



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของ
ชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ

กรกฎาคม 2557

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
โครงการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชน
ในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร

คณะวิจัย

หัวหน้าโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกกรินทร์ พึ่งประชา ภาควิชามานุษยวิทยา คณะโบราณคดี
มหาวิทยาลัยศิลปากร

นักวิจัยท้องถิ่น

นางเปรมศรี สาระทัศนันทน์ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย
นายไพโรจน์ ทองคำ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย
ไกรลาส พิมพรัตน์ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย
นางนภาพร ภัคดีสาร โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย
นางดรุณี โพธิ์ปลัด นักวิจัยท้องถิ่นบ้านนาเวียงใหญ่
นายประกาย แก้วอุทุม นักวิจัยท้องถิ่นบ้านห้วยตาด
นายสมัย ฐานหมั่น นักวิจัยท้องถิ่นผู้ประสานงานทั้งบ้านนาเวียงและห้วยตาด

ชุดโครงการ ความมั่นคงอาหาร

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของนักวิจัย สกว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

บทคัดย่อผู้บริหาร

จุดมุ่งหมายสำคัญของการวิจัยครั้งนี้คือ เพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน โดยให้ความสำคัญการการจัดการที่ดิน กิจกรรมทางการและความผันแปรของสภาวะอากาศ รวมถึงยังเป็นการสร้างทักษะในการทำวิจัยให้กับนักวิจัยท้องถิ่น งานวิจัยชิ้นนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยผสมผสานระหว่างงานวิจัยคุณภาพและปริมาณ โดยรวบรวมข้อมูลจากระดับปฐมภูมิและทุติยภูมิ กล่าวคือ ข้อมูลปฐมภูมิจากงานภาคสนามประกอบด้วย การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม สัมภาษณ์เชิงลึก การสำรวจสำหรับอาหารพื้นบ้านของครัวเรือนตามฤดูกาล การสุ่มตัวอย่างตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารจากตลาด การจดบันทึกสถิติน้ำฝนรายวันและการทำแผนที่แหล่งอาหารหลักของชุมชน ส่วนข้อมูลทุติยภูมิรวบรวมจากเอกสารสิ่งพิมพ์ เอกสารเชิงนโยบาย และวรรณกรรมต่างๆ ที่สัมพันธ์กับประเด็นศึกษา โดยศึกษาพื้นที่ 2 หมู่บ้าน ในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย หมู่บ้านแรกคือบ้านเวียงใหญ่ทำการเกษตรระบบนาดำ อีกหมู่บ้านหนึ่งคือบ้านห้วยตาดทำการเกษตรแบบข้าวไร่

ผลการศึกษาเผยให้เห็นว่า ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการพื้นที่ป่าต้นน้ำและที่ดินทางการเกษตรให้เหมาะสมกับพื้นที่ของตนนับแต่คนรุ่นก่อน กระทั่งเมื่อพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวเข้ามา มีบทบาทในชุมชนเมื่อหลายสิบปีก่อน กิจกรรมทางการเกษตรดังกล่าวจึงเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง อีกทั้งยังส่งผลทำให้ชาวบ้านต้องขยายพื้นที่เพาะปลูกยังผืนป่า โดยขาดการจัดการที่ดีและกฎเกณฑ์ที่ชัดเจนทั้งจากภาครัฐและชุมชน เกิดเป็นปัญหาสิ่งแวดล้อมจนกระทั่งปัจจุบัน

ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านยังมีองค์ความรู้หลากหลายในการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร ดังเห็นจากองค์ความรู้เกี่ยวกับการปลูกพืชที่สัมพันธ์กับสภาวะอากาศ รู้ว่าช่วงใดเหมาะสมกับการปลูกพืชพันธุ์ใด หากทว่าองค์ความรู้ดังกล่าวเริ่มถูกแทนที่ด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ ทำให้ชาวนาเวียงใหญ่บางครัวเรือนและชาวห้วยตาดส่วนใหญ่หันมาใช้เทคโนโลยีดังกล่าวเพื่อก้าวให้ทันกับการปลูกพืชเศรษฐกิจ ผลที่ตามมาคือ ชาวบ้านใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณมาก ขณะเดียวกัน ในแง่ความเป็นอยู่พวกเขาก็หันไปพึ่งพาอาหารสมัยใหม่จากตลาดมากกว่าอาหารพื้นบ้านที่เคยปลูกเองในครัวเรือน โดยไม่รู้ที่มาที่ไปของอาหารว่ามีความปลอดภัยมากน้อยเพียงใด ส่งผลให้สมาชิกในหลายครัวเรือนเกิดภาวะทุพโภชนาการ

ขณะที่ความผันแปรของสภาวะอากาศส่งผลกระทบโดยตรงต่อระบบการผลิตอาหารของชุมชน เช่น กิจกรรมทางการเกษตร อาหารจากธรรมชาติที่ลดจำนวนลง และผลผลิตทางการเกษตรที่ตกต่ำ เป็นต้น หากแต่ความเป็นจริงกลับพบว่า ทั้งชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดต่างก็ยังมีองค์ความรู้ที่หลากหลายเกี่ยวกับการจัดการปัญหาดังกล่าว อาทิ การพยากรณ์อากาศแบบท้องถิ่น การจัดการกิจกรรมทางการเกษตรที่สัมพันธ์กับสภาวะอากาศ และการใช้พันธุ์พืชให้เหมาะสมกับพื้นที่และสภาพอากาศ เป็นต้น หากแต่ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านก็ละเลยองค์ความรู้ดังกล่าว หลังจากชุมชนเปลี่ยนโฉมการผลิตทางการเกษตรจากยังชีพมาเน้นเพื่อขาย

ภาวะเปราะบางในฐานทรัพยากรอาหารเหล่านี้เผยให้เห็นว่า ชุมชนโดยเฉพาะบ้านห้วยตาดยังขาดการปรับตัวและเรียนรู้ให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ที่เป็นอยู่ก็คือการรับสภาพต่อผลที่เกิดขึ้นจากข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ทำกิน กิจกรรมทางการเกษตรที่ขาดประสิทธิภาพและสภาวะอากาศที่ผันแปร ทั้งๆ ที่มีองค์ความรู้ท้องถิ่นมากมายที่จะช่วยเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชนและให้ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณภาพในโลกสมัยใหม่

คำสำคัญ: ความมั่นคงทางอาหาร, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน, ครัวไท่ดำ, อาหารพื้นบ้าน

Executive Summary

The purpose of this research is to develop food resources-based in context of vulnerability to enhance community food security, focusing on land management, agricultural activities, and climate change. In addition, the research can increase research skill to local researchers. This research applied mixed research methods combining of quantitative and qualitative research. As primary data, the study used ethnographical tools: group interviews, in-depth interviews, season food of household survey, investigating-random of food contamination from markets, daily precipitation records, and community food resource mapping. As secondary data, the research collected from document, policy, and literature relating study issues. The research methodology also uses data from and discusses two case studies of community food systems in two villages in Dansai District, Loei Province, Thailand. The first one is Banna, wet rice agricultural system. The second one is Ban Huaytad, dry rice system.

This research shows that Na Weiang and Huay Tad villagers have traditional ecological knowledge (TEK) for forest, land management, and agricultural activities. Until cash crops launching for a few decades ago, this agricultural activities have been changed in the new ways impacting on expanded agricultural land to forests. Moreover, governmental and local sections are lacking of good management, norms, and clearly law bringing about problems of land uses and natural resource access in current days.

Both villages also have TEK for agricultural activities such weather forecast that they know suitable time for each plantation. However, this knowledge has been substituted by new technology resulting in some households of Ban Na Weiang and almost all of households of Ban Huay Tad ignorance TEK for cash crop plantation. This phenomenon makes the villagers to apply more chemical stuffs in their farmland and to consume more food from markets than local food cooked in their households that they are hardly knowledge to manage for food safety. Finally, many villagers have been suffered malnutrition and got sick.

Climate change directly impacts on community food acquisition such as agricultural activities, decreasing of natural food, and declining of grain production etc. In fact, Ban Na Weiang and Ban Huay Tad villagers have varieties of this TEK such as local weather forecasts and agricultural activities connecting to climate satiation and planting crop plants in suitable environments. Unfortunately, they have been forsaken TEK after cash crop launching in the villages.

The vulnerability in food resourced-based implies that communities, especially in Ban Huay Tad, are missing of adaptation, resilience, and learning to manage with this situation. In present day, they have been faced limited agricultural land, inefficiency agricultural activities, and climate change; notwithstanding, they have plentiful TEK to correlate the new ways of life in the modern world that can boost community food security.

Keywords: food security, traditional ecological knowledge, food resource-based, Tai-Dan Kitchen, local food

คำนำ

งานวิจัยครั้งนี้จะให้ความสำคัญกับการตั้งคำถามที่สัมพันธ์กับปัจจัยหลักที่ส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนจนทำให้เกิดภาวะเปราะบางด้านความมั่นคงทางอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการใช้ประโยชน์จากผืนป่า กิจกรรมทางการเกษตร และความผันแปรของภาวะอากาศ เพื่อเชื่อมโยงสู่ครัวไทค่าน ซึ่งจะให้เห็นการใช้องค์ความรู้ในการจัดการปัญหาดังกล่าวอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่พื้นที่ป่าต้นน้ำ พื้นที่หัวไร่ปลายนา แม่น้ำ อาหารจากภาคเกษตรที่ชาวบ้านปลูก สัตว์เลี้ยง และอาหารจากตลาด จนก้าวสู่ครัวไทค่าน ประเด็นจึงเป็นสำหรับอาหาร

เนื้อหาออกเป็น 4 ส่วน กล่าวโดยสรุปคือ ส่วนแรกว่าด้วยความสำคัญของปัญหา ทบทวนวรรณกรรม และระเบียบวิธีวิจัย ส่วนที่สองว่าด้วยข้อมูลพื้นฐานของชุมชนในมิติเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสุขภาพชุมชน ประกอบด้วยเนื้อหา 3 บท คือ

“ไทค่าน” พลวัตทางสังคม วัฒนธรรม และนิเวศชุมชน: บอกเล่าลักษณะเชิงกายภาพของอำเภอค่านซ้ายและพื้นที่ศึกษา ซึ่งจะให้เห็นว่าพื้นที่ดังกล่าวมีลักษณะทางกายภาพประกอบด้วยเทือกเขาสูงสลับที่ราบแคบๆ ที่ตั้งอยู่กลางหุบเขาและมีลำน้ำห่มัน สายน้ำหลักไหลผ่านจากลักษณะทางกายภาพดังกล่าวนี้ว่ามีอิทธิพลสำคัญต่อการกำหนดรูปแบบการดำเนินชีวิตประจำวันของคนท้องถิ่นในอำเภอค่านซ้ายหรือ “คนไทค่าน” จนทำให้เกิดวิถีการทำการเกษตรที่มีรูปแบบเฉพาะตัว

การ “ผลิตใหม่” และ “ผลิตซ้ำ” วัฒนธรรมการ “เอาแสง” ภาพสะท้อนระบบการผลิตทางการเกษตรยุคสมัยใหม่: เป็นการถ่ายทอดเรื่องการเอาแสงของคนไทค่านที่มีรูปแบบแตกต่างกันไปตามบริบททางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในแต่ละยุคสมัย โดยมองว่าการเอาแสงจะมีกลไกสำคัญ ในการช่วยสร้างความสัมพันธ์และ/หรือแม้กระทั่งคงความสัมพันธ์ของสมาชิกชุมชน ไม่ว่าจะเป็นผ่านในฐานะสัญญาใจ การแลกเปลี่ยนแรงงานหรือการว่าจ้างด้วยเงินตรา

สุขภาพะชุมชนคนไทค่าน สถานการณ์และการรับมือ: เป็นการนำเสนอข้อมูลเชิงสถิติจากโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชค่านซ้ายพบว่าในช่วงปี พ.ศ. 2550-2556 ทั้งในแง่โรคยอดนิยมที่ชาวบ้านเผชิญอยู่ ตลอดจนจนภาวะเจ็บไข้ได้ป่วยอันเนื่องมาจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรของชาวบ้าน ข้อมูลเรื่องอาหารปลอดภัยจากตลาด สถานการณ์สุขภาพะชุมชน และแนวทางการรับมือต่อปัญหาดังกล่าว

ส่วนที่สามบอกเล่าเกี่ยวกับฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน เนื้อหาประกอบ 4 บท คือ

ผืนป่า สายน้ำ และสภาวะอากาศ การเปลี่ยนแปลงในระบบการผลิตอาหารของชุมชน: เนื้อหาบทนี้จะนำเสนอข้อมูลพื้นฐานเชิงกายภาพ ที่บอกเล่าเรื่องราวของสภาพผืนป่าภู่อังล้ง สายน้ำห้วยตาด และสภาวะอากาศของอำเภอด่านซ้ายโดยรวม รวมถึงบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด การนำเสนอจะให้ภาพระบบนิเวศของป่าและแม่น้ำว่ามีสภาพเป็นอย่างไร ส่วนสภาวะอากาศจะเป็นการข้อมูลเชิงสถิติที่ได้จากกรมอุตุนิยมวิทยา เพื่อเชื่อมโยงสู่ระบบห่วงโซ่อาหารทางธรรมชาติ ตลอดจนองค์ประกอบของระบบนิเวศ ซึ่งล้วนมีความสำคัญต่อการให้บริการด้านต่างๆ ในระบบนิเวศ โดยเฉพาะในแง่การผลิตอาหารรวมถึงยังเป็นพื้นฐานในการทำความเข้าใจและค้นหาปัจจัยสำคัญ ที่ทำให้เกิดภาวะเปราะบางและเสี่ยงต่อด้านความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

ความหลากหลายทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของชุมชน: ทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจะเก็บหาจากป่าภู่อังล้ง และตามแม่น้ำห้วยตาดนั้น มีหลากหลาย ทั้งพืช สัตว์ และอาหารจำพวกเห็ด เพื่อให้เห็นภาพสถานการณ์โดยรวมของฐานทรัพยากรอาหาร จึงแบ่งการนำเสนอออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกว่าด้วยการมีอยู่และการใช้ประโยชน์ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ และส่วนหลังว่าด้วยภูมิความรู้และการจัดการฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ

พืชอาหาร พืชเศรษฐกิจ และสัตว์เลี้ยง “ซูเปอร์มาร์เกต” สร้างเองจากข้างบ้าน: พืชอาหาร พืชเศรษฐกิจ และสัตว์เลี้ยง ก็คือ “ซูเปอร์มาร์เกต” ที่ชาวบ้านสร้างเองหรือได้จากแหล่งอาหารจากการเกษตร ซึ่งประกอบด้วยการปลูกข้าว การทำไร่ การทำสวน และการปลูกผัก ตามพื้นที่ต่างๆ รวมถึงสัตว์เลี้ยงจำพวกไก่ ปลา และเป็ด นอกจากนี้ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านยังปลูกข้าวโพด ถั่วดำ และมะขามหวาน ในกรณีบ้านห้วยตาดบางครัวเรือนยังนิยมปลูกกะทกรก แก้วมังกร และยางพารา เป็นต้น รวมทั้งบางครัวเรือนยังปลูกพืชผักเพื่อบริโภคในครัวเรือนและส่งขาย ส่วนการปลูกข้าวโพดนั้นคนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจะปลูกข้าวโพดสำหรับเลี้ยงสัตว์ แม้จะไม่ได้ใช้เป็นอาหาร หากว่าข้าวโพดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สัมพันธ์โดยตรงกับความมั่นคงทางอาหารของชุมชน เนื่องจากเกี่ยวข้องกับระบบการจัดการที่ดินทำการเกษตรและรายได้ของครัวเรือน ด้วยเหตุนี้การกล่าวถึงพืชอาหารจากการเกษตรจึงหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะกล่าวถึงพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ในฐานะแหล่งเงินรายได้ และแหล่งการผลิตที่ใช้พื้นที่การเกษตรของครัวเรือนหนึ่งๆ เป็นจำนวนมาก และรวมถึงสัตว์เลี้ยงจำพวกปลาและไก่ก็ถือว่ามีความสำคัญต่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

ตลาด สารพันอาหาร หลากที่มากมายที่ไป: เนื้อหาบทนี้จะนำเสนอภาพรวมของแหล่งอาหารจากตลาดต่างๆ ที่สัมพันธ์กับชุมชน เบื้องต้นเป็นการทำความเข้าใจกับลักษณะสำคัญของตลาด แต่ละแหล่งว่ามีลักษณะเป็นเช่นไร ต่อมาเป็นรายงานสถานการณ์แหล่งอาหารในแง่โภชนาการและอาหารปลอดภัยตลอดจนองค์ความรู้ของชาวบ้านในการจัดการอาหารจากตลาด เพื่อความมั่นคงทาง

อาหารของครัวเรือนและชุมชน และท้ายสุดเป็นการวิเคราะห์ตลาดเพื่อให้เห็นความสัมพันธ์ของคนไท่ดำกับตลาดดังกล่าวในแง่มุมต่างๆ

ส่วนที่สี่เป็นเรื่องราวของครัว “ไท่ดำ” ว่าตั้งแต่เรื่องราวสำหรับไท่ดำในมิติทางสังคมและวัฒนธรรม โภชนาการ และการแพทย์พื้นบ้าน จนนำไปสู่การเชื่อมโยงระหว่างฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนกับสำหรับไท่ดำ ซึ่งประกอบด้วยบทต่างๆ ดังนี้

ครัวไท่ดำในมิติสังคมและวัฒนธรรม: เป็นการถ่ายทอดเรื่องราวลักษณะเด่นของอาหารของคนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด รวมทั้งไท่ดำในอำเภอด่านซ้ายจะใช้วัตถุดิบพวกพืชผักและสัตว์ ในการปรุงอาหารที่มาจากแหล่งอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นป่า สวนริมรั้ว ห้วยไร่ปลายนาและตลาด มาปรุงจนเกิดเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และนิยมทำอาหารกินตามฤดูกาล ด้วยเหตุนี้ “ครัว” จึงเป็นกายภาพสำคัญที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นวัฒนธรรมกินอยู่ของคนไท่ดำ ซึ่งเนื้อหาจะให้ความสำคัญกับเรื่องเหียน (เรือน) และครัวไท่ดำในมิติสังคมและวัฒนธรรม นับตั้งแต่กายภาพและภูมิลักษณะของเหียนและครัว เครื่องครัว ความเชื่อ และ “คำผญา” หรือคำกลอนคำคมที่สัมพันธ์กับอาหารท้องถิ่น

สำหรับ “ไท่ดำ”: กินอยู่อย่างคนไท่ดำ: บทนี้เป็นเรื่องราวบอกเล่าวัฒนธรรมการกินรูปแบบต่างๆ นับตั้งแต่มือของอาหาร ประเภทอาหาร เรื่องราวของ “แจ่ว” อาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกที่มากสูตร สำหรับอาหารตามฤดูกาล อาหารถนอมวัฒนธรรมน้ำผักสะทอนและปลาร้า และสำหรับไท่ดำที่หายหรือไม่นิยม วัฒนธรรมอาหารเหล่านี้จะทำให้เห็นภาพรวมว่า การกินอยู่อย่างคนไท่ดำมีลักษณะสำคัญเป็นเช่นไร

จากป่าสู่ครัวไท่ดำ: เนื้อหาบทนี้เป็นการเผยให้เห็นพลวัตของชุมชนทั้งในมิติสังคมและวัฒนธรรมที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน ความสัมพันธ์ของแหล่งทรัพยากรอาหารต่างๆ ตลอดจนองค์ความรู้ในการจัดการฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน ซึ่งทั้งหมดล้วนโยงใยอย่างไม่อาจแยกออกจากกัน จนนำไปสู่ความเข้าใจสำหรับไท่ดำและภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรชุมชน

และท้ายสุดคือ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายซึ่งเป็นแนวคิดที่ตกผลึกจากการประชุมระดมความเห็นจากภาคส่วนต่างๆ ของท้องถิ่นว่าด้วยความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

เอกรินทร์ พึ่งประชาและคณะวิจัยท้องถิ่น

สารบัญ

บทคัดย่อผู้บริหาร	i
คำนำ	iii
สารบัญ	iv
 ส่วนที่ I	 1
บทที่ 1 บทนำ	2
1.1 ที่มาและความสำคัญ	2
1.2 วัตถุประสงค์	5
1.2.1 การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหาร	5
1.2.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่น	6
1.3 สนามวิจัย	6
1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับเมื่อสิ้นสุดการวิจัย	7
1.5 การผลักดันผลงานออกสู่การใช้ประโยชน์	8
บทที่ 2: บททวนวรรณกรรม	9
2.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น	9
2.1.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น: หลักการและแนวคิด	9
2.1.2 ภูมิปัญญาการจัดการป่าต้นน้ำ	10
2.1.3 ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการสภาวะอากาศ	12
2.1.4 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสำหรับอาหารพื้นบ้าน	14
2.2 ความมั่นคงทางอาหารในบริบทท้องถิ่น	15
2.3 การจัดการที่ดินทางการเกษตร	17
2.4 ภาวะเปราะบาง: แนวคิดเบื้องต้นและการจัดการ	19
2.4.1 วิธีคิดด้วยภาวะเปราะบาง	20
2.4.2 ศักยภาพและความยืดหยุ่นของชุมชนในการจัดการภาวะเปราะบาง	24
2.4.3 ชุมชนกับการปรับตัวต่อภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลง	25
บทที่ 3: วิธีวิจัย	30
3.1 กรอบแนวคิด	30

3.2	สนามศึกษาและประชากร	33
3.3	ระเบียบวิธีวิจัย	33
3.3.1	การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ	34
3.3.2	การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ	35
3.4	การตีความ การวิเคราะห์ และผลการศึกษา	36

ส่วนที่ II 39

บทที่ 4 “ไทดำ” : พลวัตทางสังคม วัฒนธรรมและนิเวศชุมชน 40

4.1	ด้านซ้าย: เมืองในหุบเขาและพื้นที่สูง	40
4.2	กายภาพของบ้านนาและบ้านไร่	41
4.3	ประชากร	43
4.4	ครอบครัว การแต่งงาน แรงงาน และการถือครองที่ดิน	43
4.5	ประวัติศาสตร์ชุมชน	44
4.5.1	บ้านนาเวียงใหญ่ในบริบทประวัติศาสตร์ด้านซ้าย	44
4.5.2	บ้านห้วยตาด: หมู่บ้านใหม่บนรากฐานวัฒนธรรมเก่า	45
4.6	ศาสนาและความเชื่อ	45
4.6.1	วัด: ศูนย์กลางของชุมชน	46
4.6.2	ความเชื่อเรื่องผี	46
4.6.3	ฮีดลีสอง: ประเพณีและพิธีกรรมในรอบปี	48
4.6.4	วันพระกับความเชื่อในกิจกรรมทางการเกษตร	59
4.7	เศรษฐกิจและการดำรงชีพ	59

บทที่ 5 การ “ผลิตใหม่” และ “ผลิตซ้ำ” วัฒนธรรมการ “เอาแสง”

	ภาพสะท้อนระบบการผลิตทางการเกษตรยุคสมัยใหม่	67
5.1	เรื่องของการ “เอาแสง” คนไทดำ	67
5.2	พลวัตการ “เอาแสง” ของคนไทดำ	68
5.3	กระบวนการผลิตใหม่และการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมในการ “เอาแสง”	70
5.3.1	การสร้างความหมายใหม่ของการเอาแสง	70
5.3.2	รูปแบบการ “เอาแสง” ยุคการผลิตซ้ำ	72

บทที่ 6: สุขภาวะชุมชนคนไทดำสถานการณ์และการรับมือ 75

6.1	สถานการณ์โภชนาการและสุขภาพ	75

6.1.1 โภชนาการในเด็ก	75
6.1.2 สถานการณ์โรคเบาหวาน	82
6.1.3 สถานการณ์โรคความดันโลหิตสูง	83
6.2 สถานการณ์อาหารปลอดภัยของชุมชน	84
6.2.1 สถานการณ์ “อาหารปลอดภัย” จากตลาด	85
6.2.2 ภาวะเจ็บป่วย: สารปนเปื้อนและสารเคมีทางการเกษตร	87
6.3 ภาวะทุพโภชนาการและอาหารไม่ปลอดภัยแนวทางรับมือและการจัดการ	96
6.3.1 การจัดการภาวะทุพโภชนาการ	96
6.3.2 การจัดการอาหารไม่ปลอดภัย	99
 ส่วนที่ III	 101
บทที่ 7 ผืนป่า สายน้ำ และสภาวะอากาศ	
การเปลี่ยนแปลงในระบบการผลิตอาหารของชุมชน	102
7.1 ภู่อังลังในระบบนิเวศป่าเต็งรัง	102
7.2 สายน้ำสายใยหล่อเลี้ยงผู้คน	106
7.2.1 นิเวศแม่น้ำห่มัน	106
7.2.2 นิเวศห้วยตาด	108
7.2.3 แม่น้ำห่มันและห้วยตาดในสายธารการเปลี่ยนแปลง	109
7.3 การใช้ประโยชน์ผืนป่าและสายน้ำ	112
7.3.1 การใช้ประโยชน์ผืนป่าและสายน้ำบ้านนาเวียงใหญ่	115
7.3.2 การใช้ประโยชน์ผืนป่าและลำห้วยบ้านห้วยตาด	117
7.4 ความผันแปรของสภาวะอากาศชุมชน	119
7.5 ไมยราบยักษ์และนกปากห่างปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ	123
บทที่ 8 ความหลากหลายทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติและองค์ความรู้	
ในการจัดการของชุมชน	128
8.1 การมีอยู่และการใช้ประโยชน์ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ	128
8.1.1 พันธุ์พืช	128
8.1.2 เห็ดป่า	136
8.1.3 ปลา	138
8.1.4 กุ้งและหอย	138

8.1.5 สัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ	139
8.1.6 แมงและแมลง	140
8.2 องค์ความรู้ด้านการจัดการทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ	141
8.2.1 องค์ความรู้ด้านเห็ดป่า: การจำแนก, การเก็บและการใช้ประโยชน์	142
8.2.2 การหาหน่อไม้ป่า	144
8.2.3 การดักสัตว์ป่าและล่าแมลง: “เครื่องมือ” สะท้อนภาพ “ภูมิปัญญา”	144
8.2.4 องค์ความรู้ด้านการจับและหาปลา	146
บทที่ 9: พืชอาหาร พืชเศรษฐกิจ และสัตว์เลี้ยง	150
9.1 พืชอาหารจากการเกษตรของชุมชน	150
9.1.1 ข้าว	151
9.1.2 พืช	153
9.1.3 พืชสวนครัว	156
9.2 พืชเศรษฐกิจ	158
9.2.1 ฝ้าย	159
9.2.2 งา	160
9.2.3 ถั่วดำ	160
9.2.4 มะขามหวาน	160
9.2.5 ข้าวโพด	161
9.2.6 ขางพารา	161
9.2.7 แก้วมังกรและกะทกรก	161
9.2.8 มันสำปะหลัง	161
9.3 สัตว์และปลาที่ชาวบ้านเลี้ยง	161
9.4 องค์ความรู้ในการจัดการการเกษตร	163
9.4.1 การจัดการระบบนาบ้านนาเวียงใหญ่	163
9.4.2 การจัดการระบบไร่บ้านห้วยตาด	163
9.4.3 องค์ความรู้ในการอนุรักษ์ดิน	165
9.4.4 สภาพอากาศกับการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร	169
9.4.5 เรื่องเล่าพื้นถิ่นและการพยากรณ์อากาศแบบชาวบ้าน	177
9.4.6 การจัดการน้ำในวิถีคน “บ้านนา” และ “บ้านไร่”	180

บทที่ 10 ตลาด: สารพันอาหาร หลากที่มาหลายที่ไป	184
10.1 หลายตลาดหลากหลายอาหาร	184
10.1.1 ตลาดด้านซ้าย: เรื่องเล่าและความทรงจำ	184
10.1.2 ตลาดสดด้านซ้าย	187
10.1.3 ตลาดนัดคลองถม	190
10.1.4 รถเร่	191
10.1.5 ร้านขายของชำในหมู่บ้าน	193
10.1.6 ร้านสะดวกซื้อ	194
10.1.7 ร้านชุมชนริมทาง	194
10.2 การแพร่กระจายและความสัมพันธ์ของอาหารจากตลาด	195
10.3 ตลาด: จาก “สื่อกลาง” แลกเปลี่ยนอาหารสู่ฐานทรัพยากรอาหาร “หลัก” ของชุมชน	197
 ส่วนที่ III	 200
บทที่ 11 ครวัไทย์ดำนในมิตีสังคมและวัฒนธรรม	201
11.1 เชื้อนและข้าวของเครื่องใช้ในเชื้อนครั	201
11.1.1 เชื้อนและครัไทย์ดำน	201
11.1.2 เครื่องครัไทย์ดำน: ความหลากหลายทางภูมิปัญญา	205
11.2 มอง “สำรับ” ผ่าน “ผญา”	206
11.3 ชิมรสชาติผ่านคำท้องถิ่น	207
11.4 นิทานปรัมปรา: สำรับอาหารที่แทรกอยู่ในปริศนาคำสอน	209
11.5 มองสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารผ่าน “เชื้อนและครัไทย์ดำน”	218
บทที่ 12 สำรับ “ไทย์ดำน”: กินอยู่อย่างคนไทย์ดำน	221
12.1 ข้าวงาย, ข้าวเพล, ข้าวแสง: มือหลักของคนไทย์ดำน	221
12.2 การปรุงแต่ง หลากวิธีหลายสำรับ	222
12.3 หลากรสแจ่วหลายแหล่งอาหาร	223
12.4 สำรับไทย์ดำนตามฤดูกาล	232
12.5 อาหารถนอม	237
12.6 “ไทย์ดำน” ในวัฒนธรรม “น้ำผักสะทอน” หรือ “วัฒนธรรมปลาร้า”?	242
12.7 สำรับไทย์ดำนที่ “หาย” หรือไม่นิยม	248
12.8 การกินอาหารสุกๆ ดิบๆ	251

12.9 สำหรับไท่ดำ: สถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง	252
บทที่ 13 จากป่าสู่ครัวไท่ดำ	247
13.1 พลวัตชุมชน: “เงื่อนไข” การเปลี่ยนแปลงฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน	256
13.2 แหล่งทรัพยากรอาหาร ความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลง	258
13.3 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน	260
13.3.1 องค์ความรู้ในการจัดการที่ดินและกิจกรรมทางการเกษตร	261
13.3.2 องค์ความรู้ในการจัดการน้ำ	263
13.3.3 องค์ความรู้ในการหาของป่า จับปลา และล่าสัตว์	264
13.3.4 ประเพณีและพิธีกรรมในมิติความมั่นคงทางอาหารชุมชน	265
13.4 สำหรับไท่ดำ: บทสรุปคุณภาพความ “นัว” และ “แซบ”	270
13.5 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย	273
 เอกสารอ้างอิง	 277
 ภาคผนวก	 270
อนุกรมวิธานพันธุ์พืชทางธรรมชาติของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	271
อนุกรมวิธานพันธุ์พืชที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูก	278
อนุกรมวิธานเห็ดบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	295
อนุกรมวิธานปลาบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	297
อนุกรมวิธานกุ่ม หอย และปูบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	298
อนุกรมวิธานสัตว์ป่าเล็กและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	299
อนุกรมวิธานแมงและแมลงบ้านนาเวียงและห้วยตาด	300
เครื่องวัดปริมาณน้ำฝนอย่างง่าย	301
ภาพกิจกรรมประชุมและสำรวจพื้นที่นักวิจัย	303
ภาพกิจกรรมประชุมระดมความเห็นฯ	304
การนำเสนอผลงานไปใช้ประโยชน์ฯ	305
แบบรายงานผลการเข้าร่วมประชุมโครงการจัดการประชุมวิชาการระดับชาติและ	311
ระดับนานาชาติ การพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน ครั้งที่ 4 ประจำปี 2557	
การสร้างและเพิ่มทักษะการวิจัยให้นักวิจัยท้องถิ่น	313

สารบัญภาพ

บทที่ 4

ภาพ

4.1 บ้านนาเวียงใหญ่มุมมองจากภูอ่างงั้งฯ	42
4.2 บ้านห้วยตาดมุ่มมองจากภูอ่างงั้งฯ	43
4.3 การถวายน้ผึ้งแก่บน (บะ) คือหนึ่งในพิธีกรรมที่สำคัญฯ	50
4.4 การประกอบพิธีกรรมบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติฯ	52
4.5 งานบุญออกพรรษาบ้านนาเวียงใหญ่ฯ	55

บทที่ 5

ภาพ

5.1 การเอาแสงดำนานในความสัมพันธ์ทางเครือญาติฯ	68
5.2 การเอาแสงด้วยการจ้างเป็นค่าแรงฯ	72

บทที่ 7

ภาพ

7.1 ผืนป่าเต็งรังบนภูอ่างงั้งที่เขียวชอุ่มฯ	103
7.2 ลำน้ำหมันตอนล่างช่วงผ่านเขตตัวอำเภอด่านซ้ายฯ	107
7.3 ลำห้วยตาดบริเวณหมู่บ้านห้วยตาดช่วงฤดูแล้งฯ	109
7.4 ไฟป่าบนภูอ่างงั้งบริเวณพื้นที่บ้านห้วยตาด	122
7.5 ไมยราบยักษ์ขึ้นมากมายตามริมน้ำหมันฯ	124
7.6 นกปากห่างในกลุ่มยางขาวฯ	126

บทที่ 8

ภาพ

8.1 ไฟรวกพบเห็นได้ทั่วไปในชายป่าภูอ่างงั้งฯ	132
8.2 แคป่าเป็นพืชอีกสายพันธุ์หนึ่งที่พบเห็นทั่วไปฯ	133
8.3 เห็ดระโงก (เห็ดโอง)ฯ	135
8.4 การสะตุ้ง (ยกยอ)ฯ	147
8.5 อี้อู้อำนวนมากมายฯ	148

บทที่ 9

ภาพ

- 9.1 พศภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดน้ำ 181

บทที่ 10

ภาพ

- 10.1 ตลาดเข้าน้านซ้ายฯ 188
- 10.2 ตลาดแสง (เย็น) 189
- 10.3 ตลาดนัดคลองถมมีทั้งคลองถมด้านซ้าย 191
- 10.4 รถเร่ที่วิ่งมาจำหน่ายอาหารและสินค้าทุกเช้าฯ 192
- 10.5 ร้านขายของชำประจำหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ 193

บทที่ 11

ภาพ

- 11.1 รูปแบบที่สำคัญประการหนึ่งของเรือนไทด้านฯ 202
- 11.2 “ขันตาปา” 213
- 11.3 ข้าวแดงฯ 215

บทที่ 12

ภาพ

- 12.1 แก้วสำหรับขอดนิยมนของคนไทด้าน 224
- 12.2 (ภาพชุด) สำหรับฤดูฝน 233
- 12.3 (ภาพชุด) สำหรับไทด้านฤดูหนาว 236
- 12.4 (ภาพชุด) สำหรับไทด้านฤดูร้อน 239
- 12.5 หน่อไม้อัดถุงเป็นการถนอมอาหาร 245

สารบัญแผนภูมิและแผนภาพ

บทที่ 3

แผนภาพ

3.1 องค์ประกอบความมั่นคงทางอาหารในบริบทท้องถิ่น	31
3.2 กรอบแนวคิดการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชนฯ	32

บทที่ 6

แผนภูมิ

6.1 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการส่วนสูงตามเกณฑ์	78
6.2 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างสูง	78
6.3 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างดีและดี	79
6.4 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์	79
6.5 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการน้ำหนักสูงกว่าเกณฑ์ของ เด็กอายุ 0-72 เดือน (น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์	81
6.6 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ของ เด็กอายุ 0-72 เดือน(อายุ/น้ำหนัก)	81
6.7 รายงานจำนวนผู้ป่วยเบาหวานภาพรวมของอำเภอด่านซ้าย (5 ปีย้อนหลัง)	81
6.8 รายงานจำนวนผู้ป่วยเบาหวานบ้านนาเวียงและห้วยตาด (5 ปีย้อนหลัง)	83
6.9 รายงานจำนวนผู้ป่วยความดันโลหิตสูงภาพรวมของอำเภอด่านซ้าย (5 ปีย้อนหลัง)	83
6.10 รายงานจำนวนผู้ป่วยความดันโลหิตสูงภาพรวมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด (5 ปี ย้อนหลัง)	84
6.11 จำนวนผู้ป่วยผู้ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและ	84

สารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามเพศ	
6.12 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและ	89
สารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามช่วงอายุ	
6.13 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	89
และสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามตำบล	
6.14 จำนวนผู้ป่วยจากการได้รับสารเคมี ประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	90
และสารเคมีกำจัดแมลง อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2554-56 แบ่งตามเดือน	
6.15 แสดงจำนวนครั้งที่ผู้ป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	91
และสารเคมีกำจัดแมลง	
6.16 จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง	91
6.17 จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง	92
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2555 ตามอายุ	
6.18 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	92
และสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2555 แบ่งตามตำบล	
6.19 จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	93
และสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2556 แบ่งตามเพศ	
6.20 จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	94
และสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2556 แบ่งตามช่วงอายุ	
6.21 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	94
และสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2556 แบ่งตามตำบล	
6.22 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีและประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช	95
และสารเคมีกำจัดแมลง	
บทที่ 7	
แผนภูมิ	
7.1 แสดงปริมาณน้ำฝนอำเภอด่านซ้ายรอบ 10 ปี (พ.ศ. 2546-55)	120
บทที่ 9	
แผนภูมิ	
9.1 แสดงน้ำฝนหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยตาด และอำเภอด่านซ้าย	170
ในรอบปี พ.ศ.2556	
แผนภาพ	

9.1 แสดงที่มาของความคิดแสดงที่มาตรการพยากรณ์อากาศแบบชาวบ้าน	179

สารบัญตาราง

บทที่ 4

ตาราง

4.1 แสดงสถิติสองที่สัมพันธ์กับวิถีทางการเกษตร	58
4.2 พัฒนาการทางเศรษฐกิจสังคมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	65

บทที่ 6

ตาราง

6.1 ผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารจากตลาดด่านซ้าย	85
6.2 การตรวจฆ่าแมลงในอาหารตลาดด่านซ้าย	87

บทที่ 7

ตาราง

7.1 ชื่อท้องถิ่นของภูมิโนเวศที่สัมพันธ์กับแม่น้ำ	110
7.2 ภูมิโนเวศแก้มลิงและวังปลาลำน้ำหมัน	111

บทที่ 8

ตาราง

8.1 พืชอาหารทางธรรมชาติของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยห้วยตาดแบ่งตามฤดูกาล	129
8.2 ปฏิทินอาหารทางธรรมชาติที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดกินกันเป็นประจำ	130
8.3 ปฏิทินอาหารจำพวกเห็ดที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดกินเป็นประจำ	136
8.4 ปฏิทินอาหารประเภทปลาที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดหาากินกันเป็นประจำ	137
8.5 ปฏิทินสัตว์น้ำพวกกุ้งและหอยที่ชาวบ้านนาเวียงและห้วยตาดกินเป็นประจำ	139
8.6 ปฏิทินอาหารจำพวกสัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ	140
8.7 ปฏิทินอาหารประเภทแมลงที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดหาากินกันเป็นประจำ	141
8.8 แหล่งและสภาพกายภาพที่เกิดเห็ดของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	142
8.9 ภูมิโนเวศและลักษณะอากาศที่เกิดเห็ดดินและเห็ดขอน	143

บทที่ 9

ตาราง

9.1 พันธุ์ข้าวที่ปลูกในบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด	151
9.2 พืชอาหารที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกโดยแบ่งตามฤดูกาล	153
9.3 ปฏิทินพืชเกษตรที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกและใช้กินเป็นประจำ	155
9.4 รูปแบบและการเปลี่ยนแปลงในการปลูกพืชผักสวนครัวฯ	157
9.5 แสดงองค์ความรู้ในการจัดการดินของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	169

บทที่ 10

ตาราง

10.1 อัตราส่วน (ร้อยละ) การบริโภคอาหารจากแหล่งอาหารต่างๆ	197

บทที่ 11

ตาราง

11.1 คำ “พญา” ที่สัมพันธ์กับวิถีการกินอยู่ของคนไทดำ	206
11.2 คำท้องถิ่นที่บ่งบอกถึงรสชาติอาหารไทดำ	208
11.3 จำนวนครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดในการสร้างเฮือนรูปแบบต่างๆ	218
11.4 จำนวนครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดที่ใช้เครื่องครัวรูปแบบต่างๆ	218
11.5 ตารางแสดงช่วงอายุของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดที่มีความรู้	219

ด้านคำพญาและนิทานปรัมปรา

บทที่ 12

ตาราง

12.1 อาหารประเภทแจ่วที่รวบรวมจากบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด	225
12.2 ตัวอย่างสำหรับอาหารไทดำช่วงฤดูฝนฯ	234
12.3 ตัวอย่างสำหรับอาหารไทดำช่วงฤดูหนาวประกอบด้วยส่วนผสมฯ	237
12.4 ตัวอย่างสำหรับอาหารไทดำช่วงฤดูร้อน	240
12.5 อาหารถนอมที่สำคัญของคนไทดำ	243
12.6 เปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผักสะทอนกับปลาร้า	248
12.7 สำหรับไทดำที่หายไปหรือไม่นิยมทำกินในมื้ออาหารปัจจุบัน	248
12.8 ตาราง การกินมื้ออาหารต่างๆ ของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	253
12.9 ตาราง แสดงค่าความถี่ในการปรุงแต่งมื้ออาหารรูปแบบต่างๆ ต่อรอบสัปดาห์ ของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	253

สารบัญแผนที่

บทที่ 4

แผนที่

4.1 แสดงพื้นที่จังหวัด ประเทศไทย	40
4.2 แสดงอำเภอต่างๆ ของจังหวัดเลย	40

บทที่ 7

แผนที่ 7.1 แสดงพื้นที่ป่าในตำบลต่างๆ ของ อ.ด่านซ้าย จ.เลย	112
แผนที่ 7.2 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2546	113
แผนที่ 7.3 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ อ.ด่านซ้าย จ.เลยด่านซ้าย ปี พ.ศ. 2556	113
แผนที่ 7.4 และ 7.5 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ บ้านนาเวียงใหญ่ ปี พ.ศ. 2546 และ 2556	114
แผนที่ 7.6 และ 7.7 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ บ้านห้วยตาดปี พ.ศ. 2546 และ 2556	115

สารบัญภาพเขียน

บทที่ 7

ภาพเขียน

7.1 การใช้พื้นที่หมู่บ้านนาเวียงใหญ่	116
7.2 ตัดขวางหมู่บ้านห้วยตาด	118

บทที่ 9

ภาพเขียน

9.1 จำลองการปลูกพืชผักสวนครัวรูปแบบต่างๆ ของคนไทดำ	158
9.2 จำลองเวลาชีวิตข้าวและพืชเศรษฐกิจ	159
9.3 จำลองการจัดการพื้นที่ทางการเกษตรบ้านนาเวียงใหญ่	163
9.4 จำลองการจัดการพื้นที่ทางการเกษตรบ้านห้วยตาด	165
9.5 การจัดการด้านสภาวะอากาศกับกิจกรรมทางการเกษตร	171

บทที่ 10

ภาพเขียน

10.1 แสดงความสัมพันธ์ของอาหารจากตลาดต่างๆ กับชุมชน	196

บทที่ 11

ภาพเขียน

11.1 จำลองห้องครัวไทดำ	204

ส่วนที่ I

ที่มา ความสำคัญ วรรณกรรมปริทัศน์และระเบียบวิธีวิจัย

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

สืบเนื่องจากโครงการวิจัย “ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงอาหารของชุมชน: กรณีศึกษาอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย” (มิถุนายน 2554-พฤษภาคม 2555, RDG5420037) โดยการสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ซึ่งจุดประสงค์หลักเพื่อศึกษาศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ผลการศึกษาเผยให้เห็นว่า องค์ความรู้ดังกล่าวเป็นสิ่งที่ชาวบ้านสั่งสมจากประสบการณ์และสืบทอดจนเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่คนในชุมชนใช้ปรับตัวให้เกิดสมดุลกับระบบนิเวศที่เปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต โดยนำองค์ความรู้ทางการเกษตร การจัดการที่ดิน การแยกประเภทของพันธุ์พืช การหาของป่า ประเพณีและพิธีกรรม ฯลฯ ที่มีอยู่เป็นทุนสังคมและรวมถึงการปรับองค์ความรู้ดังกล่าวให้เข้ากับ “ความรู้ใหม่” จากนอกชุมชน จนนำไปสู่ความมั่นคงอาหารของชุมชน (เอกรินทร์ และคณะ, 2555)

กล่าวโดยสรุป งานวิจัยชิ้นดังกล่าวเป็นการประมวลองค์ความรู้ขั้นพื้นฐานที่สำคัญ 5 ประการคือ 1) วิถีชีวิตคนด่านซ้ายและพลวัตทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม 2) ฐานทรัพยากรทางธรรมชาติที่สัมพันธ์กับระบบผลิตอาหารของชุมชน 3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงทางอาหารชุมชนทั้งในแง่ศักยภาพและการปรับตัวของชุมชน 4) ความสัมพันธ์ของชุมชน องค์การท้องถิ่นและรัฐในมิติความมั่นคงทางอาหาร และ 5) การนำผลการศึกษาไปประยุกต์ใช้เป็นแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่นด้านความมั่นคงทางอาหารในมิติต่างๆ (เพ็ญอ้าง.)

นอกเหนือจากนี้ ผลงานวิจัยดังกล่าวยังเผยให้เห็นภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนที่โยงใยกับปัจจัยเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงอาหารหลัก 3 ประการ คือ 1) การใช้ที่ดิน 2) กิจกรรมทางการเกษตร และ 3) ความผันแปรของสภาวะอากาศ กล่าวคือ ในแง่การใช้ที่ดินพบว่า มีหลายครัวเรือนได้ขายที่ทำกินแล้วเปลี่ยนมาเช่าจากนายทุน ขณะเดียวกันมีหลายครัวเรือนขยายพื้นที่ทำกินไปยังพื้นที่ป่าต้นน้ำบนภูอ่างล่าง ซึ่งเป็นฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติที่สำคัญของคนด่านซ้าย รวมถึงมีหลายครัวเรือนเปลี่ยนการใช้ที่ดินจากการปลูกข้าวสู่พืชเศรษฐกิจจำพวกข้าวโพด ยางพารา และมันสำปะหลัง เป็นจำนวนมาก จนทำให้มีการถางป่าขยายพื้นที่เพื่อรองรับการปลูกพืชเศรษฐกิจดังกล่าว ในแง่กิจกรรมทางการเกษตรหลายครัวเรือนมีการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาปรับใช้ทางการเกษตร เช่น สารเคมีทางการเกษตร ไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยและยาฆ่าหญ้าที่มีการใช้ในปริมาณเข้มข้น

จนส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรอาหารบางประเภท เช่น เห็ดได้รับสารพิษเจ็บปจากภาระล้างของน้ำฝนที่ไหลจากไร่สู่พื้นที่ป่าต้นน้ำ จนทำให้ชาวบ้านบางคนที่ยืนเห็ดเข้าไปเกิดอาการเบื่อส่วนความผันแปรของสภาวะอากาศก็ส่งผลโดยตรงต่อผลผลิตทางการเกษตรที่ตกต่ำ เนื่องจากภาวะฝนแล้งและน้ำท่วมในฤดูกาลเพาะปลูกเดียวกัน และเมล็ดข้าวลืบไม่สมบูรณ์เนื่องจากเกิดภาวะ “แก่แดด” เพราะอุณหภูมิที่สูงกว่าปกติทำให้เมล็ดข้าวสุกเร็วกว่ากำหนด (เพ็งอ้าง.)

ด้วยเหตุนี้ คณะวิจัยเห็นว่าควรถอดบทเรียนผลงานวิจัยดังกล่าวเพื่อยกระดับศึกษาปัญหาดังกล่าวในเชิงลึกพัฒนาเป็นโจทย์วิจัย “การพัฒนาแบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร” โดยใช้พื้นที่ 2 หมู่บ้านที่ทำเกษตรแบบพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลักและมีความสัมพันธ์กันในหลายมิติ โดยเฉพาะในแง่แหล่งต้นน้ำและแหล่งรับน้ำ ในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย เป็นสนามวิจัย

หมู่บ้านแรกตั้งอยู่ในที่ราบลุ่มหุบเขา (Valley) ผลิตข้าวนาดำเป็นหลัก หมู่บ้านที่สองตั้งอยู่บนที่สูง(Upland) ผลิตข้าวไร่และปลูกพืชเศรษฐกิจ เช่น ข้าวโพด ถั่วเหลือง และยางพารา เป็นต้น โดยสองหมู่บ้านมีความสัมพันธ์ทางสังคมและประวัติศาสตร์ร่วมกัน คือ มีรากฐานวัฒนธรรมเป็นกลุ่มลาวหลวงพระบางที่เหมือนกับอีกหลายหมู่บ้านซึ่งเป็นคนส่วนใหญ่ในอำเภอด่านซ้าย คนท้องถิ่นให้นิยามตนเองว่า “ไทดำ” ตลอดจนมีองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดมาหลายชั่วคน นอกจากนี้ ยังใช้พื้นที่ป่าต้นน้ำบนภูอึ้งลงร่วมกัน ประการสำคัญ เป็นพื้นที่ทำการเกษตรที่เสี่ยงต่อภัยแล้งและอุทกภัย และมีที่ดินทำการเกษตรจำกัด

งานวิจัยชิ้นนี้ได้ตั้งคำถามหลักที่สัมพันธ์กับปัจจัยหลักที่ส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรอาหารชุมชนที่ทำให้เกิดภาวะเปราะบาง ไม่ว่าจะเป็นการใช้ที่ดิน กิจกรรมทางการเกษตร และความผันแปรของสภาวะอากาศ เพื่อเชื่อมโยงสู่ครัวไทดำ ซึ่งจะทำให้เห็นการใช้องค์ความรู้ในการจัดการปัญหาดังกล่าวอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่พื้นที่ป่าต้นน้ำ ลำธาร แม่น้ำ ห้วยไร่ปลายนา อาหารจากภาคเกษตรที่ชาวบ้านปลูก และอาหารจากตลาด จนก้าวสู่ครัวไทดำ ด้วยเหตุผลที่ว่า ป่าต้นน้ำเป็นแหล่งฐานทรัพยากรอาหารชุมชนที่สำคัญแหล่งหนึ่งที่ทำหน้าที่ให้บริการในระบบนิเวศ (Ecosystem services) แก่ชุมชนทั้งทางตรงและอ้อม โดยมีกระบวนการภายในเป็นตัวขับเคลื่อน (Supporting) ให้เกิดประโยชน์ ซึ่งนั่นคือกระบวนการหมุนเวียนของน้ำและธาตุอาหาร จากกระบวนการสร้างดิน และกระบวนการสร้างผลผลิตปฐมภูมิ (Primary production) ที่จำแนกได้ 3 ประเภทคือ 1) การให้ผลผลิต เช่น การให้อาหาร น้ำดื่ม เนื้อไม้ และไม้ฟืน เป็นต้น 2) ระบบการควบคุม ประกอบด้วย การบรรเทาความรุนแรงของอากาศ การควบคุมอุทกภัย/ปัญหาการขาดแคลนน้ำ การควบคุมการแพร่ระบาดของโรคภัยไข้เจ็บ และการควบคุมคุณภาพของน้ำท่า และ 3) ประโยชน์ทางด้านจิตใจ ได้แก่ การเป็นพื้นที่แหล่งเรียนรู้ทางธรรมชาติและความเป็นพื้นที่พักผ่อนหย่อนใจ (Burley, 2004) กล่าวโดยสรุปคือ

การใช้ที่ดิน: ชาวบ้านมีภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการพื้นที่ป่าต้นน้ำและที่ดินทางการเกษตรเพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารในฐานะทรัพยากรทางอาหารของชุมชนหรือไม่และอย่างไร และการใช้ที่ดินดังกล่าวมีพลวัตในรอบช่วงอายุคนหนึ่ง (ราว 60 ปี) ที่สัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงในมิติเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างไร

กิจกรรมทางการเกษตร: ชาวบ้านมีรูปแบบการจัดการกิจกรรมทางเกษตรที่สำคัญเป็นเช่นไร โดยเฉพาะกับหมู่บ้านห้วยตาดที่ก้าวสู่การใช้เทคโนโลยีทางการเกษตรสมัยใหม่ ไม่ว่าจะเป็นเครื่องจักรและการใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณเข้มข้น ชาวบ้านมีองค์ความรู้ในการจัดการการใช้เทคโนโลยีดังกล่าวอย่างไรให้ปลอดภัยกับตนเอง คราวเรือนและสิ่งแวดล้อมชุมชน รวมถึงมีการรับรู้และตระหนักถึงผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีดังกล่าวอย่างไร

ความผันแปรของสถานะอากาศ: ความผันแปรของสถานะอากาศของชุมชนมีข้อเท็จจริงเป็นเช่นไร ชาวบ้านมีองค์ความรู้และหรือมีมาตรวัดความผันแปรของอากาศเป็นอย่างไร

จึงเห็นได้ว่า คำถามเหล่านี้มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชน ไม่ว่าจะเป็นฐานทรัพยากรอาหารจากแหล่งธรรมชาติ ซึ่งอาจได้รับผลกระทบจากใช้ที่ดินและกิจกรรมทางการเกษตรที่ชาวบ้านประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การใช้สารเคมีปริมาณเข้มข้น เมื่อฝนตกจึงเกิดการชะล้างไหลลงสู่แหล่งอาหารบางจำพวกทำให้เกิดสารเจือปน หรือผลผลิตทางการเกษตรอย่างข้าวและข้าวโพดเกิดตกค้างอันเนื่องมาจากความผันแปรของอากาศ (เอกรินทร์และคณะ, 2555) ท้ายสุด สิ่งเหล่านี้จะเชื่อมโยงทั้งทางตรงและทางอ้อมผ่านมายังครัวเรือนต่างๆ ได้ใช้ปรุงแต่งสำหรับอาหารหล่อเลี้ยงสมาชิกในครัว “ไทดำ” ซึ่งอาจจะประกอบด้วยวัตถุดิบจากแหล่งอาหารจากธรรมชาติ เช่น พื้นที่ป่าต้นน้ำ แม่น้ำ และหัวไร่ปลายนา เป็นต้น อาหารจากภาคเกษตรที่ชาวบ้านปลูก และ/หรืออาหารจากตลาดดังที่กล่าวไว้เบื้องต้น

ดังนั้น การศึกษา “ครัวไทดำ” จึงเป็นการวิเคราะห์แหล่งที่มาของวัตถุดิบในการปรุงแต่งสำหรับอาหารนั้นมีความปลอดภัยต่อการกินมากน้อยเพียงใด สถานการณ์เข้าถึงแหล่งอาหารของครัวเรือนเป็นเช่นใด จนนำไปสู่การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร

กล่าวโดยสรุป งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการถอดบทเรียนงานวิจัยจากโครงการภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงอาหารของชุมชนฯ (เอกรินทร์ และคณะ, 2555) ผสานเข้ากับองค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากงานวิจัยชิ้นนี้จนนำไปสู่การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อความมั่นคงอาหารที่สัมพันธ์กับรูปแบบการจัดการที่ดิน, กิจกรรมทางการเกษตร และความผันแปรของสถานะอากาศ โดยวิเคราะห์ผ่านฐานทรัพยากรทางอาหารชุมชน นับตั้งแต่ต้นทางแหล่งที่มาของอาหารจากป่าต้นน้ำจนกระทั่งก้าวสู่ครัวไทดำ ในขณะที่งานวิจัยส่วนใหญ่มักให้ความสำคัญการใช้องค์ความรู้ทั้งในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างแยก

ส่วนหรือเฉพาะเรื่อง เช่น เฉพาะป่าต้นน้ำ (เช่น ปรีสนาและมนตรี, 2541; สหทัยาและคณะ, 2544) ป่าต้นน้ำและลุ่มน้ำ (พรชัย และคณะ; พรชัย, 2546) และอาหารพื้นบ้าน (เช่น กรรณิการ์และนันทา, 2542; วันเพ็ญและคณะ, 2547) เป็นต้น นอกเหนือจากนี้ ยังผลักดันผลงานวิจัยสู่ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบความมั่นคงอาหารของท้องถิ่น อีกทั้งยังต้องการสร้างทักษะการทำวิจัยอย่างเป็นระบบให้กับนักวิจัยท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์

งานวิจัยเรื่อง “การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร” ตั้งวัตถุประสงค์หลักในการศึกษาไว้ 2 แนวทาง แนวทางแรกคือการพัฒนาของระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหาร แนวทางที่สองคือการสร้างข้อเสนอแนะเชิงนโยบายพร้อมผลักดันผลงานวิจัยสู่การประยุกต์ใช้อย่างเป็นรูปธรรมต่อท้องถิ่น

1.2.1 การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหาร

1.2.1.1 เพื่อศึกษาองค์ความรู้ในการจัดการที่ดินของทั้งสองหมู่บ้านในพื้นที่ป่าต้นน้ำและพื้นที่ทางการเกษตรว่ามีลักษณะเป็นเช่นไร องค์ความรู้และการจัดการดังกล่าวมีส่วนลดทอนภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรทางอาหารชุมชนหรือไม่และอย่างไร และมีผลวัดของการเปลี่ยนแปลงการใช้ที่ดินในรอบช่วงอายุคนหนึ่ง (ราว 60 ปี) เป็นเช่นไร

1.2.1.2 เพื่อศึกษาองค์ความรู้ในการจัดการกิจกรรมทางการเกษตรว่ามีรูปแบบการจัดการเช่นไร การจัดการดังกล่าวมีส่วนช่วยลดทอนภาวะความเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารชุมชนได้หรืออย่างไร โดยเฉพาะกับหมู่บ้านห้วยตาดที่ก้าวสู่การใช้เทคโนโลยีทางการเกษตรสมัยใหม่ ไม่ว่าจะเป็นเครื่องจักรและการใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณเข้มข้น ชาวบ้านมีองค์ความรู้ในการจัดการกับเทคโนโลยีดังกล่าวอย่างไร ประการสำคัญ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดังกล่าวส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชนในมิติใดบ้าง

1.2.1.3 เพื่อศึกษาผลกระทบของความผันแปรของสภาวะอากาศส่งผลต่อฐานทรัพยากรทางอาหารที่สำคัญของชุมชนในมิติใด และชาวบ้านมีองค์ความรู้ในการจัดการกับความผันแปรของสภาวะอากาศดังกล่าวอย่างไร พร้อมทั้งพัฒนาระบบฐานข้อมูลดังกล่าวเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหารชุมชน

1.2.1.4 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างองค์ความรู้ของชุมชนในการจัดการกับภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารและครัวไท่ตาด โดยศึกษาผ่านสำหรับอาหารพื้นบ้านที่แต่ละครัวเรือนปรุงแต่งในชีวิตประจำวัน ซึ่งแต่ละครัวก็มีวัตถุดิบจากแหล่งอาหารที่แตกต่างกัน คือ อาจมา

จากแหล่งธรรมชาติ เช่น ป่า แหล่งน้ำ และหัวไร่ปลายนา หรือจากภาคเกษตรที่คนท้องถิ่นปลูก และรวมถึงอาหารที่ซื้อหามาจากตลาด ดังนั้น การศึกษาครัวไทดำจึงเท่ากับเป็นการตรวจสอบย้อนกลับที่ทำให้ทราบแหล่งที่มาของอาหารสำหรับนั้นๆ ว่ามีที่มาอย่างไร อาหารมีความปลอดภัยจากสารพิษปนเปื้อนมากน้อยเพียงใด และหากมีสารปนเปื้อนชาวบ้านมีองค์ความรู้ที่จะจัดการปัญหาดังกล่าวอย่างไร นอกจากนี้ยังศึกษาสถานการณ์การเข้าถึงแหล่งอาหารของครัวเรือนและชุมชนเป็นอย่างไร ประการสำคัญ ครัวไทดำจะเป็นกระบอกเสียงสะท้อนให้เห็นเงื่อนไขใดบ้างที่ทำให้ฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนเกิดความมั่นคงอาหาร และ/หรือเงื่อนไขใดที่สร้างภาวะเปราะบางให้กับฐานทรัพยากรอาหารดังกล่าว

1.2.1.5 สร้างทักษะในการทำวิจัยอย่างเป็นระบบให้กับนักวิจัยท้องถิ่น

1.2.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่น

1.2.2.1 ร่วมประชุมกับภาคส่วนต่างๆ ของท้องถิ่นเพื่อประเมินผลงานวิจัยและระดมความเห็นเพื่อสร้างข้อเสนอแนะเชิงนโยบายด้านความมั่นคงทางอาหารสู่ท้องถิ่น อาทิ นโยบายการใช้ที่ดินให้สอดคล้องกับระยะนิเวศและความมั่นคงอาหารชุมชน, นโยบายส่งเสริมและเผยแพร่องค์ความรู้ในการปรับตัวเพื่อลดความเสี่ยงด้านความมั่นคงอาหาร, และแผนการพัฒนาและฟื้นฟูแหล่งอาหารของชุมชนที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพื่อให้เกิดความยั่งยืนด้านระบบนิเวศและความมั่นคงอาหาร ตลอดจนสร้างความมั่นใจแหล่งที่มาของอาหารปลอดภัยซึ่งจะส่งผลดีทั้งในเชิงสุขภาพของคนทั้งภายในและนอกชุมชนและระบบเศรษฐกิจหมู่บ้าน เช่น เกิดความเชื่อมั่นในสินค้าที่มาจากแหล่งอาหารของท้องถิ่น เป็นต้น

1.2.2.2 ประมวลองค์ความรู้แบบคู่มือเพื่อนำไปใช้เป็นฐานข้อมูลด้านความมั่นคงทางอาหารในการพัฒนาหน่วยงานต่างๆ ทั้งรูปแบบการจัดพิมพ์หนังสือและวีดิทัศน์ชุดครัวไทดำ

กล่าวโดยสรุป งานวิจัยชิ้นนี้จึงเป็นการพัฒนาระบบของฐานข้อมูลด้านทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร ผ่านการถอดบทเรียนองค์ความรู้ที่มีอยู่แล้วผสานเข้ากับการวิจัยใหม่เพื่อนำไปสู่การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชน ที่สามารถสรุปประเด็นเป็นข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและยุทธศาสตร์การพัฒนาระดับท้องถิ่น และเชื่อมโยงยุทธศาสตร์ความมั่นคงอาหารระดับชาติ

1.3 สนามวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้เลือกพื้นที่ 2 หมู่บ้านที่ทำการเกษตรแบบพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก ในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย แง่ทางกายภาพ หมู่บ้านทั้งสองมีป่าต้นน้ำภูอั้งลั้งเป็นแนวเขตธรรมชาติ

กันกลาง ทำให้มีการใช้ทรัพยากรทางธรรมชาติร่วมกัน หมู่บ้านแรกคือบ้านนาเวียงใหญ่อยู่ด้านตะวันตกของสันภู หมู่บ้านที่สองคือบ้านห้วยตาดอยู่ด้านตะวันออกของสันภูซึ่งพื้นที่ทำการเกษตรส่วนใหญ่จะอยู่บนสันภูสูง มีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการทำการเกษตรโดยเฉพาะสารเคมีที่ใช้ทวีความเข้มข้นขึ้นทุกวัน อีกทั้งยังเป็นหมู่บ้านที่ชาวบ้านนิยมนายที่ดำเนินการเกษตรให้นายทุน จนตนเองต้องเป็นเกษตรกรเช่าที่ทำกิน ประการสำคัญ ทั้งสองหมู่บ้านยังเสี่ยงต่อภาวะความผันแปรทางอากาศ เช่น มักต้องเผชิญกับอุทกภัยและภัยแล้งในระหว่างฤดูกาลทำการเกษตร

บ้านนาเวียงใหญ่ห่างจากตัวอำเภอด่านซ้ายไปทางทิศเหนือราว 2 กิโลเมตร ตั้งอยู่ในที่ราบหุบเขา มีลำน้ำหมันไหลผ่านกลางหมู่บ้าน ชาวบ้านปลูกข้าวนาดำเป็นหลักหรือที่เรียกว่า ระบบ “นา” เพื่อใช้บริโภคในชุมชน และปลูกข้าวโพด ถั่วดำ มะขามหวาน ฯลฯ เป็นพืชเสริม ส่วนบ้านห้วยตาดห่างจากตัวอำเภอด่านซ้ายไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือราว 8 กิโลเมตร ตั้งอยู่บนพื้นที่สูงมีลำน้ำห้วยตาดสายเล็กๆ ไหลผ่านกลางหมู่บ้านก่อนไหลรวมกับห้วยสอกแล้วไปบรรจบกับแม่น้ำหมันด้านใต้ของหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ แต่เนื่องจากหมู่บ้านตั้งอยู่บนเขา มีความลาดชันจึงทำให้มีพื้นที่ราบจำกัด ชาวบ้านจึงขยับขยายพื้นที่ทำการเกษตรขึ้นไปยังป่าต้นน้ำอ่างล้างทำการเกษตรแบบ “ไร่” ปลูกพืชเศรษฐกิจจำพวกข้าวโพด กระเทียม ถั่วเขียว ถั่วเหลือง ถั่วลิสง และยางพารา เป็นต้น ส่วนการปลูกข้าวจะใช้ระบบข้าวไร่เพื่อบริโภคในชุมชนเป็นหลักเช่นกัน ส่วนที่เหลือจากการบริโภคในครัวเรือนจึงแบ่งขายให้เพื่อนบ้านหรือชุมชนอื่น

1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับเมื่อสิ้นสุดการวิจัย

1.4.1 การพัฒนาระบบองค์ความรู้การจัดการภาวะเปราะบางที่สัมพันธ์กับฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชนเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร โดยถอดบทเรียนและวิเคราะห์อย่างเป็นระบบในภูมิโนเวศของชุมชน นับตั้งแต่แหล่งอาหารจากธรรมชาติ เช่น พื้นที่ป่าต้นน้ำ ลำธาร แม่น้ำ และหัวไร่ปลายนา เป็นต้น อาหารจากภาคเกษตรที่ชาวบ้านปลูก และอาหารที่ซื้อหาจากตลาด จนกระทั่งเป็นเครื่องปรุงและส่วนผสมสำคัญในสำหรับอาหารพื้นบ้านของคนไทดำ

1.4.2 รายงานสถานการณ์สุขภาพและสุขภาวะชุมชนของคนด่านซ้ายและพื้นที่วิจัยที่เชื่อมโยงกับการใช้สารเคมีทางการเกษตร

1.4.3 ฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านของครัวไทดำที่สัมพันธ์กับภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการภาวะเปราะบางฐานทรัพยากรทางอาหารชุมชนโดยถ่ายทอดผ่านหนังสือและวีดิทัศน์

1.4.4 ผลการศึกษายังใช้เป็นข้อเสนอแนะทางนโยบายและแผนยุทธศาสตร์ต่อภาคส่วนต่างๆ ของท้องถิ่น จนนำชุมชนไปสู่การใช้ประโยชน์ การเข้าถึง การจัดสรรทรัพยากรทางธรรมชาติ

และการผลิตอาหารอย่างเท่าเทียมและยั่งยืน รวมถึงส่งเสริมให้เกิดความหลากหลายทางชีวภาพในระบบห่วงโซ่อาหารของชุมชนซึ่งเป็นฐานทรัพยากรทางอาหารที่สำคัญ

1.4.5 เพิ่มศักยภาพการทำวิจัยให้กับนักวิจัยท้องถิ่น

1.5 การผลักดันผลงานออกสู่การใช้ประโยชน์

งานวิจัยชิ้นนี้มีแนวทางการผลักดันผลงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ 6 แนวทาง คือ

1.5.1 ผลงานวิจัยถือเป็นฐานข้อมูลสำคัญต่อภาคส่วนต่างๆ ของท้องถิ่นองค์กรส่วนท้องถิ่นต่างๆ ในอำเภอด่านซ้ายเพื่อนำไปปรับใช้เป็นแผนยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหารตามแนวทางของหน่วยงานต่างๆ เช่น นโยบายด้านการใช้ที่ดิน, นโยบายการฟื้นฟูแหล่งอาหารของชุมชน, นโยบายการเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตรที่ได้จากแหล่งอาหารของชุมชน, นโยบายกินอยู่อย่างปลอดภัยและด้านโภชนาการ, และแผนการส่งเสริมและสร้างองค์ความรู้ในการปรับตัวต่อภาวะแปรปรวนที่ส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน

1.5.2 จัดนิทรรศการ “จากป่าต้นน้ำสู่ครัวไท่ดำ: ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการภาวะแปรปรวนฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชน” ไปสเตอร์นี้ยังจะใช้หมุนเวียนจัดนิทรรศการตามโรงเรียนและหน่วยงานต่างๆ ในอำเภอด่านซ้าย เช่น โรงพยาบาล อบต. และ เทศบาล เป็นต้น

1.5.3 จัดพิมพ์หนังสือขนาดพกพาเกี่ยวกับ “จากป่าต้นน้ำสู่ครัวไท่ดำ” ใช้เป็นฐานข้อมูลสำคัญต่อภาคส่วนต่างๆ ของท้องถิ่นและผู้สนใจทั่วไป

1.5.4 จัดทำวีดิทัศน์สำหรับอาหารพื้นบ้านตามฤดูกาลของคนไท่ดำ เผยแพร่สู่ท้องถิ่นในฐานะเป็นฐานข้อมูลอาหารและแหล่งเรียนรู้ให้กับนักเรียนระดับต่างๆ ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป

1.5.5 ย่อยประเด็นสำคัญเพื่อนำเสนอผลงานวิชาการในเวทีระดับชาติหรือนานาชาติด้านการเกษตรและความมั่นคงอาหารพร้อมส่งตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

1.5.6 ย่อยประเด็นสำคัญของงานวิจัยเพื่อเขียนบทความตีพิมพ์และเผยแพร่องค์ความรู้ในหนังสือพิมพ์

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การทบทวนเอกสารส่วนนี้เป็นการสังเคราะห์เบื้องต้นเกี่ยวกับงานวรรณกรรมที่สัมพันธ์กับงานวิจัย โดยแบ่งเนื้อหา 3 ประเด็นหลัก คือ 1) ภูมิปัญญาท้องถิ่น, 2) ความมั่นคงอาหารในบริบทท้องถิ่น, 3) การจัดการที่ดินทางการเกษตร และ 4) ภาวะเปราะบาง: แนวคิดเบื้องต้นและแนวทางการจัดการ

2.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จะนำมาปรับใช้กับการศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่นและความมั่นคงอาหารแตกประเด็นย่อยออกเป็น ภูมิปัญญาท้องถิ่น: หลักการและแนวคิด, ภูมิปัญญาและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและป่าต้นน้ำ, และภูมิปัญญาในสำหรับอาหารพื้นบ้าน

2.1.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น: หลักการและแนวคิด

แนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นพัฒนาจากประสบการณ์ชีวิตที่มีความสัมพันธ์กับสังคมและสิ่งแวดล้อม จนเกิดการถ่ายทอดต่อกันมาเป็นวัฒนธรรม เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ ศาสนา จารีต ประเพณี พิธีกรรม และศิลปะ เป็นต้น ด้วยเหตุนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงมีวัฒนธรรมเป็นฐานคิด ประกอบด้วยองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการ กล่าวคือ ประการแรก คือพฤติกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ ผ่านกิจกรรมหรือการกระทำทางสังคมระหว่างคนด้วยกันเอง ประการต่อมา เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางสังคม จากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง และประการที่สาม คือ การปรับตัวเพื่อคงอยู่ในชุมชนหรือสังคม ซึ่งสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมเพื่อการอยู่รอดและมีลูกหลานสืบทอด ดังนั้น การสืบทอดภูมิปัญญาจึงเป็นกระบวนการที่สั่งสมเป็นระยะเวลายาวนานว่าทำอะไรจะทำให้ชาวบ้านดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างสอดคล้องกับธรรมชาติที่ตนเองดำเนินชีวิตอยู่ ด้วยเหตุนี้ ทำให้แต่ละท้องถิ่นและแต่ละประเทศมีองค์ความรู้ที่แตกต่างกันตามเงื่อนไขภูมินิเวศ (ประเวศ, 2530; Grenier, 1996; Berkes, 2008)

จึงเห็นได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นกระบวนการที่เกิดการสืบทอดจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนต่างๆ แล้วพัฒนา คัดสรร ปรับตัวองค์ความรู้จนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขและพัฒนาชีวิตได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย จนเกิดองค์ความรู้ใหม่ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อกันมา อย่างไรก็ตาม การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นยัง

เป็นเรื่องของชาวบ้านรุ่นหนึ่งถ่ายทอดสู่ชาวบ้านอีกรุ่นหนึ่งด้วย ด้วยวิธีการที่แตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่น ทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น บ้างปฏิบัติให้เห็นและเกิดการทำตาม บ้างอาศัยศรัทธาทางศาสนา ความเชื่อผีสารต่างๆ รวมทั้งความเชื่อบรรพบุรุษเป็นพื้นฐานในการเรียนรู้สืบทอดกันมา (Berkes, 2008)

ขณะที่รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจะมีความหลากหลาย เช่น การถ่ายทอดแก่เด็ก โดยทั่วไปเด็กมีความสนใจช่วงเวลาสั้นในสิ่งที่ใกล้ตัว กิจกรรมถ่ายทอดจึงต้องง่าย ไม่ซับซ้อน สนุกสนาน และดึงดูดใจ เช่น การละเล่น การเล่านิทาน การลองทำ การเล่นปริศนา การทำนาย เป็นต้น วิธีการเหล่านี้เป็นการสร้างเสริมนิสัยและบุคลิกภาพซึ่งมุ่งเน้นจริยธรรมที่เป็นสิ่งที่ควรทำและไม่ควรทำ การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นแก่ผู้ใหญ่ ผู้ใหญ่เป็นผู้ที่มีประสบการณ์พอสมควรและเป็นวัยทำงาน วิธีการถ่ายทอดทำได้หลากหลายรูปแบบ เช่น วิธีบอกเล่าโดยตรงหรือบอกเล่าโดยผ่านพิธีขวัญ พิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมตามขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆ (Grenier 1996 และ Berkes, 2008)

โดยนัยยะดังกล่าว ภูมิปัญญาท้องถิ่นก็คือมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีต กลายเป็นวิถีชีวิตประจำวันของตนเองและชุมชนตลอดมา โดยเรียนรู้โดยผ่านกระบวนการขัดเกลาทางสังคมกลายเป็นรากฐานของชีวิตและสังคม ซึ่งเป็นพื้นฐานการดำรงชีวิตและพัฒนาที่ยั่งยืน วัฒนธรรมของสังคมที่มาจากรากเหง้าของภูมิปัญญา ขณะเดียวกันภูมิปัญญาท้องถิ่นก็มีลักษณะที่เป็นพลวัตซึ่งเกิดจากการปรับตัวภายใต้บริบททางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมของชุมชนและสังคมนั้นๆ ชุดความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงมีความหลากหลายมิติ เช่น ความรู้ผ่านคำสอนทางศาสนาและความเชื่อต่างๆ เรื่องเล่าผ่านตำนาน วิธีการดำรงชีวิตซึ่งเป็นประสบการณ์ตรงของผู้คนนั่นเอง (เอกรินทร์และคณะ, 2555)

กล่าวโดยสรุป ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นระบบความคิดและวิธีการแก้ปัญหาต่างๆ ของมนุษย์ ทั้งในด้านสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติและวัฒนธรรม แนวความคิดและวิธีการดังกล่าว เกิดจากการสังเกต การทดลอง และสรุปเป็นบทเรียนภายใต้กรอบความคิด ความเชื่อของบุคคลในสังคมนั้นๆ

2.1.2 ภูมิปัญญาการจัดการป่าต้นน้ำ

การจัดการป่าต้นน้ำเป็นแนวคิดที่สัมพันธ์กับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ โดยหลักการ การอนุรักษ์ธรรมชาติหมายถึงการจัดการของมนุษย์ในการใช้ชีวิตบริเวณโลกของสิ่งมีชีวิตหรือที่ที่หลายๆ ระบบนิเวศมารวมกัน (Biosphere) เพื่อให้เกิดประโยชน์มากที่สุดและยั่งยืนแก่ชนรุ่นปัจจุบัน ขณะเดียวกันยังเป็นการใช้ที่คำนึงถึงชนรุ่นต่อไปในอนาคต กล่าวอีกนัยหนึ่งคือ การรู้จักใช้ทรัพยากรอย่างชาญฉลาด ทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดและสูญเปล่าน้อยที่สุด รวมทั้งการกระจายการใช้ประโยชน์แก่มหาชนอย่างทั่วถึง ประการสำคัญต้องเข้าใจว่าการอนุรักษ์ไม่ได้หมายถึงการเก็บรักษาทรัพยากรไว้เฉยๆ แต่ต้องนำทรัพยากรมาใช้ประโยชน์ให้ถูกต้องเหมาะสมและตามกาลเทศะ (เกษม,

2528 และ นิวัตติ, 2531) ดังนั้น การอนุรักษ์ธรรมชาติก็คือขบวนการใช้ทรัพยากรอย่างสร้างสรรค์ การสงวนรักษาไว้ การใช้ประโยชน์ที่ยั่งยืน และการใช้และสร้างเพื่อทดแทนนั่นเอง

เช่นเดียวกัน ป่าต้นน้ำก็คือทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญอีกอย่างหนึ่ง เพราะเป็นแหล่งบริการในระบบนิเวศ (Ecosystem services) ทั้งในแง่การขับเคลื่อนภายในระบบให้เกิดประโยชน์ขึ้น เช่น กระบวนการหมุนเวียนของน้ำและธาตุอาหาร กระบวนการสร้างดิน และกระบวนการสร้างผลผลิตเบื้องต้น อาทิ การให้ผลผลิต (อาหาร น้ำดื่ม เนื้อไม้ และไม้ฟืน ระบบการควบคุม (การบรรเทา ความรุนแรงของอากาศ การควบคุมอุทกภัย/ปัญหาการขาดแคลนน้ำ การควบคุมการแพร่ระบาดของ โรคภัยไข้เจ็บ) และประโยชน์ทางด้านจิตใจ (การเป็นพื้นที่แหล่งเรียนรู้ทางธรรมชาติและพื้นที่พักผ่อนหย่อนใจ) (Burley, 2004) ด้วยเหตุนี้ การจัดการพื้นที่ป่าจึงมีนัยยะสำคัญอย่างยิ่งต่อฐาน ทรัพยากรอาหารและความมั่นคงอาหารชุมชน

ประเด็นดังกล่าว ปรีศนาและมนตรี (2541) ผู้ศึกษาการจัดการป่าต้นน้ำในภาคเหนือของ ไทยได้สรุปแนวทางการศึกษาป่าต้นน้ำ 3 แนวทาง คือ 1) การศึกษาด้านความเชื่อและพิธีกรรมเป็นเพื่อง จักร คือ ชุมชนมีการจัดการทรัพยากรตามความเชื่อตั้งแต่อดีต โดยมีทั้งความเชื่อและคำสั่งสอนที่สืบทอดกันมาจากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง โดยสะท้อนออกมาในรูปของผีเจ้าที่ ผีขุนน้ำ ป่าพิธีกรรม และความเชื่อในการใช้ผลผลิตจากป่า 2) การศึกษาด้านการใช้ประโยชน์ของพื้นที่ป่าต้นน้ำมี 3 ลักษณะคือ พื้นที่ป่าชุมชน พื้นที่เกษตรกรรม และพื้นที่ตั้งชุมชน การใช้ประโยชน์ในพื้นที่ป่าจะมีองค์กรชาวบ้านเป็นฝ่ายกำหนดกฎระเบียบ จึงอาจกล่าวได้ว่า การจัดการป่าชุมชนเป็นการแสดงออกถึงสิทธิของชาวบ้านที่พึงได้ของชุมชนอย่างชอบธรรม 3) การศึกษาด้านการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำจะเชื่อมโยงกับระบบการผลิตที่มีความหลากหลาย ทั้งจากธรรมชาติและสร้างสรรค์โดยมนุษย์ เช่น การหาอาหารจากป่า การเก็บฟืน การหาสมุนไพร ผสมผสานกับการทำไร่ นา ปลูปลูกพืชพื้นบ้านบริเวณสวนตามห้วยนา ด้วยเหตุนี้ ความหลากหลายจึงอาจเกิดขึ้นได้เนื่องจากการมีวิถีชีวิตที่ผลิตกับวิถีการบริโภคที่มีความสัมพันธ์กับการใช้ประโยชน์จากป่าอย่างสมดุล

แนวคิดเรื่องการจัดป่า โดยเฉพาะการนำความเชื่อมาเป็นเครื่องมือสำคัญยังพบเห็นได้อีกหลายงานวิจัย เช่น การกล่อมเกลางานสังคมในด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง (ตุลวัตร, 2536), การอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง (สมนึก, 2542), และเรื่องระบบความเชื่อเรื่องผีและประเพณียัง (สหทัย และคณะ, 2544), แต่ที่ได้การอ้างอิงมากอีกชิ้นหนึ่งก็คืองานของฉลาดชายและคณะ (2536) ที่ศึกษาป่าชุมชนประเทศไทย: สักยภาพขององค์กรชาวบ้านในการจัดการป่าชุมชนภาคเหนือ ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า ชุมชนเหล่านี้ส่วนใหญ่มีประวัติของการดำรงชีวิตที่ผูกพันอยู่กับป่ามานานนับร้อยปี เป็นประวัติศาสตร์ชุมชนท้องถิ่นล้านนาที่มีการบุกเบิกที่ป่าให้เป็นชุมชน โดยมีรากฐานทางวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องการนับถือผีที่ถือเป็นสัญลักษณ์ของอำนาจในการรักษาป่า กล่าวได้ว่า หมู่บ้านที่มีการอนุรักษ์ป่า ชาวบ้านจะมีจารีต

ประเพณีเป็นกฎเกณฑ์ในการจัดการ โดยแสดงออกผ่านทางองค์กรชาวบ้านที่มีกฎเกณฑ์ตามประเพณี เป็นกลไกควบคุมการใช้ที่ดินในการเกษตร การเลี้ยงสัตว์ การใช้น้ำ การเก็บของป่า ตลอดจนการใช้ไม้ กฎระเบียบดังกล่าวจะเริ่มด้วยการจำแนกพื้นที่ป่าและที่ทำกิน และกำหนดแนวทางการใช้ประโยชน์ เพื่อเป็นหลักประกันว่า สมาชิกในชุมชนจะได้มีโอกาสในการใช้ประโยชน์จากป่าอย่างเท่าเทียมกัน

อย่างไรก็ตาม กฎเกณฑ์ดังกล่าวในบางชุมชนไม่ได้เขียนไว้เป็นลายลักษณ์อักษร แต่จะ ใช้วิธีบอกเล่ากันเอง แต่ในบางชุมชนจะมีการบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งเกิดมาจากการ ประชุมปรึกษาหารือของคณะกรรมการของหมู่บ้าน ลักษณะขององค์กรชาวบ้านในการรักษาป่ามักจะ ใช้เครือข่ายสัมพันธ์ ซึ่งวางอยู่บนพื้นฐานของกลุ่มผู้ใช้ประโยชน์ เช่น สมาชิกของกลุ่มผู้ใช้น้ำฝาย เดียวกัน ผู้ได้รับประโยชน์จากป่าหรือรูปแบบของกลุ่มทางการ เช่น คณะกรรมการหมู่บ้าน ใน ปัจจุบันผู้นำทางกำจะมึบทบาทในการอนุรักษ์มากขึ้น เพราะต้องเผชิญกับปัญหาการแย่งชิง ทรัพยากรกับกลุ่มต่างๆ ภายนอกชุมชน นอกจากนี้ ยังมีผู้นำทางความคิด เช่น พระ ผู้ซึ่งชาวบ้าน เคารพนับถือ นอกจากนี้ในบางชุมชนจะผลักดันให้สภาตำบลมีบทบาทในการรักษาป่ามากขึ้น เพราะ มีปัญหาหลายประการที่องค์กรชุมชนแก้ไขไม่ได้ เช่น การกำหนดเขตป่าลูก้าจากบุคคลภายนอกที่มี อิทธิพล นอกจากสภาตำบลแล้ว บางชุมชนได้มีการพัฒนาความสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงเพื่อสร้าง เป็นเครือข่ายที่สามารถเพิ่มพลังในการต่อรองให้มากขึ้น ทั้งกับรัฐและนายทุน รวมทั้งการร่วมมือกัน จัดการทรัพยากรและปัญหาที่เกิดขึ้นในกลุ่มน้ำเดียวกัน (ฉลาดชายและคณะ, 2536)

จากการทบทวนวรรณกรรมเบื้องต้นทำให้เห็นว่าการจัดการป่าต้นน้ำที่ผ่านมา มีรูปแบบ เป็นเช่นไร มีแนวทางไหนที่ใช้ศึกษาบ้าง โดยเฉพาะการนำหลักความเชื่อมาประยุกต์ใช้ศึกษาที่ทำให้ เห็นพลังในการอธิบายภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเด็นต่างๆ เหล่านี้ถือว่าสร้างคุณูปการต่อการทำงานศึกษา ครั้งนี้ทั้งในแง่การวางแผนเก็บข้อมูลงานภาคสนาม การตั้งคำถามในการสัมภาษณ์แบบกลุ่มและเชิง ลึก และการจัดทำแผนที่ฐานทรัพยากรอาหารชุมชนเพื่อใช้วิเคราะห์เปรียบเทียบ ประการสำคัญ ยัง เป็นแนวทางประยุกต์ในการศึกษาภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารชุมชนที่พิจารณาอย่างองค์ รวมซึ่งจะสัมพันธ์กับการให้บริการของระบบนิเวศป่าต้นน้ำ (Ecosystem services) นับตั้งแต่ป่าต้นน้ำ จนกระทั่งเข้าสู่ครัวเรือน โดยมีปัจจัยหลักด้านการใช้ที่ดิน กิจกรรมทางการเกษตร และความผัน แปรของสภาวะอากาศเข้ามาเป็นปัจจัยเสี่ยงจนส่งผลกระทบต่อระบบการบริการของป่าต้นน้ำดังกล่าว

2.1.3 ภูมิปัญญากับการจัดการสภาวะอากาศ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการสภาวะอากาศถือเป็นประเด็นศึกษาที่ได้รับความสนใจ อย่างมากในรอบ 20 ปีที่ผ่านมา โดยเฉพาะระดับสากล เพราะเป็นแนวทางการจัดการสภาวะอากาศที่ ปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นจริงในชุมชน เช่น การจัดการพายุอากาศโดยภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชาว Junagadh ประเทศอินเดีย (Anonymous, 2001), การเปรียบเทียบวิธีการบ่งบอกจุดเริ่มต้นของ

ฤดูกาลของชนพื้นเมืองในไนจีเรีย (Ati *et al.*, 2002), และ การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการน้ำของชนพื้นเมืองในละตินอเมริกา (Reij, 1993) เป็นต้น

หากแต่งงานศึกษาที่น่าสนใจและสัมพันธ์กับการวิจัยครั้งนี้ คือ การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการความผันแปรของสภาวะอากาศ (Stinger *et al.*, 2005) ที่วิเคราะห์วิถีคิดของชนพื้นเมืองในประเทศไนจีเรีย ทวีปแอฟริกา เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสภาวะอากาศพร้อมถ่ายทอดแนวคิดเรื่องการจัดการภาวะผันแปรของอากาศอย่างเป็นระบบและสร้างเป็นระเบียบวิธีวิจัยที่ตรวจสอบได้ด้วยหลักการวิทยาศาสตร์ งานวิจัยชิ้นนี้เผยให้เห็นว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีของชนเผ่ายังคงมีศักยภาพในการจัดการเกษตรกรรมยั่งยืนในความผันแปรของสภาวะอากาศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นเครื่องมือเตรียมความพร้อมรับมือกับความผันแปรที่จะเกิดขึ้น เช่น ความไม่แน่นอนของปริมาณน้ำฝนซึ่งอาจจะมีปริมาณมากหรือน้อย เช่น การสังเกตลักษณะต้นไม้และรูปร่างใบไม้บางสายพันธุ์ สามารถพยากรณ์ลมฟ้าอากาศได้ โดยเฉพาะปริมาณน้ำฝน ทำให้ชาวบ้านมีการวางแผนรับมือต่อสถานการณ์ดังกล่าว ส่งผลให้ผลิตผลทางการเกษตรไม่เสียหาย เป็นต้น ขณะที่การจัดการกับฤดูกาลที่ไม่แน่นอน ชนพื้นเมืองจะใช้วิธีสังเกตการร่วงของใบไม้บางสายพันธุ์มาพยากรณ์อากาศ เช่น หากใบไม้พันธุ์ดังกล่าวร่วงเร็วก่อนกำหนดนั้นหมายความว่าความผันแปรของฤดูกาลก็จะเกิดขึ้นค่อนข้างสูง ข้อมูลการพยากรณ์พื้นบ้านดังกล่าวมีส่วนสำคัญทำให้ชาวบ้านตัดสินใจปลูกพืชได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะอากาศ

Stinger (2005) ตั้งข้อสังเกตว่า การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการความผันแปรของสภาวะอากาศถือเป็นทางเลือกหนึ่งที่มีประสิทธิภาพในด้านการเตรียมรับมือของชาวบ้านและการจัดการกับความเสี่ยงเพื่อการทำการเกษตรยั่งยืน หากทว่า องค์ความรู้ดังกล่าวก็มีข้อจำกัด หากขาดการรวบรวมและสังเคราะห์อย่างเป็นระบบ เช่น การจัดทำเชิงสถิติเพื่อนำองค์ความรู้ดังกล่าวไปใช้ในระยะยาวในชุมชน

ขณะที่เมืองไทย กลับพบงานวิจัยน้อยชิ้นที่ศึกษาด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการสภาวะอากาศ ที่พบส่วนใหญ่จะให้น้ำหนักกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ ดังที่สังเคราะห์เบื้องต้นไว้ในหัวข้อภูมิปัญญาในการจัดการป่าต้นน้ำ หรือไม่กี่ปรากฏข้อมูลเพียงแค่สังเคราะห์และวิเคราะห์เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการสภาวะอากาศของชาวบ้านในอำเภอด่านซ้าย (เอกรินทร์และคณะ, 2555) หากแต่ยังขาดการประมวลผลและตรวจสอบข้อเท็จจริงในเชิงปฏิบัติ เช่น สถิติของสภาวะอากาศที่สัมพันธ์กับฐานทรัพยากรอาหารชุมชน หรือการกำหนดมาตรฐานแบบชาวบ้านที่ตรวจสอบย้อนหลังได้ ปัญหาสำคัญดังกล่าว ทำให้โครงการวิจัยชิ้นนี้ยกระดับการศึกษาเพื่อให้องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการความผันแปรสภาวะอากาศมีมาตรฐานเชิงสถิติ ทั้งการวัดปริมาณน้ำฝน อุณหภูมิ และการสังเกตภูมิอากาศรายวันว่าบ่งชี้การเปลี่ยนแปลงหรือเป็นเครื่องมือในการเตรียมพร้อมของชาวบ้านในการประกอบกิจกรรมทางการเกษตรได้มากน้อยเพียงใด รวมถึงใช้งานวิจัยเรื่องภูมิปัญญา

ท้องถิ่นในการจัดการสภาวะอากาศของนานาชาติมาเป็นเครื่องมือสำคัญในการประยุกต์กับงานวิจัย
 ขึ้นนี้ ทั้งในการตั้งคำถามงานภาคสนามและเป็นข้อมูลที่ใช้เป็นพื้นฐานในการเปรียบเทียบ

2.1.4 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสำหรับอาหารพื้นบ้าน

องค์ความรู้การศึกษาอาหารพื้นบ้านกับภูมิปัญญาท้องถิ่นถือเป็นสิ่งคู่กันอย่างไม่อาจแยก
 ออกจากกันได้ ดังพบเห็นจากงานศึกษาหลายๆ ชิ้น อาทิ การสำรวจอาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกผัก
 จิ้มของคนไทย-เขมร จังหวัดสุรินทร์ (สุวรรณ, 2537), การจัดทำรับมาตรฐานอาหารชาวยอง (รำไพ,
 2545), และอาหารพื้นบ้านเผ่ากะเหรี่ยง (วันเพ็ญ และคณะ, 2547) เป็นต้น

งานศึกษาเหล่านี้มีประเด็นสำคัญแบ่งเป็นสาระหลักได้คือ การศึกษารูปแบบและ
 โครงสร้างของอาหาร การเตรียมอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ตลอดจนบทบาทหน้าที่ของอาหารด้าน
 สังคมและด้านจิตวิทยา ทั้งรวมถึงมิติสุขภาพและโภชนาการ และการแพร่เข้าไปในลักษณะต่างๆ
 ของวัฒนธรรมพื้นบ้าน นอกจากนี้ ยังรวมถึงความซับซ้อนในเรื่องของอาหารในชีวิตประจำวัน คือ
 ทักษะคิด ข้อห้าม และระบบของการรับประทานอาหารด้วย

สิ่งที่น่าสนใจคือ การศึกษาอาหารพื้นบ้านมักจะเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารสำหรับ
 ชีวิตประจำวันที่สืบทอดกันมาในประเพณีก่อนสิ่งอื่น การประกอบอาหารเหล่านี้จะต่างกันไปตาม
 ท้องถิ่นและทำกันในครอบครัว และด้วยเหตุที่อาหารพื้นบ้านมีที่มาจากประเพณีที่ปฏิบัติกันมาของ
 ท้องถิ่น จึงทำให้ตัวอาหารพื้นบ้านมีนัยยะสำคัญ เนื่องจากเราจะต้องศึกษาตัวอาหาร รูปร่างลักษณะ
 สันฐานของอาหาร การเตรียมอาหาร การเก็บถนอมอาหาร บทบาทหน้าที่ทางสังคม และจิตวิทยา การ
 เข้าไปแทรกแซงอยู่ในแง่มุมต่างๆ ของวัฒนธรรมนั้นๆ ถึงจะเข้าใจความหมายที่แท้จริงของอาหาร
 สำหรับนั้นๆ (เสาวลักษณ์, 2543)

ในขณะที่ลักษณะสำคัญของอาหารพื้นบ้านจากงานศึกษาที่ผ่านมาพบว่า สำหรับอาหารจะ
 ถูกกำกับด้วยภูมิโนเวชของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้น อาหารพื้นถิ่นแต่ละชุมชนจึงขึ้นอยู่กับอิทธิพลด้าน
 ภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมที่ได้รับจากชุมชน กลุ่ม หรือประเทศใกล้เคียง ตลอดจนอาศัยพืชผักพื้นบ้าน
 ที่ขึ้นอยู่ในภาคนั้นๆ ในการประกอบอาหาร ด้วยเหตุนี้ อาหารพื้นบ้านจึงอาศัยธรรมชาติรอบตัวและ
 การถ่ายทอดเทคนิควิธีปรุงแต่งจากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่งโดยไม่มีตำรา ทำให้สำหรับอาหารเกิด
 เอกลักษณะเฉพาะตัว เช่น อาหารทางอีสานมักมีรสจัด ใช้เครื่องเทศมาก มีน้ำขลุกขลิกเพราะ
 รับประทานกับข้าวเหนียว เช่นเดียวกับภาคเหนือ เพียงแต่อาหารภาคเหนือได้รับอิทธิพลจากพม่า จึง
 ทำให้รสชาติไม่จัดเท่าอีสาน และไม่นิยมใช้กะทิและน้ำตาล รสเผ็ดน้อยกว่าภาคอื่น ใช้เครื่องปรุงที่
 ต่างจากที่อื่น เช่น ถั่วเน่า น้ำปู ขณะที่สำหรับอาหารภาคใต้ เนื่องจากอยู่ติดฝั่งทะเลทั้งสองด้าน อาหาร
 ทะเลจึงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของภาคใต้ อาหารประเภทแกง และเครื่องจิ้มของภาคใต้มีรสชาติ
 จัดกว่าทางภาคอีสาน ทั้งร้อนและเผ็ด และอุณหภูมิเครื่องเทศ จึงเห็นได้ว่า สำหรับอาหารพื้นบ้านมีรูปแบบที่

สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศและภาวะสุขภาพ เช่น ภาควิทยาในเขตร้อนชื้นทำให้เป็นหวัดหรือเจ็บป่วยง่าย อาหารรสเผ็ดทำให้ร่างกายอบอุ่น และเนื่องจากเป็นอาหารสัจจจึงนิยมรับประทานกับผักนานาชนิดเคียงเป็นต้น (กรณีการและนันทา, 2542)

นอกเหนือจากนี้ ยังมีงานศึกษาด้านอาหารพื้นบ้านอีกบางชิ้นที่สามารถนำมาเป็นฐานในการศึกษาสำหรับครัวไทดำ ซึ่งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย งานชิ้นแรกคือ ลักษณะสำคัญของอาหารของคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย ที่มีจุดประสงค์การศึกษาเพื่อแบ่งประเภทอาหาร แหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และกระบวนการในเชิงพาณิชย์ (รณิดา, 2550) ส่วนงานวิจัยอีกชิ้นหนึ่งคือ ใช้พื้นที่ด้านซ้ายศึกษาเปรียบเทียบกับหมู่บ้านในประเทศลาว คือ การวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน (สุภาวดี, 2552) ที่มีจุดประสงค์หลักเพื่อศึกษาบริบทชุมชนด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและความเชื่อที่เชื่อมโยงกับน้ำผักสะทอนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี อำเภอคำชะอี จังหวัดเลย เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการผลิตน้ำผักสะทอน ในไทยและลาว และเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหมู่บ้านดังกล่าว

จากการสังเคราะห์วรรณกรรมภูมิปัญญาในอาหารพื้นบ้านจะให้ความสนใจหลากหลายมิติ เช่น แหล่งวัตถุดิบ วัฒนธรรม จิตวิทยา และรวมถึงสุขภาพและโภชนาการ ซึ่งถือเป็นข้อมูลที่มีส่วนช่วยการทำงานภาคสนามในการเก็บข้อมูลสำหรับอาหารคนไทดำอย่างเป็นระบบ เช่น อาจแบ่งเป็นประเภทอาหารและแหล่งวัตถุดิบ ประการสำคัญ วรรณกรรมด้านอาหารพื้นบ้านเหล่านี้ทำให้คณะวิจัยเกิดความเชื่อมั่นในการศึกษาสำหรับครัวไทดำ หากใช้เพียงการรวบรวมฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านอย่างเป็นระบบเท่านั้น หากยังเป็นการศึกษาที่บุกเบิกและเปิดประเด็นการเชื่อมโยงกับองค์ความรู้ในการจัดการภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารชุมชนผ่านสำหรับอาหารจากครัวไทดำ

2.2 ความมั่นคงอาหารในบริบทท้องถิ่น

แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารถือกำเนิดขึ้นเมื่อหลายสิบปีก่อน หากแต่ได้รับความสนใจอย่างจริงจังในระดับสากลราวช่วง พ.ศ. 2513-2522 เนื่องจากภาวะความอดอยากในหลายทวีป โดยเฉพาะแอฟริกา โดยให้ความสำคัญกับเรื่องทางกายภาพและเศรษฐกิจ เช่น ผลกระทบของภัยแล้งที่ส่งผลต่อผลผลิตทางการเกษตร ความยากจนทำให้ยากต่อการเข้าถึงอาหาร เพราะช่วงเวลาดังกล่าวที่ทั่วโลกกำลังประสบปัญหาด้านราคาอาหารและน้ำมันที่ขยับตัวสูงขึ้น หลังจากนั้น ความมั่นคงทางอาหารจึงเป็นประเด็นได้รับความสนใจและศึกษาตลอดมา ซึ่งมีผู้นิยามความมั่นคงทางอาหารอย่างหลากหลาย แต่ที่เป็นที่รู้จักและอ้างอิงถึงมากที่สุดมาจากคำนิยามในการประชุมสุดยอดอาหารโลก (The World Food Summit) ปี พ.ศ. 2539 (อ้างใน ประภาพร, 2555) ก็คือ

“...คนทุกคนมีความสามารถเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ ปลอดภัยและมีโภชนาการ ทั้งในทางกายภาพและเศรษฐกิจ ในการตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจทางอาหารของพวกเขา เพื่อให้เกิดชีวิตที่ประกอบด้วยความกระตือรือร้นและสุขภาวะ”

ขณะที่ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ยังแบ่งแนวคิดความมั่นคงทางอาหารออกเป็น 4 มิติ คือ

1.ความพอเพียง (Availability) ของปริมาณอาหารในคุณภาพที่เหมาะสม ซึ่งอาจได้มาจากการผลิตภายในประเทศหรือการนำเข้า รวมถึงความช่วยเหลือทางอาหารจากหน่วยงานต่างๆ

2.การเข้าถึง (Accessibility) ทรัพยากรที่เพียงพอของบุคคลเพื่อให้ได้อาหารในปริมาณที่เหมาะสมและมีคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงบริบททางกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจและสังคมของชุมชนที่บุคคลอาศัยอยู่ ตลอดจนสิทธิตามประเพณี เช่น การเข้าถึงทรัพยากรส่วนรวมของชุมชน เป็นต้น

3.การใช้ประโยชน์ (Utilization) ด้านอาหารผ่านอาหารที่เพียงพอ การรักษาสุขภาพและสุขอนามัย เพื่อที่จะเข้าถึงภาวะความเป็นอยู่ที่ดีทางโภชนาการ

4.เสถียรภาพ (Stability) ทางอาหาร ประชาชน คราวเรือนและบุคคลจะต้องเข้าถึงอาหารที่เพียงพอตลอดเวลา ไม่เสี่ยงกับการไม่เข้าถึงอาหารอันเป็นผลมาจากวิกฤตที่เกิดขึ้นอย่างกะทันหัน (เช่น วิกฤตทางเศรษฐกิจหรือสภาพภูมิอากาศ) หรือเหตุการณ์ที่เป็นไปตามวงจร (เช่น ภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล)

จากการนิยามความมั่นคงทางอาหารที่กล่าวเบื้องต้นพบว่า ความมั่นคงทางอาหารเป็นแนวคิดที่สัมพันธ์กับโภชนาการ ความยากจน การพัฒนา และนโยบาย เป็นต้น จากหน่วยงานต่างๆ ในส่วนบน (Top-down) อาทิ FAO, UN, องค์กรต่างๆ เป็นต้น ขณะที่มุมมองที่เกิดจากคนที่ท้องถิ่นกลับไม่ปรากฏให้เห็น ประเด็นดังกล่าว Pottier (1999) มองว่า ความมั่นคงทางอาหารในบริบทท้องถิ่นสามารถพิจารณาได้จากสถานะ “ความไม่แน่นอน” (Uncertainty) และ “ความเสี่ยง” (Risk) ของคนที่ท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงทางสิ่งแวดล้อมและแรงกดดันทางเศรษฐกิจสังคมที่ส่งผลกระทบต่อระบบการผลิตอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ไม่ว่าจะเป็นการจัดการดิน น้ำ สภาพอากาศ อาหารธรรมชาติ การเกษตร ฯลฯ (Berkes, 2008)

หลักการดังกล่าวได้ถูกนำไปประยุกต์ศึกษางานภาคสนามด้านชาย (เอกรินทร์และคณะ, 2555) กล่าวคือ คนด่านชายให้ความหมายความมั่นคงทางอาหารหลากหลายมิติ ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ประสบการณ์ชีวิต เพศ และวัย เป็นต้น หากทว่า สิ่งหนึ่งที่ชาวบ้านเห็นตรงกันคือ “ความมั่นคงทางอาหาร” น่าจะไม่ได้จำกัดนิยามเพียงแค่ “อาหารปลอดภัย” และ “ความอดอยาก” เท่านั้น เพราะอาหารสัมพันธ์กับชุมชนมากกว่าคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้น ความมั่นคงทางอาหารจะต้องเชื่อมโยงเข้ากับระบบนิเวศชุมชน สิ่งแวดล้อม สัญลักษณ์ วัฒนธรรม และสังคม โดยสะท้อนออกมาในบริบท

ความสัมพันธ์ของผู้คนในชุมชน เช่น ภูมิปัญญาในการจัดการดิน น้ำ การเกษตร ความเชื่อในการอนุรักษ์ป่า ประเพณีและพิธีกรรมบางอย่างของชุมชนที่สัมพันธ์กับการเกษตร ฯลฯ ซึ่งจะกล่าวละเอียดอีกครั้งในระเบียบวิธีวิจัย

2.3 การจัดการที่ดินทางการเกษตร

ดินเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีความสำคัญอย่างหนึ่ง ในมุมมองที่เป็นพื้นฐานสุด ดินก็คือทรัพยากรพื้นฐานที่มีความสำคัญและเกี่ยวข้องใกล้ชิดกับการดำรงชีวิตของมนุษย์มาโดยตลอด มนุษย์ทุกคนต้องอาศัยทรัพยากรดินในการยังชีพ ไม่ทางตรงก็ทางอ้อม ดินจึงเป็นที่มาของปัจจัยสี่ ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย ขณะที่อีกมุมมองหนึ่ง ดินเป็นทรัพยากรที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจ โดยเฉพาะกับประเทศที่ต้องใช้ที่ดินเพื่อประกอบการเกษตรซึ่งรวมถึงประเทศไทย แม้โดยหลักการดินจะเป็นทรัพยากรที่ใช้แล้วไม่หมดสิ้น หากทว่าก็มีอยู่จำกัดและเมื่อใช้ไปนานๆ หรือขาดการจัดการที่ดี เช่น ขาดการบำรุงรักษาหรือใช้ไม่เหมาะสมดินก็อาจเสื่อมโทรมได้ ซึ่งจะส่งผลกระทบโดยตรงต่อความมั่นคงทางอาหาร ด้วยเหตุนี้ การจัดการหรือการใช้ที่ดินจึงมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการเพิ่มความมั่นคงทางอาหารต่อชุมชน อย่างไรก็ตาม การปฏิสัมพันธ์ในระบบในส่วนนี้จะมุ่งเน้นเพียงการจัดการที่ดินทางการเกษตรซึ่งคือหัวใจหลักในการทำความเข้าใจระบบการทำเกษตรของงานวิจัยครั้งนี้

ที่ดินไม่เพียงแต่เป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีจำกัด หากดินแต่ละท้องที่ยังมีลักษณะเฉพาะแตกต่างกันตามโครงสร้างของภูมิประเทศ การใช้ที่ดินแต่ละท้องที่จึงมีความหลากหลายขึ้นอยู่กับจุดมุ่งหมายของผู้ใช้ โดยหลักการรูปแบบการใช้ที่ดินในกิจกรรมต่างๆ ขึ้นอยู่กับปัจจัยสำคัญ 4 ประการ คือ 1) ลักษณะทางธรรมชาติของที่ดิน ดินบางชนิดเหมาะกับการเกษตร บางชนิดกับไม่เหมาะ รวมถึงปัจจัยทางธรรมชาติที่มีผลต่อการใช้ประโยชน์ เช่น แสงแดด ปริมาณน้ำฝนและแหล่งน้ำ ภูมิประเทศ และการระบายน้ำ และลักษณะของที่ดินและแร่ธาตุในดิน เป็นต้น 2) ปัจจัยทางเศรษฐกิจ การใช้ที่ดินเพื่อในการทำกิจกรรมต่างๆ นั้นต้องคำนึงการก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น ที่ดินที่มีคุณภาพต่ำลงมาจะถูกนำไปใช้ในด้านที่จะทำให้เกิดประโยชน์น้อยลงตามลำดับ 3) การมีหรือไม่มีกรรมสิทธิ์ในที่ดิน เกษตรกร มีแนวโน้มที่จะนำที่ดินมาใช้ประโยชน์เพื่อการผลิตมากขึ้น ถ้าเกษตรกรเป็นเจ้าของที่ดิน รวมถึงโครงการต่างๆ ของรัฐเกี่ยวกับที่ดิน การจัดสรรที่ดิน การจัดรูปแบบที่ดินและโครงการพัฒนาต่างๆ และ 4) เทคโนโลยี การมีเทคโนโลยี ความรู้ และ เครื่องจักรกล การเกษตรที่ก้าวหน้ามากขึ้นทำให้รูปแบบการใช้ที่ดินเปลี่ยนไปด้วย เช่น มีการเพาะปลูกแบบเชิงเดี่ยวแปลงใหญ่ได้ เนื่องจากมีเครื่องจักรกลแทนแรงคน และสัตว์ ความก้าวหน้าของภาคอุตสาหกรรมทำให้ต้องการวัตถุดิบการเกษตรเพิ่มขึ้น มีการขยายการเพาะปลูกมากขึ้น เป็นต้น (Randolph, 2004)

ประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการจัดการที่ดินอีกประการหนึ่ง คือ การใช้ที่ดินแบบเข้มข้น (Intensive land use) เป็นการใช้ปัจจัยการผลิตจำพวกทุน แรงงาน รวมถึงการจัดการอย่างเต็มที่ ในที่ดินที่ใช้เพื่อใช้ประโยชน์ที่ดินอย่างเต็ม อาทิ ถ้าความต้องการสินค้าเกษตรมากขึ้น ราคาผลผลิตเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตก็มีกำลังใจในการลงทุนลงแรงในที่ดินเพิ่มขึ้น (Shiva, 2000)

จึงเห็นได้ว่า รูปแบบการจัดการใช้ที่ดินดังกล่าวล้วนส่งผลต่อระบบสิ่งมีชีวิตในระบบการทำเกษตรหรือที่เรียกว่า “ระบบนิเวศเกษตร” ไม่ทางใดก็ทางหนึ่ง ดังนั้น การจะทำความเข้าใจต่อปรากฏการณ์เปลี่ยนแปลงดังกล่าวจึงจำเป็นต้องทำความเข้าใจต่อฐานคิดของระบบนิเวศเกษตร

ระบบนิเวศการเกษตร: นิเวศเกษตรประกอบด้วยสิ่งมีชีวิตที่หลากหลายชนิด ดำรงอยู่ร่วมกัน จะเป็นระบบที่มีเสถียรภาพมากกว่าระบบนิเวศการเกษตรที่มีสิ่งมีชีวิตเพียงชนิดเดียว ทั้งนี้ สิ่งมีชีวิตที่หลากหลายในระบบนิเวศนั้นจะมีบทบาทที่แตกต่างแต่มีความสอดคล้องและสมดุลกัน เช่น การปลูกพืชร่วมกับการเลี้ยงสัตว์ที่สอดคล้องกันจะไม่แย่งอาหารและทรัพยากรกัน และอาจเกื้อกูลหมุนเสริมซึ่งกันและกัน นิเวศการเกษตรนั้นจึงมีเสถียรภาพมาก และส่งผลให้ผลผลิตสูงขึ้นได้โดยไม่ต้องอาศัยปัจจัยการผลิตจากภายนอกหรือใช้เพียงเล็กน้อย (Conway, 1986)

ความสอดคล้องกลมกลืนของระบบนิเวศเกษตรจึงขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของระบบที่แตกต่างชนิด ต่างลำดับชั้นและต่างบทบาทกัน เช่น ใช้ดินที่มีความลึกต่างกัน เช่น พืชบางชนิดต้องการธาตุอาหารเฉพาะอย่างมากน้อยไม่เท่ากัน ดังนั้น การใช้ธาตุอาหารที่ต่างกัน อีกทั้งพืชแต่ละชนิดยังมีประสิทธิภาพในการใช้อาหารที่ต่างกัน กล่าวคือ พืชแต่ละชนิดต้องการร่มเงาประมาณความชื้นในดิน และความชุ่มชื้นทางอากาศที่ต่างกัน นอกจากนี้ พืชแต่ละชนิดเติบโตในดินที่คุณภาพต่างกัน มีหินมากน้อย ความลึกของดิน ความอุดมสมบูรณ์ น้ำซับ รวมทั้งความต้องการทางการตลาดที่ต่างกัน เช่น พืชแต่ละชนิดมีความเสี่ยงทางการตลาดไม่เหมือนกัน

รูปแบบทางการผลิตทางการเกษตร: ในอดีต การผลิตทางการเกษตรมีเป้าหมายเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน เป็นหลักและแบ่งบางส่วนเพื่อใช้แลกเปลี่ยนกับเพื่อนบ้าน การผลิตของเกษตรกรมีความหลากหลาย ของพันธุ์พืช และสัตว์ในพื้นที่เดียวกัน ทำให้เกษตรกร มีผลผลิตที่หลากหลายและใช้ประโยชน์ได้หลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ยา และที่อยู่อาศัย (วิฑูรย์ และ สุริยนต์, 2551 และ Shiva, 2000)

การปฏิวัติเขียวในประเทศไทยที่เริ่มวางฐานในช่วง พ.ศ.2503 ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในแบบแผนการผลิตทางการเกษตร ทั้งวัตถุประสงค์ของการผลิต ชนิดของพืชและสัตว์ และการพึ่งพาปัจจัยภายนอก โดยที่การเกษตรกรรมยังใหม่มุ่งเน้นการผลิตเพื่อจำหน่าย การเพาะปลูกหรือเลี้ยงสัตว์แบบเชิงเดี่ยว ในพื้นที่กว้างขวางและการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ก็จะเลือกเฉพาะบางสายพันธุ์เท่านั้น (เรื่องเดียวกัน.) นอกจากนี้เกษตรกรยังต้องใช้ปัจจัยการผลิตจากภายนอก เช่น ปุ๋ยและสารเคมี

ทางการเกษตรเพื่อเร่งให้ได้ผลผลิตในระดับที่ต้องการ จึงเห็นได้ว่า ในปัจจุบันระบบการเกษตรยังมีอยู่ทั้ง 2 รูปแบบ คือ ระบบการเกษตรแบบยังชีพ และระบบการเกษตรแบบการค้า ซึ่งมีความแตกต่างกันในลักษณะและเป้าหมายการดำเนินงาน ต้องการ (Shiva, 2000 และ Haen and Richard, 2005)

ระบบการเกษตรแบบยังชีพ (Subsistence agriculture): เป็นการเกษตรที่ไม่ได้มุ่งหวังผลิตเพื่อจำหน่าย แต่ผลผลิตที่ได้ส่วนใหญ่มุ่งเพื่อใช้การบริโภคและใช้สอยในครัวเรือนเป็นหลัก ขณะเดียวกัน ผลผลิตส่วนเกินบางส่วนจะถูกนำเอาไปขายเพื่อเป็นรายได้ของครัวเรือน การผลิตทางการเกษตรในรูปแบบนี้เน้นความหลากหลายและเกื้อกูลกันของพืชและสัตว์ที่อยู่ในพื้นที่เดียวกัน โดยใช้แรงงานในครอบครัวและปัจจัยการผลิตที่หาได้ในท้องถิ่นเป็นหลัก

ระบบการเกษตรแบบการค้า (Commercial agriculture): เป็นการเกษตรที่เน้นการผลิตเชิงเดี่ยวหรือเฉพาะอย่างเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด จุดมุ่งหมายหลักของการเกษตรแบบนี้คือผลิตเพื่อขายและผลตอบแทนสูงสุดในการทำการเกษตรเพื่อการค้า ด้วยเหตุนี้เอง เกษตรกรจึงต้องใช้พื้นที่เป็นจำนวนมากในการผลิต แต่ใช้แรงงานคนน้อยเนื่องจากใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น เมล็ดพันธุ์ลูกผสม ปุ๋ยเคมี และยากำจัดศัตรูพืช รวมทั้งเครื่องจักรในการทำงานแทนแรงงานคนและสัตว์ ประการสำคัญสุดต้องใช้เงินทุนค่อนข้างสูงและเกษตรกรมีความชำนาญเฉพาะด้าน นอกจากนี้ยังมีการดำเนินงานด้านการบริหารจัดการและการตลาดควบคู่ไปด้วย (Shiva, 2000)

การปฏิสัมพันธ์กรรมด้านการจัดการที่ดินทางการเกษตรจะมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการทำความเข้าใจระบบนิเวศเกษตรบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยคาด ที่ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านต่างก็มีระบบการเกษตรที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างกันไป รวมถึงแนวคิดเรื่องระบบเกษตรแบบยังชีพและการค้าก็มีเป็นแนวทางสำคัญทำให้เข้าใจฐานทรัพยากรอาหารที่สัมพันธ์กับการใช้และการจัดการที่ดิน ไม่ว่าจะเป็น แนวทางขยายพื้นที่ทำกิน การใช้พื้นที่ป่า การเช่าที่ดินทางการเกษตร การใช้สารเคมีทางการเกษตร และการเป็นหนี้สินเนื่องจากการทำการเกษตรของชาวบ้าน

2.4 ภาวะเปราะบาง: แนวคิดเบื้องต้นและการจัดการ

การทบทวนวรรณกรรมเรื่องภาวะเปราะบางเป็นการสังเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการให้ความหมายและแนวคิดของภาวะเปราะบาง ซึ่งงานศึกษาครั้งนี้แบ่งออกเป็น 3 ประเด็นหลัก คือ ภาวะเปราะบางทางเศรษฐกิจสังคม, ภาวะเปราะบางทางระบบนิเวศที่สัมพันธ์กับระบบอาหารของชุมชน, และชุมชนกับการจัดการสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลง พร้อมทั้ง สังเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับประเด็นดังกล่าวเพื่อวางแนวทางในการจัดการภาวะเปราะบางดังกล่าว

2.4.1 วิธีคิดว่าด้วยภาวะเปราะบาง

ในศตวรรษที่ 21 การเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมด้านต่างๆ ก่อให้เกิดวาทกรรม (Discourse) หรือการสร้างคำอธิบายเกี่ยวกับภาวะเปราะบาง (Vulnerability) มากมาย คำดังกล่าวมักสื่อความถึงสถานะอันตรายที่อาจนำไปสู่สถานการณ์ที่ยากจะเยียวยา เหตุผลดังกล่าวส่งผลให้ภาวะเปราะบางนำไปสู่ความตื่นตระหนก การตกใจ และความเครียด (Ingram *et al.*, 2010) แนวคิดเรื่องภาวะเปราะบางจึงความสัมพันธ์กับเรื่องของความเสี่ยง (Risk)

หลักการเบื้องต้น ความเสี่ยงก็คือเหตุการณ์ที่ไม่สามารถพยากรณ์ได้แน่ชัดว่าจะเกิดขึ้นหรือไม่ หรือเกิดขึ้นได้อย่างไร อย่างไรก็ตาม อาจมีแนวทางที่ทำให้คาดการณ์ว่าจะเกิดเหตุการณ์นั้นล่วงหน้าได้บางเช่นกัน กล่าวอีกนัยหนึ่งความเสี่ยงจึงเป็นเรื่องการพิจารณาเหตุการณ์ที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต ความเสี่ยงในเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่งจะสิ้นสุดลงก็ต่อเมื่อเหตุการณ์จากความเสี่ยงนั้นได้เกิดขึ้นแล้วหรือยุติลง ประการสำคัญความเสี่ยงจากเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่งก็อาจส่งผลกระทบต่อคนไม่เหมือนกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับปัจจัยแวดล้อมหลายประการ (Pottier, 1999)

ขณะที่ความเปราะบางเป็นคำที่ใช้อธิบายสถานการณ์เชิงลบที่ปัจเจก ภาคส่วนหรือหน่วยสังคมหนึ่งๆ เผชิญอยู่ ซึ่งเป็นผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงและจะก่อให้เกิดแรงกดดันตลอดจนพัฒนาการกลายเป็นความเสี่ยง (Risk) โดยที่ภาคส่วนนั้นๆ ก็ขาดศักยภาพที่จะดำเนินการแก้ไขและปรับตัวให้พ้นจากสถานะจากความเสี่ยงนั้นได้ (Adger *et al.*, 2001) กล่าวอีกนัยหนึ่งความเปราะบางก็คือสถานการณ์ที่บุคคลหรือหน่วยต่างๆ ทางสังคมไม่สามารถช่วยเหลือตนเองได้ภายหลังจากเกิดเหตุการณ์ เนื่องจากไม่ได้มีความพร้อมในการจัดการกับความเสี่ยงที่มีประสิทธิภาพพอ

ส่วนการพิจารณาถึงความเสี่ยงและความเปราะบางที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงอาหาร ควรมีเป้าหมายในการทำความเข้าใจที่ชัดเจนว่า เป็นความเสี่ยงหรือความเปราะบางของระบบหรือภาคส่วนใด และเกิดภายใต้แรงกดดันจากปัจจัยเสี่ยงหรือตัวแปรใด ตลอดจนพิจารณาเงื่อนไขของเวลาที่เกิดภาวะดังกล่าวให้ชัดเจน เพื่อกำหนดแนวทางการปรับตัวได้อย่างเหมาะสม (ศุภกร, 2553) ดังที่กล่าวมาแล้วว่า กิจกรรมต่างๆ ของระบบการผลิตอาหาร เช่น การหาอาหารจากธรรมชาติ การทำการเกษตร และอาหารจากตลาด ล้วนก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมหลายๆ ด้าน จนเป็นภัยคุกคามใหม่ด้านความมั่นคงทางอาหาร ขณะเดียวกัน ความไม่มั่นคงทางอาหารก็อาจก่อตัวขึ้นจากโครงสร้างทางเศรษฐกิจและสังคม เช่น ภาวะความยากจนเรื้อรัง การเข้าถึงไม่ถึงแหล่งอาหารและตลาด ยิ่งกว่านั้น กลยุทธ์ในการปรับตัวและพัฒนาความมั่นคงทางอาหารและการฟื้นฟูการให้บริการของระบบนิเวศที่สูญเสียไปกลับไม่ได้เป็นหลักประกันว่าชุมชนนั้นๆ จะมีเสถียรภาพด้านความมั่นคงทางอาหารเสมอไป ด้วยเหตุนี้ แนวคิดเรื่องการปรับตัวเพื่อความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนจึงถูกหยิบยกมาเป็นประเด็นสำคัญ อาทิ Eriksen and O'Brien (2007) ได้เสนออย่างน่าสนใจว่า การปรับตัวต่อภาวะผันแปรสภาพอากาศจะต้องเน้นหลักการบรรเทาภาวะยากจนควบคู่ไปกับการอนุรักษ์และฟื้นฟูระบบ

นิเวศ ทำนองเดียวกัน Cumming *et al.* (2006) และ Folke (2006) มองว่าการจัดการภาวะยืดหยุ่นในระบบนิเวศที่ให้ความสำคัญกับการจัดการกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากปัจจัยต่างๆ ของภาวะเปราะบางถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่จะนำไปสู่ความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งปัจจัยที่นำไปสู่ภาวะเปราะบางแบ่งกว้างๆ ได้ 2 แกนหลัก คือ ภาวะเปราะบางทางเศรษฐกิจสังคมและภาวะเปราะบางของระบบนิเวศ

ภาวะเปราะบางทางเศรษฐกิจสังคม: หลักการประเมินภาวะเปราะบางด้านการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมโลกจะให้ความสำคัญทั้งเงื่อนไขเศรษฐกิจสังคมและสิ่งแวดล้อม (Eriksen, 2008) เพราะภาวะเปราะบางทางเศรษฐกิจสังคมเป็นการพิจารณาจากการใช้ชีวิตอย่างมีคุณภาพ โดยจะให้ความสำคัญกับการเข้าถึง ความเท่าเทียม และกฎเกณฑ์ทางสังคมในการใช้ทรัพยากรต่างๆ ที่สัมพันธ์กับระบบการผลิตอาหาร (Adger and Kelly, 1999) เช่น Swift (1989) มองว่า ความยากจนของคนที่คือภาวะเปราะบางมิติหนึ่งของความมั่นคงทางอาหารที่จะนำไปสู่ความอดอยาก ส่วน Chamber (1989) และ Bohal (2002) กลับมองในระดับโครงสร้างทางเศรษฐกิจสังคม คือ มองว่าความยากจนเป็นสิ่งที่สลับซับซ้อนเชิงโครงสร้างทางสังคมซึ่งจะนำไปสู่ภาวะเสี่ยงต่อการหิวโหยอาหารและภาวะขาดแคลนอาหาร อันเนื่องจากขาดประสิทธิภาพในการบริหารจัดการที่เป็นระบบ

จากฐานคิดดังกล่าว ภาวะเปราะบางทางสังคมก็คือ การขาดทางเลือก ความไม่เท่าเทียม และการไม่ได้รับสิทธิในการเข้าถึงแหล่งทรัพยากรทางอาหารนั่นเอง ด้วยเหตุนี้ ภาวะเปราะบางจึงเป็นกระบวนการทางสังคม การเมือง (ในแง่ความสัมพันธ์ทางสังคม) และเศรษฐกิจที่ซับซ้อนอย่างไม่แยกออกจากต่อกัน (O'Brien and Leichenko, 2008)

นอกเหนือจากนี้ Adger (2006) ยังให้ภาพภาวะเปราะบางทางเศรษฐกิจสังคมที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารที่ดีความจากตัวบุคคล คราวเรือน และ/หรือชุมชน ซึ่งเป็นการผสมผสานแนวคิดด้านสิ่งแวดล้อมเข้ากับเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม หรือที่เรียกว่า “มานุษยวิทยานิเวศ” ประเด็นดังกล่าว Hewit และ Griggs (2004) วิเคราะห์ว่า จะต้องให้ความสำคัญต่อภาวะเปราะบางของระดับครัวเรือนที่มีอาศัยอยู่ใน “พื้นที่” เสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหาร เช่น พื้นที่เสี่ยงประสบภัยแล้งและน้ำท่วมซ้ำซาก จนนำไปสู่ภาวะอดอยากและวิกฤตด้านอาหาร อย่างไรก็ตามได้มีผู้เสนอแย้งออกมาว่า ภาวะเปราะบางทางเศรษฐกิจสังคมยังพิจารณาจากจำนวนประชากรที่ประสบภาวะหิวโหยและขาดแคลนอาหาร แม้ว่า “พื้นที่” นั้นอาจจะไม่ได้ประสบปัญหาการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมอย่างเด่นชัดอย่างที่กล่าวไว้เบื้องต้นก็เป็นไปได้ (Devereux, 2000)

ด้วยเหตุนี้ ศักยภาพในการปรับตัวของแต่ละหน่วยทางสังคมจะนำไปสู่การแก้ไขภาวะเปราะบางทางสังคมด้านความมั่นคงทางอาหารในระดับที่แตกต่างกัน (Smit and Wandel, 2006) กล่าวอีกนัยหนึ่ง ศักยภาพในการปรับตัวก็คือหน้าที่ที่ทำให้เกิดการเข้าถึงแหล่งทรัพยากร แหล่งอาหาร และแหล่งทุนนั่นเอง (Adger, 1999) อย่างไรก็ตาม ศักยภาพในการปรับตัวที่มีประสิทธิภาพก็อาจไม่เพียง

พอที่จะเป็นหลักประกันการแก้ไขภาวะเปราะบางทางสังคมในระดับ “ปัจเจก” หากแต่อยู่ที่แผนการปรับตัวระยะยาว ซึ่งขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ระหว่างปัจเจกและชุมชนจะต้องกำหนดแผนการดำเนินการแก้ปัญหาดังกล่าวร่วมกัน (Eakin *et al*, 2007)

จึงเห็นได้ว่า การอธิบายความยากจนที่สัมพันธ์กับความมั่นคงทางอาหาร ในมิติความเปราะบางทางเศรษฐกิจสังคม งานวิจัยส่วนใหญ่มักสื่อถึงความสำคัญของทรัพย์สินในระดับครัวเรือน หากทว่าสิ่งที่ขาดหายไปก็คือศักยภาพในการทำการเกษตรให้เกิดความหลากหลายของอาหารของครัวเรือนและชุมชน ดังนั้น ในระดับครัวเรือน บางครัวเรือนอาจได้รับผลกระทบเพียงน้อยนิด เมื่อระบบการผลิตอาหารของชุมชนเกิดความเสถียรต่อความมั่นคงทางอาหาร โดยเฉพาะเมื่อแหล่งอาหารจากธรรมชาติมีปริมาณลดลง ทั้งนี้เนื่องจากครัวเรือนมีศักยภาพที่จะเข้าถึงแหล่งอาหารจากภาคเกษตรที่ตนเองปลูกและรวมถึงบางครัวเรือนยังมีศักยภาพ (รายได้) ที่จะซื้ออาหารจากตลาด เนื่องจาก มีอาชีพหรือการทำงานนอกภาคเกษตร จึงได้ค่าตอบแทนแรงงานเป็นสิ่งทดแทน (Becker, 2000)

อาจกล่าวได้ว่า ที่มาของรายได้นอกภาคเกษตรถือเป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่จะช่วยเสริมให้ครัวเรือน ตลอดจนชุมชนมีความยืดหยุ่นและปรับตัวจากแรงเสียดทานอันเนื่องจากระบบผลิตอาหารของครัวเรือนและชุมชนประสบปัญหา เช่น กรณีที่ผลผลิตทางการเกษตรไม่เพียงพอในรอบปี ดังนั้น ภาวะยากจนและความไม่มั่นคงทางอาหารที่เรื้อรังจึงสัมพันธ์กันอย่างไม่อาจแยกออกจากกัน การวิเคราะห์ความมั่นคงทางอาหารจึงไม่อาจละเลยเงื่อนไขของรายได้นอกภาคเกษตรดังกล่าวมาด้วยเช่นกัน (Cromwell and Slater, 2004)

กล่าวโดยสรุปคือ ในแง่การเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมและสังคมคือสิ่งที่สัมพันธ์ต่อกัน ภาวะเปราะบางทางสังคมที่นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมโลกจึงถูกอธิบายในภาพของความยากจนของมนุษย์และสิ่งแวดล้อมควบคู่กันไป การวิเคราะห์ภาวะเปราะบางทางสังคมในบริบทใหม่นี้จึงเกิดขึ้นในระบบนิเวศทางสังคม (Social ecology) (Becker and Jahn, 2006) และภาวะยืดหยุ่นในการจัดการระบบนิเวศสังคมที่ทำให้เกิดศักยภาพในการปรับตัว

ภาวะเปราะบางทางระบบนิเวศ: การเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมโลกทั้งในแง่กายภาพและชีวภาพมีสาเหตุหลักมาจากปัจจัยทางธรรมชาติและกิจกรรมที่มนุษย์ประกอบขึ้น เช่น การเปลี่ยนแปลงของสภาวะอากาศ, การหักล้างถางป่า, กระบวนการกลายเป็นเมือง, การอ้างสิทธิในที่ดิน, การทำการเกษตรเชิงเดี่ยวแบบเข้มข้น, การกักเซาะของน้ำ และการใช้ทรัพยากรทางธรรมชาติจนเกินขอบเขต ปัจจัยเหล่านี้ยังทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบและลดความสมบูรณ์ของน้ำดิน, การลดลงของความหลากหลายชีวภาพ, ความผันแปรของสภาวะอากาศ, คุณภาพของน้ำ, และสิทธิการเข้าถึง (การใช้) น้ำอย่างเท่าเทียม ประการสำคัญยังนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงของระบบการผลิตอาหาร (Ingram *et al.*, 2010) เช่น The Millennium Ecosystem Assessment (MA, 2005) ให้ความเห็น

ว่า ในรอบ 50 ปีที่ผ่านมา มนุษย์คือตัวการสำคัญทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศ จนก่อให้เกิดการลดลงของน้ำที่ใช้อุปโภคและบริโภค, ระบบอาหารจากสัตว์น้ำที่เสื่อมโทรม, การลดลงของพื้นที่ป่า, การลดลงของพันธุ์พืชและสัตว์ป่า, และความแปรปรวนของสภาวะอากาศ ซึ่งส่งผลกระทบต่อโดยตรงต่อความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งนั่นเท่ากับส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศด้านการให้บริการ (Ecosystem services) นั่นเอง (ibid., 2005)

ตัวอย่างที่กล่าวเบื้องต้นยังสอดคล้องกับการรายงานของ The Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) (2007) กล่าวคือ สภาพการณ์เปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะเรื่อง การเปลี่ยนแปลงภาวะอากาศเป็นสิ่งที่ไม่อาจแยกออกจากระบบการผลิตอาหาร ซึ่งจะนำไปสู่ความไม่มั่นคงทางอาหารในที่สุด (UNDP, 2007)

จึงเห็นได้ว่า ระบบการผลิตอาหารสัมพันธ์โดยตรงกับการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม หากทว่า สิ่งที่เป็นพื้นฐานสุดคือ การเปลี่ยนแปลงในการใช้ที่ดิน เมื่อดินถูกถางเพื่อการทำการเกษตร หรือเปลี่ยนมาเป็นพื้นที่เลี้ยงสัตว์ หรือเมื่อป่าชายเลนถูกแทนที่ด้วยการทำฟาร์มสัตว์น้ำ รูปแบบการเปลี่ยนแปลงการใช้ที่ดินเหล่านี้คือแรงขับเคลื่อนสำคัญที่ทำให้ความหลากหลายทางชีวภาพลดลง (De Fries *et al.*, 2004) การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะสัมพันธ์กับระบบการให้บริการของระบบนิเวศ (Ecosystem service) ดังนั้น ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมโลกที่มีเงื่อนไขการเกิดขึ้นจากธรรมชาติและกิจกรรมของมนุษย์ จึงส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ เพราะจะทำให้แหล่งอาหารจากธรรมชาติมีจำนวนลดลงและผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำ (Godfray *et al.*, 2010)

สิ่งที่น่าสนใจจากแนวคิดภาวะเปราะบางด้านเศรษฐกิจสังคมและระบบนิเวศเบื้องต้น ทำให้เห็นว่า นอกจากปัจจัยทางภูมิอากาศซึ่งเป็นผลกระทบโดยตรงต่อความมั่นคงอาหารแล้ว ยังมีปัจจัยอื่นๆ ที่ส่งผลให้ระบบมีความอ่อนแอ ล่อแหลม ต่อความเสี่ยงมากขึ้น คือการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจสังคม เช่น ปัจจัยที่เกิดจากการเจริญเติบโตของสังคม จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น กิจกรรมต่างๆ ของมนุษย์ และโครงการพัฒนาต่างๆ ปัจจัยเหล่านี้อาจส่งผลให้ระบบหรือภาคส่วนต่างๆ ต้องเปิดรับ หรือมีความอ่อนไหวหรือความไวต่อผลกระทบของสภาพอากาศแปรปรวนหรือการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศมากขึ้น อีกทั้งอาจทำให้มีขีดความสามารถในการรับมือลดลง เช่น การขยายตัวของจำนวนประชากรและการตั้งถิ่นฐานเข้าสู่เขตพื้นที่เสี่ยงต่อน้ำท่วม ดินถล่ม หรือ โครงการก่อสร้างขนาดใหญ่อาจเสริมสร้างความสามารถในการรับมือของมนุษย์ แต่กลับส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศเกิดความล่อแหลมต่อภาวะเสี่ยง เป็นต้น

นอกจากนี้ การพิจารณาถึงความเสี่ยงจากภาวะเปราะบางเหตุการณ์ต่างๆ ควรพิจารณาถึงบริบทโดยรวม (Holistic view) กล่าวคือ ในพื้นที่หนึ่งๆ ซึ่งรวมถึงงานวิจัยชิ้นนี้อาจเป็นพื้นที่ที่ประกอบด้วยหลายระบบหรือเป็นสังคมที่มีความสลับซับซ้อนดำรงอยู่ร่วมกัน มีปฏิสัมพันธ์ที่

สืบเนื่องจากการใช้ทรัพยากรต่างๆ ร่วมกัน ทั้งนี้การดำเนินกิจกรรมของภาคส่วนต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เกิดขึ้นทั้งการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศและการเปลี่ยนแปลงเชิงเศรษฐกิจสังคมต่างๆ อาจส่งผลต่อภาคส่วนอื่นๆ ในพื้นที่เดียวกันได้ด้วยเช่นกัน

2.4.2 ศักยภาพและความยืดหยุ่นของชุมชนในการจัดการภาวะเปราะบาง

อย่างไรก็ตาม การทำความเข้าใจถึงความเสี่ยงต่อภาวะเปราะบางอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงต่างๆ จำเป็นต้องคำนึงถึงปัจจัยสำคัญ 3 ประการ คือ 1) การเปิดรับต่อผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงหรือผลกระทบ/ความเสี่ยง (Exposure) 2) ความอ่อนไหวหรือความไวต่อผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงหรือผลกระทบ/ความเสี่ยง (Sensitivity) และ 3) ชีตความสามารถในการปรับตัวต่อผลกระทบหรือความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลง (Adaptive capacity) (UNDP, 2004)

สิ่งที่น่าสนใจเกี่ยวกับปัจจัยที่ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อภาวะเปราะบางก็คือ ศักยภาพในการปรับตัวต่อผลกระทบหรือความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงนั้นๆ เพื่อให้สามารถดำรงอยู่หรือดำเนินกิจกรรมต่างๆ สืบเนื่องต่อไปได้ ซึ่งหากระบบมีชีตความสามารถที่สูงเพียงพอในการรับมือต่อผลกระทบของภาวะเสี่ยง จึงอาจตีความได้ว่า ระบบหรือหน่วยสังคมนั้นๆ ไม่มีความเสี่ยงต่อภาวะเปราะบางต่อสถานการณ์นั้นๆ ส่วนชีตความสามารถในการปรับตัวพิจารณาได้หลากหลายรูปแบบ เช่น คุณลักษณะขององค์ประกอบของระบบที่ทำให้ภาคส่วนนั้นๆ มีความยืดหยุ่นหรือสามารถกลับคืนเข้าสู่ภาวะปกติได้ หรือมีศักยภาพในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวันเพื่อตอบสนองต่อภาวะเสี่ยงต่างๆ ได้ตามปกติ เช่น การมีทางเลือกหลายทางของชุมชน การปรับวิถีชีวิตหรือการบริหารจัดการสถานการณ์ภัยพิบัติ เป็นต้น (ศุภกร, 2553)

ส่วนแนวทางการจัดการภาวะเปราะบางที่เป็นกระแสสนใจมากที่สุดคือ แนวทางการปรับตัวของระบบและหน่วยสังคมโดยเรียนรู้ให้เท่าทันกับความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดภาวะเปราะบาง (วิเชียร และคณะ, 2553) เช่น การปรับตัวต่อภาวะการเปลี่ยนแปลงของอากาศ ซึ่งเบื้องต้นการปรับตัวหมายถึงการทำให้ชีวิตหรือหน่วยสังคมสามารถดำเนินกิจกรรมต่อไปได้ภายใต้สถานการณ์ที่ภูมิอากาศเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งอาจหมายถึงแนวทางใหม่หรือวิธีการที่จะลดภาวะล่อแหลมเปราะบางของระบบ (IPCC, 2007)

การลดทอนภาวะเปราะบางที่วันนี้อาจทำได้โดย 1) การลดการเปิดรับต่อความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ 2) การลดความอ่อนไหวต่อความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ และ 3) เพิ่มชีตความสามารถในการรับมือหรือกระทั่งทั้งสามประการนี้ควบคู่กันไป โดยที่การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศนี้ อาจเป็นการพิจารณาในเชิงระบบหรือภาคส่วน (เพ็งอ้าง.) รวมถึงการพิจารณาในเชิงพื้นที่ในเงื่อนไขเวลาที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นกับบริบทของการตัดสินใจของหน่วยสังคมนั้นๆ ซึ่งอาจให้ความสำคัญต่อผลกระทบจากสภาพอากาศแปรปรวน โดยมองถึงผลกระทบใน

ระยะสั้น (Short term) ที่มีต่อชุมชนหรือครัวเรือนนั้นๆ เพื่อให้ได้แนวทางการรับมือกับภาวะเสี่ยงที่เป็นการดำเนินการ หรืออาจพิจารณาในขอบเขตพื้นที่ใหญ่ เช่น จังหวัด กลุ่มน้ำ หรือภูมิภาค ซึ่งต้องพิจารณาในเชิงพื้นที่โดยครอบคลุมถึงกรอบเวลายาวนานขึ้น (Long term) (ณรงค์และคณะ, 2553 และ ศุภกร, 2553)

ส่วนกรณีแนวทางการจัดการภาวะเปราะบางด้านการเปลี่ยนแปลงของอากาศที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงอาหารที่พิจารณาเชิงพื้นที่ ยังต้องคำนึงถึงองค์ประกอบระบบทางสังคม เศรษฐกิจ และธรรมชาติต่างๆ ที่มีหลากหลาย ซึ่งการดำเนินกิจกรรมของภาคส่วนหนึ่งอาจส่งผลกระทบต่อภาคส่วนอื่นๆ ในพื้นที่เดียวกัน ดังนั้น เพื่อให้ได้แนวทางการรับมือกับภาวะเสี่ยงที่เป็นการดำเนินการไปใช้ปฏิบัติได้ และเป็นกรอบนโยบายในการพัฒนาเชิงพื้นที่เพื่อให้ระบบและภาคส่วนต่างๆ ในพื้นที่เดียวกันดำเนินวิถีชีวิตและกิจกรรมภายใต้สภาวะที่มีการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศต่อไปได้อย่างสอดคล้องประสานกัน จึงต้องพิจารณาอย่างระมัดระวัง (IPCC., 2007) โดยจัดตั้งยุทธศาสตร์ หรือแนวทางปฏิบัติที่สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ในบริบทของอนาคตด้วย (ศุภกร, 2553)

ส่วนแนวทางการปรับตัวเพื่อรับมือจากผลกระทบหรือความเสี่ยงจากสภาพอากาศนั้น อาจดำเนินการได้ในหลายรูปแบบ เช่น การสร้างโครงสร้างสาธารณูปโภคพื้นฐานซึ่งเป็นขบวนการทางเทคนิค, การปรับวิถีชีวิตให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในอนาคตซึ่งเป็นกระบวนการทางสังคม, การปรับรูปแบบเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพ, การใช้รูปแบบของการถ่ายทอดองค์ความรู้หรือการใช้กฎเกณฑ์ต่างๆ เพื่อดำเนินการในการบริหารจัดการต่อความเสี่ยงซึ่งเป็นกระบวนการด้านการจัดองค์กร เป็นต้น โดยการดำเนินการอาจปฏิบัติได้หลายรูปแบบประกอบกัน และรวมถึงอาจมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบให้สอดคล้องกับบริบทที่เปลี่ยนแปลงไปตามพลวัตของระบบเศรษฐกิจและสังคมนั้นๆ (เพ็งอ้าง.)

