

การสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยว
เชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ
(Storytelling Creativity to Promote
Food Tourism in Mon Community,
Thong Pha Phoom)

องค์ บรรจุน*

(Ong Bunjoon)

* อาจารย์ ดร. ประจักษ์วัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยว
เชิงนิเวศ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (Lecturer Dr., Faculty of
Environmental Culture and Ecotourism, Srinakharinwirot
University).

Received: August 4, 2022
Revised: January 31, 2023
Accepted: July 5, 2023

บทความวิจัย
-
วิชาการ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเรื่องเล่าโดยการสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนว่าด้วยอาหารที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์และชุมชนชาติพันธุ์ชายขอบ เพื่อเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์และสังเกตแบบมีส่วนร่วม สร้างเรื่องเล่าจากประสบการณ์สู่ภาพทรงจำที่มีต่ออาหารซึ่งเพิ่มอรรถรสการกิน และการผลิตซ้ำเรื่องเล่าที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ชุมชนมอญทองผาภูมิมีบทบาทเป็นหนึ่งใน “รามัญ 7 เมือง” ทำหน้าที่กองอาทมาตรักษาด่านชายแดนเมื่อสมัยอยุธยา ปัจจุบันมีสถานะเป็นชุมชนไทยเชื้อสายมอญ ปฏิสัมพันธ์กับคนมอญที่อพยพมาจากรัฐมอญ หลังได้รับเอกราชจากอังกฤษ เกิดการเชื่อมโยงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม “มอญสองเมือง”

ผลการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมอาหารของมอญเมืองไทยและมอญจากรัฐมอญยังคงาร่วมทางวัฒนธรรม พวกเขาเลือกใช้เรื่องเล่าประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารเพื่อการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรม นำมาซึ่งรายได้ชุมชน สร้างการรับรู้ใหม่แก่นักท่องเที่ยว สร้างการยอมรับจากองค์กรภาครัฐ ประกันความมั่นคงสถานะบุคคลทางกฎหมาย โดยการปรับเปลี่ยนและนำเสนอเรื่องเล่าในบางแง่มุม เพื่อสร้างตัวตนจากเรื่องเล่าประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมในอดีตรับใช้ชีวิตปัจจุบัน

คำสำคัญ: การสร้างเรื่องเล่า, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, มอญ, ทองผาภูมิ

ABSTRACT

This qualitative research created a narrative through community engagement with food related to history and marginalized ethnic minorities to promote food tourism in the Thong Pha Phum Mon community. Data was collected by interview and participatory observation. Experience - based storytelling linked memories to food, enhancing flavors and reproducing narratives to enhance food tourism.

During the Ayutthaya era, the Mon Thong Pha Phum community was among seven Raman cities acting as a border security force. Currently, the Thai community of Mon descent interacted with Mon immigrants from Mon State in post - colonial Burma, comprising a history and culture of two Mon cities.

Results were that Mon food culture in Thailand and Mon State remained culturally linked through historical and food culture narratives to preserve culture, generate community income, innovate with tourist perceptions, and boost acceptance from government organizations and legal insurance by somewhat modifying its narrative to build identity from past history and culture to serve the present.

Keywords: Storytelling, Food tourism, Mon State, Thong Pha Phum

ความนำ

ชุมชนมอญอำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี ประกอบไปด้วย 7 ชุมชนใน 3 ตำบล ได้แก่ ชุมชนบ้านหญ้าบาง และชุมชนบ้านลั่นถัน ตำบลลั่นถัน ชุมชนบ้านองธิ ชุมชนบ้านเสาหงส์ และชุมชนบ้านท่าขนุน ตำบลท่าขนุน ชุมชนบ้านไร่ และชุมชนบ้านห้วยเขย่ง ตำบลห้วยเขย่ง ทั้งหมดเป็นชนมอญที่มีบรรพชนมาจากรัฐมอญจำนวนเล็กน้อยเป็นชนมอญเมืองไทยดั้งเดิม “มอญสองเมือง” นี้มีปฏิสัมพันธ์ผ่านวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ที่มีวีรบุรุษชนชาติร่วมกัน เป็นชุมชนมอญที่มีภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรมใกล้ชิดกับชนมอญในรัฐมอญ คนทั่วไปมักไม่มียุทธศาสตร์ความรู้ว่าด้วยบทบาทชุมชนมอญทองผาภูมิในประวัติศาสตร์ชาติไทย

ชุมชนมอญทองผาภูมิ เป็นชุมชนชายแดนด้านตะวันตกที่มีหลักฐานการตั้งชุมชนมาอย่างน้อยตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย มีบทบาทในฐานะ “กองตระเวน” สังกัด “ไพร่หลวง” ทำหน้าที่รักษาความสงบเรียบร้อย สอดส่องไม่ให้มีโจรผู้ร้าย (Deepadung, Kerdwisit, Deepadung & Gajasen 1999: 48) ในสมัยธนบุรีมีสถานะเป็น “ไพร่เจ้า” สังกัดกรมพระราชวังหลัง 3 กรม ได้แก่ กรมมอญขวา กรมมอญซ้าย และกรมมอญกลาง สมัยรัตนโกสินทร์กรมรามัญถูกแบ่งออกเป็น 5 กรม เจ้ากรมยศเป็นพระยา ศักดินา 1,600 ได้แก่ กรมตั้งทองซ้าย กรมตั้งทองขวา กรมดาบสองมือ กรมอาทมาตซ้าย และกรมอาทมาตขวา (Ocharoen 1998: 128) ไพร่พลและเจ้ากรมกรมอาทมาตทั้งหมดเป็นมอญ เนื่องจากมีความชำนาญและรู้ภาษามอญและพม่าดี มีหน้าที่ดูแลลาดตระเวนด้านชายแดน ส่งคนออกไปสืบข้อมูลในฝั่งมอญ และข่าวการเคลื่อนไหวของฝั่งพม่า หากมีการยกทัพล่วงล้ำดินแดน กรมมอญทั้ง 5 จะทำหน้าที่ทัพหน้าเข้าสกัดถ่วงเวลาให้ทัพหลวงยกมาสนับสนุน ยามว่างเว้นสงครามจะทำหน้าที่รวบรวมส่วยทอง ไม้สัก ของป่า หรือสิ่งของตามแต่ทางการจะมีคำสั่ง (Gajasen 1999: 41 - 42)

ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โปรดเกล้าฯ ให้รวบรวมมอญที่อพยพเข้ามาหลายระลอกภายหลังอาณาจักรมอญตกเป็นของพม่าเมื่อ พ.ศ. 2300 อยู่รวมกับกลุ่มที่เข้ามาก่อนหน้านี้แถบราชบุรีและกาญจนบุรี ตั้งขึ้นเป็นเมืองเรียกว่า “รามัญ 7 เมือง” ได้แก่ เมืองทองผาภูมิ ท่าขนุน ไทรโยค ท่าตะกั่ว ลุ่มสุม และท่ากระดาน ทำหน้าที่เป็นกองอาทมาตเช่นเดียวกับกรมมอญทั้ง 5

ต่อมารัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว พม่าตอนใต้ตกเป็นของ อังกฤษ หมดภาระเรื่องสงครามชายแดน เจ้าเมืองทั้ง 7 และราษฎรจำนวนหนึ่งของ พระบรมราชานุญาตอพยพชุมชนลงมาอยู่ริมสองฝั่งแม่น้ำแม่กลอง แถบอำเภอ โพธารามและบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี เนื่องจากมีทำเลเหมาะสมต่อการดำรงชีวิต

พ.ศ. 2438 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดเกล้าฯ ให้ยุบเลิก “รามัญ 7 เมือง” ลงเป็นหมู่บ้าน ตำบล และอำเภอตามขนาดประชากร คนมอญส่วนใหญ่ได้อพยพเข้ามาสมทบกับกลุ่มก่อนหน้านี้ เนื่องจากแถบชายแดนเมืองกาญจนบุรี เป็นพื้นที่สูง ขาดแคลนแหล่งน้ำและที่ราบทำการเกษตร (Gajasen 1999: 39 - 40) แม้คนมอญดั้งเดิมจะเหลืออยู่ไม่มาก แต่ในเวลานั้นทองผาภูมิก็มีประชากรหนาแน่น เนื่องจากมีคนไทย จีน และกะเหรี่ยงเข้ามาเพิ่มเติม จึงได้รับสถานะเป็นอำเภอ

อย่างไรก็ตาม คนมอญในสังกัด “รามัญ 7 เมือง” ได้สืบทอดต่อมาเป็นคน มอญทองผาภูมิ คงอัตลักษณ์มอญจนปัจจุบัน เป็นมอญ “ยุคเส้นเขตแดนรัฐชาติ คลุมเครือ” ขณะที่มอญจากรัฐมอญที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานยังทองผาภูมิภายหลัง การปักปันเขตแดนรัฐชาติชัดเจนเป็นมอญ “ยุคเส้นเขตแดนรัฐชาติเคร่งครัด” สืบเนื่องมาจากสงครามภายในหลังจากพม่าได้รับเอกราชจากอังกฤษเมื่อ พ.ศ. 2491 อองซาน ตั้วแทนฝ่ายพม่า พร้อมตัวแทนชนกลุ่มน้อยต่าง ๆ เข้าร่วมประชุม สนธิสัญญาปางโหลง (Panglong Agreement) ณ เมืองปางโหลง รัฐฉาน เมื่อ พ.ศ. 2490 สำคัญคือ

“ชนทุกชาติและชนเผ่าจะร่วมกันเพื่อต่อสู้เพื่อเอกราช
ด้วยกัน ช่วยกันจรรโลงและผนึกกำลังกันในการพัฒนา
ชาติ และเมื่อได้รับเอกราชแล้วครบ 10 ปี ของสัญญา
นี้ แต่ละชาติก็จะสถาปนาประเทศเอกราชของตนเอง”

(Thongdi 1995: 67)

เมื่อ อองซาน ถูกสังหารในที่ประชุมรัฐสภา กองทัพพม่าเข้ายึดอำนาจการ ปกครอง สนธิสัญญาถูกละเมิด ชนกลุ่มน้อยต่าง ๆ รวมทั้งคนมอญต่างเข้าป่าจับอาวุธ จัดตั้งกองกำลังปลดแอกตนเอง รัฐบาลทหารพม่าได้ใช้มาตรการปราบปรามอย่าง เด็ดขาด ส่งผลให้คนมอญจากรัฐมอญบางส่วนอพยพลี้ภัยสงครามเข้ามายังประเทศ

ไทย (Trichot 1999: 120) พลเรือนที่ได้รับผลกระทบจากสงคราม เช่น ถูกเผาบ้าน ปล้น ฆ่า ช่มชืด และบังคับเป็นลูกหาบกองทัพพม่าได้อพยพเข้าประเทศไทย เกิดชุมชนมอญหลายแห่งกระจายอยู่ตามแนวตะเข็บชายแดนในเขตอำเภอสังขละบุรี ทองผาภูมิ และไทรโยคเมื่อราว 60 - 70 ปีที่ผ่านมา (Bunjoon 2017)

จากการสำรวจเบื้องต้น พบว่า คนมอญทองผาภูมิรุ่นใหม่ที่ได้รับสัญชาติไทยแล้ว แต่ยังคงอัตลักษณ์มอญ มีรายละเอียดต่างไปคนมอญดั้งเดิม กล่าวเฉพาะวัฒนธรรมอาหาร อาหารมอญของกลุ่มดั้งเดิมได้กลืนกลายเข้ากับอาหารไทย ขณะที่อาหารมอญรุ่นใหม่ได้กลืนกลายเข้ากับอาหารเมียนมา (Bunjoon 2006) เช่น แกงส้มของมอญรุ่นใหม่นิยมใส่กระชายแบบโบราณ และมะสะหล่าแบบพม่า ขณะที่แกงส้มของมอญดั้งเดิมไม่ใส่มะสะหล่า และส่วนใหญ่ไม่นิยมใส่กระชายแล้ว (Bunjoon 2014: 57) แม้ภาพรวมใกล้เคียงกันแต่รายละเอียดต่างกัน น่าเชื่อว่าเป็นไปตามสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ และค่านิยมท้องถิ่น

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้รับการติดต่อจากคนไทยและคนมอญทองผาภูมิเพื่อร่วมสำรวจและจัดทำหนังสือประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาของคนมอญทองผาภูมิสะท้อนว่า คนทองผาภูมิให้ความสำคัญกับประวัติศาสตร์และการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรมภูมิปัญญา และต้องการมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการวัฒนธรรม ตลอดจนต่อยอดผลักดันให้ทองผาภูมิเป็นแหล่งท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เป็นการเดินทางท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร ซึ่งอาจรวมองค์ประกอบอื่นของแหล่งท่องเที่ยว Hall & Mitchell (2005: 137 - 138) ทศณะดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบต่าง ๆ ที่นักท่องเที่ยวสามารถท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและชาติพันธุ์ ที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ และความหลากหลายทางวัฒนธรรม ตลอดจนรายละเอียดทางวัฒนธรรมที่ต่างกันระหว่างคนมอญแต่ละถิ่น เหล่านี้กระตุ้นให้ท้องถิ่นเห็นความสำคัญของมรดกวัฒนธรรมภูมิปัญญาของตน และสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวในฐานะอุตสาหกรรมสำคัญของประเทศ โดยจะพบว่าใน พ.ศ. 2560 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสร้างรายได้ให้กับ

ประเทศไทยประมาณ 2.75 ล้านล้านบาท และใน พ.ศ. 2558 เป็นรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4.56 แสนล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้จากการท่องเที่ยวทั้งหมด (Association of Thai Travel Agents 2017) ปัจจุบันภาครัฐได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ โดยขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ ส่งเสริมภาพลักษณ์ และพัฒนามาตรฐานอาหารไทย สร้างประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารและครัวโลก (Office of Trade and Investment Negotiation 2017)

งานวิจัยเรื่อง การสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) พื้นที่วิจัย ได้แก่ ชุมชนมอญทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อสร้างเรื่องเล่าโดยการสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนว่าด้วยอาหารที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์และชุมชนชาติพันธุ์ เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ โดยมีกระบวนการดำเนินการวิจัยดังนี้ คือ สืบค้นข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม เรื่องเล่า และการท่องเที่ยวชุมชน แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ และทุติยภูมิ ได้แก่ เอกสาร ฐานข้อมูลออนไลน์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สร้างเครื่องมือวิจัยเพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (Dept Interview) และ 2) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) ลักษณะคำถามแบบปลายเปิด ประเด็นสัมภาษณ์ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ 1) ข้อมูลบุคคล 2) ข้อมูลภูมิปัญญา วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์อาหารมอญ ตลอดจนข้อเสนอแนะความคิดเห็นและความต้องการมีส่วนร่วมของชุมชน ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ (Key Informants) จำนวน 20 คน ได้แก่ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาชุมชน ผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์ ตัวแทนหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการการท่องเที่ยวชุมชน จากนั้นลงพื้นที่ศึกษาบริบทพื้นที่ ทำงานร่วมกับวิทยากรท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์ องค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น สืบค้นและบันทึกเรื่องเล่า สถานการณ์การท่องเที่ยวชุมชน โดยใช้แบบสัมภาษณ์ การวิจัยแบบมีส่วนร่วม การสนทนากลุ่ม และจัดเวทีเสวนาเชิงปฏิบัติการ “สาธิตและเรียนรู้การทำอาหารมอญพร้อมเรื่องเล่าข้างสำหรับอาหาร” เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน นำข้อมูลที่ได้เข้ากระบวนการวิเคราะห์ จำแนก

จัดหมวดหมู่ นำผลที่ได้ไปตรวจซ้ำ (Recheck) ยังชุมชน เพื่อให้ได้ข้อมูลรายละเอียดที่รอบด้านและแม่นยำ ระยะเวลาดำเนินการวิจัย 1 ปี ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2564 ถึงเดือนพฤษภาคม 2565 และนำเสนอโครงการวิจัย การสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิในรูปแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Research)

การทบทวนวรรณกรรม

องค์การการท่องเที่ยวแห่งสหประชาชาติ (UNWTO 2014) ให้คำจำกัดความคำว่า “การท่องเที่ยว” หมายถึง การเดินทางที่มีระยะทางมากกว่า 80 กิโลเมตรจากบ้านเพื่อจุดประสงค์ในการพักผ่อนหย่อนใจ และในการประชุมว่าด้วยการเดินทางและท่องเที่ยว ณ กรุงโรม เมื่อ พ.ศ. 2506 ได้ให้ความหมายการท่องเที่ยวเพิ่มเติมว่าเป็นกิจกรรมที่มีเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง 3 ประการด้วยกัน คือ 1) ต้องเดินทางจากที่อยู่ปกติไปยังที่อื่นเป็นการชั่วคราว 2) ต้องมีสถานที่ปลายทางที่ประสงค์จะไปเยี่ยมเยือนด้วยความสมัครใจ และ 3) ต้องมีจุดมุ่งหมายของการเดินทางเพื่อวัตถุประสงค์อย่างใดอย่างหนึ่ง แต่ต้องมีค่าใช้จ่ายสำหรับการประกอบอาชีพและไปอยู่เป็นประจำ

