

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องการดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานีครั้งนี้เป็นประเด็นที่เกิดจากการตั้งข้อสังเกตเกี่ยวกับพฤติกรรมของชาวเหนือ หรือกลุ่มชาติพันธุ์ที่เรียกตนเองว่า “คนเมือง” มีวัฒนธรรมแบบ “ล้านนา” และมีถิ่นฐานเดิมอยู่บริเวณ 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน ซึ่งคนเมืองเหล่านี้ได้มาตั้งถิ่นฐานอยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี อันเป็นพื้นที่ที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมจากของของคนเมืองค่อนข้างสูง แต่กลุ่มคนเมืองเหล่านี้สามารถรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเองทั้ง ภาษา ประเพณี และวัฒนธรรมการกินของตนเอาไว้ได้ จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ที่น่าสนใจ การที่คนเมืองยังคงรักษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะวัฒนธรรมการกินของตนเอาไว้ได้นั้น จึงเป็นประเด็นที่นำมาสู่โจทย์การวิจัยว่า สามารถดำรงวัฒนธรรมได้อย่างไร อะไรเป็นปัจจัยดังกล่าว จนเกิดการวิจัยในครั้งนี้ขึ้นเพื่อมุ่งศึกษาการดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือหรือคนเมือง โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือ ศึกษาวัฒนธรรมการกิน และปัจจัยที่ทำให้คนเมืองดำรงวัฒนธรรมการกินเอาไว้ ซึ่งใช้ระเบียบวิธีในการศึกษาคือ การสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่าง ที่ประกอบด้วย ครอบครัวคนเมืองที่เป็นคนมาจากภาคเหนือทั้งหมด คนเมืองที่มาแต่งงานกับคนในท้องถิ่น และคนเมืองที่เปลี่ยนมานับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งมีขอบเขตพื้นที่การศึกษาในบริเวณตำบลสุระมิแล ตำบลบานา ตำบลอานะรุ และ ตำบลจะบังติกอ ซึ่งเป็นพื้นที่ซึ่งมีกลุ่มคนเมืองตั้งถิ่นฐานอยู่เป็นจำนวนมากและเป็นหลักแหล่งมากกว่าตำบลอื่น

ผลการศึกษาพบว่ากลุ่มคนเมืองที่มาอาศัยอยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี มีความหลากหลายในลักษณะของครอบครัว เช่น เป็นครอบครัวที่ประกอบด้วยชาวเหนือทั้งหมด เป็นครอบครัวที่ประกอบด้วยชาวเหนือมาแต่งงานกับคนในท้องถิ่นปัตตานีในกลุ่มวัฒนธรรมไทยพุทธ และเป็นครอบครัวที่ชาวเหนือที่มาแต่งงานกับชาวมุสลิมในพื้นที่ แต่ไม่ว่าจะมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมในหลายรูปแบบก็ตาม คนเมืองเหล่านี้ก็กลับรักษาอัตลักษณ์ของตนเองเอาไว้ได้สูง โดยเฉพาะ การพูดภาษาเหนือ (คำเมือง) และกินอาหารเหนือ ซึ่งในแง่อาหารการกินนั้นพบว่าคนเมืองเหล่านี้ยังคงกินอาหารเหนือกันอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะอาหารที่เคยเป็นที่นิยมในท้องถิ่น เช่น ลาบ น้ำพริกอ่อง แกงฮังเล น้ำพริกหนุ่ม และขนมจีนน้ำเงี้ยว โดยมีกรรมวิธีทั้งปรุงกินกันเองในครอบครัว และไปหาซื้อกับข้าวเหนือแถวตลาด และแหล่งชุมชนต่างๆ เช่น บริเวณตลาดมะกรูด ซึ่งมีแม่ค้าชาวนำอาหารมาขายหลายเจ้า สำหรับกลุ่มคนเมืองที่ปรุงอาหารเหนือกินกันเองนั้นผลการศึกษาพบว่า นิยมทำอาหารเหนือโดยใช้วัสดุบางประเภทที่หาซื้อได้ในท้องถิ่น เช่น เนื้อ หมู วัว ไก่ ปลา ผักบางประเภท เช่น พริก

