

แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชาพัฒนศึกษา ภาควิชานโยบาย การจัดการและความเป็นผู้นำทางการศึกษา

คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2563

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

TRANSMISSION GUIDELINES FOR CULTURAL INHERITANCE OF VALUES AND  
COLLECTIVE IDENTITY: CHILI PASTES OF SOUTHEAST ASIA



A Dissertation Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Doctor of Philosophy in Development Education  
Department of Educational Policy, Management, and Leadership

FACULTY OF EDUCATION

Chulalongkorn University

Academic Year 2020

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อวิทยานิพนธ์	แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง วัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
โดย	น.ส.สิริน ฉกามานนท์
สาขาวิชา	พัฒนศึกษา
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ทับพร
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัศวิทย์ เรืองรอง

---

คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต

..... คณบดีคณะครุศาสตร์  
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช สุชีวะ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ ดร.จรรยาพร มาดิลกโกวิท)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ทับพร)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัศวิทย์ เรืองรอง)

..... กรรมการ  
(ดร.อมรวิชัย นาครทรรพ)

..... กรรมการ  
(ดร.ดวงกมล บางขวด)

..... กรรมการภายนอกมหาวิทยาลัย  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์)

สิริน ฉกามานนท์ : แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่ง  
 อุซาคเนย์. ( TRANSMISSION GUIDELINES FOR CULTURAL INHERITANCE OF VALUES AND  
 COLLECTIVE IDENTITY: CHILI PASTES OF SOUTHEAST ASIA) อ.ที่ปรึกษาหลัก : ผศ. ดร.หทัย  
 รัตน์ ทัพบร, อ.ที่ปรึกษาร่วม : ผศ. ดร.อัศวินthy เรืองรอง

การวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง  
 วัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ 2) วิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริก  
 แห่งอุซาคเนย์ และ 3) นำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่ง  
 อุซาคเนย์ ผู้วิจัยเลือกศึกษาน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าใน  
 กรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศ  
 กัมพูชา โดยมีวิธีดำเนินการวิจัยจำแนกตามวัตถุประสงค์ และใช้การศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่ง  
 โครงสร้าง การวิจัยภาคสนาม และการจัดสนทนากลุ่ม

ผลการวิจัยพบว่า 1) น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์มีคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ได้แก่ คุณค่า  
 ด้านประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสรากเหง้า” คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วม  
 ทางวัฒนธรรม “รสชาติที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก” คุณค่าด้านจริยศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสน้ำใจ”  
 คุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติแห่งภูมิปัญญา” และคุณค่าด้านวัฒนธรรมและอัต  
 ลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติของวิถีชีวิต” 2) การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของ  
 น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ในปัจจุบันมี 3 รูปแบบทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตาม  
 อรรถาศัย ซึ่งแต่ละรูปแบบมีองค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานแตกต่างกันออกไป และ 3)  
 แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ควรสืบสานผ่านรูปแบบ  
 การศึกษาตลอดชีวิต (Lifelong Learning) โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านสื่อ  
 ดิจิทัลและสื่อออนไลน์อย่างสร้างสรรค์ ทั้งยังต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง  
 วัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ และก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรค นอกจากนี้ต้องพัฒนาเครือข่ายระหว่าง  
 บุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เพื่ออนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมน้ำพริก  
 แห่งอุซาคเนย์ สานสัมพันธ์และสร้างความเข้าใจอันดีต่อกันระหว่างชาวอุซาคเนย์ ตลอดจนเสริมสร้างอัตลักษณ์  
 อาเซียนและความเป็นประชาคมอาเซียนให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน

สาขาวิชา พัฒนศึกษา

ปีการศึกษา 2563

ลายมือชื่อนิสิต .....

ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาหลัก .....

ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาร่วม .....

# # 5984484127 : MAJOR DEVELOPMENT EDUCATION

KEYWORD: Chili pastes of Southeast Asia, Value, Collective identity, Transmission,  
Intangible cultural heritage

Sirin Chakamanont : TRANSMISSION GUIDELINES FOR CULTURAL INHERITANCE OF  
VALUES AND COLLECTIVE IDENTITY: CHILI PASTES OF SOUTHEAST ASIA. Advisor: Asst.  
Prof. Hatairath Tubporn, Ph.D. Co-advisor: Asst. Prof. Akhawit Ruengrong, Ph.D.

The purposes of this qualitative research are to 1) analyze values and collective identity of Southeast Asia's chili pastes, 2) analyze cultural inheritance of values and collective identity of Southeast Asia's chili pastes, and 3) present the transmission guidelines for cultural inheritance of values and collective identity of Southeast Asia's chili pastes. The scope of this research focuses on chili pastes used as dip: Nam prik Kapi and Nam prik Plara in Bangkok, Thailand; Jeawbong in Luangprabang, Laos; and Tik Kreoung in Phnom Penh, Cambodia. The research methods include documentary research, semi-structured in-dept interview, field research in the areas, and focus group discussion.

The research results are 1) Values and collective identity of Southeast Asia's chili pastes are found and divided into five aspects: history reflecting identity of ASEAN roots; aesthetics reflecting identity of deep simplicity; ethics reflecting identity of kindness; wisdom reflecting identity of adaptability to harmonise with nature; and way of life reflecting ASEAN's way of life. 2) Cultural inheritance of values and collective identity of Southeast Asia's chili pastes is formal, non-formal, and informal education and 3) The transmission guidelines for cultural inheritance of values and collective identity of Southeast Asia's chili pastes should be focusing on a family unit as a fundamental platform for integrating intangible cultural heritage into a lifelong learning, and promote learning through digital and online media. In order to be sustainable, adopting experiences in response to challenges and threats and strengthening networks between individuals, groups, and communities related to the Southeast Asia's chili pastes are essential.

Field of Study: Development Education

Student's Signature .....

Academic Year: 2020

Advisor's Signature .....

Co-advisor's Signature .....

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยความรักและความเมตตาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ทัฬหพร และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัศวิทย์ เรืองรอง ท่านทั้งสองกรุณาให้คำปรึกษาอันทรงคุณค่าเกี่ยวกับการจัดทำวิทยานิพนธ์มาโดยตลอด ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอบพระคุณคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ทุกท่าน รองศาสตราจารย์ ดร. จริญญาศรี มาติลลิก โกวิท ดร.อมรวิรัช นาคกรทรรพ ดร.ดวงกมล บางชวด และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ ที่กรุณาให้คำแนะนำทางวิชาการเพื่อปรับปรุงวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิที่กรุณาตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย และขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่กรุณาเข้าร่วมการสนทนากลุ่ม อีกทั้งขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญและเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมทุก ๆ ท่านที่ให้ความร่วมมือในการวิจัย ให้สัมภาษณ์ ตลอดจนให้ความคิดเห็นอันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัยและการนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในครั้งนี้

การวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจาก “ทุน 90 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” กองทุนรัชดาภิเษกสมโภช ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมา ณ ที่นี้

สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณคณาจารย์ บุคลากร และเพื่อน ๆ ในสาขาวิชาพัฒนศึกษาที่ได้ให้ความรู้และให้ความช่วยเหลือด้านต่าง ๆ และขอขอบพระคุณครอบครัวที่คอยสนับสนุนและให้กำลังใจเสมอมาจนกระทั่งวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

สิริน ฉกามานนท์

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ง
กิตติกรรมประกาศ.....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ญ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
2. คำถามการวิจัย.....	7
3. วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	7
4. ขอบเขตการวิจัย.....	7
5. คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย.....	8
6. กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	8
7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	10
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11
2.1 ความเป็นมาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์.....	12
2.1.1 ดินแดนอุษาคเนย์.....	12
2.1.2 การปรากฏตัวและการกระจายตัวของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์.....	22
2.1.3 เครื่องปรุงหลักในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์.....	33
2.2 แนวคิดทางวัฒนธรรม.....	43
2.2.2 ความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมและภูมิปัญญา.....	50

2.2.3 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้.....	53
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับคุณค่า.....	58
2.3.1 ความหมายของคุณค่า .....	58
2.3.2 สุนทรียศาสตร์.....	62
2.3.3 จริยศาสตร์.....	64
2.3.4 คุณค่าของวัฒนธรรม .....	68
2.3.5 คุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์.....	71
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ร่วม.....	82
2.4.1 มุมมองอัตลักษณ์และอัตลักษณ์ร่วม.....	84
2.4.2 อัตลักษณ์ร่วมในดินแดนอุษาคเนย์.....	86
2.4.3 อัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์.....	89
2.5 การสืบสานทางวัฒนธรรม.....	95
2.5.1 วัฒนธรรมกับการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ.....	95
2.5.2 ความหมายของการสืบสานทางวัฒนธรรม.....	99
2.5.3 การศึกษากับการสืบสานทางวัฒนธรรม.....	104
2.5.4 แนวทางการสืบสานทางวัฒนธรรม.....	105
2.5.5. การสืบสานทางวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนา.....	108
2.5.6 วัฒนธรรมกับการส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียนและการเป็นประชาคมอาเซียน.....	114
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	121
2.6.1 งานวิจัยในประเทศ.....	121
2.6.2 งานวิจัยต่างประเทศ.....	125
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	127
บทที่ 4 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์.....	142
4.1 บริบททางภูมิศาสตร์และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวิถีชีวิต.....	143



4.2	สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแต่ละยุคสมัย .....	148
4.3	เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	156
4.4	สี กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัสและรสชาติของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	169
4.5	เครื่องแนมและน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำหรับ .....	174
4.6	คำศัพท์เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในภาษาไทย ลาวและกัมพูชา .....	180
บทที่ 5	คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	186
5.1	คุณค่าด้านประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม .....	186
5.2	คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม .....	199
5.3	คุณค่าด้านจริยศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม .....	214
5.4	คุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม .....	220
5.5	คุณค่าด้านวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม .....	231
บทที่ 6	การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	238
6.1	การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	238
6.2	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	256
6.3	แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	267
บทที่ 7	สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ .....	288
7.1	สรุปผลการวิจัย .....	289
7.2	อภิปรายผลการวิจัย .....	300
7.3	ข้อเสนอแนะในการวิจัย .....	313
	บรรณานุกรม .....	315
	ภาคผนวก .....	326
	ประวัติผู้เขียน .....	343

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 คำใช้เรียกกะปิในประเทศอุษาคเนย์.....	35
ตารางที่ 2 คุณค่าของวัฒนธรรมที่นักวิชาการและองค์กรด้านวัฒนธรรมในต่างประเทศกำหนดขึ้น..	70
ตารางที่ 3 ปริมาณสารอาหารต่าง ๆ ในเครื่องปรุงน้ำพริก.....	75
ตารางที่ 4 ปริมาณสารอาหารในพืชและผักที่สามารถรับประทานกับน้ำพริก.....	76
ตารางที่ 5 วิธีดำเนินการวิจัย.....	141
ตารางที่ 6 สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแต่ละยุคสมัย .....	155
ตารางที่ 7 เครื่องปรุงในน้ำพริกกะปิ.....	164
ตารางที่ 8 เครื่องปรุงในน้ำพริกปลาร้า.....	165
ตารางที่ 9 เครื่องปรุงในแจ่วบอง.....	167
ตารางที่ 10 เครื่องปรุงในตึกเครื่อง.....	168
ตารางที่ 11 เครื่องแถมหรือสิ่งทีนิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	175
ตารางที่ 12 ความหมายของแจ่วบองตามการรับรู้ของชาวลาว.....	181
ตารางที่ 13 คำศัพท์หมวดเครื่องครัว.....	183
ตารางที่ 14 คำศัพท์หมวดเครื่องปรุง.....	183
ตารางที่ 15 คำศัพท์หมวดกรรมวิธีการปรุง .....	184
ตารางที่ 16 เครื่องปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ใช้ร่วมกัน.....	208
ตารางที่ 17 ลักษณะพิเศษในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	211
ตารางที่ 18 โครงสร้างหลักสูตรสำหรับการศึกษาาระดับปฐมวัย เรื่อง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์.....	270
ตารางที่ 19 โครงสร้างหลักสูตรสำหรับการศึกษาาระดับมัธยมศึกษา เรื่อง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์...	271

## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย .....	10
ภาพที่ 2 แผ่นดินชุ่มตา.....	14
ภาพที่ 3 แผนที่สมัยอยุธยา .....	24
ภาพที่ 4 เครื่องปรุงในน้ำพริก.....	42
ภาพที่ 5 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมกับอาหารและการบริโภค อาหาร.....	79
ภาพที่ 6 ต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรม .....	111
ภาพที่ 7 น้ำพริกกะปิ .....	172
ภาพที่ 8 น้ำพริกปลาร้า.....	172
ภาพที่ 9 แจ่วบอง.....	173
ภาพที่ 10 ตึกเครื่อง .....	174
ภาพที่ 11 น้ำพริกในสำรับ.....	177
ภาพที่ 12 ตึกเครื่องรับประทานในบ้าน .....	179
ภาพที่ 13 ตึกเครื่องในร้านอาหาร .....	179
ภาพที่ 14 แผนที่เครื่องปรุงที่พบในดินแดนอุษาคเนย์.....	197
ภาพที่ 15 แผนที่เครื่องปรุงนำเข้าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ .....	198
ภาพที่ 16 กรรมวิธีการปรุงแจ่วบอง .....	208
ภาพที่ 17 ข้าวคลุกแจ่วบอง .....	213
ภาพที่ 18 ตึกเครื่องใช้ถวายศาลเจ้าจีน .....	236
ภาพที่ 19 การลงมือปฏิบัติปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา .....	242
ภาพที่ 20 การประเมินน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ปรุงโดยนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.	243

ภาพที่ 21 สถาบันสอนทำอาหารและใบปลิวประชาสัมพันธ์ของ Tamnak Lao Cooking School ..... 244

ภาพที่ 22 การสาธิตวิธีการปรุงแจ่วบองที่ Tamnak Lao Cooking School ..... 246

ภาพที่ 23 ปฏิทินภาพแจ่วบองในสำหรับอาหาร..... 253

ภาพที่ 24 คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ..... 291



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

หลังจากการจัดตั้งประชาคมอาเซียน (ASEAN Community) สำเร็จในปี พ.ศ. 2558 แผนยุทธศาสตร์อาเซียนด้านการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2558 - 2562 (สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ สำนักความสัมพันธ์ต่างประเทศ, 2558) และแผนงานประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน พ.ศ. 2568 (ASEAN Socio-Cultural Community Blueprint 2025) (สำนักงานปลัดกระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์, 2559) ต่างก็มีข้อกำหนดให้มุ่งสร้างความรู้พื้นฐานของประเทศสมาชิกอาเซียน โดยเฉพาะองค์ความรู้ด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และประเพณีของประเทศ และยังมุ่งพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณีของอาเซียน เพื่อดำรงความต่อเนื่องในการดำเนินงานภายหลังการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนอย่างยั่งยืน ด้วยเหตุนี้ทุกฝ่ายจึงเริ่มตื่นตัวและเห็นความสำคัญขององค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของภูมิภาค ดังที่เอกสารการให้คำจำกัดความอัตลักษณ์อาเซียน (Narrative of ASEAN Identity) จากการประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียนครั้งที่ 37 ในปี พ.ศ. 2563 โดยมีเวียดนามเป็นประธาน ระบุไว้ดังนี้

In order to be sustainable, ASEAN needs to maintain its relevance, both within ASEAN itself, and among the Global Community of Nations. People need to see and feel the benefit of ASEAN. As such, ASEAN needs to strengthen its identity by increasing ASEAN awareness and solidarity among its peoples including through the use of digital information while focusing on the appreciation of shared and common denominators, such as history, folklores, culture, tradition, food, among others.

(The ASEAN Secretariat, 2020: 4)

จากข้อความข้างต้นจะเห็นว่าที่ประชุมเห็นควรให้มีการส่งเสริมให้ประชาคมอาเซียนตระหนักรู้เกี่ยวกับอาเซียนและความรู้สึกของการเป็นประชาคม ผ่านคุณค่าของอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม โดยให้ความสำคัญกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ คติชนวิทยา วัฒนธรรม ประเพณี อาหาร ฯลฯ ทั้งนี้เพื่อเป็นกลไกนำไปสู่ความเข้าใจอันดีและความร่วมมือเป็นหนึ่งเดียวกัน ภายใต้คำขวัญ “หนึ่งวิสัยทัศน์ หนึ่งอัตลักษณ์ หนึ่งประชาคม”

หนึ่งในอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของภูมิภาคที่สำคัญและไม่อาจมองข้าม ได้แก่ อาหาร โดยพบว่าไม่ใช่เพียงแค่ประเทศสมาชิกอาเซียน แต่ทั่วทุกแห่งในภูมิภาคอุษาคเนย์ต่างก็มีอาหารประเภทเครื่องจิ้มซึ่งมีส่วนประกอบสำคัญคือ พริกที่ดำ โขลก หรือบดกับพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร และอื่น ๆ อาจใส่เนื้อสัตว์ดิบ ปรงสุกและ/หรือที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารอย่างกะปิ ปลาจ๋า หรือหนังควายตากแห้งก็ได้ ปรงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็ม เปรี้ยว หวาน เช่น น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล เป็นต้น ส่วนใหญ่รับประทานคู่กับผักชนิดต่าง ๆ ตัวอย่างเครื่องจิ้มในวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ ได้แก่ น้ำพริกกะปิในไทยซึ่งมีกะปิเป็นส่วนผสมสำคัญเช่นเดียวกับ กาบในพม่า มั้มในเวียดนาม ซัมบัลในมาเลเซีย อินโดนีเซีย และสิงคโปร์ อัมบูยัตในบรูไน และบาโกงในฟิลิปปินส์ น้ำพริกปลาจ๋าในไทย (ทำจากปลาจ๋า) แจ่วบองในลาว (ทำจากพริกเผาใส่หนังควายตากแห้ง) ตีกเครื่องในกัมพูชา (ทำจากปลาช่อน) เป็นต้น

นักวิชาการด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอุษาคเนย์ (ฝ่ายวิชาการสถาพรบุ๊คส์, 2558: 24; มรกตวงศ์ ภูมิพลับ และคณะ, 2560: 98) กล่าวว่าเครื่องจิ้มเป็นอาหารคาวที่ชาวอุษาคเนย์นิยมรับประทานมาช้านาน ความนิยมรับประทานเครื่องจิ้มของชาวอุษาคเนย์มีอยู่ต่อเนื่องในทุกประเทศ และความแตกต่างของเครื่องจิ้มในแต่ละประเทศเป็นผลมาจากสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ยังสันนิษฐานตรงกันว่าเครื่องจิ้มน่าจะเป็นรากเหง้าภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวอุษาคเนย์เอง ซึ่งได้ต่อยอดจากการรู้จักพริกผ่านการติดต่อกับค้าขาย แลกเปลี่ยนสินค้ากับชาวต่างชาติในอดีต เพราะเมื่อพิจารณาวัฒนธรรมในประเทศอินเดียและจีนซึ่งทรงอิทธิพลอย่างมากต่อวัฒนธรรมอุษาคเนย์แล้ว วัฒนธรรมอาหารของอินเดียและจีนนั้นไม่มีเครื่องจิ้มที่ถือเป็นกับข้าวในตัวเองอย่างสมบูรณ์แล้วอย่างอุษาคเนย์ จะมีก็แต่พริกที่ใช้เป็นส่วนประกอบอย่างหนึ่งของอาหารเท่านั้น เครื่องจิ้มจึงถือเป็นสิ่งที่ชาวอุษาคเนย์เป็นเจ้าของร่วมกัน มีการสืบสานต่อกันมาจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง และมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน เครื่องจิ้มจึงถือเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์เองโดยแท้

จากการสืบย้อนประวัติเครื่องจิ้มไม่พบหลักฐานชี้ชัดว่าเครื่องจิ้มถือกำเนิดขึ้นได้อย่างไร เนื่องจากการทำอาหารในสมัยก่อนนั้นไม่นิยมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แต่จะสืบสานต่อ ๆ กันมา ตามคำบอกเล่ารุ่นต่อรุ่น อย่างไรก็ตามผู้วิจัยพบหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่เก่าแก่ที่สุดและถือเป็นลายลักษณ์อักษรชิ้นแรกที่กล่าวถึงอาหารชนิดนี้ในไทยความว่า “... น้ำจิ้มของพวกเขาเหล่านั้นทำกันง่าย ๆ ใส่ใช้นิดหน่อยกับเครื่องเทศ หัวกระเทียม หัวหอม และผักกลางชนิดที่มีกลิ่นดี เช่น กะเพรา พวกเขาชอบบริโภคน้ำจิ้มเหลวชนิดหนึ่งคล้ายกับมัสดาร์ต ประกอบด้วยกุ้งเคยเน่า เพราะหมักไม่ได้ที่เรียกว่า กะปิ (capi) ...” (ซีมอง เดอ ลาลูแบร์, 2548) สุปราณี หลักคำ และคณะ (2557) อภิปรายว่า น้ำจิ้มที่ถูกกล่าวถึงนี้คือน้ำพริกกะปิในไทยนั่นเอง เพียงแต่ผู้บันทึกเป็นชาวต่างชาติ จึงไม่เข้าใจว่าน้ำพริกกะปิเป็นเครื่องจิ้มที่ถือเป็นกับข้าวโดยสมบูรณ์ ไม่ได้เป็นเพียงแค่เครื่องปรุงรสอย่างซอส เป็นเหตุให้เรียกผิดเพี้ยนจากความเป็นจริง

บันทึกข้างต้นนี้เป็นของลาลูแบร์หนึ่งในคณะราชทูตชาวฝรั่งเศสของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ซึ่งมาเฝ้าสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเพื่อจําเริญพระราชไมตรี ระหว่างฝรั่งเศสและไทยในสมัยอยุธยา ซึ่งในขณะนั้นยังไม่มีเส้นแบ่งพรมแดนที่ชัดเจน ไทย ลาวและกัมพูชาต่างก็เคยรุ่งเรืองและขยายอาณาจักรเป็นวงกว้างครอบคลุมพื้นที่ของกันและกัน ประกอบกับไทย ลาวและกัมพูชายังมีความพึ่งของวัฒนธรรมที่โดดเด่นมากกว่าพม่าและเวียดนามซึ่งได้รับอิทธิพลจากจีน (ศูนย์ข้อมูลข่าวอาเซียน กรมประชาสัมพันธ์, 2558) ดังนั้นไทย ลาวและกัมพูชาจึงเป็นบริเวณที่มีความสำคัญในฐานะที่มีรากวัฒนธรรมเดียวกัน วัฒนธรรมในที่นี้หมายถึงวัฒนธรรมอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจิ้มด้วย

ปัจจุบันพื้นที่ที่เป็นศูนย์กลางมรดกทางวัฒนธรรมและเป็นศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมของไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ กรุงเทพฯ และปริมณฑลในประเทศไทย หลวงพระบางในประเทศลาว และพนมเปญในประเทศกัมพูชา โดยในบริเวณพื้นที่เหล่านี้พบเครื่องจิ้มบางชนิดที่ถือเป็นตัวแทนเครื่องจิ้มของไทย ลาวและกัมพูชาได้ เนื่องจากเป็นเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศ และ/หรือเป็นเครื่องจิ้มสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่งต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นเพิ่มเติมจึงแพร่หลายกระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าตัวแทนน้ำพริกของไทย แจ่วบองตัวแทนน้ำพริกของลาว และตึกเครื่องตัวแทนน้ำพริกของกัมพูชา ผู้วิจัยจึงได้เลือกศึกษาโดยวิธีเฉพาะเจาะจง ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา ซึ่งในงานวิจัยฉบับนี้เรียกรวมว่า “น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์”

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีคุณค่าสะท้อนประวัติศาสตร์และเรื่องราวในอดีตของดินแดนอุษาคเนย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ เช่น เมื่อศึกษาเรื่องพริกส่วนผสมสำคัญของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ พบว่า พริกเพิ่งจะเข้ามาในดินแดนอุษาคเนย์ช่วงหลังศตวรรษที่ 15 ผ่านการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ ไม่ได้เป็นพืชที่มีอยู่ในดินแดนแต่เดิม (กรมศิลปากร, 2560; พจน์ สัจจะ, 2540) หรือเมื่อศึกษาเรื่องกระเทียมส่วนผสมสำคัญอีกอย่างหนึ่ง พบว่า กระเทียมมีถิ่นกำเนิดแถวตะวันตกเฉียงใต้ของไซบีเรีย ซึ่งอยู่ติดกับประเทศจีน เชื่อว่ากระเทียมได้กระจายจากจีนสู่ดินแดนอุษาคเนย์และส่วนอื่น ๆ ของภูมิภาคผ่านการติดต่อค้าขายและการอพยพของผู้คนเป็นสำคัญ (พจน์ สัจจะ, 2540) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงเป็นเสมือนสื่อกลางเล่าเรื่องราวประวัติศาสตร์ที่เกิดขึ้นในอดีต ทำให้ผู้คนเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างดินแดนในอุษาคเนย์ด้วยกันและกับประเทศอื่น ๆ ของโลก

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีรสชาติอร่อยแม้เพียงรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ และตัวน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะมีรสชาติอร่อยเลิศล้ำมากยิ่งขึ้นเมื่อรับประทานคู่กับเครื่องแนมหรืออาหารอื่น ๆ ในขณะเดียวกันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังทำให้เครื่องแนมหรืออาหารที่ท่านคู่กันมีรสชาติใหม่ที่อร่อยยิ่งขึ้น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงเปรียบเสมือนการออกแบบผลงานศิลปะที่ต้องคำนึงถึงของที่จะนำมารับประทานด้วยกันให้ลงตัว ละเมียดละไม และแสดงภูมิความรู้เรื่องรสชาติ จึงกล่าวได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นศิลปะ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน, 2560) สามารถดัดแปลงปรุงแต่งรสชาติได้ นับร่อยอย่างร่อยรส ขึ้นอยู่กับพ่อครัวแม่ครัวผู้ปรุงแต่งอาหารให้เป็นไปตามจินตนาการทางสุนทรียศาสตร์ของตน

ชาวอุษาคเนย์มีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกัน รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกัน (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561) มอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้แก่กันเป็นของฝาก และใช้เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงถือเป็นอาหารอย่างหนึ่งที่หล่อเลี้ยงและโยงใยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ หรือที่ในงานวิจัยชิ้นนี้เรียกว่าคุณค่าด้านจริยศาสตร์

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่ได้มีคุณค่าแค่เพียงบอกเล่าเรื่องราวประวัติศาสตร์ ความอร่อยทางสุนทรียศาสตร์อันเกิดจากศิลปะการปรุง และเป็นอาหารที่มีคุณค่าด้านจริยศาสตร์ โยงใยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์เท่านั้น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังมีคุณค่าด้านภูมิปัญญา โดยเป็นอาหารที่ประกอบไปด้วยเครื่องปรุงที่เป็นพืชสมุนไพรต่าง ๆ อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ทำให้ร่างกายแข็งแรง ป้องกันโรคมภัยไข้เจ็บ และรักษาโรค (วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ, 2550)

วัฒนธรรมอาหารของชาวอุษาคเนย์ของคาวจะมาพร้อมกันหมด ไม่ได้มาทีละอย่างแบบวัฒนธรรมอาหารของชาติตะวันตก ธรรมเนียมการรับประทานอาหารเช่นนี้เรียกว่า สำรับ (ศรีสมร คง



พันธ์ุ, 2561) ชาวอุษาคเนย์จะรับประทานอาหารเป็นสำหรับทั้งมือเช้า มือกลางวัน และมือเย็น ไม่ว่าจะมือไหน ๆ ก็จะมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารในสำหรับ จึงถือได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์ มีคุณค่าสะท้อนวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ที่มีคุณค่าทั้งด้านประวัติศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ จริยศาสตร์ ภูมิปัญญา และวัฒนธรรม ศรีสมร คงพันธ์ุ (2561) กล่าวว่า “คุณค่าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสามารถสะท้อนเอกลักษณ์ของชาติ อัตลักษณ์ของชุมชนหรือภูมิภาคได้” ดังนั้นคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ข้างต้นจึงสามารถสะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของภูมิภาคที่หล่อเลี้ยงความเป็นหนึ่งเดียวกันบนความหลากหลาย และทำให้ได้เข้าใจถึงสาเหตุการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่ได้รับ ปรับเปลี่ยน และสืบสานต่อไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุดได้

สุจิตต์ วงษ์เทศ (2559) ระบุว่า อัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมอาหารอย่างหนึ่งของอุษาคเนย์คือ “เนาแล้วอร่อย” เนื่องจากดินแดนอุษาคเนย์เป็นดินแดนที่มีสภาพอากาศร้อนแบบศูนย์สูตรซึ่งทำให้ไม่สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน ชาวอุษาคเนย์จึงมีวิธีการถนอมอาหารมายาวนานกว่า 2,500 ปีและนิยมรับประทานอาหารที่เนาแล้วอร่อยอย่างกะปิและปลาร้าซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สุจิตต์ วงษ์เทศ (2560) ยังกล่าวอีกว่า “เมื่อสืบย้อนกลับไปจะพบว่าชาวอุษาคเนย์ล้วนมีที่มาที่ไปสืบย้อนได้ว่ามีรากเดียวกันตั้งแต่ยุคดึกดำบรรพ์สมัยที่อุษาคเนย์เคยเป็นแผ่นดินเดียวกัน” เมื่อสมัยที่ยังไม่มีการแบ่งเขตพรมแดน ผู้คนสามารถเคลื่อนย้ายไปตั้งหลักแหล่งที่ใดก็ได้ ชาวอุษาคเนย์ต่างเป็นพี่น้องและเครือญาติกัน เนื่องจากมีบรรพบุรุษร่วมกัน แม้ว่าต่อมาในสมัยอาณาจักรจะมีการขีดเส้นแบ่งเขตพรมแดน แต่ก็ไม่อาจขวางกั้น หรือปิดกั้นอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมที่มีร่วมกันได้ การสืบสานทางวัฒนธรรมอาหารโดยมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นแกนหลัก นอกจากจะเป็นการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมอาหารเองแล้ว ยังเป็นการส่งเสริมอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ได้ด้วยการตอกย้ำว่าเรามีรากร่วมทางวัฒนธรรมเดียวกันมาตั้งแต่อดีต

นอกจากนี้การสืบสานทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์และความเข้าใจอันดีต่อกันให้ชาวอุษาคเนย์อยู่ร่วมกันบนความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้ ดังที่ดวงมน จิตรจางงค์ (2542) กล่าวว่า มนุษยศาสตร์นำมนุษย์ไปสู่สัมพันธมนุษย์วัฒนธรรมในมุมมองมนุษยศาสตร์จึงไม่ใช่เรื่องของชนชาติใดชาติหนึ่งในแง่ของความเป็นเจ้าของลิขสิทธิ์ที่แบ่งแยกชาติใครชาติมัน แต่วัฒนธรรมในมุมมองมนุษยศาสตร์นี้จะเชื่อมโยงมนุษย์เข้ากับมนุษย์ เชื่อมโยงชาวอุษาคเนย์เข้าด้วยกัน นับเป็นโอกาสอันดีที่ชาวอุษาคเนย์จะได้เรียนรู้วัฒนธรรม

ร่วมกันท่ามกลางความหลากหลาย ขยายความร่วมมือ และสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างกันและกันได้ หากลองลบเส้นแบ่งพรมแดนระหว่างประเทศ แล้วพิจารณาดูให้ดี ในขณะที่ไทยฉลองสงกรานต์ พม่า ลาว และกัมพูชาก็ฉลองสงกรานต์เช่นกัน หรือถ้ามองออกไปนอกภูมิภาค คนในมณฑลหูหนาน ในเขตจิ่นตอตันใต้ก็ฉลอง คนอินเดียก็ฉลองและมีเทศกาลที่มีรูปลักษณะคล้ายคลึงกัน ในขณะที่ไทยมี โขน ประเทศเพื่อนบ้านไม่ว่าจะเป็นอินโดนีเซีย พม่า กัมพูชา และมาเลเซียก็มีโขนเช่นกัน บางครั้งเรา ลืมไปว่าเรามีที่มาเดียวกันกับคนในภูมิภาคไม่ว่าจะเป็นชาติพันธุ์และวัฒนธรรม ถ้าเราไม่หาความรู้ เรื่องนี้ เราก้อาจจะพัฒนากลายเป็นความหวงแหนว่าอันนั้นก็เป็นของเรา อันนี้ก็ก็เป็นของเรา ทั้งที่ แท้จริงนั้นเรื่องเหล่านี้เป็นสมบัติร่วมที่เราแบ่งปันกันในภูมิภาคอุษาคเนย์และต่อยอดจนมี ลักษณะเฉพาะตามแต่ละท้องถิ่น

การเชื่อมโยงทางวัฒนธรรมถือเป็นหัวใจของการเป็นประชาคมอาเซียนที่เป็นหนึ่งเดียวกันอีก อย่างหนึ่ง โดยเฉพาะประเด็นที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ถึงแม้ว่าประเทศ ต่าง ๆ ในอุษาคเนย์จะมีความหลากหลาย ทั้งในเรื่องชาติพันธุ์ ภาษา วิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรม ฯลฯ มีลักษณะเหมือนหม้อใบใหญ่ที่อุดมไปด้วยความหลากหลาย ความแตกต่าง และมีลักษณะของ ความเป็นพหุสังคมสูง แต่ภายใต้ความหลากหลายเหล่านั้น กลับมีรากของต้นไม้แห่งคุณค่าทาง วัฒนธรรมเดียวกัน จึงเป็นการง่ายที่จะเชื่อมโยงกันได้มากยิ่งขึ้น ผ่านการเรียนรู้มรดกทางวัฒนธรรม อาหารอย่างน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

อีกทั้งเมื่อพูดถึงการศึกษาเรื่องน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในมิติทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะคุณค่า และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์แล้วพบว่า มีงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับเรื่องนี้อยู่ น้อยมาก ส่วนใหญ่เป็นเพียงการเก็บรวบรวมสูตรน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เพื่อจัดทำคลังข้อมูลมรดกภูมิ ปัญญาทางวัฒนธรรม หรือเพื่อนำเสนอขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำชาติใด ชาติหนึ่งเท่านั้น แต่ยังไม่พบงานวิจัยที่กล่าวถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ศึกษาคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วม ทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนการกำหนดแนวทางการสืบสานมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมนี้ในระดับภูมิภาค ทั้ง ๆ ที่การศึกษาในด้านนี้น่าจะช่วยสืบวัฒนธรรมอาหารและสาน สัมพันธ์ชาวอุษาคเนย์ และส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียนได้อย่างดียิ่ง

ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะเครื่องจิ้มที่อยู่ในวัฒนธรรมของ ชาวอุษาคเนย์อันจะทำให้เห็นเรื่องราวที่น่าทึ่งของความละม้ายคล้ายคลึงและความใกล้ชิดทาง วัฒนธรรมระหว่างชนชาติในแถบอุษาคเนย์นี้อย่างลึกซึ้ง และยังทำให้เราได้เห็นถึง “รอยต่อ” ทาง วัฒนธรรมและความเป็น “มิตรประเทศ” ระหว่างไทย ลาวและกัมพูชา หากเราก้าวข้ามเขตพรมแดน

เขตประเทศ เขตเศรษฐกิจ และเขตการเมืองไปสู่อัตลักษณ์ความเป็น “ชาวอุษาคเนย์” ด้วยกันก็น่าจะเป็นสิ่งที่ดีไม่น้อย การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้จึงไม่ใช่การตำน้ำพริกละลายแม่น้ำ แต่เป็นการตีความไปกับรรพชนของน้ำพริกเพื่อประกาศคุณค่าและสืบสานรสนชาติแห่งภูมิปัญญาอุษาคเนย์ไว้สืบไป

## 2. คำถามการวิจัย

1. น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมอย่างไร
2. น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมอย่างไร
3. การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ควรมี

แนวทางอย่างไร

## 3. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
2. เพื่อวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
3. เพื่อนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

## 4. ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยศึกษาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ซึ่งเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มพบอยู่ในวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตีกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา

การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แบ่งออกเป็น 5 ประเด็น ได้แก่ 1) ประวัติศาสตร์ 2) สุนทรียศาสตร์ 3) จริยศาสตร์ 4) ภูมิปัญญา และ 5) วัฒนธรรม

การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ 1) องค์ความรู้ 2) วิธีการสืบสาน 3) ผู้รับการสืบสาน และ 4) ผู้สืบสาน

## 5. คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

**น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์** (Chili Pastes of Southeast Asia) หมายถึง น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา ซึ่งเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม (Dip) ชนิดหนึ่งที่พบอยู่ในวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ มีส่วนประกอบสำคัญคือ พริกที่ตำ โขลก หรือบดกับพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร และอื่นๆ อาจใส่เนื้อสัตว์ดิบ ปรงสุกและ/หรือที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารอย่างกะปิ ปลาร้า หรือหนังควายตากแห้งก็ได้ ปรงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็ม เปรี้ยว หวาน เช่น น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล เป็นต้น ส่วนใหญ่รับประทานคู่กับผักชนิดต่าง ๆ

**คุณค่า** (Values) หมายถึง คุณลักษณะของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ครอบคลุม 5 ประเด็น ได้แก่ 1) ประวัติศาสตร์ 2) สุนทรียศาสตร์ 3) จริยศาสตร์ 4) ภูมิปัญญา และ 5) วัฒนธรรม

**อัตลักษณ์ร่วม** (Collective Identity) หมายถึง ลักษณะร่วมกันทางวัฒนธรรม โดยพิจารณาจากคุณค่า หรือ คุณลักษณะของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ครอบคลุม 5 ประเด็น ได้แก่ 1) ประวัติศาสตร์ 2) สุนทรียศาสตร์ 3) จริยศาสตร์ 4) ภูมิปัญญา และ 5) วัฒนธรรม

**การสืบสาน** (Cultural Inheritance) หมายถึง การส่งต่อองค์ความรู้เรื่องคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ใน 4 ประเด็น ได้แก่ 1) องค์ความรู้ 2) ผู้สืบสาน 3) ผู้รับการสืบสาน และ 4) วิธีการสืบสาน

## 6. กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยพัฒนากรอบแนวคิดในการวิจัยจากการศึกษาเอกสาร ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องได้ดังต่อไปนี้

การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยดำเนินงานเริ่มจากการวิเคราะห์คุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จากนั้นนำผลการวิเคราะห์คุณค่าที่ได้มาสร้างเป็นอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยแบ่งเป็น 5 ประเด็น ได้แก่

1. ประวัติศาสตร์ ประกอบด้วย สภาพบ้านเมือง สถาบันทางสังคม ตลอดจนเศรษฐกิจการค้าและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในอดีต
2. สุนทรียศาสตร์ ประกอบด้วย ความงามที่เรียบง่ายแต่พิถีพิถัน รสชาติและรสนิม และ ศิลปศาสตร์การครัว

3. จริยศาสตร์ ประกอบด้วย การสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรม จริยธรรม และการสานสายสัมพันธ์

4. ภูมิปัญญา ประกอบด้วย คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา การถนอมอาหาร และการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม

5. วัฒนธรรม ประกอบด้วย น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับการดำรงชีวิต และบทบาทของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ

การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยวิเคราะห์ 4 ประเด็น ได้แก่

1. องค์ความรู้ ประกอบด้วย คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

2. วิธีการสืบสาน ประกอบด้วย การจัดการศึกษาเพื่อส่งต่อคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

3. ผู้รับการสืบสาน ประกอบด้วย ผู้รับการส่งต่อคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

4. ผู้สืบสาน ประกอบด้วย ผู้ส่งต่อคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

การนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และผลการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มาयर่าง ตรวจสอบร่าง และนำเสนอเป็นแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

กรอบแนวคิดการวิจัยเขียนเป็นภาพได้ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## 7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงจุดร่วมทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Cultural Heritage) ของภูมิภาค
2. ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อให้ศูนย์การเรียนรู้ สถาบันการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงวัฒนธรรม องค์การรัฐมนตรีศึกษาแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แนวทางการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและวัฒนธรรมของภูมิภาค
3. ได้แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียนผ่านการเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหาร เอื้อประโยชน์ต่อการพัฒนาไปสู่การสร้างความเข้าใจอันดีต่อกันในภูมิภาค อันจะนำไปสู่การสานสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นและยั่งยืนของกลุ่มประเทศอุษาคเนย์ในอนาคต

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในงานวิจัยเรื่องการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 2) วิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และ 3) นำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องครอบคลุมประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

#### 2.1 ความเป็นมาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

- 2.1.1 ดินแดนอุษาคเนย์
- 2.1.2 การปรากฏตัวและการกระจายตัวของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 2.1.3 เครื่องปรุงหลักในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

#### 2.2 แนวคิดทางวัฒนธรรม

- 2.2.1 ความหมายและประเภทของวัฒนธรรม
- 2.2.2 ความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
- 2.2.3 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

#### 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับคุณค่า

- 2.3.1 ความหมายของคุณค่า
- 2.3.2 สุนทรียศาสตร์
- 2.3.3 จริยศาสตร์
- 2.3.4 คุณค่าทางวัฒนธรรม
- 2.3.5 คุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

#### 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ร่วม

- 2.4.1 ความหมายของอัตลักษณ์
- 2.4.2 มุมมองอัตลักษณ์และอัตลักษณ์ร่วม
- 2.4.3 อัตลักษณ์ร่วมในดินแดนอุษาคเนย์
- 2.4.4 อัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

## 2.5 การสืบสาน

2.5.1 ความหมายของการสืบสานทางวัฒนธรรม

2.5.2 การศึกษากับการสืบสานทางวัฒนธรรม

2.5.3 แนวทางการสืบสานทางวัฒนธรรม

## 2.6 การสืบสานทางวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนา

2.6.1 การอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรม

2.6.2 วัฒนธรรมกับการส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียนและการเป็นประชาคม

อาเซียน

2.6.3 วัฒนธรรมกับการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ

## 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.7.1 งานวิจัยในประเทศ

2.7.2 งานวิจัยต่างประเทศ

## 2.1 ความเป็นมาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

### 2.1.1 ดินแดนอุษาคเนย์

อุษาคเนย์ เป็นคำรังสรรค์ขึ้นใหม่มีความหมายเท่ากับคำว่า เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรือ Southeast Asia โดยผู้ประดิษฐ์คำคำนี้ไม่ใช่ชาวอุษาคเนย์ แต่เป็นนักประวัติศาสตร์ชาวอังกฤษ ชื่อ Michael Wright คำว่าอุษาคเนย์เป็นการสมาสคำระหว่างบาลีและสันสกฤต คือ อุษา หมายถึง รุ่งอรุณ ตะวันออก และ อาคเนย์ หมายถึง ตะวันออกเฉียงใต้ รวมกันเป็น อุษาคเนย์ หมายถึง อนุภาคในทวีปเอเชียที่ครอบคลุมพื้นที่ในทิศตะวันออกและทิศตะวันออกเฉียงใต้ของเอเชีย (ไมเคิล ไรท์, 2542)

ลักษณะภูมิศาสตร์ของ อุษาคเนย์ แบ่งออกได้ดังนี้

บริเวณทิวเขาภายในแผ่นดินใหญ่ ได้แก่ ทิวเขาด้านทิศตะวันตกของพม่า ทิวเขาด้านทิศตะวันออกของพม่าต่อเนื่องลงไปถึงภาคเหนือยาวไปจนถึงภาคใต้ของไทย ทิวเขาในลาวและเวียดนาม

บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำ ได้แก่ ที่ราบลุ่มแม่น้ำอิรวดีในพม่า ที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาในไทย ที่ราบลุ่มแม่น้ำแดงของเวียดนาม ดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขง เป็นต้น

ที่ราบชายฝั่งทะเล พบได้ทั่วไป ในทุกประเทศของภูมิภาคยกเว้นประเทศลาวซึ่งเป็นประเทศเดียวที่ไม่มีที่ราบชายฝั่งทะเล เพราะไม่มีอาณาเขตติดต่อกับทะเล



หมู่เกาะ หมู่เกาะอันดามัน นิโคบาร์ สุมาตรา ชาวในอินโดนีเซีย และหมู่เกาะในฟิลิปปินส์

อุษาคเนย์มีประชากรรวมกันว่า 661.5 ล้านคน (Population Reference Bureau, 2020) เรียงลำดับประเทศที่มีจำนวนประชากรจากมากที่สุดไปยังน้อยที่สุด ได้ดังนี้คือ อินโดนีเซีย 270.2 ล้านคน ฟิลิปปินส์ 108.77 ล้านคน เวียดนาม 97.41 ล้านคน ไทย 69.8 ล้านคน พม่า 53.2 ล้านคน มาเลเซีย 32.94 ล้านคน กัมพูชา 15.68 ล้านคน ลาว 7.27 ล้านคน สิงคโปร์ 5.77 ล้านคน และบรูไน 0.46 ล้านคน

ในปี พ.ศ. 2549 ประเทศในดินแดนอุษาคเนย์ได้แสดงเจตนารมณ์ร่วมกันอย่างเป็นทางการว่าจะรวมตัวกันเป็นประชาคม เรียกว่า “ประชาคมอาเซียน” ภายในปี พ.ศ. 2563 และในวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2558 ประเทศในกลุ่มอุษาคเนย์จำนวน 10 ประเทศ ได้แก่ บรูไน กัมพูชา อินโดนีเซีย ลาว มาเลเซีย พม่า ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ไทย และเวียดนามได้ประกาศเป็นประชาคมสำเร็จจลุล่วงตามเจตนารมณ์นั้น โดยประชาคมประกอบด้วย 3 เสาหลัก คือ ประชาคมการเมืองและความมั่นคงอาเซียน ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ซึ่งเกี่ยวข้องและส่งเสริมซึ่งกันและกันเพื่อวัตถุประสงค์ในการที่จะทำให้เกิดสันติภาพที่ยั่งยืน ความมั่นคง และความเจริญรุ่งเรืองในภูมิภาค (กระทรวงการต่างประเทศ กรมอาเซียน, 2556) การรวมตัวกันเป็นประชาคมอาเซียนนี้ส่งผลให้เกิดแรงกระเพื่อมหลากหลายด้านขึ้นในบรรดาประเทศสมาชิก หนึ่งในผลหลากหลายด้านที่เกิดขึ้นคือ ทำให้ชาวประชาอุษาคเนย์และโลกหันมาสนใจทำความเข้าใจกับประชาคมและดินแดนแห่งนี้มากยิ่งขึ้น

นักประวัติศาสตร์ด้านอุษาคเนย์ได้ตั้งข้อสังเกตเกี่ยวกับคำภาษาอังกฤษที่ใช้เรียกภูมิภาค Southeast Asia ว่าไม่ปรากฏบนบันทึกประวัติศาสตร์ใดใดจนกระทั่งก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง ในขณะที่คำเรียกทวีป Asia นั้นปรากฏบนบันทึกประวัติศาสตร์มากมายและสามารถสืบย้อนหลังไปได้ยาวนานกว่าสามพันปีภายใต้ชื่อเดิมว่า “Assuva” (Osborne, 2016) แม้จุดกำเนิดที่แน่ชัดของคำเรียกภูมิภาค Southeast Asia จะยังเป็นที่ถกเถียงกันอยู่ในหมู่นักประวัติศาสตร์ อย่างไรก็ตาม ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี (2558) ได้สรุปที่มาของคำเรียกภูมิภาค Southeast Asia ว่า ชื่อเรียกที่ใกล้เคียงที่สุดน่าจะถือกำเนิดขึ้นในปี ค.ศ. 1839 ในงานเขียนของมิชชันนารีชาวอเมริกาชื่อ Howard Malcom เรื่อง Travels in South-Eastern Asia แต่การถือกำเนิดของชื่อเรียกก็ยังไม่ได้รับบุชชีชัดว่า South-Eastern Asia นี้ครอบคลุมประเทศอะไรบ้าง ต่อมาในปี ค.ศ. 1847 คำเรียกภูมิภาคดังกล่าวได้ปรากฏอีกครั้งในบทความของนักมานุษยวิทยาชาวอังกฤษ ชื่อ James Richardson Logan เรื่อง The Present Condition of the Indian Archipelago แต่ก็ยังไม่ได้รับความนิยมแพร่หลาย

ในปี ค.ศ. 1923 นักชาติพันธุ์วรรณาชาวเยอรมันและออสเตรีย ชื่อ Robert Hein-Geldern ได้ตีพิมพ์ผลงานที่ทำให้เขาได้รับการยกย่องให้เป็นบิดาแห่งอุษาคเนย์ชื่อ Südostasien ซึ่งเป็นงานเกี่ยวกับการศึกษาเปรียบเทียบนิยายปรัมปรา ศาสนา และศิลปวัตถุในภูมิภาคอุษาคเนย์ งานชิ้นนี้ถือเป็นงานมานุษยวิทยาชิ้นแรกที่ศึกษาภูมิภาคอุษาคเนย์อย่างเป็นระบบ รวมถึงมีหลักฐานอ้างอิงจากการวิจัยภาคสนาม นับเป็นงานบุกเบิกที่ทำให้อุษาคเนย์กลายเป็นอาณาบริเวณศึกษาแยกตัวออกจากพื้นที่ตะวันออก (Orient) อื่น ๆ โดยแต่เดิมพื้นที่แถบนี้ได้ถูกจัดให้อยู่ภายใต้ร่มตะวันออกศึกษา (Oriental Studies) เท่านั้น ผลงาน Südostasien ได้รับการแปลเป็นภาษาอังกฤษในชื่อ Southeast Asia คำว่า Southeast Asia จึงกลายเป็นที่รู้จักและนิยมแพร่หลายจนถึงปัจจุบัน แม้ว่า Southeast Asia จะเป็นคำเรียกที่เพิ่งมีขึ้นและได้รับความนิยมแพร่หลายเมื่อไม่ถึง 100 ปีก่อนหน้านี้ แต่ตัวดินแดนอุษาคเนย์นั้นมีพัฒนาการทางประวัติศาสตร์มาอย่างยาวนานไม่ต่างจากแผ่นดินในเขตภูมิภาคอื่น ๆ ของโลก

**เริ่มตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์** ตั้งแต่สมัยที่ชาวอุษาคเนย์ยังอาศัยอยู่ร่วมกันในลักษณะชนเผ่าจนกระทั่งเกิดบ้านเมืองในภูมิภาค ย้อนไปในอดีตเมื่อหลายล้านปีก่อน แผ่นดินใหญ่และหมู่เกาะของดินแดนอุษาคเนย์เชื่อมติดกันเป็นผืนดินเดียว (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2559: 18) เรียกว่า “แผ่นดินซุนดา” (Sundaland) แผ่นดินลักษณะนี้ปรากฏอยู่จนถึงปลายยุคน้ำแข็ง เมื่อน้ำแข็งเริ่มละลาย อากาศอบอุ่นขึ้น น้ำทะเลเริ่มเพิ่มระดับ สภาพภูมิศาสตร์ของอุษาคเนย์ในแบบที่เราคุ้นเคยกันในปัจจุบันจึงปรากฏ



ภาพที่ 2 แผ่นดินซุนดา  
(สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2559)

จากการสืบย้อนประวัติการขุดค้นทางโบราณคดีของโลก นักโบราณคดีค้นพบโครงกระดูก และชิ้นส่วนของ “มนุษย์วานร” ต้นกำเนิดบรรพบุรุษของมวลมนุษยชาติ อายุมากกว่า 500,000 ปี ในดินแดนอุซาคเนย์ ทั้ง “มนุษย์ชวา” ที่เกาะชวา ประเทศอินโดนีเซีย และ “มนุษย์ลำปาง” อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง เบื้องต้นมนุษย์วานรเหล่านี้ถือเป็นมนุษย์อุซาคเนย์รุ่นแรก (มรกตวงศ์ ภูมิพล และคณะ, 2560) นอกจากนี้ยังมีทฤษฎีที่ว่าบรรพชนของอุซาคเนย์คือกลุ่มคนที่เคลื่อนย้ายมาจากภูมิภาคอื่นในช่วง 3,000-4,000 ที่แล้ว ไม่ว่าจะเป็นการอพยพมาจากบริเวณจีนตอนใต้หรือแถบหมู่เกาะ แต่ก็ยังไม่มีข้อสรุปที่แน่ชัดเกี่ยวกับเรื่องนี้

ชาวอุซาคเนย์ในยุคบุกเบิกนี้เริ่มอาศัยอยู่ด้วยกันเป็นกลุ่มเล็ก ๆ เคลื่อนย้ายไปเรื่อย ๆ ตามแหล่งทรัพยากรที่เอื้อต่อการดำรงชีวิต ยังชีพด้วยการหาของป่าล่าสัตว์ และในช่วงที่หาของป่านั่นเองพวกเขามีโอกาสได้รับประทานข้าวป่าซึ่งต่อมาพัฒนาทำเป็นแปลงปลูก นาตา นาหว่าน ประกอบกับภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อนที่มีฝนตกชุก เอื้อต่อการทำการเกษตร ชาวอุซาคเนย์จึงได้ลงหลักปักฐานเป็นชุมชนขนาดใหญ่ พบร่องรอยเครื่องมือหินกะเทาะ หินขัดจำนวนมากตามบริเวณเชิงผาและถ้ำ สันนิษฐานว่าชาวอุซาคเนย์ใช้ถ้ำเป็นที่อยู่อาศัย ดังตัวอย่างในไทยพบเปลือกข้าวโบราณอายุประมาณ 5,000-7,000 ปีมาแล้วที่ถ้ำปุงฮุง จังหวัดแม่ฮ่องสอน และที่โนนนกทา อำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น นอกจากนี้ยังพบภาพเขียนสีรูปคนทำนา อายุ 2,500 ปีที่อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี เป็นต้น

ต้นกำเนิดดินแดนและบรรพบุรุษของชาวอุซาคเนย์ นอกจากจะสามารถอธิบายด้วยหลักฐานทางโบราณคดีตามที่อธิบายข้างต้นแล้ว ยังสามารถอธิบายด้วยคติความเชื่อได้ด้วย ดังตัวอย่างการอธิบายการสร้างโลกของคนกลุ่มไท เริ่มต้นเรื่องเล่าด้วยโลกที่ถูกไฟไหม้ไปทั่ว จากนั้นน้ำก็ท่วมโลก หลังน้ำลดลงกลืนดินก็หอมไปจนถึงชั้นฟ้าทำให้เทวดานางฟ้าลงมารับประทานดินจนไม่สามารถกลับไปสวรรค์ได้ ต่อมาชาวฟ้า 3 คู่จับคู่กันเป็นสามีภรรยาและใช้ชีวิตอยู่บนโลก ต่อมาเกิดมีต้นข้าว ชาวฟ้าเหล่านั้นได้อาเมสึดไปปลูกก็ปรากฏว่ารับประทานได้ หลังจากนั้นชาวฟ้าทั้ง 3 คู่ก็ตั้งชุมชนขยายเผ่าพันธุ์สืบรุ่นหลานมาจนถึงทุกวันนี้ (ศิริพร ณ กลาง, 2539)

จะเห็นว่านิทานเรื่องกำเนิดคนตามคติความเชื่อของชาวอุซาคเนย์นั้นยังมีอีกหลายสำนวนซึ่งส่วนมากแก่นเรื่องจะเลือกเล่าตรงกันคือ เน้นการกำเนิดมนุษย์ การสืบลูกหลาน การตั้งบ้านเมือง การกำเนิดข้าว การทำไร่ นา อันเป็นแก่นของวิถีชีวิตของชาวอุซาคเนย์ และแสดงถึงอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม อย่างเช่น ข้าว

อารยธรรมของชาวอูซาคเนย์ยุคก่อนประวัติศาสตร์นี้มีพัฒนาการอย่างต่อเนื่อง แม้จะมีลักษณะแตกต่างกันไปตามบริบทและสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น กระนั้นก็ปรากฏอัตลักษณ์ร่วมอยู่หลายอย่าง เช่น วัฒนธรรมข้าว การใช้ขวานหินรูปสี่เหลี่ยมหรือวงโค้ง หรือแม้แต่การแพร่กระจายของกลองมโหระทึกออกไปกว้างขวางในแทบทั่วทั้งภูมิภาค (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ, 2557)

ทั้งนี้ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่อูซาคเนย์ตั้งอยู่ระหว่างแหล่งอารยธรรมสำคัญ ได้แก่ อินเดีย จีน ตลอดจนแผ่นดินสำคัญส่วนอื่น ๆ ประกอบกับมนุษย์เริ่มมีพัฒนาการและความรู้ในการเดินเรือและผลิตเรือขนาดใหญ่ทำให้เกิดการเดินทางไกลเพื่อแสวงหาผลประโยชน์จากแผ่นดินต่างถิ่นมากยิ่งขึ้น จึงทำให้อูซาคเนย์กลายเป็นจุดแวะพักของบรรดาพ่อค้าทั้งทางบกและทางทะเลตลอดมา ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ อูซาคเนย์จึงกลายเป็นจุดนัดพบของวัฒนธรรมต่างชาติไปในตัว ส่งผลให้เกิดความสามารถในการเลือกสรรวัฒนธรรมส่วนที่เป็นประโยชน์จากชาติอื่น ๆ มาปรับปรุงและผสมผสานเข้ากับวัฒนธรรมของตนเอง

ในบรรดาอารยธรรมของต่างชาติที่เข้ามาแพร่หลายและส่งอิทธิพลต่อแผ่นดินมากที่สุดในยุคก่อนประวัติศาสตร์ ไม่มีอารยธรรมไหนจะมีบทบาทมากมายเท่ากับอารยธรรมอินเดีย ไม่ว่าจะเป็นด้านศาสนา ความเชื่อ การเมืองการปกครอง ประเพณี ศิลปะ สถาปัตยกรรม วรรณกรรม ครอบคลุมเกือบทุกด้าน อินเดียรู้จักดินแดนอูซาคเนย์มาอย่างยาวนาน มีบันทึกปรากฏในคัมภีร์และนิทานชาดก ที่กล่าวถึงดินแดนอูซาคเนย์ในภาพรวมเรียกว่า “สุวรรณภูมิ” อันหมายถึงแผ่นดินทอง เนื่องจากคนที่เดินทางไปค้าขายกับดินแดนนี้ล้วนร่ำรวยกลับมาทุกคน (มรกตวงศ์ ภูมิพลับ และคณะ, 2560) การค้าที่ปรากฏชื่อเป็นสินค้าในระยะแรกสุดคือ เครื่องเทศ โดยพบการกล่าวถึงอบเชยในเอกสารภาษาอียิปต์ และภาษาฮีบรู อบเชยเป็นพืชที่ขึ้นและมีถิ่นกำเนิดในประเทศหมู่เกาะของอูซาคเนย์ คำนี้มีรากศัพท์มาจากภาษามลายู-โปนีเซียน เริงวุฒิ มิตรสุริยะ (2557) ลงความเห็นว่าการค้าเหล่านี้เป็นไปในลักษณะสองทิศทางคือ ไม่ใช่แค่ชาวต่างชาติเท่านั้นที่เดินเรือเข้ามาค้าขายเครื่องเทศในอูซาคเนย์ นักเดินเรือชาวอูซาคเนย์เองก็นำสินค้าเครื่องเทศออกไปจำหน่ายไกลถึงในแอฟริกาด้วย ซึ่งช่วยยืนยันสมมติฐานก่อนหน้านี้ของ ดี จี อี ฮอลล์ (2522) ผู้เขียนหนังสืออันถือเป็นผลงานชิ้นโบว์แดงเกี่ยวกับอูซาคเนย์ว่า อารยธรรมอินเดียไม่ได้เผยแพร่เข้าสู่ภูมิภาคจากการเดินทางเข้ามาของชาวอินเดียเพียงฝ่ายเดียว เพราะชาวอูซาคเนย์เองก็มีความสามารถในการเดินทางค้าขายไกลถึงอินเดียและภูมิภาคอื่น ๆ ชาวอูซาคเนย์เองจึงมีส่วนในการนำเอาวัฒนธรรมอินเดียเข้ามาซึ่งทำได้ง่ายกว่าเห็นได้จากการนำตำราทางด้านกฎหมายหรือธรรมศาสตร์ และการปกครองหรืออรรถศาสตร์ เข้ามาในอูซาคเนย์ นำเชื่อว่าชาวอูซาคเนย์เหล่านี้สามารถเดินเรือทางไกลมาตั้งแต่อดีต

นอกจากอบเชยแล้ว เครื่องเทศอื่น ๆ ก็สร้างชื่อให้สุวรรณภูมิขจรขจายไปไกล ไม่ว่าจะเป็นปอกานพลูของเกาะเทอร์เนต (Ternatan Colves) ลูกจันทน์เทศและดอกจันทน์เทศแห่งเกาะบันดา (Bandanese Nutmeg) ไม้หอมจากติมอร์ (Sandalwood) เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีสินค้าอื่น ๆ ได้แก่ ลูกปัด โดยจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ปรากฏเส้นทางที่ชาวเกาะใช้ติดต่อกับคนบนแผ่นดินใหญ่ เรียกว่า “เส้นทางลูกปัด” โดยเส้นทางนี้ปรากฏแหล่งผลิตลูกปัดส่งจำหน่าย เครือข่ายลูกปัดนี้ เชื่อมโยงทะเลอันดามันและอ่าวไทยเข้าด้วยกัน และเชื่อมโยงน่านน้ำและพื้นบกเข้าด้วยกัน ได้แก่ บ้านดอนตาเพชร อุ้มทอง กัวตาเซลิงซิง ในเปรู เขาสามแก้วในชุมพร ควนลูกปัดที่กระบี่ และแหล่งผลิตลูกปัดในสุมาตราและอะริกะเมทุในโคโรมันเดล (เอิบเปรม วัชรางกูร และ วรวิทย์ หัศภาค, 2554) ไม่เพียงแต่เส้นทางการค้าทางทะเลเท่านั้น เส้นทางการค้าทางบกก็ยังได้รับความนิยม โดยจะใช้ทั้งเรือและแพล่องตามแม่น้ำลำคลอง เกวียน ม้า ช้าง ล่อ และสัตว์พาหนะอื่น ๆ เส้นทางที่มีผู้ประมวลไว้รวมแล้ว 11 เส้นทาง คือ 1) เส้นทางด่านพระเจดีย์สามองค์ 2) เส้นทางแม่น้ำตะนาวศรี 3) เส้นทางข้ามคอคอดกระ 4) เส้นทางแม่น้ำตะกั่วป่า 5) เส้นทางแม่น้ำตรัง 6) เส้นทางเคดะห์-ปัตตานี 7) เส้นทางเปรู-ปัตตานี 8) เส้นทางกลันตัน-มะละกา 9) เส้นทางปาฟิง-มะละกา 10) เส้นทางเสมเบรง (Semberong) และ 11) เส้นทางเบอร์นัม-ปะหัง (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ, 2557) นอกจากนี้ชาวอาหรับยังใช้เส้นทางสายไหมในการขนเครื่องเทศจากภูมิภาคอุษาคเนย์ไปยังเวนิส ประเทศอิตาลี ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 9 (ฝ่ายวิชาการสถาพรบุ๊คส์, 2558) กล่าวได้ว่าเส้นทางเหล่านี้สะท้อนถึงความ เป็นเครือข่ายที่โยงสายสัมพันธ์ของชาวอุษาคเนย์เข้าไว้ด้วยกัน จนแน่นแฟ้นเกิดเป็นบ้านเมืองและอาณาจักรในเวลาต่อมา

**ยุคกำเนิดอาณาจักร** ช่วงเวลานี้เป็นช่วงเวลาที่เศรษฐกิจของบ้านเมืองและอาณาจักรต่าง ๆ ยังคงเจริญอย่างต่อเนื่อง มีการทำสงครามเพื่อแย่งชิงความมั่งคั่งกันเองในภูมิภาคและมีการเข้ามาของชาวตะวันตก

นักประวัติศาสตร์บางส่วนยอมรับว่าอาณาจักรที่ปรากฏชื่อและมีหลักฐานว่าเป็นอาณาจักรยุคกำเนิดอาณาจักรในหน้าประวัติศาสตร์ของอุษาคเนย์คือ อาณาจักรฟูนัน สุภัทรดิศ ดิศกุล (2549) กล่าวเอาไว้ในหนังสือประวัติศาสตร์เอเชียอาคเนย์ถึง พ.ศ. 2000 ว่า “อาณาจักรที่สำคัญที่สุดในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ตั้งแต่ราวศตวรรษที่ 1-2 ก็คือ อาณาจักรฟูนัน”

อาณาจักรฟูนัน (คริสต์ศตวรรษที่ 1-5) คำว่า ฟูนัน มีความหมายว่า ภูเขา เช่นเดียวกับคำว่า บนม หรือ พนม ในภาษาขอม ดังนั้นราชาแห่งอาณาจักรนี้จึงทรงพระนามว่า เจ้าแห่งภูเขา หรือพระนามตามภาษาสันสกฤตว่า บรรตภูบาล หรือ ไศละราชา บริเวณที่เป็นที่ตั้งของอาณาจักรฟูนันนั้นคาด

ว่าศูนย์กลางจะอยู่ในบริเวณที่ราบปากแม่น้ำโขง ขณะที่มีความเจริญสูงสุด อาณาจักรพูนันจะครอบคลุมไปจนถึงประเทศเวียดนามได้ปัจจุบัน กลุ่มแม่น้ำโขงตอนกลาง กลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ตลอดจนแหลมมลายู (สุภัทรดิศ ดิศกุล, 2549)

เริงวุฒิ มิตรสุริยะ (2557) แสดงความเห็นว่าการประวัติศาสตร์ก็ยังไม่สามารถสรุปได้แน่ชัดบ้างได้ตั้งข้อสันนิษฐานเอาไว้ว่าศูนย์กลางดั้งเดิมของอาณาจักรพูนันนั้นตั้งอยู่แถบกลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา อาณาจักรพูนันได้ขยายอำนาจจากทิศตะวันตกไปยังตะวันออกจากกลุ่มน้ำเจ้าพระยาไปยังลุ่มน้ำโขงตอนใต้ ในประเทศไทยนั้นผลจากการขุดค้นที่เมืองจันเสน อำเภอดงเจริญ จังหวัดนครสวรรค์ พบชุมชนโบราณซึ่งมีอายุประมาณ ค.ศ. 256 - 440 และผลการสำรวจทางโบราณคดีที่เมืองอุ้มผาง ตำบลอุ้มผาง จังหวัดสุพรรณบุรี พบเครื่องประดับ แม่พิมพ์ตราประทับเหรียญกษาปณ์ พระพุทธรูป และเทวรูปที่เป็นร่องรอยของวัฒนธรรมแห่งอาณาจักรพูนัน

ประวัติศาสตร์โบราณคดีของกัมพูชาเขียนไว้ว่า พูนันคืออาณาจักรกัมพูชายุคแรกเริ่ม มีตำนานกล่าวเอาไว้ว่า พราหมณ์จากอินเดียชื่อ โกลุฑัญญะ ล่องเรือมาถึงอาณาจักรพูนันแล้วได้เชื้อสายกษัตริย์ในราชวงศ์พูนันเป็นพระราชาจึงได้ตั้งอาณาจักรพูนันขึ้น ตามหลักฐานจดหมายเหตุของจีนราชวงศ์ฮั่นได้บันทึกไว้ว่า

...อาณาจักรนี้ก่อตั้งเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 1 ราชทูตจีนชื่อ คัง ไถ และจูงิง ได้เดินทางมายังอาณาจักรพูนันในคริสต์ศตวรรษที่ 3 เพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมจีน พบว่าเมืองพูนันนั้นรุ่งเรืองมาก มีกำแพงล้อมรอบเมือง มีพระราชวังและบ้านประชาชน ประชาชนหน้าตาน่าเกลียด ผิวดำ ผมหยิก ไม่สวมเสื้อผ้าและเดินเท้าเปล่า... ปลูกหวานพีช เพียงปี 1 แต่เก็บเกี่ยวไปได้ 3 ปี ชอบแกะสลักเครื่องประดับ มีหนังสือ... (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ, 2557)

ความเจริญรุ่งเรืองของพูนันน่าจะมีปัจจัยส่งเสริมที่สำคัญคือ การค้าที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่องในภูมิภาคพูนันไม่ได้เจริญขึ้น เพราะวิถีของเกษตรกรรมหากแต่เป็นการเติบโตเพราะมีสถานะเป็นตัวกลางทางการค้าที่สำคัญในระหว่างเส้นทางผ่านของอินเดียกับจีน ดังปรากฏหลักฐานของเงินยุคต้น ๆ ที่กล่าวถึงเมืองในเส้นทางการติดต่อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมืองอันเป็นชุมชนทางการค้าที่พึ่งพาการค้าระหว่างอินเดียและทะเลจีนใต้ว่าได้แก่ พูนันและจามปา ซึ่งแสดงให้เห็นว่าทั้งพูนันและจามปาเป็นตัวกลางการค้าระหว่างอินเดียและจีน (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ, 2557) จึงกล่าวได้ว่าอาณาจักรพูนันเป็นผู้

วางรากฐานอารยธรรมและเป็นอาณาจักรสำคัญแห่งหนึ่งที่เป็นรากฐานของประเทศกัมพูชาและ  
อุษาคเนย์

นอกจากอาณาจักรฟูนันแล้วยังมีอาณาจักรจามปาหรือที่จีนเรียกว่า หลินยี (คริสต์ศตวรรษที่  
2-18) อีกอาณาจักรหนึ่งที่ปรากฏและมีบทบาทอย่างมากในภูมิภาคนี้ไม่น้อยไปกว่าอาณาจักรฟูนัน  
เชื่อกันว่าอาณาจักรจามปาเป็นอาณาจักรของชนชาวจามสืบเชื้อสายมาจากชาวมลายู-โพลินีเซียน  
ซึ่งเป็นชาวทะเลและมีความสามารถทางการเดินเรือ ซึ่งต่อมาตกอยู่ภายใต้อำนาจของจีน แต่  
เจ้าหน้าที่ชาวพื้นเมืองจามปาชื่อควิเหลียน ได้ตั้งตนเป็นใหญ่และถือโอกาสที่ราชวงศ์ฮั่นในขณะนั้น  
กำลังอ่อนแอแบ่งแยกอาณาเขตของตนเองออกจากแคว้นหนึ่งของจีนซึ่งเป็นดินแดนเวียดนามใน  
ปัจจุบัน เหตุที่อาณาจักรแห่งนี้มีบทบาทอย่างมากเพราะจามปายู่มาอย่างยาวนานและเป็น  
อาณาจักรที่ครองอำนาจยาวนานที่สุดอาณาจักรหนึ่งของอุษาคเนย์ จึงมีอารยธรรมอันเก่าแก่ตั้งเช่น  
บันทึกของม้า ตวน หลิน ผู้เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจามปาในศตวรรษที่ 13 (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ,  
2557) กล่าวว่า

...ชนชาติจามมีนัยน์ตาสีจมุก โด่งตรง ผมดำหยิก ความ  
เป็นอยู่หรือบ้านเรือนของชาวเมืองจะสร้างผนังบ้านของตนเองด้วยอิฐ  
เผาแล้วฉาบปูน มากหันไปทางทิศเหนือหรือทิศตะวันออก... เครื่อง  
แต่งกายนั้นชาวจามจะห่อหุ้มร่างกายด้วยผ้าเพียงผืนเดียวและเจาะ  
จมุกเพื่อห้อยห่วงเล็ก ๆ สตรีจะเกล้าผมขึ้นข้างบน ชนชั้นสูงจะสวม  
รองเท้าหนึ่งส่วนชนชั้นต่ำเดินเท้าเปล่า

ชาวจามชอบสูบบุหรี่โดยมีอาวุธคือ คันศร ธนู ดาบ หอก และ  
หน้าไม้ทำด้วยไม้ไผ่ ชาวจามรู้จักเล่นดนตรี เครื่องดนตรีที่ใช้คือพิณ 5  
สาย ขลุ่ย นอกจากนี้ยังใช้สังข์และกลองสำหรับป่าวประกาศ

ประชาชนมีประเพณีของตนเองโดยงานสมรสจะมีขึ้นในเดือน  
8 ซึ่งเป็นฤดูเก็บเกี่ยว ผู้หญิงจะเป็นฝ่ายขอผู้ชายแต่งงาน เพราะถือว่า  
ผู้หญิงเป็นเพศที่ต่ำกว่า ผู้ที่อยู่ในสกุลเดียวกันอาจสมรสกันได้ ขบวน  
แต่งงานศพจะมีเสียงกลองและการฟ้อนรำประกอบ หลังจากเผาแล้ว  
กระดูกของข้าราชการจะใส่ภาชนะเงินนำไปทิ้งแม่น้ำ ส่วนประชาชน  
จะใส่กระดูกในภาชนะดินเผาแล้วทิ้งแม่น้ำ...

ตีความได้ว่าอาณาจักรพูนันและจามปาต่างก็เป็นอาณาจักรแรก ๆ ที่เกิดขึ้นในอุษาคเนย์ พูนันได้พยายามคุมอำนาจเหนือชุมชนการค้าและบ้านเมืองบริเวณคาบสมุทรมลายูและอ่าวไทย ตอนบน และมีอำนาจสูงสุดในน่านน้ำแห่งนี้ ส่วนจามป่านั้นคุมอำนาจบ้านเมืองอยู่บริเวณแหลมญวน และทางทะเลจีนใต้ของจีน

นอกจากอาณาจักรอาณาจักรพูนันและจามปาดังกล่าว แผ่นดินใหญ่อุษาคเนย์ยังมีอาณาจักร ทวารวดี (คริสต์ศตวรรษที่ 6-8) บริเวณประเทศไทยในปัจจุบัน อาณาจักรศรีเกษตร (คริสต์ศตวรรษที่ 1-7) บริเวณพม่าในปัจจุบัน โดยรวมแล้วพูนันและจามปาคุมการค้าในทะเลอยู่เดิมก่อนการขึ้นมามี อำนาจของอาณาจักรศรีวิชัยที่เริ่มปรากฏหลักฐานจากจารึกในสมัยศตวรรษที่ 7 และอาณาจักรเจน ละเอียด (คริสต์ศตวรรษที่ 11-13) พัฒนามาสู่อาณาจักรพระนคร (คริสต์ศตวรรษที่ 14-20)

หากกล่าวถึงอาณาจักรหมู่เกาะ อาณาจักรศรีวิชัย (คริสต์ศตวรรษที่ 7-14) ถือเป็นอาณาจักร ที่รุ่งเรืองควบคุมอำนาจทางทะเลกับนานาชาติ บรรดานักวิชาการทางประวัติศาสตร์ลงความเห็นและ เชื่อกันว่าศูนย์กลางของศรีวิชัยนั้นน่าจะอยู่ที่เมืองปาเล็มบัง บนเกาะสุมาตรา ประเทศอินโดนีเซีย ปัจจุบัน อย่างไรก็ตามพบว่าเรื่องราวและอำนาจของอาณาจักรศรีวิชัย กระจัดกระจายอยู่ทั่วไปตั้งแต่ คาบสมุทรมลายูตอนล่าง และบรรดาพื้นที่ที่เรียกกันว่าหมู่เกาะทะเลใต้ ซึ่งครอบคลุมช่องแคบมะละ กกา เกาะสุมาตรา ช่องแคบซุนดา และด้านตะวันออกตอนล่างของเกาะชวา รวมไปถึงเกาะต่าง ๆ อีก มากมาย รวมเรียกว่าสมาพันธรัฐศรีวิชัย ด้วยเหตุจากพัฒนาการของการค้าส่งผลต่อการพัฒนาของ ชุมชนบ้านเมืองตามแถบชายฝั่งตลอดคาบสมุทรมลายูรวมถึงหมู่เกาะ จึงเกิดบ้านเมืองตามชายฝั่ง คาบสมุทรมลายูทางด้านตะวันตกกับตะวันออกและทางตะวันตกของเกาะสุมาตรา บรรดาเมืองที่เกิด ขึ้นมาเหล่านี้มีสถานะเป็นเมืองท่าค้าขายที่นักเดินเรือและพ่อค้าแวะเวียนและมีพัฒนาการสร้าง อำนาจเบ็ดเสร็จของตนเองขึ้น นอกเหนือจากการเป็นศูนย์กลางการค้าของภูมิภาคแล้ว ศรีวิชัยยังเป็น ศูนย์กลางทางวิชาการโดยเฉพาะศาสนา โดยเป็นศูนย์กลางของศาสนาพุทธนิกายมหายานและเป็นจุด แวะพักของบรรดาผู้แสวงบุญชาวจีนระหว่างเดินทางไปอินเดีย ก่อนที่อิสลามจะเข้ามาสู่อุษาคเนย์ผ่าน พ่อค้าอาหรับและเปอร์เซีย (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ, 2557)

ดังจะเห็นว่าตั้งแต่ยุคกำเนิดอาณาจักรในอุษาคเนย์ไม่มีการขีดเส้นแบ่งเขตแดนชัดเจนตายตัว แต่เป็นอิสระตามการค้าและอำนาจ ความรุ่งเรืองและการล่มสลายของอาณาจักรส่งผลให้เราสามารถ ธรรมร่วมที่ก่อจากรากเดียวกัน เป็นรากที่ยังลึกกลงไปในแผ่นดินซุนดาที่จมอยู่ก้นทะเลเชื่อมกับใจ



กลางโลก แต่ทว่าชาวอุษาคเนย์หลงลืมรากนี้ด้วยความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญประการหนึ่ง นั่นก็คือการเข้ามาของชาติตะวันตก

**ยุคสมัยของการล่าอาณานิคมใหม่** ในหนังสือเรื่องอุษาคเนย์ ประวัติศาสตร์อาเซียน ฉบับประชาชน (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ, 2557) กล่าวว่าสาเหตุและที่มาของการเดินทางเข้ามาในอุษาคเนย์ของชาวตะวันตกมีทั้งหมด 3 ประเด็น คือ 1) ความมั่งคั่งจากการค้าขายทองคำและเครื่องเทศของพ่อค้า 2) ความปรารถนาของกษัตริย์เพื่ออำนาจและเกียรติยศ และ 3) ความต้องการเผยแพร่ศาสนา

โปรตุเกสเข้ามายังดินแดนแห่งนี้สำเร็จในปี ค.ศ. 1460 เมื่อบาร์โธโลมิว ไดอัส สามารถนำเรืออ้อมแหลมกูดโฮปได้สำเร็จ เส้นทางเดินเรือก่อนหน้านี้นี้มีชาวมุสลิมควบคุมอยู่ เมื่อโปรตุเกสเข้ามาในเส้นทางนี้ได้สำเร็จ พวกเขา ก็เริ่มมองเห็นปัญหาและพยายามชิงอำนาจเพื่อควบคุมเส้นทางเดินเรือในมหาสมุทรอินเดียนี้เสียเอง โปรตุเกสเริ่มเข้ายึดเมืองท่าทางการค้าที่สำคัญ ๆ อย่างต่อเนื่อง รวมถึงยึดเมืองมะละกาในปี ค.ศ. 1511 ซึ่งเป็นประตูแห่งอุษาคเนย์เพราะเป็นศูนย์กลางการค้าเครื่องเทศที่สำคัญในสมัยนั้น การเข้ายึดครองในครั้งนี้เป็นการปักหลักอาณานิคมในดินแดนอุษาคเนย์ครั้งแรกของชาวตะวันตกและถือเป็นการเปิดศักราชการค้าอย่างแท้จริงในภูมิภาค ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงหลาย ๆ ด้าน ทั้งสังคม การเมือง วัฒนธรรม และการเข้ามาครั้งนี้ยังส่งผลให้เกิดกระบวนการปรับตัวครั้งสำคัญในพัฒนาการของภูมิภาคและของโลกในเวลานั้น

**ยุคกำเนิดชาตินิยมกับเอกราช** เอกราชและการสร้างชาติของบรรดาประเทศต่าง ๆ พบว่ารัฐในอุษาคเนย์ช่วงเปลี่ยนผ่านจากยุคอาณานิคมเข้าสู่ยุคหลังเอกราช ต่างมีการเลือกใช้รูปแบบการปกครองทั้งแบบเอกราชและสหพันธรัฐ โดยรัฐชนิดแรกมักได้รับความนิยมจากชนชั้นปกครองพื้นเมืองอย่างกว้างขวาง เช่น รัฐไทย รัฐกัมพูชา รัฐลาว เป็นต้น แต่การเป็นรัฐเดี่ยวท่ามกลางความซับซ้อนของหน่วยวัฒนธรรม ทำให้เราหลงลืมว่าอุษาคเนย์เคยมีรากร่วมกัน

สถานะปัจจุบันรัฐแต่ละประเทศ ได้แก่ บรูไน กัมพูชา อินโดนีเซีย ลาว มาเลเซีย พม่า ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ไทย และเวียดนาม ได้ประกาศเป็นประชาคม เรียกว่า ประชาคมอาเซียน โดยประชาคมประกอบด้วย 3 เสาหลัก คือ ประชาคมการเมืองและความมั่นคงอาเซียน ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ซึ่งเกี่ยวข้องและส่งเสริมซึ่งกันและกัน เพื่อวัตถุประสงค์ในการที่จะทำให้เกิดสันติภาพที่ยั่งยืน ความมั่นคง และความเจริญรุ่งเรืองในภูมิภาค (กระทรวงการต่างประเทศ กรมอาเซียน, 2556)

กล่าวโดยสรุป ดินแดนอุษาคเนย์มีประวัติศาสตร์ร่วมกันมาอย่างยาวนานตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ ยุคกำเนิดอาณาจักร ยุคสมัยของการล่าอาณานิคมใหม่ และยุคกำเนิดชาตินิยมกับ

เอกราชจนถึงปัจจุบัน อูซาคเนย์เป็นดินแดนที่มีลักษณะทางภูมิศาสตร์และวิถีชีวิตด้านวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ใกล้เคียงกันในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรือสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (Association of South East Asian Nations: ASEAN) ครอบคลุม 10 ประเทศ ได้แก่ ประเทศบนแผ่นดินใหญ่ ประกอบด้วย ไทย กัมพูชา ลาว พม่า เวียดนาม และประเทศหมู่เกาะ ประกอบด้วย บรูไน ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย สิงคโปร์ และอินโดนีเซีย

### 2.1.2 การปรากฏตัวและการกระจายตัวของน้ำพริกแห่งอูซาคเนย์

น้ำพริกแห่งอูซาคเนย์ (Chili Pastes of Southeast Asia) จัดอยู่ในอาหารประเภทเครื่องจิ้ม (Dip) (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561) พบอยู่ในวัฒนธรรมของชาวอูซาคเนย์ มีส่วนประกอบสำคัญคือ พริกที่ตำ โขลก หรือบดกับพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร อื่น ๆ อาจใส่เนื้อสัตว์ดิบ ปรงสุกและ/หรือที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารอย่างกะปิ ปลาร้า หรือหนังกวายตากแห้งก็ได้ ปรงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็มเปรี้ยว หวาน เช่น น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล เป็นต้น ส่วนใหญ่รับประทานคู่กับผักชนิดต่าง ๆ ทุกประเทศในกลุ่มอูซาคเนย์ต่างก็มีเครื่องจิ้มโดยมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป เช่น ประเทศไทยมี “น้ำพริกกะปิ” “น้ำพริกปลาร้า” ประเทศลาวมี “แจ่วบอง” ประเทศกัมพูชามี “ตีกเครื่อง” พม่ามี “งาปี” เวียดนามมี “มั้ม” มาเลเซีย อินโดนีเซีย และสิงคโปร์มี “ซัมบัล” บรูไนมี “อัมบูยัต” และฟิลิปปินส์มี “บาโกง” เป็นต้น

อนึ่งอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ชาวอูซาคเนย์มีชื่อเรียกในภาษาของตน แตกต่างกันไป เช่น ในไทยเรียกว่า “น้ำพริก” ในลาวเรียกว่า “แจ่ว” และในกัมพูชาเรียกว่า “ตีก” เป็นต้น น้ำพริกแห่งอูซาคเนย์เป็นที่ชื่นชอบของชาวอูซาคเนย์ ทั้งนี้เพราะชาวอูซาคเนย์ชอบอาหารรสจัด น้ำพริกแห่งอูซาคเนย์จึงเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารที่อยู่คู่ครัวอูซาคเนย์มาช้านาน

ไม่ปรากฏหลักฐานชี้ชัดว่าน้ำพริกแห่งอูซาคเนย์ถ้วยแรกเกิดขึ้นในยุคสมัยใด เนื่องจากการทำอาหารในสมัยก่อนนั้นไม่นิยมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แต่จะสืบสานวิธีการปรุงและส่วนผสมต่อ ๆ กันตามคำบอกเล่ารุ่นต่อรุ่น ไม่เหมือนตำรับการปรุงยาที่จะมีการจดบันทึกไว้อย่างชัดเจน อย่างไรก็ตามผู้วิจัยพบข้อมูลสำคัญที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอูซาคเนย์ดังนี้

พริกที่ใช้เป็นส่วนผสมในน้ำพริกแห่งอูซาคเนย์ที่เราคุ้นเคยในปัจจุบัน แท้จริงแล้วไม่ได้มีถิ่นกำเนิดในอูซาคเนย์ แต่เพิ่งถูกนำเข้ามาในดินแดนโดยชาวโปรตุเกสในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 15 ถึงกระนั้นรสชาติเผ็ดร้อนก็มีคู่ครัวอูซาคเนย์มาอย่างยาวนานตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ จากหลักฐานการขุดพบเมล็ดพืชที่ใช้รับประทานอายุเก่าแก่เกือบ 10,000 ปี ในชั้นดินที่ถ้ำผี จังหวัดแม่ฮ่องสอน

เมื่อปี พ.ศ. 2512 ของนักโบราณคดีชาวอเมริกัน ชื่อ Chester F. Gorman นอกจากเมล็ดสมอพิเภก มะกอกเกลือ ณะมุดสีดาแล้ว ยังมีพืชรสเผ็ด ได้แก่ ดีปลีและพริกไทยอยู่ด้วย นอกจากนี้จารึกอักษร ภาษาเขมรโบราณ สมัยกษัตริย์ชัยวรมันที่ 7 ช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 18 หรือประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 12 ก็ระบุข้อความเกี่ยวกับเครื่องสมุนไพรร้อนที่แจกจ่ายมาจากราชสำนัก ได้แก่ ดีปลีผิงและพริกไทย อย่างชัดเจน (กฤษ เหลือลมัย, 2560) อีกทั้งในหนังสือ The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America (2004: 145) ยังกล่าวถึงช่วงเวลาการกำเนิดเครื่องจิ้มรูปแบบต่าง ๆ ว่าทั่วโลกบริโภคเครื่องจิ้มมายาวนานนับพัน ๆ ปีแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็อาจจะมีการกำเนิดมายาวนานเป็นพันปี หรือหมื่นปีตั้งอายุของเมล็ดดีปลีที่ค้นพบ เพียงแต่น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์โบราณใช้ดีปลีและพริกไทยเป็นส่วนผสม

ลาลูแบร์หนึ่งในคณะราชทูตชาวฝรั่งเศสของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ซึ่งมาเฝ้าสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเพื่อจำเริญพระราชไมตรีระหว่างฝรั่งเศสและกรุงสยามในสมัยอยุธยาตรงกับปี พ.ศ. 2228 กล่าวถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในบันทึกจดหมายเหตุลาลูแบร์กับราชอาณาจักรสยามว่า “ชาวบ้านดื่มกันแต่น้ำเปล่าและอยู่อย่างมีความสุขด้วยการกินง่าย ๆ เพียงข้าวเปล่ากับปลาแห้ง หรือปลาเค็มตัวเล็ก ๆ อาจจะมีเครื่องจิ้มบ้าง ปลานั้นซุกซุ่มมากเหลือกิน” เขายังบรรยายน้ำจิ้มของชาวสยามไว้ดังนี้ “... น้ำจิ้มของพวกเขานั้นทำกันง่าย ๆ ใส่ น้ำนิดหน่อยกับเครื่องเทศ หัวกระเทียม หัวหอม และผักกลางชนิดที่มีกลิ่นดี เช่น กะเพรา พวกเขาชอบบริโภคน้ำจิ้มเหลวชนิดหนึ่งคล้ายกับมัสดาร์ต ประกอบด้วยกุ้งเคยเน่าเพราะหมักไม่ได้ที่เรียกว่า กะปิ (capi) ...” (ซีมอง เดอ ลาลูแบร์, 2548) สุปราณี หลักคำและคณะ (2557) อภิปรายว่าเครื่องจิ้มหรือน้ำจิ้มของชาวสยามตามที่ลาลูแบร์บันทึกไว้คือ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้ที่คนไทยจะเรียกเครื่องจิ้มนี้ว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาแต่แรก เพียงแต่ลาลูแบร์ไม่รู้จักชื่อและไม่เข้าใจว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นกับข้าวสมบูรณ์แบบแล้วอย่างหนึ่งในสำรับอาหารของไทยและชาวอุษาคเนย์ ไม่ได้เป็นเพียงแค่เครื่องปรุงรสอย่างน้ำจิ้มหรือซอส เป็นเหตุให้เรียกผิดเพี้ยนจากความเป็นจริง

อย่างไรก็ตามบันทึกของลาลูแบร์ก็ถือเป็นหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรชิ้นแรกทีกล่าวถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จึงถือว่าเมนูนี้ถือกำเนิดโดยสมบูรณ์ในสมัยอยุธยาตัวเอง ซึ่งในขณะนั้นยังไม่มี การขีดเส้นแบ่งพรมแดนที่ชัดเจน ไทย ลาวและกัมพูชาต่างก็เคยรุ่งเรืองและขยายอาณาจักรเป็นวงกว้างครอบคลุมพื้นที่ของกันและกัน ดังภาพแผนที่สมัยอยุธยาจากการศึกษาเอกสารต่อไปนี้



ภาพที่ 3 แผนที่สมัยอยุธยา  
(ทองใบ แดงน้อย, 2557)

การพบหลักฐานที่บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรในไทย จึงถือเป็นการกำหนดจุดศูนย์กลางในการศึกษาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และกำหนดขอบเขตการศึกษาว่าจะศึกษาขยายครอบคลุมไปถึงลาวและกัมพูชา เนื่องจากไทย ลาวและกัมพูชามีวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และวิถีชีวิตที่คล้ายคลึงกัน ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงเลือกศึกษาแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 3 ประเทศ ได้แก่ ไทย ลาวและกัมพูชา และจะนำข้อมูลพื้นที่เหล่านี้ไปปรึกษาผู้เชี่ยวชาญเพื่อเลือกชนิดของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาศึกษา ในลำดับถัดไป

หลักฐานที่ไม่เป็นลายลักษณ์อักษรจากการค้นพบเมล็ดติปลีและพริกไทยอายุเก่าแก่กว่า 10,000 ปี ประกอบกับหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรจากจารึกขอมและลาตูแบร์ข้างต้น น่าเชื่อได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์หรือเครื่องจิ้มของชาวอุษาคเนย์โบราณ น่าจะใช้ติปลี พริกไทย หรือพืชสมุนไพรที่ให้รสเผ็ดอื่น ๆ เช่น มะแขว่น กานพลู เป็นส่วนผสมและมีมานานแล้วตั้งแต่ก่อนที่ชาวโปรตุเกสจะนำพริกเข้ามาในดินแดนแห่งนี้

ในไทยพบหลักฐานว่าหนึ่งในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เก่าแก่ที่สุดถ้วยหนึ่ง คือ “พริกกะเกลือ” อาหารโบราณประเภทเครื่องจิ้มเป็นที่นิยมของชาวมอญและไท พริกกะเกลือแบบดั้งเดิมนั้นจะใช้พริกแห้งคั่ว (พริกไทยแห้ง ไม่ใช่พริกไทยสด) นำมาตำกับเกลือ แต่เดิมเป็นอาหารสำหรับนายพรานนำติด

ตัวไปเข้าป่าสามารถเอาไปทานคู่กับอะไรก็ได้ ต่อมาชาวไทยได้พัฒนาต่อยอดกลายเป็นอาหารอีกหลากหลายรูปแบบ เช่น พริกกะเกลือของชาวไทยที่บางกอกน้อยเพิ่มมะพร้าวชูด ถั่วลิสง น้ำตาลปี๊บ และใช้พริกชี้หนูแห้งคั่วเป็นของแถม ส่วนที่สุโขทัยจะเพิ่มมะพร้าว น้ำตาลปี๊บ โขลกกับเกลือจนแตกมัน ใส่พริกชี้หนูแห้งคั่วโขลกลงไปด้วยให้มีรสเผ็ด ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีพริกกะเกลืออีกชนิดหนึ่ง ใช้กุ้งแห้งแทนรสเค็มของเกลือ โขลกกับพริก กระเทียม ใช้คลุกข้าว และพริกกะเกลือที่เป็นที่นิยมของชาวไทยในทุกภูมิภาค ทำจากพริกป่น คลุกกับ เกลือและน้ำตาลทราย ใช้จิ้มผลไม้ (องค์บรรณ, 2557: 166)

แม้ไม่อาจทราบได้แน่ชัดว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ปรากฏตัวขึ้นครั้งแรกที่ไหน เมื่อไหร่ และมีการกระจายตัวอย่างใดในดินแดนอุษาคเนย์ แต่ผู้วิจัยพอจะสืบประวัติน้ำพริกไทยได้พอสังเขป ดังนี้

สมัยสุโขทัย พบคำว่า “แกง” ปรากฏในไตรภูมิพระร่วง (พระญาณไทย, 2543) สองครั้ง คือครั้งที่หนึ่ง ตรงส่วนดิรัจฉานภูมิ ความว่ามีสัตว์ประเภทปลาทำให้น้ำในมหาสมุทรสะท้อนดีฟองดังหม้อแกงเดือดไกลได้ 400 โยชน์ และครั้งที่สอง ตรงส่วนมนุสสภูมิ ความว่าเศรษฐีหาอาหารเลี้ยงทุกคนมีข้าวหม้อกับแกงหม้อ คำว่าแกงที่ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนี้ทำให้เชื่อได้ว่ายุคนั้นมีการรับประทานข้าวกับกับข้าวแล้ว ซึ่งกับข้าวที่นิยมก็คืออาหารที่ต้มเป็นหม้อ หรือที่เรียกว่าแกงหม้อ มีการประกอบอาหารประเภทแกงแล้ว หนังสือพิมพ์กรุงเทพฯธุรกิจ มีการวิเคราะห์ว่าแกงในสมัยสุโขทัยเป็นแกงประเภทแกงป่าปลาช่อน (ปีนอนงค์ ปานชื่น, 2559) โดยอ้างอิงจากหลักฐานบนแท่นศิลาจารึกในสมัยพ่อขุนรามคำแหงมหาราชว่า ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว ซึ่งแสดงให้เห็นว่าอาหารที่นิยมรับประทานคือปลา ประกอบกับคำว่าแกงในไตรภูมิพระร่วง แกงในที่นี้จึงน่าจะเป็นแกงป่าปลาช่อนซึ่งทำได้ไม่ยากนัก และใช้วัตถุดิบหลักคือปลา เมื่อมีแกงก็น่าเชื่อได้ว่ามีการใช้สมุนไพรป่าและเครื่องเทศที่เก็บหาได้มาปรุงเป็นแกง แต่ก็ยังไม่มีหลักฐานบันทึกไว้แน่ชัดว่ามีการทำพริกแกงใส่แกงหม้อเกิดขึ้นแต่อย่างไร และยังไม่มีหลักฐานว่ามีการตำพริกเกิดขึ้น แม้จะเป็นในลักษณะพริกแกงหรือเครื่องแกง ที่ไม่ใช่ในลักษณะเครื่องจิ้มก็ตาม

สมัยอยุธยา พบหลักฐานเกี่ยวกับน้ำพริกของไทยในจดหมายเหตุลาลูแบร์กับราชอาณาจักรสยามว่าลาลูแบร์ชาวฝรั่งเศสซึ่งเข้ามากรุงศรีอยุธยาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ได้เล่าถึง “น้ำจิ้มของชาวสยาม” ไว้ดังนี้ “... น้ำจิ้มของพวกเขานั้นทำกันง่าย ๆ ใส่ให้นิดหน่อยกับเครื่องเทศ หัวกระเทียม หัวหอม และผักกลางชนิดที่มีกลิ่นดี เช่น กะเพรา พวกเขาชอบบริโภคน้ำจิ้มเหลวชนิดหนึ่งคล้ายกับมัสดาร์ต ประกอบด้วยกุ้งเคยเน่าเพราะหมักไม่ได้ที่เรียกว่า กะปิ (capi) ...” (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557) น้ำจิ้มที่กล่าวถึงในที่นี้คือน้ำพริกกะปินั่นเอง มีการตำพริกโดยใส่ส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่

เครื่องเทศ กระเทียม หัวหอม อีกทั้งยังมีการใช้กะปิ ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักในน้ำพริกลงไปแล้วด้วย ซึ่งต่อมาน้ำพริกกะปิกลายเป็นน้ำพริกยอดนิยมของไทย และในหลายประเทศในอุษาคเนย์ และยังเป็นที่นิยมแพร่หลายต่อเนื่องมาจนมาถึงปัจจุบัน น่าเชื่อได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือกำเนิดโดยสมบูรณ์ในสมัยอยุธยาตัวเอง

สมัยกรุงธนบุรี ในช่วงต้นสมัยกรุงธนบุรีมีปัญหาอดอยากและขาดแคลนอาหารเนื่องจากในสมัยนั้นเป็นช่วงฟื้นฟูหลังสงคราม ในช่วงปลายสมัยสถานการณ์จึงค่อยดีขึ้น พบหลักฐานในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2554) ว่า อาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีน่าจะมีความคล้ายคลึงกับสมัยอยุธยา แต่มีความพิเศษเพิ่มเติมคือมีการรับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารจากประเทศจีนมากขึ้น อย่างไรก็ตามไม่พบหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกในวรรณกรรมสำคัญ หรือในหนังสือหายากสมัยกรุงธนบุรีแต่อย่างใด ไม่ว่าจะเป็นในโคลงยอพระเกียรติพระเจ้ากรุงธนบุรี (กรมศิลปากร, 2539) หรือในนิราศพระยามหานุภาพไปเมืองจีน ครั้งกรุงธนบุรี เมื่อปีฉลู พ.ศ. 2324 (มหานุภาพ, 2475)

สมัยรัตนโกสินทร์คำใช้เรียก “น้ำพริก” ปรากฏชัดเจนเป็นครั้งแรกในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก รัชกาลที่ 1 เมื่อทรงจัดพระราชพิธีฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามเมื่อปี พ.ศ. 2352 ในหมายรับสั่งให้จัดสำหรับอาหารถวายพระมีน้ำพริกรวมอยู่ด้วย ความว่า "หมูผัดกุ่มมะเขือชุบไข่ ไข่เจียว ลูกชิ้น กุ้งต้ม หน่อไม้ น้ำพริก ปลาแห้ง แดงโม" (กรมศิลปากร, 2525) จะเห็นว่าคำว่าน้ำพริกที่ปรากฏนี้ไม่ใช่อาหารหรือเป็นเพียงหนึ่งในปัจจัยสี่ที่เท่านั้น หากยังเป็นสื่อกลางในงานประเพณี พิธีกรรมที่เชื่อมโยงจิตใจ ความศรัทธาให้คนในชุมชนมาร่วมแรงร่วมใจในงานบุญประเพณี เพื่อทะนุบำรุงและสืบทอดศาสนา (แสงอรุณ จันทสิงห์, 2546)

น้ำพริกไทยจึงเป็นอาหารที่อยู่ในสำหรับคาวของพระมาตลอดและอยู่ในสำหรับอาหารไทยทุกคนมาอย่างยาวนาน ดังที่ ยอร์ช ฟินเลสัน (อ้างถึงใน เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ, 2530) นายแพทย์และนักธรรมชาติวิทยาชาวอังกฤษซึ่งเข้ามาเมืองไทยในช่วงปลายรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ได้เล่าถึงความชอบน้ำพริกของคนไทยว่า “... อาหารของคนไทยมีข้าวเป็นหลัก กินกับบลาซาง (น้ำพริกกะปิ) ซึ่งปรุงจากของหลายอย่างมีทั้งชวนกินไม่ชวนกิน...” คำว่าบลาซาง (Belacan) เป็นคำที่ชาวตะวันตกใช้เรียกกะปิ สันนิษฐานว่าเพี้ยนมาจากคำว่า เบลาจัน (Balachan) ที่ชาวภาษามาลาเซียใช้เรียกกะปิหรืออาหารที่มีส่วนผสมของกะปิ ในที่นี้คือน้ำพริกกะปิ น่าเชื่อได้ว่า ยอร์ช ฟินเลสัน ผู้นี้ได้เดินทางไปประเทศมาเลเซียมาก่อน อีกทั้งยังสะท้อนและยืนยันให้เห็นว่าน้ำพริกเป็นสมบัติร่วมของภูมิภาค

คนไทยทุกชนชั้นต่างก็นิยมน้ำพริก ดังที่บาทหลวงปาเลอกัวซ์ (2520: 195) ซึ่งเข้ามาสอนศาสนาคริสต์ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 4 บรรยายว่า “น้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มชนิดหนึ่งที่บริโภคกันทั่วประเทศตั้งแต่พระเจ้าแผ่นดินลงมาถึงทาสชั้นเลว” และ Vincent (1988) ซึ่งเข้ามาเมืองไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 ได้บรรยายน้ำพริกไว้ในหนังสือ The Land of the White Elephant หรือ ดินแดนแห่งช้างเผือก แปลได้ว่า “...ชนทุกชั้นในกรุงสยามกินน้ำพริก นับว่าวิถีชีวิตของคนไทยทุกระดับชั้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นผูกพันเกี่ยวข้องกับน้ำพริกโดยแท้...”

ว่าด้วยน้ำพริกหลวง พบหลักฐานสนับสนุนในหนังสือที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการเสด็จประพาสยุโรปของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมมาภรณ์, 2556; นวรัตน์ ไกรฤกษ์, 2553) กล่าวถึงความรู้สึกนิยมชมชอบที่มีต่อน้ำพริก จนมีพระประสงค์จะเสวยน้ำพริกมากในครั้งเสด็จประพาสจนแม้ทรงหลับพระเนตรก็ยังเห็น... “ในกำลังนี้ก็นอนนิ่งเองเข้ากับแกงเผ็ดก็ไหลขึ้นมาในนัยน์ตาที่หลับ ไข่เจียวน้ำพริก...” ในวันรุ่งขึ้นจึงทรงแก้ปัญหาด้วยการปรุงน้ำพริกด้วยเครื่องปรุงเท่าที่มีเพื่อเสวยแก้หิวไปก่อน “... เหลือน้ำตาลกันขวด เอามาปนกับมะนาวพริกป่นโรยลงไปหน่อยกินกับหมูแฮมแลกับข้าวฝรั่งเพลินอิมสบายดี...” (จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2513) พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงโปรดน้ำพริกเช่นกัน ดังปรากฏในพระราชนิพนธ์ (มงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2517) ว่า

ขนมจีบเจ้าช่างทำ                      ตำนาน้ำพริกมะมาดแกม  
มะเฟืองเป็นเครื่องแกกล้ม              รสเหน็บแนมแซมชูกัน

นอกจากน้ำพริกหลวงซึ่งเป็นที่โปรดปรานของพระเจ้าแผ่นดินดังที่ยกมาแสดงให้เห็นข้างต้นแล้ว ยังมีน้ำพริกราษฎร์ที่ชาวบ้านต่างนิยมชมชอบ ดังที่พระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพทรงนิพนธ์ไว้ในหนังสือชื่อ “จดหมายเหตุเรื่องประพาสต้นในรัชกาลที่ 5” เล่าถึงการเสด็จประพาสที่คลองดำเนินสะดวกว่ามีชาวบ้านชื้อยายผึ่ง นำอาหารที่จัดไว้รับประทานเองมาเลี้ยงเพราะไม่รู้จักพระองค์ ความว่า “...ครั้นเสด็จขึ้นเรือนเพียงต้อนรับ ยายผึ่งยังไม่พอใจ ยังเข้าไปยกหม้อข้าวกับกระเบาะไม้ใส่ขามกะลา มีผักกาดหมู ปลาเค็ม น้ำพริก... อีกอย่างหนึ่ง ซึ่งแก้หาไว้สำหรับกินเองในเวลาเย็น มาตั้งจะเลี้ยง...” (ดำรงราชานุภาพ, 2468) ด้วยเหตุที่คนไทยชอบรับประทานน้ำพริก กุลสตรีไทยในอดีตจึงต้องฝึกตำน้ำพริก ดังที่บาทหลวงปาเลอกัวซ์ เล่าว่า “การศึกษาของเด็กสาวคือต้อง

รู้จักทำครัวและตำน้ำพริกเป็น...” (ปาเลอกัวซ์, 2520: 158) ชาวต่างชาติที่เข้ามาเมืองไทยส่วนใหญ่จะรู้จักชื่อเสียงของน้ำพริกในฐานะอาหารยอดนิยมของคนไทยและนำไปเขียนถึงอยู่เสมอ ข้อเขียนหนึ่งในนั้นเป็นผลงานของศาสตราจารย์ แมกซ์เวล ซอมเมอร์วิลล์ ซึ่งเข้ามาท่องเที่ยวเมืองไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้เล่าไว้ในหนังสือชื่อ “สยามริมฝั่งเจ้าพระยา” บรรยายถึง วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทยว่า “...น้ำพริก อาหารชูรสซึ่งมีรสชาติเผ็ดร้อนประกอบด้วยเครื่องเคียงคือ หน่อไม้ ผลไม้ และอื่น ๆ...” (แมกซ์เวล ซอมเมอร์วิลล์, 2544: 29)

ทั้งน้ำพริกหลวงและน้ำพริกราษฎร์ต่างก็ถูกพัฒนาต่อยอดอีกมากมายหลายร้อยรส ในหนังสือเรื่องแม่ครัวหัวป่าก์ (เปลียน ภาสกรวงศ์, 2554) มีการกล่าวถึงหมูย่างจิ้มน้ำพริกเผา ซึ่งหมูย่างเป็นอาหารที่ไม่ได้มีในชาติไทยในสมัยนั้น แต่คนไทยถือว่าเป็นอาหารจีน (แสงอรุณ จันทสิงห์, 2546) น้ำพริกเผาจึงถือเป็นการใช้ภูมิปัญญาปรับเปลี่ยนปรุงแต่งความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ผสานกับการแลกเปลี่ยน เรียนรู้ทางวัฒนธรรมต่างถิ่น จนกลายเป็นเมนูที่สะท้อนอัตลักษณ์ไทย

นอกจากน้ำพริกจะมีวิวัฒนาการมาจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารกับชาติอื่นแล้ว น้ำพริกยังมีวิวัฒนาการมาจากสภาพสังคมในขณะนั้น เช่น น้ำพริกนครบาลตำรับเจ้าพระยาภูธราภัย เมื่อครั้งเป็นเจ้าพระยามราชกำกับกรมพระนครบาล (เปลียน ภาสกรวงศ์, 2554) คำว่านครบาล หมายถึง ชื่อกระทรวงในสมัยก่อนคือ กระทรวงนครบาล มีหน้าที่ปกครองเขตนครหลวง (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2556) เมื่อพิจารณาคำว่า “น้ำพริกนครบาลตำรับเจ้าพระยาภูธราภัย” ให้ลึกซึ้ง จะเห็นว่าน้ำพริกได้รับการยกระดับให้เป็นอาหารของข้าหลวงชาววังที่มีความพิถีพิถัน กลายเป็นน้ำพริกหลวงที่มีสูตรเป็นเอกลักษณ์เป็นแบบฉบับ หรือที่เรียกว่าตำรับของผู้ปรุงรส

ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช (2541ข) กล่าวถึงน้ำพริกนครบาลไว้ว่า เป็นน้ำพริกสูตรลับในตำนาน จนพระเจ้าแผ่นดินองค์หนึ่งถึงขั้นอุทานว่า “โฮ! น้ำพริกนครบาลมีจริง ๆ นะหรือ?” หลังจากที่นางสนมกราบบังคมทูลว่าจะเล่าตำรากับข้าวเรื่องน้ำพริกนครบาลให้ฟัง เครื่องปรุงน้ำพริกของนครบาลที่นางสนมเล่า นั้น มีแต่เครื่องปรุงอย่างดี ชั่นยอด หูหრა ได้แก่ ปลากรอบปิ้งแล้วแกะเอาแต่เนื้อ ประมาณสักครึ่งตัว กุ้งนางเผา 3 ตัว และกากหมูเจียวจนหมดน้ำมัน 2 ช้อน นับได้ว่าน้ำพริกเป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นถึงระดับความหรูหราและแฝงไว้ซึ่งระบบชนชั้นทางสังคม น้ำพริกเป็นที่นิยมแพร่หลายทั้งในวังและนอกวัง น้ำพริกในยุคสมัยนี้นอกจากจะเป็นอาหารง่าย ๆ สำหรับชาวสยาม โดยทั่วไปอย่างในอยุธยา น้ำพริกยังได้รับการยกระดับ มีศักดิ์และศรีในตัวมันเองแตกต่างกันไป ไม่ใช่จะมีศักดิ์ศรีเท่ากันทุกชนิด อย่างน้ำพริกนครบาล



ปัจจุบันคนไทยส่วนใหญ่ก็ยังชอบรับประทานน้ำพริกเช่นเดียวกับในอดีต พบว่าในทุกภูมิภาคของไทยมีการรับประทานน้ำพริกในครอบครัว ในงานเลี้ยง งานบุญ และมีการปรุงขายทั่วไปในแผงขายอาหาร ในร้านอาหาร อย่างในงาน “อุ่นไอรักคลายลมหนาว” ที่สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลที่ 10 ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้หน่วยงานในพระองค์ฯ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน จัดงานพระราชทานความสุขให้กับประชาชน และเผยแพร่ความงดงามของความเป็นไทยในรูปแบบต่าง ๆ ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ตั้งแต่วันที่ 8 กุมภาพันธ์ – 11 มีนาคม พ.ศ. 2561 ณ ลานพระราชวังดุสิตและสนามเสือป่า มีซุ้มน้ำพริกสำหรับชาววังจำหน่ายสินค้าประเภทน้ำพริก เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะขาม ฯลฯ (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2561: 1-3) จะเห็นว่าน้ำพริกถือเป็นอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ความเป็นไทย และเป็นอาหารที่จะขาดไปเสียไม่ได้ โดยเฉพาะในงานยิ่งใหญ่ระดับชาติ

น้ำพริกปลาร้าตำรับชาววังในงานอุ่นไอรักนั้น แท้จริงแล้วเกิดขึ้นด้วยความบังเอิญ พบหลักฐานเกี่ยวกับการคิดค้นสูตรน้ำพริกปลาร้าของเจ้าจอม ม.ร.ว. สดับ ลดาวัลย์ในรัชกาลที่ 5 ในหนังสือเรื่องเล่ากับข้าวไทยของศรีสมร คงพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยและนักโภชนาการ (2555) ตรงกับหลักฐานในหนังสือชีวประวัติเรื่องเจ้าจอมผู้ถึงธรรมของบุญชัย ใจเย็น นักเขียนผู้นำเสนอชีวประวัติของเจ้าจอม ม.ร.ว. สดับ ลดาวัลย์ (2556) ว่าขณะนั้น เจ้านายรัชกาลที่ 5 เข้าไปอยู่ในสวนสุนันทาใหม่ ๆ ดินที่ขุดมาทำตำหนักทำให้มีสระน้ำกว้างใหญ่ สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวน้อยคิดจะลงเรือเล่นและรับประทานอาหารในเรือ เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับรับหน้าที่เตรียมหาอาหาร แต่ขณะนั้นยังไม่ถึงเวลาเสวย เมื่อไปหากับข้าวในห้องเครื่องจึงเห็นมีแต่ปลาตุ๋นทอดพุกกับน้ำพริกที่ตำไว้เท่านั้น จึงหยิบน้ำพริกกับปลามาผัดรวมกับหมูหวานเล็กน้อย พอตักขึ้นมาก็หยิบไข่เค็ม ซึ่งขณะนั้นยังไม่ได้ต้ม เอาแต่ไข่แดงดิบวางลงไปทั้งลูก และจัดเตรียมผักเป็นเครื่องเคียง ปรากฏว่ารสชาติออกมาอร่อยมาก จึงได้เผยแพร่ สืบสานกันต่อมาจนถึงในปัจจุบัน และมีการดัดแปลง ปรับเปลี่ยนไปบ้าง โดยใช้ไข่เค็มต้มสุกมาปรุงรส เสริมรสเค็ม หอมมัน อร่อยกลมกล่อมถูกอกถูกใจคนไทยมากขึ้น เมนูน้ำพริกปลาร้าสามารถหาทานได้ในร้านอาหารไทยทั่วไป นับเป็นเมนูน้ำพริกยอดนิยมอันดับต้น ๆ ของคนไทย

ถึงแม้คนไทยจะยังนิยมชื่นชอบน้ำพริกไม่เสื่อมคลาย สังคมไทยปัจจุบันมักมีมุมมองเพียงผิวเผินต่อน้ำพริก โดยเห็นน้ำพริกเป็นเพียงแค่สินค้ายอดนิยมอย่างหนึ่ง ในโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นโครงการที่รัฐบาลกำหนดขึ้นเพื่อต่อสู้กับความยากจน เมื่อปี พ.ศ. 2544 โดยมีแนวคิดในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของชุมชนบนพื้นฐานของภูมิปัญญาชาวบ้าน วัฒนธรรม

ประเพณี และการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน และกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มาตรฐานตรงกับความต้องการของตลาด เพื่อก่อให้เกิดรายได้ของชุมชน จากการลงใส่คำค้นหาในหน้าเว็บไซต์ พบว่าน้ำพริกเป็นผลิตภัณฑ์กว่า 1,841 รายการในหมวดอาหาร (ไทยตำบลดอทคอม, 2558) แต่น้ำพริกเหล่านั้นเกิดจากการยึดเอากรอบความเป็นอุตสาหกรรมและทุนนิยมเป็นที่ตั้ง โดยหวังจะผลิตให้ได้ปริมาณที่มาก ให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค และผลิตให้เก็บไว้ได้นาน ให้สะดวกต่อการรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไทยในปัจจุบันนั้นเป็นน้ำพริกที่ผลิตด้วยเครื่องจักรและอยู่ในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย น้ำพริกสามารถหาซื้อได้รวดเร็วและรับประทานอร่อยง่ายได้ทุกมือตามร้านสะดวกซื้อ ทุกรีก็ตามน้ำพริกเหล่านี้มักมีสารกันบูด สีผสมอาหาร สารแต่งกลิ่น สารแต่งรส เพื่อให้เก็บน้ำพริกได้นานขึ้น ทำให้น้ำพริกดูมีสีส้มและมีกลิ่นหอมชวนให้อยากรับประทาน น้ำพริกในปัจจุบันสะท้อนให้เห็นถึงสังคมและวัฒนธรรมของมนุษย์ในสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป โดยเฉพาะสังคมมนุษย์ที่กลืนกลายเป็นสังคมเมืองที่เน้นการทำเงินมากกว่าการทำอาหารเลี้ยงปากเลี้ยงท้อง ด้วยความเชื่อที่ว่าหากมีเงินแล้วจะสามารถซื้อทุกอย่างได้

เชื่อว่าเทคโนโลยีที่นำมาใช้กับน้ำพริกจะมีแต่ข้อเสีย การผลิตน้ำพริกด้วยเทคโนโลยีปัจจุบันก็มีประโยชน์ เพราะไม่ว่าคนไทยจะไปที่ไหนบนโลก คนไทยก็สามารถนำน้ำพริกติดตัวไปด้วยได้ใช้แก้เบื่ออาหารรสชาติเลี่ยน ๆ ในต่างแดน ดังที่สำนักข่าวสถานีโทรทัศน์พีพีทีวี ช่อง 36 (เรวัตติ แสนเพ็ชร, 2559) ได้ติดตาม 4 นักมวยสากลที่เดินทางไปแข่งขันโอลิมปิกเกมส์ 2016 ที่ประเทศจีน และรายงานว่สิ่งที่ทีมกีฬาไทยจะขาดไม่ได้และต้องพกติดตัวไปด้วยทุกครั้งคือ น้ำพริก ซึ่งน้ำพริกที่พกมาด้วยในครั้งนี้ได้แก่ แจ่วบองแบบไทยใส่ปลาร้าสับและน้ำพริกตาแดง ไม่ว่าจะไปที่ไหน เรื่องอาหารการกินเป็นสิ่งจำเป็นในการบำรุงพละกำลัง อาหารต้องถูกปาก รสชาติจัดจ้านถูกใจ เสริมพลังกายและพลังใจในการแข่งขัน

นอกจากคนไทยจะติดใจในรสชาติของน้ำพริกแล้ว ชาวต่างชาติที่ได้ลิ้มรสน้ำพริกก็ต่างชื่นชอบติดใจ เกิดเป็นตลาดส่งออกน้ำพริกสร้างรายได้ให้คนไทยในประเทศหลายล้านบาท รักต์กันท์ กฤติพงศ์โรจน์ เจ้าของทายาทน้ำพริก (ทีมข่าวธุรกิจ, 2559) ให้สัมภาษณ์ในหนังสือพิมพ์ผู้จัดการออนไลน์ว่า

...ตลาดรัสเซียเป็นตลาดที่ใหญ่ และมีความน่าสนใจอยู่

ค่อนข้างมาก เพราะรัสเซียจะรู้จักประเทศไทย และรู้จักอาหารไทยอยู่

บ้าง ดังนั้น พอได้นำน้ำพริกของเรามาเสนอ และแจกให้ได้ทดลองนำไปชิม ปรากฏว่าไม่ผิดหวัง มีผู้ประกอบการ ซึ่งมีช่องทางจำหน่ายในศูนย์การค้า และซูเปอร์มาร์เกตในประเทศรัสเซียสนใจ และสั่งซื้อน้ำพริกของเรา โดยน้ำพริกได้รับออเดอร์ในครั้งนี้ ได้แก่ พริกแกงเขียวหวาน คั่วกลิ้ง พริกป่น น้ำพริกเผา จำนวน 3 ตู้คอนเทนเนอร์จากผู้สั่งซื้อจำนวน 3 ราย มูลค่าของน้ำพริกอยู่ที่ประมาณตู้ละ 30 ล้านบาท

ไม่ใช่เพียงแค่วิทยาศาสตร์ เว็บไซต์ไทยยุโรปดอทเน็ต (2555) ซึ่งเป็นเว็บไซต์ที่ได้รับการสนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศอย่างเป็นทางการ รายงานข้อมูลที่ได้จากผู้นำเข้าสินค้าอาหารและเครื่องดื่มจากเอเชียมาขายต่อให้ร้านขายปลีกต่างๆ ทั่วทั้งยุโรป ไม่ว่าจะเป็นผู้นำเข้ารายใหญ่จากเนเธอร์แลนด์ อย่างบริษัท Heuschen & Schrouff-Oriental Foods Trading B.V. และผู้นำเข้าขนาดกลางจากประเทศเดียวกัน อย่างบริษัท Beagley Copperman ว่าน้ำพริกเป็นหนึ่งในสินค้าไทยที่นำเข้าและส่งต่อให้ยุโรป โดยมีสัดส่วนสินค้าไทยถึงร้อยละ 60-85 ของสินค้านำเข้าทั้งหมด

ดังนั้นเห็นแล้วว่าเทคโนโลยีทางอาหารนั้นมีทั้งคุณและโทษคือ ไม่ว่าจะคนไทยเองหรือคนต่างชาติ หากมีโอกาสได้ลิ้มลองน้ำพริกแล้วต่างก็ติดใจในรสชาติ ใช้เป็นพลังร่างกายและพลังใจ น้ำพริกสร้างมูลค่าทำให้เศรษฐกิจของไทยเจริญเติบโต แต่ในขณะเดียวกันน้ำพริกที่วานี้จะเน้นมูลค่าไม่เน้นคุณค่า เพราะได้กลายเป็นสินค้าตอบสนองต่อความต้องการตลาดภายในประเทศและตลาดใหม่ในต่างประเทศ น้ำพริกเหล่านี้จะเป็นน้ำพริกที่เป็นทำขึ้นจากผลผลิตที่มีสารพิษตกค้าง ไม่ว่าจะเป็นการใช้ยาฆ่าแมลงในพริก การใส่สารแต่งกลิ่นแต่งสีและสารสังเคราะห์ การกันบูด เป็นต้น เพื่อยืดอายุสินค้าให้ได้กำไรสูงสุด

แม้ว่าน้ำพริกของไทยจะดังไปไกลทั่วโลก แต่เมื่อมองย้อนกลับมาจะพบว่าสมัยก่อน ไทยเคยมีน้ำพริกให้ทานมากกว่า 500 ชนิด แต่ปัจจุบันเหลือเพียง 200 กว่าชนิดเท่านั้น (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557) ความหลากหลายของน้ำพริกเป็นเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางบริบททางสังคมและสิ่งแวดล้อมของชุมชนในแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นจำนวนน้ำพริกที่ลดลงจึงเท่ากับความถดถอยทางสังคมและสิ่งแวดล้อมของชุมชนในแต่ละท้องถิ่นด้วย

สถานการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นกับอาหารหลาย ๆ เมนูในโลก ดังเช่น ขนมปังฝรั่งเศสหรือ "บาแกตต์" ที่ปัจจุบันมีการใส่สารกันบูด ซึ่งปีซีไทย (2561) รายงานข่าวว่าฝรั่งเศสเรียกร้องให้องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization: UNESCO) ขึ้นทะเบียนขนมปังฝรั่งเศสหรือ "บาแกตต์" เป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของโลก เพื่ออนุรักษ์กรรมวิธีที่เป็นอัตลักษณ์และมาตรฐานดั้งเดิมในการทำขนมปังนี้เอาไว้ โดยขนมปังแบบดั้งเดิมจะมีวัตถุดิบเพียง 4 อย่าง คือ แป้งสาลี เกลือ ยีสต์ และน้ำเท่านั้น ขนมปังที่นำไปแช่แข็งหรือเติมสารกันบูดไม่นับเป็นขนมปังแบบดั้งเดิม

แม้แต่กิมจิของเกาหลี ปัจจุบันอัตราการบริโภคกิมจิในประเทศเกาหลีได้ลดลงทุกปี และมีอันตรายจากการปรุงกิมจิจากผักนำเข้าจากจีนที่ไม่ได้มาตรฐาน แม้กิมจิจะได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของโลกแล้ว แต่เกาหลีไม่ได้หยุดเพียงแค่นั้น ประเทศเกาหลีตระหนักถึงคุณค่าของกิมจิจึงก่อตั้งสถาบันวิจัยกิมจิโลก (World Institute of Kimchi) และยังมี ความมุ่งมั่นและเอาใจจริงเอาใจกับการผลักดันอาหารประจำชาติให้กลายเป็นเมนูสากล ไม่ใช่แค่เพียงให้เป็นที่รู้จักในครัวโลกเท่านั้น แต่ยังต้องการให้เป็นที่รู้จักไปไกลถึงครัวนอกโลกด้วย หนังสือพิมพ์คมชัดลึก (2552) รายงานว่าเกาหลีใต้และรัฐเซียได้ทำข้อตกลงเพื่อนำเมนูอย่างกิมจิ มาทดลองเป็นเมนูอาหารสำหรับนักบินอวกาศ เนื่องจากบรรดานักวิทยาศาสตร์อยากให้อาหารในอวกาศมีรสจัด เพราะภาวะไร้น้ำหนักมักทำให้รู้สึกอึดอัดและคลื่นขม จึงมีแต่อาหารรสเผ็ดเท่านั้น ที่จะทำให้เกิดการรับรู้รสชาติขึ้นมา

กรณีน้ำพริก ขนมปังบาแกตต์ และกิมจิต่างก็สะท้อนให้เห็นว่า ปัจจุบันอาหารนั้นเป็นสิ่งที่มี เน้นแต่มูลค่า ดังนั้นชาติต่าง ๆ จึงมีนโยบายและแนวทางทำให้คนตระหนักถึงคุณค่าเพิ่มขึ้น

กล่าวโดยสรุป แม้จะไม่อาจชี้ชัดได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีความเป็นมาอย่างไร แต่คาดว่า น้ำพริกมีมาแล้วอย่างยาวนานตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ และได้รับสืบสานและแพร่กระจาย ครอบคลุมทั้งภูมิภาค อย่างในไทยพบหลักฐานยืนยันว่าน้ำพริกไทยถือกำเนิดโดยสมบูรณในสมัย อยุธยา และคำว่าน้ำพริกปรากฏให้เห็นเป็นลายลักษณ์ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬา โลก รัชกาลที่ 1 โดยมีการพัฒนาต่อยอดไปสู่คนรุ่นใหม่จวบจนปัจจุบัน การพัฒนาต่อยอดน้ำพริกมี หลายมิติทั้งในแง่วัตถุดิบและความพิถีพิถันในการปรุง ดังจะเห็นได้ว่าในสมัยอยุธยา นั้น น้ำพริกทำกัน ง่าย ๆ ตามวิถีชาวบ้าน แต่ในสมัยรัตนโกสินทร์น้ำพริกได้รับการยกระดับให้เป็นอาหารที่ใช้ในงาน พิธีกรรมถวายแด่พระสงฆ์ มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารต่างถิ่นเข้ากับวัฒนธรรมไทย ดังเช่นเมนู หมูย่างจิ้มน้ำพริกเผา อีกทั้งยังก่อกำเนิดน้ำพริกหลวงที่มีตำรับเฉพาะที่ไม่ใช่ใครก็ทำได้ ต้องแกะสูตร

ล้างความล้นเกินเสียก่อนจึงจะมีความสามารถทำน้ำพริกตำรับนั้น ๆ ได้อย่างน้ำพริกนครบาล และก่อให้เกิดน้ำพริกใหม่ ๆ อย่างน้ำพริกลงเรือด้วยความบังเอิญ

ลำดับต่อไปผู้วิจัยจะอธิบายความหมายและเครื่องปรุงหลักในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ก่อนที่จะโยงไปถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ดังต่อไปนี้

### 2.1.3 เครื่องปรุงหลักในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

คำว่าน้ำพริกของไทย ตามความหมายในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2556) หมายถึง อาหารชนิดหนึ่ง ปรุงด้วยกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู มะนาว เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือคลุกข้าวรับประทานใช้น้ำปลาหรือน้ำปลาร้าแทนกะปิก็มี่ เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาย่าง ใช้ของเบรี่ยวอื่น ๆ เช่น มะขาม มะดัน มะม่วง แทนมะนาวก็มี เรียกชื่อต่างกันไปตามเครื่องปรุง เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะดัน น้ำพริกมะม่วง

จากความหมายข้างต้นหากพิจารณาแล้วเครื่องปรุง 4 อย่าง ได้แก่ กะปิ กระเทียม พริกชี้หนู และมะนาว น่าจะเป็นหัวใจสำคัญของการปรุงน้ำพริก ถือเป็นเครื่องปรุงหลักในน้ำพริก ทั้งนี้ น่าสังเกตว่าส่วนประกอบแรกที่ระบุไว้ กลับเป็นกะปิ ไม่ใช่พริก

**กะปิ**คือส่วนผสมแรกในความหมายภาษาไทยของน้ำพริก กะปิเป็นเครื่องปรุงที่ได้รับความนิยมแพร่หลายในดินแดนอุษาคเนย์ การผลิตกะปินั้นเชื่อว่าเป็นผลจากการคิดค้นเทคนิคการถนอมอาหารของชาวประมงในภูมิภาคซึ่งมีมาแต่โบราณ จุดประสงค์หลักน่าจะทำได้เพื่อเก็บรักษากุ้งเคยจำนวนมากที่จับขึ้นมาจากทะเลและรับประทานไม่หมด หนังสือเรื่องร่วมรกรากอาเซียน (มรดกวงศ์ ภูมิพลี และคณะ, 2560: 92-94) อธิบายกะปิของประเทศอุษาคเนย์แต่ละประเทศ สรุปได้ดังนี้

