

**“แม่ยิงเห็ดปลา” เรื่องเล่าของอาหาร บ้าน
และชีวิตสตรีเพศแห่งลุ่มน้ำสงคราม**

**"Mae Ying Hed Pla" A Tale of Food, Home and Women's lives
in the Songkhram River Basin**

**ทุติยาภรณ์ ภูมิตอนมิ่ง
Tutiyaphorn Poomdonming**

**คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
Faculty of Humanities and Social Sciences, Udon Thani
Rajabhat University**

**Received: 28th June 2021
Revised: 25th October 2021
Accepted: 23rd November 2021**

Abstract

This article aims to illustrate the roles of women in a rural Isan village by depicting women in different positions, including an only daughter, a dutiful wife, a mother, and a matriarchal elder of the house living in the village with the pseudonym "Ban Klin Pla Hom" (Pleasing Aroma Fish Village). Re-visiting the research area in 2020, the researcher collected data and found that fish handling skills, seasonal fish trades, and the invention of "Sang Pla Daek" (Pla Daek chamber) to prolong the life of food before its eventual consumptions were all implemented by women. Furthermore, women also assumed an important role in cultivating experiences in the living quarters and the kitchen area of the house, as the source of the "flavors of life." Forwarding skills to the next generations was accomplished through "Pahed Pabeng" or "Leading by Example" for which the "Jao Krot" or maternal grand ancestor of the house who inherited the skills from her ancestors transfers the skills to the younger generations of women. Such repetitions of culinary culture and kitchen utensil utilization in daily life by "Mae Ying Hed Pla" or "Fish Handling Lady" who inhabit Klin Pla Hom village allow these cultural assets to be passed on to successive generations of women.

Keywords: Mae Ying Hed Pla; Sang Pla Daek; Jao Krot; Kitchen area

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้ให้เห็นบทบาทของสตรีเพศในชนบทอีสาน ณ หมู่บ้านที่มีชื่อสมมติว่า “บ้านกลิ่นปลาหอม” ในสถานะของการเป็นบุตรตรีโทน ศรีภรรยา มารดา และผู้อาวุโสของบ้าน ทั้งนี้ด้วยการใช้ข้อมูลจากการวิจัยที่ผู้เขียนกลับไปเยี่ยมพื้นที่ด้วยฐานะของการทำงานภาคสนามซ้ำ ช่วงปี 2563 จนนำไปสู่ข้อค้นพบว่า ทักษะมือในการทำปลา การค้าปลาตามฤดูกาล และการประกอบสร้างประดิษฐกรรมทางภูมิปัญญาที่ชื่อ “สา่งปลาแดก” เพื่อยืดอายุอาหารนั้น มี “ผู้หญิง” ที่อำนวยการบทบาทสำคัญต่อการบ่มเพาะประสบการณ์ทั้งในบ้านและในพื้นที่ครัว ด้วยหน้าที่ของการเป็นคลังแห่งรส (ชาติ) ของชีวิต จากวิธีการพาเห็ดพาเบ็งที่เกิดจากทักษะสัมผัสการถ่ายทอดโดย “เจ้าโคตร” ของบ้านด้วยการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษตามห้วงเวลาของชีวิตตามวงจรวัฒนธรรมการทำกิน และแบบแผนการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวในชีวิตประจำวันผ่านมือของ “แม่หญิงเห็ดปลา” ณ บ้านกลิ่นปลาหอมจากรุ่นสู่รุ่นของผู้หญิง

คำสำคัญ : แม่หญิงเห็ดปลา; สา่งปลาแดก; เจ้าโคตร; พื้นที่ครัว

เกริ่นนำ

บทความนี้เขียนขึ้นโดยอาศัยข้อมูลการวิจัยภาคสนามที่ผู้เขียนกลับไปเยี่ยมพื้นที่ในฐานะของการทำงานภาคสนามซ้ำ ช่วงปี 2563 ด้วยมิติที่เกี่ยวข้องกับบทบาท และสถานภาพของสตรีในครอบครัวชนบทแห่งหนึ่งของภาคอีสานโดยบทความนี้ผู้เขียนจะเรียกชื่อหมู่บ้านนี้ว่า “บ้านกลิ่นปลาหอม” ประเด็นที่เลือกนำเสนอจะเกี่ยวข้องกับประสบการณ์ชีวิตของสตรีที่ประกอบอาชีพทำปลาแดก คำปลาแดก และคำเกลือ การทำการค้าในลักษณะนี้เป็นกิจกรรมในการหารายได้เพื่อจุนเจือครอบครัวที่เป็นไปตามฤดูกาลทางธรรมชาติ และกระบวนการจัดการ/หรือเอาชนะธรรมชาติด้วยทักษะประสบการณ์ของผู้หญิงทำปลาที่ผู้เขียนพยายามนำเสนอภาพของสตรีชนบทแถบลุ่มน้ำสงครามที่มีการประดิษฐ์คิดค้นกรรมวิธี ในการจัดเก็บปลาเพื่อชะลอกการเป็นอาหาร ซึ่งเป็นผลผลิตที่หลีกเลี่ยงการบริโภคในครัวเรือนสู่พื้นที่นอกหมู่บ้าน

ราวปลายปี 2558 ผู้เขียนได้ลงพื้นที่ภาคสนามพบปะพูดคุยกับกลุ่ม “แม่หญิง” สูงวัยในหมู่บ้านชนบทแห่งหนึ่งจังหวัดนครพนมที่คนในหมู่บ้านให้สมญานามของตนเองว่า “หมู่บ้านปลาแดก”¹ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ผู้เขียนเลือกทำงานวิจัยเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลประเด็นเรื่อง “วัฒนธรรมการทำปลาแดก” ก่อนที่ผู้เขียนจะทำงานภาคสนามได้ทำความเข้าใจกับพื้นที่นี้ในสถานะของหมู่บ้านที่ทำปลาอันมี

¹ โปรตดู ทุดิยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง. (2562). ปลาแดก โรคาพยาธิ และระบบสุขอนามัยในสังคมไทย: กรณีศึกษาวัฒนธรรมการทำปลาแดกในอีสาน. (วิทยานิพนธ์หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา), มหาวิทยาลัยนครสวรรค์.

ทำเลที่ตั้งอย่างเหมาะสมอยู่ริมแม่น้ำสงครามมีรอยวัฒนธรรมมีเรื่องเล่าบอกกล่าวของผู้อาวุโสในหมู่บ้านความว่า“ไปนำปลาแม่น้ำปลา” เป็นวลีที่สะท้อนความมั่งคั่งของฐานทรัพยากรทางธรรมชาติสู่การมีชีวิตที่ดี บทบาทหน้าที่ของคน ความหมายของอาหารวิถีงานครัว การทำงานของผู้หญิง ความสัมพันธ์ของบุรุษ และสตรีเพศในหมู่บ้านกลิ่นปลาหอมโดยมีวิถีอาหารเป็นเป้าหมายรวมกลุ่มคน ซึ่ง Linda Keller Brown and Kay Mussell (1984) เสนอไว้ว่าวิถีอาหารนั้นล้วนสำคัญเพราะเป็นสิ่งที่นำพาบุคคลเข้ามารวมกลุ่ม และนำไปสู่การกำหนดขอบเขต/การตั้งรกราก จนสามารถสร้างอัตลักษณ์ร่วมเพื่อต่อรอง และสื่อสารทั้งในและนอกพื้นที่ อีกทั้งยังนำไปสู่การมี/ประกอบพิธีกรรมเพื่อเป็นการสร้างความสมานสามัคคีภายใต้บริบทของกลุ่มร่วมกันในพื้นที่นั้นๆ

กล่าวได้ว่าความเป็นเอกลักษณ์ ณ บ้านกลิ่นปลาหอม ทำให้ผู้เขียนตั้งข้อสังเกตต่อวิถีชีวิตของคนในหมู่บ้านตั้งแต่แรกที่เดินเท้าเข้าสู่ลานภาคสนาม บ้านเรือนแต่ละหลังลักษณะที่ไม่ได้แตกต่างกันมากนัก โดยมีชายคาที่กั้นชิดติดกัน แทบจะไม่มีรั้วกั้นแบ่งเขตแดนของบ้าน ตัวเรือนเป็นไม้ยกใต้ถุนสูงภายในนั้นมีเครื่องมือหาปลาหลากชนิด มีเรือหาปลาและมีที่เก็บ/วาง “ไหแสน/ไหปลาแดก” ผู้เขียนเห็นว่าบ้านเรือนของชาวกลิ่นปลาหอมส่วนใหญ่จะเป็นทรงของยุงข้าวยกใต้ถุนสูง และทรงบ้านไม้สองชั้นคล้ายเคหะสถานของกลุ่มคนที่เคยมีความมั่งคั่งของหมู่บ้านในสถานะของแม่ค้า/แม่ขาย เช่น นายฮ้อยคำปลา นายฮ้อย²คำเกลือหรือข้าราชการ

บ้าน และพื้นที่บ้านจึงเป็นสิ่งที่ผู้เขียนจะนำเข้าสู่ประเด็นสนทนาที่สำคัญของบทความฉบับนี้ โดยมีบ้านของ “แม่”³ สตรีเพศคนสำคัญ ณ หมู่บ้านกลิ่นปลาหอมผู้เป็นบุตรเพียงคนเดียวของนายฮ้อยคำปลาแดก ภรรยาของผู้นำการหาปลา/ผู้นำการมีเครื่องมือหาปลา ลูกสะใภ้ของนายฮ้อยคำเกลือ เป็นแม่ เป็นย่า เป็นแกนนำสำคัญในการทำปลา/แปลงปลาแดกในหมู่บ้าน และเป็นแม่หญิงทำปลาที่คอยเล่าเรื่องราวของบ้านกลิ่นปลาหอมแก่เหล่านักเดินทางที่เพนจรอนแรมมายังหมู่บ้านแห่งนี้

² ฮ้อย หรือ ร้อย ซึ่งเป็นคำที่รู้จักในภาษาอีสานว่า หมายถึง คนที่ทำอาชีพค้าขายทั่วไป และมักมีเงินว่าเป็นคนที่เดินทางค้าขายต่างถิ่น และเมื่อต้องเดินทางไกลก็ต้องพักหลักค้ำคืนรายทางในระยะเวลานาน หลายเดือน ดังนั้นจึงจำต้องมีคนทำหน้าที่เป็นหัวหน้านำขบวนในการขนส่งของสำภาระตลอดการเดินทางให้ไปถึงจุดหมาย อันหมายถึงตลาด ดังนั้น นายฮ้อย คือ ผู้นำหรือหัวหน้าผู้ทำหน้าที่บังคับควบคุมการทำงานของขบวนทั้งที่เป็นการเดินทางในทางเรือหรือขบวนต่าง ขบวนกองเกวียนเดินทางทั้งที่เป็นทางบก และทางน้ำ (สมชาย นิลอาธิ, 2553: 85-117) ดังเช่นนิยายของ คำพูน บุญทวี (2522ก) ในชื่อ “นายฮ้อยทมิฬ”

³ หญิงชราวัย 78 ปี จากนี้ไปในบทความนี้ผู้เขียนจะเรียกเธอว่า “แม่” หรือ “แม่คำคร” เป็นนามสมมติ

“บ้านแม่” บ้านไม้ 3 ระดับ ยกใต้ถุนสูงทั้งสามชั้นมีการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยตามแต่สรรพประโยชน์ ชั้นแรกคล้ายเคียงกันกับบ้านอื่นที่ใช้เป็นพื้นที่ในการจัดเก็บเครื่องใช้ในการประกอบอาชีพ ส่วนด้านบนเป็นพื้นที่ส่วนตัวประกอบด้วย ห้องนอน ห้องพระ และชานระเบียงบ้าน สูดท้าย คือ ครัว ซึ่งเป็นพื้นที่ที่อยู่ระหว่างกลางของทั้งสองพื้นที่ โดยพื้นที่เล็ก ๆ ภายในครอบครัวถือเป็นทั้งขอบเขต เป็นความสัมพันธ์ภายในบ้าน และอาณาบริเวณของครอบครัวบ้านที่ถูกกำหนดด้วยบทบาทของหญิงชายที่ปรากฏบนสัดส่วนพื้นที่ต่างๆ ของบ้านนั้นดังนั้น พื้นที่ในบ้านของแม่ เรื่องราวชีวิตของแม่จึงเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงบทบาททางเพศ และความสัมพันธ์ของผู้หญิงอีสานในพื้นที่ลุ่มน้ำผ่านปฏิบัติการของบ้าน ครัว และพื้นที่ในบ้านจากการทำปลาเป็นภาพสะท้อนสำคัญที่ทำให้เห็นบทบาทของสตรีเพศแห่งบ้านกลิ่นปลาหอมในหลายมิติ ทั้งที่เป็นเรื่องในบ้าน ครอบครัว และชุมชนหรือสังคมซึ่งมักแสดงออกผ่านกิจกรรมชีวิตประจำวัน ภายใต้ฤดูกาลทางอาหาร และความสัมพันธ์ของหญิงและชายต่อการดัดแปลงธรรมชาติให้กลายเป็นวัฒนธรรมทางอาหาร (ทั้งนี้ เป็นกรณีศึกษาของผู้เขียนในพื้นที่ภาคสนาม)