งานศึกษาของ Tuntates & Jamnongchob (2017) เรื่อง “การท่องเที่ยวเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จังหวัดกาญจนบุรี” เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่สามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวตามพื้นที่ชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรี พบว่า วัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหารของทั้งอำเภอสังขละบุรีและอำเภอทองผาภูมิมีพื้นฐานมาจากสภาพแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติที่เอื้ออำนวยต่อการดำรงชีวิต ทั้งการประกอบอาชีพประมงน้ำจืด เกษตรกรรม และการหาของป่าตามภูมิปัญญาดั้งเดิม วัฒนธรรมอาหารของคนมอญและกะเหรี่ยงมีความคล้ายคลึงกัน ดำรงชีวิตบนความหลากหลายทางธรรมชาติที่ทำให้ชุมชนสามารถสืบทอดวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของตนไว้ได้ อย่างไรก็ตาม จากการที่ผู้วิจัยลงพื้นที่ศึกษาพบว่าบริบทสังคมของชุมชนชาติพันธุ์เหล่านี้เปลี่ยนแปลงไป คนรุ่นใหม่มีปฏิสัมพันธ์กับโลกภายนอกในหลายรูปแบบ เช่น การศึกษา การประกอบอาชีพ และบริการสาธารณสุข ทำให้รูปแบบการดำเนินชีวิตมีการพึ่งพาปัจจัยจาก

ภายนอกมากขึ้น

Labuawong (2020) ศึกษาเรื่อง “พืชผักพื้นบ้านชาวมอญ สะท้อนวิถีชีวิตกับแนวคิดกินอาหารให้เป็น ‘ยา’” เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชผักอาหารในฐานะยาป้องกันและรักษาโรคของคนมอญบ้านห้วยเขย่ง อำเภอทองผาภูมิ พบว่า คนมอญชุมชนบ้านห้วยเขย่งมีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่ยังคงสืบทอดกันอยู่ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การนำพืชผักท้องถิ่นตามฤดูกาลซึ่งหลายชนิดไม่เป็นที่รู้จักของคนไทยนำมาประยุกต์เป็นอาหารที่มีรสชาติดี โดยพืชผักที่คนมอญนิยมนำมาทำอาหารส่วนมากเป็นเมือกกลื่น มีรสเปรี้ยว เช่น มะตาด มะสัน มะปราง มะงั่ว กระเจี๊ยบแดง กระเจี๊ยบเขียว (กระเจี๊ยบมอญ) พุทราป่า ส้มป่อย มันเส้า และมะเขือพม่า เป็นต้น ผ่านกรรมวิธีเรียบง่ายด้วยการต้ม นึ่ง ย่าง ผัด ทอด แกงส้ม แกงเลียง และแกงคั่ว เป็นต้น รสชาติโดยรวมคล้ายอาหารไทยแต่อาหารประเภทแกงจะใช้เครื่องแกงมากกว่า นิยมใส่ขมิ้นและกระชายเพื่อดับกลิ่นคาว แต่ไม่นิยมใส่น้ำตาล ใส่พริกแต่น้อย ผู้วิจัยพบว่า ภาพรวมอาหารชุมชนมอญบ้านห้วยเขย่งมีรสเปรี้ยวและเค็ม มีทั้งที่สืบทอดภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม และแบบที่ผสมผสานวัฒนธรรมอาหารเมียนมา และวัฒนธรรมอาหารไทยร่วมสมัย แสดงให้เห็นวัฒนธรรมอาหารที่ผ่านการปรับตัวเข้ากับบริบทแวดล้อมอย่างมีอัตลักษณ์ ประการสำคัญ การปรุงอาหารจากพืชผักพื้นบ้านด้วยกรรมวิธีดั้งเดิมส่งผลให้คนมอญชุมชนบ้านห้วยเขย่งมีสุขภาพดีและประหยัดรายจ่าย

ชุมชนมอญทองผาภูมิเป็นชุมชนที่มีทุนวัฒนธรรม มีความต้องการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรมตนเอง เป็นกระแสร่วมสมัยที่มาพร้อมกับการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community Based Tourism) และมีศักยภาพที่จะพัฒนาให้เป็นการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainability Tourism) แม้โดยทั่วไปรัฐหรือส่วนราชการมักจะเข้ามาบิบบทบาทนำ ขณะที่ชุมชนขาดความพร้อมและข้อมูลเพียงพอในการต่อรองกับภาครัฐ จึงมีความจำเป็นต้องสร้างความชัดเจนเรื่องกรอบแนวคิดที่เกี่ยวข้องในการจัดการทรัพยากรเพื่อการท่องเที่ยว โดยให้ความสำคัญกับรากฐานความเป็นมาของชุมชนที่เป็นทุนวัฒนธรรมที่สำคัญ ภาครัฐจึงควรสนับสนุนส่งเสริมกระแสด้านการท่องเที่ยววัฒนธรรมและการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Miller & Yudice 2002)

แนวคิดชุมชนจัดการตนเอง

แนวคิดเรื่องชุมชนจัดการตนเอง มีจุดเริ่มต้นมาจากแนวคิดเรื่องการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรม โดยในกระบวนการฟื้นฟูวัฒนธรรมต้องคำนึงถึงกระบวนการสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ประกอบด้วยผู้สืบทอด 2 ประเภท ได้แก่ ผู้สืบทอดองค์ความรู้ หรือสืบทอดมรดกภูมิปัญญาโดยตรง และผู้สืบทอดวัฒนธรรมหรือชุมชนวัฒนธรรม หรือนิยมใช้ภาษาทางกฎหมาย ว่าผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder) ผู้สืบทอดองค์ความรู้มักเป็นชนกลุ่มน้อยในชุมชน แต่มีความสำคัญเพราะชุมชนไม่อาจขาดได้ ส่วนผู้สืบทอดวัฒนธรรมเป็นชนกลุ่มใหญ่ที่สืบทอดวัฒนธรรมมาโดยกำเนิด หรือประพฤติปฏิบัติผ่านการเข้าร่วมกระบวนการกล่อมเกลางานทางสังคม หรือเป็นสมาชิกของกลุ่ม เป็นผู้สืบทอดตามที่คนส่วนใหญ่ประพฤติปฏิบัติ แต่ก็พร้อมที่จะปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ (Sujchaya 2012) ซึ่งการดำเนินการฟื้นฟูวัฒนธรรมชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพจำเป็นต้องอาศัยองค์กรชุมชนที่เป็นพื้นฐานสำคัญในการขับเคลื่อนกิจกรรม นอกจากนี้ การเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมของบุคคลหรือองค์กรนอกพื้นที่หรือต่างเมืองผ่านเครือข่ายความร่วมมือที่มีความยั่งยืน การฟื้นฟูจึงจะเกิดขึ้นและบรรลุผล แนวคิดนี้สะท้อนผ่านการใช้เครือข่ายแลกเปลี่ยนความร่วมมือทางวัฒนธรรมระหว่างชุมชนมอญทองผาภูมิกับชุมชนมอญแห่งอื่น ๆ ของไทย (Bunjoon 2016) อย่างไรก็ตาม ขณะที่ “คนใน” ชุมชนมีมุมมองเรื่องการฟื้นฟูวัฒนธรรมว่าเป็นเรื่องของหน้าที่และความรู้ความเข้าใจเฉพาะ แต่ “คนนอก” อาจขาดความเข้าใจที่ลึกซึ้ง เช่นเดียวกับ Ross & Leigh (2000) และ Raksachart & Gamchey (2015) ที่ระบุว่า การเรียนรู้และพัฒนาต้องไม่เป็นการคิดแทนหรือตีความล่วงหน้า หรือแม้แต่แนวคิดที่ต้องการเข้าไปพัฒนา เพราะนั่นหมายถึงการมองว่าชุมชนยังล้าหลัง โดยเฉพาะจากสายตาและมุมมองของคนนอก ปัจจัยสำคัญในการเรียนรู้และพัฒนา คือ ฐานองค์กรชุมชน (Community - based Organization) การดำเนินการกิจกรรมชุมชนใด ๆ ต้องอยู่บนฐานคิดที่มุ่งทำความเข้าใจความคิด ค่านิยม ทัศนคติ รวมทั้งคำอธิบายพฤติกรรมจากมุมมองของคนในเป็นสำคัญ ดังจะพบว่า กระแสการฟื้นฟูมรดกวัฒนธรรมมักเกิดขึ้นควบคู่กับการท่องเที่ยวที่สามารถตอบโจทย์ด้านธุรกิจแก่ชุมชน ดังนั้น ชุมชนจำเป็นต้องมียุทธศาสตร์ด้านการท่องเที่ยว (Strategic Tourism) โดยการวางแผนการท่องเที่ยวโดยยึดชุมชนเป็นศูนย์กลาง

(Community Based) (Thammabut 2006) นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดที่ว่า ด้วยปัจจัยเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ดังนี้

แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์

การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ (Ethnic Tourism) เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่มีลักษณะเฉพาะ แต่ไม่ได้รับการจัดการเป็นการเฉพาะ การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ในอดีตจึงเป็นส่วนหนึ่งของทุนนิยมที่พุ่งเข้าสู่ชุมชนชาติพันธุ์ที่มีสถานะเป็น “ผู้ถูกท่องเที่ยว” โดยไม่ได้รับประโยชน์ และทวีความรุนแรงมากขึ้นในโลกเสรีนิยมใหม่ในปัจจุบัน Santasombat (2015) ระบุว่า เสรีนิยมใหม่ (Neoliberalism) เปลี่ยนแปลงจากทุนนิยม (Capitalism) โดยยังคงสืบทอดกลไกตลาดเสรี ได้แก่ การสะสมทุน การผลิต และการบริโภค แต่ทุนนิยมที่สืบทอดมานี้อยู่บนพื้นฐานของแนวคิดเสรีนิยมใหม่ที่มีความซับซ้อนมากขึ้น เช่นกรณีศึกษาปฏิบัติการของจีนในอุซเบกิสถานที่รัฐบาลจีนขยายการค้าการลงทุนโดยใช้แนวคิดพื้นที่ยกเว้นกำหนดเขตเศรษฐกิจพิเศษ การให้ความช่วยเหลือและการลงทุนร่วมด้านระบบสาธารณูปโภคระหว่างคนในพื้นที่กับรัฐบาลจีน ทุนจีนจึงส่งผลกระทบต่อพื้นที่ชายขอบทั้งด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และวิถีชุมชน แม้อาจดูเหมือนว่าชุมชนเป็นฝ่ายถูกรุกไล่ตลอดเวลา แต่ในความเป็นจริงชุมชนต่างมีปฏิกริยาโต้กลับผ่านปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อต่อรอง ช่างชิงความหมายและพื้นที่ สอดคล้องกับ Inthana (2018) ที่มองว่า การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์เป็นความเคลื่อนไหวรูปแบบหนึ่งที่กลุ่มชาติพันธุ์ในพื้นที่ชายขอบใช้เป็นเครื่องมือในการต่อสู้กับการท่องเที่ยวกระแสหลักที่มาในรูปทุนนิยมเสรี จากที่ต้องตกอยู่ในสถานะของ “ผู้ถูกท่องเที่ยว” เป็น “ผู้ประกอบการการท่องเที่ยว” รวมทั้งการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ยังเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่น เช่น การจัดรายการเส้นทางท่องเที่ยวตามรอยประวัติศาสตร์ โบราณสถาน และซากอารยธรรมดึกดำบรรพ์ เป็นต้น (Department of Tourism 2016) นักท่องเที่ยวสามารถชื่นชมและเพลิดเพลินกับสถานที่ ที่มีความรู้ มีความเข้าใจในประวัติศาสตร์และโบราณคดีท้องถิ่นบนฐานความรับผิดชอบและสำนึกรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมชุมชนตระหนักในคุณค่าและใส่ใจดูแลมรดกทางวัฒนธรรมของตน ตลอดจนการกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยว ส่งผลต่อการสร้างอาชีพ และรายได้หมุนเวียนในท้องถิ่น (Kunsri 2016)

แนวคิดการสร้างเรื่องเล่า

“เรื่องเล่า” (Storytelling) เป็นเทคนิคในการดึงความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในตัวตน (Tacit Knowledge) ซึ่งยากแก่การอธิบายถ่ายทอด ให้กลายเป็นความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) ด้วยการเล่าเรื่องเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ หรือเรื่องราวความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่น่าภาคภูมิใจที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น บอกเล่าสู่คนต่างวัฒนธรรมในลักษณะแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

Giddens (1991) กล่าวว่า “เรื่องเล่า” บรรจุอัตลักษณ์หรือตัวตน สภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจ การเมืองและสังคมของผู้เล่าไว้ เรื่องเล่าจึงเป็นวิธีการทางสังคมวิทยาที่สามารถนำมาวิเคราะห์ให้เห็นความสัมพันธ์เชิงอำนาจ ด้วยการมองย้อนกลับไปในอดีต โดยเน้นการวิเคราะห์ร่วมกันระหว่างโครงสร้างและผู้กระทำการที่เรียกว่า Actor Oriented เป็นองค์ประกอบในการวิเคราะห์ตีความ ดังนั้น การนำเรื่องเล่ามาเสริมการเรียนรู้โดยการถ่ายทอดชีวิตและสังคมจึงเป็นสิ่งจำเป็น เพราะชีวิตมีความซับซ้อน ไม่สามารถลดทอนลงเพียงสั้น ๆ ได้ มนุษย์ใช้เรื่องเล่าในแทบทุกมิติ และในทุกวัฒนธรรมจึงมีประเพณีการเล่าเรื่องเพื่อถ่ายทอดคุณธรรมคำสอน เช่น นิทานชาดกในพุทธศาสนา พันธสัญญาใหม่ในคริสต์ศาสนา และภควิทยาในศาสนาฮินดู เป็นต้น ซึ่งความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์จะต้องอาศัยทักษะการสื่อสารโดยมีเรื่องเล่าเป็นเครื่องมือ เช่นเดียวกับ Sirimahasakorn & Kwangtong (2009) นิยามการเล่าเรื่องว่าเป็นเทคนิคการจัดการความรู้อย่างหนึ่ง ในการดึงเอาประสบการณ์ที่น่าภาคภูมิใจมาเล่าให้บุคคลอื่นฟัง เป็นการแบ่งปันประสบการณ์ที่ผู้ฟังสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ และ Sungrugsa (2009) เน้นว่าประสบการณ์ต่าง ๆ จะต้องเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริงและประทับใจผู้เล่ามากพอจึงจะถ่ายทอดให้ผู้อ่านฟังได้อย่างมีพลัง ดังนั้นวิธีการศึกษาเรื่องเล่าจึงมีความสำคัญเช่นที่ Havanon (2009) กล่าวว่า

“วิธีการศึกษาเรื่องเล่า ให้กรอบการมองที่ช่วยให้
นักวิจัยสามารถเข้าถึงประสบการณ์ของบุคคลผ่าน
เรื่องราว ด้วยมนุษย์เรานั้นอยู่ภายใต้อิทธิพลของเรื่อง
เล่าของตนเองและของผู้อื่น เรื่องเล่าเป็นบันทึก
ประสบการณ์ของมนุษย์ที่ถูกสร้างขึ้นผ่านเรื่องราวที่ถูก

นำกลับมาเล่าใหม่ วิธีการศึกษาเรื่องเล่าจึงเหมาะกับการศึกษาความซับซ้อนของชีวิต เพราะเรื่องเล่าเปิดพื้นที่ให้คนสามารถนำเรื่องต่าง ๆ กลับมาเล่าใหม่ได้อีกครั้ง...