2.4.3 ชุมชนกับการปรับตัวต่อภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลง

โดยหลักการ ความสำคัญของการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศของชุมชนต่าง ๆ นั้นไม่ใช่การพยายามหาทางแก้ปัญหอนาคตของชุมชน โดยการมองภาพชุมชนตามที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน และหาทางป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขึ้น หากแต่เป็นการวางแผนที่มีจุดประสงค์หลักเพื่อรักษาชุมชนให้ดำรงอยู่ในอนาคตภายใต้ความเปลี่ยนแปลงที่อาจจะเกิดขึ้น

อย่างไรก็ตาม การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศนั้นเกิดขึ้นตลอดเวลา ดังนั้น ประเด็นที่ควรพิจารณาจึงไม่ได้มองเฉพาะเรื่องภูมิอากาศ หากแต่รวมถึงแนวโน้มของความเสี่ยงที่จะเกิดกับชุมชน และขีดความสามารถของชุมชนในการบริหารจัดการความเสี่ยง เพราะทั้งสองประเด็นเป็นเรื่องเฉพาะที่เปลี่ยนแปลงไปตามบริบทเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ตลอดจนเงื่อนไขของเวลา ประกอบกับความแปรปรวนและการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศจะส่งผลในระยะยาว ดังนั้น การวางแผนการ

ปรับตัวของชุมชนจึงควรเป็นกระบวนการที่ต่อเนื่อง คือ ชุมชนจะต้องสามารถหาแนวทางบริหารจัดการความเสี่ยงหรือวางยุทธศาสตร์ ตลอดจนแผนพัฒนาที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน ขณะเดียวกันชุมชนจะต้องมีความยืดหยุ่นและมีกระบวนการทบทวนปรับแก้ให้มีความสอดคล้องกับสถานการณ์หรือเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและเวลาดังที่กล่าวมา (ศุภกร, 2555)

การปรับตัวของชุมชน โดยเฉพาะชุมชนสังคมเกษตรเพื่อรับมือจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศจึงได้เริ่มต้นในหลายชุมชน ตัวอย่างหนึ่งที่เห็นได้ชัดคือการพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชที่เหมาะสมกับสภาพอากาศ ในแต่ละพื้นที่ เพื่อให้สามารถทำการผลิตได้ เช่น กลุ่มเครือข่ายคุณค่าข้าวคุณธรรมที่ใช้เวลาในแก้ปัญหาภัยแล้งซ้ำซาก โดยกลุ่มเครือข่ายดังกล่าวมีการพัฒนาต่อการปรับตัวของภัยแล้งด้วยองค์ความรู้และการปฏิบัติที่เริ่มเกิดขึ้นที่ครัวเรือนชาวบ้านโนนยาง อำเภอกุดชุมหะ จังหวัดยโสธร ของครอบครัวพ่อถาวร ศิลาน้อย ได้ต่อสู้กับภัยแล้งปี พ.ศ. 2539 เป็นภัยแล้งที่รุนแรง ครอบครัวพ่อถาวรและครัวเรือนอื่นๆ ในชุมชนปลูกข้าวไม่พอกิน และไม่เหลือเมล็ดพันธุ์ที่จะปลูกในปีต่อไป หลังจากภัยแล้งปีนั้น พ่อถาวรเริ่มหันมาปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองและปรับเปลี่ยนระบบการให้น้ำสู่ระบบอินทรีย์ เข้าร่วมกลุ่มกับเกษตรอินทรีย์ที่มีก่อนหน้านั้นพัฒนา กระทั่งเกิดภัยแล้งในปี พ.ศ. 2551 อีกครั้ง พ่อถาวรได้ปรับวิธีการผลิตให้สามารถอยู่ร่วมกับภัยแล้ง และมีข้าวกินอย่างพอเพียง และยังแบ่งปันช่วยเหลือครัวเรือนอื่นยามวิกฤต และองค์ความรู้และปฏิบัตินี้ได้แพร่สู่ครัวเรือนอื่นๆ (กุลวดี, 2556)

สิ่งที่เรียนรู้ได้จากกลุ่มเครือข่ายคุณค่าข้าวคุณธรรมก็คือ แนวทางปฏิบัติและแนวคิดเกี่ยวกับ กระบวนการวิวัฒนาการของพันธุ์กรรมพืชในการปรับตัวเพื่อการอยู่รอดในสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ การกลายพันธุ์เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการวิวัฒนาการ ชาวนาต้องสังเกตและคัดเลือกมาปลูกต่อในปีการผลิตต่อไป เช่นเดียวกับการปรับปรุงพันธุ์ด้วยฝีมือชาวนามาผสมสายพันธุ์ข้ามพันธุ์เพื่อต้องการสร้างสายพันธุ์ใหม่ที่สนองความต้องการของชาวนาที่อยู่ในภาวะแล้ง (เพ็งอึ้ง.)

การปรับตัวของชุมชนและเกษตรกรเกี่ยวกับการคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมยังเห็นจากกรณีการทำนาในลุ่มน้ำท่าเหียด จังหวัดพัทลุง ที่ประสบปัญหาน้ำท่วมซ้ำซากและมีความรุนแรงขึ้นจากอดีต โดยเฉพาะในช่วง 10 ปี ที่ผ่านมา กล่าวคือมีระยะเวลาของการท่วมขังที่ยาวนานและมีการท่วมซ้ำซากในบางพื้นที่ และจากการวิเคราะห์ร่วมกันของชาวบ้าน พบว่าน่าจะเกิดจาก 3 สาเหตุ คือ 1) การเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ที่ดินในพื้นที่ ทั้งในแง่ของการประกอบอาชีพและการพัฒนาสาธารณูปโภคทำให้กายภาพของพื้นที่เกิดการเปลี่ยนแปลง เมื่อเกิดน้ำท่วมมีการระบายน้ำสู่คลองลงสู่ทะเลทำให้ทางน้ำในพื้นที่เกิดการเปลี่ยนแปลง เมื่อน้ำท่วมจึงทำให้น้ำกระจายไปทั่วบริเวณ 2) การบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชลประทาน โครงการส่งน้ำและบำรุงรักษาท่าเหียดเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้เกษตรกรที่ทำนาต้องประสบปัญหาการขาดน้ำและน้ำท่วมในคราวเดียวกันเนื่องจากการบริหารและเทคโนโลยีผิดพลาด เป็นผลให้ชาวนาขาดแคลนน้ำ ขณะเดียวกันช่วงการทำนาปี ชลประทานได้มีการ

ปล่อยน้ำให้กับเกษตรกร ซึ่งช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงเวลาที่เกษตรกรไม่ต้องการน้ำมากยังผลให้หลายพื้นที่ที่มีปริมาณน้ำที่มากเกินไปเกิดปัญหาน้ำท่วมขังในพื้นที่การเกษตรเพิ่มขึ้น และ 3) การเปลี่ยนแปลงของฤดูกาล ในช่วงระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมาตำบลนาปะขอพบกับสถานการณ์ฝนที่ไม่ตกต้องตามฤดูกาล บ่อยครั้งส่งผลกระทบต่อการทำเกษตรกรรมทั้งการทำนาและสวนยางพาราโดยตรง (วารกรณ์, 2555)

เมื่อวิเคราะห์ถึงสาเหตุได้แล้ว ทางชุมชนจึงได้คิดหาแนวทางการปรับตัว โดยมองแนวทางการแก้ไขปัญหาแบบองค์รวมการปรับตัวของชุมชนชาวนาในลุ่มน้ำท่าเหียด เมื่อสถานการณ์เป็นเช่นนี้ ทำให้เกษตรกรที่ทำนาในลุ่มน้ำท่าเหียด เช่น ตำบลนาปะขอ และตำบลจองถนน หาแนวทางปรับเปลี่ยนวิธีการทำนาอีกครั้ง และวิธีการหนึ่งที่ได้ผลและลดการสูญเสียการคือ การคัดเลือกพันธุ์ข้าวให้เหมาะสมกับสภาพอากาศที่เปลี่ยนไป ขณะเดียวกันก็ได้มีการควบคุมปัจจัยภายนอกที่สามารถจัดการได้ไปพร้อมกัน เช่น การบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชลประทานจะต้องสอดคล้องกับความต้องการในการเพาะปลูก เพราะหากไม่มีความสัมพันธ์น้ำในอ่างเก็บน้ำในแต่ละฤดูกาล การเก็บกักน้ำไว้มากจนเกินไปในช่วงก่อนเข้าฤดูน้ำหลาก อาจทำให้เกิดน้ำส่วนเกินที่ต้องระบายออกจากลุ่มน้ำตอนล่าง ในขณะที่มีปริมาณฝนตกกระจายอยู่ทั่วไปในพื้นที่จะเป็นการเติมน้ำส่วนเกินในแม่น้ำจะเกิดสภาพน้ำไหลล้นตลิ่งและกลายเป็นภาวะอุทกภัยในที่สุดด้วยเหตุนี้การพัฒนาโครงสร้างทางวิศวกรรมในการบริหารจัดการน้ำจึงต้องศึกษาความเหมาะสมในการควบคุม และบริหารจัดการน้ำอย่างเป็นระบบ (เรื่องเดียวกัน)

นอกจากนี้ ยังอาจเป็นการเปลี่ยนแปลงทั้งระบบเพื่อรองรับกับการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ เช่น การเปลี่ยนวิธีการผลิตและการดำเนินชีวิต หรือการเปลี่ยนแปลงในเชิงสถาบัน การปรับตัวเพื่อรับมือกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศอาจเป็นกระบวนการปรับตัวก็ได้ ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนต่าง ๆ เช่น การเรียนรู้เกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยง การประเมินทางเลือกต่าง ๆ ในการรับมือ การสร้างเงื่อนไขสำหรับการปรับตัวการระดมทรัพยากรเพื่อการปรับตัว การดำเนินการเพื่อปรับตัว และการประเมินทบทวนแนวทางการปรับตัวเมื่อได้รับข้อมูลหรือผลการวิเคราะห์ใหม่ ซึ่งการปรับตัวในลักษณะที่เป็นกระบวนการนี้ จำเป็นจะต้องได้รับการสนับสนุนเชิงนโยบายและสถาบันจากรัฐ จึงจะมีโอกาสประสบความสำเร็จ (Learly et al., 2008)

ตัวอย่างเช่น ชาวบ้านที่แม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งช่วงทศวรรษที่ผ่านมา อำเภอแม่แจ่มได้ประสบกับปัญหาน้ำท่วมและดินถล่ม คร่าชีวิตและทรัพย์สินของผู้คนครั้งใหญ่ ๆ ถึง 2 ครั้ง แม้ปัญหาและความเสียหายจะไม่หนักเท่าพื้นที่อื่นๆ เช่น กรณีน้ำก้อ น้ำซุม ที่จังหวัดเพชรบูรณ์ เมื่อปี พ.ศ. 2544 และหลายอำเภอในจังหวัดอุดรติดเมื่อปี 2549 ที่ผ่านมา แต่อำเภอแม่แจ่ม ถือว่ามีหลายพื้นที่ที่เป็นพื้นที่สีแดง ที่กรมทรัพยากรธรณีจับตาอยู่เป็นพิเศษเกี่ยวกับปัญหาน้ำท่วมและดินถล่ม ซึ่งความกังวลของชาวบ้านมีเหตุผลสนับสนุนจากการวิจัยผลกระทบปัญหาโลกร้อนต่อแหล่งน้ำใน

ประเทศไทยและประเทศลุ่มน้ำโขงตอนล่าง (ลาว เขมร และเวียดนาม) โดยสถาบัน Southeast Asia Regional Center จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยข้อสรุปการศึกษาครั้งล่าสุดพบว่า การเปลี่ยนแปลงทางภูมิอากาศ จะมีฝนตกที่หนักขึ้นแต่ละครั้งฝนในฤดูร้อนจะร้อนขึ้นและยาวขึ้น ในขณะที่ฤดูหนาวจะสั้นลง การที่มีปริมาณน้ำฝนเพิ่มขึ้นในแต่ละครั้งจะทำให้ดินไม่สามารถอุ้มน้ำได้หมด ดินที่หนักไปด้วยน้ำจะทลายลงมา พื้นที่ที่เป็นภูเขาสูงทางภาคเหนือของไทยจะเจอกับปัญหาน้ำท่วมเฉียบพลันและดินถล่มมากขึ้น ในอนาคตอันใกล้แน่นอน ประสบการณ์การสูญเสียโดยตรง ทำให้ชาวแม่แจ่มประกาศตัวปกป้องรักษาป่าต้นน้ำของลำแม่แจ่มซึ่งเปรียบเสมือนสายเลือดที่หล่อเลี้ยงชีวิตของพวกเขาเอาไว้ โดยการรวบรวมผืนป่าในพื้นที่ตำบลต่างๆ ได้มากถึง 70,000 ไร่ เพื่อถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสฉลองมหกษัตริย์แห่งการครองราชย์ และ 80 ปี แห่งการเฉลิมพระชนมพรรษา มีการประกอบพิธีสืบชะตาแม่น้ำแม่แจ่ม ช่วยกันวาดแผนที่ขอบเขตป่าอนุรักษ์กันออกจากป่าใช้สอยโยวียงง่าย ๆ เพื่อเป็นหลักฐานบันทึกว่า ชาวบ้านจะรักษาป่าไม่ให้มีใครก้าวก้าวไปทำลายผู้ละเมิดต้องถูกลงโทษจากกฎเกณฑ์ที่ชาวบ้านร่วมกันตั้งขึ้น (อ้างในกุลวดี และคณะ, 2556)

อีกตัวอย่างหนึ่งคือ การปรับตัวของชุมชนชายฝั่งพื้นที่ชายฝั่งทะเลตำบลเกาะลิบงตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ชุ่มน้ำ อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง ประกอบด้วยระบบนิเวศที่มีความหลากหลายของระบบนิเวศสูง ประกอบด้วย ป่าชายเลน แหล่งน้ำ กร่อย ชายหาด หาดหิน แนวปะการังและแหล่งหญ้าทะเล สัตว์น้ำเศรษฐกิจ และเป็นถิ่นที่อยู่ของสัตว์น้ำที่ใกล้สูญพันธุ์เช่น พะยูน โลมา และเต่าทะเล ซึ่งเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมทั้งจากกิจกรรมของมนุษย์อย่างการทำอวนรุนที่ส่งผลทำให้ความหลากหลายทางชีวภาพทางทะเลลดลง และผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาวะอากาศที่อุณหภูมิสูงขึ้น ส่งผลทำให้ระบบนิเวศเผชิญกับภาวะเสื่อมโทรมรวมถึงการทำลายหญ้าทะเลซึ่งมีศักยภาพดูดซับคาร์บอนได้อย่างดีจากการรบกวนรุน ทำให้ชุมชนชายฝั่งทะเลลิบงซึ่งประกอบอาชีพส่วนใหญ่ปลูกสวนยางและประมงพื้นบ้านได้รับผลกระทบเป็นอย่างมาก (วราภรณ์, 2555)

จากสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น ส่งผลให้ครอบครัวชาวประมงทั้งหญิงและชายเริ่มมีการปรับตัวเพื่อความอยู่รอดทั้งในการเข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยพื้นที่เป้าหมายมีการรวมกลุ่มขององค์กรชุมชนทั้งในระดับพื้นที่และระดับเครือข่ายเพื่อร่วมกันดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมและมีศักยภาพในการดูแลรักษาทะเลตรงได้เป็นอย่างดี จนทำให้พื้นที่ป่าชายเลนเพิ่มขึ้น และเรืออวนรุนซึ่งเป็นเครื่องมือที่ทำลายพันธุ์สัตว์น้ำวัยอ่อนลดลง โดยมีการรวมกลุ่มเครือข่ายที่เรียกว่า “ชุดปฏิบัติการเฉพาะกิจราษฎรอาสาเฝ้าระวังทางทะเล (จก.)” ในการเฝ้าระวังรักษาทะเล มีการกำหนดกติกาการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมครอบคลุมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนและทุก ภาคส่วนและได้มีการตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล ว่าด้วยการอนุรักษ์พะยูน ในปี พ.ศ.2553 (เรื่องเดียวกัน.)

กล่าวโดยสรุปคือ การวางแผนการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศของชุมชนต้องอยู่บนฐานคิดการสร้างขีดความสามารถให้กับชุมชนในการบริหารจัดการความเสี่ยงจากภูมิอากาศ ประการสำคัญยังต้องพิจารณาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม และเงื่อนไขเวลา ดังนั้น ชุมชนกับการปรับตัวต่อสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงจะต้องตั้งอยู่บนฐาน 1) การสร้างองค์ความรู้และความเข้าใจในพลวัตของทรัพยากรและระบบนิเวศ 2) การผนวกองค์ความรู้ทางนิเวศวิทยาเข้าสู่การปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรแบบยืดหยุ่นปรับตัว 3) การสร้างสถาบัน (กฎเกณฑ์กติกาต่างๆ) ที่เชื่อมโยงกับระบบการจัดการทรัพยากรอื่น ๆ และ 4) การจัดการกับตัวขับเคลื่อนจากภายนอก รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ และภาวะวิกฤตที่เกิดขึ้นจากภายนอก ฐานคิดต่างๆ เหล่านี้จะเป็นแนวทางสำคัญที่ใช้ในการเก็บข้อมูลภาคสนามและการวิเคราะห์งานวิจัยชิ้นนี้

จากการสังเคราะห์แนวคิดเรื่องภาวะความเปราะบางเบื้องต้น ถือเป็นแนวทางสำคัญให้กับงานวิจัยชิ้นนี้ประยุกต์ใช้เป็นแนวทางการศึกษาปัจจัยเสี่ยงที่สำคัญต่อฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชน ทั้งมิติสิ่งแวดล้อมซึ่งก็คือภาวะผันแปรของอากาศ มิติสังคมและวัฒนธรรมดังเห็นได้จากการจัดการที่ดิน กิจกรรมทางการเกษตรของครัวเรือน และการใช้ฐานทรัพยากรทางของชุมชน ซึ่งทำให้เกิดการวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงอาหารที่สัมพันธ์กับฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนอย่างเป็นระบบ ขณะที่แนวคิดการจัดการภาวะเปราะบางนั้นสามารถประยุกต์ใช้ในงานวิจัยชิ้นนี้โดยศึกษากระบวนการปรับตัวของครัวเรือนและชุมชน โดยเรียนรู้ให้เท่าทันกับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงของภาวะอากาศ การใช้ที่ดิน กิจกรรมทางการเกษตร รูปแบบการใช้ชีวิตของคนท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับระบบอาหาร ประการสำคัญยังทำให้เกิดการตั้งคำถามสำคัญจากงานวิจัยชิ้นนี้ว่า ชาวบ้าน ชุมชน และท้องถิ่นมีองค์ความรู้ในการจัดการกับภาวะความเสี่ยงอย่างไร มีศักยภาพในการปรับตัวต่อภาวะเปราะบางหรือไม่และอย่างไร ตลอดจนชุมชนและองค์กรท้องถิ่นมีศักยภาพในการแก้ปัญหาเพื่อลดทอนความเปราะบางดังกล่าวในเชิงนโยบายระยะสั้นและระยะยาวอย่างไร

บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร โดยเลือกสนามวิจัย 2 หมู่บ้านที่มีความสัมพันธ์กันในการใช้ฐานทรัพยากรทางอาหารคือป่าต้นน้ำอุ้งล้ง และความสัมพันธ์ในเชิงกายภาพของพื้นที่ต้นน้ำกับพื้นที่ราบที่ได้รับผลกระทบจากกิจกรรมทางการเกษตรต่างๆ โดยพิจารณาในกรอบความมั่นคงทางอาหารในบริบทท้องถิ่น

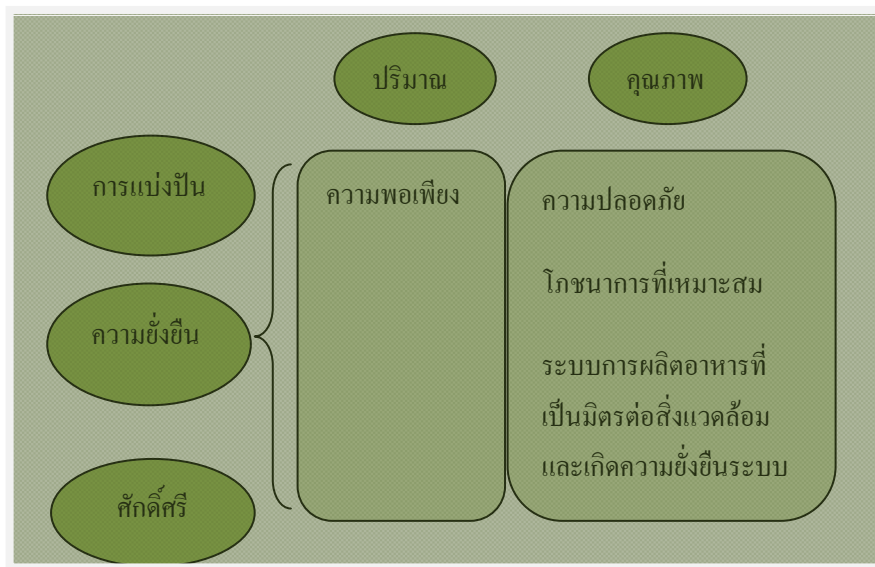
3.1 กรอบแนวคิด

กรอบแนวคิดพัฒนาจากงานแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อวิเคราะห์องค์ความรู้ในการจัดการภาวะเปราะบางที่ส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรอาหารชุมชน นับจากแหล่งอาหารที่สัมพันธ์กับป่าต้นน้ำอุ้งล้ง ลำธาร แม่น้ำ ห้วยไร่ปลายนา และตลาดจนกระทั่งก้าวสู่ครัวไทด้านของทั้ง 2 หมู่บ้าน กล่าวคือ โดยหลักการ ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบด้วยองค์ความรู้ 4 ระดับที่สัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกัน ระดับที่หนึ่งว่าด้วยองค์ความรู้เกี่ยวกับสัตว์ พืช ดิน ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ และสภาพภูมิอากาศ เป็นต้น และรวมถึงการระบุชื่อสายพันธุ์ต่างๆ ของพืชและสัตว์ และประเภทต่างๆ ของลักษณะของพื้นที่และสภาวะอากาศ เป็นต้น ระดับที่สองว่าด้วยการจัดการระบบอาหารของชุมชน การปฏิบัติและการเรียนรู้ ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ระดับที่สามคือการสร้างกฎเกณฑ์และระเบียบต่างๆ เพื่อใช้ในการจัดการองค์ความรู้ผ่านสถาบันต่างๆ ทางสังคม และท้ายสุด ระดับที่สี่คือโลกทัศน์ของคนในชุมชนที่สะท้อนให้เห็นการดำรงชีวิตที่สัมพันธ์กับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่งแต่ละระดับจะสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน (Berkes, 2008) และมีส่วนสำคัญต่อการวิเคราะห์องค์ความรู้ในการจัดการภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารชุมชน

นอกจากนี้ งานศึกษาชิ้นนี้ยังประยุกต์แนวคิดจากการศึกษาแหล่งผลิตด้านที่บริหารจัดการโดยชุมชน (Panya, 1988) ประกอบด้วยฐานคิดเกี่ยวกับแหล่งผลิตของถ่านมาปรับใช้กับฐานทรัพยากรอาหารชุมชน ซึ่งประกอบด้วย แหล่งอาหารทางธรรมชาติ แหล่งอาหารจากการเกษตร และอาหารจากตลาด พร้อมวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากภาคสนามในกรอบความมั่นคงทางอาหารตามนิยามของท้องถิ่นซึ่งประกอบด้วย 2 มิติที่สัมพันธ์กับการเข้าถึงแหล่งอาหาร ทั้งในแง่ของ “ปริมาณ” (Quantity) และ “คุณภาพ” (Quality) กล่าวคือ ชุมชนควรมีแหล่งอาหารทางธรรมชาติที่เพียงพอต่อ

การเข้าถึง หรืออย่างน้อยควรมีรายได้ที่เพียงพอต่อการเข้าถึงอาหารจากแหล่งอื่นอย่างตลาด หากเกิด
 วิกฤตการเข้าถึงแหล่งอาหารทางธรรมชาติ นอกจากนี้ ชุมชนควรมีระบบการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ
 โดยคำนึงถึงว่าจะผลิตอาหารอย่างไรให้ไม่ส่งผลกระทบต่อเชิงลบทางสุขภาพ ทั้งต่อชีวิตตนเอง
 คราวเรือน เพื่อนบ้านและระบบนิเวศชุมชน ในแง่นี้กล่าว ภูมิปัญญาในการจัดการระบบผลิตอาหาร
 ของชุมชนด้านการจัดการดิน น้ำ สภาพอากาศ กิจกรรมทางการเกษตรและการจัดการทรัพยากรทาง
 ธรรมชาติจะสัมพันธ์โดยตรงกับความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ด้วยเหตุนี้ ความมั่นคงทางอาหาร
 ในความหมายของท้องถิ่นจึงหมายถึงประสิทธิภาพในการเข้าถึงอาหารในแง่มีอยู่ (ปริมาณ) และการ
 เข้าถึงอย่างเท่าเทียม ปลอดภัย ยั่งยืน แบ่งปันและดำเนินชีวิตอยู่อย่างมีศักดิ์ศรี (คุณภาพ) (เอกรินทร์
 และคณะ, 2555)

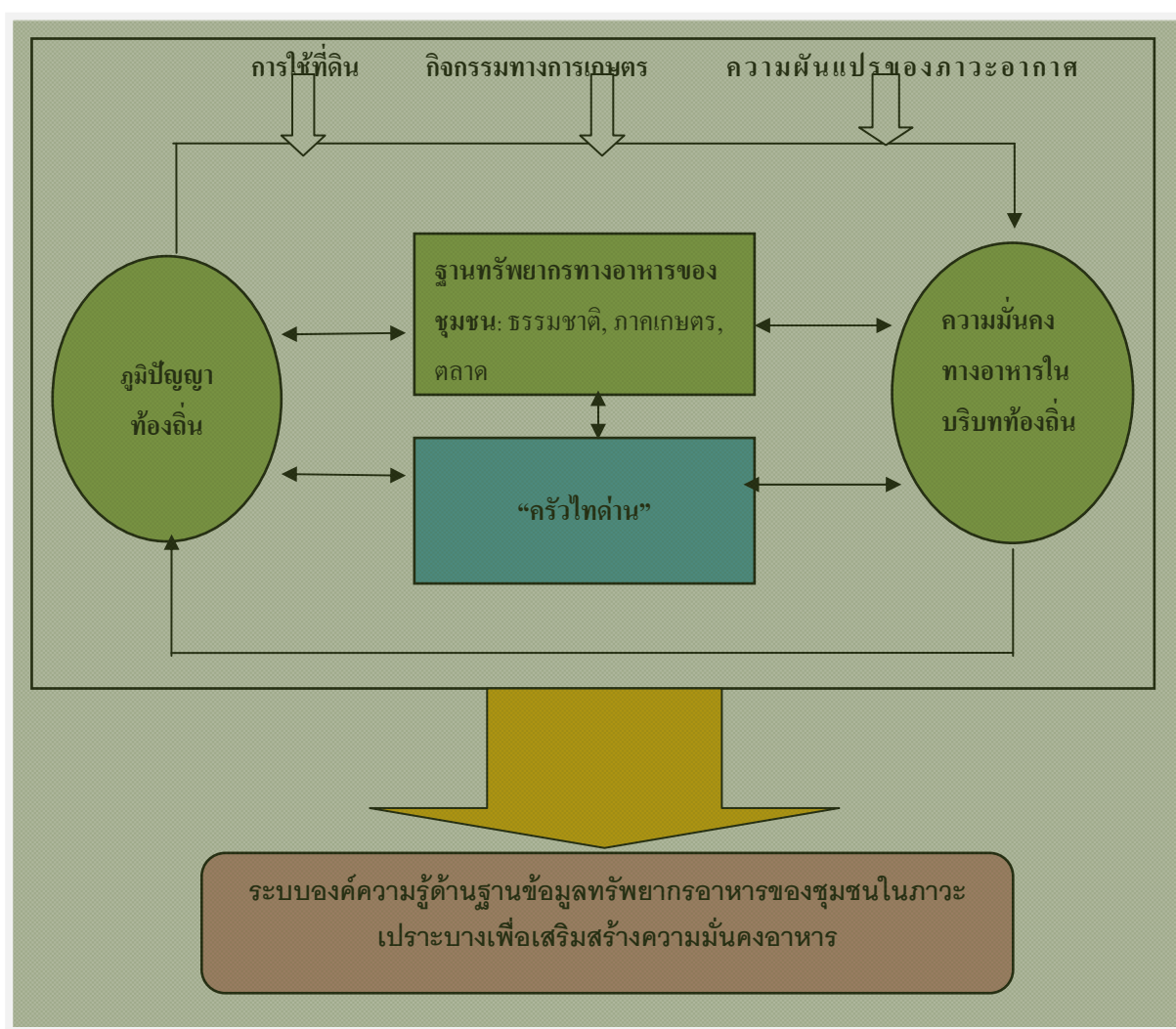
แผนภาพ 3.1 องค์ประกอบความมั่นคงทางอาหารในบริบทท้องถิ่น (ประยุกต์จากเอกรินทร์และคณะ, 2555)



แผนภาพ 3.1 แสดงให้เห็นองค์ประกอบความมั่นคงทางอาหารในบริบทความหมายของ
 ท้องถิ่น ระดับการวิเคราะห์จะพิจารณาจากครัวเรือนและชุมชน โดยให้ความสำคัญกับการแหล่ง
 อาหารทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณของระบบการผลิตอาหารชุมชนเพื่อใช้วิเคราะห์สถานการณ์ความ
 มั่นคงทางอาหารของชุมชน กล่าวคือ ในแง่ปริมาณก็คือสถานการณ์ของการเข้าถึงและการใช้
 ประโยชน์จากระบบการผลิตอาหารของชุมชนอย่างพอเพียงหรืออย่างน้อยที่สุดก็ “คุ้มปี” ต่อการดำรง
 ชีพของชาวบ้านและชุมชนในรอบหนึ่งปี ในแง่คุณภาพจะมีนัยยะสำคัญต่อสถานการณ์ระบบการผลิต
 อาหารอย่างปลอดภัยที่ทำให้ชาวบ้านไม่เสี่ยงต่อปัญหาด้านสุขภาพ อันเนื่องจากระบบการทำ
 การเกษตรที่ตนเองปฏิบัติอยู่ อีกทั้งต้องบริโภคน้ำที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเหมาะสม รวมถึง

ระบบการผลิตอาหารต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จนนำไปสู่ความยั่งยืนของระบบห่วงโซ่อาหารและนิเวศชุมชน

แผนภาพ 3.2 กรอบแนวคิดการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชน
ในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร
(ประยุกต์จากเอกรินทร์และคณะ, 2555; Berkes, 2008; Panya, *et al.*, FAO, 1988; MA, 2005)



สิ่งที่น่าสนใจสำหรับแผนภูมิความมั่นคงทางอาหารในบริบทท้องถิ่นก็คือ จะให้คุณค่ากับมิติทางวัฒนธรรม เช่น สัญลักษณ์และจิตวิญญาณดั้งเดิมจากการตระหนักถึงศักดิ์ศรีที่ชาวบ้านควรมีสิทธิ์ในการเข้าถึงอาหารทางธรรมชาติอย่างเท่าเทียมและมีสิทธิ์ในการครอบครองที่ดินทางการเกษตร หรือแม้กระทั่งศักดิ์ศรีการใช้ชีวิตในฐานะเป็นเกษตรกร ส่วนความยั่งยืนในที่นี้หาใช่เพียงการมีแหล่งผลิตอาหารชุมชนเท่านั้น หากยังรวมถึงการนำภูมิปัญญาที่เป็นทุนทางสังคมมาประยุกต์ให้เข้า

กับบริบทใหม่ของชุมชนที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต เพื่อให้เกิดการสานต่อทางองค์ความรู้ ประการสำคัญ คือ ต้องยึดหลักการแบ่งปัน ไม่ว่าจะเป็นการกระจายอาหารในระดับครัวเรือนและระหว่างชุมชน ถือเป็นสิ่งที่ควรปฏิบัติ

นอกจากนี้ งานวิจัยชิ้นนี้ยังประยุกต์แนวคิดจาก Millennium Ecosystem Assessment (MA, 2005) มาเป็นสะพานเชื่อมโยงระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่น (เพื่อศึกษาการจัดการกับภาวะเปราะบางฐานทรัพยากรอาหารชุมชน), ฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชน (เพื่อศึกษาแหล่งอาหารชุมชน นับตั้งแต่แหล่งอาหารทางธรรมชาติ เช่น ป่าต้นน้ำ, ลำธาร, แม่น้ำ, และหัวไร่ปลายนา เป็นต้น, แหล่งอาหารจากภาคเกษตรที่ชาวบ้านปลูก, และอาหารจากตลาดจนกระทั่งก้าวสู่ครัวไท่ดำ), ครัวไท่ดำ (เพื่อศึกษาสำหรับอาหารพื้นบ้านครัวคนไท่ดำเพื่อเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น, ฐานทรัพยากรอาหารชุมชน, และความมั่นคงอาหาร), และความมั่นคงทางอาหารเข้าไว้ด้วยกัน เพื่อทำความเข้าใจปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารภายใต้แรงกดดันสำคัญจากปัจจัยการใช้ที่ดิน, กิจกรรมทางการเกษตร, และการเปลี่ยนแปลงของสถานะอากาศ ผลการศึกษาจะนำไปสู่การพัฒนากรอบองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร ดังปรากฏแผนภาพ 3.2 ด้านบน

3.2 สนามศึกษาและประชากร

งานวิจัยครั้งนี้เลือกพื้นที่ 2 หมู่บ้านที่ทำการเกษตรแบบพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก ในอำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย ดังที่กล่าวรายละเอียดไว้ในบทนำ กล่าวโดยสรุปคือ หมู่บ้านแรกคือบ้านนาเวียงใหญ่ หมู่บ้านที่สองคือบ้านห้วยตาด หมู่บ้านทั้งสองมีความเสี่ยงต่อภาวะความผันแปรทางอากาศ เช่น มักต้องเผชิญกับอุทกภัยและภัยแล้งในระหว่างฤดูการทำเกษตร ทั้งนี้จะใช้ตัวอย่างครัวเรือนจำนวน 50 % ที่มีอาชีพหลักและ/หรือรองทำการเกษตรเป็นประชากรศึกษา หมู่บ้านนาเวียง 30 ครัวเรือนจาก 60 ครัวเรือน และบ้านห้วยตาด 80 ครัวเรือนจาก 160 ครัวเรือน เพื่อทำการสำรวจและเก็บข้อมูลครัวเรือนด้านต่างๆ

3.3 ระเบียบวิธีวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัยใช้วิธีผสมผสาน (Mixed method research) (Creswell and Clark, 2006) ระหว่างงานวิจัยคุณภาพและปริมาณ โดยรวบรวมข้อมูลจากระดับปฐมภูมิและทุติยภูมิ กล่าวคือ ข้อมูลปฐมภูมิจากงานภาคสนามประกอบด้วย การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม สัมภาษณ์เชิงลึก การสำรวจสำหรับอาหารพื้นถิ่นของครัวเรือนตามฤดูกาล การสำรวจการเดินทางของสารเคมีทางการเกษตรของครัวเรือน การสุ่มตัวอย่างสารพิษตกค้างจากแหล่งอาหารต่างๆ การจดบันทึกสถิติน้ำฝนและบันทึก

ลักษณะสภาวะอากาศรายวัน และการทำแผนที่แหล่งอาหารหลักของชุมชน ส่วนข้อมูลทุกข้อมูกรวบรวมจากเอกสารสิ่งพิมพ์ เอกสารเชิงนโยบาย และวรรณกรรมต่างๆ อาทิ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความมั่นคงทางอาหาร แหล่งอาหารของชุมชน อาหารและสภาวะชุมชน และสิ่งแวดล้อมที่เชื่อมโยงกับแหล่งอาหารของชุมชน ดังปรากฏในแผนภูมิที่ 3 กล่าวโดยสรุปคือ

3.3.1 การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ

การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพแบ่งออกเป็น การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก การสำรวจและบันทึกวิถีทัศน์สำหรับอาหารของครัวเรือนตามฤดูกาล การวาดแผนที่ (Mapping) ที่แหล่งอาหารของชุมชน และการระดมความเห็น

การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม: การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม แต่ละหมู่บ้านจะแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม คือ กลุ่มแรก คือ กลุ่มคนท้องถิ่นซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่หรือกลุ่มวัยรุ่นผู้มีอายุระหว่าง 12-25 ปี กลุ่มที่สองคือกลุ่มชาวบ้านท้องถิ่นที่เป็นผู้หญิงอายุ 25 ปีขึ้นไป กลุ่มที่สามกลุ่มชาวบ้านท้องถิ่นที่เป็นผู้ชายมีอายุ 25 ปีขึ้นไป ดำรงชีพทางเกษตรกรรมซึ่งมีภูมิความรู้ท้องถิ่นเช่นเดียวกับกลุ่มแรก และกลุ่มที่สี่คือกลุ่มคนที่มีสถานะภาพทางสังคมสูง อาทิ ผู้นำทางจิตวิญญาณของชุมชน ผู้ได้รับการศึกษาสูง ผู้นำชุมชน และครู ในกลุ่มนี้จะไม่จำกัดอายุและเพศของผู้ให้ข้อมูล ส่วนหัวข้อสัมภาษณ์จะเน้นเรื่องแนวคิดที่สัมพันธ์กับการเกษตรและความมั่นคงอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น แหล่งอาหารชุมชน ป่าต้นน้ำ การใช้ที่ดิน กิจกรรมทางการเกษตร ความผันแปรของสภาวะอากาศ อาหารพื้นบ้านของคนไทดำ และปัญหาด้านสุขภาพ เป็นต้น

การสัมภาษณ์เชิงลึก: ส่วนการสัมภาษณ์เชิงลึกจะเลือกชาวบ้านและกลุ่มตัวแทนองค์กรภาคส่วนต่างๆ ที่ทำงานด้านเกษตรและความมั่นคงทางอาหาร เพื่อให้ได้มุมมองที่หลากหลายเกี่ยวกับการใช้ที่ดินของชาวบ้านและการใช้ที่ดินพื้นที่ป่าต้นน้ำ กิจกรรมทางการเกษตร เรื่องของความผันแปรสภาวะอากาศ อาหารพื้นบ้าน ในมิติที่สัมพันธ์กับฐานทรัพยากรอาหารและความมั่นคงทางอาหาร รวมถึงปัญหาด้านสุขภาพและโรคภัยไข้เจ็บ

การสำรวจและบันทึกภาพวิถีทัศน์สำหรับอาหารพื้นบ้านของครัวเรือนและชุมชนในช่วงฤดูกาลต่างๆ: การสำรวจสำหรับอาหารของครัวเรือนในช่วง 3 ฤดูกาล สำหรับอาหารของครัวเรือนนี้จะเป็นตัวบ่งบอกถึงแหล่งที่มาอาหารว่าได้มาจากแหล่งใดบ้าง มีคุณค่าทางโภชนาการมากน้อยเพียงใด มีความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารหรือไม่อย่างไร อีกทั้งฤดูกาลต่างๆ ของสำหรับอาหารยังทำให้ทราบเงื่อนไขทางสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคม ที่มีต่อคนท้องถิ่นในการเลือกบริโภค ประการสำคัญ ยังทำให้ทราบถึงศักยภาพในการเข้าถึงแหล่งอาหารต่างๆ ของชาวบ้านว่ามีสถานะเป็นเช่นใด และแหล่งอาหารดังกล่าวมีนัยยะสำคัญต่อการการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการภาวะ

เปราะบางฐานทรัพยากรอาหารชุมชน นอกเหนือจากนี้ ยังจัดทำวิถีทัศน์สำหรับอาหารพื้นบ้านของคนไทดำ ที่ไม่เพียงแต่บันทึกขั้นตอนการทำอาหารพื้นบ้าน หากแต่ยังบันทึกแหล่งที่มาของอาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญในสำหรับอาหารต่างๆ

การสำรวจพันธุ์พืชและสัตว์ที่เป็นอาหาร: การระบุลักษณะเฉพาะสายพันธุ์อาหาร (Identification of food lists) ทั้งพันธุ์พืชและสัตว์โดยระบุชื่อท้องถิ่น วิทยาศาสตร์ ตลอดจนสายพันธุ์ตามหลักอนุกรมวิธาน เพื่อให้ทราบถึงความหลากหลายทางอาหารและชีวภาพของชุมชนว่ามีมากน้อยเพียงใด รวมถึงบ่งบอกว่าแต่ละพันธุ์พืชและสัตว์พันธุ์สามารถเก็บเกี่ยวและนำมาบริโภคได้ในฤดูกาลใดบ้าง ทั้งนี้ คณะวิจัยจะทำการสำรวจพร้อมกับปราชญ์ชาวบ้านและพรานป่าผู้เชี่ยวชาญด้านพืชสมุนไพรและอาหารจากธรรมชาติ พร้อมตรวจสอบข้อมูลความถูกต้องเทียบกับหนังสืออนุกรมวิธานพืชและสัตว์ ในกรณีที่นักวิจัยและปราชญ์ชาวบ้านไม่มั่นใจก็จะเก็บตัวอย่างพันธุ์พืชและบันทึกภาพมาตรวจสอบจากผู้รู้ในหมู่บ้านอีกครั้ง

การเขียนแผนที่ (Mapping) แหล่งอาหารของชุมชน: การเขียนแผนที่แหล่งอาหารของชุมชน โดยพัฒนาร่วมกับการสัมภาษณ์กลุ่ม เพื่อให้ชาวบ้านแต่ละหมู่บ้านช่วยกันระบุและเขียนแหล่งอาหารของชุมชนที่สามารถเข้าถึงแหล่งอาหารดังกล่าวร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นแหล่งอาหารจากป่า แม่น้ำ ห้วยไร่ปลายนา และริมรั้ว พร้อมเชื่อมโยงว่าแหล่งอาหารจากส่วนไหนบ้างที่ได้รับผลกระทบจากการใช้สารเคมีทางเกษตร อีกทั้งยังทำให้เห็นในเชิงปริมาณว่าแหล่งอาหารต่างๆ มีจำนวนอาหารเพิ่มหรือลดจากชุมชนอย่างไร นอกจากนี้ยังมีตรวจสอบแผนที่แหล่งฐานทรัพยากรอาหารชุมชนร่วมกับแผนที่ภาพถ่ายทางอากาศ (GIS) และสถิติการใช้ที่ดินของหมู่บ้านที่จัดทำโดยภาครัฐ

การประชุมระดมความเห็น: การประชุมระดมความเห็นจากภาคส่วนต่างๆ เมื่อผลงานวิจัยใกล้แล้วเสร็จ คือ รวบรวมในไตรมาสสุดท้ายหลังจากเริ่มต้นโครงการวิจัย เพื่อร่วมประเมินผลงานวิจัยพร้อมร่วมเสนอข้อเสนอแนะเชิงนโยบายด้านความมั่นคงทางอาหารสู่ท้องถิ่น ส่วนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมประชุมคือ นักวิจัยท้องถิ่น ตัวแทนคนท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน องค์กรพัฒนาเอกชน และหน่วยงานภาครัฐในอำเภอด่านซ้ายที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหารและความมั่นคงทางอาหาร เป็นต้น

3.3.2 การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ

การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณมีลักษณะผสมผสานกับเชิงคุณภาพ ด้วยการจัดสำรวจปริมาณการใช้สารเคมีทางการเกษตรของแต่ละครัวเรือน การใช้ระบบสารสนเทศทางภูมิศาสตร์ (GIS) ประกอบการสำรวจการใช้ที่ดิน การสุ่มตัวอย่างอาหารสำหรับตามฤดูกาลของแต่ละหมู่บ้านเพื่อตรวจคุณค่าทางโภชนาการและการแพทย์พื้นบ้าน และการจดบันทึกรายวันเพื่อจัดทำสถิติสภาวะอากาศ

การใช้ระบบสารสนเทศทางภูมิศาสตร์ (GIS) ประกอบการสำรวจการใช้ที่ดิน: งานวิจัยชิ้นนี้ยังมีการนำแผนที่ภาพถ่ายทางอากาศผ่านระบบสารสนเทศทางภูมิศาสตร์ (GIS) มาวิเคราะห์รูปแบบการใช้ที่ดินของพื้นที่ด้านซ้ายโดยรวมและพื้นที่วิจัย ประการสำคัญ ทีมงานวิจัยยังประสานกับกรมพัฒนาที่ดิน เขต 8 จังหวัดเลย เพื่อขอเอกสารเชิงสถิติในการใช้พื้นที่ของด้านซ้ายและสนามวิจัย เช่น พื้นที่ป่าอนุรักษ์ พื้นที่ป่าต้นน้ำ และพื้นที่ดินทางการเกษตร เป็นต้น

การสำรวจและสุ่มตัวอย่างอาหารจากแหล่งอาหารสำคัญเพื่อตรวจสอบสารพิษตกค้าง: การสำรวจและสุ่มตัวอย่างจากอาหารจากตลาดด้านซ้ายที่เสี่ยงต่อการเจ็บปนสารพิษตกค้าง เช่น สารตกค้างและยาฆ่าแมลง, บอแรกซ์, สารกันรา (กรดซาลิซิลิก), สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์), และฟอร์มาลิน เป็นต้น แล้วประเมินผลโดยใช้ค่ามาตรฐานจากสำนักงานอาหารและยา

การจดบันทึกรายวันเพื่อจัดทำสถิติสภาวะอากาศ: จดบันทึกรายวันสภาวะอากาศในแง่มุมของปริมาณน้ำฝน โดยตรวจวัดจากเครื่องตรวจวัดประจำหมู่บ้านจดบันทึกรายวันลักษณะแรงลม การสังเกตท้องฟ้า อุณหภูมิของอากาศ ฯลฯ เพื่อจัดทำสถิติด้านปริมาณน้ำฝน และลักษณะสภาวะอากาศของชุมชน

3.4 การตีความ, วิเคราะห์, และผลการศึกษา

จากการรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิที่ใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานสำคัญในการตีความและวิเคราะห์ “การพัฒนากระบวนการองค์ความรู้ด้านฐานข้อมูลทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงอาหาร” ประกอบด้วยหัวข้อหลักสำคัญคือ

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของชุมชนที่ศึกษาในแง่มุมของการจัดระบบการจัดการเกษตรแบบ “นา” และ “ไร่” ที่สัมพันธ์กับฐานทรัพยากรอาหารชุมชน: ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของ 2 หมู่บ้านรวบรวมจากวิธีสัมภาษณ์เชิงลึกและการสัมภาษณ์แบบกลุ่ม รวมถึงการสังเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิ เช่น เอกสาร หนังสือ และนโยบายต่างๆ เป็นต้น จะทำให้ทราบถึงข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของชุมชนในแง่มุมต่างๆ ของระบบการจัดการเกษตรแบบ “นา” และ “ไร่” ที่เชื่อมโยงกับฐานทรัพยากรอาหารชุมชน ไม่ว่าจะเป็นป่าต้นน้ำ ลำธาร แม่น้ำ ฯลฯ

รายงานสถานการณ์สุขภาพและสภาวะชุมชน: ผลการศึกษาที่ได้สังเคราะห์จากข้อมูลภาครัฐ เช่น สถิติการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากผลกระทบของการใช้สารเคมีทางการเกษตรจากโรงพยาบาลและสาธารณสุข ประกอบเข้ากับการเก็บข้อมูลภาคสนามด้านสุขภาพและสภาวะชุมชน จะทำให้เห็นภาพปัญหาการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ส่งผลสุขภาพและสภาวะชุมชนของคนในอำเภอด้านซ้ายโดยรวม อีกทั้งยังเจาะลึกลงไปพื้นที่ศึกษาว่ามีลักษณะเป็นเช่นไร ก่อนเชื่อมโยงเข้ารูปแบบการใช้สารเคมีทางการเกษตรของครัวเรือนต่างๆ และการตรวจสอบสารปนเปื้อนจากอาหารที่

ได้จากแหล่งอาหารต่างๆ ว่าจะส่งผลต่อสุขภาพของคนในครัวเรือนหรือไม่ และหากส่งจะส่งผลกระทบอย่างไร ประการสำคัญครัวเรือนและชุมชนมีองค์ความรู้ในการจัดการปัญหาดังกล่าวอย่างไร

รายงานรูปแบบและการจัดการใช้ที่ดิน: ผลการศึกษารูปแบบและการจัดการการใช้ที่ดิน เกิดจากการสังเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิ เช่น เอกสาร หนังสือ และนโยบายต่างๆ เป็นต้น ซึ่งจะทำให้ทราบนโยบายของภาครัฐที่มีต่อการใช้ที่ดินบนผืนป่าซึ่งเป็นป่าสงวนแห่งชาติและการใช้ที่ดินทางการเกษตรทั่วไปของหมู่บ้าน ขณะเดียวกัน ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์แบบกลุ่ม, การสัมภาษณ์เชิงลึก, และการเขียนแผนที่แหล่งอาหารชุมชนก็จะทำให้เห็นองค์ความรู้ของชาวบ้านการจัดการและรูปแบบการกิจกรรมทางการเกษตร ขณะเดียวกัน ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจการเดินทางของสารเคมีทางการเกษตรของครัวเรือนก็เป็นข้อมูลเชิงสถิติที่สามารถบ่งชี้ที่สำคัญของรูปแบบกิจกรรมทางการเกษตรของชาวบ้านที่จะเชื่อมโยงต่อการทำความเข้าใจว่า ชาวบ้านมีองค์ความรู้ที่จะรับกับเทคโนโลยีสมัยอย่างไรและการใช้เทคโนโลยีดังกล่าวส่งผลต่อฐานทรัพยากรทางอาหารอย่างไร

รายงานรูปแบบและการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร: ผลการศึกษารูปแบบและการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร เกิดจากการสังเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิ เช่น เอกสาร หนังสือ และนโยบายต่างๆ เป็นต้น ซึ่งจะทำให้ทราบนโยบายของภาครัฐที่มีต่อส่งเสริมกิจกรรมต่างๆ ทางเกษตร เช่น การส่งเสริมพืชเศรษฐกิจ การขุดสระน้ำ นโยบายเงินกู้ และกองทุนหมู่บ้าน เป็นต้น ขณะเดียวกัน ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์แบบกลุ่ม, การสัมภาษณ์เชิงลึก, และการเขียนแผนที่แหล่งอาหารชุมชนก็จะทำให้เห็นองค์ความรู้ของชาวบ้านการจัดการและรูปแบบการใช้ที่ดินของหมู่บ้านในกิจกรรมต่างๆ รวมทั้งยังทำให้ทราบถึงรูปแบบการใช้ที่ดินของชาวบ้านสอดคล้องกับแนวทางของภาครัฐหรือไม่อย่างไร ประการสำคัญยังทำให้ทราบปัจจัยและเงื่อนไขสำคัญเรื่องการใช้ที่ดินในแง่มุมใดบ้างที่ทำให้ฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนเกิดภาวะเปราะบางและ/หรือส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

รายงานสำหรับอาหารพื้นบ้านครัวไทดำ: รายงานสำหรับอาหารพื้นบ้านครัวไทดำเกิดจากการสังเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิ เช่น เอกสาร หนังสือ และงานวิจัย เป็นต้น ซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านทั่วไปและอาหารพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้านคนไทดำ ขณะเดียวกัน ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์แบบกลุ่ม, การสัมภาษณ์เชิงลึก, และการเขียนแผนที่แหล่งอาหารชุมชนก็จะทำให้ทราบองค์ความรู้ด้านอาหารพื้นบ้านของคนไทดำแต่ละชนิดและประเภท โดยเฉพาะการเขียนแผนที่แหล่งอาหารชุมชนและการเดินทางของสารเคมีทางการเกษตรของครัวเรือนจะทำให้ทราบแหล่งที่มาของอาหารในการประกอบอาหารแต่ละสำหรับ ข้อมูลของครัวไทดำที่ได้จากสังเคราะห์เหล่านี้จะเป็นข้อมูลสำคัญในการวิเคราะห์เพื่อตรวจสอบย้อนกลับว่า แหล่งที่มาของวัตถุดิบในการปรุงแต่งสำหรับอาหาร สำหรับอาหารนั้นมีความปลอดภัยในการบริโภคมากน้อยเพียงใด สถานการณ์เข้าถึงแหล่งอาหารของครัวเรือนเป็นเช่นใด ประการสำคัญ สิ่งที่ทำท

อีกประการหนึ่ง คือ สำหรับจาก“ครัวไท่ค่าน” จะเป็นกระจกเงาสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการภาวะเปราะบางฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชน คือ จากป่าต้นน้ำจนถึงครัวไท่ค่าน ที่สัมพันธ์กับปัจจัยการใช้ที่ดิน กิจกรรมทางการเกษตร และสภาวะอากาศที่ผันแปรได้หรือไม่และอย่างไร

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชน: ผลงานที่ได้จากงานวิจัยจะร่วมกับท้องถิ่นเพื่อประเมินผลงานวิจัยพร้อมระดมความเห็นเพื่อสร้างข้อเสนอแนะเชิงนโยบายด้านความมั่นคงทางอาหารสู่ท้องถิ่น พร้อมทั้งประมวลองค์ความรู้แบบคู่มือเพื่อนำไปใช้เป็นฐานข้อมูลด้านความมั่นคงทางอาหารในการพัฒนาหน่วยงานของตนเอง เช่น นโยบายการจัดการและใช้ที่ดิน, แผนการฟื้นฟูแหล่งอาหารชุมชน และแผนการสร้างเสริมความมั่นคงอาหารด้วยการส่งเสริมองค์ความรู้ทำให้เกิดการปรับตัวของครัวเรือนและชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพต่อภาวะเปราะบางด้านฐานทรัพยากรอาหาร เป็นต้น ทั้งรูปแบบการจัดพิมพ์หนังสือและวีดิทัศน์

ส่วนที่ II

มูลพื้นฐานของชุมชนในมิติเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสุขภาวะชุมชน

บทที่ 4

"ไทดำ": พลวัตทางสังคม วัฒนธรรมและนิเวศชุมชน

ด่านซ้ายเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดเลย ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย มีลักษณะทางกายภาพประกอบด้วยเทือกเขาสูงสลับที่ราบแคบๆ ที่ตั้งอยู่กลางหุบเขา และมีลำน้ำหมัน เป็นลำน้ำสายหลักไหลผ่าน ลักษณะทางกายภาพดังกล่าวนี้ว่ามีอิทธิพลสำคัญต่อการกำหนดรูปแบบการดำเนินชีวิตประจำวันของคนท้องถิ่นในอำเภอด่านซ้ายหรือ “คนไทดำ” จนทำให้เกิดวิถีการทำการเกษตรที่มีรูปแบบเฉพาะตัว

4.1 ด่านซ้าย: เมืองในหุบเขาและพื้นที่สูง

อำเภอด่านซ้ายตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกห่างจากตัวจังหวัดเลยราว 82 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 1,732 ตารางกิโลเมตร ภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสลับซับซ้อน บางแห่งเป็นพื้นที่ราบลุ่มๆ ดอนๆ แต่มีลักษณะเด่นอยู่ตรงที่ตั้งตัวอำเภอจะเป็นที่ราบแคบๆ ทอดยาวไปทางทิศเหนือ และมีภูเขาขนาบสามด้านในทิศตะวันออก ทิศใต้ และทิศตะวันตก



แผนที่ 4.1 แสดงพื้นที่จังหวัด ประเทศไทย



แผนที่ 4.2 แสดงอำเภอต่างๆ ของจังหวัดเลย

(ที่มา: กรมพัฒนาที่ดินเขต 8 จังหวัดเลย, 2552)

กล่าวโดยสรุป อำเภอด่านซ้ายมีพื้นที่ราบร้อยละ 20 ของพื้นที่ทั้งหมด นอกนั้นเป็นเขตภูเขาสูง พื้นที่ราบระหว่างหุบเขาจะใช้ทำนาข้าวและสวน ส่วนพื้นที่ตามเชิงเขาเหมาะสำหรับทำไร่ เช่น ข้าวไร่ ข้าวโพด ถั่วลิสง ถั่วดำ ฝ้าย ยางพารา ฯลฯ ส่วนดินมีลักษณะเป็นดินร่วนผสมดินปนทราย และตามภูเขาจะมีป่าไม้จำพวกป่าเบญจพรรณและป่าเต็งรังเป็นส่วนใหญ่

ในด้านพัฒนาการของอำเภอด่านซ้าย ปรากฏหลักฐานในต้นสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ประกาศใช้พระราชบัญญัติปกครองท้องที่ ร.ศ.116 (พ.ศ. 2440) มีการเปลี่ยนการปกครองแบบเดิมมาเป็นแบบเทศาภิบาล แบ่งท้องที่ออกเป็นมณฑล เมือง อำเภอ ตำบล หมู่บ้าน เมืองด่านซ้ายจึงเปลี่ยนฐานะมาเป็นอำเภอด่านซ้าย ขึ้นอยู่กับมณฑลพิษณุโลก หลังจากนั้น ด่านซ้ายจึงโอนมาอยู่ในเขตการปกครองของจังหวัดเลยเมื่อ พ.ศ. 2450 ตามประกาศของกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ 4 มกราคม พ.ศ. 2450 และยังคงขึ้นอยู่ในเขตการปกครองของจังหวัดเลย จนกระทั่งปัจจุบัน (ศรีศักร และคณะ, 2548)

ปัจจุบัน อำเภอด่านซ้ายแบ่งการปกครองออกเป็น 10 ตำบล 97 หมู่บ้าน และการปกครองส่วนท้องถิ่น ประกอบด้วยเทศบาลตำบล 2 แห่ง องค์การบริหารส่วนตำบล 9 แห่ง มีประชากรราว 51,237 คน (สำนักทะเบียนกลาง กรมการปกครอง, 2556) ส่วนการวิจัยครั้งนี้เลือกบ้านนาเวียงใหญ่ ในวัฒนธรรมบ้านนาและบ้านห้วยตาดในวัฒนธรรมบ้านไร่เป็นภาพแทนของวัฒนธรรมการเกษตรของคนด่านซ้าย

4.2 กายภาพของบ้านนาและบ้านไร่

บ้านนาเวียงใหญ่: บ้านนาเวียงใหญ่ตั้งอยู่ริมลำน้ำหมัน ห่างจากตัวอำเภอด่านซ้ายไปทางทิศเหนือราว 2 กิโลเมตร พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบและหุบเขาสูงต่ำสลับกับเชิงเขา มีพื้นที่ราว 1,150 ไร่ มีลำน้ำหมันตั้งอยู่ทิศตะวันตกเป็นพรมแดนธรรมชาติระหว่างหมู่บ้านบ้านนาเวียงกับบ้านหนองฟ้าแลบ ถัดจากพื้นที่ราบลุ่มน้ำหมันจะเป็นที่ดอนและที่เชิงเขาสูงชัน ด้วยลักษณะทางกายภาพดังกล่าวจึงทำให้บ้านนาเวียงมีพื้นที่ราบทำการเกษตรจำกัด



ภาพ 4.1 บ้านนาเวียงใหญ่มุมมองจากภูอั้งลั้งจะเห็นว่ามิลักษณะเป็นที่ราบลุ่มกลางหุบเขา
(บันทึก: 7 สิงหาคม 2556)

บ้านห้วยตาด: บ้านห้วยตาดมีพื้นที่ประมาณ 14,700 ไร่ มีลำห้วยตาดไหลผ่านกลางหมู่บ้าน ตัวหมู่บ้านถูกโอบล้อมด้วยภูเขา กล่าวคือ มีภูอั้งลั้งตั้งอยู่ด้านทิศตะวันตกและเหนือของหมู่บ้าน และมีภูห้วยผักเนาตั้งอยู่ทิศตะวันออกและด้านใต้ของหมู่บ้าน ซึ่งตัวหมู่บ้านตั้งห่างจากอำเภอด่านซ้ายราว 8 กิโลเมตร ด้วยลักษณะทางกายภาพที่กล่าวมา บ้านห้วยตาดจึงไม่ต่างจากบ้านนาเวียงในแง่ที่ดินทำการเกษตรที่มีอยู่อย่างจำกัด ยิ่งกว่านั้นพื้นที่ราบสำหรับการเกษตรเมื่อเทียบกับจำนวนประชากรถือว่ามีน้อยมาก จนเป็นเหตุให้ชาวบ้านต้องขยายที่ทำกินขึ้นไปบนภูอั้งลั้ง



ภาพ 4.2 บ้านห้วยตาตมมองจากภูอึ้งลงจะเห็นว่าตั้งอยู่บนที่ราบแคบๆ บนพื้นที่สูง โดยมีเส้นทางสายหลวงสายด่านซ้าย-ภูเรือตัดผ่านกลาง (บันทึก: 2 สิงหาคม 2556)

4.3 ประชากร

ประชากรของบ้านนาเวียงใหญ่มีทั้งหมด 224 คน แบ่งเป็นเพศชาย 114 คน เพศหญิง 101 คน ส่วนครัวเรือนมี 70 ครัวเรือน (ครัวเรือนที่อาศัยอยู่จริงมีเพียง 60 ครัวเรือน แต่แจ้งขึ้นทะเบียนราษฎรกับอำเภอด่านซ้าย 70 ครัวเรือน) ขณะที่บ้านห้วยตาตมมีประชากร 710 คน 160 ครัวเรือน (สำนักทะเบียนกลาง กรมการปกครอง, 2556)

4.4 ครอบครัว การแต่งงาน แรงงาน และการถือครองที่ดิน

ระบบครอบครัวของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาตมเป็นครอบครัวขยาย เมื่อแต่งงานแล้ว คู่บ่าวสาวจะนิยมอยู่เรือนกับข้างพ่อแม่ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งตามตกลงกัน มีครัวเรือนน้อยรายที่แยกไปอยู่ต่างหาก โดยครัวเรือนดังกล่าวจะได้รับมรดกที่ดินจากพ่อแม่ของตนเอง ปัจจุบัน คนรุ่นใหม่ทั้งสองหมู่บ้านมักแต่งงานกับคนต่างถิ่น เพราะส่วนใหญ่จะออกไปทำงานที่เมืองใหญ่ๆ เช่น กรุงเทพฯ อุดรฯ ชลบุรี และสมุทรปราการ เป็นต้น จึงพบคู่ครองที่นั่น ด้วยเหตุนี้แรงงานภาคเกษตรของทั้งสองหมู่บ้านจึงแทบจะไม่พบคนรุ่นใหม่ จนชาวบ้านหลายคนกังวลว่าอนาคตอาจไม่มีคนทำนาและทำ

ไร่หากหมดคนรุ่นผู้ใหญ่ หรือไม่ก็อาจเป็นการทำการเกษตรแบบ “ว่าจ้าง” คือ จ้างแรงงานมาทำนา และไถ่แทน

ในแง่ที่ดินทำกิน บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดยังมีข้อจำกัดทางกายภาพ แม้บ้านนาเวียงจะมีพื้นที่น้อยกว่าบ้านห้วยตาด แต่เมื่อคิดเป็นอัตราส่วนต่อครัวเรือนจะพบว่ามียอดดินมากกว่าบ้านห้วยตาดคือ 10 ไร่ต่อครัวเรือน ในขณะที่บ้านห้วยตาด 5 ไร่ต่อครัวเรือน เหตุผลสำคัญเป็นเพราะจำนวนประชากรของบ้านห้วยตาดที่มากกว่า อีกทั้งหลายครัวเรือนของบ้านห้วยตาดได้ขายที่ดินของตัวเองให้กับนายทุนต่างถิ่น ดังนั้น หากชาวห้วยตาดบางครัวเรือนต้องการทำการเกษตรมากขึ้นก็ต้องจ่ายค่าเช่าเป็นรายปีให้กับนายทุน โดยคิดค่าเช่า 300-400 บาท ต่อไร่ต่อปี สิ่งเหล่านี้ถือเป็นอีกแรงกดดันหนึ่งที่สำคัญต่อระบบการผลิตอาหารของชุมชน

4.5 ประวัติศาสตร์ชุมชน

ประวัติศาสตร์ชุมชนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดเกิดจากการสังเคราะห์ข้อมูลชุมชนจากเอกสารต่างๆ ผสานเข้ากับประวัติศาสตร์บอกเล่า จากการสอบถามผู้เฒ่าผู้แก่และผู้รู้ท้องถิ่นทำให้เห็นว่า พัฒนาการทางประวัติศาสตร์สังคมของบ้านนาเวียงใหญ่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับประวัติศาสตร์เมืองด่านซ้าย ที่กลุ่มคนเป็นรากฐานทางวัฒนธรรมเดียวกัน กล่าวโดยสังเขปได้คือ

4.5.1 บ้านนาเวียงใหญ่ในบริบทประวัติศาสตร์ด่านซ้าย

คนนาเวียงใหญ่ส่วนใหญ่เชื่อว่าบรรพบุรุษของตนเองเป็นคนลาวที่อพยพมาจากหลวงพระบาง ด้วยเหตุผลกลใดไม่อาจทราบแน่ชัด สืบเนื่องมานานนับร้อยปี โดยใช้เส้นทางตามลำน้ำโขง ลัดเลาะผ่านเข้าสู่ลำน้ำเหือง ก่อนวกเข้าสู่ลำน้ำหมัน กระทั่งเดินทางมาพบพื้นที่ราบกว้างระหว่างหุบเขาจึงตั้งหมู่บ้านขึ้นพร้อมตั้งชื่อว่า “บ้านด่านซ้าย” ตามสภาพที่ตั้งของหมู่บ้านที่อยู่ในหุบเขาและตั้งอยู่ริมฝั่งซ้ายของลำน้ำหมัน (ปัจจุบันเป็นหมู่บ้านหนึ่งในเขตหมู่บ้านนาหอซึ่งตั้งอยู่เหนือบ้านนาเวียง)

เมื่อสร้างหมู่บ้านเป็นที่มั่นคง ชาวบ้านบางส่วนจึงขยายที่ทำกิน และเดินทางขึ้นสู่ด้านเหนือของลำน้ำหมันมาสร้างหมู่บ้านขึ้นใหม่เรียกชื่อหมู่บ้านนี้ว่า “บ้านนาเหาะ” ส่วนหนึ่งที่เรียกว่า “บ้านนาเหาะ” ชาวบ้านเล่ากันว่า คงมาจากชื่อของ “ท้าวเหาะหานาง” ผู้นำหมู่บ้านคนหนึ่งในกลุ่มบรรพบุรุษของพวกเขา ต่อมาบริเวณดังกล่าวได้กลายเป็นที่ตั้งเป็นหอโรง (ตั้งอยู่ที่วัดศรีภูมิ บ้านนาหอในปัจจุบัน) ของพระแก้วอาสา ท้าวครองสา ผู้นำชุมชนระดับเจ้าเมืองในเวลาต่อมา ด้วยเหตุเป็นที่ตั้งของหอโรงของผู้นำชุมชนนี้เอง ชาวบ้านจึงพากันเรียกชื่อหมู่บ้านว่า “บ้านหอโรง” ก่อนเดิมคำว่า

“นา” ลงข้างหน้า เพราะมีที่นาอยู่ใกล้หมู่บ้านมากมาย ต่อมาชาวบ้านจึงตัดคำว่า “โรง” ออก เหลือแต่ “นาหอ” และพากันเรียก “บ้านนาหอ” จนถึงทุกวันนี้

หลังจากนั้นชาวบ้านจึงขยายที่ทำกินอีกครั้ง โดยเดินทางขึ้นสู่ทิศเหนือของลำน้ำห่มัน มาตั้งหมู่บ้านใหม่ขึ้นที่บ้านบ้านด่านซ้ายและบ้านนาเวียง รวมทั้งบ้านนาเวียงใหญ่ ซึ่งเป็นที่มาของหมู่บ้านซึ่งเป็นที่ตั้งของตัวอำเภอด่านซ้าย และหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ซึ่งเป็นหนึ่งในหมู่บ้านสนามวิจัยครั้งนี้

4.5.2 ห้วยตาด: หมู่บ้านใหม่บนรากฐานวัฒนธรรมเก่า

ส่วนบ้านห้วยตาดเป็นหมู่บ้านใหม่อายุประมาณ 100 กว่าปี เกิดจากการขยายตัวของคนด่านซ้ายที่อยู่ตามลำน้ำห่มันเริ่มแออัด ผู้คนจึงขยับขยายมาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่สูงที่สามารถขยายพื้นที่ทำการเกษตรต่อไปในอนาคต หากทว่าก็มีข้อจำกัดในเรื่องของแหล่งน้ำ ด้วยเหตุนี้คนห้วยตาดจึงมีรากฐานทางประวัติศาสตร์สังคมและวัฒนธรรมเดียวกับคนด่านซ้ายทุกๆ ไป รวมทั้งคนบ้านนาเวียง อย่างไรก็ตาม ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้านจากคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่พบว่า เมื่อประมาณ 100 ปี มีชาวบ้าน 5-6 ครอบครัวได้อพยพจากบ้านเก่าห้วยบ่าง บ้านเก่าปากตลาด และบ้านเก่าโพธิ์ฮังมาอาศัยอยู่ที่บ้านห้วยตาด เนื่องจากหมู่บ้านอยู่ใกล้ลำน้ำ ซึ่งมีน้ำตกจากลานหินเป็นลัดหลั่น จึงได้ตั้งชื่อหมู่บ้านว่า ห้วยตาด มาจนทุกวันนี้

จึงเห็นได้ว่าบ้านนาเวียงใหญ่เป็นหมู่บ้านเก่าที่มีรากฐานทางวัฒนธรรมยาวนานนับร้อยๆ ปี ตรงข้ามกันคือบ้านห้วยตาดกลับมีประวัติศาสตร์ชุมชนที่ไม่ยาวนานนัก เพราะเป็นชุมชนใหม่ที่เพิ่งตั้ง อย่างไรก็ตามทั้งสองหมู่บ้านก็มีจุดร่วมเดียวกันคือมีรากฐานทางวัฒนธรรมสืบทอดมาจากกลุ่มคนลาวหลวงพระบาง ด้วยเงื่อนไขของอายุชุมชนนี้เอง น่าจะมีนัยยะสำคัญต่อวิถีการดำรงชีพของคนรุ่นยุคปัจจุบัน

4.6 ศาสนาและความเชื่อ

ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดนับถือพุทธศาสนาควบคู่ไปกับการนับถือผี ดังเห็นจากขนบธรรมเนียมต่างๆ เช่น ความเชื่อเรื่องผีต่างๆ ความเชื่อเจ้ากวน และเจ้าแม่นางเทียม เป็นต้น ขณะเดียวกันก็มีงานบุญประเพณีที่มีลักษณะเฉพาะของแต่ละชุมชนที่สัมพันธ์กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ เช่น งานไหว้ภู่อังลั้งของบ้านนาเวียงและงานไหว้ภูผาแดงของบ้านนาหอ เป็นต้น ส่วนประเพณีสำคัญทางพุทธศาสนาจะร่วมกันจัดที่วัดประจำชุมชนของตนเอง สิ่งที่น่าสนใจคือ ประเพณีพิธีกรรม และความเชื่อหลายๆ อย่างมีส่วนสัมพันธ์ทั้งทางตรงและทางอ้อมกับวิถีการดำรงชีวิตในสังคมเกษตรที่มีส่วนสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

4.6.1 วัด: ศูนย์กลางของชุมชน

ด้านความเชื่อทางพุทธศาสนาของคนในกลุ่มน้ำหมั้นจะมีวัดประจำหมู่บ้าน เป็นศูนย์กลางของชุมชนประกอบพิธีกรรมต่างๆ วัดที่สำคัญของบ้านนาเวียงใหญ่คือวัดโพธิ์ศรีส่วนบ้านห้วยตาดคือวัดมัทธมิมาวาท

ประวัติความเป็นมาของวัดโพธิ์ศรีบ้านนาเวียงใหญ่ เริ่มก่อตั้งขึ้นสมัยก่อสร้างองค์พระธาตุศรีสองรัก เริ่มแรกได้ก่อตั้งเป็นสำนักสงฆ์ โดยมีชาวลาวเป็นผู้ก่อตั้ง ต่อมา มีการปรับปรุงให้มาเป็นวัด หลายปีต่อมาจึงยกฐานะจากสำนักสงฆ์ขึ้นเป็นวัด ชื่อวัดโพธิ์ศรีบ้านนาเวียงใหญ่ มีหลวงตาห้ำเป็นภิกษุดูแลและบริหารงานวัด พร้อมกับพระลูกวัดคือ หลวงตาสมบุรณ์ หลวงตาน่าน และในปี พ.ศ. 2515 หลวงตาห้ำได้รับการแต่งตั้งเป็นเจ้าอาวาส และในช่วงที่เป็นเจ้าอาวาสอยู่นั้นได้มีการสร้างกุฏิขึ้นอีก 2 หลัง เพื่อให้พระและสามเณรเข้ามาพักและจำพรรษาอยู่ที่วัด ในปีต่อมาได้สร้างศาลาการเปรียญขึ้นอีก 1 หลัง

ปัจจุบันชาวบ้านและพี่น้องจากบ้านใกล้เคียงได้ช่วยกันก่อสร้างจนแล้วเสร็จ ซึ่งทางวัดไม่ได้ใช้งบประมาณจากทางราชการแต่อย่างใด และในปี พ.ศ.2539 หลวงตาห้ำได้มรณภาพ พระสมบุรณ์ก็ขึ้นมารับช่วงต่อจากเจ้าอาวาส ซึ่งบริหารวัดได้ไม่นานก็ออกจากวัดไปจำพรรษาอยู่ที่วัดในอำเภอเมืองเลย ต่อจากนั้นทางวัดร่วมกับชาวบ้านในหมู่บ้านได้แต่งตั้งหลวงตาน่าน ก่อนที่พระอนันต์จะขึ้นมาเป็นเจ้าอาวาสในปัจจุบัน

ส่วนบ้านห้วยตาดมีวัดมัทธมิมาวาทเป็นศูนย์กลางประกอบพิธีกรรมทางศาสนาเป็นวัดใหม่ที่สร้างขึ้นช่วงหลังจากการก่อตั้งชุมชน ตัววัดตั้งอยู่ด้านเหนือหมู่บ้านติดกับเชิงเขาภูอ่างถ้ง ปัจจุบันมีพระจำพรรษาเพียงสองรูป วัดจึงมีสภาพค่อนข้างเงียบเหงา แต่ก็ยังคงเป็นสถานที่หลักในการประกอบกิจกรรมทางพุทธศาสนาต่างๆ ปัจจุบัน บ้านห้วยตาด ยังมีสำนักสงฆ์ลาดหินอินแปลงตั้งอยู่ด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้าน ซึ่งก่อตั้งได้ไม่นานนัก ถือเป็นศูนย์รวมจิตใจของคนในชุมชนอีกแห่งหนึ่ง

4.6.2 ความเชื่อเรื่องผี

ความเชื่อเรื่องการนับถือผีและสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติเป็นความเชื่อดั้งเดิม ที่ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดเชื่อกันว่า ตามป่า ตามภูเขา ถ้า แม่น้ำ ห้วยหนอง คลองบึง และรอบหมู่บ้านมีดวงวิญญาณสิ่งศักดิ์สิทธิ์อาศัยอยู่ ผู้ใดละเมิดหรือไม่เคารพบูชาจะได้รับอันตราย เจ็บไข้ ได้ป่วย หรือประสบเคราะห์กรรมต่างๆ นานา อย่างไรก็ตาม ในหัวข้อนี้จะกล่าวเฉพาะความเชื่อเรื่องผี ที่สัมพันธ์กับฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชนซึ่งก็คือความเชื่อเรื่องผีป่าและผิวน้ำ

ผีป่า: ผีป่าหมายถึงคนตายที่ประสบอุบัติเหตุ เช่น ตกต้นไม้ ถูกสัตว์ป่าขบกัด ถูกงูกัด หรือ ถูกอสรพิษกัดจนถึงแก่ความตาย จะกลายเป็นดวงวิญญาณล่องลอยวนเวียนเป็นเจ้าป่า อยู่ตามบริเวณที่เกิดเหตุนั้นๆ

ผีป่าผีดง: ผีป่าผีดง คนในชุมชนยังเชื่อถือกันอยู่ว่าผีป่าผีดงมีจริง และจะทำให้เราได้รับอันตรายจากผีป่าผีดง หากเราไปลบหลู่หรือเรียกอีกอย่างว่าผีดป่า เช่น เราไปหากินลงเบ็ดหรือเข้าป่าไปล่าสัตว์ หากเราพูดจาไม่ดีมีการทำทาสสิ่งที่ไม่เห็นเป็นการผิด วันนั้นทั้งวันจะไม่ได้ปลาสักตัวเดียวหรือไม่พบเห็นสัตว์ป่า และจะเกิดสิ่งที่ไม่คาดฝันขึ้นมา บางคนที่ผีดผีป่าผีดงมากๆ อาจจะได้รับอันตรายถึงขั้นบาดเจ็บได้ เวลาเข้าป่าเขาห้ามพูดจาไม่ดีที่พูดแล้วเป็นการลบหลู่เจ้าป่าเจ้าเขา เพราะว่าเจ้าที่แรง (ป่าเขตป่าขว้าง) หรือเป็นป่าที่เป็นโป่งเป็นชำ บางทีก็ไม่พูดจากันถ้าไม่จำเป็น จะหาปลาที่ไหนไปพอหาได้พอแล้วก็รีบกลับบ้าน

ผีน้ำ: ผีน้ำก็เช่นเดียวกัน จะประสบอุบัติเหตุ ตายในน้ำ จะเป็นผีสิงอยู่ในวังน้ำนั้นๆ หากมีผู้คนเข้าไปใกล้กลายบุญก็จะประสบเคราะห์ มีอันเป็นไปต่างๆ นานา

ปัจจุบันแทบทุกครัวเรือนยังมีความเชื่อในเรื่องดังกล่าว โดยจะนับถือและปฏิบัติอยู่เป็นประจำ นอกจากนี้ ในหลายครัวเรือนยังคงมีความเชื่อเรื่องผีบ้านร่วมกันกลายเป็นผีประจำหมู่บ้าน แต่สิ่งที่น่าสังเกต คือ ผีที่รับการยกย่องมักเป็นบุคคลที่สร้างคุณความดีและมีฐานะ ทำให้ผู้คนเคารพนับถือ จะได้รับการยกย่อง และมอบให้เป็นผู้ปกครองหรือหัวหน้าหมู่บ้าน (เหมือนผู้ใหญ่บ้านในปัจจุบัน) รักษาความสงบเรียบร้อยของหมู่บ้าน ให้ผู้คนในหมู่บ้านประกอบอาชีพและดำรงชีวิตอยู่เย็นเป็นสุข เมื่อบุคคลดังกล่าวถึงแก่กรรม วิญญาณจะล่องลอยวนเวียนอยู่ในบริเวณหมู่บ้านหรือชุมชนนั้นๆ

ชาวบ้านจะร่วมกันจัดหาสถานที่ที่เป็นป่า มีต้นไม้ใหญ่ร่มรื่น มีน้ำซับ น้ำตามธรรมชาติ อยู่ในที่ลับแล (ภาษาถิ่นเรียกว่าอยู่ตามซอกหลืบ) เพื่อปลูกสร้างหอหรือศาลเรียกว่า หอเจ้าหรือศาลเจ้าสำหรับให้ดวงวิญญาณของหัวหน้าที่ล่วงลับไปแล้วสิงสถิต แต่ละปีชาวบ้านจะร่วมกันจัดหาจัดทำอาหารหวานคาวมีข้าวต้ม ไก่ต้ม เหล้า ดอกไม้ เทียน ไปเซ่นไหว้ บวงสรวงและอธิษฐานให้ลูกหลานได้อยู่เย็นเป็นสุข อย่าได้มีสิ่งชั่วร้าย เหตุเภทภัยต่างๆ มากล้ำกลาย ขอให้ทุกคนในหมู่บ้านมีความรักใคร่ สามัคคีปรองดอง พึ่งพาอาศัยห่วงหาอาทรซึ่งกันและกัน ทำไร่นาได้มากได้ผล พิธีนี้จัดทำในตอนฤดูฝนของแต่ละปี

กล่าวโดยสรุปปัจจุบันความเชื่อต่างๆ เกี่ยวกับเรื่องผียังคงปรากฏอยู่ในโลกทัศน์ทางความเชื่อของคนบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาด รวมทั้งคนไทดำในอำเภอด่านซ้าย เพียงแต่ธรรมเนียมปฏิบัติไม่เข้มงวดเท่าสมัยก่อน ในขณะที่เด็กรุ่นใหม่ส่วนใหญ่มองกลับเห็นว่าเป็นเรื่องเล่าของคนรุ่นก่อนมากกว่าที่จะเป็นเรื่องจริง แต่ก็ยังคงให้ความเคารพนับถือ

4.6.3 ฮีตสิบสอง: ประเพณีและพิธีกรรมในรอบปี

นอกเหนือจากฮีตสิบสองที่เป็นธรรมเนียมปฏิบัติทั่วไปของคนลาวเวียงใหญ่และห้วยตาด ชาวบ้านยังผนวกประเพณีและพิธีกรรมในรอบปี ที่สัมพันธ์กับพุทธศาสนาและการนับถือผี โดยมีงานประเพณีที่สำคัญจะนับตามปฏิทินจันทรคติ เริ่มจากเดือนห้าที่ถือเป็นเดือนเริ่มต้นกิจกรรมทางการเกษตร

เดือนห้า: สงกรานต์

สงกรานต์ เริ่มตั้งแต่วันที่ 13-15 เมษายน วันแรกถือเป็นวันมหาสงกรานต์ วันที่สองเป็นวันเนา และวันสุดท้ายเป็นวันเถลิงศก ชาวบ้านหรือผู้เฒ่าผู้แก่คนโบราณถือเป็นวันขึ้นปีใหม่

วันแรกมีพิธีสงฆ์พระพุทธรูปที่วัดตามประสาชาวบ้านเรียกกันว่าสงฆ์พระเจ้าน้อย เพราะจะนำพระไปตั้งไว้ที่ร้านหรือหอพระเจ้าน้อย ตอนเช้าทางวัดจะร่วมมือกับกวนจำ (ผู้นำแห่งจิตวิญญาณของหมู่บ้าน) จัดเตรียมนิมนต์พระพุทธรูปไว้ที่จะสงฆ์ช่วงบ่าย ชาวบ้านจะนำน้ำอบ น้ำหอม และดอกไม้ ไปวัดเมื่อพร้อมกวนจำจะกล่าวคำบูชาคารวะต่อพระพุทธรูปและพระภิกษุสงฆ์ขอสงฆ์ก่อนทำการสงฆ์พระพุทธรูปโดยใช้ช่อดอกไม้จุ่มน้ำอบน้ำหอมสงฆ์องค์พระพุทธรูป

วันต่อมาแต่ละครอบครัวจะมีการรวมตัวเพื่อพบปะญาติพี่น้องพูดคุยสนทนากัน นอกจากนี้ตามละแวกหมู่บ้านจะมีการเล่นต่างๆ ขณะเดียวกัน คนเฒ่าคนแก่และคนหนุ่มสาวในหมู่บ้านจะมารวมตัวกันที่ลานหมู่บ้านของตนเองเพื่อร่วมสนุกกัน มีการเล่นกันหลายอย่าง เช่น การโยนเงิน การเล่นหมากและ (การเล่นสะบ้า) การเล่นน้ำ ปะแป้ง และที่ขาดไม่ได้คืออย่างหนึ่งคือ คนหนุ่มสาวที่อยู่ในหมู่บ้านจะพากันไปตักน้ำที่แม่น้ำหมันไปไว้ให้คนเฒ่าคนแก่ไว้อาบน้ำในวันสงกรานต์

ตอนเช้าของวันสุดท้ายของงาน จะมีการทำบุญตักบาตร ตอนบ่ายมีการแขวนธงยาว และก่อพระเจดีย์ทรายที่วัด นอกจากนี้ยังมีการสงฆ์พระสงฆ์ ผู้หลักผู้ใหญ่ และผู้เฒ่าผู้แก่ ขอโหสิกรรม มีพิธีบายศรีสู่ขวัญพระพุทธรูปหรือพระเจ้าน้อย ขณะที่บางวัดอาจเชิญพระพุทธรูป 4 องค์ไปไว้ที่หอทรง เพื่อให้พี่น้องประชาชนนำเอาน้ำหอมไปสงฆ์ ถัดจากวันสงกรานต์อีกด้วย โดยมีการสงฆ์ทุกวันจนกว่าจะแห่ดอกไม้เสร็จ หรืออย่างช้าไม่เกินวันเพ็ญเดือนหก

แตกต่างกับสมัยปัจจุบัน เพราะคนสมัยนี้ไม่มีการเล่นแบบสมัยก่อน คนหนุ่มสาวยุคนี้จะไม่ค่อยเล่นอยู่ในหมู่บ้าน ส่วนมากจะออกไปเที่ยวที่หมู่บ้านอื่นๆ หนุ่มสาวบางส่วนที่เหลืออยู่ในหมู่บ้านก็จะมีการกินเหล้าสังสรรค์กับเพื่อนๆ ในหมู่บ้าน อย่างไรก็ตามสิ่งที่ยังคงไว้ก็คือการสงฆ์พระพุทธรูปและการประกอบพิธีสงฆ์ต่างๆ ซึ่งจะจัดขึ้นช่วงวันแรก

เดือนหก: บุญสูตรชำระและงานไหว้พระธาตุศรีสองรัก

บุญสูตรชำระ: งานบุญนี้ประกอบพิธีภายในเดือน 6 จะเป็นวันไหนก็ได้ที่เป็นวันดี ไม่ใช่ วันหล่มหลวง วันใหม่ วันเก้ากอง และวันจม วันที่กล่าวมานี้ชาวบ้านไม่เลือกทำบุญ ก่อนประกอบพิธี กวนจ้ำ (ผู้นำทางจิตวิญญาณของชุมชน) และผู้เฒ่าผู้แก่จะเป็นผู้ให้คำแนะนำในการกำหนดวันประกอบพิธี เมื่อถึงวันงาน ชาวบ้านจะมาช่วยกันหาสิ่งของที่จำเป็นในการแต่งบุญคุณบ้าน

วันแรกของงาน ชาวบ้านจะช่วยปลูกผามจัดเป็นที่นั่งให้พระภิกษุสงฆ์สวดมนต์เย็น โดยชาวบ้านทุกคนรอบครัวจะเตรียมเอาทรายใส่กระถางหรือกระป๋องน้ำ 1 ขวด ผ้ายศกแขนหลายเส้น เอามาตั้งไว้ให้พระสวดให้ครบ 3 วัน เพื่อเป็นสิริมงคลและให้หมดเคราะห์ นอกจากนี้ ยังร่วมกันแต่งเครื่องสักการะบูชา และแต่งเครื่องร้อยเครื่องพัน

ทุกระถางของเครื่องร้อยเครื่องพันจะมีเครื่องสักการะเหมือนกันหมด แต่จะใส่ตามวันที่ระบุนมา และนิมนต์พระภิกษุสงฆ์มาสวดพระพุทธรูปมนต์เย็นเป็นเวลา 3 วัน ในวันสุดท้าย ชาวบ้านทุกหลังคาเรือนและบ้านใกล้เคียงจะเตรียมเงินทำบุญพร้อมรับน้ำมนต์ ช่วงเวลาดังกล่าว จะมีพราหมณ์มาประกอบพิธีสูตรสะเดาะเคราะห์กระถางประจำวัน (พราหมณ์คือ คนธรรมดาๆ แต่ถือข้อปฏิบัติเคร่งครัดกว่าชาวบ้านทั่วๆ กล่าวคือ จะไม่ตัดผม ทุกวันพระจะต้องเข้าวัด ถือศีล 8 ปฏิบัติตัวคล้ายกับพระภิกษุสงฆ์) ใครเกิดวันไหนก็ไปจุดเทียนเล็กใส่กับกระถางวันเกิดของตนเอง พร้อมทั้งใส่เงินลงไปในกระถางส่งกระถางใหญ่พระสวดสะเดาะเคราะห์ให้ทั้งหมู่บ้าน แล้วนำไปลอยที่แม่น้ำ ยิ่งปีนส่งสามนัด เพื่อสะเดาะเคราะห์ให้ทั้งหมู่บ้านให้ทุกคนอยู่ร่มเย็นเป็นสุขตลอดไป

บุญสูตรชำระจึงเป็นความเชื่อที่ชาวบ้านยึดถือมาตั้งแต่สมัยคุณปู่ย่า ตายาย พ่อแม่พี่น้อง จนสืบทอดมาสู่สมัยปัจจุบันก็ยังมีพิธีกรรมนี้อยู่ เพราะชาวบ้านเชื่อว่า ถ้าหมู่บ้านได้จัดสูตรบุญคุณบ้านไปแล้วจะทำให้ชาวบ้านมีการกินคืออยู่ดี ไม่มีโรคภัยไข้เจ็บมาเบียดเบียนทำอะไรก็เจริญรุ่งเรือง ไม่มีอุปสรรคและเป็นสิริมงคลให้กับตัวเองและครอบครัวและคนในหมู่บ้านต่อไป ซึ่งเป็นเหตุผลที่ชาวบ้านต้องจัดพิธีกรรมอันนี้ขึ้นทุกปี และเป็นความเชื่ออีกทางหนึ่งของหมู่บ้านก็คือ ถ้าในปีไหนทางหมู่บ้านไม่มีการจัดสูตรบุญคุณบ้านก็จะทำให้หมู่บ้านทำอะไรไม่ราบรื่น จะมีอุปสรรคต่างๆเกิดขึ้นในหมู่บ้าน

ไหว้พระธาตุศรีสองรัก: แม้พระธาตุศรีสองรักจะไม่ได้ตั้งอยู่ที่บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด แต่พระธาตุศรีสองรักก็เป็นศูนย์กลางจิตใจของคนทั้งสองหมู่บ้าน งานประเพณีไหว้พระธาตุศรีสองรักจัดขึ้นช่วงเดือน 6 งานจัด 4 วัน 3 คืน ภายในงานจะมีหน่วยงานราชการมาขายดอกไม้ธูปเทียนเพื่อให้ผู้คนที่มาเที่ยวงานได้ซื้อทำบุญกับองค์พระธาตุศรีสองรัก แต่ละคืนจะมีมหรสพตลอดทั้งคืน

ตอนเช้ามีการบูชาองค์พระธาตุศรีสองรักนำโดยเหล่าผู้นำจิตวิญญาณของชุมชน ได้แก่ เจ้าพ่อกวน เจ้าแม่นางเทียม พ่อแสน และนางแตง ทุกคนมารวมตัวกันในบริเวณองค์พระธาตุศรีสองรักเพื่อทำพิธีบูชาองค์พระธาตุ เมื่อเสร็จพิธีแล้วชาวบ้านที่มารอล้างองค์พระธาตุ โดยจะนำน้ำใส่ถังหิ้ว ขึ้นมาให้เจ้าพ่อกวน พ่อแสนที่ขึ้นไปบนองค์พระธาตุเพื่อทำการล้างธาตุ

วันสุดท้ายของงาน คือ วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 6 ช่วงเช้า จะมีชาวบ้านทั้งจากทั่วสารทิศและหมู่บ้านใกล้เคียง ทั้งที่อยู่ในจังหวัดเดียวกันและต่างท้องถิ่น ที่เคยบนไว้กับองค์พระธาตุศรีสองรัก เมื่อครบกำหนดจะมาแก้บน โดยนำเอาต้นฝ้ายมาถวายองค์พระธาตุศรีสองรัก



ภาพ 4.3 การถวายต้นฝ้ายแก้บน (บะ) คือหนึ่งในพิธีกรรมที่สำคัญของงานไหว้พระธาตุศรีสองรัก
(บันทึก: 21 พฤษภาคม 2557)

วิธีการทำต้นฝ้าย ชาวบ้านจะนำเอาต้นกล้วยต้นเล็กๆ มาตกแต่งใบซึ่งมีด้วยกันหลายวิธี เช่น วิธีแรกทำจากต้นกล้วยเล็กๆ หรือใช้ซี่ฝ้ายเป็นแผ่นเล็กๆ เอามาเสียบไม้แล้วนำมาปักตามต้นกล้วยเพื่อให้สวยงาม วิธีที่สองคือใช้ไม้ไผ่มาสานเป็นแผ่นเล็กๆ มาเสียบกับไม้ แล้วนำมาปักติดกับต้นฝ้ายเพื่อให้สวยงามเป็นอันเสร็จพร้อมที่จะนำมาถวาย (ต้นฝ้ายมี 2 ขนาด คือ ใหญ่และเล็ก)

ช่วงกลางวันของงานจะมีการบวชพระ ณ บริเวณองค์พระธาตุศรีสองรัก การบวชพระนี้ ถือเป็นความเชื่อที่มีมานานแล้วว่าชาวไทยที่มีอายุ 20 ปีขึ้นไปถ้าได้บวชในงานพระธาตุแล้วจะได้บุญวาสนา มหาศาลและปฏิบัติสืบสานประเพณีตั้งแต่บัดนั้นจนมาถึงปัจจุบัน

เดือนเจ็ด: พิธีแฮกนา/ไร่

เมื่อถึงเดือน 7-8 ฝนเริ่มลง ชาวบ้านเริ่มทำไร่ทำนา ก่อนที่จะดำนาหรือหว่านข้าว ชาวบ้านต้องประกอบพิธีแฮกนา/ไร่ ด้วยการทำคันแฮกให้สูงจากคันนา โดยใช้ไม้ดอกยาวราว 2-3 เมตร สานเป็นรูปปลาแขวนไว้ด้านท้าย พร้อมสร้างตบน้อยปักไว้กับคันแฮกที่นา/ไร่ แล้วปักต้นข้าว 9 ต้น พร้อมท่องคาถา ดังนี้ ปักต้นที่ 1 ว่า ปักต้นนี้ดีด้วยสายตะวันออก, ปักต้นที่ 2 ว่า ปักต้นนี้ดีด้วยพระจันทร์ ออกขาวใส, ปักต้นที่ 3 ว่า ปักต้นนี้ดีด้วยใบ แสนหน่อ, ปักต้นที่ 4 ว่า ปักต้นนี้ดีด้วย แสนสรวง, ปักต้นที่ 5 ว่า ปักต้นนี้ดีด้วยแสนเม็ด, ปักต้นที่ 6 ว่า ปักต้นนี้ดีด้วยข้าวป่าแสนเหลา, ปักต้นที่ 7 ว่า ต้นนี้ดีกว่าข้าวแสนหมื่น, ปักต้นที่ 8 ว่า ปักต้นนี้ดีมีฤทธิ์บ่เศร้า (บ่เศร้า หมายถึง ไม่โศกเศร้า), และท้ายสุดปักต้นที่ 9 ว่า ได้ข้าวแสนล้าน ข้าวหมื่นเยีย (เยีย หมายถึง กระบุง-กระโทก) เมื่อปักครบ 9 ต้นแล้วเอาไม้ปักล้อมไว้

เดือนแปด: บุญหลวงและไหว้ภู่อังล้ง

งานบุญหลวง: โดยทั่วไปงานบุญหลวงของชาวอีสานมักจัดขึ้นในช่วงเดือน 4 แต่บ้านนาเวียงใหญ่จัดขึ้นเดือน 8 หลังจากงานบุญหลวงวัดโพธิ์ชัยบ้านด่านซ้ายจัดเสร็จสิ้นแล้ว เหตุที่ถือเช่นนี้เพราะถือว่าต้องให้วัดเก่าแก่ประกอบพิธีก่อน ซึ่งวัดโพธิ์ชัยเป็นวัดเก่าแก่ของอำเภอด่านซ้าย ส่วนบ้านห้วยตาลไม่มีการประกอบพิธีบุญนี้ที่หมู่บ้านเพราะเป็นหมู่บ้านที่จัดตั้งขึ้นใหม่ หากจะเข้าร่วมพิธีงานบุญหลวงต้องเดินทางมาประกอบพิธีที่วัดโพธิ์ชัย ศูนย์กลางของอำเภอด่านซ้าย

โดยทั่วไปงานบุญหลวงจัดขึ้น 4 วัน คือ วันแรกคือวันแตงวัด วันที่สองเป็นวันโสม ถัดมาวันที่สามเป็นวันแห่พระ ท้ายสุด เป็นวันฟังเทศน์ สิ่งที่น่าสนใจก็คือ ในช่วงเย็นของวันแห่พระจะมีการจุดบั้งไฟ นอกจากจะเป็นการแข่งขันระหว่างหมู่บ้าน หากแต่ยังเป็นการเสี่ยงทายว่าฟ้าฝนปีนี้จะตกเป็นเช่นไร โดยดูจากบั้งไฟแสนหรือบั้งไฟอ้นแรก หากขึ้นสูงก็แสดงว่าฝนตกชุกดี หากขึ้นต่ำก็แสดงว่าแนวโน้มน้ำปีนี้จะแล้งเป็นต้น

งานไหว้ภู่อังล้ง: งานไหว้ภู่อังล้งเป็นประเพณีของหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ที่มีมาแต่โบราณ แต่ชาวบ้านหมู่บ้านอื่นที่เคารพศรัทธาหรือมีความเชื่อต่อภู่อังล้งก็สามารถเข้าร่วมพิธีนี้ได้เช่นกัน กล่าวคือ เมื่อถึงเดือน 8 วันอาสาฬหบูชาหรือวันก่อนเข้าพรรษา 1 วัน ชาวบ้านนาเวียงและหมู่บ้านใกล้เคียงจะไปตักบาตรทำบุญที่วัดตอนเช้าเสร็จเรียบร้อยแล้ว กวนจ้ำ นางแตง ชาวบ้าน และพระภิกษุ

สงฆ์ 4 รูปจะร่วมกันเดินทางขึ้นภูอ่างตั้ง ส่วนชาวบ้านจะจัดเตรียมน้ำ กับข้าว และเครื่องที่จะนำไปแต่งสักการะบูชาภูอ่างตั้ง ระหว่างทางก็จะตีฆ้อง ตีกลอง และตีฉาบ เป็นที่สนุกสนาน เมื่อเหนื่อยก็พักกันระหว่างทาง หายเหนื่อยก็เดินกันต่อ โดยมีข้อกำหนดว่า ต้องเดินทางไปถึงภูก่อนเที่ยงและระหว่างเดินขึ้นเขาห้ามดื่มดื่มน้ำและกินอาหารเป็นอันขาด จึงต้องอาศัยความศรัทธาและความอดทนสูง ดังนั้นหากครอบครัวใดผู้เฒ่าผู้แก่ขึ้นไปไม่ได้ ก็จะส่งลูกหลานเป็นตัวแทนขึ้นไปไหว้ภูอ่างตั้ง



4.4 การประกอบพิธีกรรมบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติในประเพณีไหว้ภูอ่างตั้งบ้านนาเวียงใหญ่
(บันทึก: 16 กรกฎาคม 2556)

พอไปถึงสถานที่ประกอบพิธี ชาวบ้านจะช่วยกันแต่งเครื่องบูชา แต่งเครื่องร้อย เครื่องพัน และจัดหาใบไม้ใหญ่มาเย็บจอกให้ได้ 125 จอก เครื่องไหว้แต่ละจอกประกอบด้วย กล้วย-อ้อย, แกงส้ม, แกงหวาน, เมี่ยง, หมาก, เทียน, ดอกไม้, ขนมหวาน, เนื้อย่าง, ปลาอย่าง, ผลไม้, ข้าวโพด, ข้าวต้ม, ข้าวตอก และใบพลู ทั้งหมดที่กล่าวมานี้อย่างละ 10 ชิ้น

บริเวณลานประกอบพิธีมีข้อห้ามว่า ห้ามคนเข้านั่งเล่น ห้ามผู้หญิงผ่านลานหินซึ่งจัดทำเป็นอาสนะของพระภิกษุ ดังนั้น เวลาประกอบพิธีผู้หญิงนั่งฟากหนึ่ง ผู้ชายจะนั่งอีกฟากหนึ่ง หลังจาก

นั้น กวนจี้จะเป็นผู้จัดศาลทำหิ้ง 5 หิ้ง ใส่เครื่องไหว้หิ้งละ 25 จอก และประกอบพิธีถวายเครื่องสักการะบูชาเจ้าภู่อังล้ง ต่อจากนั้น ชาวบ้านจะร่วมกันถวายภัตตาหารเพลแก่พระสงฆ์ เมื่อฉันเสร็จแล้ว เทศน์ 1 กัณฑ์ ก่อนที่กวนจี้จะประกอบพิธีต่อเพื่อขอฟ้าขอฝนให้ตกตามฤดูกาล ขอให้พี่น้องได้มีน้ำใช้ในนา ขอเจ้าป่า เจ้าเขา และเหล่าเทวดาทั้งหลายไม่ว่าจะเป็น ภู่อังล้ง ภูผาแดง ภูผาต่าง ผาแดงนางไอ่ มาร่วมเพื่อเป็นสักขีพยาน เพื่อให้ชาวบ้านอยู่เย็นเป็นสุข หมดเคราะห์ หมดโศก ขอให้ทำนาทำไร่ได้ผลอุดมสมบูรณ์ เสร็จแล้วจึงแขวนธงสักการะบูชาภู่อังล้ง แล้วจุดบั้งไฟเป็นการเสี่ยงทายว่าปีนี้มีปริมาณน้ำฝนจะดีไหม ถ้าฝนจะได้ทำนาก็ขอให้บั้งไฟที่จุดเสี่ยงทายขึ้นดี ถ้าไม่มีฟ้าไม่มีฝนก็อย่าได้ขึ้น

พอเสร็จแล้วจากพิธีต่างๆ กวนจี้นำพาพิธีการระต่อเจ้าภู่อังล้งเพื่อว่าลูกหลานทุกคนที่ขึ้นไปร่วมพิธีในครั้งนี้อาจจะทำการไม่สมควร ควรขอการระต่อเจ้าของพื้นที่ ใครที่รับผิดชอบหอบหิ้วสิ่งของขึ้นไปก็ต้องรับผิดชอบเอาลงมา ระหว่างการเดินทางลงมีการตีฆ้องและกลองร้องรำ เมื่อกลับลงมาเชิงเขาสาคน้ำจี้โคลนเล่นกันเป็นที่สนุกสนาน ก่อนแยกย้ายกลับบ้าน

ชาวนาเวียงใหญ่เชื่อกันว่า หากครอบครัวไหนไม่ไปร่วมไหว้ภู ปีต่อมาก็ต้องนำเครื่องเช่นไปทำบุญเป็นสองเท่า หากปฏิบัติไหว้ภูทุกปีจะทำให้หมู่บ้านอยู่เย็นเป็นสุข ไม่เกิดความเดือดร้อน ประสบแต่ความสุข อีกทั้งยังเป็นการเตรียมตัวว่าปีนี้จะวางแผนในการเพาะปลูกอย่างไร ถ้าฝนฟ้าดีก็ตัดสินใจทำนา แต่หากน้ำท่าขาดแคลนก็ให้ชาวบ้านระมัดระวังในการทำกิน

ปัจจุบันประเพณีไหว้ภู่อังล้งในแง่พิธีกรรมไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมากนัก ของที่ใช้แต่บูชาภู่อังล้งยังเหมือนเดิม และจุดประสงค์ก็คล้ายๆ กันคือ เพื่อให้ปกป้องรักษาคุ้มครอง คนที่อยู่ในหมู่บ้านให้ปลอดภัย แต่สิ่งที่เปลี่ยนแปลงไปคือ จำนวนชาวบ้านที่ขึ้นไปบูชาลดลงมาก ต่างกันอย่างสิ้นเชิงจากสมัยก่อนที่ผู้คนนิยมขึ้นไปบูชาเป็นจำนวนมาก ส่วนสาเหตุที่ชาวบ้านไม่นิยมขึ้นบูชาภู่อังล้งเพราะว่า สถานที่ประกอบอยู่บนภู ต้องเดินทางไกลขึ้นเขา การเดินทางลำบาก ทำให้เดินขึ้นเขาไม่ไหว ผู้คนสมัยก่อนไม่ได้ขึ้นเขาเก่ง มีความอดทนสูง ประกอบกับหลายครอบครัวเปลี่ยนอาชีพจากการเกษตรไปทำอาชีพอื่น เช่น รับจ้าง และรับข้าราชการ เป็นต้น รวมไปถึงการที่ชาวบ้านได้รับการศึกษาที่สูงขึ้นก็มีส่วนสำคัญต่อการทัศนคติและโลกทัศน์ต่อความเชื่อดังกล่าว อย่างไรก็ตามทางหมู่บ้านยังคงปฏิบัติสืบสานประเพณีนี้อยู่อย่างต่อเนื่องทุกๆ ปี

เดือนเก้า: บุญข้าวประดับดิน

เดือนเก้าทำบุญข้าวประดับดินหรือวันห่อข้าวประดับดิน ตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 9 เครื่องเช่นประกอบด้วยข้าวสารอาหารแห้งรวมกันแล้วห่อไปถวายพระที่วัด เพื่ออุทิศให้ญาติพี่น้อง พ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย และเจ้ากรรมนายเวร ที่ล่วงลับไปแล้ว พอถึงวันแรม 12 ค่ำ เดือน 9 ชาวบ้านจะจัดเตรียมอาหารคาวหวาน ผลไม้ พร้อมทั้งหมากพลู ห่อด้วยใบตองใส่ในกระถางเพื่อนำไปวางไว้ที่ใดที่

หนึ่งในบริเวณวัด พร้อมจุดเทียนบอกกล่าวให้ผู้ล่วงลับไปแล้วได้มารับเอาอาหารหวานคาว ต่อจากนั้นเตรียมสิ่งของต่างๆ ไปใส่บาตรและถวายทานแด่พระสงฆ์ ฟังเทศน์และกรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลไปให้ผู้ล่วงลับไปแล้ว เป็นอันเสร็จพิธี

เดือนสิบ: บุญข้าวสาก

เดือนสิบทำบุญข้าวสาก ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 ชาวบ้านจะสานกรวยด้วยไม้ดอกเป็นชะลอมขนม ผลไม้ ข้าว ใส่ในชะลอม เอาไปวัด ถวายพระโดยเจ้าของกรวยข้าวสากจะเขียนชื่อผู้ล่วงลับไปแล้วติดไว้ที่กรวยข้าวสากเพื่อเป็นการอุทิศส่วนกุศลไปให้ผู้ล่วงลับไป เป็นอันเสร็จพิธี ทำบุญข้าวสาก บุญข้าวสาก เป็นประเพณีของคนสมัยก่อนที่มีการทำต่อเนื่องมาเรื่อยๆ จนมาถึงสมัยปัจจุบัน

ส่วนการทำบุญข้าวสากในสมัยก่อนนี้จะทำแบบตามมีตามเกิด คือใช้สิ่งของที่กินได้และหาง่ายในหมู่บ้าน เช่น จะนำสิ่งของที่กินได้ทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง ใส่ลงไปในกรวยข้าวสาก เมื่อเตรียมเสร็จแล้วก็นำเอาไปถวายให้กับพระสงฆ์ทั่ววัดในตอนเช้า เพื่อจะได้ทำพิธีสวดส่งไปให้ผู้ล่วงลับไปแล้ว ได้รับเอาสิ่งของต่างๆ ที่ญาติได้อุทิศไปให้ เป็นอันเสร็จพิธี

เดือนสิบเอ็ด: บุญออกพรรษา

บุญวันออกพรรษามีขึ้นในช่วงเดือน 11 ของทุกปี หลังจากพระสงฆ์จำพรรษาครบ 3 เดือน ชาวบ้านในสมัยก่อนจะมารวมตัวกันที่วัด ทั้งในตอนเช้าและตอนเย็น คือ ช่วงเช้าจะมีการแห่ต้นผึ้ง ต้นผ้าป่ารอบวัด 3 รอบ เพื่ออุทิศไปให้ผู้ล่วงลับไปแล้วได้รับส่วนกุศลที่ญาติทำไปให้ในวันออกพรรษา

ส่วนตอนเย็นจะทำเหมือนตอนเช้า คือ จะมีการแห่ต้นผึ้งและต้นผ้าป่า รอบวัด 3 รอบ หลังแห่เสร็จแล้วจะนำไปถวายให้กับพระสงฆ์ เพื่อให้พระสงฆ์ทำพิธีอุทิศส่วนกุศลไปให้กับผู้ล่วงลับไปแล้วมารับส่วนบุญไป ส่วนตอนกลางคืนจะมีการส่องเรือไฟโดยใช้ลำกล้วยมาทำเป็นแพ และประดับด้วยแสงเทียนล่องไปตามแม่น้ำ และพิธีเสร็จก็ประมาณ 3 ทุ่ม

ปัจจุบันบุญวันออกพรรษามีชาวบ้านในหมู่บ้านและหมู่บ้านใกล้เคียงมาร่วมทำบุญกันมากกว่าแต่ก่อน การทำบุญในตอนเช้าและตอนเย็นยังคงเหมือนเดิม แต่ที่เปลี่ยนแปลงไปบ้างคือมีการละเล่นของคนสมัยใหม่ที่สนุกสนาน คือ มีคนหนุ่มสาว เด็กๆ ในหมู่บ้านจะมีการจุดพลุ ประทัด ดอกไม้ไฟ เพื่อสร้างสีสันให้กับงานวันออกพรรษาอย่างสนุกสนาน จนถึงเวลา 23.00 น. จะหยุดการละเล่นทุกอย่าง เป็นเสร็จพิธีงานวันออกพรรษา

นอกจากนี้ ในส่วนของบ้านนาเวียง ก่อนวันออกพรรษา 2 วัน ยังมีการทำปราสาทผึ้ง ไหลเรือไฟ ที่แม่น้ำห่มัน เพื่อบูชาพระแม่คงคา ทางหมู่บ้านจะจัดเตรียมหาไม้ไผ่เพื่อสร้างปราสาทผึ้งและเรือไฟ อุปกรณ์ในการทำต้นผึ้งจะใช้ไม้ไผ่สานเป็นโครงขึ้นเป็นรูปต้นประสาทผึ้งจำนวน 1 ต้น เมื่อสานเสร็จจะนำกาบกล้วยไปโอบรอบต้นปราสาทผึ้งก่อนที่จะสลักเป็นลวดลายต่างๆ เมื่อทำเสร็จแล้วชาวบ้านก็จะนำเทียนหล่อก้อนเล็กๆ มาติดตามต้นประสาทผึ้งเพื่อให้สวยงาม พอตกเย็นชาวบ้านจะนำต้นประสาทผึ้งไปแห่รอบวัด 3 รอบ ก่อนนำไปถวายพระภิกษุสงฆ์ เป็นอันเสร็จพิธี



4.5 งานบุญออกพรรษที่บ้านนาเวียงใหญ่จะจัดขึ้นอย่างเรียบง่าย (บันทึก: 19 ตุลาคม 2556)

ส่วนตอนกลางคืนจะมีการลอยเรือไฟ วัสดุสำคัญในการทำเรือไฟคือต้นกล้วยนำมาทำเป็นเรือแพก่อนที่จะนำไม้ไผ่มาสานเป็นรูปจระเข้ เรือ และม้า แล้วใช้กาบกล้วยมาโอบรอบจระเข้ เรือ และม้าก่อนตกแต่งประดับเทียนให้สวยงาม ในตอนกลางคืนก็จะมีการนำเรือไฟออกมาลอยไปตามลำน้ำ เป็นอันเสร็จพิธีวันออกพรรษา

เดือนสิบสอง: ลอยกระทง

ลอยกระทงไม่ใช่เป็นประเพณีดั้งเดิมของวัฒนธรรมลุ่มน้ำห่มัน แต่เป็นประเพณีใหม่ซึ่งเริ่มขึ้นก่อนปี 2500 ไม่นานนัก โดยหลายหน่วยงานร่วมกันจัด เช่น อำเภอ ตำรวจ ตำรวจตระเวน

ชายแดน โรงเรียน และตัวแทนบ้านคุ้มต่างๆ ทำแบบการลอบกระหนงสุโขทัยของภาคเหนือ ให้ชาวบ้าน ทำคนละกระหนงใบเล็กๆ มารวมกัน แล้วประธานในพิธีจะกล่าวบูชาพระแม่คงคา ไปลอบกันที่หนองน้ำ ใกล้ตลาดใหม่ เป็นการลอบกระหนงเหมือนกับทางภาคกลาง

หลังจากนั้นไม่ถึงสิบปี รูปแบบของการจัดงานได้พัฒนาขึ้น มีการจัดประกวดนางนพมาศ สร้างกระหนงใหญ่ๆ ลอยอยู่ไปในน้ำเพื่อให้นางนพมาศลงไป ระหว่างสร้างไฟฟ้าเกิดมีคนงานตาย เพราะต่อสายไฟลงไปในน้ำ แต่ทุกวันนี้ก็ยังจัดอยู่ เพียงแต่ย้ายมาสร้างกระหนงบนบก

นอกจากนี้ ยังมีการประกวดประชันกันนางนพมาศ ประกวดกระหนงน้อยกระหนงใหญ่ เป็นเหตุทำให้คนทะเลาะกัน เพราะเมื่อมีการแข่งขันประกอบกับการกินเหล้าเมายา ก็มีการ โกงกันขึ้นมา

เดือนอ้าย: บุญเข้าปริวาสกรรม

เดือนอ้ายนิมนต์พระสงฆ์เข้าปริวาสกรรม เป็นพิธีกรรมเพื่อให้พระภิกษุผู้กระทำความผิดได้ สารภาพต่อหน้าคณะสงฆ์ (ไม่ใช่การล้างบาป) แต่เป็นการฝึกสำนึกความผิดข้อบกพร่องของตัวเอง

เดือนยี่: บุญข้าวเจก

บุญข้าวเจกคือการทำบุญทานไปให้ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว ซึ่งมักทำตอนเดือนยี่ ถ้าบ้านไหนมีบุญข้าวเจก ก่อนถึงวันแฉ่งหนึ่งวันกลุ่มผู้ชายในหมู่บ้านจะช่วยกันปลูกผาม (ห้างนึ่งเล็กๆ) เพื่อให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านมานั่งแฉ่งเครื่องทาน ผามสร้างจากไม้ไผ่ที่มีลำตันไม้ใหญ่ๆ ถูกันมาทำเป็นเสา มุงหลังคาด้วยก้านมะพร้าว พื้นปูด้วยกะลา วันสุกดิบ ญาติพี่น้องและชาวบ้านยังจะไปช่วยกัน เตรียมข้าวของที่จะทำบุญให้ผู้ล่วงลับ เช่น เสื้อ ผ้าห่ม หมอน รองเท้า ถ้วยจาน และตะเกียง โดยจะนำมาห่อเข้ารวมกันใส่กรวยใบใหญ่เรียกว่า “กรวยบัง” และยังช่วยทำอาหารคาวหวาน มีการลั้หมูล้มวัวเพื่อนำมาทำกับข้าวไว้เลี้ยงพระ ญาติพี่น้อง และชาวบ้านที่มาร่วมงาน บ้านไหนมีฐานะดีจะจ้างหมอลำมาแสดงทั้งคืน เมื่อถึงวันแฉ่งจะประกอบพิธีที่ผามในช่วงสายๆ ชาวบ้านที่มาร่วมงานจะนำจิง ถั่ว ข้าวสาร เงิน ดอกไม้ ธูป และเทียนมาร่วมงาน ส่วนเจ้าภาพจะนิมนต์พระภิกษุสงฆ์และสามเณรมาเทศน์ ถวายอาหารเพล หลังจากฉันเสร็จจะฟังพระเทศน์ก่อนประกอบพิธีถวายบังกรวยแด่ญาติผู้ล่วงลับพร้อม ถวายข้าวของในบังกรวยให้พระ เติมการทำบุญข้าวเจกนับเป็นงานบุญที่ยิ่งใหญ่ เพราะทำให้ญาติพี่น้องไม่ว่าอยู่ไกลก็จะได้มีโอกาสพบปะกันอีกครั้ง

เดือนสาม: บุญข้าวจี่

เมื่อเสร็จจากงานในนาและไร่ ชาวบ้านแต่ละหมู่บ้านจะมาร่วมกันทำบุญในหมู่บ้านของตนเพื่อทำข้าวจี่ถวายพระสงฆ์ ก็จะนำไม้เสียบข้าวเหนียวปิ้งไฟจนใกล้สุกแล้วทาด้วยไข ปิ้งต่อไปจนเหลือง งานบุญนี้ทางวัดประจำหมู่บ้านจะกำหนดวันแล้วประกาศให้ชาวบ้านได้รับทราบ เมื่อถึงวันงาน

ชาวบ้านก็จะนำข้าวจีไปถวายพระสงฆ์ที่วัด ชาวบ้านเชื่อว่าการทำบุญข้าวจีจะได้านิสงส์มาก แม้ปัจจุบันชาวบ้านหลายคนจะเปลี่ยนอาชีพจากการทำนาที่ยังคงความเชื่อนี้อยู่

เดือนสี่: บุญข้าวเปลือกข้าวสาร

บุญข้าวเปลือกข้าวสารจัดขึ้นช่วงเดือน 4-5 สมัยก่อน ชาวบ้านทุกครัวเรือนจะนำข้าวเปลือก ข้าวสารไปรวมกันไว้ที่ลานวัด (ใต้ต้นโพธิ์) เมื่อรวมกันเสร็จแล้ว ตกเย็นชาวบ้านจะมารวมตัวกันที่วัด เพื่อทำพิธีสวดมนต์เย็น ตกกลางคืนจะมีคนเฝ้าคนแก่มานอนกันที่วัด กระทั่งเช้าจะประกอบพิธีทางสงฆ์อีกครั้งเป็นอันเสร็จพิธีทางศาสนา หลังจากนั้นจะเป็นหน้าที่ของ “หมอขวัญ” ที่จะมาทำการสูกัญข้าว เมื่อสูกัญข้าวเสร็จ จะนำข้าวที่เหลือออกมาขายให้กับญาติโยมหรือชาวบ้านในราคาที่ถูก แล้วนำเงินที่ได้ทำบุญมอบให้ทางวัด

ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงและต่างไปจากเดิมมาก กล่าวคือเมื่อถึงวันบุญชาวบ้านจะนำข้าวเปลือกข้าวสารไปรวมที่ศาลาวัด โดยแยกข้าวสารใส่ไว้โถงหรือกะละมัง ส่วนข้าวเปลือกจะใส่ไว้ในถุงปุ๋ยหรือกระสอบ ตกเย็นจะทำการสวดมนต์เย็น หลังจากนั้นจึงแยกย้ายกันกลับบ้าน โดยไม่มีการนอนเฝ้าอยู่ที่วัดเหมือนสมัยก่อน ส่วนตอนเช้าจะทำพิธีสงฆ์เหมือนเดิม หลังจากนั้นหมอขวัญจะประกอบพิธีสูกัญข้าวเป็นอันเสร็จพิธี ต่อจากนั้นคณะกรรมการวัดจะนำข้าวที่ได้จากการทำบุญนี้ออกจำหน่ายให้กับชาวบ้านที่ถูกกว่าตลาด แล้วนำเงินที่ได้มาไว้พัฒนาวัดต่อไป เป็นอันเสร็จพิธีการทำบุญข้าวเปลือกข้าวสารอย่างสมบูรณ์

การสูกัญข้าวเป็นประเพณีโบราณที่บรรพบุรุษได้เคยประพฤติปฏิบัติสืบต่อกันมา เชื่อกันว่าทำให้เกิดสิริมงคลต่อการดำเนินชีวิตของชาวบ้าน การประกอบพิธีสูกัญข้าวต้องอาศัยผู้รู้ที่เคารพนับถือของชาวบ้านเป็นผู้ประกอบพิธีจึงถือเป็นสิริมงคล เหตุที่หมู่บ้านต้องจัดบุญข้าวเปลือกข้าวสารนั้น เป็นเพราะความเชื่อของคนในหมู่บ้านที่ว่า ถ้าหมู่บ้านได้ทำบุญข้าวเปลือกข้าวสารแล้วจะส่งผลไปถึงข้าวที่ชาวบ้านปลูกไว้ให้เจริญงอกงาม อุดมสมบูรณ์ดี และจะได้ข้าวเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ และเหตุสำคัญอีกอย่างหนึ่งของจัดบุญข้าวเปลือกข้าวสารคือ เป็นการบูชาและรำลึกถึงพระคุณของข้าวที่ได้ให้พี่น้องชาวบ้านในหมู่บ้านมีอยู่มีกินมาจนถึงทุกวันนี้

จึงเห็นได้ว่าความเชื่อของคนบ้านนาเวียงและห้วยตาดมีทั้งความเชื่อในพุทธศาสนา มีวัดประจำหมู่บ้านเป็นศูนย์กลางของหมู่บ้าน บ้านนาเวียงใหญ่มีวัดโพธิ์ศรีและบ้านห้วยตาดมีวัดมณีมาวาท นอกจากนี้คนทั้งสองหมู่บ้านยังเชื่อต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติต่างๆ มากมาย เช่น ความเชื่อเรื่องผีและสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ คือ เชื่อว่าตามป่า ตามภูเขา ถ้า แม่น้ำ ห้วยหนอง คลองบึง และตามบริเวณหมู่บ้านจะมีผี ดวงวิญญาณของสิ่งศักดิ์สิทธิ์อาศัยอยู่ ผู้ใดละเมิดหรือไม่เคารพบูชาจะได้รับอันตราย เจ็บไข้ ได้ป่วย หรือประสบเคราะห์กรรมต่างๆ นานา

นอกจากนี้หากครอบครัวใดเกิดเจ็บไข้ได้ป่วยก็อาจไปหาหมอยามหรือหมอตรวจดวง ถ้าหมอยามทั่วๆทั่วๆมีเหตุมาจากผิวนิดคนหนึ่งจะทำให้เจ็บป่วยไข้ ญาติผู้ป่วยจะบอกกล่าวขอขมาลาโทษ แล้วนำเครื่องเซ่นพวกข้าวปลาอาหารทั้งหวานและคาว ไปเซ่นไหว้ผีที่หมอยามอ้างถึง

ปัจจุบันความเชื่อต่างๆ เหล่านี้ยังคงปรากฏอยู่ในโลกทัศน์ทางความเชื่อของคนรุ่นผู้ใหญ่อยู่ เพียงแต่ธรรมเนียมปฏิบัติไม่เคร่งครัดเท่าสมัยก่อน ส่วนเด็กรุ่นใหม่กลับเห็นว่าเป็นเรื่องเล่าของคนรุ่นก่อนมากกว่าที่จะเป็นเรื่องจริง แต่ก็ไม่ได้ถึงกับลบหลู่

ตาราง 4.1 แสดงฮัตสึบองที่สัมพันธ์กับวิถีทางการเกษตร

เดือนตามปฏิทินจันทรคติ	ฮัตสึบอง	สัมพันธ์กับวิถีเกษตร
ห้า/เม.ย.-พ.ค.	สงกรานต์	√
หก/พ.ค.-มิ.ย.	บุญชะงำ ไหว้พระธาตุศรีสองรัก	√ √
เจ็ด/มิ.ย.-ก.ค.	แฮกนา	√
แปด/ก.ค.-ส.ค.	บุญหลวง ไหว้ภู่อังล้ง	√ √
เก้า/ส.ค.-ก.ย.	บุญข้าวประดับดิน	√
สิบ/ก.ย.-ต.ค.	บุญข้าวสาก	√
สิบเอ็ด/ต.ค.-พ.ย.	บุญออกพรรษา	-
สิบสอง/พ.ย.-ธ.ค.	ลอยกระทง	√
อ้าย/ธ.ค.-ม.ค.	บุญปรีวากรรม	-
ยี่/ม.ค.-ก.พ.	บุญข้าวแจก	-
สาม/ก.พ.-มี.ค.	บุญข้าวจี่	-
สี่/มี.ค.-เม.ย.	บุญข้าวสารข้าวเปลือก	√

แหล่งที่มา: งานภาคสนาม (2557) และเอกรินทร์ และคณะ (2555)

กล่าวโดยสรุป จากฮัตสึบองหรือประเพณีที่สัมพันธ์กับวิถีทางการเกษตรจะพบว่า คนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยดาดก็มักขนานศาลกล่าวและแก้บะ (บน) เพื่อหวังเป็นที่พึงทางใจ อย่างไรก็ตาม เมื่อสังคมได้รับผลกระทบจากวัฒนธรรมกระแสหลัก ไม่ว่าจะเป็นจากนโยบายของภาครัฐและผลของการปฏิวัติเขียว หมู่บ้านจึงเปลี่ยนรูปแบบวิถีการดำเนินชีวิตจากสังคมเกษตรแบบที่พึ่งพาตนเองได้สู่การผลิตพืชเศรษฐกิจเพื่อการค้า นวัตกรรมดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อทั้งสองหมู่บ้านในหลากหลายมิติ ทั้งในแง่ผลผลิตทางการเกษตร การใช้ที่ดิน พันธุ์พืชท้องถิ่น ฯลฯ จึงไม่อาจปฏิเสธว่าปรากฏการณ์ดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อระบบอาหารของชุมชนซึ่งเป็นศูนย์กลางของชีวิต คน และหมู่บ้าน

4.6.4 วันพระกับความเชื่อในกิจกรรมทางการเกษตร

จากที่เกริ่นไว้เบื้องต้นว่าวัดและพุทธศาสนานอกจากจะเป็นศูนย์กลางของชุมชนแล้ว หากแต่ชาวบ้านในสังคมเกษตรบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด ตลอดจนคนไทด้านหลายหมู่บ้านในอำเภอด่านซ้าย ยังถือคติหยุดการทำงานและไร่ในวันพระใหญ่ หรือวันขึ้นและแรม 15 ค่ำ เพื่อให้ชาวบ้านได้มีโอกาสเข้าวัดและถือเป็นการพักผ่อนจากการทำงานหนักมาทั้งสัปดาห์

ถ้าชาวบ้านไปทำไร่ก็จะถูกชาวบ้านว่ากล่าวหรือตักเตือนว่า วันพระวันศีลก็ไม่หยุดทำงานพักผ่อน ถ้าชาวบ้านคนไหนยังไปทำงานอยู่ที่ไร่บางครั้งก็จะได้รับความเจ็บหรือได้รับความเจ็บป่วยไม่สบาย เช่น ไปถางไร่ก็เจอไม้ตีดตาหรือคิดหาแนวให้ได้รับความบาดเจ็บต้องกลับบ้านรักษาตัวอยู่หลายวัน และเจ้านายจิตวิญญานผู้รักษาหมู่บ้านจะเอาโทษ จะต้องเสียไก่ 1-2 ตัว ตอนเลี้ยงหอยประจำปี

สิ่งที่น่าสนใจ คือ บางครั้งชาวบ้านก็ยอมที่จะเสียไก่ที่ทำพิธีกรรมของหมู่บ้าน ถ้าชาวบ้านทำงานในวันพระไปแล้วไม่ยอมมาเก็บนกก็จะได้รับความเจ็บป่วย ปวดหัว ปวดท้อง เจ็บป่วยไม่ทราบสาเหตุ เนื่องเจ้านายเอาโทษ ชาวบ้านบางคนก็ยังถือและยังปฏิบัติกันมาตลอดไม่เคยลืม วันพระใหญ่เขาจะไม่ไปทำไร่ เพราะเขาถือว่าต้องหยุดทำงานเพื่อจะได้ไปทำบุญ และไปหาเก็บผักเก็บหญ้า หาปูหาปลาอยู่ มากินในครอบครัว ชาวบ้านเขาบอกหยุดงานแค่วันเดียว ทำงานไปก็คงไม่รวยหรอก ถ้ายังไปทำงานอยู่ก็ได้รับอุบัติเหตุมาไม่คุ้มกันกลัวเจ้านายจะเอาโทษให้ได้รับอุบัติเหตุเอาได้

อย่างไรก็ดีแม้คตินี้จะกลายเป็นที่ยึดมั่นของคนไทด้านในปัจจุบัน หากทว่าในช่วงฤดูกาลเร่งรีบ เช่น การทำไร่หรือเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร ไม่ว่าจะเป็นข้าวและข้าวโพด ชาวบ้านก็ละทิ้งจะปฏิบัติตามคตินี้เพราะเกรงจะทำงานไม่ทัน ภาวะดังกล่าวปรากฏขึ้นชัดเจนในสังคมบ้านไร่อย่างห้วยตาด ชาวบ้านยังคงมีความเชื่อเกี่ยวกับการทำงานในวันพระใหญ่ ที่จะเลือกไม่ทำงานในวันพระ ไม่ว่าจะไปทำอะไรที่ไร่และที่อื่นๆ เช่น จะไม่ก่อสร้างบ้าน ก็จะหยุดพักผ่อนอยู่บ้านหรือไปทำบุญตักบาตรที่วัดหรือไม่ก็จะไปหาอยู่หากิน ไปเก็บผัก และหาปลา

4.7 เศรษฐกิจและการดำรงชีพ

“พริกอยู่ทางเหนือ มะเขืออยู่ทางใต้ ตะไคร้อยู่เหนือผู้อื่น ฟินอยู่ในป่า ปลาอยู่ในลำห้วย”

นั่นคือคำเปรียบเปรยที่คนรุ่นก่อนในบ้านนาเวียงและห้วยตาด (รวมทั้งคนด่านซ้าย) สื่อถึงการดำเนินชีวิตสมัยก่อนที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ มีการเข้าถึง และมีการพึ่งพาต่อกันเพื่อให้ทุกคนมีสิทธิในการเข้าถึงอาหารของชุมชนอย่างเสมอภาค

บ้านนาเวียงใหญ่: สมัยก่อนการดำเนินชีวิตของชาวบ้านนาเวียงใหญ่ส่วนใหญ่จะทำนาปลูกพืชผักสวนครัวไว้กินภายในครัวเรือน เลี้ยงสัตว์และล่าสัตว์เป็นอาหาร หากินตามฤดูกาล อาชีพหลักของชาวบ้านนาเวียงจึงเป็นเกษตรกร ชาวบ้านเริ่มทำนาประมาณเดือนพฤษภาคมและมีการปลูกข้าวเพียงปีละครั้งพร้อมกับปลูกข้าวโพดปี (เป็นข้าวโพดเลี้ยงสัตว์) ส่วนข้าวโพดเลี้ยงจะปลูกเดือนธันวาคม และช่วงหน้าปลายฤดูฝนก็จะเริ่มปลูกถั่วดำ ส่วนการปลูกผลไม้มักจะปลูกตามหัวไร่ปลายนา นอกจากนี้ ในฤดูฝนชาวบ้านจะออกหาปลาตามแม่น้ำลำคลอง หรือหาของป่าและล่าสัตว์ป่า เช่น หมูป่า ลิง เม่น อีเห็น กระรอก กระแต กระต่ายป่า ชะนี ฯลฯ มาขายหรือนำมาประกอบอาหารในครัวเรือน

บ้านห้วยตาด: ขณะที่วิถีการดำรงชีพของคนห้วยตาดคือการทำไร่ แต่เดิมคนห้วยตาดมีการเลี้ยงสัตว์โดยเฉพาะวัวหลายครัวเรือน แต่ปัจจุบันแทบไม่ได้เลี้ยงวัว หันมาทำไร่อย่างเดียว เพราะการเลี้ยงวัวไม่มีวันหยุดพักเหมือนกับการทำไร่ ฝนตกแดดออกก็ต้องไป ต่างจากการทำไร่เสร็จก็จะมีเวลาได้พัก รวมถึงการเลี้ยงวัวยังสร้างความเดือดร้อนให้กับเพื่อนบ้าน หากดูแลไม่ทั่วถึง คือ วัวอาจเข้ามาทำลายพืชและผลผลิตทางการเกษตร นอกจากนี้คนห้วยตาดยังนิยมปลูกพืชเศรษฐกิจอย่างข้าวโพด (เลี้ยงสัตว์) ถั่วดำ มันสำปะหลัง ยางพารา ฯลฯ

พัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคมของบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดมีลักษณะใกล้เคียงกับหมู่บ้านต่างๆ ในบริบทของสังคมไทยที่ได้รับผลกระทบจากสังคมและวัฒนธรรมเมือง โดยเฉพาะกระแสจากการพัฒนาจากรัฐส่วนกลางที่ไหลบ่า อย่างไรก็ตามภาพของการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกลับไม่ชัดเจนเท่ากับชุมชนอื่นๆ ที่ตั้งอยู่ในเขตปริมณฑลหรือเมืองที่เจริญ หากแต่เปลี่ยนแปลงอย่างค่อยเป็นค่อยไป เหตุผลสำคัญข้อหนึ่งอาจเป็นเพราะ สภาพทางกายภาพของหมู่บ้านทั้งสองที่มีลักษณะเฉพาะเหมือนเช่นที่กล่าวไว้ในบทก่อน กล่าวคือเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ในแอ่งที่ราบหุบเขา และมีเทือกเขาล้อมรอบ จึงทำติดต่อกับชุมชนภายนอกไม่สะดวกนัก แม้ปัจจุบันการคมนาคมจะสะดวก หากแต่อำเภอด่านซ้ายและหมู่บ้านทั้งสองก็เป็นแค่เพียงผ่าน

อย่างไรก็ตามผลการศึกษาทำให้ทราบถึงพัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดได้พัฒนาอย่างเป็นพลวัต สอดคล้องกับวัฒนธรรมจากส่วนกลางอย่างมีนัยยะสำคัญต่อระบบการผลิตอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน โดยสรุปเป็นยุคสมัยได้ดังนี้

เศรษฐกิจชุมชนแบบพึ่งตนเองก่อนปี พ.ศ. 2500

ในอดีตระบบการผลิตอาหารของชุมชนจะผลิตเพื่อบริโภคเฉพาะครัวเรือนและในหมู่บ้าน เน้นการเพาะปลูก หาของป่า และการล่าสัตว์ ทั้งนี้เพราะพื้นที่ในเขตบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีความหลากหลายทางกายภาพที่มีทั้งที่ราบกลางหุบเขา พื้นที่สูงเชิงเขา และพื้นที่สูงที่มี

ลักษณะเป็นที่ราบบนยอดเขา (Plateau) ที่ส่งผลต่อระบบการผลิตอาหารของชุมชน คนท้องถิ่นจึงพัฒนาระบบการผลิตของตนเองตามลักษณะที่ตั้งทางกายภาพของชุมชน กล่าวคือชาวบ้านมักจะไม่ต้องถื่นฐานในพื้นที่สูง แต่จะใช้พื้นที่ดังกล่าวทำไร่ เช่น ปลูกข้าวไร่ ข้าวโพด ยางพารา เป็นต้น

ขณะที่พื้นที่ราบลุ่มน้ำหมั้นบ้านนาเวียงใหญ่จะมีพื้นที่ดินเหมาะแก่การเกษตร ส่วนใหญ่เป็นที่นา ปลูกข้าวนาปีเพื่อใช้กินในครัวเรือน มีการใช้พัดหรือระหัดวิดน้ำในการผันน้ำเพื่อการเพาะปลูก นอกจากนี้ ยังมีการปลูกพืชผักสวนครัวต่างๆ ตามเขตที่ราบริมฝั่งลำน้ำหมั้น การดำรงชีพดังกล่าวถือเป็นความพยายามของชาวบ้านที่จะใช้พื้นที่ที่มีอยู่จำกัดให้ได้ประโยชน์สูงสุด ส่วนที่ราบลำน้ำห้วยตาดที่ตั้งอยู่พื้นที่สูงกลับไม่เอื้ออำนวยในการทำนา แต่เหมาะสมที่จะระบบไร่และสวนต่างๆ ทั้งนี้เนื่องจากเป็นที่ราบแคบๆ และมีห้วยตาดลำน้ำสายเล็กๆ เท่านั้น

จึงเห็นได้ว่าปัจจัยสำคัญในการผลิตของคนนาเวียงใหญ่และห้วยตาดคือทรัพยากรธรรมชาติอันได้แก่ ดิน น้ำ และป่า หรือการเกษตรที่พึ่งพาปัจจัยทางธรรมชาติเป็นหลัก นอกจากนี้ยังมีทรัพยากร "คน"หรือตัวชาวบ้าน และวัฒนธรรมช่วยเสริมให้การดำรงชีพมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งนั่นก็คือแรงงานและภูมิปัญญาท้องถิ่น อย่างเช่นการสร้างพัดในการผันน้ำ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ทำให้ชาวบ้านไม่ต้องอาศัยปัจจัยด้านการเงินก็สามารถดำรงชีพอยู่ได้ เนื่องจากมีทุนจากธรรมชาติและวัฒนธรรมที่ทุกคนเป็นเจ้าของและแบ่งปันกันใช้สอยกันตามอัตภาพ ต่างจากในยุคหลัง ที่ปัจจัยด้านการเงินเข้ามามีบทบาทสัมพันธ์ในวิถีชีวิตมากขึ้น

ดังนั้นเมื่อต้องพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก คนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจึงปรับวิถีแห่งการผลิตทางการเกษตรให้สอดคล้องกับระบบนิเวศในบริบทของตนเอง ดังเห็นจาก บ้านนาเวียงใหญ่ในลุ่มน้ำหมั้น เป็นชุมชนเกษตรกรรมที่เน้นการทำนาในเขตพื้นที่ลุ่มที่สามารถรับน้ำจากลำน้ำหมั้นทำนาปีละครึ่ง บางครัวเรือนมีการปลูกข้าวไร่ในที่ดอนหรือสูงและปลูกพืชผักสวนครัวต่างๆ เพื่อบริโภคในครัวเรือน มีสัตว์เลี้ยงประเภทวัว ควาย ไว้ใช้งานในไร่นา นอกเหนือจากหมู เป็ด ไก่ที่เลี้ยงไว้ในครัวเรือน ชาวบ้านมีอาชีพเสริม คือ การหาของป่า และเผาถ่าน ขณะที่บ้านห้วยตาดตั้งอยู่พื้นที่สูง ระบบการเกษตรจึงเป็นระบบไร่ ปลูกข้าวไร่ และพืชเศรษฐกิจต่างๆ มากมาย

จึงเห็นได้ว่าชาวบ้านให้ความสำคัญกับการทำนาและทำไร่ข้าวเป็นอย่างมาก เพราะข้าวหมายถึงการผลิตทางการเกษตรที่สร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชนเพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตไว้ใช้ในปีหรือระหว่างฤดูกาลต่อไป ผลผลิตจากข้าวจึงเป็น "ทุนสำรอง" ความมั่นคงทางอาหารของครอบครัวและชุมชนนั่นเอง

กิจกรรมทางการเกษตรที่มีความสำคัญรองจากการปลูกข้าวคือ การปลูกพืชผักสวนครัว เนื่องจากเป็นการลงทุนที่ต่ำและไม่ต้องใช้แรงงานมาก ดังนั้นจึงเห็นเกือบทุกครัวเรือนปลูกพืชผักสวนครัวไว้กินเองอยู่ข้างบ้าน ริมรั้ว หรือไม้กั้วไร่ปลายนา ส่วนของป่านั้นเป็นแหล่งของอาหารและ

ยารักษาโรค ที่สำคัญอีกแหล่งของคนท้องถิ่นในบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดเป็นอย่างมาก ในสมัยก่อนการใช้ประโยชน์จากป่าจึงเป็นไปเพื่อบริโภคในครัวเรือน ไม่มีจุดประสงค์หลักเพื่อนำไปขาย การหาอาหารตามธรรมชาติทำให้ชีวิตของชาวบ้านสะดวกสบายขึ้น มีการแบ่งปันให้ญาติพี่น้อง หรือมีการถนอมอาหารไว้กินยามนอกฤดูกาล เช่น หน่อไม้ลวก หน่อไม้ดอง และการทำน้ำผักสะทอน (พันธุ์พืชพื้นถิ่นซึ่งจะกล่าวละเอียดในบทระบบการผลิตอาหารของชุมชน) เป็นต้น แม้ในช่วงเวลาดังกล่าว จะมีข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการผลิต อีกทั้งยังต้องเสี่ยงกับความไม่แน่นอนทางธรรมชาติ แต่ชาวบ้านจะรู้วิธีว่าจะตัดสินใจอย่างไรในการทำกิจกรรมต่างๆ ทางเกษตรโดยไม่รู้สึกรว่าตนเองต้องเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารหรือ "กลัว" ต่อภาวะความขาดแคลนอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากหากเกิดวิกฤติในเพียงจักรใดเพียงจักรหนึ่งในระบบการผลิตอาหาร ชาวบ้านก็จะใช้วิธีการแลกเปลี่ยน หยิบยืม และแบ่งปันระหว่างเครือญาติและภายในบ้านภายในชุมชนตนเองและชุมชนใกล้เคียง ตัวอย่างหนึ่งที่เห็นได้ชัดก็คือ ชุมชนอย่างบ้านนาเวียงใหญ่จะนำผลผลิตบางชนิด เช่น ฝ้าย ฝ้ายไปแลกเปลี่ยนกับข้าวกับชาวนครไทย ขณะที่บ้านห้วยตาดก็นำปูนขาวและฝ้ายคุณภาพดีที่ตนเองผลิตได้ไปแลกกับอาหารที่ตนเองผลิตไม่ได้ในหมู่บ้านอื่นๆ เป็นต้น

ส่วนการล่าสัตว์และการเก็บหาของป่าถือเป็นกิจกรรมที่ช่วยเสริมระบบการผลิตอาหารของชุมชนบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดให้เกิดความมั่นคงยิ่งขึ้น เพราะทำให้ชุมชนมีอาหารเพียงพอในการดำรงชีวิต การพึ่งพาฐานทรัพยากรของชุมชนเช่นนี้ทำให้เศรษฐกิจของชุมชนมี "ความยืดหยุ่น" และมี "ความสามารถ" ในรับมือกับปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหารที่อาจเกิดขึ้น เช่น ปัญหาภัยธรรมชาติอย่างฝนแล้งหรือน้ำท่วม ที่ทำให้ผลผลิตน้อย เป็นต้น อาหารจากส่วนนี้จะมียาบทบาทสำคัญในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นอย่างมาก

