

เรื่องเล่าจากครอบครัวผ่าน “เต้าคั่ว” อาหารท้องถิ่นเมืองหลักสงขลา*

THE NARRATIVES OF FAMILIES THROUGH "TAO-KUA"

THE LOCAL THAI FOOD IN THE MAIN PROVINCE OF SONGKHLA

จินาพร สังข์ทอง

Jinaporn Sangthong

พรพันธุ์ เขมคุณาศัย

Pornpan Khemkunasai

ณัฐพงศ์ จิตนิรัตน์

Nathapong Chitniratna

พรไทย ศิริสาธิตกิจ

Pornthai Sirisatidkit

มหาวิทยาลัยทักษิณ

Thaksin University, Thailand

E-mail: jinaporn.mvsk@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา และการสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” ของคนสงขลา โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกของกลุ่มเป้าหมาย 2 กลุ่ม คือ กลุ่มตระกูลผู้สืบทอดอาหาร 12 ตระกูล และผู้รู้ท้องถิ่น จำนวน 3 คน รวม 15 คน ในพื้นที่อำเภอสิงหนคร อำเภอเมืองสงขลา และอำเภอหาดใหญ่จังหวัดสงขลา การวิเคราะห์ข้อมูลใช้แบบสามเส้า ใช้แนวคิดเกี่ยวกับเรื่องเล่าและภูมิปัญญาท้องถิ่น ผลการศึกษา พบว่า 1) เส้นทางคมนาคมที่สะดวกรวดเร็วขึ้น ทำให้ทั้งวงจรอาหาร “เต้าคั่ว” และการขยายตลาดเพิ่มขึ้น 2) ตระกูลที่ทำ “เต้าคั่ว” ที่เก่าแก่ในจังหวัดสงขลา มีอายุไม่น้อยกว่า 4 รุ่นอายุคน 3) เส้นทางการผลิต “เต้าคั่ว” สะท้อนจิตวิญญาณความรักในอาหารของคนทำ 4) การสืบทอดการทำ “เต้าคั่ว” มี 2 แบบ ดังนี้ แบบที่ 1 สืบทอดในกลุ่มตระกูลเดียวกัน มี 2 ลักษณะ คือ สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น และสืบทอดแบบข้ามรุ่น แบบที่ 2 สืบทอดแบบข้ามตระกูล 5) วิธีการการสืบทอดการทำ “เต้าคั่ว” มี 2 ลักษณะคือ ลักษณะแรก กลุ่มตระกูลที่รักษาความเป็นของแท้ดั้งเดิม ทั้งกระบวนการทำ วัตถุดิบและวิธีการกิน ลักษณะที่สอง ผู้สืบทอดเริ่มมีการปรับเปลี่ยนรูปลักษณ์ และรสชาติให้เข้ากับรูปแบบชีวิตและรสนิยมของคนรุ่นใหม่ แต่ทั้งนี้ กลุ่มตระกูลเหล่านี้ยังรักษาเอกลักษณ์ในเรื่องของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารตามแบบคนรุ่นเก่าทุกประการ 6) การสืบทอดของรุ่นต่อไปมี 3 แบบ คือ 1) มีการสืบทอด 2) ไม่มีผู้สืบทอด และ 3) ไม่แน่ใจ

* Received 7 November 2020; Revised 14 December 2020; Accepted 19 December 2020



คำสำคัญ: เรื่องเล่า, เต้าคั่ว, มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น

Abstract

The objectives of this research article were to study about the history of “Tao-Kua” families and heritage traditions among the people of Songkhla. Using qualitative research methods, the data was collected by in-depth interviews with two groups. Firstly, 12 people from families that had inherited the traditions of “Tao-Kua” through their ancestors, and the second group included 3 local specialists. A total of 15 people from Singhanakhon, Mueang Songkhla and Hat-Yai district in the Songkhla Province. Triangulate data analysis were used in this research. The research method involved using the concept of story-telling and local wisdom to explore the traditions of “Tao-Kua”. The research discovered that fast and effective logistics enabled the growth in the market of “Tao Kua”. Secondly, families that have inherited the traditions of “Tao-Kua” have passed their wisdom through at least four generations. Thirdly, 11 out of the 12 families have kept the traditional recipes and methods of cooking “Tao-Kua”, with only one family changing the method. Next, the research found that the method of production of “Tao-Kua” reflects the spirit of love for food and the cook. There are two characteristics with regards to passing the traditions of “Tao-Kua”, firstly there are families which pass traditions through their own generations, then others that inherit knowledge through different families. The traditional methods of making “Tao-Kua” have two distinct groups. The first group kept the traditional methods both in the process of making the ingredients and the way of eating, the second group changed the appearance and taste to match the lifestyle of the new generation. However, all groups still maintain the traditional identity of “Tao-Kua’s ingredient” along with the heritage of wisdom through generations. The inheritance of new generations have 3 styles. Firstly: except, secondly: not except and thirdly: not sure.

Keywords: Narrative, Tao Kua, Intangible Cultural Heritage



บทนำ

มรดกภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นถือได้ว่าเป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมจัดอยู่ในสาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล (กิตติพร ใจบุญ, 2559) มรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมด้านอาหารจึงถือได้ว่าเป็นสิ่งดำรงไว้ซึ่งความเป็นเอกลักษณ์ และมีคุณค่าในฐานะเป็นเครื่องแสดงออกถึงรากฐาน ความเป็นมาของชาติบ้านเมืองที่คนในชาติควรที่จะช่วยกันดูแลรักษา เพื่อนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้ผู้คนในโลกได้ชื่นชม มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจะเป็นสิ่งบ่งบอกถึงความเป็นชุมชน หรือท้องถิ่นที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ เป็นสิ่งที่มีการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาการของชีวิตของกลุ่มชน และสังคมที่มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน (รุจิระ บุณนาค, 2556)

มรดกภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นด้านอาหารในประเทศไทยมีความแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ บางภาคอาหารรสจัด บางภาครสชาติอ่อน บางภาคผสมกลมกลืน ซึ่งขึ้นอยู่กับทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นและนำวัตถุดิบมาใช้ประกอบอาหารเป็นหลัก (สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, 2560) “เต้าคั่ว” เป็นอาหารมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดสงขลา มีชื่อเรียกหลาย ๆ ชื่อ เช่น เต้าคั่วน้ำจิ้ม สลัดทะเลสาบ หรือสลัดป่า เป็นหนึ่งในอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่น ซึ่งสามารถสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนได้เป็นอย่างดี (วงสวาท ปัทมาคม, 2539) อาหาร “เต้าคั่ว” เป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่เชื่อมโยงกับธรรมชาติ ถิ่นฐานที่ตั้ง และทรัพยากรสำคัญในท้องถิ่น “เต้าคั่ว” เป็นอาหารพื้นบ้านจำพวกยำหรือสลัดที่รสชาติดี มีองค์ประกอบหลากหลายอย่างน้อย 9 อย่างขึ้นไปและเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2544) วัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบหลัก ได้แก่ เส้นหมี่ลวก ถั่วงอกลวก และเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ เช่น กุ้งทอด เต้าหู้ทอด หมูต้ม ผักบุ้งลวก แตงกวา และไข่ต้ม เป็นต้น และอีกส่วนที่สำคัญคือ “เต้าคั่ว” จะมีรสชาติดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับเครื่องปรุงและน้ำราดที่มี 3 รส ได้แก่ รสหวาน รสเค็ม และรสเปรี้ยว (บุษกร เขียวจินดาเกนต์, 2561) นอกจากคุณค่าทางโภชนาการแล้ว “เต้าคั่ว” ยังเป็นเมนูที่แสดงถึงภูมิปัญญาในการผสมผสานวัตถุดิบและรสชาติที่หลากหลาย และสิ่งสำคัญอย่างยิ่งคือ ประเพณีและวิธีการสืบสานการทำอาหาร “เต้าคั่ว” ของคนในแต่ละตระกูลจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยกระบวนการถ่ายทอดความรู้หลายรูปแบบ เช่น สอนแบบคุณครูกับนักเรียนและให้ลงมือปฏิบัติจริง หรือให้ดูการสาธิตแล้วปฏิบัติตาม หรือแบบครูพักลักจำ หรือหลายๆ คนในครอบครัวช่วยกันสอน นับเป็นวิธีการถ่ายทอดอันชาญฉลาดของคนในยุคเก่า ทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลในครอบครัวก่อให้เกิดกระแสความรักความอบอุ่นขณะทำกิจกรรมร่วมกัน แต่ทว่าปัญหาเร่งด่วนในปัจจุบันอาหารท้องถิ่น “เต้าคั่ว” มีความเสี่ยงที่จะสูญหาย เนื่องจากขาดผู้สืบทอดมรดกภูมิปัญญา



