

มุมมองเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ "น้ำพริก"

แสงแข สพันธุ์พงศ์^{1*}

Saengkhae Sapantupong^{1*}

1. บทนำ

อาหารเป็นรูปแบบหนึ่งสะท้อนให้เห็นมุมมองของคนในแต่ละท้องถิ่นในด้านวัฒนธรรม ซึ่งบทความนี้ได้เขียนถึงวัฒนธรรมการกินน้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และแตกต่างกันอยู่ของกลุ่มชาติพันธุ์ภายใต้การกินที่เรียกกันว่า น้ำพริก ซึ่งน้ำพริกเป็นอาหารชนิดหนึ่งใช้คลุกกินกับข้าวหรือกินแหม่มกับผัก มีส่วนประกอบสำคัญ คือ พริกกับเกลือ เป็นอาหารที่มีราคาไม่แพงและสามารถกินได้ง่าย สำหรับน้ำพริกในกลุ่มชาติพันธุ์ก็ไม่ได้แตกต่างกันกับน้ำพริกของคนไทย แต่อาจมีความต่างกันในเรื่องวัตถุดิบ และรสชาติ รสชาติของน้ำพริกกลุ่มชาติพันธุ์หลัก ๆ มีรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว แต่สำหรับคนไทยจะมีรสหวานเพิ่มเข้ามา ส่วนประกอบอื่น ๆ และเครื่องปรุงรสก็แทบจะไม่แตกต่างกัน อย่างเช่น สำหรับส่วนประกอบของน้ำพริกที่ให้รสเค็มคือ เกลือ กะปิ ปลาร้า รสเปรี้ยวได้จาก มะขาม มะดัน มะม่วง มะปราง น้ำมะนาว รสหวานได้จากน้ำตาลต่าง ๆ เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด และกลิ่นได้จากเครื่องเทศ เช่น หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ เพื่อให้ได้รสชาติเป็นที่ต้องการ น้ำพริกจะมีในทุกมื้ออาหาร เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จากการศึกษาวิจัยกลุ่มชาติพันธุ์ในภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ชนัญ วงษ์วิภาค, 2531) มีกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ กะเหรี่ยง มอญ ละว้า พม่า ลาวพวน ลาวโซ่ง ลาวครั่ง ลาวตี้ ลาวเวียง ลาวยวน เขมร ญวน กวย (ส่วย) สำหรับบทความนี้จะกล่าวถึงเพียงกลุ่มชาติพันธุ์ ได้แก่ กลุ่มชาติพันธุ์ลาวโซ่งหรือไทสงดำ กลุ่มชาติพันธุ์มอญ และกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ซึ่งแต่ละกลุ่มจะมีการนำวัฒนธรรมมาเชื่อมโยงกับการบริโภค มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงลักษณะของน้ำพริกให้เข้ากับสภาพพื้นที่ที่อยู่อาศัย จนกลายเป็นเอกลักษณ์อาหารของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้อย่างลงตัว

วัฒนธรรมอาหาร เป็นธรรมเนียมวิธีการและประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหนึ่งหรือสังคมหนึ่ง ยึดถือสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน คือมีการกำหนดและมีการเสริมสร้างให้มากกว่าสภาพธรรมชาติตามปกติของวัตถุดิบนั้น ๆ ที่นำมาใช้เป็นอาหาร เพราะไม่มีใครกินในสภาพธรรมชาติแท้ ๆ ของวัตถุดิบนั้น โดยความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ แต่เป็นประสบการณ์จากการปฏิบัติธรรม ธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันยึดถือหรือปฏิบัติกันอยู่จนถึงทุกวันนี้ (ประหยัด, 2547)

คำสำคัญ : น้ำพริก เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม กลุ่มชาติพันธุ์

¹ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

¹ Faculty of Home Economic Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

* ผู้ประสานงานนิพนธ์ E-mail : supantupong@kru.ac.th

2. เนื้อเรื่อง

น้ำพริก เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่ใช้กินคู่กับผัก มีส่วนประกอบสำคัญ คือ พริก และส่วนประกอบอื่น ๆ คนในสมัยก่อนนิยมกินน้ำพริกคู่กับสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้น เพื่อเพิ่มรสชาติและดับกลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริก ถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการกินเป็นกับข้าว และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน น้ำพริกนั้นมีหลากหลายประเภท ซึ่งความหลากหลายของน้ำพริกสามารถจัดเป็นความหลากหลายของภูมิปัญญาที่มีการนำวัตถุดิบจากรอบตัวทั้งพืชผักและสัตว์ต่าง ๆ มาประกอบเป็นอาหาร การประกอบอาหารจัดเป็นวัฒนธรรมที่มนุษย์สร้างขึ้นและเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละสังคมอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ สำหรับการเปลี่ยนแปลงอาจมาจากภายในสังคม หรืออาจจะมาจาก การกระจายทางวัฒนธรรมจากสังคมอื่น ๆ จึงทำให้อาหารกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมจากการแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน (Wisawa, 2006)