กล่าวได้ว่า การสร้างอัตลักษณ์เรื่องเล่าทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นการสร้างภาพทรงจำที่จะต้องสร้างขึ้นด้วยความเข้าใจบริบทวัฒนธรรมท้องถิ่น ศึกษารายละเอียดอย่างลึกซึ้งและเลือกจุดเน้นที่มีความแตกต่างเป็นอัตลักษณ์ การสร้างเรื่องเล่าจึงสามารถต่อยอดหรือประยุกต์ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ต้องทำด้วยความเคารพเพื่อเพิ่มมูลค่า (Value Added) การท่องเที่ยว กล่าวได้ว่า เรื่องเล่าสามารถสร้างเนื้อหาแหล่งท่องเที่ยวในฐานะผลิตภัณฑ์ให้มีอัตลักษณ์ ทำหน้าที่เป็นแรงดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เกิดความสนใจท่องเที่ยวชุมชนท้องถิ่นตามเรื่องเล่าที่ได้ยินได้ฟัง

แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวกระแสใหม่ ตอบสนองนักท่องเที่ยวที่ต้องการมีส่วนร่วมในกิจกรรมท้องถิ่นมากกว่าการเป็นผู้ชม ในมิติด้านเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแรงขับเคลื่อนและสร้างสรรค์อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้เติบโตอย่างต่อเนื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงก่อให้เกิดความหลากหลายทางการท่องเที่ยว ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจทั้งในระดับชาติ ภูมิภาค และท้องถิ่น (UNWTO 2014) งานศึกษาของ Punturee (2015) ระบุว่า กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถบ่งบอกอัตลักษณ์ทางพื้นที่และวัฒนธรรมท้องถิ่น การมีส่วนร่วมกับวัฒนธรรมและวิถีท้องถิ่น การซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การรับรู้เรื่องราวความรู้เกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหารด้วยตนเอง ล้วนเป็นการสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้ดีที่สุด สอดคล้องกับ Designated Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization) (2016) เสนอว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการผสมผสานการนำเสนอวัฒนธรรม เอกลักษณ์ท้องถิ่น และการบริหารจัดการเชิงพื้นที่รวมเป็นประสบการณ์น่าประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร และการลง

เมื่อทำอาหารด้วย นอกจากนี้ การท่องเที่ยวยังส่งผลให้เกิดการสืบสานตำรับอาหารโบราณของกลุ่มชาติพันธุ์ชนกลุ่มน้อยในวงล้อม เช่น กรณีศึกษาอาหารจามในบทความเรื่อง “ข้างสำหรับจามมุสลิมบ้านคร้ว” (Bunjoon 2018a) ที่นอกจากจะสะท้อนให้เห็นการกลืนกลายของวัฒนธรรมจามมุสลิมเชื้อสายเขมร สภาวะโลกาภิวัตน์และอิสลามานุวัตรได้ส่งผลให้เกิดการกลืนกลายอาหารจามดั้งเดิมเข้ากับอาหารไทยและมุสลิมสากล ทว่าการท่องเที่ยวได้กระตุ้นให้เกิดการฟื้นฟูวัฒนธรรมอาหารจามดั้งเดิมขึ้นใหม่ กล่าวได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแนวคิดที่เอื้อประโยชน์ทั้งต่อท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวอย่างเป็นรูปธรรม สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากทุนวัฒนธรรมอาหารเพื่อการท่องเที่ยวซึ่งสร้างรายได้แก่ชุมชนท้องถิ่น

ผลการวิจัย

ทองผาภูมิเป็นชุมชน “มอญสองเมือง” มีทุนวัฒนธรรมสำคัญ คือ เรื่องเล่าประวัติศาสตร์บรรพชนว่าด้วยบทบาทหน้าที่ที่มีต่อรัฐไทยในการปกป้องเอกราชของชาติไทยมาอย่างยาวนาน นอกจากนี้ ยังประกอบด้วยมรดกวัฒนธรรมหลากหลาย กล่าวเฉพาะวัฒนธรรมอาหาร มีความเป็นมาที่ยึดโยงกับความหมายทางสังคม ประวัติศาสตร์ และความเป็นชาติพันธุ์ที่มีอัตลักษณ์ จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในชุมชนและนักท่องเที่ยวพบว่า ต่างให้ความสนใจและต้องการเรียนรู้ และท่องเที่ยวแบบมีประสบการณ์ร่วมผ่านการกินอาหาร ทั้งนี้ จากการที่ผู้วิจัยเคยทำงานร่วมกับชุมชนเมื่อเดือนธันวาคม 2563 ภายหลังได้รับการอนุมัติโครงการวิจัยเมื่อเดือนมิถุนายน 2564 ลงพื้นที่ศึกษาเบื้องต้น ทำการทบทวนวรรณกรรม และลงพื้นที่ทำงานร่วมกับชุมชนระหว่างวันที่ 29 - 31 มกราคม 2565 จัดเวทีเสวนาเชิงปฏิบัติการ “สาธิตและเรียนรู้การทำอาหารมอญพร้อมเรื่องเล่าข้างสำหรับอาหาร” เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2565 และลงพื้นที่ตรวจซ้ำข้อมูลระหว่างวันที่ 11 - 14 เมษายน 2565 พบว่า ภาพรวมอาหารมอญทองผาภูมิสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ อาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในเทศกาล และอาหารในพิธีกรรม โดยจะพบได้อย่างชัดเจนว่า อาหารในชีวิตประจำวันมีการปรับเปลี่ยนพลิกแพลงตลอดเวลา อาหารในเทศกาลมีการยกเลิกหรือปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์ ส่วนอาหารในพิธีกรรมแทบจะไม่มีเปลี่ยนแปลง เนื่องจากสัมพันธ์กับความเชื่อวิญญาณบรรพชนซึ่งเป็นชนบ

จารีตที่ได้รับการปลูกฝังต่อกันมา โดยเชื่อว่าหากทำผิดจารีต หรือ “ผิดผี” จะถูก “ผี” ลงโทษ สอดคล้องกับงานศึกษาของ Bunjoon (2016) ที่ระบุว่า “ผี” สามารถเก็บรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิมของมอญไว้ได้

ผลการศึกษาการสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ เปิดเผยเรื่องเล่าประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่อยู่คู่วัฒนธรรมอาหาร รวมทั้งหน้าที่ทางสังคมซึ่งปรับเปลี่ยนไปตามบริบทปัจจัยแวดล้อม นำมาซึ่งคุณค่าของเรื่องเล่าที่แตกต่างหลากหลาย เกิดจากการผสมผสานประวัติศาสตร์ดั้งเดิม ประวัติศาสตร์ร่วมสมัย ความพยายามเก็บรักษาอดีต การเป็นส่วนหนึ่งของโลกเสรีนิยมใหม่ การเลือกปรับเปลี่ยนหรือนำเสนอเรื่องเล่าในบางแง่มุม เพื่อสร้างตัวตนจากเรื่องเล่าประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมในอดีตเพื่อรับใช้ปัจจุบัน โดยสามารถจำแนกข้อมูลและเรื่องเล่าวัฒนธรรมอาหารมอญทองผาภูมิที่โดดเด่นได้ 7 ประเด็น ดังนี้

1. อาหารมอญในชีวิตประจำวัน

เป็นอาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้าน โดยมากเป็นอาหารคาว อาหารหลักในชีวิตประจำวัน ประจุจากวัตถุดิบหาง่ายในชุมชน หรือพืชผักตามฤดูกาล และล้วนเป็นพืชผักที่คนมอญทั่วไปนิยมกิน สิ่งน่าสนใจคือ ไม่เคร่งครัดในแบบแผนปฏิบัติต่อการเลือกสรรวัตถุดิบ โดยไม่นิยมใช้สัตว์ใหญ่ เช่น วัว แพะ แกะ รวมทั้งวัตถุดิบบางชนิดนำเข้าจากรัฐมอญ เช่น อาหารทะเล ปลาแห้ง ผักดอง หนาก และปูกินหมาก เป็นต้น ขั้นตอนและกรรมวิธีการปรุงมากเท่ากับอาหารประเภทอื่น ๆ เป็นอาหารแบบเดียวกับที่ใส่บาตรพระสงฆ์ เพียงแต่ดักแบ่งอาหารปรุงสุก โดยแยกส่วนที่ดีที่สุดไว้ก่อนนำส่วนที่เหลือกินร่วมกันภายในครอบครัว (Interview Bobnuk 2022, January 30) รายการอาหารมอญในชีวิตประจำวัน เช่น

“ฮะร็อก” หรือ “ปลาร้า” แม้ปัจจุบันคนทั่วไปผูกติดวัฒนธรรมปลาร้ากับชนชาติลาว แต่จากการค้นพบซากปลาร้าในแหล่งโบราณคดีในเวียตนามตอนใต้ ทำให้เชื่อได้ว่า กลุ่มคนที่ใช้ภาษาตระกูลมอญ - เขมรเป็นผู้ให้กำเนิดปลาร้าก่อนจะแพร่กระจายไปทั่วภูมิภาค (Bunjoon 2014: 245) แหล่งปลาร้าโบราณจึงพบอยู่ในพื้นที่ปัจจุบันของไทย เวียดนาม และกัมพูชา (Kurlansky 2013) มอญเรียกปลาร้าว่า “ฮะร็อก/ผะร็อก” ส่วนเขมรเรียก “ปราฮอก” ใน “จดหมายเหตุลาลูแบร์

ราชอาณาจักรสยาม” พุทธฝรั่งเศสที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับอยุธยาสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เมื่อ พ.ศ. 2230 กล่าวถึงการหมักปลาร้าของคนอยุธยาว่า

“เมื่อได้จับปลาเหล่านั้นหมักเกลือไว้ด้วยกันตามวิธีที่
ชาวสยามเคยทำกันมา แล้วใส่รวมลงในตุ้มหรือไห
ดินเผาต้องไว้ ปลานั้นจะเน่าภายในไม่ช้า เพราะการ
หมักเค็มของชาวสยามนั้นทำกันเลวมาก...”

แต่ก็มีการนำปลาร้ากลับไปยังประเทศฝรั่งเศสด้วย (La Loubère 2005) เดิมวัฒนธรรมอาหารมอญ - เขมรไม่มีน้ำปลา จะใช้ “น้ำปากไห” หรือน้ำที่เกิดจากการหมักปลาร้าซึ่งเอ่อขึ้นบนปากไหเดิมอาหาร (Bunjoon 2014: 245) คนไทยและลาวก็น่าจะมีวัฒนธรรมน้ำปากไหปลาร้าแบบเดียวกันนี้ แต่ภายหลังรับวัฒนธรรมการหมักน้ำปลาของเวียดนาม ซึ่งรับต่อมาจากการหมักถั่วเหลืองของจีน ยุคเริ่มแรกที่ชาวจีนโบราณหมักปลาพร้อมกับถั่ว (Kurlansky 2013) กระทั่งเกิดวัฒนธรรมน้ำปลาขึ้นต่อมาในดินแดนประเทศไทย โดยอาหารที่คนมอญนิยมทำกินในชีวิตประจำวัน คือ “ปลาร้าหลน” หรือ “ชะร้อก” เป็นการนำปลาร้ามาหลนปรุงรสด้วยขมิ้น พริกแห้ง ป่น กินกับผักสด ผักต้ม ผักทอด และผักดอง เช่น แตงกวา มะเขือ กะหล่ำปลี ถั่วงอก (ดิบ ดอง ลวก) ถั่วงู ถั่วแปบ ถั่วลันเตา ถั่วฝักยาว ผักกาด น้ำเต้าต้ม ขนุนอ่อนต้ม ใบเหลียง ใบกุ่ม ผักกุ่ม หัวปลี และผักบุ้ง สุกร์ มีงาม (Interview Meengam 2022, January 30) เล่าถึงคนมอญบ้านต๋องโมม ไกลบ้านแหล่หม่าง รัฐมอญ ซึ่งอพยพเข้าเมืองไทยเมื่อราว 40 ปีก่อน เล่าเรื่องการทำและการกินปลาร้าของคนมอญว่า

“คนมอญนิยมทำปลาร้าจากปลากระดี่ หรือปลาน้ำจืด
ตัวเล็ก ๆ น้อย ๆ หมักกับเกลือแห้ง ๆ ไม่ใส่ข้าวคั่วแบบ
ปลาร้าไทยหรือคนลาว...ในครัวคนมอญจะมีไหปลาร้า
ตั้งเอาไว้ตลอดเวลา เวลาแกงก็เอาน้ำปลาร้าเติมใส่ลง
ไปในแกง เพราะคนมอญไม่มีน้ำปลาแบบคนไทย...”

ยังพบอีกว่า ในร้านอาหารของคนมอญในรัฐมอญ ประเทศเมียนมา มักจะมีปลาร้าหลนและผักจิ้มวางไว้บนโต๊ะให้ลูกค้ากินฟรีรวมทั้งเติมได้ไม่อั้น (Bunjoon

2014: 245) โดยมีรากร่วมกับวัฒนธรรม “ผักเหนาะ” ทางภาคใต้ของไทย ซึ่งนักวิชาการด้านภาษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เสนอรายงานการวิจัยเรื่อง “คำยืมภาษามอญในภาษาถิ่นใต้” ระบุว่า มีศัพท์ภาษามอญมากกว่า 66 คำปะปนอยู่ในภาษาถิ่นใต้ หนึ่งในนั้นคือ (ผัก) เหนาะ ที่มาจาก กะนีบ ในภาษามอญ (Karavi 2006) แสดงให้เห็นร่องรอยของภาษาและวัฒนธรรมอาหารมอญที่ปรากฏอยู่ทางภาคใต้ของไทย

“พะอะเจ็บ” หรือ “แกงกระเจียบ” ลักษณะแบบแกงส้ม (มอญเรียกชื่ออาหารหรือแกงตามชนิดผัก หรือเนื้อสัตว์เด่น ไม่นิยมออกชื่อประเภทของแกง) มอญนิยมกินใบกระเจียบ โดยนำมาแกงกับเนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง หอย ปลา (ปลาสดหรือปลาอย่าง) และหมู นอกจากกระเจียบยังใช้ผักได้นานาชนิด เช่น มะละกอ ถั่วฝักยาว ผักมะรุ้ม ใบมะรุ้ม ระกำ และมะม่วง (สองชนิดหลังนิยมแกงกับปลาสด) หากเป็นผักที่ไม่มีรสเปรี้ยวในตัวเองจะใช้ความเปรี้ยวจากมะปรางแห้ง มะปรางดอง หรือมะขามเปียก ไม่นิยมใช้มะนาวแบบไทย

“กะปะเอ็บ” หรือ “ปลาคั่วสมุนไพร” นิยมใช้ปลาเล็กปลาน้อย เช่น กะปะกลาง (แปลว่า ปลาขูด เพราะล้าตัวใส) ถ้าปลาคั่วใหญ่จะต้องหันเป็นชิ้น เรียกว่า น่าน ห่อด้วยใบขมิ้นปิ้ง ย่าง หรือนึ่งสุก

“ถ้าได้ปลามาแล้วทำอาหารทันทีก็จะง่าย แต่ถ้าได้ปลา
มาตอนเย็นไว้ทำตอนเช้าจะต้องหมักปลาไม่ให้เน่า
พุงปลาไม่แตก หมักด้วยเกลือ ขมิ้น และมะปรางดอง...
โขลกเครื่องแกง หอม กระเทียม ตะไคร้ พริกชี้หนู...วิธี
ปรุง ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เอาเครื่องแกงลงคั่วจนหอม ได้
กลิ่นฟุ้งไปสามบ้านแปดบ้าน จากนั้นเอาปลาลงไปคั่ว
หมั่นคั่วจนแห้ง ปรุงด้วยเกลือเล็กน้อย เติมน้ำมันงาลึก
ผักชีฝรั่ง และใบชะอวยชิม...”

(Interview Mi Boe 2022, January 30)

“กวาญย้อะเวียก” หรือ “ขนมเป็อง” ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว ไข่ไก่ การทำไส้หวาน ใช้มะพร้าวขูดหรือถั่วเขียวนึ่งผัดน้ำตาลปีบ ส่วนไส้เค็ม ใช้ถั่วเขียวนึ่ง

กวนใส่เกลือ น้ำตาลเล็กน้อยพอปะแล่ม ๆ ลักษณะคล้ายขนมเบื้องของไทยแต่ขนาดใหญ่กว่ามาก (Interview Sweet Vendor of Ong Ti 2022, April 12) การทำขนมเบื้องของมอญสมัยก่อนไม่ใช้น้ำมันพิช

“คนมอญเก่า ๆ จะนำยางของต้นตะเคียนทองลงเลง
กระทะ สำหรับทำขนมเบื้อง กันไม่ให้แป้งติดกระทะ...
คนไทยคงไม่กล้าใช้เพราะกลัวฝืนางตะเคียน...”