ไทย คำว่ากะปิของไทย เป็นคำที่เพี้ยนเสียงมาจากคำว่า งาปิ ในภาษาพม่า กะปิเป็นเครื่องปรุงรสที่แพร่หลายในอุษาคเนย์ กะปิมีหลายชนิดทั้งกะปิเคย กะปิกุ้ง และกะปิปลา ซึ่งกะปิแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกันทั้งในด้านคุณภาพวัตถุดิบและกรรมวิธีในการผลิต (กรมศิลปากร, 2560: 353) ไทยมีกะปิมากมายหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน แต่ละชนิดแตกต่างกันทั้งคุณภาพวัตถุดิบรวมถึงกรรมวิธีการผลิตขึ้นกับแต่ละท้องถิ่นส่วนใหญ่ กะปิของไทยมักทำจากกุ้งเคยซึ่งจับได้จากทะเลอันดามัน บางครั้งกะปิของไทยยังทำจากปลาน้ำจืด ทั้งนี้ไทยมีกะปิที่มีชื่อเสียงอยู่ 3 ชนิดคือ

- 1) กะปิไขนุ่ย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผลิตจากกุ้งเคยและหมักด้วยเกลือสมุทรซึ่งมาจากน้ำทะเลที่สะอาด
- 2) กะปิคลองโคน จังหวัดสมุทรสงคราม มีรสหวานและไม่เค็มจัดจนเกินไป กะปิคลองโคนทำจากเคยละเอียดเมื่อนำมาคลุกเกลือจะมีสีชมพูออกแดงเลือด นอกจากนี้ยังนิยมตากกะปิให้แห้งแล้วนำมะพร้าวอ่อนมาคลุกให้ทั่วก่อนจะนำไปตากให้แห้งอีกครั้งทำให้กะปิสีซี้นและมีกลิ่นหอมหวาน 3)

ชนิดสุดท้าย กะปิสองคลอง กะปิชนิดนี้ผลิตจากเคยที่จับได้ในอ่าวไทยช่วงระหว่างปากแม่น้ำบางปะกงจนถึงปากแม่น้ำเจ้าพระยา กะปิบริเวณนี้มีลักษณะเฉพาะคือเนื้อแห้งกลิ่นหอม แหล่งผลิตสำคัญได้แก่ ตำบลสองคลอง จังหวัดฉะเชิงเทรา และตำบลคลองด่าน จังหวัดสมุทรปราการ

นอกจากนี้ยังมีชาวต่างชาติคนอื่น ๆ ที่บันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับกะปิ เครื่องปรุงรสที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในแง่มุมต่าง ๆ เช่น ในหนังสือ The Laos of North Siam: Seen Through the Eyes of a Missionary (Curtis, 1998) ที่ได้รวบรวมบรรดาบันทึกของเหล่ามิชชันนารีชาวอเมริกันที่เข้ามาเผยแผ่ศาสนาคริสต์ในประเทศไทยช่วงปลายรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 ถึงต้นรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 หนึ่งในมิชชันนารีที่ประจำอยู่ที่จังหวัดเพชรบุรี ได้บรรยายถึงการปรุงอาหารของชาวไทยว่า ปกติแล้ว เครื่องปรุงต่าง ๆ ถูกสับอย่างละเอียด หรือตำละเอียดในครกและพวกเขาปรุงรสด้วยกะปิซึ่งเป็นดาราชนิดหนึ่ง ซึ่งชาวสยามทั้งหมดชื่นชอบเป็นที่สุด ลักษณะพิเศษที่สำคัญของกะปิคือมันส่งกลิ่นไปถึงสวรรค์และไม่มีสิ่งใดมาตัดเทียมได้กับรสชาติอันเข้มข้นของมัน

พม่าทำงาปิจากปลาหรือกุ้งตัวเล็ก ๆ คนพม่าที่อยู่ในชนบทมักทำงาปิเพื่อถนอมอาหาร งาปิมี 2 แบบ คือ Seinsar Ngapi นิยมทำในเขตพม่าตอนล่าง พื้นที่แถบเมืองมะริด โดยใช้วัตถุดิบ เป็นกุ้งทะเล คนพม่ามักนำกะปิชนิดนี้มาเป็นส่วนผสมของแกงกะหรี่บางครั้งยังผสมกับพริกและกระเทียม เรียกว่า Ngapi Htaung

งาปิอีกแบบคือ Yaycho Ngapi ทำจากปลาตัวเล็ก ๆ มีอัตลักษณ์คือ กลิ่นคาวปลารุนแรง และมีรสเค็ม คนพม่าทำงาปิชนิดนี้ไปต้มกับกระดูกสัตว์ผสมเค็มแห้งกับพริกเรียกว่า Ngapi Yay มีลักษณะเป็นน้ำเกรวี่ใช้ราดข้าว บางครั้งก็เพิ่มส่วนประกอบอื่นเช่น ถั่ว ผัก หัวหอมลงไปโดยจะมีชุดผักที่เรียกว่า Tohzaya ซึ่งใช้รับประทานกับงานซึ่งใช้รับประทานกับงาปิชนิดนี้โดยเฉพาะ

คนพม่ายังมีสุภาษิตว่า Ngapi Chek Nga Chin Theik หรือแปลเป็นไทยว่า อัดกันราวกะปิ และเค้กปลา มักถูกใช้ในกรณีกระเปารถประจำทางบอกให้ผู้โดยสารเดินชิดในทางที่ด้านในของรถประจำทางนั้นมีคนยืนอยู่เต็มไปหมด ทำให้ผู้โดยสารต้องอัดเข้าไปในรถขายกับการเก็บรักษาปลาในฤดูฝนซึ่งต้องอัดลงไปในหม้อหรือไหเพื่อทำงาปิ นั่นเอง

เวียตนามทำกะปิด้วยวิธีการที่คล้ายกับการหมักน้ำปลา เรียกกะปิทุ่งว่า มั้มโตม และกะปิที่ทำจากปลาวาว่า มั้มกา

มัมโตมจะมีกลิ่นแรงมีให้รับประทานเฉพาะในเขตภาคกลางของเวียดนาม โดยนำมาใช้เป็นน้ำจิ้มรับประทานกับเนื้อสัตว์หรือคลุกกินกับข้าวสวยร้อน ๆ แต่จะไม่ใช้ปรุงอาหารในหม้อหรือนำมาผัด

อินโดนีเซียเรียกกะปิว่า เตอราซี อาหารอินโดนีเซียมักไม่ค่อยขาดกะปิ มีการนำมาทำน้ำพริก เช่น น้ำพริกกะปิ ซัมบัลเตอราซี น้ำพริกซี่ฟ้า ซัมบัลลูลัก เป็นต้น โดยน้ำพริกกะปิอินโดนีเซียนั้นจะถูกนำไปผัดหรือย่างก่อน จากนั้นจึงนำมาตำกับพริกซี่ฟ้าพริกซี่หนูหอมแดงกระเทียมน้ำตาลปีบ กะปิที่ได้จึงออกมามีสีแดงและนำไปรับประทานกับอาหารหลายชนิด

เตอราซีที่เป็นที่นิยมคือ เตอราซีบังกา จากเกาะบังกา (Pulau Bangka) อยู่ทางด้านตะวันออกของเกาะสุมาตราทำจากกุ้งหรือเคยสดที่ได้จากเรือประมงที่เพิ่งเข้าสู่ท่า ชาวอินโดนีเซียมักนำเตอราซีไปทำเครื่องจิ้มและใช้เป็นส่วนประกอบเครื่องแกง ชนิดของวัตถุดิบและวิธีการของแต่ละพื้นที่ส่งผลให้เตอราซีของแต่ละแห่งมีรสชาติเป็นอัตลักษณ์ของตนเอง

มาเลเซียและบรูไนเรียกกะปิว่า เบลาจัน ทางด้านทิศตะวันตกและใต้ของคาบสมุทรมลายูจะใช้เคยทำเบลาจัน ส่วนทางฝั่งตะวันออกของคาบสมุทรมลายูจะใช้กุ้งฝอย เบลาจันที่ได้รับความนิยมคือ เบลาจันมะละกา ปีนัง บินตุลู และซาบาห์ อาหารที่นิยมนำเบลาจันมาปรุงคือ เครื่องจิ้ม เครื่องแกง และน้ำปลาหวาน

ฟิลิปปินส์ เรียก บาโกอง ทำจากกุ้งที่แกะเปลือกออกแล้วนำมาคลุกเกลือและหมักจนกลายเป็นกะปิ

คำใช้เรียกกะปิในภาษาต่าง ๆ สรุปเป็นตารางได้ดังนี้

ตารางที่ 1 คำใช้เรียกกะปิในประเทศอาเซียน

ประเทศอาเซียน	คำใช้เรียกกะปิ
ไทย ลาว	กะปิ (Kapi/Capi)
กัมพูชา	ปราฮอก (Prahok)
เวียดนาม	มัม (Mam)
พม่า	งาปี (Ngapi)
มาเลเซีย บรูไน	เบลาจัน (Belachan)
อินโดนีเซีย	เตอราซี (Terasi)
ฟิลิปปินส์	บาโกอง (Bagoong)

นอกจากนี้กรมศิลปากร (2560) ยังระบุไว้ว่ากะปิของชาวอุษาคเนย์นั้นเปรียบได้กับเนยของชาวตะวันตก สิ่งนี้สะท้อนให้เห็นว่ากะปิเป็นที่นิยมมาตั้งแต่อดีต สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการรับประทานของคนชาวอุษาคเนย์ ซึ่งจะมีกะปิเป็นส่วนสำคัญในการปรุงรสอาหาร

วิสิฐ จะวะสิต (2556: 6) กล่าวถึงคุณค่าทางโภชนาการของกะปิไว้ในหนังสือพิมพ์ไทยโพสต์ว่า กะปิคือ ส่วนผสมที่หมักจากเคย น้ำย่อยในตัวเคยจะทำการย่อยโปรตีนในตัวมันเองจนมีลักษณะที่เราเรียกว่า เปปไทด์ ซึ่งเป็นสารที่มีคนนำมาใช้ประโยชน์เป็นจำนวนมาก กะปิมีคุณค่าทางโภชนาการนับเป็นภูมิปัญญาชาวอุษาคเนย์โดยแท้ น้ำพริกกะปิมีมีมากมายหลายสูตร แต่ละสูตรมีส่วนประกอบของกะปิเป็นพื้นฐาน ทั้งนี้ก็เพื่อสร้างรสเค็มในน้ำพริก ความเค็มนี้กลมกล่อมทั้งยังให้คุณค่าทางโภชนาการ เพราะทำมาจากเนื้อสัตว์หรือก็คือกุ้งตัวเล็กที่เรียกว่าเคยนั่นเอง

กะปียังคงอยู่ในเมนูอาหารหลักชาวอุษาคเนย์ เพราะมีรสชาติโดดเด่น จัดจ้านถูกปากผู้รับประทาน ทั้งยังอุดมไปด้วยคุณค่าอาหารและสารอาหารชนิดอื่นโดยเฉพาะแคลเซียมซึ่งมีส่วนช่วยเสริมกระดูกและฟันให้แข็งแรง จะเห็นได้ว่าประโยชน์ของกะปิที่มีต่อการบำรุงกระดูกนั้นมีไม่แพ้กันเลยทีเดียว ดังนั้นอาหารที่มีกะปิเป็นส่วนประกอบจึงให้สารอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย

อุษาคเนย์มีสภาพอากาศร้อนแบบศูนย์สูตรซึ่งทำให้ยากต่อการเก็บรักษาอาหารไว้เป็นเวลานาน ชาวอุษาคเนย์จึงมีวิธีการถนอมอาหารและรับประทานอาหารประเภท “เน่าแล้วอร่อย” เทคโนโลยีการถนอมอาหารของชาวอุษาคเนย์จึงมีมานานกว่า 2,500 ปีที่แล้ว (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2559) กะปิกี้เป็นหนึ่งในอาหารที่เน่าแล้วอร่อย

นอกจากกะปิแล้วในประเทศอุษาคเนย์หลาย ๆ ประเทศยังใช้ปลาร้าแทนกะปิในการปรุงรสเครื่องจิ้ม ปลาร้าในภาษาไทยหมายถึงเน่าแล้วอร่อย (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2559) มีรากศัพท์มาจากภาษาตระกูลมอญ-เขมร ปลาร้าเป็นเมนูอาหารที่เกิดจากการมีปลาอุดมสมบูรณ์ในแหล่งน้ำ โดยเฉพาะตามแม่น้ำสายสำคัญสำคัญเช่นแม่น้ำอิระวดี แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำโขง ชาวอุษาคเนย์สามารถจับปลาได้เป็นจำนวนมาก ดังนั้นนอกจากนำมาทำอาหารสดแล้วยังมีความพยายามในการเก็บรักษาไม่ให้บูดเน่าด้วยการใส่เกลือ

มรกตวงศ์ ภูมิพลับ และคณะ (2560) อธิบายปลาร้าของประเทศอุษาคเนย์แต่ละประเทศสรุปได้ดังนี้

ไทย จดหมายเหตุของลาลูแบร์ราชทูตฝรั่งเศสที่เข้ามาในสยามสมัยพระนารายณ์มหาราชได้กล่าวถึงการทำปลาร้าในสยามเอาไว้แสดงให้เห็นว่าคนแถบนี้รู้จักเทคนิคการถนอมปลาด้วยการหมักเกลือตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 16 ในไทยทุกวันนี้เทคนิคการทำปลาร้าได้รับการสืบทอดโดยคนภาค



อีสานที่ทำปลาร้ากันอย่างเป็นล่ำเป็นสัน โดยเฉพาะในเขตอีสานเหนือจังหวัดหนองคายและนครพนม ที่นำปลามาถนอมด้วยการใส่เกลือและข้าวคั่วจำนวนมากเอาไว้ในไหนาน 2-3 เดือน จากนั้นนำมาทำ น้ำพริกและรับประทานกับผักสดหรือนำไปผสมอาหารยอดนิยมเมนูต่าง ๆ

ลาวเรียกปลาร้าว่า ปลาแดก ใช้ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงในอาหารหลายชนิดเช่น แจ่วหรือน้ำพริกของลาว ใช้ผสมกับอาหารทำให้อาหารลาวมีรสเค็มเป็นหลักและเหมาะที่จะรับประทานกับข้าวเหนียวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนลาว

กัมพูชา ปลาร้าถือเป็นอาหารพื้นฐานของคนกัมพูชา ทำจากปลากระดี่หรือปลาน้ำจืดที่หาได้ในแหล่งน้ำของกัมพูชานำมาหมักเกลือราว 1 ปีก่อนจะนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารประเภทต่าง ๆ มีเมนูน่าสนใจเช่น ปลาร้าทอด รับประทานกับผักสดย่าง มะเขือ แตงกวา

พม่าเรียกปลาร้าว่า งาปิเยโจ เกิดจากการนำปลาหลายชนิดมาหมักเกลือไว้ในโอ่ง จากนั้นนำมาต้มจนเข้มข้นแล้วนำไปกรองกากออกจนเหลือแต่เนื้อปลา น้ำปลาร้าที่ได้จะถูกนำไปต้มไฟอ่อน ๆ จนเดือดแล้วใส่เครื่องปรุงเครื่องแกง ตามด้วยเนื้อปลาร้าแล้วนำมารับประทานกับผักสด

ส่วนเวียดนามเรียก หมักก้า และมาเลเชียเรียก เปอกาซิม จนถึงตอนนี้วิถีหมักปลาร้าเท่าที่ปรากฏในอุษาคเนย์มี 4 แบบ คือ หมักขุมดิน หมักไม้ไผ่ หมักหีบไม้ และหมักไห

**กระเทียม**มีถิ่นกำเนิดแถวตะวันตกเฉียงใต้ของไซบีเรีย ซึ่งอยู่ติดกับประเทศจีน บ้างกล่าวว่ามีถิ่นกำเนิดไล่ต่ำลงมาถึงตอนเหนือของอิหร่านปัจจุบัน กระเทียมมีมานานกว่า 600 ปีแล้ว ราว 1,000 ปีหลังจากกระเทียมถือกำเนิดขึ้น ชนเผ่าที่อพยพเคลื่อนย้ายได้นำพกระเทียมไปยังเมโสโปเตเมียและอียิปต์ จนกระทั่งผ่านไปทางตะวันออกสู่เอเชียและแพร่กระจายไปทั่วโลก

เชื่อว่ากระเทียมได้กระจายจากจีนสู่ดินแดนอุษาคเนย์และส่วนอื่น ๆ ของภูมิภาคผ่านการติดต่อค้าขายและการอพยพของผู้คนเป็นสำคัญ แต่ไม่อาจบอกได้เฉพาะเจาะจงว่าเข้ามาในดินแดนใดเมื่อไหร่ อย่างไร โดยในไทยมีผู้สันนิษฐานว่าพ่อค้าจีนเป็นผู้นำกระเทียมเข้ามาเผยแพร่ตั้งแต่สมัยสุโขทัย บ้างก็บอกว่าสมัยอยุธยา แต่ยังคงขาดหลักฐานสนับสนุน บ้างก็ว่ากระเทียมเป็นพืชเก่าแก่ในดินแดนสุวรรณภูมิมาช้านานก่อนหน้าแล้ว (พจน์ สัจจะ, 2540)

กระเทียมเป็นสมุนไพรและเครื่องเทศอย่างหนึ่ง มีกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ถ้านำมาอย่างก็จะให้รสหวาน กระเทียมเมื่อนำไปตำกับส่วนผสมอย่างอื่นจะสามารถช่วยชูรส ในขณะที่เดียวกันกระเทียมยังช่วยดับกลิ่นฉุนของเครื่องปรุงอื่นให้น้อยลงโดยเฉพาะกลิ่นกะปิ กระเทียมเป็นหนึ่งในเครื่องเทศหลักในการทำน้ำพริก สำหรับครัวไทยจะขาดกระเทียมไม่ได้เลย เพราะไม่เพียงแต่น้ำพริก เครื่องแกงทุกตำรับก็ใช้กระเทียม (เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ, 2530) ในหน่วยคลังข้อมูลยา (มหาวิทยาลัยมหิดล

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548) กล่าวว่ากระเทียมมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมายและได้มีการพิสูจน์แล้วว่า ช่วยลดความดันโลหิต ลดคอเรสเตอรอล ทั้งยังยับยั้งการทำงานของเกล็ดเลือด และเพิ่มการละลายลิ่มเลือด

**พริก** พริกชี้หนูให้รสชาติเผ็ด แม้น้ำพริกจะเป็นคำประสม คือ คำที่เกิดจากการเอาคำมูลที่มีความหมายต่างกันตั้งแต่ 2 คำขึ้นไปมารวมกันเป็นคำเดียว กลายเป็นคำใหม่ที่มีความหมายใหม่ แต่ยังมีคำความหมายเดิมอยู่ ในที่นี้น้ำพริกเกิดจากการเอาคำมูล 2 คำมารวมกันคือ คำว่า “น้ำ” และ “พริก” ซึ่งดูเหมือนว่าพริกจะเป็นหัวใจสำคัญของน้ำพริก แต่ ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช (2541ก) กล่าวว่า รสชาติอร่อยของน้ำพริกต้องกลมกล่อม เค็ม หวาน เปรี้ยว ส่วนเรื่องเผ็ดเป็นเรื่องรอง พริกนั้นจะใส่น้อยใส่มาก สุดแล้วแต่คนจะชอบหรือไม่ชอบ ด้วยเหตุนี้การจัดลำดับความหมายโดยให้พริกมาที่หลังกะปิซึ่งให้รสเค็ม และกระเทียมซึ่งชูรสให้หวานกลมกล่อมจึงไม่ใช่เรื่องแปลกอีกต่อไป

พริกในภาษาไทยแต่เดิมหมายถึงพริกไทย โดยมีรากศัพท์จากภาษามอญโบราณ ว่า เมรกเสียง ม ควบ ร ออกเสียงเป็น ป และ พ พริกไทยมีถิ่นกำเนิดในดินแดนอุษาคเนย์ เจริญงอกงามในบริเวณที่มีอากาศร้อนและความชื้นสูง (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2559)

พริกที่ใช้เป็นส่วนผสมในน้ำพริกของไทยในปัจจุบัน ไม่ได้มีถิ่นกำเนิดในอุษาคเนย์ ร่องรอยในถ้าแถบอเมริกากลางให้ข้อมูลที่น่าเชื่อถือว่าผู้คนในอเมริกากลางรับประทานพริกกันมานานกว่า 7,000 ปีก่อนคริสตกาล การรับประทานพริกเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชาวแอสเทค ซึ่งเคยอาศัยอยู่ในพื้นที่ซึ่งเป็นประเทศเม็กซิโกในปัจจุบัน และคำว่า Chili ที่หมายถึงพริกในภาษาอังกฤษนั้นก็ เป็นภาษาของชาวแอสเทค พริกถูกนำเข้ามาข้ามทะเลมายังดินแดนอุษาคเนย์ โดยการเดินเรือของ Christopher Columbus ในคริสต์ศตวรรษที่ 15 เขาตั้งใจเดินทางเสาะหาเครื่องเทศ และได้พบกับทวีปอเมริกา Peter Martyl หนึ่งในผู้ติดตามที่เดินทางไปด้วยเป็นผู้เก็บพริกจากอเมริกาคลับทดลองปลูกที่สเปน หลังจากนั้นประมาณ 50 ปี พริกก็เข้ามาในอุษาคเนย์โดยชาวโปรตุเกส ภูมิภาคอุษาคเนย์จึงได้มีโอกาสลิ้มรสเผ็ดของพริก พบหลักฐานบันทึกว่าพริกเข้ามาในไทย เมื่อรัชสมัยสมเด็จพระมหาธรรมราชาของกรุงศรีอยุธยา (กรมศิลปากร, 2560; พจน์ สัจจะ, 2540) บ้างก็ว่าในสมัยพระนารายณ์มหาราช (กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก สำนักคุ้มครองภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย, 2542) ฉะนั้นน่าจะเชื่อได้ว่าในสมัยสุโขทัยและช่วงต้นกรุงศรีอยุธยาจึงยังไม่มีพริกเทศ

ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อน จัดจ้านกว่าพริกไทยที่ใช้อยู่เดิม ประกอบกับคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาที่มีมากไม่แพ้ของเดิม พริกเทศที่เพิ่งเข้ามาใหม่จึงถูกใช้แทนที่ รวมถึงถูกใช้เป็นเครื่องปรุงหลักในน้ำพริกอย่างรวดเร็ว

พริกมีสารตั้งต้นของวิตามินเอ ช่วยบำรุงสายตา สารแคปไซซิน (Capsaicin) สารให้ความเผ็ดในพริกช่วยขยายช่องจมูกให้ใหญ่ขึ้น ทำให้ทางเดินหายใจโล่ง ขับเสมหะชั้นเหนียวให้เจือจางลง และสามารถขับออกจากร่างกายได้ง่ายขึ้น สำหรับผู้ป่วยหอบหืด พริกจะช่วยให้อาการดีขึ้นอย่างมาก เพราะความเผ็ดทำให้หลอดลมขยายตัวได้ดีขึ้น ไม่หดเกร็ง นอกจากนี้แคปไซซินยังช่วยกระตุ้นสมองส่วนกลางให้หลั่งสารเอ็นโดรฟิน ซึ่งเป็นสารสร้างความสุข ทำให้เราอารมณ์ดีมากขึ้น ถ้ารับประทานพริกจะช่วยป้องกันไม่ให้ตับสร้างคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดีและส่งเสริมให้สร้างคอเลสเตอรอลชนิดดี ลดความดัน และลดการอุดตันของหลอดเลือด การรับประทานพริกเป็นประจำจะช่วยให้การไหลเวียนของเลือดดีขึ้นและลดความเสี่ยงในการเป็นโรคมะเร็ง พริกช่วยเพิ่มอุณหภูมิในร่างกาย และช่วยในการเผาผลาญ จึงมีประโยชน์สำหรับผู้เป็นโรคอ้วนในการควบคุมหรือลดน้ำหนัก (มหาวิทยาลัยมหิดล คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548)

**มะนาว**เป็นผลไม้ที่ให้รสเปรี้ยว หลายคนสับสนว่ามะนาวคือฝัก ที่จริงแล้วมะนาวจัดอยู่ในวงศ์ส้ม หรือก็คือผลส้ม ซึ่งเป็นผลไม้ชนิดหนึ่ง มะนาวประกอบด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น วิตามินเอ วิตามินซี ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส กรดซิตริก กรดมาลิก (มหาวิทยาลัยมหิดล คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548) นอกจากมะนาวจะให้รสเปรี้ยวในน้ำพริกแล้วยังเป็นเครื่องปรุงที่ช่วยแต่งให้มีกลิ่นหอมด้วย

ต้นกำเนิดของมะนาว (Lemon) อยู่ในเขตลุ่มแม่น้ำสินธุ ตอนเหนือของอินเดีย ทางโบราณคดีได้พบหลักฐานเป็นต่างหุรูปมะนาวในเขตอารยธรรมสินธุอายุได้ราว 2000 ปีก่อนคริสตกาล สำหรับมะนาว (Lime) และส้มโอเชื่อกันว่าถิ่นกำเนิดของมันอยู่ในดินแดนอุษาคเนย์เอง โดยเฉพาะเขตมาเลเซียปัจจุบัน ในขณะที่ยิวกันจีนก็อ้างว่าถิ่นกำเนิดผลไม้วงศ์ส้มหลายชนิดรวมถึงมะนาวอยู่ที่บริเวณจีนตอนกลางและตอนใต้ พวกส้มหวานที่เป็นที่นิยมแพร่หลายในตะวันตกก็พัฒนามาจากส้มจีนนี้เอง (พจน์ สัจจะ, 2540) ประวัติการแพร่กระจายของมะนาวเป็นอย่างไร ไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัด

โรคหลักปิดลักเปิดเคยเป็นโรคร้ายแรงที่น่ากลัวในดินแดนตะวันตก เนื่องจากมีฤดูหนาวที่ยาวนาน ผู้ป่วยจะมีเลือดออกตามไรฟันและตามชุมชน อ่อนแรง อ่อนเพลีย และอาจรุนแรงถึงตายได้ โรคนี้ร้ายแรงขึ้นในศตวรรษที่ 15-16 แต่เมื่อมหาอำนาจตะวันตกก็ได้เรียนรู้จากประเทศอาณานิคมว่ามะนาวและส้มสามารถป้องกันและรักษาโรคหลักปิดลักเปิดได้ สถานการณ์รุนแรงจึงทุเลาลง ว่ากันว่ากองทัพเรืออังกฤษประกาศให้ทหารเรือประจำการดื่มน้ำมะนาวเพื่อป้องกันโรค จนถูกทหารเรืออเมริกาเอาไปล้อเลียน

จากกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู และมะนาวตามความหมายของน้ำพริกในภาษาไทย สังเกตได้ว่าน้ำพริกจะสมบูรณ์ไม่ได้เลยหากปราศจากพริก จึงสรุปได้ว่าน้ำพริกคืออาหารชนิดหนึ่งที่มีพริกเป็นส่วนผสมหลัก กับส่วนผสมอื่น ๆ เช่น กะปิ กระเทียม มะนาว เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือคลุกข้าวรับประทาน อนึ่งส่วนผสมอื่น ๆ ของน้ำพริก สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามบริบทและสิ่งแวดล้อม บ้างใช้ของรสเค็มอื่น ๆ เช่น น้ำปลา ปลาร้า หรือน้ำบูดูแทนกะปิ บ้างใช้ของรสเปรี้ยวอื่น ๆ เช่น มะขาม มะดัน หรือมะม่วงแทนมะนาว น้ำพริกมักมีชื่อเรียกต่างกันไปตามเครื่องปรุง เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะดัน น้ำพริกมะม่วง เป็นต้น ทั้งนี้เครื่องปรุงอย่างน้อยสองอย่างจะต้องตำ โขลก หรือบดเข้าด้วยกัน

อุปกรณ์ที่ใช้ตำ โขลก หรือบดเข้าด้วยกัน ในภาษาไทยเรียกว่า ครก พุดได้ว่าตลอดประวัติศาสตร์เกือบพันปีของวัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกของชาวอุษาคเนย์นั้น มีครกเป็นเครื่องมือที่ไม่เป็นเครื่องมือสำคัญ โดยครกที่ได้รับความนิยมมีอยู่ 2 ชนิด (เวทิน ชาติกุล และ ภาคิน ลิชิตธนกุล, 2558) คือ ครกดินเผาและครกหิน

ครกดินเผา บ้างก็เรียก ครกกระเบื้อง เป็นครกดั้งเดิมตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ใช้ในการทำอาหารที่ไม่ต้องการให้แหลกนัก เช่น ส้มตำ น้ำพริก ใช้คู่กับสากที่ทำจากไม้เนื้อแข็งเรียกว่า ไม้ตีพริก แต่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า สากกระเบื้อง ตามชื่อ ครกกระเบื้อง สากไม้ยังเหมาะกับการตำน้ำพริกอีกด้วย เพราะไม่ทำให้เสียรสและเนื้อพริกแหลกกำลังดี

ครกหิน ทำด้วยหินแกรนิต มีเนื้อแข็ง ใช้ตำอาหารที่ต้องการให้แตกละเอียด เช่น เครื่องแกง โดยใช้คู่กับสากที่ทำจากหินเช่นเดียวกัน ครกหินเริ่มใช้กันในสมัยรัตนโกสินทร์ แหล่งผลิตครกหินที่มีชื่อเสียง ได้แก่ ตำบลอ่างศิลา จังหวัดชลบุรี มีทั้งสีขาวและดำ โดยครกสีขาวนั้นทำจากหินท้องถิ่น อีกแหล่งหนึ่งคือ ตำบลบ้านสาง จังหวัดพะเยา

เครื่องปรุงและอุปกรณ์ทำครัวอย่างครกสามารถใช้รังสรรค์น้ำพริกได้มากมายหลายสูตร การจัดหมวดหมู่ น้ำพริกสามารถทำได้หลากหลายแบบ โดยอาจจะแบ่งตามสูตรน้ำพริก เช่น ประเภทน้ำพริกเผา เช่น น้ำพริกเผาปลาย่าง น้ำพริกเผากุ้ง น้ำพริกเผาากหมู ประเภทน้ำพริกกะปิ เช่น น้ำพริกกะปิเคียว น้ำพริกกะปิปลา และประเภทน้ำพริกนรก เช่น น้ำพริกนรกกุ้งเสียบ น้ำพริกนรกแมงดา เป็นต้น

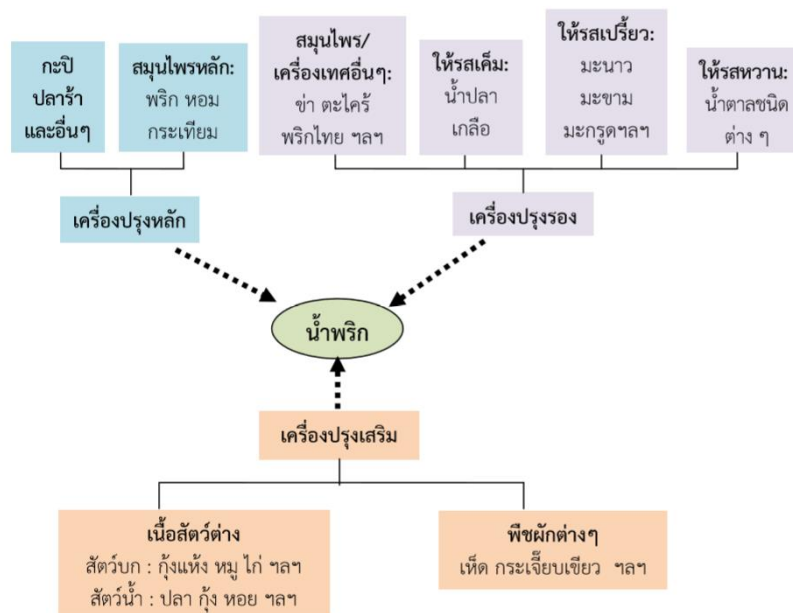
น้ำพริกสามารถจัดหมวดหมู่แบ่งประเภทได้ตามวิธีหุงต้มและตามเครื่องปรุงส่วนผสม การแบ่งประเภทตามวิธีหุงต้มทำได้ดังที่วัลยา ภูภิญโญ (2537) กล่าวไว้ ดังนี้

1. ประเภทรับประทานสด ในขั้นตอนการทำหรือตำน้ำพริก จะไม่ใช้ความร้อนในการประกอบอาหารเลย เช่น น้ำพริกมะดัน น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกส้มมะขามเปียก
2. ประเภทที่ต้องเผาส่วนผสม เช่น พริก กระเทียม กะปิ หอมแดง ต้องนำไปเผา เพื่อให้เกิดกลิ่นหอม เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกแจ่ว น้ำพริกหนุ่ม
3. ประเภทผัด หลังจากตำส่วนผสมของน้ำพริกแล้ว จึงนำลงมาผัดกับน้ำมันพืชให้สุกและหอม แล้วปรุงรส เช่น น้ำพริกมะขามสด น้ำพริกลงเรือ น้ำพริกกระทง

การจัดหมวดหมู่และประเภทของน้ำพริกตามเครื่องปรุงส่วนผสม ดังการจัดประเภทของ ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช (2541ก) ดังนี้

1. น้ำพริกมาตรฐาน มีส่วนประกอบหลักคือ พริกสด กระเทียม กะปิ กุ้งแห้ง น้ำตาลปี๊บ มะนาว น้ำปลาเล็กน้อย เรียกว่า น้ำพริกกะปิ โดยน้ำพริกต่าง ๆ จะมีเครื่องปรุงที่อยู่ในเกณฑ์ของน้ำพริกมาตรฐานทั้งสิ้น
2. น้ำพริกที่ใส่ของเปรี้ยวแทนมะนาว เช่น มะม่วง มะขาม และผักที่มีรสเปรี้ยว โดยมีเครื่องปรุงเหมือนน้ำพริกมาตรฐานทุกอย่าง เมื่อใช้สิ่งใดเพิ่มเป็นพิเศษจะเรียกชื่อตามส่วนผสม เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะม่วง
3. น้ำพริกที่ใส่ของเค็มแทนกะปิ เช่น หน้าเลียบ เต้าเจี้ยว เต้าหู้ยี้ โดยไม่ใส่กะปิ ส่วนผสมเครื่องปรุงอื่นใส่เหมือนน้ำพริกมาตรฐานทุกอย่าง แล้วเรียกชื่อตามเครื่องปรุงที่ใช้ เช่น น้ำพริกหน้าเลียบ น้ำพริกเต้าหู้ยี้
4. น้ำพริกที่ใส่ส่วนผสมอื่นเพิ่มเติม เช่น มะเขือพวง ผักชี ข่า แมงดา ไข่ปูทะเล มักเรียกชื่อตามส่วนผสมที่ใช้ปรุงนั้น ๆ เช่น น้ำพริกมะเขือพวง น้ำพริกข่า น้ำพริกไข่ปูทะเล

การจัดหมวดหมู่และประเภทของน้ำพริกตามเครื่องปรุงยังสามารถทำได้ตามวิธีของสุปราณี หลักคำและคณะ สุปราณี หลักคำ และคณะ (2557) ดังนี้



ภาพที่ 4 เครื่องปรุงในน้ำพริก  
(สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557)

ดังแผนภาพจะเห็นว่าเครื่องปรุงหลักของน้ำพริกแบ่งย่อยออกเป็นอีก 2 แบบ เครื่องปรุงหลักแบบแรกประกอบด้วย กะปิ ปลาร้า และอื่น ๆ ส่วนเครื่องปรุงหลักแบบที่สองประกอบด้วย พริก หอม กระเทียมที่จะขาดเสียไม่ได้ เครื่องปรุงรองของน้ำพริกประกอบด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสแก่น้ำพริก ได้แก่ รสเค็ม รสเปรี้ยว และรสหวาน และเครื่องปรุงที่เป็นสมุนไพรและเครื่องเทศ ส่วนเครื่องปรุงเสริมได้แก่เนื้อสัตว์และพืชผักต่าง ๆ ที่ช่วยเติมปริมาณให้น้ำพริกและทำให้รสชาติของน้ำพริกอร่อยขึ้น เครื่องปรุงเสริมมีความสำคัญในการสร้างความแตกต่างระหว่างสูตรน้ำพริกแต่ละสูตร

น้ำพริกจึงแบ่งได้ 3 ประเภทใหญ่ ถือเป็นสูตรมาตรฐานขั้นเริ่มต้น ได้แก่ 1) น้ำพริกกะปิ 2) น้ำพริกปลาร้า และ 3) น้ำพริกอื่น ๆ โดยทั้ง 3 ประเภทนี้จะต้องมีส่วนผสมของพริกที่ถือเป็นหัวใจสำคัญของน้ำพริก และน้ำพริกสามารถดัดแปลงเพิ่มเติมด้วยการใส่เครื่องปรุงรองและเครื่องปรุงเสริมได้อีกมากมาย กลายเป็นน้ำพริกที่หลากหลายร้อยอย่างร้อยรสหรืออาจจะพันรสเลยเสียด้วยซ้ำ

เนื่องจากอุษาคเนย์เป็นภูมิภาคที่มีความหลากหลายและซับซ้อน ผู้วิจัยพิจารณาแล้วจึงเห็นว่า การแบ่งประเภทน้ำพริกตามหลักการของสุปราณี หลักคำและคณะดังที่อ้างถึงแล้ว ถือว่าเป็นวิธีที่เหมาะสมสำหรับงานวิจัยชิ้นนี้ เนื่องจากเป็นวิธีที่เหมาะสมสำหรับการศึกษาน้ำพริกที่ได้แพร่กระจายและต่อยอดกลายเป็นเมนูที่หลากหลายตามบริบทท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ของดินแดนอุษาคเนย์

สรุปได้หลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรชิ้นแรกทีกล่าวถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสมัยอยุธยา จึงถือว่าเมนูนี้ถือกำเนิดโดยสมบูรณ์ในสมัยอยุธยาตัวเอง ซึ่งขณะนั้นไทย ลาวและกัมพูชามีประวัติศาสตร์การรวมดินแดนเข้าไว้ด้วยกัน น่าเชื่อได้ว่าไทย ลาวและกัมพูชามีประวัติศาสตร์เรื่องน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันมาแล้วตั้งแต่ตอนนั้น

ปัจจุบันพื้นที่ที่เป็นศูนย์กลางมรดกทางวัฒนธรรมและเป็นศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมของไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ กรุงเทพฯ และปริมณฑลในประเทศไทย หลวงพระบางในประเทศลาว และพนมเปญในประเทศกัมพูชา โดยในบริเวณพื้นที่เหล่านี้พบเครื่องจิ้มบางชนิดที่ถือเป็นตัวแทนเครื่องจิ้มของไทย ลาวและกัมพูชาได้ เนื่องจากเป็นเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศ และ/หรือเป็นเครื่องจิ้มสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่งต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นเพิ่มเติมจึงแพร่หลายกระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าตัวแทนน้ำพริกของไทย แจ่วบองตัวแทนน้ำพริกของลาว และตึกเครื่องตัวแทนน้ำพริกของกัมพูชา ผู้วิจัยจึงได้เลือกศึกษาแบบเจาะจง (Purposive Sampling) น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา และเรียกว่า “น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์”

ดังจะเห็นแล้วว่าดินแดนอุษาคเนย์มีประวัติศาสตร์ร่วมกันมาอย่างยาวนาน ประวัติศาสตร์ศึกษาได้หลากหลายแง่มุม ไม่ว่าจะเป็นการศึกษาจากเหตุการณ์สำคัญ การสืบเชื้อสายแห่งกษัตริย์และราชินี จักรวรรดิที่เฟื่องฟูและล่มสลาย ความก้าวหน้าทางการเมือง ปรัชญา หรือเทคโนโลยี ฯลฯ ซึ่งในงานวิจัยชิ้นนี้ผู้วิจัยจะศึกษาประวัติศาสตร์อุษาคเนย์ผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

## 2.2 แนวคิดทางวัฒนธรรม

### 2.2.1 ความหมายและประเภทของวัฒนธรรม

Kroeber A. L and Clyde Kluckhohn (1952) อธิบายว่า วัฒนธรรมมีความหมายและรูปแบบที่แตกต่างหลายร้อยความหมาย โดยส่วนใหญ่แล้วคำจำกัดความของวัฒนธรรมจะเน้นถึงระบบความเชื่อและค่านิยมทางสังคม วัฒนธรรมไม่ใช่พฤติกรรมที่สังเกตเห็นได้ แต่เป็นระบบความ

เชื่อและค่านิยมทางสังคมซึ่งอยู่เบื้องหลังพฤติกรรมของมนุษย์ วัฒนธรรมคือกฎระเบียบหรือมาตรฐานของพฤติกรรมที่คนในสังคมยอมรับ วัฒนธรรมคือวิถีชีวิตของคนในสังคม

Geertz (1973) อธิบายว่า วัฒนธรรมคือสิ่งที่มนุษย์ได้เรียนรู้มา สะสมไว้ แล้วถ่ายทอดให้คนรุ่นต่อ ๆ ไป เป็นมรดกทางสังคมของมนุษย์

พระยาอนูมานราชชน (2515) อธิบายว่า วัฒนธรรมคือสภาพอันเจริญงอกงามเป็นมรดกทางสังคมที่มนุษย์สร้างขึ้น เป็นวิถีแห่งชีวิตของมนุษย์ในส่วนรวมที่ถ่ายทอด เรียน และเอาอย่างกันได้ วัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งแวดล้อมทางสังคมที่จะกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์ และเป็นเสมือนต้นไม้ที่ต้องคอยบำรุงดูแลให้เจริญไม่ให้เสื่อม เหตุแห่งความเจริญทางวัฒนธรรมคือการสะสม การรับมรดกที่บรรพบุรุษมอบไว้ให้ และการเปลี่ยนแปลงปรับปรุงสืบต่อวัฒนธรรมให้คนรุ่นหลัง

จูรี จุลละเกศ (2516) อธิบายว่า วัฒนธรรม หรือ Culture มีรากศัพท์มาจากคำว่า Cultura ซึ่งเป็นภาษาลาตินหมายถึงการปลูกฝังหรือเพาะปลูก นำมาใช้ในความหมายทั่วไปว่าความเจริญงอกงามอันสืบเนื่องมาจากการปลูกฝัง

สมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ ประยูร ธมฺมปญฺโญ (2537) อธิบายว่า วัฒนธรรมสังสม ประสพการณ์ ความรู้ความสามารถ ภูมิธรรม และภูมิปัญญาที่ช่วยให้มนุษย์ในสังคมอยู่รอดและเจริญสืบต่อมา วัฒนธรรมติดอยู่กับเนื้อตัวของประชาชนและชีวิต เป็นความเป็นอยู่ที่แท้จริงและสืบทอดต่อเนื่องมา วัฒนธรรมจึงจัดเป็นวินัยอย่างหนึ่งที่จะช่วยนำทางและควบคุมการพัฒนาให้เข้ากับชีวิตและสังคมของเราเอง เพราะวัฒนธรรมตอบสนองความต้องการที่แท้จริงของมนุษย์ เป็นแบบแผนของสังคม เป็นเครื่องฝึกพฤติกรรมของคนให้เป็นไปในรูปแบบที่พึงประสงค์ อีกทั้งส่งเสริมคุณภาพชีวิตและอุดมคติของสังคมอย่างมีดุลยภาพ

ประเวศ วะสี (2539) อธิบายว่า วัฒนธรรมคือการใช้ชีวิตหรือวิถีชีวิตของชุมชนหรือสังคมซึ่งได้มาจากประสบการณ์ที่เลือกสรร กลั่นกรอง ลองใช้ และถ่ายทอดด้วยการปฏิบัติสืบต่อกันมา วัฒนธรรมจึงเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม เป็นปัญญาที่ผูกติดกับแผ่นดิน เพราะเกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นต่าง ๆ

สุชีพ ปุญญานุภาพ (2540) อธิบายว่า วัฒนธรรมคือความเจริญงอกงามที่มนุษย์ทำให้เกิดขึ้น เพื่อความกลมเกลียว ความเป็นระเบียบ ความก้าวหน้าของประเทศชาติ และเป็นศีลธรรมอันดีของประชาชน

อมรา พงศาพิชญ์ (2549) อธิบายว่า วัฒนธรรมคือสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นกำหนดขึ้นไม่ใช่สิ่งที่มนุษย์ทำตามสัญชาตญาณ อาจเป็นการประดิษฐ์วัตถุสิ่งของขึ้นหรืออาจเป็นการกำหนดพฤติกรรม



และความคิด ตลอดจนวิธีการหรือระบบการทำงานวัฒนธรรม กล่าวโดยสรุปวัฒนธรรมคือระบบที่สังคมมนุษย์สร้างขึ้นมิใช่ระบบที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม (2553) อธิบายว่า วัฒนธรรมคือวิถีการดำเนินชีวิต ความคิด ความเชื่อ ค่านิยม จารีตประเพณี พิธีกรรม และภูมิปัญญา ซึ่งกลุ่มชนและสังคมได้ร่วมสร้างสรรค์ สังคมปลูกฝัง สืบทอด เรียนรู้ ปรับปรุง และเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เกิดความเจริญงอกงามทั้งด้านจิตใจและวัตถุอย่างสันติสุขและยั่งยืน

ราชบัณฑิตยสถาน (2556) อธิบายว่า วัฒนธรรมเป็นคำนาม หมายถึงสิ่งที่ทำความเจริญงอกงามให้แก่หมู่คณะ เช่น วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมการแต่งกาย วิถีชีวิตของหมู่คณะ วัฒนธรรมพื้นบ้าน วัฒนธรรมชาวเขา

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม (2559ก) อธิบายว่า วัฒนธรรมเกิดจากการรวมคำ 2 คำเข้าด้วยกัน คือคำว่า “วัฒนธรรม” หมายถึงเจริญงอกงาม และคำว่า “ธรรม” หมายถึงการกระทำหรือข้อปฏิบัติ วัฒนธรรมตามความหมายของคำในภาษาไทยจึงหมายถึงข้อปฏิบัติเพื่อให้เกิดความเจริญงอกงาม

2.2.1.1 จากการค้นคว้าความหมายของวัฒนธรรมข้างต้นสรุปได้ว่าลักษณะพื้นฐานที่สำคัญของวัฒนธรรมมี 6 ประการตรงกับทฤษฎี สันตสมบัติ (2556) กล่าวไว้คือ

1) วัฒนธรรมเป็นความคิดร่วม (Shared Idea) และค่านิยมทางสังคม ซึ่งเป็นตัวกำหนดมาตรฐานของพฤติกรรม คนในสังคมเดียวกันจะสามารถคาดคะเนพฤติกรรมของผู้อื่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้ ทำให้พฤติกรรมของเขามีความสอดคล้องต้องกันกับผู้อื่น ดังเช่นคำอธิบายของ Kroeber A. L and Clyde Kluckhohn (1952) ที่ว่า “วัฒนธรรมคือกฎระเบียบหรือมาตรฐานของพฤติกรรมที่คนในสังคมยอมรับ” และของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม (2553) ที่ว่า “วัฒนธรรมคือวิถีการดำเนินชีวิต ความคิด ความเชื่อ ค่านิยม จารีตประเพณี พิธีกรรม และภูมิปัญญา ซึ่งกลุ่มชนและสังคมได้ร่วมสร้างสรรค์”

2) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้ (Culture is learned.) ที่ละเล็กละน้อยจากการเติบโตมาในสังคมหนึ่ง เปรียบเสมือนมรดกทางสังคมที่ได้รับการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งผ่านกระบวนการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมหรือกระบวนการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม (Enculturation) ดังเช่นคำอธิบายของ Geertz (1973) ที่ว่า “วัฒนธรรมคือสิ่งที่มนุษย์ได้เรียนรู้มา สะสมไว้ และถ่ายทอดให้คนรุ่นต่อ ๆ ไป เป็นมรดกทางสังคมของมนุษย์” และพระยาอนูมานราชชน (2515) ที่ว่า “วัฒนธรรม... เรียนและเอาอย่างกันได้ วัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งแวดล้อมทางสังคมที่จะกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์”

3) วัฒนธรรมมีพื้นฐานมาจากการใช้สัญลักษณ์ (Symbol) พฤติกรรมของมนุษย์มีต้นกำเนิดมาจากการใช้สัญลักษณ์ ชีวิตประจำวันของเราเกี่ยวข้องกับสัญลักษณ์ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเงินตรา สัญลักษณ์ไฟจราจร หรือสัญลักษณ์ทางศาสนา เช่น พระพุทธรูป รูป เทียน ดอกบัว เป็นต้น สัญลักษณ์สำคัญที่ใช้ก็คือภาษา ภาษาเป็นเครื่องมือสื่อความหมายระหว่างกันและกัน นอกจากนั้นภาษาและระบบสัญลักษณ์อื่น ๆ ต่างช่วยให้มนุษย์สามารถเก็บรวบรวมความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธรรมชาติได้อย่างเป็นระบบและสามารถถ่ายทอดความรู้นั้นไปสู่คนรุ่นหลังต่อไป ดังเช่นคำอธิบายของราชบัณฑิตยสถาน (2556) ที่ว่า “วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมการแต่งกาย วิธีชีวิตของหมู่คณะ วัฒนธรรมพื้นบ้าน วัฒนธรรมชาวเขา”

4) วัฒนธรรมเป็นองค์ความรู้และภูมิปัญญา วัฒนธรรมที่ตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์สอนให้มนุษย์รู้จักหาอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและวางกฎเกณฑ์ให้มนุษย์ดำเนินชีวิตอย่างมีระบบระเบียบแบบแผนเพื่อให้สังคมทำงานไปได้ วัฒนธรรมช่วยให้มนุษย์ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมเป็นพื้นฐานของการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีเพื่อความเจริญและความอยู่รอดของมนุษย์ ดังความหมายของสมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ ประยูร ปยุตโต (2537) ที่อธิบายว่า “วัฒนธรรมสั่งสมประสบการณ์ ความรู้ความสามารถ ภูมิธรรม และภูมิปัญญาที่ช่วยให้มนุษย์ในสังคมอยู่รอดและเจริญสืบต่อมา... วัฒนธรรมตอบสนองความต้องการที่แท้จริงของมนุษย์เป็นแบบแผนของสังคม เป็นเครื่องฝึกพฤติกรรมมองคนให้เป็นไปในรูปแบบที่พึงประสงค์ อีกทั้งส่งเสริมคุณภาพชีวิตและอุดมคติของสังคมอย่างมีดุลยภาพ” และของประเวศ วะสี (2539) ที่ว่า “วัฒนธรรมจึงเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม เป็นปัญญาที่ผูกติดกับแผ่นดิน เพราะเกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นต่าง ๆ”

5) วัฒนธรรมคือกระบวนการที่มนุษย์กำหนดนิยามความหมายให้กับชีวิตและสิ่งต่าง ๆ รอบตัว เช่น การพยายามกำหนดนิยามความหมายของชีวิตในรูปของความเชื่อศาสนา พิธีกรรม เทพปกรณัม จักรวาลวิทยา ฯลฯ เมื่อมนุษย์ในสังคมหนึ่งพยายามกำหนดนิยามความหมายดังกล่าวแล้วก็ย่อมสร้างแนวความคิดพื้นฐานของระบบการเมืองการปกครองได้ มนุษย์จึงสร้างสถาบันหรือองค์กรขึ้นเพื่อรองรับการตีความดังกล่าว การตีความในทุก ๆ ด้านย่อมมีการเปลี่ยนแปลงหรือตีความหมายแตกต่างไปจากเดิม ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบและเนื้อหาของสถาบันทางสังคมตามไปด้วย ดังคำอธิบายของอมรา พงศาพิชญ์ (2549) ที่ว่า “วัฒนธรรม... เป็นการประดิษฐ์วัตถุสิ่งของขึ้นหรืออาจเป็นการกำหนดพฤติกรรมและความคิด ตลอดจนวิธีการหรือระบบการทำงาน วัฒนธรรม...” และของสุชีพ ปุญญานุภาพ (2540) ที่ว่า “วัฒนธรรมคือความเจริญงอกงามที่มนุษย์ทำ

ให้เกิดขึ้น เพื่อความกลมเกลียว ความเป็นระเบียบ ความก้าวหน้าของประเทศชาติ และเป็นศีลธรรมอันดีของประชาชน”

6) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ไม่หยุดนิ่ง แต่เปลี่ยนแปลงปรับตัวตลอดเวลา การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมมีสาเหตุหลายประการ เช่น การเปลี่ยนแปลงอาจเป็นผลมาจากการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมความคิดค่านิยมจากวัฒนธรรมอื่น การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ซึ่งเป็นความพยายามของมนุษย์ในการควบคุมธรรมชาติและใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น เมื่อเทคโนโลยีทางการผลิตเปลี่ยนแปลงไป วัฒนธรรมก็จะเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย หากเปลี่ยนแปลงไม่ทันก็อาจส่งผลให้เกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่า วัฒนธรรมล่าหลัง ทำให้มนุษย์และสังคมเกิดความรู้สึกแปลกแยกหรืออาจมีผลกระทบรุนแรงถึงขั้นทำให้วัฒนธรรมล่มสลาย ดังเช่นคำอธิบายของทุกคน (Geertz, 1973; Kroeber & Kluckhohn, 1952; กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2553, 2559ก; จุรี จุลละเกศ, 2516; ประยุทธ์ ปยุตโต, 2537; สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2556; สิริวัฒน์ คำวันสา, 2539; อนุমানราชชน, 2515; อมรา พงศาพิชญ์, 2549) ที่ว่าวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น เนื่องจากมนุษย์นั้นยังดำรงอยู่ต่อไป วัฒนธรรมจึงได้รับการปรับเปลี่ยนและสร้างสรรค์เพิ่มเติมต่อไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุดควบคู่กัน

ดังนั้นวัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่ดำรงอยู่และมีมานานแล้วพร้อม ๆ กับการกำเนิดของมนุษยชาติ แม้นิยามของวัฒนธรรมจะมีมากมาย แต่แก่นสารจริง ๆ ของเรื่องทั้งหมดก็คือตัวมนุษย์ อันมีลักษณะพื้นฐานสำคัญ 6 ประการ คือ 1) วัฒนธรรมเป็นระบบความคิดและค่านิยมที่สมาชิกสังคมมีร่วมกัน 2) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้ 3) วัฒนธรรมมีพื้นฐานมาจากการใช้สัญลักษณ์ 4) วัฒนธรรมเป็นองค์รวมของความรู้และภูมิปัญญา 5) วัฒนธรรมคือกระบวนการในการกำหนดนิยามความหมายของชีวิตและสิ่งที่อยู่รอบตัวมนุษย์ และ 6) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ไม่หยุดนิ่ง แต่เปลี่ยนแปลงปรับตัวอยู่ตลอดเวลา หรืออาจกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมก็คือวิถีชีวิตของมนุษย์นั่นเอง

2.2.1.2 จากการศึกษาความหมายและประเภทของวัฒนธรรมข้างต้น พบว่าน้ำพริกถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง เพราะน้ำพริกเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของมนุษย์และมีลักษณะอันเป็นพื้นฐานสำคัญของวัฒนธรรม 6 ประการ ดังนี้

1) วัฒนธรรมเป็นระบบความคิดและค่านิยมที่สมาชิกสังคมมีร่วมกัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็เช่นกัน ไม่ว่าจะชนชาติใดในอุษาคเนย์ต่างก็มีน้ำพริกเป็นหนึ่งในเมนูยอดนิยม ชาวอุษาคเนย์จึงมีค่านิยมในการรับประทานที่เหมือนกันคือน้ำพริก ดังที่อธิบายให้เห็นแล้วในหัวข้อน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

2) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็เป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้ได้เช่นกัน พบงานเขียนที่ให้ความรู้เกี่ยวกับสูตรน้ำพริกมากมายในไทย เช่น สารพันน้ำพริก เครื่องจิ้ม และน้ำปรุงรส (วัลยา ภูภิญโญ, 2537) 84 เมนูน้ำพริก...ผัก รักษ์ สุขภาพ (โสภณ เมฆธน, 2554) และน้ำพริก 108 (ศรีสมร คงพันธุ์, 2558) เป็นต้น

3) วัฒนธรรมมีพื้นฐานมาจากการใช้สัญลักษณ์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีพื้นฐานมาจากการใช้สัญลักษณ์เช่นกัน ดังจะเห็นได้จากการเปรียบน้ำพริกเป็นสัญลักษณ์เกี่ยวข้องกับผู้หญิงในสังคมไทย (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2554) หรือการใช้ภาษาในการเรียกชื่อน้ำพริกสูตรต่าง ๆ ในงานวิจัยเรื่อง พริกใน 4 ภาค: ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย (นันทนา วงษ์ไทย, 2559) เป็นต้น

4) วัฒนธรรมเป็นองค์รวมของความรู้และภูมิปัญญา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็ถือเป็นภูมิปัญญา ยกตัวอย่างเช่น “น้ำพริกดำ” ของชาวล้านนาที่ทำจากพริกแห้งย่างไฟอ่อน ๆ ตำรวมกับหอมเผาและกระเทียมเผา จนน้ำพริกมีสีออกจะดำ เพราะดำจากเครื่องปรุงที่ถูกเผา ชาวล้านนาเชื่อว่าผู้หญิงที่คลอดลูกใหม่ ๆ ควรรับประทานน้ำพริกนี้จะได้ไม่เจ็บป่วยหลังคลอดลูก อีกทั้งปลีกภัยที่นำมาดื่มรับประทานกับน้ำพริกถ้วยนี้ยังช่วยขับน้ำนมแม่ได้อย่างดี (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 13-14) ถือเป็นภูมิปัญญาของชาวล้านนาในการรับประทานอาหารที่มีสรรพคุณเป็นยาสมุนไพรช่วยรักษาอาการเจ็บป่วยหลังคลอดลูกได้

5) วัฒนธรรมคือกระบวนการในการกำหนดนิยามความหมายของชีวิตและสิ่งที่อยู่รอบตัวมนุษย์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็เป็นกระบวนการในการกำหนดนิยามความหมายของชีวิตได้ ดังเช่น การแบ่งบทบาทหน้าที่ของคนในสังคมตามเพศสภาพของสังคมล้านนาในอดีต การทำกับข้าวก็ถือเป็นหน้าที่ตามธรรมชาติของเพศหญิง คนสมัยก่อนถือว่างานครัวเป็นงานที่สมาชิกเพศหญิงในครอบครัวต้องช่วยกัน ผลพลอยได้จากการทำงานครัวคือการได้อยู่ด้วยกัน เกิดความใกล้ชิด สานสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว และยังได้ฝึกหัดให้เด็กผู้หญิงมีระเบียบ (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 33-35)

6) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ไม่หยุดนิ่ง แต่เปลี่ยนแปลงปรับตัวอยู่ตลอดเวลา หรืออาจกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมก็คือวิถีชีวิตของมนุษย์นั่นเอง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงสร้างสรรค์ได้เป็นอีกหลายร้อยสูตรตามความคิดสร้างสรรค์และบริบทที่หาได้ในสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติและฤดูกาลของท้องถิ่น อย่างภาคเหนือของไทยมีการใช้น้ำปูทำน้ำพริก ซึ่งข้อดีของน้ำพริกน้ำปูอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติก็คือ เป็นการช่วยกำจัดปูนาที่คอยสร้างความเสียหายให้ต้นข้าว การจับปูมาทำน้ำพริกจึงเข้าทำนองยิงปืนนัดเดียว ได้นกสองตัว

คือได้ทั้งน้ำพริกที่อร่อยและได้รักษาต้นข้าวให้เจริญงอกงามโดยไม่ต้องพึ่งสารเคมี (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 9, 12)

ดังจะเห็นแล้วว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ลำดับต่อไปผู้วิจัยจะแสดงให้เห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จัดอยู่ในวัฒนธรรมประเภทใด และมีมิติครอบคลุมด้านใดบ้างดังนี้

อมรา พงศาพิชญ์ (2541) แบ่งวัฒนธรรมออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. วัฒนธรรมประเภทจับต้องได้หรือวัฒนธรรมทางด้านวัตถุ เช่น วัดวาอาราม อาคารบ้านเรือน ประติมากรรม ศิลปกรรม ตลอดจนสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ฯลฯ
2. วัฒนธรรมประเภทจับต้องไม่ได้หรือเป็นสัญลักษณ์ เช่น ภาษา ระบบความเชื่อ กิริยา มารยาท ขนบธรรมเนียมประเพณี อาหาร ฯลฯ

วีระ โรจน์พจนรัตน์ (2551) แบ่งวัฒนธรรมออกเป็น 3 มิติ ได้แก่

1. มิติมรดกวัฒนธรรม (Cultural Heritage) หมายถึง ผลงานทุกแขนงของศิลปิน สถาปนิก นักดนตรี นักเขียน รวมไปถึงผลงานของศิลปินที่ไม่ปรากฏนามทั้งหมดด้วย ผลงานเหล่านี้คือการแสดงออกถึงจิตวิญญาณของชาติ
2. มิติวัฒนธรรมวิถีชีวิต (Living Culture) หมายถึง วัฒนธรรมที่ได้รับการสืบทอดต่อ ๆ กันมา มีการปรับปรุงพัฒนา และปฏิบัติกันอยู่ในวิถีชีวิตจนถึงปัจจุบัน เช่น วัฒนธรรมพื้นบ้าน วัฒนธรรมอาหาร มารยาททางสังคม เป็นต้น และ
3. มิติวัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์ (Cultural Creativity) ซึ่งเป็นเรื่องของวัฒนธรรมร่วมสมัยท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์และมีพัฒนาการไปตามความต้องการของสังคมสมัยใหม่ เช่น อุตสาหกรรมทางวัฒนธรรม สื่อ ภาพยนตร์ ฯลฯ

ประเวศ วะสี (2539) กล่าวว่า “อาหารก็เป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง” น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารอย่างหนึ่งของมนุษย์ ดังนั้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงถือว่าเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ตรงกับ อมรา พงศาพิชญ์ (2541) ที่กล่าวว่าให้อาหารเป็นตัวอย่างหนึ่งของวัฒนธรรมประเภทจับต้องไม่ได้ ดังนั้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงเป็นวัฒนธรรมประเภทจับต้องไม่ได้ ทั้งนี้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นผลงานที่แสดงออกถึงจิตวิญญาณของผู้ปรุงรส เป็นวิถีชีวิตที่ได้รับการสืบสานต่อ ๆ กันมาอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังเป็นไปตามกระแสโลกาภิวัตน์ที่ในสังคมมีการนำเทคโนโลยีถนอมอาหารใหม่ ๆ มาใช้ ดังนั้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงเป็นวัฒนธรรมที่มีครบทั้ง 3 มิติ ตามมุมมองของวีระ โรจน์พจนรัตน์ (2551)

สรุปน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นวัฒนธรรม เพราะเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตชาวอุษาคเนย์และมีลักษณะสำคัญของวัฒนธรรมทั้ง 6 ด้าน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นวัฒนธรรมจัดอยู่ในประเภทวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ตามการแบ่งประเภทของอมรา พงศาพิชญ์ (2541) และจัดว่ามีครบ 3 มิติ ได้แก่ มิติมรดกวัฒนธรรม มิติวัฒนธรรมวิถีชีวิต และมิติวัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์ตามการแบ่งของวีระ โรจน์พจนรัตน์ (2551)

## 2.2.2 ความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมและภูมิปัญญา

สิริกร ไชยมา (2544: 1) ให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญา ไว้ในหนังสือภูมิปัญญาในวิถีชีวิตชาวล้านนาว่า

ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม ความสามารถในการแก้ไขปัญหาและ พัฒนาชีวิตของมนุษย์ได้อย่างเหมาะสม สามารถดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข และได้สั่งสมสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน จนได้รับการยอมรับในสังคมนั้น ๆ

พัชรินทร์ สิริสุนทร (2545: 8) กล่าวถึงภูมิปัญญาไทยในฐานะที่เป็นความรู้คู่สังคมว่า

ภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้ที่เกิดจากกระบวนการคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์ของบุคคล กลุ่ม และชุมชนที่พัฒนาขึ้นจากความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับบุคคล บุคคลกับธรรมชาติ บุคคลกับ

อำนาจเหนือธรรมชาติ และบุคคลกับเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ ภูมิปัญญาจึงเป็นองค์ความรู้ที่ก่อให้เกิดผลผลิตของภูมิปัญญาทั้งที่เป็นนามธรรมและรูปธรรม

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2546) อธิบายความหมายคำว่าภูมิปัญญาไว้ในหนังสือเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้ว่า

..ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัว และดำรงชีพในระบบนิเวศ หรือ สภาพแวดล้อมทาง ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรมที่ได้มีพัฒนาการสืบทอด มา ภูมิปัญญาเป็นความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนที่เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสภาวะต่าง ๆ ในพื้นที่ที่ กลุ่มชนนั้นตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่ และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทาง วัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่น จากพื้นที่สิ่งแวดล้อมที่ได้มีการติดต่อสัมพันธ์ กันแล้ว รับ หรือปรับเปลี่ยนนำมาสร้างประโยชน์หรือแก้ปัญหาได้ใน สิ่งแวดล้อม และบริบททางสังคมวัฒนธรรมของกลุ่มชนชั้นนั้น...

ราชบัณฑิตยสถาน (2556) อธิบายว่า ภูมิปัญญาเป็นคำนาม หมายถึงความรู้ความสามารถ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม (2559ก) ให้ความหมายภูมิปัญญาว่า หมายถึง

องค์ความรู้ความสามารถและทักษะซึ่งเกิดจากการสั่งสม ประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรสร รุ่งแต่ง พัฒนา ถ่ายทอด สืบต่อกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตให้สมดุลกับ สภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาของไทยมีความ เด่นชัดในหลายด้านทั้งด้านเกษตรกรรม ศิลปกรรม วรรณกรรม และ ภาษา

จากการสังเคราะห์ความหมายของภูมิปัญญาจากอดีตถึงปัจจุบันข้างต้น พบเนื้อหาที่ สอดคล้องตรงกันว่า ภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้อันเกิดจากการสังสมประสบการณ์และการสืบ สาน โดยผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อม เพื่อใช้แก้ไขปัญหา สร้าง ประโยชน์ และพัฒนาชีวิต จะเห็นว่าภูมิปัญญามีความเป็นพลวัตและหยุดนิ่งกับที่ เป็นพลวัตโดยมีการ ปรับเปลี่ยนปรุงแต่ง และหยุดนิ่งกับที่โดยเป็นสถานะพร้อมใช้งาน หากกำหนดบทบาทหน้าที่ของ มนุษย์ตามความหมายภูมิปัญญาข้างต้น จะกำหนดได้ว่ามนุษย์มีหน้าที่สังสมประสบการณ์และสืบสาน องค์ความรู้ โดยต้องปรับเปลี่ยนปรุงแต่งองค์ความรู้นี้ให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อมที่ เปลี่ยนแปลงไป เพื่อใช้แก้ไขปัญหา สร้างประโยชน์ และพัฒนาชีวิต

เงื่อนไขสำคัญและจำเป็นที่ทำให้ภูมิปัญญาต่างจากความรู้ทั่ว ๆ ไปคือ ภูมิปัญญาต้องผ่าน การปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อม ซึ่งเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยการ ตัดสินคุณค่า ถูก-ผิด ดี-งาม ควร-ไม่ควร เมื่อภูมิปัญญาผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตาม บริบทสภาพแวดล้อมแล้วนั้น ก็มั่นใจได้ว่าภูมิปัญญานี้ใช้แก้ปัญหา สร้างประโยชน์ และพัฒนาชีวิตได้ อย่างแน่นอน ต่างจากความรู้ที่ไม่มีการปรับเปลี่ยนและคงเส้นคงวา หากมีการพิสูจน์ได้ใหม่ก็นำมา แทนที่ความรู้เก่าเลย ไม่มีการปรับเปลี่ยนปรุงแต่ง

ในแต่ละชาติต่างก็มีภูมิปัญญาที่มีลักษณะเฉพาะแตกต่างกันไป เกิดจากการปรับเปลี่ยนปรุง แต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน ภูมิปัญญาไทยเองก็เช่นกัน ภูมิปัญญาไทยมี ลักษณะเฉพาะ ซึ่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรม (2555: 124) ได้ชี้แจงและแบ่งลักษณะของภูมิปัญญาไทย ออกเป็น 7 ลักษณะ ดังนี้

1. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเป็นทั้งความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรม
2. ภูมิปัญญาไทยแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คน กับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ
3. ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต ของคน
4. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ปัญหา การจัดการ การ ปรับตัว และการเรียนรู้ เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และ สังคม



5. ภูมิปัญญาไทยเป็นพื้นฐานสำคัญในการมองชีวิต เป็นพื้นฐานความรู้ในเรื่องต่าง ๆ
6. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเฉพาะ หรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง
7. ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคม

กล่าวได้ว่าภูมิปัญญาในแต่ละที่มีลักษณะ 7 ประการอย่างเช่นภูมิปัญญาไทยข้างต้น ภูมิปัญญาอุษาคเนย์ก็เช่นกัน ภูมิปัญญาอุษาคเนย์เป็นองค์ความรู้ความสามารถของชาวอุษาคเนย์ที่สั่งสมสืบสานต่อกันมานาน เป็นศักยภาพที่จะใช้แก้ปัญหา จัดการปรับตน เรียนรู้ และสืบสานสู่ชาวอุษาคเนย์รุ่นใหม่ เพื่อให้ดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุขเป็นแก่นของชาวอุษาคเนย์ที่จรรโลงให้รอดจากทุกข์ภัยทั้งปวงได้

จากความหมายของวัฒนธรรมและภูมิปัญญาจะเห็นได้อย่างชัดเจนว่าวัฒนธรรมและภูมิปัญญา มีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกัน ดังที่ประเวศ วะสี (2539: 3) กล่าวว่า “ภูมิปัญญาสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ของชีวิตและสังคมในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน และถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็นวัฒนธรรม” กล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาเป็นจุดเริ่มต้นของการกำเนิดจักรวาลวัฒนธรรม ซึ่งมีมนุษย์เป็นผู้กระทำในทุก ๆ ขั้นตอน ตั้งแต่การจุดระเบิดให้ภูมิปัญญาขยายตัวออกไปทุกทิศทุกทาง และการปรับเปลี่ยนภูมิปัญญาให้เข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป จนกระทั่งภูมิปัญญากลายเป็นดวงดาวที่มีแสงสว่างในแบบฉบับของตนเองมากมายไม่มีที่สิ้นสุด ดวงดาวแห่งภูมิปัญญาทั้งหลายในจักรวาลวัฒนธรรมต่างส่องประกายความสุขสงบให้กับชีวิตมนุษย์

### 2.2.3 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

ดังจะเห็นแล้วว่าวัฒนธรรมและภูมิปัญญาต่างก็เป็นคำที่มีความหมายลุ่มลึกและมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกันอย่างลึกซึ้ง เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2552 คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติได้มีมติให้ใช้ศัพท์คำว่า “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” อย่างเป็นทางการ และบัญญัติความหมายไว้ในพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมปี พ.ศ. 2559 มาตราที่ 3 ว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม หมายถึง ความรู้ การแสดงออก การประเพณี การปฏิบัติ หรือทักษะทางวัฒนธรรมที่แสดงออกผ่านบุคคล เครื่องมือ หรือวัตถุ ซึ่งบุคคลหรือชุมชนยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน และมีการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง โดยอาจมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559)

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559) แบ่งออกเป็น 7 สาขา ได้แก่

1. ภาษา ภาษาถิ่น และภาษาชาติพันธุ์ หมายถึง เครื่องมือที่ใช้สื่อสารในวิถีการดำรงชีวิตของชนกลุ่มต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนโลกทัศน์ ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชน ทั้งในแง่วจนภาษา (ภาษาที่ใช้ถ้อยคำ) และอวจนภาษา (ภาษาที่ไม่ใช้ถ้อยคำ) แบ่งย่อยเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ภาษาไทย ภาษาไทยถิ่น และภาษากลุ่มชาติพันธุ์

2. วรรณกรรมพื้นบ้าน หมายถึง วรรณกรรมที่ถ่ายทอดอยู่ในวิถีชีวิตชาวบ้าน โดยครอบคลุมวรรณกรรมที่ถ่ายทอดโดยวิธีการบอกเล่าและที่เขียนเป็นลายลักษณ์อักษร แบ่งย่อยออกเป็น 7 ประเภท ได้แก่ นิทานพื้นบ้าน ประวัติศาสตร์บอกเล่า บทสวดหรือบทกล่าวในพิธีกรรม บทร้องพื้นบ้าน สำนวน และภาษิต ปริศนาคำทาย และตำรา

3. สาขาศิลปะการแสดง การแสดงออกซึ่งอารมณ์ความรู้สึก และเรื่องราวต่าง ๆ โดยมีผู้แสดงเป็นสื่อ ผ่านทางเสียง ได้แก่ การขับร้องหรือการเล่นดนตรี และทางร่างกาย เช่น การร่ายรำ การเชิด การเต้น การแสดงท่าทาง ฯลฯ แบ่งย่อยออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ดนตรี การแสดง ดนตรี และการแสดงในพิธีกรรม และเพลงร้องพื้นบ้าน

4. แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาล การประพฤติปฏิบัติในแนวทางเดียวกันของคนในชุมชนที่สืบทอดต่อกันมาบนหนทางของมงคลวิธี นำไปสู่สังคมแห่งสันติสุข แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ของชุมชนและชาติพันธุ์นั้น ๆ แบ่งย่อยออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ มารยาท ขนบธรรมเนียมประเพณี และงานเทศกาล

5. งานช่างฝีมือดั้งเดิม ภูมิปัญญา ทักษะฝีมือช่าง การเลือกใช้วัสดุ และกลวิธีการสร้างสรรค์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์

สะท้อนพัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มชน  
แบ่งย่อยออกเป็น 10 ประเภท ได้แก่ ผ้าและผลิตภัณฑ์จาก  
ผ้า เครื่องจักสาน เครื่องรัก เครื่องปั้นดินเผา เครื่องโลหะ  
เครื่องมือ เครื่องหนัง เครื่องประดับ งานศิลปกรรมพื้นบ้าน  
และผลิตภัณฑ์อย่างอื่น

6. ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล  
องค์ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ แนวปฏิบัติ และการ  
แสดงออกที่พัฒนาขึ้นจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับ  
สภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและเหนือธรรมชาติ แบ่งย่อย  
ออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ อาหารและโภชนาการ การแพทย์  
แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน โหราศาสตร์และดาราศาสตร์  
การจัดการทรัพยากรธรรมชาติเพื่อการอนุรักษ์และการใช้  
ประโยชน์อย่างยั่งยืน และชัยภูมิและการตั้งถิ่นฐาน

7. กีฬาภูมิปัญญาไทย การเล่น การกีฬา และศิลปะการ  
ต่อสู้ป้องกันตัว ที่มีการปฏิบัติกันอยู่ในประเทศไทยและมี  
เอกลักษณ์สะท้อนวิถีไทย แบ่งย่อยออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่  
การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว

เกณฑ์การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561) มี 4 อย่าง

ดังนี้คือ

1. มีการสืบทอดและยังปฏิบัติอยู่ในวิถีชีวิต
2. เป็นเรื่องที่สะท้อนเอกลักษณ์ของชาติ หรืออัตลักษณ์ของชุมชน  
หรือภูมิภาค
3. เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องต่อการสูญหาย หรือกำลังเผชิญกับภัยคุกคาม
4. คุณสมบัติอื่น ๆ ที่คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่าเหมาะสม

การบัญญัติคำศัพท์ตลอดจนความหมาย การแบ่งประเภทของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และเกณฑ์การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมข้างต้นทั้งหมดนั้นสืบเนื่องมาจากการจัดประกายแนวความคิดช่วงต้นทศวรรษ 1970 (พ.ศ. 2513-2523) เกี่ยวกับ “มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้/มรดกวัฒนธรรมที่ไม่เป็นกายภาพ” (Intangible Cultural Heritage) และมีการเริ่มคำนึงถึงมรดกวัฒนธรรมแบบอื่น ๆ ซึ่งอยู่นอกวงนิยามที่เคยมีมา เช่น มรดกวัฒนธรรมซึ่งไม่ปรากฏให้เห็นเป็นกายภาพหรือรูปธรรมที่ชัดเจน เช่น ประเพณี พิธีกรรม เพลง วรรณกรรม เรื่องเล่าที่ถ่ายทอดทางมุขปาฐะ การแสดง หรือแนวปฏิบัติทางสังคมที่อาจเกี่ยวเนื่องกับความเชื่อและธรรมชาติ ซึ่งในท้ายที่สุดได้นำไปสู่ข้อตกลงระหว่างประเทศใน “อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ พ.ศ. 2546” (องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (ยูเนสโก), 2546) โดยมีประเทศแอลจีเรีย เป็นประเทศแรกที่ยื่นหนังสือรับรองในวันที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2547 และอนุสัญญามีผลบังคับใช้โดยสมบูรณ์ในวันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2549 โดยที่ประเทศไทยได้ยื่นหนังสือการให้สัตยาบันและดำรงสถานะเป็นภาคีสมาชิกของอนุสัญญาโดยสมบูรณ์เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ. 2559

ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (2560) อธิบายว่า อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ พ.ศ. 2546 ถือเป็นกรอบการสถาปนาข้อตกลงระหว่างประเทศ (Normative Instrument) ใหม่เพื่อเป็นบทบัญญัติและบรรทัดฐานในการกำหนดการส่งเสริมรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่ “จับต้องไม่ได้/ไม่เป็นกายภาพ” ซึ่งเป็นอีกด้านหนึ่งใน “ทวิลักษณ์ของมรดกวัฒนธรรม” ที่ภาคีสมาชิกขององค์การยูเนสโก ซึ่งเป็นองค์การระดับโลกที่มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมความร่วมมือด้านวัฒนธรรม ภายใต้สัตยาบันธรรมนูญขององค์การที่ว่า “สงครามเกิดขึ้นในจิตใจมนุษย์ ดังนั้นจึงต้องสร้างความหวังเห็นสันติภาพให้เกิดขึ้นในจิตใจของมนุษย์ด้วย” นอกจากนี้ธรรมนูญยังบ่งชี้ด้วยว่า “สันติภาพที่เกิดจากการตกลงทางการเมือง ทางเศรษฐกิจระหว่างรัฐบาล เพียงอย่างเดียวย่อมไม่ได้รับการสนับสนุนอย่างเต็มที่แท้จริงและยืนนานจากประเทศต่าง ๆ ในโลก สันติภาพจะต้องวางรากฐานอยู่บนความร่วมมือทางภูมิปัญญาและจิตสำนึกของมนุษยชาติ” ร่วมกันถกเถียงและพยายามหาข้อสรุปมานานกว่าสามทศวรรษ

ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (2560) ชี้ให้เห็นหลักการสำคัญบางประการของอนุสัญญาที่ควรพิจารณา ประการแรกคือ อนุสัญญา ได้กำหนดแนวคิด “การเป็นตัวแทน” (Representativity) หรือ “ทะเบียนตัวแทนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้/ไม่เป็นกายภาพของมนุษยชาติ” (Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity) ซึ่งการเป็นตัวแทนนี้แสดงความหมาย

โดยนัยอยู่สองประการคือเป็น “ตัวแทนสำหรับการสร้างสรรค์ของมนุษยชาติ” (Representative for the Creativity of Humanity) และ “การเป็นตัวแทนสำหรับมรดกวัฒนธรรมของชุมชน กลุ่ม หรือ แม้แต่รัฐ” (Representative for the Cultural Heritage of Communities, Groups or -if appropriate- States) การเป็นตัวแทนแสดงแนวระนาบของวัฒนธรรมที่แผ่กว้างออกไปคือ ไม่ใช่ตัวแทนสำหรับมรดกวัฒนธรรมของชาติใดชาติหนึ่งในแง่ความเป็นลิขสิทธิ์ แต่เป็นตัวแทนที่ทุกคนต่างยอมรับร่วมกัน ส่งเสริมความเข้มแข็งของคนในสังคม และไม่ได้สื่อนัยถึงลำดับขั้นสูงต่ำในทางวัฒนธรรม

ประการที่สอง อนุสัญญาให้ความสำคัญต่อบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชน ซึ่งเป็นผู้ถือครองขนบประเพณีดั้งเดิม (Tradition Bearer) และเน้นย้ำความสำคัญของสำนักทางอัตลักษณ์และความยั่งยืนของชุมชนนั้น ๆ ยิ่งไปกว่านั้นอนุสัญญายังกำหนดให้ในกระบวนการต่าง ๆ ของการดำเนินการต้องได้รับความเห็นชอบโดยบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชนนั้น ๆ ด้วย อนุสัญญาตระหนักว่ามรดกวัฒนธรรมเป็นต้นธารของอัตลักษณ์ ความสร้างสรรค์ ความหลากหลาย และการเป็นหนึ่งเดียวกันทางสังคม

ประการที่สาม อนุสัญญาเน้นย้ำในกระบวนการของการมีส่วนร่วมของบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชนในการสร้าง อารังรักษา และสืบทอดส่งต่อมรดกวัฒนธรรมของตนเอง การจัดการและเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการพิทักษ์รักษามรดกวัฒนธรรมของตนเองนั้นจะต้องได้รับการยอมรับนับถือ กล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือ อนุสัญญาให้ความสำคัญกับ “กระบวนการ” (Process) มิใช่ “ผลผลิต” (Product) โดยที่ผู้ถือครองมรดกวัฒนธรรมนั้น ๆ จะดำรงบทบาทสำคัญในทุกขั้นตอนของการส่งเสริมรักษามรดกวัฒนธรรมของตนตั้งแต่ในขั้นตอนของการกำหนดนโยบาย การประเมินคุณค่า ไปจนถึงการอารังรักษาและการสืบทอดส่งต่อ

ประการที่สี่ อนุสัญญาให้ความสำคัญกับลักษณะเฉพาะ (Specificities) พัฒนาการอันไม่หยุดนิ่ง ลักษณะการของการสร้างสรรค์ และปฏิสัมพันธ์ของมรดกวัฒนธรรมที่มีต่อธรรมชาติ ในขณะเดียวกันก็ประจักษ์ถึงทวีลักษณ์ของมรดกวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงซึ่งกันและกันระหว่างมรดกวัฒนธรรม “ที่จับต้องได้/เป็นกายภาพ” (Tangible Cultural Heritage) และ มรดกวัฒนธรรมที่ “จับต้องไม่ได้/ไม่เป็นกายภาพ” (Intangible Cultural Heritage) รวมถึงมรดกทางธรรมชาติ (Natural Heritage)

ประการที่ห้า อนุสัญญาเน้นย้ำหลักการของสิทธิมนุษยชน (Human Rights) ซึ่งมีความสอดคล้องกับอนุสัญญาการปกป้องคุ้มครองและส่งเสริมความหลากหลายของการแสดงออกทาง

วัฒนธรรม พ.ศ. 2548 (องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (ยูเนสโก), 2546) และคำประกาศว่าด้วยสิทธิของชนพื้นเมือง พ.ศ. 2550 (Declaration on the Rights of Indigenous Peoples, 2007 หรือ DRIPS)

อนึ่งน้ำพริกไทยได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติไทย ประจำปี พ.ศ. 2555 สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561) เรียบร้อยแล้ว แต่จะเห็นแล้วว่าน้ำพริกไม่ได้มีแค่ในไทย น้ำพริกเป็นอาหารที่พบได้ในประเทศอุษาคเนย์เพียงแต่จะมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป แม้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะยังไม่ได้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ลงทะเบียนร่วมกันอย่างพิธีการและมีเกมติงเชือกซึกเยอที่มี 4 ประเทศลงทะเบียนร่วมกัน ได้แก่ กัมพูชา, เวียดนาม, เกาหลีใต้ และฟิลิปปินส์ เนื่องจากมีวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกัน แต่ในอนาคตผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่ามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถี่ยนี้ได้รับการขึ้นทะเบียนร่วมกันเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของภูมิภาค สมควรให้มีการเผยแพร่คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมให้คงอยู่กับชาวอุษาคเนย์ตลอดไป

สรุปเนื่องจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารอย่างหนึ่ง จึงถือได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ในสาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็น “ตัวแทนสำหรับการสร้างสรรค์ของมนุษยชาติ” แต่ไม่ใช่ตัวแทนสำหรับมรดกวัฒนธรรมของชาติใดชาติหนึ่งในแง่ความเป็นลิขสิทธิ์และไม่ได้สื่อนัยถึงลำดับชั้นสูงต่ำในทางวัฒนธรรม น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็น “ต้นธารของอัตลักษณ์” ความสร้างสรรค์ ความหลากหลาย และการเป็นหนึ่งเดียวกันทางสังคมที่ควรจะได้รับ “การส่งเสริมรักษามรดกวัฒนธรรม” ที่มีร่วมกันนี้ ตั้งแต่ในขั้นตอนของการ “ประเมินคุณค่าไปจนถึงการธำรงรักษาและการสืบทอดส่งต่อ” เพื่อให้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คงลักษณะเฉพาะและพัฒนาการอันไม่หยุดนิ่งลักษณะการของการสร้างสรรค์อย่างไม่มีที่สิ้นสุด

## 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับคุณค่า

### 2.3.1 ความหมายของคุณค่า

กฎบัตรประเทศไทยว่าด้วยการบริหารจัดการแหล่งมรดกวัฒนธรรม สมาคมอโคโมสไทย (2554) ระบุว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีความค่า และการประเมินคุณค่านั้นเป็นขั้นตอนสำคัญ เพราะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการพิจารณาเลือกวิธีการที่จะนำมาใช้บริหารจัดการมรดก

ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมนั้น ๆ อย่างเหมาะสมเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ผู้วิจัยจึงต้องกำหนดกรอบการศึกษาคุณค่าในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยเริ่มต้นจากการระบุความหมายของคุณค่าดังนี้

นักการศึกษาเจ้าของผลงานด้านปรัชญาการศึกษา (ทองหล่อ วงษ์ธรรมมา, 2555; ประยุทธ์ ปยุตโต, 2556; ปริญญาภรณ์ ตั้งคุณานันต์, 2558; ป่วย อิงภากรณ์, 2559; ไพฑูรย์ สีนลารัตน์, 2558; รัตนา ตันบุญเต็ก, 2530; วิทย์ วิศทเวทย์, 2555; ศักดา ปรากฏประทานพร, 2523; ส.ศิวรักษ์, 2545) อธิบายตรงกันว่า คุณค่าหรือการศึกษาเรื่องคุณค่าเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งทางปรัชญา เรียกว่า คุณวิทยา อักขวิทยา อรรถวิทยา (Axiology) บ้างก็เรียกตรงตัวว่า ทฤษฎีคุณค่า (Value Theory or Theory of Value)

เนื่องจากคุณค่าเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งทางปรัชญา การทำความเข้าใจปรัชญาจะช่วยทำให้เราเข้าใจคุณค่าได้ดียิ่งขึ้น ปรัชญามีสาระอธิบายได้พอสังเขปดังนี้

พระเจ้าวรวงศ์เธอกรมหมื่นนราธิปพงศ์ประพันธ์ทรงบัญญัติคำว่า ปรัชญา ในภาษาไทย มีความหมายเท่ากับคำว่า Philosophy ในภาษาอังกฤษ คำว่าปรัชญา มีรากศัพท์จากภาษาสันสกฤต 2 คำคือ ปร หมายถึง ประเสริฐ และ ชญา หมายถึง ความรู้ รู้ เข้าใจ และตรงกับคำในภาษาบาลีว่า ปัญญา หมายถึง ความรู้ เมื่อรวมกันแล้วหมายถึง ความรู้อันประเสริฐ ส่วนคำว่า Philosophy มีรากศัพท์มาจากภาษากรีก 2 คำ คือ Philos หมายถึง ความรัก ความรักในการแสวงหา และ Sophia หมายถึง ความรู้ เมื่อรวมกันแล้วหมายถึง ความรักในความรู้ (ส.ศิวรักษ์, 2545) ปรัชญาจึงเป็นศาสตร์ว่าด้วยการแสวงหาความรู้

วิทย์ วิศทเวทย์ (2555) อธิบายความเป็นปรัชญา จากการแปลหนังสือเรื่อง A History of Western Philosophy (Russell, 2009) ดังนี้

ปรัชญาจะอยู่ที่กึ่งกลางระหว่างเทววิทยา (Theology) และ วิทยาศาสตร์ (Science) เหมือนเทววิทยาตรงที่ว่าไม่สามารถหาความรู้ได้อย่างแน่นอน แต่ก็เหมือนวิทยาศาสตร์ตรงที่ใช้หลักเหตุผลยิ่งกว่า จะอาศัยอำนาจอันใดเป็นเกณฑ์ ไม่ว่าจะเป็หลักเกณฑ์ที่เคยเชื่อถือกันมาก่อน หรือว่าหลักแห่งความเชื่อนั้น ได้มาโดยรหัสยน์ยจากพระเจ้าเป็นเจ้าก็ตาม ข้าพเจ้าถือว่าความรู้ที่แน่นอนเป็นเรื่องของวิทยาศาสตร์ หลักคำสอนที่อยู่เหนือความรู้ที่แน่นอนเป็นเรื่องของเทววิทยา ช่องว่างระหว่างสองวิชานี้...เป็นเรื่องของปรัชญา

คำแปลที่ยกมาแสดงให้เห็นว่าปรัชญาไม่ใช่ศาสตร์ที่จะสามารถหาคำตอบได้โดยสมบูรณ์ คือไม่สามารถสรุปเป็นหลักเกณฑ์ความรู้ที่ถูกต้องแน่นอนได้ดังวิทยาศาสตร์ แต่ก็ไม่ใช่จะเป็นสิ่งที่เลื่อนลอยหาแก่นสารไม่ได้เลย ในแง่หนึ่งตีความได้ว่าปรัชญาเป็นการวิพากษ์วิจารณ์เพื่อความกระจ่างชัด โดยรู้จักใช้เหตุผลในการหาคำตอบอันเป็นความรู้สูงสุด ปรัชญาจึงอยู่ตรงกลางระหว่างเทววิทยาและวิทยาศาสตร์

ปรัชญาแบ่งออกเป็น 3 สาขา (ส.ศิวรักษ์, 2545) ดังนี้

1. อภิปรัชญา (Metaphysics) หรือ ภาววิทยา (Ontology) เป็นการศึกษาเกี่ยวกับความจริงแท้อันสูงสุด เรื่องธรรมชาติของจักรวาล และธรรมชาติของมนุษย์ เช่น โลกและจักรวาลสัมพันธ์กันอย่างไร และมนุษย์มีความสัมพันธ์กับสิ่งเหล่านี้หรือไม่ ถ้ามี มีอย่างไร มนุษย์มีเสรีภาพในชีวิต หรือว่าอยู่ภายใต้อำนาจลิขิตของอิทธิพลภายนอก เป็นต้น

2. ญาณวิทยา (Epistemology) หรือ ทฤษฎีแห่งความรู้ (Knowledge Theory or Theory of Knowledge) เป็นการศึกษาว่ามนุษย์จะเข้าถึงความจริงแท้อันสูงสุดได้อย่างไร เช่น ความจริงแท้ อันสูงสุดมีจริงหรือไม่ มนุษย์จะรู้ได้อย่างไรว่า สิ่งที่เรารู้นั้นถูกต้องขอบเขตของความรู้มีกำหนดแค่ไหน และอะไรคือเหตุปัจจัยที่ทำให้เกิดความรู้ เป็นต้น

3. คุณวิทยา อักษวิทยา อรรถวิทยา (Axiology) หรือ ทฤษฎีคุณค่า (Value Theory or Theory of Value) เป็นการศึกษาเรื่องคุณค่าทั้งในแง่ความงามและความดีของชีวิตและโลก เช่น คุณค่าชนิดใดเป็นสิ่งประเสริฐที่มนุษย์พึงปรารถนา และจะได้มาอย่างไร คุณค่านี้มีรากฐานมาจากความจริงหรือเปล่า ความงามทางศิลปะเป็นอย่างไร เกี่ยวพันกับชีวิตมนุษย์หรือไม่ เป็นต้น

คุณค่าภายใต้ร่มปรัชญาจึงไม่ได้นำไปสู่ข้อสรุปที่ถูกต้องสมบูรณ์ของชีวิตและโลก แต่เป็นการวิพากษ์วิจารณ์เพื่อนำไปสู่การขบคิดเรื่อง



ความดีและความงามในทุกแง่มุมของชีวิต ความดีและความงามนั้น  
กระจำงชัดขึ้นโดยการใช้เหตุผลในการหาคำตอบ

ปกรณ์ สิงห์สุริยา (2554) อธิบายคุณค่าไว้ดังนี้

...คุณวิทย์คือการแสวงหา คุณค่าในตัวเอง (Intrinsic Value)  
อันได้แก่สิ่งที่มีได้มีคุณค่าเนื่องจากสามารถเป็นเครื่องมือ (Means)  
ไปสู่สิ่งที่มีคุณค่าอื่น ๆ หากแต่เป็นสิ่งที่เป็เป้าหมาย (End) ในตนเอง  
หากจะกล่าวให้เข้าใจง่าย สิ่งที่มีคุณค่าในตนเองคือ สิ่งที่คุณแสวงหา  
ต้องตั้งคำถามกับตนเองว่าจะแสวงหาสิ่งนี้เพื่อให้ได้สิ่งใดต่อไป  
ตัวอย่างเช่น เราสามารถถามได้ว่าเราจะแสวงหากระดาษที่เรียกว่า  
ธนบัตรไปเพื่อสิ่งใด แต่เราไม่อาจถามได้ว่าเราจะมีสุขภาพดีไปเพื่อสิ่ง  
ใด หากมองอีกมุมหนึ่ง ธนบัตรอาจหมดค่าได้เมื่อไม่สามารถนำไป  
จับจ่ายสินค้า แต่สุขภาพดีจะมีค่าเสมอไป ในกรณีนี้ธนบัตรคือ สิ่งที่มี  
คุณค่าภายนอก (Extrinsic Value) ขณะที่สุขภาพดีคือ สิ่งที่มีคุณค่า  
ภายใน

...ที่กล่าวมาเป็นตัวอย่างเพื่อความเข้าใจเบื้องต้นเท่านั้น  
เนื่องจากในทฤษฎีคุณค่าเองก็มีข้อถกเถียงซับซ้อนของตน ตัวอย่างเช่น  
บ้างอาจแย้งว่าบางคนเมื่อได้เงินมาก็เก็บไว้เฉย ๆ ไม่ใช่จ่าย และพอใจ  
เพียงแค่ว่าตนมีเงินเท่านั้น กรณีนี้ก็ดูเหมือนว่าเงินกลายเป็นสิ่งมี  
คุณค่าในตนเอง และบ้างอาจแย้งว่าสุขภาพดีไม่มีค่าในตนเอง  
เนื่องจากบุคคลบางคนต้องการมีสุขภาพที่ไม่ดีเพื่อให้ได้สิ่งอื่นที่เขาเห็น  
ว่ามีคุณค่า เช่น มีบางคนที่ต้องการเจ็บป่วยเพื่อให้ได้ความสงสาร เป็น  
ต้น...

จากข้อความข้างต้นพบว่าคุณค่านั้นมีอยู่ 2 แบบ คือ 1) คุณค่าในตัวเอง (Intrinsic Value) และ  
2) คุณค่าภายนอก (Extrinsic Value) คุณค่าในตัวเอง คือ คุณค่าที่เป็นคุณสมบัติของวัตถุ เป็นสิ่งที่มี  
อยู่ในเนื้อวัตถุและติดมากับวัตถุตั้งแต่เริ่มแรก คุณค่านั้นมีอยู่ก่อนแล้วไม่ว่าจะมีบุคคลรับรู้หรือไม่

คุณค่านี้สมบูรณ์แบบในตัวเองจึงเป็นเป้าหมายสุดท้าย (End) ในตัวเอง ดังประโยคที่ว่า “ผู้แสวงหาமி ต้องตั้งคำถามกับตนเองว่าจะแสวงหาสิ่งนี้เพื่อให้ได้สิ่งใดต่อไป” (ปกรณัม สิงห์สุรียา, 2554) (ทัศนนะที่ มองว่าคุณค่าเป็นสิ่งที่ตายตัวไม่ขึ้นกับสิ่งใดเช่นนี้ เรียกว่า ภาวิสัย

คุณค่าภายนอก คือ คุณค่าที่เป็นคุณสมบัติของวัตถุและเป็นสิ่งที่ไม่ได้ติดมากับวัตถุตั้งแต่แรก คุณค่าจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อมีบุคคลมาประเมินค่าสิ่งเหล่านั้น ผู้ประเมินค่าจะเป็นผู้ชี้ ผู้ตัดสิน ผู้กำหนด ว่าสิ่งนั้นมีค่าหรือไม่และมีค่ามากน้อยเพียงใด คุณค่านี้เป็นวิถี (Means) นำไปสู่สิ่งอื่น ดังประโยคที่ว่า “เราจะแสวงหากระดาษที่เรียกว่าธนบัตรไปเพื่อสิ่งใด” (ปกรณัม สิงห์สุรียา, 2554) ทัศนนะที่มองว่าคุณค่าเป็นสิ่งที่ไม่ตายตัวและขึ้นอยู่กับผู้ประเมินค่าเช่นนี้เรียกว่า อัตวิสัย

เนื่องจากคุณค่าภายในและคุณค่าภายนอกมี “ข้อถกเถียงซับซ้อน” (ปกรณัม สิงห์สุรียา, 2554) จึงไม่อาจตัดสินชี้ชัดได้ว่า สิ่งใดมีคุณค่าภายในและสิ่งใดเป็นคุณค่าภายนอก เพราะสิ่งหนึ่ง อาจจะมีทั้งคุณค่าภายในและคุณค่าภายนอกในเวลาเดียวกัน กล่าวโดยสรุปคุณค่าคือศาสตร์แขนงหนึ่งทางปรัชญา มี 2 แบบ ได้แก่ คุณค่าภายในและคุณค่าภายนอก และมีขอบเขตทางวิชาการ ครอบคลุม 2 ประเด็นใหญ่ ๆ ได้แก่ ความงามและความดี หรือสุนทรียศาสตร์และจริยศาสตร์

### 2.3.2 สุนทรียศาสตร์

เครื่อจิตร ศรีบุญนาถ (2525: 3) อธิบายว่า จุดมุ่งหมายของสุนทรียศาสตร์คือ ความพยายามยกระดับการสร้างสรรค์และความสนใจในศิลปะให้เป็นพฤติกรรมที่เต็มไปด้วยปัญญา

เชียน ยัมศรี (2549: 46) อธิบายว่า สุนทรียศาสตร์คือ ศาสตร์ที่กล่าวถึงคุณค่าของความงาม เป็นแขนงหนึ่งของปรัชญาคคุณค่า เพราะเป็นความพยายามของมนุษย์ที่จะหาคำตอบว่าความงามคืออะไรบ้าง อย่างการกล่าวคือคุณค่าและความงามของศิลปะ

ส.ศิริรักษ์ (2545) อธิบายว่า

สุนทรียศาสตร์เป็นเรื่องของคุณค่าความงาม คือ การพยายามหาคำตอบว่าความงามคืออะไร เช่น ค่าของความงามนั้นเป็นจริงมีอยู่ โดยตัวของมันเองหรือไม่หรือ ค่าของความงามเป็นเพียงข้อความที่เราใช้กับสิ่งที่เราชอบ ความงามกับสิ่งที่งามสัมพันธ์กันอย่างไร มีมาตรการตายตัวอะไรหรือไม่ที่ทำให้เราตัดสินได้ว่าสิ่งใดงามสิ่งใดไม่งาม สุนทรียศาสตร์จึงมักเป็นเรื่องศิลปะ เพราะศิลปะเกี่ยวข้องกับความงาม แม้ศิลปะจะไม่จำเป็นโดยตรงต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ก็ตาม

แต่ก็ยากที่จะปฏิเสธได้ว่าศิลปะไม่มีคุณค่าสำหรับมนุษย์ มีประจักษ์พยานให้เห็นอยู่ว่าคนจำนวนไม่น้อยแสวงหาคคุณค่าและความหมายของชีวิตจากการที่ได้สร้างสรรค์หรือชื่นชมงานศิลปะ แต่ละคนต่างเข้าใจความหมายของศิลปะและตระหนักในคุณค่าของศิลปะแตกต่างกันไป บ้างยอมรับในคุณค่าของศิลปะและเห็นว่าศิลปะเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตเช่นเดียวกับสิ่งจำเป็นอื่น ๆ ประสบการณ์ทางสุนทรียศาสตร์ช่วยให้คนเรามีจิตใจประณีตงดงาม แต่ก็ยังมีอีกมากที่เห็นว่าศิลปะเป็นเรื่องของความฟุ่มเฟือย เป็นต้น

น. ณ ปากน้ำ (2550) อธิบายว่า

สุนทรียศาสตร์เป็นศาสตร์อันลึกซึ้งเกี่ยวข้องกับศิลปกรรมชั้นสูงและเป็นศาสตร์ที่เกี่ยวกับการพัฒนาในจิตใจของมนุษย์โดยเฉพาะมนุษย์ศึกษาสุนทรียศาสตร์เพื่อให้เป็นอารยชนผู้เจริญ เพื่อให้เกิดความผาสุกแก่วิญญาณของมนุษย์เอง คำว่าสุนทรียศาสตร์บัญญัติขึ้นโดยท่านเจ้าคุณอนุমানราชธนสำหรับเป็นคำแปลของคำว่า Aesthetic ซึ่งเป็นคำในภาษาอังกฤษที่ยืมมาจากภาษากรีกโบราณแปลความหมายกว้าง ๆ ว่า ศาสตร์ที่เกี่ยวกับความงาม

ราชบัณฑิตยสถานพ. ศ. 2542 (2556) อธิบายว่า สุนทรียศาสตร์เกี่ยวเนื่องกับคำว่าสุนทรีที่แปลว่า งาม ดี ไพเราะ สุนทรียศาสตร์หมายถึงปรัชญาสาขาหนึ่งว่าด้วยความงามและสิ่งทีงามในธรรมชาติหรืองานศิลปะ ส่วนคำว่าสุนทรีภาพนั้นแปลว่าความงามในธรรมชาติหรือความงามของงานศิลปะที่แต่ละบุคคลสามารถเข้าใจและรู้สึกได้ ซึ่งเป็นจุดมุ่งหมายสูงสุดของการศึกษาสุนทรียศาสตร์

จากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่า สุนทรียศาสตร์คือ ศาสตร์ที่ว่าด้วยเรื่องความงาม โดยปรกรณ์ สิงห์สุริยา (2554) กล่าวถึง การเข้าถึงความงามว่า “...ดูเหมือนว่าสิ่งมีคุณค่าภายในตนเองมีได้มีอย่าง เป็นภววิสัย หากแต่ผันแปรไปตามอัตวิสัยของบุคคล หรืออีกนัยหนึ่งทำให้เห็นว่าคุณค่าภายในตนเองมีได้มีลักษณะเป็นสากลที่บุคคลทุกคนเห็นร่วมกันได้ แต่ขึ้นกับความคิดความรู้สึกของแต่ละบุคคล” การเข้าถึงความงามจึงแบ่งได้เป็น 2 ทศณะ ไม่ว่าจะ เป็นแบบคุณค่าภายในหรือคุณค่า

ภายนอก ได้แก่ ภาววิสัย (Objective) คือ ทักษะที่เห็นว่าความงามเป็นสิ่งตายตัว และอัตวิสัย (Subjectivity) คือ ทักษะที่เห็นว่าความงามไม่ตายตัว แต่ผันแปรได้ตามบุคคลผู้ประเมินความงาม

นอกจากทักษะภาววิสัยและอัตวิสัยแล้ว ประเสริฐ ศีลรัตน (2542) ยังอภิปรายถึงทักษะอื่นอีก 2 ทักษะ ได้แก่ สัมพัทธวิสัย (Relativism) คือ ทักษะที่เห็นว่าความงามเป็นความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบ ได้แก่ วัตถุ บุคคล และสภาวะแวดล้อม และอุบัติการณ์ใหม่ (Beauty as Emergent) คือ ทักษะที่เห็นว่าความงามเป็นความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งที่มีในวัตถุกับบุคคลผู้ประเมินค่าที่มีความรู้และความสามารถด้วยทั้งด้านอารมณ์ การมองเห็น

สรุปได้ว่าสุนทรียศาสตร์คือ ศาสตร์ที่ว่าด้วยความงาม การเข้าถึงความงามแบ่งออกเป็น 4 ทักษะ ได้แก่ ภาววิสัย อัตวิสัย สัมพัทธวิสัย และอุบัติการณ์ใหม่ เป็นศาสตร์ที่มีประโยชน์ในแง่ที่ส่งเสริมความเจริญทางปัญญาจนสามารถหยั่งถึงสัจธรรมของความงาม ส่งเสริมความเจริญทางอารมณ์ ส่งเสริมการรับรู้ให้เข้าไปในทางสร้างสรรค์ และสามารถใช้ความงามแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ในชีวิตด้วยการดำเนินกิจกรรมทางศิลปะ (วนิดา ขำเขียว, 2543) ดังที่ศิลป์ พีระศรี (2546) กล่าวว่า “ผู้ที่รู้คุณค่าของความงามแล้ว ผู้นั้นก็เข้าถึงสิ่งซึ่งเป็นอนันต์คือ พรหม สามารถรู้ได้อย่างแน่แท้ใจซึ่งความสุขที่แท้จริง”

### 2.3.3 จริยศาสตร์

สุเมธ เมธาวิทยากุล (2534) อธิบายว่า จริยศาสตร์หมายถึงสิ่งที่พึงกระทำที่เป็นที่พึงปรารถนาของคนทั่วไป

วศิน อินทสระ (2544) อธิบายว่า จริยศาสตร์เป็นคำสันสกฤตแปลตามตัวอักษรว่า ศาสตร์ที่ว่าด้วยความประพฤติหรือศาสตร์แห่งความประพฤติ ข้อที่ควรประพฤติปฏิบัติ ตำราหรือวิชาที่ว่าด้วยความประพฤติ ตรงกับคำภาษาอังกฤษว่า Ethics ซึ่งหมายถึงศาสตร์ที่ว่าด้วยหลักศีลธรรม กฎที่ว่าด้วยความประพฤติ

ส.ศิริรักษ์ (2545) อธิบายว่า

จริยศาสตร์เป็นเรื่องของคุณค่าความดี คือ การพยายามหาคำตอบว่าความดีคืออะไร เช่น การศึกษาปัญหาคุณค่าความประพฤติของมนุษย์ ปัญหาความสัมพันธ์ที่มนุษย์มีต่อตนเองและผู้อื่น ทั้งนี้เพราะมนุษย์ต้องอยู่กับตัวเองและต้องติดต่อเกี่ยวข้องกับผู้อื่นด้วย จึงมีปัญหาว่ามนุษย์ควรทำอย่างไรกับตัวเองและควรประพฤติปฏิบัติต่อ

ผู้อื่นอย่างไร การพิจารณาตัดสินว่าสิ่งใดควรทำ สิ่งใดไม่ควรทำ การกระทำใดดีถูกต้องหรือไม่ดีไม่ถูกต้อง และเพราะเหตุใดเราจึงควรเลือกตัดสินใจเช่นนั้น เป็นต้น

สรุปได้ว่าจริยศาสตร์คือ ศาสตร์ที่ว่าด้วยความดีและเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของมนุษย์ เนื้อหาของจริยศาสตร์จึงแบ่งออกได้เป็น 2 สาขาคือ 1) อภจริยศาสตร์ที่ศึกษาเรื่องธรรมชาติของความดีและ 2) อุดมคติชีวิตที่ศึกษาถึงอุดมการณ์อันสูงสุดของชีวิตมนุษย์ ศึกษาว่ามนุษย์ควรจะทำอย่างไรจึงจะดีที่สุดในชีวิตและทำให้ชีวิตสมบูรณ์ (บุญมี แทนแก้ว, 2539)

อภจริยศาสตร์ที่ศึกษาเรื่องธรรมชาติของความดี พบว่าธรรมชาติของความดีหรือการให้เหตุผลทางศีลธรรมว่าสิ่งใดควร-ไม่ควร ดี-ไม่ดี ถูก-ผิด แบ่งเป็น 4 ทศนะ ได้แก่

1. สูญนิยมทางจริยศาสตร์ (Nihilism, Moral Skepticism, Moral Subjectivism) คือ จริยศาสตร์ที่มองว่าเราไม่สามารถให้เหตุผลสนับสนุนการกระทำที่มนุษย์เลือกได้ว่าสิ่งไหนควร สิ่งไหนไม่ควร สิ่งไหนดี สิ่งไหนไม่ดี สิ่งไหนถูก สิ่งไหนผิด ทั้งนี้เพราะเหตุผลทางศีลธรรมเป็นเพียงแค่การสมมติ สิ้นไหล เป็นเพียงแค่เกมทางวัฒนธรรม

2. สัมพัทธนิยมทางจริยศาสตร์ (Ethical Relativism) คือ จริยศาสตร์ที่มองว่าแต่ละสังคมมีการให้เหตุผลทางศีลธรรมตรงกัน แต่จะแตกต่างกับสังคมอื่น ๆ ขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมและประเพณีในสังคมหนึ่ง ๆ มันจึงเป็นเรื่องของเวลา สถานที่ การทำความเข้าใจความแตกต่างหลากหลายทางจริยศาสตร์เป็นสิ่งที่ดี แต่ต้องไม่ไปตัดสินว่าสังคมอื่นที่แตกต่างจากสังคมเรานั้นไม่ดี

3. สัมบูรณ์นิยมทางจริยศาสตร์แบบอ่อน (Soft Universalism) คือ แนวจริยศาสตร์ที่มองว่าแม้ลึกลงไปมนุษย์จะแตกต่างกัน แต่ก็มีบางอย่างที่มนุษย์มีร่วมกัน มีการหาพื้นฐานร่วมกันเป็นฐานร่วมแห่งความเข้าใจ แต่ก็เปิดพื้นที่ให้ความเห็นต่างด้วยตัวอย่างทฤษฎีแนวสัมบูรณ์นิยมทางจริยศาสตร์แบบอ่อน คือ จริยศาสตร์ว่าด้วยคุณธรรม (Virtue Ethics) ของ Aristotle เขาอธิบายว่า

แม้ลึกลงไปมนุษย์จะแตกต่างกัน แต่มนุษย์มีฐานร่วมแห่งความเข้าใจ คือ มนุษย์สามารถฝึกให้เป็นผู้มีคุณธรรมได้ด้วยการกระทำซ้ำแล้วซ้ำอีกจนสามารถหาความพอใจ ความพอดีนี้เองที่เป็นเหตุผลทางศีลธรรมขั้นสูงสุดของมนุษย์ มีความเป็นเลิศ ไม่ขาดไม่เกิน เป็นต้น

4. สัมบูรณ์ นิยมทางจริยศาสตร์แบบแข็ง (Hard Universalism, Moral Absolute) คือ หลักจริยศาสตร์ที่มองว่ามีถูกหรือผิดได้แบบเดียวกันนั้น ตัวอย่างทฤษฎีแนวสัมบูรณ์นิยมทางจริยศาสตร์แบบแข็ง คือ ประโยชน์นิยม (Utilitarianism) ที่อธิบายว่าความดีมีเพียงแบบเดียวกันนั้นคือ การกระทำที่คำนึงถึงประโยชน์สูงสุดเท่าที่จะเป็นไปได้ และเจตนานิยม (Kantianism) ที่อธิบายว่าความดีมีเพียงแบบเดียวกันนั้นคือ การกระทำที่มีเจตนาดี ผลจะเป็นอย่างไรไม่สำคัญ เป็นต้น

ส่วนอุดมคติชีวิตแบ่งได้เป็น 4 แบบเช่นกัน (วิทย์ วิศทเวทย์, 2555) ดังนี้

1. สุขนิยม (Hedonism) คือ ทศนะที่เชื่อว่าความสุขสูงสุดที่แท้จริงของชีวิตคือการหาความสุขทางกาย ทั้งความสุขเบื้องต้นและระยะยาว
2. ปัญญานิยม (Cognitivism) คือ ทศนะที่เชื่อว่าค่าของชีวิตไม่ได้อยู่ที่ความสุขภายนอก แต่อยู่ที่ความสงบของจิตและวิญญาณภายใน การที่วิญญาณได้ลิ้มรสอะไรบางอย่าง มิใช่การที่ร่างกายได้สัมผัสรูปธรรมภายนอก แต่อยู่ที่รูปธรรมภายใน ชาวปัญญานิยมเชื่อว่าวิญญาณหรือจิตเป็นสิ่งสำคัญของมนุษย์ และในวิญญาณนั้นสิ่งที่สำคัญที่สุดก็คือ ปัญญา ปัญญาทำให้มนุษย์แตกต่างจากสัตว์โลกอื่น ๆ สารระของคนคือ วิญญาณ สารระของวิญญาณคือ ปัญญา แสวงหาความรู้และความจริง ความรู้บริสุทธิ์ อันเป็นสัจธรรมและอมตะไม่เกี่ยวเนื่องกับการตอบสนองความอยากของร่างกาย ทำให้จิตสงบ

3. วิมุตินิยม (Stoic) คือ ทักษะที่เน้นเรื่องการดับความต้องการและการเอาชนะตนเอง ความพอใจของมนุษย์คือ ความพอดีระหว่างสิ่งที่มีกับสิ่งที่เราต้องการ เขียนเป็นสมการได้ว่า ความพอใจ เท่ากับ สิ่งที่มี หาร ความต้องการ ชาววิมุตินิยมเสนอว่า ถ้าท่านชนะตนเองได้ ท่านจะชนะคนทั้งโลก ท่านต้องพยายามหาความจริงที่ว่าไม่มีอะไรในโลกที่อยู่ในเงื้อมมือของท่านเท่ากับตัวท่านเอง จงถือว่าทุกสิ่งที่ท่านมีอยู่นั้นไม่มี เมื่อไม่มีอะไรที่จะเสีย ท่านก็จะไม่เสียใจ ไม่ผิดหวัง มีแต่ความสงบ

4. เอ็กซิสเท็นเชียลลิสม์ (Existentialism) คือ ทักษะเน้นการแสวงหาตัวเอง มนุษย์ในปัจจุบันได้สูญเสียตัวเองไป ในสังคมที่สลับซับซ้อนเช่นปัจจุบัน เราต้องแสดงหลายบทบาท บางคนต้องแสดงเป็นภรรยา แม่ของลูก ครูของศิษย์ และนายกสมาคม ฯลฯ เอ็กซิสเท็นเชียลลิสม์จึงตั้งคำถามว่าสิ่งต่าง ๆ ที่ทำไปมีอะไรบ้างไหมที่ทำให้เกิดจากตัวเขาเองจริง ๆ มีใช่เพียงฐานะที่เป็นนั่นหรือเป็นนี่ ในปัจจุบันแทบไม่มีใครเลยที่ไม่ถูกบีบรัดด้วยบทบาทต่าง ๆ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทำให้สังคมมนุษย์สลับซับซ้อน ดึงให้มนุษย์ออกจากตัวเอง ดังนั้นมนุษย์จึงต้องหลุดพ้น แสวงหาเสรีภาพและกลับมาสู่ตัวเอง คือ การตระหนักถึงเสรีภาพอันเป็นชาติแท้ของมนุษย์ ความเป็นอิสระที่จะเลือกกระทำสิ่งต่าง ๆ นั้นเป็นสิ่งที่แยกไม่ออกจากมนุษย์

สรุปได้ว่าจริยศาสตร์คือ ศาสตร์ที่ว่าด้วยความดี แบ่งออกเป็น 2 สาขาย่อย ได้แก่ 1) อภิจริยศาสตร์ ซึ่งมี 4 ทักษะ คือ สุนทรียนิยมทางจริยศาสตร์ สัมพัทธนิยมทางจริยศาสตร์ สัมบูรณ์นิยมทางจริยศาสตร์แบบอ่อน สัมบูรณ์นิยมทางจริยศาสตร์แบบแข็ง และ 2) อุดมคติชีวิต ซึ่งมี 4 ทักษะ คือ สุขนิยม ปัญญานิยม วิมุตินิยม และเอ็กซิสเท็นเชียลลิสม์ เป็นศาสตร์ที่มีประโยชน์ในแง่ที่ส่งเสริมความประพฤติอันดีงามของมนุษย์ ส่งเสริมความเป็นระเบียบแบบแผนในสังคม และสามารถนำศาสตร์นี้ในการแสวงหาความสุขและคุณค่าที่แท้จริงของชีวิต

เจียน ยัมศิริ (2549) กล่าวว่า “คนเราเป็นอยู่อย่างเครื่องจักรขึ้นทุกที ๆ ความรู้ทางจิตวิญญาณหายไปมาก” ทั้งสุนทรียศาสตร์และจริยศาสตร์ต่างก็จรรโลงชีวิตมนุษย์ นำมาซึ่งความงามและความดีในชีวิต คุณค่า คุณวิทยา อัครวิทยา อรรถวิทยา ทฤษฎีคุณค่า หรือไม่ว่าจะเรียกอย่างไร ต่างก็เป็นการยกระดับจิตใจของมนุษย์เพื่อความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์

#### 2.3.4 คุณค่าของวัฒนธรรม

นอกจากความหมายเชิงปรัชญาที่แสดงข้างต้นแล้ว ยังพบการนิยามคุณค่าตามทัศนะของผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมและองค์กรวิชาชีพทางมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ดังนี้

The Getty Conservation Institute (2002) องค์การอิสระผู้เชี่ยวชาญดูแลจัดการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ประเทศอเมริกา รายงานผลการวิจัยเรื่อง Assessing the Values of Cultural Heritage ระบุว่า “Values” is... in reference to the qualities and characteristics seen in things, in particular the the positive characteristics (actual and potential).

