

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมา ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน ความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ แต่เป็นประสบการณ์จากการปฏิบัติ ธรรมเนียมประเพณีของครอบครัว และของสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันยึดถือหรือปฏิบัติอยู่ ฉะนั้น การที่จะเข้าใจเรียนรู้คนต่างชาติ ต่างวัฒนธรรม หากไม่เข้าใจ ไม่ศึกษาพิจารณาเรื่องอาหาร ซึ่งประกอบด้วย การพิจารณาถึงแบบอย่าง กฎเกณฑ์ที่คนเหล่านั้นยึดถือปฏิบัติ จะทำให้ไม่เข้าใจหรือเข้าใจผิดได้ ทั้งนี้เพราะความสำคัญของอาหารที่แท้จริงในชีวิต เป็นการกำหนดปริมาณ ประเภท การจัดหา วิธีการปรุง และวิธีการกิน ด้วยการอบรมสั่งสอนทั้งทางตรงและทางอ้อมจากครอบครัว และคนอื่นๆ ในสังคมนั้นๆ สืบทอดกันมา (ประหยัด สายวิเชียร, 2547) โดยที่อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกันทางด้านวัตถุดิบ รสชาติที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของอาหารนั้นๆ รวมทั้งวิธีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมที่แตกต่างกันตามชนชาติและเผ่าพันธุ์ต่างๆ ในเขตธนบุรีมีวัฒนธรรมอาหารไทยที่หลากหลายจากชนชาติต่างๆ เช่น ไทย จีน มอญ โปรตุเกส และไทยมุสลิมที่อาศัยในย่านนี้มายาวนาน ซึ่งยังคงเอกลักษณ์ของประเพณี และความเชื่อที่สืบทอดต่อกันมา

วัฒนธรรมการกินที่เป็นไปตามวิถีชีวิตของชาวมุสลิม คือเลือกบริโภคอาหารเฉพาะที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย บริโภคอาหารที่เป็นประโยชน์ ซึ่งทั่วไปเรียกว่า "ฮาลาล" นอกจากนี้ องค์อัลลอฮ์ ทรงแนะนำให้มุสลิมบริโภคสิ่งที่บำรุงร่างกายได้ เช่น น้านม น้าผึ้ง ผลไม้ อาหารทะเล การบริโภคต้องอยู่ในอาการสำรวม ไม่เอนหรือเดินขณะรับประทานอาหาร อาหารที่ไม่อนุญาตให้มุสลิมบริโภคคือ หมู โดยชาวมุสลิมเชื่อว่าหมูเป็นสัตว์ที่กินอาหารไม่เลือกและเป็นสัตว์ที่มีเชื้อโรคภายในตัวมาก เป็นเชื้อโรคที่ฆ่าให้ตายได้ยาก อย่างไรก็ตามหากมุสลิมอยู่ในสภาวะคับขันเมื่อสุดวิสัยที่จะหาอาหารใด ๆ ได้แล้ว หากอดอาหารอันจะเป็นผลต่อชีวิตหรือสุขภาพก็ยอมให้บริโภคได้ ส่วนอาหารที่เป็นของมีนเมาทุกชนิด ได้แก่ เหล้า เบียร์ มีข้อห้ามอย่างชัดเจน แม้แต่จะนำมาผสมยารักษาโรคก็ถือว่าทำไม่ได้ และการห้ามดังกล่าวให้รวมถึงผู้เข้าไปมีส่วนร่วมในการผลิต ผู้จำหน่าย ผู้เสิร์ฟ หรือบริการด้วย "อาหารมุสลิม" คนที่จะปรุงอาหารประเภทนี้ต้องเป็นคนมุสลิมเท่านั้น ที่สำคัญต้องปรุงให้ถูกต้องตามหลักบัญญัติอิสลาม ไม่ขัดต่อบัญญัติอิสลาม และยังต้องมีวิธีการปรุงที่สะอาด รวมทั้งส่วนผสมก็ต้องสะอาด หรือไม่ส่อว่าอาจมีเชื้อโรค อาหารยอดนิยมของคนไทยมุสลิมคือ ข้าวหมกไก่ ซุปเนื้อวัว ข้าวยา ไก่ขอมและ และขนมหวาน อาเกาะ โรตีปาแย โรตี มะตาบะ ไม่ว่าจะ เป็นเทศกาลถือศีลอดหรือเทศกาลอื่น เช่น ฮารีรายอ, งานแต่งงาน, งานขึ้นบ้าน และในประเทศอาเซียนอย่างประเทศมาเลเซียก็มีวัฒนธรรมการกินที่คล้ายกัน เช่น นาซิ เลอแมก (Nasi Lemak) เป็นในอาหารยอดนิยมในมาเลเซีย เป็นข้าวผัดกับกะทิและสมุนไพรเสิร์ฟพร้อมกับปลากะตักทอดแห้งกว่าหั่น ไข่ต้มสุกและถั่วอบ อาหารว่างก็จะเป็น สะเต๊ะ เป็นอาหารที่รู้จักแพร่หลายนิยมใช้เนื้อวัว