ของครอบครัวอันเป็นผลมาจากวิถีชีวิต ทักษะคติ สภาพสังคม สภาพเศรษฐกิจของคนยุคใหม่ที่เปลี่ยนไป

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาประวัติความเป็นมาของคนทำอาชีพขาย “เต้าคั่ว” คนผู้สร้างอาหาร “เต้าคั่ว” ให้กลายเป็นอาหารมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดสงขลา โดยใช้หลักเกณฑ์ คือ แต่ละร้านได้รับการสืบทอดการทำอาหารมาไม่น้อยกว่า 3 รุ่นอายุคน เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและการสืบสานการทำอาหาร “เต้าคั่ว” ที่เป็นมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนสงขลา และปัญหาการสืบสานอาหารที่กำลังมีปัจจัยเสี่ยงต่อการสูญหายของการสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” ในอนาคต ซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้สืบทอด และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ควรจะได้ตระหนักและอนุรักษ์อาหาร “เต้าคั่ว” อาหารจานเดียวที่รวบรวมมรดกภูมิปัญญาขนบธรรมเนียม ประเพณีและวัฒนธรรม ให้เป็นที่จดจำ ให้เป็นสัญลักษณ์อาหารประจำถิ่นสงขลาสืบต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของผู้ทำอาหาร “เต้าคั่ว” และการสืบทอดการทำอาหารท้องถิ่น “เต้าคั่ว” ใน 3 อำเภอ คือ อำเภอสิงหนคร อำเภอเมืองสงขลา และอำเภอหาดใหญ่ ของเมืองหลักสงขลา

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ประกอบการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) ใช้แนวคิดเกี่ยวกับเรื่องเล่าผ่านรูปภาพ และแนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาเอกสาร (Document Research) และข้อมูลภาคสนามโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth Research) ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมาย คือ

1.1 กลุ่มผู้ทำอาหารที่มีประวัติการสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” ไม่น้อยกว่า 3 รุ่นอายุคนเป็นการสัมภาษณ์รายบุคคลของ 12 ตระกูล ตระกูลละ 1 คน ในพื้นที่ 3 อำเภอในจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอสิงหนครจำนวน 3 คน อำเภอเมืองสงขลา จำนวน 6 คน และอำเภอหาดใหญ่ จำนวน 3 คน รวม 12 คน

1.2 กลุ่มผู้รู้ท้องถิ่นที่สามารถเล่าเรื่องอาหาร “เต้าคั่ว” ได้ และมีอาชีพหลากหลาย ได้แก่ นักเขียนสารคดี ครู และแม่บ้าน เป็นการสัมภาษณ์รายบุคคลในพื้นที่ 3 อำเภอในจังหวัดสงขลา อำเภอละ 1 คน รวม 3 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ การสัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth Research) แบบไม่มีโครงสร้าง แต่มีประเด็นคำถามตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยผู้วิจัยสร้างความคุ้นเคยกับผู้ให้ข้อมูล แล้วจึงสนทนาตามประเด็น



3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ด้วยการสัมภาษณ์ผู้ทำอาหารและผู้รู้ท้องถิ่น ใช้วิธีการสังเกต การจดบันทึกการบันทึกเสียงและภาพ

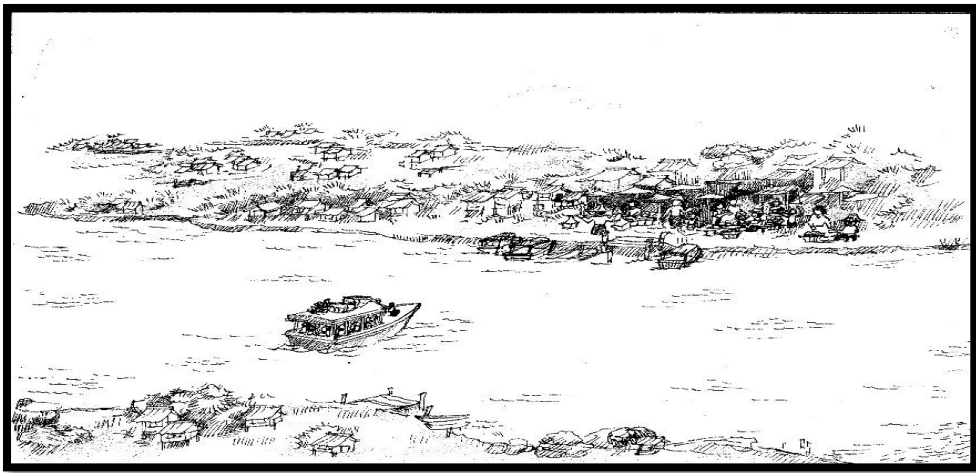
4. การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบ 3 เสา (Triangulate) โดยมีรายละเอียดดังนี้ เมื่อได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์และจดบันทึกมาแล้ว ผู้วิจัยได้ตรวจสอบ ความถูกต้องเพียงพอและความเชื่อถือของข้อมูลที่ได้มาจากข้อมูลบุคคล สถานที่ และเวลา แล้วนำข้อมูลที่ได้มาจำแนกหมวดหมู่ ด้ความ ประมวลผลและนำเสนอ (บุษกร อุตรรักษาติ และคณะ, 2560)

พื้นที่ศึกษา ผู้วิจัยได้เลือก 3 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอสิงหนคร อำเภอเมืองสงขลา และอำเภอหาดใหญ่ ทั้งนี้เพราะอำเภอสิงหนครในปัจจุบัน เคยเป็นชุมชนโบราณในลุ่มแม่น้ำทะเลสาบสงขลา มีร่องรอยความเป็นเมืองท่า และเป็นหมู่บ้านดั้งเดิมของชาวบ่อย่างอำเภอเมืองสงขลา มีอารยธรรมหลายอย่างรวมทั้งวัฒนธรรมทางอาหารและการประมงซึ่งมีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับการทำอาหารท้องถิ่น “เต้าคั่ว” มาไม่น้อยกว่า 100 ปี

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ใช้เรื่องเล่าจากภาพ ซึ่งถือว่าเป็นการบันทึกเหตุการณ์ย้อนหลังที่ได้ทั้งความคิดและความรู้สึกควบคู่กันไป จำนวน 4 ภาพ เพื่อต้องการแสดงให้เห็นถึง

