

การใช้สื่ออย่างเท่าทัน มีพื้นที่สร้างสรรค์ที่มากพอให้เด็กได้เข้าถึง
รากเหง้าภูมิปัญญาของชุมชน ที่สำคัญต้องให้เด็กเยาวชนได้ลงมือทำ
ได้แก้ปัญหาอย่างมีส่วนร่วม ได้สื่อสาร
แล้วเขาจะค้นพบพลังสร้างสรรค์ภายในตนเอง
ซึ่งเป็นพลังเปลี่ยนแปลงให้สังคมดีขึ้น



คุณมีส่วนร่วมกับเราได้โดย : บริจาคเงินสนับสนุนกิจกรรม
เข้าร่วมเป็นอาสาสมัคร และแชร์ความรู้ บทความที่น่าสนใจ
ติดต่อ สถาบันสื่อเด็กและเยาวชน (สสย.)
โทร. 662 617 1919-20



childsmedia@yahoo.com



www.childmedia.net



www.facebook.com/fchildmedia



“ในชีวิตทุกวันๆ ก็ได้มีโอกาสเข้าโรงเรียน ก็หาความรู้
แล้วมีโอกาสที่จะได้เห็นชีวิตของตัวเองและของคนอื่น
ขอให้ถือว่่าเป็นอาหารทั้งนั้น เป็นอาหารสมอง
และเมื่อได้รับอาหารแล้ว ให้ไปพิจารณา คือไปไตร่ตรอง
ไปคิดให้ดี ถ้าทำเช่นนั้นแล้ว ทุกคนจะสามารถที่จะสร้างตัวเอง
ให้แข็งแรง เพื่อที่จะทำประโยชน์แก่ตนเอง สร้างบ้านเมือง
สร้างท้องที่ของตัวเอง สร้างตนเองให้เจริญ
ตามที่ทุกคนต้องการ...”

กระแสพระราชดำรัสพระราชทานแก่
คณะเยาวชนชายหญิงจากถิ่นทุรกันดาร ในเขตปฏิบัติการของหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ต่างๆ
รวม 24 จังหวัด พร้อมด้วยพี่เลี้ยงและเจ้าหน้าที่
ณ ศาลาดุสิดาลัย พระราชวังดุสิต วันศุกร์ที่ 6 เมษายน 2516

มกราคม 2560
ฉบับอยู่ที่ กินหอมหวาน

คณะร้อยเรียง นิตยสาร “ดีจัง”

ที่ปรึกษา

น.พ.ยงยุทธ วงศ์ภิรมย์ศานต์
รศ.ถิรนนท์ อนุวัชศิริวงศ์
ผศ.ลักขมี คงลาภ
ดร.เฉลิมชัย พันธุ์เลิศ
คุณสุคนธ์จิต วงษ์เผือก
ร.ต.กฤตวิทย์ สุรชวาลา
คุณไชแสง ศักดา

บรรณาธิการอำนวยการ

เช็มพร วิรุณราพันธ์

บรรณาธิการ

ศศิกานต์ พิษขุนทด รัฎฐดา ลาภหนูน

กองบรรณาธิการ

งามตา ปัทมานันท์ ธัญญธรณ์ นาราเต็มทรัพย์
สิริมาภรณ์ คุ่มทุกข์

ศิลปกรรม/รูปเล่ม

ศิริพร พรศิริริเวช

นักวาด

นันทวัน วาตะ นนทศักดิ์ สุนเจริญ
เริงฤทธิ์ คงเมือง

นักถ่ายภาพ

สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์

เจ้าของ

สถาบันสื่อเด็กและเยาวชน (สสย.)
เลขที่ 6/5 ซอยอารีย์ 5 ถนนพหลโยธิน
แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์/แฟกซ์ 02-6171919-20
<http://www.childmedia.net/>
FB: สถาบันสื่อเด็กและเยาวชน สสย.

ขอขอบคุณการสนับสนุนจากสำนักงาน
กองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

ข้อเขียนและรูปภาพทุกชิ้นในนิตยสารนี้
ขอสงวนสิทธิ์ตามกฎหมาย หากนำไปเผยแพร่ซ้ำ
ไม่ว่าจะเป็นบางส่วนหรือทั้งหมด ต้องได้รับการ
ยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากเจ้าของก่อน

แบบปก น้องข้าวเจ้า-อี๊ดซ คงเลิงศิริวัฒนา

“ดีจัง” เป็นนิตยสารรายสะดวก ของสถาบันสื่อเด็กและเยาวชน (สสย.) เพื่อรวบรวมเรื่องราวดีๆ ที่คนเล็กคนน้อยได้ช่วยกันสร้างสรรค์และสื่อสารในแง่มุมต่างๆ หลากหลาย ทำให้โลกนี้น่าอยู่ แต่งแต้มรอยยิ้มให้เกิดขึ้น บนใบหน้าของเด็ก และผู้คนทุกวัย ทุกกลุ่ม

คณะผู้จัดทำหนังสือ ได้แต่หวังว่า เมื่ออ่านนิตยสารดีจังแล้ว ผู้อ่านจะเพลิดเพลิน หรือ พุด คำว่า “ดีจัง” ออกมาแบบไม่รู้ตัว หรืออย่างน้อย ความรู้สึกแยมยิ้มจะเกิดขึ้นในใจ จนเมื่อโอกาสประจวบเหมาะ อยากจะลุกขึ้นมาทำอะไรดีๆ ในแบบฉบับของตัวเองบ้าง ถึงวันนั้นอย่าลืมบอกต่อ เรื่องราวดีๆ เหล่านั้น และเล่ามาให้ สสย.ฟังบ้าง

“ดีจัง” ฉบับที่อยู่ในมือของผู้อ่าน คือ ฉบับ “อยู่ที่ กินหอมหวาน” เป็นฉบับที่ยกให้เรื่องอาหารการกินเป็นพระเอกนางเอก เพราะทุกชีวิตย่อมอยู่ได้เพราะการกิน ซึ่ง ‘กิน’ เรื่องเดียว กลับมีความหมายลึกซึ้ง เกี่ยวโยงกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในทุกๆ ด้าน โยงผู้คนทั้งโลกเข้ามาเกี่ยวพันกัน ทั้งมิติการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และเทคโนโลยีการสื่อสาร

ทุกเรื่องราวในเล่มนี้ มีความหอม ความหวาน ที่ไม่ใช่แค่มิติของการกิน การอยู่ แต่มีความละเอียดละออของความคิด ของชีวิต ที่กำลังสื่อสารให้ผู้คนได้เรียนรู้แง่มุม เรียนรู้ถึงแรงบันดาลใจและแรงขับที่อยากให้เด็กและเยาวชนของชุมชน ได้เติบโตขึ้นบนโลกที่มีความหมายของการมีชีวิตอยู่ และอยากให้โลกของเราน่าอยู่กว่านี้

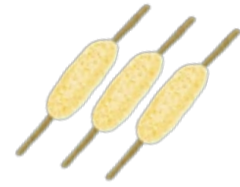
เช็มพร วิรุณราพันธ์

ผู้จัดการสถาบันสื่อเด็กและเยาวชน (สสย.)



ดีจัง

creative spaces for all ฉบับอยู่ดี กินหอมหวาน



04 ดีจังรอบโลก

07 คนเปิดโลก

สวนเงินมีมา ผู้ปรุงอาหาร หล่อเลี้ยง...จิตวิญญาณ

10 วงล้อดีจัง

14 มุมมอย้ม /

กินข้าวกันคะ

16 ยำยิ้ม /

ปลูกกิน เปลี่ยนคน เปลี่ยนโลก

32 อ่านโลกรอบตัว /

งานบินในสวนผักที่โอซาก้า

34 ปั่นแต่ง...ดีจัง /

ขนมมาตุฆาตง (รวงผึ้ง)

35 เป็น อยู่ คือ

38 คุยกัน...ดีจัง /

ยุทธการสู่วิถีอยู่ดี-กิน-หอมหวานของคน (ทำ-มะ-ดา)

52 Info-graphic /

สร้างเมือง 3ดี สู่อการสร้างพลเมืองเด็ก

54 ปลื้มใจ...จัง

60 ศิลปะ...บ้านเราดีจัง

62 Info-graphic /

ประวัติศาสตร์กินได้

64 เด็กพาเที่ยว /

ลูกขุนน้ำ พาเที่ยว “คีรีวง”

68 พื้นที่สร้างสรรค์

ร่วมแบ่งปันบนผืนดินที่เราเท่ากัน

69 บอกต่อสื่อนี้...ดีจัง

71 อ่านกับลูก

นิทานจากโลกตะวันออก...สู่โลกแห่งจินตนาการ

72 คนเรื่องแสง /

“นับหนึ่ง” บันทึกการเดินทางของมนุษย์ผู้หลงใหลธรรมชาติ



38



64



ชุมชนชีวิต

“ตลาดร้าง”

ถูกแชร์ต่อเป็นจำนวนมาก สำหรับงานศิลปะข้างถนน หรือ Street Art ของ “บอน” ศิลปินอิสระ วัย 34 ปี ที่ได้สร้างสรรค์งานศิลปะ เป็นภาพพระบรมสาทิสลักษณ์ ของในหลวง รัชกาลที่ 9 ขนาดใหญ่ สูงราวตึกสามชั้น จำนวน 2 ภาพ ประดับอยู่บนผนังอาคารสังกะสีในชุมชนตลาดเก่าร้อยปี ย่านคลอง 7 ัญบุรี จังหวัดปทุมธานี

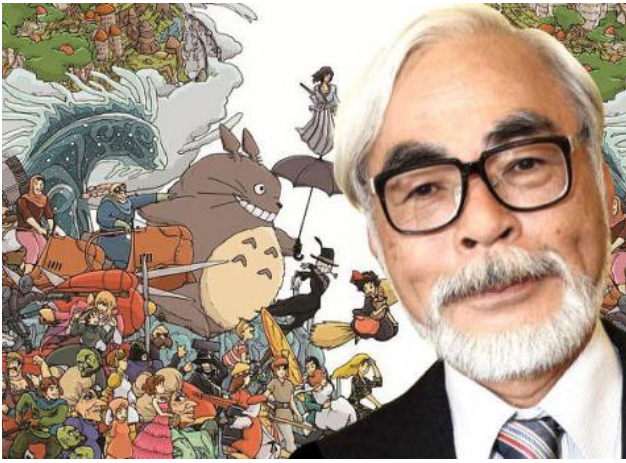
พื้นที่ดังกล่าวเป็นชุมชนตลาดเก่าร้อยปี ริมคลอง 7 ที่เหลือไว้แต่ชื่อ เพราะปัจจุบันมีถนนคอนกรีตวิ่งตัดผ่าน และที่ดินผืนใหญ่ใกล้เคียง ถูกถมเพื่อเตรียมก่อสร้างหมู่บ้านจัดสรรแทบจะหมดแล้ว

นับแต่ “บอน” นำผลงานของเขา มาติดตั้ง บรรยากาศบริเวณรอบๆ จึงกลับมา คึกคักมีชีวิตชีวาอีกครั้ง ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ ริมคลอง รถเข็นขายขนมเป็๊ง หรือแม้แต่ ร้านขายขนมเล็กๆ น้อยๆ ริมทางของคุณป้า ท่านหนึ่ง ต่างขายของได้มากขึ้นกว่าแต่ก่อน อย่างเห็นได้ชัด

บอน ศิลปินผู้สร้างงาน เผยว่า เมื่อราว 8 ปีที่แล้ว พื้นที่นี้ยังเป็นถนนไม้ รถวิ่ง ผ่านไม่ได้ เป็นชุมชนเก่าแก่ ซึ่งตอนนั้นโดนรื้อพัง ไปเรียบร้อยแล้ว แต่ยังพอมีบ้านสังกะสีอายุ เป็นร้อยปีหลงเหลืออยู่ กำแพงสังกะสีเหล่านี้ สามารถสื่อถึงความรู้สึกอาวรณ์ ระลึกถึง วันเวลาที่กำลังจะร่วงโรยราไป และบ่งบอก เรื่องราวได้เป็นอย่างดี

ข่าวล่าสุดแจ้งว่า มีชุมชนหลายแห่ง ขอให้บอน ไปสร้างงานศิลปะทำนองนี้ให้กับ ชุมชนของพวกเขาบ้าง เผื่อว่าคนทำมาค้าขาย ในละแวก อาจจะมีรายได้จากนักท่องเที่ยว เพิ่มมากขึ้น





ป่าป่า ๒ หัวใจไร้ ไร้เด็กกลิ้งเล่น ที่โอกินาวา

ต้นฉบับใหม่ ลองจินตนาการถึงภาพเด็กน้อยมุดโพรง ต้นไม้ไปโผล่กลางร่มไม้ใหญ่ยักษ์ ภาพกำลังหัวกระปอง โป่งเป้งๆ วิ่งไปตักน้ำจากคลองใสแจ้ว มองเห็นธรรมชาติเขียวสดตา ที่เรา เคยเห็นอยู่บนจอในหนังแอนิเมชันอย่าง Spirited Away Totoro หรือ Howl's Moving Castle จะมีอยู่จริง สัมผัสได้จริง กลิ้งได้จริง ปีนได้จริง...จริง คิดดูสิว่าจะนำสนุกขนาดไหน

หลังจากประกาศเกษียณตัวเองออกจากงานแอนิเมชัน Hayao Miyazaki (ฮายาโอะ มียาซาคิ) วัย 75 ปี ผู้ร่วมก่อตั้ง สตูดิโอจิบลิ และผู้สร้างอะนิเมะ ชาวญี่ปุ่นที่มีผลงานชื่อดังหลายเรื่อง เมื่อปีก่อนเขาลุกขึ้นมาประกาศว่า ตอนนี้เขากำลังสร้าง The forest where the wind return หรือแปลเป็นไทยได้ว่า “ป่าลมทวน” ให้เด็กๆ หรือผู้ใหญ่หัวใจเด็กได้อยู่ ได้เล่น ได้เรียนรู้ ได้จับต้อง ธรรมชาติอย่างใกล้ชิดและเป็นหนึ่งเดียว

“ป่าลมทวน” ป่ามหัศจรรย์แสนสนุกนี้ตั้งอยู่บนภูเขา ในอุทยานป่าเซนโด (Zendo Forest Park) ที่เกาะคูมิ จังหวัด โอกินาวา ทางตอนใต้ของญี่ปุ่น มีพื้นที่ประมาณ 25,292.85 ไร่ เดิมเคยเป็นแหล่งท่องเที่ยวกลางแจ้งที่มีซากปราสาทโบราณ และ ตอนนี้นำมาถูกสร้างให้เป็นสวนธรรมชาติแสนสนุก

