องค์กรการถ่ายทอดความรู้ทางวัฒนธรรม

การปรุงขนมจีนน้ำพริกที่อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ความหมาย

องค์กรการถ่ายทอดความรู้ทางวัฒนธรรม หมายถึงกลุ่มคนที่ทำหน้าที่อนุรักษ์เป็นแบบอย่างวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน เป็นตัวกำหนดพฤติกรรมการอยู่ร่วมกันในสังคม เป็นสิ่งที่แสดงความเป็นชาติให้ปรากฏชัดเจน วัฒนธรรมที่โดดเด่นมีเอกลักษณ์เฉพาะทำให้มีความแตกต่างจากที่อื่น ๆ เป็นการเก็บรักษาแบบอย่างหรือวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนแต่ละกลุ่มไม่ให้สูญหาย

ความเป็นมา

จากการสำรวจแหล่งชุมชนต่าง ๆ เห็นว่าอำเภอพระประแดงน่าจะเป็นชุมชนในการหาข้อมูลเกี่ยวกับการปรุงขนมจีนน้ำพริกเพื่อการศึกษาด้านศิลปวัฒนธรรมการปรุงขนมจีนน้ำพริก เนื่องจากชุมชนชาวมอญได้อพยพมาอยู่ที่อำเภอพระประแดงตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 2 และยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีต่าง ๆ รวมทั้งยังมีการสืบทอดการทำอาหารแบบดั้งเดิมทั้งของไทยและมอญไว้จนถึงปัจจุบัน เช่น ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยา และอื่น ๆ รวมทั้งขนมหวานชนิดต่าง ๆ

ลักษณะภูมิประเทศ

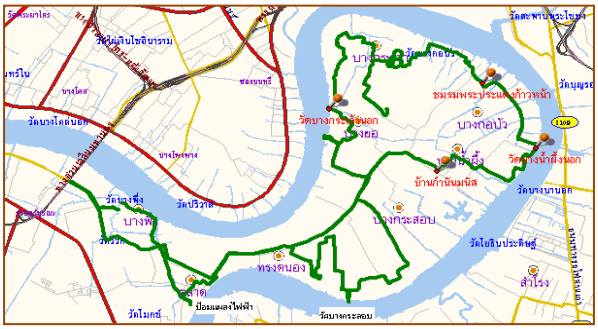
อำเภอพระประแดงเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดสมุทรปราการตั้งอยู่ภาคกลางของประเทศไทย อยู่ตอนปลายสุดริมฝั่งของแม่น้ำเจ้าพระยา และเหนืออ่าวไทย หรือที่เรียกกันว่า เมืองปากน้ำ และเคยเป็นเมืองหน้าด่านทางทะเลสำคัญในอดีต ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่พื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านกลาง แยกพื้นที่ออกเป็นด้านตะวันตกและด้านตะวันออก มีลำคลองมากมาย จะเห็นได้ว่าชุมชนอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการพื้นที่ส่วนใหญ่ติดทะเลและแม่น้ำเป็นอู่ข้าวอู่น้ำที่อุดมสมบูรณ์จึงมีการนำสัตว์น้ำ เช่น กุ้ง ปู มาเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร อีกทั้งมีที่ราบกว้างใหญ่เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชผักสวนครัวชนิดต่าง ๆ และยังมีสภาพบ้านเรือนแบบดั้งเดิมจึงเป็นพื้นที่ชุมชนที่เหมาะแก่การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมการปรุงขนมจีนน้ำพริกเพื่อการศึกษา

ประวัติโดยย่อ

อำเภอพระประแดง เป็นอำเภอที่มีขนาดพื้นที่เล็กที่สุดในจังหวัดสมุทรปราการ ในอดีตมีฐานะเป็นศูนย์กลางของจังหวัดพระประแดง อำเภอพระประแดงเป็นเมืองโบราณ สมัยขอมมีชื่อเรียกว่า “พระประแดง” เป็นเมืองหน้าด่านทางทะเล สมัยนั้นเรียกว่า “ปากน้ำพระประแดง” คำว่า “ประแดง” หรือ “บาแดง” แปลว่าคนเดินหมาย หรือ คนนำข่าวสาร อำเภอพระประแดงเริ่มสร้างในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก มาสำเร็จเรียบร้อยในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และต่อมาจึงเปลี่ยนชื่อเป็นเมืองพระประแดง ในรัชสมัย

พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว พ.ศ. 2464 ถูกตั้งเป็นจังหวัดพระประแดง พ.ศ. 2475 ยุบจังหวัดพระประแดงเป็นอำเภอ ขึ้นกับจังหวัดสมุทรปราการ พ.ศ. 2480 จัดตั้งเทศบาลเมืองพระประแดงในท้องที่บางส่วนของตำบลเชียงใหม่ ตำบลทรงคนอง และตำบลตลาด (ในปัจจุบันรวมกันเป็นตำบลตลาด)

