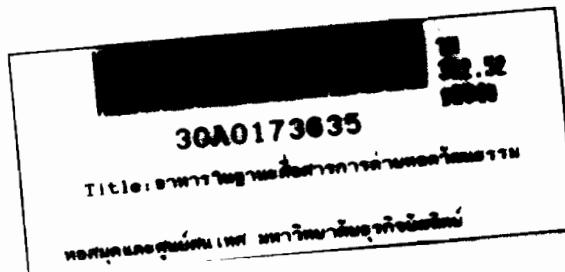




อาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดความนธรรมทางสังคม

กรณีศึกษา ชุมชนเกาะปันหยี



ชนิยกรณ์ ไตรศรีธนนท์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาในสาขาศาสตร์
สาขาวิชานิเทศศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

พ.ศ. 2547

ISBN 974-281-931-9

**CULTURAL TRANSFER THROUGH FOOD
A CASE STUDY OF KOH PANYEE**

THANIYAPORN TRAISRITANANON

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Arts

Department of Communication Arts

Graduate School, Dhurakijpundit University

2004

เลขที่เรียบเรียง.....	0173635	ISBN 974-281-931-9
วันเดือนปี พ.ศ.....	27 ม.ค. 2548	
จำนวนหน้า.....	๒๙๖	
จำนวนหน้าต่อหน้า.....	๓๐๒.๕๒	
	๑๘๖๔๐	
	[๑๕๔๗]	



ใบรับรองวิทยานิพนธ์
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
ปริญญา นิเทศศาสตร์มหาบัณฑิต

ชื่อวิทยานิพนธ์ อาหารในฐานะสื่อกลางถ่ายทอดวัฒนธรรมทางสังคม กรณีศึกษา ชุมชนเกษตรปันหยี
เสนอโดย น.ส.ธนิยาภรณ์ ไตรศรีรัตนนท์
สาขาวิชา นิเทศศาสตร์ กลุ่มวิชา นิเทศศาสตร์ธุรกิจ
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ดร.พัฒนพงษ์ ชาติเกตุ
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์แล้ว

.....ประธานกรรมการ
(ศ.ดร.บุญเลิศ ศุภดิลก)

.....กรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
(ดร.พัฒนพงษ์ ชาติเกตุ)

.....กรรมการ
(ผศ.ดร.อัศวิน เนตรโพธิ์แก้ว)

.....กรรมการ
(ศ.ดร.อรวรรณ ปีลันธโนอวาท)

บัณฑิตวิทยาลัยรับรองแล้ว

.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ดร.พีรพันธ์ พาลสุข)
วันที่ 15 เดือน กันยายน พ.ศ. 2547

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ดร.พัฒนพงษ์ ชาติเกตุ เป็นอย่างสูงที่ได้กรุณามีความเมตตาดูแลและเอาใจใส่ในการให้การแนะนำด้วยดีและได้เป็นกำลังใจที่ดีเสมอมา จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้วิจัยต้องกราบขอบพระคุณ รศ. ดร. บุญเลิศ ศุภดิลก ประธานกรรมการ รศ. ดร. อรวรรณ ปิลันธน์โววท กรรมการผู้แทนทบทวนมหาวิทยาลัย และ ดร.อัศวิน เนตรโพธิ์เก้า กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ที่กรุณาชี้แนะและให้คำแนะนำทางวิชาการ เพื่อให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้ง ญาติพี่น้องที่เป็นชาวมุสลิมแห่งเกาะกลางทะเลนานาฯ “ปันหยี” คุณน้ำลอเกียะ ผู้ช่วยผู้ใหญ่นานาหมาดหริม และมะโซ่เพียง มัชมาภูต ที่กรุณาให้การต้อนรับผู้วิจัยทุกครั้งที่ได้ไปเก็บรวบรวมข้อมูล และช่วยเหลือในการสื่อสารภาษาที่เป็นภาษาท้องถิ่น รวมถึงการเลี้ยงอาหารการกินจนกระทั่งที่พักอาศัยซึ่งได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่นมาก

ในเบื้องหลังการทำงานวิจัยครั้งนี้ขอขอบพระคุณ คุณพ่ออรุณ คุณแม่อุบล ไตรศรี และคุณป้าเตือนจิตต์ นพิตพงษ์ ซึ่งได้เป็นผู้สนับสนุนค่าใช้จ่ายต่างๆ และช่วยในการสัมภาษณ์รวบรวมข้อมูลค่าต่างๆให้ผู้วิจัย รวมถึงน้องสาวและน้องชายของผู้วิจัยเอง พี่ๆ และเพื่อนๆ ทุกคน ซึ่งเปรียบเสมือนกัลย์มิตรที่คอยให้กำลังใจ และคงช่วยเหลือมาโดยตลอดจนกระทั่งสามารถฝ่าฟันอุปสรรคทุกประการมาได้

สุดท้ายที่จะลืมไม่ได้คือ พ.ต.ท.ยุทธภูมิ ปั้นลายнак ที่จุดประกายและเป็นแรงผลักดันให้ผู้วิจัยได้ศึกษาต่อในระดับที่สูงกว่าปริญญาตรี และที่อย่างจะขอบคุณที่สุดคือ สถาบันมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ “ร้าวไฟ” ที่เป็นสถานที่ให้ความรู้กับนักศึกษาตลอดจนถึงคณาจารย์ทุกท่าน ที่เป็นแรงบันดาลใจในการศึกษาของผู้วิจัยจนกระทั่งประสบความสำเร็จในครั้งนี้

อนึ่ง หากวิทยานิพนธ์เล่มนี้ มีคุณค่าและมีประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าของผู้ที่สนใจ ผู้วิจัยขออนุมัติให้กับผู้มีพระคุณทุกท่าน หากส่วนข้อผิดพลาดต่างๆ ที่เกิดขึ้น ผู้วิจัยขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

ธนิยารณ์ ไตรศรีธนนท์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	๙
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๑
กิตติกรรมประกาศ	๒
สารบัญตาราง	๓
สารบัญภาพ	๔
บทที่ ๑ บทนำ.....	๑
1. ความเป็นมาของชุมชนเกษตรปั้นหี	๒
2. ความสำคัญและที่มาของปัญหา	๑๐
3. วัตถุประสงค์	๑๘
4. ปัญหานำวิจัย	๑๘
5. ขอบเขตของการวิจัย	๑๙
6. คำนิยามศัพท์	๑๙
7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๒๐
8. CONCEPTUAL FRAMEWORK	๒๑
 2 แนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๒๒
1 แนวความคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์	๒๒
2 อัตลักษณ์กับการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในบริบทโลกาภิวัตน์	๒๗
3 ลักษณะเชิงโครงสร้างของโลกาภิวัตน์	๒๗
4 อัตลักษณ์กับพลวัตทางวัฒนธรรมระบบโลก	๒๘
5. แนวความคิดและปรัชญาการศึกษาชุมชนและตัวบุคคล	๓๐
6. วิธีการศึกษาเน้นการศึกษาถึงวัฒนธรรมชุมชนและตัวบุคคล	๓๒
7. แนวความคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และวัฒนธรรมของการบริโภค	๓๖

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3 ระเบียบวิธีวิจัย	39
1 การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย	39
2 การกำหนดเครื่องมือ	42
3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	42
4 ระยะเวลาเก็บรวบรวมข้อมูล	44
5 การวิเคราะห์ข้อมูล	45
6 การนำเสนอข้อมูล	46
4 ผลของการวิจัย	46
1 แนวทางการสือสารอัตลักษณ์ของอาหารเกาะปันหยี	47
2 บทบาทของร้านอาหารอิสลามที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารในครอบครัวนเกาะหยี	56
3 รูปแบบการดำเนินการ	57
4 ผลกระทบต่ออัตลักษณ์ด้านอาหารในครัวเรือน	64
5 บทบาทและความหมายของร้านอาหารต่อชุมชนเกาะปันหยีในด้านเศรษฐกิจ สังคมการเมือง	69
6 สรุปผลการวิจัย อภิปราย และข้อเสนอแนะ	79
1 สรุปผลการวิจัย และการอภิปรายผล	81
ข้อเสนอแนะ	92
บรรณานุกรม	93
ประวัติผู้เขียน	97

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่	
1 จำแนกกลุ่มตัวอย่าง	41
2 อาหารคาว	49
3 ของหวาน	50
4 เครื่องคั่ว	51
5 เครื่องปรุง	51
6 ความแตกต่างของอาหารพื้นเมือง และอาหารที่ขายให้นักท่องเที่ยวบน เกาะปันหยี	52
7 ความเปลี่ยนแปลงปัจจัย รวมทั้งผลกระทบของร้านอาหารต่ออาหารใน ครอบครัวบนเกาะปันหยี	67
8 สรุปบทบาทของร้านอาหารต่อชุมชนเกาะปันหยีด้านต่าง ๆ	74
9 เปรียบเทียบปัจจัยที่ทำให้อัตราภัยค้านอาหารของเกาะปันหยี ควรอยู่และ เปลี่ยนแปลงไป	88
10 บทบาทของร้านอาหารต่ออัตราภัยค้านอาหารในครัวเรือนเกาะปันหยี	91

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่	
1 ภาพความสัมพันธ์ของธุรกิจร้านอาหารในภาคปีนี้	9
2 การเลี้ยงสัตว์ในระบบเครือข่ายร้านอาหาร	73
3 ภาพความเชื่อมโยงของผลกระทบที่เกิดจากธุรกิจร้านอาหาร	75
4 การดำเนินชีวิตของคนบนภาคปีนี้	81
5 แสดงการให้ความหมายวันอัตลักษณ์ร่วมด้านอาหารพานิชย์ปีนี้	84
6 ปัจจัยจากโลกภายนอกที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงภาคปีนี้	89

ชื่อวิทยานิพนธ์	อาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางสังคม
ผู้สอนศึกษา	กรณีศึกษา: ชุมชนเกาะปันหยี
ชื่อนักศึกษา	ชนิยากรณ์ ไตรศรีชนนนท์
อาจารย์ที่ปรึกษา	ดร. พัฒนพงษ์ ชาติเกตุ
สาขาวิชา	นิเทศศาสตร์(ธุรกิจ)
ปีการศึกษา	2547

บทคัดย่อ

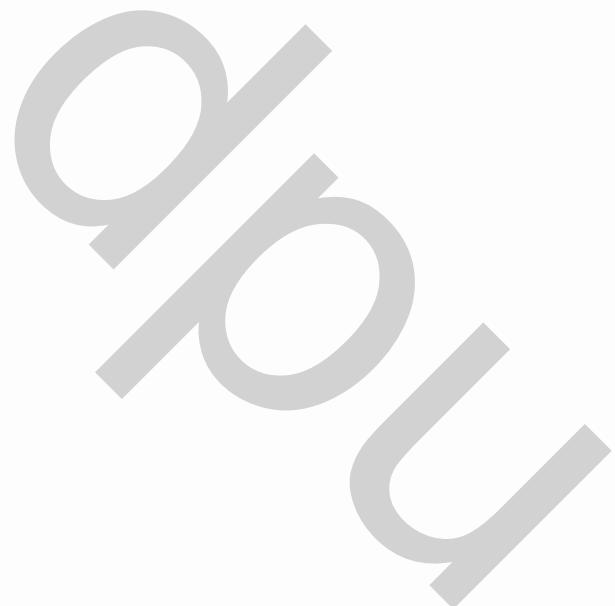
การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการสื่อสารเพื่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร โดยมุ่งเน้นที่การให้ความหมายและคุณค่าของชาวชุมชนเกาะปันหยี และเพื่อทราบถึงกระบวนการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมด้านอาหารรวมถึงการหลอมรวมและการปรับเปลี่ยนเพื่อทรงคุณค่ารักษามาไว้ โดยการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เป็นการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักในชุมชน คือ กลุ่มคนรุ่นเก่า กลุ่มคนรุ่นกลางและกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่เกี่ยวข้องในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารโดยการบริโภค จำนวน 29 ราย รวมถึงพ่อครัวและแม่ครัวที่ปฏิบัติงานอยู่ภายในร้านอาหารเกาะปันหยี โดยจะสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผลจากการวิจัย พบว่า การที่นักท่องเที่ยวทำให้ชุมชนเกาะปันหยีเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและ สังคม โดยในด้านการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิjinนี้ นักท่องเที่ยวถือเป็นแหล่งรายได้ที่ทำให้ชาวเกาะปันหยีเปลี่ยนอาชีพจากการทำประมงเป็นค้าขาย เช่น การค้าอาหารสดให้กับตลาด และการทำร้านอาหาร

การเปลี่ยนแปลงเชิงสังคมสังเกตได้จากการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางอาหาร พบว่า กลุ่มคนรุ่นเก่าก็ยังคงรักษาวัฒนธรรมการบริโภคดั้งเดิมอยู่ส่วน กลุ่มคนรุ่นกลางก็ยังคงรักษาอาชีวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้และรวมถึงการหลอมรวมนำเสนอวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภายนอกเข้ามาด้วย กลุ่มคนรุ่นเก่าและรุ่นกลางเน้นทำหน้าที่เชื่อมโยงให้คนในชุมชน

ส่วนร่วมในการรักษาอัตโนมัติร่วมของชุมชน ด้วยการถ่ายทอดการปรุงอาหารและสูตรต่างๆ ที่มีมาแต่สมัยโบราณมาถึงคนรุ่นหลังและรุ่นใหม่ โดยการเรียนรู้ผ่านการบอกเล่า ส่วนกุลุ่มนรุ่นใหม่ปรับตัวรับอาหารต่างถิ่นให้มีอัตโนมัติร่วมของชาวบ้านที่เข้าไปด้วยเพื่อบริการนักท่องเที่ยว

วัฒนธรรมอาหารต่างถิ่นที่ปรากฏในเมนูอาหารของร้านอาหาร สามารถสื่อถึงการเปลี่ยนแปลงของชุมชนได้ อย่างไรก็ตาม ชาวเกาะปันหยียังคงรักษาอัตโนมัติร่วมของตนเอง ผ่านทางอาหารซึ่งบริโภคภายในครัวเรือน



This Title Cultural transfer through food : A case study of Koh Panyee
Name Thaniyaporn Traisritananon
Thesis Advisor Dr.Pattanapong Chatiketu
Department Communication Arts
Academic Year 2547

ABSTRACT

In recent years, tourism became a major source of income Koh Panyee, a small Muslim community in Pang-nga province, many local restaurants was established to serve the tourists who visited the island. This research investigated cultural changes through food that was served in restaurants and at homes. The researcher gathered information through the interview of 29 informants, comprising of elderly, middle – aged and young generations, who got involved with cooking such as chefs in the restaurants in Koh Panyee.

The research revealed that Tourism changes the Panyee community economically and socially. Economically, Panyee natives perceived tourists as a source of income. Many islanders switched their jobs from fishermen to restaurant owners and suppliers.

Societal changes can be observed through old, middle, and new generations. Old generation still maintained Panyee food identity. Middle generation blended both Panyee and mainland food together. Old and middle generations attempted to maintain the island food identities through home cooking. New generation Panyee islanders cooked mainland food to serve tourists' need.

Mainland food served in the restaurants could describe changes in the community. The islanders, however, still maintained the island identity through food cooked and served at home.

you

บทที่ 1

บทนำ

กินเพื่ออยู่ หรือ อยู่เพื่อกิน? เหล่านี้ คงจะมีคำตอบที่แตกต่างกันไปแล้ว แต่ทัศนคติ รสนิยม และความเชื่อส่วนตัวของแต่ละท่านซึ่งไม่อ้างไปก้าวล่วงได้ วิถีชีวิตประจำวันของคนไทยเราทุกวันนี้โดยเฉพาะอย่างยิ่ง วิถีชีวิตของคนเมืองใน “สังคมทุนนิยม” ยุคดิจิทัลในปัจจุบันอาจกล่าวได้ว่า เวลาทุกวันที่มีค่าอย่างยิ่งในยุคของการแบ่งขั้นที่มิใช่เป็นเพียงการแบ่งขั้นระหว่างเพื่อนฝูงในโรงเรียน ในมหาวิทยาลัย ในชุมชนหมู่บ้าน หรือในองค์กรหน่วยงานต่างๆ เพ่านั้น หากแต่เป็นยุคที่เราต้องแบ่งขั้นกับโลก อันเนื่องมาจากการแสโลกาภิวัตน์ ทั้งด้านข้อมูลข่าวสาร การสื่อสาร การคมนาคม การเปิดเสรีทางเศรษฐกิจ กิจกรรมทางเศรษฐกิจ การค้าระหว่างประเทศฯ

การดำเนินชีวิตประจำวันที่มีกล่องกระแสโลกาภิวัตน์เข่นนี้ สิ่งที่มีความเประบ่างและอ่อนไหวที่สุดต่อการถูกทำลาย ก็คือ “วัฒนธรรมของชาติ” นั้นเองทุกวันนี้วัฒนธรรมทางด้านค่างๆ เช่น การแต่งกายของวัยรุ่น การดำเนินกิจกรรมประจำวันของคนไทย ได้ถูกแทรกแซงจากอิทธิพลของกระแสโลกาภิวัตน์ทั้งสิ้น ไม่ว่าจะผ่านทางการโฆษณาแบบที่ใช้เทคนิคการสื่อสารการตลาด (IMC:Integrated Marketing Communication) ภาคยนตร์ ละครต่างชาติ

วัฒนธรรมของชาติไทยได้รับผลกระทบ ทั้งทางด้านการแต่งกาย วิถีชีวิตประจำวัน ฯลฯ หรือแม้กระทั่ง “วัฒนธรรมการกินอาหาร ” ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาอย่างนานประการหนึ่งในสังคมไทย หากมองย้อนกลับไปจะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมการกินของคนไทยได้รับผลกระทบมาโดยตลอด

ปัจจุบันวัฒนธรรมการกินอาหารในสังคมดิจิทัล ที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรม กระแสโลกภัยวัตถุและการโฆษณาเป็นอย่างมาก อาหารสัญชาติค่างค้าวมากมายได้หลงไหลเข้าสู่สังคมไทย ทึ้งที่เป็นรูปแบบต่างชาติเดิมตัวทั้งสินค้าหรืออาหารและการตกแต่งร้าน เช่น แมมนเบอร์เกอร์ พิซซ่า สเต็ก เครื่องคั่ม ร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างๆ ทั้งของไทย ของต่างชาติ และรูปแบบที่เป็น

“ลูกครึ่งปันไทย” โดยพยายามเอาสินค้าเหล่านั้นมาปรุงแต่งรสแบบไทยๆ เช่น รสกระเพราไก่ ส้มตำฝรั่ง รสแซ่บแบบไทยฯลฯ

ดังเช่นผู้ที่อาศัยอยู่บนเกาะปันหยีซึ่งเป็นชาวบ้านที่นับถือศาสนาอิสลามและเป็นชนชุมชนมุสลิมที่อยู่กลางน้ำที่ใหญ่ที่สุดในโลก เมื่อกระแสน้ำภัยวันนี้ได้เข้ามาสู่เกาะปันหยี ซึ่งถือว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวอย่างหนึ่ง จะได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงหรือไม่ และอัตลักษณ์ดั้งเดิมอาหารของผู้คนบนเกาะปันหยีจะมีการเปลี่ยนแปลง หรือไม่ อย่างไรซึ่งในงานวิจัยนี้จะศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารด้านรสชาติของเกาะปันหยี ศึกษาบทบาทของร้านอาหารซึ่งมีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ ด้านอาหารในครอบครัวคนบนเกาะปันหยี ศึกษาว่าร้านอาหารมีความหมายแน่นอนต่อชนชุมชนเกาะปันหยีในด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง เพื่อให้ได้คำตอบว่าอาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางสังคม มีผลอย่างไรต่อคนบนเกาะปันหยี ซึ่งได้สรุปว่าเป็นผู้รักษาความเป็นนุสิดิมไว้ได้อย่างเหนียวแน่น

ความเป็นมาของชนชุมชนเกาะปันหยี

เกาะปันหยี เป็นเกาะที่น่าสนใจมากหนึ่งของจังหวัดพังงา และเป็นชนชุมชนที่ถูกปฏิโดยสภาพภูมิประเทศโดยทางธรรมชาติ ทำให้การคมนาคมการค้าต่อสื่อสารกับคนภายนอกทำได้ไม่สะดวก ทำให้การบริโภคอาหารและรูปแบบอาหารที่ประกอบขึ้นเพื่อบริโภคในครัวเรือนมีข้อจำกัด และถูกจำกัดทางภูมิประเทศและศาสนา เพื่อให้สามารถมองเห็นการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงของชนชุมชนเกาะปันหยีได้อย่างชัดเจน อาจแบ่งพื้นที่การออกเป็นช่วงระยะเวลาได้ประมาณ 3 ยุคดังนี้

ยุคที่ 1 คือ ช่วงระยะตั้งแต่เริ่มก่อตั้งชนชุมชนถึงปีที่ได้รับการกำหนดให้เป็นหมู่บ้าน ตามพระราชบัญญัติอัตลักษณ์การปกครองท้องที่ พ.ศ.2457

ยุคที่ 2 คือ ช่วงระยะตั้งแต่การประกาศเป็นหมู่บ้านในปี พ.ศ.2457 ถึงปีที่ได้รับการประกาศเป็นแหล่งท่องเที่ยวในปี พ.ศ.2527

ยุคที่ 3 คือ ช่วงระยะตั้งแต่ได้รับการประกาศเป็นแหล่งท่องเที่ยวในปี พ.ศ.2527 จนถึงช่วงระยะปัจจุบัน

เนื่องจากเหตุการณ์สำคัญที่นำมากำหนดช่วงเวลาไม่อาจเป็นสิ่งที่บ่งบอกได้ชัดเจนว่า แต่ละช่วงเวลาแยกออกจากกันได้โดยเด็ดขาด ปรากฏการณ์สำคัญต่างๆ ทางสังคมที่เกิดขึ้นจะส่งผลต่อเนื่องและควบคู่ระหว่างเวลา กับบางปรากฏการณ์ ซึ่งอาจไม่มีนัยสำคัญระหว่างกันหรือไม่ให้เห็นภาพพื้นที่ชัดเจนนัก แต่อย่างไรก็ตามการกำหนดช่วงเวลาจะให้ความสะดวกในการพิจารณาความเคลื่อนไหว และแลเห็นภาพอิทธิพลบางอย่างที่เป็นปัจจัยภายนอกต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

เกาะปันหยีเป็นเกาะเล็กๆ (พิทยา บุญรัตน์ 2544) เกาะหนึ่งในจำนวนหลายสิบเกาะของอ่าวพังงา เป็นเกาะที่ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัดพังงา ซึ่งเป็นเขตอุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา เกาะปันหยีอยู่ห่างจากตัวอำเภอเมืองพังงาประมาณ 22 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 17 ตารางกิโลเมตร ชุมชนเกาะปันหยีมีประชากรทั้งหมด 4,017 คน จาก 774 ครัวเรือน มีประชากรชาย 2,018 คน ประชากรหญิง 1,999 คน ประชาชนส่วนใหญ่ของเกาะนับถือศาสนาอิสลาม ประชากรทั้งเกาะนับถือศาสนาอิสลาม

หลักฐานการตั้งถิ่นฐานของชุมชนเกาะปันหยี ยังคงอาศัยจากเรื่องเล่าของชาวชุมชนที่เล่าสืบท่อ跟กันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งมี 3 กระแส ซึ่งไม่อาจสรุปได้ว่าเรื่องเล่าใดเป็นที่มาของชุมชนเกาะปันหยี บ้างก็เดาว่า เมื่อ 200 ปีก่อน มีครอบครัวมุสลิมสามครอบครัว ชาวชุมทางด้านตะวันออก ชาวคริสต์รวมราชและครัง ได้เดินเรือมาพบเกาะเล็กๆ แห่งนี้ และพบว่าเป็นแหล่งแหล่งที่มีปลาชุมมาก จึงตั้งหลักแหล่งอยู่เป็นพวกแรก และตั้งชื่อเป็นภาษาลักษณ์ว่า “ปันยี” แปลว่า “ลง” ต่อมานำไปจุบันเป็น “ปันหยี”

ส่วนเรื่องเล่าที่สอง กล่าวถึงการตั้งถิ่นฐานของชุมชนเกาะปันหยีว่า เมื่อ 200 ปีก่อนที่ผ่านมา ชาวลักษณะลุ่มน้ำที่เดินทางมาจากอินโดนีเซีย เพื่อหาที่อยู่อาศัย และแหล่งที่ทำนาหากินใหม่ เมื่อเดินเรือมาถึงอ่าวพังงา ได้พบกับพายุจนเรืออับปางลง ผู้รอดชีวิตพากันว่ายังไงก็ไปบนเกาะแห่งนี้ ได้ปักธงไว้บนภูเขา เพื่อเป็นเครื่องหมายขอความช่วยเหลือ คนที่ผ่านไปมาเห็นธงเข้าก็จะร้องตะโกนบอกต่อๆ กันว่า “ปันยี...ปันยี” ชื่อนี้จึงกลายเป็นชื่อเกาะนานถึงปัจจุบัน

ส่วนเรื่องเล่าที่สาม เป็นการสันนิษฐานแนวใหม่ กล่าวกันว่า คนกลุ่มแรกที่เข้ามาอาศัยอยู่ในเกาะปันหยี น่าจะเป็นกลุ่มชาวเรือที่ออกหาปลาในทะเล เมื่อเกิดพายุคลื่นลมแรง ได้อาศัยเกาะนี้เป็นที่หลบพายุ เพราะมีทำเลที่เหมาะสม บางโอกาสอาจใช้เป็นที่พักนอนดอนกลางคืนด้วยน้ำท่วมเข้าก็พัฒนาเป็นบ้านเรือนที่มั่นคงขึ้น และกลายเป็นที่พักอาศัยอย่างถาวรในเวลาต่อมา

การปลูกสร้างบ้านเรือนทุกหลังควรเรือน จะยกพื้นสูงโดยปักเสาไม้ออยู่ในน้ำ บ้านเรือนรุ่นเก่าจะใช้ไม้กลมทั้งต้นเป็นเครื่องเรือน พื้นเรือนฝากรไม้มาก หรือไม้กลม ต่อมาก็เป็นพื้นกระดาน บ้านที่ปลูกสร้างขึ้นใหม่จะใช้คอนกรีตเสริมเหล็กเป็นโครงสร้างทั้งหมด มีการออกแบบรูปทรงตามแบบสมัยใหม่ เมื่อนบ้านบนบกในเขตเมือง หลังคางบ้านทุกหลังจะใช้กระเบื้องลอนคู่ ซึ่งมีสีสันต่างๆ เช่นสีเขียว สีแดง หรือสีฟ้า เป็นต้น

บ้านทุกหลังจะเชื่อมต่อกันด้วยทางเดินคอนกรีต (เดิมเป็นทางเดินที่ทำด้วยไม้ ต่อมารีดรับงบประมาณจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ให้พัฒนาทางเดินเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก) ติดต่อกันทั่วทั้งหมู่บ้าน เว้นแต่บ้านที่ปลูกสร้างขึ้นใหม่ หรือบ้านที่อยู่ถัดเข้าไปด้านในไม่ติดทางเดินสายหลัก ทางเดินเข้าสู่ตัวบ้านที่สร้างเชื่อมกับทิศทางสายหลัก จะยังคงใช้ไม้ออยู่ย่างเดิม

บ้านเรือนทุกหลังจะหันหน้าเข้าหาทางเดิน โดยเฉพาะทางเดิน “หน้าบ้าน” ซึ่งเป็นย่านการค้าของชุมชน หรือที่ชาวบ้านบางคนเรียกว่า “ย่านศูนย์การค้า” บ้านที่ประกอบการค้าจะถูกดัดแปลง ให้ประดุจหน้าบ้านสามารถเปิดออกได้กว้าง เนื่องพื้นที่วางศินค้าจำพวกของที่ระลึก ศินค้าพื้นเมือง เสื้อผ้า เครื่องประดับต่างๆ ที่จะจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยว ส่วนด้านหลังหรือด้านบนของตัวบ้าน จะเป็นที่พักอาศัย

สำหรับบ้านเรือนที่อยู่อาศัยถัดเข้าไปจากถนนสายหน้าบ้าน หรือย่านการค้า จะเป็นบ้านเรือนของกลุ่มผู้ประกอบการประมงเป็นส่วนใหญ่ ลักษณะบ้านเรือนมีหลายรูปแบบ แต่ที่เนื่องกันคือ จะมีห้องโถงภายในบ้าน นอกบ้านด้านหน้า หรือด้านข้างจะเป็นระเบียงยกพื้นสำหรับเป็นที่ทำงานเกี่ยวกับอาชีพ เช่น เย็บ กัด ซ่อนอวน หรือทำอุปกรณ์จับสัตว์น้ำ หรือเป็นที่คอกปลา หรือสินค้าทะเลื่อนฯ

บ้านแต่ละหลังภายในหมู่บ้านจะใช้ไฟฟ้าจาก เครื่องปั่นไฟฟ้าส่วนตัวหรือบางครอบครัวอาจรวมกัน 3-4 ครอบครัว ต่อเครื่องปั่นไฟฟ้า 1 เครื่อง บ้านใดที่ไม่มีกำลังซื้อเครื่องปั่นไฟฟ้าเอง ก็จะต้องต่อพ่วงกับเพื่อนบ้าน โดยจ่ายค่าใช้กระแสไฟฟ้า ค่าน้ำบัน ตามแต่จะตกลงกัน ซึ่งไฟฟ้าจะถูกใช้มากในเวลา 6 โมงเย็น จนถึงประมาณ 4 ทุ่ม เพื่อใช้ในการให้แสงสว่างและเปิดโทรศัพท์

สำหรับด้านการติดต่อสื่อสารการคุณภาพดี ในการเดินทางโดยเรือเป็นหลัก ส่วนการสื่อสารภายในหมู่บ้านมีทั้งโทรศัพท์สาธารณะแบบหยอดเหรียญขององค์กร โทรศัพท์ 2 เครื่อง ตั้งอยู่บริเวณท่าเรือก่อนเข้าสู่ย่านการค้า และบริเวณกลางหมู่บ้านใกล้กับโรงเรียน และมีผู้ใช้โทรศัพท์เคลื่อนที่แบบมือถืออีกประมาณ 30 เครื่อง ซึ่งผู้ใช้มีโทรศัพท์มือถือส่วนใหญ่จะเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร ร้านค้า และกลุ่มผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการค้าอื่นๆ ซึ่งชาวชุมชนจะปันหยีสามารถที่จะใช้โทรศัพท์มือถือจากกลุ่มนบุคคลเหล่านี้ได้ โดยเสียค่าบริการในกรณีที่จำเป็น และเร่งด่วน ส่วนการติดต่อสื่อสารโดยทางอื่นๆ เช่น จดหมาย หรือพัสดุไปรษณีย์ ชาวชุมชนจะปันหยีจะใช้บริการของที่ทำการไปรษณีย์อำเภอเมืองพังงา

ลักษณะความสัมพันธ์ทางสังคม และวัฒนธรรมของชุมชนชาวเกาะปันหยีนั้น ลักษณะของครอบครัว จะมีขนาดครอบครัวใหญ่โดยเฉลี่ยประมาณ 6 คนต่อครอบครัว และเนื่องจากมีข้อจำกัดด้านที่อยู่อาศัย จึงพบว่าแต่ละหลังคาเรือนรองรับคนได้อย่างน้อยสองหรือสามครอบครัว ผู้นำครอบครัวจะเป็นผู้ชายเกือบทั้งหมด ผู้หญิงที่มีครอบครัว จะใช้บริการคุณภานิดหรือทำหน้าที่ดูแลต่างๆ จากสถานะนี้อนามัยในชุมชน ส่วนผู้ชายไม่นิยมทำหน้าที่ดูแลผู้คนทั้งความเชื่อเกี่ยวกับทางศาสนา และความเชื่อเกี่ยวกับประเพณีภาพในการทำงาน

ภาระหน้าที่ด้านอาชีพ หรืองานที่เป็นรายได้หลักของครอบครัว จะเป็นหน้าที่ของผู้ชายในครอบครัว ในขณะที่ผู้หญิงจะทำงานบ้าน คุ้มครอง และอาจจะประกอบอาชีพที่เป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวบ้าง การตัดสินใจในเรื่องต่างๆ ส่วนใหญ่จะใช้วิธีการปรึกษาหารือร่วมกันของสมาชิกในครอบครัวก่อน

ชาวเกาะปันหยีจะเป็นเครือญาติโภคถึงกันได้เกือบทั้งหมด เพราะชาวชุมชนจะแต่งงานกันกับคนภายในเกาะกันเอง หรือเกาะใกล้เคียงเท่านั้น ดังนั้นจึงถือว่าประชากรปันหยีจะมีชื่อสกุลไม่กี่สกุล ชื่อสกุลที่สมาชิกในชุมชนใช้ร่วมกันเป็นจำนวนมากได้แก่ “เหنمินทร์” “ฟองละ Yao” “วารีครี” และ “ปราสาทพันธ์”

การรวมกลุ่มทางสังคมของชาวชุมชนเกาะปันหยี นอกจากความสัมพันธ์จะเป็นแบบเครือญาติ นับถือศาสนาอิสลาม ยังคงมีการสร้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชน ด้วยการตั้งกลุ่มต่างๆ ขึ้นมาเพื่อดำเนินกิจกรรมต่างๆ เช่น คณะกรรมการหมู่บ้าน, กลุ่มปันหยีสัมพันธ์ เป็นกลุ่มที่

ตั้งขึ้นมาเพื่อความนันหนาก้าว จัดการแข่งขันกีฬาต่างๆ พัฒนาการสนับสนุนจากการอื่นๆ ซึ่งสามารถขอรับที่ตั้งขึ้น เพื่อร่วมทุนกันเลี้ยงปลาเพื่อจำหน่าย, กลุ่มผู้นำอาชีว เป็นการรวมกลุ่มกันของผู้มีความรู้ด้านการผลิตผ้าบาติก ทั้งผู้ผลิตขายเอง หรือฝ่ากส่งขายตามร้านค้า

การประกอบอาชีพ

การประกอบอาชีพ และระบบเศรษฐกิจของชุมชนเกาะปันหยี เดิมบรรพบุรุษของชาวเกาะปันหยี จะประกอบอาชีพประมงมาก่อน เพราะความอุดมสมบูรณ์ของสินทะเลแถบนี้ การประมงจะใช้วิธีการแบบดั้งเดิม

ปัจจุบันความต้องการทรัพยากรทางทะเลเพิ่มขึ้นตลอดเวลา การประมงมีการพัฒนาวิธีการ และเครื่องมือทำประมงให้มีประสิทธิภาพ ให้สามารถจับสัตว์น้ำได้ในปริมาณครัวเรือนมากๆ ซึ่งส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลการประมงของชนเผ่าเกาะปันหยี ชาวประมงของเกาะปันหยีบางส่วนยังคงดำรงชีพด้วยการประมงแบบดั้งเดิม ทั้งอุปกรณ์และวิธีการทำการทำมาหากินของคนบนเกาะปันหยีเริ่มสืบทอดกัน

หลังจากที่ได้ถูกส่งเสริมให้เป็นแหล่งห่องเที่ยวทางทะเลที่สำคัญ เนื่องจากเป็น “ชุมชนมุสลิมกลางทะเลแห่งเดียวในโลก” มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และต่างประเทศเข้ามาทำกิจกรรมการทำท่องเที่ยวมากขึ้น ชาวชุมชนเกาะปันหยี จึงมองเห็นห้องทางทำมาหากินใหม่ จึงทำให้การประกอบอาชีพของชาวชุมชนเกาะปันหยีต้องเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจะต้องพึ่งพาภัยการห่องเที่ยวมากขึ้น

ชาวชุมชนเกาะปันหยียอมรับว่า การห่องเที่ยวเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อเศรษฐกิจของชุมชนเกาะปันหยีในปัจจุบัน รายได้เดล่วันของชาวเกาะขึ้นอยู่กับปริมาณการเข้ามาของนักท่องเที่ยวในแต่ละวัน ปริมาณการเข้ามาห่องเที่ยวเกาะปันหยี เป็นตัวกำหนดปริมาณรายได้ของชาวเกาะนี้ รายได้ส่วนใหญ่ก็มานำจากการขายสินค้าให้กับนักท่องเที่ยว ราคาสินค้าที่ขายให้กับนักท่องเที่ยวนั้นจะมีราคาสินค้าที่ขายก็จะแตกต่างกันไป ถ้าเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย ก็จะขายในราคากิโลกรั่วนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จะเป็นสินค้าที่รับมาจากต่างถิ่นแล้วนำมาย เกาะปันหยีเป็นเพียง “เวทีการจัดการ” หรือ “ตลาด” ที่ทำหน้าที่ผ่านสินค้าไปสู่ผู้บริโภคที่เป็นนักท่องเที่ยวท่านนั้นชาวเกาะปันหยีที่ทำการค้า หรือประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการห่องเที่ยว จะเป็นกลุ่มที่ถือว่ามี

ฐานะทางเศรษฐกิจดี แต่ก็มีชาวเกาะปันหยีอีกกลุ่ม ที่ยังยึดอาชีพประมง ทำให้มีรายได้น้อย ถือว่า เป็นชาวเกาะที่มีฐานะทางเศรษฐกิจแบบยากจน มีรายได้ไม่แน่นอน แต่ก็มีความมั่นคง เพราะครรภ์ ได้ที่ยังทำนาหาภินกับการประมงได้ ชาวประมงกลุ่มนี้จะไม่มีวันอดตาย ซึ่งจะแตกต่างกับกลุ่มพ่อค้า เม้ค้าที่ประกอบอาชีพที่ต้องพึ่งพาบ้านก่อท่องเที่ยว รายได้จะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับจำนวนนักท่องเที่ยว ซึ่งที่การท่องเที่ยวชนชาติ กลุ่มผู้ประกอบอาชีพเหล่านี้ จะได้รับผลกระทบอย่างมาก บางรายถึงกับต้องเปลี่ยนไปประกอบอาชีพอื่นแทน

โดยภาพรวมแล้ว รายได้จากการท่องเที่ยวเป็นส่วนใหญ่เลือดใหญ่ที่หล่อเลี้ยงชีวิตของ ชาวชุมชนเกาะปันหยีไว้ กระแสหมุนเวียนของเงินบนเกาะมีความคล่องตัวสูง รายได้เฉลี่ยของชาวชุมชนเกาะปันหยีนับว่าสูงกว่ารายได้ของคนถิ่นอื่นๆทางอ้อมในการสร้างกระบวนการควบคุม และ วัสดุระบบสังคมให้มีประสิทธิภาพการละหมาดให้ครบ 5 ครั้งต่อวัน การที่ผู้ไปประกอบพิธีชักจู๋ จำนวนมากในแต่ละปี การปฏิบัติตามคำสั่งสอน และหลักการทางศาสนาอย่างเคร่งครัด ความเป็นพี่เป็นน้องกันเกื้อกูลหึ้งเกาะ เป็นองค์ประกอบที่ช่วยให้ทุกคนอยู่ร่วมกันได้อย่างค่อนข้างสงบสุข สายสัมพันธ์เชิงเครือญาติ ช่วยให้การสร้างกติกา และข้อตกลงเป็นไปด้วยความสะดวก ดังนั้นแม่ชุมชนเกาะปันหยีจะเป็นเกาะเปิดและต้องปะทะกับกระบวนการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา แต่วิถีชีวิตของชาวเกาะเอง จะเป็นสิ่งสนับสนุนให้การปักครอง การปักป้องคุ้มภัยจะไม่จำเป็น ต้องอาศัยกฎหมาย หรือระบบการเมืองการปักครองแต่เพียงอย่างเดียว

