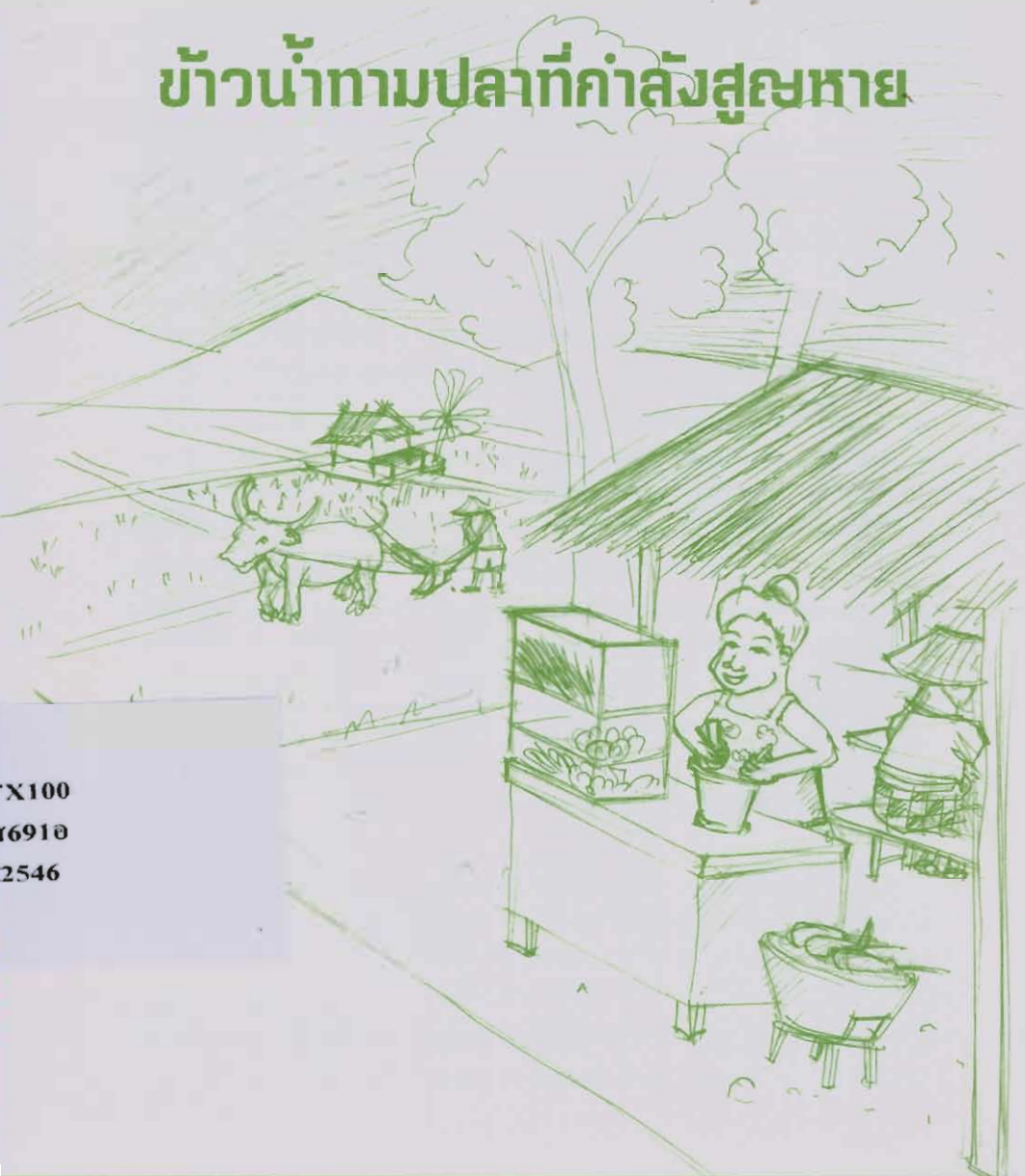


อีสาน...

ข้าวน้ำตามปลาที่กำลังสูญหาย



X100
691๐
2546



สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)

เวทีภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

๑.	พระครูสังจา	ศานปรบรสุต	๔๐.	คุณสุภัญญา	สายธิ	๗๗.	ว่าที่ร.ต. บัญชา	พรหมโพธิ์
๒.	หลวงพ่อคำเขียน	สุารวรรณ	๔๑.	คุณสมศักดิ์	ภูสุารวรรณ	๗๘.	คุณเครือวัลย์	โพธิ์ศรี
๓.	คุณสุภจิน	มณีราช	๔๒.	คุณปริญญา	นาเมืองรักษ์	๗๙.	คุณเนียม	มีเกษ
๔.	คุณสุภศักดิ์	เพิ่มผล	๔๓.	คุณคารวกุล	ไชยรินทร์	๘๐.	คุณทองเพชร	แสงสงค์
๕.	คุณภกษณะเดช	ไสสุทธิ	๔๔.	คุณละมุน	เวงสมบูรณ์	๘๑.	คุณสงกรานต์	ธีระบุศกร
๖.	คุณทัศนภา	โกศล	๔๕.	คุณชาญชัย	งามเจริญ	๘๒.	คุณหิรัญ	เชษฐาไชย
๗.	คุณศิริวรรณ	อดใจ	๔๖.	คุณประนอม	วรรณรัตน์	๘๓.	คุณบุญเที่ยง	ศรีสิงห์
๘.	คุณหทัยรัตน์	พลธา	๔๗.	คุณกันยา	จัสนาบายณ์	๘๔.	คุณฉลองรัฐ	มาศทิพัฒน์
๙.	คุณสมใจ	ภูมาสุข	๔๘.	คุณศอฉลาก	วินิจมงคลสิน	๘๕.	คุณสมเจด	สิงคนิภา
๑๐.	คุณพิชญ	คล้ายพิมพ์	๔๙.	คุณเสริม	อุตมณา	๘๖.	คุณไกรฤทธิ์	นันทะเสนี
๑๑.	คุณนิตัน	ชินอ่อน	๕๐.	คุณพิมพ์	ไถคันท่า	๘๗.	คุณประยูร	จังหวัดงาม
๑๒.	คุณลำควน	ศรีภาสัง	๕๑.	คุณธีระ	ธีระเกียรติไกร	๘๘.	คุณบุญมี	โสสร้าง
๑๓.	คุณประยงค์	อภัยจักร	๕๒.	น.ส.ป.ปฏิวัติ	แก้วเหล็ก	๘๙.	คุณฉลิษฐ์พงศ์	ฉัตร
๑๔.	คุณไพบูรณ์	คุณะมยุร	๕๓.	คุณธวัชชัย	กุลวงษ์	๙๐.	คุณทวีศักดิ์	แดงงาม
๑๕.	คุณหนูจันทร์	โยทุม	๕๔.	คุณประจักษ์	สุทศน์	๙๑.	คุณเมธี	หงส์ทิพย์
๑๖.	คุณอุไรวรรณ	ทองอยู่	๕๕.	คุณเสถียร	ราชภัย	๙๒.	คุณคำทอง	สุขไช
๑๗.	คุณวีรพล	เจริญธรรม	๕๖.	คุณสุกุม	จันทร์เกษ	๙๓.	คุณทันลา	ลาอินทร์
๑๘.	คุณอภิสิทธิ์	สุนทรวินวัฒน์	๕๗.	คุณวีระ	บุศราสุวรรณ	๙๔.	คุณสุนธษา	เหล่าชัย
๑๙.	คุณประยูร	กิตติศักดิ์วงศ์	๕๘.	คุณอนุทรา	เคาพรไชยสงค์	๙๕.	คุณสมพันธ์	นาไชโย
๒๐.	คุณศรีนวล	ชัยนคาร	๕๙.	คุณเล็ก	กุลวงศ์แก้ว	๙๖.	คุณบุญเสวี	เสียงสนั่น
๒๑.	คุณวิชัย	นาหัว	๖๐.	คุณวินัย	แสงแก้ว	๙๗.	คุณพิสมัย	เปลื้องพัฒนกุล
๒๒.	คุณสุนันทา	โรจน์เรืองโร	๖๑.	คุณยุทธนา	จำแสนชื่น	๑๐๐.	คุณสุภาพ	
๒๓.	คุณทองใส	สุวรรณ	๖๒.	คุณทองเพชร	แสงสงค์	๑๐๑.	คุณประสิทธิ์	ศรีกับ
๒๔.	คุณรัตนาวลี	บางประอินทร์	๖๓.	คุณสำเริง	บุญคำ	๑๐๒.	นพ.ธงชัย	เทศสิงห์
๒๕.	คุณคนันเพร	รักษาเสน	๖๔.	คุณฉลอง	ทาทาญ	๑๐๓.	นศ.เกษม	นันทชัย
๒๖.	คุณสุภกิตต์	กาญจนลับ	๖๕.	คุณอาทิตย์	บัวศรี	๑๐๔.	คุณสุมาลี	ศิราช
๒๗.	คุณพิเชษฐ	เวชวิฐาน	๖๖.	คุณเสกสรร	วรรณประเสริฐ	๑๐๕.	คุณพูนสุข	จักรวงกุล
๒๘.	คุณจินตนา	เสธาณา	๖๗.	คุณเสงี่ยม	วิสัยนาม	๑๐๖.	คุณฉนเพ็ช	เหม็งปัง
๒๙.	คุณวราภรณ์	โสธนต์	๖๘.	คุณชอุษา	สามสี	๑๐๗.	คุณประเทือง	ปรัชญฤทธิ์
๓๐.	คุณปัญญา	บุสิเวศินทร์	๖๙.	คุณบรรสุ	คูเมือง			
๓๑.	คุณอัครวัฒน์	ทองประศิษฐ์	๗๐.	คุณฉลอง	คูเมือง			
๓๒.	จ.อ.นริศ	ร่องจิก	๗๑.	คุณพงศ์สุชัย	น่วมบัว			
๓๓.	คุณสุวิทย์	ธรมไชติกุล	๗๒.	คุณสวาท	ไชยราช			
๓๔.	คุณอุไรวรรณ	เหมะสุลิน	๗๓.	คุณห้วย	ชาติมูลทรี			
๓๕.	คุณสุทิศ	แสงวงศ์	๗๔.	คุณสมปติ	ศิลาชัย			
๓๖.	คุณอุทุม	ธรมไชติ	๗๕.	คุณดวง	อันทะไชย			
๓๗.	คุณบัวเพียง	ฐัทยาต	๗๖.	คุณดำรง	รัตนเวฬุ			
๓๘.	คุณจันทร์เจริญ	สิมมานานนท์	๗๗.	คุณบุญसार	ชวลำธาร			
๓๙.	คุณวิศิษฐ์	ไวทยวรรณ	๗๘.	คุณปราทริย	สีฟ้ารม			

คณะผู้จัดการเวทีและสังเคราะห์เอกสาร
 สภามการณัฒนบอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 ๑๐๔. ดร.อัสนี ปาจิณูวรรณ
 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
 ๑๐๕. ดร.สุจินต์ สิมารักษ์
 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
 ๑๑๐. ดร.วิยุทธ์ จำรัสพันธุ์
 คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

คำนำ

“อีสาน...ข้าวน้ำทามปลาที่กำลังสูญหาย”