สำหรับผู้เขียนแล้วแม่หญิงในงานภาคสนามนี้ ถือว่ามีบทบาทสำคัญที่เป็นหัวทอกในการควบคุม-จัดการกับวัฒนธรรมทางธรรมชาติของอาหาร ในแต่ละช่วงฤดูกาลอย่างสำคัญ ผู้หญิงจึงมักหลีกเลี่ยงไม่พ้นต่อการเผชิญหน้ากับเรื่องของบ้าน พื้นที่สำคัญในบ้านส่วนต่าง ๆ และบทบาทสำคัญอื่นที่มาพร้อมกับการเป็นสมาชิกในบ้าน เช่น ศรีภรรยา การเป็นแม่ ผู้ผู้มีเสน่ห์ปลายจวักที่กลายเป็นเงื่อนไขของความสมบูรณ์แบบของผู้หญิงทุกวัยในวัฒนธรรมครัวอันเป็นตำแหน่งแห่งที่ในการทำงานหลักในบ้าน โดยบทความนี้ผู้เขียนพยายามเผยให้เห็นถึงบทบาทของสตรีชนบทอีสานทั้งการกำหนดทักษะความชำนาญชำนาญเป็นกระบวนการในการผลิต การจัดเก็บ การจัดเตรียมประกอบปรุงอาหาร/และการกินที่เป็นระบบอาหารในบ้านอันมีลักษณะเฉพาะในหมู่สตรีเพศแห่งบ้านกลิ่นปลาหอม ด้วยการฉาย 3 ประเด็นสำคัญคือ (1) บ้านและเรื่องของแม่หญิงเฮ็ดปลาในบ้าน (2) ส่างปลาแดก: ประดิษฐ์กรรมทางภูมิปัญญา ณ บ้านกลิ่นปลาหอม (3) ครัวของแม่ คลังอาหาร ปากท้อง และของกิน

กรอบแนวคิด: เพศสภาพ บ้าน อาหาร และงานครัว

เพศสภาพ บ้าน อาหาร และห้องครัว วิธีการปฏิบัติที่นำไปสู่การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมที่มักปรากฏให้เห็นเป็นอัตลักษณ์ในชุมชน โดยกระบวนการถ่ายทอด การนิยามเพศสภาพ และเพศวิถีนั้นต่างก็มีลักษณะเพื่อการเชื่อมโยงกันกลายเป็นบทบาทหน้าที่ทางเพศเป็นโครงสร้างที่ผูกติดกับวิถีชีวิตประจำวัน กรอบแนวคิดนี้ล้วนเป็นผลผลิตสำคัญในการก่อรูปทางชนบทธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นชนบทปฏิบัติ และวิถีคิดที่เป็นอยู่ในสังคมนั้น ๆ กระนั้นก็ตามกรอบคิดนี้ก็มิได้หมายรวมไปถึงแนวปฏิบัติที่เป็นกรอบครอบให้ทุกคน และทุกสังคมได้อย่างเบ็ดเสร็จ หากแต่เป็นสิ่งที่สามารถทำให้เห็นถึงรูปแบบการเปลี่ยนแปลง การตีความ และขยายขอบความสัมพันธ์ในเรื่องเพศสภาพและอัตลักษณ์ทางเพศของนิเวศชุมชนหนึ่งเท่านั้น (ทั้งนี้ผู้เขียนอิงกับพื้นที่ภาคสนาม คือ บ้านของแม่)

บ้าน อาหาร และงานครัว ถือเป็นสิ่งที่ผูกติดอยู่กับความเป็นสตรี การศึกษาปฏิบัติการทางอาหาร จึงเลี่ยงไม่พ้นที่จะสัมพันธ์กับมิติทางเพศดังประเด็นในหนังสือเรื่อง *Cuisine and Culture: A History of Food and People* (Civitello, 2007) เป็นงานเขียนด้านประวัติศาสตร์ทางอาหาร ที่พยายามเสนอให้เห็นว่าอาหาร คือ สิ่งประกอบรสที่มีเส้นแบ่งเขตแดนทางเพศ ทำหน้าที่ในการแบ่งหญิงกับชายออกจากกันอย่างชัดเจน โดยผู้หญิงจะเป็นเพศที่อยู่อาศัยและจัดการกับอาณาบริเวณที่ปลอดภัยของตน อันหมายถึงบ้าน ทั้งนี้ก็เพื่อคอยเตรียมข้าวปลาอาหาร และการกิน นอกจากนี้ผู้หญิงยังต้องมีชีวิตเพื่อการตั้งครุภรรยา และการดูแลบุตร ในขณะที่ผู้ชายจะออกนอกอาณาบริเวณที่ปลอดภัยเพื่อการไล่ล่าสัตว์มาเป็นอาหาร

เห็นได้ว่า พฤติการณ์ของการจำแนกเพศในลักษณะนี้นับจากเป็นคำอธิบายที่เชื่อมสู่การมองภาพของบทบาททางเพศ โดยเฉพาะผู้หญิงที่มีบ้าน อาหาร และงานครัวเป็นสิ่งบ่งชี้เพศสภาพของตน ไม่ว่าจะเป็นความเป็นบุตรสาวผู้กตัญญูต่อบิดามารดา และความเป็นภรรยาผู้มีเสน่ห์ปลายจวักหลังจากเธอออกเรือน และนั่นถือเป็นเงื่อนไขในสถานะของการเป็นผู้หญิง ของการเป็นลูกสาว เป็นแม่และศรีภรรยาที่ดี (สมสุข ทินวิมาน, 2558: 51) เช่นเดียวกับคำเสนอของ Penny Van Esterik (2008) ที่สะท้อนวัฒนธรรมห้องครัวกับการเป็นตำแหน่งแห่งที่ของการทำงานในบ้านของผู้หญิงโดยมีครัวเป็นเส้น แบ่งเขตแดนทางเพศระหว่างหญิงและชาย กล่าวคือ วัฒนธรรมครัวของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้นั้น เพศชายก็เป็นเพศที่มีบทบาทสำคัญในพื้นที่ครัวหากแต่เป็นพื้นที่ด้านนอกเตรียมไว้เพื่อการประกอบปรุงอาหารประเภทปิ้งย่าง ซึ่งการจัดวางพื้นที่ครัวในสังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้นั้นมักเป็นลักษณะของการใช้พื้นที่ 2 ส่วนทั้งที่เป็นด้านใน และด้านนอกโดยมีเพศเป็นสิ่งกำกับพื้นที่พร้อมทั้งเป็นเส้นแบ่งเส้นแดนของบทบาทนั้น

ว่าความเป็นหญิงในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในงานข้างต้นเป็นการเชื่อมโยงให้เห็นถึงบทบาทและภาระหน้าที่รวมทั้งความรู้สึกนึกคิดต่อความรับผิดชอบในพื้นที่ครัว รูปอารมณณ์ในลักษณะนี้ถูกอธิบายในงานเขียนด้านประวัติศาสตร์ของ Cecilia Leong-Salobir (2011) ด้วยงานที่ชื่อ *Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire* ที่กล่าวถึงปฏิบัติด้านอาหารยุคอาณานิคมของอินเดีย มาเลเซีย และสิงคโปร์ จากคนรับใช้ในบ้านเจ้าอาณานิคมต่อการพัฒนาอาหารระหว่างปี 2401 ถึง 2506 ความคิดทำทนายที่ปรากฏในงานเขียนชิ้นนี้ คือ เจ้าอาณานิคมที่มีสถานะเหนือกว่าลัษยยอมสยบต่อปฏิบัติการครัว ปฏิบัติการทางอาหารของคนรับใช้ในอาณานิคม ด้วยบทบาทสำคัญในพื้นที่ครัวในสถานะของ “ผู้หญิงรับใช้” ที่เป็นผู้นำการประกอบรสชาติทางอาหารเพื่อ “การเตรียมและการพึงพาเรื่องอาหาร การกิน และพื้นที่ครัว” สภาวะเช่นนี้เท่ากับว่าเจ้าอาณานิคมนั้นยอมจำนนหรือยอมรับและสยบต่อภาพลักษณ์ของความด้อยกว่าทางอารยะละทิ้งซึ่งมาตรฐานทางคุณภาพชีวิตของตนเพื่อความ เป็นอยู่ที่เกี่ยวกับปากท้อง และของกิน

กล่าวได้ว่า ผู้หญิง อาหาร และงานครัวเป็นพื้นที่ในการผูกโยงและต่อยอดที่ต่อบทบาททางเพศ ในการคุกรุ่นอยู่กับงานที่ซ้ำซากจำเจ งานที่เกี่ยวกับเรื่องของบ้าน และพื้นที่สำคัญในบ้านดังเช่นงานเขียน ของ บุศรินทร์ เลิศขลิทกุล (2555) ที่เผยให้เห็นบทบาทของผู้หญิงในพื้นที่ครัว ที่กล่าวถึงเพศสภาพ อาหารและการจัดการพื้นที่ครัวสลักรับกันเป็นคู่ตรงข้ามด้วยการ “ปรับพื้นที่เพศสภาพในครัวข้ามชาติ” กล่าวคือ ตามประเพณีของคนไทใหญ่ การทำกับข้าวถือเป็นหน้าที่ของผู้หญิงในครอบครัว ไม่ว่าจะแม่ แม่ พี่สาว น้องสาว ภรรยาหรือญาติฝ่ายหญิง การใช้ชีวิตของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ทำให้พื้นที่เพศสภาพต้องปรับเปลี่ยนไป เส้นแบ่งบทบาทหญิงชายตามประเพณีดั้งเดิมถูกทำให้พร่าเลือนจากการ ย้ายถิ่นข้ามชาติ ทำให้ผู้ชายไทใหญ่ต้องปรับวิถีคิด นิสัย และการใช้ชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม ใหม่โดยเฉพาะในพื้นที่ครัว พวกเขาต้องเรียนรู้ที่จะทำกับข้าวเอง หลายคนทำเองจนชินกว่าภรรยาจะ ตามมาก็กลายเป็นคนทำกับข้าวเองไปแล้ว ถึงกระนั้น เมื่อฝ่ายหญิงมาถึงหน้าที่ทำกับข้าวก็จะตกเป็น ของภรรยาทันทีเช่นเดิม

เมื่อปฏิบัติการครัวกับผู้หญิงเป็นภาระหน้าที่ในงานรับผิดชอบ เป็นการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม ที่ทำงานอยู่ในชีวิตประจำวัน สมสุข หินวิมาน (2545) ได้เสนอกรอบคิดประเด็นสำคัญในบทความชื่อ “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน” โดยมีการถอดรหัสครัวในชีวิตประจำวันที่ส่องสู่ความหมาย และสถานภาพทางเพศของการทำครัวในบ้าน (Domestic cookery) เป็นของผู้หญิงหรือแม่แต่ ในเรื่อง ขุนช้างขุนแผน บทพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2 ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน วรรณกรรมที่ สะท้อนกิจกรรมการทำครัวโดยกรอบคิดในเรื่องการจัดสรรงานตามบทบาททางเพศโดยที่ผู้หญิงเป็นผู้ ให้บริการ และผู้ชายมีสถานะเป็นผู้รับบริการ เช่นนั้น เพศหญิงจึงกลับกลายเป็นเพศที่ค้าชูสถานที่ของ บ้าน เป็นทั้งแรงงานการผลิต เป็นทั้งผู้สืบทอด สืบสานदान และผู้ถ่ายทอดวัฒนธรรมแห่งพื้นที่ครัวซึ่งเป็น ปฏิบัติการทางอาหารที่เกิดขึ้นโดยอดีตของผู้หญิงในครัว สู่ปัจจุบันของผู้หญิงในบ้านผ่านความรู้ที่สะสม ด้วยกระบวนการสืบทอด และเป็นการสืบทอดจากหญิงสู่หญิง