(Interview Bobnuk 2022, January 30)

2. อาหารมอญในพิธีกรรม

เป็นอาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อใช้ในพิธีกรรมตามความเชื่อต่าง ๆ มีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน โดยมากเป็นอาหารที่ทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบพิธีกรรมว่าด้วยวิญญาณบรรพชน หรือผีบ้านผีเรือน ซึ่งจะขาดเสียไม่ได้ เนื่องจากความเชื่อเกี่ยวกับผีมักไม่ค่อยมีผู้กล้าฝ่าฝืนเปลี่ยนแปลง แม้จะเป็นอาหารที่ทำเพื่อใช้ในพิธีเท่านั้น เพราะในปัจจุบันไม่มีผู้นิยมกินแล้ว (Interview Saithong 2022, April 12) และเป็นวัตถุดิบที่หายาก เช่น ข้าวตอก ข้าวตาก และลูกสะบ้า เป็นต้น รวมทั้งไม่นิยมใส่กะทิ ยกเว้น “เป็งกลอญ” (ข้าวมัน) ที่รับอิทธิพลจากอินเดีย แต่อาหารในพิธีกรรมเหล่านี้มักทำหน้าที่สื่อความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่แฝงอยู่ในอาหาร ที่เชื่อกันว่า วิญญาณหรือผีบรรพชนชื่นชอบ หากเชื่อถือศรัทธาในผีบรรพชนก็ต้องประกอบอาหารที่ผีบรรพชนชื่นชอบมา เช่น ไห้ว เช่นเดียวกับอาหารประจำเทศกาล ที่แสดงให้เห็นการคงอยู่ของพิธีกรรมและความเชื่อเหล่านี้ ซึ่งอาจพยากรณ์อนาคตได้ด้วยว่า หากไม่มีพิธีกรรม อาหารในพิธีกรรมเหล่านี้ก็อาจจะสูญหายไป (Bunjoon 2016) อาหารมอญในพิธีกรรมโดยมากจะใช้ในการเซ่นไหว้วิญญาณบรรพชน การบวงสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์ การประกอบพิธีบัดพลี ขอขมาลาโทษต่อสิ่งลี้ลับเพื่อให้หายจากอาการเจ็บป่วยหรือเคราะห์ร้ายที่เชื่อว่าเป็นสาเหตุให้ทำมาหากินไม่ขึ้น เช่น พิธีกรรมเซ่นไหว้ผีบรรพชน บวงสรวงศาลปู่ตาประจำหมู่บ้าน โคนจุก บวชนาค และแต่งงาน เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ขนมแต่งงานของมอญจากรัฐมอญนิยมทำจากแป้ง มะพร้าว และน้ำตาล ขณะที่มอญเมืองไถยนิยมขนมมงคลตามคติจีน เช่น ข้าวพอง จันอับ และผักเชื่อม รายการอาหารมอญในพิธีกรรม เช่น

“กวาญยฮะนา” หรือ “ขนมทอด” ทำจากแป้งป่นเป็นรูปสัตว์ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ภาชนะเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น หม้อข้าว หม้อแกง ถ้วย ชาม และเครื่องประดับนาฬิกา เช่น สร้อย แหวน กำไล ต่างหู สังกวาล ซึ่งใช้สำหรับพิธีรำผี พิธีเซ่นไหว้เลี้ยงผี และพิธีรำเจ้าพ่อประจำหมู่บ้าน (ต๋ำจกเปี้ยะจุ) ส่วนพิธีสู่ขวัญ (ปะ) ทั้งสู่ขวัญโกนจุก สู่ขวัญบรรพชา อุปสมบท และสู่ขวัญแต่งงาน จะใช้เฉพาะอาหารหวานหรือขนม เช่น ขนมต้ม (กวาญยเปลิบดัจก) ขนมทอด (กวาญยฮะนา) และขนมเล็บมือนาง (กวาญยฮะนะฮ์ตอว)

“กวาญยฮะนะฮ์ตอว” หรือ “ขนมเล็บมือนาง” ทำจากแป้งข้าวเหนียว นวดกับน้ำกะทิ ปั้นเป็นตัวคล้ายลอดช่อง นึ่งสุก คลุกมะพร้าวขูด เวลากินโรยน้ำตาลทราย มักใช้ในการเซ่นไหว้ผีบรรพชน ทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงผู้มาร่วมงานเทศกาล และทำกินในชีวิตประจำวันบ้าง (Interview Mi Mui 2022, January 29)

“กวาญยหมะปะนะฮ์” หรือ “ขนมบัวลอย” ทำจากแป้งข้าวเหนียว มะพร้าวขูด น้ำตาลปี๊บ คล้ายขนมบัวลอยของไทย แต่ใส่มะพร้าวขูดลงไป ไม่ได้คั้นเป็นน้ำกะทิ ใช้ในการเซ่นไหว้ผีบรรพชน และทำกินตามโอกาส (Interview Mi Mui 2022, January 29) ส่วนชุมชนมอญในแขวงเมืองกะมาวก รัฐมอญ และชุมชนมอญบ้านหนองคู่ จังหวัดลำพูน นิยมนำมะพร้าวขูดกวนกับน้ำตาลปี๊บที่เรียกว่าหน้ากระฉีก ส่วนแป้งป่นเป็นลูกกลมรีคล้ายเม็ดขนุนต้มสุกแล้วใส่รวมกับหน้ากระฉีกภายหลัง (Bunjoon 2018b) “เด็ก ๆ ทุกวันนี้มันไม่กินขนมพวกนี้กันแล้ว มันกินแต่ขนมห่อ ๆ ขนาดเล็กเล็ก ๆ พูดภาษายังไม่ชัดก็ร้องจะไปเซเวน...” (Interview Mi Mui 2022, January 29)

“กวาญยฮันท็อง” หรือ “ขนมแต่งงาน” ทำจากแป้งป่นเป็นรูปสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ได้แก่ อวรุช เช่น ดาบ (แซ่ง) หอก ขวาน ง้าว (จาม) พระขรรค์ ภาชนะในครัวเรือน เครื่องครัว เช่น หม้อ หวด จาน ช้อน ชาม กะละมัง เครื่องประดับ เช่น หวี กำไลข้อมือ กำไลเท้า สร้อย ต่างหู (ฮะเหนียกปืออ ทองคำ แผ่นกลม ฝิงพลอยเม็ดใหญ่ตรงกลาง รอบ ๆ ฝิงพลอยเม็ดเล็ก 5 เม็ด รวม 6 เม็ด ฮะเหนียกปีโตชา และแหวนทองฝิงเพชร (แหละจินโหมด) ลักษณะเหมือนข้าวต้มมัด รูปทรงของห่อขึ้นกับความชอบแต่ละบุคคล มีทั้งใบมะพร้าว ใบตาล ใบตอง และใบอะยู (Interview Saithong 2022, April 12) บางถิ่นนิยมสานเป็นรูปนก มี 2 ชนิด คือ

“ขนมตัวผู้” (กวาญย้มัก) ทำจากข้าวเหนียว คลุกมะพร้าว น้ำตาล ห่อด้วยใบจากอ่อน (กลิ่นหอมกว่าใบมะพร้าวอ่อน และใช้มวนยาสูบได้ ผู้หญิงคลอດลูกอยู่ไฟนิยมสูบเพื่อให้มดลูกเข้าอู่เร็ว) ต้มหรือนึ่งสุก สานเป็นรูปนกนางแอ่น จัดลงห่อขี้ (ห่อ) เป็นคู่ 2 - 4 คู่ ตามความสวยงามและเหมาะสมกับภาษาชนแห่งนั้นห่มากสู่ขอเจ้าสาว และ “ขนมตัวเมีย” (กวาญยเบอะ) ทำจากข้าวเหนียวนึ่งสุก คลุกมะพร้าว น้ำตาล ห่อด้วยใบจากอ่อน สานเป็นรูปนกฮูก จัดลงห่อขี้เป็นคู่ 2 - 4 คู่ ตามความสวยงามและเหมาะสมกับภาษาชนแห่งนั้นห่มากสู่ขอเจ้าสาว (Interview Meengam 2022, January 30)

3. อาหารมอญประจำเทศกาล

เป็นอาหารที่ปรุงขึ้นประจำเทศกาล โดยมากสัมพันธ์กับเทศกาลทางศาสนา และสงกรานต์ ซึ่งถือเป็นเทศกาลปีใหม่ เทศกาลที่สำคัญที่สุดในรอบปีของคนมอญ เช่น ข้าวแช่ ข้าวยาคุ ลอดช่อง ขนมต้ม ข้าวเหนียวกะทิ และขนมเทียน (กวาญยโค่คเตอ) อาหารเหล่านี้ปัจจุบันเลือนหายไปจากชุมชน จะปรากฏเฉพาะในงานเทศกาล ซึ่งจะทำและนิยมกินในหมู่ผู้สูงอายุ ส่วนเด็กและเยาวชนหนุ่มสาวมักไม่ให้ความสนใจ (Interview Mi Boe 2022, January 30) เป็นอาหารที่พิเศษกว่าอาหารที่ในชีวิตประจำวันทั่วไป แต่อาจมีการปรุงขึ้นกินนอกเทศกาลบ้างตามโอกาส โดยมากมักเป็นอาหารหวานหรือขนม ซึ่งอาหารเหล่านี้สามารถบ่งบอกการเปลี่ยนผ่านหรือการมาถึงของฤดูกาลใหม่ สิ่งแสดงบรรยากาศของการเฉลิมฉลองในเทศกาลที่กำลังจะมาถึง รวมทั้งการตีความพระธรรมวินัยสงฆ์แตกต่างกันระหว่าง “มอญสองเมือง” เช่น การฉันข้าวห่มาก การก่อไฟ และการรับประเคนจากมือสตรีโดยตรง ซึ่งพระมอญจากรัฐมอญสามารถปฏิบัติได้ ขณะที่พระมอญเมืองไทยไม่สามารถปฏิบัติได้ เครื่องเคียงข้าวแช่ที่ทำจากถั่วเหลืองนึ่งผัดใส่ปลากระเบน เช่น ปลาฉลาม ปลากระเบน มะพร้าวแห้งและมะพร้าวคอง เป็นต้น รายการอาหารมอญประจำเทศกาล เช่น

“เป็งอะตะฮ์” หรือ “เป็งซังกราน” หรือ “ข้าวแช่” เป็นอาหารที่จะทำขึ้นในงานเทศกาลสงกรานต์ เดิมใช้ในพิธีบูชาเทวดา ทำบุญ เลี้ยงพระ ให้ทาน ปัจจุบันมีผู้ปรุงจำหน่ายตลอดทั้งปี แต่มอญในรัฐมอญยังคงปรุงขึ้นเฉพาะเทศกาลสงกรานต์ เป็นกิจกรรมที่คนทั้งชุมชนรวมตัวกันทำ เน้นไปในการทำโรงทาน ถวายพระ ปรุงขึ้น

แจกจ่ายญาติมิตรและคนทั่วไปเพื่อทำบุญให้ทาน ไม่ได้ประกอบพิธีกรรมแบบดั้งเดิม (Bunjoon 2014) โดยทั่วไป นิยมทำเครื่องเคียงข้าวแช่เพียงอย่างเดียว ทำจากปลากระเบนแห้ง (กะวู้) นำมาอย่าง ยำ หรือผัดกับมะม่วงดิบซอย (Interview Bobnuk 2022, January 30) ขั้นตอนการทำเครื่องเคียง หอมแดงซอย ผัดกับขมิ้น ใส่ปลากระเบน คนมอญในรัฐมอญและคนมอญทองผาภูมินิยมใช้ปลาทะเลเพราะอยู่ติดทะเลหาง่าย ราคาถูก แต่ราคาจะแพงช่วงสงกรานต์ เพราะคนมอญนิยมซื้อมาทำกับข้าวข้าวแช่ (Interview Saithong 2022, April 12)

“หากไม่มีปลากระเบน (กะวู้) ก็เอาปลาฉลาม (กะฮะปา) แทนได้ จากนั้นใส่มะม่วงดิบสับซอย ถ้าไม่มีมะม่วงให้ใส่ขนุนอ่อนต้ม หรือผักอื่น ๆ ที่ทำได้ เช่น มะลั่น มะปร่าง...การปรุงให้ได้ดี คือ เปรี้ยว เพื่อตัดเลี่ยน และเจริญอาหาร...”

(Interview Mi Boe 2022, January 30)

“พะกะเกล” หรือ “แกงปลาปั่น” นิยมใช้ปลาที่ไม่ควา ประเภทปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล ปลาดุก หรือปลาดาบชะเอม (ปลาเหลือหัว) ชูดเอาแต่เนื้อลงครกพร้อมเครื่องเทศ ได้แก่ พริกขี้หนู หอม ตะไคร้ ใบมะกรูด ตำจนเหนียว ปั่นเป็นก้อนกลมแบน ทอดในน้ำมันจนสุก จากนั้นผัดกับเครื่องแกง น้ำขลุกขลิก มักปรุงขึ้นในงานเทศกาล งานประเพณี ในวาระการทำบุญต่าง ๆ และปรุงกินในชีวิตประจำวันบางโอกาส (Interview Bobnuk 2022, April 11) ประการสำคัญ “พะกะเกล” เป็นแกงในพิธีโกนจุกที่ไม่สามารถขาดได้เด็ดขาด (Interview Mi Tin 2022, January 31)

“กวางญ์โคกคะเตอ” หรือ “กวางญ์กวี” ทำจากแป้งข้าวเหนียว นวดกับกะทิ มีไส้ทำจากถั่วเขียวกวนกับน้ำตาล ลักษณะเหมือน “ขนมเทียน” หรือ “ขนมนามสาว” ของไทย มักทำขึ้นเพื่อทำบุญถวายพระเลี้ยงรับรองแขกในเทศกาลเข้าพรรษา “ขนมเทียนเป็นขนมในเทศกาลเข้าพรรษาของมอญมาแต่โบราณ...” (Interview Mi Mui 2022, January 29) หลายคนอาจเชื่อว่าเป็นขนมของจีนเนื่องจากคนจีนในประเทศไทยนิยมใช้เช่นไหว้เจ้า แต่ก็พบว่าในประเทศไทยไม่มีขนมเทียนอยู่ในวัฒนธรรมจีน หรือบัญชีขนมไหว้เจ้าแต่อย่างใด (Sikkhakosol

2014)

“**ฮะโหล่ม**” หรือ “ข้าวต้มมัด” ทำจากข้าวเหนียวเมื่อดัดกะทิ ใส่เป็นกล้วย น้ำว่าสุกอม ห่อด้วยใบตอง นึ่งหรือต้มสุก เป็นขนมมอญโบราณ มักใช้ทำบุญเลี้ยง พระแจกจ่ายญาติมิตรตามเทศกาล เช่น เทศกาลออกพรรษา ลอยเคราะห์ (ลอยเรือ) ตักบาตรน้ำผึ้ง พกติดตัวเดินทางไกล บวงสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเช่นไหว้วินญาณ บรรพชน (Interview Mi Tin 2022, January 31)

4. อาหารมอญในสำหรับชนชั้นสูง

เป็นอาหารที่เชื่อกันว่าในอดีตปรุงขึ้นในหมู่ชนชั้นสูง ซึ่งมีลักษณะเหมือนกับ อาหารของสามัญชนหรือชาวบ้านทั่วไป เพียงแต่ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีขั้นตอน การปรุงอย่างประณีต เช่น อาหารสำหรับถวายพระสงฆ์มอญจากรัฐมอญมักจะเป็น “แกงแดงแดง” ส่วนมอญเมืองไทย แกงกระเจียบในชีวิตประจำวันนิยมแกงแบบแกง ส้ม หากใส่บาตรหรือถวายพระจะเพิ่มกะทิและเนื้อสัตว์เป็นพิเศษ ปัจจุบันยังคงได้รับ การบอกเล่าจากรุ่นสู่รุ่นในหมู่ลูกหลานของผู้ที่สืบเชื้อสาย เป็นการสืบทอดทั้งเพื่อการ อนุรักษ์ การทำบุญอุทิศบรรพชน และการประกอบพิธีกรรมเช่นสรวงเจ้าเมืองมอญ “รามัญ 7 เมือง” รายการอาหารมอญในสำหรับชนชั้นสูง เช่น

“**คนอม**” หรือ “ขนมจีน” ชื่อเรียกในภาษาไทยมาจาก “คนอม” ในภาษา มอญ แปลว่า เส้นแบ่ง นิยมปรุงขึ้นในงานประเพณีและเทศกาลเฉลิมฉลองต่าง ๆ เดิม “ฮะโก่ม” หรือน้ำยาที่กินกับขนมจีนเป็นน้ำยาปลาน้ำใส ได้ความเผ็ดร้อนจาก พริกไทย ภายหลังขนมจีนในไทยมีการใส่เครื่องแกงและกะทิลงในน้ำยา รวมทั้งมีการ ดัดแปลงน้ำยาแบบต่าง ๆ เช่น น้ำยาป่า แกงไตปลา น้ำเงี้ยว น้ำพริก หรือกินกับแกง เขียวหวาน รวมทั้งดัดแปลงเป็นอาหารรูปแบบต่าง ๆ เช่น ขนมจีนชามน้ำ ขนมจีน ตำซั่ว (Bunjoon 2014) ดังจะพบว่า ขนมจีนปรากฏร่องรอยอยู่ในวัฒนธรรมไทย หลายแห่ง ได้แก่ ชื่อบ้านนามเมือง เช่น คลองขนมจีน และคลองน้ำยาในจังหวัด พระนครศรีอยุธยา วรรณคดีไทยเรื่อง “ขุนช้างขุนแผน” (The Fine Arts Department 2001) ตอน เจ้าล้านช้างถวายนางสร้อยทองแก่พระพันวษา ความว่า “ถึงวังยังยั้งศาลาชัย วิเศษในยกโกชนามา เลี้ยงเป็นเหล่าเหล่าลาวคอยชี้ ข้าวเหนียว หักหลังดีไม่เมื่อยขา แจ่วห้าแจ่วหกยกออกมา ทั้งน้ำยาปลาคลุกขนมจีนปล้น”

ขนมจีนเป็นที่นิยมแพร่หลายทั่วไปในอุษาคเนย์ นอกจากนี้ยังเคยมีประเด็นข้อสงสัยว่า ด้วยต้นกำเนิดขนมจีน ส่วนที่เชื่อกันว่าเป็นอาหารจีนคงเป็นที่ยุติแล้วจากข้อวินิจฉัยในพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่มีรับสั่งให้เปลี่ยนรายการภัตตาหารเลี้ยงพระในเทศกาลตรุษจีนจากขนมจีนเป็นเกาเหลา เนื่องจาก “การที่ทำบุญตรุษจีนเลี้ยงขนมจีนนั้นไม่ใช่ของจีน เป็นแต่สักว่าชื่อเป็นจีน” (Chulalongkorn 2009) บางคนอ้างว่าน่าจะมาจากอินเดียเนื่องจากเป็นที่มาของวัฒนธรรมประเพณีไทยหลายประการ ขณะที่นักวิชาการด้านประวัติศาสตร์อาหารชาวอินเดียสันนิษฐานว่า “อิดดิอัปปัม” (Idiyappam) อาหารเส้นของคนทมิฬ ลักษณะเดียวกันกับขนมจีนน่าจะมีต้นกำเนิดจากอุษาคเนย์ เช่นเดียวกับพันธุ์ข้าว “คาวูนิ อะรีลี” หรือข้าวต้องห้ามในราชสำนัก เชื่อกันว่าพ่อค้าทมิฬเป็นผู้นำไปจากอุษาคเนย์แต่โบราณ (Achaya 2021; Sinthuphan 2020)