ดังนั้นป่าจึงเป็นที่พึ่งของชาวบ้านมาโดยตลอด กระทั่งรัฐเข้ามาแทรกแซงการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและอ้างความเป็นเจ้าของแทนชุมชน (ในระยะหลัง ปี พ.ศ. 2520 และกระทบกับชุมชนอย่างเด่นชัดหลังปี พ.ศ. 2530) ปิดกั้นและหวงห้ามไม่ให้ชุมชนใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ แต่อนุญาตให้คนภายนอกเข้าตัดฟันหักเก็บอย่างล้างผลาญจนผืนป่าแทบจะหมดความอุดมสมบูรณ์

คนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจึงประกอบกิจกรรมได้หลายๆ อย่างในเวลาเดียวกัน เพื่อเพิ่มความอุดมสมบูรณ์และสนองความต้องการในครัวเรือน ชาวบ้านที่ไถนาหรือปลูกข้าวนาจะจับกุ้ง หอย ปู ปลา กบ เขียดและสัตว์อื่นที่สามารถนำไปปรุงอาหารได้ พวกที่นำวัวควายไปเลี้ยงในชายป่าก็จะถือโอกาสเก็บหาสิ่งของที่จำเป็นในการดำรงชีพไปในตัว เช่น ผักหวาน หน่อไม้ และเห็ดต่างๆ รวมทั้งทำงานจักสานและทอผ้า เป็นต้น

ดังนั้นการใช้ชีวิตที่เรียบง่ายของคนบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดจึงไม่ใช่คำในอุดมคติ หากแต่เป็นภาพชีวิตที่เกิดขึ้นจริง เพราะชาวบ้านเน้นการทำนา ทำไร่ข้าว ปลูกผัก ทำงานหัตถกรรม พื้นบ้าน และเก็บของป่าเป็นอาหารหลัก ไม่เน้นอาหารจากเนื้อสัตว์มากนัก ส่วนใหญ่จะกินปลา เนื้อสัตว์มักเป็นอาหารพิเศษในเทศกาลต่างๆ เท่านั้น จึงทำให้เห็นว่าไม่ต้องมีเงินก็อยู่ได้ เพราะในทุ่งนาและป่ารอบๆ หมู่บ้านมีวัตถุดิบทางธรรมชาติมากมาย ชาวบ้านไม่ต้องพึ่งตลาดเพราะมีทุ่งนาและป่าเป็น "ซูเปอร์มาร์เก็ต" ที่ไม่ต้องใช้เงินซื้อหา

กล่าวโดยสรุปลักษณะเศรษฐกิจและสังคมบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดในช่วงเวลานี้จะเป็นแบบการพึ่งตนเอง มีระบบเศรษฐกิจแบบพอเพียง ผลิตอาหารไว้บริโภคในครอบครัวและชุมชน หากเหลือก็จะสำรองไว้ในยามวิกฤติ หรือไม่ก็นำไปแลกเปลี่ยนกับชุมชนใกล้เคียง ความสัมพันธ์ภายในชุมชนแบบเครือญาติ ช่วยเหลือด้านแรงงาน ช่วยเหลือด้านสังคม

เศรษฐกิจสังคมชุมชนยุคเปลี่ยนผ่าน (พ.ศ. 2500-2530)

ระยะต่อมาถือเป็นจุดเปลี่ยนผ่านทางเศรษฐกิจและสังคมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด เมื่อระบบเศรษฐกิจภายนอกเข้ามามีบทบาทอย่างมากในชุมชน กล่าวคือเดิมชุมชนต้องเดินทางรอนแรม ลัดเลาะทุ่งนาและป่าเขาเพื่อนำติดต่อกับแลกเปลี่ยนสินค้าจากภายนอกหมู่บ้านก็แปรเปลี่ยนเป็นระบบตลาด (ตลาดตัวอำเภอคำชะอี) ตลาดจึงเริ่มเข้ามามีบทบาทในชุมชน ในขณะที่สินค้า (จากภายนอกที่หาไม่ได้ในชุมชน) เช่น ของทะเลแห้งและข้าวของเครื่องใช้สมัยใหม่ จากตลาดก็เริ่มเข้ามาในหมู่บ้าน ทำให้การดำเนินชีวิตของชาวบ้านเปลี่ยนไป จากเดิมชุมชนอาศัยของกินจากธรรมชาติเป็นหลัก เช่น หาพืชผักจากป่าจากไร่และหาปลาจากแหล่งน้ำ เป็นต้น ก็เริ่มมีการซื้อสินค้าจากตลาดมากขึ้น

ปรากฏการณ์ดังกล่าวถือเป็นแรงผลักดันให้ชุมชนเริ่มให้ความสำคัญกับการเพิ่มผลผลิตข้าว เพื่อให้มีข้าวส่วนเกินเหลือจากการบริโภคเพิ่มขึ้น แล้วนำข้าวส่วนที่เหลือไปขายเป็นเงิน เงินตราจึงเริ่มเข้ามามีความสำคัญกับชุมชนมากขึ้น ทั้งนี้เพราะการที่จะได้บริโภคสินค้าจากระบบตลาดจะต้องแลกเปลี่ยนมาด้วยเงิน ไม่ใช่การแลกเปลี่ยนสิ่งของและอาหารดังเช่นชุมชนเคยปฏิบัติมาในยุคก่อน

ด้วยเหตุนี้นโยบายจากภาครัฐและระบบเศรษฐกิจจากภายนอกจะผนวกชุมชนหมู่บ้านเข้าสู่วิถีการผลิตเพื่อการค้าในระยะต่อมาจึงเป็นสิ่งที่ไม่ยากนัก ดังเห็นจากการเข้ามาเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตทางเศรษฐกิจสังคมของหมู่บ้านโดยรัฐ ในการพัฒนาหมู่บ้านรูปแบบต่างๆ จนก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจสังคมของชุมชน อาทิ รัฐเข้ามาพัฒนาโครงสร้างสาธารณูปโภคพื้นฐาน เช่น ถนนหนทาง จริงอยู่ แม้จุดประสงค์หลักของการสร้างถนนจะเพื่อยุทธศาสตร์ทาง

การทหารในการปราบปรามผู้ก่อการร้ายคอมมิวนิสต์ (พื้นที่รอบๆ หมู่บ้านทั้งสองเป็นเขตลี้ภัย ซึ่งเป็นที่ตั้งฐานและกองกำลังคอมมิวนิสต์ในยุคนั้น) แต่ขณะเดียวกัน ถนนก็สัมพันธ์กับวิถีการผลิตในระบบเศรษฐกิจ คือ ทำให้มีการติดต่อการตลาดภายนอกได้ง่ายขึ้น โดยเฉพาะการปลูกข้าวถูกเชื่อมโยงกับระบบการตลาดของประเทศโดยรวม กรณีนี้เห็นได้จากในช่วงทศวรรษที่ 2520 วิถีการทำการเกษตรของชนบ้านนาเวียงและห้วยตาดเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตและวิถีการผลิตของชุมชนเพื่อเพิ่มผลผลิตต่อพื้นที่ให้สูงขึ้น เช่น มีการเปลี่ยนแปลงพันธุ์ข้าวจากพื้นบ้านเป็นพันธุ์ข้าวใหม่ที่รัฐส่งเสริม มีการลงทุนเครื่องจักรกลและใช้ปัจจัยการผลิตต่างๆ ในการปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวอย่างข้าวโพดมากขึ้น

ดังนั้นลักษณะสำคัญของระบบเศรษฐกิจสังคมของบ้านนาเวียงและห้วยตาดในช่วงเวลานี้ยังคงเป็นชุมชนเกษตรกรรมแบบพอเพียงที่สามารถพึ่งตนเองได้ในระดับหนึ่ง ขณะเดียวกันก็ต้องพึ่งพาภายนอกเช่นกัน โดยชุมชนเน้นการผลิตเพื่อการบริโภคเป็นหลัก สามารถผลิตอาหารได้เพียงพอต่อความต้องการของชุมชน ทั้งนี้เพราะชุมชนมีฐานทรัพยากรทางธรรมชาติที่หลากหลาย มีระบบเครือญาติที่เกื้อกูลต่อกัน และมีระบบเศรษฐกิจแบบพอเพียง กล่าวโดยสรุปคือ

ในแง่ฐานทรัพยากรธรรมชาติที่มีจำนวนมากเพียงพอต่อการรองรับจำนวนประชากรในการดำรงชีวิตอยู่แบบพอเพียง โดยเฉพาะที่ดินสามารถขยายพื้นที่ในการเพาะปลูกได้อย่างไม่จำกัด ขณะเดียวกัน ในแง่ของทุนทางสังคม ความสัมพันธ์แบบเครือญาติที่สามารถช่วยเหลือเกื้อกูล ท้ายสุดมีระบบเศรษฐกิจแบบพอเพียงยังคงดำเนินอยู่แม้กำลังจะถูกท้าทายจากระบบตลาดจากภายนอก ชาวบ้านยังคงสามารถแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างชุมชน ยังไม่ต้องพึ่งพาภายนอกมากนัก ใช้แรงงานในครัวเรือนเป็นหลัก ไม่ต้องใช้สารเคมีในการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร

ส่วนข้อจำกัดของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดในยุคนี้นับว่าชาวบ้านประสบปัญหาเรื่องการขาดแคลนน้ำ ปัจจัยสำคัญในการผลิตข้าว ทำให้ในบางปี ชุมชนไม่สามารถผลิตข้าวไว้บริโภคได้เพียงพอตลอดปี ต้องแลกเปลี่ยนหรือซื้อจากภายนอกชุมชน รวมถึงที่ดินทางการเกษตรก็ขาดความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากมีนายทุนมาโค่นไม้ใหญ่หมดไป พื้นที่บริเวณนี้กลายเป็นป่าไฟ ที่แห้งแล้ง ไม่อุดมสมบูรณ์ ทำให้มีข้อจำกัดในการปลูกพืชได้เพียงไม่กี่ชนิดที่มีความทนทานต่อความแห้งแล้งได้ เช่น สับปะรด ถั่วฝักยาว ข้าวโพด เป็นต้น ประการท้ายสุด แม้การคมนาคมขนส่งจะมีการสร้างถนนหนทาง แต่ก็ยังไม่สะดวกมากนัก ทำให้ต้องเสียเวลาในทางเดินทาง

เศรษฐกิจสังคมชุมชนช่วงขยายตัวหลังปี 2530-ปัจจุบัน

บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดช่วงขยายตัวทางเศรษฐกิจสังคมยุคนี้ เริ่มมีการพัฒนาระบบสาธารณูปโภคอย่างครบครันไม่ว่าจะเป็นระบบคมนาคม ไฟฟ้า และน้ำประปา โดยเฉพาะกับ

ถนนส่งผลทำให้สามารถขยายพื้นที่ในการเพาะปลูกเพิ่มขึ้น พืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวที่ปลูกมีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตาม การปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวก็ทำให้ชาวบ้านเริ่มใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีทางการเกษตรมากขึ้นเช่นกัน สิ่งสำคัญระบบเศรษฐกิจของชุมชนมีลักษณะผสมผสาน กล่าวคือมีทั้งการพึ่งพากันเองในชุมชน ขณะเดียวกันก็ต้องพึ่งพิงกับระบบตลาดและแหล่งทุนจากภายนอก จนทำให้หลายครัวเรือนเป็นหนี้สินทั้งในและนอกระบบ ซึ่งก็สอดคล้องกับช่วงเวลาดังกล่าวที่กิจการธนาคารต่างๆ ได้เริ่มเข้ามาเปิดกิจการในตัวอำเภอด่านซ้ายเพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจดังกล่าว

วิธีการผลิตดังกล่าวเห็นได้จากการปลูกพืชไร่จำพวกข้าวโพด ทำให้ชาวบ้านต้องเร่งเพิ่มผลผลิตด้วยการใช้ยาปราบศัตรูพืชและปุ๋ยเคมีอย่างเข้มข้น เพื่อให้ได้ผลผลิตที่สูงขึ้น ทุนที่ใช้ทำการเกษตรจึงสูงตาม ผลที่ตามมาคือมีชาวบ้านเริ่มเป็นหนี้สิน ส่วนแหล่งเงินทุนที่สำคัญของชุมชนคือธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์

ช่วงเวลานี้สถานการณ์ทางเศรษฐกิจและสังคมจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ ชาวบ้านเริ่มประสบกับปัญหาทางด้านเศรษฐกิจ อยู่ด้วยเช่นกันอันเนื่องมาจากต้นทุนการผลิตสูงขึ้น การพึ่งพาปัจจัยการผลิตจากภายนอก ทั้งด้านเงินทุน เทคโนโลยี และการตลาด รวมถึงราคาผลผลิตทางการเกษตรก็ไม่คงที่ ขึ้นๆ ลงๆ ขาดต่อการคาดการณ์

ขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม วัฒนธรรมของชุมชน ส่งผลกระทบต่อความสัมพันธ์ภายในชุมชน ที่มีลักษณะส่งเสริมความเป็นอยู่แบบปัจเจกชนมากขึ้น ความเป็นชุมชนลดน้อยลง ชุมชนแตกแยก เน้นการบริโภคนิยมมากขึ้น ให้ความสำคัญทางด้านวัตถุมากกว่าด้านจิตใจ สมาชิกในชุมชนออกไปหางานทำข้างนอก

อย่างไรก็ตามปัจจัยที่ทำให้ชุมชนสามารถดำรงอยู่ได้คือ ความสัมพันธ์ภายในชุมชนที่มีความสัมพันธ์แบบเครือญาติ และความเชื่อท้องถิ่นบางอย่าง เช่น ไหว้ภู่อั้งลั้งและบุญข้าวเปลือกข้าวสาร เป็นต้น ที่ยังคงช่วยเหลือเกื้อกูลกันในด้านแรงงานและสังคม ประการต่อมา ในเรื่องของระบบน้ำทางธรรมชาติที่สมบูรณ์ ทำให้ชุมชนสามารถปลูกพืชที่หลากหลายได้มากขึ้น เช่น ปรังพื้นที่ทำนาข้าว การปลูกพืชผักไว้ขายและบริโภคในครัวเรือน การทำสวนผลไม้ เลี้ยงสัตว์ สมาชิกในชุมชนประกอบอาชีพหลากหลายมากขึ้น

ตาราง 4.2 พัฒนาการทางเศรษฐกิจสังคมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

ยุค	ลักษณะทางสังคม		ลักษณะทางเศรษฐกิจ		พืชสำคัญที่ปลูก	
	นาเวียง	ห้วยตาด	นาเวียง	ห้วยตาด	นาเวียง	ห้วยตาด
ก่อน พ.ศ. 2500	เครือญาติ	เครือญาติ	พึ่งตนเอง	พึ่งตนเอง	ข้าว	ข้าว, ฝ้าย

พ.ศ. 2500-2530	เครือข่าย	เครือข่าย	พึ่งตนเอง	พึ่งตนเอง, ก้าวสู่การค้า	ข้าว, ถั่วดำ	ข้าว, ฝ้าย, ถั่ว ดำ
หลัง พ.ศ. 2530- ปัจจุบัน	เครือข่าย	เครือข่าย	พึ่งตนเอง, ก้าวสู่การค้า	ระบบการค้า	ข้าว, ถั่วดำ, ข้าวโพด	ข้าวโพด, ข้าว, ถั่วดำ, มะขาม หวาน, แก้ว มังกร, กะทกรก, ยางพารา, ฯลฯ

ที่มา: งานภาคสนาม (2556-57) และเอกรินทร์ และคณะ (2555)

จึงเห็นว่าในแง่พลวัตทางสังคมของหมู่บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด เครือข่ายเป็นลักษณะสำคัญทางสังคมที่ทำให้เกิดการอุปถัมภ์ในแง่ต่างๆ ทางเศรษฐกิจ สังคม และการเกษตร ขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจพบว่าในยุคก่อน พ.ศ. 2500 ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดเป็นชุมชนที่พึ่งพาตนเองได้ดี เมื่อก้าวเข้าสู่ยุค พ.ศ. 2500-2530 บ้านนาเวียงใหญ่ยังคงพึ่งพาตนเองได้ ขณะที่บ้านห้วยตาดชุมชนยังคงพึ่งพาตนเองได้ระดับหนึ่ง แต่ขณะเดียวกันระบบเศรษฐกิจก็เริ่มอิงอยู่กับปัจจัยเศรษฐกิจจากภายนอก เนื่องจากชุมชนถูกผสมผสานเข้ากับการปลูกเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวอย่าง ฝ้าย จวบจนยุคท้ายสุด บ้านนาเวียงใหญ่ยังคงพึ่งพาตนเองได้แต่ขณะเดียวกันก็มีหลายครัวเรือนเริ่มผันแปรตามกระแสจากวัฒนธรรมข้างนอก ด้วยการหันมาปลูกข้าวโพด ขณะที่บ้านห้วยตาด ระบบเศรษฐกิจเปลี่ยนมาเป็นการค้าอย่างเต็มรูปแบบด้วยการปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวนานาชนิดไม่ว่าจะเป็น ข้าวโพด ยางพารา แลกะทกรก

บทที่ 5

การผลิตใหม่และผลิตซ้ำการ “เอาแสง”

ภาพสะท้อนระบบการผลิตทางการเกษตรยุคสมัยใหม่

การเอาแสงของคนไทดำมีรูปแบบแตกต่างกันไปตามบริบททางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในแต่ละยุคสมัย แต่ไม่ว่ายุคสมัยจะเปลี่ยนแปลงไปเช่นไร การเอาแสงจะมีกลไกสำคัญในการช่วยสร้างความสัมพันธ์และ/หรือแม้กระทั่งคงความสัมพันธ์ของสมาชิกชุมชน ไม่ว่าจะผ่านในฐานะการตกลงอย่างไม่เป็นทางการหรือที่เรียกว่า “สัญญาใจ” การเปลี่ยนแรงงาน หรือการว่าจ้างด้วยเงินตรา ความสัมพันธ์ดังกล่าวจึงเปรียบเสมือนทุนทางสังคมและวัฒนธรรม เพราะเป็นองค์ความรู้ที่ขึ้นอยู่กับ การปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์และมีการสืบทอดกันมา ซึ่งมีส่วนช่วยส่งเสริมทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ดังนั้นเพื่อทำความเข้าใจทุนสังคมและวัฒนธรรมดังกล่าว เนื้อหาบทนี้จะว่าด้วยเรื่องการผลิตใหม่และผลิตซ้ำการเอาแสงผ่านการศึกษาฐานคิดว่าด้วยการเอาแสงของคนไทดำ พลวัตของการเอาแสง และการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมการเอาแสง ซึ่งทั้งหมดจะทำให้เกิดความเข้าใจกระบวนการปรับเปลี่ยนทั้งในเชิงความหมาย รูปแบบ วิธีการและเงื่อนไข ทำให้เกิดการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม ภายใต้สภาวะทางสังคมและเศรษฐกิจที่เปลี่ยนไปของชุมชน

5.1 เรื่องของการ “เอาแสง” คนไทดำ

การ “เอาแสง” หรือการ “ลงแขก” ในสมัยก่อน คนไทดำนิยมเอาแสงกันมาก ไม่ว่าจะเป็นการทำนาบ้านนาเวียงใหญ่ ปลูกข้าวไร่บ้านห้วยตาด ตลอดจนการเก็บถั่วดำ เก็บฝ้าย หักข้าวโพด แม้แต่ถางไร่ก็ยังมีการเอาแสงกัน เหตุผลสำคัญที่คนรุ่นก่อนนิยมเอาแสงเพราะต้องพึ่งพาอาศัยกันมาก กล่าวคือ งานบางอย่างที่ต้องใช้แรงงานเป็นพิเศษ เช่น การถางไร่ที่ต้องใช้แรงงานมาก เนื่องจากให้ได้พื้นมากและเสร็จเร็วด้วยเพื่อให้ต้นตายเพื่อจะได้จุดไฟเผาไร่เพื่อให้ต้นไม้ใหม่ไฟหมดไม่ต้องไปเก็บเศษไม้เพื่อการเอาแสงยังพบในงานอื่นๆ ก็เพื่อต้องการให้งานบางอย่างเสร็จโดยเร็ว เช่น เก็บฝ้าย เก็บถั่วดำ เพราะหากพืชไร่เหล่านี้เกิดถูกฝนหลงฤดูอาจจะทำให้ผลผลิตพืชเสียหายได้ จึงต้องมีการเอาแสงกัน

เดิมการเอาแสงอาจจะไปช่วยในฐานะเครือญาติ คือเป็นญาติพี่น้อง หรือเป็นเพื่อนสนิท (เสี่ยว) ที่คอยช่วยเหลือกัน โดยไม่ได้คิดค่าแรงแต่ประการใด แต่ขณะเดียวกัน การเอาแสงก็มีหลักในการตอบแทนที่เรียกว่า “แสง” ต่อ “แสง” เช่น ไปเอาแสงเพื่อนบ้าน 10 วัน จะไปเก็บถั่วบ้าง ปลูกข้าวบ้าง เขาก็จะมาตอบแสงถางไร่ก็ได้ ปลูกข้าวโพดก็ได้ หรือจะมาตอบแสงเป็นจำนวน 10 วัน ก็ได้

เช่นกัน แต่หากเกิดตอบแสงในปีนั้นๆ ไม่หมดก็จะเก็บ “ทบแสง” ไว้ในปีต่อไป แล้วค่อยมาตอบแสงกัน

ปัจจุบันระบบการการเอาแสงได้ลดน้อยเพราะการทำกรเกษตรได้มีเครื่องจักรมาช่วยในการทำกรเกษตร หากทว่าการเอาแสงกันก็ยังพอมิให้เห็นอยู่บ้าง แต่จำกัดการเอาแสงกัน กล่าวคือชาวบ้านจะเอาแสงอะไรก็จะไปตอบแทนแสง จากการเอาแสงนั้นๆ เช่น เอาแสงไปหยอดข้าวโพดหรือเกี่ยวข้าวก็จะไปตอบแสงหยอดข้าวโพดหรือเกี่ยวข้าวไร่นั้นั้น จะต่างจากสมัยก่อนที่เอาแสงอะไรก็ได้จะไปตอบอะไรก็ได้

5.2 พลวัตการ “เอาแสง” ของคนไทดำ

จุดเริ่มต้นของการ “เอาแสง” ของคนไทดำน่าจะเริ่มขึ้นหลังจากเวลาผ่านไปอีก 5 ทศวรรษ ในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ (พ.ศ. 2501-2506) เป็นนายกรัฐมนตรี เมื่อภาคอีสานถูกคุกคามจากคอมมิวนิสต์ รัฐบาลได้เริ่มพัฒนาทางด้านการคมนาคมมีการปรับปรุงถนนสายต่างๆ ในภาคอีสานให้มีสภาพที่ดี พร้อมทั้งยังพัฒนาภาคอีสานอย่างจริงจัง โดยเฉพาะในเรื่องของโครงสร้างพื้นฐาน เช่น การคมนาคม การส่งเสริมในการผลิตทางการเกษตร ส่งผลให้การผลิตเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพมาสู่การผลิตเพื่อขาย



ภาพ 5.1 การเอาแสงดำนาในความสัมพันธ์ทางเครือญาติยังพบเห็นได้ทั่วไปในสังคมไทดำ

(บันทึก: 5 สิงหาคม 2556)

บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดก็เป็นอีกสองหมู่บ้านที่ได้รับผลกระทบจากการพัฒนาดังกล่าว กล่าวคือ ทั้งสองหมู่บ้านมีระบบเศรษฐกิจที่เลี้ยงตนเอง “ทำพอได้อยู่ได้กิน” ชาวบ้านมีการเพาะปลูกข้าวบริเวณรอบๆ หมู่บ้าน มีการปลูกพืชผักต่างๆ และการเลี้ยงสัตว์ เพื่อบริโภคในครัวเรือน และเพื่อใช้แรงงาน มีผลผลิตส่วนเกินเพียงเล็กน้อยไว้แลกเปลี่ยนและทำบุญ ความสัมพันธ์ในการผลิตจะอยู่บนพื้นฐานความเป็นญาติมีลักษณะของการพึ่งพา โดยจะอาศัยหลักการตอบแทนซึ่งกันและกันเป็นกลไกสำคัญในการอยู่ร่วมกันในชุมชน มีการช่วยเหลือกันในการผลิต กรรมสิทธิ์ในที่ดินก็มักจะยังไม่มีการแบ่งแยกจะรวมเป็นแปลงใหญ่ ลูกๆ มาทำการผลิตร่วมกัน เมื่อพ่อแม่สิ้นชีวิตจึงมีการแบ่งแยกที่ดินตามที่พ่อแม่ยกให้

เมื่อมีการพัฒนาอำเภอด่านซ้ายอย่างจริงจังในช่วงครึ่งศตวรรษที่ผ่านมา ส่งผลให้ทั้งสองหมู่บ้านจะมีอายุในการก่อตั้งที่แตกต่างกัน แต่พัฒนาการของการผลิตไม่แตกต่างกันนัก มีการพัฒนาการในการผลิตจากการผลิตเพื่อยังชีพมาสู่การผลิตเพื่อขายภายใต้กระแสทุนนิยมเช่นกัน และมีการรับเอาเทคโนโลยีในการผลิตทางการเกษตรในระยะเวลาใกล้เคียงกัน เช่น ฝ้าย ข้าวโพด มะขาม ยางพารา กระเทียม

การรับเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาเพื่อเพิ่มพลังในการผลิตภายใต้กระแสของทุนนิยม อันเป็นผลมาจากนโยบายของรัฐบาลในการเน้นการผลิตเพื่อการค้าส่งออกผลผลิตทางการเกษตร การพัฒนาดังกล่าวเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง นอกจากแรงกดดันในเรื่องการเพิ่มจำนวนของประชากรและการลดลงของทรัพยากร ที่ส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงในการผลิตความสัมพันธ์ในการผลิต การครอบครองที่ดินทำกินตลอดจนความคิดความเชื่อของชาวบ้าน การที่ชาวบ้านมีการลงทุนในการผลิตมากขึ้น เน้นการผลิตเพื่อขาย ความคิดในเรื่องการผลิตในเชิงพึ่งพาซึ่งกัน การต่างตอบแทนซึ่งกันและกันถูกแทนที่ด้วยความคิดในเรื่องของความคุ้มทุน

ความสัมพันธ์ทางการผลิตที่อยู่พื้นฐานความเป็นเครือญาติ ถูกแทนที่ด้วยความสัมพันธ์เชิงลูกจ้างและนายจ้าง อันเป็นผลมาจากการใช้วิธีการจ้างแรงงาน ทำให้วัฒนธรรมการ “เอาแรงแ” หรือ “ลงแขก” เริ่มจางหาย

ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดกล่าวถึงเหตุผลที่เลิกใช้การเอาแรงแในช่วงหลังที่ชาวบ้านมีการผลิตพืชเศรษฐกิจ อย่าง ข้าวโพด มีการลงทุนที่สูงขึ้น ทำให้ชาวบ้านมีภาระหนี้สินมากขึ้น ประกอบกับคนรุ่นใหม่ย้ายเข้าไปทำงานในภาคอุตสาหกรรมในเมือง การผลักดันให้ชาวบ้านออกไปรับจ้างทำงานนอกหมู่บ้านเพิ่มขึ้น การขาดแคลนแรงงานในการผลิตจึงเป็นปัญหาลูกโซ่ที่ตามมา

ชาวบ้านในทั้งสองหมู่บ้านมีการแก้ปัญหาโดยการจ้างแรงงาน แต่ในช่วง 10-15 ปี ที่ผ่านมาชาวบ้านทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดเผชิญกับวิกฤติด้านแรงงาน เนื่องจากมีการอพยพแรงงานออกไปทำงานนอกหมู่บ้านมากขึ้นทำให้ ทำให้หมู่บ้านไม่มีแรงงานมารับจ้าง ขณะเดียวกันก็

มีการแข่งขันแรงงานรับจ้างโดยใช้กลยุทธ์ในการเพิ่มค่าแรงให้สูงขึ้น ชาวบ้านบางรายต้องใช้เครือข่ายทางสังคมในการติดต่อจ้างแรงงานจากหมู่บ้านอื่นโดยผ่านญาติหรือเพื่อน ชาวบ้านหลายหมู่บ้าน

5.3 กระบวนการผลิตใหม่และการผลิตซ้ำ

ทางวัฒนธรรมในการ “เอาแรง”

สาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการเอาแรงก็คือ การทำการเกษตรเชิงเดี่ยว ชาวบ้านหันมาปลูกพืชเศรษฐกิจทำให้เกิดการแข่งขันในการปลูกคือ ปลูกพืชเศรษฐกิจที่ได้ผลผลิตสูง จำเป็นต้องปลูกในพื้นที่มากๆ ปัจจัยต่างๆ เหล่านี้ส่งผลทำให้ชาวบ้านไม่ค่อยจะมีการเอาแรงต่อกัน มีแต่การว่าจ้างแรงงาน ต่างคนก็ต่างทำแต่งงานของตัวเอง

อย่างไรก็ดีกรณีคนไทดำรวมทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดนั้น มีจุดเปลี่ยนสำคัญที่ทำให้เกิดการว่าจ้างแรงงานก็คือ มีการจ้างงานจากการทำการเกษตรของนายทุนนอกพื้นที่ ซึ่งคนไทหล่มและชาวเขาเผ่าม้ง จากจังหวัดเพชรบูรณ์ มาจ้างงานแบบรายวันและแบบเหมาจ้าง เมื่อเกือบ 20 ปี ก่อน โดยมีการจ้างแบบเหมาถางไร่ๆ ละ 800-1,000 บาท ขร่องจิงไร่ละ 400-600 บาท นับแต่นั้นมาได้มีการจ้างงานแบบเหมาเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ขณะเดียวกันการจ้างงานในการทำการเกษตรก็มากขึ้นเรื่อยๆ และค่าแรงก็เพิ่มขึ้นทุกปีๆ ละ 5-10 บาทต่อปี แต่ก่อนเมื่อสัก 20 ปีที่แล้วค่าจ้างวัน 30-35 บาท หรือ 3 วัน 100 บาท แต่ปัจจุบันค่าแรงอยู่ที่ 250-300 บาท ซึ่งนั่นเท่ากับว่ามีการผลิตใหม่และผลิตซ้ำให้กับวัฒนธรรมเอาแรงในสังคมยุคใหม่ซึ่งจะกล่าวรายละเอียดในลำดับต่อไป

5.3.1 การสร้างความหมายใหม่ของการ “เอาแรง”

จากการศึกษาพบว่า บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีการใช้วัฒนธรรมการเอาแรงแม่นานหลายชั่วคน ในอดีต การเอาแรงแป็นการช่วยเหลือแรงงานกันในเรื่องต่างๆ เสมือนหนึ่งเป็น “ข้อผูกพันทางใจ” ซึ่งต่างก็รับรู้ว่าจะต้องต่างตอบแทนซึ่งและกัน โดยปราศจากการมัดจำไว้ด้วยสิ่งใดๆ ถือเป็นหลักจริยธรรมในการดำรงชีพภายใต้ระบบเศรษฐกิจแบบพึ่งพาที่ยึดความสัมพันธ์เชิงเครือญาติเป็นพื้นฐานสำคัญในการกำหนดความหมายของการเอาแรง

ผลการศึกษาในหมู่บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดพบว่า การเอาแรงแย้งคงเป็นวัฒนธรรมที่ปรากฏในสองหมู่บ้าน คือ มักสื่อถึงการช่วยเหลือกันในการทำงานอาจจะมีหรือไม่มีพันธะสัญญาชัดเจน แต่จะต้องมีการใช้แรงกันกลับคืนในสัดส่วนหรือมูลค่าที่เท่ากัน คือจำนวนวันเท่ากัน จำนวนคนที่มาช่วยเท่ากัน หรือมีสิ่งตอบแทนในมูลค่าเท่ากัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะงานที่ช่วย

การปรับเปลี่ยนรูปแบบวิธีการและเงื่อนไขในการเอาแรง ในอดีตการเอาแรงแย้งมีลักษณะเป็นการพึ่งพาช่วยเหลือกันในการทำกิจกรรม ภายใต้พันธะสัญญาใจ โดยไม่มีการสร้างพันธะ

ที่ชัดเจนจะตอบแทนแรงงานกลับคืนหรือไม่ก็ได้ แต่มันจะมีการตอบแทนกลับคืนซึ่งกันและกัน เป็น จารีตที่คนในชุมชนต้องปฏิบัติตามและเป็นกลไกในการสร้างและสานสัมพันธ์ ซึ่งมีต่อกันเอาไว้ยืดยาว การต่างตอบแทนจึงเป็นหลักการสำคัญของจริยธรรมในการดำรงชีพที่เน้นการอยู่ดีกินดีถ้วนหน้าของคนในชุมชน ซึ่งหลักการนี้จะเน้นที่ความเท่าเทียมกัน

ชาวบ้านจะมีการเอาแรงในการผลิต เช่น ดำนา เก็บเกี่ยวข้าว นวดข้าว ขนข้าวขึ้นยุ้ง และ ทำลานนวดข้าว เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการเอาแรงในการทำกิจกรรมอื่นๆ เช่น การยกเสาเรือน ซ่อมแซมบ้านเรือน และเก็บฝ้าย

ไม่ว่าจะเป็นการเอาแรงประเภทใดก็ไม่มีการสร้าง “สัญญาใจ” ในการตอบแทนแรงงาน จำนวนผู้มาช่วยงานจะมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับประเภทของกิจกรรม แต่ส่วนใหญ่แล้วจะมีจำนวน มากมีทั้งเครือญาติเพื่อนบ้านและมีมาจากทั้งภายใน ภายนอกหมู่บ้าน

ด้วยเหตุนี้จำนวนผู้มาช่วยงานจะเป็นตัวบ่งบอกความกว้างขวางและความสามารถในการสร้างเครือข่ายทางสังคมของเจ้าของงาน ส่วนระยะเวลาในการทำงานมักจะเป็น 1 วัน เจ้าภาพจะมีการเลี้ยงอาหารกลางวันอย่างเต็มที่ 1 มื้อ อาหารที่จัดหามาเลี้ยงผู้ที่มาช่วยงานจะถูกคาดหวังจากผู้ช่วยงาน และยังเป็นเหมือนบรรทัดฐานทางสังคมที่ชาวบ้านรับรู้ร่วมกันว่าตนเองควรจะปฏิบัติเช่นไร ดังนั้นเจ้าภาพจะต้องแสดงออกถึงความเป็นคน “ใจกว้าง” โดยการเลี้ยงอาหารเต็มที่ทั้งปริมาณและคุณภาพเท่าที่ศักยภาพตนเองจะหามาได้ หากถ้าเจ้าภาพเลี้ยงอาหารไม่ดี ปีต่อไปจะไม่ค่อยมีแรงงานอยากมาช่วยงานในการเอาแรง

สิ่งที่น่าสนใจคือการเอาแรงในอดีตจะเป็นการมาช่วยกันด้วยความสนุกสนาน และยังเป็นเวทีที่เปิดโอกาสให้คนหนุ่มสาวได้พบปะ พูดคุย กันอีกด้วย หากทว่า การเอาแรงในลักษณะเดิมได้ค่อย ๆ เลือนหายไป หรือแทบหมดลมหายใจไปได้

ดังที่เกริ่นไว้เบื้องต้นว่าการลงทุนในการผลิตที่สูงขึ้น เท่ากับว่ามีภาระหนี้สินที่เพิ่มขึ้น ความคิดในการอยู่ร่วมกันในชุมชนที่เน้นการพออยู่พอกินจึงจางหายไป ถูกทดแทนด้วยความคิดการจ้างแรงงานแทนการเอาแรง ความสัมพันธ์ในการผลิตจึงเปลี่ยนแปลงไปจากการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน บนพื้นฐานความเป็นเครือญาติมาเป็นการคิด “มูลค่า” ความคุ้มค่าในเรื่องของแรงงานและปริมาณงานระหว่างคู่แลกเปลี่ยน แต่อย่างไรก็ตามเมื่อมีวิกฤติในเรื่องของแรงงานในการผลิตเกิดขึ้นในชุมชน ในช่วง 10-15 ปีที่ผ่านมา แรงงานขาดแคลนหาแรงงานมารับจ้างในการผลิตยากขึ้น ค่าแรงงานที่สูงขึ้นทำให้การลงทุนยิ่งสูงมากขึ้น

5.3.2 รูปแบบการ “เอาแสง” ยุคผลิตซ้ำ

ดังนั้นชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจึงนำการเอาแสงกลับคืนมาใช้หรือ “ผลิตซ้ำ” ภายใต้การสร้างเงื่อนไขใหม่ ตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคมเศรษฐกิจ ในปัจจุบันการเอาแสง 2 มีรูปแบบ คือ การเอาแรงที่มีพันธะสัญญาในการใช้แรงงานกลับคืนและการเอาแรงที่มีพันธะสัญญาในการใช้แรงงานกลับคืน



ภาพ 5.2 การเอาแสงด้วยการจ้างเป็นค่าแรงถือเป็นภาพปกติที่พบเห็นได้ทั่วไปในสังคมไทดำ ในภาพเป็นการเกี่ยวข้าวบ้านนาเวียงใหญ่ (บันทึก: 24 พฤศจิกายน 2556)

รูปแบบแรก การเอาแสงที่มีพันธะสัญญาที่ต้องมีการใช้แรงงาน มักมีการใช้แรงงานเป็นจำนวนวัน เป็นการแลกเปลี่ยนแรงงานกับแรงงาน หรือการแลกเปลี่ยนแรงงานกับสิ่งของ กิจกรรมที่มีการแลกเปลี่ยนแรงงานในรูปแบบที่พบส่วนใหญ่เป็นกิจกรรมทำนา เช่น การดำนา เกี่ยวข้าว ผู้ที่มาแลกเปลี่ยนแรงงานกันมักจะเป็นญาติหรือเพื่อนบ้าน ที่มีกิจกรรมการผลิตในลักษณะเดียวกัน

ในช่วงแรกที่มีการใช้การเอาแสงในการทำนา ชาวนามีการตอบแทนการแลกเปลี่ยนแรงงานทันทีโดยการจ่ายเป็นค่าแรงวัน 250-300 บาท ต่างจากการจ้างที่มีการกำหนดราคาตายตัว และมีการตกลงว่าจะต้องกลับมาช่วยตอบแทนซึ่งกันและกัน แต่ประสบปัญหาที่ไม่ค่อยมีการมาตอบแทนแรงงานกันกลับคืนเพราะต่างมีความรู้สึกคล้ายการจ้างแรงงานและได้ตอบแทนแรงงานกันไปแล้ว ภายหลังจึงมีการพูดคุยกันเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวและได้สร้างข้อตกลงใหม่โดยไม่มีการจ่าย

ค่าแรงตอบแทนกัน แต่มีการกำหนดเงื่อนไขของการเอาแรงและการตีมูลค่าในการตอบแทนกันไว้ล่วงหน้าอย่างชัดเจน กล่าวคือคู่แลกเปลี่ยนแรงงานจะมีการใช้แรงงานกลับคืนในปริมาณที่เท่ากัน ถ้าตนเองไม่สามารถใช้แรงงานคืนได้ จะต้องจ้างคนอื่นมาใช้แรงงานกลับคืนหรือชดเชยค่าแรง

รูปแบบที่สอง เป็นการเอาแรงหรือขอแรงโดยไม่มีการสร้างพันธะสัญญาในการตอบแทนแรงงานคืน ส่วนใหญ่เป็นงานที่ใช้เวลาตลอดวัน มีเฉพาะการแลกเปลี่ยนแรงงานกับแรงงานจำนวนคนที่มาร่วมงานไม่มากนัก จะมีการขอแรงกันในกลุ่มญาติหรือเพื่อนสนิท และไม่จำเป็นจะต้องใช้แรงงานกลับคืนส่วนใหญ่มักพบในการทำกิจกรรม การนวดข้าว การขนฟ่อนข้าวใส่เครื่องนวดข้าว การขนข้าวขึ้นยุ้ง หรือการยกเสาเอก การซ่อมแซมบ้านเล็กๆ น้อยๆ เป็นต้น โดยเจ้าภาพจะเลี้ยงอาหารมื้อกลางวันเต็มที่ 1 มื้อเท่านั้น การเอาแรงในลักษณะที่สองคล้ายกับการลงแขกในอดีตแตกต่างกันเพียงแต่ระยะเวลา จำนวนผู้ที่มาช่วยงาน และประเภทของงาน จะถูกจำกัดเฉพาะงานที่ใช้เวลาไม่มากนัก

จึงเห็นได้ว่าการเอาแรงทั้งสองรูปแบบมีความแตกต่างกันในแง่ของการมีพันธะสัญญาระยะเวลาในการทำกิจกรรม ประเภทของกิจกรรมและผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเอาแรงภายใต้วิถีการผลิตแบบใหม่ของสังคม มีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสภาพสังคมทั้งของชุมชน และครัวเรือน ดังนั้น การเอาแรงจึงเป็นกระบวนการผลิตใหม่และผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมของชุมชน อีกทั้งการเอาแรง ความสัมพันธ์กับองค์ประกอบสำคัญในการผลิตของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยศาลในปัจจุบัน

นอกเหนือจากนี้ผลการศึกษาพบว่า เงื่อนไขที่มีผลต่อการตัดสินใจการเอาแรงของครัวเรือนในหมู่บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยศาล ได้แก่ องค์ประกอบสำคัญในการผลิต เช่น ขนาดที่ดินทำกิน ครัวเรือนที่มีที่นาน้อยจะไม่มีการเอาแรงจะใช้การจ้างแรงงานเสริมเล็กน้อยหรือทำเอง ครัวเรือนที่มีที่นา/ไร่ มาก เพาะปลูกข้าว ข้าวโพดมาก มักจะต้องใช้การเอาแรงวิธีการใดวิธีการหนึ่ง ครัวเรือนที่นาไม่มาก เช่น ชวนาเวียงใหญ่ชาวบ้านนิยมใช้การแลกเปลี่ยนแรงงานกับแรงงาน และมีการกำหนดเงื่อนไขในการใช้คืนแรงงาน เช่น ให้หาแรงงานมาทดแทนหรือจ่ายเป็นเงิน แต่สิ่งที่น่าสังเกตคือ ครัวเรือนนาเวียงใหญ่มีหลายครัวเรือนที่เปลี่ยนการทำนาเป็นระบบว่าจ้าง เพราะลูกหลานมักรับราชการหรือทำงานมีเงินเดือน จึงส่งเงินกลับมาให้ทางบ้านเพื่อใช้ว่าจ้างในการทำนาและสวน

กล่าวโดยสรุปการเอาแรงถือเป็นกลไกที่ช่วยสร้างความสัมพันธ์และคงความสัมพันธ์ของสมาชิกชุมชนไว้ด้วยกัน ความสัมพันธ์ดังกล่าวจึงถือเป็นทุนทางสังคมและวัฒนธรรม กล่าวอีกนัยหนึ่ง การเอาแรงก็คือภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ที่ขึ้นอยู่กับปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์ มีการสืบทอดกันมา โดยผ่านกระบวนการปรับเปลี่ยนทั้งในเชิงความหมาย รูปแบบ วิธีการ และเงื่อนไข ทำให้เกิดการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม ภายใต้สภาวะทางสังคม เศรษฐกิจที่เปลี่ยนไป

การดำรงอยู่ของการเอาแสงภายใต้การสร้างใหม่และการผลิตซ้ำ ความสำคัญของการเอาแสงที่มีต่อชุมชน ทั้งในแง่ของการเป็นทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคม และทุนทางวัฒนธรรม แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงอันเนื่องมาจากการใช้เทคโนโลยีด้านการผลิตใหม่ๆ เข้ามา แต่กิจกรรม โดยเฉพาะกิจกรรมทางการเกษตรบางอย่างยังคงต้องการพึ่งพาแรงงานซึ่งกันและกัน ประกอบกับความจำเป็นในการผลิตซ้ำและการเสริมสร้างการคงความสัมพันธ์ทางสังคมของชุมชน การเอาแสงจึงถูกนำมาใช้เป็นกลไกที่จะช่วยสร้างและคงความสัมพันธ์ทางสังคมเพื่อแก้ไขปัญหาด้านต่างๆ ของชุมชน โดยมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสภาพสังคมเศรษฐกิจของสังคม

บทที่ 6

สุขภาวะชุมชนคนไทยด้าน สถานการณ์และการรับมือ

จากข้อมูลเชิงสถิติจากโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้ายพบว่าในช่วงปี พ.ศ. 2550-2556 สาเหตุการเสียชีวิตของคนด่านซ้ายในแต่ละปีมีลักษณะการเกิดโรคคล้ายกัน ซึ่งโรคยอดนิยม 5 อันดับแรก คือ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง โรคชรา อุบัติเหตุจากการจราจร และโรคตับแข็ง ซึ่งทั้ง 5 โรคนี้มีสาเหตุโดยตรงของการเสียชีวิต จากพฤติกรรมการกิน ทั้งการกินอาหารที่ไม่สมดุล โดยกินอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย การกินอาหารที่มีโซเดียมสูงซึ่งเป็นสาเหตุเบื้องต้นของโรคหัวใจและหลอดเลือด การกินอาหารที่ไม่สะอาดมีสารเคมีปนเปื้อนที่เชื่อว่าเป็นสาเหตุหนึ่งของการเกิดโรคมะเร็ง การดื่มเหล้าจนควบคุมสติไม่ได้เป็นสาเหตุหลักของการเกิดอุบัติเหตุจากการจราจร และการป่วยด้วยโรคไวรัสตับอักเสบ เป็นสาเหตุของโรคตับแข็ง ดังนั้นเพื่อให้เข้าใจต่อปรากฏการณ์โรคภัยไข้เจ็บดังกล่าว จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่ต้องทำความเข้าใจเรื่องราวของสุขภาวะชุมชนผ่านการรายงานสถานการณ์โภชนาการและสุขภาพ และอาหารปลอดภัย ตลอดจนแนวทางการรับมือกับปัญหาดังกล่าว

6.1 สถานการณ์โภชนาการและสุขภาพ

สถานการณ์โภชนาการและสุขภาพจะพิจารณาจากน้ำหนักและส่วนสูงของเด็กเป็นประการสำคัญ ขณะที่สุขภาพจะมาตรวจสอบว่าโรคยอดนิยมอันดับต้นของคนไทยด้าน รวมทั้งคนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดว่าคืออะไรและมีสถานการณ์เป็นเช่นไร

6.1.1 โภชนาการในเด็ก

โภชนาการในเด็กเป็น “ดัชนี”ชี้วัดสุขภาวะชุมชนได้อีกปัจจัยหนึ่ง ดังเห็นได้จากโรคขาดโปรตีนและพลังงานซึ่งกรณีเด็กในเขตอำเภอด่านซ้ายยังมีพบอยู่จำนวนหนึ่ง คือ เป็นโรคขาดสารอาหารที่เกิดจากร่างกายได้รับพลังงานโปรตีนและพลังงานไม่เพียงพอ ซึ่งจะมีผลต่อการเจริญเติบโตของเด็ก เช่น เตี้ย ผอม น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ และสติปัญญาของเด็ก

ส่วนสาเหตุสำคัญเกิดจากการขาดความรู้เรื่องการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ ซึ่งนมแม่เป็นสารอาหารที่ดีที่สุดตั้งแต่แรกเกิดถึง 6 เดือน เนื่องจากมีสารอาหารที่ครบถ้วนเหมาะสมกับเด็กและมีภูมิคุ้มกันโรค เด็กที่ได้รับนมแม่จะเจ็บป่วยน้อยกว่าเด็กที่ได้รับนมผง แม้นมผงจะปรับเปลี่ยนเพื่อให้

มีความใกล้เคียงกับนมแม่ แต่ก็ยังไม่สามารถทดแทนกันได้ เด็กบางคนอาจมีอาการแพ้จากการกินนมผสม หรือบางครั้งอาจมีความสะอาดไม่เพียงพอ เป็นผลให้เด็กได้รับสารอาหารไม่เพียงพอตามที่ร่างกายต้องการ

นอกจากนี้อาจมาจากความยากจนซึ่งในบางครอบครัวอาจจะต้องออกไปทำงานตั้งแต่เช้ามืด ซึ่งปกติจะต้องอยู่บ้านเพื่อดูแลลูกก็อาจจะต้องไปทำงานในไร่แต่เช้าหรือต้องออกไปทำงานในพื้นที่ห่างไกล ทำให้การจัดหาอาหารที่เพียงพอและมีคุณภาพที่ดี สำหรับสมาชิกในครอบครัวมีอาหารค่อนข้างน้อย หรืออย่างเกริ่นไว้ว่าบางครอบครัวอาจจะเป็นความเร่งรีบในการไปทำงานในไร่ ทำให้ต้องพึ่งพาอาหารสำเร็จตามรถเร่ขายอาหารซึ่งคุณภาพค่อนข้างต่ำ นอกจากนี้ในมารดาที่ตั้งครรภ์ ถ้าได้รับอาหารที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายจะทำให้เกิดภาวะขาดสารอาหาร เมื่อทารกเกิดก็จะทำให้น้ำหนักตัวน้อยกว่าปกติ เด็กกลุ่มนี้จะเจ็บป่วยบ่อย เติบโตช้า สติปัญญาต่ำ ด้วยเหตุนี้การเลี้ยงดูในระยะ 2 ปีแรกของชีวิตถือว่าเป็นช่วงสำคัญของชีวิตถ้าปล่อยให้เกิดการขาดสารอาหารจะมีผลกระทบต่อพัฒนาสมองของทารก และการเจริญเติบโตของเด็กในอนาคต

ส่วนตัวชี้วัดในการประเมินการเจริญเติบโตของเด็กมีตัวชี้วัดสำคัญ คือ

น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ: ในเด็ก 0-2 ปี จะเป็นการนอนวัดความสูงเรียกว่าความยาว และในเด็กอายุมากกว่า 2 ปี จะเป็นการยืนวัดความสูงเรียกว่าส่วนสูง เมื่อชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงแล้วนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย (ปี พ.ศ. 2542) กล่าวโดยสรุป น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ (Weight for Age) มีข้อจำกัดที่ไม่สามารถแยกแยะการขาดสารอาหารแบบฉับพลันจากการขาดอาหารแบบเรื้อรัง นอกจากนี้เด็กอายุเดียวกันที่มีส่วนสูงที่ต่างกัน จะถูกประเมินด้วยดัชนีตัวนี้ว่ามีภาวะโภชนาการระดับเดียวกัน

น้ำหนักมากกว่าเกณฑ์	>+2 SD
น้ำหนักค่อนข้างมาก	>+1.5 SD ถึง +2 SD
น้ำหนักตามเกณฑ์	-1.5 SD ถึง +1.5 SD
น้ำหนักค่อนข้างน้อย	<-1.5 SD ถึง -2 SD
น้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์	<-2 SD

ดังนั้นถ้ามีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์บ่งชี้ถึงว่าขาดอาหาร แต่บอกไม่ได้ว่าขาดมานานเท่าไร หรือเริ่มขาดอาหาร

นอกจากนี้ยังพิจารณาจากความยาว/ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ และน้ำหนักตามเกณฑ์ ส่วนสูง: ถ้ามีส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ (เตี้ย) บ่งชี้ได้ว่าขาดอาหารเป็นเวลานาน ถ้ามีน้ำหนักเทียบกับ ส่วนสูงต่ำกว่ามาตรฐาน (ผอม) กล่าวคือความสูงตามเกณฑ์อายุ จะสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการที่ ต่อเนื่องยาวนานในอดีต จึงชี้บ่งภาวะการขาดสารอาหารแบบเรื้อรัง

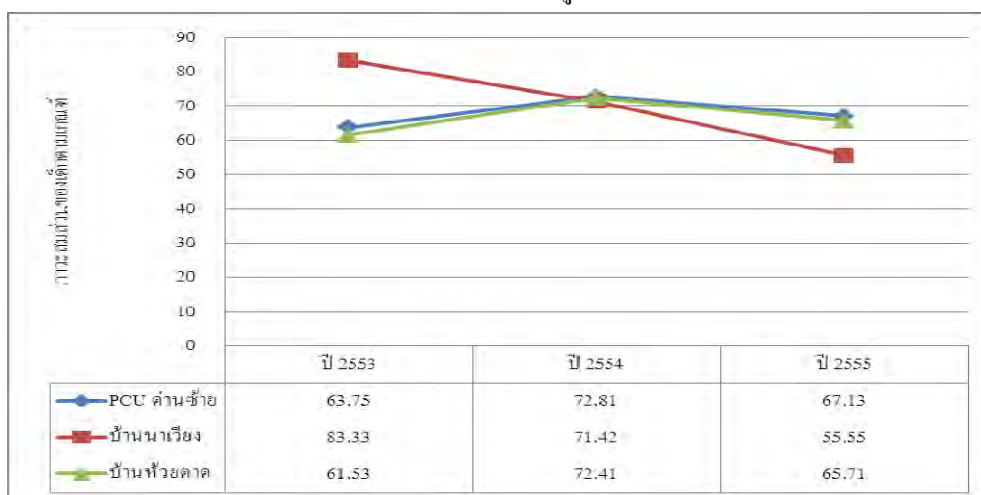
สูงกว่าเกณฑ์	>+2 SD
ค่อนข้างสูง	>+1.5 SD ถึง +2 SD
ส่วนสูงตามเกณฑ์	-1.5 SD ถึง +1.5 SD
ค่อนข้างเตี้ย	<-1.5 SD ถึง -2 SD
เตี้ย	<-2 SD

ขณะที่ตัวบ่งชี้ได้ว่าขาดสารอาหารเฉียบพลัน เช่น เจ็บป่วยหรือกินอาหารน้อยในช่วง สั้นๆ เช่น 2-3 วัน 1 สัปดาห์ หรือ 1 เดือน ตัวชี้วัดนี้ยังใช้ประเมินโภชนาการเกินหรือภาวะอ้วนด้วย

ปัจจัยเหล่านี้จะเป็นตัวบ่งบอกว่าแหล่งอาหารในชุมชนมีเพียงพอหรือไม่ และอาหารที่มี อยู่มีคุณภาพและปลอดภัยเหมาะสมต่อการนำมากินแล้วหรือยัง นอกจากนี้การกินอาหารที่ไม่ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการอาจทำให้เกิดโรคต่างๆ ตามมา เช่น อาหารที่ไม่สะอาดอาจทำให้เกิดโรค อูจาระร่วง อาหารที่มีสารเคมีปนเปื้อนอาจทำให้เกิดการสะสมจนกลายเป็นโรคมะเร็งได้ การ รับประทานขนม น้ำหวานในเด็กมากเกินไปทำให้มีภาวะโภชนาการเกินหรือเด็กอ้วน แล้วจะส่งผล ต่อสุขภาพของเด็กในอนาคตในเรื่องของโรคต่างๆ เช่น เบาหวาน ความดันโลหิตสูง หรือแม้กระทั่ง โรคหัวใจและหลอดเลือด

ส่วนสูง: สถานการณ์โภชนาการของคนไทยด้านนี้จะพิจารณาได้จากมิติต่างๆ ดังที่เกริ่นไว้ เบื้องต้น ซึ่งจากจากแผนภูมิจะเห็นได้ว่า เด็กที่มีส่วนสูงเพิ่มขึ้นมีปริมาณเพิ่มขึ้นทุกปีเหตุผลส่วนหนึ่ง อาจมาจากพ่อแม่ที่สูงอยู่แล้ว อีกส่วนหนึ่งน่าจะมาจากการเลี้ยงดูของผู้ปกครองซึ่งสมัยนี้ผู้ปกครอง บางส่วนจะมีความรู้ค่อนข้างดีและจะให้การเลี้ยงดูค่อนข้างดีโดยอาจให้อาหารเสริมและนมที่มากกว่า เมื่อก่อน รวมทั้งผู้เลี้ยงดูเด็กอาจมีความรู้ในขณะตั้งครรภ์จากทางโรงพยาบาลที่มีการกระตุ้นและช่วย สอน อีกทั้งแหล่งการซื้ออาหารประเภทที่มีแคลเซียม โดยเฉพาะนมจะหาซื้อค่อนข้างง่ายและ แพร่หลายมาก อย่างไรก็ตาม จากแผนภูมิจะสังเกตได้ว่าเด็กที่อยู่รอบๆ เขตเมืองด้านซ้าย เช่น บ้าน นาเวียงใหญ่จะมีระดับของความสูงค่อนข้างมากกว่าเด็กที่อยู่ไกลเมืองอย่างบ้านห้วยตาด ซึ่งจะช่วย สนับสนุนถึงแหล่งอาหารที่มีค่อนข้างมากและหลากหลายมีส่วนทำให้เด็กมีส่วนสูงจำนวนมากขึ้น

แผนภูมิ 6.1 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการส่วนสูงตามเกณฑ์

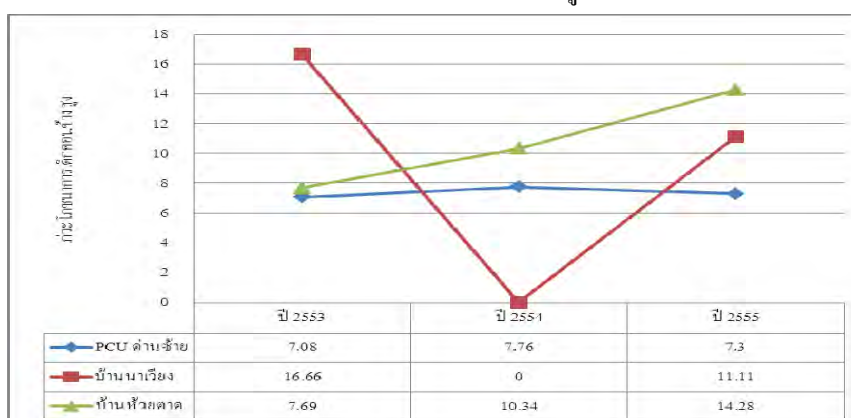


ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชคำชะอี (2556)

หมายเหตุ: PCU หมายถึงศูนย์สุขภาพชุมชน

แผนภูมิรายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการส่วนสูงตามเกณฑ์แสดงแนวโน้มร้อยละภาวะโภชนาการส่วนสูงตามเกณฑ์ของเด็ก 0-72 เดือน 3 ปีซ้อนหลังเมื่อเทียบส่วนสูงตามเกณฑ์อายุโดยเปรียบเทียบจาก ส่วนสูงตามเกณฑ์ - 1.5 SD ถึง +1.5 SD ซึ่งจากรายงานจะเห็นได้ว่า บ้านนาเวียงใหญ่เด็กที่มีส่วนสูงตามเกณฑ์มีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. 2554 และปี พ.ศ. 2555 ส่วนบ้านห้วยคาดเด็กที่มีส่วนสูงตามเกณฑ์ในปี พ.ศ. 2554 มีแนวโน้มสูงขึ้นและลดลงในปี พ.ศ.2555

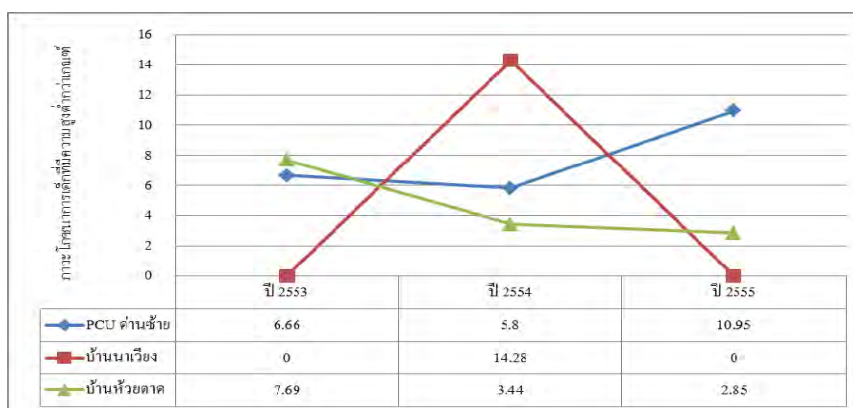
แผนภูมิ 6.2 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างสูง



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชคำชะอี (2556)

หมายเหตุ: PCU หมายถึงศูนย์สุขภาพชุมชน

แผนภูมิ 6.3 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ)
ที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างดีและดี

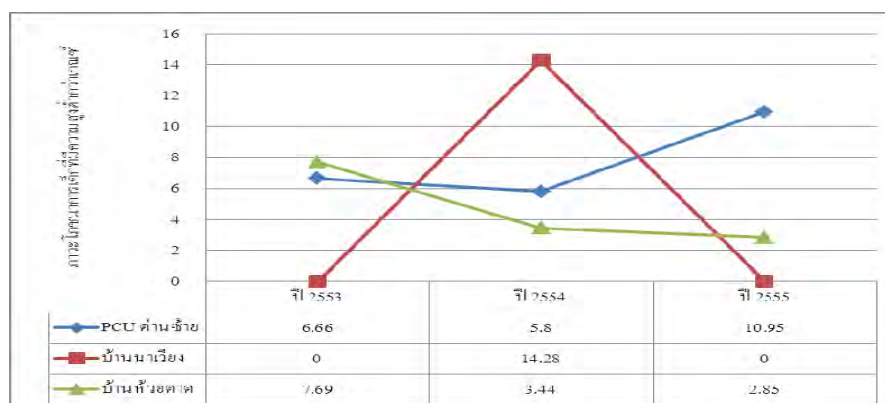


ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

หมายเหตุ: PCU หมายถึงศูนย์สุขภาพชุมชน

แผนภูมิรายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างดีและดี แสดงแนวโน้มร้อยละที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างดีและดี ของเด็กอายุ 0-72 เดือน 3 ปีซ้อนหลังเมื่อเทียบส่วนสูงตามเกณฑ์อายุโดยเปรียบเทียบจากค่อนข้างดี <1.5 SD ถึง -2 SD ดี <-2 SD ซึ่งจากแผนภูมิดังกล่าวจะเห็นได้ว่า บ้านนาเวียงใหญ่จะพบเด็กที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างดีและดี ในปี พ.ศ. 2554 เท่านั้น ส่วนปี พ.ศ. 2553 และ 2555 ไม่พบเด็กที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างดีและดี ส่วนบ้านห้วยตาดเด็กที่มีภาวะโภชนาการค่อนข้างดีและดี มีแนวโน้มลดลงทุกปีซึ่งจะสัมพันธ์กับตารางที่ 2 เด็กบ้านห้วยตาดจะมีแนวโน้มที่มีภาวะค่อนข้างสูงเพิ่มขึ้นทุกปีเช่นกัน

แผนภูมิ 6.4 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ)
ที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

หมายเหตุ: CPU หมายถึงการดูแลสุขภาพชุมชน

แผนภูมิรายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน(น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ) แสดงแนวโน้มร้อยละภาวะโภชนาการน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์ของเด็กอายุ 0-72 เดือน ช่วง 3 ปี ย้อนหลังเมื่อเทียบน้ำหนักตามเกณฑ์อายุ โดยเปรียบเทียบกับน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์ $> +2$ SD จากแผนภูมิดังกล่าวจะเห็นว่าร้อยละเด็กที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์ของบ้านนาเวียงใหญ่จะสูงขึ้นในปี พ.ศ. 2554 และในปี พ.ศ. 2555 ไม่พบเด็กที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์ ส่วนบ้านห้วยตาดเด็กที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นทุกปีเหมือนกับภาพรวมของเขตความรับผิดชอบโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย

กล่าวโดยสรุปจากแผนภูมิความสูงที่นำเสนอด้านบนจะเห็นได้ว่าปริมาณของเด็กที่เตี้ยในภาพรวมมีแนวโน้มลดลงอย่างเห็นได้ชัด ส่วนบ้านนาเวียงใหญ่ไม่พบภาวะเด็กเตี้ย ขณะที่บ้านห้วยตาดภาวะเด็กเตี้ยยังคงปรากฏอยู่ สาเหตุหลักน่าจะมาจากผู้ปกครองที่มีความรู้ที่แตกต่างกันในเรื่องของโภชนาการและการเข้าถึงแหล่งอาหารที่ค่อนข้างหลากหลายน้อยกว่าบ้านนาเวียงใหญ่ ซึ่งมีแหล่งอาหารที่หลากหลายกว่า อีกทั้งการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารและความรู้ด้านโภชนาการที่มีค่อนข้างน้อยกว่า ปัจจัยดังกล่าวน่าจะเป็นสาเหตุสำคัญทำให้มีปริมาณเด็กที่ค่อนข้างเตี้ยมีปริมาณที่แตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด

น้ำหนัก: จากข้อมูลภาวะโภชนาการในเด็ก 0-5 ปีที่มีน้ำหนักมาตรฐานตามเกณฑ์มีแนวโน้มค่อนข้างลดลงอย่างต่อเนื่อง ปัจจัยน่าจะเกิดจากหลายๆ ปัจจัย เช่น การขาดแคลนความรู้หรือมีความตระหนักในเรื่องอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับเด็กการดูแลทารกแรกเกิดถึงห้าขวบซึ่งส่งผลให้เด็กมีน้ำหนักตัวที่ได้ตามมาตรฐานลดลงทุกปี เมื่อพิจารณาจากแผนภูมิ จะเห็นความสัมพันธ์กันระหว่างแผนภูมิคือ แนวโน้มของเด็กที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานและเด็กที่มีน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์มาตรฐานเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเช่นกัน

แผนภูมิ 6.5 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการน้ำหนักสูงกว่าเกณฑ์ของเด็กอายุ 0-72 เดือน (น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ) ที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

หมายเหตุ: PCU หมายถึงศูนย์สุขภาพชุมชน

แผนภูมิ 6.6 รายงานการติดตามภาวะโภชนาการน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ของเด็กอายุ 0-72 เดือน (อายุ/น้ำหนัก)



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

หมายเหตุ: CPU หมายถึงการดูแลขั้นปฐมภูมิ

แผนภูมिरายงานการติดตามภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 0-72 เดือน (น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ) แสดงแนวโน้มร้อยละภาวะโภชนาการน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ของเด็กอายุ 0-72 เดือน 3 ปี ย้อนหลังเมื่อเทียบกับน้ำหนักตามเกณฑ์อายุ เปรียบเทียบกับน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ < -2 SD จะเห็นว่าทั้งในภาพรวมของความรับผิดชอบโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย กรณีบ้านนาเวียงใหญ่ และห้วยลาดพบว่า บ้านนาเวียงใหญ่ร้อยละของเด็กที่มีภาวะโภชนาการน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ในปี พ.ศ. 2555 มีจำนวนเพิ่มขึ้น

รายงานการติดตามภาวะโภชนาการนำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ของเด็กอายุ 0-72 เดือน (น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นในภาพรวมหรือของหมู่บ้านทั้งหมู่บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด จากการสอบถามกับผู้ปกครองและผู้เลี้ยงดูเด็กในวัยนี้แล้วคนที่เลี้ยงดูยังไม่ได้เห็นถึงความสำคัญของการดูแลในเรื่องอาหารของเด็กเท่าที่ควร ซึ่งเด็กที่มีน้ำหนักตัวค่อนข้างต่ำหรือต่ำเกิดจากการที่พ่อแม่ต้องออกไปทำงานในไร่ตั้งแต่เช้าภาระการเลี้ยงดูก็จะไปของปู่ย่าตายายซึ่งในหลายๆ ครั้งด้วยการที่ตามใจหลาน เมื่อหลานร้องขออยากกิน เช่น ขนม น้ำหวาน ลูกอม ก็จะมีการตามใจ

เด็กเหล่านี้ค่อนข้างเข้าถึงอาหารพวกนี้ค่อนข้างง่าย ไม่ว่าจะเป็นรถเร่ขายอาหารตามหมู่บ้านหรือร้านค้าประจำหมู่บ้าน เด็กบางคนเมื่อรับประทานอาหารพวกนี้แล้วก็จะอึดและไม่รับประทานข้าว เพราะขนมพวกนี้อุดมด้วยแป้ง น้ำตาล โซเดียมค่อนข้างสูง เมื่ออึดแล้วก็จะไม่ยอมรับประทานอาหารที่จัดเตรียมไว้ซึ่งจะมีประโยชน์มากกว่าหรือเด็กบางคนอาจจะไม่ได้รับประทานอาหารเข้าก่อนไปโรงเรียนเนื่องจากขาดคนที่คอยดูแลและกระตุ้นให้รับประทานอาหาร ขณะที่เด็กบางส่วนเมื่อไปที่โรงเรียนมีครูคอยกระตุ้นก็จะรับประทานอาหารในตอนเที่ยงได้ค่อนข้างดี แต่ก็ยังมีเด็กบางกลุ่มที่ไม่ยอมรับประทานอาหารหรือรับประทานค่อนข้างน้อยทำให้เกิดภาวะน้ำหนักตัวน้อยตามมา แต่เด็กบางส่วนที่มีน้ำหนักตัวน้อยอาจเกิดจากพันธุกรรม เนื่องจากพ่อแม่ตัวค่อนข้างเล็กลูกเกิดมาก็จะมีขนาดตัวและน้ำหนักที่น้อยตามไปด้วย

6.1.2 สถานการณ์โรคเบาหวาน

จากแผนภูมิรายงานจำนวนผู้ป่วยเบาหวานภาพรวมของอำเภอด่านซ้าย (5 ปีซ้อนหลัง) และแผนภูมิรายงานจำนวนผู้ป่วยเบาหวานบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด (5 ปีซ้อนหลัง) แสดงให้เห็นว่า จำนวนผู้ป่วยเบาหวานในภาพรวมของอำเภอด่านซ้าย ซึ่งรวมทั้งบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดมีจำนวนเพิ่มขึ้นทุกปี สถิติดังกล่าวเป็นสิ่งที่น่าเป็นห่วงเพราะนั่นหมายถึงต้องเพิ่มการรักษาให้กับผู้ป่วยเพิ่มมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นจำนวนเงินและบุคลากรที่จะต้องมารักษาผู้ป่วยที่มีปริมาณเพิ่มขึ้นทุกปีตามไปด้วย สาเหตุของการเกิดโรคเบาหวานส่วนใหญ่ที่เกิดขึ้นน่าจะมาจากพันธุกรรมที่เป็นสาเหตุหลัก ต่อมาคือจากพฤติกรรมการบริโภคของชาวบ้าน ซึ่งโดยปกติคนในพื้นที่ของอำเภอด่านซ้ายจะกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักทั้งสามมื้อและกินปริมาณมาก ในข้าวเหนียวจะมีปริมาณน้ำตาลค่อนข้างมาก

นอกจากนี้อาหารหวานต่างๆ ก็จะทำจากข้าวเหนียว เช่น ข้าวหลาม ข้าวแดกงา ข้าวเม่า รวมถึงพฤติกรรมการบริโภคอีกอย่างหนึ่งคือ การชอบดื่มกาแฟสำเร็จรูปไม่ว่าจะเป็นแบบขวดหรือแบบซองที่ผสมเสร็จนั้นก็มีปริมาณน้ำตาลค่อนข้างมาก ประการสำคัญในกลุ่มคนดังกล่าวยังเป็นวัยที่

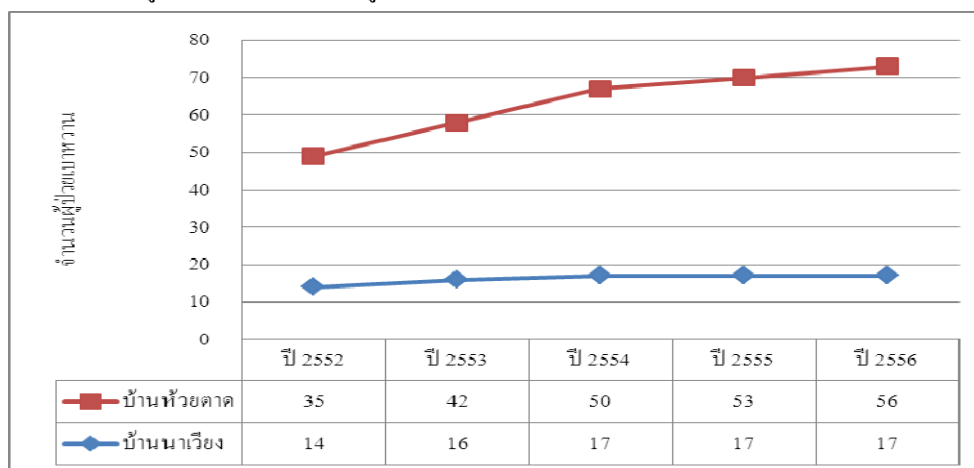
ต้องใช้พลังงานมากจึงมักดื่มเครื่องดื่มชูกำลังประเภทต่างๆ ที่มีปริมาณน้ำตาลค่อนข้างมากและหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไปเพื่อหวังเพิ่มพลังงาน ส่วนเครื่องดื่มที่ชอบดื่มอีกอย่างหนึ่งที่ชาวบ้านจะชอบกินเวลาไปช่วยกันทำงานในไร่ก็คือน้ำหวาน พฤติกรรมต่างๆ เหล่านี้อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ปริมาณผู้ป่วยเบาหวานเพิ่มขึ้นทุกปี

แผนภูมิ 6.7 รายงานจำนวนผู้ป่วยเบาหวานภาพรวมของอำเภอด่านซ้าย (5 ปีย้อนหลัง)



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

แผนภูมิ 6.8 รายงานจำนวนผู้ป่วยเบาหวานบ้านนาเวียงและห้วยตาด (5 ปีย้อนหลัง)



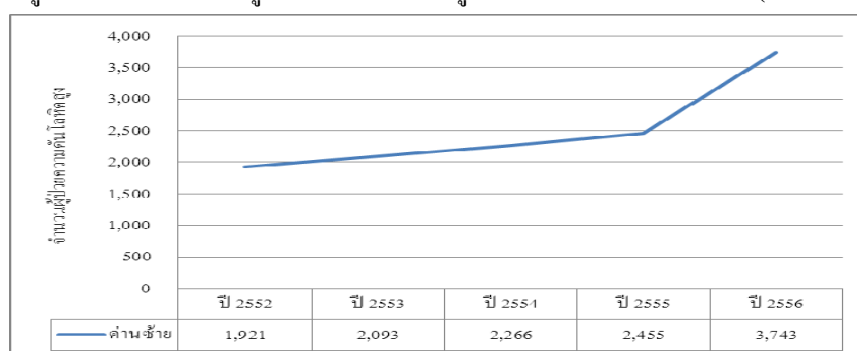
ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

6.1.3 สถานการณ์โรคความดันโลหิตสูง

จากแผนภูมิรายงานจำนวนผู้ป่วยความดันโลหิตสูงภาพรวมของอำเภอด่านซ้าย (5 ปีย้อนหลัง) และแผนภูมิรายงานจำนวนผู้ป่วยความดันโลหิตสูงภาพรวมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด (5 ปี ย้อนหลัง) จะเห็นได้ว่า ภาพรวมทั้งอำเภอด่านซ้าย บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจะมี

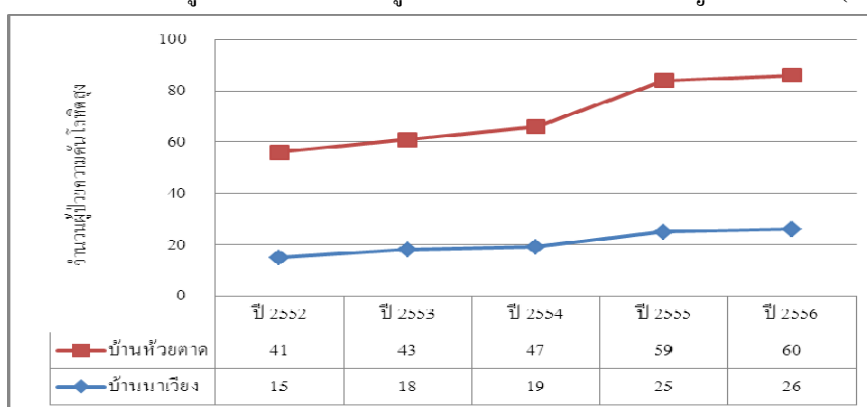
ปริมาณของผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูงเพิ่มขึ้นทุกปี สาเหตุของโรคความดันโลหิตสูงน่าจะมาจากพันธุกรรมและโรคอ้วน ในอำเภอคำชะอีจะมีปริมาณคนอ้วนเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ก็จะเกิดจากพฤติกรรมการบริโภค กล่าวคืออาหารที่คนไทดำกินส่วนใหญ่จะเป็นอาหารพื้นบ้านที่ไม่ค่อยมีไขมันและให้พลังงานค่อนข้างต่ำ อีกทั้งชาวบ้านก็ไม่ได้กินอาหารที่มีรสชาติเค็มจัด แต่เวลาที่ชาวบ้านปรุงอาหารนิยมใส่ผงชูรส รสดี หรือโมกกีคนอร์ ปริมาณค่อนข้างมาก เครื่องปรุงเหล่านี้จะแฝงไว้ด้วยเกลือโซเดียมที่ค่อนข้างสูง ชาวบ้านแทบจะไม่รู้เลยว่ากินเกลือเข้าไปค่อนข้างมาก และหลายๆคนก็ขาดความรู้เรื่องเหล่านี้ ทำให้การทำอาหารจะเน้นที่รสชาติอร่อย แต่ไม่ได้มีความรู้ในเรื่องโภชนาการ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ปริมาณผู้ป่วยความดันโลหิตสูงที่เพิ่มขึ้นทุกปี

แผนภูมิ 6.9 รายงานจำนวนผู้ป่วยความดันโลหิตสูงภาพรวมของอำเภอคำชะอี (5 ปีย้อนหลัง)



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชคำชะอี (2556)

แผนภูมิ 6.10 รายงานจำนวนผู้ป่วยความดันโลหิตสูงภาพรวมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด (5 ปีย้อนหลัง)



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชคำชะอี (2556)

6.2 สถานการณ์อาหารปลอดภัยของชุมชน

ด้วยการดำรงชีวิตในปัจจุบัน โดยเฉพาะกับอาชีพเกษตรกรรมที่ผู้นำครอบครัวต้องหาเลี้ยงครอบครัว อีกทั้งในสภาวะทรัพยากรทางธรรมชาติลดลงมากในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ทำให้วิถีชีวิต

ที่เปลี่ยนไป ครอบครัวส่วนมากใช้เวลาในการทำเกษตรกรรม เพื่อที่จะนำเงินจากรายได้การขายสินค้าทางการเกษตรไปซื้ออาหารต่างๆ มาเลี้ยงครอบครัว ต้องใช้เงินเป็นตัวกลางในการแลกเปลี่ยนสินค้าทรัพยากรทางธรรมชาติด้านอาหารก็ลดน้อยเป็นอย่างมาก เช่น เห็ด หน่อไม้ ผักต่างๆ สัตว์ป่า สิ่งเหล่านี้เริ่มหายากขึ้น ในเมื่ออาหารจากธรรมชาติลดลง ส่วนหนึ่งของชุมชนจึงกินอาหารจากที่ผลิตเอง แต่มีสารปนเปื้อนในอาหารเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากการผลิตจำนวนมากที่เน้นเพื่อขายทำให้มีการใช้สารเคมีทางการเกษตรเข้ามาใช้เพื่อเพิ่มผลการผลิต ขณะเดียวกันอีกส่วนหนึ่งของชุมชนก็พึ่งพาอาหารจากตลาดซึ่งมีแหล่งที่มาหลากหลาย ประเด็นเรื่องอาหารปลอดภัยจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ชุมชนควรตระหนักถึงสถานการณ์ดังกล่าว

6.2.1 สถานการณ์ “อาหารปลอดภัย” จากตลาด

สถานการณ์อาหารปลอดภัยจะพิจารณาจากอาหารจากตลาดเป็นหลัก โดยงานวิจัยครั้งนี้ จะทำการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารทำการตรวจอาหารในตลาดเช้า ตลาดแลง ร้านอาหาร และแผงลอย ในเขตตำบลด่านซ้าย ระหว่างช่วง พ.ศ. 2553–2556 เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย เทศบาลตำบลด่านซ้าย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ส่วนสารปนเปื้อนที่ตรวจในอาหารมี 5 ประเภท คือ ยาฆ่าแมลง บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา และสารฟอกขาว สรุปผลได้ดังนี้

ตาราง 6.1 ผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารจากตลาดด่านซ้ายระหว่าง พ.ศ. 2553-2556

สารปนเปื้อน	ปี 2553		ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556	
	จำนวนตรวจ	ไม่ผ่าน	จำนวนตรวจ	ไม่ผ่าน	จำนวนตรวจ	ไม่ผ่าน	จำนวนตรวจ	ไม่ผ่าน
ยาฆ่าแมลง	100	4	52	13	94	0	78	3
บอแรกซ์	8	0	10	0	9	0	10	0
ฟอรัมาลิน	11	0	21	0	8	0	11	0
สารกันรา	2	0	15	0	12	0	21	1
ฟอกขาว	3	0	6	0	3	0	12	0
รวม	124	4	104	13	126	0	132	4

ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

ปี พ.ศ. 2553 ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 124 ตัวอย่าง พบสารปนเปื้อน 4 ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.2) ส่วนปี พ.ศ. 2554 ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 104 ตัวอย่าง พบสารปนเปื้อน 13 ตัวอย่าง (ร้อยละ 12.50) ขณะที่ปี พ.ศ. 2555 ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 129 ตัวอย่าง พบสารปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง ท้ายสุด ปี พ.ศ. 2556 ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 132 ตัวอย่าง พบสารปนเปื้อน 4 ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.0) ดังปรากฏรายละเอียดในตารางผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารระหว่าง พ.ศ. 2553-2556 ส่วนรายละเอียดการตรวจพบสารปนเปื้อนสรุปได้คือ

ยาฆ่าแมลง: กลุ่มยาฆ่าแมลง อาหารที่สุ่มตรวจแบ่งเป็นกลุ่มๆ คือ กลุ่มผัก พบในพืชสำคัญคือ ผักบั้งจีน กะหล่ำปลี ผักชีไทย พริกแม้ว พริกป๊อบ ผักก้านทอง ผักขึ้นาก ผักป้าง ผักแว่น ผักไผ่ กะเพรา ใบโหระพา คื่นช่าย ผักกาดเขียว มะเขือม่วง กระเจี๊ยบเขียว บวบงู พริก ผักกาดขาว กะหล่ำดอก มะเขือยาว ใบแมงลัก เทา หอมจีน ต้นหอม ผักกาดกวางตุ้ง ผักกูด ผักสลัด พริกหยวก ถั่วฝักยาว ขึ้นฉ่าย ส่วนกลุ่มผลไม้พบแดงไทย เงาะ ลองกอง แอปเปิ้ล สละ มังคุด ลำไย ฝรั่ง และกลุ่มอาหารจะพบในปลาวง

บอแรกซ์: อาหารส่วนใหญ่ที่ตรวจ เช่น หมูยอ ไส้กรอก ลูกชิ้นเนื้อ แหนม กุนเชียง เกาทัณฑ์ ลูกชิ้นปลา ปี พ.ศ. 2553 – 2556 ตรวจแล้วไม่พบอาหารที่มีบอแรกซ์

ฟอร์มาลิน: อาหารส่วนใหญ่ที่ตรวจ เช่น ปลาทุ สไบนาง เห็ดฟาง เห็ดหูหนู กุ้ง ปลาหมึก หอยนางรม เล็บมือนาง (ตีนไก่) แมงกะพรุน ปลาหมึกสด ปี พ.ศ. 2553–2556 ตรวจแล้วไม่พบอาหารที่มีฟอร์มาลิน

สารกันรา: อาหารส่วนใหญ่ที่ตรวจ เช่น ผักเสี้ยนดอง ผักกาดดอง ผักกาดดองหวาน ผักกาดดองเปรี้ยว ปูทะเลดอง ปลาร้าดิบ ปลาร้า กะปิ หัวไชโป๊ เห็ดปูยฝ้ายขาว จิงดอง ผลการตรวจสอบช่วงปี พ.ศ. 2553–2555 ไม่พบอาหารที่มีสารกันรา ยกเว้น ปี พ.ศ. 2556 ตรวจพบสารกันราในดอกไม้งา 1 ตัวอย่าง

สารฟอกขาว อาหารส่วนใหญ่ที่ตรวจ เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ ลูกชิด หนั๋งหมู ถั่วถั่วงอก จิงชอย ปี พ.ศ. 2553–2556 ตรวจแล้วไม่พบอาหารที่มีสารฟอกขาว

ตาราง 6.2 การตรวจยาฆ่าแมลงในอาหารตลาดค้าปลีก

ปี	ยาฆ่าแมลง	สารกันรา
2553	1. มะเขือเทศ 2. ส้มเขียวหวาน 3. พริก 4. ผักชีลาว	ไม่พบ
2554	ผลไม้: เงาะ อุ่นเขียว ลำไย (แหล่งที่มาของอาหาร จากตลาดไทยเจริญ จ.พิษณุโลก) ผัก: ใบโหระพา กระเทียม ผักกาดขาว ต้นหอมบั่ว ผักชีไทย (แหล่งที่มาของอาหาร จากตลาด หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์) พริก ใบแมงลัก (แหล่งที่มาของอาหาร จากตลาดเมืองเลย จ.เลย) ถั่วฝักยาว 2 ตัวอย่าง (แหล่งที่มาของอาหาร จากบ้านห้วยน้ำหล่มและบ้านเด่น อ.ด่านซ้าย จ.เลย) ผักสลัด (แหล่งที่มาของอาหาร จากบ้านนาหว้า อ.ด่านซ้าย)	ไม่พบ
2555	ไม่พบ	ไม่พบ
2556	ผักชีไทย มะเขือเทศราชินี และอุนเขียว (แหล่งที่มาของอาหาร จากตลาดหล่มสัก จ. เพชรบูรณ์)	ดอกไม้อิน

ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

จากตารางการตรวจยาฆ่าแมลงในอาหารตลาดค้าปลีกพบว่า อาหารที่ตรวจพบสารปนเปื้อนมีเฉพาะยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ เท่านั้น สารปนเปื้อนชนิดอื่นตรวจไม่พบ ส่วนยาฆ่าแมลงตรวจพบเฉพาะปี พ.ศ. 2553, 2554 และ 2556 การตรวจพบยาฆ่าแมลงในผักผลไม้มีข้อสังเกตประการหนึ่งคือ หากตลาดมีความต้องการพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งเป็นจำนวนมาก ชาวสวนก็มักจะใช้ยาฆ่าแมลงจำนวนมากในขั้นตอนการเพาะปลูก ทำให้มียาฆ่าแมลงตกค้างถึงผู้บริโภค เช่น ช่วงที่ชาวไร่ลงทำไร่ข้าวโพด ชาวไร่นิยมทำส้มตำเป็นอาหารกลางวัน ซึ่งต้องใช้มะเขือเครือส้มและพริกเป็นเครื่องปรุงของส้มตำ ดังนั้นช่วงนี้ราคาของมะเขือเครือส้มและพริกจะมีราคาแพงมาก ประเด็นดังกล่าวแม้ชาวบ้านบอกว่าชาวสวนจะใช้สารเคมีในการเพาะปลูกมากขึ้น เพื่อให้ได้ผลผลิตที่สูงกว่าปกติ

ขณะที่ปี พ.ศ. 2555 ตรวจไม่พบยาฆ่าแมลง น่าจะมาจากผลการตรวจพบยาฆ่าแมลงในปีก่อน ทำให้ชาวสวนปรับเปลี่ยนหรือลดการใช้สารเคมี จึงทำให้ไม่พบยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ ตรงข้ามกัน ปี พ.ศ. 2556 ตรวจพบยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้รวมถึง 3 ชนิด แสดงให้เห็นว่า ชาวสวนยังมีการใช้สารเคมีอย่างต่อเนื่อง และใช้ในปริมาณที่มากพอที่จะตกค้างในอาหาร

6.2.2 ภาวะเจ็บป่วย: สารปนเปื้อนและสารเคมีทางการเกษตร

สุขภาพอนามัยและความปลอดภัย การประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยของชาวบ้าน โดยเฉพาะบ้านห้วยคาค ปัจจุบันต่างสำคัญอันดับหนึ่งได้แก่อันตรายจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ที่มีสะสมอยู่ในร่างกาย จากรายงานผลการศึกษามูลฐานจากการสำรวจเรื่องการใช้อย่างปลอดภัยและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกรพบว่า มีปัญหาการได้รับสารพิษจากสารเคมีที่ใช้ ทำให้ปวดหัว มึนงง อาเจียน รองลงมากระทบต่อสัตว์น้ำ

แหล่งน้ำในบริเวณใกล้เคียง เช่น ปลา กบ เขียด งู ที่อาศัยอยู่ในน้ำตายหมด นอกจากนี้การใช้สารเคมีแล้วทำให้สุขภาพอ่อนแอลง อ่อนเพลีย และเหนื่อย

บ้านนาเวียงใหญ่: ช่วงปี พ.ศ. 2554–2556 ไม่พบชาวนาเวียงใหญ่เข้ารับบริการจากการเจ็บป่วย เนื่องจากการได้รับสารเคมีทางการเกษตรจำพวกสารกำจัดวัชพืชและกำจัดแมลง

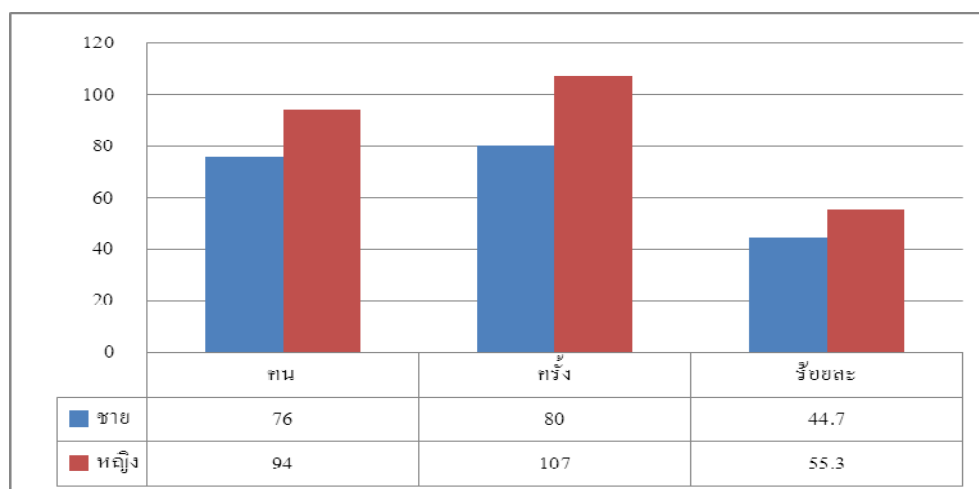
บ้านห้วยตาด: ปี พ.ศ. 2554: มีชาวบ้านเข้ารับบริการด้วยการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีกำจัดวัชพืชและแมลง ที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย จำนวน 3 คน เป็นเพศหญิง 1 คน เพศชาย 2 คน อายุ 30, 45, และ 49 ปี ตามลำดับ โดยเข้ารับบริการช่วงเดือนพฤษภาคม กรกฎาคม และตุลาคม 2554 โดยมีประวัติการได้รับสารเคมีจากการสัมผัสเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดที่ผสมสารเคมีป้องกันแมลงระหว่างการปลูกข้าวโพด 1 คน และได้รับสารเคมีจากการพ่นยากำจัดวัชพืช 2 คน

ปี พ.ศ. 2555–2556: ไม่มีชาวบ้านห้วยตาดไปรับบริการด้วยอาการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมี ประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช และสารเคมีกำจัดแมลง ที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย

ภาวะเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง

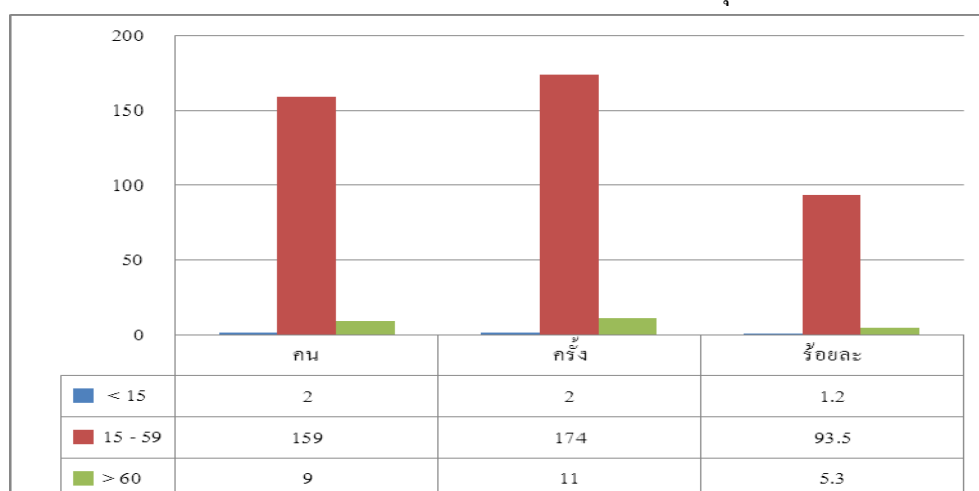
ปี พ.ศ. 2554: ชาวด่านซ้ายมารับบริการที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย ด้วยอาการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง จำนวน 170 คน 187 ครั้ง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 94 คน (ร้อยละ 55.3) เป็นเพศชาย จำนวน 76 คน (ร้อยละ 44.7) และส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มอายุวัยทำงาน (อายุ 15 – 59 ปี) จำนวน 159 คน (ร้อยละ 93.5) รองลงมาเป็นวัยสูงอายุ (อายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป) จำนวน 9 คน (ร้อยละ 5.3) ดังปรากฏรายละเอียดในแผนภูมิจำนวนผู้ป่วยผู้ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามเพศ และแผนภูมิข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามช่วงอายุ

แผนภูมิ 6.11 จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับการผ่าตัดกระดูกสันหลังและกระดูกเชิงกราน
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามเพศ



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

แผนภูมิ 6.12 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามช่วงอายุ

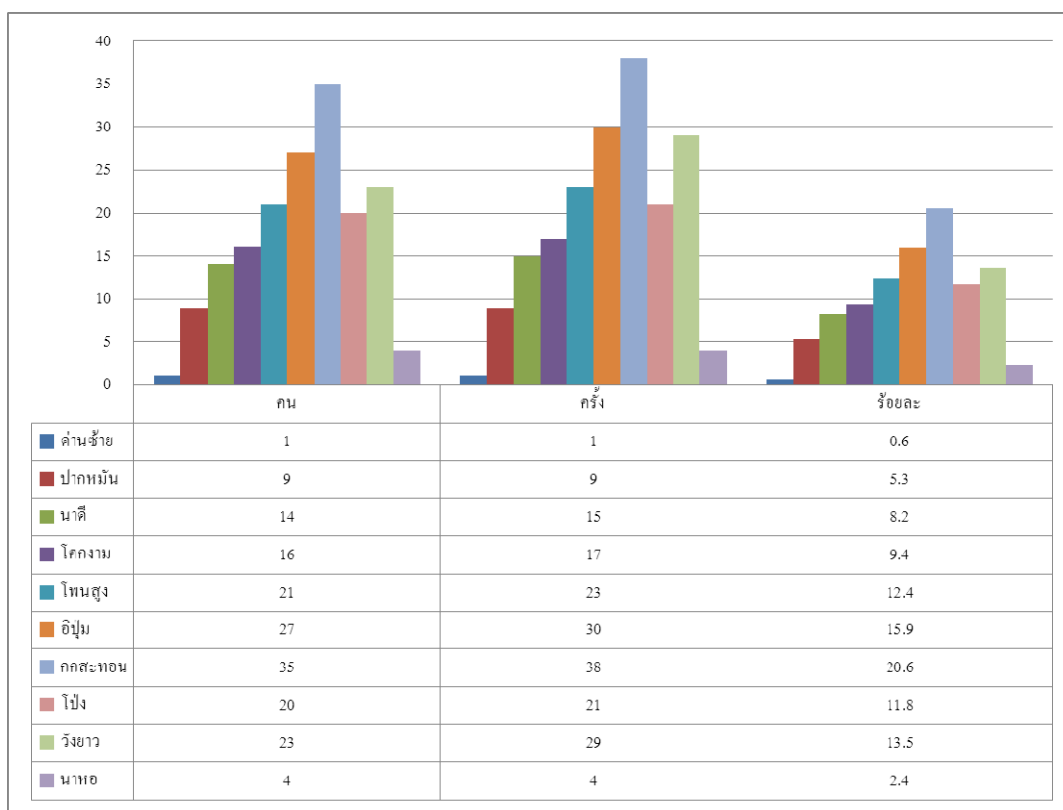


ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

จากแผนภูมิข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามตำบลพบว่าผู้ป่วยจำนวนมากที่สุดที่ตำบลกกสะทอน 35 คน (ร้อยละ 20.6) และพบจำนวนผู้ป่วยในตำบลอื่นอีกตามลำดับดังนี้ ตำบลอู่ผึ้ง 27 คน (ร้อยละ 15.9) ตำบลวังยาว 23 คน (ร้อยละ 13.5) ตำบลโพนสูง 21 คน (ร้อยละ 12.4) ตำบลโป่ง 20 คน (ร้อยละ 11.8) ตำบลโคกงาม 16 คน (ร้อยละ 9.4) ตำบลนาดี 14 คน (ร้อยละ 8.2) ตำบลปาก

หมัน 9 คน (ร้อยละ 5.3) ด่าบลนาหอ 4 คน (ร้อยละ 2.4) และด่าบลด่านซ้าย 1 คน (ร้อยละ 0.6) ทั้งนี้ 6 ด่าบลแรกที่มีผู้ป่วยมากที่สุดทั้งหมดเป็นพื้นที่ภูเขาสูง ส่วนอีก 4 ด่าบลสุดท้าย เป็นพื้นที่ราบลุ่ม

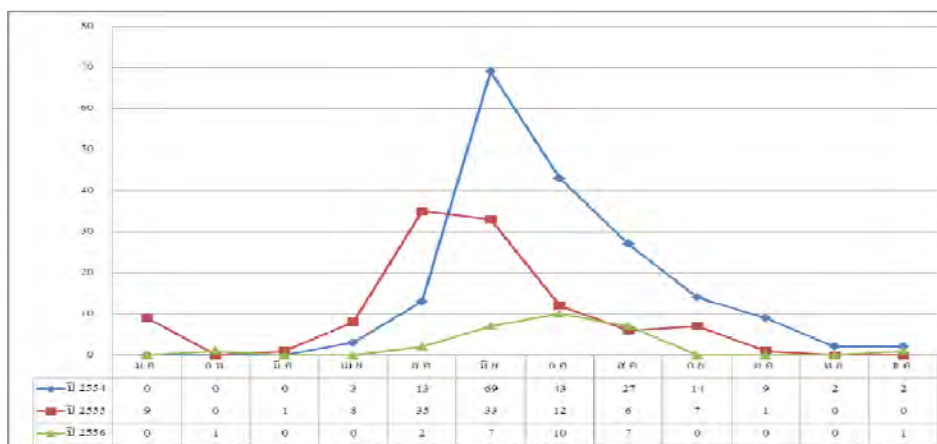
แผนภูมิ 6.13 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช
และสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2554 แบ่งตามด่าบล



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

จากแผนภูมิจำนวนผู้ป่วยป่วยจากการได้รับสารเคมี ประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช และสารเคมีกำจัดแมลง อำเภอ ด่านซ้าย จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2554-2556 แบ่งตามเดือน และแผนภูมิแสดงจำนวนครั้งที่ผู้ป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช และสารเคมีกำจัดแมลง เข้ารักษาในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย ปี พ.ศ. 2554-2556 แบ่งตามเดือน พบว่าช่วงเวลาที่มารับการรักษาที่โรงพยาบาลทั้งหมด จำนวน 187 ครั้ง ช่วงเวลาที่ผู้ป่วยเข้ามารักษามากที่สุดคือเดือนมิถุนายน 72 ครั้ง (ร้อยละ 38.5) นอกจากนี้ยังพบจำนวนครั้งการเข้ารักษาในแต่ละเดือนดังนี้ เดือนกรกฎาคม 43 ครั้ง (ร้อยละ 23.0) เดือนสิงหาคม 29 ครั้ง (ร้อยละ 15.5) เดือนกันยายน 14 ครั้ง (ร้อยละ 7.5) เดือนพฤษภาคม 13 ครั้ง (ร้อยละ 7.0) เดือนตุลาคม 9 ครั้ง (ร้อยละ 4.8) เดือนเมษายน 2554 3 ครั้ง (ร้อยละ 1.6) เดือนพฤศจิกายน 2 ครั้ง (ร้อยละ 1.1) และเดือนธันวาคม 2 ครั้ง (ร้อยละ 1.1)

แผนภูมิ 6.14 จำนวนผู้ป่วยจากการได้รับสารเคมี ประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช และสารเคมีกำจัดแมลง
อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2554-56 แบ่งตามเดือน



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

แผนภูมิ 6.15 แสดงจำนวนครั้งที่ผู้ป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช และสารเคมีกำจัดแมลง
เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย ปี พ.ศ. 2554-56 แบ่งตามเดือน

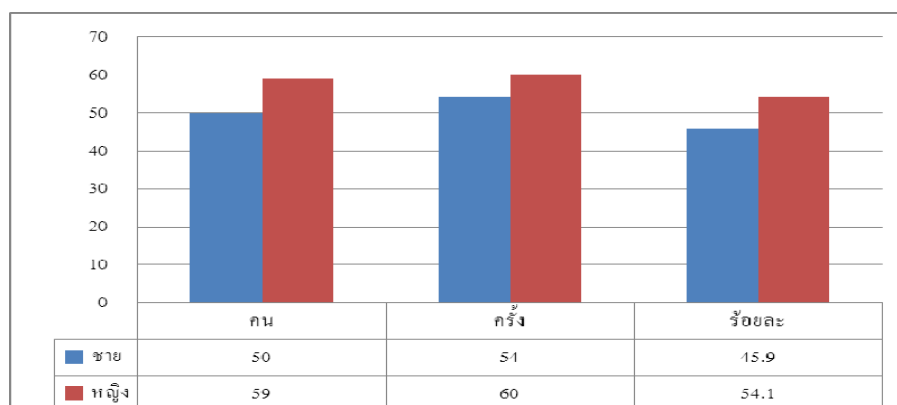


ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

ปี พ.ศ. 2555: คนด่านซ้ายมารับบริการที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย ด้วยอาการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง จำนวน 109 คน 114 ครั้ง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอีกเช่นกัน คือมีจำนวน 59 คน (ร้อยละ 54.1) เป็นเพศชาย จำนวน 50 คน (ร้อยละ 45.9) ส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มอายุวัยทำงาน (อายุ 15 – 59 ปี) จำนวน 95 คน (ร้อยละ 87.2) รองลงมา เป็นวัยสูงอายุ (อายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป) จำนวน 13 คน (ร้อยละ 11.9) และวัยเด็ก (อายุต่ำกว่า 15 ปี) จำนวน 1 คน (ร้อยละ 0.9) โดยมีพื้นที่ที่อยู่อาศัยส่วนใหญ่อยู่บนภูเขา ดังปรากฏรายละเอียดในแผนภูมิ จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี

พ.ศ. 2555 แบ่งตามเพศ และแผนภูมิจำนวนผู้ป่วยที่ได้รับการสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2555 ตามอายุ

แผนภูมิ 6.16 จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับการสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2555 แบ่งตามเพศ



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

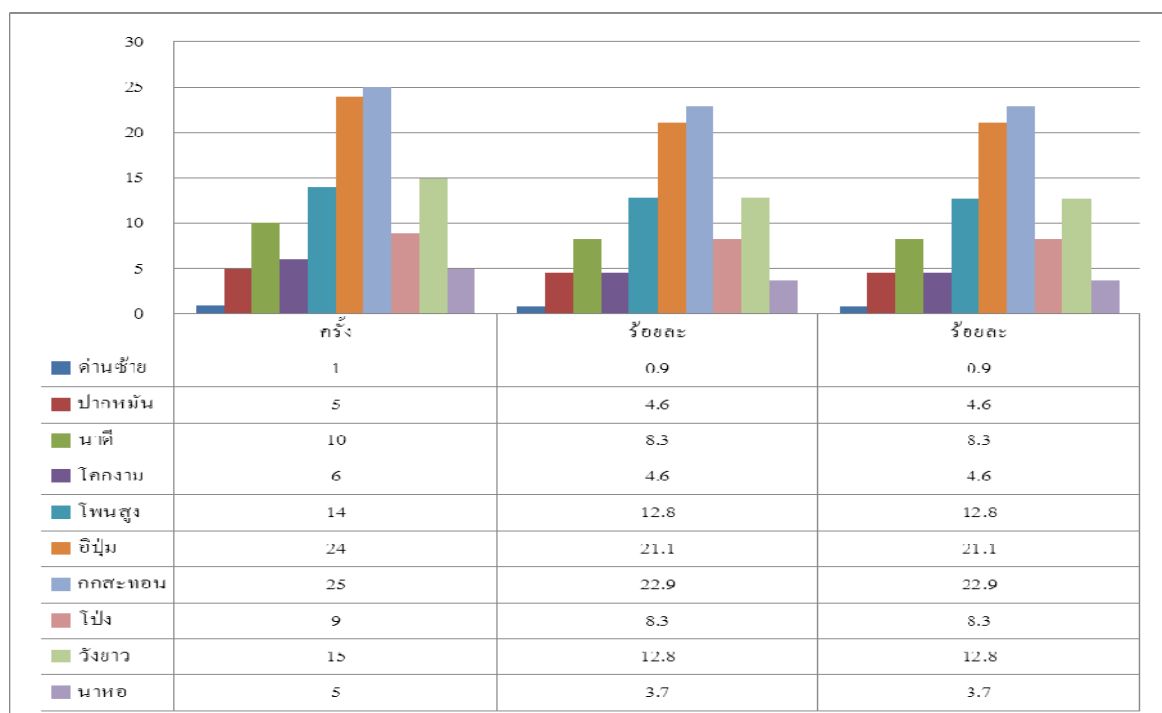
แผนภูมิ 6.17 จำนวนผู้ป่วยที่ได้รับการสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2555 ตามอายุ



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

จากแผนภูมิข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2555 แบ่งตามตำบล พบว่าจากการตรวจสอบพบที่ตำบลกกสะทอนมากที่สุด 25 คน (ร้อยละ 22.9) นอกจากนี้ยังพบจำนวนผู้ป่วยในตำบลอื่นอีกดังนี้ ตำบลอิปุม 23 คน (ร้อยละ 21.1) ตำบลวังยาว 14 คน (ร้อยละ 12.8) ตำบลโพนสูง 14 คน (ร้อยละ 12.8) ตำบลโป่ง 9 คน (ร้อยละ 8.3) ตำบลนาดี 9 คน (ร้อยละ 8.3) ตำบลโคกงาม 5 คน (ร้อยละ 4.6) ตำบลปากหมัน 5 คน (ร้อยละ 4.6) ตำบลนาหอ 4 คน (ร้อยละ 3.7) และตำบลด่านซ้าย 1 คน (ร้อยละ 0.9) ทั้งนี้ 5 ตำบลแรกที่พบผู้ป่วยมากที่สุดทั้งหมดเป็นพื้นที่ภูเขาสูง

แผนภูมิ 6.18 ข้อมูลการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2555 แบ่งตามตำบล



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

ส่วนช่วงเวลาที่มารับการรักษาที่โรงพยาบาลทั้งหมด 114 ครั้ง เดือนที่ผู้ป่วยเข้ามารักษามากที่สุดคือเดือนพฤษภาคม 35 ครั้ง (ร้อยละ 30.7) นอกจากนี้ยังพบจำนวนครั้งการเข้ารับรักษาในแต่ละเดือนดังนี้ เดือนมิถุนายน 34 ครั้ง (ร้อยละ 29.8) เดือนกรกฎาคม 12 ครั้ง (ร้อยละ 10.5) เดือนมกราคม 9 ครั้ง (ร้อยละ 7.9) เดือนเมษายน 8 ครั้ง (ร้อยละ 7.0) เดือนกันยายน 7 ครั้ง (ร้อยละ 6.1) เดือนสิงหาคม 6 ครั้ง (ร้อยละ 5.3) เดือนตุลาคม 2 ครั้ง (ร้อยละ 1.8) และเดือนมีนาคม 1 ครั้ง (ร้อยละ 0.9) ดังปรากฏรายละเอียดในแผนภูมิจำนวนผู้ป่วยป่วยจากการได้รับสารเคมี ประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2554-56 แบ่งตามเดือน และแผนภูมิแสดงจำนวนครั้งที่ผู้ป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืช และสารเคมีกำจัดแมลง เข้ารักษาในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย ปี พ.ศ. 2554-56 แบ่งตามเดือน

ปี พ.ศ. 2556: ช่วงเดือนมกราคม-ธันวาคม 2556 คนในด่านซ้ายเข้ามาใช้บริการที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้ายด้วยอาการเจ็บป่วยจากการได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง จำนวน 28 คน 28 ครั้ง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 16 คน (ร้อยละ 57.1) เป็นเพศชาย จำนวน 12 คน (ร้อยละ 42.9) ส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มอายุวัยทำงาน (อายุ 15 – 59 ปี) จำนวน 26 คน (ร้อยละ 92.9) รองลงมาเป็นวัยสูงอายุ (อายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป) จำนวน 2 คน (ร้อยละ 7.1) ดังปรากฏรายละเอียดในแผนภูมิจำนวนผู้ป่วยที่ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัด

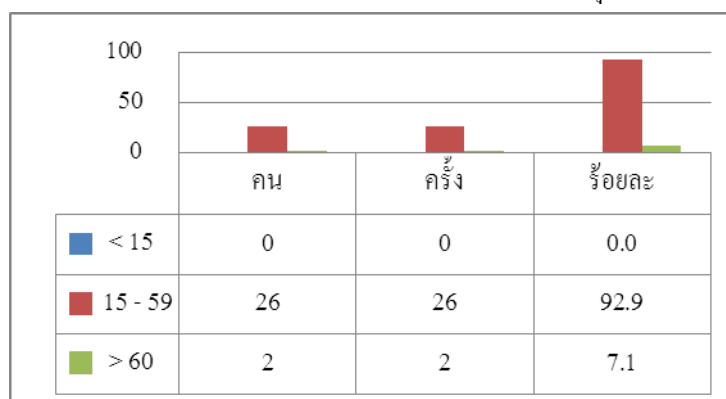
วัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2556 แบ่งตามเพศ และแผนภูมิจำนวนผู้ป่วยผู้ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2556 แบ่งตามช่วงอายุ

แผนภูมิ 6.19 จำนวนผู้ป่วยผู้ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2556 แบ่งตามเพศ



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

แผนภูมิ 6.20 จำนวนผู้ป่วยผู้ได้รับสารเคมีประเภทสารเคมีกำจัดวัชพืชและสารเคมีกำจัดแมลง
อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2556 แบ่งตามช่วงอายุ



ที่มา: โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย (2556)

เป็นที่น่าสังเกตว่าพื้นที่อยู่อาศัยส่วนใหญ่อยู่บนภูเขาจะพบผู้ป่วย จำนวนมากที่สุดที่ตำบลกกสะทอน จำนวน 9 คน (ร้อยละ 32.1) รองลงมาเป็นตำบลอู่ม จำนวน 6 คน (ร้อยละ 21.4) ตำบลวังยาว จำนวน 5 คน (ร้อยละ 17.9) ตำบลโพธิ์สูง จำนวน 3 คน (ร้อยละ 10.7) ตำบลโคกงาม จำนวน 2 คน (ร้อยละ 7.1) ตำบลนาดี จำนวน 2 คน (ร้อยละ 7.1) และตำบลนาหอ จำนวน 1 คน (ร้อยละ 3.6) ทั้งนี้ 5 ตำบลแรกที่พบผู้ป่วยมากที่สุดทั้งหมดเป็นพื้นที่ภูเขาสูง ส่วนอีก 2 ตำบล เป็นพื้นที่ราบลุ่ม และช่วงเวลาที่มารับการรักษาที่โรงพยาบาลทั้งหมด จำนวน 28 ครั้ง โดยมากที่สุดคือเดือน

โดยมากที่สุดคือเดือนมิถุนายน และลดหลั่นตามจำนวนลงมาคือเดือนกรกฎาคม เดือนสิงหาคม เดือนกันยายน และเดือนพฤษภาคม ข้อมูลทั้งสามปีที่ผ่านมามีลักษณะที่คล้ายกันทั้งเพศหญิงพบมากกว่าเพศชาย อายุอยู่ในวัยแรงงาน พื้นที่ที่ป่วยอยู่ในพื้นที่ภูเขาสูง และช่วงเวลากลางฤดูฝน ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมาจำนวนผู้ป่วยมีแนวโน้มลดลงทุกปี

6.3 ภาวะทุพโภชนาการและอาหารไม่ปลอดภัย

แนวทางรับมือและการจัดการ

แนวทางรับมือและการจัดการปัญหาทุพโภชนาการและอาหารไม่ปลอดภัย เป็นนโยบายที่ปฏิบัติในเชิงตั้งรับจากหน่วยงานท้องถิ่นถิ่นภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องการอาหารและสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมชุมชน โดยเฉพาะโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย สาธารณสุขอำเภอ องค์การบริหารส่วนท้องถิ่นถือเป็นเพียงจักรสำคัญที่ต้องทำงานแก้โจทย์ปัญหาดังกล่าวเพื่อนำไปสู่ความ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ปราศจากโรคภัย และความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

6.3.1 การจัดการภาวะทุพโภชนาการ

ปัญหาเกี่ยวกับภาวะทุพโภชนาการหรือโภชนาการที่ไม่เหมาะสมทางโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้ายมีแผนการทำงานเป็นแบบตั้งรับ มีการให้ความรู้ทั้งในคลินิกต่างๆ รวมทั้งให้ความรู้กับผู้ป่วยและญาติที่มานอนโรงพยาบาล กล่าวโดยสรุปคือ

1. มีการให้ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการแก่ผู้ป่วย ที่อยู่ในเขตเวชปฏิบัติครบครัว 17 หมู่บ้าน ปีละ 1 ครั้ง ในกลุ่มวัยรุ่นและผู้ใหญ่

2. คลินิกเบาหวานและคลินิกความดันโลหิตสูงจะมีการให้ความรู้เรื่องโภชนาการแก่ผู้ป่วย กล่าวคือกรณีคลินิกเบาหวาน จะมีการพูดคุยเรื่องอาหารที่ผู้ป่วยต้องกินและหลักการควบคุมอาหาร ทั้งในแง่ปริมาณอาหารและพลังงานที่ผู้ป่วยจะต้องได้รับในแต่ละวัน ส่วนคลินิกความดันโลหิตสูงจะมีการให้ความรู้แก่กลุ่มผู้ป่วยที่มีภาวะความดันโลหิตสูงมากๆ และผู้ป่วยที่มีภาวะเสี่ยงที่จะเป็นเบาหวาน รวมทั้งผู้ป่วยความดันโลหิตสูงปกติ อีกทั้งยังมีการติดตามผู้ป่วยที่มีภาวะเสี่ยงเป็นเบาหวานทุกๆ 3 เดือน เพื่อดูแลและติดตามในเรื่องโภชนาการและการควบคุมอาหารของผู้ป่วย

3. กรณีผู้ป่วยที่มานอนโรงพยาบาล การดูแลจะเน้นการให้ความรู้เรื่องโภชนาการทั้งแก่ผู้ป่วยและญาติที่เป็นโรคเรื้อรังเพื่อดูแลผู้ป่วยอย่างต่อเนื่องที่บ้าน อีกทั้งยังมีการจัดอาหารเฉพาะโรคให้ผู้ป่วยได้กินทุกมื้อ นอกจากนี้ คนไข้ที่ได้รับอาหารธรรมดาก็ยังมีการใช้เมนูอาหารพื้นบ้านและข้าวเหนียวเพื่อให้ผู้ป่วยกินอาหารเหมือนอยู่ที่บ้าน เนื่องจากผู้ป่วยเมื่อเกิดภาวะเจ็บป่วยและต้องมีการเปลี่ยนแปลงการกินที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ทำให้เกิดความอยากอาหารลดลงหรือผู้ป่วยบางคนอาจ

ไม่กินอาหาร ทำให้ร่างกายที่เกิดความเจ็บป่วยแล้วยิ่งอ่อนแอลง ทำให้การรักษาในบางครั้งไม่ได้ผลเท่าที่ควร รวมถึงยังมีการแนะนำผู้ป่วยและญาติถึงอาหารที่ควรรับกินและไม่ควรกินในโรคที่ผู้ป่วยเป็น

4. คลินิกเด็กอ่อนจะมีการให้ความรู้เรื่องโภชนาการแก่เด็กที่มาที่คลินิกและผู้ปกครอง มีการติดตามน้ำหนักทุก 1 เดือน นอกจากนี้ ยังมีการจัดกิจกรรมต่างๆ เช่น ค่ายเด็กอ่อนเพื่อนำให้ผู้ปกครองและเด็กได้ตระหนักถึงโรคและภาวะแทรกซ้อนต่างๆ ที่จะตามมาเมื่อเป็นโรคอ่อน นอกจากนี้ยังมีการจัดตารางเพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินของเด็ก การปรุงอาหารและเลือกอาหารของผู้ปกครอง

5. มีการให้ความรู้เรื่องโภชนาการแก่หญิงตั้งครรภ์ในโรงเรียนและพ่อแม่ เพื่อให้ดูแลภาวะโภชนาการระหว่างตั้งครรภ์และหลังคลอดของแม่ รวมทั้งให้ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการของเด็กแรกเกิด ทั้งนี้โรงพยาบาลจะมีการนัดตรวจหญิงมีครรภ์ที่คลินิกฝากครรภ์ของฝ่ายสูตินรีเวช และที่ฝ่ายเวชปฏิบัติครอบครัว ส่วนการนัดหญิงตั้งครรภ์มาตรวจก็จะมีการให้ความรู้ในเรื่องต่างๆ กับหญิงตั้งครรภ์ ซึ่งจะมีการให้เข้าเป็นกลุ่มๆ หรือที่เรียกว่าโรงเรียนพ่อแม่ โดยจะแบ่งเป็น 2 ช่วง คือ ช่วงที่อายุครรภ์น้อยๆ จะให้ความรู้โภชนาการขณะตั้งครรภ์ ช่วงที่สองเมื่ออายุครรภ์ใกล้คลอดจะให้ความรู้เรื่องโภชนาการ ความรู้เรื่องระยะเวลาให้นมบุตรและการดูแลในเรื่องโภชนาการเด็กแรกเกิด

6. มีการออกให้ความรู้ในคลินิกเบาหวาน ในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) ซึ่งจะคล้ายๆ กับคลินิกเบาหวานในโรงพยาบาลทางโภชนาการจะมีการร่วมออกหน่วยที่ รพ.สต. ร่วมกับทีมเบาหวานเพื่อไปตรวจรักษา รวมทั้งให้ความรู้ในเรื่องโภชนาการและการควบคุมอาหารในผู้ป่วยเบาหวานโดยจะมีการซักถามและสอบถามเรื่องการกินอยู่ของผู้ป่วย และมีการแนะนำให้ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินเพื่อควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้โดยทางโรงพยาบาลจะออกไปให้ความรู้ทุกวันศุกร์ที่สองของเดือน

7. มีการออกเยี่ยมบ้านผู้ป่วยที่มีปัญหาโภชนาการในพื้นที่ที่รับผิดชอบ การเยี่ยมบ้านของโภชนาการจะเป็นวันพฤหัสบดีที่หนึ่งและสามของเดือน ทางโรงพยาบาลจะมีการเยี่ยมบ้านผู้ป่วยและหนึ่งในประเด็นการพูดคุยกับผู้ป่วยและญาติคือในเรื่องของอาหารและโภชนาการ ซึ่งผู้ป่วยที่ทางโรงพยาบาลไปเยี่ยมส่วนใหญ่จะมีปัญหาเรื่องโภชนาการอยู่แล้ว เช่น ผู้ป่วยเบาหวาน ผู้ป่วยมีแผลขนาดใหญ่ ผู้ป่วยที่ช่วยเหลือตนเองไม่ได้ นอกจากนี้ ในพื้นที่อื่นหากต้องการให้โภชนาการไปดูให้ก็สามารถไปร่วมด้วยทุกครั้ง

8. มีการจัดนิทรรศการและให้ความรู้ในเรื่องอาหารและโภชนาการทุกเดือน รวมทั้งมีการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการผู้ดูแลผู้สูงอายุที่บ้าน

9. มีการวางแผนการดูแลผู้ป่วยก่อนกลับบ้านร่วมกับแพทย์และพยาบาล โดยโภชนากร จะให้ความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับอาหาร เช่น ขณะอยู่ที่บ้าน ผู้ป่วยควรกินอาหารประเภทใดบ้าง หรือกรณี ที่เป็นอาหารปั่นผสมโภชนากรก็จะช่วยสอนให้ญาติสามารถทำอาหารเป็นก่อนที่จะกลับไปอยู่ที่บ้าน

ในส่วนงานบริการอาหารของโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด้านซ้ายมีการตระหนักในเรื่องอาหารของผู้ป่วยเป็นอย่างดี ซึ่งคนไทส่วนใหญ่ในพื้นที่จะรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก และอาหารพื้นบ้านส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่ปรุงแต่งที่ไม่นิยมนำมาใช้ เช่น คัม ปิง ย่าง แกง หมก และแจ่ว (น้ำพริก) เมื่อเกิดการเจ็บป่วยต้องเข้ามานอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาล อาหารของผู้ป่วยที่ จัดในโรงพยาบาลจะเป็นข้าวต้ม ข้าวสวย และเป็นอาหารพวกผัดทอด หรือหากเป็นแกง ก็จะเป็นแกง ที่คล้ายกับภาคกลาง ดังนั้นผู้ป่วยส่วนใหญ่ที่มารับการรักษาและนอน โรงพยาบาล เมื่อเห็นอาหารที่ไม่คุ้นเคยก็จะเกิดอาการเบื่ออาหารและไม่อยากกินอาหาร ทำให้มีผลต่อร่างกายและทำให้ไม่มีเรี่ยวแรง ในการต่อสู้กับโรคที่เป็นอยู่ จนอาจนำไปสู่ภาวะโภชนาการของผู้ป่วยบกพร่อง

ด้วยเหตุผลดังกล่าวทางหน่วยงานบริการอาหารของโรงพยาบาลจึงมีการจัดอาหาร พื้นบ้านไว้ในเมนูอาหารของผู้ป่วย กล่าวคือ ในหนึ่งวันจะมีเมนูอาหารพื้นบ้านเป็นข้าวเหนียวหนึ่ง มื้อ และในการจัดอาหารจะเป็นอาหารธรรมดาซึ่งจะไม่มีข้อห้ามในโรคที่ผู้ป่วยเป็นและในโรคเรื้อรัง บางโรคก็จะผ่านการตรวจสอบจากโภชนากรก่อนว่าควรได้รับปริมาณเท่าไร เช่น ผู้ป่วย โรคเบาหวานที่ต้องกินข้าวเหนียวซึ่งจะมีปริมาณน้ำตาลสูงกว่าข้าวเจ้า ก็จะมีการคำนวณพลังงาน และแบ่งมื้ออาหารให้เหมาะสมกับที่ผู้ป่วยที่ต้องได้รับเพื่อไม่ให้ขัดกับแผนการรักษาและช่วยรักษา ปริมาณน้ำตาลในกระแสเลือดผู้ป่วยให้คงที่กับยาที่แพทย์ปรับให้ผู้ป่วย นอกจากนี้ยังมีการสอน ผู้ป่วยในการปรับการรับประทานอาหารที่บ้านเพื่อให้เข้ากับโรคที่ผู้ป่วยเป็น ขณะที่คลินิกเบาหวาน จะมีการจัดทำอาหารพื้นบ้านให้กับผู้ป่วยด้วยเช่นกันและมีการสอนผู้ป่วยในการปั่นข้าวกินโดยให้ ผู้ป่วยฝึกปั่นข้าวเพื่อให้ตรงกับปริมาณพลังงานที่ผู้ป่วยต้องใช้และควบคุมปริมาณน้ำตาลไม่ให้มากเกินไป ส่วนคลินิกความดันโลหิตสูง คลินิกเด็กอ้วน หุ่นตึงครรภ์ และในกลุ่มผู้สูงอายุเราก็จะมีการส่งเสริมให้รับประทานอาหารพื้นบ้านและวัตถุดิบที่หาได้เองตามท้องถิ่นที่ปลอดภัยที่มี ประโยชน์และมีสารอาหารครบถ้วน

6.3.2 การจัดการอาหารไม่ปลอดภัย

อันตรัยจากการใช้สารเคมีทางการเกษตร เจ้าหน้าที่สาธารณสุขได้มีการสื่อสารข้อมูล กับชุมชนอย่างต่อเนื่อง ในทุกตำบลของอำเภอด่านซ้าย เนื่องจากเป็นปัญหาสุขภาพของทุกตำบลใน อำเภอด่านซ้าย หลายหมู่บ้านในอำเภอด่านซ้ายได้จัดทำโครงการเกี่ยวกับเรื่องการใช้สารเคมีทาง การเกษตร จากงบประมาณส่วนงานสาธารณสุขมูลฐานชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบลและ/หรือ

เทศบาลในพื้นที่ กิจกรรมส่วนใหญ่เป็นการให้ความรู้การป้องกันอันตรายจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรหรือการตรวจสอบสารเคมีในเลือด การใช้สมุนไพรรางจืดในการรักษาอาการแพ้สารเคมีจากการเกษตร

จากผลการดำเนินกิจกรรมชาวบ้านส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องอันตรายของจากการใช้สารเคมีทางการเกษตร และรู้จักวิธีการป้องกันตนเอง แต่ในทางปฏิบัติการสวมใส่เครื่องป้องกันตัวที่ถูกต้อง ชาวบ้านปฏิบัติตามได้ยาก เนื่องจากรู้สึกอึดอัด ไม่สบายตัว แต่จากพฤติกรรมการพ่นยาฆ่าหญ้าต่อเนื่องกันหลายชั่วโมง จึงทำให้ได้รับสารเคมีอย่างต่อเนื่องและเยอะเช่นกัน รวมทั้งในช่วงปีที่ผ่านมามีการใช้สารเคมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะในกลุ่มชาวบ้านที่ทำข้าวโพด ยิ่งทำให้ชาวบ้านได้รับสารเคมีมากกว่าเดิม

ในปลายปี พ.ศ. 2556 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย ได้มีนโยบายการใช้สมุนไพรรางจืด ในการรักษาความเป็นพิษในร่างกายจากสารเคมี โดยได้ให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเพาะต้นกล้ารางจืด เพื่อใช้ในการรักษาความเป็นพิษจากสารเคมี โดยให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุข แล้วมอบให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) นำไปปลูกและขยายพันธุ์ให้กับชาวบ้าน ทั้งนี้หลายหมู่บ้านในอำเภอด่านซ้ายได้ปลูกรางจืดเพื่อใช้ดูแลสุขภาพของคนในหมู่บ้านหลายปีแล้ว และมีการใช้เพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ รวมทั้งโรงพยาบาลก็ได้ใช้รางจืดในการรักษาความเป็นพิษจากการใช้ยาฆ่าหญ้ามานานกว่าสิบกว่าปี

นอกจากนี้ยังมีการเฝ้าระวังอันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนสารเคมีสู่คนและสิ่งแวดล้อม เช่น การตรวจสอบสารปนเปื้อน 5 อย่าง คือ ตรวจสอบบอแรกซ์ ฟอสฟอรัส สารฟอกขาว สารกันรา และตรวจยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจะสุ่มตรวจ 1-2 ครั้งต่อปี และจะแจ้งผลการตรวจต่อพ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหาร หรือเจ้าของผู้ผลิตอาหาร การเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องจะทำให้สามารถดักจับสารปนเปื้อนได้บางส่วน ทำให้ผู้บริโภคอาหารมีความปลอดภัยต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น

ปัจจุบันหน่วยงาน องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นได้เข้ามามีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังส่วนใหญ่จะสนับสนุนเรื่องงบประมาณ ขณะที่ชุมชนจะเข้ามามีบทบาทเรื่องการเก็บตัวอย่างและตรวจ จึงทำให้มีพลังในการพิทักษ์ความปลอดภัยในชุมชนมากขึ้น

การสร้างองค์ความรู้เรื่องความปลอดภัยจากอาหาร หน่วยงานสาธารณสุขจะประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องอันตรายจากอาหาร ด้วยช่องทางต่างๆ ผ่านที่ประชุมประจำเดือนของกำนันผู้ใหญ่บ้าน วิทยุชุมชน เสียงตามสายของเทศบาล การประชุมของพ่อค้าแม่ค้าขายอาหาร และอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน การประชาสัมพันธ์ผ่านเครือข่ายดังกล่าวจะทำให้ชุมชนรู้ข่าวสารที่ทันเหตุการณ์ สามารถเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยได้

การควบคุมเหตุที่เกิดจากความไม่ปลอดภัยด้านอาหารเพื่อป้องกันและหาสาเหตุจาก ปัญหาความไม่ปลอดภัยจากอาหารนั้นมีประสิทธิภาพปรากฏให้เห็นอย่างเป็นรูปธรรม เช่น ปี พ.ศ. 2555 กรณีเสียชีวิตของชาวบ้านจากการรับประทานเห็ดพิษในตำบลด่านซ้าย เจ้าหน้าที่สาธารณสุขได้ เข้าไปสอบสวนโรคเพื่อหาสาเหตุของเสียชีวิตพบว่า น่าจะเกิดจากการรับประทานเห็ดพิษจริง รวมทั้ง มีโรคประจำตัว เมื่อเกิดอาการแสดงออกความเป็นพิษจึงทำให้มีความรุนแรงมาก และเข้ารับการรักษา ที่ไม่ทัน จึงเป็นสาเหตุให้เสียชีวิต ข้อมูลเหล่านี้ได้สรุปให้ชุมชนได้ทราบว่าเกิดจากสาเหตุใด เพื่อ ป้องกันการเกิดเหตุซ้ำ หรือเหตุการณ์โรคอาหารเป็นพิษของกลุ่มชนขนาดใหญ่ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข จะเข้าไปควบคุมการระบาดของโรค การรักษาผู้ป่วยให้หายจากโรค และสรุปปัญหาให้ชุมชนรับรู้ถึง สาเหตุเพื่อป้องกันการเกิดเหตุ

ส่วนที่ III

ฐานทรัพยากรและแหล่งผลิตอาหารของชุมชน

บทที่ 7

ผืนป่า สายน้ำ และสภาวะอากาศ

การเปลี่ยนแปลงในระบบการผลิตอาหารของชุมชน

ป่า แม่น้ำ และสภาวะอากาศ ถือเป็นฐานทรัพยากรธรรมชาติและปัจจัยที่สำคัญต่อระบบการผลิตอาหารของชุมชน เนื้อหาบทนี้จะนำเสนอข้อมูลพื้นฐานเชิงกายภาพที่บอกเล่าเรื่องราวของสภาพผืนป่าภู่อังล้ง สายน้ำหมั่น ห้วยตาด และสภาวะอากาศของอำเภอคำชะอี โดยรวม รวมถึงบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด การนำเสนอจะทำให้ภาพระบบนิเวศของป่าและแม่น้ำว่ามีสภาพเป็นอย่างไร ส่วนสภาวะอากาศจะเป็นข้อมูลเชิงสถิติที่ได้จากกรมอุตุนิยมวิทยา และการบันทึกปริมาณน้ำฝนและการเปลี่ยนแปลงของสภาวะอากาศของชุมชนอย่างง่าย ๆ เพื่อเชื่อมโยงสู่ระบบห่วงโซ่อาหารทางธรรมชาติ ตลอดจนองค์ประกอบของระบบนิเวศ ซึ่งล้วนมีความสำคัญต่อการให้บริการด้านต่างๆ ในระบบนิเวศ โดยเฉพาะในแง่การผลิตอาหาร รวมถึงยังเป็นพื้นฐานในการทำความเข้าใจและค้นหาปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดภาวะแปรปรวนและเสี่ยงต่อด้านความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

7.1 ภู่อังล้งในระบบนิเวศป่าเต็งรัง

ภู่อังล้งเป็นภูเขาสาขาของเทือกเขาเพชรบูรณ์ ทอดตัวยาวตามทิศเหนือยาวลงมาทิศใต้ มีพื้นที่ราบลุ่มน้ำหมั่นแคบๆ อยู่ด้านทิศตะวันตก และมีที่ราบบนที่สูงของลำน้ำห้วยตาดด้านทิศตะวันออก ชื่อของภูมาจากชื่อ “ผี” ที่คนในอำเภอคำชะอีเชื่อว่าเป็นจิตวิญญาณที่สิงสถิตอยู่บนภูเขาในส่วนที่บ้านนาเวียง ซึ่งถือว่าเป็นพื้นที่ป่าศักดิ์สิทธิ์ที่คนให้ความเคารพนับถือ

ด้านกายภาพภู่อังล้งเป็นหินทรายมีดินเป็นฟูนลูกรังปนทราย เป็นแหล่งต้นน้ำสำคัญหลายหมู่บ้านในอำเภอคำชะอี นอกจากนี้ยังอุดมสมบูรณ์ด้วยพันธุ์พืชและสัตว์ป่า เช่น ผักหวานป่า ฝั่เห็ด กบภูเขา ฯลฯ ลักษณะป่าเป็นป่าเบญจพรรณผลัดใบ ปัจจุบันจำนวนพันธุ์พืชและสัตว์ป่าลดลงเป็นจำนวนมาก เนื่องจากการทำลายป่าไม้เพื่อขยายที่ทำกินบนภูเขาของหลายหมู่บ้าน จึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้กรมป่าไม้ประกาศให้ภู่อังล้งเป็นพื้นที่ป่าสงวนในปี พ.ศ. 2526 อย่างไรก็ตามชาวบ้านก็ยังคงมีสิทธิในที่ทำกินในบางพื้นที่

ด้วยเหตุนี้ “ภู่อังล้ง” จึงเป็นหนึ่งในฐานทรัพยากรอาหารที่สะท้อนให้เห็นระบบความสัมพันธ์ของสิ่งมีชีวิตกับสิ่งไม่มีชีวิตบนพื้นที่ภูเขา ซึ่งมีลักษณะซับซ้อนของพืชและสัตว์ เป็นแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่เปรียบเสมือนวัตถุดิบในการผลิตอาหารและยารักษาโรค รวมถึงเป็นแหล่งต้นน้ำสายเล็กๆ หรือลำน้ำสาขา ที่ไหลไปบรรจบกับลำน้ำหมั่นสายเลือดหลักของคนไทดำใน

อำเภอด่านซ้าย อย่างไรก็ตามปัจจุบันระบบนิเวศภู่อังลั้งก็มีความเสี่ยงต่อการถูกคุกคามทั้งจากกิจกรรมต่างๆ ของชาวบ้านและสภาวะอากาศของด่านซ้ายที่เปลี่ยนแปลง

ระบบนิเวศภู่อังลั้งประกอบด้วยพันธุ์ไม้หลายชนิดขึ้นปะปนกัน พื้นที่จะเป็นป่าโปร่ง อยู่ในระดับความสูง 50-800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง ด้านทิศตะวันตกเขตติดต่อบ้านนาเวียงใหญ่มีความลาดชันต่ำ ส่วนด้านทิศตะวันออกเขตติดต่อบ้านห้วยตาดนั้นมีความลาดชันค่อนข้างสูง ด้วยลักษณะดังกล่าวจึงทำให้พื้นที่บ้านห้วยตาดในส่วนลาดชันมากยากต่อการหักล้างถางพง พื้นที่ส่วนนี้จึงมีความสมบูรณ์สูง ขณะที่บ้านนาเวียงใหญ่ แม้จะมีความลาดชันไม่มาก แต่ชาวบ้านมีกฎเกณฑ์ในการใช้พื้นที่ชุมชน และมีพิธีกรรมไหว้ภู่อังลั้ง ซึ่งเป็นระบบความเชื่อที่ชาวบ้านใช้บริหารและจัดการพื้นที่ป่า จึงทำให้รักษาสภาพความสมบูรณ์ของพื้นที่ป่าได้เช่นกัน ส่วนลักษณะดินจะเป็นกลุ่มหินตะกอนเนื้อทรายทำให้ปรากฏลักษณะเป็นดินทรายเนื้อค่อนข้างหยาบ และมีดินปนทรายผสมลูกรัง ดินมีคุณภาพต่ำและขาดความอุดมสมบูรณ์



ภาพ 7.1 พื้นที่ป่าเต็งรังบนภู่อังลั้งที่เขียวชอุ่มถือเป็นแหล่งอาหารทางธรรมชาติที่สำคัญของคนไทดำ

ในภาพเป็นพื้นที่ป่าบริเวณบ้านห้วยตาด (บันทึก: 19 ตุลาคม 2556)

ขณะที่ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยรายปีต่ำกว่า 1,600 มิลลิเมตรต่อปี และมีการแบ่งฤดูกาลเป็น 3 ฤดูอย่างชัดเจน โดยเฉพาะจะมีช่วงแล้งนานติดต่อกันกว่า 3 เดือนของแต่ละปี ส่งผลทำให้พื้นที่มีอากาศค่อนข้างแห้งแล้ง พันธุ์ไม้จึงผลัดใบในช่วงฤดูแล้ง ด้วยลักษณะเด่นดังกล่าวสามารถแบ่ง

โครงสร้างของระบบนิเวศอยู่ได้ถึง 2 ระบบหลักๆ คือ โครงสร้างของสิ่งมีชีวิตและสิ่งไม่มีชีวิต มีรูปแบบที่หลากหลายและมากด้วยสถานภาพ โดยจำแนกเป็นส่วนที่เป็นพื้นดิน น้ำ และอากาศ องค์ประกอบเหล่านี้อาจจะรวมตัวขององค์ประกอบที่ไม่มีชีวิตในระบบนิเวศแล้ว ยังส่งผลต่อการดำรงอยู่ของสิ่งมีชีวิตประเภทต่างๆ ซึ่งในที่นี้จะกล่าวเฉพาะพืชและสัตว์ที่สัมพันธ์ในฐานะเป็นแหล่งอาหารของชุมชน

กลุ่มพืช: ประกอบด้วยไม้เด่น, ไม้รอง, ไม้ชั้นกลาง, และไม้ชั้นล่าง ซึ่งแต่ละส่วนล้วนแต่มีความสัมพันธ์อย่างไม่อาจแยกออกจากกันกล่าวคือ

ไม้เด่น: เป็นกลุ่มของพืชที่มีความสามารถในการปรับตัวเพื่อแย่งชิงแสงแดดได้ดีที่สุดในระบบนิเวศป่าอยู่ถึง อีกทั้งยังเจริญเติบโตทางความสูงได้ดีกว่าพืชกลุ่มอื่นๆ ทำให้พืชกลุ่มนี้มีลักษณะเด่นที่ลำต้นตรงและมีความสูงมาก รวมถึงยังแผ่ขยายพุ่มเรือนยอดปกคลุมพุ่มเรือนยอดของกลุ่มไม้สายพันธุ์อื่น เช่น ยางแดง, ข้าวหลามแดง, ดินเบ็ด, มะค่าคาว, ปิ๊ป และชาด เป็นต้น

ไม้รอง: ขณะที่ไม้เด่นแผ่ขยายพุ่มเรือนยอดและพัฒนาความสูงจนอยู่ในระดับเหนือกว่าพันธุ์ไม้กลุ่มอื่นๆ ในระบบนิเวศอยู่ถึง ไม้รองจะเป็นกลุ่มของพันธุ์ไม้ที่มีพัฒนาความทางความสูงและแผ่ขยายพุ่มเรือนยอดในระดับรองลงมา ไม้รองจะรับแสงแดดที่ลอดระหว่างพุ่มเรือนยอดของไม้เด่น ทำให้ได้รับแสงน้อยกว่าไม้เด่น ขณะเดียวกันการแผ่ขยายของพุ่มเรือนยอดของไม้รองจะถูกกีดกันโดยไม้เด่นทำให้การแผ่ขยายของพุ่มเรือนยอดถูกจำกัดขอบเขตไว้ กระทั่งเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงของกลุ่มไม้เด่นซึ่งอาจทำให้เกิดช่องว่างระหว่างต้น จะส่งผลให้พันธุ์ไม้รองได้รับแสงแดดเต็มที่ ก่อนจะพัฒนาตนเองเป็นไม้เด่นทดแทนในเวลาที่เหมาะสม เช่น ไทร, กระโดน, เตื่อ, ไข่เน่า, และก่อส้ม เป็นต้น

ไม้ชั้นกลาง: ภายใต้กลุ่มพืชไม้เด่นและไม้รองซึ่งมีการพัฒนาความสูงและการแผ่ขยายของพุ่มเรือนยอดเพื่อรองรับแสงแดดอย่างเต็มที่แล้ว ยังมีกลุ่มพืชที่ปรับตัวเองเพื่อให้เข้ากับระบบนิเวศที่ถูกเบียดบังจากแสงแดด ทำให้เป็นพืชทนร่มได้ดี แต่ขณะเดียวกันก็พร้อมที่จะเจริญเติบโตขึ้นแทนไม้รอง เมื่อสภาพแวดล้อมของระบบนิเวศอยู่ถึงเหมาะสม เช่น ชมฝาด, มะตูม, มะไฟ, จีเหือก, มะขามป้อม, กอจีหนู, และเลี้ยว เป็นต้น

ไม้พื้นล่าง: กลุ่มพันธุ์ไม้ในระดับไม้เด่น ไม้รอง และไม้ชั้นกลางทุกต้นในระบบนิเวศอยู่ถึงมีพื้นฐานพัฒนามาจากไม้พื้นล่าง เพราะไม้พื้นล่างมีพันธุ์ไม้ที่สำคัญอยู่ 2 ลักษณะ คือ ลูกไม้ ไม้พุ่ม และไม้ล้มลุก โดยลูกไม้จะเจริญเติบโตและพัฒนาขึ้นเป็นไม้ชั้นกลาง ไม้รอง และไม้เด่นตามลำดับ ส่วนไม้พุ่มและไม้ล้มลุกจะเป็นกลุ่มของพืชที่มีลักษณะการเจริญเติบโตค่อนข้างจำกัด ไม่

