



เรื่องเล่าจากภูพระบาท : พลังแห่งศรัทธา ผู้คน และอาหารป่า

คณะผู้จัดทำ

อนุชิต สิงห์สุวรรณ
กฤติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง
พัฒนະ พิมพ์แน่น
สถาปนา เชิงจอหอ
สิทธิพร กรโรสง



เรื่องเล่าจากภูพระบาท : พลังแห่งศรัทธา ผู้คน และอาหารป่า



คณะผู้จัดทำ

อนุชิต สิงห์สุวรรณ
กุตติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง
พัฒนนะ พิมพ์แน่น
สถาปนา เชิงจอหอ
สิทธิพร กรโรสง

โครงการวิจัยเรื่อง “ภูเขาศักดิ์สิทธิ์ : ภูมิทัศน์ทางวัฒนธรรมของเทือกเขาภูพาน
และผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวชุมชนเชิงสร้างสรรค์” ปีงบประมาณ 2568
หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนากำลังคน และทุนด้านการพัฒนาสถาบันอุดมศึกษา
การวิจัยและการสร้างนวัตกรรม (บพค.)

สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.)

คำนำ

หนังสือเรื่อง “เรื่องเล่าจากภูพระบาท: พลังแห่งศรัทธา ผู้คน และอาหารป่า” เป็นคู่มือที่จัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ถึงความสำคัญของภูพระบาท-ภูเขาศักดิ์สิทธิ์ที่ตั้งอยู่ในเขตตำบลเมืองพาน อำเภอบ้านฝ้อ จังหวัดอุดรธานี โดยมุ่งนำเสนอเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ การตั้งถิ่นฐานของผู้คน วิธีการดำเนินชีวิต การหาอยู่หากิน และวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์อยู่กับธรรมชาติและ ความเชื่อเหนือธรรมชาติเกี่ยวกับคติการบูชาผีบรรพบุรุษ องค์ความรู้ที่ว่าเป็นวิธีคิดของชาวบ้านที่มีต่อระบบนิเวศท้องถิ่นที่มองเห็นถึงความสัมพันธ์เชื่อมโยงกันอย่างเป็นระบบ ระหว่างมนุษย์ พืช สัตว์ สิ่งต่างๆ ตลอดจนภูตผีและวิญญาณที่อยู่ตามป่าเขา สิ่งเหล่านี้เป็นระบบคุณค่าที่สามารถนำมาปรับใช้ในการพัฒนาท้องถิ่นในมิติเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบของอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นการเผยแพร่เรื่องเล่าชาวบ้านผ่านวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำอาหาร และการกินอยู่ ท้ายที่สุดนี้ คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งหนังสือคู่มือฉบับนี้จะเป็นองค์ความรู้และแนวทางการพัฒนาท้องถิ่นให้เกิดความยั่งยืนต่อไป และขอขอบคุณผู้มีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์ผลงานครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

สารบัญ

หน้า

1. สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติกับการตั้งถิ่นฐานของผู้คน	1
2. ภูพระบาท: ป่าศักดิ์สิทธิ์ ความเชื่อ และพิธีกรรม	10
3. อาหารป่า: พืชพรรณพฤษภษา และสิ่งสารสัตว์ตามฤดูกาล	22
4. อาหารท้องถิ่นภูพระบาท: ระบบคุณค่า ความสำคัญ และการพัฒนาใน บริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์	31
4.1 ระบบคุณค่า และความสำคัญของอาหารท้องถิ่นในมิติสังคม วัฒนธรรม	31
4.2 การพัฒนาอาหารท้องถิ่นในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์	39
5. บทสรุป	51
บรรณานุกรม	52

1. สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติกับการตั้งถิ่นฐานของผู้คน

ภูพระบาทเป็นแนวเขาที่ต่อจากเทือกเขาภูเก้า-ภูพานคำ ในเขตจังหวัดหนองบัวลำภู และภูหินจอมธาตุในเขตอำเภอภูดง จังหวัดอุดรธานี โดยภูพระบาทอยู่ในเขตพื้นที่ของตำบลเมืองพาน อำเภอบ้านฝ้อ จังหวัดอุดรธานี ซึ่งเป็นบริเวณที่อยู่มุมสุดทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของเทือกเขาภูพาน การเดินทางมายังภูพระบาทนั้น หากเดินทางมาจากจังหวัดอุดรธานีให้ใช้เส้นทางถนนมิตรภาพ หรือทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 2 (อุดรธานี-หนองคาย) เดินทางมุ่งสู่อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย จากนั้นเมื่อถึงแยกดงไร่ ตำบลนาข่า ให้เลี้ยวซ้ายเข้าสู่ทางหลวงหมายเลข 2021 (ดงไร่-บ้านฝ้อ) จนถึงตัวอำเภอบ้านฝ้อให้เลี้ยวซ้ายเข้าสู่ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 2348 (บ้านฝ้อ-ปากม้าง) ก็จะถึงอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท รวมระยะทางทั้งสิ้น 67 กิโลเมตร

ภูมิประเทศของภูพระบาทเป็นภูเขาหินทรายขนาดเล็กยอดตัด มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 320-350 เมตร หรือสูงจากพื้นที่ราบประมาณ 120-160 เมตร เป็นป่าต้นน้ำอันเป็นแหล่งกำเนิดของห้วยหินร่อง ห้วยใหญ่ ห้วยหินลาด และห้วยนางอุสา ทั้งหมดเป็นสาขาห้วยน้ำโมง ซึ่งไหลลงแม่น้ำโขงที่อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ในส่วนสภาพป่าเป็นป่าดิบแล้ง ป่าเต็งรัง และป่าเบญจพรรณ มีพันธุ์ไม้เนื้อแข็ง จำพวกไม้แดง ชิงชัน ประดู่ ตะเคียน ประดู่ และมีต้นไฟปกคลุมอยู่ทั่วไปป่าภูพระบาทเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์ขนาดเล็ก เช่น กระรอก กระแต หมูป่า ลิง หมาจิ้งจอก อี้งอ่าง และกบนาชนิด กรมป่าไม้ได้กำหนดให้พื้นที่ภูพระบาทเป็นส่วนหนึ่งของป่าสงวนแห่งชาติ “ป่าเขื่อน้ำ” เมื่อปี พ.ศ.2518 เนื่องจากเห็นว่าเต็มไปด้วยไม้มีค่าทางเศรษฐกิจควรแก่การเป็นป่าอนุรักษ์ และในปี พ.ศ.2564 กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช ได้ดำเนินการจัดตั้งอุทยานแห่งชาติภูหินจอมธาตุ-ภูพระบาท ทำให้พื้นที่บางส่วนของภูพระบาทอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติ ที่สำคัญท่ามกลางป่าเขาแห่งนี้มีโบราณวัตถุ โบราณสถาน หลายยุคหลายสมัยแทรกตัวอยู่ ซึ่งเป็นหลักฐานที่ชี้ให้เห็นถึงการดำรงอยู่ และการปรับตัวของสังคมมนุษย์ต่อธรรมชาติมาอย่างยาวนาน ด้วยเหตุนี้กรมศิลปากรจึงได้ขออนุญาตใช้พื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ 3,430 ไร่ จัดตั้งเป็นอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท โดยได้ประกาศไว้ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 98 ตอนที่ 63 เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2524 ทำให้ตลอดแนวภูเขาภูพระบาทมีการจัดการทรัพยากรร่วมกัน ระหว่างหน่วยงานรัฐกับชุมชนที่อยู่บริเวณโดยรอบ



ภาพที่ 1 หอนางอุสา
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 2 เพิงหินที่พบได้ทั่วไปบนภูพระบาท
ที่มา: อรุณ ชิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 3 เพ็งหินที่พบได้ทั่วไปบนภูพระบาท
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568

บนยอดเขาภูพระบาทมีเพ็งหิน และโขดหินที่มีรูปร่างแปลกประหลาดจำนวนมาก ตั้งกระจัดกระจายอยู่ทั่วบริเวณ ซึ่งเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรณีวิทยาเมื่อหลายล้านปีมาแล้ว กล่าวคือ ในอดีตเมื่อกว่า 65 ล้านปีก่อนพื้นที่ภูพระบาทปกคลุมด้วยธารน้ำแข็ง จนเมื่อเกิดการละลายได้กัดกร่อนหินทรายเป็นรูปทรงต่างๆ ดูแปลกตา จนเมื่อเกิดการตั้งถิ่นฐานของสังคมมนุษย์ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ เพ็งหินเหล่านี้ได้ถูกใช้เป็นที่พักอาศัยในระหว่างการหาของป่าล่าสัตว์ รวมถึงบางแห่งได้ถูกใช้เป็นที่ประกอบพิธีกรรม ดังจะเห็นได้จากการพบภาพเขียนสีบนเพิงผาหน้าถ้ำตามแนวเทือกเขาภูพาน ที่ทอดยาวอยู่ทางทิศตะวันตกของตัวอำเภอบ้านผือ ตั้งแต่เขตตำบลคำด้วงจนถึงตำบลกลางใหญ่ รวมทั้งหมด 64 แห่ง เฉพาะในเขตภูพระบาทนั้นมีอยู่จำนวน 47 แห่ง ภาพเขียนเหล่านี้ มีทั้งภาพที่รูปร่างไม่แน่นอนระบุไม่ได้ว่าเป็นภาพอะไร และภาพที่เป็นรูปร่างชัดเจน เช่น ภาพคน ภาพฝ่ามือ ภาพสัตว์ และภาพลวดลายเรขาคณิต (อรุณศักดิ์ กิ่งมณี 2544, 39) ลักษณะเป็นสีแดงคล้ายกับสีที่ใช้เขียนภาชนะดินเผาที่บ้านเชียง มีอายุราว 3,000-2,500 ปีมาแล้ว ภาพเหล่านี้สะท้อนภาพชีวิตของผู้คนที่ผูกพันกับธรรมชาติ การหาของป่าล่าสัตว์ และความเชื่อในคติเรื่องความอุดมสมบูรณ์



ภาพที่ 4 ใบเสมาแบบทวารวดีที่ภูพระบาท
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568

ต่อมาในช่วงพุทธศตวรรษที่ 12-16 บริเวณภูพระบาทได้รับอิทธิพลพุทธศาสนาเถรวาทในสายวัฒนธรรมทวารวดีจากชุมชนลุ่มน้ำเจ้าพระยา ซึ่งแพร่เข้ามาผ่านทางเมืองโบราณเมืองเสมา อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา และกระจายตามลุ่มน้ำป่าสักข้ามเทือกเขาเพชรบูรณ์เข้ามาในเขตจังหวัดชัยภูมิ และจังหวัดเลย เข้าสู่บริเวณลุ่มแม่น้ำชีในอีสาน แล้วแพร่เข้าสู่ชุมชนในบริเวณภูพระบาท ในสมัยนี้มีการดัดแปลงเพิงผาศึกดิ์สิทธิ์ที่มีมาแต่เดิมให้กลายเป็นวัด หรือศาสนสถานที่ประกอบกิจของสงฆ์ ด้วยการทำใบเสมาหินทรายปักล้อมรอบเพื่อกำหนดเขตมณฑลพิธี ดังจะเห็นได้จากใบเสมาที่อยู่โดยรอบหนองอูสา ทุ่งอูสา เพิงหินนกกะกา ใบเสมาเหล่านี้มีรูปแบบที่หลากหลายทั้งมีแบบรูปทรงสี่เหลี่ยมมุมมน แบบแผ่นแบน จนถึงในช่วงหลังที่การสลักลอยลายเป็นรูปสลูปล รูปหม้อน้ำ รูปบุคคล และรูปเล่าเรื่องทางศาสนา ได้แก่ ชาดก และพุทธประวัติ คติการปักใบเสมาถือว่าเอกลักษณ์เด่นของภูพระบาท จนทำให้ได้รับการประกาศเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ.2567 ในชื่อว่า "ภูพระบาท ประจักษ์พยานแห่งวัฒนธรรมสีมา สมัยทวารวดี" (Phu Phrabat, a testimony to the Sima stone tradition of the Dvaravati period)



