

บทความวิจัย (Research Article)

พฤกษศาสตร์พื้นบ้านและการเสื่อมถอยขององค์ความรู้พืชอาหารในอาหารท้องถิ่น
ไทยทรงดำวารางรัตน์ งามชู^{1*}, พรนภา กล่อมใจ¹, อิงค์เกศน์ กว้างทอง¹, บุษกร มีแก้ว¹ และ อริสา มณีน้อย¹Ethnobotany and erosion of food plant knowledge in culinary traditions of
Thai Song DamVarangrat Nguanchoo^{1*}, Pornnapa Klomjai¹, Aingate Kwangthong¹, Butsakon Meekeaw¹ and
Arisa Maneenoi¹¹ Department of Biology, Faculty of Science and Technology, Phetchaburi Rajabhat University, Phetchaburi 76000

* Corresponding author: varangrat.ngu@mail.pbru.ac.th

Health Science, Science and Technology Reviews. 2025;18(1):3-15.

Received: 25 October 2024; Revised: 7 February 2025; Accepted: 29 April 2025

บทคัดย่อ

ปัจจุบันการบริโภคอาหารมีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงไปตามแบบสังคมเมือง พืชผักท้องถิ่นถูกแทนที่ด้วยพืชเศรษฐกิจ ทำให้วิถีการบริโภคอาหารท้องถิ่นเริ่มเลือนหายไป ไทยทรงดำเป็นหนึ่งในกลุ่มชาติพันธุ์ที่ให้ความสำคัญกับอาหาร การวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อทำการรวบรวมชนิดพืชอาหารในอาหารท้องถิ่นไทยทรงดำ อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี โดยเก็บข้อมูลด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมกับปราชญ์ทางด้านอาหารไทยทรงดำ จากการศึกษาพบว่ามีการอาหารที่สำคัญทั้งหมด 9 รายการ ซึ่งใช้พืชทั้งหมด 16 ชนิด พืชที่มีความโดดเด่น ได้แก่ มะเข็ญหรือพริกพราน (*Zanthoxylum rhetsa*) ซึ่งเป็นส่วนผสมในพริกแกง ช่วยให้มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์และมีรสชาติเผ็ดซ่า ชาวไทยทรงดำส่วนใหญ่รู้จักพืชอาหารเกือบทั้งหมด แต่มีพืชบางชนิดที่ไม่เคยรับประทาน เช่น หยวกกล้วยตานี (*Musa balbisiana*) และฝ่ำ (*Wolffia globosa*) การศึกษาวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องกับการเสื่อมถอยขององค์ความรู้ด้านพืชอาหารในชุมชน โดยการสัมภาษณ์ด้วยแบบสอบถามกับชาวบ้านไทยทรงดำ 30 คน พบว่าปัจจัยทางด้านสังคมไม่มีผลต่อจำนวนชนิดพืชที่ชาวบ้านรู้จัก แต่อายุ ระดับการศึกษา และความสามารถในการประกอบอาหารมีความสัมพันธ์กับจำนวนชนิดพืชที่เคยรับประทาน การทราบถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมถอยขององค์ความรู้เหล่านี้ จะช่วยกำหนดแนวทางในการอนุรักษ์ที่เหมาะสมภายในชุมชน และยังเกี่ยวข้องไปถึงความมั่นคงของพืชอาหารภายในชุมชนและความหลากหลายทางชีวภาพของพืชอีกด้วย

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม, ลาวโซ่ง

¹ สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000

Abstract

Food consumption patterns have increasingly aligned with urbanized dietary trends, replacing local vegetables with commercially driven crops and contributing to the progressive erosion of traditional food practices. Thai Song Dam is an ethnic group that places importance on food. This research aims to document the food plants used in the traditional cuisine of the Thai Song Dam community in Khao Yoi district, Phetchaburi province. Data were collected through participatory observation with Thai Song Dam food experts. The study identified nine significant dishes of the Thai Song Dam and a total of 16 plant species. *Zanthoxylum rhetsa* is an important plant ground into curry paste to provide a unique aroma and a spicy and numbing flavor. Most Thai Song Dam villagers have knowledge of nearly all food plant species; however, some people have never consumed some plant species such as the pseudostem of *Musa balbisiana* and *Wolffia globosa*. A study investigating the factors associated with the erosion of food plant knowledge within the community employed structured interviews with 30 Thai Song Dam villagers. The findings indicated that socioeconomic factors did not significantly influence the number of plant species recognized by the villagers. In contrast, factors such as age, level of education, and culinary skills were correlated with the number of plant species actually consumed. Understanding these factors related to knowledge erosion is essential to inform targeted conservation strategies within the community, thereby supporting local food security and preserving plant biodiversity.

Keywords: Indigenous knowledge, Socioeconomic factors, Laos Song

บทนำ

มนุษย์กับพืชมีความสัมพันธ์กันมาช้านาน เนื่องจากพืชเป็นหลักปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ซึ่งความรู้ในการนำพืชมาใช้ประโยชน์เหล่านี้จะถูกส่งต่อและส่งต่อกันภายในชุมชน จนกลายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะในกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีวิถีความเป็นอยู่ที่เป็นเอกลักษณ์ มีการพึ่งพาและใกล้ชิดกับทรัพยากรธรรมชาติ

ไทยทรงดำหรือลาวโซ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีถิ่นกำเนิดอยู่บริเวณภาคตะวันตกเฉียงเหนือของเวียดนาม และได้อพยพมายังประเทศไทย โดยแรกเริ่มนั้นได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานที่จังหวัดเพชรบุรี ต่อมาได้การกระจายตัวไปตามจังหวัดต่างๆ เช่น ราชบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม กาญจนบุรี เป็นต้น สำหรับจังหวัดเพชรบุรีนั้น ปัจจุบันพบว่าชาวไทยทรงดำจำนวนมาก โดยเฉพาะในอำเภอเขาชัย้อยเป็นพื้นที่ที่มีชาวไทยทรงดำอาศัยอยู่หนาแน่นที่สุด

ชาวไทยทรงดำมีประเพณีและวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ รวมถึงวัฒนธรรมการกินอาหารด้วย [1] ซึ่งวัฒนธรรมการกินเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญอันเกิดจากภูมิปัญญาองค์ความรู้จากบรรพบุรุษที่ถ่ายทอด ชิมชั๊บ และส่งต่ออยู่ในจานอาหาร ชาวไทยทรงดำในอำเภอเขาชัย้อยได้รับการกล่าวขานว่าเป็นเมืองห้าไห คือ ทุกครัวเรือนจะต้องมีไห วัตถุประสงค์หลักทั้งห้าเพื่อใช้ในประกอบอาหาร อันได้แก่ ไหเกลือ ไหปลาร้า ไหหน่อไม้ดอง ไหมะขามเปียก และไหพริก แสดงให้เห็นถึงการให้ความสำคัญในเรื่องอาหารการกินเป็นอย่างมาก และอาหารบางอย่างยังมีความเกี่ยวข้องกับประเพณีและพิธีกรรม แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ที่ยังรากลึกระหว่างอาหารกับความเป็นไทยทรงดำ พืชอาหารไม่ว่าจะเป็นผักและเครื่องเทศที่ถูกใช้เป็นส่วนประกอบหลักในอาหารท้องถิ่นของไทยทรงดำนั้นมีความเกี่ยวโยงถึงพื้นที่ของชุมชนท้องถิ่น และแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการเลือกใช้พืช การเก็บ การปลูก และการจัดการกับวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหาร

ในปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมส่งผลต่อวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์ [2] โดยพบว่าการบริโภคอาหารมีทิศทางเป็นแบบเดียวกัน คือ บริโภคอาหารสำเร็จรูปทั่วไป อาหารแปรรูปและพืชผักเศรษฐกิจ ทำให้อาหารและพืชพื้นบ้านถูกลดความสำคัญลง การใช้พืชไม่ได้รับการถ่ายทอดภายในครอบครัวและชุมชน ส่งผลกระทบต่อองค์ความรู้ด้านพืชอาหารท้องถิ่นทำให้มีความเสี่ยงต่อการสูญหาย [3] ซึ่งการเปลี่ยนแปลงนี้เริ่มปรากฏกับชุมชนไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อยด้วยเช่นกัน [4] ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะเก็บรวบรวมข้อมูลพฤกษศาสตร์พื้นบ้านของพืชอาหารในรายการอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี ก่อนที่ความรู้เหล่านี้จะสูญหายไป และทำการศึกษาถึงปัจจัยที่มีความเกี่ยวข้องข้องกับการเสื่อมถอยขององค์ความรู้ด้านพืชอาหาร เพื่อทำให้เกิดความเข้าใจถึงปัจจัยที่องค์ความรู้เหล่านี้เริ่มสูญหายไปจากชุมชนและนำไปสู่การวางแผนเพื่อการอนุรักษ์และฟื้นฟูองค์ความรู้เหล่านี้ต่อไป

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน

พื้นที่ศึกษาในการวิจัยนี้ได้แก่ ชุมชนไทยทรงดำตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี (พิกัด 13.2378469, 99.8255167) ได้ทำการคัดเลือกผู้มีความรู้ด้านการทำอาหารของไทยทรงดำในชุมชน โดยมีเกณฑ์คัดเลือก คือ เป็นชาวบ้านที่เกิดในชุมชนไทยทรงดำ ตำบลเขาย้อย และอยู่อาศัยในชุมชนมาไม่ต่ำกว่า 30 ปี และเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของไทยทรงดำที่ได้รับการเสนอชื่อจากศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี จากเกณฑ์นี้จึงได้ผู้ให้ข้อมูลเพศหญิงจำนวน 2 คนที่มีความเชี่ยวชาญการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยทรงดำ

ทำการลงพื้นที่ในชุมชนไทยทรงดำตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี โดยเข้าสอบถามข้อมูลรายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์กับผู้ที่มีความรู้ทางด้านอาหารของไทยทรงดำ ซึ่งจากการสัมภาษณ์พบว่าในชุมชนไทยทรงดำ ตำบลเขาย้อยนั้นมีรายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ทั้งหมด 9 รายการที่มีความแตกต่างจากรายการอาหารของกลุ่มคนไทยทั่วไป ที่ผู้มีความรู้แนะนำเพื่อเก็บข้อมูล จากนั้นทำการเก็บข้อมูลการประกอบอาหารโดยวิธีการการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant observation) กับผู้มีความรู้เรื่องอาหารของไทยทรงดำ อำเภอเขาย้อย ตั้งแต่เดือนเมษายน พ.ศ. 2566 ถึงเดือนเมษายน พ.ศ. 2567 โดยทำการจดบันทึกข้อมูลพืชอาหารและวัตถุดิบ วิธีการทำแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ขั้นตอนการประกอบอาหารและถ่ายภาพ

ซึ่งวิธีการวิจัยทั้งหมดได้ผ่านการรับรองโครงการวิจัยโดยจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ-เพชรบุรี COA No.13/2566 แล้ว

การระบุชนิด (Plant identification) ของตัวอย่างพืชอาหารที่ใช้ประโยชน์โดยใช้หนังสือพรรณพฤกษชาติแห่งประเทศไทย (Flora of Thailand) ทั้งแบบหนังสือและแบบออนไลน์ และตรวจสอบชื่อวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง โดยใช้ระบบการจัดจำแนกแบบ APG-IV จากฐานข้อมูลออนไลน์ Plants of the world online ของ Royal Kew Botanic Garden และหนังสือชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย [5] ตัวอย่างพืชที่ใช้จะถูกเก็บจากสวนครัวและบริเวณชุมชนเพื่อมาจัดทำเป็นตัวอย่างพรรณไม้แห้ง และนำไปฝากไว้เป็นตัวอย่างอ้างอิงที่พิพิธภัณฑ์พืช กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก (TTM) สำหรับชิ้นส่วนของพืชที่ได้มาจากการซื้อที่ตลาด เช่น กระเทียม หอมแดงจะไม่ได้ทำการเก็บตัวอย่าง

การศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมถอยขององค์ความรู้

นำผลจากการรวบรวมพืชอาหารในชุมชนไทยทรงดำ ตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี จากการทำนันทนาการขั้นแรกมาจัดทำแบบสอบถาม เพื่อนำมาใช้ประเมินความรู้ในการวิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมถอยขององค์ความรู้ภายในชุมชนไทยทรงดำ ตำบลเขาย้อย โดยแบบสอบถามจะประกอบด้วยส่วนของปัจจัยทางสังคมที่อาจส่งผลกระทบต่อองค์ความรู้ ได้แก่ อายุ เพศ ระดับการศึกษา รายได้ การมีส่วนร่วมในประเพณีความเชื่อของไทยทรงดำ เนื่องจากในพิธีกรรมของไทยทรงดำจะมีอาหารเป็นส่วนประกอบในพิธี และความสามารถในการประกอบอาหารไทยทรงดำ

กลุ่มตัวอย่างได้แก่ชาวบ้านในชุมชนตำบลเขาย้อยจำนวน 30 คน ที่ได้จากการเลือกสุ่มตัวอย่างแบบโควตา (Quota sampling) คือใน 30 คน ต้องเป็นเพศชาย 15 คน เพศหญิง 15 คน แบ่งเป็นช่วงอายุทั้งหมด 5 ช่วง ช่วงละ 6 คน (18-25 ปี, 26-35 ปี, 36-45 ปี, 46-55 ปี, 55 ปีขึ้นไป) โดยจะสัมภาษณ์แบบโครงสร้าง (Structured interview) โดยใช้รูปถ่ายพืชและชื่อท้องถิ่น เพื่อสัมภาษณ์การรู้จักพืช และการเคยรับประทานพืชแต่ละชนิดควบคู่กับข้อมูลปัจจัยทางสังคม

การศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมถอยขององค์ความรู้ด้านพืชอาหารจะวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การวิเคราะห์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson correlation coefficient) ในโปรแกรม Statistical Package for Social Science (SPSS) Version 25 โดยวิเคราะห์ปัจจัยทางสังคม ได้แก่ อายุ เพศ การศึกษา รายได้ การเคยเข้าร่วมประเพณีและความสามารถในการนำพืชมาประกอบอาหาร เพื่อดูความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเหล่านี้กับจำนวนพืชอาหารที่ชาวไทยทรงดำรู้จักและเคยรับประทานในตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี

ผลการศึกษา

พืชอาหารในรายการอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยทรงดำ

จากการศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านของอาหารท้องถิ่นไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี พบรายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยทรงดำ อำเภอเขาย้อยจำนวน 9 รายการ ได้แก่ แกงผ่า แกงหน่อไม้ไผ่ ย่านาง แกงหน่อส้ม แกงหยวกกล้วย แจ่วปลาร้า แจ่วเอือดตัน ปลาผ่อ ผักจู้บและผัดไส้หมู (Figure 1) ซึ่งพบว่ารายการอาหารบางอย่างนั้นสามารถพบในกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ได้ เช่น แกงหยวกกล้วยในชาติพันธุ์มอญ หรือแกงหน่อไม้ไผ่ย่านางในกลุ่มคนไทย แต่เมื่อทำการเปรียบเทียบแล้วนั้นพบว่าขั้นตอน และวัตถุดิบที่ใช้มีความแตกต่างกัน โดยเฉพาะพริกแกงที่ใช้ของไทยทรงดำจะมีกลิ่นและรสชาติที่เอกลักษณ์จากมะแข่น (พริกพราน) (*Zanthoxylum rhetsa*) มีพืชที่ใช้ในการประกอบอาหารจำนวน 16 ชนิด จาก 11 วงศ์ (Table 1) พืชที่เป็นส่วนประกอบของพริกแกงมักจะถูกใช้ในทุกรายการอาหาร ได้แก่ หอมแดง (*Allium ascalonicum*) โดยจะนำมาเผาแล้วตำเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของพริกแกงทั้ง 9 รายการอาหาร เช่นเดียวกับพริก เช่น มะเอือด (พริกชี้ฟ้า และ พริกอ่อน) (*Capsicum annuum* var. *annuum*) จะนิยมใช้แบบสดในเมนูแจ่วปลาร้าและผัดไส้หมู ซึ่งจะทำให้มีสีสวยและมีกลิ่นหอมแต่รสไม่จัด รongลงมาคือมะแข่น (พริกพราน) (*Zanthoxylum rhetsa*) จะใช้ส่วนของเปลือกผลใส่ผสมเป็นพริกแกงในอาหาร 7 รายการ ยกเว้นในแกงหน่อส้มและแจ่วปลาร้า จะนิยมใช้มะแข่นแบบแห้ง เนื่องจากสามารถเก็บไว้ใช้ได้ตลอดทั้งปีทำให้นำมาใช้ได้สะดวก แต่จะให้รสชาติไม่จัดจ้านเท่ากับแบบสด



Figure 1 The example of traditional Thai Song Dam foods in Khao Yoi district, Phetchaburi province:

A. Kaeng Pham; B. Kaeng Normai Bai Yanang; C. Kaeng Yuak Kluai; D. Chaeo Ueat Dan

ส่วนของพืชที่ใช้มีทั้งหมด 6 ส่วน (Table 1) ที่นิยมใช้มากที่สุด คือ ลำต้นและใบ พืชที่ใช้ส่วนลำต้นทั้งหมด 5 ชนิด ได้แก่ กระเทียม หอมแดง สักจ้าว กล้วยตานี ข่า พืชที่ใช้ส่วนใบมีจำนวน 5 ชนิด ได้แก่ กะเพรา สลางก้านขาว ย่านาง ผักหวานป่า มะกรูด พืชที่ใช้ส่วนผลมี 3 ชนิด ได้แก่ ถั่วฝักยาว มะเข็ญ และมะเอือด และพืชที่ใช้ส่วนราก ทั้งต้นและยอดมีจำนวนอย่างละ 1 ชนิด ได้แก่ กระชาย ผ่า และหน่อไม้รวก ตามลำดับ

ประเภทของพืชที่ใช้ในการประกอบอาหาร สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ การนำมาใช้เป็นพริกแกง การนำมาใช้เป็นผัก และการใช้เพื่อโรยหน้าแต่งกลิ่น โดยพบว่าการนำมาใช้เป็นพริกแกงพบมากที่สุด คือ 8 ชนิด ได้แก่ มะเข็ญ มะเอือด มะเอือดอ่อน หอมแดง กระเทียม ข่า สักจ้าว กระชาย รองลงมาคือใช้เป็นผัก มีทั้งหมด 7 ชนิด ได้แก่ ผักหวานป่า กะเพรา ย่านาง กล้วยตานี ถั่วฝักยาว ผ่า หน่อไม้รวก และน้อยที่สุดคือใช้แต่งกลิ่นให้หอมในอาหาร มี 2 ชนิด ได้แก่ มะกรูดและสลางก้านขาว (Table 1)

พืชที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นจะมีทั้งปลูกเองและซื้อจากตลาดสดบริเวณเขาย้อยอย่างละ 8 ชนิดเท่ากัน (Table 1) พืชที่ปลูก เช่น ข่าและสักจ้าวซึ่งสามารถปลูกได้ง่ายและเป็นส่วนประกอบของพริกแกงในหลายรายการอาหาร พืชที่ซื้อจากตลาด เช่น หอมแดงและกระเทียมเป็นพืชที่สามารถหาซื้อได้ง่ายและเก็บไว้ใช้ได้ยาวนาน จึงไม่นิยมปลูกเองในครัวเรือน และมีพืชที่ทั้งปลูกและซื้อมาประกอบอาหาร 1 ชนิด คือ มะเข็ญ ซึ่งสามารถนำมาใช้ทั้งแบบสดและแห้ง โดยผลสดจะเก็บจากต้นที่ปลูกบริเวณบ้าน ส่วนผลแห้งจะซื้อจากชนเผ่ากะเหรี่ยงซึ่งเป็นของจากป่า จะให้รสชาติและกลิ่นที่แรงกว่า

