



Issue 2

Volume

20

December 2024

วารสาร ไทยศึกษา

Journal of Thai Studies
ปีที่ 20 ฉบับที่ 2 ธันวาคม 2567

Institute of Thai Studies, Chulalongkorn University



Creating Food History for Value Added Food Tourism Cham Muslim Ban Krua Community

Submitted date:
9 October 2023

Revised date:
29 December 2023

Accepted date:
24 February 2024

◆ Ong Bunjoon¹

Abstract

Background and objective (s) : Tourism is a large industry throughout the world. The tourism market is continuously expanding and highly competitive. The Cham Muslim Ban Krua Community is located along the Saen Saep Canal, Ratchathewi District, Bangkok, and has tourism potential. Creating a history of cultural heritage that has a unique identity is a method to promote community- based food tourism (CBT). The research for this article aimed to record the history of the food, to add value and to serve as a tool to promote food tourism through community participation.

Methodology: This research is qualitative research, with storytelling as a framework. Data were collected through in-depth interviews and participatory observation, with open-ended questions. The interview topic consisted of two parts: personal information and information on wisdom, culture and food history. As well as, suggestions, opinions and the participation of all stakeholders was obtained.

¹ Lecturer in Department of Tourism, Faculty of Culture, Environment and Ecotourism, Srinakharinwirot University, email: ong@g.swu.ac.th

Main result: The Cham Muslim community at Ban Krua has a long history in Thai society. From the Ayutthaya period until the early Rattanakosin period, the Cham people served as volunteer troops. Currently, the Cham have the status of being a minority ethnic group, overlapping with being a Muslim minority. Globalization has connected them to an international Muslim network, bringing food culture, ingredients and cooking methods of international Muslims, including Cambodian, Vietnamese and Malay, that have been combined with their traditional food culture. At the same time, the Cham Muslim Baan Krua community has chosen to promote the identity of Cham Muslims as a minority group of Muslims through food cultural capital by integrating community history with tourism. This is a way to stimulate learning, take pride in their local history and generate income for the community. This can also preserve the ethnic identity of the Cham Muslims, as well as a universal Muslim identity and the overall image of the community as a food tourism destination – the Halal kitchen of ASEAN.

Relevance to Thai Studies: The research for this article revealed how to understand the role of the history of food culture as an area to express ethnic identity as a minority group, which reflects cultural diversity in Thai society. The results can also play a role as a tool for adding value for tourism, including food tourism, ethnic tourism and cultural tourism. In addition, the results of the study are a way to further research on food tourism in ethnic communities that have unique identities. Finally, this study can provide a reflection of ethnic minority culture and regional culture in a Thai context and in Thai society with respect to other issues.

Conclusion: The Cham Muslim in Ban Krua Community have chosen to use their status as a "Muslim minority", different from other Muslim communities, to raise awareness of Cham-Khmer food. However, such issues are rarely found in community activities. Therefore, the question should be asked: How can Cham-Khmer food be considered an inheritance with stories linked to traditional Cham-Khmer belief rituals used to create identity and add tourism value? The initial answer is: This can be achieved by a presentation of food history with cooking and cultural activities that separates cultural and historical issues of food tourism from religious issues.

Keywords: Creating Food History; Food Tourism; Cham; Muslim; Ban Krua Community

การสร้างเรื่องเล่าประวัติศาสตร์อาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชน จามมุสลิมบ้านคร้ว

Submitted date:

9 October 2023

Revised date:

29 December 2023

Accepted date:

24 February 2024

♦ องค์ บรรจุน²

บทคัดย่อ

ภูมิหลังและวัตถุประสงค์: การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ของโลก ตลาดการท่องเที่ยวขยายตัวเป็นลำดับและมีการแข่งขันสูง ชุมชนจามมุสลิมบ้านคร้วตั้งอยู่ริมคลองแสนแสบ เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยว การสร้างประวัติศาสตร์เรื่องเล่าจากมรดกวัฒนธรรมที่มีอัตลักษณ์เฉพาะจึงเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ในการสร้างประวัติศาสตร์อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชน

ระเบียบวิธีวิจัย: งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้แนวคิดการสร้างเรื่องเล่า เก็บข้อมูลโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจำนวน 20 คน ลักษณะคำถามปลายเปิด ประเด็นสัมภาษณ์ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ข้อมูลบุคคล และข้อมูลภูมิปัญญา วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์อาหาร โดยมีกระบวนการสัมภาษณ์เชิงปฏิบัติการร่วมกับผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้นำทางวัฒนธรรม และผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ปฏิบัติการอาหาร ทบทวนประวัติศาสตร์ความเป็นมาและพัฒนาการของอาหาร ตลอดจนรวบรวมข้อเสนอและความต้องการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

² อาจารย์ประจำสาขาท่องเที่ยว คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ผลการวิจัย: ชุมชนจามมุสลิมบ้านคว่ำมีประวัติศาสตร์สืบเนื่องยาวนาน ดังจะพบการทำหน้าที่กองอาสาจามตั้งแต่สมัยอยุธยาต่อเนื่องถึงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ปัจจุบันมีสถานะเป็นชาติพันธุ์ชนกลุ่มน้อย และทับซ้อนด้วยการเป็นชนกลุ่มน้อยในความเป็นมุสลิม โลกาวัดนี้ได้เชื่อมโยงพวกเขาเข้ากับเครือข่ายมุสลิมสากล นำมาซึ่งวัฒนธรรมอาหาร วัตถุศิลปะ และกรรมวิธีการปรุงอาหารแบบมุสลิมสากลเขมร ญวน และมลายู ผนวกเข้ากับวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิม ขณะเดียวกัน ชุมชนจามมุสลิมบ้านคว่ำเลือกชูอัตลักษณ์ความเป็นมุสลิมจามซึ่งเป็นชนกลุ่มน้อยในความเป็นมุสลิมผ่านทุนวัฒนธรรมอาหาร โดยบูรณาการประวัติศาสตร์ชุมชนเข้ากับการท่องเที่ยว เพื่อกระตุ้นการเรียนรู้และภาคภูมิใจในประวัติศาสตร์ท้องถิ่นของตน และก่อให้เกิดรายได้ชุมชน รวมทั้งสามารถธำรงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์จามมุสลิม อัตลักษณ์ร่วมมุสลิมสากล ตลอดจนภาพรวมของชุมชนในฐานะแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร คริวฮาลาลแห่งอาเซียน

ความเกี่ยวข้องกับไทยศึกษา: งานวิจัยนี้ทำให้เข้าใจบทบาทของประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารในฐานะพื้นที่อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ของชนกลุ่มน้อย สะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรม และบทบาทในฐานะเครื่องมือเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยว ได้แก่ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นแนวทางและต่อยอดการศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนชาติพันธุ์ที่มีอัตลักษณ์ ตลอดจนการศึกษาภาพสะท้อนวัฒนธรรมชนกลุ่มน้อยและวัฒนธรรมของภูมิภาคในบริบทไทยและสังคมไทยในประเด็นอื่น ๆ ต่อไป

บทสรุป: ชาวจามมุสลิมบ้านคว่ำเลือกใช้สถานะ “ชนกลุ่มน้อยในความเป็นมุสลิม” ที่ต่างจากชุมชนมุสลิมอื่น ๆ เพื่อชูประเด็นอาหารจาม-เขมร แต่กลับพบเห็นประเด็นดังกล่าวภายในกิจกรรมชุมชนไม่มากนัก จึงน่าตั้งคำถามว่า ชาวจามมุสลิมบ้านคว่ำจะสามารถสืบทอดอาหารจาม-เขมรที่มีเรื่องเล่าเชื่อมโยงกับพิธีกรรมตามความเชื่อดั้งเดิมของตนเพื่อสร้างอัตลักษณ์และเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวได้อย่างไร คำตอบเบื้องต้น คือการนำเสนอประวัติศาสตร์เรื่องเล่าอาหาร พร้อมกิจกรรมการปรุงอาหาร และกิจกรรมวัฒนธรรม โดยแยกประเด็นทางด้านวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์อาหารเพื่อการท่องเที่ยวออกจากประเด็นทางศาสนา

คำสำคัญ: การสร้างเรื่องเล่าประวัติศาสตร์อาหาร; การท่องเที่ยวเชิงอาหาร; จาม; มุสลิม; ชุมชนบ้านคว่ำ

♦ 1. บทนำ ♦

นอกจากอาหารจะทำหน้าที่หล่อเลี้ยงร่างกาย สร้างความสุขทางใจที่เกิดจากผัสสะทางกาย ตา หู จมูก และลิ้น ยังสะสมเป็นภาพทรงจำ (Impressive Memories) ถ่ายทอดเป็นเรื่องราว (Storytelling) อาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ ดังจะพบว่า เรื่องเล่าอาหารนอกจากจะเพิ่มอรรถรสการกิน ยังสร้างมูลค่าเพิ่มแก่อาหารและการท่องเที่ยว นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถบ่งบอกอัตลักษณ์พื้นที่และวัฒนธรรมท้องถิ่น นำเสนอความแปลกใหม่แก่นักท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม เช่นการซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร ชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหาร ซึ่งล้วนสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว (Phanthuri, 2015)

ฮอลล์ และ มิทเชลล์ (Hall & Mitchell, 2005) ให้คำจำกัดความการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) ว่าเป็นการเดินทางท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร โดยมองระดับความสนใจของนักท่องเที่ยวในเรื่องอาหารเป็นภาพรวม ซึ่งอาจรวมถึงองค์ประกอบอื่นของแหล่งท่องเที่ยวด้วย

การท่องเที่ยวยังส่งผลให้มีการสืบสานตำรับอาหารโบราณของกลุ่มชาติพันธุ์ชนกลุ่มน้อยที่อยู่ในวัฒนธรรมหลัก ดังจะพบได้จากกรณีศึกษาอาหารจามมุสลิมชุมชนบ้านคร้ว (Bunjoon, 2018) สะท้อนภาพวัฒนธรรมจามมุสลิมเชื้อสายเขมรที่อพยพเข้าสยามเมื่อสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โลกาภิวัตน์ (Globalization) และอิสลามานุวัตร (Islamization) ได้กลืนกลายอาหารจามเข้ากับอาหารไทยและมุสลิมสากล ทว่ากระแสการท่องเที่ยวกลับกระตุ้นให้เกิดการฟื้นฟูวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของชาวจามมุสลิมบ้านคร้วขึ้นอีกครั้ง

นอกจากนี้ องค์กรส่งเสริมการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization) ยังระบุว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถขับเคลื่อนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้เติบโตอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจทั้งในระดับชาติ ระดับภูมิภาค และระดับชุมชนท้องถิ่น (UNWTO, 2014) นอกจากนี้ Global Culinary Tourism Market 2020-2027 พยากรณ์ว่า ตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลกเติบโตเฉลี่ยปีละ 16.8% มีมูลค่าตลาดราว 1,796.5 พันล้านดอลลาร์ภายในปี 2027 ซึ่งตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยในปี 2022 คือ 23,285 ล้านดอลลาร์ มีส่วนแบ่งทางการตลาดเกือบ 4% ของตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลก

รัฐบาลจึงผลักดันยุทธศาสตร์ยกระดับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยให้มีคุณภาพ พัฒนามาตรฐานภาพลักษณ์อาหาร และสร้างประเทศไทยให้เป็นแหล่งรวมอาหารและวัตถุดิบที่มีคุณภาพระดับโลก (Thai Tourism Business Association, 2022)

จากข้อมูลพื้นฐานชุมชนชาวมุสลิมบ้านครัวแสดงให้เห็นว่า วัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารเขมร เวียดนาม และอินโด มีลักษณะเฉพาะตัว อาหารชาวมุสลิมบ้านครัวจึงต่างจากมุสลิมทั่วไป เนื่องจากชุมชนมุสลิมบ้านครัวสืบเชื้อสายมาจากชาวจามในกัมพูชาและเวียดนาม (Sujchaya, 2012; Khongchana, 1995) ซึ่งในอดีตนับถือศาสนาพราหมณ์-ฮินดู สำหรับอาหารจามดั้งเดิมที่เป็นเนื้อสัตว์จึงมักปรุงจากปลา และไก่ ก่อนการเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารมุสลิมมาอยู่ ทำให้มีเนื้อวัวและแพะเพิ่มเข้ามาจากที่เคยพบในบันทึกและงานวิจัยที่ผ่านมาไม่มากนัก (Phetraburanin & Rattanawongkhae, 2017) ส่วนอาหารหวานดั้งเดิมส่วนใหญ่ปรุงจากวัตถุดิบหลัก 4 ชนิด คือ แป้ง มะพร้าว น้ำตาล และเกลือกรรมวิธีการปรุงเรียบง่ายโดยการคั่วและกวน ส่วนใหญ่จะทำจากข้าวเจ้า ไม่ใช่ข้าวเหนียวเหมือนอาหารหวานดั้งเดิมของไทย จีน มอญ ลาว และมุสลิมทั่วไป

ความน่าสนใจคือ ความต้องการของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยวด้วยตนเอง โดยผู้วิจัยได้รับการบอกเล่าจากชาวชุมชนว่า พวกเขาต้องการสร้างตลาดนัดวัฒนธรรม เพื่อจัดแสดงกิจกรรมทางวัฒนธรรม การจำหน่ายสินค้าที่ระลึก สินค้าอุปโภคบริโภค โดยต้องการบริหารจัดการวัฒนธรรมชุมชนจากมรดกวัฒนธรรมและภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพชน และผลักดันให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนโดยการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยเรื่องเล่าอาหารที่มีอัตลักษณ์

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชลธิรา สัตยาวัฒนา และคณะ (Sattaya-Wattana, 2004) ศึกษาเรื่อง “สิทธิชุมชนท้องถิ่นบ้านครัว: กรณีการสร้างทางด่วนทับชุมชน” เพื่อศึกษาแนวทางการต่อสู้ของชุมชนท้องถิ่นในเมืองในการใช้อัตลักษณ์ชุมชนท้องถิ่นในการดำรงชุมชนและวัฒนธรรมชาติพันธุ์ของตน แสวงหาและนำเสนอแนวทางในการสร้างนโยบายของชาติ โดยคำนึงถึงสิทธิชุมชนท้องถิ่น พบว่า ชุมชนชาวมุสลิมบ้านครัวเป็นชุมชนเก่าแก่ตั้งแต่รัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้รับผลกระทบจากการพัฒนาตามนโยบายทางด้านเศรษฐกิจและสังคม โดยศึกษากรณีคณะรัฐมนตรีมีมติให้สร้างทางด่วนทับชุมชน ก่อให้เกิดการรวมตัวต่อสู้เพื่อรักษาสิทธิชุมชนท้องถิ่น

มีการสร้างเรื่องเล่าว่าด้วยความเก่าแก่ทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ชาวชุมชนส่วนใหญ่สืบเชื้อสายจามในวัฒนธรรมเขมร ซึ่งอยู่ในพื้นที่ประเทศเวียดนามและกัมพูชาในปัจจุบัน การอพยพเข้ามาทั้งโดยสมัครใจและถูกกวาดต้อนจากภาวะสงคราม บรรพชนของพวกเขามีทักษะสูงในการเดินเรือและทอดผ้าไหม ประการสำคัญ คนจามดั้งเดิมมีบุคลิกลักษณะเฉพาะของการเคารพในสิทธิมนุษยชน ปรากฏหลักฐานในจารึกอักษรจามเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 15 ในการจัดการน้ำของอาณาจักรจามปา โดยผู้มาทีหลังจะให้ความสำคัญกับผู้อยู่มาก่อน อย่างไรก็ตาม ชุมชนแห่งนี้ประสบภาวะวิกฤตเศรษฐกิจเนื่องจากตลาดผ้าไหมลดน้อยลง ทำให้จำเป็นต้องปรับตัวทางอาชีพ แต่พวกเขายังคงรักษาวัฒนธรรมไว้ได้โดยการพึ่งพาตนเอง ตลอดจนเลือกใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมในการดำเนินชีวิต ผู้วิจัยพบว่า ชุมชนชาวมุสลิมบ้านครัวจึงมีต้นทุนวัฒนธรรมที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะตนรวมทั้งเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ หากนำเสนออัตลักษณ์ชุมชนผ่านประวัติศาสตร์อาหารโดยบูรณาการเข้ากับการจัดการท่องเที่ยว หรือร้านค้าชุมชน เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มที่เกิดจากการต่อยอดทุนวัฒนธรรมสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยว กระจายรายได้สู่ชุมชน และกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นของคนในชุมชนและนักท่องเที่ยว

ปริศนา เพชรบุรณิน และ อธิวัฒน์ รัตตวงศ์แห (Phetraburanin & Rattanawongkhae, 2017) ศึกษาเรื่อง “ท้องถิ่นและการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนบ้านครัว” เป็นการศึกษาสภาพวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของชุมชน พบว่า ชุมชนบ้านครัวเป็นชุมชนเก่าแก่ของกรุงเทพมหานคร มีวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาดั้งเดิมที่เป็นอัตลักษณ์ แม้สภาพสังคมในปัจจุบันจะเปลี่ยนแปลงไปสู่สังคมเมือง แต่ยังคงกลิ่นอายวิถีชีวิตดั้งเดิม เช่น วัฒนธรรมอาหารงานหัตถกรรม ดนตรีนาฏศิลป์ และพิธีกรรมทางศาสนา อย่างไรก็ตาม ชุมชนบ้านครัวเปลี่ยนแปลงพื้นที่ทางกายภาพ ส่งผลให้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมของชุมชนเปลี่ยนแปลงไป ผู้อาศัยในชุมชนส่วนใหญ่ที่เป็นมุสลิมดั้งเดิมได้โยกย้ายออกไปอยู่ข้างนอก จากการสำรวจโดยผู้วิจัย พบว่า บ้านเรือนคนจามมุสลิมดั้งเดิมถูกปล่อยให้เช่า ผู้ที่เข้ามาพักอาศัยในชุมชนส่วนใหญ่เป็นคนจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย และแรงงานข้ามชาติจากพม่า กัมพูชา และลาว ดังนั้นแนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูวิถีชีวิตวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางวัฒนธรรมของชุมชนบ้านครัวในอนาคต ภายใต้อสภาพสังคมของชุมชนบ้านครัวเปลี่ยนแปลง ส่งผลต่อวิถีวัฒนธรรมชุมชนที่ปรับตัวไปตามบริบทสังคมปัจจุบัน

ปริศนา เพชรบุรณิน และ ธัญธัช วิภัติภูมิประเทศ (Phetraburanin & Wipatbhumi-prathed, 2018) เรื่อง “ความต้องการมีส่วนร่วมและทัศนคติของชาวมุสลิมที่มีต่อการพัฒนาชุมชนบ้านครัวเป็นแหล่งท่องเที่ยว” เพื่อศึกษาทัศนคติและระดับความต้องการมีส่วนร่วมของชาวมุสลิมที่มีต่อการพัฒนาชุมชนบ้านครัวเป็นแหล่งท่องเที่ยว เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามซึ่งมีค่า IOC ระหว่าง 0.67-1.00 และมีค่าความเชื่อมั่นที่ระดับ 0.89 ใช้กลุ่มตัวอย่าง 413 คน จากการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้นภูมิชนิดเป็นสัดส่วน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ส่วนการพิสูจน์สมมติฐานใช้สถิติ T-test และ One-way ANOVA พบว่า ชาวมุสลิมต้องการมีส่วนร่วมในการจัดการแหล่งท่องเที่ยวในระดับมาก ($= 3.81, S.D. = 0.64$) มีทัศนคติที่ดีต่อการพัฒนาชุมชนเป็นแหล่งท่องเที่ยวในระดับมาก ($= 3.88, S.D. = 0.51$) และเพศหญิงมีทัศนคติที่ดีต่อการพัฒนาชุมชนเป็นแหล่งท่องเที่ยวสูงกว่าเพศชายอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ข้อเสนอจากการศึกษานี้สอดคล้องกับแนวคิดการกำหนดตนเอง (Self Determination) ที่เปิดโอกาสให้ชุมชนตัดสินใจเกี่ยวกับอนาคตหรือของตนเอง รวมทั้งผู้ให้ข้อมูลวัฒนธรรมอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงและมีแนวคิดในการส่งเสริมชุมชนบ้านครัวให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร

บททวนวรรณกรรม

ผู้วิจัยใช้แนวคิดการสร้างเรื่องเล่าของ กิดเดนส์ (Giddens, 1991) นักสังคมวิทยาชาวอังกฤษ ซึ่งให้ทัศนะว่า “เรื่องเล่า” (Narrative) ได้บรรจุไว้ซึ่งอัตลักษณ์หรือตัวตน สภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจ การเมือง และสังคมของผู้เล่า ดังนั้น เรื่องเล่าจึงเป็นวิธีการทางสังคมวิทยาอย่างหนึ่งที่สามารถนำมาวิเคราะห์ให้เห็นถึงความสัมพันธ์เชิงอำนาจ ด้วยการมองย้อนกลับไปในอดีต โดยเน้นการวิเคราะห์ร่วมกันระหว่างโครงสร้างและผู้กระทำการ หรือที่เรียกว่า Actor Oriented มาเป็นองค์ประกอบในการวิเคราะห์ตีความ ดังนั้น ในการนำเรื่องเล่ามาเสริมการเรียนรู้โดยการถ่ายทอดชีวิตและสังคมในส่วนที่เป็นคุณภาพจึงเป็นสิ่งจำเป็น เพราะชีวิตนั้นสลับซับซ้อน ไม่สามารถลดทอนลงเหลือเพียงข้อเท็จจริงหรือตัวชีวิตเป็นข้อ ๆ ได้ มนุษย์ใช้เรื่องเล่าในแทบทุกปริมณฑลของชีวิตอยู่เสมอ ในทุกวัฒนธรรมจะเห็นขนบธรรมเนียมของการเล่าเรื่อง ซึ่งมีบทบาทในการถ่ายทอดค่านิยมต่าง ๆ เช่น นิทานชาดกในพระพุทธศาสนา พันธสัญญาใหม่ในคริสต์ศาสนาและภควัทธิศานาในศาสนาฮินดู เป็นต้น โดยที่เรื่องเล่าเหล่านี้ได้รับการถ่ายทอดผ่านความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์อาศัยการสื่อสาร โดยมีเรื่องเล่าเป็นเครื่องมือสำคัญ