คุณตามิยาซาคิ คว้ากระเป๋าดูตัวเองเกือบ 90 ล้านบาท เรมิตพื้นที่ให้เป็นป่าธรรมชาติที่สวยงามตามแบบของญี่ปุ่น และ แบ่งพื้นที่ออกเป็นป่าเล่น ป่าเรียนรู้ มุมห้องสมุด ที่พักแรมสำหรับ 30 ท่าน ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จภายในปี 2561

น้องๆ หนูๆ และมนุษย์ผู้ใหญ่หัวใจเด็กทั้งหลาย เตรียม หยอดกระปุกรอเลยค่า...ต้นเต้น ต้นเต้น ต้นเต้น



ฟาร์มกล่องสำเร็จรูป

ชุดเครื่องมือสร้างอาหารโลก



The Farm From A Box System หรือ ฟาร์มกล่องสำเร็จรูป เป็นตู้คอนเทนเนอร์ขนาด 20 ฟุต ที่มีชุดเครื่องมือเพื่อการทำฟาร์ม ขนาดประมาณ 5 ไร่ สามารถเลี้ยงคนได้ประมาณ 150 คนต่อปี คิดค้นขึ้นโดย Scott Thompson อดีตนักพัฒนาเอกชน และ Brandi DeCarli นักการตลาดชาวอเมริกัน

“เราต้องการพัฒนาระบบการผลิตอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการได้อย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะพื้นที่ที่ขาดแคลนสาธารณสุขโลก” แบรินดี้กล่าว

ฟาร์มกล่องสำเร็จรูปนี้ ประกอบด้วย ระบบพลังงานทดแทน (แผงโซลาร์เซลล์) อุปกรณ์การทำฟาร์มพื้นฐาน ระบบน้ำหยด ป้อนน้ำ ท่อน้ำที่เหมาะสมกับระบบน้ำบาดาล หรือระบบน้ำของชุมชน และมีโรงเรือนสำหรับปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ หรืออาจดัดแปลงเป็นโรงเพาะชำได้ ระบบฟาร์มกล่องสำเร็จรูปเหมาะสำหรับนำไปติดตั้งใช้ในหมู่บ้านหรือชุมชนชนบทที่ทุรกันดาร ล่าสุดมีการทดลองใช้ในหมู่บ้านที่หุบเขา Rift ที่ประเทศเอธิโอเปีย

สำหรับตัวต้นแบบของกล่องฟาร์มนี้ ปัจจุบันตั้งอยู่ที่เมืองโซโนมา แคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา

ถ้าพื้นที่ห่างไกลในบ้านเรา นำมาประยุกต์คงดีไม่น้อย แต่สนนราคานับว่าแพงเอการ เริ่มต้นที่ 5 หมื่นดอลลาร์สหรัฐ หรือประมาณ 1,700,00 บาท

เกษตรกรรุ่นใหม่ ลองนำไปพัฒนาต่อดูนะคะ

ที่มา : www.farmfromabox.com



บาหลีสงบ

ออกมาข้างนอกกัน...สนุกดี

เมืองไทยเรามีห้องสมุดที่แห่งกันนะ...จะดีมี๊ ถ้าเราใช้ห้องสมุดเป็นสถานที่เชื่อมร้อยชุมชนให้มารวมกัน โครงการ “Out of the Box” หรือโครงการนอกกรอบ เป็นโครงการเล็กๆ ที่เกิดขึ้นอีกฟากหนึ่งของโลก โดยมุ่งส่งเสริมให้ครอบครัวมีโอกาสทำกิจกรรมสนุกๆ ร่วมกัน พุดคุยกันภายในชุมชน โดยมีห้องสมุดของชุมชน 40 แห่งในสหรัฐอเมริกาได้รับคัดเลือกตามเกณฑ์ทางภูมิศาสตร์ ความหลากหลายของชาติพันธุ์ ความเป็นผู้นำท้องถิ่น และแนวคิดกิจกรรมชุมชนที่สนุกๆ

กิจกรรมสนุก ฟรี ไม่มีค่าใช้จ่ายใด เช่น ดูหนังกลางแปลง เปิดคอนเสิร์ต ให้ลูกเล็กเด็กแดงได้มาเล่นเกมส์ วาดรูประบายสี แต่งชุดแฟนซี เล่นละคร ปูเสื่อกินป๊อปคอร์น (ของเราคงเป็นขนมสายไหม หรือข้าวเกรียบว่าวกระมัง)...ซึ่งแม้ดูเป็นกิจกรรมที่คุ้นเคย แต่น่าสนใจไม่น้อยที่จะปิดฝุ่นแล้วลองหาอะไรทำสนุกๆ เพื่อเชื่อมร้อยความสัมพันธ์ในชุมชนกัน

โครงการนี้อยู่ภายใต้การส่งเสริมแนวคิดการสร้างพื้นที่สาธารณะ (Projects for Public Spaces) และการสร้างพื้นที่สร้างสรรค์ (Place-making) แก่ชุมชน ดำเนินงานโดยองค์กรเชื่อมห้องสมุดของโลก (World’s Libraries Connector) สนับสนุนโดยองค์กร Red Box ตัวอย่างโครงการเล็กๆ ที่ดำเนินการที่ฟากโลกโน้นเสร็จสิ้นไปหลายปีแล้ว หากจะดีไม่น้อย หากห้องสมุดบ้านเราก็นำแนวคิดนี้มาจัดกิจกรรมน่ารักๆ ร่วมกับชุมชน เป็นการเสริมชุมชนให้เข้มแข็ง...ก็น่าชื่นใจอยู่ไม่น้อย

เรียบเรียงจาก www.oclc.org/go/outsidethebox.en.html?urlm=168835



ดูเวิลด์

เรื่อง : Horus

ภาพ : สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์

สวนเงิน มีมา

ผู้ปรุงอาหาร
หล่อเลี้ยง
จิตวิญญาณ





อาหารมีหลายอย่างในหลายความหมาย ซึ่งหากจะเปรียบไปหนังสือก็คืออาหารชนิดหนึ่งที่เราไม่ได้ชิมต้อง แต่อิ่มสมองและอาจอิ่มไปถึงความรู้สึก หนังสือดีๆ สักเล่มจึงมีคุณค่ามากกว่าการเป็นกระดาษเปื้อนน้ำหมึก

สำนักพิมพ์ “สวนเงินมีมา” เป็นสำนักพิมพ์แห่งหนึ่งที่พยายามผลิตอาหารสมองพร้อมเสิร์ฟท่ามกลางกระแสสังคมที่มองว่าคนหันไปเสพสื่อโซเชียลมากขึ้น และหนังสือกำลังจะตาย...

“ติจิง” ฉบับนี้ มีโอกาสพูดคุยกับ คุณวรรณขุ ชูเรืองสุข บรรณาธิการสำนักพิมพ์สวนเงินมีมา และผู้จัดการร้านสวนเงินมีมาถึงแนวทางการคัดสรรเนื้อหาก่อนที่จะมาเป็นหนังสือสักเล่มของสวนเงินมีมา

สำนักพิมพ์สวนเงินมีมา ก่อตั้งขึ้นเมื่อปีพ.ศ. 2544 โดยเปิดในรูปแบบบริษัท แยกออกมาจากมูลนิธิเสฐียรโกเศศ-นาคะประทีป

เนื่องจากขณะนั้นคุณวัลลภา แวนวิลเลี่ยนส์วาร์ด* จัดงานอบรมการศึกษาทางเลือกและการพึ่งตนเองให้สมาชิกแล้วคิดว่าเนื้อหาเหล่านั้นควรเผยแพร่สู่สังคมวงกว้าง

เมื่อได้ปรึกษากับ อาจารย์สุลักษณ์ ศิวลักษณ์ และได้รับอนุญาต จึงมีการระดมทุนในหมู่ลูกศิษย์ลูกหาของอาจารย์สุลักษณ์จนได้เงินมาก่อนหนึ่งเพื่อนำมาเป็นทุนเปิดบริษัท

สวนเงินมีมา เน้นการทำหนังสือเรื่องการขับเคลื่อนทางสังคม ซึ่งในยุคแรกนั้นทำหนังสือแปลเป็นหลัก และได้ต้นฉบับเนื้อหาจากกลุ่มเพื่อนของอาจารย์สุลักษณ์ที่ทำงานเชิงสังคม นักวิชาการ เช่น หนังสือของจอห์น เลน (John Lane) และหนังสือในกลุ่มจิตวิญญาณ

*กรรมการผู้จัดการและบรรณาธิการที่ปรึกษาบริษัทสวนเงินมีมา

“หนังสือของสวนเงินมีมาจะคล้ายกับหนังสือของโกมล คีมทองยุคแรก คือ ทำงานเชิงสังคม ยึดสังคมเป็นหลัก ยึดเรื่องกระบวนการทัศนใหม่เป็นหลัก เรื่องการมองทุกอย่างให้มันเชื่อมโยงกัน เรื่องให้เท่าทันการเติบโตเชิงบริโภคนิยมบ้านเรา เลยนำหนังสือแปลมาพิมพ์เป็นหลัก เพราะหนังสือในบ้านเรายุคนั้นหายากมาก งานเขียนเชิงลึกค่อนข้างน้อย พอจะลึกไปแต่ละทีก็เป็นงานวิจัย ซึ่งคนทั่วไปไม่อ่าน แล้วจะทำให้อ่านสนุกมันยาก จึงใช้วิธีแปลดีกว่า คัดต้นฉบับง่ายและน่าจะเหมาะกับคนอ่านบ้านเรามากกว่า ให้อ่านแล้วโลกจะไปทางไหน

แต่ปัญหาบางครั้ง คือ พิมพ์ออกมาเร็วไปขณะที่กระแสในบ้านเรายังเงียบอยู่ เช่น เราแปลหนังสือ “ปล้นผลิตผล” ของ วันทนา คิวะ เมื่อประมาณสิบกว่าปีก่อน คนไทยยังไม่ค่อยรู้สึกถึงเรื่องความมั่นคงทางอาหารเท่าไร เรื่องที่ต้องปกป้องพันธุ์พื้นถิ่น ปกป้องอาหารพื้นถิ่น มันยังเงียบมาก เราก็กึ่งพิมพ์ออกมา” คุณวรรณขุ เริ่มต้น

“หนังสือบางเล่มตอนพิมพ์ครั้งที่หนึ่งขายไม่ออกเลย ต้องเอามาเลหลังเล่มละ 30 บาท แต่เมื่อเวลาผ่านไป ด้วยเครื่องมือสื่อสารที่เร็วขึ้น ด้วยการตื่นรู้ของสังคมที่เพิ่มขึ้น เราทำกิจกรรมทำโครงการมากขึ้น พิมพ์หนังสือออกมาคนรู้จักมากขึ้น บางเล่มพิมพ์ซ้ำกลับขายได้ เลยไม่ค่อยเป็นขาลงมากสำหรับการขาย”

ส่วนหลักเกณฑ์การคัดสรรต้นฉบับนั้น คุณวรรณขุบอกว่า หนังสือของสำนักพิมพ์ฯ แบ่งได้ประมาณ 15 หมวด เช่น ศาสนา ปรัชญา สังคม สิ่งแวดล้อม จิตวิทยาการเยียวยา การศึกษา สุขภาพ สารคดี วรรณกรรม และชีวประวัติ โดยต้นฉบับที่คัดเลือกมาต้องตรงกับเป้าหมายของสำนักพิมพ์ คือ ให้ความรู้กับสังคมเชิงให้คนเท่าทันความเป็นไปของสังคม

“ไม่ว่าหนังสือเล่มไหนที่คัดมาต้องตอบโจทย์เป้าหมายนี้ เช่นเรื่อง “ควอนตัมกับดอกบัว : การเดินทางสู่พรมแดนที่วิทยาศาสตร์และพุทธศาสนามาบรรจบ (The Quantum and the Lotus) เป็นไดอะล็อกพูดคุยกันระหว่างนักปรัชญาและนักฟิสิกส์ คือ ให้เขาเห็นว่าพุทธปรัชญากับวิทยาศาสตร์เชื่อมโยงกันได้อย่างไรบ้าง วิธีคิดมันเชื่อมร้อยกันและไปด้วยกันได้อย่างไรบ้าง เราได้เห็นความก้าวหน้าทางพุทธปรัชญาที่ตอบคำถามในเชิงวิทยาศาสตร์ได้ ซึ่งในบ้านเราอาจยังไม่ถึงและนักวิทยาศาสตร์กระแสหลักในบ้านเรา อาจจะยังรับแนวคิดนี้ไม่ได้”

สำหรับหนังสือกลุ่มวิถีชีวิตสีเขียว เกษตรอินทรีย์ ทางสำนักพิมพ์ฯ ให้ความสำคัญมาตั้งแต่ พ.ศ.2550 เมื่อทำเวทีเสวนาเรื่องความสุขมวลรวมประชาชาติ ทำให้เห็นว่าการบริโภคเป็น

>> ช่วงแรกที่พิมพ์หนังสือเกี่ยวกับ
เกษตรอินทรีย์ออกมามคนสนใจ
ในบ้านเราน่าจะมีอยู่ประมาณ
1 เปอร์เซ็นต์ แต่สังคมข้างนอก
อย่างในยุโรปเขาเริ่มอ่านกันแล้ว
คำว่า ออร์แกนิกส์ของเขาเป็นเรื่อง
ปกติแต่บ้านเรายังไม่เข้าใจ >>

ปัญหาใหญ่ที่ทำให้สิ่งแวดล้อมถูกทำลาย การบริโภคถูกทำลาย
คนไม่สามารถพึ่งพาตนเองได้เลย และที่สำคัญคนไม่ได้ตระหนักว่า
แต่ละคนมีส่วนในการสร้างความเสียหายแค่ไหน เราจึงคิดว่าควร
นำเสนอประเด็นนี้ เพื่อให้สังคมตระหนักว่า เราเป็นส่วนหนึ่งของ
ผู้บริโภค คือ ไม่ว่าคุณจะทำงานในตำแหน่งไหน บทบาทอะไร แต่
บทบาทหนึ่งที่ทุกคนเป็นคือ ผู้บริโภค ฉะนั้นการที่จะเป็นผู้บริโภค
ที่มีความตระหนักรู้ สามารถมีบทบาทไหนได้บ้าง

จึงคัดหนังสือมากลุ่มหนึ่งนำมาเผยแพร่ว่า ถ้าเราจะเป็น
ผู้บริโภคที่มีคุณภาพหรือมีจิตสำนึกจริงๆ มีหลายวิธีการมาก