อำเภอพระประแดงแบ่งเขตการปกครองย่อยเป็น 15 ตำบล แต่ละตำบลแบ่งออกเป็นหมู่บ้าน หมู่บ้านที่ตั้งอยู่ริมคลองลัดหลวง ได้แก่ บ้านสะพานช้าง บ้านตา บ้านฮะเริ่น บ้านเวขะราว บ้านดัง บ้านโกงกาง และบ้านเชียงใหม่ หมู่บ้านที่ตั้งอยู่ริมคลองลัดตะนงได้แก่ บ้านทะมัง และบ้านตองอุ๊ หมู่บ้านมอญที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาทางด้านทิศใต้ ได้แก่ บ้านเต้อ บ้านจังบี ทางทิศเหนือ ได้แก่ บ้านอะมั่ง ซึ่งสภาพชุมชนเปลี่ยนไปจากเดิมมากมีคนมอญเหลืออยู่น้อย สภาพบ้านเรือนไม่ค่อยดี ส่วนบ้านทรงคนองมีด้านหนึ่งติดแม่น้ำเจ้าพระยาทางด้านเหนือ ยังมีสภาพดั้งเดิมของชุมชน มีกลุ่มอาคารบ้านเรือนรุ่นเก่าเหลืออยู่ค่อนข้างมาก สำหรับหมู่บ้านที่อยู่ในชุมชนกลางตัวเมืองเป็นย่านพาณิชยกรรม โรงเรียน และอาคารของทางราชการ ได้แก่บ้านแช่ และบ้านโรงเกลือ ซึ่งอยู่ถัดบ้านทรงคนองขึ้นไป ส่วนบ้านเดิงฮะโมทหรือเดิงฮะโมกเป็นหมู่บ้านเดียวที่อยู่บนฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยา และอยู่ถัดเข้าไปห่างจากแม่น้ำมีชุมชนหนาแน่น และมีโรงงานอุตสาหกรรมในบริเวณใกล้เคียงหลายแห่ง



แผนที่แสดงตำบลในเขต อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ ที่มา : 20361 – 36. Gif thaimtb.co

หมู่บ้านตลาดและหมู่บ้านทรงคนองเป็นชุมชนที่ได้ไปสัมภาษณ์เพราะยังมีชาวมอญแท้อาศัยอยู่ มีการสืบทอดการทำขนมจีนน้ำพริกจากรุ่นสู่รุ่น เข้าใจว่าบรรพบุรุษรับการสืบทอดขนมจีนน้ำพริกจากคนไทยเมื่อครั้งบรรพบุรุษชาวมอญที่เมาะตะมะอพยพครอบครัวหนีการกดขี่ของพม่าเข้ามาในพระราชอาณาจักรไทย ทั้งทางเมืองตาก เมืองอุทัยธานี รวมไปถึงด่านพระเจดีย์สามองค์และยังคงมีการทำขนมจีนน้ำพริกในงานประเพณีต่าง ๆ ในสมัยรัชกาลที่ 2 ได้โปรดเกล้าฯให้มาตั้งภูมิลำเนาที่เมืองนครเขื่อนขันธ์ ชาวมอญทั้งหลายเมื่อได้รับพระมหากรุณาธิคุณแล้วจึงแยกย้ายกันตั้งบ้านเรือนเป็นกลุ่มในภาษามอญเรียกว่า “กวาน” แปลว่า หมู่บ้าน ซึ่ง ในภาษามอญคำว่า ทรงคนอง แปลว่าดวงดาว หรือ กวานดงฮะนอง หรือ หมู่บ้านแห่งดวงดาว เป็นชื่อหมู่บ้านเดียวกับหมู่บ้านในเมืองมอญ ซึ่งหมู่บ้านทรงคนอง หมู่ที่ 8 เป็นชื่อเรียกหมู่บ้าน ตามชื่อตำบลเพราะมีอาณาเขตติดต่อกับหมู่ 1 บ้านศาลเจ้าโบราณ มีการทรงเจ้าและเมื่อเจ้าเข้าประทับทรงจะมีการเต้นกันแบบคึกคะนอง ชาวบ้านที่มาดูการทรงเจ้าก็จะเรียกกันติดปากว่าบ้านทรงคะนองตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา บ้านทรงคนองในปัจจุบันมีทั้งหมด 13 หมู่ หมู่ 1 ถึงหมู่ 6 เป็นชุมชนเชื้อสายไทย หมู่ 7, 8, 9 และ 13 เป็นชุมชนเชื้อสายมอญและมีบ้านไล่ตามแนวแม่น้ำ ส่วนหมู่ 10, 11 และ 12 มีคนจีน หรือจีนผสมไทยเป็นส่วนใหญ่ ผู้ครองมรดกที่เป็นชาวมอญและชาวไทยจะได้รับการสืบทอดการปรุงขนมจีนน้ำพริกจากบรรพบุรุษรุ่นสู่รุ่นนับเป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 100 ปี และยังคงใช้สูตรดั้งเดิมที่ได้เรียนรู้มาด้วยการเป็นลูกมือในครัว จากการจำและการถาม โดยไม่มีการจดสูตร อาศัยการจำ

ความชำนาญในการปรุง และความคุ้นเคยในรสชาติ การทำขนมจีนน้ำพริกจะทำในเทศกาลประจำปี เช่น งานสงกรานต์ งานบุญเข้าพรรษา ออกพรรษา งานสารท และงานมงคลต่าง ๆ ยกเว้นงานศพโดยมีการแลกเปลี่ยนอาหารกันคนละชนิด และจะไปช่วยกันทำที่วัดเวลามีงาน นอกจากขนมจีนน้ำพริกซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่แสดงถึงความสามัคคี การรักษาไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมแล้ว ยังแสดงถึงฐานะครอบครัว ความอลังการในการจัดเลี้ยง เนื่องจากบรรพบุรุษชาวมอญและชาวไทย และอิสลามได้อพยพมาจากแหล่งต่าง ๆ