กล่าวได้ว่า การสร้างอัตลักษณ์ของเรื่องเล่า (Storytelling) จากประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมชุมชนเป็นการสร้างภาพทรงจำ (Images of Remembrance) เพื่อการบอกต่อในหมู่นักท่องเที่ยว โดยจะต้องสร้างขึ้นด้วยรากฐานความเข้าใจบริบททางวัฒนธรรมชุมชนท้องถิ่นชาติพันธุ์ การศึกษารายละเอียดอย่างลึกซึ้งและเลือกจุดเน้นที่มีความแตกต่างเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว เพื่อต่อยอดภูมิปัญญาดั้งเดิมเป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนจามมุสลิมบ้านครัว

วัตถุประสงค์การศึกษา

การสร้างประวัติศาสตร์อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชน

เนื้อหา

ชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวตั้งอยู่แขวงถนนเพชรบุรี เขตราชเทวี กรุงเทพฯ มีประวัติศาสตร์ยาวนาน และอัตลักษณ์ชาติพันธุ์โดดเด่น ผ่านประสบการณ์การต่อสู้กับนโยบายการพัฒนาของรัฐระหว่างปี พ.ศ. 2531-2559 และเชื่อมต่อกับมุสลิมสากลเพื่อการยืนยันวิถีมุสลิมดั้งเดิม ตลอดจนการฉวยใช้อัตลักษณ์วัฒนธรรมภายนอกที่มากับมุสลิมสากล ทำให้ชุมชนแห่งนี้มีพลวัตทางวัฒนธรรมสูง พวกเขาเลือกใช้ประโยชน์จากอัตลักษณ์มุสลิมสากลสลับกับอัตลักษณ์วัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ รูปแบบการใช้ประโยชน์ที่ดินซึ่งอยู่อาศัยต่อเนื่องมาเป็นระยะเวลายาวนานกว่า 200 ปี อาคารบางส่วนยังคงไว้ซึ่งสถาปัตยกรรมรูปแบบดั้งเดิม มีศาสนสถานและสุสานซึ่งชาวบ้านครัวส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามใช้เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจ นอกจากนี้ยังมีวัฒนธรรมอาหาร ตลอดจนอาชีพทอผ้าไหมที่สะท้อนถึงความเจริญรุ่งเรืองในอดีตของพวกเขา ผลการศึกษาการเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวผ่านประวัติศาสตร์อาหาร พบประเด็นการศึกษาที่น่าสนใจ สามารถต่อยอดสร้างเรื่องเล่าและส่งเสริมการท่องเที่ยว ประกอบด้วย 8 ประเด็น ดังนี้

1. อาหารเขมรดั้งเดิม: ทำยากหากินยาก

อาหารจากวัฒนธรรมเขมร ปรากฏชื่อเป็นภาษาเขมร และคำว่า “เขมร” ในชื่อเรียก ชาวจามมุสลิม บ้านครัวปัจจุบันระบุเป็นอัตลักษณ์สำคัญของอาหารของตนในปัจจุบัน แม้อาหารบางอย่างจะสูญหายไป ปรากฏเพียงเรื่องเล่าในคนสูงอายุและสื่อสังคมออนไลน์ก็ตาม ตัวอย่างอาหารเขมรดั้งเดิม: ทำยากหากินยาก ที่สำคัญได้แก่

“ซ็อมลอมะจู” หรือ แกงส้มเขมร ลักษณะคล้ายแกงส้มทั่วไป เครื่องปรุงประกอบด้วยเนื้อวัว มะเขือเทศ มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว ใบมะกรูด โหระพา และเครื่องแกง เคลต์คลับ “ต้องหั่นมะเขือเปราะทางขวาง น้ำแกงจะเข้าเนื้อมะเขือ และใส่มะเขือเทศเยอะ ๆ เพื่อให้เปรี้ยว...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) แกงส้มเขมรเป็นอาหารในพิธีกรรมและอาหารชีวิตประจำวัน “สมัยก่อนเจ้าภาพจะแกงเลี้ยงแขกที่มางานศพ...ปัจจุบันก็ยังแกง ชาติไม่ได้” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) ขณะที่ ซาลีฟะฮ์ เห็นว่า “นิยมทำกันในงานศพ ทำบุญคนตายครบ 40 วัน 100 วัน เหตุผลไม่เกี่ยวกับความเชื่อโศกกลาง แต่เป็นเพราะอโรย ทำง่าย ทำได้ครั้งละมาก ๆ พอเลี้ยงคน” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

“ซั่มเบิน” ลักษณะเป็นแกงเนื้อวัวน้ำขลุกขลิก บางคนเรียกแกงเนื้อแห้ง เครื่องปรุงประกอบด้วย เนื้อวัว เนย ข่า ลูกผักชี กระเทียม ขมิ้น เกลือและน้ำตาล ซาลีฟะฮ์ เล่าว่า “ซั่มเบิน อาหารจามมุสลิมเชื้อสายเขมร ใช้เนื้อติดมันจึงจะอโรย รสโดยรวมออกหวาน กินกับน้ำปลาพริก...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022) สมศรี เสริมว่า “วันที่สมเด็จพระเทพฯ เสด็จมาเปิดลานกีฬาได้สะพาน เราก็แกงไปถวายท่านเพราะรู้ว่าท่านโปรดฯ เสวยเนื้อวัวเป็นพิเศษ...นางสนองพระโอษฐ์เอาภาชนะจากในวังมาใส่โดยเฉพาะ...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

“ซั่มเบินกะเล็ง” เรื่องเล่าของคนในชุมชนว่า “น่าจะเป็นอาหารชนกลุ่มน้อยชาวเขมรมุสลิมในประเทศ กัมพูชากลุ่มหนึ่งที่ชื่อ “กะเล็ง” นิยมทำกินกันในครัวเรือน ภายหลังมีคนเอาแบบอย่างมาทำกินเป็นที่แพร่หลาย” (W. Kongnagwong, personal interview, October 29, 2022) อย่างไรก็ตาม คำว่า “กะเล็ง” นี้ ใกล้เคียงกับ “กะลิง” หรือ “แขกกลิงค์” (Kalinga) คำเรียกชาวอินเดียใต้ของขวามลายู โดยอาจเกิดจากการปรับประยุกต์สูตรอาหารรวมทั้งความทรงจำในการเรียกชื่ออาหารคลาดเคลื่อนไปจากเดิมในภาษาชวา คือ “Sambal Gorang” ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับอาหารของชุมชนจามมุสลิมบ้านครัว คือ “สะมากอแรง”

(Sambal Gorang) สะมากอแรงจะใส่เนื้อปูและกุ้งหรือตับวัวเพิ่ม รวมทั้งถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ (S. Srirojrit, personal interview, October 29, 2022) น่าสนใจว่า “ซัมเป็นกะเล็ง” ของชาวมุสลิมบ้านครัวใกล้เคียงกับอาหารของชาวชวา ประเทศอินโดนีเซีย และ “สะลอนแดง” ของมุสลิมชุนชุนยงชา ชุนชุนอินโดนีเซีย และชุนชุนสวนหลวงในประเทศไทย “จุดเด่นอยู่ที่ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ ผัดกับตับวัว บางบ้านใส่สะตอ เต็มวันบ้านใส่กุ้งด้วย...” จะพบได้ว่าคำเรียก “สะลอนแดง” ของชาวมุสลิมบ้านครัวคล้ายกับคำว่า “เซรุนแดง” (Serunding) ของชาวชวา ประเทศอินโดนีเซีย ลักษณะเป็นอาหารที่ปรุงจากมะพร้าวขูด ผัดใส่เครื่อง ใส่เนื้อวัว ผัดจนแห้ง เป็นอาหารที่เก็บไว้กินได้นาน

“บอบอเฮอ” ลักษณะเป็นข้าวต้ม ในภาษาเขมร “บอบอ” แปลว่า ข้าวต้ม “เฮอ” แปลว่า เผ็ด ใกล้เคียงกับบอบอญวน แต่จะใส่หอมแมลงภู่นแทนการใส่ปลาไหล และเน้นรสเผ็ด บอบอเฮอเป็นข้าวต้มทรงเครื่องสมุนไพรรวมทั้งพริกเพื่อให้มีรสชาติเผ็ด (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

“ข้าวยาเขมร” ลักษณะคล้ายข้าวยาปักซี่ใต้ ต่างที่ใช้ข้าวมูนกะทิ ไม่ราดน้ำบูดู เครื่องปรุงประกอบด้วย ใบตม หมูทอดหมา มะกรูด ชะพลู ส้มโอ มะพร้าวห้าวขูดคั่ว กุ้งแห้งป่น ถั่วลิสงคั่วบดและกระเทียมดอง “ทุกวันนี้หาหินยาก ส่วนผสมหลายอย่างหายาก ใช้เวลาปรุงมาก” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) อาหารชนิดนี้เชื่อมโยงพิธีกรรม “นิยมทำกันเดือนบวช พี่ต๊ะชอบทำแจกตอนออกบวช...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

“ส้มตำเขมร” หรือ “รอยะฮ์” ลักษณะคล้ายส้มตำ เครื่องปรุงประกอบด้วย มันเทศดิบ สับมะละกอดิบ มะม่วงดิบ หอมแดง (ไม่ใช่กระเทียม) กุ้งแห้ง ส้มมะขาม พริกขี้หนู มันกุ้ง และน้ำตาลปีบ ส่วนวิธีการปรุงไม่แตกต่างจากส้มตำทั่วไป และน่าเชื่อว่าจะได้รับอิทธิพลมาจาก รอยะฮ์ (Rojak) หรือส้มตำมาเลย์ของชุนชุนมุสลิมสวนหลวง-บางอุทิศ (S. Srirojrit, personal interview, October 29, 2022) และชุนชุนมุสลิมอินโดนีเซีย

“บอบอสะแต้ส” ลักษณะเป็นขนมหวาน คล้ายเต้าส่วน เครื่องปรุงประกอบด้วย ข้าวเหนียว ถั่วเขียว สาคุ (หรือธัญพืชตามที่ได้) กะทิ น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และเกลือ ต่างจากเต้าส่วนคือ ใช้ถั่วเขียวทั้งเปลือกไม่ต้องเราะเปลือก คั่วจนหอมก่อนต้ม ทำให้มีสีน้ำตาลเข้มออกดำ กินกับน้ำกะทิรสออกเค็ม ชุนชุนชนิดนี้สัมพันธ์กับพิธีกรรมของชาวมุสลิม เนื่องจากนิยมทำเลี้ยงแขกในงานศพ (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