ภาพที่ 5 ใบเสมาแบบทวารวดี กลุ่มพระพุทธรบาทบัวบาน
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 6 ใบเสมาแบบทวารวดี ที่โบราณสถานดอนศิลา
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 7 ใบเสมาแบบทวารวดี ที่โบราณสถานดอนศิลา
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 8 ศิลปะเขมร ที่ถ้ำพระบนภูพระบาท
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568

เมื่ออย่างเข้าสู่ราวพุทธศตวรรษที่ 16 บริเวณภูพระบาทก็ได้พบโบราณวัตถุและโบราณสถานในสายวัฒนธรรมเขมร เช่น ภาพสลักใบเสมาหินทราย คล้ายรูปแบบศิลปกรรมสมัยเกาะแกร์ของกัมพูชาที่มีอายุอยู่ในพุทธศตวรรษที่ 15 พบที่กลุ่มใบเสมาวัดพระพุทธบาทบัวบาน (บวชพระปู่) บ้านไผ่ล้อม และกลุ่มใบเสมาที่วัดโนนศิลาอาสน์วาราม บ้านหนองกาลิม นอกจากนี้ที่วัดพ่อตาและวัดลูกเขยบนภูพระบาท บ้านตัว ก็ได้มีการพบว่ามีภาพแกะสลักนูนสูงเป็นรูปพระโพธิสัตว์ในคติมหายาน ศิลปะสมัยเขมร พระนครราวพุทธศตวรรษที่ 16-18 (อรุณศักดิ์ กิ่งมณี 2544, 43)



ภาพที่ 9 อุบมุงพระพุทธบาทบัวบาน ศิลปะล้านช้าง
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568

ต่อมาในช่วงพุทธศตวรรษที่ 19 พื้นที่ภาคอีสานอยู่ภายใต้อิทธิพลของราชอาณาจักรล้านช้าง บริเวณโดยรอบภูพระบาทจึงมีกลุ่มคนลาวจากฝั่งซ้ายแม่น้ำโขงเข้ามาตั้งถิ่นฐาน เนื่องมาจากการมีฐานทรัพยากรอันเป็นของป่าจำนวนมาก ซึ่งจำเป็นต่อการดำรงชีพ และเป็นสินค้าแลกเปลี่ยนค้าขายกับโลกภายนอก ประกอบกับการเป็นชุมทางที่เชื่อมโยงระหว่างนครหลวงเวียงจันทน์กับเมืองเวียงคุก-เวียงคำที่อยู่ริมฝั่งแม่น้ำโขง กับเมืองหนองหานน้อย และชุมชนในแถบหนองบัวลำภู เมืองเลย ทำให้ชุมชนลาวแถบภูพระบาทเติบโตขึ้นมา การพบวัดโบราณกระจายอยู่ทั่วไป พร้อมกับจารึกที่ให้รายละเอียดเกี่ยวกับการกลบนาข้าคนและที่ดิน สะท้อนให้เห็นว่าผู้นำพื้นเมืองได้นำความเชื่อทางศาสนามาเป็นกลไกในการควบคุมกำลังคน ซึ่งเป็นพื้นฐานทางเศรษฐกิจและการเมืองในท้องถิ่น ชุมชนชาวลาวเหล่านี้ต่างมีตัวตนดำรงอยู่ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 21-22 อันเป็นยุคทองของราชอาณาจักรล้านช้าง โดยมีหลักฐานที่ชี้ให้เห็นถึงร่องรอยดังกล่าว คือ จารึกวัดศรีบุญเรือง บ้านกลางใหญ่ ตำบลกลางใหญ่ จารึกบนฐานหลวงพ่อกวน วัดโพธิ์ชัยศรี (วัดบ้านแวง) ตำบลบ้านฝ้อ และจารึกบ้านโกล่ม ตำบลเมืองพาน (อนุชิต สิงห์สุวรรณ 2556, 172-173; วัตรวัชระ เสนะบุตร และชวลิต อธิปัตยกุล 2567)

การมีทุนทางธรรมชาติจากป่าเขา และทุนทางวัฒนธรรมอันเป็นที่ตั้งของชุมชนที่มีมาแต่เดิม เป็นปัจจัยที่ดึงดูดให้ผู้คนในสมัยหลังอพยพเข้ามาเพิ่มเติม กล่าวเฉพาะชุมชนในเขตตำบลเมืองพาน อำเภอบ้านฝ้อ จังหวัดอุดรธาณินั้น คนรุ่นปัจจุบันส่วนใหญ่เป็นชาวไทพวนที่มีถิ่นฐานเดิมอยู่ที่เมืองเชียงขวาง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ซึ่งได้อพยพเข้ามาในแถบอำเภอบ้านฝ้อครั้งแรก ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก รัชกาลที่ 1 (พ.ศ.2325-2352) และครั้งที่สองในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 (พ.ศ.2367-2394) ชาวไทพวนที่เข้ามาได้ตั้งชุมชนต่าง ๆ ได้แก่ บ้านดงหมู บ้านนาสีดา บ้านหายโศก ตำบลบ้านฝ้อ บ้านเมืองพาน บ้านกาสิม และบ้านตัว ตำบลเมืองพาน ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว สมัยรัชกาลที่ 5 (พ.ศ.2411-2453) เกิดการอพยพของชาวไทพวนระลอกที่สาม ซึ่งได้หนีสงครามปราบฮ่อจากลาวเข้ามาอยู่ปะปนกับพวกที่อยู่มาก่อน นอกจากนี้ในท้องที่ตำบลเมืองพานก็มีกลุ่มชาติพันธุ์ลาวที่มาจากเมืองหนองคาย ท่าบ่อ ศรีเชียงใหม่ รวมถึงมีกลุ่มคนไทเมืองเลยที่ได้เข้ามาในช่วงทศวรรษ 2370 ดังนั้นจะเห็นได้ว่าในแถบภูพระบาทเป็นเขตที่มีหลากหลายชาติพันธุ์อีกแห่งหนึ่งในเขตอีสานเหนือ (ฤดีมน ปรีดีสุนิก 2539, 16)

กลุ่มคนเหล่านี้ได้เลือกทำเลที่ตั้งหมู่บ้านด้วยการพิจารณาพื้นที่ที่มีฐานทรัพยากรทางธรรมชาติ ซึ่งได้มีการตั้งชื่อหมู่บ้านอันสะท้อนถึงภูมิลักษณะสำคัญของพื้นที่ เช่น บ้านตึกที่ตั้งอยู่ทางขึ้นภูพระบาทนั้น ก็มาจากชื่อหนองน้ำ “กุดตึก” ที่มีต้นตึกขึ้นอยู่ทั่วไป ซึ่งต้นตึก หรือผักตึกนั้นเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ผลิตใบ มีความสูงประมาณ 3-12 เมตร แต่หากอยู่ในพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ก็จะสูงถึง 35 เมตร ผักตึกขึ้นอยู่ตามป่าเต็งรัง หรือป่าโคก และป่าเบญจพรรณ ชาวบ้านจะนำเอายอดอ่อนของผักตึกมาใช้ในการปรุงรสแกงให้มีรสเปรี้ยว เช่น แกงเห็ด ต้มส้มปลา ต้มส้มไก่ และกินเป็นเครื่องแกงกับลาบ นอกจากนี้ก็มีชื่อหมู่บ้านหนองกบ อันมีที่มาจาก การเป็นชุมชนใกล้หนองน้ำที่มีกบอยู่มาก และมีผู้พบเห็นกบสีเหลืองทองตัวใหญ่อยู่สองตัว จึงเรียกว่า “บ้านกบคำ” (คำ หมายถึง ทองคำ) หรือ “บ้านหนองกบ” บ้านกาลิมมีที่มาจากตำนานที่เล่าขานกันมานานว่าในสมัยพุทธกาล พระพุทธเจ้าได้เสด็จมาปราบพญานาคดุร้ายกินเนื้อมนุษย์ ด้วยการลากลำตัวนาคขึ้นมาจากหนองน้ำใหญ่ แล้วมีอิกามาช่วยรุมจิกจนพญานาคยอมแพ้แก่พระพุทธเจ้า ภายหลังมีชุมชนเกิดขึ้นจึงมีชื่อว่า “บ้านการุม-กาลุม” ซึ่งต่อมาก็แผลงเป็น “บ้านกาลิม” ในส่วนหมู่บ้านอีกแห่งที่แยกตัวออกไป แต่ตั้งอยู่บริเวณใกล้เคียงกันก็เรียกว่า “บ้านหนองกาลิม”

ชื่อบ้านนามเมืองตามที่กล่าวมานี้ แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของผู้คนบริเวณภูพระบาทที่ได้พึ่งพาอาศัยธรรมชาติ ในการเป็นแหล่งวัตถุดิบในการทำอาหาร และผลิตปัจจัยอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการดำรงชีพ เช่น เป็นแหล่งสมุนไพรรักษาโรค เป็นแหล่งไม้ใช้สอยที่ใช้ทำเครื่องมือในการทำมาหากิน ใช้ปลูกสร้างอาคารบ้านเรือน

2. ภูพระบาท: ป่าศักดิ์สิทธิ์ ความเชื่อ และพิธีกรรม

หากเรายืนอยู่บนพื้นแผ่นดินระนาบเดียวกับชาวบ้านที่อยู่อาศัยในชุมชน ใต้ตีนเขาแล้วชะเง้อแขนมองขึ้นไปจนเห็นยอดภู เราก็จะสัมผัสได้ถึงความยิ่งใหญ่มหึมาของขุนเขาที่อยู่ตรงหน้า ซึ่งโอบตัวรัดเกี่ยวบริเวณโดยรอบตัวเราประดุจมารดร-บิดาที่กำลังโอบอุ้มบุตร และเมื่อผสานกับหินผาเถื่อนถ้ำรูปลักษณะแปลกตาที่เบียดแทรกอยู่ในแนวพงไฟร ยิ่งสร้างความหวาดหวั่นพรึ่นพริ้งให้แผ่ซ่านไปทั่วสรรพางค์กาย ความยิ่งใหญ่มหึมาของภูเขาได้สร้างการรับรู้ในหมู่คนท้องถิ่น ในลักษณะที่ว่า การเกิดขึ้น และการมีอยู่ของธรรมชาตินั้น เกิดจากพลังอำนาจอันลึกลับที่แฝงอยู่ในตัววิธบุรุษบุคคลในตำนาน เทพยดา และดวงวิญญาณบรรพชน



ภาพที่ 10 ภูพระบาท
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568

เกี่ยวกับที่มาของสถานที่ต่างๆ บนภูพระบาทนั้น ถูกอธิบายด้วยองค์ความรู้ที่หลากหลายแง่มุม อันขึ้นอยู่กับความคิด ความเชื่อ และประสบการณ์ชีวิตของคนแต่ละกลุ่ม กล่าวคือ บรรดาหินรูปร่างแปลกประหลาดที่กระจัดกระจายบนยอดเขาภูพระบาทนั้น ในเรื่องเล่าของกลุ่มคนลาวที่มีมาตั้งแต่สมัยล้านช้างว่ากันว่า เกิดจากการกระทำของตัวละครในนิทานอุษา-บารส ซึ่งเป็นเรื่องราวโศกนาฏกรรมความรักระหว่างนางอุษาริดาพระยากงพานที่มีเมืองตั้งอยู่ทางต้นน้ำบนยอดเขา และท้าวบารส-โอรสเมืองปะโคที่ตั้งอยู่ท้ายน้ำ ความรักของทั้งสองเต็มไปด้วยการกีดกัน สงคราม การพลัดพราก และความตาย จนเกิดเป็นสถานที่ต่าง ๆ บนภูพระบาท คือ หอนางอุสา คอกม้าพระบารส วัดลูกเขย วัดพ่อตา หีบศพพ่อตา (ท้าวกงพาน) ฯลฯ (ดลฤทัย โกวรรณธนะกุล 2550: 18)