1. ประวัติของเส้นทางอาหาร ตั้งแต่ พ.ศ. 2458 - ปัจจุบัน เริ่มต้นตั้งแต่เรื่องของการคมนาคมที่ทำให้เส้นทางเดินอาหาร วงจรอาหาร รูปแบบอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลงเป็น 2 ยุค เป็นของวิถีการทำอาหาร วงจรอาหารการขยายตลาด เนื่องด้วยการคมนาคมที่เจริญขึ้น การเปลี่ยนแปลงแบ่งเป็น 2 ยุคคือยุคที่ 1 เป็นยุคของรุ่นที่ 1 - 2 ของแต่ละตระกูล และยุคที่ 2 จะเป็นรุ่นที่ 3 - 4 ของแต่ละตระกูล จะเห็นได้ว่าการเปลี่ยนแปลงของการคมนาคมจากทางน้ำไปสู่การเดินทางทางบกก่อให้เกิดวงจรอาหารเพิ่มขึ้น จากที่เคยเป็นอาหารว่างมีอุปายเพียง 1 มื้อ ก็สามารถขายได้ตลอดเวลา ทั้งรูปแบบอาหารจากการขายแยกของส่วนประกอบอาหารแต่ละชนิดกลายเป็นอาหารจานเดียวที่นำมาผสมรวมเป็นอาหารลักษณะคล้ายสลัด จนกระทั่งถึงการขยายพื้นที่ขายอาหาร ขยายตลาดไปยังพื้นที่ใกล้เคียง ดังนี้

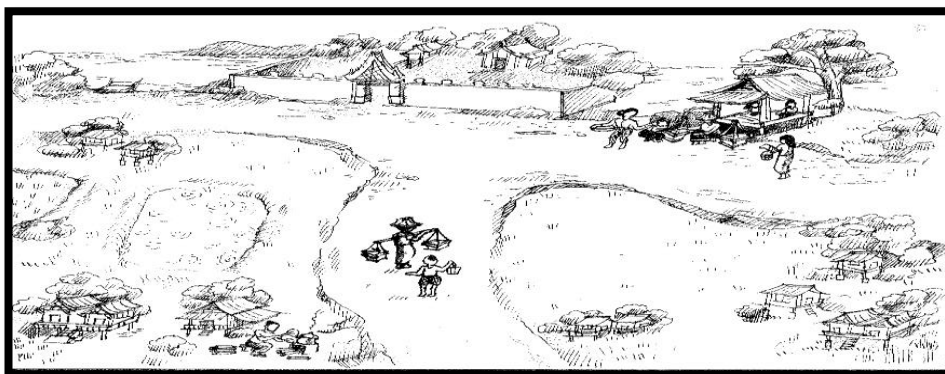


ภาพที่ 1 วิถีชีวิตของชุมชนกับอาหาร “เต้าคั่ว” ในยุค พ.ศ. 2458 – 2460
ที่มา: วาดภาพโดย จินาพร สังข์ทอง วันที่ 15 มกราคม 2563

การเดินทางของยุคที่ 1 ของผู้สืบทอดรุ่นที่ 1 - 2 : (พ.ศ. 2458 – 2460) แต่ละกลุ่มตระกูลต่าง ๆ ของผู้ทำอาหาร “เต้าคั่ว” ขายในตำบลจะทิ้งหม้อ ตำบลบ่อสีกลัก ตำบลบ้านพร้าว ของอำเภอสิงหนคร รวมทั้ง ตำบลเกาะยอของอำเภอเมืองสงขลา เนื่องจากภูมิประเทศอยู่บนคนละฟากฝั่งของทะเลสาบสงขลา ดังนั้นการคมนาคมทางเรือ ใช้เป็นพาหนะสัญจรชนิดเดียวที่จะสามารถพาข้ามฟากไปซื้อวัตถุดิบที่ไม่สามารถซื้อหาในตำบลตัวเองได้ซึ่งในยุคนั้นก็คือตลาดหน้าด่าน หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ตลาดบ่อยาง ของอำเภอเมืองสงขลา วัตถุดิบที่ต้องไปซื้อคือ เส้นหมี่หั่น (เส้นหมี่ขาว) เต้าหู้ นอกจากนั้นวัตถุดิบสำคัญที่ขาดไม่ได้ คือ เนื้อหมูและเครื่องในหมู จึงจำเป็นต้องไปซื้อทุกวัน เนื่องจากยุคนั้นไม่มีตู้เย็น ไม่มีน้ำแข็งเพื่อรักษาความสดของวัตถุดิบ สำหรับเรือที่ใช้ข้ามฟาก มีตำบลละ 1 - 2 ลำเท่านั้น ผู้ทำอาหารจะต้องออกเดินทางตั้งแต่เวลา 06.00 น. และกลับเวลา 09.00 น.ซึ่งเป็นเรือเที่ยวแรก ใช้เวลาเดินทางไปกลับ ประมาณ 2 - 3 ชม. และใช้เวลาในการทำอาหารอีกประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง เป็นผลให้อาหาร “เต้าคั่ว” ในยุคที่ 1 เป็นแค่อาหารว่างมือบาย และขายกันเองเฉพาะพื้นที่ภายในหมู่บ้านเท่านั้น

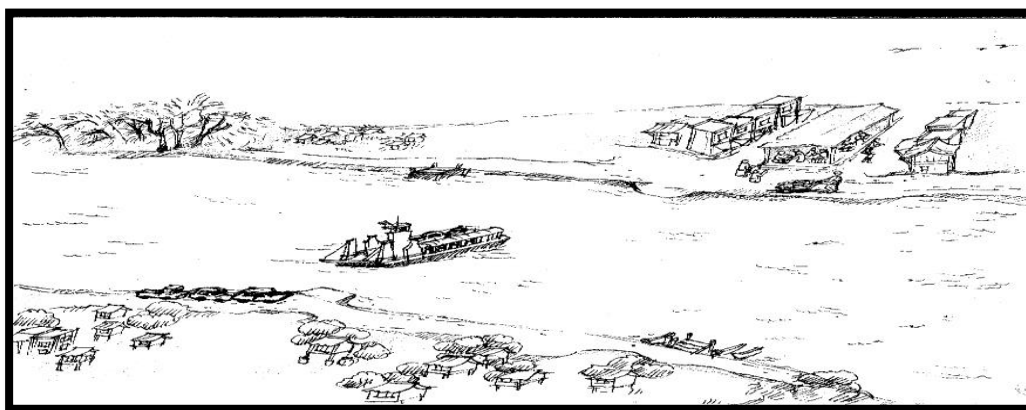
สำหรับวิถีชีวิตของคนทำอาหาร “เต้าคั่ว” ของแต่ละตระกูลในยุคที่ 1 นี้ ลักษณะของครัวจะเป็นแบบครัวไฟ ใช้ไม้ฟืน หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ก็ใช้การหาบอาหารไปขาย มีลูกมือซึ่งเป็นลูก-หลาน หิ้วถังไม้ใส่น้ำล้างจาน และสถานที่ขายที่นิยม คือ ศาลาวัดบริเวณท่าน้ำที่เป็นท่าเรือ เนื่องจากเป็นที่พักผ่อนของชาวบ้าน

อาหาร “เต้าคั่ว” ในยุคที่ 1 นี้ จะขายแยกเป็นชนิดๆ และมีน้ำจิ้มเพียงชนิดเดียว เวลากินก็ไม่นำผสมกินรวมกัน และหากต้องการซื้อกลับบ้านต้องเอาภาชนะของตัวเองนำมาใส่



ภาพที่ 2 วิธีชีวิตของชุมชนกับอาหาร “เต้าคั่ว” ในยุค พ.ศ. 2462 - 2492
ที่มา: วาดภาพโดย จินาพร สังข์ทอง วันที่ 15 มกราคม 2563