ส่วนประกอบเครื่องปรุงของขนมจีนน้ำพริกจะไม่มีความแตกต่างกันมากนัก ยกเว้นเนื้อสัตว์ เช่น บางรายใส่เนื้อปู กุ้งสดและไข่แดงบด บางรายใส่กุ้งสดเพียงอย่างเดียว อิสลามจะใช้ไก่ตัมฉีกเนื้อ ส่วนขั้นตอนการปรุงจะมีความแตกต่างกันเช่นปรุงบนเตาขณะกะทิยังร้อนอยู่แต่ไม่เดือด หรือทำเครื่องปรุงทุกอย่างให้สุกแล้วนำมาปรุงนอกเตาขณะกะทิเย็นแล้ว เป็นต้น

สรุปโดยภาพรวมของขนมจีนน้ำพริกและตำรับขนมจีนน้ำพริก เป็นการสร้างความภาคภูมิใจให้แก่ชุมชนที่สามารถให้ความรู้แก่สาธารณชนในเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นตนเอง ทั้งนี้การสืบค้นด้วยวิธีการให้ผู้รู้ในชุมชนบอกเล่าถึงตำรับการปรุงขนมจีนน้ำพริก รวมทั้งสาธิตให้คนในชุมชนได้ดูจะส่งผลให้ตำรับการปรุงเป็นที่รับรู้ทั่วกัน มีมาตรฐานการปรุงและได้รสชาติที่ไม่ผิดเพี้ยน มีการจดบันทึกด้วยว่าเป็นภูมิปัญญาของชุมชน ซึ่งในสมัยโบราณไม่มีการจดบันทึก อาจทำให้สูตรขนมจีนน้ำพริกหายสาบสูญได้ โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ไม่เห็นคุณค่าของขนมจีนน้ำพริก และไม่สนใจที่จะรับการสืบทอด จึงต้องกระตุ้นให้มีการกำหนดเป็นหลักสูตรในโรงเรียน มีการจัดเป็นกิจกรรมประกวดขนมจีนน้ำพริกในโอกาสที่มีงานเทศกาลประจำปี เช่น งานสงกรานต์ งานเข้าพรรษา ออกพรรษาเป็นต้น

จากการสัมภาษณ์ การทำกิจกรรมและตอบแบบสอบถามของชุมชนในหมู่บ้านและกลุ่มเยาวชนในเรื่องการอนุรักษ์และการสร้างจิตสำนึก พบว่า กลุ่มชุมชนในหมู่บ้านตำบลทรงคนองและตำบลตลาดอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการมีการอยู่เป็นหมู่บ้าน เช่นหมู่บ้านโรงเรือ เวหะราว วัดแค วัดโบกตองอุ๋ บ้านแซ่ สะพานช้าง เป็นต้น บ้านแต่ละหมู่ยังมีสภาพเดิมเป็นส่วนใหญ่และอยู่กันมาตั้งแต่บรรพบุรุษเป็นเวลาไม่ต่ำกว่าหนึ่งร้อยปี ชาวบ้านยังรักษาประเพณีเดิมอยู่ คือการแลกเปลี่ยนอาหารกันทุกบ้านในทุกเทศกาล และยังมีการทำน้ำยา น้ำพริกกันอยู่นอกจากขนมจีนน้ำยา และขนมจีนน้ำพริกยังมีหมี่กรอบ มัสมั่น ข้าวแช่ เป็นต้น ในแต่ละหมู่บ้านผู้ครองมรดกมีอายุประมาณ 50 – 90 ปียังใช้สูตรดั้งเดิมที่ได้เรียนรู้จากบรรพบุรุษ แต่ปัญหาของชุมชนคือหาผู้สืบทอดได้น้อยลง เนื่องจากขั้นตอนการเตรียม การปรุงค่อนข้างละเอียดและยุ่งยาก จึงทำให้ผู้สืบทอดไม่คิดที่จะเรียนรู้ โดยเฉพาะกลุ่มเยาวชนรุ่นใหม่จะไม่สนใจอาหารไทยแท้ เพื่อการอนุรักษ์ไว้ซึ่งมรดกภูมิปัญญาไทยและสร้างจิตสำนึกแก่เยาวชน จึงได้ติดต่อโรงเรียนนำร่องจำนวน 2 แห่งในอำเภอพระประแดง คือโรงเรียนอำนวยวิทย์ และโรงเรียนอาษาวิทยา ซึ่งทั้งสองแห่งเป็นโรงเรียนขนาดใหญ่ โดยขอความร่วมมือนำตำรับขนมจีนน้ำพริกเข้าไปในหลักสูตรกลุ่มสาระการงานอาชีพ และชมรม ซึ่งมีกลุ่มเยาวชนที่มี