นอกจากนั้น บริบทพื้นที่ทางวิชาการใน “ภูมิภาคอีสาน” ก็ปรากฏให้เห็นกรอบคิดทางเพศ สภาพที่ถูกล้อมจากโครงสร้างทางครอบครัวผ่านนักเขียนคนสำคัญของอีสานอย่างคำพูน บุญทวี ที่ จักรกฤษณ์ ดวงพัตรา (2534) นำมาวิเคราะห์ให้เห็นถึงบทบาททางเพศของผู้หญิงอีสานที่ดีทั้งในลักษณะ ทางกายภาพ และลักษณะนิสัยของผู้หญิงทั้งที่เป็นโสด และสมรส ทุก ๆ สถานะของสตรีอีสานต่างยึด หลักศรัทธาตามคำสอนในพระพุทธศาสนาเป็นหลักปฏิบัติต่อญาติ ครอบครัว และสามีปรากฏให้เห็น อย่างเด่นชัดจากงานเขียนเรื่อง หอมกลิ่นปลาร้า ความว่า

“.....เป็นเมียเขาให้ลูกแต่เช้า ฟังคำสอนของผัวปลงเกินความเว้าถึงยามกินเขาให้ผัวแพง
กินก่อน อย่าลวงล้ำสัจยี่ซื่อสุจริต ผัวไปใสมาสใสให้ฮับของมาต้อน เถิงยามเขาให้พันพลุจิบ
หมากแต่งใสแอบไวยามฟ้าวจังสีไว ญาติพี่น้องสองฝ่ายให้ถนอมมีซอนกินดีให้ส่งแรงงานเขา
ให้เป่าสรวบารมีเกือก่อกัดบาตรยามเมื่อเช้ากลางเวนนันให้ใสเพล แปลว่าลักษณะเมียที่ดี
นั้นต้องตื่นแต่เช้า อย่าให้ลูกผัวปลุก ตื่นขึ้นมาแล้วต้องทำการเรือนให้เรียบร้อยก่อนแต่ง
หน้าทาปาก อย่าเอาผัวเป็นทาสและทอดสะพานให้ชายอื่นยามผัวมาแต่ที่ไหนๆ ให้กระวี
กระวาดรับของจากมือและบ่า ส่วนหมากพลุและยาสูบต้องจัดเตรียมไว้อย่าให้ขาดเขียน
เวลาจะไปไหน ๆ จะได้หยิบไปเลย ต้องถนอมญาติพี่น้องของฝ่ายตัวฝ่ายผัวไม่นินทา
ผัวหรือญาติฝ่ายผัวให้ชาวบ้านฟัง เพราะชาวบ้านเขาจะซังขึ้นหน้าเอา ให้ใสบาตรแะไป
เพลบ้อย ๆ เมื่อไปวัดไปวาแล้วก็อย่าทำตาทหวานให้พระหนุ่ม ๆ นรกจะกินหัวเอาและทั้ง ๆ
ที่พระบอกว่าไม่มีตาทิพย์ส่องเห็นเลขหวย ก็ยังแค้ซังใจให้พระบอกจนได้ เมื่อออกไม่ตรง
ก็สาปแข่งพระอยู่ในใจ ตายไปจะไม่ได้ผุดได้เกิด.....” (คำพูน บุญทวี, 2522ข: 34.)

เช่นเดียวกับ จารุวรรณ ธรรมวัตร (2521) ที่อธิบายบทบาท และกริยาของหญิงอ่านผ่านบท
กลอน ตำนานมุขปาฐะต่าง ๆ และงานวรรณกรรมโบราณอีสานอีกมากเล่ม อันได้แก่ พญาคำกอง
สอนไพร่ ฯลฯ และ ฮีตคองชนบปฏิบัติงานต่าง ๆ ของอีสานซึ่งใน พญาคำกองสอนไพร่ (พระอริยานุวัตร
เหมจารีเถระ, 2513) เป็นวรรณกรรมที่เขียนเพื่อการอบรมสั่งสอนโดยเนื้อหาของวรรณกรรมเป็นจริย
วัตรของพญาคำกองที่อบรมสั่งสอนประชาชนในเมืองไว้หลายด้าน อันได้แก่ ด้านจริยธรรม ด้านการ
ครองเรือน ด้านหน้าที่แม่บ้าน ด้านหน้าที่ของพ่อบ้าน ด้านการหาความรู้ และโภชนาการ จะเห็นได้ว่า
ชนบอีสานนั้นจะมีฮีตคอง ชนบปฏิบัติแบบจารีตที่คลุมภาวะทางเพศของผู้หญิงโดยเฉพาะงานทางด้าน
การบ้าน การครัว ชนบจริตทางวัฒนธรรมเหล่านี้เป็นประดิษฐกรรมทางสังคม เป็นสถานะที่ถูกนิยาม
จากความเป็นธรรมชาติของเพศ (Sex) ที่เชื่อมเอาความอารมณ์ (Emotion) และข้อเท็จจริงทางกายภาพ
เพื่อบริยามความเป็นผู้หญิง และธรรมชาติของผู้หญิงเสมือนเป็นการตอกย้ำสัญลักษณ์ตัวตน ตอกย้ำความ
เป็นสัญชาติญาณที่ติดมา

กล่าวได้ว่า การประดิษฐ์บทบาทข้างต้นเหมือนเป็นชนบจริตทางวัฒนธรรมที่มีโครงสร้างทาง
สังคมเป็นตัวบ่งบอกโดยบทบาทของสตรีชนบอีสานนั้น มักจะถูกกำกับหน้าที่ด้วยความเป็นแม่ และเมีย
ซึ่งถือเป็นบทบาทที่ก่อรูปขึ้นในพื้นที่บ้าน และเป็นสิ่งสำคัญที่นำพาบทบาทของผู้หญิงต่อการจัดการบ้าน
พื้นที่บ้าน พื้นที่ครัว พร้อมเปลี่ยนธรรมชาติของอาหารให้กลายเป็นวัฒนธรรมสำคัญในการกำหนดทักษะ
ความชำนาญด้วยเป็นกระบวนการในการผลิต การจัดเก็บ/จัดจำหน่าย การจัดเตรียมประกอบปรุง
อาหาร/การกิน จนเป็นลักษณะเฉพาะในชีวิตประจำวันของสตรีเพศ ณ บ้านกลิ่นปลาหอม

สนาม และการเข้าถึงข้อมูล

ผู้เขียนอยู่ในสนามเพื่อเข้าถึงข้อมูลด้วยวิธีการเชิงชาติพันธุ์วรรณา รวมทั้งสิ้น 12 เดือน ทั้งนี้รวมถึง การสังเกตการณ์โดยการเดินทางไปในพื้นที่ศึกษาอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. 2559-2562 ผู้เขียนรู้จักหมู่บ้าน เพราะงานสารคดี และรายการทีวีหลายช่อง ในระยะแรกที่ผู้เขียนไปด้วยความไม่รู้จักใครเที่ยวเดินเท้าสำรวจ ในหมู่บ้านอย่างตื่นตาและถามชาวบ้านในระหว่างที่เดินเท้าสำรวจว่า บ้านหลังไหนกันที่เก็บ “ปลาแดก ไหแสน” ชาวบ้านเอ่ยชื่อของแม่ขึ้นนับได้ซ้ำ ๆ กัน “แม่คำคร” (นามสมมติ)

แม่ใหญ่คำคร จึงเป็นบุคคลเป้าหมายที่ผู้เขียนต้องพบปะ และได้พบกันครั้งแรกเมื่อวันที่ 4 ตุลาคม พ.ศ. 2559 ในช่วงต้นของการสนทนา แม่คำครไม่ได้รู้สึกแปลกประหลาดหรือตื่นตากับผู้มาเยือน ประหนึ่งว่าคุ้นเคยกับการเดินทางมาของนักวิชาการที่สนใจประเด็นการศึกษาในพื้นที่ แม่มีท่าทีผ่อนคลายแล้วพร้อม ถ่ายทอดเรื่องราวแก่ผู้เขียนอย่างไม่มีข้อแม้ อย่างไรก็ตาม ในช่วงระยะ 3 สัปดาห์แรกในการทำงานภาคสนาม ผู้เขียนต้องเดินทางไปกลับจากตัวอำเภอเมือง ไปยังหมู่บ้านทุกวัน ความมึนคั่ง ความสม่ำเสมอที่ผู้เขียนมี ต่อแม่ และชาวบ้าน จึงนำไปสู่ความคุ้นเคยและสัมพันธ์ภาพที่ดีจนทำให้ผู้เขียนเข้าไปยังพื้นที่บ้านของแม่ใน ระยะเวลาต่อมา

แม่ได้จัดพื้นที่ในบ้านให้ผู้เขียนพักอาศัย และมีส่วนสำคัญอย่างมากในการเชื่อมประสานผู้เขียน และชาวบ้านคนอื่น ๆ ทั้งการเข้าร่วมกิจกรรม งานเทศกาลต่าง ๆ ในหมู่บ้านรวมระยะทางไปกลับราว 60 กิโลเมตร เช่น งานบุญ พิธีกรรม การประชุมของชุมชน การทำกิจกรรมในโรงเรียน การเข้าร่วมงานเทศกาลปลา ซึ่งเป็นงานประจำปีของอำเภอ เรียกได้ว่า แม่ทำให้ผู้เขียนเข้าถึงคนในชุมชนทำงานและคลุกคลี ในพื้นที่ได้จนกระทั่งงานภาคสนามสำหรับงานวิจัยสิ้นสุดลง อย่างไรก็ตาม บทความนี้เขียนขึ้นจากข้อมูลที่ ผู้เขียนกลับไปเยี่ยมสนามในฐานะของการทำงานภาคสนามซ้ำ ในช่วงปี 2563

การทำงานภาคสนามซ้ำในช่วงการไปเยือนนี้ ทำให้สถานะความสัมพันธ์ระหว่างผู้เขียน แม่ และ ชาวบ้านเริ่มมีความลึกซึ้งมากขึ้น จนผู้เขียนได้เข้าสู่พิธีกรรม คือ การกราบไหว้ดอนหลักดิน การผูกข้อต่อ แขน และการบอกกล่าวต่อบรรพบุรุษในห้องพระบ้านแม่ และแล้วมิตีความสัมพันธ์ดังกล่าวจึงนำพาผู้เขียน เข้าสู่พื้นที่และความรู้สึกของผู้คนในบ้าน และในหมู่บ้านภายใต้ความสัมพันธ์ทางใจในสถานะของ “ลูกสาว ของแม่” และ “สมาชิกคนหนึ่งหมู่บ้าน” ที่มิได้ปรากฏขึ้นในห้วงเวลาที่ทำงานภาคสนามก่อนหน้านั้น

กล่าวได้ว่า การกลับไปทำงานภาคสนามซ้ำในฐานะที่เปลี่ยนไปในปี 2563 ทำให้วิธีการสัมภาษณ์ เชิงสนทนา เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นได้ในทุกพื้นที่ เช่น บ้าน ระหว่างการทำครัวในพื้นที่บ้าน ครั้วพื้นที่สาธารณะ ระหว่างมื้ออาหาร และกิจกรรมอื่น ๆ ในชีวิตประจำวันที่เป็นการสัมภาษณ์เชิงลึก ภายใต้ความสัมพันธ์ทาง เครือญาติระหว่างผู้ให้ข้อมูล และผู้เขียนสถานะของ “ลูกสาวแม่” และ “สมาชิกคนหนึ่งหมู่บ้าน” ทั้งนี้ ชื่อผู้ให้ข้อมูลทั้งหมดล้วนเป็นนามสมมติเพื่อปกป้องตัวตนโดยที่ผู้ให้ข้อมูลหลักคือ ผู้หญิงอายุ 78 ปี ซึ่งเป็นผู้ที่มีความสามารถสำคัญในการจัดการกับฤดูกาลอาหารทางธรรมชาติ ผู้ที่อดีตเคยเป็นลูกสาว เป็น ภรรยา ซึ่งในปัจจุบันเธอเป็นแม่ เป็นย่า และเป็นผู้หญิงอาวุโสที่คอยกล่าวเล่าเรื่องราวของหมู่บ้านแก่ผู้มาเยือน ในฐานะของผู้หญิงคนหนึ่งที่มีบทบาทสำคัญในบ้าน หมู่บ้าน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

บ้านและเรื่องของแม่หญิงเห็ดปลาในบ้าน

ผู้เขียนกลับไปที่บ้าน/หมู่บ้านอีกหลายครั้ง หลังจากที่ได้สิ้นสุดเวลาของการลงพื้นที่ภาคสนามของงานเขียนปริญญาเอกจากการเข้าไปเยี่ยมหมู่บ้านครั้งล่าสุดในปี 2563 ที่ผ่านมา ทุกครั้งที่เข้ามายัง “บ้าน” พื้นที่ในบ้าน สิ่งของในบ้าน และจังหวะกิจกรรมของคนที่อยู่บ้านก็แทบจะไม่เปลี่ยนแปลงเลยสักนิด บ้านไม่เล่นระดับ 3 ชั้น ยกได้สูงปลูกสร้างอยู่ริมแม่น้ำยามที่บรรจบกันพอดีกับลำน้ำสงคราม ซึ่งถือเป็นสัญลักษณ์ทางภูมิศาสตร์ที่ทำให้เห็นชีวิต และความเป็นอยู่ของคนในพื้นที่ การเล่าเรื่องของบ้านจึงเป็นสิ่งที่ผู้เขียนมุ่งนำเสนอในหัวข้อนี้เพื่อเผยให้เห็นว่า บทบาทของผู้หญิงในบ้านกลืนปลาหอมปรากฏให้เห็นได้ในหลายสถานภาพของช่วงชีวิตที่อยู่ภายใต้การจัดการเรื่องภายในบ้านโดยหัวข้อนี้ผู้เขียนจะนำเสนอผ่านเรื่องเล่าของ “แม่”

