



**ช**าวอีสานนั้นมีวัฒนธรรมในการกินอาหาร เพื่อดูแลสุขภาพ เป็นการกินอยู่เพื่อป้องกันและรักษาโรค โดยจะเห็นได้จากค่านิยมในการกินพืชผักสมุนไพรที่มีคุณค่าทางยา รวมทั้งมีวัฒนธรรมท้องถิ่นที่กำหนดให้กินอาหารบางประเภทเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย และมีข้อห้าม เพื่อไม่ให้กินอาหารบางประเภทที่จะเกิดโทษต่อร่างกาย เอกลักษณ์ของอาหารอีสาน เป็นการกินที่เข้าถึงความสัมพันธ์ระหว่างวิถีชีวิต สิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญา มีความเด่นชัดอยู่ 3 ประการ คือ หากินตามฤดูกาล มีแหล่งอาหารจากดินถึงฟ้า รสชาติขมนำเผ็ดตาม ผาดตามธรรมชาติ และถือข้อเคส่าในการรับประทาน ซึ่งแหล่งอาหารของชาวอีสานมีทั้งมาจากภูเขา ป่าโคก แหล่งน้ำที่มีความแตกต่างกันตามลักษณะภูมิโนเวศจึงทำให้วิธีการในการหาอาหารหลากหลายแตกต่างกันออกไป

ทางมหาวิทยาลัยมหาสารคาม จึงได้ผุดโครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์มหาสารคาม ทำการ

วิจัยเพื่อค้นหาและรวบรวม “ตำรับอาหารอีสาน” ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ จากอดีตจนถึงปัจจุบันมาจัดแสดง เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีที่ดั้งเดิม และต่อยอดเพื่อเผยแพร่ไปสู่อนาคต

**นายนราวิทย์ ดาวเรือง** เจ้าของโครงการงานมหกรรมอาหารอีสาน กล่าวว่า โครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์มหาสารคาม ซึ่งเป็นหน่วยงานหนึ่งของมหาวิทยาลัย ได้ร่วมกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องจัดงานมหกรรมอาหารอีสาน ซึ่งได้รวบรวมวัฒนธรรม “ตำรับอาหารอีสาน” ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ จากอดีตจนถึงปัจจุบัน เพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาด้านอาหารของชาวอีสานแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ ที่ปัจจุบันได้เริ่มเลือนหายไป โดยมีการถ่ายทอดแลกเปลี่ยนความรู้ และประสบการณ์จากปราชญ์ชาวบ้าน อาจารย์ บุคลากร นิสิตสาขาวิชาต่างๆ และประชาชนทั่วไปสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการดำเนินงานด้านพิพิธภัณฑ์ในพื้นที่ภาคอีสานในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น



## มหกรรมอาหารอีสาน ภูมิปัญญาพื้นบ้าน สู่พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น

ยกตัวอย่างเช่น “ซุบซิ้นโคก” หรือ “ซุบเนื้อวัว” อาหารของชาวมุสลิมไทยอีสาน บ้านท่าขอนยาง ต.ท่าขอนยาง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม ซึ่งเป็นชาวลาว ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านท่าขอนยาง มีวัฒนธรรมประเพณี และภาษาที่แตกต่าง รวมถึงในเรื่องของอาหารการกิน ซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่หารับประทานได้ยากในปัจจุบัน และกำลังจะเลือนหายไป หรือแม้แต่ “เอาะหมาน้อย” อาหารอีสานพื้นบ้านของชาวไทยใต้ จ.สกลนคร โดยเอาใบหมาน้อย มาคั้นน้ำ ผสมกับเครื่องปรุง และพืชผักสมุนไพร ปูรสตามชอบ สรรพคุณเป็นยาเย็น แก้อ่อนใน รักษาโรคตับ

“ปัจจุบันนี้คนอีสานกำลังลืมรากเหง้าของตัวเอง โดยเฉพาะเรื่องอาหาร อาหารบางอย่างที่เข้ามาใช้ แทนจะหากินไม่ได้อีกแล้ว กระบวนการทำอาหารหลายๆ อย่าง สะท้อนให้เห็นว่าคนอีสานมีการปรับตัวไปตามฤดูกาล ซึ่งทั้งหมดควรถูกบันทึกไว้เพื่อสืบต่อภูมิปัญญาด้านอาหารของคนอีสาน”

นายนราวิทย์กล่าว  
ด้าน นางอำพร เหล่าโพธิ์ ชาวบ้านชุมชน

ไทรน้อย บ้านท่าขอนยาง ต.ท่าขอนยาง กล่าวว่า เด็กสมัยใหม่ไม่ทำอาหารรับประทานเอง หากซื้อแต่อาหารถุง เนื่องจากง่าย ไม่ยุ่งยาก แต่ผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านท่าขอนยาง ซึ่งเป็นชาวมุสลิมไทยอีสานยังคงรักษาวัฒนธรรมประเพณีในการรับประทานอาหารอยู่ ส่วนใหญ่จะทำอาหารไว้รับประทานเอง และมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารให้คนรุ่นหลัง เพื่อสืบต่อไม่ให้อาหารพื้นถิ่นหายไปตามกาลเวลา

จากวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอีสาน เป็นการสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างวิถีชีวิต สิ่งแวดล้อม และภูมิปัญญา ซึ่งปัจจุบันได้เริ่มเลือนหายจากสังคมไปทีละน้อย จึงเป็นเรื่องราวที่คนรุ่นหลังต้องนำไปคิดว่า เอกลักษณ์ของอาหารอีสานในอนาคตต่อไปจะเป็นแบบใด ซึ่งเป็นเรื่องที่ถูกฝ่ายจะต้องร่วมมือกัน อนุรักษ์และต่อยอดให้เป็นรูปธรรมอย่างยั่งยืน

**สุคนธ์ทิพย์ กำธรเจริญ**