“ช่วงแรกที่พิมพ์หนังสือเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ออกมา
คนสนใจในบ้านเราน่าจะมีประมาณ 1 เปอร์เซ็นต์ แต่สังคมข้างนอก
อย่างในยุโรป เขาเริ่มอ่านกันแล้ว คำว่า ออร์แกนิกส์ของเขาเป็นเรื่อง
ปกติ แต่บ้านเรายังไม่เข้าใจหรืออาจเข้าใจสับสน ทั้งข้อมูลทาง
ภาครัฐด้วย ทางภาคธุรกิจด้วย จริงๆ แล้วเรื่องเกษตรอินทรีย์ใน
บ้านเรามีกลุ่มเอ็นจีโอที่ทำกันมาตั้งแต่เมื่อเกือบ 30 ปีก่อน เช่น

คุณเดชา ศิริภัทร มูลนิธิชีววิถี แต่ไม่มีใครรู้ เพิ่งจะมารู้จักกัน
เมื่อไม่นานมานี้เอง” บรรณาธิการสำนักพิมพ์สวนเงินมีมา ว่าให้ฟัง

ถามถึงการใช้สื่อสังคมออนไลน์และโซเชียลมีเดียของ
สำนักพิมพ์ว่ามีการนำมาใช้มากน้อยแค่ไหน ได้คำตอบว่า ใช้สื่อ
โซเชียลออนไลน์สื่อสารกับผู้อ่านทั่วไปเป็นหลัก ใช้เฟสบุ๊คเป็นหลัก
ในการประชาสัมพันธ์ แต่ว่าในเชิงปรับเป็น E-Book ยังไม่ได้ทำ
อาจเพราะความหวังว่่าหนังสือควรจะเปิดอ่านเป็นเล่มๆ
ไม่สามารถรีบๆ ได้

“หนังสือเป็นงานที่ค่อนข้างละเอียดอ่อน งานบางเล่มทำ
เป็นปี เรารู้สึกว่าการจะไปนั่งอ่านออนไลน์ เปิดเป็นหน้าไป ยังไงก็
ไม่น่าจะใช้วิธีการในการเสพเนื้อหาแบบเดียวกับหน้ากระดาษซึ่ง
ได้กลิ่นกระดาษ กลิ่นหมึก จะดูนานแค่ไหนก็ได้ และจริงๆ หนังสือมี
เสน่ห์มากกว่าด้วย คือ หน้าจอมันมีฟังก์ชันในการทำอะไรอย่างอื่นก็ควร
จะทำหน้าที่ของมันไป แบ่งพื้นที่มาให้กระดาษบ้างก็ได้” คุณวรรณช
บอกยิ้มๆ

ถ้าเปรียบหนังสือเป็น “อาหาร” อาหารในแบบของ
สวนเงินมีมาเป็นแบบไหน คุณวรรณช นึกครู่หนึ่งก่อนบอกเสียงเรียบ
แผ่วแวตจริงจัง

“หนังสือของเรานอกจากจะเป็นอาหารสมองแล้ว
ยังเป็นอาหารหล่อเลี้ยงจิตวิญญาณด้วย เรื่องทุกอย่างไม่สามารถ
เกิดขึ้นได้ถ้าจิตวิญญาณไม่เปลี่ยน ฉะนั้นหนังสือของเรานอกจาก
จะทำหน้าที่ให้ความรู้แล้ว ต้องให้ความอึดจากข้างในกับคนอ่าน
อีกด้วย ไม่ว่าจะเนื้อหาจะหนักหนาแค่ไหน แต่หนังสือเรายังให้
ความหวังว่ามันเปลี่ยนได้หมด ไม่ว่าจะปัญหานั้นมันจะเรื้อรังมา
กี่ปีก็ตาม” ✍



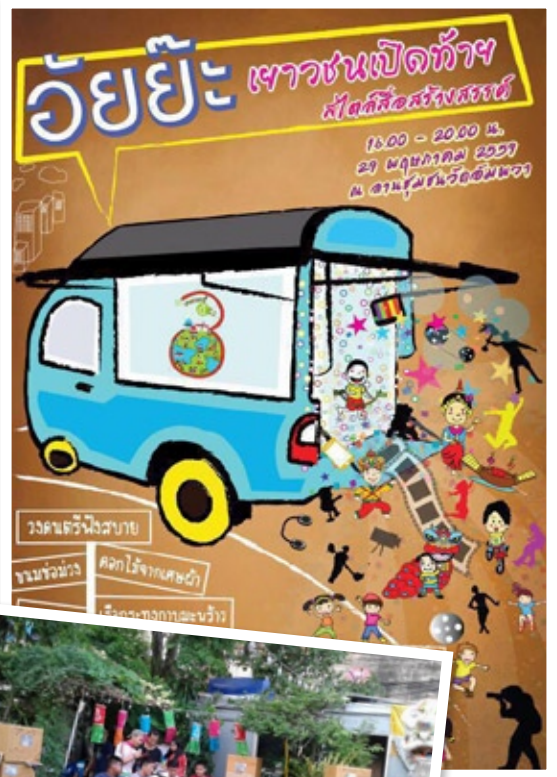


วงล้อดิฉัน เรื่อง : ยายย่า
ภาพประกอบ : เครือข่ายดีจัง

อัยย๊ะ!

เยาวชนเปิดท้าย สไตส์สื่อสร้างสรรค์

หน้าฝนที่ผ่านมา เยาวชนบางกอกนี้...ดีจัง และชุมชนวัดอัมพวา ร่วมกันจัดกิจกรรม “อัยย๊ะ เยาวชนเปิดท้าย สไตส์สื่อสร้างสรรค์” ณ ลานชุมชนวัดอัมพวา โดยรวมพลเยาวชนจาก 3 พื้นที่ ได้แก่ เขตบางพลัด เขตบางกอกใหญ่ และเขตบางกอกน้อย มารวมตัวกันสร้างสรรค์กิจกรรมเปิดท้ายสื่อสร้างสรรค์ บอกเล่าเรื่องดีๆ กิจกรรมดีๆ เช่น สิ่งของเด็กเล่าเรื่อง รำไทยประยุกต์ การสืบสานงานศิลป์อย่าง เรือกระทงกาบมะพร้าว ขนมห่มม่วง รวมไปถึงการปรับเปลี่ยนพื้นที่จากกำแพงรกร้าง กลายเป็นกำแพงศิลปะ บอกเล่าเรื่องราวประวัติและของดีในชุมชน กิจกรรมดังกล่าวทำให้เด็กๆ มีพื้นที่ได้เล่น ได้ลงมือทำ ผู้ใหญ่มีพื้นที่ยิ้ม ชับเคลื่อนชุมชนให้มีชีวิต ด้วย 3 ดี คือ สื่อดี พื้นที่ดี ภูมิดี โดยการสนับสนุนของเครือข่ายบางกอกนี้...ดีจัง มูลนิธิเพื่อนเยาวชนเพื่อการพัฒนา และสถาบันสื่อเด็กและเยาวชน



รวมเพื่อนเขยื้อนยิ้ม... สมาชิกเยาวชนพื้นที่สร้างสรรค์

ปลายเดือนมิถุนายน ที่ผ่านมา สถาบันสื่อเด็กและเยาวชนร่วมจัดงาน สมาชิกเด็กและเยาวชนพื้นที่สร้างสรรค์ Djung Young Team “รวมเพื่อน เขยื้อนยิ้ม” ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี โดยมีเด็กและเยาวชนกลุ่มพื้นที่นี้ ดีจังกว่า 50 คน เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน ร่วมค้นหาพลังเยาวชนคนรุ่นใหม่ร่วมเติมเต็มแรงบันดาลใจสร้างสรรค์พื้นที่สร้างสรรค์ในชุมชนของตน โดยได้มีการสำรวจต้นทุนของพื้นที่เพชรบุรี แลกเปลี่ยนเรียนรู้กันต่างพื้นที่ นอกจากนี้ยังมีการเปิด

ตลาดนัด “บ้านเธอ บ้านฉัน เราปั้นยิ้ม” เปิดพื้นที่ให้เยาวชนแต่ละกลุ่มได้นำสื่อสร้างสรรค์ และ ตัวอย่างกิจกรรมที่ทำในแต่ละพื้นที่มา นำเสนอ บอกเล่าสื่อสารถึงสิ่งที่ทำ และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นภายในพื้นที่ของตนเพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้กับเพื่อนๆ ต่างพื้นที่ ได้นำไปปรับใช้และขยายพื้นที่สร้างสรรค์ในชุมชน



ท่ามะพร้าวดีจัง #1 ยิ้มแรก แลกยิ้ม



กลุ่มท่ามะพร้าวดีจัง หนึ่งในเครือข่ายเขาใหญ่ดีจัง ได้จัดงาน ท่ามะพร้าวดีจัง ครั้งที่ 1 ตอน “ยิ้มแรก แลกยิ้ม” เมื่อกลางเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา ณ วัดท่ามะพร้าว จ.สระบุรี เด็กและเยาวชนโซนสระบุรีลุกขึ้นมามีส่วนร่วมปักหมุดพื้นที่เรียนรู้ ในท่ามะพร้าวให้กลายเป็นพื้นที่สร้างสรรค์สำหรับเด็กและครอบครัว พบกับกิจกรรมร่วมแบ่งปันรอยยิ้ม เช่น การทำของเล่นพื้นบ้าน กิจกรรมร่วมได้ทั้งครอบครัวอย่างปลูกผักในขวด แวะซื้อกล้าไม้ ในตลาดนัดสีเขียวเพื่อสุขภาพ รวมทั้งรับชมการแสดงจากเด็กและเยาวชนในพื้นที่และกิจกรรมจากเครือข่ายพื้นที่นี้ดีจัง ให้มาแลกยิ้ม สร้างสรรค์กิจกรรมที่ไม่รู้จบกันไป

โคราช! เดินยิ้ม

ปลายมิถุนายนที่ผ่านมา กลุ่มไม้ขีดไฟ ชวนครอบครัว คุณพ่อ คุณแม่ พาลูกพาหลานมาร่วมกิจกรรมภายใต้แนวคิด “เล่น เรียนรู้ ลงมือทำ” ในงาน “โคราช เดินยิ้ม” อ.เมือง จ.นครราชสีมา ซึ่งมีกิจกรรมสร้างสรรค์ชวนให้ทุกคนมายิ้ม ชวนทุกคนได้ลงมือทำ เช่น ปั่นตุ๊กตาดินตาดนเกวียน ทำกังหันกระดาษ เข็มกลัดทำเอง ศิลปะประดิษฐ์ กว่า 30 กิจกรรม พร้อมสนุกชม มินิคอนเสิร์ต โฮป แฟมิลี่ นอกจากนี้ยังมีโปรแกรมพิเศษ นั่งรถรางฟังเรื่องยิ้ม และการแสดงหุ่นสายเสมาและการแสดงศิลปะพื้นบ้าน จากนั้นๆ เครือข่ายเยาวชนโคราชยิ้ม ซึ่งเป็นการเปิดพื้นที่สร้างสรรค์ ให้เด็ก และครอบครัว ได้ใช้เวลาดีๆ ร่วมกัน



9 ไป ด้วย กัน!

สถาบันสื่อเด็กและเยาวชน (สสย.) จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการภาคีเครือข่ายในวาระ 10 ปี แผนงานสื่อสร้างสุขภาวะเยาวชน (สสย.) เพื่อสร้างความเข้าใจร่วมยุทธศาสตร์และทิศทางของ สสย. กับภาคีเครือข่ายกว่า 50 พื้นที่สร้างสรรค์ ระหว่าง วันที่ 1-3 กรกฎาคม 59 ณ สถาบันวิชาการ TOT โดยนำเสนอการขับเคลื่อนงาน “9 สู่ปีที่ 10: ผลการเปลี่ยนแปลงสร้างแรงบันดาลใจ” โดยคุณเข็มพร วิรุณราพันธ์ ผู้จัดการ สสย. และให้ภาคีผลัดกันบอกเล่าประสบการณ์การทำงานในแต่ละกลุ่มในการสร้างการเปลี่ยนแปลงตั้งแต่ระดับเยาวชน สื่อ ชุมชน จนไปถึงระดับนโยบายภายในพื้นที่ของตนผ่าน “9 อย่างสำคัญ: ความสำเร็จเชิงสร้างสรรค์” เพื่อบอกเล่าเรื่องราวถอดบทเรียน 9 อย่างสำคัญสู่การเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ของภาคีเครือข่ายตัวอย่าง เช่น โรงเรียน 3 ดี กลุ่มอีสานตุ้มโฮม พื้นที่แห่งความไว้วางใจ 3 จังหวัดภาคใต้ ชุมชนสร้างสรรค์ รองเมืองเรื่องยิ้ม ชุมชน 3 ดี บางกอกดีจัง พิพิธภัณฑสถานพิเศษชุมชน ปกาเกอญอมีดี ศูนย์เรียนรู้ชุมชน คลิตี้ล่างดีจัง คาเฟ่ชุมชน ลูกขุนน้ำ เยาวชนดีจัง พัทลุงยิ้ม และเครือข่ายระดับจังหวัด อุดรดีดีดีดีดี หลังจากนั้นได้ขยายกลุ่มเยาวชนรุ่นใหม่ “ดีจัง young team” ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มของเยาวชนในเครือข่ายพื้นที่นี้ดีจัง และต่อยอดการสรุปภาพรวมของการขับเคลื่อนการทำงานของภาคีเครือข่ายตลอดระยะเวลา 9 ปี มีก้าวอย่างไรบ้างในการเปลี่ยนแปลงพื้นที่ของคน



เล่นในสวน ที่ Little Tree

กลางธันวาคมที่ผ่านมา “Little tree” เปิดตลาดนัดในสวนประจำปี ภายใต้แนวคิด “เล่น ใน สวน” บนพื้นที่สีเขียว 4 ไร่ ริมน้ำท่าจีน ย่านอ้อมใหญ่ เป็นพื้นที่สร้างสรรค์ที่สุดอบอุ่น มีร้านน่ารักเข้าไปเปิด จัดกิจกรรมขายชิ้นงานแบบฟรีๆ มีชุมชนเพื่อนบ้านสร้างงานรองรับตลอดเส้นทาง ทั้งเปิดบ้านขายของ เปิดพื้นที่บริการ (จอดรถ) เก็บตังค์ คนมางานสนุกมีความสุข เด็กๆ ได้เล่นกิ่งไม้ ใบไม้ ประดิษฐ์ของเล่นของตัวเองเพียงเริ่มต้นจากการเปิดพื้นที่ฟรีนับตั้งแต่เริ่มเปิดร้านในสวน การเคลื่อนที่สร้างสรรค์ตลอดขอยเล็กๆ คนมาร่วมงานสนุกมีความสุขมาก นี่สิ...พื้นที่สร้างสรรค์ที่สุด love ที่จัดมาเก้าปีติดต่อกันแล้วเชียวนะ...