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความหลากหลายของวัฒนธรรมสูง จากการสำรวจพบว่ามียุทธศาสตร์พันธุ์อยู่มากกว่า 60 กลุ่ม ซึ่งแต่ละกลุ่มมีภูมิปัญญา ความคิด ความเชื่อ ตลอดจนวัฒนธรรมที่หลากหลายและแตกต่างกัน สำหรับกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีกลุ่มชาติพันธุ์ทั้งหมด 9 กลุ่มอยู่ในบริเวณ 7 จังหวัด คือ กาญจนบุรี เพชรบุรี ราชบุรี นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และสุพรรณบุรี ได้แก่ กลุ่มชาติพันธุ์ไทยโซ่ง ไทยพวน ไทยยวน ลาวครั่ง ลาวใต้ ลาวเวียง ซึ่งอยู่ในตระกูลภาษาไท กลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ซึ่งอยู่ในตระกูลภาษา ทิเบต-พม่า และกลุ่มชาติพันธุ์มอญ และละว้า ซึ่งอยู่ในตระกูลภาษาออสโตรเอเชียติก (สมทรง บุรุษพัฒน์ และคณะ, 2554) แต่ละกลุ่มมีเอกลักษณ์ วัฒนธรรมการบริโภคใกล้เคียงกับคนไทย โดยเฉพาะน้ำพริกที่ถือว่ากลุ่มชาติพันธุ์เองก็มีการบริโภคน้ำพริกไม่แตกต่างกันกับคนไทยที่นิยมกินเป็นเครื่องเคียงกับอาหารในแต่ละมื้อ พร้อมกับทานคู่กับผักสด ผักลวกตามฤดูกาล ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นสัญลักษณ์แสดงถึงความมั่นคงทางอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์กับเกษตรกรรมท้องถิ่น วิถีชีวิตเรียบง่ายที่ยึดโยงกับธรรมชาติ

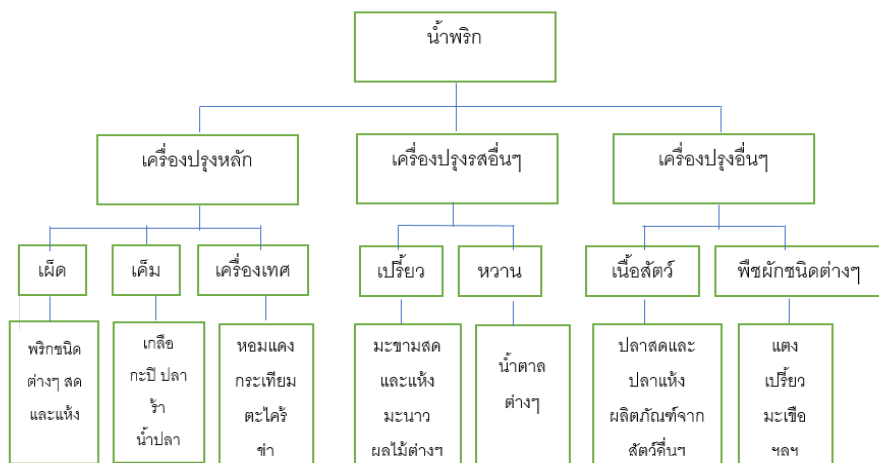
วัตถุประสงค์

ศึกษาบริบททางวัฒนธรรมการกินน้ำพริกที่สะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

3. เนื้อหาสาระ

น้ำพริก เป็นอาหารหลักคู่ครัวมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในสำหรับอาหารของคนชาติพันธุ์ เพราะเป็นอาหารที่ทำกินง่าย ๆ มีองค์ประกอบสำคัญคือพริกกับเกลือ ซึ่งถือว่าเป็นเครื่องปรุงขั้นพื้นฐานที่สุด ไม่ต้องใช้วัตถุดิบมากมาย เป็นอาหารที่มีราคาไม่แพง และทุกคนสามารถเข้าถึงได้ง่าย โดยส่วนประกอบสำคัญนอกจากพริกกับเกลือ ยังมีส่วนผสมอื่น ๆ ที่ทำให้น้ำพริกมีความแตกต่างกัน คือ วัตถุดิบจากท้องถิ่น รสชาติของน้ำพริกกลุ่มชาติพันธุ์หลัก ๆ จะมียี่หว้า เค็ม เปรี้ยว ซึ่งวัตถุดิบที่ทำให้น้ำพริกมีรสชาติ ได้แก่ รสเค็มได้จาก กะปิ ปลาแร่ น้ำปลา รสเปรี้ยวได้จากมะขาม มะดัน มะม่วง มะปราง รสหวานได้จากน้ำตาลต่าง ๆ และเครื่องเทศ เช่น หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ นอกจากนี้ยังมีเครื่องปรุงอื่น ๆ ที่ให้ลักษณะของน้ำพริกแตกต่างกัน เช่น เนื้อสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์และพืช เช่น