อายุระหว่าง 11 – 18 ปี อยู่ในชมรมช่างคิดประดิษฐ์ไทยมีโอกาสเรียนรู้สูตรขนมจีนน้ำพริก โดยมีครูที่ได้สูตรโบราณจากบรรพบุรุษเป็นผู้สอน จากการทำกิจกรรมและได้เรียนรู้การปรุงขนมจีนน้ำพริกด้วยการลงมือทำเองและได้รับประทานทำให้เยาวชนมีความสนใจและเริ่มมีแนวคิดถึงความหวงแหนมรดกภูมิปัญญาไม่ให้สูญหายด้วยการร่วมกันเผยแพร่ทางเว็บไซต์ สร้างเว็บ (web) และแฟนเพจ (Fanpage)

สัมภาษณ์คุณยายเชื่อม หิรัญเพิ่ม อายุ 90 ปีชุมชนบ้านแซ่ เมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2555 มีผู้สืบทอด คือ คุณสุนันทา หิรัญเพิ่ม ซึ่งเป็นบุตรสาว และคุณยายสายหยุด จุมังมอ อายุ 92 ปี ชาวมอญบ้านแซ่ได้ย้ายไปอยู่มีนบุรี ซึ่งเป็นเพื่อนคุณยายเชื่อม หิรัญเพิ่ม กำลังสาธิตการปรุงขนมจีนน้ำพริกที่บ้านชุมชนไทยรามัญ ถนนหทัยราษฎร์ เขตคลองสามวา เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2556

ภาพกิจกรรมโรงเรียนอำนวยวิทย์ นักเรียนจะหัดปรุงและหั่นเหมือดเอง วันที่ 21 มกราคม 2556

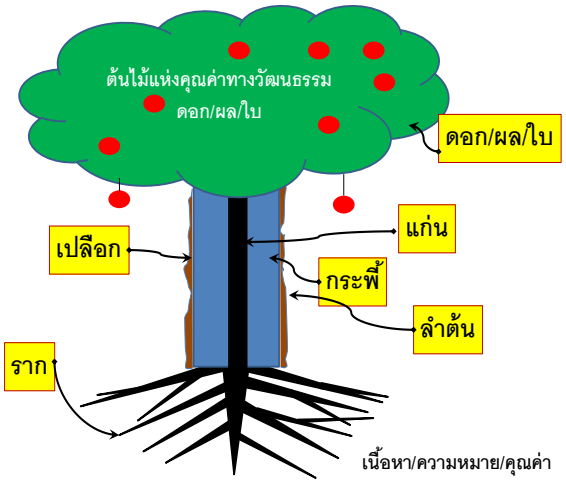
นอกจากนี้ยังได้ดำเนินการติดต่อผู้ใหญ่บ้านให้นำสูตรการทำขนมจีนน้ำพริกจัดเข้าไปอยู่ในกิจกรรมชมรมเด็กดีรักพ่อหลวงแก่เยาวชนในชมรม ซึ่งจะมีเยาวชนจากหลายโรงเรียนและหลายระดับชั้นอยู่ในชมรมมาร่วมทำกิจกรรม ผลการจัดกิจกรรมนี้ทำให้เด็กมีจิตสำนึกหวงแหนและคิดถึงการปกป้องที่จะอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญานี้

กิจกรรมชมรมเด็กดีรักพ่อหลวงที่บ้านผู้ใหญ่บ้านหมู่ 3 วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2556

ตัวแทนผู้สูงอายุเสนอข้อคิดเห็นต่าง ๆ และร่วมกันวิเคราะห์ต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรม วันที่ 7 มีนาคม 2556 ผลสรุปโดยภาพรวมของขนมจีนน้ำพริกและตำรับขนมจีนน้ำพริก เป็นการสร้างความภาคภูมิใจให้แก่ชุมชนที่สามารถให้ความรู้แก่สาธารณชนในเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นตนเอง ทั้งนี้เพราะการสืบค้นด้วยวิธีการให้ผู้รู้ในชุมชนบอกเล่าถึงตำรับการปรุงขนมจีนน้ำพริก รวมทั้งสาธิตให้คนในชุมชนได้ดูจะส่งผลให้ตำรับการปรุงเป็นที่รับรู้ทั่วกัน และมีการจดบันทึกไว้เป็นสูตรมาตรฐานด้วยว่าเป็นภูมิปัญญาของชุมชน ซึ่งในสมัยโบราณไม่มีการจดบันทึก อาศัยการจำและทำตามผู้ใหญ่ อาจทำให้สูตรขนมจีนน้ำพริกหายสาบสูญได้ โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ไม่เห็นคุณค่าของขนมจีนน้ำพริก และไม่สนใจที่จะรับการสืบทอด จึงต้องกระตุ้นให้มีการกำหนดเป็นหลักสูตรในโรงเรียน มีการจัดเป็นกิจกรรมประกวดขนมจีนน้ำพริกในโอกาสที่มีงานเทศกาลประจำปี เช่น งานสงกรานต์ งานเข้าพรรษา ออกพรรษา เป็นต้น เพื่อให้ตำรับขนมจีนน้ำพริกดำรงอยู่เป็นมรดกภูมิปัญญาของชุมชนตำบลทรงคนองและตำบลตลาด อำเภอพระประแดงซึ่งเป็นคนไทยเชื้อสายมอญสืบไป

