

ภูมิปัญญาชาวบ้าน : กรณีพืชผักและกรรมวิธีปรุงอาหารของชาวอีสาน

Villager Intellectual : A Case Study of Native Vegetables
and Cooking Technique in the North Eastern

อรชร พรประเสริฐ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ
กระทรวงศึกษาธิการ
ประจำปีงบประมาณ 2537

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน : กรณีพืชผักท้องถิ่นและกลวิธีการปรุงอาหารของชาวอีสาน (Villager Intellectual : A Case Study of Native Vegetables and Cooking Technique in the North Eastern) นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะของพืชผักพื้นบ้าน ที่ชาวบ้านใช้เป็นอาหารคาว นำมาประกอบเป็นกับข้าวบริโภคคู่กับข้าวเหนียว โดยเน้นพืชผักที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ศึกษาวิธีการปรุงอาหาร และการถนอมอาหารแบบชาวบ้าน รวมทั้งศึกษาถึงความเชื่อด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมต่าง ๆ โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณลักษณะ (qualitative research) เป็นการค้นคว้าหาข้อเท็จจริงที่เป็นสถานภาพ (status) ของปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น รวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสำรวจ และการสัมภาษณ์ ประกอบกับการศึกษาจากเอกสาร (decommentary research) พื้นที่ศึกษาเลือกแบบเจาะจงใน เขตจังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ ยโสธร และอำนาจเจริญ ในช่วงปี พ.ศ.2537-2538

ผลการศึกษาในเชิงปริมาณ พบว่า พืชผักที่ชาวบ้านยังบริโภคอยู่มีจำนวน 99 ชนิด พืชน้ำ 10 ชนิด พืชบก 89 ชนิด พืชเหล่านี้มีบริโภคตลอดปี 57 ชนิด ที่เหลือมีตามฤดูกาล พืชผักธรรมชาติแต่ละชนิดจะมีจำนวนน้อย ไม่อุดมสมบูรณ์เท่า 20-30 ปีก่อน พืชผักดังกล่าว กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุขได้วิเคราะห์สารอาหารไว้แล้ว จำนวน 44 ชนิด

สำหรับกรรมวิธีการปรุงอาหาร พบว่า ชาวอีสานมีวิธีปรุงอาหารโดยเก็บพืชผักมาประกอบรวมกับเนื้อสัตว์ แล้วทำให้สุกโดยวิธี นึ่ง ต้ม บ่าง เป็นต้น และเรียกอาหารที่ประกอบแล้วได้ 18 วิธี ได้แก่ แกง อ่อม อ้อ หมก ยำ ส้า ต้ม คั่ว หลู้ ต้า บั่น หลน ซุป เนียน ลาบ ก้อย แจ่ว หลาม จากการศึกษาลึกลงถึงอาหารดังกล่าว พบว่ามีพัฒนาการมาจากการนำพืชที่มีรสเผ็ดมาผสมกับเกลือ จากนั้นนำพืชอื่น ๆ ที่ให้รสและกลิ่นมาเป็นส่วนประกอบ ทำให้เกิด กลิ่น รส แปรออกไป และได้อาหารหลากหลายชนิด เพื่อบริโภคกับข้าวเหนียว

การถนอมอาหารใช้เทคโนโลยีพื้นบ้าน (appropriate technology) ส่วนใหญ่เป็นการนำอาหารสดมาตากแห้ง (drying) และวิธีหมัก (fermentation) ตามธรรมชาติ

ในด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรมนั้น การวิจัยครั้งนี้ สํารวจเฉพาะอาหารที่นำมาใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ พบว่า มีข้อห้ามอาหารประเภทเส้น ที่ชาวบ้านเห็นว่าไม่ควรนำมาใช้ในพิธีศพ ส่วนอาหารประเภทอื่น ๆ ไม่มีข้อห้ามหรือข้อบังคับใช้อย่างชัดเจน อาหารที่นำมาประกอบในพิธีกรรม ส่วนมากเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันอยู่แล้วแต่พิธีพิธีนั้นให้เนื้อสัตว์มากกว่า ใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวเหนียว เนื้อสัตว์ ปลา ผักต่าง ๆ กลัวย่น้ำว่า เป็นต้น

ในขณะที่ศึกษาวิจัย พบว่า นักศึกษาผู้เก็บข้อมูลและผู้ให้สัมภาษณ์มีความสนใจในงานวิจัยชิ้นนี้ ทราบว่าตนเป็นผู้มีความสำคัญในการอนุรักษ์ทรัพยากร ซึ่งเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านเป็นพื้นฐานของการศึกษาระดับสูง ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งนี้ คือ ควรมีการศึกษาวิจัยพืชผัก กลวิธีในการปรุงอาหาร พฤติกรรมการบริโภคพืชผัก และความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมในท้องถิ่นอื่น ๆ ของประเทศ โดยผู้เก็บข้อมูลเป็นเยาวชนในท้องถิ่น ทั้งนี้ จากการวิจัยครั้งนี้พบว่า การให้เยาวชนได้รู้จักการเก็บข้อมูลท้องถิ่น จะเป็นการเรียนรู้โดยตรงถึงความสำคัญของทรัพยากรท้องถิ่น อีกทั้งเป็นการสร้างความสัมพันธ์ของคนต่างวัย เยาวชนจะเห็นความสำคัญและรู้คุณค่าของภูมิปัญญาพื้นบ้าน อันจะเป็นกำลังสำคัญในการอนุรักษ์ทรัพยากรและภูมิปัญญาเหล่านี้สืบไป