สมาคมอิคโม่สไทย (2554) หรือในภาษาอังกฤษคือ International Council on Monuments and Sites หรือ ICOMOS องค์กรวิชาชีพในมรดกทางวัฒนธรรมระดับสากลมีหน้าที่เป็นที่ปรึกษาอย่างเป็นทางการขององค์การยูเนสโก กล่าวถึงคุณค่าโดยใช้คำว่า “คุณค่าโดดเด่นอันเป็นสากล” ซึ่งประกอบด้วยหลักเกณฑ์ 10 ประการ คือ

1. เป็นตัวแทนในการแสดงผลงานชิ้นเอกที่จัดทำขึ้นด้วยความสร้างสรรค์
2. เป็นสิ่งที่มีอิทธิพลถึง ผลักดันให้เกิดการพัฒนาสืบต่อมาในด้านการออกแบบ...หรือการพัฒนาการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ซึ่งได้เกิดขึ้นในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่ง หรือบนพื้นที่ใด ๆ ของโลกซึ่งทรงไว้ซึ่งวัฒนธรรม
3. เป็นสิ่งที่ยืนยันถึงหลักฐานของวัฒนธรรม หรืออารยธรรมที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน หรือว่าที่สาบสูญไปแล้ว
4. เป็นตัวอย่างอันโดดเด่นของสิ่งก่อสร้างอันเป็นตัวแทนของการพัฒนาด้านวัฒนธรรม สังคม ศิลปกรรม วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี อุตสาหกรรม ในประวัติศาสตร์ของมนุษยชาติ



5. เป็นตัวอย่างอันโดดเด่นของประเภทของวัฒนธรรมมนุษย์  
ชนบทรรมนิยม ประเพณี...
6. มีความคิดหรือความเชื่อที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับเหตุการณ์  
หรือมีความโดดเด่นยิ่งในประวัติศาสตร์
7. เป็นตัวอย่างที่เด่นชัดของการเป็นตัวแทนในวิวัฒนาการ  
สำคัญต่าง ๆ ในอดีตของโลก... ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการพัฒนาความ  
หลากหลายทางธรรมชาติบนพื้นโลก
8. เป็นตัวอย่างที่เด่นชัดในการเป็นตัวแทนของขบวนการ  
เปลี่ยนแปลงที่สำคัญทางธรณีวิทยาหรือวิวัฒนาการทางชีววิทยา และ  
ปฏิสัมพันธ์ของมนุษย์ต่อสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติที่กำลังเกิดอยู่ เช่น  
เกษตรกรรมขั้นบันได
9. เป็นแหล่งที่เกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติที่มี  
เอกลักษณ์หายากหรือสวยงามเป็นพิเศษ เช่น แม่น้ำ น้ำตก ภูเขา
10. เป็นถิ่นที่อยู่อาศัยของชนิดสัตว์และพันธุ์พืชหายากหรือที่  
ตกอยู่ในสภาวะอันตราย แต่ยังคงสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ ซึ่งรวมถึง  
ระบบนิเวศอันเป็นแหล่งรวมความอุดมสมบูรณ์ของพืชและสัตว์ที่ทั่ว  
โลกให้ความสนใจด้วย

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม (2560) ระบุในระเบียบคณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิ  
ปัญญาทงวัฒนธรรม พ.ศ. 2560 ว่า มรดกภูมิปัญญาทงวัฒนธรรมจะต้องมีคุณค่าทางประวัติศาสตร์  
วิชาการ ศิลปะ คุณค่าทางจิตใจ คุณค่าเชิงสร้างสรรค์ คุณค่าทางสังคม หรือผลงานควรค่าแก่การ  
รักษา

Reigl (1902) Lipe (1984) Icomos (1988) Frey (1997) และEnglish Heritage (1997)  
ต่างก็ศึกษาเรื่องคุณค่าในมรดกภูมิปัญญาทงวัฒนธรรม สรุปเป็นตารางได้ดังนี้

ตารางที่ 2 คุณค่าของวัฒนธรรมที่นักวิชาการและองค์กรด้านวัฒนธรรมในต่างประเทศกำหนดขึ้น

คุณค่าของวัฒนธรรม	Reigl (1902)	Lipe (1984)	Icomos (1988)	Frey (1997)	English Heritage (1997)
Aesthetic	/	/	/		/
Age					
Associative-symbolic		/			
Bequest				/	
Commemorative	/				
Cultural					/
Economic		/			/
Educational and academic				/	/
Existence				/	
Historical	/		/		
Informational		/			
Monetary				/	
National, other					
Newness	/				
Option				/	
Prestige				/	
Recreational					/
Resource					/
Scientific			/		
Social (including spiritual, political, national, other)			/		
Use	/				

จากตารางและเนื้อหาข้างต้นจะเห็นว่าคุณค่าของวัฒนธรรมนั้นคือ คุณลักษณะของ วัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่ง เน้นคุณลักษณะด้านดี ด้านบวก หรือด้านที่เป็นคุณ คุณค่าของวัฒนธรรม นั้นมีมากมายหลายแง่มุมและมีความซับซ้อน การจะกำหนดกรอบหรือประเด็นคุณค่าจึงทำได้อย่าง กว้างขวางมาก ประเด็นคุณค่าที่ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมและองค์การวิชาชีพทางมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมกล่าวถึงตรงกันคือ

**ประวัติศาสตร์** (Australia Icomos, 1988; Riegl, 1902; กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2560; สมาคมอิโคโมสไทย, 2554)

**สุนทรียศาสตร์** ศิลปะหรือความคิดสร้างสรรค์ (Australia Icomos, 1988; English Heritage, 1997; Frey, 1997; Riegl, 1902; กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2560; สมาคมอิโคโมสไทย, 2554)

**จริยศาสตร์** ธรรมเนียม สังคม (Australia Icomos, 1988; สมาคมอิโคโมสไทย, 2554)

**ภูมิปัญญา** วิชาการ การสืบสาน การศึกษา (Australia Icomos, 1988; English Heritage, 1997; Frey, 1997; Lipe, 1984; Riegl, 1902; กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2560)

**วัฒนธรรม** ขนบ ประเพณี (English Heritage, 1997; สมาคมอิโคโมสไทย, 2554)

จากการศึกษาความหมายของคุณค่าและคุณค่าของวัฒนธรรมข้างต้น แล้วเชื่อมโยงกับ น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ สามารถสร้างกรอบการวิเคราะห์คุณค่าได้มากมาย แต่ในที่นี้ผู้วิจัยจะเน้นคุณค่า อันโดดเด่นแบ่งเป็น 5 ประเด็น ได้แก่ 1) ประวัติศาสตร์ 2) สุนทรียศาสตร์ 3) จริยศาสตร์ 4) ภูมิ ปัญญา 5) วัฒนธรรม ซึ่งจะอภิปรายไว้เบื้องต้นในหัวข้อถัดไปเพื่อให้เห็นภาพคร่าว ๆ ก่อนที่จะดำเนินการ ศึกษาอย่างลึกซึ้งในลำดับต่อไป

### 2.3.5 คุณค่าของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

#### 2.3.5.1 ประวัติศาสตร์

ประวัติศาสตร์เป็นรากฐานของวัฒนธรรมทุกหนทุกแห่ง เพราะมันคือการก่อสร้างตัว และการเล่าเรื่องราวความเป็นมาของสิ่งหนึ่งในอดีต อาหารมีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ ดังหนังสือ เรื่องประวัติศาสตร์กินได้ (ทอม สแตนเดจ, 2554) อาหารนั้นสะท้อนเรื่องราวของประวัติศาสตร์ใน อดีต ตัวเลือกทางอาหารหลายอย่างที่เกิดขึ้นในอดีตแต่กลับส่งผลยาวนานและได้ช่วยก่อรูปโลกที่เรา อาศัยอยู่ในปัจจุบัน อย่างเช่นการค้าเครื่องเทศในยุคก่อนประวัติศาสตร์ที่ส่งผลให้ดินแดนอุซาคเนย์มั่ง คั่ง

การศึกษาน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์จึงทำให้เราเข้าใจประวัติศาสตร์ที่ไม่ได้อยู่แค่เฉพาะในครัว บนโต๊ะอาหาร หรือในซูเปอร์มาร์เก็ตเท่านั้น กะปิ ปลาร้า พริก กระเทียม และมะนาวถือเป็นเครื่องปรุงสำคัญในกิจการงานต่าง ๆ ของชาวอุซาคเนย์ สภาพบ้านเมือง สถาบันทางสังคม ตลอดจนเศรษฐกิจ การค้า และความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในอดีตได้

### 2.3.5.2 สุนทรียศาสตร์

การทำให้ห้องอ่อมคือ สัญลักษณ์ของการเอาตัวรอดอย่างหนึ่งของสิ่งมีชีวิตทุกชนิด แน่นนอนว่าน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ทำให้ห้องอ่อม แต่มนุษย์ไม่ได้ต้องการแค่อ่อมกายเท่านั้น มนุษย์ต้องการที่จะอ่อมใจในรสชาติของอาหารด้วย มนุษย์จึงคิดค้นกรรมวิธีการปรุงหุงหาอาหาร เกิดเป็นความวิจิตรบรรจง รังสรรค์ออกมาเป็นศิลปะศาสตร์อาหารที่มุ่งเน้นความงามและรสชาติซึ่งเป็นคุณค่าทางจิตใจเหนือสิ่งอื่นใด มนุษย์มีความสุขในการลิ้มรส การลิ้มรสสามารถทำให้เกิดอารมณ์และความรู้สึกชื่นชม เพลิดเพลิน อิ่มเอิบ และพึงพอใจ การลิ้มรสเป็นประสบการณ์ทางสุนทรียะ เป็นบ่อเกิดทางอารมณ์และความรู้สึกที่มีความละเอียดอ่อน เป็นพฤติกรรมการรับรู้อย่างหนึ่งที่ตราตรึงใจเป็นความงามที่ละเอียดละไม สามารถกล่อมเกล้าชีวิตจิตใจให้สว่างและสงบได้

การลิ้มรสนับเป็นประสบการณ์อย่างหนึ่งที่ทำให้มนุษย์มีความสุข อาหารจึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อประสบการณ์ของมนุษย์ อาหารเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงรสนิยมส่วนตัว และแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ อาหารส่งผลให้มนุษย์มีธรรมเนียมปฏิบัติและวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับบริบท ทั้งนี้ก็เพื่อสร้างความประทับใจให้แก่มนุษย์ในแง่สุนทรียศาสตร์ อย่างไรก็ตามอาหารมักถูกลดทอนคุณค่าให้เป็นเพียงแค่สิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต และบ่อยครั้งที่รสนิยมอาหารส่วนบุคคลบางอย่างถูกมองว่าเป็นเรื่องแปลกประหลาด Nicola Perullo ศาสตราจารย์ประจำวิชาสุนทรียศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัย Gastronomic Sciences in Pollenzo ประเทศอิตาลี เจ้าของผลงานหนังสือเรื่อง Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food ฝ่าสังเกตรสนิยมปฏิบัติและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของมนุษย์ เขาใช้เวลาหลายปีในการทำวิจัยเพื่อศึกษาทำความเข้าใจเกี่ยวกับประสบการณ์การลิ้มรสของมนุษย์ และพยายามอธิบายความหมายที่ซ่อนอยู่เบื้องหลังการเลือกรับประทานอาหารและพฤติกรรมการลิ้มรสของมนุษย์ สำหรับ Nicola Perullo รสชาติคือคุณค่าและภูมิปัญญา (Perullo, 2016) อาหารไม่สามารถถูกลดค่าให้เป็นเพียงสารเคมี ปัจจัยทางวัฒนธรรม หรือสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต เพราะการลิ้มรสในทุก ๆ วันของชีวิตคือ การได้เผชิญหน้ากับโลก ได้เสพโลก และตีมูลค่าไปกับรสชาติของโลกใบนี้ทั้งในแง่คุณภาพและปริมาณ

น้ำพริกของไทยเป็นอาหารอย่างหนึ่งที่มีรสชาติหลากหลาย การลิ้มรสน้ำพริกของไทยถือเป็นประสบการณ์ทางสุนทรียะอย่างหนึ่งที่มีความหลากหลายมาก ทั้งนี้เพราะน้ำพริกของไทยเป็นอาหารที่เคยมีจำนวนสูตรมากหลายร้อยสูตร (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557) ความหลากหลายของสูตรน้ำพริกแสดงให้เห็นถึงคุณค่าและภูมิปัญญาของชาวอุษาคเนย์ในการคิดค้นกรรมวิธีการปรุง เกิดเป็นความวิจิตรบรรจง จนกลายเป็นศิลปศาสตร์อาหารประจำชาติที่มีอัตลักษณ์และความโดดเด่นเฉพาะตัวแตกต่างกันไปตามภูมิภาค น้ำพริกคืออาหารที่มีมาช้านาน เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมด้วยความอร่อยในตัวเอง และความอร่อยที่เป็นวิธีทำให้สิ่งที่รับประทานคู่กันอร่อยขึ้น

หากมองในแง่สรีรวิทยา ความอร่อยที่มนุษย์ได้จากการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คงอยู่ที่ลิ้นเพราะเป็นบริเวณที่ปุ่มรับรสสัมผัสกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์โดยตรง การทำงานของกล้ามเนื้อบริเวณลิ้นเป็นการทำงานร่วมกันของสมอง ทางเดินอาหาร และจิตใต้สำนึก สังเกตได้จากการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตอนเราหิว กับการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตอนเรออิ่ม แม้จะเป็นการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถ้วยเดียวกัน แต่ก็มีรสชาติที่แตกต่างกัน กลไกการทำงานของร่างกายเกี่ยวกับประสบการณ์การลิ้มรสเป็นมิติที่ซับซ้อน ละเอียดอ่อน และการศึกษาทำความเข้าใจความอร่อยที่ว่านี้ก็ได้เป็นงานเฉพาะของนักวิทยาศาสตร์ หรือนักสรีรวิทยาเท่านั้น แต่ยังเป็นงานของนักคิด นักปราชญ์ และนักวัฒนธรรมที่จะต้องเข้าใจเรื่องอารมณ์ความรู้สึก ความพึงพอใจ ความรื่นรมย์ และวัฒนธรรมด้วย

นอกจากความอร่อยจะขึ้นอยู่กับตัวบุคคลแล้ว ความอร่อยยังขึ้นอยู่กับกลุ่มคนที่มีวัฒนธรรมที่เหมือนกันด้วย เครื่องปรุงในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บางชนิดไม่จัดว่าเป็นสิ่งที่รับประทานได้ในบางภูมิภาค เช่น แมลง น้ำดีของวัวหรือควาย เป็นต้น แต่ในภาคอีสานของไทยได้นำสิ่งเหล่านี้มาตำเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และคนในภาคอีสานก็ถือว่าอร่อยในแบบฉบับภูมิภาคของตน

หากไม่มีการรับรู้รสจากมนุษย์ผู้กระทำแล้ว ความอร่อยก็จะยังคงดำรงอยู่ เพราะในวัตถุดิบต่าง ๆ มันมีรสชาติของมันเองทั้งสิ้น ทั้งกระเทียม พริก มะนาว ฯลฯ ไม่ว่ามนุษย์จะนำมันมาปรุงเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์หรือไม่ ไม่ว่ามนุษย์จะลิ้มรสวัตถุดิบเหล่านี้หรือไม่ ความอร่อยก็จะเป็นคุณสมบัติที่มีมาแต่เดิมในทุกสิ่ง เพียงแต่มนุษย์เราเลือกที่จะรับประทานหรือไม่เท่านั้นเอง จากการอภิปรายข้างต้นจึงอาจกล่าวได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีความงามหลายแง่มุมไม่ว่าจะเป็นรสชาติ สี กลิ่น การจัดจาน การแกะสลักผักแฉม ซึ่งความงามเหล่านี้เป็นความงามที่เรียบง่ายแต่พิถีพิถัน เป็นความอร่อยที่เกิดจากศิลปศาสตร์การครัว เรียกรวมว่า สุนทรียศาสตร์

### 2.3.5.3 จริยศาสตร์

ความดีเกี่ยวข้องกับอาหารโดยพบว่า ความอยากอาหารหรือความตะกละทางศาสนาคริสต์ ถือเป็นบาปอย่างหนึ่ง (ทอม สแตนเดจ, 2554) ข้อห้ามว่าบาป "ตะกละ" นี้ไม่ใช่เรื่องระหว่างตัวเรากับอาหารโดยตรง แต่เป็นเรื่องของ “ท่าทีที่เรามีต่ออาหารในสายตาของคนอื่น” หากลองนึกภาพว่าเราอยากอาหารจนรับประทานก่อนผู้อื่น หรือเลือกรับประทานของที่อร่อยเลิศรสเหลือแต่ของไม่อร่อยให้ผู้อื่น รวมไปถึงรับประทานมากกว่าผู้อื่น (ไม่ว่าจะรับประทานมากกว่าจริง ๆ หรือแค่มีท่าทีเหมือนว่ารับประทานมากกว่าผู้อื่น) ย่อมต้องส่งผลต่อความสัมพันธ์ระหว่างตัวเรากับสังคม และระหว่างสังคมกับอีกสังคม และระหว่างกลุ่มสังคมหนึ่งกับอีกกลุ่มสังคมหนึ่งได้ โดยเฉพาะเมื่อเราอยู่ในสถานการณ์แวดล้อมที่มีอาหารไม่เพียงพอ เช่น อยู่กลางทะเลทราย หรือเวลาที่มีอาหารไม่พอต่อจำนวนคน ความตะกละที่ถือว่าบาปนี้จึงเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการจัดระเบียบสังคม โดยการให้คุณค่าว่าสิ่งไหนดีควรกระทำ และสิ่งไหนไม่ดีไม่ควรกระทำ ก่อเกิดเป็นธรรมเนียม ขนบ การรับประทาน

นอกจากนี้อาหารก็ให้เราเกิดความอยากอาหาร ความอยากอาหารนี้มีความซับซ้อน ไม่ใช่แค่รับประทานเมื่อหิว มันคือความปรารถนาที่สร้างขึ้นจากสิ่งอื่นนอกเหนือจากความหิวด้วย เช่น ความทรงจำ อย่างในบางครั้งเราอยากอาหารที่เฉพาะเจาะจง เพราะเรามีความทรงจำผูกติดกับอาหารประเภทนั้น เป็นแรงจูงใจทางจิตวิทยา อย่างในบางครั้งเราอยากอาหารทั้ง ๆ ที่เราไม่ได้หิว แต่เราเห็นภาพโฆษณากระตุ้นให้เรารู้สึกอยากอาหาร อาหารจึงผูกโยงกับจิตใต้สำนึก บ่อยครั้งไม่สามารถควบคุมความปรารถนาเหล่านี้ให้อยู่ในขอบเขตที่จำกัดให้ได้

จากการอธิบายข้างต้นเรื่องความดีที่ดูเหมือนจะไม่เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่อย่างใดกลับกลายเป็นว่าการศึกษาว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะต้องอาศัยหลักจริยศาสตร์ด้วย ดังที่ศรีสมร คงพันธุ์ (2558) กล่าวว่า มารยาทในการรับประทานครกน้ำพริกไทยนั้น ต้องตักน้ำพริกใส่ผักมือขวา รับประทานมือซ้าย ห้ามตักและรับประทานในมือข้างเดียวเด็ดขาด หากทนเผ็ดไม่ได้ ให้หยอดกะทิในผักต้มรับประทานคู่กันไป อีกทั้งชาวอุษาคเนย์มีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกัน รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกัน (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561) มอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้แก่กันเป็นของฝาก และใช้เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงถือเป็นอาหารอย่างหนึ่งที่หล่อเลี้ยงและโยงใยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงมีคุณค่าทางจริยศาสตร์ ว่าด้วยเรื่องการสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรม จริยธรรม และการสานสายสัมพันธ์

#### 2.3.5.4 ภูมิปัญญา

อาหารมีคุณค่าในมิติภูมิปัญญา น้ำพริกไทยในแต่ละภูมิภาคนั้นแตกต่างกัน ไม่ได้มีลักษณะตายตัว แต่น้ำพริกมีเอกลักษณ์และวิธีการปรุงที่เป็นไปตามปัจจัยสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติหรือที่เราเรียกว่าระบบนิเวศที่เอื้อให้เรามีสูตรน้ำพริกมากมายหลากหลายสูตร ภูมิภาคไหนมีระบบนิเวศแบบใด ลักษณะน้ำพริกที่ออกมาจะสอดคล้องกับระบบนิเวศแบบนั้น ทั้งส่วนประกอบเครื่องปรุง กรรมวิธีการปรุง และรสชาติอาหาร อย่างน้ำพริกกะปิของภาคกลาง น้ำพริกปลาร้าของภาคอีสาน น้ำพริกน้ำปูและน้ำพริกถั่วเน่าของภาคเหนือ เป็นต้น

ในสมัยก่อนบางครั้งคนไทยก็หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะต้องรับประทานผักและผลไม้บางชนิดที่มีกลิ่นแรงและรสชาติเฉพาะตัว อย่างไรก็ตามผักและผลไม้เหล่านี้ต่างก็มีสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น ใบขี้เหล็ก ชะพลู ผักหนาม ชะมวง ผักบุ้ง ซึ่งมีเบต้าแคโรทีน ไทลบัว ใบบัวบก ซึ่งมีใยอาหารสูง ผักชีลาวและใบมะกอก ซึ่งมีแคลเซียมสูงช่วยเสริมสร้างกระดูกและระบบเลือด เป็นต้น (ทวิทอง หงษ์วิวัฒน์, 2545) คนไทยจึงนิยมรับประทานผักและผลไม้เหล่านี้กับน้ำพริก เนื่องจากน้ำพริกมีขั้นตอนการปรุงไม่ยุ่งยาก ใช้เครื่องปรุงไม่กี่ชนิด น้ำพริกจึงเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีอยู่ทั่วทุกภูมิภาค เป็นอาหารสำคัญที่เชื่อมโยงฐานทรัพยากรอาหารที่สำคัญที่สุด คือ ข้าว ปลา และผักพื้นเมืองเข้าด้วยกัน เพราะน้ำพริกทำให้เราสามารถรับประทานข้าว ปลา และผักได้มากขึ้น น้ำพริกนับหนึ่งในเป็นภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านที่สำคัญของบรรพบุรุษ โดยใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรที่เรามี

จากการศึกษาเอกสารพบคุณค่าทางโภชนาการในเครื่องปรุงน้ำพริกในไทย ดังตาราง

ต่อไปนี้

ตารางที่ 3 ปริมาณสารอาหารต่าง ๆ ในเครื่องปรุงน้ำพริก

(สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549: 47-49)

เครื่องปรุง (100 กรัม)	โปรตีน (กรัม)	แคลเซียม (มิลลิกรัม)	ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	เหล็ก (มิลลิกรัม)	วิตามินเอ (หน่วย สากล)	วิตามินซี (มิลลิกรัม)
พริกชี้ฟ้า					21450	100
พริกชี้หนู					2415	44
พริกหนุ่ม						188
พริกชี้ฟ้า เขียว	1.9	14	40	0.6		89
พริกชี้ฟ้า แดง	3.0	8	52	1.2	156	134
พริกชี้ฟ้า แห้ง	15	66	394	12.9		107
ปลาร้า เนื้อ	14.15	939.55	648.2	4.25		
ปลาร้า น้ำ	3.2	76.5	42.5			

ปลาร้าจากห้องตลาด	13.3	1477	806	5.5		
ปลาร้า ปลากระตี่	8.2*	908	418	4.2		
ปลาร้า ปลาช่อน	11.1*	193	121	3.5		
ปลาร้า ปลารวม	6.1*	683	400	4.4		
กุ้งแห้ง ตัวเล็ก	46.4	2305	625	20		
กะปิ		1554	630			
กะปิ เคย	25.84					
กะปิ ปลา	22.25	3.72	0.27			
กะปิ คุณภาพดี	24.1					
กะปิ คุณภาพรอง	10.0					
กะปิ กุ้ง คุณภาพดี	8.6*	1380	596	20.5		
กะปิ เคย คุณภาพดี	22.1					
กะปิ เคย คุณภาพรอง	4.6*	488	360	39.2		
กะปิ ปลา คุณภาพดี	24.0					
กะปิ ปลา คุณภาพรอง	2.7*	586	197	60.5		

หมายเหตุ \* real protein (non-protein nitrogen was excluded)

จากตารางจะเห็นว่าเครื่องปรุงสำคัญของน้ำพริก ได้แก่ กะปิและปลาร้ามีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยกะปิประกอบไปด้วยสารอาหารโปรตีนประมาณร้อยละ 18-25 มีไขมันเพียงร้อยละ 1-2 เท่านั้น มีวิตามินบี 12 ช่วยสร้างเม็ดเลือด และมีแคลเซียมสูงกว่านมวัว 15 เท่า (น้ำพริกกะปิ 1 ถ้วย ใช้กะปิ 20-30 กรัม ให้แคลเซียม 500 มิลลิกรัม) ส่วนปลาร้าให้โปรตีนและไขมันค่อนข้างสูง เมื่อเทียบกับอาหารหมักดองประเภทอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาร้าที่ทำจากปลาช่อนมีโปรตีนสูงถึง 17.95 มีไขมันร้อยละ 6.62 มีแคลเซียม 3.75 และฟอสฟอรัส 6.24 (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

นอกจากนี้ยังพบคุณค่าทางโภชนาการในพืชและผักที่สามารถรับประทานกับน้ำพริกในไทย ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4 ปริมาณสารอาหารในพืชและผักที่สามารถรับประทานกับน้ำพริก  
(สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549: 297-298)

ผัก (100 กรัม)	แคลเซียม (มิลลิกรัม)	ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	เหล็ก (มิลลิกรัม)	เบต้าแคโร ทีน	วิตามินบี 1 (มิลลิกรัม)	วิตามินซี (มิลลิกรัม)
-------------------	-------------------------	-------------------------	----------------------	------------------	----------------------------	--------------------------



				(ไมโครกรัม)		
กระเจี๊ยบมอญ	11	2	0.80	346	0.05	14
กระเจี๊ยบ เปรี้ยว ใบ	9	4	0.80		0.11	5
กระถิน ยอด อ่อน	137	11	9.20		0.33	8
ขี้เหล็ก ดอก	13	4	0.50		0.11	484
ขี้เหล็ก ใบ	156	190	5.80		0.04	11
แค ดอก	2	57	1.20		0.09	35
แค ยอด	395	40	4.10		0.28	19
ชะอม ยอด	58	80	4.10		0.05	58
ดอกขจร	70	90	1.00		0.10	45
ดอกโสน	51	56	8.20		0.26	24
ตำลึง ใบ-ยอด อ่อน	124	27	0.10			8
ใบแมงลัก	140	40	17.20		0.12	3
ใบย่านาง	155	11	7.00		0.03	141
ใบยอ	469		1.40		0.30	16
ผักกระเฉด	387	7	5.30		0.12	34
ผักบุ้งขาว	3	22	30.00		0.03	16
ผักบุ้งแดง	2	14	2.60		0.06	14
ผักปลัง	4	50	1.50		0.07	26
ผักไผ่	79	272	2.90		0.05	77
ผักแพงพวย	57	300	1.30			3
ผักแว่น	48		25.20		0.10	3
ผักหวาน	24	68	1.30		0.12	168
ผักทอง เนื้อ เปลือก	21	17	4.90		0.10	52
ผักทอง ยอด อ่อน	6	9	1.20		0.08	41
มะกอก ยอด	49	80	9.90		0.96	53
มะขาม ยอด อ่อน	19	38	1.00			53
มะระ ชื่นก	3	5	0.20		0.09	190

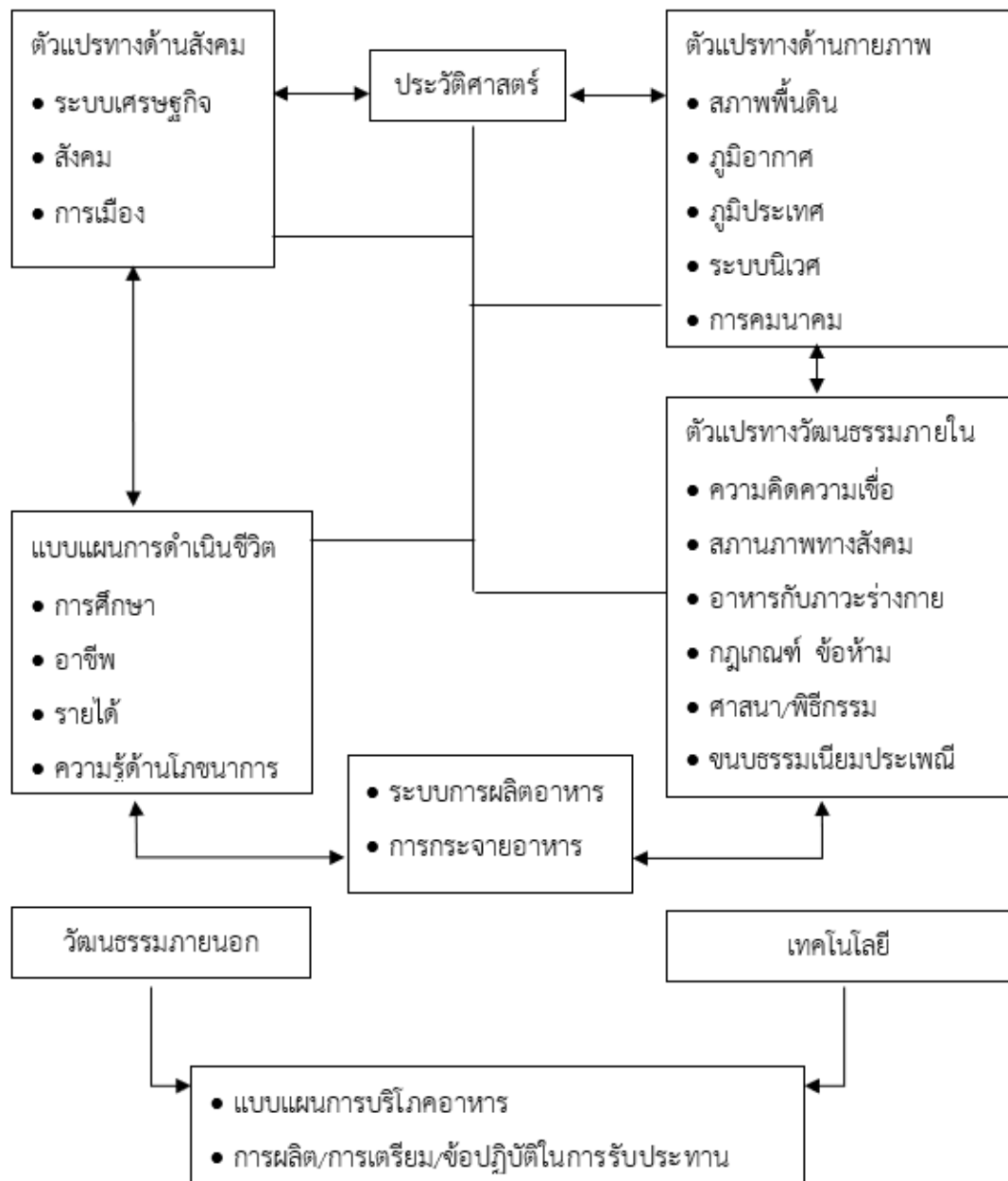
มะระ ยอด อ่อน	45	78	3.00		1.00	110
มะรุม ฝัก	9	26	1.50		0.05	262
มะแว้ง	50	68	1.00		0.04	6
สะตอ	76	83	0.70		0.11	6
สมอไทย	18	18	4.60			116
สะเดา ยอด	354	26	1.30		0.06	194
คูน ก้าน-ใบ อ่อน	115	30	0.90		0.03	6
กล้วยน้ำว้าดิบ		35	1.00		0.04	31
หัวปลี	37	52	0.50		0.04	12
ขนุนอ่อน	8	3	2.50		0.49	15
ผักเหมียง ใบ	151	224	1.20		0.18	192
ดอกสะแล	349	4	0.20		0.11	15
หน่อไม้ไผ่ป่า	58	48	7.10		0.08	13
มะเขือพวง	158	110	0.20		0.17	4
สายบัว		3	36.30		0.02	15
ผักกูด	5	35	1.10		0.34	15
ใบชะมวง	27	13	1.10		0.70	29

จากตารางจะเห็นว่าผักที่รับประทานกับน้ำพริกในไทยมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยผักที่มีแคลเซียมสูง 3 อันดับแรกได้แก่ ใบยอ แคนยอต และผักกระเฉด ผักที่มีฟอสฟอรัสสูง 3 อันดับแรกได้แก่ ผักแพงพวย ผักไผ่ และผักเหมียงใบ ผักที่ให้ธาตุเหล็กสูง 3 อันดับแรกได้แก่ สายบัว ผักบุ้งขาว และผักแว่น ผักที่มีเบต้าแคโรทีนสูงได้แก่ กระเจี๊ยบมอญ ผักที่ให้วิตามินบี 1 สูงได้แก่ มะระ ยอดอ่อน มะกอกยอด และใบชะมวง และผักที่ให้วิตามินซีสูงได้แก่ ขี้เหล็ก ดอก มะรุมฝัก และสะเดา ยอดตามลำดับ

อย่างไรก็ตามเครื่องปรุงในตารางที่ 3 และผักที่สามารถนำมารับประทานในตารางที่ 4 นั้นเป็นเพียงแคตัวอย่างส่วนหนึ่งเท่านั้น เครื่องปรุงและผักชนิดอื่นๆ อย่าง ใบมะกรูด กระชาย ข่า ตะไคร้ หอมแดง มะนาว น้ำมะขามเปียก กระเทียม ต่างก็มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาแตกต่างกันออกไป

กมลภรณ์ คงสุขวิวัฒน์ (2548) กล่าวไว้ในหนังสือเรื่องอาหารพื้นบ้านไทยว่า ปัจจัยที่จะทำให้ลักษณะอาหารมีความแตกต่างกันไป จะเชื่อมโยงกับปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม

ประเพณี สิ่งแวดล้อม สภาพพื้นที่ ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และการคมนาคมขนส่ง สามารถเขียนเป็น



วงจรความสัมพันธ์ ดังแผนภาพที่ 1 ต่อไปนี้

ภาพที่ 5 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมกับอาหารและการบริโภคอาหาร

(กมลภรณ์ คงสุขวิวัฒน์, 2548)

น้ำพริกก็เป็นอาหารชนิดหนึ่ง น้ำพริกผ่านการประดิษฐ์คิดค้น มีกรรมวิธีการทำที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่อยู่รายรอบในแต่ละท้องถิ่นแต่ละภูมิภาค ความหลากหลายของน้ำพริกในแต่ละท้องถิ่นแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่บ่มเพาะเชื่อมโยงกับปัจจัยทางสังคมและสิ่งแวดล้อม น้ำพริกเปรียบเสมือนแบบแผนการใช้ชีวิตของคนในชุมชน อย่างเช่น ในภาคเหนือ ชาวล้านนามีการใช้น้ำปูทำน้ำพริก ซึ่งข้อดีของน้ำพริกน้ำปูอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาตก็คือ เป็นการช่วยกำจัดปูนาที่คอยกัดกินสร้างความเสียหายให้ต้นข้าว การจับปูมาทำน้ำพริกจึงเข้าทำนองยิงปืนนัดเดียว ได้นกสองตัว คือได้ทั้งน้ำพริกที่อร่อยและได้รักษาต้นข้าวให้เจริญงอกงามโดยไม่ต้องพึ่งสารเคมี (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 9)

น้ำพริกของชาวล้านนาเกิดจากความคิดสร้างสรรค์และวิถีปฏิบัติที่ทำได้ตามฤดูกาล ชาวล้านนามักนิยมกินแมลงต่าง ๆ และสัตว์ต่าง ๆ ที่มีอยู่ในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ อย่างเช่น ในหน้าฝน ชาวล้านนานิยมทำน้ำพริกแมงกระซอนและน้ำพริกกระป๋องรับประทาน เนื่องจากหาได้ทั่วไปในหน้าฝน (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 92)

ดังจะเห็นได้ว่าสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติในฤดูฝนมีความอุดมสมบูรณ์ ในนาและหนองน้ำมีสัตว์นานาชนิด ซึ่งชาวล้านนาปรุงแต่งน้ำพริกจากสัตว์นานาชนิดที่จับหาได้ในฤดูฝน ไม่ว่าจะ เป็น ปูนา แมงกระซอน และกบ การปรุงแต่งน้ำพริกเช่นนี้สะท้อนให้เห็นว่าการดำรงชีวิตของชาวล้านนาสัมพันธ์เป็นหนึ่งเดียวกับธรรมชาติอย่างแยกขาดจากกันไม่ได้ นอกจากนี้ตัวอย่างข้างต้นที่ยกมาแสดงให้เห็นแล้วว่าการผลิตอาหารและการบริโภคจะเป็นความสัมพันธ์ทางนิเวศวิทยาที่พึ่งพาอาศัยกันแบบห่วงโซ่อาหาร ยิ่งเราอาศัยอยู่ตามกระบวนการทางธรรมชาติมากขึ้น สุขภาพและสมดุลชีวิตของเราก็จะดีตามไปด้วย

สรุปได้ว่าคุณค่าทางภูมิปัญญาในที่นี้จึงหมายถึง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะองค์ความรู้และแนวปฏิบัติในการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมทางกับธรรมชาติของมนุษย์ ครอบคลุมสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ สภาพอากาศ ทรัพยากรท้องถิ่น การถนอมอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ และสรรพคุณทางยา

### 2.3.5.5 วัฒนธรรม

ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2545: 11-12) กล่าวว่า ชาวล้านนาในไทยมีแบบแผนทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริก โดยบรรดาน้ำพริกต่าง ๆ ชนิด ใ้เชื่อว่าทุกชนิดจะมีเกียรติ มีฐานะ มีศักดิ์ มีศรีเท่ากัน น้ำพริกที่ถือว่ามีเกียรติ มีฐานะ มีศักดิ์ มีศรีสูงสุดสำหรับชาวล้านนา คือ น้ำพริกอ่อน เพราะเมื่อมีงานบวช งานแต่ง งานจัดเลี้ยงแขกบ้านแขกเมืองแล้ว น้ำพริกอ่อนจะถูกจัดไว้ในสำหรับ

ชั้นโตก ส่วนหนึ่งน่าจะเป็นเพราะน้ำพริกเองมีส่วนผสมของเนื้อหมูและมันหมู หากจะทำรับประทาน ก็ต้องล้มหมูทั้งตัว น้ำพริกเองจึงเป็นน้ำพริกสำหรับวาระพิเศษเท่านั้น ชาวบ้านธรรมดา ๆ ในสมัยก่อนจะไม่ฆ่าหมู ฆ่าวัว ฆ่าควายทำเป็นอาหารรับประทานในครอบครัว แต่จะฆ่าก็ต่อเมื่อใช้เลี้ยงคนจำนวนมาก ใช้เป็นอาหารสำหรับวาระโอกาสที่ชุมชนมาร่วมกันจัดกิจกรรมสำคัญ เพื่อตอกย้ำความเป็นชุมชนให้แน่นแฟ้นเท่านั้น

นอกจากนี้ชาวล้านนายังมี “น้ำพริกดำ” ที่ทำจากพริกแห้งย่างไฟอ่อน ๆ ตำรวมกับหอม เผาและกระเทียมเผา จนน้ำพริกมีสีออกจะดำ เพราะตำจากเครื่องปรุงที่ถูกเผา ชาวล้านนาเชื่อว่า ผู้หญิงที่คลอดลูกใหม่ ๆ ควรรับประทานน้ำพริกนี้ เพราะจะไม่ทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยหลังคลอดลูก อีกทั้งปลีกภัยที่นำมาดื่มรับประทานกับน้ำพริกถ้วยนี้ยังช่วยขับน้ำนมแม่ได้ดี (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 13-14)

จะเห็นว่าแบบแผนการใช้ชีวิตอันเป็นอัตลักษณ์ของชาวล้านนา ได้แก่ แบบแผนวัฒนธรรมในงานวาระพิเศษที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกเอง และแบบแผนวัฒนธรรมของผู้หญิงหลังคลอดที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกดำ เป็นแบบแผนที่ค่อย ๆ หล่อหลอมขึ้น ปรับเปลี่ยน และคงตัวเป็นแบบแผนทางวัฒนธรรมในที่สุด ดังนั้นหากจะศึกษาเรื่องวัฒนธรรมก็จะต้องศึกษาประวัติศาสตร์ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน สังคมล้านนาในอดีตมีการแบ่งบทบาทหน้าที่ของคนในสังคมตามเพศสภาพเช่นเดียวกับหลาย ๆ สังคมในยุคสมัยนั้น การทำกับข้าวก็ถือเป็นหน้าที่ตามธรรมชาติของเพศหญิง คนสมัยก่อนถือว่างานครัวเป็นงานที่สมาชิกเพศหญิงในครอบครัวต้องช่วยกัน ผลพลอยได้จากการทำงานครัวคือ การได้อยู่ด้วยกัน เกิดความใกล้ชิด สานสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว และยังได้ฝึกหัดให้เด็กผู้หญิงมีระเบียบ ให้เขาได้เกรดความรู้ในการทำอาหาร การตำน้ำพริกทำให้รู้ว่าควรระวังของเครื่องปรุงอันไหนก่อน อันไหนทีหลัง เพื่อไม่ให้กระเด็นเข้าตา และได้น้ำพริกเนื้อละเอียด อร่อย จนเกิดความเชื่อที่ว่าถ้าจะเลือกภรรยาให้ฟังจากเสียงตำน้ำพริก หากเสียงตำสม่ำเสมอ ถือว่าผู้หญิงคนนั้นเป็นผู้หญิงที่ดีนำมาแต่งงานเข้าเรือนได้ (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 33-35)

ในปัจจุบันสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปส่งผลให้วัฒนธรรมเปลี่ยน การทำกับข้าวไม่ถือเป็นหน้าที่ตามธรรมชาติของเพศหญิงอีกต่อไป ยุคสมัยนี้ความเชื่อที่ว่าให้ผู้หญิงที่เสียงตำน้ำพริกก็ไม่ มีอีกแล้ว ผู้หญิงที่ดีในยุคสมัยนี้ให้ดูจากการศึกษา หน้าที่การงาน ฐานะ และพฤติกรรมอย่างอื่น ประกอบด้วยเสียมากกว่า

ดังนั้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงไม่ได้เป็นเพียงอาหารที่นำเข้าสู่ร่างกายเพื่อให้พลังงานและสารอาหารในการดำรงชีวิตระดับปัจเจก แต่ยังเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงพัฒนาการและความซับซ้อน

ทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของมนุษย์ในระดับเผ่าพันธุ์ด้วย คุณค่าทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงประกอบด้วยความสัมพันธ์ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับการดำรงชีวิต การประกอบชีวิต ความเชื่อ ศาสนา และประเพณี

สรุปการประเมินค่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในงานวิจัยชิ้นนี้จึงเป็นการประเมินค่าด้วยศาสตร์แห่งคุณค่าอันเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งทางปรัชญา ประกอบกับการประเมินค่าด้วยคุณค่าของวัฒนธรรม ดังที่ได้อธิบายมาแล้วข้างต้น ครอบคลุม 5 ประเด็น ได้แก่ ประวัติศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ จริยศาสตร์ ภูมิปัญญา และวัฒนธรรม

## 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ร่วม

### 2.4.1 ความหมายของอัตลักษณ์

“มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นต้นธารของอัตลักษณ์” (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2560) คำกล่าวข้างต้นแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ได้เป็นอย่างดี นอกจากวัฒนธรรมจะมีคุณค่าในตัวเองในแง่มุมต่าง ๆ แล้ว วัฒนธรรมยังบ่งชี้ตัวตนหรือสิ่งที่เรียกว่า “อัตลักษณ์” ได้ด้วย ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับอัตลักษณ์จึงเป็นเรื่องที่ไม่ควรมองข้าม

คำว่าอัตลักษณ์ยังไม่มีการบัญญัติความหมายอย่างเป็นทางการไว้ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน แต่สำนักงานราชบัณฑิตยสภา (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2550) อธิบายว่า อัตลักษณ์ ประกอบด้วยคำว่า อัต (อัต-ตะ) ซึ่งหมายถึง ตน ตัวเอง และ ลักษณะ ซึ่งหมายถึง สมบัติเฉพาะตัว คำว่า อัตลักษณ์ ตรงกับคำภาษาอังกฤษว่า Identity หมายถึง ผลรวมของลักษณะเฉพาะของสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งทำให้สิ่งนั้นเป็นที่รู้จักหรือจำได้

การนิยามข้างต้นเป็นการนิยามความหมายทั่วไปของอัตลักษณ์ คำว่าอัตลักษณ์นี้ยังมีความหมายเชิงทฤษฎีตามความสนใจของนักวิชาการหลากหลายสาขาอีกด้วย ดังที่ศิริพร ภักดีผาสุข (2561) กล่าวว่านักมานุษยวิทยา นักภูมิศาสตร์ นักประวัติศาสตร์ นักปรัชญา นักรัฐศาสตร์ นักจิตวิทยา นักสังคมวิทยา ต่างสนใจศึกษาอัตลักษณ์เพื่อทำความเข้าใจและสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับแนวคิดนี้ อัตลักษณ์จึงกลายเป็นคำสำคัญทางวิชาการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ในโลกตะวันตก ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1950 นักวิชาการหลายท่านพยายามอธิบายความหมายและลักษณะของ “อัตลักษณ์” ไว้ดังนี้

Hogg (1987) อธิบายว่า อัตลักษณ์คือการมองตัวเองในฐานะวัตถุที่สามารถถูกจัดประเภทแบ่งกลุ่มเปรียบกับกลุ่มอื่น ๆ ได้ เรียกกระบวนการนี้ว่า Self-Categorization

ประชา สุวีรานนท์ (2554) อธิบายว่า อัตลักษณ์หมายถึงการนิยามหรือให้คำจำกัดความกับกลุ่มชนหนึ่งที่มีการกระทำผ่านภาพเสนอ (Representation) ได้แก่ ภาษา วัตถุ สิ่งของ รูปภาพ หรือถ้อยคำ การนิยามตัวเองมี 2 แบบ คือ

1. อัตลักษณ์ด้านตรง (Positive Identification) คือ รู้จักตัวเองจากสิ่งที่เหมือนกับตัวเอง อาจเหมือนโดยมีการยึดถือสัญลักษณ์บางอย่าง แบบแผน ความประพฤติ ขนบธรรมเนียมประเพณี และผลประโยชน์บางอย่างร่วมกันก็ได้
2. อัตลักษณ์ด้านกลับ (Negative Identification) คือ การรู้จักตัวเองจากสิ่งที่ไม่ใช่ตัวเอง หรือจากนิยามที่ตนเองให้แก่คนอื่น ตัวอย่างของการนิยามคนอื่นเพื่อตัวเอง ได้แก่ การบอกบุคลิกลักษณะหรือคุณสมบัติของชาวต่างชาติด้วยอคติทางการเมืองและประวัติศาสตร์

ประสิทธิ์ ลีปรีชา (2547) อธิบายว่า อัตลักษณ์มีรากศัพท์มาจากภาษาลาติน คือ Indentilas เดิมใช้คำว่า Idem ซึ่งมีความหมายว่าเหมือนกัน (Same) แต่โดยความหมายทางภาษาอังกฤษแล้วอัตลักษณ์มีความหมายว่า

1. การตีความหมายความเหมือนกันบนพื้นฐานของความสัมพันธ์และการเปรียบเทียบระหว่างคนหรือสิ่งของในสองแง่มุม คือ ความคล้ายกันและความแตกต่าง
2. อัตลักษณ์ไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นจากตัวของมันเอง อาจเป็นเสียงที่ถูกสร้างขึ้น มีลักษณะของความเป็นพลวัตตลอดเวลา และ
3. อัตลักษณ์ถูกสร้างขึ้นโดยกระบวนการทางสังคม เมื่อมีความคิดที่ตกผลึกแล้ว มีโอกาสสูงที่จะมีการปรับเปลี่ยนหรือเปลี่ยนรูปแบบ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ทางสังคมเป็นหลัก

สุวิมล วงศ์รัก (2547) อธิบายว่า วัฒนธรรมเกิดจากความเป็นมนุษย์ มนุษย์เป็นสัตว์สังคม ต้องอยู่ร่วมกันจึงจะสามารถดำรงอยู่ได้และการอยู่ร่วมกันก็ต้องมีการสร้างอะไรบางอย่าง สิ่งที่มีมนุษย์

สร้างขึ้นก็เพื่อให้ดำรงอยู่ร่วมกันได้นั้นก็คือสิ่งที่เรียกว่าวัฒนธรรม ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของแต่ละสังคม ลักษณะเด่นของแต่ละวัฒนธรรมที่เป็นลักษณะเฉพาะนั้นเรียกว่าอัตลักษณ์

เสรี พงศ์พิศ (2547) อธิบายว่า อัตลักษณ์หมายถึงการสำนึกว่าเราเป็นใครและเราแตกต่างจากคนอื่นอย่างไร มีลักษณะเฉพาะอะไรบ้าง รวมทั้งคนอื่นมองว่าเราเป็นใคร

Barker (2012) อธิบายว่า อัตลักษณ์หมายถึงการสร้างความหยุดนิ่งชั่วคราวของความหมายหรือการพรรณนาเกี่ยวกับตัวเรา อัตลักษณ์เป็นความหมายของตัวตนที่เราเจาะจงเลือกด้วยอารมณ์ความรู้สึกบางอย่าง อัตลักษณ์เป็นกระบวนการกลายมาเป็น (Becoming) มากกว่าที่จะเป็นสิ่งที่ตายตัว ไม่เปลี่ยนแปลง (Fixed Entity)

จากการพิจารณาความหมายของคำว่าอัตลักษณ์ตามความหมายทั่วไปและความหมายในทฤษฎีข้างต้น สรุปได้ว่า อัตลักษณ์ของบุคคลหรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง เป็นการมองตนเองหรือกลุ่มของตนเองและตอบคำถามว่า “เราคือใคร” “เราเหมือนหรือแตกต่างจากคนอื่นหรือกลุ่มอื่นอย่างไร” อัตลักษณ์สร้างขึ้นได้จากวัฒนธรรม ดังที่ สุวิมล วงศ์รัก (2547) กล่าวว่า ลักษณะเด่นของแต่ละวัฒนธรรมที่เป็นลักษณะเฉพาะนั้นเรียกได้ว่าอัตลักษณ์

#### 2.4.1 มุมมองอัตลักษณ์และอัตลักษณ์ร่วม

ศิริพร ภักดีผาสุข (2561) กล่าวว่า อัตลักษณ์สามารถแยกได้เป็น 2 มุมมอง ได้แก่ อัตลักษณ์ตามมุมมองสารัตถนิยม (Essentialism) และอัตลักษณ์ตามมุมมองต่อต้านสารัตถนิยม (Anti-Essentialism) โดยมุมมองสารัตถนิยมคือมุมมองที่เชื่อว่าอัตลักษณ์เป็นสิ่งที่มีความแน่นอน ไม่เปลี่ยนแปลง แก่นแท้ภายในตัวมนุษย์จะบ่งบอกความหมายของตัวตนซึ่งเกิดขึ้นโดยธรรมชาติและจะคงอยู่ไม่เปลี่ยนแปลง ส่วนมุมมองต่อต้านสารัตถนิยมคือมุมมองที่เชื่อว่าอัตลักษณ์ไม่ใช่สิ่งที่มีความแน่นอน แต่คือกระบวนการกลายมาเป็นซึ่งเปลี่ยนแปลงได้

จากการมุมมองอัตลักษณ์ข้างต้น พบว่าอัตลักษณ์ในประโยคที่ว่า “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นต้นธารของอัตลักษณ์” (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2560) นั้นเป็นอัตลักษณ์ในมุมมองต่อต้านสารัตถนิยม เนื่องจากรมดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม “...อาจมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน” (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559ค) อัตลักษณ์ที่ได้จึงไม่แน่นอน มีลักษณะเลื่อนไหล ปรับเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลา และมีลักษณะเป็นเพียงส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์ทั้งหมด

Barker (2012) อธิบายไว้ในหนังสือ Cultural Studies: Theory and Practice ว่าอัตลักษณ์ที่ประกอบสร้างจากคุณค่าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม มาจากพื้นฐานความคิดที่ว่าวัฒนธรรมมี



ลักษณะการทำงานคล้ายภาษา กล่าวคือวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับการสร้างและสื่อความหมาย การศึกษาวัฒนธรรมคือการศึกษา “ความหมาย” ของสิ่งต่าง ๆ ในวัฒนธรรมซึ่งถูกประกอบสร้างโดยระบบการให้ความหมาย สิ่งต่าง ๆ ในวัฒนธรรมจึงเป็นเสมือนสัญญาณที่สามารถสื่อความหมายบางประการได้ รวมถึงสะท้อนตัวตนหรืออัตลักษณ์ได้

ประสิทธิ์ ลีปรีชา (2548) กล่าวว่าอัตลักษณ์แบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ อัตลักษณ์ระดับปัจเจก (Individual Identity) และอัตลักษณ์ร่วมของกลุ่ม (Collective Identity) ในระดับปัจเจก บุคคลหนึ่งอาจมีหลายอัตลักษณ์อยู่ในตัวเอง ในขณะที่อัตลักษณ์ร่วมทำให้กลุ่มชนอยู่ร่วมกันได้อย่างสงบ อัตลักษณ์ระดับปัจเจกและอัตลักษณ์ร่วมเกี่ยวโยงกันอย่างแยกจากกันไม่ได้

เชษฐวิญญู ภูษณงค์ (2549) กล่าวว่าอัตลักษณ์แบ่งออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่

1. อัตลักษณ์ของปัจเจกบุคคล (Individual Identity)
2. อัตลักษณ์ร่วม (Collective Identity)
3. อัตลักษณ์องค์กร (Cooperate Identity)
4. อัตลักษณ์ทางสังคม (Social Identity)
5. อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม (Cultural Identity)

เชษฐวิญญู ภูษณงค์ (2549) อธิบายในรายละเอียดว่า อัตลักษณ์ของปัจเจกบุคคลหมายถึงการมองตนเองในแง่มุมต่าง ๆ ในฐานะสมาชิกหน่วยหนึ่งของสังคม ตัวอย่างเช่น เชื้อชาติ ถิ่นกำเนิดชนชั้นอาชีพ หรือการศึกษาอัตลักษณ์ในแง่มุมจิตวิทยาก็ได้ ส่วนอัตลักษณ์ระดับกลุ่ม ได้แก่ อัตลักษณ์ร่วม อัตลักษณ์องค์กร อัตลักษณ์ทางสังคม และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมนั้นหมายถึงกระบวนการสร้างสำนึกร่วมอันจะทำให้สมาชิกได้ตระหนักถึงลักษณะร่วมของกลุ่มและเข้าใจว่าพวกเรามีลักษณะแตกต่างไปจากพวกเขาอย่างไร สำนึกร่วมดังกล่าวสามารถสร้างและปรับเปลี่ยนได้ จะได้เห็นว่าคุณอัตลักษณ์ในทุกๆระดับนั้นเกี่ยวโยงสัมพันธ์กันอย่างแยกจากกันไม่ได้ ไม่ว่าจะเป็นอัตลักษณ์ของปัจเจกบุคคล หรืออัตลักษณ์ระดับกลุ่ม (อัตลักษณ์ร่วม อัตลักษณ์องค์กร อัตลักษณ์ทางสังคม และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม) เพราะทุกระดับต่างมีส่วนในการประกอบสร้างกันและกัน เนื่องจากการนิยามความเป็นตัวตนของอัตลักษณ์นั้นจะต้องมีการอ้างอิงกับสังคม แม้จะเป็นในระดับตัวบุคคลก็ยังคงมีการนิยามตนเองว่ามีตำแหน่งแห่งที่อะไรในสังคมที่บุคคลอาศัยอยู่ อาจมีหลายครั้งที่อัตลักษณ์ในแต่ละระดับไม่สอดคล้องกัน ทั้งนี้เกิดขึ้นจากการปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลในสังคมและภายในตัวเองในแต่ละ

ละบุคคลอาจมีอัตลักษณ์ที่หลากหลาย จึงต้องเลือกเอาเพียงอัตลักษณ์ใดอัตลักษณ์หนึ่งที่ตนยอมรับนำมาใช้ภายใต้เงื่อนไขของบริบทในช่วงเวลาและพื้นที่ อัตลักษณ์ที่เลือกมาใช้อาจถูกกำหนดได้ทั้งจากตนเองหรือจากสังคมก็ได้ อีกทั้งการเลือกแสดงอัตลักษณ์ใดอัตลักษณ์หนึ่งในบริบทช่วงเวลาและพื้นที่หนึ่งนั้น เกี่ยวโยงกับการทำความเข้าใจในการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมในปัจจุบันและบริบทของโลกาภิวัตน์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในมิติเวลาที่เร่งเร็วขึ้นและมีพื้นที่ที่ดูหดแคบลงจากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการสื่อสารส่งผลให้การเคลื่อนไหวทางสังคมวัฒนธรรมเป็นไปอย่างหลากหลาย ซับซ้อน และรวดเร็ว อัตลักษณ์จึงมีคุณสมบัติคือ มีหลายมิติและเป็นพลวัตไม่หยุดนิ่ง ทั้งในด้านบุคคล กลุ่มคน เวลา และสถานที่

เมื่อโยงความหมายของอัตลักษณ์และมุมมองอัตลักษณ์เข้ากับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แล้ว จะเห็นว่าคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คือ ตัวตนของอุษาคเนย์อย่างหนึ่ง คุณค่าที่ปรากฏในน้ำพริกประเทศในกลุ่มอุษาคเนย์แต่ละประเทศมีทั้งที่เหมือนและต่างกัน สิ่งที่มีเหมือนกันก็ถือว่าเป็นอัตลักษณ์ร่วมและเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีร่วมกัน อย่างไรก็ตามผู้วิจัยต้องเชื่อมโยงอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมนี้กับหน่วยเล็กที่สุดของสังคมในระดับปัจเจกไปจนถึงหน่วยที่ใหญ่ที่สุดในระดับวัฒนธรรม และต้องตระหนักว่าอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีมิติที่หลากหลายและมีความเป็นพลวัตในตัวเอง สุดท้ายแล้วน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็จะเป็นที่รู้จักและจดจำของโลกในฐานะตัวตนหนึ่งของอุษาคเนย์

#### 2.4.2 อัตลักษณ์ร่วมในดินแดนอุษาคเนย์

ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้นว่าอุษาคเนย์เป็นดินแดนที่มีรากร่วมกัน ภายในดินแดนจึงมีอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม อันเกิดจากวัฒนธรรมที่โดดเด่นคล้ายคลึงกัน แบ่งเป็น 3 กลุ่มวัฒนธรรมตามลักษณะที่ตั้ง ซึ่งสะท้อนวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม (ศูนย์ข้อมูลข่าวอาเซียน กรมประชาสัมพันธ์, 2558) ดังนี้

##### 2.4.2.1 กลุ่มแผ่นดินใหญ่ (ไทย-ลาว-กัมพูชา-พม่า-เวียดนาม)

แผ่นดินใหญ่มีแม่น้ำโขงเป็นที่อยู่อาศัยของหลายชุมชนที่มีอาณาเขตติดต่อกันหลายประเทศนับเป็นแหล่งอารยธรรมที่สำคัญซึ่งมีประเพณี ดนตรี วัฒนธรรม ความเชื่อ และค่านิยม ทั้งที่มีความคล้ายคลึงและแตกต่างกัน ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่ใกล้เคียงกัน รวมทั้งมีการไปมาหาสู่ มีการค้าขาย และกิจกรรมอื่น ๆ ร่วมกันอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง ส่งผลให้วัฒนธรรมของแต่ละประเทศมีทั้งที่แสดงออกถึงลักษณะเฉพาะของตนเอง ขณะที่มีความคล้ายคลึงในบางส่วนของ การดำเนินวิถีชีวิต กล่าวได้ว่าไทย-ลาว-กัมพูชามีรากวัฒนธรรมเดียวกัน จึงมีความพ้องของวัฒนธรรมมากกว่าพม่า

และเวียดนามซึ่งได้รับอิทธิพลจากจีน ในที่นี้ขอหยิบยกตัวอย่างมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมร่วมในภูมิภาคที่เห็นได้ชัดเจน ได้แก่

1) ด้านภาษา (ไทย-ลาว-กัมพูชา) ที่มีตัวอักษร คำที่มีความหมายคล้ายคลึงกัน โดยได้รับอิทธิพลมาจากภาษาสันสกฤต โดยคนไทย ลาว กัมพูชาสามารถสื่อสารเข้าใจกันได้ อย่างไรก็ตาม ภาษามอญมีความแตกต่างจากภาษาเพื่อนบ้าน เนื่องจากไม่มีเสียงวรรณยุกต์

2) ด้านการแสดงรามาเกียรติ เป็นมรดกร่วมทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นของอาเซียน ต้นเค้าของเรื่องรามาเกียรติน่าจะมาจากเรื่องรามายณะ ของอินเดีย ซึ่งเป็นนิทานที่แพร่หลายอยู่ทั่วไปในภูมิภาคเอเชียใต้ ต่อมาอารยธรรมอินเดียได้แพร่หลายเข้ามาในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้เรื่องรามายณะแพร่หลายไปทั่วภูมิภาค ได้ปรับเปลี่ยนเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมของประเทศนั้นจนกลายเป็นวรรณคดีประจำชาติไป ดังปรากฏในหลาย ๆ ชาติ เช่น ลาว พม่า กัมพูชา มาเลเซีย อินโดนีเซีย ล้วนมีวรรณคดีเรื่องรามาเกียรติเป็นวรรณคดีประจำชาติทั้งสิ้น

3) ด้านนาฏศิลป์ ดนตรี การแสดงรำของไทย ลาว กัมพูชามีความคล้ายคลึงกัน รวมทั้งเครื่องดนตรีที่ได้รับอิทธิพลซึ่งกันและกัน แต่มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวัฒนธรรมประเพณีของประเทศนั้น ๆ ทั้งนี้ด้วยสภาพภูมิศาสตร์และลักษณะการประกอบอาชีพที่เป็นเกษตรกรรม ส่งผลต่อวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของประชาชนที่อาศัยอยู่ในแถบใกล้เคียงกัน

4) ด้านประเพณีสงกรานต์ เป็นประเพณีปีใหม่ประเทศไทย ลาว กัมพูชา พม่าชนกลุ่มน้อยชาวไตแถบเวียดนามและมณฑลยูนนานของจีน ศรีลังกา และทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย เป็นประเพณีเก่าแก่ซึ่งสืบทอดมาแต่โบราณคู่มาพร้อมกับประเพณีตรุษ จึงมีการเรียกรวมกันว่า ประเพณีตรุษสงกรานต์ หมายถึงประเพณีส่งท้ายปีเก่าและต้อนรับปีใหม่ คำว่า “ตรุษ” เป็นภาษาทมิฬ แปลว่า “การสิ้นปี” พิธีสงกรานต์เป็นพิธีกรรมที่เกิดขึ้นในสมาชิกในครอบครัวหรือชุมชนบ้านใกล้เรือนเคียง แต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนไปสู่สังคมในวงกว้าง และมีแนวโน้มที่จะเปลี่ยนทัศนคติและความเชื่อไป ในความเชื่อดั้งเดิมใช้สัญลักษณ์เป็นองค์ประกอบหลักในพิธี ได้แก่ การใช้น้ำเย็น ใช้น้ำรดให้แก่กันเพื่อความชุ่มชื่น มีการขอพรจากผู้ใหญ่ การรำลึกและกตัญญูต่อบรรพบุรุษที่ล่วงลับ ในชีวิตสมัยใหม่ของสังคมไทยเกิดประเพณีกลับบ้านในเทศกาลสงกรานต์ นับวันสงกรานต์เป็นวันครอบครัว ในพิธีเดิมมีการสรงน้ำพระที่นำสิริมงคล เพื่อให้เป็นการเริ่มต้นปีใหม่ที่มีความสุข

#### 2.4.2.2 กลุ่มหมู่เกาะ (มาเลเซีย-อินโดนีเซีย-บรูไน ดารุสซาลาม-สิงคโปร์)

กลุ่มหมู่เกาะเป็นกลุ่มประเทศที่ประชาชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม แต่ก็มีประชาชนส่วนหนึ่งนับถือศาสนาพุทธ คริสต์ และฮินดูด้วยสัดส่วนที่แตกต่างกันไป ดังนั้นวัฒนธรรมประเพณี ศิลปะ

และการแสดงจะมีความคล้ายคลึงกัน ในขณะที่สิงคโปร์เป็นสังคมผสมผสานระหว่างจีน-มาเลย์-อินเดีย ดังนั้นจึงมีความหลากหลายของวัฒนธรรม ตัวอย่างของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมร่วมในกลุ่มนี้ ได้แก่

1) การใช้ภาษามาเลย์ (หรือมลายู) ในชุมชนภาคใต้ของไทย และภาษามาเลย์ ยังสามารถสื่อสารเข้าใจได้กับภาษาอินโดนีเซีย มาตรฐานอย่างเป็นทางการของภาษามลายูนั้นมีการตกลงร่วมกันระหว่างอินโดนีเซีย มาเลเซีย และบรูไน ว่าใช้บาฮาซารีเยา (Bahasa Riau) เป็นมาตรฐาน อันเป็นภาษาของหมู่เกาะรีเยา ซึ่งถือว่าเป็นต้นกำเนิดของภาษามลายูมาช้านาน

2) การแต่งกาย ชุมชนที่นับถือศาสนาอิสลามจะแต่งกายคล้ายคลึงกัน เช่น กลุ่มคนภาคใต้ตอนล่าง ประชาชนชาวมาเลเซีย อินโดนีเซีย

3) การแสดง หนังตะลุงหรือ Wayang ซึ่งหมายถึง ศิลปะการเชิดหนังหรือหุ่นเป็นสิ่ง ที่แสดงถึงวัฒนธรรมร่วมของประเทศในภูมิภาคอาเซียน เช่น ไทย อินโดนีเซีย หนังตะลุงมีต้นกำเนิดมาจากเกาะชวา อินโดนีเซีย แล้วแพร่หลายไปที่อื่น ๆ ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รวมทั้งประเทศไทย ตลอดหลายร้อยปีที่ผ่านมา หนังตะลุงได้รับความนิยมในราชสำนักชวา บาห์ลี และรวมถึงชาวบ้านทั่วไป หนังตะลุงจากทุกที่จะต่างกันด้วยขนาดรูปร่างและรูปแบบ แต่จะมีความเหมือนกันคือจะทำจากหนังวัวและมีคันทัก และเล่นประกอบดนตรีเครื่องทองเหลืองเช่น ซ้อง

ขณะที่สิงคโปร์มีความหลากหลายทางเชื้อชาติ อีกทั้งส่วนใหญ่ยังยึดถือธรรมเนียมปฏิบัติดั้งเดิม ทำให้สิงคโปร์มีวัฒนธรรมหลากหลายทั้งทางด้านอาหาร การแต่งกาย ตลอดจนการเช่นไหว้วิญญาณบรรพบุรุษ และความเชื่อในเรื่องเทพเจ้าที่แตกต่างกันไป ชาวจีนส่วนมากบูชาเจ้าแม่กวนอิม กวนอูเทพเจ้าแห่งความยุติธรรม รวมถึงเทพเจ้าจีนองค์อื่น ๆ ขณะที่ชาวฮินดูบูชาเทพเจ้าแห่งดวงอาทิตย์ เป็นต้น

#### 2.4.2.3 กลุ่มฟิลิปปินส์

ถึงแม้ว่า ภูมิประเทศของอินโดนีเซียและฟิลิปปินส์ จะมีความคล้ายคลึงกันแต่วัฒนธรรมของฟิลิปปินส์เป็นการผสมผสานกันระหว่างตะวันตกและตะวันออกที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะวัฒนธรรมฟิลิปปินส์ที่ได้รับอิทธิพลจากสเปน ซึ่งเป็นเจ้าอาณานิคมมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน ในขณะเดียวกันก็ได้ผสมวัฒนธรรมพื้นเมือง ตัวอย่างของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมร่วมของกลุ่มนี้ ได้แก่

1) ด้านภาษา มีการใช้ภาษามากกว่า 170 ภาษา โดยส่วนมากเกือบทั้งหมดนั้นเป็นตระกูลภาษาชอยมลาโย-โพลินีเซียนตะวันตก ส่วนภาษาต่างประเทศอื่น ๆ ที่ใช้กันมากในประเทศ

ฟิลิปปินส์มีทั้งหมด 8 ภาษา ได้แก่ ภาษาสเปน ภาษาจีนฮกเกี้ยน ภาษาจีนแต้จิ๋ว ภาษาอินโดนีเซีย ภาษาซินด์ ภาษาปัญจาบ ภาษาเกาหลี และภาษาอาหรับ

2) ด้านการแสดง นาฏศิลป์ดนตรี สเปนเป็นชาติตะวันตกชาติหนึ่งที่มายึดครองดินแดนในเอเชียเป็นระยะเวลายาวนาน โดยเฉพาะประเทศฟิลิปปินส์ และสเปนพยายามสร้างฟิลิปปินส์ ซึ่งมีชาวพื้นเมืองเดิมเป็นชาวเกาะที่นับถือศาสนาอิสลามให้เป็นตัวแทนของสเปนในภูมิภาคตะวันออก ด้วยเหตุนี้สเปนจึงนำเอาประเพณี วัฒนธรรม ตลอดจนศาสนาเข้ามาครอบคลุมชาวพื้นเมือง ศิลปะการแสดงตามแบบฉบับของสเปนจึงปรากฏขึ้นในดินแดนของประเทศฟิลิปปินส์และเมื่อชาวพื้นเมืองฟิลิปปินส์ได้มีการติดต่อกับชาวพื้นเมืองมลายูซึ่งนับถือศาสนาอิสลามด้วยกัน จึงทำให้นาฏศิลป์ได้แพร่ขยายเข้ามาในดินแดนมลายูด้วย

3) ด้านการแต่งกาย ชุดแต่งกายประจำชาติของฟิลิปปินส์ ชายสวมเสื้อที่เรียกว่า บารอง หญิงแต่งชุดกระโปรงยาว สวมเสื้อแขนสั้นจับจีบ แล้วยกตั้งขึ้นเหนือไหล่ คล้ายปีกผีเสื้อ เรียกว่า ชุด บาลินตาวัก ซึ่งได้รับอิทธิพลจากตะวันตก

4) ด้านประเพณี ฟิลิปปินส์ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจากสเปนและเม็กซิโก จะเห็นได้จากความเชื่อในศาสนาคาทอลิกงานประเพณีทางศาสนาในทุกปี ฟิลิปปินส์จะมีงานรื่นเริง เรียกว่า Barrio Fiesta เป็นการฉลองนักบุญของเมือง หมู่บ้านและเขตการปกครองต่าง ๆ มีการประกอบพิธีทางศาสนา การเดินขบวนในเมืองฉลองนักบุญ การจุดพลุไฟ การประกวดความงาม และการเต้นรำ รวมทั้งมีการตีไก่

จากใจความสำคัญที่สรุปมาข้างต้นจะเห็นถึงความเกี่ยวโยงระหว่างคุณค่า อัตลักษณ์ และวัฒนธรรมของชาวอุซาคเนย์ ท่ามกลางความแตกต่างตั้งแต่ระดับปัจเจก ระดับประเทศ ไปจนถึงระดับกลุ่มวัฒนธรรม ชาวอุซาคเนย์จะต้องมองตนเองและหาคำตอบให้ได้ว่า “เราคือใคร” “เราเหมือนหรือแตกต่างจากคนอื่น กลุ่มอื่นอย่างไร” โดยชาวอุซาคเนย์จะต้องส่งเสริมอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมที่มีร่วมกันของตน เพื่อให้บรรลุชะตา เป้าหมาย และคุณค่าร่วมกันของอาเซียน

#### 2.4.3 อัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

เมื่อกล่าวถึงอาหารจะพบว่าจุดร่วมทางวัฒนธรรมหรืออัตลักษณ์ร่วมว่าด้วยวัฒนธรรมอาหารนั้นไม่ได้จำกัดวงเพียงแค่อุซาคเนย์ แต่กระจายกว้างทั่วโลก ทั้งนี้ผู้วิจัยจะกล่าวถึงพัฒนาการของวัฒนธรรมอาหารทั่วโลกด้วยการสรุปใจความสำคัญจากหนังสือเรื่องมนุษย์กับวัฒนธรรม (ยศ สันตสมบัติ, 2556) เพื่อเป็นรากฐานให้เข้าใจอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ได้ดียิ่งขึ้น ดังนี้

การล่าสัตว์และเก็บหาอาหารเป็นรูปแบบแรกของเทคโนโลยีการผลิตเพื่อยังชีพ เพราะรูปแบบการผลิตประเภทนี้อยู่บนพื้นฐานของการเก็บหาอาหารจากธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นการเก็บผักผลไม้ หรือการล่าสัตว์ด้วยเครื่องมือง่าย ๆ ปัจจุบันมนุษย์กลุ่มต่าง ๆ ที่ยังดำรงชีวิตอยู่ด้วยการผลิตแบบล่าสัตว์และเก็บหาอาหารยังคงมีอยู่อย่างกระจายตามมุมต่าง ๆ ทั่วโลก เช่น แถบทะเลทรายบริเวณขั้วโลก หรือป่าดงดิบเขตร้อนชื้น บริบทแวดล้อมเหล่านี้ล้วนแล้วแต่ไม่เหมาะกับการผลิตแบบเกษตรกรรมหรือการตั้งรกรากของประชากรขนาดใหญ่ การโดดเดี่ยวตัวเองออกจากโลกภายนอกจึงมีส่วนให้มนุษย์ในสังคมแบบล่าสัตว์และเก็บหาอาหารสามารถดำรงรักษารูปแบบของวิธีการผลิต การดำรงชีวิต และขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิมของตนเอาไว้ได้พอสมควร การทำความเข้าใจระบบการล่าสัตว์และเก็บหาอาหารจะทำให้เข้าใจมุมต่าง ๆ ของมนุษย์ในอดีตได้ง่ายขึ้น เพราะบรรพบุรุษของเราเองต่างก็เคยผ่านขั้นตอนการผลิตแบบนี้มาก่อน

สังคมการผลิตแบบล่าสัตว์และเก็บหาอาหารมีการรวมตัวเป็นกลุ่มขนาดเล็กหลาย ๆ กลุ่มออกเดินทางอพยพอย่างสม่ำเสมอ สลับกับการตั้งถิ่นฐานอยู่เป็นการชั่วคราวกระจายในอาณาบริเวณแห่งหนึ่ง ไม่มีการยึดถือกรรมสิทธิ์ในที่ดินทำกิน ไม่มีการแบ่งแยกชนชั้น ไม่มีกลุ่มผู้นำที่เป็นทางการ ส่วนมากจะแบ่งงานตามเพศ ผู้ชายมักทำหน้าที่ล่าสัตว์และผู้หญิงทำหน้าที่เก็บหาอาหาร

ในช่วงเวลาประมาณ 10,000 ปีที่ผ่านมา มนุษย์หลาย ๆ พื้นที่ทั่วโลกได้ปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตจากการเก็บหาอาหารจากธรรมชาติและเป็นการผลิตอาหารโดยตรงด้วยตนเอง ด้วยการปลูกธัญพืชและการเลี้ยงสัตว์ การเปลี่ยนแปลงนี้ทำให้มนุษย์สามารถควบคุมความแน่นอนและเพิ่มปริมาณอาหารสำหรับการเก็บสะสม เพื่อบริโภคในระยะยาวได้เป็นจำนวนมาก

การกสิกรรมในยุคแรก ๆ เป็นการเพาะปลูกบนที่ดินแปลงเล็กปราศจากการใช้แรงงานสัตว์หรือระบบชลประทาน เทคนิคการทำสิกรรมที่พบเห็นได้หลาย ๆ แห่งทั่วโลกคือ การตัดแล้วเผาหรือการหักร้างถางพงบนที่ดินแปลงเล็ก ๆ แล้วทำการเผาเพื่อให้ที่ดินโล่งเตียน จากนั้นจึงหยอดเมล็ดพันธุ์และใช้เป็นที่ดินในการเพาะปลูก เพียงหนึ่งหรือสองครั้งจากนั้นก็ปล่อยให้ดินแปลงนั้นไว้ให้ต้นไม้และพืชอื่น ๆ งอกเงย เพื่อให้ดินมีโอกาสได้ฟื้นความอุดมสมบูรณ์อีกครั้งหนึ่งด้วย และหันไปเผาหรือหักร้างถางพงบนที่ดินแปลงอื่นเพื่อทำการเพาะปลูกแทน การเพาะปลูกลักษณะนี้จึงได้รับการขนานนามว่าการกสิกรรมแบบหมุนเวียน ด้านกสิกรรมแบบหมุนเวียนทำให้ลักษณะสังคมเริ่มมีความสลับซับซ้อนมากขึ้น แต่เดิมที่เคยถูกกำหนดโดยเพศและอายุเป็นสำคัญก็เริ่มมีความหลากหลายมากขึ้น เกิดมีสถานภาพหรือตำแหน่งหน้าที่อันเกิดจากความชำนาญเป็นพิเศษเช่น ช่างฝีมือด้านต่าง ๆ

การกสิกรรมแบบเข้มข้นเป็นการพัฒนาอีกขั้นหนึ่งของระบบการผลิตในภาคเกษตร โดยมีการใช้กำลังการผลิตและเทคโนโลยีที่ก้าวหน้า มีการทำไร่มุขเวียน มีการใช้แรงงานสัตว์ มีการใช้เครื่องจักรเข้าช่วยผ่อนแรง มีการไถคราดที่ดินก่อนทำการเพาะปลูก และมีการใช้ปุ๋ย เกษตรกสิกรรมแบบเข้มข้นทำให้เกิดการรวมตัวและจัดตั้งองค์กรทางสังคมการเมืองที่มีลักษณะยั่งยืนและเป็นทางการมากกว่าสิกรรมแบบไร่มุขเวียน ความสามารถในการสะสมผลผลิตส่วนเกิน ความแตกต่างในขนาดของการถือครองที่ดิน รวมทั้งขนาดและฐานของระบบเครือญาติเป็นปัจจัยนำไปสู่ความแตกต่างทางชนชั้นภายในชุมชนอย่างชัดเจน นอกจากนี้ความสามารถในการผลิตอาหารและการเลี้ยงสัตว์อย่างมีประสิทธิภาพ การติดต่อค้าขายกับสังคมภายนอกอย่างสม่ำเสมอ และความเข้มข้นขององค์กรทางสังคมการเมืองทำให้ชุมชนชาวนาหลายแห่งขยายตัวไปเป็นชุมชนขนาดใหญ่ เป็นพื้นฐานของการเกิดชุมชนเมือง อาณาจักร และรัฐในเวลาต่อมา

วิธีการผลิตแบบเลี้ยงสัตว์เป็นวิธีการผลิตอีกรูปแบบหนึ่ง พบมากในแถบภูมิประเทศแบบทุ่งหญ้า เทือกเขา หรือทะเลทราย ซึ่งมีปริมาณฝนน้อยแต่มีหญ้าจำนวนมากพอสำหรับเป็นอาหารของฝูงสัตว์ขนาดใหญ่ได้ สัตว์ที่พบมากที่สุดคือ วัว แพะ และแกะ เนื่องจากทนทานต่อความร้อนและความแห้งแล้งสามารถเดินทางระยะไกลได้ สังคมที่มีการผลิตเช่นนี้มักเดินทางอพยพเร่ร่อนอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี กระจุกกระจายออกไปในอาณาบริเวณแห่งหนึ่ง ทำการค้าขายสินค้า และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กับชนกลุ่มอื่น ๆ อยู่เสมอ รวมทั้งทำการค้ากับกลุ่มเกษตรกรที่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง กลุ่มชนลักษณะนี้มักเป็นพ่อค้าผู้ชำนาญในการแลกเปลี่ยนสินค้ากับเป็นช่างฝีมือด้านต่าง ๆ นิยมสะสมทรัพย์สินเงินทองและมีความแตกต่างด้านความมั่งคั่งร่ำรวยระหว่างสมาชิกภายในกลุ่มค่อนข้างสูง

การเพิ่มขึ้นของประชากรเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ผลักดันให้มนุษย์จำเป็นต้องปรับเปลี่ยนระบบการผลิตจากการล่าสัตว์และเก็บหาอาหารมาเป็นการผลิตแบบเกษตรกรรม โดยเริ่มต้นจากเทคนิคการเกษตรระดับต่ำ เมื่อจำนวนประชากรในบางพื้นที่เพิ่มสูงขึ้นก็ย่อมเกิดความจำเป็นในการคิดค้นเทคนิคการผลิตใหม่ ๆ เป็นเทคนิคการเกษตรกรรมแบบเข้มข้นเพื่อเพิ่มผลผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรที่เพิ่มขึ้น

วัฒนธรรมอาหารของชาวอุษาคเนย์ก็มีรูปแบบตามลักษณะวัฒนธรรมข้างต้น โดยเริ่มจากการเป็นสังคมล่าสัตว์และเก็บหาอาหาร จากนั้นจึงเริ่มมีการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ เกิดสังคมกสิกรรมแบบหมุนเวียน และพัฒนามาเป็นกสิกรรมแบบเข้มข้นในปัจจุบัน

งานวิจัยเรื่องการศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนเพื่อประชมคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน (ชื่นกมล ปัญญาขง, 2559) พบว่า วัฒนธรรมอาหารของชาวอุษาคเนย์มีอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น 5 อย่าง ได้แก่

1) วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอุษาคเนย์นั้นมีปัจจัยสำคัญที่เป็นตัวกำหนด จึงทำให้มีลักษณะคล้ายกันเป็นอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม คือ ปัจจัยด้านธรรมชาติอันได้แก่ ลักษณะทางภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ปัจจัยจากความเชื่อและศาสนา ปัจจัยการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมทั้งของชาติพันธุ์ในภูมิภาคเดียวกันจากประเทศอื่นในเอเชีย จีน อินเดีย และประเทศทางตะวันตกในยุคล่าอาณานิคม เช่น วัฒนธรรมโปรตุเกส ฮอลแลนด์ สเปน ฝรั่งเศส และอังกฤษ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอุษาคเนย์จึงสามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มตามปัจจัยที่คล้ายคลึงกันของแต่ละประเทศ (ชื่นกมล ปัญญาขง, 2559; นันทนา ปรมานุกสิขุ, 2556) ได้แก่ 1) วัฒนธรรมอาหารกลุ่มประเทศลุ่มแม่น้ำโขง: พม่า ไทย ลาว กัมพูชา เวียดนาม 2) วัฒนธรรมอาหารกลุ่มประเทศคาบสมุทรมาลายูและหมู่เกาะทางใต้: มาเลเซีย สิงคโปร์ บรูไน และติมอร์ และ 3) วัฒนธรรมอาหารกลุ่มหมู่เกาะฟิลิปปินส์

2) วัฒนธรรมการรับประทานข้าว จากข้อมูลทางประวัติศาสตร์ชาวอุษาคเนย์รับประทานข้าวเหนียวมาก่อนที่จะเปลี่ยนมารับประทานข้าวเจ้า หลังจากได้รับพันธุ์ข้าวเมล็ดเรียวยาวจากอินเดียราวคริสต์ศตวรรษที่ 5-13 นอกจากจะรับประทานข้าวเป็นอาหารหลักแล้วยังมีการดัดแปลงข้าวเป็นผลิตภัณฑ์อาหารอื่นรับประทานอีกมากมาย เช่น การนำข้าวมาบดหรืออบให้เป็นแป้ง แล้วนำมาทำเป็นขนมจีนซึ่งปรากฏในทุกประเทศ การดัดแปลงให้เป็นอาหารว่างและขนมหวานที่ทำจากข้าวเหนียวข้าวเจ้าผสมกับวัตถุดิบท้องถิ่นคือ น้ำตาล กะทิ ใบเตย มะพร้าว กลายเป็นขนมของชาติซึ่งมีความคล้ายคลึงกันทุกประเทศ เช่น ขนมครก ลอดช่อง ขนมชั้น ข้าวต้มมัด แต่มีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไปตามบริบทของวัฒนธรรม



3) วัฒนธรรมการใช้เครื่องปรุงรส การตั้งถิ่นฐานใกล้แม่น้ำลำคลองนอกจากจะมีจุดประสงค์เพื่อการเพาะปลูกแล้ว การจับสัตว์น้ำมาเป็นอาหารถือเป็นภูมิปัญญาในการดำรงชีวิตที่บรรพบุรุษสืบทอดกันมาช้านาน สัตว์น้ำที่นำมาเป็นอาหารแต่ละประเภทนั้นขึ้นอยู่กับสภาพภูมิศาสตร์และพื้นที่ของแต่ละชุมชน เช่น เขตพื้นที่ลุ่มแม่น้ำโขงซึ่งไหลผ่านประเทศพม่า ไทย ลาว กัมพูชา เวียดนาม ประชาชนในประเทศนี้ล้วนแล้วแต่จับปลาน้ำจืดจากแม่น้ำสายนี้มาบริโภคทั้งสิ้น เมื่อไม่สามารถรับประทานสัตว์น้ำที่หามาได้หมดจึงต้องมีการยืดอายุโดยการถนอมอาหารไม่ว่าจะเป็นการตากแห้ง อย่าง รมควัน หรือการหมักอาหาร เพื่อนำมาทำเครื่องปรุงรส ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมร่วมของชาวอุษาคเนย์ทุกประเทศ เช่น ปลาร้า กะปิ เพียงแต่มีรูปลักษณ์ที่แตกต่างกันและมีชื่อเรียกต่างกันตามท้องถิ่น

4) วัฒนธรรมการใช้เครื่องเทศและสมุนไพร ทุกประเทศในอุษาคเนย์ล้วนใช้เครื่องเทศและสมุนไพรเป็นส่วนประกอบสำคัญในการถนอมอาหาร ช่วยแต่งกลิ่น และชูรสชาติให้น่ารับประทาน อีกทั้งยังมีสรรพคุณทางยาโดดเด่น ส่งผลให้อาหารของภูมิภาคมีอัตลักษณ์เฉพาะ เครื่องเทศและสมุนไพรที่สำคัญได้แก่ พริกไทย กานพลู ลูกจันทน์เทศ อบเชย กระวาน ดีปลี ยี่หระ ลูกผักชี ผงกะหรี่ ขิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น หอมแดง กระเทียม กระชาย เป็นต้น เครื่องเทศและสมุนไพรเป็นวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้ในอาหารอุษาคเนย์ ชาวมาเลเซีย อินโดนีเซียนิยมใส่อบเชย กานพลู ลูกจันทน์เทศในแกงต่าง ๆ ชาวพม่านิยมใส่ขมิ้นและผงกะหรี่ในลงอาหาร ชาวไทยนิยมใส่รากผักชี กัมพูชา เวียดนาม อินโดนีเซียนิยมใส่ตะไคร้ ข่า เป็นต้น

นอกจากเครื่องเทศและสมุนไพรจะเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารแล้ว ชาวอุษาคเนย์เกือบทุกประเทศยังมีจุดร่วมที่เหมือนกันในการรับประทานน้ำพริก ซึ่งเป็นเครื่องจิ้มที่ทำการนำสมุนไพรเครื่องเทศมาโขลกรวมกัน แล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา ปลาร้า

หรือกะปิ มะนาว นิยมรับประทานกับผักสด หนึ่ง หรือต้ม เป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญของชาวอุษาคเนย์โดยแท้จริง

5) วัฒนธรรมการเตรียมวัตถุดิบ การปรุง และการเสิร์ฟ ชาวอุษาคเนย์จะลองผิดลองถูกเพื่อให้ได้สิ่งที่เหมาะสมสอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในแต่ละยุคสมัย จากนั้นก็สืบสานต่อกันมา เช่น การใช้ผักทั้งต้นในการปรุงอาหารอาจไม่สะดวกในการรับประทานหากไม่ได้ใช้มือรับประทานเหมือนในอดีต เมื่อมนุษย์ใช้ช้อนหรืออุปกรณ์ในการรับประทานจึงมีการเคี้ยวหรือหั่น เพื่อให้ง่ายต่อการรับประทาน เป็นต้น

การเตรียมวัตถุดิบของชาวอุษาคเนย์เกือบทุกประเทศมีความคล้ายคลึงกันคือ เริ่มจากการล้างวัตถุดิบให้สะอาด จากนั้นหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ แตกต่างจากประเทศทางตะวันตกซึ่งนิยมใช้วัตถุดิบที่มีขนาดใหญ่ หั่นเป็นชิ้นเนื้อขนาดใหญ่ หรือใช้ทั้งตัว โดยมีน้ำหนักเป็นตัวกำหนด เช่น เนื้อย่าง ไก่อบ เป็นต้น

การปรุงจะใช้วิธีการโหลกหรือตำให้ละเอียดก่อนนำมาใช้เป็นส่วนผสม เช่น เครื่องแกงต่าง ๆ เป็นต้น นอกจากนี้ยังปรุงโดยการต้ม แกง ปิ้ง ย่าง เป็นหลัก เมื่อได้รับอิทธิพลจากจีนจึงมีเริ่มมีการนึ่งและผัดด้วย แตกต่างจากชาวตะวันตกที่นิยมใช้วิธีอบ ต้ม เคี้ยว และคลุก การปรุงรสของชาวอุษาคเนย์นิยมใช้น้ำปลา ปลาร้า กะปิ และเครื่องเทศที่มีกลิ่นฉุน ในขณะที่ชาวตะวันตกปรุงรสเค็มจากเกลือและเครื่องเทศก็จะมีกลิ่นฉุนหรือร้อนแรงมากนัก

การเสิร์ฟอาหารของชาวอุษาคเนย์นั้นส่วนใหญ่คล้ายกันเกือบทุกประเทศคือ สมาชิกบุเลื่อล้อมวงหรือนั่งรอบโต๊ะรับประทานข้าวที่มีสำหรับกับข้าววางเสร็จพร้อมกัน โดยใช้ช้อนกลางไว้สำหรับตักอาหาร แต่ละคนมีจานข้าวเป็นของตัวเอง มีอุปกรณ์การรับประทานเพียงแค่มือ ช้อน ส้อม หรือตะเกียบเท่านั้น ซึ่งแตกต่างจากวัฒนธรรมตะวันตกซึ่งมีอุปกรณ์หลายชิ้นแยกประเภทอย่างชัดเจน เช่น ช้อนชุป ช้อนควา ช้อนหวาน ส้อมผลไม้ เป็นต้น

กลุ่มวัฒนธรรมอาหารในดินแดนแห่งอุษาคเนย์มีรากฐานของวัฒนธรรมร่วมกันมาอย่างยาวนานตั้งแต่อดีต ไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร วัฒนธรรมการรับประทานข้าว วัฒนธรรมการใช้เครื่องปรุงรส วัฒนธรรมการใช้เครื่องเทศและสมุนไพร และวัฒนธรรมการเตรียมวัตถุดิบ การปรุง และการเสิร์ฟ ถือเป็นอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมที่หลอมรวมเราเข้าไว้ด้วยกัน

กล่าวโดยสรุป อาหารเป็นวัฒนธรรมสำคัญของมนุษย์ไม่น้อยไปกว่าวัฒนธรรมด้านอื่น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารอย่างหนึ่งในวัฒนธรรมร่วมของชาวอุษาคเนย์ เป็นวัฒนธรรมที่พัฒนาและสืบสานจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่รุ่นหนึ่ง จากสังคมหนึ่งไปสู่สังคมหนึ่ง จนกลายเป็นแบบแผนที่สามารถเรียนรู้และก่อให้เกิดนวัตกรรมและผลผลิตทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามเงื่อนไขต่าง ๆ และกาลเวลาดังแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงมีลักษณะเฉพาะที่สามารถประกาศนามให้เป็นที่รู้จักและจดจำได้ โดยเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมทั้งในแง่ประวัติศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ จริยศาสตร์ ภูมิปัญญา คติความเชื่อ และวัฒนธรรม

## 2.5 การสืบสานทางวัฒนธรรม

### 2.5.1 วัฒนธรรมกับการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ

การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างประเทศส่วนใหญ่มักจะมุ่งเน้นไปที่การเจรจาระหว่างรัฐบาลต่อรัฐบาล ซึ่งรู้จักกันเป็นภาษาอังกฤษว่า Government to Government หรือเรียกย่อว่า G to G ถ้าเป็นเรื่องของธุรกิจขนาดใหญ่ ความสัมพันธ์ข้ามชาติก็เป็นสิ่งที่ดำเนินอยู่แล้ว อันอาจทำให้เกิดการสร้างฐานอำนาจอันมหาศาล ซึ่งเทียบได้กับมหาอำนาจยุคก่อน แง่มุมของความสัมพันธ์ที่ถูกมองข้ามไปเป็นเรื่องของการไปมาหาสู่กันหรือการติดต่อกันในระดับบุคคลหรือกลุ่มคนที่เรียกว่า People to People หรือ P to P ซึ่งลักษณะความสัมพันธ์อย่างไม่เป็นทางการเช่นนี้เป็นรากฐานอันสำคัญที่จะหนุนให้เกิดการสร้างความสัมพันธ์อย่างเป็นทางการได้ สำหรับประชาคมอาเซียนนั้น เราจะต้องไม่ลืมว่าก่อนที่จะมีการลงนามในกฎบัตร (ASEAN Charter) อย่างเป็นทางการนั้น ภูมิภาคนี้ที่มีความสัมพันธ์ระหว่างประเทศต่อกันมาอย่างยาวนานอยู่ก่อนแล้ว ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ในระดับ P to

P เราจะต้องไม่ลืมว่าตั้งแต่อดีตกาล เราไปมาหาสู่กันระหว่างคนต่างชาติต่างภาษากันโดยไม่มีเส้นพรมแดนอันตายตัว

เจตนา นาควัชระ (2556) กล่าวว่าการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศระดับ P to P นี้เป็นความสัมพันธ์เชิงมนุษยศาสตร์ที่น่ายกย่อง เพราะมนุษยศาสตร์นั้นลบเส้นพรมแดนของเชื้อชาติด้วยความสำนึกในคุณค่าแห่งความเป็นมนุษย์ กล่าวอีกนัยหนึ่งมนุษยศาสตร์ก็คือ ศาสตร์ที่ว่าด้วยมนุษยชาติ ในทางมนุษยศาสตร์หากศึกษาวัฒนธรรมอย่างลึกซึ้งแล้วก็จะได้เข้าใจประวัติศาสตร์และใช้สิ่งนี้เป็นเครื่องมืออธิบายความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมระหว่างประชาชาติได้เป็นอย่างดี

กวีไทยผู้หนึ่งคือ จินตนา ปิ่นเฉลียว (2522) ยกประเด็นเรื่องสงครามยุคใหม่มาเป็นแก่นของกวีนิพนธ์ ให้ชื่อว่า “นครวัด นครธม พนมเปญ” เนื้อหาส่วนที่เกี่ยวกับกัมพูชานั้นสะท้อนความเห็นอกเห็นใจที่มีต่อเพื่อนบ้านชาวกัมพูชาจนถึงขั้นที่เจ็บร้อนแทนพวกเขาได้ ซึ่งความผูกพันทางใจในลักษณะเช่นนี้คือ ปัจจัยที่จะสร้างความมั่นคงให้แก่สัมพันธภาพระหว่างประเทศในอุษาคเนย์ได้ ซึ่งอาจจะเป็นรากฐานที่แข็งแกร่งกว่าสนธิสัญญาใด ๆ ความสัมพันธ์เช่นนี้เรียกว่าเป็นความสัมพันธ์ระหว่างประเทศเชิงมนุษยศาสตร์ที่ทรงพลานุภาพ (เจตนา นาควัชระ, 2556)

มนุษยศาสตร์ไม่ใช่วัฒนธรรมทางหนังสืออย่างเดียว แต่นำมนุษย์ไปสัมผัสมนุษย์ การถ่ายทอดประสบการณ์มาไว้ในรูปงานสร้างสรรค์ทางศิลปะ ซึ่งในงานวิจัยชิ้นนี้คือน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ย่อมแสดงถึงความมุ่งหมายที่จะสื่อสารกันระหว่างมนุษย์...และเข้าถึงคุณค่าของความเป็นมนุษย์ได้ (ดวงมน จิตรจำนงค์, 2542)

วัฒนธรรมไม่ใช่เรื่องของชาติใดชาติหนึ่งเท่านั้น แต่วัฒนธรรมได้ขยายขอบเขตครอบคลุมไปทั่วทุกส่วนของโลกแล้ว สำหรับการเกิดขึ้นของประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียนย่อมถือเป็นการเรียนรู้ร่วมกันท่ามกลางความหลากหลาย กระบวนการดังกล่าวจะสามารถขยายความร่วมมือและเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน โดยจำเป็นจะต้องอาศัยกระบวนการการเชื่อมโยงร่วมกัน คือ ASEAN Connectivity ภายใต้การเชื่อมโยงของประชาชนร่วมกัน “People to People Connectivity” (เจตนา นาควัชระ, 2556)

ภายหลังการเผชิญหน้ากับวิกฤตเศรษฐกิจต่าง ๆ ทั่วโลก ชาวอุษาคเนย์ต่างพากันตื่นตัวในการสนับสนุนความคิดหลังสมัยใหม่ (Post-Modern) โดยเฉพาะการมองรากฐานกระบวนการคิดแห่งภูมิปัญญาและวัฒนธรรม นับเป็นโอกาสอันดีที่งานวิจัยชิ้นนี้จะได้เป็นส่วนหนึ่งในการสืบสานทางวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศเชิงมนุษยศาสตร์เชื่อมโยงคนสู่ใจคน

นับตั้งแต่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเติบโตและทำรายได้จำนวนมาก รายได้หลักอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมนี้คือ การท่องเที่ยวนอกเหนือจากการส่งออกสินค้า ซึ่งสำหรับประเทศอาเซียนถือว่าเป็นรายได้หลักที่ไม่ต้องลงทุนมากนัก แหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งมีจุดเด่นเรื่องวัฒนธรรมประเพณีเฉพาะถิ่นซึ่งรวมเอาเรื่องของอาหาร สินค้า และอื่น ๆ อีกมากมายเอาไว้ ดังนั้นการประกาศความเป็นเจ้าของจึงมีผลอย่างยิ่งในการสร้างความโดดเด่นและชื่อเสียง แต่เนื่องจากอาเซียนนั้นมีการพัฒนาที่มีพัฒนาการมาจากการผสมผสานความเชื่อท้องถิ่นกับการรับอารยธรรมจาก 2 แหล่งใหญ่คือ อินเดียและจีนมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ความเป็น "แห่งชาติ" หลายอย่างจึงแทบไม่แตกต่างแต่มีความสับสนเนื่องเชื่อมโยงกัน ด้วยเหตุนี้จึงกลายเป็นประเด็นขัดแย้งระหว่างประเทศเมื่อมีการประกาศให้สิ่งหนึ่งเป็นสมบัติแห่งชาติหรือมรดกโลกหลังจากได้รับการเสนอชื่อไปยังองค์การยูเนสโกโดยประเทศใดประเทศหนึ่งเพียงประเทศเดียว

ความขัดแย้งนี้บ้างก็ปะทุเป็นสงครามทางคำพูดในกรณีที่ยังไม่สามารถหาข้อยุติได้ บ้างก็ยกระดับขึ้นสู่การให้องค์การระดับประเทศอย่างศาลยุติธรรมระหว่างประเทศ และคณะอนุญาโตตุลาการระหว่างประเทศ อันเป็นกลไกหนึ่งขององค์การสหประชาชาติเข้าตัดสิน บางกรณีก็ได้ข้อยุติ บางกรณีก็ลุกลามรุนแรงจนกลายเป็นสงครามที่มีการสูญเสียชีวิตและทรัพย์สินจำนวนมากจากการใช้กำลังทหารในการตัดสินปัญหา กรณีความขัดแย้งเรื่องมรดกร่วมทางวัฒนธรรมเป็นส่วนหนึ่งในหลากหลายกรณีที่ประเทศอาเซียนเกิดกระทบกระทั่งกัน ทั้งนี้จะขอยกกรณีขัดแย้งกันเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร (มรดกत्वศ์ ภูมิพลับ และคณะ, 2560) มีใจความสำคัญดังนี้

1. เรนดิงหรือแกลิ่งเนื้อปรงให้เผ็ด อาหารของชาวมินังกาเบา ชาวพื้นเมืองบนเกาะสุมาตราของอินโดนีเซียใช้ในการเฉลิมฉลองรับแขกและเป็นที่ยอมรับในประเทศหมู่เกาะ ต้นเหตุของปัญหาเรื่องนี้มาจากในปี ค.ศ. 2007 มาเลเซียประกาศให้อาหารชนิดนี้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศ เนื่องจากมาเลเซียมีชาวมินังกาเบาอาศัยอยู่จำนวนมาก โดยเฉพาะในรัฐเนอเกอรีเซิมบิลัน การประกาศดังกล่าวจึงสร้างความไม่พอใจให้ชาวอินโดนีเซียที่มองว่าอาหารชนิดนี้เป็นอาหารพื้นเมืองมีกำเนิดจากชาวมินังกาเบาในอินโดนีเซีย

2. ปูผัดพริกและข้าวมันไก่ ในปี ค.ศ. 2009 เซอฮัมเตียน ชาวสิงคโปร์ไม่พอใจอย่างมากหลังจากได้ทราบว่ารัฐมนตรีว่าการกระทรวงท่องเที่ยวของมาเลเซียระบุว่า ปูผัดพริกเป็นอาหารประจำชาติของมาเลเซีย ขณะเดียวกันการท่องเที่ยวสิงคโปร์ก็ส่งเสริมให้เมนูนี้เป็นอาหารเฉพาะของชาติตามแนวคิด Uniquely Singapore โดยจัดให้มีแม้กระทั่งเทศกาลปูผัดพริกเพื่อส่งเสริมอาหารชนิดนี้ในทวีปยุโรปร่วมกับข้าวมันไก่ไหหลำ ซึ่งได้รับการประกาศว่าเป็นอาหารประจำชาติของสิงคโปร์

เช่นกันข้าวมันไก่ไหหลำเมนูอาหารที่ก่อกำเนิดจากการอพยพของคนจีนจากเกาะไหหลำก็กลายเป็นประเด็นขึ้นมาเช่นเดียวกันเมื่อรัฐมนตรีของมาเลเซียออกมากล่าวอ้างความเป็นสมบัติแห่งชาติ

3. ปอเปี๊ยะ กรณีความขัดแย้งเรื่อง “ปอเปี๊ยะ” ในมาเลเซียหรือที่เรียก “ลุมเปี๊ยะ” ในภาษาอินโดนีเซีย เกิดขึ้นเมื่อชาวอินโดนีเซียจากเมืองเซมารัง ชาวกลาง ในนามของ “ประชาคมปกป้องวัฒนธรรมอินโดนีเซีย” ได้ออกไปประท้วงที่หน้าสถานเอกอัครราชทูตมาเลเซียประจำกรุงจาการ์ตาเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ ค.ศ. 2015 เป็นเวลาครึ่งชั่วโมง เพื่อคัดค้านการขึ้นทะเบียนปอเปี๊ยะเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของมาเลเซีย โดยให้เหตุผลว่าปอเปี๊ยะหรือลุมเปี๊ยะถือกำเนิดในประเทศอินโดนีเซียโดยชาวจีนซึ่งเข้ามาอาศัยในเซมารังเมื่อปี ค.ศ. 1870 นอกเหนือจากการชูป้ายประท้วง พวกเขายังเรียกร้องให้ทูตมาเลเซียลงชื่อลุมเปี๊ยะที่พวกเขานำมาด้วย เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยของมาเลเซียคนหนึ่งออกมาจับปอเปี๊ยะแล้วนำกลับเข้าไปในสถานทูต โดยไม่มีการให้ความเห็นใด ๆ กรณีความขัดแย้งดังกล่าวไม่ได้ก่อความตึงเครียดระหว่างประเทศมากนัก แต่ก็ตกเป็นประเด็นที่ถูกหยิบยกขึ้นมาถกเถียงในโลกอย่างกว้างขวาง

ความขัดแย้งทางด้านวัฒนธรรมที่ผ่านมา ส่วนมากมักเริ่มต้นจากสงครามข่าวสาร จากนั้นก็ตามด้วยความตึงเครียดทางด้านความสัมพันธ์ระหว่างประชาชนต่อประชาชน ซึ่งจะปกปิดต้นความสัมพันธ์ระหว่างรัฐบาลและอาจลงเอยด้วยสงครามหรือการนำเรื่องไปให้องค์กรระหว่างประเทศตัดสิน ไม่ว่าจะผ่านกระบวนการในระดับใดมาก็ตาม ทุกครั้งที่เกิดความขัดแย้งเกี่ยวกับเรื่องเหล่านี้สุดท้ายจะต้องจบลงที่โต๊ะเจรจาอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ และยากที่จะปฏิเสธว่ากรณีเหล่านี้มักจะทิ้งร่องรอยความขัดแย้งและอคติระหว่างชาวอุซาคเนย์ เช่น ความขัดแย้งระหว่างอินโดนีเซียกับมาเลเซีย นั้นก่อให้เกิดคำสแลงในทางลบคือ Malingsia ซึ่งในภาษาอินโดนีเซียแปลว่า หัวขโมย เป็นคำที่ชาวอินโดนีเซียที่ไม่พอใจการกระทำของมาเลเซียใช้เรียก เพื่อขยายว่ามาเลเซียนั้นเป็นหัวขโมยทางวัฒนธรรมและต้องการขโมยสิ่งต่าง ๆ ไปเป็นของตนทั้งหมด ในกรณีที่บานปลายกลายเป็นสงครามก็ก่อเกิดความเสียหาย ตัวอย่างที่ชัดเจนคือกรณีปราสาทพระวิหารที่ต้องรับลูกกระสุนจากการยิงใส่กันของทหารไทยและกัมพูชาในช่วงที่มีความตึงเครียดตามบริเวณแนวชายแดนใต้ปราสาทพระวิหาร ที่สำคัญคือกรณีเหล่านี้ได้ทำลายความน่าเชื่อถือของชาวอุซาคเนย์ที่มาร่วมตัวกันเป็นประชาคมอาเซียนแล้ว และเป็นความท้าทายรวมไปถึงอุปสรรคในอนาคตที่ชาวอุซาคเนย์จะต้องก้าวข้ามปัญหาให้ได้

การกำเนิดของรัฐชาติสมัยใหม่ทำให้สายสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรมถูกจับแยกจนเรามองไม่เห็นสายสัมพันธ์ที่เชื่อมต่อกัน การย้อนกลับไปศึกษาประวัติศาสตร์ของดินแดนอุซาคเนย์นั้นช่วยทำให้เราเข้าใจความเป็นมาและบริบทแวดล้อมที่ส่งผลให้ลักษณะทางวัฒนธรรมที่แตกต่าง

หลากหลายก่อรูปขึ้นมา ก่อนที่จะวิวัฒนาการเป็นวัฒนธรรมประจำชาติต่าง ๆ และนิยามว่าเป็นอัตลักษณ์ แท้จริงแล้วลักษณะเหล่านี้ล้วนมาจากรากเดียวกันตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์

หากลองลบเส้นแบ่งพรมแดนระหว่างประเทศ แล้วพิจารณาดูให้ดี ในขณะที่ไทยฉลองสงกรานต์ พม่า ลาว และกัมพูชาก็ฉลองสงกรานต์เช่นกัน หรือถ้ามองออกไปนอกภูมิภาค คนในมณฑลหูหนานในเขตจีนตอนใต้ก็ฉลอง คนอินเดียก็ฉลองและมีเทศกาลที่มีรูปสัญลักษณ์คล้ายคลึงกัน ในขณะที่ไทยมีโยน ประเทศเพื่อนบ้านไม่ว่าจะเป็นอินโดนีเซีย พม่า กัมพูชา และมาเลเซียก็มีโยนเช่นกัน บางครั้งเราลืมไปว่าเรามีที่มาเดียวกันกับคนในภูมิภาคไม่ว่าจะเป็นชาติพันธุ์และวัฒนธรรม ถ้าเราไม่หาความรู้เรื่องนี้ เราก็อาจจะพัฒนากลายเป็นความหวังว่าอันนั้นก็เป็นของเรา อันนี้ก็เป็นของเรา ทั้งที่แท้จริงนั้นเรื่องเหล่านี้เป็นสมบัติร่วมที่เราแบ่งปันกันในภูมิภาคและต่อยอดจนมีลักษณะเฉพาะตามแต่ละท้องถิ่น

การเชื่อมโยงทางวัฒนธรรมถือเป็นหัวใจของการเป็นประชาคมอาเซียนที่เป็นหนึ่งเดียวกันอย่างแท้จริง โดยเฉพาะประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ “คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม” ถึงแม้ว่าแต่ละประเทศ จะมีความหลากหลาย ทั้งในเรื่องชาติพันธุ์ ภาษา วิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรม ฯลฯ มีลักษณะเหมือนหม้อใบใหญ่ที่อุดมไปด้วยความหลากหลาย ความแตกต่าง และมีลักษณะของความเปราะบางสูง แต่ภายใต้ความหลากหลายเหล่านั้น กลับมีรากของต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรมเดียวกัน จึงเป็นการง่ายที่จะเชื่อมโยงกันได้มากยิ่งขึ้น ผ่านการเรียนรู้มรดกทางวัฒนธรรมอาหารอย่างน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จะนำมาซึ่งสันติภาพและความสัมพันธ์อันดีต่อกันของบรรดาประเทศอุษาคเนย์ในระยะยาว นับเป็นการให้ความสำคัญในการสร้างความรู้สึกร่วมกัน ส่งเสริมความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศสมาชิกเกี่ยวกับวัฒนธรรม ส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนา มรดกทางวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ เพื่อให้ประชาชนรับรู้และเข้าใจประวัติศาสตร์ของภูมิภาคที่มีรากเดียวกัน

## 2.5.2 ความหมายของการสืบสานทางวัฒนธรรม

คำว่าสืบสานไม่มีบัญญัติไว้ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2556) มีแต่คำว่า สืบ กับ สาน ระบุว่า สืบ เป็นคำกริยา หมายถึงต่อเนื่องตามลำดับ เสาะหา แสวงหา ส่วนคำว่า สาน เป็นคำกริยาเช่นกัน หมายถึง การก่อให้เกิดเป็นรูปขึ้นมา

สมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ ประยูร ธมฺมปุตฺโต (2537) อธิบายความหมายของคำว่า สืบสานในบริบทที่ใช้กับวัฒนธรรมว่า “สืบหมายถึงสืบสาว คือย้อนลงไปในความเป็นมาเพื่อหาเหตุปัจจัยใน

อดีต” โดยได้อธิบายลงรายละเอียดไว้ว่าการสืบสาวนี้มี 2 ด้าน คือการสืบสาวด้านประวัติศาสตร์เพื่อหารากฐานความเป็นมา และด้านเนื้อหาสาระเพื่อทำความเข้าใจแก่นสาร ส่วนคำว่า “สานหมายถึงการจัดปรุงแต่งสิ่งที่สืบมาจากเดิมให้มีรูปแบบที่สอดคล้องกับยุคสมัยในสภาพปัจจุบัน” โดยการสานมี 3 อย่างคือ 1) สานสิ่งที่สืบมาให้เป็นประโยชน์ปัจจุบัน 2) สานสิ่งที่ปรากฏในปัจจุบันให้พร้อมที่จะงอกงามต่อไปในอนาคต และ 3) สานสิ่งที่มีให้หน้าชื่นชมแผ่ความนิยมกว้างออกไปในโลก เมื่อรวมกันการสืบสานจึงหมายถึง การสืบย้อนลงไปข้างหลัง สืบให้ลึกจนถึงปัจจุบัน และสานต่อให้เกิดประโยชน์อย่างกว้างขวางและไกลออกไปข้างหน้าในอนาคต

อีกทั้งยังอธิบายความแตกต่างระหว่างคำว่าสืบสานกับสืบทอดด้วยว่า แม้คำว่าสืบสานและสืบทอดจะมีคำว่าสืบเหมือนกัน แต่คำว่าสานนั้นมีนัยยะของการปรับปรุงก่อนที่จะสานต่อไปข้างหน้า ในขณะที่การสืบทอดไม่มี เป็นนัยยะเพียงแค่การทอดไปข้างหน้าเลย ดังนั้นการสืบสานจึงเป็นคำที่ลึกซึ้งกว่าการสืบทอด การสืบทอดที่ตื้นนั้นจะต้องไม่ใช่การสืบทอดลอย ๆ แต่ต้องทอดด้วยปัญญาอย่างมีวิธีการ ในลักษณะของคำว่าสืบสาน คือ เมื่อพิจารณาจากการสืบแล้วว่าวัฒนธรรมนั้นดี ก็ควรที่จะสานวัฒนธรรมนั้นออกไปในสังคมโลกด้วยสติปัญญา ทั้งความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระเดิมและความรู้ความเข้าใจในสภาพปัจจุบัน เพื่อรักษาเนื้อหาสาระนั้นไว้ให้คงอยู่พร้อม ๆ กับปรับปรุงให้เหมาะสม ปรากฏเป็นประโยชน์แก่ปัจจุบันและอนาคต

การสืบสานคือ การใช้สติปัญญานำเอาส่วนประกอบต่าง ๆ เข้ามาปรับปรุง เปรียบได้กับการสานกระบุง สานบุงก็ สานพัดอะไรต่าง ๆ ก็ต้องมีสิ่งที่เอามาประกอบกันเข้าด้วยกันเพื่อให้เกิดประโยชน์

กล่าวโดยสรุปการสืบสานวัฒนธรรมจึงหมายถึงการใช้สติปัญญานำวัฒนธรรมที่สืบมา ปรับให้รับกันกับสภาพที่เป็นอยู่ และนำส่วนประกอบต่าง ๆ มาปรุง แล้วสานเข้าเป็นวัฒนธรรมที่มีชีวิตชีวา และมีการพัฒนาต่อไป

สมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ ประยูร ธมฺมปยุตโต (2537) อธิบายหลักในการสืบสานทางวัฒนธรรมไว้ 3 ประการดังนี้

ประการที่ 1 วัฒนธรรมต่าง ๆ มีเนื้อหาสาระในเชิงสังฆธรรม และจริยธรรม ที่จะต้องสืบค้นออกมาให้ได้ว่าเนื้อหาสาระที่เราต้องการนั้นคืออะไร และแยกออกได้จากเปลือกผิวหรือรูปแบบนั้น เมื่อจะทำการสานวัฒนธรรมที่สืบมา จึงควรจะต้องตรวจสอบวัฒนธรรมของเราที่สืบ



มาถึงปัจจุบันกับตัวเนื้อหาสาระที่แท้แต่ดั้งเดิมนั้นด้วย อันจะเป็นการ  
ปรับขั้นต้นในการสานวัฒนธรรม

ประการที่ 2 คือความรู้เข้าใจในสภาพปัจจุบัน เช่น ปัญหา  
สังคมและสภาพความคิดจิตใจของคนในยุคปัจจุบันที่เป็นอยู่นี้ ซึ่งขาด  
ไม่ได้ เพราะเราจะต้องเอาเนื้อหาสาระที่มีอยู่เดิมมาสาน มาปรุง มาจัด  
มาสรร มาแต่งให้เข้ากับสภาพที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ให้คนปัจจุบันนี้ใช้  
ประโยชน์ได้ ถ้าเราไม่เข้าใจสภาพปัจจุบันแล้ว แม้เราจะรู้เนื้อหาสาระ  
เราก็จัดไม่เป็น มันก็ไม่เกิดประโยชน์ทั้ง ๆ ที่มีเนื้อหาสาระ เหมือนมีน้ำ  
แต่ไม่มีแก้วที่จะไปตักมากิน

ประการที่ 3 เพื่อให้วัฒนธรรมของเราได้รับความนิยม  
แพร่หลายออกไปเป็นประโยชน์แก่ชาวโลก เราจะต้องมีความรู้เท่าทัน  
ต่อปัญหาและความต้องการของมนุษย์ทั่วโลกด้วย เพราะฉะนั้นคนที่  
จะดำรงรักษาวัฒนธรรมจะมัวคิดแต่เรื่องวัฒนธรรมเพื่อประเทศของ  
ตัวเองอย่างเดียวไม่ได้ จะต้องมองไปที่สังคมโลกทั้งหมด โดยเฉพาะ  
โลกปัจจุบันนี้ก็แคบเข้ามาเป็นอย่างยิ่งแล้ว เป็นโลกในยุคข่าวสาร  
ข้อมูล ที่มีการติดต่อถึงกันหมดแล้ว วัฒนธรรมจะมีการบูรกรุกต่อกันได้  
อย่างมาก เพราะฉะนั้นเราจะเป็ฝ่ายตั้งรับอยู่อย่างเดียวไม่ได้ จะทาน  
กำลังวัฒนธรรมจากภายนอกที่โหมท่วมทับเข้ามาไม่ได้

ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560) อธิบายหลักในการสืบสานทางวัฒนธรรมไว้ดังนี้

การสืบสานทางวัฒนธรรมทำให้วัฒนธรรมดำเนินต่อไปได้ แต่  
ในความสืบต่อนั้นก็มีความเปลี่ยนแปลงด้วย มิได้สืบต่ออย่างเดิมทุก  
ขณะ แม้ครูสอนลูกศิษย์ แต่ลูกศิษย์ก็มีข้อต่างกับครู ลูกศิษย์ของลูก  
ศิษย์ก็ต่างออกไปมากขึ้น ๆ เมื่อเวลาผ่านไปนานเข้า แม้จะมีความสืบ  
ต่อ แต่ก็เห็นความแตกต่างระหว่างตอนต้นกับตอนปลายได้อย่าง  
ชัดเจน...การเฝ้าระวังวัฒนธรรมอาจมีความจำเป็นน้อย ถ้าเราให้  
การศึกษาแก่เยาวชนของเราดีพอ เพราะวัฒนธรรมจะเป็นวิถีชีวิตของ

เขาไปโดยอัตโนมัติ แต่ถ้าเรามีได้ทำเช่นนั้นและดำเนินการให้เยาวชน  
เรียนรู้วัฒนธรรมอื่นมากกว่า เยาวชนก็อาจไม่เข้าใจวัฒนธรรมไทยและ  
เป็นผู้ทำลายวัฒนธรรมเสียเองได้

จะเห็นว่าหลักในการสืบสานทางวัฒนธรรมของสมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ ประยุทธ์ ปยุตโต  
(2537) และปรีชา ช่างขวัญยืน (2560) นั้นตรงกัน 3 ประการ คือ **ประการแรก** คือ การศึกษาเป็น  
เครื่องมือสำคัญในการสืบสานทางวัฒนธรรม โดยมนุษย์จำเป็นต้องศึกษาทำความเข้าใจวัฒนธรรมให้  
ลึกซึ้ง ดังเช่นประโยคที่ว่า “ตรวจสอบวัฒนธรรมของเราที่สืบมาถึงปัจจุบันกับตัวเนื้อหาสาระที่แท้แต่  
ดั้งเดิมนั้นด้วย” “ความรู้เข้าใจในสภาพปัจจุบัน” และ “เราจะต้องมีความรู้เท่าทัน” ของสมเด็จพระ  
พุทธโฆษาจารย์ ประยุทธ์ ปยุตโต (2537) และประโยคที่ว่า “การเผ่าระวังวัฒนธรรมอาจมีความ  
จำเป็นน้อย ถ้าเราให้การศึกษแก่เยาวชนของเราดีพอ” ของปรีชา ช่างขวัญยืน (2560)

ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560) ได้บรรยายลักษณะของการศึกษาอันเป็นเครื่องมือสำคัญในการ  
สืบสานทางวัฒนธรรมไว้ โดยผู้วิจัยได้ยกประโยคสำคัญที่เกี่ยวข้องมาแสดงให้เห็นดังนี้คือ

...การมีความรู้ลึกอย่างน้อย 1 สาขา เป็นความจำเป็นขั้น  
ต่ำสุด หากไม่มีก็ไม่อาจเห็นความสัมพันธ์ในระดับที่ลึกกว่าสามัญสำนึก  
ได้...

...ต้องไม่ถูกจำกัดให้เป็นนักวิทยาศาสตร์ นักสังคมศาสตร์  
หรือนักมนุษยศาสตร์ ต้องลดความยึดมั่นถือมั่นทางวิชาการ ต้องไม่ติด  
กรอบ...

...กรอบที่ต่างกันอันเนื่องจากศาสตร์ที่ต่างกันอาจจะส่งเสริม  
กันหรือตรวจสอบซึ่งกันและกันได้ ความต่างกรอบหรือคละกรอบจึงเป็น  
เรื่องที่ควรพิจารณา เพราะสามารถขยายพรมแดนและความลึกซึ้งของ  
ความรู้ได้ การคิดต่างกรอบจึงไม่ควรพิจารณาในฐานะศัตรูหรือปรีภัย  
ทางความคิด แต่ควรพิจารณาเป็นเครื่องถ่วงน้ำหนัก เครื่องเตือน หรือ  
เครื่องเสริมความคิด ทำให้เราต้องหาทางออกใหม่ ๆ...

...ต้องทำลายพรมแดนที่กั้นระหว่างสาขาวิชาซึ่งเป็นพรมแดนที่  
นักวิชาการสร้างขึ้นจากความเข้าใจผิดหลังจากที่วิชาต่าง ๆ ได้พัฒนา

จนมีเนื้อหาสาระมากและต้องแยกศึกษาเมื่อต้องการความรู้ลึก เป็นการ  
กลับไปสู่การใช้ความรู้ที่สอดคล้องกับชีวิตของมนุษย์อีกครั้งหนึ่ง....