ภาพจากเฟสบุ๊ก : littletreegarden กับ บ้าน ลิตเติ้ลทรี

เปิดพื้นที่สร้างสรรค์...

อะบ๊วยห่มะ #4 ใต้ทรอยจ้านसानต่อลมหายใจ

ปลายกันยายนที่ผ่านมา เครือข่ายชุมชนภาคใต้และเครือข่ายพื้นที่นี้จัดจ้งทั่วประเทศ ร่วมจัดกิจกรรม “อะบ๊วยห่มะ #4 ใต้ทรอยจ้านसानต่อลมหายใจ” งานเปิดพื้นที่สร้างสรรค์ในภาคใต้ ณ ชายหาดบ้านสวนกง ต.นาทับ อ.จะนะ จ.สงขลา ให้กับเด็ก เยาวชน และครอบครัวในชุมชนภาคใต้ ได้ร่วมกันฟังเวทีเสวนาชุมชนของตน ร่วมชมดนตรี กีวี ศิลปะ ภาพถ่าน และการแสดงของลูกๆ หลานๆ รวมไปถึงโซ้วอาหารพื้นบ้าน และขนมที่หาทานยากให้กับผู้ร่วมงาน นอกจากนี้เด็กและเยาวชนยังได้ลองเล่นและลงมือทำกิจกรรมต่างๆ ภายในงาน รวมทั้งชมการสาธิตการทำขนมจีนข้าวพื้นบ้านปาซิงที่มีลักษณะเฉพาะของชุมชน เด็กและเยาวชนยังได้สัมผัสบรรยากาศการขับเคลื่อนงานของผู้ใหญ่ในพื้นที่ผ่าน แกลอรี่ภาพถ่ายและการเล่าเรื่องการต่อสู้เพื่อปกป้องบ้านเกิดและทรัพยากรธรรมชาติของชาวจะนะ เพื่อให้เด็กๆ ได้เกิดความรู้สึกสำนึกรักบ้านเกิดและหวงแหนพื้นที่บ้านของตน จนนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพื้นที่ให้กลายเป็นพื้นที่สร้างสรรค์จากรุ่นสู่รุ่นต่อไป



พัฒนาศักยภาพเด็ก เยาวชน และแกนนำชุมชนด้วยแนวคิด 3 ดี

สถาบันสื่อเด็กและเยาวชน (สสย.) จัดกระบวนการอบรม “การพัฒนาศักยภาพเด็ก เยาวชน และแกนนำชุมชนด้วยแนวคิด 3 ดี” ให้กับเด็กและเยาวชนสมาชิกพัฒนาองค์กรชุมชนคนจนเมืองแห่งชาติ (สอช.) จากกรุงเทพฯ และจังหวัดทางภาคกลางและภาคอีสาน รวมทั้งหมด 2 รุ่น กว่า 100 คน ระหว่างวันที่ 17-19 ต.ค. และ 19-21 พ.ย. 59 ณ สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน การจัดอบรมครั้งนี้เพื่อขยายแนวคิด “3 ดี (สื่อดี พื้นที่ดี ภูมิดี)” ให้เกิดการพัฒนาศักยภาพและสร้างการเปลี่ยนแปลงชุมชนด้วยตนเอง ซึ่งเริ่มต้นด้วยการเปิดมุมมองให้เด็กและเยาวชนสร้าง

แรงบันดาลใจการทำสิ่งดีๆ ให้กับคนอื่นและสังคม ต่อด้วยการออกแบบการทำงานของตัวเองผ่านเครื่องมือแผนที่ชุมชน รวมไปถึงกระบวนการสื่อสารกับชุมชนการใช้สื่ออย่างสร้างสรรค์ นอกจากนั้นน้องๆ ได้ลงพื้นที่ชุมชนที่นำแนวคิด 3 ดี ไปปรับใช้สร้างพื้นที่แห่งการสร้างสรรค์อย่าง ชุมชนวัดดวงแข และชุมชนวัดหงส์ฯ เขตบางกอกน้อย เพื่อให้้องๆ ได้เรียนรู้การปรับพื้นที่ในชุมชนให้กลายเป็นพื้นที่สร้างสรรค์ ผ่านการถ่ายทอดเรื่องราวโดยการใช้โทรศัพท์มือถือในการบอกเล่าสู่เพื่อนๆ และคนในชุมชนของตน



ววงววง

เรื่อง ไปสการ์ต / ภาพ น้องเฟโต้

กินข้าว กินค่ะ

แค่คิดถึงเรื่องกิน ฉันก็เริ่มตาลอยมีความสุขแล้วแหละ
เพราะฉันชอบกิน ยิ่งกินแล้วอร่อยเนี่ย
อารมณ์ของฉันจะดีไปอีกหลายชั่วโมงเชียวแหละ

ว่าไปแล้วเมืองไทยเรานี้แสนดีหนักหนา เพราะมีของกินให้ท้องฉันได้อิ่ม (จนเกิน) ตลอดเวลา ที่ไหนๆ ก็มี
ของกิน ไม่ว่าจะเดินไปหน้าบ้าน ไปจ่ายตลาด ไปโรงเรียน ไปตามห้าง ทุกที่ล้วนมีของกินไม่ว่าจะเป็นรถเข็นข้างทาง
หรืออยู่ในร้านหรูๆ แม่ฉันจะทำกับข้าวให้กินเกือบทุกมื้อ แต่ถ้าเลือกได้ฉันก็อยากไปกินข้าวนอกบ้านเพราะมีอาหาร
ให้เลือกเยอะแยะ แล้วรสชาติก็จัดจ้านกว่าที่แม่ทำให้ตั้งเยอะ

หน้าเล่าเรื่อง
ต.ญ.ภัณฑิรา วังศ์วิวัฒน์
(น้องไปสการ์ต)
ชั้น ม.2 โรงเรียนสาธิต มศว
ประสานมิตร ฝ่ายมัธยม

หน้าวาดน้อย
ต.ญ.ปัทมาธิยา วังศ์วิวัฒน์
(น้องเฟโต้)
ชั้น ป.6 โรงเรียนสาธิต มศว
ประสานมิตร ฝ่ายประถม



ปลูก กิน

เปลี่ยนคน เปลี่ยนโลก



อ่าอึ้ง

เรื่อง : ธีญธรณ์ นาราเต็มทรัพย์

ภาพ : สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์

โลกเปลี่ยน...เพียงเราขยับ

“ดีจัง” ฉบับนี้ขอแนะนำการขยับของ ชาวคลองเรือ แห่งป่าพะโต๊ะ คนกลางป่าที่พิสูจน์ให้โลกเห็นว่าเพียงแค่เปลี่ยนความคิด ปลูกขึ้นมารักษาป่า ปลูกต้นไม้ ก็เท่ากับรักษาห้องครัวขนาดใหญ่ของหมู่บ้านได้จนถึงลูกหลาน...จากนั้นขอพาไปดูการขยับปลูกชีวิตชีวาชุมชนด้วย “ข้าวปุ้น” ของคนบ้านโชนงเลง ศรีสะเกษ และอ่านความคิดเห็นที่มาการปลูกอื้อสลับดังอบให้เกษตรกรเคมีของกลุ่มบ้านบางระจันยุคสุดท้าย ที่บ้านเนินไทร สระแก้ว โดยหันมาปลูกข้าวอินทรีย์ หวังเป็นหนึ่งในสายการผลิตอาหารปลอดภัย นาม “ข้าวสัมมาชีพ” แก่ชาวโลก สุดท้ายเด็กๆ ที่ห้วยแรง เมืองตราดชวนกันมาทำขนมเล็บมือนาง...อร่อยง่ายๆ จากมือน้อยๆ และหัวใจที่ค่อยๆ เติบโตอย่างแข็งแรง

เพียงร่วมมือ ร่วมกันชวนกันมาหาอะไรกินดีดี !!!



-บ้านคลองเรือ-

บ้านเล็กในป่าใหญ่แห่งพะโต๊ะ

บ้านคลองเรือ เป็นหมู่บ้านเล็กๆ กลางหุบเขากลางป่าต้นน้ำพะโต๊ะ รอยต่อระหว่างจังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดระนอง เมื่อประมาณปีพ.ศ. 2528-2531 เป็นช่วงเวลาที่มีการบุกรุกป่าต้นน้ำหลังสวนมากที่สุด จนปีพ.ศ. 2536 รัฐบาลในขณะนั้นจึงมีนโยบายอพยพคนออกจากพื้นที่ป่า แนนอนว่าบ้านคลองเรือย่อมได้รับผลกระทบอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

พงศา ชูแนม หัวหน้าหน่วยอนุรักษ์และจัดการต้นน้ำพะโต๊ะ ได้นำแนวทางการส่งเสริมให้คนอยู่กับป่าในโครงการ “คนอยู่ - ป่ายัง” ไปใช้กับชาวบ้านคลองเรือ...

คนอยู่-ป่ายัง ป่าอยู่รอด คนอยู่ได้

โครงการ คนอยู่ - ป่ายัง เป็นโครงการจัดการชุมชน ที่อยู่อาศัยในพื้นที่ป่าต้นน้ำลำธาร โดยมีวิธีการตามแนวทาง “วนศาสตร์ชุมชน” อันเป็นแนวพระราชดำริ ในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ซึ่งเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน และสร้างคามมั่นคงด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนภายใต้กรอบการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มีการจัดการการใช้ประโยชน์และปกป้องรักษาทรัพยากร โดยการผสมผสานภูมิปัญญาชาวบ้านเข้ากับการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม



พี่ชาญ - ชัยรัตน์ แวนแก้ว ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หนึ่งในคน “ยุคแรกๆ” ที่ขึ้นมาอยู่บนคลองเรือ ได้อ้อนอดีตให้ฟังถึงครั้งวันวาน ถึงจุดเริ่มต้นเมื่อคนคิดอยู่กับป่าให้ฟังว่า

“ตอนนั้นเราหันมาตกลงกันเอง รวมถึงการช่วยเหลือจากหน่วยจัดการต้นน้ำพะโต๊ะว่า ถ้าเราไม่ดูแลป่า บ้านของเราคงไม่หลงเหลือ เราหันมาหาวิธีกัน หากจะให้ย้ายไปที่ไหนคงไม่มีแล้วตกลงกันว่าเราจะเอาอย่างไร ทำยสุดท้ายก็คือ พวกเราจะดูแลป่ากันเอง”

ด้วยเหตุนี้ลูกบ้านคลองเรือเกือบร้อยหลังคา จึงจัดการเลือกตั้ง คณะกรรมการโครงการ และให้คณะกรรมการชุดนี้เป็นผู้ร่างกติกาการอยู่ร่วมกัน วางกฎระเบียบใช้กันในชุมชน กระทั่งพิจารณาแก้ไขระเบียบต่างๆ เพื่อให้คนอยู่ร่วมกับป่าได้อย่างยั่งยืน ระเบียบข้อห้ามที่ร่างขึ้น ถูกนำมาใช้อย่างเคร่งครัด โดยมีข้อตกลงที่สำคัญร่วมกัน เช่น ห้ามบุกรุกป่าเพิ่มจากเดิม ห้ามโอนกรรมสิทธิ์หรือขายที่ดินให้คนนอกชุมชน ห้ามจุดไฟเผาป่า ห้ามจับสัตว์สงวน เช่น หอยหก กบหูด รวมถึงการทำกรเกษตรที่ไม่มีผลกระทบต่อ

“เมื่อปีพ.ศ. 2549 หัวหน้าพงศา เข้ามาร่วมกับคนที่นี้ครับ เรารวมกันเพื่อที่จะบอกว่า ต้นไม้คือทางรอดหลักของผู้คน...เราปลดหนี้ปลดสิน ปลุกบ้านมั่นคงได้เพราะต้นไม้”

เมื่อเดินลึกเข้าไปในสวนป่าตรงข้ามบ้าน มันครึ้มร่มจนแดดสาดลงมาไม่ถึงพื้น สัก มะค่า ตะเคียน ยืนต้นเสียดสูง สะท้อนแนวคิดอันเป็นรูปธรรมหนึ่งในการดูแลป่าของคนคลองเรือ พวกเขาเรียกการปลูกพืชพรรณผสมผสานแบบสมรมนี้ว่า “เกษตร 4 ชั้น”

“ต้นไม้ชั้นบน คือ พันธุ์ไม้ที่ขึ้นอยู่สูงกว่าไม้จำพวกอื่น เช่น สะตอ มะพร้าว หมาก ชั้นสอง คือ พันธุ์ไม้ชั้นกลางที่สูงน้อยกว่าชั้นบน มะนาว เงาะ ลางสาด มังคุด ชั้นสาม คือ ไม้ชั้นล่างพวกนี้ก็ได้แก่พืชสวนครัวที่ใช้บริโภคได้ เช่น พริก มะเขือ ผักหวาน ผักเหลียง ชะอม ส่วนชั้นสี่ ก็คือ พืชชั้นใต้ดิน พืชหัวต่างๆ เช่น เผือก มัน ขมิ้น ข่า ขิง กลอย ซึ่งหากดูดีๆ พืชชั้นสามและชั้นสี่ก็เป็นพืชอาหารที่เราเก็บกินได้ทุกวันนั่นเอง”

>> เดินเข้าไปเถอะ ถ้ารู้จักต้นไม้ รับรองไม่อดตาย อาหารมืออยู่รอบตัวเรา อยู่ที่ที่เรารู้จักหรือเปล่าเท่านั้นเอง >>

สิ่งแวดล้อม เช่น ห้ามใช้ยาฆ่าหญ้า ยาฆ่าแมลง ห้ามฉีดสารเคมีใกล้แหล่งน้ำ เป็นต้น

นอกจากกฎระเบียบที่วางไว้ร่วมกันแล้ว ชาวคลองเรือยังคิดโครงการที่เกื้อกูลระหว่างคนกับป่า ดังที่เห็นภาพชัดเจนก็คือโครงการธนาคารต้นไม้ และเกษตรสี่ชั้น

ธนาคารต้นไม้ & เกษตรสี่ชั้น ปลูกพืชผลให้กลายเป็นป่า

“ต้นไม้ คือ สิทธิประโยชน์จริงแท้” พี่ชาญ มักบอกอย่างนี้เสมอทั้งกับคนในหมู่บ้านและผู้มาเยือน ซึ่งก็คือหัวใจของโครงการ “ธนาคารต้นไม้” ที่หัวหน้าพงศาและชาวบ้านคลองเรือได้ร่วมกันจัดตั้งขึ้น โดยมีหลักว่า ธนาคารต้นไม้ คือ การสร้างมูลค่าให้กับต้นไม้ ยืนต้น มีชีวิต และสร้างจิตสำนึกให้คนรักและหวงแหนที่ทำกิน ทำให้เกษตรมีที่ดินเป็นทรัพย์สิน และป้องกันการซื้อขายที่ดินอีกทางหนึ่ง