“บ้าน” ผู้เขียนเรียกเช่นนั้น ก็ด้วยเหตุผลของความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัวนี้ และผู้เขียนทุกครั้งที่มาถึง ผู้เขียนและแม่ผู้เป็นเจ้าของบ้านจะนั่งสนทนากันที่ได้ดูเรือนถามไถถึงเรื่องราวที่เราต่างมองไม่เห็นในช่วงเวลาที่ห่างกันไกล หากแต่เรื่องราวของแม่ที่เล่าซ้ำ ๆ กันในทุกครั้งก็ยิ่งปรากฏขึ้นในบทสนทนาระหว่างเรา เช่นนั้นเสมอไม่ว่าจะเป็นชีวิตของแม่เมื่อครั้งยังเด็ก แม่เมื่อครั้งเป็นสาวแรกรุ่งจนพริกกับพ่อ แม่เมื่อครั้งเป็นแม่ค้าขายปลา แม่เมื่อครั้งเป็นแม่ค้าขายปลาแตก และแม่เมื่อครั้งเป็นย่า ความทรงจำเหล่านี้มักจะปรากฏขึ้นจากวัตถุในชีวิตประจำวัน (Material life) และพื้นที่บ้านที่นิเวศของเครื่องใช้ และวัตถุปลูกสร้างบ้านทั้งที่อยู่เดิมหรือวัตถุที่นำมาปรับเปลี่ยนปลูกสร้างขึ้นมาใหม่ แต่ก็ยังคงปรากฏให้เห็นรอยวัฒนธรรมเดิมอันหลักฐานที่ชี้เฉพาะของการมีรากเหง้าตามแบบแผนดั้งเดิมของบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นสิ่งที่ Fernand Braudel (1973) เรียกว่า บ้าน “house” จึงไม่ผิดนักหากจะกล่าวว่า “บ้าน คือ วัตถุสำคัญในชีวิตประจำวันที่โอบอุ้มความรู้สึก และกระตุกความทรงจำ” จนเกิดภาษาที่พาไปสู่เรื่องเล่าที่กล่าวความถึงอดีต เช่นเดียวกันกับการที่แม่เห็นห้องพระในบ้าน จนนำไปสู่บทสนทนาสำคัญเกี่ยวกับบุรุษอันเป็นที่รัก คือ พ่อ พร้อมทั้งเรื่องราวที่เกี่ยวกับบทบาทชีวิตของตนเองภายใต้บ้านไม้หลังใหญ่ ณ หมู่บ้านกลืนปลาหอมแห่งนี้

“นัยยามของพ่อ” เป็นคำเอ่ยเริ่มแรก ณ ขณะนี้ผู้เขียนกำลังก้มกราบพระพุทธรูปในห้องพระ เสียงคำเล่านี้ทำให้ผู้เขียนรับมองตาม และพบกับตุ๊กผ้าห้อยติดผนังทางด้านขวาของโต๊ะหมู่บูชาในห้องพระ ที่เป็นห้องศักดิ์สิทธิ์ของบ้าน ในนั้นมีพระพุทธรูปองค์ใหญ่สีเขียวเข้ม องค์พระสูงราว 1 เมตร หน้าตักราว 1 เมตร โดยที่โต๊ะหมู่บูชาหันหน้าไปยังแม่น้ำสงครามบริเวณรอบ ๆ โต๊ะบูชาปรากฏให้เห็นพระพุทธรูปองค์รอง สิ่งศักดิ์สิทธิ์ของขลังโบราณคู่บ้านคู่เรือน รวมทั้งรูปภาพของบรรพบุรุษตั้งติดวางไว้กับผนังห้องอย่างเคร่งขลัง และนัยยามสีขาวขุ่นของพ่อนั้นมีตาบวมทั้งของขลังสำคัญอื่น ๆ เฉากเช่นลูกผู้ชายนักเดินทางชาวอีสานในสมัยโบราณ

พ่อ ในที่นี้ คือ บุรุษผู้เป็นสามีของแม่ พ่อเป็นบุตรชายของนายฮ้อย ค้าเกลือหัวเสด บ้านท่าสะอาด อำเภอสกล จังหวัดบึงกาฬ ประกอบอาชีพหลัก คือ ล่องเรือขายไม้ซุง ต้มเกลือ และหาปลาขาย ทั้งยังถนัดชำนาญในการทำเครื่องมือหาปลาจนเกิดทักษะประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือหาปลาขนาดใหญ่ชื่อเรียกว่า “ต่ง” ทำให้ครอบครัวมีรายได้หลักมาจากการค้าปลา และค้าปลาแตกซึ่งเป็นช่วงเวลาที่พ่อมาใช้ชีวิตคู่กับแม่ ในขณะที่ “แม่” เป็นบุตรสาวเพียงคนเดียวของนายฮ้อยค้าปลาแตกแห่งลุ่มน้ำสงคราม ณ หมู่บ้านก้นปลาหอมที่ประกอบสัมมาชีพด้วยการล่องเรือโดยสาร ค้าปลา และแปลงปลาแตกขายเป็นหลัก ซึ่งคล้ายเคียงกับคนลุ่มน้ำบ้านอื่นๆ หากแต่สถานะในชีวิตของแม่นั้นถูกกำกับด้วยบทบาททางเพศที่สำคัญ คือ การเป็นบุตรสาวเพียงคนเดียวของนายฮ้อยค้าปลาแตก การเป็นหญิงสาวเพียงคนเดียวในบ้านที่ถูกเลี้ยงดู และบ่มเกลามาตามคุณลักษณะเช่นชนบสตรีอีสาน⁴ ซึ่งสะท้อนบทบาทของผู้หญิง ผู้เป็นลูกสาวที่ปรนนิบัติพิทักษ์ผู้มีบุญคุณอันเป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่มิให้เห็นโดยทั่วไปในสังคมไทยหรือสังคมอีสาน กล่าวได้ว่า สถานะของแม่เริ่มต้นด้วยการเป็นลูกสาวในบ้านที่ปรนนิบัติพิทักษ์ผู้ใหญ่อันเป็นแบบแผนที่ถูกบ่มเพาะตามฮีตคองวิถีปฏิบัติของชาวอีสาน⁵ แม่เป็นลูกสาวที่ถูกเลือกให้ดูแลเป็นแม่ศรีเรือน ซึ่งเป็นความคาดหวังที่เป็นความปรารถนาในสังคมไทยที่ต่างเชื้อ และปฏิบัติมาตั้งแต่เล็กจนเติบโตใหญ่ที่ผู้หญิงจะถูกสอนให้ทำงานบ้าน ดูแลน้อง ช่วยเหลือพ่อแม่ในการทำมาหากิน (พัชรินทร์ ลาภานันท์, 2536)

อย่างไรก็ตาม ด้วยความที่แม่เป็นบุตรสาวเพียงคนเดียวทำให้งานในชีวิตประจำวัน ทั้งที่เป็นงานในและนอกบ้าน กลายเป็นสิ่งที่ถูกบ่มเพาะพร้อมการเรียนรู้ตามทักษะชีวิตแห่งบทบาทของบุตรีไทน์ เมื่อพิจารณาคุณค่าถึงความในอดีตครั้งเป็นเด็กหญิง พบว่า แม่มักจะเรียนรู้ถึงงานการถ่ายทอดผ่านทักษะมือจากผู้สูงอายุในบ้านทั้งทักษะการทำงานในบ้าน ทักษะการทำปลา ทักษะการปรุงแปลงปลา และทักษะการจัดการบ้านเรือน โดยในแต่ละกระบวนการมักเกิดขึ้นจากวิธีการที่เรียกว่า “การพาเห็ดพาเบ็ง” โดยผู้เขียนจะขอยกคำเล่าของแม่ในเรื่องของการทำปลาแตกในบ้าน ความว่า

“ไม่มีตำราหยั่ง ไม่มีสูตรตายโต มีแต่พาเห็ดพาเบ็ง แล้วกะจื่อเอา วิธีการเห็ดปลาแตกนั้นเอาปลาที่หาได้จากแม่น้ำยามเขาน้ำขึ้นแล้วกะเกลือ แล้วผ่าท้องจากซีกใ้ส้อออก และล้างน้ำให้หล่อนผสมกับเกลือให้ทั่วโต จนมันใจแล้วว่าปลาถักเกลือทั่วแล้วจั้งโยยอำข้าวผสมใส่กันจั้งเอายัดใส่ไห แล้วกะใช้ไม้ไผ่สานขัดแตะปิดปากไหไว้ บ้านนี้กะจั้งเอาน้ำเกลือเค็มๆน้ำเกลือนั้นให้จั้งเบ็งสะก่อน ให้ว่าน้ำเกลือนั้นให้เค็มจนออก ‘รสขม’ ฟุ่นละจั้งเทใส่ในไหปลาแตก”

⁴ โปรดดู พระอริยานุวัตร เขมจารีเถระ (2513).

⁵ โปรดดู สำลี รักสุทธิ (2553: 148-149).

[ไม่มีตำรา ไม่มีสูตรที่ตายตัว มีเพียงการพาทำพาดู และจดจำเอา วิธีการทำปลาแดก คือการนำปลาที่หาได้จากแม่น้ำยาม แล้วนำมาทอดเกลือ ผ่าท้องควักซี่ควักไส้ล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำมาผสมกับเกลือแล้วคลุกให้ทั่วตัวปลาแล้วค่อยโรยด้วยรำข้าวผสมให้เข้ากันจากนั้นจึงยัดหรืออัดใส่ไหแล้วใช้ไม้ไผ่สานขัดปิดปากไหไว้ หลังจากนั้นค่อยนำน้ำเกลือที่เค็มจัด ชิมดูจนรับรู้ได้ซึ่ง ‘รสขม’ แล้วค่อยเทใส่ไหปลาแดก] (หุตติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง, 2562)

กล่าวได้ว่า ผู้หญิงในหมู่บ้านจะเป็นกลุ่มเพศที่มีบทบาทต่อปฏิบัติการแปลงปลาที่ถูกควบคุมโดยทักษะที่มีได้มีกระบวนการซึ่งหรือการตรงตามมาตรฐานของตัวเลข และไม่มีสูตรที่แน่นอนตายตัว แต่กลับเป็นทักษะจากห้องปฏิบัติการครัวด้วยวิธีการ “การพาเฮ็ดพาเบ็ง” ซึ่งเป็นทักษะประสบการณ์ เป็นทักษะที่บ่มเพาะขึ้นจากความสัมพันธ์ที่ผูกพันยึดโยงกับชีวิต และสังคมของคนในครอบครัว Avishai Margalit (2002) เรียกความสัมพันธ์ในลักษณะนี้ว่า “ความสัมพันธ์ลึกลับ” (Thick relation) โดยที่ความผูกพันนี้เป็นสิ่งที่ปรากฏให้เห็นในกิจกรรมในบ้าน และในพื้นที่ครัวไม่ว่าจะเป็นการทำปลา/การแปลงปลาแดก รวมทั้งการปรุงปลาหรือการประกอบอาหารในลักษณะอื่นๆที่เป็นกระบวนการถ่ายทอดอันสะท้อนให้เห็นบทบาทของสตรีเพศที่สำคัญในพื้นที่บ้านด้วยประสบการณ์ทำมือที่สืบทอดในหมู่บ้าน