สรุปได้ว่าการศึกษาเพื่อการสืบสานทางวัฒนธรรมมีลักษณะคือ เป็นการจัดการศึกษาที่ผู้สอน  
ให้องค์ความรู้เชิงลึกแก่ผู้เรียนอย่างน้อย 1 สาขา แต่นักการศึกษาทั้งหลายจะต้องไม่ยึดติดกับความรู้  
สาขานั้น ๆ จนมองไม่เห็นความเชื่อมโยงเกี่ยวพันกันของสรรพสิ่งอันเป็นองค์รวมและเห็นว่าสาขาอื่นมี  
ความสำคัญ เพราะการเห็นความสำคัญของความรู้สาขาอื่น ๆ จะสามารถนำมาเสริมความคิดหาทาง  
ออกใหม่ ๆ ได้ การศึกษาแบบนี้ถือเป็นการศึกษาที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตมนุษย์

**ประการที่สอง** คือ วัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับคุณค่าและอัตลักษณ์ โดยเกี่ยวข้องกับคุณค่าดังกล่าว  
ว่า “ได้รับความนิยม” เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ดังกล่าวว่า “วัฒนธรรมของเรา” ในประโยค “เพื่อให้  
วัฒนธรรมของเราได้รับความนิยมแพร่หลายออกไปเป็นประโยชน์แก่ชาวโลก” ของสมเด็จพระพุทธ  
โฆษาจารย์ ประยูร ปยุตโต (2537) และเกี่ยวข้องกับคุณค่าดังกล่าวว่า “ให้เยาวชนเรียนรู้วัฒนธรรมอื่น  
มากกว่า” เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ดังกล่าวว่า “วัฒนธรรมอื่น” กับ “วัฒนธรรมไทย” ในประโยค “ถ้าเรา  
...ดำเนินการให้เยาวชนเรียนรู้วัฒนธรรมอื่นมากกว่า เยาวชนก็อาจไม่เข้าใจวัฒนธรรมไทยและเป็นผู้  
ทำลายวัฒนธรรมเสียเองได้” ของปรีชา ช้างขวัญยืน (2560)

จะเห็นว่าวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับคุณค่า เพราะการสืบสานทางวัฒนธรรมนั้นเป็นการประเมิน  
ค่าจากข้อมูลที่ได้สืบมาว่า สิ่งใดควรหรือไม่ควรจะสานต่อเพื่อให้เกิดคุณประโยชน์ต่อไป และเกี่ยวข้องกับ  
กับอัตลักษณ์ เพราะแต่ละวัฒนธรรมย่อมมีอัตลักษณ์ที่เป็นลักษณะเฉพาะของตนเอง (Character) ที่  
เปลี่ยนแปลงได้ ยิ่งโดยเฉพาะในยุคโลกาภิวัตน์ วัฒนธรรมมีความเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วอยู่  
ตลอดเวลาทั้งในแง่มิติเวลา (แนวตั้ง) และมิติสถานที่ (แนวราบ) พร้อม ๆ กัน การศึกษาเพื่อการสืบ  
สานทางวัฒนธรรมจึงต้องเป็นการศึกษาแบบองค์รวม เช่น การมองข้อมูลทางสถิติไม่ใช่เพียงแค่ใน  
สายตาของนักเศรษฐศาสตร์ แต่ข้อมูลเดียวกันนั้นต้องเป็นข้อมูลทางวัฒนธรรมที่มีนัยยะเชื่อมโยงกับ  
บริบทสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ โดยรอบด้าน

**ประการที่สาม** คือ วัฒนธรรมสร้างสรรค์ได้ ก็ล่มสลายได้ ดังประโยคที่ว่า “วัฒนธรรมจะมี  
การบุกรุกต่อกันได้อย่างมาก เพราะฉะนั้นเราจะเป็นฝ่ายตั้งรับอยู่อย่างเดียวไม่ได้ จะทานกำลัง  
วัฒนธรรมจากภายนอกที่โหมท่วมทับเข้ามาไม่ได้” ของสมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ ประยูร ปยุตโต  
(2537) และประโยคที่ว่า “ถ้าเรา...ดำเนินการให้เยาวชนเรียนรู้วัฒนธรรมอื่นมากกว่า เยาวชนก็อาจ

ไม่เข้าใจวัฒนธรรมไทยและเป็นผู้ทำลายวัฒนธรรมเสียเองได้” ของปรีชา ช่างขวัญยืน (2560) การหลงไหลเข้ามาของวัฒนธรรมอื่นอย่างไม่รู้เท่าทัน อาจเป็นปัจจัยที่ทำให้วัฒนธรรมล่มสลายได้

กล่าวโดยสรุปการศึกษาคือ เครื่องมือสำคัญในการสืบสานทางวัฒนธรรม ผู้สืบสานและผู้รับการสืบสานทางวัฒนธรรมต้องตระหนักว่า การศึกษาที่จะช่วยส่งเสริมการสืบสานทางวัฒนธรรมนั้น เป็นการศึกษาที่ไม่ยึดติดกับความรู้เพียงสาขาใดสาขาหนึ่ง เพราะองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมรวมถึงองค์ความรู้เรื่องน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้เป็นความรู้ที่ลึกซึ้งไม่ได้มีเพียงด้านเดียว และยังต้องตระหนักด้วยว่าองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมนั้นเกี่ยวโยงกับคุณค่าและอัตลักษณ์อย่างแยกกันไม่ได้ เพราะคุณค่าและอัตลักษณ์เป็นสิ่งที่จะได้รับสืบสานควบคู่ไปกับการสืบสานทางวัฒนธรรมเสมอ ทั้งนี้ปัจจัยสำคัญที่จะทำให้การสืบสานทางวัฒนธรรมประสบความสำเร็จคือ การรู้เท่าทันการหลงไหลเข้ามาของวัฒนธรรมอื่น

### 2.5.3 การศึกษากับการสืบสานทางวัฒนธรรม

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติซึ่งเป็นกฎหมายแม่บทการศึกษาของไทย (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545) อธิบายความหมายของ การศึกษา ไว้ในมาตรา 4 ดังนี้

“การศึกษา” หมายถึง กระบวนการเรียนรู้เพื่อความเจริญอกงามของบุคคลและสังคม โดยการถ่ายทอดความรู้ การฝึก การอบรม การสืบสานทางวัฒนธรรม การสร้างสรรค์จรรโลงความก้าวหน้าทางวิชาการ การสร้างองค์ความรู้อันเกิดจากการจัดสภาพแวดล้อม สังคม การเรียนรู้และปัจจัยเกื้อหนุนให้บุคคลเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต

นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบคำว่า “วัฒนธรรม” ปรากฏในพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติฉบับนี้ อีกหลายมาตรา รวมทั้งสิ้น 13 ครั้ง เช่น มาตราที่ 6 มาตราที่ 7 และมาตราที่ 23 ดังนี้

มาตรา 6 การจัดการศึกษาต้องเป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ สติปัญญา ความรู้ และคุณธรรม มีจริยธรรมและวัฒนธรรมในการดำรงชีวิต สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

มาตรา 7 ในกระบวนการเรียนรู้ต้องมุ่งปลูกฝังจิตสำนึกที่ถูกต้องเกี่ยวกับการเมืองการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาและส่งเสริมสิทธิหน้าที่ เสรีภาพ ความเคารพกฎหมาย ความเสมอภาค และศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ มีความภาคภูมิใจในความเป็นไทย รู้จักรักษาผลประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รวมทั้งส่งเสริมศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ของชาติ การกีฬา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และความรู้อันเป็นสากล ตลอดจนอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีความสามารถในการประกอบอาชีพ รู้จักพึ่งตนเอง มีความริเริ่มสร้างสรรค์ ใฝ่รู้และเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

มาตรา 23 การจัดการศึกษา ทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ต้องเน้นความสำคัญทั้งความรู้ คุณธรรม กระบวนการเรียนรู้และบูรณาการตามความเหมาะสมของแต่ละระดับการศึกษาในเรื่องต่อไปนี้...ความรู้เกี่ยวกับศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม การกีฬา ภูมิปัญญาไทย และการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญา

การนิยามความหมายของการศึกษาและการปรากฏคำว่าวัฒนธรรมในนโยบายสะท้อนให้เห็นว่า การศึกษากับการสืบสานทางวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกัน โดยต่างส่งเสริมซึ่งกันและกัน การศึกษาเป็นเครื่องมือสำคัญในการสืบสานทางวัฒนธรรม และการสืบสานทางวัฒนธรรมก็เป็นเครื่องมือสำคัญในการศึกษา ในการขัดเกลาเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ แสดงถึงความตระหนักในคุณค่าของการสืบสานทางวัฒนธรรม และเน้นย้ำให้การจัดการศึกษาให้ดำรงไว้ซึ่งการสืบสานทางวัฒนธรรม

#### 2.5.4 แนวทางการสืบสานทางวัฒนธรรม

บรรพบุรุษของไทยเราได้สร้างและสืบสานสิ่งดี ๆ ไว้มากมาย ไม่ว่าจะเป็นด้านศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี รวมถึงอาหารอย่างน้ำพริกแกงอูซาคเนย์ด้วย ซึ่งได้พิสูจน์ว่าเป็นสิ่งที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและเป็นการป้องกันและรักษาโรคบางอย่างได้ การที่จะทำให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเหล่านี้คงอยู่และเป็นประโยชน์ต่อภูมิภาคอย่างแท้จริง มีแนวทางปฏิบัติได้ด้วยการสนับสนุนให้ชาวอูซาคเนย์รู้จักและตระหนักในการสร้างเสริมสุขภาพด้วยภูมิปัญญา เช่น การ

รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่มีเครื่องปรุงหลักเป็นพืชผักสมุนไพร รับประทานคู่กับผักท้องถิ่นที่ปลอดภัย ปลอดสารพิษ ปลูกกินเอง และไม่ใช้ยาฆ่าแมลง หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งของภาครัฐและเอกชนควรจะเผยแพร่ความรู้ให้ประชาชนได้เข้าใจถึงประโยชน์ของสมุนไพรไทยในการป้องกันโรค และส่งเสริมสุขภาพ ผ่านสื่อต่าง ๆ ทั้งดนตรี ศิลปะ ละคร และภาพยนตร์ นอกจากนั้นยังทำได้ด้วยการสร้างเครือข่ายในชุมชน เพื่อพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ ทารือ และฟื้นฟูภูมิปัญญา อนุรักษ์สุขภาพ และการแสวงหาความสุขที่เรียบง่ายจากการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จนเกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และสืบสานภูมิปัญญานี้ไปในเวลาเดียวกันด้วย

สามารถ จันทร์สุรย์ (2534: 50-51) ได้จำแนกการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านไว้ดังนี้

1. วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่เด็ก เนื่องจากเด็กเป็นวัยที่เรียนรู้โลกรอบ ๆ ตัวเอง กิจกรรมการถ่ายทอดจึงเป็นเรื่องง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน สนุกสนาน และดึงดูดใจ เช่น การละเล่น การเล่านิทาน การทดลองทำ หรือการเข้าร่วมปรากฏการณ์ ตลอดจนการเล่นปริศนาคำทาย
2. วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่ผู้ใหญ่ที่ถือว่าผ่านประสบการณ์ต่าง ๆ มานานพอสมควรแล้วและเป็นวัยทำงาน วิธีการถ่ายทอดทำได้หลายรูปแบบ เช่น วิธีบอกเล่าโดยตรง หรือบอกเล่าโดยผ่านพิธีสู่ขวัญ พิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมทางธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่นต่าง ๆ ดังจะเห็นได้โดยทั่วไปในพิธีแต่งงานของท้องถิ่นต่าง ๆ จะมีขั้นตอนผู้ใหญ่สอนคู่บ่าวสาว วิธีการถ่ายทอดในรูปแบบการบันเทิง เช่น การสอดแทรกในคำร้องของเพลงพื้นบ้าน

ปฐม นิคมานนท์ (2538: 279-281) ได้สรุปแนวทางการสืบสานภูมิปัญญา โดยใช้คำว่าสืบทอดไว้ดังนี้

1. การสืบทอดความรู้ภายในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเรื่องอาชีพของหมู่บ้านที่แทบทุกครัวเรือนทำกัน อาจเป็นอาชีพรองจากการทำไร่ทำนา เช่น เครื่องปั้นดินเผา จักสาน ทอผ้า ซึ่งสมาชิกของชุมชนได้คลุกคลี คุ่นเคยมาตั้งแต่เด็กภายใต้สภาพการดำรงชีวิตประจำวัน

2. การสืบทอดภายในครัวเรือน เป็นการสืบทอดความรู้ความชำนาญที่มีลักษณะเฉพาะกล่าวคือ เป็นความสามารถเฉพาะบุคคลหรือเฉพาะครอบครัว เช่น ความสามารถในการรักษาโรค งานช่างศิลป์ ช่างฝีมือ ความรู้ด้านพิธีกรรมต่าง ๆ ความรู้เหล่านี้จะถ่ายทอดภายในครอบครัวและเครือญาติ บางอย่างมีการหวงแหนและเป็นความลับในสายตระกูล

3. การฝึกจากผู้รู้ชำนาญเฉพาะอย่าง เป็นการถ่ายทอดที่ผู้สนใจไปขอรับการถ่ายทอดวิชาการ ผู้รู้อาจเป็นญาติหรือไม่ใช่ญาติ หรืออาจอยู่นอกชุมชนก็ได้ เช่น ช่างโบสถ์ ช่างลายไทย หมอตำแย เป็นต้น

4. การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง อาชีพและความชำนาญหลายอย่างเกิดขึ้นด้วยคิดค้น ดัดแปลง และพัฒนาขึ้นมาด้วยตนเอง แล้วถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน เช่น การแกะสลักหิน เป็นต้น

5. ความรู้ความชำนาญที่เกิดขึ้นจากความบังเอิญหรือสิ่งลึกลับ เป็นความรู้ที่เกิดขึ้นโดยตนเองไม่ได้สนใจหรือไม่ได้คาดคิดมาก่อน มีวิญญาณหรืออำนาจลึกลับเข้าสิงมาบอก ทำให้มีความสามารถในการรักษาโรคได้

สิริวัฒน์ คำวันสา (2539) กล่าวว่า วัฒนธรรมมีการถ่ายทอดสืบทอดกันได้ 2 ทาง คือ ทางตรง ได้แก่ การปฏิบัติ การเรียนรู้ และการอบรม ทางอ้อม ได้แก่ การเอาอย่างหรือเลียนแบบ เช่น ลูกเอาอย่างพ่อแม่ ศิษย์เอาอย่างครู เยาวชนเอาอย่างดารา เป็นต้น

จากแนวคิดทั้งสามข้างต้น จะเห็นว่าการสืบสานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมนั้นทำได้ทั้งแบบที่ไม่เป็นลายลักษณ์อักษร เช่น การเล่าเรื่อง การถ่ายทอดด้วยวาจา พิธีการ การเอาอย่างหรือเลียนแบบ เป็นต้น และแบบที่เป็นลายลักษณ์อักษร เช่น การแกะสลักหิน หนังสือ บทประพันธ์ละคร เนื้อเพลง เป็นต้น ซึ่งในอดีตนั้นเทคโนโลยียังไม่มีบทบาทในการเผยแพร่ในวงกว้าง เช่น สมุดข่อย ใบลาน คือจะสืบสานกันแต่ครั้งก็ต้องคัดบรรจงเขียนด้วยมือเป็นรายคน แต่ในปัจจุบันเทคโนโลยีและสื่อออนไลน์มีบทบาทในการเผยแพร่ในวงกว้าง เช่น หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ วิทยุ โทรทัศน์ ภาพยนตร์ เป็นต้น และไม่ว่าจะเป็นการสืบสานแบบใด จะเห็นว่าหลักการและแนวทางปฏิบัติอันเป็น

สากลในการสืบสานทางวัฒนธรรมจะประกอบไปด้วยองค์ความรู้ วิธีการ ผู้รับการสืบสาน และ ผู้สืบสานเสมอ

นิยามเชิงปฏิบัติการของการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมจึงครอบคลุม 4 ประเด็น ได้แก่ 1) องค์ความรู้ ประกอบด้วย คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 2) วิธีการ ประกอบด้วย การจัดการศึกษาเพื่อส่งต่อคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 3) ผู้รับการสืบสาน ประกอบด้วย ผู้รับการส่งต่อคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และ 4) ผู้สืบสาน ประกอบด้วย ผู้ส่งต่อคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

## 2.5.5. การสืบสานทางวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนา

### 2.5.5.1 การอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรม

ในอดีตประเทศที่ร่ำรวยเท่านั้นจึงจะสร้างวัฒนธรรมที่ยิ่งใหญ่ได้ แต่ปัจจุบันจะเห็นว่าประเทศที่มีวัฒนธรรมย่อมสร้างความสำเร็จและมั่งคั่งได้ ดังที่ศาสตราจารย์ นายแพทย์ประเวศ วะสี (2539) กล่าวไว้ว่า “วัฒนธรรม คือ พลังของสังคมทางภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ จิตใจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมพร้อมกันไป” เห็นประจักษ์ได้ในชีวิตจริง ตัวอย่างเช่น เกาหลีใต้และฝรั่งเศส มั่งคั่งและร่ำรวยจากการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมอาหารของตนสู่ครัวโลก (ทัศนีย์ สาลีโกชน, 2552; สำนักข่าวบีบีซี, 2561)

อุษาคเนย์เป็นภูมิภาคที่ร่ำรวยและหลากหลายด้วยมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมจึงเป็นจุดเด่นและโอกาสสำคัญที่จะนำความมั่งคั่งมาให้อุษาคเนย์ได้ การสืบสานทางวัฒนธรรมจึงเป็นงานที่ทำนายสำหรับผู้เกี่ยวข้องด้านการจัดการวัฒนธรรมอย่างยิ่ง

ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560) กล่าวว่า ปัญหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมในปัจจุบันประการหนึ่งคือ มีผู้มุ่งอนุรักษ์โดยไม่ยอมให้พัฒนากับผู้มุ่งจะพัฒนาโดยไม่ให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ อย่างไรก็ตามคนทั้งสองประเภทนี้ก็คือ ผู้ที่ทำงานด้านการสืบสานทางวัฒนธรรม ความเห็นต่างดังกล่าวอาจทำให้ขาดความร่วมมือในการทำงานและทำให้งานด้านการสืบสานทางวัฒนธรรมไม่เจริญก้าวหน้าเท่าที่ควร ปัญหานี้ อาจแก้ได้ยาก เพราะเป็นความรู้สึกและความเชื่ออันเป็นเรื่องที่มีรากฐานฝังลึกอยู่ในจิตใจ ความเห็นต่างนี้จึงต้องแก้ไขด้วยการเปิดส่วนลึกในจิตใจ อ้าแขนรับความจริงอันเป็นธรรมชาติของวัฒนธรรมทั้งปวง

ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560) อธิบายความเป็นธรรมชาติของวัฒนธรรมให้เข้าใจง่ายโดยการใช้พรรณนาโวหารเปรียบวัฒนธรรมกับพืช พืชที่เราเห็นทุกวันนี้ว่าเป็นพันธุ์แท้นั้นก็เป็นพันธุ์ผสมที่



เกิดการผสมโดยธรรมชาติมาแต่อดีต ธรรมชาติได้คัดสรรจนเหลือพันธุ์ที่เหมาะสมจะดำรงชีวิตอยู่ในสภาวะแวดล้อมปัจจุบัน พืชที่เรียกว่าพันธุ์แท้จึงมีคุณสมบัติเหมาะสมจะดำรงชีวิตอยู่ในสภาวะแวดล้อมขณะนี้ คุณสมบัติต่าง ๆ ที่มีอยู่จึงเป็นคุณสมบัติอันพึงปรารถนา แม้ในปัจจุบันพันธุ์แท้ได้มีการผสมทั้งโดยมนุษย์และธรรมชาติที่ทำให้ได้พันธุ์ใหม่ ๆ แต่การผสมที่มนุษย์ทำขึ้นนั้นก็ยังคงเป็นไปตามธรรมชาติ และสังเกตผลซึ่งเกิดขึ้นโดยการผ่าเหล่า แล้วเลือกเอาพันธุ์ผสมที่พอใจมาเลี้ยงและกลายเป็นพันธุ์ใหม่สืบต่อไป แม้มนุษย์เลือกพันธุ์บางพันธุ์ไว้เพาะปลูก แต่พันธุ์อื่น ๆ ที่ผสมโดยธรรมชาติและมนุษย์นั้นก็ยังมิได้อยู่ให้ธรรมชาติเลือกสรรต่อไป พันธุ์พืชจึงมีมากและดำรงคงอยู่ได้ดีในธรรมชาติ มีพันธุ์ดี ๆ ซึ่งมนุษย์พอใจอันเป็นพันธุ์ที่มนุษย์คาดล่วงหน้าไม่ได้ว่าจะเกิดขึ้น แต่มนุษย์ก็เลือกได้ ลักษณะที่ดีที่คาดล่วงหน้าไม่ได้นี้ธรรมชาติให้มาเป็นรางวัลแห่งการรอคอยของมนุษย์

ในปัจจุบันเทคโนโลยีทางชีวภาพได้ทำให้มนุษย์สามารถสร้างพันธุ์ใหม่ได้โดยการตัดต่อยีน มนุษย์จึงเลือกลักษณะที่ตนปรารถนาได้ แต่การทำเช่นนั้นเป็นการขาดทุน เพราะหากมนุษย์เชื่อมั่นในวิธีนี้มาก ๆ ก็อาจประมาทจนไม่มีการรักษาพันธุ์ที่เกิดโดยธรรมชาติ และสูญเสียโอกาสที่จะได้ลักษณะดี ๆ จากการผ่าเหล่า อีกทั้งพันธุ์ที่ว่าดีนั้นอาจจะดีในแง่หนึ่งหรือสภาพแวดล้อมหนึ่ง แต่ไม่ดีหรือเพราะบางในอีกสภาพแวดล้อมหนึ่งได้ โอกาสที่พืชจะสูญเสียพันธุ์เพราะความไม่รอบคอบดังกล่าวย่อมมีอยู่ เพราะเราเลือกลักษณะที่ต้องการ แต่เราไม่รู้ว่าจะอะไรบ้างที่เป็นลักษณะดี ซึ่งสามารถเกิดและดำรงอยู่ในธรรมชาติที่มีสภาวะแวดล้อมบางแบบหรือหลายแบบอันเป็นลักษณะจำเป็นในอนาคต

จากการเปรียบเทียบธรรมชาติของวัฒนธรรมกับต้นไม้ ธรรมชาติของวัฒนธรรมประกอบด้วยการอนุรักษ์และพัฒนา ดังนี้ (ปรีชา ช่างขวัญยืน, 2560)

#### 1. การอนุรักษ์มีนัยยะของการพัฒนาในตัวเอง การอนุรักษ์

วัฒนธรรมให้คงเดิมไว้ก็เหมือนการอนุรักษ์พืชพันธุ์แท้ที่จะสามารถพัฒนาพันธุ์โดยธรรมชาติสืบต่อไปได้เรื่อย ๆ โดยเปลี่ยนไปพร้อมกับธรรมชาติ เปลี่ยนไปอย่างเหมาะสมกลมกลืน การอนุรักษ์ในแง่นี้นั้นมีการพัฒนาอยู่ในตัว เป็นการพัฒนาโดยธรรมชาติและมีความสืบต่อหากไม่ถูกตัดตอนเสียก่อน เช่น ถูกทำลายอย่างจงใจหรือไม่เข้าใจโดยนโยบายของรัฐ

#### 2. การอนุรักษ์เป็นเรื่องสำคัญคือ ไม่ใช่อนุรักษ์ให้ทุกอย่าง

คงที่ แต่เป็นการอนุรักษ์เพื่อเป็นรากฐานของการพัฒนา ทำให้การ

พัฒนามีแก่น เหมือนพีชพันธุ์แท้ที่เป็นแก่นการพัฒนาของพีชพันธุ์ผสม อีกรวมมาย

3. การอนุรักษ์ที่ดีจะต้องเป็นงานที่เกิดประโยชน์ ไม่เช่นนั้นแล้วก็เป็นโทษต่อการอนุรักษ์เอง เพราะจะเสียทั้งงบประมาณ และไม่สอดคล้องต่อความต้องการ การสืบสานทางวัฒนธรรมก็จะมีแต่เสื่อมลงเพราะไม่มีงบประมาณและตลาดงานในการดำเนินการ

4. การพัฒนาที่ดีก็ต้องคำนึงถึงการรักษาหรืออนุรักษ์ ไม่พัฒนาจนหาแก่นไม่ได้ เพราะหากขาดความเชื่อมโยงระหว่างงานที่อนุรักษ์กับงานที่พัฒนาก็จะไม่เห็นความจำเป็นในการอนุรักษ์และงานนั้นก็ป็นงานใหม่ ไม่ใช่งานพัฒนา งานใหม่นั้นทำได้แต่ไม่นับเป็นงานพัฒนา

5. การพัฒนาเป็นการลองถูกลองผิด เราจึงต้องปล่อยให้ทีมงานพัฒนาที่หลากหลาย การเปรียบเทียบและการคัดเลือกจะเกิดขึ้นโดยธรรมชาติ สิ่งที่จะเกิดขึ้นและมีคุณค่าแก่สังคมก็คือ การที่มีการวิจารณ์และประเมินค่า สิ่งนี้จะทำให้บรรยากาศทางวิชาการเกี่ยวกับการสืบสานทางวัฒนธรรม ทำให้วัฒนธรรมมีชีวิตและสร้างการอาชีพด้วยวัฒนธรรมได้ เช่น ดนตรี ศิลปะการแสดง เป็นต้น

6. การพัฒนาควรเป็นการเพิ่มคุณค่าและสร้างคุณค่าทางศิลปะมากกว่าที่จะมุ่งแสวงหามูลค่าอย่างฉาบฉวยโดยทำลายคุณค่าช่วยยกระดับจิตใจสมกับเป็นวัฒนธรรม ทั้งนี้การเลือกวัฒนธรรมที่หลากหลายด้วยความรู้ความเข้าใจ การพัฒนาวัฒนธรรมนั้นควรเป็นแบบมีสืบหยิบหนึ่ง ไม่ใช่รับโดยไม่เลือก การไม่เลือกรับอาจเท่ากับทำลายวัฒนธรรม

7. การพัฒนาไม่ใช่เกิดแต่ในประเทศใดประเทศหนึ่ง แต่เกิดขึ้นในประเทศรอบบ้านเราด้วย และเกี่ยวข้องกับเรื่องอื่น ๆ อีก เช่น การท่องเที่ยว เศรษฐกิจ ฯลฯ

การอนุรักษ์วัฒนธรรมนอกจากเปรียบได้กับพืชแล้วยังเปรียบได้กับต้นไม้ ดังแนวคิด “ต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรม” ในงานวิจัยเกี่ยวกับการสืบสานทางวัฒนธรรมของสุปราณี หลักคำและคณะ (2557) และ จิราพร ชุนศรี (2559) แนวคิดต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรมคือ การจำแนกประเภทข้อมูลและนำมาเปรียบเทียบกับต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรมตามภาพ



ภาพที่ 6 ต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรม  
(สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557)

วัฒนธรรมเปรียบดั่งต้นไม้ทั้งแนวตั้งและแนวนอน ในแนวตั้ง ต้นไม้มีส่วนที่มองไม่เห็นอยู่ใต้ดินคือ ราก กับส่วนที่มองเห็นอยู่บนดินคือ ลำต้น ดอก ผล ใบ ส่วนที่อยู่ใต้ดินคือ รากนั้นเปรียบได้กับวัฒนธรรมที่เป็นนามธรรม มองไม่เห็น เช่น เรื่องคติ ความเชื่อ ความหมายและคุณค่าต่าง ๆ ส่วนที่อยู่บนดินคือ ลำต้น ดอก ผล ใบ เปรียบได้กับวัฒนธรรมที่เป็นรูปธรรม มองเห็นได้ คือ ส่วนที่เป็นรูปแบบ เช่น พิธีกรรม ประเพณี ธรรมเนียมต่าง ๆ

ส่วนต้นไม้ในแนวนอนจะแบ่งชั้นของต้นไม้ออกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นแก่น (วงในสุด) กระพี้ (รอยเชื่อมต่อส่วนของเนื้อไม้ที่หุ้มแก่น) และเปลือก (วงนอกสุด) การแบ่งลำดับชั้นตามแนวนอนนี้สะท้อนให้เห็นถึงหลักในการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรม โดยมีหลักการว่า “การเปลี่ยนเปลือก ปรับกระพี้ และรักษาแก่นไว้” (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557)

การอนุรักษ์วัฒนธรรมทั้งแบบพืชและแบบต้นไม้ต่างก็เน้นให้รักษาแก่นวัฒนธรรมไว้เป็นที่ตั้ง เมื่อแก่นไม่ว่าจะของพืชหรือของต้นไม้ดำรงอยู่ตามธรรมชาติ เมื่อแข็งแรงพอ มันก็จะเป็นรากฐานของการพัฒนาต่อไป สรุปได้ว่าความเป็นจริงอันเป็นธรรมชาติพื้นฐานของวัฒนธรรมคือ “การอนุรักษ์คือการพัฒนาและการพัฒนาคือการอนุรักษ์” ไม่สามารถแยกสองสิ่งนี้ออกจากกันได้

หน่วยงานหลักที่รับผิดชอบดูแลเรื่องการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมในไทยคือ กระทรวงวัฒนธรรม ซึ่งมีประวัติความเป็นมา (กระทรวงวัฒนธรรม, 2561) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2481 มีการตั้งกองวัฒนธรรมในสังกัดกรมศิลปากร กองวัฒนธรรมได้กำหนดความหมายของคำว่าวัฒนธรรม ออกพระราชบัญญัติบำรุงวัฒนธรรมแห่งชาติ และจัดตั้งสภาวัฒนธรรมแห่งชาติ

จนกระทั่งวันที่ 12 มีนาคม 2495 จึงมีการสถาปนากระทรวงวัฒนธรรมขึ้น โดยมีจอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในขณะนั้นดำรงตำแหน่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม และเมื่อมีการปรับเปลี่ยนรัฐบาลในเดือนกันยายน พ.ศ. 2500 หม่อมหลวงปิ่น มาลากุล ได้รับโปรดเกล้าฯ ให้เป็นรัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม ต่อมาในปี พ.ศ. 2501 เกิดภาวะผันแปรทางการเมือง กระทรวงวัฒนธรรมถูกยุบ โดยลดฐานะเป็นกองวัฒนธรรม สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ และกรมการศาสนาตามลำดับ จนถึงปี พ.ศ. 2522 จึงจัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติขึ้นซึ่งมีฐานะเทียบเท่ากรม รัฐบาลได้สถาปนากระทรวงวัฒนธรรมอีกครั้ง เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2545 โดยมีภารกิจสำคัญครอบคลุมงานด้านศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

หน่วยงานในสังกัดของกระทรวงวัฒนธรรม ประกอบด้วย 7

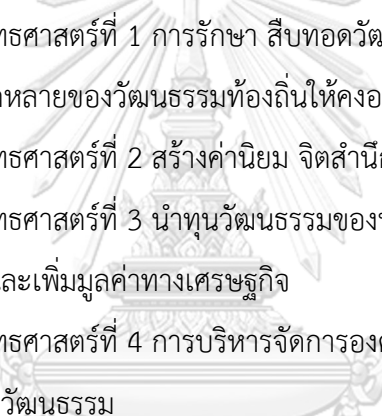
หน่วยงาน ได้แก่

1. กรมการศาสนา ดูแลเผยแผ่คำสอนของศาสนาทุกศาสนา
2. กรมศิลปากร รับผิดชอบด้านมรดกของชาติ (Cultural Heritage)
3. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ รับผิดชอบงานด้านวัฒนธรรม วิถี และภูมิปัญญาไทย (Cultural Living)
4. สำนักงานศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย เป็นหน่วยงานที่ดั่งขึ้นใหม่ มีหน้าที่เกี่ยวกับการดำเนินการส่งเสริม สนับสนุน และเผยแพร่กิจการสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย (Cultural Creativity) เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ
5. สถาบันบัณฑิตพัฒนศิลป์ มีหน้าที่จัดการศึกษาผลิตบัณฑิตด้านศิลปะ ด้านช่างศิลป์ และด้านดุริยางคศิลป์ เพื่อสืบทอดศิลปวัฒนธรรมของชาติ ขณะนี้ให้การศึกษาระดับปริญญาตรี
6. ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร เป็นองค์การมหาชนขึ้นตรงกับรัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม ทำหน้าที่เป็นศูนย์ความร่วมมือ

แห่งชาติและภูมิภาคอาเซียนที่มุ่งส่งเสริมมานุษยวิทยาเพื่อการพัฒนาสังคม

7. หอภาพยนตร์ เป็นองค์การมหาชนเช่นกัน มีภารกิจในการเก็บรวบรวมและอนุรักษ์ฟิล์มหรือแถบแม่เหล็กบันทึกภาพ ตลอดจนสนับสนุนการศึกษา ค้นคว้า ศึกษา วิจัย และร่วมมือกับต่างประเทศในการเก็บรวบรวมและการอนุรักษ์ภาพยนตร์

กระทรวงวัฒนธรรมมียุทธศาสตร์ในการอนุรักษ์และพัฒนามรดกวัฒนธรรม 4 ยุทธศาสตร์ (วิระ โรจน์พจนรัตน์, 2551) คือ

- 
- ยุทธศาสตร์ที่ 1 การรักษา สืบทอดวัฒนธรรมของชาติและความหลากหลายของวัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่อย่างมั่นคง
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างค่านิยม จิตสำนึก และภูมิปัญญา
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 นำทุนวัฒนธรรมของประเทศมาสร้างคุณค่าทางสังคมและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ
- ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการองค์ความรู้ด้านศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

โครงการและกิจกรรมของกระทรวงวัฒนธรรมมีมากมายหลากหลายโครงการหลากหลายกิจกรรม เช่น การจัดทำแผนยุทธศาสตร์พัฒนาคุณธรรมจริยธรรมภาคสังคม โครงการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชน การพัฒนาองค์ความรู้และแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม การเฝ้าระวังทางวัฒนธรรม การขยายเครือข่ายสภาวัฒนธรรม การรณรงค์ความเป็นไทย การฟื้นฟูขนบธรรมเนียมประเพณี การประสานความสัมพันธ์กับต่างประเทศ โครงการ Arts Market การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โครงการพิพิธภัณฑ์และอนุสรณ์สถานภัยพิบัติสีน่าน้ำเค็ม โครงการพัฒนาศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย เป็นพื้นที่ทางวัฒนธรรม การจัดตั้งสถาบันอุตสาหกรรมศิลปวัฒนธรรม (องค์การมหาชน) ฯลฯ

จะเห็นว่าทั้งยุทธศาสตร์ โครงการ และกิจกรรมทั้งหมดของกระทรวงศึกษาธิการนั้นเป็นไปในลักษณะอนุรักษ์และพัฒนาควบคู่กัน สรุปได้ว่าการสืบสานทางวัฒนธรรมพัฒนาตัววัฒนธรรมเอง ซึ่งสุดท้ายแล้ววัฒนธรรมที่พัฒนานั้นจะนำความเจริญมั่งคั่งมายังดินแดนของผู้สืบสานทางวัฒนธรรม

## 2.5.6 วัฒนธรรมกับการส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียนและการเป็นประชาคมอาเซียน

การสืบสานทางวัฒนธรรมนอกจากจะเป็นการอนุรักษ์และพัฒนาตัววัฒนธรรมเองแล้ว ยังพัฒนาด้านอื่น ๆ อีกหลายด้าน ดังจะเห็นได้จากนโยบายวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาขององค์การยูเนสโก (สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ สำนักความสัมพันธ์ต่างประเทศ, 2556) สรุปได้ 4 ประการ (วีระ โรจน์พจนรัตน์, 2551) ดังนี้

### 1. การพัฒนาประเทศ

หากยอมรับมิติวัฒนธรรมในการพัฒนา (Acknowledging the Culture Dimension in Development) คือ เน้นการบรรจุวัฒนธรรมเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา โดยที่การพัฒนาประเทศด้วยการได้ปัจจัยทางเศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นพื้นฐานปราศจากความคิดในด้านวัฒนธรรมของกลุ่มชน ไม่สามารถกำหนดอนาคตอันรุ่งโรจน์ของประเทศได้อย่างแท้จริง จึงได้มีการสนับสนุนปรึกษาหารือกันในที่ประชุมระหว่างประเทศ และเห็นพ้องต้องกันว่าวัฒนธรรมควรเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาโครงการต่าง ๆ ที่จัดขึ้น พึงคำนึงถึงวิถีประชาในท้องถิ่นและให้ประชาชนเข้ามามีส่วนรับรู้และเกี่ยวข้อง ตลอดจนกำหนดแนวทางดำเนินงาน เพื่อให้เกิดคุณภาพยังผลสำเร็จให้กับการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจทั้งหมด

### 2. การพัฒนาประเพณีและการพัฒนาอัตลักษณ์ในการดำรงชีวิตของแต่ละสังคม

การส่งเสริมอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม (Affirming and Enriching Cultural Identity) ประสบการณ์ต่าง ๆ ในอดีตชี้ให้เห็นว่าการดำเนินการตามระบบเศรษฐกิจ โดยไม่นำพาต่อวัฒนธรรมสร้างปัญหาให้สังคมอย่างมากมาย ด้วยการสร้างมาตรฐานและค่านิยมทางวัฒนธรรมให้อยู่ในรูปแบบเดียวกันแพร่กระจายไปทั่วทุกสารทิศ ประเพณีนิยมและอัตลักษณ์ในการดำรงชีวิตของแต่ละสังคมถูกบ่อนทำลายโดยสิ้นเชิง จึงควรที่จะได้ระดมความคิดนำกลับมาซึ่งมรดกวัฒนธรรมที่สืบสานต่อกันมาจากอดีต รวมพลังให้เกิดความเข้มข้นทาง

วัฒนธรรมประจำถิ่น ทั้งนี้เพื่อสร้างความสมดุลทางวัฒนธรรมเมื่อจำเป็นต้องผสมผสานกับกระแสของวัฒนธรรมต่างถิ่น

### 3. การพัฒนาด้านสาธารณสุขและการพัฒนาสังคม

การขยายขอบเขตการมีส่วนร่วมในวัฒนธรรม (Broadening Participation in Culture and Development) วัฒนธรรมเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ทุกคน การมีส่วนร่วมในสังคมด้วยวัฒนธรรมจึงหมายถึงการมีส่วนร่วมในงานด้านสาธารณสุขและการพัฒนาสังคม เอื้ออำนวยให้ทุกคนมีส่วนร่วมในสังคมด้วยวัฒนธรรมมากขึ้น อาจจัดตั้งศูนย์อเนกประสงค์ซึ่งรวมกิจกรรมด้านวัฒนธรรมและการพัฒนาเข้าไว้ด้วยกัน ขยายขอบข่ายให้ประชาชนได้ตระหนักถึงความสำคัญของศิลปะและเผยแพร่ในรูปแบบต่าง ๆ ของการแสดงออกเชิงสร้างสรรค์ในทางการศึกษาและสื่อต่าง ๆ ในสิ่งแวดล้อมและในชีวิตประจำวัน เพื่อเพิ่มผู้มีส่วนร่วมในสังคมด้วยวัฒนธรรมให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

### 4. การพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ

การส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศ (Promotion of International Cultural Cooperation) วัฒนธรรมเป็นเครื่องมือสื่อสารระหว่างประเทศที่ได้รับสิทธิพิเศษเสมอมา เพราะวัฒนธรรมสามารถเอื้ออำนวยให้เกิดความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศ ด้วยการยอมรับลักษณะเฉพาะของรูปแบบทางวัฒนธรรมของแต่ละสังคม ปัจจุบันความร่วมมือทางด้านวัฒนธรรมระหว่างประเทศเริ่มทวีความสำคัญมากขึ้นตามลำดับ บทบาทของวัฒนธรรมมีส่วนทำให้เกิดความสมดุลมากยิ่งขึ้นในภูมิภาคต่าง ๆ ของโลก สัมพันธภาพระหว่างวัฒนธรรมกับการพัฒนา ซึ่งเชื่อมโยงทุกประเทศเข้าด้วยกัน

จากการพิจารณานโยบายวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาตามกรอบขององค์การยูเนสโกข้างต้น การสืบสานทางวัฒนธรรมนอกจากจะเป็นการพัฒนาตัววัฒนธรรมเองแล้วยังเป็นการพัฒนาประเทศ

พัฒนาประเพณี พัฒนาอัตลักษณ์ พัฒนาด้านสาธารณสุข พัฒนาสังคม และพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศด้วย

จากการพิจารณาพบว่างานวิจัยเรื่องการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ขึ้นนี้ตรงกับนโยบายวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาประการที่ 2 ว่าด้วยเรื่องการพัฒนาอัตลักษณ์และประการที่ 4 ว่าด้วยเรื่องการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศมากที่สุด โดยในหัวข้อนี้จะกล่าวถึงการพัฒนาอัตลักษณ์และในหัวข้อต่อไปจะกล่าวถึงการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ

การรวมตัวเป็นประชาคมเดียวกันภายในภูมิภาคอุษาคเนย์นั้นเป็นสิ่งท้าทายอย่างมากเนื่องจากในแต่ละประเทศนั้นมีความแตกต่างกันอย่างมากทั้งในเชิงเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง ดังนั้นเพื่อจัดการกับความแตกต่างเหล่านี้ได้อย่างชัดเจน ประชาคมอาเซียนจึงกำหนดให้มีมาตรการคู่ขนานที่ชัดเจน เพื่อให้ประชาคมอาเซียนดำรงไว้ซึ่งความหลากหลายและส่งเสริมอัตลักษณ์แห่งภูมิภาค โดยได้เน้นการส่งเสริมการสร้างความรู้สึกของประชาชนในการเป็นเจ้าของอุษาคเนย์ร่วมกัน หรือที่เรียกว่า “อัตลักษณ์อาเซียน” โดยมีเป้าหมายและมาตรการสำคัญระบุไว้ชัดเป็นลายลักษณ์อักษรในกฎบัตรอาเซียน (กระทรวงการต่างประเทศ กรมอาเซียน, 2561) หลายแห่งด้วยกัน เช่น

...บทอารัมภพ

ได้รับแรงบันดาลใจและรวมกันภายใต้วิสัยทัศน์เดียวกัน อัตลักษณ์เดียวกัน และประชาคมที่มีความเอื้ออาทรเดียวกัน (inspired by and united under One Vision, One Identity and One Caring and Sharing Community)

...หมวดที่ 1 จุดประสงค์และหลักการ

ข้อที่ 1 ความมุ่งประสงค์ หัวข้อย่อยที่ 14. เพื่อส่งเสริมอัตลักษณ์ของอาเซียนโดยผ่านการส่งเสริมความสำนึกถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและมรดกของภูมิภาคยิ่งขึ้น (to promote an ASEAN identity through the fostering of greater awareness of the diverse culture and heritage of the region)

ข้อที่ 2 หลักการ หัวข้อย่อยที่ 2. ให้อาเซียนและรัฐสมาชิกอาเซียนปฏิบัติตามหลักการดังต่อไปนี้ (ก) การเคารพเอกราช อธิปไตย



ความเสมอภาค บูรณภาพแห่งดินแดน และอัตลักษณ์แห่งชาติของรัฐสมาชิกอาเซียนทั้งปวง (a) respect for the independence, sovereignty, equality, territorial integrity and national identity of all ASEAN member states)

...หมวดที่ 11 อัตลักษณ์และสัญลักษณ์

ข้อที่ 35 อัตลักษณ์ของอาเซียน อาเซียนต้องส่งเสริมอัตลักษณ์ร่วมกันของตนและความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งในหมู่ประชาชนของตน เพื่อให้บรรลุชะตา เป้าหมาย และคุณค่าร่วมกันของอาเซียน (ASEAN IDENTITY: ASEAN shall promote its common ASEAN identity and a sense of belonging among its peoples in order to achieve its shared destiny, goals and values.) และย้ำเน้นไว้ในข้อที่ 36 คำขวัญของอาเซียนคือ “วิสัยทัศน์เดียว อัตลักษณ์เดียว ประชาคมเดียว One Vision, One Identity, One Community”

และเพื่อให้ทุกประเทศขับเคลื่อน กำกับ และติดตามผลการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการจัดทำแผนการจัดตั้งประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน (ASEAN Socio-Cultural Community Blueprint) ประกอบด้วยความร่วมมือใน 6 ด้าน ได้แก่

1. การพัฒนามนุษย์ (Human Development)

1.1 ให้ความสำคัญกับการศึกษา

1.2 การลงทุนในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

1.3 ส่งเสริมการจ้างงานที่เหมาะสม

1.4 ส่งเสริมเทคโนโลยีสารสนเทศ

1.5 การอำนวยความสะดวกในการเข้าถึงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเชิงประยุกต์

1.6 เสริมสร้างทักษะในการประกอบการสำหรับสตรี เยาวชน ผู้สูงอายุ และผู้พิการ

- 1.7 พัฒนาสมรรถภาพของระบบราชการ
2. การคุ้มครองและสวัสดิการสังคม (Social Welfare and Protection)
  - 2.1 การจัดการความยากจน
  - 2.2 เครือข่ายความปลอดภัยทางสังคมและความคุ้มครองจากผลกระทบด้านลบจากการรวมตัวอาเซียนและโลกาภิวัตน์
  - 2.3 ส่งเสริมความมั่นคงและความปลอดภัยด้านอาหาร
  - 2.4 การเข้าถึงการดูแลสุขภาพและส่งเสริมการดำรงชีวิตที่มีสุขภาพดี
  - 2.5 การเพิ่มศักยภาพในการควบคุมโรคติดต่อ
  - 2.6 รับประกันอาเซียนที่ปลอดภัยเสถียร
  - 2.7 การสร้างรัฐที่พร้อมรับมือภัยพิบัติและประชาคมที่ปลอดภัยยิ่งขึ้น
3. สิทธิและความยุติธรรมทางสังคม (Social Justice and Rights)
  - 3.1 การส่งเสริมและคุ้มครองสิทธิและสวัสดิการสำหรับสตรีเยาวชน ผู้สูงอายุ และผู้พิการ
  - 3.2 การคุ้มครองและส่งเสริมแรงงานโยกย้ายถิ่นฐาน
  - 3.3 ส่งเสริมความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์กรธุรกิจ
4. ความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Sustainability)
  - 4.1 การจัดการปัญหาสิ่งแวดล้อมของโลก
  - 4.2 การจัดการและการป้องกันปัญหามลพิษทางสิ่งแวดล้อมข้ามแดน
  - 4.3 ส่งเสริมการพัฒนาที่ยั่งยืนโดยการศึกษาด้านสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของประชาชน
  - 4.4 ส่งเสริมเทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อม (อีเอสที)
  - 4.5 ส่งเสริมคุณภาพมาตรฐานการดำรงชีวิตในเขตเมืองต่าง ๆ ของอาเซียนและเขตเมือง

4.6 การทำการประสานกันเรื่องนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมและ  
ฐานข้อมูล

4.7 ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรชายฝั่ง และทรัพยากรทางทะเลอย่าง  
ยั่งยืน

4.8 ส่งเสริมการจัดการเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ  
และความหลากหลายทางชีวภาพอย่างยั่งยืน

4.9 ส่งเสริมความยั่งยืนของทรัพยากรน้ำจืด

4.10 การตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและการ  
จัดการต่อผลกระทบ

4.11 ส่งเสริมการบริหารจัดการป่าไม้อย่างยั่งยืน

5. การสร้างอัตลักษณ์อาเซียน (Building an ASEAN Identity)

5.1 ส่งเสริมการตระหนักรู้เกี่ยวกับอาเซียน และความรู้สึกของ  
การเป็นประชาคม

5.2 การส่งเสริมและการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมของอาเซียน

5.3 ส่งเสริมการสร้างสรรคดีด้านวัฒนธรรมและอุตสาหกรรม

5.4 การมีส่วนร่วมเกี่ยวข้องกับชุมชน

6. การลดช่องว่างทางการพัฒนา (Narrowing the Development  
Gap)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CHULALONGKORN UNIVERSITY

โดยในแผนการจัดตั้งประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ข้อที่ 5 เกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์อาเซียน ได้แสดงว่า “อัตลักษณ์อาเซียนเป็นพื้นฐานด้านผลประโยชน์ของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเป็นตัวตนร่วมกัน จารีต ค่านิยม และความเชื่อ รวมทั้งความปรารถนาในฐานะประชาคมอาเซียน” ดังรายละเอียดในข้อกำหนดสำคัญดังนี้

ข้อย่อยที่ 5.1 ส่งเสริมการตระหนักรู้เกี่ยวกับอาเซียนและความรู้สึกของการเป็นประชาคม โดยมีเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์เพื่อการรวมกันเป็นเอกภาพท่ามกลางความหลากหลาย และส่งเสริมความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศสมาชิกอาเซียนในเรื่องวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ ศาสนา และอารยธรรม

ข้อย่อยที่ 5.2 การอนุรักษ์และส่งเสริมมรดกทางวัฒนธรรมของอาเซียน มีเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์เพื่อเสริมสร้างการตระหนักรู้และความเข้าใจของประชาชนเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ที่เป็นลักษณะเฉพาะของภูมิภาค ความคล้ายคลึงกันทางวัฒนธรรม และความแตกต่างทางวัฒนธรรมของประเทศสมาชิก รวมทั้งเพื่อปกป้องความเป็นเอกลักษณ์ของมรดกทางวัฒนธรรมของอาเซียนในภาพรวม

ข้อย่อยที่ 5.3 ส่งเสริมการสร้างสรรคด้านวัฒนธรรมและอุตสาหกรรม โดยได้แสดงเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์การร่วมมือกันในอุตสาหกรรมด้านวัฒนธรรม ซึ่งมีมาตรการในการพัฒนาทรัพยากรอุตสาหกรรมทางวัฒนธรรม

ข้อย่อยที่ 5.4 การมีส่วนร่วมเกี่ยวข้องกับชุมชน มีเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์เพื่อปลูกฝังอัตลักษณ์อาเซียนและสร้างอาเซียนที่มีประชาชนเป็นศูนย์กลางในการก่อตั้งประชาคม โดยสนับสนุนทุกภาคส่วนให้มีส่วนร่วม มีมาตรการร่วมกับองค์กรเอกชนอาเซียนที่อยู่ในเครือข่ายของอาเซียนในขบวนการสร้างประชาคมอาเซียนในการจัดการประชุมทางด้านสังคมของอาเซียน

จากรายละเอียดแผนการจัดตั้งประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ข้อที่ 5 จะเห็นว่าการวิจัยเรื่องน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์: การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม เรื่องนี้ตรงกับข้อกำหนดการสร้างอัตลักษณ์อาเซียนในหัวข้อย่อยที่ 5.1 และ 5.2 อย่างยิ่ง โดยวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 1 เพื่อวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้น ตรงกับหัวข้อย่อยที่ 5.1 เพราะถือเป็นการส่งเสริมการตระหนักรู้เกี่ยวกับอาเซียนและความรู้สึกของการเป็นประชาคมผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ส่งเสริมความเข้าใจอันดีในเรื่องคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ จริยศาสตร์ ภูมิปัญญา และนิเวศวัฒนธรรม อันสื่อถึงลักษณะเฉพาะของภูมิภาคทั้งที่มีความคล้ายคลึงกันทางวัฒนธรรมและความแตกต่างทางวัฒนธรรมของประเทศสมาชิกได้

วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 เพื่อวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และ 3 เพื่อนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตรงกับหัวข้อย่อยที่ 5.2 เพราะเป็นการอนุรักษ์และส่งเสริมมรดกทางวัฒนธรรมของอาเซียน ในที่นี้คือมรดกร่วมทางวัฒนธรรมน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ถือเป็นการปกป้องมรดกทางวัฒนธรรมของอาเซียนในภาพรวม เพื่อการรวมกันเป็นเอกภาพท่ามกลางความหลากหลายเพื่อให้การสร้างอัตลักษณ์ของประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียนมีความเป็นไปได้ยิ่งขึ้น

การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะทำให้เห็นได้ว่า ในบรรดาประเทศสมาชิกอาเซียน อะไรที่สอดคล้องต้องกันหรือแตกต่างกัน ผลการวิจัยจะช่วยให้เห็นภาพที่ชัดเจนว่า อัตลักษณ์ร่วมของประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียนมีอะไรบ้าง แตกต่างกันในเรื่องใดบ้าง โดยในส่วนที่เป็นอัตลักษณ์ร่วมกันนั้นก็ย่อมเป็นอัตลักษณ์ของประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียนด้วยเช่นกัน ในส่วนที่สำรวจแล้วพบว่ามีความแตกต่างกัน ประชาคมอาจจะเลือกความแตกต่างในด้านที่ดีและมีประโยชน์มาเผยแพร่ให้ทั่วถึงกันในประชาคม เพื่อให้กลายเป็นอัตลักษณ์ร่วมกันต่อไป จนในที่สุดอัตลักษณ์ที่ดั้งเดิมเหล่านั้นจะกลายเป็นอีกหนึ่งอัตลักษณ์ของประชาคมไปได้ ในขณะที่เดียวกันก็ต้องช่วยกันหาหนทางจำกัดจารีต ค่านิยม และความเชื่อที่ขัดแย้งกันในส่วนที่ไม่เกิดประโยชน์ไม่ให้แพร่กระจายไปในประชาคม เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นอัตลักษณ์ที่ไม่พึงประสงค์ของประชาคมอาเซียนต่อไป การทำเช่นนี้จะส่งผลให้เกิดการยอมรับในอัตลักษณ์ที่แตกต่างระหว่างกันมากขึ้น และอาจจะเกิดลักษณะเฉพาะกลุ่มบางอย่างจากการรวมตัวกันของประชาชนจากหลาย ๆ ประเทศที่จะพัฒนาต่อยอดไปเป็นอัตลักษณ์ใหม่ ๆ ของประชาคมได้อีกด้วย

จากที่กล่าวมาจึงสรุปได้ว่างานวิจัยชิ้นนี้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการสร้างอัตลักษณ์ของประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ซึ่งจะเป็นส่วนสนับสนุนให้ประชาคมอาเซียนบรรลุการมีหนึ่งอัตลักษณ์ ตามคำขวัญอาเซียน (ASEAN's motto) ที่ว่า หนึ่งวิสัยทัศน์ (One Vision) หนึ่งอัตลักษณ์ (One Identity) หนึ่งประชาคม (One Community) ได้มากยิ่งขึ้น

## 2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### 2.6.1 งานวิจัยในประเทศ

ในงานวิจัยเรื่อง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์: การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ผู้วิจัยได้ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

#### 2.6.1.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกในไทย

1) งานวิจัยของสุปราณี หลักคำ และคณะ (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557) เรื่อง โครงการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเรื่องน้ำพริก ส่วนที่ 1 งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของน้ำพริกในประเทศไทยจาก 6 ชุมชนใน 1) ภาคกลาง 2) ภาคตะวันออก 3) ภาคตะวันตก 4) ภาคใต้ 5) ภาคอีสาน และ 6) ชุมชนผู้มีถิ่นฐานเดิมในภาคเหนือ แต่ปัจจุบันย้ายมาที่กรุงเทพมหานคร งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อนำเสนอขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมของชาติและนำเสนอต่อองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญา

ทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติเมื่อประเทศไทยเข้าเป็นภาคีของ Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage คณะผู้วิจัยรวบรวมสูตรน้ำพริกโดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน มีการเปิดเวทีร่วมกับชุมชน รวมทั้งหมด 64 ครั้ง แบ่งออกเป็นเวทีจัดเก็บรวบรวมสูตรเป็นคลังภูมิปัญญา และเวทีคืนสูตรน้ำพริกที่รวบรวมได้เป็นการคืนภูมิปัญญาให้ชุมชน ผู้วิจัยพบว่าน้ำพริกไทยเป็นอาหารที่มีจำนวนสูตรมากที่สุดรวบรวมได้ทั้งหมด 84 สูตร และเนื่องจากน้ำพริกมีรสจัดจึงนิยมรับประทานกับเครื่องเคียง ได้แก่ เนื้อสัตว์และผักจิ้ม ให้คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยามากมาย อีกทั้งยังพบศิลปะการจัดผักผลไม้ที่สวยงามวิจิตรบรรจง ที่ถือเป็นความภาคภูมิใจของไทย เพราะมีเพียงชาติเดียวในโลกสมควรได้รับการสืบสานมรดกภูมิปัญญาไว้ให้คงอยู่กับชุมชนตลอดไป

2) งานวิจัยของนันทนา วงษ์ไทย (2559) เรื่องการศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค: ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย งานวิจัยชิ้นนี้ศึกษาวิธีการตั้งชื่อน้ำพริก วิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริก และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของคนในสังคมและวัฒนธรรมไทย โดยได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากหนังสือหรือตำราทำน้ำพริกและการสัมภาษณ์ งานวิจัยชิ้นนี้ตั้งอยู่บนแนวคิดด้านประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลการศึกษาพบว่ามีเกณฑ์ที่ใช้ตั้งชื่อน้ำพริก 13 เกณฑ์ได้แก่ วัตถุประสงค์สำคัญ สี ชื่อเฉพาะ กิริยาการ ชนิดของอาหาร สถานที่ ลักษณะ ภาชนะ พาหนะ ความเชื่อทางศาสนา เครื่องเคียง และคำเชื่อม โดยอาจจะใช้เกณฑ์เพียงเกณฑ์เดียว สองเกณฑ์ หรือสามเกณฑ์ก็ได้ และความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมไทยสะท้อนถึงการนำวัตถุดิบที่แตกต่างกันมาปรุงน้ำพริก รวมถึงวิธีทำน้ำพริกที่ทำให้แต่ละภาคมีเอกลักษณ์แตกต่างกัน และแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละภาค

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกในไทยที่แสดงให้เห็นนี้ยังทำให้ผู้วิจัยเห็นถึงคุณค่าของน้ำพริกในตัวน้ำพริกเอง และการเป็นกระจกสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต ความคิด และการมองโลกของมนุษย์อันเกี่ยวข้องกับบริบทและสิ่งแวดล้อม แม้ว่าจะมีงานวิจัยเรื่องน้ำพริกอยู่เพียงจำนวนหนึ่ง แต่ทั้งหมดล้วนเป็นงานวิจัยเชิงเศรษฐศาสตร์ว่าด้วยการใช้เทคโนโลยี วิทยาการ และนวัตกรรมพัฒนาน้ำพริกให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้เท่านั้น นอกจากนี้จะเป็นการรวบรวมสูตรน้ำพริกและการวิเคราะห์ทางภาษายังไม่มีการนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อันเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ควรค่าแก่การสืบสานต่อไป

**2.6.1.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสืบสานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ**

1) งานวิจัยของอาทิตยา วงศ์สุวรรณ (2555) เรื่อง คุณค่าและการสืบทอดโอสถวีถึไทย: วิถึแห่งการพัฒนาสุขภาพองค์รวม งานวิจัยชิ้นนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพที่มุ่งวิเคราะห์คุณค่าโอสถวีถึไทยและการสืบทอดโอสถวีถึไทย เพื่อพัฒนาสุขภาพองค์รวมด้วยวิธีวิจัยทางประวัติศาสตร์ ผลการศึกษาพบว่าโอสถวีถึไทยเป็นวิถีการดูแลสุขภาพของคนไทยที่เป็นองค์รวมคือ กาย จิต ปัญญา สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม คุณค่าของโอสถวีถึไทยมีมาตั้งแต่อดีต เป็นการดูแลสุขภาพบนรากฐานวัฒนธรรม ในปัจจุบันคุณค่าของโอสถวีถึไทยยังคงดำรงอยู่ แต่อาจปรับเปลี่ยนไปและลดทอนลงตามสังคมและวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป การจะสืบทอดคุณค่าของโอสถวีถึไทยจึงต้องใช้การศึกษาเป็นเครื่องมือในทุกระดับตั้งแต่เด็กที่เรียนรู้วิถีชีวิตจนถึงการศึกษาเป็นวิชาชีพและการนำมาเป็นวิถีชีวิตของคนไทย

2) งานวิจัยของชลลดา ทวีคุณ และจิราณีย์ พันมุล (2558) เรื่องการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพ: กรณีศึกษาชุมชนไทยทรงดำ ตำบลไผ่หูช้าง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม งานวิจัยเรื่องนี้เป็นงานวิจัยแบบผสมวิธีที่มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาลักษณะอาหารท้องถิ่น เพื่อสุขภาพของชุมชนไทยทรงดำในเขตตำบลไผ่หูช้าง 2) ศึกษาการสืบทอดและการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพของชุมชนไทยทรงดำในเขตตำบลไผ่หูช้าง และ 3) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพของชุมชนไทยทรงดำในเขตตำบลไผ่หูช้าง ผลการวิจัยพบว่า ชาวไทยทรงดำ ชุมชนไผ่หูช้างดามีวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมผสมผสานกับแบบสมัยใหม่ โดยใช้วัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติเป็นหลัก วัตถุดิบส่วนใหญ่ปลูกไว้บริโภคในครัวเรือน เช่น กระจิน ตำลึง มะเขือ พริกผักบุ้ง ผักแว่น เป็นต้น โดยมีเมนูที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานอยู่เป็นประจำในปัจจุบัน ได้แก่ แกงหน่อไม้ส้ม แกงหยวกกล้วย ผักจู้บ แกงส้ม ผักบุ้งใส่กบ แก้วปลาร้า ซึ่งเมนูอาหารดังกล่าวจะประกอบด้วยผักและพืชสมุนไพรที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่มีประโยชน์ ช่วยให้ร่างกายมีสุขภาพดีแข็งแรง ช่วยรักษาโรคความเสื่อมของร่างกาย และมีภูมิต้านทานโรค อีกทั้งยังเป็นแหล่งของเส้นใยที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีวิตามินเอ วิตามินซี และเบต้าแคโรทีน อย่างไรก็ตามมีการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ โดยนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาปรับใช้ในการปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นการใช้เตาแก๊สหรือใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น การสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ส่วนใหญ่สืบทอดกันเองภายในสมาชิกครอบครัว ใช้วิธีการบอกเล่า การอธิบาย และการฝึกปฏิบัติจริงไปพร้อม ๆ กัน และมีการสืบทอดสืบทอดภายในชุมชนผ่านพิธีกรรม ประเพณีต่าง ๆ

จะเห็นว่างานวิจัยเรื่องการสืบสานภูมิปัญญาด้านโภชนาการทำให้เห็นว่าการศึกษาเป็นเครื่องมือสำคัญต่อการพัฒนา การใช้การศึกษาเป็นเครื่องมือสำคัญในการสืบสานภูมิปัญญาด้านโภชนาการและภูมิปัญญาด้านอื่น ๆ นอกจากจะทำให้ภูมิปัญญาพัฒนาไปในทิศทางที่ควรแล้ว การศึกษายังทำให้มนุษย์พัฒนาจิตใจและสติปัญญาให้พร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในยุคโลกาภิวัตน์ ภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นไม่ว่าจะประเทศไหนในอุษาคเนย์ ต่างก็ถือเป็นมรดกที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์ สั่งสม และสืบสานกันมาอย่างต่อเนื่อง เกิดเป็นเรื่องราวอันทรงคุณค่าที่คนในท้องถิ่นตลอดจนคนในชาติควรเห็นคุณค่าและมีความภาคภูมิใจที่จะสืบสานให้ยั่งยืนต่อไป

### 2.6.1.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารกับการส่งเสริมอัตลักษณ์

งานวิจัยของนวรรตน์ บุญภิละ (2559) เรื่อง วิถีวัฒนธรรม ภูมิปัญญาด้านอาหารชาวภูไท ในอีสาน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและจำแนกประเภทอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นของชุมชนผู้ไท จังหวัดอุดรธานี การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ และใช้เทคนิคการวิจัยแบบมีส่วนร่วมเชิงปฏิบัติการ เพื่อศึกษาความหลากหลาย ประเภท ชนิด รวมถึงส่วนประกอบและความรู้ในวิธีการทำอาหารท้องถิ่นของชุมชนชาวผู้ไท เพื่อนำไปสู่การจัดระบบฐานข้อมูลโดยการศึกษาแนวคิด AIC (Akaike Information Criterion) ผู้ให้ข้อมูลคือ กลุ่มสตรีแม่บ้านชุมชนผู้ไท บ้านถ่อนนาลับ อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี ผลการวิจัยพบว่าภูมิปัญญาด้านอาหารของชาติพันธุ์ชาวผู้ไทที่เป็นเอกลักษณ์แสดงออกถึงความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชาติพันธุ์ชาวผู้ไท สามารถจำแนกประเภทอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นได้ดังนี้ คือ 1) อาหารคาว ได้แก่ ประเภทต้มแกง ประเภทอ่อม ประเภทซุบ ป่น ประเภทลาบ ประเภทน้ำพริก แจ่ว 2) อาหารหวานหรือขนมหวาน ได้แก่ ประเภทหนึ่ง ประเภทบัวตบประเภทน้ำกะทิ อาหารชนชาติพันธุ์ชาวผู้ไทที่เป็นเอกลักษณ์แสดงออกถึงความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชุมชนชาวผู้ไท อาหารหวาน คือ ข้าวต้มหมากสาลี (ข้าวต้มข้าวโพดสาลี) อาหารคาว คือ ต้มชู้ไก่

จากผลการวิจัยของงานวิจัยข้างต้นสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาพื้นถิ่นด้านอาหารของชาติพันธุ์ชาวภูไทนั้นแสดงออกถึงความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชาติพันธุ์ชาวภูไท อัตลักษณ์เป็นสิ่งที่สกัดได้จากการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเสมอ เป็นการทำความเข้าใจรากเหง้าความเป็นชาวภูไท ลักษณะเฉพาะของชาวภูไท ลักษณะพิเศษที่ไม่เหมือนใคร ซึ่งสามารถนำอัตลักษณ์นี้ไปต่อยอดได้ทั้งในแง่เศรษฐกิจ เช่น เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ โดยนำเอาอาหารคาวหวานของภูไทไปพัฒนาเป็นสินค้าเศรษฐกิจวัฒนธรรม หรือในแง่การเมืองสัญลักษณ์โดยใช้อัตลักษณ์ที่ต่างออกไปของชาวภูไทส่งเสริมการอยู่ร่วมกันแบบสันติบนความแตกต่างทางชาติพันธุ์ เป็นต้น



## 2.6.2 งานวิจัยต่างประเทศ

ในส่วนงานวิจัยต่างประเทศ ผู้วิจัยขอยกงานวิจัยที่มีมุมมองอาหารที่พิเศษ น่าสนใจ และเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมอัตลักษณ์ ดังนี้

2.6.2.1 งานวิจัยของ Melanie Chan Ai Ting (2015) เรื่อง Hawker Food Culture: Producing a Local Cosmopolitan Cultural Identity in Singapore งานวิจัยเรื่องนี้เป็นงานวิจัยเชิงประวัติศาสตร์ ศึกษาประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมอาหารสไตล์ Hawker คำว่า Hawker หมายถึง ศูนย์อาหารที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ เป็นพื้นที่เปิดโล่งที่เปิดให้ร้านค้าแผงลอยมาเช่าพื้นที่ขายอาหาร โดยมีบริการเก็บขยะ น้ำประปา ห้องน้ำ และมีการควบคุมด้วยการออกใบอนุญาตและเก็บค่าเช่า โดยตรงจากทางการของประเทศสิงคโปร์ หากเปรียบเทียบในไทยคงเปรียบได้กับศูนย์อาหารย่านสีลม ศาลาแดง และอโศก ที่ชาวออฟฟิศรู้จักกันดี Hawker นี้มีอยู่ในสิงคโปร์กว่า 100 แห่งรวม 6,000 กว่า ร้าน และรากศัพท์คำว่า Hawker ก็มาจากคำว่า คนหาบเร่ นั่นเอง เป็นที่รู้กันดีว่าชาวสิงคโปร์เป็นผู้หลงใหลคลั่งไคล้อาหาร ใน Hawker จะมีทั้งอาหารจีน อาหารมาเลเซีย อาหารอินเดีย และอาหารชาติต่าง ๆ ในวัฒนธรรมอาหารของชาวสิงคโปร์ รสชาติของอาหารนั้นก็อร่อยไม่ธรรมดาถึงขนาดมีชลินสตาร์มอบดาวให้กับร้านอาหารในศูนย์อาหารนี้ถึง 2 แห่ง งานวิจัยชิ้นนี้พบว่า Hawker เป็นสถานที่แห่งวัฒนธรรมผสมผสาน (Hybrid Culture) สะท้อนให้เห็นถึงจริยธรรมการใช้พื้นที่สาธารณะ สังคมวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงชาวสิงคโปร์จนกลายเป็นอัตลักษณ์ของชาติ

2.6.2.2 งานวิจัยของ Hae-Kyung Chung, Hye Jeong Yang, Dayeon Shin, and Kyung Rha Chung (2016) เรื่อง Aesthetics of Korean Foods: Symbol of Korean Culture งานวิจัยชิ้นนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารเกาหลีในฐานะองค์ประกอบพื้นฐานของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาติ โดยไม่ได้ศึกษาเพียงแค่ความงามของอาหารเกาหลีโดยตรงเท่านั้น แต่ยังศึกษาจากผลงานศิลปะที่เกี่ยวข้องกับอาหารเกาหลี ได้แก่ เพลงโบราณและภาพวาดอีกด้วย ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยเริ่มจากวิเคราะห์อาหารเกาหลีว่ามีบทบาทอย่างไรในฐานะสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาติ ผลการวิจัยพบว่าอาหารเกาหลีเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมตามหลักสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยความกลมกลืน ความเป็นเอกภาพ ความอดทน ความเอาใจใส่ และความสุนทรีย์ โดยอาหารเกาหลีนั้นส่งเสริมอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาติท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์ที่วุ่นวายสับสน ทั้งอาหารเกาหลียังเป็นตัวแทนของอำนาจ ตัวแทนแห่งการบำบัดรักษา ป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ เป็นเครื่องมือสื่อสารถึงพระเจ้า นับเป็นบริบททางวัฒนธรรมที่จะช่วยให้พัฒนามนุษย์ให้กลายเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์

งานวิจัยต่างประเทศทั้งสองเรื่องนับเป็นงานวิจัยที่น่าสนใจมาก งานวิจัยเรื่องแรกเป็นงานวิจัยที่มีมุมมองต่ออาหารในลักษณะเป็นเครื่องสะท้อนสังคมวัฒนธรรม เป็นตัวเชื่อมโยงวัฒนธรรมที่หลากหลายของคนในชาติให้เป็นหนึ่งเดียวจนเกิดเป็นอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ส่วนงานวิจัยเรื่องที่สองเป็นงานวิจัยที่มีมุมมองต่ออาหารประจำชาติที่ลึกซึ้งคือ มองอาหารเกาหลีในแง่สุนทรียศาสตร์เชิงสัญลักษณ์ที่อาหารไม่ใช่แค่อาหารตามวิธีคิดแบบสิ่งที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย สิ่งที่ย่อยสลาย บุคเน่าเสียได้ แต่อาหารนั้นงดงามและยิ่งใหญ่ในฐานะที่เป็นเครื่องมือสื่อสารกับพระเจ้า มุมมองที่ลึกซึ้งเช่นนี้จะช่วยเปิดมุมมองใหม่เกี่ยวกับน้ำพริกของผู้วิจัย เพราะน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สามารถเป็นเครื่องมือสานสัมพันธ์ที่ไม่ใช่แค่สินค้าบรรจุกล่องในร้านสะดวกซื้อที่ควรบริโภคก่อนวันหมดอายุ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีความงามเชิงสัญลักษณ์ที่ผู้วิจัยจะต้องทำการศึกษาค้นคว้าต่อไป

จากการการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่กล่าวมาข้างต้นทั้งหมด สรุปเป็นนิยามเชิงปฏิบัติการได้ว่า การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แบ่งออกเป็น 5 ประเด็น ได้แก่ 1) ประวัติศาสตร์ 2) สุนทรียศาสตร์ 3) จริยศาสตร์ 4) ภูมิปัญญา และ 5) วัฒนธรรม ส่วนการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ 1) องค์ความรู้ 2) วิธีการสืบสาน 3) ผู้รับการสืบสาน และ 4) ผู้สืบสาน

ทั้งนี้ผู้วิจัยจะเจียรไนน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้เป็นเสมือนกระจกเงาส่องให้ชาวอุษาคเนย์เข้าใจตนเองได้ดียิ่งขึ้น โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้จะเป็นการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรม สร้างและส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียน และขจัดอคติเชิงชาติพันธุ์หรือความรู้สึกว่าตนเองดีกว่าเหนือกว่าเพื่อสานสัมพันธ์และความเข้าใจอันดีต่อกันในภูมิภาค

### บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยเรื่อง การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 2) วิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และ 3) นำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ วิธีดำเนินการวิจัยจำแนกตามวัตถุประสงค์มีดังนี้

**ขั้นตอนที่ 1** การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยใช้วิธีการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ (Expert Interview) และการวิจัยภาคสนาม (Field Research)

**ขั้นตอนที่ 2** การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยใช้วิธีการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured In-Dept Interview)

**ขั้นตอนที่ 3** การนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยผ่านการตรวจสอบของผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้วยวิธีการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)

มีรายละเอียดดังนี้

**ขั้นตอนที่ 1** การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

**1. การศึกษาเอกสาร (Documentary Research)** ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยมีประเด็นการศึกษา ได้แก่ ประวัติศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ จริยศาสตร์ ภูมิปัญญา และวัฒนธรรม

**1.1 การคัดเลือกเอกสาร** ผู้วิจัยคัดเลือกเอกสารโดยตรวจสอบความถูกต้อง นำเชื่อถือของเอกสารหลักฐานเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีคุณภาพ โดยใช้การประเมินวิพากษ์ของวอร์ธีย์ แกมเกตต์ (2551: 271) ทั้งการประเมินวิพากษ์ภายนอก (External Criticism) และการประเมินวิพากษ์ภายใน (Internal Criticism) การวิพากษ์ภายนอกเป็นการพิจารณาลักษณะทั่ว ๆ ไปของเอกสารหลักฐานว่า

มีความเป็นของจริงของแท้ดั้งเดิมหรือไม่ ส่วนการวิพากษ์ภายในเป็นการตรวจสอบลักษณะภายในของเอกสารหลักฐานในด้านความถูกต้อง เชื่อถือได้ คุณค่าเนื้อหาสาระในเอกสารหลักฐาน

1.2 แหล่งข้อมูล เช่น ศูนย์บรรณสารสนเทศทางการศึกษาคณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ห้องสมุดคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยทรัพยากรจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันไทยศึกษาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ศูนย์อาเซียน ห้องสมุดอาเซียน และข้อมูลจากสื่อออนไลน์

1.3 การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐานตามการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การจำแนกประเภทข้อมูล (Typological Analysis) การเปรียบเทียบข้อมูล (Comparison) และการสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย (Analytic Induction)

1.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบบรรยายความ ตาราง และภาพ

**2. การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ (Expert Interview)** การสัมภาษณ์ในขั้นตอนนี้เป็นการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) คือ ผู้วิจัยกำหนดประเด็นคำถามพอที่จะตัดสินใจได้บ้างว่าจะถามอะไรบ้าง และใช้คำสำคัญเป็นเครื่องชี้นำการสัมภาษณ์ เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ รวมถึงขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญเรื่องการเลือกกรณีศึกษาและการลงพื้นที่ภาคสนามสำหรับวิธีดำเนินการวิจัยในขั้นตอนต่อไปด้วย

2.1 การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูล คัดเลือกแบบสโนว์บอล (Snowball Sampling) โดยคุณสมบัติของผู้ให้ข้อมูลกลุ่มแรก คือ เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารโดยเฉพาะน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ ผู้วิจัยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลกลุ่มแรกโดยประสานงานกับสำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา สถานทูตลาวประจำประเทศไทย และสถานทูตกัมพูชาประจำประเทศไทย จากนั้นให้ผู้ให้ข้อมูลกลุ่มแรกแนะนำผู้ให้ข้อมูลถัดไปจนได้ข้อมูลครบถ้วน ผู้เชี่ยวชาญที่ให้สัมภาษณ์มีจำนวนทั้งสิ้น 10 คน ได้แก่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์	ไทย	ครุภูมิปัญญาสาขาอาหารและโภชนาการที่ได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการจากสำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา ผู้เขียนหนังสือเรื่องเรื่องเล่ากับข้าวไทย (2555) น้ำพริก 108 (2558) อาหารขึ้นทำเบียนมรดกภูมิ
----------------------------------	-----	---

อาจารย์สง่า ดามาพงษ์	ไทย	ปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ (2561) ที่ปรึกษาสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และ ผู้ทรงคุณวุฒิ สำนักงานกองทุน สนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง	ไทย	อาจารย์สอนทำอาหารไทยโบราณและ อาหารชาววัง จากสาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนัน ทา เจ้าของผลงานวิจัยเรื่อง อาหาร ไทย: วัฒนธรรมการกินอาหารอย่าง ไทย (2554) และผู้เขียนหนังสือเรื่อง พริกบางช้าง จากสวนนอกสุไตะเสวย (2561)
Mr. San Phalla	กัมพูชา	Deputy Director of Book and Reading, Ministry of Culture and Fine Arts, Cambodia
Mr. Sokpheap Rey	กัมพูชา	Deputy Director General, Ministry of Education, Youth and Sport, Ministry of Education, Cambodia
Mr. LUU Meng	กัมพูชา	President of the Cambodia Tourism Federation (CTF), Chef and the owner of Uy kuyteav Cambodian Restaurant, Cambodia
อาจารย์ ดร.โกศลรุ่ง อามระดิษ (สัมภาษณ์ผ่านระบบออนไลน์ทาง อีเมล)	กัมพูชา	ผู้เชี่ยวชาญประวัติศาสตร์กัมพูชา อักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
นายสอนไซ แหคำ	ลาว	Deputy-Head of Ministry of Information, Culture, and Tourism, Laos PDR
นางสาวน้อย วงมณีจันทร์	ลาว	Deputy-Head of Tourism

		Marketing Division, Luang Prabang Provincial Information, Culture and Tourism Department, Laos PDR
นางสาวบุญคง แสงคม	ลาว	Vice Director of Training Center, Lao National of Tourism and Hospitality (Lanith), Luang Prabang Technical College, Laos PDR

## 2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบบันทึกการสัมภาษณ์ซึ่งมีประเด็นคำถามดังนี้

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของเครื่องจิ้ม และรายชื่อเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมและถือว่าเป็นตัวแทนของเครื่องจิ้มในไทย ลาว กัมพูชา

2.1.2 เครื่องจิ้มกับภูมิปัญญา

2.1.3 พื้นที่ภาคสนามและเครื่องจิ้มที่ควรศึกษาในไทย

2.1.4 พื้นที่ภาคสนามและเครื่องจิ้มที่ควรศึกษาในกัมพูชา

2.1.5 พื้นที่ภาคสนามและเครื่องจิ้มที่ควรศึกษาในลาว

2.1.6 ประวัติความเป็นมาของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

2.1.7 สูตรและรสชาติต้นตำรับของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

2.1.8 ธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทานน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

2.1.9 ภูมิปัญญาว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

2.1.10 สภาพแวดล้อมและบริบทที่ทำให้ชุมชนในพื้นที่รับประทานน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

ประเด็นคำถามข้างต้นได้ผ่านการตรวจสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิ 4 ท่าน ได้แก่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชื่นกมล ปัญญา

ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร

อาเซียนสาขาวิชาอาหารและ

โภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ

อุดรดิตถ์

ดร. พรทิพย์ อันทิวโรทัย

นักวิชาการด้านพัฒนศึกษา

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ดร. ชิตชยางค์ ยมาภัย

ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมกับการ  
พัฒนา สาขาวัฒนธรรมศึกษา  
สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย  
มหาวิทยาลัยมหิดล

อาจารย์สัญญา ชีวประเสริฐ

ผู้เชี่ยวชาญด้านมรดกภูมิปัญญาทาง  
วัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกและ  
ผู้เชี่ยวชาญประวัติศาสตร์ไทย-ลาว  
เรื่องน้ำพริก ภาควิชาประวัติศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒคณะ  
สังคมศาสตร์

2.3 การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญโดยการวิเคราะห์เนื้อหาและการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐานตามการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การจำแนกประเภทข้อมูล การเปรียบเทียบข้อมูล และการสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย

2.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบบรรยายความ ตาราง และภาพ

**3. การวิจัยภาคสนาม (Field Reserach)** เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับบริบทพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ สถาปัตยกรรมศาสตร์ สภาพแวดล้อมทั่วไป วัฒนธรรมชุมชน รวมถึงพฤติกรรมของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในพื้นที่

3.1 พื้นที่ที่เลือกศึกษา ผู้วิจัยเลือกพื้นที่แบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประกอบกับคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ โดยมีเกณฑ์ในการเลือกพื้นที่ คือ เป็นพื้นที่ที่มีประวัติศาสตร์เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และมีการสืบสานวัฒนธรรมน้ำพริกมาอย่างยาวนาน พื้นที่นั้นจะต้องเป็นศูนย์กลางมรดกทางวัฒนธรรมและศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ กรุงเทพฯ และปริมณฑลในประเทศไทยศึกษาน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า หลวงพระบางในประเทศลาว ศึกษาแจ่วบอง และพนมเปญในประเทศกัมพูชาศึกษาตึกเกวียง

3.2 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยลงพื้นที่ภาคสนาม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

3.2.1 การสังเกต ทั้งแบบไม่มีส่วนร่วม (Non Participation Observation) และมี ส่วนร่วม (Participation Observation)

3.2.2 การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured In-Dept Interview) การสัมภาษณ์เชิงลึกในขั้นตอนนี้เป็นการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง คือ ผู้วิจัยกำหนด ประเด็นคำถามพอที่จะตัดสินใจได้บ้างว่าจะถามอะไรบ้าง และใช้คำสำคัญเป็นเครื่องชี้นำการ สัมภาษณ์ การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูล คัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) โดยมีเกณฑ์ การคัดเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ เป็นเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่ง อุซาคเนย์ในพื้นที่ และเป็นกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ หรือเป็น ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์มาอย่างยาวนาน มีผู้ให้ข้อมูลรวมทั้งสิ้น 15 คน แบ่งเป็น ผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 5 คนจากกรุงเทพฯ และปริมณฑลของไทย จำนวน 5 คนจากหลวงพระบาง ประเทศลาว และจำนวน 5 คนจากพนมเปญ ประเทศกัมพูชา ดังรายนามต่อไปนี้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์	ไทย	ครุภูมิปัญญาสาขาอาหารและ โภชนาการที่ได้รับการแต่งตั้งอย่าง เป็นทางการจากสำนักงานเลขาธิการ สภากาการศึกษา ผู้เขียนหนังสือเรื่อง เรื่องเล่ากับข้าวไทย (2555) น้ำพริก 108 (2558) อาหารขึ้นทำเบียนมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ (2561)
นางวาสนา นิรันดร์กุล	ไทย	เจ้าของน้ำพริกยี่ห้อคุณยายน้ำอุ่น รุ่น ที่ 1
นางปานฝัน นิรันดร์กุล	ไทย	เจ้าของน้ำพริกยี่ห้อคุณยายน้ำอุ่น รุ่น ที่ 2
นางสาคร สุทธินันท์	ไทย	เจ้าของน้ำพริกยี่ห้อป่าแต้ว
นางปุณยภา พลวัน	ไทย	หนึ่งในคณะผู้วิจัยโครงการรวบรวม และจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม เรื่องน้ำพริก
Mr. LUU Meng	กัมพูชา	President of the Cambodia Tourism Federation (CTF), Chef and the owner of Uy kuyteav



		Cambodian Restaurant, Cambodia
Ms. Sok Nan	กัมพูชา	Head Chef, Meatophum Restaurant
Ms. Siny Ly	กัมพูชา	Owner of Nisset Restaurant
Mrs. Sos Von	กัมพูชา	ชาวบ้าน ผู้สาธิตการทำตีกเครื่อง
Mrs. Chanthol Peng	กัมพูชา	ชาวบ้าน ผู้สาธิตการทำตีกเครื่อง
นายอุ๋นเฮือน จันทะสัก	ลาว	เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัว รุ่นที่ 3
นายวีระเดช จันทะสัก	ลาว	เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัว รุ่นที่ 4
นางน้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโลง	ลาว	แม่ค้าทำแจ่วบองขายส่ง
นางบัววัน อนุสัถ	ลาว	เจ้าของร้านแจ่วบองในตลาดเช้า ยี่ห้อ ป่าบัววัน
นางสินไหม ไสยวง	ลาว	ร้านแจ่วบองในตลาดเช้า ยี่ห้อป่า สินไหม

3.3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยภาคสนาม ได้แก่ แบบบันทึกภาคสนาม และแบบบันทึกการสัมภาษณ์ซึ่งมีประเด็นคำถามเบื้องต้นดังนี้

3.3.3.1 ประวัติความเป็นมาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

3.3.3.2 สูตรและรสชาติต้นตำรับของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

3.3.3.3 ธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทานของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

3.3.3.4 ภูมิปัญญาว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

3.3.3.5 สภาพแวดล้อมและบริบทที่ทำให้ชุมชนในพื้นที่รับประทานน้ำพริกแห่ง

อุษาคเนย์

ประเด็นคำถามในแบบบันทึกการสัมภาษณ์ข้างต้นได้ผ่านการตรวจสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิ 4 ท่าน ได้แก่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชื่นกมล ปัญญา

ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร

อาเซียนสาขาวิชาอาหารและ

โภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ

อุตรดิตถ์

ดร. พรทิพย์ อันทิวโรทัย

นักวิชาการด้านพัฒนศึกษา

ดร. ชิตชยางค์ ยมาภัย

ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมกับการ

พัฒนา สาขาวัฒนธรรมศึกษา

สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย

มหาวิทยาลัยมหิดล

อาจารย์สัญญา ชีวประเสริฐ

ผู้เชี่ยวชาญด้านมรดกภูมิปัญญาทาง

วัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกและ

ผู้เชี่ยวชาญประวัติศาสตร์ไทย-ลาว

เรื่องน้ำพริก ภาควิชาประวัติศาสตร์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒคณะ

สังคมศาสตร์

3.3.4 ระยะเวลาการเก็บข้อมูล ตั้งแต่เดือน เมษายน พ.ศ. 2561 ถึง ตุลาคม พ.ศ. 2563

3.3.5 การตรวจสอบข้อมูล ผู้วิจัยตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) โดยมีหลักการ คือ การไม่ปักใจว่าแหล่งข้อมูลแหล่งใดแหล่งหนึ่งที่ได้มาตั้งแต่แรกเป็นแหล่งที่เชื่อถือได้ จึงจำเป็นต้องแสวงหาความเป็นไปได้ว่ายังมีแหล่งอื่นใดอีกบ้าง (สุภางค์ จันทวานิช, 2552: 11-16) ได้แก่

3.3.5.1 การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล โดยพิจารณาแหล่งเวลา แหล่งสถานที่ และแหล่งบุคคลที่แตกต่างกัน กล่าวคือ ถ้าข้อมูลต่างเวลาจะเหมือนกันหรือไม่ ถ้าข้อมูลต่างสถานที่จะเหมือนกันหรือไม่ และถ้าบุคคลผู้ให้ข้อมูลเปลี่ยนไป ข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่

3.3.5.2 การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย โดยการเปลี่ยนตัวผู้สังเกตหรือสัมภาษณ์

3.3.5.3 การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีรวบรวมข้อมูล โดยใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ กัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน เช่น ใช้วิธีสังเกตควบคู่ไปกับการซักถาม

3.3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยภาคสนามมาวิเคราะห์โดยการจำแนกประเภทข้อมูล เปรียบเทียบข้อมูล และสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย จากนั้นนำเสนอข้อมูลด้วยการบรรยายความตาราง และภาพ

3.3.7 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบบรรยายความ ตาราง และภาพ

**ขั้นตอนที่ 2** การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

**1. การศึกษาเอกสาร** ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยใช้วิธีการเดียวกันกับการศึกษาเอกสารในขั้นตอนที่ 1 แต่มีประเด็นการศึกษาต่างกัน ประเด็นการศึกษาในขั้นตอนนี้ ได้แก่ องค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสาน

**2. การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured In-Dept Interview)** การสัมภาษณ์เชิงลึกในขั้นตอนนี้เป็นการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง คือ ผู้วิจัยกำหนดประเด็นคำถามพอที่จะตัดสินใจได้บ้างว่าจะถามอะไรบ้าง และใช้คำสำคัญเป็นเครื่องชี้นำการสัมภาษณ์ เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกประเทศในกลุ่มอุษาคเนย์ในพื้นที่ที่เลือกศึกษา

**2.1 การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูล** คัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยมีเกณฑ์การคัดเลือก คือ เป็นสมาชิกชุมชน ผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญา หรือนักวิชาการเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ที่เป็นผู้มีส่วนในการสืบสานทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนาน มีผู้ให้ข้อมูลรวมทั้งสิ้น 30 คน แบ่งเป็นผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 10 คนจากกรุงเทพฯ และปริมณฑลของไทย จำนวน 10 คนจากหลวงพระบาง ประเทศลาว และจำนวน 10 คนจากพนมเปญ ประเทศกัมพูชา ดังรายนามต่อไปนี้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์	ไทย	ครูภูมิปัญญาสาขาอาหารและโภชนาการที่ได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการจากสำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา ผู้เขียนหนังสือเรื่องเรื่องเล่ากับข้าวไทย (2555) น้ำพริก 108 (2558) อาหารขึ้นทำเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ (2561)
นางพวงร้อย กล่อมเอี้ยง	ไทย	หนึ่งในคณะผู้วิจัยโครงการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทาง

		วัฒนธรรม เรื่องน้ำพริก
นางสาวสกุลตรา คำชู	ไทย	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
นางกมลวรรณ ตั้งเจริญบำรุงสุข	ไทย	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
นางสาวนฤมล เปี้ยชื่อ	ไทย	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย	ไทย	อาจารย์ประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการ เรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
นางสาวนวลเพ็ญ ธรรมษา	ไทย	อาจารย์ประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการ เรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย	ไทย	อาจารย์ประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการ เรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรุดา นิติวรการ	ไทย	อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
ศาสตราจารย์กิตติคุณสุภัญญา สุจฉายา	ไทย	นักวิชาการด้านคติชนวิทยาและภูมิ ปัญญาท้องถิ่น
Mr. LUU Meng	กัมพูชา	President of the Cambodia Tourism Federation (CTF), Chef and the Owner of Uy kuyteav Cambodian Restaurant, Cambodia
Mr. Ha Sok Kieung	กัมพูชา	Chef, Romdang Restaurant and School, Romdeng Restaurant
Mr. Sok Soth	กัมพูชา	Dean, Faculty of Education Head, Strategic and Planning Team for Royal University of

		Phnom Penh Board
Mr. Hers Yorn	กัมพูชา	Lecturer (Khmer and Thai language), Royal University of Phnom Penh
Mrs. Va Sophea	กัมพูชา	Lecturer. Royal University of Phnom Penh
Mrs. Chan Sok	กัมพูชา	Lecturer, Pour un Sourire d'Enfant
Mrs. Son Nay	กัมพูชา	Lecturer, Pour un Sourire d'Enfant
Mrs. Chanrasmey Lay	กัมพูชา	Minister Counsellor & Deputy Head of Mission
Mr. Hul Seingheng	กัมพูชา	Assistant, Ministry of Education, Youth, and Sport
Mr. Meak Chantheng	กัมพูชา	Officer, Ministry of Education, Youth, and Sport
นายอุ๋นเฮือน จันทะสัก	ลาว	เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัว รุ่นที่ 3
นายวีระเดช จันทะสัก	ลาว	เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัว รุ่นที่ 4
นายคำจัน ชิตตาพล	ลาว	Officer, Heuan Chan Heritage Luangprabang
นางสาวมุกดาวัน รัตนะ	ลาว	Owner of Lao Bamboo Tree Cooking School and Restaurant
นางสาววิชุดา จันทะรี	ลาว	เจ้าของร้านอาหารและโรงเรียนสอนทำอาหารตำหนักลาวรุ่นที่ 2
นางทองทิพย์ สุพันธ์จิต	ลาว	เชฟร้านอาหารและโรงเรียนสอนทำอาหารตำหนักลาว
นางสาวน้อย พันทะจิต	ลาว	Chef, Lao Bamboo Tree Cooking School and Restaurant
นางสาวพรมณี หนูธรรมวงศ์	ลาว	Chef, Lao Bamboo Tree

นายคำไสย จันทะหง	ลาว	Cooking School and Restaurant อาจารย์สอนภาษาลาวและวรรณคดี คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยสุภา นวงค์
พระสมใจ	ลาว	เจ้าอาวาส, วัดวิชนราช

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบบันทึกการสัมภาษณ์ซึ่งมีประเด็นคำถามเบื้องต้นดังนี้

- 2.2.1 องค์กรความรู้เรื่องคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 2.2.2 วิธีการสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 2.2.3 ผู้รับการสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 2.2.4 ผู้สืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ประเด็นคำถามข้างต้นได้ผ่านการตรวจสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิ 4 ท่าน ได้แก่  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชื่นกมล ปัญญาียง ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร  
อาเซียนสาขาวิชาอาหารและ  
โภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
อุดรดิตถ์  
ดร. พรทิพย์ อันทิวโรทัย นักวิชาการด้านพัฒนศึกษา  
ดร. ชิตชยางค์ ยมาภัย ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมกับการ  
พัฒนา สาขาวัฒนธรรมศึกษา  
สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรม

นายสัญญา ชิวประเสริฐ ผู้เชี่ยวชาญด้านมรดกภูมิปัญญาทาง  
วัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกและ  
ผู้เชี่ยวชาญประวัติศาสตร์ไทย-ลาว  
เรื่องน้ำพริก ภาควิชาประวัติศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒคณะ  
สังคมศาสตร์

2.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้านการศึกษาที่จะช่วยสืบสาน  
คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ รวมถึงรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ  
บทบาทของแต่ละภาคส่วนในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในชุมชน

2.4 ระยะเวลาการเก็บข้อมูล ตั้งแต่เดือน เมษายน พ.ศ. 2561 ถึง ตุลาคม พ.ศ. 2563

2.5 การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์โดยการจำแนกประเภทข้อมูล เปรียบเทียบข้อมูล และสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย จากนั้นนำเสนอข้อมูลด้วยการบรรยายความ ตาราง และภาพ

2.6 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบ บรรยายความ ตาราง และภาพ

**ขั้นตอนที่ 3** การนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่ง อุซาคเนย์ด้วยวิธี **การจัดสนทนากลุ่ม** โดยเป็นการประชุมผ่านระบบออนไลน์โปรแกรมซูม มี ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญจำนวน 8 ท่าน มาตรวจสอบร่างแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ จากนั้นนำข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้เชี่ยวชาญมาใช้ปรับปรุงแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริก แห่งอุซาคเนย์ให้สมบูรณ์

1. ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม ได้แก่ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วม ทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ในระดับชาติ ภูมิภาค และนานาชาติ รวมถึงตัวแทนจาก หน่วยงานที่รับผิดชอบในกำหนดนโยบาย ตลอดจนแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง วัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ในระดับชาติ ภูมิภาคและนานาชาติ ดังรายนามต่อไปนี้

อาจารย์ดร. ภัททิยา ยิมเรวัต

ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอุซาคเนย์

รองศาสตราจารย์ ดร.โสภณา

ผู้เชี่ยวชาญด้านภาษา วัฒนธรรม

ศรีจำปา

และชาติพันธุ์ในอุซาคเนย์

สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรม

เอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล

อาจารย์กนกศักดิ์ ธานี

ผู้เชี่ยวชาญด้านอัตลักษณ์ร่วม ไทย

ลาว กัมพูชา มหาวิทยาลัยราชภัฏ

อุบลราชธานี

ผู้อำนวยการ ชาคริต สิทธิฤทธิ์

ผู้ทรงคุณวุฒิตัวแทนจากกรมรดก

ปัญญาทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริม

วัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

ผู้อำนวยการ ภาวิวรรณ นรพัลลภ	ผู้ทรงคุณวุฒิตัวแทนจากกองสังคมและวัฒนธรรม (ASEAN Socio-Cultural Community) กรมอาเซียน กระทรวงการต่างประเทศ
ดร. วีร์ ชาญสง่าเวช	ผู้ทรงคุณวุฒิตัวแทนจากกองสังคมและวัฒนธรรม (ASEAN Socio-Cultural Community) กรมอาเซียน กระทรวงการต่างประเทศ
ดร. กฤษณ์ชัย สมสมาน	ผู้ทรงคุณวุฒิตัวแทนจากสำนักงานเลขาธิการรัฐมนตรีศึกษาแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (SEAMEO Secretariat)
คุณมณฑิรา หรยางกูร	ผู้ทรงคุณวุฒิตัวแทนจากองค์การเพื่อการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO Bangkok Office)

## 2. ประเด็นการสนทนากลุ่ม ได้แก่

2.1 วิธีการเผยแพร่องค์ความรู้ และการตระหนักถึงความสำคัญของคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

2.2 การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนปัจจัยที่เอื้อและเป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

2.3 แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

3. การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

4. การนำเสนอข้อมูล ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาสรุปและประมวลผลเพื่อนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์



วิธีดำเนินการวิจัยสามารถสรุปได้เป็นตารางดังนี้

ตารางที่ 5 วิธีดำเนินการวิจัย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย	ขอบเขตการวิจัย น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง ตึกเครื่อง	วิธีดำเนินการวิจัย	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	การวิเคราะห์ข้อมูล
1. การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	1. ประวัติศาสตร์ 2. สุนทรียศาสตร์ 3. จริยศาสตร์ 4. ภูมิปัญญา 5. วัฒนธรรม	1. การศึกษาเอกสาร 2. การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ 3. การวิจัยภาคสนาม	1. แบบบันทึกข้อมูล 2. แบบบันทึกการสัมภาษณ์ 3. แบบบันทึกภาคสนาม	1. วิเคราะห์เนื้อหา 2. วิเคราะห์โดยการจำแนกประเภทข้อมูล เปรียบเทียบข้อมูล และสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย
2. การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	1. องค์ความรู้ 2. วิธีการสืบสาน 3. ผู้รับการสืบสาน 4. ผู้สืบสาน	1. การศึกษาเอกสาร 2. การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง	1. แบบบันทึกข้อมูล 2. แบบบันทึกการสัมภาษณ์	1. วิเคราะห์เนื้อหา 2. วิเคราะห์โดยการจำแนกประเภทข้อมูล เปรียบเทียบข้อมูล และสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย
3. การนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	ขอบเขตการวิจัยข้อที่ 1 + 2	การจัดสนทนากลุ่ม	แบบบันทึกการจัดสนทนากลุ่ม	1. วิเคราะห์เนื้อหา 2. วิเคราะห์โดยการจำแนกประเภทข้อมูล เปรียบเทียบข้อมูล และสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย

## บทที่ 4

### น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (Chili Pastes of Southeast Asia) จัดอยู่ในอาหารประเภทเครื่องจิ้ม (Dip) พบอยู่ในวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ มีส่วนประกอบสำคัญคือ พริกที่ตำ โขลก หรือบดกับพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร อื่น ๆ อาจใส่เนื้อสัตว์ดิบ ปรงสุกและ/หรือที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารอย่างกะปิ ปลา ร้า หรือหนังควายตากแห้งก็ได้ ปรงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็ม เปรี้ยว หวาน เช่น น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล เป็นต้น ส่วนใหญ่รับประทานคู่กับผักชนิดต่าง ๆ ประเทศในกลุ่มอุษาคเนย์ทุกประเทศต่างก็มีเครื่องจิ้มโดยมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป เช่น ประเทศไทยมี “น้ำพริกกะปิ” “น้ำพริกปลาร้า” ประเทศลาวมี “แจ่วบอง” ประเทศกัมพูชามี “ตีกเครื่อง” พม่ามี “งาปี” เวียดนามมี “มั้ม” มาเลเซีย อินโดนีเซีย และสิงคโปร์มี “ซัมบัล” บรูไนมี “อัมบูยัต” และฟิลิปปินส์มี “บาโกง” เป็นต้น ทั้งนี้ผู้วิจัยได้เลือกน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตีกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา โดยเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งในงานวิจัยฉบับนี้เรียกว่า “น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์”

ในบทนี้จะกล่าวถึงข้อมูลพื้นฐานของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ซึ่งใช้เป็นรากฐานในการวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในลำดับถัดไป ข้อมูลพื้นฐานของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ บริบททางภูมิศาสตร์และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวิถีชีวิต สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแต่ละยุคสมัย เครื่องครัว เครื่องปรุง ตลอดจนกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สี กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัสและรสชาติของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ รวมถึงเครื่องแนมหรือสิ่งที่นิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำรับกับข้าวแบบชาวอุษาคเนย์ ซึ่งสิ่งเหล่านี้นับเป็นองค์ความรู้อันเกิดจากการสังมประสบการณ์และการสืบสานของชาวอุษาคเนย์ โดยผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ จากนั้นจะจบท้ายด้วยคำศัพท์เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในภาษาไทย ลาวและกัมพูชา ตามลำดับเรียบเรียงได้เป็นหัวข้อดังต่อไปนี้

- 4.1 บริบททางภูมิศาสตร์และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวิถีชีวิต
- 4.2 สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแต่ละยุคสมัย
- 4.3 เครื่องครัว เครื่องปรุง และกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 4.4 สี กลิ่น ลักษณะเนื้อน้ำพริก และรสชาติของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

4.5 เครื่องนวมและน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำรับ

4.6 คำศัพท์เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในภาษาไทย ลาวและกัมพูชา

#### 4.1 บริบททางภูมิศาสตร์และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวิถีชีวิต

งานวิจัยเรื่อง แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยได้เลือกศึกษาแบบเฉพาะเจาะจง ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา

##### 4.1.1 บริบททางภูมิศาสตร์

ไทย ลาวและกัมพูชาเป็นประเทศบนแผ่นดินใหญ่ของดินแดนอุษาคเนย์ ตั้งอยู่ในคาบสมุทรอินโดจีน บริเวณนี้มีจุดเหนือสุดอยู่ที่เมืองบุญเหนือ แขวงพงสาลี ประเทศลาว จุดใต้สุดอยู่ที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จุดตะวันออกสุดอยู่ที่เมืองดักจิง แขวงเซกอง ประเทศลาว จุดตะวันตกสุดอยู่ที่อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน และมีอาณาเขตติดกับประเทศพม่า จีน เวียดนาม มาเลเซีย มหาสมุทรอินเดียและมหาสมุทรแปซิฟิก ภูมิศาสตร์ของดินแดนบริเวณไทย ลาวและกัมพูชา ส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีแม่น้ำสำคัญ ได้แก่ แม่น้ำเจ้าพระยาในไทย และแม่น้ำโขงไหลผ่านไทย ลาวและกัมพูชา และมีเทือกเขาสำคัญ ได้แก่ เทือกเขาหลวงพระบางกั้นพรมแดนระหว่างไทยและลาว เทือกเขาบรรทัดกั้นพรมแดนระหว่างไทยกัมพูชา นอกจากนี้ยังมีลักษณะเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล ซึ่งประเทศไทยมีแนวชายฝั่งทะเลสองด้านติดกับทั้งมหาสมุทรอินเดียและมหาสมุทรแปซิฟิก ประเทศกัมพูชามีชายฝั่งทะเลติดกับมหาสมุทรแปซิฟิกเท่านั้น ส่วนประเทศลาวไม่มีที่ราบชายฝั่งทะเล เพราะไม่มีอาณาเขตติดต่อกับทะเล

ดินแดนบริเวณนี้มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อนคือ มีอุณหภูมิโดยเฉลี่ยมากกว่า 18 องศาในทุก ๆ เดือน แบ่งออกเป็น 2 ฤดูใหญ่ ๆ คือ ฤดูฝนตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงพฤศจิกายน ฤดูแล้งตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเมษายน

ประชากรในไทย ลาวและกัมพูชามีจำนวนรวมกันกว่า 92.75 ล้านคน ประเทศที่มีจำนวนประชากรมากที่สุดคือ ประเทศไทยจำนวน 69.8 ล้านคน รองลงมาคือประเทศกัมพูชาจำนวน 15.68 ล้านคน และประเทศลาวจำนวน 7.27 ล้านคน (Population Reference Bureau, 2020)

ไทย ลาวและกัมพูชาต่างก็จัดว่าเป็นประเทศกลุ่มลุ่มแม่น้ำโขง เพราะมีพรมแดนอยู่ติดกับลุ่มแม่น้ำโขงและมีการถ่ายเททางวัฒนธรรมระหว่างกันและกันมาตั้งแต่อดีต ชาวลุ่มแม่น้ำโขงนิยมรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก โดยในบริเวณตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย และบริเวณทางเหนือของประเทศลาวจะนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก ทั้งไทย ลาวและกัมพูชานิยมรับประทานปลาน้ำจืดเพราะมีพื้นที่ส่วนใหญ่ติดกับแม่น้ำลำคลอง และนิยมรับประทานผัก ผลไม้ตาม

ฤดูกาล นอกจากนี้ยังมีวัฒนธรรมการหมักเนื้อสัตว์เก็บไว้รับประทานตลอดทั้งปี อีกทั้งยังมีการใช้พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรในการปรุงอาหาร พบเห็นได้ในทุก ๆ ประเทศ ด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์และ ภูมิอากาศที่ใกล้เคียงจนแทบจะเหมือนกันนี้ส่งผลให้ชาวไทย ลาวและกัมพูชาที่มีรูปแบบการดำเนินชีวิต ที่คล้ายคลึงกัน ตั้งแต่อาหารการกิน ความเป็นอยู่ ความคิด ความเชื่อ อีกทั้งไทย ลาวและกัมพูชามี ประวัติศาสตร์ร่วมกันมาอย่างยาวนานตั้งแต่การก่อกำเนิดอาณาจักรพูนันซึ่งเป็นอาณาจักรแรก ๆ ของดินแดนอุษาคเนย์ ไทย ลาวและกัมพูชาจึงมีรากเหง้าทางวัฒนธรรมร่วมกันมาตั้งแต่ในอดีต วัฒนธรรมในที่นี้หมายรวมถึงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร เครื่องจิ้ม และน้ำพริกแห่ง อุษาคเนย์ด้วย

#### 4.1.2 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวิถีชีวิต

อาหารประเภทเครื่องจิ้มในไทย ลาวและกัมพูชา มีชื่อเรียกในภาษาของตนแตกต่างกัน ออกไป โดยในไทยเรียกว่า “น้ำพริก” ในลาวเรียกว่า “แจ่ว” และในกัมพูชาเรียกว่า “ตีก” นักวิชาการด้านประวัติศาสตร์และมานุษยวิทยา ได้แก่ ศาสตราจารย์ฉลาดชาย รมิตานนท์ ศาสตราจารย์นิธิ เอียวศรีวงศ์ และรองศาสตราจารย์ปราณี วงเทษ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและ สร้างเสริมสุขภาพ, 2549) เห็นตรงกันว่า เครื่องจิ้มเป็นอาหารพื้นฐานที่อยู่ในวิถีสังคมเกษตรกรรม พบ ตั้งแต่บริเวณตอนใต้ของแม่น้ำแยงซีเกียงในประเทศจีน ที่เรียกว่ามณฑลยูนนาน กวางสี กวางตุ้ง หนานหนิง และบริเวณดินแดนอุษาคเนย์แถบทุกประเทศ รวมถึงในพื้นที่ไทย ลาวและกัมพูชาด้วย โดยในอดีตวิถีชีวิตและวิถีสังคมเกษตรกรรมนี้มีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่เน้นข้าวกับผักเป็นหลัก เนื่องจากแหล่งโปรตีนจากเนื้อสัตว์มีไม่มาก ถือว่าราคาแพง และเป็นสิ่งฟุ่มเฟือย เครื่องจิ้มนั้น ช่วยชูรสและทำให้รับประทานข้าวกับผักได้ในปริมาณมาก เครื่องจิ้มจึงถือเป็นอาหารพื้นฐานระดับต่ำ ที่สุด แม้จะอยู่ในสภาพขาดแคลน ขอให้หมีข้าว พริก เกลือ และหาเด็ดผักได้โดยไม่ต้องซื้อก็ทำให้อิ่ม ท้องได้ แม้อ้อมาวิถีชีวิตและวิถีสังคมของชาวอุษาคเนย์จะเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสโลกาภิวัตน์ แต่ เครื่องจิ้มยังคงเป็นอาหารที่อยู่ในวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์

จากการวิจัยภาคสนามพบว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่ว บอง และตีกเครื่องมีบทบาทในวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์ในไทย ลาวและกัมพูชา นับตั้งแต่วัยเด็กคือ ช่วงตั้งแต่อายุ 6 ปีขึ้นไป ซึ่งเป็นช่วงที่เด็กเริ่มรับประทานอาหารได้หลากหลายชนิด และในช่วงนี้เอง เป็นช่วงที่ชาวอุษาคเนย์จะรับรู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านสมาชิกในครอบครัว และเริ่มรับประทาน ตั้งแต่นั้นเรื่อยมา อีกทั้งเมื่อต้องเดินทางไกล เช่น ไปทำงานต่างแดน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็มีบทบาท ในฐานะเป็นอาหารพกพาไปรับประทาน (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) หรือ แม้แต่ในงานบุญ งานประเพณีต่าง ๆ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็มีบทบาทในฐานะเป็นอาหารในงานบุญ งานประเพณี ใช้ถวายพระสงฆ์คู่กับผักดิบ ผักต้ม และเครื่องแนม (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562) อีกทั้งในปัจจุบันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้รับการปรุงแต่งพัฒนาต่อยอดใน

หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นอาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารในตลาดสด อาหารในโรงแรม อาหารในร้านอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารประยุกต์ เป็นต้น ยิ่งในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา หรือโควิด-19 ที่ผ่านมา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็ยังมีบทบาทเป็นสินค้ายอดนิยมอันดับต้น ๆ ในตลาดออนไลน์สร้างรายได้ให้ชาวอุษาคเนย์ในช่วงวิกฤติ (กรกช พูนผล, 2564)

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์นั้นมีมากมายหลากหลายประเภท สามารถจำแนกได้ทั้งตามวิธีการปรุง อาทิเช่น น้ำพริกสด น้ำพริกเผา น้ำพริกสำเร็จรูป แจ่วบอง ฯลฯ ตามภูมิศาสตร์ อาทิเช่น น้ำพริกเหนือ น้ำพริกใต้ แจ่วบองหลวงพระบาง ตีกเครื่องพระตะบอง ตีกเครื่องกำปงชนัง ฯลฯ ตามฤดูกาล อาทิเช่น น้ำพริกที่รับประทานในฤดูฝน น้ำพริกที่รับประทานในฤดูแล้ง น้ำพริกที่รับประทานในฤดูหนาว ฯลฯ ตามส่วนประกอบของเครื่องปรุง อาทิเช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วปลาแดก แจ่วหมากเขือ ฯลฯ ตามเครื่องแนมที่รับประทานคู่กัน อาทิเช่น น้ำพริกผักสด น้ำพริกผักต้ม น้ำพริกผักทอด ฯลฯ หรือจำแนกตามการใช้ประโยชน์ อาทิเช่น น้ำพริกสำหรับเดินทาง น้ำพริกสำหรับสตรีหลังคลอด น้ำพริกสำหรับผู้ป่วยโรคเรื้อรัง ฯลฯ ทั้งนี้ความหลากหลายของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่ละชนิดแต่ละประเภทนั้น จะขึ้นอยู่กับทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น ความสามารถ และรสนิยมของผู้ปรุงและผู้รับประทานด้วย

น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตีกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชานั้น มีบริบทเกี่ยวข้องกับทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น และเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์ในพื้นที่ดังรายละเอียดต่อไป

#### 4.1.2.1 น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย

น้ำพริกในประเทศไทยมีมากมายหลายร้อยชนิดแตกต่างกันไปด้วยเครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่น น้ำพริกถือเป็นกับข้าวของทุกครัวเรือน โดยนิยมรับประทานในมื้อกลางวันหรือมื้อเย็น เนื่องจากน้ำพริกมีรสจัด ชาวไทยจึงรับประทานกับข้าวและผักตามฤดูกาล แม้น้ำพริกในไทยจะมีมากมายหลายร้อยชนิด แต่จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญพบว่าน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า เป็นน้ำพริกที่ได้รับความนิยม เป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศ อีกทั้งยังเป็นน้ำพริกสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่งต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นเพิ่มเติมจึงแพร่หลายกระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารของไทย (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559ก) พบว่าอาหารไทยสามารถแบ่งย่อยออกเป็น 4 รูปแบบตามภูมิภาค ได้แก่ อาหารภาคเหนือ อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อาหารภาคกลาง และอาหารภาคใต้ หากพิจารณาว่าน้ำพริกตามนี้ จะพบว่าน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในไทยนั้นจะมีลักษณะแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น ยกตัวอย่างเช่น น้ำพริกถั่วเน่าในภาคเหนือ น้ำพริกกะปิในภาคกลาง น้ำพริกปลาร้าในภาค

ตะวันออกเฉียงเหนือ และน้ำพริกข่าในภาคใต้ เป็นต้น อย่างในภาคเหนือ เนื่องจากสภาพอากาศหนาวเย็นจึงต้องการอาหารที่มีไขมันเพื่อช่วยอบอุ่นร่างกาย น้ำพริกในภาคเหนือจึงเป็นน้ำพริกที่มีความมันมากกว่าภาคอื่น ๆ และใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีพื้นที่เป็นที่ราบสูง หาวัตถุดิบไม่ค่อยได้ มีเพียงปลาร้าและเกลือเป็นวัตถุดิบหลัก น้ำพริกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจึงมีรสเค็มจากปลาร้าและเกลือเป็นหลัก ในขณะที่ภาคกลางมีพื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม และมีความอุดมสมบูรณ์ในด้านวัตถุดิบ น้ำพริกในภาคกลางจึงเป็นน้ำพริกที่มีรสชาติหลากหลาย มีการใส่เครื่องปรุงที่คั่วสรรและจัดเตรียมอย่างพิถีพิถัน และภาคใต้เป็นพื้นที่ที่มีฝนชุก ติดท้องทะเลจึงนิยมอาหารที่มีความเผ็ดช่วยให้ความอบอุ่นแก่ร่างกายและขับเสมหะอันเกิดมาจากความชื้น และฝน น้ำพริกในภาคใต้จึงมีความเผ็ดมากกว่าภาคอื่น ๆ อย่างไรก็ตามบริเวณกรุงเทพฯ และปริมณฑล ได้แก่ บริเวณจังหวัดปทุมธานี นนทบุรี นครปฐม สมุทรปราการ และสมุทรสาคร ถือเป็นศูนย์กลางของไทย ทั้งในแง่การปกครองและเศรษฐกิจ ดังนั้นบริเวณนี้จึงเป็นศูนย์รวมทางวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมจากทุกภูมิภาค รวมถึงศูนย์กลางทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกด้วย ชาวไทยบริเวณนี้ยังคงบริโภคน้ำพริกทั้งน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้ากันอย่างแพร่หลาย มีการต่อยอดทำน้ำพริกเป็นสินค้าขายในเชิงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และอุตสาหกรรมส่งออกอีกด้วย

#### 4.1.2.2 แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว

แจ่วคือ คำที่ใช้เรียกเครื่องจิ้มของลาว แจ่วคือ หนึ่งในอาหารยอดนิยม ชาวลาวจะรับประทานแจ่วเป็นหนึ่งในกับข้าวกันแทบทุกมื้อไม่ว่าจะมื้อเช้า กลางวัน หรือเย็น (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) มักรับประทานคู่กับข้าวเหนียวและผัก แจ่วส่วนใหญ่มักมีกลิ่นหอมจากการนำส่วนผสมไปย่างโดยไม่ใช้น้ำมัน ด้วยเตาถ่านหรือไม้ก่อนนำมาปรุง แจ่วมีมากมายหลากหลายชนิด ยกตัวอย่างเช่น แจ่วหมากเล่น (มะเขือเทศ) แจ่วหมากเผ็ด (พริกย่าง) แจ่วหมากเขือ (มะเขือเผาะ) แจ่วผักอีถู่ (ผักพื้นบ้านของลาวมีลักษณะคล้ายต้นหอม) แจ่วหน่อปุ่น (หน่อไม้อ่อน) แจ่วปลาแดก (ปลาร้า) แจ่วเห็ดหม้อง (เห็ดชนิดหนึ่งของลาว) แจ่วเห็ดเฟือง (เห็ดชนิดหนึ่งของลาว) แจ่วบองเซียงขวาง (หน่อไม้) แจ่วปลากะเต็ง (ปลาชนิดหนึ่งของลาว) แจ่วชิง (ชิงสด) แจ่วน้ำปู (ปูนาหมัก) และแจ่วบองหลวงพระบาง (หนังควายตากแห้ง) เป็นต้น (วิชุดา จันทวี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; มุกดาวัน รัตนะ, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562) ทั้งนี้ประเภทของแจ่วขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่หาได้จากสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ แจ่วมักมีรสชาติเรียบง่ายตามส่วนผสมของวัตถุดิบ

จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญพบว่า แจ่วบองซึ่งเป็นเมนูอาหารขึ้นชื่อของเมืองหลวงพระบางนั้นถือเป็นหนึ่งในเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับของคนทั้งประเทศ (สอนไซ แห คำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561; น้อย วงมณีจันทร์, สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562; บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) ถือเป็นตัวแทนของประเทศลาวได้ ชาวหลวงพระบางนิยม

รับประทานแจ่วบองกับไคแผ่นหรือสาหร่ายทอด อาหารขึ้นชื่อประจำเมืองอีกชนิดหนึ่ง นอกจากนี้ยังรับประทานคู่กับข้าวเหนียวและกับข้าวอื่น ๆ ได้ทุกชนิด

หลวงพระบางถือเป็นเมืองเก่าแก่ และได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นหนึ่งในเมืองมรดกโลก เนื่องจากยังคงรักษาไว้ซึ่งขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมอันดั้งเดิมเอาไว้ ซึ่งวัฒนธรรมในที่นี่หมายรวมถึงแจ่วบองด้วย ดังที่วีระเดช จันทะสัก (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) เจ้าของร้านแจ่วบองเจ้าแรกและเก่าแก่ที่สุดในเมืองหลวงพระบางกล่าวว่า “มาหลวงพระบางต้องได้ขึ้นวัดพูสี เข้าวังกินแจ่วบอง ถ้าไม่ได้ทำก็เท่ากับมาไม่ถึง”

อนึ่งในไทยก็มีเครื่องจิ้มเรียกว่า แจ่วบอง แม้ชื่อจะฟังเสียงกัน แต่มีหน้าตาและรสชาติแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง “เรียกว่าแจ่วบองเหมือนกันแต่ทำไมเหมือนกัน ทำไมเหมือนกัน รสชาติไม่เหมือนกัน” (มุกดาวัน รัตนะ, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562) แจ่วบองของไทยใส่ปลาร้า มีสีออกเหลือง ในขณะที่แจ่วบองของลาวใส่น้ำขวยตักแห้ง และมีสีแดงเข้ม

#### 4.1.2.3 ตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา

“อาหารกัมพูชาคือ สมบัติอันล้ำค่าซ่อนอยู่ในเอเชีย ช่างน่าเศร้าที่อาหารกัมพูชานั้นยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายนอกประเทศกัมพูชามากนัก” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) หนึ่งในอาหารที่ยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายนอกประเทศกัมพูชาก็คือ เครื่องจิ้มที่เรียกว่าตึก ตึกในกัมพูชานั้นแม้จะมีไม่หลากหลายชนิดเท่าของไทยและลาว แต่มีความอร่อยและมีความโดดเด่นเฉพาะตัวไม่แพ้กัน ตึกของกัมพูชามีลักษณะโดดเด่นคือ มักมีปลาเป็นส่วนผสมหลัก ไม่ว่าจะเป็ปลาสด ปลาตากแห้ง หรือปลาร้า ตัวอย่างตึกที่พบได้แก่ Tirk Khngay (ชิง) Tik Kreoung Krahom Pnek (เห็ดหูหนูชนิดหนึ่งของกัมพูชา) Prahok Ktis (ปลาร้าใส่กะทิ) Tuk Trey (พริกแดง) และ Tik Kreoung (ปลาช่อนกับมะเขือพวง) เป็นต้น (Auer, Chhong, & Organization, 2007)

Tik Kreoung อ่านออกเสียงว่า ตึกเครื่อง ถือเป็นหนึ่งในเครื่องจิ้มที่เป็นที่นิยมทั่วทุกภูมิภาคของกัมพูชาและถือเป็นเครื่องจิ้มแทนของประเทศได้ (San Phalla, สัมภาษณ์, 25 ตุลาคม 2562; Sokpheak Rey, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2562; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) จากการศึกษาเอกสารพบว่า ตึกเครื่องบรรจุไว้ในหนังสือบัญชีรายชื่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Inventory of Intangible Cultural Heritage of Cambodia) ซึ่งจัดทำโดย Ministry of Culture and Fine Arts ว่า ตึกเครื่องเป็นอาหารที่นิยม เป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อยและอุดมไปด้วยสารอาหาร รับประทานกับผักสดหลาย ๆ อย่าง (Ministry of Culture and Fine Arts, 2017: 168) โดยตึกเครื่องเป็นอาหารที่ชาวกัมพูชารับประทานในชีวิตประจำวัน มักไม่นิยมรับประทานในมื้อเช้า แต่จะนิยมรับประทานในมื้อเที่ยงหรือเย็น “ใครที่ทำงานต่างถิ่น ทุกครั้งที่กลับบ้านจะได้รับประทานตึกเครื่อง หรือพบเจอเมนูนี้เตรียมไว้บนโต๊ะอาหารเสมอ” (San Phalla, สัมภาษณ์, 25 ตุลาคม 2562)

พนมเปญถือเป็นเมืองหลวงสำคัญและเป็นเมืองท่าของกัมพูชา ถือเป็นศูนย์กลางทางวัฒนธรรมและมีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับชาติอื่น ๆ มาอย่างยาวนานต่อเนื่อง ถือว่าเป็นเมืองที่รวบรวมของดีที่สุดจากทั่วทุกภูมิภาคแล้ว (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) จากการวิจัยภาคสนามพบว่า ดึกเครื่องเป็นหนึ่งในอาหารยอดนิยมของเมืองพนมเปญ พบทั้งรับประทานที่บ้านและขายในภัตตาคารอาหารพื้นเมืองหลายแห่ง

สรุปได้ว่าเครื่องจิ้มแต่เดิมนั้นสันนิษฐานว่า เป็นอาหารพื้นฐานที่อยู่ในวิถีสังคมเกษตรกรรม รวมถึงสังคมชาวอุษาคเนย์ในไทย ลาวและกัมพูชา จนกระทั่งถึงปัจจุบัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นมีมากมายหลายชนิด ความหลากหลายของแต่ละชนิดแต่ละประเภทนั้นจะขึ้นอยู่กับทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญพบว่า ในปัจจุบันเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศ และ/หรือเป็นเครื่องจิ้มสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่งต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นเพิ่มเติมจึงแพร่หลายกระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า ตัวแทนน้ำพริกของไทย แจ่วบอง ตัวแทนแจ่วของลาว และดึกเครื่อง ตัวแทนดึกของกัมพูชา นอกจากนี้ยังพบว่าพื้นที่ที่ควรศึกษาคือ บริเวณที่เป็นต้นกำเนิดหรือมีประวัติศาสตร์เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนาน และ/หรือเป็นเมืองมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศ เมืองท่า เมืองสำคัญ รวมถึงเมืองศูนย์กลางทางวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม เพื่อให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายมิติ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และดึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา แม้น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และดึกเครื่องจะมีความโดดเด่นแตกต่างกันไป แต่น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เหล่านี้ก็ได้สอดประสานเป็นหนึ่งเดียวกับวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์ในทุก ๆ วันอย่างแยกออกจากกันไม่ได้

คลังกรมมหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

#### 4.2 สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแต่ละยุคสมัย

ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือกำเนิดขึ้นเมื่อไร ที่ไหน อย่างไร มีลักษณะหน้าตาและรสชาติอย่างไร ตามที่เจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในพื้นที่ได้ให้สัมภาษณ์ไว้ตรงกันว่า “น้ำพริกมีมานานแล้ว ในอดีตเชื่อว่าน่าจะตำจากพริกไทยอย่างเดียว” (บุญยภา พลวัน, สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561) “แจ่วบองมีมานาน 5-6 ชั่วโมงคนมาแล้ว แต่ไม่มีหลักฐานที่แน่ชัด” (สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561) และ “ดึกเครื่องเป็นอาหารโบราณมีมาตั้งแต่ 1980s” (San Phalla, สัมภาษณ์, 25 ตุลาคม 2562, สัมภาษณ์) เป็นต้น

เนื่องจากการประกอบอาหารในอดีตนั้นไม่นิยมจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แต่นิยมสืบสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นผ่านการบอกเล่า การเลียนแบบ และการฝึกปฏิบัติจนชำนาญ ดังที่คำสย



จันทะหง อาจารย์สอนภาษาลาวและวรรณคดี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุภานุวงศ์ (สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) ให้สัมภาษณ์ว่า เขารู้จักแจ่วบองมาตั้งแต่เด็ก ๆ จากผู้เฒ่าผู้แก่ที่เล่าให้ฟังและทำให้รับประทานเสมือนว่า “เกิดมาแล้วก็ได้กินเลย” อย่างไรก็ตามจากการศึกษาเอกสารโบราณของไทย ลาวและกัมพูชานั้น พบบันทึกเกี่ยวกับอาหารประเภทเครื่องจิ้มที่เก่าแก่ที่สุดเป็นบันทึกของไทย ในสมัยอยุธยาความว่า

“ชาวสยามคนหนึ่ง ๆ จะอึมน้ำสำราญด้วยข้าวซึ่งมีน้ำหนักรวันละ 1 ปอนด์... แล้วก็มิปลาแห้งอีกเล็กน้อย หรือไม่ก็ปลาเค็ม... น้ำจิ้มของพวกเขานั้นทำกันง่าย ๆ ใส่ให้นิดหน่อยกับเครื่องเทศ หัวกระเทียม หัวหอม และผักกลางชนิดที่มีกลิ่นดี เช่น กะเพรา พวกเขาชอบบริโภคน้ำจิ้มเหลวชนิดหนึ่งคล้ายกับมัสดาร์ท ประกอบด้วยกุ้งเคยเน่าเพราะหมักไม่ได้ที่เรียกว่า กะปิ (capi)...”

(ชิมอง เดอ ลาลูแบร์, 2548)

แม้จะยังไม่พบข้อสรุปเกี่ยวกับต้นกำเนิดของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แต่ก็สามารถกล่าวได้ว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เก่าแก่ที่สุดที่มีบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรคือ น้ำพริกกะปิ คำว่า “ทำกันง่าย ๆ” ในที่นี้สะท้อนว่าน้ำพริกชนิดนี้มีวิธีการปรุงไม่ยุ่งยากมีสี กลิ่น และรสชาติที่เรียบง่ายอันเกิดจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ได้แก่ สีสน้ำตาลอมชมพู กลิ่นกุ้งเคยหมัก และรสเค็มจากกะปิ พร้อมด้วยรสเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศ อีกทั้งคำว่า “ชอบบริโภค” ในที่นี้ยังสะท้อนว่าน้ำพริกกะปิเป็นอาหารที่เป็นที่นิยมแพร่หลาย ชาวสยามรับประทานเป็นประจำ อนึ่งสมัยอยุธยานั้นในขณะนั้นยังไม่มีขีดเส้นแบ่งพรมแดนที่ชัดเจน ไทย ลาวและกัมพูชาต่างก็เคยรุ่งเรืองและขยายอาณาจักรเป็นวงกว้างครอบคลุมพื้นที่ของกันและกัน จึงถือว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บนลายลักษณ์อักษรนั้นเป็นมรดกร่วมทางวัฒนธรรมของทั้งไทย ลาวและกัมพูชา

ทั้งนี้พบเอกสารหลักฐานที่บันทึกเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในไทย ลาวและกัมพูชาน้อยมาก โดยจะกล่าวถึงแค่สูตรและกรรมวิธีการปรุงในลักษณะตำราอาหารเท่านั้น ไม่ได้กล่าวถึงรายละเอียดเกี่ยวกับสายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน การนำเสนอสายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บริเวณประเทศไทย ลาวและกัมพูชาในอดีตที่ผ่านมาจะแบ่งยุคสมัย โดยยึดตามข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและการวิจัยภาคสนามดังนี้

#### 4.2.1 ยุคก่อนกำเนิดอาณาจักร

จากการศึกษาเอกสารพบว่ากะปิและปลาร้า เครื่องปรุงสำคัญของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าของไทย และตึกเครื่องของกัมพูชานั้น เป็นเครื่องปรุงที่พบอยู่ในดินแดนอุษาคเนย์มาตั้งแต่อดีตกว่า 2,500 ปี มาแล้ว (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2559)

#### 4.2.2 ยุคกำเนิดอาณาจักร (พูนัน จามปา สุธรรมวดี เงินละ ทวาราวดี ศรีวิชัย ศรีเกษตร พระนคร)

จากการศึกษาเอกสารพบข้อสันนิษฐานว่าอาณาจักรพูนันซึ่งเป็นอาณาจักรแรก ๆ ในดินแดนอุษาคเนย์ช่วงพุทธศตวรรษที่ 6-12 มีศูนย์กลางอยู่ที่บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาประเทศไทย หรือไม่ก็บริเวณประเทศกัมพูชาปัจจุบัน ส่วนอาณาจักรเงินละ ช่วงพุทธศตวรรษที่ 11-16 มีศูนย์กลางอยู่ที่ปราสาทวัดพู จำปาศักดิ์ ประเทศลาว หรือไม่ก็กำปงธม ประเทศกัมพูชาในปัจจุบัน และยังพบข้อสันนิษฐานว่าอาณาจักรพระนครซึ่งเจริญรุ่งเรืองในช่วงพุทธศตวรรษที่ 14-20 มีศูนย์กลางอยู่ที่บริเวณประเทศกัมพูชาในปัจจุบัน (เริงวุฒิ มิตรสุริยะ, 2557)

จะเห็นว่าในช่วงเวลานี้ยังไม่มีเส้นแบ่งพรมแดนชัดเจนระหว่างไทย ลาวและกัมพูชา ข้อสันนิษฐานที่ว่าทั้งไทย ลาวและกัมพูชาต่างก็เคยเป็นศูนย์กลางอำนาจของอาณาจักรทับซ้อนกัน แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ใกล้ชิดกันของชาวไทย ลาวและกัมพูชาแต่เดิม โดยในยุคนี้ดินแดนอุษาคเนย์ถือเป็นศูนย์กลางการค้าสำคัญ เป็นเส้นทางผ่านของอินเดียและจีน จากการสัมภาษณ์พบว่ามะนาวและตะไคร้ได้เข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ผ่านการค้ากับจีนในยุคสมัยนี้ แต่ไม่สามารถระบุช่วงปีที่แน่ชัดได้ (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

#### 4.2.3 ยุคอาณาจักรตอนปลาย (สยามช่วงอยุธยา)

ล้านช้างหรือดินแดนบริเวณประเทศลาวในปัจจุบัน และ พระนครหรือดินแดนบริเวณประเทศกัมพูชาในปัจจุบัน เริ่มเสื่อมอำนาจ จนตกเป็นประเทศราชของสยาม ช่วงกลางอยุธยา มีเจ้านายจากกัมพูชาเข้ามาอยู่ในราชสำนักไทย ไทยรับวัฒนธรรมกัมพูชามาจากเจ้านายที่เข้ามาอยู่ในราชสำนักไทย โดยเฉพาะ ภาษา ประเพณีราชสำนัก และศิลปะการแสดง โดยไทยรับและนำมาปรับใช้ น่าเชื่อได้ว่าวัฒนธรรมนี้หมายรวมถึงวัฒนธรรมอาหารและการทำปลาร้าด้วย (ไกล่รุ่ง อามระดิษ, สัมภาษณ์, 28 กรกฎาคม 2564)

หลังจากยุคกำเนิดอาณาจักรดินแดนอุษาคเนย์ก็ยังคงเป็นศูนย์กลางการค้าสำคัญ โดยนอกจากจะเป็นเส้นทางผ่านของอินเดียและจีนแต่เดิมแล้ว ยังเป็นศูนย์กลางการค้าเครื่องเทศกับชาติตะวันตกด้วย จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารพบว่ากระเทียม พริก ได้เข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ในยุคสมัยนี้ (พจน์ สัจจะ, 2540)

ในยุคสมัยนี้พบหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษร (ซีมอง เดอ ลาลูแบร์, 2548) ที่เก่าแก่ที่สุด และถือเป็นลายลักษณ์อักษรชิ้นแรกทีกล่าวถึงอาหารชนิดนี้ในอาณาจักรสยาม ซึ่งมีศูนย์กลางอยู่ที่บริเวณจังหวัดอยุธยา ประเทศไทย ในขณะนั้นยังไม่มีเส้นแบ่งพรมแดนที่ชัดเจน ไทย ลาวและ

กัมพูชาต่างก็เคยรุ่งเรืองและขยายอาณาจักรเป็นวงกว้างครอบคลุมพื้นที่ของกันและกัน ถือได้ว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือกำเนิดสมบูรณ์ในยุคอาณาจักรตอนปลายนี้เอง

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในช่วงยุคอาณาจักรตอนปลายนี้ถือกำเนิดขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อทำให้ร่างกายของมนุษย์ได้รับพลังงานและสารอาหาร ช่วยให้ร่างกายเติบโตและมีสุขภาพอนามัยที่ดี เช่นเดียวกับอาหารชนิดอื่น ๆ หรือที่เรียกว่า “อิมกาย” น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอดีตจึงเป็นอาหารที่เรียบง่าย ใช้เครื่องปรุงที่หาได้ตามธรรมชาติสอดคล้องกับสภาพภูมิศาสตร์และสภาพภูมิอากาศในแต่ละท้องถิ่น อีกทั้งกรรมวิธีการปรุงก็ไม่ยุ่งยาก น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บางชนิดไม่จำเป็นต้องปรุงสุกหรือผ่านความร้อน และมักมีชื่อเรียกง่าย ๆ ตามส่วนประกอบหลัก

นอกจากนี้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสมัยโบราณยังมีจุดมุ่งหมายรองเพื่อทำให้จิตใจของมนุษย์รื่นรมย์เบิกบาน หรือที่เรียกว่า “อิมใจ” น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ช่วยชูรสชาติและสร้างสัมพันธภาพที่ดีในชีวิตครอบครัวและสังคมให้กับมนุษย์ เกิดเป็นองค์ความรู้ จนในเวลาต่อมาได้มีการบันทึกเป็นตำรับตำราการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สืบสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น และไม่ได้หยุดอยู่เพียงแค่นั้น มีผู้ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอีกหลายร้อยสูตรตามความคิดสร้างสรรค์และอิทธิพลจากการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับต่างชาติ แต่ก็ยังคงลักษณะเฉพาะของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สอดคล้องกับบริบทสภาพแวดล้อมในแต่ละท้องถิ่นไว้

#### 4.2.4 ยุคการค้าอาณานิคม (สยามช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น)

จากการศึกษาเอกสารพบบันทึก (กรมศิลปากร, 2525) การใช้คำว่า น้ำพริก เรียกอาหารที่ใช้เป็นอาหารในพระราชพิธีฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามในสยามซึ่งเป็นดินแดนบริเวณประเทศไทยในปัจจุบัน อีกทั้งในช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้นของไทย เจ้านายกัมพูชาที่เคยเข้ามาอยู่ในราชสำนักไทย ตั้งแต่ช่วงกลางอยุธยา เดินทางกลับและนำเอาวัฒนธรรมกัมพูชาที่ไทยรับมาปรับใช้แล้ว กลับคืนไปอีกทอดหนึ่ง เรียกว่า "Borrow Back" (ไกล่รุ่ง อามระดิษ, สัมภาษณ์, 28 กรกฎาคม 2564)

#### 4.2.5 ยุคเอกราชและชาตินิยม (ไทย ลาว กัมพูชา)

นอกจากกะปิ ปลา ร้า มะนาว ตะไคร้ พริกและกระเทียมแล้ว ยังพบร่องรอยของหนังควาย เครื่องปรุงหลักในแจ่วบองของลาว ดังที่ อุ๋นเฮือน จันทะสีก และ วีระเดช จันทะสีก (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) เจ้าของร้านแจ่วบองตราดดอกบัวเจ้าแรกในหลวงพระบาง และเจ้าแรกของประเทศลาว ให้สัมภาษณ์ว่าแจ่วบองสูตรต้นตำรับนั้น “จะต้องใส่หนังควาย เพราะสมัยก่อนในหลวงพระบางมีควายเยอะ หนังหนาร่อยเอามาเผาแห้งเก็บไว้ได้นาน” ซึ่งสอดคล้องกับบันทึก “ตำรับอาหารชาววังหลวงพระบาง” ของเพียสิง จะเลินสิง (Sing, 1995: 46) ความว่า “เครื่องปรุงอาหารลาวอย่างหนึ่งที่นิยมกันมากในหลวงพระบาง คือ หนังควายตากแห้ง...” จากข้อความในบันทึกข้างต้นจะเห็นว่าชาวลาวนิยมบริโภคควายมาตั้งแต่โบราณ หรืออย่างน้อยตั้งแต่ช่วงที่เพียสิงมีชีวิตอยู่คือตั้งแต่ปี พ.ศ. 2441-2510 เป็นต้นมา

ในยุคเอกราชและชาตินิยมนี้ สายธารของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เปลี่ยนแปลงไปอย่างก้าวกระโดดในยุคเอกราชและชาตินิยม โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังการปฏิวัติอุตสาหกรรม ในคริสต์ศตวรรษที่ 18 หรือตรงกับช่วงปี พ.ศ. 2303 - 2393 เริ่มต้นในสหราชอาณาจักร จากนั้นจึงแพร่ขยายไปยังยุโรป ตะวันตก อเมริกา ญี่ปุ่น และรวมถึงประเทศในกลุ่มอุซาคเนย์ในเวลาต่อมา โดยเฉพาะอย่างยิ่งช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 อาหารแปรรูปและอาหารกระป๋องได้รับความนิยมอย่างมากทั่วโลก อุตสาหกรรมอาหารถือเป็นอุตสาหกรรมลำดับแรก ๆ ที่ได้รับการสนับสนุนด้านนโยบายของประเทศในกลุ่มอุซาคเนย์ เนื่องจากในภูมิภาคมีวัตถุดิบอาหารที่อุดมสมบูรณ์และเป็นวิถีชีวิตของคนส่วนใหญ่ มีการนำเทคโนโลยีมาใช้กับน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เพื่อผลิตให้ได้ปริมาณมาก มีคุณภาพ สม่ำเสมอ ปลอดภัย และสะดวกต่อการบริโภค ไม่ว่าจะเป็นการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การสื่อสาร และการคมนาคมขนส่งอาหาร เป็นต้น น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ยุคหลังปฏิวัติอุตสาหกรรมจึงมีจุดมุ่งหมายเพิ่มเติมจากเดิมคือนอกจากจะทำให้ “อิมกาย” “อิมใจ” แล้ว ยังทำให้ “อิมหน้าสำราญ” ด้วย เพราะน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์มีบทบาทเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมและสัญลักษณ์การท่องเที่ยว สร้างความมั่งคั่งโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านเศรษฐกิจ และด้านสังคมและวัฒนธรรมของภูมิภาค

อิทธิพลจากการปฏิวัติอุตสาหกรรมส่งผลกระทบต่อน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง จนกระทั่งการรับประทานเสร็จเก็บล้าง จากเดิมที่น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ใช้วัตถุดิบที่หาได้ตามธรรมชาติสอดคล้องกับสภาพภูมิศาสตร์และสภาพภูมิอากาศในแต่ละท้องถิ่น ปัจจุบันมีการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตรทำให้วัตถุดิบสามารถหาได้ทุกหนทุกแห่งตลอดทั้งปีโดยไม่ขึ้นอยู่กับพื้นที่และฤดูกาล แคมทนต่อโรค ทนต่อแมลง และยังเก็บไว้ได้นานอีกด้วย แต่นั่นก็ไม่ได้ทำให้ชาวอุซาคเนย์ซื้อวัตถุดิบเหล่านั้นมาทำน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์รับประทานเองมากขึ้น ด้วยชีวิตที่เร่งรีบ การทำอาหารจึงถูกมองว่าเป็นเรื่องยุ่งยาก ชาวอุซาคเนย์จึงยกภาระนี้ให้ภาคอุตสาหกรรมทำแทน และซื้อน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์จากร้านค้า ร้านอาหาร หรือสั่งบริการมาส่งถึงบ้านตามความสะดวก หลังรับประทานเสร็จก็ไม่ต้องเก็บล้างให้ยุ่งยากอีกต่อไป

การยึดเอากรอบอุตสาหกรรมเป็นที่ตั้งนี้ทำให้ผลิตน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ได้ปริมาณมาก เก็บไว้ได้นาน และสะดวกสามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา แต่บ่อยครั้งน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ที่ผลิตได้ก็มีคุณภาพต่ำ เนื่องจากมีการใส่วัตถุดิบสังเคราะห์เป็นทางลัดเพื่อให้ได้สี กลิ่น และรสชาติเลียนแบบธรรมชาติ เป็นการประหยัดต้นทุนโดยไม่ได้นำถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค จนกล่าวได้ว่าการปฏิวัติอุตสาหกรรมได้ฉกฉวยเวลาและความรักที่ชาวอุซาคเนย์มีให้น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ไปโดยไม่รู้ตัว ทั้งนี้หลังการปฏิวัติอุตสาหกรรม รัฐบาลเริ่มใส่ใจสุขภาพและอนามัยของชาวอุซาคเนย์ในภูมิภาคมากยิ่งขึ้นโดยมีการกำหนดนโยบายสาธารณสุขเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

จากเอกสารพบว่า กรมสาธารณสุขของไทยเคยประกาศให้น้ำพริกเป็นอาหารที่ควรหลีกเลี่ยง ความว่า “สิ่งขรุขระ เช่น พริก หอม กระเทียม พริกไทย และเครื่องเทศต่าง ๆ ไม่จำเป็นต่อร่างกาย นอกจากจะช่วยชูรสพาอาหารให้เข้าปากได้มาก ๆ เท่านั้น จึงไม่ควรรับประทานให้มากนัก เพราะเป็นการเผาและรบกวนลำไส้และกระเพาะอาหาร” (สดับ วีรเชียร, 2491) แต่ไม่พบประกาศลักษณะดังกล่าวจากกรมสาธารณสุขหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในลาวและกัมพูชา ต่อมากรมสาธารณสุขของไทยถือว่าน้ำพริกเป็นอาหารเพื่อสุขภาพและดีต่อร่างกาย ดังที่อาจารย์สง่า ดามาพงษ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการ ปัจจุบันดำรงตำแหน่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิกรมสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และที่ปรึกษากรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อธิบายว่า

“ตัวพริกเองมันมีสารแคปไซซิน ระยะหลังทางโภชนาการถือว่าเป็นสารต่อต้านอนุมูลอิสระ หรือ ฟรีแรดดิคัล (Free Radical) ในร่างกาย ถ้าเรามีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ มันจะลดความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง... ความเผ็ดของพริกจะทำให้เวลากินเข้าไปแล้ว ทำให้รูขุมขนของผิวหนังขยายตัว ระบายเหงื่อออกมา ทำให้สดชื่น เย็นสบาย และยังมีคุณค่าทางสมุนไพรอื่น ๆ อีกมากมาย

พริกยังมีวิตามินเอ มีสารเบต้าแคโรทีนอยู่ระดับหนึ่ง มีวิตามินซีซึ่งดีต่อร่างกาย นอกจากพริก สิ่งที่ใส่น้ำพริกยังมีปลา มีกะปิ มีมะนาว มะนาวคือ วิตามินซีที่สูดยอดมาก มะเขือเทศที่ใส่ลงไป น้ำพริกเองมีวิตามินซี ไรโคปิน เบต้าแคโรทีน

น้ำพริกกะปิมี่แคลเซียมสูง มีโปรตีนอยู่ระดับหนึ่ง ถ้าเป็นน้ำพริกอ่อนและน้ำพริกปลา มีโปรตีนมหาศาลจากหมูและปลา ตามลำดับ”

(สง่า ดามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562)

ปัจจุบันไทย ลาวและกัมพูชามีกระแสนิยมอาหารเพื่อสุขภาพและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยต่างก็ถือว่าน้ำพริกแห่งสุขภาพดีต่อสุขภาพ เนื่องจากมีส่วนผสมของสมุนไพรมากมาย เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย วิธีการปรุงก็ไม่ใช้น้ำมันผัดหรือทอด ดังที่ Gustav Auer (2011: 27) อธิบายว่า แจ่วคือ คำเรียกอาหารประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่งของลาว เสิร์ฟให้รับประทานกับอาหารแทบทุกมื้อ เป็นอาหารจานง่าย ๆ ที่อร่อย และมีรสชาติเผ็ด แต่ก็ดีต่อสุขภาพ เนื่องจากมีส่วนผสมที่ง่ายโดยไม่ใช้น้ำมัน สูตรอาหารมีมากมายหลากหลายสูตรแตกต่างกันไป เช่น แจ่วหมากเล่น แจ่วหมากเผ็ด แจ่วหมากเขือ แจ่วหมากอิฐ แจ่วหน่อปุ่น แจ่วป่าแดก แจ่วเห็ดหม่อง แจ่วเห็ดเผือก เป็นต้น และ

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเป็นอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น สอดคล้องกับธรรมชาติ นับเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารและโภชนาการ

นอกจากนี้การปฏิวัติอุตสาหกรรมยังเป็นจุดเริ่มต้นของการผสมผสานวัฒนธรรมย่อยทำให้เกิดตัวแทนเครื่องจิ้มของประเทศด้วย โดยอุตสาหกรรมจะเลือกผลิตเครื่องจิ้มเพียงบางชนิดที่ได้รับความนิยม เมื่อชาวอุษาคเนย์ผลักภาระการสืบสานเครื่องจิ้มนี้ให้แก่อุตสาหกรรมเพียงผู้เดียว เครื่องจิ้มที่ไม่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคหรือมีส่วนผสมจากวัตถุดิบท้องถิ่นที่หายากจึงค่อย ๆ เลือนหายไป ในขณะที่เดียวกันเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมค่อย ๆ มีบทบาทสำคัญยิ่งขึ้นจนกลายเป็นตัวแทนเครื่องจิ้มของประเทศ แตกต่างจากเครื่องจิ้มในอดีตจนถึงก่อนยุคปฏิวัติอุตสาหกรรมมีหลากหลายชนิดและถูกแบ่งย่อยเฉพาะเจาะจงตามลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น เช่น น้ำพริกกะปิของภาคกลางในไทย น้ำพริกปลาร้าของภาคอีสานในไทย แจ่วบองของหลวงพระบางในลาว แจ่วบองของเชียงขวางในลาว แจ่วบองของปากเซในลาว ตีกเครื่องของพระตะบองในกัมพูชา ตีกเครื่องกำปงชนังในกัมพูชา เป็นต้น

นอกจากนี้ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและการวิจัยภาคสนามยังพบว่า ปัจจุบันมีเครื่องจิ้มบางชนิดที่ถือเป็นตัวแทนของประเทศไทย ลาวและกัมพูชา เนื่องจากเป็นเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศ และ/หรือเป็นเครื่องจิ้มสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่งต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นเพิ่มเติมจึงแพร่หลายกระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า ตัวแทนน้ำพริกของไทย แจ่วบอง ตัวแทนแจ่วของลาว และตีกเครื่อง ตัวแทนตีกของกัมพูชา

จากข้อมูลที่กล่าวมาข้างต้น สรุปได้ว่าในอดีตตั้งแต่กำเนิดน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จนกระทั่งปี พ.ศ. 2302 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่ทำให้อิ่มกายและอิ่มใจ เนื่องจากให้พลังงานและสารอาหารแก่ร่างกาย ชูรสชาติและสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีต่อมนุษย์ในสังคมและกับธรรมชาติ จนกระทั่งเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วหลังการปฏิวัติอุตสาหกรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นต้นมา มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ เพื่อผลิตให้ได้ปริมาณมาก มีคุณภาพ สม่ำเสมอ ปลอดภัย และสะดวกต่อการบริโภค จนเกิดอุตสาหกรรมเครื่องจิ้ม น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงกลายเป็นอาหารที่ทำให้มีถิ่นฐานสำคัญในฐานะที่เป็นสินค้าทางวัฒนธรรมและสัญลักษณ์การท่องเที่ยว อีกทั้งยังมีการผสมผสานทางวัฒนธรรม น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงกลายเป็นตัวแทนของแต่ละประเทศ และนำมาซึ่งความมั่นคงและมั่งคั่งด้านเศรษฐกิจและด้านสังคมและวัฒนธรรมแก่ชาติ แม้จะมีการเปลี่ยนแปลง แต่น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็ยังคงมีรากเหง้าในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และพัฒนาต่อไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุด

สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สามารถสรุปได้เป็นตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 6 สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแต่ละยุคสมัย

ยุคสมัย	ช่วงปี	สายธารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
ยุคก่อนกำเนิดอาณาจักร	2500 ปีก่อน	กะปิและปลาร้าแพร่หลายในดินแดนอุษาคเนย์
ยุคกำเนิดอาณาจักร (พุนัน จามปา สุธรรมวดี เงินละ ทวารวดี ศรีวิชัย ศรีเกษตร พระนคร)	พุทธศตวรรษที่ 6-20	- ศูนย์กลางการค้าสำคัญ เส้นทางผ่านของอินเดีย กับจีน - นอกจากเนื้อสัตว์แล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบนำเข้ามาจาก ต่างประเทศ - มะนาว ตะไคร้ เข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์
ยุคอาณาจักรตอนปลาย (สยามช่วงอยุธยา)	พ.ศ. 2003 เป็นต้นมา	- ศูนย์กลางการค้าและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก ศูนย์กลางการค้าเครื่องเทศ - กระเทียม พริก เข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์
	พ.ศ. 2228	พบบันทึกเกี่ยวกับเครื่องจิ้มในสยาม
	พ.ศ. 2230	ล้านช้าง (ลาว) และพระนคร (กัมพูชา) ในขณะนั้น ตกเป็นประเทศราชของสยาม ช่วงกลางอยุธยา เจ้านายจากกัมพูชาเข้ามาอยู่ในราชสำนักไทย ไทย รับวัฒนธรรมกัมพูชามาจากเจ้านายที่เข้ามาอยู่ใน ราชสำนักไทย โดยเฉพาะ ภาษา ประเพณีราช สำนัก และศิลปะการแสดง โดยไทยรับและนำมา ปรับใช้ นำเชื่อกันได้ว่าวัฒนธรรมนี้หมายรวมถึง วัฒนธรรมอาหารและการทำปลาร้าด้วย
ยุคการล่าอาณานิคม (สยามช่วงรัตนโกสินทร์ ตอนต้น)	พ.ศ. 2352	- พบบันทึกการใช้คำว่า น้ำพริก เรียกอาหารที่ใช้ เป็นอาหารในพระราชพิธีฉลองวัดพระศรีรัตน ศาสดารามในสยาม - สมัยร.1-3 เจ้านายกัมพูชาที่เคยเข้ามาอยู่ในราช สำนักไทยนำเอาวัฒนธรรมกัมพูชาที่ไทยรับมาปรับ ใช้แล้ว กลับคืนไปอีกทอดหนึ่ง เรียกว่า "Borrow Back"
	พ.ศ. 2414	จากการสัมภาษณ์ ในลาว พบว่าแจ่วบองทำมาแล้ว กว่า 5-6 ชั่วอายุคน (นำเชื่อกันได้ว่าแจ่วบองมีมาแล้ว

		ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2414 เป็นต้นไป)
ยุคเอกราชและชาตินิยม (ไทย ลาว กัมพูชา)	พ.ศ. 2430 เป็นต้นมา	- ลาวและกัมพูชาตกเป็นประเทศราชของฝรั่งเศส - อาหารประยุกต์ พบน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์แบบไม่ เผ็ด น้ำพริกแห้งอุษาคเนย์แบบไม่ใส่ปลาร้า ไม่ใส่ หนังควาย และแบบผลิตภัณฑ์แปรรูปวางจำหน่าย ตามท้องตลาด
	พ.ศ. 2441- 2510	บันทึก “ตำรับอาหารชาววังหลวงพระบาง” ของเพี้ยสิง จะเลินสิน (Sing, 1995: 46) ความว่า “เครื่องปรุงอาหารลาวอย่างหนึ่งที่นิยมกันมากใน หลวงพระบาง คือ หนังควายตากแห้ง...”