หรือเนื้อไก่ย่างบนเตาถ่านรับประทานกับน้ำจิ้มรสชาติหวานหอมเผ็ดและเครื่องเคียง เช่น แดงกวาง หัวหอมหรือข้าวต้มมัด (ประสิทธิ์ บาลัง, 2559)

พื้นที่เขตธนบุรี แบ่งพื้นที่ปกครองออกเป็น 7 แขวง ได้แก่ แขวงวัดกัลยาณ์ แขวงศิริโยธา แขวงบางยี่เรือ แขวงตลาดพลู แขวงบุคคโล แขวงสำเหร่ และแขวงดาวคะนอง จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับชาวไทยมุสลิมจากทางอินเทอร์เน็ตและการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน พบว่าชาวไทยมุสลิมส่วนใหญ่ในวัยชรา ชีวอะฮ์และซุนนะห์ หรือ ซุหนี่ ที่พักอาศัยอยู่ในพื้นที่เขตธนบุรี อันเป็นชุมชนเก่ามีแหล่งที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาหรือริมคลองจะพักอาศัยใกล้มัสยิดอันเป็นศูนย์กลางในการประกอบพิธีทางศาสนาประกอบด้วย 3 มัสยิดใหญ่ ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนูรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และมัสยิดกุฎีขาว (ศูนย์อิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต, 2559) และในพื้นที่ยังมีประชากรชาติพันธุ์ต่างๆ ทั้ง ไทย มอญ จีน โปรตุเกส และมุสลิม ซึ่งมีความแตกต่างทั้งประเพณี วัฒนธรรมและอาหาร คณะผู้วิจัยลงพื้นที่ศึกษาทำการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน พบว่า ประชากรที่พักอาศัยมีความแตกต่างทางชาติพันธุ์ และครอบครัวที่มีการแต่งงานกับคนเชื้อชาติอื่นๆ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านประเพณี พิธีกรรมทางศาสนา วัฒนธรรม และอาหาร อาจทำให้เกิดการผสมผสานและวัฒนธรรมอาหารเลือนหายไป

ดังนั้นทางคณะผู้วิจัยจึงเล็งเห็นความสำคัญเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิมในเขตธนบุรี โดยกำหนดพื้นที่ในการศึกษา 3 มัสยิด ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนูรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และมัสยิดกุฎีขาว ศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน และอาหารที่ใช้ในประเพณี พิธีกรรม และความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของวัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม นำไปสู่การถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารก่อให้เกิดคุณค่าทางสังคม ซึ่งจะนำไปสู่แนวทางในการพัฒนาและเป็นการส่งเสริมการสร้างรายได้สู่ชุมชนตลอดจนให้สามารถต่อยอดไปสู่อุตสาหกรรมวัฒนธรรมอาหารสร้างสรรค์ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิม ในเขตธนบุรี
2. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของวัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิมในเขตธนบุรี

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยประยุกต์ ซึ่งมีขอบเขตในการวิจัยดังนี้

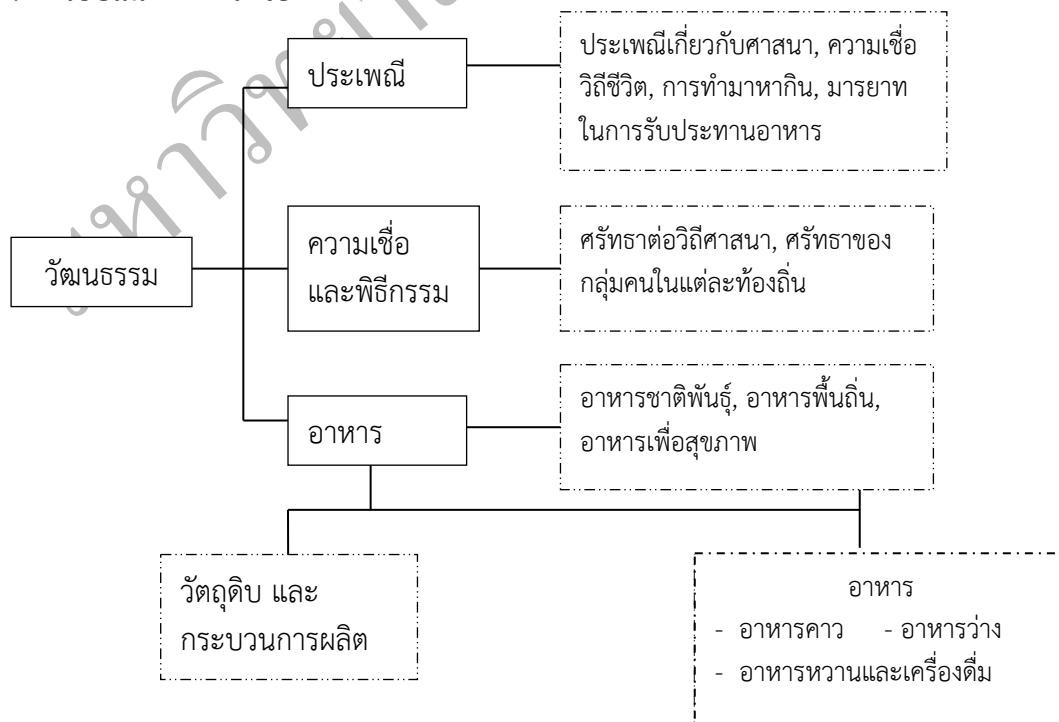
1.3.1 ขอบเขตด้านประชากร ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ บุคคลที่นับถือศาสนาอิสลามที่พักอาศัยในพื้นที่มัสยิดในเขตธนบุรี 3 มัสยิด ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนุรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และมัสยิดกุฎีขาว ซึ่งทำการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง เป็นกลุ่มแม่บ้านหรือผู้สูงอายุ ผู้ที่มีความรู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมุสลิม ผู้นำชุมชน ซึ่งเป็นตัวแทนของแต่ละชุมชน รวม 15 คน