ในส่วนกลุ่มคนร่วมสมัยนั้น ได้ให้ความสำคัญกับรอยพระพุทธรูปที่มีประวัติความเป็นมาปรากฏในตำนานอุรังคธาตุ หรือตำนานการสร้างพระธาตุพนม ซึ่งบันทึกขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2181 ในรัชสมัยของพระเจ้าสุริยวงศาธรรมิกราชแห่งราชอาณาจักรล้านช้าง ที่กล่าวว่าในอดีตพระพุทธรูปเจ้าได้เคยเสด็จมาภูเขาลูกนี้ แล้วได้ประทับรอยพระพุทธรูปให้เป็นที่สักการะของมนุษย์และพญานาคทั้งหลาย ซึ่งก็คือพระบาทบัวบก พระบาทบัวบาน และพระบาทหลังเต่า ด้วยเหตุดังกล่าวภูดอยแห่งนี้จึงได้ชื่อว่า “ภูภูเขาเวียน” อันหมายถึงภูเขาก่อนที่พระพุทธรูปเจ้าได้เสด็จเวียนมานั่นเอง อย่างไรก็ตามชาวบ้านที่อยู่ในพื้นที่ได้เรียกว่า “ภูพระบาท” เพื่อสื่อถึงการเป็นภูเขาก่อนที่ไว้ซึ่งรอยพระบาทแห่งพระพุทธรูปองค์ (วิทยาลัยครูมหาสารคาม และมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 2521)

ในจำนวนรอยพระพุทธรูป 3 แห่งนี้ พระพุทธรูปบัวบกถือว่าเป็นปูชนียสถานสำคัญสูงสุด เพราะมีการดูแลรักษาสืบเนื่องมาหลายชั่วอายุคน โดยในสมัยล้านช้างได้มีการสร้างอุบมุง หรือหอพระไว้ครอบทับรอยพระพุทธรูปที่เก็บรักษาไว้ภายใน ต่อมาในปี พ.ศ.2463-2477 พระครูศรีกัณฑ์ ญาณสัมปันโน (ศรีกัณฑ์ สุวรรณมาโจ) ได้ปรับเปลี่ยนอุบมุงให้เป็นพระธาตุเจดีย์ทรงบัวเหลี่ยมศิลปะล้านช้าง ซึ่งลอกแบบมาจากพระธาตุพนม อำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม ดังที่ปรากฏให้เห็นในปัจจุบัน ในทุกปีช่วงวันขึ้น 11-15 ค่ำ เดือน 4 (เดือนมีนาคม) ประชาชน และหน่วยงานราชการในเขตอำเภอบ้านผือได้ร่วมกันจัดงานนมัสการพระพุทธรูปบัวบก เพื่อถวายเครื่องสักการะบูชา โดยในงานได้จัดให้มีงานบุญพะแหวดเทศน์มหาชาติร่วมด้วย ซึ่งถือเป็นงานบุญใหญ่ของท้องถิ่น (ธวัชวรรณ หนูแก้ว และคณะ 2565: 310-312)

นอกจากนี้บริเวณวัดพระพุทธรบาทบัวบกยังเป็นที่ตั้งของถ้ำพญานาค มีลักษณะเป็นโพรงลึกอยู่ใต้เพิงหินขนาดใหญ่ ภายในโพรงมีน้ำขังตลอดทั้งปี ชาวบ้านได้อธิบายว่าถ้ำแห่งนี้เป็นรูของพญานาคอนาคราช หรือปู่นาโค เคยใช้เส้นทางขึ้นมาเข้าเฝ้าพระพุทธรเจ้าในสมัยพุทธกาล และเป็นทางที่พญานาคตนนี้ใช้เกี่ยวข้องขึ้นดูแลรักษาพระพุทธรบาทอยู่เป็นประจำ ชาวบ้านเชื่อว่าถ้ำพญานาคที่ภูพระบาทสามารถเชื่อมไปถึงสะดือแม่น้ำโขงที่ค้ำน้ำหลังวัดอาสงศิลาวาส อำเภอเมือง จังหวัดบึงกาฬ ซึ่งพญานาคอนาคราชประทับอยู่ที่นั่น สำหรับพญานาคอนาคนั้นเป็นบิดาของพญาศรีสุทโธ นาคราชแห่งป่าคำชะโนด อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี และถือเป็นผู้ที่มีอำนาจสูงสุดในขงเขตนี้

การรับรู้ถึงการมีอยู่ของอำนาจศักดิ์สิทธิ์ นำไปสู่การที่ชาวบ้านต้องทำการวิงวอนให้ดวงวิญญาณผู้พิทักษ์ประทานฝนฟ้าให้ตกต้องตามฤดูกาล มีพืชพรรณธัญญาหารอันบริบูรณ์ และให้ปกป้องคุ้มครองผู้คนในชุมชน โดยในทุกปีชาวตำบลเมืองพานได้จัดให้มีพิธีกรรมเลี้ยงผีปู่นาโค นาคราช 2 ครั้ง คือ ครั้งแรกเป็นงานบุญเดือนห้าในช่วงเทศกาลสงกรานต์ จัดขึ้นในช่วงเช้าของวันที่ 13 เมษายน โดยบรรดานางเทียม หรือร่างทรง ที่ส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงอาวุโสในชุมชน จะนำชาวบ้านมาทำพิธีขอขมารอยพระพุทธรบาท และพิธีสงน้ำถ้ำพญานาค ซึ่งได้มีถวายกล้วย มะพร้าว และพืชผักผลไม้ พร้อมทั้งมีการจุดบั้งไฟแด่พญานาคอนาคราช นับว่าเป็นการตอบแทนที่ให้ฟ้าฝน มอบความอุดมสมบูรณ์ให้กับผืนป่าและพื้นแผ่นดิน

ในส่วนพิธีเลี้ยงผีปูนาโคครั้งที่สอง จัดขึ้นที่ป่าปูตาหนองเป่ง บ้านใหม่ ตำบลเมืองพาน ในช่วงเดือน 6 (เดือนพฤษภาคม) อันช่วงเวลาเดียวกับที่หมู่บ้านอื่นกำลังจัดงานบุญบั้งไฟ แต่งานบุญที่บ้านใหม่ถูกจัดอย่างยิ่งใหญ่ มีนางเทียมกว่าร้อยชีวิตจากทั่วทุกสารทิศเดินทางมาร่วมพิธี ไล่ตั้งแต่หมู่บ้านในแถบอำเภอป่าสัก อำเภอเมือง อำเภอบ้านฝ้อ จังหวัดอุดรธานี จนถึงอำเภอสุวรรณคูหา จังหวัดหนองบัวลำภูในพิธีจะมีการถวายขัน 5 และเครื่องเช่นสังเวช อันประกอบไปด้วยหัวหมู และไก่ที่ต้มเป็นตุ๋น พร้อมด้วยน้ำแดง เหล้า ผลหมากรากไม้ และโภชนาอาหารนานาชาติ ต่อจากนั้นนางเทียมที่เป็นร่างทรงปู่ใหญ่ หรือปูนาโคนาคะทำนายความเป็นไปของบ้านเมือง มีการฟ้อนผีและเล่นน้ำของเหล่านางเทียม พร้อมกับการจุดบั้งไฟขอฝน

การเลี้ยงผีปูนาโคนาคราชทั้งสองครั้งเป็นการประสานสัมพันธ์ของทั้งผีและคน โดยผีนั้นได้กระทำการผ่านนางเทียม หรือร่างทรง ซึ่งเป็นโอกาสที่ทำให้คนทั่วไปได้ติดต่อสื่อสารกับผี ที่สำคัญคืองานเลี้ยงผีทำให้คนที่ไปอยู่ต่างถิ่นหวนกลับคืนสู่หมู่บ้านเพื่อเข้าร่วมพิธี เมื่อผู้คนและภูตผีได้มาพบปะกันก็ต่างยกมือไหว้ พร้อมกับมอบดอกไม้เทียนคู่ให้แก่กันและกัน (ดอกไม้หนึ่งคู่กับเทียนหนึ่งคู่) นับว่าเป็นการตอบแทนน้ำใจไมตรีที่มีให้กัน ด้วยการมอบดอกไม้ป่าที่เพิ่งผลิบานในฤดูกาลแห่งชีวิตที่กำลังจะเริ่มต้นขึ้น ขึ้นตอนต่อมาจะมีการรวบรวมดอกไม้เหล่านี้ ไปเข้าร่วมพิธีบูชาพญานาคนาโค ที่ายที่สุดงานเลี้ยงผีก็จบลงด้วยการเต็นรำ มีการร่วมรับประทานอาหาร และดื่มเฉลิมฉลองกันในหมู่ญาติพี่น้อง

คติความเชื่อเรื่องผีได้นำมาสู่การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ เนื่องจากชาวบ้านเชื่อว่าพลังอำนาจของผีบรรพชนทำให้เกิดป่าเขา แม่น้ำ และละหาน ห้วยที่หล่อเลี้ยงสรรพชีวิต โดยตามภูตถอยเป็นที่สถิตของ “เจ้าปู่” “เจ้าพ่อ” หรือ “เจ้าแม่” ดวงวิญญาณศักดิ์สิทธิ์ที่ทำหน้าที่พิทักษ์รักษาป่าดงบริเวณนั้น ซึ่งมีอำนาจกำกับบงการความเป็นไปของทุกชีวิต หากไหว้ดีพลีลูก อำนาจผีก็จะปกป้องดูแล แต่หากเช่นไม่ดีพลีไม่ถูกก็จะนำมาสู่ความวิบัติ ภัยอันตรายถึงชีวิต ดังนั้นการเข้าใช้ประโยชน์จากป่าจึงเป็นไปอย่างมีเงื่อนไข โดยการเข้าป่าไปหาเห็ด หาหน่อไม้ ล่าสัตว์ ตัดไม้ หรือกระทำการสิ่งใด ต้องทำการบอกกล่าวขออนุญาตแก่เจ้าที่เจ้าทางทุกครั้ง รวมถึงการละเว้นการกระทำบางอย่างในป่าที่ถือว่าเป็น “คะลำ” ซึ่งอาจนำมาสู่การเกิดเรื่องไม่ดีแก่ตนเอง ครอบครัว หรือชุมชน เช่น การหาของป่าในวันพระ การส่งเสียงดังหรือด่าทอกันในป่า การทำลายสัตว์แปลกประหลาดที่อาจเป็นบริวารของภูตผี การตัดไม้ต้องห้ามอย่างต้นไม้ที่มีเกาวัลย์พันรอบ ต้นไม้ที่ขึ้นอยู่บนจอมปลวก ราชู หรือกองอิฐที่เชื่อกันว่าเป็นซากวัดเก่า

นอกจากนี้ ยังมีข้อควรปฏิบัติที่ว่า การเก็บหาของป่าจะไม่เอาในปริมาณที่มากจนเกินไป โดยต้องคำนึงถึงการมีอยู่มีกินในวันข้างหน้าด้วย ดังจะเห็นได้จากคำบอกเล่าของนายวิฑ กุดทิว (นามสมมุติ) ผู้เป็นนายพรานที่มีความชำนาญในการหาของป่าบนภูพระบาท ซึ่งให้สัมภาษณ์แก่กฤติยาภรณ์ ภูมิตอนมิ่ง ความว่า “จะเก็บแบบพอดีๆ เพื่อไม่ให้มันหมดไปจากธรรมชาติ ผักป่า หรือผลไม้ถ้าหาได้แล้วก็ต้องหวานเม็ด หวานหมากมันไปตามทาง ทำเหมือนกับสวนที่อยู่ที่บ้าน” (การสัมภาษณ์ส่วนบุคคล, 16 พฤษภาคม 2568) การเปรียบเทียบการหวานเมล็ดพืชพรรณที่เก็บหามาได้ ว่าคล้ายกับการทำสวนครัวที่บ้าน สะท้อนถึงวิธีคิดของคนท้องถิ่นที่มองว่า “บ้าน” กับ “ป่า” มีความคล้ายคลึงสัมพันธ์กัน โดยป่าเปรียบดั่งห้องครัวขนาดใหญ่ของชุมชน ซึ่งจะต้องมีการใช้วัตถุดิบ และการจัดหาทรัพยากรมาทดแทนอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีกินมีใช้ไปจนถึงรุ่นลูกหลาน โดยมีกฎกติกา และจารีตประเพณีของชุมชนเป็นแนวทางที่ยึดถือร่วมกัน