มะเขือเทศ แดงกว่า มาปรุงอาหารโดยนำมาผสมผสานกับวัสดุปรุงรสของท้องถิ่น เช่น เครื่องเทศ เครื่องแกง เครื่องชูรส เช่น ถั่วเน่า ฯลฯ และนำมาทำอาหารหลายประเภท เช่น ส้า ลาบ แกง ยำ คั่ว ซึ่งการกินอาหารเหนือพื้นบ้านบางครอบครัวจะกินทุกวัน บางครอบครัวก็กินในโอกาสพิเศษ เช่น วันพบปะสังสรรค์ ญาติมิตร เพื่อนฝูง หรือวันฉลองความสำเร็จต่างๆ บางครอบครัวที่แต่งงานกับคนในท้องถิ่นก็จะมี การนำอาหารเหนือมากินร่วมกับอาหารของท้องถิ่น เช่น แกงส้ม แกงไตปลา บูด โดยอาหารเหนือหลายอย่างก็เป็นที่ยอดนิยมของคนในท้องถิ่น เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำเงี้ยว แคบหมู เป็นต้น การที่คนเมืองยังนิยมอาหารเหนือนั้น ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมการกินอาหารเหนือดำรงอยู่ในกลุ่มชาติพันธุ์ และดำรงอยู่ในจังหวัดปัตตานีหลายอย่าง ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็น ลักษณะการกิน การปรุงประเภทอาหาร ซึ่งรวมไปถึงวัฒนธรรมความเชื่อของคนเมืองเกี่ยวกับการกินอาหารตามไปด้วย เช่น กินอาหารในยามเจ็บป่วย ในยามตั้งครรภ์และคลอดลูก อีกทั้งความเชื่อเกี่ยวกับโชคลาง สุขภาพ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่บรรพบุรุษในท้องถิ่นได้ปลูกฝังเอาไว้ โดยที่บรรดาคนเมืองรุ่นลูกหลานก็ยังคงปฏิบัติตามมาตลอด

การที่คนเมืองในปัตตานียังดำรงวัฒนธรรมการกินเอาไว้ได้นั้น ผลการศึกษาพบว่า เป็นผลมาจากปัจจัยหลายประการ กล่าวคือ ประการแรก เป็นเพราะความสะดวกในการหาวัสดุมาปรุงอาหารที่มีอยู่หลากหลายและหาได้ไม่ยากนักในปัตตานี ประการที่สอง คือกลุ่มคนเมืองรู้จักประยุกต์และผสมผสานวัสดุของท้องถิ่นมาเป็นอาหารเหนือซึ่งทำได้ไม่ยากนัก ทั้งไปกันได้ดีกับอาหารบางประเภทของชาวเหนือ เช่น นำน้ำบูดูมาแทนปลาร้า การนำแกงกะทิทางภาคใต้มาใช้แทนแกงฮังเลเพื่อประกอบการทำแกงโฮ๊ะ หรือการนำผักสดพื้นเมืองบางชนิด เช่น ใบมันปูมากินแหมกับลาบเมือง เป็นต้น ประการที่สาม กลุ่มคนเมืองยังคุ้นเคยและนิยมในรสชาติอาหารเหนือที่มีลักษณะเฉพาะคือ ไม่ใส่กะทิ ไม่เค็มจัด ไม่เผ็ดจัด ไม่หวาน และกลิ่นเครื่องเทศที่ไม่ฉุนมากนัก ซึ่งอาหารลักษณะดังกล่าวหายากในท้องถิ่น เนื่องจากอาหารทางภาคใต้และอาหารมุสลิมมักใส่กะทิและมีรสจัดเสมอ ดังนั้นครอบครัวคนเมืองหลายครอบครัวจึงนิยมปรุงอาหารเหนือกินกัน ประการที่สี่ คนเมืองคนเมืองมีจิตสำนึกในท้องถิ่นสูง และยังภูมิใจในวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ตน ดังแสดงออกจากการรวมกลุ่ม การใช้ภาษา ประเพณีบางอย่าง ซึ่งย่อมรวมไปถึงวัฒนธรรมการกินด้วย ทั้งนี้จะเห็นได้จากคนเมืองหลายคนนิยมทำอาหารเหนือกินกันในครอบครัวด้วยจุดประสงค์เพราะคิดถึงบ้าน คิดถึงเหล่าพี่น้อง คิดถึงวัฒนธรรมล้านนาในด้านต่างๆ พร้อมๆ กับความพึงพอใจในรสชาติอาหาร ครอบครัวคนเมืองบางครอบครัวที่แต่งงานกับคนในท้องถิ่นก็ยังภูมิใจในความเป็นคนเมือง โดยแสดงออกจากรายการ และการกินอาหาร ซึ่งบางทีก็จะเห็นคนเมืองที่แต่งงานกับคนท้องถิ่นและคนเมืองที่เปลี่ยนศาสนา มาเป็นศาสนาอิสลาม เมื่อมาพบปะกันก็ยังมาพูดคุยกันด้วยภาษาถิ่นเหนือหรือคำเมือง ทั้งมาซื้ออาหารเหนือจากแม่ค้าคนเมืองที่ขายในตลาดมากินกันอยู่เสมอ การดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือในปัตตานียังเกิดจากอีกหลายปัจจัย ไม่ว่าจะเป็นเรื่องความเชื่อ ภูมิปัญญาที่ได้รับการสั่งสอนมาจาก