### 4.3 เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์

#### 4.3.1 ครก เครื่องครัวสำคัญสำหรับการทำน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์

เครื่องครัวที่ใช้ในการปรุงน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์มีเพียงไม่กี่ชิ้น หรือแทบจะไม่ต้องใช้เครื่องครัวใดเลย เนื่องจากน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่เรียบง่าย และมีขั้นตอนการปรุงไม่ยุ่งยาก อย่างไรก็ตามยังมีเครื่องครัวชนิดหนึ่งที่มีบทบาทโดดเด่นในการทำน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์มาตั้งแต่อดีต เครื่องครูนั่นก็คือ ครกกับสาก นอกจากครกกับสากแล้วเครื่องครัวทั่วไปอื่น ๆ อย่าง มีด เขียง กระทะ หม้อ นั้นไม่ใช่สิ่งจำเป็น อาจใช้หรือไม่ใช้ก็ได้

“ครกกับสากถือเป็นเครื่องครัวพื้นฐาน” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) และเป็นเครื่องครัวสำคัญในการปรุงน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์ ครกมีลักษณะคล้ายชามขนาดใหญ่ ทรงสูงก้นลึก ผิวหนา มีความแข็งแรงทนทาน ส่วนสากมีลักษณะยาวเป็นท่อนใช้ตำ โขลก หรือบดของที่อยู่ในครก ครกกับสากทำได้จากวัสดุหลากหลายชนิด เช่น ไม้ หิน เหล็ก ดินเผา เป็นต้น ครกกับสากไม่ได้มีเพียงในดินแดนอุษาคเนย์เท่านั้น หากแต่พบอยู่ทั่วโลก อย่างในอเมริกา ครกกับสากถูกใช้เป็นสัญลักษณ์ประจำร้านขายยา จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์สันนิษฐานว่า ครกกับสากเป็นของที่ใช้กันมาแต่โบราณตั้งแต่เมื่อ 35,000 ปีก่อนคริสต์ศักราช โดยพบบันทึกเกี่ยวกับครกกับสากบนกระดาษปาปิรุสและเอกสารทางการแพทย์ของอียิปต์โบราณซึ่งมีอายุราว 1,550 ปีก่อนคริสต์ศักราช แต่เดิมครกกับสากเป็นเครื่องมือทั้งด้านการแพทย์และการทำอาหาร ไม่ว่าจะใช้บดยาสมุนไพร เครื่องเทศ หรือข้าว

ในดินแดนอุษาคเนย์ครกกับสากถือเป็นสัญลักษณ์ของอาหารและครัวเรือน การเลือกใช้ครกชนิดต่าง ๆ จะขึ้นอยู่กับสิ่งของที่นำมาบดและระดับความละเอียดที่เราต้องการเป็นสำคัญ หาก



ต้องการบดสิ่งของที่มีลักษณะเหนียวและบดยากให้แหลกละเอียดควรใช้ครกหิน หากต้องการบดของเหลวที่บดง่ายเอาแค่พอหยาบและไม่ต้องการให้แหลกมากควรใช้ครกไม้ ครกที่ใช้ตำน้ำพริกกะปิมักจะเป็นครกหิน ครกที่ใช้ตำน้ำพริกปลาร้ามักจะเป็นครกไม้ ครกที่ใช้ตำแจ่วบองมักจะเป็นครกดิน และ “ครกที่ใช้ทำตีกเครื่องมักจะเป็นครกไม้ ทำจากต้นตาล” (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Sombat Korn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) “แต่บางบ้านก็ไม่ได้ตำตีกเครื่องด้วยครก แต่ใช้ช้อนบดให้เข้ากันแทน” (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Siny Ly, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561) ทั้งนี้บางบ้านนิยมบดวัตถุดิบให้พอหยาบเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสของวัตถุดิบแบบเต็มปากเต็มคำ

#### 4.3.2 เครื่องปรุงสำคัญของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

เครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แบ่งออกเป็นหมวดพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร หมวดเนื้อสัตว์ และหมวดเครื่องปรุงให้รส ซึ่งพบเครื่องปรุงสำคัญในแต่ละหมวด คือ หมวดพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร ได้แก่ พริก กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือพวง ถั่วลิสง หมวดเนื้อสัตว์ ได้แก่ กะปิ ปลาร้า หนังกวายนกแห้ง และหมวดเครื่องปรุงให้รส ได้แก่ น้ำปลา มะนาว มะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ มีรายละเอียดดังนี้

##### 4.3.2.1 หมวดพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร

**พริก** ถือเป็นส่วนผสมสำคัญในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ทุกชนิด ในไทยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศรุตานี นิติวรการ (สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561) ให้ข้อมูลว่า พริกที่ใช้ตำน้ำพริกแต่เดิมนั้น “ไม่มีบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรว่าเป็นพริกของไทยแต่เดิมหรือพริกที่รับมาจากชาวตะวันตก” ทั้งนี้พบว่า ร้อย กล่อมเอียง (สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) และบุญญา พลวัน (สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561) ให้สัมภาษณ์ตรงกันว่าพริกในน้ำพริกถ้วยแรก ๆ น่าจะเป็นพริกของไทยเราเองอย่างพริกไทยสด มะแขว่น และติปลี ต่อมาจึงเปลี่ยนมาใช้พริกที่รับมาจากชาวตะวันตก ซึ่งเป็นพริกที่เราใช้กันอยู่ในปัจจุบัน

จากการศึกษาเอกสารพบการเปรียบเทียบหัวพริกดังพริก ในนิราศต้นทางฝรั่งเศส ซึ่งเป็นบันทึกของราชทูตไทยที่เดินทางไปเจริญสัมพันธไมตรียังประเทศฝรั่งเศส ในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช (ปริที พิศภูมิวิถิ, 2544) ความว่า

“... 13 มีนาคม 2229 เดินทางถึงเมืองกาบ เมืองท่าบริเวณแหลมกู๊ดโฮป สภาพของเมืองเป็นตึกใหญ่สีขาวมีกำแพงล้อมรอบ ทั้งยังมีคูน้ำและป้อมปราการ เมืองนี้มีอ่าวลึกใช้จอดท่าเรือสำเภามากมาย เพื่อขนถ่ายสินค้า ภายในมีสัตว์เลี้ยงมากมาย เช่น ม้าป่า หมูน้ำ นก

หลายชนิดเช่น นกกระจอกเทศ ทั้งยังบรรยายถึงชาวเมืองว่าเป็น "พวก  
หัวพริก" เนื่องจากมีเส้นผมหยิกหยอย ตัวเปล่าเปลือย..."

และในบทละครนอกพระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2 เรื่อง สังข์ทอง ตอนที่ 3 พระสังข์ได้นำ  
รจนา (พุทธเลิศหล้านภาลัย, 2465) ความว่า

“บัดนั้น	เสนาทูลไปตั้งใจหวัง
ไพร่ฟ้ามาประชุมอยู่ในวัง	ทั่วทั้งแผ่นดินสิ้นชาย
เหลือแต่เงาะป่าทรพล	หน้าตาผิดคนทั้งหลาย
หัวพริกหยิกยุ่งหยาบคาย	ตัวลายคล้ายกันกับเสือปลา
ใครจะบอกจะเล่าไม่เข้าใจ	พูดจาไม่ได้เหมือนไข่มุก
เล่นอยู่กับเด็กที่กลางนา	จงทราบบาบาทาภูวไนย”

จากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและการศึกษาเอกสารข้างต้น คำว่าพริกเฉย ๆ แต่เดิมจึงหมายถึงพริกไทย เพราะมีลักษณะขดเป็นลูกเล็ก ๆ คล้ายคนหัวหยิก พริกในปัจจุบันที่ชาวตะวันตกนำเข้ามาไม่ได้มีลักษณะหยิกงอเป็นขด ๆ แต่เป็นผลผิวเรียบ จึงสรุปได้ว่าพริกแต่เดิมนั้นมีแบบเดียวซึ่งก็คือ พริกไทย ต่อมาเมื่อชาวตะวันตกนำพริกอีกหลากหลายชนิดเข้ามาในไทย จึงเกิดคำใหม่ ได้แก่ พริกไทยและพริกเทศ จนในปัจจุบันเหลือเพียงพริกไทยที่ยังคงคำว่าไทยเอาไว้ ส่วนพริกอื่น ๆ ที่ชาวตะวันตกนำเข้ามาสามารถตัดคำว่าเทศและเรียกรวม ๆ ได้ว่าพริก

พวงร้อย กล่อมเอียง (สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) และปุลนยา พลวัน (สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561) ยังเล่าเพิ่มเติมถึงน้ำพริกที่ใช้พริกไทยแท้ดั้งเดิมด้วยว่า “ปัจจุบันชาวจันทบุรียังใช้พริกไทยตำน้ำพริกอยู่จริง ๆ คนใหม่ ๆ ไม่รู้จักแล้ว” (สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561) และ “เมืองจันทบุรี มีน้ำพริกพริกไทย ใช้พริกไทยสด สีเขียว ๆ อยู่” (สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) ตามลำดับ จึงมีความเป็นไปได้สูงที่น้ำพริกชนิดนี้จะเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ยืนยันว่าพริกที่ใช้ในน้ำพริกแรก ๆ ของไทยคือ พริกไทย แต่เมื่อพริกเทศเข้ามา คนไทยก็หันไปนิยมพริกเทศมากกว่า น้ำพริกพริกไทยจึงไม่ได้รับความนิยมและจะสูญหายไปจากชุมชนอื่น แต่ยังคงเหลืออยู่ที่จังหวัดจันทบุรีซึ่งเป็นแหล่งปลูกพริกไทย (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557: 57)

การเรียกชื่อพริกไทยเพราะเป็นพริกของเรามาแต่เดิม และเรียกพริกอื่น ๆ ที่รับเข้ามาจากชาวตะวันตกตามลักษณะของพริกนั้น ตรงกับการกำหนดความหมายของพริกในหนังสืออักษรราชธานศรึบท์ พ.ศ. 2416 (แดน บีช บรัดเลย์, 2514: 476) ซึ่งให้คำจำกัดความคำว่า “พริก” แยก

ย่อยลงไปทั้งหมด 8 ประเภท ได้แก่ พริกขี้หนู พริกตุ้ม พริกไท พริกเทษ พริกขี้ฟ้า พริกหยวก พริก  
ล่อนและพริกหอม ดังนี้

“พริกขี้หนู หมายถึง ต้นมันเท่ากัน แต่เมล็ดเล็กเท่าแห่งดินสอ  
ดำ รสเผ็ดกว่าพริกใหญ่นัก เพราะเมล็ดมันเล็กจึงเรียกพริกขี้หนู

พริกตุ้ม หมายถึง ต้นมันเท่ากัน แต่เมล็ดมันสั้นกลมเหมือน  
เมล็ดฝรั่งมีรสเผ็ด

พริกไท หมายถึง ต้นมันเลื้อยเป็นเถาพลุ ต้องปักไม้เป็นหลัก  
ให้มันขึ้น ออกผลเป็นช่อ เมล็ดมันเล็กๆ มีรสเผ็ดร้อนนัก

พริกเทษ หมายถึง ต้นใบเหมือนต้นพริกตุ้ม แต่เมล็ดมันใหญ่  
เท่าด้ามมีดหมาก สุกสีแดงรสเผ็ด เป็นเครื่องกับข้าว

พริกขี้ฟ้า หมายถึง ต้นใบเหมือนกัน แต่เมล็ดสุกแดงบ้าง ศรี  
เหลืองบ้าง เมล็ดมันมีปลายชี้ขึ้นไปหาฟ้า เผ็ดกล้านัก

พริกหยวก หมายถึง ต้นใบเหมือนกัน แต่เมล็ดไม่สู้เผ็ด เขาเอา  
ทำผักแกงเป็นกับข้าวกินได้

พริกล่อน หมายถึง เมล็ดพริกไทที่สูงงอม เปลือกมันล่อนหลุด  
หมดยังแต่เมล็ดในมันนั้น

พริกหอม หมายถึง ต้นใบเหมือนกัน แต่เมล็ดมันเล็กเท่าเมล็ด  
พริกขี้ฟ้า มีกลิ่นหอมทำยาได้”

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

อนึ่งพริกไทยแต่เดิมนั้นไม่ได้สะกดว่า “พริกไทย” แต่สะกดว่า “พริกไท” ซึ่งคำว่า “ไท  
หมายถึง สยาม เป็นชื่อคนในสยามประเทศ” (แดน ปิซ บรัดเลย์, 2514: 476) ต่อมาจึงเปลี่ยนการ  
สะกดคำเป็นพริกไทย ตามการสะกดคำว่าประเทศไทยในประกาศการเปลี่ยนประเทศ “สยาม” เป็น  
ประเทศ “ไทย” ของจอมพล ป. พิบูลสงคราม (ศูนย์การทหารปืนใหญ่, 2540)

ในปัจจุบันพริกที่นิยมนำมาใช้ทำน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้านั้นส่วนใหญ่เป็นพริก  
ขี้หนูสด เม็ดเล็ก รสชาติเผ็ดจัด ในขณะที่พริกที่นิยมนำมาใช้ทำแจ่วบองนั้นส่วนใหญ่เป็นพริกขี้ฟ้าหรือ  
พริกแดงจินดาแห้ง ส่วนพริกที่นิยมนำมาใช้ทำตีกเืองนั้นส่วนใหญ่เป็นพริกขี้หนูสดเช่นเดียวกันกับ  
พริกที่นำมาใช้ทำน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า แต่จะแตกต่างกันตรงที่ตีกเืองจะปรุงไม่ให้เผ็ดมาก  
และมีพริกสับแยกไว้ใส่ต่างหาก ใครที่ชื่นชอบรับประทานเผ็ดก็ใส่เพิ่มลงไปตามความชอบส่วนบุคคล  
(Lay Chanrasmey, สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2561) ทั้งนี้พริกในตีกเืองนั้นถือเป็นส่วนผสมที่มี

บทบาทรองลงมาจากปลาร้าในทัศนะของชาวกัมพูชา เนื่องจากตึกเครื่องของชาวกัมพูชาจะมีความเผ็ดอยู่น้อยมาก (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

**กระเทียม** เป็นสมุนไพรและเครื่องเทศอย่างหนึ่ง มีกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ถ้านำมาอย่างก็จะให้รสหวาน ถ้านำไปผสมกับเครื่องปรุงอย่างอื่นจะสามารถช่วยชูรส สำหรับชาวอุษาคเนย์แล้วอาจกล่าวได้ว่าครัวอุษาคเนย์ขาดกระเทียมไปไม่ได้เลย กระเทียมเป็นเครื่องปรุงสำคัญในแกงและเครื่องจิ้มต่าง ๆ แทบทุกชนิด นอกจากนี้ในอาหารประเภทผัดต่าง ๆ ชาวกุชาคเนย์ก็นิยมทุบกระเทียมใส่ลงกระทะผัดกับน้ำมันก่อนเป็นลำดับแรก เพื่อดับกลิ่นน้ำมันช่วยตัดเลี่ยน และดับกลิ่นเขียวของผักหรือกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ที่จะใส่ตามมา (เกษตร พิทักษ์ไพรวัน, 2530)

ไม่พบบันทึกว่ากระเทียมแพร่กระจายเข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ได้อย่างไร จากการศึกษาเอกสารสันนิษฐานว่ากระเทียมเข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ พร้อมกับพริก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2003 เป็นต้นมา (พจน์ สัจจะ, 2540) และมีการเพาะปลูกกระเทียมในดินแดนอุษาคเนย์จนกลายเป็นพืชพื้นบ้านอย่างสมบูรณ์ในเวลาต่อมา (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

กระเทียมเป็นเครื่องปรุงสำคัญในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าของไทย และตึกเครื่องของกัมพูชา นิยมใช้กระเทียมสดหรือกระเทียมย่าง ส่วนแจ่วบองของลาวนั้นนิยมใช้กระเทียมทอดหรือกระเทียมเจียวแห้ง ๆ ไม่ใช่ส่วนที่เป็นน้ำมัน

**หอมแดง** จัดอยู่ในพืชวงศ์หอมชนิดหนึ่ง มีคุณสมบัติช่วยดับกลิ่นคาวของเครื่องปรุงอื่น ๆ ได้ดี รสชาติออกหวาน และเผ็ด ใช้เป็นเครื่องปรุงสำคัญในแกงและเครื่องจิ้มต่าง ๆ แทบทุกชนิด เช่นเดียวกับกระเทียม จากการศึกษาเอกสารไม่พบหลักฐานว่าหอมแดงมีถิ่นกำเนิดมาจากที่ใด แต่เชื่อกันว่าหอมแดงเป็นพืชพื้นเมืองในภาคใต้และตะวันตกเฉียงใต้ของเอเชีย และภาคกลางของเมดิเตอร์เรเนียน ต่อมาได้มีการปลูกหอมแดงในจีน อียิปต์ และอินเดีย หอมแดงได้แพร่เข้าสู่โรมัน และชาวโรมันเป็นผู้นำไปสู่อังกฤษในที่สุด หอมแดงได้แพร่เข้าสู่เม็กซิโก และอเมริกาโดยการเดินเรือของโคลัมบัส (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

ไม่พบบันทึกว่ากระเทียมแพร่กระจายเข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ได้อย่างไร พบบันทึกเกี่ยวกับหอมแดงในไทย โดยไทยมีการกำหนดความหมายไว้ในหนังสืออักขราภิธานศรับท์ พ.ศ. 2416 (แดน บีช บรัดเลย์, 2514) ว่า “หัวหอม: คือหัวผักอย่างหนึ่ง ต้นมันกลม ๆ เท่าเหล็กไน งอกขึ้นเป็นกอ งามันใหญ่เท่าลูกหมาก เรียกว่า หัวหอม” หัวหอมในที่นี้คือหอมแดง ไม่ใช่หัวหอมใหญ่ ในหนังสือดังกล่าวไม่ได้กล่าวถึงหัวหอมใหญ่ สันนิษฐานได้ว่าหัวหอมใหญ่เข้ามาในไทยและดินแดนอุษาคเนย์ภายหลังปี พ.ศ. 2416

จากการสัมภาษณ์พบว่าหอมแดงเป็นเครื่องปรุงสำคัญในน้ำพริกปลาร้าของไทย แจ่วบองของลาว และตึกเครื่องของกัมพูชา แต่ไม่พบว่ามีการใช้หอมแดงในน้ำพริกกะปิของไทย อย่างไรก็ตามจากการศึกษาเอกสารพบว่าน้ำพริกกะปิของไทยมีการปรุงต่อยอดส่วนผสมเพิ่มเติมให้กลายเป็น

น้ำพริกกะปิสูตรต่าง ๆ ได้อีกหลายร้อยอย่าง ในการปรุงต่อยอดน้ำพริกกะปิพื้นฐานให้กลายเป็นน้ำพริกกะปิสูตรอื่น ๆ นั้น มีการใส่หอมแดงลงไปด้วย เช่น น้ำพริกมะพร้าว น้ำพริกกุ้งแก้ว น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกโจร เป็นต้น (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557: 48-53) หอมแดงที่ใช้ในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นนิยมใช้ทั้งแบบสดและแบบผ่านการย่างไฟ

**ข่า** จัดอยู่ในพืชวงศ์ขิงชนิดหนึ่ง เป็นพืชพื้นบ้านของอุษาคเนย์แต่เดิม ส่วนของข่าที่นำมารับประทาน เรียกว่า เหง้า ซึ่งเป็นส่วนที่อยู่ใต้ดินหรือผิวดิน มีลักษณะแข็งเป็นตะปุ่มตะป่ำ จากการสัมภาษณ์พบว่าข่าเป็นเครื่องปรุงสำคัญในน้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตีกเครื่อง และจากการศึกษาเอกสารพบว่ามีการใส่ข่าในการปรุงต่อยอดน้ำพริกกะปิพื้นฐานให้กลายเป็นน้ำพริกกะปิสูตรอื่น ๆ เช่น น้ำพริกเผาเห็ดฤดูหนาว น้ำพริกปลากุเลา เป็นต้น (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557: 48-53) ข่าที่ใช้ปรุงน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า และตีกเครื่องส่วนใหญ่เป็นข่าสด ส่วนข่าที่ใช้ปรุงแจ่วบองจะเป็นข่าตากแห้งบดเป็นผง ในหลวงพระบางพบข่าตากแห้งบดเป็นผงสำเร็จรูปวางจำหน่ายให้ซื้อเป็นเครื่องปรุงแจ่วบองด้วย

**ตะไคร้** เป็นพืชล้มลุก ในวงศ์หญ้า ใบยาวเรียวยาว ปลายใบมีขนหนาม ลำต้นรวมกันเป็นกอ มีกลิ่นหอม เป็นช่อยาวมีดอกเล็กฝอยเป็นจำนวนมาก ตะไคร้เป็นพืชที่สามารถนำส่วนหัวและลำต้นไปประกอบอาหาร และจัดเป็นพืชสมุนไพร สันนิษฐานว่าตะไคร้เข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ผ่านการค้ากับจีนในยุคก่อนกำเนิดอาณาจักร แต่ไม่สามารถระบุช่วงปีที่แน่ชัดได้ (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) จนกลายเป็นพืชพื้นบ้านของชาวอุษาคเนย์ในปัจจุบัน

จากการสัมภาษณ์พบตะไคร้เป็นเครื่องปรุงในน้ำพริกปลาร้าและตีกเครื่อง และจากการศึกษาเอกสารพบว่ามีการใส่ตะไคร้ในการปรุงต่อยอดน้ำพริกกะปิพื้นฐานให้กลายเป็นน้ำพริกกะปิสูตรอื่น ๆ เช่น น้ำพริกตะไคร้ เป็นต้น (สุปราณี หลักคำ และคณะ, 2557: 48-53)แต่ไม่พบตะไคร้เป็นเครื่องปรุงในแจ่วบองของลาว

**ใบมะกรูด** เป็นเครื่องปรุงให้กลิ่นส้มในอาหารอุษาคเนย์หลากหลายชนิด เช่น แกงเผ็ด ต้มยำ ผัดเผ็ด ฯลฯ มะกรูดเป็นพืชวงศ์ส้ม (Citrus) สันนิษฐานว่ามีถิ่นกำเนิดอยู่ในเขตลุ่มแม่น้ำสินธุตอนเหนือของอินเดีย หรือไม่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในดินแดนอุษาคเนย์เอง จากการสัมภาษณ์พบว่าใบมะกรูดเป็นเครื่องปรุงในแจ่วบองและตีกเครื่อง อาจใส่หรือไม่ใส่ก็ได้

**มะเขือพวง** เป็นพืชในวงศ์พริกและมะเขือ มีลักษณะเป็นผลเล็ก ๆ คล้ายถั่วลันเตาเมล็ดโต ๆ มีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนแถบอเมริกากลาง และอเมริกาใต้แถบประเทศบราซิล จากการศึกษาศึกษาเอกสารไม่พบบันทึกว่ากระเทียมแพร่กระจายเข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ได้อย่างไร ปัจจุบันมีการเพาะปลูกมะเขือพวงในดินแดนอุษาคเนย์จนกลายเป็นพืชพื้นบ้านอีกอย่างหนึ่ง ชาวอุษาคเนย์นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงสำคัญในแกงและเครื่องจิ้มต่าง ๆ แทบทุกชนิดเช่นเดียวกับกระเทียมและหอมแดง

จากการสัมภาษณ์พบมะเขือพวงเป็นเครื่องปรุงในน้ำพริกกะปิของไทย และตึกเครื่องของ กัมพูชา มะเขือพวงที่ใช้นิยมใช้ทั้งแบบสดและแบบผ่านการคั่ว แต่ไม่พบว่าเป็นเครื่องปรุงในน้ำพริก ปลาร้าของไทย และแจ่วบองของลาว

**ถั่วลิสง** มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเขตร้อนและกึ่งร้อน ตอนกลางของทวีปอเมริกาใต้ มานานกว่า 4,000 ปี ชาวยุโรปได้นำไปปลูกในทวีปแอฟริกา ต่อมาจึงได้แพร่มายังทวีปเอเชีย และดินแดน อูซาคเนย์ จากการสัมภาษณ์พบถั่วลิสงเป็นเครื่องปรุงในตึกเครื่องเพียงอย่างเดียว ถั่วลิสงที่ใช้เป็นถั่ว ลิสงคั่วบด หรือทำให้แหลก ตึกเครื่องแต่เดิมนั้นไม่ได้ใส่ถั่วลิสง แต่เป็นเครื่องปรุงที่ใส่เพิ่มเติมกันใน ภายหลัง จนกลายเป็นที่นิยมแพร่หลายในปัจจุบัน

#### 4.3.2.2 หมวดเนื้อสัตว์

**กะปิ** เครื่องปรุงสำคัญของอาหารไทยหลากหลายชนิดรวมถึงน้ำพริกกะปิ “สมัยก่อนคน ไทยทำกะปิเก็บไว้กินทุกบ้าน เพราะว่าเราจะมีน้ำท่วมทุกปี” (บุญญา พลวัน, สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561) กะปಿನั้นทำจากกุ้งฝอยและปลาตัวเล็ก ซึ่งมักทำในภาคกลางเขตราบลุ่ม น้ำท่วมถึงใน ฤดูน้ำหลาก และกุ้งเคยในภาคตะวันออกและภาคใต้บริเวณชายฝั่งทะเล (สำนักงานกองทุนสนับสนุน และสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

**ปลาร้า** เครื่องปรุงสำคัญของน้ำพริกปลาร้าและตึกเครื่อง พบหลักฐานในไทยว่าปลาร้า เป็นเครื่องปรุงที่มีอยู่ในดินแดนอุษาคเนย์มาช้านานแล้ว ตั้งแต่เมื่อครั้งที่ลาลูแบร์เอกราชทูตชาว ฝรั่งเศสได้มาเยือนสยาม ช่วงปลายรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ความว่า มีการนำปลาน้ำจืด หลายชนิดมาหมักเกลือจนเน่า และปลาเน่า (ปลาร้า) นี้ก็เป็นที่นิยมชมชอบของชาวสยาม (ซีมอง เดอ ลาลูแบร์, 2548) ปลาร้าทำจากปลาหมัก เกลือ และเล็อกหมักกับข้าวคั่ว รำอย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้ง สองอย่าง ปลาร้านิยมผลิตในบริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย และบริเวณตอนเลสาบของ กัมพูชาครอบคลุมพื้นที่ 5 จังหวัดของกัมพูชา ได้แก่ กำปงธม กำปงชนัง โปธิสัทว์ พระตะบอง และ เสียมราฐ

แม้จะไม่พบหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรในกัมพูชา จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ พบว่าปลาร้าหรือที่ชาวกัมพูชาเรียกว่าปลาฮกนั้นก็เป็นเครื่องปรุงเก่าแก่และนับเป็นสิ่งที่ชาวกัมพูชา ภาคภูมิใจเป็นอย่างมาก “ชาวกัมพูชามีน้ำปลาร้าที่ดีที่สุดในโลก แต่ยังไม่เป็นที่รู้จักนัก” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) ในขณะที่กะปಿನั้นไม่เป็นที่นิยมในกัมพูชา และเพิ่งจะเริ่มใช้กะปิปรุง อาหารกันเมื่อไม่นานมานี้ (Lay Chanrasmey, สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2561) เนื่องจากปลาร้ามี กลิ่นฉุน ปัจจุบันมีการใช้น้ำปลาปรุงตึกเครื่องแทนน้ำปลาร้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งในร้านอาหารที่มีการ ปรับสูตรเพื่อให้ชาวต่างชาติสามารถรับประทานได้ (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

**หนังควายตากแห้ง** เครื่องปรุงสำคัญของแจ่วบอง วีระเดช จันทะสั๊ก เจ้าของ ร้านแจ่ว บองตราดอกบัว รุ่นที่ 4 (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) ให้สัมภาษณ์ว่าแจ่วบองสูตรต้นตำรับนั้น

“จะต้องใส่หนังควาย เพราะสมัยก่อนในหลวงพระบางมีควายเยอะ หนังกวายนุ่มเอามาเผาแห้งเก็บไว้ได้นาน” โดยวิธีการทำหนังควายนั้นจะต้องนำหนังควายไปตากจนแห้ง ก่อนนำมาใช้จะต้องนำหนังควายตากแห้งแช่น้ำ ต้มจนเปื่อย และแช่น้ำปลาไว้ 1 คืน (บัววัน อนุสัฏ, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; มุกดาวัน รัตน์, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562)

#### 4.3.2.3 หมวดเครื่องปรุงให้รส

จากการสัมภาษณ์พบเครื่องปรุงให้รสในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ดังนี้ เครื่องปรุงให้รสเค็ม ได้แก่ น้ำปลา เครื่องปรุงให้รสเปรี้ยว ได้แก่ มะนาว มะขามเปียก และเครื่องปรุงให้รสหวาน ได้แก่ น้ำตาลปีบ แต่เดิมนั้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะใช้เครื่องปรุงให้รสเพิ่มแต่เพียงเล็กน้อย หรือแทบจะไม่ใส่เลย เนื่องจากเครื่องปรุงจากพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร และเนื้อสัตว์ต่างก็มีรสเค็ม เปรี้ยว และหวาน ในตัวเองอยู่แล้ว แต่ต่อมามีการใช้เครื่องปรุงให้รสเพิ่มเติม เพื่อให้มีรสชาติเข้มข้น จัดจ้านมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังมีติดแปลงใช้เครื่องปรุงให้รสเค็ม อย่างน้ำปลา แทนปลาร้า สำหรับผู้ที่ไม่ชื่นชอบกลิ่นปลาร้า หรือผู้ที่ไม่คุ้นชินกับกลิ่นแรงของปลาร้าอีกด้วย ดังผู้ให้สัมภาษณ์ที่เล่าว่า “หากไม่ชอบใส่ปลาร้าจะใส่น้ำปลาแทน” (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

#### 4.3.3 กรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์ (สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) อธิบายไว้ว่า อาหารทุกจานมีหลักการสำคัญคือ ต้องใช้วัตถุดิบให้ถูกต้องตามตำรับของอาหารแต่ละจาน ไม่ว่าจะเป็ความอ่อนแก่ของวัตถุดิบ ปริมาณที่ใช้ ขั้นตอนก่อนหลัง ทั้งนี้เพื่อให้คงไว้ซึ่งสี กลิ่น และรสของอาหารจานนั้น ๆ เครื่องปรุงแต่ละชนิดก็มีขนาดเล็กใหญ่ ความนุ่ม ความแข็งไม่เหมือนกัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็เช่นกัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีวิธีการเตรียมและมีวิธีการปรุง (ฉลาดชาย รมิตานนท์ และ สุนทรีย์ เวชานนท์, 2551) ดังนี้

หั่น คือ การทำให้เครื่องปรุงนั้นเป็นชิ้นใหญ่เล็กตามต้องการ โดยการใช้มีด

ซอย คือ การทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดเป็นฝอย ขนาดเล็กบางกว่าหั่น

ตัด คือ การทำให้เครื่องปรุงเป็นท่อนสั้นยาวตามต้องการ

ปอก คือ การนำเปลือกออกจากเครื่องปรุงเหล่านั้น

สับ คือ การทำให้เครื่องปรุงเหล่านั้นขาดออกจากกันเป็นชิ้น ๆ จะสับหยาบหรือสับละเอียดแล้วแต่ต้องการ ใช้ความแรงและเร็วของมีดมากกว่าการหั่น

ทุบ คือ การทำให้เครื่องปรุงแตกซ้า

โขลก คือ การทำให้เครื่องปรุงละเอียดหรือเหนียวนุ่มด้วยครก

บวบ คือ การทำให้เครื่องปรุงนั้นพองแตก

คน คือ การทำให้เครื่องปรุงหลายอย่างเข้ากันจนทั่ว

ต้ม คือ การนำเครื่องปรุงที่ต้องการใส่หม้อพร้อมน้ำ ตั้งไฟจนเดือด เพื่อให้สุกตามต้องการ อาจจะทำต้มพอสุกหรือต้มเปื่อยก็ได้

นึ่ง คือ การทำให้เครื่องปรุงสุกโดยไม่ใส่น้ำ แต่อาจใช้ไอระเหยของน้ำเดือดเป็นความร้อนทำให้อาหารสุก

ลวก คือ การทำให้เครื่องปรุงสุกเร็วโดยการต้มน้ำให้เดือดก่อน แล้วนำอาหารผ่านน้ำเดือด

ทอด คือ การทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมัน ตั้งไฟให้ร้อน ใส่อาหารให้สุกเหลืองตามต้องการ

เจียว คือ การทำอาหารที่เป็นฝอยให้สุกกรอบด้วยน้ำมัน

ผัด คือ การทำอาหารที่มีเครื่องปรุงสิ่งเดียวหรือหลายสิ่งให้สุกเป็นอาหารชนิดเดียว โดยใช้ น้ำมัน

ปิ้ง คือ การทำเครื่องปรุงที่ต้องการให้สุก โดยตั้งสิ่งนั้นเหนือไฟไม่แรงนักจนสุกเกรียมกรอบ

ย่าง คือ การทำเครื่องปรุงที่ต้องการให้สุก โดยตั้งสิ่งนั้นเหนือไฟอ่อนจนสุกตลอดถึงข้างใน อาจใช้เวลาค่อนข้างนาน

คั่ว คือ การทำเครื่องปรุงให้สุก มีกลิ่นหอม โดยใส่ในกระทะตั้งไฟไม่แรงนัก จนเครื่องปรุงนั้นแห้งเกรียมตามต้องการ

อบ คือ การปรุงด้วยกลิ่นควันหรือการทำให้สุกด้วยการใช้ความร้อนล้อมรอบ

ทั้งนี้เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จากการเก็บข้อมูลภาคสนาม แบ่งออกตามชนิด มีดังนี้

#### 4.3.3.1 น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย

จากการวิจัยภาคสนาม ผู้วิจัยรวบรวมเครื่องปรุงของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าได้ตามข้อมูลในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 7 เครื่องปรุงในน้ำพริกกะปิ

ชื่อผู้ให้ข้อมูล	พริก	พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร	เนื้อสัตว์	เครื่องปรุงให้รส		
				เค็ม	เปรี้ยว	หวาน
อัมพรศรี พรพิทักษ์ ดำรง (สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563)	พริกขี้หนู สวน	กระเทียม	กะปิ ที่ผ่านการห่อ ใบตองและ ย่างแล้ว	-	มะนาว	น้ำตาลปีบ
ศรีสมร คงพันธุ์ (สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)	พริกขี้หนู สวน	กระเทียม (ไทย) มะเขือพวง	กะปิ ที่ผ่านการห่อ ใบตองและ	-	มะนาว ใช้ ของเปรี้ยว ชนิดอื่น	น้ำตาลปีบ



			อย่างแล้ว		แทนได้ เช่น ระกำ มะอึก มะดัน)	
ศรุดา นิติวรการ (สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561)	พริกชี้หนู สวน	กระเทียม	กะปิ กุ้งแห้ง	น้ำปลา	มะนาว	น้ำตาลปีบ
พงศอนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย (สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)	พริกชี้หนู สวน	กระเทียม	กะปิ ที่ผ่านการห่อ ใบตองและ อย่างแล้ว	น้ำปลา	มะนาว	น้ำตาลปีบ

ตารางที่ 8 เครื่องปรุงในน้ำพริกปลาร้า

ชื่อผู้ให้ข้อมูล	พริก	พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร	เนื้อสัตว์	เครื่องปรุงให้รส		
				เค็ม	เปรี้ยว	หวาน
ปุ่นยภา พลวัน (สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561)	พริกชี้หนู สวน	กระเทียม หอมแดง	ปลาร้าต้มสุก ใช้แต่น้ำ	น้ำปลา	มะนาว	-
พวงร้อย กล่อม เอี้ยง (สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561)	พริกชี้หนู สวน, พริก ชี้ฟ้าสดที่ ผ่านการคั่ว แล้ว หรือ พริกแห้ง	กระเทียม หอมแดง ที่ ผ่านการคั่ว แล้ว	ปลาร้า	น้ำปลา	มะนาว	-
นวลเพ็ญ ธรรมษา (สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)	พริกชี้หนู สวน	ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม	ปลาร้าปลา กระดี หรือ ปลาช่อน	-	น้ำมะขาม	น้ำตาล ใส หรือไม่ใสก็ ได้แล้วแต่ ชอบ

จากตารางเครื่องปรุงน้ำพริกกะปิและเครื่องปรุงน้ำพริกปลาร้าจะเห็นว่าพริกที่ใช้ในน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้านี้มีทั้งพริกสดและพริกแห้ง การเลือกใช้พริกสดหรือพริกแห้งนั้นส่งผลต่อสี กลิ่น และรสชาติของน้ำพริก ซึ่งพริกชี้หนูเป็นพริกที่นิยมนำมาใช้ทำน้ำพริก พวงร้อย กล่อมเอี้ยง

(สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) อธิบายว่าพริกชี้หนูมีรสเผ็ด กลิ่นหอม สามารถนำมาตำและใช้โรยหน้าบนน้ำพริกทำให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และยังอธิบายด้วยว่าน้ำพริกที่ใส่พริกแห้งจะมีสีเข้มกว่าน้ำพริกที่ใช้พริกสด พริกแห้งจะให้สีเข้มสวยเพิ่มทั้งรสชาติและสีสนของน้ำพริกด้วย

พืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรที่ปรากฏเป็นเครื่องปรุงของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าแทบทุกชนิด คือ กระเทียมและหอม เนื่องจากกระเทียมและหอมช่วยดับกลิ่นคาวจากกะปิและปลาร้าได้ดี ทั้งกะปิและปลาร้าต่างก็เป็นสิ่งที่มีกลิ่นแรงในตัวของมันอยู่แล้ว การสร้างกลิ่นหอมให้น้ำพริกจึงต้องใช้กระเทียมไทยที่เม็ดเล็ก เพราะว่ามีน้ำมันเยอะเพื่อช่วยลดกลิ่นคาวของกะปิและปลาร้าลง (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561)

กรรมวิธีการปรุงน้ำพริกกะปิ เริ่มจากตำกะปิกับกระเทียมก่อนเป็นอันดับแรก เพราะน้ำมันกระเทียมจะทำให้กลิ่นของกะปิไม่ฉุนเกินไป จากนั้นใส่พริกขี้หนูถึงพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร และเนื้อสัตว์อื่น ๆ ลงไปตำด้วยกัน แล้วปรุงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็ม เปรี้ยว และหวานจนกลมกล่อม ส่วนกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกปลาร้า นั้น จะไม่ใส่ปลาร้าลงครกเป็นลำดับแรก แต่จะเริ่มจากตำพริกกับพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร และเนื้อสัตว์อื่น ๆ ให้แหลกเข้ากันก่อน จากนั้นจึงค่อยใส่ปลาร้าลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็ม เปรี้ยว และหวานจนกลมกล่อม (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) ทั้งนี้ต้องระวังเวลาใส่เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ลงไปในน้ำพริกต้องใส่ให้พอดี เพราะการใส่ผิดสัดส่วนอาจทำให้รสชาติผิดเพี้ยนไปแก้ไขไม่ได้ (พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) การปรุงน้ำพริกนั้นบางครั้งผู้รับประทานเองก็มีส่วนในกรรมวิธีการปรุงด้วย อย่างน้ำพริกที่พกไปรับประทานเวลาเดินทาง ส่วนใหญ่จะเตรียมไปโดยแยกมะนาวไว้แล้วค่อยไปปรุงคลุกให้เข้ากันก่อนรับประทาน (ศรุดา นิติวรการ, สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561)

#### 4.3.3.2 แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว

จากการวิจัยภาคสนามพบว่า เครื่องปรุงในแจ่วบองของลาวประกอบไปด้วยพริกแห้ง (พริกชี้ฟ้าและพริกแดงจินดา) กระเทียม หอม ข่า ใบมะกรูด หนังกวายนกแห้ง น้ำปลา และน้ำตาลทรายละลายในน้ำต้มสุก บัววัน อนุสั๊ก เข้าของร้านจำหน่ายแจ่วบองยี่ห้อบัววันในตลาดเช้า (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) เผยลักษณะพิเศษในการเตรียมส่วนผสมให้ฟังเพิ่มเติมว่า หนังกวายนกที่ร่อนนั้นจะต้องนำไปต้มจนเปื่อย จากนั้นแช่น้ำปลาทิ้งไว้ 1 คืน และนำไปตากจนแห้ง ส่วนข่านั้นควรเป็นข่าที่ตากแห้งและบดให้เป็นผง นอกจากนี้ชาวลาวบางกลุ่มยังนิยมใส่กุ้งแห้งเพื่อเพิ่มความเค็มกลมกล่อมและใส่เครื่องปรุงที่ให้รสเปรี้ยวอย่างน้ำมะขามเปียกลงไปด้วย แสดงเป็นข้อมูลได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 9 เครื่องปรุงในแจ่วบอง

ชื่อผู้ให้ข้อมูล	พริก	พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร	เนื้อสัตว์	เครื่องปรุงให้รส		
				เค็ม	เปรี้ยว	หวาน
บัววัน อนุศักดิ์ (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)	พริกแห้ง	กระเทียม หอม ข่า ตากแห้งบด เป็นผง	หนังควายตาก แห้ง/หนังวัว/ หนังหมู/กุ้ง แห้ง/ปลาร้า หรือไม่ใส่ก็ได้	น้ำปลา	น้ำ มะขามเปีย ยกหรือไม่ ใส่ก็ได้	น้ำตาล ละลายในน้ำ ต้มสุก
สินไหม ไสยวง (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)	พริกแห้ง (พริกชี้ฟ้า และพริก แดงจินดา)	กระเทียม เจียว หอม เจียว ข่า เจียว ใบ มะกรูดทอด	หนังควายตาก แห้ง/หนังวัว/ หนังหมู หรือไม่ใส่ก็ได้	น้ำปลา	-	น้ำตาล ละลายในน้ำ ต้มสุก
นางน้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโคง (สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561)	พริกแห้ง	กระเทียม หอมแดง ข่า	หนังควายตาก แห้ง	น้ำปลา	-	น้ำตาล ละลายในน้ำ ต้มสุก
บุญคง แสงคม (สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)	พริกแห้ง	กระเทียม	หนังควายตาก แห้งต้มใส่ เกลือ	น้ำปลา	-	น้ำตาล (ไม่ใส่น้ำ เพราะจะทำให้เสียเร็ว)

จากตารางจะเห็นว่า แจ่วบองมีเครื่องปรุงหลักเพียงไม่กี่อย่าง ประกอบไปด้วยพริกแห้ง กระเทียม หนังควาย ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลเท่านั้น แจ่วบองจึงถือเป็นอาหารพื้นบ้านที่เรียบง่ายมีเครื่องปรุงเพียงไม่กี่อย่างก็สามารถทำแจ่วบองได้

อุ๋นเอื้อน จันทะสัก เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัว รุ่นที่ 3 (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) ให้สัมภาษณ์ว่า ทางร้านได้ริเริ่มทำแจ่วบองแบบประยุกต์ใส่หนังหมูแทนหนังควาย และแบบไม่ใส่หนังสำหรับผู้ที่ไม่สามารถรับประทานเนื้อสัตว์ และยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่าแจ่วบองใส่ปลาร้านั้นไม่ใช่สูตรแจ่วบองของหลวงพระบางแต่เป็นสูตรประยุกต์ ด้วยเหตุที่มีคนไทยมาถามหาแจ่วบองใส่ปลาร้าเป็นจำนวนมากจึงผลิตขึ้นวางจำหน่ายตามคำเรียกร้อง ในปัจจุบันแจ่วบองได้รับความนิยมมากและเป็นที่ต้องการของตลาด ทางร้านจึงผลิตแจ่วบองด้วยเครื่องจักรเนื่องจากมีความแม่นยำและผลิตได้คราวละมาก ๆ วีระเดช จันทะสัก เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัว รุ่นที่ 4 (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม

2561) เสริมว่า แจ่วบองสูตรต้นตำรับนั้น “จะต้องใส่หนังควาย เพราะสมัยก่อนในหลวงพระบางมีควายเยอะ หนักรอ่อย เอามาเผาแห้งเก็บไว้ได้นาน ในขณะที่วัวมีน้อยแถมหนังบางไม่ร่อย เอามาเผาให้แห้งไม่ได้”

กรรมวิธีในการทำแจ่วบอง เริ่มจากย่างหอม ข่า และกระเทียมบนเตาถ่าน จากนั้นปลอกส่วนที่ไหม้ออกและสับให้ละเอียด คั่วพริกแห้งในกระทะโดยไม่ต้องใช้น้ำมันจนพริกเปลี่ยนสีเข้ม และนำไปตำในครกหินให้แหลก ใส่หอม ข่า กระเทียมที่ย่างและสับไว้แล้วลงไปตำรวมกัน จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาลที่ละลายในน้ำต้มสุก น้ำปลา ขึ้นตอนสุดท้ายคือ การใส่หนังควาย หรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ลงไปตำรวมให้เข้ากัน จากนั้นยกเสิร์ฟหรือบรรจุใส่ถุงวางขาย ในอดีตเครื่องครัวสำคัญในการทำแจ่วบองไม่ใช่ครกหินแต่เป็นกระบอกลีไม้ไผ่ ชาวลาเวจะตัดไม้ไผ่เป็นบ้องนำมาใช้ตำแจ่วบอง

#### 4.3.3.3 ตักเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา

จากการวิจัยภาคสนาม ผู้วิจัยรวบรวมเครื่องปรุงของตักเครื่องได้ตามข้อมูลในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 10 เครื่องปรุงในตักเครื่อง

ชื่อผู้ให้ข้อมูล	พริก	พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร	เนื้อสัตว์	เครื่องปรุงให้รส		
				เค็ม	เปรี้ยว	หวาน
Luu Meng (สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)	พริกใหญ่ (ลักษณะ คล้ายพริก หยวก)	มะเขือพวง ตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูด ถั่วลิสง	ปลาร้า	ปลาช่อน	-	มะนาว
Sok Soth (สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)	พริก กะเหรี่ยง	มะเขือพวง ตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูด ถั่วลิสง	ปลาร้า (ไม่ใส่ก็ได้)	ปลาช่อน	น้ำปลา (หากไม่ใส่ ปลาร้า)	มะนาว
Hers Yorn (สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)	พริก กะเหรี่ยง	มะเขือพวง ข่า ใบ มะกรูด ถั่ว ลิสง	ปลาร้า	ปลาช่อน	น้ำปลา เกลือ	มะนาว

จากตารางจะเห็นว่า ตึกเครื่องทุกระบวนมีปลาช่อนเป็นส่วนผสม หากจะต้องตั้งชื่อเมนูให้ อาหารจานนี้เป็นภาษาไทย ชื่อ “น้ำพริกปลาช่อน” คงเป็นชื่อที่เหมาะสมที่สุด และสิ่งที่ทำให้ตึกเครื่องแต่ละที่แตกต่างกันก็คือ ปลาที่ใช้ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจะนิยมใช้ปลาจากทะเลมากกว่าปลาช่อน อย่างไรก็ตามปลาช่อนเป็นปลาที่นิยมนำมาทำตึกเครื่องมากที่สุด ปลาช่อนอันเป็นส่วนผสมสำคัญนี้สามารถปรุงได้หลายแบบมีทั้งแบบปลาต้มสุก ปลาย่างจนแห้ง และปลาร้า (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561; Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Sok Nan, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561)

กรรมวิธีการปรุงที่เป็นที่นิยมมากที่สุดเริ่มจากนำปลาช่อนไปต้มให้สุกแล้วเอาก้างออกพักไว้ จากนั้นนำพริกกับกระเทียมไปคั่ว แล้วจึงนำมาใส่ครกผสมกับพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรอื่น ๆ ใส่เนื้อปลาช่อนตำลงไปด้วยกันให้พอแหลก จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดไปต้มด้วยไฟอ่อน ๆ ใส่ถั่วลิสงบดปรุงรสเค็ม หวาน และเปรี้ยว ตามลำดับ (Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

สรุปได้ว่าเครื่องครัวที่สำคัญสำหรับการทำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คือ ครกกับสาก ส่วนเครื่องปรุงสำคัญ ได้แก่ พริก กะปิ ปลาร้า และหนังควายตากแห้ง ส่วนกรรมวิธีการปรุงที่พบในการนำพริกแห่งอุษาคเนย์ส่วนมากเป็นวิธีง่าย ๆ ไม่ได้ยุ่งยากซับซ้อน เช่น การหั่น การโขลก การบด เป็นต้น ทั้งยังพบว่าชาวอุษาคเนย์มีการนำเครื่องปรุงต่าง ๆ ไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการย่าง ปิ้ง เผา จี่ คั่ว หรือต้มก่อนนำมาปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อีกด้วย ตำรับการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่ละแห่งนั้นจะแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และแม้จะเป็นเครื่องจิ้มชนิดเดียวกัน เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงก็อาจแตกต่างกันไปบ้างเล็กน้อยขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่หาได้ตามสภาพแวดล้อมและรสนิยมส่วนบุคคล

#### 4.4 สีส กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัสและรสชาติของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

หนังสือสารานุกรม เรื่อง How Food Works: The Facts Visually Explained How Things Work (Dorling Kindersley Limited, 2017: 16-19) อธิบายศาสตร์เกี่ยวกับรสชาติเอาไว้ แปลเป็นภาษาไทยได้ว่า รสชาติเกิดจากการผสมผสานระหว่างกลิ่นสัมผัส รสสัมผัส และสิ่งเร้าอื่น ๆ เช่น อุณหภูมิ สี เนื้อสัมผัส ความฝาด ฯลฯ เข้าไว้ด้วยกัน จนเกิดเป็นประสบการณ์ทางสุนทรียศาสตร์อย่างหนึ่ง ส่วนมากรสชาติจะถูกกระตุ้นด้วยปฏิกิริยาทางเคมีจากกลิ่นสัมผัสผ่านทางจมูก ประกอบกับสิ่งเร้าอื่น ๆ ก่อน ตามด้วยรสสัมผัสผ่านทางปาก ลิ้น และต่อมรับรสเกิดเป็นรสชาติ ในปัจจุบันรสชาติ

ที่ถูกค้นพบและได้รับการยอมรับตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ แบ่งออกเป็น 5 รสชาติพื้นฐาน ได้แก่ รสเปรี้ยว รสขม รสหวาน รสเค็ม และรสอูมามิ ซึ่งเป็นรสชาติที่ถูกค้นพบล่าสุด

จากการเก็บข้อมูลพบว่า น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์มีกลิ่น สี ลักษณะเนื้อสัมผัส และรสชาติตามเครื่องปรุงและส่วนผสม ซึ่งน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์แต่ละชนิดจะมีรสชาติโดดเด่นแตกต่างกันออกไป เนื่องจากมีเครื่องปรุงและส่วนผสมต่างกัน อย่างน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าของไทยมีรสชาติโดดเด่นคือ รสเค็มนำ ตามด้วยรสหวานและรสเปรี้ยว (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) แจ่วบองของลาวมีรสชาติโดดเด่นคือ รสหวานนำ ตามด้วยรสเค็ม ไม่มีความเปรี้ยวเลย (วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; สินไหม ไสยวง, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561) ส่วนตีกเครื่องของกัมพูชามีรสชาติโดดเด่นคือ รสเปรี้ยวนำ ตามด้วยรสหวานและรสเค็ม (Siny Ly, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561; Sok Nan, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561; Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562; Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562; San Phalla, สัมภาษณ์, 25 ตุลาคม 2562)

นอกจากนี้ น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ยังมีรสอูมามิ อันเกิดจากการหมักเนื้อสัตว์อย่างกะปิ ปลาร้า และหนังควายอีกด้วย เมื่อรับประทานน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์คู่กับเครื่องแนมอย่างผักต่าง ๆ ซึ่งมีรสขม ก็จะได้สัมผัสครบทั้ง 5 รสชาติพื้นฐาน ส่วนความรู้สึกเผ็ดร้อนจากการรับประทานน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์นั้นไม่ใช่รสชาติ แต่เป็นสิ่งเร้า น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์มีสิ่งเร้าที่เหมือนกันคือ ความรู้สึกเผ็ดร้อน เนื่องจากสารแคปไซซินในพริกทำปฏิกิริยากับผิวหนังของมนุษย์บริเวณปากและลิ้น จึงก่อให้เกิดความรู้สึกเผ็ดร้อนเหมือนกำลังถูกแผดเผาและกระตุ้นต่อมรับรสให้ขยายตัวขึ้น ดังจะอธิบายโดยละเอียดลงลึกแยกตามชนิด ดังนี้

#### 4.4.1 น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าของไทย

น้ำพริกกะปิจะมีสีม่วงอมชมพูตามสีของกะปิ สีของน้ำพริกปลาร้าจะมีสีน้ำตาลอมเหลืองตามสีของปลาร้าที่ใช้ ศรุตานิ นิตวีรการ (สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561) ให้สัมภาษณ์ว่า ลักษณะสีของน้ำพริกเป็นสีตามธรรมชาติที่เกิดจากส่วนผสมต่าง ๆ ที่อยู่ในน้ำพริก ยิ่งถ้ามีส่วนผสมต่าง ๆ ไปเผา ก่อน สีของน้ำพริกก็จะยิ่งเข้มขึ้น นอกจากนี้การนำส่วนผสมต่าง ๆ ไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการย่าง บั๊ง เผา จี่ หรือคั่ว ก็สามารถช่วยสร้างกลิ่นเย้ายวนใจให้น้ำพริกในถ้วยเพิ่มขึ้นได้ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561)

“...เครื่องเทศสมุนไพรพวกนี้ต้องถูกไฟก่อนแล้วจะหอม  
นับเป็นภูมิปัญญาของคนโบราณ แล้วก็ไปตามหลักวิทยาศาสตร์”

(ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

“...กระบวนการทำให้สุกทำเพื่อความหอม กระบวนการทำให้สุกจะมีการปิ้งกะปิ เคยปลาที่มี ปิ้งเคยปลาให้สุกก่อนใส่ลงไป น้ำพริกบางสูตรก็ปิ้งหอม กระเทียม พริกด้วย”

(พวงร้อย กล่อมเอียง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561)

แม้สีและกลิ่นของน้ำพริกจะเป็นไปตามส่วนผสมของวัตถุดิบหลักที่ใช้จากต้นทาง แต่ลักษณะเนื้อสัมผัสนั้นจะเป็นไปตามบริบทของผู้รับประทานปลายทาง ลักษณะเนื้อสัมผัสของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้ามีตั้งแต่แห้งไปจนถึงค่อนข้างเหลว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับว่าจะรับประทานน้ำพริกกับอะไร เมื่อไร อย่างไร เช่น หากนำน้ำพริกติดตัวไปรับประทานในระหว่างเดินทาง น้ำพริกก็จะมีลักษณะแห้งเพื่อให้พกพาได้สะดวก

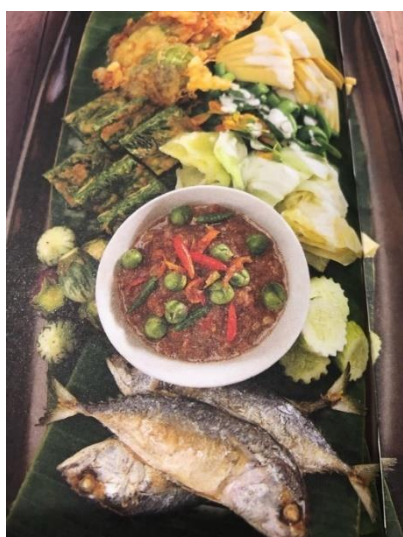
“น้ำพริกพกพาส่วนมากจะมีลักษณะแห้ง เพื่อให้พกพาได้สะดวก เช่น น้ำพริกกะปิผัดแห้ง น้ำพริกลงเรือ เป็นต้น ซึ่งน้ำพริกพกพาเหล่านี้จะนำไปทานคู่กับอะไรก็ได้ ระหว่างทางอาจเก็บผัก เก็บเห็ด หรือได้เนื้อสัตว์มาเพิ่ม ก็สามารถนำมาปิ้ง มาย่างรับประทานคู่กันเข้ากันได้ดี เนื่องจากคนสมัยก่อนห่อข้าวกับน้ำพริกเข้าไปกินในป่าแล้วเก็บยอดผักในป่า นำมาใส่ในกระบอกไม้ไผ่ หยอดน้ำตามลงไป แล้วนำไปเผาไฟ จึงได้เกิดเป็นน้ำพริกกะปิอีกชนิดหนึ่งเรียกว่า น้ำพริกผักหลาม ต่อมาได้รับความนิยมแพร่หลายจนเป็นสำรับในวัง แต่สำรับในวังจะหยอดกะทิแทนน้ำ เพื่อลดความขมของผักลง”

(ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

รสชาติโดดเด่นของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าคือ รสกลมกล่อม ซึ่งมีทั้งรส เค็ม หวาน และเปรี้ยวผสมผสานกัน ไม่มีรสใดรสหนึ่งโดดเด่นขึ้นมา เป็นความลงตัวของเครื่องปรุงและส่วนผสมทั้งหมด ส่วนรสเผ็ดนั้นถือเป็นรสรอง จะปรุงให้เผ็ดหรือไม่เผ็ดก็ได้

“น้ำพริกที่อร่อยนั้นต้องสามารถแสดงตัวตนของเครื่องปรุง/  
ส่วนผสมทุกชนิดที่อยู่ในนั้นออกมา ทั้งรสของพริก กะปิ กระเทียม พืช  
ผัก ผลไม้ สมุนไพร ความเปรี้ยว ความเค็ม ความหวาน และเนื้อสัตว์  
ไม่ใช่ว่าหายไปหมดเหลือแต่รสใดรสหนึ่ง หากทำให้เครื่องปรุง/  
ส่วนผสมที่อยู่ในนั้นได้เฉิดฉายตัวตนของมันออกมาได้อย่างกลมกล่อม  
จึงถือว่าอร่อย”

(ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)



ภาพที่ 7 น้ำพริกกะปิ

(ศรีสมร คงพันธุ์, 2561: 14-15)



ภาพที่ 8 น้ำพริกปลาร้า

(ศรีสมร คงพันธุ์, 2561: 96)

## CHULALONGKORN UNIVERSITY

### 4.4.2 แจ่วบองของลาว

แจ่วบองมีสีแดงสดจากพริกแห้งที่ใช้ และมีลักษณะเนื้อสัมผัสค่อนข้างข้น เกลาะตัว ไม่เหลว  
เป็นน้ำ อีกทั้งยังมีหนังควายให้เคี้ยวหนึบหนับอีกด้วย หากเก็บไว้นานหนังควายจะแข็งสู้ฟันมากขึ้น  
แจ่วบองมีรสชาติโดดเด่นคือ จะออกหวาน เค็ม และไม่มียีสเปรี้ยวเลย ส่วนรสเผ็ดนั้นมีหลากหลาย  
ตั้งแต่เผ็ดไม่มากแบบเด็กสามารถทานได้ไปจนถึงเผ็ดมาก (คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31  
กรกฎาคม 2561)





ภาพที่ 9 แจ่วบอง

ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2561

#### 4.4.3 ตึกเครื่องของกัมพูชา

ตึกเครื่องจะมีสีขาวอมเหลือง เป็นสีอ่อน เนื่องจากสีขาวของเนื้อปลาช่อน (Sombat Korn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) มีกลิ่นหอมของปลาร้าหรือน้ำปลาแท้ (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) และมีลักษณะค่อนข้างเหลว มีน้ำในปริมาณมาก แต่ก็ให้รสสัมผัสกรอบของถั่วลิสงเพิ่มมิติของอาหารได้อย่างลงตัว

รสชาติโดดเด่นของตึกเครื่องคือ รสเปรี้ยวอมหวาน ทานแล้วสดชื่น ไม่เผ็ด (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561, Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Siny Ly, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561; Sok Nan, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561; Sombat Korn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Phearun Seounchan, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2561) หากใครชอบรับประทานเผ็ดก็จะมีพริกแยกต่างหากเสิร์ฟไว้ให้ใส่เพิ่มเองได้แล้วแต่ความชอบส่วนบุคคล (Lay Chanrasmey, สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2561)

สรุปได้ว่าสี กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัส และรสชาติของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีลักษณะที่เหมือนและแตกต่างกันดังนี้ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตึกเครื่อง ต่างก็มีสีและกลิ่นตามวัตถุดิบหลักที่ใช้ น้ำพริกกะปิมีสีม่วงอมชมพูหอมกลิ่นเคย น้ำพริกปลาร้ามีสีน้ำตาลอมเหลืองหอมกลิ่นปลาร้า แจ่วบองมีสีแดงสดจากพริกแห้งหอมกลิ่นพริก และตึกเครื่องมีสีขาวอมเหลืองจากสีขาวของปลาช่อนหอมกลิ่นปลาร้าอ่อน ๆ ลักษณะเนื้อสัมผัสจะแตกต่างกันออกไป โดยน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้ามีลักษณะหลากหลายตั้งแต่แห้งไปจนถึงค่อนข้างเหลวขึ้นอยู่กับบริบทว่าจะรับประทาน

คู่กับอะไร เมื่อไร อย่างไร แจ่วบองจะมีลักษณะแห้งและมีรสสัมผัสของหนังควาย ตึกเกรืองมีลักษณะเหลวมีน้ำในปริมาณมาก ส่วนรสชาติโดดเด่นของน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์นั้นไม่ใช่รสเผ็ด รสชาติที่โดดเด่นของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าคือ รสเค็ม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม รสชาติที่โดดเด่นของแจ่วบองคือ รสหวาน เค็ม ส่วนรสชาติที่โดดเด่นของตึกเกรืองคือ รสเปรี้ยวอมหวาน



ภาพที่ 10 ตึกเกรือง

ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 14 ตุลาคม 2561

#### 4.5 เครื่องแนมและน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์ในสำรับ

นอกจากน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์จะอร่อยในตัวของมันเองแล้ว น้ำพริกแห้งอุษาคเนย์ยังสร้างรสชาติความอร่อยให้อาหารที่นำมารับประทานคู่กันด้วย อย่างนำผักต้มไปจิ้มน้ำพริกกะปิกี้จะได้รสหนึ่ง เอาถั่วพู้จิ้มก็ได้อีกรสหนึ่ง ทั้ง ๆ ที่เป็นน้ำพริกกะปิถ้วยเดียวกัน (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) ทั้งนี้ก็เพราะรสชาติจะเปลี่ยนไปตามผักที่ใช้จิ้มรับประทาน น้ำพริกแห้งอุษาคเนย์ถือเป็นตัวชูรสชาติและมีอยู่ในสำรับอาหารของชาวอุษาคเนย์แทบทุกมื้อ ทำให้เจริญอาหารรับประทานอาหารได้มากขึ้น (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Sombat Korn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561; Phearun Seounchan, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2561)

สิ่งที่นำมารับประทานกับน้ำพริกแห้งอุษาคเนย์ เรียกว่า “เครื่องแนม” โดยเครื่องแนมหมายถึงอาหารที่รับประทานประกอบกับอาหารหลัก มีลักษณะเป็นชุดเดียวกัน โดยเฉพาะอาหารประเภทเครื่องจิ้มต่าง ๆ เช่น น้ำพริกกะปิมี่ปลาทุทอดเป็นเครื่องแนม ข้าวคลุกกะปิมี่หมูหวานเป็น

เครื่องแนม สะเดาน้ำปลาหวานมีสะเดาเป็นเครื่องแนม เป็นต้น แตกต่างจาก คำว่า “เครื่องเคียง” ซึ่งเป็นอาหารคนละอย่าง แต่นำมารับประทานด้วยกันเพื่อเสริมรสซึ่งกันและกัน เช่น แกงส้มรับประทานกับปลาสดทอด แกงเผ็ดรับประทานกับเนื้อเค็ม เป็นต้น (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2556) เครื่องแนมหรือสิ่งที่นิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สรุปได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 11 เครื่องแนมหรือสิ่งที่นิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

หมวดหมู่	เครื่องแนมหรือสิ่งที่นิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
		น้ำพริกกะปิ	น้ำพริกปลาร้า	แจ่วบอง	ตีกเครื่อง
ข้าว	ข้าวสวย	//	/	/	//
	ข้าวเหนียว	/	//	//	/
	ข้าวจี๊			//	
	ข้าวต้มมัด				/
เนื้อสัตว์	ปลาทุ	//			
	แคบหมู			//	
	เนื้อวัว				/
ไข่	ไข่เจียว	/	/		
	ไข่ต้ม	/	/		
พืช ผัก ผลไม้	ตำลึง	/	/	/	/
	มะระ	/	/		/
	ถั่วพู	/	/		/
	ถั่วฝักยาว	/	/		/
	บวบ	/	/		/
	ฟักทอง	/	/		/
	แตงกวา	//	/	/	/
	แตงร้าน	/	/	/	/
	สายบัว	/	/		/
	ผักบุ้ง	/	/	/	/
	ดอกแค	/	/		/
	ดอกโสน	/	/		/
	ดอกอัญชัญ	/	/		/

	ดอกตบชวา	/	/		/
	ดอกสะเดา	/	/		/
	ชะอม	/			
	ไคแผ่น (สำหรับน้ำ ทอด)			//	
	ข้าวโพดอ่อน	/	/		/
	มะเขือ	/	/		/
	แครอท	/	/		/

\* สัญลักษณ์ // หมายถึง เป็นที่นิยมมาก

สัญลักษณ์ / หมายถึง เป็นที่นิยมปานกลาง

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่าน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า และตึกเครื่อง นิยมรับประทานคู่กับผักมากมายหลากหลายชนิด ทั้งนี้ผักที่นำมารับประทานคู่กัน “จะเป็นผักตามฤดูกาล ถ้าหน้าฝนจะรับประทานกับดอกตบชวา ถ้าหน้าร้อนจะรับประทานกับดอกสะเดา” (Siny Ly, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561) “จะเป็นผักสด ผักต้ม หรือผักทอดก็ได้ เช่น ผักบุ้ง ถั่วงอก สะเดา ถั่วพู ผักกระเฉด ดอกโสน ผักตบชวา แตงกวา สายบัว” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561, Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Sombat Korn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Phearun Seounchan, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2561) นอกจากนี้จะทานคู่กับเนื้อสัตว์ก็ได้ อย่างตึกเครื่อง “รับประทานคู่กับเนื้อวัวทอดหรือย่าง” เป็นต้น (Phearun Seounchan, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2561)

ส่วนแจ่วบองจะมีเครื่องแนมและสิ่งรับประทานคู่กันแตกต่างออกไปจากเครื่องจิ้มชนิดอื่น ๆ แจ่วบองแต่ดั้งเดิมรับประทานกับข้าวเหนียวและผักพื้นบ้าน เช่น ผักลวก ยอดผักตำลึง ผักบุ้ง ฯลฯ ต่อมามีการนำแจ่วบองไปปรุงแต่งอาหารอื่น ๆ หรือรับประทานกับข้าวจี ปัจจุบันชาวหลวงพระบาง นิยมรับประทานแจ่วบองคู่กับข้าวเหนียวและผักเป็นอาหารหลัก ทานคู่กับไคแผ่นหรือสำหรับน้ำทอดหนังพองหรือแคบหมูเป็นอาหารว่าง รับประทานกับข้าวสวย นำมาใส่ข้าวผัดคลุกแจ่วบองก็มี (บัววัน อนุสัถ, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; สินไหม ไสยวง, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; สอนไซ แห คำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561)

นอกจากนี้ยังพบว่าไทย กัมพูชา หรือลาวต่างก็บริโภคอาหารที่จัดเป็น “สำหรับ” ซึ่งหมายถึงกับข้าวหลายอย่างใส่ถ้วย ใส่ชามวางรวมกันในภาชนะอย่างใดอย่างหนึ่ง” (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2553) และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็เป็นอาหารอย่างหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในสำหรับ ดังที่อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์กล่าวไว้ (อ้างถึงในทีมข่าวศิลปวัฒนธรรม, 2553) “สำหรับคนไทย น้ำพริกทำให้ครบสำหรับ ถ้าไม่มี ถือว่ามือนั้นไม่ครบ ซึ่งน้ำพริกช่วยให้กินผักได้เยอะหลายชนิด ดังนั้นคนไทยยุคเก่า ๆ ขาดน้ำพริกไม่ได้ อย่างตัวเองก็กินน้ำพริกแทบทุกมื้อ”



ภาพที่ 11 น้ำพริกในสำหรับ

(ศรีสมร คงพันธุ์, 2561: 10)

การตกแต่งอาหารในสำหรับ หากเป็นร้านอาหาร พบมีการแกะสลักผัก (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) และยังมีใช้ภาชนะที่สวยงามสร้างความแปลกใหม่ให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น เช่น ในกัมพูชามีการจัดตักเครื่องใส่ในครกไม้ใหญ่ ๆ อย่างสร้างสรรค์แปลกตาชวนให้น่ารับประทาน แต่ “ถ้ากินกันตามบ้านจะไม่มีแกะสลักผักหรือตกแต่งอาหารมากนัก” (Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561) จะเน้นความเรียบง่ายและใช้ภาชนะที่มีอยู่ในบ้าน โดยในอดีตชาวอุษาคเนย์จะรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำหรับโดยใช้มือ แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาเป็นใช้ช้อนส้อมรับประทาน

“ในอดีตชาวไทยรับประทานน้ำพริกด้วยการใช้มือหยิบผักจิ้ม  
น้ำพริกเข้าปากเลย แต่ปัจจุบันมีการทำให้เป็นสากลมากขึ้น ธรรม

นิยมการกินจะใช้ซั้ดสอดดักเอาผักมาวางไว้ในจานข้าวของตัวเองก่อน แล้วใช้ซั้ดเล็กตักน้ำพริกจากถ้วยมาวางข้างบนผัก หรือจะใช้ซั้ดตักน้ำพริกมาวางไว้ที่ถ้วยเปล่าของตัวเองก่อน แล้วค่อยหยิบผักมาจิ้มทาน ทั้งนี้ก็เพื่อความสบายใจในการกิน ปัจจุบันมีเชื้อโรคมกมาย เวลาเรารับประทานอาหารร่วมกัน แม้แต่กับคนในครอบครัวเดียวกัน เราก็ป้องกันการติดโรค”

(ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

“ปัจจุบันความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทำให้มนุษย์รู้จักเชื้อโรคและรู้ว่ามันมีอยู่มากมาย จากสมัยก่อนที่ชาวกัมพูชาจะใช้มือในการรับประทานตักเครื่องก็เปลี่ยนมาเป็นใช้ชั้ดกลางตักตักเครื่องมาใส่ถ้วยของตัวเองก่อนแล้วค่อยใช้มือหยิบผักจิ้มตักเครื่องในถ้วยส่วนตัวนั้นรับประทาน ด้วยเหตุที่ตักเครื่องเป็นอาหารที่สุ่มเสี่ยงรับประทานแล้วอาจจะท้องเสียได้ง่าย ความสะอาดจึงถือเป็นหนึ่งในหัวใจสำคัญของการรับประทานอาหารชนิดนี้ อย่างไรก็ตามเขาได้ทิ้งท้ายว่าชาวกัมพูชาจำนวนมากก็ยังใช้มือรับประทานอยู่ดี เพราะการใช้ชั้ดตักผักก้านยาว ๆ เข้าปากนั้นทำได้ยาก...ชาวกัมพูชาติ่คิดว่า ถ้ากินไม่สะดวกก็ไม่อร่อย”

(Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)





ภาพที่ 12 ตักเครื่องรับประทานในบ้าน  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2562



ภาพที่ 13 ตักเครื่องในร้านอาหาร  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2562

อนึ่งหากมีตึกเครื่องในสำหรับอาหารแล้ว ส่วนมากชาวกัมพูชาจะไม่รับประทานแกงรสจัดหรือแกงกะทิอย่างอื่นเป็นกับข้าวในมื้ออาหารนั้นอีก จะมีเพียงตึกเครื่องหรือแกงรสจัดหรือแกงกะทิ อย่างใดอย่างหนึ่งเพียงถ้วยเดียวต่อมื้ออาหาร ด้วยเหตุผลที่ว่ารสชาติจะตึกกันทำให้อาหารมือนั้นไม่ร่อยกับข้าวอย่างอื่นควรมีรสจืด

สรุปได้ว่า น้ำพริกกะปิส่วนมากจะนิยมรับประทานคู่กับข้าวสวย ไข่ต้ม ไข่เจียว ปลาหู และผักทุกชนิด ในขณะที่น้ำพริกปลาร้าส่วนมากจะนิยมรับประทานคู่กับข้าวเหนียว ไม่นิยมรับประทานกับเนื้อสัตว์ แต่นิยมรับประทานกับผักทุกชนิด ในขณะที่แจ่วบองมีลักษณะที่แตกต่างออกไป โดยแจ่วบองส่วนมากจะนิยมรับประทานกับข้าวเหนียว ไคแผ่น แคบหมู และผักเพียงบางชนิด ในขณะที่ตึกเครื่องส่วนมากนิยมรับประทานกับเครื่องแนมคล้ายน้ำพริกปลาร้า แต่ไม่นิยมรับประทานคู่กับไข่เจียวหรือไข่ต้มแบบน้ำพริกกะปิของไทย ชาวอุษาคเนย์ไม่ว่าจะไทย ลาว หรือกัมพูชา ต่างก็มีน้ำพริกเป็นส่วนประกอบของอาหารในสำรับมาตั้งแต่โบราณ

#### 4.6 คำศัพท์เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในภาษาไทย ลาวและกัมพูชา

คำเรียกน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะต่างกันไปในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ จากการศึกษาเอกสารและการวิจัยภาคสนามพบที่มาและความหมายของชื่ออาหารจานนี้ ดังต่อไปนี้

##### 4.6.1 น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในไทยเรียกโดยรวมว่า น้ำพริก น้ำพริกเป็นคำประสมเกิดจากคำนามสองคำมารวมกันคือคำว่า “น้ำ หมายถึง สารประกอบอย่างหนึ่ง ซึ่งมีองค์ประกอบเป็นธาตุไฮโดรเจนและออกซิเจน เมื่อบริสุทธิ์มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี กลิ่น รส ใช้ประโยชน์ได้มาก เช่น ใช้ดื่ม ใช้หุงต้ม ใช้ระล้างสิ่งสกปรก เป็นต้น” และคำว่า “พริก หมายถึง ชื่อไม้ล้มลุกในสกุล Capsicum วงศ์ Solanaceae ผลมีรสเผ็ด มีหลายชนิด เช่น พริกชี้หนู พริกหยวก พริกชี้ฟ้า” เมื่อรวมกันเป็นคำว่า “น้ำพริก หมายถึง อาหารชนิดหนึ่ง ประุงด้วยกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู มะนาว เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือคลุกข้าวกิน ใช้น้ำปลาหรือน้ำปลาร้าแทนกะปิกี้มี เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาอย่าง ใช้ของเปรี้ยวอื่น ๆ เช่น มะขาม มะดัน มะม่วง แทนมะนาวก็มี เรียกชื่อต่างกันไปตามเครื่องปรุง เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะดัน น้ำพริกมะม่วง” (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2556)

หนังสืออักขราภิธานศรับท์ พ.ศ. 2416 (แดน ปิช บรัดเลย์, 2514: 476) อธิบายความหมายของคำว่า “น้ำ ว่าหมายถึง ของที่เหลวไหล รสจืดบ้าง เค็มบ้าง” และคำว่า “พริก ว่าหมายถึง ชื่อต้นผักอย่างหนึ่งเป็นไม้เล็กสูงสักสองศอก มีผลเปนเมล็ด รสเผ็ดร้อน เป็นเครื่องกินกับข้าว” เมื่อรวมกันเป็นคำว่า “น้ำพริก หมายถึง น้ำที่เกิดแต่รสพริกนั้น เช่น น้ำพริกที่พวกไทยกิน” ซึ่งน้ำพริกที่พวกไทยกินนั้นมีหลายอย่างร่อยรสและมีชื่อน้ำพริกแตกต่างกันออกไป เกณฑ์ที่ใช้ตั้งชื่อน้ำพริกมีมากมาย เช่น



วัตถุที่สำคัญ สี สถานที่ หรือเครื่องเคียง เป็นต้น โดยอาจจะใช้เกณฑ์เพียงเกณฑ์เดียว สองเกณฑ์ หรือสามเกณฑ์ก็ได้ (นันทนา วงษ์ไทย, 2559) ซึ่งน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าต่างก็เป็นชื่อที่เรียก จากวัตถุที่สำคัญคือ กะปิและปลาร้า

นอกจากนี้ในไทยยังมีคำเรียกน้ำพริกเป็นภาษาถิ่น ได้แก่ คำว่า “ปน” และ “แจ่ว” ซึ่งเป็น ภาษาถิ่นของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ ปน หมายถึง น้ำพริกที่มีลักษณะขลุกขลิกหรือ แห้งร่วน ในขณะที่ แจ่ว นั้นหมายถึง น้ำพริกที่มีลักษณะเป็นน้ำ มีส่วนผสมของปลาร้า และยังมีคำว่า “น้ำซุบ” ซึ่งเป็นภาษาถิ่นของภาคใต้ น้ำซุบ หมายถึง น้ำพริกมากมายหลากหลายชนิด แบ่งย่อยออก ได้อีกเป็น 3 ประเภทคือ ประเภทน้ำซุบหย่าหรือน้ำพริกหย่า ประเภทน้ำพริกเหาะหรือน้ำพริกตำ และประเภทน้ำซุบผัด น้ำซุบคั่ว น้ำซุบเคี้ยว หรือน้ำพริกผัด (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้าง เสริมสุขภาพ, 2549)

คำเรียกน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า นั้นเกิดจากการเรียกชื่อชนิดของน้ำพริกตามเครื่องปรุง สำคัญของน้ำพริกชนิดนั้น ๆ เนื่องจากน้ำพริกกะปิมีเครื่องปรุงสำคัญคือ กะปิ และน้ำพริกปลาร้ามี เครื่องปรุงสำคัญคือ ปลาร้า

#### 4.6.2 แจ่วบอง

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในลาวเรียกกรวมว่า แจ่ว ซึ่งแจ่วบองเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ชนิดหนึ่ง จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและการวิจัยภาคสนาม พบความหมายของแจ่วบองตามการรับรู้ของชาว ลาวดังนี้

ตารางที่ 12 ความหมายของแจ่วบองตามการรับรู้ของชาวลาว

ผู้ให้ความหมาย	ความหมาย
อุ้นเฮือน จันทะสีก (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)	แจ่วมาจากการปรุงแต่งจากวัตถุดิบหมากเผ็ด เรียกว่าแจ่ว บองหมายถึงสิ่งที่เอามาผสม มาหมัก มาดอง เอาวัตถุดิบหลาย ๆ อย่างมาผสมดองไว้
คำจัน ชิตตาพล (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)	แจ่วนี้คือหมากเผ็ดหรือพริก บองคือต้มแล้วเคี้ยวให้เหนียว หมัก ดองไว้
สอนไซ แหคำ (สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561)	แจ่วมาจากการปรุงแต่งจากวัตถุดิบหมากเผ็ด เรียกว่าแจ่ว บองหมายถึงสิ่งที่เอามาผสม มาหมัก มาดอง เอาวัตถุดิบหลาย ๆ อย่างมาผสมดองไว้
คำไสย จันทะหง (สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561)	แจ่วแปลว่าพริก บองแปลว่าเอาไว้นานได้

สรุปได้ว่า คำว่าแจ่วบองนั้นเป็นคำประสม เกิดจากการเอาคำมูลที่มีความหมายต่างกัน 2 คำ ได้แก่ คำว่า แจ่ว และคำว่า บอง มารวมกันเข้าเป็นคำเดียว กลายเป็นคำใหม่มีความหมายใหม่ แต่ยังมีเค้าความหมายเดิมอยู่ อุ๋นเฮือน จันทะสั๊ก เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัว รุ่นที่ 3 (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) คำจัน ชิตตาพล เจ้าหน้าที่ เฮือนจัน บ้านมรดก หลวงพระบาง (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) สอนไซ แหคำ หัวหน้าหน่วยงาน ด้านข้อมูล แผนกแถลงข่าว วัฒนธรรมและการท่องเที่ยวหลวงพระบาง (สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561) และคำไสย จันทะหง อาจารย์สอนภาษาลาวและวรรณคดี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุภานุวงศ์ (สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) ให้สัมภาษณ์ตรงกันว่า “แจ่ว” หมายถึงหมากเผ็ดหรือพริก รวมถึงอาหารที่มีพริกเป็นส่วนผสมหลัก ส่วนคำว่า “บอง” นั้นหมายถึงการทำให้อาหารเก็บไว้ได้นาน เช่น หมัก ต้ม เคี้ยวผสมรวมกัน เป็นต้น เมื่อรวมกันแล้ว หลายครั้งมีผู้สับสนระหว่างคำว่าแจ่วกับป่น สอนไซ แหคำ หัวหน้าหน่วยงานด้านข้อมูล แผนกแถลงข่าว วัฒนธรรมและการท่องเที่ยวหลวงพระบาง (สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561) อธิบายเพิ่มเติมว่า “แจ่วต่างจากป่น เป็นคนละคำคนละความหมาย ป่น หมายถึงทำให้เล็ก ทำให้ละเอียด ทำให้แหลก เช่น ป่นปลา เป็นต้น”

#### 4.6.3 ตึกเกรือง

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในกัมพูชาเรียกโดยรวมว่า ตึก ผู้ให้สัมภาษณ์จากการวิจัยภาคสนามให้ข้อมูลตรงกันว่า คำว่าตึกเกรืองเป็นคำประสมเกิดจากคำนามสองคำมารวมกัน ได้แก่ คำว่า “ตึก” หมายถึง น้ำ และคำว่า “เกรือง” หมายถึง เครื่องปรุงชนิดหนึ่งมีส่วนผสมของเครื่องเทศและสมุนไพรบดรวมไว้ด้วยกันคล้ายกับพริกแกงในอาหารไทย รวมกันเป็นคำว่า “ตึกเกรือง” หมายถึง น้ำพริกปลาร้าของชาวกัมพูชา (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; Sombat Korn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561)

จากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่าน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตึกเกรือง ต่างก็เป็นคำประสม โดยน้ำพริกเกิดจากคำว่า น้ำ หมายถึง ของเหลวใส ผสมกับคำว่า พริก หมายถึง ผลไม้รสเผ็ดและคำว่า กะปิหรือปลาร้า ซึ่งเป็นเครื่องปรุงสำคัญ ส่วนแจ่วบองเกิดจากคำว่า แจ่ว หมายถึง พริก ผสมกับคำว่า บอง หมายถึง การนำเอาวัตถุดิบหลาย ๆ อย่างมาผสมกันทำให้อาหารเก็บได้นาน และตึกเกรืองเกิดจากคำว่า ตึก หมายถึง น้ำ ผสมกับคำว่า เกรือง หมายถึง เครื่องแกง หากแปลอย่างง่าย ๆ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตึกเกรือง จะหมายถึง พริกเหลวใส่กะปิ พริกเหลวใส่ปลาร้า พริกผสมหมัก และเครื่องแกงเหลว ตามลำดับ

นอกจากคำว่าน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตีกเครื่องแล้ว ยังมีคำศัพท์เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในภาษาไทย ลาวและกัมพูชาดังนี้

ตารางที่ 13 คำศัพท์หมวดเครื่องครัว

ลำดับที่	อังกฤษ	ไทย	ลาว	กัมพูชา
1	Mortar	ครก	ຄົກ	ត្បាល់ ต-บัล
2	Pestle	สาก	ສາກ	អង្រែវ ออง-แรว

ตารางที่ 14 คำศัพท์หมวดเครื่องปรุง

ลำดับที่	อังกฤษ	ไทย	ลาว	กัมพูชา
1	Garlic	กระเทียม	ກະທຽມ	ខ្ទឹមស ช-ตีม-ซอ
2	Shallot	หอมแดง	ບ៉່ວແດງ	ខ្ទឹមក្រហម ช-ตีม-กร-ฮอม
3	Fingerroot	กระชาย	ກະລាយ	ខ្លាយ ช-เจียย
4	Lemon grass	ตะไคร้	ຫົວសິງໄຄ	ស្លឹកត្រៃ ส-เหล็ก-ไกร
5	Laffir lime leaf	ใบมะกรูด	ໃບໝາກຂີ້ຫູດ	ស្លឹកក្រូចសើច ส-เหล็ก-ไกรด-เส็ด
6	Dried chilli	พริกแห้ง	ໝາກເຜັດແຫ້ງ	ម្លើសស្លឹក ม-เตะห-ส-หววด
7	Chilli	พริกสด	ໝາກເຜັດ	ម្លើស ม-เตะห
8	Dried shrimp	กุ้งแห้ง	ກຸ້ງແຫ້ງ	បង្កាស្លឹក บอง-เกีย-ส-หววด
9	Shrimp paste	กะปิ	ກະປີ	កะຕិ กะห-ปี
10	Fermented fish sauce	ปลาร้า	ບາແດກ	ប្រហុក ปร-หก
11	Fish sauce	น้ำปลา	ນ້ຳບາ	ទឹកត្រី ตีก-ไตร
12	Soy sauce	ซีอิ๊ว	ນ້ຳສະອື້	ទឹកស៊ីអ៊ីវ

				ตีก-ซี-อิว
13	Lime juice	น้ำมะนาว	ນ້ຳໝາກນາວ	ទឹកក្រូចស្លា ตีก-โกรต-ฉุ-มา
14	Tamarind juice	น้ำมะขามเปียก	ນ້ຳໝາກຂາມ	ទឹកអំពិល ตีก-ออม-ปิล
15	Sugar	น้ำตาลทราย	ນ້ຳຕານ	ស្ករ ส-กอร
16	Palm sugar	น้ำตาลปีบ/น้ำตาล แฉ่นน้ำ/ตาลปีก	ນ້ຳຕານ	ស្ករត្នោត ส-กอร-ต-โหนด

ตารางที่ 15 คำศัพท์หมวดกรรมวิธีการปรุง

ลำดับที่	อังกฤษ	ไทย	ลาว	กัมพูชา
1	Cut	หั่น/ตัด	ຕັດ	កាត់ กัต
2	Slice	ซอย	ຕັດ	ហាត់ ฮัน
3	Peel	ปอก	ປອກເບືອກ	បក บอก
4	Chop	สับ	ສັບ	ចិត្រាក់ เจิญ-จ-รำ
5	Smash	ทุบ	ທູບ	បាក់ บัก
6	Pound	โขลก/ตำ	ຕຳ	បុក บก
7	Grind into fragments	บุง/ปั่น	ປິ້ນ	កិន เกิน
8	Stir	คน	ແກວ່ງ	គូរ โกร

จากตารางจะเห็นว่าคำศัพท์เกี่ยวกับเครื่องครัว เครื่องปรุง และกรรมวิธีการปรุงในภาษาไทย และลาวเกือบทั้งหมดมีความคล้ายคลึงกันทั้งตัวเขียนและเสียงอ่าน สะท้อนให้เห็นว่าไทยและลาวมีรากเหง้าทางวัฒนธรรมร่วมกัน มีความใกล้ชิดทางวัฒนธรรม ทำให้มีการแลกเปลี่ยนภาษากัน

ตลอดเวลา นอกจากนี้จะเห็นว่า คำว่า กะปิ ในภาษาไทย ลาวและกัมพูชามีความคล้ายคลึงกันทั้งตัวเขียนและเสียงอ่าน

ทั้งนี้ยังพบว่าเครื่องครัวของไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ ครกและสาก นั้นมีลักษณะคล้ายคลึงกันคือเป็นครกที่ผลิตใช้เองโดยทำมาจากวัสดุที่หาได้จากธรรมชาติในท้องถิ่น พบว่าไทย ลาว และกัมพูชามีการใช้ครกที่ทำจากไม้ ดินและหินคล้ายคลึงกันจนแทบจะแยกไม่ออก อีกทั้งเครื่องปรุงของไทย ลาวและกัมพูชาก็เป็นพืชวงศ์หรือสกุลเดียวกัน รวมถึงกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็还用วิธีการทำครัวที่เหมือนกัน เพียงแต่เรียกแตกต่างกันออกไป สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่า ไทย ลาว และกัมพูชา มีรากเหง้าทางวัฒนธรรมร่วมกันทั้งวัฒนธรรมภาษาและวัฒนธรรมอาหาร



## บทที่ 5

### คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ผู้วิจัยวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยใช้วิธีการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured In-Dept Interview) ดำเนินงานเริ่มจากการวิเคราะห์คุณค่าของการวิเคราะห์คุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จากนั้นนำผลการวิเคราะห์คุณค่าที่ได้มาสร้างเป็นอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยแบ่งเป็น 5 ประเด็น ดังนี้

- 5.1 คุณค่าด้านประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม
- 5.2 คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม
- 5.3 คุณค่าด้านจริยศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม
- 5.4 คุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม
- 5.5 คุณค่าด้านวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม

#### 5.1 คุณค่าด้านประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนร่องรอยประวัติศาสตร์ของชาวอุษาคเนย์ในอดีต ได้แก่ ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสภาพบ้านเมือง ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสถาบันทางสังคม ตลอดจนประวัติศาสตร์ว่าด้วยเศรษฐกิจ การค้า และความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ มีรายละเอียดดังนี้

##### 5.1.1 ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสภาพบ้านเมือง

เครื่องปรุงส่วนผสมแต่ละชนิดในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้พาเราย้อนอดีตไปเห็นลักษณะสภาพบ้านเมืองของดินแดน ดังที่ปุลณยา พลวัน (สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561) หนึ่งในคณะผู้วิจัยโครงการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เรื่องน้ำพริก เล่าถึงกะปิซึ่งเป็นส่วนผสมน้ำคั่วของน้ำพริกกะปิ โดยเชื่อมโยงกับสภาพบ้านเมืองของชาวไทยในอดีต ความว่า “สมัยก่อนคนไทยทำกะปิเก็บไว้กินทุกบ้าน เพราะว่าเราจะมีน้ำท่วมทุกปี” จากบทสัมภาษณ์ จะเห็นว่าสภาพบ้านเมืองของไทย บริเวณกรุงเทพฯ และปริมณฑลนั้นมีสภาพเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำและมีน้ำท่วมทุกปี ส่งผลให้มีกุ้งฝอยและปลาตัวเล็ก ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทำกะปิจำนวนมาก

ส่วนหนึ่งควาย เครื่องปรุงส่วนผสมสำคัญของแจ่วบองนั้น น้อย วงมณีจันทร์ (สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562) เจ้าหน้าที่จากกระทรวงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวประเทศลาว (Deputy-Head of Tourism Marketing Division, Luang Prabang Provincial Information, Culture and

Tourism Department) อุ๋นเฮือน จันทะสั๊กและวีระเดช จันทะสั๊ก (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) เจ้าของร้านแจ่วบองตราดอกบัวรุ่นที่ 3 และรุ่นที่ 4 ซึ่งเป็นร้านแจ่วบองเจ้าแรกในหลวงพระบาง และเจ้าแรกของประเทศลาว ได้เล่าถึงเครื่องปรุงชนิดนี้โดยเชื่อมโยงกับสภาพบ้านเมืองของชาวลาวในอดีต ตรงกันว่า สมัยก่อนเมืองหลวงพระบางมีควายจำนวนมาก และชาวหลวงพระบางในอดีตนั้นก็นิยมรับประทานควายมากกว่าวัว ซึ่งสอดคล้องกับบันทึก “ตำรับอาหารชาววังหลวงพระบาง” ของเพี้ยสิง จะเลินสิน (Sing, 1995: 46) หัวหน้าห้องเครื่องในพระราชวังหลวงพระบางความว่า

“ควายในลาวเป็นสัตว์มีคุณค่ามากที่สุด ให้ทั้งแรงงานและเนื้อ

เนื้อควายอาจนำมาบริโภคดิบ ๆ หรือตากแห้ง หรือนำมาประกอบอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ มักเปรียบเทียบว่า เนื้อควายดีพอ ๆ กับเนื้อวัว (ซึ่งลาวไม่ค่อยนิยม แม้มีสถานียทดลองเลี้ยงวัวผู้และเมียตอนต้นทศวรรษ 1970 ในที่ราบตอนเหนือของเวียงจันทน์ก็ตาม)

เครื่องปรุงอาหารลาวอย่างหนึ่งที่นิยมกันมากในหลวงพระบางคือ หนึ่งควายตากแห้ง...”

จากข้อความในบันทึกข้างต้นจะเห็นว่าชาวลาวนิยมบริโภคควายมาตั้งแต่โบราณ หรืออย่างน้อยตั้งแต่ช่วงที่เพี้ยสิงมีชีวิตอยู่คือตั้งแต่ปี พ.ศ. 2441-2510 เป็นต้นมา โดยเฉพาะชาวหลวงพระบางนิยมบริโภคหนึ่งควายตากแห้งเป็นพิเศษ จากบันทึกข้างต้นพบว่าชาวลาวนิยมบริโภคเนื้อควาย เนื้อวัว เนื้อไก่และสัตว์ปีกอื่น ๆ ที่ล่ามาได้ ตามลำดับ

นอกจากนี้ น้อย วงมณีจันทร์ (สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562) ยังเล่าเพิ่มเติมถึง ไคแผ่นสำหรับทอดอันเป็นเครื่องแนมที่นิยมรับประทานคู่กับแจ่วบองด้วยว่า ไคแผ่นนั้นทำมาจากสาหร่ายที่ขึ้นตามธรรมชาติในแม่น้ำ ลำคลอง ซึ่งสาหร่ายนี้แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำ ลำคลองในหลวงพระบาง สอดคล้องกับผู้ให้สัมภาษณ์ท่านอื่น ๆ ดังต่อไปนี้

“อาหารลาวต่างแตกต่างกันไปตามแต่ท้องถิ่น ที่หลวงพระบางมีแจ่วบอง เหาะหลาม ไคแผ่น ที่เป็นเอกลักษณ์ประจำ และเป็นที่ยอมรับ

...แจ่วบองของหลวงพระบางเป็นที่นิยมแพร่หลายและเป็นต้น  
ตำรับ อาจมีการปรับสูตรให้แตกต่างกันไปเล็กน้อยตามแต่ท้องถิ่น”

(สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561)

“แจ่วบองเป็นอาหารหลักของหลวงพระบาง หลวงพระบางมี  
แจ่วบอง เอาะหลาม แล้วก็ไคแผ่นเป็นอาหารหลัก ที่อื่นเขาทำก็ไม่  
เหมือนบ้านเรา...ไม่ได้กินแจ่วบอง ไคแผ่น ถือว่าไม่ได้มาหลวงพระบาง  
(น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโงง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562)

“ปกติอาหารหลวงพระบาง มีแจ่วบอง เอาะหลาม ไคแผ่น  
ชาวหลวงพระบางก็นิยมมาถวายให้แก่พระภิกษุสงฆ์...นอกจากแจ่ว  
บอง เอาะหลาม ไคแผ่น ก็มีอาหารอย่างอื่นอีกมากมาย หลายสิบ  
หลายอย่าง ตามที่ศรัทธา เขาเอามาถวาย”

(พระสมใจ, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562)

จะเห็นว่าผู้ให้สัมภาษณ์ให้สัมภาษณ์ตรงกันว่าไคแผ่น เป็นหนึ่งในอาหารพื้นเมืองของหลวง  
พระบาง ซึ่งคำให้สัมภาษณ์ข้างต้นยังสอดคล้องกับข้อความในตำรับอาหารชาววังหลวงพระบาง  
ของเพี้ยสิง จะเถินสิง (Sing, 1995: 45) ที่ว่า “สุดท้าย ขอกล่าวถึงสาหร่าย ในตลาดสดหลวงพระ  
บาง เราจะเห็นอ่างเคลือบสีขาว เต็มไปด้วยเส้นสีเขียวเข้ม ๆ มีน้ำผสมอยู่ครึ่งหนึ่ง คือ สาหร่ายเก็บ  
จากบ่อและแหล่งน้ำนิ่งอื่น ๆ ในช่วงฤดูฝน... รู้จักในชื่อ ไค” จะเห็นว่าหนังควายและไคต่างก็เป็น  
เครื่องปรุงที่มีอยู่ในสภาพแวดล้อม สะท้อนสภาพบ้านเมืองในอดีตของหลวงพระบางได้

ในขณะที่ปลาร้า เครื่องปรุงส่วนผสมสำคัญของตึกเครื่องนั้น สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์  
ของโตนเลสาบ และความผูกพันระหว่างสายน้ำกับชีวิต ทุกบ้านต่างต้องมีปลาร้าซึ่งทำมาจากปลาที่  
จับได้ในโตนเลสาบ ตัดบ้านเอาไว้ใช้สำหรับปรุงอาหารหลากหลายชนิด (Chanthol Peng, สัมภาษณ์,  
12 ตุลาคม 2562; Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562)

### 5.1.2 ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสถาบันทางสังคม

เมื่อชาวอุษาคเนย์มาอาศัยอยู่ร่วมกันและสร้างความสัมพันธ์ขึ้นระหว่างกัน ความสัมพันธ์  
เหล่านั้นจะเชื่อมโยงกันไปมาเสมือนเป็นแบบแผนที่มั่นคง เรียกว่า “สถาบันทางสังคม” สังคมชาว



อุษาคเนย์มีลักษณะเด่นเรื่องความหลากหลาย ทั้งทางชาติพันธุ์ ภาษา ความเชื่อ และขนบธรรมเนียม ประเพณี เนื่องจากสภาพภูมิประเทศที่แตกต่างหลากหลาย ชาวอุษาคเนย์ที่อาศัยอยู่บริเวณเดียวกัน ต่างก็มีประสบการณ์และการตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมร่วมกัน ชาวอุษาคเนย์ตั้งรกรากเป็นชุมชน ต่าง ๆ ขึ้น ตามลุ่มน้ำ ทะเลสาบ หุบเขา และชายฝั่ง ซึ่งเป็นช่องทางหลักสำหรับการเข้าถึงแหล่ง อาหาร การคมนาคม และการดำรงชีวิต เมื่อเวลาผ่านไปบางชุมชนก็ยังคงรวมกลุ่มกันโดยยังคงรักษา วิถีชีวิตของตนไว้ บางชุมชนก็แยกเป็นอิสระออกจากกันและปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตไป (สำนักงาน คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา, 2562)

จากการศึกษาเอกสารพบว่า ปัจจัยที่ส่งผลให้ไทย ลาวและกัมพูชามีวัฒนธรรมการบริโภค อาหารที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ 1) ปัจจัยที่ด้านลักษณะทางภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศและภูมิอากาศ โดย ไทย ลาวและกัมพูชาจัดว่าเป็นประเทศกลุ่มลุ่มน้ำโขงเหมือนกัน อีกทั้งไทย ลาวและกัมพูชาตั้งอยู่ใน เขตร้อนใกล้เส้นศูนย์สูตร ทำให้ภูมิอากาศมีลักษณะเป็นแบบร้อนชื้นหรือภูมิอากาศแบบทุ่งหญ้าสะ วันนา 2) ปัจจัยความเชื่อและศาสนา โดยไทย ลาวและกัมพูชานับถือพุทธศาสนา และมีความเชื่อในผี รูปแบบต่าง ๆ และ 3) ปัจจัยการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมทั้งของชาติพันธุ์ในภูมิภาคเดียวกันและจาก ภูมิภาคอื่น โดย ไทย ลาว กัมพูชาเป็นชุมชนที่เคยอยู่ร่วมกันมาตั้งแต่อดีต ช่วงปีพ.ศ. 2322-2436 (114 ปี) ได้รับอิทธิพลจากอินเดียและจีนเป็นหลัก ก่อนที่ลาวและกัมพูชาจะตกเป็นเมืองขึ้นฝรั่งเศส

ตั้งแต่อดีตไทย ลาวและกัมพูชามีการบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ 1) วัฒนธรรมการถนอมอาหาร โดยนำสัตว์บกและสัตว์น้ำที่จับได้มาหมักใช้เป็นเครื่องปรุงในน้ำพริกแห่ง อุษาคเนย์ เช่น กะปิ ปลาร้า และหนังกวายเป็นต้น 2) วัฒนธรรมการใช้พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรที่หา ได้จากสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็น พริก กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือพวง เป็นต้น พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรเหล่านี้นอกจากจะช่วยแต่งกลิ่น และชูรสชาติให้น่า รับประทานแล้ว ยังมีสรรพคุณทางยาโดดเด่นอีกด้วย และ 3) วัฒนธรรมการเตรียมเครื่องปรุง กรรมวิธีการปรุง และการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำหรับ โดยเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่ง อุษาคเนย์ในอดีตเป็นเครื่องปรุงที่หาได้จากสภาพแวดล้อมในธรรมชาติ นำมาตำ โขลกหรือบดผสมกัน เป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ รับประทานคู่กับข้าวและอาหารอื่น ๆ จัดเป็นสำหรับ แทบทุกมื้อ ทั้งไทย ลาวและกัมพูชารับประทานอาหารในสำหรับโดยปูเสื่อล้อมวงหรือนั่งรอบโต๊ะรับประทานพร้อมกัน แต่ ละคนมีจานข้าวเป็นของตัวเอง ใช้มือรับประทาน ต่อมาวัฒนธรรมตะวันตกได้แพร่เข้ามา ทำให้วิธี รับประทานอาหารเปลี่ยนไป มีการใช้ช้อน ส้อม และช้อนกลางสำหรับตักอาหาร

จากการวิจัยพบว่า การบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่คล้ายกันของไทย ลาวและกัมพูชานี้มีคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ สะท้อนเรื่องราวในอดีตว่าด้วยสถาบันทางสังคม ได้แก่ สถาบันครอบครัว สถาบันการศึกษา สถาบันการเมืองการปกครอง และสถาบันศาสนา ดังนี้

### 5.1.2.1 สถาบันครอบครัว

สถาบันทางสังคมหน่วยที่เล็กที่สุด คือ ครอบครัว ในอดีตครอบครัวของชาวอุษาคเนย์ส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นครอบครัวขยาย ประกอบด้วยคนหลายรุ่นอยู่ร่วมกัน แต่ละครัวเรือนดำรงชีวิตด้วยการล่าสัตว์และเก็บหาอาหาร จากนั้นจึงเริ่มมีการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ เกิดสังคมเกษตรกรรม และการประมงที่สอดคล้องตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศและภูมิอากาศ

ชาวอุษาคเนย์มีการแบ่งบทบาทหน้าที่ของสมาชิกในครัวเรือนตามเพศโดยกำเนิด โดยเพศหญิงมักมีหน้าที่รับผิดชอบงานที่เกี่ยวข้องกับการดูแลบ้านทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นงานแกะสลัก งานเย็บปักถักร้อย งานประดิษฐ์ งานดอกไม้ งานเลี้ยงเด็ก งานดูแลผู้สูงอายุ งานดูแลสัตว์ รวมถึงมีหน้าที่ดูแลจัดการเรื่องอาหารการกินของสมาชิกในบ้าน เนื่องจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารจานหลักที่นิยมกันอย่างแพร่หลายและบริโภคกันเป็นประจำในแทบทุกครัวเรือนมาตั้งแต่อดีต ดังปรากฏในบันทึกจดหมายเหตุลาลูแบร์กับราชอาณาจักรสยามว่า ชาวอุษาคเนย์นิยมบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (ซีมง เดอ ลาลูแบร์, 2548) สมาชิกเพศหญิงส่วนมากในครัวเรือนจึงต้องเรียนรู้กรรมวิธีการถนอมอาหาร การใช้พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร ตลอดจนเครื่องปรุง กรรมวิธีการปรุงและการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำหรับ (คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561; Chan Sok, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562)

นอกจากนี้เพศหญิงยังถูกนำไปผูกโยงกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยพบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ปรากฏในคำเปรียบเปรยสื่อความหมายในการเลือกผู้หญิงมาเป็นคู่ครอง ดังความเชื่อในไทยที่ว่าถ้าจะเลือกภรรยาให้ฟังจากเสียงตำน้ำพริก หากเสียงตำสม่ำเสมอดี ถือว่าผู้หญิงคนนั้นเป็นผู้หญิงที่ดีนำมาแต่งเข้าเรือนได้ (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2545: 33-35) อย่างไรก็ตามอาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์ (สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) ได้ให้สัมภาษณ์เพิ่มเติมว่า คำว่า “น้ำพริก” ในที่นี้น่าจะหมายถึงพริกแกงมากกว่า เนื่องจากการตำพริกแกงต้องตำให้ละเอียดและใช้เวลานาน เสียงของสากที่ตำกับครกจึงมีความยาว ดังสม่ำเสมอให้ได้ยิน แสดงว่าผู้หญิงผู้นั้นเป็นคนขยัน มุมานะ อดทน หนักแน่น หากเลือกมาเป็นคู่ครองแล้วน่าเชื่อได้ว่าจะสามารถดูแลงานบ้าน รวมถึงจัดการเรื่องอาหารการกินของสมาชิกในบ้านได้

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังปรากฏในคำเปรียบเปรยสื่อความหมายถึงความยากง่ายในการเอาชนะใจพ่อแม่ฝ่ายหญิง ในลาว เมื่อฝ่ายชายเข้าหาฝ่ายหญิง ฝ่ายชายจะถามฝ่ายหญิงว่าบ้านนี้กินแจ่วบองแบบไหน ถ้าตอบว่าเผ็ดจัดจ้าน แสดงว่าพ่อกับแม่ของฝ่ายหญิงดูเสมือนความเผ็ดจัดจ้านของแจ่วบอง (วีระเดช จันทะสั๊ก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) ฝ่ายชายต้องแสดงความบริสุทธิ์ใจและใช้ความพยายามอย่างสูงในการเอาชนะใจพ่อแม่ของฝ่ายหญิงให้ได้

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังปรากฏในคำเปรียบเปรยสื่อความหมายถึงภรรยาที่ดี ในกัมพูชา พบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสุภาษิตกัมพูชา ดังนี้ “แกงอร่อยเพราะน้ำพริก สามี่รุ่งเรืองเพราะภรรยา” หมายถึง ภรรยาดีมีหน้าที่ส่งเสริม สนับสนุนให้สามีมีความเจริญก้าวหน้า “น้ำพริก” ในสุภาษิตนี้ น่าจะหมายถึง พริกแกง ที่ส่งเสริมให้แกงแต่ละหม้อมีรสชาติอร่อย (อุบล เทศทอง, 2548)

จะเห็นว่าในอดีตเพศหญิงมีความสำคัญในครอบครัว ถือว่าเป็นใหญ่ในฐานะผู้ดูแลจัดการงานบ้าน และการมีภรรยาที่ดีจะส่งเสริมสนับสนุนให้สามี ตลอดจนครอบครัวมีความเจริญก้าวหน้า สอดคล้องกับที่หม่อมเจ้าสุภัทรดิศ ดิศกุล (2549) กล่าวว่า ผู้หญิงเป็นใหญ่ในครอบครัวเป็นระบบที่แพร่หลายในหมู่เกาะอินโดนีเซียและชนชาติหลายจำพวกในอินโดจีน

### 5.1.2.2 สถาบันการศึกษา

เนื่องด้วยสมาชิกเพศหญิงส่วนมากในสังคมมีบทบาทสำคัญเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สมาชิกเพศหญิงจึงมีบทบาทสำคัญต่อประวัติศาสตร์ว่าด้วยสถาบันทางสังคมในลำดับต่อไป ด้วย ซึ่งก็คือสถาบันการศึกษา

อดีตบ้านถือเป็นสถาบันการศึกษาสำคัญในการสืบสานองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สมาชิกในบ้านหากเป็นเด็กผู้ชายจะได้รับการฝึกให้ทำงานนอกบ้าน เช่น งานในไร่นา ส่วนเด็กผู้หญิงจะได้รับการอบรมสั่งสอนเรื่องกริยามารยาท ตลอดจนงานบ้านต่าง ๆ เช่น งานแกะสลักงานเย็บปักถักร้อย งานประดิษฐ์ งานดอกไม้ งานเลี้ยงเด็ก งานดูแลผู้สูงอายุ งานดูแลสัตว์ งานจัดหาอาหารการกินให้สมาชิกในบ้าน ในที่นี้รวมถึงองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วย แม้ว่าสมาชิกเพศหญิงจะไม่ได้มีหน้าที่ทำงานเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว แต่ก็มีบทบาทในการกำหนดอนาคตของครอบครัวและบุคคลในครอบครัวต่อไป เพศหญิงจึงจำเป็นต้องได้รับการปลูกฝัง เรียนรู้หน้าที่เกี่ยวกับงานบ้านตั้งแต่ยังเด็ก เพื่อที่จะทำหน้าที่ได้สมบูรณ์เมื่อเติบโต เป็นภรรยาที่ดีในอนาคต บ้านจึงเป็นสถาบันการศึกษาสำคัญในการสืบสานองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ของสมาชิกเพศหญิง จากรุ่นสู่รุ่น ผ่านวิถีชีวิตและกิจวัตรประจำวัน

นอกจากบ้านจะเป็นสถาบันการศึกษาสำคัญแล้ว ในวังก็เช่นกัน ในไทยสมัยรัชกาลที่ 5 ขณะนั้นมีการพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารรวมถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ การพัฒนาองค์ความรู้นี้เป็นส่วนหนึ่งในการพยายามปรับปรุงประเทศให้ทัดเทียมกับประเทศตะวันตก ดังที่ ศาสตราจารย์สุภิญญา สุจฉายา (2561: 91) อธิบายไว้ในหนังสือสำหรับอาหารไทยจากบ้านสู่วังว่า “ท่ามกลางการปรับปรุงประเทศสยามให้ทัดเทียมกับประเทศข้างฝ่ายตะวันตกของฝ่ายบุรุษ การปรับตัวเรื่องอาหารและองค์ความรู้เรื่องอาหารอันเป็นหน้าที่ของฝ่ายสตรีจึงเกิดขึ้นไปพร้อมกันนั้นด้วย”

ในสมัยรัชกาลที่ 5 เริ่มมีการเขียนตำรากับข้าวเพื่อบันทึกองค์ความรู้ด้านอาหารไทยอย่างเป็นระบบ เป็นการรวบรวมเนื้อหาสูตรต่าง ๆ จากชาวบ้านเข้าสู่วัง และออกหนังสือตำราอาหาร จากวังเผยแพร่สู่ชาวบ้าน โดยเผยแพร่ในยุคแรกเริ่ม 4 เล่ม ได้แก่ ประดิทินบัตร ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ตำรากับเข้า และปะทานุกรมการทำของคาวของหวานอย่างฝรั่งและสยาม ซึ่งในหนังสือตำราอาหารเหล่านี้ได้กล่าวถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไว้ด้วย โดยในเวลาต่อมาได้มีการเขียนและตีพิมพ์เผยแพร่ตำรากับข้าวอีกเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในหมู่สตรีชาววังและสถาบันทางการเมืองการปกครอง ซึ่งแต่เดิมองค์ความรู้เรื่องอาหารจำกัดอยู่เฉพาะแต่ในวัง ภายหลังเมื่อบ้านเมืองเจริญก้าวหน้าขึ้นทั้งระบบ การพิมพ์และระบบการศึกษา ความรู้ที่มีอยู่ก็ได้ขยายกว้างออกไป ประกอบกับสถานภาพและบทบาทของสตรีไทยเริ่มเปลี่ยนแปลง รัชกาลที่ 5 จึงทรงอนุญาตให้มิชชันนารีเปิดโรงเรียนสอนสตรีสามัญ และปฏิรูปกฎหมายเกี่ยวกับสตรีให้มีโอกาสทางสังคมและการศึกษามากยิ่งขึ้น จนกระทั่งมีการจัดตั้งโรงเรียนสตรีและมีการนำวิชาการเรือนซึ่งรวมวิชากับข้าวชาววังเข้าไปในหลักสูตร (สุภิญญา สุจฉายา, 2561)

นอกจากในไทยแล้ว ในลาวก็มีการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จากสตรีในวังสู่คนวังอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรเช่นกัน ดังที่ บุญคง แสงคม (สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) Vice Director of Training Center, Lao National of Tourism and Hospitality (Lanith), Laung Prabang Technical College ได้ให้สัมภาษณ์ว่า “แจ่วบองเป็นอาหารของชาววัง เป็นสูตรอยู่ในวัง ครัวในวังเขาทำ แล้วมาบอกต่อลูกหลาน ทำสืบทอดกันมา” และพรมณี หนูธรรมวงศ์ (สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) หัวหน้าเชฟ ร้านอาหารและโรงเรียนสอนทำอาหารลาว Lao Bamboo Tree Cooking School and Restaurant ได้ให้สัมภาษณ์ความว่า “ต้นกำเนิด (แจ่วบอง) น่าจะมาจากวัง เป็นอาหารจากวัง ส่วนมากอาหารที่ตั้ง ๆ จะเป็นอาหารในวังหมด เช่น เอะหลาม ไคแผ่น แจ่วบอง” จากคำสัมภาษณ์ตีความได้ว่าวังเป็นผู้รวบรวมองค์ความรู้เรื่องอาหารจากชาวบ้าน

และเผยแพร่องค์ความรู้เหล่านี้ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายกลับคืนสู่ชาวบ้านอีกทอดหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับหลักฐานสนับสนุนที่เป็นลายลักษณ์อักษร ได้แก่ ตำราอาหารโบราณของเพียสิง จะเลินสิง (Sing, 1995) ที่มีเมนูเอาะหลาม ไคแผ่น และแจ่วบองบันทึกไว้อีกด้วย

อย่างไรก็ตามไม่พบหลักฐานในกัมพูชาว่ามีการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จากสตรีในวังอย่างเป็นทางการเป็นลายลักษณ์อักษร หลังจากอาณาจักรพระนครล่มสลาย ไทยเป็นฝ่ายรับวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ของกัมพูชาจากอาณาจักรพระนครมาแทบทุกด้าน ซึ่งน่าจะรวมวัฒนธรรมทางอาหารด้วย รับเข้ามาแล้วปรับใช้กับสังคมไทยจนมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างและพัฒนาลักษณะของตนมาเรื่อย ๆ ตั้งแต่กลางอยุธยาจนถึงต้นรัตนโกสินทร์ประมาณรัชกาลที่ 4 หลังจากการล่มสลายของอาณาจักรพระนคร อาณาจักรกัมพูชาเริ่มอ่อนอิทธิพลลงในอุษาคเนย์และตกอยู่ใต้อำนาจของไทยบ่อยครั้ง กษัตริย์และเจ้านายจากกัมพูชาเข้ามาอยู่ในราชสำนักไทยเป็นช่วง ๆ ตั้งแต่กลางอยุธยา ธนบุรี มาจนถึงต้นรัตนโกสินทร์ช่วงรัชกาลที่ 1-3 ซึ่งเจ้านายจากกัมพูชาแทบจะมาเติบโตในราชสำนักไทย สิ่งที่เกิดขึ้นในเชิงวัฒนธรรมธรรมก็คือ ตั้งแต่กลางสมัยอยุธยา กัมพูชานำวัฒนธรรมที่ไทยรับมาจากเขมรแล้วมาปรับให้เข้ากับไทยกลับคืนไปใช้อีกทอดหนึ่ง ลักษณะเช่นนี้จะเข้มข้นมากในช่วงรัชกาลที่ 1-3 เห็นชัดเจนในวัฒนธรรมทางภาษา วรรณคดี ศิลปะแขนงต่าง ๆ รวมถึงวัฒนธรรมด้านอาหารด้วย จึงกล่าวได้ว่าวังเป็นสถานที่ที่เจ้านายกัมพูชาและเจ้านายไทยแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหารระหว่างกัน (ไกล่รุ่ง อามระดิษ, สัมภาษณ์, 28 กรกฎาคม 2564)

### 5.1.2.3 สถาบันการเมืองการปกครอง

ดังจะเห็นแล้วว่าองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ถูกรวบรวมจากชาวบ้านเข้าสู่วัง เพื่อจัดทำและเผยแพร่จากในวังสู่นอกวังอย่างเป็นทางการทั้งไทยและลาว จึงไม่อาจปฏิเสธได้เลยว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนประวัติศาสตร์ว่าด้วยสถาบันทางสังคม อันได้แก่ สถาบันการเมืองการปกครองด้วย เนื่องจากพระราชวังคือ ที่อยู่อาศัยของชนชั้นปกครองในอดีต น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นเป็นอาหารจานหลักของชาวอุษาคเนย์ทุกชนชั้นตั้งแต่ผู้ปกครองและผู้ใต้ปกครอง ดังที่บาทหลวงปาเลอกัวซ์ (2520: 195) ซึ่งเข้ามาสอนศาสนาคริสต์ในไทย สมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 4 บรรยายว่า “น้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มชนิดหนึ่งที่บริโภคกันทั่วประเทศตั้งแต่พระเจ้าแผ่นดินลงมาถึงทาสชั้นเลว” และ Vincent (1988) ซึ่งเข้ามาเมืองไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 ได้บรรยายน้ำพริกไว้ในหนังสือ *The Land of the White Elephant* หรือ *ดินแดนแห่งช้างเผือก* แปลได้ว่า “...ชนทุกชั้นในกรุงสยามกินน้ำพริก นับว่าวิถีชีวิตของคนไทยทุกระดับชั้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นผูกพันเกี่ยวข้องกับน้ำพริกโดยแท้...”

