

วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” พ.ศ. 2561

Culture of Local Food in "Bantung Restaurant" Television Programs in 2018

Xu Zhilan*, อิดา โมสิกรัตน์

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

* Email : xuzhilan1995@163.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทยในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” พ.ศ. 2561 จำนวน 50 ตอน ซึ่งบันทึกในเบ็ดเต็มใจของสถานีวิทยุโทรทัศน์ไทยพีบีเอส และนำเสนอผลการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่าเนื้อหาและภาพของรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” นำเสนอเรื่องวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น 4 ภูมิภาค แสดงให้เห็นวิถีชีวิตที่พึงพาสิ่งแวดล้อมธรรมชาติเป็นแหล่งอาหารและการดำเนินชีวิต สะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ในครอบครัวและในชุมชน การประกอบอาชีพ ความเชื่อเรื่องผีบรรพบุรุษ ความเชื่อเรื่องการบริโภคอาหารและอาหารท้องถิ่นในประเพณีสงกรานต์ ทำให้เห็นความสามัคคี ความมีน้ำใจ ความขยันหมั่นเพียร ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร การใช้ภาษาถิ่นและสำนวนภาษา ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนไทยแต่ละภูมิภาค

คำสำคัญ : วัฒนธรรมอาหาร อาหารท้องถิ่น รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง”

Abstract

This research aimed to analyze Thai culture relating to local food presented in the television program called Bantung Restaurant, broadcasted in 2018 A.D. through Thai PBS television channel and restored in its website. Fifty episodes were studied. The findings were reported as a descriptive analysis.

It was found that the contents and pictures of Bantung Restaurant program had presented the local food culture of four regions of Thailand. They showed Thai ways of living that depended on natural environment as food supplies and living supports. The program had reflected relationships in families and communities; people's professions; beliefs of ancestral spirits; beliefs of food consumption; and local food in Songkran tradition. These conveyed to Thai characteristics of unity, compassion, diligence, wisdom of food preservation, and usage of dialect and phrases which were cultural identities of each local Thais.

Keyword : food culture, local food, Bantung Restaurant television program

บทนำ

มนุษย์สร้างวัฒนธรรมเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินชีวิต วัฒนธรรมมีความหมายรวมไปถึงชนบธรรมเนียม ประเพณี ความเชื่อ รวมทั้งสิ่งต่าง ๆ ที่มนุษย์ได้ประดิษฐ์ขึ้นมา ได้แก่ สิ่งของเครื่องใช้ ภาษา อาหาร เป็นต้น (เพ็ชรี รุ ประวิ特征, 2560: 55) สำหรับประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่สร้างสรรค์ขึ้นจากปัจจัยของทรัพยากรธรรมชาติ มีชนบธรรมเนียมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารจะมีลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นเนื่องจากมีวัฒนธรรมลูกผสมที่หลากหลาย วิถีชีวิต และสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติที่แตกต่างในแต่ละภูมิภาค

วัฒนธรรมในแต่ละภูมิภาคได้แสดงถึงสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ และวิถีชีวิตของคนไทยในแต่ละภูมิภาค ซึ่งมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร กล่าวคือบริโภคเพื่อได้รับสารอาหารที่มีคุณค่าทางอาหาร เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย บริโภคโดยสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของผู้คนในท้องถิ่นนั้น ๆ (อภิญญา ตันหวังศ., 2555: 20) นับได้ว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นเรื่องที่น่าสนใจ มีการเผยแพร่และผลิตเป็นรายการโทรทัศน์จำนวนมาก เช่น รายการโทรทัศน์ “กินดีอยู่ดี” ทางสถานีวิทยุโทรทัศน์อมร. รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ทางสถานีวิทยุโทรทัศน์ไทยพีบีเอส เป็นต้น

สำหรับรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ได้นำเสนอวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคต่าง ๆ ออกอากาศทุกวันเสาร์ เวลา 16.05-16.30 น. เป็นรายการที่น่าสนใจได้รับรางวัลโทรทัศน์ทองคำครั้งที่ 33 ประจำ 2561 ประเภท รางวัลปฏิบัติเด่น เนื่องจากเป็นรายการที่ “ถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพราะว่าในอาหารเหล่านี้มีกรรมวิธี มีเรื่องราว มีความเชื่อ มีศาสนา มีวิถี มีประวัติศาสตร์ มีที่มาอย่าง” จึงกล่าวได้ว่า รายการนี้ได้ทำหน้าที่เป็นเครื่องมือบันทึกประวัติศาสตร์ ถ่ายทอดภูมิปัญญา และวัฒนธรรมท้องถิ่นแบบ บ้าน ๆ ” (ร้อยคนไทยหัวใจนัวตกรรม, 2561: 216) นับได้ว่าเป็นรายการโทรทัศน์ที่ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ วิถีชีวิต และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนไทยในท้องถิ่น ผู้จัดในฐานะชาวต่างชาติที่ศึกษาสาขาวิชาการสื่อสารภาษาไทย เป็นภาษาที่สองจึงสนใจศึกษาวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทยในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ซึ่งจะทำให้มีความรู้ความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารของคนไทยในภูมิภาค รวมทั้งได้ตระหนักรถึงคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารและภูมิปัญญาของคนไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของชาติไทยอย่างยั่งยืนตลอดมา

