

ประชญ์ ‘ไทรรามัญ’ ลุ่มน้ำแม่กลอง ดึงเยาวชนร่วมสืบสานอาหารมอญ



รายงาน

ภาคใต้เครื่องเขย่าไทรรามัญแห่งลุ่มน้ำแม่กลอง ออาทิ กลุ่ม ประชญ์ชาวบ้านไทรรามัญ หรือ มอญแห่งลุ่มน้ำแม่กลอง 3 ตำบล คือ ต.บ้านม่วง ต.นครชุมน์ และ ต.คุ้งพยอม อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุนสุขภาพ จังหวัดราชบุรี และสถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล จัดกิจกรรมโครงการ สืบสานอาหารมอญ “ซักเช่น เป็นพระ อะนะ โม่น” เพื่อสืบสานตำรับอาหารพื้นบ้าน ของชาวมอญแก่เยาวชนรุ่นหลังได้ศึกษา ทดลอง และลงมือปฏิบัติ พร้อมลดแทรกภาระงานอุปนิสัยในเมืองอาหาร เนื่องจากปัจจุบัน สภาพ สังคมที่เปลี่ยนไป ส่งผลให้วัฒนธรรมอันดีงาม ทั้งภาษา วัฒนธรรม และอาหารมอญ เริ่มเลือนหายไป เห็นได้ชัดเจนว่าเยาวชนรุ่นใหม่ “ฟังไม่ออกร คุ้ดไม่ได้ และ ไม่เคยล้มลง” ตลอดจนจัดกิจกรรม “มหกรรมสืบสานอาหารมอญ” โดยผู้นำเผ่าสูงแก่ ประชญ์ชาวบ้าน พร้อมใจกันสืบสานอาหารมอญ ให้กับเยาวชนที่สนใจ ท่ามกลาง ฝ่ายปกครอง ผู้บริหารท้องถิ่น ร่วมกิจกรรมอย่างคึกคัก

คร.มยุรี อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า สถาบันวิจัย ต้องการสืบสานวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ที่ร่วมประเพณี โดยให้ชุมชนที่เป็นเจ้าของวัฒนธรรมมีบทบาทในการพัฒนา อนุรักษ์ วัฒนธรรมด้วยตนเองอย่างมีความสุน ล้วนของชุมชนชาวมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง มีความต้องการสืบสานวัฒนธรรมภาษาพื้นที่ทางอาหารมอญ

สำหรับเมนูอาหารที่นำมาถ่ายทอดมีอยู่ 6 ตำรับ คือ แกงกล้วยไส้ไก่ หรือ “พระ นริต กอก จาญ” แกงผัดรวมกับปลาทอง หรือ “พระ อะ เน ถู” แกงใบมะรุมอ่อนกับถั่ว

เขียว “พระ อะ นะ ชะ เดิง” ทอดมันหัวปลี หรือ “ยะ ໂຕ ปร้าด ทอง” แกงเลียงมันเมือเสือ หรือ “พระ เชี้ย” และ ขาน กกล้วย หรือ การน ปร้าด ตำรับอาหารทั้งหมด ใช้วัสดุดีที่มีใน ห้องเดินทั้งสิ้น สามารถนำมาประกอบอาหารได้ในราคาราทีไม่แพง แต่มีคุณค่าทางอาหารและทางยาสูง เช่น มันเมือเสือ มีสรรพคุณ ช่วยเคลื่อนกระเพาะอาหาร ในมะรุม มีสรรพคุณเป็นยาระบาย ช่วยขับถ่าย หัวปลี มีสรรพคุณช่วยบำรุงน้ำนมของผู้หญิงที่กำลัง มีน้ำนม พิเศษสุด คือ เมนูแกงใบมะรุมอ่อนกับถั่วเขียว เป็นหนึ่ง ในเมนูอาหารที่ได้รับคัดเลือกทูลเกล้าถวายสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ มาแล้ว

สองค์ พรหมอินทร์ ประชญ์ชาวบ้านภูมิปัญญาลุ่มน้ำแม่กลอง กล่าวว่า รู้สึกดีใจ ภูมิใจ ปลาปล้มใจอย่างมาก ที่ได้ เที่ยวเวทฯ ความตั้งใจจากเยาวชน ใน การเรียนรู้ทั้งอาหารและ ภาษาของมอญ ทำให้มั่นใจว่ากลุ่มเยาวชนเหล่านี้จะเป็นผู้สืบสาน และ ถ่ายทอดวัฒนธรรมอันดีงามของชนชาติมอญต่อไป

น.ส.พรประภา โพธิคิลา นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนวัดม่วง กล่าวว่า หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม รู้สึกตื่นเต้น ตื่นใจมาก ที่ได้ศึกษา เรียนรู้ ภูมิปัญญาด้านอาหารมอญที่ลืมหายใจ กันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เมื่อได้ลิ้มลอง ลิ้มรส ทำให้หลงเสน่ห์ของ อาหารมอญ ซึ่งทำได้ง่าย หาได้ยากดีตามรัตนบัน พร้อมทั้ง เคล็ดไม่ลับความอร่อยในการประกอบอาหารจากประชญ์ผู้เร่ง ความรู้ และสุกท้าย ในฐานะลูกหลานชาวมอญ สัญญาไว้จะ รักษาขนบธรรมเนียมประเพณี รักษาธรรมด้านต่างๆ ของชาว มอญ ให้อยู่เคียงคู่กับลุ่มน้ำแม่กลอง จนกว่าแม่น้ำแห่งนี้จะ สายไป

รังษี จังธนสมบติ