การรู้จักและการรับประทานพืชอาหารของคนในชุมชนไทยทรงดำ

จากพืชทั้งหมด 16 ชนิดที่ใช้ในการประกอบอาหารทั้ง 9 รายการของชาวไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อย พบว่ามีพืชที่ชาวไทยทรงดำรู้จักและเคยรับประทานทุกคนจำนวน 7 ชนิด ได้แก่ หอมแดง กระเทียม ข่า สักจ้าว กะเพรา ใฝ่รวก และถั่วฝักยาว มีพืชจำนวน 4 ชนิดที่ชาวไทยทรงดำรู้จักทุกคนแต่เคยรับประทานไม่ครบทุกคน ได้แก่ มะกรูด มะเอือด กระชาย กัลยาดานี พืชที่คนในชุมชนไม่เคยรับประทานมากที่สุด ได้แก่ กัลยาดานี รองลงมา ได้แก่ สลางก้านขาว ผ่าและกระชาย และมะเข็ญ ตามลำดับ (Figure 2)

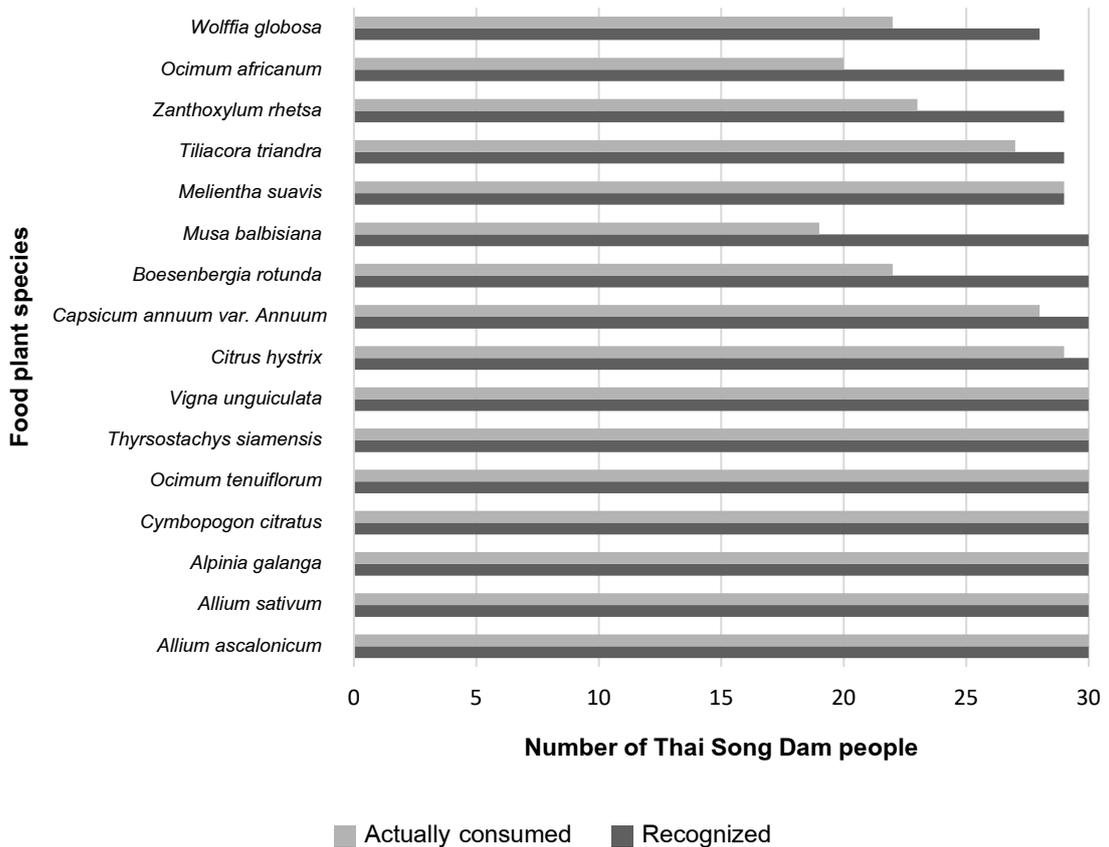


Figure 2 The plant species were recognized and actually consumed by the Thai Song Dam villagers in Khao Yoi District, Phetchaburi Province

Table 1 List of plant species used in nine recipes of Thai Song Dam Food in Khao Yoi district, Phetchaburi province

Family name	Scientific name	Local name	Part used	Category	Preparation	Food recipes	Source	Voucher number
Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i> L.	Krathiam (กระเทียม)	Stem- underground	Curry paste	Raw	Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Pham, Kaeng Yuak Kluai, Phat Sai Mu, Pla Fo	Market	-
	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Homdaeng (หอมแดง)	Stem- underground	Curry paste	Burned, Raw	All	Market	-
Araceae	<i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hartog & Plas	Pham (ผัก) Hartog & Plas	Whole plant	Vegetable	Boiled	Kaeng Pham	Market	TSD- PBRU10
Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Thua Fak Hi (ถั่วฝักสี)	Fruit	Vegetable	Steamed	Phak Chup, Phat Sai Mu	Market	-
Lamiaceae	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.	Kaphrao (กะเพรา)	Leaf	Vegetable	Roasted	Pla Fo	Home garden	TSD- PBRU 9
	<i>Ocimum × africanum</i> Lour.	Salang Kan Khao (สลา งگانขาว)	Leaf	Flavoring	Raw	Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Pham	Market	-
Menispermaceae	<i>Tiliacora triandra</i> (Colebr.) Diels	Yanang (ย่านาง)	Leaf	Vegetable	Boiled	Kaeng Normai Bai Yanang	Home garden	TSD- PBRU 2
Musaceae	<i>Musa balbisiana</i> Colla	Kluai Tani (กล้วยตานี)	Pseudostem	Vegetable	Boiled	Kaeng Yuak Kluai	Home garden	TSD- PBRU 6
Opiliaceae	<i>Melientha suavis</i> Pierre	Phakwanpa (ผักหวานป่า)	Leaf	Vegetable	Steamed	Phak Chup	Home garden	TSD- PBRU 1

Table 1 List of plant species used in nine recipes of Thai Song Dam Food in Khao Yoi district, Phetchaburi province (Cont.)