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทยในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” พ.ศ. 2561

ทบทวนวรรณกรรม

- แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมท้องถิ่น วัฒนธรรมเป็นแบบอย่างของการดำรงชีวิตที่กลุ่มคนกำหนดขึ้นและยึดถือร่วมกัน ประกอบด้วยวัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ไม้สอย ระเบียบกฎหมาย แบบแผน ความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวและสังคม วิธีการคิด ความเชื่อและคุณค่าที่คนในกลุ่มหรือสังคม ซึ่งมีการรับรู้ร่วมกัน วัฒนธรรมท้องถิ่นกับวัฒนธรรมเมืองแตกต่างกันตามลักษณะวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ สิ่งของเครื่องใช้ และธรรมเนียมประเพณี (พัทยา สายหู, 2562: 1-33, 1-37) ในด้านความรู้ ความเชื่อ ศิลปะ กฎหมาย ประเพณี ความสามารถและลักษณะนิสัยอื่น ๆ ที่คนได้รับมาในฐานะที่เป็นสมาชิกคนหนึ่งของสังคม (สถาพร เก่งพานิช, 2559: 15)

2. แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร วัฒนธรรมอาหารเป็นเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับสภาพทางภูมิศาสตร์ สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ มีวัตถุคิบหั้งพืชและสัตว์ที่นำมาปรุงรูปเป็นอาหารนานาชนิด ทำให้อาหารไทยเป็นอาหารประจำชาติของประเทศไทย ผ่านการสังสม พัฒนา และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่สมัยสุโขทัยครับกระหั้ง ปัจจุบันจนถูกยกย่องว่าเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ (อุษณีย์ อุรูชาติ, 2556: จ) นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังสะท้อนให้เห็น การประพฤติปฏิบัติที่สืบทอดกันมา ตามสภาพความเป็นอยู่ และวิถีชีวิตของชุมชนนั้น ๆ เกิดเป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของท้องถิ่น ซึ่งเกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตประจำวันของคนเรา โดยมีพื้นฐานมาจาก การดำรงชีวิตประจำวัน ความเชื่อ ประเพณีที่แทรกอยู่ในวัฒนธรรมแต่ละประเทศ (มงคล สิทธิหล่อ, 2556: ค)

วิธีการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้วิธีศึกษาวิจัยเอกสาร (Documentary Research) และการวิเคราะห์เนื้อหาสาระในรายการโทรทัศน์ที่บันทึกในเวปไซต์ของสถานีวิทยุโทรทัศน์ไทยพีบีเอส (Textual Analysis) โดยคำนึงถึงการวิจัยตามขั้นตอนต่อไปนี้

- ศึกษาแนวคิดวัฒนธรรมอาหาร ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทย
 - ศึกษาและรวบรวมรายการโภรทัศน์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยในภูมิภาค ต่าง ๆ
 - คัดเลือกรายการโภรทัศน์ที่ได้รับรางวัลโภรทัศน์ทองคำที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ได้แก่ รายการโภรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง”
 - ศึกษาเพิ่มเติมที่รายการโภรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” จากเว็บไซต์ทางสถานีวิทยุโภรทัศน์ไทยพีบีเอส ที่ออกอากาศเมื่อ วันที่ 6 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 29 ธันวาคม 2561 จำนวน 50 ตอน
 - วิเคราะห์เนื้อหารายการโภรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” โดยการถอดเทปคอมพิวต์ และการดูภาพในรายการประกอบการวิเคราะห์
 - สรุปและรายงานผลการศึกษาวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

ผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์เนื้อหาสาระในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านผุ่ง” ที่ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ช่องไทยพีบีเอส ในปี พ.ศ. 2561 จำนวน 50 ตอน ผู้จัดฯได้วิเคราะห์จากคำพูดของผู้ดำเนินรายการ คำบรรยาย และภาพของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทย มีผลการวิจัยดังนี้

วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทยส่วนท่อนให้เห็นในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” พ.ศ. 2561 คือ
วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นกับวิถีชีวิตของคนไทยในภูมิภาค 4 ภาค ส่วนท่อนวัฒนธรรมไทยที่แฝงอยู่ในอาหารท้องถิ่นใน
ด้านลึกลับอันซ่อนอยู่ในอาหารท้องถิ่น เช่น การนำผักสดมาปรุงเป็นอาหาร หรือการนำอาหารมาปรุงเป็นอาหาร

1. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นภูมิภาคที่มีความหลากหลายทางธรรมชาติและวัฒนธรรมสูงมาก ที่สำคัญที่สุดคือ แม่น้ำ��江 (Mekong River) ซึ่งเป็นแม่น้ำที่ยาวที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ไหลผ่านประเทศลาว ประเทศไทย และประเทศอื่นๆ ที่สำคัญ เช่น กัมพูชา ประเทศไทย ประเทศเวียดนาม และประเทศจีน ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีภูมิศาสตร์ที่หลากหลาย เช่น ภูเขา ป่าดิบเขตร้อน แม่น้ำ ลำธาร และทะเล ทำให้มีทรัพยากรางสรรค์ที่มีคุณภาพสูง เช่น ไม้สัก ไม้ไผ่ ไม้สน และแร่ธาตุต่างๆ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือยังมีอารยธรรมที่ลึกซึ้ง เช่น วัฒนธรรมไทย ลาว กัมพูชา และเวียดนาม ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นแหล่งผลิตข้าวและอาหารพื้นเมือง เช่น กุ้งแม่น้ำ หอยเชลล์ และปลาแซลมอน ที่มีชื่อเสียงระดับโลก

- 1.1 สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติเป็นปัจจัยสำคัญในการดำเนินชีวิตของมนุษย์ คนไทยในชุมชนได้อาศัยและใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อมเพื่อให้ชีวิตอยู่รอด สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติเป็นแหล่งอาหารของคนไทยในแต่ละท้องถิ่น ดังที่สะท้อนผ่านเนื้อร้องของการเรียน “ภัตตาคารบ้านทั่ง” ตอน ตอก

ขอบ ได้นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับดอกออกบูน เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวชวะของในภาคกลางมาตั้งแต่โบราณ ผู้ดำเนินรายการอธิบายและแสดงภาพให้เห็นว่า ดอกออกบูนเป็นพืชที่มักจะขึ้นอยู่บริเวณป่าดิบชันตามบริเวณที่ลาดเชิงเขา ใกล้แหล่งน้ำลำธาร สะท้อนให้เห็นว่า ป้าเป็นแหล่งอาหารสำคัญของคนไทย คนไทยเก็บพืชผักในป่ามาปรุงอาหาร

รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน หอยขี้คุน กล่าวถึงพื้นที่สามน้ำที่ ตำบลบางสรวงเก่า อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี ผู้ดำเนินรายการบรรยายว่า มีสัตว์น้ำหลากหลายชนิดที่นำมาปรุงอาหาร แสดงให้เห็นว่า สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติในประเทศไทยอุดมสมบูรณ์ สามารถหาวัตถุดิบมาปรุง และสร้างสรรค์เป็นวัฒนธรรมอาหารของคนไทย โดยเฉพาะในวิถีชีวิตที่อยู่อาศัยในเขตพื้นที่ป่าชายเลน จะมีทรัพยากรใช้เป็นอาหาร ประเภททรัพยากรสัตว์น้ำที่อุดมสมบูรณ์ ใช้เป็นอาหารร่วมกับพืชผัก เนื้อสัตว์ อាពิ ไก่ เป็ด แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลาย เป็นวิถีชีวิตที่แวดล้อมด้วยธรรมชาติ

สรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นกับวิถีชีวิตของคนไทยมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิด ตามปัจจัยของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยแหล่งน้ำ ป่าไม้ เทือกเขา และชายทะเล คนไทยในแต่ละท้องถิ่นได้จัดหาวัสดุอาหารต่าง ๆ ในธรรมชาติ นำไปปรุงเป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะแตกต่างกันจนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น

1.2 การดำเนินชีวิตในท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหารของแต่ละภูมิภาคจะท้องถิ่นให้เห็นถึงการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นอย่างชัดเจน คือการพึ่งพาธรรมชาติ ความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัวและในชุมชน ดังต่อไปนี้ รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน เสียดอกขาว ผู้ดำเนินรายการนำเสนอเรื่องราวของชาวบ้านที่บ้านป่าเหมี้ยง ตำบลเจ็ชอน จังหวัดลำปาง ดำเนินชีวิตโดยการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติ นำพืชผักในป่ามาเพาะปลูกเพื่อปรุงอาหาร ได้สะอาด สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยดำเนินชีวิตโดยอาศัยธรรมชาติเป็นแหล่งอาหาร และเพิ่มผลผลิตโดยเก็บเมล็ดพันธุ์ในป่ามาเพาะปลูก ทำให้มีแหล่งอาหารเพียงพอต่อการบริโภคและยังนำไปขายเพื่อสร้างรายได้ครอบครัวด้วย

รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน มะม่วงหยาดกล่า ผู้ดำเนินรายการได้นำเสนอเรื่องการปรุงเมนูพลา...มะม่วงปลาสกิด ของชาวบ้านจังหวัดจันทบุรี ให้ความรู้ว่าเป็นอาหารที่ได้เรียนรู้สูตรจากแม่ซึ่งสืบทอดมาจากยาย สะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารของคนไทยได้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น คนไทยจะรับประทานอาหารที่พ่อแม่ปรุงให้ลูกได้เรียนรู้สูตรการทำอาหาร และสืบทอดต่อกัน แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีความสัมพันธ์ในครอบครัวที่อบอุ่น รักใคร่กัน

รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน ข้าวแช่มอญ ได้นำเสนอวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของพื้นอังชាមอยู่ใน อำเภอป่าสัก เป็น จังหวัดราชบุรี ที่จะร่วมกันรับประทานและแบ่งปันอาหารกับเพื่อนบ้านด้วยความรื่นเริง เป็นกันใจ สะท้อนให้เห็นว่า คนไทยมีความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนบ้านในชุมชนท้องถิ่น เมื่อเป็นพื้นอังกันและดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันเป็นชุมชนที่มีความสุข

สรุปได้ว่า รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินชีวิตของคนไทยที่สะท้อนในวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น คือการพึ่งพาธรรมชาติเป็นแหล่งอาหาร ความสัมพันธ์ในครอบครัวที่อบอุ่น รักใคร่กัน และการทำอาหารรับประทานร่วมกัน รวมทั้งการถ่ายทอดสูตรการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยังคงรักษาอยู่ในแต่ละภูมิภาคสืบมา

1.3 การประกอบอาชีพ รายการໂທຣ້ຫັນ “ກັດຕາຄາຮັບໜຸງ” ໃຫ້ຄວາມຮູ້ວ່າ ດັນໄທຢປະກອບອາຈີພໍລັກ
ກືອ ເກເຊຕຽມ ແລະມີອາຈີພເສຣີມຄ້າຂາຍຈາກພລິຕິໃນສກາພແວດລ້ວມຕາມຮຣມ່າຕິຂອງແຕ່ລະກຸມີການ ຕັ້ງຕ້ວອຍ່າງ
ຮາຍກາຣໂທຣ້ຫັນ “ກັດຕາຄາຮັບໜຸງ” ຕອນ ບ້ວຍ ຜູ້ດຳເນີນຮາຍກາຣອືບາຍວ່າ ທ່ານບ້ານຕຳບລແມ່ວນ ຄໍາເກອແມ່ວງ
ຈັງຫວັດເຊີຍໃໝ່ ທ່ານເປັນຫຼັກແລະທ່າອາຈີພເສຣີມ ອີກາຣປລູກກາແພ ບ້ວຍ ແລະລູກພລັບ ສະຫຼຸນໃຫ້ເຫັນວ່າ ດັນໄທຢ
ປະກອບອາຈີພເກເຊຕຽມສອດຄລ້ອງກັບລັກຊີຄະຫາງກຸມປະເທດແລະກຸມອາກາສ ທ່ານບ້ານຈຶ່ງທ່ານາ ປລູກພື້ນແລະພລິມີ
ຕ່າງ ຖ້າໃຫ້ມີອາຫາຣບຣິໂກຄອຸມສມູບຸຮົນ

ຮາຍກາຣໂທຣ້ຫັນ “ກັດຕາຄາຮັບໜຸງ” ຕອນ ຊວມ ຜູ້ດຳເນີນຮາຍກາຣໄດ້ນຳເສັນອື່ອງກາຣ໌ຂໍ້ອ້າຍຝັກງວມທີ່
ບ້ານຜາຕື່ມ ຕຳບລປ່າແಡງ ຈັງຫວັດແພຣ່ ມີພໍອຄ້າຮັບໜຸງໄປໆຂາຍທີ່ໃນຈັງຫວັດແພຣ່ ຈັງຫວັດອຸຕະຕິຕົດ ເປັນພລິຕິທີ່ເກີບໄດ້ໃນ
ແຕ່ລະວັນ ທ່ານບ້ານຈະເກີບພລິຕິນຳໄປສ່ວັນພົກພໍາປະຈຳໃນຈັງຫວັດແພຣ່ ສະຫຼຸນໃຫ້ເຫັນວ່າ ດັນໄທຢປະກອບອາຈີພໍຄ້າຂາຍ
ຮ່ວມກັບກາຣທ່າເກເຊຕຽມ ທ່າໃຫ້ດັນໄທມີອາຫາຣເພີຍພອສໍາຫັກກາຣບຣິໂກຄໃນຈິວິດປະຈຳວັນ ແລະຍັງສ້າງຮາຍໄດ້ໃຫ້
ຄຣອບຄຣວ້າດ້ວຍ ເປັນກາຣຄ້າຂາຍພື້ນັກຕ່າງ ທີ່ທີ່ໃນຮູບແບບຂາຍໂດຍຕຽນແລະກາຣຄ້າຂາຍໂດຍຝ່ານຕັກລາງ