ณ ผืนดินริมลำห้วยของพี่ชาญ คือ บัญชีเล่มแรกของธนาคารต้นไม้ สาขาบ้านคลองเรือ ซึ่งได้รับการรับรองมูลค่าของต้นไม้อย่างเป็นทางการจากภาครัฐ และปัจจุบัน ธนาคารต้นไม้ได้กระจายสาขาไปอีก 75 สาขาทั่วประเทศ

“ต้องเป็นพืชที่ใช้ประโยชน์ได้หมด กินได้ ดูแลกันและกัน ในระบบนิเวศได้ ไม่เพียงไม่ต่อไม้ แต่ส่งผลมาอยู่ที่คนด้วย”

ผลจากการดูแลผืนป่าตามโครงการคนอยู่ - ป่ายัง และธนาคารต้นไม้ บ้านคลองเรือ จึงพลิกฟื้นจากชุมชนที่ถูกตราหน้าว่าหมู่บ้านทำลายป่า เป็น “หมู่บ้านรักษาป่ายอดเยี่ยม” จนได้รับคัดเลือกให้เข้ารับพระราชทาน “ธงพิทักษ์ป่า เพื่อรักษาชีวิต” จากสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ เมื่อวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2541 ณ ตำหนักทักษิณราชินีนาถ จังหวัดนราธิวาส โดยผ่านการคัดเลือกจากการจัดตั้งโครงการธนาคารต้นไม้ จัดตั้งกลุ่มผักป่าอายุยืน จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่สามารถดูแลและจัดการตัวเองท่ามกลางการเป็นอยู่ร่วมกันในผืนป่าอย่างเด่นชัด

การได้รับพระมหากรุณาธิคุณครั้งนั้น ยิ่งทำให้ชาวบ้านคลองเรือ รักษาภูมิตถิภาของชุมชนอย่างเคร่งครัดยิ่งขึ้น จนได้รับรางวัลอื่นๆ ตามมาอีก เช่น ปีพ.ศ. 2550 รับพระราชทานรางวัลหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง จากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี รางวัลลูกโลกสีเขียว รางวัลหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง รางวัลทรัพยากรน้ำชุมชน รางวัล Thailand Tourism Award



ผักกิมร้ออาหารริมบ้าน

ยามเช้าที่บ้านคลองเรือ วิถีชีวิตที่ดูเรียบง่ายยังคงดำเนินต่อไป พี่สุมาลี ภรรยาคู่ชีวิตของพี่ชาย เดินเก็บผักกูด ผักหวาน มันปู เสม็ดขุ่น มะกอกกาหยู ชะมวง ลูกฉิ่ง เอามาล้างน้ำทำความสะอาด ไม่นานนักผักกูด แกงส้มผักหวาน น้ำพริกถ้วยใหญ่ และผักแนบอีกกระจาดโตๆ ก็พร้อมเสิร์ฟ

“ป่าจะดีมันต้องมาจากฐานราก ของกินอยู่ดีต้องมีอยู่ในทุกฤดู”

พี่ชาย กล่าวซ้ำ ซึ่งหากมองในสำหรับอาหารที่อยู่ตรงหน้า และรอบๆ บ้านแล้ว ผลประจักษ์นี้ล้วนยืนยันคำพูดพี่ชายได้เป็นอย่างดี คนคลองเรือมีแนวผักหวานเป็นรั้วบ้าน ในบ่อน้ำที่ขุดไว้เลี้ยงปลา รอบปากบ่อมีพรรณไม้หลายชนิด ทั้งมะม่วง ชมพู มะม่วงหิมพานต์ ยังไม่นับผักกินใบอีกหลายชนิดซึ่งกระจายตัวรายล้อมอยู่รอบบ้านและในบริเวณสวนเกษตรสี่ชั้น

“เดินเข้าไปเถอะ ถ้ารู้จักต้นไม้ รับรองไม่อดตาย อาหารมีอยู่รอบตัวเรา อยู่ที่ที่เรารู้จักหรือเปล่าเท่านั้นเอง สิ่งพวกนี้เราอยากสร้างไว้ให้ลูกหลาน ลูกหลานของเราต้องมีพื้นที่ทำกิน มีแผ่นดินให้ปลูกบ้านอาศัยและมีอาหารจากอาหารที่พวกเขาดูแล ไม่ว่าจะภายนอกจะเปลี่ยนไปแค่ไหน”

“ลูกหลานเราเมื่อโตขึ้นแม้เขาจะไปเรียนข้างนอกไปทำงานข้างนอก แต่ผมเชื่อว่าวันหนึ่งเขาต้องกลับมา ยังแผ่นดินแม่ที่เขาถือกำเนิด เพราะไม่ที่ไหนหรอก ที่จะทำให้เขาอยู่กันได้อย่างมั่นคงเท่าที่นี้อีกแล้ว ไม่ใช่เรื่องความมั่นคงทางทรัพย์สินเงินทอง แต่เป็นความมั่นคงทางอาหาร แค่เดินไปรอบบ้านก็ได้อาหารกลับมา”

จากวิกฤตชาวคลองเรือได้เปลี่ยนเป็นโอกาส โอกาสที่คนจะได้อยู่กับป่าอย่างยั่งยืน ถึงวันนี้บ้านคลองเรือกลายเป็นชุมชนต้นแบบของหลายโครงการ อีกทั้งยังได้รางวัลเชิดชูในฐานะชุมชนอนุรักษ์อีกนับไม่ถ้วน หากนั่นหาใช่ความภูมิใจที่สุดไม่ แท้จริงแล้วความภาคภูมิใจที่สุดของชาวคลองเรือ คือ การที่เขายังมีผืนดินให้อยู่อาศัย มีมรดกเป็นแหล่งอาหารปลอดภัยไว้ให้ลูกหลานไปอีกตราบนานเท่านาน 🍃

-ข้าวปุ้น-

เปลี่ยนชุมชน

“ข้าวปุ้น” เป็นภาษาอีสานแปลว่า “ขนมจีน” สำหรับคนอีสาน การทำข้าวปุ้นเลี้ยงพระ เลี้ยงแขกในงานบุญถือเป็นกุศโลบายยิ่ง ด้วยความที่ต้องเตรียมการทำนาน อย่างน้อยก็ประมาณ 15 วัน อีกทั้งยังมีหลายขั้นตอน ต้องมีคนช่วยงานอีกจำนวนมาก การทำข้าวปุ้น จึงมักทำขึ้นเฉพาะโอกาสพิเศษ

ครั้งหนึ่งนานมาแล้ว บ้านโชนงเลง ตำบลโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ เป็นหมู่บ้านหนึ่งที่ชาวบ้านพร้อมใจกันมาร่วมทำข้าวปุ้นเลี้ยงในงานบุญ กระทั่งเกือบสามสิบปีก่อน การทำข้าวปุ้นก็หายไปจากชุมชน ความเจริญเข้ามา นำมาซึ่งสังคมที่ล่มสลายที่หนึ่ง - ดวงใจ เทียงติฤทธิ์ เจ้าหน้าที่มูลนิธิเพื่อการพัฒนาเด็ก (มพด.) ลูกบ้านขนานแท้ของบ้านโชนงเลง จึงฟื้นฟูการทำข้าวปุ้นเพื่อเปลี่ยนชุมชน...

อดีตด้วยเยาว์สร้างสรรค์ชุมชน

“สมัยก่อนตอนที่เป็เด็ก เวลาช่วงเข้าพรรษา ชาวบ้านจะทำอาหารไปเลี้ยงพระ เลี้ยงชาวบ้านที่มาร่วมงาน ยิ่งหากเป็นช่วงงานบุญสังฆทาน^๒ ยิ่งคึกคัก มีนิมนต์พระจากวัดอื่นๆ มา แล้วมีคนต่างอำเภอ ต่างหมู่บ้านมาร่วมงานด้วย การเตรียมอาหารเลี้ยงคน เลี้ยงพระจึงต้องใช้คนเยอะมาก”

“ส่วนอาหารที่ทำเลี้ยง คือ ข้าวปุ้น ตอนที่เป็เด็กตื่นขึ้นมาจะคิดว่าบ้านไหนจะบิปลิ้นข้าวปุ้น เราจะไปรอตั้งแต่เขาก่อนไฟเลย ไปเล่นรออยู่ข้างๆ สมัยก่อนเขาจะวางโปกบิปลิ้นข้าวปุ้น (ไม้บิปลิ้นข้าวปุ้น ลักษณะเป็นไม้เนื้อหนาทำท่อนยาวเจาะรูตรงกลางสำหรับใส่แบ่งข้าวปุ้น และมีไม้อีกหนึ่งท่อนสำหรับใช้กดแบ่ง) พาดกับคอกวัว คอกควาย คนจะขึ้นไปนั่งเต็มไม้บิปลิ้นไปหมด เพราะเวลาบิปลิ้นต้องใช้แรงคนเยอะๆ ช่วยกันกดไม้บิปลิ้นข้าวปุ้น



เด็กจะเฮสนุกกันใหญ่ แล้วเวลาผู้ใหญ่จับเส้นขึ้นมาจับแล้ว เราจะจับเศษเส้นที่เหลือในอ่างน้ำขึ้นมากินสดๆ แถมเศษแป้งที่เหลือติดไม้ ผู้ใหญ่เขาไม่เอา เราก็เอาไปจี่ไฟ กินร้อนๆ อร่อยมาก”

“การทำข้าวปุ้นแบบนี้หายไปตอนความเจริญเข้ามา เพราะมีเครื่องบีบข้าวปุ้น และพันธุ์ข้าวเม็ดลึ้นที่ใช้ทำไม่มีใครปลูกแล้ว เขาหันไปปลูกข้าวหอมมะลิกันหมด ข้าวเลยหมดพันธุ์ไป พอข้าวไม่มี ไม่มีแป้งที่จะมาทำข้าวปุ้น พอการทำข้าวปุ้นหายไป บุญสังฆทานเหมือนเป็นการจัดตั้ง คนที่ทำโรจทานทำกับข้าว ทำอาหารแล้วก็ใส่ถุงแจก เราเห็นแล้วเหมือนไม่ได้บุญ หรือเป็นงานบุญจริงๆ เลยคุยกับเด็กน้อยในหมู่บ้านว่าจะทำอะไร ที่จะสลายลักษณะการมาห่ออาหารกลับบ้าน ให้กลับมาทำบุญกันแล้ว กินข้าวล้อมวงร่วมกันอีกครั้ง”

ข้าวปุ้น มากกว่าอาหาร คือสายสัมพันธ์

“ไปใส่กันมากินข้าวปุ้นก่อน”

“ลุง มากินข้าวปุ้นมา”

เสียงเรียกคนนั้น คนนี้ตั้งไม่ขาดสายจากใต้ถุนเรือน เป็นสัญญาณบอกให้รู้ว่าการทำข้าวปุ้นกำลังจะเริ่ม แก่น – นายวิชฌุ อินทา กับชาวบ้านอีกสองสามคน ช่วยกันยกไม้บีบเส้นข้าวปุ้น

วางพาดบนลังไม้ ข้างใต้ไม้ คือ เตาด่านตั้งหม้อ น้ำร้อนกำลังเดือดได้ที่ ถัดมาข้างเตามีถังน้ำเตรียมไว้ พอช้อนเส้นข้าวปุ้นขึ้นจากหม้อน้ำร้อน ก็ใส่ลงในถัง ให้แม่บ้านอีกคนจับเส้นเส้นข้าวปุ้นใส่ตะกร้า อีกด้านหนึ่งบ้าน้ำและสาวๆ อีกสองสามคนกำลังนวดแป้งให้นุ่มอีกครั้ง

“เอาแป้งมาเลย” แก่นตะโกนบอกไป เด็กน้อยวิ่งถือแป้งมาส่งให้ แก่นใส่แป้งลงในช่อง และยกไม้อีกอันท่อนวางทับให้ไม้กดตรงช่องใส่แป้งพอดี ชาวบ้าน 5 – 6 ทั้งชายหญิง เด็กผู้ใหญ่ที่มุงอยู่เตรียมพร้อมอยู่รอบๆ “เฮ้...อึ๊บบบบบบ” ลั่นเสียงแก่นซึ่งให้สัญญาณชาวบ้านก็พรุกกันเข้ามากดไม้ ข้าวปุ้นก็ไหลเป็นสายลงหม้อต้ม...