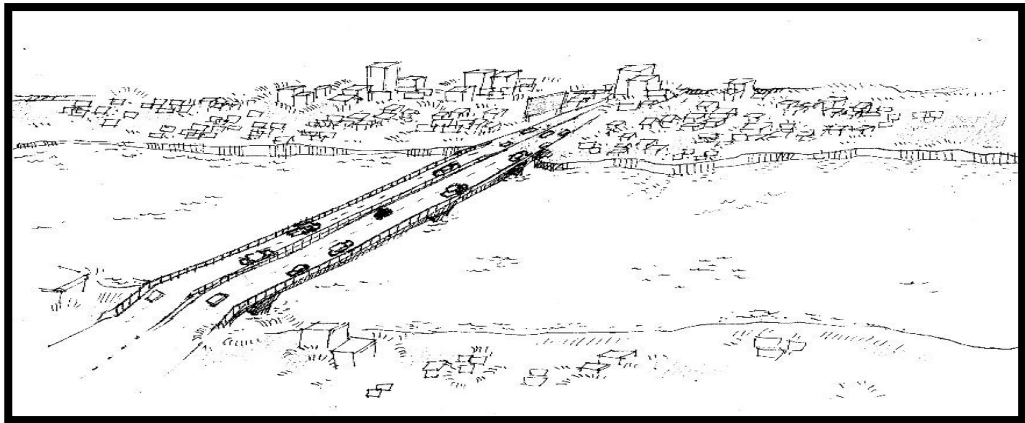
ในปี พ.ศ. 2462 - 2492 ซึ่งถือว่าเป็นยุคที่ 2 ของผู้สืบทอดรุ่นที่ 3 - 4 เริ่มมีแพขนานยนต์ ใช้ข้ามฟากทะเลสาบสงขลา ระหว่างอำเภอสิงหนคร กับอำเภอเมืองสงขลา การคมนาคมมีความสะดวก รวดเร็ว ทำให้สามารถเพิ่มอาหารขายได้ทั้ง ข้าว - สาย - บ่าย - เย็น รูปแบบของอาหารจะปรับเปลี่ยนไปจากของยุคที่ 1 คือจะนำเอาส่วนประกอบทั้งหมดมาใส่รวมกันอย่างละเล็กละน้อยในจานเดียวราดด้วยน้ำราด (น้ำจิ้ม) เหมือนรับประทานสลัด จากครัวเตาถ่านเปลี่ยนเป็นการใช้แก๊ส และเริ่มขยายเส้นทางการตลาดของอาหาร “เต้าคั่ว” ไปยังตลาดอำเภอเมืองสงขลา



ภาพที่ 3 วิธีชีวิตของชุมชนกับอาหาร “เต้าคั่ว” ในยุค พ.ศ. 2490 - 2527
ที่มา: วาดภาพโดย จินาพร สังข์ทอง วันที่ 20 มกราคม 2563



ในยุคที่ 2 (พ.ศ. 2490 – 2527) มีเส้นทางการคมนาคมสายใหม่ คือ สะพานติณสูลานนท์ เชื่อมต่อผืนแผ่นดินที่ขนาบด้วยสองฝั่งทะเล โดยมีเกาะยอเป็นตัวเชื่อมระหว่างฝั่งบ้านน้ำกระจาย อำเภอเมืองสงขลาและบ้านเขาเขียว อ.สิงหนคร สะพานนี้ถือได้ว่าเป็นถนนเศรษฐกิจที่พลิกเปลี่ยนวิถีชีวิตของผู้คนสองฝั่งทะเล ผู้ขายอาหาร “เต้าคั่ว” ใช้เส้นทางนี้ในการขยายพื้นที่จำหน่ายไปถึงอำเภอหาดใหญ่และจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งเป็นการกระจายอาชีพและสร้างฐานะทางเศรษฐกิจที่มั่นคงให้แก่ผู้ทำอาหาร “เต้าคั่ว”



ภาพที่ 4 วิถีชีวิตของชุมชนกับอาหาร “เต้าคั่ว” ในยุค พ.ศ.2528 – ปัจจุบัน
ที่มา: วาดภาพโดย จินาพร สังข์ทอง วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2563

และจากการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายคนทำอาหาร “เต้าคั่ว” จำนวน 12 ตระกูล ได้แก่ ตระกูลที่ 1 ตระกูลศรีสุวรรณ “ร้านเต้าคั่วทวดนัย” ตระกูลนี้มีการสืบทอด 4 รุ่นอายุคน เป็นการสืบทอดแบบรุ่นต่อรุ่น ต้นตระกูลเริ่มจากแม่ของเตียดเผือกขายอาหาร “เต้าคั่ว” เมื่อแม่เสียชีวิต เตียดเผือกก็รับการสืบทอดต่อเป็นรุ่นที่ 2 และส่งต่อให้รุ่นที่ 3 คือ ทวดนัย ซึ่งเป็นเจ้าของร้านในปัจจุบัน ทวดนัยภาคภูมิใจและรักการทำอาหารมาก ในช่วงนี้ ลูกพี่ลูกน้องของทวดนัยที่ย้ายจากบ้านสะทังหม้อไปอยู่เมืองสงขลา อยากจะหาอาชีพทำมาหากินจึงได้มาขอวิชาทำอาหารจากทวดนัย ซึ่งถือว่าเป็นการสืบทอดแบบข้ามรุ่น และก็ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ร้านของลูกพี่ลูกน้องนี้ชื่อว่า “ร้านเต้าคั่วถนนรองเมือง” ทั้ง 2 ร้านนี้วิธีการ กระบวนการทำ วัตถุดิบ และเครื่องมือต่างๆ ยังรักษาความเป็นของแท้ดั้งเดิม สำหรับการสืบทอดของรุ่นต่อไปของตระกูลบ้านสะทังหม้อ ทวดนัยไม่แน่ใจว่าลูกชายคนเดียวจะยอมรับการสืบทอดหรือไม่

ตระกูลที่ 2 ตระกูลสุพรรณ “ร้านเต้าคั่วปากู้” เป็นตระกูลที่มีการสืบทอด 3 รุ่นอายุคน แบบรุ่นต่อรุ่น ต้นตระกูลเริ่มจากนางขี้ม เรื่องศรี ต่อมาลูกสาวคือนางกิริติ



วสุรธนะ (ป้ากุก) ที่โตขึ้นมาจำความได้ว่าเห็นแม่ขาย “เต้าคั่ว” ซึ่งเป็นเจ้าแรกเจ้าเดียวอยู่แล้ว ก็รับการสืบทอดมาเป็นรุ่นที่ 2 หลังจากนั้นป้ากุกก็ให้นาง วงเดือน บุญเรืองศรี หรือน้าน้อย ซึ่งเป็นน้องสาวให้รับกิจการต่อเป็นรุ่นที่ 3 และยังได้สอนอาชีพนี้ให้กับรุ่นลูกและหลาน เพื่อรับการสืบทอดต่อไป แต่ในขณะนี้ไม่แน่ใจว่าจะมีการสืบทอดหรือไม่ เพราะเด็ก ๆ มักจะบ่นว่ายุ่งยากในการทำ เสียเวลา ทำอาชีพอย่างอื่นได้รายได้มากกว่า และมากกว่าอีก

