



การ

สืบสานภูมิปัญญาบรรพชนอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะ
บนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทยรณภพ นพสุวรรณ^{1*}จันทิมา เขียวแก้ว²สุจิตรา เปลี่ยนรุ่ง³

ส่งบทความ: 16 กุมภาพันธ์ 2566 แก้ไขบทความ: 22 กุมภาพันธ์ 2566 ตอรับบทความ: 27 กุมภาพันธ์ 2566

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลจำนวน 23 คน เพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้หรือปลายด้ามขวานทอง ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาสเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า ล้งกาสุกะเป็นดินแดนที่มีอายุกว่า 1900 ปี ในคาบสมุทรแหลมมาลายู และเป็นแหล่งรวบรวมการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารและภูมิปัญญาด้านอาหารจากหลากหลายชนชาติต่าง ๆ ได้แก่ ชาว อินเดีย เปอร์เซีย อาหรับ โปรตุเกส จีน ญี่ปุ่น เป็นต้น เกิดเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างชนพื้นเมืองกับชนชาติต่าง ๆ ที่เข้ามาติดต่อค้าขายเมื่อครั้งอดีต ทำให้ดินแดนปลายด้ามขวานทองมีอัตลักษณ์อาหารจากการปรุง การเตรียมวัตถุดิบและเครื่องเทศ ที่ปรุงแต่งกลิ่นอาหารและทำให้เกิดเป็นโภชนาการที่มีประโยชน์จากอินเดีย ชาว มีการอบขนมด้วยพิมพ์ทองเหลืองจากชาว โปรตุเกส มีการดื่มชาแบบชาวจีน และการเปลี่ยนถ่ายความเชื่อดั้งเดิมจากศาสนาพุทธมาเป็นความศรัทธาต่อศาสนาอิสลามที่เข้ามามีอิทธิพลในการดำเนินชีวิตจนถึงปัจจุบัน เกิดเป็นอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะในศาสนพิธีตามความเลื่อมใสของแต่ละศาสนา และแตกต่างกันไปตามฤดูกาล

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาอาหาร มรดกวัฒนธรรมอาหาร อาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะสามจังหวัดชายแดนใต้ อัตลักษณ์อาหาร

¹ อาจารย์ ดร. คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

* อีเมล: choke.imc@gmail.com

² รองศาสตราจารย์ ดร. คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

The continuation of Langkasuka local food cultural heritage wisdom in the three southern border provinces of Thailand

Ronnaphop Nopsuwan^{1*}

Jantima Kheokao²

Sujiyyra Plianrung³

Received: February 16, 2023 Revised: February 22, 2023 Accepted: February 27, 2023

Abstract

This research was qualitative research by in-depth interviews with 23 key informants to study the way to preserve Langkasuka food cultural heritage in the three southern border provinces, namely Pattani, Yala and Narathiwat provinces. 1900 years to present, in the Malay Peninsula is a collection of food culture and food wisdom from various nations such as Javanese, Indian, Persian, Arab, Portuguese, Chinese, Japanese, etc., resulting in a combination of food cultures between indigenous peoples and peoples who came to trade in the past to make the land have a food identity from cooking process, food ingredients preparation, raw materials and spices it flavors the food and makes it a nutritious food from India, Java, and tea drinking from Chinese and the conversion of traditional beliefs from Buddhism to faith in Islam that has influenced our way of life up to the present born to be the identity of Langkasuka food in the ritual according to the belief of each religion and varies by season.

Keywords: Food wisdom, food cultural heritage, Langkasuka food, three southern border provinces, food identity

¹ Dr., Marketing Communication, University of the Thai Chamber of Commerce

* Email: choke.imc@gmail.com

² Associate Professor Dr., Marketing Communication, University of the Thai Chamber of Commerce

³ Assistant Professor Dr., Marketing Communication, University of the Thai Chamber of Commerce