“งานข้าวปุ้น ต้องใช้คนเยอะ ต้องเตรียมงานล่วงหน้านาน ทั้งหมักแป้ง หาฟืน ตัดใบตอง ต้มน้ำ นวดแป้ง ใช้ในการเตรียมประมาณ 15 วัน เราเป็นเด็ก เราก็เบ็งได้สนุก ทั้งได้กินได้เล่น ช่วงการทำข้าวปุ้นหายไปจากบ้านโชนงเลง ยังเหลือทำอยู่ที่บ้านซีเหล็ก เขาต้องไปเอาข้าวอีกอำเภอหนึ่งมาทำ คนก็คิดถึงโยหาข้าวปุ้น อยากกิน อยากทำ”

ที่หนึ่ง ซึ่งเปรียบเสมือนตัวแทนชุมชนเล่าต่อไปถึงการทำข้าวปุ้น และจากจำนวนคนที่เห็นกว่า 20 คน ใต้ถุนเรือน บ้างก็



นวดแป้ง หั่นผัก ล้อมวงรอปิบข้าวปุ้น บ้างตั้งเตาเตรียมจี่เศษแป้งหมัก ที่เหลือติดไม้ปิบข้าวปุ้น นั้นยังไม่รวมเด็กๆ ที่วิ่งเล่นส่งเสียงเจี๊ยวจ๊าว จึงไม่ต้องแปลกใจเลยว่า ยามมีงานบุญที่นี้จะครื้นเครงแค่ไหน

ปีพ.ศ. 2547 พี่หญิง ริเริ่มนำข้าวปุ้นกลับมา ซึ่งนอกจาก เพื่อฟื้นฟูวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านแล้ว อีกสาเหตุหนึ่ง คือ ต้องการ สร้างความสามัคคีกันของคนในชุมชน ที่เริ่มมีความ แตกแยกเพราะสถานการณ์ทางการเมือง ประกอบกับต้องการ แก้ปัญหาเด็กและเยาวชน

“เราเป็นคนที่นี่ก็คิดว่าทำอะไรให้เกิดกิจกรรมกับ เด็กและเยาวชน ดึงเด็กออกมาจากอบายมุข ก็เริ่มจากงานสงกรานต์ เราให้กลุ่มเด็กและเยาวชนเป็นคนทำก่อน เราเริ่มตั้งแต่พาเด็กไปหา ผู้เฒ่าในหมู่บ้าน ดูว่าใครยังทำข้าวปุ้นเป็นอยู่บ้าง ให้เด็กไปสัมภาษณ์ แล้วก็ทดลองทำ หมักแป้ง โม่แป้ง แล้วไปทอดที่ศาลาหมู่บ้าน ส่วน



>> ข้าวปุ้น สลายกลุ่มการเมืองได้จริง เพราะคนที่ทำไม่ได้อยู่กลุ่มการเมืองใด แต่เป็นเด็ก ทำเพื่อให้ผู้เฒ่าผู้แก่ได้กิน ทำเพื่อถวายพระ >>

น้ำยาข้าวปุ้นชาวบ้านช่วยทำให้ ก็ได้รับความร่วมมือดีมาก เพราะ ข้าวปุ้นมันหายไปนาน พอทำคนก็ชอบ แล้วคนก็ชอบแป้งจี่ เด็กๆ สนุก ปีต่อมาเราทำอีก พอปีที่สามชุมชนเริ่มเข้ามาทำเองแล้ว”

“คนช่วยหลักๆ เลยคือ คนเฒ่า คือ ย่า (ย่าลี อินทา) และแม่ (แม่ลำลี อินทา) ยายแพง ยายเจีย เป็นคนแก่ๆ ทั้งนั้น เพราะคนเฒ่ายังทำเป็น ส่วนกลุ่มเยาวชนมีแก่นเป็นแกนหลัก เขาเป็นช่าง จบช่างยนต์ เวลาเด็กในหมู่บ้านรถมอเตอร์ไซด์เสีย แก่นจะซ่อมให้ฟรี และเขายังเป็นแกนนำพาเด็กไปเตะฟุตบอล เด็กๆ จึงไว้ใจเขาอยู่แล้ว ตอนนั้นในหมู่บ้านเหลือโบกบิบแป้งข้าวปุ้น อยู่อันเดียว ฝังอยู่ในนาด้วย แก่นก็ดูแลแล้วเอามาประยุกต์ ทำใหม่”



ข้าวปุ้นฟื้นฟูชุมชน

หากว่ากันตามจริง การฟื้นฟูการทำข้าวปุ้นโดยเด็กๆ นั้น ไม่ใช่ง่ายนัก เพราะในอดีต เด็กบ้านโชนงเลงรุ่นก่อนๆ มักมีปัญหา ชกต่อย ชัดแย้งกับเด็กหมู่บ้านอื่นบ่อยครั้ง ซึ่งแก่นได้สะท้อนเรื่องนี้ ให้ฟังว่า เมื่อสักสิบกว่าปีก่อน เวลาวัยรุ่นบ้านโชนงเลงไปที่ไหน คนบ้านอื่นมักจะกลัวเพราะมีเรื่องบ่อย ไปไหนก็หาเรื่องตีเขาตลอด คนบ้านอื่นจึงไม่ค่อยชอบคนบ้านโชนงเลงตามไปด้วย ส่วนผู้ใหญ่ทั้ง ในชุมชนและต่างหมู่บ้านก็เกิดอคติ หากได้ยินข่าวคนตีกันก็คิดว่า เป็นคนบ้านโชนงเลงเสมอ ตำรวจเอง เวลาเห็นเด็กโชนงเลงไปไหน มักจะขอตรวจค้นโดยไม่มีสาเหตุแทบทุกครั้ง

“เดิมเด็กมีปัญหาหลายอย่าง เช่น ท้องในวัยเรียน ปัญหา ยาเสพติด เราจึงหาวิธีดึงเด็กออกมา แต่เด็กกลุ่มโตมาๆ ก็ยากอยู่ ทั้งยังโดนชาวบ้านบ้านอื่นตีตรา ว่าเด็กบ้านโชนงเลงนิสัยไม่ดี มีเรื่อง ไปทั่ว พอเด็กมาทำตรงนี้ เด็กๆ ต้องต่อสู้กับความคิดของคนอื่น เยอะเหมือนกัน เราต้องทำความเข้าใจ ให้กำลังใจเด็กๆ”

“ช่วงมีกิจกรรมชุมชน เด็กก็ลุกขึ้นมา พอเด็กลุกขึ้นมา ทำผู้ใหญ่ต้องช่วย อย่างกิจกรรมทำความสะอาดหมู่บ้าน เป็น กิจกรรมที่เห็นความเปลี่ยนแปลงชัดเจน พอทำความสะอาดไปถึง หน้าบ้านใคร ถ้าเขาไม่ได้ออกมาทำด้วยก็สนับสนุนน้ำดื่ม ขนม

เดิมหมู่บ้านโชนงเลง ไม่ถูกกับหมู่บ้านข้างๆ เราก็ทำกิจกรรมผูกเสี่ยว ให้เด็กดีกัน คนทำงานก็หนักเหมือนกันรู้สึกท้อ แต่คิดว่าที่นี่เป็นบ้านเรา เราจะทำอย่างไรที่ต้องแก้ไข เพื่อเด็กๆ และลูกเราด้วย”

“ด้านผู้นำชุมชนก็ให้การสนับสนุน แม้เขาจะไม่มีเงินสนับสนุน แต่ช่วยลงแรง อำนวยความสะดวกให้ บางอย่างเวลาทำกิจกรรม ถ้าจะรอคนเอาเงินมาสนับสนุนคงไม่ได้ทำ แต่เราอยากจัดกิจกรรมก็ขอประชาสัมพันธ์ ขอแรงสนับสนุนจากชาวบ้านแทน ซึ่งจะได้ชาวบ้านช่วยกัน เกิดความแบ่งปันกันในชุมชน”

“ส่วนปัญหาเรื่องทัศนคติทางการเมือง การแบ่งพรรคแบ่งพวกคลี่คลายลง เพราะว่าเราให้เด็กเป็นคนริเริ่มทำงาน ชาวบ้านจากที่เคยแตกแยก คิดกันว่าถ้าฝ่ายนี้ทำ อีกฝ่ายจะไม่ทำ พอเป็นเด็กทำกิจกรรม ผู้ใหญ่เลยมาช่วยกัน เวลาจะขอแรงทำข้าวปุ้น เราจะประกาศไปในชุมชน ส่วนชาวบ้านที่ไปทำงานในกรุงเทพฯ หรือ ต่างจังหวัด เราใช้เฟซบุ๊กกลุ่มบ้านโชนงเลงติดต่อกัน เขาจะกลับมาร่วมงาน หรือส่งเงินมาช่วยสนับสนุนกิจกรรม”

“คนที่ไปอยู่กรุงเทพฯ ช่วงสงกรานต์ เขาจะกลับมาบ้าน เขาบอกว่าให้จัดกิจกรรมนะ เขาจะสนับสนุนงบประมาณทุกอย่าง ทั้งอาหาร ดนตรี ประดับตกแต่งไฟทั่วหมู่บ้าน หรือมีรางวัล คือเขา

มองว่าตั้งแต่มีปัญหาการเมืองคนแบ่งเป็นสองฝั่ง เขาอยากทำให้คนหันกลับมาคุยกัน”

“ข้าวปุ้น สลายกลุ่มการเมืองได้จริง เพราะคนที่ทำไม่ได้ อยู่กลุ่มการเมืองใด แต่เป็นเด็ก ทำเพื่อให้ผู้เฒ่าผู้แก่ได้กิน ทำเพื่อถวายพระ และที่สำคัญทำแล้วสนุกสนาน ขนาดคนที่ไปอยู่ที่อื่น บอกว่าถ้ามีงานบอกนะจะกลับมาช่วย ก็คือสิ่งที่เกิดขึ้นในชุมชน เอาเรื่องวัฒนธรรม วิถีชีวิตเข้ามา แล้วเรื่องอาหารการกินทุกอย่าง ไม่ใช่เฉพาะข้าวปุ้นอย่างเดียว การทำปลาแดกบอง ปลาหมูนโปหาปลา ภูมิปัญญาเหล่านี้เราพยายามฟื้นฟูกลับมาด้วย”

“อย่าบอกว่า ข้าวปุ้นเส้นมันยาว การทำข้าวปุ้นร่วมกัน เหมือนสายสัมพันธ์ของคนมันก็จะยาวนาน และเหนียวแน่น ขึ้นด้วย” 🍵



- ชาวอินทรี - บุมทรัพย์แห่งท้องทุ่ง

ในอดีตประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นแดนดินแห่งข้าว เรามีเพลงพื้นบ้าน เพลงลูกทุ่งเกี่ยวกับข้าวและวิถีชีวิตชาวนา มีวัฒนธรรม พิธีกรรมเกี่ยวกับข้าว ทั้งพิธีแรกนาไถ พิธีรับขวัญแม่โพสพ พิธีเกี่ยวข้าว ฯลฯ เหล่านี้ล้วนสะท้อนความสำคัญของข้าวทั้งต่อเกษตรกรและมนุษย์ หากเมื่อความเจริญเข้ารุกรานท้องทุ่ง การทำนาแบบธุรกิจเน้นผลผลิตสูงๆ สารเคมีถูกนำมาใช้ในการเพาะปลูกเพื่อเร่งการผลิต การปลูกให้ได้หลายครั้งต่อปี สิ่งที่มาคือ ฝืนนาเกือบล่มสลาย ชาวนาเป็นหนี้สิน

หากแต่ในภาวะแทบหมดหวังนี้ยังมีเกษตรกรกลุ่มเล็ก กลุ่มน้อยจากหลายแหล่งเห็นวิกฤต ยอดข้าวหายใจรวยริน ฝืนนาที่กำลังจะตายด้วยสารพิษสะสม จนถึงพันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่กำลังจะสูญพันธุ์ ด้วยเหตุนี้ชาวอินทรีจึงเกิดขึ้น เป็นดังความหวังใหม่ของ

ชาวไทยที่ไม่เพียงรักษาฝืนนา หากยังอนุรักษ์พันธุ์ข้าวด้วย ข้าวสัมมาชีพ การทำนาต้องมีสัมมา

ข้าวสัมมาชีพ เป็นข้าวของสมาชิกในกลุ่มศูนย์กสิกรรมธรรมชาติสระแก้ว (บ้านเนินไทร) โดยมี ครูมงคล ละบุญเรือง เป็นแกนหลัก และมี อาจารย์สมิทธิ เย็นสบาย ผู้อำนวยการมูลนิธิสระแก้วสีเขียว เป็นที่ปรึกษา

“ชีวิตเกษตรกรทุกคน เคยบอบช้ำจากสารเคมีมาก่อน แล้วแต่ใครจะบอบช้ำมากกว่ากัน ผมเองก็เคย จุดเปลี่ยนของผมเกิดขึ้นตอนที่ผมมาทำศูนย์เรียนรู้ฯ แล้วอาจารย์สมิทธิบอกว่า ‘เราเป็นชาวนาเราต้องมีค่า’ มีครูบาอาจารย์ให้เกียรติเราบอกให้ชาวนาเป็นครู เราต้องให้เกียรติตัวเอง”



>> ชีวิตเกษตรกรทุกคน เคยบอบช้ำจากสารเคมีมาก่อน
แล้วแต่ใครจะบอบช้ำมากกว่ากัน ผมเองก็เคย
จุดเปลี่ยนของผมเกิดขึ้นตอนที่ผมมาทำศุนย์เรียนรู้ฯ
แล้วอาจารย์สมิทธิ์บอกว่า ‘เราเป็นชาวนาเราต้องมีค่า’ >>

“ผมเลยคิดว่า จะทำนาแค่พออยู่ พอกิน พอใช้ นี่คือ
อุดมการณ์ที่ตั้งไว้ ยุคก่อนบอกว่าต้องทำความดี ต้องบรรลุนิยาม
ยุคนี้บอกว่าต้องพึ่งตนเองให้มากที่สุด แต่เรื่องราวของที่นี่ก็คือ
เราจะปกป้องพื้นที่อาหารปลอดภัยร่วมกันด้วย เราเห็นโรคภัยเต็ม
เลยที่มาพร้อมกับสารเคมี ถ้าเราทำข้าวทั่วไป เราก็กินโรคภัยให้เขา
แล้วเราไปซื้อสารเคมีกลับมา เราก็กินเอง แล้ววันหนึ่งผมได้ยิน
คำว่า ‘ล้มมาอาชีพ’ ตอนนั้นยังไม่เกี่ยวกับข้าว แต่ก็คิดว่าถ้าการมี
ล้มมาอาชีพ คือการทำงานอย่างสุจริต”

“เหตุที่ทำให้หันมาทำนาอินทรีย์ มีสองเรื่อง คือ หนึ่ง
คิดว่าถ้าเราจะทำเป็นตัวอย่าง เราต้องเป็นตัวอย่างความสำเร็จ
ก็คิดว่าทำอะไร เลยหวนนึกถึงคำของพระเจ้าอยู่หัวว่า ‘ชาวนา
อย่าทิ้งข้าว’ แล้วเรื่องที่สอง คือ กระแสปกป้องพื้นที่อาหารปลอดภัย
เลยคิดว่าต้องทำเรื่องเกษตรที่ไม่ใช้สารเคมีและไม่ใช้ยาฆ่าหญ้าเป็น
ตัวอย่าง”

“คำว่าล้มมาอาชีพ จึงเกิดขึ้น คือ เราจะทำนาแบบสุจริต
ทำนาแบบมีลมมา เฝอญผมทำพื้นที่ตัวอย่าง ศูนย์ฯ นี้เป็นป่า มีแหล่ง
ทำปุ๋ยเอง แล้วทำเรื่องแปรรูปข้าวด้วย ก็ทำที่เรียกว่า “กิน แจก
แลก ขาย” ทำกิน แบ่งเมล็ดพันธุ์ แลกกัน แล้วค่อยขาย ซึ่งขาย
ก็ต้องขายข้าวที่มีคุณภาพ เรียกว่ากินข้าวเป็นยา”

“ข้าวล้มมาอาชีพ³ จึงมีหลักการคือ การทำข้าวเพื่อกิน
แจกจ่ายเมล็ดพันธุ์ข้าวให้เกษตรกรในเครือข่าย แล้วจึงแบ่งปัน
จำหน่าย”

