



จากป่าสู่ครัว

“ไทดำน”



เอกรินทร์ ฟุ้งประชา, เปรมศรี สาระกัศณานันท์
ไพโรจน์ ทองคำ, ไกรลาส พิมพันธ์ณ์, นภาพร ภักดีสาร
ศรุณี โพธิ์ปลัด, ประกาย แก้วอุทุม, และสมัย ฐานหมั่น

สารบัญ

หน้า

“ไท่ด่าน” : พลวัตทางสังคม วัฒนธรรมและนิเวศชุมชน	1
ด่านซ้าย: เมืองในหุบเขาและพื้นที่สูง.....	2
กายภาพของบ้านนาและบ้านไร่.....	3
ประชากร.....	5
ครอบครัว การแต่งงาน แรงงาน และการถือครองที่ดิน.....	5
ประวัติศาสตร์ชุมชน	6
ศาสนาและความเชื่อ	8
เศรษฐกิจและการดำรงชีพ.....	27
 การ “ผลิตใหม่” และ “ผลิตซ้ำ” วัฒนธรรมการ “เอาเฮง”	
ภาพสะท้อนระบบการผลิตทางการเกษตรยุคสมัยใหม่	37
เรื่องของการ “เอาเฮง” คนไท่ด่าน.....	38
พลวัตการ “เอาเฮง” ของคนไท่ด่าน	39
กระบวนการผลิตใหม่และการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมในการ “เอาเฮง”	41
 สุขภาวะชุมชนคนไท่ด่านสถานการณ์และการรับมือ	47
สถานการณ์โภชนาการและสุขภาพ	48
สถานการณ์อาหารปลอดภัยของชุมชน	60
ภาวะทุพโภชนาการและอาหารไม่ปลอดภัยแนวทางการรับมือและการจัดการ ...	75

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ผืนป่า สายน้ำ และสภาวะอากาศ

การเปลี่ยนแปลงในระบบการผลิตอาหารของชุมชน	81
ภู่อังลังในระบบนิเวศป่าเต็งรัง	82
สายน้ำสายใยหล่อเลี้ยงผู้คน	87
การใช้ประโยชน์ผืนป่าและสายน้ำ	95
ความผันแปรของสภาวะอากาศชุมชน	100
ไมยราบยักษ์และนกปากห่าง	
ปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ	105

ความหลากหลายของทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติและการจัดการของชุมชน ... 111

การมีอยู่และการใช้ประโยชน์ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ	112
องค์ความรู้ด้านการจัดการทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติ	129

พืชอาหาร พืชเศรษฐกิจ และสัตว์เลี้ยง

“ซูเปอร์มาร์เก็ต” สร้างเองจากข้างบ้าน	139
พืชอาหารจากการเกษตรของชุมชน	140
พืชเศรษฐกิจ	149
สัตว์และปลาที่ชาวบ้านเลี้ยง	154
องค์ความรู้ในการจัดการการเกษตร	155

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ตลาด: สารพันอาหาร หลากที่มาหลายที่ไป	179
หลายตลาดหลากหลาย.....	180
การแพร่กระจายและความสัมพันธ์ของอาหารจากตลาด.....	194
ตลาด: จาก “สื่อกลาง” แลกเปลี่ยนอาหาร	
สู่ฐานทรัพยากรอาหาร “หลัก” ของชุมชน	196
ครัวไทยด้านในมิติสังคมและวัฒนธรรม	199
เงื่อนไขและข้าวของเครื่องใช้ในเรือนครัว	200
มอง “สำรับ” ผ่าน “ผะเหยา”	206
ชิมรสชาติผ่านคำท้องถิ่น	209
นิทานปรัมปรา: สำรับอาหารที่แทรกอยู่ในปริศนาคำสอน.....	212
สำรับ “ไทดำ”: กินอยู่อย่างคนไทดำ	223
ข้าวางาย, ข้าวสวย, ข้าวแดง : มือหลักของคนไทดำ.....	224
การปรุงแต่ง หลากวิธีหลายสำรับ	225
หลากรสแจ่วหลายแหล่งอาหาร.....	227
สำรับไทดำตามฤดูกาล.....	236
อาหารถนอม.....	248
“ไทดำ” ในวัฒนธรรม “น้ำผักสะทอน” หรือ “ปลาร้า”?	251
สำรับไทดำที่ “หาย” หรือไม่นิยม	254

สารบัญ (ต่อ)