ตระกูลที่ 3 ตระกูลเวชศาสตร์ “ร้านเต้าคั่วป้าวิง” เป็นตระกูลที่มีการสืบทอด 4 รุ่นอายุคน แบบรุ่นต่อรุ่น เริ่มจากยายของป้าวิงทำ “เต้าคั่ว” ขาย ต่อมาแม่ของป้าวิงชื่อยาย ตุ่น เวชศาสตร์ (เสียชีวิต) ซึ่งถ้านับอายุจนถึงปัจจุบันก็ประมาณ 102 ปี ก็รับการสืบทอดเป็นรุ่นที่ 2 ส่วนตัวนางประวิง เวชศาสตร์ (ป้าวิง) เองเป็นรุ่นที่ 3 และปัจจุบันได้ส่งต่อให้รุ่นที่ 4 คือลูกสาว จาก รุ่นที่ 1 - 4 ป้าได้รับการกำชับว่าการถ่ายทอดวิชาการทำอาหาร ขอให้ถ่ายทอดเฉพาะคนในตระกูลเท่านั้น ส่วนเรื่องรสชาติอาหารที่ทุกคนว่าอร่อยนั้นเพราะเวลาทำอาหาร คนทำต้องใส่ใจจิตวิญญาณและความรักเข้าไปด้วย

ตระกูลที่ 4 ตระกูลสถาวร “ร้านเต้าคั่วถนอมรองเมือง” ตระกูลนี้ได้รับการสืบทอดมา 3 รุ่นอายุคน เป็นแบบข้ามรุ่น ร้านนี้ได้รับวิชามาจากทวดน้อย ตระกูลบ้านสะทิงหม้อ โดยนางสาวสม สถาวร ซึ่งเป็นลูกพี่ลูกน้องกับทวดน้อยได้ไปขอเรียนวิชาเพื่อทำมาหาเลี้ยงชีพให้กับตัวเองและหลานรุ่นต่อไป วิธีการปรุงอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง ยังใช้ตำรับของทวดน้อย ขณะนี้รุ่นปัจจุบันคือหลาน 2 คนได้ช่วยกันสืบทอดอาชีพ

ตระกูลที่ 5 ตระกูลชุมวรณ “ร้านเต้าคั่วป้าจวบ” ตระกูลนี้ได้รับการสืบทอดมา 3 รุ่น เป็นแบบข้ามรุ่น โดยรุ่นที่ 1 เป็นลูกพี่ลูกน้องของป้าจวบชื่อ ป้าถีน รุ่นที่ 2 คือนาง ประจวบ ชุมวรณ (ป้าจวบ) เล่าว่าป้าได้คิดสูตรเพิ่มเติมด้วยตนเองจากที่บรรพบุรุษทำกันมาก่อน ในช่วงตอนที่สัมภาษณ์ ป้าจวบเป็นโรคพาร์คินสันความทรงจำไม่ค่อยดี จำไม่ได้ว่าบรรพบุรุษเป็นใคร จำได้แต่ว่าลูกพี่ลูกน้องของป้าจวบเคยทำ “เต้าคั่ว” ขายซึ่งตอนนั้น ป้าไปช่วยเขาขายของ และปัจจุบันรุ่นที่ 3 ลูกชายของป้าจวบช่วย ๆ กันทำ สำหรับการสืบทอด ป้าจวบขอไม่ให้ข้อมูล

ตระกูลที่ 6 ตระกูลเพชรมีค่า “ร้านเต้าคั่วป้าจิตร (เจ้าเก่า) น้ำกระเจาย” ตระกูลนี้ได้รับการสืบทอดมา 3 รุ่น เป็นแบบข้ามตระกูล นางปวีณา เพชรมีค่า หรือ เฮ ทายาท รุ่นที่ 3 ได้ให้ข้อมูลว่าแรกเริ่มเดิมที ป้าจิตร (แม่สามี) ได้เรียนรู้การทำอาหาร “เต้าคั่ว” จากญาติและลูกพี่ลูกน้อง โดยใช้วิธีครูพักลักจำ แล้วนำมาประยุกต์คิดค้นสูตรเพิ่มเติมให้เป็นสูตรพิเศษเฉพาะของร้าน เมื่อป้าจิตรอายุมากขึ้น นางปวีณเลยขอรับอาสาสืบทอดแทน และได้เตรียมการให้ลูกเป็นผู้สืบทอดรุ่นต่อไป ซึ่งลูก ๆ ยินดีและเต็มใจที่จะได้รักษาสูตรลับของตระกูลไม่ให้สูญสิ้นไปตามกาลเวลา

ตระกูลที่ 7 ตระกูลเกลี้ยงช่วย “ร้านเต้าคั่วป้าเอียด” ตระกูลนี้ได้รับการสืบทอดมา 3 รุ่น แบบรุ่นต่อรุ่น ตระกูลนี้ยายเป็นผู้บุกเบิก แม่ (นางเอียด) เป็นรุ่นที่ 2 และตัวเอง



(นางคนึงนิตย์ เกลี้ยงช่วย) เป็นรุ่นที่ 3 ชื่อของร้านเอาชื่อแม่มาใช้ เพราะถือว่าทำมาค้าขายเจริญรุ่งเรือง การสืบทอดอาชีพต่อจากแม่ แม่ไม่ได้บังคับ แต่ตัวเองเป็นคนชอบทำอาหารและทำด้วยจิตวิญญาณ ชอบค้าขาย ชอบคุยกับคน เครื่องปรุงอาหารทุกอย่างเหมือนเดิม เพียงแค่ปรับเปลี่ยนรูปลักษณ์ และรสชาติให้เหมาะสมกับยุคสมัย รวมทั้งการให้บริการเป็นแบบก้าวหน้า (Progressive Service) ซึ่งเป็นการบริการที่มีการปรับปรุงคุณภาพ โดยใช้ทรัพยากรเท่าเดิม ร้านนี้ถือคติ “ลูกค้าคือพระเจ้า” เรื่องการสืบสานคิดว่าไม่มีเพราะมีลูกชายคนเดียวและไม่ได้อยู่ด้วยกัน

ตระกูลที่ 8 ตระกูลสงฆ์โพยม “ร้านเต้าคั่วพีแดง” ตระกูลนี้ได้รับการสืบทอดมา 3 รุ่น เป็นแบบข้ามรุ่น การสืบทอดของตระกูลบ้านเกาะยอ ตั้งแต่รุ่นแรกไม่ได้มาจากสายตรงของตระกูล แต่ผู้ที่ถ่ายทอดวิชาทำ “เต้าคั่ว” ให้ต้นตระกูลคนแรกคือ คนเกาะยอดั้งเดิม ซึ่งอพยพมาจากบ้านจะทิ้งหม้อ (ไม่ทราบชื่อ) แม่เป็นรุ่นที่ 2 (นางประดับ สงฆ์โพยม) และรุ่นที่ 3 คือ ลูกสาวชื่อ นางจรัสศรี สงฆ์โพยม (พีแดง) เป็นรุ่นปัจจุบัน ตอนแรกที่มาทำอาชีพนี้ก็รู้สึกเฉยๆ เพราะแม่ให้มาช่วยเนื่องจากตนเองตกราน แต่หลังจากที่มาช่วยแม่ขายของ ก็ค้นพบว่า นี่คือการอาชีพที่ชอบและเหมาะกับนิสัยมากที่สุด เรื่องการสืบทอด แน่ใจว่าไม่มีทายาทสืบทอดแน่นอน เนื่องจากมีลูกชายคนเดียว ไม่สนใจเรื่องค้าขาย