“เราต้องมีความเชื่อก่อนว่าทำอินทรีย์แล้วจะรอด เชื่อคำ
ที่พ่อสอน ตามที่ครูบาอาจารย์สอน ตอนนีกลุ่มชาวบ้านที่ทำร่วม
กันมีอยู่ประมาณ 9 คน ไม่รวมลูกหลาน เมื่อก่อนมีถึงประมาณ
100 คน บางคนเขาอาจจะยังไม่มีความเชื่อเรื่องนี้อย่างเต็มที่ด้วย
ดังคำที่ว่า ‘ระยะทางพิสูจน์ม้า ระยะเวลาพิสูจน์คน’”

“สิ่งที่ผมถ่ายทอดให้สมาชิก ผมเอามาจากประสบการณ์
ที่ผ่านมา มา ว่าผ่านอะไรบ้าง สารเคมีผ่านมาในชีวิตเรา วิธีประเพณี
ผ่านมาในชีวิตเราแต่ก็เริ่มหมดไป สิ่งเหล่านี้ต้องเอามาปรับเปลี่ยน

ชีวิตเราให้ดีขึ้น สิ่งเหล่านี้คือจุดเปลี่ยนในชีวิตเรา โดยเฉพาะกำลังใจ
จากครูบาอาจารย์...ครูบาอาจารย์ที่เป็นคนดี เราจะไม่แคลงใจ
เราจะไม่คิดว่าเราจะเดินผิด แต่วันนี้ที่เราเดินเราจะเดินไปและ
เรียนรู้ไป”

“การทำงานของผม คือ เอาองค์ความรู้ไปให้ชาวนา
ไปเช่าที่ดินที่แล้ง กันดาร แล้วปรับดิน ปรับนา ปลูกข้าว แบ่งผลผลิต
กับเจ้าของนาในระบบ 10 ชัก 3 ผมคิดว่าวิธีนี้เป็นการทำงานช่วยปกป้อง
ผืนดิน สร้างแหล่งอาหารปลอดภัย เวลาที่ไปทำงานเราเอาเด็ก
ไปด้วย เพื่อให้เขาได้เรียนรู้ เพราะเด็กนี่แหละคือกำลังสำคัญต่อไป
ในอนาคต”

คัดเมล็ดข้าวเพื่อปลูก อนุรักษ์พันธุ์ข้าว

นอกจากการปลูกข้าวอินทรีย์แล้ว คุ้มครองและเกษตรกร
ในกลุ่ม ยังมีการคัดเมล็ดพันธุ์ข้าวไว้ปลูกในปีถัดไปด้วยตนเอง
ซึ่งวิธีนั้นนอกจากช่วยให้ได้ข้าวพันธุ์ดีสำหรับปลูกในปีถัดไปแล้ว
ยังช่วยอนุรักษ์ข้าวพันธุ์แท้ด้วย

“อาจารย์เป็นคนสอนมาว่าเราต้องคัดพันธุ์ข้าวเอง เพราะ
อีกไม่นานจะมีภัยพิบัติเยอะแยะมาก ถ้าเราซื้อเขาทั้งหมดเหมือน
ข้าวโพดนะเจิงเลย ซึ่งผมเชื่ออาจารย์ ก็หาหลักสูตรว่าการคัดพันธุ์
เอาความรู้เรื่องการคัดพันธุ์ จากพ่อแม่ที่บอกว่าข้าวต้องเปลี่ยน
ทุก 3 ปี ไม่งั้นข้าวจะกลายเป็นพันธุ์ แต่ถ้ามคัดข้าวพันธุ์แท้ไว้ แล้วเก็บ
ได้ 7 ปี 10 ปี ละ ถ้าเรารักษาพันธุ์ข้าวได้ถึง 10 ปี เรากำไรแล้วนะ
เรียกว่าเอาความรู้เดิมมาผสม เราคิดว่าข้าวกอไหนใหญ่สมบูรณ์
จะเก็บไว้เป็นพ่อแม่พันธุ์”

“หลักการค่าที่นี้ คือ วิธีการแปรรูป เราจะไม่สีข้าวเก็บไว้
เยอะๆ เราจะเก็บเป็นข้าวเปลือก เช่น ข้าวแดงที่เป็นข้าวอินทรีย์
เราจะเก็บเป็นข้าวเปลือกได้ไม่น้อยกว่า 3 ปี แต่ในความเป็นจริง
แค่ 1 ปี เราใช้หมดแล้ว เพราะเราวางแผนเหลือข้าวให้เหลือไม่เกิน
หนึ่งตันเพื่อทำพันธุ์ข้าว”

อย่างไรก็ตาม แม้ชาวนาจะปลูกข้าวอินทรีย์ แต่ถ้าไม่มี ผู้บริโภคสนใจคงนับเป็นเรื่องน่าเศร้า และนั่นอาจเป็นจบบของ นาอินทรีย์ก็เป็นได้

“สิ่งที่ผมเสียใจอย่างหนึ่งก็คือ ชาวนามาปกป้องพื้นที่ แล้วเขาจะปกป้องไปได้สักเท่าไร ผู้บริโภคต้องมาช่วยกันด้วย ต้องดูแลสุขภาพ หันมากินอาหารสุขภาพ จะช่วยชาวนาให้รอด ไปด้วย เพราะชาวนาแบบนี้ไม่ได้มีแค่เฉพาะในจังหวัดสระแก้ว แต่มี อยู่ทั่วไปเกือบทั่วประเทศ ในเชิงอุดมการณ์ ผมขอเรียกชาวนา อินทรีย์ว่าเป็น ‘กลุ่มบางระจันยุคสุดท้าย’ เพราะเขาจะตั้งใจทำ สักเท่าไร ที่เขาทำไม่ใช่เขาอยากได้รางวัล หรืออยากได้ของขวัญ สำหรับคนทำดี วันนี้เขาทำเพื่อสังคมอยู่ เขายังจนอยู่ ปกติต้อง รวยก่อนถึงคืนให้สังคม แต่เขายังจนกันอยู่ เขาเป็นชาวนา แต่เขา เป็นผู้ประกอบการเพื่อสังคมได้ โดยทำแบบอินทรีย์ ทำข้าวเป็นยา เพื่อให้ผู้บริโภค กินแล้วมีความสุขดี”

“วันนี้ถ้าให้ผู้บริโภคหันกลับมาดูแลสุขภาพ ดูแลยังไง เลือกซื้อข้าวยังไง ให้ดูแบบนี้ คือ ดูเรื่องราวความเป็นมา ว่ามี ความเป็นมาใหม่ ส่วนใหญ่กลุ่มข้าวอินทรีย์ เขาจะมีเรื่องราวของเขา มีความเป็นมา สิ่งเหล่านี้แหละที่พิสูจน์ว่านี่แหละคือของแท้ ถ้าเรา

ไปช่วยให้ถูกกลุ่มแบบนี้แหละที่เรียกว่า ช่วยเหลือชาวนาเพื่อให้ ชาวนารอดได้”

“ลองคิดว่า ถ้าสัมมาชีพ มีอยู่ในคนทุกคนก็จะทำให้ เกิดพลัง เราจะไม่เบียดเบียนซึ่งกันและกัน ไม่เบียดเบียนผู้บริโภค คือถ้าวันนี้เราทำนาขึ้นมาเพื่อเอาแต่ได้ เราจะอยู่อย่างไร? เราก็ค ะหมดไป ชาวนาที่มีคุณธรรมจะหมดไป ตัวอย่างเช่น ตอนผม ทำบ้านดินเสร็จ ผมนั้นทุกข์มาก เพราะไม่รู้ว่าจะดูแลอย่างไร สุดท้ายปลงได้ คิดว่าทราบได้ที่เรารักเขา เขาจะอยู่กับเรา ถ้าวันไหนเราไม่รักเขา วันนั้นเขาจะไม่อยู่กับเรา ไม่ว่าสิ่งใดทั้งนั้น รตรา ลูกเมีย ครอบครัว แม่แต่แผ่นดิน”





- เล็บมือนาง - จากขนมพื้นบ้านสู่งานหุ่นโลก

ต้นเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2557 ประเทศไทยเรามีโอกาสเป็นเจ้าภาพจัดงาน “เทศกาลหุ่นโลกกรุงเทพฯ 2014” (Harmony World Puppet Carnival in Bangkok, Thailand 2014) ซึ่งมีคณะหุ่นจากทั่วโลกกว่า 70 ประเทศ มาร่วมงานในครั้งนี้อย่างถึงพืด นื่องๆ ตัวแทนประเทศไทยที่นำหุ่นไปโชว์ถึง 50 คณะ

สภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ จังหวัดตราด เป็นหนึ่งในคณะหุ่นไทย ที่ได้แสดงในงานนี้ด้วย แต่ที่โดดเด่นไม่เหมือนใครคือ หุ่นของบ้านห้วยแร่เป็นตัวแทน หุ่นใหญ่ (giant puppet) ของประเทศไทย แถมยังมีขนมพื้นบ้านไปให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวที่ไปชมงานได้ลงมือชิม ทำขนมกินด้วยตัวเอง

กว่าจะสร้างสรรค์ผลงานออกมาได้ใช้เวลาและมีเรื่องราว น่าสนใจไม่ใช่เล่น...

จากงานวัดสู่งานหุ่นโลก

“หุ่นเปรต ครั้งแรกเป็นแค่กิจกรรมเล็กๆ ที่เราทำกันในพื้นที่ ถ้าจะเล่าก็ต้องย้อนกลับไปว่าสมัยเมื่อสัก 50 ปีก่อน จังหวัดตราดมีการแห่หุ่นเปรตในงานตักบาตรเทโวโรหณะ (วันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 หรือหลังจากวันออกพรรษา 1 วัน) อยู่แล้ว แต่แล้วมันก็หายไป กลายเป็นทหาหน้าดำเดินขอเงินแทน ผมรู้สึกกิจกรรมนี้มีประโยชน์ทำให้คนตระหนักเรื่องบาปบุญคุณโทษ จึงฟื้นฟูการแห่เปรตขึ้นอีก”

อริราช อิงประสาร หรือพี่เอ ของนื่องๆ ซึ่งมีตำแหน่งที่ปรึกษาสภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ เปิดการสนทนาถึงที่มาที่ไปก่อนเทศกาลหุ่นโลก ก่อนที่จะเล่าต่อว่า จากการฟื้นฟูประเพณีแห่หุ่นเปรตขึ้นมาใหม่เพื่อเป็นการอนุรักษ์ประเพณีในชุมชน ประกอบกับเคยมีเจ้าหน้าที่ สสย. เดินทางไปจังหวัดตราด และรู้ว่า สภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ ฟื้นฟูหุ่นเปรต เมื่อมีงานเทศกาลหุ่นโลก สสย. จึงเชิญสภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่



ให้ร่วมงานในครั้งนี้ ในฐานะเครือข่ายคณะหุ่นเยาวชนไทย ในงานนี้มีคณะหุ่นทั้งจากด้านประเพณี พื้นบ้านและร่วมสมัย รวม 19 คณะ

ร่วมแรงลงใจบ้านห้วยแร่

สภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ มีเวลา 90 วัน ในการทำหุ่นให้สำเร็จ ชาวชุมชนจึงร่วมมือทำกันทั้งวัน ทุกวันจันทร์ - ศุกร์ เป็นหน้าที่ของผู้ใหญ่ ส่วนวันเสาร์-อาทิตย์ เป็นหน้าที่ของเด็ก โดยมีคอนเซ็ปต์หุ่นที่สร้าง คือ หุ่นเปรต “ศีล 5” ซึ่งต้องมีหุ่นใหญ่ 5 ตัว แล้วต้องมีหุ่นตัวเล็ก หัวหุ่นให้เด็กๆ ใส่เดินรวมขบวน ซึ่ง **พื้นที่น้อย - สุกี่คน สุนทรเวช** เลขาธิการกลุ่มท่องเที่ยวตำบลห้วยแร่ และที่ปรึกษาสภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ ได้เสริมถึงคอนเซ็ปต์การทำหุ่นในครั้งนี้ว่า

“พอเราศึกษาสิ่งที่ได้รับมอบหมาย ดูเรื่องการชีวิตของงาน วัตถุประสงค์ เป้าหมายคืออะไร เราศึกษาโดยละเอียดแล้ว เอามาสร้างตัวหุ่น มันมีทั้งภูมิปัญญาชาวบ้าน วัสดุเหลือใช้ วัสดุจากธรรมชาติ ต้องมีกระบวนการการมีส่วนร่วม หมายถึงต้องไม่ใช่มีอาชีพ เรามีชาวบ้านมาช่วยกันทำ เช่น น้ำเทพ ทำหัวเปรต ฟันสี ทำแล้วไม่ถูกใจหรือทำใหม่ การสร้างโรงใช้ดินเหนียว

คุณตาคุณยายมาช่วยนั่งปั้นกัน ที่สำคัญวัสดุต้องย่อยสลายได้ ไม่ใช่โฟม ตะปู ลวด ก็ยากมาก แต่สิ่งที่เราได้กลับมา แม้งานจะช้า แต่เราได้ความร่วมมือร่วมใจจากชาวบ้าน ทำให้งานสำเร็จไปได้”

ขนมท้องถิ่นในเวทีโลก

จากเรื่องหุ่นมาถึงเรื่องขนม “ขนมเล็บมือนาง” เป็นขนมท้องถิ่นของภาคตะวันออก มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปหลายชื่อ แต่จะเรียกหิวหวามากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับอายุของผู้เรียก ซึ่งที่บ้านห้วยแร่ก็มีการทำขนมนี้เป็นประจำอยู่แล้วโดยกลุ่มท่องเที่ยวตำบลห้วยแร่ เมื่อสสย. แจ้งว่ามีกิจกรรม 10 วัน สภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ จึงนำขนมนี้ไปสาธิต และเป็นพี่เลี้ยงสอนผู้เข้าชมงานทำขนมกินกัน โดยปรับชื่อให้เข้ากับหุ่นที่นำไปโชว์ เป็นชื่อ “ขนมแม่เมตตา” และมีเครื่องตีมี คือ “น้ำกระทะทองแดง” ก็คือน้ำฝางต้มกับครึ่งและใบเตย

“เราคิดว่าควรมีกิจกรรมอะไรต่อเนื่องจากโชว์หุ่นด้วย คิดว่าการทำขนมเล็บมือนาง เพราะต้นทุนไม่น่าสูงมาก คอนเซ็ปต์คือให้ผู้ที่มาชมงานเป็นคนทำ ไม่ใช่เราไปปั้นให้เด็กกิน เด็กที่มาร่วมงานก็มานั่งช่วยปั้นวดแบ่งเอง ชูคณะพร้าวเอง ชุ่มสภาเด็ก

>> ระหว่างงานเทศกาลหุ่นโลก เราเห็นความเปลี่ยนแปลงของเด็กอย่างชัดเจน จากเด็กที่กึ่งเพรวราก เขากลายเป็นคนมีความรับผิดชอบ >>