สามารถพัฒนาความสูงและการแผ่ขยายของพุ่มเรือนยอด ให้ตัดเทียมและทดแทนกลุ่มพืชอื่นๆ ได้ จึงจัดอยู่ในพืชกลุ่มล่างเท่านั้น เช่น ข่อย, หนาดใหญ่, ตะขบ, และไผ่ เป็นต้น

สัตว์ป่า: กลุ่มสิ่งมีชีวิตที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งในระบบนิเวศทุ่งรังคือ สัตว์ป่า ที่ครอบคลุมถึงสัตว์ทุกชนิดที่ดำรงชีวิตในป่า ซึ่งอาจจำแนกตามลักษณะนิเวศความสูงและลักษณะการดำรงชีพ กล่าวสรุปได้ดังนี้

สัตว์ป่าที่หากินระดับสูงกว่าพุ่มยอดไม้: สัตว์ป่ากลุ่มนี้จะบินหากินกลางอากาศ ระดับสูงกว่าพุ่มเรือนยอดไม้เพื่อจับเหยื่อ ส่วนใหญ่จะเป็นแมลง ค้างคาว และนกขนาดเล็ก

สัตว์ป่าที่หากินบนพุ่มเรือนยอดไม้: สัตว์ป่ากลุ่มนี้หากินอยู่ระดับความสูงของยอดไม้ ส่วนใหญ่จะเป็นสัตว์ป่าพวกนกและสัตว์ที่เลี้ยงลูกด้วยนม ที่หากินยอดอ่อนและกินผลไม้ น้ำหวานของดอกไม้ ตลอดจนกินแมลง เช่น ชะนี ค่าง เป็นต้น

สัตว์ป่าที่หากินบริเวณกลางพุ่มเรือนยอดไม้: บริเวณพุ่มเรือนยอดไม้จะเป็นบริเวณที่ใหญ่ที่สัตว์ป่าอาศัยอยู่ค่อนข้างหนาแน่น เนื่องจากเป็นแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลไม้และยอดอ่อนรวมทั้งเป็นบริเวณที่มีความปลอดภัยสูง สัตว์ป่าสามารถใช้ความรทึบของพุ่มใบบริเวณพุ่มเรือนยอดไม้เป็นที่บังสายตาจากสัตว์ผู้ล่า และหลบแสงแดดในตอนกลางวันได้ เช่น นกชนิดต่างๆ ค้างคาว บ่าง และกระรอกบิน เป็นต้น และสัตว์ป่าที่บินไม่ได้ เช่น สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมที่กินพืชและสัตว์เป็นอาหาร เช่น ลิงลม ชะมด อีเห็น เป็นต้น

สัตว์ป่าที่หากินตามพื้นดิน: สัตว์ป่ากลุ่มนี้มีรูปแบบการหาอาหารหลากหลายรูปแบบที่สุด สัตว์ป่าทั้งหมดจะหาอาหารบริเวณดิน และในบางกรณีพบว่า สัตว์ป่ากลุ่มอื่นๆ จะร่วมหากินหรือใช้พื้นที่ร่วมกับสัตว์ป่ากลุ่มนี้ สัตว์ป่ากลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์เลื้อยคลาน และสัตว์สะเทินน้ำสะเทินบก โดยแบ่งเป็นสัตว์ป่าขนาดใหญ่ เช่น เสือ ช้าง วัวแดง กระทิง เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันไม่พบสัตว์ดังกล่าวในป่าทุ่งรังแล้ว และสัตว์ป่าขนาดเล็ก เช่น เก้ง กระต่ายป่า ไก่ป่า เป็นต้น

ถึงแม้การจำแนกองค์ประกอบที่มีชีวิตในระบบนิเวศทุ่งรังออกเป็นสิ่งมีชีวิตจำพวกพันธุ์พืชและสัตว์ป่า รวมทั้งมีการแบ่งระดับการพัฒนาของพืชและกลุ่มของสัตว์ป่า เป็นระดับและกลุ่มต่างๆ หากทว่าพันธุ์พืชและสัตว์ป่าเหล่านั้นไม่ได้แบ่งแยกตนเองอย่างเด็ดขาด แต่จะขึ้นอยู่คลเคล้าปะปนกันในระหว่างระดับและกลุ่มต่างๆ และเมื่อพิจารณาภาพรวมของผืนป่าก็จะทำให้เห็นถึงความหลากหลายและการผสมผสานระหว่างพันธุ์พืชและสัตว์ป่าที่มีทั้งระดับแนวตั้งและราบ กล่าวคือเมื่อพิจารณาตามระดับความสูงจากพื้นดิน พันธุ์พืชที่ต่างระดับกันจะมีการรูก้ากันบ้าง ขณะเดียวกันสัตว์ป่าที่หาอาหารในระดับสูงในระดับที่แตกต่างกันก็อาจจะหากินแพร่กระจายในระดับเดียวกันได้

จึงเห็นได้ว่าความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งมีชีวิตกับปัจจัยแวดล้อมมิได้เกิดขึ้นเฉพาะในลักษณะความสัมพันธ์ทางตรงเท่านั้น แต่อาจจะเกิดขึ้นในลักษณะความสัมพันธ์ทางอ้อมเช่นกัน จึงไม่อาจปฏิเสธว่า การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับองค์ประกอบต่างของระบบนิเวศอยู่ดังลี้ลับ ย่อมส่งผลกระทบต่อองค์ประกอบอื่นๆ แต่ผลกระทบที่เกิดขึ้นอาจจะนำไปในลักษณะที่ส่งเสริมสนับสนุนหรืออาจขัดขวางทำลายความสมดุลขององค์ประกอบต่างๆ ในระบบนิเวศ เช่น การเกิดไฟป่าในระบบนิเวศป่าภูอ่างงั่ง กรณีบ้านห้วยตาดซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ระบบระบบนิเวศดังกล่าวยังคงสภาพความสมดุลไว้ได้ แต่ผลที่เกิดขึ้นจากไฟไหม้นั้นทำให้พันธุ์พืชในระดับไม้พื้นล่างได้รับอันตรายจากความร้อนของไฟป่าใน ขณะเดียวกันผลกระทบทางอ้อมที่เกิดขึ้นคือ ไฟป่ากลับทำหน้าที่เป็นผู้รักษาความสะอาดของพื้นที่ป่า เนื่องจากไฟป่าจะเผาทำลายเศษไม้ที่ขัดขวางการงอกของเมล็ดไม้ ทำให้เมล็ดไม้มีโอกาสงอกและดำรงชีวิตต่อไปได้ และเมื่อเกิดไฟป่าในปีต่อไป พันธุ์พืชจะมีการปรับตัวสร้างเปลือกใหม่ ความหนาเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟป่า ปรากฏการณ์ต่างๆ เหล่านี้ล้วนสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกับการให้บริการของระบบนิเวศในฐานะเป็นแหล่งอาหารอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

7.2 สายน้ำสายใยหล่อเลี้ยงผู้คน

สายน้ำเป็นฐานทรัพยากรทางธรรมชาติที่สำคัญ นอกจากจากการมีจุดหมายสำคัญทางการเกษตร หากยังเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำต่างๆ รวมทั้งบริเวณสองฝั่งลำน้ำในบางพื้นที่ยังใช้ประโยชน์ทางการเกษตร อย่างการปลูกพืชผักสวนครัว โดยเฉพาะลำน้ำหมันที่เป็นสายใยหลักหล่อเลี้ยงผู้คนไทดำนวมทั้งคนนาเวียงใหญ่ และห้วยตาดและห้วยสอกที่มีบทบาทสำคัญต่อคนห้วยตาด

7.2.1 นิเวศแม่น้ำหมัน

ดังที่กล่าวไว้ในบทข้อมูลพื้นฐานหมู่บ้านว่า ลำน้ำหมันมีต้นน้ำเกิดจากภูเขาคอนไก่ (ภูลมโล) ภูเขาภูนี้มีพื้นที่ครอบคลุม 3 จังหวัด คือ จังหวัดเลย จังหวัดเพชรบูรณ์ และจังหวัดพิษณุโลก ทางน้ำไหลย้อนไปทางทิศเหนือ ผ่านตำบลกกสะทอน ตำบลด่านซ้าย ตำบลนาหอ ตำบลนาดี บรรจบแม่น้ำเหืองที่ตำบลปากหมัน (ตำบลดังกล่าวที่อยู่ในเขตอำเภอด่านซ้ายทั้งหมด) มีความยาวรวมทั้งสิ้นราว 60 กิโลเมตร ประกอบด้วยลำน้ำสาขา คือ

ลำน้ำพานเกิดจากป่าภูเปือยไหลผ่านบ้านหนามแท่ง บ้านนาทุ่ม บ้านนาเวียง และบ้านหนองฟ้าแลบ ตกที่ลำน้ำหมันในเขตบ้านหนองฟ้าแลบ

ลำน้ำอูเกิดจากป่าภูหนามแท่ง ไหลผ่านบ้านนาหว้า บ้านห้วยนาสูง บ้านเหนือตกที่ลำน้ำหมันในเขตบ้านเหนือ

ลำน้ำศอกเกิดจากภูเขาในเขตตำบลโคกงาม อำเภอด่านซ้าย ช่วงที่ไหลผ่านผ่านบ้านห้วยตาดจะบรรจบลำห้วยตาด ก่อนเข้าสู่บ้านเด่น ตำบลด่านซ้าย ดกที่ลำน้ำหมันในเขตบ้านเด่น สภาพของลำน้ำ เป็นลำน้ำสายเล็กๆ และแคบ แต่มีน้ำไหลตลอดปี มีลำห้วยมากมายที่ไหลลงสู่ลำน้ำสายนี้ ต้นน้ำในช่วงที่น้ำไหลผ่านตำบลกกสะทอน สภาพพื้นที่เป็นภูเขาสูงต่ำลดหลั่นและสูงชัน มีแก่งและโขดหินติดต่อกันเป็นระยะทางไกล บางช่วงน้ำจะไหลตลอดโขดหิน หน้าแล้งจะมองไม่เห็นน้ำ (ชาวบ้านเรียกว่าน้ำดัน ดันแปลว่าลด) ฤดูฝนน้ำไหลเชี่ยวมาก สภาพของลำน้ำในช่วงที่ไหลผ่านบ้านนาเวียงกระแสน้ำไม่แรงนักเนื่องจากเป็นที่ราบ ซึ่งหากพิจารณาตามลักษณะนิเวศสำคัญจะแบ่งได้ 2 ระบบ แม่น้ำหมันตอนบนและแม่น้ำหมันตอนล่าง



ภาพ 7.2 ลำน้ำหมันตอนล่างช่วงผ่านเขตตัวอำเภอด่านซ้ายจะมีน้ำค่อนข้างมากเนื่อง
จากบันทึกภาพช่วงฝนตกชุก 20 กันยายน พ.ศ. 2556

แม่น้ำหมันตอนบน: เป็นช่วงที่แรกเริ่มจากบ้านกกสะทอนถึงเหนือบ้านด่านซ้ายหรือบริเวณที่ตั้งโรงไฟฟ้าด่านซ้าย ในช่วงต้นจะไหลผ่านป่าธรรมชาติ พื้นที่ใกล้ฝั่งน้ำเป็นป่าเบญจพรรณ มีต้นประดู่ช่อ ชิงชัน มะค่าโมง ห่างออกไปเป็นป่าเต็งรัง มีไม้เต็ง รัง มะขามป้อม และผักหวานป่า ลักษณะลำน้ำเป็นโขดหินขนาดเล็กน้อยใหญ่ติดต่อกันเป็นแนวยาว ลำน้ำจะมีลักษณะทั่วไปเป็นพื้นที่ลาดชันมากกว่า 30 องศา สำหรับพืชที่ขึ้นตามริมฝั่งน้ำพบว่ามีสมุนไพร เช่น แก่นเหลือง ผักกุ่ม อ้อยสาม

สวน และสาเหต ุไกรษณิศต่างๆ ประปนกับหญ้าอ้อยหนุ ดันอ้อ และไผ่ ลักษณะลำน้ำเป็นวังน้ำบ้างลึก บ้างตื้น สลับกับแก่งหิน สองฝั่งของลำน้ำเป็นที่ปลูกพืชเศรษฐกิจสำคัญพวกข้าวโพดและข้าวไร

แม่น้ำหมันตอนล่าง: เป็นช่วงที่แม่น้ำหมันด้านใต้เขื่อนโรงไฟฟ้าน้ำหมัน ก่อนไหลไป บรรจบแม่น้ำ ลำน้ำสาขาหนึ่งที่ไหลไปบรรจบกับแม่น้ำโขงที่อำเภอท่าลี่ จังหวัดเลย ถือเป็นช่วงที่ผ่าน ชุมชนมากที่สุด ลักษณะเป็นพื้นที่ราบ บริเวณริมตลิ่งมีหญ้าอ้อยหนุ ดันก้างปลา และหญ้าไมยราพ ยักษ์ ลักษณะลำน้ำเป็นตลิ่งสูงเมื่อน้ำลดบางช่วงจะเป็นดินมูน พื้นที่ท้องน้ำโดยรวมเป็นโคลนปนทราย ไหลค่อนข้างช้า พืชสำคัญที่ปลูกคือข้าว อย่างไรก็ตามในมุมมองของชาวบ้านได้แบ่งระบบนิเวศลำน้ำ หมันออกตามชื่อเรียกซึ่งสรุปรายละเอียดดังปรากฏในตารางชื่อท้องถิ่นของภูมินิเวศที่สัมพันธ์กับ แม่น้ำ

ส่วนการใช้น้ำทางการเกษตร หน้าแล้ง ชาวบ้านจะปลูกพืชผัก เช่น หอม กระเทียม ผักชี ผักกาด กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก เป็นต้น ตามริมฝั่งทั้งสองฟาก โดยใช้น้ำในลำน้ำหมันรดพืชผักที่ปลูก ในหน้าฝน คนนาเวียงที่มีที่นาอยู่ใกล้ลำน้ำหมันใช้น้ำจากลำน้ำช่วยในการทำนา เรียกว่า นาน้ำพัด โดยการทำพัด (ระหัด) วิดน้ำเข้านา จะทำนาปีละครั้ง ปัจจุบันยังพอมิ 3-4 ครัวเรือนที่ยังทำพัดวิดน้ำ เข้านาอยู่ นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของปลาที่ชาวบ้านเรียกว่าวังปลา ที่มีลักษณะเป็นแอ่งน้ำ ในลำน้ำและจะมีน้ำวนทำให้ปลาไหลวนมารวมกัน

7.2.2 นิเวศห้วยตาด

บ้านห้วยตาดมีแหล่งน้ำสำคัญ 2 แหล่ง คือ ห้วยตาด และน้ำซับ (น้ำจากภูเขา) ซ้ำใหญ่ ลำน้ำห้วยตาดเกิดจากป่าต้นน้ำอยู่ทางทิศเหนือของหมู่บ้าน มีลำห้วยเล็กๆ หลายสาย ได้แก่ ห้วยเขม เล็ก ห้วยเขมใหญ่ (ห้วยบ่าง) ห้วยธวัช (ห้วยแหว) ห้วยหินห่อม (ล่องหินห่อม) ทั้งหมดไหลมารวมกัน กลายเป็นลำน้ำห้วยตาด และไหลจากทิศเหนือผ่านหมู่บ้านลงไปทางทิศใต้ ก่อนไหลไปบรรจบกับ ห้วยสอกที่ท้ายหมู่บ้าน ซึ่งลำน้ำห้วยสอกจะไหลบรรจบกับลำน้ำหมันที่ตัวอำเภอด่านซ้าย แม้ห้วยตาด จะเป็นลำน้ำสายสั้นๆ และแคบๆ แต่ก็ถือเป็นลำน้ำสายสำคัญของชาวห้วยตาด



ภาพ 7.3 ลำห้วยตาควบริเวณหมู่บ้านห้วยตาควช่วงฤดูแล้งน้ำแทบจะแห้งขอดทำให้เกิดปัญหา
การขาดแคลนน้ำในการทำเกษตร (บันทึก: 2 มีนาคม 2557)

ระบบนิเวศของห้วยตาควจะมีลักษณะเช่นเดียวกับแม่น้ำหมันตอนบน ซึ่งช่วงต้นลำห้วยประกอบด้วยป่าเบญจพรรณ มีต้นซ้อ ชิงชัน มะค่าโมง ห่างออกไปเป็นป่าเต็งรัง มีไม้เต็ง รัง มะขามป้อม และผักหวานป่า ลักษณะลำน้ำเป็นโซ่หินขนาดเล็กใหญ่ติดต่อกันเป็นแนวยาว เมื่อห้วยตาควไหลผ่านหมู่บ้านริมฝั่งน้ำพบว่าพืชพวก เช่น แก่นเหลือง ผักกุ่ม อ้อยสามสวน อ้อ และไผ่ ในช่วงพื้นที่ดังกล่าวสองฝั่งลำห้วยที่เป็นที่ราบลุ่มจะปลูกพืชพวกข้าวและข้าวโพด กระทั่งเมื่อไหลผ่านหมู่บ้านก็จะเป็น้ำตกห้วยตาคว ก่อนไหลไปบรรจบห้วยสอกที่ปากสอกดังที่กล่าวมา

7.2.3 ลำน้ำหมันและห้วยตาควในสภาวะการเปลี่ยนแปลง

ลำน้ำห้วยตาควเปลี่ยนแปลงไปมากแต่ก่อนมีน้ำไหลผ่านตลอดเกือบทั้งปีน้ำจะหยุดไหลประมาณเดือนมีนาคม ถึงเดือนเมษายน แต่ปัจจุบันพอฝนหมดน้ำในลำน้ำห้วยตาควก็จะหยุดไหล บางปีฝนตกน้อยแค่เดือนมกราคม-กุมภาพันธ์น้ำในลำน้ำห้วยตาควก็หยุดไหลแล้ว ลำน้ำห้วยตาควมีวังปลาหลายวัง เช่น วังตาควสูง วังยาว วังตาคว วังเวิน วังปลา ซึ่งวังเหล่านี้มีวังน้ำลึกมาก โดยมีความลึกประมาณ 2 เมตรหรือบางวังก็มีความลึกกว่า 2 เมตร แต่ปัจจุบันเป็นแค่วังทรายหมดแล้ว ไม่เหลือสภาพวังปลาให้เห็นอีกมีแต่ทรายเต็มลำห้วยตลอดทั้งสายลำน้ำห้วยตาคว ลำน้ำห้วยสอกก็เปลี่ยนแปลงไปมาก วังปลาไม่จะค่อยมีเหมือนแต่ก่อน ลำน้ำห้วยสอกตั้งแต่ปากตาควลงไป สภาพลำน้ำห้วยสอกจะไม่เป็นวังปลาสักเท่าไรมีแต่ทรายตลอดลำน้ำห้วยสอก ส่วนที่อยู่เหนือปากตาควขึ้นไปสภาพลำน้ำ

ห้วยสอกจะพบวังปลาอยู่แต่มีจะตื้นเงินอยู่หลายวัง เช่น วังบง วังค่าย วังปากห้วยยาง วังทางโพนสูง วังเครือบน้ำ วังตาดกกข่า วังปลา ซึ่งวังเหล่านี้มีสภาพตื้นเงินมีความลึกประมาณเมตรเศษเท่านั้น บางวังระดับน้ำลึกแค่หัวเข่า ส่วนสัตว์น้ำในลำห้วยก็ยังหายาก ไปหาแล้วได้น้อยไม่ค่อยมีวังปลาให้หาลำน้ำห้วยสอกและห้วยตาดเปลี่ยนแปลงไปมาก ชาวบ้านได้วางไร้ตัดกอไผ่ที่อยู่ข้างลำห้วยเพื่อทำไร่ข้าวโพดทำให้สภาพข้างลำห้วยไม่มีกอไผ่และต้นไม้ พอถึงฤดูหนาวก็ไม่มีโอ่งแดง กบเขียดตามฝั่งขอบลำห้วย แม้แต่ปูมก๊วยก็ไม่มีแล้วในปีนี้

ตาราง 7.1 ชื่อท้องถิ่นของภูมิโนเวศที่สัมพันธ์กับแม่น้ำ

คำท้องถิ่น เรียกภูมิโนเวศ	ความหมาย	หมู่บ้าน	
		นาเวียงใหญ่	ห้วยตาด
กุด	บริเวณที่เคยเป็นแม่น้ำมาก่อนแล้วเปลี่ยนทิศทางจนเกิดเว้งน้ำ	✓	✓
แก่ง	บริเวณที่มีน้ำตื้นแล้วมีหินอยู่เป็นจำนวนมาก		✓
คอน	การเปลี่ยนแปลงทิศทางของน้ำออกเป็นสองทาง โดยน้ำมากจะไหลสองทาง น้ำน้อยจะไหลทางเดียว		
ضب, ซ่า	บริเวณที่มีน้ำซึมออกมาจากหลืบหิน ร่องเขา จะพบพืชพวกบอน ผักกูด กล้วยป่า	✓	✓
คอน	บริเวณที่เป็นเกาะกลางน้ำ		
ต่าฝ้ง, ตอฝ้ง	บริเวณที่อยู่ติดริมน้ำ	✓	✓
ตื้น	บริเวณที่แม่น้ำไหลผ่านได้ดินหรือชั้นหิน		✓
บะ	บริเวณริมตลิ่งที่พังไปในแม่น้ำและมีลักษณะสูงชัน	✓	
บ่ง, หนอง	บริเวณที่มีน้ำอยู่ตามลุ่มน้ำและลำน้ำสาขาเวลาแห้งแล้วเกิดเป็นหนอง	✓	
ปากห้วย	บริเวณที่ลำน้ำสาขาไหลมาบรรจบกับแม่น้ำ (หลัก) หมัน	✓	✓
เฮาะ	บริเวณที่มีเศษไม้อยู่ในแม่น้ำ ชาวบ้านสร้างขึ้นเพื่อจับปลา	✓	
วังปลา	บริเวณที่มีน้ำลึกตั้งแต่ 2 เมตรขึ้นไป และมีความยาวตั้งแต่ 50 เมตรขึ้นไป และไม้ไผ่หรือมีต้นไม้ใหญ่ขึ้นอยู่ริมตลิ่ง	✓	
หลง	บริเวณที่เคยเป็นแม่น้ำมาก่อนแล้วเปลี่ยนทิศทางจนเกิดหนอง		
หาด	บริเวณที่เป็นหาดทราย	✓	
ห้วย	ลำน้ำสาขาเล็กๆ ที่ไหลไปบรรจบกับแม่น้ำสายหลัก		✓
อุ่ม	บริเวณที่เป็นพื้นที่น้ำท่วมถึงในฤดูฝน พอถึงหน้าแล้งจะเป็นพื้นที่ทำการเกษตร	✓	
เฮาะ	บริเวณที่มีเศษไม้จำนวนมากอยู่ในแม่น้ำ	✓	✓

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

นอกจากนี้ชาวห้วยตาดก็มีชื่อหรือคำท้องถิ่นที่เรียกระบบนิเวศแม่น้ำเช่นเดียวกับชาวนาเวียงใหญ่ ดังนั้นคำท้องถิ่นที่ใช้เรียกลักษณะทางกายภาพของแม่น้ำจึงสะท้อนภาพระบบนิเวศลุ่มน้ำได้ดีอีกอย่างหนึ่งว่ามีสภาพทางกายภาพเป็นเช่นไร กรณีบ้านนาเวียงและห้วยตาดก็เห็นอย่างเด่นชัดว่ามีความแตกต่างในเชิงกายภาพของแม่น้ำ ส่งผลทำให้คำเรียกชื่อระบบนิเวศหลายอย่างต่างตามกันด้วยขณะเดียวกัน บางนิเวศก็มีส่วนคล้ายกัน กล่าวคือจะพบคำว่า กูด ชับ/ชำ ตาฝ่ง/ตอฝ่ง ปากห้วย และเฮาะ เป็นคำที่ใช้เรียกทั้งสองหมู่บ้านซึ่งสะท้อนให้เห็นมีลักษณะทางกายภาพของแม่น้ำที่เหมือนกัน ขณะเดียวกัน คำบางคำ เช่น บะ บุ่ง/หนอง วังปลา หาด อุ่ม ก็พบและใช้เรียกเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่เท่านั้น ซึ่งคำเหล่านี้เป็นระบบนิเวศที่พบในที่ลุ่มลำนํ้าสายใหญ่หรือหลักเท่านั้น ตรงข้ามกันจะพบคำว่า แก่ง ใช้กับนิเวศแม่น้ำบ้านห้วยตาด เนื่องจากลักษณะนิเวศดังกล่าวจะพบเฉพาะพื้นที่ที่แม่น้ำไหลผ่านโขดหิน ซึ่งไม่พบที่บ้านนาเวียง นอกจากนี้ยังมีคำว่า คอน และหลง ที่ไม่พบในทั้งสองหมู่บ้าน ดังปรากฏรายละเอียดในตารางชื่อท้องถิ่นของภูมินิเวศที่สัมพันธ์กับแม่น้ำ

ขณะที่ภูมินิเวศวังปลาและแก้มลิงซึ่งเป็นที่อยู่ของปลาและสัตว์น้ำต่างๆ เท่าที่รวบรวมจากการสำรวจสรุปรายละเอียดตารางภูมินิเวศแก้มลิงและวังปลาลำน้ำหมัน

ตาราง 7.2 ภูมินิเวศแก้มลิงและวังปลาลำน้ำหมัน

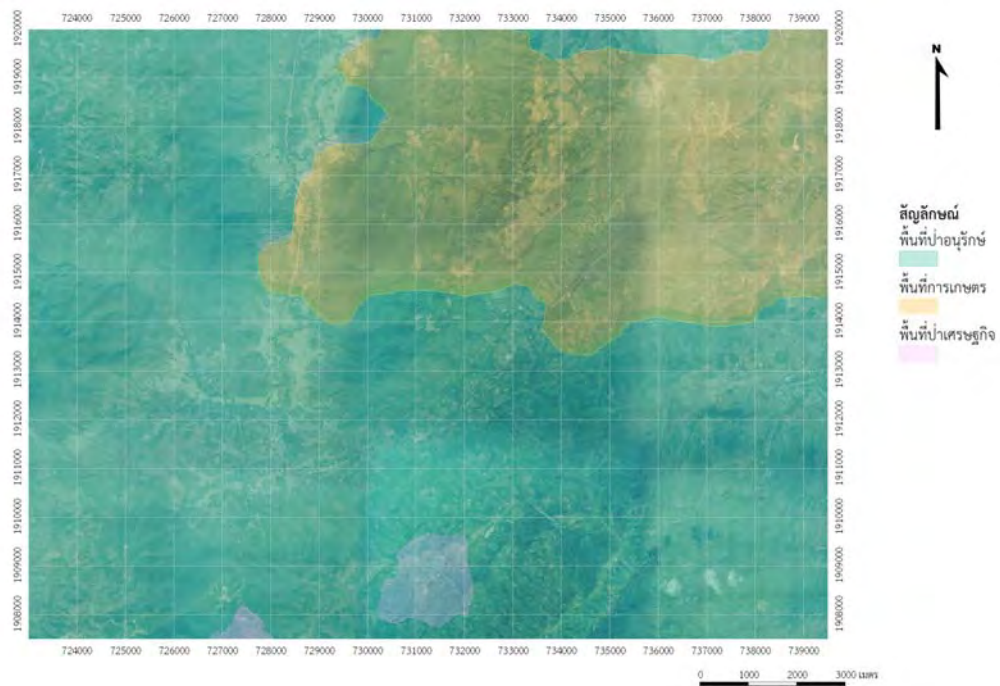
ตำบล	แก้มลิง	วังปลา
กกสะท้อน	-	1. วังห้วยหินเขียว, 2. วังก้อนหินโง่น, 3. วังส้มพัน (สามพัน)
ด่านซ้าย	1. วังปากอู๋, 2. สวนผักเหนือ/หลังบ้านนางเทียม, 3. โกลีแฟดตำรว, 4. ท่าวังเวิน, 5. โกลีบ้านนายสน	1. วังไคร้, 2. วังปลา, 3. วังหางแก่งคอน, 4. วังมน, 5. วังเฮีย, 6. วังปากร้องหนองเขียว, 7. วังแก่งรวก (เหนือสะพานรุ่งฟ้า), 8. วังแก่งฮาก, 9. วังลำใส้, 10. วังปากอู๋, 11. วังกกเคื่อ, 12. วังปากศอก, 13. วังเวิน (ท่าวัด), 14. วังหางแก่งนาฝ้าขาว, 15. วังโค้งกมมะม่วง, 16. แก่งนาดินเบา
นาดี	-	1. วังขอนแก่น, 2. วังเทียม, 3. วังปากห้วยภู, 4. วังนาพ่อข่าย, 5. วังปลาแก่ง
ปากหมัน	-	1. วังกกโพธิ์, 2. วังไห

ที่มา: งานภาคสนาม (2557)

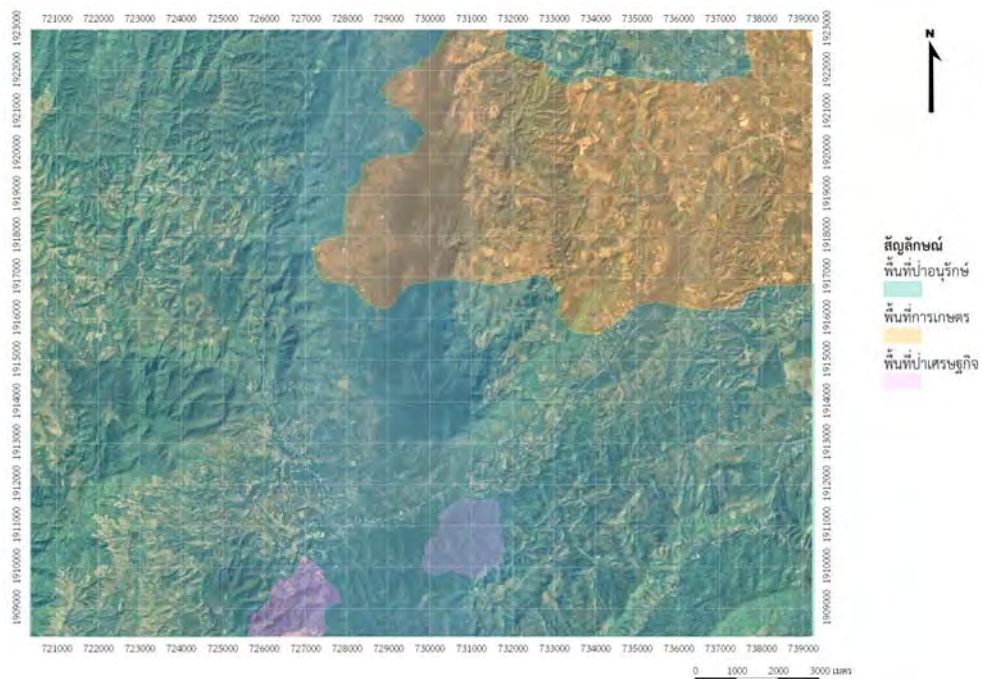
จึงเห็นได้ว่าน้ำเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการผลิตในด้านการเกษตรกรรม การมีปริมาณน้ำที่พอเพียงต่อการเกษตรย่อมเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้พืชเจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ อีกทั้งน้ำยังเป็นปัจจัยกำหนดชนิดพืชปลูกของพื้นที่นั้นๆ ตลอดจนเป็นปัจจัยจำกัดการเพิ่มศักยภาพของพื้นที่เพาะปลูก ทรัพยากรน้ำจึงเป็นสิ่งสำคัญโดยเฉพาะ

และแผนที่ภาพถ่ายทางอากาศ (GIS) จะพบว่า หากมองภาพรวม ดังที่กล่าวมาแล้วว่าอำเภอด่านซ้ายมีพื้นที่ทั้งหมดราว 1,732 ตารางกิโลเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ราบ 20 % นอกนั้นเป็นพื้นที่ภูเขาสูงซึ่งเป็นพื้นที่ป่าไม้ซึ่งมีพื้นที่ราว 1,385 ตารางกิโลเมตร

แผนที่ 7.2 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2546



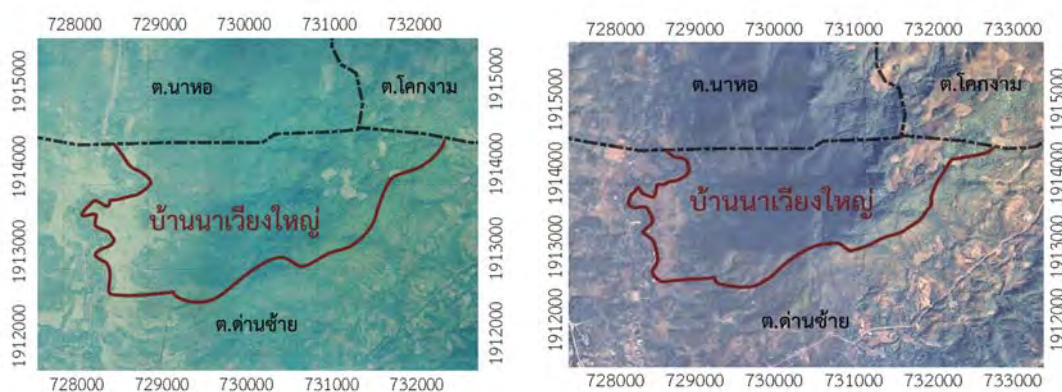
แผนที่ 7.3 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ อ.ด่านซ้าย จ.เลย คำนวณ ปี พ.ศ. 2556



อย่างไรก็ตามในจำนวนพื้นที่ป่าไม้ดังกล่าว ส่วนใหญ่เป็นป่าเสื่อมโทรมและมีหลายหมู่บ้านถูกแปรสภาพเป็นพื้นที่ทางการเกษตร ส่วนที่ยังคงเป็นพื้นที่ป่าที่ค่อนข้างสมบูรณ์ก็อยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ (ป่าภูเอย ภูจี่เฒ่า และป่าภูเรือ) และป่าอุทยานแห่งชาติภูร่อนเกล้า ยิ่งกว่านั้น ยังทำให้เห็นว่าพื้นที่ตำบลกกสะทอน อ.ปทุม และโคกงามมีพื้นที่สีเขียว (พื้นที่ป่า) น้อยกว่าตำบลอื่นๆ เนื่องจากหมู่บ้านดังกล่าวมีการปลูกพืชไร่บนผืนภูเป็นจำนวนมาก ดังปรากฏในแผนที่ 7.1 แสดงพื้นที่ป่าในตำบลต่างๆ ของ อ.ด่านซ้าย จ.เลย และแผนที่ 7.2 และ 7.3 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ อ.ด่านซ้าย จ.เลย ปี พ.ศ. 2546 และ 2556 ซึ่งทำให้เห็นถึงการจัดระเบียบพื้นที่จากภาครัฐในการกำหนดขอบเขตการใช้พื้นที่แบ่งออกเป็นพื้นที่ป่าอนุรักษ์ พื้นที่ทางการเกษตร และพื้นที่ป่าเศรษฐกิจ

จากการตรวจสอบข้อมูลพื้นฐานหมู่บ้านจากรายงานของเทศบาลตำบลศรีสองรัก (บ้านนาเวียงใหญ่) องค์การบริหารส่วนตำบลโคกงาม (บ้านห้วยตาด) ฐานข้อมูลจากป่าไม้อำเภอด่านซ้าย ข้อมูลจากเกษตรอำเภอด่านซ้าย กรมพัฒนาที่ดินเขต 8 จังหวัดเลย และแผนที่ GIS ในปี พ.ศ. 2556 พบว่า บ้านนาเวียงใหญ่มีพื้นที่ราว 1,150 ไร่ พื้นที่อยู่อาศัย 50 ไร่ ป่าชุมชน 700 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตรราว 400 ไร่ ส่วนบ้านห้วยตาดมีพื้นที่ราว 14,700 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตร 6,876 ไร่ ป่าชุมชน ป่าทำเลเลี้ยงสัตว์ 273 ไร่ ป่าช้า 50 ไร่ ป่าลาดหินอิงแปลง 250 ไร่ (กำลังรางวัล) ดังปรากฏรายละเอียดในแผนที่ 7.5 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ อ.ด่านซ้าย จ.เลยด่านซ้าย ปี พ.ศ. 2556 และแผนที่ 7.7 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้บ้านห้วยตาดปี พ.ศ. 2556

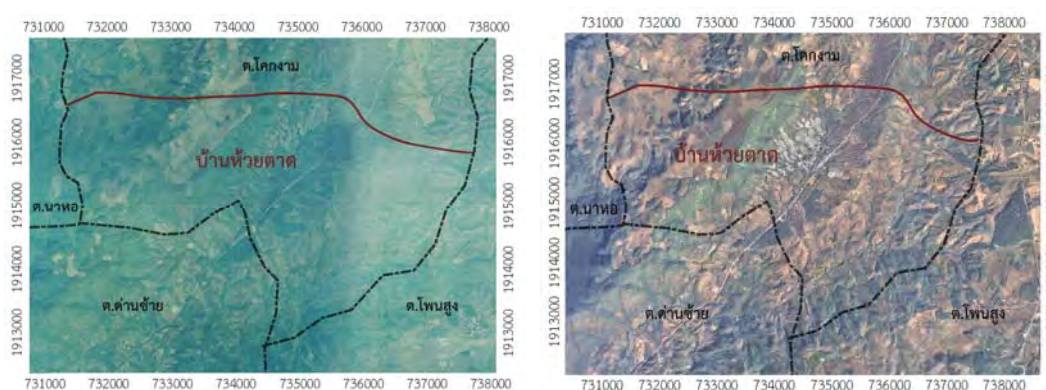
แผนที่ 7.4 และ 7.5 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้บ้านนาเวียงใหญ่ ปี พ.ศ. 2546 และ 2556



ขณะเดียวกันเมื่อเทียบย้อนหลังกับเมื่อ 10 ปีก่อนคือปี พ.ศ.2546 จะพบว่า บ้านนาเวียงใหญ่มีจำนวนพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมต่างๆ ไม่มากนัก กล่าวคือ พื้นที่อยู่อาศัยราว 42 ไร่ พื้นที่ป่าชุมชน 700 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตรราว 392 ไร่ ตรงข้ามกับบ้านห้วยตาดจะมีจำนวนพื้นที่

เปลี่ยนแปลงผกผันค่อนข้างสูง กล่าวคือ พื้นที่ทำการเกษตร 6,056 ไร่ ป่าชุมชนและป่าทำเลเลี้ยงสัตว์ 1,093 ไร่ ขณะที่พื้นที่ป่าชายเคเดิมคือราว 50 ไร่ ส่วนข้อมูลพื้นที่ป่าลาดหินอิงแปลงไม่ได้ทำการสำรวจ ขณะนั้น ดังปรากฏรายละเอียดในแผนที่ 7.4 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้ อ.ด่านซ้าย จ.เลยด่านซ้าย ปี พ.ศ. 2556 และแผนที่ 7.6 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้บ้านห้วยตาดปี พ.ศ. 2556

แผนที่ 7.6 และ 7.7 ภาพถ่ายทางอากาศจำแนกพื้นที่การใช้ประโยชน์จากป่าไม้บ้านห้วยตาดปี พ.ศ. 2546 และ 2556



7.3.1 การใช้ประโยชน์ผืนป่าและสายน้ำบ้านนาเวียงใหญ่: บ้านนาเวียงใหญ่มีแหล่ง

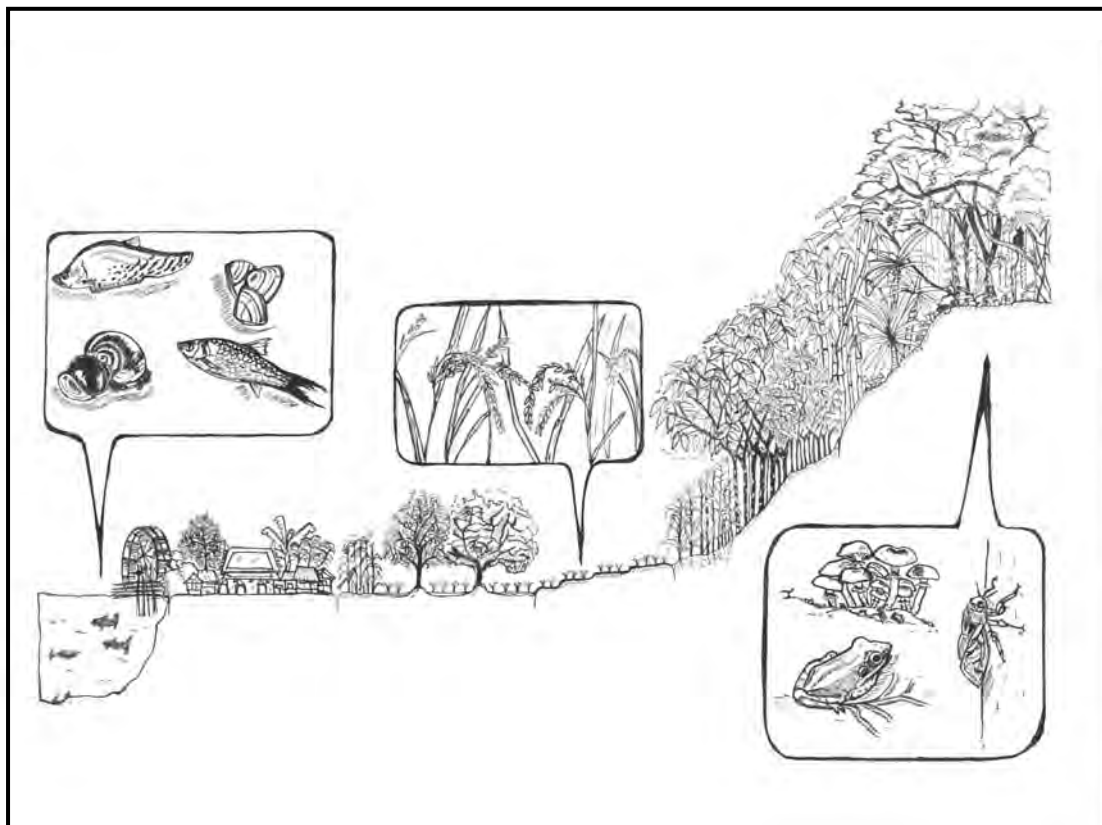
ทรัพยากรทางธรรมชาติที่สำคัญ 3 แหล่งคือ ที่ดินทำการเกษตร แม่น้ำหมัน และภูอั้งลั้ง

ภูอั้งลั้ง: หากกล่าวเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่ ภูอั้งลั้งเป็นแหล่งต้นน้ำห้วยยางบงและบงในอดีตชาวบ้านสามารถใช้น้ำจากแหล่งดังกล่าวได้เกือบตลอดทั้งปี แต่ปัจจุบันมีน้ำให้ใช้เฉพาะช่วงหน้าฝน ส่วนหน้าแล้ง น้ำจะแห้งขอด เนื่องจากป่าต้นน้ำถูกเพื่อนบ้านทำลาย ประการสำคัญภูอั้งลั้งยังเป็นที่ยึดถือดวงวิญญาณ พื้นที่ดังกล่าวจึงกลายเป็นป่าศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านไม่กล้าเข้าไปทำกิจกรรมต่างๆ ทางกรเกษตร หรือตัดไม้ทำลายป่า เพราะกลัวผีภูเขาจะลงโทษ ป่าบริเวณนี้จึงมีความหลากหลายทางชีวภาพ

นอกเหนือจากนี้ในอดีตคนบ้านนาเวียงใหญ่ยังใช้พื้นที่ภูอั้งลั้งบางส่วนทำข้าวไร่ เนื่องจากมีที่ราบลุ่มจำกัด อย่างไรก็ตาม เนื่องจากจำนวนประชากรที่ลดลง ประกอบกับมีสมาชิกในครัวเรือนรุ่นใหม่ออกไปทำงานต่างถิ่นหรือประกอบอาชีพอื่น อีกทั้งการขึ้นไปทำไร่ข้าวบนภูก็เป็นงานที่หนักชาวบ้านจึงตัดสินใจเลิกปลูกข้าวบนภู

แม่น้ำหมัน: ชวนาเวียงใหญ่และคนไทดำในอำเภอด่านซ้าย ที่อยู่ติดลำน้ำหมันจะใช้น้ำหมันเพื่อการเกษตรเป็นหลัก หน้าแล้งชาวบ้านจะปลูกพืชผักสวนครัวตามริมฝั่งน้ำ ในหน้าฝนคนนาเวียงที่มีที่นาอยู่ใกล้ลำน้ำหมันก็จะ“พัด” หรือใช้ระหวัดวิดน้ำเข้าสู่นา ปัจจุบันมี 3-4 ครัวเรือนที่ยังทำ

พืด นอกจากนี้ลำน้ำหมันยังเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของปลาที่ชาวบ้านเรียกว่าวังปลา ที่มีลักษณะเป็นแอ่งน้ำในลำน้ำและจะมีน้ำวนทำให้ปลาไหลวนมารวมกัน



ภาพเขียน 7.1 คัดการใช้พื้นที่หมู่บ้านนาเวียงใหญ่ซึ่งประกอบด้วยพื้นที่ลุ่มลำน้ำหมันด้านซ้ายสุด ถัดมาช่วงกลางคือพื้นที่นาและสวน และด้านขวาคือพื้นที่เชิงเขาและป่าอ้ออ่าง

ที่ดินทำการเกษตร: ที่ดินทำการเกษตรแบ่งพื้นที่ออกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนแรกเป็นที่ราบลุ่มไว้สำหรับทำนาข้าว ปลูกผัก ปลูกข้าวโพด และถั่วดำ ส่วนที่สองคือที่ดอนสำหรับทำนาข้าวแบบขั้นบันได ปลูกข้าวโพด และส่วนที่สามคือพื้นที่เชิงเขาและที่สูงบนเขา ปลูกข้าวไร่ และสวน

พื้นที่ลุ่มจะติดกับลำน้ำหมัน ที่ดินมีความอุดมสมบูรณ์สูงเนื่องจากอยู่ใกล้แหล่งน้ำและเป็นที่สะสมดินตะกอนที่ไหลจากแม่น้ำและน้ำที่ไหลมาจากภูเขา โดยส่วนใหญ่พื้นที่จะมีน้ำใช้เกือบทั้งปี แม้กระทั่งหน้าแล้ง อย่างไรก็ตามหากปีไหนที่ฝนทิ้งช่วงนาน ก็อาจขาดน้ำได้ อย่างไรก็ตามพื้นที่ส่วนนี้ก็เป็นจุดเสี่ยงต่อน้ำท่วมในฤดูฝน กล่าวคือในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา ชาวบ้านต้องเผชิญน้ำท่วมมาโดยตลอด

พื้นที่ดอนตั้งอยู่ระหว่างพื้นที่ราบกับพื้นที่เชิงเขา เป็นเขตที่มีพื้นที่มากที่สุดของหมู่บ้าน ชาวบ้านจะใช้ที่ดินเพื่อการเกษตร แต่มักประสบกับภาวะแล้งเพราะอยู่ห่างจากแหล่งน้ำ อีกอย่างตั้งอยู่

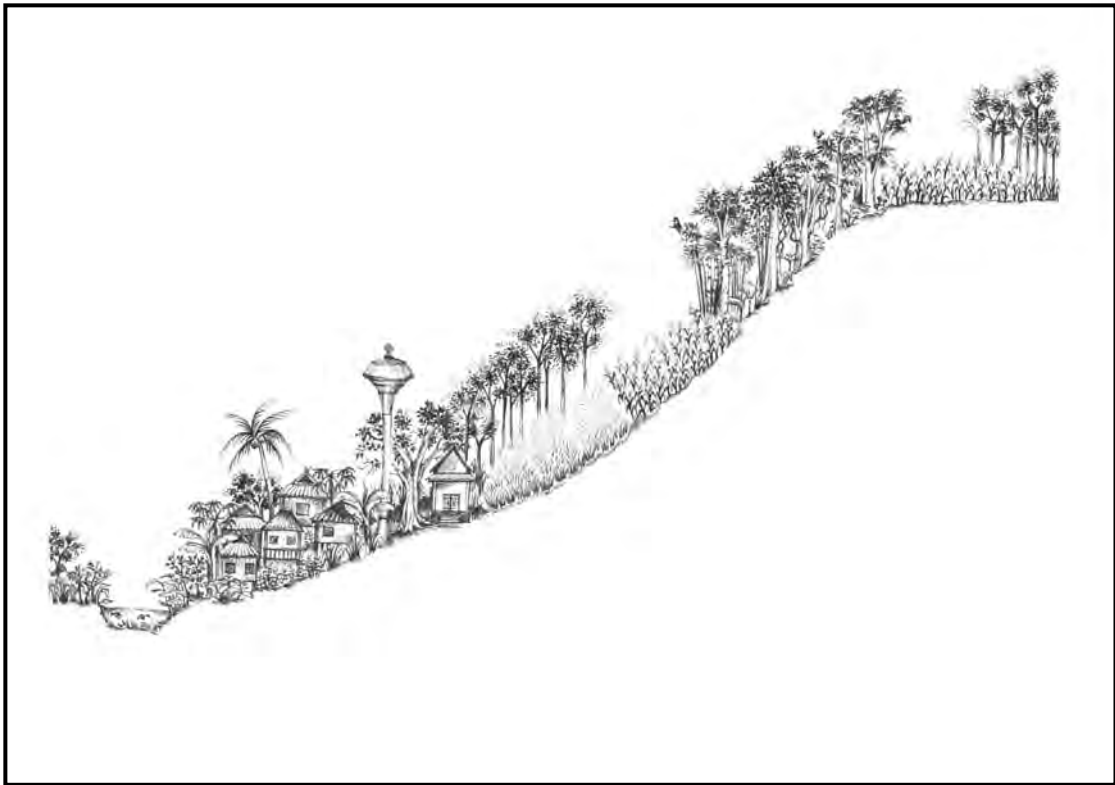
บนที่ดอนไม่สามารถผันน้ำจากลำน้ำหมันที่ตั้งอยู่พื้นที่ลุ่มกว่าได้ ขณะเดียวกัน บ่อน้ำที่ชาวบ้านขุดเพื่อกักเก็บน้ำก็มีน้ำไม่เพียงพอโดยเฉพาะเมื่อเกิดฝนแล้ง

พื้นที่เชิงเขาและที่สูงบนภูเขา ก็คือพื้นที่ที่อยู่บนภูอั้งลั้งตั้งอยู่ติดกับที่ดอน คุณภาพดินไม่สมบูรณ์นักเมื่อเทียบกับพื้นที่ลุ่มและดอน เนื่องจากมีความลาดชันจึงเกิดการกัดเซาะหน้าดิน ชาวบ้านมักขุดสระน้ำขนาดพอเหมาะไว้เก็บน้ำเพื่อใช้ในหน้าแล้ง พืชที่ปลูกมีข้าวไร่ ข้าวโพด และสวน เป็นต้น

7.3.2 การใช้ประโยชน์ผืนป่าและลำห้วยบ้านห้วยตาด: บ้านห้วยตาดมีแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่สัมพันธ์กับระบบการผลิตอาหารของชุมชน 3 แหล่ง ประกอบด้วยพื้นที่ทางการเกษตร แหล่งน้ำ และภูอั้งลั้งและภูห้วยผักเน่า (ภูป่าทับนาง)

ภูอั้งลั้งและภูห้วยผักเน่า: ภูอั้งลั้งทอดตัวยาวทางทิศเหนือ ขณะที่ภูห้วยผักเน่าทอดตัวยาวทางทิศใต้ อย่างไรก็ตามบริเวณภูห้วยผักเน่าส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ของบ้านโคกงาม บ้านหนองอุมลัว และโพนสูงและถูกขายให้กับนายทุนเป็นจำนวนมาก มีจำนวนชาวบ้านห้วยตาดเพียงไม่กี่ครัวเรือนที่ครอบครองพื้นที่ดินกล่าว

บ้านห้วยตาดตั้งอยู่ด้านทิศตะวันออกของภูอั้งลั้ง บนยอดเขามีลักษณะเป็นที่ราบซึ่งชาวบ้านใช้ทำการเกษตร ส่วนพื้นที่ภูเขาที่ติดกับบ้านห้วยตาดมีกายภาพเป็นผาสูงชันจึงยากต่อการทำกิจกรรมทางการเกษตรต่างๆ เป็นเหตุให้พื้นที่ป่าภูอั้งลั้งบริเวณนี้ค่อนข้างสมบูรณ์ด้วยพันธุ์พืชและสัตว์ ปัจจุบันพื้นที่จำนวนมากมายนถูกขายให้คนต่างถิ่นเพื่อปลูกยางพารา ซึ่งมีราคาผลผลิตสูงเป็นแรงจูงใจ



ภาพเขียน 7.2 ตัดขวางหมู่บ้านห้วยตาดบริเวณหมู่บ้านในส่วนฝั่งภูอั้งล่าง ด้านซ้ายสุดเป็นลำห้วยตาดและที่ตั้งหมู่บ้าน ถัดมาเป็นที่เชิงเขาภูอั้งล่าง ชาวบ้านจะปลูกข้าวโพด ข้าวไร่ ผลไม้ต่างๆ และยางพารา และขวาสุดเป็นพื้นที่ป่าอั้งล่าง ซึ่งแต่เดิมเป็นผืนป่า แต่ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นไร่ข้าวโพด ไร่ข้าวและสวนยางพารา

จากการจัดการพื้นที่ทำกิจกรรมต่างๆ คนห้วยตาดแบ่งพื้นที่ภูอั้งล่างออกเป็น 3 แบบ คือ พื้นที่หน้าผาสูงชันติดกับหมู่บ้านจะเป็นพื้นที่อนุรักษ์ที่ทรัพยากรทางธรรมชาติจะได้รับการบำรุงรักษาจากคนท้องถิ่น พื้นที่ป่าเปิดอนุญาตให้เข้าไปเก็บของป่า และพื้นที่ทำการเกษตรจะอนุญาตให้ทำการเกษตรปลูกพืชเศรษฐกิจต่างๆ

แหล่งน้ำ: บ้านห้วยตาดมีแหล่งน้ำสำคัญ 2 แหล่ง คือ ห้วยตาด และน้ำซับ (น้ำจากภูเขา) ซ้ำใหญ่ ลำน้ำห้วยตาดเกิดจากป่าต้นน้ำอยู่ทางทิศเหนือของหมู่บ้าน มีลำห้วยเล็กๆ หลายสาย ได้แก่ ห้วยเขมเล็ก ห้วยเขมใหญ่ (ห้วยบ่าง) ห้วยธวัช (ห้วยแหว) ห้วยหินห่อม (ล่องหินห่อม) ทั้งหมดไหลมารวมกันกลายเป็นลำน้ำห้วยตาด และไหลจากทิศเหนือผ่านหมู่บ้านลงไปทางทิศใต้

น้ำซับซ้ำใหญ่จึงเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญอีกแห่งหนึ่ง อยู่ทางทิศตะวันตกของหมู่บ้าน คนห้วยตาดใช้น้ำซับเพื่ออุปโภค เช่น อาบน้ำ ชักเสื้อผ้า และใช้ในครัวเรือน ปัจจุบันหลายครัวเรือนไม่ได้ใช้น้ำซับซ้ำใหญ่แล้วเพราะมีน้ำประปาที่สร้างเป็นหอสูงใช้แทน

พื้นที่ทางการเกษตร: เนื่องจากหมู่บ้านห้วยตาดตั้งอยู่ในที่ราบหุบเขาบนที่สูงที่มีลำน้ำเล็กๆ ไหลผ่าน ล้อมรอบด้วยภูอั้งล่างทางทิศตะวันตก และภูห้วยผักเนาทางทิศตะวันออก ด้วยเหตุนี้จึง

ทำให้พื้นที่ทางการเกษตรออกเป็น 3 ลักษณะ คือ ที่ลุ่ม (บนที่สูง) ที่เชิงเขา และที่สูง (ที่ราบบนยอดเขา)

ที่ลุ่มเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ แต่เป็นที่ราบแคบและมีพื้นที่จำกัด มีลำน้ำห้วยตาดไหลผ่านกลางหมู่บ้าน เหมาะต่อการปลูกพืชผัก ทำสวน และบางครั้งเรือนใช้ปลูกข้าวไร่ ถั่วดำ ข้าวโพด และทำสวน ฯลฯ ด้วยความอุดมสมบูรณ์และมีแหล่งน้ำ ชาวบ้านจึงตั้งบ้านเรือนเป็นกลุ่มตามแนวลำห้วย อย่างไรก็ตาม พื้นที่ส่วนนี้ก็เสี่ยงต่อน้ำท่วมเมื่อยามน้ำหลาก

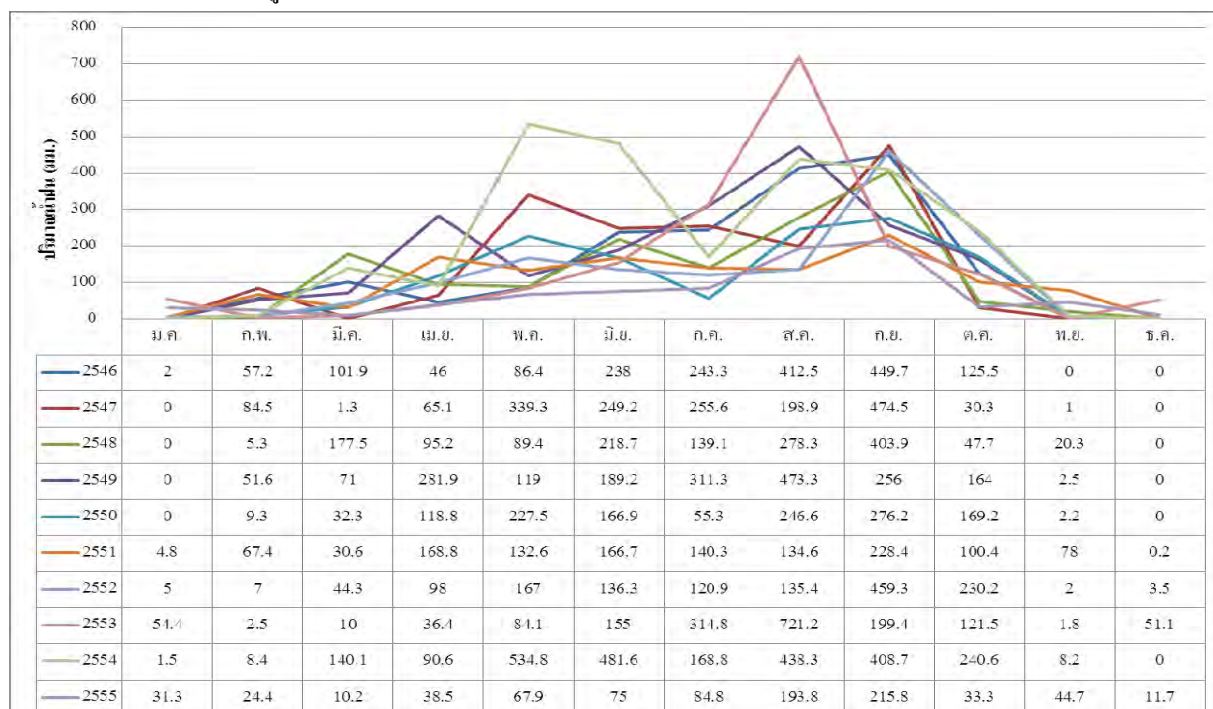
พื้นที่เชิงเขาดังอยู่ถัดพื้นที่ลุ่ม มี 2 ผืน ผืนแรกอยู่ด้านทิศตะวันตกของหมู่บ้านติดกับภูอ่างล่าง ส่วนอีกผืนอยู่ด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้านติดกับภูห้วยผักเฒ่า พื้นที่ทั้งสองผืนมีคุณภาพดินที่เหมาะสมกับการทำข้าวไร่ ทำสวน ปลูกข้าวโพด ถั่วดำ ชาวบ้านบางครั้งเรือนจะขุดบ่อน้ำขนาดเล็กพอเหมาะไว้ในที่ตนเองเพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ในยามแล้ง ขณะที่อีกหลายครัวเรือนไม่สามารถขุดบ่อน้ำได้เนื่องจากมีที่ดินจำกัด หากขุดบ่อน้ำก็เท่ากับลดพื้นที่การเพาะปลูกของตนเอง ดังนั้นพื้นที่ส่วนนี้จึงเสี่ยงต่อภัยแล้งเป็นอย่างมาก

พื้นที่สูงหรือพื้นที่ราบบนภูอ่างล่างและภูห้วยผักเฒ่าเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ เนื่องจากการกัดเซาะของหน้าดิน มีพันธุ์พืชและสัตว์ป่ามากมาย ปัจจุบันจำนวนทรัพยากรทางธรรมชาติเหล่านี้ได้ลดลงเป็นจำนวนมาก เนื่องจากการบุกรุกทำลายป่าเพื่อขยายพื้นที่ทำการเกษตรของชาวบ้านเพิ่มมากขึ้น รวมทั้งมีหลายครัวเรือนขายที่ทำกินให้กับนายทุนต่างถิ่นเข้ามาปลูกยางพารา ดังนั้นการถือครองที่ดินจึงเปลี่ยนมือ หากชาวบ้านต้องการทำไร่จะต้องเช่าที่ดินจากนายทุนเหล่านี้ ส่วนพืชที่ปลูกในพื้นที่นี้จะเป็นข้าวไร่และข้าวโพด อย่างไรก็ตามชาวบ้านยังอนุรักษ์พื้นที่ป่าของชุมชนซึ่งตั้งอยู่ฝั่งตะวันตกด้านเหนือของหมู่บ้าน

7.4 ความผันแปรของสภาวะอากาศชุมชน

บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีสภาพอากาศเป็นมรสุมเขตร้อนมี 3 ฤดู คือ ฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน สภาพภูมิอากาศทั่วไปของสองหมู่บ้าน รวมถึงหมู่บ้านอื่นๆ ในอำเภอด่านซ้ายจะมีอากาศแปรปรวนตลอดปี อากาศร้อนจัดในฤดูร้อน หนาวถึงหนาวจัดในฤดูหนาว และมีฝนตกชุกระหว่างเดือนมิถุนายนถึงตุลาคม อย่างไรก็ตามปัจจุบันช่วงเวลาของฤดูกาลเปลี่ยนแปลงและยากที่จะกำหนดแน่ชัด ดังปรากฏในแผนภูมิแสดงปริมาณน้ำฝนอำเภอด่านซ้ายรอบ 10 ปี (พ.ศ. 2546-2555) จะเห็นว่าช่วงต้นฤดูหรือราวเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน แม้จะมีปริมาณฝนหากแต่ตกในปริมาณน้อย กระทั่งช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม ฝนกลับตกในปริมาณที่น้อยลงในบางปี และเริ่มตกชุกช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคมหรือช่วงปลายฤดูอีกครั้ง

แผนภูมิ 7.1 แสดงปริมาณน้ำฝนอำเภอคำชะอีรอบ 10 ปี (พ.ศ. 2546-55)



ที่มา: กรมอุตุนิยมวิทยา (2557)

หมายเหตุ: เกณฑ์ในการพิจารณาน้ำฝนในรอบ 24 ชั่วโมง จากกรมอุตุนิยมวิทยา คือ 1) ฝนเล็กน้อย (Light Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 0.1 มิลลิเมตร ถึง 10.0 มิลลิเมตร, 2) ฝนปานกลาง (Moderate Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 10.1 มิลลิเมตร ถึง 35.0 มิลลิเมตร, 3) ฝนหนัก (Heavy Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 35.1 มิลลิเมตร ถึง 90.0 มิลลิเมตร, และ 4) ฝนหนักมาก (Very Heavy Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 90.1 มิลลิเมตร ขึ้นไป

ภูมิอากาศที่ผันแปรจึงเป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบอย่างยิ่งในการทำการเกษตรตลอดมา โดยเฉพาะเกี่ยวกับปริมาณน้ำฝน กล่าวคือในรอบทศวรรษที่ผ่านมาพื้นที่ลุ่มของอำเภอคำชะอี รวมถึงบ้านนาเวียงใหญ่ประสบปัญหาน้ำท่วมบ่อยครั้ง เนื่องจากเกิดฝนตกหนักในบางพื้นที่ อีกทั้งยังมีลักษณะไม่แน่นอนในแต่ละปี ประกอบกับเมื่อพิจารณาจากการคาดการณ์สภาพอากาศในปัจจุบันที่มีแนวโน้มของสภาวะอากาศที่รุนแรงขึ้น เช่น สภาพฝนตกหนัก ฝนทิ้งช่วง และพายุลูกเห็บ เงื่อนไขเหล่านี้ล้วนมีบริบทที่สัมพันธ์กับการกิจกรรมทางการเกษตรและแหล่งอาหารจากธรรมชาติ ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด

ตัวอย่างหนึ่งที่เห็นได้ชัดคือ ภาวะฝนทิ้งช่วงและฝนชุกหรือตกหนักได้ส่งผลกระทบต่อชุมชนในมิติต่างๆ มากมาย เช่น มิติฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ พบพืชบางชนิดอย่าง ผักหวาน อีลือก หน่อไม้ และรวมถึงเห็ดป่าไม่เกิดขึ้นตามฤดูกาล อีกทั้งทำให้พืชผักและของปามีน้อยหรือแทบไม่เกิดขึ้น

หรือในบางปี เช่น ปี พ.ศ. 2535, 2536, 2555 และ 2556 เกิดฝนแล้งทำให้ผลผลิตทางการเกษตรได้รับความเสียหาย หรืออาจได้ผลผลิตน้อย เช่น ข้าวเก็บเกี่ยวได้น้อย (2556, 2556) หรือเก็บเกี่ยวแทบไม่ได้เลย (2535, 2536) เนื่องจากปีนั้นแล้งมาก แดดแรง ทำให้เกิดโรคระบาดจากเพลี้ยกระโดด ข้าวไม่ออกรวง ข้าปีไหนแล้งมาก ก็จะเกิดไฟฟ้าที่รุนแรงตามมาด้วย

เช่นเดียวกันหากปีไหนเกิดฝนหนักกว่าปกติก็ส่งผลให้พืชผลทางการเกษตรได้รับความเสียหาย กล่าวคือหากเกิดฝนชุกมากในช่วงปลายปีจะทำให้ข้าวไร่ได้รับความเสียหาย เกือบข้าวแล้วฝนตกลงมาทำให้ข้าวเน่า ในบางปีที่ยังมีฝนตกชุกประมาณเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ถ้าฝนตกชุกมากก็จะส่งผลให้พืชผลทางการเกษตรได้ผลกระทบแต่ก็ไม่มากเหมือนกับแล้ง

ด้วยเหตุนี้จึงอาจสรุปเหตุการณ์ครั้งสำคัญของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดที่ต้องเผชิญกับภาวะอากาศเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในช่วง 5 ที่ผ่านมา (พ.ศ. 2553-2557) สรุปได้คือ

น้ำท่วมปี พ.ศ. 2554: เหตุการณ์น้ำท่วมเมื่อปี 2554 เป็นน้ำป่าไหลหลาก น้ำท่วมแต่ที่ราบลุ่มข้างลำห้วยตาดและทำความเสียหายให้กลับพืชไร่ของชาวบ้านตามข้างลำห้วย ส่วนข้าวโพดก็ได้รับความเสียหายเช่นกัน เพราะว่าช่วงนั้นฝนตกชุกมาก กระแสน้ำชะล้างหน้าดินรุนแรงมาก ก็อุปถัมภ์ข้าวโพดแล้วถูกน้ำฝนชะล้างไหลข้าวโพดลงมาข้างล่างหมดทำให้ต้องปลูกข้าวโพดใหม่หลายรอบ พืชผลทางการเกษตรก็ได้รับความเสียหายมากอีกปีหนึ่ง เพราะฝนตกชุกปริมาณมาก หากปีไหนฝนตกน้อยก็ไม่มีน้ำฝนมาเพาะปลูกพืช ปีไหนฝนตกมากตกชุกก็ทำให้การชะล้างหน้าดินรุนแรงมากต้องปลูกพืชใหม่หลายครั้งต่อปี

ไฟป่า: ไฟป่าบนภูอ้งล้งเกิดขึ้นทุกปี แล้วแต่จะเกิดขึ้นเมื่อไหร่ ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมหลายปัจจัยที่ทำให้เกิดไฟป่าบนภูอ้งล้ง ส่วนใหญ่แล้วไฟป่าเกิดขึ้นเพราะชาวบ้านที่ทำไร่บนภูอ้งล้งการเก็บหาของป่าและการล่าสัตว์ก็ทำให้เกิดไฟป่าได้ ไฟป่าบนภูอ้งล้งเกิดขึ้นราวเดือนมกราคม-พฤษภาคมของทุกปี เดือนมกราคมชาวบ้านจะหาของป่า ผักหวานป่า ลำสัดว์ ยิงไก่ป่า และเอาหมาไปไล่กระแต เมื่อชาวบ้านไปล่าสัตว์เศษใบไม้เยอะทำให้ไปมาลำบากลื่นล้มไปยิงไก่ไม่ได้ ชาวบ้านบางคนก็แอบเผาป่า แต่ในบางปีไฟป่าก็ไม่รุนแรงมากไฟป่าอยู่ได้ไม่ข้ามคืนไฟป่าก็ดับ ไฟป่าที่รุนแรงมากประมาณเดือนมีนาคม-เมษายน ชาวบ้านมีการตัดหญ้าในไร่ข้าวโพดมีการถางไร่เพื่อเตรียมการเพาะปลูกในฤดูการต่อไป และในช่วงนี้ไฟป่าจะมีความรุนแรงมากขึ้น ถ้ามีการจุดไฟเผาป่าที่ไหนสักแห่งบนภูอ้งล้งก็จะเกิดไฟป่าลุกลามไปทั้งเขายากต่อการควบคุมได้เพราะว่าช่วงเดือนมีนาคม-เมษายนเป็นช่วงฤดูแล้งอากาศแห้งแล้งและมีลมแรง ถ้าปีไหนมีฝนตกลงมาบ้างปีนั้นไฟป่าอาจไม่รุนแรงมากนัก

ส่วนจุดเกิดเหตุไฟป่าบนภูอ้งล้งที่สำคัญคือ

จุดที่ 1 ตรงหลัก ก.ม 3 (จากตัวอำเภอด่านซ้ายมายังตำบลโคกงาม) ประมาณเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ ชาวบ้านเผาป่าเพื่อหาผักหวานป่าและล่าสัตว์

จุดที่ 2 บนภูอั้งลั้งอยู่ตรงบริเวณไร่ของชาวบ้านห้วยตาดด้านสุดเขตภูอั้งลั้งของหมู่บ้านพอจุดเกิดไฟป่าตรงกับบ้านบุงกุ่มที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “ชาตองชาอีเลิศ”

จุดที่ 3 ตรง “ชาห้วย” ตรงกับบ้านน่าน้ำท่วม บริเวณนี้สำคัญมาก ถ้าไฟป่าเกิดตรงจุดนี้ไฟป่ารุนแรงมากไฟป่าไหม้วันเดียวอาจจะหมดเขาได้ เพราะว่าตรงกับบ้านน่าน้ำท่วมทำไร่ข้าวโพดเพียงอย่างเดียว ซึ่งเผาป่าทุกปีและนิยมนัดกันเผาวันเดียวทั้งเขาก็ดำได้



ภาพ 7.4 ไฟป่าบนภูอั้งลั้งบริเวณพื้นที่บ้านห้วยตาด เป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเมื่อ 12 มีนาคม พ.ศ. 2557

สาเหตุที่เกิดไฟป่าบนภูอั้งลั้งคือ ชาวบ้านทำไร่เลื่อนลอย เมื่อเข้าสู่ฤดูทำไร่ชาวบ้านจะถางไร่แล้วก็เผาไร่กันทุกปี ส่วนผลกระทบการเผาป่าบนภูอั้งลั้งขึ้นอยู่กับความรุนแรงของไฟป่า บางครั้งไฟไหม้เถียงนาหรือของชาวบ้านก็มี รวมทั้งไฟไหม้สวนของชาวบ้านด้วย ต้องขึ้นบ้านใหม่ก็มี ส่วนใหญ่แล้วจะเป็นเรื่องสวนยางพาราที่เป็นเรื่องเป็นราวทุกปีสำหรับไฟป่า ส่วนสุขภาพก็พบว่ามีปัญหาบ้าง แต่ควันไฟก็หายไปในวันที่สอง ผลของไฟป่าไหม้หน้กบนภูเขาทำให้คนในหมู่บ้านแสบจมูกตาแดงเหมือนกันแต่ยังไม่ถึงกับเข้าโรงพยาบาล

ลูกเห็บตกเดือนมีนาคม 2557: เหตุการณ์เกิดในวันที่ 16 มีนาคม 2557 เวลาประมาณ 15.00 น. ก่อนที่ฝนจะตกมีอากาศร้อนอบอ้าว ฟ้าครึ้ม จากนั้นมีลมแรง และตามมาด้วยฝน ซึ่งมีลูกเห็บ

ลูกเล็กๆ ตกลงมาประมาณ 10 นาที จากนั้นฝนก็หยุด แล้วมีลมแรงเป็นระยะตามมาด้วยลูกเห็บขนาดใหญ่ ซึ่งไม่มีฝนตกมีแต่ลูกเห็บและตกอยู่นานประมาณ 1 ชั่วโมง ขนาดของลูกเห็บลูกเท่าลูกมะนาวและลูกมะกรูด บริเวณถนนเต็มไปด้วยลูกเห็บเหมือนหิมะตก หลังลูกเห็บตกเสร็จจากอากาศค่อนข้างหนาว ซึ่งลูกเห็บตกครอบคลุมประมาณ 3 หมู่บ้าน คือ บ้านसानตม บ้านท่าศาลา บ้านหนองแซง อำเภอกูเรือ จังหวัดเลย รวมประมาณ 300 หลังคาเรือน

ส่วนพื้นที่บริเวณด้านซ้ายจะมีฟ้าครึ้มและมีเสียงฟ้าร้องเป็นระยะ ที่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด้านซ้ายฝนไม่ตก แต่ฝนจะตกบริเวณบ้านบ้านโคกงามซึ่งอยู่ถัดไปด้านทิศตะวันออก ส่วนบ้านหางนา (ตำบลโพนสูง) ก็มีฝนตก แต่ฝนไม่ตกแรง มีลมพัดแรงเป็นระยะหลังจากนั้นก็มียูกเห็บลูกเล็กๆ ตกลงมาประมาณ 15 นาที ลูกเห็บก็หยุดตก

ส่วนบ้านห้วยตาด ขณะเกิดเหตุการณ์วันนั้นสภาพอากาศโดยทั่วไปมีฟ้าหลัว แสงแดดไม่แรง แต่อากาศร้อนอบอ้าวในตอนกลางวัน ทำให้เนื้อตัวเหนียวเหนอะหนะ ในช่วงบ่ายๆ ก็ลึกลับเกิดเหตุอากาศร้อนอบอ้าวมากกว่าปกติ ไม่มีลมพัด สภาพอากาศเหมือนมันจะหยุดนิ่ง ลักพักท้องฟ้าครึ้มท้องฟ้ามีดำครึ้มขึ้นเรื่อยๆ พอประมาณสักบ่าย 2-3 โมง เริ่มมีลมพัดแรงมาก่อน จากนั้นก็เริ่มมีฟ้าร้องและลมพัดแรงขึ้นเรื่อยๆ ก่อนที่ท้องฟ้าจะเปลี่ยนเป็นสีแดง โดยจะแดงมากทางทิศตะวันออก หลังจากนั้นฝนจึงตกมาเม็ดใหญ่มาก

วันนั้น ที่บ้านห้วยตาดและอีกหลายหมู่บ้านในอำเภอด้านซ้ายฝนตกอยู่ราวเกือบชั่วโมง แต่ไม่มีลูกเห็บตก อย่างไรก็ตาม พบลูกเห็บตกที่หน้าภูผาน้ำ ตำบลโคกงาม ตั้งแต่ศาลาหกลี้ม (จุดชมวิวนถนนสายด่านซ้าย-กูเรือ ซึ่งตั้งห่างไปทิศตะวันออกของหมู่บ้านราว 1-2 กิโลเมตร) ลงมาไม่มีลูกเห็บตก

ปรากฏการณ์ทางธรรมชาติวันนั้น ผู้เฒ่าผู้แก่เล่าขานต่อกันมาว่าเป็น “ลมพายุลมคำลมแดง” นานๆ ครั้งจะเกิดขึ้นไม่ได้เกิดขึ้นบ่อย ผู้เฒ่าผู้แก่เล่าให้ฟังว่าถ้าเห็นท้องฟ้าเปลี่ยนสีอย่างรวดเร็วจากท้องฟ้าสีดากลายเป็นท้องฟ้าสีแดงแบบนี้แสดงว่าจะมีพายุลมแรงมากๆ และฝนตกหนักได้ ให้ระวังมากๆ หรือระวังเป็นพิเศษ

7.5 ไมยราบยักษ์และนกปากห่าง

ปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ

เมื่อผืนป่า สายน้ำ และสภาวะเกิดการเปลี่ยนแปลง ตลอดจนรูปแบบการทำการเกษตร สิ่งหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อมากที่สุดคือการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงที่ส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรอาหาร ที่สังเกตได้ชัดในรอบทศวรรษที่ผ่านมาคือการเกิดขึ้นของต้นไม้ยราบยักษ์และการเข้ามาของนกปากห่าง ซึ่งมีนัยยะสำคัญอย่างยิ่งต่อความมั่นคงทางอาหาร

ไมยราบยักษ์

ไมยราบยักษ์ (*Mimosa pigra* L.) หรือที่รู้จักในชื่อ ไมยราบคัน, ไมยราบน้ำ, และกระถินน้ำ สันนิษฐานว่าเข้ามาในด้านซ้ายประมาณ 10 ปีที่ผ่านมา มักจะขึ้นตามทุ่งนาและริมแม่น้ำห้วย ส่วนไร่นาที่ห่างจากแม่น้ำห้วยยังไม่ได้รับผลกระทบจากพืชพันธุ์ดังกล่าว ส่วนกรณีพื้นที่ด้านซ้าย รวมถึงบ้านนาเวียงใหญ่สันนิษฐานว่าน่าจะติดมากับดินที่ลื้อรถแทรกเตอร์ที่ใช้ไถไร่นา รถเหล่านี้ส่วนหนึ่งมาจากอำเภอหล่มเก่า อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ ส่วนความเดือนร้อนที่ชาวไร่ชาวนาได้รับผลกระทบเฉพาะพื้นที่นาที่อยู่ติดริมแม่น้ำห้วย อีกกระแสหนึ่งเชื่อว่า ไมยราบยักษ์มากับน้ำในแม่น้ำห้วยที่ไหลมาจากพื้นที่ไร่นาน้ำที่มีการใช้รถแทรกเตอร์ไถไร่ เมื่อเกิดฝนตก ฝนจึงชะล้างเมล็ดพันธุ์ไมยราบยักษ์ไหลลงสู่ลำน้ำห้วย จึงไม่แปลกที่จะเห็นไมยราบยักษ์ขึ้นตามริมฝั่งน้ำห้วยมากมาย



ภาพ 7.5 ไมยราบยักษ์ขึ้นมากมายตามริมน้ำห้วย ในภาพเป็นช่วงท้ายหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ (บันทึก: 10 มีนาคม 2557)

ส่วนเหตุที่ขยายพันธุ์อย่างรวดเร็ว ชาวบ้านได้ตั้งข้อสังเกตว่า ประการแรกต้นไมยราบยักษ์สามารถขึ้นในดินทุกสภาพ แม้ดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ เนื่องจากปมรากสามารถตรึงไนโตรเจนได้ ประการต่อมาไมยราบยักษ์เป็นไม้พุ่มที่มีระบบรากลึก โดยลึกมากกว่าพืชอื่นในขนาดเดียวกัน สามารถออกดอกได้ตลอดทั้งปีและติดเมล็ดมาก ประการที่สาม เป็นพืชที่ฝักสามารถหลุดออกเป็นข้อๆและลอยน้ำได้นับเดือนทำให้สามารถแพร่กระจายได้ เมล็ดมีเปลือกหุ้มป้องกันการซึม

เข้าของน้ำ หรืออาจติดไปกับเสื้อผ้าหรือสัตว์ อีกทั้งเมล็ดของไมยราบยักษ์ยังสามารถอยู่ในน้ำมีชีวิตอยู่ได้นานเกือบนับปี ประการที่สี่ เนื่องจากเป็นพืชขึ้นอยู่ริมน้ำ เมล็ดจึงมักติดไปกับดินหรือทรายที่ถูกขุดไปใช้ในการก่อสร้าง และประการท้ายสุด ลำต้นมีหนามเป็นอุปสรรคในการกำจัด

การกำจัดไมยราบยักษ์นั้น หากเป็นต้นไมยราบยักษ์ต้นเล็กชาวบ้านมักจะถอน แต่ถ้าเป็นต้นใหญ่ก็จะใช้เครื่องตัดหญ้าตัดแล้วจึงไถกลบ ส่วนที่เป็นปัญหาใหญ่คือ ต้นไมยราบขึ้นในที่สาธารณะ เช่น ริมแม่น้ำห่มัน ซึ่งจะไม่มีการไปกำจัด และบริเวณนี้จะเป็นแหล่งแพร่พันธุ์ของไมยราบยักษ์อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ถ้าไมยราบยักษ์ที่เกิดในบริเวณลิ่งที่ขึ้นในแม่น้ำห่มันหรือเข้าถึงยาก

ประการสำคัญ นอกจากไม่มีใครไปกำจัดต้นไมยราบยักษ์แล้ว ยังเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของหอยเชอรี่ เพราะนกปากห่างไม่สามารถเข้าไปในดงไมยราบยักษ์ได้ หอยเชอรี่จึงไม่ถูกกำจัดโดยนกปากห่าง ดังนั้นหากไม่ได้กำจัดต้นไมยราบยักษ์ก็เป็นการสร้างปัญหาของการแพร่ของหอยเชอรี่ได้อย่างต่อเนื่อง ดังนั้นในปัจจุบันไมยราบยักษ์จึงเป็นวัชพืชที่เป็นอุปสรรคสำคัญของอำเภอด่านซ้าย รวมทั้งบ้านเวียงใหญ่ที่อยู่ริมฝั่งลำน้ำห่มัน

นกปากห่าง

นกปากห่าง (*Anastomus oscitans*) จัดเป็นนกวงศ์ขนาดเล็ก แต่มีจุดเด่นไม่เหมือนใคร คือมีปากเมื่อหุบจะเหลือช่องตรงกลาง ทำให้มันคาบเปลือกหอยโข่งและหอยเชอรี่ที่ทั้งกลมทั้งล้นได้อย่างเข้าช่อง เมื่อจับหอยได้แล้วมันจะคาบไปหาทำเลเหมาะๆ เพื่อใช้จะงอยปากทำหน้าที่เหมือนแหบนกเนื้อหอยออกมากิน

ตัวผู้และตัวเมียคล้ายกัน มีขาขาว คอขาว ปากใหญ่ส่วนกลางของปากห่างออกเพื่อคาบหอยโข่งซึ่งกลมล้นได้ ขนตามตัวมีสีขาวมอมๆ หางมีสีดำแกมน้ำเงิน ขนปลายปีกมีสีเหมือนและเป็นแถบสีดำ นกปากห่างมีลำตัวยาวพอประมาณ ชอบอยู่เป็นฝูง ทำรังบนต้นไม้ ทำรังด้วยริ้วไม้แบบนกยางหรือรังกา

โดยทั่วไปมักพบนกปากห่างทุกภาคในประเทศไทย แต่พบมากที่ภาคกลาง บริเวณนาข้าวมากที่สุด นกชนิดนี้มักชอบกินหอยเชอรี่และหอยโข่ง

ปกติทุกๆ ปีในช่วงหน้าหนาว จะมีฝูงนกปากห่าง จำนวนนับ 100,000 ตัว อพยพหนีหนาว มาจากไซบีเรีย ประเทศจีน มาอาศัยอยู่ที่อุทยานนครไชยบุรี ตำบลท่าเสา อำเภอโพธิ์ทะเล จังหวัดพิจิตร แต่ปรากฏว่า ปีนี้จำนวนนกปากห่าง ลดหายไปกว่าครึ่ง สาเหตุที่นกปากห่างอพยพมาที่จังหวัดพิจิตรลดลง เนื่องมาจากได้รับผลกระทบจากเมื่อปลายปีที่แล้ว นาข้าวถูกเพลี้ยกระโดดและน้ำท่วม ทำให้แหล่งอาหารมีลดลง อีกทั้งอากาศที่แปรปรวน จึงทำให้ปริมาณนกที่อพยพมาเริ่มแตกฝูงและอยู่กระจัดกระจาย พฤติกรรมการอยู่เป็นกลุ่ม จึงแปรเปลี่ยนไปเป็นฝูงย่อยๆ และยังไม่พบการแพร่ระบาดของไข้หวัดนก แต่อย่างไรก็ตาม นกปากห่างพวกนี้ ชาวนาพิจิตร เริ่มออกมาช่วยกันอนุรักษ์

เพราะช่วยระบบนิเวศ ในการกำจัดหอยเชอร์รี่ในนาข้าว ทำให้ลดต้นทุนการผลิต ในการใช้สารเคมีอีกช่องทางหนึ่งด้วย



ภาพ 7.6 นกปากห่างในกลุ่มยางขาวกำลังมองหาเหยื่อในท้องนา หลังจากชาวนาในหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ ไถนาเตรียมปลูกข้าวแล้วเสร็จ (บันทึก: 18 มิถุนายน 2557)

ในกรณีพื้นที่อำเภอด่านซ้าย นกปากห่างมีสถานะเป็นนกอพยพเข้ามาท้องถิ่นนี้ แต่เมื่อหลังเหตุการณ์น้ำท่วมครั้งใหญ่ที่ภาคกลางและกรุงเทพมหานคร ในช่วงปลายปี พ.ศ. 2554 ทำให้ฝูงนกปากห่างจำนวนมากกว่า 200 ตัว อพยพมาอาศัยในพื้นที่ด่านซ้าย ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2555 จนถึงปัจจุบัน รวม 2 ปีกว่า ถือว่ามีสถานะเป็นนกประจำถิ่นเพราะพบเห็นได้ตลอดทั้งปี อย่างไรก็ตามก่อนหน้านี้เมื่อปี พ.ศ. 2553 ชาวบ้านห้วยปลาฝา ตำบลนาดี หมู่บ้านที่ตั้งอยู่ด้านใต้แม่น้ำหมันทางทิศเหนือของบ้านนาเวียงเล่าให้ฟังว่า มีนกปากห่าง จำนวน 6 ตัว มาอาศัยที่ทุ่งนาบ้านห้วยปลาฝา เริ่มเข้ามาช่วงหน้าแล้ง และอาศัยอยู่ประมาณ 6 เดือน แล้วก็อพยพไปไม่มาอีกเลยจนถึงปัจจุบันนี้

ทั้งสองเหตุการณ์นี้บ่งบอกถึงการอพยพของนกปากห่างว่า ต้องการแหล่งอาหารขนาดใหญ่โดยเฉพาะในช่วงหน้าแล้ง เพราะทุ่งนาด้านนาดีในช่วงหน้าแล้งมีการทำนาปลัง ทำให้มีอาหารสำหรับนกปากห่างตลอดช่วงหน้าแล้ง สาเหตุสำคัญของการอพยพนั้นน่าจะมาจากแหล่งอาหารขาดแคลน เพราะปลายปี พ.ศ. 2554 ทุ่งนาแถวภาคกลางถูกน้ำท่วมต่อเนื่องกันหลายเดือน น่าจะทำให้อาหารสำหรับนกปากห่างขาดแคลน จึงได้เกิดการอพยพของนกบางฝูง

ส่วนอาหารของนกปากห่างนอกจากปลาแล้ว ยังมีหอยเชอรี่ที่มีอยู่มากมายในทุ่งนา ตำบลนาดี เดิมชาวบ้านใช้การกำจัดหอยเชอรี่หลายวิธีด้วยกัน เช่น นำไปเป็นอาหารของเป็ด หรือเก็บเอาไปทิ้งบนพื้นดิน หรือใช้สารเคมีกำจัดหอยในทุ่งนา แต่เมื่อมีนกปากห่างเข้ามาในทุ่งนาตำบลนาดี ได้ช่วยขทานาเรื่องการกำจัดหอยเชอรี่อย่างมาก ทำให้ปริมาณหอยเชอรี่ลดลงอย่างมาก ชาวบ้านหลายคนบอกว่าตั้งแต่มีนกเข้ามาในหมู่บ้าน ไม่ได้ใช้สารเคมีกำจัดหอยเชอรี่อีกเลย

อีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้มีนกปากห่างซึ่งเป็นนกขนาดใหญ่ยังไม่ได้ลดจำนวนลงไปเพราะชาวบ้านไม่กินนกปากห่าง เนื่องจากเนื้อของนกปากห่างมีกลิ่นเหม็นสาบ เนื่องจากมีชาวบ้านเคยยิงนกปากห่างไปทำเป็นอาหารแล้วเล่าให้ฟังว่าเนื้อนกปากห่างไม่น่ากิน ซึ่งแตกต่างจากเนื้อของนกยางกรอก ชาวบ้านยังนิยมล่ามากินเป็นอาหาร

นอกจากนกปากห่างแล้วยังมีนกอีกหลายชนิดที่หากินในทุ่งนาตำบลนาดี ส่วนใหญ่เป็นนกที่กินแมลงเป็นหลัก มีนกบางชนิดที่กินอาหารของคนในพื้นที่ เช่น นกกระต๊อจิ๋ว นกกระต๊อตะโพกขาว มักหากินเป็นฝูงโดยกินเมล็ดข้าวบนต้นข้าวในทุ่งนาสร้างความเสียหายให้ชาวบ้านเหมือนกัน แต่ทุ่งนาที่ข้าวออกรวงและแก่พร้อมกัน ทำให้กระจายความเสี่ยงต่อการถูกนกมากินเมล็ดข้าว สร้างความเสียหายน้อยลงเมื่อมีการทำนาพร้อมกัน

ดังนั้นในมุมมองของชาวบ้านเกี่ยวกับนกปากห่าง ถือว่าเป็นเรื่องที่ดี เพราะต่างฝ่ายต่างเกื้อประโยชน์ซึ่งกันและกัน และที่สำคัญทำให้ชาวนาลดการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชลง

ท้ายสุด อาจกล่าวได้ว่า ผืนป่าภูอ่างสัฏ ภูห้วยผกเนา ลำน้ำหมัน ห้วยตาด ฯลฯ ถือเป็นฐานทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญในฐานะแหล่งให้บริการของระบบนิเวศ ไม่ว่าจะเป็นในแง่ผืนดิน ผืนป่า และแหล่งน้ำ ที่โยงใยกับการทำการเกษตรและแหล่งอาหารให้ชาวบ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยตาด และคนไทดำได้ประกอบกิจกรรมทางการเกษตรและเก็บหาของจากป่าและลำน้ำ ขณะเดียวกันความผันแปรของสภาวะอากาศ ทั้งภาวะฝนทิ้งช่วงและ/หรือน้ำท่วมล้วนส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตคนไทดำอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้เช่นกัน กล่าวคือในแง่ผลผลิตทางการเกษตรที่อาจทำให้ตกต่ำ หรือแหล่งทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติที่อาจเข้าถึงได้ยากขึ้น เพราะมีปริมาณลดลง เช่น เห็ดและหน่อไม้ป่า เป็นต้น รวมถึงปรากฏการณ์การเกิดขึ้นของไมยราบยักษ์ วัชพืชที่ดูเหมือนจะเป็นอุปสรรคสำคัญในการทำการเกษตร ขณะการอพยพย้ายถิ่นของนกปากห่าง ก็ดูเหมือนว่าจะส่งผลเชิงบวกในแง่การกำจัดหอยเชอรี่ที่ระบาดในนาข้าว ดังนั้นคงปฏิเสธไม่ได้ว่าปัจจัยเหล่านี้ล้วนมีส่วนสำคัญต่อการทำความเข้าใจภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนได้ดีอีกมิติหนึ่ง

บทที่ 8

ความหลากหลายทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ และการจัดการของชุมชน

ทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจะเก็บหาจากป่าภูอ่าง
ลังและตามแม่น้ำห่มัน ภูมิบ้านนาเวียง ห้วยสอกและห้วยตาด ภูมิบ้านห้วยตาดนั้นมีหลากหลาย ทั้ง
พืช สัตว์ และอาหารจำพวกเห็ด เพื่อให้เห็นภาพสถานการณ์โดยรวมของฐานทรัพยากรอาหารจึงแบ่ง
การนำเสนอออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกว่าด้วยการมีอยู่และการใช้ประโยชน์ของฐานทรัพยากรอาหาร
ทางธรรมชาติ และส่วนหลังว่าด้วยภูมิความรู้และการจัดการฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ

8.1 การมีอยู่และการใช้ประโยชน์ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ

เนื่องด้วยลักษณะทางกายภาพที่เฉพาะตัว บ้านนาเวียงใหญ่ตั้งอยู่ในราบหุบเขามีภูผา
แดงโอบล้อมทางทิศตะวันตกและมีภูอ่างลังทางทิศตะวันออก อีกทั้งมีลำน้ำห่มันไหลผ่านก้นอาณาเขต
กับหมู่บ้านใกล้เคียง ส่วนบ้านห้วยตาดตั้งอยู่เชิงเขาของพื้นที่สูงภูอ่างลัง ซึ่งอยู่อีกฟากเขาฝั่งตรงข้าม
กับบ้านนาเวียงและมีลำน้ำห้วยตาดสายเล็กๆ ไหลผ่านกลางหมู่บ้าน ด้วยเหตุนี้ชาวบ้านนาเวียงใหญ่จึงเก็บ
และหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติต่างๆ ทั้งจากพื้นที่ดินทางการเกษตร แม่น้ำห่มัน และป่าบนภูอ่างลัง
ส่วนชาวห้วยตาดเก็บและหาอาหารจากพื้นที่ทำการเกษตร ลำน้ำห้วยตาด ห้วยสอก และป่าบนภูอ่างลัง
อาหารจากแหล่งธรรมชาติของทั้งสองหมู่บ้านแบ่งได้เป็นพันธุ์พืชสำหรับใช้เป็นอาหารและใช้
ประโยชน์ในครัวเรือน ผักพื้นบ้าน เห็ด สัตว์เปลือกแข็ง ปลา แมง และแมลง

8.1.1 พันธุ์พืช

บ้านนาเวียงใหญ่: พันธุ์พืชพบได้ตามทุ่งนา ป่าเขา และริมแม่น้ำห่มัน จากการสำรวจ
พบพันธุ์พืช 146 ชนิดพันธุ์ ระบุชื่อตามหลักอนุกรมวิธานพืชได้ 145 ชนิดพันธุ์ และ 62 วงศ์ โดยพบ
พืชวงศ์ Gramineae จำพวกไผ่มากที่สุด มีจำนวน 13 ชนิดพันธุ์ คือ ไผ่จืด, ไผ่สีสุก, ไผ่บง, ไผ่เถียง,
ไผ่หลาม, ไผ่เสียว, ไผ่ตง, ไผ่เปาะ, ไผ่หก, ไผ่ซาง, ไผ่ไร่, ไผ่ไล่, และไผ่ลวก รองลงมาคือ วงศ์
Euphorbiaceae มี 9 ชนิดพันธุ์ คือ หมากเหมือดโสด, มะไฟ, ชมพาด, ผักก้านดง, เปล้าหลวง,
น้ำมันราชสีห์, สับปะรด, มะขามป้อม, และหมากคูก ส่วนวงศ์ Leguminose-papilionideae พบ 8 ชนิด

พันธุ์ คือ จาน, ขะยุง, กระพี้ด้น, ชิงชัน, ดอกทอง, กระพี้จัน, จักจั่น, และคู่ และพันธุ์พืชอื่นๆ แต่หากแบ่งตามวิสัยพืชพบมี 4 ประเภทคือ ไม้เลื้อย 14 ชนิดพันธุ์ พืชล้มลุก 15 ชนิดพันธุ์ ไม้พุ่ม 27 ชนิดพันธุ์ และไม้ยืนต้นจำนวน 90 ชนิดพันธุ์ อย่างไรก็ตาม หากแบ่งเป็นพืชอาหารกินได้และแยกตามฤดูกาลเก็บเกี่ยว และพืชอาหารที่ชาวบ้านหาและเก็บกินประจำสรุปได้ดังนี้

พืชอาหารตามฤดูกาล: หากพิจารณาเฉพาะพันธุ์พืชที่ใช้เป็นอาหารและแบ่งตามฤดูกาลเก็บเกี่ยวตามลำดับมากที่สุดน้อยสุดดังนี้ ฤดูฝนที่ฝนป่ามีความสมบูรณ์พบ 31 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็น พืช 25 ชนิดพันธุ์ และผลไม้ 6 ชนิดพันธุ์ ส่วนฤดูร้อนแม้จะแห้งแล้ง แต่กลับพบพืชอาหารมากถึง 24 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็นพืช 13 ชนิดพันธุ์ และผลไม้ 11 ชนิดพันธุ์ ในทุกฤดูกาลพบ 20 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็น พืช 12 ชนิดพันธุ์ และผลไม้ 8 ชนิดพันธุ์ และฤดูหนาวที่มีอากาศแห้งแล้งและเย็นพบพืชอาหารน้อยที่สุด 17 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็นพืช 13 ชนิดพันธุ์ และผลไม้เพียง 4 ชนิดพันธุ์ ตามปรากฏรายละเอียดในตารางพืชอาหารทางธรรมชาติของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยห้วยตาดแบ่งตามฤดูกาล

ตาราง 8.1 พืชอาหารทางธรรมชาติของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยห้วยตาดแบ่งตามฤดูกาล

ฤดู	ชื่อท้องถิ่น/สามัญ	
ฤดูร้อน	พืช	1.ลูกเคี้ยว (บุก), 2. อีลอก (บุก), 3. อีลาย (บุก), 4. บอน, 5. แคป่า, 6. ลิ้นฟ้า (เพกา), 7. จีว, 8. กล้วยน้ำ, 9. มันเสา, 10. กลอย, 11. เลี้ยว, 12. ดอกทอง, 13. ผักหวานป่า
	ผลไม้	1. มะแฟน, 2. สมอแทน, 3. หมากรัสมือ, 4. หมากร้าน, 5. หมากรุ่น, 6. มะไฟ, 7. มะขามป้อม, 8. เต๋อป่อง, 9. หมากรุ่น, 10. มะตูม, 11. หมากรวด
ฤดูฝน	พืช	1. ผักขม, 2. ผักขมป่า, 3. ผักขมหนาม, 4. ผักลิ้นปี่, 5. ผักปลั่ง, 6. ผักก้านดง, 7. ไม้ไผ่, 8. ไม้สีสุก, 9. ไม้บง, 10. ไม้เลื้อย, 11. ไม้หลาม, 12. ไม้เหิยะ, 13. ไม้ดง, 14. ไม้เปาะ, 15. ไม้หก, 16. ไม้หาง, 17. ไม้ไร่, 18. ไม้โลด, 19. ไม้รวก, 20. สังวาลพระอินทร์, 21. ผักพาย (ผักก้นจ้อง), 22. ผักกูด, 23. ผักแขยง, 24. เขือง, 25. ผักหนอก
	ผลไม้	1. หมากรุ่น, 2. มะไฟ, 3. หมากรุ่น, 4. ลำไยป่า, 5. ส้ม, 6. มะกอกป่า
ฤดูหนาว	พืช	1. ลูกเคี้ยว (บุก), 2. อีลอก (บุก), 3. อีลาย (บุก), 4. บอน, 5. ผักชีข้าง, 6. แคป่า, 7. จีว, 8. มันเสา, 9. กลอย, 10. หมักเหมือดโลด, 11. ตัวขาว, 12. เลี้ยว, 13. ผักกูด
	ผลไม้	1. หมากรุ่น, 2. มะขามป้อม, 3. ก่อขี้หนู, 4. เต๋อป่อง
ทุกฤดู	พืช	1. ส้ม, 2. หวายป่า, 3. ฟักข้าว, 4. ขมิ้น, 5. ไม้เลื้อย, 6. กระโดนน้ำ (จิกนา), 7. กระโดน, 8. ส้มป่อย, 9. สะเดา, 10. ย่านาง, 11. เต่าร้าง, 12. หมากรุ่น
	ผลไม้	1. มะกอกป่า, 2. ก่อพวง, 3. ตะขบ, 4. หมากรุ่น, 5. กระท้อน, 6. ลำไยป่า (กัณลิน), 7. ส้ม, 8. กระทกรก

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือพืชอาหารทางธรรมชาติที่พบทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือพืชอาหารทางธรรมชาติที่พบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่

พืชอาหารตามฤดูกาลที่ชาวบ้านกินประจำ: พืชอาหารจากธรรมชาติที่ชาวบ้านกินเป็นประจำจะเน้นพืชเป็นหลัก ส่วนผลไม้ถือเป็นอาหารเสริม ดังนั้นในการจัดทำปฏิทินพืชจากป่าที่ใช้เป็นอาหารหลักของครัวเรือนจะมีเฉพาะพืชผักเท่านั้น

จากตารางปฏิทินพืชอาหารพบว่า ครัวเรือนบ้านนาเวียงมีการนำพืชจากธรรมชาติมากินเป็นอาหารประจำ 40 ชนิดพันธุ์ แบ่งตามฤดูต่างๆ ได้ดังนี้

ฤดูร้อน (เดือนมีนาคม-มิถุนายน): ชาวนาเวียงมีพืชผักที่ใช้กินเป็นประจำ 7 ชนิดพันธุ์ ดังปรากฏรายละเอียดในตารางปฏิทินพืชอาหารจากป่า ส่วนพืชที่มีความโดดเด่นในช่วงฤดูร้อน คือ เพกาที่ชาวบ้านนำฝักไปย่างแล้วใช้เป็นเครื่องเคียงกับลาบและยำต่างๆ นอกจากนี้ ยังมีแคป้าที่ชาวบ้านนำยอดอ่อนมาแกลั้มน้ำพริกต่างๆ รวมถึง เสี้ยวและฝักหวานป่าที่ชาวบ้านจะเก็บยอดอ่อนมาใส่แกงต่างๆ เช่น แกงฝักหวาน

ฤดูฝน (กรกฎาคม-ตุลาคม): ชาวนาเวียงมีพืชที่ใช้กินเป็นอาหารประจำมากถึง 16 ชนิดพันธุ์ พืชที่สำคัญช่วงฤดูนี้คือ พืชที่ใช้เป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริก หรือใช้แกลั้มน้ำพริกและยำต่างๆ ได้แก่ ฝักขม, ฝักขมป่า, ฝักขมหนาม, ฝักปลั่ง, ฝักก้านดง, ฝัโจด, ฝับง, ฝัหลาม, ฝัเฮียะ, ฝัตง, ฝัไร่, ฝัไลล่อ, ฝักพาย, ฝักกันจอง, ฝักกูด, ฝักแขยง, ฝักหนอก, บัวบก ส่วนพืชที่ใช้เป็นส่วนผสมของแกงก็คือพวกหน่อไม้อ่อนทั้งหลาย เช่น ฝับง, ฝัหลาม, ฝัเฮียะ, ฝัตง, และ ฝัไร่ เป็นต้น

ฤดูหนาว (พฤศจิกายน-กุมภาพันธ์): พบพืชผักที่ชาวนาเวียงใหญ่กินเป็นประจำ 6 ชนิดพันธุ์ พืชผักที่มีความโดดเด่นในช่วงเวลาดังกล่าวคือ พืชผักที่ใช้แกลั้มน้ำพริกและยำต่างๆ คือ ฝักชี้ช้าง, แคป้า, เสี้ยว, และ ฝักกูด ส่วนพืชผักที่ใช้เป็นส่วนประกอบของแกงก็คือ บอนและมันเสา

ช่วงเวลาตลอดทั้งปี พบพืชที่ชาวนาเวียงกินเป็นประจำ 5 ชนิดพันธุ์ พืชที่มีความโดดเด่นในช่วงเวลานี้คือ ส้มป่อยที่ให้รสเปรี้ยวและย่านางรสเผื่อนๆ ที่ชาวบ้านนำไปเพิ่มรสชาติอาหารและแกงต่างๆ ของครัวเรือน

ตาราง 8.2 ปฏิทินอาหารทางธรรมชาติที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยดาดกินกันเป็นประจำ

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
		1.บอน, 2.แคป้า, 3.ลิ้นฟ้า (เพกา), 4.กุ่มน้ำ, 5.มันเสา, 6.เสี้ยว, 7. ฝักหวานป่า									
						1.ฝักขม, 2.ฝักขมป่า, 3.ฝักขมหนาม, 4. ฝักปลั่ง, 5.ฝักก้านดง, 6.ฝัโจด, 7.ฝับง, 8.ฝัหลาม, 9.ฝัเฮียะ, 10.ฝัตง, 11. ฝัไร่, 12.ฝัไลล่อ, 13.ฝักพาย, ฝักกันจอง, 14.ฝักกูด, 15.ฝักแขยง, 16.					

						ผักหนอก (บัวบก)					
											
1.บอน, 2.ผักชี ข้าง, 3.แคป้า, 4.มันเสา, 5. เลี้ยว, 6.ผักกูด										1.บอน, 2.ผักชี ข้าง, 3.แคป้า, 4. มันเสา, 5.เลี้ยว, 6.ผักกูด	
											
1.ฟักข้าว, 2.ชีเหล็ก, 3.ส้มป่อย, 4.สะเดา, 5.ย่านาง											
											

ที่มา: ภาคสนาม (2556)

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือพืชอาหารทางธรรมชาติที่พบทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยคาด ส่วนตัวอักษรเอนคือพืชอาหารทางธรรมชาติที่พบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่

จึงเห็นได้ว่าพืชผักจากป่าที่ชาวนาเวียงใหญ่ใช้กินเป็นประจำของครัวเรือน แบ่งหลักๆ ได้ 2 ประเภท คือ ประเภทแรกพืชที่ใช้เป็นแกเลี่ยน้ำพริกและยำต่างๆ ซึ่งอาจจะกินได้ทั้งสดและนำไปนึ่ง ประเภทที่สองคือ พืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารพวกแกงต่างๆ พบว่าช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม เป็นช่วงที่พืชและผักจากธรรมชาติมีความสมบูรณ์มากที่สุด เนื่องจากปริมาณน้ำสมบูรณ์ เพราะตรงกับฤดูฝน ขณะที่ช่วงเดือนมีนาคม-มิถุนายน และพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ ซึ่งตรงกับช่วงฤดูแล้งและหนาวตามลำดับ มีจำนวนของพืชที่ชาวบ้านใช้เป็นอาหารใกล้เคียงกัน ส่วนพืชที่ใช้กินเป็นอาหารประจำในทุกฤดูกาลพบน้อยที่สุด อย่างไรก็ตามแม้จะพบน้อยหากทว่าพืชเหล่านี้ก็ทำหน้าที่สำคัญต่อครัวเรือน เพราะชาวนาเวียงใหญ่ใช้เป็นอาหารและเครื่องปรุงพื้นฐานให้กับการปรุงอาหารต่างๆ ของครัวเรือน ซึ่งนั่นแสดงให้เห็นว่า ตลอด 12 เดือน ชาวบ้านนามีพืชผักที่ใช้เป็นอาหารหลักที่หลากหลาย และมีความสมบูรณ์มากพอต่อการเข้าถึงของครัวเรือน



ภาพ 8.1 ไผ่รวกพบเห็นได้ทั่วไปในชายป่าอุ้งลิง ชาวบ้านนิยมเก็บมาปรุงแต่งเป็นอาหาร
(บันทึก: 20 กรกฎาคม 2556)

บ้านห้วยตาด: พันธุ์พืชบ้านห้วยตาดที่พบจากแหล่งธรรมชาติได้ตามหัวไร่ ป่า และตามแหล่งน้ำต่างๆ ผลการศึกษาพบว่าพันธุ์พืชที่ชาวบ้านเก็บมาใช้ประโยชน์ด้านต่างๆ มี 146 ชนิดพันธุ์ ระบุชื่อตามหลักอนุกรมวิธานได้ 145 ชนิดพันธุ์ พืชวงศ์ Graminaceae จำพวกไผ่พบมากที่สุด 11 ชนิดพันธุ์ คือ ไผ่จืด, ไผ่สีสุก, ไผ่บง, ไผ่เลี้ยง, ไผ่หลาม, ไผ่เฮียะ, ไผ่ตง, ไผ่เปาะ, ไผ่หก, ไผ่ซาง, ไผ่ไร่, ไผ่ไล่ล่อ, และไผ่รวก, พืชวงศ์ Euphorbiaceae จำนวน 9 ชนิดพันธุ์ คือ หมากเหมือดโสด, มะไฟ, ชมฝาด, ผักก้านตง, เปล้าหลวง, น้ำมันราชสีห์, สนุ่นแดง, มะขามป้อม, และหมากดุก, พืชวงศ์ Leguminose-papillonideae จำนวน 8 ชนิดพันธุ์ คือ จาน, ขะยุง, กระพี้ต้น, ชิงชัน, ดอกทอง, กระพี้จั่น, จักจั่น, และพืชอื่นๆดังปรากฏรายละเอียดอนุวิธานแมลงกินได้ของบ้านนาเวียงและห้วยตาดในภาคผนวก อย่างไรก็ตามหากแบ่งเป็นพืชอาหารกินได้และแยกตามฤดูกาลเก็บเกี่ยว และพืชอาหารที่ชาวบ้านหาและเก็บกินเป็นประจำสรุปได้ดังนี้

พืชอาหารตามฤดูกาล: จากตารางพืชตามฤดูกาลเก็บเกี่ยวพบว่าแต่ละฤดูกาลมีจำนวนความหลากหลายของพันธุ์พืช ที่ใช้เป็นอาหารของครัวเรือนบ้านห้วยตาดไม่แตกต่างกันมากนัก กล่าวคือฤดูฝนมีความสมบูรณ์ของอาหารมากที่สุดคือพบ 24 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็นพืช 19 ชนิดพันธุ์ ผลไม้ 5 ชนิดพันธุ์ ขณะที่ฤดูร้อนมีค่าความหลากหลายของชนิดพันธุ์พืชน้อยกว่าฤดูร้อนเพียง 1 ชนิด ประกอบด้วยพืช 12 ชนิดพันธุ์ ผลไม้พบ 11 ชนิดพันธุ์ ลำดับต่อมาคือพืชอาหารที่เก็บเกี่ยวได้ทุก

ฤดูกาลพบ 19 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็น พืช 11 ชนิดพันธุ์ และผลไม้ 8 ชนิดพันธุ์ ท้ายสุด ฤดูหนาวพบพืชอาหารน้อยสุด คือ 16 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็นพืช 12 ชนิดพันธุ์ และผลไม้เพียง 4 ชนิดพันธุ์

พืชอาหารตามฤดูกาลที่ชาวบ้านหากินกันประจำ: จากปฏิทินพืชอาหารจากธรรมชาติพบว่าชาวห้วยตาดมีการนำพืชผักจากธรรมชาติมากินเป็นอาหารประจำวันของครัวเรือน 36 ชนิดพันธุ์ กล่าวคือ

ช่วงเดือนมีนาคม-มิถุนายน (ฤดูร้อน) ชาวห้วยตาดมีพืชที่ใช้กินเป็นอาหารประจำ 6 ชนิดพันธุ์ ดังรายละเอียดปรากฏในตารางปฏิทินพืชอาหารจากธรรมชาติ ส่วนพืชที่มีความโดดเด่นในช่วงเดือนดังกล่าวจะมีลักษณะเช่นเดียวกับบ้านนาเวียงคือ นำไปกินเคียงกับน้ำพริกและกินแกงส้มยำต่างๆ รวมถึงใช้เป็นส่วนประกอบของแกงต่างๆ เช่น เพกา, แปะป่า, เลี้ยว และผักหวานป่า



ภาพ 8.2 แปะป่าเป็นพืชอีกสายพันธุ์หนึ่งที่พบเห็นทั่วไปบนผืนป่าอุ้งลิงและตามหัวไร่ปลายนา (บรรทุก 18 กรกฎาคม 2556)

ช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม (ฤดูหนาว) ชาวห้วยตาดมีพืชที่ใช้กินเป็นอาหารประจำมากถึง 12 ชนิดพันธุ์ พืชผักที่สำคัญช่วงเดือนนี้คือ พืชผักที่ใช้เป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริก หรือใช้แกงส้มกับลาบและยำต่างๆ เช่นเดียวกับบ้านนาเวียง แต่พืชที่มีความโดดเด่นมากที่สุดในช่วงนี้ก็คือหน่อไม้อ่อน ซึ่งแตกหน่อเป็นจำนวนมาก เนื่องจากเป็นช่วงฤดูฝน เช่น ฝั่โจ้ด, ฝั่บง, ฝั่หลาม, ฝั่เอียะ, ฝั่ดง, และฝั่ไร่

ช่วงเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ (ฤดูหนาว) พบพืชที่ชาวห้วยตาดกินเป็นอาหารประจำ 6 ชนิดพันธุ์ พืชที่มีความโดดเด่นจะเป็นชนิดเดียวกับที่พบที่บ้านนาเวียง เช่น ผักชีช้าง, แคป่า, เลี้ยว, และผักกูด ที่ใช้เป็นผักแกล้มกับน้ำพริกและยำต่างๆ นอกจากนี้ยังมีบอนและมันเสาที่ใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำอาหารประเภทแกง

ช่วงฤดูฤดูกล พบพืชที่ชาวห้วยตาดกินเป็นประจำ 5 ชนิดพันธุ์ เช่นเดียวกับบ้านนาเวียง พืชที่มีความโดดเด่นในช่วงเวลานี้คือ ส้มป่อยและย่านาง ที่เปรียบได้กับเป็นเครื่องปรุงรสอาหารจานสำคัญของครัวเรือน

ด้วยเหตุนี้พืชจากธรรมชาติที่ชาวบ้านห้วยตาดใช้เป็นอาหารหลักของครัวเรือนจะนำไปใช้เป็นพืชและผักที่อาจจะกินสดๆ หรือนึ่งแกล้มน้ำพริกและยำต่างๆ กับพืชอีกส่วนหนึ่งจะนำไปเป็นส่วนประกอบอาหารพวกประเภทแกง จากผลการศึกษาพบว่ากรณีบ้านห้วยตาดมีค่าความหลากหลายของชนิดพืชแต่ละช่วงเวลามีค่าความต่างไม่มากนัก โดยพบว่าช่วงที่พืชผักมีความสมบูรณ์มากที่สุดคือช่วงฤดูฝน (กรกฎาคม-ตุลาคม) ขณะที่ฤดูร้อน (มีนาคม-มิถุนายน) และหนาว (พฤศจิกายน) จะมีค่าความหลากหลายของชนิดพืชที่ใช้เป็นอาหารประจำจำนวนเท่ากัน ส่วนพืชที่ใช้กินเป็นประจำทุกฤดูกาลพบน้อยที่สุด หากทว่าก็มีความสำคัญอย่างมาก เพราะเป็นพืชที่ทุกครัวเรือนใช้ปรุงแต่งให้เกิดรสชาติอาหารในสำรับเมนูต่างๆ จึงกล่าวได้ว่า ตลอด 12 เดือน ชาวบ้านห้วยตาดมีพืชและผักที่ใช้เป็นอาหารหลักที่หลากหลาย และมีความสมบรูณ์มากพอต่อการเข้าถึงของครัวเรือน

8.1.2 เห็ดป่า

เห็ดเป็นเชื้อราประเภทหนึ่งที่บางสายพันธุ์สามารถนำมาเป็นอาหารได้ มีคุณค่าทางโภชนาการเพราะให้สารอาหารจำพวกโปรตีนสูง ทั้งบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดจะเห็ดพบหลากหลายสายพันธุ์ ส่วนใหญ่เห็ดจะออกดอกในช่วงหน้าฝนตามป่าภูอ่างล้าง

ผลการสำรวจพบว่า บ้านนาเวียงใหญ่มีเห็ด 33 ชนิดพันธุ์ บ้านห้วยตาดมี 31 สายพันธุ์ มี 2 ชนิดพันธุ์ ที่ไม่พบที่บ้านห้วยตาดแต่พบที่บ้านนาเวียง คือ เห็ดตับเต่า (*Boiellus edulis* Bull. Ex. Fr.) และเห็ดจี่ควาย (*Corprinus cinerus*) ดังรายละเอียดที่ปรากฏในอนุกรมวิธานเห็ดในภาคผนวก

จำนวนชนิดพันธุ์เห็ดของบ้านนาเวียงใหญ่มีวงศ์ Tricholomataceae มากถึง 7 สายชนิด คือ เห็ดเข็มขาว, เห็ดเข็มดำ, เห็ดเข้มน้ำตาล, เห็ดเข็มแดง, เห็ดเข็มม่วง, เห็ดโคน, และเห็ดข้าวตอก รองลงมาคือ วงศ์ Russulaceae พบ 6 ชนิด คือ เห็ดข่า, เห็ดฟาน, เห็ดถ่านเล็ก, เห็ดถ่านใหญ่, เห็ดก่อ, และเห็ดหนาม้อย ส่วนวงศ์ Boletaceae พบ 5 ชนิด ได้แก่ เห็ดผึ้ง, เห็ดผึ้งดำ, เห็ดผึ้งน้ำตาล, เห็ดตับเต่า, และเห็ดปอด ขณะที่วงศ์ Agaricaceae พบ 4 ชนิด คือ เห็ดมัน, เห็ดหน้าไก, เห็ดลม, และเห็ดฟาง ส่วนสายพันธุ์อื่นๆ ดังปรากฏรายละเอียดในภาคผนวก จำนวนชนิดพันธุ์เห็ดของบ้านห้วยตาดพบว่า

วงศ์ Tricholomataceae และ Russulaceae มีจำนวนเท่ากับบ้านนาเวียงใหญ่คือ 7 และ 6 ชนิดพันธุ์ ตามลำดับ ส่วนวงศ์ Boletaceae และ Agaricaceae พบ 4 ชนิดพันธุ์ ส่วนสายพันธุ์อื่นๆ ดังปรากฏ รายละเอียดในภาคผนวก อย่างไรก็ตาม หากแบ่งเห็ดแยกตามเดือนที่ให้ผลผลิต และเห็ดที่ชาวบ้านหา และเก็บกินประจำสรุปได้ดังนี้



ภาพ 8.3 เห็ดระโงก (เหลือง) ส่วนหนึ่งที่ชาวบ้านห้วยตาดและคนไทดำในหมู่บ้านอื่นๆ นิยมเก็บมาปรุงแต่งเป็นอาหารช่วงหน้าฝน (18 กรกฎาคม 2556)

บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจะมีเห็ดป่าออกจำนวนมากมายช่วงหน้าฝน กรณีบ้านนาเวียงใหญ่จะพบเห็ดที่คร่ำเรื้อนต่างๆ นำมาทำอาหารกินกันประจำ 11 ชนิดพันธุ์ ขณะที่บ้านห้วยตาดนำเห็ดมาเป็นอาหารหลักน้อยกว่าบ้านนาเวียงใหญ่ 1 ชนิด คือ เห็ดข้าวตอกซึ่งพบที่ท้องนาบ้านนาเวียงใหญ่เท่านั้น สิ่งที่น่าสนใจคือ เห็ดแต่ละสายพันธุ์จะออกต่างช่วงเวลากัน กล่าวคือ

ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม หรือช่วงต้นฤดูฝนจะพบ เห็ดหน้าไค, เห็ดหน้าม้อย, เห็ดโคน, และ เห็ดข้าวตอก (เฉพาะเห็ดข้าวตอกพบบ้านนาเวียงใหญ่เท่านั้น)

ช่วงเดือนสิงหาคม-กันยายน หรือกลางฤดูฝนจะพบเห็ดระโงกขาวและเห็ดระโงกเหลือง ช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม หรือปลายฤดูฝนจะพบเห็ดบดและเห็ดที่เคยพบช่วงต้นฤดูฝน อย่างเห็ดหน้าม้อยและเห็ดโคนก็จะกลับมาออกดอกอีกครั้ง เนื่องจากช่วงเดือนดังกล่าวฝนจะทิ้งขาดและมี

อากาศร้อนอบอ้าว ส่วนเห็ดที่พบระหว่างเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม หรือตลอดช่วงฤดูฝน คือ เห็ดผึ้ง, เห็ดผึ้งดำ, เห็ดผึ้งน้ำตาล, และเห็ดขอน

ตาราง 8.3 ปฏิทินอาหารจำพวกเห็ดที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดกินเป็นประจำ

มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือเห็ดที่พบทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือเห็ดที่พบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่

จึงเห็นได้ว่าเห็ดป่าที่ครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดนำมากินเป็นอาหารประจำจะออกตลอดช่วงฤดูฝนในเวลาที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับลักษณะชนิดของเห็ดป่าและสถานะอากาศ ดังนั้นหากครัวเรือนเก็บเห็ดไม่ทันในช่วงเวลาดังกล่าว ดอกเห็ดจะบานและร่วงลงดินไม่สามารถเก็บได้

จากความสมบูรณ์และหลากหลายชนิดของเห็ด ทำให้สำหรับอาหารที่นิยมของชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านนิยมปรุงแต่งในฤดูฝนคือ น้ำพริกเห็ด แกงเห็ด และนึ่งเห็ด เป็นต้น ดังนั้น เห็ดป่าจึงเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ในช่วงฤดูฝนซึ่งมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนและชุมชน เนื่องจากเป็นอาหารจากธรรมชาติและออกเป็นจำนวนมาก มีความดีในการออกอย่างรวดเร็วทำให้สามารถเก็บกินได้ตลอดฤดูกาล และส่วนที่เหลือจากครัวเรือนก็ขายสร้างรายได้เสริมได้

8.1.3 ปลา

ชวานาเวียงใหญ่และห้วยตาดจับปลาจากแหล่งธรรมชาติตามต่างๆ กล่าวคือบ้านนาเวียงใหญ่มีลำน้ำหมัน ลำราง และนาซึ่งสามารถจับปลาได้ช่วงหน้าฝน ขณะที่บ้านห้วยตาดชาวบ้านจะหาปลาบริเวณตามลำห้วยตาดและห้วยสอก อีกทั้งยังจับได้ที่สระน้ำสาธารณะประจำหมู่บ้าน จากการสำรวจพบว่าบ้านนาเวียงใหญ่มีพันธุ์ปลาจำนวน 18 ชนิดพันธุ์ ขณะที่บ้านห้วยตาดมี 12 ชนิดพันธุ์

ดังปรากฏรายละเอียดในอนุกรมวิธานปลาในภาคผนวก เหตุที่บ้านห้วยตาดมีจำนวนพันธุ์น้อยกว่าบ้านนาเวียง เนื่องจากลักษณะทางกายภาพของลำห้วยตาดและห้วยศอก ที่เล็กและมีปริมาณน้ำที่น้อยกว่าลำน้ำหมัน

หากพิจารณาในแง่ของพันธุ์ปลาจะพบว่า บ้านนาเวียงใหญ่มีพันธุ์ปลาวงศ์ Cyprinidae จำนวน 8 ชนิด คือ ปลาชื่อน้ำขาว, ปลาชื่อนวด, ปลาชื่อน้ำ, ปลาดอง, ปลาจาด, ปลาปึกเหลือง, ปลาปึกแดง, และปลาสร้อย ส่วนปลาวงศ์อื่นๆ พบเพียง 1 ชนิด ดังปรากฏรายละเอียดในภาคผนวก ส่วนบ้านห้วยตาดพบปลาวงศ์ Cyprinidae น้อยกว่าบ้านนาเวียงใหญ่ 4 ชนิดพันธุ์ นอกเหนือจากนั้นพบเพียง 1 ชนิดพันธุ์ เช่น ปลาคัง, ปลาเข็ม, ปลาก้าง, ปลาหมอ, และปลาหลด เป็นต้น ดังปรากฏรายละเอียดในภาคผนวก

สิ่งที่น่าสังเกตคือทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ชาวบ้านทุกครัวเรือนสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารจากแหล่งธรรมชาติอย่างปลาเหมือนกัน ครัวเรือนเกือบทั้งหมดจะจับปลากินภายในครัวเรือนเป็นหลัก ทั้งนี้จากการสำรวจครัวเรือนพบว่าปลาที่ชาวบ้านนาเวียงใช้เป็นอาหารประจำมี 14 ชนิดพันธุ์ ส่วนปลาที่ชาวห้วยตาดกินเป็นอาหารประจำมีน้อยกว่าบ้านนาเวียง 4 ชนิดพันธุ์ คือ ปลาชื่อน้ำขาว, ปลาชื่อนวด, ปลาชื่อน้ำ, และปลาดอง ทั้งนี้เพราะปลาชนิดพันธุ์ดังกล่าวจะไม่พบที่บ้านห้วยตาด เนื่องจากปลาเหล่านี้อาศัยอยู่ตามลำน้ำใหญ่ อย่างลำน้ำหมัน โดยชาวบ้านจะนำปลาไปประกอบอาหารที่กินประจำได้หลากหลาย เช่น เป็นส่วนประกอบของแกง หมก นึ่ง และปิ้ง และหากหาได้จำนวนมากก็จะตากแห้งสำรองเป็นมื้ออาหารต่อไป

ตาราง 8.4 ปฏิทินอาหารประเภทปลาที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดหาากินกันเป็นประจำ

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
1.ปลาคัง, 2.ปลาก้าง, 3.ปลาชากกล้วย, 4.ปลาชื่อน้ำขาว, 5.ปลาชื่อนวด, 6.ปลาชื่อน้ำ, 7.ปลาดอง, 8.ปลาจาด, 9. ปลาปึกเหลือง, 10.ปลาปึกแดง, 11.ปลาสร้อย, 12.ปลาหลด, 13.ปลาหมอ, 14.ปลาเค้า											
											

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือปลาที่พบทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือปลาที่พบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่

กรณีการหาปลาจะต่างจากการหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติอื่นๆ เช่น การเก็บและหาของป่าซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นคนวัยทำงานที่ยังมีพลังกำลัง คนสูงวัยไม่อาจเข้าไปหาอาหารจากแหล่งดังกล่าวได้ ขณะที่การหาปลาเพียงเดินไปที่แหล่งน้ำก็ได้ นัยยะดังกล่าวทำให้เห็นว่าเรื่องของอายุก็

เป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งในการเข้าถึงแหล่งอาหารจากธรรมชาติ โดยเฉพาะกับครัวเรือนที่มีสมาชิกเฉพาะผู้สูงวัย ส่วนการหาปลาเพื่อกินในครัวเรือนก็มีนัยยะสำคัญ 2 ประการ คือ

ประการแรก แหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติซึ่งเป็นที่อยู่อาศัยของป่ามีขนาดเล็ก กล่าวคือ บ้านนาเวียงมีเพียงลำน้ำหมัน ซึ่งเป็นลำน้ำสายเล็กจำนวนปลาจึงไม่มากพอที่จะให้ครัวเรือนต่างๆ หาเพื่อการค้า เช่นเดียวกับบ้านห้วยตาดมีลำน้ำห้วยตาดและห้วยศอก ที่ไหลมาบรรจบกับลำน้ำหมันด้านเหนือหมู่บ้านนาเวียง

ประการที่สอง เป็นผลสืบเนื่องจากสภาพของแม่น้ำที่เล็กทำให้ชาวบ้านสร้างเครื่องมือในการจับปลาพื้นบ้านที่มีขนาดพอเหมาะจึงทำให้การจับปลาได้จำนวนน้อยหรือพอเหมาะกับการบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น เครื่องมือจับปลาพื้นบ้านดังกล่าวจึงทำหน้าที่ช่วยกระจายอาหารจากแหล่งธรรมชาติให้กับครัวเรือนได้อย่างทั่วถึงนั่นเอง

8.1.4 กุ้งและหอย

กุ้งและหอยที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่จับเป็นอาหารมี 16 ชนิดพันธุ์ ขณะที่บ้านห้วยตาดมี 15 ชนิดพันธุ์ สกูลที่บ้านห้วยตาดไม่พบแต่จะพบเฉพาะที่บ้านนาเวียงคือ วงศ์ Parathephusidae หรือ ปูนา ส่วนวงศ์ที่พบที่บ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดมากที่สุดคือ วงศ์ Amblemidae โดยพบ 3 ชนิดพันธุ์ คือ หอยจิบจี, หอยกาบ, และหอยเสียบ ส่วนวงศ์ Ampullaridae พบทั้ง 2 หมู่บ้านมีจำนวน 2 ชนิดพันธุ์ คือ หอยโข่งและหอยเชอร์รี่ อย่างไรก็ตาม หากแบ่งเป็นกุ้งและหอยที่ชาวบ้านหาและเก็บกินเป็นประจำสรุปได้ดังนี้

กรณีบ้านนาเวียงใหญ่พบกุ้งและหอยที่ครัวเรือนกินเป็นอาหารหลัก 7 ชนิดพันธุ์ ขณะที่บ้านห้วยตาดพบน้อยกว่าบ้านนาเวียงใหญ่ 4 ชนิด คือ หอยจิบจี, หอยกาบ, หอยทราย, และปูนา ดังปรากฏรายละเอียดในตารางปฏิทินสัตว์พวกกุ้งและหอย ที่ใช้เป็นอาหารหลักของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ซึ่งจะอาศัยอยู่เฉพาะที่ลุ่มและตามท้องนา กุ้งและหอยเหล่านี้ครัวเรือนทั้งหมดของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจะเก็บเพื่อกินในครัวเรือน เพราะปริมาณกุ้งและหอยแต่ละชนิดพันธุ์ของแต่ละหมู่บ้านมีไม่มากนัก นอกจากนี้การหากุ้งและหอยก็มีลักษณะคล้ายกับการหาของป่า คือ ในมุมมองชาวบ้านถือเป็นงานที่ไม่หนัก ผู้เฒ่าผู้แก่ก็สามารถหาหอยได้ จึงพบว่าครัวเรือนทั้งหมดทั้งสองหมู่บ้านสามารถเข้าถึงหอยอาหารจากแหล่งชาตินี้ได้เช่นกัน

ตาราง 8.5 ปฏิทินสัตว์น้ำพวกกุ้งและหอยที่ชาวบ้านนาเวียงและห้วยตาดกินเป็นประจำ

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
1. หอยจืด, 2. หอยกาบ, 3. หอยทราย, 4. กุ้งฝอย, 5. ปูนา, 6. หอยเจดีย์, 7. หอยขม											

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือกุ้งหอยที่พบทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือกุ้งหอยที่พบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่

8.1.5 สัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ

สัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดนิยมจับเป็นอาหารมีจำนวน 16 ชนิดพันธุ์เท่ากัน ดังปรากฏรายละเอียดในตารางปฏิทินอาหารจำพวกสัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดกินเป็นประจำ ส่วนวงศ์ Ramidae พบมากที่สุด 5 ชนิดพันธุ์ คือ อีปุม, เขียดนา, อีซวก, กบภูเขา, และกบนา รองลงมาคือ วงศ์ Muridae พบ 3 ชนิดพันธุ์ คือ หนูห้วย หนูนา และหนู วงศ์ Microhydae พบ 2 ชนิดพันธุ์ คือ อึ่งอ่างบ้านและอึ่ง (เผ้า) ส่วนสายพันธุ์อื่นๆ ที่พบจะปรากฏรายละเอียดในภาคผนวก อย่างไรก็ตามหากแบ่งสัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่ชาวบ้านหาและเก็บกินเป็นประจำสรุปได้ดังนี้

สัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่ครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดหากินเป็นอาหารประจำมี 9 ชนิดพันธุ์ ช่วงเดือนมีนาคม-มิถุนายน (ฤดูร้อน) บ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดมีไข่มดแดงที่ครัวเรือนนำไปปรุงแกงอ่อม ช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม (ฤดูฝน) บ้านนาเวียงมีอึ่ง, อึ่ง-เผ้า, และเขียดนา ที่ครัวเรือนนิยมนำไปปิ้งและใส่เป็นส่วนผสมของแกง ส่วนบ้านห้วยตาด นอกจากจะนำอึ่งและอึ่ง-เผ้าไปปรุงแต่งเป็นอาหารเหมือนบ้านนาเวียงแล้ว ครัวเรือนยังนำสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่มีเอกลักษณ์เด่นคือพบในพื้นที่สูงอย่างอีปุมและอีบัวเป็นอาหารที่กินเป็นประจำ ส่วนช่วงเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ ทั้งบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดจะมีหนูทุกและหนูห้วยนำไปเป็นอาหารกินเป็นประจำทั้งปิ้งและแกง ส่วนสัตว์ที่พบทุกฤดูกาลและชาวบ้านทั้ง 2 หมู่บ้าน แม้จะมีเพียง 2 ชนิดพันธุ์ คือ หนูและตุ่น หากทว่าก็เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครัวเรือนนำไปปิ้งและส่วนผสมของแกงต่างๆ

ตาราง 8.6 ปฏิทินอาหารจำพวกสัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดกินเป็นประจำ

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
		บ้านนาเวียงใหญ่ & บ้านห้วยตาด 1. ไช้มดแดง)									
						บ้านนาเวียงใหญ่ 1. อึ่ง, 2. อึ่ง-เผ้า, 3. เขียดนา บ้านห้วยตาด 1. อึ่ง, 2. อึ่ง-เผ้า, 3. อีป๋ม, 4. อีน้ำ					
บ้านนาเวียงใหญ่ & บ้านห้วยตาด 1. หนูพูก, 2. หนูหาว										บ้านนาเวียงใหญ่ & บ้านห้วยตาด 1. หนูพูก, 2. หนูหาว	
บ้านนาเวียง & บ้านห้วยตาด 1. หนู, 2. ตุ่น											

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

8.1.6 แมงและแมลง

แมลงและแมงที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจับและดักกินเป็นอาหารมีจำนวนชนิดพันธุ์เท่ากัน คือ 16 ชนิดพันธุ์ ดังปรากฏรายละเอียดในอนุกรมวิธานแมลงและแมงในภาคผนวก ส่วนวงศ์ Scarabacidae พบมากที่สุด 3 ชนิดพันธุ์ คือ ค้างคาว แมงเงา และแมงกินูน ขณะที่วงศ์ Acrididae และ Gryllidae ไม่สามารถระบุชนิดพันธุ์ได้ ส่วนจำนวนชนิดพันธุ์อื่นๆ ปรากฏรายละเอียดในภาคผนวก อย่างไรก็ตาม หากแบ่งแมลงและแมงที่ชาวบ้านหาและเก็บกินประจำสรุปได้ดังนี้

บ้านนาเวียงใหญ่หาแมลงมากินเป็นประจำ 13 ชนิดพันธุ์ ส่วนบ้านห้วยตาดหาแมลงมากินเป็นอาหารประจำ 1 ชนิดพันธุ์ โดยชนิดที่พบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่แต่ไม่พบบ้านห้วยตาด คือ จีหล่อ ช่วงเดือนมีนาคม-มิถุนายน คราวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่นำแมลงมากินเป็นอาหารประจำ 5 ชนิดพันธุ์ ส่วนบ้านห้วยตาดมีน้อยกว่า 1 ชนิด ซึ่งก็คือจีหล่อ ส่วนแมลงที่มีความโดดเด่นในช่วงนี้ก็คือแมงแคงและกูดจี ช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีการนำแมลงมาทำเป็นอาหารประจำ มีจำนวนชนิดใกล้เคียงกัน โดยบ้านนาเวียงมีมากกว่า 1 ชนิด คือ จีหล่อ ซึ่งพบมาก

2 ช่วงฤดูกาล ส่วนแมลงที่โดดเด่นในช่วงเดือนนี้ก็คือ แมงแคง, จิโปม, แมงจิญุน ขณะที่ช่วงเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ ทั้ง 2 หมู่บ้านมีการนำแมลงเป็นอาหาร 2 ชนิดพันธุ์เท่ากัน คือ แมงมันและแมงแคง ท้ายสุดคือ ทุกฤดูกาลทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีการนำแมลงมากินเป็นอาหารประจำเท่ากัน คือ ค้างคาวและแมงเงา

ตาราง 8.7 ปฏิทินอาหารประเภทแมลงที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดหากินกันเป็นประจำ

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
		1. จิหล่อ, 2. จักจั่น, 3. จิงหริด, 4. แมงแคง, 5. กูดจี									
						1. จิหล่อ, 2. แมงแคง, 3. จิโปม, 4. แมงคันโซ่, 5. แมงจิญุน					
1. แมงมัน, 2. แมงแคง										1. แมงมัน, 2. แมงแคง	
1. ค้างคาว, 2. แมงเงา											

ที่มา: ภาคสนาม (2556)

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือแมลงที่พบทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือแมลงที่พบเฉพาะบ้านห้วยตาด

8.2 องค์ความรู้ด้านการจัดการทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ

จากที่เกริ่นไว้เบื้องต้นบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีอาหารธรรมชาติที่หลากหลาย ทำให้ชาวบ้านได้หา จับ ล่า และเก็บตลอดทั้งปี กิจกรรมดังกล่าวจะสัมพันธ์โดยตรงกับฤดูกาล กล่าวคือกรณีบ้านนาเวียงใหญ่ ในฤดูฝนชาวบ้านนาเวียงใหญ่จะเก็บพืชผักพื้นบ้านมากมายจากแหล่งธรรมชาติทั้งจากป่าและตามทุ่งนา เช่น เห็ด หน่อไม้อ่อน และใบบัวบก เป็นต้น ส่วนฤดูหนาวมีพืชผักมากมายที่เก็บได้จากทุ่งนา และฤดูร้อนมีผักหวานและพืชสมุนไพรต่างๆ ที่เก็บได้ตลอดปี ขณะที่บ้านห้วยตาดนั้น ในฤดูฝนชาวบ้านจะเก็บเห็ดและหน่อไม้จากป่า และเก็บพืชผักพื้นเมืองจำพวกผักหนาม ส่วนฤดูหนาวและฤดูร้อนสามารถเก็บผักหวาน ส่วนวิธีการเก็บของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจะมีลักษณะคล้ายกัน อย่างไรก็ตามหมู่บ้านนาเวียงใหญ่มีพืชผักพื้นบ้านที่ขึ้นตามนาเนื่องจากมีความชื้นที่เหมาะสมต่อการเติบโตของพืชผักพื้นบ้าน

8.2.1 องค์ความรู้ด้านเห็ดป่า: การจำแนก, การเก็บและการใช้ประโยชน์

การใช้ประโยชน์จากเห็ดป่าดำเนินไปภายใต้ระบบการผลิตแบบยังชีพและแจกจ่ายให้หมู่บ้าน การเก็บเห็ดของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดไม่มีความเข้มข้นในแง่การแข่งขันมากนัก ยกเว้นช่วงเวลาที่ชาวบ้านหมู่บ้านอื่นเข้ามาเก็บเพื่อขาย เห็ดจะมีหลากหลายสายพันธุ์และมีปริมาณมากน้อยต่างกัน แต่ชาวบ้านจะเลือกเก็บเห็ดที่ใช้ประโยชน์หลัก หรือเป็นอาหารหลักไม่กี่ชนิด คือ บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมี 11 สายพันธุ์ คือ เห็ดหน้าไค, เห็ดหน้าม้อย, เห็ดโคน, เห็ดข้าวตอก, เห็ดระโงกขาว, เห็ดระโงกเหลือง, เห็ดบด, เห็ดผึ้ง, เห็ดผึ้งดำ, เห็ดผึ้งน้ำตาล, และเห็ดซอน

เห็ดป่ามีจำนวนมากและหลากหลายชนิดในช่วงฤดูฝน ชาวบ้านจะแบ่งเป็นเห็ดดินคือเห็ดที่ขึ้นบนดิน และเห็ดซอนคือเห็ดที่ขึ้นบนขอนไม้ ส่วนพื้นที่ในการเก็บเห็ดจะใกล้กับชุมชนหรือบริเวณป่าละเมาะ ในกรณีบ้านนาเวียงใหญ่ยังสามารถหาเห็ดได้จากรอบๆ ทุ่งนา ลักษณะการเก็บเห็ดป่าของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดยังคงรูปแบบเช่นเดิม โดยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นในเรื่องนิเวศกับเห็ดป่าและการจัดการใช้ประโยชน์จากเห็ด

ตาราง 8.8 แหล่งและสภาพกายภาพที่เกิดเห็ดของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

ชื่อ	สภาพพื้นที่	สภาพอากาศ
1. เห็ดหน้าไค	เห็ดตะไคพบได้ท้องถิ่นตามธรรมชาติ บริเวณป่าละเมาะ ป่าเต็งรัง แถบภาคอีสาน	ร้อนชื้น อบอ้าว
2. เห็ดหน้าม้อย	ป่าละเมาะ ป่าเต็งรัง	ร้อนชื้น อบอ้าว
3. เห็ดโคน	มักเกิดตามจอมปลวก	ความชื้นและอุณหภูมิที่พอเหมาะ
4. เห็ดข้าวตอก	ป่าไผ่ ป่าละเมาะ ป่าเบญจพรรณ ห้วยไร่ปลายนาตามจอมปลวกร้าง	ความชื้นและอุณหภูมิที่พอเหมาะ
5. เห็ดระโงกขาว	พบบนพื้นดินขึ้นเป็นดอกเดี่ยว ป่าเต็งรัง	ร้อนชื้น อบอ้าว
6. เห็ดระโงกเหลือง	พบบนพื้นดินขึ้นเป็นดอกเดี่ยว ป่าเต็งรัง	ร้อนชื้น อบอ้าว
7. เห็ดบด	ออกตามขอนไม้ผุ ขึ้นเป็นดอกเดี่ยวหรือกลุ่มโคนติดกัน 3-5 ดอก ในบริเวณป่าเต็งรัง	อากาศเย็น
8. เห็ดผึ้ง	พบในป่าดิบแล้ง ป่าเบญจพรรณ	อากาศร้อนอบอ้าว
9. เห็ดผึ้งดำ	พบในบริเวณป่าเต็งรัง	อากาศร้อนอบอ้าว
10. เห็ดผึ้งน้ำตาล	พบในป่าดิบแล้ง ป่าเบญจพรรณ	อากาศร้อนอบอ้าว
11. เห็ดซอน	ชอบขึ้นบนขอนไม้ตระกูล เต็งรัง และไม้มะม่วง	อากาศร้อนอบอ้าว