บทนำ

อาหารถือเป็นมรดกวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ เกิดเป็นมรดกภูมิปัญญาครอบครัวและท้องถิ่น กลายเป็นอาหารแสดงถึงวัฒนธรรมเฉพาะแต่ละสังคม (ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ, และมีนา ระเด่นอาหมัด, 2564) อาหารสร้างอัตลักษณ์ที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรมเพื่อแสดงความเป็นกลุ่มพวกพ้องหรือมีความเกี่ยวข้องกัน (ฐิตีวรญา ไยสำลี และคณะ, 2562) อาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะแสดงถึงการผสมผสานวัฒนธรรมจากหลากหลายเชื้อชาติ ศาสนา ของผู้คนตั้งแต่อดีตที่เคยเป็นอาณาจักรล้งกาสุกะ มีอายุกว่า 1900 ปี ดินแดนแห่งนี้เป็นเมืองท่าเทียบเรือที่รุ่งเรืองจากการค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้าจากประเทศต่าง ๆ ได้แก่ จีน ญี่ปุ่น อาหรับ ชาว อินเดีย โปรตุเกส เป็นต้น (ลออแมนและอารีฟิน, 2541) ผู้คนที่เดินทางจากที่ต่าง ๆ เพื่อการค้า การทูต นำความรู้ด้านอาหาร วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงอาหาร การถนอมอาหาร จากท้องถิ่นตามวัฒนธรรมของตนเองติดตามมาด้วยและมาแลกเปลี่ยนถ่ายทอดให้ผู้คนในดินแดนล้งกาสุกะได้นำมาประยุกต์ใช้กับอาหารแบบท้องถิ่นจนกลายเป็นอาหารแบบเฉพาะถิ่น และเป็นส่วนหนึ่งของวิถีการดำเนินชีวิต (นิปาติเมาะ หะยีหามะ และคณะ, 2562; นูรอา สะมะแอ, และนันทนา วงษ์ไทย, 2560)

มรดกภูมิปัญญาอาหารล้งกาสุกะถูกส่งผ่านในพิธีกรรมตามความเชื่อของแต่ละศาสนา เช่น ศาสนาอิสลามซึ่งคนส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 80 ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ไม่รับประทานเนื้อหมูตามหลักความเชื่อทางศาสนาของชาวมุสลิม แต่นิยมรับประทานเนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อแพะ (ทรงสิริ วิจิราพันธ์ และคณะ, 2557). นอกจากนี้ยังมีศาสนาพุทธหินยาน และศาสนาพุทธแบบมหายานเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมพหุวัฒนธรรมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ที่ยังหลงเหลือกลิ่นอายความเชื่อจากศาสนาพราหมณ์-ฮินดู ซึ่งเป็นศาสนาดั้งเดิมของอาณาจักรโบราณแห่งนี้ (อารีฟิน บินจี และคณะ, 2558) อาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารจากหลากหลายเชื้อชาติ ส่งผลให้อาหารล้งกาสุกะเกิดเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว มีกลิ่นเครื่องเทศแบบอินเดียและชาว ทำให้สามารถสัมผัสรับรู้ถึงอินเดียหรืออินโดนีเซียต้นตำรับ แต่ถูกปรับให้ส่วนผสมและรสชาติเหมาะสมกับภูมิอากาศ (Hashemi, Mohammed, Kiumarsi, Kee, & Anarestani, 2021) ประกอบกับวัตถุดิบเฉพาะถิ่นมีความหวานจากน้ำตาลมะพร้าวและใช้กะทิเป็นส่วนผสมหลักในการปรุงอาหารและเกลือกหวาน เกลือท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร การถนอมอาหารต่าง ๆ หรือการใช้เครื่องทองเหลืองแบบโปรตุเกสเป็นภาชนะปรุงอาหาร อบขนมที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ เหตุใด สิ่งเหล่านี้ยังคงหลงเหลือให้เห็นเป็นหลักฐานที่หมู่บ้านเครื่องทองเหลืองจากชุมชนจะบังติห์กอ จังหวัดปัตตานี และอาหารทางวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมเหล่านี้ยังคงสามารถรับประทานได้ หรือสามารถพบเห็นตามเทศกาลงานประเพณีของแต่ละศาสนาที่สืบทอดอย่างเคร่งครัดจนถึงปัจจุบันโดยการปรุงแต่งอาหารด้วยกรรมวิธีดั้งเดิม เครื่องปรุงแบบเดิมจากผู้เฒ่าผู้แก่ของชุมชน (นิปาติเมาะ หะยีหามะ และคณะ, 2562) สามารถรักษาไว้มาถึงปัจจุบันได้อย่างไร

วรรณกรรมและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดการเกิดอัตลักษณ์อาหาร เป็นการผสมผสานทางวัฒนธรรมเมื่อมนุษย์นำอาหารมาเป็นเครื่องมือเพื่อเล่าเรื่องราวความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ของชาติตนเอง (Dietler, 2006) ทำให้รู้ได้ว่าเรื่องราวในอดีต เช่น การล่าอาณานิคม การเดินทางค้าขาย เป็นส่วนหนึ่งของการส่งมอบวัฒนธรรมอาหารมายังดินแดนที่เดินทางไปถึง (Dietler, 2007) การเดินทางยังเป็นการนำวัตถุดิบ พืช สัตว์ สูตรการทำอาหาร กรรมวิธีการปรุงอาหาร (Baudrillard, 1996) ไปพร้อมกับนักเดินทางไปยังจุดหมายปลายทางแห่งใหม่ ทำให้อาหารเกิดการผสมผสานกลายเป็นลักษณะเฉพาะของอาหารในดินแดนแห่งใหม่ (Hall, Johnson, & Mitchell, 2009; Grimson, 2010; Clarke, 2008; Barker, 2000)

แนวคิดเรื่องการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร เป็นการแสดงให้เห็นถึงขอบเขตด้านภูมิศาสตร์ ที่อยู่อาศัยของผู้คนจากในอดีต แต่เปลี่ยนแปลงได้เพราะอาจจะเกิดการเดินทางเปลี่ยนแปลงที่อยู่อาศัยทำให้เกิดความพยายามที่จะรวมลักษณะของอาหารกับวัฒนธรรมใหม่ที่ไปถึง เป็นการสร้างวัฒนธรรมอาหารใหม่ (Grimaldi, Fassino, & Porporato., 2019) อาหารทำให้เรารู้จักประวัติศาสตร์ ประเพณีการแต่งงาน งานมงคล หรืองานอวมงคล เช่น งานศพ ที่จะใช้อาหารและมีความหมายที่แตกต่างกันออกไปตามบริบททางสังคมในแต่ละท้องถิ่นของแต่ละชุมชนความเชื่อเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร วัฒนธรรมอาหารกลายเป็นสัญลักษณ์ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารของชุมชน และวัฒนธรรมทางสังคม ทำให้สามารถเข้าใจภูมิหลังของท้องถิ่น หรือเหตุการณ์โยกย้ายเปลี่ยนที่อยู่ หรือที่อยู่ดั้งเดิมว่ามาจากที่ไหน มีการผสมผสานในการเตรียมอาหาร ทำอาหารนำเสนอรูปแบบอาหารมาจากที่ใด และการบริโภคอาหารระหว่างคนในท้องถิ่นและผู้คนที่แปลกหน้าที่มาเยือน เป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ (Wijaya, 2019) มีความเชื่อมโยงระหว่างชุมชนกับประเพณีด้านอาหารของชุมชน (Moreno, & Malone, 2021) ขั้นตอนการปรุง การเตรียมวัตถุดิบอาหาร และวิธีการกินเป็นเครื่องยืนยันอัตลักษณ์อาหารทางสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น (Polat & Aktaş-Polat, 2020)

จากแนวคิดและทฤษฎีการเกิดอัตลักษณ์อาหาร และการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร ถูกนำมาสร้างเป็นแนวคำถามเพื่อตรวจทานต่อสิ่งที่เกิดขึ้น มรดกภูมิปัญญาอาหารลังกาสุกะเกิดขึ้นได้อย่างไร ชุมชนหรือสังคมสามจังหวัดชายแดนใต้สามารถรักษา สืบทอดภูมิปัญญาอาหารเหล่านี้ได้ถึงปัจจุบันอย่างไร

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเริ่มจากความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่ได้จากขั้นตอนแรกด้วยการสังเคราะห์แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) เพื่อเป็นการเริ่มต้นการสืบค้นข้อมูล ได้แก่ ผู้บริหารจากหน่วยงานภาครัฐที่ดูแลเรื่องการอนุรักษ์วัฒนธรรมการท่องเที่ยว ในพื้นที่วิจัย จำนวน 5 คน จากนั้นอาศัยการแนะนำจากผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อหาผู้ให้ข้อมูลหลักคนอื่น ๆ แบบก้อนหิมะ (Snowball sampling) เพื่อไปยังกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักคนต่อไปที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดในการสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นผู้ที่