“มุดากำปง” ลักษณะเป็นขนมหวานกินคู่ข้าว กาแฟ หรือกินเป็นอาหารว่าง เป็นแผ่นคล้ายโรตีสี เนื้อแป้งทำจากแป้งสาลี กะทิ ไข่ไก่ และน้ำตาล ทอดด้วยเนย ความเป็นมาของขนมชนิดนี้ว่ากันว่า คิดค้นโดยคนชาวมุสลิมในแก้มพูซา เมืองกำปงจาม เป็นที่มาของชื่อขนม และได้สืบทอดมายังชุมชนชาวมุสลิมบ้านครัว แต่ปัจจุบันสูญหาย ไม่มีทำขายหรือทำกินในครัวเรือนอีกแล้ว (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

“ละดงละดา” ลักษณะเป็นขนมหวาน คล้ายโดนัท มีไส้ทำจากกล้วยน้ำว้าสุก เครื่องปรุงประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า เชื้อหมัก น้ำตาลปืบ เกลือ กล้วยน้ำว้า ขมิ้น เนย และเครื่องแกง มีทั้งแบบกรอบและไม่กรอบ กินกับน้ำจิ้มทำจากน้ำตาลปืบเคี้ยวผสมขมิ้น ขนมชนิดนี้นิยมทำในงานตัดผมไฟ แต่งงาน (กะฮ์) และมอบให้ “ละแบ” ผู้ประกอบพิธีทางศาสนา บางตระกูลใช้ขนมชนิดนี้ในการ “เนียด” (แก้บน) (Salifah, personal interview, October 29, 2022) แม้พบขนมชนิดนี้ในชุมชนมุสลิมหลายแห่ง เช่น ยะลา ปัตตานี เนื่องจากมีการแต่งงานข้ามกลุ่มวัฒนธรรม แต่น่าเชื่อว่าขนมละดงละดาเป็นอาหารในพิธีกรรมของคนชาวมุสลิมดั้งเดิม ดังเรื่องเล่าของสมศรี ความว่า

“คนทำต้องเป็นคนดี ละหมาดประจำ มีศีลธรรมบริสุทธิ์ ขนมจึงจะขึ้นฟู ก่อนทอดจะต้องอาบน้ำละหมาด ทำน้ำละหมาด ขนมชนิดนี้ขึ้นกับวาสนาของผู้ทำแต่ละคน บางคนอาจหมักแป้งไม่ขึ้นฟู ทำให้ขนมไม่อร่อย... คนจะจับจ้องดูกันที่ ‘ดอกแรก’ ทอดเสร็จจะดูว่าขึ้นฟูหรือไม่ ถ้าไม่ขึ้นฟูถือว่างานนั้นไม่ประสบความสำเร็จ ผลของมันไม่เกี่ยวกับคนทำโดยตรง แต่จะส่งผลกระทบต่อคู่บ่าวสาว เป็นตัวบ่งชี้ว่าคู่แต่งงานจะครองเรือนราบรื่น ร่ำรวย มีความสุขหรือไม่ หาก ‘ดอกแรก’ ไม่ขึ้นฟูก็จะทำให้งานนั้นไม่สมหวัง เสียสิ่งที่เกิดเรื่องไม่ดี ซึ่งจะทำนายได้ว่าลูกหลานในตระกูลนั้น ๆ ทำมาหากินไม่ขึ้น...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

และแม้ขนมชนิดนี้จะทำเพื่อเสี่ยงทายเจ้าของงาน หรือบ่าวสาว แต่ส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์หรือชื่อเสียงคนทำขนม เนื่องจากเป็นที่รู้กันทั่วไปว่า คนทำจะต้องเป็น “คนดี” มีเรื่องเล่าว่า “มีอยู่ครั้งหนึ่ง งานแต่งงานญาติ พี่เอง หลังงานเลิก ขบวนขันหมากและแขกฝ่ายเจ้าสาวกลับกันเกือบหมด ‘โตะเข้า’ ถามว่า ‘ของในพิธีขาดอะไร...มีงไม่ได้ทำละดงละดาหรื...’ จึงต้องช่วยกันทำให้ตามหลัง และทำให้เป็นครั้งสุดท้าย...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022) ขณะที่ มาเรียม เห็นว่า “ขนมละดงละดาไม่ได้มีแต่ที่บ้านครัวที่หนองจอกบ้านสามีเพียงมีอยู่ ที่หนองจอกไม่ได้เคร่งมาก คนทำไม่ต้องถึงกับตีไม้มีอะไรต่างพร้อย ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำละหมาด ใช้ในงานตัดผมไฟ หลังคลอด 7 วัน และงานแต่ง ที่จะยากทุกวันนี้ก็คือหาคนดูยาก ต้อง

ใช้คนดูเป็น และการทอดก็ยังคงใช้คนที่ได้รับการครอบครู ได้รับการสืบวิชามา ที่หนองจอกไม่ได้ดูและทำนายที่ ‘ดอกแรก’ ดอกเดียว แต่ทำให้เฉพาะแต่ละคน คนละดอก ทำนายเฉพาะของแต่ละคน...” (Mariam, personal interview, October 29, 2022) และพบว่า มีขนมละดงละตาในกรุงเทพฯ หลายชุมชน นอกจากบ้านครัวและหนองจอก ยังพบที่ฝั่งธนบุรี ซึ่งเป็นชุมชนจามมุสลิมโบราณที่สืบเชื้อสายมาจากกองอาสาจามเช่นกัน รวมทั้งน่าจะเกิดจากการแต่งงานข้ามชุมชน แต่สำหรับฝั่งธนฯ เรียกขนมชนิดนี้ว่า “นะนงรดา” นิยมทำในงานเข้าสู่หนัด (Sitthiprapha, Boonkhong & Chunhasuwan, 2017)

“กุและฮ้อช” ลักษณะคล้ายขนมเปียกปูน เครื่องปรุงประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า กะทิ งามา เกลือ และน้ำตาล แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ เนื้อขนมกับน้ำราด เวลาจะกินตัดเนื้อขนมจากภาตใส่ถ้วย ราดน้ำราด โรยงาคั่ว ขนมชนิดนี้สามารถใช้เนียด (แก้วน) ได้ด้วย “โดยการสวดดูอา้อขอให้หายเจ็บป่วย ทำมาค้าขึ้น เล่าเรียนสำเร็จ ได้งานทำ...เมื่อได้ตามต้องการก็จะเนียด ทำขนมและอาหารต่าง ๆ เชิญเพื่อนบ้านและโต๊ะครูทำพิธีเลี้ยงอาหาร บางรายอาจมีปัจจัยใส่ซองให้โต๊ะครูด้วย ในเดือนรอมฎอนถือศีลอดจะมีเพื่อนบ้านในชุมชนจ้างให้ทำมาก...” (Madah, personal interview, October 29, 2022) ขนมกุและฮ้อชจึงสัมพันธ์กับพิธีกรรมของคนจามมุสลิมบ้านครัวมาแต่อดีต

“ปังงะ” ลักษณะคล้ายกล้วยบวชชี เครื่องปรุงประกอบด้วย กล้วยหอม ขนุน เม็ดขนุน ไข่ไก่ กะทิ น้ำตาล และเกลือ “หั่นกล้วยหอมเป็นวงตามขวาง ถ้าให้ดี เอาเม็ดขนุนต้มแกะเปลือกออกใส่ไปด้วยจะอร่อยมาก...ไข่ใส่พอให้มีสีส้ม แต่อย่าใส่มาก จะข้น ให้ข้นด้วยกะทิจึงจะอร่อย สมัยก่อนคนนิยมทำกันในเดือนบวชคนบ้านครัวนิยมจิมขนมปัง...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) ขณะที่มุสลิมสวนหลวงเรียกว่า “ซาลาเวาะ” แต่ทำจากกล้วยไข่ และนิยมกินกับข้าวเหนียวมูน นับว่า ปังงะ เป็นขนมที่เชื่อมโยงกับพิธีกรรมอย่างหนึ่ง

2. อาหารจามโบราณ: ตำรับตั้งเดิมใกล้สูญ

อาหารที่เชื่อกันว่ามีกำเนิดในพื้นที่วัฒนธรรมของคนจามมุสลิมในดินแดนประเทศกัมพูชาและเวียดนาม ปัจจุบันมาแต่สมัยโบราณ ไม่พบในวัฒนธรรมอาหารมุสลิมแถบตะวันออกกลางและอินเดีย ตัวอย่างอาหารจามโบราณ: ตำรับตั้งเดิมใกล้สูญ ที่สำคัญได้แก่

“ต้มปิยะห์” (Tempoyak) ลักษณะเป็นเครื่องเคียง คล้ายน้ำพริก เครื่องปรุงประกอบด้วย พูเรียน ปลาทุพริกชี้หูสดและเกลือ กินแนมกับผัก ไข่ ปลา หรือเนื้อทอด “หากเป็นคนพุทธแนมกับหมูทอดก็คงอร่อย

ไม่แพ้กัน...ทำจากทุเรียนสุกจนเป็นปลาร้าละ ะ ใส่พริกไทย พริกขี้หนู...เหม็นมาก ก็ปลาร้าณะคิดดู มีแต่คนแก่ ๆ ที่กินกัน...” (Madah, personal interview, October 29, 2022) ขณะที่สมศรี เห็นว่า “ทำจากทุเรียนงอม ๆ ต้องใส่เกลือ ตากแดด หมักทิ้งไว้...คนรุ่นใหม่ไม่เคยเห็น กินไม่เป็น สิ้นเหมือนอี แต่กลิ่นก็ไม่ได้เหม็นอะไร ก็ทุเรียนสุกอมธรรมดา...เหตุผลสำคัญที่ทุกวันนี้เด็กไม่กิน จริง ๆ แล้วไม่ใช่เพราะไม่ชอบกินหรือไม่อยากกิน แต่ทุเรียนมันแพง...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) อย่างไรก็ตาม ยังพบ “ต้มปิยะห์” (Tempoyak) ในวัฒนธรรมอาหารของมุสลิมประเทศมาเลเซียและอินโดนีเซียด้วย

“น้ำพริกขิงจามเขมร” ลักษณะเป็นเครื่องเคียง คล้ายน้ำพริกกุ้งเสียบหรือน้ำพริกผัด ซื่อน้ำพริกขิง แต่ไม่ใส่ขิง นิยมทำกินภายในครัวเรือน ไม่ทำขาย เนื่องจากใช้วัตถุดิบอย่างดีทำให้ต้นทุนสูง ขายค่อนข้างยาก เช่น กุ้งแห้ง ปลาปน หรืออาจใช้น้ำมันวัว แพะ และไก่ เป็นต้น ซึ่งสมศรี ระบุว่า “ไม่รู้จัก แต่มีน้ำพริกที่คล้ายกันคือ ผัดพริกผัด แต่ไม่ใส่มะขามเปียก ใส่แต่กุ้งแห้งปนหรือไก่ รสหวานเค็มเผ็ด...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) ซึ่งอาจเป็นตำรับเฉพาะของแต่ละตระกูล