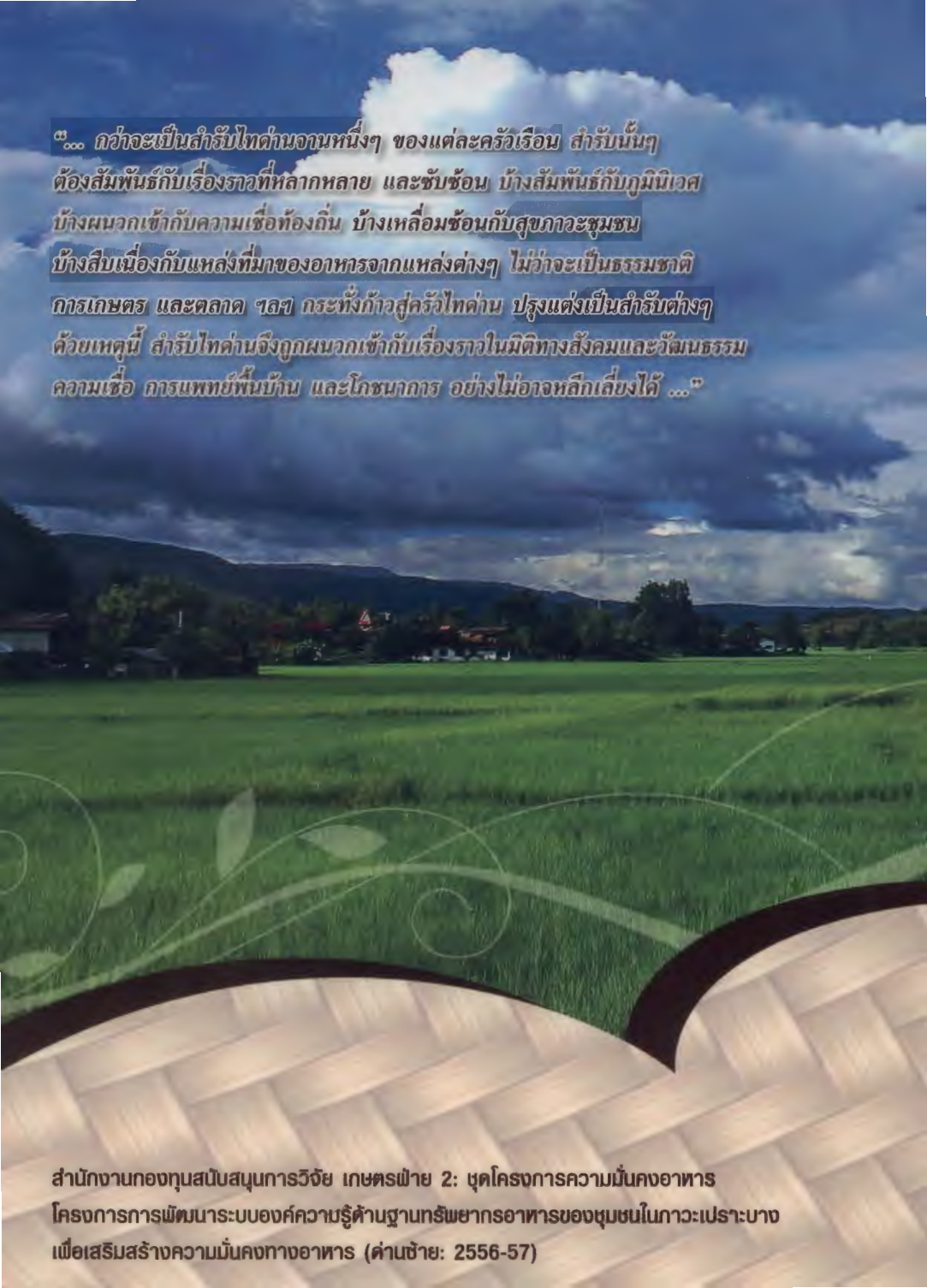
หน้า

จากป่าสู่ครัวไต้หวัน	259
พลวัตชุมชน “เงื่อนไข” การเปลี่ยนแปลงฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน	260
แหล่งทรัพยากรอาหาร ความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลง	263
ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการจัดการฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน	265
องค์ความรู้ในการจัดการที่ดินและกิจกรรมทางการเกษตร	266
การจัดการระบบการเกษตร: ระบบนาและไร่	266
องค์ความรู้ว่าลมฟ้าอากาศและกิจกรรมทางการเกษตร	268
องค์ความรู้ในการจัดการน้ำ	269
องค์ความรู้ในการหาของป่า จับปลา และล่าสัตว์	270
ประเพณีและพิธีกรรมในมิติความมั่นคงทางอาหารชุมชน	272
สำหรับไต้หวัน บทสรุปคุณภาพความ “นิว” และ “แซบ”	275

เอกสารอ้างอิง	278
---------------------	-----

ภาคผนวก

อนุกรมวิธานพันธุ์พืชทางธรรมชาติของบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	280
อนุกรมวิธานพันธุ์พืชที่ชาวบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาดปลูก	287
อนุกรมวิธานเห็ดบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	293
อนุกรมวิธานปลาน้ำจืดบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	295
อนุกรมวิธานกุ่ม หอย และปูบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	296
อนุกรมวิธานสัตว์ป่าเล็กและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	297
อนุกรมวิธานแมลงและแมลงบ้านนาเวียงใหญ่และห้วยตาด	298



“... กว่าจะเป็นสำรับไท่ด้านงานหนึ่งๆ ของแต่ละครัวเรือน สำหรับนั้นๆ ต้องสัมพันธ์กับเรื่องราวที่หลากหลาย และซับซ้อน บ้างสัมพันธ์กับภูมิโนเวศ บ้างผนวกเข้ากับเชื่อท้องถิ่น บ้างเชื่อมชอนกับสุขภาวะชุมชน บ้างสืบเนื่องกับแหล่งที่มาของอาหารจากแหล่งต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นธรรมชาติ การเกษตร และตลาด ฯลฯ กระทั่งก้าวสู่ครัวไท่ด้าน ประด่งแต่งเป็นสำรับต่างๆ ด้วยเหตุนี้ สำรับไท่ด้านจึงถูกผนวกเข้ากับเรื่องราวในมิติทางสังคมและวัฒนธรรม ความเชื่อ การแพทย์พื้นบ้าน และโภชนาการ อย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ...”

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เกษตรฝ่าย 2: ชุดโครงการความมั่นคงอาหาร
โครงการการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบาง
เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร (คำนำชาย: 2556-57)