ສຽງໄດ້ວ່າ ດັນໄທຢປະກອບອາຈີພເກເຊຕຽມແລະຄ້າຂາຍ ອາຈີພໍລັກອີກາຣທ່ານາ ທ່າໃ່ ແລະທ່າສວນ
ອາຈີພເສຣີມອີກາຣປລູກໄມ້ພລ ເປັນກາຣທ່າເກເຊຕຽມເພື່ອພລິຕິວັດຖຸອາຫາຣທີ່ເພີຍພອສໍາຫັກກາຣບຣິໂກຄໃນຄຣອບຄຣວ້າ ແລະ
ພລິຕິເພື່ອນຳໄປໆຂາຍສ້າງຮາຍໄດ້ໃຫ້ຄຣອບຄຣວ້າອີກຕ້ວຍ

2. ກາພສະທ້ອນວັດນຮຣມໄທຢ ວັດນຮຣມອາຫາຣເປັນວັດນຮຣມປະເທດທີ່ທ່ານໃນທ້ອງຄືນແຕ່ລະກຸມີການ
ກຳທັນຊັ້ນເປັນແບບອ່າງຂອງກາຣດຳຮັງຈິວິດແລະຢືດຄືອ່າວົມກັນ ນອກຈາກວັດນຮຣມອາຫາຣຈະປະກອບດ້ວຍວັດຖຸດິບ ກາຣ
ປຸ່ງອາຫາຣ ແລະກະບວນກາຣກາຣບຣິໂກຄແລ້ວ ຍັງສະຫຼຸນໃຫ້ເຫັນຄົງຄວາມເຂື່ອ ປະເພີນ ອຸດ່ອຮ່ວມມາຈາກຄືນແລະກາຣໃໝ່
ສໍານວນກາຈາກອີກຕ້ວຍ

2.1 ຄວາມເຂື່ອໃນອາຫາຣທ້ອງຄືນ ວັດນຮຣມອາຫາຣທ້ອງຄືນໃນຮາຍກາຣໂທຣ້ຫັນ “ກັດຕາຄາຮັບໜຸງ” ຜູ້
ດຳເນີນຮາຍກາຣອືບາຍໃຫ້ເຫັນວ່າກາຣບຣິໂກຄອາຫາຣທ້ອງຄືນສະຫຼຸນຄວາມເຂື່ອເຮືອ “ຜີ” ດັ່ງຕ້ວອຍ່າງ ຮາຍກາຣໂທຣ້ຫັນ
“ກັດຕາຄາຮັບໜຸງ” ຕອນ ຂ້າວແໜ່ມອຸນ ຜູ້ດຳເນີນຮາຍກາຣໄດ້ນຳເສັນອື່ອງຮາວກາຣທ່າຂ້າວແໜ່ມຂອງຫວາໄທເຂົ້າສ້າຍມອຸນ
ຈັງຫວັດຮາບບຸຮຸ ຈັດເປັນສໍາຮັບ ສໍາຮັບແຮກນໍາໄປໆໄໝວັພິບປະປຸງບຸຮຸ ເປັນຜີເຄື່ອງສູາຕີທີ່ລ່ວງລັບໄປແລ້ວ ແສດໃຫ້ເຫັນວ່າດັນໄທຢ
ເຂົ້າສ່ວນກາຈາກອີກຕ້ວຍ

ຮາຍກາຣໂທຣ້ຫັນ “ກັດຕາຄາຮັບໜຸງ” ຕອນ ປລາຈີ ຜູ້ດຳເນີນຮາຍກາຣໄດ້ນຳເສັນອື່ອງຮາວຄວາມເຂື່ອເກື່ອງກັບກາຣ
ຮັບປະທານປລາຈີເປັນອາຫາຣມືອແຮກຂອງຈິວິດ ທ່າວລື້ຈົນໃນຈັງຫວັດເຈີຍໃໝ່ເຊື່ອກັນວ່າ ທ່າກເຕັກຄົນໄດ້ຮັບປະທານປລາຈີ
ເປັນອາຫາຣມືອແຮກຂອງຈິວິດ ເມື່ອເຕີບໂຕຂັ້ນຈະມີນິສໍຍຮັກສາຍຮັກກາມ ຈອບແຕ່ງຕ້ວ ເປັນຄົນຮັກຄວາມສະອາດເຮີຍບຮ້ອຍ ອາຫາຣ
ທ້ອງຄືນໜີນິສໍສະຫຼຸນໃຫ້ເຫັນວ່າ ດັນໄທຢມີຄວາມເຂື່ອເກື່ອງກັບຄຸນຄ່າຂອງກາຣບຣິໂກຄອາຫາຣທ້ອງຄືນ ເປັນແນວຄິດວ່າກາຣ
ບຣິໂກຄອາຫາຣໄມ່ເພີຍແຕ່ເລີຍມີຈິວິດໄຫວ້ອຽດເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຍັງເຂົ້າວ່າມີຄວາມໝາຍທີ່ເກື່ອງໄວຢູ່ໄປຄືກາຣສ້າງລັກຊີນິສໍຍ
ຂອງເຕັກເນື້ອເຕີບໂຕເປັນຜູ້ໃໝ່