“สะโก่มตะนอมปราด” หรือ “น้ำยาหยวกกล้วย” กินกับขนมจีน เชื่อว่าเป็นอาหารของชนชั้นสูงมาแต่สมัยโบราณ ปรากฏเรื่องเล่าอยู่ในตระกูลลูกหลานเจ้าเมืองมอญ “รามัญ 7 เมือง” ในปัจจุบันพบว่า น้ำยาหยวกกล้วยปรากฏอยู่ในราชสำนักพม่าโบราณ (Alice Yen Ho 1995) ปัจจุบันคนเมียนมาทุกชาติพันธุ์ยังนิยมกินหยวกกล้วย เช่นเดียวกับที่ปรากฏในสารอาหารในชนบทไทยหลายแห่ง รวมทั้งอาหารราชสำนักที่ปรากฏใน “แม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (Passakornwong 2011) คือ แกงเผ็ดหยวก โดย “น้ำยาหยวกกล้วย” ของมอญในรัฐมอญนิยมทำจากปลาช่อนปรุงด้วยตะไคร้ ขมิ้น หอม กระเทียม พริกไทย และปลาร้า ไม่ใส่กะทิ กินแนมผักสดผักดองและของทอด (Sangdad 2004) เช่น สาระแหน่ ถั่วฝักยาว ถั่วงอก แตงกวา กะหล่ำปลี ใบมะม่วงหิมพานต์ ผักกาดดอง ผักบุ้งต้ม พริกทอด กระเทียมทอด ถั่วทอด และข้าวโพดชุบแป้งทอด น่าเชื่อว่า เดิมคนไทยและคนอุษาคเนย์นิยมกินหยวกกล้วยกันทั่วไป กระทั่งคนจีนเริ่มนำพันธุ์หมูจากไหหลำเข้ามาเลี้ยงอย่างเป็นล่ำเป็นสันเมื่อราว พ.ศ. 2461 (Paraksa 1994) ใช้หยวกกล้วยและรำข้าวที่หาง่าย ราคาถูก และจัดเตรียมสะดวกรวดเร็ว ทำให้ภาพลักษณ์ของหยวกกล้วยกลายเป็นอาหารหมู จึงน่าจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้คนไทยภาคกลางไม่นิยมกินหยวกกล้วย แต่ยังเป็นที่ยอดนิยมสำหรับคนมอญในรัฐมอญและคนมอญทองผาภูมิ

“รับปากแล้วก็ต้องไป...แต่จะต้องรีบกลับเพราะพี่สาว
หลานสาวที่ไปทำงานอยู่นครปฐมอยากกินขนมจีน
หยวกกล้วย...นาน ๆ จะกลับบ้านที่...”

(Interview Mi Tin 2022, January 31)

“พะปะเนาะย” หรือ “แกงขนุนอ่อน” ประยุกต์จากขนุนอ่อนต้มสุก ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นพอคำ การแกงทำคล้าย ๆ แกงส้ม เครื่องแกงประกอบด้วย พริกชี้หนูแห้ง หอม กระเทียม ขมิ้น กระชาย และเกลือ เนื้อสัตว์ที่นิยมคือ กระตู่หมูย่าง รองลงมา คือ ไก่ หรืออาจแกงกับกุ้ง ปลา รวมทั้งเนื้อสัตว์อื่น ๆ ที่หาได้ และแกงขนุนอ่อนนี้ นิยมใส่ใบชะอมด้วย เนื่องจากกลิ่นและรสเข้ากันดีกับขนุนอ่อน โดยเชื่อกันว่า แกง ขนุน เป็นแกงมอญโบราณที่ชนชั้นสูงในอดีตนิยมกินกันทั่วไป (Interview Meejui 2022, April 14)

“อะรอกกะโตะงะฮะเตอ” หรือ “น้ำพริกมะเขือปลาอย่าง” ประยุกต์ด้วยมะเขือ เปราะย่างไฟ (รสชาติดีที่สุด หากไม่มีใช้มะเขือยาว มะเขือจาน หรือมะเขืออื่น ๆ แทน ได้) โขลกด้วยครก อย่างปลาช่อนหรือปลาทุแคะเอาแต่เนื้อลงครกโขลก ประุงรสด้วย มะนาว เกลือ หรือน้ำปลา หรือใส่กะปิมอญเล็กน้อย ชิมดูตามชอบ อาจเหยาะน้ำตาล เล็กน้อยเพื่อตัดรสเค็มและเปรี้ยว หากชอบเผ็ดก็ตำพริกชี้หนูผสมลงไปได้ (Interview Meejui 2022, April 14)

“อะลอมญ์ก๋อซอดเปรีย” หรือ “ข้าวเหนียวกะทิ” ประยุกต์ข้าวเหนียวเม็ด นึ่งสุก คลุกมะพร้าวห้าวขูด หรืออาจจะโรยงาดำด้วย กินคู่กับน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลมะพร้าว บางครั้งปั่นเป็นก้อนกลม เชื่อกันว่าเป็นอาหารชนชั้นสูงสมัยโบราณ พบว่า ในปัจจุบัน ปรากฏอยู่ในสำหรับอาหารเช่นไหว้บรรพชน ประกอบพิธีบวงสรวงอดีตเจ้าเมืองมอญ “รามัญ 7 เมือง” (Interview Meejui 2022, April 14) คนมอญรัฐมอญและคนมอญ ทองผาภูมินิยมปรุงเมื่อมีเด็กเกิดใหม่ เช่น ไหว้ผีบรรพชน จัดเลี้ยงในพิธีกรรมรำผี และทำกินในครอบครัวบางโอกาส (Interview Bobnuk 2022, April 11)

5. อาหารมอญเพื่อควมมีโชค

เป็นอาหารที่เชื่อกันว่ามีฤทธิ์ทางยา กินแล้วจะมีโชคดี ป้องกันเคราะห์ร้าย และป้องกันโรค โดยจะกินพืชผักนั้น ๆ ตามฤดูกาล เชื่อว่าจะทำให้ชีวิตและการงานราบรื่น ไม่มีอุปสรรคขัดขวาง เช่น การกินแกงขี้เหล็กก่อนเข้าฤดูร้อน “สักไม่เกิน 10 คำเดือน 3 นี้ ทุกบ้านจะต้องแกงขี้เหล็ก ทุกคนจะต้องกินแกงขี้เหล็ก เพื่อป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ...” (Interview Sweet Vendor of Ong Ti 2022, April 12) การกินแกงดอกแคในช่วงปลายฝนต้นหนาว ที่เป็นการกินอาหารตามฤดูกาล รวมทั้งความเชื่อเรื่องอาหารมงคลที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมมอญเมืองไทย เช่น กล้วยดองน้ำผึ้ง และขนมต้มที่แปลว่า “ตาน้ำ” เป็นสิ่งที่ชาวชุมชนเชื่อว่า การกินพืชผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบกับชื่อมีความหมายดีจะทำให้ผู้กินมีโชคดี เป็นต้น รายการอาหารมอญเพื่อควมมีโชค เช่น

“พะเงาะบาสาจก” หรือ “แกง 12 จำพวก” ลักษณะคล้ายต้มจับฉ่าย บ้างเรียก “ต้มจับฉ่ายมอญ” ทำกินได้ตลอดทั้งปี โดยทั่วไปนิยมใช้ผัก 12 ชนิด ได้แก่ ถั่วแปบ (บอว์หญ่) ฝักมะรุม ดอกงิ้ว เกสรดอกงิ้ว พุทราป่า กระเจียบเขียว (กระเจียบมอญ) ดอกกะหล่ำ บวบ ใบกระเจียบ ถั่วพู มะเขือเทศ มะเขือเปราะ มะเขือยาว และหัวไชเท้า นิยมแกงกับกุ้งสด ปลาสด ปลาแห้ง หรือปลากระป๋อง ประุงรสด้วยเกลือ มะขามเปียก และผงมะสะหล่า มิเบอะ บ้านองอิ (Interview Mi Boe 2022, January 30) เล่าว่า

“เนื่องจากในแต่ละวันมักมีโรคภัยสิ่งไม่ดีเข้ามา ในหนึ่งสัปดาห์มี 7 วัน สองสัปดาห์เป็น 14 วัน ครบรอบ 1 วันพระใหญ่ ระหว่างสัปดาห์มีวันพุธที่ถือเป็นวันราหู วันที่ส่งผลไม่ดีต่อสุขภาพในทางโหราศาสตร์ เราจึงตัดวันพุธทั้งสองออกไป เหลือตัวเลข 12 เราจึงใช้ผัก 12 ชนิด กินเพื่อขับไล่สิ่งไม่ดีและโรคภัยต่าง ๆ ออกไป...”

“กวางญ์เปลิบตัจก” แปลว่า “ขนมตาน้ำ” หรือ “ขนมต้ม” ในภาษาไทย เป็นขนมโบราณของคนอุษาคเนย์ ที่น่าจะรับเอาแบบแผนมาจากพราหมณ์ - ฮินดู ในวัฒนธรรมอินเดียเรียกชื่อขนมชนิดนี้ว่า ขนมโมทกะ (Modak) หรือ ขนมลัทพู

(Laddhu) มีเรื่องเล่าว่า พระพิษณุโปรดขนมชนิดนี้มาก ครั้งหนึ่งได้กินขนมต้มนี้จนเต็มพุง ระหว่างที่หนูปาหนะจะกลับวิมาน เจองูเข้ากลางทาง หนูดกใจจึงหยุดกระทันหัน จนพระพิษณุสลัดตกจากหลังหนุ พุงแตก แต่พระพิษณุมีฤทธิ์จึงกอบขนมกลับใส่พุง แล้วเอาซากงูที่ตายแล้วพันพุงเอาไว้ด้วยความเสียดาย คนมอญนิยมใช้ขนมชนิดนี้ในพิธีกรรมเช่นสรวงบัดพลี โขนจุก ทำขวัญนาคนี แต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ และงานมงคลทั่วไป เชื่อกันว่าอยู่ในพิธีกรรมศักดิ์สิทธิ์มาแต่โบราณ (Bunjoon 2022) ขนมต้มทำจากแป้งข้าวเหนียว ผสมน้ำกะทิปั่นเป็นก้อนกลม ใส่ไส้ “หน้ากระฉิก” ทำจากมะพร้าวขูดฝอยเคลี่ยวน้ำตาลจนเหนียว ห่อด้วยแป้ง ต้มสุก คลุกมะพร้าวขูดฝอยในอดีตร “ขนมคุ” ของคนภาคใต้ของไทยและ “กวาญ์เปลิบดำจัก” ของคนมอญในรัฐมอญจะใช้น้ำตาลมะพร้าวอย่างเดียวนำไส้

“ขนมนี้นิยมทำในช่วงสงกรานต์ ซึ่งถือเป็นเทศกาลปีใหม่ มีความเชื่อว่า กินเพื่อให้เป็นลาภดี ปีหน้าฟ้าใหม่จะได้พ่นน้ำ พ่นเคราะห์ พ่นโคก...สมัยก่อนใส่แค่ น้ำตาลก้อนเดียว ไม่อร่อย แต่ก็กินกันเพราะเป็นขนมมงคล ปัจจุบันนิยมใส่มะพร้าวขูดเข้าไปด้วยเพื่อความอร่อย

(Interview Saithong 2022, April 12)

“โหลดซ็อง” แปลว่า “สิ้น / หลุดร่อง” หรือ “ลอดช่อง” ในภาษาไทย คนมอญทั่วไปเรียก โหลดซ็อง มีคนมอญทองผาภูมิบางหมู่บ้านเรียก “โกลล่อง” แปลว่า “ลูกอ๊อด” เนื่องจากลักษณะคล้ายลูกกบแรกเกิด ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผสมน้ำปูนใส อบควันเทียนและเปลือกจันทน์หอม (จะลอน) ผสมแป้งได้ที่บีบลงหม้อน้ำร้อนให้เป็นตัวอ้วน ยาวประมาณ 1.5 - 2 นิ้ว นิยมใส่น้ำแข็ง และทำกินในงานเทศกาล เลี้ยงพระ และคนมาร่วมงานบุญ ใช้กะทิสด ผสมน้ำอ้อยหรือน้ำเชื่อม น้ำตาลปีบ ตั้งไฟ ตัดด้วยเกลือเล็กน้อย เพื่อให้รสหวานแหลม ปล่อยให้เย็น จากนั้นเติมหัวกะทิ คนให้เข้ากัน หากใช้กะทิสดที่ไม่ต้มจะหอมกว่า นอกจากเป็นอาหารประจำเทศกาลสงกรานต์แล้ว ยังเป็นอาหารเพื่อความมีโชคด้วย (Sweet Vendor of Ban Rai 2022, January 31) ประการสำคัญ

“คนมอญนิยมทำและกินลอดช่องในเทศกาลสงกรานต์
เนื่องจากอากาศร้อน รวมทั้งเชื่อกันว่าทำให้ชีวิตราบรื่น
ลอดผ่านอุปสรรคในปีเก่าไปได้...”

(Yabang temple abbot 2022, April 13;

Interview Saithong 2022, April 12)

6. อาหารมอญสมัยนิยม

เป็นอาหารที่รับอิทธิพลจากชาติต่าง ๆ รวมทั้งใช้วัตถุดิบจากแหล่งต่าง ๆ เช่น ยางไม้ ชาหมัก และปูนขาวกินหมาก (คนไทยกินปูนแดง) จากรัฐมอญ และวัตถุดิบจากภายนอกชุมชน เช่น ปลากระป๋อง และน้ำแข็งผสมผสมผสานเข้ากับวัฒนธรรมอาหารมอญดั้งเดิม รวมทั้งอาจมีการสร้างความหมายใหม่ให้กับอาหารตามสมัยนิยมเหล่านั้นด้วย รายการอาหารมอญสมัยนิยม เช่น

“พะต่ายต่าย” คำว่า “พะต่าย ๆ ” แปลว่า “แกงแดง ๆ ” เพราะน้ำแกงสีแดงและแกงเผ็ดเนื่องจากใส่เครื่องเทศมาก คนมอญถือว่าเป็นแกงพม่า โดยมากจึงนิยมเรียกว่า “แกงฮังเล” และมักจะรับรู้กันโดยทั่วไปว่าไม่ใช่แกงมอญดั้งเดิม

“แกงฮังเลเป็นของพม่า พม่ารับมาจากอินเดีย มอญเอามาประยุกต์ แต่อร่อยกว่าของพม่า ของมอญใส่กระเทียม ไม่ใส่ขิง ไม่ใส่น้ำมัน ไม่ใส่น้ำตาล...รสเผ็ดน้ำเค็มตาม ไม่เอาหวาน...ใส่ใบชะอวยชิมด้วย ซอยใส่ลงไปใบนี้หายาก แต่ถ้ามีจะใส่ในแกงทุกอย่าง กันควาดี...”