นำอัตลักษณ์อาหารล้งกาสุกะมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ประกอบด้วย นายกสมาคมท่องเที่ยว นายกสมาคมอุตสาหกรรมอาหาร นายกสมาคมโรงแรม ผู้บริหารโรงแรมที่สนับสนุนการบริการอาหารท้องถิ่นในโรงแรม กลุ่มที่สามปราชญ์ชาวบ้านที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น เจ้าของร้านอาหาร เป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารล้งกาสุกะ การถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาอาหารล้งกาสุกะที่ได้รับการสืบทอด ความโดดเด่น ความแตกต่างของอาหารล้งกาสุกะ และกลุ่มที่สี่เชฟอาหารที่ได้รับรางวัลหรือมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับจากการประกวดรางวัลมิชลินไกด์ รายการมาสเตอร์เชฟ รวมผู้ให้ข้อมูลหลักทั้งหมดจำนวน 23 คน

การเก็บข้อมูลการวิจัยเป็นไปตามหลักการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ (Institutional Review Board: IRB) หมายเลขอ้างอิงรหัสโครงการ S06047/2564 ที่ได้รับการอนุมัติหมายเลขหนังสือรับรอง UTCC/Exemp 067/2564 วันที่ 27 กันยายน 2564 จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ผู้วิจัยผ่านตามหลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์สำหรับนักศึกษา/นักวิจัย จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) : National Research Council of Thailand (NRCT) and Forum for Ethical Review Committee in Thailand (FERCIT) เริ่มจากนัดหมายผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อเตรียมการสัมภาษณ์ และอธิบายให้ผู้ให้ข้อมูลหลักทุกคนเข้าใจถึงเนื้อหา วัตถุประสงค์การวิจัย วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาจากการสัมภาษณ์ การเก็บรักษาข้อมูล และการขอบันทึกข้อมูลเชิงเอกสารในรูปของการบันทึกเสียงและภาพ

ผลการวิจัย

การสืบสานภูมิปัญญาบรรพบุรุษอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ พบว่าผู้ให้ข้อมูลซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญการปรุงอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะให้ความสำคัญกับการรักษา รากเหง้าแห่งวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหารซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของสามจังหวัดชายแดนใต้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ได้แก่ การเลือกใช้เครื่องเทศ วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงเพื่อแสดงถึงภูมิปัญญาที่ผสมผสานจนเกิดเป็นอาหารแบบเฉพาะถิ่น และเหมาะสมถูกต้องไม่ขัดต่อหลักความเชื่อทางศาสนา

“...ตั้งแต่รุ่นปู่ย่าแทบจะไม่เปลี่ยนเลย ทำแกงนาเลิดาแซ่ ต้องมีเครื่องเทศ
ต้องใช้กะทิ แบบที่สอนกันมา ทำมาแบบนี้ตั้งนาน สมัยนี้เด็ก ๆ
คงไม่ยอมทำแล้วมันหลายขั้นตอน...”

(ผู้ให้ข้อมูลท่านที่ 1)



ภาพที่ 1 ข้าวนาลีดาแม (ซ้ายมือ), ร้านเครื่องเทศจังหวัดปัตตานี (กลาง), ไก่ย่างขอและ (ขวา)

ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565

ผู้ให้ข้อมูลหลัก ให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมเพราะเชื่อว่าความรู้ที่ได้จากบรรพบุรุษเป็นสิ่งที่ต้องรักษาอย่างเคร่งครัดไว้เพื่อให้คงอยู่กับวัฒนธรรมประเพณีของศาสนาที่ตนเองเลื่อมใส และสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิต การประกอบอาชีพของผู้คนในท้องถิ่นสามจังหวัดชายแดนใต้

“...ยายจำได้ว่าพ่อไปนั่งกินน้ำชา กินข้าวยา หรือข้าวนาลีดาแมตอนเช้า
หลังจากตัดยางเสร็จในช่วงสาย ๆ ทุกวันนี้เราก็กินชา กาแฟกันเหมือนเดิม...”
(ผู้ให้ข้อมูลท่านที่ 2)