ด้วยความตระหนักถึงความสำคัญของ “ระบบอาหาร” อันเป็นทุนมหาศาลของแผ่นดินไทยที่ต้องการระบบบริหารจัดการที่เข้มแข็งเพื่อความอุดมสมบูรณ์อย่างยั่งยืน สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร(สยอ.) และภาคีเครือข่ายอาหารจาก ๔ ภูมิภาคของประเทศ จึงได้ร่วมกันจัดเวที ระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึงสิงหาคม ๒๕๔๕ เพื่อระดมความคิดจากผู้แทนหน่วยงานและองค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับทั้งภาครัฐ เอกชน ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ นักวิชาการ องค์กรประชาชนและผู้สนใจทั่วไป ร่วมกันสังเคราะห์สถานการณ์และประเด็นปัญหาของระบบอาหารในแต่ละภูมิภาค ตลอดจนไปจนถึงข้อเสนอทางออกในมุมมองของผู้มีชีวิตคลุกคลี มีประสบการณ์ยาวนานอยู่ในพื้นที่ในฐานะ “คนใน” ประกอบขึ้นเป็นชุดหนังสือระบบอาหารในระดับภาค จำนวน ๔ เล่ม อันได้แก่ (๑) เหนือ...แดนดินถิ่นเก้าน้ำที่ถูกรังแก (๒) อีสาน...ข้าวน้ำทามปลาที่กำลังสูญหาย (๓) ภาคกลาง...อารยธรรมไทยกับการค้าเชิงพาณิชย์ และ (๔) อาหารถิ่นใต้...ความหลากหลายแห่งวิถี

สำหรับ “อีสาน...ข้าวน้ำทามปลาที่กำลังสูญหาย” ฉบับนี้ สะท้อนถึงระบบอาหารที่เคยอุดมสมบูรณ์และความสามารถพึ่งพาตนเองได้ของคนภาคอีสาน ซึ่งค่อยเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาที่ถูกรบกวนจากสิ่งแวดล้อมในมิติต่างๆ ก่อให้เกิดปัญหาอย่างไรบ้างจนถึงปัจจุบัน และจากปัญหาที่เผชิญนั้นชาวอีสานคิดทางออกอย่างไร โดยใช้ข้อมูลหลัก ๒ ส่วน ที่ได้จากการทำงานของคณะทำงานจัดเวทีสถานการณ์ระบบอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มหาวิทยาลัยขอนแก่น นำโดย ดร.สุจินต์ สิมารักษ์ ดร.วิยุทธ์ จำรัสพันธุ์ และ ดร.อัสนี ปราจีนบุรวรรณ์ ได้แก่ ๑) เอกสารสังเคราะห์สถานการณ์ระบบอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และ ๒) ข้อเสนอจากเวทีสังเคราะห์โจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ระบบอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจาก ๔ เวทีในต่างภูมิภาคที่มีผู้เข้าร่วมกว่า ๑๐๐ คน ผู้ที่สนใจข้อมูลฉบับสมบูรณ์สามารถประสานงานได้ที่ สยอ.

ชุดเอกสารสถานการณ์ระบบอาหารรายภาคทั้ง ๔ เล่มนี้ สยอ.หวังไว้ว่า จะเป็นข้อมูลจุดประกายที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในการขับเคลื่อนภาคีที่เกี่ยวข้อง สร้างกระบวนการเรียนรู้ในประเด็นโจทย์สำคัญของระบบอาหาร และสร้างการมีส่วนร่วมในการสังเคราะห์ข้อเสนอเชิงนโยบายตั้งแต่ระดับท้องถิ่นไปจนถึงระดับชาติ เพื่อให้ได้ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารที่สอดคล้องกับสภาวะการณ์ มีความคมชัดและทำได้จริง ซึ่งจะนำไปสู่ข้อเสนอเพื่อพัฒนาระบบอาหารของชาติอันเป็นเป้าหมายสำคัญต่อไป

TX 100 ๗691๐ 2546



* ๘ K 000000 2746 *

อีสาน...ข้าวน้ำท่วมปลาที่กำลังสูญห...
สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ

ความรุ่งเรืองของพื้นดิน

ถิ่นอีสานที่เคยเป็น (๑)

เลขหมู่

เลขทะเบียน ๐๐๐๐1903

หากมองย้อนกลับไปสี่ทศวรรษ ก่อนที่

ประเทศไทยจะเริ่มการพัฒนาประเทศตามแนวทางของ
แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ชุมชนชาว
อีสานดำรงชีวิตอยู่ด้วยการพึ่งตนเองโดยใช้ฐานทรัพยากร
ธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ทั้งในเขตพื้นที่ราบ ลุ่มน้ำ
และภูเขาเป็นแหล่งอาหารหลัก หล่อเลี้ยงชีวิตผู้คนหลากหลาย
ชาติพันธุ์ในพื้นที่ราบสูงแห่งนั้นตลอดมา วิถีชีวิต
ที่ผูกติดกับระบบนิเวศรอบตัวที่แตกต่างทำให้เกิดพัฒนา
การของวัฒนธรรมชุมชนที่หลากหลายในการใช้ประโยชน์
จากทุนทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน เทือกเขาภูพาน
ทอดตัวในแนวเหนือ-ใต้เชื่อมต่อกับเทือกเขาเพชรบูรณ์
ในเขตภาคอีสานตอนบน และเทือกเขาใหญ่ที่ครอบคลุม
พื้นที่ป่าดงพญาไฟในเขตอีสานใต้ นับเป็นแหล่งต้นน้ำ
สำคัญของลำน้ำหลายสาย ซึ่งหล่อเลี้ยงชีวิตชุมชนอีสาน
ในพื้นที่ราบในแอ่งโคราช เช่น ลำน้ำชี ลำน้ำมูล และ
ลำน้ำสงครามในแอ่งสกลนคร ก่อนที่จะไหลไปบรรจบ
กับลำน้ำโขงทางตะวันออกสุดของภูมิภาค



อีสาน...

ชีวิตที่ต้องพึ่งพิงฐานทรัพยากรธรรมชาติที่ต่างกันตามสภาพพื้นที่ของระบบนิเวศ ส่งผลให้เกิดแบบแผนวัฒนธรรมอาหารของชุมชนอีสานอย่างน้อย ๓ แบบหลักๆ ซึ่งต่างก็มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว กล่าวคือ วัฒนธรรมอาหารของชุมชนในเขตภูเขา เป็นวิถีชีวิตที่ผูกติดอยู่กับการเก็บหาอาหารธรรมชาติจากป่า ซึ่งถือว่าเป็นการพึ่งพิงธรรมชาติโดยตรง และเป็นวัฒนธรรมการหาอาหารที่เก่าแก่ของมนุษยชาติก่อนที่จะรู้จักการเพาะปลูก นอกจากนี้ยังมีการปลูกพืชไร่อีกด้วย วัฒนธรรมอาหารของชุมชนในเขตลุ่มน้ำเป็นแบบแผนของวิถีชีวิตที่พึ่งพิงสายน้ำเป็นแหล่งหาปลาและปลูกข้าว วัฒนธรรมอาหารในเขตนี้จึงเป็น “วัฒนธรรมข้าวกับปลา” ส่วนวัฒนธรรมอาหารของชุมชนในเขตที่ราบ(ทุ่ง) เช่น ในเขตทุ่งกุลาร้องไห้ในแอ่งโคราช และที่ราบในแอ่งสกลนครจะเชื่อมโยงกับการปลูกข้าวและการต้มเกลือเป็นหลักหรืออาจกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมอาหารในเขตนี้เป็น “วัฒนธรรมข้าวกับเกลือ”

๑.๑ มิตรพยากรอันอุดม เป็นต้นบุญ

แม้ว่า วัฒนธรรมอาหารของชุมชนในแต่ละเขตภูมินิเวศจะต่างกัน แต่ชุมชนอีสานมีฐานความคิดรวมที่เป็นแบบแผนเดียวกันคือ “การพึ่งตนเองและการพึ่งกันเอง” ที่เน้นการผลิต และการเก็บหาอาหารให้เพียงพอต่อการบริโภคของครัวเรือน หากมีเหลือก็แบ่งปันเพื่อนบ้าน ญาติพี่น้องและทำบุญ หรือนำไปแลกเปลี่ยนกับอาหารอื่นๆที่ตนเองมีไม่เพียงพอหรือผลิตไม่ได้ในท้องถิ่น เช่น ชาวบ้านในชุมชนเขตภูเขาเก็บหาของป่ามาแลกข้าว ปลา เกลือ กับชาวบ้านในชุมชนในเขตที่ราบหรือเขตลุ่มน้ำ เป็นต้น ทำให้เกิดการกระจายอาหารระหว่างชุมชนในภูมินิเวศต่างๆบนพื้นฐานของความสัมพันธ์เชิงสังคมและหลักศีลธรรมทางศาสนา

อีสาน...



● ป่าชุมชน ฐานวัฒนธรรมอาหาร เขตภูเขา

ภาคอีสานเป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์แห่งหนึ่งของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทรัพยากรป่าไม้ที่เป็นแหล่งอาหารสำคัญของชุมชน จากสถิติพื้นที่ป่าไม้รวบรวมโดยกรมป่าไม้ (กรมป่าไม้, ๒๕๓๖) ทำให้ทราบว่า ในปี พ.ศ. ๒๕๐๔ ภาคอีสานมีพื้นที่ป่าถึงร้อยละ ๔๑.๙๙ ของพื้นที่ภาค ซึ่งมีสัดส่วนของพื้นที่ป่าต่อพื้นที่ทั้งหมดของภาคสูงที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับภาคอื่นๆของประเทศ ความอุดมสมบูรณ์ของป่าทำให้ชุมชนมีแหล่งหาอาหารมากมายและหลากหลาย นั้นหมายถึง การที่ชุมชนได้บริโภคอาหารธรรมชาติหลากหลายชนิดแตกต่างกันไปตามฤดูกาลทั้งพืช สัตว์ และแมลง ในฤดูฝน อาหารธรรมชาติจากป่าที่สำคัญได้แก่ เห็ดชนิดต่างๆ หน่อไม้ ผักป่านานาชนิด เช่น ใบกระโดน สะเดา สะเม็ก เป็นต้น ฤดูหนาว ชาวบ้านหาอาหารธรรมชาติประเภทผักเป็นหลัก เช่น ผักหวานป่า ติ้ว ชีเหล็ก เป็นต้น และยังเก็บหาเห็ดกระด้าง จักจั่น กูดจี และสัตว์จำพวกหนู กิ้งก่า แยงู สำหรับฤดูร้อน ชาวบ้านสามารถเก็บหาอาหารจากป่าได้ไม่ค้อยมากเหมือนฤดูอื่นๆ ส่วนมากจะเป็นผัก เช่น ผักสะเม็ก สะเดา ผักหวาน ผักติ้วส้ม ชีเหล็ก กระโดน เป็นต้น หากในช่วงฤดูที่มีอาหารธรรมชาติมาก ชาวบ้านก็จะแปรรูปไว้กินในช่วงที่อาหารธรรมชาติขาดแคลน เช่น ในฤดูฝนหน่อไม้ในป่ามีมากชาวบ้านขุดหน่อไม้มาเพื่อการบริโภคในครัวเรือนและแปรรูปเป็นหน่อไม้ต้ม หรือหน่อไม้ดองเก็บไว้กินได้นาน เป็นต้น