1.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา ประกอบด้วย การศึกษาวัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม แบ่งเป็นอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่างและเครื่องดื่ม โดยศึกษาด้านวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตอาหาร รวมทั้งมารยาทในการรับประทานอาหาร และความเชื่อในการบริโภคอาหาร ตลอดจนอาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี พิธีกรรมทางศาสนา

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ ชุมชนในพื้นที่มัสยิดในเขตธนบุรีจำนวน 3 มัสยิด ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนุรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และมัสยิดกุฎีขาว เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

1.3.4 ขอบเขตด้านเวลา ระยะเวลาในการศึกษาวิจัยช่วงเดือนกุมภาพันธ์ 2558 – กรกฎาคม 2559

1.4 กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาถึงวัฒนธรรมอาหารมุสลิมที่ส่งผ่านจากประเพณี ความเชื่อ และพิธีกรรมที่มีต่อหลักศาสนา อันเนื่องด้วยวัตถุประสงค์ การประกอบอาหารตามกระบวนการที่ต้องถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม ซึ่งมีทั้งอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวานและเครื่องดื่ม โดยมีวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) เพื่อให้ทราบถึงวัฒนธรรมอาหารมุสลิมในท้องถิ่นที่แสดงถึงอาหารพื้นถิ่น อาหารชาติพันธุ์ อาหารเพื่อสุขภาพซึ่งอาจส่งผลถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของวัฒนธรรมอาหารของมุสลิมในปัจจุบัน

1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ข้อมูลในการเผยแพร่องค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารมุสลิม ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในประเพณี ศาสนา
2. เป็นข้อมูลพื้นฐานในการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารเผยแพร่แก่หน่วยงานและประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชุมชนที่พักอาศัยในพื้นที่มัสยิดในเขตธนบุรีจำนวน 3 มัสยิด ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนุรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และมัสยิดกุฎีขาว เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

1.6 นิยามศัพท์

ชุมชน หมายถึง สถานที่ที่บุคคลพักอาศัยในพื้นที่มัสยิดในเขตธนบุรีจำนวน 3 มัสยิด ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนุรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และมัสยิดกุฎีขาว เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง อาหารชาติพันธุ์ อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพจากภูมิปัญญาไทยเป็นอาหารที่มีความเป็นมาเรื่องราวที่สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชุมชนเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีลักษณะจำเพาะโดดเด่นและมีชื่อเสียงของชุมชนกระบวนการผลิตไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อมและไม่ทำลายวัตถุดิบที่มีจำกัดมีคุณค่าทางโภชนาการรสชาติกลมกล่อมเป็นที่ยอมรับของคนส่วนใหญ่มีการพัฒนามาตรฐานและปรับปรุงสูตรอาหารให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มขึ้นมีการบ่มเพาะต่อยอดถ่ายทอดองค์ความรู้ไปสู่คนอื่น ๆ และรุ่นต่อไปมีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณพร้อมแสดงสาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

อาหารมุสลิม หมายถึง อาหารพื้นถิ่นของชาวมุสลิมที่พักอาศัยในชุมชนพื้นที่มัสยิดในเขตธนบุรี ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนุรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และมัสยิดกุฎีขาวที่ทำการประกอบอาหารปรุงให้สุก สะอาด และถูกสุขลักษณะตามบทบัญญัติของหลักศาสนาอิสลาม นำมาบริโภคทั้งในชีวิตประจำวัน และพิธีกรรมทางศาสนา