วัฒนธรรมอาหารที่ได้รับการถ่ายทอดมาถึงปัจจุบันเกิดจากการผสมผสานความรู้ด้านอาหารจากชนชาติต่าง ๆ ตั้งแต่อดีตที่โดดเด่น ได้แก่ การนำเครื่องเทศมาปรุงอาหารในศาสนาอิสลาม เช่น เมนูข้าวนาลีดาแม เมนูไก่ย่างขอและ เมนูข้าวนาลีกาบู (ข้าวยาบูดู) หรือเมนูตู๊ะซงู เมนูของหวานที่ไม่เหมือนใครจากการต้มปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียวต้มด้วยกะทิ เป็นของว่างทานเล่นของทุกเพศทุกวัย รวมไปถึงขนมปุดูฮาโลบ เป็นขนมที่นำลูกชดจากชวาหรืออินโดนีเซียผสมกับเครื่องเทศอีกกว่า 10 ชนิด และยังเป็นเมนูที่สามารถรับประทานได้ในปัจจุบัน นอกจากนี้การนำเกลือหวานมาปรุงอาหารหรือถนอมอาหารเกิดเป็นเมนูที่มีชื่อเสียง ได้แก่ บูดู ที่เกิดจากการภูมิปัญญาการนำปลาทะเลหมักด้วยเกลือท้องถิ่นที่มีรสไม่เค็มจัดเพราะลักษณะเฉพาะทางภูมิประเทศของเมืองปาตานี หรือปัตตานีในปัจจุบัน ซึ่งเป็นจังหวัดเดียวในภาคใต้ที่สามารถทำนาเกลือได้

“...เรากินเครื่องเทศตั้งแต่เด็ก อาหารมุสลิมส่วนใหญ่ต้องมีเครื่องเทศใช้ดับกลิ่นสาบของเนื้อวัว เนื้อแพะ พี่ว่าคนโบราณฉลาด เราก็กินแบบที่ปู่ย่าตายายสอนมา...”
(ผู้ให้ข้อมูลท่านที่ 3)



ภาพที่ 2 ยำบุตฺรเครื่อง (ซ้ายมือ), ขนมตูปะชูตง (กลาง), ขนมปุดูฮาสิบอ (ขวา)

ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565

การอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาอาหาร ถือเป็นสิ่งท้าทายของหน่วยงานภาครัฐ และผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อรักษา รากเหง้าและส่งเสริมให้เยาวชนคนรุ่นใหม่หันมาสนใจการรักษาอาหารดั้งเดิมที่บ่งบอกตัวตน ในขณะที่ความ นิยมอาหารต่างจากวัฒนธรรม หรืออาหารต่างชาติในปัจจุบันเป็นกระแสนิยมของเยาวชน การปรับตัวของ ร้านอาหาร ผู้ที่ปรุงอาหาร หรือผู้ประกอบการโรงแรม และการท่องเที่ยวที่ต้องการนำเสนออาหารแบบดั้งเดิม ต้องปรับเปลี่ยนมานำเสนออาหารท้องถิ่นในรูปแบบใหม่ ๆ เพื่อสามารถเข้าถึงกลุ่มวัยรุ่นท้องถิ่น นักท่องเที่ยว รุ่นใหม่ กระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่โยกย้ายอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิมของนักท่องเที่ยวจากนอกพื้นที่ กลับ สวนทางกับคนในท้องถิ่นที่อยากสัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารที่มีเรื่องเล่า บอกความเป็นมาของ เชื้อชาติ ทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหาร กลายเป็นแนวทางการรักษามรดกแห่งภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นล้งกา สุกะ หน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนต่างพยายามแสวงหาคำตอบเพื่อไม่ให้อัตลักษณ์อาหารแห่ง ดินแดนล้งกาสุกะจากสามจังหวัดชายแดนใต้หายสาบสูญ

“...พวกพี่ไปถึงบ้านเลย ไปขอสูตรจากผู้เฒ่าผู้แก่ มารวบรวมไว้ทำเป็นตำรา
บางหน่วยงานก็เอาไปต่อยอด เอาไปประกวดดัดแปลงอาหาร แต่เราขอให้
คงความดั้งเดิมไว้ ลูกหลานจะได้ไม่ลืม...”