จักระเบี่ยงทางสังคมของชุมชน

การจักระเบี่ยงทางสังคมในชุมชนเกาะปันหยี ในความเป็นชุมชนนุสิดิมที่เคร่งครัดมาตั้งแต่เดิม นวกกับกฎหมาย บรรทัดฐาน และจริยธรรมของชาวเกาะปันหยี เป็นปัจจัยสำคัญทั้งทางตรงและทางอ้อมในการสร้างกระบวนการควบคุมและวัสดุระบบสังคมให้มีประสิทธิภาพ การละหมาดให้ครบ 5 ครั้งต่อวัน การที่ผู้ไปประกอบพิธีชักจู๋จำนวนมากในแต่ละปี การปฏิบัติตามคำสั่งสอนและหลักการทางศาสนาอย่างเคร่งครัด ความเป็นพี่เป็นน้องกันเกื้อกูลหึ้งเกาะเป็นองค์ประกอบที่ช่วยให้ทุกคนอยู่ร่วมกันได้อย่างเป็นอย่างดี ประเพณีชีวิตของชาวเกาะเอง จะเป็นสิ่งสนับสนุนให้การปักครอง การปักป้องคุ้มภัยจะไม่จำเป็น ต้องปะทะกับกระบวนการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา แต่วิถีชีวิตของชาวเกาะเอง จะเป็นสิ่งสนับสนุน

ให้การปกป้องการคุ้มครองทางอาชญากรรมหรือระบบการเมืองการปกครองแต่เพียงอย่างเดียว

การปกป้องหมู่บ้านจะมีการปกป้องแบ่งออกเป็น 2 ฝ่าย ได้แก่ การปกป้องโดยองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะปันหยี ซึ่งจะเป็นผู้จัดโครงสร้าง และรูปแบบบริหารตามบทบัญญัติว่าด้วยองค์กรบริหารส่วนตำบล และคณะกรรมการหมู่บ้าน ซึ่งเป็นองค์กรของชุมชนที่จัดตั้งขึ้นเพื่อการคุ้มครอง เด่นชัดที่เป็นตัวแทนจากคนภายในชุมชน

เมื่อเกาะปันหยีได้รับการส่งเสริมจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศไทย มีจำนวนนักท่องเที่ยวทั้งจากนักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เดินทางหลั่งไหลเข้าไปเที่ยวอยู่ตลอดเวลา การรับรู้และซึมซับเอวัฒนธรรม เทคโนโลยีต่างๆ ย่อมจะมีอยู่บ้าง วิถีชีวิตของชุมชนที่เคยพึงพาเฉพาะการประมงพื้งนาแพต้องเปลี่ยนมาเป็นวิถีชีวิตที่ต้องพึงพาการท่องเที่ยว ต้องหารายได้มาจากการท่องเที่ยวเป็นส่วนมาก รายได้ในแต่ละวันขึ้นอยู่กับปริมาณของนักท่องเที่ยว ภาษาดั้งเดิม หรือภาษาท้องถิ่นเพียงภาษาเดียว ไม่อาจจะสื่อสารติดต่อ หรือใช้ในการประกอบอาชีพของชาวชุมชนได้แล้ว ภาษาต่างประเทศก็ต้องได้รับการถ่ายทอด และเป็นที่เริ่มรู้จัก และเรียนรู้ของคนในชุมชน วัฒนธรรมต่างๆ ต้องเปลี่ยนแปลงไปบ้าง ผลกระทบจากการส่งเสริมการท่องเที่ยวของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิต และชุมชนชาวเกาะปันหยี โดยเฉพาะ โครงสร้าง และพลังวัฒนธรรมในการผลิต และวัฒนธรรมในการบริโภค นอกเหนือจากการทำอาชีพประมงแล้ว อาชีพค้าขายก็เป็นกิจกรรมสร้างรายได้สำคัญ และมีรูปแบบการพัฒนาที่ก้าวกระโดดอีกอาชีพหนึ่งของชาวชุมชนเกาะปันหยี

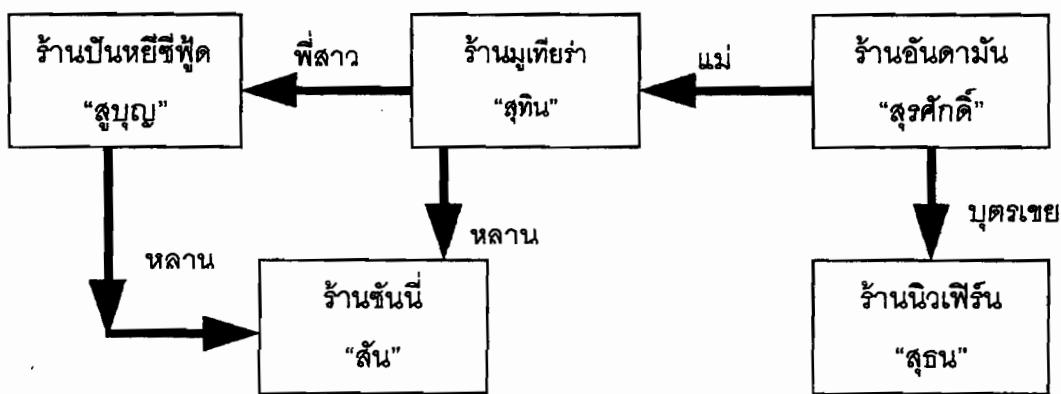
ผลกระทบของการเริ่มเข้ามาเยี่ยมเยือนความหลากหลายของชุมชนเกาะปันหยี จากคนภายนอกในรูปแบบของการ “มาเที่ยว” สร้างความอึดอัดรำคาญแก่ชาวชุมชนอยู่ในน้อย (โสน เหมินทร์, 12 เมษายน 2544) แต่ต่อมาเมื่อปลาดีน้ำใส่ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กะปิ ที่นำมารวบไว้บนบ้านถูกไหม้ และขอซื้อจากคนแบกหน้าเหล่านั้นทุกวันที่เข้ามาเที่ยว ความรู้สึกว่าถูกครอบครองจึงเปลี่ยนแปลงไป กลายเป็นความรู้สึกดีที่มีต่อสุกค้าอีกกลุ่มหนึ่งที่เดินทางมาซื้อสินค้าถึงที่บ้าน จนในระยะต่อมาชาวบ้านถึงกับเลิกวิธีการขนส่งสินค้าออกไปขายนอกเกาะอีกด้วยไป การนำสินทรัพย์ทະเลมาแปรรูปอย่างง่ายและวางขายหน้าบ้านเป็นร้านค้าเต็มรูปแบบ ก็เกิดขึ้นในช่วงระยะเวลาดังกล่าวด้วย

ขณะเดียวกันร้านค้าของที่ระลึกประเพณีผ้า เครื่องประดับ เครื่องใช้ งานศิลปะ ต่าง ภายนอกขึ้นอย่างคึกคัก เพื่อต้อนรับการประมูลให้อ่าวพังงาเป็นเขตอุทยานแห่งชาติ และกลยุทธ์ที่ต้องหันหน้าไปในปี พ.ศ. 2526 นักท่องเที่ยวได้รับการต้อนรับเสมือนเป็นบุคคลสำคัญที่ต้องเอาใจใส่คุ้มครอง และไม่มีใครคิดทำอันตราย หรือรังเกียจคนเหล่านั้นอีกเลย
(อุบมาต ประสานพันธุ์, 20 กรกฎาคม 2544)

การประชาสัมพันธ์และซักชวนให้มีการท่องเที่ยวในอ่าวพังงาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 สร้างความคึกคักให้กับการค้าขายในชุมชนเกาะปันหยีเป็นอย่างยิ่ง จำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้ระบบเศรษฐกิจของชาวชุมชนเกาะปันหยี เข้าสู่ระบบการแลกเปลี่ยนเงินตราหรือระบบตลาดอย่างสมบูรณ์แบบ

นอกจากร้านค้าของที่ระลึก ของฝากที่เป็นเครื่องอุปโภคบริโภคแล้วรูปแบบของธุรกิจบริการก็ได้รับการพัฒนาขึ้นหลายชนิด ที่เห็นได้ชัดเจนคือธุรกิจร้านอาหาร

การเกิดขึ้นของร้านอาหาร มีพัฒนาการที่น่าสนใจ ทั้งนี้ เพราะเป็นการขยายตัวของธุรกิจในครอบครัวที่มีลักษณะของความสัมพันธ์ทางเครือญาติเป็นเครื่องมือในการขยายเครือข่าย ร้านอาหารขนาดใหญ่ในชุมชนเกาะปันหยี อย่างน้อย 3-4 ร้าน มีสายสัมพันธ์โยงใยกันทั้งเครือญาติ การลงทุน และการจัดการ ดังต่อไปนี้ แผนภูมิความสัมพันธ์ของธุรกิจร้านอาหารในเกาะปันหยี ต่อไปนี้



ร้านปันหยีฟู้ด มีสูบุญ เป็นเจ้าของผู้ลงทุนดำเนินงานโดยให้บุตรชายเป็นผู้คุ้มครอง ขณะที่สุกินซึ่งเป็นน้องสาวสูบุญ ได้เปิดร้านมูเตยร่าขึ้น สูรศักดิ์ลูกชายของสุกินแยกตัวเองไปเปิดร้านอันดับหนึ่งในบริเวณใกล้ๆ กัน สูรศักดิ์ได้ไปแต่งงานกับสาวไทย บุตรสาวของร้านนิวเฟรนเปิดดำเนินการอยู่ในลักษณะเดียวกันนั้น และสัน ซึ่งเป็นหลานของสุกินและสูบุญ ไปแต่งงานกับจีนุ๊ดตี้ ลูกสาวเจ้าของร้านชันนี่ที่อยู่ถัดไป

ลักษณะความสัมพันธ์ทางเครือญาติของเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร มีผลต่อการจัดการกับเครือข่ายธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น บริษัทนำเที่ยว เรือโดยสาร เรือท่องเที่ยว หรือแม้แต่กับกลุ่มชาวประมงที่เลี้ยงปลาส่งขายให้สำหรับปรุงเป็นอาหาร ไม่ใช่เกิดปัญหาความขัดแย้งขึ้นได้

นักท่องเที่ยวที่ใช้บริการจากบริษัทนำเที่ยว (ซึ่งจะมีสำนักงานสาขาอยู่ที่จังหวัดภูเก็ต) จะถูกกำหนดรายการท่องเที่ยวไว้ในตารางการเดินทางล่วงหน้า จากการไปประสานงานจัดการของร้านบนเกาะปันหยี ว่าหากมีการแวรรครับประทานอาหารจะใช้บริการกับร้านใด ทั้งนี้เพราะร้านอาหารกับบริษัทนำเที่ยวจะมีข้อตกลงด้านผลประโยชน์กันไว้ล่วงหน้าแล้ว บางร้านสามารถให้ลูกค้ามาใช้บริการก่อน แล้วจึงค่อยเรียกเก็บค่าบริการเป็นรายรอบ หรือรายเดือน ปัญหาการแย่งลูกค้าจะไม่เกิดขึ้น แต่ละร้านจะมีตัวเลขและข้อมูลรายวันที่แน่นอนว่าในวันนี้จะมีนักท่องเที่ยวมาใช้บริการกับร้านกี่คนและกี่คน ผ่านบริษัทนำเที่ยวโดยบ้าง เมื่อถึงเวลา นักคุ้มครองของบริษัทนำเที่ยวก็จะนำลูกค้ามาเข้าที่ร้าน พนักงานในร้านก็สามารถจัดเตรียมสถานที่ อาหาร เครื่องดื่ม และอื่นๆ ไว้ล่วงหน้าได้อย่างพร้อมเพรียง เมื่อนักท่องเที่ยวเดินทางมาครบตามจำนวนที่ประสานงานไว้แล้ว ก็เป็นอันหมดภาระหน้าที่ประจำวัน บางร้านจะอนุญาตให้พนักงานกลับบ้านหรือพักผ่อนได้ หรืออาจปิดครัวทันที ในขณะที่บางร้านอาจจะยังเปิดบริการแก่นักท่องเที่ยวทั่วไปอีกระยะหนึ่ง

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ท่ามกลางการแพร่กระจายของการค้าแบบทุนนิยมตะวันตกจากกรุงเทพฯ ไปยังชนบทใกล้เคียงในภาคกลางและภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศไทยที่ประกอบส่วนสำคัญในการดำเนินวิถีชีวิตของคนไทยที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ภูมิภาคที่มีภูมิประเทศที่หลากหลายหรือเกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งในเมืองและชนบท แม้เราจะยังเห็นการผลิตแบบเกษตรกรรมได้โดยทั่วไป แต่มีสาระสำคัญเป็นการผลิตเพื่อการตลาด (Market-Oriented production) เป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเมืองคือการพัฒนาเชิงพาณิชย์

หรือการพัฒนาตามแนวทฤษฎีความทันสมัย (Modernization) พร้อมกับการขยายตัวของอำนาจชี้นำเข้าสู่ท้องถิ่นต่างๆ มีส่วนสำคัญในการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคมและพลวัตวัฒนธรรมที่เคยเป็นของชุมชนและท้องถิ่นมาก่อน

กรณีของภาคใต้ก็เช่นเดียวกันเมื่อกระแสกิจกรรมทางเศรษฐกิจและความสัมพันธ์ทางสังคมวัฒนธรรมแบบทุนนิยม ก่อตัวและขยายลงสู่ภาคใต้ก็ได้ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ผลกระทบดังกล่าววนองเห็นได้อย่างชัดเจนในช่วง 4 ทศวรรษที่ผ่านมา (2500-2540) โดยเฉพาะแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ๕ แต่ฉบับที่ 1 (2504-2509) เป็นต้นมา

ผลกระทบแผนพัฒนาดังกล่าวทำให้ชุมชนชนบทที่เคยเป็นอิสระกลายเป็นชุมชนที่ต้องพึ่งพาจากภายนอก ในทางเศรษฐกิจ เข้าด้วยพึ่งพาสารเคมี เทคโนโลยี พ่อค้าคนกลาง และราคาพืชผลจากตลาดโลก ในทางวัฒนธรรมเข้าไม่สามารถผลิตและดำรงวัฒนธรรมของเขารองได้ ต้องพึ่งพาวัฒนธรรมจากสังคมเมืองหรือสังคมตะวันตกที่เป็นผู้กำหนด ไม่ว่าจะเป็นการแต่งกาย การกินอาหาร ความบันเทิง และความสัมพันธ์ทางสังคมทุกรูปแบบ “ในชีวิตประจำวันเขาใช้เครื่องมือเครื่องใช้ซึ่งตัวเขารองไม่สามารถผลิตได้ ไม่รู้เชิงบำรุงรักษาซ่อมแซม เมื่อแต่สุขภาพของตัวเองก็สูญเสียความรู้ของสาธารณสุขศาสตร์ตามประเพณีซึ่งเคยมีในชุมชน” (นิธิ เอียครีวิวงศ์ 2531 : 33-34)

ในขณะที่คตินิยมในการผลิตในอดีตอาศัยปัจจัยและข้อจำกัดในท้องถิ่น ดังที่สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. (2541 : 2) กล่าวว่า “คตินิยมในการผลิตของชุมชนไทยในอดีตจะอาศัยปัจจัยและข้อจำกัดในท้องถิ่น โดยอาศัยประสบการณ์และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้นฯ เพื่อการบริโภคกันในท้องถิ่น จึงทำให้การผลิตกับการบริโภคมีปฏิสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด”

แต่ในสภาพทางสังคมปัจจุบันการขยายตัวของลักษณะบริโภคนิยมที่ตั้งอยู่บนหลักความคิดเศรษฐศาสตร์ทุนนิยม ได้พัฒนาเป็น “วัฒนธรรมบริโภคนิยม” เข้ามานิอิทธิพลต่อโครงสร้างและพลวัตวัฒนธรรมในการผลิตและวัฒนธรรมในการบริโภคทั้งในเมืองและชนบท โดยผ่านตัวสารคณนาคมแบบใหม่ต่างๆ มีส่วนเร่งร้าไว้ให้วัฒนธรรมการบริโภค “กลายเป็นสาระสำคัญของความสัมพันธ์ของผู้คน การสร้างเอกลักษณ์และคุณค่าของชีวิต ผู้คนพากันคิดถึงความสุขสบายบนฐานความสามารถที่จะบริโภคได้มากและสูงขึ้นกว่าเดิม หลายต่อหลายคนฝ่าหนีกฝันถึงชีวิตของ

เครื่องใช้ใหม่ๆ ที่ทันสมัยและหวังใช้สิ่งเหล่านี้เพื่อยกฐานะและการยอมรับจากสังคม” กระบวนการทัศน์คังกล่าวเกิดจากแรงกระตุ้นของกระแสวัฒนธรรมบริโภคนิยม

กรณีตัวอย่างของวัฒนธรรมการผลิตและวัฒนธรรมการบริโภคของชาวจังหวัดภูเก็ตในปัจจุบัน จากทรรศนะของสุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. (2541 : 5-6) สรุปได้ว่า อสังหาริมทรัพย์ของจังหวัดนี้ถือว่ามีผลิตสำหรับรองรับผู้บริโภคที่เป็นคนภายนอก โดยมีได้อาหารต่อผู้บริโภคที่เป็นคนดั้งเดิมภายนอกภูเก็ต และเป็นการผลิตที่ฝ่าความอยู่รอดไว้กับเมืองของคนภายนอกที่เข้ามา กับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

พื้นที่ถูกเปลี่ยนสภาพเป็นสถานที่ประกอบธุรกิจการท่องเที่ยว พื้นที่ถูกเปลี่ยนสภาพเป็นสถานที่ประกอบธุรกิจการท่องเที่ยวมากกว่าการอยู่และทำการทำกิน ของผู้เป็นเจ้าของเกาะ โดยมีคนภายนอกหรือคนไกลถิ่นที่เข้ามาปรนนิบัติให้บริการเป็นค่าตอบแทน หลายส่วนถูกใช้ประโยชน์เป็นแหล่งเริงรมย์ บางที่ก็แห่งด้วยแหล่งผลิตและแหล่งบริโภคหลายมุข การบริโภคน้ำ ไฟฟ้า และสิ่งสาธารณูปโภคอื่นๆ บนพื้นที่เพียง 300 ตารางเมตร แต่มีอัตราสูงกว่าที่เกษตรกรร่วม 100 ครัวเรือนบริโภคในช่วงระยะเวลาเดียวกัน หากเกิดวิกฤตการณ์ทำให้ผู้บริโภคภายนอกไม่เข้ามา สิ่งผลิตเหล่านี้จะยืนยงอยู่ได้อย่างไร สิ่งที่ประจักษ์คือ “ความเจริญเติบโตแบบฟองสนุก” มีให้เห็นได้ทั่วทั้งเกาะภูเก็ต

ขณะเดียวกันความเจริญเติบโตและการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ตที่เป็นไปเพื่อรองรับบุคลากรภายนอก เป็นการเปลี่ยนแปลงที่ดำเนินไปอย่างรวดเร็วเกินกว่าที่กล่าวขึ้นรู้และประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะชาวเกาะภูเก็ตจะคาดคิดและปรับตัวได้ทันสถานการณ์ ผลกระทบยังไม่เพียงปรารถนาจึงได้ปรากฏให้เห็นชัดเจนหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม ความขัดแย้งในการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ ค่าครองชีพที่สูงขึ้น การขาดแคลนน้ำ ความเสื่อมโทรมของเมืองภูเก็ต โดยเฉพาะ โครงสร้างและพลวัฒนธรรมในการผลิต และวัฒนธรรมในการบริโภคของชาวภูเก็ตที่ถูกโยนเป็นสังคมเมืองและบริบทของการเปลี่ยนแปลง

ชุมชนเกาะปันหยี อำเภอเมือง จังหวัดพังงา ซึ่งได้ถูกโยนเป็นแหล่งท่องเที่ยวอันเป็นที่รู้จักต่อจากภูเก็ตในเวลาต่อมา ที่ได้รับผลกระทบจากสภาพเดียวกัน เนื่องจากจำนวนนักท่องเที่ยวเข้าไปเยี่ยมชมกันมากขึ้นนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2510 และในปี พ.ศ. 2516 กรมป่าไม้ได้ประกาศจดตั้งให้บริเวณถ้ำลอด เกาะปันหยี และเขาพิงกัน เป็น “วนอุทยานครีพังงา” ก่อนจะมีการสำรวจเกาะ

แก่งค่างๆ ในอ่าวพังงาอีกครั้ง และในปี พ.ศ. 2520 ได้ประกาศจัดตั้งเป็นอุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา ต่อมาในปี พ.ศ. 2524 สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จังหวัดภูเก็ต โดยรับผิดชอบพื้นที่ จังหวัดภูเก็ต พังงา กระนี้ ได้รับรองค่าให้มีการท่องเที่ยวในบริเวณอ่าวพังงาอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการลงทุนครั้งสำคัญในการขยายการบริเวณในเกาะปันหยี ผลพวงดังกล่าวอยู่ย่อมส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตและชุมชนชาวเกาะปันหยีโดยเฉพาะ โครงสร้างและพลวัฒนธรรมในการผลิตและวัฒนธรรมในการบริโภคหากเปรียบเทียบกับการเปลี่ยนแปลงของเกาะภูเก็ตที่เป็นสังคมเปิดมากอย่างต่อเนื่อง ในขณะที่ชุมชนชาวเกาะปันหยี น่าจะมีลักษณะเป็นสังคมปิดที่มีลักษณะจำเพาะพิเศษ ทั้งทางด้านภาษา ระบบนิเวศ และความเป็นชุมชนอิสلامที่ยึดหลัก ศาสนาธรรม และวัตรปฏิบัติต่อพระเจ้าอยู่หัวมั่นคง ซึ่งจะได้กล่าวในการศึกษาวิจัยต่อไป

เปรียบเทียบเกาะปันหยีกับเกาะยอด

ส่วนด้านชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของภาคใต้หรือด้านอ่าวไทยมีชุมชนเกาะ ซึ่งเคยเป็นสังคมปิด เนื่องเดียวกับชุมชนชาวเกาะปันหยี จังหวัดพังงา และต่อมาได้เป็นสังคมเปิดอย่างรวดเร็ว หลังปี 2523 หลักจากมีสะพานติดสุล่านที่เป็นเส้นทางเชื่อมกับชุมชนภายนอกได้อย่างรวดเร็ว แทนเส้นทางเรือที่เคยใช้ในอดีต คือชุมชนเกาะยะอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา เกาะยะเป็นตำบลหนึ่งในอำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา ตั้งอยู่กลางทะเลสาบสงขลาตอนนอก มีพื้นที่ประมาณ 9,275 ไร่ห่างจากตัวเมืองสงขลา ไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ ประมาณ 6 กิโลเมตร โดยทางน้ำ แต่ปัจจุบันสามารถเดินทางตามทางหลวงหมายเลข 408 (สาขา - นครศรีธรรมราช) โดยมีสะพาน ติดสุล่านที่เชื่อมกับแผ่นดินใหญ่ทั้งสองฝั่ง

สิ่งที่มองเห็นได้ชัดเจนจากผลการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม คือ การเปลี่ยนแปลงอาชีพชาวสวนผลไม้ การทอผ้า และชาวประมงไปประกอบอาชีพอื่นๆ อีกมาก many จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐานด้านอาชีพของชาวตำบลเกาะยะในปี พ.ศ. 2536 ปรากฏว่า อาชีพที่ชาวตำบลเกาะยะทำกันมาก คืออาชีพประมงชายฝั่ง การเลี้ยงปลากระเพงในกระชัง การทำสวนผลไม้ การทอผ้า การปลูกยางพารา การค้าขาย การเดินทางและอาชีพรับจ้าง ซึ่งส่วนหนึ่งของคนหนุ่มสาวเข้าไปเป็นแรงงานรับจ้างในโรงงานอุตสาหกรรม ทั้งในตัวเมืองสงขลาและอำเภอหาดใหญ่ รวมทั้งการเข้าไปเป็นพนักงานบริการในภัตตาคาร ร้านอาหาร ทั้งภายในเกาะและนอกเกาะฯ

พร้อมกับความเจริญและการพัฒนาที่หลังไอลเข้าสู่ภาวะயอ ทำให้เกิดแหล่งบริการใหม่ๆ ภายในชุมชน เช่นร้านอาหาร สวนอาหาร ภัตตาคาร ซึ่งเกิดขึ้นเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวและส่วนใหญ่ เป็นกิจการของบุคคลภายนอกมากกว่าเป็นบุคคลในท้องถิ่น เนื่องจากคนในท้องถิ่นขาดเงินทุนและ ความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการ ปราภูมิการณ์ดังกล่าวถือเป็นสภาพแวดล้อมใหม่ของชุมชนและ ซึ่งมีส่วนในการปลูกสร้างจิตใจเด็กวัยรุ่นชาวเกาะயอ โดยเฉพาะที่เป็นผู้หัวญิ่งให้เปลี่ยนอาชีพใหม่เป็น พนักงานบริการในสวนอาหารเหล่านี้ “ซึ่งมีทางเป็นไปได้ว่าในอนาคตเด็กวัยรุ่นเหล่านี้อาจจะถูกสั่ง แวดล้อมโน้มน้าวใจให้คิดและวางแผนหาอาชีพอื่นอันไม่พึงประคุณของสังคมเดิมของชาวเกาะอยู่ก็ เป็นได้” (ภาณุ ธรรมสุวรรณและทวีศักดิ์ สัมมลั่น 2530: 106)

การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมในการผลิตและการบริโภคของทั้งสองเกาะ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อ ชีวิตและความเป็นอยู่ของผู้คน เนื่องจากผลของการเป็นสังคมเปิด ทำให้กระบวนการผลิตและการ บริโภคปรับเปลี่ยนเป็นอย่างมากและวัตถุประสงค์ไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประสานประ โยชน์ระหว่าง ภาครัฐกับภาคธุรกิจก่อให้เกิดกระบวนการแย่งชิงทรัพยากร ไปจากชุมชนอย่างรุนแรง ทั้งในรูปของ ก่อ ไก่ตลาดธุรกิจและระเบียงกฎหมายที่ออกแบบมาใช้ควบคุม ส่งผลให้มีการแสวงหาผลประโยชน์จาก ชุมชนอย่างต่อเนื่องและหลากหลายวิธีการ กรณีเช่นนี้เกิดขึ้นกับสังคมที่มีปัจจัยสัมพันธ์กับภัย นอกแทนทุกแห่ง กรณีชุมชนเกาะปันหยีเช่นเดียวกัน ภายใต้สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงวัฒน ธรรมการผลิตและการบริโภคที่เกิดขึ้นก็จะส่งผลกระทบให้เห็นถึงกระบวนการต่อสู้หรือต้องปรับ ตัวเพื่อการอยู่รอด ตามแนวทางเลือกใหม่ เพื่อรับรองไว้ ซึ่งความเป็นตัวตนของคน ในขณะเดียวกัน โครงการสร้างทางสังคมวัฒนธรรม ได้มีการเป็นสื่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมหรือไม่ และเหล่านี้มี อะไรเป็นสำคัญ

ในขณะเดียวกันหากพิจารณาถึงชุมชนเกาะปันหยี เมื่อความเป็นไปของชุมชนจะเป็นไป ตามกระแสของสังคมทุนนิยมและบริโภคนิยม เช่น เดียวกับชุมชนชาวเกาะทั้งสองที่กล่าวมาแล้ว แต่ลักษณะ โครงการสร้างทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนเกาะปันหยีมีลักษณะจำเพาะแตกต่างจาก ชุมชนชาวเกาะอื่นๆ อย่างเห็นได้ชัด โดยเฉพาะความเป็นชุมชนชาวอิสลามของผู้คนทั้งหมด บนเกาะนี้ มีลักษณะโดดเด่น วิถีของการดำเนินชีวิตของชาวชุมชนในกระแสสังคมทุนนิยม และบริโภคนิยม โดยเฉพาะความเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่การผลิตและการบริโภคเกิดขึ้นเพื่อรับ และบริการธุรกิจการท่องเที่ยว แต่ชาวชุมชนเกาะปันหยีก็มีหลักแห่งความศรัทธา มีศาสนาปฏิบัติ ที่เป็นเอกลักษณ์และอนุรักษ์ไว้ในท่านกลาง ภาระ ภาระ เทศะ และแรงงานจากปัจจัยภัย นอกเป็นอย่างมากก็ตาม เหล่านี้คือคำรามและการเดือดเคี้ยวปันหยีเป็นพื้นที่ในการศึกษาวิจัยที่

จะชี้ให้เห็น โครงสร้างผลวัตถุนธรรมในการผลิตและวัฒนธรรมในการบริโภค โดยมีแนวคิด หลักว่า การที่ชุมชนต้องพึ่งพาปัจจัยภายนอกมากกว่าปัจจัยภายในชุมชนจะก่อให้เกิดความอ่อนแอง ทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม รวมทั้งภูมิปัญญาในการรักษาและพัฒนาชุมชนเช่นเดียว กับชุมชนชาวเกาะอื่นๆ ที่กล่าวมาแล้วหรือไม่ย่างไร

คนภาคใต้กำลังจับตาดูเกาะปันหยีว่า การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมในการผลิตอาหาร บริโภค จะส่งผลกระทบต่อชีวิตและความเป็นอยู่อย่างไร เมื่อนำเคาะภูเก็ตและเกาะยอมาเปรียบเทียบ ในกระแสการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการพิจารณาถึง โครงสร้างและวัฒนธรรมในการผลิต และ การบริโภคของชุมชนจะพบว่า ทั้งเคาะภูเก็ต และเกาะยอได้พัฒนาและเปลี่ยนแปลงไปสู่ ลักษณะทางภาษาพหุของสังคมโลก ที่กระแสความเป็นดั้งเดิมในชุมชนแทบทะจ ไม่มีอิทธิพล ชุม ชนชาวเกาะภูเก็ตและเกาะยอถูกจัดการ โดยคนภายนอกและเพื่อคนภายนอกอย่างเต็มรูป แบบ ความเป็นชุมชนและวัฒนธรรมของชาวเกาะภูเก็ตและเกาะยอ เพียงปรากฏให้เห็นบนพื้น ผิวเท่านั้น ไม่มีน้ำหนักพอที่จะรักษาสภาพเดิมของชุมชนไว้ได้ หากบางส่วนที่ยังคง สันติส ได้ ก็เป็นเฉพาะกลุ่มคนส่วนหนึ่ง ที่คระหนักและพยายามธรรมรงค์รักษาไว้ (พิทยา บุญราษฎร์, สมปอง ยอดมนิ และคณะ 2544 หน้า 16-17)

งานวิจัยเกี่ยวกับอัตลักษณ์นุสติน

งานวิจัยที่ศึกษาเรื่องเคาะปันหยีในด้านต่างๆ ยังมีอยู่อีกนากมาย เช่น งานของพิทยา บุญราษฎร์ สมปอง ยอดมนิ และคณะ (2544) ซึ่งศึกษาโครงสร้างและผลวัตถุนธรรมของชาวเกาะปันหยี อำเภอเมือง จังหวัดพังงา ในอดีต เพราะชุมชนแห่งนี้เคยเป็นชุมชนปิด คำรงอยู่ท่ามกลางกาลเวลา เทศะ ที่เป็นเอกลักษณ์ โดดเด่นอย่างหายใจไม่ออกและวิถีแห่งอิสلام เมื่อถูกบุก抢และมีแรงกระทบจากปัจจัยภายนอก ทำให้การอาศัยร่วมกันในพื้นที่ที่มีข้อจำกัดด้านนิเวศวิทยา และโครงสร้างพื้นฐาน แต่ก็ไม่ สามารถทำให้ความเป็นวัฒนธรรมของศาสนายาเปลี่ยนแปลงไป

นวิวรรณ ประจำวนمهะ (2546) ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมและการ พัฒนาทางการเมือง โดยการกล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม และการพัฒนาทางการเมือง (ในช่วง 2490 – 2536) ในภาคใต้ โดยเลือกศึกษาพื้นที่ 4 แห่ง คือ ชุมชนอำเภอโนน จังหวัดสงขลา ชุมชนทิวstan อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ชุมชนอำเภอ กันตัง จังหวัดตรัง ชุมชน

บ้านธารน้ำใส และตลาดน้อย อำเภอเวียงสะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผลการศึกษา สรุปได้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีในการใช้ทรัพยากรเพื่อการผลิต และเปลี่ยน และเพื่อบริโภค ซึ่งมีจุดเปลี่ยนในช่วงเวลาที่แตกต่างกันเด็กน้อย แต่ยังคงรักษาวัฒนธรรมของความเป็นมนุสตินิไว้คงเดิม

ซึ่งบทสรุปของงานวิจัยตรงกันว่า เก้าปีนหីยังคงรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของเก้าปีนหីไว้ได้ แม้ไม่อาจรักษาไว้ได้ทั้งหมด แต่ก็สามารถรักษาความเป็นมนุสตินิไว้ได้อย่างเหนียวแน่น ชาวเก้าปีนหីเคยปฏิเสธนายทุนที่จะเข้ามาสร้างโรงแร่ที่พักบันเก้าปีนหី เพราะจะนำมาซึ่งอนามัยทั้งปวง (อ้างใน พิทยา บุญราัตน์ และคณะ, 2544 หน้า 55)

แม้ว่างานวิจัยจำนวนมากจะมีข้อสรุปข้างต้น แต่ยังมีข้อสงสัยว่าวัฒนธรรมค้านอาหารของชนชนเก้าปีนหីจะยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของปีนหីได้หรือไม่

เนื่องจากขณะนี้ ร้านอาหารบนเก้าปีนหីกำลังเปิดเป็นจำนวนมาก บางร้านตกแต่งร้านแข็งขันกันเพื่อเสริมบรรยายกาศให้แก่ลูกค้า ห้องโถงของร้านกว้างขวาง นุ่งหลังคาด้วยกระเบื้องที่มีสีสรร เพื่อให้รู้ว่าเป็นร้านของเจ้าของคนดีบ้าง และเรือน้ำเที่ยวจะได้ส่งลูกค้าตามบรรยายกาศที่ลูกค้าต้องการ

อาหารมนุสติน

ชาวไทยมนุสตินบนเก้าปีนหី จะไม่รับประทานสุกร และจะไม่แตะต้องเนื้อสุกร รวมถึงการไม่คืนถุง ถึงมีน้ำม่าต่างๆ เช่น เห็ด ยาเตพดิด กัญชา ผึ้น เป็นต้น ซึ่งชาวมนุสตินถือว่าผิดต่อหลักศาสนาและที่เขียนระบุไว้ในพระคัมภีร์อัลกุรอาน แต่มนุสตินที่เก้าปีนหីจะมีอาชีพทำประมง ส่วนใหญ่ จะดำรงชีพโดยการออกหา ปู ปลา หอย กุ้ง ตามท้องทะเล เพื่อนำมาดำรงชีพ และขายให้กับเพื่อนบ้าน อาหารบนเก้าปีนหីที่ทำกินเองในครัวเรือนส่วนใหญ่จึงเป็นพวกรากอาหารทะเลการบริโภคพวก กุ้ง หอย ปู ปลา นั้นเมื่อเรานำเข้ามาจากทะเลเราจะจัดการกับอาหารก็ทำการโคลยการที่เตรียมอาหารคือเราจะทำให้ตายก่อนที่จะนำมาบริโภค ซึ่งการบริโภคอาหารทะเลมากๆของมนุสติน เก้าปีนหីก็จะทำให้คนที่เก้าปีนหីจะไม่เป็นโรคคอหอยพอก เพราะได้รับไอโอดีน

ทางผู้วิจัยก็จะเข้าไปศึกษาว่าการดำเนินการชีพและการบริโภคอาหารของชาวมุสลิมบนเกาะปันหยีนี้ได้รักษาความเป็นอัตลักษณ์ของชาติ หรือมีการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ทางด้านอาหารของครอบครัวและการที่มีร้านอาหารเข้ามานั้นจะมีความหมายต่อชุมชนเกาะปันหยี ในด้านสังคมเศรษฐกิจ การเมืองท้องถิ่นอย่างไร

อาหารที่อนุ楣ติ คืออาหารของบรรดาผู้ที่ได้รับคัมภีร์ หมายถึง พากยิวและพากคริสต์ (จากกรุอาณัฐะระห์ที่ 5 อายะห์ที่ 5) อัลกยามของชาวคัมภีร์นั้นมีเชื้อคล้ายนานาอัลลอร์และไม่กินสัตว์ที่ตายแล้ว มีข้อน่าสังเกตปัจจุบันนี้ในประเทศยุโรป และอเมริกา ก่อนเชื่อคริสต์จะทำให้สัตว์สลบก่อนอาจด้วยการซื้อตไฟฟ้าหรือด้วยวิธีการกีดตาม สัตว์ในโรงฆ่าสัตว์มีจำนวนมาก เมื่อสลบไปแล้ว บางตัวอาจตายไปก่อนจะเชื่อคริสต์ผู้เชื่อคริสต์ไม่ทราบว่าตายแล้ว สัตว์ที่ถูกเชื่อคริสต์จะสลบนั้นเลือดออกมากไม่นำกเวลาเชื่อคริสต์ เพราะเลือดจะกระจายไปอยู่ในเนื้อของสัตว์ทำให้เนื้อมีน้ำหนักมากขึ้น ผิดกับสัตว์ที่เชื่อคริสต์โดยไม่สลบที่เลือดจะไหลออกจากสัตว์มากที่สุด ดังนั้นจะเห็นจากเวลาเชื่อคริสต์กุรูบาน ซึ่งเป็นการเชื่อคริสต์ที่ถูกต้องตามหลักการอิสลาม เหตุที่ประเทศยุโรปบางประเทศทำเช่นนี้เข้าอ้างว่าเพื่อไม่ให้สัตว์ทรมาน สำหรับมุสลิมแล้วการเชื่อคริสต์ที่ไม่ให้ทรมานจะต้องใช้มีดที่คมกริบ ส่วนอาหารที่มุสลิมบริโภคไม่ได้คือสัตว์ที่ตายเอง (ยกเว้นสัตว์น้ำ) เดือด เนื้อหมูและส่วนต่างๆ ของหมู สัตว์ที่ก่อภาระน้ำอันที่มิใช่นามของ “อัลกอร์ชูบานะฮูราตะอาลา” ขณะเชื่อคริสต์ สัตว์ที่ถูกกรดด้วยสัตว์ที่ถูกตัดตาย สัตว์ที่ถูกเทา เสียดสัตว์ที่ถูกขัดตายหรือถูกยอกนต์รถไฟชนตาย สัตว์ที่ถูกทำร้ายกัดกิน แต่ถ้ามันยังไม่ตาย แล้วเชื่อคริสต์ที่กับบริโภคได้ สัตว์ที่ถูกเชื่อคริสต์แห่นหินมูชา (จากกรุอาณัฐะระห์ที่ 5 อายะห์ที่ 3) นอกจากนี้ก็มีสัตว์ที่มีเขียว เช่น งู สัตว์ที่มีกรงเล็บ เช่น เสือ สิงโต หมี เป็นต้น

จากมุมมองของราไพรัตน แก้วสุริยะ นับแต่ปี 2534 ทำให้ผู้วิจัยซึ่งเป็นคนที่เกิดที่เกาะปันหยี มีบรรพบุรุษและพ่อแม่ พี่น้อง ที่ตั้งรกรากอยู่บนเกาะนี้มีคำสอนค้างคาใจมาแต่เด็กกว่าความจริงที่เข้ามายังเกาะปันหยีจะทำให้สภาพเกาะมีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร ร้านอาหารที่เปิดขึ้นบนเกาะปันหยีจะมีความหมายอย่างไรต่อชุมชน ตลอดจนส่งผลด้านบทบาทต่อการปรับเปลี่ยนไปสู่ครอบครัวของคนบนเกาะปันหยีอย่างไร และเมื่อได้มีโอกาสทำงานมาทำงานวิจัย ความคิดเรื่องเกาะปันหยีจึงกลับมาเป็นประเด็นที่อยากรажาทำงานวิจัยอีกครั้ง