Family name	Scientific name	Local name	Part used	Category	Preparation	Food recipes	Source	Voucher number
Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Sak Chao (สักจ้าว)	Stem	Curry paste	Raw	Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Pham, Kaeng Yuak Kluai, Phat Sai Mu, Pla Fo	Home garden	TSD- PBRU 7
	<i>Thyrsostachys siamensis</i> Gamble	Nor (หน่อไม้รวก)	Shoot	Vegetable	Boiled	Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Nor Som	Home garden	TSD- PBRU 5
Rutaceae	<i>Citrus hystrix</i> DC.	Makrut (มะกรูด)	Leaf	Flavoring	Raw	Kaeng Yuak Kluai, Pla Fo	Home garden	TSD- PBRU 8
	<i>Zanthoxylum rhetsa</i> (Roxb.) DC.	Makhaen (มะเข็ญ)	Fruit	Curry paste	Dried and raw	Chaeo Ueat Dan, Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Pham, Kaeng Yuak Kluai, Phak Chup, Phat Sai Mu, Pla Fo	Home garden, market	TSD- PBRU 4
Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> L.	Ma Ueat On (มะเอ็ด อ๋อน)	Fruit	Curry paste	Raw	Chaeo Pla Ra, Chaeo Ueat Dan, Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Nor Som, Kaeng Pham, Kaeng Yuak Kluai, Phak Chup, Phat Sai Mu, Pla Fo	Market	-
Zingiberaceae	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd.	Kha (ข่า)	Stem- undergrou nd	Curry paste	Raw	Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Pham, Kaeng Yuak Kluai, Phak Chup, Phat Sai Mu, Pla Fo	Home garden	TSD- PBRU 3
	<i>Boesenbergia rotunda</i> (L.) Mansf.	Krachai (กระชาย)	Root	Curry paste	Raw	Kaeng Normai Bai Yanang, Kaeng Pham	Market	-

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมถอยขององค์ความรู้ด้านพืชที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การวิเคราะห์ข้อมูลพืชอาหารที่ชาวไทยทรงดำรู้จัก โดยการหาความสัมพันธ์กับปัจจัยทางสังคมโดยใช้วิเคราะห์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน พบว่าไม่มีความสัมพันธ์ทางสถิติระหว่างจำนวนชนิดพืชที่รู้จักกับปัจจัยทางสังคมที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 (Table 2) หมายความว่า ปัจจัยด้านอายุ เพศ การศึกษา รายได้ การเข้าร่วมประเพณีของไทยทรงดำและการความสามารถในการประกอบอาหารของไทยทรงดำไม่มีความเกี่ยวข้องกับการรู้จักชนิดพืชอาหารของชาวไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี

Table 2 A test of the Pearson correlation coefficient between the number of plant species known by Thai Song Dam villagers in Khao Yoi District, Phetchaburi Province, and various socioeconomic factors

The number of plant species known	Socioeconomic factors					
	Age	Sex	Level of education	Income	Participation in Thai Song Dam ceremonies and rituals	Culinary skills
Pearson Correlation	.289	.306	-.189	.111	-.082	.160
Sig.	.122	.100	.318	.561	.667	.399

การวิเคราะห์ข้อมูลพืชอาหารที่ชาวไทยทรงดำเคยรับประทาน โดยการหาความสัมพันธ์กับปัจจัยทางสังคมโดยใช้วิเคราะห์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน พบว่าจำนวนชนิดพืชที่เคยรับประทานมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 (p-value = 0.000) โดยมีค่าความสัมพันธ์ไปในทิศทางบวก คือ ผู้ที่มีอายุมากก็จะเคยรับประทานจำนวนพืชอาหารของไทยทรงดำมากกว่าผู้ที่อายุน้อย และมีความสัมพันธ์กับระดับการศึกษาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 (p-value = 0.004) โดยมีค่าความสัมพันธ์ไปในทางลบ คือ ผู้ที่มีระดับการศึกษาสูงจะรับประทานชนิดพืชอาหารได้น้อยกว่า และมีความสัมพันธ์กับปัจจัยด้านความสามารถในการประกอบอาหารไทยทรงดำอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 (p-value = 0.037) โดยมีค่าความสัมพันธ์ไปในทางบวก คือ ผู้ที่มีความสามารถในการประกอบอาหารจะเคยรับประทานชนิดพืชอาหารมากขึ้นไปด้วย (Table 3)

Table 3 A test of the Pearson correlation coefficient between the number of plant species have eaten by Thai Song Dam villagers in Khao Yoi District, Phetchaburi Province, and various socioeconomic factors

The number of plant species have eaten	Socioeconomic factors					
	Age	Sex	Level of education	Income	Participation in Thai Song Dam ceremonies and rituals	Culinary skills
Pearson Correlation	.678**	.219	-.511**	.157	.004	.382*
Sig.	.000	.244	.004	.408	.985	.037

** Correlation is significant at the 0.01 level

* Correlation is significant at the 0.05 level

วิจารณ์

พืชอาหารในรายการอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยทรงดำ

จากรายการอาหารของชาวไทยทรงดำทั้ง 9 รายการนั้น พบว่ามีอาหารบางรายการที่มีความคล้ายคลึงกับอาหารอื่นๆ เช่น แกงเผ่า แกงหน่อไม้ไผ่ย่าง เป็นอาหารที่สามารถพบได้ในภาคอีสานของไทยและกลุ่มชาติพันธุ์ไทยอื่นๆ เช่น ลาวครั่ง [6] เป็นต้น แต่เมื่อพิจารณาจากส่วนประกอบแล้วพบว่าอาหารเหล่านี้มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเนื่องจากส่วนของพริกแกงของไทยทรงดำจะใส่มะแข่นหรือพริกพราวนดำเป็นส่วนประกอบ ทำให้ได้รสชาติและกลิ่นของอาหารต่างไปจากในท้องถิ่นอื่น ๆ สิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยทรงดำอีกอย่าง คือ การนิยมใส่น้ำปลาร้าในแกงชนิดต่าง ๆ เพื่อช่วยในการดับคาวและช่วยปรุงรสให้มีความกลมกล่อมมากขึ้น [7] ปลาร้าจึงเป็นสิ่งสำคัญที่เคียงคู่อยู่กับชุมชนไทยทรงดำไม่สูญหายไป และการทำปลาร้าของไทยทรงดำเป็นการถนอมปลาเอาไว้กินในยามขาดแคลน โดยจะใส่ปลาลูกเล็กกับเกลือและร่าหยาบคั่วหรือร่าแบ่งคั่ว ในอดีตคนไทยทรงดำต้องทำปลาร้าไว้บริโภคเองทุกครัวเรือน โดยในตำบลเขาฮ้อยถือว่าเป็นเมือง 5 ไท นอกจาก ไทปลาร้า ยังต้องมีไทเกลือ ไทหน่อไม้ต้อง ไทมะขามเปียก และไทพริก ทั้ง 5 ไทจะต้องเตรียมไว้ใช้ทุกครัวเรือน เนื่องจากเป็นวัตถุดิบสำคัญในการประกอบอาหารของไทยทรงดำ แต่ในปัจจุบันที่ผู้วิจัยได้เข้าไปเก็บข้อมูลพบว่าบางครัวเรือนไม่ได้มีการหมักวัตถุดิบในไหเหล่านี้ไว้ใช้แล้ว จะซื้อจากตลาดสดเพื่อนำมาประกอบอาหาร เพราะสะดวกกว่ามาเตรียมเอง แต่บ้านที่มีผู้สูงอายุที่ยังรักษาประเพณีดั้งเดิมก็ยังคงมีการเตรียมไหทั้ง 5 ไว้ใช้ในการประกอบอาหารอยู่