ตระกูลที่ 9 ตระกูลตันจากไข “ร้านเต้าคั่วพีนก” ตระกูลนี้ได้รับการสืบทอดมา 3 รุ่น เป็นแบบรุ่นต่อรุ่น “ใครก็ห้ามไม่ให้ขาย “เต้าคั่ว” ไม่ได้ จะทำจนกว่าจะตาย” ประโยคนี้เป็นของพีนก หรือ นางสงบ ตันจากไข อายุ 66 ปี ทายาทรุ่นปัจจุบันของตระกูลแหลมพ้อ ผู้ริเริ่มของตระกูลรุ่นที่ 1 คือ ยาย รุ่นที่ 2 คือ แม่ (นางเลี่ยนเห้ง แก้วลิ้ม) รุ่นปัจจุบันคือ พีแดง และสาว มีวิธีการบริหารการขายแบบทันสมัยที่สุด คือพีแดงเป็นฝ่ายผลิต ตัวพีแดงเป็นฝ่ายขายและการเงิน เครื่องปรุงใช้ของแท้ มีคิดว่า การสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าคือต้องซื้อสัตย์ต่อลูกค้า ราคาเป็นธรรม และเคารพกับข้อมูลสุขอนามัย เรื่องเงินไม่สำคัญ แต่สิ่งที่สำคัญและเป็นห่วงคือ ลูกหลานรุ่นต่อไปต่อไปไม่สนใจที่จะสืบทอด เด็กรุ่นใหม่ทำไม่เป็นกินไม่เป็น ทุกตระกูลต้องไม่หวังวิชา อย่าให้วิชาตายไปกับตัว และคำพูดสุดท้ายของพีแดงหรือป้าแดงในอายุปัจจุบันของคนที่เรียนหนังสือ จบแค่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 และเป็นอดีตผู้ใหญ่บ้านหญิงคนแรก ของจังหวัดสงขลา “ป้ารักอาชีพนี้มากที่สุด มันคืออาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านเรา เป็นมรดกที่ต้องช่วยกันรักษาไว้”

ตระกูลที่ 10 ตระกูลลิ่วพัฒนานุชิต “ร้านป้าแต้วเต้าคั่ว (เจ้าเก่า)” ที่มีการสืบทอดมา 3 รุ่นอายุคน เป็นแบบข้ามตระกูล เริ่มจากแม่ของป้าแต้ว เป็นคนเพชรบุรี ย้ายตามสามีที่เป็นครูมาอยู่หาดใหญ่ เงินเดือนไม่พอเลี้ยงลูกหลายคน จึงคิดทำ “เต้าคั่ว” ซึ่งในขณะนั้นมีผู้ชายเพียง 2 - 3 ร้านเท่านั้น จึงได้ไปขอให้ผู้เฒ่าผู้แก่ที่มีความรู้ในเรื่องอาหาร “เต้าคั่ว” เป็นคนสอน เมื่อแม่ป้าแต้วเสียชีวิต ป้าแต้วก็เป็นทายาทรุ่นที่ 2 ทำอาชีพนี้เลี้ยงลูกมาตลอด



ปัจจุบันนี้ มีลูกสาวซึ่งเป็นรุ่นที่ 3 ชายแทน แต่การทำอาหารส่วนใหญ่ยังคงเป็นป้าแต่อยู่ ลูกสาวเป็นแค่ลูกมือช่วย และไม่แน่ใจว่ารุ่นต่อไปจะมีการสืบทอดหรือไม่

ตระกูลที่ 11 ตระกูลมวงคลนิสกุล “ร้านเต้าคั่วในสวนสาธารณะหาดใหญ่” ตระกูลนี้มีการสืบทอด 3 รุ่นอายุคน เป็นรุ่นต่อรุ่น เริ่มต้นด้วยยายบุญตัน มวงคลนิสกุล เป็นคนแรกที่บุกเบิกอาชีพขาย “เต้าคั่ว” ต่อมาป้าเหมินหรือป้าเหม็ด (นางจำเริญ หน่อสกุล) รับการสืบทอดเป็นรุ่นที่ 2 และขณะนี้ ป้าเหมินก็ได้ส่งต่อให้กับน้องสาวเป็นผู้สืบทอด (รุ่นที่ 3) และรุ่นต่อไป รุ่นที่ 4 ก็มีหลาน (ซึ่งเป็นลูกของน้องสาวรุ่นที่ 3) จะเป็นผู้สืบทอดการทำอาหารในอนาคต ขณะนี้ก็เป็นลูกมือให้แม่ของตนเอง และยินดีจะทำต่อไป เนื่องจากมีรายได้ดี และทำงานเป็นนายของตัวเอง และสิ่งที่สำคัญคือ มีความสุข สนุกกับการทำอาหาร

ตระกูลที่ 12 ตระกูลแซ่ก้อง “ร้านเต้าคั่วเจ้เอ็ง” ตระกูลนี้มีการสืบทอด 3 รุ่นอายุคน เป็นแบบข้ามตระกูล ประวัติตระกูลของเจ้เอ็งเป็นการสืบทอดแบบข้ามรุ่น เริ่มต้น คือ จากป้าลายคนสะทังหม้อ รุ่นที่ 2 คือ สามีของเจ้เอ็งชื่อนายสุขชัย แซ่ก้อง (โกชัย) เป็นคนร่อนพิบูลย์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งในขณะนั้นที่อำเภอร่อนพิบูลย์ไม่มีใครรู้จัก “เต้าคั่ว” เพิ่งรู้จักกินเมื่อป้าลาย คนสะทังหม้อ สงขลา ย้ายตามสามีมาทำ “เต้าคั่ว” ขาย โกชัยชอบกินมาก กินจนกระทั่งได้เรียนรู้เกี่ยวกับการปรุง เครื่องปรุง จากป้าลาย ต่อมาโกชัยและภรรยา (เจ้เอ็ง) ย้ายมาอยู่สงขลาด้วยสาเหตุเนื่องจากตอนนั้นที่ร่อนพิบูลย์เป็นดินแดนคอมมิวนิสต์ คนติดยาเสพติด หัวขโมยเยอะมาก กลัวอนาคตลูกจะเสียหาย หลังจากที่ย้ายมาก็เอาวิชาที่เรียนรู้จากป้าลาย มาทำขาย และปรับปรุงสูตรจนปัจจุบันมีสูตรเฉพาะร้าน ขณะนี้ลูกชายได้ทำการสืบทอดอย่างเต็มภาคภูมิ อีกทั้งยังมีความคิด ความสนใจที่จะรังสรรค์อาหารเศรษฐกิจสร้างสรรค์ “เต้าคั่ว” ให้เป็นอาหารสไตล์วัยรุ่น ซึ่งเป็นรูปแบบใหม่ของวิถีคนยุคใหม่

2. เรื่องประวัติความเป็นมาและการสืบทอดของผู้ทำอาหาร “เต้าคั่ว” ตระกูลที่เก่าแก่ในจังหวัดสงขลา มีการสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” มา 4 รุ่นอายุคน คือ ตระกูลเวชศาสตร์จากตำบลจะทิ้งหม้ออำเภอสิงหนคร ช่วงเวลาการสืบทอดของตระกูลนี้ยาวนานมากกว่า 100 ปี ซึ่งสอดคล้องข้อมูลทางประวัติศาสตร์ว่า อำเภอสิงหนคร เคยเป็นชุมชนโบราณในลุ่มแม่น้ำทะเลสาบสงขลาและเป็นหมู่บ้านดั้งเดิมของชาวบ่อเยเมืองสงขลา

3. เส้นทางการผลิตอาหาร “เต้าคั่ว” สะท้อนให้เห็นเรื่องของจิตวิญญาณและความรัก ทั้งความผูกพันของสายเลือดเมื่อพ่อแม่ขอร้องให้มีการสืบทอด เนื่องด้วยรู้ว่าจะเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้ลูกต่อไป บางคนเกิดจากความรักของตัวเองที่ค้นพบว่าเป็นคนชอบทำอาหาร บางคนมีความตระหนักในเรื่องความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาของตระกูลที่ต้องหวงแหนไว้ ดังจะเห็นได้จากว่า ถ้าไม่ใช้การถ่ายทอดให้แก่ผู้สืบทอดก็เลยยอมให้วิชาสูญหายไป