3. อาหารญวนดั้งเดิม: บอกที่มา

อาหารจากวัฒนธรรมญวนดั้งเดิม โดยยังปรากฏชื่อเป็นภาษาญวน หรือคำว่า “ญวน” ในชื่อเรียกอัตลักษณ์สำคัญของอาหารจามมุสลิมบ้านครัว ปัจจุบันอาหารบางอย่างสูญหายไป ปรากฏเพียงเรื่องเล่าในคนสูงอายุและสื่อสังคมออนไลน์ ตัวอย่างอาหารจามโบราณ: ตำรับดั้งเดิมใกล้สูญ ที่สำคัญได้แก่

“บอบอญวน” ลักษณะเหมือนข้าวต้ม ใส่กะทิ เครื่องปรุงประกอบด้วย ข้าวเจ้า ปลา ขิง กะทิ ต้นหอม ผักชี พริกไทย เกลือและน้ำตาล ซาลิฟะห์ เล่าว่า “เป็นข้าวต้มกะทิ ปลาช่อนชูดเอาแต่เนื้อ หมักกับหอมแดง ต้นหอม รากผักชี พริกไทย...สมัยนี้เด็ก ๆ ไม่กินกันแล้ว คนทำก็ไม่ค่อยมี คนที่เคยทำ คนทำเป็นเป็นคนสุดท้ายบ้านข้าง ๆ กันนี้ก็เพิ่งตายไปไม่นาน...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

“บัวลอยญวน” ลักษณะคล้ายบัวลอยทั่วไป แต่ขนาดใหญ่กว่ามาก มีไส้หวาน เช่น ถั่วเขียว หรือหน้ากระฉีก (มะพร้าวห้าวกวนกับน้ำตาลปีบ) ราดน้ำขิง ropyงานขาวคั่ว เป็นวัฒนธรรมที่เวียดนามน่าจะได้รับการผ่านจีนและส่งต่อมายังคนจาม และคนจามมุสลิม คนจีนนิยมกินในฤดูหนาว ส่วนคนเวียดนามหรือญวนนิยมเป็นขนมมงคล ใช้ในการเซ่นไหว้บรรพชน (Bunjoon, 2021)

4. อาหารฮินดู: เพราะเคยใกล้ชิด

อาหารที่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมฮินดูดั้งเดิม แม้ชาวมุสลิมบ้านครัวหลายคนพยายามหลีกเลี่ยงที่จะกล่าวถึงความใกล้ชิดกับวัฒนธรรมฮินดูก็ตาม แต่รายการอาหารดั้งเดิมบางรายการยังปรากฏชื่อและเรื่องเล่า “ฮินดู” อยู่ในรายการอาหารอย่างชัดเจน ตัวอย่างอาหารฮินดู: เพราะเคยใกล้ชิด ที่สำคัญได้แก่

“ข้าวต้มฮินดู” ลักษณะคล้ายข้าวต้ม โจ๊ก หรือซุปร้อน เครื่องปรุงประกอบด้วย ข้าวเจ้า ปลาหมึกแห้ง (หรือปลาหมึกสด) กุ้งแห้ง (หรือกุ้งสด) วุ้นเส้น อบเชย หัวหอม มันฝรั่ง เห็ดหูหนู ต้นหอม ผักชี เกลือ และน้ำตาลเล็กน้อย เวลากินตักเครื่องปรุงอื่นที่เตรียมไว้ใส่ในข้าวต้ม โดยเฉพาะวุ้นเส้นเพื่อไม่ให้ดูน้ำจืดแห้งอีก ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล และหอมเจียว โรยหน้าด้วยต้นหอมและผักชี (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

“ขนมบาเยีย” (Bhajia) ขนมดั้งเดิมของคนเอเชียใต้ โดยเฉพาะอินเดียและปากีสถาน เครื่องปรุงประกอบด้วย ถั่วเหลือง แป้งสาลี หอมแดง และเครื่องเทศ บั่นเป็นก้อนพอคั่ว ทอดด้วยเนยหรือน้ำมันพืช กินกับน้ำจิ้มทำจากมะขามเปียก พริกแห้ง หอมแดง น้ำตาลและเกลือ ซาลิฟาห์ เล่าว่า “สำคัญอยู่ที่น้ำจิ้มบาเยียของมุสลิมมหานาคเขาก็อร่อย แต่น้ำจิ้มใส บ้านครัวเราจะข้นออร์่อยกว่า รสชาติดี คนซื้อกินกันไม่ขาด...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

“ขนมอาลัว” ขนมหวานเคี้ยวหนึบ เครื่องปรุงประกอบด้วย แป้งสาลี แป้งถั่วเขียว กะทิ น้ำตาล และเกลือ ผิด้านนอกจะเป็นน้ำตาลแข็ง ด้านในหนืด นิยมทำขึ้นเล็กหลายสี มีกลิ่นหอม รสหวานจัด ขนมอาลัวมีต้นกำเนิดมาจากโปรตุเกส ก่อนจะถูกนำมาเผยแพร่ในเอเชีย ตะวันออกกลาง ปัจจุบันเป็นที่นิยมในประเทศไทย โดยเฉพาะชาวมุสลิม (Salifah, personal interview, October 29, 2022) นอกจากนี้ยังพบในกลุ่มมุสลิมเปอร์เซียของไทย บางชนิดใช้ในพิธีกรรมงานศพ

5. อาหารมุสลิมดั้งเดิม: ที่ไหนก็มี

อาหารในวัฒนธรรมมุสลิมดั้งเดิม และติดตัวคนมุสลิมไปทั่วโลก แม้ในชุมชนมุสลิมที่วัฒนธรรมดั้งเดิมกลืนกลายหายไปแต่เมื่อได้รับการฟื้นฟูจากกระแสอิสลามานุวัตร วัฒนธรรมอาหารเหล่านี้จะถูกนำเข้ามาพร้อมกับวัฒนธรรมมุสลิมอื่น ๆ ด้วยเสมอ ตัวอย่างอาหารมุสลิมดั้งเดิม: ที่ไหนก็มี ที่สำคัญได้แก่

“ข้าวหมกไก่” เครื่องปรุงประกอบด้วย ข้าวสารเจ้า ไก่ และเครื่องเทศ กินกับ “อากาด” ทำจาก แดงกวา หอมแดง น้ำส้ม น้ำตาลและเกลือ และ “น้ำจิ้ม” ทำจากพริกชี้หูสด ใบสะระแหน่ ใบริ้นจา หรือ “ใบแกง” (Curry Leaf / อาร์คูมีไรท์) ผักชี น้ำส้มสายชู เกลือและน้ำตาลทราย (Bang Odd, personal interview, October 26, 2022) “ข้าวหมกที่ไหน ๆ ก็เหมือนกัน แต่ของบ้านครัวน้ำจิ้มไม่เหมือนใคร เพราะที่อื่นใช้พริกเขียว ที่นี้ใช้พริกแดง (Kaewsane, personal interview, June 19, 2022) ซึ่งคล้ายกับน้ำจิ้มของชุมชนมุสลิมมัสยิดหลวงอันซอริชซุนนะห์ บางกอกน้อย ซึ่งเชื่อกันว่าได้รับอิทธิพลจากตะวันออกกลาง (Krua Ban Rose, 2022) ส่วนสมศรี เห็นว่า “เมื่อก่อนใช้พริกเขียว แต่บางทีไปเจอพริกอ่อนไม่เผ็ดก็ใส่พริกแดงด้วย เตี้ยวันนี้ยมใส่ปน ๆ กันเอารส...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) และเมื่อกกล่าวถึงข้าวหมกไก่ ซาลิฟะฮ์ รุสีกว่า “ไม่ชอบกิน มันท้ว ๆ ไป เบื่อจะตายอยู่แล้ว...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

“กรูหม่า” ลักษณะคล้าย “แกงมัสมั่น” แต่ไม่ใส่มันเทศ น้ำแกงสีเหลืองคล้าย “แกงกะหรี่” นิยมทำเลี้ยงคนในงานบุญต่าง ๆ ของมุสลิม เดิมเป็นอาหารมุสลิมหรือเอเชียใต้ ปัจจุบันพบได้ทั่วไป หลายคนเชื่อว่าคนจามรับวัฒนธรรมแกงกรูหม่าหรือกะหรี่ก่อนการอพยพเข้ามายังประเทศไทย (Madah, personal interview, October 29, 2022)

“แกงเปรี้ยว” (Dalcha) ลักษณะเป็นแกงกะหรี่แบบอินเดียใต้ คล้ายแกงคั่วของไทย แต่ไม่เคี้ยวกะทิ แตกมัน รสชาติอ่อน นิยมแกงด้วยปลา ไก่ และกุ้ง (หากใส่เนื้อวัวหรือแพะจะเรียกว่า แกงดาลจา ซึ่งเรียกตามมุสลิมเปอร์เซีย) หากเป็นปลา นิยมปลาอินทรีมากกว่าปลาโอ และต้องใส่ “ใบริ้นจา” ดับควา ส่วนผักที่นิยมได้แก่ มะเขือยาว ถั่วฝักยาว พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่ และมะเขือเทศ ซึ่งจะใช้ปริมาณมาก เป็นที่มาของรสและชื่อแกงเปรี้ยว เป็นแกงที่ยังทำกินกันในชีวิตประจำวันและงานสำคัญของชุมชน (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) นอกจากชุมชนชาวมุสลิมบ้านครัว ยังพบในชุมชนมุสลิมอื่น ๆ ทั่วไป เช่น มหานาค ฮารูน ตรอกจันทน์ (ตารูลออาบิติน) และสวนหลวง (อัลอะดีก) เป็นต้น

“ปลาบูดูทอด” ในภาษาอินโดฯ “บูดู” แปลว่า “ปลาหมักเกลือ” แลพบภาคใต้ของไทยนิยมหมักปลากับเกลือทำน้ำบูดู ขณะที่จามมุสลิมบ้านครัวนิยมหมักแบบปลาต้ม ทิ้งไว้ค้างปี “สมัยก่อนหมักกับโอ่ง เป็นของประจำครัวต้องมีทุกบ้าน กินกันทั้งปี...เวลาจะกินเอามาล้างข้าวคั่วออก ทอดหรือย่างกินกับหอมแดงทอดหรือหลนกินกับผักสด เช่น มะเขือเปราะ แดงกวา ขมิ้นขาว...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