ทั้งนี้อาจารย์นฤมล เปี้ยชื่อ (สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) อาจารย์สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เล่าให้ฟังระหว่างการสัมภาษณ์ว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ของชาวบ้านกับชาววังนั้นจะต่างกันตรงที่ความละเอียดและความประณีต สมัยโบราณงานชามของเจ้านาย ส่วนใหญ่จะมีการขลิบทองและพวกผักจะมีการแกะสลัก ผักสดก็จะมีน้ำแข็งโรยเอาไว้ด้านบนเพื่อให้ผักยังคงสดกรอบ

ในลาวก็เช่นกัน แจ่วบองนั้นถือว่าเป็นอาหารของทุกชนชั้น ดังที่บุญคง แสงคม (สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) Vice Director of Training Center, Lao National of Tourism and Hospitality (Lanith), Laung Prabang Technical College เล่าว่า แจ่วบองเป็นอาหารของชาววัง เป็นสูตรอยู่ในวัง สอดคล้องกับหลักฐานที่พบในตำราอาหารโบราณของเพียสิง จะเลิ่นสิน (Sing, 1995) ผู้ดำรงตำแหน่งเป็นพ่อครัวประจำพระราชวัง และอาจารย์ของเจ้าชาย Souvanna Phouma อดีตนายกรัฐมนตรีของลาวด้วย แต่ไม่พบหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรในกัมพูชา แต่จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญพบว่าการแกะสลักผักสดเช่นกัน “มีการแกะสลักผักก่อนเสิร์ฟรับประทานคู่กับน้ำพริกด้วย” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) และความพิถีพิถันในการแกะสลักผักสดนี้ น่าเชื่อได้ว่าเกิดขึ้นในวัง

#### 5.1.2.4 สถาบันทางศาสนา

นอกจากสถาบันครอบครัว สถาบันการศึกษา และสถาบันการเมืองการปกครองแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังสะท้อนคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ว่าด้วยสถาบันทางศาสนาอีกด้วย ดังที่กล่าวไปแล้วข้างต้นว่าปัจจัยความเชื่อและศาสนา เป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลให้ไทย ลาวและกัมพูชามีวัฒนธรรมการบริโภคที่คล้ายคลึงกัน ศาสนาหลักของไทย ลาวและกัมพูชา คือ พุทธศาสนา สิ่งที่เด่นชัดในชีวิตประจำวันในอดีตจนถึงปัจจุบันที่พบ คือ ยามเช้าพระสงฆ์ออกบิณฑบาตไปรอบเมือง รับประทานอาหารที่ประชาชนพร้อมใจกันนำมาใส่บาตร อาหารจึงมีบทบาทสำคัญในการปฏิบัติกิจศาสนา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหนึ่งในอาหารที่ใช้ใส่บาตร ใช้ถวายพระและใช้ในงานบุญต่าง ๆ มาตั้งแต่อดีต ในพิธีฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามเมื่อปี พ.ศ. 2352 พบว่าสำหรับอาหารถวายพระในไทย นั้นมีน้ำพริกรวมอยู่ด้วย ความว่า "หมูผัดกุ้ง มะเขือขูดไข่ ไข่เจียว ลูกชิ้น กุ้งต้ม หน่อไม้ น้ำพริก ปลาแห้ง แดงโม" (กรมศิลปากร, 2525) และจากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างยังพบว่า สำหรับอาหารถวายพระในลาวนั้นก็มีแจ่วบองรวมอยู่ด้วย “เวลามีนงานบุญ งานเลี้ยงต้องมีแจ่วบอง หรือจะนำไปถวายพระก็ได้” (สินไหม ไสยวง, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) และสำหรับอาหารถวายพระ

ในกัมพูชาก็มีตึกเครื่องรวมอยู่ด้วยเช่นกัน “ตึกเครื่องนำไปถวายพระ...” (Sokpheak Rey, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2562)

วัดถือเป็นศูนย์รวมของชุมชนชาวอุษาคเนย์มาตั้งแต่ดั้งเดิม ผู้ให้สัมภาษณ์ยังเล่าว่าบางวัดนั้นจะมีแม่ครัวประจำวัด ซึ่งแม่ครัวเอกของวัดจะเป็นผู้จัดสรรคัดเลือกเมนูต่าง ๆ ในการจัดถวายพระ หากไม่มีแม่ครัวประจำวัด ชาวบ้านในชุมชนจะแบ่งหน้าที่กันว่าใครจะรับผิดชอบเมนูไหนอย่างไร มีทั้งแบ่งกันทำกับข้าวจากบ้านไปคนละอย่าง หรือเตรียมของมาช่วยกันทำที่วัดก็มี (บุญญาพลวัน, สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561; วิชุดา จันเทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; เจ้าอาวาสวัดวิษณุราช, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) จากการศึกษาเอกสารพบว่า หากชาวอุษาคเนย์ไปช่วยกับตำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่วัด ผู้ที่จะตำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้จะต้องเป็นคนที่มีฝีมือมากที่สุดในชุมชน มีการแซงกันว่าผู้หนึ่งจะต้องเป็น “ແຈ້ງກິມ” หรือสตรีผู้ยิ่งใหญ่ในประวัติศาสตร์เกาหลี มีความชำนาญด้านการครัวและการแพทย์ ในที่นี้เปรียบเปรยว่าผู้ที่จะตำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้จะต้องเป็นคนที่มีฝีมือด้านการครัวขั้นสูงเท่านั้นถึงจะทำได้ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและส่งเสริมสุขภาพ, 2549: 167)

### 5.1.3 ประวัติศาสตร์ว่าด้วยเศรษฐกิจ การค้าและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในอดีต

ปัจจัยการถ่ายเททางวัฒนธรรมทั้งของชาติพันธุ์ในภูมิภาคเดียวกันและจากภูมิภาคอื่น ส่งผลให้ไทย ลาวและกัมพูชามีวัฒนธรรมการบริโภคที่คล้ายคลึงกัน ใน “ยุคของการค้า” ช่วงศตวรรษที่ 15-16 หลังจากการค้าพบกานพลูและลูกจันทน์ พืชป่าบนหมู่เกาะโมลุกกะ (Maluku) ที่ชาวยุโรปเรียกว่า “หมู่เกาะเครื่องเทศ” ขณะนั้นดินแดนอุษาคเนย์หรือเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ได้กลายเป็นหนึ่งในเส้นทางการค้าสำคัญสำหรับพ่อค้าทั้งชาวยุโรป เริ่มจากโปรตุเกสและภายหลังก็มีดัตช์และอังกฤษ พ่อค้าชาวตะวันออกกลางโดยเฉพาะอินเดีย และพ่อค้าชาวจีน พ่อค้าต่างชาติเหล่านี้ไม่เพียงแต่นำเครื่องเทศกลับจากดินแดนอุษาคเนย์เท่านั้น แต่ยังทำให้เกิดการเพาะปลูกพริกไทยขนาดใหญ่ในสุมาตราอีกด้วย การค้าระหว่างประเทศนี้ได้นำพาความมั่งคั่งและอำนาจมายังเมืองท่าบริเวณชายฝั่ง และเมืองหลักสำคัญบนแผ่นดินใหญ่ เช่น อยุธยา (สยาม หรือ ไทย) พุกาม (พม่า) ฮานอย (เวียดนาม) และพนมเปญ (กัมพูชา) (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา, 2562) และยังสามารถนำพาวัตถุติดแปลกใหม่เข้ามายังดินแดนอุษาคเนย์ด้วย

พริกส่วนผสมสำคัญของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นมีถิ่นกำเนิดในอเมริกาและถูกนำเข้ามาข้ามทะเลมายังดินแดนอุษาคเนย์ โดยการเดินเรือของ Christopher Columbus ในคริสต์ศตวรรษที่ 15 เขาตั้งใจเดินทางเสาะหาเครื่องเทศ และได้พบกับทวีปอเมริกา Peter Martyl หนึ่งในผู้ที่ติดตามที่

เดินทางไปด้วยเป็นผู้เก็บผักจากอเมริกาติดตามกลับทดลองปลูกที่สเปน หลังจากนั้นประมาณ 50 ปี พริกก็เข้ามาในอุซาคเนย์โดยชาวโปรตุเกส ภูมิภาคอุซาคเนย์จึงได้มีโอกาสลิ้มรสเผ็ดของพริก พบหลักฐานบันทึกว่าพริกเข้ามาในไทย เมื่อรัชสมัยสมเด็จพระมหาธรรมราชาของกรุงศรีอยุธยา (กรมศิลปากร, 2560; พจน์ สัจจะ, 2540) บ้างก็ว่าในสมัยพระนารายณ์มหาราช (กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก สำนักคุ้มครองภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย, 2542) ซึ่งน่าจะเป็นช่วงเวลาใกล้เคียงกันกับประเทศอื่นๆ ในอุซาคเนย์ (ปุลนยภา พลวัน, สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

กระเทียมส่วนผสมสำคัญของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในไทย และแจ่วบองในลาว นั้นมีถิ่นกำเนิดแถวตะวันตกเฉียงใต้ของไซบีเรีย หรือแถวสาธารณรัฐกีสกายาโซเวียตปัจจุบันซึ่ง อยู่ติดกับประเทศจีน บ้างก็ว่ายังมีถิ่นกำเนิดไล่ต่ำลงมาถึงตอนเหนือของอิหร่านปัจจุบัน จนเผ่าที่อพยพเคลื่อนย้ายในอดีตได้นำพริกกระเทียมสู่เมโสโปเตเมียและอียิปต์ จนกระทั่งผ่านไปทางตะวันออกสู่เอเชียและแพร่กระจายไปทั่วโลก มีข้อสันนิษฐานว่าพ่อค้าจีนเป็นผู้นำกระเทียมเข้ามาในไทยสมัยอยุธยา (พจน์ สัจจะ, 2540)

Luu Meng, President of the Cambodia Tourism Federation "CTF" and Chef (สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) เล่าให้ฟังถึงเรื่องราวที่เคยได้ยินจากชาวประมงว่า แต่เดิมคนกัมพูชาไม่ค่อยทานผักมากนัก ส่วนมากจะเน้นเนื้อสัตว์ แต่เมื่อชาวอินเดียและจีนเข้ามาทำการค้าขาย คาดว่าน่าเป็นช่วงสร้างปราสาทอังกอร์ ชาวจีนและชาวอินเดียก็นำผัก อย่าง ตะไคร้ มะนาว ฯลฯ รวมถึงนำวัฒนธรรมการบริโภคผักเข้ามาในกัมพูชารวมถึง ไทย และลาวด้วย อีกทั้งยังเริ่มมีการหมักดอง มีการทำผักดอง ส่งผลให้ชาวกัมพูชานิยมชมชอบการรับประทานผักมาจนถึงปัจจุบัน

แม้ต่อมาการค้าเครื่องเทศจะเริ่มเสื่อมถอย และชาวกัมพูชาก็มีบทบาทสำคัญขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากความไม่แน่นอนของผลผลิต และการต้องพึ่งพาเงินทุนค่าเมล็ด ค่าปุ๋ย ค่าเครื่องมือเครื่องมือจากนายทุนต่างชาติ อีกทั้งดินแดนอุซาคเนย์ตกเป็นอาณานิคมของยุโรปและอเมริกา (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา, 2562) แต่ก็ไม่อาจปฏิเสธได้เลยว่าน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ได้อุ้มชูเศรษฐกิจและปากท้องของชาวอุซาคเนย์และชาวต่างชาติที่เข้ามาทำการค้าขายโดยเฉพาะใน “ยุคแห่งการค้า” ที่ต่างฝ่ายต่างได้แลกเปลี่ยนวัตถุดิบทางอาหารให้แก่กัน ในปัจจุบันน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ก็ได้สร้างรายได้และกระตุ้นเศรษฐกิจ การค้าและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศอยู่อย่างต่อเนื่อง โดยน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ได้กลายมาเป็นสินค้าส่งออกและยังเป็นสินค้าที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในดินแดนและนอกดินแดนอีกด้วย



นอกจากการแลกเปลี่ยนวัตถุดิบระหว่างดินแดนอุษาคเนย์กับดินแดนอื่นๆ แล้ว ชาวอุษาคเนย์ยังมีการแลกเปลี่ยนวัตถุดิบกันเองภายในดินแดนอุษาคเนย์ด้วย อย่างปลาร้า ส่วนผสมสำคัญของน้ำพริกปลาร้าในไทย และตึกเครื่องในกัมพูชา ดังที่ปุลนยภา พลวัน (สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561) เล่าว่าปลาร้าไทยนั้น มาจากกัมพูชาทางฝั่งตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ ปลาร้าทำจากปลาน้ำจืดไม่ใช่ปลาทะเล อย่างไรก็ตามไม่พบแน่ชัดว่าปลาร้าจากกัมพูชาเข้ามาในไทยสมัยใด

อีกทั้งยังพบว่าแจ่วบอง ไม่ได้เป็นเมนูน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่พบได้ในลาวประเทศเดียว แต่ยังพบในไทยด้วย แม้จะเรียกแจ่วบองเหมือนกัน แต่แจ่วบองของแต่ละที่นั้นแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง แจ่วบองของลาวนั้นมีสีแดงสดตามสีของพริกและมีหนังควายเป็นส่วนผสมสำคัญ ในขณะที่แจ่วบองของไทยนั้นมีสีเหลืองอมน้ำตาลเนื่องจากมีปลาร้าเป็นส่วนผสมสำคัญ และจะไม่ใส่หนังควาย (วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

หากพิจารณาจากเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แล้วจะพบเรื่องราวในประวัติศาสตร์ว่าด้วยเศรษฐกิจ การค้าและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในอดีตดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 14 แผนที่เครื่องปรุงที่พบในดินแดนอุษาคเนย์  
เขียนภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2564



ภาพที่ 15 แผนที่เครื่องปรุงนำเข้าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์  
เขียนภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2564

จากภาพจะเห็นได้ว่าเครื่องปรุงและส่วนผสมต่าง ๆ ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ไม่ว่าจะเป็นพริก พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องปรุงที่ให้รส เค็ม เปรี้ยว หวาน ต่างก็มีถิ่นกำเนิดที่แตกต่างหลากหลาย จนกล่าวได้ว่านอกจากเนื้อสัตว์อย่างกะปิ ปลาร้า และหนังควายตากแห้งแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศหลากหลายอย่าง เช่น พริก กระเทียม ตะไคร้ และมะนาวนั้นต่างก็พบหลักฐานว่าไม่ได้มีถิ่นกำเนิดในดินแดนอุษาคเนย์ แต่ถูกนำเข้ามาผ่านการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ

จากการวิเคราะห์คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ข้างต้น สรุปได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนประวัติศาสตร์ ได้แก่ **ประการแรก**ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสภาพบ้านเมือง หากพิจารณาผ่านน้ำพริกกะปิจะเห็นว่า บริเวณกรุงเทพฯ และปริมณฑลของไทยนั้นเป็นที่ราบลุ่มมีฝนตกชุกและน้ำท่วมขัง จึงอุดมไปด้วยกุ้งฝอยและปลาเล็กซึ่งสามารถนำมาทำกะปิได้ ในขณะที่แจ่วบองสะท้อนให้เห็นว่าบริเวณหลวงพระบางเป็นบริเวณที่มีควายจำนวนมาก และชาวหลวงพระบางก็นิยมนำมาทำหนังควายตากแห้งใช้เป็นเครื่องปรุงและรับประทาน ส่วนตึกเครื่องสะท้อนให้เห็นว่าแม่น้ำโดนเลสาบในพนมเปญนั้นอุดมสมบูรณ์ เต็มไปด้วยไปด้วยปลานานาชนิดซึ่งเป็นวัตถุดิบชั้นดีในการทำปลาร้า **ประการที่สอง**ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสถาบันทางสังคม ได้แก่ สถาบันครอบครัว โดยเพศหญิงมีความสำคัญในครอบครัว ถือว่าเป็นใหญ่ในฐานะผู้ดูแลจัดการงานบ้าน รวมถึงการจัดหาอาหารการกินให้กับสมาชิกในบ้าน สถาบันการศึกษา โดยบ้านและวังถือเป็นศูนย์กลางการสืบสานและส่งต่อองค์ความรู้ด้วย

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สถาบันการเมืองการปกครอง โดยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารของทุกชนชั้น ตั้งแต่อาหารของชาวบ้านไปจนกระทั่งชนชั้นผู้ปกครอง และสถาบันศาสนา โดยไทย ลาวและกัมพูชานับถือพุทธศาสนาเป็นหลัก มีการใช้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถวายพระ และใช้ในงานบุญคล้ายคลึงกัน และ **ประการสุดท้าย**ประวัติศาสตร์ว่าด้วยเศรษฐกิจ การค้า และความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ โดยมีประวัติศาสตร์การเดินทางของเครื่องปรุงสุตดินแดนร่วมกัน นอกจากนี้เนื้อสัตว์แล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบนำเข้ามาจากต่างประเทศ ซึ่งไทย ลาวและกัมพูชา รับประทาน กระเทียม ตะไคร้ และมะนาว เข้ามาในประเทศผ่านเส้นทางเดียวกัน โดยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นส่วนหนึ่งในของการส่งเสริมเศรษฐกิจ การค้าและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศมาตั้งแต่อดีต ชาวอุษาคเนย์ได้แบ่งปันแลกเปลี่ยนวัตถุดิบทางอาหารตามต้องการ เพื่อความมั่งคั่งของสมาชิกในสังคม

จะเห็นว่าคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ร่วมระหว่างไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ 1) บทบาทของเทศาภิบาลในครอบครัวที่มีหน้าที่รับผิดชอบงานที่เกี่ยวข้องกับการดูแลบ้านรวมถึงการจัดการอาหารการกินให้สมาชิกในบ้าน 2) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารของทุกชนชั้น 3) มีการใช้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถวายพระ 4) มีการใช้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในงานบุญ และ 5) ประวัติศาสตร์การเดินทางของเครื่องปรุงสุตดินแดนอุษาคเนย์

คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ร่วมระหว่างไทย ลาวและกัมพูชาที่สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสรากเหง้า” โดยทำให้เห็นว่าชาวอุษาคเนย์มีรากเหง้าทางประวัติศาสตร์ร่วมกัน

## 5.2 คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม

มนุษย์ไม่ได้ต้องการเพียงแค่อิ่มท้อง แต่ยังต้องการอิ่มใจจากความสุขที่ได้ผ่านการลิ้มรสด้วย การลิ้มรสสามารถทำให้เกิดอารมณ์และความรู้สึกชื่นชม เพลิดเพลิน อิ่มเอิบ และพึงพอใจ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นไม่ได้ทำให้มนุษย์ได้อิ่มท้องแต่เพียงอย่างเดียว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังทำให้มนุษย์อิ่มใจจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ได้แก่ สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยความงามที่เรียบง่ายแต่พิถีพิถัน สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยรสชาติและรสนิยม และสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยศิลปศาสตร์การครัว ดังนี้

### 5.2.1 สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยความเรียบง่ายแต่พิถีพิถัน

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่หารับประทานง่าย ใคร ๆ ก็รับประทานได้ เพียงปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แล้วไปหาเก็บผักตามธรรมชาติมาจิ้มก็อิ่มได้ง่ายและอร่อย แต่ก็ยังต้องอาศัย

ความพิถีพิถัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนความคิดที่เรียบง่าย แต่งดงามของชาวอุษาคเนย์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวอุษาคเนย์รับประทานกันอยู่ในชีวิตประจำวัน มีเครื่องครัว เครื่องปรุง และกรรมวิธีการปรุงที่ไม่ยุ่งยาก อีกทั้งยังเป็นอาหารที่มีสี กลิ่น และรสชาติที่เรียบง่ายอันเกิดจากวัตถุดิบที่หาได้จากธรรมชาติ

จากการสังเกตและการสัมภาษณ์พบว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยความเรียบง่ายในทุกขั้นตอน ตั้งแต่เครื่องครัวที่ใช้ ซึ่งเครื่องครัวสำคัญของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คือ ครก ครกนั้นมีความเรียบง่ายเนื่องจากเป็นครกที่ทำจากวัสดุที่หาได้ในธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; น้อย วงมณีจันทร์, สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) อันได้แก่ ไม้ ดิน และหิน ซึ่งการสังเกตนั้นสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ “ชาวหลวงพระบางส่วนมากใช้ครกผลิตเอง ในหลวงพระบางมีหมู่บ้านหนึ่งที่ผลิตครกมานาน ชื่อว่า บ้านจวนเหนือ แต่เดิมทำเพียงแค่ครกกับสาก ปัจจุบันนี้มีการต่อยอดทำกระถางและอิฐปูพื้นด้วย” (น้อย วงมณีจันทร์, สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562)

ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุง เครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีส่วนผสมไม่มาก กรรมวิธีการปรุงก็ไม่ซับซ้อน ไม่ว่าจะเป็น พริก พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์ หรือเครื่องปรุงให้รส ต่างก็เป็นวัตถุดิบที่หาได้ตามธรรมชาติ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; น้อย วงมณีจันทร์, สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) ดังตัวอย่างผู้ให้สัมภาษณ์ในลาวที่เล่าว่า “แจ่วบองเป็นที่นิยม เพราะว่ามีรสชาติอร่อย ทำง่ายไม่ยุ่งยาก” (น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโงง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562)

และในขั้นตอนสุดท้ายคือ การรับประทาน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สามารถรับประทานได้ง่าย จะนำไปรับประทานกับอะไร มือไหนก็ได้ จะรับประทานด้วยมือไม่ใช้ช้อนส้อมก็ทำได้ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) “น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้าเหมือนคนไทย เข้ากับคนง่าย เข้ากับอะไรก็ได้ เช่น ใช้ทาขนมปัง ราดสปาเกตตี้ หรือว่าจะทำเป็นเบอร์เกอร์ ผสมผสานกับรสของชาติอื่นได้สะดวก” (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) จะรับประทานมือใดก็ได้ “ส่วนมากแจ่วบองกินกับไคแผ่นและกินกับข้าวเหนียวตอนเช้า เท่านี้คนลาวก็พอแล้ว... ง่าย ๆ” (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) หรือจะ “ใช้มือรับประทาน” (Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562) ใช้มือรับประทาน แบบบ้านๆ ง่ายๆ ก็ได้ “ชาวกัมพูชา สบาย ๆ ง่าย ๆ เป็นพี่น้องกันเป็นคนกันเอง สนทนากัน กินข้าวกับตักเครื่องด้วยมือเปล่า ไม่ใช้ช้อนส้อม ไม่ใส่เสื้อ” (Sok Soth,

สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) “น้ำพริกตอนที่ขยี้จะขายดี วิธีกินที่อยากแนะนำคือให้ใช้มือถึงจะอร่อย ส่วนผสมเหล่านี้สามารถหาซื้อได้ที่ตลาด” (Sok Nan, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561)

จากการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและการวิจัยภาคสนามพบว่า ความเรียบง่ายของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ที่กล่าวไปข้างต้น ไม่ใช่ความเรียบง่ายธรรมดา แต่เป็นความเรียบง่ายที่เต็มไปด้วยความพิถีพิถัน ผ่านกระบวนการทางความคิดอันซับซ้อนของชาวอุซาคเนย์ ที่ได้รังสรรค์ สี กลิ่น และรูปแบบการนำเสนอของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์พร้อมเครื่องแนมในสำรับไว้อย่างงดงาม ถือเป็นผลงานศิลปะที่รับพรทานได้ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน, 2560) เห็นได้จากการที่ชาวอุซาคเนย์ไม่ได้ใช้เครื่องปรุงทั้งหมด ตามที่หาได้ หรือเท่าที่หาได้จากสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติทั้งอย่างนั้น แต่ชาวอุซาคเนย์เลือกสรรเครื่องปรุง พิจารณาคัดเอาแต่เครื่องปรุงที่ดี ๆ มีความอ่อนแก่ของพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรที่เหมาะสม ถูกต้องตามตำรับของอาหารแต่ละจาน และนำเครื่องปรุงเหล่านั้นมาเติมแต่งให้มีความอร่อยขึ้น ก่อนนำไปปรุงน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ หากไม่มั่นใจในเครื่องปรุงที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ชาวอุซาคเนย์ยังมีการทำเครื่องปรุงด้วยตัวเองอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้มั่นใจว่าจะได้น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ที่สมบูรณ์แบบที่สุด (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) ดังตัวอย่างในไทยที่ อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) เล่าให้ฟังถึงการพิจารณาเลือกสรรกะปิ มาปรุงน้ำพริกกะปิว่า

“มันเป็นหลักการตำน้ำพริกกะปิ น้ำพริกจะอร่อยตามคุณภาพกะปิ กะปิคุณภาพดี คือ มีกลิ่นหอม เนื้อละเอียด ในฐานะที่อาจารย์คลุกคลีอยู่ในวงการอาหารไทย อาจารย์จะเลือกใช้กะปิได้ ตั้งแต่ซุ่มพรลงไป ใช้ได้ดีทุกจังหวัด

คุณภาพเคยของเขา อย่างคลองโคน คุณภาพยังไม่โอเค เนื่องจากว่าเป็นเคยน้ำตื้น และเคยเป็นตัวยาว และเวลาตำ เนื้อน้ำพริกกะปิจะหยาบ แต่ถ้ากะปิได้ โดยเฉพาะสุราษฎร์ธานี กะปิมียุคุณภาพดีและอร่อย หอม เนื่องจากว่าเป็นเคยน้ำลึก และเป็นเคยสะอาด... เป็นเคยที่อาศัยอยู่ในบริเวณเกาะที่อยู่ไกล ไร่ลมพิษ ทำให้ตัวเคยละเอียด เวลาเอามาตำแล้ว จะทำให้เนื้อกะปิละเอียด และมีกลิ่นหอม”

จากข้อความข้างต้น เป็นตัวอย่างหนึ่งแสดงให้เห็นว่าเครื่องปรุงที่มีคุณภาพจะส่งผลต่อความอร่อยของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ คุณภาพของกะปิก็ส่งผลต่อความอร่อยของน้ำพริกกะปิ

หลังจากพิจารณาคัดเอาแต่เครื่องปรุงที่ดี ๆ แล้ว ชาวอุซาคเนย์ยังนำเครื่องปรุงเหล่านั้นมาเติมแต่งให้มีความอร่อยขึ้น ก่อนนำไปปรุงน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ ดังตัวอย่างในลาวที่มุกดาวัน รัตนะ (สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562) เล่าให้ฟังถึงการเติมแต่งหนึ่งควายให้มีความอร่อยขึ้น ก่อนนำไปปรุงแจ่วบองว่า

“หนึ่งควายจะแช่น้ำปลาเอามาต้มให้สุก จนอ่อน บางคนเขาจะเอาตัวแห้งมาแช่น้ำก่อน จากนั้นคือเอาไปต้มให้สุก หยิกดูว่าเนื้ออ่อนแล้ว บางคนจะแช่เป็นคืนเลย หลังจากนั้นจะนำมาคั่ว ใส่กับเครื่องที่เตรียมไว้ด้วยไฟอ่อน ๆ จนสีมันสวย...”

จากข้อความข้างต้นเป็นตัวอย่างหนึ่งแสดงให้เห็นว่าชาวอุซาคเนย์พิถีพิถัน ไม่ได้ใช้หนึ่งควายตากแห้งที่หามาทั้งอย่างนั้น แต่นำไปเติมแต่งให้มีความอร่อย หากตรวจสอบโดยหยิกดูแล้ว พบว่าเนื้ออ่อนจึงจะนำไปใช้ปรุง

ชาวอุซาคเนย์ยังมีการทำเครื่องปรุงด้วยตัวเองอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้มั่นใจว่าจะได้น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ที่สมบูรณ์แบบที่สุด ดังตัวอย่างในกัมพูชาที่ Chanthol Peng (สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562) เล่าให้ฟังถึงการทำปลาร้าด้วยตัวเอง เพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงของตีกเครื่องว่า “ปลาร้าที่ใช้เป็นปลาร้าทำเอง ใช้ปลาน้ำจืดตัวเล็ก ตัดหัวออก แล้วเอาไปย่าง ใส่เกลือ ตากแดด ใส่ในภาชนะ แล้วหมักกับข้าวเหนียว ทิ้งไว้ประมาณ 5-6 เดือน” จะเห็นว่าปลาร้า เป็นเครื่องปรุงสำคัญในตีกเครื่อง ชาวอุซาคเนย์จึงปรุงปลาร้า เก็บไว้ใช้เป็นเครื่องปรุง เพื่อให้มั่นใจในคุณภาพ รสชาติความอร่อยของตีกเครื่อง

ในขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงนี้มีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นตัวกำหนด สี กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัสและรสชาติของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ สีของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์จะเป็นสีตามธรรมชาติที่เกิดจากส่วนผสมต่าง ๆ ที่อยู่ในน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ ยิ่งถ้าส่วนผสมต่าง ๆ ไปเผาก่อน สีของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ก็จะยิ่งเข้มขึ้น นอกจากนี้การนำส่วนผสมต่าง ๆ ไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการย่าง ปิ้ง เผา จี่ หรือคั่ว ก็สามารถช่วยสร้างกลิ่นเย้ายวนใจเพิ่มขึ้นได้ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; พวงร้อย กล่อมเอียง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) โดยน้ำพริกกะปิจะมีสีม่วงอมชมพูตามสีของกะปิ สีของน้ำพริกปลาร้าจะมีสีน้ำตาลอมเหลืองตามสีของปลาร้าที่ใช้ (ศรุดา นิติวร

การ, สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561) แจ่วบองมีสีแดงสดจากพริกแห้งที่ใช่ และมีลักษณะเนื้อสัมผัสค่อนข้างข้น เกลาะตัว ไม่เหลวเป็นน้ำ อีกทั้งยังมีหนังควายให้เคี้ยว หากเก็บไว้นานหนังควายจะแข็งสู้ฟันมากขึ้น (คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) ส่วนตึกเครื่องจะมีสีขาวอมเหลือง มีกลิ่นหอมของปลาร้า (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) และมีลักษณะค่อนข้างเหลว มีน้ำในปริมาณมาก แต่ก็ให้รสสัมผัสกรอบของถั่วลิสงเพิ่มมิติของอาหารได้อย่างลงตัว

นอกจากนี้ลักษณะเนื้อสัมผัสของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้ายังมีความพิเศษ คือไม่ได้เป็นผลจากการขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงแต่เพียงอย่างเดียว แต่ลักษณะเนื้อสัมผัสนั้นมีตั้งแต่แห้งไปจนถึงค่อนข้างเหลว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับว่าจะรับประทานกับอะไร เมื่อไร อย่างไร ดังที่ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช (2541ข) กล่าวถึงน้ำพริกของไทยไว้ว่ารสชาติน้ำพริกจะต้องเปลี่ยนไปเพื่อให้เข้ากับรสของผักที่จะเอามาจิ้ม เช่น น้ำพริกที่เอาไว้จิ้มผักต้องต้องมีรสอ่อนเปรี้ยวเข้าไว้ เพราะว่าจะนำมาใช้รับประทานกับผักดองที่เปรี้ยวอยู่แล้ว น้ำพริกที่เอาไว้จิ้มผักทอดต้องเหลวหน่อยเพื่อให้จิ้มได้ง่ายและอร่อยกว่า จะเป็นผักชุบไข่ทอดอย่างมะเขือยาว ดอกโสน ดอกขจร ชะอม หรือจะเป็นผักชุบแป้งทอดอย่างใบผักบุ้ง ใบพริก ข้าวโพดอ่อน ฟักทอง เห็ดเข็มทองก็ได้ ส่วนน้ำพริกที่เอาไว้จิ้มผักต้มหรือผักนึ่งนั้นต้องมีรสชาติออกหวานหนักหน่อยเพราะจะนำมารับประทานกับผักต้มที่ค่อนข้างจืด จะเป็นผักต้มทางกะทิหรือผักต้มน้ำเปล่าก็ได้

ชาวอุษาคเนย์ยังมีความพิถีพิถันทางความคิดในกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยรู้ว่าเครื่องปรุงแต่ละอย่าง ต้องใช้ปริมาณเท่าใด ลำดับก่อนหลังเป็นอย่างไร เครื่องปรุงใดที่จะส่งเสริมกัน ดังที่ ศรีสมร คงพันธุ์ (สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) เล่ากรรมวิธีการปรุงน้ำพริกกะปิให้ฟังว่าต้องใส่กระเทียมกับกะปิตำด้วยกันก่อนเพื่อลดกลิ่นฉุนของกะปิลง ปัจจุบันพบมีผู้ตำพริกกับปะปิตัวด้วยกันก่อนจำนวนมากซึ่งเป็นตำรับที่ไม่ถูกต้อง หากนำพริกตำกับกะปิก่อนจะส่งผลให้กะปียิ่งมีกลิ่นฉุนเพิ่มขึ้น บาดจุมูก ไม่หอม (กมลวรรณ ตั้งเจริญบำรุงสุข, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) และบุญคง แสงคม (สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) ที่เล่ากรรมวิธีการปรุงแจ่วบองให้ฟังว่า

“เริ่มแรกนำกระเทียมมาฝาน แล้วไปทอดให้เหลือง แล้วตำให้  
แหลก พักไว้

พริกป่นก็จะเอาตรงนั้นใส่เลย ถ้าไม่มีเราก็เอาพริกสดมาเถาะ  
เอาเม็ดออก แล้วก็มาตำให้มันละเอียด หากไม่เอาเม็ดออกมันจะไม่  
นวลตา เห็นเป็นเม็ดไม่สวย

นำหนังที่เผาเป็นเส้นแล้วมาแช่น้ำไว้หนึ่งคืน ต้มใส่เกลือ  
เพื่อให้หนังนุ่ม  
ชาที่เราอบแล้ว เอามาคว่ำให้มันหอม  
หลังจากนั้นก็เอาพริกป่น กระเทียม น้ำตาล น้ำปลา และหนัง  
ลงรวมกัน  
เราจะไม่ใส่น้ำ เพราะว่ามันจะเสียเร็ว ถ้าแจ่มมีน้ำ จะเสียเร็ว  
จะใส่แต่น้ำปลา ถ้ามีน้ำเข้าไปไม่เกินอาทิตย์ก็จะตกโมก โมกจะเป็นเชื้อ  
ราขาว ๆ”

จากข้อความข้างต้นจะเห็นว่าการปรุงแจ่วบองมีความพิถีพิถัน โดยจะต้องไม่ใส่น้ำลงไปเพิ่ม  
เนื่องจากจะทำให้เสียเร็ว เก็บไว้ไม่ได้นาน การไม่ใส่น้ำนี้ได้ผ่านกระบวนการคิด ผ่านการลองผิดลอง  
ถูก จนได้กลายมาเป็นกรรมวิธีการปรุงที่สืบสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

นอกจากนี้ในกรรมวิธีการปรุงตีกเครื่องยังมีการนำตีกเครื่องตั้งไฟต้มด้วยไฟอ่อน ๆ เพื่อให้สุก  
เข้าถึงกัน (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) นับเป็นความพิถีพิถันในการใช้ไฟปรุงอาหาร  
คำนึงถึงความแรง ความอ่อนของไฟ เพื่อปรุงให้อาหารสุกกำลังดีเหมาะแก่การรับประทานอีกด้วย

ในขั้นตอนสุดท้าย ชาวอุษาคเนย์ยังมีความพิถีพิถันที่ผ่านกระบวนการทางความคิดในการ  
ออกแบบการนำเสนอ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์พร้อมเครื่องแนมในรูปแบบที่งดงาม ประดับสำหรับอาหาร  
อย่างลงตัว จากการวิจัยภาคสนามพบว่าการตกแต่งน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำหรับมีลักษณะแตกต่าง  
กันไป หากเป็นสำหรับในบ้าน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะถูกจัดวางอย่างเรียบง่าย ใช้ หากเป็นสำหรับใน  
ร้านอาหาร พบมีการแกะสลักผัก และยังมีนิยมใช้ภาชนะที่สวยงามสร้างความแปลกใหม่อย่าง  
สร้างสรรค์ ให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น เช่น ในไทยมีการจัดน้ำพริกกะปิไว้ในฟักทองคว้านใน  
ลักษณะถ้วย มีลายฉลุจากการแกะสลัก ในลาวมีการจัดแจ่วบองไว้ในถ้วยกระเบื้องลายเบญจรงค์ ใน  
กัมพูชามีการจัดตีกเครื่องใส่ในครกไม้ใหญ่ ๆ แปกตา ชวนให้น่ารับประทาน เครื่องแนมหรือสิ่งที่  
แวดล้อมน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในสำหรับในร้านอาหาร นิยมใช้ผักหลากสี และมีการจัดลำดับลดหลั่น  
ของผักให้ผู้รับประทานเจริญตาไปกับความงดงาม และเจริญอาหารไปกับรสชาติของน้ำพริกแห่ง  
อุษาคเนย์ในเวลาเดียวกัน หากเป็นสำหรับสำหรับถวายพระสงฆ์ส่วนมากจะจัดใส่ในถาดปิ่นโตเป็นชุด  
แต่ละชั้นบรรจุข้าว ชุดเครื่องคาว ชุดเครื่องจิ้มเครื่องแนม และชุดเครื่องหวาน เพื่อสะดวกต่อการ  
ถวายพระและจัดเก็บขนย้าย



หากเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เป็นกับข้าวชาววังของไทย และแจ่วบองที่เป็นกับข้าวของชาวลาวนั้นจะมีความพิเศษแตกต่างไปจากกับข้าวชาวบ้านทั่วไป คือ มีการใช้ของดีของขึ้นชื่อ ของหายากจากหัวเมืองต่าง ๆ และมีกรรมวิธีในการทำที่ซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลา อาจมีการแกะสลักผักสด เครื่องเคียง และของแถมที่รับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ซึ่งต้องใช้ความสามารถทั้งทำให้อร่อยและสวยงาม ส่วนน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เป็นกับข้าวของชาวกัมพูชานั้น จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญพบว่า มีการแกะสลักผักสดเช่นกัน “มีการแกะสลักผักก่อนเสิร์ฟรับประทานคู่กับน้ำพริกด้วย” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) งานแกะสลักนี้ได้ประโยชน์แก่ผู้ชาวอุษาคเนย์ถือเป็นการฝึกสมาธิ ฝึกจิตใจที่มั่นคง และถือเป็นการใช้ชีวิตอย่างมีสุนทรียะบนความเรียบง่ายแต่แฝงไปด้วยความพิถีพิถันของชาวไทย ลาวและกัมพูชา

### 5.2.2 สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยรสชาติและรสนิยม

รสชาติเกิดจากการผสมผสานระหว่างกลิ่นสัมผัส รสสัมผัส และสิ่งเร้าอื่น ๆ เช่น อุณหภูมิ สี เนื้อสัมผัส ความฝาด ฯลฯ เข้าไว้ด้วยกัน จนเกิดเป็นประสบการณ์ทางสุนทรียศาสตร์อย่างหนึ่ง ส่วนมากรสชาติจะถูกกระตุ้นด้วยปฏิกิริยาทางเคมีจากกลิ่นสัมผัสผ่านทางจมูก ตามด้วยรสสัมผัสผ่านทางปาก ลิ้น และต่อมรับรส เกิดเป็นรสชาติ ในปัจจุบันรสชาติที่ถูกค้นพบและได้รับการยอมรับตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ แบ่งออกเป็น 5 รสชาติพื้นฐาน ได้แก่ รสเปรี้ยว รสขม รสหวาน รสเค็ม และรสอูมามิหรือรสกลมกล่อม ซึ่งเป็นรสชาติที่ถูกค้นพบล่าสุด อนึ่งความเผ็ดร้อนไม่ได้จัดเป็นรสชาติ แต่เป็นสิ่งเร้า มีปฏิกิริยาต่อผิวหนังของมนุษย์บริเวณปากและลิ้น จึงก่อให้เกิดความรู้สึกเผ็ดร้อนเหมือนกำลังถูกแผดเผาและกระตุ้นต่อมรับรสให้ขยายตัวขึ้น (Dorling Kindersley Limited, 2017: 16-19)

มนุษย์ไม่ได้รับประทานอาหารเพื่อดำรงชีวิตเท่านั้น แต่เรายังรับประทานอาหารเพื่อความสุขจากรสชาติของมันด้วย และด้วยรสชาติของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่อร่อย แฝมยังมีความเผ็ดร้อนจากพริก จึงทำให้ชาวอุษาคเนย์ทุกคนไม่ว่าจะเป็นชนชาติไหน ต่างก็ตกหลุมรักและมีเมื่อนี้เป็นหนึ่งในสำหรับอาหารในชีวิตประจำวันอยู่เสมอ ดังที่พบในการศึกษาเอกสารความว่า “ไม่ใช่คนไทยเท่านั้นที่รักความเผ็ดร้อนของพริก... แต่คนเขมร คนลาวก็รัก...เท่าที่เข้าใจแล้วก็เคยได้ยินมาคือ คนไทย คนลาว คนกัมพูชาขาดน้ำพริกไม่ได้” (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่ละชนิดจะมีรสชาติโดดเด่นที่แตกต่างกันออกไป เนื่องจากมีเครื่องปรุงและส่วนผสมต่างกัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่ละชนิดจึงมีคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยรสชาติแตกต่างกันตามสรรพคุณของรสชาติแต่ละรส ตามที่สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริม

สุขภาพ (สสส.) อธิบายไว้ถึงคุณค่าของอาหารรสชาติต่าง ๆ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2555) ดังนี้

น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าของไทยซึ่งมีรสเค็มนำนั้น (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) สามารถช่วยดับร้อนได้ตามสรรพคุณของรสเค็ม แจ่วบองของลาวมีรสหวานนำ (วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; สิ้นไหม ไสยวง, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561) ความหวานนั้นจะส่งผลให้ร่างกายมีพลังงานในทันที กระปรี้กระเปร่า แก้อาการอ่อนเพลีย บำรุงกำลัง และแก้กระหายได้อีกด้วย ส่วนตึกเครื่องของกัมพูชา มีรสเปรี้ยวนำ (Siny Ly, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561; Sok Nan, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561; Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562; Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562; San Phalla, สัมภาษณ์, 25 ตุลาคม 2562) ซึ่งความเปรี้ยวนั้นจะส่งผลให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น ชุ่มคอ และขับเสมหะได้ ทั้งนี้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง หรือตึกเครื่องยังให้ความรู้สึกเผ็ดร้อน ซึ่งอาหารเผ็ดร้อนนั้นช่วยขับเหงื่อ ช่วยให้เจริญอาหาร และยังช่วยในกระบวนการเผาผลาญอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นด้วย

ทั้งนี้ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ไม่ได้กล่าวถึงคุณค่าของรสอูมามิเอาไว้ หากแปลคำว่า อูมามิ คำในภาษาไทยที่ใกล้เคียงที่สุดน่าจะเป็นคำว่า รสกลมกล่อม ซึ่งความกลมกล่อมนี้เป็นกุญแจนำไปสู่ความอร่อย (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

นอกจากนี้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังมีคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยรสนิยม ตามที่ ศาสตราจารย์ฉลาดชาย รมิตานนท์ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549) ได้ อธิบายไว้ว่า ความอร่อยนั้นเป็นสิ่งประกอบสร้างตามสังคม อันเป็นรสนิยมส่วนบุคคล ความอร่อยของแต่ละคนจึงไม่เหมือนกัน ความอร่อยแต่ละภาคก็ไม่เหมือนกัน หรือแม้แต่เรื่องอายุ จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างพบว่า บางคนชอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์รสชาติหวานจัด เค็มจัด และความเผ็ดร้อนจัดจ้านจากการใส่พริกในปริมาณมากเป็นพิเศษ (น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโลง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) อีกทั้งบางคนชอบใช้มือรับประทาน (Siny Ly, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561) บางคนต้องรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แบบใส่น้ำปลาแทนปลาร้า (Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562) และบางคนมีการจับคู่ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับอาหารและผักบางชนิด เช่น แจ่วบองดั้งเดิมนั้นรับประทานคู่กับข้าวเหนียวและผักพื้นบ้านลวก ปัจจุบันมีการรับประทานคู่กับข้าวจีและผัดกับข้าว (สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561) ส่วนตึกเครื่องหากใส่ถั่วจะต้องกินคู่กับดอก

สะเดาเท่านั้น ถ้าเป็นสูตรไม้ไผ่ถั่วจะกินกับผักอะไรก็ได้ (Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562) เป็นต้น

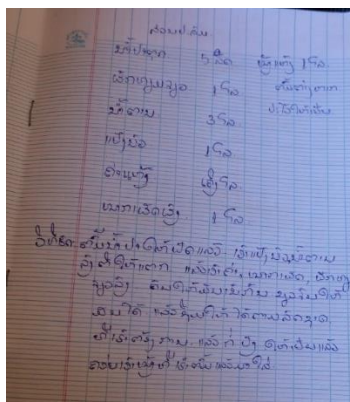
รสนิยมส่วนบุคคลนี้ เป็นความสุขอันเกิดจากการเข้าถึงและสัมผัสความอร่อยในแบบฉบับของตน โดยเชื่อมโยงความทรงจำและประสบการณ์ชีวิตของแต่ละบุคคล รสนิยมส่วนบุคคลที่วันนี้อาจได้รับอิทธิพลมาจากสถาบันต่าง ๆ ที่ประกอบสร้างนิยามความอร่อย อย่างเช่น เซลล์ชวนชิม ภัตตาคาร หรือมิชเชลินสตาร์ อีกทั้งยังอาจได้รับอิทธิพลมาจากค่านิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในแต่ละยุคสมัย และการโฆษณาอีกด้วย

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างพบว่า รสนิยมความอร่อยของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ซึ่งเป็นรสนิยมส่วนบุคคลนั้นมีคุณค่าต่อจิตใจในลักษณะเชิงนามธรรมมากกว่ารูปธรรม คือไม่สามารถจับต้องได้ ดังเช่น การให้สัมภาษณ์ของชาวกัมพูชาที่เดินทางไปศึกษาต่อที่ญี่ปุ่นมีใจความสำคัญ ดังนี้คือ ตึกเกวียนนั้นเป็นรสชาติความอร่อยตั้งรสมือแม่ การทำตึกเกวียนรับประทานเองในขณะที่ใช้ชีวิตอยู่ต่างแดน ทำให้รู้สึกอุ่นใจ คลายเหงา เสมือนได้กลับบ้านอีกครั้ง (สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561; Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562; San Phalla, สัมภาษณ์, 25 ตุลาคม 2562; วาสนา นรินทร์กุล, สัมภาษณ์, 7 กรกฎาคม 2563) เป็นต้น

### 5.2.3 สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยศิลปศาสตร์การครัว

นอกจากความอร่อยของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะขึ้นอยู่กับรสนิยมของผู้รับประทานแล้ว ความอร่อยของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังขึ้นอยู่กับผู้ปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วย โดยผู้ปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะต้องมีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์การครัวว่าด้วยสูตรและตำรับตำราอาหาร (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่ละชนิดก็มีเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน ผู้ปรุงจะต้องเข้าใจในแก่นของเครื่องปรุง กรรมวิธีการปรุง สัดส่วน และใช้ความชำนาญในการปรุง ดังภาพกรรมวิธีการปรุงแจ่วบอง ต่อไปนี้



ภาพที่ 16 กรรมวิธีการปรุงแจ่วของ  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2561

จากภาพผู้ให้สัมภาษณ์ท่านหนึ่งในลาว (น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโคง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) เขียนกรรมวิธีการปรุงแจ่วของตนให้ผู้วิจัย โดยย้ำว่าตำรับของตนหาไม่ได้จากที่ไหน แต่สืบสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยปัจจุบันทำขายส่ง มีลูกค้าทั้งในหลวงพระบางและจังหวัดใกล้เคียง

อนึ่งยังพบว่าชาวอุษาคเนย์มีการใช้เครื่องปรุงในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ชนิดเดียวกัน แม้ว่าจะเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คนละอย่างกัน โดยพบเครื่องปรุงสำคัญ ได้แก่ พริก พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์ ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 16 เครื่องปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ใช้ร่วมกัน

ประเภท	เครื่องปรุง	ไทย	ลาว	กัมพูชา
พริก	พริกขี้หนู	/		
	พริกใหญ่			/
	พริกจินดา	/		
	พริกขี้ฟ้า	/		
	พริกกะเหรี่ยง	/	/	/
พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร	กระเทียม	/	/ (กระเทียมเจียว)	/
	หอมแดง	/	/	/
	ข่า	/	/	/ (ตากแห้ง)
	ตะไคร้	/		/
	ใบมะกรูด	/	/ (ทอด)	/
	มะเขือพวง	/		/
	ถั่วลิสง			/

เนื้อสัตว์	กะปิ	/		
	ปลาร้า	/		/
	หนังควาย		/ (ตากแห้ง)	
	หนังวัว		/ (ตากแห้ง)	
	ปลาช่อน			/
เครื่องปรุงให้รส	น้ำปลา	/	/	/
	มะนาว	/		/
	มะขามเปียก	/		/
	น้ำตาลปีบ	/	/	/

จากตารางจะเห็นว่า เครื่องปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ใช้ร่วมกันในไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ พริกกระเทียม กระเทียม หอมแดง ข่า ใบมะกรูด น้ำปลา และน้ำตาลปีบ เครื่องปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ใช้ร่วมกันแค่ไทยและกัมพูชา ได้แก่ ตะไคร้ มะเขือพวง ปลาช่อน ปลาร้า มะนาว เกลือ และมะขามเปียก จะเห็นว่าศิลปศาสตร์การครีวนั้นต้องรู้จักใช้เครื่องปรุง แม้จะเป็นเครื่องปรุงชนิดเดียวกัน แต่ก็สามารถรังสรรค์ออกมาได้เป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่อร่อยแตกต่างกันออกไป

นอกจากนี้ผู้ปรุงที่มีความชำนาญและความเก่งกาจจะต้องสามารถทำให้เครื่องปรุงทุกชนิด แสดงตัวตนของมันออกมาให้สมดุล ไม่มาก ไม่น้อย (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) นอกจากนี้จะต้องมีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์การครีว่าด้วยสูตรและตำรับตำราอาหารแล้ว ผู้ปรุงยังต้องมีความเอาใจใส่ในการทำโดยใส่ความรัก ความห่วงใย และความปรารถนาดีลงไปในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

“ความอร่อยของอาหารนั้นขึ้นอยู่กับความใส่ใจของคนทำ เหมือนกับแม่ทำอาหารให้ลูก ย่อมจะต้องทำอาหารที่อร่อย เพราะสิ่งที่แม่ทำให้ลูกกินไม่ใช่แค่อาหารเท่านั้น แต่ใส่ความรัก ความห่วงใย และความปรารถนาดีลงไปในอาหารด้วยนั่นเอง ดังนั้นรสชาติอาหารที่มาจากมือแม่ก็มีส่วนทำให้อาหารอร่อย”

(สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

การใส่ความรัก ความห่วงใย และความปรารถนาดีที่ว่านี้ เรียกรวมว่าลักษณะพิเศษในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) โดยพบผู้ให้สัมภาษณ์เล่าถึงลักษณะพิเศษในการปรุงน้ำพริกกะปิให้ฟังว่า

“ต้องเอากะปิมาห่อใบตองและย่าง คนโบราณเรียกว่า เพื่อทำให้กะปิมันสุก เพื่อดับกลิ่นคาว กะปิก็ก็น่าไปในตัว อันนี้คือวิธีการของการทำอาหารไทย ของคนโบราณ ย่างกะปิก่อนให้สุก

ขั้นที่ 2 ตำกะปิกับกระเทียม ต้องใช้กระเทียมไทยเท่านั้น ถ้ากระเทียมดีสุดคือ กระเทียมศรีสะเกษ ที่พะเยามีปลูก แต่สู้ศรีสะเกษไม่ได้ อันนี้คุณภาพดีใช้มาแล้วคอนเฟิร์ม เก็บข้ามปีไม่มีมอด ไม่เสีย เพราะเก็บเอง แต่ไม่ได้ใช้กระเทียมจีน กระเทียมจีนมีปัญหาคือ มีแป้งเยอะ และน้ำเยอะ เวลาตำแล้วกระเด็น กลิ่นจะไม่ฉุน กลิ่นอ่อน ไม่นิยมใช้ในการทำอาหารไทย ยกเว้นอาหารจีน ที่ทานเนื้อของกระเทียมไปด้วย เช่น ปลาหนังมะนาว ที่มีกระเทียมสับ หรือกุ้งแช่น้ำปลา ที่กินเนื้อกระเทียมไปด้วย อันนั้นกินกับกระเทียมจีนได้ เพราะถ้ากระเทียมไทยอาจจะเผ็ดไป ฉุนไป กลิ่นแรงไป ตำกะปิกับกระเทียมก่อน กระเทียมจะช่วยลดกลิ่นคาวของกะปิ

แล้วต่อไปจะใส่พวกพริก ถ้าเป็นน้ำพริกกะปิของคนภาคกลาง ต้องใช้พริกขี้หนูสวน เพราะจะมีกลิ่นที่หอม ไม่นิยมใช้พริกจินดา พริกจินดาคือ พริกที่ใส่ส้มตำ เม็ดแดง ๆ ใหญ่กว่า

และใส่น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว และมะนาวควรจะเป็นมะนาวสวน ลักษณะพิเศษของมะนาวสวนคือ ลูกจะแป้น ๆ เหมือนส้มเขียวหวาน ผิวจะบางและมีกลิ่นหอม และได้น้ำมะนาว ที่มีรสเปรี้ยวจัด ไม่ใช่เปรี้ยวจาง รสชาติของน้ำพริกกะปิ จะมีเค็ม เปรี้ยวเป็นหลัก หวานน้อย ๆ เผ็ดก็ตามชอบ”

(อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2562)

จะเห็นว่าเครื่องปรุงน้ำพริกกะปิที่แท้จริงแล้วมีอยู่เพียงไม่กี่อย่าง ได้แก่ พริก กระเทียม กะปิ มะนาว และน้ำตาลปีบ แต่ทว่าผู้ปรุงมีความใส่ใจพิถีพิถันในการเตรียมการปรุงทุกขั้นตอน ตั้งแต่เลือกเครื่องปรุง การเตรียมเครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงอาหาร

จากการวิจัยภาคสนามพบว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีลักษณะพิเศษในการปรุงดังต่อไปนี้

ตารางที่ 17 ลักษณะพิเศษในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	ลักษณะพิเศษในการปรุง
น้ำพริกกะปิ	ใช้กระเทียมไทย เพราะมีกลิ่นหอมกว่ากระเทียมจีน ต้องใส่กระเทียมกับกะปิตำด้วยกันก่อนเพื่อลดกลิ่นกะปิ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)
	กระเทียมที่ดีที่สุดสำหรับตำน้ำพริก คือ กระเทียมศรีสะเกษ (อัมพรศรี พรพิทักษ์ ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563)
	ต้องเอากะปิมาห่อใบตองและย่างก่อนตำ เพื่อดับกลิ่นคาว คนโบราณเรียกว่า การทำให้กะปิสุก (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2562)
	กะปิที่ใส่จะต้องมีอายุไม่เกิน 6 เดือน หากเกิน 6 เดือน สีจะเข้มขึ้นและมีรสขม (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563)
	สมัยก่อนปรุงน้ำพริกต้องตำ แต่เดี๋ยวนี้จะใช้เครื่องบดก็ได้ แต่ไม่ใช่ว่าบดให้ละเอียดยิบต้องบดพอหยาบเสมียนตำ (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562)
แจ่วบอง	พริกสดที่ใช้ต้องนำมาเอาเม็ดออก จากนั้นก็ทำให้ละเอียด หากไม่เอาเม็ดออก มันจะไม่อร่อยตา เห็นเป็นเม็ดไม่สวย (น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโลง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562)
	เคล็ดลับการทำหนังควายให้นุ่ม คือ นำหนังแช่น้ำทิ้งไว้หนึ่งคืน และใส่เกลือลงไปเล็กน้อยตอนต้มเพื่อให้หนังนุ่ม (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)
	เน้นขา ไม่ลดปริมาณ เพื่อให้มีกลิ่นหอมขำ รสชาติเข้มข้น (น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโลง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562)
	หากใช้ครกดินเผาด้วยมือ (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)
ตึกเครื่อง	แต่ดั้งเดิมปลาร้าที่ใส่นี้จะใช้น้ำ ไม่ใช้ตัว (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563)
	ต้องต้มด้วยไฟอ่อน ๆ เพื่อให้สุกเข้าถึงกัน (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่าลักษณะพิเศษในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นมีตั้งแต่การเลือกใช้เครื่องปรุง อย่างการเลือกกระเทียมสำหรับปรุงน้ำพริกกะปิ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) การเลือกใช้กะปิสำหรับปรุงน้ำพริกกะปิ (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) การเลือกใช้เฉพาะน้ำปลาร้าไม่ใช้ตัวปลาของตึกเครื่อง (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) การเตรียมส่วนผสมอย่างการทำให้กะปิสุกก่อนนำมาปรุงน้ำพริกกะปิ (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8

ตุลาคม 2563) การเลาะเม็ดพริกสดออกก่อนนำมาปรุงแจ่วบอง (น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโลง , สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) การเตรียมหนังควายให้นุ่มก่อนนำมาปรุงแจ่วบอง (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) ตลอดจนขั้นตอนการปรุงน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์อย่างการตำน้ำพริกกะปิ (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562) การตำแจ่วบอง (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) การใช้ไฟในการปรุงตีกเครื่อง (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) สิ่งเหล่านี้ล้วนแสดงถึงความเอาใจใส่ของผู้ปรุงน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ทั้งสิ้น

การปรุงน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์โดยยึดมั่นกับเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงดั้งเดิม ประกอบกับเคล็ดลับความเอาใจใส่ ทำให้น้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ยังคงรสชาติความอร่อย ส่งผลให้ยังเป็นเมนูที่ชื่นชอบนิยมแพร่หลายมาจนถึงทุกวันนี้ อย่างไรก็ตาม ไม่ได้หมายความว่า ผู้ปรุงน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ที่ไม่ได้ทำตามกรรมวิธีดั้งเดิมหรือลักษณะพิเศษในการปรุงข้างต้นนั้นไม่มีความเอาใจใส่ในการปรุง ความเอาใจใส่นั้นทำได้หลากหลายรูปแบบและบ่อยครั้งก็เกิดจากการปรับเปลี่ยนให้ตรงกับรสนิยมส่วนบุคคลของผู้รับประทานด้วย อย่างเช่นแจ่วบองที่ปรุงไว้มีทั้งแบบเผ็ดและไม่เผ็ด (น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโลง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562; Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562; อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) และแจ่วบองที่ใส่หนังหมูแทนหนังควาย และแบบไม่ใส่หนังควายสำหรับผู้ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ “แจ่วบองมี 3 แบบ ได้แก่ ใส่หนังควาย หนังหมู แล้วก็ใส่หนัง บางคนเขาทานไม่ได้ เราเน้นใส่แค่พริก และไม่ทำเผ็ดมาก” (อุ้นเฮือน จันทะสัก สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) ตีกเครื่องก็เช่นกันมีทั้งแบบใส่ปลาร้าและใส่น้ำปลาแทนปลาร้าสำหรับผู้ที่ไม่รับประทานปลาร้า “หากไม่ชอบใส่ปลาร้าจะใส่น้ำปลาแทน” (Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562) การปรุงแจ่วบองเอาไว้ให้ได้เลือกรับประทานทั้งแบบเผ็ดและแบบไม่เผ็ด แบบใส่หนังควายและไม่ใส่หนังควาย และการปรุงตีกเครื่องแบบใส่ปลาร้าและไม่ใส่ปลาร้าก็นับเป็นความเอาใจใส่ในการปรุงรูปแบบหนึ่ง

นอกจากการคงสูตรกรรมวิธีการปรุงตามต้นฉบับและความเอาใจใส่ในการปรุงน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์แล้ว ความคิดสร้างสรรค์ต่อยอดการปรุงน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ก็ถือเป็นคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยศิลปศาสตร์การครัวอีกอย่างหนึ่ง น้ำพริกแห้งอุซาคเนย์นั้นปรุงต่อยอดไปได้อีกร้อยอย่างร้อยรส ในปัจจุบันมีการต่อยอดการปรุงน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์เพื่อให้เข้ากับวิถีชีวิตที่เร่งรีบและความสะดวกของผู้รับประทาน โดยนำมาคลุกข้าววางจำหน่ายในร้านอาหารต่าง ๆ จากการลงพื้นที่ภาคสนาม ผู้วิจัยพบข้าวคลุกแจ่วบองจำหน่ายในร้านอาหารในหลวงพระบาง





ภาพที่ 17 ข้าวคลุกแจ่วบอง

ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2561

ผู้วิจัยพบข้าวคลุกน้ำพริกกะปิจำหน่ายในร้านอาหารในไทยด้วย ยิ่งไปกว่านั้น ยังมีการประยุกต์เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์โดยนำมาผสมผสานกับวัตถุดิบต่างชาติ หรือวัฒนธรรมการปรุงอาหารต่างชาติจนเกิดเป็นเมนูใหม่ ๆ ที่เรียกว่า อาหารฟิวชัน เช่น สปาเกตตี้ น้ำพริก เบอร์เกอร์น้ำพริก ขนมปังใส่น้ำพริก เป็นต้น (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) “จะกินตอนเข้ากับขนมปังก็ได้” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

ทั้งนี้ผู้ปรุงที่มีความเอาใจใส่ ไม่ว่าจะปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วยกรรมวิธีดั้งเดิม หรือแบบประยุกต์นั้น ต่างก็ต้องคำนึงถึงหน้าตาของอาหารด้วยกันทั้งสิ้น (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) ผู้ปรุงที่มีความเอาใจใส่นั้นจะต้องคำนึงถึงหน้าตาของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการจัดจาน การแกะสลักผัก และการตกแต่งเครื่องแนมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อให้ทำให้อาหารนั้นดูน่ารับประทาน ส่งเสริมให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีรสชาติที่อร่อยมากยิ่งขึ้นได้

จากการวิเคราะห์คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ข้างต้น สรุปได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ได้แก่ **ประการแรก**สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยความงามที่เรียบง่ายแต่พิถีพิถันในทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นเครื่องครัวที่มีการผลิตครกใช้เองโดยทำมาจากวัสดุที่หาได้จากธรรมชาติในท้องถิ่น การเตรียมเครื่องปรุงที่ผ่านการเลือกสรร พิจารณาคัดเอาแต่เครื่องปรุงที่ดี ๆ มาปรุงตามตำรับขั้นตอน ตลอดจนการรับประทาน โดยมีการนำเสนอ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์พร้อมเครื่องแนมในรูปแบบที่งดงามในสำหรับอาหาร **ประการที่สอง**สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยรสชาติและรสนิยมน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีรสชาติโดดเด่นที่แตกต่างกัน ซึ่งรสชาติเหล่านี้ต่างก็ส่งเสริมทั้งร่างกายและจิตใจของผู้รับประทานให้อิ่มเอิบเบิกบานได้ และ **ประการสุดท้าย**สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยศิลปศาสตร์การครัว ไม่ว่าจะปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตามสูตรต้นฉบับดั้งเดิม หรือใส่ความคิดสร้างสรรค์ในการประยุกต์ ผู้

ปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ต่างก็มีความเอาใจใส่ในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีลักษณะพิเศษในการปรุงเฉพาะบุคคล และคำนึงถึงผู้รับประทาน โดยปรับเปลี่ยนและตกแต่งอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับผู้รับประทานด้วย

จะเห็นว่าคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ร่วมระหว่างไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ 1) การผลิตกรกใช้เองโดยทำมาจากวัสดุที่หาได้ในธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น 2) เครื่องปรุง ได้แก่ พริก พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์ หรือเครื่องปรุงให้รส ต่างก็เป็นวัตถุดิบที่หาได้ตามธรรมชาติ 3) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่เรียบง่ายแต่พิถีพิถัน โดยสามารถรับประทานได้ง่าย จะนำไปรับประทานกับอะไร เมื่อไรก็ได้ จะรับประทานด้วยมือไม่ใช้ช้อนส้อมก็ยังได้ แต่ก็มีคามพิถีพิถันในการปรุง การแกะสลักผักสดตกแต่งจาน 4) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีรสชาติกลมกล่อม และให้ความรู้สึกเผ็ดร้อน อีกทั้งยังมีรสชาติที่มีคุณค่าต่อจิตใจในลักษณะเชิงนามธรรม เช่น รสมือแม่ รสชาติที่ทำให้รู้สึกอุ่นใจ คลายเหงา เสมือนได้กลับบ้านอีกครั้ง 5) การใช้เครื่องปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ชนิดเดียวกัน พริก กระเทียม หอมแดง ข่า ใบมะกรูด น้ำปลาและน้ำตาลปีบร่วมกัน และ 6) การปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่มีลักษณะในการปรุงแบบพิเศษ ผู้ปรุงสามารถปรับเปลี่ยนการปรุงให้ตรงกับรสนิยมส่วนบุคคลของผู้รับประทานได้ และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีทั้งแบบเผ็ดและไม่เผ็ด

คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ร่วมนี้สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก” ชาวอุษาคเนย์ชื่นชมความเรียบง่าย และรื่นรมย์ไปกับสิ่งที่หาได้จากธรรมชาติ แต่ในขณะเดียวกันก็มีความลุ่มลึก พิถีพิถันใส่ใจในรายละเอียด อย่างการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้ปรุงมีลักษณะในการปรุงแบบพิเศษ ปรุงอย่างพิถีพิถันใส่ใจในรายละเอียดโดยคำนึงถึงความสุขของผู้รับประทานเป็นหลัก

### 5.3 คุณค่าด้านจริยศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม

จริยศาสตร์เป็นศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมความประพฤติอันดีงามของมนุษย์ ส่งเสริมความเป็นระเบียบแบบแผนในสังคม ช่วยให้มีมนุษย์แสวงหาและเข้าถึงความสุขของชีวิต น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านจริยศาสตร์ 2 ประการ ได้แก่ จริยศาสตร์ว่าด้วยการสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรม จริยธรรม และจริยศาสตร์ว่าด้วยการสานสายสัมพันธ์ ดังนี้

#### 5.3.1 จริยศาสตร์ว่าด้วยการสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรม จริยธรรม

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีส่วนในการสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรม จริยธรรม โดยพบแบบแผน ธรรมเนียมปฏิบัติ และมารยาทในการบริโภคอาหาร ดังนี้ การรับประทานอาหารอาหารใน

ครัวเรือนของไทย ลาวและกัมพูชาแต่เดิมมีลักษณะเป็นบรรยากาศสบาย ๆ ไม่เร่งรีบ ไร้กังวล หากมีผู้มาเยือนก็จะต้อนรับแบบเป็นกันเอง ไม่โอ้อวด จากการศึกษาเอกสารพบว่าภายใต้บรรยากาศสบาย ๆ นี้มีแบบแผน ธรรมเนียมปฏิบัติหรือมารยาทในการรับประทานอาหารแฝงไว้ด้วย คือ มีอาหารในครอบครัวนั้น ผู้ที่มีฐานะใหญ่ที่สุดในครอบครัว ส่วนใหญ่จะเป็นพ่อกับแม่ จะเป็นผู้ต้อนรับประทานก่อนเป็นคำแรก สมาชิกอื่น ๆ ในครอบครัวจึงจะสามารถรับประทานได้ แต่ไม่ให้ตักอาหารพร้อมกันกับผู้อื่น และไม่ให้ตักข้ามหน้าผู้อาวุโสกว่า หากมีผู้มีเยือนเป็นแขกของบ้าน จะรับประทานอาหารได้ก็ต่อเมื่อเจ้าบ้านเชื้อเชิญ แขกจะต้องไม่รับประทานอาหารหากผู้อื่นรับประทานอิมแล้ว จำเป็นจะต้องมีสมาชิกอื่น ๆ ของบ้านที่ยังรับประทานไม่อิม รับประทานร่วมอยู่ด้วย และแขกไม่ควรรับประทานไม่จบไม่สิ้น (Auer et al., 2007; Sing, 1995; สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 13, 2532) จากการศึกษาภาคสนามพบว่าแม่แบบแผนและขนบธรรมเนียมนี้จะเป็นของคนรุ่นก่อนของไทย ลาวและกัมพูชา แต่ก็ยังมีปรากฏอยู่ให้เห็นในปัจจุบันดังการวิจัยภาคสนาม ที่ผู้วิจัยเป็นแขกของบ้านผู้ปรงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในไทย ลาวและกัมพูชา ผู้ปรงจะเชื้อเชิญให้รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วย โดยมีอาหารนั้น ๆ ผู้ที่มีฐานะใหญ่สุดของเจ้าบ้าน จะเป็นผู้ต้อนรับประทานก่อนเป็นคำแรก (วาสนา นิรันดร์กุล, สัมภาษณ์, 7 กรกฎาคม 2563; น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโลง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562; Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562) ซึ่งแบบแผน ธรรมเนียมปฏิบัติและมารยาทนี้ถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริโภคในครอบครัวของสังคมชาวอุษาคเนย์

ผู้ให้สัมภาษณ์ท่านหนึ่ง (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) เล่าความทรงจำในวัยเด็กของตนให้ฟังว่า สมาชิกในครอบครัวได้สอดแทรกและปลูกฝังให้ตนรู้คุณค่าอาหารมาตั้งแต่เด็กจนกลายเป็นอุปนิสัยที่ดีที่ติดตัวมาจนถึงทุกวันนี้ โดยที่บ้านจะสอนว่าอาหารเป็นสิ่งมีค่า ต้องรู้ที่มาและเห็นคุณค่าอาหารทุกมื้อ ในระหว่างการปรงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เมื่อต่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เสร็จ เทลงถ้วยเรียบร้อยแล้ว จะมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เหลือติดกันครกเล็กน้อย ที่บ้านจะไม่ล้างน้ำเปล่าทิ้งไปให้เสียประโยชน์ แต่จะนำข้าวลงไปคลุกกับน้ำพริกกันครก รับประทานให้หมดจดก่อนล้างเสมอ หรือในระหว่างรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ข้าวในจานนั้นก็ต้องรับประทานให้หมด ห้ามเหลือในจานแม้แต่เม็ดเดียว ใครเหลือจะถูกตี ห้ามเททิ้ง ห้ามทำให้ตกพื้น ถ้าตกพื้นต้องเก็บขึ้นมา ห้ามเหยียบ ถือว่าเป็นบาป เพราะกว่าจะได้มาแต่ละเม็ด ชาวนาต้องตรากตรำทำนายนากลำบาก

ในขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรงและกรรมวิธีการปรงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรม จริยธรรม โดยผู้ปรงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ต้อง

อาศัยทักษะการปรุงอาหารซึ่งถือเป็นงานการเรือนอย่างหนึ่งที่มีประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิต งานการเรือนนี้ช่วยส่งเสริมอุปนิสัยที่ดีของสมาชิกในบ้าน ปลุกฝังความมีน้ำใจให้สมาชิกในบ้านรู้จักช่วยแบ่งเบาภาระงานบ้านซึ่งกันและกัน ดังการให้สัมภาษณ์ในไทยความว่า

“...รู้จักน้ำพริกตั้งแต่เด็ก ๆ เลย เพราะที่บ้านสมัยก่อนเป็นโรงสี และมีคนอยู่ในบ้านทั้งหมด 17 คน แม่ครูเป็นสะใภ้คนโต ไปจ่ายตลาด ครูเป็นลูกชายคนโต เห็นแม่ไปจ่ายตลาดแล้วสงสาร เพราะว่าถือของคนเดียว เลยไปกับแม่ และที่มาก็ไปคือ คุณแม่เป็นคนสอน เพราะว่าคุณย่า คุณยายต่าง ๆ ทำอาหารเองหมดเลย เลยสืบสานต่อกันมา...”

(พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)

ซึ่งตรงสอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์ในลาวและกัมพูชาความว่า “...ทำแจ่วบองเป็น เพราะต้องช่วยงานบ้าน แม่เป็นคนสอนให้...” (ทองทิพย์ สุพันธ์จิต, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562) และ “...ทำตีกเครื่องเป็น เนื่องจากเป็นลูกชายคนโตของที่บ้าน จึงต้องช่วยทำอาหาร และส่วนตัวชอบทำอาหารด้วย...” (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) ตามลำดับ การช่วยแบ่งเบาภาระงานบ้านเป็นการปลุกฝังให้ชาวอุษาคเนย์เป็นผู้มีน้ำใจ รู้จักช่วยเหลือผู้อื่น นำมาซึ่งความสุข สุขภาพที่ดี และสัมพันธ์ภาพอันดีระหว่างสมาชิกในบ้าน

ในอดีตการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นิยมใช้มือรับประทาน จึงต้องรักษาความสะอาดเป็นอย่างดี นอกจากนี้การล้าง พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้เป็นเครื่องปรุงตลอดจนการล้างเก็บเครื่องครัวและจานชามก็ยังเป็นการปลุกฝังให้ชาวอุษาคเนย์มีอุปนิสัยที่รักความสะอาด และมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยอีกด้วย

นอกจากนี้ยังพบการเปรียบเทียบว่า การที่ผู้ปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ทำให้เครื่องปรุงต่าง ๆ ในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แสดงตัวตนออกมาได้อย่างสมดูลนั้น เปรียบเสมือนการส่งเสริมให้สมาชิกในสังคมได้ทำหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ เครื่องปรุงทุกอย่างมีความสำคัญ เมื่อเครื่องปรุงทุกอย่างได้รับการปรุงให้ออกมาเข้ากันอย่างลงตัวแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถั่วนั้นก็มีรสชาติอร่อย สมาชิกในสังคมทุกคนทุกหน้าที่ต่างก็มีความสำคัญ เมื่อทุกคนได้รับการส่งเสริมให้ทำหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถแล้ว ความสำเร็จในงานจึงไม่ใช่สิ่งที่วัดได้เป็นตัวเลข แต่เป็นความสุขของการ

ทำงานร่วมกัน รู้หน้าที่ของตน และทำหน้าที่ของตนอย่างมีความสุข (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

### 5.3.2 จริยศาสตร์ว่าด้วยการสานสายสัมพันธ์

“การทำอาหารเป็นความชื่นใจ เมื่อคนได้ทานอาหารอร่อยแล้วมีความสุข เราก็อิ่มเต็มใจ” (พวงร้อย กล่อมเอียง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารอย่างหนึ่ง ที่หล่อเลี้ยงและโยงใยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ โดยจากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง พบว่า ชาวอุษาคเนย์มีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกัน รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกัน มอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้แก่กันเป็นของฝาก และใช้เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

เนื่องจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารประจำบ้านทุกครัวเรือน ชาวอุษาคเนย์จึงมีการปรุงและรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันกับสมาชิกภายในบ้านอยู่เป็นประจำ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงนำพาสมาชิกครอบครัวให้ได้มาใช้เวลาด้วยกัน ในช่วงเวลานี้สมาชิกภายในครอบครัวจะมีโอกาสได้ใกล้ชิด พูดคุย สานสัมพันธ์กัน การรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันในแต่ละมื้อนี้ถือเป็นความเป็นอบอุ่นในครอบครัว จนครกกับสาก อุปกรณ์สำคัญในการทำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้กลายเป็นสัญลักษณ์แทนครัวของบ้านและแทนครอบครัวของชาวอุษาคเนย์ การใช้ครกกับสากปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์รับประทานกันในบ้านถือเป็นความอบอุ่นและความสุขอย่างหนึ่งของครอบครัว (Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562; สง่า ดามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562; น้อย วงมณีจันทร์, สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562)

ชาวอุษาคเนย์ยังมีการปรุงและรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันกับสมาชิกในชุมชนภายนอกครอบครัว สมาชิกในชุมชนจะรวมตัวกันปรุงน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตึกเกรียงจำนวนมากเอาไว้รับประทานกันเองในงานบุญ งานเลี้ยงของชุมชน (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562; Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562, บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) และสมาชิกในชุมชนยังมีการรวมตัวกันปรุงน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าเพื่อวางจำหน่ายภายใต้การสนับสนุนของกรมส่งเสริมวัฒนธรรมด้วย (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562) นอกจากนี้ผู้ให้สัมภาษณ์ท่านหนึ่งยังเล่าให้ฟังว่า สมัยก่อนการแบ่งปันพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรให้แก่เพื่อนบ้านเป็นสิ่งที่ทำอยู่เป็นประจำ ดังนี้

“ผักนี้ก็เก็บเอารอบบ้านและข้างบ้าน มีอะไรเยอะก็  
ไปเก็บข้างบ้านด้วย แล้วแต่จะปลุกกัน เพราะฉะนั้นไม่มีอด  
ผักเลย

เขาตะโกนกันอยู่บนบ้าน “เอาแตงกวาไปแล้วเด้อ  
เอากะถินไปแล้วเด้อ” เขาก็ตะโกนกันแบบนี้ มันมีความ  
อบอุ่นมากเลยนะ เดินไปตามคันนาก็ได้กลับมาเป็นตะกร้า  
แล้ว ทั้งผักบุ้ง ผักเป็ด ผักสารพัด ใบบัวบกก็ขึ้นอยู่ในนา  
แหละ หอมกระเทียมก็ปลุกกันเอง”

จะเห็นว่าการแบ่งปันพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรระหว่างเพื่อนบ้าน สร้างความอบอุ่นและ  
สายสัมพันธ์อันดีให้แก่กันในชุมชน แล้วยังสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชน และเป็นการ  
ส่งเสริมให้ชุมชนบริโภคผักที่สะอาดปลอดภัยด้วย

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังนิยมนำไปเป็นของฝากให้คนในครอบครัวยามไปทำงานไกลบ้าน  
(สำนักงานกองทุนสนับสนุนและส่งเสริมสุขภาพ, 2549: 154) ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่วาง  
จำหน่ายนั้น ชาวไทยมักจะซื้อไปเป็นของฝากมอบให้ครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน หรือสมาชิกอื่น  
ๆ ในชุมชน (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562) ชาวลาวก็เช่นกัน ชาวลาวมักจะซื้อแจ่ว  
บองพร้อมด้วยไคแผ่นไปเป็นของฝากญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน หรือสมาชิกอื่น ๆ ที่อยู่ต่างเมือง (อุ่น  
เฮือน จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; น้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโคง, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม  
2562) อย่างไรก็ตามในกัมพูชา ตึกเครื่องนั้นเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เก็บเอาไว้ไม่ได้นาน นิยมปรุง  
สดใหม่และรับประทานกันทันทีให้หมดวันต่อวัน แตกต่างจากน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า และแจ่วบอง  
ซึ่งสามารถเก็บเอาไว้รับประทานได้หลายวัน ตึกเครื่องจึงถือเป็นอาหารที่ปรุงและรับประทานร่วมกัน  
มากกว่าอาหารที่นำไปเป็นของฝากมอบให้แก่กัน (Sokpheak Rey, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2562)

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นอกจากจะเป็นอาหารที่ปรุงร่วมกัน รับประทานร่วมกัน และมอบ  
ให้แก่กันเป็นของฝากแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเป็นอาหารที่ใช้เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองมา  
ตั้งแต่อดีต พบหลักฐานจากหนังสือ “เที่ยวเมืองพม่า” (ดำรงราชานุภาพ, 2545) บันทึกไว้ว่า “แต่  
อาหารที่เขาเลี้ยงกันนั้นดีผิดคาดหมาย ทั้งประหลาดใจที่อาหารพม่า เหมือนที่ไทยกินกันในกรุงเทพฯ  
ด้วยลักษณะการเลี้ยงนั้นตั้งกับข้าวเรียงไว้เต็มโต๊ะ มีทั้งแกงจืด ผักจิ้ม น้ำพริกกินกับปลาอย่าง แต่  
น้ำพริกเรียกว่างาปี (คำเดียวกับกะปิของไทยนั่นเอง)” ขณะนั้นสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระ

ยาดำรงราชานุภาพเดินทางไปเยือนพม่าและได้รับการเลี้ยงต้อนรับด้วยน้ำพริกงาปี ซึ่งมีลักษณะคล้ายน้ำพริกกะปิของไทย ในปัจจุบันอุ๋นเฮือน จันทะสั๊ก (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) ให้สัมภาษณ์ว่าแจ่วบองของที่ร้านได้นำไปถวายเพื่อเลี้ยงต้อนรับ เมื่อครั้งที่สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สด็จหลวงพระบาง

ทั้งน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตึกเครื่อง ต่างก็เป็นอาหารที่ใช้เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่เป็นแขกที่สนิทสนมกันเป็นอย่างดีและในกรณีที่มีแขกมาโดยไม่รู้ล่วงหน้า ทั้งนี้ก็เพราะน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่ทำรับประทานเองในบ้านอยู่แล้ว จึงมักมีเครื่องปรุงเตรียมเอาไว้พร้อมปรุงรับประทานเองอยู่แล้ว ยามใดที่แขกมาทานข้าวที่บ้านแบบไม่ทันตั้งตัวโดยไม่รู้ล่วงหน้า จึงอาจพบเห็นทั้งน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตึกเครื่องเป็นอาหารจัดไว้ต้อนรับแขก (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562) จากการลงพื้นที่ภาคสนาม ผู้วิจัยเองได้รับการเลี้ยงต้อนรับด้วยแจ่วบองที่หลวงพระบางและตึกเครื่องที่พนมเปญ อนึ่งเนื่องด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เหล่านี้มีกลิ่นแรง ทั้งกลิ่นกะปิ กลิ่นปลาร้า และมีวัตถุดิบเฉพาะอย่างหนึ่งควาย ซึ่งไม่ได้เป็นที่นิยมบริโภคแพร่หลาย การใช้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองจึงเป็นเรื่องที่ควรระมัดระวัง แขกบางท่านอาจไม่รับประทานกะปิ ปลาร้า และหนึ่งควาย หากเป็นแขกที่ไม่ได้ใกล้ชิดสนิทสนมกันและสามารถรู้ล่วงหน้า ก็มักจะมีการสอบถามก่อนเพื่อความแน่ใจ (Sokpheak Rey, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2562) กล่าวได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นอาหารที่สะท้อนระดับความสัมพันธ์ได้ด้วย หากรู้ใจ สนิทสนมกันมากพอ จนรู้ว่าใครชอบรับประทานสิ่งใดแบบไหน อย่างไร ก็จะสามารถรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถ้วยเดียวกันได้

อย่างไรก็ตามน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะสามารถหล่อเลี้ยงและโยงใยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ได้ก็ต่อเมื่อผู้ปรุงคำนึงถึงคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยของผู้รับประทาน การทำอาหารไม่ว่าของชาติใด ความสะอาดต้องมาก่อน อุประการณ์ในการประกอบอาหารและสถานที่ประกอบอาหารต้องสะอาด วัตถุดิบต้องสดใหม่ ล้างให้สะอาด เก็บในอุณหภูมิที่ถูกต้อง ไม่ใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ที่หมดอายุหรือมีลักษณะผิดปกติ ไม่ใช่สารแต่งกลิ่น แต่งรส แต่งสี หรือสารใดใดที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้รับประทาน (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561)

จากการวิเคราะห์คุณค่าด้านจริยศาสตร์ข้างต้น สรุปได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านจริยศาสตร์ ได้แก่ **ประการแรก**จริยศาสตร์ว่าด้วยการสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรมจริยธรรม โดยชาวอุษาคเนย์มีแบบแผน ธรรมเนียมปฏิบัติ และมารยาทในการบริโภคอาหาร ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริโภคในครอบครัวของชาวอุษาคเนย์ ชาวอุษาคเนย์แสดงความนอบ

น้อมด้วยการให้ผู้ใหญ่ในบ้านตักอาหารก่อน ไม่ตักอาหารข้ามผู้อาวุโสกว่า ไม่ตักอาหารพร้อมกับผู้อื่น รู้จักคุณค่าอาหารโดยจะรับประทานให้หมดในแต่ละมื้อ และหากเป็นแขกของบ้านชาวอุษาคเนย์ก็จะรับประทานอาหารต่อเมื่อเจ้าบ้านเชื้อเชิญ ถือเป็นเคารพและให้เกียรติเจ้าของบ้าน การที่สมาชิกในบ้านช่วยกันเตรียมเครื่องปรุงและร่วมกันปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเป็นการปลูกฝังความมีน้ำใจ รู้จักช่วยแบ่งเบาภาระงานบ้านซึ่งกันและกัน สร้างอุปนิสัยรักความสะอาด มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และ **ประการที่สอง** คุณค่าด้านจริยศาสตร์ว่าด้วยการสานสายสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ พบว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นำพาผู้คนให้ได้ใกล้ชิดกัน ไม่ว่าจะเป็นการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกัน รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันของสมาชิกในบ้านนับเป็นความอบอุ่นของครอบครัว การมอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้แก่กันเป็นของฝาก และการใช้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง จนกล่าวได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นสื่อแสดงความรักที่มนุษย์มีให้แก่กัน “ถ้าผู้ใดได้กินแจ่วบอง แสดงว่าเป็นคนที่เรารักที่สุด รักมากก็จะมีน้ำใจให้แจ่วบองกินกันไป แถมให้กลับไปเป็นของฝากด้วยเป็นเครื่องตอบแทนอย่างหนึ่ง” (คำจัน ชิตดาพล, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

จะเห็นว่าคุณค่าด้านจริยศาสตร์ร่วมระหว่างไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ 1) การช่วยแบ่งเบาภาระงานบ้าน มีน้ำใจ รู้จักช่วยเหลือผู้อื่น มีอุปนิสัยที่รักความสะอาด และมีความเป็นระเบียบเรียบร้อย 2) ชาวอุษาคเนย์มีการปรุงและรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันกับสมาชิกภายในบ้านอยู่เป็นประจำ ถือเป็นความอบอุ่นและความสุขอย่างหนึ่งของครอบครัว 3) สมาชิกในชุมชนจะรวมตัวกันปรุงน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตักเครื่องจำนวนมาก เอาไว้รับประทานกันเองในงานบุญ งานเลี้ยงของชุมชน 4) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่ใช้เลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง

คุณค่าด้านจริยศาสตร์ร่วมนี้สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสน้ำใจ” ชาวอุษาคเนย์มีน้ำใจ เอื้อเฟื้อ เผื่อแผ่ ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และมีความสุขจากการให้ นับเป็นความรักความอบอุ่นในแบบฉบับอุษาคเนย์

#### 5.4 คุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม

นอกจากจะเป็นอาหารที่โยงใยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ด้วยกันเองดังที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเป็นอาหารที่โยงใยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ มนุษย์ได้เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างสมดุล จนเกิดเป็นองค์ความรู้อันเกิดจากการสังสมประสบการณ์และการสืบสาน ผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อม เพื่อใช้แก้ไข



ปัญหา สร้างประโยชน์และพัฒนาชีวิต องค์ความรู้ที่ว่านี้ก็คือ ภูมิปัญญา ซึ่งการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบ กึ่งโครงสร้าง พบว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านภูมิปัญญา ได้แก่ คุณค่าด้านภูมิปัญญาว่า ด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา คุณค่าด้านภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหาร และคุณค่าด้านภูมิปัญญาว่าด้วยการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม ดังรายละเอียดต่อไป

#### 5.4.1 ภูมิปัญญาว่าด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คือ อาหารที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ไม่ว่าจะเป็นเครื่องปรุงในหมวด พืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพร ได้แก่ พริก กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือพวง ถั่วลิสง หมวดเนื้อสัตว์ ได้แก่ กะปิ ปลาร้า หนังกวายตากแห้ง และหมวด เครื่องปรุงให้รส ได้แก่ น้ำปลา มะนาว มะขามเปียก น้ำตาลปีบ คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยามีรายละเอียดดังนี้

##### 5.4.1.1 หมวดพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพร

**พริก** 100 กรัม ให้พลังงาน 103 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 19.9 กรัม โปรตีน 4.7 กรัม ไขมัน 2.4 กรัม แคลเซียม วิตามินเอ วิตามินซีและน้ำมันหอม พริกยังประกอบไปด้วยสารแคปไซซิน ให้ความเผ็ดร้อน มีสรรพคุณใช้ขับลม ขับเหงื่อ ขับผายลม แก้ไข้หวัด แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ แก้ลมจุกเสียด ทำให้เจริญอาหาร ช่วยระบบย่อยอาหารให้ดีขึ้น ช่วยสูบน้ำดีโลหิต ช่วยป้องกันการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจตีบ บำรุงธาตุ ช่วยให้การไหลเวียนโลหิตดีขึ้น มีวิตามินเอสูง ซึ่งเป็นสารที่ช่วยต้านอนุมูลอิสระอันก่อให้เกิดโรคมะเร็ง (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549: 24) ดังที่สง่า ตามาพงษ์ (สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) ให้สัมภาษณ์ว่า

“พริกเองมันมีสารแคปไซซิน (Capsaicin) สารตัวนี้ ระยะเวลาหลัง เขาถือว่าเป็นสารต่อต้านอนุมูลอิสระ เพื่อจะไม่ให้เกิด Free Radicals หรือสารอนุมูลอิสระในร่างกาย สารนี้ถ้าเกิดขึ้นเยอะ ๆ แล้วมันจะทำให้เราเป็นมะเร็ง แต่เมื่อกิน น้ำพริกมีสารพวกนี้อยู่ มันจะทำให้เราลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง”

จะเห็นว่าสารแคปไซซินซึ่งพบอยู่บริเวณไส้ ของผลพริก มีสรรพคุณทางยา เป็นสารต่อต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง

**กระเทียม** 100 กรัม ให้พลังงาน 140 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย โปรตีน 5.6 กรัม แคลเซียม วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินซี กระเทียมมีรสเผ็ดร้อนใช้เป็นยาระบาย แก้ไข้ ริดสีดวงและโรคผิวหนัง ใช้บรรเทาอาการหืด ไอกรนและแน่นหน้าอก ขับเหงื่อ ขับปัสสาวะ ขับเสมหะ ขับลมในลำไส้ บำรุงธาตุ ขับโลหิตระดู ขับพยาธิในลำไส้ ใช้น้ำสกัดกระเทียมรักษาแผลที่เป็นหนอง หยอดใส่หูแก้หูอักเสบและหูตึง ใช้แก้อาการหิน ปวดบวม แก้ลมพิษที่ใบหน้า รักษาโรคหลอดเลือดอักเสบ และบรรเทาอาการเกร็งของกล้ามเนื้อเรียบในระบบทางเดินหายใจ บดกับน้ำส้ม แล้วนำไปกวาดคอแก้ไออักเสบ เสียงแหบแห้ง บรรเทาอาการไข้หวัดใหญ่ เจ็บคอ และน้ำมูกไหลไม่หยุด อีกทั้งยังมีการใช้กระเทียมรักษาอาการเบาหวาน ลดการกำเริบของโรคหัวใจ ลดคอเลสเตอรอล และใช้กระตุ้นการสร้างและการหลั่งของน้ำนมด้วย (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549: 30) จะเห็นว่ากระเทียมมีประโยชน์ มีสรรพคุณทางยามากมายหลากหลายอย่าง ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์กล่าวว่า “น้ำพริกมีกระเทียมที่เป็นยาอยู่แล้ว” (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)

**หอมแดง** 100 กรัม ให้พลังงาน 72 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 17 กรัม โปรตีน 2.5 กรัม ไขมัน 0.1 กรัม มีแคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม วิตามินบี 6 วิตามินซี และวิตามินดี หอมแดงมีสรรพคุณทางยา แก้ลมวิงเวียนศีรษะ แก้สะอึก แก้เสมหะ แก้ผมร่วนและช่วยให้ผมตกมีเงางาม ใช้ขับลม นำไปบดหรือตำ และนำไปสูดที่กระหม่อมเด็กแก้ปวดศีรษะ น้ำมูกไหล ตัวร้อน มือและเท้าเย็น ใช้หอมแดงสดทุบให้แตกแล้วต้มกับน้ำร้อน นำไปสูดดมป้องกันการติดเชื้อของโรคแทรกซ้อนต่าง ๆ ได้ดี สามารถใช้รักษากลาก เกื้ออื่น โดยทาผิวหนังบริเวณที่เป็น ใช้รักษาไขมันอุดตันในเส้นเลือดได้ด้วย (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549: 35-36)

**ข่า** เหง้าข่าอ่อน 100 กรัม ให้พลังงาน 20 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 15 กรัม โปรตีน 1.2 กรัม ไขมัน 0.5 กรัม แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินซี มีสรรพคุณทางยาช่วยให้เจริญอาหาร ช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็งไปด้วยในตัว ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของมะเร็ง มีฤทธิ์ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด รักษาโรคหลอดเลือดอักเสบ ช่วยขับเลือดลม ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของเลือดและเพิ่มการเผาผลาญของร่างกายให้ดีขึ้น น้ำมันหอมระเหยจากข่ามีประโยชน์อย่างมากต่อระบบทางเดิน

หายใจ จึงมีส่วนช่วยแก้อาการหวัด ไอ และเจ็บคอได้เป็นอย่างดี ช่วยแก้ลมแน่นหน้าอก ขับเสมหะได้ (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546)

**ตะไคร้** 100 กรัม ให้พลังงาน 143 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 29.7 กรัม โปรตีน 1.2 กรัม ไขมัน 2.1 กรัม แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ วิตามินซี ตะไคร้มีสรรพคุณทางยา ช่วยขับลม ลดอาการท้องอืดท้องเฟ้อแน่นจุกเสียด แก้อาการเกร็ง ช่วยขับเหงื่อ แก้อาการเจ็บคอ ปัสสาวะ แก้อาการขัดเบา แก้นิ่ว แก้อาการเป็นเลือด แก้เบื่ออาหาร ทำให้เจริญอาหาร ช่วยย่อยอาหาร ลดความดันโลหิต แก้ไข้หวัด ขับประจำเดือน ขับระดูขาว ขับเหงื่อ แก้กระหายน้ำ ช่วยป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ บรรเทาอาการหวัด อาการไอ มีเสมหะ ช่วยบรรเทา อาการวิงเวียนศีรษะ ช่วยในการรักษาหิวตกรโรค ใช้ภายนอกทาแก้อาการปวดบวมตามข้อ รักษา เกื้อน (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546) และยังพบว่ากระเทียมและตะไคร้ช่วย บำรุงการไหลเวียนของเลือด (Phearun Seounchan, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2561; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) อีกด้วย

**ใบมะกรูด** 100 กรัม ให้พลังงาน 171 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 29.0 กรัม โปรตีน 6.8 กรัม ไขมัน 3.1 กรัม แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ วิตามินซี มีสรรพคุณทางยาช่วยในการต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกายแข็งแรง มีน้ำมันหอมระเหยผ่อนคลายความเครียด คลายความกังวล เป็นยาบำรุงหัวใจ แก้ลม หน้ามืด วิงเวียน ศีรษะ แก้อาการไอ ขับเสมหะ ช่วยพอกโลหิต แก้อาการเลือดออกตามไรฟัน ช่วยขับลมในลำไส้ แก้อาการจุกเสียด ท้องอืด แน่นท้อง ช่วยขับระดู ขับลม ใช้ภายนอกช่วยบำรุงหนังศีรษะและบำรุงเส้น ผมให้แข็งแรง แก้ปัญหากลิ่นเท้าเหม็น มีกลิ่นอับเชื้อรา (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546)

**มะเขือพวง** 100 กรัม ให้พลังงาน 24 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 5.7 กรัม โปรตีน 1.01 กรัม ไขมัน 0.19 กรัม แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม สังกะสี แมงกานีส วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินบี 3 วิตามินบี 5 วิตามินบี 6 วิตามิน บี 9 วิตามินซี มีสรรพคุณทางยาช่วยทำให้เลือดหมุนเวียนดี ช่วยให้เจริญอาหาร ช่วยในการย่อย อาหาร แก้ปวด ฟกช้ำ แก้ไอเป็นเลือด แก้ปวดกระเพาะ รักษาฝีบวมมีหนองและอาการบวมอักเสบ ช่วยขับเสมหะ บำรุงธาตุ ช่วยเรื่องระบบขับถ่าย แก้อาการหวัด ขับปัสสาวะ แก้ปวดฟกช้ำ แก้พิษ แผลงัดต่อย ช่วยบำรุงตับ ช่วยบรรเทาโรคแผลในกระเพาะอาหาร ช่วยให้ผ่อนคลายง่วงนอน (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546)

**ถั่วลิสง** 100 กรัม ให้พลังงาน 570 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 21 กรัม โปรตีน 25 กรัม ไขมัน 48 กรัม แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม สังกะสี วิตามินบี 1 วิตามินบี 3 วิตามินบี 6 วิตามินบี 9 วิตามินซี มีสรรพคุณทางยาช่วย ย่อยอาหาร ละลายเสมหะ แก้ไอ ช่วยเพิ่มน้ำนม รักษาโรคไตอักเสบเรื้อรัง หลอดลมอักเสบเรื้อรัง บวม น้ำ ระบุขาว ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย บำรุงไขมัน บำรุงไขข้อ บำรุงเส้นเอ็น บำรุงกำลัง หล่อลื่น ปอด รักษาอาการไอแห้ง ๆ สมานกระเพาะอาหาร

#### 5.4.1.2 หมวดเนื้อสัตว์

**กะปิ** มีคุณค่าทางโภชนาการสูง คือ ประกอบไปด้วยโปรตีน ร้อยละ 18-25 กรัม มีไขมัน เพียงร้อยละ 1-2 เท่านั้น มีแคลเซียมสูงกว่านมวัว 15 เท่า และมีวิตามินบี 12 ช่วยสร้างเม็ดเลือด นอกจากนี้กะปียังมีสรรพคุณทางยาบำรุงกระดูก ช่วยอาการเลือดจาง ป้องกันฟันผุ เสริมภูมิคุ้มกัน ให้กับร่างกาย บำรุงสมอง บำรุงสายตา ช่วยให้เลือดไหลเวียนดี ป้องกันการเกิดลิ่มเลือดอุดตันตาม สมองและหัวใจ (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546) ซึ่งตรงกับข้อมูลที่ได้จากการ สัมภาษณ์ที่พบว่ากะปิอุดมไปด้วยโปรตีน ช่วยให้อายุยืน ไม่เป็นโรคกระดูก (บุญญา พลวัน, สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561; สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562)

**ปลาร้า** ปลาร้าถือเป็นอาหารที่ให้โปรตีนสูง เช่นเดียวกับกะปิ คุณค่าทางโภชนาการ ประกอบไปด้วยโปรตีน ร้อยละ 6-13 กรัม ไขมันร้อยละ 1-2 อีกทั้งยังมีแคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินเค (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546) อย่างไรก็ตาม การรับประทานปลาร้าต้องคำนึงถึงคุณภาพและความสด สะอาด ประสุกถูกสุขอนามัย ดังที่ส่งา ตามาพงษ์ (สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) กล่าวว่า “ปลาร้าสุกจะมีโปรตีนมาก และลดความเสี่ยงเป็น มะเร็งท่อน้ำดี เพราะในปลาร้าดิบจะมีสารไนโตรซามีน ที่ก่อเซลล์มะเร็งในบางอวัยวะของร่างกาย นอกจากนี้ยังมีโซเดียมสูง”

**หนังควายตากแห้ง** 100 กรัม ให้พลังงาน 124 กิโลแคลอรี มีคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 1 กรัม โปรตีน 17 กรัม ไขมัน 6 กรัม เหล็ก วิตามินบี 12 มีสรรพคุณ ทางยาช่วยให้เจริญอาหารแล้ว ชำระน้ำเหลือง ชำระเมือกไขมันในลำไส้ และฟอกโลหิต (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546) ซึ่งตรงกับการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญที่มีผู้ให้ สัมภาษณ์กล่าวว่าหนังควายนั้นยังมีสรรพคุณทางยา ช่วยชำระเมือกไขมันในลำไส้ และฟอกโลหิต (อุ้น เเฮียน จันทะสีก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

#### 5.4.1.3 หมวดเครื่องปรุงให้รส

เครื่องปรุงให้รสในน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ไม่ได้ช่วยแต่งเติมรสชาติอาหารเท่านั้น แต่ยังมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์อยู่ด้วย โดยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็มอย่างน้ำปลา มีโปรตีนหรือกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งไลซีน (Lysine) และกรดอ็อกซาลิก วิตามิน บี 12 สารประกอบไนโตรเจน เกลือแร่อื่น ๆ เครื่องปรุงที่ให้รสเปรี้ยวอย่างมะนาวและน้ำมะขามเปียกมีวิตามินซีสูง ช่วยรักษาอาการของโรคเลือดออกตามไรฟัน หรือลักปิดลักเปิด บรรเทาอาการไอ ช่วยขับเสมหะ บรรเทาอาการต่อมทอนซิลอักเสบ ช่วยลดอาการเหงือกบวม รักษาอาการท้องผูก ท้องอืด ท้องแน่น ท้องเฟ้อ ปวดท้อง ท้องร่วง แก้อาการโรคกระเพาะอาหาร ช่วยขับพยาธิ แก้กิด รักษาอาการปัสสาวะ กระปริบกระปรอยหรืออาการขัดเบา แก้อาการเหน็บชา รักษาอาการปวดตามข้อ ช่วยฟอกและช่วยบำรุงโลหิต จึงช่วยรักษาโลหิตจางได้ และเครื่องปรุงที่ให้รสหวานอย่างน้ำตาลปีบที่ได้จากการเอาน้ำตาลทรายขาวมาเคี่ยวจนมีความเข้มข้นตามที่กำหนด แล้วนำไปบรรจุขณะยังร้อนและผึ่งให้น้ำตาลแข็งตัวโดยใช้ลมเย็น น้ำตาลปีบมีส่วนประกอบของกลูโคส (Glucose) เป็นแหล่งอาหารที่จำเป็นของเนื้อเยื่อ และอวัยวะภายในร่างกาย ทำให้ไกลโคเจน (Glycogen) ในตับเพิ่มขึ้น ช่วยทำให้การเผาผลาญ (Metabolism) ของเนื้อเยื่อดีขึ้น และยังเป็นสารที่ช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจได้เป็นอย่างดี (มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ, 2546)

นอกจากคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาจากตัวน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เองแล้ว ผู้รับประทานยังจะได้รับคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาจากเครื่องแนมที่รับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์อีกด้วย (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; สง่า ตามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) โดยเฉพาะอย่างยิ่งเครื่องแนมประเภทผัก ผักแทบทุกชนิดสามารถนำมารับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ได้ อย่างใบแมงลักมีแคลเซียมถึง 140 มิลลิกรัม มีธาตุเหล็กถึง 1.72 มิลลิกรัม (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) สะเดาก็ช่วยลดไข้ (Sombat Korn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

ไทย ลาวและกัมพูชามีพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรชนิดเดียวกันและเป็นพันธุ์เดียวกันอยู่มาก เนื่องจากภูมิประเทศและภูมิอากาศใกล้เคียงกัน ผักต่าง ๆ เหล่านี้มีสรรพคุณทางยาด้านโรคไม่ติดต่ออย่างโรคมะเร็ง ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และโรคเบาหวาน ซึ่งเป็นโรคความเสื่อมของร่างกายกลุ่มหนึ่งอันเกิดจากพฤติกรรมบริโภคและพฤติกรรมดำเนินชีวิตที่ส่งผลเสียต่อร่างกาย เช่น มะเขือพวง มะระขี้นก สะเดา ลูกฉิ่ง ช่วยควบคุมไขมันในเลือด ยอดสะเดาช่วยควบคุมเบาหวาน กระชาย ยอดกระเจี๊ยบ ตะไคร้ พุดดาว ช่วยขับปัสสาวะ ลดความดัน ยอดแค ใบขี้เหล็ก ผักเชียงดา ผักติ้ว ผักกระเฉด แครอทมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง นอกจากนี้ผัก

ที่มีเส้นใยอาหารสูงอย่างมะเขือพวง มะระขี้นก สะเดา ยอดมะกอก พริกขี้หนู ใบเหมียง ใบชี้เหล็ก ลูกฉิ่ง ดอกแค ใบชะพลู ขนุนอ่อน ใบบัวบก หน่อไม้ ยอดแค กุ่ม กระเทียม ใบกะเพรา ใบยอ ชะอม ใบโหระพา ใบแมงลัก ผักบุ้งไทย ผักกระเฉด ยังช่วยให้อิ่มง่าย ดูดซับไขมันส่วนเกิน ช่วงป้องกันรักษาเบาหวาน รักษาความดันโลหิตสูงและโรคหัวใจ เป็นต้น (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549: 55)

สรุปได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่ให้สารอาหารครบ 5 หมู่ มีแหล่งโปรตีนจากเนื้อสัตว์ที่หมักเก็บไว้รับประทานได้ตลอดทั้งปี ได้แก่ กะปิ ปลาร้า หนังกวาย และมีการใส่ พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรลงไปเป็นเครื่องปรุงรสส่วนผสม ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์เล่าว่า “กินข้าวกับแจ่วบอง เสร็จแล้วไม่ต้องเติมเนื้ออะไรก็ได้ มันครบ 5 หมู่” (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) และยังรับประทานคู่กับเครื่องแนมก็ยิ่งได้ประโยชน์ อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; สง่า ดามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562; บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) การทำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงถือเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษคือ คนโบราณเขาไม่มีห้องทดลอง แต่สั่งสมองค์ความรู้เรื่องสารอาหารเอาไว้ได้อย่างชาญฉลาด (สง่า ดามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562)

ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญยังให้สัมภาษณ์ตรงกันว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นคือ กุศโลบายที่ทำให้มนุษย์ทุกเพศทุกวัยรับประทานผักได้มากขึ้น นำไปสู่การได้รับคุณประโยชน์จากพืชผักอย่างมหาศาล (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561; สง่า ดามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) การเลือกผักมารับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ต้องใช้ความรู้ความเข้าใจต่อธรรมชาติ เข้าใจคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา รวมถึงโทษของอาหารแต่ละชนิด (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

#### 5.4.2 ภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหาร

ภูมิปัญญาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คือ การเอาของที่กินไม่ได้มารวมกันทำให้มันกินได้ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) ในวัฒนธรรมอาหารของชาวอุษาคเนย์พบการรับประทานของเน่าหรือของที่มีกลิ่นฉุน รุนแรง มีหน้าตาที่ดูเหมือนไม่น่าจะรับประทานไม่ได้ มาทำให้มันรับประทานได้ โดยผ่านการใช้ภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหาร ทั้งนี้ก็เพื่อให้เก็บไว้รับประทานได้นานตลอดทั้งปี

จากการวิจัยพบว่าเครื่องปรุงหลักของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ กะปิ ปลาร้า และหนังกวาย ได้ผ่านการใช้ภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหาร และตัวน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เองก็เช่นกัน

น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้าของไทย และแจ่วบองของลาว ผ่านการใช้ภูมิปัญญาถนอมอาหารทำให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน

การปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้อร่อยขึ้นอยู่กับรสชาติและความอร่อยของเนื้อสัตว์ที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร ได้แก่ กะปิ ปลาร้า และหนังควาย โดยกะปิในน้ำพริกกะปิของไทย ทำจากกุ้งฝอยและปลาตัวเล็ก ซึ่งมักจะทำในภาคกลางเขตรอบลุ่ม น้ำท่วมถึงในฤดูน้ำหลาก และทำจากกุ้งเคยในภาคใต้ใกล้ทะเล กระบวนการและขั้นตอนการทำกะปิสำคัญมาก เริ่มต้นจากการเลือกวัตถุดิบที่จะมาทำ โดยน้ำกุ้งฝอยและปลาตัวเล็ก หรือกุ้งเคย 5 กิโลกรัม ต่อเกลืออย่างดี 1 กิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันหมัก สลับกับการตำให้แหลก และตากแดดจนได้ที่ ในอดีตการทำกะปิใช้เวลา 6-7 เดือน แต่ปัจจุบันเหลือเพียง 2 คืน เพื่อให้ทันต่อความต้องการใช้ของตลาด (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563)

ปลาร้าในน้ำพริกปลาร้าของไทย และปลาร้าในติ๊กเครื่องของกัมพูชา ในปัจจุบันพบว่าไทยไม่ได้ทำปลาร้าเอง แต่ได้มาจากกัมพูชาเป็นส่วนใหญ่ เพราะกัมพูชาเป็นแหล่งปลาน้ำจืดซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำปลาร้า (ปุณยภา พลวัน, สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561; อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563)

ชาวกัมพูชานำปลาที่เหลือจากการจับได้มาทำปลาร้า โดยปลาร้าที่กัมพูชาจะหอม มีรสเค็มจากธรรมชาติ อาจจะไม่ได้นานเท่าของที่อื่น เพราะไม่ได้ใส่วัตถุกันเสียเลย กรรมวิธีการทำปลาร้าเริ่มต้นจากการนำปลามาล้าง ตัดหัวออกหรือไม่ก็ได้ ตากแดดหรืออย่างให้แห้ง หมักด้วยเกลือ จากนั้นใส่ภาชนะเติมน้ำต้มสุกเก็บไว้ในหม้อรอจนได้ที่ (Phearun, Seounchan, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2561; Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561; Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) มีการทำปลาร้าโดยหมักกับข้าวเหนียวที่ยังไม่ได้หุง โดยหมักทิ้งไว้ประมาณ 5-6 เดือน (Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562) ปลาร้าที่ได้จะมีรสชาติเข้มข้นและมีกลิ่นแรง ดังคำกล่าวที่ว่า “ไม่มีปลาร้า ไม่มีเกลือ” หมายถึง อาหารที่ขาดปลาร้ามันจืดชืดไร้รส และยังถือว่ากลิ่นของปลาร้าคือจิตวิญญาณของวัฒนธรรมอาหารที่รุ่งรอยของตน สิ่งเหล่านี้แสดงถึงความสำคัญของปลาร้าในวัฒนธรรมอาหารของชาวกัมพูชา (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา, 2562: 310)

ทั้งนี้พบว่า กะปิและปลาร้าไม่ได้มีความสำคัญแค่ในวัฒนธรรมอาหารของไทยและกัมพูชาแต่เพียงเท่านั้น กะปิและปลาร้ายังมีความสำคัญและเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารของชาวอุษาคเนย์ทุกหนแห่ง กล่าวคือ เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่ทำให้มีแหล่งโปรตีนจากเนื้อสัตว์เก็บไว้รับประทานได้ตลอดทั้งปี เป็นผลผลิตของการรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปของชาวอุษาคเนย์ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

เนื่องจากกะปิและปลาร้าต่างก็มีรสชาติเข้มข้นและมีกลิ่นแรง จากการสัมภาษณ์พบว่าชาวไทยและกัมพูชามีกรรมวิธีการปรุงเพื่อลดความรุนแรงของรสชาติและกลิ่นของกะปิและปลาร้า อีกทั้งยังมีการเลือกใช้เครื่องปรุงอื่น ๆ ที่เข้ากับรสชาติเข้มข้นและกลิ่นที่รุนแรงของกะปิและปลาร้า อย่างกระเทียม ใช้เพื่อลดความฉุนและปรับให้กลิ่นแรงนั้น เบาบาง หอมละมุนขึ้นได้อย่างลงตัว และน้ำมะนาว ใช้เพื่อลดความเค็มของกะปิและปลาร้า ดังคำให้สัมภาษณ์ของอัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) ที่กล่าวว่า

“...ขั้นตอนแรกต้องเอากะปิมาห่อใบตองและย่างเพื่อดับกลิ่นคาว กะปิก็สูกไปในตัว อันนี้คือวิธีการทำอาหารของคนโบราณ  
 ขั้นที่ 2 ตำกะปิกับกระเทียม ต้องใช้กระเทียมไทยเท่านั้น...ไม่ใช้กระเทียมจีน กระเทียมจีนมีปัญหาคือ มีแป้งและน้ำเยอะ เวลาตำแล้วกระเด็น กลิ่นอ่อน ไม่นิยมใช้ในการทำอาหารไทย...ตำกะปิกับกระเทียมก่อน กระเทียมจะช่วยลดกลิ่นคาวของกะปิ  
 แล้วต่อไปจะใส่พริก ถ้าเป็นน้ำพริกกะปิของคนภาคกลาง ต้องใช้พริกขี้หนูสวน เพราะจะมีกลิ่นหอม ไม่นิยมใช้พริกจินดา  
 และใส่น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว และมะนาวควรจะเป็นมะนาวสวน ลักษณะพิเศษของมะนาวสวนคือ ลูกจะแป้น ๆ เหมือนส้มเขียวหวาน ผิวจะบางและมีกลิ่นหอม และได้น้ำมะนาว ที่มีรสเปรี้ยวจัด ไม่ใช่เปรี้ยวจาง รสชาติของน้ำพริกกะปิ จะมีรสเค็ม เปรี้ยวเป็นหลัก หวานน้อยๆ เผ็ดก็ตามชอบ”

ซึ่งสอดคล้องกับ Chan Sok (สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562) ที่ให้สัมภาษณ์ว่า

“ตึกเครื่อง แปลว่า น้ำคลุกเครื่องที่มีส่วนผสมเยอะ รสชาติเปรี้ยวอมหวานเป็นรสชาติที่โดดเด่น มีสีขาวจากเนื้อปลาช่อน และมีกลิ่นหอมของปลาร้าผสมกับกลิ่นของกระเทียมคั่ว เนื้อน้ำพริกค่อนข้างข้น ทำกินกันในครอบครัวทุกเทศกาล...”

จะเห็นว่าเนื่องจากเครื่องปรุงหลักในน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้าและตึกเครื่อง ได้แก่ กะปิและปลาร้า นั้นมีกลิ่นแรง ชาวไทยและชาวกัมพูชาจึงเลือกใช้กระเทียมมาช่วยดับกลิ่น อีกทั้งยังมีการใส่น้ำมะนาวตัดรสชาติเข้มข้น ลดความเค็ม กลายเป็นรสชาติที่กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น



ส่วนหนึ่งควายในแจ่วบอง มีวิธีการทำ โดยนำหนึ่งควายไปตากจนแห้ง แล้วแช่น้ำ ต้มจนเปื่อย และแช่น้ำปลาไว้ 1 คืน (บัววัน อนุสัถ, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; วีระเดช จันทะสัถ, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; มุกดาวัน รัตนะ, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562) การทำแจ่วบอง “เราจะไม่ใส่น้ำ เพราะว่ามันจะเสียเร็ว ถ้าแจ่วมีน้ำ จะเสียเร็ว จะใส่แต่น้ำปลา ถ้ามีน้ำเข้าไปไม่กินอาทิตย์ก็จะตกลมอก โมกจะเป็นเชื้อราขาว ๆ” (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) แจ่วบองเป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน “ที่ร้านจะทำเพียงอาทิตย์ละครั้ง และนำมาขาย เก็บไว้ได้นานถึงสองถึงสามเดือน” (สินไหม ไสยวง, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

#### 5.4.3 ภูมิปัญญาว่าด้วยการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม

น้ำพริกของไทยเป็นอาหารที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมของชาติ ปี พ.ศ. 2555 โดยศรีสมร คงพันธุ์ (สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ เหตุที่จัดอยู่ในสาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ก็เพราะน้ำพริกแต่ละสูตรต่างก็เป็นผลผลิตทางปัญญาที่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ สภาพอากาศ และทรัพยากรท้องถิ่นในธรรมชาติ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; ศรุดา นิตวีรการ, สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561)

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหัวใจสำคัญของสำหรับ เนื่องจากทำให้เราได้รับประทานผัก อีกทั้งยังมีความสำคัญต่อการอนุรักษ์ผักพื้นถิ่น และเป็นตัวชี้วัดสิ่งแวดล้อมว่ามีความอุดมสมบูรณ์เป็นไปตามฤดูกาลหรือไม่ หากสิ่งแวดล้อมไม่ดีผักพวกนี้ก็ไม่สามารถขึ้นได้ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; มุกดาวัน รัตนะ, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562, Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) ในปัจจุบันสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติถูกทำลายลง ชนิดของผักก็ลดความหลากหลายลงไปด้วย (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

นอกจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะเป็นผลผลิตทางปัญญาที่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ สภาพอากาศ และทรัพยากรท้องถิ่นในธรรมชาติแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเป็นผลผลิตของกลุ่มคนในสังคมใดสังคมหนึ่งด้วย เช่น น้ำพริกปลาร้าและตีกเถียงนั้นใส่ปลาร้าเหมือนกันก็จริงแต่น้ำพริกปลาร้าของไทย แตกต่างจากตีกเถียงกัมพูชา เป็นต้น จึงกล่าวได้ว่า “น้ำพริกแต่ละชนิดนั้นขึ้นอยู่กับบริบททางวัฒนธรรมด้วย” (ศรุดา นิตวีรการ, สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561) หากเรา “ลองหยิบน้ำพริกที่มีสูตรใกล้เคียงกันมาดู จะพบว่าแท้จริงแล้วมันแตกต่างกันไปตามวัฒนธรรมแต่ละที่” (พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561)

กัมพูชามีทะเลสาบน้ำจืดขนาดใหญ่ที่สุดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตั้งอยู่บริเวณตรงกลางของประเทศ เป็นทะเลสาบที่มีปลาน้ำจืดชุกชุมกว่า 300 ชนิด จึงทำให้ “ชาวกัมพูชาทุกคนกินปลาเก่งมาก เพราะกัมพูชาประเทศมีปลาเยอะ” (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) ด้วยสภาพภูมิประเทศนี้เอง ตึกเครื่องจึงมีปลาร้าและเนื้อปลาเป็นส่วนผสม ตึกเครื่องทำได้หลายแบบทั้งแบบใส่พลาสติก ปลาแห้ง หรือปลาร้า แต่ละแบบก็จะแตกต่างกันออกไป อย่างเมนูในร้าน Uy kuyteav Cambodian Restaurant ของ Luu Meng, President of the Cambodia Tourism Federation ก็มีตึกเครื่องให้เลือก 3 แบบได้แก่ Tiks Kroeung Battambang ซึ่งทำจากพลาสติก, Tiks Kroeung Kampong Chhang ซึ่งทำจากปลาแห้ง และ Tiks Kroeung Prohok Ktis ซึ่งทำจากปลาร้า

หากสังเกตชื่อตึกเครื่องแล้วจะพบว่าตึกเครื่องที่ทำจากพลาสติก ทางร้านตั้งชื่อให้ว่าเป็นตึกเครื่องจังหวัดพระตะบอง และตึกเครื่องที่ทำจากปลาแห้ง ทางร้านตั้งชื่อให้ว่าเป็นตึกเครื่องจังหวัดกำปงชอง แม้จะเป็นเพียงชื่อที่ตั้งขึ้นด้วยความคิดสร้างสรรค์ของเจ้าของร้าน โดยที่ไม่ได้ไปเอาสูตรตึกเครื่องมาจากจังหวัดนั้นจริง ๆ แต่การตั้งชื่อดังกล่าวนี้ก็แสดงให้เห็นว่าทั้งสองจังหวัดมีตึกเครื่องเหมือนกัน แต่ว่าต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น ด้วยวัตถุดิบที่แตกต่างและวัฒนธรรมอาหารที่ต่างกัน (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นเสาหลักสำคัญของระบบอาหารในอุษาคเนย์ที่ผู้คนหลากหลายชาติพันธุ์ได้รังสรรค์ขึ้นจากความสามารถในการใช้ทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นของตนเองได้อย่างชาญฉลาด ได้ทั้งความอร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการ และสอดคล้องกับระบบนิเวศของเราของ อีกทั้งในฤดูแล้งหรือยามแห้งแล้ง อาหารอาจไม่มีเพียงพอต่อการบริโภค น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหาร (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

นอกจากนี้ครกกับสากก็ถือเป็นภูมิปัญญาในการใช้เครื่องมือ ถือเป็นเครื่องครัวที่ขาดไม่ได้ของชาวอุษาคเนย์ นับเป็นภูมิปัญญาของคนโบราณที่คิดค้นเครื่องมือที่จะนำผลผลิตจากธรรมชาติมาปรุงเป็นอาหารด้วยการบด โขลก หรือตำให้แหลก เพื่อให้กลิ่นและรสชาติของวัตถุดิบที่หลากหลายสามารถผสมผสานกลมกลืนกันมาเป็นอาหารที่อร่อยได้ โดยเฉพาะน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จำเป็นอย่างมากที่ต้องใช้ครกกับสาก เพราะอาหารชนิดนี้ต้องการรสชาติจากการคละเคล้ากันอย่างกลมกลืนด้วยการบด โขลก หรือตำ ซึ่งไม่มีเครื่องครัวชิ้นไหนจะสามารถทำหน้าที่ได้ดีเท่ากับครก (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549) ทั้งไทย ลาวและกัมพูชาต่างก็ใช้ครกที่ผลิตเองจากวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; น้อย วงมณีจันทร์, สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม 2562; Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

จากการวิเคราะห์คุณค่าด้านภูมิปัญญาข้างต้น สรุปได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านภูมิปัญญา ได้แก่ **ประการแรก**ภูมิปัญญาว่าด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีสารอาหารครบ 5 หมู่ มีสรรพคุณทางยาด้านโรคไม่ติดต่อ และยังเป็นอาหารที่ทำให้รับประทานผักได้มากขึ้น **ประการที่สอง** ภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหาร ชาวอุษาคเนย์นำสัตว์บกและสัตว์น้ำที่จับได้ มาหมักใช้เป็นเครื่องปรุงในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ กะปิ ปลาร้า และหนังกวาย อีกทั้งการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บางชนิด ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า และแจ่วบองก็ยังถือเป็นถนอมอาหาร เพราะเป็นการยืดอายุให้อาหารเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น และ **ประการสุดท้าย**ภูมิปัญญาว่าด้วยการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม โดยครกกับสากเครื่องคร่ำที่ใช้ปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นผลผลิตทางปัญญาในการสร้างเครื่องมือใช้งานจากวัสดุที่หาได้จากธรรมชาติในท้องถิ่น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นผลผลิตทางปัญญาที่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ สภาพอากาศ และทรัพยากรท้องถิ่น ในขณะเดียวกันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็เป็นตัวชี้วัดความอุดมสมบูรณ์ของสิ่งแวดล้อมด้วย

จะเห็นว่าคุณค่าด้านภูมิปัญญาร่วมระหว่างไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ 1) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ 2) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีสารอาหารครบ 5 หมู่ 3) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีสรรพคุณทางยาด้านโรคไม่ติดต่อ 4) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ทำให้รับประทานผักได้มากขึ้น นำไปสู่การได้รับคุณประโยชน์จากพืชผักอย่างมหาศาล 5) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผลผลิตทางปัญญาที่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ สภาพอากาศ และทรัพยากรท้องถิ่น 6) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นตัวชี้วัดความอุดมสมบูรณ์ของสิ่งแวดล้อม และ 7) ครกกับสากเป็นผลผลิตทางปัญญาในการสร้างเครื่องมือใช้งานจากวัสดุที่หาได้จากธรรมชาติในท้องถิ่น

คุณค่าด้านภูมิปัญญาเรื่องนี้สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติแห่งภูมิปัญญา” ชาวอุษาคเนย์ได้เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างสมดุล จนเกิดเป็นองค์ความรู้อันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์และการสืบสาน ผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อม เพื่อแก้ไขปัญหา สร้างประโยชน์ และพัฒนาชีวิต

## 5.5 คุณค่าด้านวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม

“...มันเข้าสู่มิติของวัฒนธรรมอย่างยอดเยี่ยม เนื่องจากมันเกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิตของมนุษย์ จนเราไม่สามารถแยกมันออกจากวิถีชีวิตของเราได้” (สง่า ดามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562)

จากการวิจัยพบว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านวัฒนธรรม ได้แก่ วัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับการดำรงชีวิต และวัฒนธรรมว่าด้วยบทบาทของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 5.5.1 วัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับการดำรงชีวิต

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารพื้นฐานในครัวเรือนที่เรียบง่าย ปรุงง่าย โดยปรุงจากเครื่องปรุงที่มีอยู่ในสภาพแวดล้อม ไม่ว่าจะเป็น พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์ หรือเครื่องปรุงให้รสต่าง ๆ สอดคล้องกับสภาพภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศ และภูมิอากาศ อีกทั้งยังรับประทานกับเครื่องแนมที่หาได้จากสภาพแวดล้อมและสภาพสังคมเกษตรกรรม ไม่ว่าจะเป็น ข้าว เนื้อสัตว์ พืช ผัก ผลไม้ ตามฤดูกาล ดังที่ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561) เล่าถึงเครื่องแนมประเภทผักที่นำมารับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ว่าผักเหล่านี้เป็นผักพื้นบ้านมีหลากหลายลักษณะ ทั้งผักสด เช่น กระถิน ผักบุ้ง ยอดมะยม ยอดมะกอก ยอดดอกมะม่วง ใบชุนอ่อน หัวปลี ใบบัวบก ชะอม ชะพลู มะเขือพวง มะเขือเปราะ สะเดา สายบัว ผักกะเฉด เป็นต้น ผักสุกด้วยการลวก ทอด ต้ม หรือนึ่ง เช่น ยอดแค ดอกแค ตำลึง ชะอม ดอกโสน หัวปลี กระเจี๊ยบ สะเดา ฟักทอง ขจร ดอกโสน ผักกะเฉด เป็นต้น และ ผักดอง เช่น ผักกาด หน่อไม้ เป็นต้น เครื่องแนมประเภทผักนี้ได้สะท้อนให้วัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ด้วยว่า ชาวอุษาคเนย์ "รู้จักกินไปไม้" รู้จักพืชพื้นบ้าน รู้ว่าไปอะไรกินได้ ไปอะไรกินไม่ได้ (สุกัญญา สุจฉายา, สัมภาษณ์, 10 ตุลาคม 2562)

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงเป็นส่วนหนึ่งในการดำรงชีวิตของชาวอุษาคเนย์ ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์ที่ไทยกล่าวว่า “ตั้งแต่เด็กจนโต ตอนนี้อายุ 59 ทานน้ำพริกมาโดยตลอด ทั้งเช้า กลางวัน เย็น อยากกินตอนไหนก็กินได้” (สาคร สุทธิพันธ์, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2562) ซึ่งสอดคล้องกับผู้ให้สัมภาษณ์ที่ลาวที่เล่าให้ฟังว่า “...กินแจ่วบองแทบทุกมื้อ กับข้าวไม่มีแจ่ว ถือว่าไม่มีขวัญ ไม่อร่อย ไม่เข้ากับข้าวบมีบ่วง ถ้าบมีแจ่ว” (คำใสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) “แจ่วบองกินในทุก ๆ กิจกรรม ทุกเวลา ทุกงาน ทุกขณะ ทุกชั่วชีวิต” (สอนไซ แหคำ, สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561) และผู้ให้สัมภาษณ์ในกัมพูชาที่กล่าวว่า “กินตีกเครื่องแทบทุกวัน” (Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561) “กินตีกเครื่องได้ทุกวัน ทุกเวลา” (Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2562)

จะเห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิต และเป็นหัวใจสำคัญของวัฒนธรรมอาหาร โดยเป็นอาหารที่รับประทานได้ทุกช่วงวัย ทุกวัน ทุกมื้อ อีกทั้งผู้ให้สัมภาษณ์ในลาวยังเปรียบแจ่วบองว่าเป็นเสมือนขวัญ ตามความเชื่อที่ว่ามนุษย์มีขวัญติดตัวมาตั้งแต่เกิด ถ้าขวัญอยู่กับตัวก็เป็นสิริมงคล หากกับข้าวไม่มีแจ่วจึงเสมือนว่าไม่มีความเป็นสิริมงคลในมื้ออาหาร นอกจากนี้ผู้ให้

สัมภาษณ์ยังเปรียบแฉ่วว่าเป็นเสมือนบ่วง ซึ่งเป็นคำนามหมายถึงสิ่งผูกมัดหรือครอบงำที่ทำให้ตกอยู่ภายใต้อำนาจ หากกับข้าวในมือไม่มีแฉ่ว อาหารมือนั้นก็จะไม่อร่อย เสมือนไม่มีสิ่งผูกมัด ไม่มีเส้นหาครอบงำให้ติดใจและตกอยู่ภายใต้อำนาจของรสชาติในมืออาหารนั้นได้

ทั้งนี้ไทย ลาวและกัมพูชาต่างมีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบสำหรับ โดยจะมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อยู่ในสำหรับเสมอ ดังที่มีผู้ให้สัมภาษณ์ในไทยแล้วว่า “เรากินด้วยกันเป็นสำหรับ ไม่ได้กินแยกวง อันนั้นเป็นวัฒนธรรมการกินแบบฝรั่ง การกินน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้าแบบไทย ตำน้ำพริกเสร็จเอาไปใส่ในสภาพาข้าวสำหรับ มีผักวางอยู่ มีกับข้าวอย่างอื่น แล้วก็กินล้อมวงกัน” (สง่า ตามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) สอดคล้องกับผู้ให้สัมภาษณ์ในลาวที่แล้วว่า “กินที่บ้านจะเป็นถ้วยเลย แบบพาค้าว ลงโต๊ะทุกอย่าง” (พรมณี หนูธรรมวงศ์, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) และที่กล่าวว่า

“ถ้าไม่มีแฉ่ว พาค้าวก็จะเป็นพาค้าว ตามโบราณว่าไว้ กิน  
เช้า กลางวัน เย็น ได้หมดเลย

...ถ้าเป็นตอนเช้าจะเป็นปิ้งขึ้นทูป หรือว่าทอดเนื้อ ปิ้งขึ้นทูป  
คือ เนื้อที่ทำเป็นชิ้น เอาไปย่างแล้วเอามาทูป...ถ้าเป็นตอนกลางวัน  
หรือตอนเย็นก็จะมีประเภทแกงเอาะ รู้จักไหม เอาะแบบอ่อมก็จะมี  
เสริมเข้ามา มีส้มตำ คนลาวชอบกิน ไก่ย่าง ส้มตำ ในพาค้าว กิน  
กับข้าวเหนียว”

(บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)

และยังสอดคล้องกับผู้ให้สัมภาษณ์ในกัมพูชาที่แล้วว่า “น้ำพริกทานเป็นกับข้าว กับข้าวและกับอื่น ๆ ทานคู่กับผักต้ม น้ำพริกปกติไม่ค่อยทานคู่กับแกงอื่น ๆ เพราะมีรสจัดมาก พอทานน้ำพริกแล้วลิ้นของเราจะรับรสจัด ถ้ามีรสจัดอย่างอื่นจะตีกัน ควรทานกับน้ำซุพหรือกับข้าวอย่างอื่นที่จืด” (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างข้างต้นจะเห็นว่าชาวอุษาคเนย์มีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารเป็นสำหรับ หรือเป็นพาค้าว โดยมีข้าว กับข้าวหลาย ๆ อย่าง และมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหัวใจของสำหรับที่ขาดไม่ได้ โดยอาหารทั้งหมดจะจัดวางพร้อมกันหมดในคราวเดียว ไม่ได้มาทีละอย่าง อีกทั้งการเลือกประเภทอาหารในสำหรับก็ต้องคำนึงถึงรสชาติและความอร่อยโดยรวม

ของทั้งสำหรับด้วย โดยสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ชาวอุษาคเนย์ยังชื่นชอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาจนถึงทุกวันนี้คือ มันทำให้ข้าวและกับข้าวอร่อยขึ้น (ปานฝัน นิรันดร์กุล, สัมภาษณ์, 7 กรกฎาคม 2563)

ชาวอุษาคเนย์นิยมรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับข้าวทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นข้าวสวย ข้าวเหนียว หรือแม้แต่ข้าวต้มมัด โดยชาวไทยนิยมรับประทานน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้ากับข้าวสวย เช่นเดียวกันกับชาวกัมพูชาที่นิยมรับประทานตีกเครื่องคู่กับข้าวสวย ดังที่มีผู้ให้สัมภาษณ์แล้วว่า “ปกติกินน้ำพริกกับข้าว” (สง่า ดามาพงษ์, สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) “ทานกับข้าวและผัก เช่น แตงกวา ดอกโสน ดอกขวา และผักอื่น ๆ” (Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) ส่วนชาวลาวจะนิยมรับประทานแจ่วบองคู่กับข้าวเหนียว ดังที่มีผู้ให้สัมภาษณ์แล้วว่า “ชาวลาวชื่นชอบแจ่วบองตั้งแต่อดีต และยังเป็นที่ยอดนิยมมาจนถึงปัจจุบัน เป็นประเพณีของคนลาวที่ชอบกินข้าวเหนียวกับแจ่วบอง” (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; วิชุดา จันทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) “ส่วนมากแจ่วบองกินกับไคแผ่นและกินกับข้าวเหนียวตอนเช้า เทำนี้คนลาวก็พอแล้วสำหรับอาหารเช้า ...กินแจ่วบองและไคแผ่นก็เสร็จ ง่าย ๆ” (วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) “กินกับอาหารประเภทของแห้ง ส่วนมากกินกับข้าวเหนียว แล้วก็ไคแผ่น” (น้อย พันทะจิต, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) นอกจากนี้ชาวกัมพูชายังรับประทานตีกเครื่องกับข้าวต้มมัดด้วย “ข้าวต้มมัดไม่ว่าจะทอด หรือไม่ทอดก็นำมารับประทานคู่กันได้” (Ha Sok Kieung, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2562) トラบใดที่ข้าวยังคงอยู่ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เหล่านี้ก็จะยังคงอยู่คู่กับข้าวในสำหรับ (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

ชาวอุษาคเนย์ยังมีวัฒนธรรมการใช้มือในการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับข้าว และกับข้าวอื่น ๆ ในสำหรับด้วย (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; Chanthol Peng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562; Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

อนึ่งน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่ได้เป็นอาหารที่อยู่แต่ในสำหรับเท่านั้น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า และแจ่วบองยังเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สามารถพกพาติดตัวไปรับประทานระหว่างเดินทางไกลได้ด้วย เนื่องจากมันเก็บไว้ได้นาน ไม่เน่าเสีย น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สำหรับการพกพานี้ มีมาตั้งแต่อดีต ดังที่มีผู้สัมภาษณ์เล่าให้ฟังว่า

“...บางทีก็ไปหาเนื้อสัตว์ในป่า มาปิ้งมาอย่างกินคู่กับน้ำพริกที่พกเข้าไป น้ำพริกที่พกพา เช่น น้ำพริกกะปิผัดแห้ง น้ำพริกลงเรือ

น้ำพริกขิงปลาตุกฟู น้ำพริกตาแดง แจ่วต่าง ๆ เรียกว่า น้ำพริก  
พกพา”

(ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

“เวลาไปเรียนที่ไทย เพื่อนจะให้ซื้อแจ่วบองไปฝาก พกไปกิน  
ด้วย ไปเรียนที่จีนก็พกไปทานด้วย แต่ว่าที่นั่นไม่ได้ทานกับข้าวเหนียว  
จะทานกับข้าวสวย กับหมูหยอง อะไรอย่างนี้”

(วิชุดา จันเทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)

จะเห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สำหรับการพกพามีมาตั้งแต่อดีต สมัยที่ชาวอุษาคเนย์ยังเข้า  
ป่าไปล่าสัตว์ และในปัจจุบันที่ชาวอุษาคเนย์เดินทางไปศึกษาต่อต่างประเทศ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์  
เป็นส่วนหนึ่งในการดำรงชีวิตของชาวอุษาคเนย์ทุกขณะ ตั้งแต่เลิกจมนโต แทบจะในทุก ๆ วัน และทุก  
ๆ มีอาหาร ไม่ว่าจะเดินทางไกลไปที่ใด ชาวอุษาคเนย์ก็จะพกพาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ติดตัวไปด้วย

### 5.5.2 วัฒนธรรมว่าด้วยบทบาทของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ

นอกจากวัฒนธรรมว่าด้วยการดำเนินชีวิตที่กล่าวไปข้างต้นแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังมี  
บทบาทในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ ในไทยพบว่าน้ำพริกกะปิ  
และน้ำพริกปลาร้านิยมนำไปถวายพระและใช้เลี้ยงในงานบุญ ดังที่ศรีสมร คงพันธุ์ (สัมภาษณ์, 23  
พฤษภาคม 2561) เล่าว่า “เวลาไปวัด จะถือสำหรับซึ่งมีน้ำพริกกะปิไปถวายพระ” ซึ่งสอดคล้องกับ  
วาสนา นิรันดรกุล (สัมภาษณ์, 7 กรกฎาคม 2563) ที่เล่าว่า “ที่วัดต้องมีน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า  
เป็นพื้นเลย เพราะจะให้พระฉันผัก น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แกงกะทิ 3 อย่างนี้ขาดไม่ได้เลยใน  
งานวัด ...น้ำพริกกะปิใส่บาตรทุกวันเลย” และยังสอดคล้องกับสาคร สุทธินันท์ (สัมภาษณ์, 21  
สิงหาคม 2562) ที่เล่าว่า “หากเวลามีงานบุญก็ต้องเลี้ยงน้ำพริกกับผักดิบ ผักต้ม หลากหลายไป  
พระชอบ”

ในลาวก็เช่นกัน สินไหม ไสยวง (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) เล่าว่า “เวลามีงานบุญ  
งานเลี้ยงต้องมีแจ่วบอง หรือจะนำไปถวายพระก็ได้” ซึ่งสอดคล้องกับอุ้นเฮือน จันทะสัก (สัมภาษณ์,  
29 กรกฎาคม 2561) ที่เล่าว่า “มีการนำแจ่วบองขึ้นโต๊ะจัดเลี้ยงในงานมงคลสมรสที่เวียงจันทน์”  
และน้ำแพงแก้ว บ้านสะคะโง (สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) ที่เล่าว่า “ก็เอา (แจ่วบอง) ไปวัด บ้าน

เรา มีบุญ มีอะไร ถ้าเขาต้องการ เราก็เอาไปให้เขาโดยที่เราไม่ต้องคิดเงิน” และยังสอดคล้องกับ บุญคอง แสงคม (สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) ที่เล่าว่า แจ่วบองใช้ใน “งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช กินได้ทุกสถานการณ์นั้นแหละ ถวายพระ”

ทั้งนี้พระสมใจ เจ้าอาวาสวัดวิชนราช (สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) ได้เล่าให้ฟังด้วยว่าเป็นคนหลวงพระบางและรับประทานแจ่วบองมาตั้งแต่จำความได้ แจ่วบองใช้เป็นอาหารถวายพระ โดยถวายคู่กับแคบหมู ใช้ตักบาตร โดยจะตักข้าวเหนียวใส่บาตรพระ จากนั้นจะถวายแจ่วบอง แยกเป็นกับข้าวใส่ปิ่นโตยื่นให้สามเณรถือ สามเณรจะหิ้วให้ และยังใช้เป็นอาหารในงานประเพณีสงกรานต์งานบุญมหากรรมอีกด้วย

ในกัมพูชานั้น พบว่ามีการนำ “ตักเครื่องนำไปถวายพระ...” (Sokpheak Rey, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2562) แต่ใน “งานประเพณีจะไม่นิยมรับประทาน จะนิยมทำทานกันแคในครอบครัวเป็นอาหารบ้าน ๆ” (Siny Ly, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561) ผู้วิจัยพบตักเครื่องใช้ถวายศาลเจ้าเงินในร้านอาหารแห่งหนึ่ง ดังภาพ



ภาพที่ 18 ตักเครื่องใช้ถวายศาลเจ้าเงิน  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2561

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างพบว่า การใช้ตักเครื่องถวายศาลเจ้าเงินนี้ทำเพื่อขอให้ขายดี ซึ่งอาหารที่ถวายจะสับเปลี่ยนไปเรื่อย ๆ ตักเครื่องก็เป็นหนึ่งในอาหารที่ใช้ถวายศาลเจ้าที่ประจำร้าน



ดังที่กล่าวไปแล้วข้างต้น ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตีกเครื่องต่างก็มีบทบาทในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ

จากการวิเคราะห์คุณค่าด้านวัฒนธรรมข้างต้น สรุปได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านวัฒนธรรม ได้แก่ **ประการแรก**วัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับการดำรงชีวิต โดยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์ ชาวอุษาคเนย์รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตั้งแต่ยังเด็ก และรับประทานเรื่อยมาทุกช่วงวัย รับประทานได้ทุกวัน ทุกเวลา ไม่ว่าจะเป็นมื้อเช้า มื้อกลางวัน มื้อเย็น หรือมื้อว่าง ชาวอุษาคเนย์มีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารเป็นสำรับ และจะมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหัวใจสำคัญของสำรับเสมอ ชาวอุษาคเนย์จะรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คู่กับข้าวและเครื่องแนมอื่น ๆ แต่เดิมชาวอุษาคเนย์ใช้มือรับประทานอาหาร ต่อมาวัฒนธรรมตะวันตกได้แพร่เข้ามา ทำให้วิธีรับประทานอาหารเปลี่ยนไป มีการใช้ช้อน ส้อม และ **ประการที่สอง**วัฒนธรรมว่าด้วยบทบาทของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ โดยน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตีกเครื่องต่างก็มีบทบาทในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ

จะเห็นว่าคุณค่าด้านวัฒนธรรมร่วมระหว่างไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ 1) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต 2) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์รับประทานได้ทุกช่วงวัย 3) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์รับประทานได้ทุกวัน ทุกเวลา ไม่ว่าจะเป็นมื้อเช้า มื้อกลางวัน มื้อเย็น หรือมื้อว่าง 4) วัฒนธรรมอาหารเป็นสำรับ และมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหัวใจสำคัญของสำรับ 5) วัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับข้าว 6) วัฒนธรรมการใช้มือรับประทานอาหาร 7) มีการใช้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถวายพระที่วัด 8) มีการใช้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เลี้ยงในงานประเพณี พิธีกรรม

คุณค่าด้านวัฒนธรรมร่วมนี้สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติของวิถีชีวิต” น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิต และเป็นหัวใจสำคัญของวัฒนธรรมอาหาร

สรุปได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ได้แก่ คุณค่าด้านประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสรากเหง้า” คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก” คุณค่าด้านจริยศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสน้ำใจ” คุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติแห่งภูมิปัญญา” และคุณค่าด้านวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติของวิถีชีวิต” นับเป็นการเปิดประสบการณ์ในการรับรู้รส และตีความไปกับอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า ควรแก่การสืบสานให้ยู่คู่สังคมชาวอุษาคเนย์สืบไป

## บทที่ 6

### การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ผู้วิจัยวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยศึกษาเอกสาร (Documentary Research) ที่เกี่ยวข้อง และสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured In-Dept Interview) ชุมชน ผู้นำ และนักวิชาการผู้มีส่วนในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในพื้นที่ จนกระทั่งเข้าใจองค์ความรู้ ผู้สืบสาน ผู้รับการสืบสาน และวิธีการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนเข้าใจปัจจัยเกื้อหนุนและอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จากนั้นผู้วิจัยนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ผ่านการตรวจสอบของผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้วยวิธีการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ดังนี้

- 6.1 การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 6.2 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 6.3 แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

#### 6.1 การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

จากการศึกษาเอกสารและการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง โดยสัมภาษณ์สมาชิกชุมชน ผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญา และนักวิชาการเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่มีส่วนในการสืบสานทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนาน รวมทั้งสิ้น 30 คน แบ่งเป็นผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 10 คนจากกรุงเทพฯ และปริมณฑลของไทย จำนวน 10 คนจากหลวงพระบาง ประเทศลาว และจำนวน 10 คนจากพนมเปญ ประเทศกัมพูชา พบว่าการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มี 3 รูปแบบทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ซึ่งแต่ละรูปแบบมีองค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสาน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 6.1.1 การศึกษาในระบบ

การศึกษาในระบบเป็นการศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผลซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545) โดยพื้นที่ที่พบการศึกษาในระบบมีรายละเอียดการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ว่าด้วยองค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานดังนี้

#### 6.1.1.1 การศึกษาในระบบในพื้นที่ไทย ลาวและกัมพูชา

หน่วยงานจัดการศึกษาของไทย คือ กระทรวงศึกษาธิการ (Ministry of Education – Thailand) หน่วยงานจัดการศึกษาของลาว คือ กระทรวงศึกษาธิการ (Ministry of Education – Lao PDR) และหน่วยงานจัดการศึกษาของกัมพูชา คือ กระทรวงศึกษาธิการ เยาวชน และการกีฬา (Ministry of Education, Youth and Sport – Cambodia) ไทย ลาวและกัมพูชามีการจัดการศึกษาล้ำก้น แบ่งออกเป็น 4 ระดับ ได้แก่ ระดับปฐมวัย ระดับมัธยมศึกษา ระดับอาชีวศึกษา/วิทยาลัยเทคนิค/โรงเรียนอาชีวศึกษา และระดับอุดมศึกษา (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ งานวิเทศสัมพันธ์ กองนโยบายและแผน, 2558)

การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านรูปแบบการศึกษาในระบบพบในพื้นที่ประเทศไทยเท่านั้น โดยพบว่าปัจจุบันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของหลักสูตรในระดับอุดมศึกษา ดังที่อาจารย์สกุลตรา คำชู (สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เล่าให้ฟังว่า

“...ที่มหาวิทยาลัยมีการสอนการทำน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในวิชาอาหารไทยพื้นฐาน และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ในวิชาอาหารไทยชาววัง ซึ่งตัวอาจารย์เองเป็นผู้สอนหลัก...

