

เยาวชนคน "แกนมะกรูด" รวมพลังเปิด "ครัวกะเหรี่ยงเซอยิเกอ" ใช้ "อาหาร" สื่อสาร-สืบสานภูมิปัญญา สร้างสรรค์เศรษฐกิจชุมชน

นำเสนอเมื่อ : 18 ม.ค. 2566

เมื่อสิ่งที่เรียกว่า “ความเจริญ” ได้เดินทางเข้ามาถึงชุมชนกะเหรี่ยงโพลั่วของตำบลแกนมะกรูด อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี ทั้ง ภูเขา (ถนน) ม้ามีเขา (มอเตอร์ไซค์) เสื่อออกดอกกลางบ้าน (เสาไฟฟ้า) และคนเสียงดังมาเรียกขาน (รถกับข้าว) ทำให้วิถีชีวิตที่เคยพึ่งพาและผูกพันแนบแน่นอยู่กับธรรมชาติ กำลังถูกกระแสของโลกทุนนิยมสมัยใหม่กลืนกิน

พืชเชิงเดี่ยวเข้ามาแทนที่ข้าวไร่ พืชพันธุ์ต่างๆ ในธรรมชาติล้มหายตายจากไปด้วยผลกระทบของปุ๋ยและยา อาหารพื้นบ้านถูกแทนที่ด้วยแกงถุงสำเร็จรูปของคนเมือง การพึ่งพาตนเองหายไป ทุกอย่างในชีวิตต้องแลกมาด้วยการซื้อ ภูมิปัญญาดั้งเดิมอันทรงคุณค่าของบรรพบุรุษกำลังจะเลือนหาย

คนหนุ่มสาวชาวแกนมะกรูดรุ่นใหม่ นำโดย “รุ่งฤดี สุทรหุลวง” หรือ “อ้อย” จึงได้รวมพลังผองเพื่อนลุกขึ้นมาหยุดยั้งในสิ่งที่คนโบราณทำนายไว้ว่ามันจะเป็น “หายนะ” สำหรับชุมชนของพวกเขา ด้วยการเปิด “ครัวกะเหรี่ยงเซอยิเกอ” นำภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาติพันธุ์ มาสร้างจุดขาย พร้อมยกระดับให้พื้นที่แห่งนี้เป็นหมุดหมายใหม่ให้กับนักเดินทางที่ต้องการหา “ถึงแกนม” มากกว่าแค่ มาถึงยังแกนมะกรูด ดินแดนที่ลูกขนานนามว่ามีอากาศหนาวที่สุดของภาคกลาง

โดยที่มาของ “ครัวกะเหรี่ยงเซอยิเกอ” นั้นเกิดขึ้นจากการที่ “อ้อย” และเพื่อน ๆ ตั้งคำถามว่า อาหารต่างๆ ที่พวกเขาเคยกินในวัยเด็กนั้นหายไปไหน? นำมาสู่การสืบค้นและรวบรวมเมนูอาหารต่างๆ และค้นหาผู้ที่ยังทำอาหารเหล่านั้นได้ จากนั้นก็ชักชวนเพื่อนๆ เขาไปเรียนรู้ขั้นตอนและวิธีการทำอาหารแต่ละชนิด เพื่อให้ทั้งคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ได้กลับมาทานอาหารพื้นบ้านอีกครั้ง

“วัตถุดิบในอาหารพื้นบ้านกะเหรี่ยงแต่ละชนิดจะเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตในแต่ละฤดูกาล ถ้าเราไม่ปลูกข้าวไร่ เราก็จะไม่ได้กินเมนูข้าวใหม่ ถ้าเราปลูกข้าวโพดและไชยาหญาเราก็จะปลูกพริกกะเหรี่ยงไม่ได้ เมื่อครัวกะเหรี่ยงฯ เป็นที่รู้จักของนักเดินทางมากขึ้น ชาวบ้านก็จะมีรายได้จากการขายวัตถุดิบต่างๆ ให้กับครัวของเรา ซึ่งพอถึงจุดนั้นเชื่อมั่นว่าคนในชุมชนจะเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารของตนเองว่า อาหารกะเหรี่ยงสามารถเป็นจุดขายได้ ซึ่งจะนำไปสู่การปรับปรุงวิธีการทำการเกษตร ลดการใช้ปุ๋ยยา และหันมาปลูกพืชผักไว้ทานเองเหมือนในอดีต” น้องอ้อยเล่าถึงความตั้งใจ