คล้ายเคียงกับสิ่งที่แม่กล่าวแก่ผู้เขียนว่า “เกิดมาแม่กะเห็นปลาแดกเลย แม่เพิ่นกะพาเฮ็ดพาทำ” คำเอ่ยนั้นเป็นภาษาที่กล่าวถึงประสบการณ์การเรียนรู้ด้วยการส่งผ่านจากผู้หญิง สู่มือหญิง โดยไม่ได้ปรากฏคู่มือ แบบเรียนหรือตำราอาหาร แต่กระบวนการตามภาษานั้นเกิดจากทักษะมือ/ทักษะประสบการณ์ที่ถ่ายทอดจากสตรีอาวุโสที่แม่มักเรียกว่า นั่นคือ “เจ้าโคตร” (Maternal grand ancestry) ในบ้านโดยการสืบทอดในลักษณะนี้ “ผู้หญิงอาวุโสในบ้านหรือเจ้าโคตร” จะเป็นผู้ทำหน้าที่ใน 2 ลักษณะ คือ ผู้สืบทอด และผู้ถ่ายทอด โดยที่ผู้สืบทอดมักเป็น “ผู้เยาว์” ที่ผู้เฒ่าผู้แก่จะเป็นผู้สวมบทบาทในการปรุง/ประกอบอาหาร (อันหมายถึงผู้ที่มีอายุมากที่สุดในบ้าน ทั้งนี้อาจเป็นยาย) ส่วนผู้เยาว์ (ทั้งนี้อาจหมายถึงแม่ ลูก หลาน) จะมีหน้าที่เป็นผู้ช่วยปรุง/ช่วยชิมรส จนในลำดับเวลาต่อมา ผู้ชิมอาหารเยี่ยงผู้เยาว์จะพัฒนาทักษะจากประสบการณ์จดจำและสามารถปรุงปรับรสชาติอาหารในครัวของบ้านได้โดยไม่ต้องท่องบทฝึกฝน (จารุวรรณ ธรรมวัตร, 2540: 105) ครั้นแม่หญิงผู้เยาว์ในบ้านเปลี่ยนสถานภาพทางเพศตามวาระ จากเด็กหญิงผู้เป็นบุตรโอรสสู่การเป็นแม่หญิงของบ้านด้วยสถานะของคน “ถ่ายทอด” ผู้เป็น “ศรีภรรยา” ของบุรุษคนสำคัญแห่งลุ่มน้ำสงครามที่เป็นผู้นำสำคัญทางการหาปลา และเครื่องมือหาปลา ความโดดเด่นนี้ยังเป็นสิ่งสำคัญให้บทบาทหน้าที่ทางเพศของผู้หญิงลุ่มน้ำดังเช่นแม่ปรากฏเด่นชัดยิ่งขึ้นจากผู้ “สืบทอด” สู่อายุ “ผู้ถ่ายทอด” ภายใต้การเป็นเจ้าโคตรของบ้านผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดฝีมือจากรุ่นสู่รุ่น

ทว่า นั่นคือ มรดกทางภูมิปัญญาข้างต้นที่สืบทอดด้วยทักษะ เวลา และการทำมือของแม่ ก็มีได้มีให้เห็นเพียงในพื้นที่ครัวในบ้านเท่านั้น แต่การทำปลา/การแปลงปลาแดกที่บรรจุด้วย “สา่งปลาแดก” ยังปรากฏเป็นสัญลักษณ์และประดิษฐกรรมทางภูมิปัญญาในพื้นที่ทางภูมิศาสตร์แห่งชนบทลุ่มน้ำ ซึ่งเป็นการฉายภาพสำคัญที่ทำให้เห็นความหมาย และความสัมพันธ์ของหญิงชาย ภายใต้การทำปลา/การแปลงปลาแดกตามฤดูกาลแล้งน้ำโดยเป็นอีกวิธีที่ทำให้เห็นปรากฏการณ์ของวิธีการทำปลานอกพื้นที่ครัวที่มีเครื่องบรรจุภัณฑ์ที่แม่เรียกว่า “สา่งปลาแดก” เป็นประดิษฐกรรมประกอบสร้าง ณ หมู่บ้านกลีนปลาหอมซึ่งนำเสนอในหัวข้อต่อไป

สา่งปลาแดก: ประดิษฐกรรมทางภูมิปัญญา ณ บ้านกลีนปลาหอม

ราวบ่ายวันที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 ในขณะที่ผู้เขียน และแม่เดินรอบหมู่บ้านอยู่นั้นผู้เขียนได้เลี้ยวไปเห็นโรงเรือนหลังหนึ่งหลังคามุงสังกะสีเกรอะกรังด้วยสนิม ภายใต้โรงเรือนล้อมรอบด้วยอิฐก่อสูงประหนึ่งคล้ายคอกเลี้ยงสัตว์ หากแต่ผู้เขียนตั้งคำถามว่า “คอกสัตว์เลี้ยงอย่างไรกันจึงได้ถูกกันห้องขนาดเท่า ๆ กันราวกับว่าเป็นสิ่งปลูกสร้างที่มีมาตรฐานอยู่เช่นนั้น?” ขณะที่ผู้เขียนคิดพร้อมเก็บภาพถ่ายอยู่นั้นมีเสียงของแม่กล่าวขึ้นเบา ๆ ว่า

“สา่งปลาแดก นั้นเอ็นว่า ‘สา่งปลาแดก’”

(ที่มา: แม่คำคร, ผู้ให้สัมภาษณ์, พฤศจิกายน 2563)

“สา่งปลาแดก” นั้นเรียกว่า ‘สา่งปลาแดก’ จึงเป็นต้นเรื่องสำคัญที่จะนำไปสู่การอธิบายปรากฏการณ์ในบ้านกลีนปลาหอม ที่สะท้อนให้เห็นบทบาททางเพศ พร้อมความสัมพันธ์ของหญิงชายที่ปรากฏในหมู่บ้าน ณ ช่วงเวลาที่ “สา่ง” คือบ่อสร้างที่เป็นประดิษฐกรรมทางภูมิปัญญาของคนลุ่มน้ำต่อการจัดการกับความมั่งคั่งของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่เพื่อการชะลอเวลา และเป็นสินค้าอย่างปลาแดก

คงไม่ผิดนักหากจะกล่าวถึง “สา่ง” คือ บ่อน้ำสาธารณะที่คนในชุมชนใช้ร่วมกันในสมัยโบราณโดยชาวบ้านจะเดินหาดำแหน่งการขุดสา่งตามชุดความรู้ของบรรพบุรุษที่เล่าต่อกันมาว่าหากจะขุดสา่งน้ำต้องเดินหาดำน้ำหรือเดินหาแหล่งที่ยืนแล้วรู้สึกอุ่น ทั้งนี้เนื่องมาจากบริเวณอุ้งดั่งคำเล่า นั้น คือ ใต้น้ำที่อยู่ใต้ดิน เท่ากับว่า ตำแหน่งแห่งที่นี้เหมาะสมที่จะขุดเพื่อทำเป็นสา่งน้ำไว้ใช้ในหน้าแล้ง หลังจากนั้นชาวบ้านก็จะรวมแรงกันขุดสา่งโดยที่ผู้ชายจะเป็นคนขุด ผู้หญิงจะเป็นคนดินโดยที่ชาวบ้านจะขุดหลุมให้ลึกที่สุดจนกระทั่งเจอน้ำที่ไหลออกบ่อ เสร็จแล้วใช้ไม้วางเป็นสี่เหลี่ยมตรงปากสา่งด้วยนัยยะคือ (1) เพื่อป้องกันการพังทลายของดิน (2) เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของการเป็นสา่งน้ำ ซึ่งการขุดสา่งตามมิติของชาวอีสานนั้นมักปรากฏให้เห็นใน 2 พื้นที่สำคัญ คือ สา่งท้ายบ้านและสา่งในสวนสา่งโนนา (ตาทอง, ผู้ให้สัมภาษณ์, ธันวาคม 2563)

สร้างปลาแดก ณ บ้านกลื่นปลาหอม ประดิษฐานกรรมทางภูมิปัญญาภายใต้สภาวะความเป็นสมัยใหม่(Modernity) ที่มีพัฒนาการมาจากการดำเนินชีวิต และการเดินทางเข้ามาของระบบทุนนิยมเป็นเครื่องบรรจุกันท์ที่มีในหมู่บ้านราว ๆ ปี 2500 ที่บ้านพ่อค้าชาวจีนที่ชื่อ “เจ็กอา” (นามสมมติ) เป็นสร้างปลาแดกขนาดใหญ่ที่สุดในหมู่บ้าน รูปร่างของสร้างนั้นถูกก่อก่อสูงก่อกว้างด้วยอิฐแล้วฉาบด้วยปูนซีเมนต์ แบ่งแยกเป็นห้องเป็นหับมีขนาดราว 2 คูณ 2 เมตร รวมกันเรียงอยู่ 8 ห้อง ทั้งหมดมุงด้วยหลังคาไพทัญญาสาน ซึ่งปลูกสร้างไว้ในพื้นที่ข้างๆบ้านทั้งนี้ก็ด้วยเหตุที่ว่าง่ายแก่การดูแลเพราะเป็นพื้นที่ของตนเอง ดังภาพ



ภาพที่ 1 “สร้างปลาแดก” ณ บ้านกลื่นปลาหอม

ที่มา: ผู้เขียนดัดแปลงมาจากบทสัมภาษณ์ของแม่ในวันที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563

เรื่องราวของสร้างปลาแดกในบ้านเจ็กอาพ่อค้าชาวจีนแห่งบ้านกลื่นปลาหอม ถูกเล่าผ่านนักวิชาการชาวอีสานท่านหนึ่งเมื่อ 2 ทศวรรษที่ผ่านมาว่า ประดิษฐานกรรมทางภูมิปัญญานี้มีขึ้นเพื่อรองรับปริมาณปลาแดกที่ได้มาจากการ “ขายหนอง” ซึ่งเป็นกิจกรรมสัญลักษณ์สำคัญทางการค้าแบบทุนนิยมของหมู่บ้าน กล่าวคือ กิจกรรมการค้าปลาในหมู่บ้านกลื่นปลาหอมเริ่มมีความจำเริญเติบโตสุดขีดราว พ.ศ. 2500 เพราะมีความต้องการปลาแดกจากพ่อค้าภายนอกจำนวนมากจนนำไปสู่การค้าหนองน้ำสาธารณะของหมู่บ้านด้วยวิธีการที่เรียกว่า “สัมปทานปลาหรือการขายหนอง” (สพสันต์ เพชรคำ, 2540: 236)

⁶ “ขายหนอง” หมายถึง การประมูลหรือการสัมปทานการจับปลาในหนองน้ำสาธารณะของหมู่บ้าน ในช่วงเดือนกันยายน ที่จะมียพ่อค้าต่างพื้นที่ต่างหมู่บ้านเข้ามาสัมปทานปลา และมีการยื่นซองเพื่อการประมูลหนอง โดยที่พ่อค้าคนใดยื่นซองเสนอเป็นจำนวนมากผู้นั้นจะได้รับการคุ้มครองการจับปลาในหนองน้ำของหมู่บ้านจากเหล่าผู้นำชุมชนและลูกบ้าน เพื่อให้การจับปลาในหนองเป็นไปอย่างราบรื่น

การขายหนองจะปรากฏให้เห็นเป็น 2 ลักษณะ คือ (1) การขายหนองน้ำสาธารณะในหมู่บ้าน และ (2) การขายหนองน้ำส่วนตัว หากแต่ ณ หมู่บ้านกลื่นปลาหอมนั้น การขายหนองน้ำสาธารณะกลับเป็นที่รู้จัก และถูกให้ความสำคัญเป็นอย่างมากในช่วง 2 ทศวรรษที่ผ่านมา อาจเนื่องมาจากกระบวนการที่เกิดขึ้นได้เข้าไปเกี่ยวข้องกับเมืองท้องถิ่น และประโยชน์ที่พึงได้ในหมู่บ้าน รวมไปถึงการค้าขายข้ามหมู่บ้านของคนในกับคนนอก การออกแรงลงเฝียดปลาของบุรุษเพศ และการมีบทบาทของพ่อค้าชาวจีนท้องถิ่น ทั้งหมดเป็นส่วนประกอบสำคัญที่นำไปสู่การปรากฏขึ้นของระบบเศรษฐกิจในหมู่บ้านตามสิ่งเสนอของนักวิชาการอีสานผู้นั้น

กล่าวกันว่า การซื้อหนองหรือเหมาปลาในหนองน้ำสาธารณะที่เป็นลักษณะของการประมูลหนองน้ำ มีเป้าหมายให้ได้ซึ่งสิทธิอันชอบธรรมในการครอบครองหนอง และปลา รวมทั้งได้รับสิทธิในการคุ้มครองจากคณะกรรมการในการลงหนองด้วยวิธีการ “การเฝียดปลา” ซึ่งในแต่ละกระบวนการนั้นจำต้องพึงพากำลังแรงของบุรุษเพศเป็นความสำคัญเพราะการเฝียดปลานั้นเป็นลักษณะของการ “ปลูกสร้างเครื่องมือใหม่ในหนองน้ำ” กล่าวคือ เฝียดปลาจำเป็นต้องใช้กำลังแรงจากเพศชายโดยเริ่มต้นจากการตัดไม้ ปักหลักไม้ในหนองน้ำเพื่อตีตารางไม้เป็นรูปตามะกอก หลังจากนั้นก็ตัดกิ่งไม้มัดกับหลักที่ปักหนองเป็นตามะกอกเพื่อการสกัดปลา และต้อนปลา จากนั้นชาวบ้านจึงนำปลาที่ได้ไปพักไว้ในบ่อเล็กๆ ที่ขุดไว้บริเวณใกล้กันเพื่อรอให้พ่อค้า/แม่ค้ามาซื้อปลาในเวลาต่อมา