...วิชานี้เป็นวิชาที่รับผิดชอบอยู่และสอนมายาวนานอย่างต่อเนื่อง เรื่องของอาหารไทยชาววังแต่ละตำรับมีกระบวนการที่ซับซ้อน ไม่ได้ทำครั้งเดียวแล้วจบ เช่น การทำน้ำพริกปลาร้า 1) จะต้องทำน้ำพริกกะปิเป็น 2) จะต้องทำหมูหวานเป็น 3) จะต้องทอดปลาตุ๋น

ฟูได้ 4) อาจจะต้องมีการตกแต่งหน้าอาหาร ซึ่งนักศึกษาจะต้องมีความรู้พื้นฐานมาก่อนแล้ว...”

จะเห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นส่วนหนึ่งของวิชาความรู้ขั้นพื้นฐานและขั้นสูง ซึ่งมหาวิทยาลัยที่มีบทบาทโดดเด่นในการสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา โดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตนั้นจัดตั้งขึ้นมีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรมการบ้านการเรือนให้กับสตรี เป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทย ชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามันท์ การเรือน” สังกัดกองอาชีวศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงธรรมการ (กระทรวงศึกษาธิการ) เปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 จนต่อมาในปี พ.ศ. 2547 ได้ปรับเปลี่ยนสถานภาพเป็น “มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต” สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ในขณะที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาแต่เดิมเป็นส่วนหนึ่งของวังสวนสุนันทา มหาวิทยาลัยแห่งนี้มีรากฐานมาจากการสถาปนา “โรงเรียนสวนสุนันทาวิทยาลัย” เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2480 ในขณะที่สถาบันมีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรมและผลิตครูเป็นหลัก จนต่อมาในปี พ.ศ. 2547 วิทยาลัยครูสวนสุนันทาได้ปรับเปลี่ยนสถานภาพเป็น “มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา” สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ หลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ของทั้งสองสถาบันนั้นจัดอยู่ในสาขาคุณธรรมศาสตร์เป็นหลักเหมือนกัน แต่แตกต่างกันที่คณะที่สังกัด โดยสาขาคุณธรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตอยู่ภายใต้คณะโรงเรียนการเรือน ในขณะที่สาขาคุณธรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาอยู่ภายใต้คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

แม้ที่ลาวและกัมพูชาจะมีการศึกษาในระบบระดับอาชีวศึกษา/วิทยาลัยเทคนิค/โรงเรียนอาชีวศึกษา ที่เปิดสอนหลักสูตรวิชาชีพเฉพาะทางด้านด้วยเรื่องการครัวและการโรงแรม ได้แก่ Lao National of Tourism and Hospitality (Lanith), Laung Prabang Technical College และ Pour un Sourire d'Enfant (PSE) แต่ไม่พบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหน่วยการเรียนรู้ของหลักสูตรอย่างเป็นทางการ วิทยาลัยวิชาชีพหรือวิทยาลัยอาชีวศึกษาเหล่านี้ต่างมุ่งเน้นหลักสูตรอาหารนานาชาติเป็นหลัก ดังที่อาจารย์ประจำแต่ละสถาบัน ให้สัมภาษณ์ว่า

“หลักสูตรของที่นี่ (Lanith) จะเน้นอาหารฝรั่ง แบ่งเป็น Module ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร 1 คอร์ส ได้แก่ Appetizer, Soup, Main dish และ Dessert โดยแต่ละ Module ใช้เวลา

ประมาณ 1 สัปดาห์ รับนักเรียนสูงสุดได้จำนวน ไม่เกิน 15 คนต่อห้อง ปัจจุบันการเรียนการสอนของที่นี่อยู่ภายใต้โครงการการศึกษาหนึ่งของ ประเทศสวิตเซอร์แลนด์...”

(บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)

“นโยบายของที่นี่ (PSE) ไม่สนับสนุนการเรียนการสอน เกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองหรืออาหารที่มีส่วนผสมของปลาร้า แต่จะ สนับสนุนการเรียนการสอนเกี่ยวกับอาหารยุโรป ห้องอาหารของที่นี่มี ลูกค้ายกทั้งฝรั่งเศสและสเปน หากลูกค้าชาวต่างชาติเหล่านี้กินปลาร้า แล้วอาจจะทำให้ท้องเสียได้ อีกทั้งปลาร้ายังมีกลิ่นแรง...”

(Son Nay, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562)

แม้จะไม่พบการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่ง อุซาคเนย์ในรูปแบบการศึกษาในระบบที่ลาวและกัมพูชา แต่อาจารย์ของสถาบันการศึกษาที่นั่นได้ให้ สัมภาษณ์เพิ่มเติมว่า มีการสอดแทรกความรู้ว่าด้วยอาหารพื้นเมืองรวมถึงน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ลงไป ในระหว่างการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนได้เข้าใจความแตกต่างระหว่างอาหารพื้นเมืองของตนกับ อาหารนานาชาติได้ดียิ่งขึ้น (บุญคง แสงคม, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)

#### 6.1.1.2 องค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสาน

องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ที่พบในการศึกษาในระบบ มีลักษณะเป็นองค์ ความรู้แบบวิชาการเชิงเดี่ยว และแบบพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ โดยเนื้อหาทางวิชาการเชิงเดี่ยว ครอบคลุมตั้งแต่ที่มา คำและความหมาย เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ การ รับประทานน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ ส่วนเนื้อหาแบบพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการนั้นมีการนำเอา ความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ของวิชาหรือหมวดวิชาตั้งแต่สองวิชาหรือหมวดวิชาขึ้นไปมา ผสมผสานกันในลักษณะที่เป็นหัวข้อหรือโครงการ โดยหัวข้อหรือโครงการตัวอย่าง ได้แก่ น้ำพริกแห่ง อุซาคเนย์กับประวัติศาสตร์อาหารไทย น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์กับการถนอมอาหาร น้ำพริกแห่ง อุซาคเนย์กับภูมิปัญญา เป็นต้น (สกุลตรา คำชู, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) ทั้งนี้อาจารย์ณฤมล เปีย

ชื่อ (สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) ได้เล่าตัวอย่างองค์ความรู้แบบพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการในหัวข้อน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับภูมิปัญญา ดังนี้

“..อาจารย์ให้วิเคราะห์ว่าในสำหรับที่มีน้ำพริกกะปิปลาทุทอด นั้นเห็นอะไรจากตรงนี้ โดยครูได้วิเคราะห์ว่าน้ำพริกกะปิปลาทุทอด เป็นภูมิปัญญา เพราะว่าปลาทุทอดเป็นแหล่งโปรตีน มีผัก มีข้าว ครบ 5 หมู่และมีน้ำพริกซึ่งให้รสชาติครบรส”

(นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563)

จากการวิจัยพบวิธีการสืบสานแบบบรรยาย แบบสาธิต แบบลงมือปฏิบัติ แบบระดมพลังสมอง แบบโครงการ และแบบใช้กรณีตัวอย่าง โดยพบการสืบสานแบบบรรยายมากที่สุด และแบบลงมือปฏิบัติรองลงมา ส่วนมากผู้สืบสานจะเริ่มโดยการสอนแบบบรรยายก่อน จากนั้นจึงแบ่งกลุ่มผู้รับการสืบสานออกเป็นกลุ่มย่อยและให้ลงมือปฏิบัติ ปูรงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และเมื่อปฏิบัติเสร็จจะมีการประเมินผลงานและสรุปสิ่งที่ได้เรียนรู้ร่วมกันระหว่างผู้รับการสืบสานและผู้สืบสานก่อนจบรายวิชา (สกุลตรา คำชู, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) ผู้รับการสืบสานในการศึกษาในระบบ ได้แก่ นักเรียน นิสิต นักศึกษาสังกัดมหาวิทยาลัย ผู้สืบสานในการศึกษาในระบบ ได้แก่ ครูวิชาชีพ และคณาจารย์ผู้ได้รับการมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่จากมหาวิทยาลัย



ภาพที่ 19 การลงมือปฏิบัติปูรงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2563



ภาพที่ 20 การประเมินน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ปรุงโดยนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2563

### 6.1.2 การศึกษานอกระบบ

การศึกษานอกระบบเป็นการศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545) โดยการศึกษานอกระบบในพื้นที่มีรายละเอียดเกี่ยวกับประเด็นที่ศึกษา ได้แก่ องค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสาน ดังนี้

#### 6.1.2.1 การศึกษานอกระบบในพื้นที่ไทย ลาวและกัมพูชา

จากการวิจัยพบการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในรูปแบบการศึกษานอกระบบทั้งที่ไทย ลาวและกัมพูชา โดยพบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของสถาบันสอนทำอาหารหลายแห่งมีทั้งที่ประกอบเป็นกิจการเชิงเดี่ยวและกิจการในเครือร้านอาหาร

สถาบันสอนทำอาหารที่มีบทบาทโดดเด่นในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในพื้นที่ ได้แก่ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญในกรุงเทพฯ Tamnak Lao Cooking School ในหลวงพระบาง และ Romdeng ในพนมเปญ โดยโรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญนั้นก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2550 เปิดสอนหลักสูตรอาหารไทยเบื้องต้น อาหารครอบครัว อาหารไทยธุรกิจ อาหารเฉพาะโรค อาหารไทยโบราณพร้อมประวัติ อาหารมังสวิรัต อาหารพร้อมปรุง การถนอม

อาหาร อาหารจานเดียว สำหรับอาหารไทย อาหารเลี้ยงพระ อาหารว่างไทย ขนมไทยต่าง ๆ อาหารฝรั่งอย่างง่าย และเบเกอรี่ในครัวเรือน ทั้งหมดเป็นหลักสูตรระยะสั้นตั้งแต่ 2 วัน จนถึง 12 วัน

Tamnak Lao Cooking School สถาบันสอนทำอาหารในเครือร้านอาหารตำหนักลาว เป็นกิจการครอบครัวที่เปิดมากกว่า 20 ปี ที่นี้เปิดสอนหลักสูตรอาหารลาวให้แก่ผู้สนใจทั่วไปและชาวต่างชาติ “ด้วยความตั้งใจที่จะเผยแพร่ให้ผู้สนใจและชาวต่างชาติได้รู้จักอาหารลาวมากขึ้น” (วิชุดา จันเทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) โดยเป็นหลักสูตรภาคกลางวันตั้งแต่เวลา 10.00 น. ถึงเวลา 15.30 น. และภาคกลางคืนตั้งแต่เวลา 17.00 น. ถึงเวลา 19.00 น. ใช้เวลาประมาณ 2-5 ชั่วโมง เปิดทำการสอนทุกวัน



ภาพที่ 21 สถาบันสอนทำอาหารและใบปลิวประชาสัมพันธ์ของ Tamnak Lao Cooking School ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2561

Romdeng สถาบันสอนทำอาหารในเครือร้านอาหาร Romdeng พนมเปญ ประเทศกัมพูชา ดำเนินกิจการโดย Friends องค์กรไม่แสวงหาผลกำไรที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 1994 องค์กรไม่แสวงหาผลกำไรแห่งนี้มุ่งมั่นให้ความช่วยเหลือแก่เด็กและเยาวชนที่ถูกทอดทิ้ง ด้วยการเปิดร้านอาหารหลายแห่งทั้งในพม่า ลาว และกัมพูชา เพื่อใช้เป็นศูนย์ฝึกอาชีพธุรกิจร้านอาหารให้เด็กและเยาวชนเหล่านี้ ให้ได้มีอาชีพและกลายเป็นกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ ภายใต้โครงการ ชื่อ Training Restaurants for Employment and Entrepreneurship (TREE Restarant Alliance) ร้าน Romdeng เองก็เป็นหนึ่งในร้านอาหารที่เปิดเพื่อใช้เป็นศูนย์ฝึกอาชีพให้แก่เด็กและเยาวชน โดยร้านอาหารแห่งนี้ได้รับความนิยมอย่างสูงจนกลายเป็นแหล่งทุนสำคัญของโครงการ ผลกำไรของร้านอาหารคิดเป็น 60% ของค่าใช้จ่ายจำเป็นขององค์กร สถาบันสอนทำอาหาร



Romdeng ที่อยู่ในเครือร้านอาหาร Romdeng นั้น เปิดสอนหลักสูตรอาหารกัมพูชาให้แก่ผู้สนใจทั่วไปและชาวต่างชาติ โดยเป็นหลักสูตรรายวัน ใช้เวลาประมาณ 3-7 ชั่วโมง ความถี่ในการเปิดสอน ประมาณสัปดาห์ละ 2-3 วัน (Ha Sok Kieung, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2562)

#### 6.1.2.2 องค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสาน

องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านการศึกษาจากระบบ มีลักษณะเป็นองค์ความรู้แบบวิชาการเชิงเดี่ยวที่เน้นองค์ความรู้เรื่องเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหลัก โดยที่โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญในกรุงเทพฯ ประเทศไทย พบหลักสูตรที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าใน 4 หลักสูตร จาก 11 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรอาหารเครื่องจิ้ม (น้ำพริกเพื่อธุรกิจ) หลักสูตรอาหารไทยโบราณ หลักสูตรอาหารไทยเบื้องต้น และหลักสูตรอาหารจานเดียว การเรียนการสอนและวิธีการสืบสานเป็นการบรรยายสอนทฤษฎีควบคู่ไปกับการลงมือปฏิบัติ มีเอกสารประกอบการเรียนให้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติ รวมถึงมีการสอนทั้งแบบภาษาไทยและภาษาอังกฤษด้วย หลังจากเรียนจบจะได้รับประกาศนียบัตร ผู้รับการสืบสานส่วนมากเป็นชาวไทยที่มีความสนใจเรื่องอาหารหลากหลายอาชีพ ส่วนผู้สืบสานหลักมีทั้งหมด 3 ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์ อาจารย์มณี สุวรรณผ่อง และอาจารย์เสาวณีย์ รัตนสุวรรณ

ส่วนที่ Tamnak Lao Cooking School นั้น พบเนื้อหาเกี่ยวข้องกับแจ่วบองทั้งในหลักสูตรช่วงกลางวันและหลักสูตรภาคกลางคืน หากเป็นหลักสูตรภาคกลางวัน ผู้เรียนจะสามารถเลือกรายการอาหารได้สูงสุด 7 รายการ ร่วมกับรายการอาหารบังคับซึ่งก็คือ แจ่วบองและข้าวเหนียว เมื่อเลือกรายการอาหารเรียบร้อยแล้ว ทางสถาบันจะให้ห้องพื้นที่ตลาดสดในหลวงพระบาง เพื่อศึกษาเครื่องปรุงต่าง ๆ จากนั้นผู้เรียนจะกลับมายังสถาบัน เพื่อรับเอกสารประกอบการเรียนซึ่งมีทั้งภาษาลาว และภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติ วิธีการสืบสานจะเป็นการบรรยาย การสาธิตให้ดูเป็นตัวอย่าง และการลงมือปฏิบัติที่ละรายการอาหาร จนกระทั่งครบทุกรายการ หากเป็นหลักสูตรภาคกลางคืน ผู้เรียนจะสามารถเลือกรายการอาหารได้เพียง 2 รายการ ร่วมกับรายการอาหารบังคับซึ่งก็คือ แจ่วบองและข้าวเหนียวเช่นกัน แต่ทางสถาบันจะไม่ได้ให้ห้องพื้นที่ในตลาดสด หลังจากเรียนจบจะได้รับประกาศนียบัตร ผู้รับการสืบสานส่วนใหญ่จะเป็นชาวต่างชาติ มีชาวลาวบ้าง แต่เป็นชาวลาวที่ไม่ได้มีถิ่นกำเนิดหรืออาศัยในหลวงพระบาง ดังที่ทองทิพย์ สุพันธ์ให้สัมภาษณ์ว่า “มีคนลาวมาเรียนด้วย แต่เป็นคนลาวต่างแขวง มาจากเวียงจันทน์ จากลาวใต้” (สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) ผู้สืบสานหลักมีทั้งหมด 2 ท่าน ได้แก่ Leng Lee และ Phia Yang



ภาพที่ 22 การสาธิตวิธีการปรุงแฉ่วบองที่ Tamnak Lao Cooking School  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2562

สถาบันสอนทำอาหาร Romdeng จะให้ลงพื้นที่ตลาด Central Market ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ใจกลางพนมเปญก่อนเป็นลำดับแรกในช่วงสายของวัน เพื่อศึกษาเครื่องปรุงต่าง ๆ จากนั้นก็จะพากลับมาที่สถาบันและให้เลือกรายการอาหาร โดยพบตึกเครื่องเป็นหนึ่งในรายการอาหารให้เลือกเรียนได้สูงสุด 3 รายการ มีเอกสารประกอบการเรียนซึ่งมีทั้งภาษากัมพูชาและภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติ วิธีการสืบสานจะเป็นการบรรยาย การสาธิตให้ดูเป็นตัวอย่าง และการลงมือปฏิบัติ หลังจากเรียนจบจะได้รับประกาศนียบัตร ผู้รับการสืบสานส่วนใหญ่จะเป็นชาวต่างชาติ แทบไม่มีชาวกัมพูชาเลย ผู้สืบสานหลักจะเป็นเยาวชนที่อยู่ในโครงการ THREE ผลัดเปลี่ยนหน้าที่กันไป

### 6.1.3 การศึกษาตามอัธยาศัย

การศึกษาตามอัธยาศัยเป็นการศึกษาที่ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเอง ตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สิ่งแวดล้อม สื่อ หรือแหล่งความรู้อื่น (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545) การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 6.1.3.1 การศึกษาตามอัธยาศัยในพื้นที่ไทย ลาวและกัมพูชา

จากการวิจัยพบการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัยทั้งที่ไทย ลาวและกัมพูชา การศึกษาตามอัธยาศัยเป็นการศึกษาที่ไม่มีรูปแบบแน่นอนตายตัว ไม่มีการกำหนดหลักสูตร สถานที่ และระยะเวลาที่แน่นอน การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมแห่งอุษาคเนย์ในรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัยจึง

เกิดขึ้นได้ทุกรูปแบบ ทุกสถานที่ ทุกเวลา ทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ โดยตั้งใจและไม่ตั้งใจ รู้ตัวและไม่รู้ตัว

### 6.1.3.2 องค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสาน

เนื่องจากการศึกษาตามอรรถศาสตร์เป็นการศึกษาที่ไม่มีรูปแบบแน่นอนตายตัว องค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานจึงมีหลากหลายรูปแบบ จากการวิจัยพบว่าองค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานสามารถแบ่งย่อยออกเป็น 5 รูปแบบ โดยแบ่งตามบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ สมาชิกในครอบครัว สมาชิกในชุมชน กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการ กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัล และหน่วยงานภาครัฐ แต่ละรูปแบบมีรายละเอียดดังนี้

#### 1) สมาชิกในครอบครัว

สมาชิกในครอบครัว คือ การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ภายในครัวเรือน ระหว่างบุคคลในครอบครัวและเครือญาติทั้งที่มีความสัมพันธ์กันทางสายเลือดและทางกฎหมาย ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งในไทย ลาวและกัมพูชา เล่าตรงกันว่ารู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และมีองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตั้งแต่วัยเด็ก เสมือนว่า “เกิดมาก็ได้กินน้ำพริก (แห่งอุษาคเนย์) เลย โดยมีพ่อ แม่ และญาติ ๆ ทำให้กิน” (คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) สืบต่อกันมา

องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านสมาชิกในครอบครัวมีลักษณะเป็นความรู้ขั้นพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต เช่น เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เครื่องแกง และสิ่งที่ยินยอมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น วิธีการสืบสานมีลักษณะเป็นการส่งผ่านความรู้และประสบการณ์ผ่านวิถีชีวิตและการใช้ชีวิตประจำวัน ไม่มีตำรา หรือเอกสารประกอบ ส่วนผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานจะเป็นสมาชิกในครอบครัวด้วยตนเอง ส่วนส่วนมากเป็นการการสืบสานระหว่างผู้ใหญ่กับเด็กในครอบครัวมากกว่าผู้ใหญ่กับผู้ใหญ่ ดังการให้สัมภาษณ์ในไทย ความว่า

“...รู้จักน้ำพริกตั้งแต่เด็ก ๆ เลย เพราะที่บ้านสมัยก่อนเป็นโรงสี และมีคนอยู่ในบ้านทั้งหมด 17 คน แม่ครูเป็นสะใภ้คนโต ไปจ่ายตลาด ครูเป็นลูกชายคนโต เห็นแม่ไปจ่ายตลาดแล้วสงสาร เพราะว่าถือของคนเดียว เลยไปกับแม่ และที่มาที่ไปคือคุณแม่เป็นคนสอน

เพราะว่าคุณย่า คุณยายต่าง ๆ ทำอาหารเองหมดเลย เลยสืบสานต่อกันมา...”

(พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)

จากบทสัมภาษณ์ข้างต้นการสืบสานเริ่มจากคุณย่า ส่งต่อให้คุณแม่ และส่งต่อผู้ให้สัมภาษณ์ซึ่งเป็นลูกชายคนโตของบ้าน ตามลำดับ อีกทั้งยังพบการให้สัมภาษณ์ในลาว ความว่า

“แจ่วบองจริง ๆ แล้ว เมื่อก่อนทุกครอบครัวนี้ มันไม่ได้ทำเป็นธุรกิจเนาะ ทุกครอบครัวพอได้ทำกินและทำกินเอง คือตัวอย่างเมื่อก่อนนี้ พ่อไปเข้าทหารอยู่เวียงจันทน์ แม่ของพอนี้ ตำแล้วใส่ “กระป๋องกิโก้” ฝากไปให้กิน ทำกินแบบครอบครัวหมายความว่า คนไปเรียนอยู่ห่างไกลเนาะ ตำแจ่วบองไปให้กิน ส่งไปให้ มันกินได้ยาวนาน

...ตอนนี้ลูกชายเป็นผู้สืบทอดรุ่นที่ 4 รุ่นที่ 1 นั้นแม่ของแม่ใหญ่ รุ่นที่ 2 นั้นแม่ใหญ่ รุ่นที่ 3 นั้น ลุง (ผู้ให้สัมภาษณ์) มาเป็นเขย รุ่นที่ 4 นี้ลูกชาย สืบทอดแจ่วบองตราดอกบัวนี้มาตั้งแต่ 1997 - ปัจจุบัน”

(อุ๋นเฮือน จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

จากบทสัมภาษณ์ข้างต้นการสืบสานเริ่มจากคุณแม่ของแม่ยาย ส่งต่อให้แม่ยาย ส่งต่อให้ผู้ให้สัมภาษณ์ซึ่งมาเป็นเขยของบ้าน และผู้ให้สัมภาษณ์ได้ส่งต่อให้ลูกชายคนโตของตนตามลำดับ และการให้สัมภาษณ์ในกัมพูชา ความว่า

“ตึกเครื่องเป็นที่นิยมที่สุดและเป็นตัวแทนของชาวกัมพูชาได้ ส่วนตัวชื่นชอบน้ำพริกอีกชนิดหนึ่ง เรียกว่า ตึกปรีก (ชาวพระตะบองเรียก) มีรสชาติเปรี้ยว เค็มและใส่มะเขือพวงเยอะมาก การปรุงตึกเครื่องนั้นหากไม่ปลาร้าจะใส่น้ำปลาแทน ทำ (ตึกเครื่อง) เป็นเนื่องจากเป็นลูกชายคนโตของที่บ้าน จึงต้องช่วยทำอาหาร และส่วนตัวชอบทำอาหารด้วย...”

(Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

จากบทสัมภาษณ์ข้างต้นพบว่าสมาชิกในครอบครัวมีองค์ความรู้อันเกิดจากการช่วยสมาชิกในบ้านจัดเตรียมอาหารการกิน และความชื่นชอบในการทำอาหารเป็นทุนเดิม ผู้ให้สัมภาษณ์จึงสนใจสืบสานองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สืบต่อมา

จะเห็นว่าสมาชิกในครอบครัวส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านการใช้ชีวิตประจำวัน เนื่องจากพ่อแม่ต้องจัดเตรียมหาอาหารให้สมาชิกในบ้าน และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็เป็นหนึ่งในอาหารประจำบ้าน นอกจากลูกหลานในครอบครัวจะได้รู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านการรับประทานแล้ว ยังได้องค์ความรู้ว่าด้วยการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นจากการช่วยผู้ใหญ่ทำงานบ้านและกิจการธุรกิจของบ้านอีกด้วย

ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งหมดจำนวน 30 คน กล่าวตรงกันว่าสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญที่สุดในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ดังตัวอย่างการให้สัมภาษณ์ของ ศรุดา นิติวรการ (สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561) ที่กล่าวว่า “ครอบครัวมีบทบาทสำคัญที่สุดในการสืบทอดน้ำพริก การปลูกฝังให้ลูกมีโอกาสได้รับประทานน้ำพริก คนที่ทำกับข้าวในครอบครัวก็สำคัญ” ซึ่งสอดคล้องกับพวงร้อย กล่อมเอียง (สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) ที่กล่าวว่า “ครอบครัวมีบทบาทสำคัญในการสืบทอด” และสอดคล้องกับคำไสย จันทะหง (สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) ที่กล่าวว่า “การสืบทอดจะอยู่ในครอบครัว” และ Siny Ly (สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561) ที่กล่าวว่า “ปัจจัยที่อาจจะทำให้น้ำพริกหายไป ได้แก่ ครอบครัว ถ้าครอบครัวไม่สอนให้รุ่นลูกรุ่นหลานรู้จักก็จะหายไป ร้านอาหารก็มีส่วนมีแต่อาหารยุโรปอาหารจีนอาหารกัมพูชาดั้งเดิมก็จะหายไป” และ Sok Nan, (สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561) คนที่มีบทบาทสำคัญในการสืบทอดน้ำพริกนี้ให้คงอยู่คู่กับชาวกัมพูชาต่อไปคือ ครอบครัว เป็นต้น

## 2) สมาชิกในชุมชน

สมาชิกในชุมชน หมายถึง สมาชิกในพื้นที่ ได้แก่ ชุมชนบริเวณกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย ชุมชนบริเวณหลวงพระบาง ประเทศลาว และชุมชนบริเวณพนมเปญ ประเทศกัมพูชา ชุมชนเหล่านี้เป็นเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จากรุ่นสู่รุ่นมาอย่างต่อเนื่องยาวนาน

องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านสมาชิกในชุมชนมีลักษณะเป็นความรู้ที่สอดคล้องกับภูมิปัญญา วัฒนธรรมและทรัพยากรท้องถิ่น เช่น เครื่องปรุงและเครื่องแกงที่มี

อยู่ในท้องถิ่น การใช้เครื่องปรุงชนิดอื่น ๆ ปรุงรสน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แทนเครื่องปรุงหลักที่ขาดแคลนหรือไม่เป็นที่นิยม ภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหาร วิธีการพิเศษเกี่ยวกับการเตรียมเครื่องปรุง และกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น ส่วนวิธีการสืบสานมีลักษณะเป็นการส่งผ่านความรู้ และประสบการณ์ระหว่างการปฏิสังสรรค์กัน ไม่ว่าจะเป็นการบรรยาย เรื่องเล่า การละเล่นพื้นบ้าน หม้อข้าวหม้อแกง เป็นต้น ผู้รับการสืบสานและผู้สืบสาน มีทั้งเป็นสมาชิกในชุมชนด้วยตนเองและกับสมาชิกภายนอก

ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์ในไทยที่ได้ส่งต่อองค์ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้ผู้วิจัยซึ่งเป็นสมาชิกในชุมชนด้วยกัน โดยเล่าฟังว่า “ต้องมีใจรัก คำนึงกับเครื่องปรุงส่วนผสมพื้นบ้านในท้องถิ่น เช่น ผักกะเฉด ต้องเด็ดเป็น ตรงที่มีนมต้องเด็ดทิ้ง...” (พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) ผู้ให้สัมภาษณ์ในลาวที่ได้ส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยกรรมวิธีการปรุงให้ผู้วิจัยซึ่งเป็นสมาชิกนอกชุมชน โดยเล่าฟังว่า “ในการเอ็ดแจ่วบองนี้ต้องมีหมากเผ็ดใหญ่ น้ำตาล กระเทียม น้ำปลา หนึ่งความตัม ซอย ตำ แล้วก็เคียวใส่น้ำตาล ผสมให้เข้ากันแล้วใส่หนึ่งควาย ท้ายสุด หนึ่งควายต้องตัมจนเปื่อย แชน้ำปลาไว้ 1 คิน” (คำจัน ชิตตาพล, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) และผู้ให้สัมภาษณ์ในกัมพูชาที่ได้ส่งต่อองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำปลาร้า และการใช้เครื่องปรุงชนิดอื่นแทนปลาร้าสำหรับผู้ที่ไม่รับประทานปลาร้า ดังนี้ “...ทำจากเนื้อปลาหมักด้วยเกลือใส่น้ำตัมสุก... หากไม่ชอบใส่ปลาร้าจะใส่น้ำปลาแทนได้ (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) นับเป็นลักษณะในการปรุงแบบพิเศษ ที่แต่ละชุมชนชาวอุษาคเนย์สรรหาเล่าสู่กันฟัง

จากเรื่องเล่าของผู้ให้สัมภาษณ์ในวัยเด็ก (พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) ยังพบว่าสมาชิกในชุมชนมีการส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านการละเล่นพื้นบ้านที่เรียกว่า หม้อข้าวหม้อแกง ซึ่งเป็นการเล่นที่ใช้เลียนแบบชีวิตจริงในเรื่องการทำครัว การรับประทานอาหารตลอดจนการซื้อขายอาหาร โดยใช้อุปกรณ์หม้อดิน เตาดินเผา ครกดินเผา สากดินเผา แทนอุปกรณ์ทำครัว และใช้ก้อนหิน ดอกไม้ ใบไม้ ใบหญ้าแทนเครื่องปรุง หรืออาจใช้เครื่องปรุงจริงมาประกอบด้วย มีเลียนแบบการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นบทบาทสมมติที่เป็นที่ชื่นชอบและนิยมของเด็กในชุมชน

### 3) กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการ

กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการในที่นี้ หมายถึง พ่อครัว แม่ครัว เซฟ ร้านอาหาร ภัตตาคาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้า และร้านค้าออนไลน์ หรือผู้ที่นำองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาต่อยอดใช้ประโยชน์ในเชิงธุรกิจ กลุ่มผู้ปรุงอาหารและ

ผู้ประกอบการเหล่านี้มีบทบาทเกี่ยวข้องกับการสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยนำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เข้ามาเป็นรายการอาหารและรายการสินค้าวางจำหน่าย ดังการให้สัมภาษณ์ของที่ไทยว่า “สมัยก่อน แม่ค้าขายข้าวแกงไม่ค่อยมี เพราะว่าเขาจะทำอาหารเองตามบ้าน แต่ปัจจุบันแม่ค้าตามแผงลอยจะมีบทบาทสำคัญ เพราะว่าเดี๋ยวนี้นิยมซื้ออาหารมาทาน ผู้รวบรวมภูมิปัญญาน้ำพริกก็คือพ่อครัว แม่ครัวตามร้านอาหาร” (พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) ซึ่งตรงกับที่ลาวว่า “ถ้ามาเคี้ยวแจ่วบองอย่างนี้ เขาก็จะไม่มาทำ ส่วนมากเขาจะซื้อกินเอา ถูหนึ่ง 10-20 พันกีบ” (น้อย พันทะจิต, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) และสอดคล้องกับที่กัมพูชา “สมัยก่อนไม่มีตึกเครื่องในเมนู แต่ปัจจุบันก็เริ่มมีการเพิ่มเข้ามาในเมนู ในอีกแง่หนึ่ง ร้านอาหารใหญ่ ๆ ในกัมพูชาก็ช่วยรักษาวัฒนธรรมนี้ให้เป็นที่รู้จักและคงอยู่ต่อไป” (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านกลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการมีลักษณะเป็นองค์ความรู้ที่จำเป็นและเป็นประโยชน์ต่อการประกอบธุรกิจ ได้แก่ เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สี กลิ่น ลักษณะเนื้อน้ำพริก และรสชาติของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ รวมถึงเครื่องแนมและสิ่งทีนิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ส่วนวิธีการสืบสานนั้นมีทั้งการใช้วีดิทัศน์ปกเกล้า “...เห็นแม่ครัวเขาทำ เราก็จำวิธีเอาไว้แล้วทำตาม...” (พวงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) วิธีการบรรยายและการควบคู่ไปกับการลงมือปฏิบัติ “เจ้าของร้านอาหารคิดเมนูขึ้นมาเอง เป็นคนสอนพนักงานที่มาสมัคร” (น้อย พันทะจิต, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) ไม่มีตำราหรือเอกสารประกอบการสอน แต่จะเน้นคำบอกเล่าและการฝึกฝนจากประสบการณ์เป็นหลัก

ในฐานะที่เป็นผู้รับการสืบสานองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการได้รับองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ทั้งจากสมาชิกภายในครอบครัวของตน และกลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการด้วยกัน ดังที่ พรหมณี หนูธรรมวงศ์ หัวหน้าเชฟ ร้านอาหาร Lao Bamboo Tree Cooking School and Restaurant ให้สัมภาษณ์ว่าได้รับองค์ความรู้มาจากญาติพี่น้อง “แม่สอนให้ตำแจ่วหมากเหล่นหรือ แจ่วมะเขือ ส่วนแจ่วบองเราไปเรียนกับญาติพี่น้องที่เขาทำขายที่ตลาด” (8 ธันวาคม 2562) ในขณะที่น้อย พันทะจิต ผู้ช่วยเชฟ จากร้านอาหารเดียวกันให้สัมภาษณ์ว่าได้รับองค์ความรู้จากผู้ประกอบการซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารที่ว่าจ้าง “คุณแม่ไม่เคยสอนให้ทำ มาทำเป็นจริง ๆ ตอนมาทำงานเป็นเชฟที่นี่ แล้วเจ้าของร้านเขาสอน” (น้อย พันทะจิต, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) นอกจากนี้ทองทิพย์ สุพันธ์จิต หัวหน้าเชฟร้านอาหารตำหนักลาว ยังได้ให้สัมภาษณ์ว่าตนได้รู้จักแจ่วบองครั้งแรกจากการได้เห็นแจ่วบองวางขาย

ที่ตลาด “...รู้จักแจ่วบองครั้งแรกเลยคือ เห็นที่ตลาด” (ทองทิพย์ สุพันธ์, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562) ในฐานะผู้สืบสานองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ กลุ่มผู้ปรุงอาหารส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปยังสมาชิกภายในครอบครัวของตนรุ่นต่อ ๆ ไป กลุ่มผู้ปรุงอาหารด้วยกัน และกลุ่มลูกค้าด้วยการบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไว้เป็นรายการอาหารของร้าน (อุ้นเฮือน จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; Ha Sok Kieung, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2562; วิชุดา จันทะ, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; น้อย พันทะจิต, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562; พรหมณี หนูธรรมวงศ์, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562; ทองทิพย์ สุพันธ์, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562)

#### 4) กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัล

กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัลซึ่งเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ คือ กลุ่มผู้ผลิตสื่อทั้งหมด เช่น หนังสือ นิตยสาร เพลง ภาพยนตร์ รายการวิทยุ รายการโทรทัศน์ โฆษณา ประชาสัมพันธ์ ออนไลน์วิดีโอ เป็นต้น องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านกลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัลมีลักษณะเป็นข้อมูล ข่าวสาร ข้อเท็จจริงในแง่มุมต่าง ๆ เพื่อมุ่งหวังให้เกิดความรู้ ความบันเทิง และเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีกับกลุ่มเป้าหมาย วิธีการสืบสานนั้นจะมีลักษณะขึ้นอยู่กับสื่อที่ใช้ เช่น หากสื่อผ่านสิ่งพิมพ์อย่างหนังสือหรือนิตยสารจะเป็นการนำเสนอข้อมูล ข่าวสาร ข้อเท็จจริงในแง่มุมต่าง ๆ ด้วยวิธีการบรรยาย ภาพ ตาราง แผนภาพ หรืออินโฟกราฟิก หากสื่อผ่านเพลงจะเป็นการนำเสนอผ่านเนื้อร้อง น้ำเสียง ทำนอง หากสื่อผ่านออนไลน์วิดีโอจะเป็นการนำเสนอผ่านภาพเคลื่อนไหว เป็นต้น

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างพบว่า สื่อออนไลน์มีบทบาทอย่างมากในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในปัจจุบัน ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์กล่าวว่า

“เดี๋ยวนี้มันมีช่องทาง YouTube แต่ยายยังไม่ได้เริ่มทำ คิดอยู่ว่ากลัวมันจะสูญหาย เปิดเข้าไปดูเขาก็มีคนทำนะ... เพียงแต่รสชาติของเขากับของเราอาจจะไม่เหมือนกัน แต่เครื่องปรุงเหมือนกันเลย สื่อโซเชียลจะรักษา (น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์) ไว้ได้ดีกว่าสมัยก่อนที่ไม่มีโซเชียล เพราะเด็กรุ่นใหม่คนไหนสนใจเขาต้องเข้าไปดู ได้มากกว่ามานั่งตามบ้าน



กันเอง เมื่อไหร่ก็ได้ ตำราพวกนี้อยู่ชั่ววันจันทร์ หนังสือยังมี  
เสียหายไปได้”

(วาสนา นิรันดร์กุล, สัมภาษณ์, 7 กรกฎาคม 2563)

จากการสัมภาษณ์จะเห็นว่าออนไลน์วิดีโอที่ไร้อัจฉริยะด้านเวลาและสถานที่ แคม  
ยังเป็นสื่อที่คงคุณภาพ ไม่ขาดไม่เสียแม้เวลาจะผ่านไป ไม่เหมือนตำราหรือสื่ออื่น ๆ ที่อาจเสื่อมสภาพ  
เมื่อเวลาผ่านไป

ตัวอย่างสื่อโดดเด่นที่พบในการลงพื้นที่ภาคสนาม ได้แก่ ออนไลน์วิดีโอทำอาหารกะปิ  
ปฏิทินภาพแจ่วบอง และเพลงตึกเครื่อง ซึ่งออนไลน์วิดีโอทำอาหารกะปิมีชื่อว่า “เคล็ดลับการทำน้ำพริก  
กะปิให้อร่อย จนกลายเป็นน้ำพริกถ้วยเก่าที่ไม่น่าเบื่อ | กับข้าวกับตา” (สุพัตรา สารสิทธิ์, 2562) โดย  
เชฟตุ๊กตา สุพัตรา สารสิทธิ์ เชฟอาหารไทยพื้นบ้านโบราณ หนึ่งในผู้เข้าแข่งขันรายการ The Next  
Iron Chef Thailand เนื้อหาในวิดีโอเริ่มต้นจากการเก็บมะเขือและพริกที่ขึ้นอยู่ตามทาง ตามด้วย  
เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกกะปิ และการทอดผัก ทอดปลาทุเป็นเครื่องแนมรับประทานคู่  
กับน้ำพริกกะปิด้วย โดยเชฟตุ๊กตาได้สอดแทรกลักษณะพิเศษในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เอาไว้  
ในทุก ๆ ขั้นตอน ออนไลน์วิดีโอนี้มีผู้เข้าชมสูงถึง 2,354,295 ครั้ง ณ วันที่สืบค้น

ปฏิทินภาพแจ่วบอง ผู้วิจัยพบปฏิทินภาพแจ่วบองแขวนอยู่ตรงทางเข้าร้านขายของ  
ชำแห่งหนึ่งในหลวงพระบาง



ภาพที่ 23 ปฏิทินภาพแจ่วบองในสำหรับอาหาร  
ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2561

จากภาพจะเห็นว่ากลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัลนำภาพสำหรับอาหารที่มีแจ่วบองเป็นส่วนประกอบมาใช้ในสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ซึ่งก็คือ ปฏิทินที่ระลึกเนื่องในโอกาสครบรอบ 45 ปีของบริษัทผู้ผลิตเครื่องดื่มแห่งหนึ่ง เพื่อเป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีกับกลุ่มเป้าหมาย ถือได้ว่าเป็นการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ประการหนึ่ง

ส่วนเพลงที่มีเนื้อร้องเกี่ยวกับตึกเครื่อง จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างพบว่า “มีเพลงที่เกี่ยวกับตึกเครื่อง... สามารถลองค้นหาออนไลน์ โดยพิมพ์ว่า Khmer Food Songs Collection” (Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561; Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) ผู้วิจัยพบเพลงเกี่ยวกับตึกเครื่องขับร้องเป็นภาษากัมพูชา ชื่อเพลงว่า “**ស្រុកខ្មែរសម្បូរម្ហូប** ភ្នំ” (RatanaEnt, 2014) โดยชื่อเพลงมีความหมายว่า กัมพูชาอุดมไปด้วยอาหารอร่อย ในเพลงมีการกล่าวถึงตึกเครื่อง และผักซึ่งเป็นเครื่องแนมที่นิยมรับประทานคู่กับตึกเครื่องด้วย

ในฐานะที่เป็นผู้รับการสืบสานองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการได้รับองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูล เช่น การค้นคว้าศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์ การลงพื้นที่ การสนทนากลุ่ม ในฐานะผู้สืบสานองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ กลุ่มผู้ปรุงอาหารส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปยังกลุ่มเป้าหมายและผู้ที่สามารถเข้าถึงสื่อทั้งโดยตั้งใจและไม่ตั้งใจ

##### 5) หน่วยงานภาครัฐ

“หน่วยงานภาครัฐก็มีส่วนที่จะทำให้น้ำพริกนี้อยู่ต่อไปได้ เช่น กระทรวงการท่องเที่ยว กระทรวงวัฒนธรรม และกระทรวงศึกษา” (Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561) หน่วยงานภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยว กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงอุตสาหกรรม ต่างมีส่วนเกี่ยวข้องกับการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ทั้งในไทย ลาวและกัมพูชา

องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านหน่วยงานภาครัฐมีลักษณะเป็นองค์ความรู้เชิงวิชาการหรือนโยบาย เพื่อนำไปสู่การพัฒนาประเทศในด้านต่าง ๆ วิธีการสืบสานมีลักษณะการสืบสานผ่านสื่อที่เป็นทางการ เช่น ประกาศ แผนงาน นโยบาย ยุทธศาสตร์ เป็นต้น ในฐานะที่เป็นผู้รับการสืบสานองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ หน่วยงานภาครัฐได้รับองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จากการวิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างมีระบบจากแหล่งข้อมูล และใน

ฐานะผู้สืบสานองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ หน่วยงานภาครัฐผู้ส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปยังประชาชนทั่วไปและหน่วยงานภาครัฐด้วยตนเอง

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างพบว่า สภาอุตสาหกรรมการค้านครหลวงเวียงจันทน์ ซึ่งเป็นหน่วยงานภาครัฐมีบทบาทโดดเด่นในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของแจ่วบอง โดย “ปี 2001-2002 สภาอุตสาหกรรมการค้านครหลวงเวียงจันทน์นำแจ่วบอง ตราดอกบัวของตนไปวางแสดงที่เวียงจันทน์” (วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) จนเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับ จนกระทั่ง “ในปี 2010 ผลิตภัณฑ์แจ่วบองตราดอกบัว ได้รับรางวัล CQE Century International Quality ERA จากการประกวดโดย Business Initiative Directions (BID) ประเทศสเปน และได้รับเชิญให้ไปรับรางวัลที่เมืองเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์” (อุ้นเฮียน จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) ในปีถัดมา

สรุปได้ว่าการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มี 3 รูปแบบ ได้แก่ การศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย การศึกษาในระบบพบที่ไทยเท่านั้น โดยพบว่าปัจจุบันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของหลักสูตรในระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีสถาบันอุดมศึกษาที่โดดเด่น ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านการศึกษาในระบบมีลักษณะเป็นองค์ความรู้แบบวิชาการเชิงเดี่ยวและแบบพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ มีวิธีการสืบสานแบบบรรยาย แบบสาธิต แบบลงมือปฏิบัติ แบบระดมพลังสมอง แบบโครงการ และแบบใช้กรณีตัวอย่าง ผู้รับการสืบสานในการศึกษาในระบบ ได้แก่ นักเรียน นิสิต นักศึกษาสังกัดมหาวิทยาลัย ผู้สืบสานในการศึกษาในระบบ ได้แก่ ครูวิชาชีพ และคณาจารย์ผู้ได้รับการมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่จากมหาวิทยาลัย

การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในรูปแบบการศึกษานอกระบบพบทั้งที่ไทย ลาวและกัมพูชา โดยพบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของสถาบันสอนทำอาหารหลายแห่งมีทั้งที่ประกอบเป็นกิจการเชิงเดี่ยวและกิจการในเครือร้านอาหาร สถาบันสอนทำอาหารที่มีบทบาทโดดเด่นในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในพื้นที่ ได้แก่ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญในกรุงเทพฯ Tamnak Lao Cooking School ในหลวงพระบาง และ Romdeng ในพนมเปญ องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านการศึกษาในระบบ มีลักษณะเป็นองค์ความรู้แบบวิชาการเชิงเดี่ยวที่เน้นองค์ความรู้เรื่องเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหลัก มีวิธีการสืบสานแบบ

บรรยายสอนทฤษฎีควบคู่ไปกับการลงมือปฏิบัติ มีเอกสารประกอบการเรียนทั้งในภาษาประจำชาติ และภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติ รวมถึงมีการสอนแบบสองภาษาด้วย ผู้รับการสืบสานในการศึกษานอกระบบ ได้แก่ ผู้ที่สนใจทั้งในและต่างประเทศ ส่วนผู้สืบสานในการศึกษานอกระบบ ได้แก่ ผู้สอนประจำสถาบัน

การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในรูปแบบ การศึกษาตามอัธยาศัยพบทั้งที่ไทย ลาวและกัมพูชา เช่นเดียวกันกับการศึกษานอกระบบ แต่องค์ ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานมีรูปแบบที่หลากหลาย ไม่จำกัดสถานที่ เวลา มี ทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ โดยตั้งใจและไม่ตั้งใจ รู้ตัวและไม่รู้ตัว จากการวิเคราะห์ข้อมูล สามารถแบ่งการศึกษาตามอัธยาศัยออกเป็น 5 รูปแบบ โดยแบ่งตามบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มี บทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ สมาชิกในครอบครัว สมาชิกในชุมชน กลุ่มผู้ปรุง รุงอาหารและผู้ประกอบการ กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัล และหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งแต่ละรูปแบบมีองค์ ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานมีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป

นอกจากนี้ยังพบว่าการศึกษาตามอัธยาศัยและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่ง อุษาคเนย์ในรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัย โดยผ่านสมาชิกในครอบครัวด้วยกันเองมีบทบาทมาก ที่สุด เพราะเป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตตั้งแต่เล็กจนโต องค์ความรู้มีลักษณะเป็นความรู้ขั้นพื้นฐานที่ จำเป็นต่อการดำรงชีวิต วิธีการสืบสานมีลักษณะเป็นการส่งผ่านความรู้และประสบการณ์ผ่านวิถีชีวิต และการใช้ชีวิตประจำวัน ไม่มีตำรา หรือเอกสารประกอบ

## 6.2 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่ง อุษาคเนย์

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง โดยสัมภาษณ์สมาชิกชุมชน ผู้นำชุมชน ครูภูมิ ปัญญา และนักวิชาการเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้มีส่วน ร่วมในการสืบสานทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนาน จำนวน 30 คน แบ่งเป็นผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 10 คนจากกรุงเทพฯ และปริมณฑลของไทย จำนวน 10 คนจากหลวง พระบาง ประเทศลาว และจำนวน 10 คนจากพนมเปญ ประเทศกัมพูชา มีผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 11 คน (ไทย  $\times$  7, กัมพูชา  $\times$  4, ลาว  $\times$  0) กล่าวว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เสี่ยงต่อการสูญหาย และมีผู้ให้ สัมภาษณ์จำนวน 19 คน (ไทย  $\times$  3, กัมพูชา  $\times$  6, ลาว  $\times$  10) กล่าวว่าไม่มีความเสี่ยงต่อการสูญหาย

และน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์จะยังคงอยู่คู่กับชาวอุซาคเนย์สืบไป ทั้งนี้ไม่มีผู้ให้สัมภาษณ์ท่านใดเลยที่กล่าวว่าน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ได้สูญหายไปแล้ว

ผู้มีส่วนในการสืบสานทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ข้างต้นได้กล่าวถึงปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานและเป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ สรุปเป็นประเด็นได้ดังนี้

### 6.2.1 ปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์

ปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ ได้แก่ รสชาติความอร่อย คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา การต่อยอดการปรุงน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ และภูมิปัญญา ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

#### 6.2.1.1 รสชาติความอร่อย

สิ่งที่ทำให้น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ยังอยู่คู่กับชาวอุซาคเนย์ตั้งแต่อดีตมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน คือ รสชาติความอร่อยของตัวน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เอง และของเครื่องแฉมหรือสิ่งที่นำมารับประทานคู่กันกับน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ ดังที่พวงร้อย กล่อมเอียง (สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561) ผู้ให้สัมภาษณ์ในไทยที่กล่าวว่า

“...น้ำพริกมีอยู่ในสำหรับทุกมื้ออาหาร เพราะทำให้อยากอาหาร กลิ่นหอม รสชาติอร่อย... คนชื่นชอบน้ำพริกเพราะมันทำให้ข้าวอร่อยขึ้น... จากที่เราเคยกิน เนื้อสัตว์เปล่า ๆ ผักเปล่า ๆ พอได้มาเพิ่มรสเผ็ด มันเจริญอาหาร รู้สึกว่าช่วยชูรสชาติมากขึ้น...”

สอดคล้องกับคำไสย จันทะหง (สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) ผู้ให้สัมภาษณ์ในลาวที่กล่าวว่า “สาเหตุสำคัญที่ทำให้แจ่วบองได้รับความนิยมคือ รสชาติ แจ่วบองมีรสชาติโดดเด่นคือ จะออกหวาน เค็ม เผ็ดไม่มาก เผ็ดแบบเด็กสามารถทานได้ และไม่มีรสเปรี้ยวเลย...” และสอดคล้องกับ Hul Seingheng (สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2562) ผู้ให้สัมภาษณ์ในกัมพูชาที่กล่าวว่า “ตึกเครื่องมีรสชาติโดดเด่นคือ มีรสเปรี้ยว เค็ม มีกลิ่นของปลาชุก (ปลาร้า) มีรสชาติอร่อย เป็นเอกลักษณ์ มันมีทุก ๆ ที่ มันจะไม่สูญหายไป...”

รสชาติความอร่อยนี้ทำให้ชาวอุซาคเนย์รับประทานน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เป็นประจำ จนน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ได้ฝังรากลึกจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวอุซาคเนย์

### 6.2.1.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา

นอกจากรสชาติความอร่อยแล้ว น้ำพริกแห้งรสชาติยังอุดมไปด้วยสารอาหาร มีคุณค่าทางโภชนาการ และสรรพคุณทางยา ดังที่กมลวรรณ ตั้งเจริญบำรุงสุข อาจารย์ประจำสาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) กล่าวถึงน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าว่า “สิ่งที่ทำให้น้ำพริกเป็นที่ชื่นชอบก็คือ รสชาติก่อนเลย น้ำพริกอร่อย แล้วก็กระแสน้ำพริกก็ช่วยทำให้ทานผักได้เยอะ ต้านโรคร้าย ไม่มัน ไม่เป็นโรคไม่ติดต่อ เป็นยาอายุวัฒนะ ป้องกันโรคได้ ป้องกันอัลไซเมอร์ได้...”

สอดคล้องกับบุญมล เปียชื่อ อาจารย์ประจำสาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) ที่กล่าวว่า “ทุกวันนี้คนมาดูแลเรื่องสุขภาพ อยากรักษาผัก ถ้าอยากรักษาผักก็ต้องกินกับน้ำพริก” และพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย อาจารย์ประจำโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต และหนึ่งในสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย (สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) ที่กล่าวว่า

“...ไม่กลัว (ว่าน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าจะสูญหายไป) เนื่องจากว่า ตอนนี้อาหารไทยกลับมาได้รับความนิยมสูงขึ้น โดยเฉพาะร้านอาหารไทยที่เน้นอาหารคลีน และน้ำพริก (น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า) ก็มีประโยชน์ เพราะว่าเผ็ดทำให้เจริญอาหาร ทำให้กินผักเยอะขึ้น ลดความอ้วน ลด fat ได้...”

สอดคล้องกับคำไสย จันทะหง อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยสุภานุวงศ์ (สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) ที่กล่าวว่า “(แจ่วบอง) ดีต่อสุขภาพ เพราะว่าได้กินผักที่หลากหลาย กินกับผักมะเขืออะไรได้หมด กินหนังพอง (แคบหมู) จิ้มแจ่วบองจะแซ่บมาก” และ Son Nay อาจารย์ประจำ Pour un Sourire d'Enfant (PSE) (สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562) ที่กล่าวว่า “(ตึกเครื่อง) มันก็ดีต่อสุขภาพนะ ก็เพราะว่าผักเป็นผักสด และที่ส่วนผสมของตึกเครื่องนั้น มีมะนาวก็มี มีมะนาวเนื้อปลา เป็นปลาแท้ ผักก็เป็นผักพื้นบ้าน...”

อนึ่ง Sok Soth คณบดี คณะศึกษาศาสตร์ Royal University of Phnom Penh (RUPP) (สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) เล่าให้ฟังเสริมว่า

“เด็กและเยาวชนจะไม่ค่อยชอบ จะเป็นคนรุ่น 30 ปีขึ้นไปที่ชอบตีกีฬา แต่ตีกีฬาไม่สูญหายไปแน่นอน เชื่อว่าเมื่อเด็กและเยาวชนเหล่านี้เติบโตไปถึงวัยหนึ่ง จะหันมาชอบแน่นอน เพราะตนเองตอนเด็ก ๆ ก็ไม่ชอบแจ่วบองเหมือนกัน แต่พอถึงอายุหนึ่งก็คำนึงถึงสุขภาพมากขึ้น จนกลายเป็นชอบตีกีฬา มันจะเป็นวงจรที่สุดท้ายแล้ว จะหันมาให้ความสำคัญเรื่องสุขภาพ”

จะเห็นว่านอกจากความอร่อยแล้ว คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาก็เป็นปัจจัยสำคัญ เนื่องจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีทั้งรสชาติอร่อย อีกทั้งยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงยังได้รับความนิยมจากผู้สืบสานสืบต่อกันมาจนปัจจุบัน

### 6.2.1.3 การต่อยอดการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ปรุงได้ร่อยอย่างร่อยรส อีกทั้งยังสามารถประยุกต์เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์โดยนำมาผสมผสานกับวัตถุดิบต่างชาติ หรือวัฒนธรรมการปรุงอาหารต่างชาติจนเกิดเป็นเมนูใหม่ ๆ ได้ไม่รู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เข้ากับอะไรก็ได้ เช่น ใช้ทาขนมปังเป็นแยม เป็นน้ำซอสราดสปาเกตตี้ หรือว่าจะทำเป็นไส้เบอร์เกอร์ก็อร่อย (ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561; วิชิตา จันทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) จากการวิจัยพบว่าไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง หรือตีกีฬาต่างก็สามารถปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงอย่างสร้างสรรค์ได้ไม่รู้จัก ดังตัวอย่างการให้สัมภาษณ์ในไทย ลาวและกัมพูชาต่อไปนี้

“น้ำพริก (น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า) ดัดแปลงได้ทุกอย่างไม่ว่าจะหายไปจากคนไทย อย่างร้านอาหารหรู ๆ ที่เป็นไทยฟิวชัน ก็ยังมี แต่อาจจะไม่ใช้น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้าแท้ ๆ อาจจะเป็นน้ำพริกประยุกต์ที่เพิ่มมูลค่า ร้านอาหารที่เป็นไฟน์ไดนิง ก็ยังเห็นนะ ยังมีเมนูน้ำพริกอยู่ในเมนูเซต เพราะว่าจริง ๆ ก็ขาดไม่ได้”

(นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563)

“บางท่านเขาทาน (แจ่วบอง) แบบเราไม่ได้ ก็จะเปลี่ยนเป็น  
ที่แบบไม่เผ็ด ร้านอาหารของเราปรับด้วย เราก็เลยรู้ ถ้าฝรั่งไม่ต้อง  
เผ็ดเลยนะ ถ้าคนไทยก็จะทำออกหวานนิดหนึ่ง ถ้าญี่ปุ่นก็ต้องอีกแบบ  
เป็นการปรับสูตรให้เข้ากับต่างชาติ แต่ละชาติ รสชาติก็จะไม่เหมือนกัน  
เขาก็จะ Happy...”

(วิชุดา จันเทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)

“ตึกเครื่อง หากไม่ชอบใส่ปลาร้าจะใส่น้ำปลาแทน”

(Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

จากตัวอย่างการให้สัมภาษณ์ในไทย ลาวและกัมพูชาข้างต้นที่ยกมาแสดง จะเห็นว่า  
น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตึกเครื่องต่างก็ดัดแปลง ปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงและกรรมวิธี  
การปรุงได้หลากหลายแบบ เพื่อให้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เหล่านี้ยังคงเป็นที่ชื่นชอบและเป็นที่ยอมรับทั้ง  
ต่อชาวอุษาคเนย์ด้วยกันเองและชาวต่างชาติ ไม่ว่าจะเป็นการประยุกต์น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า  
ให้กลายเป็นอาหารฟิวชันและไฟน์ไดนิง (นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) พร้อมด้วยการ  
จัดจ้านนำเสนอในรูปแบบใหม่ที่ช่วยเพิ่มมูลค่า (พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน  
2563) การปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงของแจ่วบอง โดยไม่ใส่หนังควาย หรือใส่หนังหมูแทน อีกทั้งยังมีการ  
ปรับเปลี่ยนรสชาติโดยทำให้เผ็ดน้อยลงเพื่อให้ถูกปากชาวต่างชาติมากยิ่งขึ้น (อุ้นเฮือน จันทะสัก,  
สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561; วิชุดา จันเทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562; มุกดาวัน รัตนะ,  
สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562; ทองทิพย์ สุพันธ์จิต, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562) และการ  
ปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงของตึกเครื่อง โดยใส่น้ำปลาแทนปลาร้าด้วย (Sos Von, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม  
2562) ดังนั้นการต่อยอดการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงถือเป็นหนึ่งในปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสาน  
คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

#### 6.2.1.4 ภูมิปัญญา

หากกล่าวถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อยู่คู่กับชาวอุษาคเนย์มา  
ตั้งแต่อดีต นับตั้งแต่พบบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งในสมัยอยุธยา (ชิมอง เดอ ลาลูแบร์, 2548)  
จวบจนกว่า 300 ปีแล้ว (สกุลตรา คำชู, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) นับเป็นความชาญฉลาดของ  
บรรพบุรุษที่ได้สั่งสมองค์ความรู้และสืบสานต่อกันมา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานต่อกันมาอย่างม  
ชาติสายนี้ ได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตที่ขาดไม่ได้ของชาวอุษาคเนย์ โดยแทบทุกมื้อจะต้องมี



น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตีกเครื่อง (พงร้อย กล่อมเอี้ยง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561; นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563; คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561; Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561)

อีกทั้งภูมิปัญญาที่ว่านี้ไม่ได้หยุดนิ่งกับที่ แต่ยังมีการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อมในปัจจุบัน ดังเช่นการทำน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์แบบอบแห้งและแบบสูญญากาศ เพื่อให้พกพาเก็บไว้ได้นาน และสามารถนำติดตัวพกไปรับประทานที่ต่างประเทศได้ (นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) มีการปรับสูตรไม่ใส่ข่าดิบเพื่อให้ น้ำพริกแห้งอุซาคเนย์เก็บไว้ได้นานขึ้น (อุ๋นเฮือน จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561) และยังมีบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่มีขนาดเล็ก กระทัดรัดวางจำหน่าย ซึ่งสะดวกต่อการหาซื้อและการรับประทาน (วิชุดา จันทะรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562)

ภูมิปัญญาอันล้ำลึกของบรรพบุรุษ จึงถือเป็นปัจจัยหนึ่งที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์

## 6.2.2 ปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์

ปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ ได้แก่ ทัศนคติ การขาดคุณธรรมพื้นฐานในการประกอบอาหาร กระแสวัฒนธรรมต่างประเทศ วิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปในสังคมเมือง โรคติดต่อ ภัยธรรมชาติ มลภาวะในสิ่งแวดล้อม การขาดตำรา เอกสารและงานวิจัย และการขาดความเชื่อมโยงกันของเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

### 6.2.2.1 ทัศนคติที่ส่งผลต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์

จากการวิจัยพบว่า ยังมีความเชื่อและค่านิยมว่าอาหารเป็นเรื่องของเพศหญิงเท่านั้น หากบ้านใดไม่มีลูกสาวก็จะไม่สืบสานส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์กล่าวว่า “ปัญหาอย่างหนึ่งที่ทำให้ตีกเครื่องมันน้อยลง คือ การไม่มีลูกสาว ถ้ามีลูกสาวจะสอนต่อ ๆ กัน แต่มีแต่ลูกชาย เลยไม่ได้สอน” (Chan Sok, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562) และ “ส่วนมากผู้หญิงจะทำเป็น ทำกินกันในครอบครัว” (คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) “แต่แท้ที่จริงแล้ว ไม่ว่าจะเป็นผู้หญิงหรือผู้ชาย ควรจะต้องได้รับองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์เท่าเทียมกัน” (Son Nay, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562)

นอกจากนี้ยังพบความเชื่อและค่านิยมว่าการรับประทานของเน่าอย่างปลาร้าถือว่าไม่มีเกียรติ ซึ่งปลาร้าเป็นส่วนประกอบหลักของน้ำพริกปลาร้าและตึกเครื่อง ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์เล่าให้ฟังว่า “บางคนเวลาทำน้ำพริกอาจจะรู้สึกว่าจะไม่ค่อยมีเกียรติ เหมือนปลาร้า ต้องตำครก ผู้ใหญ่มีหน้ามีตาไม่ค่อยกินกัน” (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

อย่างไรก็ตามมีผู้ให้สัมภาษณ์ว่า ทักษะคติที่เป็นอุปสรรคสำคัญอีกประการหนึ่งก็คือ “ความชอบส่วนบุคคล” (คำใสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561) ซึ่ง “มีทั้งอยากทำและโดนบังคับ” (นวลเพ็ญ ธรรมษา, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) การจะเปลี่ยนแปลงรสนิยมส่วนบุคคลเป็นเรื่องที่ท้าทาย

### 6.2.2.2 การขาดคุณธรรมพื้นฐานในการประกอบอาหาร

ผู้ประกอบอาหารส่วนหนึ่งยังไม่เข้าใจแก่นแท้ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ขาดความเข้าใจในเรื่องกรรมวิธีการปรุง เช่น มีผู้ประกอบอาหารส่วนหนึ่งตำพริกกับกระเทียม แล้วค่อยใส่กะปิ ซึ่งจริงๆ แล้วการปรุงน้ำพริกกะปิควรตำกะปิกับกระเทียมให้แหลกเข้ากันก่อน จึงค่อยใส่พริกลงไปตำ เนื่องจากกะปิกับกระเทียมจะกลบกลิ่นกันทำให้กะปิมีกลิ่นหอมพอดี ไม่ฉุนจนเกินไป (กมลวรรณ ตั้งเจริญบำรุงสุข, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) การไม่เข้าใจแก่นแท้ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ไม่เข้าใจกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อาจส่งผลเสียต่อคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้

นอกจากนี้การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่และสารเคมีในเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น การใช้ยาฆ่าแมลงในพริก พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร การตัดต่อพันธุกรรมซึ่งทำให้ผลผลิตที่ได้มีรูปรส กลิ่น สี ที่เปลี่ยนไป การใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูปแทนเครื่องปรุงสดใหม่ ได้แก่ ผงมะนาว ผงกะปิ ผงปลาร้า ผงชูรส เพื่อทำให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีรสจัดจ้าน ทั้งเปรี้ยวจัด หวานจัด เค็มจัด กลมกล่อมจัด หรือใส่พริกเพิ่มความรู้สึกเผ็ดร้อนมากเกินไป โดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค (กมลวรรณ ตั้งเจริญบำรุงสุข, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) อาจส่งผลเสียต่อคุณค่าด้านภูมิปัญญาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง, สัมภาษณ์, 8 ตุลาคม 2563) เครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีการปนเปื้อนมากขึ้น มีสารพิษตกค้างในพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร และเนื้อสัตว์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เคยเป็นอาหารส่งเสริมสุขภาพในอดีต กลับกลายเป็นอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549)

### 6.2.2.3 กระแสวัฒนธรรมต่างประเทศ

อิทธิพลวัฒนธรรมต่างประเทศ ทำให้เด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ หันไปบริโภคอาหารต่างประเทศ เช่น อาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น อาหารยุโรป ฯลฯ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549) โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์กล่าวว่า “เด็กรุ่นใหม่ไม่เอา” (ศรุตดา นิติวรการ, สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2561) “เด็ก ๆ ไม่ค่อยชอบ” (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) “และไม่สนใจที่จะสืบทอดสักเท่าไร” (Ha Sok Kieung, สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2562) “เด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ชอบอาหารฟาสต์ฟู้ดมากกว่า หลานของผมชอบบิซซ่า เบอร์เกอร์ ไก่ทอด ไม่ค่อยให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมของเรา ทั้งปลาร้า และ พืช ผัก ต้องให้เห็นคุณค่าก่อนจึงจะช่วยสืบทอดต่อไปได้” (Meak Chantheng, สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2561)

### 6.2.2.4 วิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปในสังคมเมือง

ในอดีตพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพร ที่เป็นทั้งเครื่องปรุงและเครื่องแกงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ “เป็นผักพื้นบ้านที่หาได้ตามริมรั้วบ้าน ตามชุมชน ตามพื้นถิ่น” (นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) มีมากมายหลากหลายชนิด ตามแต่ฤดูกาล สามารถเก็บสด ๆ มาใช้ได้เลย แต่ปัจจุบันพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพร เหล่านี้ “กลายเป็นระบบเกษตรกรรม อุตสาหกรรม” (สกุลตรา คำชู, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) ที่มีอยู่เพียงไม่กี่ชนิด จึงทำให้องค์ความรู้ว่าด้วยพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรท้องถิ่นที่หลากหลายขาดการสืบสาน

นอกจากนี้วิถีชีวิตที่เร่งรีบในสังคมเมืองยังส่งผลให้การปรุงอาหารรับประทานกลายเป็นความยุ่งยาก ชาวอุษาคเนย์จึงปรุงอาหารรับประทานกันเองในบ้านน้อยลงมาก แล้วหันไปซื้ออาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น อีกทั้งน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้กลายเป็นสินค้าวางขายในท้องตลาดที่สะดวกต่อการซื้อหา (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549) ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์เล่าว่า “เด็กสมัยนี้ ผู้ใหญ่สมัยนี้ก็ไม่ทำ เพราะด้วยความที่รายละเอียดมันเยอะ บวกกับเวลาไม่มี” (นวลเพ็ญ ธรรมษา, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) และ “ขี้เกียจทำอาหาร” (Va Sophea, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) “ทั้งที่จริงแล้ว มันทำไม่ยากเลยนะ มันเรียบง่าย...แต่เราต้องก็ใช้เวลากับมัน” (วิชุดา จันทรี, สัมภาษณ์, 7 ธันวาคม 2562) “ทำแต่ละที ใช้เวลาครึ่งวัน” (นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) ปัจจุบัน “มีร้านอาหารสะดวก ไม่ต้องเสียเวลาทำทานเอง” (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) ด้วยเหตุนี้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึง “เสี่ยงต่อการสูญหาย เพราะต้องใช้เวลาานาน” (Son Nay, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562) ทำให้ขาดการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ของสมาชิกภายในครัวเรือน

### 6.2.2.5 โรคติดต่อ ภัยธรรมชาติ มลภาวะในสิ่งแวดล้อม

จากการวิจัยพบว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นิยมรับประทานคู่กับผักสด รับประทานล้อมวงกัน และชาวอุษาคเนย์ส่วนหนึ่งยังคงใช้มือรับประทาน (Sok Soth, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561)

“...ใช้มือหยิบผักจิ้มเข้าปากเลย ปัจจุบันมีการทำให้เป็นสากลมากขึ้น ธรรมเนียมการกินจะเอาผักมาวางไว้ก่อน แล้วตักน้ำพริกมาวางข้างบน หรือจะใช้ช้อนตักมาวางไว้ที่จานของตัวเอง แล้วค่อยจิ้มทาน เพื่อความสบายใจในการกิน เพราะมีเชื้อโรคมามากมาย เราก็ต้องรับประทานอาหารร่วมกัน แม้แต่กับคนในครอบครัวเดียวกัน เราก็ป้องกันโรค...”

(ศรีสมร คงพันธุ์, สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2561)

การมีโรคติดต่อจึงส่งผลให้ความนิยมน้อยลง เพราะควรหลีกเลี่ยงการรับประทานของสด หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารร่วมกันกับผู้อื่น และหลีกเลี่ยงการใช้มือรับประทานอาหาร เพื่อเป็นการลดความเสี่ยงในการติดเชื้อ

อีกทั้งเมื่อมีภัยธรรมชาติ สภาวะที่ทรัพยากรทางธรรมชาติเสื่อมโทรม หรือมีมลภาวะในสิ่งแวดล้อม เครื่องปรุงและเครื่องแกงที่รับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีโอกาสขาดแคลน ไม่สามารถปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ ส่งผลต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

### 6.2.2.6 การขาดตำรา เอกสาร และงานวิจัย

ปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อีกประการหนึ่งก็คือ การขาดตำรา เอกสาร และงานวิจัย (Son Nay, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2562) ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์เล่าว่า “ยังไม่มีตำรา แต่เวลาสอนจะบอกปากเปล่าเลย ถ้ามีคนที่ยากเรียนกับเรา เราก็ต้องบอกทำให้เขามาจด อธิบายแล้วให้เขาจด แล้วก็จำเอา...” (พรมณี หนูธรรมวงศ์, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562)

อีกทั้งองค์ความรู้ว่าด้วยกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ส่วนหนึ่งก็ถือเป็นความลับกว่าจะได้สืบสานต่อกันมา จะต้องฝากตัวเป็นลูกศิษย์ ดังผู้ให้สัมภาษณ์ที่เล่าว่า “น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เสี่ยงต่อการสูญหาย เนื่องจากเป็นองค์ความรู้ที่ไม่บอกต่อกันง่าย ๆ ไม่แพร่หลาย กว่าจะได้สูตร ต้องมาเป็นลูกศิษย์ มีเคล็ด มีวิชา และมีรสมือที่หาไม่ได้จากตำรา” (กมลวรรณ ตั้งเจริญบำรุงสุข, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) และผู้ให้สัมภาษณ์อีกท่านที่เล่าว่า “(กรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่ง

อุษาคเนย์) ถือเป็นความลับ จะมีเจ้าของเท่านั้นที่รู้” (วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

### 6.2.2.7 การขาดความเชื่อมโยงกันของเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

การขาดความเชื่อมโยงกันของกลุ่มเครือข่ายต่าง ๆ ได้แก่ สมาชิกในครอบครัว สมาชิกในชุมชน กลุ่มผู้ผลิตวัตถุดิบทั้งในเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการ กลุ่มสถานศึกษาและสถาบันทางวิชาการ กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัล กลุ่มขนส่ง และหน่วยงานภาครัฐ ส่งผลให้การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่เป็นที่ไปในทิศทางเดียวกัน

ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์ได้เสนอแนะแนวทางการอนุรักษ์และสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในทัศนะของตนต่อกลุ่มเครือข่ายต่าง ๆ ดังนี้

1) **สมาชิกในครอบครัว** “ควรมีการส่งเสริมให้ลูกหลานรู้จักและทำกิน” (คำใสย จันทะหง, สัมภาษณ์ 31, กรกฎาคม 2561)

2) **สมาชิกในชุมชน** “ควรเอาความรู้เรื่องเทคโนโลยีมาผสมผสานในการสืบทอดวัฒนธรรมนี้” (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) โดยของค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สอดคล้องภูมิปัญญาและทรัพยากรท้องถิ่นในแต่ละชุมชน (นวลเพ็ญ ธรรมษา, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)

3) **กลุ่มสถานศึกษาและสถาบันทางวิชาการ** ควรบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนด้านวัฒนธรรมของสถาบันการศึกษาในระบบทุกระดับ (ราตรี เมฆวิสัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) เพราะในปัจจุบัน “ที่โรงเรียนไม่มีการสอน” (Hers Yorn, สัมภาษณ์, 13 ตุลาคม 2561) “อาจเป็นเพราะคิดว่าทำกันเป็นที่บ้านอยู่แล้ว” (น้อย พันทะจิต, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562) นอกจากนี้ควรส่งเสริมงานวิจัยเกี่ยวกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (วีระเดช จันทะสัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

4) **กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัล** ควรส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ได้รับข้อมูลและองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ถูกต้อง และส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น สร้างละครแบบเกาหลี (กมลวรรณ ตั้งเจริญ บำรุงสุข, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) หรือ สร้างเรื่องราวเพื่อการรับรู้ (Storytelling) เพื่อทำให้เป็นที่จดจำ (ราตรี เมฆวิสัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) ทั้งนี้การรณรงค์มีความสำคัญ เพราะจะช่วย

ปรับเปลี่ยนทัศนคติของเด็กและเยาวชนและสร้างกระแสวัฒนธรรมอุษาคเนย์ได้ (นวลเพ็ญ ธรรมชา, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)

### 5) หน่วยงานภาครัฐ

**กระทรวงการต่างประเทศ** ควรพิจารณาปรับแก้บ้านแขกเมืองด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) และสร้างร่วมมือระหว่างสมาชิกประเทศอุษาคเนย์เพื่อส่งเสริมคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ผ่านคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (นวลเพ็ญ ธรรมชา, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)

**กระทรวงวัฒนธรรม** ควรจัดเก็บคลังข้อมูลคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนประชาสัมพันธ์เผยแพร่ข้อมูลและองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563; ราตรี เมฆวิไลย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563; นวลเพ็ญ ธรรมชา, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) โดยเน้นการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา และภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นหลัก (สกุตรรา คำชู, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563)

**กระทรวงการท่องเที่ยว** ควรพิจารณาส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์ 31, กรกฎาคม 2561; พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) ตลอดจนส่งเสริมวัฒนธรรมการรับประทานอาหารเป็นสำรับของชาวอุษาคเนย์โดยมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหัวใจสำคัญของสำรับ (ราตรี เมฆวิไลย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)

**กระทรวงอุตสาหกรรม** ควรส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เพื่อการส่งออก เช่น พัฒนาบรรจุภัณฑ์ พัฒนาอาหารแปรรูป ฯลฯ เพื่อให้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นที่รู้จักแพร่หลาย ไม่เพียงเฉพาะในครัวเรือน ในประเทศในภูมิภาคอุษาคเนย์ แต่ยังเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติผ่านกลไกการตลาดและระบบเศรษฐกิจ (ราตรี เมฆวิไลย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563)

ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนหนึ่ง (สุกัญญา สุขฉายา, สัมภาษณ์, 10 ตุลาคม 2562; พรหมณี หนูธรรมวงศ์, สัมภาษณ์, 8 ธันวาคม 2562; ทองทิพย์ สุพันธ์จิต, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562; มุกดาวัน รัตนะ, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562; สกุตรรา คำชู, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563; ราตรี เมฆวิไลย, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2563) กล่าวตรงกันว่า เราทุกคนคือผู้ที่มีบทบาทในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

สรุปได้ว่าปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มี 4 ปัจจัย ได้แก่ 1) รสชาติความอร่อย 2) คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา 3) การต่อยอดการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 4) ภูมิปัญญา และปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มี 6 ปัจจัย ได้แก่ 1) ทักษะคน 2) การขาดคุณธรรมพื้นฐานในการประกอบอาหาร 3) กระแสวัฒนธรรมต่างประเทศ 4) วิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปในสังคมเมือง 5) โรคติดต่อ ภัยธรรมชาติ และมลภาวะในสิ่งแวดล้อม 6) การขาดตำราเอกสาร และงานวิจัย 7) การขาดความเชื่อมโยงกันของเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ซึ่งผู้วิจัยจะนำปัจจัยเหล่านี้ รวมถึงผลการวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และผลการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มาयर่าง ตรวจสอบร่าง และนำเสนอเป็นแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในลำดับถัดไป

### 6.3 แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

การสืบสานคุณค่าและภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ทั้งในรูปแบบการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยแต่ละรูปแบบมีรายละเอียดองค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสานแตกต่างกัน ทั้งนี้จากการสนทนากลุ่มกับผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญเพื่อหาแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สามารถสรุปแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในลักษณะเป็นข้อเสนอเชิงนโยบายเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 6.3.1 การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต (Lifelong Learning) โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ

แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ คือ การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ซึ่งเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 6.3.1.1 การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาในระบบ โดยบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษาให้สอดคล้องกับการจัดการการศึกษาของแต่ละประเทศ แต่ระดับอย่างเหมาะสม

บรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษาให้สอดคล้องกับการจัดการการศึกษาของแต่ละประเทศแต่ระดับอย่างเหมาะสม โดยอาจพิจารณาความเหมาะสมจากหลายปัจจัย อาทิเช่น นโยบายการศึกษาของแต่ละประเทศ ช่วงวัยของผู้เรียน และบริบทท้องถิ่น ฯลฯ

...การเสนอให้บรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอน ควรทราบด้วยว่าเพื่อนบ้านเราอยากบรรจุลงในหลักสูตรเขาไหม และอาจเป็นเรื่องที่หนักสำหรับการวิจัย เนื่องจากไม่สามารถไปแตะระบบการศึกษาเขาได้...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

การบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษาทั้งในไทย ลาวและกัมพูชาเป็นเรื่องที่ทำหาย เนื่องจากมีปัจจัยที่จะต้องพิจารณาประกอบการตัดสินใจหลายด้าน อีกทั้งยังต้องคำนึงถึงความต้องการ ทิศทาง และนโยบายในการพัฒนาประเทศของประเทศหนึ่ง ๆ ตามบริบทสภาพแวดล้อม และความสอดคล้องเหมาะสมของประเทศในขณะนั้น ดังนั้นการบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงไม่จำเป็นต้องบรรจุเนื้อหาเข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนให้ครบทุกประเทศ ทุกระดับ แต่ควรคำนึงถึง “ความเหมาะสม” เป็นหลัก และจัดทำเป็นเพียงข้อเสนอแนะเพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในแต่ละประเทศพิจารณานำไปใช้ได้ใช้อย่างอิสระ

...ปัจจุบันไม่มีหลักสูตรน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในการศึกษาในระบบ แต่ในไทยเรามีหลักสูตรท้องถิ่นที่พอจะบรรจุเข้าไปได้ ทั้งนี้ทั้งนั้นต้องดูความพร้อมของโรงเรียนแต่ละแห่งว่าสามารถสอนได้ไหม เหมาะสมกับท้องถิ่นนั้นไหม เหมาะสมกับช่วงวัยผู้เรียนไหม...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)



จากการสนทนากลุ่ม ผู้เข้าร่วมประชุมเห็นพ้องกันว่า การบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในไทย ทำได้โดยการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น อันเป็นการจัดประสบการณ์การเรียนรู้และเนื้อหาสาระให้กับผู้เรียนในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพชีวิตจริงทางสังคม วัฒนธรรม และตอบสนองความต้องการของผู้เรียนและของท้องถิ่นนั้น โดยจะต้องพิจารณาความพร้อมของโรงเรียน บริบทท้องถิ่น และช่วงวัยของผู้เรียน และไม่ควรจำกัดเนื้อหาแต่เพียงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในไทย ลาวและกัมพูชา แต่ควรเปิดกว้างครอบคลุมน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ประเทศอื่น ๆ ตลอดจนอาหารประเภทอื่น ๆ ในอุษาคเนย์ด้วย (สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564) ซึ่งสรุปได้ว่าควรบรรจุเนื้อหา ดังนี้

- 1) วัฒนธรรมอาหารในอุษาคเนย์
- 2) ความหมายและประวัติความเป็นมาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 3) ชนิดและประเภทของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 4) บริบทสภาพแวดล้อมที่ทำให้ชาวอุษาคเนย์บริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 5) เครื่องครัว เครื่องปรุง และกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 6) เครื่องแกงและวัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 7) คุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 8) สรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 9) ภูมิปัญญาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 10) อัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ทั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอตัวอย่างการบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์โดยบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรท้องถิ่น โดยพิจารณาช่วงวัยของผู้เรียนเป็นสำคัญ แบ่งเป็น 3 ตัวอย่าง ได้แก่ 1) ระดับปฐมวัย 2) ระดับมัธยมศึกษา และ 3) หลังระดับมัธยมศึกษา (ระดับอาชีวศึกษา/วิทยาลัยเทคนิค/โรงเรียนอาชีวศึกษาและระดับอุดมศึกษา) มีรายละเอียดดังนี้

**ระดับปฐมวัย** ผู้เรียนในช่วงวัยนี้ เป็นวัยที่ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีความต้องการพลังงานและสารอาหารที่ค่อนข้างสูง องค์ความรู้ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สำหรับผู้เรียนระดับปฐมวัยจึงควรมีลักษณะเป็นความรู้พื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต พัฒนาพฤติกรรมโภชนาการ และส่งเสริมสุขนิสัยที่พึงประสงค์จากในสุนทรียะการเรียนรู้ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ร่างตัวอย่างโครงสร้างหลักสูตรสำหรับสถาบันการศึกษาปฐมวัย เรื่อง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ดังนี้

ตารางที่ 18 โครงสร้างหลักสูตรสำหรับการศึกษาระดับปฐมวัย เรื่อง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

หน่วยที่	จุดประสงค์	องค์ความรู้	จำนวนชั่วโมง
1	1. รู้จักอาหารในอุษาคเนย์เบื้องต้น 2. รู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เล่าความเป็นมา บอกความหมาย และลักษณะน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้	1. ภาพรวมอาหารในอุษาคเนย์ 2. น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ - ประวัติความเป็นมา - ความหมาย - ลักษณะน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	2
2	1. บอกเครื่องครัวสำคัญในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ 2. บอกเครื่องปรุงหลักของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ 3. บอกกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้	1. เครื่องครัวสำคัญในการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ 2. เครื่องปรุงหลักของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 3. กรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	5
3	1. รู้จักคุณค่าทางโภชนาการ - อธิบายอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหารได้ - บอกความต้องการอาหารและสารอาหารสำหรับตนเองได้ 2. บอกประโยชน์ของการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้	1. โภชนาการ - อาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร - ความต้องการอาหารและสารอาหารสำหรับตนเองได้ 2. คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	3
4	1. บอกวัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ - บอกได้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีบทบาทอย่างไรในครอบครัวของตน/สมาชิกชุมชน/เครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 2. ต่อยอดน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอนาคตตามความสนใจ	1. วัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ - น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับครอบครัวของตนเอง/สมาชิกชุมชน/เครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 2. น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอนาคต	2

จากตัวอย่างโครงสร้างหลักสูตรข้างต้นจะเห็นได้ว่า เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สามารถนำมาสร้างเป็นหลักสูตรสำหรับผู้เรียนระดับปฐมวัยได้ นอกจากจะเป็นการสืบสานทางวัฒนธรรมแล้ว ยังเป็นการช่วยให้ผู้เรียนซึ่งเป็นเด็กและเยาวชนในช่วงวัยนี้ได้เจริญเติบโตโดยมีโภชนาการสมวัย

**ระดับมัธยมศึกษา** เป็นช่วงเปลี่ยนผ่านจากเด็กสู่วัยผู้ใหญ่ สามารถทำกิจกรรมยาก ๆ ได้ และเข้าใจสิ่งที่เป็นนามธรรมมากขึ้น องค์ความรู้ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สำหรับผู้เรียนระดับมัธยมศึกษา จึงรู้ควรมีลักษณะเป็นความรู้ที่สอดคล้องกับภูมิปัญญา วัฒนธรรม และทรัพยากรท้องถิ่น เพื่อสร้างความเข้าใจและตระหนักในภูมิปัญญาตั้งแต่ยังเล็ก ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ร่างตัวอย่าง โครงสร้างหลักสูตรสำหรับระดับมัธยมศึกษา เรื่อง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ดังนี้

ตารางที่ 19 โครงสร้างหลักสูตรสำหรับการศึกษาระดับมัธยมศึกษา เรื่อง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

หน่วยที่	จุดประสงค์	องค์ความรู้	จำนวนชั่วโมง
1	1. อธิบายอาหารแห่งอุษาคเนย์เบื้องต้นได้ 2. อธิบายน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแง่มุมต่าง ๆ ได้	1. ภาพรวมอาหารในอุษาคเนย์ 2. น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ - ประวัติความเป็นมาและความหมาย - เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ - สี กลิ่น ลักษณะเนื้อน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ - เครื่องแนมและสิ่งทีนิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	2
2	1. อธิบายความหมายและความสำคัญของภูมิปัญญาผ่านได้ 2. อธิบายภูมิปัญญาว่าด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ 3. อธิบายภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหารได้	1. ภูมิปัญญา - ความหมาย - ตระหนักในความสำคัญของภูมิปัญญา 2. ภูมิปัญญาว่าด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา 3. ภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหาร	3
3	1. อธิบายน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวัฒนธรรมและทรัพยากรท้องถิ่นของตนได้ 2. อธิบายน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวัฒนธรรมและทรัพยากรท้องถิ่นของประเทศสมาชิกในอุษาคเนย์ ประเทศอื่น ๆ ได้	1. ภูมิปัญญาว่าด้วยการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม - น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอดีต-ปัจจุบัน-อนาคต - น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในวัฒนธรรมและทรัพยากรท้องถิ่นของผู้เรียน 2. น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในวัฒนธรรมและทรัพยากรท้องถิ่นของประเทศ	3

		สมาชิกในอุษาคเนย์ประเทศอื่น ๆ	
4	1. อธิบายการสืบสานทางวัฒนธรรมในปัจจุบัน พร้อมทั้งปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบสานทางวัฒนธรรมได้ 2. มีส่วนร่วมในการสืบสานทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	1. การสืบสานทางวัฒนธรรม 2. บทบาทของตนเองในการสืบสานทางวัฒนธรรม	2

จากตัวอย่างโครงสร้างหลักสูตรข้างต้นจะเห็นได้ว่า องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีลักษณะที่สอดคล้องกับภูมิปัญญา วัฒนธรรม และทรัพยากรท้องถิ่น เพื่อให้ผู้เรียนตระหนักในความสำคัญของภูมิปัญญา วัฒนธรรม และทรัพยากรท้องถิ่นของตน และยังส่งเสริมการเรียนรู้ว่าพริกแห่งอุษาคเนย์ของประเทศสมาชิกในอุษาคเนย์ประเทศอื่น ๆ เพื่อสร้างความเข้าใจและตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

**หลังระดับมัธยมศึกษา** ได้แก่ ระดับอาชีวศึกษา/วิทยาลัยเทคนิค/โรงเรียนอาชีวศึกษา ผู้เรียนหลังระดับมัธยมศึกษาต้องการศึกษาด้านวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงตามความสนใจของตน เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนก้าวเข้าสู่โลกของการทำงานหรือศึกษาต่อหลังจบการศึกษา องค์ความรู้ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สำหรับผู้เรียนหลังระดับมัธยมศึกษาจึงควรมีลักษณะเป็นการบูรณาการ โดยเชื่อมโยงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เข้ากับศาสตร์สาขาต่าง ๆ ที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกัน ตามความสนใจของผู้เรียน เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ที่มีความหมาย มีความหลากหลาย และสามารถนำไปใช้ได้จริง เกิดประโยชน์ต่อทั้งตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม และเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนก้าวเข้าสู่โลกของการทำงานหลังจบการศึกษา ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ร่างตัวอย่างการบูรณาการ โดยเชื่อมโยงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เข้ากับศาสตร์สาขาต่าง ๆ ที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกันตามความสนใจของผู้เรียน ดังนี้

1) บูรณาการน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับวิทยาศาสตร์ สามารถบูรณาการคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เข้ากับหลักการทางวิทยาศาสตร์ หรืออาจใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่พัฒนาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมหรือสมุนไพรต้านโรค

2) บูรณาการน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับภาษาศาสตร์ สามารถบูรณาการการสอนภาษาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ไม่ว่าจะเป็นภาษาไทย ลาว หรือกัมพูชา ผ่านคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

3) บูรณาการน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับประวัติศาสตร์ สามารถบูรณาการบทบาทเพศหญิงในอดีตกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

4) บูรณาการน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับสื่อดิจิทัล สามารถบูรณาการการเรียนสื่อประชาสัมพันธ์ โดยออกแบบโฆษณาที่ช่วยส่งเสริมการสืบสานทางวัฒนธรรม

5) บูรณาการน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับผู้ประกอบการธุรกิจ สามารถบูรณาการโดยเปิดสอนวิชาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เพื่อธุรกิจ เป็นต้น

นอกจากการบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษาให้สอดคล้องกับการจัดการการศึกษาของแต่ละประเทศ แต่ละระดับอย่างเหมาะสมแล้ว การพิจารณาบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในกิจกรรมต่าง ๆ ที่จัดโดยสถาบันการศึกษาในระบบจะช่วยตอกย้ำความสำคัญของคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และส่งเสริมการสืบสานทางวัฒนธรรมได้

...ปัจจุบันไม่มีหลักสูตรน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในการศึกษาในระบบ จึงต้องดูหลักสูตรปัจจุบันว่าเราสามารถจะแทรกเรื่องน้ำพริกได้อย่างไร หากสถานศึกษาพิจารณาแล้วเห็นว่าไม่เหมาะสม ควรพิจารณาต่อไปว่าจะสามารถจัดเป็นกิจกรรมนอกเวลา หรือกิจกรรมอื่น ๆ ได้หรือไม่...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

เนื่องจากความรู้ไม่ได้จำกัดอยู่แค่เพียงภายในห้องเรียน สถาบันการศึกษาในระบบสามารถพิจารณาจัดกิจกรรมนอกห้องเรียนตามศักยภาพของสถาบันการศึกษา เช่น การจัดกิจกรรมในวันสำคัญ เทศกาล ประเพณีต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ผู้วิจัยขอยกตัวอย่างกิจกรรมนอกเวลา ดังนี้

1) จัดกิจกรรมนอกเวลาให้ผู้เรียนปลูกพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรที่เป็นเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในกระถาง เพื่อให้ผู้เรียนรู้สึกตื่นตัวและมีความสุขจากการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์และรับประทานผักที่ปลูกด้วยตนเอง

2) จัดปัจจัยแวดล้อมให้เอื้อต่อการเรียนรู้ด้านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น จัดน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารกลางวัน ส่งเสริมให้มีร้านอาหารอุษาคเนย์ และร้านอาหารที่มีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เปิดบริการในและบริเวณสถาบันการศึกษาด้วย

3) สนับสนุนให้ผู้เรียนสัมผัสกับภูมิปัญญา วัฒนธรรม และทรัพยากรท้องถิ่นของตนอย่างใกล้ชิด โดยมอบหมายให้ผู้เรียนเลือกศึกษาเครื่องจิ้มหรือน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในท้องถิ่นของตนเองระหว่างปิดเทอม

4) จัดเทศกาลอาหารอุษาคเนย์ เทศกาลน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ในงานประจำปีของโรงเรียน

ทั้งนี้สถาบันการศึกษาควรสนับสนุนบุคลากรและทรัพยากรทางการศึกษาตามความเหมาะสม เพื่อใช้เป็นสื่อการเรียนการสอน ส่งเสริมประสิทธิภาพ ประสิทธิผลในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

**6.3.1.2 การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษานอกระบบ โดยบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษา และส่งเสริมให้มีการเรียนการสอนเป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์ และภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติ**

การศึกษานอกระบบ คือ การศึกษาประเภทความรู้พื้นฐานสายทักษะอาชีพที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยส่งเสริมให้สถาบันสอนทำอาหารในเครือเอกชนเป็นแหล่งการศึกษาหลักสำหรับทั้งชาวอุษาคเนย์และชาวต่างชาติ ส่งเสริมให้สถาบันเหล่านี้พิจารณาบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนทั้งระยะสั้นและระยะยาว และส่งเสริมให้มีการเรียนการสอนเป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์และภาษาอังกฤษ

...เห็นด้วยอย่างยิ่งกับการส่งเสริมหลักสูตรการเรียนการสอนเป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์และภาษาอังกฤษ เพราะจะสามารถสร้างความเข้าใจให้กับชาวต่างชาติได้ อีกทั้งในปัจจุบันยังไม่ค่อยมีการเรียนรู้เป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

หลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษานอกระบบควรจัดการเรียนการสอนพร้อมด้วยเอกสาร ตำราเรียน เป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์ หรืออย่างน้อยเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อเป็นการสืบสานวัฒนธรรมให้แพร่หลายและกว้างขวางมากยิ่งขึ้น ไม่ใช่แค่เพียงในประเทศ แต่ไปยังภูมิภาค และนานาชาติ

อนึ่งองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านการศึกษาครอบครัวไม่ควรเป็นองค์ความรู้เชิงเดี่ยวที่มุ่งเน้นแต่เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เท่านั้น แต่ควรเป็นองค์ความรู้ที่มุ่งเน้นเรื่องเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ควบคู่ไปกับคุณธรรมของผู้ปรุงอาหาร วัฒนธรรม และภูมิปัญญา ไม่ว่าจะเป็นที่มาที่ไปของชื่อ เครื่องครัว เครื่องปรุงต่าง ๆ คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา รวมถึงความแตกต่างระหว่างน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอดีตกับปัจจุบัน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจและเข้าถึงแก่นแท้ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้อย่างแท้จริง

### 6.3.1.3 การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัย โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ และส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์อย่างสร้างสรรค์

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง โดยสัมภาษณ์สมาชิกชุมชน ผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญา และนักวิชาการเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่มีส่วนในการสืบสานทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนาน พบว่า สมาชิกครอบครัวมีบทบาทสำคัญที่สุดในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ อีกทั้งสถาบันครอบครัวยังเป็นสถาบันพื้นฐานของมนุษย์ รากฐานการเรียนรู้ในสถาบันครอบครัวจึงมีความสำคัญและควรได้รับการสนับสนุนให้เป็นแหล่งการศึกษาหลักในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ซึ่งเริ่มได้ตั้งแต่วัยเด็กเป็นต้นไป

1) สมาชิกในครอบครัวส่งเสริมให้ลูกหลานได้รู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านกิจกรรมงานบ้านงานครัวในชีวิตประจำวันและในวิถีชีวิต

สมาชิกในครอบครัวควรส่งเสริมให้ลูกหลานได้เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมงานบ้านงานครัวในชีวิตประจำวัน และสอดแทรกองค์ความรู้เรื่องน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านกิจกรรมเหล่านี้ เช่น การจัดการเรื่องอาหารการกินของสมาชิกในบ้าน การจ่ายตลาด การเลือกพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องครัว เครื่องปรุง กรรมวิธีการปรุงอาหาร การเก็บล้างทำความสะอาด เป็นต้น ส่งเสริมให้มีการรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่ว่าจะซื้อมารับประทาน หรือปรุงอย่างถูกสุขอนามัยเพื่อรับประทานเองในบ้าน เพื่อสุขภาพที่ดีของสมาชิกในครอบครัว

...นอกจากสูตรน้ำพริกแล้ว ควรเพิ่มบริบทที่เกี่ยวข้องกับ

วัฒนธรรมและวิถีชีวิต (Way of life) ของครอบครัวเข้าไป เช่น กิน

อย่างไร เมื่อไร กับใคร เพื่อให้ได้เรียนรู้และสามารถเชื่อมโยงน้ำพริก  
กับวัฒนธรรมท้องถิ่นซึ่งส่งเสริมซึ่งกันและกัน...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

นอกจากนี้ยังควรเชื่อมโยงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เข้ากับบริบทที่เกี่ยวข้องกับ  
วัฒนธรรมและวิถีชีวิต เช่น วัฒนธรรมอาหารเป็นสำรับ โดยมีข้าว กับข้าว และมีน้ำพริกแห่ง  
อุษาคเนย์เป็นหัวใจสำคัญของสำรับ วัฒนธรรมการใช้มือรับประทานอาหาร การตักบาตรด้วยน้ำพริก  
แห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น

สมาชิกในครอบครัวยังสามารถส่งเสริมให้ลูกหลานของตนรู้จักและคุ้นเคยกับ  
น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านการละเล่นพื้นบ้านหม้อข้าวหม้อแกงกับลูกหลานของสมาชิกบ้านอื่นใน  
ชุมชน เพื่อให้เป็นการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นด้วยความสนุกสนาน สร้างทัศนคติที่ดีต่อการปรุงและการ  
รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

2) ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัลและออนไลน์อย่างสร้างสรรค์ เช่น ใช้การ์ตูน ใช้  
โซเชียลมีเดีย จัดนิทรรศการเคลื่อนที่ พัฒนาแอปพลิเคชัน สร้างเว็บไซต์ ให้เหมาะสมกับสภาพของ  
กลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ ได้เข้าถึงองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ไม่  
จำกัดเวลาและสถานที่ สามารถเรียนรู้ได้ตามความสนใจและสมัครใจ

...สามารถทำได้หลากหลายแนวทาง หลากหลายรูปแบบ เช่น  
การเรียนรู้ผ่านตัวการ์ตูน โซเชียลมีเดีย จัดนิทรรศการเคลื่อนที่  
สร้างเว็บไซต์ พัฒนาเป็นแอปพลิเคชันบนมือถือ ฯลฯ

ทั้งนี้ควรหาว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ น้ำพริกกะปิ  
น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตีกเครื่อง เชื่อมโยงกันอย่างไร และ  
นำเสนอจุดเชื่อมโยงที่ใกล้เคียงกันนี้ จัดเป็นเนื้อหาการเรียนรู้ เช่น ข้าว  
และเครื่องเทศ เป็นต้น

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

ในปัจจุบันการนำเอาสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์มาประยุกต์ใช้ในงานด้านการศึกษา  
อยู่แพร่หลาย อำนวยความสะดวกให้เกิดการแลกเปลี่ยนของข้อมูลข่าวสาร และยังสามารถเรียนรู้ได้



อย่างไร้ขีดจำกัดเรื่องเวลาและสถานที่ การใช้สื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์อย่างสร้างสรรค์มาใช้ในการสืบเสาะหาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะช่วยให้ชาวอุษาคเนย์รู้จักและเข้าใจวัฒนธรรมของกันและกันได้อย่างไร ขีดจำกัดในเรื่องเวลาและสถานที่

จากการสนทนากลุ่มพบว่า องค์ความรู้ที่ควรจัดทำในรูปแบบสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์มากที่สุด คือ องค์ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ร่วมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เนื่องจากการจัดทำในรูปแบบอื่นมีอุปสรรคด้านเวลาและสถานที่ สื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์สามารถบรรจุข้อมูลทั้งน้ำพริก กะปิและน้ำพริกปลาร้าของไทย แจ่วบองของลาว และตีกเครื่องของกัมพูชาลงไปได้พร้อม ๆ กัน และนำเสนอได้อย่างไร้ขีดจำกัดด้านเวลาและสถานที่ อีกทั้งจะเป็นการช่วยส่งเสริมความอัตลักษณ์อาเซียน ได้อย่างดี

...ตัวอย่างที่ดีของสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์ในปัจจุบัน ได้แก่ เว็บไซต์ <https://sharedhistories.asia/> ซึ่งมีสาระการเรียนรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ร่วมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และแอปพลิเคชัน Histolearn ที่จะพาผู้เรียนท่องเที่ยงไปทั่วเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และพาไปพบกับเกมพื้นบ้าน การทอผ้าไหม และนิทานพื้นบ้าน เกี่ยวกับการค้นพบข้าว สื่อที่กล่าวมานี้จัดทำขึ้นเพื่อผู้เรียนระดับปฐมศึกษา ภายใต้การสนับสนุนของยูเนสโก...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

จากการเยี่ยมชมเว็บไซต์ <https://sharedhistories.asia/> (องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (ยูเนสโก), 2561) พบว่าสาระการเรียนรู้แบ่งออกเป็น 4 บท ตามวัฒนธรรมร่วมของชาวอุษาคเนย์ ได้แก่ 1) People and Place 2) Early Centres of Power 3) Rice and Spice และ 4) Envisioning Southeast Asia โดยพบว่าในหัวข้อ Rice and Spice เกี่ยวข้องกับประเด็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพราะมีเนื้อย่อยว่าด้วยวัฒนธรรมอาหารอุษาคเนย์ และปลาร้าซึ่งเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงสำคัญของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วย อนึ่งเว็บไซต์นี้เป็นระบบ 5 ภาษา ได้แก่ ภาษาอังกฤษ ภาษาไทย ภาษาอินโดนีเซีย ภาษากัมพูชา และภาษาเวียดนาม

#### 6.3.1.4 ส่งเสริมต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

...ว่าด้วยทฤษฎีการหน้าที่ประโยชน์ (Functionalism) トラバ  
 ใดที่วัฒนธรรมยังมีประโยชน์ วัฒนธรรมก็จะยังคงอยู่ ไม่สูญหายไป  
 หากมีประโยชน์น้อยลงก็就会被ปรับเปลี่ยนให้มีประโยชน์สูงสุด แต่หาก  
 วัฒนธรรมหมดประโยชน์แล้ว ก็จะถูกสูญหายไป... (สนทนากลุ่ม, วันที่ 2  
 สิงหาคม 2564)

หากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังมีประโยชน์ต่อชาวอุษาคเนย์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็จะไม่  
 สูญหายไปจากวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ แต่หากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีประโยชน์น้อยลง น้ำพริก  
 แห่งอุษาคเนย์ก็ถูกปรับเปลี่ยนให้มีประโยชน์สูงสุด เพื่อให้วัฒนธรรมยังคงสืบสานต่อไปควบคู่กับชาว  
 อุษาคเนย์ การส่งเสริมต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของ  
 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง  
 วัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้ จะเป็นการช่วยให้เห็นหนทางในการปรับเปลี่ยนน้ำพริกแห่ง  
 อุษาคเนย์ในปัจจุบันให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1) พัฒนาต่อยอดคุณค่าทางโภชนาการ โดยการศึกษา จัดทำ และเผยแพร่องค์  
 ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ปัจจุบันพบว่าข้อมูล  
 เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าอยู่พอสมควร ไม่พบ  
 ข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารของแจ่วบองและตึกเกรือง ควรดำเนินการศึกษา  
 จัดทำ และเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารของแจ่วบองและตึกเกรี  
 ืองเพิ่มเติมเพื่อช่วยให้ชาวอุษาคเนย์เห็นประโยชน์ในการบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์และร่วมกันสืบ  
 สานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ต่อไป

...ควรทราบว่าสิ่งใดคือ กินเพื่ออยู่ สิ่งใดคือ กินเพื่อรักษา  
 เพื่อที่จะสามารถเสริมปัจจัยเชิงบวกและกำจัดปัจจัยเชิงลบได้

ทั้งนี้ควรแยกคุณค่าทางโภชนาการ ออกจากสรรพคุณทางยา เพราะในปัจจุบันถือว่าเป็นคนละสาขากัน การแยกจะช่วยให้ง่ายต่อการนำนโยบายไปสู่การปฏิบัติได้...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

2) พัฒนาต่อยอดสรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยการศึกษา จัดทำ และเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ พืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรที่เป็นเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แทบทุกชนิดมีสรรพคุณทางยา ช่วยรักษาโรค และบรรเทาอาการเจ็บป่วยได้ ดังที่ผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งในไทย ลาวและกัมพูชา กล่าวสอดคล้องกันว่า

“ภาคใต้จะเน้นรสเผ็ดเพื่อให้ท่านผักได้เยอะ เรามีผักเยอะ น้ำพริกทำให้อายุยืน บำรุงร่างกาย ได้โปรตีนจากกะปิ ใส่กุ้งแห้ง คุณค่าทางโภชนาการสำคัญ ทำให้ไม่เป็นโรคกระดูก น้ำพริก (เครื่องปรุงของน้ำพริก) ตัวไหนที่ทำให้เป็นยารักษาโรค เช่น กระเทียม”

(พวงร้อย กล่อมเอียง, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561)

“กินทุ่มื้อ ถ้ากับข้าวไม่มีแจ่ว ถือว่าไม่มีขวัญ ไม่อร่อย ไม่แซ่บ กับข้าวบมีบ่วงถ้าบมีแจ่ว กินกับผัก มะเขืออะไรได้หมด กินหนังพอง จิ้มแจ่วบองจะแซ่บมาก มันดีต่อสุขภาพ เพราะว่ากินผักที่หลากหลาย”

(คำไสย จันทะหง, สัมภาษณ์, 31 กรกฎาคม 2561)

“น้ำพริกเป็นยา กินแล้วรักษาโรค บำรุงร่างกาย มีวิตามิน กระเทียมและตะไคร้ช่วยบำรุงการไหลเวียนของเลือด ถ้าท้อง (ตั้งครรภ์) จะทำอาหารที่มีส่วนผสมของพริกไทยดำให้ท่านเยอะมาก น้ำพริกมีอยู่ในสำหรับทุ่มื้ออาหาร เพราะทำให้อุณหภูมิอาหาร กลิ่นอร่อยหอม”

(Luu Meng, สัมภาษณ์, 26 กันยายน 2561)

จะเห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีสรรพคุณทางยา หากมีการศึกษา จัดทำ และเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จะช่วยส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์หันมารับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้อาหารเป็นยา ส่งผลดีต่อระบบการทำงานของร่างกาย เพิ่มภูมิคุ้มกัน ชะลอความเสื่อมของเซลล์ในอวัยวะต่าง ๆ ของร่างกายและส่งเสริมสุขภาพ และเป็นการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมไปด้วยในตัวได้

3) พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ควรส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เพื่อการส่งออก เช่น พัฒนาบรรจุภัณฑ์ พัฒนาอาหารแปรรูป ฯลฯ เพื่อให้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นที่รู้จักแพร่หลาย อีกทั้งยังส่งเสริมเศรษฐกิจ เป็นการใช้นวัตกรรมนำมาซึ่งความมั่งคั่งให้กับภูมิภาคได้

4) สร้างเสริมทัศนคติที่ดีต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ด้วยการส่งเสริมให้กลุ่มสื่อมวลชนผลิตสื่อที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้ข้อมูล ข่าวสาร ข้อเท็จจริงในแง่มุมต่าง ๆ ให้เกิดความรู้ ความบันเทิง และส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น จัดสร้างภาพยนตร์/ละคร/สารคดี จัดกิจกรรมประกวด/แข่งขัน เพื่อดึงดูดความสนใจ ฯลฯ

5) ส่งเสริมเกษตรกรอินทรีย์ กระตุ้นจิตสำนึกในการรักษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ไม่ใช้สารเคมีหรือสารพิษที่ทำลายธรรมชาติ รมรงค์ให้ผู้ผลิตและผู้ประกอบการเกี่ยวกับเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ทั้งในภาคเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม อาทิ เกษตรกรผู้ปลูกพริก พืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตกะปิ ปลา ร้า หนังกวายตากแห้ง เนื้อสัตว์อื่น ๆ และเครื่องปรุงให้รส ฯลฯ ลดการใช้สารเคมี และหันมาใช้สารชีวภาพมากยิ่งขึ้น เพื่อให้เครื่องปรุงส่วนผสมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่มีสารพิษเจือปน ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

6) ปลูกฝังคุณธรรมพื้นฐานในการประกอบอาหารให้พ่อครัว แม่ครัว เชฟ พ่อค้า แม่ค้า และผู้ประกอบการ หรือสถานประกอบการผลิตน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างถูกต้องสุจริต ลดการใช้สิ่งแปลกปลอม สารแต่งกลิ่น สารแต่งรส สารกันบูด และผงชูรส โดยออกระเบียบ/ข้อบังคับทางกฎหมาย และบังคับใช้อย่างเข้มงวด ให้มีการสุ่มตรวจมาตรฐานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่วางจำหน่ายอย่างเป็นระบบและออกไปรับรองมาตรฐานการทำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

7) ส่งเสริมกระแสวัฒนธรรมการบริโภคอาหารสุขภาพ เช่น ข้าว ปลา เครื่องปรุง เครื่องจิ้ม รวมถึงน้ำพริกแห่งสุขภาพ เป็นต้น (สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564) ให้ชาวสุขภาพตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งสุขภาพ เช่น สร้างละคร ภาพยนตร์ เพลง หรือสร้างเรื่องราวเพื่อการรับรู้ (Storytelling) เพื่อทำให้เป็นที่จดจำ

...วัฒนธรรมข้าวสำคัญ ควรเพิ่มข้อมูลความรู้เรื่องข้าว ทราย ไตที่มีข้าว น้ำพริกไม่น่าจะหายไป และอาจหาวัฒนธรรมร่วม หรือ ปัจจัยอื่น ๆ ที่อาจเชื่อมโยงกับน้ำพริกได้มาใช้สร้างและส่งเสริมกระแส วัฒนธรรมการบริโภคอาหารสุขภาพ

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

จากการสนทนากลุ่มพบว่า ข้าวเป็นอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของชาวสุขภาพ ที่สำคัญ เป็นที่รู้จักและยอมรับในวงกว้าง การชูข้าวเพื่อเชื่อมโยงไปยังน้ำพริกแห่งสุขภาพจึงเป็น ตัวเลือกหนึ่งในการสร้างกระแสวัฒนธรรมอาหารสุขภาพที่น่าสนใจ

...ได้ยกตัวอย่างว่า แจ่วบอง คืออาหารสำหรับการเดินทาง เหมือนเป็นข้าวกล่องกินตามทางของคนอีสาน แล้วมาคูนน้ำพริกกะปิ หรือน้ำพริกเขมร สามารถสะท้อนภาพการดำรงชีวิตของคนท้องถิ่น ใหม่

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

นอกจากข้าวแล้ว การชูน้ำพริกแห่งสุขภาพด้วยตัวของมันเอง โดยใช้วิธีการสร้าง เรื่องราวเพื่อการรับรู้ (Storytelling) อย่างการสร้างเรื่องราวให้น้ำพริกแห่งสุขภาพเป็นน้ำพริก พกพาก็เป็นอีกวิธีหนึ่งที่สามารถทำได้

8) ส่งเสริมการประกอบอาหารรับประทานเองอย่างถูกสุขลักษณะ

...การทำอาหารเองไม่ได้อิงมาตรฐานอะไรในการทำ เพราะทำ เองในครัวเรือน ควรคำนึงถึง Food Sanitary Standard for Food

Safety และจำกัดความสาเหตุและผลลัพธ์ให้ชัดเจน เช่น การประกอบอาหารเองเป็นเหตุ จึงต้องมีมาตรฐานความปลอดภัยมาเป็นผล ในขณะเดียวกัน มาตรฐานนั้นก็เป็เหตุให้มีอาหารที่ปลอดภัย...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

การปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์รับประทานเองเป็นการช่วยสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมแห่งอุษาคเนย์ อย่างไรก็ตามการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์รับประทานเองบ่อยครั้ง ผู้ปรุงไม่ได้ใส่ใจในความสะอาด จนก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้รับประทานได้ การปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนการทำปลาร้า การทำกะปิ การทำหนังควายตากแห้งเองภายในครอบครัวหรือภายในชุมชนนั้นต้องคำนึงสุขลักษณะ เป็นสำคัญ จึงควรส่งเสริมให้มีการประกอบอาหารรับประทานเองอย่างถูกสุขลักษณะด้วย

...สุขอนามัยเป็นเรื่องสำคัญ การรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น การล้างมือก่อนรับประทานอาหาร ทั้งนี้อาจเพิ่มมุมมองสถานการณ์โรคระบาด COVID-19 เข้าไปให้เห็นภาพชัดเจนมากยิ่งขึ้น การบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอนาคตอาจเปลี่ยนไปจากเหตุการณ์ครั้งนี้

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

นอกจากในขั้นตอนการประกอบอาหารแล้ว ขั้นตอนการรับประทานอาหารก็เช่นกัน จากสถานการณ์โรคระบาด COVID-19 สุขอนามัยและความสะอาดกลายเป็นเรื่องสำคัญที่ทุกคนไม่อาจมองข้าม เนื่องจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ประกอบไปด้วยผักสด และมักจะรับประทานด้วยกันกับผู้อื่น ด้วยการล้อมวงกัน อีกทั้งยังมีการใช้มือรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อาจจัดได้ว่าเป็นอาหารที่ควรหลีกเลี่ยง อย่างไรก็ตามหากส่งเสริมสุขอนามัยแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นับเป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริมสุขภาพต้านโรคร้ายได้อย่างดีเนื่องจากมีเครื่องปรุงจากกระเทียมและสมุนไพรมากมายหลายชนิด

9) ส่งเสริมการศึกษาวิจัยในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น ประวัติความเป็นมา, คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา, เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น

### 6.3.1.5 การพัฒนาเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

องค์ความรู้เรื่องคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ควรได้รับการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดโดยอาศัยความร่วมมือจากบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ทุกภาคส่วน

1) พัฒนานองค์กรเครือข่ายที่เกี่ยวข้องจากทุกภาคส่วนเพื่อส่งเสริมและรักษา้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปในทิศทางเดียวกัน

...ควรใช้เครือข่ายที่มีอยู่แล้ว เพราะการสร้างเครือข่ายใหม่เป็นวิธีที่ไม่มีประสิทธิภาพ และควรเป็นเครือข่ายที่ได้รับการจัดการให้แข็งแกร่งมากกว่าการสร้างใหม่ ไม่จำเป็นต้องเป็นในลักษณะองค์กร แต่สามารถเป็นการจัดอีเวนต์แทนได้...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

จากการสนทนากลุ่มพบว่า การจัดตั้งองค์กรใหม่ขึ้นมารับผิดชอบดูแลงานด้านการศึกษาทางวัฒนธรรมไม่ค่อยประสบผลสำเร็จ เนื่องจากต้องเริ่มจากศูนย์ จึงต้องใช้ทุนในการจัดตั้ง อีกทั้งใช้เวลาและอาจจะใหม่เกินกว่าจะสามารถทำงานเชื่อมโยงกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างทันถ่วงที ดังนั้นการพัฒนาเครือข่ายที่เกี่ยวข้องให้เข้มแข็งและส่งเสริมให้เครือข่ายนั้นทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ จึงมีแนวโน้มจะประสบความสำเร็จสูงกว่า ทั้งนี้การพัฒนาเครือข่ายสามารถทำได้โดยจัดทำแผนภาพความคิด (Mind Mapping) แสดงความเชื่อมโยงระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และหาแนวทางพัฒนาเครือข่ายให้กลายเป็นความร่วมมือระดับหน่วยงาน ระดับประเทศ และระดับภูมิภาค

2) ควรสร้างและจัดเก็บคลังข้อมูลคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และเผยแพร่องค์ความรู้เพื่อให้ชาวอุษาคเนย์เข้าใจ และตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

...ข้อควรระวังในการสร้างและจัดเก็บคลังข้อมูล คือ ต้องไม่กำหนดมาตรฐานกลางให้กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เนื่องจากความแตกต่างกันในของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในแต่ละบริบทตามสภาพแวดล้อมถือเป็นหลากหลายทางวัฒนธรรม ควรเห็นคุณค่าและความสำคัญ...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

ข้อควรระวังในการสร้างและจัดเก็บคลังข้อมูล คือ ต้องไม่กำหนดมาตรฐานกลางให้กับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น การสร้างสูตรมาตรฐานของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น เนื่องจากจะเป็นการมองข้ามความรุ่มรวยของภูมิปัญญา และถือเป็นการลดคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สวยงามแตกต่างกัน

3) เน้นการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ จัดทำและเผยแพร่ได้โดยบุคคล กลุ่มคน ชุมชน และหน่วยงานรัฐ

...การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์สำคัญ แต่ไม่ควรผลักภาระให้ภาครัฐเป็นผู้จัดทำสื่อแต่เพียงฝ่ายเดียว ไม่ใช่เป็นหน้าที่ของสถานทูต กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงสาธารณสุข เท่านั้น หน่วยงานเอกชนที่เกี่ยวข้องก็สามารถมีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า ตึกเครื่อง แจ่วบองนี้ไปด้วยกัน...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์สำคัญ เนื่องจากทำให้ชาวอุษาคเนย์รู้จักและสร้างการตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมได้โดยไม่มีข้อจำกัดด้านสถานที่และเวลา อย่างไรก็ตามสื่อประชาสัมพันธ์ไม่จำเป็นต้องผลิตโดยภาครัฐ ปัจจุบันบุคคล กลุ่มคน ชุมชน โดยเฉพาะเยาวชนรุ่นใหม่มีทักษะในการผลิตออนไลน์วิดีโอ สามารถเป็นส่วนหนึ่งในการประชาสัมพันธ์ได้ ทั้งนี้จะต้องคำนึงถึงความถูกต้องของเนื้อหาและความเหมาะสม



4) บรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ขึ้นเวทีระดับภูมิภาค เช่น งานสัมมนาในระดับภูมิภาค ASEAN Summit และ ASEAN Identity เป็นต้น

...ก่อนมุ่งเผยแพร่พริกน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้ไปไกลระดับโลก  
แนะนำว่าควรหา Regional Platform อย่าง จัดเวทีเสวนาน้ำพริก  
แห่งอุษาคเนย์ในระดับภูมิภาค งาน ASEAN Summit และการ  
สร้างอัตลักษณ์อาเซียน แล้วพริกน้ำพริกขึ้นเวทีระดับภูมิภาคเหล่านี้

....อาจพิจารณาสิ่งที่เรียกว่า Good Safeguarding Practice  
ที่เน้นการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมในภาคปฏิบัติ เอาไปใช้ได้จริง  
จับต้องได้ เห็นผล เป็นอีกหนึ่งทางเลือก...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

ปัจจุบันยังไม่มีการบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนเครื่องจิ้มในวัฒนธรรมของ  
ชาวอุษาคเนย์เผยแพร่สู่เวทีสากลระดับภูมิภาค จึงควรพิจารณาบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ใน  
กิจกรรมระดับภูมิภาค ไม่ว่าจะเป็นการจัดเวทีเสวนาทางวิชาการ การประชุมสุดยอดอาเซียน  
(ASEAN Summit) หรือการสร้างอัตลักษณ์อาเซียน เป็นต้น การพริกน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปสู่เวที  
ระดับภูมิภาค จะช่วยตอกย้ำความสำคัญของคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่ง  
อุษาคเนย์ และส่งเสริมการสืบสานทางวัฒนธรรมได้ในวงกว้างมากขึ้น

นอกจากนี้หากพบว่ามีชุมชนไหนที่มีการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง  
วัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่โดดเด่น สามารถเป็นตัวอย่างการปฏิบัติที่ดี (Good Practice)  
ก็สามารถเสนอขึ้นทะเบียน Good Safeguarding Practice ซึ่งเป็นเวทียกย่อง Good Practice หรือ  
Best Practice ในการอนุรักษ์วัฒนธรรม เพื่อให้เกิดจากแรงบันดาลใจ และเป็นตัวอย่างให้ชาว  
อุษาคเนย์ด้วยกัน สร้างสรรค์วิธีการการสืบสานทางวัฒนธรรมแบบใหม่ ๆ หรือที่ดีกว่าเดิมได้

5) ขึ้นบัญชี “น้ำพริกกะปิ” “น้ำพริกปลาร้า” “ตีกเกรียง” “แจ่วบอง” ต่อยูเนสโก  
เพื่อส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงคุณค่ามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ (สนทนากลุ่ม,  
วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

...ขอยกตัวอย่างที่สิงคโปร์ Street Hawker ของสิงคโปร์ จริง ๆ แล้วไทยเราก็มีนะ วัฒนธรรม Street food แต่สิงคโปร์เขาทำของเขา ก่อนเลย ทำประเทศเดียว ลุยเดี่ยวจนได้ขึ้นบัญชีสำเร็จเป็นรายการตัวแทนมรดกทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ (Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity) ปี 2020...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

6) ขึ้นบัญชีอาหารประเภท “เครื่องจิ้ม” ในฐานะวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาค ต่อ ยูเนสโก เพื่อส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ตลอดจนส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีในภูมิภาค และส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียน (สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

...การขึ้นบัญชีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ในฐานะวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาค (Co-Nomination) เป็นเรื่องที่ท้าทาย ชุมชนเอาด้วยไหม รัฐเอาด้วยไหม สามประเทศอยากขึ้นร่วมกันไหม และจากประสบการณ์การสร้างความสำเร็จและมีเป้าหมายร่วมกันเป็นเรื่องยาก ...