(Interview Mi Mui 2022, January 29)

“อะรอกจ๊กกะกะลา” หรือ “น้ำพริกปลากระป๋อง” ลักษณะน้ำพริกโขลก น้ำขลุกขลิก เครื่องปรุงประกอบด้วย พริกขี้หนูสด หอม ขมิ้น และกะปิ โดยมักจะใช้วัตถุดิบให้ความเปรี้ยวคือ มะปราง (Interview Mi Boe 2022, January 30) มะปรางเป็นวัตถุดิบให้ความเปรี้ยวยอดนิยมของมอญ นิยมใช้ทั้งมะปรางสด มะปรางดอง และมะปรางแห้ง โดยใช้ปรุงทั้งแกงส้ม ต้มยำ ยำ และตำน้ำพริก เว้นเสียแต่ในฤดูแล้งที่มะปรางขาดแคลนก็อาจใช้พืชผักรสเปรี้ยวอื่น ๆ เช่น ใบชะมวง มะม่วง

ดิบ มะนาว มะขาม กระท้อน กระเจี๊ยบ และส้มป่อย เป็นต้น

“อะจัด” แปลว่า รวม ปน ยุ่ง ปรงจากผักผลไม้ เช่น น้ำเต้า ถั่วงอก มะละกอดิบ ผักบุ้ง ผักหวาน ผักกุ่ม กะหล่ำปลี หัวปลี ฟักเขียว และฟักทอง หรือกุ้ง ปู และปลาตัวเล็กตัวน้อย ชุบแป้งทอดเป็นแพ แป้งทอดประกอบด้วย แป้งสาลี หรือแป้งข้าวเจ้า และไข่ไก่ “น้ำจิ้ม” มีรสจัด ปรงด้วยถั่วเหลืองคั่วบด พริกแห้งป่น หอม กระเทียม มะขามเปียก น้ำปลา และต้นหอมผักชี “อะจัด” เป็นอาหารว่าง มักนิยมทำขึ้นในงานบุญประเพณีและงานเทศกาลทั่วไป ปกติแม่ครัวจะทำกินรองท้องแก้หิวเฉพาะผู้หญิงในครัวที่มักจะทำหน้าที่ปรุงอาหาร ไม่ได้ออกไปนั่งร่วมโต๊ะกับกลุ่มผู้ชาย ระหว่างปรุงอาหารชนิดนี้ก็จะมีการร้องรำทำเพลงไปด้วยเพื่อความเพลิดเพลิน แก่เบื่อ และเปลี่ยนอิริยาบถจากอาการเมื่อยล้า (Interview Mi Boe 2022, January 30)

“อะวอจก์ดัจกอะเลาะ” (ย่าน้ำแข็ง) หรือ “น้ำแข็งใส” ลักษณะเป็นน้ำแข็งใสหรือหวานเย็น ใส่ผลไม้เชื่อมและอาหารหลายชนิด เช่น ขนมหั้ว บิสกิต ลอดช่อง ลูกชิด มัน เผือก ฟักทอง ข้าวโพด มะพร้าวอ่อน และลูกเต๋อย เป็นต้น ใส่ น้ำแข็งใส ราดน้ำเชื่อม (ดัจกก่อ) นมข้นหวาน และถั่วลิสงป่น คนมอญนิยมเรียกว่า “อะวอจก์” ที่แปลว่า “ยำ” เนื่องจากใส่ส่วนผสมหลาย ๆ อย่างรวมกัน (Interview Bobnuk 2022, January 30)

“อะบอดซุเปาะย” หรือ “ยางไม้ตุน” คนอินเดียเรียก “คารายา” (Karaya Gum) คนพม่าเรียก “เชอกลามะ” เป็นยางของต้นสุพรรณิการ์ หลังเก็บมาและตากแดดจนแห้ง ก่อนกินจะนำมาแช่น้ำ ต้ม ใส่น้ำตาล ลักษณะคล้าย “รังนก” อาหารชนิดนี้ถือเป็นขนมหรืออาหารว่าง นอกจากความอร่อยยังมีสรรพคุณเป็นยาเย็น ให้ความสดชื่น คนมอญในรัฐมอญและคนพม่านิยมกินมาแต่โบราณ และ “เคยมีคนเอาเข้ามาขายในประเทศไทยสักพักแล้ว นักข่าวไทยออกข่าวว่า ‘รังนกปลอม’...เพราะเขาไม่รู้จัก” (Interview Bobnuk 2022, January 30)

7. อาหารมอญกับเรื่องเล่าเชิงชาตินิยม

เป็นอาหารแบบดั้งเดิมและปรับปรุงขึ้นใหม่ แต่มีการปรับเปลี่ยนเรื่องเล่าให้สัมพันธ์กับสถานการณ์ทางสังคม วัฒนธรรม และการเมืองสมัยใหม่ เพื่อเป็นสัญลักษณ์ประจำวาระโอกาสสำคัญ รวมทั้งเมื่อกล่าวถึงอาหารดังกล่าวก็จะมีนัยถึงเหตุการณ์เรื่อง

เล่าในประวัติศาสตร์ อุดมการณ์ชนชาติมอญ หรือความต่างทางวัฒนธรรมและชาติพันธุ์ระหว่างมอญกับพม่า มอญกับกะเหรี่ยง มอญกับไทย และมอญในรัฐมอญกับมอญในเมืองไทย เช่น “กลัวแข็ง” (กลอยนึ่ง) เป็นขนมสำหรับคนจน คนมอญจึงไม่นิยมทำกิน ไม่แม้แต่จะสอนให้ลูกหลานทำ “พะบาง” (แกงหน่อไม้) “เป็นแกงของคนป่าคนดง มีแต่พม่ากะเหรี่ยงกินกัน มอญไม่กิน...” หรือ “แกงฮังเล” แกงแบบพม่า แต่คนมอญนำมาปรุงแบบมอญซึ่งอร่อยกว่า รวมทั้ง “แกงกระเจียบ” ที่ต้องใช้ใบกระเจียบพันธุ์ที่ปลูกในรัฐมอญ กระเจียบที่ปลูกในเมืองไทยแบบที่คนมอญเมืองไทยกินนั้นต้มไม่เปื่อย รสออกฝาด ๆ ไม่เปรี้ยว ไม่อร่อย อย่างไรก็ตาม แม้เรื่องเล่าของคนมอญจากรัฐมอญจะแฝงฝังไว้ซึ่งประวัติศาสตร์บาดแผล การเปรียบเทียบคุณค่าระหว่างชนชาติ รวมทั้งอคติชนชาติที่มีต่อกัน แต่เรื่องเล่าเหล่านี้สะท้อนเหตุการณ์ในอดีตที่ส่งผลสืบเนื่องเป็นประวัติศาสตร์บาดแผล ยังคงตกค้าง และได้รับการส่งผ่านในรูปของเรื่องเล่าจากรุ่นสู่รุ่น ในกระบวนการการสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวสามารถถอดบทเรียนเรื่องเล่าเหล่านี้และชี้ให้เห็นผลเสียของสงครามที่แม้จะจบสิ้นลงแล้วหลายร้อยปี แต่ผลของมันยังดำรงอยู่ การหยุดสงครามจึงเป็นทางออกที่ดีที่สุดในโลกสมัยใหม่ รวมทั้งข้อได้เปรียบที่เกิดจากการรับรู้ประวัติศาสตร์ ที่มาชนชาติและอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ แรงงานของความแตกต่างหลากหลาย เป็นวัตถุดิบเพื่อการเรียนรู้ประวัติศาสตร์ เพื่อเยียวยา ข้ามผ่าน หรือผสมผสานทางวัฒนธรรม ตลอดจนการปรับใช้มรดกทางวัฒนธรรมเพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจในปัจจุบันและอนาคตร่วมกัน รายการอาหารมอญกับเรื่องเล่าเชิงชาตินิยม เช่น

“**กะเปียง**” หรือ “ข้าวเหนียวแดงา” ทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง งาดำ ขนนมมอญโบราณ ปรากฏในพุทธประวัติและพบทั่วไปในวัฒนธรรมอุษาคเนย์ เช่น คนไทยแถบจังหวัดพิจิตรเรียก ข้าวโป่ง คนอีสานเรียก ข้าวเปิeng/ข้าวเปิeng คนไทใหญ่และล้านนาเรียก ข้าวปุก ขั้นตอนการปรุงกะเปียง เริ่มจากตำข้าวเหนียวหนึ่งกับงาดำจนแหลกเนียนเข้าด้วยกันแล้วปั้นเป็นก้อนพอคำ เวลากินจิ้มน้ำผึ้งหรือน้ำตาลทราย (Bunjoon 2014) ขนมนชนิดนี้คนมอญรัฐมอญและทองผาภูมินิยมปรุงในวันมาฆบูชา ตรงกับปฏิทินจันทรคติ ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3 ซึ่งจะต่อเนื่องกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 3 “รำลึกชนชาติมอญ” ทำให้ขนมนชนิดนี้ถูกใช้เป็นภัตตาหารพระภิกษุสามเณรและเลี้ยงคนที่มาร่วมงานวันชาติมอญ ปัจจุบัน กะเปียงกลายเป็นสัญลักษณ์ประจำงานวันชาติ

มอญ (Interview Bobnuk 2022, January 30)

“**ฮะเจ็บ**” หรือ “กระเจี๊ยะบ” เป็นพืชประจำครัวเรือนของคนมอญ ทำอาหารได้หลายชนิด ทั้งอาหารหวาน อาหารคาว และเครื่องดื่ม

“มอญต้องกินกระเจี๊ยะบ อาหารคนจน ๆ กินกันธรรมดา ๆ ก็แกงกระเจี๊ยะบ มีกินหรือไม่มีกิน อะไร ๆ ก็แกงกระเจี๊ยะบ ส่วนลูกกระเจี๊ยะบแดง ๆ นั้นจะออกช่วงหน้าแล้งเมื่อต้นแก่ และไม่ค่อยออกไปแล้ว ถ้าไม่มีอะไรกินก็กินเหมือนกัน โดยเฉพาะช่วงหน้าแล้ง แกงก็ได้ ตำนาน้ำพริกก็ได้...อาหารดี ๆ อย่างถ้าต้องทำอาหารมอญต้อนรับนักท่องเที่ยว จะทำแกงกระเจี๊ยะบ ทอดปลาเค็ม ตำนาน้ำพริก...”

(Interview Mi Mui 2022, January 29)

ในสายตากคนกะเหรี่ยง ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านบ้านลั่นถัน ลูกสาวอดีตผู้ใหญ่บ้านกะเหรี่ยงคนแรกเล่าว่า “ถ้าเห็น กระเจี๊ยะบ ขี้เหล็ก ใบมะขาม...งานมอญแน่ ๆ ...” (Interview Village Headman Assistance of Lin Tin Community 2022, January 29) และกระเจี๊ยะบในสายตากคนมอญทองผาภูมิที่ยังยึดโยงกับคนมอญในรัฐมอญ เช่นกรณีของ มิตา แม่ครัวประจำหมู่บ้าน อาชีพหลักเป็นเกษตรกรและอาชีพเสริมเป็นแม่ค้าขายผักสด ซึ่งผักส่วนใหญ่ที่ขายคือกระเจี๊ยะบ มิตา เชื่อว่ากระเจี๊ยะบมอญดีกว่ากระเจี๊ยะบที่ปลูกในเมืองไทย “มอญที่นี้กินกระเจี๊ยะบมอญ ต้มเปื่อย เปี้ยวดี ไม่ชอบกระเจี๊ยะบไทย ต้มไม่เปื่อย รสออกฝาด ๆ ไม่อร่อย...” (Interview Mi Ta 2022, January 29)

“**พะบาง**” หรือ “แกงหน่อไม้” เป็นอาหารที่คนมอญทองผาภูมิทำกินในชีวิตประจำวันบ้างเป็นบางครั้ง เช่น แกงหน่อไม้ต้องใส่เผือก แกงไก่หน่อไม้ต้อง และกระเจี๊ยะบผัดใส่หน่อไม้ มักไม่มีสมาชิกชุมชนกล่าวถึง เมื่อผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านบ้านองธิ (Interview Village headman assistance of Ong Ti Community 2022 January 30) พูดถึงแกงหน่อไม้ มีหญิง วัย 83 ปี ชาวบ้านซึ่งอพยพมาจากรัฐมอญพร้อมครอบครัวเมื่อ 70 ปีที่แล้ว เป็น 1 ใน 5 - 6 ครอบครัวแรกของบ้านองธิเถียง

หันทีว่าเป็น “แกงพม่า” และยืนยันว่า “มีแต่พม่ากะเหียงกินกัน” เมื่อผู้ช่วยฯ แก้ว “ก็เห็นมอญกิน กินด้วยกันได้พม่า - มอญ เป็นแกงพม่าก็เห็นมอญก็ชอบกิน” มิหนุ ตอบด้วยท่าทางไม่พอใจ “ไม่ชอบ ถ้าชอบพม่าคงไม่มาถึงนี้หรอก...กินได้ ถ้าไม่มีอะไรจะกิน” (Interview Mi Yhi 2022, January 30) เช่นเดียวกับ มิคินตี ที่มีพ่อเป็นทหารกองทัพบกมอญภูเขาติ หลังถูกกองทัพพม่าไล่ล่าและเผาทำลายหมู่บ้าน ยึดที่ดินและเสบียงอาหาร พ่อพา มิคินตี เข้ามาอาศัยอยู่ที่บ้านองธิ และไม่เคยกกล่าวถึงการภูเขาติอีกเลย

“ไม่มีบัตรพม่า คนส่วนใหญ่ในหมู่บ้านนี้ไม่มีบัตรพม่า ไม่มีสัญญาติพม่า เพราะไม่อยากเป็นพม่า เพิ่งมาได้บัตรไทย...แต่เคยเรียนหนังสือมาแต่เด็ก ๆ เลยจำได้ อ่านออกเขียนได้ทั้งไทย มอญ และพม่า ทุกวันนี้ยังไม่เคยลืม”

(Interview Mi Khin Ti 2022, January 31)

มิคินตี ยังคงจำเพลงกล่อมลูกที่อดีตทหารมอญภูเขาติ พ่อของเธอ ร้องกล่อมหลานหรือลูกชายของเธอได้ ซึ่งเธอก็ได้ร้องให้ผู้วิจัยฟังขณะให้สัมภาษณ์ด้วย เนื้อเพลงท่อนสุดท้ายมีว่า “อย่าทิ้งคืนวันปล่อยผ่านนานเวลา เก็บรักษาเชื่อนมอญถึงลมหายใจ”

แนวทางการนำผลการวิจัยไปปรับใช้

ผลการศึกษา การสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ สอดคล้องกับงานศึกษาของ Tuntates & Jamnongchob (2017) เรื่อง “การท่องเที่ยวเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จังหวัดกาญจนบุรี” และ Labuawong (2020) เรื่อง “พืชผักพื้นบ้านชาวมอญ สะท้อนวิถีชีวิตกับแนวคิดกินอาหารให้เป็น ‘ยา’” ที่แสดงให้เห็นว่า ชุมชนชายขอบเหล่านี้มีการดำรงชีวิตบนความหลากหลายทางธรรมชาติ มีภูมิปัญญาซึ่งสืบทอดต่อกันมายาวนาน และวิถีวัฒนธรรมที่มีการปรับตัวเข้ากับธรรมชาติแวดล้อมและมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว สามารถปรับใช้วัฒนธรรมอาหารรอบตัวให้เป็นประโยชน์ต่อชุมชน ทั้งในฐานะอาหาร ยารักษาโรคและเครื่องมือในการธำรงรักษาวัฒนธรรม ชุมชนจึงสามารถสืบทอดวัฒนธรรมเฉพาะกลุ่มของตนไว้ได้ สอดคล้องกับบทความวิชาการเรื่อง “ข้างสำหรับจามมูสลิมบ้านครัว” ของ

Bunjoon (2018b) ที่แสดงให้เห็นว่า ชุมชนใช้ทุนวัฒนธรรมอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะของตนในการต่อยอดเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน ตามคำนิยามองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) (2014) ที่ระบุว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิดความหลากหลายทางการท่องเที่ยว เป็นแรงขับเคลื่อนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้เติบโตอย่างต่อเนื่อง สามารถส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจทั้งในระดับชาติ ภูมิภาคและชุมชนท้องถิ่น

ข้อค้นพบจากการศึกษา การสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ ได้ข้อสรุปตรงตามวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างเรื่องเล่าโดยการสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนว่าด้วยอาหารที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์และชุมชนชาติพันธุ์เพื่อเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ โดยมีการสร้างเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารผ่านการเชื่อมโยง “มอญสองเมือง” ที่หนุนเสริมกันและกัน รวมทั้งใช้เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนมอญทองผาภูมิประกอบด้วย “มอญสองเมือง” ได้แก่ คนมอญที่ปรากฏหลักฐานการตั้งถิ่นฐาน “ยุคเส้นเขตแดนรัฐชาติคลุมเครือ” กับคนมอญ “ยุคเส้นเขตแดนรัฐชาติเคร่งครัด” มีปฏิสัมพันธ์ต่อกันผ่านเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์และบรรพชนร่วมกัน บริบททางสังคมส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารต่างกัน สัมพันธ์กับรัฐชาติที่ตนสังกัด โดยจะพบว่า คนมอญทองผาภูมิที่มีความใกล้ชิดกับประเทศเมียนมา มีวัฒนธรรมอาหารต่างจากคนมอญทองผาภูมิที่มีความใกล้ชิดกับประเทศไทย เมื่อสองวัฒนธรรมปะทะสังสรรค์กันทำให้เกิดการแลกเปลี่ยน และตรวจสอบเรื่องเล่ากันและกัน และสะท้อนให้เห็นถึงรากร่วมทางวัฒนธรรมที่ “มอญสองเมือง” มีร่วมกัน แต่ใช้ประโยชน์ต่างกัน ขณะที่มอญ “ยุคเส้นเขตแดนรัฐชาติคลุมเครือ” หรือมอญเมืองไทยใช้ประวัติศาสตร์ “รามัญ 7 เมือง” เพื่อแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ ความภาคภูมิใจ การสร้างรายได้ และการฟื้นฟูวัฒนธรรม แต่มอญ “ยุคเส้นเขตแดนรัฐชาติเคร่งครัด” หรือมอญจากรัฐมอญ ไม่เพียงใช้ประวัติศาสตร์ “รามัญ 7 เมือง” เพื่อแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ การสร้างรายได้ แต่เป็นไปเพื่อสร้างการยอมรับ สร้างการรับรู้แก่บุคคลทั่วไป และประกันความมั่นคงสถานะบุคคลทางกฎหมาย

ชุมชนมอญทองผาภูมิเลือกจัดการตนเอง เพื่อการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรมตามแนวคิดการจัดการตนเอง (Self Determination) ของ Sujchaya (2012) ที่เห็น