ภาพที่ 11 เจดีย์พระพุทธรบาทบัวบก
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 12 รอยพระพุทธรบาทบัวบก
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 13 ถ้ำพญานาค
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 14 งานบุญเดือนห้า สรงน้ำถ้ำพญานาค
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 15 งานบุญเดือนห้า สรงน้ำถ้ำพญานาค
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 16 นางเทียม หรือร่างทรง สื่อกลางติดต่อกับผีบรรพบุรุษ
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 17 เหล่านางเทียมกำลังฟ้อนผี
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 18 ชาวบ้านมอบดอกไม้เทียนคู่เพื่อแสดงความเคารพต่อกัน
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 19 ชาวบ้านมอบดอกไม้เทียนคู่เพื่อแสดงความเคารพต่อกัน
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 20 ดอกไม้ที่ชาวบ้านมอบให้กันจะถูกนำไปร่วมพิธีบูชาพญานาค
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568



ภาพที่ 21 พิธีเลี้ยงพยานาโคมาคราช งานบุญบั้งไฟเดือนหก
ที่มา: อรุณ สิม์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 22 การจุดบั้งไฟในงานบุญเดือนหก
ที่มา: อรุณ สิม์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 23 ชาวบ้านเล่นโคลนตมในงานบุญบั้งไฟเดือนหก
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568

3. อาหารป่า: พืชพรรณพฤษภษา และสิ่งสาราสัตว์ตามฤดูกาล

ในความคิดของชาวบ้านอาหารจากรธรรมชาติไม่ว่าจะเป็นพืชผัก เห็ด กล้วย แมลง และสัตว์ต่างๆ เป็นสิ่งที่ผุดเกิดขึ้นเอง ซึ่งมีดวงวิญญาณผีบรรพบุรุษคอยเฝ้าดูแลรักษา และประทานมาให้ ทั้งนี้เนื่องจากผลผลิตตามธรรมชาติในแต่ละปีมีความไม่แน่นอน ขึ้นอยู่สภาพของดินฟ้าอากาศ รวมถึงปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ เช่น มลภาวะ การขยายตัวของชุมชน และการคุกคามของเชื้อโรคและสิ่งมีชีวิตอื่นๆ สิ่งเหล่านี้อยู่นอกเหนือการควบคุมจัดการของมนุษย์ธรรมดาสามัญ จะมีก็แต่เพียงอำนาจฤทธิ์ของสิ่งศักดิ์สิทธิ์เท่านั้นที่จะสามารถรักษาความสมดุลของธรรมชาติ และดลบันดาลข้าวปลาอาหารมาให้เพียงพอแก่ความต้องการของผู้คน

ด้วยเหตุดังกล่าว ในวิถีปฏิบัติของชาวบ้านจึงวางอยู่บนปฏิทินเวลาของธรรมชาติ ซึ่งสอดคล้องสัมพันธ์กับเวลาในโลกศักดิ์สิทธิ์ที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม โดยมีลักษณะเส้นเวลาที่หมุนเวียนเป็นวัฏจักรฤดูกาล อันเป็นช่วงที่โภชนาอาหารตามธรรมชาติผุดเกิดขึ้นในแต่ละรอบปี กล่าวคือ เมื่อเสร็จสิ้นพิธีกรรมเลี้ยงผีที่จัดขึ้นสองครั้งในช่วงเดือนเมษายน-พฤษภาคม ก็จะเข้าสู่ฤดูฝน ซึ่งเริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม ห้วงเวลานี้บริเวณภูพระบาทจะมีอากาศที่ร้อนอบอ้าวสลับหมุนเวียนกับความชุ่มชื้นจากห่าฝน อันบรรยากาศที่เอื้อให้พืชพรรณเจริญเติบโตได้ดี ชาวบ้านจึง “ลงนา” ทำการไถพรวน ปลุกข้าว และลงจับปลาตามห้วยหนองที่มีอยู่ทั่วไป บริเวณที่ลุ่มตื้นเขา ที่สำคัญคือ ช่วงหน้าฝนเป็นฤดูกาลของการ “ลงป่า” ที่ชาวบ้านจำนวน 3-5 คนได้ชักชวนกันเดินทางเข้าป่าแบบเข้าไปเย็นกลับ เพื่อหาพืชผักและล่าสัตว์มาเป็นอาหาร ในบางครั้งก็จะมีภาระเตรียมข้าวของไป “กินข้าวป่า” ซึ่งเป็นเก็บหาวัตถุดิบที่สดใหม่จากป่า แล้วนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทานร่วมกันในทันที การกินข้าวป่าเป็นกิจกรรมพักผ่อนของชาวบ้านในยามที่ต้องการผ่อนคลายความตึงเครียดจากการทำงานและการใช้ชีวิต

ในรอบปีอาหารจากป่าภูพระบาทจะมีทุกฤดูกาล เริ่มจากเดือนเมษายน ภายหลังจากฝนตกก็จะเริ่มมีเห็ดดิน เห็ดระโงก เห็ดตาโล่ หน่อไม้ไร่ หน่อไม้บง หน่อไม้ซาง หน่อไม้รวก เมื่อเข้าสู่เดือนพฤษภาคม-มิถุนายนก็มีจะอึ่ง อ่างจากโคกภูลงมาผสมพันธุ์ และวางไข่ตามแหล่งน้ำ ที่ชุมชนภูพระบาท “อึ่งไข่” หรืออึ่งตัวเมียที่มีไข่อยู่เต็มท้อง ชาวบ้านนิยมนำมาต้มกิน และมีราคาสูง นอกจากนี้ก็มีแมงแกงป่าที่นิยมเอามาตำน้ำพริก ในเดือนกรกฎาคมก็จะมีอีลอกอีลาย ซึ่งเป็นผักป่าในตระกูลบอน (บุก) และกระชาย ป่า เดือนสิงหาคมมีเห็ดตะไคร เห็ดแดง เห็ดระโงก (สีขาวเหลือง) เดือนกันยายนมีเห็ดปลวกขาวใหญ่ เห็ดปลวกแดง เห็ดปลวกตาบใหญ่ เห็ดปลวกไก่อ้อย และเดือนตุลาคมมีเห็ดบด ในส่วนปลาตามห้วยหนองที่ไหลมาจากภูพระบาทจะมีมากในช่วงน้ำหลาก ราวเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม ก็จะมีปลาค้าว ปลาตอง ปลาค้อ (ปลาช่อน) และปลาดุก (บางหมู่บ้าน ไชย เกษี [นามสมมุติ], การสัมภาษณ์ส่วนบุคคล, 3 ตุลาคม 2567)

เมื่อเริ่มเข้าสู่หน้าแล้งในช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ก็จะเป็นฤดูกาลเกี่ยวข้าวตามท้องไร่ท้องนาจะมีหนุณา ในป่าก็จะมีหวายป่า ตามลำห้วยที่ใสสะอาดก็จะมีเทา (สาหร่ายน้ำจืด) เมื่อเข้าสู่เดือนมกราคม-เมษายนก็มีผักหวาน ไข่มัดแดง และจักจั่น ดังนั้นจะเห็นได้ว่าตลอดทั้งปีชาวบ้านจะสามารถหาอาหารได้จากป่าภูพระบาท ผลผลิตที่ได้ทั้งพืชผัก สมุนไพร เนื้อสัตว์ และของป่าต่างๆ จะถูกนำมาใช้บริโภคในครัวเรือนและแบ่งปันให้กับญาติพี่น้อง ในบางครั้งถ้าหามาได้มากเกินความต้องการ ชาวบ้านก็จะนำไปวางขายที่ตลาดชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงกลางฤดูฝน เดือนกรกฎาคม-สิงหาคม ชาวบ้านจะมีรายได้จากการขายของป่าเป็นกอบเป็นกำ ซึ่งในช่วงเวลาดังกล่าว หากไปเดินตามตลาดในเขตอำเภอบ้านฝ้อก็จะพบว่า มีชาวบ้านนำของป่านานาชนิดมาวางขายอยู่เป็นจำนวนมาก โดยมีผู้คนแวะเวียนเข้ามาซื้อหากันอย่างไม่ขาดสาย ตลาดท้องถิ่นในช่วงเวลานี้จึงดูมีชีวิตชีวา

จากทั้งหมดแสดงให้เห็นว่าตลอดเส้นทางของอาหารป่า ตั้งแต่การฟุด เกิด การบ่มเพาะ และการฟุ่มฟักจากธรรมชาติ มาสู่การเก็บหา แบ่งปัน ซื่อขาย และการปรุงแปลงจนกลายเป็นอาหารในครัวเรือน เป็นกระบวนการที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตผู้คน ซึ่งมีความหมายโดยนัยทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องความศักดิ์สิทธิ์ของภูพระบาทผ่านเรื่องเล่า และพิธีกรรมที่เคลือบแฝงอยู่ตลอดทั้งเส้นทางการเคลื่อนที่ของอาหารองค์ความรู้เหล่านี้สามารถนำมาปรับใช้ในบริบทเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบของอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อถ่ายทอดเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมของชาวบ้านให้กับผู้มาเยือน อันเป็นแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของภูพระบาทที่มีต่อสังคมวัฒนธรรมท้องถิ่น



ภาพที่ 24 สภาพป่าภูพระบาท
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 25 หวายป่า และพืชผักป่าชนิดต่างๆ
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 26 เห็ดระโงก
ที่มา: อรุณี สิ้นสุวรรณ, 2568



ภาพที่ 27 เห็ดแดง
ที่มา: อรุณี สิ้นสุวรรณ, 2568



ภาพที่ 28 ห่อไม้ป่า
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 29 กระชายป่า
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568



ภาพที่ 30 ใบทองหมอง
ที่มา: อรุณี สิ้นสุวรรณ, 2568



ภาพที่ 31 พักอีลอกอีลาย
ที่มา: อรุณี สิ้นสุวรรณ, 2568

ตารางแสดงข้อมูลวัตถุดิบอาหารป่าตามฤดูกาลบริเวณภูพระบาท

ชื่อวัตถุดิบ	การปรุงอาหาร	ฤดูแล้ง				ฤดูฝน						ฤดูแล้ง		
		ฤดูหนาว		ฤดูร้อน								ฤดูหนาว		
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
หน่อไม้ไร่	ต้ม, หมก, ปิ้ง, ซูป, แกง, นึ่ง, ต้ม , หน่อไม้ซ่าง, หน่อไม้รวก				✓	✓	✓							
หน่อไม้บง					✓	✓	✓							
หน่อไม้ซ่าง					✓	✓	✓							
หน่อไม้รวก					✓	✓	✓							
เห็ดดิน	ป่น, หมก, ปิ้ง, ซูป, แกง				✓	✓	✓							
เห็ดระโงก (น้ำตาล-ส้ม)	แจ่ว, ป่น, หมก, ปิ้ง, ซูป, แกง				✓	✓	✓							
เห็ดตาโล่	ป่น, แจ่ว, แกง				✓	✓	✓							
แมงแคง	คั่ว, แกงใส่ หน่อไม้, แจ่ว				✓	✓	✓							
อึ่งอ่าง	ต้ม, ปิ้ง, ปลาแตก อึ่ง					✓	✓	✓						
ฮวก (ลูกฮอด)	หมก, อ่อม					✓	✓	✓						
กบ	อ่อม, คั่ว, ป่น, ปิ้ง					✓	✓	✓						
หมากลิ้นไม้	ก้อย, เผา หรือต้ม กินกับแจ่ว						✓	✓	✓					
อีลอกอีลาย	แกง							✓						
กระชายป่า	แกง, หมก							✓						
เห็ดตะไค้	แจ่ว, ป่น, หมก,							✓	✓					
เห็ดระโงก (ขาว-เหลือง)	ซูป, แกง, ปิ้ง								✓					
เห็ดแดง									✓					