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยเกิดความสนใจที่จะศึกษาว่า ทำนองกระแสรความเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมที่เกิดขึ้น จนทำให้ชาวมุสลิมในเกาะปันหยียอมรับความทันสมัย

หรือพังงาภิวัตน์เข้ามา จะทำให้อัตลักษณ์ด้านอาหารนับแต่ปี 2534 เปลี่ยนแปลงไปอย่างไร ในปัจจุบันอัตลักษณ์ด้านรสชาติ (กินตามเทศกาล) ของเกาะปีนหยีเป็นอย่างไร บทบาทของร้านอาหารมีผลอย่างไรต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารในครอบครัวของคนบนเกาะปีนหยี นอกจากนี้ร้านอาหารมีความหมายอย่างไรต่อชุมชนปีนหยีในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าเป็นปัญหาที่น่าสนใจทำการศึกษาเป็นอย่างยิ่ง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารของเกาะปีนหยี
2. เพื่อศึกษาบทบาทของร้านอาหารทั้งร้านอาหารพุทธและร้านอาหารอิสลามที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารในครอบครัวคนบนเกาะปีนหยี
3. เพื่อศึกษาบทบาทและความหมายของร้านอาหารต่อชุมชนเกาะปีนหยีในด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองท้องถิ่น

ปัญหานำวิจัย

1. อัตลักษณ์ของอาหารเกาะปีนหยีเป็นอย่างไร
2. บทบาทของร้านอาหารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารของครอบครัวคนบนเกาะปีนหยีเป็นอย่างไร
3. ร้านอาหารมีบทบาทและความหมายต่อชุมชนเกาะปีนหยีในลักษณะใด ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองท้องถิ่นอย่างไร

ขอบเขตของการวิจัย

1. ใช้เวลาในการศึกษาข้อมูล 2 ปี ก่อนเก็บรวบรวมข้อมูล
2. สถานที่ที่ใช้ศึกษา คือ เกาะปันหยี
3. ศึกษาในส่วนของอาหารพื้นบ้านบนเกาะปันหยี
4. ศึกษาร้านอาหารมีบทบาทและความหมายต่อชุมชนเกาะปันหยีในลักษณะใด ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองท้องถิ่น
5. ศึกษารูปแบบและความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารเกาะปันหยี

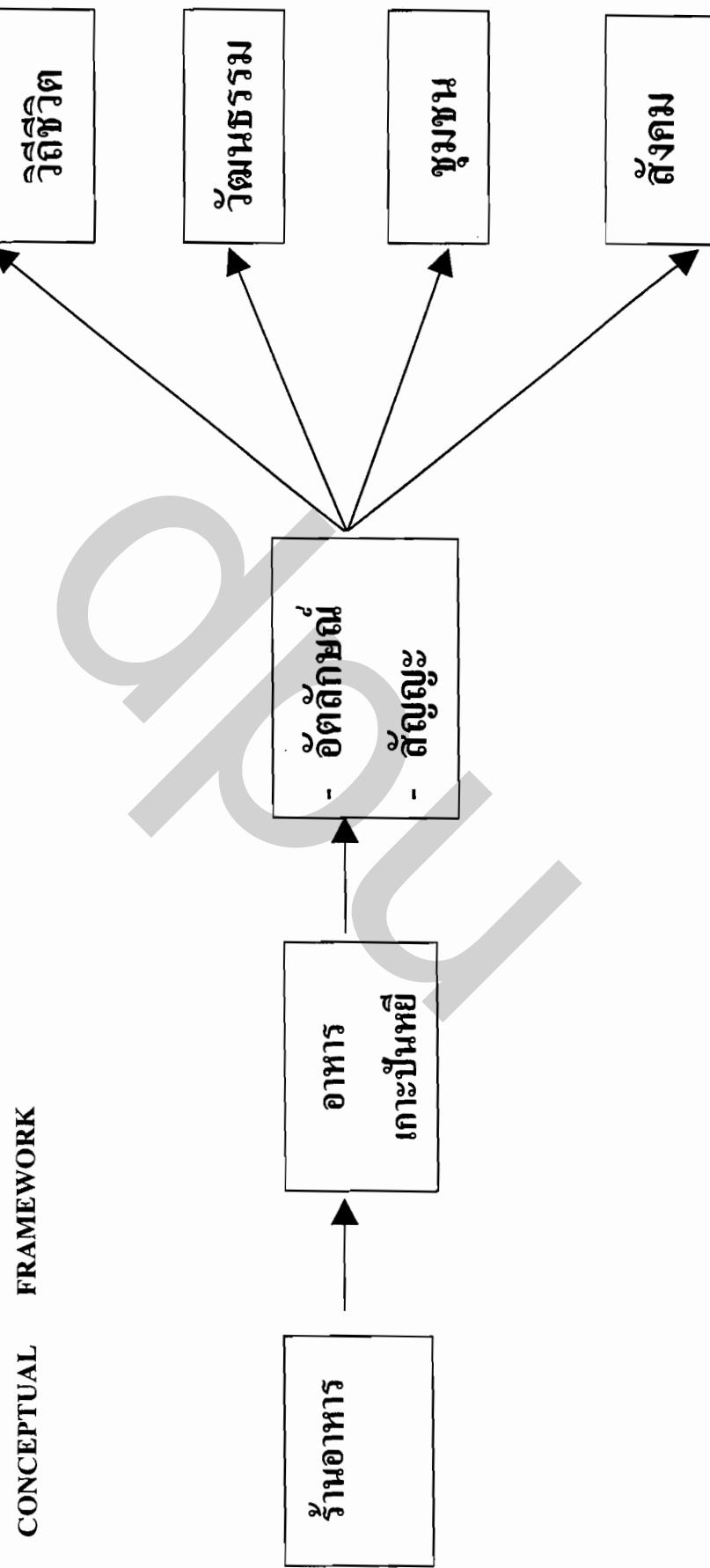
คำนิยามศัพท์

1. **วัฒนธรรม** หมายถึง สิ่งดีงามที่มีคุณค่า ซึ่งคนในสังคมประพฤติปฏิบัติ หรือแสดงออกมาข้านานในลักษณะที่เป็นขนบธรรมเนียมประเพณี และศิลปกรรมอันมีทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรมที่ควรแก่การอนุรักษ์
2. **ประเพณี** หมายถึง สิ่งที่นิยมถือประพฤติปฏิบัติตามๆ กันมา จนเป็นแบบแผนขนบธรรมเนียม หรือจริยศีลประเพณี
3. **พิธีกรรม** หมายถึง สิ่งซึ่งมีหน้าที่เสริมสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของคนในสังคม มีความรักสามัคคี ความกลมเกลียวของสมาชิกที่อยู่ในสังคม
4. **อัตลักษณ์** หมายถึง ลักษณะเฉพาะของแต่ละบุคคล ซึ่งแสดงออกต่อผู้อื่น ลักษณะเฉพาะดังกล่าวจะช่วยให้ผู้อื่นสามารถบ่งชี้บุคคลนั้นได้ว่า “นั้นคือใคร”
5. **สัญญา** หมายถึง สิ่งที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อให้ความหมายแทนของจริง คือ ตัวจริงในบริบทหนึ่งๆ สิ่งที่จะนำมาใช้เป็นสัญญานั้น อาจจะเป็นวัตถุ สิ่งของ สัญญาที่เรารัก จัดตั้งมาที่สุด คือ ภาษา
6. **การสื่อสาร** หมายถึง การติดต่อกันระหว่างมนุษย์เพื่อรับรู้ร่วมกัน มีปฏิกริยาโต้ตอบและการตอบสนองซึ่งกันและกัน
7. **การสื่อสารทางวัฒนธรรม** หมายถึง การสื่อสารที่มีไปถึงกันและกันด้วยการถ่ายทอดหรือสืบทอดตัวตนแต่บรรพบุรุษไปจนถึงอนุชนรุ่นหลัง โดยการประพฤติปฏิบัติต่อๆ กันมาอย่างเคร่งครัดและมีอิทธิพล

8. เกาะปันหยี หมายถึง เกาะที่ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัดพังงา ซึ่งเป็น เขตอุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา ต. เกาะปันหยี อำเภอเมือง จังหวัดพังงา
9. ชาวเกาะปันหยี หมายถึง ชาวไทยที่นับถือศาสนาอิสลาม และอาศัยอยู่ที่เกาะปันหยี มาเป็นเวลา 200 กว่าปี
10. อาหาร หมายถึง ของกิน,เครื่องค้าชนชีวิต,เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต (พจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542)
11. อาหารดาว หมายถึง อาหารที่ปูรุงแต่งจากเนื้อสัตว์ ผัก ,ของกินที่กินกับข้าว
12. อาหารหวาน หมายถึง ขนม ของกินที่ไม่ใช่กับข้าว มักปูรุงด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิ หรือน้ำตาล หรือของหวาน
13. ร้านอาหาร หมายถึง ร้านค้าที่จำหน่ายอาหาร โดยการปูรุงแต่งขึ้นเป็นลักษณะของ กินที่ทำขึ้นเพื่อกินกับข้าว
14. บทนา ก หมายถึง ทำท่าง ,การทำท่า (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542)
15. เศรษฐกิจ หมายถึง งานที่ว่าด้วยการผลิต การจัดจำหน่าย จ่ายเงิน เครื่องบริโภคของ ชุมชน (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542)
16. การเมือง หมายถึง กิจกรรมบ้านเมืองโดยทั่วไป (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542)
17. โลกาภิวัตน์ หมายถึง การเปลี่ยนแปลงหรือการพัฒนาจากยุคปัจจุบันสู่อนาคต (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงการสืบสานการเพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารชุมชนบนเกาะปันหยี
2. ทำให้ทราบถึงการให้ความหมาย (สัญญา) เกี่ยวกับอัตลักษณ์ด้านอาหารของชุมชน นุสกินเกาะปันหยี
3. ทำให้ทราบถึงการดำเนินรัฐบาล均衡 ปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารของชุมชน นุสกินเกาะปันหยี



บทที่ 2

แนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยเรื่อง “อาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางสังคม” กรณีศึกษาชุมชน
เกาะปันหยี ต.ปันหยี จังหวัดพังงา ผู้วิจัยได้กำหนดแนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องไว้
ซึ่งในแต่ละทฤษฎีและแนวความคิด มีรายละเอียดที่ใช้เป็นกรอบแนวคิดในการวิจัยดังนี้

1. แนวความคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์
2. อัตลักษณ์กับการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในบริบทโลกกว้าง
3. สังคมเชิงโครงสร้างของโลกกว้าง
4. อัตลักษณ์กับพลวัตทางวัฒนธรรมในระบบโลก
5. มิติของการวิเคราะห์ปรากฏการณ์เชิงโครงสร้างและวัฒนธรรม
6. วิธีการศึกษาเน้นการศึกษาถึงวัฒนธรรมและตัวบุคคล
7. แนวความคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และวัฒนธรรมของอาหาร

แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์

การกินเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญ ประเทศไทยก็มีวัฒนธรรมการกินซึ่งมีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไปตามภูมิภาคหรือท้องถิ่นนั้นๆ ซึ่งในแต่ละภูมิภาคก็จะมีลักษณะของอาหาร รสชาติ กลิ่น สี ที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของตน ดังอาหารที่เกาะปันหยีจะเป็นอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะ

เมื่อมีการศึกษาทางการท่องเที่ยวทำให้เกิดธุรกิจต่างๆ ขึ้น เช่นธุรกิจการค้าขายสินค้า และได้เข้ามายึดครองทบทองอัตลักษณ์ไว้โดยการผ่านสื่อโฆษณาตามโทรทัศน์รวมถึงสื่อต่างๆ และการบริโภคเชิงสัญญาณ ธุรกิจจากภายนอกที่อุบัติขึ้นทำให้ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของ

คนในชุมชนไม่ว่าจะเป็นทางบวกที่ทำให้คนในชุมชนส่วนหนึ่งมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นหรือ ถ้ามองในทางลบ ทำให้คนในชุมชนบางส่วนมีความเปลี่ยนแปลงไปตามค่านิยมของสังคม และยังคงยึดถือความคิดของตัวเองอยู่แต่ก็ไม่ได้ลืม

ความเป็นอัตลักษณ์ของตัวตน ความดีนี้คือการท่องเที่ยวันนี้ผลกระทบต่อคนภายในชุมชน และบริเวณที่เปิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวทำให้เกิดการหาจุดขายทางวัตถุ โดยการนำสินค้าเข้ามาขายให้กับนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวบนเกาะและบริเวณที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว เช่น แหล่งท่องเที่ยวที่เป็นโบราณสถาน ภูเขา และวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยมองข้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชนและวัฒนธรรมของชุมชน นักท่องเที่ยวจะทำตัวเหมือนกล้องวีดีโอที่ถ่ายทอดสอดส่องและถูกความเป็นวัฒนธรรมภายในชุมชน โดยที่ไม่ความผูกพันธ์กับสถานที่ และคนในชุมชน ถึงแม้จะมีความเปลี่ยนแปลงไปในด้านวัตถุต่างๆ แต่สิ่งที่คนในชุมชนยังคงคำรงรักษาอยู่ตั้งแต่บรรพบุรุษ คือวัฒนธรรมและชาติ ประเพณี รวมถึงวัฒนธรรมอาหาร ที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนชาวมุสลิมแกะปืนหีบ

อัตลักษณ์ (Identity) ในทางจิตวิทยาสังคม หมายถึง ความสำนึกร่วมแต่ละบุคคลว่าตนเองมีความแตกต่างจากผู้อื่นอย่างไร ส่วนในทางจิตวิทยาการแพทย์ หมายถึง ลักษณะเฉพาะชุดหนึ่งของแต่ละบุคคลซึ่งแสดงออกต่อผู้อื่น ลักษณะเฉพาะดังกล่าวจะช่วยให้ผู้อื่นสามารถบ่งชี้บุคคลนั้นได้ว่า “ฉันคือใคร” และ “ฉันคือใครในสายตาผู้อื่น” (อ้างใน อัมรรัตน์ อุดมเรืองเกียรติ : การสื่อสารและกระบวนการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมเพื่อสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนเกาะเกร็ด, หน้า 13,2546)

บุคคลหนึ่ง ๆ จะมีหลายอัตลักษณ์ ซึ่งก็คือ การมองตนเองในแง่มุมต่าง ๆ ในฐานะสามาชิกหน่วยหนึ่งในสังคม ตัวอย่างเช่น เชื้อชาติ ถิ่นกำเนิด เพศ ชนชั้น อาชีพ การเมือง ศาสนา ดังนั้นในฐานะสามาชิกหน่วยหนึ่งในสังคม บุคคลหนึ่ง ๆ จะมองตนเองในหลาย ๆ แง่มุม ตัวอย่าง เช่น นาย ก. มองตนเองว่าเป็นคนไทยเชื้อสายจีน เป็นชาวอุดรธานี เป็นผู้ชาย เป็นพ่อค้า เป็นชนชั้นนาiyay เป็นชาวพุทธ การมองตนเองในแง่มุมต่าง ๆ ของนาย ก. ก็คืออัตลักษณ์ในแง่มุมต่าง ๆ ของนาย ก. นั่นเอง

นอกจากอัตลักษณ์ของแต่ละบุคคลแล้ว ในระดับกลุ่มสังคมหนึ่ง ๆ จะมี “อัตลักษณ์ร่วม” (Collective Identity) ซึ่ง Melucci อธิบายว่า หมายถึง กระบวนการสร้างสำนึกร่วมของกลุ่มต่างๆ ในสังคม อันจะทำให้สามาชิกได้รับหนักถึงลักษณะร่วมของกลุ่ม และเข้าใจว่า “พวกเรา” มี

ลักษณะแตกต่างไปจาก “พวกขา” อย่างไร สำนึกร่วมดังกล่าวสามารถสร้างและปรับเปลี่ยนได้โดยอาศัยสัญลักษณ์ต่าง ๆ ที่ถูกสร้างขึ้นในระบบวัฒนธรรมของกลุ่ม เช่น เพลงพื้นบ้าน ตำนาน เรื่องวิรกรรมของบรรพบุรุษ ดังนั้น สังคมและวัฒนธรรมจึงมีบทบาทในการสร้าง การดำรงรักษา และปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์โดยตรง (Schlesinger, 1993 อ้างถึงในสกอล กานต์, 2539)

โครงสร้างของ อัตลักษณ์เกิดจากการจัดระบบของสังคม โดยกลุ่มสถาบันต่างๆ ในสังคม อันได้แก่ สถาบันทางเศรษฐกิจ สถาบันทางสังคม และสถาบันทางการเมือง ซึ่งล้วนแต่มีอิทธิพลกับสามาชิก ในสังคม ดังนั้น บุคคลหนึ่งๆ จึงต้องปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์มือตนเข้าไปเป็นสามาชิกของสังคมใหม่ นั่นคือ อัตลักษณ์ของเดิมบุคคล และอัตลักษณ์ร่วมของกลุ่มจะต้องปรับเปลี่ยนไปตามสภาพแวดล้อม และสังคมที่เปลี่ยนไป

นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2542 : 56-57) กล่าวไว้ว่า เอกลักษณ์ของท้องถิ่นซึ่งยึดถือกันในสมัยหลังนี้ นักเป็นสิ่งที่ส่วนกลางเป็นผู้สร้างให้ ตามความเข้าใจและผลประโภชน์ของส่วนกลางเอง จังหวัดเชียงใหม่ได้รับเอกลักษณ์ประเทวนิวaisey เช่น ม่อช่องน้ำได้เป็นเครื่องแต่งกาย “ประจำชาติ” ของคนทางเหนือ แต่นักธุรกิจที่ต้องการสนับสนุนการท่องเที่ยวคนหนึ่ง เป็นผู้นำอาสาม่อช่องมาปืนชุดแต่งกายตามประเพณี เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศการจัดงานเลี้ยงขันโตก เมมแต่งงานเลี้ยงขันโตกเอง ก็ไม่ใช่งานเลี้ยงตามประเพณีทางเหนือแต่คิดกันขึ้นสำหรับขายนักท่องเที่ยว เป็นกลิ่นอายแบบพิศดารที่น่าชื่อและซื้อได้จ่าย อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าดันกันใดของเอกลักษณ์ต่าง ๆ จะมาจากไหน แต่นานเข้าคนในท้องถิ่นก็ยึดถือเอาเอกลักษณ์นั้นเป็นของตัวไปจริง ๆ มากขึ้น

ตัวอย่างงานวิจัยในสังคมไทย ที่แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ กับการสื่อสารและการใช้สื่อสารมวลชนในกรองแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมประชานิยม คือ เรื่อง “The Dynamics of Audience Media Activities : An Ethnography of Women Textile Workers” ของ Ubonrat Siriyuvatasak (1986) พบว่า กลุ่มผู้ใช้แรงงานในโรงงานทอผ้ามีการสื่อสารภายในกลุ่ม มีกิจกรรมกลุ่ม มีการเปิดรับสื่อ และการใช้สื่อสารมวลชน โดยการสร้างความหมายใหม่ให้กับอุดมการณ์ต่าง ๆ ที่ถ่ายทอดกันในสังคม ซึ่งก็คือ การสร้างสรรค์วัฒนธรรมประชานิยม หรืออีกนัยหนึ่งคือวัฒนธรรมกลุ่มย่อยรูปแบบใหม่ ไม่ว่าจะเป็นในงานชุมนุมประท้วงนายจ้าง ซึ่งมีการร้องเพลงโดยเปล่งเนื้อเพลง หรือการแสดงละครโดยเปล่งเนื้อเรื่อง และลักษณะตัวละคร หรือในงานสังสรรค์ของกลุ่ม ซึ่งมีการเลือกร้องเพลง เลือกเปิดเพลงเพื่อชีวิต เพลงลูกทุ่ง ทั้งนี้เมื่อศึกษาและตีความในแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ จะพบว่า อัตลักษณ์ทางชนชั้น (Class Identity) มีอิทธิพลสูงมากในการ

สื่อสาร ต่อในทางกลับกันการสื่อสารก็มีอิทธิพลสูงในการรักษาอัตลักษณ์ทางชนชั้นของกลุ่มผู้ใช้แรงงาน (Sriyuvatasak, 1990)

ปัญหาด้านอัตลักษณ์ทางชนชาตินักเกิดขึ้นในระดับประเทศ ทั้งในเอเชียและยุโรป เช่น ในฟิลิปปินส์ มีปัญหาความขัดแย้งระหว่างกลุ่มชนชั้นนำ ซึ่งมีอำนาจทางด้านการเมืองและเศรษฐกิจกับกลุ่มสามัญชน ซึ่งเป็นคนกลุ่มใหญ่และอยู่ใต้อำนาจการปกครองเพรากลุ่มชนชั้นนำไม่ได้像กับกลุ่มสามัญชน และมองว่าเป็นคนภายนอกสังคมของตนกลุ่มนักวิชาการในฟิลิปปินส์ซึ่งเรียกร้องให้สร้างระบบวัฒนธรรม ที่มีรากฐานมาจากชนชาติของตน และแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ร่วมในระดับชาติ เพื่อให้คนทุกกลุ่มในชาติมีสิ่งเชื่อมโยงให้เกิดสำเนียงร่วมในความเป็นพลดเมืองของชาติเดียวกัน ดังที่ ปรากรูปในบทความเรื่อง “Elite World View : Inquiry into the Insufficiency of Culture” ของ “Neils Mulder (1990)” ต่อในلاتินอเมริกา ก็มีการเรียกร้องเรื่องการสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม เพื่อให้คนกลุ่มย่อยทุกกลุ่มสามารถถ่ายทอดอัตลักษณ์ของตนในระบบวัฒนธรรมของชนชนได้ ทั้งนี้โดยอาศัยการปรับโครงสร้างพื้นฐานของการสื่อสารมวลชนให้เป็นเวทีในการแสดงออกถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งสามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างไม่ขัดขืน

กระบวนการสร้าง “ภาพตัวแทน” (Representation)

กลไกการสร้าง “ภาพตัวแทน” ของอัตลักษณ์ ต่อในทศน์ “ภาพตัวแทน” คือผลผลิตของกระแสต้านสารัตถะนิยมที่เดือนให้ชนกลึ่งปั้นขึ้นของอำนาจ ที่แฝงในกระบวนการสร้างภาพที่ปรากรูปในสื่อชนิดต่าง ๆ ดังนั้น กระบวนการสร้างภาพ จึงมีความสำคัญมากในฐานะที่เป็นยุทธศาสตร์ของอำนาจ(1997 : 4 อ้างถึงในวิลาสินี พิพิธกุล, 2543 : 100)

นักทฤษฎีที่สนใจเรื่องอัตลักษณ์ของภาพตัวแทนได้แนะนำว่า เวลาครูเรื่องเหล่านี้ ต้องเจาะไปที่กระบวนการสร้างภาพตัวแทนที่ทำให้เกิดความหมาย และแพร่กระจายความหมายนั้น ไปยังสังคมและวัฒนธรรม จนกลายเป็นความหมายที่คนต่อส่วนใหญ่มีความเข้าใจร่วมกัน ในเรื่องนี้ Stuart Hall นักวัฒนธรรมศึกษาที่สนใจเรื่องอัตลักษณ์ ได้สรุปให้เห็นว่า “representation enters into the field only after things have been fully formed and their meanings constituted” (1997 : 4 อ้างถึงในวิลาสินี พิพิธกุล, 2543 : 100) นั่นหมายความว่า ภาพตัวแทนจะมีความหมาย ต่อ

คนใดคนหนึ่งหรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง ก็ต่อเมื่อ ความหมายของภาพตัวแทนนั้นสอดคล้องต้องกันเข้ากับ ความเชื่อ บรรทัดฐาน และคุณค่าที่ดำรงอยู่แล้วในสังคมและวัฒนธรรมนั้น

ภาพตัวแทนที่เป็นผลผลิตของกระบวนการสร้างความหมายนั้น ได้สะท้อนແล่ำมุนหวานคิด 3 ประการ (วิลาสินี พิพิธกุล, 2543 : 101)

1. ความหมายที่ให้กับภาพตัวแทน ได้ถูกจำกัดขอบเขตเอาไว้แล้ว ด้วยการใช้รหัส และ สัญลักษณ์ที่มีอยู่แล้วในสังคมวัฒนธรรมนั้น
2. คนในสังคมจะถูกจำกัดกรอบของการรับรู้ความหมาย เนื่องจากภาพตัวแทนที่พากษาไว้รับทราบเท่านั้น
3. ภาพตัวแทนที่ปรากฏนั้นขึ้นอยู่กับรูปแบบและวิธีการ ที่คนกลุ่มนั้นได้รับการปฏิบัติจาก สังคม

ภาพตัวแทน จึงเป็นกลไกที่ทำให้คนในสังคม “แยกขาดเรา” อย่างชัดเจน และเป็น การแบ่งแยกที่ลากเส้นบนฐานของการครอบจ้ำทางอำนาจและอุดมการณ์ของสังคม คำว่า การแบ่งแยก หรือ “ความแตกต่าง” นี้เอง ที่เป็นตัวกำหนดหรือมาตรฐาน ว่าใครควรได้จัดเข้ากลุ่มของอัตลักษณ์นิค ได้ดังเช่นที่ Hall กล่าวไว้ว่า “Identity is a structured representation which is defined by making differences” (1991 : 21) คือ อัตลักษณ์เป็นตัวกำหนดที่แสดงถึงความที่แตกต่าง

จากตัวอย่างเรื่อง การต่อรองทางอัตลักษณ์ของผู้หญิงกล่องเตย เป็นเรื่องของกระบวนการ สร้างความหมายและสัญลักษณ์ที่ผ่านภาพตัวแทนในสื่อ และมีความหมายที่สร้างขึ้นจากความเกี่ยวโยง กันอย่างแยกไม่ออ ก ระหว่างบริบททางชนชั้น เชื้อชาติ และเพศ สภาพของผู้หญิงในชุมชนที่ศึกษา ความต้องการที่จะสถาปนาความหมายของอัตลักษณ์ที่ครอบจ้ำสังคมอยู่นั้น จึงย่อมผู้กรือรับบท อุดมการณ์และประสบการณ์ทุกด้านที่แวดล้อมผู้หญิงเหล่านี้ (อ้างในวิลาสินี พิพิธกุล, 2543 : 108-109)

การพูดคุยมีส่วนสนับสนุนพัฒนาและจิตสำนึกของผู้หญิงเหล่านี้ ในความสามารถที่จะ เปลี่ยนบทบาท จากที่เคยเป็นหรือเคยเชื่อในข้อจำกัดของตัวเอง และในบทบาทแบบจำยอม มาสู่ บทบาทแบบรุก ของการเป็นผู้สร้างรหัสและความหมายเดียวเอง รวมทั้งให้คุณค่าและบรรทัดฐาน กับความหมายของอัตลักษณ์ใหม่ตามแบบฉบับและตามบริบทที่ตัวเองเป็นอยู่ (วิลาสินี พิพิธกุล, 2543 : 108-109)

อัตลักษณ์กับการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในบริบทโลกาภิวัตน์

โลกาภิวัตน์ไม่เพียงเป็นบริบทแต่เป็นแกนกลางของวัฒนธรรมในยุคปัจจุบันด้วย มัน เชื่อมโลกเข้าด้วยกัน การปฏิวัติระบบสื่อสารคนภาคอันเป็นหัวใจของโลกาภิวัตน์หลอมละลาย มิติเชิงพื้นที่และเวลา ทำให้การติดต่อสัมพันธ์ถัดขึ้นและเข้มข้นขึ้น (Tomlinson, 1999) ทำให้การ หยิบยืมผลงานทางวัฒนธรรมซับซ้อนและหลากหลาย สิ่งเหล่านี้กระทบต่อจิตสำนึก ในอีกด้าน หนึ่งการทบทวนและการสร้างความหมายใหม่ ๆ แก่อัตลักษณ์นำไปสู่การเสนอค่านิยมทางวัฒน์ ธรรมและแบบแผนชีวิตแบบใหม่ ๆ ขึ้นมา

ลักษณะ特征โครงสร้างของโลกาภิวัตน์

ลักษณะทางวัฒนธรรม “หลังสนัยใหม่” เป็นการทางวัฒนธรรมภายในระบบทุนนิยม ปัจจุบัน กล่าวได้ว่าวัฒนธรรมหลังสมัยใหม่ไม่อาจจัดเป็นยุคที่แยกออกจากต่างหากแต่ควรจัดอยู่เป็น ส่วนหนึ่งภายในระบบทุนนิยมโลก

เคลวิค ชาร์รีย์ (1999 อ้างถึงในอกิญญา เพื่องฟูสกุล, 2543 : 64) ชี้ให้เห็นว่าการเปลี่ยน แปลงกระบวนการผลิตของระบบทุนนิยมปัจจุบันมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงประสบการณ์เรื่องเวลา และสถานที่อย่างไร ศรรากของทุนมีผลบีบมิติพื้นที่ให้หดแคบเข้ามา ซึ่งเกิดขึ้นโดยสัมพันธ์กับการ เร่งมิติเวลาให้หมุนเร็วขึ้นและเข้มข้นขึ้น หัวใจของการขยายตัวของระบบทุนนิยมยุคหลังระบบ การผลิตแบบ Fordism อยู่ที่การทำให้กระบวนการสะสมทุนมีความยืดหยุ่นมากขึ้น (flexible accumulation) หากอัตราการหมุนรอบของทุนทำได้โดยอาศัยเทคโนโลยีเพิ่มประสิทธิภาพการ ผลิตการบีบเร่งเวลาดังกล่าวเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงการจัดการพื้นที่อย่างมาก

การที่สินค้าถูกผลิตออกมานสู่ตลาดโลกในเวลาที่รวดเร็วขึ้นในปริมาณมากยิ่งขึ้น ระบบ ทุนจึงจำเป็นต้องหาทางกระตุ้นให้มีการบริโภคในอัตราที่เร็วและมากยิ่งขึ้นไปตามด้วย สินค้า ประเภทใดที่จะมีอายุการใช้งานสั้นและต้องมีการบริโภคซ้ำๆ และบ่อยๆ อีก การเปลี่ยนแปลงหั้ง หมาดคืนสั่งผล อย่างไรต่อจิตสำนึกของผู้คน ศรรากของทุนที่ต้องการเร่งอัตราการบริโภคทำให้เกิด ค่านิยมแบบ “แฉกคุ่น” สินค้าต่าง ๆ และรวดเร็ว ซึ่งมิใช่เพียงแค่เรื่องสนิยมในการบริโภค

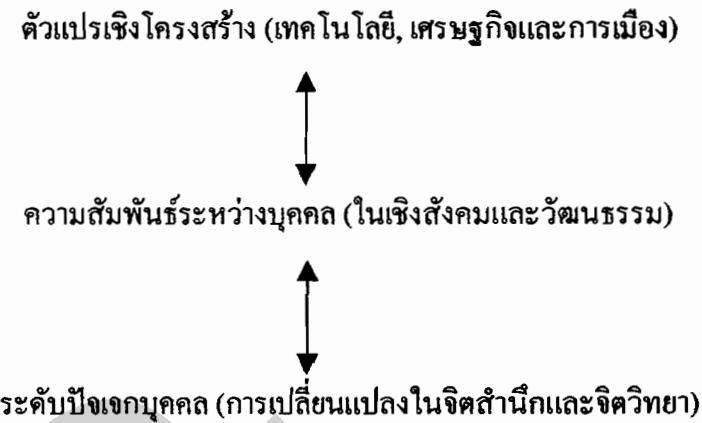
เท่านั้น แต่รวมไปถึงการใช้ชีวิตทั้งหมด การมุ่งปริมาณในเริงบริโภคทำให้ประสบการณ์และเหตุการณ์ต่าง ๆ ในโลกเข้ามายังปริมาณที่เข้มข้นมากและให้ผลผ่านออกไปรวดเร็วมากในจิตสำนึกของผู้คน

การบริโภคในลักษณะดังกล่าวจะเป็นไปได้ต้องอาศัยการควบคุมความเห็นและรสนิยมของมวลชน สืบต่าง ๆ จึงมีหน้าที่หลักในการผลิตภาพลักษณ์ มีผู้ตั้งข้อสังเกต (Lash & Urry 1994 : 193 อ้างถึงในอภิญญา เพื่องฟูศกุล, 2543) เกี่ยวกับสินค้าในยุคปัจจุบันว่า เน้นเรื่องคุณภาพหรือรูปแบบภายนอกและเน้นเรื่องอำนาจเชิงสัญญาณมาก ความวุ่นวายฉาบฉวย สร่งผลด้านกลับทำให้คนมุ่งใจว่าคุ้มค่า อัตลักษณ์และระบบคุณค่าที่มั่นคงยั่งยืน เราจึงพนงกระบวนการสร้างและผลิตซ้ำภาพลักษณ์ที่ฉบับด้วยอุดมการณ์และระบบคุณค่าทั้งในแวดวงการเมือง ศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม การสร้างภาพลักษณ์ซึ่งกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันและเป็นอุดสาหกรรมที่ทำกำไรงาม ถึงจุดหนึ่งทำให้เกิดสภาพที่อาร์วีย์เรียกว่า simulacrum (D.Harvey, 1995 : 289 อ้างถึงในอภิญญา เพื่องฟูศกุล , 2543) คือ สภาพที่ความจริงกับภาพลวงแยกจากกันไม่ออกร

อัตลักษณ์กับพลวัตทางวัฒนธรรมในระบบโลก

การทำความเข้าใจความซับซ้อนของการเปลี่ยนแปลงเรื่องอัตลักษณ์ เราจำเป็นต้องเห็นภาพของพลวัตทางวัฒนธรรมในระบบโลกควบคู่ด้วย เพื่อให้เข้าใจง่าย จึงมีการแยกระดับหรือนิติต่าง ๆ ของการวิเคราะห์ดังแผนภาพด่อไปนี้

นิติของภาระที่ปรากฏการณ์เชิงโครงสร้าง และวัฒนธรรม



แม้พลวัตทางวัฒนธรรมจะแสดงออกให้เห็นอยู่ในระบบที่สองตรงกลาง แต่ก็สัมพันธ์กับอีกสองระบบอย่างมาก และในระบบตรงกลางก็สามารถแบ่งช้อยย่อยเป็นลำดับขั้นต่าง ๆ ได้อีกมีผู้ศึกษาวัฒนธรรมร่วมสมัยเสนอตัวแปรที่อยู่ในระบบต่าง ๆ หากแบบบางครึ่งพลังโลกาภิวัติก็เป็นสื่อนำองค์ประกอบ “วัฒนธรรมดั้งเดิม” บางอย่างที่มิใช่วัฒนธรรมดั้งเดิมของถิ่นนั้นเข้ามาและทำให้นั้นเข้มแข็งขึ้น (อกิญาณ เพื่องฟูสกุล, 2543 : 103)

กล่าวได้ว่า การสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนในปัจจุบันนี้ มีการเชื่อมร้อยเข้าไปกับพลวัตทางวัฒนธรรมของระบบโลก เพราะการปฏิวัติระบบการสื่อสารในยุคโลกาภิวัติ ทำให้มีการผสมซึ่งผลประโยชน์ทางวัฒนธรรมที่ซับซ้อน ต่อจิตสำนึกของปัจจัยบุคคลและระดับชุมชน ในงานวิจัยนี้ เป็นการพิจารณาอัตลักษณ์จากผู้เป็นเจ้าของอัตลักษณ์นั่นเอง เพื่อให้เข้าใจถึงกระบวนการสื่อสารเพื่อให้ความหมายสัญญาณเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของชุมชน因為ปั้นหี ว่าจะ โอดเด่นในเรื่องของการเป็นอยู่บนพื้นที่และช่วงเวลาจะเป็นมุสลิมทั้งหมด

แนวความคิดและปรัชญาการศึกษาชุมชนแนววัฒนธรรมชุมชน

ปรัชญาและแนวคิดการศึกษาชุมชนของสำนักวัฒนธรรมชุมชน มีว่าวัฒนธรรม เป็นเอกลักษณ์ของบุคคลและชุมชน หากคนเราไม่รู้จักตนเองไม่ทราบพัฒนาได้ และวัฒนธรรมเป็นพลังสำหรับการพัฒนาตนและสังคม ซึ่งกาญจนา แก้วเทพ (2538 : 164) กล่าวไว้ใน “การพัฒนาแนววัฒนธรรม : โดยถือมนุษย์เป็นศูนย์กลาง” ว่าถือเอา ความสุขของมนุษย์เป็นเป้าหมายสูงสุดของเกณฑ์ความสำเร็จในการพัฒนา คือสภาวะที่มนุษย์ สามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุข อย่างมีศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

บศ สันติสมบัติ (2537 : 34) กล่าวถึงแนวคิดของนิเวศวิทยา วัฒนธรรม (Culture Ecology) ที่สนใจการศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงทาง วัฒนธรรม โดยเน้นอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมว่าเป็นตัวกำหนดกระบวนการวิวัฒนาการทางสังคมวัฒนธรรม และมองสังคมในลักษณะ พลวัตมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา การเปลี่ยนแปลงเป็นผลมาจากการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม โดยมีพื้นฐานสำคัญคือ เทคโนโลยีการผลิต โครงสร้างสังคม และลักษณะของสภาพแวดล้อมธรรมชาติเป็นเงื่อนไขหลักกำหนดกระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวของ สังคมวัฒนธรรมซึ่งแนวคิดดังกล่าวได้แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมที่เป็นไปด้วยความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันและด้วยการปรับตัวร่วมกัน นอกจากนี้สำนักวัฒนธรรมชุมชน ยังมองว่ามนุษย์มีลักษณะองค์รวม การพัฒนาเกิดขึ้นเป็นแบบองค์รวมด้วย และการพัฒนาคือ การพัฒนาศักยภาพของมนุษย์ให้ถึงจุดสูงสุด ดังที่พัตรทิพย์ นาถสุภา และคณะ (2541 : 251) เสนอว่า “วัฒนธรรมชุมชนนี้เป็นพลังการผลักดันชุมชนที่สำคัญที่สุด เพราะเป็นสิ่งที่ประชาชนสร้างขึ้นมาเอง หากนักพัฒนาต้องการทำความเข้าใจและปฏิบัติให้สอดคล้องกับชาวบ้านเกิดขึ้นในวัฒนธรรมชุมชน”

กาญจนา แก้วเทพ (2538 : 167-175) ได้กล่าวถึงการศึกษาชุมชนแนววัฒนธรรมชุมชน ในลักษณะที่เน้นการพัฒนานวนิชย์คือ

1. มนุษย์มีลักษณะเป็นองค์รวมมิใช่นุษย์เศรษฐกิจ การพัฒนานวนิชย์ควรมีลักษณะ เป็น องค์รวมด้วย เช่น การจัดตั้งธนาคารข้าว มีมุมมองมิติทางเศรษฐกิจ มิติทางสังคม และมิติทางความเชื่อ อันเป็นความหมายของ “ข้าว” ตามทัศนะแบบ องค์รวมของชาวบ้าน