ว่า แนวคิดเรื่องชุมชนจัดการตนเอง มีจุดเริ่มต้นมาจากแนวคิดเรื่องการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรม และผู้สืบทอดที่สำคัญคือคนใน (Emic) หรือคนภายในชุมชนหรือวัฒนธรรมนั่นเอง สอดคล้องกับแนวคิดของ Ross & Leigh (2000) และ Raksachart & Gamchey (2015) ที่ระบุว่า การเรียนรู้และพัฒนาต้องไม่เป็นการคิดแทนหรือตีความล่วงหน้า หรือแม้แต่แนวคิดที่ต้องการเข้าไปพัฒนา เพราะนั่นหมายถึงการมองว่าชุมชนยังล้าหลัง โดยเฉพาะจากสายตาและมุมมองคนนอก ปัจจัยสำคัญในการเรียนรู้และพัฒนา คือ ฐานองค์กรชุมชน (Community - based Organization) การดำเนินการกิจกรรมชุมชน ใด ๆ ต้องอยู่บนฐานคิดที่มุ่งทำความเข้าใจความคิด ค่านิยม ทศนคติ รวมทั้งคำอธิบายพฤติกรรมจากมุมมองคนในเป็นสำคัญ โดยชุมชนได้ใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อสร้างอัตลักษณ์ เพิ่มรายได้ และการยอมรับ

นอกจากนี้ ชุมชนมอญทองผาภูมิยังเป็นชุมชนชาติพันธุ์ที่มีอัตลักษณ์วัฒนธรรมเฉพาะ นับเป็นกลยุทธ์ทางการตลาด (Marketing Strategy) สามารถจัดการท่องเที่ยวด้วยตนเองในรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ (Ethnic Tourism) เพื่อให้ประโยชน์ที่ได้จากการท่องเที่ยวส่วนใหญ่ตกอยู่กับชุมชน สอดคล้องกับแนวคิดของ Inthana (2018) ที่มองว่า การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์เป็นความเคลื่อนไหวรูปแบบหนึ่งที่กลุ่มชาติพันธุ์ในพื้นที่ชายขอบใช้เป็นเครื่องมือในการต่อสู้กับการท่องเที่ยวกระแสหลักที่มาในรูปแบบทุนนิยมเสรี จากที่กลุ่มคนเหล่านี้ตกอยู่ในสถานะของ “ผู้ถูกท่องเที่ยว” เป็น “ผู้ประกอบการการท่องเที่ยว” รวมทั้ง การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ ยังเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่น เช่น การจัดรายการเส้นทางท่องเที่ยวตามรอยประวัติศาสตร์ โบราณสถาน และซากอารยธรรมดึกดำบรรพ์ เป็นต้น (Department of Tourism 2016) นอกจากนี้การท่องเที่ยวจะสามารถชื่นชมและเพลิดเพลินกับสถานที่ ได้ความรู้ มีความเข้าใจในประวัติศาสตร์และโบราณคดีท้องถิ่น บนฐานความรับผิดชอบและสำนึกรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสิ่งแวดล้อม ยังเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนตระหนักในคุณค่าและใส่ใจดูแลมรดกทางวัฒนธรรมของตน ตลอดจนการกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยว ส่งผลต่อการสร้างอาชีพและรายได้หมุนเวียนในท้องถิ่น (Kunsri 2016)

จากเดิมที่วัฒนธรรมมอญทองผาภูมิมักถูกนำเสนอผ่านการให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมวัฒนธรรมและงานเทศกาลเมื่อองค์กรส่วนกลางและท้องถิ่นร้องขอ เช่น งาน “วันผลไม้ ของดีอำเภอทองผาภูมิ” วันที่คนมอญทองผาภูมิซึ่งไม่มีสถานะทางกฎหมายสามารถแต่งชุดมอญสวมผ้าถุงหรือโสร่ง ถือ “ธงแดงรูปหงส์” ร่วมขบวนแห่กลางเมืองทองผาภูมิได้ แต่ไม่ได้นำมาซึ่งสถานะบุคคล รายได้ส่วนบุคคล หรือประโยชน์สู่ชุมชนโดยตรง แนวคิดสุดท้ายที่ผู้วิจัยนำมาใช้ในการศึกษาวิจัย คือ การสร้างเรื่องเล่า (Storytelling) ของ Giddens (1991) ที่ระบุว่า “มนุษย์ใช้เรื่องเล่าในแทบทุกมิติ และในทุกวัฒนธรรมจึงมีประเพณีการเล่าเรื่อง” เช่นเดียวกับ Sirimahasakorn & Kwangtong (2009) นิยามการเล่าเรื่องว่า

“เป็นเทคนิคการจัดการความรู้บางอย่างหนึ่ง ในการดึงเอา
ประสบการณ์ที่น่าภาคภูมิใจมาเล่าให้บุคคลอื่นฟัง...
แบ่งปันประสบการณ์ที่ผู้ฟังสามารถนำไปประยุกต์ใช้
ได้”

และ Sungrugsa (2009) เน้นว่า “ประสบการณ์ต่าง ๆ จะต้องเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริงและประทับใจผู้เล่ามากพอจึงจะถ่ายทอดให้ผู้ฟังได้อย่างมีพลัง” รวมทั้ง

“เรื่องเล่าเป็นบันทึกประสบการณ์ของมนุษย์ที่ถูกสร้าง
ขึ้นผ่านเรื่องราวที่ถูกนำกลับมาเล่าใหม่ วิธีการศึกษา
เรื่องเล่าจึงเหมาะกับการศึกษาความซับซ้อนของชีวิต
เพราะเรื่องเล่าเปิดพื้นที่ให้คนสามารถนำเรื่องต่าง ๆ
กลับมาเล่าใหม่ได้อีกครั้ง...”

(Havanon 2009)

กล่าวได้ว่า การสร้างเรื่องเล่านอกจากสามารถเก็บรักษาประวัติศาสตร์ความทรงจำและฟื้นฟูวัฒนธรรม รวมทั้งสามารถนำมาเล่าใหม่หรือผลิตซ้ำได้ไม่รู้จบ ในบริบทของชุมชนมอญทองผาภูมิได้ใช้เรื่องเล่าในการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรม สร้างอัตลักษณ์ ความภาคภูมิใจ ประกันความมั่นคงสถานะบุคคลทางกฎหมาย สร้างการ

ยอมรับ การรับรู้แก่นักท่องเที่ยว และสร้างรายได้สู่ชุมชน โดยจะพบว่า ก่อนหน้านี้ ชุมชนทำงานอนุรักษ์ฟื้นฟูหรือเผยแพร่ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่นโดยไม่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ ทำให้กิจกรรมอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรมส่วนใหญ่จำกัดอยู่ในกลุ่มคนที่พอมีรายได้และอาชีพมั่นคง ทำให้กิจกรรมดังกล่าวไม่มีความยั่งยืน จนเกิดเป็นภาพลักษณ์ว่า “คนทำงานวัฒนธรรมมักยากจน เสียเวลาทำมาหากิน ปล่อยให้คนรวยหรือนักการเมืองท้องถิ่นเขาทำกัน” (Interview Meejui 2022, March 3)

อย่างไรก็ตาม “มอญสองเมือง” เชื่อมโยงถึงกันได้ด้วยร่องรอยทางวัฒนธรรมดั้งเดิมและเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ หากกล่าวเฉพาะประเด็นวัฒนธรรมอาหารจะพบเห็นปรากฏการณ์ “มอญสองเมือง” ที่มีการปะทะสังสรรค์กันในเชิงเศรษฐกิจสังคม และค่านิยมผ่านแบบแผนปฏิบัติที่ต่างกัน เช่น ข้าวแช่ อาหารในพิธีกรรมบวงสรวงเทวดาของมอญในเทศกาลสงกรานต์ ที่แม้ว่า “มอญสองเมือง” ยังคงรักษาประเพณีดั้งเดิมแต่รายละเอียดไม่เหมือนกัน โดยเครื่องเคียงข้าวแช่แบบมอญเมืองไทยมี 5 - 7 อย่าง เช่น ปลาแห้งป่น เนื้อเค็มฝอยผัด หัวไชโป๊ต้มกะทิ ยำมะม่วงผัดหมี ไข่เค็ม และกระเทียมดอง บ้างบรรจุเครื่องเคียงข้าวแช่ที่ปรับปรุงโดยราชสำนักไทย เช่น พรึกหยวกยัดไส้ และลูกกะปิชุบไข่ทอด ขณะที่มอญจากรัฐมอญโดยมากมีเครื่องเคียง 2 - 3 อย่าง เช่น ถั่วเหลืองนึ่งผัดใส่ปลาแห้ง และยำมะม่วงดิบ หรือมีเพียงถั่วเหลืองนึ่งผัดใส่มะม่วงดิบและปลาแห้งอย่างเดียว และอาจปรับเปลี่ยนจากมะม่วงดิบเป็นพืชผักสเปรี้ยวอื่น ๆ เช่น มะสัน มะปราง และใบขลุ่ย เป็นต้น รวมทั้งรายละเอียดของวัตถุดิบ กรรมวิธี และพิธีกรรมที่ต่างกัน

รูปธรรมในการประยุกต์ใช้เรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารเป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนมอญทองผาภูมิ โดยการเชื่อมโยงความร่วมมือทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม “มอญสองเมือง” เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในหลายมิติ ได้แก่

1. “พิธีบวงสรวงอดีตเจ้าเมืองมอญ 7 หัวเมือง” โดย ลูกหลานเชื้อสายเจ้าเมืองทองผาภูมิ ตระกูลเสลานนท์ และเสลาคุณ ร่วมกับสภาวัฒนธรรมอำเภอทองผาภูมิที่เริ่มดำเนินงานมาตั้งแต่ พ.ศ. 2561 (เว้นไปในช่วงโควิด 2 ปี และกลับมาจัดใหม่ใน พ.ศ. 2566) (Interview Thanomwong 2023, March 1) โดยจัดให้มีกระบวนการแห่เครื่องเช่นไหว้ พิธีกรรมบวงสรวง นิทรรศการประวัติเจ้าเมืองทั้ง 7

รวมทั้งการจัดอาหารมอญสำหรับเซ่นไหว้ที่เล่าสืบทอดกันมาในตระกูลว่าเป็นอาหารโบราณและเป็นทีโปรดปรานของอดีตเจ้าเมืองมอญทองผาภูมิ เช่น ข้าวแช่ ขนมนจีน หยวกกล้วย แกงขนุน และน้ำพริกมะเขือ เป็นต้น (Interview Meejui 2022, April 14) โดยการจัดทำนิทรรศการ ได้แก่ บอร์ดนิทรรศการ สาธิตการทำและเสิร์ฟข้าวแช่ แก่นักท่องเที่ยวทดลองชิม และจัดทำเนื้อหาเรื่องเล่าประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารมอญที่ได้จากการศึกษาวิจัยสำหรับผู้ดำเนินรายการเสวนาและพิธีกรภายในงาน บรรยายให้ผู้มาร่วมงานรับฟังตลอดภายในงาน

2. “ร้านอาหารบ้านท่าขนุน” โดย ลูกหลานเชื้อสายเจ้าเมืองมอญทองผาภูมิ จำหน่ายอาหารมอญดั้งเดิม เช่น ข้าวแช่ ขนมนจีน แกงกระเจี๊ยบ แกงมะตาด ยำขนุน และแกงขนุน โดยภายในร้านมีการตกแต่งร้านด้วยบรรยากาศแบบมอญ (Interview Meejui 2022, April 14) โดยการที่ผู้ขายสวมชุดและตกแต่งร่างกายด้วยเครื่องประดับแบบมอญ เปลี่ยนป้ายชื่อร้านให้มีภาษามอญ ตกแต่งผนังร้านด้วยภาพและข้อมูลประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมมอญ นำเสนอข้อมูลเรื่องเล่าประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหารมอญที่ได้จากการศึกษาวิจัย ในรูปของแผ่นพับ โปสเตอร์ บอร์ดความรู้ภายในร้าน เพจเฟซบุ๊ก รวมทั้งการเล่าเรื่องตลอดจนตอบคำถามแก่ลูกค้าและบุคคลทั่วไปที่สนใจสอบถามประวัติศาสตร์วัฒนธรรมมอญ โดยเฉพาะบทบาทของเจ้าเมืองทองผาภูมิและอาหารที่เจ้าเมืองทองผาภูมิโปรดปราน

3. การร่วมกิจกรรม “วันผลไม้ ของดีอำเภอทองผาภูมิ” การจัดนิทรรศการ และสาธิตการปรุงอาหารมอญของคนมอญจากรัฐมอญ โดยตัวแทนคนมอญที่ได้รับเชิญเข้าร่วมสาธิตวัฒนธรรมอาหารมอญ ถ่ายทอดเรื่องเล่าที่ได้จากการศึกษาวิจัยสู่นักท่องเที่ยวบุคคลทั่วไปที่สนใจสอบถามหรือร่วมแลกเปลี่ยน

4. โครงการ “แหล่งประวัติศาสตร์และตลาดมอญ” โดย พระครูกาญจนชินธรรม (ชนะ) เจ้าอาวาสวัดเสาหงส์ โดยการจัดพื้นที่ภายในวัดและชุมชนโดยรอบซึ่งเป็นชุมชนคนมอญจากรัฐมอญ ประเทศเมียนมา ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวสร้างรายได้ (Interview Saehong Temple Abbot 2022, April 13) โดยการสร้างอาคารเสนาสนะสงฆ์ตามแบบศิลปะมอญ เช่น เมรุ กุฏิสงฆ์ ศาลาธรรม วิหารพระพุทธรูปไสยาสน์ เจดีย์มอญ อนุสาวรีย์บุรพทิศตรีมอญ อนุสาวรีย์เจ้าเมืองทองผาภูมิ เสาหงส์ และรูปปั้นจำลองเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์มอญที่สำคัญ รวมทั้งรับเป็นเจ้าภาพจัด

งาน “เทศกาลอาหารมอญและเรื่องเล่าเพื่อเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวชุมชนทองผาภูมิ” ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 3 - 5 ธันวาคม พ.ศ. 2666 โดยเนื้อหาภายในงานเกิดจากการนำผลการศึกษาวิจัยเรื่อง “การสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ” คืนสู่ชุมชนตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

5. “ครัวเรือนสวน” รีสอร์ทและร้านอาหารในตลาดทองผาภูมิของคนไทยเชื้อสายจีนในพื้นที่ซึ่งมีพนักงานส่วนใหญ่เป็นคนมอญจากรัฐมอญและประทับใจในวัฒนธรรมมอญ ได้นำเอารายการอาหารมอญ เช่น ขนมจีนและแกงฮังเลแบบมอญ (แกงแดงแดง) เป็นจุดขายของร้าน โดยเจ้าของร้านและพนักงานเสิร์ฟของร้านมีการถ่ายทอดเรื่องเล่าที่ได้จากการศึกษาวิจัยผ่านเมนูอาหาร ป้ายโฆษณาหน้าร้าน และเรื่องเล่าประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหารมอญจากปากคำเจ้าของร้านและพนักงานภายในร้านสู่ลูกค้าที่มากินอาหารภายในร้าน

6. การเปิดตลาดนัดจำหน่ายสินค้า อาหารและเครื่องดื่มของคนมอญตำบลห้วยเขย่งที่มีกำหนดการเปิดในช่วงเทศกาลสงกรานต์ พ.ศ. 2566 (Interview Bob-nuk 2022, March 5) โดยการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มใหม่จากพืชผักผลไม้ในวัฒนธรรมมอญ เช่น กาแฟมะพร้าว มะพร้าวโชดา และนำเสนอข้อมูลวัฒนธรรมอาหารที่ค้นพบจากการศึกษาวิจัยให้นักท่องเที่ยวรับรู้ผ่านโปสเตอร์ แผ่นพับ และเรื่องเล่าประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหารมอญโดยเจ้าของร้านสู่ลูกค้าและผู้สนใจทั่วไป

ข้อเสนอแนะการใช้ประโยชน์จากผลการศึกษาก่อสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนมอญทองผาภูมิ มีดังนี้ คือ 1) เผยแพร่ (Promoting) มรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม ความเชื่อ ประเพณี วัฒนธรรมการกิน และนำเสนออาหาร ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม 2) ผลักดันให้เกิดการพัฒนา (Developing) การผลิตวัตถุดิบ และการออกแบบอาหารโดยท้องถิ่น เพื่อความยั่งยืนตามแนวคิดกำหนดตนเอง (Self Determination) 3) กิจกรรมการท่องเที่ยว (Operating) มหกรรมอาหาร ถนนคนเดิน และร้านค้าชุมชน นิทรรศการเรื่องเล่าด้านประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ และวัฒนธรรมอาหาร เพื่อเป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยว

บทสรุป

ประเด็นค้นพบจากการศึกษา การสร้างเรื่องเล่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนมอญทองผาภูมิ สามารถจำแนกออกได้ 7 ประเด็น ตามกลุ่มเรื่องเล่าที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนมอญทองผาภูมิ ดังนี้คือ

1. อาหารมอญในชีวิตประจำวัน ประยุกต์จากพืชผักหาง่าย ส่วนใหญ่มีลักษณะเฉพาะ คือ รสเปรี้ยว มีเมือกลื่น อาหารคาวจะไม่นิยมเนื้อสัตว์ใหญ่และกะทิ อาหารหวานมักทำจากแป้ง มะพร้าว และน้ำตาลเป็นหลัก เครื่องปรุงพื้นฐาน ได้แก่ เกลือ น้ำปลาร้า และขมิ้น เครื่องปรุง เครื่องเทศ กรรมวิธีการปรุง และภาพรวมวัฒนธรรมอาหารมีความใกล้ชิดกับวัฒนธรรมมอญรัฐมอญมากกว่าวัฒนธรรมมอญเมืองไทย