...การขึ้นบัญชีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ในฐานะวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาค (Co-Nomination) อาจจะเป็นดาบสองคม เพราะบ่อยครั้งจะเป็นการตัดโอกาสการมีส่วนร่วมของชุมชนเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ เนื่องจากการสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษ ภาครัฐจึงเป็นผู้ดูแลรับผิดชอบ ยากต่อการที่จะสร้างคุณค่าจากชุมชนอย่างแท้จริง...

(สนทนากลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564)

แม้จะเป็นเรื่องที่ท้าทายและมีความเสี่ยงที่ชุมชนจะไม่ได้มีส่วนร่วมในการดูแลรับผิดชอบ แต่การขึ้นบัญชีเครื่องจิ้มในฐานะวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาคจะเป็นการประกาศคุณค่าของ

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บนเวทีระดับโลก ทำให้ชาวต่างประเทศได้รู้จักและเห็นถึงคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จากภายในสู่ภายนอก ...อีกทั้งความสนใจจากชาวต่างชาติจะสะท้อนกลับช่วยทำให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของตนจากภายนอกสู่ภายใน... (สนทนา กลุ่ม, วันที่ 2 สิงหาคม 2564) การขึ้นบัญชีร่วมจึงเป็นเรื่องที่คุ้มค่า

สรุปได้ว่าแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คือ การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ซึ่งเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ และส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์อย่างสร้างสรรค์ นอกจากนี้ยังต้องส่งเสริมต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ อีกทั้งจะต้องพัฒนาเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วย

## บทที่ 7

### สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

งานวิจัยเรื่อง การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มีวัตถุประสงค์คือ

1. วิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
2. วิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
3. นำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

#### ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยเรื่องการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยศึกษาน้ำพริกที่ใช้เป็นเครื่องจิ้มพบอยู่ในวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจวบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา

การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แบ่งออกเป็น 5 ประเด็น ได้แก่ 1) ประวัติศาสตร์ 2) สุนทรียศาสตร์ 3) จริยศาสตร์ 4) ภูมิปัญญา และ 5) วัฒนธรรม

การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ 1) องค์ความรู้ 2) วิธีการสืบสาน 3) ผู้รับการสืบสาน และ 4) ผู้สืบสาน ระยะเวลาที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัย ตั้งแต่เดือน เมษายน พ.ศ. 2561 ถึง สิงหาคม พ.ศ. 2564

#### วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัยจำแนกตามวัตถุประสงค์มีดังนี้

**ขั้นตอนที่ 1** การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยใช้วิธีการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ (Expert Interview) และการวิจัยภาคสนาม (Field Research)

**ขั้นตอนที่ 2** การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยใช้วิธีการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured In-Dept Interview)

**ขั้นตอนที่ 3** การนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยผ่านการตรวจสอบของผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้วยวิธีการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยเป็นการประชุมผ่านระบบออนไลน์

## 7.1 สรุปผลการวิจัย

การนำเสนอผลการวิจัย เรื่อง การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จำแนกตามวัตถุประสงค์ สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

### 7.1.1 คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ และการวิจัยภาคสนาม สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ โดยแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ข้อมูลพื้นฐานของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และ คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีรายละเอียดดังนี้

#### 7.1.1.1 ข้อมูลพื้นฐานของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเกี๋ยงในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง มีส่วนประกอบสำคัญคือ พริกที่ตำ โขลก หรือบดกับพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร และอื่น ๆ อาจใส่เนื้อสัตว์ดิบ ปรงสุกและ/หรือที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารอย่างกะปิ ปลาร้า หรือหนังควายตากแห้งก็ได้ ปรงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็ม เปรี้ยว หวาน เช่น น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล เป็นต้น ส่วนใหญ่รับประทานคู่กับผักชนิดต่าง ๆ

ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือกำเนิดขึ้นเมื่อไร ที่ไหน อย่างไรก็ตามเนื่องจากการประกอบอาหารในอดีตนั้นไม่นิยมจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แต่นิยมสืบสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นผ่านการบอกเล่า การเลียนแบบ และการฝึกปฏิบัติจนชำนาญ เนื่องจากในอดีตชาวอุษาคเนย์นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงน่าจะคิดค้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ขึ้น เพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารและดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ อีกทั้งพบข้อสันนิษฐานเกี่ยวกับพริก ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ว่าไม่ได้มีถิ่นกำเนิดในอุษาคเนย์ แต่เพิ่งถูกนำเข้ามาในดินแดนโดยชาว

โปรตุเกส ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 15 (Department of Cultural Promotion, 2016) ถึงกระนั้น รสชาติเผ็ดร้อนก็มีคู่ครัวอุซาคเนย์มาอย่างยาวนานตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ จากหลักฐานการขุดพบเมล็ดพืชที่รับประทานอายุเก่าแก่เกือบ 10,000 ปี ในชั้นดินที่ถ้ำผี จังหวัดแม่ฮ่องสอน เมื่อปี พ.ศ. 2512 ของนักโบราณคดีชาวอเมริกา ชื่อ Chester F. Gorman นอกจากเมล็ดสมอพิเภก มะกอกเกลือ ละมุดสีดาแล้ว ยังมีพืชรสเผ็ด ได้แก่ ดีปลีและพริกไทยอยู่ด้วย นอกจากนี้จารึกอักษร ภาษาเขมรโบราณ สมัยกษัตริย์ชัยวรมันที่ 7 ช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 18 หรือประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 12 ก็ระบุข้อความเกี่ยวกับเครื่องสมุนไพรร้อนที่แจกจ่ายมาจากราชสำนัก ได้แก่ ดีปลีผงและพริกไทย อย่างชัดเจน (กฤษ เหลือลมัย, 2560) อีกทั้งในหนังสือ The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America (2004: 145) ยังกล่าวถึงช่วงเวลาการกำเนิดเครื่องจิ้มรูปแบบต่าง ๆ ว่าทั่วโลกบริโภคเครื่องจิ้มมาอย่างยาวนานนับพัน ๆ ปีแล้ว น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ก็อาจจะมีกำเนิดมา ยาวนานเป็นพันพันปี หรือหมื่นปีดังอายุของเมล็ดดีปลีที่ค้นพบ เพียงแต่น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์โบราณ ใช้ดีปลีและพริกไทยเป็นส่วนผสม ก่อนที่จะปรับมาใช้พริกอย่างในปัจจุบัน แม้จะยังไม่พบข้อสรุป เกี่ยวกับต้นกำเนิดของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ แต่จากการศึกษาเอกสารพบว่าน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ที่เก่าแก่ที่สุดที่มีบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรคือ น้ำพริกกะปิ ซึ่งมีมาตั้งแต่สมัยอยุธยาในประวัติศาสตร์ไทย ในขณะที่ไทย ลาวและกัมพูชามีประวัติศาสตร์การรวมดินแดนเข้าไว้ด้วยกัน จึงถือว่าน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์บนลายลักษณ์อักษรนั้นเป็นมรดกร่วมทางวัฒนธรรมของทั้งไทย ลาวและกัมพูชา

ตั้งแต่อดีตน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เป็นอาหารที่ทำให้อึดกายและอึดใจ เนื่องจากให้พลังงานและสารอาหารแก่ร่างกาย ชูรสชาติและสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีต่อมนุษย์ในสังคมและกับธรรมชาติ น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์มีสี กลิ่น และลักษณะเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกัน โดยน้ำพริกกะปิจะมีสีม่วงอมชมพูตามสีของกะปิ และสีของน้ำพริกปลาร้าจะมีสีน้ำตาลอมเหลืองตามสีของปลาร้าที่ใช้ ลักษณะเนื้อน้ำพริกของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้ามีตั้งแต่แห้งไปจนถึงค่อนข้างเหลว รสชาติโดดเด่นของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าคือ รสกลมกล่อม ซึ่งมีทั้งรส เค็ม หวาน เปรี้ยวผสมผสานกัน ไม่มีรสใดรสหนึ่งโดดเด่นขึ้นมา เป็นความลงตัวของเครื่องปรุงและส่วนผสมทั้งหมด ส่วนรสเผ็ดนั้นถือเป็นรสรอง จะปรุงให้เผ็ดหรือไม่เผ็ดก็ได้

แจ่วบองมีสีแดงสดจากพริกแห้งที่ใช้ และมีลักษณะเนื้อน้ำพริกค่อนข้างข้น เกาะตัว ไม่เหลวเป็นน้ำ อีกทั้งยังมีหนังควายให้เคี้ยวหนึบหนับอีกด้วย แจ่วบองมีรสชาติโดดเด่นคือ จะออกหวาน

เค็ม และไม่มีรสเปรี้ยวเลย ส่วนรสเผ็ดนั้นมีหลากหลายตั้งแต่เผ็ดไม่มากแบบเด็กสามารถทานได้ ไปจนถึงเผ็ดมาก

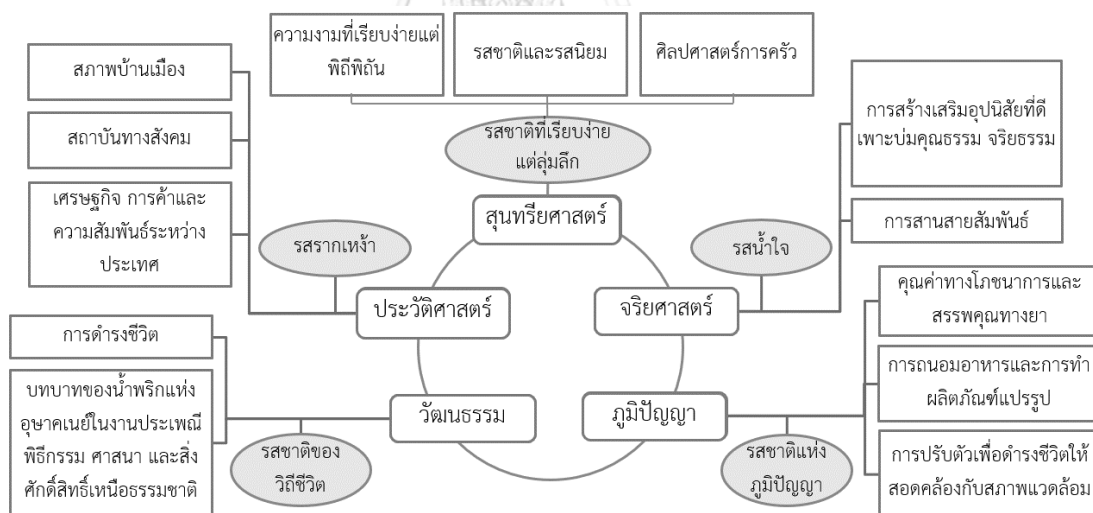
ตึกเครื่องจะมีสีขาวอมเหลือง เป็นสีอ่อน มีกลิ่นหอมของปลาจ๋า และมีลักษณะค่อนข้างเหลว มีน้ำในปริมาณมาก แต่ก็ให้รสสัมผัสกรอบของถั่วลิสงเพิ่มมิติของอาหาร

สิ่งที่นิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาจ๋า และตึกเครื่อง ได้แก่ ผักมากมายหลากหลายชนิด ข้าวสวย และเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัวทอดหรือย่าง เป็นต้น ส่วนแจ่วบองนิยมรับประทานแจ่วบองคู่กับไคแผ่นหรือสาหร่ายน้ำทอด ผัก ข้าวเหนียว หนั๋งพองหรือแคบหมู

นอกจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะมีความอร่อยในตัวเองแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเพิ่มความอร่อยให้กับอาหารที่นำมารับประทานคู่กันด้วย น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงถือเป็นหัวใจสำคัญในสำหรับอาหารของชาวอุษาคเนย์มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

### 7.1.1.2 คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

จากการวิจัยพบว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมสามารถสรุปเป็นภาพได้ดังนี้



ภาพที่ 24 คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

เขียนภาพโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2564

จากภาพจะเห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ได้แก่

- 1) คุณค่าด้านประวัตศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสรากเหง้า”

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บอกเล่าประวัติศาสตร์ของชาวอุษาคเนย์ในอดีต ได้แก่ ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสภาพบ้านเมือง ประวัติศาสตร์ว่าด้วยสถาบันทางสังคม ตลอดจนประวัติศาสตร์ว่าด้วยเศรษฐกิจ การค้า และความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ โดยพบว่าเครื่องปรุงในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ฉายภาพดินแดนอุษาคเนย์ในอดีต ทั้งภาพของสภาพบ้านเมืองและสภาพสังคม อันได้แก่ สถาบันครอบครัวที่เพศหญิงมักมีหน้าที่รับผิดชอบงานที่เกี่ยวข้องกับการดูแลบ้าน สถาบันการศึกษาที่วังเป็นศูนย์กลางในการรวบรวม จัดทำตำราอาหาร และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารอย่างมีระบบ สถาบันการปกครองที่น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นน้ำพริกของทุกชนชั้น สถาบันศาสนาที่อาหารมีบทบาทเกี่ยวข้องกับความเชื่อ งานบุญ ประเพณี นอกจากนี้ยังพบการเดินทางของเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่ว่าจะเป็น พริก กระเทียม ตะไคร้ และมะนาว เครื่องปรุงเหล่านี้เข้าสู่ดินแดนอุษาคเนย์ผ่านการค้าและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ ถือเป็น การแลกเปลี่ยนพบปะสังสรรค์ทางวัฒนธรรมอีกด้วย

คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่คล้ายคลึงกันในไทย ลาวและกัมพูชาเหล่านี้สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสรากเหง้า” โดยทำให้เห็นว่าชาวอุษาคเนย์มีรากเหง้าทางประวัติศาสตร์ร่วมกัน

## 2) คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก”

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยความงามที่เรียบง่ายแต่พิถีพิถัน สุนทรียศาสตร์ว่าด้วยรสชาติและรสนิยม และสุนทรียศาสตร์ว่าด้วยศิลปศาสตร์การครัว โดยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวอุษาคเนย์รับประทานกันอยู่ในชีวิตประจำวัน มีเครื่องครัว เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงที่ไม่ยุ่งยาก อีกทั้งยังเป็นอาหารที่มีสี กลิ่น และรสชาติที่เรียบง่ายอันเกิดจากวัตถุดิบที่หาได้จากธรรมชาติ รสชาติความอร่อยของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ส่วนหนึ่งเกิดความพิถีพิถันของผู้ปรุงที่จะต้องใส่ใจลงไปเป็นเครื่องปรุงสำคัญด้วย

คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่คล้ายคลึงกันในไทย ลาวและกัมพูชาเหล่านี้ สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก” โดยทำให้เห็นว่าชาวอุษาคเนย์ชื่นชมความเรียบง่ายและรื่นรมย์ไปกับสิ่งที่หาได้จากธรรมชาติ แต่ในขณะเดียวกันก็มีความลุ่มลึก พิถีพิถันใส่ใจในรายละเอียด อย่างการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้ปรุงมีลักษณะพิเศษในการปรุง โดยคำนึงถึงความสุขของผู้รับประทานเป็นหลัก

## 3) คุณค่าด้านจริยศาสตร์และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสน้ำใจ”



น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านจริยศาสตร์ 2 ประการ ได้แก่ จริยศาสตร์ว่าด้วยการสร้างเสริมอุปนิสัยที่ดี เพาะบ่มคุณธรรม จริยธรรม และจริยศาสตร์ว่าด้วยการสานสายสัมพันธ์ โดยชาวอุษาคเนย์ปลูกฝังให้ลูกหลานช่วยเหลือแบ่งเบาภาระงานบ้าน ทำให้ชาวอุษาคเนย์ได้รู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตั้งแต่เด็ก นอกจากนี้ชาวอุษาคเนย์ยังสานสายสัมพันธ์ระหว่างกันผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยล้อมวงกันรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์และมอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้แก่กัน

คุณค่าด้านจริยศาสตร์ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่คล้ายคลึงกันในประเทศไทย ลาวและกัมพูชาเหล่านี้ สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสน้ำใจ” แสดงถึงความมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อ เผื่อแผ่ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และการมีความสุขจากการได้เป็นผู้ให้ของชาวอุษาคเนย์ ส่งเสริมสัมพันธ์อันดีระหว่างกันในสังคม

#### 4) คุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติแห่งภูมิปัญญา”

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านภูมิปัญญา ได้แก่ คุณค่าด้านภูมิปัญญาว่าด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา และคุณค่าด้านภูมิปัญญาว่าด้วยการถนอมอาหารนับเป็นความชาญฉลาดของบรรพบุรุษในการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม

คุณค่าด้านภูมิปัญญาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่คล้ายคลึงกันในประเทศไทย ลาวและกัมพูชาเหล่านี้ สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติแห่งภูมิปัญญา” ชาวอุษาคเนย์ได้เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างสมดุล จนเกิดเป็นองค์ความรู้อันเกิดจากการสังสมประสบการณ์และการสืบสาน ผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อม เพื่อใช้แก้ไขปัญหาสร้างประโยชน์ และพัฒนาชีวิต

#### 5) คุณค่าด้านวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติของวิถีชีวิต”

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนคุณค่าด้านวัฒนธรรม ได้แก่ วัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กับการดำรงชีวิต และวัฒนธรรมว่าด้วยบทบาทของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในงานประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ โดยพบว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีบทบาทเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์ในทุก ๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นการดำรงชีวิต ชีวิตประจำวัน งานบุญประเพณี พิธีกรรม ศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ

คุณค่าด้านวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกันในประเทศไทย ลาวและกัมพูชาเหล่านี้ สะท้อนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม “รสชาติของวิถีชีวิต” น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิต และเป็นหัวใจสำคัญของวัฒนธรรมอาหาร

### 7.1.2 การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

จากการการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) และการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured In-Dept Interview) สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ โดยแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และปัจจัยที่เอื้อและเป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีรายละเอียดดังนี้

#### 7.1.2.1 การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

จากการวิจัยพบว่า การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มี 3 รูปแบบทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ซึ่งแต่ละรูปแบบมีองค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับการสืบสาน และผู้สืบสาน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) องค์ความรู้ การศึกษาทั้งในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ต่างเน้นเนื้อหาเกี่ยวกับสูตร เครื่องปรุง และกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นสำคัญ ไม่ค่อยให้ความสำคัญกับเนื้อหาในมิติทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น ที่มาที่ไปของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์และเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา และภูมิปัญญา ฯลฯ

2) วิธีการสืบสาน พบว่าการสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มักมีลักษณะเป็นแบบรายบุคคลและกลุ่มย่อยโดยใช้วิธีการบรรยาย การสาธิต และการสอนแบบปฏิบัติ การโดยมอบหมายให้ผู้เรียนทำกิจกรรมเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ภายใต้การแนะนำช่วยเหลืออย่างใกล้ชิดจากผู้สอน ไม่ว่าจะเป็นการเตรียมเครื่องครัว เครื่องปรุง การลงมือปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ฯลฯ ผู้วิจัยพบว่า การศึกษาในระบบมีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในไทยเท่านั้น ซึ่งเป็น การศึกษาระดับอุดมศึกษา ส่วนการศึกษานอกระบบมีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหลักสูตรระยะสั้นในโรงเรียนสอนทำอาหารและกิจการร้านอาหารหลายแห่งทั้งในไทย ลาวและกัมพูชา โดยเริ่มจากการฟังบรรยาย ลงพื้นที่ตลาดชุมชน รับชมการสาธิต และลงมือปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ก่อนจะได้รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ฝีมือของตนเอง และรับ

ประกาศนียบัตร ใช้เวลาเรียนตั้งแต่ 2 ชั่วโมง ถึง 14 วัน และการศึกษาตามอัธยาศัย ไม่มีรูปแบบวิธีการสืบสานที่แน่นอนตายตัว แต่จะขึ้นอยู่กับบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้อง

3) ผู้รับการสืบสาน พบว่าผู้รับการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาในระบบ ได้แก่ นักเรียน นิสิต นักศึกษาในสังกัด ผู้รับการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษานอกระบบ ได้แก่ ชาวอุษาคเนย์หลากหลายอาชีพที่มีความสนใจในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ และผู้รับการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัย ได้แก่ สมาชิกในครอบครัว สมาชิกในชุมชน กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการ กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัล หน่วยงานภาครัฐ และชาวอุษาคเนย์ทุกคน

4) ผู้สืบสาน พบว่าผู้สืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาในระบบ ได้แก่ ครูวิชาชีพและคณาจารย์ผู้ได้รับการมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ ผู้สืบสานผ่านรูปแบบการศึกษานอกระบบ ได้แก่ คณาจารย์ประจำสถาบัน พ่อครัว แม่ครัว เชฟ เจ้าของ และพนักงานกิจการร้านอาหาร และผู้สืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัย ได้แก่ ชาวอุษาคเนย์ทุกคน

#### 7.1.2.2 ปัจจัยที่เอื้อและเป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่

1) รสชาติความอร่อย ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าสิ่งที่ทำให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังอยู่คู่กับชาวอุษาคเนย์ตั้งแต่อดีตมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน คือ รสชาติความอร่อยของตัวน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เอง และของเครื่องแนมหรือสิ่งที่นำมารับประทานคู่กันกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

2) คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อุดมไปด้วยสารอาหาร มีคุณค่าทางโภชนาการ และสรรพคุณทางยามากมาย อีกทั้งน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังเป็นเมนูอาหารที่ส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์รับประทานผักได้มากยิ่งขึ้น ส่งผลดีต่อร่างกาย

3) การต่อยอดการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ปรุงได้ร่อยอย่าง ร้อยรส ประยุกต์เป็นเมนูสร้างสรรค์ อย่างสปาเกตตีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เบอร์เกอร์น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ขนมปังไส้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น อีกทั้งยังสามารถนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในรูปแบบใหม่ ๆ อีกหลากหลายอย่าง

4) ภูมิปัญญา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมและสืบสานต่อกันมาอย่างยาวนานจากบรรพบุรุษ ฝังรากลึกกลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์

ปัจจัยที่เป็น**อุปสรรค**ต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่

1) ทักษะคติ ยังมีความเชื่อและค่านิยมว่าอาหารเป็นเรื่องของเพศหญิง หากบ้านใดไม่มีลูกสาวก็จะไม่สืบสานส่งต่อองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ นอกจากนี้ยังพบความเชื่อและค่านิยมว่าการรับประทานของเน่าอย่างปลาร้าถือว่าไม่มีเกียรติ ซึ่งปลาร้าเป็นส่วนประกอบหลักของน้ำพริกปลาร้าและตักเครื่อง

2) การขาดคุณธรรมพื้นฐานในการประกอบอาหาร น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ปรุงโดยขาดคุณธรรมพื้นฐานมีส่วนผสมของสารกันบูด สีผสมอาหาร สารแต่งกลิ่น และสารแต่งรส เพื่อให้เก็บน้ำพริกได้นานขึ้น ทำให้น้ำพริกดูมีสีส้ม และมีกลิ่นหอมชวนให้อยากรับประทาน โดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

3) กระแสวัฒนธรรมต่างประเทศ อิทธิพลวัฒนธรรมต่างประเทศทำให้เด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ หันไปบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดและอาหารต่างประเทศ เช่น อาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น อาหารยุโรป ฯลฯ

4) วิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปในสังคมเมือง การใช้ชีวิตที่เร่งรีบ เน้นความสะดวกสบาย ทำให้คนทำอาหารรับประทานเองในบ้านน้อยลง และหันไปซื้ออาหารปรุงสำเร็จกันมากขึ้น การสืบสานของสมาชิกภายในครอบครัวจึงมีบทบาทน้อยลง อาจขาดการสืบสานในที่สุด

5) โรคติดต่อ ภัยธรรมชาติ และมลภาวะในสิ่งแวดล้อม น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นิยมรับประทานคู่กับผักสดและรับประทานลือมวงกัน การมีโรคติดต่อจึงส่งผลให้ความนิยมลดน้อยลง เพราะควรหลีกเลี่ยงการรับประทานของสดและการรับประทานอาหารร่วมกันกับผู้อื่น นอกจากนี้หากมีภัยธรรมชาติ เครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็จะขาดแคลน มีการใช้สารเคมีในเครื่องปรุงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์และพืชผัก ส่วนผสมในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีการปนเปื้อนมากขึ้น มีสารพิษตกค้างในพืชผัก น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เคยเป็นอาหารส่งเสริมสุขภาพในอดีตกลับกลายเป็นอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

6) การขาดตำรา เอกสาร และงานวิจัย ซึ่งงานทางวิชาการจะช่วยรวบรวมความรู้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในเชิงลึก เพื่อเป็นประโยชน์แก่สาธารณชนต่อไป

7) การขาดความเชื่อมโยงกันของเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ได้แก่ สมาชิกในครอบครัว สมาชิกในชุมชน กลุ่มผู้ผลิต

วัตถุประสงค์ทั้งในเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม กลุ่มผู้ปรุงอาหารและผู้ประกอบการ กลุ่มสถานศึกษาและสถาบันทางวิชาการ กลุ่มสื่อมวลชนและสื่อดิจิทัล กลุ่มขนส่ง และหน่วยงานภาครัฐ

### 7.1.3 แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

จากการนำผลการวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และผลการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มาयर่างและตรวจสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้วยวิธีการจัดสนทนากลุ่ม พบว่าแนวทางทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ควรสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ซึ่งเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 7.1.3.1 การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาในระบบ โดยบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษาให้สอดคล้องกับการจัดการการศึกษาของแต่ละประเทศ แต่ละระดับอย่างเหมาะสม

ในกรณีสถาบันการศึกษาระดับปฐมวัย องค์กรความรู้ควรมีลักษณะเป็นข้อมูลขั้นพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต โดยเน้นให้เด็กและเยาวชนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อพัฒนาพฤติกรรมโภชนาการและส่งเสริมสุขนิสัยที่พึงประสงค์ผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จากในสู่นอกห้องเรียน เนื่องจากผู้เรียนในช่วงวัยนี้ เป็นวัยที่ร่างกายเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ต้องการพลังงานและสารอาหารที่ค่อนข้างสูง การเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และพัฒนาพฤติกรรมโภชนาการและส่งเสริมสุขนิสัยที่พึงประสงค์ผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จากในสู่นอกห้องเรียน นอกจากจะเป็นการสืบสานทางวัฒนธรรมแล้ว ยังเป็นการช่วยให้ผู้เรียนซึ่งเป็นเด็กและเยาวชนในช่วงวัยนี้ได้เจริญเติบโตโดยมีโภชนาการสมวัยอีกด้วย

ในกรณีสถาบันการศึกษาระดับมัธยมศึกษา องค์กรความรู้ควรมีลักษณะที่สอดคล้องกับภูมิปัญญา วัฒนธรรม และทรัพยากรท้องถิ่นทั้งของตนและของประเทศสมาชิกในอุษาคเนย์ประเทศอื่น ๆ เพื่อสร้างความเข้าใจและตระหนักในคุณค่าสำคัญของภูมิปัญญา วัฒนธรรม และทรัพยากรท้องถิ่นของตน อีกทั้งยังส่งเสริมการเรียนรู้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ของประเทศสมาชิกในอุษาคเนย์ประเทศอื่น ๆ เพื่อสร้างความเข้าใจและตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ในกรณีสถาบันการศึกษาหลังระดับมัธยมศึกษา องค์ความรู้ควรมีลักษณะเป็นการบูรณาการ โดยเชื่อมโยงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เข้ากับศาสตร์สาขาต่าง ๆ ที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกัน ตามความสนใจของผู้เรียน เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ที่มีความหมาย มีความหลากหลาย และสามารถนำไปใช้ได้จริง เกิดประโยชน์ต่อทั้งตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนก้าวเข้าสู่โลกของการทำงานหลังจบการศึกษา

นอกจากการเรียนการสอนในหลักสูตร ปัจจัยแวดล้อมก็มีความสำคัญ สถาบันการศึกษาในระบบควรจัดปัจจัยแวดล้อมให้เอื้อต่อการเรียนรู้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น จัดน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารกลางวัน ส่งเสริมให้มีร้านอาหารอุษาคเนย์ และร้านอาหารที่มีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เปิดบริการในโรงอาหารและบริเวณรอบรั้วโรงเรียน และบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การจัดกิจกรรมในวันสำคัญ เทศกาล ประเพณีต่าง ๆ ฯลฯ เพื่อตอกย้ำความสำคัญของคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ทั้งนี้ สถาบันการศึกษาในระบบควรจัดเตรียมบุคลากรและทรัพยากรทางการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างเหมาะสม เพื่อใช้เป็นสื่อการเรียนการสอน ส่งเสริมประสิทธิผลและประสิทธิภาพในการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

### 7.1.3.2 การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษานอกระบบ โดยบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษา และส่งเสริมให้มีการเรียนการสอนเป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์และภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติ

บรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษานอกระบบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สถาบันในเครือเอกชนที่เปิดสอนทำอาหาร การโรงแรม และการประกอบธุรกิจร้านอาหาร โดยองค์ความรู้ด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สืบสานผ่านการศึกษานอกระบบไม่ควรเป็นองค์ความรู้เชิงเดี่ยวที่มุ่งเน้นแต่เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เท่านั้น แต่ควรเป็นองค์ความรู้ที่มุ่งเน้นเรื่องเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ควบคู่ไปกับคุณธรรมของผู้ปรุงอาหาร วัฒนธรรม และภูมิปัญญา ไม่ว่าจะเป็นที่มาที่ไป เครื่องครัว เครื่องปรุงต่าง ๆ คุณค่าทางโภชนาการ และสรรพคุณทางยา รวมถึงความแตกต่างระหว่างน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอดีตกับปัจจุบัน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจและเข้าถึงแก่นแท้ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้อย่างแท้จริง

อนึ่งหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษานอกระบบควรจัดการเรียนการสอนพร้อมด้วยเอกสาร ตำราเรียน เป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์ หรืออย่างน้อยเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อ

เป็นการสืบสานวัฒนธรรมให้แพร่หลายและกว้างขวางมากยิ่งขึ้น ไม่ใช่แค่เพียงในประเทศ แต่ไปยังภูมิภาคและนานาชาติ

### 7.1.3.3 การสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัย โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ และส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์อย่างสร้างสรรค์

ควรส่งเสริมให้สถาบันครอบครัวเป็นแหล่งการศึกษาหลัก ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสมกับสภาพของผู้เรียน ให้ผู้เรียนสามารถเข้าถึงองค์ความรู้ด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ไม่จำกัดเวลาและสถานที่ สามารถเรียนได้ตามความสนใจและสมัครใจ เช่น ใช้การ์ตูน ใช้โซเชียลมีเดียสำหรับเยาวชนชาวอุษาคเนย์ จัดนิทรรศการน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เคลื่อนที่สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ พัฒนาแอปพลิเคชันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สร้างเว็บไซต์สำหรับชาวอุษาคเนย์ทั่วไป เป็นต้น

### 7.1.3.4 ส่งเสริมต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

การส่งเสริมต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และการก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีรายละเอียดดังนี้

- 1) พัฒนาต่อยอดคุณค่าทางโภชนาการ
- 2) พัฒนาต่อยอดสรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 3) พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 4) สร้างเสริมทัศนคติที่ดีต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 5) ส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ กระตุ้นจิตสำนึกในการรักษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ไม่ใช้สารเคมีหรือสารพิษที่ทำลายธรรมชาติ
- 6) ปลุกฝังคุณธรรมพื้นฐานในการประกอบอาหารให้พ่อครัว แม่ครัว เชฟ พ่อค้า แม่ค้า และผู้ประกอบการ หรือสถานประกอบการผลิตน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างถูกสุขลักษณะ
- 7) ส่งเสริมกระแสวัฒนธรรมการบริโภคอาหารอุษาคเนย์ เช่น ข้าว ปลา เครื่องปรุงเครื่องจิ้ม รวมถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น
- 8) ส่งเสริมการประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือนอย่างถูกสุขลักษณะ

9) ส่งเสริมการศึกษาวิจัยในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

### 7.1.3.5 การพัฒนาเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

องค์ความรู้เรื่องคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ควรได้รับการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอด โดยอาศัยความร่วมมือจากบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ทุกภาคส่วน ดังนี้

- 1) พัฒนางค์กรเครือข่ายที่เกี่ยวข้องจากทุกภาคส่วน เพื่อส่งเสริมและรักษาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปให้ทิศทางเดียวกัน
- 2) สร้างและจัดเก็บคลังข้อมูลคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และเผยแพร่องค์ความรู้เพื่อให้ชาวอุษาคเนย์เข้าใจ และตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
- 3) เน้นการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ จัดทำและเผยแพร่ได้โดยบุคคล กลุ่มคน ชุมชน และหน่วยงานรัฐ
- 4) บรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ขึ้นเวทีระดับภูมิภาค เช่น งานสัมมนาระดับภูมิภาค ASEAN Summit และ ASEAN Identity
- 5) ขึ้นบัญชี “น้ำพริกกะปิ” “น้ำพริกปลาร้า” “ตึกเกรียง” “แจ่วบอง” ต่อยูเนสโก เพื่อส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงคุณค่ามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
- 6) ขึ้นบัญชีอาหารประเภท “เครื่องจิ้ม” ในฐานะวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาค ต่อยูเนสโก เพื่อส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม ส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีในภูมิภาค และส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียน

## 7.2 อภิปรายผลการวิจัย

จากข้อค้นพบในงานวิจัย เรื่อง การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีประเด็นที่นำมาอภิปรายผลได้ ดังนี้

### 1) การเปลี่ยนแปลงและการดำรงอยู่ของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ไม่ว่าวิถีชีวิตของชาวอุษาคเนย์จะเปลี่ยนแปลงไปมากเพียงใดในสังคมเมือง แต่ชาวอุษาคเนย์ก็ยังคงติดใจในรสชาติความอร่อยของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จนทำให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังอยู่ในวัฒนธรรมอาหารของชาวอุษาคเนย์ในปัจจุบัน เพียงแต่เปลี่ยนรูปแบบไป ปัจจุบันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในยุค



โลกาภิวัตน์เปลี่ยนไปจากเดิม โดยได้ปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีดำเนินชีวิตและสถานการณ์หลากหลายรูปแบบ เช่น การพัฒนาเป็นน้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมในรูปแบบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป น้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมบรรจุลงในตลาด น้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมตามร้านสะดวกซื้อและซูเปอร์มาร์เก็ต น้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมในร้านค้าออนไลน์ และน้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

น้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมในรูปแบบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปพบวางจำหน่ายในไทยหลากหลายรูปแบบ แต่ไม่พบในลาวและกัมพูชา โดยรูปแบบที่พบในไทยมีทั้งแบบสำเร็จรูปพร้อมรับประทานทันที ได้แก่ น้ำพริกเผา น้ำพริกนรก น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริกกุ้งเสียบ ฯลฯ และแบบกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งผู้ปรุงจะต้องเติมเครื่องปรุงต่าง ๆ เพิ่มก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาทุย ห่อ ครกไทยไชโย ซึ่งจะต้องเติมน้ำร้อนก่อน 2 ช้อนโต๊ะ และรอเป็นเวลา 1 นาที ก่อนรับประทาน เป็นต้น ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปในไทยเหล่านี้มีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะในยุคที่รัฐบาลมีนโยบายสนับสนุนชุมชน ผลิตภัณฑ์จำหน่ายในโครงการ 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ชุมชน (OTOP) และนโยบายสนับสนุนผู้ประกอบการธุรกิจรายย่อย (SME)

น้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมบรรจุลงในตลาด พบได้ทั้งในไทยและในลาว แต่ไม่พบในกัมพูชา อาชีพปรุงน้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมบรรจุจำหน่ายในตลาด เริ่มมีแพร่หลายมากขึ้น เพราะมีความต้องการของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น และเพราะความเร่งรีบของวิถีการทำงานในสังคมเมือง งานวิจัยชิ้นนี้ได้สัมภาษณ์ผู้ขายน้ำพริกแห่งอุตสาหกรรมบรรจุลงในตลาดเข้าที่หลวงพระบาง ประเทศลาว 2 ราย ได้แก่ บัววัน อนุสั๊ก เจ้าของแจ่วบองบรรจุถุง ยี่ห่อป่าบัววัน และ สิ้นไหม ไสยวง เจ้าของแจ่วบองบรรจุถุง ยี่ห่อป่าสิ้นไหม ตามลำดับ ดังนี้

“...ทำแจ่วบองขายมา 3 ปีแล้ว ทำต่อจากคุณแม่บัวพิน อายุ

72 ปี ที่ทำไม่ไหว

...แจ่วบองของร้านจะปรุงโดยใส่พริก ข่า (ตากแห้งแล้วบดเป็นผง) กระเทียม หนั่งแห้ง (หนั่งควายตากแห้ง) น้ำตาล แป้งนัว (ผงชูรส)

...คนที่นี่ชอบทานแจ่วบองกับไคแผ่น”

(บัววัน อนุสั๊ก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

“...คุณแม่เป็นรุ่นแรก ท่านเสียชีวิตตอนท่านอายุ 70 ปี และส่งต่อมายังรุ่นลูก ซึ่งปัจจุบันอายุ 50 ปีแล้ว

...แจ่วบองที่ร้านจะมีรสชาติไม่เผ็ดมาก ประุงโดยใส่หนังควาย ต้มจนเปื่อย อ่อน ๆ ประุงรสกับพริก กระเทียม น้ำตาล ข่าแห้งบด แจ่วบองที่หลวงพระบางจะไม่ใส่ปลาร้าเลย หากเป็นแจ่วบองทางเหนือ บริเวณเชียงขวางจะใส่ปลาร้า

...เวลาทานจิ้มกับผัก ข้าวเหนียว ข้าวสวยก็ได้ เวลามีนงานบุญ งานเลี้ยงต้องมีแจ่วบอง หรือจะนำไปถวายพระก็ได้

...ปกติทำอาทิตย์ละครั้ง ปัจจุบันลูกสาวรับราชการ ไม่มีโอกาสส่งต่อกิจการให้”

(สินไหม ไสยวง, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

จะเห็นว่าผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งสองต่างก็สืบต่อกิจการมาจากสมาชิกในครอบครัว ซึ่งก็คือแม่ของตน และได้ประุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บรรจุถุงขายในตลาดเช้า โดยยี่ห้อป่าบัววันมีการใส่ผงชูรส เครื่องประุงที่ไม่ได้มีมาแต่เดิม เพิ่มเติมลงไปเพื่อให้ได้รสชาติกลมกล่อม จากการวิจัยภาคสนามพบว่าทั้งสองตั้งราคาขาย เริ่มต้นที่ถุงละ 20 บาท กลุ่มลูกค้ามีทั้งชาวหลวงพระบางและนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เปิดแผง ทุกวัน ตั้งแต่เวลา 5:00 น. ถึง 10:00 น.

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตามร้านสะดวกซื้อและซูเปอร์มาร์เก็ตพบวางจำหน่ายในไทย แต่ไม่พบในลาวและกัมพูชา โดยในไทยมีผลิตภัณฑ์น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์วางจำหน่ายหลากหลายรูปแบบ ทั้งแบบน้ำพริกถ้วยเดียว แบบเป็นชุดควบคู่กับผักสด และแบบเป็นชุดควบคู่กับผักสดพร้อมข้าวสวยและปลาทอด

นอกจากจะพบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์วางจำหน่ายในตลาดสด ตามร้านสะดวกซื้อและซูเปอร์มาร์เก็ตแล้ว ยังพบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์วางจำหน่ายช่องทางออนไลน์ในประเทศไทย แต่ไม่พบในลาวและกัมพูชา ในไทยมีการขายด้วยวิธีการ “ไลฟ์สด” ด้วยการนำเสนอ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านช่องทางถ่ายทอดสดออนไลน์ ซึ่งผู้บริโภคสามารถได้รับข้อมูลสินค้าได้ครบถ้วนมากขึ้น และสามารถพูดคุยกับผู้ขายได้ผ่านการพิมพ์ข้อความ นับเป็นการเพิ่มยอดขายและตอบโจทย์ผู้ซื้อเป็นอย่างมาก ปัจจุบันยังเกิดกระแสอาหารเพื่อสุขภาพและกระแสการบริโภคอาหารโดยใส่ใจสิ่งแวดล้อม

ในไทย แต่ไม่พบในลาวและกัมพูชา โดยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้รับยกย่องว่าเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ และมีการใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ใส่ใจสิ่งแวดล้อม

ไม่ใช่แต่เพียงแค่อาหารที่วางจำหน่ายเท่านั้น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในยุคโลกาภิวัตน์ ยังได้ปรับเปลี่ยนรสชาติให้เข้ากับยุคสมัยมากยิ่งขึ้น โดยพบว่าทั้งไทย ลาวและกัมพูชามีการปรับรสชาติ ไม่ได้ปรุงให้มีรสชาติเผ็ดมาก ปรุงไม่ให้มีกลิ่นแรงมาก ไม่ใส่ปลาร้า แต่ใช้น้ำปลาแทน ไม่ใส่หนังควาย แต่ใช้หนังหมูหรือหนังวัวแทน และปรับเปลี่ยนผักที่นิยมนำมารับประทานคู่กัน เป็นผักเศรษฐกิจที่หาได้ง่าย และเน่าเสียยาก เช่น แตงกวา กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว แครอท ข้าวโพดอ่อน เป็นต้น

การเปลี่ยนแปลงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้ก็ส่งผลให้รายได้ในระบบเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเติบโตสูงขึ้น อีกทั้งยังเป็นการสร้างงานใหม่ให้บุคคลในท้องถิ่น โดยพบตัวอย่างว่า เยาวชนทั้งชาวลาวและกัมพูชาหันมาประกอบอาชีพเป็นลูกจ้างในร้านอาหารประจำชาติของตนเพิ่มมากขึ้น และมีบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรมอาหารประจำชาติรวมถึงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ผ่านการเรียนรู้ และการส่งเสริมประสบการณ์การทำงานในร้านอาหาร ดังที่ Sok Nan (สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2561) เชฟร้านมาตุภูมิซึ่งเป็นร้านที่ขายอาหารประเภทเครื่องจิ้มในพนมเปญ กัมพูชา โดยมีเครื่องจิ้มให้เลือกรับประทานกว่า 20 ชนิดต่อวัน เสิร์ฟให้รับประทานพร้อมกับเครื่องแนม เล่าให้ฟังว่า

“ทำงานเป็นเชฟของที่นี่มาได้ 1 ปีแล้ว ตอนแรกทำไม่เป็น เชฟใหญ่สอนให้ หลานก็เป็นเชฟเหมือนกัน ทำงานที่เดียวกันนี้แหละ หลานเขาเรียนมาจากเชฟใหญ่ของร้านเหมือนกัน ใครสนใจอยากเรียนก็ลองถามเชฟใหญ่ดูได้เขาอาจจะสอนให้ ยังไม่เคยสอนวิธีการทำน้ำพริกนี้ให้ใคร น้ำพริกนี้ก็มีทำกินกันในงาน ประเพณี เช่น งานสงกรานต์ น้ำพริกที่เป็นที่นิยมของชาวกัมพูชาก็คือ ตึกเครื่องที่มีส่วนผสมของปลาร้า”

จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของตึกเครื่องในกัมพูชา จากที่เคยเป็นอาหารในบ้าน ปัจจุบันน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้กลายมาเป็นอาหารเมนูหลักของร้าน ทำให้เกิดการจ้างงานและทำให้เยาวชนชาวกัมพูชามีโอกาสในการเป็นส่วนหนึ่งของการสืบสานวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ จากที่ไม่เคยมีส่วนร่วมมาก่อนเลย

อีกตัวอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ส่งผลต่อการสร้างรายได้ในระบบเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว คือ การจดทะเบียนการค้าของแจ่วบอง ในหลวงพระบาง ประเทศลาว แจ่วบองตราดอกบัวเป็นแจ่วบองเจ้าแรกที่จดทะเบียนการค้า โดยได้รับการสนับสนุนจากสภาอุตสาหกรรมการค้านครหลวงเวียงจันทน์ จนกระทั่งแจ่วบองตราดอกบัวกลายเป็นสินค้าที่เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมอย่างมากทั้งในและต่างประเทศ (อุ๋นเฮือน จันทะลัก, สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2561)

จะเห็นได้ว่าในไทยนั้นมีการเปลี่ยนแปลงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์หลากหลายรูปแบบมากที่สุด ตามมาด้วยลาว และกัมพูชา ตามลำดับ ทั้งนี้เป็นเพราะกรุงเทพฯ และปริมณฑลมีลักษณะเปลี่ยนแปลงเป็นสังคมเมืองสูงที่สุด อีกทั้งตัวน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าก็มีคุณสมบัติเก็บไว้รับประทานได้นานอยู่แล้ว เอื้อต่อการพัฒนาต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป ในขณะที่หลวงพระบางยังไม่ได้เปลี่ยนแปลงเป็นสังคมเมืองเต็มตัว เนื่องจากหลวงพระบางเป็นเมืองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นแหล่งมรดกโลก ตัวเมืองจึงยังคงลักษณะสภาพบ้านเมืองที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะแบบดั้งเดิม แม้ว่าแจ่วบองจะเอื้อต่อการพัฒนาต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป แต่ก็พบแจ่วบองเป็นเพียงสินค้าวางจำหน่ายในตลาดสด ไม่พบว่าเป็นสินค้าวางขายในร้านสะดวกซื้อและซูเปอร์มาร์เก็ตหรือร้านค้าออนไลน์ ส่วนพนมเปญนั้นเป็นเมืองที่มีลักษณะเปลี่ยนแปลงเป็นสังคมเมืองสูง แต่เนื่องด้วยตัวตึกเครื่องเป็นอาหารที่ควรรับประทานสดใหม่หลังปรุงเสร็จ จึงยังไม่เอื้อต่อการพัฒนาต่อยอดตึกเครื่องในรูปแบบผลิตภัณฑ์แปรรูปมากนัก จึงพบแต่เพียงเป็นหนึ่งในรายการอาหารตามร้านอาหารขึ้นชื่อในเมืองเท่านั้น

อย่างไรก็ตามบ่อยครั้ง รสชาติความอร่อยที่ได้มาด้วยความสะดวกสบาย ก็ไม่อึดอึดใจเท่ากับที่ได้มาจากเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แบบดั้งเดิมในอดีต ปราภฏการณ์นี้เรียกว่า การโหยหาอดีต (Nostalgia) ดังที่ชาวอุษาคเนย์เล่าให้ฟังว่า เมื่อก่อนไม่ใส่ผงชูรส (มุกดาวัน รัตนะ, สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2562; นฤมล เปียชื่อ, สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2563) อีกทั้งยังได้รับประทานกับพืช ผัก ผลไม้ที่ขึ้นเองตามริมรั้ว ไม้ไซ่ที่ปลูกด้วยยาฆ่าแมลงอย่างในปัจจุบัน (สุกัญญา สุขฉายา, สัมภาษณ์, 10 ตุลาคม 2562) และเป็นเครื่องปรุงสดใหม่ที่เพิ่งเก็บได้ (สกุลตรา คำชู, สัมภาษณ์, 5 ตุลาคม 2563) จึงไม่ต้องกังวลว่าจะได้รับสิ่งแปลกปลอมจนเป็นอันตราย อีกทั้งรสชาติความอร่อยของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ปรุงสดใหม่ก็แตกต่างจากที่วางขายซึ่งทำไว้นานแล้ว

การเปลี่ยนแปลงของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังส่งผลให้พืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรต่าง ๆ ที่เป็นเครื่องปรุงและเครื่องแถมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เคยหาได้จากสวนครัวมีจำนวนลดลง และ

หายไปพร้อมกับการพัฒนาที่อยู่อาศัยให้ทันสมัยขึ้น ผู้เริ่มมีกำลังทรัพย์มักจะพิจารณาที่อยู่อาศัยรูปแบบกล่องที่เรียกว่า ทาวน์เฮ้าส์ ในทำเลที่สะดวกต่อการเดินทาง แต่ห่างไกลพื้นที่สีเขียว ในขณะที่ผู้มีกำลังทรัพย์มากพอสมควรแล้วมักจะพิจารณาที่อยู่อาศัยในรูปแบบบ้านจัดสรร ที่มีที่จอดรถและพื้นที่ส่วนกลางครบครัน แม้บ้านจัดสรรบางโครงการจะมีบริเวณที่เป็นพื้นที่สีเขียวในบ้าน แต่หลายบ้านกลับรื้อสวนออกหันมาทำสนามหญ้า จัดสวนแบบตะวันตก หรือหากไม่มีเวลา สวนก็จะถูกทิ้งร้าง จนท้ายที่สุดพื้นที่สีเขียวนี้มักจะถูกปรับให้เป็นพื้นที่สีเทาด้วยการเทพื้นทับ เพื่อให้ง่ายต่อการดูแลรักษาและยังเป็นการเพิ่มพื้นที่จอดรถด้วย

การหายไปของสวนครัวนี้ส่งผลให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์หลากหลายชนิดไม่เป็นที่นิยมอีกต่อไป เนื่องจากไม่สามารถหาเครื่องปรุงส่วนผสมได้จากท้องถิ่น เพราะบริเวณบ้านไม่มีพื้นที่สีเขียว อีกทั้งผักที่เป็นเครื่องแถมที่รับประทานกับน้ำพริกก็พลอยลดความหลากหลายลงด้วย

ภายใต้ยุคโลกาภิวัตน์ที่พลวัตของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ปรับเปลี่ยนไปทั้งในแง่รสชาติ เครื่องปรุง สิ่งที่นิยมนำมารับประทานคู่กันกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และการพัฒนาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในรูปแบบสินค้าวางจำหน่ายตามตลาด ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านค้าออนไลน์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่ได้มีเพียงแค่คุณค่า แต่ยังเป็นสินค้าที่มีมูลค่าสร้างความมั่งคั่งแก่ชาวอุษาคเนย์ อย่างไรก็ตามชาวอุษาคเนย์ไม่ควรเน้นการเพิ่มมูลค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยละทิ้งแก่นคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แต่ควรพัฒนาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้มีมูลค่าควบคู่ไปกับแก่นคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เพื่อความมั่งคั่งที่ยั่งยืน

อย่างไรก็ตามน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นภูมิปัญญา ซึ่งภูมิปัญญาเป็นสิ่งที่มีลักษณะเป็นพลวัต ไม่หยุดนิ่ง น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอนาคตจะยังคงพิชิตใจชาวอุษาคเนย์ได้อยู่หรือไม่ เป็นเรื่องที่ไม่มีใครคาดเดาได้ แต่เราจะยังคงสามารถมองความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สามารถสะท้อนค่านิยม การให้คุณค่าของคนต่อการใช้ชีวิต และทำให้เราเข้าใจประโยชน์และโทษจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปได้

## 2) สรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในการต้านภัยโควิด-19

ปัจจุบันสมุนไพรเป็นที่ยอมรับในวงกว้าง ยิ่งในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 มีการใช้สมุนไพรเป็นยารักษาโรคกันอย่างแพร่หลาย ตัวอย่างสมุนไพรที่โดดเด่น ได้แก่ ฟ้าทะลาย โจร ซึ่งที่มีงานวิจัยจากทั้งในจีน สิงคโปร์ รวมถึงประเทศไทยรองรับแล้วว่า กลไกต้านไวรัสของฟ้าทะลาย โจรป้องกันไม่ให้ไวรัสเข้าเซลล์ ลดการแบ่งตัวของไวรัสภายในเซลล์ เพิ่มภูมิคุ้มกันในการต่อสู้

กับไวรัส รวมถึงลดอาการการอักเสบที่ปอดจากการติดเชื้อไวรัส สมุนไพรจึงถือว่าเป็นทางเลือกหนึ่งที่สามารถใช้บรรเทาอาการเบื้องต้นได้

น้ำพริกแห้งอุซาคเนย์เป็นอาหารที่มีส่วนผสมของสมุนไพรและมีสรรพคุณทางยา โดยพบว่าในน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบองและตึกเครื่อง มีส่วนผสมของกระเทียมซึ่งเป็นสมุนไพรอีกชนิดหนึ่งที่ช่วยต้านโรคโควิด-19 ได้ เนื่องจากกระเทียมมีฤทธิ์ต่อระบบภูมิคุ้มกัน สารแอลลิซินในกระเทียมมีฤทธิ์ลดการอักเสบ ป้องกันการหลั่งสารไซโตไคน์ที่ทำให้เกิดการอักเสบ นอกจากนี้ยังส่งเสริมการทำงานของเม็ดเลือดขาว และช่วยเพิ่มแอนติบอดี ชนิดอิมมูโนโกลบูลินเอ ซึ่งเป็นด่านแรกของภูมิคุ้มกันในร่างกาย โดยพบมากที่ระบบทางเดินหายใจและระบบทางเดินอาหาร ตามเยื่อเมือกต่าง ๆ และยังช่วยกระตุ้นการทำงานของบีเซลล์ลิ้มไฟไซท์ รวมทั้งกระตุ้นการหลั่งของสารอินเตอร์เฟียรอน ซึ่งเป็นสารที่สร้างในระบบภูมิคุ้มกันเพื่อต้านไวรัส และ สารสำคัญอย่างเคอซิทินและแอลลิซินที่พบในกระเทียมสามารถช่วยยับยั้งการแบ่งตัวของไวรัสโควิด-19

อย่างไรก็ตามการแพร่ระบาดของโควิด-19 ส่งผลกระทบต่อ การรับประทานน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ โดยพบว่าน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ที่ได้รับการปรุงแต่งพัฒนาต่อยอดในลักษณะอาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารแปรรูป ยังคงได้รับความนิยมสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขยายดี และเป็นสินค้ายอดนิยมอันดับต้น ๆ ในตลาดออนไลน์สร้างรายได้ให้ชาวอุซาคเนย์ในช่วงวิกฤติ (กรกช พูนผล, 2564) เนื่องจากสามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน สามารถรับประทานคนเดียวได้ รับประทานง่าย สะดวก จะนำไปรับประทานกับอะไรก็ได้ และมีบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด

ในขณะที่น้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ในลักษณะปรุงขายพร้อมรับประทานในตลาดสด ร้านอาหาร และโรงแรม ไม่ได้ได้รับความนิยม ขยายไม่ได้ เนื่องจากน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ลักษณะนี้มักปรุงนานแล้ว และต้องซื้อไปรับประทานกับผักสดซึ่งเป็นอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อน และมักจะรับประทานด้วยกันกับผู้อื่นด้วยการล้อมวงกัน อีกทั้งยังมีการใช้มือรับประทานน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ จึงอาจไม่ปลอดภัย ทั้ง ๆ ที่จริงแล้ว สมุนไพรที่อยู่ในน้ำพริกแห้งอุซาคเนย์ที่ผ่านการปรุงสดใหม่พร้อมรับประทานมีฤทธิ์สูงกว่าที่ผ่านการแปรรูป

อย่างไรก็ตามอาหารทุกชนิดมีคุณและโทษ การรับประทานฟ้าทะลายโจรติดต่อกันเป็นเวลานานก็ส่งผลเสียต่อร่างกายได้ การรู้จักคุณและโทษของอาหาร รับประทานอาหารให้เพียงพอและถูกสุขอนามัย ออกกำลังกายสม่ำเสมอ พักผ่อนให้เพียงพอ และการดูแลสุขภาพองค์รวม ได้แก่ ความสมบูรณ์ทั้งทางร่างกาย จิตใจ สังคม และจิตวิญญาณ ไม่เพียงแต่จะไม่เจ็บป่วยหรือไม่มีโรค แต่ครอบคลุมถึงการดำเนินชีวิตที่ยืนยาวและมีความสุขด้วย

### 3) วาทกรรมว่าด้วยมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

กระแสวัฒนธรรมอุษาคเนย์ได้รับความสนใจจากชาวต่างชาติเป็นอย่างมาก เนื่องจากอุษาคเนย์เป็นดินแดนที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม รวมถึงวัฒนธรรมอาหาร อาหารอุษาคเนย์หลากหลายเมนูเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก และได้รับการยกย่องว่าเป็นอาหารที่อร่อยและดีต่อสุขภาพ เพราะอุดมไปด้วยสมุนไพรอันเป็นประโยชน์ อาหารอุษาคเนย์คือ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของภูมิภาค เป็นสิ่งล้ำค่าที่ชาวอุษาคเนย์ทุกคนควรให้ความสำคัญและสืบสานต่อไปอย่างยั่งยืนซึ่งหนึ่งในวิธีสากลในการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมก็คือ การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมต่อยูเนสโก ดังที่ Smith (2006) เสนอว่า ปรัชญาการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแบบตะวันตกเป็นวาทกรรมที่มีอิทธิพลต่อความรู้ ความเข้าใจ และการจัดการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของหน่วยงานรัฐ นักวิชาการ ตลอดจนบุคคลทั่วไปเป็นอย่างยิ่ง

อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (ยูเนสโก), 2546) ระบุไว้ว่า การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ต่อยูเนสโก มีวัตถุประสงค์ 4 ประการ ได้แก่ 1) เพื่อปกป้องคุ้มครองมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ 2) เพื่อประกันว่าจะเคารพมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของชุมชน กลุ่มชน และปัจเจกบุคคลที่เกี่ยวข้อง 3) เพื่อเพิ่มความตระหนักในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ ถึงความสำคัญของมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ และให้เกิดความชื่นชมร่วมกัน และ 4) เพื่อให้เกิดความร่วมมือและความช่วยเหลือระหว่างประเทศ

แน่นอนว่าการขึ้นทะเบียนน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ต่อยูเนสโกมีความสำคัญ จะมีผลต่อการดำเนินชีวิตของชาวอุษาคเนย์ โดยจะทำให้ชาวอุษาคเนย์มีความภาคภูมิใจในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตระหนักถึงคุณค่า และสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์และพัฒนา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ รวมไปถึงส่งผลให้บุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตื่นตัว เห็นคุณค่าของทุนทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ เกิดการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ โดยนำทุนทางวัฒนธรรมมาจัดการให้เกิดประโยชน์ทั้งการสร้างคุณค่าให้แก่ชุมชน สังคม และสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจต่อไป

อย่างไรก็ตามการสร้างความรู้ ความเข้าใจ และการจัดการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ สามารถทำได้โดยไม่ต้องรอการขึ้นทะเบียนน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ต่อยูเนสโก น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นทั้งมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีค่ายิ่งของชาวอุษาคเนย์ ชาวอุษาคเนย์ทุกคนจึงควรมีส่วนร่วมในการช่วยกันอนุรักษ์ให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังคงอยู่ และพัฒนาโดยนำทุนทาง

วัฒนธรรมมาจัดการให้เกิดประโยชน์ทั้งการสร้างคุณค่าให้แก่ชุมชน สังคมและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปสู่ครัวโลกและเป็นอาหารที่เป็นที่กล่าวขานสืบไป

#### 4) อัตลักษณ์ และ อัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม

อัตลักษณ์สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ระดับ ได้แก่ อัตลักษณ์ระดับปัจเจก (Individual Identity) และอัตลักษณ์ร่วมของกลุ่ม (Collective Identity) ในระดับปัจเจก บุคคลหนึ่งอาจมีหลายอัตลักษณ์อยู่ในตัวเอง ในขณะที่อัตลักษณ์ร่วมทำให้กลุ่มชนอยู่ร่วมกันได้อย่างสงบ โดยอัตลักษณ์ระดับปัจเจกและอัตลักษณ์ร่วมเกี่ยวโยงกันอย่างแยกจากกันไม่ได้ (ประสิทธิ์ ลีปรีชา, 2548)

บุคคลรวมกันเป็นสังคม สังคมรวมกันเป็นประเทศ ประเทศรวมกันเป็นภูมิภาค ประเทศหนึ่งอาจมีหลายอัตลักษณ์อยู่ในตัวเอง ในขณะที่อัตลักษณ์ร่วมทำให้กลุ่มประเทศอยู่ร่วมกันได้อย่างสงบ โดยอัตลักษณ์ระดับประเทศและอัตลักษณ์ร่วมในภูมิภาคเกี่ยวโยงกันอย่างแยกจากกันไม่ได้

อัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมที่สร้างขึ้นจากความเหมือนกันของคุณค่าของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้ ผู้วิจัยมุ่งหวังว่าจะเป็นสิ่งที่ทำให้ชาวอุษาคเนย์แต่ละประเทศ อยู่ร่วมกันในภูมิภาคได้อย่างสงบสุข โดยยังคงให้ความสำคัญต่ออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันของแต่ละประเทศ

ไทย ลาวและกัมพูชา จัดเป็นกลุ่มประเทศลุ่มแม่น้ำโขง มีการทำนาข้าวตามที่ราบลุ่ม และจับสัตว์น้ำหรือสัตว์บกมาเป็นอาหาร ซึ่งการจับสัตว์น้ำและสัตว์บกมาเป็นอาหารแต่ละประเภทนั้นขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ของแต่ละพื้นที่ อีกทั้งยังมีการถนอมอาหาร ยืดอายุสัตว์น้ำหรือสัตว์บกที่หามาได้ เพื่อเก็บเอาไว้รับประทานได้นาน และใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหาร อย่างกะปิ ปลาร้าและหนังควายตากแห้ง ซึ่งกะปิและปลาร้า ไม่ได้พบแต่เพียงในไทย ลาวและกัมพูชาเท่านั้น แต่ยังพบในประเทศอื่น ๆ ในดินแดนอุษาคเนย์ด้วยเพียงแต่อาจมีรูปลักษณ์ และมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น จะเห็นว่า วัฒนธรรมการหมัก ถือเป็นแกนกลางของอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมที่เด่นชัดของไทย ลาวและกัมพูชา และยังเป็นแกนกลางของอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของประเทศอุษาคเนย์ทุกประเทศ

จะเห็นว่าชาวอุษาคเนย์ต่างก็มีความอ่อนน้อมทางวัฒนธรรม ไม่ได้ถือว่าวัฒนธรรมของตนดีที่สุด แต่เปิดรับวัฒนธรรมและนำมาปรับใช้ให้เหมาะกับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ของแต่ละพื้นที่ โดยทิ้งร่องรอยความละม้ายคล้ายกันของวัฒนธรรมเอาไว้ อย่างวัฒนธรรมการหมักนี้

หากพิจารณาโดยขยายพื้นที่ให้กว้างขึ้น วัฒนธรรมการหมักนี้ยังพบในประเทศอื่น ๆ ทั่วโลก ดังจะเห็นว่าชาติตะวันตกก็มีการหมักเนื้อสัตว์ อย่าง แอนโชวีของอิตาลี ไส้กรอกของเยอรมัน



เป็นต้น จึงถือได้ว่า วัฒนธรรมการหมัก ถือเป็นอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมไม่ใช่ของชนชาติใดชาติหนึ่ง แต่เป็นอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ

นอกจากนี้วัฒนธรรมการบริโภคเครื่องจิ้ม เพื่อให้ได้รับประทานผักได้มากขึ้นก็ยังพบได้ในชาติตะวันตก ดังที่สง่า ดามาพงษ์ (สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) ที่ปรึกษาสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผู้ทรงคุณวุฒิ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ให้สัมภาษณ์ว่า

“...น้ำพริกคือสลัดของฝรั่ง มันคือการกินผักกับเครื่องจิ้ม น้ำพริกกินกับผักแบบไทย ๆ ฝรั่งก็กินน้ำสลัดกับผักของเขา การกินน้ำพริกมันคือกุศโลบายที่ทำให้คนได้กินผักมากขึ้น เป็นอะไรที่คิดค้นขึ้นมาได้อย่างยอดเยี่ยมมาก...”

จากบทสัมภาษณ์จะเห็นว่ามุมมองอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมนี้สามารถนำไปใช้ได้กับกรณีศึกษาอื่น ๆ ที่ไม่ใช่เพียง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง และตีกเครื่องแต่เพียงเท่านั้น

ประเทศอุซาคเนย์แต่ละประเทศต่างก็มีภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของตน แต่ก็พบว่ามีความคล้ายคลึงกันอยู่ เนื่องจากชาวอุซาคเนย์มีรากเหง้าทางประวัติศาสตร์ในดินแดนแห่งอุซาคเนย์ร่วมกันมาอย่างยาวนาน ทำให้มีการผสมผสาน รับ และปรับใช้ตามฐานทรัพยากรของตนในแต่ละประเทศ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ, 2549: 99) การสืบสานทางวัฒนธรรมจึงสามารถทำควบคู่กันทั้งการสืบสานอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของภูมิภาคและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ

การมีมุมมองที่แตกต่างกันถือเป็นความรุ่มรวยทางวิชาการ อย่างไรก็ตามผู้วิจัยยังคงยืนยันที่จะนำเสนอมุมมองทางวิชาการว่าด้วยอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ในงานวิจัยนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะสามารถยกน้ำพริกแห่งอุซาคเนย์เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาค เพื่อสืบวัฒนธรรม สานสัมพันธ์ระหว่างชาวอุซาคเนย์ ส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียน ตลอดจนอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ

น้ำพริกแห่งอุซาคเนย์ทำให้ทั้งชาวอุซาคเนย์และชาวต่างชาติสำนึกว่า ชาวอุซาคเนย์มีอัตลักษณ์ที่แตกต่างจากชนชาติอื่นอย่างไร มีอัตลักษณ์ร่วมที่คล้ายคลึงกับชนชาติอื่นอย่างไร สุดท้ายแล้วไม่ว่าจะชนชาติไหน เราก็มีมิตรภาพให้แก่กันในฐานะเพื่อนมนุษย์ มนุษย์มีองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหาร

กรรมวิธีการปรุงอาหาร วิธีการรับประทานอาหารและคุณค่าของอาหาร โดยได้สืบสานพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจากรุ่นสู่รุ่น นับเป็นภูมิปัญญาอันล้ำค่า

สุดท้ายแล้ว บุคคลรวมกันเป็นสังคม สังคมรวมกันเป็นประเทศ ประเทศรวมกันเป็นภูมิภาค ภูมิภาครวมกันเป็นทวีป ทวีปรวมกันเป็นโลก มนุษย์อยู่รวมกันบนโลกใบเดียวกัน คงดีไม่น้อยหากเราอยู่ร่วมกันได้อย่างสงบสุขโดยมีวัฒนธรรมเป็นทุนสานสัมพันธ์เราเข้าไว้ด้วยกันได้

### 5) องค์ความรู้ว่าด้วยคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีลักษณะเป็นสหวิทยาการ

จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่าการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมใดใดก็ตามควรมีลักษณะเป็นสหวิทยาการ (ปรีชา ช่างขวัญยืน, 2560) กล่าวคือ จำเป็นที่จะต้องมีความรู้ลึกอย่างน้อย 1 สาขา เป็นความจำเป็นพื้นฐานขั้นต้น แต่จะต้องไม่ถูกจำกัดให้เป็นนักมนุษยศาสตร์ นักสังคมศาสตร์ หรือนักเศรษฐศาสตร์ ต้องลดความยึดมั่นถือมั่นทางวิชาการ ต้องไม่ติดกรอบใดกรอบหนึ่ง และต้องทลายพรมแดนที่กั้นระหว่างสาขาวิชาซึ่งเป็นพรมแดนที่นักวิชาการสร้างขึ้นจากความเข้าใจผิดหลังจากที่วิชาต่าง ๆ เพื่อกลับไปสู่การใช้ความรู้ที่สอดคล้องกับชีวิตของมนุษย์ซึ่งมีลักษณะเป็นองค์รวมที่ไม่สามารถแยกจากกันได้

จากการวิจัยพบว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีลักษณะเป็นสหวิทยาการ เป็นองค์ความรู้ที่มีลักษณะเป็นองค์รวม ไม่สามารถแยกออกจากกันได้โดยเด็ดขาด ทั้งองค์ความรู้เรื่องฐานทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์ ซึ่งจำเป็นต้องใช้ความรู้ในเรื่องต่าง ๆ รอบตัว ทั้งเรื่องระบบนิเวศ ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ พืชและสมุนไพรให้คุณและโทษ การปรุงอาหาร การจับคู่รับประทานอาหารแต่ละชนิดที่จะส่งเสริมให้คุณค่าทางโภชนาการ ดังที่สง่า ตามาพงษ์ (สัมภาษณ์, 21 ตุลาคม 2562) ได้อธิบายว่า

“น้ำพริกเป็นอะไรที่คิดค้นกันขึ้นมาได้อย่างยอดเยี่ยมมาก

การกินน้ำพริกมันเป็นมิติของการทำให้คนได้รับสมุนไพรจากเครื่องปรุงในตัวน้ำพริกเอง และทำให้คนได้รับสารอาหารที่อยู่ในพืชผักอย่างเต็มที่ เพราะการกินน้ำพริกคือการกินผัก

...การกินน้ำพริกมันเข้าสู่มิติของวัฒนธรรมอย่างยอดเยี่ยม  
วัฒนธรรมการปรุง การแต่ง การกิน วัฒนธรรมการไปค้นหาพืชผัก

พื้นบ้าน เข้ามาเป็นส่วนประกอบข้างเคียงกับน้ำพริก มันเป็นวัฒนธรรมที่คนใช้วิธีการปรุงน้ำพริก โดยวิธีการโหลก ใช้ครก

...การทำน้ำพริกนั้นเราถือว่ามันเป็นอะไรที่ใช้ภูมิปัญญา คือคนโบราณเขาไม่มีห้องแลป คนโบราณไม่มีงานวิจัย คนโบราณไม่มีความรู้เรื่อง Nutrition แต่รู้จักเอาพริกมาเป็นวัตถุดิบหลัก แล้วมีความหลากหลายของน้ำพริก ใน Southeast Asia เครื่องปรุงของน้ำพริกมีความแตกต่างตามพื้นที่นั้น ที่นี้ถามว่าคนโบราณในเมื่อเขาไม่มีองค์ความรู้และไม่เคยวิจัยมาเลยว่า การเอากะปิมาใส่กับพริกชี้หนู บีบมะนาวลง ใส่กระเทียม ทำไม 4-5 ตัวเนี่ยมันมาอยู่ด้วยกันแล้วเป็น Combination ที่ลงตัว มันคือภูมิปัญญาที่เขาลองผิดลองถูก ทดลองมาตั้งแต่เริ่มแรกของคนรุ่นแรก ๆ ว่า โหลกพริกชี้หนูกับกระเทียม แล้วโยกกะปิใส่แล้วบีบมะนาวลงไป แล้วไปกินกับผักพื้นบ้านนั้นเนี่ย มันลงตัว...”

จากคำอธิบายข้างต้นเป็นตัวอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ประกอบไปด้วยองค์ความรู้ที่มีลักษณะเป็นสหวิทยาการจากหลากหลายสาขา รวมแล้วถือว่าเป็นภูมิปัญญา อันเป็นองค์ความรู้อันเกิดจากการสังสมประสบการณ์และการสืบสาน ผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งให้เหมาะสมตามบริบทสภาพแวดล้อม เพื่อใช้แก้ไขปัญหา สร้างประโยชน์และพัฒนาชีวิต

ดังนั้นการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ควรมีลักษณะเป็นสหวิทยาการ โดยผู้สืบสานและผู้รับการสืบสานทางวัฒนธรรมต้องตระหนักว่า องค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีลักษณะเป็นสหวิทยาการ ผู้สืบสานและผู้รับการสืบสานทางวัฒนธรรมจึงต้องไม่ยึดติดกับความรู้เพียงสาขาใดสาขาหนึ่ง เพราะองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมนี้เป็นความรู้ที่ลึกซึ้งไม่ได้มีเพียงด้านเดียว

#### 6) น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์: สืบคุณค่า-สานสัมพันธ์-สร้างเสริมอัตลักษณ์อาเซียน

งานวิจัยฉบับนี้ได้นำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่ออนุรักษ์และพัฒนาคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ อันจะนำไปสู่ความเข้าใจและความสัมพันธ์อันดีของชาวอุษาคเนย์ และมุ่งหวังว่าจะเป็นการเสริมสร้างอัตลักษณ์อาเซียนและความเป็นประชาคมอาเซียนให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน

อย่างไรก็ตามแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้เป็นเพียงข้อเสนอเชิงนโยบายและไม่อาจก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้ หากไม่นำแนวทางนี้ไปปฏิบัติ ไม่ว่าจะเป็นการปฏิบัติในโลกออนไลน์หรือการปฏิบัติในโลกแห่งความเป็นจริง

จากการวิจัยพบว่าอุปสรรคประการสำคัญของการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างหนึ่ง คือ กระแสวัฒนธรรมต่างประเทศ เด็กและเยาวชนสมัยนี้ไม่รู้จักน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กันแล้ว แต่เด็กและเยาวชนสมัยนี้รู้จักอาหารต่างประเทศ เช่น สุกี้ ชาบู ปิ้งย่าง ฯลฯ ซึ่งกระแสวัฒนธรรมอาหารเหล่านี้หลังไหลเข้ามาพร้อมกับสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์ของต่างประเทศ ไม่ว่าจะเป็น ซีรีส์ ภาพยนตร์ จากญี่ปุ่น เกาหลี และชาติตะวันตก

จะเห็นว่าสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์นับเป็นกลยุทธ์สำคัญในการสร้างกระแสนิยมทางวัฒนธรรมเพื่อสร้างโอกาสในการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรม ส่งเสริมให้เด็กและเยาวชนหันมาสนใจและให้ความสำคัญกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ ตัวอย่างสื่อดิจิทัลที่ส่งเสริมกระแสนิยมทางวัฒนธรรม ได้แก่ ละครเรื่องบุพเพสันนิวาสในไทย หลังจากออกอากาศ อาหารไทยที่ปรากฏในละครหลายชนิดกลับมาได้รับความสนใจ และเป็นที่ยอมรับหลายอีกครั้ง เช่น มะม่วงน้ำปลาหวาน กุ้งแม่น้ำเผา หมูโสร่ง เป็นต้น ตัวอย่างสื่อออนไลน์ที่ส่งเสริมกระแสนิยมทางวัฒนธรรม ได้แก่ YouTube ช่อง “กับข้าวกับตา” โดยเชฟตุ๊กตา สุพัตรา สารสิทธิ์ เชฟอาหารไทยพื้นบ้านโบราณ หนึ่งในผู้เข้าแข่งขันรายการ The Next Iron Chef Thailand ซึ่งเป็นการนำเสนอเรื่องราวความเป็นมา เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงอาหารไทยหลากหลายชนิด เป็นต้น

ยิ่งภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ที่เราจำเป็นต้องรักษาระยะห่างระหว่างกันด้วยแล้ว ชีวิตประจำวันของชาวอุษาคเนย์ส่วนหนึ่งจึงต้องใช้เวลาในโลกออนไลน์นานกว่าในโลกแห่งความเป็นจริง จากเดิมที่โลกมีแนวโน้มปรับตัวเข้าสู่ยุคดิจิทัลมากยิ่งขึ้น แต่ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในช่วงปีที่ผ่านมา เปรียบเสมือนตัวเร่งให้ทุกกิจกรรมต้องปรับตัวเพื่อเข้าสู่โลกดิจิทัลโดยทันทีอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ไม่เว้นแม้กระทั่งการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ นับเป็นการดีที่จะพลิกวิกฤติให้เป็นโอกาส ด้วยการส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์อย่างสร้างสรรค์

แม้ว่าการเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์มีข้อดี คือ เป็นการเรียนรู้ที่ไม่มีข้อจำกัดด้านเวลาและสถานที่ อย่างไรก็ตามต้องไม่ลืมว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นผลผลิตจากการที่มนุษย์ได้เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างสมดุลในโลกแห่งความเป็นจริง ดังนั้นต้องไม่ลืมที่จะสืบสานน้ำพริกแห่ง

อุษาคเนย์ในโลกแห่งความเป็นจริงด้วย สื่อดิจิทัลและสื่อออนไลน์จึงเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญที่จะนำพาเด็กและเยาวชนไปสัมผัสกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในโลกแห่งความเป็นจริงได้

จากการวิจัยพบว่า สมาชิกชุมชน ผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญา และนักวิชาการเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่มีส่วนร่วมในการสืบสานทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนาน จำนวน 30 คน ไม่มีใครเลยที่แสดงความวิตกกังวลและไม่มีใครเลยที่เห็นว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะสูญหายไปจากชาวอุษาคเนย์ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นหัวใจสำคัญและเป็นแก่นของวัฒนธรรมอาหารที่จะปรากฏอยู่ในสารอาหารของชาวอุษาคเนย์เสมอ แม้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะเป็นภูมิปัญญาที่ไม่น่าหวังว่าจะสูญหายไปในระยะเวลานี้ อย่างไรก็ตาม อย่างไรก็ตาม ชาวอุษาคเนย์ก็ไม่ควรนิ่งเฉย หรือรอให้ภูมิปัญญานี้เข้าสู่วิกฤติหรือมีความเสี่ยงสูงที่จะสูญหายไปจากวัฒนธรรมจนกลายเป็นเพียงบันทึกประวัติศาสตร์ก่อนถึงจะลงมือปฏิบัติ

แม้ว่าจะมีความท้าทายเนื่องจากเป็นความร่วมมือกันในระดับภูมิภาค จึงมีปัจจัยเกี่ยวข้องหลายประการ แต่หากชาวอุษาคเนย์ทุกคนร่วมมือกันสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ชาวอุษาคเนย์จะยังคงได้ลิ้มรสน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ รับรู้และเข้าใจใน “รส รากเหง้า”, “รสชาติที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก”, “รสน้ำใจ”, “รสชาติแห่งภูมิปัญญา”, และ “รสชาติของวิถีชีวิต” ได้เต็มคำไปกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และได้สานสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างชาวอุษาคเนย์ ตลอดจนเสริมสร้างอัตลักษณ์อาเซียนและความเป็นประชาคมอาเซียนให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน

### 7.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัย

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป มีดังนี้

1) ควรมีการศึกษา รวบรวม และจัดทำคลังข้อมูลน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของภูมิภาค โดยเฉพาะข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกโบราณ น้ำพริกที่ปรุงยาก น้ำพริกที่เก็บรักษายาก หรือน้ำพริกที่มีผู้รู้จักไม่มาก เพื่อเป็นการอนุรักษ์องค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้ให้คงอยู่คู่กับชาวอุษาคเนย์ตลอดไป

2) ควรมีการเสริมสร้างค่านิยมและจิตสำนึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาเซียนและการเป็นประชาคมอาเซียนผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

3) ควรมีการนำแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปพัฒนาเป็นยุทธศาสตร์ชาติหรือยุทธศาสตร์ภูมิภาคที่มีเป้าหมายและแผนการดำเนินงานที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

4) ควรมีการส่งเสริมการนำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปต่อยอดในมิติทุนทางวัฒนธรรมเพื่อสร้างคุณค่าทางสังคมและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของภูมิภาค เพื่อส่งเสริมการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างยั่งยืน

5) ควรมีการวิจัยเกี่ยวกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมอื่น ๆ ของชาวอุษาคเนย์ เช่น วัฒนธรรมเครื่องจิมชนิดอื่น วัฒนธรรมแกงส้ม วัฒนธรรมนิทานพื้นบ้านเรื่อง ปลาบู่ทอง วัฒนธรรมการเล่นว่าว เป็นต้น เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งในการสร้างอัตลักษณ์ของประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ซึ่งจะเป็นส่วนสนับสนุนความสัมพันธ์อันดีและการเป็นประชาคมอาเซียนอย่างยั่งยืน



## บรรณานุกรม

- Auer, G., Chhong, S., & Organization, F.-I. (2007). *From Spiders to Water Lillies Creative Cambodian Cooking with Friends*. Phnom Penh: 3D Graphics.
- Auer, G., & Organization, F.-I. (2011). *From Honeybees to Pepperwood Creative Lao Cooking with Friends*. Phnom Penh: 3D Graphics.
- Australia Icomos. (1988). The Burra Charter. Retrieved from [www.icomos.org/australia/](http://www.icomos.org/australia/)
- Barker, C. (2012). *Cultural Studies: Theory and Practice*. London/Thousand Oaks: SAGE.
- Chung, H.-K., Yang, H. J., Shin, D., & Chung, K. R. (2016). Aesthetics of Korean foods: Symbol of Korean Culture. *Journal of Ethic Foods*, 3(3), 178-188.
- Curtis, L. J. (1998). *The Laos of North Siam: Seen through the Eyes of a Missionary*. Bangkok: White Lotus Press.
- Dorling Kindersley Limited. (2017). *How Food Works: The Facts Visually Explained (How Things Work)*. England: D.K. PUBLISHING.
- English Heritage. (1997). *Sustaining the Historic Environment: New Perspectives on the Future*. London: English Heritage.
- Frey, B. S. (1997). *The Evaluation of Cultural Heritage: Some Critical Issues*. London: Macmillan.
- Geertz. (1973). *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
- Hogg, M. (1987). *Social Identity and Group Cohesiveness*. England: Blackwell.
- Kroeber, A. L., & Kluckhohn, C. (1952). *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions*. Massachusetts: The Museum.
- Lipe, W. D. (1984). *Value and meaning in cultural resources. In Approaches to the Archaeological Heritage*. New York: Cambridge University Press.
- Ministry of Culture and Fine Arts. (2017). *Inventory of Intangible Cultural Heritage of Cambodia*. Phnom Penh: Ministry of Culture and Fine Arts.
- Osborne, M. (2016). *Southeast Asia: An Introductory History* (12th ed.). Sydney: Allen & Unwin.
- Perullo, N. (2016). *Taste as Experience, The Philosophy and Aesthetics of Food*. New York: Columbia University Press.

- Population Reference Bureau. (2020). World Population Datasheet. Retrieved from <https://www.prb.org/>
- RatanaEnt. (2014). Khmer Food Songs Collection. Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=shKNFKmTB-o>
- Riegl, A. (1902). *The modern cult of monuments: Its character and its origins* (D. G. a. K. Forster, Trans.). Massachusetts: MIT Press.
- Russell, B. (2009). *History of Western Philosophy*. England: Routledge.
- Sing, P. (1995). *Traditional Recipes of Laos*. England: Prospect.
- Smith, L. (2006). *Uses of Heritage*. London: Routledge.
- The ASEAN Secretariat. (2020). The Narrative of ASEAN Identity. Retrieved from <https://asean.org/the-narrative-of-asean-identity/>
- The Getty Conservation Institute. (2002). *Assessing the Values of Cultural Heritage*. Los Angeles: CA: Getty Conservation Institute.
- The Oxford Encyclopedia. (2004). *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*. New York: Oxford University Press.
- Ting, M. C. A. (2015). *Hawker Food Culture: Producing a Local Cosmopolitan Cultural Identity in Singapore*. (Bachelor of Arts). Nanyang Technological University,
- Vincent, F. (1988). *The Land of the White Elephant: Sights and Scenes in South-East Asia 1871-1872*. Singapore: Oxford University Press.
- กมลภรณ์ คงสุขวิวัฒน์. (2548). อาหารพื้นบ้านไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กรกช พูนผล. (2564). ทินส์ทอล์กอาเซียน: 'น้ำพริกถนุ' อาชีพสำรองช่วงวิกฤตโควิด-19. มติชนออนไลน์. Retrieved from [https://www.matichon.co.th/education/news\\_2593127](https://www.matichon.co.th/education/news_2593127)
- กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก สำนักคุ้มครองภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย. (2542). คัมภีร์ธาตุพระนารายณ์ ฉบับโบราณ (ตำราพระโอสถพระนารายณ์) ชุดตำราภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย ฉบับอนุรักษ์. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- กรมศิลปากร. (2525). จดหมายเหตุการบูรณะปฏิสังขรณ์วัดพระศรีรัตนศาสดาราม และพระบรมมหาราชวัง ในการฉลองพระนครครบ 200 ปี พุทธศักราช 2525. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- กรมศิลปากร. (2539). วรรณกรรมสมัยธนบุรี เล่ม 1. กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์.



- กรมศิลปากร. (2560). นานาสาระประวัติศาสตร์จากเอกสารต่างประเทศ เล่ม 3 (ศุภรัตน์ ธาตุศักดิ์ และคณะ Ed.). กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2553). พระราชบัญญัติวัฒนธรรมแห่งชาติ พ.ศ. 2553. Retrieved from [http://www.culture.go.th/culture\\_th/ewt\\_dl\\_link.php?nid=1648](http://www.culture.go.th/culture_th/ewt_dl_link.php?nid=1648)
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2555). พิธีประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ 2555. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559ก). วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา. กรุงเทพฯ: รุ่งศิลป์การพิมพ์.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559ข). อร่อยรสไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559ค). พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559. Retrieved from <http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2559/A/019/1.PDF>
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2560). ระเบียบคณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2560. Retrieved from <http://ich.culture.go.th/images/stories/ich-pdf/460.pdf>
- กระทรวงการต่างประเทศ กรมอาเซียน. (2556). ประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน. Retrieved from <http://www.mfa.go.th/asean/th/>
- กระทรวงการต่างประเทศ กรมอาเซียน. (2561). กฎบัตรอาเซียน. Retrieved from <https://asean.mfa.go.th/th/content/35576-%E0%B8%81%E0%B8%8E%E0%B8%9A%E0%B8%B1%E0%B8%95%E0%B8%A3%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B9%80%E0%B8%8B%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%99?page=5d68abb015e39c1b9c05d2e7&menu=5d68abb015e39c1b9c05d2e8>
- กระทรวงวัฒนธรรม. (2561). ประวัติกระทรวงวัฒนธรรม. Retrieved from [https://www.m-culture.go.th/th/ewt\\_news.php?nid=3092](https://www.m-culture.go.th/th/ewt_news.php?nid=3092)
- กฤษ เหลือลมัย. (2560). เผ็ดร้อนแห่งผองเราๆ. *Way Magazine*. Retrieved from [https://waymagazine.org/krit\\_01/](https://waymagazine.org/krit_01/)
- กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมมากร. (2556). เล่าเรื่อง กรุงรัตนโกสินทร์. นนทบุรี: ดอกหญ้า 2000.
- เกษกร พิทักษ์ไพรวรรณ. (2530). ปากะศิลป์: ศิลปศาสตร์การคร่ำของชาติต่างๆ. กรุงเทพฯ: ประชาชน.
- เชียน ยิ้มศรี. (2549). ศิลปะคืออะไร? กรุงเทพฯ: มูลนิธิศาสตราจารย์ศิลป์ พีระศรีอนุสรณ์.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2541ก). น้ำพริก (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: คร่ำบ้านและสวน.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2541ข). พ่อครัวหัวป่าก์ (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: คร่ำบ้านและสวน.
- เครือจักรู ศิริบุญนาถ. (2525). สุนทรียภาพของชีวิต. กรุงเทพฯ: เจริญก้าวหน้า.

- จินตนา ปิ่นเฉลียว. (2522). เพลงมนุษย์. กรุงเทพฯ: ประพันธ์สาส์น.
- จิราพร ขุนศรี. (2559). การต่อรองอำนาจของวัฒนธรรมท้องถิ่นในยุคโลกาภิวัตน์สื่อ. วารสารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์และการศึกษา, 11(มกราคม - มิถุนายน 2559), 29-43.
- จรี จุลละเกศ. (2516). มานุษยวิทยาเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: แพร์พิทยา.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2513). พระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน เล่ม 2. พระนคร: แพร์พิทยา.
- เจตนา นาควัชระ. (2556). เพราะรักจึงสมัครเข้าร่วม: อาเซียนฉบับสามัญชน. กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์. (2545). น้ำพริกล้านนา. กรุงเทพฯ: ครีวบ้านและสวน.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์ และ สุนทรีย์ เวชานนท์. (2551). น้ำพริก ผักต้ม อาหารการกินของอุษาคเนย์. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- ชลลดา ทวีคุณ และ จิราณีย์ พันมูล. (2558). การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพ: กรณีศึกษาชุมชนไทยทรงดำ ตำบลไผ่หูช้าง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม. Retrieved from <http://research.rmutsb.ac.th/fullpaper/2558/2558240240326.pdf>
- ชื่นกมล ปัญญา. (2559). การศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนเพื่อประชาสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน. วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ, 18 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2559), 43-52.
- เชิญขวัญ ภูษณงค์. (2549). การสื่อสารของกลุ่มชาไกที่ย้ายถิ่นฐานมาสู่ชุมชนเมืองในการปรับตัวและการแสดงอัตลักษณ์แห่งชาติพันธุ์. (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
- ซีมอง เดอ ลาลูแบร์. (2548). จดหมายเหตุ ลา ลูแบร์: ราชอาณาจักรสยาม (สันต์ ท. โกมลบุตร, Trans. พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- ดวงมน จิตรจางค์. (2542). พลังปัญญาทางมนุษยศาสตร์: เจตนา นาควัชระ. กรุงเทพฯ: โครงการวิถิตรรศน์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ดำรงราชานุภาพ. (2468). จดหมายเหตุเรื่องประพาสต้นในรัชกาลที่ 5. พระนคร: โรงพิมพ์เทพประสิทธิ์.
- ดำรงราชานุภาพ. (2545). เทียวเมืองพม่า. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ดี จี อี ฮอลล์. (2522). ประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- แดน บีช บรัดเลย์. (2514). หนังสืออักษรอาหรับศรับท์ พ.ศ. 2416. กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา.
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2545). กินดีสุขภาพดี. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ทองใบ แดงน้อย. (2557). แผนที่ภูมิศาสตร์. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- ทองหล่อ วงษ์ธรรมา. (2555). พื้นฐานปรัชญาการศึกษา: ภูมิปัญญาของตะวันออกและตะวันตก. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ทอม สแตนเดจ. (2554). ประวัติศาสตร์กินได้ (โตมร ศุขปรีชา, Trans.). กรุงเทพฯ: โอเพ่นเวิลด์ส.
- ทัศนีย์ สาลิโกชน. (2552). ส่งกิมจิออกสู่อวกาศ. Retrieved from

- <http://www.komchadluek.net/news/foreign/28674>
- ทิมข่าวธุรกิจ. (2559). “คุณนันท์” จากน้ำพริกตลาดสดผันตัวเองเป็นผู้ส่งออกน้ำพริกเงินล้าน. ผู้จัดการออนไลน์. Retrieved from
- <http://www.manager.co.th/Smes/ViewNews.aspx?NewsID=9590000027379>
- ทิมข่าวศิลปวัฒนธรรม. (2553). สำหรับไทยไม่เคยห่างหาย "น้ำพริก". คมชัดลึกออนไลน์. Retrieved from <http://www.komchadluek.net/news/knowledge/46175>
- ไทยตำบลดอทคอม. (2558). ไทยตำบลดอทคอม. Retrieved from
- <http://www.thaitambon.com/otop>
- ไทยยุโรปดอทเน็ต. (2555). ไทยยุโรปดอทเน็ต. Retrieved from <https://thaieurope.net/>
- น. ณ ปากน้ำ. (2550). ความงามในศิลปะไทย. กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ.
- นวรรต ไกรฤกษ์. (2553). เรื่องปกิณกะในรัชกาลที่ 5. กรุงเทพฯ: แพรว.
- นวรรตน์ บุญภิกษ. (2559). วิถีวัฒนธรรม ภูมิปัญญาด้านอาหารชาวภูไทในอีสาน. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต, 4(พฤษภาคม - สิงหาคม 2559), 2.
- นันทนา ปริมาณศิษย์. (2556). โอชาอาเซียน. กรุงเทพฯ: มติชน.
- นันทนา วงษ์ไทย. (2559). การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค: ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย. วารสารศรีนครินทร์วิจัยและพัฒนาสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 8(16 กรกฎาคม - ธันวาคม 2559), 88-100.
- บุญชัย ใจเย็น. (2556). เจ้าจอมผู้ถึงธรรม. กรุงเทพฯ: ปราชญ์.
- บุญมี แทนแก้ว. (2539). จริยศาสตร์. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ปกรณ์ สิงห์สุริยา. (2554). กลุ่มทฤษฎีจริยศาสตร์ที่เน้นพิจารณาผลการกระทำ/อันตวิทยา Consequentialism/ Teleology. สารานุกรมปรัชญาออนไลน์ฉบับสังเขป. Retrieved from <http://www.parst.or.th/philospedia/consequentialism.html>
- ปฐม นิคมานนท์. (2538). การค้นหาความรู้และระบบการถ่ายทอดความรู้ในชุมชน การวิจัยทางการศึกษาและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา. กรุงเทพฯ: ชมรมผู้สนใจงานวิจัยทางการศึกษา.
- ประชา สุวีรานนท์. (2554). อัตลักษณ์ไทย: จากไทยสู่ไทย ๆ (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: ฟ้ายเดียวกัน.
- ประยุทธ์ ปยุตโต. (2537). สืบสานวัฒนธรรมไทย บนฐานแห่งการศึกษาที่แท้. กรุงเทพฯ: มูลนิธิพุทธธรรม.
- ประยุทธ์ ปยุตโต. (2556). ปรัชญาการศึกษาของไทย: ภาคพุทธธรรม-แกนนำการศึกษา. นครปฐม: วิทยาลัยพุทธศาสตร์.
- ประเวศ วะสี. (2539). วัฒนธรรมกับการพัฒนา (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: สำนักเสริมศึกษาและ

บริการสังคม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ประสิทธิ์ ลีปรีชา. (2547). การสร้างและสืบทอดอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ม้ง วาทกรรมอัตลักษณ์.

กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).

ประสิทธิ์ ลีปรีชา. (2548). การค้าข้ามพรมแดนกับอัตลักษณ์ม้ง. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ประเสริฐ ศีลรัตน์. (2542). สุนทรียะทางทัศนศิลป์. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

ปรียาภรณ์ ตั้งคุณานันต์. (2558). พื้นฐานและหลักการศึกษาศาสตร์. กรุงเทพฯ: มิน เซอร์วิส ซัพพลาย.

ปรีชา ช่างขวัญยืน. (2560). มโนทัศน์วัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ปรีดี พิศภูมิวิถิ. (2544). ย้อนรอยโกษาปานใน “ต้นทางฝรั่งเศส” นิราศสยามต่างแดนเล่มแรก.

กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

ป่วย อิงภากรณ์. (2559). ทักษะทางการศึกษา. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ปาเลอกัวซ์. (2520). เล่าเรื่องกรุงสยาม (สันต์ ท. โกมลบุตร, Trans.). กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า.

ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี. (2558). ปริศนาอุษาคเนย์: การเมืองและพลวัตของอาณาบริเวณและอาณาบริเวณศึกษา. เชียงใหม่: ศูนย์อาเซียนศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปิ่นอนงค์ ปานชื่น. (2559). อาหารโบราณ 4 แผ่นดิน. กรุงเทพฯธุรกิจ. Retrieved from

<https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/700463>

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2554). แม่ครัวหัวป่าก์. กรุงเทพฯ: ต้นฉบับ.

ฝ่ายวิชาการสถาพรบุ๊คส์. (2558). อาหารและวัฒนธรรมการกินคนอาเซียน. กรุงเทพฯ: สถาพรบุ๊คส์.

พจน์ สัจจะ. (2540). โลกวัฒนธรรมของอาหาร. กรุงเทพฯ: แสงแดด.

พระญาติไทย. (2543). ไตรภูมิพระร่วง. กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

พัชรินทร์ สิริสุนทร. (2545). ภูมิปัญญาไทยกับการพัฒนา. กรุงเทพฯ: พี เอ ลีฟวิ่ง.

พุทธเลิศหล้านภาลัย. (2465). บทละครนอก พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2 รวม 6 เรื่อง ฉบับหอพระสมุดว

ชิรญาณ. พระนคร: โรงพิมพ์ไท.

ไพฑูรย์ สีนลารัตน์. (2558). ปรัชญาการศึกษาเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

มงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2517). ประชุมกาพย์เห่เรือ (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภา.

มรกตวงศ์ ภูมิพลับ และคณะ. (2560). ร่วมรாகอาเซียน. กรุงเทพฯ: กรมพัฒนาสังคมและสวัสดิการ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์.

มหานุกาพ. (2475). นิราศพระยามหานุกาพไปเมืองจีน ครั้งกรุงธนบุรี เมื่อปีฉลู พ.ศ. 2324. กรุงเทพฯ:

โรงพิมพ์โสภณพิพรรฒธนากร.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ งานวิเทศสัมพันธ์ กองนโยบายและแผน. (2558). ระบบ

- การศึกษาในประเทศอาเซียน. Retrieved from  
[http://plan.rmutsb.ac.th/plan/data\\_information/file/1\\_IR\\_333.pdf](http://plan.rmutsb.ac.th/plan/data_information/file/1_IR_333.pdf)
- มหาวิทยาลัยมหิดล คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2548). หน่วยคลังข้อมูลยา. Retrieved from <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/>
- มหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันวิจัยโภชนาการ. (2546). เจ้าฟ้านักโภชนาการ: สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. นครปฐม: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. (2561, 13 กุมภาพันธ์ 2561). สวนสุนันทาร่วมพิธี "อุ่นไอรักคลายลมหนาว". แก้วเจ้าจอม, pp. 1-3.
- แม็กซ์เวลล์ ซอมเมอร์วิลล์. (2544). สยามริมฝั่งเจ้าพระยา (ศุภรัตน์ ธาราคักดี, Trans.). กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- ไมเคิล ไรท์. (2542). ฝรั่งเศสยุคเนย์. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ยศ สันตสมบัติ. (2556). มนุษย์กับวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- รัตนา ต้นบุญเต็ก. (2530). ปรัชญาการศึกษา. กรุงเทพฯ: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- เรวัตี แสนเพ็ชร. (2559). เพียงพันข้าว: “พระ-ยันต์-น้ำพริก” ของดีของเด็ด กำป็นไทย ในต่างแดน. สถานีโทรทัศน์พีพีทีวีช่อง 36. Retrieved from <https://www.pptvhd36.com/programs/รายการข้าว/เพียงพันข้าว/63309>
- เริงวุฒิ มิตรสุริยะ. (2557). อุษาคเนย์ ประวัติศาสตร์อาเซียน ฉบับประชาชน. กรุงเทพฯ: ยิปซี.
- วนิดา ขำเขียว. (2543). สุนทรียศาสตร์. กรุงเทพฯ: พรวนนาการพิมพ์.
- วรรณิ แกมเกตุ. (2551). วิธีวิทยาการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์ (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วศิน อินทสระ. (2544). จริยศาสตร์: ศาสตร์ที่ว่าด้วยคุณความดีและศิลปะในการตัดสินใจ. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ.
- วัลยา ภู่อิณญ. (2537). สารพันน้ำพริก เครื่องจิ้ม และน้ำปรุงรส. กรุงเทพฯ: ดุจลดา.
- วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (2550). น้ำพริก 4 ภาค เพื่อสังคมไทยแข็งแรง (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). นนทบุรี: กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก.
- วิทย์ วิศทเวทย์. (2555). ปรัชญาการศึกษา. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิสิฐ จวะละสิต. (2556, 29 มกราคม 2556). แนะนำกินกะปิชะลอแก่วิจัยพบสารสำคัญ. ไทยโพสต์, p. 6.
- วีระ โรจน์พจนรัตน์. (2551). การจัดการวัฒนธรรมกับความเจริญของประเทศ. วารสารเทคโนโลยีสุรนารี, 2(ธันวาคม 2551), 85-97.

- เวทิน ชาติกุล และ ภาคิน ลิขิตธนกุล. (2558). *Thailand only* เรื่องแบบนี้ มีแต่ไทย ๆ. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2555). เรื่องเล่ากับข้าวไทย. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.ส.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2558). *น้ำพริก 108*. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.ส.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2561). *อาหารขึ้นทำเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ*. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.ส.
- ศักดิ์ดา ปรารค์ประทานพร. (2523). *ปรัชญาการศึกษาฉบับพื้นฐาน*. ชลบุรี: ภาควิชาพื้นฐานการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน.
- ศิริภาพร ณ ถลาง. (2539). *การวิเคราะห์ตำนานสร้างโลกของคนไทย: รายงานการวิจัย*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ศิลป์ พีระศรี. (2546). *ศิลปวิชาการ: ศาสตราจารย์ศิลป์ พีระศรี*. กรุงเทพฯ: มูลนิธิศาสตราจารย์ศิลป์ พีระศรี อนุสรณ์.
- ศูนย์การทหารปืนใหญ่. (2540). *อนุสรณ์ครบรอบ 100 ปี ฯพณฯ จอมพล ป. พิบูลสงคราม 14 กรกฎาคม 2540* (ไพบูลย์ กาญจนพิบูลย์ Ed.). ลพบุรี: ศูนย์การทหารปืนใหญ่ ค่ายพหลโยธิน.
- ศูนย์ข้อมูลข่าวอาเซียน กรมประชาสัมพันธ์. (2558). *แนวทางการสร้างอัตลักษณ์ของประชาคมสังคม และวัฒนธรรมอาเซียน*. Retrieved from [http://thailand.prd.go.th/1700/ewt/asean thai/ewt\\_news.php?nid=4502&filename=index](http://thailand.prd.go.th/1700/ewt/asean thai/ewt_news.php?nid=4502&filename=index)
- ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร. (2560). *มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ: บทเรียนจากเพื่อนบ้าน (สุดแดน วิสุทธิลักษณ์ Ed.)*. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- ส.ศิริรักษ์. (2545). *ปรัชญาการศึกษา: ศาสตร์และศิลป์แห่งการปฏิรูปการเรียนรู้* (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: มูลนิธิเด็ก.
- สดับ วีรเกียรติ. (2491). *อาหารการกิน*. พระนคร: อีระพานิช.
- สมาคมอโคโมสไทย. (2554). *กฎบัตรประเทศไทยว่าด้วยการบริหารจัดการแหล่งมรดกวัฒนธรรม (Thailand Charter on Cultural Heritage Sites Management)*. กรุงเทพฯ: สมาคมอโคโมสไทย.
- สามารถ จันทร์สุรย์. (2534). *ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท*. กรุงเทพฯ: บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้ง.
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. (2560). *การศึกษา* (Vol. พิมพ์ครั้งที่ 16). กรุงเทพฯ: โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 13. (2532). *อาหารไทย*. กรุงเทพฯ: โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระ

บามสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.

สำนักข่าวบีบีซี. (2561). ฝรั่งเศสสูญชนมปังประจำชาติเป็นมรดกวัฒนธรรมของโลก. บีบีซีไทย.

Retrieved from <http://www.bbc.com/thai/international-42679564>

สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ. (2549). น้ำพริก: ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชีวิตชุมชน ภายใต้อิทธิพลโลกาภิวัตน์. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดีการพิมพ์.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนและสร้างเสริมสุขภาพ. (2555). ประโยชน์และโทษ ของอาหารรสชาติต่าง ๆ.

Retrieved from [https://www.thaihealth.or.th/Content/20274-](https://www.thaihealth.or.th/Content/20274-%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%82%E0%B8%A2%E0%B8%8A%E0%B8%99%E0%B9%8C%E0%B9%81%E0%B8%A5%E0%B8%B0%E0%B9%82%E0%B8%97%E0%B8%A9%20%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%AA%E0%B8%8A%E0%B8%B2%E0%B8%95%E0%B8%B4%E0%B8%95%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%87%20%E0%B9%86.html)

[%](https://www.thaihealth.or.th/Content/20274-%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%82%E0%B8%A2%E0%B8%8A%E0%B8%99%E0%B9%8C%E0%B9%81%E0%B8%A5%E0%B8%B0%E0%B9%82%E0%B8%97%E0%B8%A9%20%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%AA%E0%B8%8A%E0%B8%B2%E0%B8%95%E0%B8%B4%E0%B8%95%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%87%20%E0%B9%86.html)

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา. (2562).

ประวัติศาสตร์ร่วมรากอุษาคเนย์ สานเสวนาเพื่อความเข้าใจระหว่างวัฒนธรรมและสันติ วัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมเกษตรกรรมการเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2545). พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542

และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545. กรุงเทพฯ: พริกหวานกราฟฟิค.

สำนักงานปลัดกระทรวงการพัฒนาศักยภาพและความมั่นคงของมนุษย์. (2559). แผนงานประชาคมสังคม

และวัฒนธรรมอาเซียน ปี พ.ศ. 2568. กรุงเทพฯ: สำนักปลัดกระทรวงการพัฒนาศักยภาพและความมั่นคงของมนุษย์.

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ สำนักความสัมพันธ์ต่างประเทศ. (2556). องค์การศึกษา

วิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือยูเนสโก (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization - UNESCO). Retrieved from

<http://www.bic.moe.go.th/newth>

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ สำนักความสัมพันธ์ต่างประเทศ. (2558). แผนยุทธศาสตร์อาเซียน

ด้านการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2558 - 2562. กรุงเทพฯ: บริษัททอมรินทร์พรินต์ติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).

สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2550). บทรายการวิทยุ "รู้ รัก ภาษาไทย" ออกอากาศทางสถานี

วิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย.

สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2553). สำนักรักข้าว. Retrieved from

- <http://www.royin.go.th/knowledges=สำหรับกับข้าว-๑-ธันวาคม-๒>
- สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2556). พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- สิริกร ไชยมา. (2544). ภูมิปัญญาในวิถีชีวิตชาวล้านนา (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). แพร์: โครงการพัฒนา หลักสูตรท้องถิ่น โรงเรียนร่องกวางอนุสรณ์ สหวิทยาเขตเวียงโกศัย 3.
- สิริวัฒน์ คำวันสา. (2539). การสร้างสรรค์มรดกไทยในอดีต-อนาคต (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: สำนักเสริมศึกษาและบริการสังคม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุกัญญา สุขฉายา. (2561). สำหรับอาหารไทย จากบ้านสู่วัง. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2559). วัฒนธรรมร่วม อูซาคเนย์ในอาเซียน (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: นาดตา แอ็ก.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2560). อาหารไทย มาจากไหน? (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: นาดตาแอ็ก.
- สุชีพ ปุญญานุภาพ. (2540). วัฒนธรรมวิทยา. กรุงเทพฯ: มหามกุฏราชวิทยาลัย.
- สุปราณี หลักคำ และคณะ. (2557). โครงการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เรื่อง น้ำพริก ส่วนที่ 1. Retrieved from <https://drive.google.com/file/d/0Bwl1NsseUsxYMzUwOTE4bjA1d00/view>
- สุพัตรา สารสิทธิ์. (2562). เคล็ดลับการตำน้ำพริกกะปิให้อร่อย จนกลายเป็นน้ำพริกถ้วยเก่าที่ไม่น่าเบื่อ | กับข้าวกับตา. Retrieved from [https://www.youtube.com/watch?v=s-yD\\_NCW9gc](https://www.youtube.com/watch?v=s-yD_NCW9gc)
- สุภัทรดิศ ดิศกุล. (2549). ประวัติศาสตร์เอเชียอาคเนย์ถึง พ.ศ. 2000. กรุงเทพฯ: สมาคมประวัติศาสตร์ ในพระบรมราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2552). วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุเมธ เมธาวิทยากุล. (2534). ปรัชญาเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้งเฮ้าส์.
- สุวิมล วงศ์รัก. (2547). อัตลักษณ์ และการเล่าเรื่องในภาพยนตร์ร่วมสร้างไทย-เอเชีย (Vol. วิทยานิพนธ์ มหาบัณฑิต). คณะนิเทศศาสตร์: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เสรี พงศ์พิศ. (2547). ร้อยคำที่ควรรู้. กรุงเทพฯ: พลังปัญญา.
- แสงอรุณ จันทสิงห์. (2546). อาหาร: ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.). กรุงเทพฯ: แพลนโมทิฟ.
- โสภณ เมฆธน. (2554). 84 เมนูน้ำพริก...ผัก รักรักษาสุขภาพ. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุขจัดพิมพ์.
- องค์ บรรจุน. (2557). ช่างสำหรับมอญ. กรุงเทพฯ: มติชน.
- องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (ยูเนสโก). (2546). อนุสัญญาว่าด้วย



การสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, Trans.). ปารีส:  
UNESCO.

องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (ยูเนสโก). (2561). Shared  
Histories of Southeast Asia. Retrieved from <https://sharedhistories.asia/>

อนุমানราชธน. (2515). เรื่องวัฒนธรรม. พระนคร: สำนักพิมพ์บรรณาคาร.

อมรา พงศาพิชญ์. (2541). วัฒนธรรม ศาสนา และชาติพันธุ์: วิเคราะห์สังคมไทยแนวมานุษยวิทยา.

กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์.

อมรา พงศาพิชญ์. (2549). ความหลากหลายทางวัฒนธรรม: กระบวนทัศน์และบทบาทในประชาสังคม.

กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง. (2554). อาหารไทย: วัฒนธรรมการกินอาหารอย่างไทย. วารสารสายสุทธา, 5(  
มิถุนายน 2553 - พฤษภาคม 2554).

อาทิตยา วงศ์สุวรรณ. (2555). คุณค่าและการสืบทอดโอสถวีธีไทย: วิถีแห่งการพัฒนาสุขภาพองค์กรวม.

(วิทยานิพนธ์ดุษฎีบัณฑิต). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,

อุบล เทศทอง. (2548). ภาษีตเขมร: วิถีชีวิตและโลกทัศน์ของชาวเขมร. (วิทยานิพนธ์ดุษฎีบัณฑิต).

มหาวิทยาลัยศิลปากร,

เอกวิทย์ ณ ถลาง และคณะ. (2546). ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ: อมรินทร์.

เอิบเปรม วัชรานุกร และ วรวิทย์ หัศภาค. (2554). มรดกใต้ท้องทะเลไทย. กรุงเทพฯ: มติชน.



ภาคผนวก

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
**CHULALONGKORN UNIVERSITY**







### แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ชื่อ-สกุลภาษาไทย.....ชื่อ-สกุลภาษาอังกฤษ.....

อาชีพ.....สถานที่ทำงาน.....

โทรศัพท์.....อีเมล.....

วัน-เดือน-ปี ที่ให้สัมภาษณ์.....สถานที่ให้สัมภาษณ์.....

1. น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่ได้รับความนิยมและถือเป็นตัวแทนของประเทศ ได้แก่ น้ำพริก  
อะไรบ้าง

.....  
.....

2. ประวัติศาสตร์

- 2.1 ในประเทศน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีต้นกำเนิด/ความเป็นมาอย่างไร

.....

- 2.2 คำว่า น้ำพริก/แจ่วบอง/ตึกเครื่อง แปลว่าอะไร มีความหมายอย่างไร

.....

- 2.3 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่ละชนิดมีชื่อเรียกดังกล่าวเพราะเหตุใด

.....

- 2.4 เครื่องปรุงในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีที่มาที่ไปอย่างไร (พริก ชিং ข่า กระเทียม มะนาว  
กะปิ ฯลฯ)

.....

- 2.5 เครื่องครัวที่ใช้ปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีที่มาที่ไปอย่างไร (ครก สาก ฯลฯ)

.....

- 2.6 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ปรากฏในเรื่องเล่า ตำนาน นิทาน วรรณกรรม ตำนาน เพลงบ้าง  
หรือไม่ อย่างไร

.....

2.7 รายชื่องานวิจัย บทความทางวิชาการ หรือหนังสือที่รวบรวมความรู้เรื่องน้ำพริกแห่ง  
 อูษาคเนย์ในประเทศของท่าน

.....

### 3. สุนทรียศาสตร์

น้ำพริกแห่งอูษาคเนย์มีเครื่องปรุง กรรมวิธีการปรุง สิ่งที่นิยมรับประทานคู่กัน ศิลปะการตกแต่ง  
 ต่างอาหาร ศิลปะการจัดเครื่องเคียงรับประทานคู่กัน ลักษณะเนื้อ สี กลิ่น และรสชาติ  
 อย่างไร

3.1 น้ำพริกกะปิ/น้ำพริกปลาร้า/แจ่วบอง/ตึกเครื่อง

1) เครื่องปรุง

2) วิธีปรุง

.....  
 .....  
 .....

3) สิ่งที่นิยมรับประทานคู่กัน.....

4) ศิลปะการตกแต่งอาหาร.....

5) ศิลปะการจัดเครื่องเคียงรับประทานคู่กัน.....

6) ลักษณะเนื้อ (หยาบ/ละเอียด).....

7) สี.....

8) กลิ่น.....

9) รสชาติ (หวาน/เปรี้ยว/เค็ม/เผ็ด).....

3.2 น้ำพริกกะปิ/น้ำพริกปลาร้า/แจ่วบอง/ตึกเครื่อง

2) เครื่องปรุง

2) วิธีปรุง

.....  
 .....  
 .....

10) สิ่งที่นิยมรับประทานคู่กัน.....

11) ศิลปะการตกแต่งอาหาร.....

- 12) ศิลปะการจัดเครื่องเคียงรับประทานคู่กัน.....
- 13) ลักษณะเนื้อ (หยาบ/ละเอียด).....
- 14) สี.....
- 15) กลิ่น.....
- 16) รสชาติ (หวาน/เปรี้ยว/เค็ม/เผ็ด).....

#### 4. จริยศาสตร์

4.1 ครอบครัว/เพื่อนบ้าน/ชุมชน/ประเทศ/ภูมิภาค ร่วมกันปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในโอกาสใดบ้าง

.....

ครอบครัว/เพื่อนบ้าน/ชุมชน/ประเทศ/ภูมิภาค รับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันอย่างไรบ้าง

.....

ครอบครัว/เพื่อนบ้าน/ชุมชน/ประเทศ/ภูมิภาค มอบน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้แก่กัน ในโอกาสใดบ้าง

.....

#### 4.2 ภูมิปัญญา

4.3 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาอย่างไร

.....

4.4 ในประเทศของท่านมีการรับประทานน้ำพริกเป็นยาบำรุงร่างกาย ป้องกันโรคภัยไข้เจ็บหรือรักษาโรคหรือไม่ อย่างไร

.....

4.5 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีภูมิปัญญาการถนอมอาหารหรือไม่ อย่างไร

.....

4.6 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ดังกล่าวสัมพันธ์กับสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และทรัพยากรท้องถิ่นของประเทศอย่างไร

.....

#### 5. วัฒนธรรม



5.1 คนในประเทศรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในโอกาสใด (อ้างถึงประเพณี วันสำคัญต่าง ๆ ของชุมชนหรือประเทศ)

.....

5.2 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารในงานประเพณี งานเทศกาล งานบุญ งานเลี้ยงต่าง ๆ หรือไม่ อย่างไร และการจัดเลี้ยงน้ำพริกในงานดังกล่าวทำให้เกิดการดำรงวัฒนธรรมของประเทศอย่างไร

.....

5.3 ความเชื่อ/ศาสนาของคนในประเทศเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างไร

.....

5.4 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีบทบาทในชีวิตความเป็นอยู่ของคนในประเทศอย่างไร

.....

## 6. การสืบสาน

6.1 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีการสืบสานจากรุ่นสู่รุ่นอย่างไร (องค์ความรู้ วิธีการ ผู้รับการสืบสาน ผู้สืบสาน).....

6.2 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอดีตและปัจจุบันเหมือนหรือแตกต่างกันหรือไม่ อย่างไร

.....

6.3 ท่านคิดว่าอะไรคือสาเหตุที่ทำให้น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นที่ชื่นชอบของคนในประเทศจนกระทั่งสืบสานต่อกันมาอย่างยาวนานจนถึงทุกวันนี้

.....

6.4 น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สูญหายหรือไม่ เสี่ยงต่อการสูญหายหรือไม่ อย่างไร

.....

6.5 ในทัศนะของท่าน ใครมีบทบาทสำคัญที่สุดในการสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

.....

6.6 การอนุรักษ์และสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ควรมีแนวทางอย่างไร

.....

## 7. พื้นที่ภาคสนาม (ส่วนนี้เฉพาะการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ)

7.1 ประเทศไทย: น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้า ลงพื้นที่ กรุงเทพฯ และปริมณฑล (อัมพร ศรี พรพิทักษ์ดำรง, 2554)

7.2 ประเทศกัมพูชา: ตึกเครื่อง ลงพื้นที่ พนมเปญ (ชื่นกมล ปัญญาขง, 2559)

7.3 ประเทศลาว: แจ่วบอง ลงพื้นที่ หลวงพระบาง (นันทนา ปรมาณุศิษฏ์, 2556)

บันทึกเพิ่มเติม (พฤติกรรมที่แสดงออกแบบอวัจนภาษา ข้อสังเกต ปัญหาที่พบ ฯลฯ)

.....

.....

.....

.....

.....

.....



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY



ภาคผนวก ค

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

## แบบบันทึกภาคสนาม

วัน:..... เวลา:.....

สถานที่:.....

สิ่งที่สังเกตตามความเป็นจริง (ใคร ทำอะไร ที่ไหน เมื่อไร อย่างไร กับใคร และทำไม)

บุคคลที่เกี่ยวข้อง/ชุมชน:.....

เหตุการณ์ พฤติกรรม วิธีชีวิต.....

บริบทพื้นที่ สภากฎนิศาสตร์ สภากวาดล้อม:.....

การตีความเบื้องต้นตามกรอบแนวคิดในการวิจัย

ปัญหาที่พบในพื้นที่ภาคสนาม

แนวทางแก้ไข/สิ่งที่วางแผนจะดำเนินการต่อไป



### แบบบันทึกการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group)

วันที่:.....เวลา:.....

สถานที่/ระบบออนไลน์:.....

จำนวนผู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่ม:.....

1. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

2. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

3. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

4. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

5. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

6. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

7. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

8. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

9. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

10. ชื่อ-สกุล:.....รายละเอียด:.....

เป้าหมาย: เพื่อให้ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญพิจารณารายละเอียดแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แต่ละประเด็น แล้วพิจารณาว่าเห็นด้วยหรือไม่ พร้อมให้ข้อเสนอแนะในที่ประชุม

แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ แบ่งออกเป็น 3 ประเด็นใหญ่และประเด็นย่อยตามตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ควรเน้นการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ซึ่งเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญ

ลำดับที่	แนวทาง	ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ		ข้อเสนอแนะ
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	
1	<b>การศึกษาในระบบ</b>			
	1) บรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนด้านวัฒนธรรมของสถาบันการศึกษาในระบบทุกระดับ			
	2) บรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในกิจกรรมต่าง ๆ ตามศักยภาพของสถาบันการศึกษาในระบบ เช่น การจัดกิจกรรมในวันสำคัญ เทศกาล ประเพณีต่าง ๆ			
	3) สนับสนุนบุคลากรและทรัพยากรทางการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
2	<b>การศึกษานอกระบบ</b>			
	1) ส่งเสริมการบรรจุน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันการศึกษานอกระบบที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันสอนทำอาหาร สถาบันสอนการโรงแรม เป็นต้น			
	2) ส่งเสริมหลักสูตรการเรียนการสอนเป็นภาษาชาติอื่น ๆ ในอาเซียน และภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติ			
3	<b>การศึกษาตามอัธยาศัย</b>			
	1) ส่งเสริมให้สถาบันครอบครัวเป็นแหล่ง			

	<p>การศึกษาหลัก เช่น ส่งเสริมน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้เป็นอาหารประจำครอบครัว เป็นต้น</p>			
	<p>2) ส่งเสริมให้แหล่งชุมชนเป็นแหล่งการศึกษาทางเลือก โดยเน้นองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สอดคล้องภูมิปัญญา และทรัพยากรท้องถิ่นในแต่ละชุมชน</p>			
	<p>3) ส่งเสริมให้สถาบันสื่อมวลชนเป็นแหล่งการศึกษาทางเลือก เพื่อให้ข้อมูล ข่าวสาร ข้อเท็จจริงในแง่มุมต่าง ๆ เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เพื่อมุ่งหวังให้เกิดความรู้ ความบันเทิง และส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เช่น จัดสร้างภาพยนตร์/ละคร/สารคดี จัดกิจกรรมประกวด/แข่งขัน เพื่อดึงดูดความสนใจ ฯลฯ</p>			
	<p>4) สํารวจกลุ่มเป้าหมาย ตลอดจนพัฒนาวิธีการเรียนรู้และนวัตกรรม ให้เหมาะสมกับสภาพของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ ได้เข้าถึงองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ได้ไม่จำกัดเวลาและสถานที่ สามารถเรียนได้ตามความสนใจและสมัครใจ เช่น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สำหรับครอบครัว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เพื่อผู้ประกอบการธุรกิจ เป็นต้น</p>			



**ตารางที่ 2** ส่งเสริมต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ลำดับที่	แนวทาง	ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ		ข้อเสนอแนะ
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	
1	ส่งเสริมต่อยอดปัจจัยที่เอื้อต่อการสืบสานร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
	1) พัฒนาต่อยอดคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
	2) พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
2	ก้าวข้ามปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
	1) สร้างเสริมทัศนคติที่ดีต่อการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
	2) ปลุกฝังคุณธรรมพื้นฐานในการประกอบอาหาร			
	3) กระแสวัฒนธรรมอุษาคเนย์			
	4) ส่งเสริมการประกอบอาหารรับประทานเอง			
	5) ส่งเสริมสุขอนามัย กระตุ้นจิตสำนึกในการรักษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ไม่ใช้สารเคมีหรือสารพิษที่ทำลายธรรมชาติ			
	6) ส่งเสริมการศึกษาวิจัยในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ (ประวัติความเป็นมา, คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา, เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เป็นต้น)			

**ตารางที่ 3** พัฒนาเครือข่ายระหว่างบุคคล กลุ่มคน และชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่ง  
อุษาคเนย์

ลำดับที่	แนวทาง	ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ		ข้อเสนอแนะ
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	
1	<b>เผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์</b>			
	1) จัดตั้งองค์กรเครือข่ายที่เกี่ยวข้องจากทุกภาคส่วน เพื่อส่งเสริมและรักษา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
	2) สร้างองค์ความรู้ว่าด้วยน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่เป็นมาตรฐาน และเผยแพร่องค์ความรู้เพื่อให้ชาวอุษาคเนย์เข้าใจ และตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์			
	3) เน้นการประชาสัมพันธ์ออนไลน์ ผ่านเครือข่ายต่าง ๆ อาทิ สถานทูต กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงสาธารณสุข ฯลฯ			
2	<b>ขึ้นบัญชีต่อยูเนสโก</b>			
	1) ขึ้นบัญชี “น้ำพริกกะปิ” “น้ำพริกปลาร้า” “ตีกเครื่อง” “แจ่วบอง” ต่อยูเนสโก เพื่อให้คนต่างชาติรู้จักประเทศไทย ลาว และกัมพูชามากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว สร้างรายได้/สร้างอาชีพให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องทุกด้าน			
	2) ขึ้นบัญชีอาหารประเภท “เครื่องจิ้ม” ในฐานะวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาค ต่อยูเนสโก เพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดีในภูมิภาค และส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียน			

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	สิริน ฉกามานนท์
วัน เดือน ปี เกิด	16 เมษายน 2531
สถานที่เกิด	กรุงเทพฯ
วุฒิการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี อักษรศาสตรบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2553 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท Master of Global Communication Practice (Professional) คณะ Global Communication and Language จาก Akita International University ปีการศึกษา 2554
ที่อยู่ปัจจุบัน	99/77 หมู่ 2 ถ.พหลโยธิน คลองหนึ่ง คลองหลวง ปทุมธานี 12120
ผลงานตีพิมพ์	วารสารกระแสวัฒนธรรม ฉบับที่ 43 ปีที่ 23 (มกราคม-มิถุนายน) 2565
รางวัลที่ได้รับ	-