4. เรื่องสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” มี 3 แบบ คือ แบบรุ่นสู่รุ่น จำนวน 6 ตระกูล แบบข้ามรุ่นจำนวน 3 ตระกูล และแบบข้ามตระกูล จำนวน 3 ตระกูล



5. การสืบทอดมี 2 ลักษณะ คือ ลักษณะแรกยังรักษาความเป็นของแท้ดั้งเดิมทั้งวัตถุดิบ รสชาติและวิธีการกิน จำนวน 11 ร้าน และลักษณะที่ 2 มีการปรับเปลี่ยนรูปลักษณะและรสชาติให้เข้ากับรูปแบบชีวิตของคนรุ่นใหม่ จำนวน 1 ร้าน

6. การสืบทอดของทายาทรุ่นต่อไปจาก 12 ตระกูล มี 3 แบบ ดังนี้ 1) มีการสืบทอดจำนวน 5 ตระกูล 2) ไม่มีผู้สืบทอด จำนวน 3 ตระกูล และ 3) ไม่แน่ใจ จำนวน 4 ตระกูล

อภิปรายผล

การศึกษาประวัติความเป็นมาของ “เต้าคั่ว” อาหารท้องถิ่นเมืองหลักสงขลา มีผลการศึกษาสามารถนำมาอภิปรายได้ดังนี้

1. เส้นทางการคมนาคมมีผลต่อวงจรอาหาร “เต้าคั่ว” และการขยายตลาด กล่าวคือในยุคเริ่มต้นที่การคมนาคมยังต้องใช้ทางน้ำและวัตถุดิบบางชนิด จะมีขายเฉพาะในตลาดบ่อยาง สงขลา ผู้ประกอบการต้องใช้เวลาในการเดินทาง อาหารจึงทำขายได้เฉพาะช่วงบ่ายเท่านั้น ต่อมาการคมนาคมสะดวก รวดเร็วขึ้นเนื่องจากมีแพขนานยนต์และสะพานติณสูลานนท์ ที่ถือว่าเป็นสายพานเศรษฐกิจทางบก ทำให้เกิดการขับเคลื่อนของอาหารในการขยายตลาดไปยังแหล่งอื่นได้มากขึ้น (Guluzian, R. C., 2017)

2. การสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” จาก 12 ตระกูล ตระกูลที่เก่าแก่ที่สุด มีช่วงเวลาในการสืบทอดยาวนานกว่า 100 ปี คือ ตระกูลเวชศาสตร์ ที่มาจากบ้านจะทิ้งหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา และผู้วิจัยพบว่า จาก 12 ตระกูลที่ได้ศึกษา จุดเริ่มต้นของคนทำอาหาร “เต้าคั่ว” ขาย เปรียบเทียบจากประวัติอายุของการทำอาหารแต่ละตระกูล เริ่มมาจกที่บ้านจะทิ้งหม้อ และขยายเส้นทางอาหารไปยังหมู่บ้านใกล้เคียง เช่น บ้านบ่อสีกลัก บ้านพร้าว ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่อยู่ในอำเภอสิงหนคร ต่อจากนั้นก็ขยายตลาดไปที่อำเภอเมืองสงขลา และอำเภอหาดใหญ่ ของจังหวัดสงขลาและจังหวัดใกล้เคียงตามลำดับ

3. จากเรื่องเล่าการผลิตเต้าคั่วของผู้ประกอบการ พบว่าทำการค้าอาหารชนิดนี้เพราะเกิดจากจิตวิญญาณ ความรักในการประกอบอาหารชนิดนี้ สังเกตได้จากการสะท้อนเรื่องเล่าจากการสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการทั้ง 12 ตระกูล ซึ่งมีความยากลำบากในการจัดหาวัตถุดิบด้วยเป็นอาหารที่ต้องทำจากวัตถุดิบที่สดๆ และในยุคโบราณนั้นการคมนาคมไม่สะดวกรวดเร็ว รวมทั้งไม่มีเครื่องอำนวยความสะดวกที่จะให้วัตถุดิบคงความสดได้ยาวนาน รวมทั้งอาหารเต้าคั่ว ต้องใช้วัตถุดิบหลายชนิด ผ่านกระบวนการทำที่ต้องอาศัยความละเอียดลออ จึงเกิดการถ่ายทอดเฉพาะคนในตระกูลที่รักในการทำอาหารชนิดนี้ เพราะได้คลุกคลีกับพ่อแม่หรือญาติผู้ใหญ่ที่ทำการค้าอาหารชนิดนี้ เป็นส่วนใหญ่เท่านั้น ไม่ว่าจะเป็นแบบรุ่นต่อรุ่น หรือข้ามรุ่น ผู้วิจัยจึงสามารถสรุปได้ว่า ผู้ประกอบการทุกชนรุ่น ทำการค้าอาหารชนิดนี้เพราะเกิดจากจิตวิญญาณที่รักในการประกอบอาหารชนิดนี้เป็นประการแรก สอดคล้องกับฉลองรัฐ เณรมาลย์ ชลมารค อธิบายไว้คือ เรื่องเล่าหรือ Narrative หรือ Story คือบันทึกที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์



เรื่องจริง หรือ เรื่องแต่ง ที่อยู่ในรูปแบบการเขียนหรือคำพูด หรือภาพนิ่ง หรือภาพเคลื่อนไหว (ฉลองรัฐ เณรมาลย์ชลมารค, 2548)

4. การสืบทอดอาหารมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น “เต้าคั่ว” เป็นการถ่ายทอดวิชาที่มีลักษณะเป็น 2 แบบคือ 1) สืบทอดจากบรรพบุรุษในกลุ่มตระกูลเดียวกันจากรุ่นสู่รุ่น และสืบทอดจากบรรพบุรุษ แต่เป็นแบบข้ามรุ่น 2) สืบทอดแบบข้ามตระกูล โดยต้นตระกูลไม่ได้มีความสัมพันธ์กับผู้สืบทอด แต่เป็นผู้มีฝีมือในการทำอาหาร และยินดีสอนให้กับผู้ที่ตั้งใจจะยึดอาชีพทำ “เต้าคั่ว” ขาย

5. วิธีการสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” มี 2 ลักษณะ คือ ลักษณะแรก กลุ่มตระกูลที่รักษาความเป็นของแท้ดั้งเดิม ทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญที่ขาดไม่ได้ ต้องใส่หมูเครื่องในหมู กุ้งที่ใช้ทอดต้องเป็นกุ้งที่มาจากทะเลสาบสงขลา ไม่ใช่กุ้งเลี้ยงเพราะจะมีกลิ่นโคลน ไข่ต้มต้องเป็นไข่เปิดที่ต้มในลักษณะเป็นยางมะตูม ในส่วนของเครื่องปรุงต้องใช้น้ำตาลโตนดซึ่งได้มาจากต้นโตนด น้ำส้มที่ใช้รสชาติเปรี้ยวต้องเป็นน้ำส้มโตนด ใช้เกลือสำหรับความเค็ม ไม่ใช้น้ำปลาเนื่องจากมีรสชาติด่าง รวมทั้งวิธีการกินที่สนใจในเรื่องรสชาติ ไม่ได้มีเรื่องรูปลักษณะของอาหารเข้ามาเกี่ยวข้อง ฯลฯ และลักษณะที่ 2 ผู้สืบทอดเริ่มมีการปรับปรุงเครื่องปรุง เช่น ใช้น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปี๊บแทนน้ำตาลโตนดที่ราคาแพงมากและหาซื้อจากตลาดทั่วไปได้ยาก น้ำส้มก็ใช้น้ำส้มสายชูที่มีขายในท้องตลาดแทน ในส่วนของรสชาติ ก็ปรับเปลี่ยนจากของเดิมที่มีรสจัดให้อ่อนลง เนื่องจากคำนึงถึงหลักโภชนาการ รูปลักษณะของอาหารก็เริ่มใช้งานศิลปะเข้ามาตกแต่งให้สวยงามมีความแปลกใหม่ สร้างบรรยากาศ เพื่อเป็นแรงจูงใจให้ผู้บริโภคที่เป็นคนรุ่นใหม่สนใจ อย่างไรก็ตามยังคงไว้ในเรื่องเอกลักษณ์ของวัตถุดิบและรสชาติ สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุกัญญา ไหมเครือแก้ว ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่องภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสำคัญเชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า อาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับบริบทเชิงพื้นที่ที่มีการสืบทอดกันมายาวนานและมีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย (สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, 2560)