2. พัฒนาแนววัฒนธรรมชุมชนถือเป็นมุขย์เป็นศูนย์กลาง ดังนั้นมุขย์เป็นหัวใจเชื่อ ขาดและมีศักยภาพที่จะพัฒนาได้ ดังนั้นควรสร้างกระบวนการและเงื่อนไขที่เหมาะสมเพื่อให้ศักยภาพของมนุษย์แต่ละคนรวมถึงศักยภาพของชุมชนได้บรรลุ จุดสูงสุด
3. การแยกแยะวัฒนธรรมออกเป็นระดับต่าง ๆ เพื่อการเข้าใจในวัฒนธรรมและการพัฒนาที่เหมาะสม และปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมตามความเหมาะสม

นอกจากนี้ ในแนวคิดของสำนักวัฒนธรรมชุมชนของการวิเคราะห์สังคมและชุมชนว่า การมองเพียงปراภภารณ์ที่เกิดขึ้นไม่เที่ยง泊ต้องเจาะลึกลงไปที่สาเหตุอันเป็นสมมุติฐาน และมองว่า “วิกฤตค้านวัฒนธรรม” เป็นสาเหตุพื้นฐานที่สำคัญของปัญหาสังคมปัจจัยอิกประการหนึ่งคือ เมื่อหาของทฤษฎีการทำประเทศให้ทันสมัยที่ประเมินฐานะของวัฒนธรรมพิคพลาด ทำให้สูญเสียทั้งต่อการพัฒนาและต่อวัฒนธรรมโดยตรง ดังนั้นจึงมีการสร้างวัฒนธรรมหรือการจัดระบบวัฒนธรรมที่มีอยู่ให้สามารถสร้างความสมดุลและรักษาความสงบสุขให้แก่ชุมชน สรุปได้ว่า ปัญหาสังคมชุมชนเกิดขึ้น เพราะคนหมาดความเชื่อมั่นในพลังของคน การพัฒนาในอดีตมีสมมติฐานและยุทธศาสตร์ในการพัฒนาที่พิคพลาด และการเดิมความสมดุลระหว่างการสร้างปัญหาและการแก้ไขปัญหา จากการมองปัญหาว่าเกิดขึ้นด้วยสาเหตุ 3 ประการดังกล่าว การกำหนดยุทธศาสตร์จึงต้องรือฟื้นความมั่นใจและภูมิใจในตนเอง เปลี่ยนแปลงสมมติฐานต่อวัฒนธรรมว่ามิใช่เป็นอุปสรรคในการพัฒนา แต่เป็นเครื่องมือในการพัฒนา และต้องปรับเปลี่ยนยุทธศาสตร์เพื่อความสมดุลในการแก้ไขปัญหาต่อไป สาระสำคัญของสำนักวัฒนธรรมชุมชน อาจสรุปได้จากแนวคิดของบทหลวง นิพจน์ เทียนวิหาร ที่ว่า “ชุมชนนี้ วัฒนธรรมของตนเอง มีระบบคุณค่าที่ได้จากประวัติศาสตร์ มาเป็นบทสรุปของความคิดและการปฏิบัติของชุมชน และเป็นวิถีชีวิตและทิศทางในการพัฒนาชุมชน แกนกลางของวัฒนธรรมชุมชนคือ การให้ความสำคัญแก่ความเป็นคน และความผูกพันผูก葛根กันในชุมชน”

หลังจากนี้ ได้มีผู้สนับสนุนแนวคิดดังกล่าว เช่น ดร. เสรี พงศ์พิช ศ. นพ. ประเวศ วงศ์ ดร.กาญจนา แก้วเทพ และบำรุง บุญปัญญา ที่ได้เสนอความคิดเพิ่มว่า “วัฒนธรรมชุมชน มีความเป็นอิสระจากวัฒนธรรมของคนชั้นกลางและคนชั้นสูง” วิถีชีวิตมีความสัมพันธ์กับธรรมชาติ และชุมชนเครือญาติ มีน้ำใจต่อกัน มีความสัมพันธ์อย่างมีคุณค่าทางศีลธรรม มนุษยธรรม และอหิงสาธรรม คือ การไม่เบียดเบี้ยน การเว้นจากการทำร้ายซึ่งกันและกัน (เปลือง ณ นคร ป.ม., อ.ม. (กิตติมศักดิ์) หน้า 565 พจนานุฯ) ทางวัฒนธรรมของชุมชน โดยถือชุมชนเป็นจุดตั้งของการศึกษา สามารถให้ชุมชนพึ่งตนเองได้ภายใต้เงื่อนไขที่ทำได้

วิธีการศึกษา เน้นการศึกษาถึงวัฒนธรรมชุมชน และตัวบุคคล

ฉัตรทิพย์ นาดสุภา และคณะ (2541 : 251) ได้เสนอวิธีการศึกษา โดยเน้นถึงวัฒนธรรมที่เป็นพลังการผลักดันชุมชนที่สำคัญ เพราะเป็นสิ่งที่ประชาชนสร้างขึ้นมาเองหากนักพัฒนาต้องการทำความเข้าใจและปฏิบัติให้สอดคล้องกับชาวบ้าน ก็ต้องเข้าใจวัฒนธรรมชุมชน” ซึ่งเป็นการบ่งบอกถึงวิธีการศึกษาวัฒนธรรมชุมชน

กาญจนา แก้วเทพ (2538 : 179) นำเสนอการใช้โครงการพัฒนามาเป็นเครื่องมือในการพัฒนาความมั่นใจของชุมชน เช่น การวิจัยเพื่อสร้างมิติสำนึกร่วม การสัมมนาและฐานบทบาทของปัจจุบันในหมู่บ้านขึ้นมา และการทัศนศึกษาเพื่อสร้างความเข้าใจ และเสนอวิธีการทำงานแนววัฒนธรรมชุมชน ตามหลักการสำคัญ ๆ คือ

1. การใช้ยุทธวิธีที่เปลี่ยนจาก “บนลงล่าง” เป็น “ล่างขึ้นบน” ของแนวคิดในการพัฒนา
2. การเปลี่ยนยุทธวิธีจากการใช้ Negative Approach คือ การมองชาวบ้าน ว่าขาดแคลนทุกสิ่ง มาเป็น Positive Approach โดยการเติมเต็มให้ชุมชนมีความคิดร่วมกันในการสานต่อวัฒนธรรมเดิมและปรับเปลี่ยนความเหมาะสม
3. การใช้ยุทธวิธีการมีส่วนร่วมอย่างแท้จริงของชาวบ้านในการพัฒนา

ดังนั้น การศึกษาชุมชนแนววัฒนธรรมชุมชน จึงเริ่มต้นที่การมีมิติสำนึกร่วมกับชุมชน มีวิถีชีวิตและวิถีทางการผลิตตัวของตัวเอง การศึกษาประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมชุมชนช่วยให้เข้าใจโครงการสร้างความเป็นอยู่ และสภาวะต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน เพื่อจะได้ปรับเปลี่ยนแนวความคิดในการศึกษาและลงมือปฏิบัติงานในชุมชน ทั้งนี้เพื่อสร้างความมั่นใจและพัฒนาชุมชน

ประเด็นของการศึกษาชุมชน

ประเด็นการศึกษาชุมชน เพื่อเป็นกรอบในการวิเคราะห์ ซึ่งอาจจะมีหลากหลายประเด็น แต่มีองค์ประกอบหลัก 3 ส่วนเป็นการวิเคราะห์เชิงโครงสร้างหน้าที่ นักคิด เช่น

Radcliffe-Brown (1958, อ้างถึงใน อมรา พงศ์พิชญ์ 2536 : 8) มองว่าสังคมและชุมชนนีองค์ประกอบที่สำคัญในการวิเคราะห์คือ

1. โครงสร้าง หรือส่วนประกอบต่าง ๆ และความสัมพันธ์ระหว่างส่วนประกอบนั้น ๆ อาจจะเป็นระบบเครือญาติหรือโครงสร้างสังคมรูปแบบอื่น
2. สภาพแวดล้อมและระบบนิเวศ ซึ่งสังคมจะต้องปรับให้เข้ากันได้ มีการใช้ทรัพยากรจากระบบนิเวศเพื่อยังชีพ
3. กลไกหรือวัฒนธรรม ซึ่งทำให้มุขย์ในสังคมนั้นสามารถอยู่ด้วยกันได้

อาจจะกล่าวได้ว่า ประเด็นในการศึกษาชุมชนนี้ จะช่วยทำให้ผู้วิจัยเข้าโครงสร้างทางสังคมของชุมชน และความสัมพันธ์ของชุมชนในลักษณะต่าง ๆ ตลอดจนกลไกหรือวัฒนธรรมการอยู่ร่วมกันในสังคมได้ดีขึ้น ทั้งนี้ หากพิจารณาถึงความสัมพันธ์ของกระบวนการทางสังคมและวัฒนธรรมที่ทำหน้าที่เป็นกลไกการรองรับการเปลี่ยนแปลงที่มาจากการณรงค์ร่วมด้วย ก็จะทำให้ประเด็นการศึกษารื่องการสืบสานเพื่อสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่วางไว้ได้

ความเป็นชุมชนและประชาชน อนุชาติ พวงสำลี และวีรบูรณ์ วิสารทสกุล (2541 : 9) ได้สรุปว่า “ชุมชน” ในประชาสังคมนี้ หมายถึง ชุมชนแห่งสำนึกรู้ (Conscious Community) ที่สามารถต่างเป็นส่วนหนึ่งของระบบโดยรวมที่มีความสัมพันธ์กันอย่างแนบเนียน ดังนั้น คำว่า ประชากมหรือชุมชน จึงอาจมีขนาดและลักษณะที่แตกต่างกันไป ความเป็นชุมชนจึงมีลักษณะเป็นผลลัพธ์ที่บุคคลและกลุ่มคนต่างมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมที่สนับสนุนกัน มีความสัมพันธ์และตัดสินใจร่วมกัน โดยมีพันธะเชื่อมโยงระบบให้ผู้บุนพื้นฐานแห่งความเป็นอยู่ที่คู่ร่วมกัน

“ความเป็นชุมชน” จึงมีรากฐานที่สำคัญของสังคม เพราะเป็นกุญแจ ที่มีความผูกพันเอื้ออาทรต่อกัน เป็นแหล่งพื้นฐานที่ดีที่สุดในการถักทอดความรัก ความเอื้ออาทรของคนในสังคมนัยยะของคำจำกัดความและการศึกษาความของคำว่า “ประชาสังคม” อันเป็นแนวทางในการศึกษาถึงความเป็นชุมชนมีลักษณะ ดังนี้

1. มีความหลากหลาย เช่น มีความหลากหลายของการรวมตัว พื้นที่ และรูปแบบของกิจกรรม ประเด็นความสนใจ / ปัญหา และกลุ่มคนที่มาร่วมตัวกัน

2. มีความเป็นชุมชน ที่อาจมีอาณาบริเวณหรือ บริบทนาคใหญ่ที่เชื่อมโยงติดต่อกันในทางเดียวกันนั่ง หรือความเป็นชุมชนขนาดเล็ก ที่รวมตัวด้วยความรัก ความผูกพัน ความเอื้ออาทร ความสนใจ และหรือผลประโยชน์ร่วมกัน
3. บนสำนึกสาธารณะ ด้วยจิตสำนึกรถึงส่วนรวม (Public Consciousness) ของสังคมแห่งการเรียนรู้(Learning Society)
4. มีกิจกรรมและความต้องเนื่อง บนพื้นฐานของการกระบวนการกลุ่มและด้วยพื้นฐานแห่งการเรียนรู้จากการปฏิบัติร่วมกัน (Interactive Learning Through Action) ที่มีความต้องเนื่อง และยั่งยืน
5. มีเครือข่ายและการติดต่อสื่อสาร ด้วยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้สื่อสาร และเครือข่าย เพื่อ กลุ่มประชาสังคมจะมีความยั่งยืน (Communication and Network)

David Mathews. (1996) ได้ร่วมเสนอการณ์การพิจารณาเงื่อนไข ในการวิเคราะห์ ความเข้มแข็งให้กับชุมชน ประกอบด้วย

- โครงสร้างพื้นฐานที่เอื้อต่อความเป็นประชาคม
- กระบวนการเฉพาะบางอย่าง
- ผู้นำภายในชุมชน
- กระบวนการทัศน์เกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วม
- ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชนกับสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน
- ความรู้สึกร่วมเป็นกลุ่มชุมชนเดียวกัน

โครงสร้างพื้นฐานที่เอื้อต่อความเป็นประชาคม กล่าวคือ มีความรวมตัวเป็นกลุ่ม / องค์กร นีมาน้อยเพียงใด ขนาดของกลุ่มที่พบปะ จำนวนสถานที่และโอกาสในการพบปะสัมมาร์ท เพื่อออก ปัญหาของชุมชนนีมาน้อยเพียงใด ประเด็นพูดคุย / อกปัญหาของชุมชน ระดับความสัมพันธ์ใกล้ชิด ของคนในชุมชนที่ใช้เป็นเครื่องมือการสื่อสารกัน

กระบวนการเฉพาะบางอย่าง อาทิ กระบวนการตัดสินใจเรื่องที่เกี่ยวกับปัญหา โดยรวม ของชุมชนเป็นอย่างไร การมีส่วนร่วมของคนมากน้อยเพียงไร บทบาทผู้นำในการตัดสินใจ เป็นอย่างไร มีกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นที่แตกต่างกัน หรือการหา ข้อสรุปร่วมกันในการแก้ไขปัญหารือไม่

ผู้นำภายในชุมชน มีจำนวนผู้นำที่กระจายตัวในพื้นที่กิจกรรม แต่ละคนมีบทบาทกับสมาชิกในชุมชน เช่น การเปิดโอกาสให้คนแสดงความคิดเริ่มการสร้าง Active Participation การสร้างเครือข่ายภายในและภายนอกชุมชน รวมทั้งมีคุณสมบัติของความเป็นผู้นำหรือไม่ เช่น มีการติดตามสถานการณ์ปัญหา การเปิดกร้าวในการเรียนรู้ไม่แบ่งฝ่าย มอง大局 มองกร้าง

กระบวนการทักษิณเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วม เป็นการประเมินว่าในชุมชนมีระบบความคิดด้านต่าง ๆ เหล่านี้ มากน้อยเพียงไร ให้ความสำคัญกับกระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนพอ ๆ กับผลงานโดยมีการดึงคนให้มาร่วมกระบวนการคิดและตัดสินใจให้มากที่สุด เพื่อเน้นศักยภาพของสมาชิกที่มาร่วมเป็นศูนย์กลางของชุมชน (มากกว่ามองว่าคนเป็นปัญหาของชุมชน) โดยใช้แนวคิดเกี่ยวกับ “อำนาจ” หรือ “พลัง” ใน การเปลี่ยนแปลงที่ว่าพลังของกลุ่มสามารถแก้ปัญหาของตนเองได้มากกว่าฝ่ากความหวังไว้ที่ผู้มี “อำนาจ”) เป็นความคิดเกี่ยวกับการรับผิดชอบแก้ปัญหาของชุมชนตนเอง

ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชนกับสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน เป็นการศึกษาชุมชน มีการพึ่งพาหน่วยงานของรัฐมากน้อยเพียงไร กับหน่วยงานไหน ความร่วมมือ การสนับสนุนจากโรงเรียน และวัดในชุมชน

ความรู้สึกร่วมเป็นกลุ่มชุมชนเดียวกัน เป็นการประเมินว่าในชุมชนมีความรู้สึกผูกพัน เป็นชุมชนหรือไม่ เพียงไร โดยอาจดูจากประวัติศาสตร์ / คำบอกเล่าของชาวบ้านเกี่ยวกับการช่วยเหลือกันและกันในการแก้ปัญหาชุมชน การทำกิจกรรมที่ต้องอาศัยความร่วมมือหลายฝ่ายร่วมกัน ความพยายามในการดึงเอาคนที่ยังไม่เข้ามาร่วมงานพัฒนาชุมชนให้เข้ามาร่วมด้วย สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งในการรวมกลุ่มเพื่อสร้างความเป็นชุมชนที่เข้มแข็งคือ การสื่อสาร (Communication)

อนึ่ง เหล่าธรรมทัศน์ (อ้างใน ปาริชาต สถาปิตานนท์ 石榴บล, 2542 : 6) ได้ให้ความสำคัญของการสื่อสารว่า การสื่อสารระหว่างบุคคล หรือการสื่อสารในกลุ่มบุคคลมีส่วนอีกด้านของการเป็นประชาสัมพันธ์ โดยมองว่า การเป็น “อารยะ” นั้นบุคคลจำเป็นต้องพัฒนาทักษะการสื่อสารขั้นพื้นฐานคือ “การรู้จักรับฟังกัน” แทนการแข่งกัน ไม่รับฟังกัน ซึ่งนับว่าเป็นเงื่อนไขที่สำคัญประการหนึ่งในการเกิดประชาสัมพันธ์

อนุชาติ พวงสำลี และวีรบูรณ์ วิสารทสกุล (2541 : 12) “ได้กล่าวถึงลักษณะประชาสังคม บางประการว่า กลุ่มประชาสังคมจะมีความยั่งยืนและมีความหมายย่อมต้องมีระบบการจัดการที่ดี มีระบบการสื่อสารแลกเปลี่ยน ตลอดจนการสร้างเครือข่ายแห่งการเรียนรู้ร่วมกัน ประสบการณ์ ของการเรียนรู้บนพื้นที่ที่หลากหลายบนกิจกรรมที่หลากหลายคือ พลังสร้างสรรค์ที่จะนำพา สังคมไปข้างหน้าร่วมกันอย่างสันติ และพลังนี้จะมีความเข้มแข็งได้ย่อมเกิดจากการเชื่อมโยง ความสามารถและพลังย่อย ๆ ในแต่ละส่วนของสังคมเข้ามาเชื่อมต่อผ่านกันเป็นสังคมที่มีความ เข้มแข็ง”

Robert Putnam ได้ทำการศึกษาในเมืองทูปelo ซึ่งรวมรวม โดยเดวิด แมทธิวส์ (ตรีรัตน์ เสน่ห์คำ แปล, 2540 : 5) พนว่าองค์ประกอบของชุมชนที่ทำให้เกิดประชาสังคมที่เข้มแข็งคือ โครงสร้าง พื้นฐานสาธารณะ และช่องทางการสื่อสาร โดยได้นับว่าชุมชนที่เข้มแข็งจะต้องมีสถานที่ที่ผู้คน สามารถพูดคุยกันได้ เช่น การพูดคุยแบบเป็นทางการ เช่น เวที หรือการประชุมของเมือง และ การพูดคุยแบบไม่เป็นทางการ เช่น การสนทนาก่อนนอนของคนสองคน หรือการสนทนาก่อนนอนเด็กซึ่งสถานที่ดังกล่าวมีความสำคัญต่อการเกิดความตั้งใจในการเก็บปัญหาร่วมกันและช่วยสร้างความเป็น “พล เมือง” ให้ประชาชน

อาจกล่าวได้ว่า การมีส่วนร่วมของคนในชุมชน จะต้องอาศัยการรวมกลุ่มของคนในชุมชน เอง เพื่อเป็นการเริ่มต้นในการคระหนักรู้ถึงสิ่งที่ชุมชนประสบอยู่ โดยมีการวางแผนจัดการกับปัญหา ชุมชนจากความร่วมมือของคนในชุมชน และมีงานหรือกิจกรรมบรรลุวัตถุประสงค์แล้วก็จะมีการ ขยายผล สร้างกิจกรรมใหม่ ๆ จนกระทั่งมีการปรับเปลี่ยนและสร้างเครือข่ายในการแลกเปลี่ยนข้อมูล หรือประสบการณ์กัน จากแนวคิดเรื่องของประชาสังคม ซึ่งเป็นแนวคิดเกี่ยวกับการรวมกลุ่มของคน เพื่อสร้างชุมชนเข้มแข็ง

แนวความคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และวัฒนธรรมของการบริโภค

ในยุคสมัยที่เศรษฐกิจของโลกอยู่ในภาวะตึงเครียดและการขาดแคลน ทรัพยากรธรรมชาติสำหรับการบริโภค ซึ่งมีการเพิ่มผลผลิตอย่างมากนั้น ความคิดเกี่ยวกับสินค้าที่ ไม่มีวันหมดสินได้กำเนิดขึ้น พร้อม ๆ กันที่เกิดทฤษฎี Marxist – Weber ของ Lukac (1971) มีการ ขยายตัวออกไปของนักทฤษฎีวิถุกุต จากโรงเรียนแฟรงค์เฟิร์ต โดย Markus (1964), Lefebvre

(1971), Adorno and Horkheimer (1971) ซึ่งโรงเรียนแฝร์ก์เพิร์กได้ศึกษาผลกระทบและเหตุผลของผลิตสินค้าเพื่อนำไปสู่พื้นที่ว่างของโอกาสที่เกิดขึ้นจากการควบคุมและจัดการบริโภคโดยรวม สิ่งสำคัญที่สุดของการพัฒนานี้เป็นแบบแผน ทฤษฎีวิกฤตเรียกว่า “อุตสาหกรรมวัฒนธรรม” ซึ่งได้กล่าวเป็นตัวกลั่นกรองสำหรับเวลาที่เหมาะสมที่จะพัฒนาภารกิจการให้ดีขึ้น ซึ่งสามารถใช้ในการแบ่งเบา กิจกรรมในชีวิตประจำวัน ด้วยคำกล่าวว่า “วัฒนธรรมแห่งการบริโภคนั้นได้เป็นสิ่งที่ได้รับการยอมรับให้มีความสำคัญต่อวัฒนธรรม ใน การจัดการด้านเวลา และการท่องเที่ยวของสังคมเมืองด้วย”

สถานที่ท่องเที่ยวในบทความนี้เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางเศรษฐกิจทั้งแบบเป็นหมู่คณะ และการท่องเที่ยวแบบคนเดียว ซึ่งได้สร้างเอกลักษณ์ของพวกรเข้าขึ้นมา โดยการบริโภคและการใช้ชีวิตเป็นรูปแบบขึ้นมาเป็น “วัฒนธรรมแห่งการบริโภค” ในรูปแบบของ “สิ่งที่คุณซื้อ” และ “สถานที่ที่คุณไป” และการเกิดขึ้นของสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ซึ่งเห็นได้ว่าเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว (Bourdieu, 1984; เออร์รี่, 1990 ; บริทดัน, 1991)

การบริโภคได้มีอิทธิพลหนึ่งในระบบเศรษฐกิจและสังคมในเกือบทุกประเทศทั่วโลก ดังเห็นได้จากการที่มีวัฒนธรรมแบบเดียวกัน (คนซื้อสินค้าแบบเดียวกัน , ใช้ชีวิตเหมือน ๆ กัน , รูปแบบการแลกเปลี่ยนให้แบบเดียวกัน เป็นต้น) ด้วยความเห็นอนันกันทางวัฒนธรรมนี้ ทำให้มีการคืนหาความแตกต่างในกระบวนการต่าง ๆ กันออกໄປ นักท่องเที่ยวจะหาโอกาสหาความแตกต่างนี้ ด้วยตนเอง เช่น สถานที่ที่คนเองจะได้แยกออกจากคนอื่น ๆ หรือ สถานที่ที่มีประเพณีต่างจากที่อื่น ๆ

ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมชนชาติ, ความเป็นชนพื้นเมือง และอัตลักษณ์ของนักท่องเที่ยวได้กำหนดให้เกิดขอบเขตที่เกิดการแบ่งปันวัฒนธรรมการบริโภคกับผู้ที่ได้สัมผัส จะเป็นแรงผลักดันที่จะกำหนดสิ่งใดสิ่งหนึ่งขึ้นมาหรือไม่ก็ได้ เป็นเรื่องของการมองโลก ซึ่งคล้ายกันกับทฤษฎีของ ชิชคอร์ด (1999) เขาเห็นว่าความสัมพันธ์โดยรวมของโครงสร้างทางสังคมและความหลากหลายของการถือสืบ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ จึงสนใจที่ศึกษาเกี่ยวกับอาหารว่าเป็นสิ่ง哪可以ถึงสัญญาในการเปลี่ยนแปลงทางสังคมได้หรือไม่ และความเป็นชนชาติอิสลามในภาวะปัจจัยที่มีอัตลักษณ์ของความเป็นของความเป็นนุสติลิมที่ดำเนินชีวิตปลูกสิ่งที่อยู่อาศัยบนพื้นผิวน้ำ และความเป็นโอดเด่นของ

เกาที่เป็นเกาของคนน้ำที่ทำให้ชุมชนสามารถที่จะมีวัฒนธรรมการบริโภคและการดำเนินชีวิตอยู่
ภายใต้อุบัติการณ์ โดยใช้แนวทางในการศึกษาถึงความเป็นชุมชนที่มีอาหารเป็นสื่อ



บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

ในการดำเนินการวิจัยเรื่อง “อาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดความทรงจำทางสังคม” กรณีศึกษาชุมชนเกาะปันหยี จังหวัดพังงา ผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อให้ได้ข้อมูลต่างๆ โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

- การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย
- การกำหนดเครื่องมือในการวิจัย
- การเก็บรวบรวมข้อมูล
- การวิเคราะห์ข้อมูล

การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ผู้วิจัยได้เลือกที่จะสัมภาษณ์พูดคุยด้วยกับผู้ที่ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) คือ กลุ่มผู้ที่บริโภคอาหารและเป็นแม่บ้าน มี 3 รุ่น

- กลุ่มคนรุ่นใหม่ อายุระหว่าง 20-39 ปี จำนวน 9 คน เป็นบุคคลที่อยู่ในสังคมยุคปัจจุบัน (ยุคโตกานุวัต尼) คือคนที่ใช้ชีวิตอยู่ในสังคมปัจจุบัน และการยอมรับสิ่งใหม่เข้ามาในชีวิต
- กลุ่มคนรุ่นกลาง อายุระหว่าง 40-59 ปี จำนวน 10 คน ซึ่งมีความเป็นมุสลิมกับความเป็นไทยในสังคมปัจจุบันและยังคงอยู่กับความเป็นอยู่กับคนสามัญก่อนได้ทำกางุงกระแสการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรม
- กลุ่มคนรุ่นเก่า อายุระหว่าง 60 ปีขึ้นไป จำนวน 10 คน ซึ่งจะมีระบบคิดผูกพันอยู่กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวมุสลิม

กลุ่มเป้าหมายที่ผู้วิจัยได้เลือกที่จะสัมภาษณ์พูดคุยด้วย คือ กลุ่มของผู้ทำครัว

- พ่อครัว จะสัมภาษณ์คุยว่า พ่อครัวที่มาเป็นคนปรุงอาหารนั้นมาจากที่ไหน และเป็นคนไทยหรือคนอิสลามรวมไปถึงวิธีการปรุงอาหารตั้งแต่อดีตจนปัจจุบันนี้มีอัตลักษณ์ของอาหาร ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางใดบ้าง มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารอย่างไร
- แม่ครัว จะสัมภาษณ์คุยว่า แม่ครัวที่มาเป็นคนปรุงอาหารนั้นมาจากที่ไหน และเป็นคนไทยหรือคนอิสลามรวมไปถึงวิธีการปรุงอาหารตั้งแต่อดีตจนปัจจุบันนี้มีอัตลักษณ์ของอาหาร ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางใดบ้าง มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารอย่างไร

กลุ่มตัวอย่าง

เพื่อที่จะสามารถตอบประเด็นดังกล่าวข้างต้นและสามารถวิเคราะห์กระบวนการสืบสารและการถ่ายทอดวัฒนธรรมได้ ผู้วิจัยจึงเลือกศึกษาจากกลุ่มเป้าหมายในชุมชนเกาะปันหยี โดยใช้วิธีสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ(Key Informants) จำนวน 29 คน ซึ่งแบ่งเป็นกลุ่มคนรุ่นเก่า กลุ่มคนรุ่นกลาง กลุ่มคนรุ่นใหม่ รวมถึงการสัมภาษณ์จากพ่อครัว และแม่ครัว รวมถึงผู้ช่วย 18 คน พ่อครัวที่เป็นชายจำนวน 3 คน แม่ครัวที่เป็นหญิงจำนวน 5 คน รวมถึงผู้ช่วยที่เป็นหญิงจำนวน 10 คน เป็นการสัมภาษณ์ รวมถึงศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อใช้ประกอบในการวิเคราะห์ และอภิปรายผล

ตารางที่ 1 จำแนกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มเป้าหมาย	อายุ(ปี)	จำนวน(คน)
กลุ่มคนรุ่นใหม่	20-39	9
กลุ่มคนรุ่นกลาง	40-59	10
กลุ่มคนรุ่นเก่า	60 ขึ้นไป	10
รวม		29

คนรุ่นใหม่ มีบทบาทในการรับสืบทอดศิลปวัฒนธรรมทางอาหารของชุมชน โดยในกลุ่มคนรุ่นใหม่จะมีกลไกในการต่อรอง เพื่อที่จะเดือกรับและปฏิเสธแต่ละกันออกไปตามอัตตักษณ์เฉพาะของแต่ละบุคคล

คนกลุ่มกลาง มีบทบาทในการเป็นผู้รับการสืบทอดและหลอมรวมตลอดงานปรับเปลี่ยน เพื่อเชื่อมโยงความเป็นศิลปะของอาหารของชุมชน เข้าไปกับกระแสสินิมของสังคมแห่งการบริโภคที่ไม่หยุดนิ่งอีกทั้งคนกลุ่มนี้ยังมีหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอันเปรียบเสมือนภูมิปัญญาของชุมชนอิสลาม ที่ทรงคุณค่าไม่แตกต่างไป

คนรุ่นเก่า มีบทบาทหน้าที่หลักในการถ่ายทอดวัฒนธรรมและดำรงรักษาอัตลักษณ์ของงานศิลปอาหารแบบดั้งเดิมให้คงอยู่ โดยการเน้นระดับของการสื่อสารระดับบุคคลเป็นหลัก ลักษณะการถ่ายทอดจะเน้นไปในเชิงปฏิบัติ ดังนั้นคนกลุ่มนี้เปรียบเสมือนครู อาจารย์หรือนักประชญ์ชาวบ้าน

เหตุที่ผู้วัยเด็กสัมภาษณ์ผู้มีอายุต่างกัน 3 กลุ่มเห็นนี้เนื่องจากว่าชาวมุสลิมที่มีอายุต่างกันย่อมมีระบบคิดเกี่ยวกับอุดมการณ์ในการให้คุณค่า และการเดือกผู้สัมภาษณ์ที่เป็นทั้งพ่อครัวและแม่ครัวนั้น ก็เพื่อที่จะคุ้มกันความแตกต่างในการปรุงอาหารหรือไม่และมีการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางอาหารในการดำรงรักษา และการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ที่แตกต่างกัน ซึ่งบุคคลทั้ง 3 กลุ่มจะstateท่อนให้เห็นระดับของความแตกต่างของกระบวนการสื่อสารเพื่อสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนชาวมุสลิม ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ผู้วัยเด็กมีการกำหนดเงินที่ในคัดเลือกบุคคลแต่ละกลุ่มไว้ เพื่อ

ให้เกิดความหลากหลายทางด้านทัศนะของผู้ให้สัมภาษณ์ ซึ่งประกอบด้วยบุคคลที่อาศัยอยู่ในชุมชนมาตั้งแต่เกิด สัดส่วนของเพศชาย-หญิง เป็นที่รู้จักหรือยอมรับในชุมชน เป็นคืน

การวิจัยครั้งนี้ เน้นศึกษาเฉพาะชุมชนในภาคปีนหิ สาเหตุที่เลือกเป็นสถานที่วิจัยพบว่า ภาคปีนหิ เป็นภาค ๆ หนึ่งซึ่งอยู่บริเวณอ่าวพังงา จังหวัดพังงา และสภาพภูมิศาสตร์ของภาคปีนหิเป็นที่น่าสนใจ เนื่องจากพื้นที่อาศัยอยู่บนพื้นน้ำ ซึ่งจะมีการดำรงค์ชีพไม่เหมือนใครในประเทศ อีกทั้งยังมีภูมิทัศน์ทางฝ่ายน้ำของผู้วิจัยได้พักและอาศัยอยู่ที่นี่ ตั้งแต่บรรพบุรุษทำให้ผู้วิจัยสามารถที่จะหาข้อมูลได้ง่าย แต่ในขณะเดียวกันชาวปีนหิยังคงดำรงสัญญาและเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของตนเอง โดยเฉพาะการนับถือศาสนาและพิธีกรรมความเชื่อต่างๆ ให้คงอยู่ได้ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงไปของยุคโลกกวิศว์

การกำหนดเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่

1. แนวการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) ซึ่งผู้วิจัยจะเตรียมแนวคำถามแบบกว้างๆ ไว้ล่วงหน้า เพื่อให้ได้คำตอบตามวัตถุประสงค์อีกทั้งยังเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) สามารถเล่าเรื่องได้อย่างเต็มที่ ตามประเด็นที่ผู้วิจัยตั้งไว้ และยึดหยุ่นประเด็นคำถามตามสถานการณ์ในการสัมภาษณ์
2. แบบบันทึกภาคสนามของผู้วิจัย ซึ่งผู้วิจัยใช้ในการบันทึกข้อมูลที่รวมรวมได้จาก การสังเกต สัมภาษณ์ พูดคุย กับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลตลอดระยะเวลาในการวิจัย
3. การบันทึกเทป

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษากระบวนการสื่อสารเพื่อดำรงรักษา การผลิตซ้ำ การสร้างและปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ของชุมชนเกาะปันหยี ดังนั้น การเก็บรวบรวมข้อมูลจึงเป็นการเก็บข้อมูลจากปรากฏการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลดังนี้

1. เอกสารที่เกี่ยวข้อง (Documentary Source) ซึ่งเกี่ยวกับเรื่อง วัฒนธรรมสืบพืนบ้าน โดยเน้นเฉพาะพิธีกรรม ความเชื่อ หลักฐานอื่นๆ เพื่อเก็บข้อมูลที่กำหนดไว้ในวัตถุประสงค์
2. การแนะนำตัว ผู้วิจัยทำการแนะนำตัวกับผู้ให้ข้อมูล กำหนดสถานภาพและบทบาทของผู้วิจัยโดยเปิดเผย (Overt Role) และแจ้งให้ผู้ให้ข้อมูลทุกคน ได้ทราบถึงวัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้ หรืออาจใช้บุคคลซึ่งเป็นที่ยอมรับในชุมชนเป็นสื่อกลาง และเป็นผู้แนะนำ
3. ตัวผู้วิจัยเอง ซึ่งจะเป็นผู้สัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อหาที่ได้กำหนดไว้ในวัตถุประสงค์ ผู้วิจัยได้ใช้การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Non-Structured Interview) ซึ่งมีการกำหนดหัวข้อไว้ก่อนๆ (Interview Guideline) และใช้เทคนิคหลายๆ วิธีการสอบถามกัน ได้แก่ การสัมภาษณ์โดยเปิดกว้าง ไม่จำกัดคำถามและการสัมภาษณ์แบบมีจุดสนใจเฉพาะ เน้นสัมภาษณ์บุคคลหลักๆ ภายในชุมชน โดยเฉพาะบุคคลที่อยู่ในชุมชนนานา และเป็นผู้ที่มีบทบาทในชุมชน จะสามารถมองเห็นภาพการพัฒนาและการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงในชุมชนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ Key Informants ของผู้วิจัยจะเน้นเฉพาะการสร้าง อัตลักษณ์ของชุมชนเกาะปันหยี โดยมองผ่านสื่อวัฒนธรรม ประเภทของอาหาร ดังนั้นคำถามค่าๆ ผู้วิจัยจะมีการตั้งโครงสร้างฯ ไว้สำหรับเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์เท่านั้น
4. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) เป็นหลักโดยวิธีการสังเกต และสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการ (การซักถามหรือพูดคุย) ผู้วิจัยจะสังเกตการกระทำหรือพฤติกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวันของชาวบ้านในชุมชนเกาะปันหยี เช่น วิธีการทำอาหารและกระบวนการปรุงอาหาร การปฏิสัมพันธ์หรือการพูดคุยกัน

ระหว่างกุ่มต่างๆ ทั้งภายในญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านและบุคคลภายนอก ทั้งนี้รวมทั้งเข้าร่วมกิจกรรมในพิธีกรรมต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายในชุมชนด้วย เช่น พิธีการละหมาด

ระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบ่งออกเป็น 3 ระยะดังนี้

ระยะที่ 1 ก่อนเก็บข้อมูล ผู้วิจัยทำการศึกษาพื้นที่ของชุมชน รวบรวมข้อมูลประวัติ และ วัฒนธรรมของชุมชนเบื้องต้น ภายในเวลาประมาณ 1 เดือน

ระยะที่ 2 ระหว่างเก็บข้อมูล ทำการนัดหมายและสัมภาษณ์ พูดคุยและสังเกตจากการเข้าร่วมกิจกรรมกับคนในชุมชน ภายในเวลาประมาณ 2 เดือน

ระยะที่ 3 หลังเก็บข้อมูล ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล สร้างบทสรุปตามกรอบแนวคิดและตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลแบบสามเส้า ภายในเวลาประมาณ 1 เดือน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลไปพร้อมๆ กับการเก็บรวบรวมข้อมูล ตามหลักการวิจัยเชิงคุณภาพ และทำการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวม โดยใช้การตรวจสอบความเชื่อถือได้ของข้อมูลแบบสามเส้าด้านวิธีรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) ซึ่งเป็นการแสวงหาข้อมูลจากแหล่งที่แตกต่างกันเพื่อรวบรวมเป็นเรื่องเดียวกัน คือ จากการสังเกต การชักถาม และการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร (สุภาร্ত์ จันทวนิช, 2542 : 130) โดยนำข้อมูลทั้งหมดที่เก็บรวบรวมมาเปรียบเทียบซึ่งกันและกันในประเด็นต่างๆ ที่ต้องการศึกษา ดังนี้

- ลักษณะของกระบวนการสื่อเพื่อสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนเกาะปันหยี
- กลไกการสื่อสารเพื่อให้ความหมาย และคุณค่าเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของชุมชนเกาะปันหยี
- ลักษณะของการดำรงรักษา ผลิตช้า การสร้าง และการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ที่นำไปสู่ความเป็นชุมชนเข้มแข็งของชุมชน

ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลแบบอุปนัย โดยเก็บข้อมูลเบื้องต้นที่ได้จากการสัมภาษณ์ และสังเกตในขณะอยู่ในสถานศึกษา แล้วนำมาหาประเด็นหลัก และข้อสรุปร่วมจากนั้นทำการจำแนกข้อมูลตามประเด็นต่างๆ และทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้เพื่อตอบปัญหานำวิจัย

การนำเสนอข้อมูล

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูลที่ได้จากการวิจัยในแบบพรรณาวิเคราะห์ (Analysis Description) โดยการนำเสนอข้อมูลที่ได้จากการศึกษาวิเคราะห์ เรื่องอาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางสังคมของเกาะปีนัง โดยมุ่งเน้นศึกษาเฉพาะอัตลักษณ์อาหารและร้านอาหารรวมถึงบทบาทและความหมายของร้านอาหารที่มีต่อชุมชนเกาะปีนัง ไว้ในบทที่ 4 ซึ่งผู้วิจัยได้จัดแบ่งการนำเสนอออกเป็นลำดับดังนี้

1. นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เพื่อใช้ตอบปัญหานำวิจัย ในส่วนของอัตลักษณ์ค้านอาหารของชุมชนเกาะปีนัง
2. นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เพื่อใช้ตอบปัญหานำวิจัย ในส่วนของบทบาทของร้านอาหารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ค้านอาหารในครอบครัวบนเกาะปีนัง
3. นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เพื่อใช้ตอบปัญหานำวิจัย ในส่วนของบทบาทและความหมายของร้านอาหารต่อชุมชนเกาะปีนัง ในค้านสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองท้องถิ่น

