

ภูมิปัญญาในการบริหารจัดการข้าว กรณีศึกษา :
วัฒนธรรมการทำอาหารจากข้าวของชาวไทยเชื้อสายลาว

A knowledge management of rice, case study : A culture of rice in to do the
Cooking for a northeastern Thailand (blood relationship of Laos)

เขาวลิต สิมสวย

รายงานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม
ประจำปีงบประมาณ 2550

บทคัดย่อ

โครงการ : ภูมิปัญญาในการบริหารจัดการข้าว กรณีศึกษา : วัฒนธรรมการทำอาหารจากข้าวของชาวไทยเชื้อสายลาว (A knowledge management of rice, case study : A culture of rice in to do the Cooking for a northeastern Thailand (blood relationship of Laos)).

นักวิจัย : นายเชาวลิต สิมสวย

E-Mail address : [www. simchaow@hotmail.com](mailto:www.simchaow@hotmail.com).

การศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารของแต่ละท้องถิ่น และแต่ละภาคต่างมีเอกลักษณ์เฉพาะเป็นของตนเองและมีค่าในทางวัฒนธรรมที่ควรอนุรักษ์และพัฒนาเผยแพร่ ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานที่คนทั่วไปรู้จักคุ้นเคย เป็นดินแดนแห่งอารยธรรมที่เก่าแก่ของประเทศไทย ผู้คนหลายกลุ่มหลายเผ่า เข้ามาตั้งถิ่นฐานสืบต่อกันมาเป็นเวลาอันยาวนาน กลุ่มชาติพันธุ์ที่สำคัญที่ดำรงสภาพเป็นชุมชนอยู่ในปัจจุบันได้แก่ กลุ่มชาติพันธุ์ไทย – ลาว ไทย – เขมร ไทย – ส่วย ไทย – เงอ ไทย – ข่า ไทย – ไส้ ไทย – แสก ไทย – บรู ไทย – ญ้อ ไทย – กะเลิง ฯลฯ กลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ดังกล่าว ต่างมีความผูกพันกับวัฒนธรรมข้าวในทุกขั้นตอนคือ การปลูก การแปรรูป การบริโภคมาโดยตลอด ซึ่งกระบวนการขั้นตอนต่างๆ เกี่ยวกับวัฒนธรรมข้าว นั้น บางชุมชนจะมีลักษณะรวมและมีเอกลักษณ์ของตนเป็นการเฉพาะ งานวิจัยเรื่องนี้ จะตอบคำถามในด้านเอกลักษณ์วัฒนธรรมทางด้านการกินของกลุ่มชาติพันธุ์ไทย – ลาว ซึ่งเป็นกลุ่มชนที่อาศัยอยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยเป็นส่วนใหญ่ โดยพยายามแยกแยะคำตอบตาม วัตถุประสงค์ คือ ศึกษาที่มา แนวคิด ความเชื่อ คุณค่า ภูมิปัญญา และเหตุผล ที่นำเอาข้าวมาเป็นองค์ประกอบส่วนหนึ่งของการปรุงอาหารแต่ละประเภท และแยกแยะเอกลักษณ์ของอาหารอีสานที่นำเอาข้าวมาเป็นองค์ประกอบ ได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล โดยสรุปคือชาวไทยเชื้อสายลาว 1(กลุ่มชาติพันธุ์ไทย – ลาว) มีแนวคิดและความเชื่อว่า “ ข้าวเป็นพืชที่มีเทวดาคู่มครองและประทานข้าวมาเพื่อเลี้ยงมนุษย์ ” และ ถือว่าการได้มีโอกาสทำบุญด้วยการถวายข้าวเป็นทานที่มีอานิสงส์มาก ซึ่งจากการให้ทานจะส่งผลให้เป็นอริยบุคคลหรือหากผู้ให้ไปบวชเป็นพระก็จะประสบผลสูงสุดถึงพระอรหันต์ จึงถือปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นประเพณีมาจนถึงทุกวันนี้ ดังนั้นจากความเชื่อดังกล่าวชาวไทยเชื้อสายลาว 1(กลุ่มชาติพันธุ์ไทย – ลาว) จึงมักจะมีพิธีกรรมในทุกขั้นตอนเมื่อมีการเคลื่อนย้ายข้าวจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง เพื่อเป็นการเคารพและขอขมาลาโทษต่อข้าว หากมีการล่วงเกินโดยไม่ได้เจตนา ในด้านเอกลักษณ์ของอาหารชาวไทยเชื้อสายลาว 1(กลุ่มชาติพันธุ์ไทย – ลาว) สามารถแยกแยะตามรูปแบบและลักษณะการปรุงโดยวิธีสากล คือ อาหารควมมีทั้งหมด 7 ประเภท ได้แก่ 1) การปิ้งย่าง 2) การต้มแกง 3) การนึ่ง 4) การลวก 5) การยำ 6) น้ำจิ้ม และ 7) การถนอมไว้กินนานๆ อาหารหวานมีทั้งหมด 2 ประเภท ได้แก่ 1) ได้จากข้าวเป็นหลัก 2) ได้จากผักผลไม้เป็นหลัก ที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์หรือลักษณะเฉพาะของอาหารชาวไทยเชื้อสายลาว 1(กลุ่มชาติพันธุ์ไทย – ลาว) แยกแยะได้ 3 ด้าน คือ

- **ด้านมารยาทในการกิน** จะมีข้อห้าม(กะล่ำ) ห้ามนอนกินอาหารจะเป็นงู ข้าวเหลือกินในปาด้อง นำกลับทุกเม็ด อย่าล้วงข้าวจากกระต๊อบที่ห้อยอยู่ กัดกินข้าวเหนียวครึ่งคำข้าวกะล่ำ ฯลฯ
- **ด้านรสชาติ** ชาวไทยเชื้อสายลาว1(1กลุ่มชาติพันธุ์ไทย – ลาว) นิยมรับประทานรสชาติที่แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่ 1) มีลักษณะเผ็ดและขม 2) มีลักษณะอมเปรี้ยว อมเค็ม อมหวานหรือที่เรียกกันทั่วไปว่า “น้ำ” ซึ่งได้จากข้าว
- **ด้านวัตถุดิบในการปรุง** ที่เป็นเอกลักษณ์มีอยู่ 4 ชนิดได้แก่ 1) มีข้าวเป็นองค์ประกอบของอาหาร 2) มีใบหม่อนเป็นเครื่องปรุงเพื่อรสชาติให้น่ารับประทาน 3) มีปลาร้าเป็นเครื่องปรุงที่ให้รสชาติกลมกล่อม และ4) มีน้ำตึ๋มจากเครื่องในวัวเป็นเครื่องปรุงที่ให้รสขม