ป่าชุมชนดั้งเดิม ในฐานะแหล่งอาหารธรรมชาติที่หลากหลายของชุมชนอีสาน และชุมชนจัดการบนพื้นฐานของวัฒนธรรมชุมชนและใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆร่วมกัน เช่น ป่าปู้ตา ป่าช้า ป่าหัวไร่ปลายน่า ป่าทาม เป็นต้น ป่าชุมชนดั้งเดิมมีพันธุ์ไม้มาชนิด



ขึ้นผสมปนเปกันอยู่ตั้งแต่พืชผัก เช่น ใบหน้านาง ผักอีลอก ผักอีปุก
เห็ด หน่อไม้ สมุนไพร จนกระทั่งถึงไม้ผลไม้อินดินต่างๆ ซึ่งทั้งหมด
เป็นพืชพันธุ์พื้นเมือง นอกจากนี้ยังมีแมลงชนิดต่างๆ และสัตว์เล็ก
จำพวกนก กระรอก กระแต แอ้ กะปอม งู หนู และนก ที่ซึ่งล้วน
เป็นฐานทรัพยากรธรรมชาติประจำชุมชน ซึ่งชาวบ้านได้พึ่งพาอาศัย
เป็นแหล่งเก็บหาอาหารธรรมชาติ นอกเหนือจากการใช้ประโยชน์ใน
ด้านอื่นๆ เช่น การเกี่ยวหาไม้ฟืน การตัดไม้มาใช้สอยในยามจำเป็น
และการประกอบประเพณีพิธีกรรมต่างๆ เป็นต้น แต่การใช้ประโยชน์
ทั้งหมดนี้ เป็นไปตามแบบแผนวัฒนธรรมและกฎธรรมเนียมท้องถิ่น
ของแต่ละชุมชน

● พื้นที่ราบและลุ่มน้ำ ต้นกำเนิดวัฒนธรรม
“ ย่าง ปลา กลือ ”

สำหรับในเขตที่ราบและเขตลุ่มน้ำ ฐานทรัพยากรธรรมชาติ
ที่สำคัญและเป็นแหล่งอาหารของชุมชนก็คือ ลำน้ำสายหลักและ
สาขาต่างๆ ลำห้วย และหนองน้ำธรรมชาติที่กระจายตัวอยู่ทั่วพื้นที่
แหล่งน้ำเหล่านี้เป็นแหล่งหาอาหารธรรมชาติของชุมชน อาหารหลัก
ที่ชาวบ้านหาได้แก่-ปลานานาชนิด กุ้งฝอย หอยโข่ง หอยจุก แมงตับเต่า
แมงดา และพืชผักน้ำ เช่น สายบัว ผักขม ผักตบ ผักแว่น ผักพิพวย
เตา ไข่ผ่า เป็นต้น ท้องทุ่งนาช่วงต้นฤดูฝนมีน้ำท่วมขัง ชาวนาเริ่ม
การไถเตรียมดินสำหรับหว่านกล้าและดำ นาจะอุดมไปด้วย กบ เขียด
อึ่งอ่างและ “ฮวก”(ลูกอี๊ด) ซึ่งล้วนเป็นอาหารธรรมชาติที่มีมากในฤดูนี้
ความอุดมสมบูรณ์ของฐานทรัพยากรสะท้อนให้เห็นจากคำบอกเล่า
ของพี่น้องในเขตทุ่งกุลาร้องไห้ที่ให้ภาพการหาปลาในลำน้ำมูนในอดีตว่า
ชาวบ้านจะหาปลาเพียงแต่พอกินในวันหนึ่งๆ กินหมดแล้ววันรุ่งขึ้นก็



ไปหาใหม่ปลาหมึกอยู่มากมายในลำนํ้ามุ่นไม่ต้องไปจับปลามาซึ่งทราบไว้ หรือในช่วงฤดูฝนที่มีปลาชุกชุมเมื่อหาได้มากก็แปรรูปเป็น“ปลาแดก” เก็บไว้กินหรือเป็นของฝากญาติพี่น้องที่มาเยี่ยมยาม จะเห็นได้ว่า การแปรรูปอาหารไม่ว่าจะเป็นปลาแดก หน่อไม้ต้ม หน่อไม้ดอง เป็นตัวอย่างของการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จะเก็บรักษาอาหารที่มีมากในบางฤดูกาลไว้กินในช่วงที่อาหารหายากหรือขาดแคลน

● “USSWชน” กุณสำคัญที่ยิ่งใหญ่

ฐานทรัพยากรอันอุดมของอีสานเป็นปัจจัยพื้นฐานที่ก่อให้เกิดทุนสำคัญ คือ ทรัพยากรมนุษย์ ที่มีการเรียนรู้และใช้ประโยชน์จากธรรมชาติสู่การพัฒนาเครื่องมือเครื่องใช้เพื่อการดำรงชีวิต ดังเช่น เฝือกเสกและจตุรพักตึงดินฟ้าอากาศ คัดสรรพันธุ์พืชเพาะปลูกให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่และฤดูกาล เรียนรู้นิสัยปลาและสัตว์น้ำอื่นๆเพื่อใช้ประดิมรู้อุปกรณในกรจับที่เหมาะสม การต้มเกลือ การดลึงโลหะ กจรสร้างระบบกรจัดการนํ้าของชุมชน อีกทั้งค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้าในระบบเศรษฐกิจยังชีพ ตลอดจนการสร้างประเพณี พิธีกรรมของชุมชน ที่ตั้งอยู่บนฐานความสำนึกกตัญญูรู้คุณ การเคารพต่อธรรมชาติ มิให้มีการทำลายล้างผลาญทรัพยากร รวมถึงคุณธรรมแห่งการเชื่อเพื่อ เชื่อถูก แบ่งปัน

ความรู้ เทคโนโลยี วัฒนธรรมประเพณีต่างๆที่มีมาแต่ดั้งเดิมและได้ถ่ายทอดสืบมารุ่นแล้วรุ่นเล่าแสดงให้เห็นถึง ความเป็นใหญ่ของบรรพชนชาวอีสาน และสิ่งทั้งหลายเหล่านี้คือ ฐานต้นทุนที่มีค่ายิ่งของชุมชน



สิทธิในการเข้าถึงฐานทรัพยากร

การเข้าถึงฐานทรัพยากรธรรมชาติของท้องถิ่น อยู่บนพื้นฐานของความคิดเรื่องสิทธิชุมชนและกฎธรรมเนียมท้องถิ่น ที่กำหนดความสัมพันธ์ระหว่างคนในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ หากมองในด้านสิทธิที่กำกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ จะเห็นว่าทรัพยากรธรรมชาติบางส่วนเป็นของชาวบ้านในฐานะที่เป็นปัจเจกบุคคลที่มีสิทธิการเป็นเจ้าของและสิทธิในการใช้ทรัพยากร เช่น ที่นา ที่ไร่ เป็นต้น ในขณะที่ทรัพยากรธรรมชาติบางส่วนเป็นทรัพย์สินสมบัติร่วมของชุมชนส่วนรวมที่ชาวบ้านแต่ละรายไม่สามารถครอบครองเป็นของตนเองได้ แต่ละคนมีเพียงสิทธิในการใช้เท่านั้น เช่น ที่ทำเลเลี้ยงสัตว์ของชุมชน หนองน้ำ บ่อน้ำลำราง ป่าป่าดง เป็นต้น ดังนั้นทรัพยากรธรรมชาติที่เป็นสมบัติร่วมนี้ จึงเป็นแหล่งอาหารธรรมชาติของคนในชุมชนทุกคนที่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเท่าเทียมภายใต้กฎธรรมเนียมท้องถิ่นที่เป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน เช่น การเข้าไปเก็บผักหักพินในป่าป่าดง ชาวบ้านจะกล่าวคำขอจากผีป่าดงก่อนเสมอ หากมีความจำเป็นต้องตัดต้นไม้ใหญ่เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ส่วนรวมของหมู่บ้าน “เด้าเจ้า” จะเป็นผู้ทำพิธีบอกกล่าวและขออนุญาตจากผีป่าดง สำหรับพืชผักที่เก็บไปก็เก็บแต่พอกินไม่มีควรเก็บเอาไปขาย ฟินหุงข้าวก็เลือกเอาเฉพาะกิ่งไม้แห้งที่ร่วงหล่นจากต้นแล้วหรือการไปตัดนำจาก “บ่อน้ำลำราง” เพื่อเอามาถักน้ำใช้ก็มีระบบการเข้าคิว โดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้งที่น้ำในบ่อแห้งขอด ชาวบ้านต้องเฝ้ารอการใช้สิทธิของตนอย่างยาวนานด้วยความอดทน หรือการทำชาวบ้านหาไข่มดแดงตามต้นไม้ในเขตที่ทำเลเลี้ยงสัตว์หรือป่าชุมชนชาวบ้านจะใช้ “เทคโนโลยีพื้นบ้าน” ที่มีเพียงไม้ไผ่ลำยาวขนาดพอเหมาะ



มือ ผูกตะกร้าไว้ที่ปลายลำไม้ เท่านั้นชาวบ้านก็พร้อมแล้วกับการเที่ยวหาเหยื่อไม่มดแดงโดยที่จะไม่ตัดต้นไม้ เป็นต้น เป็นที่น่าสังเกตว่า ระบบสิทธิของชุมชนนั้น มิได้เป็นระบบที่ตายตัวที่เป็นแบบใดแบบหนึ่งเท่านั้น แต่เป็นระบบสิทธิที่ซ้อน ๆ กันอยู่ เช่น ที่นาของชาวบ้านแต่ละคน แน่นนอนว่าข้าวกล้าที่ปลูกไว้ย่อมเป็นกรรมสิทธิของเจ้าของที่ดินอย่างสมบูรณ์ที่จะดูแลรักษาและเก็บเกี่ยวไว้เป็นอาหาร แต่เจ้าของนาก็ได้กีดกันชาวบ้านคนอื่นที่จะมาใช้ที่นาของตน เป็นแหล่งหาผักหาปลาในฤดูฝนหลังการปักดำหรือเป็นที่เลี้ยงขี้คูดาย ขูดหาแยะ แมงกูดจี่ เหยื่อไม่มดแดงตามต้นไม้ที่ขึ้นอยู่ตามหัวไร่ปลายนาในช่วงฤดูแล้ง เป็นต้น ทำให้ชุมชนมีสิทธิในการใช้ทรัพยากรที่เป็นกรรมสิทธิของปัจเจกบุคคลภายใต้กฎธรรมเนียมห่วงถิ่นรังสะท้อนการพึ่งพิงกันเอง การเอื้ออาหารต่อกันและที่สำคัญคนยากไร้ในชุมชนมีโอกาสเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติเพื่อเป็นแหล่งหาอาหารเลี้ยงปากเลี้ยงท้องของตนเองและครอบครัว

๑.๓ ส่วนหลังบ้าน เกียงบาท : วิถีแห่งการพึ่งตนเอง

นอกเหนือจากตรูพึ่งพิงอาหารจากธรรมชาติแล้ว ชาวอีสานยังทำการเกษตรทั้งปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เพื่อเป็นแหล่งอาหารของครอบครัวและชุมชน "สวนหลังบ้าน" เป็นพื้นที่แหล่งอาหารประจำครัวเรือนมาตั้งแต่เริ่มแรกปลูกสร้างบ้านเรือน พืชผัก ไม้ผล นานาชนิด เช่น ข่า ตะไคร้ มะกรูด มะนาว สระระหน่น มะเขือ พริก มะละกอ กล้วย ขนุน ฝรั่ง น้อยหน่า มะม่วง เจริญเติบโตในบริเวณนี้อย่างผสมผสานกลมกลืนตามจิตนาการของผู้ปลูก และความสะดวกของภรรยามาใช้ประโยชน์ พืชผักอะไรที่ต้องกินต้องใช้ประจำวันก็ปลูกไว้ใกล้ ๆ ตัวบ้านจะได้เก็บหาได้สะดวก แม้ดูจะไม่เป็นแถว



อีสาน...