สำหรับในบทที่ 5 ผู้วิจัยได้ใช้เพื่อการนำเสนอข้อสรุป การอภิปรายผล และข้อเสนอแนะที่ได้ค้นพบจากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้

บทที่ 4

ผลของการวิจัย

ในบทนี้จะเป็นการแสดงผลของภารวิจัยที่ผู้วิจัยได้ไปศึกษา และทำการเก็บข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ซึ่งจะนำมาใช้ในการวิเคราะห์ผล เพื่อตอบปัญหาน่าวิจัย เมื่อกล่าวถึงอาหารแล้ว อาหารของชาวเกาะปันหยีมักจะมีส่วนประกอบจากสัตว์น้ำทางทะเลเป็นหลัก เนื่องจากเกาะปันหยี เป็นส่วนหนึ่งของพื้นที่ ซึ่งอยู่ติดกับทะเล อุดมไปด้วยพืชพันธุ์รarity อาหาร มีวัฒนธรรมการกินอยู่ เป็นอัตลักษณ์ที่โคลคเด่น ทางเศรษฐกิจของอาหาร ส่วนรสชาติการปรุงอาหาร ก็จะเป็นที่น่าประทับใจ เพราะรสชาติอันเป็นอัตลักษณ์ที่โคลคเด่น คือ ความเผ็ด ผู้คนที่อาศัยอยู่ในแถบนี้จึงมักนิยมการทำประมง เพราะมีทรัพยากรในท้องทะเลมากมาย เมื่ออาศัยอยู่กับทะเล อาชีพเกี่ยวกับอาหาร ก็จะเป็นอัตลักษณ์ที่โคลคเด่น อาหารส่วนใหญ่จากท้องทะเล โดยรวมชาติมักจะมีกลิ่นความฉับ ซึ่งจำเป็นที่จะต้องนำเครื่องเทศ โดยเฉพาะมินท์ที่จะขาดเสียไม่ได้เลย เพราะจะช่วยในการดับกลิ่นอาหาร ฉะนั้น อาหารก็มักที่จะมีสีออกเหลืองๆ ไม่ว่าจะเป็นแกงต้มส้ม แกงกระหรี่เนื้อ แกงเพเปฯ ฯลฯ ดังนั้น ผู้วิจัยจะนำผลวิเคราะห์มาตอบปัญหาน่าวิจัยในครั้งนี้

การวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยงานวิจัยนี้มีปัญหานำ
วิจัยคือ

1. อัตลักษณ์อาหารของເກະປັນຍີ
 2. ນທບາທຮັນອາຫານທີ່ຮັນອາຫານໄທແລະຮັນອາຫານອິສລາມ ທີ່ມີຜົດຕ່າງກຳກຳປະເມີນ
ອັດລັກຂະໜົດດ້ານອາຫານໃນຄຽບຄວນນັ້ນເກະປັນຍີ
 3. ນທບາທແລະຄວາມໝາຍຂອງຮັນອາຫານຕ່ອງຊັ້ນຊັ້ນປັນຍີໃນດ້ານເຄຣຍສູງ
ສັງຄມແລະ
ການເມືອງທ້ອງຖິ່ນ

ปัญหาน่าวิจัยข้อที่ 1 แนวทางการสื่อสารอัตลักษณ์ของอาหารเกาะปันหยี

อัตลักษณ์ของอาหารปันหยีก็จะเป็นลักษณะอาหารของเกาะปันหยีส่วนมากแล้วอาหารจะเป็นจำพวกทะเลมากกว่าเช่น กุ้ง หอย นู ปลา ซึ่งจะหาได้ตามธรรมชาติ และการปรุงอาหารก็จะปรุงโดยการถ่ายทอดการทำอาหารจากบริพบุรุษ ชาวชุมชนเกาะปันหยีได้ถ่ายทอดอาหารพื้นเมืองในระดับปัจจุบันคือ อัตลักษณ์ของอาหารเกาะปันหยีถูกสื่อสารผ่าน 1. เครื่องปูรุ ซึ่งมีเครื่องเทศนิ้น ซึ่งจะสะท้อนถึงปัญญาความเป็นชาวบุรุษ โดยการสื่อสารผ่านเครื่องปูรุที่ใช้ในการปรุงอาหารและความโดดเด่นของความเป็นอิสلام เครื่องปูรุที่ใช้ก็จะมีจำพวกเครื่องเทศต่างๆ รวมถึงการใช้สัตว์ทะเลเป็นอาหารเพื่อที่จะใช้ในการบริโภค จะแสดงให้เห็นถึงความเป็นอยู่ว่าคนนี้อาหารทะเลบริโภคอยู่ตลอดทั้งปีนี้ก็จะสะท้อนถึงที่ตั้งของเกาะ 2. ด้านศาสนา จะสังเกตุได้ว่าจะมีศาสดาของความผิดชอบ ซึ่งจะสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นคนภาคใต้ เพราะศาสนาอาหารของภาคใต้นั้นจะมีศาสดาที่เป็นรถจักรมากกว่าภาคอื่นๆ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการสื่อสารกันโดยการมานั่งทานอาหาร ก็จะเกิดการสื่อมารดุกดุยกันระหว่างบุคคล ก็จะทำให้เกิดการถ่ายทอดกรรมวิธีการปรุงรวมถึงศาสนาของอาหารที่รับประทานเข้าไปแล้วทำให้รู้สึกอิ่ม และรู้สึกความอร่อยของรสอาหาร จึงเป็นรูปแบบของการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นอย่างไม่เป็นทางการจากการที่ชาวบ้านเกาะปันหยี ประกอบอาชีพประมงเป็นหลักและอาศัยอยู่ในเกาะที่ไม่มีที่ดินสำหรับผลิตปัจจัยพื้นฐาน ดินทะเลที่ผลิตได้ซึ่งถูกนำไปแปรเปลี่ยนกับสิ่งที่จำเป็นในครอบครัว เช่น ข้าวสาร ผักผลไม้ เสื้อผ้า กับชุมชนนอกเกาะ ประมาณช่วงทศวรรษ 2490 เป็นการแปรเปลี่ยนโดยไม่มีระบบเงินตราเป็นสื่อกลาง

ข้าวสารที่มีน้ำปั้งขับริโภคที่จำเป็น ชาวชุมชนเกาะปันหยีจะแยกให้จากชาวบ้านด้วย หรือจากชุมชนทุกคน จำกัดจะก้าวทุ่ง จังหวัดพังงา ซึ่งตั้งอยู่บนพื้นแผ่นดินใหญ่ สัดส่วนที่ได้แยกเปลี่ยนจะขึ้นอยู่กับความพึงพอใจและความสัมพันธ์ส่วนตัวเป็นสำคัญ แต่ในระยะต่อมาการแยกเปลี่ยนเริ่มนีการกำหนดสัดส่วนและประมาณ เพื่อความเหมาะสม ก่อนจะพัฒนาเป็นการซื้อ - ขาย โดยการใช้เงินตราในเวลาต่อมา ตัวอย่างเช่น ชาวเกาะปันหยีจะใช้กะปิรึกระโนกรับต่อการแยกข้าวสารจากชาวตะกั่วทุ่งจำนวน 4 กิโลกรัม (อุhammad ประสานพันธุ์, 19 พฤศจิกายน 2546) หรือการแยกเปลี่ยนกับชุมชนในเกาะที่อยู่ใกล้เคียง เช่น เกาะยาว เกาะไม่ไฝ ที่สามารถทำการเกษตรได้ นอกจากจะแยกเปลี่ยนระหว่างข้าวสารกับกะปิ ปลาเค็มแล้ว ยังรวมไปถึงเสื้อผ้าและของจำเป็นอื่นๆ ในชีวิตประจำวัน โดยมีการ “นัดวัน” พนประกันที่บ้านใดบ้านหนึ่งทุกวันที่ 10 ของเดือน ชาวบ้านทั้งสองฝ่ายก็จะไปพร้อมกันมากน้อยตามความต้องการและความจำเป็นในแต่ละครั้ง (เสรี ประสานพันธุ์ : 30 พฤศจิกายน 2546)

ความสัมพันธ์เชิงแลกเปลี่ยนระหว่างกลุ่ม ส่งผลให้มีการจับคู่แลกเปลี่ยนสินค้าที่มีสายสัมพันธ์แน่นแฟ้นขึ้นในเวลาต่อมา เมื่อจุดนัดพบเพื่อการแลกสินค้าพัฒนาขึ้นเป็นตลาดนัด เช่น ตลาดพังงา ตลาดกะโ条 ตลาดถ้ำถ้ำยิ หรือตลาดทับปุด สายสัมพันธ์ของคู่แลกเปลี่ยนจะได้รับการสืบทอดพัฒนาความคู่ไปกับการเดินทางของระบบตลาด คู่แลกเปลี่ยนบางคู่พัฒนาความสัมพันธ์มาเป็นเล้าแก่ นายทุน กับผู้ถูก ในขณะที่หลายคู่จะปรับเปลี่ยนเป็นผู้ผลิตกับพ่อค้าคนกลาง และอีกบางคู่พัฒนาเป็นเครือข่ายธุรกิจร่วมทุน

นอกจากนี้ทางผู้วิจัยได้สัมภาษณ์บุคคลที่เป็นพ่อครัวและแม่ครัว ซึ่งเป็นเพศหญิง 5 คน เพศชาย 3 คน ได้ทำให้ผู้วิจัยพบว่า อาหารที่พ่อครัวและแม่ครัวทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประทานกับอาหารที่ทำรับประทานกันในครัวเรือนนั้น มีความแตกต่างกัน เช่น แกงจืด ส่วนมากก็จะเป็นแกงจืดประเภทแกงเลียงกุ้ง แกงคั่มส้ม โดยใส่น้ำมะขาม เกลือ ส่วนแกงจืดที่ทำให้นักท่องเที่ยวรับประทานนั้นก็จะเป็นแกงจืดเต้าหู้สารร้าย ดังจะสรุปในตารางด้านล่างนี้

ตารางที่ 2 อาหารคาว

อาหารพื้นเมือง	อาหารในร้านอาหาร
แกง	แกง
- แกงกะทิเนื้อ	- แกงกะทิไก่
- แกงต้มส้ม	- ต้มยำกุ้ง
- แกงเดียง	- แกงจีดสาหร่าย
- ต้มส้มปลา	
- แกงจีดหอย, ปลา, ปู, กุ้ง	
- แกงแพะ	
ผัดผัก	ผัดผัก
- ปลาหมึก	- ผัดเปรี้ยวหวานทะเล
- ปู	- ผัดผักรวมมิตรทะเล
- กุ้ง	
นำพริก	นำพริก
- นำพริกขี้ม้า	- ไม่มี
- นำพริกตำ	
- นำพริกกุ้งเสียบ	
กุ้ง	กุ้ง
- กุ้งทอด	- กุ้งอบเกลือ
	- กุ้งผัดพริก
	- กุ้งชูบเปี๊ยงทอด
	- กุ้งทอดกรอบ
ปลา	ปลา
- ปลาทอด	- ปลาทอดกรอบ
	- ปลาทอดราดพริก
	- ปลาเนื้องจิ้ง
	- ปลาอบตะไคร้
	- ปลาเปรี้ยวหวาน

ตารางที่ 2 อาหารคาว(ต่อ)

อาหารพื้นเมือง	อาหารในร้านอาหาร
หอย	หอย
- หอยแครงลวก	- หอยแครงลวก
- หอยแครงเผา	- หอยแครงเผา
- หอยแครงยำ	- หอยแครงยำ
บุ	บุ
- บุมันจัง	- บุมันจัง
- บุทะลันจัง	- บุทะลันจัง

ตารางที่ 3 ของหวาน

ของหวานพื้นเมือง	ของหวานในร้านอาหาร
- ขนมอะโปร	- ไอศครีม
	- ลอดช่อง
	- วุ้นคำสูกชีด

ตารางที่ 4 เครื่องคั่ม

เครื่องคั่มพื้นเมือง	เครื่องคั่มในร้านอาหาร
- น้ำเปล่า	- น้ำอัดลม
- น้ำฝน	- น้ำเปล่า
	- น้ำผลไม้ เช่น น้ำส้ม สับปะรด มะนาว

ตารางที่ 5 เครื่องปูรุ่ง

เครื่องปูรุ่งพื้นเมือง	เครื่องปูรุ่งในร้านอาหาร
- เครื่องเทศ	- น้ำปลา
- น้ำปลา	- ผงชูรส
- เกลือ	- น้ำมันหอย

เมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่าง อาหารพื้นเมืองของชุมชนภาคปีนังหรืออาหารที่ขายภายในร้านอาหารแล้ว ปรากฏว่า ลักษณะของอาหารที่คนในชุมชนรับประทานตั้งแต่เดิมและมีการสืบทอดกันมาจนนี้ จะเป็นลักษณะของอาหารที่มีอัตลักษณ์ของความเป็นอาหารสมัยโบราณอยู่ ส่วนอาหารที่ร้านอาหารได้ปูรุ่งให้นักท่องเที่ยวทาน เกิดจากการนอกของพ่อครัวแม่ครัววนเกะ ว่า ได้เข้าไปรับประทานอาหารในเมืองและได้ศึกษาด้วยตนเองบ้าง ตามวิถีชีวิตของกระแสสังคมที่ได้รับเข้ามายากลภายนอก

“อาหารที่ทำให้นักท่องเที่ยวทานนั้น บางครั้งผู้ใดนำไปเที่ยวในตัวเมืองหรือตามร้านอาหารค่านๆ และบางครั้งก็คูโตรหัศน์รายการเกี่ยวกับอาหาร ก็จะนำกรรมวิธีมาปูรุ่งคุณลักษณะของอาหาร ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ” (นายไชย พ่อครัวอายุ 49 ปี, 30 พฤศจิกายน 2546)

จากตารางแสดงชนิดของอาหารพื้นเมืองที่ชาวภาคปีนังใช้บริโภคในปัจจุบัน จะพบว่า อาหารแต่ละชนิดจะมีพื้นฐานของเครื่องปูรุ่งหรือส่วนประกอบมาจากวัตถุคิบจากธรรมชาติเป็น

ส่วนใหญ่ หรือเป็นวัตถุคิบที่สามารถstorageจากธรรมชาติได้ เช่น เครื่องปูรุงของน้ำพริก แกงเลียง หรือสัตว์น้ำที่สามารถหาได้จากพื้นที่รอบเกาะ เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถปูรุงขึ้นในครัวเรือน ได้ง่ายและสะดวกรวดเร็ว ซึ่งเป็นผลมาจากการลักษณะภูมิประเทศและผลกระทบต่อสุขภาพของชาวเกาะจากในอดีต สืบทอดมาจากพื้นที่เป็นเกาะ การเดินทางคนนากบนสั่นติดต่อกันแผ่นดินใหญ่ทำได้ไม่สะดวกนัก อาหารหรือการยังชีพบนพื้นที่เกาะของชาวเกาะปั้นหยีในอดีตจึงเน้นไปที่อาหารที่สามารถหาเครื่องปูรุงและวัตถุคิบได้ง่าย เช่น น้ำพริกต่างๆ แกงเลียง แกงจืด เป็นต้น ซึ่งอัดลักษณ์ของอาหารดังกล่าวตกทอดมาจนถึงชนรุ่นปัจจุบัน

ตารางที่ 6 ความแตกต่างของอาหารพื้นเมืองและอาหารที่ขายให้แก่กันท่องเที่ยว เกาะปั้นหยี

ลักษณะ	อาหารพื้นเมือง	อาหารที่ขายให้กันท่องเที่ยว
1. เครื่องปูรุง	หาได้ตามท้องถิ่น หรือผลิตเองจากครัวเรือน เช่น กะปิ	หาได้จากท้องถิ่น บางชนิดต้องนำเข้ามาจากพื้นที่ภายนอก เช่น พงชูรส ซอสปูรุงรส
2. วัตถุคิบ	หาได้จากท้องถิ่น โดยทั่วไป เช่น สัตว์น้ำต่างๆ แต่บางชนิดต้องนำเข้าจากพื้นที่อื่นๆ เช่น เนื้อแพะ	หาได้จากท้องถิ่น โดยทั่วไป
3. เครื่องดื่ม	จากแหล่งน้ำธรรมชาติ	นำเข้ามาจากการอุดม เช่น น้ำผลไม้ น้ำอัดลม น้ำดื่มบรรจุขวด เป็นต้น
4. อาหารหวาน	เป็นขนมพื้นเมือง ผลิตจากวัตถุคิบธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น	นำเข้ามาจากการอุดม

จากตารางที่ 6 ซึ่งเปรียบเทียบความแตกต่างของอาหารพื้นเมืองของชาวเกาะปั้นหยีและอาหารที่ขายให้แก่กันท่องเที่ยวเราจะพบว่าอาหารพื้นเมืองของชาวเกาะปั้นหยีจะเป็นอาหารที่ปูรุงขึ้นได้จากวัตถุคิบหรือเครื่องปูรุงที่ได้จากการธรรมชาติ เป็นอาหารที่สามารถประกอบขึ้นได้ง่าย ไม่เสียเวลาในการนากนัก ส่วนอาหารที่ขายให้แก่กันท่องเที่ยวจะเป็นอาหารที่ค่อนข้างใช้เวลาในการปูรุงเครื่องปูรุงบางชนิดต้องนำมาจากพื้นที่รอบนอกเกาะ ส่วนวัตถุคิบ เช่น เนื้อสัตว์และผักที่ใช้ในการปูรุงอาหารพื้นเมืองและอาหารที่ขายให้แก่กันท่องเที่ยวจะสามารถหาได้จากพื้นที่เกาะเช่นเดียวกัน

นอกจากความแตกต่างในเรื่องของเครื่องปรงและประเภทของอาหารที่จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวแล้ว เราจะพบว่าอัตลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของอาหารพื้นเมืองและอาหารที่จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยว มีความเหมือนกันคือ “ไม่มีการจำหน่ายเครื่องคัมหรืออาหารที่ละเมิดข้อห้ามทางศาสนาอิสลาม เช่น ถุรา เนื้อหมู เป็นต้น”

- นางขวัญใจ ระบำเพลง อายุ 45 ปี อาชีพแม่ครัว เป็นคนที่เติบโตจากภาษาปั้นหยี บอกว่า “ได้รับการถ่ายทอดสูตรอาหารจากบรรพบุรุษในการทำอาหารทานในครัวเรือน และได้ไปเรียนรู้การทำอาหารจากตัวจังหวัด และในบางครั้งก็คิดสูตรอาหารเอง บางครั้งก็เกิดจากการเรียนรู้ผ่านทางโทรทัศน์ทางรายการอาหาร และได้นำมาปรุงให้นักท่องเที่ยวรับประทาน” (นางขวัญใจ ระบำเพลง, 25 พฤศจิกายน 2546)
- นางลดาเกีย จินจิตร อายุ 50 ปี อาชีพแม่ครัว เป็นคนภาษาปั้นหยีแต่กำเนิด บอกว่า “ปัจจุบันทำอาหารกินเองในครัวเรือนเองและได้รับการถ่ายทอดสูตรการทำอาหาร จากบรรพบุรุษเช่นเดียวกัน แต่เมื่อมานี้อาชีพแม่ครัวประมาณ 30 ปี ก็จะต้องมีการเรียนรู้เพิ่มเติมในการการทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยวได้รับประทาน และในบางครั้งก็ จะลองทำทานเองภายในครัวเรือนบ้างบางครั้งแต่ก็ไม่ป่อยมากนัก เพราะจะไม่ค่อยชินกับอาหาร” (นางลดาเกีย จินจิตร, 25 พฤศจิกายน 2546)

เมื่อเรามาพิจารณาถึงกลุ่มนรุ่นก่อนที่ถึงการทานอาหารก็จะเห็นได้ว่า คนรุ่นก่อนนี้ก็ยังบริโภคอาหารที่เคยรับประทานมาตั้งแต่สมัยยังเป็นเด็กจนถึงวัยเจริญเติบโตก็ยังคงบริโภคอาหารที่เคยรับประทานมา และจะไม่ค่อยที่อยากจะบริโภคอาหารที่ปูรุ่งขึ้นมาแบบสมัยใหม่ เมื่อ สมัย 10 ปีก่อน คนบนเกาะจะเลี้ยงแพะไว้บนเกาะโดยเลี้ยงไว้บนพื้นดินหลังเกาะปั้นหยี ชาวเกาะจะเลี้ยงแพะไว้เพื่อรับประทานตามเทศกาล เช่น วันมาลิก คือ เป็นวันที่รำลึกถึงวันประสูติของท่านนบีมู罕มัด(ศอลซ์) ตรงกับวันที่ 12 เดือนธันวาคม เวลา หรือ เดือนที่ 3 ตามปฏิทินอาหาร หรือวันอัคติลฟิตอร์(วันรายอรายา) ถือเป็นวันทำบุญรื่นเริง เนื่องในวาระการเลิกถือศีลอด ตรงกับวันขึ้น 1 ค่ำ เดือนเชาวล ตามปฏิทินอาหาร (อนุมาต ประสานพันธุ์ 22 ธันวาคม 2545)

เมื่อรู้บาลีประการให้เกาะปั้นหยีเป็นแหล่งท่องเที่ยวชาวเกาะปั้นหยีก็เลี่ยงต้องเลิกเลี้ยงแพะ เพื่อให้เกาะปั้นหยีมีความน่าอยู่และสะอาดให้เหมาะสมกับแหล่งท่องเที่ยว ทำให้การ

ประกอบอาหารนั้นมีความสะอาดและปลอดภัยรับประทานมากยิ่งขึ้น เพราะการเลี้ยงแพะนั้นทำให้เกิดกลิ่นเหม็น

ส่วนในกลุ่มคนรุ่นกลาง ก็จะได้รับการถ่ายทอดวิธีการปฐมอาหารลักษณะของการสืบทอดการถ่ายทอดระหว่างบุคคล บางครั้งส่วนผสมก็อาจจะยังคงเป็นรากชาติที่ปูรังดังเดิม และบางครั้งยังรับการปฐมอาหารของคนรุ่นใหม่เข้ามาด้วย

“ส่วนมากแล้วก็จะแล้วก็จะได้รับการถ่ายทอดสูตรอาหารจากพ่อแม่และคนรุ่นสมัยใหม่ ด้วยโดยการสอน และจากการศึกษาทางโทรศัพท์” (สาวนีษ ทองสุข อายุ 40 ปี, 25 พฤจิกายน 2546)

ส่วนในกลุ่มคนของคนรุ่นใหม่นั้น จะพิจารณาได้ว่า คนรุ่นใหม่เป็นคนในโลกที่สามารถปรับเปลี่ยนธรรมชาติการกิน ซึ่งได้รับจากการถ่ายทอดจากกระเพื่องสังคมของโลกภายนอกเข้ามามาแล้วเข้ามาถ่ายทอดสู่คนรุ่นกลาง เพื่อผ่อนผานการแผลเปลี่ยนวิธีการปฐมอาหาร และก็จะมีคำแนะนำให้เสมอ ดังนั้น การสืบทอดลักษณะของอาหารปั้นหยีที่ยังคงรักษาไว้ซึ่งอาหารเดิมๆ รสชาติเดิมๆ ที่คนในหมู่บ้านทำขึ้นก็ยังคงรักษาสูตรผ่านการสืบทอด โดยการถ่ายทอดจากครุ่นสู่รุ่น เนื่องจาก เกิดการยอมรับสิ่งที่จะเข้ามาเปลี่ยนแปลงรสชาติของอาหารนั้นไม่ได้ง่ายดายนัก คนก็ยังคงที่จะบริโภคอาหารแบบเดิมอยู่และยังคงมีการถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไป

จากการศึกษาเราจะพบตัวแปรที่ส่งผลให้อาหารพื้นเมืองของเกาะปั้นหยีและอาหารที่จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวบนเกาะยังคงเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นและยังคงลักษณะอาหารพื้นเมืองไม่เปลี่ยนแปลงได้ดังต่อไปนี้

- ลักษณะที่ตั้งภูมิศาสตร์** เกาะปั้นหยีเป็นเกาะที่นี่พื้นที่ไม่กว้างใหญ่มากนัก การตั้งถิ่นฐานของประชากรในอดีตเริ่มจากการอพยพมาทางเรือ ดังนั้นอาหารหรือเส้นใยจากแผ่นดินใหญ่ จึงมีอย่างค่อนข้างจำกัด อาหารที่ประกอบขึ้นในสมัยโบราณจึงเป็นอาหารที่ปูรังขึ้นอย่างง่ายๆ ไม่ต้องใช้เครื่องปูรังมากนัก และส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ประกอบขึ้นด้วยวัตถุคุบจากบริเวณเกาะปั้นหยีซึ่งสามารถหาได้เอง ได้แก่ จำพวกสัตว์น้ำ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา นอกจากนั้นการที่เกาะตั้งอยู่กลางทะเลบริเวณรอบเกาะนี้สัตว์น้ำชุกชุมทำให้จากอดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารส่วนใหญ่ของชาวเกาะปั้นหยีจึงประกอบไปด้วยสัตว์น้ำ เช่นปลา กุ้ง หอย ปลาหมึก เป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นอาหารที่ประกอบ

ขึ้นบนเก้าะในปัจจุบันจึงยังคงเป็นอาหารทะลุทั้งอาหารพื้นเมืองและอาหารที่จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยว

2. ข้อห้ามทางศาสนา ประชารถส่วนใหญ่ในภาคปั้นหยี จะนับถือศาสนาอิสลามซึ่งมีข้อห้ามเกี่ยวกับอาหารบางประเภท เช่น อาหารที่รับประทานโดยทั่วไปในปัจจุบันของชาวมุสลิมจะต้องมีตราสาลาล ซึ่ง ตราสาลาล คืออาหารที่ผ่านการรับรองความถูกต้องของการผลิตตามหลักศาสนาอิสลาม ทำให้รูปแบบการปรุงอาหารตลอดจนการบริโภคถูกจำกัด โดยกรอบของข้อกำหนดทางศาสนา ทำให้ออกลักษณ์รวมทั้งรูปแบบของอาหารบนเก้าะปั้นหยีของชาวบ้านยังคงรูปแบบเดิมไว้ ทั้งอาหารพื้นเมืองและอาหารที่จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยว ถึงแม้อาหารที่จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวจะมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการปรุงและรสชาดให้เป็นที่ถูกปากแก่คนภายนอกตาม แต่ยังคงรูปแบบของอาหารแบบดั้งเดิมเอาไว้

3. อารีพและการคำนินชีต สืบเนื่องมาจากการลักษณะภูมิประเทศที่เป็นเก้าะ มีน้ำล้อมรอบทำให้ชาวบ้านส่วนใหญ่บนเก้าะประกอบอาชีพทำประมงมาตั้งแต่แรกเริ่มตั้งถิ่นฐาน ถึงแม้ว่ารูปแบบการทำประมงในปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปสืบเนื่องมาจากทรัพยากรสัตว์น้ำที่ลดลง รวมทั้งความต้องการสัตว์น้ำที่มีมากขึ้นในท้องตลาด ทำให้ชาวประมงที่ทำการประมงจากสัตว์น้ำธรรมชาติเริ่มหันมาประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และอาชีพอื่นๆ ที่สร้างรายได้เป็นก้อนเป็นกำากว่า เช่นการขายของที่ระลึกแก่นักท่องเที่ยว การทำร้านอาหารและที่พัก เป็นต้น ด้วยเหตุนี้อาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานเองในครัวเรือนและจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จึงประกอบขึ้นมาจากการสัตว์น้ำ เพราะหาได้ยากจากพื้นที่เกษตรเองและพื้นที่ใกล้เคียง ดังนั้นรูปแบบของอาหารจากอดีตจนถึงปัจจุบันจึงไม่ค่อยเปลี่ยนแปลงมากนัก

4. ข้อกำหนดและระเบียบการปกرونภัยในเก้าะ ระเบียบการปกرونภัยในภาคปั้นหยีจะตั้งคณะกรรมการหมู่บ้านขึ้นมาเพื่อการจัดการความสงบเรียบร้อยบนพื้นที่เก้าะ ข้อกำหนดบางข้อของคณะกรรมการหมู่บ้านจะมีพื้นฐานมากจากข้อกำหนดทางศาสนา เช่น ห้ามดื่มน้ำสุราหรือสิ่งเสพย์ติด ผู้ใดฝ่าฝืนจะปรับ 3000 บาทและเสียแพะหนึ่งตัว รวมทั้งต้องไปพิธีกรรมทางศาสนาจากข้อกำหนดดังกล่าวทำให้วัฒนธรรมการบริโภคและการประกอบอาหาร โดยเฉพาะเครื่องดื่มทั้งอาหารพื้นเมืองและอาหารที่จำหน่ายแก่นักท่องเที่ยว เป็นเพียงน้ำดื่มธรรมดาและน้ำผลไม้รวมทั้งน้ำอัดลมเท่านั้น

จากปัจจัยสำคัญทั้งสี่ประการที่ส่งผลให้อาหารพื้นเมืองบนเกาะปีนหยังคงอัตลักษณ์ของอาหารประจำถิ่นได้ เมื่อวิเคราะห์ลึกลงไปเราจะพบว่า ปัจจัยทั้งสี่ประการล้วนมีความเกี่ยวเนื่องเชื่อมโยงและสัมพันธ์กัน

โดยปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อการคงอัตลักษณ์ของอาหารประจำถิ่นของเกาะปีนหยีและส่งผลถึงรูปแบบของอาหารที่ขายให้แก่นักท่องเที่ยวในปัจจุบันคือ ลักษณะทางกายภาพที่เป็นเกาะของเกาะปีนหยี โดยมีปัจจยรองที่อยู่ส่วนใหญ่ให้อัตลักษณ์ของอาหารบนเกาะปีนหยังคงอยู่คือหลักปฏิบัติทางศาสนาที่จะเป็นตัวกำหนดถึงวิถีชีวิตการทำอาหารกินและข้อกำหนดในการคุ้มครองและการบริหารพื้นที่เกาะของชาวบ้าน

จากปัญหานำวิจัยข้อที่ 1 แนวทางการสื້อสารอัตลักษณ์อาหารของเกาะปีนหยี กล่าวสรุปได้ว่า ไม่ว่าเวลาจะมีการเปลี่ยนแปลงไปเพียงใด การสื້อสารอัตลักษณ์ทางด้านอาหารของชาวเกาะปีนหยังคงมีความรักษาความเป็นอาหารที่มีรากฐานและเป็นอาหารที่ทำกินโดยมุสลิมเป็นหลักโดยถ่ายทอดวัฒนธรรมทางอาหารที่มีการปูรุ่งเรืองตั้งแต่เดิมถึงปัจจุบันมีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น

ปัญหานำวิจัยข้อที่ 2 บทบาทของร้านอาหารอิสลามที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารในครอบครัวคนบนเกาะปีนหยี

ร้านอาหารที่พัฒนาบนเกาะปีนหยีนี้ จะพบว่าร้านอาหารมีทั้งหมดจำนวน 5 ร้านและทำหน้าที่เป็นธุรกิจเพื่อการพาณิชย์ ให้คนทั้งภายนอกเกาะเข่นพวนักท่องเที่ยว หรือนักลงทุนจากภายนอก เข้ามาลิ้มลองอาหารและทำการลงทุนด้านการท่องเที่ยว ส่วนคนปีนหยี ก็จะทำธุรกิจกันภายในครอบครัว และมีการจ้างงานโดยจะมีการจ้างคนภายนอกเกาะให้มาบริการ และสามารถหาวัสดุคุณภาพดีต่างชาติ เช่น พวงเปลือกหอย หรือกระเบื้องหิน ตลอดจนการทำนาพิธกุ้งเตียง การทำกะปิซึ่งเป็นที่ชื่นชอบของเกาะปีนหยี การทำประมงก์เช่นเดียวกัน เมื่อหาสัตว์จำพวกทะเลได้ก็จะนำมาขายให้กับร้านอาหารและคนบนเกาะก็จะทำให้เกิดรายได้หมุนเวียน

การทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยวรับประทานนั้นก็จะทำกับข้าวแบบ “Tourist centered” เป็นการทำอาหารโดยยึดเอาตัวนักท่องเที่ยวเป็นตัวตั้ง เพราะการทำอาหารนั้น ก็เพื่อที่จะให้นักท่อง

เที่ยวรับประทานและถูกปาก และฐานหลักที่สำคัญคือ “มนูอาหาร” โดยส่วนมากก็จะเป็นอาหารจำพวกทะเล เพราะวัตถุดิบที่สามารถหาได้นั้นก็จะเป็นพอกสัตว์ทะเล มนูอาหารต่างๆที่ทางพ่อครัวหรือแม่ครัวได้ปูรุงขึ้นนั้นบางครั้งก็ทำให้เกิดผลกระทบข้างเคียง (Side effects) ขึ้นคือ

- 1.การทดลองทำกินเอง โดยการจดจำสูตรอาหารที่ทำขานักห้องเที่ยวนั้นมาปูรุงทำกินเองที่บ้าน เพื่อให้คนภายในครอบครัวได้มีโอกาสลิ้มลอง
- 2.เกิดการเรียนรู้จากสิ่งภายนอก ว่าควรจะปรับปูรุงมนูสูตรอาหารนั้นให้มีความน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

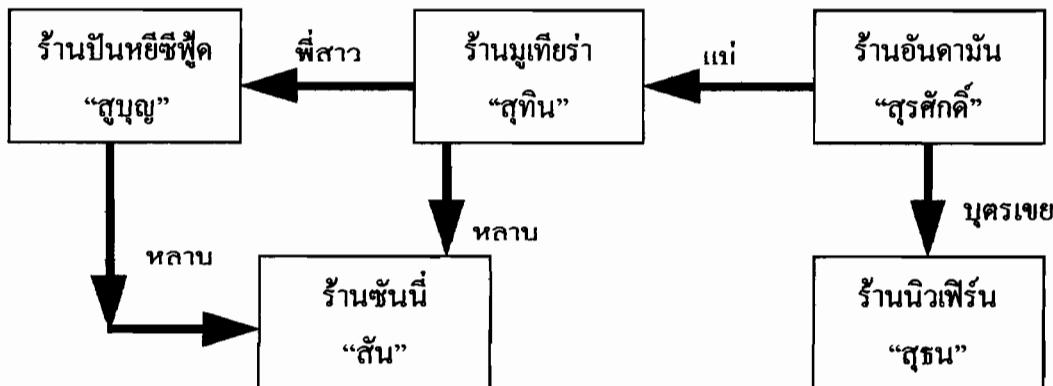
ดังจะกล่าวได้ว่า บทบาทของร้านอาหารทำให้ก่อเกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่าง คนปั้นหี้และคนภายนอกทางและระหว่างคนภายในเกาะปั้นหี้เอง โดยการเรียนรู้จากภายนอกและนำมาให้คนภายในเกาะทำกินกันเองภายในครอบครัวและชุมชนในบางช่วงที่มีงานสังสรรค์ รื่นเริง

รูปแบบการดำเนินการของร้านอาหารบนเกาะปั้นหี้

1.การเป็นเจ้าของร้าน

รูปแบบของร้านอาหารที่เปิดดำเนินการบนเกาะปั้นหี้ ส่วนมากแล้วเจ้าของหรือผู้ดำเนินกิจการจะมีสายสัมพันธ์ทางเครือญาติ โดยการแต่งงานกันระหว่างธุรกิจหรือมีความสัมพันธ์เป็นพี่น้อง หรือลูกหลานกันระหว่างร้าน ทั้งนี้เพื่อป้องกันความขัดแย้งในการแบ่งลูกค้าและความส่วนรวมในการจัดการและครอบจำธุรกิจประเภทนี้และธุรกิจอื่นๆที่เกี่ยวข้อง นอกจากผลต่อการจัดการธุรกิจร้านอาหารแล้ว ความสัมพันธ์ทางเครือญาติของเจ้าของกิจการร้านอาหารยังมีผลต่อการจัดการค้านธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอีกด้วย เช่น ธุรกิจนำเที่ยว เรือโดยสาร หรือการเลี้ยงปลาในกระชัง เพื่อชักปูหาความขัดแย้งกันที่อาจเกิดขึ้นได้ การขยายตัวของธุรกิจในครอบครัวที่มีลักษณะของความสัมพันธ์ทางเครือญาติเป็นเครื่องมือในการขยายเครือข่ายร้านอาหารขนาดใหญ่ในชุมชนเกาะปั้นหี้อย่างน้อย 3-4 ร้าน มีสายสัมพันธ์โยงใยกันทั้งเครือญาติ การลงทุน และการจัดการ ดังตัวอย่างแผนภูมิความสัมพันธ์ของธุรกิจร้านอาหารในเกาะปั้นหี้ ดังไปนี้

แผนภูมิที่2 ตัวอย่างความสัมพันธ์ของธุรกิจร้านอาหารในเกาะปีนังหรือ



ร้านอาหารที่เปิดเป็นร้านแรกบนเกาะปีนังนั้น พบว่า ร้านอาหารปีนังหรือซีฟู้ด จะตั้งอยู่ทางด้านซ้ายมือถ้าเราหันหน้าเข้าหาเกาะปีนัง ซึ่งเจ้าของร้านชื่อนายสูบุญ เป็นผู้เปิดร้านเป็นร้านแรก เมื่อประมาณปี 2520 และดำเนินกิจการมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากที่เกาะปีนังหรือทุกวันนับพันคนและแวรับประทานอาหารทำให้เกิดมีกำไร และได้ขยายกิจการให้กับลูกหลานเป็นคนดำเนินต่อไป เพื่อจะได้รองรับนักท่องเที่ยว (スマน วารี ,20 กันยายน 2546)

ร้านปีนังหรือซีฟู้ด มีสูบุญ เป็นเจ้าของผู้ลงทุนดำเนินงานโดยให้บุตรชายเป็นผู้ดูแล ขณะที่ สุทธินซึ่งเป็นน้องสาวสูบุญ ได้เปิดร้านมูเตยร่าขึ้น สุรศักดิ์ลูกชายของสุทธินแยกตัวเองไปเปิดร้านอันดาลันขึ้นอีกร้านหนึ่งในบริเวณใกล้ๆ กัน สุรศักดิ์ได้ไปแต่งงานกับสาวใหญ่ บุตรสาวของร้านนิวไฟร์นเปิดดำเนินการอยู่ในละแวกเดียวกันนั้น และสัน ซึ่งเป็นหลานของสุทธินและสูบุญ ไปแต่งงานกับจันทร์ยศ ลูกสาวเจ้าของร้านชันนี่ที่อยู่ถัดไป

“เราได้เปิดร้านอาหารกันมาตั้งแต่สมัยพ่อและขายอาหารกันมานานหลายปีแล้ว ปัจจุบันก็มีการขายอาหารชำนาญทั้งหมด ๕ ร้านซึ่งก็เป็นเครือญาติกันเรื่องต่างก็มีการพัฒนาร้านอาหารเพื่อให้บรรยายกาศเหมาะสมกับทะเล” (นาง วารีศรี ภารยาเจ้าของร้านปีนังหรือซีฟู้ด , 20 กันยายน 2546)

บุคคลในครอบครัวตั้งกล่าวว่าจะมีสายสัมพันธ์เป็นเครือญาติที่ใกล้ชิด โดยการแต่งงานระหว่างครอบครัวและภายในครอบครัวเดียวกัน เป็นความสัมพันธ์ระดับพื้นฐานที่มีความหมายสำหรับชุมชนที่ค่อนข้างแยกແքดและโดดเดี่ยวในระยะแรกๆ อย่างเกาะปีนังหรือ ทั้งนี้เนื่องจากกิจกรรม