2. อาหารมอญในพิธีกรรม โดยมากเป็นอาหารหวาน ประยุกต์จากวัตถุดิบหาง่าย วัตถุดิบ เครื่องปรุงและเครื่องเทศไม่ต่างจากอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารหวานมักทำจากแป้ง มะพร้าวและน้ำตาล อาหารคาวไม่นิยมใช้สัตว์ใหญ่และกะทิ มีความใกล้ชิดทางวัฒนธรรม “มอญสองเมือง” ร่วมกัน แต่แตกต่างในรายละเอียด

3. อาหารมอญประจำเทศกาล โดยมากเป็นอาหารหวาน ประยุกต์จากวัตถุดิบหาง่าย และมักไม่เป็นที่รู้จักของคนนอกวัฒนธรรม วัตถุดิบ เครื่องปรุงและเครื่องเทศไม่ต่างจากอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในพิธีกรรม วัตถุดิบบางชนิดนำเข้าจากรัฐมอญ มีความใกล้ชิดและเรื่องเล่าหลักของ “มอญสองเมือง” ร่วมกัน มีรายการอาหารที่ไม่พบในวัฒนธรรมมอญเมืองไทย รวมทั้งการตีความพระไตรปิฎกที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรมอาหารต่างกัน

4. อาหารมอญในสำรับชั้นสูง ประกอบด้วยอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่ม ประยุกต์จากวัตถุดิบหาง่าย เครื่องดื่มโดยมากเป็นแบบที่นิยมทำถวายพระสงฆ์ที่เรียกว่า “น้ำปานะ” หรือ “น้ำอัฐฐบาน” วัฒนธรรมอาหารส่วนใหญ่มีความใกล้ชิด และมีเรื่องเล่าหลักของ “มอญสองเมือง” ร่วมกัน โดยเฉพาะเรื่องเล่าที่สัมพันธ์กับพุทธศาสนา และอดีตเจ้าเมืองมอญ 7 หัวเมือง

5. อาหารมอญเพื่อความมีโชค ประกอบด้วยอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่มประยุกต์จากวัตถุดิบหาง่าย วัฒนธรรมอาหารส่วนใหญ่มีความใกล้ชิดและมีเรื่องเล่าหลักของ “มอญสองเมือง” ร่วมกัน แต่ต่างรายละเอียดทางด้านพิธีกรรมและ

ความเชื่อ ได้แก่ ความเชื่อเรื่องอาหารมงคล อาหารตามฤดูกาล และการกินอาหารที่
ชื่อมีความหมายดี แม้จะเป็นความเชื่อเฉพาะถิ่นที่นักท่องเที่ยวควรใช้วิจารณญาณต่อ
“เรื่องเล่า” นี้ก็ตาม

6. อาหารมอญสมัยนิยม ประกอบด้วยอาหารคาวและอาหารหวาน ประจก
วัตถุดิบหาง่าย บางชนิดนำเข้าจากรัฐมอญ อาหารคาวไม่นิยมสัตว์ใหญ่ และใส่กะทิ
อาหารหวานใช้วัตถุดิบร่วมสมัยหลากหลาย เรื่องเล่าหลักมักบอกเล่าเรื่องการ
ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ รูปลักษณ์ รสชาติ และที่มา เช่น การคิดค้นอาหารใหม่โดย
ปรับปรุงจากอาหารไทยหรือเมียนมา โดยระบุว่าเป็นอาหาร “แบบมอญ” พร้อมชุด
คำอธิบายว่าแตกต่างหรือดีกว่าอย่างไร

7. อาหารมอญกับเรื่องเล่าเชิงชาตินิยม ประกอบด้วยอาหารคาวและอาหาร
หวาน ประจกวัตถุดิบหาง่าย อาหารคาวไม่นิยมสัตว์ใหญ่ และใส่กะทิ อาหารหวาน
มักทำจากแป้ง มะพร้าว และน้ำตาลเป็นหลัก มีความใกล้ชิดกับคนมอญในรัฐมอญ
คนมอญในเมืองไทย และคนพม่าในเมียนมา และมีเรื่องเล่าหลักระหว่าง “มอญสอง
เมือง” โดยเรื่องเล่ามักเน้นความยิ่งใหญ่ทางวัฒนธรรม ชาติพันธุ์และประวัติศาสตร์
ชาติมอญ

กล่าวโดยสรุป งานวิจัยนี้เป็นการสร้างเรื่องเล่าโดยการสร้างการมีส่วนร่วมกับ
ชุมชนว่าด้วยอาหาร กระตุ้นการเรียนรู้ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น เกิดความภาคภูมิใจ
ในอัตลักษณ์ตนเอง การกระจายรายได้สู่ชุมชน และการมีส่วนร่วมของชุมชนในการ
อนุรักษ์ฟื้นฟู โดยใช้ทุนวัฒนธรรมชุมชน และสถานะของความเป็นชุมชนชายแดน
ด้านตะวันตก ประตุสู่อาเซียน ความร่วมมือระหว่างประเทศ และความหลากหลาย
ทางวัฒนธรรม เป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน เพื่อสร้างการ
ตระหนักรู้คุณค่าในมรดกวัฒนธรรมแก่คนในชุมชนและนักท่องเที่ยวอย่างสร้างสรรค์
และยั่งยืน

References

- Achaya, K.T. (2021). *Indian Food: A Historical Companion* (27th ed.). Oxford: Oxford University Press.
- Alice Yen Ho. (1995). *At the South - East Asian Table*. Oxford: Oxford University Press.
- Association of Thai Travel Agents. (2017). *สรุปสถานการณ์การท่องเที่ยวภาคพื้นธ 2559* [Summary of tourism situation in February 2016]. Retrieved January 30, 2021, from <http://www.atta.or.th/?p=5124/>.
- Bunjoon, O. (2006). *ต้นทางจากมะละแหม่ง* [Origin from Moulmein]. Bangkok: Amarin Publishing.
- Bunjoon, O. (2009). *ต้นธารวิถีมอญ* [Headwater of Mon way]. Bangkok: Amarin Publishing.
- Bunjoon, O. (2014). *ข้างสำหรับมอญ* [Storytelling beside Mon's dishes]. Bangkok: Matichon Publishing House.
- Bunjoon, O. (2016). *บ้านทุ่งเขิน: ชุมชนชาติพันธุ์มอญร่วมสมัยแห่งสุพรรณบุรี* [Ban Thung - Khen: The contemporary Mon ethnic community of Suphanburi]. (Doctoral thesis, Thammasat University).
- Bunjoon, O. (2017). หลวงพ่ออุตตมะ กองทัพมอญ และกองกำลังกะเหรี่ยง [Reverend Father Uttama, Mon army and Karen army]. *Culture Magazine*, 38(5), 44 - 55.
- Bunjoon, O. (2018a). *ข้างสำหรับจามมุสลิมบ้านครัว* [Beside Muslim Cham's dishes in Ban Krua]. *Culture Magazine*, 40(2), 28 - 41.
- Bunjoon, O. (2018b). *มนุษย์สีหะหน้าวังหงสา: บันทึกสนามของนักวิจัยในเมืองมอญ* [Hongsa guard palace: Researcher's Notes in Mon city]. Bangkok: Small Dream Publishing.

- Bunjoon, O. (2022, January 24). *ขนมฆ่าตัว: ขนมต้มเวอร์ชันกัมพูชา* [Killer snacks: Kanom Tom in Cambodian]. Retrieved May 13, 2022, from https://www.blockdit.com/r_dote/.
- Chulalongkorn, King. (2009). *พระราชพิธีสิบสองเดือน* [The royal ceremonies of twelve months]. Bangkok: Silpa Bannakarn Press.
- Deepadung, S., Kerdwisit, W., Deepadung, A. & Gajaseni, S. (1999). *มอญ: บทบาทด้านสังคม วัฒนธรรม ความเป็นมา และความเปลี่ยนแปลงในรอบ 200 ปี ของกรุงรัตนโกสินทร์* [Mon: roles in society, culture, history and changes in the past 200 years of Rattanakosin]. Bangkok: Octoberprint.
- Department of Tourism. (2016). *คู่มือการประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์* [Evaluation Guide quality standards historic sites]. Retrieved May 31, 2021, from http://www.tourism.go.th/view/1/1/มาตรฐาน_แหล่งท่องเที่ยว/มาตรฐานแหล่งท่องเที่ยว/1037/TH-TH.
- Designated Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization). (2016). *แผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560* [Work plan for the fiscal year 2017]. Retrieved January 30, 2021, from <http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER5/DRAWER049/GENERAL/DATA/0000/00000015.PDF/>.
- Gajaseni, S. (1982). *ผู้ว่าราชการรามัญ 7 เมือง* [Governor of Raman 7 cities]. *บรรณานุกรมในงานพระราชทานเพลิงศพรองอำมาตย์โทขุนอาโกคคตี (เพิ่ม หลั กงคา): รวมเกร็ดพงศาวดารและประวัติศาสตร์ชนชาติมอญ* [Bibliography at the royal cremation ceremony Amart Master Khun Apokkhadi (Pem Lakkongka) including the chronicles and history of the Mon people] (35 - 47). Bangkok: Krung Siam Publishing.
- Giddens, A. (1991). *Modernity and Self - Identity: Self and Society in the Late Modern Age*. Stanford: Stanford University Press.

- Hall, M. & Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences, in Novelli, M. (Eds), *Niche Tourism. Contemporary Issues, Trends and Cases*, Elsevier, Barking.
- Havanon, N. (2009). วิธีการศึกษาเรื่องเล่า: จุดเปลี่ยนของการวิจัยทางสังคมศาสตร์ [The turning point of social science research], *Journal of Mekong Societies*, 5(2), 1 - 22.
- Inthana, A. (2018). การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์: เสียงสะท้อนของกลุ่มชาติพันธุ์ในโลกเสรีนิยมใหม่ [Ethnic Tourism: Echoes of ethnic groups in the neo - liberal world]. Retrieved July 6, 2022, from <http://mpianastudiotravel.myreadyweb.com/article/topic-56999.html>.
- Karavi, P. (2006). คำยืมภาษามอญในภาษาถิ่นใต้ [Mon loanwords in the Southern Thai dialect], *Journal of Humanities and Social Sciences, Thaksin University*, 1(1), 98 - 119.
- Kunsri, T. (2016). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์: กรณีศึกษาพิพิธภัณฑ์สิรินธร ตำบลโนนบุรี อำเภอห้วยซันธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ [Potential development of Historical Tourism: A case study of Sirindhorn museum, Nonburi Subdistrict, Sahatsakhan District, Kalasin Province]. (Master thesis, Khon Kaen University).
- Kurlansky, M. (2013). *ประวัติศาสตร์โลกผ่านเกลือ* [Salt: A World History]. Bangkok: Matichon Publishing House.
- La Loubère, S. (2005). *จดหมายเหตุ ลา ลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม* [A new historical relation of the kingdom of Siam by Monsieur Fe La Loubere]. Nontaburi: Sripunya Publishing.
- Labuawong, S. (2020, March 2). พืชผักพื้นบ้านชาวมอญ สะท้อนวิถีชีวิต กับแนวคิดกินอาหารให้เป็น “ยา” [Mon local vegetables reflect the way of life with the concept of eating food as “medicine”]. Retrieved January 30, 2021, from <https://www.hrdi.or.th/Articles/Detail/62/>.

- Miller, T. & Yudice, G. (2002). Introduction: The history and theory of cultural policy. *Cultural Policy*. London: Routledge.
- Ocharoen, S. (1998). *มอญในเมืองไทย* [The Mons in Thailand]. Bangkok: The foundation for the promotion of social sciences and humanities textbooks projects.
- Office of Trade and Investment Negotiation. (2017). *การส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Destination) ของไทย* [Promotion and development of gastronomy destination in Thailand]. Retrieved January 30, 2021, from <http://dti.go.th/images/86/services/Gastronomy.pdf>.
- Paraksa, S. (1994). การเลี้ยงหมู [Pig Farming]. *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 18* [The Thai encyclopaedia for youth project no.18]. Bangkok: The Thai Encyclopaedia for youth Project.
- Passakornwong, P., Lady. (2011). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* [Lady Plean Passakornwong's cookbook]. Nonthaburi: Tonchabub Press.
- Punturee, P. (2015). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย [Tourist experience: The creation of food tourism activities in Thailand]. *Journal of Southern Technology*, 8(2), 27 - 38.
- Raksachart, S. & Gamchey, U. (2015). *ฟื้นย่านเก่าและภูมิโนเวศวัฒนธรรมให้มีชีวิต* [Bringing old neighborhoods and cultural landscapes to life]. Nonthaburi: Arun in Siam.
- Ross, C. & L., Leigh. (2000). N. G. Planning, urban revitalization and the inner city: An exploration of structural racism. *Journal of Planning Literature*, 14(3), 49 - 70.
- Sangdad. (2004). *อาหารมุสลิม* [Muslim dishes]. Bangkok: Sangdad Publishing.

- Santasombat, Y. (2015). *ปาฐกถาพิเศษเรื่องชาติพันธุ์ใต้บังการเสรีนิยมใหม่* [Special lecture on ethnicity under the new liberal control]. Bangkok: Sirindhorn Anthropology Center.
- Sikkhakosol, T. (2014). *เทศกาลจีนและการเซ่นไหว้* [Chinese festivals and offerings]. Bangkok: Matichon Publishing House.
- Sinthuphan, J. (2020). *สำหรับทมิฬ* [Tamil cuisine]. Retrieved January 17, 2021, from <https://readthecloud.co/tamil-food/>.
- Sirimahasakorn, B. & Kwangtong, P. (2009). *เรื่องเล่าเร้าพลังในชุมชนนักปฏิบัติ* [Storytelling in practitioner communication]. Bangkok: Saengdao publishing.
- Sujchaya, S. (2012). ผู้สืบทอดเป็นผู้ถือครอง มิใช่เจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม [The Transmitter of traditional knowledge is the holder, not the owner], *Journal of Thai Studies*, 8(2), 97 - 121.
- Sungrugsa, N. (2009). *เอกสารประกอบการสอนวิชา 264504 การจัดการความรู้กับภูมิปัญญา* [Teaching documents 264504 knowledge management and wisdom]. Nakorn Pathom: Faculty of Education, Silpakorn University.
- Thammabut, P. (2006). *เอกสารประกอบการเรียนการสอนเกี่ยวกับองค์ประกอบของการท่องเที่ยว* [Teaching materials on the components of tourism]. Bangkok: Ecotourism Development Institute Srinakharinwirot University.
- The Fine Arts Department. (2001). *เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน* [Sepha Khun Chang Khun Phaen]. Bangkok: Silapa Bannakarn Press.
- Thongdi, C. (1995). *แผ่นดินไทใหญ่* [Ethnic feature of Tai Yai land]. Bangkok: Phunam Kanmuang Press.
- Trichot, P. (1999). *ชนกลุ่มน้อยกับรัฐบาลพม่า* [Minorities and the Burmese government]. Bangkok: The foundation for the promotion of social sciences and humanities textbooks projects.

- Tuntates, U. & Jamnongchob, A. (2017). การท่องเที่ยวเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จังหวัดกาญจนบุรี [Traditional tourism to inherit culture and local wisdom of food of marginal culture group in Kanchanaburi Province]. *Journal of Cultural Approach*, 20(38), 17 - 26.
- UNWTO. (2014). *Tourism and Poverty Alleviation*. Retrieved January 30, 2021, from <http://step.unwto.org/content/tourism-and-poverty-alleviation-1/>.

Interviewees

- Bobnuk, P. (2022, January 30). Cultural Leader of Huaikhayeng Community, Huaikhayeng Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Bobnuk, W. (2022, April 11). Villager of Huaikhayeng Community, Huaikhayeng Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Meejui, T. (2022, April 14). Villager of Ong Ti Community, Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Meengam, S. (2022, January 30). Villager of Sao Hong Community, Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Mi Boe. (2022, January 30). Villager of Ong Ti Community, Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Mi Khin Ti. (2022, January 31). Villager of Ban Rai Community, Huaikhayeng Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Mi Mui. (2022, January 29). Villager of Lin Tin Community, Lin Tin Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Mi Ta. (2022, January 29). Villager of Lin Tin Community, Lin Tin Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.

- Mi Tin. (2022, January 31). Villager of Ban Rai Community, Huaikhayeng Sub district, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Mi Yhi. (2022, January 30). Villager of Ong Ti Community, Thakanun Sub district, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Saithong, L. (2022, April 12). Villager of Ong Ti Community, Thakanun Sub district, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Saohong Temple Abbot, (2022, April 13). Saohong Community, Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Sweet Vendor of Ban Rai. (2022, January 31). Villager of Ban Rai Community, Huaikhayeng Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Sweet Vendor of Ong Ti. (2022, April 12). Villager of Ong Ti Community, Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Thanomwong, W. (2023, March 1). villager of Talat Thong Pha Phoom Community, Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Village Headman Assistance of Lin Tin Community. (2022, January 29). Lin Tin Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Village Headman Assistance of Ong Ti Community. (2022, January 30). Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.
- Yabang Temple Abbot, (2022, April 13). Ong Ti Community, Thakanun Subdistrict, Thong Pha Phoom District, Kanchanaburi Province.