ที่มา: ภาคสนาม 2556-57

นิเวศของเห็ดดินและเห็ดขอนทั้งในด้านพื้นที่และสภาพอากาศมีความสัมพันธ์ส่งผลซึ่งกันและกัน กล่าวคือเห็ดทั้ง 2 ประเภทต้องการความชื้นที่เหมาะสมและธาตุอาหารที่เกิดจากบริเวณนั้นๆ ร่วมกับการปรับเปลี่ยนของสภาพอากาศ ทั้งฝนและแสงแดดซึ่งชาวบ้านมีความรู้ในเรื่องดังกล่าว สรุปได้ดังตารางแหล่งและสภาพทางกายภาพที่เกิดเห็ดของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

ขณะที่ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการเก็บเห็ดป่าของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดเป็นองค์ความรู้ที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศ ดังเห็นจากการที่ชาวบ้านทั้ง 2 หมู่บ้านมีความสามารถแยกประเภทของเห็ดออกเป็นเห็ดดินและเห็ดขอน อีกทั้งยังเกี่ยวข้องกับพื้นที่และสภาพอากาศ เพราะเห็ดทั้ง 2 ประเภทนี้ต้องการความชื้นที่เหมาะสม และธาตุอาหารที่เกิดจากบริเวณหรือพื้นที่นั้นๆ ร่วมกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศทั้งฝนและแสงแดด ซึ่งสรุปเป็นองค์ความรู้ดังปรากฏในตารางแสดงภูมินิเวศและลักษณะอากาศที่เกิดเห็ดดินและเห็ดขอน

ตาราง 8.9 ภูมินิเวศและลักษณะอากาศที่เกิดเห็ดดินและเห็ดขอน

ประเภทของเห็ด	ลักษณะภูมินิเวศ	ลักษณะภูมิอากาศ
เห็ดดิน	พบบริเวณพื้นดินที่มีความชุ่มชื้น มีใบไม้ทับถม มีเห็ดบางสายพันธุ์ที่ต้องอาศัยธาตุอาหารเป็นพิเศษ เช่น เห็ดโคนต้องอาศัยธาตุอาหารจากปลวก	เจริญเติบโตได้ในสภาพภูมิอากาศที่มีความชื้น ออกดอกช่วงต้นฤดูฝน ซึ่งมีฝนตกสลับกับแดดออก และมีอากาศที่ร้อนอบอ้าว หลังจากฝนตกประมาณ 2-3 วัน
เห็ดขอน	พบบริเวณขอนไม้ที่มีความชุ่มชื้นและมักจะเปื้อนขอนไม้เดิมหรือขอนไม้เก่าที่เคยมีเห็ดออกดอกมาก่อน	เจริญเติบโตได้ดีในสภาพอากาศที่มีความชื้นและเย็น ออกดอกช่วงกลางถึงปลายฤดูฝนที่เริ่มมีลมหนาวเริ่มพัดผ่าน มีฝนเบาบางสลับกับแดดออก

ที่มา: ภาคสนาม 2556-57

นอกจากองค์ความรู้เกี่ยวกับเห็ดดินและขอนทั้งในเชิงภูมินิเวศและภูมิอากาศแล้ว ชาวบ้านยังมีภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการหาเห็ดป่า ทั้งในการจำแนกประเภทของเห็ดป่าระหว่างเห็ดที่กินได้และเห็ดกินไม่ได้ ช่วงเวลาในการออกดอกของเห็ดแต่ละประเภท หรือบริเวณที่พบ และวิธีการหาเห็ดป่า กล่าวโดยสรุปคือ

ในการจำแนกเห็ดป่าที่กินได้กับกินไม่ได้ ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสังเกต การจดจำและจากประสบการณ์เดิม กล่าวคือชาวบ้านจะสังเกตจากเห็ดที่มีรอยแมลงกัด สีสั่นไม่สดใสเกินไป ไม่มีน้ำยางสีขาวไหลออกมาบริเวณดินเห็ดที่เด็ดทิ้ง จึงจะจัดว่าเป็นเห็ดที่กินได้ จากนั้น จึงมีการจดจำว่าหากเห็ดที่พบไม่จัดอยู่ในลักษณะดังกล่าวนี้อาจเป็นพิษ

ช่วงเวลาในการออกดอกเห็ดป่าแต่ละชนิดจะสัมพันธ์กับฤดูกาลและสภาพอากาศ กล่าวคือโดยมากชาวบ้านจะมีภูมิปัญญาในการสังเกตว่ามีดอกเห็ดออกหรือยัง หากในช่วงฤดูฝน มีฝนตกติดต่อกัน 2-3 วัน เมื่อฝนหยุดตก มีแดดออกและรู้สึกว่อากาศร้อนอบอ้าว นั้นแสดงว่าเห็ดกำลังเริ่มออกดอก ชาวบ้านจะเข้าไปสำรวจ “ดำนเห็ด” หรือพื้นที่ที่เคยพบเห็ดป่า ซึ่งจะพบว่าเริ่มมีดอกเห็ดออกในลักษณะที่เรียกว่า “เห็ดรองด่าน”

บริเวณที่พบเห็ด ชาวบ้านยังมีหลักในการสังเกตและจดจำสภาพพื้นที่ พันธุ์ไม้ และจุดที่เคยพบเห็ด เช่น บริเวณด่านเห็ดโคน ด่านเห็ดตับเต่า หรือบริเวณขอนไม้เดิมที่เคยพบเห็ด ซึ่งจากสภาพพื้นที่ที่พบเห็ดนี้จะเชื่อมโยงกับความรู้ในการเก็บเห็ดป่า กล่าวคือหากเป็นเห็ดดินจะต้องใช้การสังเกตมากกว่าเห็ดขอน เพราะเห็ดดินจะมีใบไม้ทับถม การเก็บต้องระมัดระวัง เพราะเห็ดดินจะมีลักษณะดอกที่อ่อนกว่าเห็ดขอน แดกง่ายขึ้น หรืออย่างเห็ดโคนที่ช่อบอกตามจอมปลวก อาจจะต้องมีการใช้เล็มขุดออกมา แต่ถ้าเป็นเห็ดขอนก็ใช้มือรูดออกมา โดยไม่ต้องระมัดระวังมากนัก ดังนั้นการเก็บเห็ดดินของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจะแฝงภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งในการจำแนกเห็ดว่าเป็นพิษหรือไม่ โดยการดิงดินเห็ดทิ้งลงบนดิน แล้วสังเกตดูว่ามีน้ำยางสีขาวไหลออกมาหรือไม่ ถ้าออกมาก็แสดงว่ามีพิษ เป็นต้น

8.2.2 การหาหน่อไม้ป่า

ช่วงฤดูฝนราวเดือนสิงหาคม-ตุลาคม เป็นช่วงเวลาที่ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจะเข้าป่าเก็บหน่อไม้ที่เริ่มแตกหน่ออ่อนตามราวป่ารอบๆ หมู่บ้าน ชาวบ้านจะเก็บหน่อไม้เพื่อบริโภคสด แต่หากเก็บได้ปริมาณมากก็จะใช้วิธีการถนอมอาหารด้วยการต้มแล้วใส่ถุงพลาสติกผูกให้แน่น หรือดองเก็บไว้กินข้ามปี ชาวบ้านตั้งข้อสังเกตว่า ฝนล่าช้าๆ จะแตกหน่อโดยรอบประมาณ 10-20 หน่อ จะมากขึ้นขึ้นอยู่กับสภาพอากาศโดยเฉพาะปริมาณฝน ซึ่งต้องพอเหมาะไม่น้อยหรือมากเกินไป อย่างไรก็ตามชาวบ้านจะไม่เก็บหน่อไม้ในช่วงปลายฤดูฝนเพื่อที่จะให้หน่อไม้ได้เจริญเติบโตในปีถัดไป ถือเป็นสร้างความมั่นคงทางอาหารทางธรรมชาติอีกวิธีหนึ่ง

ชาวบ้านทั้งหมดจะเก็บหน่อไม้จากป่าใกล้หมู่บ้าน ไม่พบชาวบ้านคนไหนต้องเดินทางออกไปหาหน่อไม้ในป่าไกลๆ เหมือนเช่นคนจากหมู่บ้านในจังหวัดเพชรบูรณ์ที่เดินทางมาเก็บหน่อไม้เพื่อขาย การเก็บหน่อไม้จะเก็บเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นส่วนใหญ่ กรณีที่เก็บได้มากก็จะเก็บไว้กินนอกฤดู เช่น ลวกและดอง เป็นต้น อย่างไรก็ตามหากปีไหนหรือครัวเรือนไหนที่ขยันเก็บได้มากก็จะแบ่งขายให้กับเพื่อนบ้าน

8.2.3 การดักสัตว์ป่าและล่าแมลง: “เครื่องมือ” สะท้อนภาพ “ภูมิปัญญา”

องค์ความรู้เกี่ยวกับการล่าสัตว์ของชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีลักษณะที่คล้ายกัน ชาวบ้านจะสร้างเครื่องมือสำหรับดักแล่ล่าสัตว์

ขุนนก

ขุนนกเป็นเครื่องมือดักสัตว์ชนิดหนึ่ง สามารถใช้ดักนกบนพื้นดินและบนที่สูง เช่น ต้นไม้หรือหลังคาประกอบด้วยแผ่นไม้สาน ทำเป็นพื้นสำหรับโรยเหยื่อลักษณะเป็นครึ่งวงกลมและโครงตาข่ายสำหรับครอบนก มีกรอบโครงทำด้วยไม้ไผ่ดัดเป็นรูปครึ่งวงกลม โครงขอบข่ายนี้สามารถพับครอบกับตัวขุบตลอดเวลา โดยใช้แรงคึดจากไม้ไผ่ท่อนหนึ่งที่คึดรั้งอยู่ข้างหลังขุบและมีหลักไม้เจาะรูจัดพร้อมเชือกรั้ง วิธีดักนกจะต้องรั้งโครงข่ายขึ้นก่อนโดยโยงเชือกมัดสลักไว้ที่รูสลัก โรยเหยื่อ เช่น ข้าว เมล็ดข้าวโพด ลงบนลานขุบ นำไปตั้งในที่ต่างๆ ที่ต้องการดักนก เมื่อนกเห็นเหยื่อจะบินเข้ามาในลานขุบเพื่อกินเหยื่อ ตัวนกจะไปถูกกับสายเชือกที่จึงอยู่ทำให้สลักหลุดจากรูสลัก โครงครอบจะคึดตัวลงมากครอบนกทันที

“ไค” สอยไข่มดแดง

ไข่มดแดงถือเป็นอาหารหลักของชุมชนในช่วงต้นฤดูร้อน โดยจะพบมากในปลายฤดูหนาวถึงต้นฤดูร้อน พบบริเวณรอบๆ บ้าน สวน และป่า เวลาที่ออกไปเก็บผักหวานจะพบรังมดแดงอยู่ที่ต้นผักหวานเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจะเก็บไข่มดแดงคึดตัวกลับบ้าน รวมถึงบริเวณรอบๆ บ้าน ที่มีต้นเป้า มะม่วง ลำไย อยู่เป็นจำนวนมากก็สามารถพบรังมดแดง เพราะมดแดงชอบทำรังบนต้น ดังกล่าวเวลาสอยรังมดแดงจะใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “ไค” สอยรังมดแดง ส่วนใหญ่ทำมาจากตะกร้าหรือกระสอบถุงปุ๋ยนำมาเย็บติดกับไม้ไผ่ที่ขดเป็นวงกลม ซึ่งมีความยาวประมาณ 2-4 เมตร ด้ามจับยาวจะสามารถสอยรังมดแดงที่อยู่บนต้นไม้สูง

ส่วนการสอยรังมดแดงจะจับตรงด้ามไม้ไผ่ที่ปลายด้านหนึ่งและยื่นถุงกระสอบสวมทางด้านล่างของรังมดแดงและออกแรงเขย่าแรงๆ แม้มดบางตัวจะตื่นรังและวิ่งหนีไป ส่วนบางตัวจะตกมาพร้อมกับไข่มดลงกระสอบปุ๋ย หลังจากนั้น ชาวบ้านจะนำกระสอบปุ๋ยที่มีมดแดงและไข่มดแดงไปตากแดด เพื่อไล่มดออก เมื่อมดร้อน มดก็จะหนีไปจากกระสอบเอง หรืออาจโรยแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้าในกระสอบ ซึ่งมดไม่ชอบก็จะไปหนีไป ชาวบ้านมักนำไข่มดแดงมาทำอาหารได้หลายชนิด เช่น แจ่วไข่มดแดง ใส่แกงผักหวาน หรือแกงต่างๆ

ต่อ

ต่อรังจะจับในตอนกลางคืน เพราะช่วงกลางวันต่อจะบินออกไปหาอาหารและนำอาหารกลับเข้ารัง ส่วนกลางคืนต่อจะบินกลับรังหมดแล้วจึงสามารถเข้าไกล้างได้ง่ายกว่าตอนกลางวัน โดยใช้วิธีจับที่ต่างกันเพราะอาศัยอยู่ที่ต่างๆ กัน โดยทั่วไปต่อจะทำรังบนต้นไม้ ชาวบ้านจะใช้วิธีลม

ควัน โดยจุดไฟให้เกิดควันและนำไปจ่อที่ข้างใต้รังต่อ ต่อจะเมากวันบางตัวอาจหนีออกจากรัง ในขณะที่บางตัวจะตายอยู่ในรัง ชาวบ้านจะนำรังต่อมานั่งหรือปิ้งกินกับแจ่ว

กบ เขียด และอึ่ง

ช่วงฤดูฝนจะพบเขียด กบ อึ่งอ่าง เป็นจำนวนมาก วันที่ฝนตกถ้าได้ยินเสียงเขียด กบ อึ่งอ่างร้องดัง ชาวบ้านจะออกไปส่องเขียด กบ และอึ่ง ในท้องนาและไร่ โดยใช้ไฟฉายที่ติดแบตเตอรี่ส่องสว่างกลางนาและไร่ แล้วใช้มือจับ ใส่ข้องที่สะพายติดตัว

หากเป็นฤดูแล้งเขียดจำศีลอยู่ใต้ดินในหนองน้ำ เพราะอากาศร้อนจัด ชาวบ้านจะใช้จอบและเสียมขุดหาเขียดตามรอยแตกของดินในหนองน้ำ ส่วนช่วงต้นฤดูร้อน กบ เขียด และอึ่งอ่างจะออกกลุมาเป็น “อืฮวก” พบได้ตามน้ำนิ่งๆ ชาวบ้านจะใช้สวิงช้อนอืฮวกมาทำเป็นอาหาร

“นัง” ดักกระต่าย

การดักกระต่าย ชาวบ้านจะช่วยกัน 2 คนขึ้นไป เพื่อทำหน้าที่ช่วยกันกาง “นัง” (เครื่องดักกระต่าย) และผลัดกันเฝ้าดูกระต่าย นังประกอบด้วยคาน้ำโปร่ง ถักด้วยเชือกหรือด้ายเส้นเล็ก ถักเป็นคาน้ำลายโปร่ง มีเชือกผูกปากคาน้ำคล้ายคาน้ำเก็บลูกบอล เชือกมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เมตร เชือกผูกปากคาน้ำนี้จะผูกติดกับไม้ไผ่ โดยเหลาแล้วทำเป็นรูปโค้งซึ่งเรียกว่า “ขานัง”

การดักกระต่าย ชาวบ้านที่ออกไปดักกระต่ายป่าจะเลือกทำเลที่เป็นป่าละเมาะ ป่าแพะ และออกไปดักกลางคืน เนื่องจากกลางคืนกระต่ายจะมองไม่เห็นวังมาชนคาน้ำได้ง่ายกว่าตอนกลางวัน โดยจะนำนังไปกางครั้งละประมาณ 30-40 นัง เพื่อเป็นการดักกระต่ายให้ทั่วพื้นที่บริเวณนั้น เมื่อได้ทำเลแล้วจะปักขาไม้ไผ่ให้โค้งเป็นรูปครึ่งวงกลม ถ่างปากคาน้ำพาดไว้ที่ขานังให้กว้างพอดีกับช่องขาไม้ไผ่ หากังไม้มากันเป็นแนวรั้งเพื่อบังคับเส้นทางการเดินของกระต่าย เมื่อกางนังเสร็จเรียบร้อยชาวบ้านจะแอบชมบริเวณนั้นตลอดทั้งคืน

เมื่อกระต่ายติดคาน้ำ คาน้ำจะรูดตามแรงดึงแล้วพันตัวกระต่ายไว้ ยิ่งถ้ากระต่ายเดินแรงเท่าใดเชือกคาน้ำจะยิ่งบาดเนื้อกระต่ายให้ถลอกมากขึ้น จนหมดแรงคืน ชาวบ้านจะรีบออกจากที่ซ่อนแล้วนำกระต่ายออกจากที่นังเพื่อทำการดักตัวต่อไป

8.2.4 องค์ความรู้ด้านการจับและหาปลา

บ้านนาเวียงใหญ่มีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติให้จับสัตว์น้ำอยู่ 3 แหล่ง คือ ลำน้ำหมัน ห้วยนา และตามสระน้ำที่อยู่ในพื้นที่นาของตนเอง

จากข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน ในอดีตลำน้ำหมันยังไม่ตื่นเงินเฉกเช่นปัจจุบันและมี “วัง” หรือที่อยู่อาศัยของปลาบริเวณที่มีร่องน้ำลึก และมีกระแสน้ำไหลวนจึงทำปลาและสัตว์น้ำต่างๆ ว่ายมารวมกัน เมื่อยามแล้งระดับน้ำจะลดลง ทำให้ปลาไหลมารวมกันที่วังกันมากขึ้น ชาวนาเวียงจึง

เรียกวังปลาว่าเป็นบ้านของปลาและสัตว์น้ำต่างๆ อย่างไรก็ตามในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา วังปลาได้ลดจำนวนลงเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศของลำน้ำหมันอันเนื่องมาจากการพัฒนาด้านการขุดลอกลำน้ำที่ทำให้วังปลาหายไปเป็นจำนวนมาก



ภาพ 8.4 การสะดุ้ง (ยกขอ) ปลาเป็นอีกวิธีหนึ่งของการจับสัตว์น้ำที่คนไทดำนิยม โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังฝนตกและน้ำหลาก คนไทดำจะไปสะดุ้งปลาตามหัวไร่ปลายนา (บันทึก: 10 ตุลาคม 2556)

นอกจากนี้ชาวนาเวียงใหญ่บางครัวเรือนยังจับปลาและสัตว์น้ำในที่นาของตนเอง ในฤดูฝนหรือระหว่างฤดูทำนา เมื่อฝนตกหนักน้ำป่าไหลบ่าลงสู่ลำน้ำหมัน น้ำจะเอ่อล้นเข้าสู่พื้นที่นา ช่วงเวลาดังกล่าวปลาก็จะไหลจากลำน้ำหมันเข้าสู่नाเป็นจำนวนมาก เช่น ปลาตุก ปลาช่อน ปลาหลด และรวมทั้งหอยต่างๆ ที่ไหลมากับกระแสน้ำ ชาวบ้านจะใช้เครื่องดักปลาพวกไซและอีจู้ที่มีขนาดเล็ก บ้างใหญ่บ้าง ดักตามลำราง คูคลอง และรวมถึงพื้นที่นา บางรายอาจใช้ขอยดักปลา (สะดุ้ง) ได้ทั้งที่ลำน้ำหมันและตามนาได้เช่นกัน

ฤดูร้อนแม่น้ำหมันจะลดระดับ ชาวนาเวียงและเพื่อนบ้านใกล้เคียงจะลงหาปลาที่ลำน้ำด้วยวิธีต่างๆ โดยใช้เครื่องมือหาปลาพื้นบ้านที่ส่วนใหญ่สานมาจากไม้ไผ่ และมีบางชิ้นที่ใช้เชือกในล่อนเป็นส่วนประกอบ เช่น อีจู้ ไซ สุ่ม ฯลฯ ในการดักปลาและสัตว์น้ำ นอกจากนี้ยังมีการใช้ข่ายในล่อนในการจับปลาโดยต้องใช้คนร่วมกันอย่างน้อย 3 คนเป็นองค์ในการใช้ข่ายดักลากปลาบริเวณที่เป็นวังปลา



ภาพ 8.5 อีจู้จำนวนมากมายที่แขวนตามฝาผนังบ้านน่าจะเป็นหนึ่งภาพสะท้อนภูมิปัญญาในการจับสัตว์น้ำอย่าง ปลาไหล ได้เป็นอย่างดี ในภาพคืออีจู้จากบ้านหลังหนึ่งในหมู่บ้านนาเวียงใหญ่

ส่วนบ้านห้วยตาดจะมีแหล่งธรรมชาติในการหาและจับสัตว์น้ำที่สำคัญ คือ ลำห้วยตาด ลำห้วยสอก สระน้ำชุมชน และรวมถึงสระน้ำในพื้นที่ไร่ของส่วนบุคคล

ห้วยตาดเป็นลำน้ำสายเล็กๆ ที่ไหลผ่านกลางหมู่บ้านจากทิศตะวันออกสู่ทิศตะวันตก ก่อนไหลไปรวมกับลำห้วยสอกที่ท้ายหมู่บ้าน ในอดีตลำห้วยสอกมีปริมาณมากพอที่จะมีน้ำตลอดทั้งปี แต่ในช่วง 5-6 ปีที่ผ่านมาปริมาณน้ำกลับลดอย่างมาก โดยเฉพาะเมื่อเข้าหน้าแล้งน้ำจะแห้งขอดอย่างไม่เคยปรากฏมาก่อน ดังนั้นชาวบ้านจะดักและหาปลาบริเวณนี้ได้เฉพาะช่วงฤดูฝน ตรงกันข้ามลำห้วยสอกถือเป็นแหล่งจับสัตว์น้ำแหล่งใหญ่ของหมู่บ้านที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยสัตว์น้ำ

นอกจากนี้บ้านห้วยตาดยังมีสระน้ำชุมชน 2 สระ สระทั้งสองได้รับเงินสนับสนุนของรัฐบาล สระแรกอยู่เหนือวัดมัชฌิมาวาสขึ้นไปทางแถบภูอั้งลัง อีกสระอยู่ทางด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้าน สระนี้มีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อใช้ทางการเกษตร จะเปิดให้ชาวบ้านร่วมกันจับปลาปีละครั้ง ในช่วงปลายฤดูหนาว โดยชาวบ้านที่จะต้องจ่ายเงินค่าบำรุงสระต่อคนที่ไม่สูงนักก่อนจับปลา เพื่อ

นำไปซื้อพันธุ์ปลาปล่อยให้เติบโตตามธรรมชาติ เมื่อครบปีก็จะเปิดให้จับกันอีกครั้ง โดยจะใช้เครื่องมือพื้นบ้านในการจับปลาและสัตว์น้ำ

ชาวห้วยตาดที่มีสระน้ำในที่ดินของตนเองยังสามารถหาปลาได้จากสระของตนเอง ถือเป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้สะดวกต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร หากทว่าก็จำกัดเฉพาะครัวเรือนที่มีความพร้อมด้านที่ดินเท่านั้น

จึงเห็นได้ว่าทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดอุดมสมบูรณ์ด้วยแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติ เช่น ป่าไม้และแม่น้ำ ด้วยเหตุนี้การจับปลา ล่าสัตว์ และเก็บของป่า จึงถือเป็นวิถีการดำรงชีพที่สำคัญของชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านที่สัมพันธ์กับฤดูกาลและกิจกรรมทางการเกษตร เช่น การหาเห็ดตามฤดูกาล การหาของป่าอย่างหน่อไม้ช่วงหน้าฝน ฯลฯ ขณะเดียวกันชาวบ้านก็มีองค์ความรู้ในการจัดการเรื่องดังกล่าว ทั้งอย่างซับซ้อนและง่ายแตกต่างกันออกไปตามเงื่อนไขภูมิโนเทศที่มีส่วนสำคัญต่อการกำหนดรูปแบบขององค์ความรู้ดังกล่าว

บทที่ 9

พืชอาหาร พืชเศรษฐกิจ และสัตว์เลี้ยง

“ซูเปอร์มาร์เกต” สร้างเองจากข้างบ้าน

พืชอาหาร พืชเศรษฐกิจ และสัตว์เลี้ยง ก็คือ “ซูเปอร์มาร์เกต” ที่ชาวบ้านสร้างเองหรือได้จากแหล่งอาหารจากการเกษตร ซึ่งประกอบด้วย การปลูกข้าว การทำไร่ การทำสวน และการปลูกผักตามพื้นที่ต่างๆ รวมถึงสัตว์เลี้ยงจำพวกไก่ ปลา และเป็ด ซึ่งอาจจะอยู่เป็นบริเวณไร่และ/หรือนาตามภูมิวนเกษตรของแต่ละครัวเรือนและหมู่บ้าน อย่างไรก็ตามระบบการทำการเกษตรที่โดดเด่นของพื้นที่ลุ่มอย่างบ้านนาเวียงใหญ่และพื้นที่สูงอย่างบ้านห้วยตาดก็คือ การปลูกข้าวนาข้าวท่วหรือที่เรียกสั้นๆ ว่า การทำ “ข้าวนา” กับการทำ “ข้าวไร่” ตามลำดับ นอกจากนี้ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านยังปลูกข้าวโพด ถั่วดำ และมะขามหวาน ในกรณีบ้านห้วยตาดบางครัวเรือนยังนิยมปลูกกะทกรก แก้วมังกร และยางพารา เป็นต้น รวมทั้งบางครัวเรือนยังปลูกพืชผักเพื่อบริโภคในครัวเรือนและส่งขาย การปลูกข้าวโพด คนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจะปลูกข้าวโพดสำหรับเลี้ยงสัตว์ แม้จะไม่ได้ใช้เป็นอาหาร หากว่าข้าวโพดสัมพันธ์กับเป็นพืชเศรษฐกิจที่สัมพันธ์โดยตรงกับความมั่นคงทางอาหารของชุมชน เนื่องจากเกี่ยวข้องกับระบบการจัดการที่ดินทำการเกษตรและรายได้ของครัวเรือน ด้วยเหตุนี้การกล่าวถึงพืชอาหารจากการเกษตรจึงหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะกล่าวถึงพืชเศรษฐกิจที่สำคัญในฐานะแหล่งเงินรายได้และแหล่งการผลิตที่ใช้พื้นที่การเกษตรของครัวเรือนหนึ่งๆ เป็นจำนวนมาก และรวมถึงสัตว์เลี้ยงจำพวกปลาและไก่ก็ถือว่ามีความสำคัญต่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ดังนั้นเนื้อหาส่วนนี้จะแบ่งโครงสร้างออกเป็น 3 ส่วน คือ พืชอาหารจากการเกษตร พืชเศรษฐกิจ ท้ายสุดคือสัตว์เลี้ยงและปลา

9.1 พืชอาหารจากการเกษตร

พืชอาหารจากการเกษตรของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดที่สำคัญก็คือข้าว ชาวบ้านจะปลูกตามที่นาและที่ไร่ การปลูกข้าวจะเน้นปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก ส่วนพืชผักและผลไม้จะปลูกตามหัวไร่ปลายนา ที่สวน และตามที่ว่างในเนื้อที่บ้าน ตลอดจนริมรั้ว ข้างทาง และริมแม่น้ำ กรณีพืชผักและผลไม้ก็เช่นกันจะปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือน มีครัวเรือนไม่มากนักที่ปลูกเพื่อขาย

9.1.1 ข้าว

บ้านนาเวียงใหญ่: ชาวนาเวียงใหญ่ปลูกข้าวนาดำ (ทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า โดยจะปลูกข้าวเหนียวในปริมาณที่มากกว่า) ในอดีตมีการปลูกข้าวพื้นบ้านหลากหลายสายพันธุ์เช่นกัน เช่น ข้าวหมากใหญ่ ข้าวหมาใน ข้าวบักขี้ตม ข้าวเกล็ดเต่า ฯลฯ ดังปรากฏรายละเอียดในตารางแสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกในบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ต่อมาชาวบ้านได้เปลี่ยนมาปลูกข้าวสายพันธุ์ใหม่ เช่น ข้าวหอมสกล เมื่อช่วง 10 กว่าปีที่ผ่านมา จากการส่งเสริมของภาครัฐ โดยชาวบ้านเชื่อว่าข้าวสายพันธุ์ใหม่จะให้ผลผลิตที่สูงกว่าและเมื่อเวลาหุง เนื้อข้าวจะมีเนื้อนุ่มนวลกว่าข้าวพื้นเมือง

บ้านห้วยตาด: บ้านห้วยตาดปลูกข้าวไร่ (ข้าวเหนียวและข้าวเจ้า โดยจะปลูกข้าวเหนียวในปริมาณที่มากกว่า) บนพื้นที่สูง ในอดีตชาวห้วยตาดนิยมปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองหลากหลายชนิดพันธุ์ เช่น ข้าวแดง, ข้าวทอง, ข้าวเมงมี, ข้าวหมากไร่, ข้าวบิด ฯลฯ ดังปรากฏรายละเอียดในตารางแสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกในบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด อย่างไรก็ตามเมื่อพืชเศรษฐกิจอย่างข้าวโพดได้เข้ามามีบทบาทในหมู่บ้าน ข้าวสายพันธุ์พื้นบ้านก็เริ่มหายไปจากชุมชนที่ละพันธุ์สองพันธุ์เนื่องจากชาวบ้านหันไปปลูกข้าวโพดกันเป็นจำนวนมากและลดการปลูกข้าวลง จึงทำให้พันธุ์ข้าวพื้นบ้านหลายชนิดพันธุ์ลดจำนวนลงไปโดยปริยาย

ตาราง 9.1 พันธุ์ข้าวที่ปลูกในบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด

พันธุ์ข้าว	ลักษณะเมล็ด	บ้านนาเวียงใหญ่		บ้านห้วยตาด	
		อดีต	ปัจจุบัน	อดีต	ปัจจุบัน
ข้าวแดง	เมล็ดยาวเนื้อสีออกแดงและแข็ง			✓	
ข้าวทอง	เมล็ดยาวเนื้อน้ำตาลและแข็ง			✓	
ข้าวเม้า	เมล็ดยาวเนื้อสีน้ำตาลและนุ่ม			✓	✓
ข้าวเมงมี (ข้าวเจ้า)	เมล็ดป้อมสีขาวยาวและแข็ง			✓	
ข้าวขวัญเกลี้ยง/หางปลาไหล	เมล็ดป้อมเนื้อสีนวลและนุ่ม			✓	✓
ข้าวหมอกใหญ่ (ข้าวเจ้า)	เมล็ดป้อมเนื้อสีขาวยาวและแข็ง	✓			
ข้าวหมากกุ	เมล็ดสั้นเนื้อสีน้ำตาลอ่อนและแข็ง			✓	
ข้าวหมากไร่	เมล็ดป้อมเนื้อสีขาวยาวและนุ่ม			✓	
ข้าวหมากเหลื่อม	เมล็ดสั้นเนื้อสีน้ำตาลอ่อนและแข็ง			✓	
ข้าวหางปลาไหล	เมล็ดป้อมเนื้อสีน้ำตาลอ่อนและแข็ง	✓			
ข้าวหมากบิด	เมล็ดป้อมเนื้อสีน้ำตาลและแข็ง			✓	

ข้าวชีวจันทร์/ชน	เมล็ดข้าวเนื้อสีนวลและนุ่ม			✓	
ข้าวเล็บช้าง	เมล็ดข้าวเนื้อสีขาวและนุ่ม			✓	✓
ข้าวบั๊กหนาม	เมล็ดข้าวเนื้อสีขาวและแข็ง	✓			
ข้าวจิตรม	เมล็ดป้อมเนื้อนวลและแข็ง	✓			
ข้าวกลาย	เมล็ดป้อมเนื้อนวลและแข็ง	✓			
ข้าวเกล็ดเต่า (ข้าวคอก)	เมล็ดป้อมเนื้อนวลและแข็ง	✓			
ข้าวบั๊กดิบ (ข้าวคอก)	เมล็ดป้อมเนื้อนวลและแข็ง	✓			
ข้าวเหลืองใหญ่	เมล็ดข้าวเนื้อสีเหลืองและแข็ง	✓			
ข้าวบั๊กปัว	เมล็ดป้อมเนื้อสีขาวและแข็ง	✓			
ข้าวหงอนช้าง	เมล็ดข้าวเนื้อสีขาวและแข็ง	✓		✓	
ข้ากล่ำ	เมล็ดข้าวเนื้อดำ, นุ่มและหอม	✓		✓	✓
ข้าวหอมอุบล	เมล็ดข้าวเนื้อขาว, นุ่ม, และหอม		✓		
ข้าวหอมภูพาน	เมล็ดข้าวเนื้อขาว, นุ่ม, และมีกลิ่นหอม		✓		
ข้าวม้ง (ข้าวเจ้า)	เมล็ดข้าวเนื้อขาวและนุ่ม				✓
ข้าวแม่ขุนขวม	เมล็ดสั้นเนื้อดำและนุ่ม				✓
ข้าวเหนียวญี่ปุ่น	เมล็ดสั้นเนื้อดำ, นุ่ม, และหอม				✓
ข้าวกระแสน	เมล็ดข้าวเนื้อออกแดงดำและนุ่ม		✓		

ที่มา: งานภาคสนาม 2556-57

อย่างไรก็ตามเมื่อเปรียบเทียบการปลูกข้าวสายพันธุ์พื้นเมืองระหว่างบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด จะพบว่าบ้านห้วยตาดมีชนิดพันธุ์พื้นเมืองมากกว่า พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ชาวห้วยตาดนิยมปลูกคือ ข้าวแก้ว ข้าวชิวเกลี้ยงและข้าวกำ สิ่งที่น่าสังเกตคือมีครัวเรือนหนึ่งได้รับเลือกเป็นตัวแทนจากมหาวิทยาลัยขอนแก่นเมื่อ 3-4 ปีก่อน ให้เป็นแหล่งขยายสายพันธุ์ข้าวพื้นเมือง เช่น ข้าวหอมญี่ปุ่นและข้าวขุนขวม จึงทำให้หมู่บ้านห้วยตาดมีการรื้อฟื้นและส่งเสริมข้าวพื้นเมืองสายพันธุ์ใหม่ที่เหมาะสมกับพื้นที่มากขึ้น อย่างไรก็ตามการปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองดังกล่าวกลับมีปัญหาในปัจจุบัน เพราะโรงสีชุมชนในหมู่บ้านไม่รับสีเนื่องจากรำข้าวพื้นเมืองขายไม่ได้ เนื่องจากสัตว์พวกเป็ดไก่และหมูไม่กินรำข้าวพวกนี้ ส่วนเหตุผลในการปลูกข้าวเจ้าของ 2 หมู่บ้าน ชาวบ้านให้เหตุผลว่า แม้วัฒนธรรมคน “บ้านนา” และ “บ้านไร่” จะกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก หากทว่าเหตุผลที่ครัวเรือนต้องปลูกข้าวเจ้าก็เพื่อสำรองและเก็บให้ญาติที่ทำงานอยู่ต่างถิ่นหรือไว้ต้อนรับแขกผู้มาเยือน

9.1.2 พืช

บ้านนาเวียงใหญ่: ชาวนาเวียงใหญ่มีการปลูกพืชเพื่อใช้ประโยชน์ในครัวเรือนต่างๆ รวบรวมได้ 108 ชนิดพันธุ์ พืชทั้งหมดสามารถระบุชื่อตามหลักอนุกรมวิธานได้ 42 วงศ์ ดังปรากฏรายละเอียดในอนุกรมวิธานพืชที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่ปลูกในภาคผนวก วงศ์พืชที่ปลูกมากที่สุดคือ Cucurbitaceae, Gramineae, และ Zingiberaceae พบอย่าง 8 ชนิดพันธุ์ เช่น วงศ์ Cucurbitaceae มีพืชจำพวกผักบุ้ง แดงกวา ฟักหอม บักอี น้ำเต้า มะระจีน กักขั่ว บวบ และตำลึง, วงศ์ Gramineae มีพืชจำพวกไผ่น้ำเต้า ตะไคร้ อ้อย ข้าว ข้าวโพด และวงศ์ Zingiberaceae มีพืชจำพวกข่า กระชาย กระเจียว ขมิ้นขาว กระชายดำ อีตูป ไพล และขิง ขณะที่วงศ์ Euphorbiaceae พบ 6 ชนิดพันธุ์ คือ มะไฟป่า โกสน มัน มะยม ละหุ่ง และผักหวานบ้าน และวงศ์ Leguminosae-mimosoideae พบ 6 ชนิดพันธุ์ เช่นกันคือ ผักเน่า มะขามเทศ อัญชัน ถั่วแปบ แคบ้าน และถั่วฝักยาว ส่วนวงศ์ Fabaceae, Leguminosae-Caesalpinioideae และ Solanaceae พบอย่างละ 5 ชนิดพันธุ์ หากแบ่งตามลักษณะวิสัยของพันธุ์พืช บ้านนาเวียงใหญ่แบ่งเป็นไม้เลื้อย 17 ชนิดพันธุ์ ไม้ล้มลุก 38 ชนิดพันธุ์ ไม้พุ่ม 28 ชนิดพันธุ์ และไม้ยืนต้น 25 ชนิดพันธุ์ ดังปรากฏรายละเอียดในภาคผนวก อย่างไรก็ตามหากพิจารณาเฉพาะพืชอาหารที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่ โดยแบ่งตามฤดูกาลสรุปได้ตามตารางพืชอาหารที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกโดยแบ่งตามฤดูกาล

ตาราง 9.2 พืชอาหารที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกโดยแบ่งตามฤดูกาล

ฤดู	ชื่อท้องถิ่น/สามัญ	
ร้อน	พืช	1.บอนดำ, 2.เผือก, 3.เผือกดำ, 4.เผือกหอม, 5.งิ้ว, 6.มันคั่ว, 7.สะทอน
	ผลไม้	1.มะปราง, 2.หมากม่วง, 3.มะไฟป่า, 4.มะขาม, 5.มะขามเทศ, 6.ชมพู่, 7.พุทรา, 8.ส้ม
ฝน	พืช	1.ผักคายา, 2.ผักกะโดน, 3.ปอ, 4.กระเจียว, 5.อีตูป, 6. ขิง
	ผลไม้	1.ชมพู่, 2.ส้มโอ, 3.ลิ้นจี่
หนาว	พืช	1.บอนดำ, 2.เผือก, 3.เผือกดำ, 4.เผือกหอม, 5.มันคั่ว, 6.มันสำปะหลัง, 7.ถั่วแระ, 8.ขมิ้นขาว, 9. กระชายดำ, 10.ขิง
	ผลไม้	1.มะขาม, 2.มะขามเทศ, 3.ส้ม

ทุกฤดู	พืช	1.ผักบัว (หอม), 2.บักหุ้ง (มะละกอ), 3.ผักบุ้ง, 4.แตงกวา, 5.ฟักหอม (แฟง), 6.บักอี (ฟุ้งทอง), 7. น้ำเต้า, 8.มะระจีน, 9.ฟักข้าว, 10.บวบงู, 11.ตำลึง, 12.ลิ้นมังกร, 13.ผักหวานบ้าน, 14.ส้มป่อย, 15. แด, 16.จีเหล็ก, 17.ไผ่น้ำเต้า, 18.ตะไคร้, 19.ผักแมงดา (สระแห่น), 20.โหราพา, 21.ยี่ห่วย, 22. กะเพรา, 23.กระถิน, 24.ผักเน่า (ชะอม), 25.ถั่วแปบ, 26.แคบ้าน, 27.ถั่วฝักยาว, 28.กระเจี๊ยบแดง, 29.สะเดา, 30.หมาน้อย, 31.ย่านาง, 32.มะรุม, 33.เขม็ด, 34.อีเลิส (ชะพลู), 35.มะนาว, 36.มะกรูด, 37.พริก, 38.มะเขือเทศ, 39.มะเขือเปราะ, 40.หมากแข้ง (มะเขือพวง), 41. ผักชีใบเลื่อย, 42.ส้มออบ แอบ, 43.ข่า, 44.กระชาย
	ผลไม้	1.หมากเขียว (น้อยหน่า), 2.หมากนัต (สับปะรด), 3.แก้วมังกร, 4.มะขม, 5.อ้อย, 6.ข้าวโพด, 7.บักมี (ขนุน) 8.กล้วย, 9.บักดา (ฝรั่ง) 10.มะเฟือง, 11.หมากพร้าว

ที่มา: ภาคสนาม (2556)

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือพืชอาหารที่ชาวบ้านปลูกพบทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือพืชอาหารที่ชาวบ้านปลูกพบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่

นอกจากนี้หากพิจารณาในแง่พืชอาหารที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกและใช้กินเป็นประจำและแบ่งตามฤดูกาลจะพบเพียงพืชเท่านั้น ขณะที่ผลไม้ชาวบ้านจะกินเพียงบางโอกาสหรือไม่ได้กินประจำ สรุปรายละเอียดพืชอาหารดังกล่าวได้ดังนี้

ฤดูร้อน: ฤดูร้อนหรือช่วงเดือนมีนาคม-มิถุนายน ชาวบ้านห้วยตาดมีพืชผักที่ใช้กินเป็นอาหารหลัก 5 ชนิดพันธุ์ ดังปรากฏรายละเอียดในตารางปฏิทินพืชอาหารที่ชาวบ้านปลูก พืชผักที่มีความโดดเด่นในช่วงเดือนดังกล่าว คือ พืชจำพวกหัวที่สามารถใช้กินแทนข้าวได้ คือ บอนดำ, เผือก, เผือกดำ, และเผือกหอม ส่วนพืชที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นก็คือ ผักสะทอน (ไม้ยืนต้น) ที่ชาวบ้านจะนำไปหมักและผ่านขั้นตอนการทำอาหารออกมาเป็นเครื่องปรุงรสอาหารใส่ยาและแกงต่างๆ

ฤดูฝน: ฤดูฝนหรือช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม ชาวบ้านนามีพืชผักที่ใช้กินประจำมีมากถึง 5 ชนิดพันธุ์ ส่วนใหญ่จะเป็นผักที่ใช้กินสดๆ หรือนึ่งแก้มกับอาหารพวกยาและน้ำพริก คือ ผักคายา, ผักกะโดน, กระเจียว, และอีตูป ส่วนจึงชาวบ้านจะนำไปเป็นส่วนผสมสำคัญของแกงต่างๆ

ฤดูหนาว: ฤดูหนาวช่วงเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ พบพืชผักที่ชาวบ้านปากินเป็นประจำ อยู่ 7 ชนิดพันธุ์ เกือบทั้งหมดจะเป็นอาหารประเภทหัวเหมือนกับช่วงเดือนมีนาคม-มิถุนายนหรือฤดูร้อน ที่ชาวบ้านนำใช้กินแทนข้าว คือ เผือก, เผือกดำ, เผือกหอม, และมันสำปะหลัง ส่วนบอนดำจะนำไปแกง นอกจากนี้ ยังมีมันขาวที่ชาวบ้านนิยมนำไปกินสดๆ เป็นเครื่องเคียงยาและน้ำพริก และจึงใช้เป็นส่วนผสมของแกงต่างๆ

ทุกฤดู: ช่วงเวลาตลอดทั้งปีหรือทุกฤดูพบพืชผักที่ชาวบ้านากินเป็นอาหารหลักมากถึง 41 ชนิดพันธุ์ พืชแต่ละชนิดพันธุ์มีความโดดเด่นและสำคัญต่อครัวเรือน เพราะชาวบ้านจะปลูกไว้ริม

บ้านห้วยตาด: พืชที่ปลูกเพื่อใช้ประโยชน์ด้านต่างๆ ในครัวเรือนจำนวน 107 ชนิดพันธุ์ สามารถระบุชื่อหลักอนุกรมวิธานได้ทั้งหมด แบ่งได้ 42 วงศ์ วงศ์ Cucurbitaceae, Gramineae, และ Zingiberaceae พบวงศ์ละ 8 ชนิดพันธุ์ ขณะที่วงศ์ Euphorbiaceae และ Leguminosae-mimosoideae พบวงศ์ละ 6 ชนิดพันธุ์ ส่วนวงศ์ Fabaceae, Leguminosae-Caesalpinioideae และ Solanaceae พบวงศ์ละ 5 ชนิดพันธุ์ จำนวนวงศ์อื่นๆ แสดงรายละเอียดในอนุกรมวิธานพืชที่ชาวห้วยตาดปลูกในภาคผนวก หากแบ่งตามลักษณะวิสัยของพันธุ์พืช บ้านนาเวียงแบ่งได้เป็น ไม้เลื้อย 17 ชนิดพันธุ์, ไม้ล้มลุก 38 ชนิดพันธุ์, ไม้พุ่ม 28 ชนิดพันธุ์, และไม้ยืนต้น 25 ชนิดพันธุ์ ส่วนวิสัยพันธุ์พืชบ้านห้วยตาดจะพบชนิดพันธุ์เดียวกับบ้านนาเวียง ยกเว้นไม้พุ่มที่บ้านห้วยตาดมีน้อยกว่า 1 ชนิดพันธุ์ ดังปรากฏในภาคผนวกเช่นกัน

อย่างไรก็ตามหากแบ่งเฉพาะพืชที่กินได้และแบ่งตามฤดูกาลเก็บเกี่ยวจะพบว่า บ้านห้วยตาดจะมีลักษณะเช่นเดียวกับนาเวียงใหญ่ยกเว้นฤดูฝนจะไม่พบพืชผัก 3 ชนิดพันธุ์ คือ ผักถั่ว, ผักกะโดน, และอีตุงเนื่องจากพืชผักดังกล่าวเจริญเติบโตได้เฉพาะที่ราบลุ่ม ดังปรากฏรายละเอียดในตารางปฏิทินพืชเกษตรที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกและใช้กินเป็นประจำ ส่วนพืชที่ชาวห้วยตาดกินเป็นอาหารประจำจะมีลักษณะเช่นเดียวกับบ้านนาเวียงใหญ่ ยกเว้นช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม หรือฤดูฝนที่พบพืชเพียง 2 ชนิดพันธุ์ คือ กระเจียวและจิงเท้านั้น ดังปรากฏรายละเอียดในตารางปฏิทินพืชเกษตรที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกและใช้กินเป็นประจำ

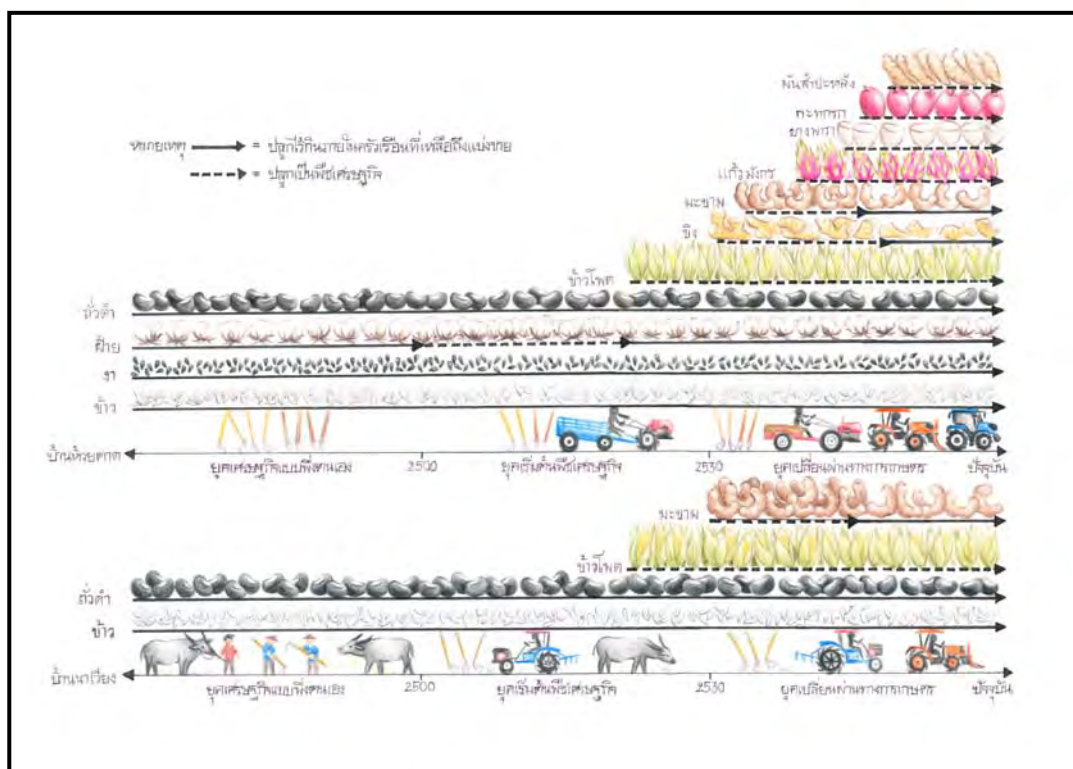
สิ่งที่น่าสังเกตคือพืชที่ชาวบ้านปลูกและกินได้หลายชนิด ที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดนำไปปรุงแต่งอาหารได้หลากหลายสำหรับ อาจกินเป็นผักแกล้ม ปรุงรส หรือส่วนผสมของแกง เช่น ผักบัว (หอม), มะละกอ (บักหุ้ง), ผักบุ้ง, พริกหอม (แฟง), บักอี (พักทอง), และน้ำเต้า เป็นต้น ด้วยเหตุนี้เอง พืชผักที่ชาวบ้านเก็บเกี่ยวได้ตลอดทั้งปีหรือทุกฤดูจึงมีจำนวนสายพันธุ์และชนิดมากกว่าช่วงอื่นๆ เป็นเพราะพืชผักเหล่านี้เป็นอาหารหลักที่สำคัญของครัวเรือนในการปรุงแต่งสำหรับเมนูต่างๆ นั่นเอง

9.1.3 พืชสวนครัว

พืชผักสวนครัวที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูก พบว่ามีรูปแบบการปลูกที่น่าสนใจทั้งรูปแบบที่นิยมปลูก วิธีการปลูก พัฒนาการและการเปลี่ยนแปลง ผลการศึกษาสรุปได้ตามตาราง แสดงรูปแบบและการเปลี่ยนแปลงในการปลูกพืชผักสวนครัวของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

ตาราง 9.4 รูปแบบและการเปลี่ยนแปลงในการปลูกพืชผักสวนครัวของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

วิธีการปลูก	พืชที่นิยมปลูก	อดีต	ปัจจุบัน
แปลงริมแม่น้ำ	สารพัด: พริก, มะเขือเทศ, มะเขือจาน, มะเขือพวง, ต้นแมงลัก, โหระพา, ตะไคร้, ต้นหอม, ผักกาด, กวางตุ้งดอก (รูปแบบการปลูกมีทั้งผสมกัน และปลูกแบบเป็นระเบียบเป็นแปลงแต่อยู่ในพื้นที่เล็กๆ)	แม่น้ำลำคลอง โดยเฉพาะแม่น้ำหมีมีน้ำเพียงพอที่จะใช้รดน้ำพืชผักสวนครัวตลอดฤดูกาล น้ำมีมากจนเกือบล้นตลิ่งทำให้ชาวบ้านง่ายต่อการเดินขึ้นลงใน การตัดรดผัก ผักที่ปลูกริมน้ำจะผลัดเปลี่ยนตามฤดู ส่วนมากจะปลูกฤดูหนาว เพราะไม่ต้องกลัวน้ำหลาก และอากาศที่หนาวเย็นทำให้ปลูกพืชผักปลูกได้หลายชนิด	มีการปลูกริมแม่น้ำ แต่ปลูกได้เพียงบางหมู่บ้านหรือบางครัวเรือนเท่านั้น เพราะบางหมู่บ้านที่แม่น้ำเดินขึ้น ไม่สะดวกในการปลูก คนสมัยใหม่ที่ปลูกผักกินเองก็จะปลูกหลังบ้าน ข้างบ้านแล้วแต่สะดวก และมักใช้ประปราดพืชผัก
รางไม้	ผักชี, หอม, สะระแหน่	มีหลายครัวเรือนที่ปลูกพืชผักสวนครัวบนรางไม้ โดยเฉพาะที่ต้องใช้กินเป็นประจำ จะอาศัยความรวดเร็วที่จะนำมาปรุงอาหาร ประกอบกับสมัยก่อนรางไม้ไผ่หรือไม้เนื้อแข็งหาได้ง่าย และส่วนใหญ่ใช้เป็นท่อน้ำล้างจาน ล้างเนื้อ ล้างปลา ที่ไม่มาก จะได้เป็นปุ๋ยไปในตัว	ไม่ค่อยนิยม หารางไม้ยาก
กระถาง/กระป๋อง	ผักชี, หอม, สะระแหน่	มีหลายครัวเรือนที่ปลูกพืชผักสวนครัวในกระถาง โดยเฉพาะที่ต้องใช้ประจำ อาศัยความรวดเร็วที่จะนำมาปรุงอาหาร ด้วย กระถางที่ใช้ ก็จะเป็นกระถางเก่าบ้าง ตอไม้เก่าบ้าง ซึ่งก็ประยุกต์ภาชนะที่สามารถหาได้ น้ำที่รดก็ใช้น้ำล้างจาน ล้างเนื้อ ล้างปลาบ้าง จะได้เป็นปุ๋ยไปในตัว เช่น ต้นหอม สะระแหน่ ผักแพว ฯลฯ	ยังมีหลายครัวเรือนที่ปลูกพืชผักสวนครัว ในกระถาง กระถางที่ใช้ ก็จะเป็นกะละมังเก่า ขางรถยนต์เก่า ซึ่งก็ประยุกต์ตามสมัยหรือภาชนะที่สามารถหาได้
ปลูกริมรั้ว	มะละกอ, แคน, ชะอม, กระถิน, ผักหวานบ้าน, มะกรูด, ข่า, มะนาว กล้าย	สมัยก่อนนิยมปลูกผักริมรั้วกันมาก เนื่องจากรั้วสมัยก่อนทำด้วยไม้พืชผักใช้อาศัยได้ โดยไม่ต้องไปทำร้านให้ใหม่ให้เสียเวลาเช่น ถั่วแปบ ถั่วฝักยาว ถั่วพู ฯลฯ	ไม่นิยมเนื่องจากรั้วปัจจุบัน ทำด้วยเหล็กหรือสแตนเลส พืชผักอาศัยไม่ได้ ต้องไปทำร้านให้ต่างหาก หรือบางบ้านที่ต้องการโชว์ความสวยงามของรั้วจึงไม่อยากให้มีอะไรไปปิดบัง
ร้าน (ไม้)	ถั่วฝักยาว, บวบ,	ปลูกตามริมรั้วหรือหัวไร่ปลายนา รวมถึง	เหมือนสมัยก่อน



ภาพเขียน 9.2 จำลองเวลาชีวิตข้าวและพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด

9.2.1 ฝ้าย

ฝ้าย (*Gossypium herbaceum* L.) เป็นพืชที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูกมาเป็นเวลานาน ในส่วนของบ้านนาเวียงใหญ่ปลูกฝ้ายเพียงเล็กน้อยเพื่อใช้ในครัวเรือน ส่วนบ้านห้วยตาดปลูกฝ้ายเป็นพืชเศรษฐกิจ สมัยก่อนฝ้ายจากหมู่บ้านนี้ถือว่ามีชื่อเสียงอันดับต้นๆ ของเมืองไทยเพราะมีคุณภาพดี

บ้านห้วยตาดปลูกฝ้าย “ฝ้ายดอน” หรือพันธุ์ฝ้ายศรีสำโรง 2 มีความสูงราว 123 เซนติเมตร ปลูกในช่วงเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม หลังจากนั้นราว 50 วัน ต้นฝ้ายจะออกดอก รวมระยะเวลาเก็บเกี่ยวได้ 120-160 วัน ให้ผลผลิตราว 280-330 กิโลกรัมต่อไร่

อย่างไรก็ตาม พันธุ์ฝ้ายศรีสำโรง 2 ก็มีข้อจำกัดหลายประการเกี่ยวกับเงื่อนไขของสภาพพื้นที่ที่ปลูก ทั้งในเรื่องการเจริญเติบโตที่ไม่สู้ดีนัก รวมถึงแมลงและศัตรูพืชที่ระบาดอย่างหนัก ทำให้ชาวบ้านต้องใช้สารเคมีทางการเกษตรไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยและยาฆ่าแมลงเป็นจำนวนมาก ท้ายที่สุดชาวบ้านทั้งหมดจึงตัดสินใจหันไปปลูกพืชเศรษฐกิจอื่นที่ได้ราคาสูงกว่า ซึ่งนั่นก็คือ ข้าวโพด ปัจจุบันครัวเรือนต่างๆ ปลูกฝ้ายตามแบบธรรมชาติไว้ใช้เฉพาะในครัวเรือนตนเองเท่านั้น

9.2.2 งา

งา (*Sesamum indicum* L.) เป็นพืชที่ปลูกเฉพาะพื้นที่สูง ปลูกเฉพาะบ้านห้วยตาดเท่านั้น ชาวบ้านนิยมปลูกงา 3 สายพันธุ์คือ งาขาว งาดำ และงาเทา ในอดีต บ้านห้วยตาดปลูกงาเพื่อบริโภคในครัวเรือน ส่วนที่เหลือจึงแบ่งขายให้กับเพื่อนบ้านและตลาด ในปัจจุบันชาวห้วยตาดยังคงปลูกงา โดยปลูกแบบธรรมชาติ ปล่อยให้ต้นงาขึ้นตามขอบพื้นที่ไร่และที่ดินตนเอง ตามปกติงาจะออกดอกหลังจากปลูกแล้ว 30-40 วัน หลังจากนั้นอีก 70-80 วันก็เก็บเกี่ยวได้ ฝักหนึ่งๆ จะให้เมล็ดประมาณ 70-100 เมล็ด

9.2.3 ถั่วดำ

ถั่วดำ (*Phaseolus mungo* Linn.) เป็นไม้ล้มลุกที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดนิยมปลูกมาเมื่อหลายสิบปีก่อน ชาวบ้านจะปลูกหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตข้าวหรือข้าวโพดแล้วเสร็จ ส่วนสายพันธุ์มีทั้งพื้นเมืองและพันธุ์เกษตรสายพันธุ์ใหม่ที่ให้เมล็ดโตและใหญ่กว่า จากการศึกษาพบว่า บ้านนาเวียงใหญ่มีน้อยครัวเรือนที่ปลูกถั่วดำ ขณะที่บ้านห้วยตาดมีหลายครัวเรือนนิยมปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจเสริมและเพื่อบำรุงดิน

9.2.4 มะขามหวาน

มะขามหวาน (*Tamarindus indica* Linn.) เป็นไม้ยืนต้น มีความสูงราว 10-12 เมตร มีทรงเป็นพุ่ม เป็นพืชเศรษฐกิจอีกสายพันธุ์หนึ่งที่บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐ กล่าวคือหลังจากที่เกษตรกรจังหวัดเพชรบูรณ์ปลูกและขายมะขามหวานแล้วได้ราคาดี ภาครัฐจึงส่งเสริมให้ชาวด่านซ้ายปลูกซึ่งรวมถึงบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาด ส่วนสายพันธุ์ที่ภาครัฐส่งเสริมให้ปลูกคือ พันธุ์สีทอง โดยชาวบ้านเริ่มปลูกอย่างจริงจังนับจากปี พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา

ช่วงต้นที่ปลูกต้นมะขามหวานปรากฏว่า มะขามหวานทำรายได้ให้กับชาวบ้านเป็นอย่างมาก ชาวบ้านอีกหลายครัวเรือนที่ยังไม่ได้ปลูกจึงคิดปลูกมะขามหวานตาม ปรากฏว่าเมื่อผลผลิตออกมาพร้อมกันหลายๆ หมู่บ้านจึงทำให้มะขามหวานราคาตก ประกอบลักษณะภูมิอากาศที่หมอกและน้ำค้างลงจัด ทำให้มะขามหวานมีความชื้นสูงและขึ้นรา ทำให้ขายไม่ได้ ท้ายสุดชาวบ้านเกือบทั้งหมดจึงโค่นมะขามที่ลงทุนปลูกไป เหลือติดบ้านไว้เพียงไม่กี่ต้นเพื่อเก็บไว้บริโภคในครัวเรือน เปลี่ยนกลับมาทำสวน ปลูกข้าว และพืชพันธุ์อื่นๆ

9.2.5 ข้าวโพด

ข้าวโพด (*Zea mays* L.) ในฐานะเป็นพืชเศรษฐกิจเริ่มปลูกในบ้านนาเวียงและห้วยตาด ช่วงกลางทศวรรษที่ 2510 โดยเฉพาะกรณีบ้านห้วยตาดที่ชาวบ้านเริ่มประสบปัญหาการใช้สารเคมีในปริมาณมากจากการปลูกฝ้าย ปัจจุบันครัวเรือนเกือบทั้งหมดของบ้านห้วยตาดปลูกข้าวโพด ส่วนบ้านนาเวียงใหญ่ปลูกข้าวโพดเพียง 5 ครัวเรือน ข้าวโพดนี้ถือว่ามียาปราบศัตรูอย่างมากมายในสถานะพืชเศรษฐกิจในยุคปัจจุบันของบ้านห้วยตาด

9.2.6 ยางพารา

ยางพารา (*Hevea brasiliensis* (A. Juss) Muell. Arg) เป็นพืชเศรษฐกิจอีกสายพันธุ์หนึ่งที่ได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐให้ชาวบ้านปลูก ในส่วนของภาคอีสาน ยางพาราได้เข้ามามียาปราบศัตรูเมื่อ 2 ทศวรรษก่อน แต่ในส่วนของอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย โดยเฉพาะในพื้นที่วิจัย ยางพาราได้เข้ามามียาปราบศัตรูได้ไม่รวม 10 ปี อย่างไรก็ตาม ยางพาราโดยส่วนใหญ่ปลูกได้เฉพาะบ้านห้วยตาด ส่วนบ้านนาเวียงใหญ่ปลูกได้เฉพาะพื้นที่เชิงเขา ขณะที่สูงบนภูเขากองอั้ง ชาวบ้านสงวนไว้เป็นเขตป่าชุมชน ส่วนสายพันธุ์ที่ชาวบ้านนิยมปลูกคือ RRM และ R2410

9.2.7 แก้วมังกรและกะทกรก

แก้วมังกร (*Hylocercus undatus*) และกะทกรก (*Passiflora foetida*) เป็นพืชล้มลุกได้เข้ามามียาปราบศัตรูต่อชีวิตคนด่านซ้ายโดยเฉพาะหมู่บ้านที่อยู่บนที่สูงอย่างห้วยตาดในระยะเวลาใกล้เคียงกัน คือราว ช่วง 10 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากชาวบ้านเห็นว่าเกษตรกรในจังหวัดอื่นปลูกแล้วขายได้ราคาดีจึงคิดปลูกบ้าง สายพันธุ์แก้วมังกรที่นิยมปลูกคือ พันธุ์เนื้อขาว ส่วนเนื้อแดงปลูกเพียงบางครัวเรือน ส่วนสายพันธุ์กะทกรกที่นิยมปลูกคือ พันธุ์ลูกสีม่วงและสีเหลือง พันธุ์สีม่วงผลสีม่วงอมแดง มีผลใหญ่และมีรสชาติที่หวานกว่าพันธุ์สีเหลือง พืชเศรษฐกิจทั้งสองตัวนี้มีราคาขึ้นลง ทำให้หลายครัวเรือนที่ตามราคาตลาดไม่ทันต้องขาดทุนจากการลงทุน เช่น ราคาปีก่อนหน้าสูง จึงตัดสินใจปลูกเสริมและปลูกเพิ่ม เมื่อออกผลกลับปรากฏว่าราคาตก ซึ่งเป็นปัญหาที่หลายครัวเรือนประสบอยู่ในปัจจุบัน

9.2.8 มันสำปะหลัง

มันสำปะหลัง (*Manihot esculenta* (L.) Crantz) เป็นไม้พุ่มมีความสูงประมาณ 2-3 เมตร เป็นพืชเศรษฐกิจอีกสายพันธุ์หนึ่งที่ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐในยุคที่ราคาน้ำมันมีราคาสูง เพื่อ

นำไปกลั่นเป็นน้ำมันเอธานอลหรือพืชพลังงานทดแทน ในด้านซ้ายส่วนใหญ่จะปลูกมันสำปะหลังบนพื้นที่สูงอย่างเช่นบ้านห้วยตาด โดยชาวบ้านให้ความสนในปลูกเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ นับจากปีที่ผ่านมา ผลการศึกษาพบว่ามีการไถบ้านห้วยตาด 10 ครัวเรือนที่ปลูกมันสำปะหลัง โดยครัวเรือนดังกล่าวจะต้องจัดสรรที่ดินทำกินตนเองใหม่ เพื่อแบ่งพื้นที่ให้กับการปลูกมันสำปะหลัง เช่น ลดจำนวนข้าวโพดหรือพื้นที่ข้าวให้ลดลง เป็นต้น โดยชาวบ้านจะไปหาซื้อพันธุ์จากต่างอำเภออย่างท่าลี่ จังหวัดเลย หรืออำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก ครัวเรือนที่ปลูกมันสำปะหลังเชื่อว่า การปลูกมันสำปะหลังจะใช้ต้นทุนต่ำกว่าการปลูกข้าวโพด และคาดว่าจะได้ราคาขายผลผลิตที่สูงเพราะกำลังเป็นที่ต้องการของท้องตลาด

9.3 สัตว์และปลาที่ชาวบ้านเลี้ยง

บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีสัตว์เลี้ยงที่เลี้ยงไว้เป็นอาหารก็คือ พริกไก่ เป็ด และปลา ส่วนวัวจะมีบางครัวเรือนเลี้ยงไว้ขาย

กรณีการเลี้ยงวัวพบว่าบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดเลี้ยงเพียงบางครัวเรือนเท่านั้น จุดประสงค์หลักไม่ได้เลี้ยงวัวเพื่อกินในครัวเรือน หากแต่เลี้ยงไว้ขาย ชาวบ้านจะปล่อยวัวแล้วเลี้ยงตามธรรมชาติให้กินหญ้าตามทุ่งนาและไร่หรือตามราวป่า อย่างไรก็ตามมีแนวโน้มว่าการเลี้ยงวัวของชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านจะลดลงทุกปีเนื่องจากไม่มีแรงงานที่จะเลี้ยงวัว เพราะเด็กหนุ่มสาวและคนวัยทำงานย้ายเข้าไปเรียนหรือทำงานในเมือง ส่วนแรงงานที่เหลือก็ต้องทำนาและไร่ ประการสำคัญทั้งสองหมู่บ้านมีแนวโน้มที่จะขาดพื้นที่เลี้ยงวัว โดยเฉพาะเมื่ออย่างเข้าสู่ฤดูกาลเพาะปลูก ชาวบ้านจะต้องงู่วัวไปเลี้ยงไกลๆ ตามป่า เพราะไม่เช่นนั้นวัวอาจทำลายผลผลิตทางการเกษตรของเพื่อนบ้านให้เสียหายได้

กรณีการเลี้ยงไก่พบว่าบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดเลี้ยงเพียงบางครัวเรือนเช่นกัน โดยส่วนใหญ่จะเลี้ยงไว้กินไข่ และกินเนื้อภายในครัวเรือน อย่างไรก็ตามมีหลายครัวเรือน เมื่อเลี้ยงแล้วมีความผูกพันกับไก่ จึงไม่ต้องการกินเนื้อไก่ กลายเป็นสัตว์เลี้ยงที่อยู่ในฐานะ “เพื่อน” ให้ความสุขทางใจมากกว่า ส่วนเป็ดพบเพียงครัวเรือนในบ้านนาเวียงใหญ่ที่ได้เลี้ยงไว้เอาไว้กินไข่ ขณะเดียวกันก็เลี้ยงเพื่อกำจัดหอยเชอร์รี่ในนา

กรณีการเลี้ยงปลาพบว่าคนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด บางครัวเรือนที่มีพื้นที่ทำเกษตรพื้นใหญ่และมีสภาพพื้นที่เอื้ออำนวย เช่น มีสภาพดินที่สามารถกักเก็บน้ำได้ก็จะขุดสระเพื่อเก็บน้ำไว้ในในยามแล้งบริเวณที่นาและไร่ของตน ทำนองเดียวกันชาวบ้านครัวเรือนดังกล่าวจะใช้สระน้ำเป็นแหล่งเลี้ยงปลาเพื่อเป็นอาหารให้กับครัวเรือน โดยส่วนใหญ่ชาวบ้านจะเลี้ยงปลา 2 ชนิดพันธุ์ คือ ปลาดุกและปลานิล

9.4 องค์ความรู้ในการจัดการการเกษตร

เนื่องจากลักษณะทางกายภาพของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดที่มีลักษณะเฉพาะ ยังส่งผลทำให้บ้านนาเวียงใหญ่ปลูกข้าวระบบนาดำในพื้นที่ลุ่ม ขณะที่บ้านห้วยตาดปลูกข้าวระบบไร่บนพื้นที่สูง ระบบการปลูกข้าวจึงเป็นกิจกรรมทางการเกษตรที่สำคัญ และยังสัมพันธ์กับการปลูกพืชเศรษฐกิจอื่นๆ เช่น ข้าวโพด กะทกรก ถั่วดำ ฯลฯ โดยก่อนฤดูกาลเพาะปลูกชาวบ้านทั้ง 2 หมู่บ้านจะใช้องค์ความรู้ในการจัดการที่ดินทางการเกษตรให้สัมพันธ์กับการปลูกข้าวและพืชต่างๆ

9.4.1 การจัดการระบบนาของบ้านนาเวียงใหญ่

พื้นที่ทำการเกษตรของบ้านนาเวียงแบ่งได้ 3 ลักษณะ คือ

พื้นที่ลุ่ม: เป็นที่ตั้งหมู่บ้านและทำการเกษตร ดินมีความอุดมสมบูรณ์เพราะตั้งติดกับลำน้ำหมันที่เป็นแหล่งสะสมดินตะกอนจากลำน้ำและลำธารเล็กๆ ที่ไหลจากภู่อังถัง ดังนั้นพื้นที่ส่วนนี้ชาวนาเวียงจะปลูกพืชได้หลากหลายประเภท เช่น ข้าว ผัก ต้นไม้ ฯลฯ และให้ผลผลิตที่ค่อนข้างสูงกว่าพื้นที่อื่นๆ อีกทั้งยังสะดวกต่อการผันน้ำจากลำน้ำหมันมาใช้ในช่วงหน้าแล้ง อย่างไรก็ตามพื้นที่ลุ่มมักประสบปัญหาน้ำท่วมในยามน้ำหลาก ส่งผลทำให้ได้ผลผลิตทางการเกษตรโดยเฉพาะผลผลิตข้าวตกต่ำ



ภาพเขียน 9.3 จำลองการจัดการพื้นที่ทางการเกษตรบ้านนาเวียงใหญ่จะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลักๆ คือ พื้นที่ลุ่ม (ด้านซ้าย) พื้นที่ดอน (ส่วนกลาง) และพื้นที่ภูเขาสูง (ด้านขวา)

พื้นที่ดอนหรือโลก: ตั้งอยู่ระหว่างพื้นที่ลุ่มกับพื้นที่ภูเขาสูงเป็นพื้นที่ทำการเกษตรพื้นใหญ่ที่สุดของหมู่บ้าน โดยทั่วไปพื้นที่นี้มักประสบกับปัญหาภัยแล้งในช่วงฤดูแล้ง เนื่องจากชาวบ้านไม่สามารถผันน้ำจากลำน้ำหมันมาใช้ได้ เนื่องจากมีความต่างของพื้นที่จากระดับลำน้ำหมันมาก มีครัวเรือนน้อยรายที่กักเก็บน้ำในสระของพื้นที่ตนเองไว้ใช้ยามแล้ง คุณภาพของดินพื้นที่โลกจะต่ำกว่าพื้นที่ลุ่ม ส่วนกิจกรรมทางการเกษตร ชาวบ้านแบ่งพื้นที่ออกเป็น 3 ส่วน คือ พื้นที่สำหรับปลูกข้าว ขุดสระกักเก็บน้ำ และทำสวน เนื่องจากพื้นที่มีลักษณะลาดเอียง ชาวบ้านจึงตัดแปลงที่นาทำนาขั้นบันไดลดต้นตามลำดับของพื้นที่ ดังนั้นพื้นที่นี้จึงปลูกข้าวนาดำและข้าวโพดได้เพียงหนึ่งครั้งต่อปี การทำการเกษตรทั้งหมดขึ้นอยู่กับเงื่อนไขทางธรรมชาติ เช่น ปริมาณน้ำฝนเป็นสำคัญ

พื้นที่ภูเขาสูง: เป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งของภู่อังล้งตั้งถัดไปจากพื้นที่โลก เป็นพื้นที่มีการสีกกร่อนของดินสูง ดินจึงมีความอุดมสมบูรณ์น้อยกว่าพื้นที่อื่น ในอดีตบ้านนาเวียงใหญ่จะปลูกข้าวไร่ ส่วนปัจจุบันชาวบ้านเลิกปลูกข้าวไร่ แต่มีบางครัวเรือนเริ่มหันมาทำนาหยอด รวมทั้งหันมาปลูกไม้สัก ข้าวโพด มะขามหวาน ฯลฯ ส่วนพื้นที่บนภู่อังล้งชาวบ้านไม่ต้องถางป่าและต้องการอนุรักษ์ จึงไม่ทำกิจกรรมทางการเกษตรใด

อย่างไรก็ตามสภาพความเป็นจริงนั้น ครัวเรือนในพื้นที่ภูเขาสูงกลับไม่ได้ปลูกข้าวไร่ เพราะชาวนาเวียงใหญ่ส่วนใหญ่คนคิดว่าการปลูกข้าวไร่เป็นงานหนัก และให้ผลผลิตต่ำกว่าการทำข้าวนาดำ รวมทั้งต้องการอนุรักษ์พื้นที่ดินบริเวณดังกล่าวในเขตป่าภู่อังล้งให้เป็นแหล่งอาหารของชุมชน

9.4.2 การจัดการระบบไร่บ้านห้วยตาด

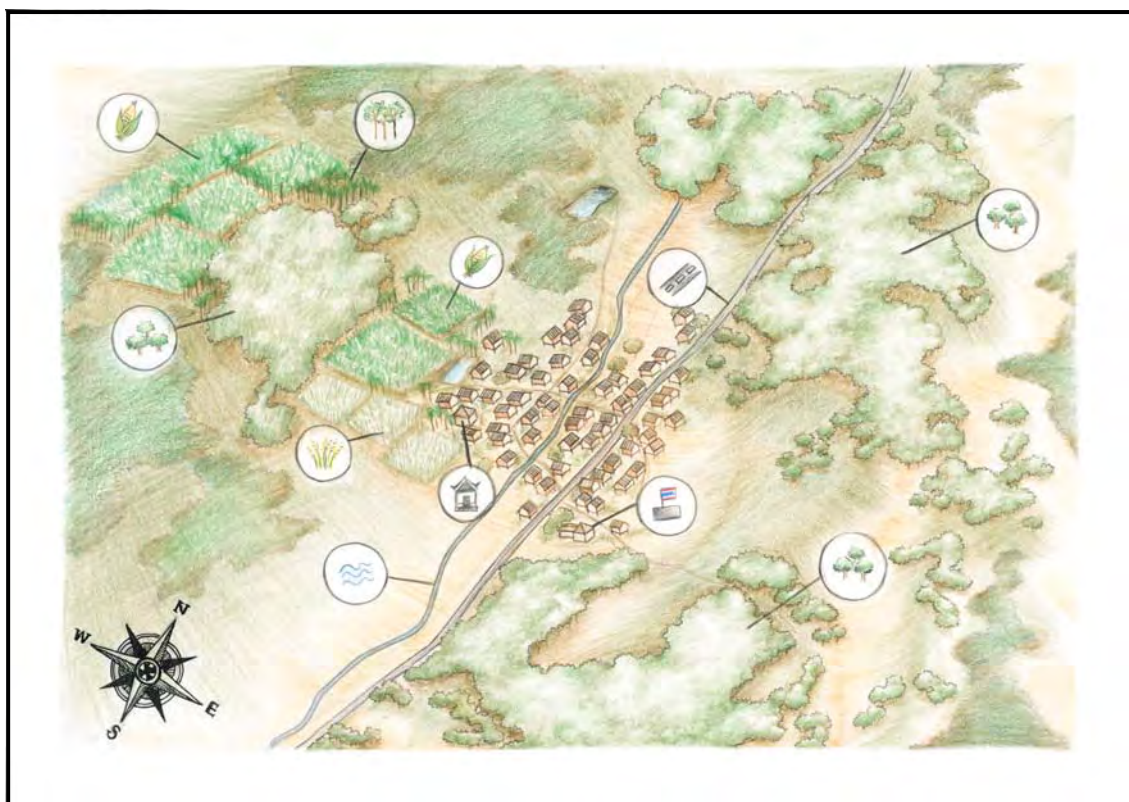
บ้านห้วยตาดตั้งอยู่ในที่ราบบนภูเขาสูงรายล้อมด้วยภูเขาใหญ่ 2 ด้าน คือ ภู่อังล้งด้านทิศตะวันตก และภูห้วยผักเฒ่าด้านทิศตะวันออก พื้นที่แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะคือ พื้นที่ลุ่ม พื้นที่โลก และพื้นที่บนภูเขาสูง เช่นกัน

พื้นที่ลุ่ม (บนที่สูง): เป็นพื้นที่แคบ เล็ก และมีลำห้วยตาดไหลผ่านกลาง เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกผักและทำสวนเพราะมีการสะสมอินทรีย์วัตถุจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และระบบส่งน้ำจากบ่อน้ำส่วนตัว สามารถใช้ได้ตลอดทั้งปี ด้วยเหตุนี้ชาวห้วยตาดจึงตั้งบ้านเรือนบริเวณนี้ เพราะสะดวกต่อการใช้น้ำในวิถีชีวิตประจำวันและทำการเพาะปลูก อย่างไรก็ตามพื้นที่ดังกล่าวจึงเสี่ยงต่อน้ำท่วมในฤดูฝนเมื่อยามน้ำหลาก

พื้นที่ดอน: คือพื้นที่ลาดชันตั้งอยู่ระหว่างที่ลุ่มกับที่บนเขา แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ด้านตะวันตกคือที่โลกของภู่อังล้ง ด้านตะวันออกคือภูห้วยผักเฒ่า พื้นที่ในส่วนของภู่อังล้งจะมีพื้นที่มากกว่า ซึ่งพื้นที่ทั้งสองส่วนมีคุณภาพดินที่คล้ายกัน เหมาะกับการปลูกข้าวไร่ ทำสวน และ ปลูก

ข้าวโพด เป็นต้น เจ้าของที่บางรายจะขุดสระน้ำเล็กๆ กักเก็บน้ำไว้ใช้ในฤดูแล้ง แต่ก็มีหลายครัวเรือนที่ไม่สามารถขุดสระเก็บน้ำได้ เนื่องจากมีพื้นที่เพาะปลูกจำกัดและดินมีคุณภาพไม่เหมาะกับการกักเก็บน้ำได้

พื้นที่ภูเขาสูง: เนื่องจากการสีกร่อนของดินและการทำลายป่าไม้ มีส่วนสำคัญทำให้พื้นที่ภู่อังดงและภูผก่นามีคุณภาพดินต่ำเมื่อเทียบกับดินพื้นที่อื่นๆ พื้นที่ดังกล่าวประกอบด้วยพืชและสัตว์ป่าหลากหลายสายพันธุ์ อย่างไรก็ตามปัจจุบันจำนวนพันธุ์พืชและสัตว์ได้ลดจำนวนลง เนื่องจากการทำลายป่าไม้เพื่อขยายพื้นที่ทางการเกษตร ยิ่งกว่านั้นชาวบ้านหลายครัวเรือนยังขายที่ทำกินให้กับนายทุนจากต่างถิ่น เมื่อการถือครองที่ดินเปลี่ยนมือหากชาวบ้านต้องการเพาะปลูกจะต้องเสียค่าเช่าให้กับนายทุนเหล่านี้ พืชที่เพาะปลูกจะเป็นพวกข้าวไร่ ข้าวโพด ฯลฯ ซึ่งต้องอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก



ภาพเขียน 9.4 จำลองการจัดการพื้นที่ทางการเกษตรบ้านห้วยตาจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลักๆ คือ พื้นที่ลุ่ม (ส่วนกลาง) พื้นที่ดอน (ถัดจากส่วนกลาง) และพื้นที่ภูเขาสูง (ด้านซ้ายและด้านขวา)

9.4.3 องค์ความรู้ในการอนุรักษ์ดิน

การทำความเข้าใจการอนุรักษ์ดินของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตา จำเป็นต้องเข้าใจถึงปัจจัยสำคัญที่ทำให้ดินเสื่อมคุณภาพ เพราะดินคือปัจจัยพื้นฐานที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อผลผลิตทาง

การเกษตร หากดินมีคุณภาพดีก็จะมีส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตของพืชและเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ปัญหาดินเสื่อมคุณภาพของทั้งสองหมู่บ้านประกอบด้วยปัจจัยสำคัญ กล่าวโดยสรุปคือ

ในระบบนาดำ คุณภาพของดินพิจารณาได้จากช่วงชานนาตอนกล้าข้าว หากตอนต้นกล้าได้ยากนั้นอาจหมายถึงดินเริ่มมีปัญหาใดปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น เนื้อดินเกาะแน่นเกินไป ไม่สามารถซึมซับและเก็บน้ำได้ เกษตรกรมองว่า ปัญหาดังกล่าวเป็นผลพวงมาจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรมากเกินไปนั่นเอง หรือไม่ก็อาจพิจารณาผลผลิตข้าวที่ได้ต่ำลง และเมล็ดข้าวไม่สมบูรณ์ เป็นต้น

ระบบการทำไร่ หลังจากพืชเศรษฐกิจเข้ามามีบทบาทอย่างจริงจังในรอบ 20 ปีที่ผ่านมา วิธีการดำเนินชีวิตของเกษตรกรบ้านห้วยตาดจึงเริ่มเปลี่ยนไปจากเดิม เช่น จากการใช้จอบและเสียมในการขุดดิน ก็เปลี่ยนมาเป็นเทคโนโลยีสมัยใหม่อย่างแทรกเตอร์ไถดิน และใช้สารเคมีทางการเกษตรมากขึ้น อาทิ ยาฆ่าหญ้าและปุ๋ยเคมีในการทำไร่ข้าวโพด แม้การใช้แทรกเตอร์จะประหยัดแรงงานและเวลาในการทำไร่กว่าแต่ก่อน หากทว่าชาวบ้านต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนี้เพื่อว่าจ้างแทรกเตอร์มาไถดิน หรือในรายที่มีซื้อแทรกเตอร์ก็ต้องลงทุนเป็นจำนวนเงินก้อนใหญ่ ทำให้ต้องกู้เงินจากแหล่งทุนต่างๆ เกิดเป็นหนี้สินมากมาย ปัจจุบันบ้านห้วยตาดมีแทรกเตอร์ไถดิน 6 คัน สิ่งที่น่าสนใจคือ การใช้แทรกเตอร์ไถดินไม่เพียงแต่ทำให้อนุภาคของดินมีขนาดเล็กและยึดเกาะแน่นมากขึ้น หากยังส่งผลกระทบในช่วงฝนตก ทำให้ดินเกิดเป็นเลนและตม และน้ำท่วมขังได้ง่าย ในทางกลับกัน ดินก็ไม่สามารถกักเก็บน้ำได้ หน้าดินชะล้างได้ง่าย ทำให้คุณภาพดินตกต่ำจนชาวบ้านสามารถรับรู้ปัญหาดังกล่าวได้อย่างเป็นรูปธรรม

ดังนั้นองค์ความรู้ในการอนุรักษ์ดินบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจึงประกอบด้วยหลากหลายวิธี เช่น การทำนาเลียนแบบนาขั้นบันได การปลูกพืชหมุนเวียน และการใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณน้อยหรือเท่าที่จำเป็น เป็นต้น ดังมีรายละเอียดดังนี้

การทำนาเลียนแบบนาขั้นบันได: การทำนาขั้นบันไดจะพบบริเวณพื้นที่โคกซึ่งมีที่ดินลาดชันกันไป ซึ่งจะช่วยชะลอกระแสน้ำที่ไหลบ่าจากภูเขา และช่วยกักเก็บน้ำในยามที่ฝนตกเพื่อใช้ยามแล้งในกรณีที่เจ้าของที่มีการขุดบ่อ ดังนั้นเกษตรกรจึงสามารถควบคุมระดับน้ำในนาให้อยู่ในปริมาณที่พอเหมาะสำหรับช่วงอายุของการปลูกข้าว เช่น ช่วงหลังปักดำต้องการน้ำมากก็ปิดประตูระบายน้ำที่ทำบริเวณคันนา หรือเมื่อต้นข้าวเริ่มตั้งท้องก็สามารถระบายน้ำออกจากรนาได้ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ระบบการทำนาขั้นบันไดเป็นองค์ความรู้ที่ไม่มีการนำไปปรับใช้ในกรณีของบ้านห้วยตาดทั้งๆ ที่พื้นที่ทำการเกษตรส่วนใหญ่เป็นที่ลาดชัน

การปลูกพืชหมุนเวียน: การปลูกพืชหมุนเวียนเป็นอีกวิธีการหนึ่งที่พบเห็นทั่วไปทั้งบ้านนาเวียงและห้วยตาด ชาวบ้านบางครัวเรือนของสองหมู่บ้านที่มีทำกินบริเวณที่ลุ่ม สามารถปลูกพืช

หมุนเวียนได้ 3-4 ประเภทต่อปี เช่น ข้าว ข้าวโพด ถั่ว และผัก โดยชาวบ้านจะปลูกถั่ว ข้าวโพด และผักต่างๆ กล่าวคือ หลังฤดูการเก็บเกี่ยวข้าว ชาวบ้านบางครัวเรือนจะปลูกถั่วดำ (เพราะไม่ประสบปัญหาเรื่องโรคแมลงและไม่ต้องดูแลมาก) เพื่อช่วยปรับปรุงคุณภาพของดินให้ดีขึ้นและถือเป็นการอนุรักษ์คุณภาพของดินได้อีกวิธีการหนึ่ง เนื่องจากซังและรากต้นถั่วจะทำให้อนุภาคของดินมีช่องอากาศไหลผ่านเข้าไปได้มากขึ้น หลังจากการเก็บถั่ว ชาวบ้านจะพรวนไถดินในที่ของตนเอง เพื่อย่อยรากและลำต้นของถั่วให้กลายเป็นปุ๋ยธรรมชาติ เป็นการบำรุงดินไปในตัว ชาวบ้านมองว่า การปฏิบัติดังกล่าวจะเพิ่มความสามารถของดิน เพราะจากประสบการณ์ที่ผ่านมา หลังจากปลูกถั่วในนาและไร่ เนื้อดินจะเปลี่ยนเป็นสีดำและให้ผลผลิตทางการเกษตร โดยเฉพาะได้ผลผลิตข้าวต่อไร่ที่สูงกว่าเดิม

การประยุกต์วิธีดั้งเดิมให้เข้ากับการเกษตรสมัยใหม่: ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดหลายครัวเรือนมีการนำสารเคมีทางการเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับชาวห้วยตาด เงื่อนไขสำคัญที่ทำให้ชาวห้วยตาดใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณที่มากขึ้นทุกๆ ปีก็คือ การปลูกพืชเศรษฐกิจอย่างข้าวโพดและกะทกรก เป็นต้น ถึงแม้ว่าเกษตรกรจะรู้ถึงผลกระทบของการใช้สารเคมี เช่น ทำให้อนุภาคดินแข็งยากต่อการพรวนดิน ดินเสื่อมคุณภาพ ฯลฯ แต่ก็มีคามจำเป็นที่ต้องใช้สารเคมีดังกล่าว เพราะต้องการให้ได้ผลผลิตที่สูงขึ้น ประการสำคัญคือชาวบ้านคิดว่า ปุ๋ยอินทรีย์ให้ผลช้าไม่สัมพันธ์กับวงจรการเพาะปลูกพืชเศรษฐกิจอย่างข้าวโพดที่มีระยะเวลาในการเก็บเกี่ยวเพียงแค่ 90-120 วัน ก็สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ อย่างไรก็ตามเกษตรกรบางรายในบ้านห้วยตาด ตระหนักความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงหันมาใช้วิถีทางการเกษตรผสมผสานระหว่างปุ๋ยอินทรีย์กับปุ๋ยเคมีเข้าด้วยกัน

การอนุรักษ์ดินของบ้านห้วยตาด ชาวบ้านหลายคนใช้วิธีปลูกกล้วยไว้ริมไร่ ไม่เพียงแต่บริเวณในครัวเรือนและชาย หากยังเป็นการเพิ่มความชื้นให้กับดิน โดยจะปลูกต้นกล้วยระหว่างต้นไม้ใหญ่ การปฏิบัติดังกล่าวยังเป็นการเพิ่มคุณภาพให้กับดิน หากยังเป็นการป้องกันไฟในหน้าแล้ง เพราะกล้วยเป็นพืชที่อุ้มน้ำจึงมีความชื้น

ตรงข้ามกันกรณีบ้านนาเวียงใหญ่ ชาวบ้านพยายามใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณที่น้อยเท่าที่จะทำได้และปลูกตามสภาพธรรมชาติ ทั้งนี้เพราะการใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณที่มากจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพของดิน ทำให้ดินแน่น อากาศและน้ำผ่านได้ยาก ยากต่อการไถพรวนดิน นั่นหมายความว่าเวลาปลูกพืชต่างๆ รากพืชจะลงไปได้ยาก อย่างที่เกริ่นไปแล้วว่าชาวบ้านหลายรายจะปลูกถั่ว และไม่เผาซังและตอปล่อยให้เป็นปุ๋ยตามธรรมชาติ โดยเฉพาะซังและตอข้าวยังสามารถใช้เลี้ยงวัว อีกทั้งมูลวัวก็มีส่วนช่วยเพิ่มความสามารถของธาตุอาหารทางธรรมชาติให้กับดิน

แนวคิดเกษตรอินทรีย์: ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดไม่นิยมทำเกษตรอินทรีย์เท่าที่ควร แต่ก็ไม่ได้หมายความว่าแนวคิดดังกล่าวไม่ได้รับความสนใจ มีชาวบ้านจำนวนหนึ่งที่

พยายามลดและปรับเปลี่ยนรูปแบบการใช้ปุ๋ยเคมีกับวิธีการเกษตรอินทรีย์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อเพิ่มคุณภาพของดิน ลดต้นทุนทางการเกษตร และใส่ใจต่อสุขภาพของตนเอง

กรณีบ้านนาเวียงใหญ่ชาวบ้านจะใช้สารเคมีทางการเกษตรในขั้นตอนการฆ่าหญ้าก่อนที่จะลงมือปลูกข้าวในช่วงไถนา หลังจากนั้นจะไม่ใช้สารเคมีใดๆ ชาวบ้านปลูกด้วยวิถีทางธรรมชาติคุณภาพของดินจึงขึ้นอยู่กับวิธีการปฏิบัติของชาวบ้าน ดังที่กล่าวมาแล้วคือไม่เผาตอและซังข้าว นำวัชมาเลี้ยงในกรณีที่มีวัช แล้วใช้มูลวัวเป็นปุ๋ยบำรุงดิน

ตรงข้ามกัน บ้านห้วยตาดกลับมีชาวบ้านน้อยรายมากที่จะให้ความสนใจการนำแนวคิดเกษตรอินทรีย์มาปรับใช้ มีเกษตรกรเพียง 5 ราย ที่มีการปรับใช้วิธีผสมผสานระหว่างปุ๋ยอินทรีย์กับเคมีเข้าด้วยกัน ชาวบ้านกลุ่มนี้จะทำปุ๋ยอินทรีย์ที่เรียนรู้จากสื่อ เช่น หนังสือ วารสาร วิทยุ และทีวีทางการเกษตร รวมทั้งจากองค์กรพัฒนาเอกชน เช่น กลุ่มเกษตรบ้านสวนน้ำพุ (ตั้งอยู่ในตำบลน้ำพุ อำเภอคำชะอี) ปุ๋ยอินทรีย์จะมีส่วนผสมของเศษใบไม้ผสมกับมูลวัวและไก่เข้ากับสารอีเอ็ม เพื่อให้เกิดการย่อยสลาย เหตุผลสำคัญที่ชาวบ้านใช้วิธีนี้ก็คือเพื่อต้องการลดต้นทุนทางการเกษตรเนื่องจากเคมีทางการเกษตรมีราคาค่อนข้างสูง อีกทั้งยังเสี่ยงต่อสุขภาพของชาวบ้านและผู้บริโภค

สิ่งที่น่าสนใจคือ มีชาวบ้านเพียง 1 รายที่ใช้วิธีเกษตรอินทรีย์มาเป็นเวลากว่า 30 ปี หัวหน้าครัวเรือนดังกล่าวเล่าว่า เขาเรียนรู้วิธีนี้จากคนรุ่นก่อนๆ เขาจะให้ความสนใจเรื่องการใช้สารเคมีเป็นอย่างมาก เพราะจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ครอบครัว และผู้บริโภค ประการสำคัญยังส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศที่เขาอยู่ ด้วยเหตุดังกล่าวเขาจึงประยุกต์วิถีเกษตรอินทรีย์มาเป็นแบบในการดำเนินชีวิตทางการเกษตร

ครัวเรือนดังกล่าวมีที่ดินอยู่ในที่ลุ่มของบ้านห้วยตาด มีที่ดินราว 9-10 ไร่ หัวหน้าครัวเรือนแบ่งที่ดินออกเป็น 3 ส่วน คือ ปลูกบ้าน ขุดสระ และทำการเกษตร เขาตัดสินใจขุดสระก่อนที่จะได้รับการส่งเสริมจากทางการ ชาวบ้านมองว่า สระน้ำเป็นแนวคิดที่ดีต่อสภาพแวดล้อมในหมู่บ้านที่มักเผชิญกับปัญหาการขาดน้ำในยามแล้ง แต่ขณะเดียวกัน ในสายตาเพื่อนบ้านก็รู้สึกว่าการทำการเกษตรเช่นนี้เป็นเรื่องน่าตลก แต่เขายังคงวิธีเช่นนี้ จนกระทั่งปัจจุบันเลิกทำการเกษตรเนื่องจากอายุที่มากขึ้น

ครัวเรือนดังกล่าวจะทำการเกษตรไม่เหมือนกับชาวบ้านห้วยตาดทั่วๆ ไป กล่าวคือหัวหน้าครัวเรือนจะไม่ปลูกพืชเศรษฐกิจที่นิยมตามกระแส เช่น ฝ้าย ข้าวโพด มะขามหวาน และพืชอื่นๆ แต่เขาเลือกที่จะปลูกข้าว ถั่ว ผัก และผลไม้ และปลูกข้าวประมาณ 5-6 ไร่ ที่เหลือจะแบ่งไว้ปลูกผักและผลไม้ ในช่วงการปลูกข้าว พื้นที่ริมไร่ข้าวจะปลูกพืชพวกงาดำ ถั่วเขียว มะละกอ พริก และผักอื่นๆ เขาปลูกเขาเพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน ที่เหลือถึงขายให้เพื่อนบ้าน หลังการเก็บเกี่ยวข้าว จะปลูกถั่ว ครัวเรือนนี้จึงสามารถปลูกและเก็บผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ผลไม้ที่ปลูกจะมีพวกมะม่วง ลำไย ถั่วเขียว ส่วนผักก็ขึ้นอยู่กับฤดูกาล เช่น หน่อกล้วยก็จะปลูกพริก มะเขือเทศ หน่อกล้วยก็จะปลูกผักได้

หลากหลาย เพราะผักส่วนใหญ่ชอบอากาศเย็น ผักเหล่านี้จะขายที่ตลาดท้องถิ่น ที่สำคัญ ครัวเรือนนี้ทำปุ๋ยอินทรีย์ใช้เอง ผสมปุ๋ยคอกเข้ากับเศษใบไม้ ส่วนยาฆ่าแมลงเขาใช้ใบสะเดาผสมกับใบยาสูบแล้วผสมน้ำ

ตาราง 9.5 แสดงองค์ความรู้ในการจัดการดินของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

องค์ความรู้	บ้านนาเวียงใหญ่	บ้านห้วยตาด
การทำนาเลียนแบบนาขั้นบันได	✓	-
การปลูกพืชหมุนเวียน	✓	✓
การประยุกต์วิธีการเกษตรดั้งเดิมให้เข้ากับการเกษตรสมัยใหม่	✓	✓ (4-5 ครัวเรือน)
แนวคิดเกษตรอินทรีย์	-	✓ (1 ครัวเรือน)

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

จากตารางแสดงองค์ความรู้ในการจัดการดินของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดแสดงให้เห็นว่า การทำนาขั้นบันไดพบเฉพาะบ้านนาเวียงใหญ่ ขณะที่บ้านห้วยตาดไม่มีการปรับใช้ ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะระบบน้ำทางธรรมชาติที่ไม่เอื้ออำนวย เพราะแหล่งต้นน้ำถูกทำลายเนื่องจากการขยายพื้นที่ทางการเกษตร ขณะที่การปลูกพืชหมุนเวียนพบได้ทั้งสองหมู่บ้าน โดยเฉพาะครัวเรือนที่ตั้งอยู่บนที่ลุ่มหรือสามารถผันน้ำจากธรรมชาติหรือบ่อมาใช้ได้ ขณะที่การประยุกต์การเกษตรสมัยใหม่เข้ากับวิธีการเกษตรแบบดั้งเดิมพบเห็นได้ทั้ง 2 หมู่บ้านเช่นกัน ส่วนแนวคิดเกษตรอินทรีย์กับไม่ได้รับความนิยมเท่าที่ควร เนื่องจากชาวบ้านขาดความมั่นใจว่าหากนำมาปรับใช้ในกิจกรรมทางการเกษตรจะทำให้ผลผลิตเพิ่มสูงขึ้น

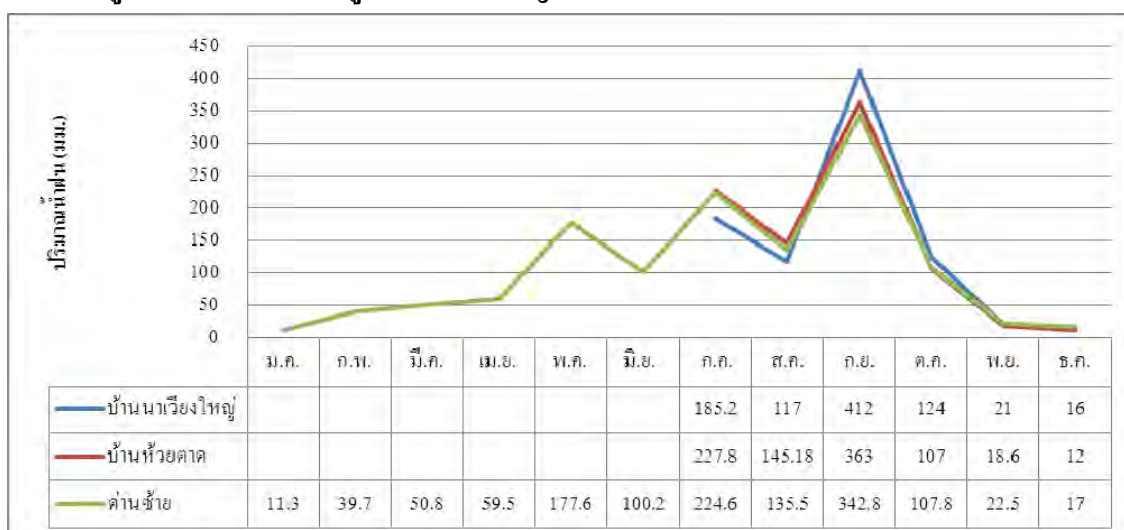
9.4.4 สภาวะอากาศกับการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร

บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่มรสุมก่อตัวขึ้นมาจากด้านตะวันตกเฉียงใต้ของเอเชียในช่วงฤดูร้อน และลมตะวันออกเฉียงเหนือช่วงฤดูหนาว สองหมู่บ้านจึงอยู่ในพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากมรสุมดังกล่าวตลอดทั้งปี ซึ่งมีอิทธิพลอย่างมากต่อการกำหนดรูปแบบกิจกรรมทางการเกษตรของหมู่บ้านทั้งสอง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปริมาณน้ำฝนและความผันแปรของฤดูกาลที่ไม่แน่นอน ส่งผลทำให้เกิดภาวะฝนทิ้งช่วงและฝนกลับเกิดตกหนักจนเกิดน้ำท่วมในบางช่วงเวลาของฤดูกาลเดียวกัน สร้างความเสียหายต่อภาคเกษตรครัวเรือนและชุมชนเป็นอย่างมาก ด้วยเหตุนี้สภาวะอากาศกับการจัดการกิจกรรมทางการเกษตรจะแบ่งเนื้อหาออกเป็นส่วนแรกคือข้อมูลสถิติแสดงปริมาณน้ำฝนหมู่บ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยตาด และอำเภอคำชะโนดในรอบปี

พ.ศ. 2552 ส่วนที่สองเป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญต่อครัวเรือนและชุมชนทั้งในฐานะพืชที่ชาวบ้านปลูกไว้กินในครัวเรือนและพืชเศรษฐกิจ อย่าง ข้าว ข้าวโพด ถั่วดำและพืชผัก

ปัญหาของความผันแปรของภาวะอากาศดังกล่าวสอดคล้องกับข้อมูลการจดบันทึกปริมาณน้ำฝนจากเครื่องวัดน้ำฝนอย่างง่าย (ดังปรากฏรายละเอียดในภาคผนวก) ซึ่งนักวิจัยท้องถิ่นนำมาประยุกต์ใช้ในการเก็บข้อมูล โดยเริ่มบันทึกตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2556 ถึงเดือนมิถุนายน 2557 โดยนำมาเปรียบเทียบปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยของกรมอุตุนิยมวิทยา อย่างไรก็ตาม การนำเสนอรายงานฝนเฉลี่ยรายเดือนจะนำเสนอเฉพาะปี พ.ศ. 2556 เนื่องจากหลังจากเดือนมกราคม-มิถุนายน 2557 พื้นที่ทั้งสองหม่อมมีปริมาณฝนตกน้อยมาก บางเดือนฝนไม่ตก ส่วนรายละเอียดปริมาณน้ำฝนปี พ.ศ. 2556 จะปรากฏรายละเอียดในแผนภูมิแสดงน้ำฝนหม่อมบ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยตาด และอำเภอด่านซ้าย ในรอบปี พ.ศ. 2556

แผนภูมิ 9.1 แสดงน้ำฝนหม่อมบ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยตาด และอำเภอด่านซ้ายในรอบปี พ.ศ.2556



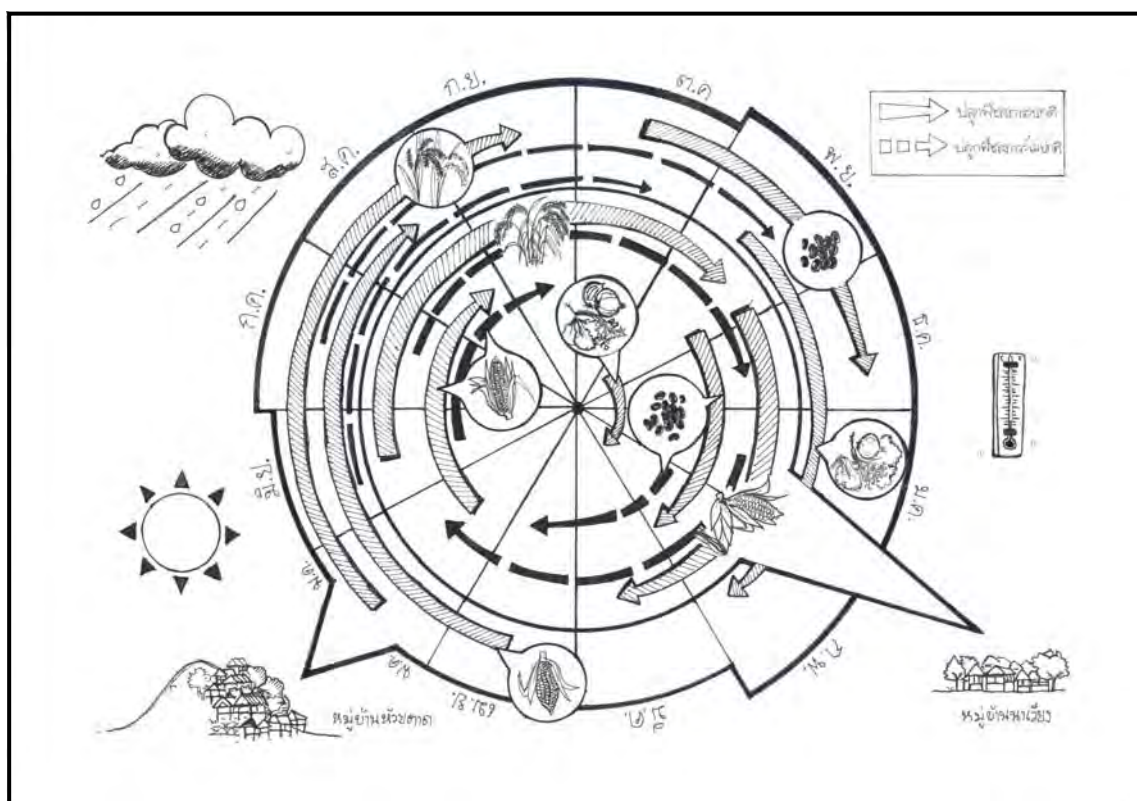
ที่มา: งานภาคสนาม (2556-57) และกรมอุตุนิยมวิทยา (2557)

หมายเหตุ: เกณฑ์ในการพิจารณาน้ำฝนในรอบรายเดือน 24 ชั่วโมง จากกรมอุตุนิยมวิทยา คือ 1) ฝนเล็กน้อย (Light Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 0.1 มิลลิเมตร ถึง 10.0 มิลลิเมตร, 2) ฝนปานกลาง (Moderate Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 10.1 มิลลิเมตร ถึง 35.0 มิลลิเมตร, 3) ฝนหนัก (Heavy Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 35.1 มิลลิเมตร ถึง 90.0 มิลลิเมตร, และ 4) ฝนหนักมาก (Very Heavy Rain) ฝนตกมีปริมาณตั้งแต่ 90.1 มิลลิเมตร ขึ้นไป

แผนภูมิแสดงน้ำฝนหม่อมบ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยตาด และอำเภอด่านซ้าย ในรอบปี พ.ศ. 2556 จะเห็นว่า ฤดูฝนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจะอยู่ช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม ฤดูหนาวราวเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ และฤดูร้อนราวเดือนมีนาคม-มิถุนายน แต่เนื่องจากภาวะอากาศที่ไม่แน่นอน ฤดูกาลจึงคาดเคลื่อนจากที่กล่าวมา คือ อาจจะมาเร็วหรือล่าช้ากว่า 1-2 เดือน เช่น ในปีที่ทำ

การเก็บข้อมูลภาคสนาม (พ.ศ. 2556-57) พบว่าฤดูฝนมีปริมาณฝนน้อยมากในช่วงเดือนกรกฎาคม แต่กลับตกหนักช่วงเดือนสิงหาคม ตกประปรายช่วงเดือนกันยายนถึงตุลาคม จนย่างเข้าช่วงฤดูหนาว ฝนกลับตกหนักช่วงเดือนพฤศจิกายน และตกเล็กน้อยเดือนธันวาคม ฝนหยุดตกหรือตกปริมาณน้อยในเดือนมกราคม-เมษายน ขณะที่เดือนมิถุนายนและกรกฎาคมมีปริมาณฝนเพียงเล็กน้อย จากสภาพอากาศดังกล่าว ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาจิงจำเป็นต้องจัดการกิจกรรมทางการเกษตรให้สัมพันธ์กับสภาพการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว

ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ความรู้เกี่ยวกับอากาศโดยเฉพาะอย่างยิ่งฤดูกาลในรอบปีถือเป็นองค์ความรู้สำคัญ ที่ชาวบ้านนาเวียงและห้วยตาจิงใช้เพื่อเตรียมตัวและจัดการกิจกรรมทางการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกข้าว ข้าวโพด และพืชต่างๆ ดังปรากฏในแผนภาพการจัดการด้านสภาวะอากาศกับกิจกรรมทางการเกษตรบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาจิงในรอบปี



ภาพเขียน 9.5 การจัดการด้านสภาวะอากาศกับกิจกรรมทางการเกษตรบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาจิงในรอบปี

ข้าว: บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาจิงจัดการการเพาะปลูกสัมพันธ์กับสภาวะอากาศ โดยเฉพาะพืชหลักของชาวบ้าน โดยพื้นฐานฤดูเพาะปลูกของทั้งสองหมู่บ้านจะเริ่มต้นขึ้นในช่วงฤดู

ฝน คือ ประมาณเดือนพฤษภาคมหรือมิถุนายน หากฝนมาล่าช้าสองหมู่บ้านจำเป็นต้องเลื่อนฤดูการเพาะปลูกออกไปหนึ่งถึงสองเดือน

ในสภาวะอากาศปกติ ชาวบ้านนาเวียงจะเตรียมดินเพื่อการปลูกข้าวราวเดือนเมษายน-พฤษภาคม เพาะกล้าข้าวเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน แต่ชาวบ้านโดยทั่วไปมักอาศัยวัน “พีฆมงคล” เป็นวันเอาฤกษ์เอาชัย ดำนาในช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม ข้าวเริ่มตั้งท้องในช่วงเดือนตุลาคม และเกี่ยวข้าวประมาณพฤศจิกายน-ธันวาคม

ในปีที่ทำการเก็บข้อมูลภาคสนามพบว่าอากาศร้อนและแดดแรง ทำให้ข้าวสุกเร็วกว่ากำหนด ส่งผลทำให้ข้าวได้ผลผลิตไม่เต็มเม็ดเต็มหน่วยเท่าที่ควรซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “ข้าวแก่แดด” คือสุกเหลืองอร่ามแต่เมล็ดข้าวจะลีบหรือไม่สมบูรณ์

ส่วนบ้านห้วยตาดจะเริ่มเตรียมไร่สำหรับปลูกข้าวในระหว่างเดือนมีนาคมเป็นต้นไป โดยเริ่มอย่างจริงจังในช่วงเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน และปลูกข้าวในราวเดือนมิถุนายนถึงสิงหาคม เก็บเกี่ยวข้าวช่วงปลายเดือนตุลาคมถึงต้นพฤศจิกายน เพราะข้าวไร่อายุสั้น

อย่างไรก็ตามผลการศึกษาพบว่าชาวบ้านนาเวียงใหญ่เตรียมดินเพื่อปลูกข้าวในเดือนพฤษภาคม และเพาะกล้าในช่วงเดือนกรกฎาคม ปักดำในช่วงเดือนกรกฎาคม-กันยายน โดยแบ่งตามสภาพพื้นที่ที่น่าจะเอื้ออำนวย เช่น ในพื้นที่นาที่ติดริมน้ำหมั่นสามารถผันน้ำเข้านาได้จึงปลูกข้าวได้ก่อน ขณะที่นาซึ่งตั้งอยู่ที่ดอนหรือที่โคกจะปลูกข้าวล่าช้าอีกหนึ่งถึงสองเดือน จึงทำให้ช่วงเวลาในการปลูกข้าวต่างกัน เดือนตุลาคมข้าวจะเริ่มโตเต็มที่และสามารถเก็บเกี่ยวราวปลายพฤศจิกายน ขณะที่บ้านห้วยตาด ชาวบ้านจะเตรียมที่ดินและเริ่มเพาะปลูกในราวเดือนมิถุนายน ข้าวเริ่มโตในราวเดือนสิงหาคมถึงตุลาคม และเก็บผลผลิตได้ราวปลายตุลาคมต่อต้นพฤศจิกายน

สิ่งที่น่าสังเกตคือการเพาะกล้าข้าวของบ้านนาเวียงใหญ่ ชาวบ้านมีความรู้ในการเพาะปลูกพวกเขารู้เกี่ยวกับเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการถอนกล้าเพื่อที่จะดำนาคือมีอายุประมาณ 1-2 เดือน หากถอนกล้าเร็ว ลำต้นจะอ่อน หรือหากถอนกล้าช้ากว่าระยะเวลาดังกล่าว เวลาปลูกรากจะลอยเหนือดินทำให้ต้นข้าวล้มง่าย ที่น่าสนใจคือ ชาวบ้านสามารถรู้ว่าอายุต้นข้าวก็เดือนจากปล้องของลำต้นข้าว คือปล้องอายุละ 1 เดือน หาก 2 ปล้องก็ 2 เดือน เป็นต้น

นอกจากนี้ชาวบ้านนาเวียงใหญ่ยังมีความเข้าใจเรื่องช่วงเวลาของการย้ายต้นกล้า ที่สัมพันธ์กับผลผลิตซึ่งจะได้ตอนเก็บเกี่ยว เช่น หากต้นกล้าที่ถอนมาปลูกมีอายุมากกว่า 2 เดือน ผลผลิตที่ได้จะลดลง เพราะอายุต้นข้าวที่เหลือในการเจริญเติบโตเพียง 2-3 เดือน ซึ่งเสี่ยงต่อการเผชิญต่อภัยแล้งและน้ำท่วมไปพร้อมๆ กัน ขณะที่เวลาปักดำต้นข้าวจะใช้อายุเจริญเติบโตประมาณ 4 เดือนถึง 4 เดือนครึ่ง หลังจากปักดำ

สิ่งที่น่าสนใจคือในอดีตชาวบ้านนาเวียงใหญ่จะเลือกพันธุ์ข้าวพื้นเมือง ที่เหมาะกับการเจริญเติบโตในช่วงสั้นๆ ที่เรียกกันว่า “ข้าวดอ” เช่น ข้าว “เกล็ดเต่า” และ “บักดิบ” หลังจากเพาะกล้า

ข้าวอาจจะใช้เวลาราว 3 เดือนในการเจริญเติบโต ขณะข้าวปีต้องใช้เวลาประมาณ 4 เดือนถึง 4 เดือนครึ่ง อย่างไรก็ตามเมื่อชานาเวียงใหญ่เปลี่ยนมาปลูกข้าวพันธุ์ใหม่ อย่าง กข 6 และ กข 8 พันธุ์ข้าวเหล่านี้ไม่ทนต่อสภาวะอากาศของหมู่บ้านที่ต้องเผชิญกับภัยแล้งและน้ำท่วม ส่งผลทำให้ผลผลิตลดลง

ส่วนปัญหาด้านแมลงชานาเวียงไม่ต้องเผชิญกับปัญหาดังกล่าว แต่ต้องประสบกับเรื่องหอยเชอร์รี่กัดกินต้นข้าว ซึ่งชานาเวียงประสบปัญหาดังกล่าวเมื่อ 10 ปีที่ผ่านมา ชานาเวียงใหญ่ตั้งข้อสังเกตว่า หอยเชอร์รี่ไหลมาตามลำน้ำหมัน ซึ่งมีจุดไหลมาจากต้นแม่น้ำที่ภูเขาสูง เนื่องจากบนพื้นที่สูง เช่น ที่บนภูเขาที่เป็นแหล่งต้นน้ำชาวบ้านใช้รถแทรกเตอร์ในการเตรียมดินเพื่อปลูกพืชไร่อย่างข้าวโพด การใช้รถแทรกเตอร์นี้ทำให้เกิดการแพร่กระจายของหอยเชอร์รี่ที่ติดตามวงล้อรถแทรกเตอร์ เนื่องจากรถแทรกเตอร์จำนวนมากเคยปรับและไถดินในพื้นที่ที่มีหอยเชอร์รี่ พอเสร็จแล้วก็แพร่กระจายมาที่บริเวณที่ดินเกษตรกรที่ใช้รถไถ เมื่อฝนชะล้างก็ทำให้หอยแพร่กระจายตามพื้นที่ต่างๆ ที่ลำน้ำไหลผ่าน หอยเชอร์รี่เหล่านี้จะกัดทำลายลำต้นข้าวสร้างความเสียหายให้เกษตรกรบางรายเป็นอย่างมาก

ปัจจุบันมีเกษตรกรหลายรายในหมู่บ้านนาเวียงใหญ่พยายามแก้ไขปัญหาคือหอยเชอร์รี่ด้วยวิธีการที่หลากหลาย เช่น เก็บหอย เลี้ยงเปิดเพื่อควบคุมหอย โดยให้เปิดเดินและว่ายน้ำในทุ่งนาเพื่อกินหอย รวมถึงใช้วิธีอินทรีย์ เช่น นำใบกุ่มนามาตำแล้วหมักกับน้ำค้ำก้นก่อนนำไปฉีดให้ทั่วนา

การเก็บหอยเชอร์รี่ถือเป็นวิธียอดนิยมที่สุดในหมู่บ้าน เนื่องจากไม่ต้องใช้เทคโนโลยีใดๆ เป็นวิธีการง่ายๆ แม้จะใช้เวลามาก แต่ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย หลังจากเก็บหอย ชาวบ้านก็จะหมักหอยกับใบประดู่ทำเป็นปุ๋ยอินทรีย์ไว้ใช้ในนาข้าวได้อีกต่อหนึ่ง

ส่วนการใช้เปิดในการควบคุมหอยเชอร์รี่นั้น ผู้นำครัวเรือนหนึ่งได้ใช้วิธีดังกล่าวโดยเลี้ยงเปิดไว้หลายสิบตัว เมื่อถึงฤดูเพาะปลูกข้าวก็จะปล่อยให้เปิดให้ลงเดินและว่ายน้ำในนาข้าวเพื่อเก็บหอยเชอร์รี่ ผู้นำครัวเรือนคนดังกล่าวบอกว่า วิธีการกำจัดหอยเชอร์รี่ของครัวเรือนนี้แตกต่างจากครัวเรือนอื่นๆ แต่ก็ได้ผลดี และอยากให้เพื่อนบ้านนำวิธีไปปรับใช้กับนาของตนเอง

ขณะที่การใช้สารอินทรีย์ในการกำจัดหอยเชอร์รี่จะพบอยู่ 3 ครัวเรือน ที่นำใบกุ่มมาตำให้ละเอียดแล้วหมักกับน้ำค้ำก้น วันรุ่งขึ้นก็สามารถนำสารอินทรีย์มาฉีดให้ทั่วนาเป็นการกำจัดหอยเชอร์รี่ที่ได้ผลอย่างช้าๆ และไม่ส่งผลต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

อย่างไรก็ตามการกำจัดหอยเชอร์รี่ก็มีข้อจำกัด เพราะแม้จะกำจัดนาบริเวณหนึ่งได้ หากพบว่า หอยก็หนีไปอยู่ที่นาอื่น เพราะเป็นนาระบบเปิด จนทำให้ชาวนาบางครัวเรือนถึงกับถอดใจที่จะปลูกข้าวในบริเวณที่หอยเชอร์รี่ระบาด

กรณีบ้านห้วยตาชานบ้านจะปลูกข้าวไร่และปลูกข้าวพื้นเมืองในช่วงต้นฤดูฝน พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเหล่านี้สามารถปรับสภาพได้ดีกับสภาวะอากาศที่แล้ง อย่างไรก็ตามเกษตรกรบางรายที่

พื้นที่ไร่ในที่ค่อนข้างลุ่มหรือมีที่ลาดเอียงน้อยจะเผชิญกับปัญหาน้ำท่วมไร่ข้าวเมื่อยามฝนตกหนักจนก่อให้เกิดผลเสียต่อข้าวที่ปลูก

เรื่องการใช้ปุ๋ยทางการเกษตร เกษตรกรบ้านห้วยตาดเกือบทั้งหมด ใช้สารเคมีในไร่ข้าวเพื่อการฆ่าหญ้า และใช้เป็นจำนวนมากเพื่อป้องกันหญ้าแย่งอาหารจากข้าว ส่วนปุ๋ยเคมีพบมีเกษตรกรน้อยรายที่ใช้ปุ๋ยในการบำรุงข้าว แต่ปล่อยให้ขึ้นตามธรรมชาติ มีเพียง 2-3 ครัวเรือนที่ใช้ปุ๋ยเคมีใส่ลงไปหลุมก่อนปลูกข้าว การใส่ปุ๋ยดังกล่าวทำให้เพิ่มผลผลิตของข้าวที่ได้สูงขึ้น

ส่วนขั้นตอนการเก็บเกี่ยวนั้นทั้งที่บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจะจ้างแรงงานจากคนในหมู่บ้านและเพื่อนบ้านใกล้เคียงเสียส่วนใหญ่ จ่ายค่าแรงวันละ 250-300 บาทต่อวัน หลังการเก็บเกี่ยว ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านจะเก็บข้าวไว้ที่ “ฉาง” ที่สร้างด้วยเรือนไม้เล็กๆ ยกพื้นสูงจากพื้นดินเล็กน้อย บ้านนาเวียงมีโรงสีในหมู่บ้าน 3 โรง ขณะที่บ้านห้วยตาดมี 5 โรง เจ้าของโรงสีเป็นคนในท้องถิ่น เมื่อชาวบ้านต้องการกินข้าวก็จะไปตามโรงสีที่ตนเองเคยใช้บริการ สีข้าวครั้งหนึ่งๆ จะเก็บสำรองราว 2-3 เดือน เมื่อข้าวหมดก็จะนำข้าวเปลือกจากฉางไปสีใหม่ เพื่อไม่ให้เกิดปัญหามอดและแมลงกัดกินข้าวสาร

ข้าวที่สีจะแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือเมล็ดข้าวสำหรับบริโภค ปลายและรำข้าวสำหรับเลี้ยงสัตว์ และเปลือกข้าวหรือแกลบสำหรับใช้ในการเกษตรและใช้เป็นเชื้อเพลิง ราคาจ้างสีข้าวจะตกอยู่ที่ 10 บาทต่อ 40 กิโลกรัม เจ้าของโรงสีจะเก็บข้าวปลาย รำข้าว และแกลบไว้ขาย

บ้านนาเวียงใหญ่ชาวบ้านทั้งหมดจะปลูกข้าวเพื่อบริโภคในครัวเรือน และกันข้าวบางส่วนเก็บให้ญาติที่ทำงานอยู่ต่างจังหวัดหรือในเมือง เมื่อญาติกลับมาเยี่ยมญาติในวันหยุดสำคัญของปี เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ เข้าพรรษา ก็จะมอบข้าวเหล่านี้ติดมือกลับไปกินคนละคระสองสอสอง ส้ารองกินได้หลายเดือน เป็นการช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายชีวิตในเมืองได้ระดับหนึ่ง นอกเหนือจากนี้ กลุ่มญาติเหล่านี้ยังมีส่วนสำคัญในการส่งเงินมาเป็นค่าใช้จ่ายในการทำนาด้วยเช่นกัน ส่วนข้าวที่เหลือจะเก็บสำรองในปีถัดไป เพราะหากปีหน้าเกิดฝนฟ้าตกไม่ต้องตามฤดูกาลก็นำข้าวเหล่านี้มาสำรองกิน ส่วนที่เหลือซึ่งก็คือข้าวเก่าค้างปีถึงแบ่งขายให้เพื่อนบ้านและตามท้องตลาด

ส่วนบ้านห้วยตาดครัวเรือนเกือบทั้งหมดมีวิธีการจัดการปลูกข้าวเหมือนกับชาวนาเวียงใหญ่ มีหลายครัวเรือนที่ไม่ได้ปลูกข้าวไว้บริโภคในครัวเรือน พวกเขาจะปลูกพืชเศรษฐกิจอย่างข้าวโพด ครัวเรือนกลุ่มนี้มีความเชื่อมั่นว่าข้าวโพดสามารถเพิ่มรายได้ให้ครัวเรือน อีกทั้งการปลูกพืชเศรษฐกิจก็ทำให้พวกเขาไม่มีเวลาพอที่จะปลูกข้าว เนื่องจากการปลูกข้าวโพดต้องใช้เวลาในการเพาะปลูกเป็นจำนวนมาก ดังนั้นหากครัวเรือนมีรายได้ดี ก็จะสามารถนำเงินมาซื้อข้าวได้ จากผลการวิจัยพบว่า ครัวเรือนกลุ่มนี้ต้องเดินทางไปอำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก เพื่อซื้อข้าวมาบริโภค สถานการณ์ดังกล่าวถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหาร โดยเฉพาะเมื่อปีที่เกิดฝนแล้งหรือน้ำท่วม หรือราคาข้าวโพดตกต่ำ รายได้ก็จะลดลงตามลำดับ

ข้าวโพด: พืชเศรษฐกิจหลักและการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่

ข้าวโพดเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่สำคัญและมีบทบาทมากในบ้านห้วยตาด ส่วนบ้านนาเวียงใหญ่พบว่า ชาวบ้านปลูกข้าวโพดเพียง 4-5 ครัวเรือน และปลูกได้ 2 ช่วงเวลาคือ ฤดูการปกติ ช่วงฤดูฝน และนอกฤดูการคือฤดูหนาว ส่วนบ้านห้วยตาดปลูกข้าวโพดเพียงปีละครั้งในฤดูการปกติช่วงหน้าฝน

ในฤดูฝนเกษตรกรที่บ้านนาเวียงใหญ่บางครัวเรือนที่มีที่ดินมากพอจะเตรียมดินสำหรับปลูกข้าวโพดช่วงพฤษภาคม เกษตรกรจะลงมือปลูกช่วงเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม และเก็บเกี่ยวในราวสิงหาคม พอถึงฤดูหนาว หลังจากเก็บเกี่ยวข้าวแล้วเสร็จ ชาวบ้านก็จะเตรียมดินปลูกข้าวโพดราวเดือนธันวาคม ปลูกในช่วงมกราคม-กุมภาพันธ์ และเก็บเกี่ยวผลผลิตราวเดือนมีนาคม-เมษายน

ส่วนบ้านห้วยตาดเกษตรกรปลูกข้าวและข้าวโพดในช่วงเวลาเดียวกัน โดยแบ่งที่ดินทำการเกษตรออกเป็น 2 ส่วนหลักๆ คือ ปลูกข้าวโพด 70-80% และปลูกข้าว 30-20% ของพื้นที่ทำการเกษตร ชาวบ้านจะเตรียมที่ดินสำหรับปลูกข้าวและข้าวโพดประมาณเดือนเมษายน-มิถุนายน และเริ่มปลูกข้าวโพดในช่วงเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม เก็บเกี่ยวข้าวโพดราวเดือนกันยายน-ธันวาคม และเก็บเกี่ยวข้าวราวเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน สิ่งสำคัญคือ เกษตรกรเหล่านี้ได้ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ทางการเกษตรเข้ามาใช้หลายขั้นตอนของการเพาะปลูก แม้จะทำให้สะดวกสบายในการทำเกษตร หากทว่าก็ต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนี้มากขึ้น

ในอดีตชาวห้วยตาดใช้แรงงานจากครัวเรือนเป็นหลักในการปลูกข้าวโพด อย่างการพรวนดินและหยอดเมล็ดเนื่องจากสมัยนั้นยังปลูกข้าวโพดไม่มากนัก หลังจากการส่งเสริมของภาครัฐให้ปลูกข้าวโพดในฐานะพืชทางเศรษฐกิจในช่วง 20-30 ปีที่ผ่านมา ชาวไร่จึงเริ่มขยายพื้นที่ทำการเกษตรโดยหักล้างถางพง รวมทั้งทำลายพื้นที่ป่าบนภูอ่างตั้ง เมื่อจำนวนพื้นที่ทำการเกษตรเพิ่มขึ้น แรงงานในครัวเรือนจึงไม่อาจรับมือกับงานดังกล่าวได้ ดังนั้นเกษตรกรจึงเปลี่ยนรูปแบบการผลิตแบบดั้งเดิมมาพึ่งพาเทคโนโลยีสมัยใหม่ เกษตรกรครัวเรือนบางรายซื้อรถแทรกเตอร์มาไถดินในพื้นที่ตนเอง ขณะที่เกษตรกรส่วนใหญ่จะใช้วิธีเช่ารถแทรกเตอร์มาไถดินเตรียมการเกษตร รวมถึงยังมีการใช้สารเคมีเพื่อปราบหญ้าในไร่ข้าวโพดปริมาณมาก และรวมถึงปุ๋ยเคมี

การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เกษตรกรตระหนักดีว่าการใช้สารเคมีทางการเกษตร ไม่ว่าจะเป็นยาฆ่าหญ้าและปุ๋ยเคมีในจำนวนมาก ไม่เพียงแต่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ หากแต่ยังส่งผลกระทบต่อคุณภาพของดินที่ทำให้ความสมบูรณ์ลดลง แต่ก็ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ เพราะหากปรับไปใช้สารอินทรีย์ โดยเฉพาะปุ๋ยอินทรีย์จะไม่ทันต่อการการเจริญเติบโตของพืชที่มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้นอย่างข้าวโพด ดังนั้นเมื่อคุณภาพดินเสื่อมลง เกษตรกรจึงคิดว่าวิธีที่ดีที่สุดที่ทำได้คือ การใช้ปุ๋ยเคมี

เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ด้วยเหตุผลดังกล่าวทำให้เกษตรกรต้องกู้หนี้ยืมสินทั้งจากธนาคาร เงินกองทุนหมู่บ้าน เงินนอกระบบ ฯลฯ เพื่อนำมาเป็นทุนในการใช้กับกิจกรรมดังกล่าว ด้วยเหตุผลดังกล่าวเกษตรกรบ้านห้วยตาด 3-4 ราย พยายามที่จะเปลี่ยนวิธีการทำการเกษตรสู่ “แนวใหม่” ด้วยการผสมผสานระหว่างเทคโนโลยีกับเกษตรอินทรีย์เข้าด้วยกัน

ถั่วดำและพืชผัก

การปลูกถั่วดำ บ้านนาเวียงใหญ่จะปลูกถั่วดำหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวแล้วเสร็จ เกษตรกรบางครัวเรือนจะเตรียมพื้นที่ปลูกถั่วในราวเดือนธันวาคม เริ่มปลูกเดือนมกราคม และเก็บเกี่ยวราวเดือนมีนาคม ส่วนบ้านห้วยตาดจะเริ่มปลูกถั่วหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวและหรือข้าวโพดแล้วเสร็จ เกษตรกรบางรายจะเตรียมพื้นที่ปลูกถั่วเดือนกันยายน และปลูกราวเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน ซึ่งเป็นช่วงปลายฤดูฝน อีกอย่างเป็นช่วงเปลี่ยนฤดูจากฝนเป็นหนาว พอดตกกลางคืนน้ำค้างจะลงจัดซึ่งมีความชื้นมากพอที่จะปลูกพืชอย่างถั่วดำได้ เก็บเกี่ยวช่วงเดือนธันวาคมถึงมกราคม

ส่วนการปลูกผักชาวบ้านจะเตรียมดินในช่วงเดือนพฤศจิกายนและธันวาคม ปลูกช่วงเดือนธันวาคม-มกราคม ซึ่งเป็นช่วงที่อากาศเย็นและน้ำค้างมีปริมาณมากทำให้พืชผักเจริญเติบโตได้ดี กรณีของบ้านนาเวียงชาวบ้านบางรายจะใช้พื้นที่ริมน้ำหมัน ที่เป็นพื้นที่สาธารณชุมชนในการปลูก ซึ่งชาวบ้านมีวิธีการจัดการการใช้พื้นที่ดังกล่าวโดยพิจารณาการใช้พื้นที่จากคนรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่น จึงไม่ปรากฏความขัดแย้งในการใช้ที่ดินดังกล่าว

การปลูกผักของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจะทำในช่วงเวลาเดียวกัน ระหว่างเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ อย่างไรก็ตามบางครัวเรือนของบ้านห้วยตาดที่ปลูกพืชผักเพื่อการค้าก็จะปลูกกันตลอดทั้งปี

จึงเห็นได้ว่ากิจกรรมทางการเกษตรของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น เงื่อนไขทางเศรษฐกิจและสังคม อย่างจำนวนที่ดินทำการเกษตร รายได้ และแรงกดดันทางสิ่งแวดล้อมอย่างน้ำท่วมและภัยแล้ง ที่ส่งผลกระทบต่อชุมชนเป็นอย่างมาก ในปี (พ.ศ. 2554-55) ที่ทำการวิจัยพบว่าหมู่บ้านทั้งสองต้องประสบกับปัญหาทั้งฝนแล้งและน้ำท่วมในปีเดียวกัน กล่าวคือช่วงต้นของฤดูกาลเพาะปลูกข้าวและข้าวโพด ชาวบ้านสองหมู่บ้านต้องเผชิญกับภัยแล้งต้องเลื่อนการเพาะปลูกออกไป หรือในรายที่ทำการเพาะปลูกต้นกล้าก็ตาย กระทั่งเมื่อปลูกได้ระยะหนึ่งชาวบ้านก็ประสบเรื่องน้ำท่วม วิฤตดังกล่าวส่งผลกระทบโดยตรงต่อกิจกรรมทางการเกษตรและผลผลิตที่ได้

ด้วยเหตุนี้เกษตรกรทั้งสองจะต้องปรับวิธีการทำการเกษตร ให้สัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ยิ่งกว่านั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านต้องมียุทธศาสตร์ทางการเกษตรสมัยใหม่ เพื่อจัดการกับปัญหาการใช้สารเคมี ที่ปรากฏว่ามีการใช้อย่างเข้มข้นในหมู่บ้าน

ห้วยตาด ซึ่งส่งผลไม่เพียงต่อสุขภาพของเกษตรกร ผู้บริโภค และรวมถึงระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมที่สัมพันธ์กับแหล่งอาหารจากธรรมชาติ

ทั้งหลายทั้งปวงคงปฏิเสธไม่ได้ว่า ความผันแปรของสภาวะอากาศ โดยเฉพาะภัยแล้งและน้ำท่วมของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดส่งผลต่อวิถีการดำเนินชีวิตของคนทั้งสองหมู่บ้านและคนไทดำในอำเภอด่านซ้ายทั้งในแง่กิจกรรมทางการเกษตร จำเป็นต้องใช้ความภูมิปัญญาท้องถิ่นการคัดเลือกพันธุ์พืชให้เหมาะกับกายภาพ การรู้จักปรับเปลี่ยนเวลาตามเงื่อนไขของสภาวะอากาศ ผสานเข้ากับองค์ความรู้สมัยใหม่อย่างการจดบันทึกสถิติน้ำฝนเพื่อเป็นการวางแผนและเตรียมตัวรับมือกับสภาวะอากาศที่อาจเกิดขึ้น

9.4.5 เรื่องเล่าพื้นถิ่นและการพยากรณ์อากาศแบบชาวบ้าน

ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมที่ต้องพึ่งพาปัจจัยธรรมชาติเป็นหลัก ชาวบ้านทั้ง 2 หมู่บ้าน จึงมีองค์ความรู้ในการพยากรณ์อากาศ โดยชาวบ้านสามารถทำนายสภาพภูมิอากาศและสภาพฝนตก ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในอนาคตได้ค่อนข้างแม่นยำ โดยสังเกตจากพฤติกรรมของมนุษย์ สัตว์ พืชและปรากฏการณ์ธรรมชาติรอบตัว ซึ่งมีประโยชน์ในการเฝ้าระวัง เตือนภัย และช่วยในการป้องกันและบรรเทาผลกระทบ ที่เป็นความเสียหายจากภัยพิบัติซึ่งอาจเกิดกับการดำเนินวิถีชีวิต หากมีความผิดปกติของสภาพฝนตกหรือภัยแล้งเกิดขึ้น การพยากรณ์อากาศของชาวบ้านสรุปได้ดังนี้

“คนเฒ่าคนแก่บอกว่า ตื่นเช้าก่อนล้างหน้าแล้วหน้าลื่น มีแนวโน้มว่าบ่ายวันนั้นฝนจะตก”

คำบอกเล่าดังกล่าวมีมูลเหตุสำคัญมาจากอากาศช่วงกลางคืนที่อบอ้าว จึงทำให้เหงื่อไหลไคลย้อย เมื่อตื่นนอนหน้าจึงมัน ลักษณะอากาศที่อบอ้าวในช่วงกลางคืนดังกล่าวมักจะทำให้เกิดฝนในเวลาต่อมา

“คนเฒ่าคนแก่บอกว่า หากวันไหนอากาศร้อนอบอ้าวจนผิดปกติ ฝนจะตก”

เช่นเดียวกันเรื่องเล่าแรก หากวันไหนอากาศร้อนอบอ้าวผิดปกติก็มักจะมีฝนตกตามมา

“ถ้ามดย้ายไข่หรือรังแสดงว่าฝนกำลังจะมา และหากมดย้ายไข่และรังที่สูงฝนกำลังจะตกหนัก”

ปกติมดมักทำรังอยู่ที่พื้นดิน เมื่อเห็นมดเดินเป็นกลุ่มหรือขบวนนั้นเป็นสัญญาณบอกว่าฝนกำลังจะโปรย หรือหากมดย้ายไข่หรือรังเดินเป็นขบวนขึ้นที่สูงนั้นแสดงว่าฝนอาจตกหนักในไม่ช้า

“หากวันไหน ได้ยินเสียงกบหรือเขียดแข่งกันร้องส่งเสียงนั้นหมายถึงฝนกำลังจะตก”

ทั้งนี้เพราะชาวบ้านเชื่อว่าสัตว์ดังกล่าวมีสัญญาณการรับรู้ถึงความชื้นและเย็นของฝนที่กำลังจะตก”

“ถ้าเจ็ยครื่องในฤดูหนาว แสดงว่าปีนั้นอากาศจะหนาวเย็นมาก”

สิ่งที่น่าสนใจเกี่ยวกับเรื่องของเสียงร้องของเจ็ยครื่อก็คือ หากมันร้องผิดปกติ คือไม่ได้ร้อง ช่วงฤดูฝนแต่ร้องช่วงฤดูหนาว ชาวบ้านจะเชื่อกันว่าปีนั้นอากาศจะหนาวมากกว่าปกติ

“ถ้าไล่เดือนออกมาตายนอกกรู ฝนจะแล้งหรือฝนไถ่จะหมด”

ข้อสังเกตอีกประการหนึ่งเกี่ยวกับปริมาณฝนให้สังเกตจากไล่เดือน หากไล่เดือนออกมา ตายนอกกรูแสดงว่าฝนจะแล้งหรือฝนไถ่หมด เหตุที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากความชื้นในดินเริ่มหมดไป ไล่เดือนหลายตัวจึงหนีออกมาหาความชื้นและตายในที่สุด

“ถ้าเห็นทางตะกวดมีสีดำตรงโคนหาง ตรงกลางหรือปลายมีสีดำจางๆ แสดงว่าปีนั้นฝน จะตกชุกในช่วงต้นฤดู ปลายปีและกลางปี ฝนจะน้อย”

สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำอย่างตัวตะกวดก็เป็นเครื่องมือสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ชาวบ้านใช้ พยากรณ์อากาศ โดยพิจารณาจากส่วนหางของตะกวด ซึ่งแบ่งได้ 3 ช่วง คือ ส่วนโคนติดลำตัว ส่วนกลาง และปลาย เช่น หากบริเวณโคนมีสีดำ ส่วนกลางและปลายมีสีดำจางๆ แสดงว่าปีนั้นฝนจะ ตกชุกในช่วงต้นฤดู ส่วนกลางหรือปลายฤดูฝนจะตกน้อย หรือหากส่วนปลายมีสีดำ ส่วนกลางและ โคนกลับมีสีดำจางๆ แสดงว่าปีนั้นฝนชุกช่วงปลายฤดู ส่วนต้นฤดูและกลางฤดูมีฝนตกน้อย เป็นต้น

“ถ้านกแข่งกันส่งเสียงร้อง ฝนกำลังจะตก”

นกก็เป็นสัตว์อีกจำพวกหนึ่งที่ชาวบ้านมีความเชื่อเกี่ยวกับการพยากรณ์อากาศ กล่าวคือ หากวันไหนนกแข่งส่งเสียงร้องดังก้องแสดงว่าวันนั้นฝนจะตก ที่มาของความเชื่อดังกล่าวนั้นชาวบ้าน ให้เหตุผลว่า เป็นเพราะสัญชาตญาณของนกที่หากเกิดการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศ โดยเฉพาะ เมื่อยามใกล้ฝนตก นกก็จะแข่งกันส่งเสียงร้องดังมาก

“ต้นมะเดื่อ มะม่วงป่า หรือไม้ไผ่ป่าออกดอก (ไม้ไผ่ตายจี) ปีนั้นจะแล้งหรือมีฝนน้อย”

มีต้นไม้บางสายพันธุ์ที่ชาวบ้านตั้งข้อสังเกตเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงฤดูกาลก็คือ มะเดื่อ มะม่วงป่า และไผ่ป่า หากพันธุ์ไม้เหล่านี้ออกดอกบานสะพรั่งไปทั่วป่าเมื่อไหร่ เชื่อกันว่าปีนั้นจะแล้ง จืด เหตุผลสำคัญที่เชื่อเช่นนี้เกิดขึ้นจากการสังเกตของคนรุ่นก่อนๆ ซึ่งมักพบว่าต้นไม้เหล่านี้มักจะ ออกดอกเมื่ออากาศมีสภาพแห้งแล้ง

“ถ้าเห็ดแข่งกันบานดอกในตอนเช้า ฝนกำลังจะตก”

หากพบเห็นเห็ดต่างๆ ตามป่าเกิดดอกบานไปทั่วนั้นหมายความว่า วันนั้นฝนจะต้องตก เพราะเนื่องจากสภาพอากาศช่วงกลางคืนและช่วงเช้าที่อบอ้าวผิดปกติจนทำให้เห็ดแข่งกันบาน และ ลักษณะอากาศดังกล่าวนี้เองก็มักทำให้เกิดฝนตกเสมอ