ชีวิตที่ผูกพันอยู่กับทะเล ส่งผลให้จำเป็นต้องมีการรวมกลุ่มที่แน่นแฟ้น และไว้วางใจได้ในระหว่างกัน ความสัมพันธ์ในลักษณะที่เข้มข้นโดยสายโลหิต และโดยการแต่งงาน มีส่วนสำคัญที่ก่อให้เกิดระบบการช่วยเหลือเกื้อกูล การแบ่งปันและการทำกิจกรรมอื่นๆ ในแต่ละช่วงชีวิตร่วมกันโดยมีครอบครัวเป็นหน่วยสำคัญที่สุด ในการเป็นศูนย์กลางของกิจกรรม ในกิจกรรมทางเศรษฐกิจ สามารถในครอบครัวจะเป็นหลักสำคัญในการช่วยกันทำมาหากิน ทุกคนจะมีภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายผู้ชายจะมีบทบาทในการรับภาระที่หนักกว่า ในขณะที่ผู้หญิงจะเป็นผู้ช่วยเหลือ

“ปกติแล้วสามีเป็นคนออกไปหาปู ปลา นอกระบบทุกอย่างไปก็ประมาณตี 2 ส่วนมากจะออกไปกับพวกเพื่อนๆ ผู้ชายด้วยกัน จะกลับเข้ามาก็จะเป็นเวลาประมาณช่วงบ่ายๆ เมื่อหานามาได้แล้วก็จะนำอาหารมาปูรุงและบางครั้งก็จะขายเพื่อแลกกับเงินบ้าง”

(นางจามา ,20 กันยายน 2546)

“การทำกะปิเคย บางครั้งฝ่ายสามีออกไปหา กุ้งเคย ส่วนเราก็จะอยู่บ้านเพื่อรอดำเนินกิจลับจากการหา กุ้งเคย หลังจากได้มามาแล้วก็จะนำ กุ้งเคย มาตากให้แห้งก่อน หลังจากนั้นก็จะนำ กุ้งเคย มาต้มและส่วนมากเราจะเป็นคนต้ม เมื่อจากเป็นการช่วยเหลือกัน”

(นางลอนนุช ,20 กันยายน 2546)

ร้านอาหารที่เกิดขึ้นบนเกาะปีนังหรือในอีดี ซึ่งมีร้านอาหารอิสลามที่มีเจ้าของร้านเป็นอิสลาม 5 ร้าน และร้านอาหารพุทธที่มีเจ้าของร้านอาหารเป็นชาวพุทธ ซึ่งจะเป็นคนภายนอกครอบครัวซึ่งมาจากคนนอกเกาะ ปัจจุบันร้านอาหารที่เจ้าของร้านอาหารเป็นชาวพุทธนั้นกิจกรรมร้านอาหาร ได้ปิดลงไป เพราะเจ้าของร้านมีคิดเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ประกอบกับในช่วงที่เศรษฐกิจกำลังเพื่องฟูนั้น ลูกหลานไม่เคยที่จะมาคุ้มครองของครอบครัว ก็เลยทำให้ชุมชนทางไปทางเจ้าของร้านก็ได้ตัดสินใจที่จะขายธุรกิจให้กับคนภายนอกเกาะปีนังหรือ แล้วอีกสาเหตุหนึ่งก็คือ เนื่องจากทำเลร้านอาหารอยู่ใกล้จากแหล่งชุมชนด้วย และการสื่อสารที่ไม่สามารถเข้าถึงลูกค้าและทำให้การแข่งขันสูง โดยส่วนมากแล้วเจ้าของร้านอาหารที่มีเงินทุนสูงก็สามารถใช้เงินในการซื้อหรือการทำประชาสัมพันธ์ และจะมีกลุ่มพุทธในการสื่อสารกับบุคคลภายนอก โดยการติดต่อกับกลุ่มทัวร์ หรือ พาติเกต์ต่างๆ โดยเสนอราคาค่านายหน้าให้

“การทำตลาดของเกษตรปันหยินน์โดยส่วนมากแล้วเราจะทำการติดต่อกับบริษัททัวร์ให้พา
แขกมาตรวจสอบประทานอาหาร บางครั้งเราก็จะจ้างพวกรักษ์ โดยให้ค่าตอบแทนต่อหัวหรือการ
รับประทานอาหารบนเกษตรได้ฟรี” (วารีศรี ภรรยาเจ้าของร้านปันหยินชีฟู๊ด ,25 กันยายน 2546)

ร้านอาหารที่พับบนเกษตรปันหยินน์ พบว่าร้านอาหารทุกร้านที่ตั้งอยู่บนเกษตรปันหยินจะถูก
สร้างขึ้นอยู่ทางฝั่งด้านตะวันออกของเกษตร ยามเช้าก็จะทำให้พื้นที่ไม่ร้อนและเวลาไก่พานักท่อง
เที่ยวเข้ามายังผ่อนหรือรับประทานอาหารกลางวันก็จะได้รับอากาศที่สดชื่น และได้ทานอาหาร
ท่านกลางบรรยายกาศที่เงียบสงบ เนื่องจากเวลาเที่ยงและเวลาช่วงบ่าย ที่มีนักท่องเที่ยวจำนวนมากล้ม
ลงอาหารจะไม่ร้อน ลมโกรกดี ร้านจะเป็นลักษณะของหลังคาที่มีความสวยงาม มีหลายสีสร้าง
ตามแต่ทางร้านนั้นๆ และบริเวณหน้าร้านจะมีท่าเที่ยนเรือของแต่ละร้านอาหาร บรรยากาศภายในร้าน
ในร้านค่อนข้างจะไปริม ตู้สว่าง อากาศสามารถถ่ายเทได้ และทำให้มองเห็นหัวน้ำภาพได้ชัดเจน
ให้อาหารจะถูกจัดเรียงไว้อย่างเป็นระเบียบ ส่วนภายในครัว จะคุ้มสะอาด อุปกรณ์ภายในครัวถูก
จัดไว้เพื่อให้สะดวกในการใช้ พนักงานบริการก็จะแต่งกายสุภาพด้วยชุดผ้ามาติก เวลารับ
ประทานอาหารเสร็จแล้วก็สามารถที่จะเดินผ่านหลังร้านเพื่อที่จะเข้าไปภายในชุมชนเกษตรปันหยินได้
โดยเดินผ่านทางสุห้องร้านอาหาร ไปตลาดขายของชำร่วย ร้านอาหารที่เกิดขึ้นบนเกษตร สามารถที่จะ
เดินผ่านหลังร้านเพื่อที่จะเข้าไปภายในชุมชนเกษตรปันหยินได้ทุกร้าน

ร้านอาหารที่มีเจ้าของร้านเป็นอิสลามและคนครัวเป็นอิสลามนั้น การทำอาหารก็จะ
เน้นไปในลักษณะของอาหารทะเล โดยมีสูตรส่วนผสมในการปรุงอาหารส่วนมาก นักจะเป็นพวกร
เนย เซ่น ข้าวผัด จะต้องผัดด้วยเนย และเครื่องเทศ บทบาทของร้านอาหารอิสลามที่มีผลต่อการปรับ
เปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารในครอบครัวคนบนเกษตรปันหยิน ในด้านต่างๆ ดังนี้

1. ด้านความสัมพันธ์

ความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติ

เดินน้ำทางทุ่นทางปืนหยิบ มีสายสัมพันธ์เชื่อมโยงกันเป็นเครือญาติในสี่部落ใหญ่ ได้แก่ 部落เหนหมินทร์ 部落ประสานพันธ์ 部落ฟ่องละแอง และ部落วารีศรี (อุบമาดประสานพันธ์ , 19 ธันวาคม 2546)

บุคคลใน部落เหนหมินทร์ 部落วารีศรี และ部落ฟ่องละแองจะมีสายสัมพันธ์เป็นเครือญาติที่ใกล้ชิด โดยการแต่งงานระหว่าง部落และภายใน部落เดียวกัน เป็นความสัมพันธ์ระดับพื้นฐานที่มีความหมายสำหรับชนชาติค่อนข้างแยกແกและโคลดเดียวในระยะแรกๆ อย่าง เกาะปืนหยิบ ทั้งนี้เนื่องจากกิจกรรมชีวิตที่ผูกพันอยู่กับทะเล ส่งผลให้จำเป็นต้องมีการรวมกลุ่มที่แน่นแฟ้น และไว้วางใจระหว่างกันได้ ความสัมพันธ์ในลักษณะที่เชื่อมโยงโดยสายโลหิต และโดย การแต่งงาน มีส่วนสำคัญที่ก่อให้เกิดระบบการซ่วยเหลือกัน การแบ่งปันและการทำกิจกรรม อื่นๆ ในแต่ละช่วงชีวิตร่วมกัน โดยมีครอบครัวเป็นหน่วยสำคัญที่สุด ในการเป็นศูนย์กลางของกิจกรรมในทางเศรษฐกิจ สามารถในครอบครัวจะเป็นหลักสำคัญในการช่วยกันทำนาหากิน ทุกคนจะมีภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายผู้ชายจะมีบทบาทในการรับภาระที่หนักกว่า ในขณะที่ผู้หญิงและเด็กจะเป็นผู้ช่วยเหลือ เช่นการทำกะปิ ถุงแห้ง ปลาชิงชั้งแห้ง จะทำกันภายในครัวเรือนโดยที่ฝ่ายผู้ชายจะเป็นคนออกไปหาวัตถุคุบกางท้องทะเล ส่วนผู้หญิงก็จะอยู่บ้านเพื่อที่จะจัดเตรียมอาหารจากผู้ชายที่หาวัตถุคุบกางให้ เพราะฉะนั้นผู้หญิงก็จะรับผิดชอบหน้าที่เมื่อบ้าน“ตามปกติแล้วคนภายในเกาะปืนหยิบจะเป็นแบบเครือญาติกันเต็มากกว่า อย่าง部落เหนหมินทร์จะเป็นพี่น้องกันกับ部落วารีศรีและก็เชื่อมโยงกันกับ部落ฟ่องละแอง และเราจะมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน” (ส漫 วารีศรี , 20 พฤศจิกายน 2546)

2. ด้านการตลาด

การทำการตลาดด้านร้านอาหารนั้น โดยส่วนใหญ่จะแบ่งเป็น 4 P คือ

1. Product คือการขายสินค้า โดยเราจะต้องรู้ว่าอาหารที่เราทำนั้นมีส่วนผสมของอะไรบ้าง เช่น หอยนางรมชุบแป้งทอด หรือสินค้าที่เรานำมาเสนอให้มีความยากลำบากในการทำ

อย่างไร มีส่วนผสมอะไรบ้าง รวมถึงรูปร่างหน้าตาของอาหารว่าเหมาะสมกับรายการที่จะตั้งเป็นรายการอาหาร

2.Price คือการกำหนดราคา ราคาของอาหาร เราจะต้องดูว่าอาหารที่เรากำหนดราคาขายนั้นเหมาะสมกับอาหารหรือไม่ มีอัตราแพงกว่าร้านอื่นๆหรือเปล่า

3.Place คือสถานที่ที่ตั้งของร้านอาหาร ในส่วนของเคเบิ้ลปันหยี ร้านอาหารก็จะอยู่ทางทิศตะวันออกทุกร้าน เพราะเวลาไม่เดคยามบ่ายร้านอาหารก็จะไม่ร้อน

4.Promotion คือการส่งเสริมการขาย ทางเคเบิ้ลปันหยีก็จะมีการส่งเสริมการขายอาหารได้โดยการสื่อสารกับไกค์ และบริษัทท่องเที่ยวเพื่อทำยอดขายให้กับร้านอาหารของตัวเอง

3. ความสัมพันธ์กับภายนอกชุมชน

ชุมชนเคเบิ้ลปันหยี คือคลายสภาพความเป็นเกาะที่โอดเดี้ยวงเมื่อประมาณช่วงทศวรรษที่ 2490 เมื่อการติดต่อกับโลกภายนอกจะครวคเรื่องขึ้นจากการนำเครื่องยนต์ติดห้อยเรือเข้ามาใช้ แต่กระนั้นก่อนหน้านี้การติดต่อสัมพันธ์กับชุมชนอื่นๆ ในบริเวณไกค์คือเชิงกีฬามาแล้ว เช่น กันในรูปแบบของการแลกเปลี่ยนเครื่องอุปโภคบริโภค และสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันอื่นๆ (อุhammad ประสานพันธ์ , 15 พฤษภาคม 2546)

จากการที่ชาวบ้านเคเบิ้ลปันหยี ประกอบอาชีพประมงเป็นหลักและอาศัยอยู่ในเกาะที่ไม่มีที่ดินสำหรับปลูกปีจยพื้นฐาน สินทะเลที่ผลิตได้จึงถูกนำไปแลกเปลี่ยนกับสิ่งที่จำเป็นในครอบครัว เช่น ข้าวสาร ผักผลไม้ เสื้อผ้า กับชุมชนนอกเกาะ ประมาณช่วงทศวรรษ 2490 เป็นการแลกเปลี่ยนโดยไม่มีระบบเงินตราเป็นสื่อกลาง

ข้าวสารที่มีเป็นปัจจัยสำคัญที่จำเป็น ชาวชุมชนเคเบิ้ลปันหยีจะแลกได้จากชาวบ้านลำวะ หรือจากชุมชนทุกดิน อำเภอตะกั่วทุ่ง จังหวัดพังงา ซึ่งตั้งอยู่บนฝั่นแผ่นดินใหญ่ สัดส่วนที่ใช้แลกเปลี่ยนจะขึ้นอยู่กับความพึงพอใจและความสัมพันธ์ส่วนตัวเป็นสำคัญ แต่ในระยะต่อมาการแลกเปลี่ยนเริ่มนีการกำหนดสัดส่วนและประมาณ เพื่อความเหมาะสม ก่อนจะพัฒนาเป็นการซื้อ – ขาย โดยการใช้เงินตราในเวลาต่อมา ตัวอย่างเช่น ชาวเคเบิ้ลปันหยีจะใช้กะปิครึ่งกิโลกรัมต่อการแลกข้าวสารจากชาวตะกั่วทุ่งจำนวน 4 กิโลกรัม (อุhammad ประสานพันธ์ , 19 พฤษภาคม 2546) หรือการแลกเปลี่ยนกับชุมชนในเกาะที่อยู่ใกล้เคียง เช่น เกาะยาว เกาะไม่ไฟ ที่สามารถทำการเกษตรได้ นอกจากจะแลกเปลี่ยนระหว่างข้าวสารกับกะปิ ปลาเค็มแล้ว ยังรวมไปถึงเสื้อผ้าและของชำ

เป็นอื่นๆ ในชีวิตประจำวัน โดยมีการ “นัดวัน” พบປະກันที่บ้านโดยบ้านหนึ่งทุกวันที่ 10 ของเดือน ชาวบ้านทั้งสองฝ่ายก็จะไปพร้อมกันมากันอย่างตามความต้องการและความจำเป็นในแต่ละครั้ง (เสรี ประสารพันธ์, 30 พฤศจิกายน 2546)

ความสัมพันธ์เชิงแลกเปลี่ยนระหว่างกลุ่ม ส่งผลให้มีการจับคู่แลกเปลี่ยนสินค้าที่มีสายสัมพันธ์แน่นแฟ้นเข้ามาในเวลาต่อมา เมื่อจุดนัดพบเพื่อการแลกสินค้าพัฒนาขึ้นเป็นตลาดนัด เช่น ตลาดพังงา ตลาดกะโถม ตลาดถ้ำถ้ำยี หรือตลาดทับปูด สายสัมพันธ์ของคู่แลกเปลี่ยนจะได้รับการสืบทอดพัฒนาความคู่ไปกับการเติบโตของระบบตลาด คู่แลกเปลี่ยนบางคู่พัฒนาความสัมพันธ์มาเป็นเจ้าแก่ นายทุน กับผู้ถูก ในขณะที่หลายคู่จะปรับเปลี่ยนเป็นผู้ผลิตกับพ่อค้าคนกลาง และอีกบางคู่พัฒนาเป็นเครือข่ายธุรกิจร่วมทุน

“สมัยก่อนมีการแลกเปลี่ยนสินค้ากันระหว่างคนภายในชุมชนและคนในตลาดพังงา บางครั้งก็มีนายทุนหาสินค้ามาขายบนเกาะ เรา ก็จะมีการแลกเปลี่ยนและซื้อขายสินค้ากัน”
(พก โสมสัน, 11 พฤศจิกายน 2546)

ร้านอาหารอิสลามที่มีเจ้าของร้านอาหารเป็นอิสลามนั้น จะอยู่บนทำเลด้านทิศตะวันออก และอยู่ใกล้แหล่งขายของซึ่งเวลาทานอาหารสามารถซื้อ ซึ่งเมื่อยามเข้าก็จะทำให้พื้นที่ไม่ร้อนและเวลาไก่พานักก่อท่องเที่ยวเข้ามาพักผ่อนหรือรับประทานอาหารกลางวันก็จะได้รับอากาศที่สดชื่น และได้ทานอาหารท่ามกลางบรรยากาศที่เงียบสงบ หลังจากที่ผ่านครัวแม่ครัวแม่รับประทานอาหารให้นักท่องเที่ยวได้รับประทานแล้วผ่านครัวแม่ครัวแม่รับประทานอาหารที่ทำให้นักท่องเที่ยวทาน หรือมีการศึกษาด้วยตนเองโดยการเรียนรู้จากตัว เซ่น โทรทัศน์ สำหรับรายการที่เป็นรายการอาหาร ซึ่งจะถูกมองที่บ้าน และบางครั้งก็อาจจะไปทานอาหารนอกสถานที่ก็จำเป็นอยู่บ่อยครั้งหน้าตาของอาหาร

ในรายการอาหาร ทำให้บางครั้งที่แม่ครัวผ่านการทำอาหารที่พิเศษสำหรับนักท่องเที่ยว ก็ได้นำกลับมาปรุงทานในครัวเรือนเหมือนกัน เช่น ปลากระพงราดพริก ซึ่งสมัยก่อนนั้นไม่มีปัจจุบันก็ทำทานกันบ้างบางครั้งโดยเรียกหรือเชิญญาติๆ ที่อยู่ในเกาะปันหยีมาทานอาหารและก็ถ่ายทอดสูตรหรือกรรมวิธีการทำให้เพื่อนำไปทำทานกันที่บ้าน แต่ก็จะไม่ทำทานกันบ่อยซึ่งคนชาวเกาะก็ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองอยู่อย่างเดิมยังคงกินแบบเดิมๆ แกงคั่วส้มปลาลัง ฯลฯ (มะโชคดี มัชฌากุล แม่ครัว, 20 พฤศจิกายน 2546)

บทบาทของร้านอาหารอิสลามที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารในครอบครัวบนเกาะปันหยี โดยการถ่ายทอดของผู้ประกอบอาหารในร้านอาหารอิสลามและนำมาทำอาหารเองที่บ้านแล้วก็มีการลอกเดียนแบบในการปรับเปลี่ยนและหolonรวมของรสชาติอาหาร ทำให้เกิดผลกระทบของการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ของอาหารในเปลี่ยนไปตามกระแสโลกกว้าง

ผลกระทบต่ออัตลักษณ์ด้านอาหารในครัวเรือน

ส่วนของอาหารที่จำหน่ายในร้านอาหารบนเกาะปันหยี จากการเข้ามาของสูตรอาหาร หรือวัตถุคุณที่นำมาปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวจากภายนอก คนพื้นเมืองบนเกาะจะเริ่มได้รับอิทธิพลของอาหารจากภายนอก ซึ่งอาหารที่บริโภคอยู่ในปัจจุบันจะได้รับการแทรกซึมเข้าไปของอาหารจากภายนอกผ่านกิจกรรมทางสังคมบนเกาะ เช่นงานรื่นเริง พับปะสังสรรค์กัน กลุ่มแม่ครัวจากร้านอาหารจะประกอบอาหารขึ้นในงานสังสรรค์นี้ ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่จะนำสูตรอาหารที่ได้รับประทานจากการพับปะสังสรรคนี้มาประยุกต์ให้เข้ากับวิถีการดำเนินชีวิตโดยไม่ให้ขาดตอนหลักศาสนาและข้อห้ามต่างๆ ส่วนใหญ่แล้วเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นมาจากวัตถุคุณที่หาได้จากที่บ้านเกาะเองและพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งอาหารส่วนใหญ่ที่จำหน่ายในร้านอาหารจะเป็นอาหารทะเลที่ทางร้านอาหารรับซื้อผลผลิตสัตว์น้ำจากชาวประมงที่จับสัตว์น้ำมาจากการทำประมงธรรมชาติ และชาวประมงที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำรอบๆ เกาะ หรือทางร้านออกทุนให้เลี้ยงเพื่อผลิตสัตว์น้ำในการรองรับความต้องการบริโภคของลูกค้าร้านอาหาร ส่วนวัตถุคุณในการประกอบอาหารประเภทข้าวสาร กระเทียม หอม หรือวัตถุคุณอื่นๆ ที่ไม่สามารถหาได้บนเกาะปันหยี จะต้องซื้อหรือแลกเปลี่ยนมาจากแผ่นดินใหญ่คือพื้นที่จังหวัดพังงาและใกล้เคียง เช่น ตลาดพังงา ตลาดกะโソน ตลาดถ้ำถานี หรือตลาดทับปุด และทำให้ชาวบ้านเกิดการส่งเสริมให้ประกอบอาชีพเลี้ยงสัตว์น้ำแทนอาชีพประมง ทำให้วิถีชีวิตร้าบบ้านเปลี่ยนแปลงไป การเลี้ยงแพะ กี๊ห์กัน ชาวเกาะเลิกเลี้ยงแพะไปเลี้ยงสัตว์น้ำแทน แพะเป็นสัญญาของแพะ ไม่ใช่แต่เป็นอาหารแต่ยังเป็นสินไหนในการปรับลงโภชนาศีล ถ้าเกิดผู้ใดฝ่าฝืนก็จะปรับครั้งละ 3,000 บาท พร้อมแพะ 1 ตัวราคา 1,000 บาท และยังต้องไปทำพิธีทางศาสนาด้วย และการเลี้ยงสัตว์น้ำก็จำเป็นต้องส่งวัตถุคุณจำพวกปลากระชังให้กับร้านอาหารเพื่อสนองต่อนักท่องเที่ยว เพื่อการทำอาหารเลี้ยงชีพตัวเอง

“ ในรายการอาหารบางครั้งที่แม่ครัวพ่อครัวได้ทำอาหารที่พิเศษสำหรับนักท่องเที่ยว ก็ได้นำกลับมาปรุงทานในครัวเรือนเหมือนกัน เช่น ปลากระพงราดพริก ซึ่งสมัยก่อนนั้นไม่มี ปัจจุบันก็ทำรับประทานกันบ้างบางครั้ง โดยเรียกหรือชื่อยาคติฯ ที่อยู่ในเกาะปันหยามาทานอาหารและก็ถ่ายทอดสูตรหรือกรรมวิธีการทำให้เพื่อนำไปทำทานกันที่บ้าน แต่ก็จะไม่ทำทานกันบ่อยซึ่งคนชาวเกาะก็ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองอยู่อย่างเดิมยังคงกิน แกงเลียง, แกงด้มส้มปลาลัง ลักษณะของแกงด้มส้มก็จะมีส่วนผสมคือ น้ำมะขาม เครื่องเทศ และขมิ้น น้ำตาล น้ำปลาเป็นเครื่องปูรุ้งรส เครื่องปูรุ้งต่างๆ มาปูรุ้งรสเข้าด้วยกัน รสชาติจะออกเป็นรสชาติที่เปรี้ยวเผ็ดหวานอยและหอมของวนคำว่าเครื่องเทศ ขมิ้น (นายโซเฟีย มัชญาภุต แม่ครัว, 20 พฤษภาคม 2546)

รูปแบบของอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากภายนอกจะสามารถแบ่งได้ออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1. สูตรอาหารที่มาจากภายนอกโดยตรง จะเป็นอาหารที่สามารถหาวัตถุดิบในการปรุงได้จากพื้นที่บนเกาะเลย โดยไม่ต้องนำเข้าวัตถุดิบจากต่างพื้นที่ เช่น ต้มยำกุ้ง ปลาอบตะไคร้ ปลาราดพริก เป็นต้น
2. สูตรอาหารที่ผ่านการคัดแปลงเพื่อให้เข้ากับสภาพพื้นที่และวัฒนธรรม เช่น แกงพะแนงเนื้อไส้เนื้อแทนหมูที่ขัดต่อหลักศาสนา เป็นต้น

จะเห็นได้ว่าอาหารที่นำมาจากภายนอก ถึงแม่จะส่งผลให้เกิดการสอดแทรกเข้ามาในชีวิตประจำวันของคนเกาะปันหยีก็ตามที่ แต่ก็ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงความเป็นอยู่ของคนเกาะปันหยีได้ เพราะรูปแบบของอาหารพื้นเมืองบนเกาะปันหยีถูกกำหนดคุณโดยข้อจำกัดทางศาสนาและสภาพภูมิประเทศทำให้ชนิดของอาหารที่ประกอบขึ้นถึงแม้ว่าจะมาจากสูตรอาหารภายนอกแต่ก็ยังคงพื้นฐานและเอกลักษณ์ของวัตถุดิบรวมทั้งรากฐานของอาหารดั้งเดิมบนเกาะเอาไว้

การปรับเปลี่ยนรูปแบบของอาหารในการดำรงชีวิตประจำวันของชาวเกาะปันหยี รวมทั้งการการปรับเปลี่ยนรูปแบบใหม่ๆ ด้านอาหาร จะเห็นความเปลี่ยนแปลงได้ไม่ชัดเจนนัก ทั้งนี้ เพราะพื้นฐานของชุมชนที่มีความยึดมั่นในข้อห้ามและความเชื่อทางศาสนาทำให้การดำเนินชีวิตของชาวบ้านอยู่ในกรอบของข้อกำหนด แต่เราสามารถสรุปถึงความเปลี่ยนแปลงในด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารและรูปแบบของอาหารในครัวเรือนของประชาชนบนเกาะปันหยีได้ร่วๆ ดังต่อไปนี้

1. รสชาติอาหาร แต่เดิมชาวเกาะปันหยีบริโภคสัตว์น้ำ เช่น ปลา กุ้งหอย เป็นอาหารหลัก ซึ่งสัตว์น้ำมักมีกลิ่นคาว ดังนั้นอาหารที่ปรุงขึ้นมาจากสัตว์น้ำของชาวเกาะปันหยีจึงมีรสจัดเพื่อคับกั่นความของสัตว์น้ำที่ปรุง แต่ในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคได้เปลี่ยนไปเริ่มนิยมการนำเข้าเนื้อสัตว์อื่นๆ และเครื่องเทศในการคับกั่นความจากภายนอกมาใช้ รวมทั้งนักท่องเที่ยวบางกลุ่มไม่ชื่นชอบอาหารรสจัดทำให้ชาวปันหยีบางกลุ่มหันมาบริโภคอาหารที่มีรสจัดน้อยลง

2. เครื่องปรุงรส ในอดีตเครื่องปรุงรสอาหารบนเกาะปันหยีจะมีเพียงสมุนไพรที่หาได้ง่ายบนเกาะ พริก ชนิน เกลือ เป็นต้น ทำให้อาหารที่ปรุงขึ้นมีรสชาติไม่หลากหลาย เมื่อวัฒนธรรมการกินจากภายนอกเข้ามามีการนำเข้าซอสปรุงรส น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว เข้ามาใช้ในการเพิ่มรสชาติอาหาร ทำให้ค่าใช้จ่ายในการรับประทานเครื่องปรุงรสของชาวเกาะปันหยีเพิ่มขึ้น รวมทั้งส่งผลต่อราคาอาหารแบบดั้งเดิมของเกาะที่เปลี่ยนไป

**ตารางที่ 7 ความเปลี่ยนแปลง ปัจจัย รวมทั้งผลกระทบของร้านอาหารต่ออาหารใน
ครอบครัวคน geradeปั้นหยี**

ชนิดของความ เปลี่ยนแปลง	ปัจจัยที่ก่อให้เกิดความ เปลี่ยนแปลง	ผลกระทบของความเปลี่ยนแปลง	
		ด้านบวก	ด้านลบ
1. รสชาติอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของนักท่องเที่ยว - การปฏิสัมพันธ์กับพื้นที่ภายนอก - การปฏิสัมพันธ์กับคนในชุมชนเอง 	<ul style="list-style-type: none"> - รสชาติอาหารหลากหลายมากขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> - รสชาติอาหารดั้งเดิมไม่ได้รับความนิยม เมื่อเนื่องในอดีต - การสูญเสียอัตลักษณ์ของรสชาติอาหารดั้งเดิมของ geradeปั้นหยี
2. เครื่องปูรุส	<ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของนักท่องเที่ยว - การปฏิสัมพันธ์กับคนภายนอก geradeปั้นหยี - การปฏิสัมพันธ์กับคนในชุมชนเอง 	<ul style="list-style-type: none"> - รสชาติอาหารหลากหลายมากขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> - รสชาติอาหารดั้งเดิมได้รับความนิยมลดน้อยลง ไม่เหมือนในอดีต - คำใช้จ่ายในครัวเรือนในการซื้อวัสดุคิบเพิ่มขึ้น - การสูญเสียอัตลักษณ์ของรสชาติอาหารดั้งเดิมของ geradeปั้นหยี
3. วัตถุคิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - การปฏิสัมพันธ์กับพื้นที่ภายนอก - ความต้องการของนักท่องเที่ยว 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเภทของอาหารหลากหลายมากขึ้น - นักท่องเที่ยวและชาวบ้านมีทางเลือกในการบริโภคมากกว่าเดิม - สร้างอาชีพค้าขายให้แก่คนในพื้นที่ - เกิดการปฏิสัมพันธ์กับคนนอกพื้นที่มากขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> - คำใช้จ่ายในครัวเรือนที่เพิ่มขึ้น - เงินไหหลอกจากพื้นที่มากขึ้นกว่าเดิม

3. **วัตถุดินที่ใช้ในการประกอบอาหาร ในอดีตออกจากสัตว์น้ำแล้ว ชาวปั้นหยังไม่ได้ปรุงอาหารจากเนื้อสัตว์ประเภทอื่นมากนัก นอกจากแพะที่เป็นสัตว์ที่ถูกกำหนดตามหลักทางศาสนา เพราะที่ตั้งซึ่งไม่มีพื้นที่ในการเลี้ยงสัตว์มากนักและข้อจำกัดจากการประมงให้เป็นพื้นที่อุท SAY แห่งชาติ ต่อมามีเมืองนักท่องเที่ยวและความเริ่มเริ่มเข้ามาบนพื้นที่เกษตรทำให้ร้านอาหารบนเกาะต้องสร้างหานเนื้อสัตว์ที่เป็นที่ต้องการของตลาดและไม่ขัดต่อหลักทางศาสนามาจ้างหน่ายเพื่อคิง คุกสูกค้า เช่นเนื้อวัว ไก่ เป็นต้น นอกจากนี้ความเริ่มเริ่มด้านสาธารณูปโภคที่เข้ามา เช่นไฟฟ้า ส่งผลให้ครัวเรือนในเกาะปั้นหยังสามารถตอนออมเนื้อสัตว์ที่นำมาจากพื้นที่ภายนอกได้นาน ทำให้อาหารที่ปรุงขึ้นในครัวเรือนปั้นหยันเริ่มมีความหลากหลายของวัตถุดินมากขึ้นกว่าเดิม**

จากตารางที่ 7 เปรียบเทียบผลกระทบของเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของคนในครัวเรือนบนเกาะปั้นหยัง เราจะพบว่าผลกระทบด้านบางจะประกอบไปด้วย รสชาติและประเภทของอาหารมีความหลากหลายมากขึ้นทำให้ประชาชนห้องถิ่นและนักท่องเที่ยวมีทางเลือกในการบริโภคมากขึ้น นอกจากนี้การปรับเปลี่ยนเอกลักษณ์ด้านอาหารในครั้งเรื่องของเกาะปั้นหยังทำให้ชาวบ้านต้องซื้อหาวัตถุดินจากต่างถิ่นก่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์กับคนนอกพื้นที่และสร้างอาชีพแก่คนบ้านเกด เช่นอาชีพขนส่งสินค้าและค้าขายวัตถุดินและเครื่องปรุงที่ใช้ในการปรุงอาหาร ส่วนผลกระทบทางด้านลบจะทำให้เอกลักษณ์ของอาหารดังเดิมเปลี่ยนแปลงไป ทำให้ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารและเครื่องปรุงรสในครัวเรือนของชาวเกาะปั้นหยังเพิ่มขึ้น ส่งผลให้เงินไหลออกจากพื้นที่มากกว่าเดิม และทำให้การทำงานเพื่อหาเงินไปซื้อวัตถุดินมาขายเป็นการทำค้าขายไปแล้วแทนที่จะเป็นการทำอาหารเลี้ยงชีพ

“เมื่อก่อนผู้ทำประมงแค่ต่อมาผูกกีนนำวัตถุดินที่หาได้จากท้องทะเลและการซื้อขายของที่เกี่ยวกับทางภาคใต้ เช่น จำพวกเปลือกหอย ผ้าหุ่งปะเตี๊ยะ นุช ซึ่งสิ่งเหล่านี้บ้างก็หาซื้อมาจากจังหวัดภูเก็ต เพื่อนำไปขายต่างพื้นที่ ตลอดจนถึงกรุงเทพมหานคร เมื่อก่อนลูกน้องมีมาก ต่อมาเสยรุกิจชน เช้า มีค่าใช้จ่ายสูงก็เลยเลิก กลับมาทำประมงที่บ้านแทนอย่างเดิม”
(ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน บังโภน , 20 พฤศจิกายน 2546)

การทำอาหารเลี้ยงชีพด้วยการประมงเป็นการทำอาหารกินก็จะค่อยๆ เปลี่ยนแปลงไป การทำมาค้าขาย โดยการเลี้ยงปลาในกระชัง หรือการหาสัตว์จำพวกหอย ปูปลา มา ก็จะนำมาเพื่อการขาย

ปัญหาน่าวิจัยข้อที่ 3 บทบาทและความหมายของร้านอาหารต่อชุมชนเกาะปันหยี ในด้านเศรษฐกิจ และสังคม

บทบาทและความหมายของร้านอาหารที่มีต่อชุมชนเกาะปันหยี นับว่ามีความสำคัญมาก เพราะว่าเมื่อหมู่เกาะในอ่าวพังงา เกาะปันหยีได้รับการส่งเสริมเรื่องประการให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ก็ทำให้เกาะปันหยีได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยว เนื่องจากเป็นเอกลักษณ์ของลักษณะชุมชน และในฐานะจุดพักระหว่างทางท่องเที่ยง ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงภายในชุมชน เพื่อตอบสนองการท่องเที่ยวหลากหลายประการ เช่น มีร้านขายของที่ระลึก มีการเกิดถนนหน้าเกาะและร่อนเกาะ มีการพัฒนาเดินทางเดินสัญจรจากไม้ เป็นคอนกรีต มีท่าเรือและร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารก็นับว่าเป็นความเปลี่ยนแปลงประการหนึ่งที่มีบทบาทในด้านเศรษฐกิจ และสังคม

เกาะปันหยีเดิมเป็นชุมชนขนาดเล็กเป็นพื้นที่ปิดจากสังคมภายนอกส่วนใหญ่ ทั้งนี้ เพราะสภาพทางด้านกายภาพของเกาะปันหยีที่เป็นภูเขาทางทะเลยกต่อการคมนาคมติดต่อค้าขายกับบุคคลภายนอก ค่อนมาเมื่อมีการประการให้พื้นที่เกาะปันหยีเป็นอุทยานแห่งชาติ ซึ่งเป็นนโยบายของรัฐ ทำให้คนที่มีทุนสูงก็จะเปิดร้านอาหารและร้านค้าขายของขึ้น โดยการผ่านการอนุมัติจากองค์การบริหารส่วนจังหวัด และตำบลเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าพื้นเมืองของเกาะและทำให้เป็นที่รู้จักของคนภายนอกเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันจ้าของร้านอาหารก็ยังคงเห็นถึงการหารายรายให้กับตัวเองและการจ้างงานของคนภัยในชุมชน โดยการสร้างบังกะโลของตัวเองขึ้นคล้ายๆ โรมแสดย เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้นามักผ่อนด้านดีน แทนที่จะมาแวรรับประทานอาหารเฉพาะตอนกลางวันอย่างเดียว จึงเริ่มนักท่องเที่ยวหลังไอลเข้ามาในพื้นที่เกาะปันหยีส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหลายด้านต่อชุมชนเกาะปันหยี ด้านที่เห็นได้อย่างเด่นชัดคือ ด้านวิถีชีวิตระบบทอบอาชีพของคนบนเกาะปันหยีที่เริ่มเปลี่ยนรูปแบบการประกอบอาชีพจากการทำประมงที่ถือเป็นราชฐานในการประกอบอาชีพของชาวเกาะปันหยีมาเป็นการประกอบอาชีพที่รองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวมากขึ้นทั้ง การขายของที่ระลึก การปฏิให้บริการที่พักแก่นักท่องเที่ยว การปฏิบริการจ้างหน่ายอาหารและเครื่องคั่มแก่นักท่องเที่ยว เมื่อต้น ธุรกิจร้านอาหารบนเกาะปันหยีจัดเป็นธุรกิจที่สร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนค่อนข้างสูง แต่ธุรกิจร้านอาหารจะจำกัดวงอยู่ในกลุ่มของคนพื้ยงไม่กี่คนในกลุ่มเท่านั้น เพราะรูปแบบของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารจะจำกัดวงอยู่ในกลุ่มของคนพื้ยงไม่กี่คนในกลุ่มเท่านั้น เพาะรูปแบบของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารนี้เป็นระบบครอบครัว เพื่อบังกันความขัดแย้งที่อาจจะเกิดขึ้นและง่ายต่อการจัดการกับธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยธุรกิจร้านอาหารที่ส่งผลต่อพื้นที่ชุมชนเกาะปันหยีจะแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ได้แก่

1. ด้านสังคม

ร้านอาหารเป็นศูนย์กลางของการเปิดรับวัฒนธรรมและข้อมูลข่าวสารใหม่ๆจากคนภายในชุมชนที่ต้องการสื่อสารระหว่างคนภายนอกและภายในชุมชน ร้านอาหารบนเกาะปันหยีในแต่ละปีจะมีการทำหน้าที่รับนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาบนเกาะปันหยีนับพันคนในแต่ละปี ซึ่งความแตกต่างทางด้านเชื้อชาติและศาสนาของนักท่องเที่ยวที่แตกต่างกัน รวมทั้งความรู้และเทคโนโลยีข่าวสารต่างๆที่นักท่องเที่ยวนำเข้ามาในพื้นที่ โดยการเปิดรับวัฒนธรรมจากนักท่องเที่ยวจะมีผ่านทางพนักงาน เจ้าของร้าน หรือคนในชุมชนเองที่ทำหน้าที่ติดต่อสัมพันธ์รวมทั้งให้บริการแก่นักท่องเที่ยว

“การที่เกาะปันหยีได้เปิดให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเราภูมิใจในการยอมเห็นนักท่องเที่ยวเป็นตัวทำรายได้ให้กับคนภายในชุมชน และยังทำให้ชุมชนได้เห็นวัฒนธรรมทางตะวันตกไม่ว่าจะเป็นการแต่งกายหรือการกินอาหาร อีกทั้งยังทำให้ชุมชนได้ศึกษาถึงการเรียนรู้ภาษาอังกฤษเพื่อที่จะได้เกิดการถ่ายทอดการสื่อสารโดยการเรียนรู้ ฟัง พูด จากนักท่องเที่ยว หรือ พากไกค์”

(วารีศรี ,28 มีนาคม 2547)