บ้านน้ำกานปลาที่คำลึงสงขกาย

เป็นแนวที่มีระเบียบ แต่ทั้งหมดในสวนหลังบ้านคือ แหล่งรวมพืชพันธุ์ที่หลากหลายซึ่งล้วนมีประโยชน์ทั้งในแง่การเป็นอาหาร และประโยชน์ใช้สอยอื่น ๆ ในชีวิตประจำวันและตามฤดูกาล นอกจากนี้สวนหลังบ้านยังเป็นพื้นที่หากินของเป็ด ไก่ และหมู ที่ชาวบ้านเลี้ยงไว้เป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของครัวเรือนอีกด้วย ดังนั้นสวนหลังบ้านจึงเป็นฐานทรัพยากรหรือ “ตลาดพืชผัก ผลไม้ประจำครัวเรือน” ซึ่งแต่ละครัวเรือน “ปลูกสร้างและดูแลรักษาเอง” และเก็บเกี่ยวผลประโยชน์โดยไม่ต้องใช้เงินซื้อหามา แต่เสียอะไรก็จงขอหรือแบ่งปันกันกินตามวิถีของธรรมเนียมพื้นบ้านที่ต่างตอบแทนซึ่งกันและกันอย่างเกื้อกูล

สวนหลังบ้านจึงไม่เพียงสะท้อนความคิดในเรื่องการพึ่งตนเองและการให้ความสำคัญกับความมั่นคงในด้านอาหารของครัวเรือนเท่านั้น แต่ยังให้ภาพทงกายภาพที่ชัดเจนว่า ความมั่นคงทางอาหารนั้นต้องอยู่บนฐานของความหลากหลายของพืชพันธุ์และการจัดการเชิงสังคมที่เน้นฐานคิดการพึ่งตนเองและการอยู่ร่วมกันอย่างเอื้ออาทร

ที่ไร่ที่นาเป็นแหล่งผลิตอาหารหลักของชุมชนอีสาน ที่ไร่ส่วนมากเป็นที่ดอนในเขตภูเขา ชาวบ้านนิยมปลูกพืชไร่และพืชผัก ไม้ผล เช่น ข้าวไร่ ข้าวโพด ปอ ฟักทอง แตง พริก มะม่วง ขนุน เป็นต้น ส่วนที่นา ไร่ปลูกข้าวอยู่ในที่ราบและเขตลุ่มน้ำเป็นส่วนมาก ชุมชนชาวอีสานจึงมีวิถีชีวิตแบบชาวนาชาวไร่เป็นส่วนใหญ่ การตั้งถิ่นฐานเป็นแบบกระจุกโดยที่ชาวบ้านตั้งบ้านเรือนรวมอยู่ด้วยกันเป็นหมู่บ้าน ซึ่งมักอยู่ใกล้แหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และที่สำคัญการเลือกทำเลที่ตั้งหมู่บ้านมักอยู่ตามที่ดอน โคก โนน และโพน ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการเกิดปัญหาน้ำท่วม ส่วนที่ไร่ที่นาของชาวอีสาน



อีสาน..

บ้านน้ำกามปลาที่กำลังสุกชาม

อยู่รายรอบหมู่บ้านใกล้เคียงบ้างไกลบ้างแตกต่างกันไป การที่ที่ทำกินอยู่แยกจากที่อยู่อาศัยทำให้มีความจำเป็นที่ชาวอีสานจะต้องสร้าง "เถียงนา" ซึ่งเป็นที่พักชั่วคราวในช่วงฤดูการเพาะปลูกและช่วงการเก็บเกี่ยวในแต่ละช่วงกินเวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน ในช่วงที่ชาวบ้านมา "นอนนา" นี้ เถียงนาได้กลายเป็นศูนย์การผลิตอาหารของครัวเรือนขึ้นมาอีกแห่งหนึ่ง โดยที่ชาวบ้านจะปลูกพืชผักสวนครัวเพื่อเป็นอาหารประจำวัน เช่น พริก มะเขือ แตง มะละกอ พักทอง ถั่ว เป็นต้น ช่วงว่างก็หาปลาทอดตามท้องทุ่งนาและแหล่งน้ำธรรมชาติ หากหาได้มากก็กินไม่หมดก็ทำปลาแดดเดียวใส่ไหไว้กินวันข้างหน้า นอกจากนี้ชาวบ้านนิยมนำเป็ด ไก่ มาเลี้ยงที่เถียงนาในช่วงเวลานี้ด้วย โดยปล่อยให้หากินตามธรรมชาติในบริเวณไร่นาซึ่งมีอาหารอย่างอุดมสมบูรณ์ การนำเป็ด ไก่ มาเลี้ยงในช่วงที่มานอนนาก็ว่ามีประโยชน์หลายด้าน นอกเหนือจากได้กินไข่และกินเนื้อแล้ว การแยกเป็ด ไก่ จากหมู่บ้านออกมาอยู่เถียงนาในช่วงต้นฝน (เริ่มการเพาะปลูก) และต้นหนาว (เริ่มการเก็บเกี่ยว) ถือเป็นวิธีการป้องกันโรคระบาดในเป็ด ไก่ ซึ่งมักเกิดขึ้นในช่วงเวลานี้พอดี

อย่างไรก็ตาม การผลิตอาหารบริเวณเถียงนาจะเกิดขึ้นเป็นช่วงและเป็นกรชั่วคราว ซึ่งสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของการปลูกข้าว ดังนั้นในหน้าแล้ง เถียงนาจึงถูกทิ้งร้างดูไม่มีชีวิตชีวา จนกว่าจะถึงฤดูฝนใหม่ที่ทำให้เถียงนากลับมามีบทบาทในวงจรการผลิตอาหารของครัวเรือนอีกครั้งหนึ่ง



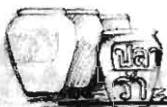
๑.๕ วิถีชีวิตและภูมิปัญญา

วิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับการปลูกข้าวเป็นวัฒนธรรมหลักของชุมชนอีสาน พื้นที่ปลูกข้าวอยู่ในเขตที่ราบและเขตลุ่มน้ำเป็นหลัก และเนื่องจากสภาพพื้นที่มีลักษณะเป็นลอนลูกคลื่นต้องอาศัยน้ำฝนในการทำนา ทำให้ชาวอีสานต้องสร้างคันนาขึ้นในพื้นที่ทำนาออกเป็นแปลงเล็กๆ เพื่อให้สามารถเก็บกักน้ำไว้หล่อเลี้ยงต้นข้าวทั้งในพื้นที่ยอดและพื้นที่ลุ่มอย่างทั่วถึง พันธุ์ข้าวที่ใช้ก็มีความหลากหลายตามสภาพของพื้นที่ เช่น นาโคก หรือนาดอน ชาวบ้านใช้พันธุ์ข้าวเบาซึ่งมีอายุสั้นเพราะพื้นที่นาดังกล่าวเก็บกักน้ำไว้เลี้ยงต้นข้าวได้น้อยส่วนนาในที่ลุ่มมีน้ำมากก็ใช้พันธุ์ข้าวหนักซึ่งมีอายุยอกกว่าข้าวเบา การปลูกข้าวที่ระยะการเก็บเกี่ยวไม่พร้อมกันนี้ ทำให้ชาวบ้านสามารถจัดการแรงงานของครัวเรือนได้อย่างลงตัว กล่าวคือ เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวเบาเสร็จ ก็มาเก็บเกี่ยวข้างหนักต่อพอดี จึงไม่มีความจำเป็นที่จะต้องจ้างแรงงานเพิ่ม นอกจากนี้การที่คนบ้านปลูกข้าวหลากหลายพันธุ์และข้าวสุกไม่พร้อมกันยังเอื้อต่อการ “เอาแรงหรือการลงแขก” เพื่อเกี่ยวข้าวโดยไม่ต้องจ้างแรงงานอีกด้วย และเนื่องจากชาวอีสานประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลาย ซึ่งแม้จะความสัมพันธ์ระหว่างกันถูกเชื่อมโยงผ่านวัฒนธรรมการผลิตข้าวเป็นแกนหลักก็ตาม แต่ก็มีรายละเอียดของเนื้อหาวัฒนธรรมการปลูกข้าวแตกต่างกันไปบ้าง หากมองในภาพรวมจะเห็นว่า ชาวอีสานทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำมูลขึ้นมาทางเขตอีสานเหนือในลุ่มน้ำชีและลุ่มน้ำสงคราม ส่วนมากเป็นกลุ่มไทยลาว กูไท และกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ที่ปลูกและกินข้าวเหนียว ส่วนกลุ่มคนที่อยู่ทางฝั่งขวาของแม่น้ำมูลในเขตอีสานใต้ส่วนมากเป็นกลุ่มชาติพันธุ์เขมร ส่วย และไทยโคราช ซึ่งปลูกและกินข้าวเจ้า แม่น้ำมูลจึงเป็นสายน้ำที่เชื่อมโยงและหลอมรวม “วัฒนธรรมข้าวเหนียว”