“ถ้าใบของต้นไมยราพหุบช่วงกลางวัน ฝนกำลังจะตก”

ต้นไมยราพเป็นพืชอีกสายพันธุ์หนึ่งที่ชาวบ้านจะคอยสังเกตไว้เพื่อพยากรณ์อากาศ กล่าวคือ หากใบของต้นไมยราพหุบตอนกลางวันคาดว่าวันนั้นท้องฟ้าจะมีครึ้มและฝนจะตก ทั้งนี้

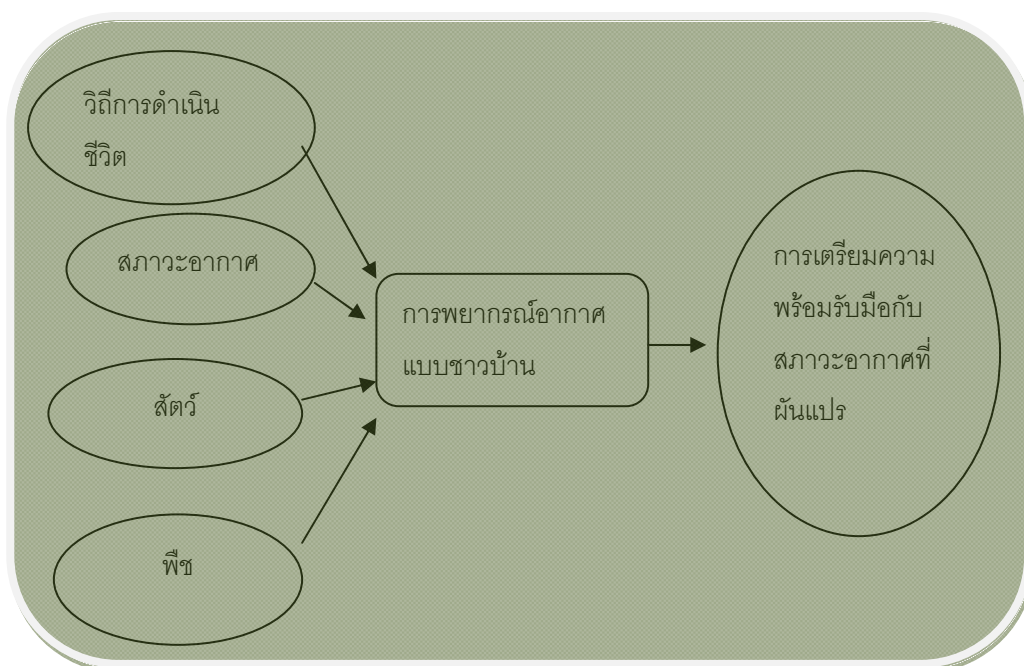
เนื่องจาก ไมยราพเป็นพืชที่หุบใบเมื่อไม่มีแสง หากหุบช่วงกลางวันนั้นหมายความว่าท้องฟ้าต้องมีครึ้มและฝนอาจจะตก

“ถ้าก้อนเมฆเล็กๆ บนท้องฟ้ากำลังจะรวมกัน ฝนกำลังจะตก”

ชาวบ้านยังเชื่อว่า หากท้องฟ้ามีก้อนเมฆเล็กๆ ลอยกระจายแล้วมารวมตัวกันนั้นหมายความว่าอีกไม่นานฝนจะตก ทั้งนี้เพราะมวลเมฆเล็กๆ เหล่านี้คือที่มาที่ทำให้เกิดฝน หากรวมตัวกันก็จะมีพลังมากพอที่จะทำให้เกิดฝน

“ถ้าลมพัดหมุนไปตามเข็มนาฬิกา ท้องฟ้าจะแจ่มใส ถ้าลมหมุนทวนเข็มนาฬิกา พายุฝนกำลังจะมา”

การพยากรณ์ของชาวบ้านยังสังเกตจากทิศทางลม กล่าวคือหากยืนตรงแล้วมองไปด้านทิศเหนือแล้วเห็นลมหมุนตามเข็มนาฬิกานั้นแสดงว่าท้องฟ้าจะแจ่มใส หากลมหมุนทวนเข็มนาฬิกา เชื่อกันว่าพายุฝนกำลังจะมา



แผนภาพ 9.1 แสดงที่มาของความคิดแสดงที่มการพยากรณ์อากาศแบบชาวบ้าน

จึงเห็นได้ว่าการพยากรณ์อากาศของชาวบ้านที่กล่าวมาข้างต้น หากใช้อยู่ว่าเรื่องนั้นเป็นเรื่องจริงหรือไม่ หากแต่อยู่ที่ความหมายที่ซ่อนอยู่เบื้องหลังการพยากรณ์อากาศดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านเกิดการสังเกตสิ่งแวดล้อมรอบตัว ทั้งจากการดำเนินชีวิตประจำวัน สัตว์ และต้นไม้ เพื่อทำให้

ตนเองมีการวางแผนอย่างไม่เป็นทางการในการประกอบกิจกรรมทางการเกษตรอย่างระมัดระวัง ดังปรากฏในแผนภาพความคิดแสดงที่มีการพยากรณ์อากาศแบบชาวบ้าน โดยเฉพาะกับการทำการเกษตรที่ต้องพึ่งพาธรรมชาติอย่างน้ำฝนเป็นหลัก ดังนั้นการพยากรณ์อากาศของชาวบ้านจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อให้ชาวบ้านเตรียมพร้อมรับมือกับสภาวะอากาศที่ผันแปร เช่น ฝนตก พายุ หรือภัยแล้งที่อาจจะเกิดขึ้น

9.4.6 การจัดการน้ำในวิถีคน “บ้านนา” และ “บ้านไร่”

การจัดการน้ำเป็นภูมิปัญญาที่เผยแพร่เป็นภาพให้เห็นในหมู่บ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดในหลายมิติที่ซ้อนเหลื่อมกับการจัดการที่ดินทางการเกษตร เช่น การทำคันดินกั้นน้ำของระบบนาขั้นบันไดบ้านนาเวียง หรือการรักษาพื้นที่ป่าชุมชนโดยใช้ประเพณีและพิธีกรรม เป็นต้น ขณะที่การจัดการน้ำที่ปรากฏภาพชัดก็คือ กรณีบ้านนาเวียงมีภูมิปัญญาในการสร้าง “พืด” หรือระหัดวิดน้ำไม้ไผ่ที่จะสามารถผันน้ำจากลำน้ำหมันส่งสู่ไร่นา นอกจากนี้ทั้งสองหมู่บ้านก็มีการขุดสระเล็กๆ ในที่ดินตนเองเพื่อเก็บน้ำไว้ในการทำการเกษตรและยามแล้ง

ภูมิปัญญาในการสร้าง “พืด” บ้านนา

บ้านนาเวียงใหญ่ตั้งอยู่ริมลำน้ำหมัน ชาวนาเวียงบางครัวเรือนที่มีที่ดินทำการเกษตรติดกับลำน้ำจึงใช้แหล่งน้ำนี้เพื่อประโยชน์ด้านต่างๆ โดยเฉพาะการผันน้ำเข้าสู่นาโดยพืดหรือระหัดวิดน้ำ ในอดีต ชาวบ้านหลายครัวเรือนจะสร้างพืด ส่วนปัจจุบันเหลือเพียง 3-4 ครัวเรือนที่ยังใช้เทคโนโลยีชาวบ้านดังกล่าว



ภาพ 9.1 พัดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดน้ำเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่ทำสืบเนื่องมาหลายชั่วอายุคน
ในภาพเป็นพัดของชาวบ้านครัวเรือนหนึ่งในบ้านนาเวียงใหญ่ (บันทึก 12 กรกฎาคม 2556)

พัดสร้างจากไม้ไผ่ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 6-7 เมตร ชาวบ้านจะตั้งพัดที่มีแกนกลางทำด้วยไม้ที่ทิ่มน้ำมัน โดยจะสร้างพัดทุกๆ ปี เนื่องจากโครงสร้างส่วนใหญ่ทำมาจากไม้ไผ่ จึงผุพัง ทั้งนี้ชาวบ้านจะเริ่มทำพัดก่อนฤดูกาลทำการเกษตรจะมาถึงหรือราวปลายเดือนเมษายน ซึ่งเป็นช่วงที่ระดับน้ำหมันลดต่ำสุด จะได้สะดวกในการติดตั้งพัด

พัดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีประโยชน์ไม่เฉพาะเพียงแต่ชาวบ้านนาเวียงเท่านั้น หากแต่รวมถึงคนท้องถิ่นที่มีบ้านหรือที่ดินทำการเกษตรติดลำนํ้าหมัน เกษตรกรท้องถิ่นจะใช้พัดวิดน้ำเพื่อทำการเกษตรและเลี้ยงสัตว์ อย่างไรก็ตามพัดก็มีข้อจำกัดคือ ใช้ได้เฉพาะครัวเรือนที่มีที่ดินติดริมน้ำเท่านั้น ส่วนครัวเรือนที่มีที่ดินห่างไกลจากลำน้ำเข้าไปหรืออยู่บนที่ดอนหรือโคก ไม่สามารถใช้พัดได้ ทั้งๆ ที่มีลำรางส่งน้ำก็ตาม ทั้งนี้เนื่องจากพื้นที่จากริมน้ำสู่พื้นที่ดอนต่างระดับกันมาก คือ บริเวณแม่น้ำจะลุ่มและต่ำ ส่วนที่ห่างไกลออกไปจะเป็นที่ดอนและมีระดับสูงกว่า ลักษณะทางกายภาพดังกล่าวถือเป็นข้อจำกัดทางธรรมชาติในการผันน้ำจากลำน้ำสู่พื้นที่ดอน และเป็นเหตุผลสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ทำให้เห็นว่าทำไมพื้นที่ดอนจึงไม่สามารถปลูกพืชผักหรือทำกิจกรรมนอกเหนือจากฤดูกาลทำนาได้ด้วยเหตุนี้จึงทำให้หลายครัวเรือนที่มีที่ดินมากพอขุดสระน้ำเพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ในยามแล้ง

สระน้ำ: อีกทางเลือกหนึ่งของการกักเก็บน้ำบ้านนาและไร่

ในอดีตชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดไม่ได้ขุดสระไว้ที่นาและไร่ตนเอง เพราะครัวเรือนทั้งหมดจะใช้น้ำจากธรรมชาติคือ น้ำจากแม่น้ำ น้ำฟ้า (ฝน) และสายน้ำเล็กๆ ที่ไหลจากภูอ่างงั่ง อย่างไรก็ตามในช่วง 20 กว่าปีที่ผ่านมา ลำธารที่ไหลจากภูอ่างงั่งและแม่น้ำหมันมีแนวโน้มที่จะลดระดับลงอย่างมาก โดยเฉพาะในช่วงหน้าแล้งถึงกับแห้งขอด ทั้งสองหมู่บ้านจึงต้องเผชิญกับภัยแล้งในช่วงฤดูร้อนทุกปี ด้วยเหตุนี้หน่วยงานภาครัฐจึงสนับสนุนเงินช่วยเหลือให้ชาวบ้านที่มีที่ดินเหมาะสมต่อการกักเก็บน้ำเพื่อขุดสระ

บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีครัวเรือนส่วนหนึ่งที่เข้าร่วมโครงการดังกล่าว โดยมีข้อแม้ว่า ครัวเรือนที่สามารถร่วมโครงการดังกล่าวจะต้องมีที่ดินเหมาะสมและสามารถกักเก็บน้ำได้ ในกรณีที่ครัวเรือนมีที่นาและไร่จำกัดจึงไม่อาจเข้าร่วมโครงการได้ เพราะที่ดินในการทำนาทำไร่ของตนเองลดลง ดังนั้นโครงการขุดสระที่ภาครัฐส่งเสริมนี้จะเหมาะกับครัวเรือนที่มีที่นาไร่พอประมาณและมีลักษณะทางกายภาพที่เอื้ออำนวยต่อการกักเก็บน้ำ

ขนาดมาตรฐานของสระคือ 10 X 10 เมตร อย่างไรก็ตามบางครัวเรือนอาจจะเพิ่มหรือลดขนาดของสระที่ขุดตามความเหมาะสมของพื้นที่ จุดมุ่งหมายสำคัญของการขุดสระคือ ไม่เพียงแต่กักเก็บน้ำไว้ใช้ทางการเกษตร หากยังส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงปลา สัตว์น้ำ และพืชน้ำบางจำพวก เป็นต้น อย่างไรก็ตามบางปีที่บ้านต้องเผชิญกับภัยแล้งเป็นเวลานานเหมือน เช่นปีที่เก็บข้อมูล (พ.ศ. 2556-2557) พบว่า ระดับในบ่อลดลงแทบจะแห้งบ่อ

อาจกล่าวได้ว่า แม้ “พัด” และ “สระ” จะเป็นองค์ความรู้ในการจัดน้ำที่มีประสิทธิภาพระดับหนึ่งในเรื่องของการสำรองและช่วยผันน้ำเพื่อใช้ในการทำกิจกรรมทางการเกษตรและช่วยลดต้นทุนในการผลิต หากทว่าภูมิปัญญาดังกล่าวก็มีข้อจำกัดสำคัญประการหนึ่ง คือ เงื่อนไขเชิงกายภาพของพื้นที่ซึ่งไม่เหมาะสมในการสร้าง “พัด” และขุด “สระ” จุดอ่อนดังกล่าวถือเป็นโจทย์สำคัญที่ทำให้ครัวเรือน ชุมชน และท้องถิ่นต้องเร่งสร้างและปรับองค์ความรู้ด้านการจัดการน้ำให้เหมาะสมเพื่อที่ชุมชนจะได้ไม่เผชิญปัญหาเรื่องภัยแล้ง การกักเก็บน้ำของสระไม่ได้ การสร้างพัดไม่ได้ หรือราคาน้ำมันที่เพิ่มสูงขึ้น ซึ่งทั้งหมดล้วนมีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงกับระบบการผลิตอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนโดยตรง

จึงเห็นได้ว่า ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดหลายครัวเรือนต่างก็มี “ซูเปอร์มาร์เกต” ข้างบ้านที่ตนเองสร้างขึ้นด้วยมือ และในขณะเดียวกันก็คือ “ซูเปอร์มาร์เกต” ดังกล่าวก็มีพัฒนาการการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยยะสำคัญ โดยเฉพาะต่อกรณีบ้านห้วยตาดที่ชาวบ้านหลายครัวเรือนไม่นิยมปลูกพืชผักสวนครัวหรือแม้กระทั่งการปลูกข้าว รวมถึงผลผลิตทางการเกษตรที่ตกต่ำ อันเนื่องมาจากเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคม และการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะ

สภาวะอากาศที่ผันแปรถือเป็นแรงผลักดันทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของ “ซูเปอร์มาร์เกต” ช้างบ้าน ดังกล่าว ดังเห็นได้จากการเข้ามาของพืชเศรษฐกิจต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นฝ้าย ถั่วดำ งาม ฯลฯ โดยเฉพาะข้าวโพดและยางพาราที่ผลักดันให้ชาวบ้านใช้เวลาและจัดสรรที่ทำกินของตนเองส่วนใหญ่ให้กับพืชเชิงเดี่ยว รวมถึงภาวะแล้งและน้ำท่วมก็ล้วนแต่มีผลกระทบต่อชาวบ้านทั้งสิ้น

ด้วยเหตุนี้การปรับตัวของครัวเรือนและชุมชนให้เท่าทันต่อสถานการณ์ดังกล่าว ด้วยการใช้ภูมิความรู้ที่ชาวบ้านมีอยู่ เช่น การจัดกิจกรรมการเกษตรให้เหมาะสมกับพื้นที่อย่างกรณีบ้านนาเวียงใหญ่ ใช้เมล็ดพันธุ์พืชให้สอดคล้องกับพื้นที่เช่นคนรุ่นก่อน และ/หรือการพยากรณ์อากาศตามแบบฉบับชาวบ้านด้วยการสังเกตจากสิ่งรอบตัว ผสานเข้ากับความรู้สมัยใหม่ เช่น การจดบันทึกจากเครื่องวัดน้ำฝนอย่างง่าย ๆ แล้วใช้วางแผนการทำการเกษตรอย่างเป็นระบบจะมีส่วนสำคัญต่อการสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน หรืออย่างน้อยที่สุดทำให้คนท้องถิ่นบริหารและจัดการกับความเสี่ยงต่อปะทะบางสภาวะอากาศได้ดีระดับหนึ่ง

บทที่ 10

ตลาด: สารพันอาหาร หลากหลายที่มาหลายที่ไป

อาหารจากตลาดแบ่งกว้างๆ ได้ 6 แหล่ง คือ 1) ตลาดด้านซ้าย มีทั้งตลาดเช้าและแลง (เย็น) 2) ตลาดนัดคลองถม มี 2 นัดใหญ่ๆ คือ นัดวันพุธที่ตัวอำเภอด้านซ้าย และนัดวันอาทิตย์ที่ตำบลโคกงาม 3) ร้านขายของชำในชุมชน มีขายของสารพัดทั้งเครื่องอุปโภคและบริโภค รวมถึงอาหารตามสั่ง 4) รถเร่ขายของและอาหาร คนขายจะใช้รถบรรทุกเร่ตามหมู่บ้านต่างๆ 5) ร้านค้าชุมชนริมทางส่วนใหญ่จะขายของที่ชาวบ้านปลูกและเป็นอาหารตามฤดูกาล เช่น ผักพื้นบ้าน เห็ด และสัตว์ต่างๆ และ 6) ร้านสะดวกซื้อและซูเปอร์มาร์เก็ตที่ตั้งอยู่ในเมืองด้านซ้าย ดังนั้นเนื้อหาบทนี้จะนำเสนอภาพรวมของแหล่งอาหารจากตลาดดังกล่าว เบื้องต้นเป็นการทำความรู้จักกับลักษณะสำคัญของตลาดแต่ละแหล่งว่ามีลักษณะเป็นเช่นไร ต่อมาเป็นรายงานสถานการณ์แหล่งอาหารในแง่โภชนาการและอาหารปลอดภัยตลอดจนองค์ความรู้ชาวบ้านในการจัดการอาหารจากตลาดเพื่อความมั่นคงอาหารของครัวเรือนและชุมชน และท้ายสุดเป็นการวิเคราะห์ตลาดเพื่อให้เห็นความสัมพันธ์ของคนไทด้านกับตลาดดังกล่าวในแง่มุมต่างๆ

10.1 หลายตลาดหลากหลายอาหาร

ด้านซ้ายมีตลาดหลากหลายแหล่ง แต่ละตลาดก็มีสินค้าเฉพาะอย่าง โดยเฉพาะแหล่งที่มาของอาหารก็หลายหลากเช่นกัน เรื่องราวของ “หลายตลาดหลากหลายอาหาร” จึงเป็นการรวบรวมตลาดรูปแบบต่างๆ ของคนบ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยคด และรวมถึงคนไทด้านทั่วไป

10.1.1 ตลาดด้านซ้าย: เรื่องเล่าและความทรงจำ

พัฒนาการของตลาดด้านซ้ายมีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต เรื่องราวของตลาดด้านซ้ายในหัวข้อนี้เป็นบันทึกเรื่องราวของนักวิจัยท้องถิ่น ซึ่งเกิดและเติบโตอยู่ในเมืองด้านซ้ายมานานราว 50 ปี โดยงานวิจัยชิ้นนี้ได้ใช้สรรพนามแทนว่า “ผู้เขียน” ผสานเข้ากับคำบอกเล่าของคนท้องถิ่น โดยข้อมูลดังกล่าวได้ถูกตรวจสอบความถูกต้องผ่านการเก็บข้อมูลชาติพันธุ์วรรณาในแง่มุมต่างๆ จากตลาดแห่งนี้ ดังนั้นงานเขียนส่วนนี้จึงมีลักษณะเป็นประวัติศาสตร์บอกเล่าที่ทำให้เห็นพัฒนาการของตลาดด้านซ้ายว่ามีการเปลี่ยนแปลงแต่ละยุคสมัยอย่างไร ประการสำคัญยังทำให้เห็นวิถีการกินอยู่ของคนไทด้านผ่านการซื้อขายตลาดแห่งนี้ด้วยเช่นกัน

ยุคบุกเบิก: ตลาดด่านซ้ายเพิ่งมีมาประมาณ 50 กว่าปีเท่านั้น สมัยก่อนคนด่านซ้ายไม่นิยมปลูกผักกินกัน เมื่อก่อนจะมีแม่ค้าหาบผักและพืชสวนครัวจากบ้านนาฮี ตำบลนาดี มาขายที่ตัวอำเภอด่านซ้าย เช่น ขายม้วน อุ้นแก้ว ต้องออกจากบ้านตั้งแต่ตีสอง เดินขายไปเรื่อยๆ จนหมด และกลับถึงบ้านก็ประมาณบ่ายสองโมง ข้าวของที่ขายเมื่อก่อนราคาไม่แพง เช่น ข้าวลิตรละ 50 สตางค์ บางวันหาบของมาขายช่วงงานบุญหลวง มีผีตาโขนมาแข่งผลไม้กินหมด จึงต้องไปพึ่งบารมีครูสาร (นายสาร สารทัศนันทน์ ซึ่งเป็นครูใหญ่ที่ด่านซ้ายสมัยนั้น) มาช่วยพูดจึงจะยอม

จนเมื่อประมาณ พ.ศ. 2510 เท่าที่จำความได้ ผู้เขียนได้ย้ายจากบ้านหนองบัว (ต.หนองบัว อ.ภูเรือ จ.เลย ในปัจจุบัน) มาอยู่บ้านนาดี (ต.นาดี อ.ด่านซ้าย) เพราะคุณพ่อบอกว่า จะมีการสร้างเขื่อนกั้นลำน้ำสานที่ภูเรือ ทำให้น้ำท่วมบ้าน เมื่อจะเดินทางไปบ้านนาดี (ห่างจากตัวอำเภอด่านซ้ายราว 12 กิโลเมตร) ก็ต้องผ่านตัวอำเภอด่านซ้าย สมัยนั้นมีถนนเส้นเดียวยังไม่ลาดยาง ผู้เขียนก็เห็นว่ามียุคตลาดตั้งอยู่สองข้างทาง สภาพร้านค้าเป็นบ้านชั้นเดียว พื้นไม้กระดานเป็นส่วนใหญ่ หลังคามุงสังกะสี ประตูเป็นบานพับตามความกว้างของร้าน มีตลาดสดอยู่ท้ายสุด (ที่ตั้งตลาดเข้าในปัจจุบัน) ร้านต่างๆ ในตลาดด่านซ้ายจะมีครบเกือบทุกประเภท ตั้งแต่ร้านขายของชำ ร้านอาหาร ร้านขายยา ร้านขายน้ำแข็ง ร้านขายขนมไทย ร้านถ่ายรูป ร้านส้มตำ-ไก่ย่าง ร้านซ่อมรถ ฯลฯ

น้ำปะกับน้ำเง็กพ่อค้าคนไทยเชื้อสายจีนผู้สูงวัยที่เข้ามาตั้งรกรากและเปิดร้านขายของในอำเภอด่านซ้ายช่วงต้นๆ เล่าว่าร้านส่วนใหญ่เป็นของคนจีนจากอำเภอเมืองเลยและอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์มาตั้งรกราก เช่น ร้านแปะหล่อขายของชำ ร้านเจ๊กนึ่งขายน้ำแข็ง เจ๊กอุ้ยขายของเบ็ดเตล็ด (ปัจจุบันเป็นเจ้าของโรงแรมสว่างโฮเต็ลที่อำเภอหล่มสัก) เป็นต้น ส่วนร้านค้าที่เจ้าของเป็นคนพื้นถิ่นด่านซ้าย เช่น ร้านตัดผมเยี่ยมศิลป์ ร้านต้มลาบก้อยยายบ้าย เชียงหมูบางส่วน ของที่ขายในร้านจะไปรับมาจากอำเภอหล่มสัก เพราะเดินทางสะดวกกว่ามาเมืองเลย ส่วนตลาดสดจะขายอาหารที่เป็นอาหารพื้นบ้านเกือบทั้งหมด แม่ค้าเป็นชาวบ้าน ยกเว้นแผงขายของชำจะเป็นคนจีนเสียส่วนใหญ่ ส่วนอาหารพวกวัวควายในยุคนั้นตัวละ 700-800 บาท พ่อค้าขายหมูและเนื้อวัวก็โลกรั้มละ 3 บาท

ยุคเปลี่ยนผ่าน: ราว พ.ศ. 2509-10 ด่านซ้ายเริ่มมีรถเมล์สายหล่มสัก-เมืองเลย ให้บริการโดยวิ่งผ่านและจอดที่ด่านซ้ายเป็นครั้งแรก จวบจนปี พ.ศ.2513-2515 ผู้เขียนได้เข้ามาเรียนที่ตัวเมืองอำเภอด่านซ้าย อาศัยอยู่กับญาติและต้องเดินผ่านตลาดด่านซ้ายทุกวันเพื่อไปโรงเรียน บางวันจะเดินทางลัดแต่ก็มาโผล่ตรงหน้าตลาดสดอยู่ดี

ปี พ.ศ.2516-2518 ผู้เขียนย้ายบ้านมาปลูกใกล้ตลาดด่านซ้าย ตรงข้ามกับที่ทำการไปรษณีย์ด่านซ้าย ช่วงนี้เป็นช่วงที่มีพรรคคอมมิวนิสต์เข้ามาโจมตีในเขตพื้นที่อำเภอด่านซ้าย เพื่อยึดเป็นที่มั่น มีการสู้รบกันอย่างหนักบริเวณภูมิลอ-ภูหินร่องกล้า (เขตพื้นที่สูงเขตรอยต่อ 3 จังหวัด คือ เพชรบูรณ์ พิษณุโลก และเลย) ในตลาดด่านซ้ายจึงมีรถถังทหารเวะเวียนมาบ่อย ทำให้ตลาดมีการซื้อ

ขายกันมากขึ้น แต่สภาพการณ์ดูน่ากลัวเพราะมีการยิงคนที่ต้องสงสัยว่าเป็นสายให้กับคอมมิวนิสต์หลายครั้งกันที่ตลาด

อย่างไรก็ตามช่วงเวลาดังกล่าวก็เริ่มมีร้านค้าที่เป็นคนด่านซ้ายจริงๆ เข้ามาเปิดร้านค้าขึ้นหลายแห่ง เช่น ทิดล้าวและทิดคมขายของเบ็ดเตล็ด ตาย้ายเปิดร้านตัดเสื้อ ส่วนร้านอาหารที่ขึ้นชื่อรับแขกบ้านแขกเมืองได้แก่ ป้าสายสิน ป้าเหลื่อ ร้านส้มตำไถ่ย่างป้าคำแขว ร้านส้มตำไถ่ย่างยายคำแสน ร้านขายขนมไทยคุณยายกตและยายปลก ถ้าเป็นร้านขายของชำที่ใหญ่ที่สุดช่วงนั้นคงเป็นร้านเจ๊กตั้ง ที่มีภรรยาเป็นคนด่านซ้าย ค้าขายเก่งและใจดี มีทั้งร้านน้ำแข็ง ร้านของชำ และเจียงหมู

ตลาดสดมีร้านค้าหลายเจ้าที่ทำอาหารมาขายกันทุกวัน เช่น ไส้กรอกยายชู อาหารพื้นบ้านสำเร็จคุณยายจิตเมียเจ๊กฟูกขายหมู ผักดองยายหว่าน ฯลฯ ขณะที่ เนื้อวัวและเนื้อหมูราคา กิโลกรัมละประมาณ 20 บาท ผู้เขียนจำได้ว่า ซื้อเนื้อหมูแบ่งขาย 1 ชิ้น 2 บาท นำมาปรุงอาหารได้ 2 อย่าง คือ แกงคั่วและผัด

น้ำปะยังเล่าว่า เริ่มมีการเก็บค่าขายของในตลาดสดกันในช่วงนี้ วันหนึ่งๆ เก็บได้สูงสุดประมาณ 16 บาท (เก็บรายละ 1 สลึงถึง 50 สตางค์) นอกจากนี้เริ่มมีร้านซ่อมรถดีมีื่อคือร้านลุงยศ ร้านถ่ายรูปอัดกรอบวิทยาศาสตร์ของครูอานวย ร้านถ่ายรูปจิตรกร ร้านขายวัสดุก่อสร้างของกำนันสาลี ร้านขายยาสำรองโอสถ และโรงหนังด่านซ้ายรามาของคุณตาสงเคราะห์ กาญจนโกมล (เลิกกิจการไปหลายสิบปีแล้ว) บั๊มน้ำมันเดิมใจ เริ่มมีโรงแรมแห่งแรกของด่านซ้ายคือ โรงแรมสุกัญญา (ปัจจุบันเลิกกิจการแล้ว) ช่วงต่อมามีโรงแรมเพิ่มอีก 2 แห่ง คือโรงแรมพรสินและโรงแรมศรีพัฒนา (ปัจจุบันเลิกกิจการแล้วเช่นกัน) ส่วนการดูแลความสะอาดของตลาดด่านซ้ายคือตาเป่และตาชู เป็นพนักงานเก็บขยะของสุขาภิบาลด่านซ้าย ทุกๆ เช้าจะเห็น 2 คน เข็นรถลากน้ำมาเก็บขยะและกวาดถนน

ตั้งแต่ พ.ศ. 2518-2524 ผู้เขียนได้จากบ้านเพื่อไปศึกษาต่อที่อำเภอเมืองเลยและกรุงเทพฯ กระทั่งกลับมาบ้านจึงเห็นการเปลี่ยนแปลงของตลาดอยู่ตลอด มีผู้คนแปลกหน้าเข้ามาอาศัย บางคนมารับราชการ บางคนมาตั้งรกรากอยู่ เจ้าของร้านค้าในตลาดเปลี่ยนมือไปหลายเจ้า มีอาคารแบบคอนกรีตหลังแรกของอำเภอด่านซ้ายคือ ร้านจิตวิไลขายของชำและสินค้าเบ็ดเตล็ด ร้านสำรองโอสถ เปลี่ยนจากอาคารไม้มาเป็นอาคารคอนกรีต ร้านทิดล้าวปิดตัวลงเพราะเจ้าตัวเสียชีวิต ร้านทิดคมซบเซาลงเช่นกันเหลือคนรุ่นลูกบริหารแทน

กระทั่งปี พ.ศ. 2529 น้ำปะและน้ำเง็ก เปิดร้านขายอาหารตามสั่ง แต่เมนูหลักคือข้าวหมูแดงและข้าวมันไก่ และมีร้านอาหารอื่นเปิดขายด้วยเช่นกัน เป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ผักและวัตถุดิบในตลาดด่านซ้ายไม่เพียงพอ ต้องสั่งซื้อมาจากอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ ดังนั้นในช่วงนี้แม้ค้าในตลาดสดจึงเริ่มมีคนจากท้องถิ่นอื่นมาค้าขาย มีการวิ่งรถไปรับของที่จังหวัดเพชรบูรณ์มาส่งให้ร้านอาหาร ชาวด่านซ้ายปลูกผักได้ในฤดูหนาวเป็นส่วนใหญ่ เริ่มมีแผงขายผลไม้ขายในตลาด

ยุค 2530 ถึงปัจจุบัน: ช่วงนี้ เป็นช่วงที่ด่านซ้ายมีการพัฒนาหลายๆ ด้าน มีผู้คนหลากหลายเข้าอาศัยอยู่ เช่น คนอีสานใต้ คนปักข์ใต้ คนภาคกลาง คนภาคเหนือ บ้างมารับราชการ บ้างมาค้าขาย บ้างมาสมัครครัว ร้านค้าเดิมปรับปรุงเป็นอาคารพาณิชย์เกือบทั้งหมด มีสินค้าหลากหลายและจากหลายๆ แหล่งวางจำหน่าย มีร้านค้าใหม่ของคนด่านซ้ายเกิดขึ้นคือ เลียปูน ปัจจุบันลูกหลานสานต่อมาเป็นห้างพูลเงินทอง ซึ่งเป็นห้างแรกของด่านซ้าย

จุดที่เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากที่สุดคือ ปี พ.ศ. 2554 ด่านซ้ายมีร้านสะดวกซื้ออย่างร้านเซเว่นอีเลฟเว่นมาตั้งใจกลางตลาด ทำให้วิถีการบริโภคของคนด่านซ้ายเปลี่ยนแปลง คนท้องถิ่นหรือลูกเล็กเด็กแดงก็ชอบที่จะมาซื้อของที่ร้านสะดวกซื้อแห่งนี้ เพราะเป็นของแปลกมีแอร์คอนดิชันให้สดหายใจ กระทั่งปี พ.ศ. 2555 จึงมีห้างโลตัสมาเปิดบริการ ตั้งออกนอกตัวตลาด เชื่อมกับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย

ปัจจุบันตลาดด่านซ้ายเปลี่ยนแปลงไปมาก มีจำนวนร้านค้าผุดขึ้นมากมาย โดยเฉพาะร้านอาหาร พื้นที่ของตลาดกว้างมากขึ้น ร้านค้ามีของขายเกือบทุกชนิดที่เป็นสิ่งอำนวยความสะดวกของคนสมัยใหม่ ตั้งแต่ร้านอาหาร ร้านโทรศัพท์ ร้านขายยา ร้านเครื่องใช้ไฟฟ้า ร้ายขายเสื้อผ้าสำเร็จรูป ร้านกาแฟสด ร้านนมปั่น ร้านคาราโอเกะ ร้านเกมคอมพิวเตอร์ ร้านเสริมสวย ร้านขายของฝาก ร้านของที่ระลึก ร้านขายรถยนต์ ร้านขายรถมอเตอร์ไซด์ ร้านขายรถไถนา ร้านขายปุ๋ยเคมีภัณฑ์ ร้านขายเครื่องพลาสติก ร้านขายเฟอร์นิเจอร์ ร้านขายเครื่องมือการเกษตร ร้านขายกรงนกเขา ร้านขายทองคำ มีหาบเร่แผงลอย และตลาดนัด

10.1.2 ตลาดสดด่านซ้าย

ตลาดสดด่านซ้ายก็คือพื้นที่ส่วนหนึ่งของตลาดด่านซ้ายที่สัมพันธ์กับคนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด และคนไทดำในอำเภอด่านซ้ายโดยตรง เพราะเป็นแหล่งซื้อหาและแลกเปลี่ยนสินค้าแหล่งใหญ่สุดของอำเภอ ตลาดสดด่านซ้ายมีทั้งตลาดเช้าและตลาดแลง (เย็น)

ตลาดเช้า: ตลาดเช้าเป็นตลาดที่ขายส่งและขายปลีก สินค้าส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบสำหรับนำไปประกอบเป็นอาหาร อาหารที่นำมาจำหน่ายจึงมีทุกประเภท ทั้งผัก ผลไม้ เนื้อวัว เนื้อไก่ ปลา อาหารทะเล เครื่องปรุงแต่งรสอาหาร ของหวาน ขนม และอาหารสำเร็จรูป (อาหารถุง) ตลาดเช้าจึงเป็นตลาดที่มีปริมาณการซื้อขายอาหารมากที่สุดในด่านซ้าย ซึ่งมาจากแหล่งต่างๆ ดังนี้

1. **ตลาดหล่มสัก:** เป็นแหล่งที่พ่อค้าไปรับอาหารมาขายต่อจึงต้องเป็นแหล่งขนาดใหญ่ ซึ่งก็คือ ตลาดหล่มสัก ตั้งอยู่กลางอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ เหตุที่เป็นเช่นนี้ก็เพราะอำเภอหล่มสักเป็นพื้นที่ลุ่มและกว้างที่ถูกโอบล้อมด้วยภูเขาอยู่ด้านข้างทั้งทางทิศตะวันตกและทิศตะวันออก พื้นที่จึงมีความอุดมสมบูรณ์ อีกทั้งยังมีน้ำใช้ใน

การเพาะปลูกได้ตลอดทั้งปี และเป็นตลาดขายส่งผักผลไม้ไปตามตลาดใหญ่ๆ ทั่วประเทศไทย ด้วยเหตุนี้พ่อค้าที่ตลาดเขาด่านซ้ายจึงไปรับผักผลไม้จากตลาดหล่มสักเพราะจะทำให้ได้สินค้าที่จะนำมาขายต่อครบตามความต้องการ เมื่อนำผักผลไม้มาถึงตลาดเขาด่าน

2. **ตลาดเมืองเลย:** เป็นแหล่งที่พ่อค้าไปรับสินค้าพวกพืชผักและผลไม้รองจากตลาดหล่มสักคือ ตลาดเมืองเลย ซึ่งมีพ่อค้าไปรับผักผลไม้มาขายเช่นเดียวกับที่ไปรับมาจากตลาดหล่มสัก แล้วนำมาขายทั้งขายส่งและขายปลีก
3. **ตลาดไทเมืองพิษณุโลก:** เป็นแหล่งซื้อสินค้าประเภทอาหารลำดับสาม ส่วนใหญ่พ่อค้าไปรับผลไม้มาขาย ซึ่งเป็นแหล่งขายส่งผลไม้ที่มีขนาดใหญ่
4. **สินค้าจากพื้นบ้าน:** สินค้าประเภทอาหารลำดับท้ายสุดจะเป็นพืชผักที่ปลูกในตำบลด่านซ้ายและตำบลนาหอ อำเภอด่านซ้าย ทั้งสองตำบลเป็นพื้นที่ลุ่มมีแม่น้ำหมันไหลผ่าน สามารถปลูกผักผลไม้ได้ตลอดทั้งปี เฉพาะตำบลด่านซ้าย หมู่บ้านที่มีการปลูกพืชผัก เช่น บ้านหนามแท่ง บ้านนาหว้า บ้านนาท่ม บ้านเค็ง บ้านหัวนาสูง ส่วนตำบลนาหอ ส่วนใหญ่ปลูกพืชผักที่บ้านบึงกุ่ม บ้านน่าน้ำท่วม บ้านหัวนาแหลม ผู้ปลูกขายย่อยเหล่านี้ ส่วนหนึ่งจะขายส่งให้แม่ค้ารายย่อยไปวางขายที่ตลาดเขาด่าน และส่วนหนึ่งจะนำไปขายเอง



ภาพ 10.1 ตลาดเขาด่านซ้ายแหล่งรวมอาหารสารพัดชนิดทั้งจากท้องถิ่นและต่างถิ่น (บันทึก: 2 ธันวาคม 2556)

ส่วนอาหารจากตลาดด้านซ้ายจะถูกกระจายสู่ลูกค้า 3 กลุ่มหลักๆ คือ

กลุ่มรถเร่: กลุ่มรถเร่จะนำสินค้าไปขายอาหารตามหมู่บ้านในเขตอำเภอด้านซ้ายและอำเภอนาแก้ว รถเร่เหล่านี้จะนำสินค้าไปขายต่อยังหมู่บ้านต่างๆ ในช่วงเวลาเช้าตรู่ รถเร่แต่ละคันจะมีกลุ่มลูกค้าของตนเองเป็นขาประจำที่ต้องนำสินค้าไปบริการถึงหมู่บ้าน

กลุ่มชาวบ้าน: เป็นชาวบ้านทั่วไปที่ไปซื้อวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารเองในครอบครัว

กลุ่มร้านอาหาร: ร้านอาหารจะซื้อวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารสำหรับขายต่อ

ตลาดแลง (เย็น)

อาหารที่ขายในตลาดแลงจะแตกต่างจากตลาดเช้า เพราะของส่วนใหญ่จะเป็นของพ่อค้าแม่ค้าท้องถิ่น แต่คนที่มาซื้อของในตลาดเย็นจะเป็นคนละกลุ่มกับตลาดเช้า คนที่จะมาซื้อตลาดแลงจะเป็นกลุ่มคนที่ทำงานข้าราชการ ส่วนกลุ่มชาวบ้านจะมีบ้าง ซึ่งเป็นกลุ่มคนที่อยู่ใกล้ตลาด หรือไม่ก็คนที่เดินทางไปซื้อของใช้ในตัวอำเภอ ก็พอดีได้เวลา 3 โมงเย็นเป็นต้นไป ที่ตลาดแลงเริ่มมีพ่อค้าแม่ค้าเอาของมาขาย ก็จะซื้อหากับข้าวไปกินที่บ้าน รวมทั้งกลุ่มที่เดินทางผ่านตัวอำเภอด้านซ้ายมักจะมาแวะดูตลาดว่ามีอาหารที่แปลกตาน่าซื้อหา เช่น กลุ่มนักท่องเที่ยว รวมทั้งข้าราชการ คนทำงาน และคนท้องถิ่น



ภาพ 10.2 ตลาดแลง (เย็น) ได้รับการพัฒนาจนเป็นตลาดนำซื้อ มีทั้งพืชผักและอาหารพื้นบ้านตลอดจนอาหารจากต่างถิ่น ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนทำงาน นักท่องเที่ยว และคนท้องถิ่น (บันทึก: 3 กุมภาพันธ์ 2557)

ข้าวของที่ขายในตลาดเย็นก็จะเป็นกับข้าวและแกงต่าง ๆ พืชผักพื้นบ้านที่ชาวบ้านเอามาทำเป็นกองๆ ขายกองละ 5-10 บาท เช่น พริก มะเขือ ผักกาดไร่ ผักแว่น ผักก้านจอก ใบบัวบก ผักกูด ผักหนาม กระน้ำ ถั่วฝักยาว กวางตุ้ง ผักบุ้ง ต้นหอมผักชี ฟักทอง ฟักหอม ใส่ฮั่ว ลูกชิ้นปิ้ง ปลาทุ หนุ ยอ ปลาแห้ง ปลาหมึก ไข่เค็ม ไข่เป็ด ไข่ไก่ ส่วนของที่หาได้จากป่าก็มีบ้างตามฤดูกาล ผักหวานป่า ปลาน้ำหมัน ไข่มดแดง กระจอก กระแต พังพอน บ้าง หนูห้วย หนูนา แมงแคง เขียด อึ่งอ่าง กบภูเขา (อีแคง) หอยแคง หอยกาบ เป็นต้น

อาหารที่ขายส่วนใหญ่เป็นอาหารพื้นบ้านสำเร็จรูป (อาหารถุง) ประเภท แกง ต้ม หมก ปิ้ง ย่าง นึ่ง ตามลักษณะการกินอยู่ของคนไทดำ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารสำหรับขายมักซื้อจากตลาดเช้า บางส่วนซื้อจากตลาดแลง ส่วนพืชผักมากกว่าครึ่งหนึ่งเป็นวัตถุดิบที่ปลูกในพื้นที่อำเภอด่านซ้าย และคนที่ปลูกก็มักจะมาขายเอง

กล่าวโดยสรุปอาหารตลาดแลงจึงเป็นอาหารที่ผลิตขึ้นเองในอำเภอด่านซ้าย เป็นอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นเรื่องการกินอยู่ของคนไทดำ มักมีอาหารจากแหล่งธรรมชาติมาขายตามฤดูกาล เช่น อึ่ง เขียด ปลาในลำน้ำหมัน เห็ดต่างๆ ไข่มดแดง ผักหวานป่า น้ำผึ้ง และกลอย เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีร้านขายพืชผักและผลไม้ ส่วนกลุ่มที่มาจับจ่ายซื้ออาหารส่วนใหญ่เป็นชาวบ้านในตัวเมืองด่านซ้าย คนรับราชการ และนักท่องเที่ยว

10.1.3 ตลาดนัดคลองถม

พ่อค้าครึ่งหนึ่งของตลาดนัดคลองถม ทั้งด่านซ้ายและโคกงามจะขายข้าวของเครื่องใช้ เสื้อผ้า รองเท้า เครื่องพลาสติก และพ่อค้าอีกครึ่งหนึ่งขายอาหารสำเร็จรูปและพืชผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ พ่อค้าส่วนใหญ่เป็นคนต่างอำเภอเดินทางมาขายของตามตลาดนัดในรอบสัปดาห์ กับอีกส่วนหนึ่งเป็นพ่อค้าแม่ค้าในตลาดด่านซ้ายที่มาร่วมขายของ

แหล่งที่พ่อค้าไปรับอาหารมาขายต่อ หากเป็นพืชผัก ผลไม้ ไปรับมาจากตลาดหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ รองลงมาเป็นแม่ค้ารายย่อยที่นำพืชผักที่ตนเองปลูกเองหรือรับมาขายที่ตลาดคลองถม มีทั้งอาหารทั่วไปและอาหารที่หาได้จากป่าตามฤดูกาลนั้นๆ

ส่วนอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารถุงจะมีราคาถูกกว่าตลาดทั่วไป เนื่องจากแม่ค้าทำในปริมาณที่มาก ทำให้ต้นทุนต่ำ สามารถขายได้ในราคาที่ถูกลงกว่าร้านค้าทั่วไป อีกส่วนแม่ค้าจะขายขนมประเภทต่างๆ น่าจะเป็นแหล่งรวมขนมที่เยอะที่สุดในอำเภอด่านซ้าย ขณะที่อาหารประเภทเนื้อก็มีเนื้อวัวหมูแช่แข็งที่ด่านซ้าย และเนื้อหมูแช่แข็งที่อำเภอนครไทย ส่วนอาหารทะเลรับมาจากกรุงเทพฯ

ลูกค้าของตลาดคลองถมด่านซ้ายจะเปิดเฉพาะวันพุธบ่ายถึงค่ำ มาจากในอำเภอด่านซ้าย และอำเภอนาแห้ว ส่วนตลาดนัดคลองถมบ้านโคกงามตลาดจะเปิดขายเฉพาะวันอาทิตย์ช่วงบ่ายไป

จนคำ เป็นแหล่งขายอาหารพื้นบ้านและเครื่องใช้ต่างๆ ของชาวบ้านในละแวกนี้และพื้นที่ใกล้เคียง ไม่ว่าจะเป็น คนตำบลโคกงาม ตำบลร่องจิก ตำบลโพนสูง ตำบลวังยาว หรือแม้แต่ชาวบ้านที่เดินทางผ่านไปมา ก็จะแวะซื้อหาข้าวปลากลับบ้านด้วย เช่น คนจากอำเภอนาแห้ว อำเภอด่านซ้าย ที่เดินทางไปทำธุระที่ตัวจังหวัดเลย มาพบตลาดนัดคลองถมก็จะมาซื้อกับข้าวเช่นกัน



ภาพ 10.3 ตลาดนัดคลองถมมีทั้งคลองถมด่านซ้าย (เปิดขายวันพุธบ่าย) และคลองถมโคกงาม (เปิดขายวันอาทิตย์บ่าย) ในภาพเป็นคลองถมด่านซ้ายจะแลเห็นว่ามีทั้งพืชผักพื้นบ้านและอาหารที่มาจากต่างถิ่น นอกจากนี้ ยังมีอาหารสำเร็จรูปพวกแกงและหวานจำหน่ายในราคาประหยัด (บันทึก: 5 กุมภาพันธ์ 2557)

10.1.4 รดเร่

บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีรดเร่เข้ามาขายอาหารและสิ่งของอยู่ 2 ประเภท คือ รดปึกอ๊อฟและรถมอเตอร์ไซด์ที่ชาวบ้านเรียกว่า “รดพวง” หรือ “รดพุ่มพวง” ได้ราว 10 กว่าปี

กรณีรดเร่ในบ้านนาเวียงใหญ่มีเข้ามาขายน้อยราย ประมาณ 2 คันและเข้ามาขายสัปดาห์ละวัน เนื่องจากทำเลหมู่บ้านตั้งใกล้ตลาด ทำให้รดเร่เหล่านี้ขายไม่ค่อยดี ส่วนรดเร่ที่เข้ามาขายจะขายอาหารแห้งพวกหอมแดง กระเทียม น้ำปลา อาหารสดคาวหวาน ผักและ ผลไม้จากต่างถิ่นที่ออกตามฤดูต่างๆ เช่น ส้ม แอปเปิ้ล ทุเรียน มังคุด เงาะ ฯลฯ

กรณีรดเร่ขายกับข้าวในบ้านห้วยตาด คือ “รดยายดวง” จากบ้านโคกงาม เดินทางมาขายกับข้าวบ้านห้วยตาดทุกวัน ในรดเร่จะมีอาหารเกือบทุกอย่างเหมือนยกตลาดเคลื่อนที่มาไว้ที่รถ เช่น

กับข้าว ไส้กรอก ข้าวกล่อง แกงดูง พริก มะเขือ ข่า ตะไคร้ ผักบั้ง ผักคะน้า ขนมหวาน ขนมห้าง กาแฟ นมกล่อง น้ำเต้าหู้ ของสด ของแห้ง เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว เห็ดนางฟ้า เห็ดฟาง เห็ดบด ปลาสด ปลาแห้ง ของป่าก็มีเป็นบางวัน กระรอก กระแต และบ้าง ในบางวันยังมีรถขายเนื้อหมูมาขายที่บ้าน อีกหนึ่งคัน โดยจะเดินทางเข้ามาขายอาทิตย์ละ 2 วัน รถขายเนื้อหมูจากบ้านนาเจียง (ต.โคกงาม อ.ด่านซ้าย)



ภาพ 10.4 รถเร่ที่วิ่งมาจำหน่ายอาหารและสินค้าทุกเช้าตามหมู่บ้านต่างๆ ที่เห็นในภาพคือชาวบ้านห้วยตาดกำลังมุ่งซื้ออาหาร โดยเฉพาะอาหารถุงพวกแกงได้รับความนิยมมาก (บันทึก: 6 กุมภาพันธ์ 2557)

สิ่งที่น่าสนใจคือ มีรถเร่อยู่คันหนึ่งเป็นรถบรรทุกขนาดใหญ่คนขายมาจากอำเภอ นครไทย จังหวัดพิษณุโลก ขายของสารพัดเหมือนกับห้างเล็กๆ เคลื่อนที่ เดือนหนึ่งเข้ามาในหมู่บ้าน 2 ครั้ง นอกเหนือจากการซื้อขายด้วยเงิน คนขายยังใช้ระบบ “แลกเปลี่ยนสินค้า” คือ ชาวบ้านนำข้าวมาแลกกับสินค้าของตนเองได้ จากการศึกษาพบว่า มีชาวบ้านหลายรายนำข้าวเก่าที่เหลือจากปีก่อนมาแลกกับอาหารและข้าวเครื่องใช้ที่จำเป็น ส่วนคนขายของก็ให้เหตุผลว่า ข้าวที่บ้านห้วยตาดมีคุณภาพดีและราคาถูก ส่วนอัตราแลกเปลี่ยนก็ขึ้นอยู่กับคนขายเป็นคนกำหนด เช่น ข้าวสาร 1 กิโล แลกไข่ไก่ได้ 5-6 ใบ เป็นต้น

ดังนั้นบทบาทของรถเร่ก็เหมือนกับร้านค้าในชุมชน กล่าวคือกรณีบ้านนาเวียงใหญ่ รถเร่มีบทบาทน้อยมากในการทำหน้าที่ตลาดให้กับชาวบ้าน ดังเห็นได้จากจำนวนสินค้า จำนวนรถเร่

และจำนวนวันที่เข้าไปขาย เพราะชาวนาเวียงมีทางเลือกที่จะซื้ออาหารและสินค้าจากแหล่งตลาด ศูนย์กลางของอำเภอ ตรงข้ามกับกรณีบ้านห้วยตาครุกับแสดงบทบาทที่สำคัญยิ่งในชีวิตประจำวัน ทุกเช้าและเย็นจะมีรถเร่มาหน้าหลายตา และหลากหลายสินค้าและอาหาร ประการสำคัญสุด รถเร่บางคนกับคนห้วยตาครุบางครัวเรือนยังแสดงบทบาทสำคัญในการช่วยให้เข้าถึงอาหารได้ง่ายขึ้นโดยไม่ต้องจ่าย “เงิน” หากแต่ใช้ระบบแลกเปลี่ยนสินค้าที่เคยดำรงอยู่ในชุมชนมาใช้ในโลกสมัยใหม่ได้

10.1.5 ร้านขายของชำในหมู่บ้าน

กรณีบ้านนาเวียงใหญ่มีร้านขายของชำในหมู่บ้านเพียงร้านเดียวตั้งขายของเล็กๆ น้อยๆ เรื่อยมากว่า 20 ปี ชาวบ้านจะซื้อสินค้ายามที่รถเร่ของตนเองขาดเท่านั้น เนื่องจากเป็นหมู่บ้านที่ตั้งใกล้กับตลาดด่านซ้าย ขณะที่บ้านห้วยตาครุอยู่ร้านค้าก็ไม่เก่าแก่มากราว 20 ปี ชาวบ้านซื้ออาหารจากร้านขายของในหมู่บ้านที่รับมาจากตลาดเขาค่านซ้ายมีอยู่ 2 ร้าน คือ “ร้านเงินน้อย” อยู่ถนนใหญ่ อีกร้านอยู่ในบ้านชื่อ “ร้านน้อย” จะขายกับข้าวตอนเย็น มีกับข้าวหลายอย่างมีทั้งผัก ผลไม้ ของหวาน กับข้าวสำเร็จรูป แกงถุง ข้าวกล่อง ไส้กรอก เนื้อหมู เนื้อไก่ ไข่ไก่ ลูกชิ้น ปลาสด ปลาแห้ง เห็ดนางฟ้า พริกแห้ง กระเทียม



ภาพ 10.5 ร้านขายของชำประจำหมู่บ้านนาเวียง เป็นร้านเล็กๆ แต่มีข้าวของและอาหารให้จับจ่ายมากมาย
(บันทึก: 2 ธันวาคม 2556)

สิ่งที่น่าสังเกตคืออาหารประเภทขนมหวานที่เป็นที่นิยมสำหรับเด็กของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดก็คือ บะหมี่สำเร็จรูป ขนมขบเคี้ยวกรอบกรอบ ลูกกวาด น้ำหวาน น้ำอัดลม ฯลฯ ขณะที่อาหารและสินค้าที่นิยมสำหรับผู้ใหญ่คือ เครื่องดื่มชูกำลัง สุรา และเครื่องประกอบอาหารต่างๆ เช่น น้ำปลา กระเทียม กะปิ ฯลฯ

นอกจากนี้ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด ยังมีชาวบ้านในหมู่บ้านที่ปลูกพืชผักหรือแปรรูปอาหารต่างๆ เช่น คั้นส้มผักกาดไร้ (ผักกาดพื้นบ้านดอง) และบางรายก็ทำแกงถุงเดินเร่ขายตามบ้านต่างๆ อาจเป็นห่อหมกปลาที่ต้มมาขายด้วยกัน ที่น่าสนใจกรณีบ้านห้วยตาดที่สามแยกต้นลำไย กลางหมู่บ้านจะเป็นจุดที่รถขายกับข้าวก็จะมาจอดขายเป็นประจำ บางวันอาจมีการตั้งตลาดเช้าเล็กๆ บริเวณนี้

จึงเห็นได้ว่าร้านค้าในชุมชนบ้านนาเวียงก็คือ สถานที่ที่ชาวบ้านเวียงซื้อหาสินค้าที่ครัวเรือนตนเองขาดเพียงเล็กน้อย เช่น ขาดน้ำปลาที่กำลังปรุงอาหาร หรือของกินเล่นสำหรับเด็ก เพราะหากซื้ออาหารหรือข้าวของเครื่องใช้อื่นๆ ปริมาณมากๆ ก็จะเข้าไปซื้อที่ตลาดด่านซ้าย ตรงข้ามกับร้านค้าในชุมชนบ้านห้วยตาดกลับมีความสำคัญต่อคนในหมู่บ้านเป็นอย่างมาก คนห้วยตาดจะซื้ออาหารและสิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันจากร้านค้าเหล่านี้ ทั้งนี้เพราะหมู่บ้านตั้งอยู่ไกลจากตลาดด่านซ้าย

10.1.6 ร้านสะดวกซื้อ

คนที่จะไปซื้อของที่ร้านสะดวกซื้อจะเป็นคนหนุ่มสาวมากกว่าคนที่สูงอายุ เพราะสินค้าที่มีขายในร้านสะดวกซื้อจะเป็นของที่ขายเฉพาะกลุ่มมากกว่า ชาวบ้านธรรมดาจะไม่ค่อยเข้าไปซื้อสินค้าในร้านสะดวกซื้อ เพราะของใช้ที่จำเป็นหาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไปได้ ไม่ว่าจะเป็น สบู่ ยาสีฟัน ผงซักฟอก ยาสระผม จะมีของบางอย่างเท่านั้นที่ต้องไปซื้อหาที่โลตัส เพราะชาวบ้านมองว่ามีราคาถูกกว่าร้านค้าทั่วไป

บางครั้งชาวบ้านจะไปซื้อของที่โลตัส เช่น อาหารทะเล เนื้อหมู ปลาสด และเครื่องใช้ที่จำเป็น ชาวบ้านส่วนใหญ่จะไม่ค่อยมีเวลาไปซื้อของที่โลตัสเท่าไรนัก โดยอาจไปเดือนละครั้งสองครั้ง ส่วนใหญ่แล้วคนที่จะไปซื้อของที่โลตัสจะเป็นเด็กนักเรียนที่ไปเรียนในตัวอำเภอด่านซ้าย

10.1.7 ร้านชุมชนริมทาง

สินค้าที่นำมาขายในร้านค้าชุมชนริมทางส่วนใหญ่เป็นผักผลไม้ที่ปลูกเองหรือหามาจากป่าตามธรรมชาติตามฤดูกาล เช่น เห็ดโคน เห็ดระโงก เห็ดฟาง เห็ดหอม ผักกาด ผักคะน้า พริก มะเขือ

มะนาว ถั่วฝักยาว เงาะ ลำไย ส้มโอ ส้มเขียวหวาน สับปะรด มะขามหวาน กล้วย ถั่วลิสงต้ม ข้าวโพดต้ม ฯลฯ ร้านชุมชนริมทางเหล่านี้จะพบตามหมู่บ้านต่างๆ รวมถึงบ้านห้วยตาด

10.2 การแพร่กระจายและความสัมพันธ์ของอาหารจากตลาด

ความสัมพันธ์ของแหล่งอาหารจากตลาดบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีตลาด 6 แห่ง คือ 1) ตลาดเช้าและแลง (เย็น) ที่ตลาดด่านซ้าย 2) ตลาดนัดคลองถมด่านซ้ายและโคกงาม 3) ร้านขายของชำในชุมชน 4) รถเร่ขายของและอาหาร 5) ร้านค้าชุมชนริมทางส่วนใหญ่จะขายของที่ชาวบ้านปลูกและเป็นอาหารตามฤดูกาล เช่น ผักพื้นบ้าน เห็ด และสัตว์ต่างๆ และ 6) ร้านสะดวกซื้อและซูเปอร์มาร์เกตที่ตั้งอยู่ในเมืองด่านซ้าย แหล่งอาหารจากตลาดเหล่านี้ทำหน้าที่คล้ายคลึงกันในแง่ของการกระจายอาหารสู่ครัวเรือนและหมู่บ้าน กล่าวโดยสรุปคือ

ตลาดด่านซ้ายจะเป็นตลาดหลักในการกระจายอาหารและสินค้าจากท้องถิ่นต่างๆ โดยเฉพาะตลาดเช้าด่านซ้าย สินค้าจะมาจากเมืองใหญ่ๆ อย่างกรุงเทพฯ, เมืองเลย, พิชญ์โลก, หล่มสัก, หล่มเก่า, รวมทั้งจากประเทศเพื่อนบ้านอย่างลาวและจีน ดังนั้น ตลาดด่านซ้ายจึงมีบทบาทสำคัญในการนำอาหารที่ท้องถิ่นผลิตไม่ได้ เช่น ผักสดบางประเภท แอปเปิ้ล ฝรั่ง อาหารทะเลแห้งและสด ฯลฯ กระจายสู่ท้องถิ่น โดยมีร้านค้าชุมชน รถเร่พวกปิ๊กอัพและรถมอเตอร์ไซด์มาซื้อสินค้าดังกล่าวก่อนนำไปขายยังหมู่บ้านต่างๆ ในอำเภอด่านซ้าย ซึ่งรวมถึงบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ขณะเดียวกันบางครัวเรือนในหมู่บ้านทั้งสองก็นำผลผลิตทางการเกษตรพวกพืชผักมาวางจำหน่ายที่ตลาดแห่งนี้เช่นกัน

ในบริบทดังกล่าวร้านค้าชุมชน ร้านขายของชำในหมู่บ้าน รถเร่พวกมอเตอร์ไซด์ และรถบรรทุกขายอาหาร (บางราย) จึงทำหน้าที่เป็นสื่อกลางระหว่างครัวเรือนกับตลาดด่านซ้าย ดังปรากฏแผนภาพด้านบน โดยเฉพาะหมู่บ้านห้วยตาด ร้านค้าในชุมชน รถมอเตอร์ไซด์ และรถบรรทุกจึงมีบทบาทอย่างมาก เนื่องจากระยะทางของหมู่บ้านที่ตั้งห่างจากตลาดด่านซ้าย ทำให้ชาวบ้านไม่สะดวกในการเดินทางเข้าไปตลาดในอำเภอด่านซ้าย จึงนิยมซื้ออาหารจากตลาดดังกล่าว ยิ่งกว่านั้นรถบรรทุกที่มาจากอำเภอนครไทย (จ.พิษณุโลก) ยังใช้ระบบแลกเปลี่ยนสินค้า (Barter system) โดยนำอาหารที่หมู่บ้านหรือครัวเรือนผลิตไม่ได้ เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ไก่ ไข่เป็ด และอาหารสำเร็จรูป ฯลฯ มาแลกกับข้าวที่ชาวบ้านผลิตได้ ซึ่งการแลกเปลี่ยนดังกล่าวมีส่วนสำคัญช่วยเพิ่มความมั่นคงอาหารให้กับครัวเรือนและหมู่บ้าน เพราะชาวบ้านนำข้าวส่วนที่เหลือจากการกินในครัวเรือนมาแลกเปลี่ยนทำให้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย อีกทั้งยังทำให้เกิดความหลากหลายและเข้าถึงอาหารที่หมู่บ้านมีอยู่จำกัด

10.3 ตลาด: จาก “สื่อกลาง” แลกเปลี่ยนอาหารสู่ฐานทรัพยากรอาหาร “หลัก” ของชุมชน

นอกเหนือจากนี้เมื่อนำสัดส่วนการบริโภคอาหารจากตลาดไปเปรียบเทียบกับฐานทรัพยากรทางอาหารจากแหล่งต่างๆ ในรอบ 10 ปี ของสองช่วงเวลาคือ ช่วงฤดูฝนที่ฐานทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติค่อนข้างสมบูรณ์ และช่วงฤดูแล้งที่ฐานทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติมีแนวโน้มลดลง ผลการศึกษาพบว่าการเปลี่ยนแปลงในอัตราส่วนการบริโภคในช่วงเวลาดังกล่าวอย่างมีนัยยะดังปรากฏรายละเอียดในตารางแสดงอัตราส่วน (ร้อยละ) การบริโภคอาหารจากแหล่งอาหารต่างๆ ของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดโดยเปรียบเทียบเฉพาะฤดูฝนและร้อน

ตาราง 10.1 อัตราส่วน (ร้อยละ) การบริโภคอาหารจากแหล่งอาหารต่างๆ
ของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดโดยเปรียบเทียบเฉพาะฤดูฝนและร้อน

ฤดูกาล	หมู่บ้าน		การบริโภคอาหารจาก แหล่งธรรมชาติ (ร้อยละ)	การบริโภคอาหารจาก แหล่งเกษตร (ร้อยละ)	การบริโภคอาหารจาก ตลาด (ร้อยละ)
ฝน	นาเวียงใหญ่	10 ปีก่อน	45	40	15
		5 ปีก่อน	42	36	22
		ปัจจุบัน	40	30	30
	ห้วยตาด	10 ปีก่อน	42	23	35
		5 ปีก่อน	40	20	40
		ปัจจุบัน	25	15	60
ร้อน	นาเวียงใหญ่	10 ปีก่อน	48	32	20
		5 ปีก่อน	45	27	28
		ปัจจุบัน	40	20	40
	ห้วยตาด	10 ปีก่อน	44	18	38
		5 ปีก่อน	30	15	55
		ปัจจุบัน	25	25	50

ที่มา: งานภาคสนาม (2556-57)

จากการสำรวจครัวเรือนเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดในช่วงเวลาต่างๆ ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา โดยสำรวจ 2 ช่วงฤดูกาลคือ ฤดูฝนและฤดูร้อน ผลสำรวจมีนัยยะสำคัญอย่างยิ่งต่อการศึกษาความมั่นคงทางอาหารของชุมชน กล่าวคือหากเปรียบเทียบอัตราส่วนเป็นร้อยละกรณีฤดูฝนและฤดูร้อนที่บ้านนาเวียงใหญ่นั้นไม่แตกต่างกันมากนัก แหล่งอาหารจากธรรมชาติมีความสำคัญต่อชุมชนเป็นอย่างมาก แม้ค่าร้อยละการบริโภคของชาวบ้านในปัจจุบันจะลดลงจากช่วงเวลาต่างๆ ในอดีตแม้อัตราส่วนการเปลี่ยนแปลงไม่มาก หากทว่าก็เป็นสัญญาณเตือนให้

เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปของชาวบ้าน เช่นเดียวกับแหล่งอาหารจากการเกษตรก็ยังมีบทบาทสำคัญต่อชุมชนในอัตราส่วนที่ใกล้เคียงกับแหล่งอาหารจากธรรมชาติ ส่วนอาหารจากตลาดมีอัตราส่วนเป็นร้อยละที่น้อยกว่าแหล่งอาหารจากภาคอื่นๆ

อย่างไรก็ตามตัวเลขอัตราส่วนกลับมีแนวโน้มที่สูงขึ้นจากอดีต เหตุผลสำคัญคือ ชาวนาเวียงใหญ่ต้องการความสะดวกสบาย ขณะเดียวกันการเดินทางไปยังตลาดก็สะดวกจึงทำให้ชาวบ้านนิยมอาหารจากตลาดเพิ่มขึ้นตามลำดับ นอกเหนือจากนี้ยังมีอาหารที่ชาวบ้านไม่สามารถผลิตหรือหาจากป่าได้พวกเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ หมู เนื้อ อาหารทะเล ฯลฯ ชาวบ้านจึงต้องพึ่งพาอาหารส่วนนี้จากตลาดเช่นเดียวกัน

กรณีบ้านห้วยตาดความแตกต่างของฤดูกาลคือ ฤดูฝนและฤดูร้อน และความแตกต่างของช่วงเวลาต่างๆ ในรอบ 10 ปี ต่างส่งผลกระทบต่ออัตราส่วนร้อยละของการบริโภคอาหารจากแหล่งต่างๆ ของบ้านห้วยตาด กรณีฤดูฝนอาหารจากแหล่งธรรมชาติในในอดีตมีค่าร้อยละที่สูง แต่กลับลดลงอย่างต่อเนื่องมากระทั่งปัจจุบัน ตรงข้ามกับแหล่งอาหารจากตลาดในอดีตแม้จะมีร้อยละที่ไม่สูงเท่าอาหารจากแหล่งธรรมชาติ หากทว่ากลับมีแนวโน้มสูงขึ้นจนมีร้อยละที่สูงกว่าอาหารจากแหล่งธรรมชาติ ส่วนอาหารจากภาคเกษตรมีค่าร้อยละต่ำสุดเมื่อเทียบกับอาหารจากแหล่งธรรมชาติและตลาด ส่วนเหตุผลสำคัญคือชาวบ้านต้องใช้เวลาอยู่กับการทำไร่จึงไม่สะดวกที่ปลูกพืชกินเอง ขณะเดียวกันอาหารจากภาคเกษตรเช่นพืชผักพื้นบ้าน ก็ไม่ถึงฤดูเพาะปลูกที่ตรงกับช่วงหน้าหนาว จึงทำให้ค่าร้อยละของอาหารจากภาคเกษตรลดลง ส่วนค่าร้อยละของอาหารจากแหล่งธรรมชาติที่ยังคงมีค่าสูงก็เนื่องมาจาก ฤดูฝนแหล่งอาหารธรรมชาติจากป่ากำลังให้ผลผลิต เช่น หน่อไม้อ่อน เห็ด ฯลฯ ประกอบกับ ช่วงเวลาเพาะปลูกมีบางช่วงที่ชาวบ้านได้พักและรอเวลาที่พืชไร่เจริญเติบโตจึงได้แบ่งแรงงานบางส่วน โดยเฉพาะแรงงานฝ่ายหญิงเข้าไปเก็บของป่า

ขณะที่ฤดูร้อนค่าร้อยละของการบริโภคอาหารจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างอย่างมีนัยยะสำคัญกับช่วงฤดูฝนและแต่ละช่วงเวลาก็คือ ค่าร้อยละของการบริโภคอาหารจากตลาดมีแนวโน้มที่ค่อนข้างผกผันกับค่าร้อยละของการบริโภคอาหารจากแหล่งธรรมชาติและการเกษตร ที่มีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เป็นเพราะช่วงฤดูร้อนคือช่วงหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตไม่นานนัก ชาวบ้านยังคงมีเงินได้ที่ได้จากการทำไร่ ศักยภาพในการซื้อขายสูง นอกจากนี้ช่วงเวลาดังกล่าวแหล่งอาหารจากภาคเกษตรก็ไม่สามารถให้ผลผลิตได้เต็มที่เนื่องจากเป็นช่วงแล้ง ชาวบ้านขาดปัจจัยพื้นฐานที่จะทำการเกษตร เช่นเดียวกับอาหารจากแหล่งธรรมชาติที่มีจำนวนน้อยลงเช่นกัน

กล่าวโดยสรุป อัตราส่วนร้อยละของการบริโภคอาหารต่างแหล่งต่างๆ ในช่วงเวลาที่ต่างฤดูกาลคือฤดูฝนและฤดูร้อนในช่วงเวลาต่างๆ ในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา สื่อให้เห็นว่ากรณีบ้านนาเวียงใหญ่ที่ชาวบ้านส่วนใหญ่ทำการเกษตรระบบนาข้าวและทำไร่พืชเชิงเดี่ยวเพียงเล็กน้อย มีศักยภาพในการพึ่งตนเองค่อนข้างสูงคือ สามารถหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติและเพาะปลูกเองได้ทั้ง 2 ฤดูกาล

อย่างไรก็ดีเมื่อหมู่บ้านเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม อาหารจากตลาดก็เริ่มเข้ามามีบทบาทมากขึ้น แม้อัตราส่วนเป็นร้อยละจะไม่สูงนักก็ตาม ตรงข้ามกับบ้านห้วยตาดที่ชาวบ้านส่วนใหญ่ทำข้าวไร่และปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวอย่างข้าวโพด มีแนวโน้มที่ไม่สามารถพึ่งตนเองได้จากแหล่งผลิตอาหาร เพราะดูจากแนวโน้มการบริโภคอาหารจากแหล่งตลาดที่สูงขึ้นทุกปีและมีค่าอัตราส่วนเป็นร้อยละที่สูงกว่าแหล่งอาหารจากแหล่งอื่นๆ ดังนั้นหากปีใดที่ผลผลิตทางการเกษตรพืชเชิงเดี่ยวตกต่ำหรือผลผลิตที่ตกต่ำเนื่องจากภาวะผันแปรของสภาวะอากาศ นั่นหมายความว่าเงินได้จากส่วนนี้ย่อมลดลง หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งศักยภาพในการซื้อหาอาหารจากแหล่งตลาดย่อมน้อยลงตามลำดับ ภาวะเสี่ยงต่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชนก็จะเกิดขึ้นทันที

ส่วนที่ IV
เรื่องราวของครัว “ไทดำ”

บทที่ 11

ครัวไทดำ: ในมิติสังคมและวัฒนธรรม

ลักษณะเด่นของอาหารของคนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด รวมทั้งไทดำในอำเภอคำชะอีจะใช้วัตถุดิบพวกพืชผักและสัตว์ในการปรุงแต่งอาหารที่มาจากแหล่งอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นป่า สวนริมรั้ว ห้วยไร่ปลายนา และตลาด มาปรุงแต่งจนเกิดเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และนิยมทำอาหารกินตามฤดูกาล เช่น แกงผักหวานหนัาร้อน แกงเห็ดกระโงกหน้าฝน และอ่อมอึงแอง (สัตว์พื้นเมืองประเภทกบเขียด) ช่วงฤดูหนาว ตำรับตามฤดูกาลเหล่านี้ล้วนถูกปรุงแต่งมาจาก “ครัว” ของคนไทดำแทบทั้งสิ้น “ครัว” จึงเป็นกายภาพสำคัญที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นวัฒนธรรมกินอยู่ของคนไทดำ เนื้อหาส่วนนี้จะว่าด้วยเรื่องเรือน (เรือน) และครัวไทดำในมิติสังคมและวัฒนธรรม นับตั้งแต่กายภาพและภูมิลักษณะของเรือนและครัว เครื่องครัว ความเชื่อ และ “คำผญา” หรือคำกลอนคำคมที่สัมพันธ์กับอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นพื้นฐานในการทำความเข้าใจสำหรับครัวไทดำในบทต่อไป

11.1 เือนและข้าวของเครื่องใช้ในเรือนครัว

เดิมเรือนไทดำปลูกสร้างอย่างง่าย ๆ ก่อนพัฒนาสู่เรือนที่มีความสลับซับซ้อนและมีรูปทรงที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ โดยชาวบ้านนิยมสร้างเรือนบนเสาหินหรือที่คนท้องถิ่นเรียกว่า “ของหิน” คือใช้หินทำเป็นฐานรากและใช้เสาเรือนตั้งค้ำบน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อป้องกันปลวกกัดกินตัวเรือนที่สร้างจากไม้ ส่วนหลังคาจะทำทรงจั่ว ตัวเรือนมีขนาดแตกต่างกันไป สิ่งที่น่าสนใจคือ มักมีการสร้างห้องครัวหรือเรือนครัวแยกจากตัวบ้าน โดยใช้ชานเป็นตัวเชื่อมกับตัวเรือน กล่าวกันว่า การสร้างเรือนครัวที่แยกออกมาเพื่อป้องกันกลิ่นอาหารที่เกิดจากการปรุงแต่งเข้ามารบกวนตัวบ้าน

ดังนั้นเพื่อให้เห็นภาพของครัวไทดำที่ชัดเจน เนื้อหาส่วนนี้จะว่าด้วยเรื่องเรือนและครัวไทดำ ตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ในเรือนครัว ซึ่งเปรียบเสมือนจุดเริ่มต้นของการรวบรวมอาหารจากแหล่งต่างๆ ก่อนปรุงแต่งเป็นสำรับอาหารไทดำ

11.1.1 เือนและครัวไทดำ

เรือนไทดำสมัยก่อนมักทำจากไม้ไผ่ ฝาและพื้นบ้านทำจากฟากมากกว่าที่จะใช้ไม้ เนื่องจากสมัยนั้นยังไม่มีเลื่อย ส่วนเสาบ้านมักสร้างจากไม้เนื้อแข็งใช้वानถาก หลังคามุงด้วยหญ้าคา และพัฒนามาเป็นดินปั้นคล้ายก้อนอิฐ และสังกะสีในยุคหลังๆ

อีกเหตุผลหนึ่งที่คนไทดำรุ่นก่อนสร้างเรือนอย่างง่าย ๆ ก็คือ ช่างในด่านซ้ายมีน้อย จึงสร้างบ้านเรือนที่ไม่มีความสลับซับซ้อนมากนัก กระทั่งมีคนจากภาคเหนือของไทยหรือคนไทดำเรียกว่า “ไทวน” เป็นกลุ่มคนผู้มีฝีมือทางงานช่างมาขายผ้า และมีครอบครัวอยู่ด่านซ้าย จึงมีการสร้างบ้านเรือนที่สวยงามขึ้น พร้อมกับมีการใช้ไม้เป็นส่วนประกอบของเรือนมากขึ้น ประการสำคัญยังมีการนำรูปแบบการสร้างเรือนเสาหินตั้งมาประยุกต์ใช้เพื่อป้องกันปลวก โดยชาวบ้านเชื่อว่าพระอาจารย์อิน แห่งวัดประจำบ้านนาดี (หมู่บ้านเก่าแก่อีกแห่งหนึ่งของอำเภอด่านซ้าย ตั้งอยู่ด้านทิศเหนือของบ้านนาเวียง) ในอดีตเป็นผู้ริเริ่มการปลูกเรือนดังกล่าวมาใช้ในด่านซ้าย เรือนไทดำส่วนใหญ่ประกอบด้วย 3 ส่วนคือ ตัวเรือนที่ใช้เป็นที่หลับนอน ฐานเรือนและเรือนครัว เรือนแต่ละหลังจะมีพื้นที่ไม่มากนักและตั้งอยู่ใกล้ชิดกัน สามารถยื่นส่งข้าวปลาอาหารกันชานต่อชานเรือนได้ เวลาเจ็บป่วยก็เรียกกันได้ว่าสะดวก หรือใครไม่อยู่บ้านก็ฝากกันดูได้แทบไม่คลาดสายตา



ภาพ 11.1 รูปแบบที่สำคัญประการหนึ่งของเรือนไทดำคือสร้างบน “เสาหิน” จะมีเรือนครัวแยกจากตัวบ้าน โดยมีชานเรือนเป็นตัวเชื่อม ซึ่งจะทำให้เวลาปรุงอาหารกลิ่นจะไม่รบกวนส่วนตัวเรือน ในภาพคือเรือนไทดำที่บ้านเก่า อำเภอด่านซ้าย (บันทึก: 20 กันยายน 2556)

ตัวเรือน: โดยส่วนใหญ่ ตัวเรือนเป็นเรือนห้องเดียว มีประตูเข้าออกเพียง 2 บาน ส่วนห้องอาจจะมีห้องโถงเล็กและใหญ่ขึ้นอยู่กับฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละครอบครัว ตัวห้องแบ่งกันอยู่ด้วยผ้า màn หรือเรียกกันสมัยก่อนว่า “ผ้ากั้น” ถ้าบ้านไหนมีหิ้งพระก็จะเอาไว้ที่มุมใดมุมหนึ่งของห้อง

วันพระก็จะไปบูชาดอกไม้หรือปুষาถวายจะพาลูกหลานไหว้พระหรือไหว้หิ้งพระธรรม พ้นจากตัวเรือนจะเป็นห้องโถงเปิดโล่งระดับเดียวกับห้องนอน ขณะที่ห้องนั่งคุยพบปะสังสรรค์จะใช้เป็นที่นั่งกินข้าวของครอบครัว หน้าห้องประดับด้วยรูปภาพเจ้าของบ้านและครอบครัวหรือรูปผู้ใหญ่ที่นับถือ

ชานเรือน: ชานเรือนจะสร้างอยู่ระหว่างตัวบ้านและครัว มีบันไดขึ้นตรงริมหรือกลางชานเรือน ชานเรือนจะมีพื้นที่ไว้วางโถงน้ำและไห เจ้าของบ้านจะเอาไว้เป็นที่ล้างจานและล้างเท้า ก่อนขึ้นเรือนใหญ่ บางครอบครัวจะสร้างเล้าข้าวหรือยุ้งข้าวไว้อีกฝากหนึ่งของชาน เพื่อสะดวกในการตักข้าวไปสีในแต่ละครั้ง หรืออาจสร้างอยู่ใกล้ตัวบ้านเป็นการป้องกันขโมยในตัว บางเทศกาลก็ใช้ชานเรือนเป็นที่ชุมนุมกัน เช่น วงเหล้าในเทศกาลสงกรานต์และปีใหม่ เป็นต้น

เรือนครัว: ครัวเมื่อก่อนทำไว้ในบ้านข้าง ข้างบ้านหรือหลังบ้าน ถ้าบ้านไหนมีครัวอยู่แยกจากตัวบ้านบ่งบอกได้ว่า พ่อบ้านหลังนี้เป็นคนขยัน เวลาทำอาหารจะไม่จามกันทั้งบ้าน เพราะจะไม่มีความไฟและกลิ่นอาหารรบกวน

ครัวไทดำนมักสร้างติดตัวเรือนข้างใดข้างหนึ่งหรือไม่ก็ติดกับชานเรือน บางบ้านมีพื้นที่มากอาจจะสร้างครัวอยู่คนละฟากกับตัวบ้านโดยมีชานเรือนกั้นกลาง ภายในเรือนครัวของคนไทดำนจะมีเครื่องครัวที่สำคัญ ได้แก่ เตาไฟ หม้อหนึ่งข้าว หวดหนึ่งข้าว กระเบียน หม้อแกง มีด เขียง ครก สาก กระบองเก็บสากและไม้ค้ำม ถ้วยชาม ฯลฯ ซึ่งจะกล่าวรายละเอียดเฉพาะเครื่องครัวที่สำคัญของคนไทดำนในหัวข้อถัดไป



ภาพเขียน 11.1 จำลองห้องครัวไทดำจะเห็นเตาไฟด้านล่างและหิ้งข่าอยู่ส่วนบนของเตาไฟ ขณะที่ผนังเขียนประกอบด้วยเครื่องครัวพื้นบ้านที่ใช้เป็นภาชนะในการปรุงแต่งอาหาร

เตาไฟของคนไทดำเมื่อ 40-50 ปีก่อน จะใช้เตาไฟที่ปั้นจากดินเหนียว ทำกันเองในครัวเรือน ปั้น (ขึ้นรูป) เตาตามใจชอบ แต่ต้องกะให้วางหม้อหนึ่งและหม้อแกงได้ เตาจะใช้กับพื้นที่ทำได้จากไร่หรือจากการโค่นต้นไม้ที่ไม่ใช้ทำประโยชน์แล้ว การตั้งเตาจะตั้งบนพื้นที่ทำจากดินเหนียวเป็นแท่นสี่เหลี่ยม มีกรอบทำจากไม้ กรอบเตาจะเล็กหรือใหญ่ก็ได้แล้วแต่พื้นที่ครัวของแต่ละบ้านเช่นกัน รอบๆ เตาสามารถวางไม้ค้ำถ่านวางหม้อหรือผิงอาหารให้เย็นก่อนนำไปปรุงอาหาร เช่น ฟริก หอม กระเทียม ที่เผาแล้ว ส่วนด้านบนเตาจะมีชั้นที่ห้อยมาจากเพดานครัวหรือที่เรียกกันว่า “หิ้งข่า”

หิ้งข่าสร้างจากไม้ทำเป็นตะแกรงห่างๆ ใช้แทนตู้เย็นสมัยใหม่สำหรับเก็บอาหาร เช่น ฟริกแห้ง หอม กระเทียม เนื้อแห้ง ปลาแห้ง เมล็ดพันธุ์ที่ต้องเก็บไว้ใช้ในปีต่อไป หรือหวนึ่งข้าว กระติบข้าวหรือแอบข้าวที่ขังไว้กันมอดแมลงกัด ทุกๆ วันพระ พ่อแม่หรือผู้เฒ่าผู้แก่ในบ้านจะพาลูกหลานบูชาเตาไฟด้วยดอกไม้ เทียน พร้อมๆ กับบูชาเฮือน เพราะถือว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ (คุ้มครอง) อย่างหนึ่งในบ้าน ปัจจุบันแทบจะไม่มีปฏิบัติกันแล้ว คงเป็นเพราะมีการใช้เตาอั้งโล่หรือเตาแก๊ส ชาวบ้านจึงไม่เห็นความสำคัญเครื่องครัสดังกล่าวที่มีบทบาทสำคัญต่อการหล่อเลี้ยงชีวิต

เตาไฟส่วนมากทำมาจากดิน ปั้นเป็นสามเส้า หมายถึง พระพุทธ พระธรรม และ พระสงฆ์ เตาจะตั้งอยู่บนฐานที่ก่อจากดินอีกชั้นหนึ่ง ก้นหม้อหนึ่งข้าวที่มีเขม่าสีดำเรียก “จี๋หมิ่นหม้อ” เวลาลูกหลานไม่สบายจะใช้ทาจมูก (แปดดัง) ให้รักษาและกันไม่ให้แม่เก่าแม่หลังจำได้ จะได้ไม่มาเอาไปอยู่ด้วย

กล่าวโดยสรุปเสื่อนไทค่านส่วนใหญ่จะสร้างอย่างง่าย ๆ ชั้นเดียว ยกพื้นสูง หลังคาทรงจั่ว การปลูกเสื่อนจะสร้างให้เหมาะสมกับสภาพภูมิศาสตร์ เช่น เสื่อนยกพื้นสูงเพื่อป้องกันน้ำท่วม หลังคามีจั่วสูงเพื่อระบายน้ำ เวลาฝนตก และให้อากาศถ่ายเทสะดวก วัสดุในการสร้างเสื่อนทำด้วยไม้ที่หาได้จากท้องถิ่น หลังคาส่วนมากมุงหญ้าแฝก มุงเกร็ดไม้หรือไม้กึ่งสังกะสี

11.1.2 เครื่องครัวไทค่าน: ความหลากหลายทางภูมิปัญญา

ดังที่เกริ่นไว้เบื้องต้นภายในครัวไทค่านประกอบด้วยเรื่องราวหลากหลาย หนึ่งในนั้นคือเครื่องครัวที่ไม่ได้เป็นเพียงอุปกรณ์สำคัญในการปรุงแต่ง หากยังสะท้อนให้เห็นรูปแบบการปรุงแต่งอาหารผ่านเครื่องครัวดังกล่าว เครื่องครัวหลักๆ ประกอบด้วย หม้อหนึ่ง หวด กระเบียน และหม้อแกง

หม้อหนึ่ง (ข้าว) และหวด: หม้อหนึ่งข้าวเป็นภาชนะหลักในครัวทำจากหม้ออลูมิเนียม ขนาดรูปทรงแตกต่างกันไปในแต่ละครัวเรือน ด้วยเหตุที่คนไทค่านกินข้าวเหนียวเป็นหลัก หม้อหนึ่งข้าวจะใช้คู่กับหวด จักสานจากไม้ไผ่ แต่ละครัวเรือนจะมีหวดติดครัวอย่างน้อย 2 ใบ ใบหนึ่งสำหรับนึ่งข้าวและอีกใบสำหรับนึ่งผัก ซึ่งปัจจุบันยังใช้หม้อหนึ่งอลูมิเนียมและหวดเป็นภาชนะหลัก

กระเบียน: กระเบียนเป็นอุปกรณ์ครัวที่คนไทค่านใช้ “ปองข้าว” คือการเอาข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว มาเทลงในกระเบียนแล้วพลิกกลับไปมาให้เย็นก่อนบรรจุใส่กระติบข้าว เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกไปก่อน เวลานำข้าวใส่กระติบจะได้ไม่ละ และ หรือเหนียวเกินไป ประการสำคัญจะทำให้ข้าวไม่บูดเร็ว ปั้นไม่ติดมือ ส่วนตัวกระเบียนอาจทำมาจากไม้เนื้อแข็งเกาะสลักให้เป็นหลุมวงกลม หรือสี่เหลี่ยม ส่วนขนาดแล้วแต่ความต้องการใช้ในบ้านนั้นๆ กระเบียนจะใช้คู่กับไม้ค้ำที่ทำจากไม้เนื้อแข็งหรือไม้ไผ่ก็มี ปัจจุบันกระเบียนส่วนมากสานจากไม้ไผ่ อาจเป็นเพราะไม้เนื้อแข็งหายากขึ้นก็ได้

หม้อแกง: สมัยก่อนหม้อแกงทำจากดินเหนียวเก็บความร้อนได้ดี แต่สมัยใหม่นี้ใช้เป็นหม้ออลูมิเนียมหรือสแตนเลส คนไทค่านส่วนมากปรุงแต่งสำหรับอาหารเป็นแกงส่วนใหญ่ สมัยก่อนจึงไม่ค่อยมีกระทะเหล็กไว้ในครัวสำหรับผัดเหมือนปัจจุบัน ถ้ามีก็เอาไว้วางนอนบนแท่น การใช้เครื่องครัวอย่างหม้อแกงดินเผา ทำให้คนสมัยก่อนเชื่อว่าจะทำให้มีสุขภาพที่ดี แข็งแรง และอายุยืน

นอกจากนี้ในครัวยังมีไหสำหรับใส่เพื่อถนอมอาหารไว้กินทั้งปี อาทิ ปลาร้า หน่อไม้ดอง เกลือ บางบ้านจะมีตู้กับข้าว ชั้นเก็บถ้วยจาน โถงเก็บข้าวที่สีแล้ว หากบ้านไหนมีครัวขนาดใหญ่จะใช้เป็นที่กินข้าวของครอบครัว

11.2 มอง “สำรับ” ผ่าน “ผญา”

มองสำรับผ่าน “ผญา” เป็นการสังเคราะห์ข้อมูลวิถีการกินอยู่อย่างคนไทผ่านวัฒนธรรมภาษา ซึ่งมีนัยยะสำคัญต่อการทำความเข้าใจความมั่นคงทางอาหารของคนไทผ่านปัญญาและความหลากหลายของมืออาหารไทผ่าน โดยรวบรวมจากบันทึกความทรงจำของนักวิจัยท้องถิ่น พร้อมตรวจสอบข้อมูลจากการทำสัมภาษณ์แบบกลุ่มผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน ตลอดจนปราชญ์ชาวบ้านคนไทผ่าน อย่าง นายสมเดช สิงห์ประเสริฐ พ่อแก่วัยใกล้ 80 และนางฉวี อรรถสุริย์ แม่แก่วัย 86 ทั้งสองเป็นคนด่านซ้ายโดยกำเนิดและเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น

โดยพื้นฐานคนไทผ่านอยู่ในสังคมเกษตรกรรม ไม่ใช่คนเจ้าบทเจ้ากลอน หากทว่าก็มีบางคนที่สามารถใช้คำ “ผญา” หรือคำกลอนและคำคมบ้างในชีวิตประจำวัน หรือไม่ก็ในบางโอกาสที่หนุ่มสาวใช้เกี่ยวพาราสี คำผญาเหล่านี้มีส่วนสัมพันธ์กับอาหารไทผ่านในแง่มุมต่างๆ บ้างก็สัมพันธ์กับสำรับอาหารโดยตรง บ้างสัมพันธ์กับพืชและสัตว์ที่ใช้กินอาหาร รวมทั้งการกินอยู่ ซึ่งรวบรวมปรากฏรายละเอียดในตารางที่คำ “ผญา” ที่สัมพันธ์กับวิถีการกินอยู่ของคนไทผ่าน

ตาราง 11.1 คำ “ผญา” ที่สัมพันธ์กับวิถีการกินอยู่ของคนไทผ่าน

ผญา	ความหมาย/การสื่อสาร	สัมพันธ์กับอาหาร/พืช/สัตว์
“เผ่นนี้หน่อไม้บ่ม ตาเต่าอย่าแหลมมา”	จะใช้บอกกับหนุ่มที่มาจีบสาวว่า ชายหนุ่มไม่คู่ควรกับสาว เพราะเปรียบสาวเป็นหน่อไม้ในดินที่สวขงามน่ากิน แต่ชายหนุ่มเปรียบเสมือนหน่อไม้ที่แตกเป็นหน่ออ่อนอกกอ ไม่สวยไม่น่ากิน	หน่อไม้
“แม่นว่าแกงกระดุก กะได้กิน ชื่นชูคำ หล้าเอย”	เป็นคำสอนลูกหลานเกี่ยวกับอาหารของคนสมัยก่อนพูดเพื่อกระตุ้นให้กินอาหารให้อร่อย	การกินอยู่
“กินหอยข้าวยัง กินหนังข้าวเม็ด”	เป็นคำพูดที่แสดงถึงพฤติกรรมการกินอาหาร กินแกงหอยจวบหอยเพลินลิ้มเอ้าข้าวใส่ปาก แต่กินจืดหนังจะเหนียว กินข้าวหมดไปเยอะแล้วแต่หนังก็ยังไม่หมด	การกินอยู่
“กินข้าวโต อย่าโตความเพิ่น”	คำสอนให้เป็นคนรู้ว่าอะไรเป็นสิ่งจำเป็น อะไรเป็นสิ่งมีประโยชน์ ให้มีเหตุผล	ข้าว, การกินอยู่
“กินหลายท้องแตก แบกหลายหลังหัก”	คำสอนให้รู้จักการกระทำสิ่งใด ให้รู้จักการประมาณตนว่ามีความรู้ ความชำนาญ และอย่ากระทำให้เกินกำลังตน หากกระทำแล้วจะทำให้เกิดเป็นโทษขึ้นได้	การกินอยู่
“กินบ่ช่างกินเป็นหนี้ คดบ่ช่างคดชื้อออกมา”	เป็นคำสอนให้รู้จักการประมาณในการกิน การใช้จ่าย ต้องคำนึงถึงหลักการเหตุผล ประโยชน์ ความจำเป็น หากไม่ประมาณตนก็จะทำให้ตนเกิดความเดือดร้อนขึ้นได้	การกินอยู่, การใช้ชีวิต
“กินช้างกะบ่เหลือ กินเสือกะบ่อ้อม”	ความหมายว่า กินช้างก็ไม่เหลือ กินเสือก็ไม่อ้อม ให้รู้จักประมาณตนในการกิน อย่าเป็นคนในโลกมากจะทำให้	สัตว์ป่า, การกินอยู่, การใช้ชีวิต

	ตนเองเกิดความเคียดแค้น	
“กินพวมฮ้อน ฟ้อนพวมเมา”	คำสอนให้เป็นคนตรงต่อเวลา ไม่เป็นคน ผัดวันประกันพรุ่ง เปรียบกับอาหารร้อนจะอร่อย ฟ้อน ตอนเมาก็จะสนุกเพราะไม่อาย จากฤทธิ์น้ำเมา	การกินอยู่, การใช้ชีวิต
“บ่กินผักบ่มีเหื่อท้อง บ่เอาฟี่ เอน้องเสียหน่อเสียแนว”	คำสอนเพื่อเตือนสติอย่าลืมหาคี ล้มตระกูล ของตนเอง	ผัก, การใช้ชีวิต
“ข้าวกะอ่อน หมูตอนกะมัน ข้าวกะแซบ จี่แกบกะหอม”	เป็นคำที่หนุ่มพุดเอาใจสาว เวลากินอาหารด้วยกัน ชมว่า อาหารที่สาวทำอร่อยทุกอย่าง	ข้าว, เนื้อสัตว์
“เกลี้ยงปากบั้ง ขังข้ออยู่ใน” ชายก็เถียงว่า “เกลี้ยงเทิงใน ไส ข้างกระดูก ไสข้างข้าวปลุก ข้างข้าวปัดลาน”	ส่วนฝ่ายหญิงก็มีคำตอบได้ ว่าหนุ่มๆ ที่มาเกี่ยวพาราศี นั้น อาจจะพูดไม่จริง	ข้าว
“เกลี้ยงคือหมาเคื่อ แค้นาง น้อยอยู่ใน”	ข้างนอกดูดี แต่ข้างในอาจจะไม่ดีเท่าที่พูดที่เห็น	พืช
“เพิ่นนั่นคือหมาจิ้ง ปลิวไป ทั่วป่า คือเชื้อผักบั้งยายไว้ทั่ว คง”	สาวตอบว่า ว่าหนุ่มเจ้าชู้จีบหลายคน	พืช

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

จึงเห็นได้ว่า จากคำผญาที่ยกมาส่วนสะท้อนให้เห็นโลกทัศน์ทางความคิดของของคนไท
ด่านรุ่นก่อนที่หยิบยกเรื่องราวใกล้ตัว อย่างอาหารการกิน พืช และสัตว์ต่างๆ มาไว้เป็นเป็นคำบอกเล่า
และเปรียบเทียบ ซึ่งนอกจากสะท้อนความเข้าใจต่ออาหารหรือวิถีการกินอยู่ของคนไทแล้ว น่าจะ
มีนัยยะบ่งบอกถึงความสมบูรณ์ของแหล่งอาหารชุมชน ไม่ว่าจะเป็นพืชอย่างไผ่ หมาเคื่อ หมาจิ้ง
สัตว์ต่างๆ ฯลฯ ได้เป็นอย่างดี ขณะเดียวกันก็ยังสะท้อนถึงภูมิปัญญาในการเรื่องพืชและสัตว์ที่นำมา
กินว่าควรมีลักษณะเช่นไร ซึ่งนั่นเท่ากับว่าคำผญาก็คือกระบวนการเรียนรู้อย่างหนึ่งที่สัมพันธ์กับ
วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นนั่นเอง อย่างไรก็ตามกับคนรุ่นใหม่ น้อยคนนักที่จะรู้จักคำผญาหรือเรื่องเล่า
ต่างๆ ความหมายที่ส่งต่อของคนรุ่นก่อนจึงขาดความหมายไปโดยปริยายว่าสื่อถึงสิ่งใด

11.3 มองรสชาติผ่านคำท้องถิ่น

ประเด็นที่น่าสนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทด่านก็คือ คำท้องถิ่นที่บ่งบอกถึง
รสชาติอาหารจากการรวบรวมข้อมูลที่ได้จากงานภาคสนามสรุปได้ตามตารางคำท้องถิ่นที่บ่งบอก
รสชาติอาหารของคนไทด่าน ได้หลากหลายรสชาติและสำหรับอาหาร

ตาราง 11.2 คำท้องถิ่นที่บ่งบอกถึงรสชาติอาหารไทดำ

คำท้องถิ่น	ความหมาย	คำรับอาหารที่ใช้
นิ้ว	บ่งบอกถึงความอร่อยถึงเครื่องและถึงรสของอาหารทุกชนิด เมื่อปรุงเสร็จแล้ว	ส่วนใหญ่มักใช้กับส้มตำ แกง แกงเาะ ปลา ร้า เช่น ส้มตำใส่ปลาร้าจำนวนมาก ต้มเนื้อเปื่อยถ้าจะให้นิ้วต้องใส่ซี่เพี้ยนิดหน่อย
แซบ	บ่งบอกถึงการปรุงอาหารที่ถึงเครื่องและถึงรส ทำให้มีรสจัดจ้านและอร่อยถูกใจ	ส้มตำ ต้มยำ แจ่ว หรือใช้เป็นสัญลักษณ์ของร้านอาหารหรือตัวบุคคล เช่น ร้านจงใจบริการ ทำอาหารแซบทุกอย่าง ป้าหนูทำอาหารเก่ง แซบทุกอย่าง
ส้ม	รสเปรี้ยว	อาหารทุกสำหรับที่ปรุงรสเปรี้ยวเกินไปหรือใช้บอกรสผลไม้ เช่น มะขามส้ม มะม่วงส้ม หมากรือส้ม ฯลฯ
ขึ้น	รสอาหารที่ออกรสฝาดปนขม	อาหารทุกสำหรับที่ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงมากเกินไป เช่น แกงด้วยนี้ขึ้นปลาร้าหรือใช้เรียก ผักผลไม้ที่มีรสแบบนี้ เช่น มะเขือขึ้น
อื่น	รสอาหารที่ออกรสขมและ/หรือชาลิ้น	ใช้กับผลไม้ที่ยังไม่แก่จัดแล้วมีรสขม เช่น ส้มโอไม่แก่มันยังอื่นอยู่ ผักพื้นบางชนิดที่มีรสอื่น ได้แก่ ใบบัวบก ผักฮาด ผักสร้างคืบ ดิปลามหอม ผักกาดเขียว หมากรือขม (มะเขือพวง) หน่อไม้ขมที่ต้มไม่สุก
เจี๊ยะเจี๊ยะ	รสอาหารที่ออกรสหวานหรือมันเกินไป	อาหารทุกสำหรับที่ปรุงรสหวานหรือมันเกินไป เช่น ผัดใส่หมูสามชั้นมากไปจนมันเจี๊ยะเจี๊ยะ ไม่อร่อยหรือ ขนมหวานใส่น้ำตาลมากเกินไปจน หวานเจี๊ยะเจี๊ยะ
อ่ำหล่ำ	รสชาติอาหารที่ปรุงแล้วมีรสขมเล็กน้อย แต่กลมกล่อม หรือรสชาติอาหารที่ปรุงแล้วอร่อยถูกใจ	ลาบใส่ซี่เพี้ย ขมอ่ำหล่ำดี แกงคั่วอีเห็นแซบอ่ำหล่ำดี จัง แกงเาะกบใส่ดอกคิปลากั้งอ่ำหล่ำดีจัง
แจดแลด	รสอาหารที่ออกรสจืด ไม่ถึงเครื่อง	แกงด้วยนี้จางแจดแลด บ่พอเกลือ บ่พอปลาร้า น้ำผัก สะทอนบ้านนี้เอาใสเกิน จางแจดแลด
เข้าหมี (เข้าเครื่อง)	รสกลมกล่อม รสชาติดี	สำหรับอาหารหลายอย่างที่ ปรุงถึงเครื่อง ถึงรส ทำให้มีรสอร่อยถูกใจ เช่น เมี่ยงหัวทูนคนจนเข้าหมีเข้าเครื่องคิจัง ลาบปลาคนเข้าหมี เข้าเครื่องคิจัง
คายหมี	รสอาหารที่ออกรสจืด ชืดแล้วหลังทิ้งไว้นานเกินไป	ส้มตำคายหมีแล้วเพราะตำไว้นานเกิน ก้อยกึ่งคายหมีแล้วเพราะทำไว้นานเกิน แจ่วกึ่งตำไม่เข้าหมีเข้าเครื่องจึงไม่อร่อยเหมือนมันคายหมี
โขก	รสอาหารที่ออกรสจืดแล้ว	ส้มตำที่ตำไว้นานจนโขก แดงโมมันแก่เกิน จนโขกแล้วไม่อร่อย แดงกวาแก่จัดจนโขก จะออกเปรี้ยวไม่

		อร่อย
แฮด	รสอาหารที่ออกรสชาติแหลมเกินไป ทำให้ระคายคอ	อาหารทุกสำรับที่ปรุงรสแล้วใส่เครื่องปรุงมากเกินไป เช่น หวานจนแฮดคอ กลัวยึดกินแล้วมันแฮดคอ อาหารที่เผามากจนแฮดคอ
ผาด	ผัก ผลไม้ อาหารที่ออกรสผาดทุกชนิด	กลัวยึดกินแล้วผาดคอ ตะขบปากคิจะมีรสผาดมาก หัวปลีคิจะมีรสผาดมาก ขนุนอ่อนจะผาดต้องต้มหรือนึ่งก่อน ผลไม้พื้นบ้านหลายชนิดที่มีรสผาด ถ้ายังคิอยู่ เช่น สมอ ลูกจันทร์ ลูกพลับ หนามหว่า หนามเก็นตาควาย ละมุดคิ ๑๗๑
หะ	รสชาติที่ไม่กลมกล่อมเกิดจากการตำหรือสับไม่ละเอียดพอ	อาหารทุกสำรับที่ปรุงรสแล้วทำไม่ถูกหลักไม่ถูกเทคนิค เช่น ชุปผักสร้างเนื่องจากนึ่งผักไม่สุกคิหรือตำไม่ละเอียดดี, แก้วปูหะเพราะตำไม่แหลก, แก้วกึ่งถ้าไม่เค็ดหนดและขาออกและตำไม่แหลกจะหะ ๑๗๑

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

จากการรวบรวมคำท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับรสชาติอาหารทำให้เห็นว่า แม้พื้นฐานรสชาติอาหารไทดำ (รวมทั้งพืชและผลไม้บางอย่าง) ส่วนใหญ่จะถูกมองว่ามีรสชาติไม่จัดจ้าน อีกทั้งยังมีส่วนผสมเพียงไม่กี่อย่าง หากแต่ความจริงกลับพบว่า สำหรับอาหารไทดำและพืชผักผลไม้เหล่านั้นมีรสชาติที่หลากหลาย กล่าวอีกนัยหนึ่ง มีหลายระดับของรสชาติ ดังเห็นได้จากคำท้องถิ่นที่ใช้เรียกสำหรับอาหารเหล่านี้ ไม่ว่าจะเป็น นัว หะ โขก แฮด ฯลฯ ประการสำคัญคำบางคำยังมีลักษณะเฉพาะที่ใช้กับบางสำรับเมนูเท่านั้น เช่น คำว่า “ฮีน” ใช้สื่อถึงรสชาติผลไม้และพืชผักบางชนิดเท่านั้น ซึ่งนั่นสะท้อนให้เห็นความหลากหลายของสำรับอาหารและพืชผักผ่านคำท้องถิ่นที่เอ่ยถึงรสชาตินั่นเอง

11.4 นิทานปรัมปรา: สำหรับอาหารที่แทรกอยู่ในปรีศนาคำสอน

นิทานปรัมปราพื้นบ้านที่เกี่ยวกับอาหารของคนไทดำที่เล่าสืบต่อกันมากที่สุดคือ “จันดาปา” ที่เล่าเรื่องราวของพระและเณรในวัดคู่หนึ่งที่ไม่เพียงแต่แฝงด้วยคติสอนใจ หากยังแทรกสอดด้วยสำรับอาหารที่มีนัยยะสำคัญต่อการทำความเข้าใจความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

นิทานปรัมปราเล่าขานกันว่า นานมาแล้วที่บ้านนาข่า ตำบลปากหมัน อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ขณะนี้มีอยู่วัดหนึ่งหลวงตารูปหนึ่งซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “เจ้าหัวตา” คำว่า “เจ้าหัว” เป็นภาษาถิ่น หมายถึง พระภิกษุ ดังนั้น คำว่า “เจ้าหัวตา” ก็หมายความว่า พระภิกษุที่จำวัดอยู่รูปเดียว แต่มีเด็กหนุ่มลูกศิษย์วัดอาศัยและคอยรับใช้หลวงตาอยู่คนหนึ่งเท่านั้น เด็กหนุ่มคนนี้มีชื่อว่า “จันดาปา”

เจ้าขันตาปาคณีนีมีลักษณะคล้าย “ศรีธัญชัย” ของภาคกลาง หรือ “เซียงเมียง” ของภาคอีสาน และคงเกิดมาเพื่อเป็นคู่รักคู่แค้นของหลวงตาที่ว่าได้ ดังจะขอเล่าให้ฟังต่อไปนี้ และเพื่อให้เข้าบรรยากาศพื้นบ้าน ขอเรียกหลวงตาว่า “เจ้าหัวตา”

ตามปกติเจ้าหัวตากับขันตาปาร์กใครกันดี มีอะไรก็พึ่งพาอาศัยกัน โดยเฉพาะเจ้าหัวตา แม้จะเป็นคนปากร้าย ก็เป็นเพียงบางครั้ง แต่น้ำใจแท้จริง มีความรักและเมตตาต่อ เจ้าขันตาปาเสมอ ส่วนขันตาปาเป็นคนซื่อและซื่อ แต่บางครั้งเป็นคนฉลาดแกมโกงและมีนิสัยชอบโกง ขันตาปามักเห็นความทุกข์ของเจ้าหัวตาเป็นเรื่องสนุกของตน

อยู่มาวันหนึ่ง เจ้าหัวตานึกสนุกอย่างไรก็ไม่ทราบ ก่อนเข้านอนได้บอกกับขันตาปาว่า “ขันตาปา วันพรุ่งนี้ข้าจะไปบิณฑบาตแต่เช้ามืด ให้แกคอยดูว่าดาวประกายพริกขึ้นสูงเพียงยอดตาลเมื่อใด ขอให้ปลุกข้าด้วย”

ขันตาปาก็รับปฏิบัติตาม การที่เจ้าหัวตาส่งขันตาปาเช่นนั้น เนื่องจากคนโบราณถือว่า หากดาวประกายพริกขึ้น แสดงว่าจวนสว่างแล้ว

คืนนั้นขันตาปายากจะแกล้งหลวงตาเล่น พออ่อน困แล้ว ขันตาปาจึงตื่นขึ้นและเอาเทียนเล่มหนึ่งขนาดใหญ่มาจุด แล้วป็นติดไว้บนยอดตาล เมื่อติดเทียนบนยอดตาลเรียบร้อยแล้ว ลงจากต้นตาลขึ้นมายังกุฏิ จึงคลานเข้าไปปลุกเจ้าหัวตา แล้วบอกว่า ดาวประกายพริกขึ้นเพียงยอดตาลแล้ว เจ้าหัวตาเข้าใจว่าเป็นความจริง จึงลุกขึ้นมาเปิดหน้าต่างส่องดูยอดตาล เห็นแสงเทียนอยู่บนยอดตาลเป็นประกายวับๆ เข้าใจว่าเป็นดาวประกายพริกตามที่ขันตาปาบอก ทั้งนี้เนื่องจากตาของเจ้าหัวตาไม่ค่อยดี มองอะไรไม่เห็นชัดนั่นเอง เมื่อเห็นเช่นนั้นเจ้าหัวตาจึงลุกขึ้นล้างหน้า คลุมผ้าเรียบร้อยแล้ว อุ้มบาตรลงจากกุฏิไป และก่อนจะลงจากกุฏิได้สั่งกำชับขันตาปาว่า ให้ใส่กลอนประตูกุฏิให้เรียบร้อย หากยังไม่สว่าง ไครมาเรียกให้เปิดประตูอย่ายอมเป็นอันขาด ถ้าเปิดจะถูกทำโทษ ขันตาปาก็รับคำอย่างมั่นเหมาะ

เมื่อเจ้าหัวตาลงจากกุฏิ ขันตาปาใส่กลอนปิดประตู ฝ่ายเจ้าหัวตาไปบิณฑบาตดึกเกินไป ปรากฏว่าไม่มีชาวบ้านตื่นขึ้นมาใส่บาตรเลย พอเดินไปทั่วบริเวณหมู่บ้านจนเหนื่อย และไม่มีคนใส่บาตรเช่นนั้น เจ้าหัวตาจึงเดินทางกลับมายังวัด และค่อยคลานขึ้นไปบนกุฏิ พอถึงประตูกุฏิเจ้าหัวตาเรียกให้ขันตาปาเปิดประตู ขันตาปาจึงแกล้งบอกว่า เปิดไม่ได้เพราะเจ้าหัวตาห้ามไม่ให้เปิด แม้เจ้าหัวตาจะบอกว่า

“เปิดประตูซิ กูเอง”

ขันตาปาตอบว่า “ไม่ กูไม่กล้าะ เจ้าหัวตาไม่ให้เปิด”

แม้จะพูดซ้ำซากอย่างไร ขันตาปาก็ไม่ยอมเปิดท่าเดียว

เมื่อเห็นเช่นนั้นเจ้าหัวตาจึงอุ้มบาตรกลับเข้าไปในหมู่บ้านอีก แต่ก็ยังไม่มีชาวบ้านตื่นขึ้นมาใส่บาตรเช่นเคย เนื่องจากยังไม่สว่างดี เจ้าหัวตาจึงไปซ่อนตัวอยู่ในสวนของชาวบ้านตรงใต้ร้าน

ฟักเขียวแห่งหนึ่ง พอดีหญิงเจ้าของสวนต้นแต้เข้ามิดจะมากับเอาลูกฟักเขียวไปประกอบอาหาร ขณะที่หญิงคนนั้นเข้าไปในสวน เนื่องจากเจ้าหัวตาดันดึกเกินไป เมื่อนานๆ เข้ารู้สึกง่วง จึงหลับสัปหงกอยู่ ณ ที่นั้น

ขณะที่หญิงสาวคนนั้นเดินมาที่เจ้าหัวตานั้นหลับอยู่ เห็นศีรษะเจ้าหัวตาเป็นลูกกลมเกลี้ยง เข้าใจว่าเป็นลูกฟักเขียว จึงเอื้อมมือทั้งสองคว้าจับเพื่อจะปิดเอาลูกฟักเขียว

ฝ่ายเจ้าหัวตาเมื่อถูกจับศีรษะ ตกใจตื่น รีบอุ้มบาตรวิ่งหนีไปวัดทันที พอถึงวัดก็สว่างพอดี ชันดาปาจึงเปิดประตูให้เจ้าหัวตาเข้าไปในกุฏิได้ ส่วนหญิงสาวคนนั้นตกใจเช่นกัน เข้าใจว่าผีหลอกตนร้องโวยวายและวิ่งกลับไปบ้านอย่างรวดเร็ว ปากก็ร้องว่า “ผีๆ” พอถึงบ้านก็นั่งลงตัวสั่นงันงกด้วยความตกใจกลัว

ต่อมาอีกหลายวันพอดีที่วัดไม่มีเกลือกิน เจ้าหัวตาจึงชวนชันดาปาไปบอญญขอเกลือจากชาวบ้านที่หมู่บ้านปากหมัน ซึ่งอยู่ห่างจากวัดบ้านนาฆ่าประมาณ 5-6 กิโลเมตร โดยเจ้าหัวตาขี่ม้า ส่วนชันดาปาเดินด้วยเท้า พอไปถึงหมู่บ้านได้บอญญขอเกลือจากชาวบ้าน พวกชาวบ้านมีความยินดีพากันเอาเกลือมาถวายเจ้าหัวตา ได้เกลือประมาณ 2 กระทอ (เครื่องจักสานไม้ไผ่ชนิดหนึ่ง) เมื่อได้เกลือพอแล้ว เจ้าหัวตากับชันดาปาจึงเดินทางกลับไปวัด โดยเจ้าหัวตาขี่ม้าออกหน้า ชันดาปาหอบเกลือตามหลัง

พอเดินมาได้สักพักใหญ่ ชันดาปารู้สึกหนักและเหนื่อยมาก จึงออกอุบายทำทีหลับอย่างสบาย ทั้งๆ ที่หอบเกลืออยู่บนบ่า เจ้าหัวตาเหลือบไปเห็นเช่นนั้นรู้สึกสงสัย เข้าใจว่าชันดาปาหลับ จึงร้องถามไปว่า

“ชันดาปาๆ เป็นอย่างไรบ้างที่หอบเกลือ”

ชันดาปาได้ทีจึงแกล้งตอบไปว่า “สบายมากครับ เจ้าหัวตา ผมหอบเกลือไป กลับไปสบายดี ไม่มีทุกข์ไม่มีร้อนและไม่เหนื่อยเลย”

เจ้าหัวตาเมื่อนั่งบนหลังม้านานรู้สึกปวดเอวเป็นกำลัง ได้ยินชันดาปาพูดเช่นนั้นสำคัญว่าเป็นจริง อยากจะสบายอย่างชันดาปาบ้าง จึงหยุดและลงจากหลังม้า พุดขอเปลี่ยนเป็นผู้หอบเกลือแทนชันดาปา โดยเจ้าหัวตารับอาสาจะหอบเกลือและให้ชันดาปาขี่ม้า ชันดาปาก็ตอบตกลงอย่างไม่รีรอ

เมื่อชันดาปายกหอบเกลือไต่บนบ่าให้เจ้าหัวตาแล้ว ได้ที่ตนเองก็กระโดดขึ้นหลังม้า ตีม้าวิ่งกลับไปยังวัดอย่างรวดเร็วและไปนอนคอยเจ้าหัวตาที่วัดอย่างสบาย ฝ่ายเจ้าหัวตาหอบเกลือมาให้สักพักหนึ่ง รู้สึกหนักเหนื่อยมาก เห็นว่าจะหอบเกลือต่อไปอีกไม่ไหว จึงปลดหอบเกลือออกจากบ่าไว้บนพื้นดิน ชั้นแรกเจ้าหัวตานำหอบเกลือไปซ่อนไว้ที่ป่าละเมาะข้างๆ ทาง แล้วเดินออกมาส่องดู ปรากฏว่ายังมองเห็นกระทอเกลืออยู่ เจ้าหัวตาเกรงว่าจะมีคนมาขโมยหอบเกลือ พอตีเหลือบไปเห็นหนองน้ำอยู่

ใกล้ๆ เห็นว่าจะเอาหีบเกลือไปซ่อนไว้ในหนองน้ำคงจะเหมาะ เพราะมองไม่เห็น เมื่อคิดเช่นนั้นจึงนำหีบเกลือไปซ่อนไว้ที่หนองน้ำนั้น แล้วเจ้าห้วตาก็เดินตัวเปล่ากลับไปวัด

วันรุ่งขึ้นเจ้าห้วตาวุ่นขันตาไปหาหีบเกลือที่ซ่อนไว้ที่หนองน้ำตั้งแต่วันก่อน พอไปถึงหนองน้ำนั้น เจ้าห้วตาไปยกหีบเกลือขึ้นมา ปรากฏว่าเกลือละลายหมดไม่มีเหลือเลย เจ้าห้วตาเข้าใจว่าปลาในหนองขโมยเกลือของตน มีความโกรธจึงชวนขันตาไปวิดน้ำเพื่อเอาปลาในหนองตงที่เอาหีบเกลือซ่อนไว้ เจ้าห้วตาและขันตาปาพากันทำตุ๊กเต๋ๆ กันน้ำตรงนั้น แล้วทำการวิดน้ำจนแห้ง ปรากฏว่ามีปลาตุ๊กและปลาซ่อนขนาดใหญ่จำนวนหลายตัว

เมื่อเห็นปลาเช่นนั้น ขันตาปายากจะแกล้งเจ้าห้วตาเล่นเป็นการสนุก จึงออกอุบายโดยพูดว่า

“ปลาตุ๊กกรุไปหาเจ้าห้วตา ปลาค้อ (ปลาซ่อน) ล่อมาหาข้าหน่อย”

พูดจบเมื่อปลาค้อแหวกโคลนตมเข้ามาหาตน ขันตาปาทำทีเอาเท้าและมือตบที่ก้นหูปลาซ่อน และบอกให้เจ้าห้วตาตบก้นหูปลาตุ๊กด้วย เจ้าห้วตาหลงกลเมื่อตบหูปลาตุ๊กตะเกียกตะกายมาใกล้ ก็ใช้เท้าตบก้นหูปลาตุ๊กขนาดใหญ่ตัวหนึ่งอย่างแรง เป็นผลทำให้เงี่ยงปลาตุ๊กที่มอเช่นนั้น รู้สึกเจ็บปวดมาก รีบเดินเขยๆ ขึ้นมานั่งครวญครางอยู่บนบก พอนั่งอยู่พักหนึ่งเจ้าห้วตาก็เดินกลับไปวัด คงลำบาก จึงบังคับให้ขันตาปามาไปที่วัดทั้งๆ ที่ขันตาปามีคนเดียว

เมื่อถูกบังคับเช่นนั้นขันตาปาจึงออกอุบายว่าจะไปตัดคานหาม ซึ่งอยู่บนยอดเขาซึ่งอยู่ใกล้ๆ นี้ก่อน พูดแล้วออกเดินถือมีดปิ่นขึ้นเขาไปพอตัดไม้ได้ลำหนึ่ง ขันตาปาจึงเอาไม้ลำนั้นจัดก้อนหินขนาดใหญ่บนยอดเขาให้กลิ้งลงมาทางเจ้าห้วตานั่งอยู่ ขณะที่ก้อนหินวิ่งลงมา ขันตาปาก็ร้องบอกเจ้าห้วตาดูด้วยเสียงอันดังว่า

“หมูโตน เจ้าห้วตาวิ่งหนีเร็ว”

เจ้าห้วตาได้ยินเสียงก้อนหินกลิ้งลงมา เข้าใจว่าเป็นหมูโตนขนาดใหญ่จริง กลัวหมูจะขวิดเอา จึงออกวิ่งหนีไปยังวัดอย่างรวดเร็วอย่างไม่คิดชีวิต โดยลืมความเจ็บปวดที่มีอยู่ทั้งหมด ด้วยอุบายอย่างนี้ขันตาปาจึงไม่ต้องออกแรงหามเจ้าห้วตา หินที่ขันตาปาจัดกลิ้งลงมาจากภูเขานั้น ยังปรากฏอยู่ใกล้หนองน้ำแห่งหนึ่ง ซึ่งอยู่ข้างทางระหว่างบ้านนาเข้ากับบ้านปากหมัน คนเดินทางผ่านจากอำเภอด่านซ้ายไปบ้านนาเข้ากับบ้านปากหมันจะเห็นก้อนหินขนาดใหญ่ก้อนหนึ่งตั้งอยู่ริมทางข้างขวามือ ชาวบ้านเรียกหินก้อนนี้ว่า “หินขันตาปา” และหนองน้ำที่เจ้าห้วตาซ่อนเกลือ ซึ่งอยู่ทางด้านซ้ายมือ ชาวบ้านเรียกว่า “หนองขันตาปา” จนทุกวันนี้



ภาพ 11.2 “ขันตาปา” แม้จะเป็นเรื่องเล่า หากแต่ในความเป็นจริง ชื่อดังกล่าวก็ปรากฏว่าเป็นชื่อเรียก “หนอง” และ “หิน” ขันตาปา ตั้งอยู่บริเวณบ้านปากหมัน ริมถนนด่านซ้าย-บ้านนาจำ (บันทึก: 20 กันยายน 2556)

ทั้งเจ้าหั่วตาและขันตาปาอยู่ด้วยกันเป็นปกติสุข ต่อมาเข้าวันหนึ่ง เจ้าหั่วตามีธุระไปที่อื่น จึงบอกขันตาปาว่า

“ขันตาปา วันนี้ข้าจะไปธุระบ้านโน้นก่อน ให้ดูแลกุฏิให้ดี อย่าให้ไก่ขึ้นมาจี้ใส่กุฏิเป็นอันขาด หากไก่ขึ้นมาจี้ใส่กุฏิข้าจะบังคับให้แกลกินจี้ไก่จนหมด” ขันตาปาก็รับคำ

พอดีตกสาย คณะเจ้าหั่วตา กลับจากธุระขันตาปาจึงออกอุบายไปหาน้ำอ้อยซึ่งเขาต้มอย่างเหลวๆ เอามาหยอดใส่ไว้ตามพื้นกุฏิ 4-5 กอง ทำเหมือนกับไก่มาถ่ายอุจจาระชนิดสีเหลืองไว้ เมื่อเจ้าหั่วตา กลับจากธุระมาถึงกุฏิ เห็นน้ำอ้อยหยดอยู่ตามพื้น ซึ่งเข้าใจว่าเป็นจี้ไก่จริง รู้สึกโกรธขันตาปาที่ไม่ดูแลกุฏิให้ดี ปล่อยให้ไก่มาจี้ใส่พื้นกุฏิได้ จึงเรียกขันตาปามาหา แล้วบังคับให้ขันตาปากินน้ำอ้อย ซึ่งเข้าใจว่าเป็นจี้ไก่อ้นั้น ครั้งแรกขันตาปาทำท่าอิดเอื้อนไม่อยากจะกิน แต่เมื่อเจ้าหั่วตาขู่บังคับจึงเอามือปาดกองจี้ไก่ไปลอมใส่ปากกินอย่างหน้าตาเฉย

เจ้าหั่วตาเห็นขันตาปากินจี้ไก่เหมือนอาหารที่อร่อยเช่นนั้นนึกสงสัย จึงถามว่า
“เป็นอย่างไรจี้ไก่อร่อยนักหรือ แกลจึงกินเอากินเอา”

ขันตาปาได้ทีจึงตอบว่า “ครับ อร่อยมากเจ้าหั่วตา หวานดีเหลือเกิน”

เจ้าหั่วตาเชื่อว่าเป็นจริงจึงลองกินดูบ้าง ก็ปรากฏว่า มีรสหวานดี จึงถามขันตาปาว่า “แกลทำอะไร ไก่จึงมาจี้ให้กินอย่างเอร็ดอร่อยเช่นนี้” ขันตาปาก็ตอบว่า

“ไม่ยากเลยเจ้าหว่าดา เพียงแต่เอาข้าวสารหว่านไว้ตามพื้นกุฏิ เมื่อไก่ขึ้นมาก็ปิดประตูไว้ แล้วปล่อยให้มันกินตามสาย สักพักหนึ่งเท่านั้น ก็จะได้ไข่ไก่ตามต้องการ”

เจ้าหว่าดาหลงเชื่อ ดังนั้นหลายวันต่อมา ขณะที่ขันตาปาไปเที่ยว เจ้าหว่าดาอยู่กุฏิคนเดียว นึกถึงรสไข่ไก่ขึ้นมา อยากลองลิ้มรสดูอีก จึงทำอย่างขันตาปาบอก โดยเมื่อไก่เข้าไปกินข้าวสารในกุฏิ แล้ว ก็ขังไว้จนตอนเย็น พอจะเห็นว่าไก่ถ่ายอุจจาระใส่กุฏิแล้ว จึงเปิดประตู ปรากฏว่ามีไข่ไก่หลายกอง ทั้งสีเหลืองบ้างไม่เหลืองบ้าง เมื่อไล่ไก่ลงจากกุฏิแล้ว เจ้าหว่าดาจึงเอามือป้ายไข่ไก่ใส่ปากทันที ปรากฏว่าไข่ไก่มีรสขมขึ้นและมีกลิ่นเหม็นด้วย เจ้าหว่าดาอาเจียนออกมา เมื่อนึกพิจารณาดูก็ทราบว่ขันตาปา แกล้งหลอกให้กินไข่ไก่ แต่ไม่รู้จะทำไม เพราะหากพูดไปละก็ละอายเขาเปล่าๆ

อยู่มาวันหนึ่งเจ้าหว่าดามีธุระไปที่อื่นอีก จึงบอกให้ขันตาปาอยู่เฝ้ากุฏิ และกำชับขันตาปาอย่าให้หมาขึ้นมามบนกุฏิและไม่ให้ไข่ใส่ด้วย หากปล่อยให้หมาไข่ใส่บนกุฏิจะบังคับให้ขันตาปากินจี้หมานั้น ขันตาปาก็รับคำ

เมื่อเจ้าหว่าดาไปธุระแล้ว พอตะวันตกดินขันตาปาจึงคิดได้ว่า จะหลอกให้เจ้าหว่าดากินจี้หมาในโอกาสต่อไป ดังนั้นพอตอนบ่ายจะเห็นว่าอีกไม่นานเจ้าหว่าดาคงจะกลับมา ขันตาปาจึงไปหางาได้ประมาณ 2 กำมือ นำมาใส่ครกตำให้แหลกดีแล้ว จึงนำข้าวเหนียวหนึ่งและน้ำอ้อยมาตำใส่กันให้ข้าวเหนียว น้ำอ้อย และงาเข้ากันเป็นอย่างดี (การนำของสามอย่างดังกล่าวมาตำใส่กันโดยโหลในครก เช่นนี้ ชาวไทดำเรียกว่า “ข้าวแดง”) จึงเอาสิ่งที่ทำขึ้นมาทำเป็นท่อนกลมๆ ยาวๆ ให้มีลักษณะคล้ายจี้หมา นำมาวางไว้ตามพื้นกุฏิ พอตอนบ่ายเจ้าหว่าดากลับจากธุระมาถึงกุฏิ เห็นก้อนข้าวผสมน้ำอ้อยและงาเป็นท่อนวางอยู่เรียกรวดกับพื้นกุฏิ เข้าใจว่าเป็นก้อนจี้หมาก็โกรธ ที่ขันตาปาปล่อยให้หมามาไข่ใส่กุฏิ จึงเรียกขันตาปามาและบังคับกินก้อนต่างๆ ซึ่งเข้าใจว่าเป็นจี้หมาทันที ขันตาปาก็หยิบก้อนจี้หมาทันที ขันตาปาก็หยิบก้อนจี้หมาปอมดังกล่าวยัดเขาใส่ปาก แล้วเคี้ยวกินอย่างเอร็ดอร่อย เจ้าหว่าดาเห็นขันตาปากินเช่นนั้นก็ถามดูว่า มีรสเป็นอย่างไร ขันตาปาบอกว่า ทั้งหวานทั้งมัน อร่อยมาก เจ้าหว่าดาจึงขอทดลองกินดูบ้าง เมื่อกินเข้าไปแล้วมีรสดังที่ขันตาปาพูดรู้สึกดีใจ จึงถามขันตาปาถึงวิธีที่ให้หมามาไข่ใส่กุฏิทำอะไร



ภาพ 11.3 ข้าวแดกงาอาหารหวานที่เป็นอัตลักษณ์สำคัญของคนไทดำนก็ปรากฏในเรื่องเล่าขันตาปา
(บันทึก: 24 กุมภาพันธ์ 2557)

ขันตาปาจึงแกล้งพูดหลอกเจ้าหัวตาว่า “ที่จะให้ได้ข้าหมาไม่ยากเลย คราวแรกก็เอาข้าวเหนียวหนึ่งล่อให้มันเข้าไปกินในกุฎี พอมันเข้าไปข้างในแล้วก็ปิดประตูขังไว้เท่านั้น หากหมาไม่ถ่ายอุจจาระอาจเอาไม้ค้อนตีจนมันขี้แตกก็ได้”

เจ้าหัวตาได้ฟังเข้าใจว่าเป็นความจริง ก็ผงกหัวรับเอา หลายวันต่อ เจ้าหัวตาอยากลองลิ้มรสชาติหมาอีก วันนั้นขันตาปาไม่อยู่ที่วัด และพอดีมีหมาอยู่ตามลานวัด 2-3 ตัว จึงเอาข้าวล่อหมาเข้าไปในกุฎี แล้วปิดประตูขังไว้ตามที่ขันตาปาแนะนำ เมื่อขังหมาไว้นานพอสมควร คะเนว่าหมากงถ่ายมูลออกแล้ว เจ้าหัวตาจึงเปิดประตูกุฎีปรากฏว่าหมาถ่ายอุจจาระไว้ 2-3 กองตามที่ต้องการ เจ้าหัวตารู้สึกดีใจที่จะได้กินข้าหมามาตามที่ตั้งใจไว้ เมื่อไล่หมาออกจากกุฎีไปแล้ว มือก็คว้าข้าหมาเข้าปากทันที ปรากฏว่าข้าหมาที่กินเข้าไปแทนที่จะมีรสหวานมันดังที่คาดหมาย แต่กลับมีรสชาติขื่นขมและมีกลิ่นเหม็น เจ้าหัวตาจึงนึกได้ว่าตนถูกขันตาปาหลอกอีก เช่นวันนั้นเมื่อขันตาปาลับมาที่กุฎีเจ้าหัวตาจึงดุด่าขันตาปาตั้งหลายยกทีเดียว

ที่ลานวัดนั้นบางแห่งมีหูกู้ขึ้นอยู่ข้างและเมื่อควายของชาวบ้านมากินหูกู้ก็เข้าไปลานวัดบ่อยๆ วันหนึ่ง เจ้าหัวตามีธุระไปอีกเช่นเคย และได้สั่งกำชับขันตาปาว่า ให้ดูแลลานวัดให้ดี อย่าให้ควายมาจี้ใส่ลานวัดเป็นอันขาด หากปล่อยให้ควายมาจี้จะบังคับให้กินข้าควาย ขันตาปาก็รับคำ

เมื่อเจ้าหว่าตาไปแล้ว ชันดาปายากจะหลอกให้เจ้าหว่าตาทิ้งจี้ควายที่ได้เคยหลอกมาแล้ว จึงไปเก็บขอลบใบชุมเห็ดไทย (คนไทดำเรียกใบชุมเห็ดไทยว่า “จี้เหล็ก”) โดยเด็ดเอาแต่ใบอ่อนต้มใส่หม้อเกือบเต็มจนเปื่อยแล้วจึงนำไปหั่นบางมาขยี้ให้น้ำสีเขียว นำมาแกงใส่ใบชุมเห็ดไทย พร้อมใส่กะทิมะพร้าวและเครื่องแกง ทำการเคี่ยวจนข้นคล้ายอุจจาระของควาย ชิมรสดูอร่อยดีแล้ว พอจะเนเจ้าหว่าตาจะกลับมาวัดจึงนำเอาแกงดังกล่าวไปเทใส่ใบตองตามลานวัด ซึ่งมีหญ้างอกอยู่ 2–3 กอง

เมื่อเจ้าหว่าตาลบจากธุระตอนบ่าย เหลือบไปเห็นแกงใบชุมเห็ดไทย ซึ่งชันดาปายานำไปเทเป็นกองไว้ เข้าใจว่าเป็นกองจี้ควายก็โกรธ จึงเรียกชันดาปามาหาและบังคับให้กินจี้ควาย ชันดาปาก็นำถ้วยมาตักแกงชุมเห็ดไทย ที่ตนกองไว้นั้นใส่จานพร้อมกับนำข้าวเหนียวหนึ่งมาจิ้มแกงนั้นกินด้วย เจ้าหว่าตานึกสงสัย จึงถามชันดาปาว่า เป็นอย่างไร ชันดาปาก็บอกว่าอร่อยมาก เจ้าหว่าตาได้ยินเช่นนั้น ก็ลองชิมดูบ้าง เมื่อกินแล้วปรากฏว่ามีรสดี รู้สึกดีใจและออกปากชมว่า จี้ควายกองนี้อร่อยมาก จึงถามชันดาปาถึงวิธีที่จะได้จี้ควายมาว่าอย่างไร

ชันดาปายากจะแกล้งเจ้าหว่าต้ายิ่งขึ้น จึงหลอกให้เจ้าหว่าตา จี้ควายที่กินวันนั้นนับว่าอร่อยพอสมควร แต่ไม่ถึงกับอร่อยที่สุด เนื่องจากเป็นจี้ควายที่ถ่ายออกมาตามปกติ แต่ถ้าจะให้ได้จี้ควายที่อร่อยวิเศษยิ่งกว่านี้มากินนั้นยากสักหน่อย ซึ่งนับเป็นจี้ควายวิเศษ ก็ต้องเอาจี้ควายที่กำลังถ่ายและถั่วลันเตาจากในท้องควายก็จะอร่อยมากยิ่งขึ้น เจ้าหว่าตาได้ฟังชันดาปาริบายเสียยืดยาวเช่นนั้นก็เชื่อว่าเป็นจริง

หลายเดือนต่อมาถึงฤดูแล้ง ชาวนาเก็บเกี่ยวข้าวในนาเสร็จ ชาวนาจึงปล่อยควายให้ควากินหญ้าและฟางตามท้องทุ่ง วันหนึ่งเจ้าหว่าตาก็อยากกินจี้ควายขึ้นมา จึงชวนชันดาปาที่ทุ่งนา เพื่อไปเสาะหาจี้ควายมากินให้หายอยาก เมื่อได้รับการชักชวน ชันดาปาก็ทำทีเห็นพ้องด้วยและคิดว่าการที่ตนได้แนะนำเจ้าหว่าตาไว้แล้วนั้นคราวนี้ตนคงจะได้เห็นเจ้าหว่าตาล้วงก้นควายเพื่อเอาจี้อย่างสนุก ขณะที่ไปนั้นชันดาปาจึงนำภาชนะใส่จี้ควายไปด้วย

พอไปถึงทุ่งนาปรากฏว่ามีควายของชาวบ้านกำลังเตะเล่นหญ้าอยู่หลายตัว เจ้าหว่าตาและชันดาปานั่งรออยู่สักพักหนึ่ง ก็มีควายตัวหนึ่งยืนถ่างขาหลังออก ทำท่าโก้งโค้งจะถ่ายอุจจาระ เจ้าหว่าตาเห็นเป็นโอกาส จึงเปลื้องผ้าจีวรออก มือถือขามรีบวิ่งเข้าไปข้างท้ายตรงก้นควายทันที พอดีควายถ่ายมูลออกมา เจ้าหว่าตาอยากได้จี้ควายอร่อยเป็นพิเศษ ตามที่ชันดาปาบอกไว้ จึงเอามือหนึ่งถือขามเอาไว้ อีกมือหนึ่งรีบล้วงทวารควายเข้าไปให้ลึกที่สุดเท่าที่จะทำได้ ฝ่ายควายเมื่อถูกล้วงทวารหนักเช่นนั้น ก็ตื่นตกใจจึงหุบทวารพร้อมกับวิ่งไปอย่างรวดเร็ว ทั้งมือและแขนของหลวงตาต้องติดไปกับทวารควายด้วย แม้จะพยายามดึงออกก็ไม่หลุด เจ้าหว่าตาต้องวิ่งตามควายไปติดๆ จนฝ่าพ่อนหลุดลุ่ยหมดเหลือแต่ตัว ชันดาปาเห็นเจ้าหว่าตาเล่นซุกเยือกกับควายและมีแต่ตัวล่อนจ้อนเช่นนั้น รู้สึกขบขันเป็นกำลัง จึงส่งเสียงหัวเราะอย่างดัง และหัวเราะจนท้องคัดท้องแข็ง ปากก็ร้องบอกเจ้าหว่าตาว่า

“เจ้าหว่าตายันคันทนา เจ้าหว่าตายันคันทนา”

แต่เจ้าหว่าตาไม่สามารถเอาเท้ายันคันทนาได้ เพราะควายกำลังวิ่งอยู่กลางทุ่งนา ในที่สุดมือเจ้าหว่าตาหลุดจากกรูทวารควาย ร่างกายถูกเหวี่ยงอย่างแรง ศีรษะไปกระทบคันทนา เป็นผลให้เจ้าหว่าตาลื่นชีวิตกับที่ ส่วนขันตาปานิกรเข้าเจ้าหว่าตาอย่างมาก นั่งหัวเราะงอหงายอยู่บนคันทนาไม่หยุด ในที่สุดขาดใจตายพร้อมกับเจ้าหว่าตา ในเวลาไล่เลี่ยกันนั่นเอง

เรื่องนี้คงจะเป็นดังคติที่ว่า “ให้ทุกข์แก่ท่าน ทุกข์นั้นมาถึงตน” หากทว่ามีคิอาหารนิทานปรัมปราขันตาปาก็แทรกสอดวิธีการดำรงชีพ พืชพันธุ์พื้นบ้าน เครื่องปรุงอาหารท้องถิ่น และสำหรับพื้นบ้านของคนไทดำที่สำคัญไว้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นของควาและหวานที่ปรากฏตามช่วงต่างๆ ของนิทานดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็นเกลือและน้ำอ้อยซึ่งเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีค่าในสมัยก่อน เพราะเป็นของที่หายากในท้องถิ่น เช่น เกลือจากท้องถิ่นอื่น อย่างเกลือจากนครไทย จังหวัดพิษณุโลก ก็สามารถแลกข้าวและผ้าฝ้ายกับคนด่านซ้ายได้ หรือสะท้อนเรื่องราวอาหารจากธรรมชาติที่หาง่ายอย่างปลาชุกและปลาช่อน หรือพืชที่ชาวบ้านนิยมปลูกตามหัวไร่ปลายนาอย่างฟักเขียว ขณะเดียวกันยังเผยให้เห็นวิถีของคนไทดำในสมัยก่อนที่มีการเลี้ยงหมู ปัจจุบันมีครัวเรือนน้อยรายที่จะเลี้ยงหมูไว้ที่บ้าน เรื่องเล่าดังกล่าวจึงสะท้อนให้เห็นภาพการเปลี่ยนแปลงในวิถีชาวบ้านได้ดีอีกมิติหนึ่ง ขณะเดียวกันสำหรับอาหารอย่างข้าวแดกงา ซึ่งเป็นสำหรับอาหารที่มีลักษณะเป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น และรวมถึงแกงจืดเห็ดถั่งหอยพื้นบ้านที่หาแหล่งวัตถุดิบจากแหล่งอาหารใกล้ๆ บ้านมาปรุง แต่ ซึ่งเท่ากับเป็นการตอกย้ำความสำคัญของสำหรับอาหารดังกล่าวที่ถูกผูกเป็นเรื่องเล่าในตำนานดังกล่าว

ประการสำคัญ ยังเป็นเสมือนเครื่องมือในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารผ่านเรื่องเล่าจากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง

ทั้งหลายทั้งปวงจะเห็นได้ว่าครัวไทดำในมิติสังคมและวัฒนธรรมประกอบด้วยเรื่องราวที่หลากหลายมิติ ทั้งการมองผ่านกายภาพของเฮือน เฮือนครัว ตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ ซึ่งทั้งหมดล้วนมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการทำความเข้าใจเรื่อง “สุขภาวะ” ผ่านการมอง “ครัว” ตลอดจนผ่านข้าวของเครื่องใช้ที่จำเป็นในการปรุงแต่งสำหรับไทดำต่างๆ ประการสำคัญยังทำให้เห็นว่าเรื่องอาหารได้เข้ามามีบทบาท และอิทธิพลผ่านการพูดคุยของคนรุ่นก่อนไม่ว่าจะเป็นคำ “ผญา” การมองรสชาติอาหารผ่านคำท้องถิ่น หรือแม้กระทั่งนิทานปรัมปราพื้นบ้านอย่าง “ขันตาปา” ทั้งหมดล้วนเป็นเครื่องมือสำคัญที่ทำให้เกิดการถ่ายทอดและเรียนรู้สำหรับอาหารไทดำผ่านรุ่นต่อรุ่นอย่างไม่รู้จบ

11.5 มองสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหาร

ผ่าน “เรือนและครัวไทดำ”

จากรูปแบบการปลูกเรือนพบว่า บ้านนาเวียงใหญ่ทุกครัวเรือนเปลี่ยนแปลงเป็นเรือนสมัยใหม่ก่ออิฐถือปูนและมีผนัง มีประตูหน้าต่างปิดมิดชิด ขณะที่ห้องครัวก็มักสร้างอยู่ส่วนท้ายบ้าน หรือไม่ก็สร้างต่อจากตัวเรือนหลัก ทำให้เวลาปรุงแต่งอาหาร อาหารจะส่งกลิ่นคลุ้งอบอวลอยู่ภายในบ้าน ชาวบ้านให้เห็นผลว่าเรือนสมัยใหม่คุ้มกันสมัยและหน้าอยู่กว่าเรือนของคนรุ่นก่อน

ตาราง 11.3 จำนวนครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดในการสร้างเรือนรูปแบบต่างๆ

บ้านนาเวียงใหญ่ (30 ครัวเรือน)		บ้านห้วยตาด (80 ครัวเรือน)	
เรือนพื้นบ้าน	เรือนสมัยใหม่	เรือนพื้นบ้าน	เรือนสมัยใหม่
-	30 (100%)	5 (6.25%)	75 (93.75%)

ที่มา: งานภาคสนาม (2557)

ขณะที่บ้านห้วยตาดพบว่า มีครัวเรือนปลูกเรือนท้องถิ่นอยู่ราว 6.25% ส่วนเรือนสมัยใหม่สูงขึ้น 93.75% ครัวเรือนที่ปลูกเรือนท้องถิ่นให้เหตุผลตรงกันว่า เป็นเรือนของคนรุ่นปู่ตา ยาย หากตนมีเงินมากพอก็จะแปลงบ้านมาปลูกเป็นเรือนสมัยใหม่แบบก่ออิฐถือปูน ส่วนรูปแบบบ้านสมัยใหม่จะมีลักษณะเหมือนกับบ้านนาเวียงใหญ่ คือ มีทั้งบ้านชั้นเดียว บ้านชั้นเดียวยกพื้นสูง และบ้านสองชั้น โดยนิยมปลูกบ้านครึ่งตึกครึ่งไม้ ทั้งนี้เนื่องจากมีไม้จากบ้านเก่าที่รื้อมาปลูกใหม่