เป็นสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตเดิมวิถีชีวิตของคนบนเกาะปันหยีจะประกอบอาชีพประมง และอาชีวกรรมบนเกาะ เป็นส่วนใหญ่ในการเลี้ยงชีพ ต่อมายื่นเริ่มนิธุรกิจต่างๆที่รองรับนักท่องเที่ยวเกิดขึ้นบนเกาะ ทำให้คนรุ่นใหม่บ่นทะเลาะเริ่มหันเข้าหาธุรกิจดังกล่าวเพื่อนำมาจัดตั้งค่ายท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามส่วนใหญ่ที่เป็นชาวชนและวัยรุ่นให้เข้ามาทำงานในด้านบริการนักท่องเที่ยวที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่คนเหล่านี้ได้มากกว่าการดำเนินชีวิตแบบเดิม สำหรับคนรุ่นใหม่บนเกาะปันหยีที่ยังประกอบอาชีพและดำรงชีวิตแบบเดิมเริ่มลดจำนวนลงเรื่อยๆ ในปัจจุบัน อีกทั้งยัง เป็นรูปแบบการดำเนินธุรกิจเชิงครอบครัวที่เป็นอัตลักษณ์ และธุรกิจร้านอาหารบนเกาะปันหยีเป็นการจัดการแบบระบบเครือญาติ ส่งผลให้การดำเนินธุรกิจเป็นไปอย่างราบรื่นไม่ก่อให้เกิดความขัดแย้งกันเองในกลุ่มร้านอาหารและธุรกิจอื่นๆ ทำให้เกิดรูปแบบที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะในพื้นที่ของเกาะปันหยีเองที่แตกต่างจากพื้นที่อื่นๆทำให้เกิดการผูกขาดและสร้างระบบสังคมขึ้นใหม่จากการที่ระบบการบริหารร้านอาหารเป็นการบริหารในระบบเครือญาติทำให้กลุ่มนายทุนที่เกิดขึ้นบนเกาะปันหยีเป็นกลุ่มที่มีความเกี่ยวข้องกันในทางสายเลือดและรู้จักมักคุ้นกันแทนทั้งสิ้น ก่อให้เกิดรูปแบบทางชุมชนขนาดเล็กที่มีความเหมือนกันด้านการประกอบอาชีพและเชื่อมโยงกัน

ค้ายเครื่อขายทางญาติพี่น้อง โดยมีรวมธุรกิจที่อยู่ในเครือขายของแต่ละกลุ่มทุนแล้วทำให้เกิดการผูกขาดในการดำเนินกิจการของกลุ่มทุนที่มีพื้นฐานมาจากการประกอบธุรกิจร้านอาหาร นอกนั้นจากการที่กลุ่มนายนายทุนส่วนใหญ่เป็นผู้นำด้านศาสนาอิสลามทำให้นายทุนชาวพุทธที่เข้ามาดำเนินธุรกิจบนเกาะปีนังหันไม่สามารถดำเนินธุรกิจที่ปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มทุนเดิมได้โดยสะดวก ส่งผลให้ไม่มีกลุ่มทุนใหม่ๆ เกิดขึ้นบนเกาะปีนัง ถ้าหากทั้งยังทำให้เกิดความเหลื่อมล้ำในด้านสังคม จากการที่กลุ่มธุรกิจร้านอาหารขยายกิจการไปยังธุรกิจอื่นๆ รวมทั้งมีการติดต่อสัมพันธ์กันในกลุ่มธุรกิจที่ให้บริการนักท่องเที่ยวกลุ่มต่างๆ ทั้งบริษัททัวร์ โภค์นำเที่ยว ร้านขายของที่ระลึก และที่พักนักท่องเที่ยว ทำให้การกระจายรายได้ของธุรกิจต่างๆ จำกัดอยู่ในกลุ่มทุนเพียงกลุ่มเดียว ก่อให้เกิดความเหลื่อมล้ำทางด้านรายได้แก่ประชาชนในพื้นที่ ส่งผลให้สถานะทางสังคมของกลุ่มคนที่มีรายได้น้อยและกลุ่มที่ดำรงวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมมีความด้อยกว่ากลุ่มนายนายทุนร้านอาหาร

2. ด้านเศรษฐกิจ

ร้านอาหารได้สร้างงานและรายได้ให้แก่คนในพื้นที่ การทำธุรกิจกับคนนอกภาคเหนือนั้นทำกันเพื่อให้เกิดรายได้ไม่ได้ทำเพื่อการรักษาภัยกันเป็นการทำธุรกิจโดยการหวังพึงรายได้ให้ด้วยเงินมีความอยู่รอด เดิมชาวเกาะปีนังหันส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำประมงและอาชีวกรรมที่มีอยู่ในพื้นที่ปีนัง หันเป็นแกนหลักในการดำรงชีวิต เมื่อเริ่มนักท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่ทำให้เกิดอาชีพใหม่ๆ เกิดขึ้นมากนากมายหลายประเภท ทั้งอาชีพโภค์ บริษัททัวร์ ธุรกิจที่พักนักท่องเที่ยว และธุรกิจร้านอาหารที่สามารถสร้างรายได้และสร้างงานให้คนในพื้นที่เกาะปีนังหันได้เป็นจำนวนมาก เพราะการลดลงของทรัพยากรทางทะเลที่เป็นเส้นเลือดใหญ่ของชาวเกาะปีนังหัน สร้างรายได้ลดลงตามแน่นที่สูงกว่าการประกอบอาชีพแบบดั้งเดิม แต่แนวโน้มการลดจำนวนลงก็มีอย่างต่อเนื่อง เพราะสภาพทางเศรษฐกิจ และค่านิยมที่เปลี่ยนไป ร้านอาหารยังเป็นตัวกลางของกิจกรรมทางเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว นอกจากอาชีพบริการในร้านอาหารที่เกิดขึ้นจากความต้องการบริการของนักท่องเที่ยวแล้ว อาชีพที่เกี่ยวข้องหรือเชื่อมโยงกับนักท่องเที่ยวยังมีร้านอาหารเป็นตัวกลางในการกระจายรายได้และบทบาทของแต่ละอาชีพ เช่น อาชีพโภค์ โภค์นำเที่ยววนเกาะที่จะมีการตกลงกับทางร้านอาหารถึงจำนวนคนที่จะพำนາใช้บริการในร้านอาหารแห่งนั้น กรณีของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเป็นคู่กับบริษัทนำเที่ยวและมีนักศึกษาที่เป็นผู้นำกลุ่ม รายได้ของร้านค้าหรือชาวบ้านในเกาะปีนังหัน ส่วนหนึ่งที่จะได้รับจากการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว (นอกเหนือจากที่จ่ายค่าบริการไว้กับบริษัทแล้ว) ซึ่งอยู่กับความร่วมมือหรือช่วย

เหลือของมัคคุเทศก์โดยการเสนอค่าตอบแทนให้ในการพยาบาล โน้มน้าวซักจูงให้นักท่องเที่ยวซื้อ หรือไม่ซื้อบริการหรือสินค้าจากร้านของชาวบ้าน บทบาทของมัคคุเทศก์จึงมีผลต่อธุรกิจในชุมชน “ไม่น้อยดังทัศนะของกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า

“นักท่องเที่ยวที่ใช้บริการในร้านอาหาร จะกินอาหารที่สั่งผ่านบริษัทนำเที่ยว แต่ถ้าไกด์สามารถเชิญรับให้สั่งอาหารพิเศษ เช่น กุ้ง ปลา ปู ซึ่งต้องจ่ายเงินสด ร้านอาหารจะจ่ายค่าตอบแทนให้ไกด์ตามที่ตกลงกัน เช่น ให้ทานอาหารฟรี หรือ คิดเป็นรายหัวละ ประมาณ 20 บาทต่อหัว” (อรุณี สายตั้ง ,10 กันยายน 2546 และ แพรงค์ สารเสริญ ,12 กันยายน 2546)

“พวากไกด์จะได้ค่าตอบแทนหลายทาง ถ้าเป็นไกด์ของบริษัทจะมีเงินเดือน และค่าทิปจากแขก ถ้านำเงินเข้าร้านก็จะได้เปอร์เซ็นต์จากเจ้าของร้าน พวากขับเรือก็ต้องจ่ายให้ไกด์ด้วย ถ้าแยกเหมาเรือ” (มนูญ พลีดา , 20 พฤษภาคม 2546)

มัคคุเทศก์บางคนอาจใช้ความสามารถในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยวและวิชาชีพของคนในวงแวดล้อมประโภชน์ส่วนตน ที่ส่งผลกระทบต่อการกระจายรายได้ในชุมชน เพราะบางครั้งการให้ข้อมูลที่แตกต่างไปจากข้อเท็จจริง ทำให้นักท่องเที่ยวอาจยกเลิกภาระการเดินชมภายในเกาะหรือมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องอื่นๆ ด้วย ดังเช่นคำกล่าวที่ว่า

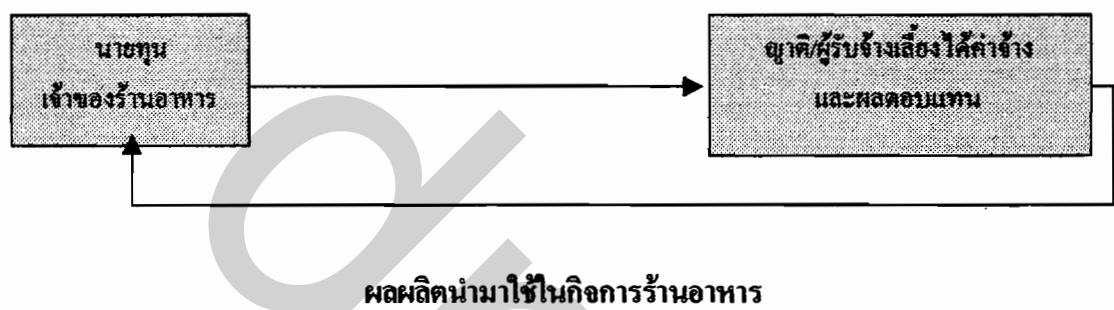
“ไกด์บางคนจะไม่ยอมให้นักท่องเที่ยวเดินไปตามบ้าน บางครั้งแค่ให้เข้ามากินอาหารที่ร้านอาหารแล้วขอริบายให้ฟัง งานนี้ก็พากันลงเรือกลับไป” (บีดีน สงส่า , 12 เมษายน 2546)

“ร้านค้าต้องพยาบาลเอาใจไกด์ เพื่อให้พาแขกเข้าร้านอาหาร หรือร้านขายของชำถ้าแยกซื้อมาๆ ก็ต้องจ่ายให้ไกด์มาๆ ด้วย” (อรุณ เมฆสมินทร์ , 12 เมษายน 2546)

ทำให้เกิดธุรกิจสืบเนื่อง ปัจจุบันทรัพยากรในเขตเกาะปันหยีมีจำนวนลดลงแต่ความต้องการบริโภคสัตตน้ำของชาวเกาะปันหยี และนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเพิ่มจำนวนมากขึ้นทุกปี บนเกาะปันหยีจึงมีธุรกิจรูปแบบใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อผลิตสัตตน้ำให้เพียงพอต่อความต้องการบริโภคของนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้ให้แก่คนในพื้นที่คือธุรกิจเลี้ยงปลาในกระชัง ที่มีกลุ่มทุนสามกุ่มเข้ามายบริหารจัดการคือกลุ่มชาวบ้านเอง กลุ่มนายทุนจากภายนอก และกลุ่มร้านอาหาร โดยการเลี้ยงปลาของกลุ่มทุนที่มาจากร้านอาหาร นายทุนเข้าของร้านอาหารจะเป็นลงทุนในการดำเนินธุรกิจทั้ง

หนค ชาวบ้านที่อาจจะเป็นญาติกับนายทุนเจ้าของร้านอาหารจะเป็นผู้รับจ้างเลี้ยงปลา ผลผลิตที่ได้จะนำมาใช้ในการให้บริการแก่ร้านอาหาร โดยผู้เลี้ยงอาจจะได้รับค่าจ้างเป็นรายเดือนหรือผลตอบแทนต่อรุ่นเด้วแต่จะตกลงกัน

ภาพที่ 3 การเลี้ยงสัตว์น้ำในระบบเครือข่ายร้านอาหาร



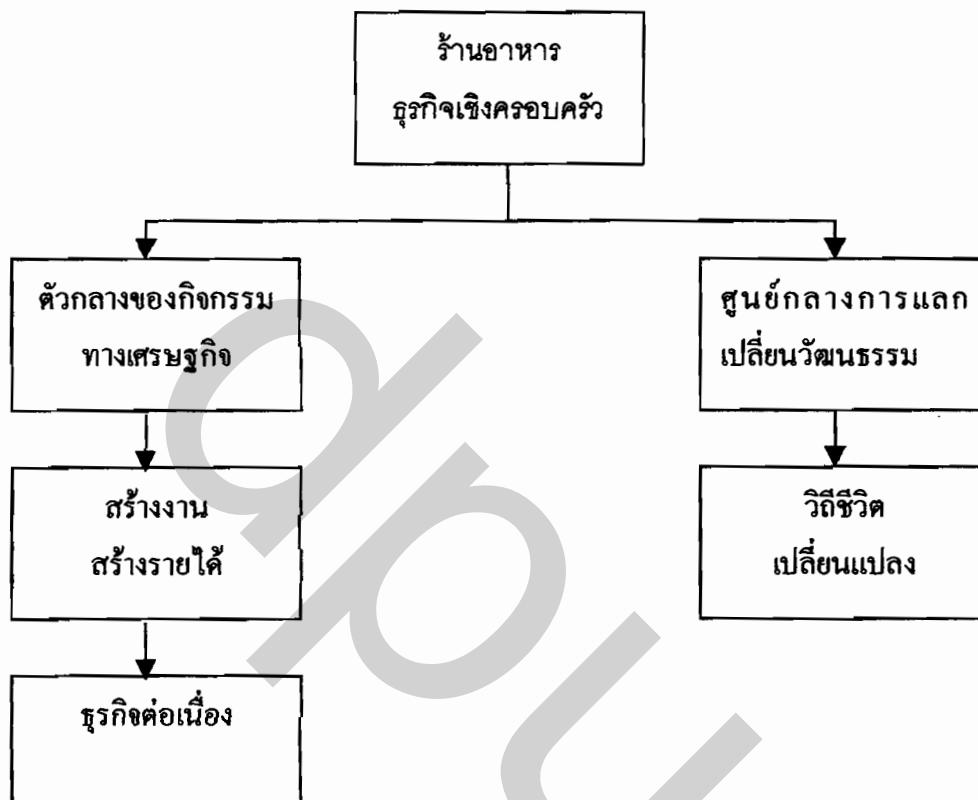
จากภาพที่ 3 การเลี้ยงสัตว์น้ำในระบบเครือข่ายร้านอาหารนั้น จะเห็นได้ว่ามีผู้รับจ้างเลี้ยงสัตว์ หรือผู้ที่มีอาชีพเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อการจัดจำหน่าย โดยจะส่งสัตว์น้ำให้กับนายทุนหรือเจ้าของร้านอาหารเพื่อทำการปรุงอาหารให้กับลูกค้าได้รับประทาน

ตารางที่ 8 สรุปบทบาทของร้านอาหารต่อชุมชนภาวะปั้นหยีในด้านต่างๆ

บทบาทของร้านอาหารต่อชุมชน	การให้ความหมายของชุมชน
1. ด้านเศรษฐกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - สร้างงานและรายได้ให้แก่คนในพื้นที่ - เป็นตัวกลางของกิจกรรมทางเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว - เกิดธุรกิจสืบเนื่อง
2. ด้านสังคม	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นศูนย์กลางของการมีครัววัฒนธรรมและข้อมูลข่าวสารใหม่ๆ - เป็นสถานที่ของการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต - เป็นรูปแบบการดำเนินธุรกิจเชิงครอบครัวที่เป็นเอกลักษณ์ - เกิดการผูกขาดและสร้างระบบสังคมขึ้นใหม่ - เกิดความเหลื่อมล้ำในด้านสังคม

จากตารางเราจะพบว่าร้านอาหารนั้นมีบทบาททางด้านเศรษฐกิจและสังคมเป็นหลักที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงต่างๆ เช่นมาสู่ภาวะปั้นหยี เพราะวิถีชีวิตคั่งเดินของชุมชนภาวะปั้นหยี คือการทำประมงและดำรงชีวิตโดยอาศัยทรัพยากรธรรมชาติ เมื่อมีธุรกิจที่เกิดจากการท่องเที่ยวขึ้นทำให้ร้านอาหารที่ภาวะปั้นหยีนั้นได้ทำให้สังคมและเศรษฐกิจนั้นเกิดการเปลี่ยนแปลงต่างๆตามมา

ภาพที่ 4 ความเชื่อมโยงของผลกระทบที่เกิดจากธุรกิจร้านอาหาร



จากภาพที่ 4 ภาพการเชื่อมโยงของผลกระทบที่เกิดจากธุรกิจร้านอาหาร จะเห็นได้ว่า ธุรกิจร้านอาหารเชิงครอบครัวนี้ ทำให้เกิดเป็นศูนย์กลางของเศรษฐกิจ รวมถึงการสร้างงานและรายได้ที่เกิดจากร้านอาหาร นอกจากนี้ยังทำให้เกิดธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ส่วนอีกด้านหนึ่งทำให้เกิด การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมทางอาหารและทำให้ชีวิตของคนภายในชุมชนเปลี่ยนแปลงไป

ชุมชนเกาะปันหยี เป็นเกาะเล็กๆ ในจังหวัดลายสิบเกาะของอ่าวพังงา ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัดพังงา ประชาชนส่วนใหญ่ของเกาะนับถือศาสนาอิสลาม และชุมชนอิสลามในเกาะปันหยีมีการดำรงชีวิตแตกต่างจากชุมชนอื่น ที่มีความโดดเด่นทางด้านวัฒนธรรม

และอัตลักษณ์ของคนเอง โดยอัตลักษณ์ของชุมชนมุสลิมที่ยังคงรักษาความเป็นดั้งเดิมผ่านการสืบกทอดการทำอาหารสู่คนรุ่นกลางและรุ่นใหม่ และเป็นชุมชนมุสลิมที่เคร่งครัดมาตั้งแต่เดิมจารีตประเพณีของชาวเกาะปันหยีที่มีการละหมาด 5 ครั้งต่อวัน ผู้คนปฏิบัติตามคำสั่งสอนตามหลักศาสนาเคร่งครัด และความเป็นพี่เป็นน้องกันทั้งทางทำให้ทุกคนอยู่ร่วมกันอย่างสงบสุข เมื่อได้รับการส่งเสริมจากการท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ หลังไหลมาเที่ยวอยู่เสมอ ทำให้วัฒนธรรมชุมชนเปลี่ยนไปจากการทำประมง เป็นการหารายได้โดยพึ่งพิงการท่องเที่ยว เริ่มมีการคิดต่อสื่อสารภายนอกชุมชน เริ่มเรียนรู้การใช้ภาษาต่างประเทศของคนในชุมชน เกิดร้านอาหารและร้านขายของที่ระลึกมากมาย แม้ว่าช่วงแรกชาวเกาะปันหยีจะอึดและรักษาภัยไม่น้อยต่อการมาเยือนของคนแปลกรหาน้ำภายนอกเกาะแต่เมื่อสินค้าของตน เช่น ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กะปิ ที่วางขายหน้าบ้านถูกขอซื้อจากนักท่องเที่ยว ความรู้สึกของชาวบ้านจึงเปลี่ยนไปทำให้ชาวบ้านเริ่มน้ำสินทะเลที่นิมายเปรูปและวางแผนขายหน้าบ้าน แม้ชุมชนเกาะปันหยีจะต้องปะทะกระแสการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาแต่ความเข้มแข็งของชุมชนที่ถูกโอบâyีด้วยพิธีกรรม ความเชื่อทางศาสนาและความเกี่ยวข้องทางสายสัมพันธ์ทางเครือญาติที่มีการรวมตัวกันอย่างเหนียวแน่น

ร้านอาหารทำให้เกิดปรากฏการณ์ในชุมชนเกาะปันหยี อาจพิจารณาได้ 2 ลักษณะ ดังนี้

1. ปัจจัยที่เกิดจากผลกระทบด้านการผลิต ประกอบด้วย

สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง กล่าวคือเมื่อทรัพยากรในชุมชนเริ่มขาดแคลน ภาระการแบ่งซึ่งทรัพยากรเข้มข้นขึ้น ส่งผลให้ระบบการผลิตของชุมชนเปลี่ยนแปลงไปด้วย ผู้ที่มีโอกาสและได้เปรียบกว่า ก็จะปรับตัวได้อย่างรวดเร็วและพบช่องทางที่เหมาะสมในการดำเนินธุรกิจได้่ายกว่า ภาระที่ห่อน้ำที่เห็นได้รับเงินคือการทำธุรกิจการค้าของคนในชุมชนที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับตลาดภายนอกอยู่เสมอเป็นช่องทางหนึ่งที่สร้างโอกาสให้ผู้ที่มีความสามารถในเชิงธุรกิจขับขยายกิจการออกไปนอกชุมชนมากขึ้น เมื่อก่อนวัตถุคิบที่ใช้ประกอบอาหารก็จะมีใช้อยู่ในครัวเรือนก็จะปูรงแต่ละสามารถหาได้เอง พอมีร้านอาหารเกิดขึ้นก็จะมีการนำเข้าของวัตถุคิบจำนวนมากแผ่นดินใหญ่

2. ปัจจัยที่เกิดจากผลกระทบด้านการบริโภค

เมื่อมีการบริโภคภายในครัวเรือนมีการปูรงแต่ละอาหารน้อยแต่พอภาวะปันหยีมีร้านอาหารเกิดขึ้น ก็จำเป็นต้องมีการปูรงอาหารที่มีสูตรการปูรงที่แตกต่างไปจากเดิม เพราะจะต้องนำ

วัตถุคิดจากที่อื่นเข้ามาเพื่อให้ได้รับมาตรฐานของการปูรุ่งแต่งที่ทำให้นักที่ท่องเที่ยวได้ลิ้มลองแม้ว่าชาวชุมชนจะเป็นหิมะน้ำขึ้นก็ตาม ในด้านการผลิตแต่ละบ้านมีทางเลือกและโอกาสในการบริโภคตามมาโดยอันเนื่องมาจากคำนิยมในการใช้เงินเป็นปัจจัยสำคัญ

2.1 สถานการณ์ตลาดและทรัพยากร เมื่อสถานการณ์ภายนอกชุมชนเริ่มประสบภาวะขาดแคลนทรัพยากรเนื่องจากมีกลุ่มคนจากภายนอก เข้ามาแข่งขันทำประมงมากขึ้น ชาวชุมชนจะเป็นหิมะส่วนหนึ่งของภายนอก โดยการออกไปประกอบอาชีพอื่นๆ นอกเกาะ มีการแต่งงานกับคนภายนอกและย้ายครอบครัวไปอยู่ที่อื่น บางครอบครัว (ประมาณ 15 ครอบครัว) สามารถไปเชื้อที่ดินไว้บนแผ่นดินใหญ่ปููกางฟารา และพืชสวนอื่นๆ มีการจ้างแรงงานไว้ดูแลและเก็บเกี่ยวผลประโยชน์ปั้นส่วนรายได้กันตามข้อตกลงเฉพาะรายกีมี

“ผู้ได้ไปเชื้อสวนยางพาราไว้ที่บันแพ่นดินหรือในตลาดแครัว ทับปูด เพราะบางครั้งถ้าเราต้องการมีรายได้มาขึ้นเราก็สามารถกรีดยางพาราเองได้ หรือ จ้างคนงานมากรีดยางพาราก็ได้ เพราะยางพารากิโลละ 35-40 บาท นอกจากกันทำให้มีรายได้จากการทำประมงอีกทางหนึ่ง (สนธยา พองละแอล , 20 กันยายน 2546)

ต่อมาเมื่อการท่องเที่ยวขยายตัวมากขึ้น แบบแผนการผลิตของชุมชนเปลี่ยนไป แบบแผนการบริโภคก็เปลี่ยนแปลงตาม ชาวบ้านมีรายได้กับกิจกรรมการทำประมงอย่างสะดวกง่ายดายขึ้น สนใจเป็นทุนสำคัญในการแสวงหาปัจจัยที่ต้องการ ได้อย่างไม่มีที่สิ้นสุด และชุมชนเมือง คือพื้นที่เป้าหมายในการตอบสนองการดำรงชีวิต ตามวิถีบริโภคนิยมนั้น

2.2 การศึกษา ของคนในชุมชนเป็นปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่งที่ก่อผลการทบทิ่งให้เกิดการให้ผลออกของทรัพยากรบุคคลที่เห็นได้ชัดเจนที่สุด การเลือกบริโภคทางการศึกษา เป็นพฤติกรรมที่ชาวชุมชนจะเป็นหิมะปฏิบัติเป็นปกติ มีเหตุผลไม่มากนักที่จะตอบคำถามว่า ทำไมจึงเลือกหรือไม่เลือกที่จะให้บุตรหลานของตนเรียนหรือไม่เรียนภายในเกาะ หนึ่งในคำตอบของกรณีไม่เลือกเรียนก็คือ โรงเรียนภายในชุมชนจะเป็นหิมะมาตรฐานต่ำ และเหตุผลที่สนับสนุนการเลือกเรียนกับโรงเรียนในตัวจังหวัดก็คือ สามารถส่งเสียลูกหลานไปเรียนได้โดยไม่เดือดร้อน และเพื่อให้เขาได้รับในสิ่งที่กว่าจากสถานศึกษาที่ได้มาตรฐาน มีการศึกษาอาหารและการปูรุ่งอาหาร จากร้านอาหารที่

อยู่ภายนอกเกาะ โดยการศึกษาจากพ่อครัวและแม่ครัวทำให้อาหารที่ขึ้นโดยขายนักท่องเที่ยวก็จะมี การปูรุ่งที่ไม่เหมือนกันและรสชาติของอาหารและรูปแบบก็จะเปลี่ยนแปลงไป

ปัจจุบันในชุมชนเกาะปันหยีมีคนที่สามารถเรียนจบระดับปริญญาตรีมากถึงประมาณ 70 คน แต่ที่เข้ามาทำงานอยู่ในเกาะมีเพียง 6 หรือ 7 คนเท่านั้น (โสม, สนธยา, พองลงทะเบียน, 20 พฤศจิกายน 2546) พ่อแม่หลายคน เครื่องขยายกิจการของครอบครัวไว้เพื่อให้ลูกได้ดำเนินการ ต่อเมื่อเรียนจบล้วนมา เจรจา กรณีของจำนวน ศรีทอง ที่ลงทุนต่อเดินร้านที่ 2 ให้เป็นห้องพักไว้ สำหรับบริการนักท่องเที่ยวที่ต้องการค้างคืนบนเกาะ เพื่อให้ลูกชายซึ่งกำลังศึกษาระดับปริญญาตรีอยู่ที่สถาบันราชภัฏแห่งหนึ่ง รับปริญญาแล้วกลับมาดำเนินกิจการ แต่ไม่สามารถเป็นไปตามที่คาดหวัง เพราะลูกอาจทำงานที่ดีกว่าหรืออนาคตกว่าทำเสียที่ในเมือง (จำนวน ศรีทอง, 4 พฤศจิกายน 2546) ในขณะที่คนหนุ่มสาวหลายคนที่สำเร็จการศึกษาชั้นสูงสุดแล้วกลับมาอยู่ที่บ้านแทนทั้งหมด ของคนที่ออกไปประกอบอาชีพนอกชุมชน จะเป็นกุญแจที่มีการขยายตัวอย่างถาวร โดยนี่แรง จูงใจที่เป็นเหตุผลหลัก คือ การมีงานทำที่ดีและตรงกับวิชาความรู้ที่เรียนมา รวมทั้งความสะดวกสบายที่มีอยู่ในสังคมเมือง

จากปัญหานำวิจัยข้อที่ 3 บทบาทและความหมายของร้านอาหารต่อชุมชนเกาะปันหยี ใน ด้านเศรษฐกิจ สังคม กล่าวสรุปได้ว่า บทบาทของร้านอาหารนั้นนับว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะ เมื่อมีร้านอาหารเกิดขึ้นบนเกาะปันหยีก็ทำให้คนบนเกาะปันหยีนี้ก็ทำให้คนภายนอกชุมชน นั้นมีรายได้ ซึ่งทำให้คนบนเกาะปันหยีนี้ได้เปิดโอกาสของตัวเองในการรับรู้การรับประทานอาหาร จากบุคลากรภายนอก ทำให้รู้วิธีการปูรุ่งอาหารที่ถูกรสชาติถูกปากของนักท่องเที่ยว รวมถึงการรับ ประทานอาหารแบบพื้นเมืองเป็นอาหารอิสลาม และทำให้คนในชุมชนปันหยีนี้ได้มีสังคมและ เกิดการปฏิสัมพันธ์การสื่อสารกับนักท่องเที่ยวผู้มาเยือนคนบนเกาะปันหยี หรือการติดต่อกับบริษัท ทัวร์เวลานานักท่องเที่ยวมาเที่ยวตามหมู่เกาะ และมาแฉล้มลองพักรับประทานอาหารที่เกาะปันหยี

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่อง “อาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางสังคม” กรณีศึกษา ชุมชนเกาะปันหยี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารของเกาะปันหยีว่าเป็นอย่างไร รวมทั้งบทบาทของร้านอาหารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารของครอบครัวคนบนเกาะปันหยีเป็นอย่างไร และร้านอาหารมีบทบาทและความหมายต่อชุมชนเกาะปันหยีในด้านเศรษฐกิจสังคม และการเมืองท้องถิ่นในลักษณะใด โดยผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การสังเกตแบบนี้ ส่วนร่วม พูดคุยและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการบันทึกเทปสัมภาษณ์

5.1 สรุปผลการวิจัย

เกาะปันหยีเป็นเกาะเล็กๆ ในจำนวนหลายสิบเกาะของอ่าวพังงา ตั้งอยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัดพังงา ประชาชนส่วนใหญ่ของเกาะนับถือศาสนาอิสลาม และชุมชนอิสลามในเกาะปันหยี มีการดำรงชีวิตแตกต่างจากชุมชนอื่นๆ ที่มีความโดดเด่นทางด้านวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของตนเอง โดยจะเห็นได้จากความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนอิสลามที่ยังคงรักษา ความเป็นคนตั้งเดิมของคนรุ่นเเร่ผ่านการถ่ายทอดวัฒนธรรมในด้านศิลปะการทำอาหารสู่คนรุ่นใหม่ โดยโยงใยกระบวนการสืบสานระหว่างบุคคลกับชุมชนในลักษณะการพูดคุย ปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้อาสาและผู้ใหญ่ ประชารัตน์ในเกาะปันหยีส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม มีการปลูกสร้างบ้านเรือนทุกหลังかれื่อน โดยยกพื้นสูงปักเสาไม้อ้อยในน้ำ ชาวบ้านมีอาชีพขายของสินค้าที่ระลึก สินค้าพื้นเมือง เสื้อผ้าเครื่องประดับต่างๆ ให้กับนักท่องเที่ยว และทำประมงเป็นส่วนใหญ่ ชาวเกาะปันหยีจะเป็นเครื่องญาติโยงไปถึงกัน แต่งงานกันกับคนภายในเกาะกันเองและเกาะใกล้เคียง

อาหารในฐานะของการสื่อสารการถ่ายทอดวัฒนธรรมนั้น เกิดขึ้นโดยการให้อาหารเป็นตัวบริบทและการให้อาหารเป็นแกนของการถ่ายทอดวัฒนธรรมของอาหาร ที่สามารถคุ้มครองให้อาหารจะปรากฏตัวอยู่กับบ้านและร้านอาหารที่มีความแตกต่างกัน โดยอาหารที่บ้านจะเป็นอาหาร

ประเพทพื้นเมืองอย่างเช่นแกงเลียง หรือต้มส้มปลา ที่มีส่วนผสม คือ การใช้เครื่องเทศ ชนิดน้ำมะนาว หรือไม่ว่าจะเป็นประเพทน้ำพริกก็จะเป็นน้ำพริกขี้ยำ มีวิธีการทำ คือ การนำปลาซึ่งหั่นแล้วกุ้งสดตัวเล็กๆ กะปี มะนาว หัวหอมแดง จากนั้นก็นำน้ำอุ่นมาใส่แล้วขี้ยำเพื่อให้รวมกันเป็นน้ำพริกขี้ยำ ก็จะมีรสชาติที่เผ็ดและอร่อย ลักษณะน้ำก็จะเป็นสีเขียวปู เกิดขึ้นจากการใส่กุ้งสด ส่วนอาหารที่ปราศภูตัวในร้านอาหารนั้นก็จะไม่มีน้ำพริก, แกงเลียง, แกงต้มส้ม จึงโดย เนื่องจากนักท่องเที่ยวจะไม่รับประทาน ส่วนมากแล้วก็หันไปรับประทานรายการอาหารที่เป็นจำพวกทะเล เช่นมากกว่า เช่น พากกุ้งต้มยำ, กุ้งอบเกลือ, กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย, ปลาหมึกเผา ฯลฯ เพราะการมาเกาะปันหยีก็จะต้องมาทานอาหารทะเลที่สดและใหม่

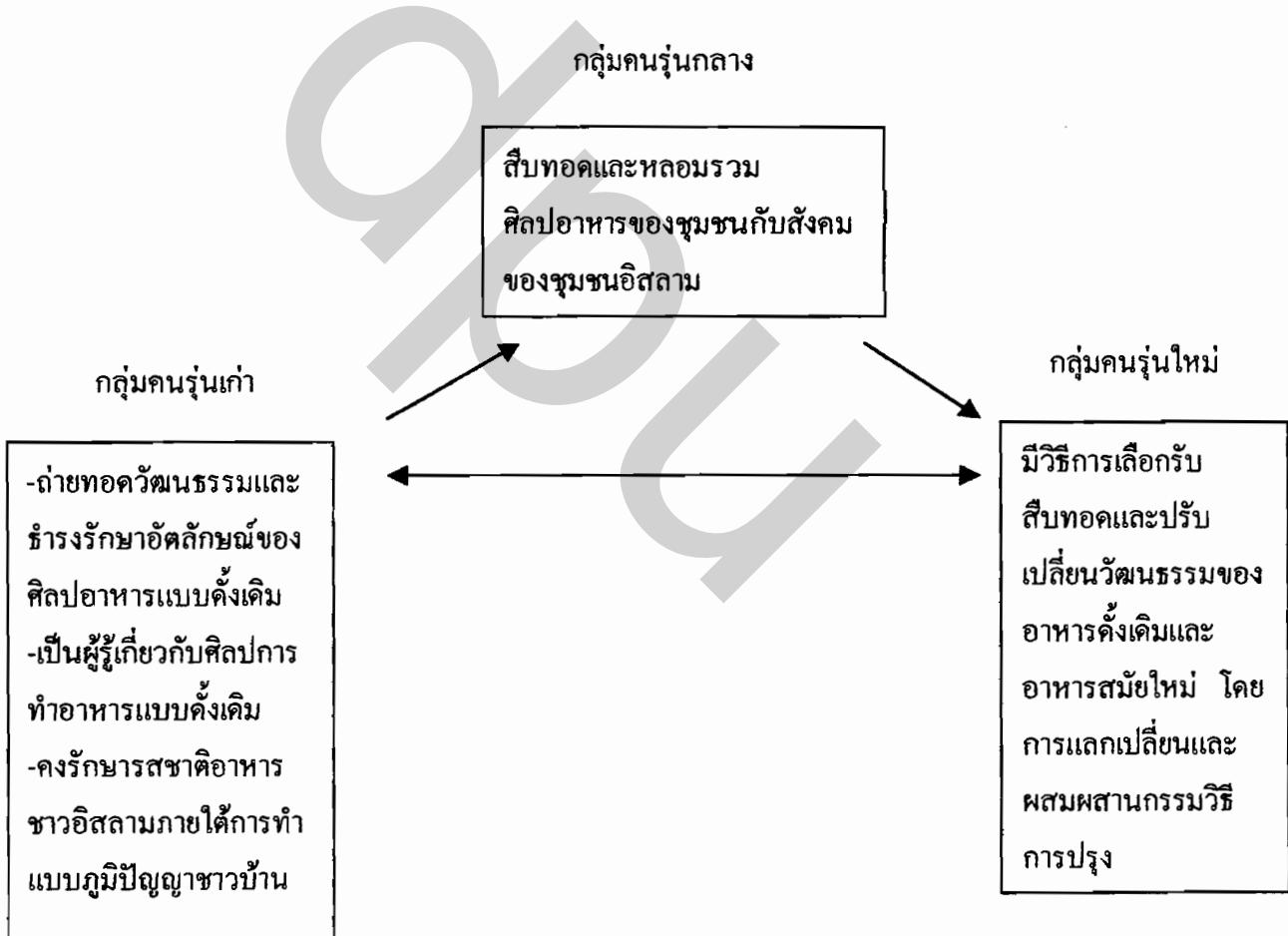
ในเรื่องของการกินอาหารของศาสนาอิสลาม คือ มิได้ห้ามนุษย์เรื่องการหาความสุขในการบริโภคอาหารใด หวานชื่นต่างๆ ผลกรส และหลากรสีสัน แต่ทว่าอิสลามได้อันุญาติสิ่งต่างๆ มากมายให้เป็นอาหารของมนุษย์ ไม่ว่าจะเป็นสัตว์ต่างๆ หรือพืชพันธุ์ทั้งหลายอาหารมากมาย เพื่อให้เป็นอาหารแก่มนุษย์และถือว่าการม่าสัตว์จะต้องทราบนัก ถึงภาระหน้าที่สำคัญโดยจะต้องรู้วิธีการที่ถูกต้องในการเชือดสัตว์ดังที่ศาสนากำหนด โดยมิใช้การม่าเพื่อการคึกคักของหรือการม่าเพื่อเกณฑ์หารือการนำสัตว์มาทรมานในรูปแบบหนึ่งแบบใดจะถังเกตุ ได้ว่าสัตว์อีกจำพวกหนึ่งที่อิสลามห้ามรับประทาน ได้แก่

- 1.สัตว์ที่ถูกรัคคօตาย หรือถูกทูบตาย
- 2.สัตว์ที่ถูกขว้างหรือเหวี่ยงตาย
- 3.สัตว์ที่ถูกขวิดตาย
- 4.สัตว์ที่ตกจากที่สูงตาย
- 5.สัตว์ที่ถูกสัตว์อื่นกัดกินจนตาย

สัตว์ต่างๆ เหล่านี้จะเห็นได้ว่าเป็นสัตว์ที่ตายอย่างธรรมชาติซึ่งอิสลามได้ห้ามเอาไว้เพื่อเป็นความเมตตา ต่อสัตว์ และห้ามนิให้มนุษย์จับสัตว์มาทรมานก่อนที่จะนำมาเป็นอาหาร และอิสลามยังได้สอนอีกว่าให้มุสลิมบริโภคแต่สิ่งเดียว ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ดีทั้งในแง่ของคุณภาพของสิ่งที่จะนำมาเป็นอาหาร และดีในแง่ของวิธีการ ได้นำซึ่งจะต้องเป็นสิ่งที่ขวนขวยหมายได้โดยสุจริต เพื่อมนุษย์จะได้มีพละกำลังในการประกอบการกิจต่างๆ ดังที่ได้รับมอบหมายจากพระองค์อัลเลาะห์เจ้า