“ข้าวเหนียวเหลือง” (Pulat Kuning) ลักษณะคล้ายข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ เครื่องปรุงประกอบด้วยข้าวเหนียว กะทิ ชมัน หอมแดง ใบกระวาน กานพลู เกลือ และน้ำตาล หากเป็นหน้าไก่ที่ใช้ประกอบพิธี “เนียด” (แก๊บน) จะต้องนำครบชิ้นส่วน คือ ตัว หัว ปีกและขา ปัจจุบันไม่ได้รับความนิยมเนื่องจากปรุยก “มีคนทำขายบ้างแต่คุณภาพไม่ดี ไม่อร่อย...ข้าวเหนียวเหลืองที่ดีต้องไม่หวงกะทิ...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022; Salifah, personal interview, October 29, 2022) โดยยังพบอาหารชนิดนี้ในวัฒนธรรมมลายูและชวาด้วย

นอกจากนี้ยังประกอบด้วย “ข้าวหมาก” “สมัยเด็กเห็นแม่ชอบทำ หมักกับหม้อแขก ใส่เต็มทุกเบอร์วางเรียงซ้อนกันขึ้นไปตั้งแต่ใบใหญ่จนใบเล็กสุดที่มีในบ้าน พอได้ที่ตักแจกروبบ้าน...” (Madah, personal interview, October 29, 2022) และอาหารที่ได้อิทธิพลอินเดียจำนวนหนึ่ง เช่น “กุหลาบยามุน” (Gulab Jamun) ทำจากแป้งข้าวเจ้า กวน ปั้นเป็นก้อนทรงรี ทอด แช่น้ำเชื่อมจนอิมตัว “ขนมข้าวแขก” ลักษณะคล้ายข้าวหลามตัดหน้าไก่ กุ้ง และปลา “ขนมบดิน” ลักษณะคล้ายเค้กเนย โรยหน้าด้วยมะด้า (อัลมอนต์) ลูกเกด ปัจจุบันยังมีผู้ทำขายในชุมชน ในงานเทศกาลและงานประจำปีสุเหร่า “ขนมซูยี” (Sooji) ลักษณะเป็นนมกวน คล้ายพุดดิ้ง นิยมทำในงานบุญทั่วไป “ขนมราชำ” ลักษณะคล้ายโดนัท มีไส้หวาน ปัจจุบันสูญหายจากชุมชน และ “ขนมอับปัม” (Appam) ขนมในพิธีกรรม ลักษณะคล้ายขนมถ้วยฟู ทำจากแป้งข้าวเจ้า ไข่ไก่ กะทิ เชื้อหมัก และน้ำตาลทราย กินกับน้ำจิ้ม (Salifah, personal interview, October 29, 2022) สมศรี เล่าว่า “ต้องใส่ลิ้นทะเล (กระดองหมึก) สมัยก่อนมีเยอะเยอะลอยมาตามคลองถึงหน้าบ้าน หลังประตุน้ำปัดตรงที่เราเรียกว่าประตูน้ำทุกวันนี่เลยไม่มี...ถ้าไม่มีก็ไม่ทำ มันไม่อร่อย...นิยมทำในงานศพ ทำบุญวันตายครบ 7 วัน 40 วัน ขนมนี้จะขึ้นฟู เชื่อว่าจะช่วยให้คนตายสบายตัว...” (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

6. อาหารมุสลิมสากล: แต่แตกต่างกัน

อาหารที่รับวัฒนธรรมจากอาหารมุสลิมทั่วโลก สามารถพบเห็นได้ในวัฒนธรรมอาหารมุสลิมทั่วไป แต่มีความแตกต่างในรายละเอียดปลีกย่อยเฉพาะถิ่นอันอาจเกิดจากการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบให้เข้ากับหลักการทางศาสนา เทคโนโลยีการปรุง และค่านิยมตามยุคสมัย เป็นการสร้างอัตลักษณ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารของตน เน้นการคิดค้นใหม่ และมีความเหมาะสมดีเด่นกว่าอาหารมุสลิมทั่วไป ตัวอย่างอาหารมุสลิมสากล: แต่แตกต่างกัน ที่สำคัญได้แก่

“แกงมัสมั่น” ลักษณะเหมือนแกงมัสมั่นทั่วไป ต้นกำเนิดจากมุสลิมเปอร์เซียตั้งแต่สมัยอยุธยาที่ต่อมา รับอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารไทยเข้าผสมผสาน คนบ้านครว้นิยมใช้เนื้อวัวติดมันเพราะมีความนุ่ม หากหา ไม่ได้หรือราคาแพงจะใช้ไก่ ซึ่งถ้าเป็นไก่อ่อนหลาย ๆ มื้อจะแข็ง นอกจากนี้สูตรของบ้านครว้นจะไม่ใส่กะปิและ ตะไคร้ เช่นเดียวกับสูตรของ เสริมศรี ชุมชนมุสลิมสวนหลวง ซึ่งมีรสหวานกว่า (S. Srirojrieth, personal interview, October 29, 2022)

“ยาโยเกิร์ต” (Raita) หรือสลัดโยเกิร์ต ลักษณะเป็นอาหารจานยำทั่วไป เกิดจากการนำนมแพะทำโยเกิร์ต เพื่อเตรียมไว้แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น หรือแกงกรุหม่า หลังนำนมแพะสดใส่น้ำมะนาว นมแพะจะแข็งตัวเป็น โยเกิร์ต ทิ้งไว้ข้ามคืนก่อนนำไปยำ “คนแก่ ๆ ชอบเอามายำ ใส่พริก หอมแดง เกลือ คลุกข้าวกิน...หรือเอามา ใส่น้ำตาลทราย กินกับกล้วยหอมเป็นของว่าง...” (Montasewi, personal interview, October 19, 2022)

“ขนมอาซุร” ลักษณะคล้าย “ข้าวทิพย์” เครื่องปรุงเป็นของที่กินได้ทุกชนิด โดยมีข้าวสารเจ้า กะทิ เกลือและน้ำตาลเป็นหลัก เครื่องเทศ ได้แก่ ข่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม ผักชี และยี่ห่วย โดยแยกชนิด เค็มและหวาน ชนิดหวานใส่ผลไม้และธัญพืชได้ทุกชนิด เช่น ถั่ว งา ทูเรียน เผือก มัน พักทองและกล้วย ชนิดเค็มจะนิยมใส่เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ กุ้ง และเนื้อวัว ความแตกต่างของอาซุรบ้านครว้น คือ นิยมทำรสหวาน ไม่ทำชนิดเค็มเหมือนที่อื่น รวมทั้งเชื่อว่าการกวนขนมอาซุรจะได้บุญ นิยมกวนอาซุรในงานเทศกาลเพื่อ แจกทาน (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

7. อาหารมุสลิมนานาชาติ: จานกะทิ

อาหารร่วมสมัยที่รับอิทธิพลนานาชาติในสภาวะข้ามวัฒนธรรม โดยรับอิทธิพลอาหารไทย จีน และ ตะวันตก มีลักษณะสำคัญคือการดัดแปลงให้เข้ากับวัฒนธรรมมุสลิม เช่น การเปลี่ยนหรือเพิ่มวัตถุดิบและ เครื่องปรุง รวมทั้งขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบและการปรุงให้สอดคล้องกับหลักการทางศาสนา ตัวอย่าง อาหารนานาชาติ: จานกะทิ ที่สำคัญได้แก่

“พะโล้กะทิ” ลักษณะเหมือนพะโล้แบบอาหารจีนทั่วไป แต่ใส่กะทิ เคี้ยวจนน้ำกะทิแห้งเป็นขี้ไล่ เป็น อาหารดั้งเดิมที่ยังคงได้รับความนิยมในหมู่นครุ่นใหม่ “ลูก ๆ ชอบกินกัน พอไม่ได้ทำนาน ๆ ก็ขอให้ทำให้ กิน...ทำที่ใช้ไข่ 30 ฟอง ต้มหม้อใหญ่ แบ่งลูก ๆ หลาน ๆ เพื่อนและญาติใกล้ชิดรอบบ้าน ต่างจากอาหาร จามมุสลิมหลายอย่างที่ถ้าทำแล้วก็ต้องกินคนเดียว ลูก ๆ ไม่กิน อย่างบอบอญวน...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

“กล้วยเตี้ยวะกะทิ” ลักษณะคล้ายกล้วยเตี้ยแวง หรือข้าวซอย ต่างกันตรงไม่มีเครื่องแกง รสชาติอ่อน และหอม น้ำกะทิ เชื่อกันว่าเพื่อให้เหมาะสำหรับเด็กเล็ก ๆ ที่ยังกินอาหารรสเผ็ดไม่ได้ นับเป็นกล้วยเตี้ยที่นิยมมากในหมู่ชาวมุสลิมภาคกลาง แถบพระนครศรีอยุธยา ปทุมธานี และแพร่หลายสู่ชุมชนมุสลิมคลองแสนแสบมหานคร หนองจอก ลาดกระบัง มีนบุรี โดยเฉพาะชุมชนจามมุสลิมบ้านครัว (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022)

“ถั่วเขียวต้มน้ำตาลใส่กะทิ” ลักษณะเหมือนถั่วเขียวต้มน้ำตาลทั่วไป ซึ่งมีเครื่องปรุงเพียงถั่วเขียวและน้ำตาล แต่ถั่วเขียวต้มน้ำตาลของบ้านครัวจะใส่ไข่และกะทิด้วย ซาลิฟาฮ์ อธิบายว่า “ถ้าเป็นบ้านคนจีนเขาต้มกับน้ำตาลก็จบ แต่คนบ้านครัวจะใส่กะทิ และใส่ไข่ด้วย...ได้ถั่วเขียวมากก็ควักให้ออกไหม้ ๆ หน่อย จะได้กลิ่นหอม แล้วเอาไปล้างน้ำให้สีน้ำตาลออกจนหมด ต้มกับน้ำเปล่า ใส่น้ำตาลทราย และใส่กะทิ ตอกไข่ไก่ตีให้ละเอียด โรยลงไปด้วย...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

นอกจากนี้ยังประกอบด้วย “แกงเลียงกะทิ” ลักษณะคล้ายแกงเลียงทั่วไป แต่ใส่กะทิ และ “ยำทวาย” ลักษณะคล้ายสลัดผัก ผักที่นิยม ได้แก่ ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว มะเขือยาว และหัวปลี ราดด้วยน้ำราดจากการเคี้ยวกะปิกับกะทิให้แตกมัน ใส่ปลาแห้งหรือกุ้งแห้งโขลก โรยงาคั่วและหอมเจียว (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

8. อาหารมุสลิมร่วมสมัย: ทำให้เป็นฮาลาล

อาหารร่วมสมัยที่ได้รับอิทธิพลจากกระแสโลกาภิวัตน์ มีลักษณะสำคัญคือ เจตนารังสรรค์ขึ้นใหม่เพื่อเติมเต็มส่วนที่ขาดจากรายการอาหารในวัฒนธรรมอาหารร่วมสมัยทั่วโลก แต่ติดขัดที่วัตถุดิบหรือขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบที่ขัดกับหลักการทางศาสนา ตัวอย่างอาหารมุสลิมร่วมสมัย: ทำให้เป็นฮาลาล ที่สำคัญได้แก่