ปัญหาของเรือนสมัยใหม่ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดจะมีลักษณะคล้ายคลึงกัน คือ ภายในบ้านมีอากาศที่ร้อนอบอ้าว เนื่องจากก่ออิฐฉาบปูน ประตูหน้าต่างมีที่ระบายน้อยบน นอกเหนือจากนี้จากที่กล่าวเบื้องต้นว่า ชาวบ้านนิยมต่อครัวออกจากบ้านหรือไม่ก็ปรุงแต่งอาหารใต้ถุนบ้านหรือภายในเรือน อากาศจึงถ่ายเทไม่สะดวก ทำให้เมื่อประกอบอาหาร กลิ่นจึงรบกวนทำให้ผิดต่อหลักสุขอนามัยที่ดี

ตาราง 11.4 แสดงจำนวนครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดที่ใช้เครื่องครัวรูปแบบต่างๆ

เครื่องครัว	บ้านนาเวียงใหญ่ (30 ครัวเรือน)	บ้านห้วยตาด (80 ครัวเรือน)
หม้อนึ่งและหวด	30 (100%)	80 (100%)
กระเปียน	30 (100%)	80 (100%)
หม้อแกง	30 (100%)	80 (100%)

ที่มา: งานภาคสนาม (2557)

จากตารางแสดงข่าวของเครื่องใช้ในครัวแสดงให้เห็นว่า ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีเครื่องใช้พื้นบ้านที่หลากหลายอยู่ในครัว ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงครัวเรือนมีการทำอาหารพื้นบ้านที่หลากหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็น แกง นึ่ง ปิ้ง ต้ม ฯลฯ อย่างไรก็ดี ข้อมูลส่วนนี้มีความสำคัญอย่างยิ่งเมื่อนำเป็นฐานในการวิเคราะห์ร่วมกับรูปแบบการปรุงแต่งอาหารของครัวเรือนในทั้งสองหมู่บ้าน หากพบรูปแบบการปรุงแต่งที่หลากหลายก็น่าตีความว่า เครื่องครัวเหล่านี้คือภาพสะท้อนที่ค่อนข้างหนึ่งของการทำเข้าถึงอาหารที่หลากหลายรูปแบบ แต่หากมีรูปแบบการปรุงแต่งที่ไม่มากนักก็อาจจะสื่อความว่าเครื่องครัวเหล่านี้ไม่ได้มีหน้าที่จริงในครัวไท่ดำน ซึ่งรายละเอียดการวิเคราะห์จะกล่าวในบทต่อไป

ตาราง 11.5 ช่วงอายุของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดที่มีความรู้ด้านคำผญาและนิทานปรัมปรา

ช่วงอายุ	บ้านนาเวียงใหญ่	บ้านห้วยตาด
25-45	0/1 (0%)	3/10 (30%)
46-65	10/21 (47.60%)	34/61 (55.73%)
> 65	8/8 (100%)	9/9 (100%)

ที่มา: งานภาคสนาม (2557)

เรื่องของคำผญาและนิทานปรัมปราพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีสิ่งที่น่าสนใจคือ คนรุ่นใหม่บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด โดยเฉพาะในวัยเด็กแทบไม่มีการรับรู้เกี่ยวกับคำและเรื่องเล่าดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงโลกทัศน์สำหรับพื้นบ้านได้ถูกตัดขาดกับโลกแห่งวรรณกรรมพื้นบ้าน ขณะที่กลุ่มคนวัย 25-45 ปี บ้านนาเวียงใหญ่ไม่มีความรู้เกี่ยวกับวรรณกรรมดังกล่าวเช่นกัน ขณะที่บ้านห้วยตาดกลับมีการรู้ในวัยเดียวกันถึง 30% ส่วนการรับรู้วรรณกรรมที่สัมพันธ์กับอาหารช่วงวัย 46-65 ปี ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีค่าการรับรู้มากขึ้น คือ 47.60% และ 55.73% เช่นเดียวกับในวัยที่มากกว่า 65 ปี ทั้งสองหมู่บ้านมีการรับรู้เรื่องดังกล่าวถึง 100%

นั่นแสดงให้เห็นว่าอายุเป็นปัจจัยหนึ่งต่อการรับรู้วรรณกรรมพื้นบ้านที่สัมพันธ์กับอาหาร กล่าวคือยิ่งอายุสูงยิ่งมีการรับรู้ต่อวรรณกรรมที่สัมพันธ์กับอาหารมากขึ้น ขณะที่อายุน้อยค่าการรับรู้ต่อวรรณกรรมดังกล่าวกลับลดลง เหตุผลสำคัญที่ได้จากการเก็บข้อมูลภาคสนามพบว่า น่าจะมาจากเรื่องเล่าและนิทานปรัมปราได้จางหายไปด้วยเหตุผลสำคัญหลายประการ 1)ระบบการศึกษาภาครัฐที่รับหน้าที่สำคัญจากครอบครัวไม่ได้บรรจุวรรณกรรมดังกล่าวไว้ในบทเรียน 2)ขณะที่เทคโนโลยีสมัยใหม่เช่นวิทยุและโทรทัศน์ได้เข้ามามีบทบาทรวมทั้งอินเทอร์เน็ตในยุคปัจจุบันถือเป็นสื่อสมัยใหม่ที่เข้ามาเบียดขับในวรรณกรรมพื้นบ้านที่ต้องหมดบทบาทหน้าที่ลง ผลกระทบที่ตามมาก็คือ นอกจากเป็นการสูญเสียอัตลักษณ์ท้องถิ่น หากในแง่อาหารพื้นบ้านก็ทำให้เห็นว่า อาหารพื้นบ้าน

บางสำหรับที่ “หาย” ไม่อาจมีเครื่องมือสื่อหรือถ่ายทอดสู่คนรุ่นหลังได้ ปรากฏการณ์เหล่านี้ สะท้อนให้เห็นว่าความหลากหลายของอาหารพื้นบ้านเริ่มลดน้อยลงอย่างน้อยะสำคัญ

บทที่ 12

สำหรับ “ไทดำ”: กินอย่างคนไทดำ

กล่าวกันว่าวิถีคนไทดำที่ผู้คนส่วนใหญ่ยังอยู่กับวิถีการเกษตร ใช้ชีวิตอยู่ในนาไร่ ส่งผลทำให้การกินอยู่ค่อนข้างเรียบง่าย ดังเห็นจากการปรุงแต่งสำหรับอาหารประเภทแกงมักใช้ส่วนผสมหลักเพียง 2-3 ชนิด เช่น พริก ตะไคร้ และหอมแดง แต่หากพิจารณารายละเอียดจะพบว่าความเรียบง่ายดังกล่าวกลับแฝงเรื่องราวมากมาย อาทิ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ สังคม โภชนาการ การแพทย์พื้นบ้าน และแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการปรุงแต่ง สำหรับไทดำจึงเป็นมากกว่าอาหาร เพราะสะท้อนภาพวิถีชีวิตคนท้องถิ่น ด้วยเหตุนี้สำหรับไทดำและการกินอยู่อย่างคนดำซายจึงเป็นเรื่องราวของการบอกเล่าวัฒนธรรมการกินรูปแบบต่างๆ นับตั้งแต่มือของอาหาร ประเภทอาหาร เรื่องราวของ “แจ่ว” อาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกที่มากสูตร สำหรับอาหารตามฤดูกาล อาหารถนอม วัฒนธรรมน้ำผักสะทอนและปลาร้า และสำหรับไทดำที่หายหรือไม่นิยม วัฒนธรรมอาหารเหล่านี้จะทำให้เห็นภาพรวมว่า การกินอยู่อย่างคนไทดำมีลักษณะสำคัญเป็นเช่นไร

12.1 ข้าวสวย, ข้าวสวย, ข้าวแดง: มือหลักของคนไทดำ

อย่างที่เกริ่นว่าการกินอยู่ของคนไทดำมีวัฒนธรรมการกินที่เรียบง่าย ชาวบ้านส่วนใหญ่กินอาหาร 3 มือ คือ “ข้าวสวย” คืออาหารมือเช้า “ข้าวสวย” คืออาหารมือกลางวัน และ “ข้าวแดง” คืออาหารมือเย็น อย่างไรก็ตาม เวลาของแต่ละมือ แต่ละครัวเรือน และแต่ละหมู่บ้านอาจไม่เหมือนกัน เพราะดำซายเป็นพื้นที่เกษตรกรรม เช่น ฆวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดต้องออกจากบ้านแต่เช้ามือเพื่อเดินทางไปยังนาและไร่ บางครัวเรือนอาจกินอาหารมือเช้าตั้งแต่เช้ามืด ขณะที่อีกหลายครัวเรือนอาจกินเวลาสายๆ หลังจากทำงานเช้าเสร็จ บางครัวเรือนอาจกินแค่เพียงรองท้อง ด้วยอาหารที่ปรุงอย่างง่ายๆ จะไปกินเป็นกิจจะลักษณะหรือกินรวมกันอีกทีราว 9-10 โมงเช้า จึงพากันเรียกอาหารที่ผัดเวลาไปนี้ว่า “กินยาแกล่” เพราะหากเลื่อนอาหารมือเช้าไปกินเป็นอาหารมือกลางวันก็อาจเลเวลเวลาไปอีกแล้วมือเย็นก็กลับมากินที่บ้านตอนหัวค่ำ ส่วนชาวบ้านที่ไม่ต้องออกไปทำการเกษตรนอกบ้านก็กินอาหารปกติ หากไม่นับวัฒนธรรมใหม่ที่เข้ามา เช่น การซื้ออาหารจากตลาดหรือการกินอาหารตามร้านค้า คนไทดำส่วนใหญ่นิยมกินข้าวที่บ้านซึ่งทำกินกันเอง

12.2 การปรุงแต่ง: หลากวิธีหลายตำรับ

การทำอาหารของคนไทดำมีการปรุงหลายวิธี เช่น ลาบ อ่อม ปิ้งย่าง คั่ว นึ่ง ลวก หมก เอะ คั้ม ชุป เผา จี่ รม คอง ตำ แจ่ว ปั่น เมียง ซึ่งรสชาติอาหารของไทดำมักมีรสไม่จัด นอกจากนี้คนไทดำยังใช้ผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหาร เช่น ก้อย มีก้อยผักเม็ก ก้อยผักพาย ชุป มีชุบเห็ด ชุปมะเขือ ชุปหน่อไม้ ตำ มีตำแดง ตำถั่ว การปรุงอาหารมักจะใส่หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ข่าวเปือ ข่าวคั่ว เกลือ ปลาร้า และน้ำผักสะทอนจนเกิดรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น การปรุงแต่งจึงมีวิธีหลากหลาย สรุปได้ดังนี้

แกงและคั้ม: แกงและคั้มเป็นการปรุงอาหารที่ใช้เครื่องแกงและใส่อาหารลงไปนึ่งในน้ำที่พอเหมาะ ก่อนปล่อยให้เดือด แกงของคนไทดำมักเรียกชื่อตามประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่ใส่ นอกจากนี้ แกงจะใส่ผักต่างๆ เช่น แกงไก่ใส่ฟัก แกงปลาใส่หน่อไม้สับ หรือใส่เฉพาะผัก อย่าง แกงหน่อไม้ แกงบอน แกงขี้เหล็ก แกงเห็ด ฯลฯ หากเป็นคั้มจะไม่ใส่ผักนอกจากแต่งกลิ่นและปรุงรส เช่น คั้มสับปลา คั้มสับกบ คั้มไก่ คั้มเห็ด

อ่อม: “อ่อม” ปรุงแต่งคล้ายกับแกง แต่ใส่น้ำน้อยกว่าแกง คือ ใส่เพียงน้ำขลุกขลิก วัตถุดิบจะใส่พวกเนื้อสัตว์และผักต่างๆ โดยจะใส่ผักมากกว่าเนื้อสัตว์ เช่น อ่อมเนื้อ อ่อมกบ อ่อมเจียด อ่อมไก่ ฯลฯ

เอะ: เอะเป็นการปรุงแต่งที่มักใช้เนื้อสัตว์เล็กหรือสัตว์ที่สุกง่าย เช่น เอะปลา เอะฮวก เอะไข่มด เอะกุ้ง ฯลฯ

อุ: อุปรุงแต่งคล้ายกับอ่อมและเอะ แต่จะใช้เนื้อสัตว์เป็นหลัก ผักเป็นเพียงแต่งกลิ่นและรสนั่น เช่น อุเนื้อ อุไก่ ฯลฯ

ลาบและก้อย: ลาบและก้อยเป็นอาหารที่ไม่มีผักเป็นส่วนประกอบหลัก ผักจะใช้เป็นเครื่องแต่งกลิ่นเท่านั้น ลาบจะใช้เนื้อสัตว์ที่สับละเอียด ปรุงแต่งด้วยพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านต่างๆ กินร่วมกับผักสด เช่น ลาบเนื้อ ลาบหมู ลาบไก่ ลาบเป็ด ฯลฯ ส่วนก้อยจะปรุงเหมือนกับลาบแต่ไม่นิยมทำให้สุก และไม่ต้องสับให้ละเอียด เช่น ก้อยปลา ก้อยกุ้ง ก้อยไข่มดแดง ฯลฯ

ชุบ: ชุบจะปรุงออกเป็นทั้งรสธรรมดาและชุบที่ปรุงแต่งรสออกเปรี้ยวแล้วแต่ประเภทของผักที่นำมาทำ รสออกเค็ม และเผ็ด ใช้ผักเป็นเครื่องปรุงสำคัญหรือเครื่องปรุงหลัก ผักที่ใช้จะทำให้สุกก่อน เช่น ผักกูด ผักสร้าง ผักชะอม หน่อไม้สับ แล้วต้มในน้ำย่านาง มะเขือเผา เห็ดลวก ฯลฯ

หมกและนึ่ง: หมกเป็นการทำอาหารโดยใช้ใบตองห่อแล้วนำไปนึ่งหรือปิ้ง ปรุงโดยนำเนื้อสัตว์หรือหน่อไม้ คลุกเข้ากันกับเครื่องปรุง ส่วน “นึ่ง” เป็นการประกอบอาหารที่ทำให้สุกโดยใช้ไอน้ำ การทำอาหารประเภทหนึ่งที่คนไทดำนิยมทำกันคือ นึ่งปลาและนึ่งกบ

ปิ้งและย่าง: ปิ้งและย่างเป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อนผ่านอาหารบนตะแกรงหรือใช้ไม้เสียบ

คั่ว: คั่วเป็นการทำอาหารให้สุกโดยนำอาหารใส่กระทะ แล้วคั่วตัวอาหารให้สุกจนแห้ง

ตำ: เป็นอาหารที่ปรุงจากผักหรือผลไม้ โดยโขลกกับพริกและกระเทียมให้ละเอียด แล้วใส่เครื่องที่จะตำ เช่น มะละกอ แตงกวา ถั่ว

ด้วยสารพัดวิธีการปรุงแต่งที่กล่าวมานี้เองจึงทำให้สำหรับไทดำมีความหลากหลายในแง่ประเภทของอาหาร ทำให้ไม่เกิดความจำเจการกินกินแม้ว่าจะใช้ส่วนผสมหลักเพียงไม่กี่ชนิด นอกจากนี้การปรุงแต่งสำหรับแต่ละประเภทก็ยากง่ายและสลับซับซ้อนแตกต่างกันไป ซึ่งขึ้นอยู่กับโอกาสการได้มาของวัตถุดิบ และเงื่อนไขการทำงานในชีวิตประจำวันของสำหรับเกษตรกร โดยเฉพาะในวัฒนธรรมบ้านไร่อย่างบ้านห้วยตาดที่ถูกรัดตัวด้วยการปลูกพืชเศรษฐกิจ เช่น อาหารประเภทตำมักเป็นที่นิยมของชาวไร่ เพราะปรุงแต่งง่ายและวัตถุดิบก็หาได้จากภูมิไร่และเชิงภู เป็นต้น

12.3 หลากรสแจ่วหลายแหล่งอาหาร

“แจ่ว” หรือน้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มอาหารที่มีรสจัด ใช้เสริมอาหารประเภทอื่นๆ ให้ได้รสชาติเข้มข้น ตามความต้องการของแต่ละคน เช่น แจ่วบอง ปั่น น้ำพริกที่ชาวบ้านนิยมกินมีน้ำพริกแจ่วดำ น้ำพริกแจ่วปลาร้า แจ่วกบ แจ่วปลาตุก แจ่วนกเหลือง แจวนกคุ้ม แจ่วปลาแห้ง แจ่วพริกจี แจ่วพริกเกลือ น้ำพริกกะปิ แจ่วแต่ละอย่างมีส่วนประกอบไม่เหมือนกัน แจ่วบางชนิดจะมีส่วนประกอบที่แตกต่างกันเล็กน้อย ชาวบ้านนิยมกินแจ่วเกือบทุกมื้อ ไม่ว่าจะเป็นมื้อเช้าก็ต้องมีแจ่วดำหรือไม่ว่าแจ่วพริกเกลือหรือแจ่วปลา หากเป็นฤดูฝนจะมีแจ่วกบ แจ่วเข็ชด อีแงด กบขาเหลือง และกบหอม เป็นต้น แจ่วทุกอย่างกินกับผักสดหรือไม่ก็ผักลวก ผักหนึ่ง เช่น ถูหนาวก็กินแจ่วกับผักกาดสด ลวก และ/หรือนึ่งก็ได้



ภาพ 12.1 แจ่วดำสำหรับยอดนิยมของคนไทดำกินเคียงกับผักและอาหารต่างๆ นานาชนิด
(บันทึก: 10 สิงหาคม 2556)

ตาราง 12.1 อาหารประเภทแจ่วที่รวบรวมจากบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด

แจ่ว (น้ำพริก)	ส่วนผสม	คุณค่าทางแพทย์พื้นบ้าน	คุณค่าทางโภชนาการ	ผัก/สารรับที่กินคู่กัน
แจ่วตาแดง	พริกสีแดงที่สุดแล้ว กระเทียม มะเขือส้มเล็ก (คนไท ด้านเรียกมะเขือเครือ) หรือมะนาว เกลือ น้ำปลาและ ผักชีหอม โขลกพริก-กระเทียม-เกลือให้ละเอียด ตาม ด้วยมะนาวส้มหรือดัดมะนาวเล็กน้อยเติมน้ำปลา และผักชีหอมทำให้น้ำกินยิ่งขึ้น	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร ขับลม แก้ไอ ขับเสมหะแก้ น้ำลาย เหนียว ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง โปรตีน ปิ้งย่างได้ทุกชนิด เห็ดดินนึ่ง
แจ่วพริกจี	พริกคิปลีหรืออย่างไฟพอกหอม กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ โขลกผสมกันให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือ ผักชีหอมก็ได้	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร ขับลม แก้ไอ ขับเสมหะแก้ น้ำลาย เหนียว ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก เบต้าแคโรทีน วิตามิน ซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง โปรตีน ปิ้งย่างได้ทุกชนิด สำหรับคนที่ ไม่ชอบเผ็ดมากหรือต้องการ รสชาติอาหารที่หอมขึ้น
แจ่วดำ	พริกแห้งคั่วพอกหอม กระเทียมหมกไฟ บางคนเพิ่ม รสชาติด้วยขิงแดงเผา เกลือ น้ำปลา น้ำผักสะทอน มะเขือส้มหรือผักชีหอม โขลกทุกอย่างรวมกันปรุง รสด้วยเกลือน้ำผักสะทอนเก็บไว้ได้นาน กรณีจะกิน ในหนึ่งวัน นิยมปรุงรสด้วยมะเขือเครือ เหยาะน้ำปลา หรือผักชีหอม	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร ขับลม แก้ไอ ขับเสมหะแก้ น้ำลาย เหนียว แก้อืดท้อง ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โซเดียม โพแทสเซียม ไอโซลูซีน อาร์จินีน ลูซีน เมทไอนีน เบนิลอะลานีน ทรีโอนีน ทรีปโตเฟน วาลีน ฮีสทิดีน	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง โปรตีน ปิ้งย่างได้ทุกชนิด หรือเป็นหนึ่ง ในสำหรับอาหารในแต่ละมื้อเพื่อ ไว้จ้ำกับข้าวเหนียว สำหรับคนที่ ชอบอาหารรสเผ็ดของอาหารแต่ละ มื้อ
แจ่วปลาร้า	พริกเม็ดสีแดงที่สุดแล้ว กระเทียม มะเขือส้มเล็ก (คน ไทด้านเรียกมะเขือเครือ) หรือมะนาว เกลือ น้ำปลา และผักชีหอม โขลกพริก-กระเทียม-เกลือให้ละเอียด	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร ขับลม แก้ไอ ขับเสมหะแก้ น้ำลาย เหนียว ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง ดม หน่อไม้หรือเป็นหนึ่งในสำหรับ อาหารในแต่ละมื้อเพื่อไว้จ้ำ

	ตามด้วยปลาร้า บางบ้านใส่ดิบ บางบ้านต้มให้สุกก่อน ตามด้วยมะเขือเครือหรือดกมะนาวเล็กน้อยเติมน้ำปลา และผักชีหอมทำให้น่ากินยิ่งขึ้น		โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กับข้าวเหนียวแทนโปรตีน
แจ่วจันทน์หรือจันทน์	พริกสุกหรือ พริกดิบจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียมหอมแดงเผา เกลือ จันทน์จะคั่ว ย่าง หรือต้มให้สุกก็ได้ โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอมก็ได้	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง คัมหน่อไม้หรือผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วกบ	พริกสุกหรือ พริกดิบจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียมหอมแดงเผา เกลือ กบย่างหรือต้มให้สุก โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลา ดันหอมสด หรือผักชีหอมก็ได้ บางบ้านนิยมใส่น้ำปลาร้าต้มเพิ่มปริมาณหรือรสชาติ	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่งหรือผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วเข็ย	พริกสุกหรือ พริกดิบจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียมหอมแดงเผา เกลือ เข็ยย่างหรือต้มให้สุก โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอมก็ได้ บางบ้านนิยมใส่น้ำปลาร้าต้มเพิ่มปริมาณหรือรสชาติ	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่งหรือผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วปู	พริกสุกหรือ พริกดิบจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียมหอมแดงเผา เกลือ ปูต้มให้สุกแกะเอาแต่เนื้อและมันปู โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลา ผักชีหอมหรือใบกระเทียมสดก็ได้	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่งหรือผักสดริมรั้วทุกชนิด ใบส้มกุ่ม
แจ่วปลา	พริกสุกหรือ พริกดิบจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียมหอมแดงเผา เกลือ ปลาอย่างหรือต้มให้สุก โขลกผสม	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่งหรือผักสดริมรั้วทุกชนิด ใบส้มกุ่ม

	ให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอมหรือ ต้นหอมสด ใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่ง (คนไท่ค่าน เรียกผักหอมเทศ) ก็ได้ บางบ้านนิยมนิยมน้ำปลาร้าต้ม เพิ่มปริมาณหรือรสชาติ		เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	
แจ่วกွ้ง	พริกสีแดงที่สุกแล้ว กระเทียม มะเขือเครือ เกลือ น้ำปลาใบกระเทียมสด ผักชีหอม ข้าวคั่ว โขลกพริก- กระเทียม-เกลือและกุ้งให้ละเอียด (สุกหรือดิบก็ตาม ชอบ) ตามด้วยมะเขือเครือ เติมน้ำปลา ข้าวคั่ว และ ผักชีหอมทำให้น้ำกินยิ่งขึ้น บางคนใส่น้ำผักสะทอน ด้วยทำให้มีกลิ่นหอมขึ้น	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับลม ขับเสมหะ ขับ เหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลาวา ผักนึ่งหรือผักสด ริมรั้วทุกชนิด ใบส้มกุ่ม
แจ่วด้วง	พริกสีแดงที่สุกแล้ว กระเทียม เกลือ น้ำปลาใบ กระเทียมสด ผักชีหอม โขลกพริก-กระเทียม-เกลือ และด้วงที่คั่วสุกแล้วให้ละเอียด เติมน้ำปลา และผักชี หอมทำให้น้ำกินยิ่งขึ้น	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลาวา ผักนึ่งหรือผักสด ริมรั้วทุกชนิด
แจ่วไข่	พริกสีแดงที่สุกแล้ว กระเทียม เกลือ น้ำปลา ผักชี หอม โขลกพริก-กระเทียม-เกลือและไข่ที่ต้มสุกแล้ว ให้ละเอียด เติมน้ำปลา เหยาะน้ำต้มสุก (คนสมัยก่อน นิยมน้ำเต้าน้ำเดือดๆจากก้นหม้อนึ่งข้าวเหนียว) และ ผักชีหอม ต้นหอมสดทำให้น้ำกินยิ่งขึ้น	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลาวา ผักนึ่งหรือผักสด ริมรั้วทุกชนิด
แจ่วแมงกิ นูน	พริกสุกหรือ พริกดิบจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ แมงกิโนคั่วหรือต้มให้สุก โขลก ผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอมหรือ	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ	กินคู่กับผักลาวา ผักนึ่งหรือผักสด ริมรั้วทุกชนิด

	ใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่งบางคนใส่น้ำผักสะทอนด้วย ทำให้มีกลิ่นหอมขึ้น		โพแทสเซียม โซเดียม	
แจ่วหมู	พริกสุกหรือ พริกดิบจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ เนื้อหมูสับละเอียดต้มให้สุกโขลก ผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอม ต้นหอมสดหรือใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่งบางบ้าน นิยมใส่น้ำปลาร้าต้มเพิ่มปริมาณหรือรสชาติ	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลาว ผักนึ่ง คัม หน่อไม้ บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วปลาข้าง	พริกสุกจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ ปลาข้าง ย่างไฟให้สุกหอม โขลกผสมให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอมต้นหอมสดหรือใบ กระเทียมสด ผักชีฝรั่งบางบ้านนิยมใส่น้ำปลาร้าต้ม เพิ่มปริมาณหรือรสชาติ	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลาว ผักนึ่ง คัม หน่อไม้ บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วแมงดา	พริกสุกจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ แมงดา ย่างไฟให้สุกหอม โขลกผสมให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอมหรือใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่ง	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลาว ผักนึ่ง คัม หน่อไม้ บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วแมง แกง	พริกสุกจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ แมงแกง (นิยมใช้ตัวเมีย) คั่วไฟให้สุกหอม โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอม หรือใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่ง แจ่วแมงแกง นิยมทำ รสจัดๆเพื่อดับกลิ่นฉุนของแมงแกง	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับลม แก้หวัด	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้า แคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลาว ผักนึ่ง คัม หน่อไม้ บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วยอด	พริกสุกจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม	กินคู่กับผักลาว ผักนึ่ง คัม

หาวาย	เกลือ ขอดหาวายเผาไฟให้สุกหอมลอกเอาเฉพาะขอดอ่อนส่วนใน ตัดเป็นท่อนยาว 1 นิ้ว โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอมต้นหอมสดหรือใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่ง บางบ้านนิยมใส่น้ำปลาร้าต้มเพิ่มปริมาณหรือรสชาติ	กำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โปแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	หน่อไม้บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วบั้ง	พริกสุกจี๋หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผาเกลือ บั้ง ย่างไฟให้สุกหอม โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชีหอม หรือใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่ง	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โปแทสเซียม สังกะสี โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง ต้ม หน่อไม้ บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วปลาร้า	พริกสด กระเทียม หอมแดง ปลาร้าคั่วโตๆหรือหากเป็นปลาร้าปลากระดี่จะอร่อย ชিং ตะไคร้ มะนาว น้ำปลา ปลาร้าลอกหนังและกระดูกทิ้งสับให้ละเอียด พริกสด กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ หั่นฝอย ชিংหั่นเป็นลูกเต๋าเล็กๆ ผสมทุกส่วนคนให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำมะนาว ชิมรส ถ้าปลาร้าไม่เค็มมากก็เติมน้ำปลาได้	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม บำรุงกระดูก	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โปแทสเซียม สังกะสี โซเดียม ฟอสฟอรัส	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง ต้ม หน่อไม้ บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วข่า	พริกสุกสด กระเทียม เกลือ ข่าต้มหรือเผาไฟให้สุกหอม หั่นเป็นแว่นๆ โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยเกลือ น้ำปลาเล็กน้อย	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โปแทสเซียม สังกะสี โซเดียม ฟอสฟอรัส	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง ต้ม หน่อไม้ บวบต้ม ฟักทองนึ่ง หรือ ผักสดริมรั้วทุกชนิดหรือเป็นหนึ่งในสำรับอาหารในแต่ละมื้อ เพื่อไว้จิ้มกับข้าวเหนียว สำหรับคนที่ชอบอาหารรสเผ็ด หรือเพื่อ

				ขับลมของอาหารแต่ละมื้อ
แจ่วแมง คาม	พริกสุกหรือพริกดิบนำไปจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ แมงคามคั่วหรือต้มให้ สุก โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือผักชี หอมหรือใบกระเทียมสด ผักชีฝรั่งบางคนใส่น้ำผัก สะทอนด้วยทำให้มีกลิ่นหอมขึ้น	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง หรือผัก สดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วเห็ดไค หรือ เห็ดหอม	พริกสุกหรือพริกดิบนำไปจี่หรือย่างไฟพอหอม กระเทียม หอมแดงเผา เห็ดไคย่างให้สุกหอม ออก เกรียมเล็กน้อย โขลกผสมให้เข้ากันปรุงรสด้วย น้ำปลา ดั้นหอมสดหรือ ผักชีฝรั่ง บางบ้านนิยมนำ น้ำปลาร้าต้มเพิ่มปริมาณหรือรสชาติ บางหมู่บ้านก็ ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอนแทนปลาร้า	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง ต้ม หน่อไม้ หรือผักสดริมรั้วทุกชนิด
แจ่วส้มผัก รวม	พริกสด กระเทียม มะขามเปียก มะเขือเครือ น้ำผักสะ ทอน เกลือ โขลกพริกกระเทียม มะเขือเครือ ใส่ มะขามเปียกที่แช่น้ำแล้วปรุงรสด้วยเกลือและน้ำผัก สะทอน	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุง กำลัง ขับเสมหะ ช่วยระบาย ขับ เหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม ไอโซลูซีน อาร์ จินีน ลูซีน เมไทโอนีน เพนิลอะลานีน ทรี โอนีน ทรีปโตเฟน วาลีน ฮีสทีดีน	กินคู่กับผักที่ขึ้นในลำห้วย หนอง นา หลากหลายชนิด เช่น ผักแว่น ผักอีเปะ ผักพวย ผักดบ ใบ บัวบก ผักกูด ผักชีช้าง ฯลฯ
แจ่วเกลือ	พริกสุกหรือพริกดิบก็ได้ ประมาณ 10-12 เม็ด เกลือครึ่ง ช้อนชา มะเขือเครือสุก 2-3 ผล นำพริกลงไปตำให้ละเอียดปรุงรสด้วยน้ำปลาและมะเขือ เครือสุก ตำพอให้แหลก	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร ขับ เสมหะ ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี1 วิตามินบี2 เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โพแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง ต้ม หน่อไม้ หรือผักสดริมรั้วทุกชนิด

	แล้วเติมผักขึ้นลงไป			
แจ่วกะปิ	กะปิ 1-2 ช้อนโต๊ะ มะเขือขึ้นเผาะ 2-3 ผล หอมแดงเผาะ 2-3 หัว กระเทียมเผาะ 4-5 กลีบ น้ำปลาและเกลือครึ่งช้อนชา พริกสด 4-5 เม็ด น้ำตาล 1-2 ช้อนโต๊ะ น้ำเปล่าครึ่งแก้ว นำมะเขือขึ้นที่เผาไฟมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำพริกสดกับเกลือลงไปตำพร้อมกับมะเขือขึ้นเผาะ หอมแดงและกระเทียมให้ละเอียดแล้วใส่กะปิลงไปตำให้เข้ากัน จากนั้นปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล แล้วเติมน้ำเปล่าลงไป	เรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง แก่น้ำลายเหนียว ขับลม ขับเหงื่อ	โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินเอ โปแทสเซียม โซเดียม	กินคู่กับผักลวก ผักนึ่ง ต้ม หน่อไม้ หรือผักสดริมรั้วทุกชนิด

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

กล่าวโดยสรุปแจ่วเป็นน้ำพริกที่คนไทยส่วนใหญ่จะทำในครัวเรือน ส่วนประกอบในการปรุงแต่งสำคัญคือ พริก กระเทียม น้ำปลา ปลาร้า เกลือ และน้ำผักสะทอน คนไทยส่วนใหญ่จะใช้แจ่วเป็นอาหารที่กินได้แทบทุกมื้อ การกินส่วนใหญ่จะรับประทานกับข้าวเหนียวและมีพวกผักต่างๆ ที่หาได้ในท้องถิ่น และในหน้าฝนก็จะรับประทานกับอาหารที่หาได้จากในป่า เช่น หน่อไม้ไร่ ซึ่งในพื้นที่ที่การเข้าถึงแหล่งอาหารในเมืองค่อนข้างยาก ก็จะมีอาหารที่สำคัญคือหน่อไม้กับน้ำพริก บางครั้งชาวไร่ที่ไปทำไร่บนภูเขาสูงก็จะไปนอนที่ไร่เป็นแรมเดือน ก็จะใช้แจ่วเป็นอาหารหลักของทุกวัน เพราะทำได้ง่ายและหาค่อนข้างง่าย นอกจากนี้แจ่วบางชนิดสามารถทำแล้วเก็บไว้รับประทานค่อนข้างนาน เช่น แจ่วคั่วน้ำผักสะทอนทำแล้วเก็บกินได้นาน ทุกวันนี้มีการทำแจ่วคั่วส่งขายที่ตลาดค้าขายโดยไม่ต้องทำเอง

หากพิจารณาคุณค่าทางโภชนาการของแจ่วประกอบด้วย พริกซึ่งจะมีวิตามินซี สารเบต้าแคโรทีนค่อนข้างสูง กระเทียมมีสารอาหารค่อนข้างน้อยมีคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และวิตามินบี 1 และ 2 แคลเซียมและฟอสฟอรัส เหล็ก โซเดียมและโพแทสเซียม หากเป็นแจ่วที่ใส่ปลาร้าจะมีสารอาหารพวกโปรตีนค่อนข้างสูง นอกจากนี้ยังรวมทั้งแคลเซียมฟอสฟอรัสและวิตามินเอค่อนข้างสูงด้วยเช่นกัน รวมถึงบางส่วนของแจ่วที่ใส่น้ำผักสะทอนจะมีโปรตีนและแคลเซียม น้ำปลา มีคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และเกลือแร่ ซึ่งเกลือแร่พวกโซเดียมที่มีค่อนข้างสูงเช่นกัน ดังนั้น สารอาหารในแจ่วจึงมีค่อนข้างมากพอสมควร เมื่อเรากินก็จะกินควบคู่กับผักและข้าวเหนียวก็จะมีเกลือแร่ วิตามิน และคาร์โบไฮเดรตเพิ่ม ดังนั้นแจ่วยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพถ้ามีการปรุงที่ถูกหลักสุขลักษณะ และสุกสะอาดเพราะในน้ำพริกจะมีไขมันน้อยมาก และจะช่วยในเรื่องของการขับถ่ายอีกด้วย

หากพิจารณาแจ่วในมิติสังคมวัฒนธรรมจะพบว่า แจ่วคือสารบ่งชี้ที่สำคัญที่เชื่อมโยงฐานทรัพยากรอาหารที่สำคัญของคนไทย คือ ข้าว ปลา และผักพื้นเมืองเข้าด้วยกัน เพราะแจ่วทำให้สมาชิกในครัวเรือนสามารถกินผักได้มากขึ้น จะกินกับข้าวและปลาได้เอร็ดอร่อยขึ้น ด้วยเหตุนี้แจ่วจึงเป็นภูมิปัญญาสำคัญของคนรุ่นก่อนในการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรที่ตนมีอยู่ โดยทำให้มีอาหารที่มีโภชนาการครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรตจากข้าว โปรตีนจากปลา วิตามินและธาตุอาหารรองต่างๆ จากผักพื้นเมืองดังที่กล่าวแล้วนั่นเอง ประการสำคัญแจ่วยังเป็นอาหารชั้นพื้นฐานที่สุด คือเป็นอาหารที่มีราคาไม่แพงและคนสามารถเข้าถึงได้ง่าย ขณะเดียวกันแจ่วก็ไม่ได้มีลักษณะทางชนชั้นที่ชัดเจน เพราะแจ่วมีความเอร็ดอร่อยและมีคุณค่าโภชนาการที่ทุกครัวเรือนสามารถเข้าถึงได้

12.4 ตำรับไท่ตามฤดูกาล

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของคนไทยมีความแตกต่างกันทั้งประเภทและปริมาณอาหารโดยส่วนใหญ่มักเป็นวัตถุดิบหรืออาหารจากแหล่งธรรมชาติ ซึ่งขึ้นอยู่กับฤดูกาล เช่น ฤดูฝนมีเห็ดและพืชผักมากมาย อย่างเห็ดขอน เห็ดผึ้ง เห็ดหน้าไค ผักหนอก และผักกูด เป็นต้น ผลไม้

ที่มีในฤดูนี้จะเป็นมะกอก พอหลังฝนตกมักจะมีน้ำท่วมขังตามท้องนา ห้วยหนอง คลองบึงต่างๆ ก็จะมี กบ เขียด ปลา ปู กุ้ง หอย ผักบุ้ง ผักแว่น และหากจับปลาได้มากก็นำมาทำปลาร้าหรือตากแห้งเก็บไว้กิน เมื่อย่างเข้าฤดูหนาว อาหารธรรมชาติจะคล้ายกับฤดูฝน แต่ปริมาณอาหารจะลดลง มีผักบางชนิดที่มีเฉพาะในฤดูนี้ เช่น ผักกระโดน ผักต้ว ผักสะเม็ก ส่วนช่วงฤดูร้อน อากาศค่อนข้างแห้งแล้ง แม้ปริมาณอาหารจะมีไม่มากเท่าฤดูฝน แต่ก็ยังมีอาหารบ้าง เช่น หนุ ไข่มดแดง ผักพื้นบ้านชนิดอย่างผักหวาน ผักสะเดา กะทกรก ผักอีหนู ฯลฯ

ภาพชุด 12.2 สำหรับฤดูฝน (บันทึก: 10 สิงหาคม 2556)



แกงเห็ดระโงก



หมกจินาย



ซูปเห็ดบด



หมกข้าวโพด

ตาราง 12.2 ตัวอย่างสำหรับอาหารไต้หวันช่วงฤดูฝนประกอบด้วยส่วนผสม คุณค่าทางโภชนาการ แพทย์พื้นบ้าน โภชนาการ และการปรุงแต่ง

สำหรับพื้นบ้าน	ส่วนผสม	คุณค่าทางโภชนาการแพทย์พื้นบ้าน	โภชนาการ (สารอาหารต่อคน)				วิธีการทำ
			พลังงาน (แคลอรี)	โปรตีน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	
แกงเห็ดระโงก	1.เห็ดระโงก 2.ยอดส้มแอบ 3.ตะไคร้ 4.ผักอีตู๋ (แมงลัก) 5.พริกสด 6.น้ำปลาและปลาร้า	1.บำรุงกำลัง ช่วยฟื้นฟูสภาพ 2.แก้ไอเสบ บำรุงกำลัง ช่วยฟื้นฟูสภาพ 3.ช่วยขับลม แก้ท้องอืด ขับปัสสาวะ 4.ขับลมในลำไส้ แก้ลมวิงเวียน บำรุงหัวใจ 5.ช่วยขับลม แก้จุกเสียด ท้องอืด เจริญอาหาร	63	6	7	1	1.นำเห็ดระโงกล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นให้ชิ้นพอคำก่อนใส่หม้อที่ต้มน้ำเดือด 2.ใส่เครื่องปรุงรส พริกสดบุบสีก 5-6 เม็ด น้ำปลาร้า 3.เคี่ยวสักพักก่อนใส่ยอดส้มแอบและอีตู๋ ตบท้าย
หมกจินาย	1.จินาย 2.ดอกฟักทอง 3.ไข่ไก่ 4.น้ำปลา	1.ให้โปรตีน, ฟอสฟอรัส, แคลเซียม, โพแทสเซียม 2.แก้ไอเสบ บำรุงประสาท 3.ให้โปรตีน	67	7	4	3	1.ทำความสะอาดจินายและนำเครื่องในออกให้หมดแล้วนำมาสับให้ละเอียดพร้อมกับดอกฟักทอง 2.ดอกไข่ไก่ลงไปในจินายและดอกฟักทองที่สับ แล้วคนให้เข้ากัน ก่อนปรุงรสด้วยน้ำปลา 3.ตักจินายใส่ใบตองที่เตรียมไว้ ทำเป็นแนบ (ห่อหมกที่ทำเป็นห่อสี่เหลี่ยม) แล้วนำห่อหมกไปย่างไฟเตาถ่านอ่อนจนกว่าห่อหมกจะสุก แต่ปัจจุบันนิยมนึ่งเพราะสะดวกและรวดเร็ว แต่จะหอมน้อยกว่าปิ้ง

ชำเห็ดบด	1.เห็ดบดอ่อน 2.ต้นหอมผักชี 3.ผักชีใบเลื่อย (ผักชีฝรั่ง) 4.หอมแดง 5.ใบมะเขือ 6.งาดำ 7.พริก 8.กระเทียม 9.น้ำปลาและปลาร้า	1.แก้โรคลม ด้านโรคมะเร็ง กระตุ้นภูมิ ด้านทานของร่างกาย 2.ช่วยขับเหงื่อ แก้อหวนต์คั่งจุก บำรุงไต 3.เป็นยาระบาย แก้อหวนต์ แก้ไข้ 4.ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล 5.ช่วยขับลม ทำให้เลือดลมไหลเวียนดี ช่วยบำรุงหัวใจ 6.บำรุงผม ผิวพรรณ กระดูก เล็บ ระบบ ขับถ่าย บำรุงหัวใจ 7.ช่วยขับลม กระตุ้นให้เจริญอาหาร 8.ลดไขมันและคอเลสเตอรอล	192	4.77	32.3	4.9	1.นำเห็ดบดล้างน้ำแล้วนำมาชอยก่อน นำไปนึ่งให้สุก 2.ตำพริก เกลือ กระเทียมให้พอแตก นำ เห็ดบดที่นึ่งสุกลงไปตำในครก ตามด้วย เครื่องปรุงรส น้ำปลาร้า ผักชี ผักชีใบเลื่อย หอมแดง ใบมะเขือชอย แล้วตามด้วยงาดำ ตำ 3.คลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันก็ ใช้ได้
หมกข้าวโพด	1.ข้าวโพด 2.แป้งข้าวเจ้า 3.น้ำกะทิ 4.น้ำตาลทรายแดง	บำรุงเส้นเอ็น บำรุงกำลัง (หน้าฝน)	392.30	4.83	77.82	6.93	1.หั่นข้าวโพดเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วคลุกเคล้า กับแป้งข้าวเจ้าและกะทิ 3.ปรุงรสหวานเล็กน้อยด้วยน้ำตาลทราย แดง 4.เมื่อผสมเข้ากันดีให้ตักใส่ใบตองทำเป็น ห่อหมก แล้วนำไปนึ่งให้สุก

ที่มา: ภาคสนาม 2556-57

ภาพชุด 12.3 สำหรับไทดำนฤคชนาว (บันทึก: 20 กุมภาพันธ์ 2557)



แกงฉั่วหอยแก่ง



ต้มส้มอีปุม



หมกฉั่วदै



ข้าวแดกงา

ตาราง 12.3 ตัวอย่างสำหรับอาหารไทคานช่วงฤดูหนาวประกอบด้วยส่วนผสม คุณค่าทางการแพทย์พื้นบ้าน โภชนาการ และการปรุงแต่ง

สารบัญบ้าน	ส่วนผสม	คุณค่าทางการแพทย์พื้นบ้าน	โภชนาการ (สารอาหารต่อคน)				วิธีการทำ
			พลังงาน (แคลอรี)	โปรตีน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	
แกงข้าวหอยแครง	1.หอยแครง 2.หัวข่าอ่อน 3.ใบมะกูด 4.พริกสด 5.น้ำผักสะทอน 6.น้ำปลา	ขับลม ขับเหงื่อ เจริญอาหาร บำรุงกำลัง (หน้าร้อน)	96	14.47	7.35	1.03	1.นำหอยแครงมาตัดกัน (ต่อหอย) ล้าง น้ำให้สะอาด 2.ต้มน้ำเดือด ตำพริกใส่หัวข่าใบมะกูด ก่อนใส่หอยแครงลงไป 3.ท้ายสุดปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอน
ต้มส้มอู๋ม	1.อู๋ม 2.พริกสด/แจ่วด้า 3.ใบมะกูด 4.หอมแดง 5.ตะไคร้ 6.น้ำปลา 7.มะกอก 8.ส้มป่อย/ส้มเอบ	ขับลม แก้หวัด ขับปัสสาวะ แก้ น้ำลายเหนียว ขับเสมหะ บำรุง กำลัง ขับเหงื่อ (หน้าฝน)	102	13.49	9.79	1.13	1.ล้างทำความสะอาดอู๋มพร้อมเอา เครื่องในออก 2.ตั้งหม้อน้ำให้เดือด ใส่ใบมะกูด ตะไคร้ ตำพริก มะกอก หอมแดง ก่อน ใส่อู๋มลงไปแกง 3.ปรุงรสด้วยน้ำปลา ตามด้วยยอดส้ม เอบ
หมกถั่วเต้	1.ถั่วเต้ 2.พริก 3.ตะไคร้	ขับลม แก้หวัด ขับปัสสาวะ บำรุงเส้นเอ็น ขับเหงื่อ (หน้า หนาว)	151	9.94	15.74	5.3	1.นำถั่วเต้ต้ม คัดเอาเปลือกถั่วออก หมกใส่ใบกล้วยไว้สัก 2-3 คืน 2.นำตะไคร้มาหั่น ตำพริกกับตะไคร้ให้

	4.ต้นหอม 5.ผักชีลาว 6.เกลือ 7.น้ำปลา						ละเอียด แล้วเอาถั่วแฉะที่หมักได้ที่ลงไป ตำให้เข้ากัน 3.ปรุงรสด้วยน้ำปลา ก่อนผสมผักชีลาว แล้วตำให้เข้ากันอีกที 4.นำถั่วแฉะที่ปรุงรสแล้วมาใส่ใบตองทำ เป็นห่อหมกสี่เหลี่ยมแล้วเอาไปย่างไฟ ให้สุก
ข้าวแดง (หวาน)	1.ข้าวเหนียวนึ่งสุก ใหม่ๆ 2.งาแดงข้าว 3.น้ำตาลทรายแดง/ น้ำอ้อย	บำรุงกระดูก บำรุงกำลัง (หน้า หนาว)	448.3	7.97	76.16	8.1	1.นำงาแดงข้าวมาตำให้พอแตก 2.ใส่น้ำตาลแดงหรือน้ำอ้อยลงไปตำให้ เข้ากัน 3.ใส่ข้าวเหนียวนึ่งสุกลงตำให้เข้ากัน เป็นอันเสร็จ

ภาพชุด 12.4 สำหรับไทดำถนอญร้อน (บันทึก: 2 เมษายน 2557)



แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง



หมกเขียดหมอก



ซูปผักสร้าง



บวคมันออน

ตาราง 12.4 ตัวอย่างสำหรับอาหารไทค่านช่วงฤดูร้อนประกอบด้วยส่วนผสม คุณค่าทางโภชนาการ แพทย์พื้นบ้าน โภชนาการ และการปรุงแต่ง

ตำรับพื้นบ้าน	ส่วนผสม	คุณค่าทางโภชนาการแพทย์พื้นบ้าน	โภชนาการ (สารอาหารต่อคน)				วิธีการทำ
			พลังงาน (แคลอรี)	โปรตีน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	
แกงผักหวานไข่ มดแดง	1.ผักหวานป่า 2.ไข่มดแดง 3.หัวข่าอ่อน 4.พริกสด 5.น้ำผักสะทอน 6.น้ำปลา 7.เกลือ	ขับลม บำรุงกำลัง ขับเหงื่อ	146.67	10.06	8.76	3.46	1.นำผักหวานมาเด็ดเอาใบและยอด อ่อน (หั่นผักหวาน) 2.ต้มน้ำให้เดือด แล้วนำพริกที่ตำ ข่า อ่อนใส่ลงไปต้มในหม้อแกง 3.ใส่ผักหวานและไข่มดแดง 4.ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอนและน้ำปลา
หมกเขียดหมอก	1.เขียดหมอก 2.พริกสด 3.ใบมะกูด 4.หอมแดง 5.ตะไคร้ 6.น้ำปลา 7.ข้าวเบือ	ขับลม แก้หวัด ขับปัสสาวะ บำรุง กำลัง (น้ำร้อน)	91	14.67	6.69	0.66	1.นำเขียดหมอกมาลวกน้ำร้อน 2.ทำความสะอาดควักไส้ออก 3.ตำพริก ขยี้ตะไคร้ หอมแดงและใบ มะกูด 4.ใส่ข้าวเบือ ก่อนคลุกเคล้ากับ เครื่องปรุงรสด้วยน้ำปลา 5.ตักเขียดที่ปรุงรสแล้วใส่ใบตองทำ เป็นห่อหมกแล้วนำไปนึ่งให้สุก
ซูปผักสร้าง	1.ผักสร้าง 2.พริกสด 3.ใบมะกูด	ขับลม แก้หวัด บำรุงกระดูก แก้ น้ำลายเหนียว (น้ำร้อน)	236.31	12.02	16.1	8.56	1.นำผักสร้างมานึ่งให้สุก แล้วเด็ดเอา แต่ใบและยอดอ่อน 2.ตำพริก เอาผักสร้างลงไปตำ ตามด้วย

	4.หอมแดง 5.งาดำ 6.น้ำปลาและปลาร้า						หอมแดงและใบมะกูดซอย 3.ใส่งาดำลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน 4.ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้าแล้วคลุกให้เข้ากันอีกครั้ง
บวคมันออน (หวาน)	1.มันออน 2.กะทิ 3.น้ำตาลทรายแดง/ อ้อย 4.เกลือ	บำรุงเส้นเอ็น บำรุงกำลัง ขับเหงื่อ (หน้าหนาว)	331.8	2.64	55.37	11.82	

จากตารางสำหรับอาหารไท่ค่านฤดูกาลต่างๆ พบว่า อาหารคาวที่ให้พลังงานมากที่สุด เช่น ยำเห็ดคดอ่อน รองลงมาคือหมกจินาย และแกงเห็ดผึ่งเห็ดกระโงกเป็นอันดับ 3 จากตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการและอาหารเหล่านี้จะเห็นว่า คนไท่ค่านประกอบอาหารด้วยวิธีแกง คั่ว หมก และยำ อาหารเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้จากธรรมชาติ และมีไขมันค่อนข้างต่ำและโปรตีนไม่สูงนัก ในบางพื้นที่ของค่านซ้ายยังมีเด็กที่ขาดโปรตีนและพลังงานอยู่จำนวนหนึ่ง แต่สำหรับในวัยผู้ใหญ่จะรับประทานอาหารเหล่านี้กับข้าวเหนียวซึ่งพลังงานส่วนใหญ่จะได้จากข้าวเหนียวซึ่งมีปริมาณน้ำตาลค่อนข้างสูง สิ่งที่น่าสนใจคือถ้ารับประทานตามฤดูกาลจะไม่มีตลอดทั้งปีรวมทั้งขนมที่ทำด้วย ซึ่งขนมจะให้พลังงานมากและคาร์โบไฮเดรต ไขมัน ค่อนข้างสูง ซึ่งในคนปกติกินได้แต่ไม่ควรบ่อย ส่วนผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัว เช่น เบาหวานควรกินขนมหวานให้น้อยหรือหลีกเลี่ยง ไม่เช่นนั้นอาจจะทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดค่อนข้างสูง อาจเป็นปัญหาในการดำรงชีวิตตามมา

สรุปได้ว่าจากเมนูสำหรับอาหารพื้นบ้านในฤดูกาลต่างๆ และการกินอยู่แบบไท่ค่านไม่ว่าจะเป็นสำหรับชาวซึ่งในทางโภชนาการถือว่าเป็นอาหารที่เหมาะสมกับสุขภาพ ดังนั้นจึงเห็นว่าควรมีการส่งเสริมให้ชาวบ้านในค่านซ้ายเห็นความสำคัญของเมนูอาหารพื้นบ้าน อย่างกรณีถ้าเปรียบเทียบกับบ้านนาเวียงกับบ้านห้วยตาดจะเห็นว่า ชาวนาเวียงมีการประกอบอาหารพื้นบ้านค่อนข้างมาก การใช้ชีวิตไม่เร่งรีบมาก การปรุงแต่งอาหารแบบไท่ค่านยังมีค่อนข้างมาก ส่วนบ้านห้วยตาดส่วนใหญ่ใช้ชีวิตค่อนข้างเร่งรีบ อาหารส่วนใหญ่จะเป็นแบบสำเร็จรูปโดยซื้อจากรถเร่ ตัวอย่างดังกล่าวจะเห็นได้ชัดในอาหารมื้อเช้าแบบเร่งรีบโดยไม่ได้คำนึงถึงคุณค่าอาหารทางโภชนาการหรือความปลอดภัย

อาหารที่กินเข้าไปจะมีคุณค่าทางโภชนาการค่อนข้างน้อยและอาจจะทำให้เกิดโรคได้ในภายหลังจากการปรุงแต่งรสชาติที่มากเกินไป จากการบริโภคไม่ได้มองลึกซึ้งถึงการบริโภคที่ว่าอาหารที่รับประทานเข้าไปทำให้มีสุขภาพที่ดีหรือช่วยป้องกันการเกิดโรคได้ ดังนั้นเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในมิติโภชนาการและอาหารปลอดภัย ควรส่งเสริมหรือกระตุ้นให้ชาวบ้านให้ความสำคัญหรือเห็นคุณค่าสำหรับไท่ค่าน

12.5 อาหารถนอม

การถนอมอาหารของคนไท่ค่านจะทำกันหลากหลายวิธีแล้วแต่ชนิดอาหาร เช่น ตากแห้ง ย่างหิ้งข่า (เตาพื้นบ้าน) คอง หมัก การทำเนื้อหมักไว้กินทั้งปีโดยจะนำเอาเนื้อใส่ในไห ก่อนนำผ้าขาวบางปิด และมัดปาก แล้วเอาไปวางไว้ใกล้เตาไฟเพื่อป้องกันแมลงวัน หรือใส่ “หญ้าหนอนตาย” ต้นหญ้าพันธุ์หนึ่งที่มีกลิ่นฉุนกันแมลงวันได้ดี นอกจากนี้ก็ยังมีคองหนังสัตว์ เช่น หนังวัว และควายก็จะได้คุ้มปีเช่นกัน ส่วนการหมัก ชาวบ้านจะหมักใส่เหล้าเล็กน้อยเพื่อไม่ให้หนังเหนียวจนเกินไป รวมถึงหน่อไม้ก็คองในหม้อดินจะเก็บได้นาน

อาหารถนอมจึงเป็นการเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์และพืชบางชนิดไว้กินนอกฤดูกาล เพื่อไม่ให้บูดเน่า ผลจากการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการ จากการรวบรวมข้อมูลภาคสนามพบการทำอาหารถนอมที่สำคัญของคนไทด้านสรุปได้ตามตารางด้านล่าง

ตาราง 12.5 อาหารถนอมที่สำคัญของคนไทด้าน

อาหารถนอม	ขั้นตอนการทำ
น้ำผักสะทอน	นำใบและยอดผักสะทอนกลางแก่กลางอ่อนมาล้างหลายๆ แล้วตำด้วยครกกระเดื่อง (ปัจจุบันหลายครัวเรือนใช้เครื่องตัดหญ้าปั่น) หลังจากนั้นนำมาหมักในโองมังกร 2-3 คืน แล้วบิดเอากากออก นำน้ำไปต้ม เคี่ยวจนได้น้ำข้นตามต้องการ พักให้เย็น กรอกใส่ขวด ที่ล้างสะอาดและลวกแล้วเก็บไว้กินทั้งปี
หน่อไม้ดอง	นำหน่อไม้ดิบมาหั่นเป็นแว่นเล็กๆ บางๆ หรือสับเป็นเส้นคล้ายเส้นมะละกอ แล้วคั้นกับเกลือ นำไปหมักในไหหรือขวดโหล ปิดให้แน่น ถ้าใส่เกลือน้อยจะเปรี้ยวเร็วขึ้น เรียกหน่อไม้ “ส้มดอ” ใช้ทำกิน ไม่เกิน 1 เดือน แต่หากใส่เกลือมากรสจะเข้มข้นแต่เก็บได้ค้างปี
หน่อไม้อัดถุง/อัดป๊อบ	นำหน่อไม้ที่ปอกเปลือกแล้ว ล้างให้สะอาด ผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำ ต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือ แล้วนำหน่อไม้ลงลวก บรรจุลงถุงหรือป๊อบแล้วปิดให้สนิท ถ้าเป็นถุงมัดปากถุง ห้อยเก็บไว้ หากเก็บในป๊อบจะบดกริให้ปิดสนิท เก็บกินข้ามปีได้
ผักกาดดอง/ดองกะหล่ำ	นำผักกาด/กะหล่ำล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้น้ำแห้ง พักไว้ ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ ทิ้งให้เย็น นำผักกาดที่ผึ่งไว้ลงเรียงในภาชนะที่ต้องการ ปิดให้สนิทแล้วเก็บไว้กินทั้งปีได้ กรณีต้องการทำกินเร็วจะใส่น้ำขาวข้าวผสมในขั้นตอนการต้มน้ำ จะสามารถกินได้ใน 2-3 วัน
ส้มผักกาด	นำผักกาดล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้น้ำแห้ง พักไว้ แล้วหั่นเป็นท่อนยาวประมาณ 1 นิ้ว นำผักที่หั่นแล้ว มาคั้นกับเกลือ กระเทียมและข้าวเหนียวขาวน้ำเล็กน้อย จะสามารถกินได้ใน 1-2 วัน เก็บไว้ได้ประมาณ 5-7 วัน
ดองผักกุ่ม/ผักเสี้ยน	นำผักกุ่ม/ผักเสี้ยน ล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้น้ำแห้ง พักไว้ ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ ทิ้งให้เย็น นำผักกาดที่ผึ่งไว้ลงเรียงในภาชนะที่ต้องการ ปิดให้สนิทแล้วเก็บไว้กินทั้งปีได้ กรณีต้องการทำกินเร็วจะใส่น้ำขาวข้าวผสมในขั้นตอนการต้มน้ำ จะสามารถกินได้ใน 3-4 วัน
หนังแห้ง	หนังวัวหรือหนังควายหั่นเป็นชิ้นกว้างประมาณ 1.5 นิ้ว ยาว 5 นิ้ว หมักด้วยเกลือให้ออกรสเค็ม ไว้ 1-2 คืน แล้วนำไปตากแห้งหลายๆ แดด จนกว่าจะแห้งสนิท เก็บไว้เผา (จี่) กินหรือใส่แกงจืดเล็กน้อยได้
ขี้ปู	นำปูมาล้างให้สะอาด แล้วนำมาโขลกให้ละเอียด เติมน้ำและน้ำลงไป จากนั้นกรองเอาแต่น้ำ เอาน้ำไปเคี่ยวจนงวดเก็บใส่กระปุกไว้ได้นานเป็นเดือนหรือถ้าทำให้แห้งจนเหนียว จะเก็บไว้ได้ทั้งปี เวลาจะกินปรุงรสด้วยมะนาวพริกสดหรือดำนเป็นน้ำพริกขี้ปู กินกับต้มหน่อไม้จะเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร
ขนมจีนแห้ง	นำขนมจีนที่ทำเป็นเส้นแล้วมาตากแห้งหลายๆ แดด จนแห้งสนิท เก็บไว้ใช้ได้หลายเดือนแล้วแต่

	คุณภาพการตากและการเก็บ นำไปใส่ในแกงเหาะ แกงหอยแถบใส่ผักรวม
เห็ดบดแห้ง/ เห็ดหูหนูแห้ง	นำเห็ดที่ล้างสะอาดแล้วมาตากแห้งหลายๆ แคล จนแห้งสนิท เก็บไว้ใช้ได้ หลายเดือน เวลาใช้จะนำมาแช่น้ำก่อนนำไปปรุงอาหาร ตามลำดับที่ชอบ
ดอกเห็ดโคน	นำเห็ดที่ล้างสะอาดแล้วมาต้มใส่เกลือ ล้างภาชนะที่จะใส่ให้สะอาด ลวกด้วยน้ำร้อน นำเห็ดที่ต้มและทิ้งไว้เย็นมาบรรจุ เก็บไว้ได้หลายเดือน
ไข่เค็ม	นำไข่เปิดล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้งน้ำ แล้วพักไว้คัมน้ำเกลือทิ้งไว้ให้เย็นนำไปลงแช่แล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดปิดทิ้งไว้ 15 – 20 วัน นำมาต้มหรือทอดได้ถ้าอยู่ในที่อากาศเย็นสามารถเก็บได้ 1 – 2 เดือน
กล้วยตาก	นำกล้วยที่สุกงอมแล้วมาปอกเปลือก ล้างในน้ำเกลือผึ่งให้แห้งน้ำแล้วนำไปตากในกระด้งห่าง(คนไทดำเรียกว่า “เชิง”) ตากไว้หลายๆ แคลแล้วพลิกกลับไปมาจนแห้งน้ำ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดเก็บไว้กินได้หลายเดือน
ผลไม้ดอง: มะม่วง/ มะยม/ สมอ	นำผลไม้ล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้งน้ำแล้วนำไปแช่ในน้ำปูนใส 2-3 คืน ตัมน้ำเกลือใส่น้ำตาลเล็กน้อยทิ้งไว้เย็น นำผลไม้ลงแช่ใน แล้วบรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดให้สนิท ทิ้งไว้ประมาณ 20 วันจะสามารถนำมารับประทานได้และเก็บได้ทั้งปี ถ้าดูแลความสะอาดให้ดี
มะม่วงกวน	มะม่วงสุกล้างให้สะอาดปอกเปลือกทั้ง ผานเอาแต่เนื้อหั่นเป็นชิ้นเล็กๆแล้วนำไปเคี่ยวให้เปื่อยแล้วเทน้ำทิ้ง แล้วพักไว้ เคี่ยวกะทิใส่น้ำตาลหรือน้ำอ้อยให้พองวด แล้วนำมะม่วงที่ต้มไว้มาผัดจนแห้งน้ำและเหนียวทิ้งไว้เย็น นำมาปั้นเป็นก้อนหรือแท่ง เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด เก็บไว้รับประทานได้เป็นเดือนๆ หรือบางบ้านนิยมนำมาไม่ให้แห้งสนิทแล้วนำมาเทพื้นตากให้แห้งเก็บไว้กินได้หลายเดือน
มะขามกวน	นำมะขามแกะเมล็ดออก ก่อนนำไปเคี่ยวให้เปื่อยแล้วเทน้ำทิ้ง หลังจากนั้นให้เคี่ยวกะทิใส่น้ำตาลหรือน้ำอ้อยให้พองวด แล้วนำมะขามที่ต้มไว้มาผัดจนแห้ง ทิ้งไว้เย็น นำมาปั้นเป็นก้อนหรือแท่งเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด เก็บไว้รับประทานได้เป็นเดือนๆ

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

จะเห็นได้ว่าอาหารถนอมของคนไทดำมีกรรมวิธีการทำที่หลากหลาย หากทว่ากรรมวิธีที่โดดเด่นก็คือ อาหารหมักดองซึ่งพบหลายตัวอย่างและเป็นที่ยอมรับในหมู่ชาวบ้าน อาทิ หน่อไม้ส้ม และดองผักพื้นบ้านต่างๆ ดังนั้นหากพิจารณาอาหารหมักดองในมิติของโภชนาการถือเป็นการถนอมอาหารที่มีมาช้านาน การหมักดองอาหารทำให้เกิดอาหารแบบใหม่ขึ้นหรือมีรสชาติอาหารที่เปลี่ยนไป และยังทำให้คุณค่าของสารอาหารบางอย่างลดลงหรืออาจจะหายไป เช่น ในผลไม้จะมีวิตามินซีค่อนข้างมากเมื่อนำมาดองวิตามินซีก็จะหายไป หรือผักบางชนิดมีแคลเซียมค่อนข้างสูงเมื่อนำมาดองจะมีปริมาณของแคลเซียมลดลง แต่ในอาหารประเภทหมักดองจะมีโซเดียมค่อนข้างค่อนข้างสูงเพราะในการหมักดองอาหารจะใช้เกลือค่อนข้างมาก



ภาพ 12.5 หน่อไม้อัดถุงเป็นการถนอมอาหารที่พบเห็นได้ทั่วไปในครัวเรือนไทดำ
ในภาพเป็นหน่อไม้อัดถุงของครัวเรือนหลังหนึ่งในบ้านนาเวียงใหญ่ (บันทึก: 3 ธันวาคม 2556)

กรณีอาหารพื้นบ้านประเภทหมักดอง เช่น ผักดอง หน่อไม้ดอง คุณค่าทางอาหารน่าจะลดลงกว่าเราบริโภคอาหารสดๆ ในการเลือกกินของหมักดองเหล่านี้ต้องดูที่กระบวนการทำและการเก็บรักษา รวมทั้งการนำมาประกอบอาหาร ของหมักดองบางชนิดต้องผ่านความร้อนก่อนนำมากินเพราะอาจมีการปนเปื้อนเชื้อโรค เมื่อรับประทานเข้าไปอาจเป็นอันตรายต่อร่างกาย หรือในบางครั้งภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารอาจไม่สะอาดเพียงพอก็อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

การบริโภคอาหารประเภทหมักดองจึงไม่ควรที่จะบริโภคบ่อย เพราะมีโซเดียมค่อนข้างสูง หากกินเป็นประจำจะทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคความดันโลหิตสูงและโรคไตวายได้ หรือในผู้ป่วยที่เป็นโรคไตวาย หัวใจและความดันโลหิตสูงควรที่จะหลีกเลี่ยงอาหารประเภทหมักดอง เพราะอาจทำให้อาการของโรคทรุดยิ่งขึ้น เนื่องจากโซเดียมที่มีอยู่ในอาหารเหล่านี้อาจทำให้มีอาการบวมในผู้ป่วยไตวายได้จะขับโซเดียมออกจากร่างกายได้น้อยลง

12.6 “ไทดำ”

ในวัฒนธรรม “น้ำผักสะทอน” หรือ “วัฒนธรรมปลาร้า” ?

“น้ำผักสะทอน” กับ “ปลาร้า” มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตคนไทดำเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะวัฒนธรรมเรื่องอาหาร การบริโภคอาหาร การปรุงอาหาร เพราะว่า “น้ำผักสะทอน” กับ “ปลาร้า” เป็นเครื่องปรุงรสหลักของคนไทดำตั้งแต่ดั้งเดิมมา จนถึงปัจจุบันไม่นับรวมคนรุ่นใหม่ ที่ใช้ซอส ซีอิ๊ว และคนอร์เป็นส่วนใหญ่ ทั้ง “น้ำผักสะทอน” กับ “ปลาร้า” ล้วนเป็นเครื่องปรุงรสที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทดำ แม้ว่าปลาร้าเป็นอาหารที่พบได้ทั่วไป โดยเฉพาะพื้นที่ที่เป็นที่ลุ่ม มีทุ่งนาและแหล่งน้ำมากที่สามารถเป็นที่อยู่ของปลาหลายชนิดที่จะนำมาทำปลาร้าได้ แต่น้ำผักสะทอนนั้นเป็นอาหารเฉพาะถิ่น ดั้นสะทอนจะเจริญได้ดีในบางท้องที่เท่านั้น โดยที่สามารถนำมาด้มเป็นน้ำผักที่มีรสชาติดี ไม่ขมเหมือนบางพื้นที่ นอกจากนี้ทั้ง “น้ำผักสะทอน” กับ “ปลาร้า” ยังเป็นเครื่องปรุงรสที่สามารถผลิตได้เองในท้องถิ่น โดยคนในพื้นที่เองทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนได้เป็นอย่างมาก

สิ่งที่น่าสนใจคือ ระหว่าง “น้ำผักสะทอน” กับ “ปลาร้า” เครื่องปรุงรสพื้นบ้านชนิดไหนเกิดก่อนกัน ในวัฒนธรรมไทดำคงตอบได้ยากเช่นกัน เพราะไทดำเองก็มีวัตถุดิบที่ไม่เหมือนกัน สักหมู่บ้าน จากการสอบถามผู้เฒ่าผู้แก่ในอำเภอด่านซ้าย จากหมู่บ้านต่างๆ ได้ให้คำตอบไม่เหมือนกัน เช่น

ยายด้อย มณีราช อายุ 97 ปี บ้านนาฮี บอกว่าเกิดมาพ่อแม่พากินน้ำผักสะทอนก่อนปลาร้า เพราะที่สวนมีต้นสะทอนเยอะ ด้มปีละครั้งก็สามารถ เก็บไว้กินทั้งปี ส่วนปลาร้า ถ้าหาปลาได้ไม่มากก็ทำเท่าที่มีปลา เก็บไว้เฉพาะใส่แกง ซึ่งบางครั้งก็ไม่ด้มปี ถ้าไม่มีใครเอามาขายหรือเอามาแลกข้าวก็ไม่มีการกิน ส่วนน้ำผักทำเองได้ มีกินตลอด

ยายคำม้วน อุ้นแก้ว อายุ 88 ปี บ้านด่านซ้าย ให้ความเห็นคล้ายยายด้อย มณีราช เพราะพื้นเพเดิมคุณก็เป็นคนบ้านนาฮี ก่อนหน้านี้นายมีอาชีพค้าแข้งค้าขาย

ยายถ่าย เหมือนศรีชัย อายุ 86 ปี บ้านนาดี เล่าว่าเกิดมาก็มีปลาร้ากินก่อนที่จะดมน้ำผักสะทอน เพราะมีนา มีปลาลงล่อน้ำสู่แม่น้ำในฤดูน้ำแห้ง ถ้าเหลือปลาจากการประกอบอาหารก็ทำปลาร้าใส่ไหไว้กินทั้งปี ส่วนน้ำผักนั้นหายาก เพราะเมื่อก่อนไม่ค่อยมีคนปลูก ต้องตัดจากไร่จากภูเขาไกลๆ เอามาด้ม ถ้าด้มไม่เป็นก็เฝ้าหมั่นไม่สามารถเก็บไว้กินนานๆ ได้ กินได้ไม่นาน น้ำผักสะทอนจะใช้ใส่เมี่ยงหัวทูน (ของกินเล่นหรือประเภทอาหารเสริม) เวลาทำบุญหลวงหรือบุญแจกข้าวเท่านั้น จนระยะหลังๆ มีชาวบ้านปรับปรุงวิธีการด้มและวิธีการเก็บให้สะอาด จึงสามารถเก็บได้ทั้งปีและใช้เป็นน้ำปรุงรส สารพัดชนิดจนบัดนี้

อย่างไรก็ตามหากจะเปรียบเทียบความเป็นมาวัฒนธรรมการกิน การปรุงรสด้วย “น้ำผักสะทอน” กับ “ปลาร้า” ของคนไทดำแล้ว ก็จะมีพัฒนาการที่แตกต่างกัน ดังความเชื่อความชอบหรือความสะดวกในการหาปรุงรสต่างกันดังนี้

อย่างกรณีปลาร้าคุณวรรณ นรินทร์ อายุ 51 ปี อาชีพเจ้าของร้านประกอบอาหารตามสั่ง บ้านหนองฟ้าแลบ บอกว่าชาวบ้านนิยมกินปลาร้ามากกว่า เพราะสามารถหาได้ง่าย มีขายทั่วไป ส่วนน้ำผักนั้นหมดแล้วไม่มีซื้อในบางช่วง เพราะปัจจุบันคนไม่นิยมปลูกต้นสะทอนกัน แต่มีคนกินมากขึ้น หาวัดอุทัยยากและราคาแพงขึ้น

ขณะที่น้ำผักสะทอนคุณกัลยา ศิขรินทร์วรานนท์ อายุ 66 ปี บ้านนาหมูน้อย บอกว่าชาวบ้านนิยมกินน้ำผักมากกว่าเพราะสามารถหาไว้กินทั้งปีได้ ส่วนปลาร้านั้นหมดแล้วไม่มีซื้อในสมัยก่อน จะถนอมไว้ใส่แกงเท่านั้น

จากการสังเคราะห์เกี่ยวกับน้ำปรุงรสผักสะทอนและปลาร้าจะเห็นว่า มีแนวทางหาคำตอบได้ 2 แนวทาง คือ

แนวทางแรกในวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทดำมีความเป็นไปได้ที่ปลาร้าน่าจะมีกินก่อนน้ำผัก เพราะสมัยก่อนแม่น้ำลำคลอง ยังอุดมสมบูรณ์ ในน้ำมีปลาในน้ำมีข้าว ปลาหาง่ายและถนอมอาหารไว้กิน ปรุงรสได้หลายอย่างกว่า หรือการแปรรูปจากปลาร้าเป็นอาหารชนิดได้อีก เช่น ปลาร้าบอง หลนปลาร้า ปลาร้าทรงเครื่อง ฯลฯ และสามารถหาปลาร้าได้ง่ายกว่า อย่างไรก็ตามปัจจุบันปลาร้าที่คนไทดำบริโภค ส่วนใหญ่มาจากจังหวัดที่มีแหล่งน้ำมาก ๆ ได้แก่ จังหวัดพิษณุโลก พิจิตร นครสวรรค์ หรือจังหวัดแถบอีสานใต้

แนวทางที่สองมีความเป็นไปได้ที่การทำน้ำผักสะทอนจะเป็นอัตลักษณ์เด่น และน่าจะมีจุดเริ่มต้นมาก่อนปลาร้า เนื่องจากพื้นที่สภาพของพื้นที่ซึ่งเอื้ออำนวยให้ต้นสะทอนขึ้นอยู่มากมาย ประกอบกับการทำน้ำผักสะทอนก็เป็นรากฐานวัฒนธรรมของกลุ่มคนลาวเชื้อสายหลวงพระบาง เมื่อบรรพบุรุษของคนไทดำอพยพมาจากเมืองลาว จึงได้หยิบยืมวัฒนธรรมการทำน้ำผักสะทอนมาในพื้นที่ด้านซ้ายด้วย

ขณะที่ในมุมมองด้านโภชนาการน้ำผักสะทอนและปลาร้าเป็นอาหารที่ได้จากการนำส่วนผสมหลัก เช่น ใบผักสะทอนในกรณีน้ำผักสะทอน และปลาในกรณีปลาร้า เมื่อหมักจนได้ที่ก็นำมาปรุงรสในอาหารที่รับประทาน ซึ่งสารอาหารจะค่อนข้างแตกต่างกันดังปรากฏในตารางเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผักสะทอนกับปลาร้า

ตาราง 12.6 เปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผักสะทอนกับปลาร้า

ชนิด	สารอาหาร
น้ำผักสะทอน	โปรตีน แคลเซียม ไอโซลูซีน อาร์จินีน ลูซีน เมทไธโอนีน เฟนิลอะลานีน ธีโรนีน ทรีปโตเฟน วาลีน ฮีสทีดีน
ปลาร้า	คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามินเอ วิตามิน วิตามินบี ไนอาซิน แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก

ที่มา: งานภาคสนาม (2557)

สารอาหารสำคัญในน้ำผักสะทอนจะมีน้อยกว่าปลาร้าในเรื่องโปรตีน เพราะผักสะทอนเป็นพืช ส่วนปลาร้าที่ทำจากปลาจะมีโปรตีนมากกว่า นอกจากนี้การทำปลาร้าจะมีการเติมส่วนผสมอื่นลงไป ประกอบด้วยเกลือ และข้าวคั่วหรือรำ ซึ่งมีส่วนของคาร์โบไฮเดรตและไขมัน รวมถึงในปลาร้ายังมีวิตามินต่างๆ ที่น้ำผักสะทอนไม่มี ประการสำคัญในการทำน้ำผักสะทอนนั้นไม่มีการเติมส่วนผสมอื่นลงไปนอกจากใบสะทอนเอง ดังนั้นในแง่โภชนาการ ปลาร้าน่าจะมีคุณค่าทางโภชนาการที่มากกว่าน้ำผักสะทอน นอกจากนี้ปลาร้าจะยังนิยมทำกันกินอย่างแพร่หลายในแหล่งที่มีปลา และเป็นที่รู้จักของคนค่อนข้างมาก ส่วนน้ำผักสะทอนจะทำมาจากใบสะทอนซึ่งเป็นต้นไม้ที่พบในท้องถิ่น และทำได้ในบางฤดูกาลเท่านั้นทำให้การบริโภคไม่ค่อยแพร่หลาย

12.7 สำหรับไทดำที่ “หาย” หรือไม่นิยม

สิ่งที่น่าสนใจอีกประการหนึ่งก็คือสำหรับอาหารของคนไทดำที่ “หาย” หรืออาจไม่ได้รับความนิยมทำกันในปัจจุบัน เพราะสำหรับอาหารเหล่านี้มีส่วนสำคัญที่สะท้อนภาพให้เห็นการเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศ สังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจของชุมชน ซึ่งรวบรวมสำหรับอาหารต่างๆ ดังปรากฏในตารางสำหรับไทดำที่หายไปหรือไม่นิยมทำกินในมื้ออาหารปัจจุบัน

ตาราง 12.7 สำหรับไทดำที่หายไปหรือไม่นิยมทำกินในมื้ออาหารปัจจุบัน

สำหรับไทดำ	วิธีการทำ	สมมุติฐานสำหรับอาหารที่หายไปหรือไม่นิยม
ผักกาดดอง	นำผักกาดมาล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้น้ำสะเด็ด พักไว้ ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ ทิ้งให้เย็น นำผักกาดที่ผึ่งไว้ลงเรียงในภาชนะที่ต้องการ ปิดให้สนิทแล้วเก็บไว้กินทั้งปี กรณีต้องการทำกินเร็วจะใส่น้ำขาวข้าวผสมในขั้นตอนการต้มน้ำ จะ	ผักกาดเขียวใหญ่ที่นำมาดองไม่นิยมปลูกเนื่องจากสภาพสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติเปลี่ยนไป ปลูกไม่ค่อยได้ผลและคนรุ่นใหม่ไม่ชอบซื้อผักกาดกระป๋องมารับประทานแทนเพราะสะดวกและหาได้ง่าย

	สามารถกินได้ใน 2-3 วัน	
คองผักกุ่ม	นำผักกุ่มมาล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้ง พักไว้ ดม้น้ำให้เดือด ใส่เกลือ ทิ้งให้เย็น นำผักกุ่มที่ผึ่ง ไว้แห้งใส่ลงไป โดยเรียงในภาชนะที่ต้องการ ปิด ให้สนิทแล้วเก็บไว้กินทั้งปีได้ กรณีต้องการทำ กินเร็วจะใส่น้ำขาวข้าวผสมในขั้นตอนการดม้น้ำ จะสามารถกินได้ใน 3-4 วัน	ผักกุ่มที่ขึ้นเองตามธรรมชาติถูกทำลายไปจาก ระบบนิเวศลุ่มน้ำเปลี่ยนไปและไม่มีการปลูก ทดแทน จึงหาวัตถุดิบยาก รวมทั้งคนรุ่นใหม่ ถนอมอาหารไม่เป็นและไม่ชื่นชอบรสชาติจึงไม่ นิยมนอมไว้กิน
ส้มโศ้เค้ (คองหนัง)	นำหนังวัวหรือควายตากแห้งมาเผา หรือคนโท ดำนเรียกว่า “จ้หนัง” ชูดเอาขนและส่วนที่ไหม้ เกรียมออกนำมาสับเป็นท่อนยาวประมาณ 1-2 นิ้ว กระเทียมแกะกลีบทุบพอแหลก ดม้น้ำเกลือ ผสมน้ำขาวข้าวให้เดือดทิ้งไว้ให้เย็นเทใส่ใน ภาชนะที่สะอาด (โถหรือไห) นำหนังและ กระเทียมลงแช่ให้น้ำท่วมทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ สามารถนำมาเป็นสำหรับอาหารได้เลย หรือบางครั้งเรานิยมใช้หนังสดหรือกระดูก อ่อน กระดูกข้อ เอ็น มาดม้นให้สุก พักให้แห้งแล้ว นำมาแช่ในน้ำดม้นเกลือเหมือนหนังแห้ง แต่ รสชาติจะแปลกไปอีกแบบหนึ่ง	หนังวัวและหนังควายมีการนำไปแปรรูปเป็น สินค้าอย่างอื่น เช่น ขายหนังวัวเพื่อไปทำเป็น กระเป๋าหรือรองเท้า และวัวควายมีจำนวนน้อยลง จากวิถีชีวิตของคนไทยดำนที่เปลี่ยนไปใช้ควาย เหล็ก (รถไถนา) แทนวัวควายจึงไม่มีหนังที่จะมา ถนอมไว้กิน รวมถึงคนรุ่นใหม่ไม่มีความรู้หรือไม่ นิยมบริโภคกัน
น้ำปู/ขี้ปู	นำปูนา ล้างให้สะอาด แล้วนำมาโขลกให้ละเอียด เติมเกลือและน้ำลงไป จากนั้นกรองเอาแต่น้ำ เอา น้ำไปเคี่ยวจนงวดเก็บใส่กระปุกได้นานเป็นเดือน หรือถ้าทำให้แห้งจนเหนียว จะเก็บไว้ได้ทั้งปี เวลาจะกิน ปูรงรสด้วยมะนาวพริกสดหรือด้าเป็น น้ำพริกขี้ปู กินกับดม้นหน่อไม้จะเพิ่มรสชาติ อาหารดีมาก	วัตถุดิบในการทำมีน้อย เนื่องจากสภาพแวดล้อม เปลี่ยนไป บางบ้านหาปูนาขาย รวมถึงคนรุ่นใหม่ ไม่นิยมทำกัน ไม่ชอบรสชาติ ถนอมอาหารไม่เป็น หรือมีอาหารถนอมชนิดอื่นที่หาได้ง่ายมาบริโภค แทน
ขนมจีน แห้ง	นำขนมจีนที่ทำเป็นเส้นแล้วมาตากแห้งหลายๆ แดด จนแห้งสนิท เก็บไว้ใช้ได้ หลายเดือน แล้วแต่คุณภาพการตากและการเก็บ นำไปใส่ใน แกงเอะ แกงหอยแถบใส่ผักรวม	ปัจจุบันมีวิทยาการสมัยใหม่ที่สามารถผลิตแป้ง ข้าวเหนียวที่นำมาผลิตขนมจีนได้ง่ายทั้งแป้งสด และแป้งแห้ง หากขนมจีนกินได้ง่ายกว่าสมัยก่อนที่ ต้องทำแป้งขนมจีนด้วยขั้นตอนหลายขั้นตอน ทำ ให้ไม่นิยมถนอมเส้นขนมจีนแห้งไว้ประกอบ อาหารรวมถึงมีอาหารแห้งชนิดใหม่อย่างเช่น วุ้น เส้นแห้ง หมี่แห้ง มาใช้ประกอบอาหารแทน

		ขนมจีนแห้ง
หมกเห็ด ขอน (เห็ด แค้น)	นำเห็ดขอนมาล้างให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ แล้ว ดีไข่ไก่ หัวหอมแดงซอย ผักชีสด ใสลงไปพร้อม กับปรุงรสด้วยเกลือ ก่อนคลุกให้เข้ากันห่อด้วย ใบตองแล้วนำไปย่างในเตาถ่านจนสุกหอม	เห็ดขอนมีน้อยเนื่องจากมีการทำลายขอนไม้ในไร ในป่า มีการเผ่าป่ากันมากขึ้นเห็ดไม่สามารถเจริญ งอกงามได้ รวมทั้งคนรุ่นใหม่ไม่รู้จักชนิดของเห็ด ไม่ชอบรสชาติ จึงไม่นำมาเป็นสารอาหาร
หมกไข่ จ๊กจั่น	นำไข่จ๊กจั่นมาล้างให้สะอาด พักไว้ให้แห้ง ก่อน นำมาคลุกด้วยเกลือเล็กน้อยห่อด้วยใบตองกล้วย หรือใบตองเป่า แล้วนำไปย่างในเตาถ่านจนสุก หอม รับประทานกับข้าวเหนียวร้อนๆ บางคน นิยมเอาข้าวเหนียวนี้มาป็นเป็นแผ่นแล้วห่อหมก ไข่จ๊กจั่น (คนไทดำเรียกว่า “บ้ายไข่จ๊กจั่น”)	จ๊กจั่นหาได้ยากในปัจจุบัน เนื่องจาก สภาพแวดล้อมเปลี่ยนไปจึงหาไข่จ๊กจั่นได้น้อยจึง ทำให้ไม่มีวัตถุดิบเพื่อนำมาปรุงอาหารหรือคนรุ่น ใหม่ไม่นิยมบริโภค ไม่ชอบรสชาติและกลิ่นสี ของไข่จ๊กจั่น
แจ่วจ๊กจั่น	นำจ๊กจั่นมาต้มหรือลวกในหม้อต้มน้ำผักสะทอน หรือนำมาย่าง โขลกพริกจี กระเทียมเผาพร้อมกับ จ๊กจั่นที่สุกแล้ว ปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลาหรือ หยดน้ำผักสะทอนใส่ลงไปจะเพิ่มความหอม	เนื่องจากสภาพแวดล้อมปัจจุบันเปลี่ยนไป หา จ๊กจั่นได้น้อย จึงทำให้ไม่มีวัตถุดิบเพื่อนำมาปรุง อาหารหรือคนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภค ไม่ชอบ รสชาติ
ซูปหมาก แปบ	นำถั่วแปบมานึ่งให้เปื่อยแล้วนำไปโขลกรวมกับ พริกจี งาคั่วแล้วโขลก น้ำต้มปลาหรือบาง บ้านนิยมใส่โปรตีนเข้าไปด้วย เช่น จี๋หนัง เห็ด บดแห้ง แล้วโรยด้วยต้นหอมสด ผักชีฝรั่ง กระเทียมแห้งหั่น	ปัจจุบันไม่นิยมปลูกถั่วแปบเท่ากับถั่วฝักยาว ทั่วไป เนื่องจากถั่วแปบนำมาประกอบอาหารได้ น้อยสำหรับ
ซูปผักสร้าง	นำยอดอ่อนผักสร้างมาล้างให้สะอาดนึ่งให้เปื่อย งาคั่วโขลกให้ละเอียด หอมกระเทียมแห้งล้าง หั่นบางๆ ต้มน้ำปลาร้าให้สุกทิ้งไว้ให้เย็น ต้นหอมสด ผักชีฝรั่งล้างให้สะอาดหั่นให้ฝอย โขลกผักสร้างให้ละเอียดผสมในน้ำปลาร้า งาคั่ว และเครื่องปรุงทั้งหมดและอาจแต่งรสด้วยเกลือ หรือน้ำปลา	เนื่องจากต้นผักสร้างไม่นิยมปลูกในปัจจุบันจึงทำ ให้หาวัตถุดิบยากขึ้น หรือมีราคาแพงกว่าผักชนิด อื่นรวมทั้งคนรุ่นใหม่ปรุงอาหารสำหรับนี้ไม่เป็น หรือไม่ชอบรสชาติ

ที่มา: ภาคสนาม (2556-57)

จากตารางแสดงสำหรับไทดำที่หายไปหรือไม่นิยมทำกินในมืออาหารปัจจุบัน ทำให้
เห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศส่งผลทำให้แหล่งอาหารจากธรรมชาติสูญหายไปหรือเริ่ม
เข้าถึงได้ยาก เช่น ผักกุ่ม ผักสร้าง เห็ดขอน ปูนา และจ๊กจั่น ขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ

สังคมก็ส่งผลทำให้เปลี่ยนวิถีการดำเนินชีวิต อาหารท้องถิ่นเริ่มปรุงแต่งกันน้อยหรือแทบไม่ทำก็มี อาทิผักกาดดองที่หันมานิยมกินผักกาดดองกระป๋องมากขึ้น ขนมหินแห้งก็มีให้เห็นน้อยเพราะมีการทำแป้งขายจึงหาซื้อได้ง่าย หรือการไค้เค้หรือหนังดอง ตลอดจนถั่วแปบก็ลดความนิยมในการทำกิน เป็นต้น

กล่าวโดยสรุปสำหรับไทดำและกินอยู่อย่างคนด่านซ้าย จึงเป็นเรื่องราวของการบอกเล่า วัฒนธรรมการกินรูปแบบต่างๆ นับตั้งแต่มีของอาหาร ประเภทอาหาร เรื่องราวของ “แจ่ว” อาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกที่มากสูตร สำหรับอาหารตามฤดูกาล อาหารถนอมวัฒนธรรมน้ำผักสะทอน และปลาร้า และสำหรับไทดำที่หายหรือไม่นิยม วัฒนธรรมอาหารเหล่านี้จะทำให้เห็นภาพรวมว่า การกินอยู่อย่างคนไทดำมีทางเลือกและความหลากหลายในเข้าถึงมีอาหารหนึ่งๆ นั้นมีคุณค่าทั้งในแง่การแพทย์พื้นบ้านและโภชนาการดังเห็นได้จากสำหรับไทดำในฤดูกาลต่างๆ หากเลือกกินให้เหมาะกับตัวเอง ขณะเดียวกันการกินอยู่ก็คือภาพสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ดังเห็นได้จากการศึกษาสำหรับไทดำที่หายหรือไม่นิยมทำกิน

อย่างไรก็ตามสิ่งที่น่าฉกฉกก็คือวัฒนธรรมกินอยู่อย่างคนไทดำที่รวบรวมมากำลังเปลี่ยนแปลงไป ดังเห็นได้จากข้อมูลพื้นฐานในบทก่อนๆ ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและฐานทรัพยากรอาหารที่ทำให้อาหาร “สมัยใหม่” และอาหารจากตลาดเข้ามามีบทบาทต่อวิถีชีวิตคนไทดำมากขึ้น และถ้าเช่นนั้นการกินอยู่อย่างคนไทดำ ณ ปัจจุบันจะมีสถานภาพเป็นเช่นไร คือคำถามทิ้งท้ายสำคัญที่จะถูกนำมาถกเถียงในท้ายของบทต่อไป

12.8 การกินอาหารสุกๆ ดิบๆ

ในปัจจุบัน การบริโภคอาหารสุกๆ ดิบๆ ของคนคนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยดาดพบเห็นไม่มากนัก ส่วนใหญ่พบในสมัยก่อน สมัยที่สาธารณสุขยังไม่เจริญก้าวหน้า จะพบการปรุงแต่งในอาหารจำพวกเนื้อวัว ควาย เครื่องในสัตว์และเลือดดิบ กุ้ง หอย ปู ปลา แมลง รวมทั้งพืชน้ำที่นำมาบริโภคโดยไม่ทำความสะอาดให้ดีขึ้น นอกจากนี้ ยังมีอาหารหมักดองที่นำมารับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น ส้มปลา ส้มเนื้อ หม่าเนื้อ หม่าปลา ส้มหมู (ແໝູ) ส้มจีปลา ส้มไข่ปลา จ่อมกุ้ง ส้มปลาน้อย (จ่อมปลา) และปลาร้า เป็นต้น ซึ่งการบริโภคอาหารแบบสุกๆ ดิบๆ เหล่านี้เสี่ยงต่อการได้รับพยาธิและเชื้อโรคต่างๆ รวมทั้งเชื้อไวรัสและแบคทีเรีย ส่งผลทำให้ชาวบ้านในสมัยก่อนเกิดโรคมามากมาย เช่นพยาธิใบไม้ในตับ

สิ่งที่น่าสนใจเกี่ยวกับการปรุงแต่งอาหารของคนไทดำพบว่า

กลุ่มแรกเป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนจากไฟโดยตรง อย่าง ปิ้ง เผา ย่าง และตากอาหารให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงแดด

กลุ่มสอง ทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อนจากน้ำหรือไอน้ำ ด้วยการต้ม แกง และนึ่ง โดยอาศัยหม้อ หวดนึ่งข้าวเป็นพาชนะในการทำครัว

กลุ่มที่สาม ประกอบเป็นอาหารดิบ เช่น ก้อย ลาบ มีขบวนการปรุงแต่งที่ซับซ้อนก่อนที่จะนำมากิน แต่เป็นอาหารที่ไม่สุก หากสุกรสชาติจะเปลี่ยนไป ในความเห็นส่วนใหญ่ของชาวบ้านจะบอกว่าไม่อร่อย ต่างจากอาหารดิบมีรสชาติอร่อยมาก นำกิน กินแล้วก็ติดอยากกินต่อไปอีก ไม่เบื่อ แต่ถ้าเอาไปปรุงให้สุก รสชาติจะเปลี่ยนไป ไม่อร่อยและไม่อยากกินด้วย

กลุ่มที่สี่ เป็นอาหารหมัก ได้แก่ ปลาแดก ปลาแดกบอง หม่ำปลา ปลาจ่อม (ส้มปลาน้อย) ปลาร้า ปลาเจ่า ปลาส้ม ฯลฯ ไม่สุกเช่นกัน ถือเป็นขบถนิยมของอาหารพื้นบ้านอีสานโดยแท้

อาหารขบถนิยมประเภทดิบ ๆ สุก ๆ ดังที่กล่าวมา ล้วนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดสะสมกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน หากพิจารณาด้านสุขภาพ อาหารดิบ ๆ สุก ๆ เหล่านี้มีพยาธิอาศัยอยู่ด้วย เมื่อร่างกายรับเข้าไปลงท้ายพยาธิจะไปอยู่ที่ท่อน้ำดี เวลาผ่านไปพยาธิเหล่านี้จะเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดเป็นมะเร็งตับ

วัฒนธรรมการกินอาหารสุกๆ ดิบๆ ของคนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ตลอดจนคนไทดำเมื่อพิจารณาจากอดีตจะเห็นว่ามีค่าสำคัญมาก ได้เห็นได้ชิมได้กินกันมาแต่เด็ก อยู่ในความทรงจำประ ทับใจในรสชาติมาตลอด ขณะที่ คนรุ่นใหม่และรุ่นเก่ามาในยุคปัจจุบัน เมื่อรู้ถึงความเป็นไปได้ที่จะก่อให้เกิดอันตรายตามมาจึงปรับเปลี่ยนมุมมองใหม่ โดยเอาความร้อนเดิมเข้าไปให้พยาธิตาย รสชาติจะเปลี่ยนไปบ้าง กินแล้วปลอดภัยทำให้สุขภาพดีมีอายุยืนยาวก็ถือว่าเป็นความสำเร็จในการปรับตัวของคนยุคใหม่แล้ว

12.9 ลำรับไทดำ: สถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง

หากพิจารณาในแง่มื้ออาหารพบว่า คราวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดกินอาหารครบทุกมื้อหรืออย่างน้อย 3 มื้อต่อวัน อย่างไรก็ตาม เวลาในการกินข้าวของแต่ละมื้อและแต่ละคราวเรือนอาจจะไม่ตรงกัน เช่น อย่างข้าวบางคราวเรือนอาจกินตั้งแต่เช้ามือก่อนออกไปนาหรือไร่ ขณะที่บางคราวเรือนกลับกินสายราวแปดโมงหรือเตรียมหุงหาไปกินที่นาหรือไร่เป็นต้น ส่วนมื้อสวายหรือกลางวันก็ขึ้นอยู่กับว่างงานในนาและไร่เสร็จหรือว่างช่วงไหน ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ราวเวลาเที่ยงถึงบ่ายโมงเศษๆ ส่วนมื้อเลงหรือมือเย็นจะมีลักษณะคล้ายๆ กันคือกินช่วงค่ำๆ หลังกลับจากนาไร่จึงค่อยเตรียมหุงหาอาหาร อาบน้ำและล้อมวงกินข้าวเลง

ตาราง 12.8 การกินมืออาหารต่างๆ ของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

มืออาหาร	บ้านนาเวียงใหญ่ (30 ครัวเรือน)	บ้านห้วยตาด (80 ครัวเรือน)
ข้าวสวย	30 (100%)	80 (100%)
ข้าวสอย	30 (100%)	80 (100%)
ข้าวแดง	30 (100%)	80 (100%)

ที่มา: งานภาคสนาม (2557)

จึงเห็นได้ว่า หากพิจารณาในแง่มืออาหารในมิติเดียวอาจบอกได้ว่า คนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีหลักสุขนานมัยที่ดีในการกินอาหารครบทั้ง 3 มื้อ อย่างไรก็ตาม หากนำข้อมูลเบื้องต้นจากอาหารจากแหล่งตลาดที่ไม่มีรู้ที่มาที่ไปของอาหารและอาหารสมัยใหม่ อาจประสบปัญหาความมั่นคงทางอาหารในแง่อาหารปลอดภัยได้ด้วยเช่นกัน ดังนั้น การพิจารณามืออาหารเพียงมิติเดียวโดยปราศจากแหล่งที่มาของอาหารจึงไม่อาจชี้วัดถึงความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนและชุมชนในมิติอาหารปลอดภัยได้

ตาราง 12.9 ค่าความถี่ในการปรุงแต่งมืออาหารรูปแบบต่างๆ ต่อรอบสัปดาห์ของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

การปรุงแต่ง	ค่าความถี่ในการปรุงแต่งอาหารต่อสัปดาห์ของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่ (30 ครัวเรือน)					ค่าความถี่ในการปรุงแต่งอาหารต่อสัปดาห์ของครัวเรือนบ้านห้วยตาด (80 ครัวเรือน)				
	น้อย	พอใช้	ปานกลาง	บ่อย	ประจำ	น้อย	พอใช้	ปานกลาง	บ่อย	ประจำ
แกง/ต้ม	-	-	-	-	30 (100%)	-	-	-	-	80 (100%)
อ่อม	5 (16.66%)	1 (3.33%)	20 (66.66%)	4 (13.33%)	-	12 (52.50%)	8 (10%)	35 (43.75%)	25 (31.25%)	-
เอะ	2 (6.66%)	6 (20%)	18 (60%)	2 (6.66%)	-	22 (27.50%)	12 (15%)	40 (50%)	6 (7.50%)	-
อุ	5 (16.66%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ลาบ/ก้อย	2 (6.66%)	7 (23.33%)	8 (26.66%)	10 (33.33%)	1 (3.33%)	40 (50%)	20 (25%)	12 (15%)	8 (10%)	-
ซูป	8	6 (20%)	4 (13.33%)	2 (6.66%)	-	21 (26.25%)	24 (30%)	18 (22.50%)	17 (21.25%)	-
หมก/นึ่ง	2 (6.66%)	1 (3.33%)	7 (23.33%)	12 (40%)	8 (26.66%)	21 (26.25%)	9 (11.25%)	18 (22.50%)	22 (27.50%)	10 (12.50%)
ปิ้ง/ย่าง	-	-	-	-	30	-	-	-	-	80

					(100%)					(100%)
แก้ว/คำ	-	-	-	-	30					80
					(100%)					(100%)

หมายเหตุ: น้อย หมายถึง ≤ 1 ครั้ง/สัปดาห์, พอใช้ หมายถึง 2 ครั้ง/สัปดาห์, ปานกลาง หมายถึง 3-4 ครั้ง/สัปดาห์, บ่อย หมายถึง 5 ครั้ง/สัปดาห์, ประจำ หมายถึง ≥ 6

จากตาราง แสดงค่าความถี่ในการปรุงแต่งมื้ออาหารรูปแบบต่างๆ ต่อรอบสัปดาห์ของครัวเรือนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด พบว่า ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีรูปแบบการปรุงแต่งที่หลากหลาย ซึ่งสะท้อนให้เห็นแหล่งวัตถุดิบที่หลากหลายด้วยเช่นกัน อย่างไรก็ตาม จากข้อมูลฐานทรัพยากรอาหารที่ชาวบ้านปลูกและเลี้ยงสัตว์มีแนวโน้มว่า พืชผักสวนครัวและอาหารประเภทเนื้อสัตว์เหล่านี้ชาวบ้านไม่ได้ปลูกและเลี้ยงเอง วัตถุดิบส่วนใหญ่จะซื้อหามาจากตลาดหรือร้านค้าในชุมชน มีครัวเรือนน้อยรายที่จะปลูกพืชผักสวนครัวและเลี้ยงสัตว์เป็ดไก่ไว้กินในครัวเรือนนั้นย่อมหมายความว่าชาวบ้านมีความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยเพราะไม่รู้แหล่งที่มาที่ไป

นอกเหนือจากนี้ รูปแบบการปรุงแต่งที่หลากหลาย ส่วนใหญ่ชาวบ้านนิยมปรุงแต่งเองเฉพาะมือแลง เพราะมือเช้าเป็นมือที่รับแรงออกไปทำนาและไร่ อาหารส่วนใหญ่จะเป็นปิ้งย่าง และหนึ่งที่ปรุงแต่งง่ายๆ ไม่สลับซับซ้อน ยิ่งกว่านั้น มีชาวบ้านหลายครัวเรือนโดยเฉพาะบ้านห้วยตาดนิยมซื้ออาหาร บรรจุถุงสำเร็จรูปจากร้านค้าชุมชน รวดเร็ว รพพวงที่เร็วเข้ามาขายในหมู่บ้านที่พ่อค้ารับมาจากตลาดด่านซ้าย ชาวบ้านหลายครัวเรือนนิยมซื้อไปกินเป็นมือถายในนาและไร่ ส่วนสำหรับที่มีความซับซ้อนในการปรุงแต่งหรือต้องใช้เครื่องปรุงมากนิยมทำกินเฉพาะมือแลงดังที่กล่าวไว้เบื้องต้น

สิ่งที่น่าสังเกตอีกประการหนึ่งคือ สำหรับอาหารที่ขาดไม่ได้สำหรับคนไทดำนั้นก็คือน้ำพริก หรือ “แจ่ว” ตามข้อมูลภาคสนามพบว่า ครัวเรือนมีการทำน้ำพริกมีหลากหลายชนิด ความหลากหลายดังกล่าวสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทดำที่ใช้น้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มกับพืชผักและเนื้อสัตว์ได้หลากหลายชนิด ประการสำคัญเป็นสำรับที่ปรุงแต่งได้ง่าย พกพาสะดวก

กล่าวโดยสรุป หากพิจารณาอาหารไทดำในมิติมื้ออาหาร รูปแบบการปรุงแต่งตลอดจนสำรับอาหารต่างๆ ตามฤดูกาลจะพบว่า ทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดต่างก็มีหลักโภชนาการที่ดีในแง่การกินอาหารครบทั้ง 3 มื้อ อาหารมีหลากหลายรูปแบบซึ่งสะท้อนให้เห็นวัตถุดิบทั้งพืช ผัก เห็ด และเนื้อสัตว์ในการปรุงแต่งที่มีความหลากหลาย อย่างไรก็ตาม หากนำข้อมูลเบื้องต้นจากอาหารจากแหล่งตลาดที่ไม่มีรู้ที่มาที่ไปของอาหารและอาหารสมัยใหม่ คนท้องถิ่นอาจประสบปัญหาความมั่นคงทางอาหารในแง่อาหารปลอดภัยได้ด้วยเช่นกันตามที่เกริ่นไว้ข้างต้นทั้งในแง่องค์ความรู้ในการจัดการอาหารสมัยใหม่ การบริโภคไขมัน เกลือ และน้ำตาลมากเกินไป รวมทั้งสาร

ปนเปื้อนในอาหาร ดังนั้น การพิจารณาเมื่อและความหลากหลายของอาหาร โดยปราศจากแหล่งที่มาของอาหาร จึงไม่อาจชี้วัดถึงความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนและชุมชนในมิติอาหารปลอดภัยได้

บทที่ 13

จากป่าสู่ครัวไต่ดำน

จากป่าสู่ครัวไต่ดำนในการศึกษาครั้งนี้ หาใช่เพียงเรื่องราวของวัตถุดิบที่สัมพันธ์อาหารจากป่าแล้วคนไต่ดำนเก็บเกี่ยวมาปรุงแต่งเป็นสารอาหารเท่านั้น หากแต่เป็นการให้ความสำคัญกับการตั้งคำถามที่สัมพันธ์กับปัจจัยหลัก ซึ่งส่งผลกระทบต่อฐานทรัพยากรอาหารชุมชนที่ทำให้เกิดภาวะประปราย ไม่ว่าจะเป็นการใช้ที่ดิน กิจกรรมทางการเกษตร และความผันแปรของภาวะอากาศเพื่อเชื่อมโยงสู่ครัวไต่ดำน ซึ่งจะให้เห็นการใช้องค์ความรู้ในการจัดการปัญหาดังกล่าวอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่พื้นที่ป่าต้นน้ำ แม่น้ำ ห้วยไร่ปลายนา อาหารจากภาคเกษตรที่ชาวบ้านปลูก และอาหารจากตลาด จนก้าวสู่ครัวไต่ดำนผ่านครัวเรือนต่างๆ ปรุงแต่งเป็นสารอาหารต่างๆ ด้วยเหตุนี้จากป่าสู่ครัวไต่ดำนจึงเผยให้เห็นพลวัตของชุมชนที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน ความสัมพันธ์ของแหล่งทรัพยากรอาหารต่างๆ ตลอดจนองค์ความรู้ในการจัดการฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน ซึ่งทั้งหมดล้วนโยงใยอย่างไม่อาจแยกออกจากกัน

13.1 พลวัตชุมชน: “เงื่อนไข” การเปลี่ยนแปลงฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน

ในแง่พลวัตทางสังคมของหมู่บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดทำให้เห็นว่า บ้านนาเวียงใหญ่มีฐานความเป็นชุมชนที่มีประวัติศาสตร์มาอย่างยาวนาน ส่วนบ้านห้วยตาด แม้จะก่อตั้งมานานราว 100 ปีเศษ แต่ก็ถือว่าเป็นชุมชนใหม่เมื่อเทียบกับบ้านนาเวียงใหญ่ ประเด็นดังกล่าวมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งที่ทำให้ประเพณี วัฒนธรรม และความเชื่อท้องถิ่นบางประการยังคงปฏิบัติอย่างเหนียวแน่นดังพบเห็นได้จากบ้านนาเวียงใหญ่ ตรงข้ามกัน บ้านห้วยตาดแม้จะมีจารีตฮึดสืบทอดเป็นธรรมเนียมปฏิบัติกับไม่เคร่งครัดเท่าบ้านนาเวียงใหญ่ และมีบางประเพณีก็ไม่เป็นธรรมเนียมปฏิบัติของชาวบ้านห้วยตาด แต่กลับปฏิบัติอย่างเคร่งครัดที่บ้านนาเวียงใหญ่ เช่น ประเพณีไหว้ภู่อังลั้ง ที่จัดขึ้นราวเดือน 8 ซึ่งถือเป็นภูมิชาวนาที่สำคัญในการส่งเสริมทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหารของชุมชน เพราะระบบความเชื่อดังกล่าวมีส่วนในการจัดการป่าชุมชน ว่าพื้นที่ไหนควรใช้หรือไม่ใช้อย่างไร ส่งผลทำให้ป่าชุมชนบ้านนาเวียงมีความหลากหลายทางชีวภาพค่อนข้างสูง ขณะที่บ้านห้วยตาดไม่มีธรรมเนียมปฏิบัติดังกล่าว มีเพียงกฎกติกาของชุมชน หากทว่าก็มีการบุกรุกพื้นที่ป่าและลักลอบตัดไม้อยู่เป็นประจำจนทำให้เกิดคดีความตามมา

ขณะที่ระบบเครือข่ายเป็นลักษณะสำคัญทางสังคมที่ทำให้เกิดการอุปถัมภ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และการเกษตร ขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมพบว่า ในยุคก่อน พ.ศ. 2500 ทั้ง บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดเป็นชุมชนที่พึ่งพาตนเอง เมื่อก้าวเข้าสู่ยุค พ.ศ. 2500-2530 บ้านนาเวียงใหญ่ยังคงพึ่งพาตนเองได้ค่อนข้างดี ขณะที่บ้านห้วยตาดชุมชนยังคงพึ่งพาตนเองได้ระดับหนึ่ง แต่ ขณะเดียวกันระบบเศรษฐกิจของทั้งสองหมู่บ้าน โดยเฉพาะบ้านห้วยตาดเริ่มอิงอยู่กับปัจจัยเศรษฐกิจ จากภายนอก เนื่องจากชุมชนถูกผสมผสานเข้ากับการปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวอย่างฝ้ายและข้าวโพด กระทั่งยุคท้ายสุด หลังปี พ.ศ. 2530 เป็นต้นมา แม้บ้านนาเวียงใหญ่ยังคงพึ่งพาตนเองได้ แต่มีหลาย คราวเรือนเริ่มผันแปรตามกระแสจากวัฒนธรรมข้างนอก ด้วยการหันมาปลูกข้าวโพดและมะขาม หวาน ส่วนบ้านห้วยตาดนั้นระบบเศรษฐกิจเปลี่ยนมาเป็นการค้าอย่างเต็มรูปแบบ ด้วยการปลูกพืช เศรษฐกิจเชิงเดี่ยวนาชนิดไม่ว่าจะเป็น ข้าวโพด ยางพารา กะทกรก และแก้วมังกร

ปรากฏการณ์เปลี่ยนแปลงดังกล่าวยังเห็นได้จากวัฒนธรรมการ “เอาเฮง” ที่แก่นราก ของกิจกรรมดังกล่าวมีหน้าที่หลักเป็นกลไกที่ช่วยสร้างความสัมพันธ์และคงความสัมพันธ์ของ สมาชิกชุมชนไว้ด้วยกัน ด้วยเหตุนี้จึงไม่อาจปฏิเสธว่าความสัมพันธ์ดังกล่าวถือเป็นทุนทางสังคมและ วัฒนธรรม ที่เกิดจากการเรียนรู้และปรับตัวของ “ระบบการแลกเปลี่ยนแรงงาน” เช่น การจัดสรร แรงงานแลกกับแรงงาน แรงงานแลกกับทรัพยากร แรงงานแลกกับเครือข่ายทางสังคม และแรงงาน แลกกับปัจจัยด้านการเงิน ซึ่งทั้งหมดจะเป็นไปตามเงื่อนไขบริบทของแต่ละยุคสมัย รวมถึงมีการสืบทอดกันมา โดยผ่านกระบวนการปรับเปลี่ยนทั้งในเชิงความหมาย รูปแบบ วิธีการและเงื่อนไข ทำให้ เกิดการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม ภายใต้สภาวะทางสังคม และเศรษฐกิจที่เปลี่ยนไป จนส่งผลต่อระบบ การผลิตอาหารของชุมชนอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ โดยเฉพาะต้นทุนที่สูงขึ้น และยังสะท้อนภาพการ ขาดแคลนแรงงานในชุมชนได้ดีอีกระดับหนึ่ง

อย่างไรก็ดีการดำรงอยู่ของการเอาเฮง ภายใต้การผลิตซ้ำนี้ ความสำคัญของการเอาเฮง ที่มีต่อชุมชน ทั้งในแง่ของการเป็นทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคม และทุนทางวัฒนธรรม แม้จะมีการ เปลี่ยนแปลงอันเนื่องมาจากการใช้เทคโนโลยีด้านการผลิตใหม่ๆ เข้ามา แต่มีหลายรูปแบบในวิถีชีวิต โดยเฉพาะกิจกรรมทางการเกษตรบางอย่างยังคงต้องมีการพึ่งพาแรงงานซึ่งกันและกัน เช่น การดำนา การเกี่ยวข้าว การเก็บผลผลิตข้าวโพด ฯลฯ ประกอบกับความจำเป็นในการผลิตซ้ำและการเสริมสร้าง การคงความสัมพันธ์ทางสังคมของชุมชน การเอาเฮงจึงถูกนำมาใช้เป็นกลไกที่จะช่วยสร้างและคง ความสัมพันธ์ทางสังคมเพื่อแก้ไขปัญหาต่างๆ ของชุมชนโดยมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับ สภาพสังคมเศรษฐกิจของชุมชน

ผืนป่าภู้องด้าง ภูห้วยผักเฒ่า ลำน้ำหมัน ห้วยตาด ฯลฯ เป็นฐานทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญในฐานะแหล่งให้บริการของระบบนิเวศ ไม่ว่าจะเป็นในแง่ผืนดิน ผืนป่า แหล่งน้ำ ฯลฯ ที่โยงใย กับการทำการเกษตรและแหล่งอาหารให้ชาวบ้านนาเวียงใหญ่ ห้วยตาด และคนไทดำได้ประกอบ

กิจกรรมทางการเกษตรและเก็บหาอาหารของจากป่าและลำน้ำ ขณะเดียวกันความผันแปรของสภาวะอากาศ ทั้งฝนแล้งและ/หรือน้ำท่วมก็ล้วนส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตคนไทยด้านอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ กล่าวคือในแง่ผลผลิตทางการเกษตรที่อาจตกต่ำทั้งข้าวและข้าวโพด หรือแหล่งทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติที่อาจเข้าถึงยากขึ้น เนื่องจากมีปริมาณลดลง เช่น เห็ดและหน่อไม้ป่า เป็นต้น รวมถึงปรากฏการณ์การเกิดขึ้นของไมยราบยักษ์ วัชพืชที่ดูเหมือนจะเป็นอุปสรรคสำคัญในการทำการเกษตร ขณะการอพยพย้ายถิ่นของนกปากห่าง ก็ดูเหมือนว่าจะส่งผลกระทบเชิงบวกในแง่การกำจัดหอยเชอร์รี่ที่ระบาดในนาข้าว ดังนั้นคงปฏิเสธไม่ได้ว่า ปัจจัยเหล่านี้ล้วนมีส่วนสำคัญต่อการทำความเข้าใจภาวะเปราะบางของฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนได้ดีอีกมิติหนึ่ง

ในแง่อาหารจากการเกษตรและสัตว์ที่ชาวบ้านเลี้ยง จะเห็นได้ว่าทั้งบ้านนาเวียงใหญ่ และบ้านห้วยตาดหลายครัวเรือนต่างก็มี “ซูเปอร์มาร์เกต” ข้างบ้านที่ตนเองสร้างขึ้นด้วยมือ ขณะเดียวกัน “ซูเปอร์มาร์เกต” ดังกล่าวก็มีพัฒนาการของการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญโดยมีเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคม และการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะสภาวะอากาศที่ผันแปรเป็นแรงผลักดันสำคัญ ดังเห็นจากการที่พืชเศรษฐกิจต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นฝ้าย ถั่วดำ งา ฯลฯ โดยเฉพาะข้าวโพดและยางพาราที่เข้ามามีบทบาทสำคัญในหมู่บ้าน รวมถึงภาวะแล้งและน้ำท่วมซึ่งส่งผลกระทบต่อผลผลิตทางการเกษตรให้ตกต่ำ ด้วยเหตุนี้การปรับตัวให้เท่าทันต่อสถานการณ์ดังกล่าวด้วยการใช้ภูมิความรู้ที่ชาวบ้านมีอยู่ เช่น ภูมิปัญญาจัดการกับสภาวะอากาศมาช่วยวางแผนการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร หรือการปลูกพืชให้เข้ากับสภาพแวดล้อม ผสานเข้ากับความรู้สมัยใหม่อย่างการพยากรณ์อากาศตามหลักวิทยาศาสตร์ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน

13.2 แหล่งทรัพยากรอาหาร

ความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลง

แหล่งอาหารของบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีที่มาจาก 3 แหล่งหลักๆ ด้วยกัน คือ จากแหล่งธรรมชาติ อาหารที่ชาวบ้านปลูกและสัตว์ที่ชาวบ้านเลี้ยง (ภาคเกษตร) และอาหารจากตลาด แหล่งอาหารดังกล่าวนอกจากจะมีความสัมพันธ์กับครัวเรือนและหมู่บ้านแล้ว หากแต่ยังมีความเกี่ยวเนื่องต่อกัน เพราะหากพิจารณาจากข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้านจะพบว่า อาหารแต่ละแหล่งจะมีบทบาทสำคัญต่อครัวเรือนและหมู่บ้านแตกต่างกัน กล่าวโดยสรุปคือ

หากเป็นเมื่อ 50 ปีก่อน อาหารจากแหล่งธรรมชาติและอาหารจากภาคเกษตรจะมีความสำคัญอย่างมากต่อครัวเรือนและชุมชน ขณะที่อาหารจากตลาดจะมีความสำคัญน้อยสุด

เนื่องจากครัวเรือนส่วนใหญ่นิยมหาของป่า ปลุกพืชผัก และเลี้ยงสัตว์ไว้กินเอง จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาอาหารจากภายนอกหมู่บ้านอย่างตลาด

กระทั่งเมื่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของหมู่บ้านเกิดการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวบ้านหันมาปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวอย่างฝ้าย ข้าวโพด พงพารา ฯลฯ ความสัมพันธ์ของระบบอาหารชุมชนจึงผันตามปัจจัยดังกล่าวอย่างมีนัยสำคัญต่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน กล่าวคือครัวเรือนและชุมชนยังคงเป็นกลไกสำคัญอย่างหนึ่งในการกำหนดรูปแบบความสัมพันธ์ของระบบอาหารชุมชน นับจากการวางแผนการประกอบกิจกรรมทางการเกษตร ทั้งการปลูกพืชผักเพื่อใช้กินในครัวเรือน รวมถึงการปลูกพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ซึ่งพบเห็นเด่นชัดจากกรณีบ้านห้วยตาด เช่น ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ยางพารา และมันสำปะหลัง เป็นต้น โดยหลักการคือ ครัวเรือนจะแบ่งพื้นที่ทางการเกษตรออกเป็นปลูกข้าวร้อยละ 30-40 และปลูกพืชเศรษฐกิจอีกร้อยละ 60-70 อย่างไรก็ตามการแบ่งที่ดินทางการเกษตรดังกล่าวมีแนวโน้มที่ครัวเรือนจะหันมาปลูกข้าวน้อยลง แล้วหันไปปลูกพืชเศรษฐกิจมากขึ้น โดยมีอัตราส่วนเปลี่ยนมาปลูกข้าวร้อยละ 0-30 และปลูกพืชเศรษฐกิจร้อยละ 70-100 ของพื้นที่ทำการเกษตรของตน

การเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนการใช้ที่ดินทำการเกษตรดังกล่าว ส่งผลทำให้บทบาทหน้าที่ของแหล่งอาหารต่างๆ เปลี่ยนไปจากเดิม กล่าวคือ

ประการแรกทำให้เห็นว่าแหล่งอาหารที่ชาวบ้านปลูกและสัตว์เลี้ยงมีจำนวนลดลง โดยเฉพาะกับพื้นที่ปลูกข้าว นั่นหมายความว่าข้าวในฐานะอาหารหลักของครัวเรือนและชุมชนมีอัตราส่วนที่ลดลงเช่นกัน กรณีดังกล่าวส่งผลทำให้ชาวบ้านหันมาซื้อข้าวและรวมถึงอาหารจากตลาดมากขึ้น ทั้งด้วยเหตุผลดังที่กล่าวมา และเหตุผลอีกประการหนึ่งคือ ชาวบ้านต้องใช้เวลามากในการทำไร่ ทำให้ไม่สะดวกที่จะปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ รวมถึงการปรุงอาหารกินภายในครัวเรือน ครัวเรือนส่วนใหญ่จึงพึ่งพาอาหารจากตลาดที่สะดวกซื้อและรวดเร็ว

จากประเด็นดังกล่าวอาหารจากแหล่งตลาดจึงทำหน้าที่เป็นสื่อกลางช่วยให้ชาวบ้านเข้าถึงอาหารที่หลากหลายได้มากขึ้น แม้จะมีเวลาจำกัดก็ตาม อย่างไรก็ตามผลกระทบที่ตามมาก็คือ ชาวบ้านต้องเสียค่าใช้จ่ายให้กับอาหารส่วนนี้มากขึ้น รวมถึงยังต้องเสี่ยงอาหารไม่ปลอดภัยและภาวะทุพโภชนาการ โดยเฉพาะอาหารสำเร็จรูปและอาหารสมัยใหม่ ซึ่งชาวบ้านไม่รู้ที่มาที่ไปและไม่มีองค์ความรู้การจัดการอาหารเหล่านี้เท่าที่ควร มาตรการที่ช่วยบรรเทาได้ระดับหนึ่ง ณ ปัจจุบันก็คือ การตรวจคัดกรองสารปนเปื้อนในอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องเท่านั้น

ประการต่อมาคือเรื่องความสัมพันธ์กับแหล่งอาหารจากธรรมชาติพบว่า เงื่อนไขของเวลาที่ครัวเรือนต้องทุ่มเทให้กับงานไร่ซึ่งต้องทำตั้งแต่เช้าจรดค่ำ ทำให้หลายครัวเรือนไม่สามารถเข้าไปหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติได้ ดังพบเห็นได้จากกรณีบ้านห้วยตาด อย่างไรก็ตามหากปีใดเกิดผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำอันเนื่องมาจากภาวะอากาศผันแปร หรือราคาพืชผลตกต่ำ แหล่งอาหาร

จากธรรมชาติ และอาหารที่ชาวบ้านปลูกและสัตว์เลี้ยงก็จะทำหน้าที่สำคัญเหมือนซูเปอร์มาร์เกตให้ชาวบ้านได้เก็บกิน เพียงแต่สมาชิกในครัวเรือนจะต้องทำงานหนักขึ้น เพราะต้องใช้เวลาทั้งในการทำไร่และต้องเข้าไปหาของป่ามาเป็นอาหาร

ประการที่สามคืออัตราส่วนการปลูกพืชเศรษฐกิจที่สูงขึ้น ตลอดจนแรงจูงใจด้านราคาของพืชเศรษฐกิจ อย่างราคาข้าวโพดมีบางปี (พ.ศ.2555) ขึ้นสูง จึงส่งผลกระทบโดยตรงต่ออาหารจากธรรมชาติ เพราะปรากฏว่าเมื่อก้าวสู่ฤดูการเพาะปลูกใหม่ พ.ศ. 2556 มีชาวบ้านหลายครัวเรือนได้ถางพื้นที่ป่าเพื่อขยายพื้นที่ทางการเกษตรปลูกพืชเศรษฐกิจ นั่นเท่ากับส่งผลกระทบระบบแหล่งอาหารจากธรรมชาติจากผืนป่าอยู่ดังอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ปรากฏการณ์ดังกล่าวเห็นได้จากกรณีบ้านห้วยตาด

ส่วนประการที่สี่สืบเนื่องมาจากพื้นที่อาหารจากธรรมชาติ โดยเฉพาะที่ป่าอยู่ดัง บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดมีความหลากหลายทางชีวภาพ โดยเฉพาะพืชและเห็ด ทำให้ชาวบ้านในหมู่บ้านอื่นๆ เข้ามาหาของและใช้ทรัพยากรเหล่านี้ หากไม่มีการจัดการที่ดี ปัญหาแย่งชิงทรัพยากรทางอาหารจากธรรมชาติก็จะเกิดขึ้น ปัจจัยดังกล่าวถือเป็นตัวแปรสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารจากแหล่งธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่ออาหารดังกล่าวเป็นที่ต้องการของตลาด เช่น เห็ด และหน่อไม้อ่อน

จากความสัมพันธ์ของระบบอาหารชุมชนดังที่กล่าวมา จะทำให้เห็นปัจจัยหลักที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อแหล่งที่มาของอาหาร ซึ่งนั่นก็คือปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม ดังเห็นจากสถานะอากาศที่ผันแปร เช่น ภาวะฝนทิ้งช่วงและ/หรือน้ำท่วม การทำลายป่า และการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจและสังคมในรูปแบบของกิจกรรมทางการเกษตร การขยายที่ดินทางการเกษตร นโยบายรัฐ และราคาผลผลิตทางการเกษตร

13.3 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน

ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดสร้างองค์ความรู้ในการจัดการความมั่นคงทางอาหารของชุมชนทั้งจากการใช้ความรู้เดิมและการปรับองค์ความรู้ที่ตนมีอยู่เข้ากับระบบนิเวศชุมชนที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต นอกจากนี้ยังมีความรู้ที่ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านเรียนรู้จากนอกชุมชน เช่น องค์การภาครัฐและเอกชนซึ่งมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมความรู้สมัยใหม่ให้เท่าทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน เหตุผลดังกล่าวทำให้องค์ความรู้ดังกล่าวมีความหลากหลายและมีส่วนสำคัญในการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชนทั้งในมิติ “ปริมาณ” และ “คุณภาพ” ทำให้ชุมชนมีศักยภาพในการแบ่งปันอาหาร ผลิตอาหารอย่างยั่งยืน และดำเนินชีวิตอย่างมีศักดิ์ศรี ดังปรากฏใน

“แผนที่ความคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน” กล่าวโดยสรุปคือ

13.3.1 องค์ความรู้ในการจัดการที่ดินและกิจกรรมทางการเกษตร

เงื่อนไขสำคัญในการสร้างองค์ความรู้ในการจัดการที่ดินและกิจกรรมทางการเกษตร ที่สัมพันธ์กับพื้นที่ทางการเกษตรคือ ลักษณะทางกายภาพของหมู่บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดที่มีลักษณะเฉพาะ ด้วยเหตุนี้ระบบการทำเกษตรแต่ละหมู่บ้านจึงสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น และภูมินิเวศหมู่บ้าน ดังเห็นจากวิถีจัดการด้านการทำนาและไร่ รวมถึงองค์ความรู้ในการอนุรักษ์ดิน ซึ่งทั้งหมดมีส่วนเกื้อหนุนทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ในมิติเชิงคุณภาพทั้งในแง่ความปลอดภัยและระบบการผลิตอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

การจัดการระบบการเกษตร: ระบบนาและไร่

ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีความรู้ในการจัดการที่ดินทางการเกษตร ดังเห็นจากการที่ชาวบ้านสามารถแยกภูมินิเวศของหมู่บ้านของตนเอง โดยแบ่งตามลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ อีกทั้งชาวบ้านยังสามารถคัดสรรพันธุ์พืชให้สัมพันธ์กับพื้นที่ปลูก เช่น ชาวนาเวียงใหญ่ปลูกข้าวระบบ “นาดำ” ในพื้นที่ราบลุ่มลำนํ้าห่มัน ขณะเดียวกันก็มีการใช้วิธีการหยอดในพื้นที่โคกหรือดอน ส่วนบ้านห้วยตาดปลูกข้าวระบบ “นาไร่” ในพื้นที่สูงบนที่ราบของภูอ่างล่าง นอกจากนี้ชาวบ้านยังมีความรู้เรื่องสายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เหมาะสมมาปลูกให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางกายภาพของหมู่บ้านที่ต้องเสี่ยงต่อภัยแล้งและน้ำท่วมในคราวเดียวกัน

อย่างไรก็ตามเมื่อชาวนาเวียงใหญ่หันมาปลูกข้าวสายพันธุ์ใหม่ที่ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐเพื่อให้เป็นสายพันธุ์ทางเลือก มุ่งหวังให้ผลผลิตสูง มีรสชาติถูกปากและเนื้อข้าวนุ่มนวลกว่าข้าวพันธุ์พื้นเมือง หากแต่ความจริงพบว่าข้าวสายพันธุ์ใหม่ไม่อาจทนต่อระบบนิเวศของหมู่บ้านได้ดีเท่าที่ควร เช่น เมื่อเกิดภัยแล้งและน้ำท่วมในปีเดียวกัน ข้าวสายพันธุ์ใหม่ไม่อาจทนต่อสภาพดังกล่าว นอกเหนือจากนาดำแล้วในปัจจุบันชาวบ้านบางครั้งเรือนยังทำนาหยอด เริ่มจากไถดะที่นาทิ้งไว้ให้หญ้าตาย จากนั้นก็ให้รถไถตีดินให้ละเอียดแล้วใช้เครื่องหยอดประเภทเดินตาม เมื่อข้าวงอกราว 10 เซนติเมตร ก็ทำการฆ่าหญ้า เมื่อหญ้าตายก็จะปล่อยน้ำเข้านา เพราะหากคอยฟ้าฝนอาจจะไม่ทันการ เพราะฝนมักไม่ตกต้องตามฤดูกาล รวมถึงค่าแรงในการปักดำก็สูง จึงทำให้บางครั้งเรือนหันไปทำนาหยอด

จึงเห็นได้ว่าการปรับตัวของคนไทดำอย่างบ้านนาเวียงใหญ่ในวัฒนธรรมบ้านนา ด้วยการหันมาปลูกข้าวด้วยการทำ “นาหยอด” เพื่อลดความเสี่ยงจากสภาวะอากาศที่ไม่แน่นอน หากทว่า

ผลกระทบที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ก็คือ การใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างยาฆ่าหญ้า ซึ่งไม่เพียงแต่จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของเกษตรกร ผู้บริโภค หากยังรวมถึงห่วงโซ่อาหารในระบบนิเวศเกษตร เช่น ปุ๋ยนา เจียด อี้ง ใบบัวบก ผักบุ้ง และผักฮาด เป็นต้น อย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ผลผลิตข้าวที่ได้จึงไม่เต็มเม็ดเต็มหน่วย

ส่วนบ้านห้วยตาด ชาวบ้านสามารถแยกประเภทพื้นที่ของหมู่บ้านออกเป็นส่วนๆ เพื่อให้เหมาะสมกับการเพาะปลูก และคำนึงความสำคัญในการบริโภคและเศรษฐกิจเป็นหลัก เช่น การแบ่งที่ดินสำหรับปลูกข้าวโพดและข้าว พื้นที่ตามขอบไร่จะปลูกกล้วยและพืชผักสวนครัว เป็นต้น แต่สิ่งที่น่าสนใจก็คือ เมื่อหมู่บ้านหันมาปลูกพืชเศรษฐกิจอย่างข้าวโพดมากขึ้น การหักล้างทางพงจึงถูกลามสู่พื้นที่ป่าภูอ่างตั้ง ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศของป่าและสร้างความเสี่ยงต่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชนอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ เพราะนั้นไม่ได้ทำลายแต่เพียงแหล่งอาหารทางธรรมชาติของชุมชน หากยังทำลายแหล่งต้นน้ำซึ่งเป็นต้นทุนทางธรรมชาติที่สำคัญในการผลิตทางการเกษตรแบบพึ่งพาธรรมชาติ

นอกจากนี้องค์ความรู้เรื่องการจัดการดินยังรวมถึงการอนุรักษ์ดิน ผลการศึกษาเผยให้เห็นว่า ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีวิธีในการอนุรักษ์ดินหลายวิธี ในวัฒนธรรมบ้านนา ชาวนาเวียงใหญ่มีการทำนาล้อระบบการทำนาขั้นบันไดในพื้นที่ดอนหรือโคกของหมู่บ้าน เพื่อลดการกัดเซาะของดินและควบคุมปริมาณน้ำระหว่างฤดูกาลเพาะปลูก นอกจากนี้ยังปลูกพืชหมุนเวียน เช่น ข้าว ผัก และถั่วดำ สลับในพื้นที่เดียวกัน โดยเฉพาะพืชตระกูลถั่วถือเป็นการเพิ่มคุณภาพดิน ทำให้เกิดความร้อนชื้นและเพิ่มปริมาณธาตุไนโตรเจนที่จำเป็นต่อพืชในการเพาะปลูก รวมถึงหลักการไม่เผาตอซังข้าวหลังเก็บเกี่ยวแล้วเสร็จ ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยไม่ให้ทำลายหน้าดิน หากแต่ซังข้าวยังใช้เป็นอาหารให้กับวัวมกีน การปฏิบัติดังกล่าวทำให้ดินมีคุณภาพ เพราะระหว่างที่วัวกินซังข้าว วัวจะขับถ่ายมูลตามท้องนา เมื่อถึงเวลาไถนาเพื่อเตรียมปลูกข้าวในฤดูกาลใหม่ มูลวัวก็จะเป็นการเพิ่มปุ๋ยอินทรีย์ให้กับผืนนาไปในตัว

ในวัฒนธรรมบ้านไร่ ชาวห้วยตาดมีหลักการอนุรักษ์ดินดังพบเห็นจากวิธีการปลูกพืชหมุนเวียน เกษตรกรของบางครัวเรือนที่สามารถผันน้ำจากสระได้ตลอดทั้งปี โดยจะปลูกข้าวโพด ข้าว ถั่ว และผัก เป็นหลัก ในการทำเกษตรอินทรีย์พบชาวบ้านน้อยรายที่ใช้วิธีการผสมผสานระหว่างปุ๋ยเคมีกับอินทรีย์ มีเพียงครัวเรือนเดียวเท่านั้นที่ใช้หลักเกษตรอินทรีย์ในการรักษาดิน

อย่างไรก็ตามในสถานการณ์ปัจจุบันพบว่า พื้นที่นาของหลายครัวเรือนใช้วิธีเผาตอซังข้าวก่อนลงมือทำนาในฤดูกาลต่อไป ซึ่งส่งผลกระทบทั้งต่อระบบนิเวศชุมชนเป็นอย่างมาก และรวมถึงปัญหาด้านมลพิษจากหมอกควัน เช่นเดียวกับบ้านห้วยตาดที่ประสบปัญหาเรื่องเผาไร่จนเกิดปัญหาไฟลามป่าหลายพื้นที่

องค์ความรู้ว่าลมฟ้าอากาศและกิจกรรมทางการเกษตร

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับสภาวะอากาศและกิจกรรมทางการเกษตรจะสัมพันธ์โดยตรงกับมรสุมที่พัดผ่านเข้ามาหมู่บ้าน ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดรู้ช่วงเวลาของลมมรสุม อย่างไรก็ตามในรอบทศวรรษที่ผ่านมาสภาวะอากาศมีความผันแปรอย่างมาก ชาวบ้านจึงเรียนรู้ด้วยการปรับกิจกรรมทางการเกษตรให้เหมาะสมกับสภาพอากาศที่เปลี่ยนไป โดยเลื่อนเวลาให้สัมพันธ์กับสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงดังกล่าว ในบริบทดังกล่าวองค์ความรู้ว่าด้วยลมฟ้าอากาศตามแบบฉบับชาวบ้านจึงมีคุณค่าช่วยส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารในมิติเชิงคุณภาพ ที่มีส่วนเสริมสร้างระบบการผลิตอาหารของชุมชนให้เกิดความยั่งยืน และรู้เท่าทันสภาวะอากาศของชุมชน อย่างไรก็ตามในสภาวะอากาศที่ผันแปรมากในปัจจุบัน องค์ความรู้ท้องถิ่นที่มีอยู่ทุนเดิมก็ไม่อาจรับมือต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจึงจำเป็นต้องแสวงหาความรู้ใหม่หรือเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น ระบบการพยากรณ์อากาศที่แม่นยำมาเป็นตัวช่วยวางแผนในกิจกรรมทางการเกษตร

13.3.2 องค์ความรู้ในการจัดการน้ำ

การจัดการน้ำเป็นภูมิปัญญาที่พบในหมู่บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด กรณีบ้านนาเวียงใหญ่เห็นจาก “พืด” ที่สร้างจากไม้ไผ่สามารถส่งน้ำจากลำน้ำหม่นส่งสู่ไร่นา และการขุดสระเพื่อกักเก็บน้ำในเกษตรกรรมบางรายในพื้นที่โคก กรณีบ้านห้วยตาดเห็นได้จากการขุดสระเล็กๆ ในที่ดินของชาวบ้านบางรายที่มีลักษณะเหมาะสม และขุดสระขนาดใหญ่เพื่อใช้สระน้ำสาธารณะของหมู่บ้านเพื่อเก็บน้ำไว้ในการทำการเกษตรและยามแล้ง ดังนั้น “พืด” และ “สระ” จึงเป็นองค์ความรู้ในการจัดการน้ำที่มีประสิทธิภาพระดับหนึ่งเพื่อสำรองน้ำใช้ในยามแล้งและช่วยผันน้ำเพื่อใช้ในการทำการเกษตร อีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนในการผลิต ในแง่ดังกล่าวองค์ความรู้ในการจัดการน้ำจึงมีส่วนช่วยเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติเชิงปริมาณคือ ส่งเสริมให้ระบบผลิตอาหารของชุมชนมีความยั่งยืน ขณะเดียวกันในมิติเชิงปริมาณการจัดการน้ำดังกล่าวก็มีส่วนทำให้เกิดอาหารประเภทสัตว์น้ำ ทั้งในทางธรรมชาติที่ใกล้กับพืดมักเป็นที่อยู่อาศัยของปลาหรือที่คนท้องถิ่นเรียกว่า “วังปลา” ขณะที่สระที่ขุดขึ้นชาวบ้านก็สามารถเลี้ยงสัตว์น้ำไว้กินในครัวเรือน หากมีปริมาณมากก็ขายให้เพื่อนบ้านและตลาดได้ด้วยเช่นกัน อย่างไรก็ตามภูมิปัญญาดังกล่าวก็มีข้อจำกัดสำคัญประการหนึ่งคือ เงื่อนไขเชิงกายภาพของพื้นที่ที่ไม่เหมาะสมในการสร้าง “พืด” และขุด “สระ” ที่ทำให้ครัวเรือนต่างๆ มีศักยภาพเข้าถึงแหล่งน้ำและอาหารไม่เท่าเทียมกัน

13.3.3 องค์ความรู้ในการหาของป่า จับปลา และล่าสัตว์

การเก็บหาอาหารจากป่า ปลาจากแหล่งน้ำ และการล่าสัตว์เพื่อนำมาบริโภคในครัวเรือนของคนบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดไม่ได้เป็นหน้าที่ของคนใดคนหนึ่ง หากแต่เป็นการทำหน้าที่ร่วมกันของสมาชิกทุกคนที่สามารถทำได้เมื่อมีเวลาว่างงานในนาและไร่ ดังนั้นครัวเรือนที่มีจำนวนสมาชิกหลายคนยิ่งทำให้ได้อาหารหลากหลายประเภทมากยิ่งขึ้น สิ่งที่น่าสนใจคือหากทั้งผู้ชายและผู้หญิงจะเข้าไปเก็บหาอาหารจากป่าได้หมด แต่ผู้หญิงจะเก็บหาได้มากกว่าเพราะจะรู้แหล่งอาหารว่าเกิดอยู่ส่วนไหนของผืนป่ามากกว่าผู้ชาย ซึ่งเกิดจากการสังเกตและการเก็บหาอยู่เป็นประจำ

การเก็บหาอาหารจากป่าพบว่า ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านจะใช้มือเด็ดจากลำต้นเสียเป็นส่วนใหญ่ เช่น ผักที่เป็นต้นก็จะใช้มือเด็ดยอดอ่อน ผลหรือเด็ดทีละใบ เช่น ผักหวาน สะเดา เป็นต้น ส่วนการเก็บเห็ด ชาวบ้านจะมีทักษะในการจำแนกว่า เห็ดชนิดใดที่นำมากินได้ และเห็ดชนิดใดที่เป็นพิษ โดยเห็ดเกือบทุกชนิดมีปริมาณมากในช่วงฤดูฝน หลังจากทีฝนตกติดต่อกันได้ 10 วัน ชาวบ้านจะเริ่มเข้าป่าเพื่อไปหาเห็ดชนิดต่างๆ การเก็บเห็ดต้องใช้ความระมัดระวังพอสมควร เนื่องจากเห็ดขี้งายหากซ้าจะทำให้เสียชีวิตและไม่น่ากิน

การเก็บหน่อไม้ของชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดส่วนใหญ่จะใช้ประสบการณ์ที่เกิดจากการจดจำและการบอกเล่าของผู้อาวุโสเป็นหลัก เพื่อให้รู้ว่าป่าไหนมีหน่อไม้พันธุ์ใด และช่วงเวลาใดที่ไผ่จะออกหน่อโตเต็มที่ ถ้าเป็นกอไผ่ขนาดใหญ่จะมีหน่อไม้หลายหน่อ บางครั้งเก็บจากกอไผ่ใหญ่เพียงกอเดียวก็ได้หน่อไม้เพียงพอกับการนำไปเป็นอาหารแล้ว

ส่วนเครื่องมือที่ใช้เพื่อการเก็บหาอาหารในป่า ชาวบ้านจะใช้วิธีการง่ายๆ ไม่สลับซับซ้อน โดยใช้มีดเป็นอุปกรณ์สำคัญในการเก็บ เช่น ใช้เก็บผักและผลไม้ ตัดหน่อไม้ ใช้ถางป่าที่รกทึบ ใช้ตัดฟันมาทำเชื้อเพลิง รวมถึงยังเป็นอาวุธป้องกันตัวจากสัตว์ร้าย เป็นต้น ซึ่งมีดที่คนในชุมชนใช้นั้นมีหลายประเภท เช่น มีดพก มีดสั้น มีดยาว คนในชุมชนนิยมใช้มีดพก ผู้ชายนิยมเหน็บมีดพกไว้ที่เอวทุกครั้งทีเข้าป่าหาอาหาร ส่วนผู้หญิงจะเก็บมีดพกไว้ในย่ามเมื่อต้องการใช้ก็นำออกมาจากย่าม

ขณะที่การล่าสัตว์ในปัจจุบันพบว่า ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดเข้าป่าไปล่าสัตว์ไม่มากนักเพราะสัตว์ป่าลดลง เมื่อเข้าป่าไปล่าสัตว์มักไม่ค่อยได้สัตว์กลับมา การหาอาหารประเภทเนื้อสัตว์จากป่าของชาวบ้านจึงได้ค่อนข้างจำกัด ส่วนใหญ่จะเป็นพวกกระต่ายป่า