หากย้อนไปในช่วงที่เกิดสถานการณ์โควิด-19 คนในชุมชนแห่งนี้ก็ได้รับผลกระทบจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป เมื่อไม่มีของเขามาขาย พวกเขาจึงเริ่มตระหนักถึงภูมิปัญญาและการพึ่งพาตนเองแบบวิถีดั้งเดิม ซึ่ง “อ้อย” และเพื่อนๆ ก็ได้ใช้ “วิกฤติ” ที่เกิดขึ้นเป็น “โอกาส” ในการชักชวนชาวบ้านให้เขามารวมจับคู่และฟื้นฟูวิถีชีวิตความเป็นกะเหรี่ยงโพลั่วให้กลับคืนสู่ชุมชน โดยใช้การเปิดครัวกะเหรี่ยงเซอยิเกอในช่วงเทศกาลท่องเที่ยว เป็นจุดเริ่มต้นในการทำภาพฝันของพวกเขาให้เป็นจริง

“อาหารพื้นบ้านของเราจะเน้นกินอาหารเป็นยา โดยเมนูที่เราภูมิใจนำเสนอได้แก่ เซอยิเกอ หรือแกงปลาไสขาวตัว แกงขาวเปือไสหมู แกงขาวควักไก่ ตมปลาไสมะตาดและมะกรูด น้ำพริกปู น้ำพริกมะเขือส้ม น้ำพริกปลาดุก แกงหยวกกล้วยใส่ไก่ แกงยอดมะระขึ้นไก่ไสหมู

ซึ่งเป็นเมนูอาหารที่เราอยากสื่อสารกับคนภายนอกว่า แก่นมะกูดของเรานั้นมีทรัพยากรธรรมชาติที่ดีมากมาย”
น้องออยระบุ

ซึ่ง “ครัวกะเหรี่ยงเซอยิเกอ”

เป็นดอกและผลของการทำงานอย่างทุ่มเทเพื่อขับเคลื่อนงานด้านการพัฒนาเด็กและเยาวชนในของ “สิริวรรณ ศรีเพ็ญจันทร์” หรือ “ปาโก” หัวหน้าหลักสูตรของ “บ้านไร่อุทัยยิ้ม” หนึ่งในภาคีเครือข่ายขับเคลื่อน พื้นที่เรียนรู้ หรือ Learning space ของ สำนักสนับสนุนสุขภาวะเด็ก เยาวชน และครอบครัว

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสุขภาพ (สสส.) ที่นำเอาต้นทุนในด้านต่างๆ ของแต่ชาวอำเภอบ้านไร่ มาใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดขึ้นกับเด็กและเยาวชนในพื้นที่มานานกว่า 15 ปี

เริ่มจากการทำบ้านดินเพื่อเปิดพื้นที่สร้างสรรค์ให้กับเด็กและเยาวชนได้มีพื้นที่ปลอดภัยที่เป็นของตนเองในการทำกิจกรรมต่างๆ จนได้รับการยอมรับจากชุมชน การพินิจนาน “ป่าหมากลานตน” ที่เด็กๆ ได้ช่วยกันสืบค้นและฟื้นฟู สร้างกระบวนการเรียนรู้ควบคู่ไปกับการทำงานร่วมกับชุมชนจนพัฒนาไปเป็น “ต้นไม้ยักษ์” สถานที่ท่องเที่ยวชื่อดัง ที่บอกเล่าถึงวิถีชีวิตของชุมชนที่ผูกโยงอยู่กับธรรมชาติ พร้อมยังหยิบยกเอาวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลายของ 3 เชื้อชาติในพื้นที่ ลาว ขมุ และกะเหรี่ยง มาจัดเป็นกิจกรรม “อาหารแห่งชาติพันธุ์”

เพื่อบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนจนได้รับรางวัลระดับประเทศ

ซึ่งทั้งหมดนั้นเกิดขึ้นจากทำงานของเด็กและเยาวชนในพื้นที่ๆ เชื่อมโยงองค์ความรู้ที่พวกเขาได้รับ

กลับไปสู่การสร้างการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน จนทำให้อำเภอบ้านไร่เป็นที่รู้จักของนักเดินทางทั่วทุกสารทิศ

“ครัวกะเหรี่ยงเซอยิเกอจะสร้างให้เกิดเป็นเครือข่ายของคนในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบจากชุมชนเป็นหลัก ชาวบ้านได้ขายพืชพรรณธัญญาหารตามฤดูกาล

สามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้จากวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติและที่เพาะปลูกตามวิถีดั้งเดิม และตรงนี้ยังเป็นพื้นที่เรียนรู้สำหรับเด็กๆ ในชุมชน โดยทุกวันเสาร์จะมีกิจกรรมให้ชาวบ้านได้นำผลผลิต ผลิตภัณฑ์ สินค้าต่างๆ หรือขนมพื้นบ้านมาวางขาย

ซึ่งคำว่าเซอยิเกอมาจากอาหารโบราณของชาวกะเหรี่ยงที่เรียกว่าแกงสับรวมปลากับสมุนไพร

จึงเป็นเสมือนการสร้างสิ่งใหม่ๆ ครัวกะเหรี่ยงจึงเป็นพื้นที่เล่าเรื่องของชุมชนโดยคนรุ่นใหม่” ปาโกระบุ