เห็ดปลวก ขาวใหญ่	แจ่ว, ป่น, หมก, ซูป, แกง, ปิ้ง									✓			
เห็ดปลวกแดง										✓			
เห็ดปลวก ดาบใหญ่										✓			
เห็ดปลวกไก่ น้อย										✓			
เห็ดบด	แจ่ว, ป่น, หมก, ซูป, แกง										✓		
ปลาค้าว	ต้ม, อ่อม, ลาบ, หมก							✓	✓				
ปลาตอง	ลาบ, หมก							✓	✓				
ปลาคู้อู (ปลา ช่อน)	ต้ม, อ่อม, ลาบ, นึ่ง, ปิ้ง							✓	✓				
ปลาตุก	อ่อม, ลาบ, ปิ้ง							✓	✓				
ปูนา	จี่, อ่อม, ลาบ, ป่น, นึ่ง, ตอง						✓	✓	✓	✓	✓		
ดอกกระเจียว	ต้ม, นึ่ง						✓	✓	✓				
ตองหมอง (ไซ หิน)	ใบ และยอดอ่อน เป็นผักสด หรือ ทำเป็นชา				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
ไข่ฝำ	อ่อม, ลาบ										✓	✓	
เทา (สาหร่าย น้ำจืด)	ลาบ	✓									✓	✓	✓
หอยป่า	แกง, ป่น, หมก,	✓									✓	✓	✓
หนูนานา	คั่ว, อ่อม	✓	✓									✓	✓
ผักหวาน	แกง, ลวก	✓	✓	✓	✓								
จ๊กจั่น	คั่ว, ป่น, ก้อย		✓	✓	✓								
ไข่มดแดง	แกงใส่ผักหวาน, ก้อย, หมก			✓	✓								

ที่มา: ปรับปรุงจากการเก็บข้อมูลภาคสนามของอนุชิต สิงห์สุวรรณ และหุติยาภรณ์ ภูมิตอนมิ่ง ในช่วงเดือนพฤษภาคม 2568

4.อาหารท้องถิ่นภูพระบาท: ระบบคุณค่า ความสำคัญ และการพัฒนาในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

4.1 ระบบคุณค่า และความสำคัญของอาหารท้องถิ่นในมิติสังคมวัฒนธรรม

วิถีอาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์อย่างแนบแน่นกับสภาพธรรมชาติในแต่ละถิ่น ทั้งเมฆอาหาร วัตถุดิบ กระบวนการ และรูปแบบการบริโภคเข้าสู่ร่างกายนั้น ได้ถูกจัดวางให้อยู่ในปฏิทินเวลาของฤดูกาล และภูมินิเวศ ซึ่งมีข้อจำกัดที่ทำให้อาหารท้องถิ่น เป็นสิ่งที่ไม่สามารถหากินได้ในทุกที่ทุกเวลา อีกทั้งยังไม่มีสูตรเฉพาะตายตัว โดยมีความหลากหลายทางด้านรสชาติ และวัตถุดิบ แตกต่างจากอาหารตลาดที่ผลิตผ่านสายพานในระบบอุตสาหกรรม ซึ่งถูกทำให้เป็นแบบเดียวกัน มีการผลิตในปริมาณที่มาก เน้นการกระจายเพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคอย่างรวดเร็วทุกคนแห่ง (ชาติชาย มุกสง 2569: 35-38) ที่สำคัญคือ อาหารท้องถิ่นแฝงด้วยระบบคุณค่าทางจิตวิญญาณ มิได้เน้นไปทางวัตถุ ที่มีเฉพาะประโยชน์ทางโภชนาการเท่านั้น ในกรณีของชุมชนภูพระบาทพบว่าอาหารของชาวบ้านมีระบบคุณค่า และความสำคัญต่อสังคมวัฒนธรรมอยู่ 2 ประการ คือ

ประการแรก อาหารท้องถิ่นเป็น “วิถีคนใกล้ป่า” ที่เกิดจากการมีชีวิตอยู่ท่ามกลางป่าเขาของชาวบ้าน พวกเขาจึงได้เรียนรู้ธรรมชาติผ่านประสบการณ์ในการหาอยู่หากิน และคำบอกเล่าของคนในครอบครัวที่คอยบอกสอนว่าสิ่งใดกินได้ หรือสิ่งใดกินไม่ได้ และแนวทางการปฏิบัติต่อป่า เพื่อให้มีอาหารไว้กินอย่างยาวนาน จากการลงพื้นที่ของกฤติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง ในช่วงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2568 ที่บ้านตัว ตำบลเมืองพาน พบว่า “คนใกล้ป่า” หลายคนที่นี่ กลายเป็น “คนเก่งป่า” ที่เชี่ยวชาญด้านการหาอาหารจากป่า จนมีแผนที่ในจินตนาการที่เกิดจากประสบการณ์ชีวิตของตนเอง โดยพวกเขาสามารถรู้ได้ในทันทีว่าสถานที่แห่งนั้น มีพืช สัตว์ หรือวัตถุดิบอะไรที่เด่นชัด หรือรู้แม้กระทั่งรสชาติของผลผลิตในแต่ละฤดูกาล ดังนั้นอาหารของคนใกล้ป่าจึงไม่สามารถเลือกกินได้ตามใจอยาก แต่อยู่ภายใต้เงื่อนไขของ “กาละ” และ “เทศะ” การประกอบอาหารของชาวบ้านในแต่ละมื้อจึงทำอย่างง่าย ๆ จากวัตถุดิบที่หาได้ในทันที “มีอะไรก็กินอย่างนั้น คนในหมู่บ้านชอบทำอาหารกินเองภายในครอบครัว โดยนำของที่หาได้จากทุ่งนา หนองน้ำ และป่าใกล้หมู่บ้านมาทำกิน” (นายจำรัส ดงตี้ว, การสัมภาษณ์ส่วนบุคคล, 16 พฤษภาคม 2568)

กृतติยาภรณ์พบว่า การปรุงแต่งอาหารของคนไกล้ป่ามีวิธีการที่ไม่ซับซ้อน เนื่องจากพวกเขาารู้ดีว่าวัตถุดิบทางธรรมชาติ หรืออาหารป่าทั้งที่เป็นพืช สัตว์ และแมลงสามารถนำมาปรุงแปลงเป็นเมนูอาหารได้แทบทุกชนิด โดยเฉพาะเห็ด-สายพันธุ์จากป่าที่สามารถหาเก็บได้ตลอดทั้งปี หากจะแตกต่างกันไปก็ตามแต่ชนิด หรือสายพันธุ์เท่านั้น อาหารจากเห็ดภูพระบาทมีหลายเมนู เช่น แจ่ว ป่น หมก คั่ว ปิ้ง ชุป และแกง กล่าวเฉพาะแกงนั้น นิยมนำวัตถุดิบหลายชนิดที่มีในฤดูกาลเดียวกันมาแกงรวมกัน เช่น แกงหน่อไม้กับเห็ด หรือแกงหน่อไม้เป็นหลักผสมกับเห็ด แกงเห็ดใส่ผักหวาน แกงเห็ดใส่เคียง (เครื่อง) ที่ใส่เครื่องหลายอย่าง ได้แก่ ชะอม ผักชีลาว บวบ ฝักทอง รวมถึงเห็ดป่าชนิดอื่นๆ คณะผู้วิจัยเห็นว่าการใส่วัตถุดิบอย่างละเล็กละน้อย เช่นนี้ เป็นทั้งข้อจำกัดของธรรมชาติที่หาได้แต่เพียงเท่านั้น และเป็นเรื่องของวัฒนธรรมการเก็บหาของป่า ซึ่งต้องเหลือไว้ให้ธรรมชาติได้สืบทอดสายพันธุ์ อีกทั้งต้องเหลือเพื่อแผ่ให้แก่ผู้อื่นได้กิน ดังนั้นเพื่อให้ได้แกงที่มีปริมาณเพียงพอแก่สมาชิกในครอบครัว จึงต้องนำวัตถุดิบหลายสายพันธุ์มาแกงรวมกัน

การปรุงแต่งอาหารของคนไกล้ป่า มีความสัมพันธ์กับการดำเนินชีวิตประจำวันที่ต้องออกไปทำงานนอกบ้าน คือ การรับจ้างทั่วไป การทำไร่ทำนา เลี้ยงวัว-ควายตามเชิงเขา หรือเข้าป่าไปหาอยู่หากิน การทำงานพวกนี้ต้องเคลื่อนที่อยู่ตลอดเวลา ดังนั้นการเตรียมอาหารมือเที่ยงไปรับประทาน ชาวบ้านจึงต้องคำนึงถึงความเรียบง่าย สะดวก และพกพาง่าย โดยพวกเขาจะเตรียมเพียงข้าวเหนียวใส่กระติบ อาหารแห้งไม่กี่อย่าง เช่น ปิ้งปลาแห้ง ปิ้งกบ และสิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ ปลาร้าบอง (แจ่วบอง) ที่เป็นทั้งอาหารและเครื่องปรุงรส จากนั้นเมื่อถึงเวลาพักเที่ยงก็จะหาพืชผัก หรือแมลงที่พบระหว่างทางมาเป็นอาหารเพิ่มเติม เช่น การเด็ดเอายอด และใบของต้นตองหมอง หรือผักต้วมากินเป็นผักแกล้มกับปลาร้าบอง

ในอดีตเมื่อชาวบ้านเข้าไปหาของป่าบนภูเขาก็ได้ดัดแปลงสิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติให้กลายเป็นอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำอาหาร เช่น การใช้หลุมบ่อขนาดเล็กตามลานหิน ที่ศัพท์แสงทางภูมิศาสตร์สมัยใหม่เรียกว่า “กุ่มกลักษณ์” (pothole) ซึ่งเกิดจากการกัดเซาะของลำธาร มาทำเป็นครกทำ “ตำส้ม” อาหารที่เป็นการนำเอาเส้นมะละกอ หรือผักผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น มะขามเปรี้ยว มะกอกป่า หมากข่าลื่น (กัดลื่น) ใสลงไปหลุมหินนั้น ประุงรสด้วยพริก และปลาร้าบองที่พกดัดตัวมาด้วย จากนั้นก็โขลกให้เข้ากันด้วยก้อนไม้ เมื่อแล้วเสร็จก็ล้อมวงกินกันที่หลุม หรือถ้าไปทำไร่นำมาแล้วชาวบ้านได้หน่อไม้ หวาย หรือเห็ดจากชายป่า ก็จะทำแกงกินรวมกันที่เถียง หรือกระท่อมปลายนา ซึ่งที่นั่นมีหม้อและเตาไฟอยู่แล้ว โดยใช้ปลาร้าบองเป็นเครื่องแกงสำคัญ(นายจรัส ดงติว, การสัมภาษณ์ส่วนบุคคล, 13 พฤษภาคม 2568) ดังนั้นจะเห็นได้ว่าวิถีคนใกล้ป่าเป็นอัตลักษณ์ทางสังคมของคนภูพระบาทที่สะท้อนผ่านอาหารการกิน

ประการที่สอง อาหารท้องถิ่นภูพระบาทมิใช่เพียงวัตถุดิบทางธรรมชาติ แต่เป็นกระบวนการทางวัฒนธรรมของสังคมมนุษย์ อันแฝงด้วยระบบคุณค่าและความหมายที่เกี่ยวพันกับเรื่องความศักดิ์สิทธิ์ นับตั้งแต่การเกิดขึ้นตามธรรมชาติ การแสวงหาวัตถุดิบ การประกอบอาหาร จนถึงการกินเข้าสู่ร่างกายซึ่งมีอยู่หลากหลายบริบท ทั้งในการดำเนินชีวิตประจำวัน งานเลี้ยงสังสรรค์ของครอบครัว จนถึงในระหว่างประกอบพิธีกรรม