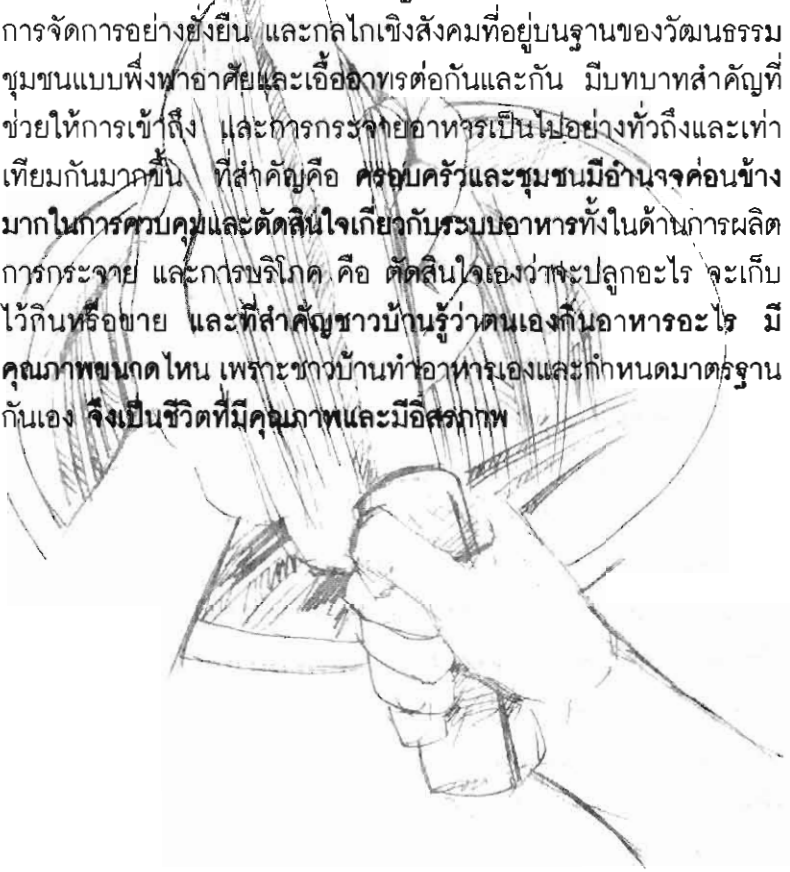


และ “วัฒนธรรมข้าวเจ้า” เข้าด้วยกัน อย่างไรก็ตามการผลิตข้าวของชาวอีสานเน้นความพอเพียง “ให้มีข้าวกินคุ้มปี” หากมีเหลือจึงขายเพื่อให้มีเงินไปใช้จ่ายที่จำเป็นของครอบครัว เช่น งานแต่ง งานบวช และงานบุญต่างๆ รวมทั้งซื้อของใช้ที่ครัวเรือนผลิตเองไม่ได้ ประกอบกับการพัฒนาเส้นทางรถไฟสายอีสานที่สร้างจากจังหวัดนครราชสีมาไปถึงจังหวัดอุบลราชธานีในเขตลุ่มน้ำมูลของอีสานใต้ในปี พ.ศ. ๒๔๗๓ และถึงจังหวัดขอนแก่นในเขตลุ่มน้ำชีของอีสานตอนบนในราวปี พ.ศ. ๒๔๗๖ ทำให้พ่อค้าคนจีนขยายตัวเข้ามาตั้งโรงสีข้าวตามชุมชนริมทางรถไฟ หรือลุ่มน้ำมูลและลุ่มน้ำชีเพื่อรับซื้อข้าวจากชาวบ้าน ซึ่งอาจนำมากขายให้กับโรงสีโดยตรง หรือมีพ่อค้าท้องถิ่นซื้อข้าวจากหมู่บ้านในหมู่บ้านตงๆ แล้วนำมาขายให้กับโรงสีของชาวจีนอีกต่อหนึ่ง ทำให้การค้าข้าวจากภาคอีสานลงสู่กรุงเทพฯทำได้สะดวกและขยายตัวมากขึ้น

การเลี้ยงวัวควายเป็นกิจกรรมที่ชาวบ้านทำควบคู่กับการทำนา นอกจากจะได้ใช้แรงงานช่วยในการทำนาแล้ว วัวควยายังให้ปุ๋ยธรรมชาติที่ชาวนาไม่ต้องซื้อหามา และยังช่วยสร้างความอุดมสมบูรณ์ให้แก่พื้นดินที่จะหล่อเลี้ยงข้าวกล้าในนาให้เจริญงอกงาม กองขี้วัวขี้ควยายังเป็นแหล่งเพาะเลี้ยง “แมงกูดจี” ที่เป็นอาหารธรรมชาติงานโปรดของชาวอีสานอีกด้วย นอกจากนี้วัวควยายังเป็นแหล่งอาหารโปรตีนของชุมชน ในคราวที่มีงานสำคัญก็จะมีการล้มนัวล้มนควายเอาเนื้อมาทำอาหารกินกัน วัวควายที่มีจำนวนมากในสมัยก่อน ทำให้เกิดระบบการค้าวัวควายโดย “นายฮ้อย” ที่ต้อนฝูงวัวควายจากภาคอีสานลงมาขายให้ชาวนาในที่ราบภาคกลางตลอดลุ่มน้ำเจ้าพระยาและบางปะกง



จะเห็นได้ว่า การพึ่งพิงอาหารธรรมชาติและการผลิตอาหารโดยใช้ฐานทรัพยากรธรรมชาติ ที่คำนึงถึงความยั่งยืนและฐานความคิดในเรื่องการพึ่งตนเอง โดย “ปลูกทุกอย่างที่กิน กินทุกอย่างที่ปลูก” เป็นยุคของ “การหาอยู่หากิน” ทำให้ชาวบ้านพึ่งพาตนเองในด้านอาหารได้มาก โดยอาศัยฐานทรัพยากรธรรมชาติที่มีระบบการจัดการอย่างยั่งยืน และกลไกเชิงสังคมที่อยู่บนฐานของวัฒนธรรมชุมชนแบบพึ่งพาอาศัยและเอื้ออาทรต่อกันและกัน มีบทบาทสำคัญที่ช่วยให้การเข้าถึง และการกระจายอาหารเป็นไปอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกันมากขึ้น ที่สำคัญคือ ครอบครัวและชุมชนมีอำนาจค่อนข้างมากในการควบคุมและตัดสินใจเกี่ยวกับระบบอาหารทั้งในด้านการผลิต การกระจาย และการบริโภค คือ ตัดสินใจเองว่าจะปลูกอะไร จะเก็บไว้กินหรือขาย และที่สำคัญชาวบ้านรู้ว่าตนเองกินอาหารอะไร มีคุณภาพขนาดไหน เพราะชาวบ้านทำอาหารเองและกำหนดมาตรฐานกันเอง จึงเป็นชีวิตที่มีคุณภาพและมีอิสรภาพ



อีสาน..

บ้านน้ำท่วมปลาที่กำลังสุยกาศ

การเปลี่ยนแปลงภายใต้ “ความทันสมัย” (๒)

เมื่อประเทศไทยย่างก้าวเข้าสู่ยุคการพัฒนาภายใต้ฐานคิด “ความทันสมัย” ที่เอาแบบอย่างประเทศตะวันตกเป็นตัวตั้ง โดยการกำหนดแนวทางการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติในราวปี พ.ศ.๒๕๐๔ เป็นต้นมา ได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างขนานใหญ่ต่อฐานคิดและฐานทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งส่งผลกระทบต่อระบบอาหารของชุมชนอีสานโดยตรง อาจกล่าวได้ว่ามีปัจจัยที่สำคัญ ๓ ประการที่ส่งผลโดยตรงต่อการเปลี่ยนแปลงต่อระบบอาหารของชุมชนอีสาน คือ ๑) การขยายตัวของอำนาจรัฐที่เข้าไปจัดการทรัพยากรธรรมชาติ และการดำเนินโครงการพัฒนาต่างๆ ที่ต้องการปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐาน ๒) การปรับเปลี่ยนแบบแผนการผลิตภาคเกษตรให้ทันสมัยตามแนวทางของ “การปฏิวัติเขียว” และ ๓) การขยายตัวของแนวคิดทุนนิยมลงสู่ชุมชนที่สนับสนุนการผลิตเชิงพาณิชย์ในภาคชนบท ปัจจัยทั้งสามอย่างนี้ ทำให้ฐานคิดและวิถีชีวิตของชาวบ้านเปลี่ยนจากการพึ่งพิงตนเองและเศรษฐกิจพอเพียง ไปสู่การผลิตเพื่อขายและแสวงหากำไร กลายเป็น



วิถีชีวิตที่ต้องพึ่งพิงภายนอก ฐานทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้เพื่อสร้าง “ความเจริญทางเศรษฐกิจ” โดยรัฐ ทำให้ทุนและชุมชนเสื่อมโทรมลง พลังภายนอก ๓ ประการนี้ ทำให้ฐานคิดของชุมชนจากเดิมที่เน้น การพึ่งตนเองและธรรมชาติ โดยปลูกทุกอย่างที่กิน กินทุกอย่างที่ปลูก หากมีเหลือก็แจกจ่ายเพื่อนบ้าน ญาติพี่น้อง และทำบุญ ไปสู่การผลิต เพื่อขายและการแสวงหากำไรจากการลงทุนทำการเกษตร ทำให้ชาวบ้านต้องลงทุนสูง ต้องใช้สารเคมีและเครื่องจักรกลในการทำการเกษตร ฯลฯ ที่ต้องพึ่งพาระบบตลาดอย่างมาก การผลิตในลักษณะดังกล่าวนี้ ทำให้ฐานทรัพยากรธรรมชาติที่เคยมีความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ ถูกใช้ประโยชน์อย่างไม่มีขอบเขตจนเสื่อมโทรม เป็นปัญหาหนักสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน

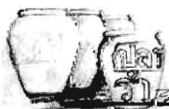
๒.๑ ผลกระทบที่เกิดจากการขยายตัวของอำนาจรัฐ และการดำเนินโครงการพัฒนา

● สิทธิในฐานทรัพยากรถูกลดทอน

การขยายตัวของอำนาจรัฐที่เข้าไปจัดการทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการให้สัมปทานป่าไม้แก่บริษัทเอกชน และองค์การภาครัฐ โดยขาดการควบคุมอย่างเข้มงวด ปล່อยให้มีการตัดไม้อย่างไม่ถูกหลักการ และที่สำคัญไม่สามารถหยุดยั้งการบุกเบิกพื้นที่ป่าเพื่อปลูกพืชพาณิชย์ เช่น ปอ มันสำปะหลัง ข้าวโพด อ้อย เป็นต้น โดยชาวบ้านที่เป็นลูกจ้างทำงานให้กับบริษัททำไม้หรือชาวบ้านที่อพยพเข้าไปใหม่เพื่อแสวงหาที่ดินทำกินในเขตป่า ยิ่งทำให้สภาพป่าเสื่อมโทรมมากยิ่งขึ้น จนมีคำกล่าวว่า “ปอมา ป่าหมด มัน(สำปะหลัง) มา ป่าแปน (เหี้ยนเตียน)” การสร้างถนนเพื่อพัฒนาเส้นทาง



คมนาคมและการสร้างเขื่อน มีผลทำให้ป่าธรรมชาติถูกทำลายลงอย่างมากจากการใช้พื้นที่ก่อสร้างตัวเขื่อน และพื้นที่ป่าบางส่วนถูกน้ำท่วมเมื่อปริมาณเก็บกักน้ำในเขื่อนสูงขึ้น ชุมชนหลายแห่งต้องสูญเสียทั้งที่ทำกินและที่อยู่อาศัยจนอยู่ได้น้ำจากการสร้างเขื่อนต้องผันชีวิตตัวเองจากเดิมที่อยู่ในหมู่บ้านท่ามกลางญาติพี่น้องเพื่อนบ้านที่คุ้นเคย มาอยู่ในนิคมสร้างตนเองที่รัฐจัดสรรที่ทำกินและที่อยู่อาศัยให้ท่ามกลางคนแปลกหน้า อาจต้องเปลี่ยนอาชีพจากชาวไร่ชาวนาเป็นชาวประมงหาปลาในอ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อน ชาวบ้านบางคนโชคไม่ดีจับสลากได้แปลงที่ดินที่ทำกินอะไรไม่ได้หรือดินไม่ดีก็ขายทิ้ง แล้วไปบุกเบิกที่ทำกินใหม่ในเขตป่ายังมีส่วนทำให้พื้นที่ป่าลดลงและมีสภาพเสื่อมโทรมมากขึ้น สภาพเช่นนี้นับว่า กระทบต่อฐานทรัพยากรธรรมชาติซึ่งเป็นแหล่งหาอาหารธรรมชาติ แหล่งน้ำเพื่อการเกษตร และน้ำกินน้ำใช้ของชุมชนโดยตรง นอกจากนี้การประกาศอาณาเขตป่าให้อยู่ภายใต้อำนาจการจัดการของรัฐ เช่น ป่าสงวนแห่งชาติ อุทยานแห่งชาติ เป็นต้น นอกจากรัฐจะมีข้อจำกัดในการรักษาป่าไว้ให้คงสภาพเดิมได้แล้ว ยังเป็นการกีดกันหรือตั้งกฎเกณฑ์ขึ้นมาเพื่อตีกรอบสิทธิของชุมชนที่จะเข้าถึงแหล่งอาหารธรรมชาติและทรัพยากรอื่นๆ ทั้งที่ชุมชนได้เคยพึ่งพาอาศัยอยู่ก่อน เช่น การกำหนดช่วงเวลาที่จะให้ชุมชนเข้าไปหาหน่อไม้ เห็ด หรือพืชผักธรรมชาติต่างๆ การห้ามเอาวัวควายเข้าไปเลี้ยงในเขตป่า เป็นต้น ซึ่งกลายเป็นปมความขัดแย้งระหว่างรัฐกับชาวบ้านในชุมชนรอบ ๆ ป่ามาอย่างยาวนาน