6. การสืบทอดของทายาทรุ่นต่อไป ซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ มีปัจจัยเสี่ยงต่อการสูญหายของการสืบทอดการทำอาหาร เนื่องจากวิถีการดำเนินชีวิตของคนรุ่นใหม่ยุคใหม่ เป็นสังคมที่มีการเร่งรีบ การเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี รวมทั้งคนรุ่นใหม่ให้ความสำคัญกับเรื่องของภาวะโภชนาการ คำนึงถึงสุขอนามัย รวมทั้งอาหารหนึ่งจานควรจะได้เสิร์ฟทั้งรสชาติ รูปลักษณะ และบรรยากาศพร้อม ๆ กันไป สอดคล้องกับจินนภา นราดล ในการศึกษาเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดสงขลา ได้อธิบายว่าโดยทั่วไปคนจะมีพฤติกรรมการบริโภคแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพสังคม เศรษฐกิจ อาหารและแหล่งข้อมูลในการบริโภค อาหารมนุษย์รู้จักการปรุงแต่งทั้งรสชาติและรูปแบบตามความชอบจนเกิดเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นสอดคล้องกับวิถีชีวิตอย่างมีคุณค่า สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่มีการสืบทอดจากบรรพบุรุษมาสู่ลูกหลานจนกลายเป็นประเพณีและวัฒนธรรมในการกินอยู่ อย่างไรก็ตามพฤติกรรมบริโภค



ของคนไทยในปัจจุบันได้ผสมผสานพฤติกรรมดั้งเดิมที่มีข้าวปลา น้ำพริก พืชผัก แกง และผลไม้ มาสู่พฤติกรรมที่มีความหลากหลายทั้งรูปแบบ ประเภทอาหารและการบริการ โดยเฉพาะอาหารบริการจานด่วน เบเกอร์และเครื่องดื่ม ความรู้และเทคนิควิธี ได้เข้ามามีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการบริโภคของคนในท้องถิ่นมากขึ้น อาหารพื้นบ้านบางชนิดกำลังจะสูญหายไปและในเรื่องนี้ (จินนภา นราตล และคณะ, 2554)

การปลูกฝังและกระตุ้นจิตสำนึกของคนรุ่นต่อไป ให้รักและสืบทอดการผลิตอาหาร “เต้าคั่ว” นั้นผู้ที่เกี่ยวข้องทุกคน ทุกฝ่าย ทั้งครอบครัว หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน ต้องมีความตระหนักและให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยผ่านการจัดการด้วยวิธีต่างๆ เช่น มีนโยบายให้โรงเรียนบรรจุเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร “เต้าคั่ว” สอนนักเรียน สร้างตำนานอาหาร “เต้าคั่ว” ให้เป็นที่ประจักษ์แพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ เล่าเรื่องจิตวิญญาณ ความสุข ความรัก ความภาคภูมิใจในการรักษาเอกลักษณ์และการสืบทอดของอาหารท้องถิ่น ภายใต้เงื่อนไขการอยู่รอดของการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับ พิรมาลย์ บุญธรรม ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญและมีคุณค่าต่อวิถีการดำเนินชีวิต เพื่อความอยู่รอดของสังคมในท้องถิ่นนั้น ๆ ภูมิปัญญาทำให้ชาติและชุมชนผ่านพ้นวิกฤติและดำรงความเป็นชาติหรือชุมชนไว้ เป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าและความดีงามที่จรรโลงชีวิตและวิถีชุมชนให้อยู่ร่วมกับธรรมชาติและสภาวะแวดล้อมได้อย่างกลมกลืนและสมดุล เป็นพื้นฐานการประกอบอาชีพและเป็นรากฐานการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเอง (พิรมาลย์ บุญธรรม และคณะ, 2561)

สรุป/ข้อเสนอแนะ

1. ประวัติและความเป็นมาของคนทำอาหาร “เต้าคั่ว” มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดสงขลา ถือเป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่า ดีงาม และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้วยการสั่งสมปรับปรุง ดัดแปลง และสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ทำให้ “เต้าคั่ว” เป็นอาหารพื้นฐานการประกอบอาชีพ และเป็นรากฐานการพัฒนาอาชีพที่คนสงขลาต้องตระหนัก ห่วงแหน ในการรักษามรดกภูมิปัญญาของตนไม่ให้สูญหายไปตามกาลเวลาและกระแสของยุคสมัยที่เปลี่ยนไป
2. การสืบทอดการทำอาหาร “เต้าคั่ว” จากรุ่นสู่รุ่น หรือจากรุ่นข้ามรุ่นและข้ามตระกูล ไม่เพียงเป็นการส่งต่อความรู้ ส่งต่อความรัก คุณค่าและจิตวิญญาณ หากยังส่งต่อมรดกภูมิปัญญาอาหาร “เต้าคั่ว” ที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละครอบครัวให้คง
3. ในส่วนของข้อเสนอแนะ หน่วยงานการท่องเที่ยวและกีฬา และหน่วยงานของวัฒนธรรมจังหวัดซึ่งเป็นหน่วยงานภาครัฐ ควรเร่งรัดในการขอให้ “เต้าคั่ว” ได้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาของชาติ นอกจากนั้นจังหวัดสงขลาควรให้ความสำคัญของอาหาร “เต้าคั่ว” โดยจัดให้เป็นหนึ่งในแผนยุทธศาสตร์ของจังหวัด เพื่อรักษาและสืบสานมรดกภูมิปัญญา ให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน



เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2544). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. นนทบุรี: โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก.
- กิตติพร ใจบุญ. (2559). มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- จินนภา นราตล และคณะ. (2554). อาหารพื้นบ้านจังหวัดสงขลา. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ฉลองรัฐ เอมมาลย์ชลมารค. (2548). เรื่องเล่า (Narrative) และศาสตร์แห่งการเล่าเรื่อง (Narratology). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- บุษกร เชี่ยวจินดาگانต์. (2561). เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. ศิลปศาสตร์ปริทัศน์, 13(25), 112-120.
- บุษกร อุดรภิชาติ และคณะ. (2560). คุณภาพทางจุลชีววิทยาของเต้าคั่วที่จำหน่ายในอำเภอป่าพะยอมและอำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 27 ประจำปี 2560 และการประชุมวิชาการระดับชาติด้านบริหารธุรกิจและเศรษฐศาสตร์ ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- พริมาลย์ บุญธรรม และคณะ. (2561). การสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- รุจิระ บุนนาค. (2556). มรดกทางวัฒนธรรม. เรียกใช้เมื่อ 30 ธันวาคม 2563 จาก <http://www.marutbunnag.com/article/417/>
- วงสวาท ปัทมาคม. (2539). อาหารไทย 4 ภาค. กรุงเทพมหานคร: นิตยสารหมอชาวบ้าน.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว. (2560). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 9(4), 274-296.
- Guluzian, R. C. (2017). Making Inroads: China's New Silk Road Initiative. The Cato Journal, 37(1), 135-148.