ลักษณะสังคมลุ่มภูพระบาทเป็นวิถีของคนใกล้ป่าที่มีการทำนาควบคู่กันไป โดยในอดีตชาวบ้านได้ทำนาข้าวในพื้นที่ลุ่ม และทำข้าวไร่บนพื้นที่ดอนหรือโคก ดังนั้นข้าวจึงเป็นผลผลิตสำคัญพอๆ กับอาหารป่าที่มีสถานะเป็นกับข้าว หรือเครื่องเคียง กระบวนการเพาะปลูกข้าวเป็นงานที่ต้องอาศัยระยะเวลายาวนานเกือบครึ่งปี อีกทั้งต้องเผชิญกับความยากลำบากนานัปการ ซึ่งต้องอาศัยพลังทางธรรมชาติและกำลังคนจำนวนหนึ่ง นับตั้งแต่การก่นสร้างตระเตรียมพื้นที่ การปักดำและการหว่านเมล็ดข้าว การเก็บเกี่ยว จนถึงลำดับสุดท้ายคือ การแปรรูปเป็นอาหาร จากการทำข้าวเป็นสิ่งทำ หรือจัดหามาขาย เพราะเป็นความจริงที่ว่าในบางปีฝนฟ้าไม่เอื้ออำนวยให้ได้ข้าวเพียงพอที่จะเลี้ยงดูคนในครอบครัว ด้วยเหตุนี้ผลผลิตที่ทำจากข้าวจึงกลายเป็นเครื่องเช่นสรวงบูชาที่ขาดเสียมิได้ในพิธีเลี้ยงผี หรือเป็นสิ่งที่ต้องถวายให้แก่ตัวแทนของพระพุทธรเจ้าที่อยู่ตามพระอาราม เช่น พระพุทธรูป พระพุทธรบาท พระธาตุเจดีย์ และพระภิกษุสงฆ์

อาหารที่ชาวบ้านภูพระบาทนิยมทำในพิธีเลี้ยงผี และเลี้ยงพระ คือ “ข้าวเม่า” เป็นการนำเอาข้าวเหนียวในระยะที่เป็นน้ำนมกำลังต้องท้องเป็น เมล็ด แต่ยังไม่แก่ ซึ่งเรียกว่า “ข้าวกำลังเม่า” นำมาคั่วแล้วตำด้วยครกมอง (ครกกระเดื่อง) กะเทาะออกเปลือกออก จนได้เมล็ดข้าวที่มีลักษณะแบน เนื่องจากยังอ่อนอยู่ การทำข้าวเม่าต้องเกี่ยวรวงข้าวภายใน 4-5 วันในช่วง กำลังเม่า เพราะถ้าแก่ไปกว่านั้น จะทำให้ได้ข้าวที่มีเมล็ดแข็งไม่เป็นที่นิยม คุณสมบัติของข้าวเม่าจะมีกลิ่นหอม เรียกว่า “กลิ่นข้าวเม่า” มีรสมันและ หวานจากน้ำตาลตามธรรมชาติ สามารถรับประทานได้เลย หรือนำไปนึ่งให้ นุ่มแล้วคลุกกับมะพร้าวขูด น้ำตาลทราย และเกลือ ข้าวเม่ายังสามารถนำไป ทำเป็นข้าวต้มมัด ด้วยการนำไปเคี่ยวกับกะทิและน้ำตาลจนเข้ากัน ห่อด้วย ใบตองกล้วย แล้วนำกล้วยน้ำว้า หรือถั่วดำวางใส่ลงไป จากนั้นนำไปนึ่งด้วย ไฟแรงจนข้าวสุก

ข้าวต้มข้าวเม่าและข้าวต้มทั่วไป ชาวบ้านนิยมนำไปเป็น “พาหวาน” อาหารเลี้ยงผีในช่วงบุญบั้งไฟในเดือนหก (พฤษภาคม) หรือในบุญข้าว ประดับดินในเดือนเจ็ด (มิถุนายน) ร่วมกับขนมหวานอื่นๆ เช่น ข้าวเหนียว ดำ ข้าวเหนียวแดง ข้าวปาด (ขนมเปียกปูน) ซึ่งถูกจัดวางใส่กระทงที่ทำมา จากใบตองกล้วย ใบตองซาด (ใบต้นเหียง) หรือใบตองกุง (ใบต้นกุงหรือ ต้นพลวง) แล้วแต่จะหามาได้ นอกจากนี้ข้าวเม่ายังนิยมนำไปทำบุญที่วัด ในช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น งานบุญพะแหวดในเดือนสี่ (มีนาคม) บุญเข้า พรรษาในเดือนแปด (กรกฎาคม) และบุญออกพรรษาในเดือนสิบ เจ็ด(ตุลาคม) ในปัจจุบันที่บ้านใหญ่ ตำบลกลางใหญ่ อำเภอบ้านผือ ที่ตั้งอยู่ บริเวณตีนเขาภูพระบาท เป็นแหล่งผลิตข้าวเม่าขนาดใหญ่ที่มีชื่อเสียง โดยเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนที่มีการผลิตด้วยการใช้เครื่องจักรกลสมัย ใหม่ สร้างรายได้ให้กับหลายครอบครัว ทำให้ชาวบ้านมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น (พนม ศรศิลป์ 2540)

อาหารในพิธีกรรมเลี้ยงผีที่สำคัญอีกอย่าง คือ “เหล้าป่า” ที่ตำบลเมืองพาน อำเภอบ้านฝาง เป็นแหล่งผลิตเหล้าพื้นบ้านที่มีชื่อเสียง โดยโรงกลั่นอยู่ที่บ้านใหม่ 1 แห่ง และบ้านเมืองพานอีก 2 แห่ง ผู้คนในเขตอำเภอบ้านฝางได้นิยามเหล้าป่าแถบนี้ว่าเป็น “ของดี” เนื่องจากเป็นของหายากไม่มีจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป หากผู้ใดต้องการจะต้องเดินทางไปซื้อถึงหมู่บ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งก่อนมีการประกาศใช้พระราชบัญญัติสุราชุมชน ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2568 การซื้อขายเหล้าเมืองพานจะเป็นเรื่องที่รู้กันในวงจำกัด

กำเนิดของการทำเหล้าป่านั้นมาจากวิธีการทำนาข้าวเหนียว ซึ่งเมื่อชาวบ้านเก็บเกี่ยวจนได้ข้าวแล้ว จะนำมาตั้งจนสุกแล้วไปคลุกกับ “ลูกแป้ง”-หัวเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมกับสมุนไพรหลายชนิด ได้แก่ เปลือกต้นก้านของ (ปีบ) ต้นลิ้นไม้ (เพกา) ต้นสมัดชา (สมัดใหญ่) ต้นสมัดน้อย รากมะพร้าว เครือโทสง(เถาโพง) ชะเอมเถา รากผักหวานบ้าน รากก้านตรง รากข่อย และรากต้นหวดข่า(มะหวด) จากนั้นจะนำข้าวผสมหัวแป้งไปบรรจุลงภาชนะ เช่น โอง หรือถัง หมักทิ้งไว้ประมาณ 3-10 วัน จนเปลี่ยนแป้งเป็นน้ำตาล และจากน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ ในขั้นตอนนี้จะได้ “เหล้าสาโท” ที่มีรสหวาน ต่อจากนั้นจะนำไปต้มเพื่อกลั่นให้ได้น้ำเหล้าที่มีสีใส หรือที่เรียกว่า “เหล้าขาว” ซึ่งมีรสเผ็ดร้อน เนื่องจากมีปริมาณแอลกอฮอล์อยู่สูง (นายรติพงษ์ สมุณโท, การสัมภาษณ์ส่วนบุคคล, 22 พฤษภาคม 2568)

ในชีวิตประจำวันชาวบ้านตำบลเมืองพานถือว่า เหล้าป่าเป็นเครื่องดื่มกิน ชูกำลัง ช่วยให้ผ่อนคลายความเหนื่อยล้าจากการทำงานกลางแจ้งที่ทำให้ สูญเสียพลังงานไปอย่างมาก สิ่งที่คุณจะผู้วิจัยพบเห็นอยู่เสมอในขณะที่เก็บ ข้อมูลที่โรงกลั่นเหล้าในช่วงเดือนพฤษภาคม 2568 คือ ในทุกวันเวลา ประมาณ 17.00-20.00 น. อันเป็นช่วงเวลากลับบ้านหลังจากทำไร่ทำนา ชาวบ้านทั้งหญิงและชายในสภาพเนื้อตัวมอมแมม เสื้อผ้าเต็มไปด้วยคราบ เหงื่อโคล ซึ่งกำลังสะพាយยามกุ่มปุ้ยใส่ข้าวของไว้ที่ป่า จะเดินเข้ามาทักทาย เจ้าของโรงกลั่นเหล้าอย่างเป็นกันเอง พร้อมทั้งเอ่ยปากขอซื้อเหล้ากลับไป กินที่บ้านคนละขวดสองขวด ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้อีกหลายวัน โดยพวกเขา ให้เหตุผลของการกินเหล้าป่าว่า จะช่วยให้อาการป่วยเมื่อยตามร่างกายทุเลาลง ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่ไม่มีในเหล้าตลาด ในทางตรงกันข้าม เหล้าพวกนั้น กลับยิ่งทำให้ต้องเจ็บป่วยเสียยิ่งกว่าเดิม อีกทั้งยังมีราคาแพงกว่าเหล้าป่า อยู่หลายเท่า ดังนั้นการกินเหล้าป่าในชีวิตประจำวันของชาวบ้าน จึงมิได้เป็น ไปเพื่อความสนุกสนานแต่อย่างใด ยกเว้นเสียแต่ในโอกาสพิเศษ เช่น งาน บุญบั้งไฟเดือนหก งานบุญสงกรานต์เดือนห้า และงานเลี้ยงเฉลิมฉลอง ต่างๆ ซึ่งชาวบ้านจะซื้อหาในปริมาณที่มากเกินกว่าปกติ

อาหารจำพวก “พาทวาน” ที่ทำจากข้าวเม่า และเหล้าป่าดังกล่าวมานั้น มีนัยของพิธีกรรมเปลี่ยนผ่านชุกซ่อนอยู่ ในเรื่องของกระบวนการผลิตที่เป็นวัฏกฤตที่ “อยู่ระหว่าง” (in-between) การเปลี่ยนจากสิ่งหนึ่งไปสู่สิ่ง หนึ่ง อย่างข้าวเหนียวที่ “กำลังเม่า” คือ ข้าวที่กำลังตั้งท้องแต่ยังไม่สุกดี ก็ถูกนำมาตำจนเป็นข้าวที่มีคุณสมบัติหวานและหอมเป็นพิเศษ ในส่วนเหล้า ป่าก็อยู่ในขั้นตอนของการหมัก ที่เป็นการแปลงความมันของข้าวให้กลายเป็นสาโทที่มีรสหวาน หรือทำให้เปลี่ยนไปอีกขั้นตอนหนึ่ง ด้วยการนำไปต้ม จนได้รสเผ็ดร้อนแบบเหล้าขาว ด้วยกรรมวิธีเปลี่ยนผ่านเหล่านี้ ทำให้อาหาร มีความพิเศษหรือเป็น “ของดี” ตามวิธีคิดของชาวบ้าน