แต่งเปรี้ยว มะเขือ ดังแสดงในภาพที่ 1 เมื่อมีการใส่วัตถุดิบอื่นลงไปทำให้มีการเรียกชื่อน้ำพริกตามส่วนประกอบนั้น ซึ่งกลุ่มชาติพันธุ์แต่ละกลุ่มจะมีอัตลักษณ์และเอกลักษณ์น้ำพริกที่ต่างกันจากการถ่ายทอดของคนรุ่นก่อนจนถึงรุ่นปัจจุบัน นอกจากนี้ยังได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ภูมิปัญญาที่มีความแตกต่างและความหลากหลายในการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาประกอบเป็นน้ำพริก น้ำพริกสามารถเชื่อมโยงทรัพยากรอาหารไว้ร่วมกัน คือ ข้าว เนื้อสัตว์ พืชผักต่าง ๆ เพราะน้ำพริกสามารถทำให้สิ่งเหล่านี้ทานร่วมกันได้ง่าย เช่น น้ำพริกสามารถคลุกพร้อมกับข้าว ทำให้เพิ่มรสให้กับข้าว หรือผักที่มีรสขม ผาด น้ำพริกทำให้ให้ผักมีรสขชาติดีและอร่อยขึ้นจึงทำให้น้ำพริกแต่ละชนิดนั้นเป็นสิ่งสำคัญในมื้ออาหารและขาดไม่ได้ที่ต้องมีอยู่ในอาหารทุกมื้อ



ภาพที่ 1 องค์ประกอบต่าง ๆ ของน้ำพริก

ที่มา : ดัดแปลงมาจากวิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ

3.1 บริบททางวัฒนธรรมในการกินน้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันตก

กลุ่มชาติพันธุ์นิยมกินน้ำพริกในสำหรับอาหารแทบจะทุกมื้อ รสชาติของน้ำพริกจะมีความคล้ายกัน คือ มีรสชาติเค็ม เผ็ด ไม่นิยมรสหวาน ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ในการแถมเป็นเครื่องเคียงส่วนใหญ่จะเป็นพืชผักสมุนไพร ที่หาได้จากป่าเขา หรือปลูกเองบริเวณบ้าน นอกจากพืชผักแล้วก็จะมีเนื้อสัตว์ประเภทหนึ่ง ทอด อย่าง ทานคู่กับน้ำพริกอีกด้วย ตัวอย่างน้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันตกในแต่ละจังหวัด ได้แก่ กลุ่มชาติพันธุ์ลาวโซ่งหรือไทสงดำ ที่อาศัยอยู่ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี ราชบุรี กลุ่มชาติพันธุ์มอญ ที่อาศัยอยู่ในจังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี และกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ที่อาศัยอยู่ในทุกจังหวัดของภาคตะวันตก ดังนี้

3.1.1 กลุ่มชาติพันธุ์ไทสงดำหรือโซ่งเป็นชนชาติไทยสาขาภูไทดำ ซึ่งเคยมีบ้านเมืองของตนเองคือเมืองแกลง แคว้นสิบสองจุไท ส่วนหนึ่งของเมืองเดียนเบียนฟูซึ่งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศเวียดนาม พื้นที่เป็นภูเขาสลับซับซ้อน มีที่ลุ่มสำหรับทำนาพอพื้นที่ถูกรุกรานจากสงครามทำให้กลุ่มลาวโซ่งบางกลุ่มถูกกวาดต้อนและอพยพมาอยู่ประเทศไทย กว่า 200 ปี ลาวโซ่งหรือไทสงดำมีลูกหลานกระจายอยู่ทั้งภาคอีสาน ภาคเหนือ