ส่วนการจับปลานั้น เครื่องมือที่ชาวบ้านใช้เพื่อหาอาหารจากแม่น้ำ ลำห้วย สระ ส่วนใหญ่จะเป็นเครื่องมือที่ชาวบ้านทำขึ้นเอง โดยใช้เวลาที่ว่างจากการทำงานในไร่เพื่อจักสานตามฤดูกาลเพื่อให้มีอุปกรณ์การหาปลาที่เพียงพอ เกือบทุกหลังคาเรือนจะมีอุปกรณ์เหล่านี้เก็บไว้ทุกบ้าน เช่น สวิง แห เบ็ด ข้อง เป็นต้น ชาวบ้านโดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุจะมีความสามารถในการผลิตเครื่องมือจับ

สัตว์น้ำ นอกจากนี้ชาวบ้านยังสร้างเครื่องมือให้เหมาะกับการหาอาหารประเภทอาหารต่างๆ คือ ถ้าเป็นปลาที่มีขนาดเล็กคนในชุมชนจะใช้สวิงที่มีตาถี่เพื่อช้อนปลา แต่ถ้าเป็นปลานขนาดใหญ่จะใช้เบ็ดตกปลา ส่วนฤดูกาลที่มีน้ำหลาก บางครัวเรือนจะใช้วิธีการจับปลาด้วยการสร้างคันขึ้นมา โดยใช้หินช้อนสลับกับดินเป็นแนวยาว ตรงกลางคันน้ำนี้จะให้ตาข่ายหรือแหสำหรับดักปลา หรือการใช้ไชดักปลาบริเวณคันน้ำ เป็นต้น

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าองค์ความรู้ในการหาของป่า จับปลา และล่าสัตว์ที่ดูเรียบง่าย หากทว่ากับแฝงไว้ซึ่งคุณค่าในการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชน ทั้งในมิติเชิงปริมาณ และคุณภาพ ในแง่ปริมาณเครื่องมือในการจับปลาและล่าสัตว์ต่างๆ ล้วนมีส่วนสำคัญทำให้ชาวบ้านหาของป่าและล่าสัตว์ในปริมาณน้อยแต่พอเหมาะกับการบริโภคในครัวเรือน ทำให้แหล่งอาหารจากธรรมชาติมีเหลือพอให้ครัวเรือนเพื่อนบ้าน รวมถึงเพื่อนในชุมชนหรือหมู่บ้านอื่นๆ เข้ามาใช้ทรัพยากรร่วมกัน ขณะเดียวกันกิจกรรมบางอย่าง เช่น การเว้นเก็บหน่อไม้อ่อนช่วงปลายฤดูก็เป็นกิจกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสร้างความยั่งยืนในระบบการผลิตอาหารของชุมชน เพราะปล่อยให้หน่อไม้อ่อนได้เติบโตและสามารถเก็บได้ต่อไปในฤดูกาลต่อไป เป็นต้น

13.3.4 ประเพณีและพิธีกรรมในมิติความมั่นคงทางอาหารชุมชน

ประเพณีและพิธีกรรมที่เด่นชัดในการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชนก็คือ งานไหว้ภู่อังลั้งและบุญข้าวเปลือกข้าวสาร กล่าวคืองานไหว้ภู่อังลั้งบ้านนาเวียงใหญ่มีบทบาทในการสื่อถึงดวงวิญญาณที่สิงสถิตบนภู่อังลั้ง และคอยปกป้องรักษาชาวบ้านและหมู่บ้าน ทำให้เกิดข้อห้ามและธรรมเนียมปฏิบัติให้ชาวบ้านช่วยกันดูแลภู่อังลั้ง ในแง่ดังกล่าวพิธีกรรมจึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการช่วยรักษาป่า พันธุ์ไม้ และแหล่งน้ำทางธรรมชาติให้กับภู่อังลั้ง โดยเฉพาะบริเวณลานประกอบพิธีที่ถือว่าเป็น “พื้นที่ศักดิ์สิทธิ์” ห้ามไม่ให้ผู้ใดละเมิดในการใช้พื้นที่และ/หรือตัดไม้ทำลายป่า ซึ่งเท่ากับว่าช่วยรักษาป่าเอาไว้นั่นเอง

ขณะที่งานบุญข้าวเปลือกข้าวสารของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดก็ถืองานบุญที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากการผสมผสานความเชื่อท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับวิถีการดำเนินชีวิตทางการเกษตร ไม่ว่าจะเป็นความเชื่อเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของข้าว การบูชาข้าว และความเชื่อเหนือสิ่งธรรมดาให้เข้ากับบริบททางพุทธศาสนาที่เป็นจารีตหลักของชุมชน โดยมีนัยสำคัญต่อการสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน จากการนำข้าวมาทำบุญและขายให้ชาวบ้านในชุมชนที่ประสบปัญหาทางเศรษฐกิจหรือทำนาไม่ได้ผล ซึ่งไม่เพียงแต่สอดรับต่อหลักการ “การเข้าถึง” และ “เสถียรภาพ” ทางอาหาร หากแต่ยังให้คุณค่ากับ “ศักดิ์ศรี” ความเป็นมนุษย์ให้กับกลุ่มคนที่ประสบปัญหาทางเศรษฐกิจและการทำการเกษตร ไม่ให้ถูกตราหน้าจากสังคมว่าเป็น “ผู้ด้อยโอกาส” หรือ “ผู้รับบริจาค” ด้วยเหตุนี้งานบุญข้าวเปลือกข้าวสารก็คือรูปแบบของการ “ให้” และ “รับ” ซึ่งทำให้ทั้ง

“ผู้ให้” และ “ผู้รับ” ไม่เกิดความรู้สึกที่เหลื่อมล้ำทางสังคมต่อกัน โดยใช้พุทธศาสนาเป็นเครื่องมือสำคัญในการเชื่อมโยงความรู้สึกดังกล่าวได้อย่างแนบชิด

ทั้งหลายทั้งปวงจึงเห็นได้ว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการฐานทรัพยากรอาหารชุมชน เป็นสิ่งที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดพัฒนาขึ้นที่เป็นแนวทางเดียวกับ Berkes (2008) กล่าวคือ เกิดจากความรู้ ความสามารถในการเชิงแก้ปัญหา การปรับตัว ตลอดจนการสั่งสมประสบการณ์และสืบทอดอันยาวนานของชาวบ้าน เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่คนและชุมชนปรับตัวเข้าหาระบบนิเวศ ที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต ซึ่งประกอบด้วยระดับองค์ความรู้ 4 ระดับที่สัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกันจะพบว่า

ระดับแรกคือ องค์ความรู้เกี่ยวกับสัตว์ ปลา พืช ดิน เห็ด ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ทางการเกษตร และสภาพภูมิอากาศ เป็นต้น และรวมถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับการระบุชื่อและการแยกประเภทสายพันธุ์ต่างๆ

ระดับที่สองคือ การจัดการระบบอาหารของชุมชนซึ่งรวมถึงการปฏิบัติ เช่น การจัดการที่ดินทางการเกษตร การอนุรักษ์ดิน การจัดการน้ำ และการล่าสัตว์และหาของป่า เป็นต้น

ระดับที่สามคือ การสร้างกฎเกณฑ์และระเบียบเพื่อใช้ในการจัดการองค์ความรู้ผ่านสถาบันต่างๆ เช่น ข้อห้ามในการใช้พื้นที่ป่าชุมชนทำกิจกรรมต่างๆ ทางทางการเกษตรเพื่อให้พื้นดังกล่าวเป็นแหล่งอาหารของชุมชน

องค์ความรู้ระดับที่สี่คือ โลกทัศน์ของคนในชุมชนที่สะท้อนให้เห็นการดำรงชีวิตที่สัมพันธ์กับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม วิธีคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารของชุมชนที่สัมพันธ์กัน ทั้งในมิติเชิงปริมาณและคุณภาพโดยร้อยรัดด้วยหลักการแบ่งปัน การใช้และผลิตอาหารอย่างยั่งยืน และการมีชีวิตอยู่อย่างมีศักดิ์ศรี

อย่างไรก็ตามสาระสำคัญที่สุดน่าจะอยู่ที่วิธีการจัดการทรัพยากร หรือการสร้างองค์ความรู้โดยชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ ที่เกิดจากการระดมความเห็นจากภาคส่วนต่างๆ ในชุมชนก็เป็นเครื่องยืนยัน และวิธีการที่สอดคล้องกับงานวิจัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน กรณีศึกษาอำเภอด่านซ้ายโครงการนี้ เช่น ชาวนาเวียงใหญ่ใช้ระบบความเชื่ออย่างประเพณีไหว้ภู่อังล้งมาเป็นเครื่องมือในการรักษาป่าบนภูอังล้ง ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการรักษาพื้นที่ป่าที่เป็นแหล่งอาหารสำคัญของชุมชน หากยังเป็นการรักษาพื้นที่แหล่งต้นน้ำที่ทำให้เกิดความชุ่มชื้น ตรงข้ามกับหมู่บ้านห้วยตาดที่ค่อนข้างแห้งแล้งและมีเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการจัดการป่าภูอังล้ง คนห้วยตาดจึงรักษาป่าได้เพียงแค่ป่าชุมชนเพียงบางส่วน ในขณะที่พื้นที่ส่วนใหญ่บนภูอังล้งกลับถูกบุกรุก เพื่อใช้ในกิจกรรมทางการเกษตรจนกลายเป็นเขาหัวโล้น ดินเสื่อมสภาพ ความหลากหลายทางชีวภาพลดลง และแหล่งต้นน้ำสำคัญถูกทำลาย เป็นต้น

กล่าวโดยสรุปจากแผนที่ความคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดก็คือ องค์ความรู้ในการจัดการที่ดินและกิจกรรมทางการเกษตร องค์ความรู้ว่าด้วยลมฟ้าอากาศและกิจกรรมทางการเกษตร องค์ความรู้ในการจัดการน้ำ องค์ความรู้ในการหาของป่า จับปลา และล่าสัตว์ และประเพณีและพิธีกรรมในมิติความมั่นคงทางอาหาร ภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นสิ่งที่ชุมชนมีอยู่เป็นทุนทางสังคมและเกิดการปรับตัวองค์ความรู้ดังกล่าวให้เข้ากับความรู้ใหม่ๆ จากนอกชุมชน เช่น ความรู้จากสื่อสารมวลชนและองค์กรทั้งของภาครัฐและเอกชน เพื่อใช้ในการจัดการกับภาวะผันแปรทางสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคม ที่สัมพันธ์กับระบบการผลิตอาหารของชุมชน ด้วยเหตุนี้ภูมิปัญญาจึงมีบทบาทสำคัญต่อชุมชน ในแง่ของการตรวจสอบปัญหาต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อระบบอาหารทั้งในแง่แรงกดดันจากสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคม เพื่อทำให้เกิดชุมชนเกิดการเรียนรู้และปรับตัวองค์ความรู้ให้เท่าทันต่อสถานการณ์ จนนำครัวเรือนชุมชน และท้องถิ่นไปสู่ความมั่นคงของระบบอาหารและความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน เท่าเทียม และดำรงชีวิตอยู่อย่างมีศักดิ์ศรี

ด้วยเหตุนี้จึงอาจสามารถตอบคำถามหลักของงานวิจัยชิ้นนี้เกี่ยวกับเรื่องการจัดการฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางต่อเรื่องการใช้ที่ดิน การจัดการต่อกิจกรรม และการเปลี่ยนแปลงของสภาวะอากาศ กล่าวโดยสรุปคือ

การใช้ที่ดิน: ชาวบ้านมีภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการพื้นที่ป่าต้นน้ำและที่ดินทางการเกษตรเพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารในฐานทรัพยากรทางอาหารของชุมชนเห็นภาพชัดจากทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดจากการจัดการจัดกิจกรรมทางการเกษตรให้เหมาะสมกับพื้นที่ของชุมชนก่อน แต่ขณะเดียวกัน การจัดการกิจกรรมทางการเกษตรเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงเมื่อพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวเริ่มเข้ามามีบทบาทสำคัญในชุมชนอย่างข้าวโพด ทำให้ชาวบ้านต้องใช้พื้นที่จำนวนมากปลูกดังกล่าวมากขึ้นเห็นได้ชัดกรณีบ้านห้วยตาด กอปรกับเหตุผลทางเศรษฐกิจและสังคมที่ชาวบ้านนิยมขายที่ให้นายทุน ที่ดินจึงเปลี่ยนผู้ครอบครองมาเป็นนอกชุมชน ครั้งเมื่อชาวบ้านห้วยตาดเหล่านี้จะกลับมาทำงานภาคเกษตรที่ดินก็จำกัด ส่วนหนึ่งจึงใช้การเช่ากลายเป็น “เกษตรกรเช่าที่ดิน” ขณะที่ส่วนมากจะใช้วิธีขยายพื้นที่ทำกินข้าวไปยังผืนป่าภู่อังล้ง และรวมถึงหลายครัวเรือนได้ใช้วิธีทั้งเช่าและขยายพื้นที่ทำการเกษตรใหม่เข้ายังผืนป่า ดังปรากฏเป็นปัญหามาจนกระทั่งปัจจุบันในความขัดแย้งระหว่างชาวบ้านในหมู่บ้านเดียวกันเอง ชาวห้วยตาดกับต่างหมู่บ้าน รวมถึงชานาเวียงใหญ่ และชาวห้วยตาดกับภาครัฐ ทั้งนี้เนื่องจากผืนป่าภู่อังล้งอยู่ในการดูแลของกรมป่าไม้ในฐานะป่าสงวนแห่งชาติเมื่อปลายทศวรรษที่ 2520 เป็นต้นมา

จึงเห็นได้ การจัดการที่ดินและผืนป่าแม้จะมีกฎเกณฑ์ของหมู่บ้านในการใช้พื้นที่ และกฎระเบียบอย่างเป็นทางการก็ไม่อาจหลีกเลี่ยงการลักลอบการทำลายผืนป่าได้ นั่นแสดงให้เห็นถึงความอ่อนล้าของพลังชุมชนและการไม่เคารพกฎหมายอย่างเป็นทางการซึ่งเห็นได้ชัดจากกรณีบ้าน

ห้วยตาดตามทีกล่าวนมา ดังนั้น สิ่งที่น่าอุกคึกคักก็คือ ทำไมกรณีบ้านนาเวียงใหญ่ คนในชุมชนถึงไม่ละเมิดการใช้พื้นที่ป่า นั่นอาจเป็นเพราะกลไกกลทางจารีตและธรรมเนียมปฏิบัติผ่านงานไหว้ภู่อั้งลั้ง ที่เป็นจารีตแบบชาวบ้านที่ทรงพลังทำให้คนในชุมชนเคารพจิตวิญญาณเหนือธรรมชาติจนไม่กล้าล่วงละเมิดผืนป่า ด้วยเหตุนี้จึงอาจสรุปได้ว่า งานไหว้ภู่อั้งลั้งก็คือภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่ใช้เป็นกุศโลบายในการจัดการใช้ที่ดินและผืนป่าให้เป็นฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งเท่ากับลดทอนภาวะเปราะบางด้านความมั่นคงทางอาหารนั่นเอง

กิจกรรมทางการเกษตร: ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีองค์ความรู้หลากหลายในการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร ดังเห็นได้จากองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการกิจกรรมทางการเกษตรที่สัมพันธ์กับสถานะอากาศ รู้ว่าช่วงใดเหมาะสมกับการปลูกพืชพันธุ์ใด ขณะเดียวกันก็รู้จักการขยายช่วงเวลาเพาะปลูกให้ล่าออกไปเมื่อเกิดกรณีฝนทิ้งช่วง หรือหากฝนตกหนักไม่มีเวลาในการเพาะปลูกมากนักก็อาจใช้สายพันธุ์ “ข้าวคอ” ที่มีระยะเวลาให้ผลผลิตที่สั้น อย่างไรก็ตาม เมื่อหมู่บ้านก้าวสู่ยุคเปลี่ยนผ่านทางเศรษฐกิจสังคม โดยเฉพาะการเข้ามามีบทบาทของพืชเชิงเดี่ยว พร้อมกับรับเทคโนโลยีทางการเกษตรสมัยใหม่เข้ามา อย่างสารเคมีทางการเกษตรในรูปแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยและสารกำจัดวัชพืชซึ่งนับวันจะใช้เข้มข้นทุกขณะ ภาวะดังกล่าว เกิดขึ้นทั้งสองหมู่บ้าน ไม่ว่าจะเป็นบ้านนาเวียงใหญ่ที่นิยมใช้ในครัวเรือนที่ปลูกข้าวโพด และบ้านห้วยตาดมีอัตราการใช้สารเคมีทางการเกษตรดังกล่าวเกือบร้อยเปอร์เซ็นต์

การใช้สารเคมีทางการเกษตรดังกล่าวสอดคล้องอย่างเห็นได้ชัดจากข้อมูลการเข้ารับรักษาในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้ายของชาวบ้านในอำเภอด่านซ้ายเนื่องจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรประจำปี พ.ศ. 2556 แสดงให้เห็นว่า หมู่บ้านในวัฒนธรรมบ้านไร่ เช่น บ้านกกสะทอน โกงาม และรวมทั้งห้วยตาด ที่ปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวอย่างข้าวโพดมีอัตราการเข้ารับรักษาที่โรงพยาบาลค่อนข้างสูงในช่วงฤดูการทำเกษตร ขณะที่บ้านนาเวียงใหญ่ยังไม่ได้รับรายงานว่าผู้เจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการใช้สารเคมีทางการเกษตร ทั้งนี้เนื่องจากมีจำนวนครัวเรือนน้อยรายที่ปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยว รวมถึง ชาวนาเวียงนิยมใหญ่จ้างแรงงานมาฉีดพ่นสารเคมีทางการเกษตรมากกว่าที่ตนเองจะใช้หรือสัมผัสโดยตรง

ปรากฏการณ์ดังกล่าวจึงสะท้อนให้เห็นว่า ชาวบ้านยังขาดองค์ความรู้ในการจัดการกับสารเคมีทางการเกษตรเท่าที่ควร ยิ่งกว่านั้น ผลกระทบที่ตามมานอกเหนือจากผู้ใช้สารเคมีทางการเกษตรโดยตรงต่อร่างกายของผู้ใช้ หากแต่ยังส่งผลทางอ้อมเป็นสารตกค้าง ดังเห็นจากกรณีบ้านห้วยตาดที่เกิดเห็ดที่เคยกินได้กลายสภาพเป็นเห็ดเห็บ เนื่องจากพื้นที่ป่าที่เห็ดเกิดอยู่ในพื้นที่ต่ำกว่าพื้นที่ทำทางการเกษตร ดังนั้นเมื่อเกิดฝนตก น้ำฝนจึงชะล้างสารเคมีทางการเกษตรที่ตกค้างอยู่ในดินไหลลงมายังผืนป่าที่เห็ดเจริญเติบโต ดังนั้น เมื่อชาวบ้านเก็บเห็ดมากินหรือขาย ผู้บริโภคจึงได้รับพิษ

จากสารตกค้างที่มีอยู่ในเห็ดโดยปริยาย ซึ่งเท่ากับเป็นการเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารดังปรากฏชัดในหมู่บ้านห้วยตาด

ความผันแปรของสภาวะอากาศ: คงปฏิเสธไม่ได้ว่าความผันแปรของสภาวะอากาศของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดส่งผลต่อวิถีการดำเนินชีวิตของคนทั้งสองหมู่บ้านและคนไทดำในอำเภอเด่นชัยทั้งในแง่กิจกรรมทางการเกษตร ผลผลิตทางการเกษตรที่จะได้รับ ตลอดจนฐานอาหารจากธรรมชาติบางประเภทอย่างเห็ดป่า หน่อไม้ ผักหวานป่า และสัตว์น้ำต่างๆ ที่มีแนวโน้มจะลดลงและหาได้ยากมากขึ้น อย่างไรก็ตาม หากพิจารณาในแง่การจัดการพบว่า ชาวนาเวียงใหญ่และห้วยตาดค่อนข้างมีองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการสภาวะอากาศที่หลากหลาย ดังเห็นได้จากการจัดการกิจกรรมทางการเกษตรที่สัมพันธ์กับสภาวะอากาศที่เป็นอยู่ และการใช้พันธุ์พืชให้เหมาะสมกับพื้นที่และสภาพอากาศ หากแต่ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านเริ่มละเลยองค์ความรู้ดังกล่าวหลังจากการเปลี่ยนโฉมหน้าการผลิตทางการเกษตรมาเน้นเพื่อขาย ด้วยการปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยว ดังที่อธิบายไปแล้วเบื้องต้น

หากพิจารณาในแง่องค์ความรู้ในแง่การพยากรณ์อากาศตามแบบฉบับชาวบ้านด้วยการสังเกตจากสิ่งแวดล้อมรอบตัว เช่น พืช สัตว์ และสภาพอากาศต่างๆ ไป พบว่า เป็นการพยากรณ์ได้ทั้งระดับระยะสั้น แบบรายวัน เช่น การสังเกตมด มวลเมฆ และสภาพอากาศ เป็นต้น ขณะที่การพยากรณ์แบบคาดการณ์ล่วงหน้าระยะยาวก็พบเห็นจากการทำรังไข่มดแดง ฝั่ออกออก หรือมะม่วงป่าออกดอก ซึ่งหลักการพยากรณ์เบื้องต้นก็ค่อนข้างแม่นยำ ซึ่งพบเห็นในชุมชนและพื้นที่อื่นๆ เช่น การจัดการพยากรณ์อากาศโดยภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาว Junagadh ประเทศอินเดีย (Anonymous, 2001) วิถีคิดของชนพื้นเมืองในประเทศไนจีเรีย ทวีปแอฟริกา เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสภาวะอากาศพร้อมถ่ายทอดแนวคิดเรื่องการจัดการภาวะผันแปรของอากาศอย่างเป็นระบบและสร้างเป็นระเบียบวิธีวิจัยที่ตรวจสอบได้ด้วยหลักการวิทยาศาสตร์ (Stinger et al., 2005) เพียงแต่กรณีบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ชาวบ้าน ชุมชน และท้องถิ่นไม่ได้หยิบยกร่องค์ความรู้ดังกล่าวมาใช้อย่างเป็นทางการหรือวางแผนอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในระดับครัวเรือน ชุมชน และท้องถิ่น

ในบริบทดังกล่าว หากพิจารณาในกรอบ UNDP (2004) จะพบว่า

ประการแรก ชุมชนทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยมีแนวโน้มที่จะเปิดรับต่อผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงหรือผลกระทบ/ความเสี่ยง (Exposure) ค่อนข้างสูง เช่น รับ “สิ่ง” ใหม่ๆ โดยขาดการทำความเข้าใจ เช่น พืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวและข้าวสายพันธุ์ใหม่ที่ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ที่รับรู้เพียงแต่ขายได้ราคาในกรณีของมะขาม ข้าวโพด ยางพารา แต่เมื่อนำมาปลูกกับประสบปัญหาโรคผลผลิตตกต่ำในบางปี หรือ เมื่อปลูกแล้วต้องใช้ต้นทุนค่าใช้จ่ายที่สูงขึ้น รวมถึงสุขภาพและอนามัยที่เป็นผลกระทบจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรก็ไม่มีวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพทั้งต่อระบบนิเวศและตัวเกษตรกรผู้ใช้ ขณะที่พันธุ์พืชใหม่อย่างพันธุ์ข้าว ชาวบ้านจะ

คำนึงถึงการให้ผลผลิตที่สูงและมีเนื้อนุ่มกินอร่อย แต่ปรากฏว่าต้องประสบปัญหาเมื่อนำมาปลูกในพื้นที่ที่ประสบปัญหาเรื่องน้ำท่วมและภัยแล้งซ้ำในปีเดียวกัน

ประการที่สอง ทั้งสองหมู่บ้านยังมีความอ่อนไหวและเสี่ยงต่อผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลง (Sensitivity) อย่างมาก ดังเห็นได้จากกรณีฝนแล้งและน้ำท่วมในบ้านนาเวียงใหญ่ที่เกิดขึ้นเกือบทุกปี หรือบ้านห้วยตาดที่ประสบปัญหาเรื่องภัยแล้งซึ่งแต่ละครัวเรือนและชุมชนยังขาดแนวทางรับมือต่อการจัดการปัญหาดังกล่าว

ประการที่ท้ายสุด ทั้งสองชุมชนยังขีดความสามารถในการปรับตัวต่อผลกระทบหรือความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลง (Adaptive capacity) ค่อนข้างต่ำ ทั้งๆ ที่มีองค์ความรู้ท้องถิ่นที่หลากหลายในการจัดการต่อปัญหาดังกล่าว หากทว่ากลับถูกละเลยที่จะปฏิบัติ เช่น องค์ความรู้ในการพยากรณ์อากาศและการใช้พันธุ์พืชปลูกให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ เป็นต้น

ปรากฏการณ์ดังกล่าวจึงสะท้อนให้เห็นว่า ชุมชนยังขาดการปรับตัวและเรียนรู้ให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของสภาวะอากาศ ที่เป็นอยู่ขณะนี้คือการรับสภาพต่อผลที่เกิดขึ้นจากสภาวะอากาศที่ผันแปร โดยขาดการป้องกันหรือเตรียมตัวให้มีประสิทธิภาพเพื่อลดความเสี่ยงดังกล่าว ซึ่งต่างจากอีกหลายๆ ชุมชนที่สามารถจัดการเรื่องดังกล่าวได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยอาศัยพลังชุมชนและการเคลื่อนไหวของผู้นำหมู่บ้าน เช่น ชุมชนชาวนาบ้านโนนยาง อำเภอกุดชุม จังหวดยโสธร ที่ใช้ภูมิปัญญาในมิติต่างๆ ที่มีอยู่ต่อสู้กับภัยแล้งปีมาหลายสิบปีจนประสบความสำเร็จ (กุลวดี, 2556) หรือกรณี การปรับตัวของชุมชนและเกษตรกรเกี่ยวกับการคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมยังเห็นจากกรณีการทำนาในลุ่มน้ำท่าเหียด จังหวัดพัทลุง ที่ประสบปัญหาน้ำท่วมซ้ำซากและมีความรุนแรงขึ้นจากอดีต โดยเฉพาะในช่วง 10 ปี ที่ผ่านมา แต่ก็ตั้งภูมิปัญญาที่ตนมี เช่น การจัดระบบชลประทาน การเลือกพืชให้เหมาะกับพื้นที่และสภาพอากาศ มาต่อสู้กับภัยคุกคามทางธรรมชาติจนประสบความสำเร็จ (วรารักษ์, 2555)

13.4 สำหรับไทดำ: บทสรุปคุณภาพความ “นัว” และ “แซบ”

และสถานภาพความมั่นคงทางอาหาร

ทั้งหลายทั้งปวงจะเห็นว่ากว่าจะเป็นสำหรับไทดำงานหนึ่งๆ ของแต่ละครัวเรือน สำหรับนั้นๆ ต้องสัมพันธ์กับเรื่องราวที่หลากหลายและซับซ้อน บ้างก็สัมพันธ์กับภูมิโนคของชุมชน บ้างสัมพันธ์เชิงประวัติศาสตร์ บ้างกับสืบเนื่องกับแหล่งที่มาของอาหารจากแหล่งต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นธรรมชาติ การเกษตร และตลาด จนกระทั่งก้าวเข้าสู่ครัวเรือนไทดำ เพื่อปรุงแต่งเป็นสำหรับต่างๆ ด้วยเหตุนี้สำหรับไทดำจึงถูกผนวกเข้ากับเรื่องราวในมิติทางสังคมและวัฒนธรรม ความเชื่อ การแพทย์พื้นบ้าน และโภชนาการ อย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

ในมิติสังคมและวัฒนธรรม สำหรับไทดำประกอบด้วยเรื่องราวที่หลากหลายมิติ ทั้งการมองผ่านกายภาพของเฮือนที่อยู่อาศัย เฮือนครัว ตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ ซึ่งทั้งหมดล้วนมีส่วนสำคัญต่อการทำความเข้าใจเรื่อง “สุขภาวะ” ผ่านการมอง “ครัว” ตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ที่จำเป็นในการปรุงแต่งสำหรับไทดำต่างๆ เพื่อให้เหมาะกับการกินต่างๆ ประการสำคัญยังทำให้เห็นว่าเรื่องอาหารได้เข้ามามีบทบาทและอิทธิพลผ่านการพูดคุยของคนรุ่นก่อน ไม่ว่าจะเป็นคำ “ผญา” การมองรสชาติอาหารผ่านคำท้องถิ่น หรือแม้กระทั่งนิทานพื้นบ้านปรัมปราอย่าง “ขันตาปลา” ทั้งหมดล้วนเป็นเครื่องมือสำคัญที่เปรียบเสมือน “สะพาน” ทำให้เกิดการถ่ายทอดและเรียนรู้สำหรับอาหารไทดำผ่านรุ่นต่อรุ่นอย่างไม่รู้จบ

กินอยู่อย่างคนไทดำจึงสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินอยู่ในรูปแบบต่างๆ นับตั้งแต่มือของอาหารของแต่ละวัน ประเภทอาหารที่มีหลากหลายกรรมวิธีในการปรุงแต่งสื่อผ่านเป็นสำหรับต่างๆ เรื่องราวของ “แจ่ว” อาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกที่มากสูตร สำหรับอาหารตามฤดูกาล อาหารถนอมวัฒนธรรมน้ำผักสะทอนและปลาร้า และสำหรับไทดำที่หายหรือไม่นิยม

วัฒนธรรมอาหารเหล่านี้จะทำให้เห็นภาพมุมกว้างว่า ในมืออาหารหนึ่งๆ การกินอยู่อย่างคนไทดำ ไม่เพียงแต่คนไทดำจะมีทางเลือกและการเข้าถึงที่หลากหลาย หากแต่สำหรับอาหารเหล่านี้ยังมีคุณค่าทั้งในแง่การแพทย์พื้นบ้านและโภชนาการ ผ่านการปรุงแต่งด้วยส่วนผสมต่างๆ ทั้งพืชผักพื้นบ้าน แมง แมลง สัตว์ป่า และสัตว์น้ำตามทางธรรมชาติซึ่งมิให้เก็บตามฤดูกาล ดังนั้น หากกินอยู่ให้เหมาะสม สำหรับไทดำมีสรรพคุณไม่ต่างจาก “ยา” ขณะเดียวกัน การกินอยู่ก็ยังเป็นภาพสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ดังเห็นได้จากการศึกษาสำหรับไทดำที่หายหรือไม่นิยม เช่น ชุปผักสร้างและแจ่วปู่

อย่างไรก็ตามสิ่งที่น่าทึ่งก็คือ วัฒนธรรมกินอยู่อย่างคนไทดำที่กล่าวมากำลังเสี่ยงต่อภาวะเปราะบางจนนำไปสู่ความไม่มั่นคงทางอาหารของชุมชน ดังเห็นจากข้อมูลพื้นฐานในบทต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และฐานทรัพยากรอาหารที่ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตในสังคมเกษตรเปลี่ยนไปจากพึ่งตนเองสู่ระบบตลาด กล่าวคือ ในวัฒนธรรมบ้านนาอย่างบ้านนาเวียงใหญ่มีการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน ชาวนาเวียงใหญ่ส่วนใหญ่มองอาหารเป็นศูนย์กลางของความหลากหลายทางวัฒนธรรมเป็นส่วนหนึ่งของเกษตรกรรม ที่เชื่อมระหว่างสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติและมนุษย์กับความหลากหลาย และความสมดุลของการผลิตใช้เองเพื่อบริโภค ที่สอดคล้องกับวัฒนธรรม ในแง่นี้กล่าว ภูมิปัญญาท้องถิ่นในเรื่องสำหรับอาหารจึงมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการลดทอนภาวะเปราะบางความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในเชิงภาวะโภชนาการที่ดีที่เน้นอาหารปลอดภัยซึ่งปรุงแต่งมาจากผักพื้นบ้านที่หาได้ตามฤดูกาล

อย่างไรก็ตาม คุณภาพชีวิตดังกล่าวได้จางหายไปกับการผลิตเพื่อจำหน่าย ซึ่งพบเห็นได้ชัดจากวัฒนธรรมบ้านไร่อย่างบ้านห้วยตาด ชาวห้วยตาดส่วนใหญ่เน้นการปลูกพืชเชิงเดี่ยวที่ใช้

สารเคมีจำนวนมาก ซึ่งการปลูกพืชเชิงพาณิชย์ที่เข้ามาแทนที่นั้นทำลายการพึ่งตนเองด้านอาหาร จำเป็นต้องพึ่งตลาด เช่น การต้องซื้อเมล็ดพันธุ์ ปุ๋ย สารกำจัดศัตรูพืช การเกษตรที่ผลิตอาหารหลากหลายและมีคุณค่าแปรเปลี่ยนเป็นการเกษตรภายใต้ตลาดเมล็ดพันธุ์จากบริษัทรายใหญ่ ตลาดของสารกำจัดวัชพืชและสารกำจัดศัตรูพืช เกษตรกรแปรจากผู้ผลิตที่เคยเป็นเจ้าของปัจจัยการผลิตกลายเป็นผู้บริโภคผลิตภัณฑ์การเกษตรของบริษัทผู้เป็นเจ้าของสิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ สูญเสียปัจจัยการผลิตและเป็นหนี้สินพอกพูน

ปรากฏการณ์ในวัฒนธรรมบ้านไร่ส่งผลทำให้ฐานทรัพยากรอาหารจากแหล่งต่างๆ เริ่มเสื่อมสภาพและลดปริมาณลง จนทำให้อาหาร “สมัยใหม่” และอาหารจากตลาดเข้ามาขับเคลื่อน “สำหรับไทดำ” หลายๆ สำหรับเป็นเพียงเรื่องเล่า หรือเป็นสิ่งที่ต้องถินโดยเฉพาะคนรุ่นใหม่หลงลืมและไม่รู้คุณค่าเชิงวัฒนธรรม การแพทย์พื้นบ้าน โภชนาการ ตลอดจนอัตลักษณ์ของตนเอง

ในมุมมองหนึ่งอาหารจากตลาดจึงทำหน้าที่เป็นสื่อกลางที่ช่วยทำให้ชาวบ้านเข้าถึงอาหารที่หลากหลายมากขึ้น แต่อีกมุมมองหนึ่งผลกระทบที่ตามมาคือ ชาวบ้านต้องเสียค่าใช้จ่ายให้กับอาหารจากตลาดมากขึ้น รวมถึงยังเสี่ยงต่ออาหารไม่ปลอดภัยและภาวะทุพโภชนาการ โดยเฉพาะอาหารสำเร็จรูปและอาหารสมัยใหม่ ซึ่งชาวบ้านไม่รู้ที่มาที่ไปและขาดองค์ความรู้ในการจัดการอาหารจากแหล่งดังกล่าวเท่าที่ควร ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลด้านโภชนาการและสุขภาวะชุมชน ดังเห็นได้จากภาวะโรคอ้วนในเด็กที่มีภาวะโรคอ้วนมากขึ้นทุกปีทั้งบ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาด ขณะที่ภาวะโรคเบาหวานในผู้ใหญ่พบว่า ย้อนหลัง 5 ปี จำนวนผู้ป่วยเบาหวานภาพรวมของอำเภอคำชะอี บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีจำนวนเพิ่มขึ้นทุกปีเช่นกัน สถิติดังกล่าวเป็นสิ่งที่น่าเป็นห่วงเพราะนั่นหมายถึงต้องเพิ่มการรักษาให้กับผู้ป่วยเพิ่มมากขึ้น ขณะที่สถานการณ์โรคความดันโลหิตสูงย้อนหลัง 5 ปี พบว่าภาพ รวมของผู้ป่วยอำเภอคำชะอี บ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดมีปริมาณของผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูงเพิ่มขึ้นทุกปี สาเหตุของโรคความดันโลหิตสูงน่าจะมาจากพันธุกรรมและโรคอ้วน ในอำเภอคำชะอีจะมีปริมาณคนอ้วนเพิ่มขึ้น นอกจากนี้จะเกิดจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารสมัยใหม่ดังที่กล่าว

กล่าวโดยสรุป บ้านนาเวียงใหญ่และบ้านห้วยตาดเป็นตัวอย่างที่ดีของชุมชนเล็กๆ ที่ได้รับผลกระทบความผันแปรของสภาวะอากาศ และแรงกดดันทางเศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนภาวะสมัยใหม่และการรับนโยบายจากส่วนกลางโดยขาดองค์ความรู้ในการไตร่ตรองและพิจารณาจากผลกระทบที่เกิดขึ้น สิ่งเหล่านี้ทำให้เห็นคุณูปการและกลไกของภูมิปัญญาท้องถิ่นจากชุมชนในการจัดการปัญหาดังกล่าว กล่าวคือ

ประการแรก แม้ชุมชนทั้งสองหมู่บ้านจะได้รับแรงกดดันที่ส่งผลกระทบต่อระบบความมั่นคงทางอาหารที่คล้ายคลึงกัน หากทว่า สิ่งที่เห็นได้ชัดก็คือ การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาจัดการและอนุรักษ์แหล่งอาหารทางธรรมชาติของชุมชน ดังเห็นได้จาก กรณีบ้านนาเวียงใหญ่ที่ชุมชนสามารถ

รักษาแหล่งอาหารดังกล่าวไว้ได้ ซึ่งเท่ากับเป็นการช่วยลดทอนความเปราะบางของแหล่งอาหารของชุมชนให้ชาวบ้านได้เข้าถึงได้ เช่น เมื่อเกิดฝนแล้งหรือฝนทิ้งช่วงผลผลิตทางการเกษตรไม่ได้ผลเท่าที่ควร หรือหากเกิดผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำ ชาวบ้านมีรายรับเข้าสู่ครัวเรือนไม่มากนัก ก็จะใช้แหล่งอาหารจากธรรมชาติเป็น “ซูเปอร์มาร์เกต” สำรองที่ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย ต่างจากกรณีบ้านห้วยตาดที่ชุมชนไม่อาจรักษาแหล่งอาหารทางธรรมชาติของชุมชนได้มีประสิทธิภาพเท่าบ้านนาเวียง เมื่อภาคเกษตรแบบพืชเชิงเดี่ยวได้รับผลกระทบจากภาวะแล้งและฝนทิ้งช่วง ตลอดจนราคาผลผลิตตกต่ำ “ซูเปอร์มาร์เกต” จากธรรมชาติก็เข้าถึงยาก ครั้นจะไปซื้ออาหารจากตลาดก็ต้องใช้ปัจจัยทางการเงิน ส่งผลทำให้หลายครัวเรือนต้องกู้หนี้ยืมสินเพื่อให้ครัวเรือนเข้าถึงแหล่งอาหารจากตลาด ด้วยเหตุนี้แหล่งอาหารจากธรรมชาติของชุมชนควรได้รับการคุ้มครอง เพื่ออย่างน้อยที่สุดจะได้เป็นแหล่งอาหารสำรองเมื่อยามชุมชนได้รับผลกระทบจากสภาวะอากาศผันแปรและการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจและสังคม

ประการต่อมา แม้จะเป็นเรื่องยากที่จะทำให้ชุมชนบ้านห้วยตาดหันมาใช้ความเชื่อหรือกฎระเบียบแบบชาวบ้านมาจัดการทรัพยากรทางธรรมชาติเช่นป่าเขาเช่นบ้านนาเวียงใหญ่ แต่กระนั้นสิ่งที่ทำได้คือ การใช้เครือข่ายชุมชนหรือหลักการจัดการทรัพยากรทางธรรมชาติของชุมชนที่หลายหมู่บ้านปฏิบัติงานประสบความสำเร็จในการสร้างกฎระเบียบและกฎเกณฑ์ร่วมกัน รวมถึงใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ผสมผสานเข้ากับองค์ความรู้ใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพในการจัดการสูงสุด

ด้วยเหตุนี้ความท้าทายจึงเกิดขึ้นกับคนไทยกันว่าจะก้าวอย่างไรในโลกสมัยใหม่ ให้ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนดำรงอยู่อย่างยั่งยืน โดยไม่สูญเสียอัตลักษณ์ คุณภาพชีวิต และดำรงอยู่อย่างมีศักดิ์ศรีร่วมกับบรรพบุรุษสำหรับอาหารที่มีความ “นุ่ม” และ “แซบ” อยู่ในตัว

คำตอบคงอยู่ที่ “ความรู้” และ “การปรับตัว” ของชุมชนให้เท่าทันต่อสถานการณ์ดังกล่าวนั่นเอง

13. 5 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายพัฒนาขึ้นจากการนำผลการศึกษางานวิจัยโครงการนี้ ผสมผสานเข้ากับการระดมความเห็นจากชาวบ้านเจ้าของพื้นที่ ประชาชนชาวบ้าน ตลอดจนภาคส่วนต่างของท้องถิ่นในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ที่เกี่ยวข้องด้านอาหารของชุมชน เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2557 ณ ห้องประชุมผิตาโชน โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย โดยมีผู้ร่วมประชุมระดมความเห็นประมาณ 50 คน โดยเน้นการสร้างเครือข่ายในการทำงาน การวางแผนงาน การให้ความรู้ และท้ายสุดจะนำไปสู่ “ท้องถิ่นวิวัฒน์” เกิดการเคลื่อนไหวและการปรับตัวของคนท้องถิ่นให้ก้าวทันกับกระแสโลกหรือโลกาภิวัตน์ จนทำให้ท้องถิ่นเกิดความภาคภูมิใจในแผ่นดินและวัฒนธรรมของตนเอง ทั้งนี้เนื่องจาก “ด่านซ้าย” มีทุนสังคมและวัฒนธรรมที่ค่อนข้างเข้ม ประเพณีและประเพณี

วัฒนธรรมที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น อย่างไรก็ดี เพื่อความชัดเจนในการสร้างข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสามารถสรุปเป็นประเด็นต่างๆ ดังนี้

1. ส่งเสริมให้คนในชุมชนทั้งบ้านนาเวียงใหญ่ บ้านห้วยตาด ตลอดจนหมู่บ้านอื่นๆ ในอำเภอคำชะอี เกิดการฟื้นฟูป่าด้วยการจัดการที่มีประสิทธิภาพและชัดเจนทั้งในระดับภาครัฐที่มีอำนาจในการดูแลป่า อย่างเช่น กรมป่าไม้ อำเภอ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล และหัวหน้าชุมชนทั้งอย่างเป็นทางการ เช่น กำนันและผู้ใหญ่บ้าน และหัวหน้าชุมชนที่ไม่เป็นทางการ เช่น พระสงฆ์ กวน (ผู้นำแห่งจิตวิญญาณ) ผู้เฒ่าผู้แก่ ฯลฯ เนื่องจากอาหารจากป่าหลายชนิดไม่สามารถปลูกได้ด้วยมือมนุษย์ เพราะลักษณะสภาพของภู่งลังที่เห็นหินปนทราย แนวทางการฟื้นฟูป่าก็คือ คอยดูแลให้ผืนป่าฟื้นฟูตามธรรมชาติโดยที่ชาวบ้านต้องไม่เข้ารบกวนระบบนิเวศ ทั้งการบุกรุกที่ทำกิน การตัดไม้ และการหาของป่าจนเกินขอบเขต ทั้งนี้ ภาครัฐ ชุมชนและหมู่บ้านจะต้องมีข้อตกลงที่ชัดเจนเรื่องการจัดการทรัพยากรทางธรรมชาติบนพื้นที่ป่า โดยเฉพาะปัญหาการเปลี่ยนสิทธิผู้ถือครองที่ดินที่มักตกเป็นของนายทุน ทำให้เกิดปัญหาตามมาหลายประการ ทั้งการเข้าถึงฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติได้ยากขึ้น เนื่องจากเป็นพื้นที่ส่วนบุคคลไม่สามารถใช้เป็นเส้นทางเดินผ่านเข้าไปหาของป่า รวมถึงการผนวกซื้อที่ดินผืนใหญ่เปลี่ยนผืนป่ากลายเป็นไร่พืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวขนาดใหญ่ซึ่งทำให้ความหลากหลายทางชีวภาพลดลงอย่างเห็นได้ชัด และเป็นต้น

2. ส่งเสริมให้คนในชุมชนตระหนักถึงคุณค่าของฐานทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติ โดยเฉพาะป่า โดยใช้ความเชื่อ ประเพณี และวัฒนธรรม ดังที่หมู่บ้านนาเวียงใหญ่ปฏิบัติและสามารถอนุรักษ์ป่าภู่งลังให้เป็นแหล่งอาหารของชุมชนไว้ได้ ผ่านในระดับวัยต่างๆ เช่น วัยเรียนโรงเรียน น่าจะเป็นสถานบันการศึกษาที่ปลูกฝังเรื่องดังกล่าวได้อย่างมีประสิทธิภาพ หรือในระดับครัวเรือน และชุมชนเสียงผ่านสื่อกระจายเสียงของชุมชนน่าจะเครื่องมือสำคัญต่อการกระจายความรู้ดังกล่าวได้อย่างทั่วถึงและเกิดการตื่นตัวต่อเรื่องดังกล่าวอยู่ตลอดเวลา ประการสำคัญ หน่วยงานรัฐทางองค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาล อำเภอ ตลอดจนกรมป่าไม้น่าจะมีบทบาทสำคัญในการงานสถานการณ์ฐานทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติ ประการสำคัญสุด หนังสือและวีดิทัศน์ “จากป่าสู่ครัวไทค่าน” ซึ่งเป็นหนึ่งผลผลิตของโครงการวิจัยชิ้นนี้ น่าจะเป็นเครื่องมือสำคัญในฐานะเป็นองค์ความรู้ที่สำคัญที่ทำให้หน่วยงานต่างๆ ที่กล่าวมานี้ใช้เป็นแผนในการพัฒนาชุมชน

3. การจัดการทรัพยากรน้ำ ท้องถิ่นนับตั้งแต่ระดับจังหวัด อำเภอ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล หมู่บ้าน ลงไปจนถึงชุมชน ควรจัดการน้ำอย่างเป็นเครือข่าย ไม่เฉพาะหมู่บ้านใดหมู่บ้านหนึ่ง เพราะลำน้ำเป็นสายธารที่เชื่อมโยงระหว่างคนต้นน้ำและคนปลายน้ำเข้าไว้ด้วยการ หากแหล่งต้นน้ำส่งผลกระทบ พื้นที่ปลายน้ำก็ได้รับผลกระทบดังกล่าวเช่นกัน ดังนั้น การจัดการน้ำจะต้องขับเคลื่อนที่ต้องไม่ใช้วิธีการผู้นำและผู้ตาม หากแต่เกิดจากความร่วมมือของเครือข่ายทั้งหมด เช่น

3.1 ส่งเสริมให้แต่ละชุมชนที่มีกายภาพเหมาะสมสร้างฝายเลียนแบบธรรมชาติ เพื่อทำให้เกิดการชะลอเวลาน้ำไหลหลาก และสามารถกักเก็บใช้ในยามแล้ง เช่น กรณีบ้านนาเวียงใหญ่ที่เคยมีการสร้างฝายแต่ปรากฏว่ากายภาพไม่เหมาะสมเมื่อยามน้ำหลากฝายจึงพังทลาย

3.2 ส่งเสริมให้จัดตั้งธนาคารปลาพื้นบ้านเพื่อเป็นแหล่งเพาะพันธุ์และอนุบาลปลาลูกน้ำหมัน

3.3 ส่งเสริมให้แต่ละหมู่บ้านปลูกต้นไม้ริมน้ำหมันเพื่อป้องกันกันพังทลายของหน้าดินและยังเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำ ประการสำคัญการปลูกไผ่ยังมีส่วนสำคัญต่อการเอื้อในการสร้าง “พืด” ภูมิปัญญาในการจัดการน้ำในพื้นที่ที่มีกายภาพเหมาะสม ซึ่งจะมีส่วนสำคัญในการช่วยลดต้นทุนในภาคเกษตร

3.4 ส่งเสริมและให้ความรู้แก่ชุมชนทั้งต้นน้ำและปลายน้ำที่ตั้งอยู่ริมน้ำหรือเป็นแหล่งป่าต้นน้ำให้เห็นผลกระทบของการใช้สารเคมีทางการเกษตร เมื่อสะสมและชะล้างลงต้นน้ำหลากจะไม่เพียงไหลลงแหล่งอาหารทางธรรมชาติอย่างผืนป่า หากรวมถึงแหล่งน้ำต่างๆ ยังเป็นที่รองรับสารเคมีทางการเกษตรเหล่านี้

3.5 ส่งเสริมให้เกิดการทำประชาวิจารณ์ทุกครั้งเมื่อต้องพัฒนาโครงการต่างๆ ในลำน้ำหมัน ขณะเดียวกัน ควรมีการให้ข้อมูลข่าวสารของโครงการต่างๆ ที่จะเกิดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการขุดลอกคูคลอง การล้อม (ตัด) กอไผ่ริมน้ำ ซึ่งแผนงานดังกล่าวทั้งหมดล้วนส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศลำน้ำหมันทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นวังปลาและพื้นที่เพาะปลูกพืชผักสวนครัวของชาวบ้าน

4. ขณะที่การจัดการการเข้าถึงอาหารปลอดภัย ชุมชนและท้องถิ่นควรส่งเสริม

4.1 ส่งเสริมให้ครัวเรือนมีการปลูกพืชผักสวนครัวไว้รั้ว ซึ่งเป็นวิถีการดำรงชีวิตที่คนท้องถิ่นปฏิบัติได้เป็นจริงในรูปแบบต่างๆ ซึ่งสามารถปรับให้เข้ากับพื้นที่และกายภาพของครัวเรือนที่แตกต่างกัน เช่น บางครัวเรือนจะมีพื้นที่จำกัดก็ตาม หรือมีพื้นที่ชุ่มน้ำก็ปลูกได้เช่นกัน

4.2 ส่งเสริมการทำอาหารพื้นบ้านกินเองภายในครัวเรือน เพราะเครื่องปรุงต่างๆ ห่างจากกริมรั้วและขึ้นเองตามธรรมชาติทำให้ปราศจากสารเคมีปนเปื้อน ยกเว้น อาหารจากป่าจำพวกเห็ดป่า คงต้องให้ความสำคัญเป็นพิเศษ ควรรู้ว่าเก็บมาจากแหล่งไหน หากอยู่ใกล้กับพื้นที่เกษตรก็ควรงดกินเพราะอาจได้รับสารตกค้างปนเปื้อนทางการเกษตร ประการสำคัญควรส่งเสริมการทำเกษตรอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

4.3 ภาคส่วนท้องถิ่น เช่น อำเภอ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล โรงพยาบาล สาธารณสุข ฯลฯ ควรสนับสนุนให้คนท้องถิ่นมีศักยภาพในการดูแลเรื่องอาหาร

ปลอดภัย และมีนโยบายที่เอื้ออำนวยให้เกิดการบูรณาการของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในเรื่องระบบอาหาร รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลข่าวสารและองค์ความรู้ด้านระบบอาหาร เพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัย และเกิดความมั่นคงทางอาหาร ทั้งในระดับชุมชนท้องถิ่น และระดับชาติ

4.4 หน่วยงานภาครัฐควรมีนโยบายในการควบคุมการโฆษณาและส่งเสริมการขายสารเคมีทางการเกษตร รวมทั้งบังคับใช้กฎหมาย โดยเฉพาะจัดการกับการขายสารเคมีที่มีการยกเลิกการใช้แล้วนอกจากนั้น ควรส่งเสริมกลไกทางสังคม และการมีส่วนร่วมของประชาชน โดยเฉพาะผู้บริโภคควรเข้ามามีบทบาทในการกำหนด และร่วมพัฒนามาตรการอาหารปลอดภัย ทั้งนี้อาจกำหนดเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ซึ่งสามารถดำเนินการได้ในระดับชุมชนท้องถิ่น โดยภาคส่วนต่างๆ ของท้องถิ่นควรให้การสนับสนุนและสร้างกลไกความร่วมมือของหลายส่วนในการตรวจสอบ ทั้งในรูปกลุ่ม ชมรม หรือเครือข่ายในการจัดการระบบอาหารปลอดภัย รวมทั้งในการเผยแพร่ รณรงค์ข้อมูลต่อสาธารณะ เพื่อให้ได้รับข้อมูล ข่าวสาร และสร้างสำนึกในเรื่องระบบคุณค่าของอาหารและตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค

5. ส่งเสริมองค์ความรู้พื้นฐานด้านพยากรณ์อากาศพसानเข้าองค์ความรู้สมัยใหม่จากการพยากรณ์เพื่อใช้เป็นการวางแผนให้กับชาวบ้านรับมือกับความผันแปรของภาวะอากาศ ทั้งในกิจกรรมทางการเกษตรและการวางแผนการเข้าถึงอาหารจากแหล่งต่างๆ

6. ด้านการศึกษา

6.1 โรงเรียนต้องสร้างหลักสูตร “ท้องถิ่นศึกษา” เพื่อทำให้นักเรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงของปราชญ์ชาวบ้านและคนท้องถิ่นผู้มีความชำนาญการในเรื่องนั้นๆ ของชุมชน เพื่อให้องค์ความรู้ท้องถิ่นมีการสืบทอดและสานต่อ

6.2 ส่งเสริมให้การศึกษานอกโรงเรียน (กศน.) อำเภอด่านซ้าย นำผลงานวิจัยและหนังสือจากปราชญ์ชาวบ้านไปเป็นหลักสูตรสำคัญ ตลอดจนเกษตรอำเภอและพัฒนาชุมชนและภาคส่วนต่างๆ สามารถเป็นข้อมูลพื้นฐาน

ทั้งหลายทั้งปวง การทำงานแนวทางดังกล่าวนี้จะทำเพียงครั้งสองครั้งถึงสำเร็จ ภาคส่วนต่างๆ ของท้องถิ่นควรจัดเวลาแลกเปลี่ยนแนวคิดเพื่อทำให้เกิดกระแสและการตื่นตัวอย่างต่อเนื่องในระยะยาว จนนำไปการสร้างเครือข่ายและการจัดการอย่างเป็นรูปธรรม

เอกสารอ้างอิง

- กรรมการ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจสิลาภย์. (2542). แกะรอยสำหรับไทย. เชียงใหม่: สำนักพิมพ์วรรณรักษ์.
- กุลวดี แก่นสันติสุขมงคลกุล และคณะ. (2556). การศึกษารวบรวมองค์ความรู้และวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practices) ด้านการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของไทย. สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.
- เกษม จันทรแก้ว. (2539). หลักการจัดการลุ่มน้ำ. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศุภวัตร พานิชเจริญ (2536). การกล่อมเกลாதางด้านจิตใจในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์และคณะ. (2536). ป่าชุมชนในประเทศไทย: ศักยภาพของชาวบ้านในการจัดการป่าชุมชนภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: เข้าพระยาการพิมพ์
- พรชัย ปรีชาปัญญา. (2546). ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติในลุ่มน้ำ. สำนักอนุรักษ์และจัดการต้นน้ำกรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่าและพันธุ์พืช. กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- พรชัย ปรีชาปัญญาและคณะ. (2545). ภูมิปัญญาปะหล่องและมุขเซอเกี่ยวกับความยั่งยืนระบบนิเวศป่าไม้ต้นน้ำและวนเกษตร. รายงานการวิจัย. เชียงใหม่: โครงการหลวง.
- ณรงค์ สุขเกิดและคณะ. (2553). รายงานการวิจัยการศึกษาความเสี่ยง ความเปราะบาง และแนวทางการปรับตัวของระบบเกษตรและสังคม. เกษตรต่อผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ: กรณีศึกษาระบบเกษตรพืชไร่-นาในพื้นที่ลุ่มน้ำชี-มูล. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- นิวัติ เรืองพานิช. (2531). การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ. กรุงเทพฯ: เฉลิมชาตุการพิมพ์.
- ประเวศ วะสี และคณะ (2539). ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาที่ยั่งยืน. พิษณุโลก: โรงพิมพ์ธรรมจักรการพิมพ์.
- ประภาพร ขอไพบูลย์ (2555). นโยบายความมั่นคงอาหารรอบทิศ. กรุงเทพฯ: บริษัท พี.เค. พรินต์ติ้ง จำกัด.
- ศุภกร ชินวรรโณ. (2553). “ชุมชนกับการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ: บทเรียนจากพื้นที่และข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย” ใน “การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศและภัยธรรมชาติในเชิงพื้นที่”. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- สทัญ วิเศษ และคณะ (2540). ภูมิปัญญาชาวบ้านในการอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าต้นน้ำ ศึกษาเฉพาะกรณี

- กลุ่มฮักป่าศรีถ้อย ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ จ.พะเยา. วิทยานิพนธ์พัฒนาชุมชนมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุวรรณดี สุขเกษม (2537). รายงานการวิจัยการสำรวจอาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกผักจิ้ม กรณีศึกษา: ชาวไทย-เขมร ในอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์.
- รณิศา อูยามา (2550). ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน. ปริญาตรศกกรมศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ราไฟ ปัญญาพรหม (2545). การจัดทำคำรับมาตรฐานและคุณค่าทางโภชนาการของพื้นบ้านชาวยอง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วราภรณ์ เกตจินดา (บรรณาธิการ). (2555). ชุมชนปรับตัวรับมือโลกร้อน: ทรัพยากรและชุมชน. มูลนิธิการพัฒนาที่ยั่งยืน.
- วิฑูรย์ ปัญญากุล. (2554). การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ: ความเปราะบางและแนวทางการปรับเพื่อรับมือกับ ภูมิอากาศเปลี่ยนแปลง. มูลนิธิสายใยแผ่นดิน.
- วันเพ็ญ วันชนะ และคณะ. (2547) อาหารพื้นบ้านชนเผ่ากะเหรี่ยง. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ศรีศักร วัลลิโภดม และคณะ. (2548). อบรมและวิจัยเชิงปฏิบัติการทางประวัติศาสตร์โบราณคดีและชาติพันธุ์: การเปลี่ยนแปลงสังคมและวัฒนธรรมลุ่มน้ำหมัน อ.ด่านซ้าย จ.เลย
- ศุภกร ชินวรรณ. (2555). การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและภัยธรรมชาติในบริบทเชิงพื้นที่ชุมชนกับการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ: บทเรียนจากพื้นที่และข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย. ชุดโครงการพัฒนาความรู้และยุทธศาสตร์ความตกลงพหุภาคีด้านสิ่งแวดล้อมและยุทธศาสตร์ลดโลกร้อน. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- สุภาวดี สำราญ. (2552)การวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน : กรณีศึกษาประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว. คุณูปถัมภ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิชายุทธศาสตร์การพัฒนากุมิภาค มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
- เสาลักษณ์ อนันตสานต์ (2543). ระบบความเชื่อพื้นบ้านไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ (2555.) รายงานวิจัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงอาหารของชุมชน หมู่บ้านในอำเภอด่านซ้าย จ.เลย. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ (2555.) ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบ “นา” และ “ไร่” เพื่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน หมู่บ้านในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย. เลย: รุ่งแสงธุรกิจการพิมพ์.
- Adger, K. (1999). “Social Vulnerability to Climate Change and Extremes in Coastal Vietnam,” World Development, 27, 2: 249-269.
- Adger, W. *et al.* (2001). Living with Environmental Change: Social vulnerability, adaptation and

- resilience in Vietnam, Routledge: London.
- Anonymous (2001.) "Methodology, Folk Wisdom, Junagahd: Traditional Weather-forecasting on Trail,"
The Economist 24: 82-83.
- Ati, O. et al. (2002). "A Comparison of Methods to Determine the Onset of the Growing Season
in Northern Nigeria," Int. J. Camotol 22: 731-742.
- Becker, J. and Jahn (eds). (2006). Social Ecology. Germany: Frankfurt Campus.
- Becker, L.C. (2000). "Garden Money Buys Grain: Food Procurement Patterns in a Malian Village,"
Human Ecology 28, 2: 219-49.
- Berkes, Fikret. (2008). Community Conserved Areas: Policy Issues in Historic and Contemporary
Context. *Conservation Letters*, NY: 1-6.
- Bohle, H.G. (2001). Vulnerability and Criticality: Perspectives from Social Geography. IHDP. Update 2.
- Burling, R. (2004). Hill farms and paddy fields, life in mainland Southeast Asia. USA.: Prentice-Hall.
- Chamber, R. (1989). Vulnerable Coping with Policy," IDS Bulletin 20, 2: 1-7.
- Creswell, John W. and Clark, Vicki L. Plano. (2007). *Designing and Conducting: Mixed, Methods,
Research*, London: Sage
- Cromwell, E. and R. Slater. (2004). Food Security and Social Protection. London: ODI.
- Cunning, G. S., D.H.M. Cumming, and C.L. Redmam. (2006). "Scale Mismatches in Social-ecological
System: Causes, Consequences, and Solutions," Ecology and Society, 11: 1.
- De Fries, R.S., J.A., Foley and G.P. Asner. (2004). "Land-use Choices," Frontiers in Ecology and
the Environment, 2, 5: 245-249.
- Devereux, S. (2000.). Famine in the Twentieth Century. Working Papers, Brighton, Institute of
Development Studies, University of Sussex.
- Eakin, H., M' Webhe, C. Sanchez Torres and L. Bojorquez-Tapia. (2007). Social Vulnerability of
Grains Farmers in Mexico and Argentina," Climate Change and Vulnerability.
London: Earthscan.
- Ericksen, P.J. (2008). "Conceptualizing Food Systems for Global Environmental Change Research,"
Global Environmental Change, 18: 234-245.
- Godfray, H.C., J.R. Beddington, I.R. Crute, L. Haddad, D. Lawrence, J.F.Muir, J. Perry, S. Robinson, S.M.
Thomsan, and C. Toulmin. (2010). "Food Security: The Challenge of Feeding 9 million People,"
Science, 327, 812-818.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2002. Food Security: Policy
Brief. Issue 2, June.
- Grenier, Louise. (1998). *Working with Indigenous Knowledge*, Ottawa: International

- Development Research Center.
- Follke, C. (2006). "Resilience: The Emergence of a Perspective for Social-ecological Systems Analyses," *Global Environmental Change*, 16, 3: 253-256.
- Hewitt, C.D. and D.J. Griggs. (2004). "Ensembles-based Predictions of Climate Changes and their Impacts," *Eos*, 85: 566.
- IPCC. (2007). *Climate Change 2007: Synthesis Report. Summary for Policymakers. An Assessment of the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC)*. 22p.
- Leary, *et al.*, (2008). "For whom the bell tolls: Vulnerabilities in a Changing Climate," in *Climate Change and Vulnerability*. London: Earth Scan.
- Millennium Ecosystem Assessment (MA). (2005). *Ecosystems and Human Well-being*, Chicago: Island Press.
- O'Brien, K and R. Leichenko. (2008). *Environmental Change and Globalization: Double Exposure*. New York: Stanford University Press.
- Panya, Opart et al. (1988). *Charcol in Northeast Thailand*. FAO.
- Pottier, Johan. (1999). *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food security*. NY: John Wiley and Sons.
- Reij, C. (1993.) "Improving Indigenous Soil and Water Conservation Techniques: Does It Work?," *Indigenous Knowledge Development*, 1, 1: 4.
- Stinger, J. et al. (2005). Using Traditional Methods and Indigenous Technologies for Coping with Climate Variability, *Climate Change* 70: 255-271.
- Smit, B., and J. Wandel. (2006). "Adaptation, Adaptive Capacity, and Vulnerability," *Global Environmental Change*, 16: 282-292.
- Swift, J. (1989). "Why are Rural People Vulnerable to Famine?," *IDS Bulletin* 20, 2: 8-16.
- UNDP. (2004). *Adaptation Policy Frameworks for Climate Change: Developing Strategies, Policies and Measures*. Cambridge: Cambridge University Press.

ภาคผนวก

อนุกรมวิธานพันธุ์พืชทางธรรมชาติของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ	ฤดูกาล	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
1.	<i>Berleria luuina</i> Lindl.	ACANTHACEAE	เสลดพังพอน	พุ่ม	ตลอดปี	ใบ	สมุนไพร
2.	<i>Amaranthus lividus</i> Linn.	AMARANTHACEAE	ผักขม	ล้มลุก	ฝน	ทั้งต้น	อาหาร
3.	<i>Amaranthus</i> sp.	AMARANTHACEAE	ผักขมป่า	ล้มลุก	ฝน	ทั้งต้น	อาหาร
4.	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	AMARANTHACEAE	ผักขมหนาม	ล้มลุก	ฝน	ทั้งต้น	อาหาร
5.	<i>Crinum</i> sp.	AMRAYLLIDACEAE	พลับพลึง	ล้มลุก	ตลอดปี	ดอก, ใบ	ประดับ, สมุนไพร
6.	<i>Buchanania lanzan</i> Spreng	ANACARDIACEAE	มะม่วงหาวแมลงวัน	ไม้ต้น	ตลอดปี	ต้น, ผล, เมล็ด, ราก	สมุนไพร, เฟอรัลเจอร์
7.	<i>Goniothalamous laoticus</i>	ANNONACEAE	ข้าวหลามดง	ไม้ต้น	ตลอดปี	ต้น, เปลือก	สมุนไพร
8.	<i>Polyalthia viridis</i>	ANNONACEAE	ยางคง	ไม้ต้น	ตลอดปี	ต้น	ก่อสร้าง
9.	<i>Spondias pinnata</i>	ANACARDIACEAE	มะกอกป่า	ไม้ต้น	ตลอดปี	ผล, ใบอ่อน, รากอ่อน	อาหาร, สมุนไพร
10.	<i>Aganonenon polymorphum</i> Pierre ex Spire	APOCYNACEAE	ส้มลม	ไม้เลื้อย	ตลอดปี	ต้น	สมุนไพร
11.	<i>Alstonia scholaris</i> (L.) R.Br.	APOCYNACEAE	ตีนเป็ด	ไม้ต้น	ตลอดปี	เปลือก, ต้น	สมุนไพร, ก่อสร้าง
12.	<i>Holarrhena pubescens</i> Wall. Ex G. Don	APOCYNACEAE	โมก	ไม้ต้น	ตลอดปี	ดอก	ประดับ
13.	<i>Kopsia arborea</i> Blume	APOCYNACEAE	มะคำดีควาย	ไม้ต้น	ฤดูร้อน	ผล	สมุนไพร
14.	<i>Wrightia arborea</i> (Dennst.) Mabb.	APOCYNACEAE	โมกมัน	ไม้ต้น	ตลอดปี	ดอกไม้	ประดับ
15.	<i>Amorphophallus paeoniifolius</i> (Dennst.) Nicolson	ARACEAE	ดุ๊กเดี่ย (บุก)	ล้มลุก	หนาว, ร้อน	หัว	อาหาร
16.	<i>Amorphophallus sarabunensis</i> Gegnep.	ARACEAE	อีลอก (บุก)	ล้มลุก	หนาว, ร้อน	หัว	อาหาร
17.	<i>Amorphophallus</i> sp.	ARACEAE	อีลาย (บุก)	ล้มลุก	หนาว, ร้อน	หัว	อาหาร
18.	-	ARACEAE	บอน	ล้มลุก	หนาว, ฝน	หัว, ใบ	อาหาร
19.	<i>Calamus</i> sp.	ARECEAE	หวายป่า	พุ่ม	ตลอดปี	กิ่ง, ยอดอ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
20.	<i>Asparagus racemosus</i> Willd.	ASPARAGACEAE	ผักชีข้าง	พุ่ม	ฝน, หนาว	ใบอ่อน	อาหาร
21.	<i>Emilla sonchifoila</i> (L.) DC.	ASTERACEAE	ผักลิ้นปี่	ล้มลุก	ฝน	ลำต้น, ยอด	อาหาร
22.	<i>Bassella rubra</i> L.	BASELLACEAE	ผักปลัง	เลื้อย	ฝน	ทั้งต้น	สมุนไพร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ	ฤดูกาล	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
23.	<i>Millingtonia</i>	BIGNONIACEAE	ปีบ, กาซะลอง	ต้น	ตลอดปี	ดอก	สมุนไพร
24.	<i>Oroxylum indicum</i> (L.) Kurz	BIGNONIACEAE	เพกา	ต้น	ร้อน	ยอดอ่อน, ฝัก, เปลือก	อาหาร, สมุนไพร
25.	<i>Pauldopia</i>	BIGNONIACEAE	ระงังทอง	ต้น	ตลอดปี	ดอก	ประดับ
26.	<i>Bombax celba</i> L.	BOMBACACEAE	จิว	ต้น	หนาว, ร้อน	ผล	อาหาร
27.	<i>Canarium sublatum</i> Guillaumin	BURSERACEAE	มักเลื่อม	ต้น	หนาว	ผล	อาหาร
28.	<i>Garuga pinnata</i> Roxb.	BURSERACEAE	ตะครำ	ต้น	ตลอดปี	ต้น, เปลือก, ใบ, ผล	สมุนไพร
29.	<i>Protium serratum</i> Engl.	BURSERACEAE	มะแฟน	ต้น	ร้อน	ผล	ผลไม้
30.	<i>Cevateva magna</i> (Lour.) DC.	CAPPARACEAE	กุ่มน้ำ	ต้น	ร้อน	ยอดอ่อน, เปลือก	อาหาร, หม่าแมลง
31.	<i>Celastrus paniculatus</i> Wild.	CELASTRACEAE	หมากแตก	เลื้อย	ฝน	ผล, ใบอ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
32.	<i>Teminalia bellirica</i> (Gaertn.) Roxb.	COMBRETACEAE	สมอแห่น	ต้น	ร้อน	ผล	อาหาร
33.	<i>Terminalla chebula</i> Retz var. chebula	COMBRETACEAE	หมากส้มมอ	ต้น	ร้อน	ผล	อาหาร
34.	<i>Blumea balsamifera</i> (L.) DC.	COMPOSITAE	หนาดใหญ่	พุ่ม	ตลอดปี	ใบ, ราก, ลำต้น	สมุนไพร
35.	<i>Momordica cochinchinesis</i> Spreng.	CUCURBITACEAE	ฟักข้าว	เลื้อย	ตลอดปี	ดอกไม้, ยอด, เถา	อาหาร, สมุนไพร
36.	<i>Dillenia parviflora</i> Griff.	DILLENACEAE	หมากसान	ต้น	ร้อน	ผล	อาหาร
37.	<i>Dioscorea alata</i> L.	DIOSCOREACEAE	มันเสา	เลื้อย	หนาว, ร้อน	หัว	อาหาร
38.	<i>Dioscorea hispida</i> Dennst.	DIOSCOREACEAE	กลอย	เลื้อย	หนาว, ร้อน	หัว	อาหาร
39.	<i>Dipterocarpus fuberculatus</i> Roxb.	DIPTEROCRAPACEAE	ชาด, ขางพลวง	ต้น	ตลอดปี	ต้น	ก่อสร้าง
40.	<i>Hoppea odorata</i> Roxb.	DIPTEROCRAPACEAE	ตะเคียนทอง	ต้น	ตลอดปี	เปลือก	ประโยชน์ทั่วไป
41.	<i>Shorea roxburghii</i> G. Don	DIPTEROCRAPACEAE	ชะขอม	ต้น	ตลอดปี	ต้น	ก่อสร้าง
42.	<i>Shorea siamesis</i> Miq.	DIPTEROCRAPACEAE	ไม้ฮ้าง	ต้น	ตลอดปี	ต้น	ก่อสร้าง
43.	<i>Dracaena loureiri</i> Gagnep.	DRACAENACEAE	จันทร์ไฉ, จันทร์ผา	พุ่ม	ตลอดปี	ใบ, ต้น	สมุนไพร, ประโยชน์ทั่วไป
44.	<i>Diospyros ehrefioides</i> Wall. Ex G. Don	EBENACEAE	ดัมคำ	ต้น	ตลอดปี	ต้น	สมุนไพร
45.	<i>Diospyros mollis</i> Griff.	EBENACEAE	มะเกลือ	ต้น	ร้อน, ฝน	ผล	สมุนไพร, ประโยชน์ทั่วไป
46.	<i>Elaeocarpus sphaericus</i> (Gaertn.)	ELAEOCARPACEAE	หมักมุ่น	ต้น	หนาว, ร้อน	ผล	อาหาร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ	ฤดูกาล	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
47.	<i>Baccaureau ramiflora</i> Lour.	EUPHORBIACEAE	มะไฟ	ต้น	ร้อน, ฝน	ผล	อาหาร
48.	<i>Bischofla javensis</i> Blume	EUPHORBIACEAE	ชมฝาด	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, ผล	ก่อสร้าง, อาหาร
49.	<i>Breynia glauca</i> Craib	EUPHORBIACEAE	ผักก้านดง	พุ่ม	ฝน	ใบอ่อน	อาหาร
50.	<i>Croton raxburghii</i> N.P.Balacr.	EUPHORBIACEAE	เป่ล่าหลวง	ต้น	ทุกฤดู	ลำต้น, ใบ	สมุนไพร
51.	<i>Euphoria hirta</i> L.	EUPHORBIACEAE	น้ำมันราชสีห์	ล้มลุก	ทุกฤดู	ทั้งต้น	สมุนไพร
52.	<i>Jatropha gossypifolia</i> L.	EUPHORBIACEAE	สนู่แดง	พุ่ม	ทุกฤดู	ยาง	สมุนไพร
53.	<i>Phyllanthus emblica</i> L.	EUPHORBIACEAE	มะขามป้อม	ต้น	หนาว, ร้อน	ผล	สมุนไพร, อาหาร
54.	<i>Suregada multiflorum</i> (A.Juss.) Baill.	EUPHORBIACEAE	หมากคูก	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, เปลือก	สมุนไพร
55.	<i>Senna siamea</i> (Larn.) Iewin & Barneby	FABACEAE	ขี้เหล็ก	ต้น	ทุกฤดู	ใบ, ยอดอ่อน, ดอก อ่อน	อาหาร, สมุนไพร
56.	<i>Castanopsis calathiformis</i> (Skan) Rehder & Wilson	FABACEAE	ก้อขี้หมู	ต้น	หนาว	ผล	อาหาร
57.	<i>Lithocapus fenestratus</i> (Roxb.) Rehder	FABACEAE	ก้อพวง	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, ผลไม้	ก่อสร้าง, อาหาร
58.	<i>Flacourtia indica</i> (Burm.f.)	FLACOURTIACEAE	ตะขบ	พุ่ม	ทุกฤดู	ผล	อาหาร
59.	<i>Arundinria ciliate</i> A. Camus	GRAMINAEAE	ไผ่จี๊ด	พุ่ม	ฝน	ลำต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
60.	<i>Bambusa blumeana</i> Schult	GRAMINAEAE	ไผ่สีสุก	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
61.	<i>Bambusa natans</i> Wall. Ex Munro	GRAMINAEAE	ไผ่บง	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
62.	<i>Bambusa nana</i> Roxb.	GRAMINAEAE	ไผ่เลี้ยง	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
63.	<i>Cephalostachyum pergracile</i> Munro	GRAMINAEAE	ไผ่หลาม	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
64.	<i>Cephalosatchyium virgatum</i> Kurz	GRAMINAEAE	ไผ่เอียะ	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
65.	<i>Dendrocalamus asper</i> Backer	GRAMINAEAE	ไผ่ดง	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
66.	<i>Dendrocalamus giganteum</i> Munro	GRAMINAEAE	ไผ่เป่าะ	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
67.	<i>Dendrocalamus hamiltonii</i> Nees & Arn. Ex Munro	GRAMINAEAE	ไผ่หก	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
68.	<i>Dendrocalamus strictus</i> (Roxb.) Nees.	GRAMINAEAE	ไผ่ซาง	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
69.	<i>Gigantochlao albociliata</i> Munro	GRAMINAEAE	ไผ่ไร่	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ	ฤดูกาล	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
70.	<i>Thyrsostachys siamensis</i> Gramble	GRAMINAE	ไผ่รวก	พุ่ม	ฝน	ต้น, หน่ออ่อน	ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
71.	<i>Cratoxylum formosum</i> (Jack) Dyer	HYPENICACEAE	ดี้วขาว	ต้น	หนาว	ใบ, ใบอ่อน	อาหาร
72.	<i>Irvingia malayana</i> Olive. Ex A.W. Benn.	IRVINGIACEAE	หมากกระบก	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, ผล	ก่อสร้าง, อาหาร
73.	<i>Gmelina arborea</i> Roxb.	LABIATAE	ช่อ	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, ใบ	เป็นพิษ
74.	<i>Tectona grandis</i> L.f.	LABIATAE	สัก	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
75.	<i>Vitex penuncularis</i> Wall. Ex Schauer	LABIATAE	หมากดินนก	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	สมุนไพร
76.	<i>Cassipouira filiformis</i> L.	LAURACEAE	สังวาลพระอินทร์	ไม้เลื้อย	ฝน	เถา, ยอดอ่อน	อาหาร
77.	<i>Litsea glutinosa</i> (Lour.) C.B. Rob.	LABIATAE	หมีเหี้ยน	ต้น	ทุกฤดู	ใบ	สมุนไพร
78.	<i>Barringtonia acutangula</i> (L.) Gaertn.	LECYTHIDACEAE	กระโดนน้ำ, จิกนา	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
79.	<i>Careya sphaerica</i> Roxb.	LECYTHIDACEAE	กระโดน	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
80.	<i>Azolla xylocarpa</i> (Kurz) Craib	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	มะค่า	ต้น	ทุกฤดู	ใบ, เมล็ด	อาหาร
81.	<i>Bauhinia variegata</i> L.	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	เสี้ยว	ต้น	หนาว, ร้อน	ใบ, ยอดอ่อน	อาหาร
82.	<i>Cassia sappan</i> L.	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	ฝาง	พุ่ม	ทุกฤดู	ลำต้น	สมุนไพร
83.	<i>Cassia fistula</i> L.	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	กุน	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
84.	<i>Peltophorum dasyrachis</i> (Miq.) Kurz	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	กางสูง	ต้น	ทุกฤดู	เปลือก	สมุนไพร
85.	<i>Peltophorum pterocarpum</i> (DC.) Backer ex K. Heyne	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	กระถินป่า	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
86.	<i>Acacia catechu</i> (L.f.) Willd.	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	สีเสียด	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, กิ่ง	ก่อสร้าง, สมุนไพร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ	ฤดูกาล	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
87.	<i>Xylia xylocarpa</i> (Roxb.) Taub. Var. keril (Craib & Hutch.) I.C. Nielsen	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	แดง	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
88.	<i>Butea monosperma</i> (Lam.) Taub.	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	จาน	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
89.	<i>Dalbergia cochinchinensis</i> Pierre	LEGUMINOSAE- PAPILLIONIDEAE	ชะยูง	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
90.	<i>Dalbergia nigrescens</i> Kurz	LEGUMINOSAE- PAPILLIONIDEAE	กระพี้ต้น	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ประโยชน์ทั่วไป
91.	<i>Dalbergia oliveri</i> Gamble	LEGUMINOSAE- PAPILLIONIDEAE	ชิงชัน	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
92.	<i>Erythrina subumbrans</i> (Hassk.) Merr.	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	ดอกทอง	ต้น	ร้อน	ใบ	อาหาร
93.	<i>Millettia brandisiana</i> Kurz	LEGUMINOSAE- PAPILLIONIDEAE	กระพี้จั่น	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
94.	<i>Millettia xylocarpa</i> Miq.	LEGUMINOSAE- PAPILLIONIDEAE	จิกจั่น	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
95.	<i>Plerocarpus macrocarpus</i> Kurz	LEGUMINOSAE- PAPILLIONIDEAE	คู่	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
96.	<i>Limnocharis flava</i> Buch.	LEGUMINOSAE- PAPILLIONIDEAE	ผักพาย (ผักก้นจ้อง)	ล้มลุก	ฝน	ใบอ่อน	อาหาร
97.	<i>Lagersoemia cuspidate</i> Wall	LYTHRACEAE	ตะแบก	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, กิ่ง	ก่อสร้าง, สมุนไพร
98.	<i>Lagerstroemia loudonii</i> Teijsm. & Binn,	LYTHRACEAE	ไม้เป่ลื้อย/ตะแบก	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
99.	<i>Lagerstroemia macrocarpa</i> Wall.	LYTHRACEAE	กาะเลา	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, ดอก	สมุนไพร
100.	<i>Michelia baillonii</i> (Pierre) Finet & Gagnep.	MAGNOLIACEAE	จำปีป่า	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ	ฤดูกาล	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
101.	<i>Azadirachta indica</i> A Juss. Var. <i>siamesis</i> Valetton	MELIACEAE	สะเดา	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, ใบอ่อน, ยอดอ่อน, ดอก	ก่อสร้าง, ใช้ประโยชน์ทั่วไป, อาหาร
102.	<i>Sandoricum koetjape</i> (Burm.f)	MELIACEAE	กระท้อน	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, ผล	ก่อสร้าง, อาหาร
103.	<i>Toona ciliata</i> M. Roem	MELIACEAE	ขมหอม	ต้น	ทุกฤดูกาล	ต้น	ใช้ประโยชน์ทั่วไป (ทำกระดาษ)
104.	<i>Walsura trichostemon</i> Miq.	MELIACEAE	ลำไยป่า (กัณลิน)	ต้น	ทุกฤดูกาล	ต้น, ผล	ก่อสร้าง, อาหาร
105.	<i>Tillacora traindra</i> (Colebr.) Diels	MEMNISPERMACEAE	ย่านาง	เลื้อย	ทุกฤดูกาล	ใบ, เถา	อาหาร, สมุนไพร, ประโยชน์ทั่วไป (เชือก)
106.	<i>Tinospora crispa</i> (L.) Miers ex Hoo.f & Thomson.	MEMNISPERMACEAE	บอระเพ็ด	เลื้อย	ทุกฤดู	เถา	สมุนไพร
107.	<i>Artocapus lacucha</i> Roxb.	MORACEAE	หาด	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
108.	<i>Broussonetia papyrifera</i> (L.) Vent.	MORACEAE	ปอสา	ต้น	ทุกฤดู	เปลือก	ประโยชน์ทั่วไป (ทำเชือก)
109.	<i>Ficus racernosa</i> L.	MORACEAE	เดื่อป่อง	ต้น	หนาว, ร้อน	ผล	อาหาร
110.	<i>Ficus</i> sp.	MORACEAE	ไทร	ต้น	ทุกฤดู	ราก	สมุนไพร
111.	<i>Morus macroura</i> Miq.	MORACEAE	หมากหม่อน	ต้น	ร้อน	ผล	อาหาร
112.	<i>Strabiles ilicifolius</i> (Vidal) Corner	MORACEAE	ข่อย	พุ่ม	ทุกฤดู	ใบ, เปลือก	สมุนไพร
113.	<i>Tristanopsis burmanica</i> (Griff.) Peter G. Wilson & J.T.Waterth	MYRTACEAE	กระโดนแดง	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
114.	<i>Champereia manillana</i> (Blume) Merr.	OPILIACEAE	ผักหวานป่า	ต้น	ร้อน	ใบอ่อน	อาหาร
115.	<i>Caryota mitis</i> L.	PALMAE	เต่าร้าง	ต้น	ทุกฤดู	ผล, ยอดอ่อน	สมุนไพร, อาหาร
116.		PALMAE	ค้อ	ต้น	ทุกฤดู	ใบ, ผล	ก่อสร้าง, สมุนไพร
117.	<i>Ceratopteris thalictroides</i> (L.) Brongn.	PALMAE	ผักกูด	ล้มลุก	ฝน, หนาว	ใบอ่อน	อาหาร
118.	<i>Passiflora foetida</i> L.	PASSIFLORACEAE	กระทกรก	เลื้อย	ทุกฤดู	ใบอ่อน, ผล	อาหาร
119.	<i>Platynerium holtthumii</i> de Jonch & Hennipman	POLYPODIACEAE	ชายผ้าสีดง	ล้มลุก	ทุกฤดู	ทั้งต้น	ประดับ
120.	<i>Gardenia sootepensis</i> Hutch	RUBIACEAE	ไข่เน่า	ต้น	ร้อน	ดอก	สมุนไพร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ	ฤดูกาล	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
121.	<i>Paederia linearis</i> Hook.f.	RUBIACEAE	คดหนูคดหมา	เลื้อย	ทุกฤดู	ใบ, ราก, ยอดอ่อน	สมุนไพร
122.	<i>Aegle marmelos</i> (L.) Correa ex Roxb.	RUBIACEAE	มะตูม	ต้น	ร้อน	ผล	อาหาร
123.	<i>Feroniella lucida</i> Swingle	RUBIACEAE	หมากสัง	เลื้อย	ฝน	ใบ	อาหาร
124.	<i>Murraya paniculata</i> (L.) Jack	RUBIACEAE	แก้ว	พุ่ม	ทุกฤดู	ดอก	ประดับ
125.	<i>Salix tetrasperma</i> Roxb.	SALICACEAE	ไคร้บก (สนุ่น)	ต้น	ทุกฤดู	เปลือก	สมุนไพร
126.	<i>Lepisanthes rubiginosa</i> (Roxb.) Leenh.	SAPINDACEAE	หมากหวด	ต้น	ร้อน	ผล	อาหาร
127.	<i>Paranephelium longifolium</i> Lec.	SAPINDACEAE	ลำไยป่า	ต้น	ฝน	ผล	อาหาร
128.	<i>Sapindus trifolius</i> DC.	SAPINDACEAE	มะคำดีควาย	ต้น	ทุกฤดู	ผล, ต้น	อาหาร, ก่อสร้าง
129.	<i>Schleichera oleosa</i> (Lour.) Oken	SAPINDACEAE	ค้อส้ม	ต้น	ฝน	ผล	อาหาร
130.	<i>Xantolis burmanica</i> (Collett & Hemsl.) P. Royen	SAPOTACEAE	หมากมณาง	ต้น	ทุกฤดู	เปลือก, ต้น, ราก	สมุนไพร
131.	<i>Limnophila aromatica</i> (Lamk.) Merr.	SCROPHULARIACEAE	ผักแขยง	เลื้อย	ฝน	ใบ	อาหาร
132.	<i>Smilax inversa</i> T.Koyama	SMILACACEAE	เจียง	เลื้อย	ฝน	ใบ	อาหาร
133.	<i>Datura metel</i> Linn	SOLANACEAE	ลำโพง	พุ่ม	ทุกฤดู	ใบ, ดอก	เป็นพิษ
134.	<i>Turpinia pomifera</i> (Roxb.) DC.	STAPHYLEACEAE	มะกอกป่า	ต้น	ฝน	ผล	อาหาร
135.	<i>Byttneria andamanensis</i> Kurz	STERCULIACEAE	ละหุ่งเครือ	เลื้อย	ทุกฤดู	เปลือก, เถา	สมุนไพร
136.	<i>Eriolaena candollei</i> Wall.	STERCULIACEAE	ไม้เลียง	ต้น	ทุกฤดู	เปลือก, ใบ	สมุนไพร
137.	<i>Pyrenaria diosyricarpa</i> Kurz	THEACEAE	หมากเลียง	ต้น	ทุกฤดู	ทั้งต้น	ใช้ประโยชน์ทั่วไป
138.	<i>Schima wallichii</i> (DC.) Korth.	THEACEAE	จำปาแดง	ต้น	ทุกฤดู	ต้น	ก่อสร้าง
139.	<i>Aquilaria malaccensis</i>	THYMELAEACEAE	กฤษณา	ต้น	ทุกฤดู	ต้น, เปลือก	สมุนไพร, ประโยชน์ทั่วไป
140.	<i>Centella asiatica</i> (L.)	UMBELLIFERAE	ผักหนอก (บัวบก)	ล้มลุก	ฝน	ใบ	อาหาร

อนุกรมวิธานพันธุ์พืชที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยศาลปลูก

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ฤดูเก็บเกี่ยว	วิสัย	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
1.	<i>Allium ascalonicum</i> L.	ALLIACEAE	ผักบัว (หอม)	ทุกฤดู	ล้มลุก	ทั้งต้น	อาหาร
2.	<i>Eucharis grandiflora</i> Planch	AMARYLLIDACEAE	ว่านนางกวัก	ร้อน	ล้มลุก	ทั้งต้น	ประดับ
3.	<i>Hippeastrum johnonii</i>	AMARYLLIDACEAE	ว่านสี่ทิศ	ร้อน	ล้มลุก	หัว	สมุนไพร
4.	<i>Bouea macrophylla</i> Griff.	ANACARDIACEAE	มะปราง	ร้อน	ต้น	ผล	อาหาร
5.	<i>Mangifera indica</i> (L.)	ANACARDIACEAE	หมากม่วง	ร้อน	ต้น	ผล, ใบ, ดอก	อาหาร
6.	<i>Annona squamosa</i> L.	ANONOACEAE	หมากเขียบ (น้อยหน่า)	ทุกฤดู	พุ่ม	ผล, ใบ	สมุนไพร
7.	<i>Pueraria</i> sp.	APOCYNACEAE	จำปา (ลั่นทม)	ทุกฤดู	พุ่ม	ดอก	ตกแต่ง
8.	<i>Alocasia macrorrhizos</i> (L.) G.Don	ARACEAE	บอนดำ	หนาว, ร้อน	ล้มลุก	ใบ/ต้น	อาหาร
9.	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	ARACEAE	เผือก	หนาว, ร้อน	ล้มลุก	หัว	อาหาร
10.	<i>Colocasia</i> sp.	ARACEAE	เผือกดำ	หนาว, ร้อน	ล้มลุก	หัว	อาหาร
11.	<i>Colocasia</i> sp.	ARACEAE	เผือกหอม	หนาว, ร้อน	ล้มลุก	หัว	อาหาร
12.	<i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f.	ASPHODELACEAE	ว่านหางจระเข้	ทุกฤดู	ล้มลุก	ใบ	สมุนไพร
13.	<i>Ceiba pentandra</i> (L.) Gaertn	BONMBACACEAE	จ้าว (นุ่น)	ร้อน	ต้น	ใบอ่อน, ดอก / ฝัก	อาหาร, ใช้ประโยชน์ ทั่วไป
14.	<i>Ananas bracteatus</i> Schult.f.	BROMELIACEAE	หมากนัต (สับปะรด)	ทุกฤดู	ล้มลุก	ผล	อาหาร
15.	<i>Cereus hexagonous</i> Mill	CACTACEAE	กระบองเพชร	ทุกฤดู	พุ่ม	ยอด	อาหาร, ตกแต่ง
16.	<i>Schlumbergera truncate</i> (Haw.) Moran	CACTACEAE	แก้วมังกร	ทุกฤดู	ล้มลุก	ผล	อาหาร
17.	<i>Carica papaya</i> L.	CARICACEAE	มะอึ๊ก	ทุกฤดู	พุ่ม	ผล, ราก	อาหาร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ฤดูเก็บเกี่ยว	วิสัย	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
18.	<i>Tagetes erecta</i> L.	CACTACEAE	ดาวเรือง	ทุกฤดู	ลี้มลูก	ดอก	ประดับ
19.	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	CONVOLVULACEAE	มันแกวแดง/มันดู่	หนาว, ร้อน	ลี้มลูก	หัว	อาหาร
20.	<i>Ipomoea reptans</i> Poir.	CONVOLVULACEAE	ผักบุ้ง	ทุกฤดู	ลี้มลูก	ทั้งต้น	อาหาร
21.	<i>Cucumis sativus</i> (L.)	CUCURBITACEAE	แตงกวา	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล	อาหาร
22.	<i>Benincasa hispida</i> (Thunb.) Cogn.	CUCURBITACEAE	ฟักหอม (แฟง)	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล	อาหาร
23.	<i>Cucurbita pepo</i> L.	CUCURBITACEAE	บักอ (ฟักทอง)	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล	อาหาร
24.	<i>Lagenaria sciceraria</i> (Molina) Standl.	CUCURBITACEAE	น้ำเต้า	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล, ใบอ่อน	อาหาร
25.	<i>Momordica charantia</i> (L.)	CUCURBITACEAE	มะระขี้นก	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล, ใบอ่อน	อาหาร, สมุนไพร
26.	<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.	CUCURBITACEAE	ฟักข้าว (ขี้กาเครือ)	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล, ใบอ่อน	อาหาร
27.	<i>Trichosanthes anguina</i> (L.)	CUCURBITACEAE	บวบงู	ทุกฤดูกาล	เลื้อย	ผล	อาหาร
28.	<i>Zehneria indica</i> (Lour.) Keraudren	CUCURBITACEAE	ตำลึง	ทุกฤดูกาล	เลื้อย	ใบ	อาหาร
29.	<i>Sansevieria trifasciata</i> Prain var. trifasciata	DRACAENACEAE	ดาบเจือก (ลิ้นมังกร)	ทุกฤดูกาล	ลี้มลูก	ทั้งต้น	ประดับ
30.	<i>Baccaurea ramiflora</i> Lour.	EUPHORBIACEAE	มะไฟป่า	ร้อน	ต้น	ผล	อาหาร
31.	<i>Codiaeum variegatum</i> Blume.	EUPHORBIACEAE	โกสน	ทุกฤดู	พุ่ม	ใบ	ตกแต่ง
32.	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	EUPHORBIACEAE	มันคัน (มันสำปะหลัง)	หนาว	พุ่ม	หัว	อาหาร
33.	<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels.	EUPHORBIACEAE	มะขม	ทุกฤดู	พุ่ม	ผล	อาหาร
34.	<i>Ricinus communis</i> L.	EUPHORBIACEAE	ละหุ่ง	ทุกฤดู	พุ่ม	ต้น, ยอดอ่อน	สมุนไพร, อาหาร
35.	<i>Saurpous androgynus</i> (L.) Merr.	EUPHORBIACEAE	ผักหวานบ้าน	ทุกฤดู	พุ่ม	ยอดอ่อน	อาหาร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ฤดูเก็บเกี่ยว	วิสัย	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
36.	<i>Acacia concinna</i> (Willd.) DC.	FEBACEAE	ส้มป่อย	ทุกฤดู	พุ่ม	ใบ, ผล	อาหาร
37.	<i>Caesalpinia mimosoides</i> Larn.	FEBACEAE	ฝักคายา	ฝน	พุ่ม	ใบ	อาหาร
38.	<i>Droogmansia godefroyana</i> (Kuntze) Schindl.	FEBACEAE	ฝักกะโดน	ฝน	พุ่ม	ผล, ใบ	สมุนไพร, อาหาร
39.	<i>Senna siamea</i> (Larn.) Iewin & Barneby	FEBACEAE	ขี้เหล็ก	ทุกฤดู	ต้น	ดอก, ยอดอ่อน, ต้น	สมุนไพร, อาหาร, ใช้ ประโยชน์ (น้ำแมลง)
40.	<i>Sesbania grandiflora</i> Desv.	FEBACEAE	แค	ทุกฤดู	ต้น	เปลือก, ดอก	อาหาร, สมุนไพร
41.	<i>Bambusa ventricosa</i> McClure.	GRAMINEAE	ไผ่น้ำเต้า	ทุกฤดู	ล้มลุก	ต้น	ก่อสร้าง
42.	<i>Cymbopogon citrates</i> Stapf	GRAMINEAE	ตะไคร้	ทุกฤดู	ล้มลุก	ทั้งต้น	อาหาร, สมุนไพร
43.	<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle	GRAMINEAE	ตะไคร้หอม	ทุกฤดู	ล้มลุก	ใบ	สมุนไพร, ใช้ ประโยชน์ (กำจัดแมลง)
44.	<i>Imperata cylindrical</i> (L.) P.Beauv.	GRAMINEAE	หญ้าคา	ทุกฤดู	ล้มลุก	ทั้งต้น	ใช้ประโยชน์ทั่วไป (ก่อสร้าง, ช่วยรักษา คุณภาพของดิน)
45.	<i>Saccharum officinarum</i> (L.)	GRAMINEAE	อ้อย	ทุกฤดู	ล้มลุก	ต้น	อาหาร
46.	<i>Setaria italic</i> (L.) P.Beauv.	GRAMINEAE	ข้าวฟ่าง	หนาว	ล้มลุก	เมล็ด	อาหาร
47.	<i>Zea mays</i> L.	GRAMINEAE	ข้าวโพด	ทุกฤดู	ล้มลุก	ฝัก	อาหาร
48.	<i>Pinus</i> sp.	GRAMINEAE	สน	ทุกฤดู	ล้มลุก	ต้น	ก่อสร้าง
49.	<i>Mentha cordifolia</i> Opiz	LABIATAE	ผักแมงดา (สะระแหน่)	ทุกฤดู	ล้มลุก	ทั้งต้น	อาหาร, สมุนไพร
50.	<i>Ocimum basilicum</i> (L.)	LABIATAE	โหระพา	ทุกฤดู	พุ่ม	ใบ	อาหาร
51.	<i>Ocimum gratissimum</i> L.	LABIATAE	ยี่หระ	ทุกฤดู	พุ่ม	ใบ	อาหาร
52.	<i>Ocimum sanctum</i> (L.)	LABIATAE	กะเพรา	ทุกฤดู	พุ่ม	ใบ	อาหาร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ฤดูเก็บเกี่ยว	วิสัย	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
53.	<i>Cassia fistula</i>	LEGUMINOSAE- CAESALPHINIOLDEAE	ราชพฤกษ์	ทุกฤดู	ต้น	ฝัก, ต้น	สมุนไพร
54.	<i>Delonix regia</i> (Bojer ex Hook.)	LEGUMINOSAE- CAESALPHINIOLDEAE	หางนกยูงฝรั่ง	ทุกฤดู	ต้น	ฝัก	อาหาร
55.	<i>Sena alata</i> (L.) Roxb.	LEGUMINOSAE- CAESALPHINIOLDEAE	ขุมเห็ดเทศ	ทุกฤดู	พุ่ม	ใบ, ดอก, ผล	สมุนไพร
56.	<i>Tamarindus indica</i> L.	LEGUMINOSAE- CAESALPHINIOLDEAE	มะขาม	หนาว, ร้อน	ต้น	ผล, เมล็ด	ผล, ก่อนสร้าง, สมุนไพร
57.	<i>Acacia pennata</i> (L.) Willd.subsp.insuavis (Lace) I.C. Nielsen	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	ฝักเน่า	ทุกฤดู	เลื้อย	ใบ, ฝัก	อาหาร
58.	<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.)	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	มะขามเทศ	หนาว, ร้อน	ต้น	ผล	อาหาร
59.	<i>Clitoria tematen</i> L.	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	อัญชัน	ทุกฤดู	เลื้อย	ดอก	อาหาร, สมุนไพร
60.	<i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet.	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	ถั่วแปบ	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล, ฝัก	อาหาร
61.	<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poir.	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	แคบ้าน	ทุกฤดู	พุ่ม	ดอก, ฝัก, เปลือก	ดอก, อาหาร
62.	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	ถั่วฝักยาว	ทุกฤดู	เลื้อย	ผล	อาหาร
63.	<i>Lawsonia inermis</i> (L.)	LYTHRACEAE	เทียนทอง	ทุกฤดู	พุ่ม	ทั้งต้น	ประดับ
64.	<i>Gossypium herbaceum</i> (L.)	MALVACEAE	ฝ้าย	ทุกฤดู	พุ่ม	ผลอ่อน, ฝัก	สมุนไพร, ใช้ ประโยชน์ทั่วไป (เนื้อผ้า)
65.	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> L.	MALVACEAE	ชบา	ทุกฤดู	พุ่ม	ดอก	ประดับ
66.	<i>Hibiscus sabdariffa</i> (L.)	MALVACEAE	กระเจี๊ยบแดง	ทุกฤดู	ล้มลุก	ฝัก, ดอก	อาหาร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ฤดูเก็บเกี่ยว	วิสัย	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
67.	<i>Cissamplelos pareira</i> L	MINISPERMACEAE	หมาน้อย (กรงเขมา)	ทุกฤดู	เลื้อย	เถา, ใบ	สมุนไพร
68.	<i>Tiliacora triandra</i> (Colebr.) Diels	MINISPERMACEAE	ย่านาง	ทุกฤดู	เลื้อย	ทั้งต้น	อาหาร
69.	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam	MORACEAE	บักหมี (ขนุน)	ทุกฤดู	ต้น	ยอดอ่อน, ผล	อาหาร
70.	<i>Broussonetia papytifera</i> (L.)	MORACEAE	ปอ	ฝน	ต้น	ใบ	อาหาร
71.	<i>Moringa oleifera</i> Lam.	MORINGACEAE	ผักอีสุ่ม (มะรุม)	ทุกฤดู	ต้น	ผัก, ยอดอ่อน	อาหาร
72.	<i>Musa</i> sp.	MUSACEAE	กล้วย	ทุกฤดู	ล้มลุก	ดอก, ผล, ต้น	อาหาร
73.	<i>Eucalyptus</i> sp.	MYRTACEAE	ยูคาลิปตัส	ทุกฤดู	ต้น	ต้น	ก่อสร้าง
74.	<i>Psidium guajava</i> j.	MYRTACEAE	แบะจ๋า (ฝรั่ง)	ทุกฤดู	พุ่ม	เปลือก, ผล, ใบ	อาหาร, สมุนไพร
75.	<i>Syzygium gratum</i> (Wight) S.N.Mitra var <i>gratum</i>	MYRTACEAE	เขม็ด	ทุกฤดู	ต้น	ใบ	สมุนไพร
76.	<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston	MYRTACEAE	ชมพู่	ร้อน, ฝน	ต้น	ผล	อาหาร
77.	<i>Averrhoa carambola</i> L.	OXALIDACEAE	มะเฟือง	ทุกฤดู	ต้น	ผล	อาหาร
78.	<i>Areca catechu</i>	PALMAE	หมาก	ทุกฤดู	ต้น	ผล	สมุนไพร
79.	<i>Cocos nucifera</i> L.	PALMAE	หมากพร้าว	ทุกฤดู	ต้น	ผล	อาหาร
80.	<i>Piper bettle</i> L.	PIPERACEAE	พลู	ทุกฤดู	เลื้อย	ใบ	อาหาร, สมุนไพร
81.	<i>Piper samentosum</i> Roxb.	PIPERACEAE	อีเลิศ (ชะพลู)	ทุกฤดู	เลื้อย	ทั้งต้น	อาหาร, สมุนไพร
82.	<i>Millettia Utilis</i> Dunn.	PAPITIONACEAE	สะทอน	ร้อน	ต้น	ยอดอ่อน, ใบ	อาหาร
83.	<i>Ziziphus mauritiana</i> Lamk.I	RHAMNACEA	พุทรา	ร้อน	ต้น	ผล	อาหาร
84.	<i>Paederia foetida</i> L var. <i>foetida</i>	RUBIACEAE	คดหมุดคดหมา	ฝน	เลื้อย	ใบ, ดอก	สมุนไพร
85.	<i>Citrus auantifolia</i> (Christm.)	RUTACEAE	มะนาว	ทุกฤดู	พุ่ม	ผล	อาหาร
86.	<i>Citrus aurantitum</i> (L.)	RUTACEAE	ส้ม	หนาว, ร้อน	พุ่ม	ผล	อาหาร
87.	<i>Citrus hystrix</i> DC.	RUTACEAE	มะกรูด	ทุกฤดู	ต้น	ผล	สมุนไพร, อาหาร
88.	<i>Citrus maxima</i> (Burm.f.) Merr.	RUTACEAE	ส้มโอ	ฝน	ต้น	ผล	อาหาร
89.	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	SAPINDACEAE	ลิ้นจี่	ฝน	ต้น	ผล	อาหาร

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น	ฤดูเก็บเกี่ยว	วิสัย	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	ประโยชน์
90.	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	SOLANACEAE	มะเขือเทศ	ทุกฤดู	ล้มลุก	ผล	อาหาร
91.	<i>Nicotiana tabacum</i> L.	SOLANACEAE	ยาสูบ	หนาว	ล้มลุก	ใบ, ราก	ยาสูบ
92.	<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	SOLANACEAE	มะเขือเปราะ	ทุกฤดู	พุ่ม	ผล	อาหาร
93.	<i>Solanum tomentosum</i> Sw.	SOLANACEAE	หมากแข้ง (มะเขือพวง)	ทุกฤดู	พุ่ม	ผล	อาหาร
94.	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W. Hill	UMBELLIFEREAE	ผักชีใบเลื่อย (ผักชีฝรั่ง)	ทุกฤดู	ล้มลุก	ทั้งต้น	อาหาร
95.	<i>Cissus hastata</i> Miq	UMBELLIFEREAE	ส้มออบออบ	ทุกฤดู	ล้มลุก	ใบ	อาหาร
96.	<i>Alpinia galangal</i> (L.) Willd	ZINGBERACEAE	ข่า	ทุกฤดู	ล้มลุก	ราก, ดอก	อาหาร
97.	<i>Boesenbergia pandurata</i> Holtt	ZINGBERACEAE	กระชาย	ทุกฤดู	ล้มลุก	ราก	อาหาร
98.	<i>Curcuma parviflora</i> Wall.	ZINGBERACEAE	กระเจียว	ฝน	ล้มลุก	ดอกอ่อน	อาหาร
99.	<i>Cucuma mangga</i> Valenton & Zijp	ZINGBERACEAE	ขมิ้นขาว	หนาว	ล้มลุก	ราก	อาหาร
100.	<i>Kaempferia parviflora</i> Wall.ex Baker	ZINGBERACEAE	กระชายดำ	หนาว	ล้มลุก	ราก	สมุนไพร
101.	<i>Kaempferia rotunda</i> L.	ZINGBERACEAE	อติอุบ	ฝน	ล้มลุก	ใบ	อาหาร
102.	<i>Zingiber cassumunar</i> Roxb.	ZINGBERACEAE	ไพล	ทุกฤดู	ล้มลุก	หัว	สมุนไพร
103.	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	ZINGBERACEAE	ขิง	ทุกฤดู	ล้มลุก	หัว, ใบ	อาหาร,สมุนไพร

ตารางอนุกรมวิธานเห็ดบ้านนาเวียงและห้วยตาด

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น/ สามัญ
1.	<i>Clitocybe</i> sp.	AGARICACEAE	เห็ดมัน
2.	<i>Lentinus edodes</i>	AGARICACEAE	เห็ดหูหนู ไค
3.	<i>Lentinus pracerigidus</i>	AGARICACEAE	เห็ดลม
4.	<i>Valvariella volvacea</i> Fr.	AGARICACEAE	เห็ดฟาง
5.	<i>Amanita princeps</i> . Corner et. Bas.	AMANITACEAE	เห็ดระโงกขาว
6.	<i>Amanita hemibapha</i> (Berk. Et. Broome)	AMANITACEAE	เห็ดระโงกเหลือง
7.	<i>Astraeus hygrometricus</i>	ASTRAEACEAE	เห็ดเผาะ
8.	<i>Auricularia polytricha</i>	AURICULARIAEAE	เห็ดหูหนู/ สะนุน
9.	<i>Boletus colossus</i> Heim.	BOLETEAE	เห็ดผึ้ง
10.	<i>Boletus albo-ater</i>	BOLETEAE	เห็ดผึ้งดำ
11.	<i>Boletus</i> sp.	BOLETEAE	เห็ดผึ้งน้ำตาล
12.	<i>Boletus edulis</i> Bull. Ex. Fr.	BOLETEAE	เห็ดตับเต่า
13.	<i>Heimiella retispora</i> (Pat and Bal.) Boedijn.	BOLETEAE	เห็ดปอด
14.	<i>Coprinus cinereus</i>	COPRINACEAE	เห็ดขี้ควาย
15.	<i>Ganodermataceae</i>	GANODERMATAEAE	เห็ดหลินจือ
16.	<i>Dictyophora indusiata</i>	PHALLACEAE	เห็ดรังแห
17.	<i>Pleurotus</i> sp.	PLEUROTACEAE	เห็ดไผ่รวก
18.	<i>Lentinus squarrosulus</i>	POLYPORACEAE	เห็ดขอน
19.	<i>Lentinus</i> sp.	POLYPORACEAE	เห็ดกระด้าง/เห็ดบด
20.	<i>Lactarius flavidulus</i>	RUSSULACEAE	เห็ดข่า
21.	<i>Lactarius volemus</i>	RUSSULACEAE	เห็ดฟาน
22.	<i>Russula densifolia</i> (Secr.) Gill	RUSSULACEAE	เห็ดถ่านเล็ก
23.	<i>Russula nigricans</i>	RUSSULACEAE	เห็ดถ่านใหญ่
24.	<i>Russula rosacea</i> Pers. Ex. Gray	RUSSULACEAE	เห็ดก่อ
25.	<i>Russula</i> sp.	RUSSULACEAE	เห็ดหนาม้อย
26.	<i>Tremella fuciformis</i> Berk.	TREMELLACEAE	เห็ดหูหนูขาว/ สะนุนขาว

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น/ สมุนไพร
27.	<i>Maramius</i> sp.	TRICHOLOMATACEAE	เห็ดเข็มดำ
28.	<i>Maramius</i> sp.	TRICHOLOMATACEAE	เห็ดเข้มน้ำตาล
29.	<i>Maramius</i> sp.	TRICHOLOMATACEAE	เห็ดเข็มแดง
30.	<i>Maramius</i> sp.	TRICHOLOMATACEAE	เห็ดเข็มม่วง
31.	<i>Termitomyces cypeatus</i>	TRICHOLOMATACEAE	เห็ดโคน
32.	<i>Termitomyces microsporus</i>	TRICHOLOMATACEAE	เห็ดข้าวตอก

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือเห็ดที่พบทั้งบ้านนาเวียงและห้วยดาด ส่วนตัวอักษรเอนคือเห็ดที่พบเฉพาะบ้านนาเวียง

ตารางอนุกรมวิธานปลาน้ำจืดและห้วยตาด

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อท้องถิ่น / สามัญ
1.	<i>Hemibagrus wyckioides</i>	BAGARIDAE	ปลาคัง
2.	<i>Xenentodon canalla</i>	BELONIDAE	ปลาเข็ม
3.	<i>Channa limbata</i>	CHANNIDAE	ปลากัง, ปลาก้าง
4.	<i>Acanthopsis</i> spp.	COBITIDAE	ปลาฮากกล้วย
5.	<i>Rasbora septentrionalis</i>	CYPRINIDAE	ปลาช่อนน้ำขาว
6.	<i>Esomus metallicus</i>	CYPRINIDAE	ปลาช่อนทอง
7.	<i>Luciosoma spilopleura</i>	CYPRINIDAE	ปลาช่อนหัว
8.	<i>Osteochilus microcephalus</i>	CYPRINIDAE	ปลาตอง
9.	<i>Poropuntius melanogrammus</i>	CYPRINIDAE	ปลาจาด/ปลาหางแดง
10.	<i>Barbonymus gonionotus</i>	CYPRINIDAE	ปลาปักเหลือง
11.	<i>Barbonymus altus</i>	CYPRINIDAE	ปลาปักแดง
12.	<i>Henicorhynchus siamensis</i>	CYPRINIDAE	ปลาสร้อย
13.	<i>Oxyeleotris marmorata</i>	ELEOTRIDAE	ปลาบู
14.	<i>Macrogathus semiocellatus</i>	MASTACEMBELIDAE	ปลาหลด
15.	<i>Pristolepis fasciatus</i>	NANADIDAE	ปลาหมอ
16.	<i>Monopterus albus</i>	SYNBRANCHIDAE	ปลาเถียน
17.	<i>Monotretus turgidus</i>	TETRAODONITIDAE	ปลาเป๋า
18.	<i>Wallago attu</i>	-	ปลาเค้า

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือปลาที่พบทั้งบ้านนาเวียงและห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือปลาที่พบเฉพาะบ้านนาเวียง

อนุกรมวิธานกุ้ง หอย ปะการังบ้านนาเวียงและห้วยตาด

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อสามัญ
1.	<i>Ensidens ingallisianus dugasti</i>	AMBLEMIDAE	หอยกาบ/จิบจี
2.	<i>Scabies crispata</i>	AMBLEMIDAE	หอยกาบ
3.	<i>Trapezodeus exolegens pallegoixi</i>	AMBLEMIDAE	หอยเสียบ
4.	<i>Pila pesmei</i>	AMPULLARIIDAE	หอยโ่ง
5.	<i>Bithynia siamensis goinophalos</i>	BITHYNIIDAE	หอยไซ
6.	<i>Cylophorus auantiacus</i>	CYELONPHORIDAE	หอยทาก/หอยม
7.	<i>Corbicula moreletina</i>	CORBICULIDAE	หอยกาบ/ทราย
8.	<i>Hemiplecta distincta</i>	HELICARIONIDAE	หอยทาก/เตี๋ย
10.	<i>Macrobachium lanchesteri</i> De Man Lanchester	PALAEMONIDAE	กุ้งฝอย
11.	<i>Esantheplhusa</i> spp.	PARATHELPHUSIDA	ปูนา
12.	<i>Indoplanorbis cruxatus</i>	PLANORBIDAE	หอยคัน
13.	<i>Thalamita crenta</i>	SAYAMIA spp	ปูหิน
14.	<i>Melanoid tubercula</i>	THIADAE	หอยเจดีย์
15.	<i>Filopaludina martensi martensi</i>	VAVIPARDAE	หอยขม/หอยจู้บ
16.	<i>Vitrea subrimata</i>	ZONITIDAC	หอยทาก

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือกุ้ง หอย และปูที่พบทั้งบ้านนาเวียงและห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือกุ้ง หอย และปูที่พบเฉพาะบ้านนาเวียง

อนุกรมวิธานสัตว์ป่าเล็กและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่บ้านนาเวียงและห้วยคต

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อสามัญ
1.	<i>Macaca mulatta</i>	CERCOPITHEIDAE	ลิง
2.	<i>Cynocephalus variegatus</i>	CYNOCEPHALIDAE	บ้าง (หนูมีปลี)
3.	<i>Gekko gekko</i>	GEKKONIDAE	ตุ๊กแก
4.	<i>Oecophylla smaragdina</i> F.	FORMICIDAE	มดแดงไข่
5.	<i>Calluella guttulata</i>	MICROHYLIDAE	อึ่งอ่างบ้าน
6.	<i>Glyphoglossus molossus</i>	MICROHYLIDAE	อึ่ง (เผ้า)
7.	<i>Bandicota indica</i> (Becstein)	MURIDAE	หนูพุก
8.	<i>Leopoldamys sabanus</i>	MURIDAE	หนูหวาย
9.	<i>Mus Musculus</i>	MURIDAE	หนู
10.	<i>Leptobrachium smithi</i>	RANIDAE	อีป๋ม (อึ่งชนิดหนึ่ง)
11.	<i>Occidozyga lima</i>	RANIDAE	เขียดนา
12.	<i>Polypedates leucomystax</i>	RANIDAE	อีน้ำ (ฮวก)
13.	<i>Rana blythii</i> Boulenger	RANIDAE	กบภูเขา
14.	<i>Rana tigerina</i> Daudin	RANIDAE	กบนา
15.	<i>Rhizomys pruinosus</i> .	RHIZOMYINAE	คูน
16.	<i>Paradoxurus hermaphroditus</i>	VIVERRIDAE	อีเห็น (ชะมด)

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือสัตว์ป่าและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่พบที่บ้านนาเวียงและห้วยคต ส่วนตัวอักษรเอนคือสัตว์ป่าและสัตว์เลื้อยคลานที่พบเฉพาะบ้านนาเวียง

อนุกรมวิธานแมลงและแมลงบ้านนาเวียงและห้วยตาด

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	วงศ์	ชื่อสามัญ
1.	<i>Acrida turrata</i>	ACRIDIDAE	ด้กแต่นเขียว
2.	<i>Hieroglyphus banian</i> (Fabricius)	ACRIDIDAE	ด้กแต่นขาว
3.	<i>Calotes versicolor</i>	AGAMIDAE	กระปอม (กิ้งก่า)
4.	<i>Apis florae</i> Fabricius	APIIDAE	ผึ้ง
5.	<i>Lethocerus indicus</i> Lep.-Serv.	BELOSTOMATIDAE	จิหล่อ (แมงคานา)
6.	<i>Meimuna opalifera</i> Walker, Pompania sp.	CICADIDAE	จักจั่น (แมงจิ้ง)
7.	<i>Homoeocerus</i> sp.	CORIDAE	แมงแกง
8.	<i>Cybister limbatus</i> Fabricius	DYTISTIDAE	แมงตับเต่า
9.	<i>Acheta lesteacea</i> walker	GRYLLIDAE	จิโปม
10.	<i>Brachytrupes portentousus</i> Licht	GRYLLIDAE	จิ้งหรีด
11.	<i>Grylotalpa africana</i> Beauvois	GRYLLOTALPIDAE	กระซอน
12.	<i>Carebara castanea</i> Smith	FORMICIDAE	แมงมัน
13.	<i>Hydrous cavistanum</i> Bedel	HYDROPHILIDAE	แมงเหนียว
14.	<i>Laccotrephes rubber</i> Linnaeus	NEPIDAE	แมงคันโซ่
15.	<i>Cynopterus brachyotis</i>	PTEROPODIDAE	ค้างคาว (เจีย)
16.	<i>Holotrichia</i> sp.	SCARABAEIDAE	แมงแดง (หัว)
17.	<i>Paragymnopleurus aethiops</i> Sharp	SCARABAEIDAE	แมงกุดจี
18.	<i>Xylotrupes Gideon</i> Linnaeus	SCARABAEIDAE	ด้วง
19.	<i>Heterometrus</i> sp.	SCORPIONIDAE	แมงเงา (แมงปอช้าง)
20.	<i>Holotricheasp.</i> Order clocoptera	SEARABAEIDAE	แมงกินูน
21.	<i>Euconocephalus incertus</i> Walker	TETTIGONIIDAE	ด้กแต่นนวดยาว
22.	<i>Xylotrupes Gideon</i> Linnaeus	-	แมงคาม, ด้วงกว้าง
23.	<i>Hypomeces squamosus</i> Fabricius	-	แมงค่อมทอง

หมายเหตุ: ตัวอักษรตรงคือแมงและแมลงที่พบทั้งบ้านนาเวียงและห้วยตาด ส่วนตัวอักษรเอนคือแมงและแมลงที่พบเฉพาะบ้านนาเวียง

เครื่องวัดปริมาณน้ำฝนอย่างง่าย

เครื่องวัดน้ำฝนอย่างง่ายที่นำมาประยุกต์ใช้ในการเก็บข้อมูลร่วมกับการพยากรณ์อากาศของคนท้องถิ่น นำแนวทางมาจากเครื่องวัดน้ำฝนของกรมอุตุนิยมวิทยาแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช ที่มีจุดมุ่งหมายสำคัญเพื่อนำมาใช้ในการพยากรณ์ วางแผนป้องกันภัยพิบัติ และเตือนภัยได้ทันต่อเหตุการณ์ เนื่องจากข้อมูลที่ได้มีความถูกต้องแม่นยำและประหยัดงบประมาณ รวมถึงสะดวกในการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในท้องตลาดและง่ายในการใช้งานสนาม

เครื่องวัดน้ำฝน

ในประเทศไทยเครื่องวัดน้ำฝนมีการพัฒนามาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยบอกเป็นขนาดของฝนที่ตก เช่น วัดเป็นจำนวนตุ้ม โอ่ง หรือท่า (น้ำฝนเต็มบาตรพระก็เท่ากับฝนตกหนึ่งท่า) เป็นต้น ส่วนต่างประเทศมีการวัดน้ำฝนครั้งแรกที่ประเทศเกาหลี โดยทำการวัดน้ำฝนคิดเป็นความสูงต่อหน่วยพื้นที่ ขนาดของเครื่องวัด ตั้งแต่ขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ รูปร่างของเครื่องวัดมักเป็นรูปทรงกระบอก เส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 2-24 นิ้ว แต่ที่นิยมมากคือ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางมาตรฐาน 8 นิ้ว การวัดจะวัดปริมาณน้ำฝนรวมและต้องบันทึกเป็นรายวัน

อุปกรณ์และวิธีการการออกแบบและประกอบเครื่องวัดน้ำฝนอย่างง่าย

การออกแบบเครื่องวัดน้ำฝนโดยเน้นความถูกต้องและแม่นยำของเครื่องมือ การออกแบบจึงใช้วัสดุสังกะสีแผ่นเรียบอย่างหนาทำเป็นถึงรูปทรงกระบอกรองรับน้ำฝน มีลักษณะและรูปแบบการทำได้ดังนี้

1. ส่วนบนสุดที่ปากรองรับน้ำฝนมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้ว (20 เซนติเมตร) ขอบปากบนสุดใช้สังกะสี 2 ชั้น
2. จากส่วนบนสุด (ปากกระบอก) ลงมา 15 เซนติเมตร บัดกรีกรวย ที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 เซนติเมตร และความสูง 8 เซนติเมตร
3. จากขอบกรวยลงมา 5 เซนติเมตร บัดกรีฐานรองกรวยให้มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 7 เซนติเมตรและความสูง 5 เซนติเมตร

4. ส่วนปลายกรวย เจาะรูระบายน้ำ และบัดกรีหลอดระบายน้ำที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 เซนติเมตร และความสูง 10.5 เซนติเมตร เพื่อระบายน้ำสู่ถัง 20 ลิตร
5. เมื่อประกอบตัวถังเครื่องวัดน้ำฝน กรวย ฐานรองกรวย และหลอดระบายน้ำ
6. ประกอบลวดรัด กับตัวถังเครื่องวัดน้ำฝน เพื่อป้องกันตัวถังเครื่องไม่ให้โยกคลอน
7. เมื่อประกอบเครื่องวัดน้ำฝนอย่างง่าย เสร็จสมบูรณ์แล้ว ให้พ่นสีบรอนซ์ หรือสีขาว
8. ตัวถังเครื่องวัดน้ำฝน พร้อมลวดรัด นำไปครอบกับถังน้ำดื่ม 20 ลิตร ให้สนิท

การคำนวณปริมาณน้ำฝนจากเครื่องวัดน้ำฝนอย่างง่าย

การอ่านปริมาณน้ำฝนจากเครื่องวัดน้ำฝนอย่างง่าย โดยอ่านข้อมูล เป็นปริมาตรน้ำฝน มีหน่วยเป็น มิลลิลิตร หรือ ลูกบาศก์เซนติเมตร และแปลงเป็นความสูงของน้ำฝน มีหน่วยเป็น มิลลิเมตร มีวิธีการ ดังนี้

ปริมาตรรูปทรงกระบอกเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้ว = ปริมาตรรูปทรงกระบอก เส้นผ่าศูนย์กลาง 20.32 ซม.

ปริมาตรรูปทรงกระบอก รัศมี 4 นิ้ว = ปริมาตรรูปทรงกระบอก รัศมี 10.16 ซม.

จากสูตร ปริมาตรรูปทรงกระบอก	= $\text{Pi}() \times \text{รัศมี} \times \text{รัศมี} \times \text{ความสูง}$
ปริมาตรรูปทรงกระบอก	= ปริมาตรน้ำฝนในถัง 20 ลิตร
ปริมาตรน้ำฝนในถัง 20 ลิตร	= ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก (ml)
ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก (ml)	= $\pi \times \text{รัศมี} \times \text{รัศมี} \times \text{ความสูง (กระบอกเครื่องวัดน้ำฝน)}$
ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก (ml)	= $3.143 \times 10.16 \times 10.16 \times \text{ความสูงของน้ำฝน (ซม.)}$
ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก (ml)	= $3.143 \times 103.2256 \times \text{ความสูงของน้ำฝน (ซม.)}$
ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก (ml)	= $324.4233 \times \text{ความสูงของน้ำฝน (ซม.)}$
ให้ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก (ml)	= 1 ml (= 1 มิลลิลิตร = 1 ลูกบาศก์เซนติเมตร)
$1 = 324.4233 \times \text{ความสูงของน้ำฝน (ซม.)}$	
1 หารด้วย 324.4233	= ความสูงของน้ำฝน (ซม.)
$0.00308 = \text{ความสูงของน้ำฝน (ซม.)}$	
$0.0308 = \text{ความสูงของน้ำฝน (มม.)}$	
จะได้ ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก 1 ml	= ความสูงของน้ำฝน 0.0308 มม.

ดังนั้น คำนวณหาความสูงของน้ำฝน (มม.) = นำค่า 0.0308 x ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก (ml)

ตัวอย่าง ปริมาตรน้ำฝนที่วัดได้ในเหยือก 923 ml

คำนวณหาความสูงของน้ำฝน (มม.)	= $0.0308 \times 923 \text{ มม.}$
คำนวณหาความสูงของน้ำฝน (มม.)	= 28.43 มม.
คำนวณหาความสูงของน้ำฝน (มม.)	= 28.4 มม.

ภาพกิจกรรมประชุมและสำรวจพื้นที่งานวิจัย



ภาพการสำรวจระบบนิเวศห้วยตาดและป่าภูอั้งในช่วงฤดูฝน



ภาพการสำรวจและจัดทำสำหรับอาหารไท่ด่านฤดูฝน



ภาพบรรยากาศการประชุมระดมความเห็นนักวิจัยท้องถิ่นเพื่อประเมินผลงานวิจัยรอบ 6 เดือนแรก (6 ธ.ค.56)

ภาพกิจกรรมโครงการการประชุมระดมความเห็นและร่วมเสนอแนะข้อเสนอแนะเชิงนโยบายด้าน
ความมั่นคงทางอาหารของชุมชน (ด่านซ้าย) วันอังคารที่ 24 มิถุนายน 2557 เวลา 9.00-13.30 น.
ณ ห้องประชุมฝัตาโชน โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย อ.ด่านซ้าย จ.เลย



การนำผลงานไปใช้ประโยชน์ การย่อยประเด็นงานวิจัยเผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์โครงการ (มติชนรายวัน: 6 สิงหาคม 2556: 20)

พืชมหัศจรรย์

Number 1

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

พืชมหัศจรรย์

การนำผลงานไปใช้ประโยชน์

การย่อยประเด็นงานวิจัยเผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์โครงการ

เอกรินทร์ ฟิ่งประชา (2557) พัดภูมิปัญญาเก่า แต่มากฟังก์ชันในโลกสมัยใหม่

มติชนรายวัน: 30 พฤษภาคม 2557: 20

ที่มา: http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=1401443740[illegible][illegible][illegible]

การนำผลงานไปใช้ประโยชน์
การย่อยประเด็นงานวิจัยเผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์โครงการ
บทความ Proceeding ระดับนานาชาติ

Phungpracha, Ekarin (2014). “Roles of Traditional Ecological Knowledge in the Context of Soil Conservation for Community-based Food Acquisition,” in Rethink : Social Development for Sustainability in ASEAN Community. Khon Kean University: 82-86.



C. Food and agriculture	Page
C01 Sunflower: A potential crop for rotating with rice in small farm setting Pantipa No Chlangmal	77
C02 Roles of Traditional Ecological Knowledge in the Context of Soil Conservation for Community-based Food Acquisition Ekarin Phungpracha	82
C03 Socio-economic evaluation of sustainability of participatory irrigation management in Ban Sawang, KhonKaen Province, Thailand Hironas Hemada	87
D. Health promotion for people and communities	Page
D01 Clinical effect and Cost-effectiveness of alternative facial treatment using soft-prepared chalk Namolrat Muangyim	95
E. Natural and environmental resources	Page
E01 The Thermal Qualification of Vetiver Grass insulation Chaoopong Thonglamsumrit	103
E02 Stagnation of Community Forest Management: A Case Study of Nam Kian Sub-District, Phuaplang District, Nan Province Isornjit Sornsiltham	109
E03 Community Awareness, Attitude and Behavior Relating to Environmental Conservation Chulakorn Praserttham	119

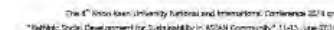
Department of Anthropology, Faculty of Archaeology, Silpakorn University,
Naphan Rd. Phrasaklin, Bangkok, 10250 Thailand
Tel 090 761 1661, Email: thachin.voravijai@gmail.com

In the early 1960s, many countries developed scientific tools and technologies to enhance grain productivity and agricultural efficiency. This "Green Revolution" led to considerable increases in returns to land and labor, raised farmers' incomes. Moreover, with greater income to spend, new needs for farm inputs and marketing services arose and, farm families led by

Generally, the definition of TEK is unclear, contextual to local knowledge, indigenous knowledge, and traditional knowledge [5, 6]. It is unequivocally that it is a collective learning or a knowledge-practice-belief complex (a social hypothesis) for sustainability. TEK is intertwined with knowledge and practices maintained and developed by local people, who have ways of life and history with the natural environment [3]. The social practice of TEK contributes to understandings and interpretations that are part of local people's lifestyle, contemporary language, learning and classification systems, practices for resource utilization, rituals, spirituality, and

As its conceptual framework, this study applied a model of food systems of small-scale, household enterprise [14], commercial and charcoal production and distribution systems. From the approach of rapid rural appraisal (RRA). This study, however, adapted and used only six models of small food production made up of three

In contrast, the idea of TBE with community-based food acquisition, the early special Millennium Ecosystem Assessment, is understood factors and drivers (environmental and socio-economic changes) which have direct or indirect effects on community TBE, the provision of community food acquisition, and food security (11).



Environmental and economic changes

Aggressive innovation, continuous and market

Traditional and gradual and gradual

Innovative and gradual

Strategic

TQM

Total Quality Management (TQM) & Customer Satisfaction

If the community food system, such as food production, is forced by environmental and social-economic changes it will directly affect not only community food security, but also the ways of life of local people. For this reason, TCK of sustainability play major roles in communities by examining problems to help identify suitable practices for investigation, adaptation, and improvement, and to help build greater community food sustainability in the future with a focus on food production.

using chemical fertilizers. In the 1960s, however, chemical fertilizers became popular in the highlands, displacing their traditional practices in rice and corn cultivation (Barnes 1996). For instance, they now chemically fertilize and use herbicides to kill weeds and other unwanted plants. Tractors were purchased in the 1970s and 1980s, and have been used to plow and plant rice fields. In the 1990s, the use of chemical fertilizers and herbicides could save time and increase yields. However, the use of chemical fertilizers was controversial for farmers, who paid a lot of money for them (in case of households that bought them) or paid no treatment (in case where they used their own manure). The use of chemical fertilizers impacted on the position of soil, becoming very fertile, resulting in combined with fertilizer when not purchased locally, fertilizers are brought in from outside. They also tend to suffer from drought as well because the quality of soil deteriorates, as the soil is not enriched with organic matter. The use of chemical fertilizers, herbicides, and tractors, along with

Rice cultivators used a practice in Bangladesh and Thailand, in both villages, to grow rice in the villages, who had agricultural property in the lower lands, who practiced crop rotation such as rice and legume (Crotalaria sinensis Linn.) and (Zea mays Linn.) and grass (Pennisetum purpureum Linn.) and vegetables. They planted these plants after harvesting the rice. They thought that this was either the rice can improve soil fertility and conservation. The use of rice straw can increase soil fertility, portion of soil for rice and forage animals. After rice harvesting, the farmers planted the fields in order to break up the soil in order to prevent soil erosion. The use of rice straw and legume and grass can increase soil fertility because from their experience after planting rice the soil in the fields has a thick cover and they can increase the yields.

As regards soil conservation, Ba Nang and Phayast villagers practice various methods. Ba Nang villagers had high capacity to build rice terraces in the semi-lowland and upland areas with soil erosion control and

As regards soil conservation, the Naxos and Thessaly villagers practice two methods. But Naxos villagers have built terraces in its semi-hillside and upper level to reduce soil erosion. They employ such methods as rice, vegetables, including beans that could enhance the fertility of soil. They do not leave stone of rice after harvesting and keep livestock such as cows in their rice fields. Cows eat the waste of rice, grasses, and local vegetables and so increase. These methods can enhance soil fertility because when they plant rice, stone of rice and its fragments are removed at the beginning of rice cultivation.

Based on conceptual framework, here the roles of TER in community-based fish acquisition in San Noying and Bayand in cognition in different ways but they had some values in the same manner to deal with uncertain situation such environmental change change as flooding, and socio-economic pressure intensify agricultural chemical using, and local community food acquisition.

To understand food security, we must consider ecosystem services, such as soil, proper to communities by the ecosystem in which they live. At the same time, in order to enhance food security in a sustainable way, the communities must conserve and maintain ecosystem services in the context of soil, of the community just. But the case of the *Barro Colorado* and *Barro Colorado* is the case of the *Barro Colorado* and *Barro Colorado*.

The 4th Khon Kaen University National and International Conference 2014 on
 "Sustainable Socio-Development for Sustainability in ASEAN Community" 1-15 June 2014

the experience of the two traditional communities, this study has revealed it as an index for assessing its status, trends of, and threats to food security at the community level. As often being stressed by this study, TEK for enhancing local food security is not as he said as static but rather continuing and changing through time and a certain environmental context. TEK has played important roles in helping the communities to adequately examine the problems, identify suitable practices of investigation, adaptation, and improvement, build community food sustainability, develop sustainable ecosystem, and to ensure a sustainable, secured, safe, sufficient, and sufficient food supply.

4. Conclusion

All in all, the role of TEK have played in securing food acquisition in the two study communities situated in different ecological settings, as discussed previously. It is an attempt to gain a more adequate understanding of the extent in which TEK could enhance an adaptive capacity of the two communities to sustain their food security, in the context of soil conservation. Furthermore, the diversity of TEK practiced by Ban Nongchay and Banlaphai villagers is a necessary adaptation to unpredictable and highly volatile food security faced by environmental processes and socio-economic changes. Whenever social and ecological diversity of knowledge of soil conservation is reduced, food security is at risk. Whenever the flexibility offered by each role of TEK is eroded, community food acquisition suffers and the community loses its viability and ability to maintain sustainable food production. Hence, TEK plays important roles in communities by examining problems to help identify suitable practices of investigation, adaptation, and improvement, to help build community food sustainability, and to develop sustainable agriculture.

5. Acknowledgements

Thank to thank Asst. Prof. Opert Panya, Ph.D., Assoc. Prof. Pannatt Winitkejan, Ph.D., and Lalvadee Kasornkulomongkol, Ph.D., for providing suggestion and The Thailand Research Fund (TRF) for funding and grant.

6. References

[1] A.A. Mielke, "What drives food insecurity in southern Africa? a meta-analysis of household

economy studies," *Global Environmental Change*, 2005, 15(1):33-45.

[2] Berkes, F. and C. Folke, *Linking social the Biological Systems: Management Practices and Social mechanisms for Building Resilience*, Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

[3] Berkes, Alan et al. (eds), *Development and Local Knowledge: New Approaches to Issues in Natural Resource Management, Conservation and Agriculture*, New York: Routledge, 2004.

[4] Berkes, Alan, Paul Silliman, and Johan Pottier, *Investigating Local Knowledge: New Directions, New Approaches*, Burlington: Ashgate, 2004.

[5] Clay, Edward, *Food Security: A Status Review of Literature*, London, ODI: Research Report, March, 1997.

[6] Colfer, Philippe, *Food Security and Rural Development: Seventh World Congress for Rural Sociology in Population*, 1990, 2, pp.29-36.

[7] Conway, Gordon R. and Edward B. Barber, *After the Green Revolution*, London: Earthscan Publications, 1990.

[8] Grier, Louise, *Working with Indigenous Knowledge*, Ottawa: International Development Research Center, 1998.

[9] Hirschman, H. V., *Introduction: Why are Indigenous Peoples' Food Systems Important and Why do They Need Documentation in Indigenous Peoples' Food Systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*, FAO: Rome, 2009.

[10] Lal, R. et al., *Climate Change and Global Food Security*, New York: Taylor & Francis, 2005.

[11] Millennium Ecosystem Assessment, *Ecosystems and Human Well-being*, Chicago: Island Press, 2005.

[12] Nakashima, Douglas and Marie Roux, *Indigenous Knowledge, People and Sustainable Practice in Biogeography of Global Environmental Change*, Ted Muen (ed.), Chichester: John Wiley & Son, pp. 314-342, 2002.

[13] P. J. Bracken, "Conceptualizing food systems for global environmental change research," *Global Environmental Change*, 2008, 18(1):234-245.

[14] Panya, Opert et al., *Charcoal in Northeast Thailand: Rapid Rural Appraisal of a Wood-based, Small-scale Enterprise*, Bangkok: FAO Regional Office for Asia and Pacific, 1998.

[15] Shiva, Vandana, *The Violence of the Green Revolution: The Third World Agriculture, Ecology, and Politics*, Petting: Third World Net Work, 1991.

แบบรายงานผลการเข้าร่วมประชุม
โครงการจัดการประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ การพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน ครั้งที่ 4
ประจำปี 2557

หัวข้อ “Rethink : Social Development for Sustainability in ASEAN Community”

ด้วยข้าพเจ้า ผศ.เอกรินทร์ พึ่งประชา หัวหน้าโครงการ โครงการ “การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร” (RDG56200023)

ได้รับอนุมัติให้เข้าร่วมเสนอผลงานระดับนานาชาติ

หัวข้อเรื่อง Roles of Traditional Ecological Knowledge in the Context of Soil Conservation for Community-based Food Acquisition

จัดโดยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยขอนแก่น

สถานที่โรงแรมเซ็นทาราแออนด์คอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่นระหว่างวันที่ระหว่างวันที่ 11-13 มิถุนายน พ.ศ. 2557

โดยขออนุมัติใช้งบประมาณจาก สกว. ขอรายงานผลการเข้าร่วมประชุมเสนอผลงานวิชาการ

◆ **ความรู้ ความเข้าใจของผู้เข้าร่วมการอบรม**

ทำให้เห็นองค์ความรู้และความเคลื่อนไหวในวงวิชาการเรื่องการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน โดยมองเชื่อมโยงมุมมองกว้างในอาเซียนที่กำลังจะเข้าสู่ประชาคมอาเซียน โดยให้ความสำคัญต่อการปรับตัวเพื่อตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกๆด้าน และประชาชนโดยเฉพาะในชนบทที่จำเป็นต้องรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้น และพัฒนาชุมชนให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว

◆ **สรุปผลการฝึกอบรม**

1. ผลงานวิจัยเพื่อการพัฒนาชนบทได้รับการเผยแพร่ในแวดวงวิชาการและถ่ายทอดสู่การใช้ประโยชน์สู่ชุมชนทั้งภายในและภายนอกประเทศ
2. เพื่อให้ผลงานจากงานวิจัยสามารถนำไปใช้เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
3. ได้แนวทางในการเตรียมรับมือและปรับตัวของชุมชนและท้องถิ่นต่อการเปลี่ยนแปลงในประชาคมอาเซียน

4. นักวิจัยสถาบันอุดมศึกษา หน่วยงาน/องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้สนใจ ได้ร่วมแสดงผลงานวิจัยและสร้างความเข้มแข็งด้านวิชาการ รวมทั้งความร่วมมือด้านวิจัยและวิชาการภายในประเทศและภายนอกประเทศ

การสร้างและเพิ่มทักษะการวิจัยให้นักวิจัยท้องถิ่น

โครงการวิจัยชิ้นนี้ยังเป็นการฝึกฝนทักษะการทำงานวิจัยในระเบียบวิธีวิจัยใช้วิธีผสมผสานระหว่างงานวิจัยคุณภาพและปริมาณ กล่าวโดยสรุปคือ

ประการแรก นักวิจัยท้องถิ่นได้ฝึกการรวบรวมข้อมูลจากระดับปฐมภูมิและทุติยภูมิจากงานภาคสนาม นับตั้งแต่การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม สัมภาษณ์เชิงลึก การเลือก Key informants หรือบุคคลผู้ให้ข้อมูลหลัก การสำรวจสำหรับอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลของครัวเรือน การจดบันทึกสถิติน้ำฝนและบันทึกลักษณะสภาวะอากาศรายวันของนักวิจัยท้องถิ่นในสวนชาวบ้านอย่างถูกต้องตามหลักการวิทยาศาสตร์ และการทำแผนที่แหล่งอาหารหลักของชุมชน ส่วนข้อมูลทุติยภูมิรวบรวมจากเอกสารสิ่งพิมพ์ เอกสารเชิงนโยบาย และวรรณกรรมต่างๆ อาทิ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความมั่นคงทางอาหาร แหล่งอาหารของชุมชน อาหารและสุขภาวะชุมชน และสิ่งแวดล้อมที่เชื่อมโยงกับแหล่งอาหารของชุมชน โดยนักวิจัยท้องถิ่นรู้จักแหล่งค้นคว้าข้อมูล ตลอดจนการสังเคราะห์เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานเชื่อมโยงกับงานวิจัย

ประการต่อมา นักวิจัยท้องถิ่นได้ฝึกทักษะการตีความและวิเคราะห์หลังจากเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเบื้องต้นนำเสนอเป็นเรื่องราวด้านต่างๆ เช่น ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของชุมชนที่ใช้ศึกษา ตลอดจนรายงานสถานการณ์สุขภาพและสุขภาวะชุมชน เช่น สถิติการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากผลกระทบของการใช้สารเคมีทางการเกษตรจากโรงพยาบาลและสาธารณสุขอำเภอ รวมถึงรายงานรูปแบบและการจัดการใช้ที่ดินของหมู่บ้าน ประการสำคัญยังรายงานรูปแบบและการจัดการกิจกรรมทางการเกษตร และรายงานสำหรับอาหารพื้นบ้านครัวไท่ดำ

ประการที่สาม ฝึกทักษะนักวิจัยเสนองานผ่านสื่อสร้างสรรค์อย่างวิทัศน์ ซึ่งได้เรียนรู้อย่างเป็นกระบวนการนับตั้งแต่การออกแบบเนื้อหาที่จะนำเสนอและการใช้ไสตท์สแนร์ในเชิงเทคนิค

ท้ายสุด นักวิจัยยังพัฒนาศักยภาพในการนำเสนอผลงานวิจัยในเวทีสาธารณะ ทั้งการนำเสนอปากเปล่า (Oral presentation) และโปสเตอร์ (Poster) ในการประชุมโครงการผลักดันข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนที่จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2557 ณ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย

กล่าวโดยสรุป โครงการวิจัยชิ้นนี้ได้สร้างนักวิจัยในสวนชาวบ้าน 3 คน และนักวิจัยชำนาญการเฉพาะด้าน 4 คน ซึ่งทั้งหมดสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในการดำเนินงานของตนเองในอนาคต เช่น นักวิจัยท้องถิ่นในสวนชาวบ้านได้นำองค์ความรู้เรื่องการเก็บข้อมูลและการนำเสนอรายงาน ตลอดจนการวิเคราะห์ไปใช้ในงานอาสาสมัครสาธารณสุขชุมชนและเกษตรกร

ประจำหมู่บ้าน ขณะที่ส่วนนักวิจัยชำนาญการเฉพาะด้านได้นำระเบียบวิธีวิจัยไปประยุกต์ใช้ในการเก็บข้อมูลในส่วนงานของตน เช่น โภชนาการ สาธารณสุขชุมชน ตลอดจนการแพทย์พื้นบ้าน