“ข้าวขาวว้าว” ลักษณะเช่นเดียวกับข้าวขาวหยาบ คำอธิบายอย่างง่าย คือ ไม่ต่างจากข้าวขาวหยาบแต่ใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงสำคัญเป็นข้าวว้าวแทนข้าวหยาบ เพื่อให้ถูกต้องตามหลักการอาหารฮาลาล และถูกต้องตามบัญญัติทางศาสนา

“ข้าวเนื้อแดง” ลักษณะเช่นเดียวกับข้าวหมูแดง ซึ่งไม่ต่างจากข้าวขาวว้าว คำอธิบายอย่างง่าย คือ ลักษณะเดียวกับข้าวหมูแดงแต่ใช้วัตถุดิบสำคัญเป็นเนื้อวัวแทนเนื้อหมู เพื่อให้ถูกต้องตามหลักการอาหารฮาลาลตามบทบัญญัติทางศาสนา “แม้คนอื่นอาจมองดูตลก แต่เมื่อพิจารณากลับไป สะเดื่ก็ เป็นของมุสลิมดั้งเดิมต้องใช้เนื้อวัว พอคนทั่วไปเอาไปทำก็ใช้หมูแทน ก็ไม่ต่างกัน...” (Kaewsane, personal interview, June 19, 2022)

อภิปรายผล

จากการศึกษา “การเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวผ่านประวัติศาสตร์เรื่องเล่าอาหาร” พบข้อมูลที่มีความสอดคล้องกันและความไม่ประสานสนธิในประเด็นสำคัญ ได้แก่ ประวัติศาสตร์ชุมชน อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ อิสลามานูวัตร์ และกระบวนการต่อยอดจากความต้องการของชุมชนสู่พัฒนาการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังนี้คือ

- ประวัติศาสตร์ชุมชน จากการศึกษาพบว่า คนจามมุสลิมบ้านครัวส่วนใหญ่ระบุตนเองเป็นมุสลิมทั่วไป “แทบไม่มีแล้วคนจาม เขมร มีแต่มุสลิม...คนพูดจาม เขมรก็ตายกันหมดแล้ว...ผมยังจำได้แค่ 2-3 คำ เช่น ซีบาย กินข้าว บอบอ ข้าวต้ม...” (Montasewi, personal interview, October 19, 2022) ขัดกับหลักฐานทางประวัติศาสตร์และการศึกษา เรื่อง “สิทธิชุมชนท้องถิ่นบ้านครัว: กรณีการสร้างทางด่วนทับชุมชน” ที่ระบุว่า “ชาวชุมชนส่วนใหญ่สืบเชื้อสายจามในวัฒนธรรมเขมร” (Sattaya-Wattana, 2004)

- อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ แม้ในอดีตจะมีการใช้อัตลักษณ์ “มุสลิมสากล” ในการรณรงค์ต่อสู้กรณีทางด่วนทับชุมชน แต่บริบทที่ต่างไปในปัจจุบัน เมื่อถามถึงความเป็น “จาม-เขมร” ก็มักจะได้รับการแนะนำให้สนทนากับผู้สูงอายุ รวมทั้งเลือกใช้อัตลักษณ์ “จาม-เขมร” แยกวัฒนธรรมของตนออกจากมุสลิมอื่น ๆ ในการยืนยันอัตลักษณ์ เพื่อต่อสู้กับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลง และสร้างรายได้เสริมจากสถานะทางเศรษฐกิจตกต่ำ เช่น การบอกเล่าอัตลักษณ์ผ่านเรื่องเล่าอาหารจาม-เขมร และการจำหน่ายเสื้อยืดกราฟิก “มุสลิมกองอาสาจาม” นำรายได้สนับสนุนกิจกรรมชุมชน ขณะเดียวกันก็เลือกที่นำเสนออัตลักษณ์ความเป็นมุสลิมสากลที่มากับกระแสอิสลามานูวัตร์ เช่น การเรียนกุรอาน (Qur'an) และการปฏิบัติพิธีกรรมตามความเชื่อดั้งเดิม ได้แก่ การเนียต (แก้บน) และการทำขนมละดงละดาเสี่ยงทาย

- อิสลามานูวัตร์ แม้ว่าชาวชุมชนบ้านครัวจะเผชิญกับปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมนับตั้งแต่การเคลื่อนย้ายถิ่นฐานเดิมในกัมพูชาและเวียดนามเข้าสู่สยาม โดยเฉพาะภายหลังวีรกรรมร่วมรบในสงครามเก้าทัพเมื่อ พ.ศ. 2328-2329 แต่จุดเปลี่ยนที่เห็นได้ชัดเจนคือการเปิดรับกระแส “อิสลามานูวัตร์” เพื่อการรณรงค์ต่อสู้กรณีทางด่วนทับชุมชน และการดำเนินชีวิตท่ามกลางสภาวะสมัยใหม่ รวมทั้งการปรับตัวทางอาชีพ (Sattaya-Wattana, 2004) แต่จากการศึกษาชุมชนกลับพบว่า ในการปรับตัวทางอาชีพ ตลอดจนความพยายามฟื้นคืนอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารไม่สอดคล้องกับความเป็น “อิสลามานูวัตร์” ที่จะต้องละทิ้งวัฒนธรรมความเชื่อดั้งเดิมของจามและมุสลิมท้องถิ่นออกไป (Idris Raksamani, 2014, pp. 119) เช่นการเสี่ยงที่จะกล่าวถึงอาหารในเชิงพิธีกรรม เช่น การแก้บน (เนียต) รวมทั้งชาวชุมชนจำนวนไม่น้อยเชื่อว่าพวกตนกำลังดำเนินชีวิตตามวิธีมุสลิมสากลอย่างเคร่งครัด

- กระบวนการต่อยอดจากความต้องการของชุมชนสู่พัฒนาการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า คนจามมุสลิมบ้านครัวยังคงใช้ประโยชน์จากทั้งวัฒนธรรมจาม-เขมรดั้งเดิมและมุสลิมท้องถิ่น เพื่อต่อยอดการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน ดังผลการศึกษาเรื่อง “ท้องถิ่นและการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนบ้านครัว” (Phetraburanin & Rattanawongkhae, 2017) และ “ความต้องการมีส่วนร่วมและทัศนคติของชาวชุมชนที่มีต่อการพัฒนาชุมชนบ้านครัวเป็นแหล่งท่องเที่ยว” (Phetraburanin & Wipatbhumi-prathed, 2018) ที่ระบุว่า “ชาวชุมชนมีความต้องการมีส่วนร่วมในการจัดการแหล่งท่องเที่ยวในระดับมาก” โดยพบว่า ชุมชนมีวิถีวัฒนธรรมอาหารผสมผสาน ได้แก่ วัฒนธรรมอาหารจาม เขมร ญวน อินดู ไทย จีน และมุสลิมสากล สอดคล้องกับข้อค้นพบในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ โดยสามารถจำแนกประเด็นเรื่องเล่าอาหารชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวออกได้ 8 ประเด็นดังกล่าวแล้ว คือ (1) อาหารเขมรดั้งเดิม: ทำยากหาถิ่นยาก (2) อาหารจามโบราณ: ตำรับดั้งเดิมใกล้สูญ (3) อาหารญวนดั้งเดิม: บอกรั้ว (4) อาหารอินดู: เพราะเคยใกล้ชิด (5) อาหารมุสลิมดั้งเดิม: ที่ไหนก็มี (6) อาหารมุสลิมสากล: แต่แตกต่างกัน (7) อาหารนานาชาติ: งานกะทิ และ (8) อาหารมุสลิมร่วมสมัย: ทำให้เป็นฮาลาล

โดยพบว่า ไม่ว่าชาวชุมชนจะมีเจตนาหรือไม่ก็ตาม แต่เรื่องเล่าอาหารจามมุสลิมบ้านครัว 8 ประเด็นข้างต้นได้ถูกใช้เป็นอัตลักษณ์ชุมชน ตลอดจนการเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยว โดยเฉพาะในการเป็น “ชนกลุ่มน้อยในความเป็นมุสลิม” เช่น การถ่ายทอดเรื่องเล่าวัฒนธรรมอาหารจาม-เขมรก่อนการมาถึงของ “อิสลามานูวัตร์” แก่นักท่องเที่ยว (S. Phongsayathat, personal interview, June 19, 2022) การสร้างเนื้อหาและกราฟิกวัฒนธรรมจามมุสลิมประกอบฉากบรรจุภัณฑ์อาหารจำหน่ายในงานมหกรรมอาหารจามมุสลิม บอร์ดนิทรรศการ และป้ายไวน์ลกายในชุมชน (Kaewsane, personal interview, June 19, 2022) และการนำเสนอประวัติศาสตร์อาหารจามผ่านสื่อสังคมออนไลน์ (W. Kongnagwong, personal interview, October 29, 2022)

อย่างไรก็ตาม อาหารจามมุสลิมที่มีนัยเชื่อมโยงกับพิธีกรรมตามความเชื่อดั้งเดิมมีแนวโน้มที่จะสูญหายไปจากชุมชน ทั้งความไม่สอดคล้องกับวิถีมุสลิมสากล และขาดผู้สืบทอด เช่น ขนมละดงละดา มีแนวโน้มที่จะสูญหายไปอันเนื่องจาก “ความยุ่งยาก บางทีทำก็ไม่ขึ้นฟู เสียงานเสียการ หาคนทำยาก เลยขอเก็บพอกับแม้ว่าจะขอตัดขนมนี้ออกจากพิธี ไม่ทำอีกแล้ว...” (Yamilah, personal interview, October 29, 2022) และ “ที่สาวลูกป่าทำเก่ง เคยจะจับมือสอนให้ทำ แต่ตอนนั้นเรายังไม่ประสีประสา เราไม่เอา เลยไม่ได้วิชามาจนวันนี้...” (Salifah, personal interview, October 29, 2022)