เมื่อมองถึงภาวะหรือบทบาททางเพศของชาย และหญิงในวิธีการเฝียดปลานั้นพบว่า บทบาทหน้าที่หลักจะอยู่ภายใต้กำลังแรงของบุรุษเพศตั้งแต่แรก คือ การตัดไม้ ตัดกิ่งไม้ ลงน้ำต้อนปลา และขุดบ่อเพื่อพักปลาที่ริมตลิ่งทั้งหมดจำต้องใช้พลังกำลังของเหล่าบุรุษในการจัดการกับพื้นที่ และทรัพยากรทางน้ำ ในขณะที่ผู้หญิงกลับมีส่วนร่วมต่อกิจกรรมในลักษณะเฉพาะต่อพื้นที่อันจำกัด และเครื่องมือที่ใช้ในการหาปลาที่จำกัด กล่าวคือ ในหนองนั้นผู้หญิงเป็นกลุ่มเพศที่หาปลาได้เฉพาะบริเวณใกล้ ๆ กับตลิ่ง เพราะเป็นบริเวณน้ำตื้น และใช้เพียงสวิงช้อนหรือดักปลาได้เท่านั้น

ทว่า เมื่อหันกลับมาพิจารณาถึง “สร้างปลาแดก” ณ บ้านกลื่นปลาหอม ผู้เขียนกลับพบประเด็นที่อยู่ภายใต้กรอบการเป็นสำงน้ำตามภูมิความรู้ คือ (1) ภาพตัวแทนของระบบเศรษฐกิจในหมู่บ้าน (2) ประดิษฐกรรมที่เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน (3) การจัดการกับทรัพยากรในฤดูกาล (4) การร่วมงานกันทำ (5) การพังทลายไปของบทบาททางเพศ ซึ่งทั้ง 5 ประเด็นสำคัญนั้นถือว่าอยู่ภายใต้บริบทของความเป็นสำงน้ำที่เป็นภูมิปัญญาของมนุษย์ต่อการเอาชนะธรรมชาติด้วยการสร้างสถาปัตยกรรมในชีวิตประจำวัน ถึงแม้ว่าการก่อสร้างขึ้นของสำงปลาแดกจะมีลักษณะที่ผิดรูปไปจากสำงน้ำของคนอีสานกระนั้น ประดิษฐกรรมทางภูมิปัญญา (Intellectual invention) นี้ก็ยังคงปรากฏความหมายของเครื่องบรรจุก้อนอาหารที่ทำให้มองเห็นมโนภาพทางความคิดของผู้สร้าง และขยายไปสู่กิจกรรมพร้อมคำอธิบายภาพลักษณ์ทางเศรษฐกิจของคนในหมู่บ้าน และความสัมพันธ์ระหว่างหญิงชาย

กระนั้นความสัมพันธ์หญิงชาย (Gender relation) ก็ได้ปรากฏคำอธิบายในงานของนักวิชาการอีสาน หากแต่ปรากฏการณ์สร้างปลาแดกที่นักวิชาการผู้นั้นเรียกว่า “ห้องปลาแดก” กลับถูกนำเสนอเพียงมิติของระบบทุนนิยมที่ทำให้เกิดการขยายตัวของตลาด การเดินทางเข้ามาของปัจจัยภายนอกในหมู่บ้าน (สพสันต์ เพชรคำ, 2540) ที่มีบุรุษเพศเป็นผู้ขับเคลื่อนเหตุการณ์อย่างสุดโต่งภายใต้ปรากฏการณ์การขายหนอง และการมีขึ้นของสร้างปลาแดกของพ่อค้าท้องถิ่นชาวจีนที่ตัดภาพของมิติการได้ปลา การทำปลาแดก และการมีสร้างปลาแดกออกจากบทบาทของสตรีเพศที่เคยเป็นผู้กระทำการที่สำคัญ อาจเรียกได้ว่า การมีสร้างปลาแดกในหมู่บ้าน ณ ช่วงเวลานั้นกลับปรากฏให้เห็นเพียงบทบาทของบุรุษเพศที่นำไปสู่การมีขึ้นของสร้างปลาแดกข้างบ้านเจ๊กอาเท่านั้น ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาในอีกมิติจากคำบอกกล่าวแม่ กลับพบว่า บุรุษ และสตรีเพศในเรื่องของการมีสร้างปลาแดกกลับมีความสัมพันธ์กันโดยมีอาจที่จะจำแนกหน้าที่ออกไปได้อย่างเบ็ดเสร็จตามความของแม่ที่ว่า

“ปลามันหลาย บ้านใดเอือนได้บมีไห บมีโอง กะเฮ็ดสร้างไว้ใส่ปลาแดกขาย รถกะบ่มาฮับ เอือกะบ่มาซื้อ ปลามันหลายโพด โอง/ไหกะเต็มหมดจนสิบ มีแนวใส่ ทั้งแม่เอียง-พ่อฮ่ายกะพากันหาบกันแกใส่ไหหิน/ไหแสนไปใสในสร้างเฮ็ดปลาแดกไว้ถ้าผู้ซื้อ” [ปลามีเยอะ บ้านไหนไม่มีไห ไม่มีโอง ก็จะทำ ‘สร้าง’ ไว้ใส่ปลาแดกขาย รถก็ไม่มีการรับ เรือก็ไม่มีการซื้อ ปลามันเยอะมาก ทั้งโองทั้งไหก็เต็มจนไม่เหลือให้ใส่ ทั้งผู้หญิง-ผู้ชายก็พากันหาบกันลากใส่ไหหิน/ไหแสนเอาไปทำปลาแดกไว้รอคนมาซื้อ]

ที่มา: แม่คำคร, ผู้ให้สัมภาษณ์, พฤศจิกายน 2563)

ประโยคบอกเล่าข้างต้นเผยให้เห็นว่า ปลาในบ้านกลืนปลาหอมมีมากในช่วงเวลาฤดูแล้ง ซึ่งพ่อค้า/แม่ค้าที่เดินทางเข้ามาซื้อปลาในหมู่บ้านก็มีน้อยมาก เช่นนั้นชาวบ้านจึงต้องจัดการกับปลาด้วยการแปรรูป ซึ่งมีมากจนล้นโองล้นไหทำให้บางครั้งเรือลงทุนสร้างสร้างปลาแดก ซึ่งปลาในสร้างปลาแดกของชาวบ้านจะใช้วิธีการที่ต่างออกไปจากการทำปลาในไหหิน/ไหแสนในพื้นที่ครัว กล่าวคือ เมื่อได้ปลามาจากหนองน้ำ ปลาจะถูกล้างน้ำอย่างสะอาดหมดจดที่ลำน้ำสงคราม จากนั้นสตรี และบุรุษเพศจะช่วยกันหาบตะกร้า กระบุงหรือไหแสนที่ข้างในบรรจุปลาขึ้นมาจากหนองน้ำเพื่อเข้าสู่พื้นที่การแปลงปลา ตัวปลาจะกองรวมกันในสร้างโดยที่ไม่มีกรขอดเกล็ดควักไส้หรือบังในตัวปลาแต่อย่างใด ซึ่งระหว่างนั้นชาวบ้านจะนำเกลือที่เรียกรสว่า “เค็มจนขม” โรยลงบนตัวปลาในสร้างให้ทั่ว ทำเช่นนี้เป็นชั้น ๆ จนเต็มสร้าง จากนั้นจึงใช้คลาดไม้ไผ่เกลี่ย แล้วโรยตามด้วยรำข้าวเหนียว สุดท้ายจึงใช้ไม้ไผ่ผ่าครึ่งขนาด 4 นิ้ว สานขัดกันตรงปากสร้างเพื่อป้องกันการล่อยฟูของปลาแดก และเพื่อป้องกันเน่าเสียซึ่งนำไปสู่การมีอยู่ และเกิดขึ้นของหนอนในปริมาณมาก

อาจกล่าวได้ว่า ส่างปลาแดกในหมู่บ้านกลั่นปลาหอมถือเป็นนวัตกรรมทางภูมิปัญญาเพื่อรองรับปริมาณปลาจำนวนมากในช่วงฤดูแล้งน้ำที่เรียกว่า “ยามปลาเป็นค่า”⁷ เท่ากับเป็นการจัดการกับธรรมชาติเพื่อกำกับฤดูกาลทางอาหาร จึงนำไปสู่ถึงการกล่าวถึงกิจกรรมของชาย-หญิงที่เข้าไปเกี่ยวโยงสัมพันธ์กับการทำปลาในส่างปลาแดกที่เป็นเครื่องบรรจุกัญท์ มีกระบวนการที่ดำเนินการต่างไปจากปลาแดกในครัวที่บรรจุด้วยไฟไฟ และไหหิน/ไหแสนที่เสมือนเป็นตราสัญลักษณ์แห่งวัฒนธรรมปลาแดกแถบลุ่มน้ำโขง และเป็นสัญลักษณ์ทางเศรษฐกิจของคนลุ่มน้ำสงคราม และบ้านกลั่นปลาหอม การเกิดขึ้นของส่างปลาแดกเป็นการก่อรูปของวัตถุที่อยู่ในชีวิตประจำวัน ที่ชุมชนมาพร้อมกับการกักเก็บอาหาร ส่างปลาแดกจึงถือเป็นการก่อรูปของสิ่งประดิษฐ์ของเครื่องบรรจุกอาหาร เป็นนวัตกรรมแห่งหมู่บ้าน (Village innovation) ที่ทำให้เห็นกรอบคิดของชาวบ้าน เห็นภูมิปัญญาที่ก่อร่างขึ้นโดยอาศัยทักษะการทำปลาที่เป็นพื้นฐานการทำมือในครัวภายในบ้านแม่หญิงอีสานที่เรียกว่า “เจ้าโคตร” ผู้เป็นบุคคล 2 สถานะทั้งที่เคยเป็นผู้สืบทอด และเป็นผู้ถ่ายทอดสู่ผู้สืบทอดต่อในบ้านเวลาต่อมา ทั้งหมดข้างต้นล้วนเกิดขึ้นจากการทำมือจากรุ่น สู่รุ่น ณ พื้นที่ครัวอันเสมือนเป็นคลังอาหาร

ครัวของแม่ คลังอาหาร ปากท้อง และของกิน

“‘ห้องครัว’ ในมิติของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ใช่ว่าเพียงแค่ลักษณะโครงสร้างทางกายภาพหากแต่เป็นการจำลองคุณค่าทางวัฒนธรรม เป็นพิภพเล็ก ๆ แห่งจักรวาลในบ้าน เป็นสถานที่สำคัญทางพิธีกรรม เป็นจักรวาลวิทยาที่แบ่งการทำงาน แบ่งหน้าที่ทางเพศภายในบ้าน และห้องครัวในบ้านก็อาจถือว่าเป็นตำแหน่งแห่งที่หนึ่งของผู้หญิงเช่นกัน”

(Van Esterik, 2008)

ข้อเสนอข้างต้นปรากฏในหนังสือ Food Culture in Southeast Asia (Van Esterik, 2008) ที่เสนอให้เห็นถึงความหมายของ “ห้องครัว” ในชนบทของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยหัวข้อนี้ผู้เขียนจะใช้เป็นกรอบในการนำเสนอภาพ และการสร้างความหมายของ “ห้องครัว/พื้นที่ครัว” ในบ้านของแม่ ณ หมู่บ้านกลั่นปลาหอม โดยความสำคัญในข้อเสนอข้างต้นนำไปสู่การกล่าวถึงการทำครัวในบ้าน (Domestic cookery) วัฒนธรรมในครัวที่เกี่ยวกับเพศสภาพและอาหารที่แม่ทำ ภายใต้วิธีคิดของผู้เขียนที่ว่า “พื้นที่ครัว คือ คลังแห่งรสชาติของชีวิต”

⁷ ตาทอง กล่าวว่า “ยามปลาเป็นค่า” มักอยู่ในช่วงเวลาหน้าแล้งระดับน้ำลดลงเกือบแห้งขอดซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ปลาหายากลำบาก เช่นนั้นแล้วราคาปลาในช่วงแล้งน้ำนี้จึงมีมูลค่ามาก. คลังประสบการณ์เป็นทักษะสัมผัสเป็นพื้นฐานสำคัญที่เกิดจากการสัมผัสในบ้าน และพื้นที่ครัวของบ้าน ดังที่ผู้เขียนจะอธิบายในหัวข้อต่อไป