ตอนล่าง ภาคกลางและภาคใต้ตอนบน แต่พื้นที่ที่ถือว่าเป็นบ้านเก่าแก่ของชาวลาวโซ่งหรือไทสงดำ คือ ตำบลท่าแลง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2563) ไทสงดำเป็นกลุ่มชนที่นิยมแต่งกายด้วยชุดสีดำจึงเรียกว่าไทสงดำ คำว่า โซ่ง สันนิษฐานมาจากคำว่า ล้วง แปลว่า กางเกง เพราะชาวไทสงดำนิยมนุ่งกางเกงทั้งชายและหญิง มีอาชีพทำนาทำไร่ จับปลาเป็นอาหารนิยมนำปลามาทำปลาร้าต้องมีทุกบ้าน เป็นการถนอมอาหารและทำให้มีปลากินตลอดทั้งปี สำหรับข้าวจะนิยมกินข้าวเหนียวเป็นหลัก ทุกบ้านของชาวลาวโซ่งจะต้องมีไทร 5 ไทร ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหาร ได้แก่ ไทรเกลือ ไทรปลาร้า ไทรหน่อไม้ต้อง (ประกอบพิธีกรรม เช่น แกงหน่อส้ม) ไหมชะมปैयाก และไทรพริก เป็นไทรที่ใช้ในชีวิตประจำวัน นิยมนำมาทำแกงส้ม ไม่นิยมกินแกงกะทิ ซึ่งเป็นอัตลักษณ์อย่างหนึ่งของลาวโซ่ง ถ้าใครขึ้นบ้านใหม่จะต้องมีไทรพริกและไทรเกลือแบกขึ้นบ้านเป็นเคล็ด เพราะพริกมีความเผ็ดแซบสรรรค์ ส่วนเกลือเก็บไว้ได้นานมีความเค็มความคงที่ เป็นสิ่งที่ปฏิบัติสืบทอดกันมา อาหารหลักของลาวโซ่งจะมีแกงหน่อส้ม แก้วเอือดหลาน (ด้าน) หมูย่าง แกงหยวกกล้วย จูบ สำหรับอาหารที่ใช้ในงานประเพณีหรือพิธีกรรม คือ แกงหน่อส้ม ใช้สำหรับเซ่นบรรพบุรุษเป็นแกงที่ใช้เสียงทวยในแกงจะใส่เนื้อไก่กับหมูลงไป ถ้าไก่ขยุ้มขึ้นหมูถือว่าบ้านนี้จะต้องมีอันเป็นไปหรือมีคนเจ็บหรือเสียชีวิต แกงหยวกกล้วย นิยมแกงในงานแต่งงานจะได้มีเยื่อใยต่อกันไม่เลิกกันและงานตายเมื่อตายเป็นผีก็ยิ่งเรียกผีให้กลับมาเอาไว้เคารพบูชา สำหรับเครื่องจิ้มน้ำพริกของลาวโซ่งหรือไทสงดำน้ำพริกถือว่าเป็นอาหารหลัก คือ แก้วเอือดด้านจิ้มเนื้อ แก้วปลาร้าจิ้มผัก แก้วหวานจิ้มผลไม้ กินได้ทุกวันแต่ทุกวันไม่เบื่อ อาหารเคียงจะมีปลาทอด ปลานึ่ง หมูลอย หรือหมูสามชั้นต้ม และผักแนมที่หาได้บริเวณบ้าน น้ำพริกของลาวโซ่งมีเครื่องเทศสำคัญ คือ มะแข่น หรือมะแข่วน (*Leech zanthoxylum limonella Alston*) (แสงแดด, 2548) เป็นเครื่องเทศสำคัญที่ทำให้ น้ำพริกแตกต่างจากน้ำพริกอื่น ๆ นอกจากน้ะแข่นยังใช้ในการทำอาหารประเภทอื่น ๆ ส่วนที่นำมาประกอบอาหารไม่ใช่เมล็ด แต่เป็นเปลือกหุ้มเมล็ด มีกลิ่นและรสขานลิ้น แก้วเอือดด้านประกอบด้วยกระเทียม หอมแดง พริกแห้ง เกลือ ตำรวมกับมะแข่นก่อน ตามด้วยหอมแดง ปรุงรสด้วยเกลือ เพื่อจะได้รสจัดเจนของมะแข่น (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2563)



ภาพที่ 2 แก้วเอือดหลาน (ด้าน)

ที่มา : กรมการพัฒนาชุมชน (ม.ป.ป.)

3.1.2 กลุ่มชาติพันธุ์มอญ คนมอญนิยมเรียกตนเองว่า “ มอญ “ (Mon) หรือ “รมัน”หรือ “รามัญ” (ชาญวิทย์ และกาญจน์, 2551) อาณาเขตของประเทศมอญทั้ง 3 จังหวัด