(ผู้ให้ข้อมูลท่านที่ 4)



ภาพที่ 3 อาหารฟิวชั่น คาเวียร์บุดู (ซ้ายมือ), แกงรัญจวนบุดู (กลาง), กะฉีกปลาแห้งบุดู (ขวา)

ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2565

ศาสนาถือเป็นปัจจัยแห่งการหลอมความหลากหลายทางความเชื่อ เชื้อชาติ และวัฒนธรรม เพราะในอดีตดินแดนอาณาจักรลังกาสุกะเริ่มต้นด้วยการนับถือพุทธศาสนา มีอาหารหรือขนมที่ทำจากข้าวเหนียว เช่น ตูบ๊ะ หรือข้าวเหนียวสามเหลี่ยมที่นำมาใช้ในงานพิธีของทุกศาสนา ประเพณีการกินข้าวเหนียวในงานมงคลเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในพิธีกรรม ประเพณี ความเลื่อมใส ที่ยังคงสืบทอดผสมผสานกับศาสนาอิสลามซึ่งเป็นศาสนาที่เข้ามาภายหลัง และเป็นศาสนาที่ประชาชนส่วนใหญ่ในปัจจุบันนับถือมากที่สุดในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้

“...ไปงานกินเหนียว คือไปงานแต่งงาน จะแต่งแบบพุทธหรืออิสลาม เราก็กินเหนียวกัน หรือว่า ตูบ๊ะสามเหลี่ยม เราก็กินได้ในทุกพิธีกรรมของที่นี่...”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5)



ภาพที่ 4 ตูบ๊ะ หมายถึง ข้าวเหนียวที่ถูกนำมาใช้ในสามจังหวัดชายแดนใต้ มีทั้งเมนูคาวหวาน

ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2565

อภิปรายผล

การสืบสานภูมิปัญญามรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ ของหน่วยงานราชการ ซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้ที่เกี่ยวข้องต่อทุกภาคส่วนพยายามให้ความรู้ ส่งเสริมความรู้ ทำความเข้าใจ กับประชาชนในท้องถิ่นให้เห็นถึงความสำคัญของการรักษามรดกภูมิปัญญาอาหาร โดยใช้การประชาสัมพันธ์ เป็นเครื่องมือที่ทำให้อาหารท้องถิ่นซึ่งอยู่ในความคุ้นชินของประชาชนสามจังหวัดชายแดนใต้ เห็นถึง ความสำคัญของอัตลักษณ์อาหารล้งกาสุกะ และควรรักษาไว้จากสิ่งที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ จาก การหลอมรวมความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากต่างเชื้อชาติที่เข้ามายังดินแดนอาณาจักรล้งกาสุกะกว่า 1900 ปี สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน อาหารล้งกาสุกะเป็นความมั่งคั่งทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นสามจังหวัด ชายแดนใต้ที่โดดเด่นไม่ซ้ำใครในประเทศ และยังสามารถส่งเสริมพัฒนาเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้เข้าสู่ภาค การท่องเที่ยวของประเทศไทยในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน

กลุ่มผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและโรงแรมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ และกลุ่มเชฟผู้มี ประสบการณ์การปรุงอาหาร การยกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นอาหารที่ควรลิ้มลองเมื่อมาท่องเที่ยวสาม จังหวัดชายแดนใต้ เป็นผู้ที่น่าอัศจรรย์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นนำเสนอเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยว เพื่อ ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์และมีความเข้าใจที่ดีต่ออัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะที่มีความ เป็นมา ผ่านการผสมผสานหลอมรวมวัฒนธรรมไวจนถึงปัจจุบัน

กลุ่มปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ที่มีความรอบรู้ถึงตำราอาหาร การปรุงอาหารแบบดั้งเดิมให้ความสำคัญต่อการ รักษา และคงไว้ถึงกรรมวิธีการปรุงอาหาร การเลือกสรรวัตถุดิบอาหารที่ยังคงคล้ายคลึงกับอาหารดั้งเดิม ตาม ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษอย่างเคร่งครัด ประกอบกับความเลื่อมใสศรัทธาแห่งศาสนาเป็นสิ่งที่ กำหนดให้อัตลักษณ์อาหารล้งกาสุกะยังคงต้องสอดคล้องตามหลักวิถีชีวิต และไม่ขัดต่อความเชื่อทางศาสนา