ด้วยเหตุดังกล่าว ขนมหวานจากข้าวเม่า และเหล้าป่าจึงเหมาะสำหรับเป็นสื่อกลางในพิธีเลี้ยงผี ซึ่งจัดขึ้นห้วงเวลาของการเปลี่ยนแปลงจากฤดูร้อนเป็นฤดูฝน พิธีกรรมนี้เป็นการพินิจประสานโลกมนุษย์กับแดนของผีเข้าด้วยกัน ดังจะเห็นได้จากเมื่อดวงวิญญาณได้ประทับร่างนางเทียม ก็จะรับเอาของเช่นไห้จากชาวบ้านไปดื่มกิน ระหว่างนั้นก็จะร่ายรำอย่างโลดโผนอย่างไม่รู้สีกเหน็ดเหนื่อย ซึ่งชาวบ้านก็จะรู้สึกได้ทันทีว่า ผีเกิดความพึงพอใจในอาหารที่จัดหามาให้เป็นพิเศษ อันจะส่งผลให้ผีบันดาลให้เกิดอุดมสมบูรณ์ในปีต่อไป ท้ายที่สุดเมื่อดวงวิญญาณออกจากร่างนางเทียม อันเป็นสัญญาณของการเสร็จสิ้นพิธีกรรม ชาวบ้านก็ทำพิธีลาของถวายแล้วนำอาหารไปแบ่งปันกันกิน นัยว่าเป็นการกลืนกินความเป็นมงคลเข้าสู่ร่างกาย อันเป็นช่องทางที่จะทำให้แต่ละบุคคลได้รับความโชคดี ดังนั้นจะเห็นได้ว่า อาหารในพิธีกรรมเป็นความศักดิ์สิทธิ์ที่หมุนเวียนอย่างเป็นวัฏจักรตามธรรมชาติ จากการฟุดเกิดของพืชพรรณด้วยอำนาจเหนือธรรมชาติ สู่ขั้นตอนของการทำให้เกิดความพิเศษ นำไปสู่การถวายแด่ผีบรรพชนที่ทำให้อาหารได้รับจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์สูงสุด จนท้ายที่สุด อาหารได้เป็นพาหนะนำความสุขสมบูรณ์สู่ร่างมนุษย์

จากทั้งหมดจะเห็นได้ว่าระบบคุณค่า และความหมายของอาหารท้องถิ่นภูพระบาทในมิติทางสังคมวัฒนธรรมมีอยู่ 2 ประการ คือ 1) เป็นสิ่งแสดงถึงอัตลักษณ์ของ “คนใกล้ป่า” ที่ได้เรียนรู้ธรรมชาติ จนมีองค์ความรู้เกี่ยวกับวัตุถุติบในป่าแต่ละเภทที่สัมพันธ์กับภูมิประเทศและฤดูกาล ซึ่งนำมาสู่การเกิดวัฒนธรรมการกินที่วางอยู่บนข้อจำกัดของธรรมชาติ และระบบคุณค่าที่ให้ความสำคัญต่อการแบ่งปันผู้อื่น และการเคารพนอบน้อมต่อธรรมชาติ 2) อาหารท้องถิ่นเป็นเรื่องทางจิตวิญญาณ ซึ่งมีการให้ความหมายในแง่มุมมองของความศักดิ์สิทธิ์ตลอดทั้งกระบวนการ นับตั้งแต่การเกิดขึ้นจากธรรมชาติ การแสวงหาวัตุถุติบ ขั้นตอนการทำ จนถึงการกินเข้าสู่ร่างกาย ยกตัวอย่างเช่น “พาทหวาน” ที่ทำจากข้าวเม่า และเหล้าป่าที่ถือเป็นผลผลิตขั้นสูงสุดของชุมชนเกษตรกรรมลุ่มภูพระบาท และถือเป็นอาหารพิเศษที่ถวายแก่ผีบรรพบุรุษ



ภาพที่ 32 ข้าวแม่ อาหารท้องถิ่นชุมชนภูพระบาท
ที่มา: จุฑาลักษณ์ แสนโท, 2568



ภาพที่ 33 โรงกลั่นเหล้าป่า
ที่มา: อนุชิต สิงห์สุวรรณ, 2568

4.2 การพัฒนาอาหารท้องถิ่นในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

วัฒนธรรมการกินมีความสำคัญต่อการดำรงชีพของมนุษย์ และการดำรงอยู่ของสังคม โดยเป็นเงื่อนไขสำคัญที่ทำให้มนุษย์อาศัยอยู่รวมกัน เพื่อทำการผลิตและพึ่งพากัน ตลอดจนทำให้การแลกเปลี่ยนค้าขายผลผลิต และทรัพยากรต่างๆ ระหว่างชุมชน ด้วยข้อจำกัดของแต่ละถิ่นที่ ซึ่งไม่อาจผลิตอาหารและปัจจัยต่างๆ ได้ทั้งหมด การติดต่อสัมพันธ์กันทำให้เกิดทำให้ชุมชนมีพัฒนาการเป็นบ้านเป็นเมืองขึ้นตามลำดับ

นับตั้งแต่เริ่มผู้คนที่ภูพระบาทได้รู้จักเรียนรู้ และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติในการกินอยู่ โดยตระหนักดีว่าธรรมชาติได้แวดล้อมและมีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ ซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมบงการของอำนาจเหนือธรรมชาติอีกชั้นหนึ่ง ในรูปแบบของดวงวิญญาณศักดิ์สิทธิ์ที่มีพลังงานอยู่ทุกทุกหนแห่งในเขตป่าเขา พื้นฐานทางความคิดดังกล่าวนี้ ทำให้เกิดระบบองค์ความรู้ในเรื่องการหุงหาอาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะถิ่นของคนภูพระบาทที่เป็น “คนใกล้ป่า” โดยแสดงออกเรื่องเล่าจากประสบการณ์ชีวิตที่เป็นเรื่องของการเก็บหาวัตถุดิบ ขั้นตอนการประกอบอาหาร รูปแบบการกิน ตลอดจนความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ดังนั้นแล้วอาหารจึงมิใช่เพียงผลผลิตทางธรรมชาติ แต่เป็นปฏิบัติการทางวัฒนธรรมรวมอยู่ด้วย ระบบองค์ความรู้เรื่องอาหารของ “คนใกล้ป่า” สามารถพัฒนาต่อยอดไปสู่การเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือน ให้ได้ลิ้มรสชาติของป่าเขา พร้อมรับฟังคำบอกเล่าของคนท้องถิ่น โดยในที่นี่จะทดลองนำเสนออาหาร 5 รายการ ได้แก่ 1) แกงเห็ดระโงก 2) ก้อยหมากลิ้นฟ้า 3) แกงหวายใส่เห็ด 4) แจ่วแมงแคงคือ 5) ขนมหน่อไม้ ดังมีรายละเอียด ดังนี้

1) แกงเห็ดระโงก

เรื่องเล่า

“เห็ดระโงก” ถือเป็นอาหารที่พบอย่างแพร่หลายในป่าภูพระบาท โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณหอนางอุสนั้น ในสมัยปู่ย่าตายายจะเป็นโคกหาเห็ดของชาวบ้าน เห็ดระโงกมี 2 ชนิด คือ สีนํ้าตาล-ส้ม จะมีช่วงเดือนเมษายน-มิถุนายน และสีขาว-เหลือง จะมีช่วงเดือนสิงหาคม วันใดที่มีฝนตกหนัก แล้วเกิดมีแสงแดดจัด อากาศร้อนอบอ้าว จะมีเห็ดระโงกขึ้นใต้ต้นไม้ เช่น ต้นยางนา ต้นเต็ง ต้นรัง ชาวบ้านก็จะชักชวนญาติพี่น้องเข้าป่าไปเก็บเห็ด แกงเห็ดระโงกที่ภูพระบาทมีจุดเด่นคือ “เน้นรักษารสชาติและกลิ่นของเห็ด” โดยใส่นํ้าพอลุกขลิกลึกเคี้ยวให้ได้นํ้าเห็ดออกมา และไม่ใส่เครื่องปรุงมากจนเกินไป

ส่วนผสม/เครื่องปรุงรส

เห็ดระโงก พริก หอมแดง ตะไคร้ นํ้าปลาร้า เกลือ ใบแมลงลัก ผงชูรส และข้าวเหนียวแช่นํ้า

วิธีทำ

- 1) แช่เห็ดระโงกในนํ้าเกลือแล้วล้างให้สะอาด โดยค่อยๆ ใช้มีดขนาดเล็กขูดเอาเศษดินออก จากนั้นผ่าดอกเห็ดที่มีขนาดใหญ่ให้เป็นชิ้นพอดีคำ
- 2) ทำข้าวเหนียวโดยการนำข้าวเหนียวแช่นํ้ามาโขลกรวมกับพริก ตะไคร้ และหอมแดง
- 3) เอนํ้าใส่หม้อพอประมาณ ต้มนํ้าจนเดือดด้วยไฟกลาง นำข้าวเหนียวใส่ลงไปเคี้ยวให้เข้ากัน จากนั้นใส่เกลือ นํ้าปลาร้า และผงชูรส แล้วตามด้วยเห็ดระโงก ใช้เวลาประมาณ 10 นาที
- 4) ใส่ใบแมลงลักทิ้งไว้สักครู่ แล้วยกลงจากเตา



ภาพที่ 33 แกงเห็ดระโงก
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568

2) ก้อยหมากลิ้นไม้ใส่หมูสับ

เรื่องเล่า

“หมากลิ้นไม้” เป็นฝักของต้นเพกา มีลักษณะแบนใหญ่ห้อยลงมาจากต้น ดอกคล้ายกับลิ้นขนาดใหญ่ที่ลอยคว้างอยู่กลางอากาศ ชาวบ้านจึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “หมากลิ้นฟ้า” ในส่วนของดอกนั้น ชูช่อตั้งตรงคล้ายกับหัวของพญานาค จึงเชื่อกันว่าจะนำความโชคดีมาให้ผู้พบเห็นต้นเพกาเป็นยาสมุนไพร โดยเปลือกนั้นเป็นส่วนผสมของการหมักเหล้าป่า ช่วยในการบำรุงเลือด ในส่วนของฝักเป็นยาเจริญอาหาร บำรุงธาตุ และแก้ไอ ในช่วงเดือนมิถุนายน-สิงหาคม ฝักเพกามีลักษณะอ่อน ชาวบ้านจึงนำมาทำก้อยเป็นเมนูเรียกน้ำย่อย

ส่วนผสม/เครื่องปรุงรส

หมากลิ้นไม้ หอมแดง ต้นหอม ผักชี พริกป่น ข้าวคั่ว พงชูรส ปลารสต้มสุก น้ำปลา มะนาว ใบสะระแหน่

วิธีทำ

- 1) นำหมากลิ้นไม้ไปย่างไฟให้สุก นำไปล้างน้ำสะอาด จากนั้นขูดเปลือกที่ไหม้ออก แล้วหั่นหมากลิ้นไม้เป็นชิ้นบางๆ
- 2) นำหมูสับไปรวนในกระทะพอสุก จากนั้นนำหมากลิ้นไม้หั่นใส่ลงไป ปรุงให้มีรสเผ็ด เปรี้ยว และเค็ม ด้วยพริกป่น ข้าวคั่ว น้ำปลาน้ำปลาร้า และน้ำมะนาว จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- 3) จากนั้นใส่หอมแดงซอย ต้นหอม และผักชีลงไป
- 4) ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยใบสะระแหน่ นิยมกินแกล้มกับผักตั่ว และใบมะกอก



ภาพที่ 34 ก้อยหมากลิ้นไม้
ที่มา: พัฒนะ พิภพแน่น, 2568

3) แกงหวายใส่เห็ด

เรื่องเล่า

“หวายป่า” เป็นพืชที่ชอบขึ้นอยู่ตามบริเวณร่องน้ำที่มีความชุ่มชื้นสูง ที่ภูพระบาทจะพบบริเวณห้วยหินอ่อน ตาดน้อย และวังลาดควาย ชาวบ้านจะใช้หวายไปทำเชือก และเครื่องใช้สอยต่างๆ และนิยมนำหน่อมากิน ฤดูกาลของหวายจะอยู่ในช่วงเดือนตุลาคม-มกราคม “แกงหวายภูพระบาท” มีรสขม เผ็ด และน้ำปลาร้า มีจุดเด่นที่สำคัญคือ เป็น “แกงใส่เคียง” หรือเครื่องหลายอย่างรวมกันให้เป็นหนึ่งแกง เช่น เห็ดต่างๆ และผักอีลอกอีลาย โดยหวายและผักอีลอกนั้นเป็นของทำกินยาก เนื่องจากหวายมีรสขมนำ ส่วนผักอีลอกนั้นมีพิษที่ทำให้เกิดอาการคัน ดังนั้นจึงเป็นอาหารป่าที่ต้องใช้ความชำนาญเป็นพิเศษ