ได้แก่ พะสิม (Bassein) หงสาวดี (Pegu) และเมาะตะมะ (Martaban) (สุภรณ์ โอเจริญ, 2541) ปัจจุบันชาวมอญที่อาศัยอยู่ในชุมชนมอญในประเทศไทยยังนิยมเรียกตนเองว่า "ชาวไทยรามัญ" (พัชรินทร์, 2558) มอญมีการแบ่งเป็นมอญเก่า คือ ชาวมอญที่อพยพมาตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี มอญใหม่ คือ ชาวมอญที่อพยพเข้ามาในสมัยรัชกาลที่ 2 มอญในอดีตได้อพยพหนีภัยสงครามเข้าสู่ประเทศไทย มีการกระจายถิ่นอาศัยไปทั่ว เช่น นครเขื่อนขันธ์ (ปากลัด พระประแดง) ปากเกร็ด สามโคก (นนทบุรี) อุทัยธานี ตาก ท่าขนุน สังขละบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี และตามริมฝั่งแม่น้ำแม่กลองแถบบ้านโป่ง โพธาราม (ราชบุรี) อาหารบางอย่างได้ผสมกลิ่นไปกับอาหารไทย และบางอย่างเป็นที่นิยมในหมู่คนไทย เช่น ขนมจีน ข้าวแช่ (บุษบา, ม.ป.บ.) นอกจากนี้อาหารที่ได้รับความนิยม ได้แก่ น้ำพริกของชาวมอญ ซึ่งความแตกต่างของน้ำพริกจะขึ้นอยู่กับพื้นที่อาศัยอยู่ มีทั้งพื้นที่ติดทะเล ติดแม่น้ำแม่กลอง และพื้นที่บนเขา ทำให้วัตถุดิบที่ใช้ทำน้ำพริกเปลี่ยนแปลงแหล่งตามวัตถุดิบที่ทำได้ เช่น น้ำพริกมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี จะมีน้ำพริกปลาร้าประเภทต่าง ๆ (ศรุดา, 2557) น้ำพริกมอญบ้านวังกะ สังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี จะมีน้ำพริกมะปรางดอง น้ำพริกกระท้อนดอง และมอญในชุมชนบางกระดี่ คือ มอญบ้านแพ้ว สมุทรสาคร และมอญปากลัด จังหวัดสมุทรปราการ มีน้ำพริกมะขาม น้ำพริกป่า (จำนงค์, 2553) น้ำพริกมอญปทุมธานี จะมีพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า จะเป็นกะปิและปลาที่ตัวเองจะเรียก "ฮะร็อก" ทำในช่วงหลังน้ำหลาก เพราะปลากับกุ้งจะมีจำนวนมาก (กระจกหกด่าน, 2562) น้ำพริกของมอญบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ได้แก่ น้ำพริกแดงหรือน้ำพริกปลาล้าง ประกอบด้วยพริกแห้งและปลาล้าง นิยมใช้ปลาแม่น้ำตัวเล็กทำเป็นปลาแห้ง เพื่อถนอมอาหาร ในยามน้ำหลากในแม่น้ำแม่กลองซึ่งจะมีปลาชุกชุม สำหรับน้ำพริกของมอญในกลุ่มบ้านแพ้ว และราชบุรี จะมียีสหวานเพื่อให้ถูกปากกับคนภาคกลางที่นิยมกินรสชาติหวาน แต่ถ้าเป็นน้ำพริกของมอญสังขละบุรี จะไม่มีการเติมน้ำตาลลงไปจะมีเพียงเกลือหรือผงชูรสเป็นเครื่องปรุงรสเท่านั้น การกินน้ำพริกส่วนใหญ่จะกินกับผักสด ผักดองหรือผักต้ม ตามแต่ประเภทของน้ำพริก และมีปลาเค็มกินเป็นเครื่องเคียงที่หาได้ตามฤดูกาล (พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติราชบุรี, 2554)



ภาพที่ 3 น้ำพริกมะปรางดอง

ที่มา : แสงแข สพันธุ์วงศ์ (ผู้ถ่ายภาพ)