“อาหารกะเหรี่ยงเป็นอาหารที่ไม่ต้องเสียเงินซื้อ

มีรสชาติและความอร่อยที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกันไปตามฤดูกาล

เป็นอาหารที่ปลอดภัยจากสารเคมีเพราะวัตถุดิบต่างๆ นั้นเก็บหาได้มาจากธรรมชาติจริงๆ” “ไกล่รุ่ง บุญเกิด” หรือ “แจกวย” แกนนำเยาวชนกลุ่มชาติพันธุ์ เล่าถึงขอดีของอาหารพื้นบ้าน

ซึ่งการเปิดพื้นที่ให้คนรุ่นใหม่อย่าง “อ้อย” และเพื่อนๆ ได้ทดลองทำในสิ่งที่คิดและฝันด้วยการผลักดัน “อาหารพื้นบ้านกะเหรี่ยง” ให้เป็นที่รู้จักของคนภายนอกนั้น “ปาโก”

กล่าวว่าเป็นผลลัพธ์จากการขับเคลื่อนในเรื่องของพื้นที่เรียนรู้ ที่เกิดขึ้นจากความเข้าใจถึงแก่นของสิ่งนั้นๆ

ผ่านการลงมือทำเพื่อให้รู้ว่าผิดหรือถูก ใช่หรือไม่ใช่ โดยสิ่งที่สำคัญที่สุดคือการที่เด็กและเยาวชนเหล่านี้ต่างก็รู้จัก รัก และภาคภูมิใจในตัวตนของตนเอง

แล้วนำเอาต้นทุนของชุมชนมาต่อยอดไปสู่การสร้างกระบวนการเรียนรู้ที่จะนำไปสู่ความเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นกับเด็กๆ รุ่นต่อไป รวมไปถึงชุมชนบ้านเกิดของพวกเขา

ซึ่งเป้าหมายและผลลัพธ์ของการทำงานเพื่อขับเคลื่อนพื้นที่เรียนรู้เพื่อพัฒนาเด็กและเยาวชนของบ้านไร่อุทัยยิ้มนั้นคือ คำว่า “ความสุข” ซึ่งฟังดูแล้วอาจเป็นนามธรรม แต่ “ปาโก” ก็ยังคงกล่าวไว้ว่า

“คำว่าอยู่เย็นเป็นสุขคือภาพฝันที่เราอยากเห็น อยากเห็นผู้คนในชุมชนยิ้มให้กันอย่างมีความสุข มีวิถีชีวิตที่เกื้อกูลกัน แต่โจทย์ที่ยากกว่านั้นคือทำอะไรให้เด็กๆ เหล่านี้ยังคงความเป็นวิถีชีวิตแบบนั้นได้ ทำอะไรที่จะให้เด็กๆ นำความรู้ที่ได้รับจากโลกภายนอกกลับมาพัฒนาบ้านเกิดของตนเอง โดยพวกเขาต้องอยู่รอดได้ อยู่รวมได้ และต้องอยู่อย่างมีเป้าหมายในชีวิต” ปาโกกล่าวถึงเป้าหมายที่ฝันถึง

วันนี้ “เซอยิเกอ” จึงไม่ได้เป็นแค่ชื่อสำหรับอาหารภายในบ้าน

แต่เป็นการนำวัฒนธรรมอันทรงคุณค่าของชาวกะเหรี่ยงเผลวที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและธรรมชาติ

ออกไปสู่ภายนอก พร้อมกับปักหมุดหมายใหม่ เปลี่ยนกระแสของการท่องเที่ยวแบบมา เช็ก-แะ และจากไป

ให้แก่มะกรูดกลายเป็นพื้นที่ๆ มีความรู้มรรยทางด้านวัฒนธรรมโดยนำ “อาหาร” มาเป็นเครื่องมือในการเปิดประตูเขาไปสู่การเรียนรู้ในมิติอื่นๆ ของพื้นที่แห่งนี้ได้อย่างลงตัว

“เมื่อมาเที่ยวแก่นมะกรูด อย่าลืมแวะมาที่ครัวกะเหรี่ยงของเรา ทุกๆ วันเสาร์จะมีอาหารพื้นบ้านที่แตกต่างกันตามฤดูกาลให้ได้ชิม มีสินค้าและผลิตภัณฑ์จากชุมชนต่างๆ และมีกิจกรรมดีๆ อีกมากมาย ทั้งการสูม(อบ)ยาสมุนไพรหรือการพอกตาด้วยสมุนไพรพื้นบ้านเพื่อผ่อนคลายความเมื่อยล้าจากการเพ่งหน้าจอมือถืออเนานๆ” น้องแจกวยเชิญชวนทิ้งท้าย.