จากการสำรวจชนิดของพืชที่ใช้ในการประกอบอาหาร พบว่าพืชอาหารที่ถูกนำมาใช้มากที่สุด คือ หอมแดง (*Allium ascalonicum*) และพริก (*Capsicum annuum* var. *annuum*) ซึ่งจะถูกนำไปใช้เพื่อเป็นส่วนประกอบของพริกแกงทั้ง 9 รายการ เนื่องจากชาวไทยทรงดำชอบอาหารรสเผ็ดจัด พืชทั้งสองชนิดจึงเป็นพืชที่สำคัญในการตำพริกแกงของไทยทรงดำ มะแข่น (*Zanthoxylum rhetsa*) เป็นพืชอีกชนิดที่มีความสำคัญของไทยทรงดำ จะถูกใส่ผสมเป็นพริกแกงในรายการอาหาร 7 รายการ ยกเว้นในแกงหน่อส้มและแจ่วปลาร้า จึงทำให้พริกพราวนถือเป็นเอกลักษณ์ประจำชนเผ่าไทยทรงดำ มะแข่นจะมีน้ำมันหอมระเหยอยู่ที่เปลือกของผล โดยเป็นกลุ่มของซาบิเนน (Sabinene) และเทอร์ปีน (Terpenes) เป็นหลัก ทำให้มีฤทธิ์ในการต้านแบคทีเรียและเป็นสารกันหืนในอาหาร [8] น้ำมันจะทำให้มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ และมีรสชาติที่เผ็ดซ่าเฉพาะ มะแข่นมักนิยมนำมาประกอบอาหารในกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น กะเหรี่ยง ไทยทรงดำ และชาวไทยในภาคเหนือ [9-10] โดยในภาคเหนือจะเรียกชื่อว่ามะแข่น (*Zanthoxylum rhetsa*) ลักษณะผลที่อำเภอยะฮ้อยและทางภาคตะวันตกนั้นจะมีขนาดใหญ่กว่าผลที่ใช้กันในภาคเหนือ ในอดีตการเก็บผลมะแข่นต้องเดินเท้าเข้าไปป่าเป็นระยะทางไกล จึงมีอีกชื่อเรียกว่าพริกพราวนเนื่องจากอยู่ในป่าลึกราวเข้าป่าหิมพานต์ ชุมชนไทยทรงดำที่เขาย้อยนิยมซื้อมะแข่นป่าแบบแห้งจากชาวกะเหรี่ยงที่นำมาขาย เนื่องจากมะแข่นเป็นไม้ต้นสูงขนาดใหญ่ เมื่อชุมชนถูกจำกัดพื้นที่การอยู่อาศัยจึงไม่นิยมปลูก

กล้วยตานี (*Musa balbisiana*) จะนิยมใช้สำหรับแกงหยวกกล้วยมากกว่ากล้วยชนิดอื่นๆ เนื่องจากมีความหวานมากกว่า จะใช้ลัดต้นเทียมอ่อนด้านในและนำมาสาวโยกจนหมด โดยแกงหยวกกล้วยจะถูกใช้ในพิธีงานแต่งงานเพื่อให้มีเยื่อใยความผูกพันกันของบ่าวสาว และแกงอีกครั้งในงานศพเพื่อให้บุคคลที่เสียชีวิตไปแล้วยังคงมีความผูกพันกันกับบุคคลในครอบครัวและอันเชิญมาอยู่เป็นผีเรือนบรรพบุรุษ

ผำ (*Wolffia globosa*) เป็นพืชดอกที่มีขนาดเล็กที่สุดขึ้นอยู่ในน้ำ ต้องช้อนผำจากแหล่งน้ำสะอาดแล้วล้างโดยใช้ผ้าขาวบางกรองหลายครั้งจนสะอาดจึงจะนำไปใช้ ผำเป็นพืชวัฒนธรรมและอาหารพื้นเมืองของไทย ในปัจจุบันกระแสการบริโภคผำได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก เพราะผำถือว่าเป็น Superfood ของโลกเพราะมีโภชนาการที่ดี โปรตีนและไฟเบอร์สูง ทำให้ในปัจจุบันมีการนำผำไปสร้างเป็นอาหารเสริมหรือประกอบอาหารในรูปแบบที่หลากหลายมากขึ้น เช่น ขนมขบเคี้ยว เป็นต้น [11] แสดงให้เห็นว่าอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเป็นอย่างดี จึงควรส่งเสริมให้บริโภคและรักษาอาหารพื้นบ้านเหล่านี้ไว้ เพื่อเป็นความมั่นคงทางด้านอาหาร

พืชส่วนใหญ่ที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นชาวบ้านไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อยจะนิยมทั้งปลูกเองและซื้อจากตลาดสดบริเวณเขาย้อย ในสมัยก่อนนั้นชาวบ้านไทยทรงดำจะนิยมใช้พืชอาหารที่ขึ้นเองตามธรรมชาติและที่ปลูกในสวนครัวท้องถิ่น จะไม่นิยมไปซื้อจากที่อื่น รวมถึงใช้สัตว์ที่หาได้ง่ายในบริเวณนั้นมาประกอบอาหาร เช่น ปลา กบ หอย ส่วนสัตว์ใหญ่ เช่น ไก่ วัว หมู จะไว้สำหรับมีงานพิเศษเท่านั้น และจะนิยมรับประทานพืชมากกว่าสัตว์ [7] แต่ในปัจจุบันเมื่อความเจริญเข้าถึง ทำให้การปลูกพืชนั้นน้อยลงและการเข้าถึงพืชและอาหารต่าง ๆ จากตลาดนั้นเพิ่มมากขึ้น