3.1.3 กลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยง กะเหรี่ยงเป็นชนเผ่าที่จัดได้ว่ามีหลายเผ่าพันธุ์หลายภาษา มีวิถีชีวิตเหมือนกับคนไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงโดยทั่วไป มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย มีการนับถือศาสนาที่ต่างกัน แต่กะเหรี่ยงดั้งเดิมจะนับถือผี เชื่อเรื่องต้นไม้ป่าใหญ่ ภายหลังหันมานับถือศาสนาพุทธ คริสต์ กะเหรี่ยง มีถิ่นฐานตั้งอยู่ในประเทศพม่า แต่หลังจากถูกรุกรานจากสงคราม จึงมีกะเหรี่ยงที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ประเทศไทย กะเหรี่ยงที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย แบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท แบ่งออกเป็นกลุ่มย่อย กะเหรี่ยงสะกอ หรือที่เรียกนามตัวเองว่า ปากะญอ เป็นกลุ่มที่มีจำนวนมากที่สุดมีภาษาเขียนเป็นของตนเอง โดยมีมิชชันนารีเป็นผู้คิดค้นดัดแปลงมาจากตัวหนังสือพม่าผสมภาษาโรมัน กลุ่มนี้หันมานับถือศาสนาคริสต์เป็นส่วนใหญ่ กะเหรี่ยงโปว์นั้นเป็นกลุ่มที่ค่อนข้างเคร่งครัดในประเพณี พบมากที่อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ และแถบตะวันตกของประเทศไทย คือ กะเหรี่ยงบเว พบที่อำเภอขุนยวม แม่ฮ่องสอน ส่วนปะโอ หรือตองสูมีแต่พบน้อยมากในประเทศไทย กลุ่มชาติพันธุ์ “กะเหรี่ยง” คนล้านนาและคนทางภาคตะวันตกมักเรียกกะเหรี่ยงว่า “ยาง” พม่า เรียกพวกนี้ว่า “กะยิ่น” ฝรั่งเศสเรียกว่า “กะเรน” (บางที่เขียนว่า กะเร็น) ในประเทศไทยมีชาวกะเหรี่ยง 1,993 หมู่บ้าน 69,353 หลังคาเรือน ประชากรทั้งสิ้นประมาณ 352,295 คน คิดเป็นร้อยละ 46.80 ของจำนวนประชากรชาวเขาในประเทศไทย อาศัยอยู่ใน 15 จังหวัด ของภาคเหนือและภาคตะวันตก ได้แก่ กาญจนบุรี กำแพงเพชร เชียงราย เชียงใหม่ ตาก ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี แพร่ น่าน แม่ฮ่องสอน ราชบุรี ลำปาง ลำพูน สุโขทัย สุพรรณบุรี และอุทัยธานี (ฝ่ายงานหอจดหมายเหตุและฐานข้อมูลท้องถิ่น, 2556) เป็นอีกกลุ่มที่มีวิถีชีวิตผูกพันกับธรรมชาติ ซึ่งไม่แตกต่างกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่นิยมหาวัตถุดิบจากป่าหรือปลูกเองตามบริเวณบ้าน ส่วนใหญ่จะบริโภคอาหาร คือ มื้อเช้าและมื้อเย็น แต่ละมื้อมีน้ำพริกอยู่ด้วย สำหรับน้ำพริกของชาวกะเหรี่ยงจะใช้วิธีการปรุงง่าย มีพริกสดหรือแห้งหอม กระเทียม เกลือ รสชาติอาหารจะมีรสเค็มและเผ็ดเป็นหลัก สามารถกินกับผักที่หาได้ในแต่ละครั้ง การผลิตอาหารเพื่อนำมาบริโภคภายในครอบครัวและชุมชนกะเหรี่ยงจะอาศัยวัตถุดิบจากสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ได้แก่ วัตถุดิบจากป่า แหล่งน้ำธรรมชาติ นอกจากนี้ชาวกะเหรี่ยงยังสามารถผลิตอาหารได้เองจากการทำไร่หมุนเวียนบริเวณป่าเขาใกล้บริเวณบ้าน เพื่อให้มีอาหารในการบริโภคอยู่ตลอดปี น้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ได้แก่ น้ำพริกแดงเปรี้ยว แดงเปรี้ยวเป็นผักชนิดหนึ่งผลคล้ายแตงกวาแต่จะมีขนาดใหญ่กว่าและมีลักษณะกลมรีนิยมปลูกไว้ในไร่ข้าว และจะเก็บเกี่ยวในเดือนตุลาคม หรือช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าวซึ่งแตงเปรี้ยวจะสุก เมล็ดและเนื้อข้างในจะมีรสเปรี้ยว ชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงจึงนิยมนำมาทำน้ำพริกหรือยำ นอกจากนี้ยังมีน้ำพริกน้ำ มีส่วนผสมของพริกกะเหรี่ยง หอมแดง กระเทียม ปลาล้าง น้ำข้าวข้าวต้มสุก และเกลือป่น ทานคู่กับหน่อไม้ต้มหรือเผา ความแตกต่างของน้ำพริกของชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงนั้นขึ้นอยู่กับวัตถุดิบในพื้นที่อาศัยและฤดูกาลของวัตถุดิบนั้น ๆ ด้วย



ภาพที่ 4 น้ำพริกแดงเปรี้ยว

ที่มา : จุไรรัตน์ และคณะ (2558); สุพรรณณี และคณะ (2558)



ภาพที่ 5 น้ำพริกน้ำ

ที่มา : จุไรรัตน์ และคณะ (2558)

3.2 “วัฒนธรรมการกิน” ที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละชาติพันธุ์

วัฒนธรรมการกินเป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิต สภาพทางสังคม และภูมิปัญญา การที่กลุ่มชนแต่ละแห่งมีวัฒนธรรมด้านอาหารการกินแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นสภาพทางภูมิประเทศ สภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรม ประเพณี ศาสนา ที่ทำให้กลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ มีเอกลักษณ์เฉพาะตนแต่ละท้องถิ่น (นพรัตน์ และวีระวัฒน์, 2559) แต่สำหรับวัฒนธรรมการกินน้ำพริกจะเห็นว่าสิ่งที่เหมือนกันและเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในสวนผสมของน้ำพริกแทบทุกชนิด คือ พริก หอม กระเทียม กะปิ สำหรับขั้นตอนการปรุงมีวิธีที่แตกต่างกันตามชนิดของน้ำพริกชนิดนั้น ๆ เช่น การทำให้สุกโดยการเผา อย่าง คั่ว นำมาตำรวมกัน ปรุงรส กินคู่กับผักสดผักลวก ตามฤดูกาลที่หาได้ และเนื้อสัตว์เป็นเครื่องแนม ซึ่งจากปัจจัยเหล่านี้จึงทำให้น้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์มีความแตกต่างดังตารางนี้