ผลกระทบจากการปรับเปลี่ยนแบบแผนการผลิตตามแนวทางของ “การปฏิวัติเขียว”

● วิถีชีวิตบนฐานวัฒนธรรมล่มสลาย

การผลิตอาหารตามแนวทางของการปฏิวัติเขียวเพื่อให้เกิดผลผลิตสูง เกษตรกรจำเป็นต้องใช้เทคโนโลยีทั้งด้านพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ เครื่องจักร และสารเคมีเข้าช่วย ทำให้ลงทุนเพิ่มมากขึ้น แต่กลับขายผลผลิตไม่ได้ราคา เกษตรกรจึงประสบปัญหาการขาดทุนมาอย่างต่อเนื่อง ตกอยู่ในวังวนของหนี้สิน การส่งเสริมให้ชาวบ้านใช้ข้าวพันธุ์ใหม่หรือที่รู้จักกันในนามของข้าวพันธุ์ กข. ทำให้ข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่หลากหลายและสามารถงอกงามตามความแตกต่างของสภาพของพื้นที่ค่อย ๆ สูญหายไป ข้าวพันธุ์ใหม่ที่เกิดจากการคิดค้นและถูกทำให้เป็นพันธุ์ข้าวมาตรฐานที่มีระยะเวลาการเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยวที่แน่นอนเหมือนกันหมด ไม่ว่าจะนำไปปลูกในสภาพพื้นที่อย่างไร ได้สร้างปัญหาทั้งในด้านการจัดการแรงงานของครอบครัวและชุมชน เช่น เมื่อข้าวสุกพร้อมกันทั้งทุ่งชาวบ้านแต่ละรายต้องรีบเก็บเกี่ยวของตนเองเป็นหลัก ไม่มีเวลาเหลือที่จะไปเอาร่างลงแขกกับเพื่อนบ้าน หากแรงงานของครัวเรือนไม่พอก็ต้องจ้างแรงงานมาเพิ่ม ส่งผลให้เกิดการแก่งแย่งแรงงานและค่าจ้างที่เพิ่มสูงขึ้น

การใช้เครื่องจักรเข้ามาแทนแรงงานคนและสัตว์ทำให้วัวควายหายไปจากท้องทุ่ง พร้อม ๆ กับฝุ่นขี้วัวขี้ควายซึ่งเป็นปุ๋ยบำรุงดินชั้นดี และแมงกืดจืดอาหารธรรมชาติที่ได้มาโดยไม่ต้องซื้อหา รวมทั้งกองฟางอันเป็นสัญลักษณ์ของชุมชนชาวนาก็หายหน้าไปจากชุมชน เพราะไม่มีความจำเป็นที่จะต้องเก็บสะสมไว้อีกแล้ว “ควายเหล็ก” ไม่กินฟาง ขอบกินแต่น้ำมัน ขอเพียงเจ้าของหาเงินซื้อน้ำมันมาเติมและ



หาอะไหล่มาเปลี่ยนเมื่อชำรุด ก็เพียงพอที่ควายเหล็กจะทำงานได้ทั้งวันโดยไม่รู้จักเหน็ดเหนื่อย ทุนทั้งแรงและเวลา แต่ที่สำคัญไม่ทุนเงิน เมื่อมีเครื่องจักรเข้ามาช่วยทำให้การทำงานทั้งในช่วงปักดำและเก็บเกี่ยวใช้เวลาสั้นลง จากที่ชาวนาเคยใช้เวลานานเป็นแรมเดือนกว่าจะเสร็จงานในแต่ละช่วง ในปัจจุบันใช้เวลาไม่ถึงสองสัปดาห์ก็เสร็จเรียบร้อย เกียงนาจึงค่อย ๆ ลดบทบาทลงเพราะหมดความจำเป็นที่จะต้องไปนอนนานาน ๆ เกียงนาจึงเป็นเพียงที่พักกินข้าวเที่ยงและพักผ่อนเอาแรงในช่วงที่ไปทำงานในนา ทำให้ระบบสวนครัวยุคเกียงนาจการหาปลาทำปลาร้าช่วงที่ไปนอนนา และแม้กระทั่งการเอาเบ็ดไก่อไปเลี้ยงที่นาค่อย ๆ ล่มสลายลง เกียงนาจึงค่อย ๆ เลือนหายไปจากทุ่งนาของชาวอีสานพร้อมกับ "ลานข้าว" และ "ไม้ตีข้าว" ผู้คนบางส่วนกลายเป็นแรงงานส่วนเกินหรือบางส่วนมีเวลาเหลือหลังจากทำงานในภาคเกษตร ก็อพยพออกจากชุมชนทั้งถาวรและชั่วคราวเพื่อหางานทำในเมืองหรือในภาคเกษตรทั้งในภาคอีสานและภาคอื่น ๆ เช่นเป็นคนงานในโรงงาน ขายอาหารพื้นเมืองในกรุงเทพฯ ไปรับจ้างตัดอ้อยที่จังหวัดสุพรรณบุรี นครปฐมและกาญจนบุรี ไปเป็นลูกจ้างในเรือประมงในภาคใต้ หรือบางส่วนก็ไปทำงานต่างประเทศ เป็นต้น คนอพยพออกจากชุมชนชนบทอีสานมากเสียจนกระทั่งเกิดการตั้งข้อสังเกตว่า ชุมชนชนบทล่มสลาย ครอบครัวอ่อนแอเพราะเหลือแต่ผู้เฒ่าและเด็กน้อยเฝ้าบ้าน ส่งผลกระทบให้เกิดปัญหาทั้งในด้านการพัฒนาชุมชนในภาพรวม และปัญหาการอบรมเลี้ยงดูเด็ก ปัญหาภาวะโภชนาการ และปัญหาสุขภาพของทั้งคนแก่และเด็ก



● คุณภาพชีวิตตกถอย

เมืองเก่า
เมืองใหม่

การใช้สารเคมีในการเกษตรนอกจากสร้างปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมแล้ว ยังส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้ผลิตและผู้บริโภคอาหาร จะเห็นได้จากการชะล้างสารเคมีลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งนอกจากจะมีผลเสียต่อคุณภาพน้ำแล้ว ยังเป็นอันตรายต่อสัตว์น้ำต่างๆ ด้วย เช่น หลายชุมชนในเขตอำเภอภูเวียง อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น ที่ทำเกษตรทั้งปลูกข้าวและปลูกผักในพื้นที่รอบอ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์ ซึ่งมีการใช้สารเคมีทั้งปุ๋ยและยาปราบศัตรูพืชสูง ทำให้ผู้ผลิตมีโอกาสได้รับสารพิษเข้าสู่ร่างกายจากการสูดดมและสัมผัสผักที่เก็บไปขายยังตลาดภายนอก อาจมีสารตกค้างส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคภายนอก สำหรับสารพิษที่ชาวบ้านใช้ต่อเนื่องมายาวนานก็ถูกชะล้างลงสู่อ่างเก็บน้ำ มีผลต่อคุณภาพน้ำและปลา ซึ่งชุมชนในแถบนี้ทั้งหมดต่างหาปลาจากแหล่งน้ำนี้ทั้งสิ้น เพื่อเอามาเป็นอาหารหรือแปรรูปเป็นปลาแดด น้ำปลา หรือขายยังตลาดภายนอก ทำให้เกิดข้อสงสัยถึงผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคทั้งในครัวเรือนในชุมชนและนอกชุมชน อันเนื่องมาจากการได้รับสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร ทั้งหมดนี้ทำให้เกิดกระบวนการ “ตายผ่อนส่ง” ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค เพราะยุคนี้เป็นยุคที่ “คนกินไม่ได้ปลูก คนปลูกไม่ยอมกิน (ผักที่ตัวเองปลูกไว้ขาย)” และยิ่งสังคมที่เห็นเงินเป็นใหญ่ ก้าวไปเป็นสิ่งสำคัญ แคมผู้ซื้อกับผู้ผลิตต่างมองไม่เห็น “ตัวตน” ของกันและกัน พุดง่าย ๆ ก็คือ “คนปลูกผักก็ไม่รู้จักคนกิน คนกินผักก็ไม่รู้จักคนปลูก” ทำให้เกิดปัญหาด้านจริยธรรมหรือสำนึกรับผิดชอบต่อสาธารณะตามมา ทั้งสองฝ่ายจึงต่างเข้าไปอยู่ในวังวนของ “การทำร้ายซึ่งกันและกันด้วยสารเคมี” โดยที่ไม่รู้ตัว ฝ่ายผู้บริโภคที่ต้องการพืชผักผลไม้ที่สดและสวย ถ้าเป็นผักก็ต้องสดเขียวสมบูรณ์ ใบไม่มีแมลงเจาะกินเป็นรูหรือกิ่ง

อีสาน...



บ้านท่ามาปลาที่กำลังสูญหาย

ก้านหิงงอ การจะทำให้สดสวยสมบูรณ์ได้ตั้งใจผู้บริโภค ผู้ผลิตก็ต้องใส่สารเคมีเต็มที่ทั้งปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และฮอร์โมน สารพัดชนิด ทำให้ผู้ผลิตมีโอกาสสัมผัสและรับสารพิษเข้าสู่ร่างกายมากขึ้น บางที่ยังไม่พังกำหนดเวลาที่จะปลอดภัยจากอันตรายของสารพิษก็เก็บมาขายแล้ว เพราะถ้าสารหมดฤทธิ์ แมลงมาลงกินอีก ทำให้เป็นผลผลิตที่ไม่สวยขายไม่ได้ราคา ในส่วนของพ่อค้าคนกลางก็อาจใช้สารเคมีทั้งจุ่มทั้งแช่ เพื่อให้สินค้าใหม่สดอยู่เสมอ ยิ่งเพิ่มปริมาณการปนเปื้อนสารพิษมากขึ้นอันนี้ถือเป็น "การลงดาบครั้งที่สอง" ซึ่งแน่นอนผู้ที่ซื้อไปบริโภคย่อมได้รับสารพิษสะสมในร่างกายไปเรื่อยๆ หากยังไม่ปรับเปลี่ยนรสนิยมในการเลือกซื้อผลผลิตทางการเกษตรแบบนี้

ผู้ผลิตส่วนใหญ่จะบอกว่า จะมีแปลงปลูกพืชผักที่ปลูกไว้กินเอง ซึ่งมักจะมีกระบวนการผลิตที่ปลอดภัยจากสารพิษ แต่หารู้ไม่ว่า พืชผักปนเปื้อนสารพิษที่ตนเองเอาไปขายที่ตลาดนั้นอาจย้อนกลับมาในรูปของอาหารถุงสำเร็จรูป ทั้งผัก ทั้งแกง ที่พวกพ่อค้าแม่ค้า กักข้าวที่ใช้รถเร่ที่รู้จักกันในนามของ "รถเข่ง" หรือ "รถฟุ่มพวง" นำเอามาขายในหมู่บ้านต่าง ซึ่งชาวบ้านยุคใหม่ก็นิยมซื้อกินทั้งเช้าและเย็น



อีสาน...