ช่วงเวลาแรกของการทำงานภาคสนาม “พื้นที่ครัว” เสมือนเป็นเส้นแบ่งเขตแดนระหว่างผู้เขียนกับคนในบ้าน เพราะตามมโนภาพแล้วครัวเป็นพื้นที่ส่วนตัวมากกว่าพื้นที่สาธารณะ ซึ่งแน่นอนว่าความสำคัญของครัวจะเริ่มปรากฏเมื่อพิจารณาถึงบทบาทหน้าที่ของครัว (สมสุข หินวิมาน, 2545) โดยเริ่มแรกสู่สนามวิจัยผู้เขียนมีสถานะเป็นเพียงแขกผู้มาเยือนที่ต้องจำกัดกิริยาท่าทางทำได้เพียงมองดู และสังเกตการณ์ต่อปฏิบัติการทางวัฒนธรรมการทำครัวในบ้านของแม่เท่านั้น “ห้องครัวของแม่” อยู่บนชั้นสองทางด้านหลังของบ้านที่มีรอยต่อระหว่างตัวเรือนชั้นสองหน้าบ้านออกไปสู่พื้นที่ชั้นสองหลังบ้าน ผู้เขียนสังเกตว่าห้องครัวนั้นถูกแยกเป็นสัดส่วน ยกพื้นที่ขึ้นมาสูงหน่อย แต่ก็ยังต่ำกว่าตัวเรือนของบ้านอยู่ที่บันได 3 ชั้น ที่สูงในระดับสายตาราว ๆ 1 เมตร ภายในห้องครัวนั้นข้าวของเครื่องใช้ถูกจัดวางติดกับผนังแทบทั้งหมด ซึ่งการจัดแต่งครัวลักษณะนี้ Penny Van Esterik (2008) กล่าวว่า เป็นการวางตำแหน่งแห่งที่ที่มีให้เห็นได้โดยทั่วไปในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ทุกเช้าตั้งแต่แรกเจอ จนกระทั่งผู้เขียนกลับไปเยี่ยมพื้นที่ภาคสนามในปี 2563 ครัวของแม่อีกคงยังเปิดในเวลาตี 4 ไม่เปลี่ยนแปลง โดยแม่มักจะตรงไปที่เตาไฟเป็นอันดับแรก หักพินจุดไฟตั้งหม้อหนึ่ง ล้างหวด และข้าวขั้วมาวางตามลำดับชั้น สักพักข้าวเหนียวสุกในหวดจึงเริ่มส่งกลิ่น แม่เร่งรีบเปลี่ยนข้าวสุกกระติบข้าวเหนียวด้วยความพิถีพิถัน หลังจากนั้นเตาไฟของแม่ได้ถูกตั้งค้ำด้วยหม้อประกอบอาหารตามเมนูที่คิดซึ่งเตรียมไว้ตั้งแต่ตอนกลางคืน กล่าวได้ว่า งานครัวของแม่ในช่วงเช้าเป็นการประกอบปรุงอาหารเพื่อทำบุญตักบาตร/ถวายจิ้งหรีดแก่พระสงฆ์ เช่นเดียวกับครัวชนบทอีสาน ที่โดยส่วนใหญ่ปฏิบัติการครัวเวลาเช้าจะเป็นการเตรียมอาหารตั้งหม้อ และก่อไฟเพื่อเหตุผลทางพระพุทธศาสนา มีอาหารที่ทำขึ้นในบ้านเป็นอาหารครัวทานที่เชื่อว่าหากทำอาหารด้วยตนเอง เพื่อนำไปถวายพระนั้นจะได้บุญมาก เป็นการสั่งสมบุญในโลกนี้สู่โลกหน้า (โลกหลังความตาย) รวมทั้งเป็น “อาหารทิพย์” แก่บรรพบุรุษผู้ล่วงลับ

กล่าวได้ว่าการปรุง “อาหารทิพย์” ในเวลาอย่างรุ่ง ฤ พื้นที่ครัวของแม่เพื่อพระภิกษุสงฆ์ ถือเป็นความสัมพันธ์ที่ประกอบขึ้นภายใต้เวลา อาหาร และพื้นที่ ซึ่งเชื่อมโยงกับบริบทอื่น ๆ ที่ชุกซ่อนความหมายเชิงสัญลักษณ์ของการใช้งานครัว โดยที่งานครัวไม่ใช่เพียงแค่เรื่องของปัจเจกบุคคล หากแต่อยู่ในมิติของความสัมพันธ์ที่มีระบบเครือข่าย และพื้นที่ในการหุงหาอาหารที่ช่วยเชื่อมความสัมพันธ์ภายใน/ภายนอกระหว่างสายตระกูล พร้อมกันกับความสัมพันธ์ที่ประกอบขึ้นระหว่างผีและคน (ฐิสรา มุกดาวิจิตร, 2555: 35) ดังนั้น ปฏิบัติการงานครัวชีวิตประจำวันของแม่คือ วิถีอาหาร ที่พร้อมจะเผยให้เห็นถึงความหมายของอาหาร วิธีการของอาหาร พร้อมทั้งพิธีกรรมสำคัญอันเป็นนัยยะที่สื่อส่งผ่านความรู้สึก ความทรงจำ และแนวปฏิบัติอื่นๆ พร้อมกระบวนการปรุงในพื้นที่ของกลุ่มคนนั้น ๆ (ทุติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง, 2563)

กล่าวได้ว่า อาหารในบ้านหรือที่ผู้เขียนจะเรียกว่า “อาหารที่แม่ทำ” เป็นจุดเริ่มต้นของการทำกิจกรรมครัวในทุกเช้าที่มีความหมาย และการจัดวางตำแหน่งแห่งที่ของวัตถุในครัว จากการบ่มเพาะทักษะที่เรียกว่า “พาเอ็ดพาเบ็ง” เป็นสูตรประสบการณ์จากทักษะมือของเจ้าโคตร ผู้ที่เคยเป็นผู้สืบทอดและผู้ถ่ายทอดโดยนัย คือ สตรีเพศอาวุโสของบ้านทั้งที่เป็นการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวหลากหลายชนิดเพื่อจัดเตรียมในการประกอบปรุงอาหารโดยมีเป้าหมายสูงสุด คือ “การกิน และการมีอาหารการกิน” ที่เกิดจากทักษะความชำนาญมีอุปกรณ์ทำครัวเป็นอาวุธเครื่องช่วยในการฝึก และประลองทักษะมือ ความผูกพันระหว่างอาหารและผู้หญิงอธิบายไว้ในงานของ Miriam Meyers (2001) ที่เสนอว่าความสัมพันธ์อันยาวนานหลายช่วงอายุคนในบ้านนั้น เป็นความผูกพันของผู้หญิงระหว่างแม่-ลูกสาว และหญิงอาวุโสในบ้านโดยมี “อาหาร” เป็นเครื่องมือในการร้อยความสัมพันธ์ช่วยเป็นสื่อกลางที่สื่อสารภายใต้วิธีการทำอาหารผ่านปฏิบัติการครัว และอุปกรณ์เครื่องครัวเพื่อเชื่อมต่อความสัมพันธ์จากผู้หญิงรุ่นหนึ่งสู่ผู้หญิงอีกรุ่นในบ้าน

ผู้เขียนตั้งข้อสังเกตว่า การใช้อุปกรณ์เครื่องครัวในชีวิตประจำวันของแม่เป็นเหตุผลสำคัญอย่างหนึ่งที่น่าไปสู่พันธะของความรู้สึก ความทรงจำ สู่ความชำนาญเฉพาะด้าน และอำนาจงานครัวทักษะประสบการณ์การทำปลาด้วยการทำมือเป็นความสำคัญเป็นฝีมือลายมือของหญิงอาวุโส ที่เป็นเจ้าโคตรของบ้าน หากแต่ความเป็นเจ้าโคตรในสังคมอีสานมักปรากฏขึ้นภายใต้บริบทของการควบคุมสังคมผ่านความเป็นผู้อาวุโสความเป็นญาติผู้ใหญ่สูงสุดที่ยังมีชีวิตอยู่ และเป็นที่เคารพของหลานในสายตระกูลส่วนใหญ่ความเป็นเจ้าโคตรมักแสดงผ่านการควบคุมชุมชนไม่ว่าจะเป็นการจัดการความขัดแย้ง ไกลเกลี้ยเพื่อให้เกิดข้อยุติ ซึ่งเป็นระบบการยอมรับนับถือผู้อาวุโส โดยเฉพาะในเรื่องการระงับข้อพิพาทระหว่างคนกับคนในชุมชนของตน (บุญจันทร์ ทิพย์ชัย, สมชาย ลำดวน และบุญสม ยอดมาลี, 2562) โดยงานเขียนของ อุดม บัวศรีชอบ และขอบดี สวนโคก (2546) ได้เรียกระบบนี้ว่า “เจ้าโคตร ระบบอาวุโสอีสาน” ในขณะที่ ณ บ้านกลิ่นปลาหอมความเป็นเจ้าโคตรกลับถูกกล่าวถึงในมิติของการทำปลาและการเป็นผู้ครอบครองครัว โดยที่บทบาทเช่นนี้เพศหญิงอาวุโสสูงสุดในบ้านจะเป็นผู้นำสำคัญ ทั้งในการเป็นผู้สืบทอด เป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ครัวให้แก่บุตรหลานของตน และ คนในชุมชนซึ่งเป็นกลุ่มคนที่เข้ามามีส่วนร่วมต่อการทำปลา/ทำปลาแตกที่มีอยู่ในการประกอบอาหารงานมือของหมู่บ้าน

ลักษณะความจำเพาะดังกล่าวมักปรากฏให้เห็นใน“การทำอาหาร”และการเตรียมครัว Cambridge Dictionary ให้ความหมาย และแปลความว่าเป็นกิจกรรมการเตรียมหรือกรรมวิธีการปรุงอาหารทั้งที่เป็นการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงรส การจัด และการทำความสะอาด ดังนั้นระบบประสบการณ์ทำครัวในชีวิตประจำวันในบ้านของแม่จึงเป็นบ่อเกิดแก่ความชำนาญเฉพาะ ผ่านทั้งที่เป็นการคิด และการกระทำมือ ซึ่งผู้เขียนได้พบปฏิบัติการครัว และวิถีทำปลาจากทักษะมือทั้งสองข้างของแม่ที่สัมพันธ์กัน เป็นจังหวะตามเวลาความระมัดระวัง ทั้งเรื่องการใช้อุปกรณ์ทำครัว การทำความสะอาดตามภูมิปัญญา ที่มีได้อิงอยู่กับชุดความรู้ทางการแพทย์สมัยใหม่ และความเป็นระเบียบเรียบร้อยตามแบบสตรีชนบท อีสานที่มีได้อิงอยู่กับหลักทฤษฎีศาสตร์ “ความเข้าที่เข้าทาง” ตามชนบครัวของสตรีอีสานในลักษณะนี้เป็นแบบแผนที่ถูกบ่มเพาะตั้งแต่ผู้ถ่ายทอด (ผู้อาวุโส/เจ้าโคตร) ที่ทำอยู่บ่อยครั้ง ทำอยู่เป็นประจำทำอยู่อย่างประณีต และทำอย่างพิถีพิถัน ด้วยมือและข้อมือที่แข็งแรง ผู้เขียนสังเกตเห็นมือของแม่ และเคยได้สัมผัสกับมือที่หยากกร้านนั้นทำให้สันนิษฐานได้ว่าน่าจะผ่านการทำงานหนักทั้งที่เป็นงานบ้านและงานครัว ตามบทบาทของผู้หญิงชนบทอีสาน

“ภาวะเข้าที่เข้าทาง” ข้างต้นเป็นสิ่งที่ผู้เขียนพบจากจังหวะมือของแม่กับปฏิบัติการครัว/การทำอาหารในครัวซึ่งเป็นทักษะที่ผ่านกระบวนการฝึกด้วยวิธีการ “พาเห็ดพาเบ็ง” โดยเฉพาะเรื่องของการทำปลาในครัวสู่การเป็นอาหารในบ้าน ผู้เขียนเห็นกระบวนการ และสังเกตมือที่คล่องแคล่วของแม่ตั้งแต่การเริ่มคัดปลา ทำความสะอาดปลา (ซึ่งปลาในครัวนี้ผู้เขียนจะจำแนกเป็น 2 ประเภท คือ ปลาเกล็ด และปลาหนัง) หากเป็นปลาที่มีเกล็ด มือของแม่ต้องทำงานหนัก เนื่องจากต้องใช้กำลังมือในการกำ กระจก และยกในการขอดเกล็ดปลา โดยเริ่มจากหางมาหัวด้วยการใช้มือจับบริเวณหัวปลา หากปลาที่มีครีบแหลมคม แม่ก็หันครีบนั่นออก จึงค่อยเริ่มการขอดเกล็ด โดยใช้มือซ้ายจับหัวปลาให้แน่น ลงน้ำหนักกับมิตที่มีดปิงตอขุดบริเวณหางปลาไล่ขึ้นมาจนถึงหัว แม่เอียงมีดราว ๆ 45 องศา ขุดไล่ขึ้นมาอย่างช้า ๆ และทำเช่นเดิมกับอีกด้านหนึ่งของตัวปลาในแบบเดียวกัน จากนั้นแม่จึงผ่าท้องปลาเป็นแนวตั้งเพื่อควักไส้ แล้วลงมิตบั้งที่ตัวปลา ลงแรงพอประมาณหนึ่ง เช่นเดียวกันกับปลาหนังที่ใช้ทักษะมือลงแรงที่ผิวปลาเท่านั้น ซึ่งแม่กล่าวว่านี้คือ “การใส่ขี้ปลาหรือคั่วปลา”