วัฒนธรรมการกิน	กลุ่มชาติพันธุ์		
	ไทสงดำ	มอญ	กะเหรี่ยง
ประเภทของน้ำพริก	แจ่ว เอือด หลาน (ด้าน) เป็นการนำส่วนผสมทำให้สุกด้วยการเผา คั่ว	น้ำพริกมะปรางดอง	น้ำพริกแดงเปรี้ยว
ส่วนประกอบน้ำพริก	พริกแห้งเผา หอมเผา กระเทียมเผา มะเข็ญคั่ว มะขามเปียก น้ำปลาร้าหรือน้ำปลา น้ำตาล เล็กน้อย	พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม มะปรางดอง กุ้งแห้ง กะปิ	พริกกะเหรี่ยงสดคั่ว กะปิ มอญเผา เกลือป่น น้ำแดงเปรี้ยว พร้อมเม็ด
รสชาติ	เผ็ด เค็ม	เผ็ด เปรี้ยว เค็ม	เค็ม เผ็ด เปรี้ยว เล็กน้อย
ผักเคียง	ผักแว่น ตำลึง ผักบู่ หัวปลีกะทือ มะเขือเปราะ มะเขือพวง ผักตามฤดูกาล	ผักกูด ขมิ้นขาว ลูกเนียง แตงกวา ผักดองผักตามฤดูกาล	หน่อไม้ กระทือ ผักกูดผักตามฤดูกาล
เนื้อสัตว์แนม	กบ เขียดย่างหรือทอด ปลาเน็ง/ปลาทอด เนื้อ หมูลอย หมูสามชั้นต้ม	เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่หาได้	เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่หาได้ เช่น ปลาตามลำห้วย
การบริโภค	จิ้มกับข้าวเหนียวตามด้วยผัก	คลุกกินกับข้าวแนมกับผัก ปลา และอื่น ๆ	จิ้มกับผักเคียงกินกับข้าวไร่
มืออาหาร	ทุกมือ	ทุกมือ	ทุกมือ

แม้ว่าพวกเขาจะเข้ามาตั้งถิ่นฐาน มีการรับวัฒนธรรมท้องถิ่นด้านอาหารเข้ามาผสมผสานบ้าง แต่มีวิธีการพัฒนาปรับปรุงโดยนำวัตถุดิบและวัฒนธรรมการกินของกลุ่มคนท้องถิ่นเข้ามาผสมผสาน สร้างสรรค์รูปแบบอาหารและวัฒนธรรมการกินในลักษณะใหม่ ๆ ให้เกิดขึ้นอย่างน่าสนใจ (พัชระ วิชวะ, 2549) และที่สำคัญ คือ วัฒนธรรมการกินน้ำพริกกับผักพื้นบ้าน เป็นอีกหนึ่งซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่พัฒนาต่อเนื่องมายาวนาน เป็นอาหารที่มีคุณสมบัติในการดูแลสุขภาพ และป้องกันโรคแล้วยังเป็นอาหารที่สัมพันธ์กับการฟื้นฟูระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมของชุมชนท้องถิ่นที่อยู่ใกล้เคียงกับแหล่งผลิตอาหารอีกด้วย

4. บทสรุป

น้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์แต่ละกลุ่มได้แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและเอกลักษณ์จากการอาศัยอยู่บริเวณนั้น ๆ บางกลุ่มมีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมตามพื้นที่ที่อยู่อาศัย มีการปรับตัวให้เข้ากับสังคมของการอยู่ร่วมกัน จนทำให้ลักษณะน้ำพริกมีการปรับเปลี่ยนตามพื้นที่ รสชาติปรับให้เป็นที่ยอมรับมากขึ้น จนเกิดเป็นอัตลักษณ์ของคนในกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งน้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์แต่ละกลุ่มมีความใกล้เคียงในด้านวัตถุดิบ เครื่องปรุง รสชาติ รวมถึงพืชผักแนมที่สามารถหาได้ตามฤดูกาลในพื้นที่ที่อาศัยอยู่ มีรสชาติเผ็ดจัดจ้าน น้ำพริกจะมีรสเค็ม เผ็ดเป็นหลัก แต่ละมีบางกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น มอญที่อาศัยอยู่ในสังขละบุรี และกะเหรี่ยง จะไม่มีการเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวาน จะมีเพียงเกลือและผงชูรส เป็นเครื่องปรุงรสในน้ำพริกและอาหารเท่านั้น ซึ่งวัฒนธรรมเหล่านี้ได้ส่งผ่านรุ่นสู่รุ่นจนถึงทุกวันนี้