ก้าวเก็บกวาดเอาที่ค่าเสียสุขภาพ

ผลกระทบจากการขยายแนวคิดทุนนิยมลง
สู่ชุมชนเพื่อสนับสนุนการผลิตเชิงพาณิชย์

● ภูมิปัญญาและอำนาจในการจัดการ “อาหาร” สูญหาย

การผลิตอาหารในยุคพัฒนาที่เกษตรกรต้องพึ่งพิงตลาด
และความรู้จากภายนอก ทำให้อำนาจที่เคยมีในการควบคุมระบบ
อาหารของชุมชนสูญเสียไป ทั้งในด้านความรู้และการจัดการอาหาร
ทั้งนี้เพราะเหตุว่า การจัดการอาหารในยุคพัฒนาตามแผนต้องใช้
เทคโนโลยีสมัยใหม่ ที่หน่วยงานของรัฐเป็นองค์กรหลักในการส่งเสริม
ความรู้จากภายนอก ซึ่งเป็นสิ่งที่ชาวบ้านไม่คุ้นเคย ต้องเรียนรู้
ใหม่และละทิ้งภูมิปัญญาดั้งเดิม ต้องพึ่งพิงเจ้าหน้าที่ของรัฐอย่างมาก
เสียความมั่นใจในความรู้ของตนเองที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษนอกจาก
นี้ การผลิตเชิงพาณิชย์ยังทำให้เกษตรกรต้องพึ่งพิงตลาดอย่างมาก
เพราะในระบบการผลิตสมัยใหม่เป็นลักษณะการผลิตที่ “คนกินไม่ได้
ปลูก คนปลูกไม่ได้กิน” โดยมีตลาดเป็นกลไกสื่อกลางที่เชื่อมระหว่าง
ผู้ผลิตกับผู้บริโภค แรงกระตุ้นจากตลาดและราคา จะเป็นปัจจัย
สำคัญต่อการตัดสินใจผลิตและบริโภคอาหาร ชุมชนและครัวเรือน
เกษตรกรจึงสูญเสียอำนาจการตัดสินใจ และการควบคุมระบบอาหาร
ของครัวเรือนและชุมชน ครัวเรือนที่เคยเป็นหน่วยการผลิตที่เบ็ดเสร็จ
ในตัวเองแบบครัวเรือนเกษตรกร (Family Farm) ซึ่ง “ปลูกเอง ทำเอง
กำหนดมาตรฐานเองและกินเอง” กลายเป็น ครัวเรือนที่ทำหน้าที่
ผลิตอาหารเพียงเพื่อสนองตอบต่อผู้บริโภคที่ตนเองไม่รู้จักเพื่อเงิน

การเอาวัตถุเปรียบธรรมชาติเพิ่มความรุนแรงมากขึ้น
จากเดิมที่เคยเก็บหาเพื่อเลี้ยงครอบครัว เปลี่ยนมาเป็นการเก็บหาเพื่อ



ป้อนตลาดในวงกว้าง เช่น การทำหม้อไม้บีบ การหาไข่มดแดง แมลงชนิดต่างๆ เห็ด ลูกอ๊อด เป็นต้น ทำให้ฐานทรัพยากรธรรมชาติเสื่อมโทรมอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ การกำหนดมาตรฐานของคุณภาพการผลิต องค์กรภาครัฐยังเป็นผู้กำหนดอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งมักจะเป็นเกณฑ์ที่สูงเกินกว่าองค์กรชาวบ้านหรือชุมชนต่างๆ จะประกอบกิจการการผลิต การแปรรูปและจำหน่ายให้ได้ตามเกณฑ์ที่รัฐกำหนด ด้วยข้อจำกัดด้านทุน ทักษะความชำนาญ หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี อันเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภคสินค้าอาหารนั้นๆ เกิดความไม่มั่นใจที่จะซื้อหาไปบริโภค ซึ่งมีผลกระทบต่อการขายตัวของตลาดอาหารท้องถิ่นเป็นอย่างมาก

อีกทั้งการขายตัวของภาคธุรกิจเอกชนและบริษัทข้ามชาติ ที่เข้ามามีบทบาทในการผลิตและการกระจายอาหารภายใต้ความสัมพันธ์เชิงพันธะสัญญาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ยิ่งแสดงให้เห็นได้ชัดเจน ในเรื่องของการใช้ทรัพยากรของชุมชนภาคอีสานเป็นฐานการผลิตอาหารเลี้ยงคนนอกชุมชน ทั้งคนในเมืองและต่างประเทศ เช่น การผลิตอ้อยและน้ำตาล การปลูกหม้อไม้ฝรั่ง การเลี้ยงไก่ ปลา การผลิตข้าวหอมมะลิ เป็นต้น อันมีผลกระทบทำให้ชุมชนและครัวเรือนเกษตรกรที่เคยมีอำนาจในการจัดการระบบอาหารที่เหมาะสมต่อสภาพภูมินิเวศและมีความหลากหลาย กลับ



อีสาน...

เรื่องจาก... (partially visible text)

กลายเป็นเพียงหน่วยการผลิตเชิงเดี่ยวและตกอยู่ภายใต้การจ้างและ
การควบคุมของภาคธุรกิจ เอกชน หรือบริษัทข้ามชาติ ดังเช่น ใน
ปัจจุบันมีองค์กรชาวบ้านบางแห่ง เช่น กลุ่มชาวนากุดชุม จังหวัด
ยโสธรที่ผลิตข้าวปลอดสารพิษ และกลุ่มแม่บ้านผลิตขาโบริม่อน ตำบล
โนนทอง อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น ที่ผลิตขาโบริม่อน ฯลฯ
เพื่อส่งออกไปขายยังต่างประเทศ ทำให้ต่างชาติเข้ามามีบทบาทใน
การกำหนดมาตรฐานและคุณภาพการผลิตขององค์กรชุมชน อัน
สะท้อนให้เห็นได้ถึงภาพของการสูญเสียภูมิปัญญาและอำนาจในการ
จัดการอาหารของชุมชนที่เกิดจากการพัฒนาแนวใหม่อย่างชัดเจน

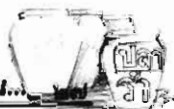
● แบบแผนการบริโภคถูกครอบงำ

พฤติกรรมการณ์บริโภคทั้งของคนเมืองและคนชนบท ได้รับอิทธิพลจากลัทธิบริโภคนิยมที่ถูกตอกย้ำโดยสื่อมวลชนแขนงต่างๆ ทำให้การบริโภคอาหารมีแบบแผนเปลี่ยนแปลงไปตามแรงผลักดันของสื่อโฆษณา เช่น คนชนบทที่เคยกินทุกอย่างที่ตนเองปลูก กลับหันมานิยมบริโภคอาหารสำเร็จรูปที่ผลิตโดยภาคอุตสาหกรรมมากขึ้น เช่น บะหมี่สำเร็จรูป ขนมถุง ผงชูรส เป็นต้น ซึ่งนอกจากจะต้องมีรายจ่ายเพิ่มขึ้นแล้ว ผู้บริโภคเองยังไม่รู้ด้วยซ้ำว่าตนเองบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบอะไรบ้างเพราะไม่ได้ทำเอง โดยเฉพาะครอบครัวที่คนแก่ต้องอยู่บ้านดูแลเด็ก เนื่องจากผลพวงของการอพยพไปทำงานต่างถิ่น ทำให้ไม่มีทางเลือกในการหาและประกอบอาหาร ทั้งคนแก่เองก็มีข้อจำกัดด้านสุขภาพ เด็กและคนแก่จึงตกอยู่ในสภาวะจำยอมอันเดียวกัน และยิ่งในชุมชนที่ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพรับจ้างแรงงาน ต้องออกไปทำงานแต่เช้ากว่าจะกลับก็ค่ำหรือในช่วงฤดูกาลทำงานในไร่ในนาหรือในครัวเรือนที่มีลูกหลานต้องไปโรงเรียนแต่เช้า การพึ่งพาอาหารจากรถเข่งหรือรถพุ่มพวง ทั้งอาหารถุงสำเร็จรูป เนื้อสัตว์ ปลา พืชผัก ของชำทั้งหลายยังมีมากขึ้น พ่อค้าแม่ค้ารถเร่เหล่านี้ ส่วนใหญ่ไม่ใช่คนในชุมชน แต่จะขับรถเร่ขายของชำและอาหารถุงไปตามหมู่บ้านต่างๆ อาหารถุงสำเร็จรูปที่ทำเข้าไปขายมีทั้งอาหารพื้นเมืองและอาหารไทยภาคกลาง เช่น ไข่พะโล้



แกงเขียวหวาน ผัดผัก เป็นต้น ซึ่งคนซื้อก็ไม่รู้ว่าคนทำ
ทำอาหารอย่างไร เท่ากับหมดอำนาจการควบคุม
กระบวนการทำอาหารไปเลย จะเหลือเพียงเสรีภาพใน
การเลือกซื้อชนิดอาหารที่ตนเองอยากซื้อ ซึ่งก็ไม่มีใคร
รับประกันได้ถึงคุณค่าและคุณภาพอาหารที่ซื้อ นอกจากนี้
นี้ การที่รถเริ่มมีพิษผักสวนครัวขายทำให้เกิดความสับสน
ชาวบ้านหลายคนสะท้อนความคิดว่า ซื้อกินสะดวก
สบายกว่าไม่ต้องไปเสียเวลาปลูก ซึ่งนานกว่าจะได้กิน
เอาเวลาไปทำอย่างอื่นดีกว่า ดังนั้นจึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่
“สวนครัวหรือสวนหลังบ้าน” แหล่งอาหารประจำ
ครอบครัวจะค่อยๆ ล่มสลายลงในที่สุด ทำให้เกิดคำถาม
ตามมาว่า เด็กรุ่นใหม่ในชุมชนชนบทจะทำอาหารพื้น
เมืองกินเป็นหรือไม่ ใครจะเป็นคนดูแลสวนหลังบ้าน
เมื่อพ่อแก่แม่เฒ่าตายไป และพฤติกรรมการบริโภค
อาหารจะเปลี่ยนไปอย่างไร ซึ่งถือว่าเป็นประเด็นสำคัญ
ในเรื่องการสืบทอดวัฒนธรรมของชุมชนอีสาน

อีสาน...