ปัจจุบันอาหารที่มีอยู่คิดบนเกาะปันหยินน์ ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากกระแสโลกภัยวัตถุน์ ดังในทฤษฎี “อัตลักษณ์กับการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในบริบทโลกภัยวัตถุน์” คือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงเกาะปันหยินโดยการให้เกาะปันหยินเป็นแหล่งท่องเที่ยว การกินอาหารและการบริโภคอาหารของคนภายในครัวเรือนและอาหารที่นักท่องเที่ยวรับประทานนั้น จะมีความแตกต่างกันออกไห่ ถึงแม้ว่าการบริโภคอาหารภายในครัวเรือนยังคงมีการบริโภคอาหารที่เป็นพื้นเมืองอยู่ แต่ภายในอิทธิพลนึ่งของชุมชนก็อย่างที่จะล้มลงของแปลงใหม่บ้าน ดังภาพที่ 8

ภาพที่ 5 การคำนึงชีวิตของคนบนเกาะปันหยิน



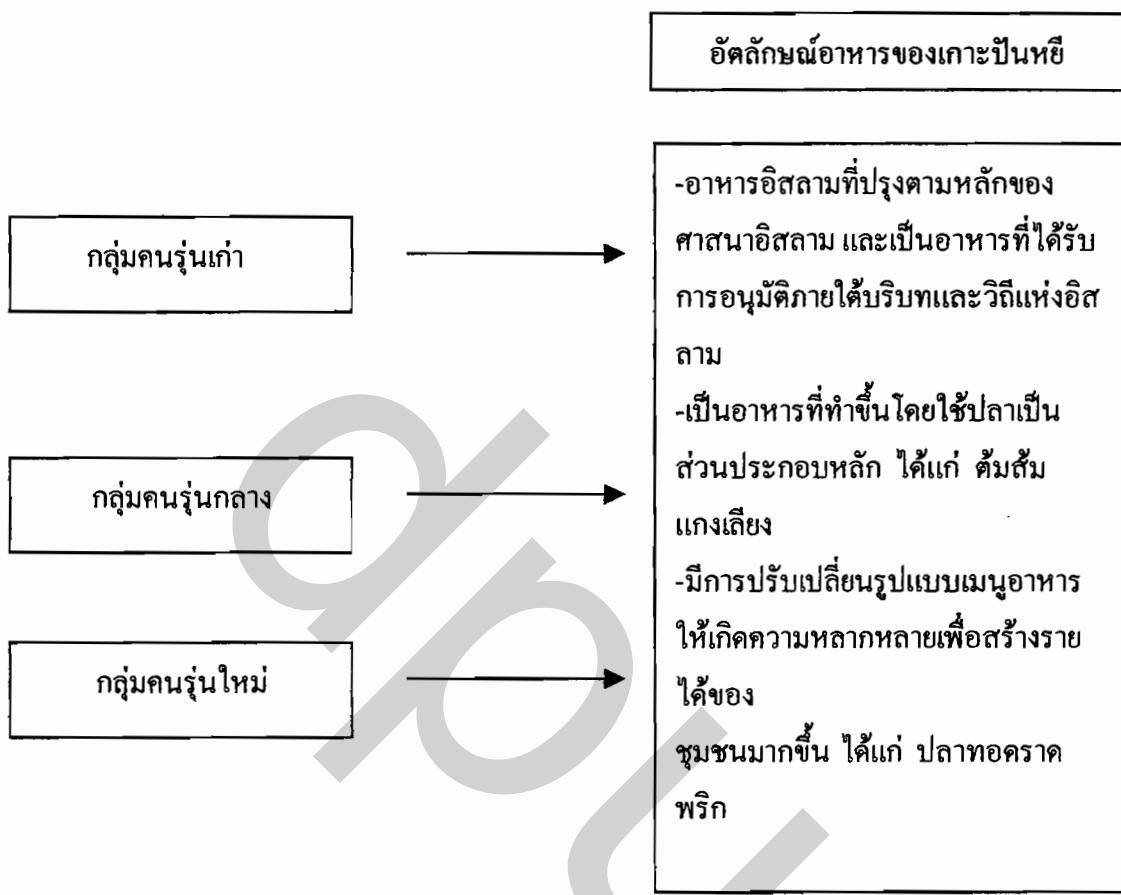
จากแผนภาพข้างต้นสรุปได้ว่า การดำรงชีวิตของคนในภาคปั้นหยี มีการสื่อสารเพื่อสร้างอัตลักษณ์ร่วมผ่านศิลปะการทำอาหาร โดยมีคนรุ่นเก่าเป็นผู้กุมอำนาจและมีบทบาทในการหลอมรวมวัฒนธรรมการทำอาหาร โดยพิจารณาได้จากการยอมรับให้เป็นผู้ตัดต่อ และประสานงานกับผู้นำและเครือข่ายของชุมชนทั้งภายในและภายนอกชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นพ่อครัวและแม่ครัวที่ยังรักษาศิลปการทำอาหารแบบดั้งเดิมเอาไว้ โดยผ่านการเรียนรู้จากผู้อาวุโสในภาคปั้นหยีและการประยุกต์ใช้เป็นเมนูอาหารให้สำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ต้มส้ม แกงเลียง ซึ่งรสชาติอาหารยังคงแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน ในขณะเดียวกันมีการลอกเลี้ยงแบบมนูอาหารสมัยใหม่จากสืบต่างๆ เช่น โกรทัค จากคำบอกเล่าของนักศึกษาและนักท่องเที่ยว เพื่อนำมาทำเป็นอาหารพิเศษให้กับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะ เช่น ปลาด่างพริก ซึ่งมีการนำกลับไปทำทานกันที่บ้านในครอบครัวด้วยซึ่งจะได้ว่ากลุ่มคนรุ่นกลางเป็นผู้มีอิทธิพลในการต่อรองกับอำนาจที่มาจากการภูมิชน และยังหลอมรวมวัฒนธรรมระหว่างภัยนอกกับความเป็นท้องถิ่นของภาคปั้นหยีได้อย่างดี ในขณะเดียวกันที่ยังมีกลุ่มคนรุ่นเก่าในชุมชนที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นผู้ถ่ายทอดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมผ่านการสื่อสารระหว่างบุคคล แบบตัวต่อตัว(face-to-face) ซึ่งเป็นการสื่อสารแบบดั้งเดิมซึ่งเป็นการสื่อสารผ่านการบอกเล่าเรื่องราว ความเป็นมา กรรมวิธีการปรุงอาหารและรสชาติจากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง ทำให้กลุ่มคนรุ่นเก่าໄ ได้แก่ ผู้อาวุโส ผู้เฒ่าผู้แก่ ของภาคปั้นหยี เป็นผู้รู้และบอกเล่าความเป็นมาของชุมชนผ่านอาหารการกินและข้าวของเครื่องใช้ อุปโภค บริโภค เชื่อมโยงความเป็นชุมชนอิสลามให้คงอยู่ นอกเหนือไปในกลุ่มคนรุ่นกลางแลกกลุ่มคนรุ่นใหม่ได้ให้คุณค่าต่ออัตลักษณ์อาหารของภาคปั้นหยีว่า เป็นสิ่งที่ทำให้เกิดคุณค่าแตกเปลี่ยนในการช่วยสร้างรายได้ให้กับคนเองและชุมชน จึงมุ่งเน้นในการหลอมรวมวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมและสมัยใหม่เข้าด้วยกัน มีการผสมผสานรูปแบบเมนูอาหารใหม่ๆมากขึ้น เพื่อให้เกิดความหลากหลายและให้ถูกใจนักท่องเที่ยว ซึ่งมีลักษณะเป็น Globalization คือมีการผสมผสานระหว่างรูปแบบอาหารสมัยใหม่จากกระแสภัยนอกกับความเป็นท้องถิ่น โดยส่วนมากแล้วตามหลักศาสนาอิสลามคนที่นับถือศาสนาอิสลามก็จะบริโภคอาหารที่คนอิสลามได้ทำปูรุ่งขึ้นเท่านั้น

อาหารที่เข้ามายังผู้สูงอายุและคนไข้ในบ้านเรือนอย่างไร

ในอดีตชุมชนจะเป็นชุมชนที่ประกอบอาชีพประมง เพราะความสมบูรณ์ของดินทะเล ต่อมามีชุมชนจะเป็นชุมชนที่ได้รับการส่งเสริมให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลให้เป็น “ชุมชนมุสลิมกลางทะเลแห่งเดียวในโลก” มีนักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ต่างแห่เดินทางมากขึ้น ชุมชนจะเป็นชุมชนที่เปลี่ยนแปลงไปและเพิ่งพากเพียรท่องเที่ยวมากขึ้น อย่างไรก็ตามชุมชนจะเป็นชุมชนมุสลิมที่เคร่งครัด ห้ามกินสุสัข บรรทัดฐาน จริยธรรม ทำให้ทุกคนในชุมชนร่วมกันได้อย่างค่อนข้างสงบสุข เมื่อชุมชนจะเป็นชุมชนท่องเที่ยวมากขึ้น จึงเกิดร้านค้าของที่ระลึก ของฝาก เครื่องอุปโภค บริโภค มากมาย รวมทั้งธุรกิจร้านอาหารซึ่งเป็นการเกิดขึ้นในลักษณะธุรกิจในการอบรมครัวผ่านสายสัมพันธ์ของเครือญาติ ทำให้นักท่องเที่ยวได้รับการต้อนรับจากชาวบ้านเปรียบเสมือนบุคคลสำคัญและความตั้งหน้าที่ของเครือญาติของธุรกิจร้านอาหารยังมีผลต่อการจัดการธุรกิจอื่นๆ เช่น บริษัทนำเที่ยว เรือโดยการสื่อสารกันอย่างกว้างขวาง

การวิจัยพบว่า เมื่อสังคมวัฒนธรรมแบบทุนนิยมจะต้องตัดส่วนของตัวและขยายลงสู่ภาคใต้และลงสู่ชุมชนชาวเกาะจะเป็นส่วนของผลกระทบต่อวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม รวมทั้งอัตลักษณ์ของอาหารชุมชนจะเป็นชุมชนที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมแบบผูกพัน การให้ความหมายเดียวกันกับอัตลักษณ์ของอาหารของชุมชนจะเป็นชุมชนของกลุ่มคนในชุมชนทั้ง 3 รุ่น (กลุ่มคนรุ่นเก่า รุ่นกลาง และรุ่นใหม่)

ภาพที่ 6 แสดงการให้ความหมายในอัตลักษณ์ร่วมด้านอาหารของชุมชนเกาะปันหยี



จากแผนภาพสรุปได้ว่า ชาวเกาะปันหยีทุกกลุ่มนิมการให้ความหมายเกี่ยวกับอัตลักษณ์ด้านอาหารของเกาะปันหยีตรงกัน โดยต่างถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของเกาะปันหยี เป็นอาหารที่เป็นของมุสลิมอย่างที่ได้รับการอนุมัติแห่งอิสลาม สำหรับการให้คุณค่าของอาหารของชุมชนเกาะปันหยีนั้น ว่า เป็นสิ่งที่มีคุณค่าทั้งในด้านการแลกเปลี่ยน (Exchange value) เพื่อค่าแรงชีพ สรุปได้ว่าคนในชุมชนนี้มีการให้อัตลักษณ์ด้านอาหารแตกต่างออกไป พบว่าในกลุ่มคนรุ่นเก่ามีอัตลักษณ์ด้านอาหารที่มีคุณค่าและรับรักษากิจกรรมการทำอาหารและสาคดแบบดั้งเดิม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของชาวอิสลาม อีกทั้งยังถ่ายทอดสู่คนรุ่นกลางและคนรุ่นใหม่ สิ่งที่กลุ่มคนทั้ง 3 รุ่น ได้ให้คุณค่าตรงกัน คือ อาหารของเกาะปันหยีแสดงถึงอัตลักษณ์ของชาวเกาะปันหยี และยังเป็นสิ่งที่ยึดโยงความ

เป็นอิสلامของชุมชนเกาะปันหยีให้คงอยู่ นอกจากนี้ในกลุ่มคนรุ่นกลางและกลุ่มคนรุ่นใหม่ได้ให้คุณค่าต่ออัตลักษณ์อาหารของเกาะปันหยีว่า เป็นสิ่งที่ทำให้เกิดความค่าแลกเปลี่ยนในการซื้อขายสร้างรายได้ให้กับคนเองและชุมชน จึงมุ่งเน้นในการほとนรวมวัฒนธรรมดั้งเดิมและสมัยใหม่เข้าด้วยกัน มีการผสมผสานรูปแบบเมนูอาหารใหม่ๆ เพื่อให้เกิดความหลากหลายและเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศที่มาเยือนซึ่งมักจะสั่งเมนูอาหารที่ตนเคยรับประทานภายนอกชุมชน

จะเห็นได้ว่า อัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นเมืองของเกาะปันหยีจะบังคับอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองเอาไว้อย่างเหนี่ยวแน่นจากรุ่นสู่รุ่น ถึงแม้จะมีกระแสหือปั้งจัยที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงจากภายนอกก็ตาม อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวเกาะปันหยียังคงอยู่ โดยปัจจัยที่จะส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองเกาะปันหยีจะประกอบไปด้วย

1. ปัจจัยด้านสังคมปัจจัยด้านสังคมจะประกอบไปด้วยดังต่อไปนี้

- ค่านิยมที่เปลี่ยนแปลงไปของคนรุ่นใหม่ที่ผ่านการศึกษาหรือปฏิสัมพันธ์กับคนภายนอกชุมชน รวมทั้งนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนเกาะปันหยี ทำให้ได้รับอิทธิพลด้านความคิดและทัศนคติ รวมทั้งวิธีการปรุงและประเภทของอาหารจากภายนอกเกาะที่มีความหลากหลายมากขึ้น ทำให้เกิดการปรับปรุงรวมทั้งประยุกต์รูปแบบของอาหารให้มีรสชาติดีขึ้น และดูโดยคุณค่าและประโยชน์ในพื้นที่

- ความมีหนี้น้ำดือและสถานะทางสังคม สังคมมุ่งยึดอุดมพาสังคมที่มีความใกล้ชิดกันและผูกพันกันในระบบเครือญาติจะมีการพนapseสังสรรค์กันบ่อยครั้ง อาหารที่ทางเจ้าภาพหรือผู้จัดการพนapseสังสรรค์จัดขึ้นนัก ได้รับการบูรุ่งให้มีรสชาดที่ดีและด้อนรับแขกหรือ ได้อย่างไม่น้อยหน้า ดังนั้นอาหารที่ใช้ในงานรื่นเริงและพนapseสังสรรค์กันของจังหวัดได้รับการปรุงแต่งอย่างดีโดยอาจได้รับสูตรมาจากภายนอกโดยตรงหรือนำมาประยุกต์ให้เข้ากับวัฒนธรรมและรากฐานทางสังคมของชาวเกาะปันหยี

- ข้อกำหนดด้านการปกครอง จากการที่เกาะปันหยีได้รับการประกาศเป็นเขตอุทยานแห่งชาติทำให้บันพื้นที่เกาะไม่สามารถทำการเพาะที่จะนำเนื้อมาใช้บริโภคได้โดยไม่ผิดหลักปฏิบัติทางศาสนา เช่น เพาะ เมื่อต้นทำให้อาหารบางประเภทที่ประกอบขึ้นด้วยเนื้อเพาะ ไม่สามารถหาวัตถุคิน

ที่จะนำมาปูรุ่งได้ ทำให้อาหารที่ประกอบขึ้นมาจากเนื้อเพาะไม่ได้รับการจัดทำขึ้นในช่วงเวลาปกติ

- ความเจริญทางค้านสารอาหารปोก เนื่องไฟฟ้า การคอมมายาคนบนส่างทางเรือทำให้สามารถขันส่างวัตถุดินและซื้อหาเครื่องใช้ไฟฟ้ามาใช้ในการประกอบอาหารและถนอมอาหารได้ เช่น ตู้เย็น เป็นต้น ทำให้อาหารที่ปูรุ่งขึ้นในปัจจุบันใช้วัตถุดินต่างๆจากพื้นที่ภายนอกภายนอกมากขึ้น เพราะสามารถขนส่งมาทางเรือและนำมาเช่าแข็งเพื่อเก็บไว้ใช้ได้นาน

- นโยบายจากภาครัฐในแต่ละปีรู้บาลนักจัดแคมเปญรณรงค์ให้ชาวต่างชาติมาเที่ยวเมืองไทยในแต่ละพื้นที่ ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญจะแบ่งขันกันคิดกลยุทธ์เพื่อดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ การปรับปรุงและคิดค้นสูตรอาหารใหม่ๆ จัดว่าเป็นปัจจัยในการดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สำคัญประการหนึ่ง ที่ส่งผลให้รูปแบบของอาหารพื้นเมืองบนเกาะปีนังหยิบเปลี่ยนแปลงไป

2. ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ ตัวแปรทางด้านเศรษฐกิจขัดเป็นตัวแปรที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกด้านของเกาะปีนังหยิบ โดยการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจที่ส่งผลต่ออัตลักษณ์ด้านอาหารของเกาะปีนังหยิบสามารถแบ่งได้ดังต่อไปนี้

- ความต้องการของนักท่องเที่ยว ในปัจจุบันนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวนะเกาะปีนังหยิบเป็นจำนวนมาก ความต้องการในการบริโภคและความต้องการในการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ส่งผลให้เกิดธุรกิจต่างๆเพื่อรับรองความต้องการนี้เพิ่มขึ้น โดยเม็ดเงินที่ได้จากการขายในแต่ละปีคิดเป็นจำนวนมหาศาล นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามานานะเกาะมีความแตกต่างทางด้านเชื้อชาติ ศาสนา ทำให้สนับสนุนในการบริโภคอาหารมีความแตกต่างกัน อาหารพื้นเมืองของเกาะปีนังหยิบมีรสชาดที่เผ็ดร้อน ไม่เหมาะสมกับชาวต่างชาติดังนั้นร้านอาหารที่มีให้บริการจำหน่ายอาหารแก่นักท่องเที่ยวจึงมักจะปรับเปลี่ยนรสชาดอาหารและการปรุงรุ้งรวมทั้งวัตถุดินที่ใช้เพื่อตอบสนองรสนิยมในการบริโภคของลูกค้า

ฐานะทางการเงินที่ดีขึ้นจากธุรกิจต่างๆ ที่เกิดขึ้นเพื่อรับการท่องเที่ยวส่งผลให้ประชาชนบนเกาะมีรายได้เพิ่มมากขึ้น สามารถซื้อหาสินค้าและเครื่องปูรุ่ง ตลอดจนเครื่องมือในการถนอมอาหารและวัตถุดิน เช่น ตู้เย็น ตู้แข็งแข็ง ทำให้วัตถุดินที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารมีความหลากหลายมากขึ้น ส่งผลให้อาหารที่ปูรุ่งขึ้นมีหลากหลายชนิดกว่าแต่ก่อน

ส่วนปัจจัยที่ส่งผลกระทบให้อาหารบนเกาะปีนังหรือซึ่งคงอัตลักษณ์ไว้ได้ ถึงแม่จะไม่ใช่อัตตักษณ์ดั้งเดิมทั้งหมดดังที่ได้กล่าวมาในบทที่สี่แล้วก็คือ

1. อัตลักษณ์ทางกายภาพของเกาะปีนัง ที่เป็นเกาะกลันน้ำทำให้การคมนาคมส่งและติดต่อไปยังที่พักอาศัยกับบุคคลภายนอกไม่ค่อยสะดวกเท่าการเดินทางทางบก การรับวัฒนธรรมและเทคโนโลยีใหม่ๆ ซึ่งมีจำกัด รูปแบบของอาหารบนเกาะจึงยังเป็นรูปแบบเดิมๆ
2. ข้อห้ามทางศาสนา จะนับถือศาสนาอิสลามซึ่งมีข้อห้ามเกี่ยวกับอาหารบางประการ ทำให้รูปแบบการปรุงอาหารตลอดจนการบริโภคถูกจำกัด โดยกรอบของข้อกำหนดทางศาสนา
3. อาชีพและการดำเนินชีวิต สืบเนื่องมาจากอัตลักษณ์ภูมิประเทศที่เป็นเกาะ มีน้ำดื่มนรองทำให้ชาวบ้านส่วนใหญ่บนเกาะประกอบอาชีพทำประมง คำยเหตุนี้อาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานเองในครัวเรือนและจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จึงประกอบขึ้นมาจากการสั่งนำ
4. ข้อกำหนดและระเบียบการปกครองภายในเกาะ ระเบียบการปกครองภายในเกาะปีนังหรือตั้งคณะกรรมการหมู่บ้านเข้มมาเพื่อการจัดการความสงบเรียบร้อยบนพื้นที่เกาะ ข้อกำหนดบางข้อของคณะกรรมการหมู่บ้านจะมีพื้นฐานมากจากข้อกำหนดทางศาสนา

ตารางที่ 9 เปรียบเทียบปัจจัยที่ทำให้อัตลักษณ์ด้านอาหารของเกาะปันหยีคงอยู่และเปลี่ยนแปลงไป

ประเภทของปัจจัย	ปัจจัยที่ทำให้อัตลักษณ์ด้านอาหารเปลี่ยนแปลง	ปัจจัยที่ทำให้อัตลักษณ์ด้านอาหารคงอยู่
1. ด้านสังคม	<ul style="list-style-type: none"> - ค่านิยมที่เปลี่ยนแปลงไปของคนรุ่นใหม่ - ความมีหน้ามีตาและสถานะทางสังคม - ข้อกำหนดด้านการปกครอง - การได้รับความรู้ด้านสุขอนามัยที่ดีขึ้น - นโยบายจากภาครัฐ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อห้ามทางศาสนา - อาชีพและการดำเนินธุรกิจ - ข้อกำหนดและระเบียบการปกครองภายในเกาะ
2. ด้านกายภาพ	<ul style="list-style-type: none"> - ความเจริญทางด้านสาธารณูปโภค 	<ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะทางกายภาพของเกาะปันหยี
3. ด้านเศรษฐกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของนักท่องเที่ยว - ฐานะทางการเงินที่ดีขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> - ความยากจนของประชากรบางกลุ่ม

5. ความยากจนของประชากรบางกลุ่ม ในพื้นที่เกาะปันหยี ยังมีประชากรบางกลุ่มที่มีฐานะทางการเงินค่อนข้างยากจน โดยเฉพาะกลุ่มชาวประมงที่ยังใช้รูปแบบดั้งเดิมในการทำการฟาร์ม ล่าสัตว์ให้รายได้ในครัวเรือนค่อนข้างน้อย เมื่อเทียบกับกลุ่มประมงที่ประกอบธุรกิจเดี่ยวถั้งการท่องเที่ยว และกลุ่มชาวประมงที่ใช้เครื่องมือที่ทันสมัยในการจับสัตว์น้ำ ดังนั้น อาหารที่ชาวประมงกลุ่มนี้บริโภคจึงเป็นอาหารพื้นเมืองดั้งเดิมที่ประกอบขึ้นจากสัตว์น้ำเนื่องจากหาเองได้ง่ายและมีราคาถูกในพื้นที่เกาะปันหยี

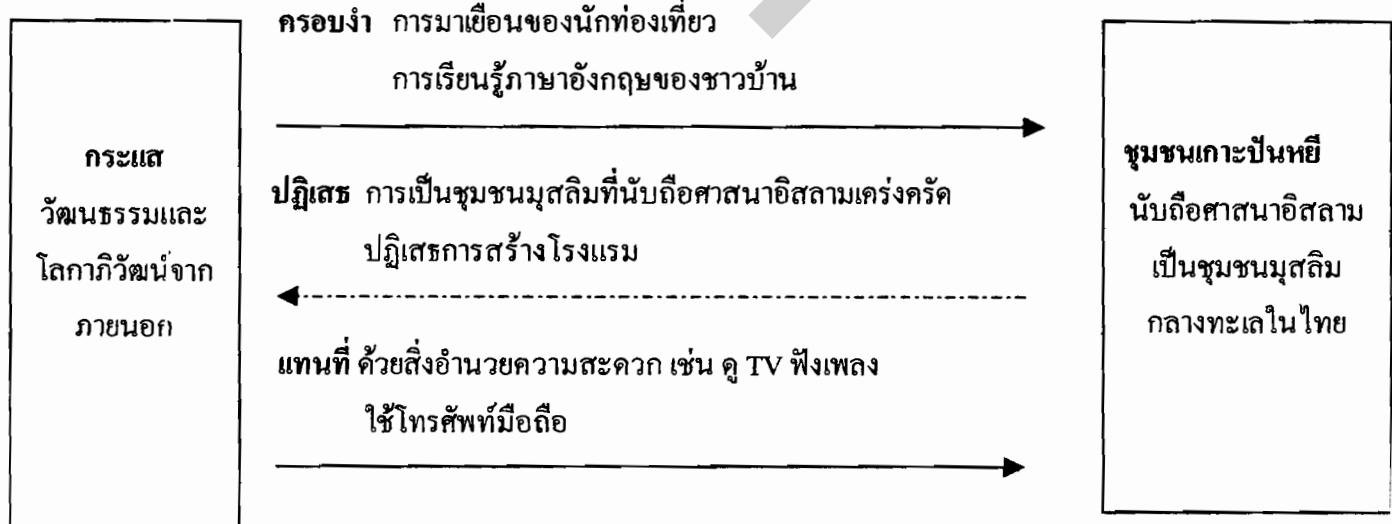
จากตารางเปรียบเทียบ ปัจจัยที่ทำให้อัตลักษณ์ด้านอาหารของเกาะปันหยีคงอยู่และเปลี่ยนแปลงไปตัวแปรที่มีผลต่อการเปลี่ยนอัตลักษณ์ของอาหารบนเกาะปันหยีมากที่สุด คือ ตัวแปรทางด้านเศรษฐกิจ โดยเฉพาะการปรับเปลี่ยนชนิดและร沙ติอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว จะส่งผลให้รูปแบบของอาหารพื้นเมืองบนเกาะปันหยีเปลี่ยนแปลงไป ตัวแปรที่ส่งผลให้อัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองบนเกาะปันหยีคงอยู่ คือ ปัจจัยด้านสังคม คือข้อห้ามทางศาสนาและกายภาพ

การยอมรับอาหารจากคนภายนอกมีความหมายอย่างไร

เมื่อกระแสโลกาภิวัตน์ได้เคลื่อนบดลานเข้ามานาน Georges Cuvier ทำให้อาหารในครัวเรือนที่คนภายนอกได้มองเห็นว่า เป็นอาหารพื้นบ้านนั่น มีความเป็นอัตลักษณ์ของชนชาติเป็นอย่างไร ทำให้อาหารในครัวเรือนที่คนภายนอกนั้นก็จะเป็นอาหารที่มีพากเนย เครื่องเทศที่มีส่วนผสมเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งคนภายนอกก็เกิดการยอมรับ เพราะอาหารก็สามารถรับประทานเข้าไปได้และทำให้เกิดประโยชน์กับร่างกาย และการมองของคนภายนอกนั้น ก็จะมองว่าอาหารเป็นสื่อถึงการสื่อสารกันระหว่างบุคคลหรือกลุ่มคนบนโต๊ะอาหาร เพราะถือว่าเราได้มีการสื่อสารโดยการผ่านอาหารเป็นสื่อที่ช่วยในการถ่ายทอดที่ศักดิ์สิทธิ์ของ วิถีสินิ พิพิธภัณฑ์, 2543:101 ได้กล่าวไว้ว่า “อัตลักษณ์เป็นตัวกำหนดที่แสดงถึงความแตกต่าง”

ร้านอาหารจุดเปลี่ยนของพฤติกรรมการกินของคนปั้นหยิ ที่บ่งชี้ว่าสังคมของปั้นหยิเริ่มเปลี่ยนแปลงไป

ภาพที่ 7 ปัจจัยจากโลกภายนอกที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงบนเกาะปั้นหยิ



จากภาพที่ 7 การที่ร้านอาหารเป็นจุดเปลี่ยนพฤติกรรมการกินของคนปีนหยีที่มุ่งชี้ว่าสังคมของปีนหยีเริ่มเปลี่ยนแปลงไปโดยโลกภัยวัตน์ ซึ่งจะเกิดจากกระแสของโลกภัยนอก คือการมาเยือนของนักท่องเที่ยว และด้วยความที่เกาะปีนหยีนั้นเป็นชุมชนบุลังที่นับถือศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัดนั้น การเปิดร้านอาหารก็ไม่สามารถที่จะเปลี่ยนพฤติกรรมการกินของคนภายในเกาะปีนหยีได้ อย่างไรก็ตาม คนเกาะปีนหยีก็สามารถที่จะเปิดรับเอวัฒนธรรมการกินจากภายนอกเข้ามาสู่ชุมชนภายในเกาะปีนหยีได้โดยการยอมรับกระแสของโลกภัยวัตน์

บทบาทของร้านอาหารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารของครอบครัวคนบนเกาะปีนหยี

บทบาทของร้านอาหารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนอัตลักษณ์ด้านอาหารในครอบครัวของคนบนเกาะปีนหยี ส่วนใหญ่แล้วบทบาทของร้านอาหารจะส่งผลผ่านทางการพูดปะสังสรรค์ของคนบนเกาะผ่านทางแม่ครัว หรือผู้มีหน้าที่ปรุงอาหารในครอบครัวที่มีโอกาสได้รับความรู้และสูตรอาหารใหม่ๆ จากคนทำครัวในร้านอาหาร นอกเหนือนี้ยังเป็นผลมาจากการได้รับความรู้และรับนิยมในการรับประทานอาหารจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาใช้บริการร้านอาหารบนเกาะ โดยปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเด็น คือ

- ความต้องการของนักท่องเที่ยว
- การปฏิสัมพันธ์กับนักท่องเที่ยวและพื้นที่ภายนอก
- การปฏิสัมพันธ์กับคนในชุมชนเอง
- ความเจริญของสาธารณูปโภค

จากปัจจัยดังกล่าวข้างต้นได้ส่งผลต่อรูปแบบของอาหารพื้นบ้านบนเกาะปีนหยี 3 ประการคือ

- รสชาติอาหาร
- เครื่องปรุงรส
- วัสดุคุณ

โดยการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของอาหารทั้งสามประการของชาวบ้านบนพื้นที่เกาะปันหยีส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงต่างๆดังต่อไปนี้

ตารางที่ 10 บทบาทของร้านอาหารต่ออัตลักษณ์ด้านอาหารในครัวเรือนบนเกาะปันหยี

บทบาทของร้านอาหารต่อชุมชน	การให้ความหมายของชุมชน
1. ค้านเศรษฐกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - ค่าใช้จ่ายในครัวเรือนที่เพิ่มขึ้น ค่าครองชีพสูงขึ้น - เมินไม่สนใจจากพื้นที่มากขึ้นกว่าเดิม - สร้างอาชีพค้าขายให้เกิดขึ้นในพื้นที่
2. ด้านสังคม, วัฒนธรรม	<ul style="list-style-type: none"> - เกิดการปฏิสัมพันธ์กับคนนอกพื้นที่มากขึ้นจากการซื้อขาย และแลกเปลี่ยนสินค้า - การสูญเสียอัตลักษณ์ของรากศักดิ์สิทธิ์ดั้งเดิมของเกาะปันหยี

จากผลการศึกษาด้านอัตลักษณ์ของอาหารบนเกาะปันหยี เราจะพบรูปแบบของอัตลักษณ์อาหารพื้นเมืองที่ชาวเกาะปันหยีบริโภคในปัจจุบัน ยังคงรูปแบบของอาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมไม่เปลี่ยนแปลง ถึงแม่จะมีกระแสของวัฒนธรรมการบริโภครูปแบบหลังใหม่เข้ามายังพื้นที่เป็นจำนวนมาก ทั้งนี้ เพราะวัฒนธรรมท้องถิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของชาวเกาะปันหยี ถูกกำหนดโดยกรอบของข้อกำหนดทางศาสนา ถึงแม่ว่าจะมีตัวแปรและปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านต่างๆทั้งทางด้านวิถีชีวิต เครื่องมือเครื่องใช้ด้านภาษาฯแต่ข้อกำหนดทางศาสนา ยังคงเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้อัตลักษณ์ในการดำเนินชีวิตของชาวเกาะปันหยีดำรงอยู่ได้ ถึงแม่จะมีการประยุกต์รูปแบบเพื่อให้เข้ากับยุคปัจจุบันและกระแสวัฒนธรรม รวมทั้งนักท่องเที่ยวที่หลังใหม่เข้ามายังเกาะอยู่ตลอดเวลาที่ตาม ดังนั้นจึงอาจจะสรุปได้ว่า อัตลักษณ์ทางด้านอาหารและวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวเกาะปันหยียังคงอยู่ได้ โดยผ่านการปรับให้เข้ากับยุคสมัยภายใต้ข้อกำหนด

ทางศาสนา เป็นสำคัญ โดย Melucci เรียกชื่อกำหนดทางศาสนาที่เป็นตัวแปรในการกำหนดอัตราลักษณ์ด้านต่างๆว่าเป็น อัตราลักษณ์ร่วม ซึ่งเป็นกระบวนการสร้างสำเนียกร่วมของกลุ่มต่างๆในสังคม อันจะทำให้สามารถตระหนักรถึงลักษณะร่วมของกลุ่ม และเข้าใจถึงความแตกต่างระหว่างกลุ่มของคนเองและกลุ่มอื่นๆ อย่างไร

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษาเรื่อง อาหารในฐานะสื่อการถ่ายทอดคุณธรรมทางสังคม กรณีศึกษาชุมชนเกาะปันหยี พบว่า ชาวเกาะปันหยีในปัจจุบันยังคงมีเอกลักษณ์ในการดำรงชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิมเอาไว้ค่อนข้างดี ถึงแม้จะมีปัจจัยหลายอย่าง ที่หลักใหญ่เข้ามาทำให้วัฒนธรรมด้านต่างๆเปลี่ยนไปบ้าง ตาม ดังนั้นในการศึกษาครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาวัฒนธรรมและการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตด้านอื่นๆ ของชาวชุมชนเกาะปันหยีไปด้วย เพื่อความสมบูรณ์ของข้อมูลวัฒนธรรมในด้านต่างๆ ของเกาะปันหยี

บริษัท
บารณุกรม

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

หนังสือ

กัญจนा แก้วเทพ. การพัฒนาแนววัฒนธรรมชุมชน. กรุงเทพฯ: สถาบันอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย
เพื่อการพัฒนา, 2538 (ก).

กัญจนा แก้วเทพ. เครื่องมือทำงานแนววัฒนธรรมชุมชน. กรุงเทพฯ : สถาบันอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย
ไทย เพื่อการพัฒนา , 2538 (ข).

จรุญศรี พลเวียง (ผศ.).แม่บ้าน อาหาร ไทย ๔ ภาค. กรุงเทพฯ
จวีวรรณ ประจวบเหมาะ. และไส้ทศวรรษ: ความเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมและพัฒนาการ
ทางเมือง(ในช่วงเวลา 2490-2536). กรุงเทพฯ:คณะสังคมวิทยาและมนุษยวิทยา
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,2536

นิธิ เอี่ยวศรีวงศ์. “การศึกษาเพื่อพื้นฟูศักยภาพของชุมชน”ในพิพากทางหมู่บ้านไทย.บรรณาริการ โดย
เตรี พงศ์พิช. กรุงเทพฯ :สำนักพิมพ์หมู่บ้าน,2531

นลิน คุณรพัฒน.รวมสูตรอาหารงานอร่อย 4 ภาคของไทย.อาหารไทย 4 ภาค. พิมพ์ครั้งที่7.

กรุงเทพฯ :สำนักพิมพ์แสงเดด จำกัด,2545

มยุรา วงศ์สันต์ (อาอิชาห์ มุนีร). รู้จักอิสลาม .พิมพ์ครั้งแรก .สถาบันอุดมศึกษา สำนักงานประเทศไทย
ไทย (WAMY) ,2546

บศ สันตสมบัติ.มนุษย์กับวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่2 . กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,2537

รัชนีกร เศรษฐ์.โครงสร้างและวัฒนธรรมไทย. พิมพ์ครั้งที่2. กรุงเทพฯ:ไทยวัฒนาพานิชย์,2546

สันติ เศวตวิมล (แม่ช้อย นางรำ). เป็นพิสดารตำนานอาหารโลก.พิมพ์ครั้งแรก.กรุงเทพฯ :สำนัก
พิมพ์ประพันธ์สาส์น จำกัด,2543

สุทธิวงศ์ พงศ์ไฟบูลย์. ดวงแก้ว.กรุงเทพฯ: ม.ป.ส., 2541

สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ ดวงแก้ว. กรุงเทพฯ: ม.ป.ส., 2542

สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ ภูมิทัศน์ไทย. กรุงเทพฯ: สำนักงานเสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ, 2539

สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 9. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542

สุริชัย หวานแก้ว. สังคมและวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537

อาณันท์ กาญจนพันธ์. วิชีวิทยาศึกษาสังคมไทย: วิถีใหม่แห่งการพัฒนา. พิมพ์ครั้งที่ 2. บรรณาธิการโดย จตุรงค์ บุณยรัตน์สุนทร, หน้า 302-306. กรุงเทพฯ: เอดิสัน เพรสโพรดักส์, 2537

อาเม่นะ คำรงค์. สาระน่ารู้เกี่ยวกับชีวิตกุหลิน. พิมพ์ครั้งที่ แรก. ม.ป.ส., 2544

สารานุกรม

ข้อวัฒน์ สถาอาณันท์ “หมู่บ้านมุสลิมปั้นหยีสะท้อนภาพปัญหามุสลิมภาคใต้ได้อย่างไร” สารคดี 9.

108, 91-93. กุลมพาณิช 2537

สถานีอนามัยตำบลเกาะปันหยี. สูปผลการปฏิบัติงานประจำปี 2540. พังงา: สถานีอนามัยตำบลเกาะปันหยี, 2540

องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะปันหยี. สำนักงานแผนพัฒนาประจำปี 2543. สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะปันหยี

องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะขยะ, สำนักงานแผนพัฒนาตำบลเกาะขยะ อ.เกาะเมือง จังหวัดสงขลาประจำปี 2544. สงขลา: สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะขยะ, 2543

วิทยานิพนธ์

วีไกรณ์ จริวัฒนศรียู. “สื่อพื้นบ้านในฐานะทุนวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวที่พักทาง

วัฒนธรรม (โอมสาดย) : ศึกษาเฉพาะกรณีบ้านปราสาท จังหวัดนครราชสีมา”

วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาสตรอมมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์, 2545

สิรินุช บุญช่วย. “การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมของชาวเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา หลังจาก

การสร้างสะพานติดสุล่านท” วิทยานิพนธ์ปริญญาศรีษะราชาสตรอมมหาบัณฑิต

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2536

ภาษาอังกฤษ

Article

John Wiley. International Journal of Tourism Research Int. J Tourism Res. 5, 1-

11, 1960.

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล

การศึกษา

ประสบการณ์ทำงาน

นางสาวชนิยาภรณ์ ไตรศรีธนนท์

ปี พ.ศ.2538 สำเร็จการศึกษา ปริญญาดุษฎีบัณฑิต

เอกวิชาการประชาสัมพันธ์ จากมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

ปี พ.ศ.2546 สำเร็จการศึกษา ในหลักสูตรนิเทศศาสตร์

มหาบัณฑิต สาขาวิชานิเทศศาสตร์ธุรกิจ บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

ปี พ.ศ.2538-2545 ทำงานบริษัท UNITED BROADCASTING

CORPORATION PUBLIC COMPANY LIMTED

POSITION : SALES EXECUTIVE.

ปี พ.ศ. 2546 – ปัจจุบัน ทำงานบริษัท TA ORANGE LTD.,CO.

POSITION : SALES RESPRESENTATION.