อย่างไรก็ตาม ความเหมือนของปลาเกล็ดกับปลาหนังในการทำครัวเป็นทักษะ ที่ได้จากการฝึกฝนจนชำนาญจากหญิงเจ้าโคตรของบ้าน ผู้เขียนสังเกตว่า มือ ข้อมือ นิ้วมือ เป็นองค์ประกอบสำคัญในการกำกับทิศทาง และความแม่นยำของการลงมิตทั้งที่เป็นการจับ ตัด จัด แฉะ ฉีก และบั้งบนตัวปลา โดยมือนั้นจะประคองสองสิ่งสำคัญ คือ มิต และปลาที่วางไว้บนเขียงไม้มะขามทรงกลม ลักษณะบินแตกและแลดูเก๋าคร้าคร่า มีมือซ้ายคอยจับและประคองหัวปลาอย่างถนัดมือ ส่วนมือขวาถือด้วยปิงตอขนาดใหญ่ ใบมีดรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า สันหนา แอนโค้งตามขนาดสันพ้อมือกำถนัด กล่าวได้ว่า ทักษะ และลีลาการทำงานนี้เกิดขึ้นภายใต้อุปกรณ์ทำครัวที่เป็นวัตถุในชีวิตประจำวันทั้งที่เป็นมิต เขียง ไห ซึ่งอุปกรณ์สำคัญเหล่านี้เป็นสิ่งสะท้อนต่อบทบาทของความเป็นแม่ศรีเรือนของแม่หญิงอีสานจากการทำปลา จนนำไปสู่การกลายเป็นสัญลักษณ์สำคัญในหมู่บ้านภายใต้บทบาทความสำคัญของการเป็นลูก เป็นเมีย และเป็นแม่ที่มีปฏิบัติการครัวบนพื้นฐานต่อความคาดหวังของผู้ใหญ่ในบ้าน เพื่อการดูแลตนเอง และบ้านเรือนจนสามารถจัดการบริหารครัวเรือนของตนเองภายใต้การจัดอาหาร บ้าน และงานครัวตามแบบมเพาะของสตรีเพศแห่งชุมชนลุ่มน้ำของแม่หญิงเห็ดปลา ณ บ้านกลิ่นปลาหอม

บทสรุป

“แม่หญิงเอ็ดปลา” เรื่องเล่าของอาหาร บ้าน และชีวิตสตรีเพศแห่งลุ่มน้ำสงคราม เป็นบทความที่สะท้อนให้เห็นภาพชีวิตของผู้หญิงลุ่มน้ำที่ถูกกำกับด้วย 2 สิ่ง คือ สถานภาพทางเพศ และฐานทรัพยากรทางธรรมชาติ โดย 2 ความสำคัญนี้มีความสัมพันธ์กันที่ทำให้เห็นวิถีชีวิต และวิถีอาหารของ “คน บ้าน และชุมชน” ผ่านทักษะการทำมือจากการใช้ข้อมือที่คล่องแคล่ว เป็นจิ้งหะบนฝ่ามืออันหยาบกร้านของผู้หญิงที่เกิดขึ้นในพื้นที่งานครัว ณ หมู่บ้านลุ่มน้ำ

สถานภาพทางเพศ และฐานทรัพยากรทางธรรมชาติของชาวบ้านกลีนปลาหอม ถือเป็นความสัมพันธ์ที่เผยให้เห็นถึงบทบาทของผู้หญิงในบ้านตามจิ้งหะของชีวิตจากเด็ก (ลูกสาว) สู่อสถานะของศรีภรรยา สู่อสถานะแม่ และอื่น ๆ การแปรสภาพของสถานะลักษณะดังกล่าวมี “พื้นที่ครัว” เป็นหน่วยในการบ่มเพาะประสบการณ์ ที่ทำให้เกิดทักษะเฉพาะจนกลายเป็นเครื่องหมายตีตราของความเป็นแม่เหี้ยแม่เรือนตามวงจรวัฒนธรรมการทำกินที่ก่อรูปจากการสั่งสม สืบต่อ และถ่ายทอดจากผู้หญิงรุ่นหนึ่งสู่ผู้หญิงอีกรุ่นด้วยกระบวนการต่าง ๆ ของบ้าน และพื้นที่ในบ้านตั้งเช่น ครัว นอกจากนี้ปฏิบัติการณ์ครัวภายใต้การมีอยู่ของฐานทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญ เช่นปลาน้ำยังนำไปสู่การปรากฏขึ้นของประดิษฐกรรมทางภูมิปัญญาของชาวบ้านที่เรียกว่า “สา่งปลาแดก” ที่เป็นสัญลักษณ์ทางทุนนิยมที่เกิดขึ้นพร้อมกับการพังทลายไปของบทบาททางเพศที่มีใช้เพียง “แม่หญิง” เท่านั้นที่ต้องทำปลาแดกได้เฉกเช่นในห้องครัว หากแต่การมีขึ้นของสา่งปลาแดกกลับมีความสัมพันธ์ของหญิงและชายที่เกิดขึ้นภายใต้ปฏิบัติการทางวัฒนธรรมอาหาร และชุมชนในช่วงฤดูกาลของ “ปลาเป็นค่า”

อย่างไรก็ตาม ทักษะ และปฏิบัติการทางอาหาร ณ หมู่บ้านกลีนปลาหอมนี้ก็หลีกเลี่ยงไม่พ้นที่ถูกอธิบายผ่านวิธีการทำมือของผู้อาวุโสในบ้านที่เรียกว่า “เจ้าโคตร” โดยความหมายของการเป็นเจ้าโคตรของบ้าน ในพื้นที่ครัวยังสืบสานทักษะสัมผัสการทำให้ของหญิง สู่อหญิงที่สัมพันธ์กับการทำอาหาร งานครัว และวัตถุในชีวิตประจำวันของครัวยภายใต้กิจกรรมการเตรียมอาหารที่ผนึกในเรื่องราวของอดีต สังคม และวัฒนธรรม โดยสิ่งเหล่านี้เป็นปรากฏการณ์ และความรู้สึกที่สัมพันธ์อยู่การฝึกปรืออวัยวะในร่างกายแทบทุกส่วนโดยเฉพาะ “มือ” ของแม่ที่เคลื่อนขยับคู่ขนานไปพร้อมเวลา ความทรงจำ ชีวิต และจิตใจของคนในบ้าน

แน่ละ ผู้หญิงกับความผูกติดข้างต้นเป็นสิ่งที่นำมาสู่การมีพื้นที่ในบ้าน และงานครัวยจนเชื่อมโยงกับ “ภาระหน้าที่” ที่ต้องรับผิดชอบภายใต้การนิยามความมี “เสน่ห์ปลายจวัก” อันเป็นส่วนประกอบสำคัญในการตีตรา “ความเป็นหญิง” ที่สมบูรณ์แบบตามขนบสังคม ตามฮีตคอง และ “แม่หญิงเอ็ดปลา” ณ พื้นที่ลุ่มน้ำสงครามแห่งนี้ก็เช่นกัน

บรรณานุกรม

- คำพูน บุญทวี. (2522ก). *นายฮ้อยทมิฬ*. กรุงเทพฯ: โป๊ยเซียน.
- คำพูน บุญทวี. (2522ข). *หอมกลิ่นปลาร้า*. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ.
- ฉัสนรา ชมะวรรณ มุกดาวิจิตร. (2555). *เข้านอกออกใน Stories by a Woman in the Fields*.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์วิภาษา.
- จักรกฤษณ์ ดวงพัตรา. (2534). *บทบาทสตรีอีสาน: เรื่องสั้นของคำพูน บุญทวี*. ขอนแก่น: สถาบันวิจัย
และพัฒนา. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จารุวรรณ ธรรมวัตร. (2521). *ลักษณะวรรณกรรมอีสาน*. เอกสารทางวิชาการสถาบันศิลปะและ
วัฒนธรรมอีสาน. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- จารุวรรณ ธรรมวัตร. (2540). *วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอีสาน: การสืบสานภูมิปัญญา และ
มรดกจากธรรมชาติ*. มหาสารคาม: อาศรมวิจัย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- หุติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง. (2562). *ปลาแดก โรคพยาธิ และระบบสุขอนามัยในสังคมไทย: กรณีศึกษา
วัฒนธรรมการกินปลาแดกในอีสาน*. (วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต สาขาวิชา
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา). มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- หุติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง. (2563). *อาหารทวีภพ ชุมชน และคนตาย: วิถีอาหารในพิธีเสกสุสานคาทอลิก
หนองแสง*. *วารสารสหวิทยาการธรรมศาสตร์*, 17(1), 62-91.
- บุญจันทร์ ทิพย์ชัย, สมชาย ลำดวน และบุญสม ยอดมาลี. (2562). การบูรณาการการใช้ภูมิ
ปัญญาเจ้าโคตรของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยลาว ผู้ไทย และกะเลิง สู่บทบาทหน้าที่ของผู้นำชุมชน
และการควบคุมทางสังคมของชุมชนในภาคอีสาน. *วารสารการเมืองการปกครอง*, 9(3), 168-186.
- บุศรินทร์ เลิศขวลิตสกุล. (2555). *การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสบชาติ: วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ในเมือง
เชียงใหม่*. *วารสารสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา*, 31(2), 109-135.
- พัชรินทร์ ลาภานันท์. (2536). *บทบาทด้านเศรษฐกิจในครัวเรือนและสถานภาพของสตรีชนบท*. ใน นิธิ เอียว
ศรีวงศ์ *คนธรรมดา: รวมบทความและข้อเขียนในวาระครบรอบอายุ 60 ปี ม.ร.ว. อคิน ระพีพัฒน์*
(น. 34-65). ขอนแก่น: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- พระอริยานุวัตร เขมจารีเถระ. (2513). *พญาคำกอง (สอนไพร่)*. มหาสารคาม: ศูนย์อนุรักษ์วรรณคดีภาคตะวันออกเฉียงเหนือ วัดมหาชัย.
- สพสันต์ เพชรคำ. (2540). *ปากยาม: หมู่บ้านประมงในลุ่มน้ำสงครามกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและ
สังคม*. (วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาไทยคดีศึกษา (เน้นสังคมศาสตร์)).
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

- สมชาย นิลอาธิ. (2553). ต่าง-นายฮ้อย. ใน บุญยสฤกษ์ อเนกสุข (บก.), *คน ค้า ข้าว ในลุ่มน้ำโขง*. รวมบทความการประชุมวิชาการระดับชาติ “อุบลวัฒนธรรม” ครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี (น. 85-117). เชียงใหม่: แม็กซ์พริ้นติ้ง.
- สมสุข หินวิมาน. 2545. คราว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน. *รัฐศาสตร์สาร*, 23(2), 171-215.
- สมสุข หินวิมาน. 2558. *ว่างย้ง่วน ชนชั้น เพศสภาพ และเวลาว่างของผู้หญิง*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เคทีดีไทย.
- สำลี รักสุทธี. 2553. *อีตลีสองคลองลีสี่ ประเพณีของดีอีสาน*. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.
- อุดม บัวศรี และชอบดี สวนโคก (2546). *เจ้าโคตร: การระงับความขัดแย้งในอีสาน*. ขอนแก่น: สำนักศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- Braudel, F. (1973). *Capitalism and material life, 1400-1800*. London: Harper Torchbooks.
- Brown, L. K. and Mussell, K. (Eds.) (1984). *Ethnic and regional foodways in the United States: The performance of group identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Cvitello, L. (2007). *Cuisine and culture: A history of food and people*. Hoboken. New Jersey: Simultaneously, Inc.
- Leong-Salobir, C. Y. (2011). *Food culture in colonial Asia: A taste of empire*. Oxon: Routledge.
- Margalit, A. (2002). *The ethics of memory*. London: The President and Fellows of Harvard College.
- Meyers, M. (2001). *A bite off mama's plate: Mothers' and daughters' connections through food*. Westport, Connecticut: Bergin & Garvey.
- Van Esterik, P. (2008). *Food culture in Southeast Asia*. Westport: Greenwood Press.