5. เอกสารอ้างอิง

- กรมการพัฒนาชุมชน. (ม.ป.ป.). **พริกแจ่วดำน/ผักเครื่องจิ้ม**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://cbt.nawatwithi.com/view_detail_food.php?food_id=1564 ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564.
- กระทรวงมหาดไทย. (2562). **รสมีออมญ เมืองปทุม** ออกอากาศวันที่ 28 พฤศจิกายน 2562. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.youtube.com/watch?v=g-wWYhcAMNw> ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564.
- จำนงค์ ศรีนุมิตร. (2553). **การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี่มอญ** ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- จุไรรัตน์ ประเสริฐสุนท วิเชียร เพียงโงก และแสงแข สพันธุ์พงศ์. (2558). **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง ตำรับอาหารจากความหลากหลายของไฟในชุมชนบ้านทิพเย ตำบลชะแล อำเภอกงหรา จันทบุรี**. กาญจนบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- ชนัญ วงษ์วิภาค. (2531) **เอกสารประกอบการประชุมสัมมนาเรื่อง การศึกษาวิจัยกลุ่มชาติพันธุ์ในภูมิภาคตะวันตก ใน การประชุมสัมมนา “สังคม-วัฒนธรรมภาคตะวันตกศึกษา”** นครปฐม : คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ชาญวิทย์ เกษตรศิริ และกาญจน์ ละอองศรี. (2551). **มอญ เขมรศึกษา** (เอกสารวิชาการโครงการตลาดวิชามหาวิทยาลัยชาวบ้าน หมายเลข 3 / 2551). กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- นพรัตน์ ไชยชนะ และวิระวัฒน์ อุดมทรัพย์. (2559). “สื่อภาวะ”: วิธีการทำมาหากินกะเหรี่ยงโปว์บ้านไร่ ตำบลห้วยเขย่ง อำเภอกงหรา จันทบุรี **วารสารมนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ**, ปีที่ 11 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2559).



- บุษบา ทองอุการ.(ม.ป.ป.). **ภูมิปัญญาอาหารมอญ หมู่บ้านมอญ สังขละบุรี** . [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก https://drive.google.com/file/d/0B4Jju_l8gR5CZHpTM3A4Zk5YOUe/view. ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). **อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ**. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฝ่ายงานหอจดหมายเหตุและฐานข้อมูลท้องถิ่น. สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี. (2556). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://rlocal.kru.ac.th/index.php/th/2013-12-09-04-37-28/489-2015-09-21-06-18-09>. ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564”.
- พัชรินทร์ สิริสุนทร .(2558). **การจัดการความรู้แบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาวัฒนธรรมทางสังคมเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรมมอญ กรณีศึกษาชุมชนบางกระดี**. กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.
- พัฒนาะ วิเศษ. (2549). **ความหมายของวัฒนธรรม**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก www.manageronline.com. ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564.
- พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ราชบุรี. (2554). **นิทรรศการอาหารการกินพื้นถิ่นคนราชบุรี ณ บริเวณพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ราชบุรี เมื่อวันที่ 6 ก.พ. 2554**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://rb-food.blogspot.com/2011/02/blog-post8475.html>. ค้นเมื่อกุมภาพันธ์, 2564.
- วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (2550) **น้ำพริกสู่โลกาภิวัตน์**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://biothai.net/node/5097>. ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564.
- ศรุดา นิติวรรการ. (2557). **อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ**. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (ธันวาคม-เมษายน 2557).
- ศูนย์ข้อมูลภาคตะวันตกหอสมุดพระราชวังสนามจันทร์. (2563). **สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศิลปากร** [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก http://www.snc.lib.su.ac.th/westweb/?page_id=68. ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564.
- ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร. (2563). **วัฒนธรรมห้าไท ไทยทรงดำ โครงการภาพยนตร์สารคดีอาหารชาติพันธุ์ลาวโซ่งเขาย้อยเพชรบุรี**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.youtube.com/watch?v=hPo3RmdXhls>. ค้นเมื่อ กุมภาพันธ์, 2564.
- สมทรง บุรุษพัฒน์ สุจริตลักษณ์ ตีผดุง สุมิตรา สุวรรณ์เดชา ณรงค์ อาจสมิตี ปัทมา พัฒน์พงษ์ และพิเชฐ สีตะพงค์. (2554). **แผ่นที่กลุ่มชาติพันธุ์และภาษาในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย**. วารสารภาษาและวัฒนธรรม ปีที่ 30 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม –ธันวาคม 2554).

- สุจริตลักษณ์ ดีผดุง พรทิพย์ อุศุภรัตน์ และประภาศรี คำสะอาด. (2542). **สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์มอญ สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุพรรณิ โพธิ์แพงพุ่ม และคณะ. (2558). **ความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้าน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารบ้านทิพuye ตำบลชะแล อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี**. โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.
- สุภรณ์ โอเจริญ. (2541). **มอญในเมืองไทย โครงการหนังสือชุด “ประเทศเพื่อนบ้านของไทยในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้”**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เสรี ซาเหลา และคณะ. (2545). **กลุ่มชาติพันธุ์ : วัฒนธรรมและประเพณี จังหวัดนครสวรรค์**. สำนักวิจัยและบริการวิชาการ สถาบันราชภัฏนครสวรรค์.
- แสงแดด. (2548). **ผัก 333 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดดจำกัด.
- อมรา พงศาพิชญ์. (2537). **วัฒนธรรม ศาสนา และชาติพันธุ์ : วิเคราะห์สังคมไทยแนวมานุษยวิทยา**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Wisawa, P. (2006). **Meanings of culture**. Retrieved from www.managronline.com.