อย่างไรก็ตาม ทุกภาคส่วนต่างมุ่งประเด็นเพื่อหาแนวทางการอนุรักษ์สืบสานให้อาหารล้งกาสุกะ ให้ ยังคงเป็นส่วนหนึ่งซึ่งงดงามในสังคมพหุวัฒนธรรมสามจังหวัดชายแดนใต้ ให้คงอยู่และเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต การดำเนินชีวิต หรือเพียงต้องการรวบรวมข้อมูลจากชุมชน ผู้ประกอบการอาหาร และปราชญ์ชาวบ้านผู้ที่ ได้รับการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาอาหารเพื่อไม่ให้เมนูอาหารต่าง ๆ หายสาบสูญไป และคงอยู่คู่ดินแดนปลาย ด้ามขวานทองของไทย

ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษาความคิดเห็นของกลุ่มคนรุ่นใหม่ต่อความสำคัญการสืบทอดมรดกภูมิปัญญาอาหาร
2. ศึกษาช่องทางการสื่อสารที่ทรงผลต่อการรับรู้การสืบสานมรดกภูมิปัญญาอาหารของกลุ่มเป้าหมายใน พื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้

บรรณานุกรม

- ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ, และมีนา ระเด่นอาหมัด. (2564). การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของ
ไทย. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 13(2), 177-189.
- จิตติวรภา ไยสำลี, สุริย์พร ธัญญะกิจ, จุฑารัตน์ ศักดิ์มั่งวงศ์, และนพพร แพทย์รัตน์. (2562). “แกงฮังเล”
วัฒนธรรมและความเชื่อ. *วารสารวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์ มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 9(2), 172-
186.
- ทรงสิริ วิจิตรานนท์, พงนิย์ บุญนา, และจงทิพย์ อธิมุติสรณ์. (2557). วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหาร
ภาคใต้. *วารสารวิจัยและวิชาการ มทร.พระนคร*, 8(1). 94-107.
- นิปาตีเมาะ หะยีหามะ, ประสิทธิ์ รัตนมณี, บุญเจริญ บำรุงชู, นราวดี โลหะจินดา, ขวัญเรือน บุญกอบแก้ว,
และจิตาพร แสงนิล. (2562). การจัดการทางวัฒนธรรมการอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้านตำบล
ประจัน. <http://culture.pn.psu.ac.th/research2//files/ack20200203105150.pdf>
- นุรอา สะมะแอ, และนันทนา วงษ์ไทย. (2560). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี
เชิงอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่*,
9(2), 140-164.
- อับดุลลอฮ์ ลออแมน, และอารีฟิน บินจี. (2541). *ลังกาสุกะ ปาตานี ดารุสสลาม*. โรงพิมพ์และทำปกเจริญผล.
- อารีฟิน บินจี, อับดุลลอฮ์ ลออแมน และซูฮัยมีย์ อิสมาแอล. (2558). *ปาตานี ประวัติศาสตร์และเมืองในโลก
มลายู*. มูลนิธิอิสลามภาคใต้.
- Barker, C. (2000). *Cultural studies: Theory and practice* (2nd ed). SAGE.
- Clarke, S. (2008). Culture and identity. In T. Bennett, J. Frow (Eds.), *The sage handbook of
cultural analysis* (pp. 510-529). SAGE.
- Grimaldi, P., Fassino, G., & Porporato, D. (2019). *Culture, heritage identity and food A
methodological approach*. the European Union European Regional Department
Fund.
- Grimson, A. (2010). Culture and identity: Two different notions. *Social identities*, 16(1), 61-
77.
- Hall, C. M., Johnson, G., & Mitchell, R. (2009). Wine tourism and regional development. In
C. Michael Hall (Ed.) *Wine tourism around the world: Development, management,
and markets*, (pp. 196-225). Elsevier.

- Hashemi, S., Mohammed, H. J., Kiumarsi, S., Kee, D. M. H., & Anarestani, B. B. (2021). Destinations food image and food neophobia on behavioral intentions: Culinary tourist behavior in Malaysia. *Journal of international food & agribusiness marketing*, 35(1), 1-22.
- Michael Dietler. (2006). *Archaeologies of colonialism: Consumption, entanglement, and violence in ancient Mediterranean France*. University of California press.
- Michael Dietler. (2007). Culinary encounters: food, identity, and colonialism. In K. Twiss (Ed.) *The archaeology of food and identity*, (pp. 218-242). University of Southern Illinois.
- Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Transformation of local culinary through gastronomy tourism. *Sosyoekonomi*, 28(43), 243-256.