ສຽງໄດ້ວ່າ ອາຫາຣທ້ອງຄືນແປງຄວາມເຂື່ອທີ່ເປັນວັດນຮຣມຂອງດັນໄທຢໃນທ້ອງຄືນແຕ່ລະກຸມີການ ມີກາຣສືບທອດ
ຄວາມເຂື່ອເຮືອພິບປະປຸງບຸຮຸ ມີກາຣນໍາອາຫາຣໄປໆໄໝວັພິບປະປຸງບຸຮຸ ແລະຍັງມີຄວາມເຂື່ອເກື່ອງກັບກາຣສ້າງນິສໍຍຂອງເຕັກໂດຍ
ກາຣບຣິໂກຄອາຫາຣທ້ອງຄືນເປັນມືອແຮກໃນຈິວິດອີກຕ້ວຍ

2.2 ประเพณีในอาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นสะท้อนให้เห็นประเพณีในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ดังเช่น รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน ขนมจีนเป็นหมักของชาชุมชนบ้านหัวยสะพาน ตำบลหนองโรง อําเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี ผู้ดำเนินรายการได้นำเสนอเรื่องการร่วมกันทำอาหาร ประเภทขนมจีนในประเพณีสงกรานต์ มีการทำบุญ และการแบ่งปันกันรับประทาน สะท้อนให้เห็นว่า คนไทยมีประเพณีสงกรานต์ที่จะปรุงอาหารท้องถิ่นมากมาย มีรสอร่อยนำไปทำบุญที่วัดและรับประทานร่วมกัน แสดงถึงความสำคัญของการทำอาหารท้องถิ่นในงานประเพณีเทศบาลต่าง ๆ โดยเฉพาะประเพณีขึ้นปีใหม่หรือวันสงกรานต์ของคนไทย

รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน Maharomอาหารมอย ที่จังหวัดราชบุรี ผู้ดำเนินรายการได้นำเสนอวัฒนธรรมอาหารของชาวมอย เป็นมหกรรมรวมอาหารท้องถิ่นมากมาย นอกจากนี้มีพิธีการเทินหม้อมงคล และการแห่ลูกหลวงพญารามมัญ สะท้อนให้เห็นว่า อาหารท้องถิ่นของกลุ่มคนไทยเชื้อสายมอยเป็นวัฒนธรรมที่แสดงอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ที่มีความสำคัญในวิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์ในสังคมไทย

สรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ได้สะท้อนถึงประเพณีสำคัญของกลุ่มชาติพันธุ์มอยคือ ประเพณีสงกรานต์ มีอาหารและขนมพื้นบ้านมากมาย มีการจัดตระบรรจุจัดเป็นมหกรรมอาหาร มีพิธีการที่เน้นถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น คือการเทินหม้อมงคลและขบวนแห่ลูกหลวงพญารามมัญ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมย่อys ส่วนหนึ่งที่นำเสนอในวัฒนธรรมไทย

2.3 คุณธรรมในอาหารท้องถิ่น รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน ขนมจีนเป็นหมักของชาชุมชนบ้านหัวยสะพาน ตำบลหนองโรง อําเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี ผู้ดำเนินรายการนำเสนอเรื่องและภาพที่ชาบ้านมาช่วยกันทำขนมจีนเป็นหมักในวันสงกรานต์ ชาบ้านจะนำข้าวสารมาอบให้วัด และชักชวนช่วยกันทำขนมจีน สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ชาบ้านมีคุณธรรมคือ ความสามัคคี มีน้ำใจ ช่วยกันทำอาหารถวายพระ และทำเป็นอาหารที่รับประทานร่วมกัน

รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน งาม ผู้ดำเนินรายการได้นำเสนอวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงคุณธรรมด้านความขยันหม่นเพียรของชาบ้านบ้านพาตีม ตำบลป่าแดง จังหวัดแพร่ ออกไปเก็บผักกวางตังแต่เช้าจนถึงค่ำ นำมาราบเป็นอาหารท้องถิ่นประเพณีคือส้างวะและทำขนมจีนน้ำยำ แสดงให้เห็นว่า คนไทยขยันทำงานไม่ปล่อยประละเลยให้ผักกวางตังร่วงหรือเน่าเสียไปโดยเปล่าประโยชน์

สรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” สะท้อนให้เห็นคุณธรรมของคนไทยในด้านความสามัคคีกัน มีน้ำใจ และความขยันหม่นเพียร โดยจะร่วมกันปรุงอาหาร แบ่งปันอาหารและเก็บไว้ดูดีให้มากเพียงพอสำหรับคนในครอบครัวและชุมชน

2.4 ภูมิปัญญาในอาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาเป็นความรู้ ความเข้าใจธรรมชาติของมนุษย์ ซึ่งนำมาใช้ประโยชน์ในการปรับตัว การพัฒนาและการพึ่งตนเอง ทำให้สามารถแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตให้มีความสุข วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ผู้ดำเนินรายการได้กล่าวถึงภูมิปัญญาการถอนอาหารท้องถิ่นและการใช้ประโยชน์ของวัสดุอาหาร ในตอน มะเกี๊ยของชาบ้านตำบลส่งบ้าน อําเภอดอยสะเต็ด จังหวัดเชียงใหม่ที่มีภูมิปัญญาการเก็บรากษาลูกมะเกี๊ยให้มีอายุได้นานถึง 1 ปี โดยใช้วิธีบรรจุลูกมะเกี๊ยในใบในถุงเย็น

2 ชั้น แล้วเก็บไว้ในห้องน้ำแข็งที่ติดลบ 20 องศา แสดงให้เห็นถึงความรู้และประสบการณ์การเก็บรักษาลูก母胎เกี่ยง เป็นการแก่ปัญหาเพื่อยืดอายุวัสดุดิบอาหารให้มีปริมาณได้ตลอดห้างปี

รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน มะเขื่อนของชาวบ้านที่ตำบลเมืองลี อำเภอหมื่น จังหวัดน่าน ผู้ดำเนินรายการได้นำเสนอภูมิปัญญาการเก็บรักษามะเขื่อน ซึ่งเป็นเครื่องปรงรส ใช้ในการย่อยเนื้อสัตว์และช่วยดับกลิ่นคาว โดยการตากแห้ง แสดงให้เห็นถึงความรู้ ความสามารถในการแก่ปัญหาเก็บวัสดุอาหารสด ๆ ให้ใช้ประโยชน์ได้ยาวนานมากขึ้น

สรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารห้องถังในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของคนไทย คือใช้ความรู้และประสบการณ์ ซึ่งเป็นองค์ความรู้ของการใช้วัสดุอาหารจากธรรมชาติเพื่อการถนอมอาหารให้ได้รับประโยชน์ในการบริโภคอาหารห้องถังได้เป็นเวลาระยะนาน

2.5 การใช้ภาษาและสำนวนภาษา วัฒนธรรมอาหารห้องถังในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ผู้ดำเนินรายการได้สะท้อนให้เห็นการใช้ภาษาถิ่น และสำนวนภาษาไทยที่เกี่ยวกับอาหาร ดังต่อไปนี้ รายการตอนพักເຂົອດ ของบ้านปางมะໂວ ตำบลแม่นะ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งได้อธิบายว่าซื้อพักເຂົອດ เฮ้อเป็นคำภาษาถิ่นเนื่อง ตรงกับภาษาไทยว่า สีแดงสดหรือสีแดงเลือดหมู แสดงว่า อาหารห้องถังของบ้านภูมิภาคจะใช้ภาษาถิ่นเรียกเป็นชื่ออาหาร เป็นเอกลักษณ์ของภาษาเฉพาะท้องถิ่นที่ทำให้คนภาคอื่น ๆ สามารถเรียนรู้วัฒนธรรมทางภาษาได้อีกด้วยหนึ่ง

รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ตอน ตะโก ผู้ดำเนินรายการได้บรรยายเรื่องราวของสำนวนไทยที่เกี่ยวกับอาหารห้องถัง โดยกล่าวถึงชาวบ้านที่ ตำบลจันเส็น อำเภอตากลี จังหวัดนครสวรรค์ ปรงอาหารห้องถังซึ่งมี เมี่ยงบัวหลวงตะโกะ ชาวบ้านได้ใช้ตะโกมาตั้งแต่ครั้งสมัยโบราณ นำมารับประทาน ผลอ่อนและผลดิบของตะโกใช้เป็นสี้อมผ้า ข้อมเหง ข้อมawan จะได้สีน้ำตาลแต่มีคุณภาพไม่ดีเท่ากับสีที่ได้จากการข้อมด้วยผลมะพร้าบ ถ้าใช้ตะโก ข้อมเส้นไหม สีจะตกและไม่ทนต่อแสง จึงมีสำนวนว่า “ต่อน้ำมะพร้าบ ลับหลังตะโก” สะท้อนให้เห็นว่า วัสดุที่นำมาทำอาหารมีลักษณะและคุณภาพที่คนสมัยโบราณได้นำมาพุดเป็นสำนวนภาษา เพื่อให้เด็กคิดเปรียบเทียบกับการดำเนินชีวิตและการเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพเหมาะสมสมตามต้องการ

สรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารในรายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” สะท้อนถึงวัฒนธรรมภาษา โดยแสดงให้เห็นจากการใช้ภาษาถิ่นเรียกชื่ออาหารห้องถัง และการสร้างสำนวนภาษาที่มีมาจากการห้องถังนอกจำกัดความหมาย เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารห้องถังแล้ว ยังเป็นวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ของคนไทยในแต่ละภูมิภาคอีกด้วย

อภิปรายผล

งานวิจัยเรื่องนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารห้องถังของคนไทยในรายการ โทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” ผลการวิจัยสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารได้สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของคนไทยที่พึงพาสิ่งแวดล้อม ธรรมชาติเป็นแหล่งอาหาร และการบริโภคเพื่อดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ในครอบครัวและในชุมชน การประกอบอาชีพ ความเชื่อเรื่องผีบรรพบุรุษ ความเชื่อเรื่องการบริโภคอาหารห้องถังในประเพณีสงกรานต์

ทำให้เห็นว่าคนไทยมีความสามัคคี มีน้ำใจ ขยันหม่นเพียร ใช้ภูมิปัญญาในการคุณอาหาร ใช้ภาษาถิ่นและสร้างส่วนรวมไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมไทยในแต่ละภูมิภาค

จากการวิจัย วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่นำเสนอใน รายการโทรทัศน์ “รัตตاتาคารบ้านทุ่ง” ให้ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวิถีชีวิต ความเชื่อ ประเพณี และภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่น แสดงให้เห็นว่าการบริโภคอาหารไม่เพียงแต่เพื่อการดำรงชีวิตเท่านั้น แต่ยังให้ความเข้าใจเรื่องราวในชีวิตของคนไทย เช่น สิ่งแวดล้อม การดำเนินชีวิต อาชีพ โดยสะท้อนผ่านเรื่องราวและภาพของการทำอาหาร สอดคล้องกับแนวคิดของอุชานីย ชูชาติ (2556: จ) ที่กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารสะท้อนถึงสภาพทางภูมิศาสตร์ที่มีความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งอาหารของคนไทย และเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของนักชีวภาพ วงศ์คำ (2557) เรื่อง วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทย : อดีตและปัจจุบัน รวมทั้งงานวิจัยของสุดา ไทยเกิด (2549) เรื่อง วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยมัช อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี และวารณา ศรีจำปา (2557) เรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ งานวิจัยทั้งสามเรื่องนี้ แสดงให้เห็นว่า วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทย เป็นเครื่องมือที่สะท้อนให้เห็นความเชื่อ ประเพณีและภูมิปัญญาของคนไทยในชุมชนนั้น ๆ วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจึงเป็นเอกลักษณ์ และเป็นภูมิปัญญาของชุมชนที่สืบทอดต่อมากถึงปัจจุบัน

เอกสารอ้างอิง

- พทยา สายหุ. (2562). “หน่วยที่ 1 แนวคิดในการศึกษาสังคมและวัฒนธรรมไทย” ในเอกสารการสอนชุดวิชาไทย ศึกษา หน่วยที่ 1-7. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 3. นนทบุรี: สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช.
- เพ็ชรี รุ่ปวิเชตร. (2560). การเรียนรู้ลักษณะการจัดการ : การจัดการชุมชนวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัท ดวงกมลพับลิชชิ่ง.
- อภิญญา ตันท่วงศ. (2555). บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งมวล. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ครอบม่า ดีไซน์แอนด์พรินท์.
- สมิทธิ์ บุญชุติมาและคณะ. (2561). ร้อยคนไทยหัวใจนวัตกรรม. กรุงเทพมหานคร: เอ็นไอย.
- นางลักษณ์ ทรงคำ. (2557). วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทย : อดีตและปัจจุบัน.
- การค้นคว้าแบบอิสระ วท.ม. (สาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา) เรียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วารณา ศรีจำปา. (2557). วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาพัฒนามนุษย์และสังคม) กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุดา ไทยเกิด. (2549). วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยมัช อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- มงคล สิทธิ์หล่อ และคณะ. (2556). วัฒนธรรมอาหารไทย: ภาคเหนือ. กรุงเทพมหานคร: สำนักงาน กิจการโรงเรียนพิมพ์ องค์การสังเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.

อุษณีย์ ชูวโภติ. (2556). *วัฒนธรรมอาหารไทย: ภาคใต้ กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสังเคราะห์ที่หารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.*

สถาพร เก่งพานิชและคณะ. (2559). การจัดการศิลปะและวัฒนธรรม. เชียงใหม่: มิสเตอร์เจมส์.

รายการไทยพีบีเอส. (6 มกราคม 2561 - 29 ธันวาคม 2561). *ภัตตาคารบ้านทุ่ง.* [ออนไลน์] แหล่งที่มา :

<http://program.thaipbs.or.th/BanTung> (10 เมษายน 2561).