การรู้จักและการรับประทานพืชอาหารของคนในชุมชนไทยทรงดำ

จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านไทยทรงดำในชุมชนเขาย้อย พบว่าโดยส่วนใหญ่ชาวบ้านรู้จักพืชเกือบทุกชนิด มีชาวบ้านแค่จำนวน 2 คนที่ไม่รู้จักจำ (*Wolffia globosa*) แต่พบว่ามีชาวบ้านที่ไม่เคยบริโภคผักถึง 8 คน (27%) อาจเป็นเพราะในปัจจุบันผักเริ่มสูญหายไปจากชุมชน เนื่องจากการถมดินในแหล่งน้ำของชุมชนเพื่อนำที่ดินไปใช้ประโยชน์ ทำให้ไม่มีแหล่งน้ำที่ผักสามารถเจริญเติบโตได้ จึงหาผักมาประกอบอาหารได้ยาก ปราชญ์ในชุมชนกล่าวว่าในปัจจุบันจะสามารถแกล้งผักได้ก็ต่อเมื่อมีพ่อค้านำผักมาขายในตลาดชุมชน ซึ่งจะมีไม่บ่อยนัก ต่างกับในอดีตที่สามารถไปช้อนผักในแหล่งน้ำชุมชนมาประกอบอาหารเองได้ พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านของคนในชุมชนนั้นจะเป็นไปตามระบบนิเวศ วัฒนธรรม หรือตามแหล่งอาหารที่อยู่ในธรรมชาติ ดังนั้นหากพืชอาหารชนิดนั้นๆ เกิดการขาดแคลนไม่สามารถพบในชุมชน หรือไม่สามารถนำมาใช้ประกอบอาหารได้ ก็จะทำให้วัฒนธรรมการกินของชุมชนนั้นๆ เกิดการเปลี่ยนแปลงไปด้วย [12] กล้วยตานี (*Musa balbisiana*) เป็นพืชที่มีที่ทุกคนรู้จัก แต่กลับมีชาวบ้านที่ไม่เคยรับประทานถึง 11 คน (37%) เนื่องจากกล้วยตานีนั้นเป็นพืชที่นิยมปลูกและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น ผลนำมารับประทาน ใบต้องมีคุณภาพนำมาห่อของและห่ออาหาร [13] แต่หากพูดถึงหอยวกกล้วยที่นำมาประกอบอาหารเป็นแกงหอยวกกล้วยนั้นอาจจะมีชาวบ้านหลายคนที่ไม่เคยรับประทานได้ สลางก้านขาวหรือแมงลัก (*Ocimum x africanum*) เป็นพืชที่ใช้ใบเพื่อแต่งกลิ่นอาหารให้หอม พบว่าคนส่วนใหญ่รู้จักแต่ไม่เคยรับประทานจำนวน 10 คน (33%) โดยคนส่วนใหญ่เป็นกลุ่มที่มีอายุน้อย (18-25 ปี) ที่อาจจะมีความรู้ในเรื่องอาหารไม่มากและเมื่อพืชเหล่านี้ถูกใส่ในปริมาณน้อยเพื่อให้ความหอมและเมื่อใส่ไปแล้วจะไม่สามารถเห็นใบชัดเจนในอาหาร ทำให้คนส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าเป็นอาหารของไทยทรงดำที่รับประทานนั้นได้ใส่พืชชนิดนี้ลงไปด้วย เช่นเดียวกับกระชาย (*Boesenbergia rotunda*) ที่มีคนไม่เคยรับประทาน 8 คน (27%) ซึ่งเป็นไปไม่ได้เลยที่ชาวไทยทรงดำจะไม่เคยรับประทาน เพราะกระชายเป็นส่วนผสมของเครื่องแกงที่ถูกบดละเอียดในอาหารของชาวไทยทรงดำเกือบทุกรายการ การบดนี้จะทำให้ไม่เห็นเป็นชิ้นส่วนของกระชาย คนรุ่นใหม่ที่ไม่มีความรู้ในการประกอบอาหารจึงอาจจะไม่ทราบว่ามีการใส่กระชายเป็นส่วนผสมของอาหารรายการนั้นๆ จึงคิดว่าไม่เคยรับประทาน

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมถอยขององค์ความรู้ด้านพืชที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การรู้จักชนิดพืชอาหารของชาวไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อยไม่มีความสัมพันธ์กับปัจจัยทางด้านสังคม อาจเป็นเพราะชาวไทยทรงดำส่วนใหญ่รู้จักชนิดพืชอาหารทั้ง 16 ชนิดเกือบทั้งหมด พืชเหล่านี้เป็นพืชทั่วไปที่นิยมนำมาประกอบอาหารจึงทำให้ชาวบ้านทุกคนรู้จักพืชเหล่านี้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามพบว่าจำนวนชนิดพืชที่เคยรับประทานมีความสัมพันธ์กับปัจจัยทางสังคม 3 ปัจจัย ได้แก่ อายุ ซึ่งพบว่าผู้ที่มีอายุมากจะเคยรับประทานจำนวนพืชอาหารมากกว่าผู้ที่มีอายุน้อย และระดับการศึกษาที่ผู้มีการศึกษาสูงจะเคยรับประทานชนิดพืชน้อยกว่า ซึ่งในหลายๆ การศึกษาเกี่ยวกับการเสื่อมถอยขององค์ความรู้พืชสมุนไพรนั้นต่างรายงานว่าอายุและระดับการศึกษาเป็นปัจจัยที่สำคัญ คนที่มีอายุมากจะรู้จักและใช้พืชสมุนไพรมากกว่าคนที่มีอายุน้อย เนื่องจากในอดีตคนในช่วงเวลานั้นต้องพึ่งพาธรรมชาติมากกว่า แต่พอเมื่อความเจริญเข้าถึงชุมชนมากขึ้น และสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปเป็นสังคมเมืองทำให้คนรุ่นหลังสามารถเข้าถึงระบบบริการสาธารณสุขได้และไม่ใช้สมุนไพรอีกต่อไป [14-15] เช่นเดียวกันการศึกษานี้ ปัจจัยเรื่องอายุก็มีผลต่อองค์ความรู้เรื่องอาหารในลักษณะเดียวกัน นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นว่าองค์ความรู้ได้ถูกจำกัดไว้ที่รุ่นพ่อแม่ กลุ่มเยาวชนไม่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ท้องถิ่นของตน ซึ่งทำให้ภูมิปัญญาพืชท้องถิ่นนั้นเสี่ยงต่อการสูญหายในอนาคต สำหรับผู้ที่ได้รับการศึกษาที่สูงขึ้นพบว่าจะมีพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามสังคมเมือง

จากการศึกษาพบว่าคนเหล่านี้มักทำงานนอกบ้านและจะรับประทานอาหารตามสั่งทั่วไปภายในชุมชน เนื่องจากมีความสะดวกและรวดเร็วมากกว่าการทำอาหารเอง พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านของชุมชนในหลาย ๆ ที่กำลังเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางเดียวกัน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสังคมเกษตรกรรมไปเป็นสังคมเมืองและเป็นเขตอุตสาหกรรม

ผู้ที่มีความสามารถในการประกอบอาหารจะเคยรับประทานพืชอาหารมากกว่าคนที่ประกอบอาหารเองไม่ได้ ซึ่งปัจจัยในข้อนี้แสดงให้เห็นว่าในปัจจุบันที่คนส่วนใหญ่เปลี่ยนจากการประกอบอาหารทานเองในครัวเรือนไปสู่การซื้ออาหารสำเร็จรูป อาหารแช่แข็งหรืออาหารแปรรูปเป็นผลทำให้เกิดการลดการบริโภคพืชอาหารในท้องถิ่นลง [16] ดังนั้นการส่งเสริมให้ครัวเรือนประกอบอาหารบริโภคเองมากขึ้น และใช้พืชผักในท้องถิ่นจะเป็นแนวทางในการอนุรักษ์พืชอาหารและอาหารท้องถิ่นในชุมชนไว้ได้