กล่าวโดยสรุป ผู้วิจัยเชื่อว่าเหตุที่อาหารจามมุสลิมบ้านครัวจะหายสาบสูญไป น่าจะเนื่องมาจากกระแสอิสลามานุวัตร เมื่อ “คณะเก่า” (Traditionalist Conservative) ซึ่งผ่านการศึกษามาจากโรงเรียนสอนศาสนาแบบจารีต เรียกว่า “อิสลามแบบพื้นบ้าน” มีความเชื่อดั้งเดิมที่ผูกพันกับสิ่งเหนือธรรมชาติ สืบทอดแบบแผนดั้งเดิมของชุมชนผ่านผู้นำทางศาสนาและผู้รู้ท้องถิ่นปฏิบัติกันสืบมาตามวัฒนธรรมดั้งเดิม รวมทั้งการผสมผสานวัฒนธรรมจากภายนอก ปะทะ “คณะใหม่” (Reformist Modernist) ที่มีเป้าหมายขจัดความเชื่อและการปฏิบัติที่ไม่ใช่หลักการทางศาสนาทิ้งไป โดยนักวิชาการที่ผ่านการศึกษามาจากประเทศแถบตะวันออกกลาง ยึดถือคัมภีร์กูราน (Idris Raksamani 2014, pp. 119; Aiemueayut 2022, pp. 108-109) เมื่อวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของจาม-เขมรมีนัยของพิธีกรรมความเชื่อดั้งเดิมปะทะกับมุสลิมสากลที่อ้างอิงหลักการตามตัวบทในคัมภีร์กูราน ชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวจึงถูกกดดันให้ต้องละทิ้งแบบแผนความเชื่อดั้งเดิม แม้ว่าความเชื่อและประวัติศาสตร์เรื่องเล่าข้างสำหรับเหล่านั้นมีแนวโน้มที่จะสามารถใช้เป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยว ดังเช่นกิจกรรม “เทศกาลอาหารชุมชนบ้านครัว” ซึ่งชาวชุมชนร่วมกันจัดขึ้น โดยต่อยอดจากการจัดงานประจำปีเพื่อหารายได้เป็นค่าใช้จ่ายของมัสยิด โดยกิจกรรมเน้นไปที่การจำหน่ายอาหารฮาลาล และมีจุดขายสำคัญคือ อาหารจามดั้งเดิมซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน ได้รับการตอบรับจากนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้แก่ชาวชุมชน ทำให้เกิดผู้ค้ารายใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นทุกปี สะท้อนคุณค่าอัตลักษณ์ดั้งเดิมของชุมชนที่สามารถเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยว

แนวทางการนำผลการวิจัยไปปรับใช้

รูปธรรมที่ชาวชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวได้ใช้ประวัติศาสตร์อาหารในฐานะเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ได้แก่ การใช้ประวัติศาสตร์กองอาสาจามและอัตลักษณ์ชาติพันธุ์จามในการบอกเล่าประวัติศาสตร์ชุมชนบรรพชนของตนที่มีส่วนร่วมกับประวัติศาสตร์ส่วนกลางของชาติผ่านสื่อกระแสหลักและสื่อสังคมออนไลน์ การจำหน่ายอาหารพร้อมเรื่องเล่าประวัติศาสตร์อาหารแต่ละชนิด การใช้เนื้อหาในการประชาสัมพันธ์การจัดงานเทศกาลอาหารฮาลาล การผลิตเสื้อยืด “กองอาสาจาม” และการปรุงอาหารพร้อมเรื่องเล่าชาติพันธุ์จาม ญวน เขมร ฮินดู และมุสลิมจำหน่ายหารายได้เพิ่มเติม และบริจาคเข้ามัสยิดในการจัดงานประจำปี

บทสรุป

แกนนำวัฒนธรรมชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวเคลื่อนไหวสร้างกิจกรรมการเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวผ่านประวัติศาสตร์อาหาร นำเสนออัตลักษณ์ชุมชนและสร้างรายได้ ดังจะพบกิจกรรมดังกล่าวในชุมชนมุสลิมทั่วไป แม้คนจามมุสลิมบ้านครัวเลือกใช้สถานะ “ชนกลุ่มน้อยในความเป็นมุสลิม” ที่ต่างจากชุมชนมุสลิมทั่วไป เพื่อชูประเด็นอาหารจาม-เขมร แต่ภายในกิจกรรมชุมชนกลับพบเห็นไม่มากนัก จึงนำตั้งคำถามว่า ทำอย่างไรจึงจะสามารถสืบทอดอาหารจาม-เขมรที่มีเรื่องเล่าเชื่อมโยงกับพิธีกรรมตามความเชื่อของจาม-เขมรดั้งเดิมเพื่อสร้างอัตลักษณ์และเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยว โดยคำตอบเบื้องต้นน่าจะ ได้แก่ การนำเสนอเรื่องเล่าอาหาร พร้อมกิจกรรมการปรุงอาหาร และกิจกรรมวัฒนธรรม โดยแยกประเด็นทางด้านวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์อาหารเพื่อการท่องเที่ยวออกจากประเด็นทางศาสนา

ข้อเสนอแนะการใช้ประโยชน์จากผลการศึกษาศึกษาการเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวชุมชนจามมุสลิมบ้านครัวผ่านประวัติศาสตร์อาหารในฐานะเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวครั้งนี้ คือ (1) สร้างความเข้าใจ (Understanding) ต่อความเป็นไปได้ในการแยกประเด็นทางศาสนาออกจากการท่องเที่ยวที่ต้องอาศัยประวัติศาสตร์เรื่องเล่าที่สัมพันธ์กับความเชื่อและพิธีกรรมดั้งเดิม (2) เผยแพร่ (Promoting) มรดกภูมิปัญญา ชนบธรรมนิยม ความเชื่อ และวัฒนธรรมการกิน ผ่านเรื่องเล่าอาหารซึ่งสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยว (3) พัฒนา (Developing) กระบวนการผลิตอาหาร การสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่บนฐานของการอนุรักษ์ เพื่อความยั่งยืนตามแนวคิดกำหนดตนเอง (Self Determination) (4) สร้างกิจกรรม (Operating) ได้แก่ มหกรรมอาหาร ถนนคนเดิน ร้านค้าชุมชน หรือไนตรสการวัดฤดูบิ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมอาหาร เพื่อเป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ และการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

References

- Aiemueayut, S. (2022). *Klai pen-malayu*. [Becoming Melayu]. Bangkok: Gypsy.
- Bunjoon, O. (2018, December). Beside Muslim Cham's dishes in Ban Krua. *Art and Culture*, 40(2), 28-41.
- Bunjoon, O. (2021, March). Vietnamese Cuisine: From Ancient Society, Royal Court, Colony to Contemporary Cuisine. *Art and Culture*, 42(5), 56-68.
- Giddens, A. (1991). *Modernity and Self-Identity: Self and Society in the Late Modern Age*. Stanford: Stanford University Press.
- Hall, C. M. ve Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. *Niche tourism, contemporary issues, trends and cases*, M. Novelli (ed.), Elsevier, Barking, Boston.
- Idris Raksamani, A. (2014). *Masyid nai krungthep*. [Mosques in Bangkok]. Bangkok: Matichon.
- Khongchana, P. (1995). *Banthuek kan dernthang yuen thin jam*. [Record of a trip to Cham area]. Bangkok: Srinakharinwirot University.
- Krua Ban Rose. (2022, July 21). *Namjim khaomok arab*. [Arabian biryani dipping sauce]. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=zl5ybaD2GKU/>
- Phanthuri, P. (2015). Organizing food tourism activities through the experiences of tourists in Thailand. *Journal of Southern Technology*, 8(2), 27-38.
- Phetraburanin, P. & Rattanawongkhae, A. (2017). Locals and the use of biodiversity of the Ban Krua community. *The Association of Private Higher Education Institutions of Thailand under Royal Patronage Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn Princess*, 23(1), 64-72.

- Phetraburanin, P. & Wipatbhumiprathed, T. (2018). The need for participation and the attitude of the community people towards the development of the Ban Krua community as a tourist attraction. *Journal of Humanities and Social Sciences Mahasarakham University*. 37(1), 98-105.
- Sattaya-Wattana, C. (2004). *Sitthi chumchon thongthin ban krua: korranee kan sang tang duan tab tang*. [Rights of the local Ban Krua community: the case of building an expressway over the community]. Bangkok: The Thailand Research Fund (TRF).
- Sitthiprapha, B., Boonkhong, S. & Chunhasuwan, k. (2017). *Food culture in Thonburi District: A case study of Muslim food*. (Research report). Thonburi Rajabhat University, Bangkok, Thailand.
- Sujchaya, S. (2012). *Muslim kab a-ham thai, In Lark miti mum mong: muslim nai sangkom thai*. [Muslims and Thai food, In Multiple perspectives: Muslims in Thailand]. Bangkok: Muslim Studies Center, Institute of Asian Studies, Chulalongkorn University.
- Thai Tourism Business Association. (2022, January 31). *Sarub satankan kan thong thiew kumpapan 2559*. [Summary of the tourism situation in February 2016]. <http://www.atta.or.th/?p=5124/>
- UNWTO. (2014, October 29). *Tourism and Poverty Alleviation*. <http://step.unwto.org/content/tourism-and-poverty-alleviation-1/>

ภาคผนวก

รายการอ้างอิงภาษาไทย

- เอี่ยมเอื้อยุทธ, ศรียุทธ. (2565). *กลายเป็น-มลายู*. กรุงเทพฯ: ยิปซี.
- บรรจุน, องค์. (2561, ธันวาคม). ข้างสำหรับชาวมุสลิมบ้านครัว. *ศิลปวัฒนธรรม*. 40(2), 28-41.
- บรรจุน, องค์. (2564, มีนาคม). ข้างสำหรับเวียดนาม: จากสังคมบรรพกาล ราชสำนัก อาณานิคม ถึงเมนูร่วมสมัย. *ศิลปวัฒนธรรม*. 42(5), 56-68.
- รักษมณี, อาดิศร์ อิตธีรส. (2557). *มัสยิดในกรุงเทพฯ*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- คงชนะ, พลับพลึง. (2538). *บันทึกการเดินทางเยือนถิ่นจาม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ครัวบ้านโรส. (2565, กรกฎาคม 21). *น้ำจิ้มข้าวหมกอาหาร*. [วิดีโอ]. ยูทูบ. <https://www.youtube.com/watch?v=zL5ybaD2GKU/>
- พันธุ์รี, ภัทรพร. (2558). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย. *วารสารเทคโนโลยีภาคใต้*. 8(2), 27-38.
- เพชรบุรีณิน, ปริศนา และ รัตนวงศ์แข, อธิวัฒน์. (2560). ท้องถิ่นและการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนบ้านครัว. *วารสารสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี*. 23(1), 64-72.
- เพชรบุรีณิน, ปริศนา และ วิภาติภูมิประเทศ, ธัญธัช. (2561). ความต้องการมีส่วนร่วมและทัศนคติของชาวมุสลิมที่มีต่อการพัฒนาชุมชนบ้านครัวเป็นแหล่งท่องเที่ยว. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*. 37(1), 98-105.
- สัตยาวัฒนา, ชลธิรา และคณะ. (2547). *สิทธิชุมชนท้องถิ่นบ้านครัว: กรณีการสร้างทางด่วนทับชุมชน*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

สิทธิประภา, บุษกร, บุญคง, ศศิอาภา และ ชุนหสุวรรณ, ช่ายทอง. (2560). *วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี: กรณีศึกษาอาหารมุสลิม*. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.

สุจฉายา, สุกัญญา. (2555). *มุสลิมกับอาหารไทย. หลากมิติมุมมอง: มุสลิมในแผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์มุสลิมศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สมาคมไทยธุรกิจการท่องเที่ยว. (2560, มกราคม 31). *สรุปสถานการณ์การท่องเที่ยวภูมิภาคพันธ์ 2559*.
<http://www.atta.or.th/?p=5124/>