บรรพบุรุษ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ เช่นกินอาหารเหนือและปรุงอาหารเหนือเสียค่าใช้จ่ายไม่มากนัก ปัจจัยด้านสังคมวัฒนธรรม ฯลฯจนกล่าวได้ว่า ปัจจัยทั้งหมดล้วนแล้วแต่เป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้กลุ่มคนเมืองดำรงวัฒนธรรมการกินของตนเองเอาไว้ได้แม้จะมาตั้งถิ่นฐานในปิตานีที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมจากของตนเองค่อนข้างมากก็ตาม

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาการดำรงวัฒนธรรมการกินอาหารของชาวเหนือ ในอำเภอเมือง จังหวัดปิตานี ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ข้อเสนอแนะทั่วไปซึ่งผลจากการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะทั่วไปดังต่อไปนี้
หน่วยงานในพื้นที่ ควรจะมีการส่งเสริมให้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมบริโภคอาหารในท้องถิ่นต่างๆ ในจังหวัดปิตานี ยะลา นราธิวาส ให้กว้างขวางขึ้น โดยให้มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร หรือบันทึกภาพในลักษณะต่างๆ เช่น วิดีทัศน์ ถ่ายภาพ เป็นต้น จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าต่อไป นอกจากนี้ หน่วยงานที่รับผิดชอบควรให้ความสำคัญในการให้ความรู้ด้านอาหารและให้เห็นถึงคุณค่าทางวัฒนธรรมของกลุ่มชนหลากหลายที่มาอาศัยอยู่ร่วมกัน เพื่อนำไปเป็นความรู้พื้นฐานและความรู้ประกอบในการวางแผนพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญอย่างหนึ่งในการอยู่ร่วมกันอย่างสมานฉันท์ ขณะเดียวกัน ควรจะให้มีการสนับสนุนให้ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มชนอื่นในท้องถิ่นต่างๆ อย่างกว้างขวางเพื่อเข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคของชนกลุ่มอื่นๆ ให้ดียิ่งขึ้น ที่สำคัญควรจะมีการนำเอาผลการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวเหนืออำเภอเมือง จังหวัดปิตานี ไปประสานกับความรู้ที่ได้จากการศึกษาวัฒนธรรมด้านอื่นๆ ในท้องถิ่นเพื่อจะได้เข้าใจถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นให้ชัดเจนยิ่งขึ้นจะเป็นประโยชน์ยิ่งในการใช้ข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นต่อไป

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการศึกษาวิจัยต่อไป ซึ่งผลจากการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาวิจัยข้อเสนอแนะเพื่อการศึกษาวิจัยดังต่อไปนี้ ประการแรก ควรให้การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มชนหลากหลายในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ให้กว้างขวางต่อไป ประการที่สอง ควรให้มีการศึกษาวิจัยวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในแง่มุมต่างๆ ให้ละเอียดลึกซึ้ง เช่น ศึกษาสภาพปัญหาต่างๆ การดำรงวัฒนธรรม การสร้างอัตลักษณ์ผ่านการกิน เป็นต้น ประการที่สาม ควรจะมีการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในเชิงเปรียบเทียบทั้งที่เป็นการเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ กลุ่มวัฒนธรรม และระหว่างเขตพื้นที่การศึกษา ซึ่งอาจเป็นแหล่งต่างๆ ในภูมิภาคหรือระหว่างภูมิภาค