โจทย์สำคัญและข้อเสนอ

จากเวทีชาวอีสาน (๓)

๓.๑ โจทย์สำคัญของภาคอีสาน

จากสภาพการเปลี่ยนแปลงของระบบอาหารดังกล่าวข้างต้นทำให้เกิดประเด็นคำถามหลักเกี่ยวกับการจัดการระบบอาหารของภาคอีสาน ดังนี้

๑. ทำอย่างไรจึงจะสามารถฟื้นฟูลู่ทางทรัพยากรธรรมชาติของภาคอีสานให้กลับมามีความอุดมสมบูรณ์ที่จะเป็นแหล่งอาหารและฐานการผลิตอาหารของชุมชนอย่างยั่งยืน
๒. จะสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของคนในสังคมอย่างไร ที่จะให้เกิดการสืบทอดภูมิปัญญาในการจัดการอาหารของชุมชน การเห็นคุณค่าของการพึ่งตนเอง ความมั่นคงของระบบอาหารชุมชน และศรัทธาบริโภคอาหารที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม
๓. ทำอย่างไรจึงจะสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันเกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและที่ชุมชนดำเนินการได้ การคุ้มครองผู้บริโภคที่ชุมชนมีส่วนร่วม ตลอดถึงการเชื่อมโยงการผลิตอาหารของชุมชนกับตลาดในท้องถิ่นและตลาดในระดับที่สูงขึ้น



“ยุทธศาสตร์อาหาร สุอีสานยั่งยืน”

ข้อมูลจากสถานการณ์ทั่วไป จากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและจากเวทีระดมสมอง ได้ถูกรวบรวมนำมาวิเคราะห์เพื่อหาทางออกในการแก้ไขปัญหาด้านความมั่นคงทางอาหาร และนำมาสรุปเป็นภาพรวมเพื่อเป็นฐานในการสร้างยุทธศาสตร์ด้านอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือขยายรวมไปถึงระดับประเทศ มีข้อเสนอร่วมที่สำคัญ คือ

(๑) การสร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายทั้งภายในชุมชนและระหว่างชุมชน รวมถึงการพึ่งพาตนเองในด้านความมั่นคงของอาหาร ที่ต้องใช้เวลา วิธีการและกระบวนการที่เหมาะสม ซึ่งในปัจจุบันมีหลายเครือข่ายและหลายชุมชนในภาคอีสาน เช่น เครือข่ายประจักษ์ชาวบ้าน เครือข่ายอินแปง เครือข่ายป่าชุมชน เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก เครือข่ายสี่ล้อ เครือข่ายคุ่มครองผู้บริโภค เป็นต้น ที่มีการพัฒนาศักยภาพของตนเองให้มีความเข้มแข็งในระดับหนึ่ง อันจะเป็นฐานที่ดีต่อการขยายผลในด้านการวางยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาหารให้แก่ชุมชนอีสานบนรากฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมชุมชน อย่างไรก็ตามการเสริมสร้างเครือข่ายและชุมชน

(๒) ต้องมีเป้าหมายที่ชุมชนสามารถที่จะมีส่วนร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานด้านนโยบาย กฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ ความรู้ เทคโนโลยี และการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ (ดูแผนภูมิ “ความสำคัญและความสัมพันธ์ของชุมชนกับระบบทุนเสริมด้านความมั่นคงทางอาหาร” ประกอบ) โดยเฉพาะในเรื่องของการปกป้องและการได้มา ซึ่งสิทธิที่พึงมีของชุมชนในเรื่อง



ความมั่นคงด้านอาหาร

(๓) ในขณะเดียวกัน ต้องมีการเสริมสร้างสมรรถภาพของชุมชนและเครือข่ายชุมชนในเรื่องของความสามารถในการรับการทุนเสริมจากภายนอก ซึ่งมีองค์ประกอบหลักคือ ความสามารถในการวิเคราะห์และเลือกรับสิ่งที่เหมาะสมกับชุมชน และความสามารถในการรับความรู้และทักษะในระดับต่างๆ ทั้งนี้เพื่อนำไปใช้ในการอนุรักษ์และฟื้นฟูฐานทรัพยากรในท้องถิ่น

(๔) การปรับเปลี่ยนแบบแผนการผลิตที่เป็นมิตรกับธรรมชาติมากขึ้น และมีมาตรฐานที่เหมาะสมเพื่อความยั่งยืนทั้งของธรรมชาติและสังคมมนุษย์ รวมถึงการแปรรูปอาหารซึ่งคำนึงถึงคุณค่าและคุณภาพอาหาร และการตลาดในรูปแบบและระดับต่างๆโดยเน้นที่ชุมชน หากชุมชนและเครือข่ายใดพร้อมก็อาจขยายขอบข่ายของตลาดที่กว้างขึ้นถึงระดับต่างประเทศได้

(๕) หน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องต้องปฏิบัติให้เหมาะสมแทนที่จะเป็นหน่วยงานที่ดำเนินโครงการหรือกิจกรรมเอง ต้องปรับเปลี่ยนบทบาทเป็นหน่วยประสานความคิดในฐานะของวิทยากรกระบวนการ เป็นที่ปรึกษา และสนับสนุนในสิ่งที่ชุมชนต้องการโดยคำนึงการมีส่วนร่วม การเรียนรู้ร่วมกัน และการพึ่งพาตนเอง บทเรียนที่ได้จากระบบการทำงานดังกล่าวนี้จะนำไปสู่การปรับปรุงให้บรรลุเป้าหมายของความมั่นคงทางอาหารของชุมชนอีสานและของประเทศในที่สุด

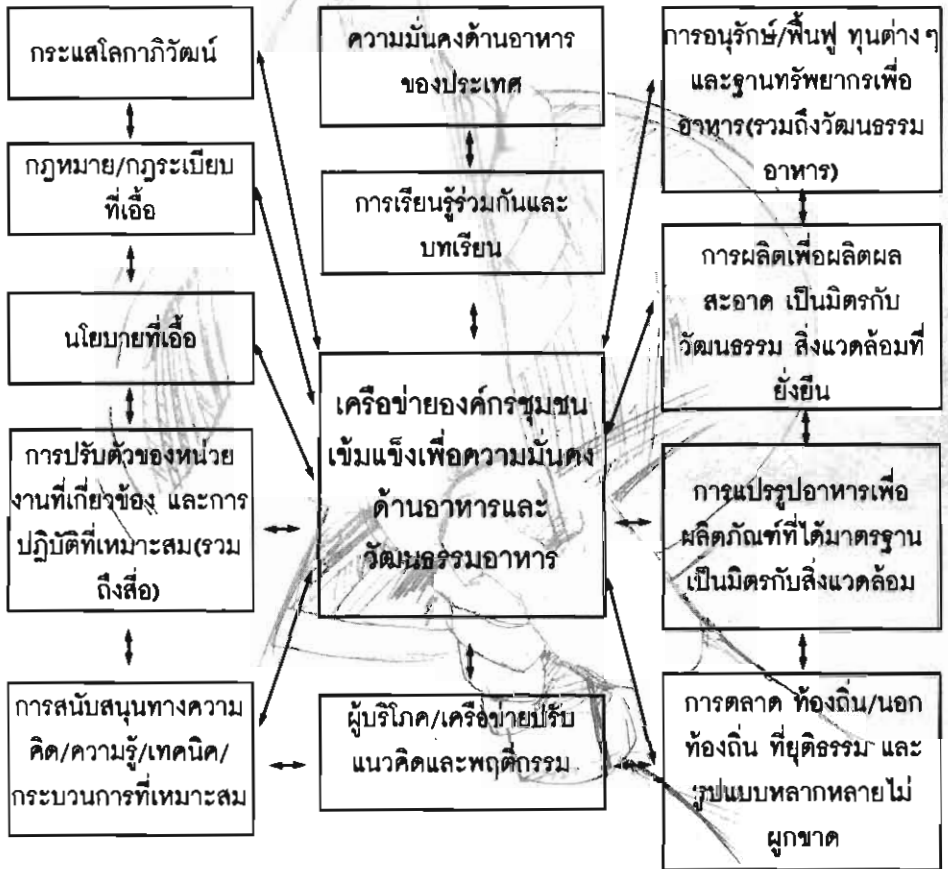
“ถ้าการ พัฒนา คือการ ทำให้ดีขึ้น แทนที่จะ
ทำให้การพัฒนา เป็นเพียงแต่การนำสิ่งใหม่ที่ไม่เคยรู้จัก มาบด
ทับทำลายต้นทุนดั้งเดิมที่มีอยู่อย่างย่อยยับเหมือนเช่นที่ปรากฏ
ในปัจจุบัน ในยุคแห่งการวางแผนพัฒนาประเทศนี้ เราน่าจะได้



อีสาน...

มีความหมายและคุณค่า...

เห็นการส่งเสริมให้มีการค้นคว้าถึงศักยภาพที่แท้จริงของพี่น้องชาวอีสาน เพื่อนำความรู้และเทคโนโลยีที่มีอยู่อย่างเหลือเฟือ มาใช้ในการพัฒนาตนเองให้เจริญรุ่งเรือง ทัดเทียมและเท่าทันโลกสมัยใหม่ได้อย่างไม่ยากเย็นเลย”



แผนภูมิแสดง "ความสำคัญและความสัมพันธ์ของชุมชนกับระบบทุนเสริมด้านความมั่นคงอาหาร"



อีสาน...

“สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) ก่อ
กำเนิดขึ้นเมื่อปลายปี ๒๕๔๔ เป็นหน่วยงานเล็กๆทำหน้าที่รวบรวมผู้คนที่สนใจศึกษา
เรียนรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติการและเคลื่อนไหวเกี่ยวกับอาหาร หรือระบบอาหารทุกระบบ
ทุกส่วน รวมทั้งระบบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับระบบอาหารไว้ด้วยกันเพื่อแลกเปลี่ยน
ข้อมูล องค์ความรู้ ประสบการณ์ ความก้าวหน้า ความเคลื่อนไหว การ
เปลี่ยนแปลงต่างๆที่เกี่ยวข้องเนื่องด้วยอาหารและร่วมกันพัฒนาไปสู่การกำหนด หรือการ
ปรับตัวในเชิงยุทธศาสตร์ของชาติในเรื่องอาหาร ตลอดจนไปถึงการติดตามการนำ
ยุทธศาสตร์ไปปรับเปลี่ยนแปลงเป็นแผนงานและการปฏิบัติการต่างๆในที่สุด หากจะเปรียบ
ว่า การกำเนิดของคณะกรรมการหรือองค์การยุทธศาสตร์ชาติด้านอาหารเป็นหลักชัย
ในอนาคต สยอ. ก็เป็นเสมือนหางปุนและเม็ดทรายที่จะเชื่อมโยง อีรู หิน เหล็กและองค์
ประกอบอื่นๆเข้าด้วยกัน เพื่อมุ่งไปสู่ความแข็งแกร่งของชาติไทยทางด้านอาหาร ซึ่ง
กำหนดโดยยุทธศาสตร์แห่งชาติ ฉะนั้น และนี่คือ ปณิธานของ สยอ.”

ห้องสมุด ๓๐๐ ปี เศษ พวังพวงแก้ว



00001903

จัดทำโดย

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)
ชั้น ๓ ภายใน สพทส. อาคารด้านทิศเหนือของสวนสุขภาพ (ถนนสาธารณสุข ๖)
กระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐
โทร ๐-๒๕๕๐-๒๓๕๘, ๐-๒๕๕๐-๒๔๕๐ โทรสาร ๐-๒๕๕๐-๒๔๕๐

E-mail Address : onfsp@yahoo.com

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรล.)

ที่ปรึกษา

นพ. ลีชา วนรัตน์

นพ. ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

จำนวนพิมพ์ : ๔,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ครั้งแรก : มีนาคม ๒๕๔๖

จัดรูปเล่มและพิมพ์ที่ : บริษัท ซีทิว มีเดีย จำกัด

โทร/โทรสาร ๐-๒๕๘๓-๖๘๗๖

ISBN : 974-9545-43-5