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านของพืชอาหารในรายการอาหารท้องถิ่นของไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี พบว่ามีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ภายในชุมชนจำนวน 9 รายการ ใช้พืชในการประกอบอาหารทั้งหมด 16 ชนิด อาหารบางชนิดถึงแม้จะคล้ายคลึงกับอาหารภาคอีสาน แต่พบว่าส่วนประกอบไม่เหมือนกัน โดยเฉพาะมะเข็ญที่นิยมตำผสมเป็นพริกแกงทำให้อาหารมีกลิ่นและรสชาติซ้าที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างไปจากอาหารในท้องถิ่นอื่น ซึ่งถือเป็นพืชที่สำคัญของไทยทรงดำ ปัจจัยทางสังคมที่มีผลต่อองค์ความรู้พืชอาหารของชาวไทยทรงดำในชุมชน ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา และความสามารถในการประกอบอาหาร ดังนั้นแนวทางในการส่งเสริมเรื่องการส่งต่อถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างช่วงอายุ เน้นให้ความรู้ท้องถิ่นในกลุ่มผู้ที่มีการศึกษาสูงให้มากขึ้น และส่งเสริมให้ประกอบอาหาร บริโภคอาหารท้องถิ่น และใช้พืชผักในท้องถิ่นจะเป็นสิ่งสำคัญ ท้ายสุดแล้วงานวิจัยนี้ได้จัดเวทีถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านพืชอาหารและอาหารท้องถิ่นให้แก่ชุมชนไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี เพื่อเป็นการร่วมอนุรักษ์ให้วัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นของชาวไทยทรงดำในชุมชนคงอยู่ต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณทุนสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund: FF). ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ที่สนับสนุนเงินทุนวิจัยสำหรับโครงการนี้ ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี สำหรับการสนับสนุนการพัฒนาบุคลากรในการทำวิจัย ขอขอบคุณศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อยสำหรับการช่วยประสานงาน และปราชญ์ชุมชนนางมาลี แจ็งจิต, นางบัวลอย นาคเกิดพะเยาว์ และชาวบ้านในชุมชนทุกท่านสำหรับการแบ่งปันข้อมูลองค์ความรู้ด้านอาหารของไทยทรงดำ

เอกสารอ้างอิง

- [1] Sripoona S, Termsaithong P, Gubtapol K, Chulilung P, Mankeb P. Nutritional content evaluation of traditional food recipes consumed by ethnic communities of Tai Dam in Loei, Thailand. *IJAT*. 2023;19(4): 1843-1856. <http://www.ijat-aatsea.com> ISSN 2630-0192.
- [2] Jayakumar G, Ajithabai M, Sreedevi S, Viswanathan P, Remeshkumar B. Ethnobotanical survey of the plants used in the treatment of diabetes. *IJTK*. 2010;9(1):100–4.
- [3] Estomba D, Ladio A, Lozada M. Medicinal wild plant knowledge and gathering patterns in a Mapuche community from northwestern Patagonia. *J Ethnopharmacol*. 2006;103:109-19. 10.1016/j.jep.2005.07.015.
- [4] Suksri C. The changing cultural landscape of a Lao Song community in a new context: A case study of Pahaew. *JARS*. 2012;9(1):43-60. <https://doi.org/10.56261/jars.v9i1.168596>.

- [5] Pooma R. Suddee S, editors. Tem Smitinand's Thai Plant Names, revised edition 2014. Bangkok: Office of the Forest Herbarium, Department of National Park, Wildlife and Plant Conservation; 2014.
- [6] Sirak C, Sutthiphisan S. An analysis of community identity for the development of tourist attractions through the participatory process of the Tai-Yuan and Lao Khrang cultural communities in Kamphaeng Saen district, Nakhon Pathom province. *JLAMS*. 2020;7(1):70-81. Retrieved from <https://so14.tci-thaijo.org/index.php/jlams/article/view/75>.
- [7] Wiwatsetchut P. Research report on traditional food of the Thai Song Dam in Bang Rakam, Phitsanulok: an analysis based on popular trends and sociology. Bangkok: Office of the National Culture Commission; 1989. Retrieved from <http://research.culture.go.th/index.php/research/item/218-2012-09-15-23-53-57.html> (in Thai)
- [8] Wongkattiya N, Akekawatchai C, Sanguansermsri P, Fraser I H, Pratoomsoot C, Sanguansermsri D. Chemical compositions and biological properties of essential oils from *Zanthoxylum rhetsa* (Roxb.) DC and *Zanthoxylum limonella* Alston. *AJTCAM*. 2018;15(2):12-8. <https://doi.org/10.21010/ajtcamv15i2.2>.
- [9] Suksathan R, Trisonthi C, Trisonthi P, Wangpakapattanawong P. Notes on spice plants in the genus *Zanthoxylum* (Rutaceae) in northern Thailand. *TFB (Botany)*. 2009;37:197–204. Retrieved from <https://li01.tci-thaijo.org/index.php/ThaiForestBulletin/article/view/24374>.
- [10] Supabphol R, Tangjitjareonkun J. Chemical constituents and biological activities of *Zanthoxylum limonella* (Rutaceae): A Review. *TJPR*. 2014;13(12):2119-30. <http://dx.doi.org/10.4314/tjpr.v13i12.25>
- [11] On-Nom N, Promdang P, Inthachat W, Kanoongon P, Sahasakul Y, Chupeerach C, et al. *Wolffia globosa*-based nutritious snack formulation with high protein and dietary fiber contents. *Foods*. 2023;12:2647. <https://doi.org/10.3390/foods12142647>.
- [12] Chatamphaiwong P, Rattanasanitphan S, Thawiwuthiamon M. Research report on the study of local wisdom: A case study of traditional food. Bangkok: Office of the National Health Commission; 2021.
- [13] Hazlett DL, Torres-Herrera JC. Socioeconomic value and growth of naturalized *Musa balbisiana* L.A. Colla leaves in Honduras. *Econ. Bot.* 2012;66:60-70. <https://doi.org/10.1007/s12231-012-9189-0>.
- [14] Nguanchoo V, Wangpakapattanawong P, Balslev H, Inta A. Hmong medicinal plant knowledge transmission and retention in social modernity. *Hum. Ecol.* 2022;50:419–33. <https://doi.org/10.1007/s10745-022-00326-4>.
- [15] Begossi A, Hanazaki N, Tamashiro JY. Medicinal plants in the Atlantic Forest (Brazil): Knowledge, use, and conservation. *Hum. Ecol.* 2002;30(3):281–99. doi: 10.1023/A:1016564217719.
- [16] Joseph L. Turner N. The Old Foods Are the New Foods! : Erosion and revitalization of indigenous food systems in northwestern North America. *Front. sustain. food syst.* 2020;4. 10.3389/fsufs.2020.596237.