ส่วนผสม/เครื่องปรุงรส

หน่อหวาย หน่ออีลอก เห็ดฟาง เห็ดเผาะ ตะไคร้ เกลือ น้ำปลาร้า หอมแดง ใบย่านาง พริกแห้ง ยอดผักข่า (ชะอม) พงบูรส เนื้อสัตว์ (หมู หรือไก่) ผักอีตุ๋ (ใบแมงลัก)

วิธีทำ

- 1) เตรียมหวาย และเครื่องแกงต่างๆ โดยปอกเปลือกหวาย เลือกลงเฉพาะส่วนยอดที่อ่อน ล้างให้สะอาด หั่นให้เป็นชิ้นพอดีคำ แล้วนำไปต้มน้ำ 1 รอบ เพื่อไล่ความขมออก ในส่วนผักอีลอกอีลาย ให้เลือกต้นที่ยังอ่อน ลอกเปลือกนอกที่เป็นลายๆ ออกให้หมด จนเหลือแต่เนื้อในสีขาวเขียว หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ จากนั้นนำไปแช่น้ำเกลือ หรือน้ำขาวข้าว นำไปต้มจนสุก 1 รอบ เพื่อไล่สารพิษที่ทำให้คันออกไป ในส่วนเห็ดชนิดต่างๆ ก็ล้างให้สะอาด ไม่มีคราบดิน
- 2) เตรียมพริกแกง ด้วยการโขลกตะไคร้ พริกแห้ง หอมแดงเข้าด้วยกัน
- 3) ตั้งหม้อใส่น้ำใบย่านาง ต้มจนเดือด ใส่พริกแกงที่โขลกไว้ลงไป จากนั้นใส่ซี่โครงหมูหรือไก่ลงไปต้มจนสุก
- 4) ใส่ยอดหวายต้มลงไป ตามด้วยผักอีลอกอีลาย ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือ และน้ำปลา โดยต้องทำให้มีรสน้ำปลาร้า จากนั้นใส่เห็ดชนิดต่างๆ ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน แต่ระวังอย่าให้เห็ดเปื่อยจนเกินไป
- 5) ใส่ยอดผักข่า (ชะอม) และผักอีตุ๋ (ใบแมงลัก) ที่งัวสักรู๋ จากนั้นยกลงจากเตา



ภาพที่ 35 แกงหวายใส่เห็ด
ที่มา: พัฒนะ พิมพ์แน่น, 2568

4) แจ่วแมงແคงค้อ

เรื่องเล่า

“แมงແคงค้อ” หรือที่คนภาคกลางเรียก “มวนลำไย” เนื่องจากมักพบเห็นตามยอดและผลของต้นลำไย ในส่วนบริเวณภูเขาพระบาทจะพบแมลงชนิดนี้ตามต้นค้อ ชาวบ้านจึงเรียกว่า “แมงແคงค้อ” รวมถึงพบตามยอดอ่อนของต้นกุง และต้นมะหวด ในการรับรู้ของคนทั่วไป แมงແคงอาจจัดอยู่ในหมวดศัตรูพืช แต่ชาวบ้านที่ภูพระบาทได้ใช้คุณสมบัติที่มีกลิ่นฉุนคล้ายแมงดانا และให้รสเผ็ดร้อน มาทำเป็น “แจ่ว” กินกับผักป่าที่มีมากมายหลายชนิด โดยมักจะทำกินกันในช่วงเดือนเมษายน-มิถุนายน แจ่วแมงແคง และแจ่วต่างๆ พร้อมด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารที่ชาวบ้านสามารถพกพาไปกินตอนลงไร่ลงนาได้อย่างสะดวก

ส่วนผสม/เครื่องปรุงรส

แมงແคงค้อ กระเทียม พริกป่น พริกสด ผงชูรส หอมแดง กระเทียม น้ำปลาร้า น้ำปลา ผงชูรสและมะนาว

วิธีทำ

- 1) นำแมงແคงมาล้างให้สะอาด คั่วในกระทะไฟอ่อนๆ จนสุกหอม (ระวังกลิ่นฉุนเกินไป) หรือเสียบไม้ย่างไฟพอสุก แต่ต้องระมัดระวังเพราะอย่าให้พิษแมงແคงเข้าตา
- 2) เผา หรือคั่วพริกสด หอมแดง และกระเทียมให้สุกหอม
- 3) โขลกพริกเผา หอมเผา กระเทียมเผา และแมงແคงคั่ว เข้าด้วยกันให้ละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้าต้มสุก น้ำปลา และมะนาวตามชอบ คลุกเคล้าให้เข้ากัน จนแจ่วเป็นก้อนเหนียว
- 4) ตักใส่จานกินแกล้มผักสด เช่น ผักลีนปี (ผักกาดนกเขา) ผักตั่ว หรือจะเป็นผักลวก จำพวกผักกูด ผักหวานป่า และผักหนาม



ภาพที่ 36 แจ่วแมงแดงค้อ
ที่มา: พัฒนะ พิภพแน่น, 2568

5) ขนมห่อไม้

เรื่องเล่า

ป่าบนภูพระบาท มีหน่อไม้เป็นพืชพรรณเด่น โดยมีอยู่หลากหลายชนิด ทั้งหน่อไม้ไร่ หน่อไม้บง หน่อไม้ซาง และหน่อไม้รวก ซึ่งเป็นของป่าที่นิยมทำกินในช่วงฤดูฝนระหว่างเดือนเมษายน-มิถุนายน ในช่วงนี้ชาวบ้านแถบภูพระบาทจะนิยมหาหน่อไม้สด และทำหน่อไม้ปิ้งขาย ขนมห่อไม้จึงเป็นการสร้างสรรค์สืบทอดภูมิปัญญา เป็นการนำวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารคาวมาเป็นขนมหวานกินเล่น และใช้เป็น “พาทวน” ในการเซ่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์

ส่วนผสม/เครื่องปรุงรส

หน่อไม้ มะพร้าว แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า กะทิ น้ำตาลทรายขาว เกลือ มะพร้าวขูดฝอย ใบตองสำหรับห่อ

วิธีทำ

- 1) นำหน่อไม้มาต้มจนสุก แล้วบีบคั้นเอาน้ำออกจากหน่อไม้ จากนั้นสับให้ละเอียด หรือจะใช้วิธีการปั่นก็ได้
- 2) ผสมหน่อไม้สับ มะพร้าวขูดฝอย แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือ และกะทิลงในชามผสม นวดผสมให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย และแป้งเกิดความเหนียวขึ้น
- 3) ตักส่วนผสมขนมวางบนใบตองที่เตรียมไว้ และห่อใบตอง
- 4) นำขนมไปนึ่งในซึ้งนึ่งด้วยไฟกลาง ประมาณ 20-30 นาที จนสุก โดยสังเกตใบตองที่เปลี่ยนสีเป็นสีเขียวเข้ม
- 5) พักให้เย็นลง แล้วรับประทานได้ทันที



ภาพที่ 37 ขนมห่อใบ
ที่มา: พัฒนะ พิภพแน่น, 2568

จากข้างต้นจะเห็นได้ว่าระบบองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่น ที่ยกตัวอย่างมานั้น แสดงให้เห็นวิถีคิดและความรู้ของผู้คนแถบภูพระบาท ในเรื่องของการทำอาหารว่ามีใช้เพียงวัตถุดิบทางธรรมชาติเท่านั้น แต่เป็นการรับรู้ ในระดับมิติทางจิตวิญญาณบนฐานของสิ่งมีชีวิตที่มีความคล้ายกับมนุษย์ เช่น การมองเห็นและพืชพรรณในป่าว่าชอบภูมิอากาศแบบใด หรือชอบที่จะ อยู่ในพื้นที่แบบไหน เข้ากันได้ดีกับวัตถุดิบ หรือเครื่องปรุงรสอะไร ควรกิน ในช่วงวัยอ่อนหรือแก่ ตลอดจนคิดเพื่อแผ่ไปถึงการสืบทอดเผ่าพันธุ์ของ เห็น พืชพรรณ และสิ่งมีชีวิตต่างๆ สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงการเคารพ ในทุกชีวิตของธรรมชาติ ซึ่งรวมถึงอำนาจเหนือธรรมชาติที่แฝงอยู่นั้นด้วย ดังนั้นระบบนิเวศของคนภูพระบาทจึงเป็นเครือข่ายของความสัมพันธ์ที่อยู่ ร่วมกันระหว่างมนุษย์ พืช สัตว์ เห็ดรา ฝั และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ต่าง ๆ

5. บทสรุป

เรื่องเล่าของคนภูพระบาทเกี่ยวกับการดำรงอยู่ของธรรมชาติ และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ธรรมชาติ ซึ่งถูกให้ความหมายผ่านวิถีของอาหารที่เริ่มจากการกำเนิดพืชพรรณและสัตว์ต่างๆ การเก็บหาของมนุษย์ การประกอบอาหาร จนถึงการกินนั้น เป็นองค์ความรู้ที่สามารถนำมาปรับใช้พัฒนาท้องถิ่นในมิติเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้หลายแง่มุม ซึ่งมีใช้เฉพาะการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบที่คณะวิจัยนำเสนอในตอนนี้อย่างแน่นอน แต่เศรษฐกิจท้องถิ่นเรื่องอาหารสามารถต่อยอดไปถึงการพัฒนาความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในระยะยาว ทั้งในเรื่องการจัดการทรัพยากรธรรมชาติให้เกิดความยั่งยืน รวมถึงเศรษฐกิจการแบ่งปันที่เป็นเรื่องของระบบคุณค่าและศีลธรรม โดยทั้งหมดนี้อยู่ภายใต้ฐานวิธีคิดในเรื่องความศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งเป็นทุนทางวัฒนธรรมในพื้นที่



บรรณานุกรม

- ฉัตรวัชรระ เสนะบุตร และชวลิต อธิปัตยกุล. 2567. “จารึกบ้านโก่ม: ความสัมพันธ์ของผู้คนรอบอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท ช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 22.” วารสารสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่ 8 (ฉบับที่ 4): 123-134.
- ชาติชาย มุกสง. 2567. รสขำชาติ: ลิ้มรสประวัติศาสตร์-วัฒนธรรมอาหารการกินไทย ก่อนเดินทางไกลสู่ “ซอฟต์แวร์พาวเวอร์”. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ดลฤทัย โกวรรณระกุล. 2550. รายงานการวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาทเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวมรดกโลก. กลุ่มวิชาการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ธวัชวรรณ หงูแก้ว, ไกรฤกษ์ ศีลาคม, และ สุพัฒน์ ศรีชมชื่น. 2565. “ประเพณีมัสการพระพุทธรูปบาทบัวบก : พัฒนาการประเพณีพิธีกรรม สุ่มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัดอุดรธานี.” วารสารภาษา ศาสนา และวัฒนธรรม. ปีที่ 11(ฉบับที่ 1): 294-320.
- พนม ศรศิลป์. 2540. โครงการวิจัยเรื่องการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมของการผลิตข้าวแม่ของชาวบ้านกลางใหญ่ ตำบลกลางใหญ่ อำเภอบ้านฝาง จังหวัดอุดรธานี. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, กระทรวงศึกษาธิการ.
- วิทยาลัยครูมหาสารคาม และมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม. 2521. อรุณนิทานตำนานพระธาตุพนม. กรุงเทพฯ ฯ : โรงพิมพ์เรือนแก้วการพิมพ์.