ต้นไม้แห่งคุณค่าทางวัฒนธรรม

ส่วนประกอบ	**ความคิดเห็นของชุมชน**
ราก	เปรียบเสมือนความรู้ในการนำเอาส่วนประกอบต่าง ๆ มาปรุงให้ได้รสชาติ 3 รสที่เป็นเอกลักษณ์ของขนมจีนน้ำพริก
ดิน	เปรียบเสมือนชุมชนที่ดูแลรักษามรดกภูมิปัญญา
ลำต้น	แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ **เปลือก** ส่วนที่เปลี่ยนแปลงได้เปรียบเสมือน ผักชี มะกรูด มะนาว
	กระพี้ เปลี่ยนแปลงได้ แต่เอาออกไม่ได้ คือ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น เนื้อกุ้ง เนื้อปู ไข่แดงต้มสุก **แก่น** เปลี่ยนแปลงไม่ได้ ไม่มีไม่ได้ให้เห็นถึงอัตลักษณ์ ที่มีส่วนประกอบที่ขาดไม่ได้ คือ กะทิ ถั่ว มะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ เกลือ น้ำปลา หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกทอด และต้องมีรสชาติ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ขาดรสชาติใดไม่ได้จะไม่ใช่ขนมจีนน้ำพริก
ใบ ดอก ผล	สิ่งที่เห็น สิ่งที่ชื่นชม คือ คุณค่าทางโภชนาการ ความอร่อย ความสุขใจ ความสามัคคี ความสวยงามของสีสัน และกลิ่นที่ชวนกิน
กิ่งก้าน	คือความร่วมมือร่วมใจของคนในชุมชนให้มีคนรุ่นใหม่รับมรดกภูมิปัญญานี้
บรรยากาศ	สิ่งแวดล้อมที่ช่วยให้ต้นไม้เจริญเติบโตและอยู่ได้นาน **ดวงอาทิตย์** ให้แสงสว่างแก่ชุมชน คือ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ ผู้สืบทอด อบต. ผู้ใหญ่บ้าน กำนันที่จะผลักดันให้ชุมชนมีพละกำลังในการรักษามรดกภูมิปัญญาให้อยู่ได้ น้ำ คือ ชุมชนมีวัฒนธรรมแบบเครือญาติ หาผู้สืบทอด ผู้ที่รักษาประเพณีและต้องการอนุรักษ์วัฒนธรรม รักษาความเป็นเครือญาติ ความสามัคคี ความร่วมมือร่วมใจ การแบ่งปันกัน



โดยสรุป ผลของการกระตุ้นจิตสำนึกมีส่วนช่วยให้ชุมชนตระหนักถึงคุณค่าของตำรับขนมจีนน้ำพริกสูตรดั้งเดิมที่ได้รับการสืบทอดมาเป็นเวลาเกือบ 200 ปี มีความภาคภูมิใจในการรักษามาตรฐานการปรุงรสชาติไม่ให้ผิดเพี้ยน และมีความกระตือรือร้นในการรักษามรดกภูมิปัญญาตำรับขนมจีนน้ำพริกซึ่งบรรพบุรุษได้ถ่ายทอดไว้ด้วยวิธีการต่าง ๆไม่ให้สูญหายด้วยการนำเข้าเป็นหลักสูตรในโรงเรียน การจัดลงในกิจกรรมชมรมต่าง ๆ ของเยาวชน และการทำในงานเทศกาลของจังหวัด รวมทั้งมีการประชาสัมพันธ์ในข่าวของอำเภอพระประแดง

ความเชื่อและความเห็นต่อขนมจีนน้ำพริกของชุมชนพระประแดงจากการพูดคุยและสัมภาษณ์ความเชื่อและความเห็นต่อขนมจีนน้ำพริกของผู้ครองมรดกภูมิปัญญาและชุมชนพระประแดงในเรื่องคุณค่าทางโภชนาการ คุณค่าทางสังคม คุณค่าทางวัฒนธรรมการ การอนุรักษ์และการสร้างจิตสำนึกในวันที่ 24 ธันวาคม 2555 และวันที่ 7 และ 9 มีนาคม 2556 สรุปได้ดังนี้

คุณค่าทางโภชนาการ

ชาวพระประแดงเห็นว่าขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารที่มีประโยชน์เป็นสมุนไพรต้านโรค เพราะได้กินผักหลากหลายมีคุณค่าทางอาหารครบ 5 หมู่ ทั้งกุ้ง กะทิ น้ำตาล ถั่ว ผักสด เป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ถ้าได้กินผักสดมาก ๆ มีถั่วเป็นองค์ประกอบทำให้ได้โปรตีนมีคุณค่าทางสารอาหารครบ คือมีโปรตีนจากเนื้อสัตว์ คาร์โบไฮเดรต จากขนมจีน น้ำตาลปี๊บ ไขมันจากน้ำมันที่ทอด รวมทั้งผักมีเกลือแร่ วิตามิน เป็นอาหารโบราณที่แสดงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ

คุณค่าทางสังคม ในเทศกาลใดหากบ้านไหนมีการทำขนมจีนน้ำพริกชุมชนในหมู่บ้านจะร่วมมือกันรวมพลังกันทำให้สำเร็จ ทำให้มีคุณค่าทางสังคม เกิดการรวมตัวกัน โดยเฉพาะงานทำบุญต่างๆ ขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารที่แสดงถึงความมีหน้ามีตาของงานเพราะเป็นอาหารที่ต้องแสดงฝีมือของผู้ปรุงต้องมีการช่วยกันหลายคน การทำขนมจีนน้ำพริกจะมีงานทำกันทุกคน ดังนั้นขนมจีนน้ำพริกจึงเป็นการแสดงความสามัคคีของชุมชน การทำขนมจีนน้ำพริกมีขั้นตอนการทำที่ละเอียดพิถีพิถัน ต้องมีขั้นตอนที่เป็นไปตามลำดับเช่นต้องตั้งกะทิก่อน รอให้เย็นจึงนำเครื่องปรุงอย่างอื่นใส่ลงไปก่อนหลังตามลำดับ เช่นใส่น้ำตาลปี๊บให้ละลายก่อนจึงใส่น้ำมะขามเปียก ใส่ถั่วบดละเอียดคนไม่ให้เกาะตัวเป็นก้อน และตามด้วยหอมเจียวกระเทียมเจียวเป็นต้น การกินส่วนใหญ่ต้องแบ่งกันกิน เมื่อทำแล้วจะแจกกันกินในชุมชน เป็นอาหารที่ยังมีคนนิยมกินมากด้วย เกือบทุกหมู่บ้านในชุมชนมอญเมื่อมีงานเทศกาลและมีการทำขนมจีนน้ำพริกจะร่วมมือกันทำ

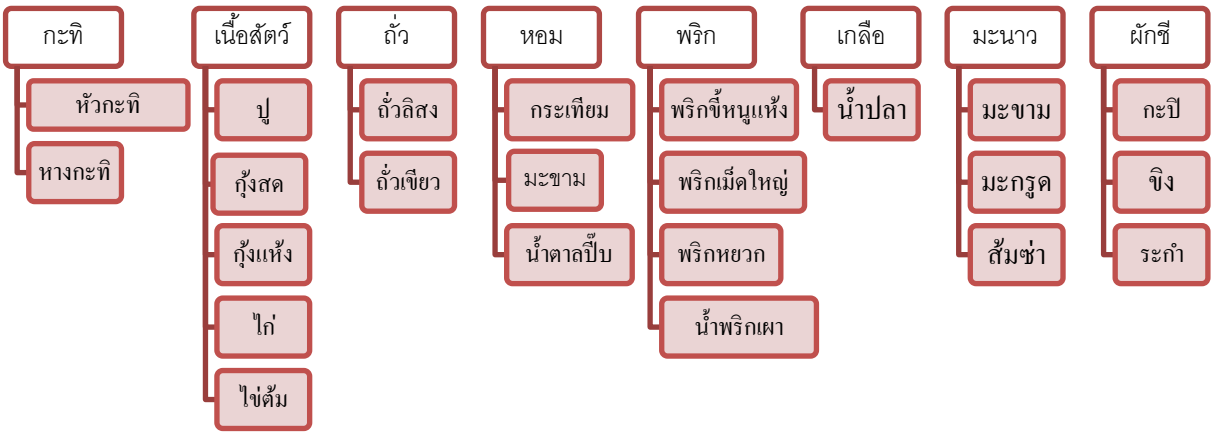
คุณค่าทางวัฒนธรรม ขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารที่คนพระประแดงกินกันทุกครอบครัว เวลามีงานหรือในบางโอกาสจะทำกินกัน เป็นอาหารที่บรรพบุรุษกินกันมาตลอดในงานมงคลเพราะเป็นความเชื่อเรื่องการกินทำให้อายุยืนยาว ขนมจีนน้ำพริกมีคุณค่าทางวัฒนธรรมการกินต้องสวยงาม เมื่อมีการทำขนมจีนน้ำพริกงานที่ทำจะมีค่าเป็นงานใหญ่ เหมือนกับการทำทองหยิบ ฝอยทองต้องสวยงาม แสดงเอกลักษณ์ของอาหารรามัญ เช่นเดียวกับอาหารอื่นว่าเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ คือ มีรสชาติ 3 รส หวาน เปรี้ยว เค็มที่ผู้ใหญ่ชอบ เป็นอาหารโบราณที่อร่อยของ ปู่ย่า ตายาย ในชุมชนมอญจะทำทุกงานที่เป็นงานมงคล เวลาทำบุญเลี้ยงพระเพราะผู้เฒ่าผู้แก่ชอบการกินขนมจีนน้ำพริก ชาวมอญกินกันเป็นอาหารช่วงบ่าย ตั้งแต่บรรพบุรุษเหมือนกับน้ำยา ขนมจีนซาวน้ำที่กินกับแจงร้อน (เนื้อปลากรายเสียบไม้ย่าง) เวลาสงกรานต์จะมีการกินขนมจีนน้ำพริกและแจกกันกิน มีการแลกเปลี่ยนอาหารกันทุกบ้านเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมา

การอนุรักษ์และการสร้างจิตสำนึก ชุมชนต้องรักษาประเพณี มีความเข้มแข็งในการอนุรักษ์ให้เป็นมรดกของชาติและของชาวรามัญ เพราะเป็นอาหารที่มีมาแต่โบราณ ต้องอนุรักษ์ไว้ให้เป็นมรดกของชาติและของชาวรามัญ เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการสูญหาย เพราะเป็นอาหารที่มีความยุ่งยากในการทำและเป็นเรื่องยากสำหรับผู้ที่ทำไม่เป็น เนื่องจากมีองค์ประกอบหลายอย่างทั้งขั้นตอนการทำการปรุง และการรักษารสชาติไม่ให้ผิดเพี้ยน ควรอนุรักษ์เพราะขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารโบราณเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในช่วงเทศกาลประเพณีของชาวรามัญที่ควรรักษาไว้ คนแถวนี้ไม่มีการสืบทอด หากมีการอนุรักษ์ไว้ก็ยินดีที่จะถ่ายทอดความรู้ให้ ควรอนุรักษ์เพราะการทำไม่ใช่เรื่องง่าย เป็นอาหารไทยที่อร่อยกว่าอาหารฝรั่ง ปัจจุบันคนทำเป็นน้อยลง ไม่ค่อยมีคนทำเพราะมีการเตรียมและการปรุงที่ยุ่งยาก ควรส่งเสริมให้เยาวชนได้ทำเป็นและกินเป็น ต้องเผยแพร่ให้ลูกหลาน โดยการสอนให้ทำ อธิบาย และลงมือปฏิบัติ ควรบรรจุอยู่ในหลักสูตร คหกรรมศาสตร์ของโรงเรียน สอนให้เด็กๆ ได้ลงมือปฏิบัติ หากไม่มีการถ่ายทอดเด็กรุ่นหลังจะทำไม่เป็น ในช่วงเทศกาลประเพณีของชาวรามัญควรมีการทำขนมจีนน้ำพริกต้องเผยแพร่ให้ลูกหลานโดยการสอนให้ทำ อธิบายและลงมือปฏิบัติ บางท่านเคยไปสอนเยาวชนที่วัดป่าเกด ซึ่งเด็กในชุมชนมอญยังคงกินอยู่ ที่ชุมชนมอญยังคงทำกับข้าวกินอยู่ ดังนั้นจึงยังคงสามารถสืบทอดได้ รุ่นลูกไม่ค่อยเข้าครัว เพราะเรียนหนัก อาหารที่เด็กซื้อกินส่วนใหญ่จะเป็นอาหารสำเร็จรูป ทางชุมชนมอญเองได้ตระหนักถึงความเสี่ยงต่อการสูญหายของสูตรอาหารไม่ว่าจะเป็น กะละแม ขนมชั้น ขนมจีน อาหารแต่ละอย่างเหล่านี้ต้องใช้คนมาก สำเร็จได้ต้องใช้การมีส่วนร่วม ในชุมชนมอญมีแม่ครัวเอกอยู่หลายคนที่ทำได้อยู่แล้ว การผลักดันให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานจึงทำได้ไม่ยาก

การแสดงความคิดเห็นของชุมชนพระประแดงทั้งสองตำบล สรุปได้ว่า ขนมจีนน้ำพริกเป็นของโบราณที่ควรสืบทอด นับวันจะสูญหายไป เช่นเดียวกับการทำข้าวแช่ ต้องมีการปรับรสชาติให้เด็กรับประทานได้ รสชาติปรับได้แต่องค์ประกอบหรือเครื่องปรุงต้องอยู่ครบขาดไม่ได้ แต่ต้องมี 3 รส คือ

หวาน เปรี้ยว และเค็ม ที่แสดงเอกลักษณ์ของอาหารรามัญเช่นเดียวกับอาหารอื่นๆ เช่นเดียวกับ หมี่กรอบ มัสมั่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยและอาหารมอญ ชาวมอญกินขนมจีนน้ำพริกมาตั้งแต่อยู่เมืองมอญ ก่อนที่จะมาอยู่พระประแดง ขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารที่มีเครื่องมาก ทำยาก การทำยุ่งยากจะทำให้อร่อยต้องพิถีพิถันในการชิม การทำให้อร่อยต้องมีความตั้งใจ เครื่องปรุงจะต้องได้สัดส่วนกัน และต้องทำการวิเคราะห์รสชาติด้วยจึงไม่ค่อยมีคนทำเป็นส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่ทำในงานเทศกาล งานมงคลเท่านั้น และยังต้องเป็นอาหารที่ต้องดูดี มีสีสันสวยงามเวลากิน ต้องเจียวหอมกระเทียมให้สวย และให้หอม

วิเคราะห์สูตร การได้รับการถ่ายทอดสูตรตำรับขนมจีนน้ำพริกของตำบลทรงคนอง และ ตำบลตลาด จากผู้ครองมรดกภูมิปัญญาจะมีการใช้เครื่องปรุงที่แตกต่างกัน ดังแผนภูมิ



จะเห็นได้ว่าส่วนประกอบที่สำคัญในขนมจีนน้ำพริกที่ขาดไม่ได้และเปลี่ยนแปลงไม่ได้ คือ กะทิ ถั่ว หอมเจียว กระเทียมเจียว น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ เกลือ น้ำปลา และพริกทอด ส่วนประกอบอื่นขาดไม่ได้แต่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมหรือตามความชอบในเรื่องของรสชาติ สีสันและวัสดุที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นและฤดูกาลเนื้อสัตว์ที่นำมาปรุง พริก มะนาว และผักชีในการเพิ่มรสชาติและสีสัน

ขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารโบราณที่ได้สร้างให้เกิดจิตใต้สำนึกในคุณค่าทางวัฒนธรรม คุณค่าทางสังคม คุณค่าทางโภชนาการ และความเชื่อความเห็นของชุมชนที่ควรอนุรักษ์และมีการสืบทอดการเรียนรู้จากการถ่ายทอดวัฒนธรรมการปรุงที่มีความสำคัญให้คนรุ่นหลังได้รู้ถึงกระบวนการที่ยาวนานต่อไปโดยให้อยู่ในหลักสูตรการศึกษาในโรงเรียนเพราะเป็นอาหารที่กินมาตั้งแต่สมัย ปู่ย่า ตาทวด เป็นอาหารที่เครื่องปรุงมาก ทำยาก จะทำให้อร่อยต้องพิถีพิถันในเรื่องของรสชาติ สีสันซึ่งต้องมีศิลปะในการปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง

สุขวสา ยอดกมล

บรรณานุกรม

กาญจนาคพันธ์, (2529). **เด็กคลองบางหลวง.** กรุงเทพ ฯ : เรืองศิลป์.

กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข. (2536). **ผักพื้นบ้านต้านโรคเล่ม 1**.

คณะกรรมการชำระประวัติศาสตร์ไทยและจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี. **ประชุมหมายรับสั่งภาค 4 ตอนที่ 1 สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว จ.ศ. 1186-1203**, สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรีจัดพิมพ์,

"ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง จัดตั้งสุขาภิบาลพระประแดง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ". **ราชกิจจานุเบกษา.** 80 (ฉบับที่ 90 ง): 2099-2101. 10 กันยายน 2506. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2506/D/090/2099.PDF.

"ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง ตั้งและเปลี่ยนแปลงเขตตำบลในท้องที่อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ". **ราชกิจจานุเบกษา.** 105 (ฉบับที่ พิเศษ 234 ง): 65-68. 27 ธันวาคม 2531. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2531/D/234/65.PDF.

"ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง ตั้งและเปลี่ยนแปลงเขตตำบลในท้องที่อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ". **ราชกิจจานุเบกษา.**79 (ฉบับที่ 90 ง): 2080-2084. 2 ตุลาคม 2505. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2505/D/090/2080.PDF.

"ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง ตั้งและเปลี่ยนแปลงเขตตำบลในท้องที่อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ". **ราชกิจจานุเบกษา.** 107 (ฉบับที่ พิเศษ 174 ง): 17-24. 16 กันยายน 2533. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2533/D/174/17.PDF.

"ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง เปลี่ยนแปลงเขตสุขาภิบาลพระประแดงและจัดตั้งสุขาภิบาลสำโรงใต้ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ". **ราชกิจจานุเบกษา.** 109 (ฉบับที่ พิเศษ 126 ง): 85-88. 30 กันยายน 2535.http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2535/D/126/85.PDF.

"ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง เปลี่ยนแปลงฐานะเทศบาลตำบลสำโรงใต้ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ เป็นเทศบาลเมืองสำโรงใต้". **ราชกิจจานุเบกษา.** 126 (ฉบับที่ พิเศษ 145 ง): 21. 1 ตุลาคม 2552. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2552/E/145/21.P

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2556. เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554, กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน

พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท. สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์. (2523) **ตำรับสายเยาวภาของสายปัญญาสมาคม.** กรุงเทพฯ: สุวิชาญการพิมพ์.

"พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งเทศบาลตำบลลัดหลวง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ พ.ศ. 2537". **ราชกิจจานุเบกษา.** 111 (ฉบับที่ 10 ก): 62-65. 25 มีนาคม 2537. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2537/A/010/62.PDF.

"พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งเทศบาลตำบลสำโรงใต้ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ พ.ศ. 2540". **ราชกิจจานุเบกษา.** 114 (ฉบับที่ 2 ก): 1-4. 14 กุมภาพันธ์ 2540. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2540/A/002/1.PDF.

"พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งเทศบาลเมืองพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ พุทธศักราช 2480". **ราชกิจจานุเบกษา.** 54 (ฉบับที่ 0 ก): 1878-1881. 14 มีนาคม 2480. http:/ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2480/A/1878.PDF.

"พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งเทศบาลเมืองลัดหลวง พ.ศ. 2545". *ราชกิจจานุเบกษา* 119 (ฉบับที่ 93 ก): 4-6. 20 กันยายน 2545. http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/00102299.PDF.

พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ 1. (2545). กรมศิลปากรจัดพิมพ์.

เพียสิง จะเลินสิน. (2553). **ตำรับอาหารพระราชวังหลวงพระบาง.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ผีเสื้อ.

มณทิพย์ สิทธิพิพัฒน์. (2542). *กินแบบไทย.* กรุงเทพฯ: แสงแดดการพิมพ์

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช โครงการเลือกสรรหนังสือ. (2555). **คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม เอกสารจากหอหลวง.** พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์ สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ลาวัลย์ โชตามระ. (2536). **มรดกไทย.**กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ราชาวดี.

วัฒนา พรกสิกร. (2541). **รายงานการวิจัย เรื่องลักษณะคำไทยที่มาจากภาษามอญ.** เสนอต่อสถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุวัฒนา เลียบวัน. (2546). **อาหารท้องถิ่นไทยภาคกลาง.** กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิง จำกัด.

อนุกูล พลศิริ. (2532). **อาหารและโภชนาการ 2.** กรุงเทพฯ: พิมพ์ที่ห้างหุ้นส่วนโรงพิมพ์อักษรไทย.บางกอกน้อย.Ko kai kuk kuk <My Blog> 30 มี.ค. 51 13.30.