และเยาวชนตำบลห้วยแร่ ที่หอศิลป์เจ้าฟ้า จึงเป็นซุ้มที่วุ่นวายมาก มีผู้พเนนที่อยู่ตลอดเวลา มีคนมาเข้าแถวรอทำขนมเยอะมาก”

อย่างไรก็ตาม ไม่ใช่เพียงทำง่ายรวดเร็ว ทุกคนเข้าถึงง่ายเท่านั้น ขนมเล็บมือนางยังเป็นขนมพื้นบ้านที่ทำให้คนจดจำบ้านห้วยแร่ได้เป็นอย่างดี หากเห็นขนมเล็บมือนางไปโชว์ในงานใด คนก็จะรู้ทันทีว่าบ้านห้วยแร่มา อีกทั้งขนมเล็บมือนางยังกลายเป็นของว่าง เมื่อมีการประชุมต่างๆ ของตำบลห้วยแร่ โดยผู้ปกครองของเด็กๆ ในสภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่เป็นผู้ทำ สร้างการยอมรับและรายได้ให้ชาวบ้านในอีกทางหนึ่ง

“หลังจากงานเทศกาลหุ่นโลก สิ่งที่ชัดเจนที่สุด คือ เราเป็นที่รู้จักของหน่วยงานมากขึ้น จากสภาเด็กห้วยแร่ที่ไม่มีคนรู้จักไม่รู้ว่าจะอยู่ตรงไหน วันนี้ผู้ใหญ่รู้จักเรา ผู้ว่า สส. อบจ. หน่วยงานภาครัฐ สสส. สสย. รู้จักเรา เขารู้ว่าเรามีมือ ทำงานได้ เราได้ใส่ความคิดของเราออกไปให้เขาได้ เราได้รับความเชื่อมั่นมากขึ้น เด็กๆ ได้รับโอกาสมากขึ้น น้องบางคนได้ไปทำสื่อวิทยุ ได้เวลาจากสถานวิทย์และการสื่อสารแห่งประเทศไทย อ่านรายการออกอากาศในพื้นที่เขตจังหวัดตราด

แม้การยอมรับจากคนภายนอกจะเป็นเรื่องสำคัญ แต่ใช่หรือไม่ว่า สิ่งที่มีค่ามากกว่านั้น คือ การได้เห็นเด็กๆ พัฒนาศักยภาพด้านต่างๆ ไปในทางที่ดี

“ระหว่างงานเทศกาลหุ่นโลก เราเห็นความเปลี่ยนแปลงของเด็กอย่างชัดเจน จากเด็กที่กึ่งเพรวราก เขากลายเป็นคนมีความรับผิดชอบ เขาไม่ได้ไปกินหรือ อยู่สบายนะ เขากินข้าวเหนียวหมูหยองจนหน้าจะกลายเป็นข้าวเหนียว กลัวผีข้าวกล่องกันเลย แต่เขาไม่บ่นอะไรเลย เราเห็นความภูมิใจ เขาภูมิใจในงานของเขา น้องมายด์ (นายสิริมงคล ขวัญสิริ) ทำงานจนเป็นลม เขาทำงานจนลืมนินข้าวเพราะเป็นหัวหน้างาน

“ในมุมมองของผม ผมมองว่า งานนี้ผมต้องขอบคุณเด็กๆ ไม่คิดว่าเขาจะมีความรับผิดชอบได้อย่างมากขนาดนี้ ด้วยการที่เราไปเป็นคณะใหญ่ 70 คน ทางกรุงเทพฯ จึงไม่มีงบประมาณเพียงพอที่จะดูแลเรา คณะอื่นๆ เขาแค่เดิน กับแสดง แต่เราคุมซุ้มอีก 10 วัน เรามีซุ้มนิทรรศการของสสย. เราต้องใช้คนเยอะมาก ทำงานสลัดไปมา ทั้งโชว์หุ่น ตอนเย็นจัดการแสดง พวกเราต้องไปนอนวัด

แต่น้องๆ ก็ไม่มีบ่น เขาจัดการแบ่งงานกันเอง รวมถึงดูแลเรื่องขยะ ล้างจาน กวาดล้างห้องน้ำ ลานวัดทั้งหมด

“ถ้าถามว่าผมชมเด็กแค่ไหน ผมชมมาก เด็กๆ เขาทำดีเกินความคาดหมาย และไม่เป็นภาระ พวกเราทำกันเต็มที่ที่สุดชีวิตจากเปรตที่แขวนอยู่บนต้นไม้ เราทำให้เดินได้เกือบ 3 กิโลเมตร แล้วต้องใหญ่สูง 7-8 เมตร ไม่ใช่ทำงานง่ายๆ สิ่งที่เราได้กลับมาเราภูมิใจ เราเห็นเด็กที่มาชมงานซุ้มหุ่นเปรตด้วยความตกใจ แล้วพ่อแม่ก็มาประกบ อธิบายว่าคืออะไร เราเห็นคนมาเข้าแถวต่อคิวรอทำขนม แม้จะร้อน คนจะเยอะ แต่ก็ไม่มีใครบ่น สิ่งเหล่านี้มันเป็นมากกว่าความสำเร็จ”

ทุกวันนี้ แม้จะจบงานเทศกาลหุ่นโลกไปหลายเดือนแล้ว แต่งานของสภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ ยังไม่จบ เด็กๆ ยังมีกิจกรรมเยี่ยมเยียนผู้สูงอายุเป็นประจำทุกเดือน ผู้ปกครอง ยังทำขนมเล็บมือนางเลี้ยงในงานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นรับนักท่องเที่ยวหรือเป็นของว่างจัดเลี้ยงเวลาประชุมอบต. และสภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ ยังมีอีกหนึ่งธุรกิจที่สำคัญ คือ ส่งน้ำมันตามร้านค้าตามระบบเอส อี (SE-Social Economy) คือการทำธุรกิจเพื่อสังคม ซึ่งช่วยให้เด็กๆ มีรายได้จากการทำงาน และสภาเด็กและเยาวชนตำบลห้วยแร่ มีรายได้ขับเคลื่อนกิจกรรมต่างๆ ให้ดำเนินไปอย่างไม่ติดขัด

สำหรับหุ่นเปรตนั้น ทุกวันนี้แม้จะพักผ่อนนอนเล่นกันอยู่ แต่เชื่อเถอะว่า เมื่อถึงงานตักบาตรเทโวโรหณะ หุ่นเปรตทั้งหลาย คงได้เข้าแถวเดินโชว์ตัวกันอย่างพร้อมเพรียงอีกครั้ง...แน่นอนว่า ขนมเล็บมือนาง หรือ ขนมแม่เมตตา ได้ติดสอยห้อยตามไปด้วยแน่ๆ ☺



¹ โครงการธนาคารต้นไม้ ส่งเสริมให้ประชาชนปลูกต้นไม้ในที่ดินของตนเอง แล้วขึ้นทะเบียนต้นไม้ประเภทที่ใช้ประโยชน์จากเนื้อไม้ไว้กับธนาคาร มีการประเมินมูลค่าต้นไม้เป็นเงิน แล้วนำตัวเลขเงินที่ได้รับการรับรอง สะสมไว้ในรูปแบบบัญชีธนาคาร ซึ่งบ้านคลองเรือ ถือเป็นพื้นที่ธนาคารต้นไม้แห่งแรกของประเทศไทย โดยสร้างพื้นที่เกษตรคล้ายป่า มีทั้งพืชอาหาร พืชพลังงาน และไม้ใช้สอย สร้างสมดุลแก่ระบบนิเวศ ตามแนวทางป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9

หลักการของธนาคารต้นไม้ ก็คือ ปลูกต้นไม้อย่างน้อย 80 ต้นต่อแปลง กรณีที่ดินน้อย ต้องปลูกอย่างน้อย 9 ต้น จึงสามารถขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ปลูกได้ ซึ่งแนวคิดของของธนาคารต้นไม้ มุ่งรับรองต้นไม้ที่ใช้เนื้อไม้ได้ในอนาคต และเป็นไม้มีค่าโดยเน้นไม้ในพื้นที่ถิ่นหรือไม้ถิ่นอื่นแต่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และไม้โตเร็วที่ช่วยเกื้อกูลระบบนิเวศ สำหรับพันธุ์ไม้ที่กำหนด เช่น จำปาทอง ตะเคียนทอง ยาง ยูงเสียด สัก ประดู่ หลุมพอ เทพทาโร มะฮอกกานี กระท้อน กระถินเทพา อินทนิล เนียง สะตอ เหยียง ช่อกันเกรา มันหมู พญาไม้ ราชพฤกษ์ สมอไทย และทำมัง

² บุญสังฆทาน เป็นการทำบุญช่วงกลางพรรษา ตั้งแต่ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 9 (เดือนเก้าเพ็ง ก่อนบุญข้าวประดับดิน) ไปจนถึงขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 (วันเพ็ญเดือนสิบเอ็ด วันออกพรรษา) ชาวบ้านจะไปร่วมทำบุญถวายภัตตาหารพระสงฆ์และเลี้ยงชาวบ้านกันที่วัด โดยมีการเตรียมทั้งอาหารคาว หวาน และผลไม้

³ ข้าวลัมมาชีพ ข้าวที่จัดจำหน่าย คือ ข้าวกล้องหอมมะลิแดง และข้าวกล้องสามกษัตริย์ สอบถามเพิ่มเติม หรือสั่งซื้อข้าวเพื่อทดลองบริโภคได้ที่โทรศัพท์ : 08-9018-7979 หรือ www.facebook/Dokkaeobandin



จากบีนในสวนผัก... ที่ไอซาก้า*



สวนผักคนเมือง อาจจะไม่ใช่อะไรใหม่ หลายๆ ที่กำลังทำกันอยู่ แต่ที่ไอซาก้า ประเทศญี่ปุ่น มูลนิธิสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรม Chishima ซึ่งเป็นงานส่งเสริมด้านความรับผิดชอบต่อสังคม (CSR-Corporate Social Responsibility) ของบริษัทอสังหาริมทรัพย์แห่งหนึ่ง ได้มีแนวคิดเอาที่ดินรกร้าง เอาบ้านเก่าๆ ที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์มาสร้างประโยชน์ให้ชุมชน และสังคม... แปลงผักคนเมืองที่ให้ศิลปินมาทำงานร่วมกับคนในชุมชนจึงเกิดขึ้น!

พื้นที่ขนาดย่อมจากที่ๆ ว่างเปล่า มีเศษไม้ เศษหญ้าขึ้นประปราย จึงกลายมาเป็นพื้นที่สร้างสรรค์ ความเขียวข่มู่มเพิ่มพื้นที่เล่น สร้างแหล่งเรียนรู้ให้กับเด็กและเยาวชน ได้มา “เล่น เรียนรู้ และลงมือทำ” กับเพื่อนๆ พ่อแม่ เหล่าศิลปินตัวน้อยได้ใช้จินตนาการสร้างสรรค์ธรรมชาติให้กลายเป็นงานศิลปะร่วมกับศิลปินผู้ใหญ่ที่มาออกแบบกระถางผักเป็นยานอวกาศ ผลงานศิลปะในแปลงเกษตรที่เด็กสามารถปีนเล่นได้ ขึ้นไปเดินเล่นก็ได้

* บันทึกเมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2015

โดยมีองค์กรไม่แสวงกำไรเป็นคนที่จัดการดูแล รับสมัครทีมที่เป็นใครก็ได้ ที่อยากมาใช้พื้นที่ปลูกผักร่วมกัน เป็นอาสาสมัครที่มีสมาชิกทุกเพศทุกวัย แบ่งกันรับผิดชอบกลุ่มละ 5-6 คน เวียนกันมาเพาะปลูก ดูแลรักษาแปลงผัก สวนผลไม้อย่างสวนสตอเบอรี่ที่ร่วมมือร่วมใจช่วยกันเพาะจากต้นกล้าเล็กจนเติบโตใหญ่ แล้วเอาผักที่ตนปลูกมาขายเสริมรายได้ นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมทำอาหาร ทำเตาอบพิซซ่าแบบธรรมชาติ มีพิธีเปิดเตาอบซึ่งเป็นพิธีเฉพาะของชุมชน ทำให้คนในชุมชนเมืองสร้างปฏิสัมพันธ์กันมากขึ้นผ่านกิจกรรมต่างๆ ในแปลงผักคนเมือง

ความน่าสนใจขององค์กรธุรกิจ องค์กรทางสังคมหันมาสนใจเปิดพื้นที่ของตนให้กลายเป็นพื้นที่ส่วนรวมโดยใช้ศิลปะมาเป็นกลยุทธ์ในการขับเคลื่อนนโยบาย คนในชุมชนมีสิทธิได้ใช้ประโยชน์ คนเมืองออกจากชีวิตที่อยู่แต่บนตึก ในห้องสี่เหลี่ยมจะกินอะไรก็ใช้ชีวิตชี้อย่างเดียว มาเป็นคนที่ถูกขังมาลงมือทำ เปลี่ยนพื้นที่ๆ เคยทิ้งร้างไว้ ให้กลายเป็นพื้นที่อาหาร สามารถนำผักมาทำกินเองได้โดยปลอดจากสารพิษ ได้รังสรรค์เรื่องราวของตนผ่านการถ่ายทอดในสวนผักที่ใช้ใจปลูกนับเป็นจุดเล็กๆ ที่สร้างแรงบันดาลใจ ปลูกเมือง ปลูกชีวิตไปด้วยกัน



จากกิจกรรมดังกล่าวนำไปสู่การตั้งคำถามที่ว่า...แล้วอะไรล่ะ ที่จูงใจให้องค์กรธุรกิจ องค์กรทางสังคมลุกขึ้นมาทำโครงการดีๆ แบบนี้ ซึ่งจริงๆ แล้วเป็นแค่ตัวอย่างหนึ่งในบรรดา กิจกรรมที่เกิดขึ้นทั่วประเทศญี่ปุ่นมากมายหลายรูปแบบ เกิดขึ้นภายหลังจากรัฐบาลมีนโยบายกระตุ้นให้เกิดกิจกรรมสาธารณะประโยชน์ และให้อาสาสมัครได้ทำงานในชุมชนอย่างหลากหลาย แต่เงื่อนไขสำคัญ คือ ต้องให้ศิลปินมาทำกิจกรรมร่วมกับองค์กร

ด้านอาสาสมัครทางสังคม นโยบายนี้เกิดขึ้น พร้อมกับมีกฎหมาย มีงบประมาณรองรับและส่งลงไปยังท้องถิ่น หลังจากญี่ปุ่นเกิดภัยธรรมชาติรุนแรง ทั้งแผ่นดินไหว สึนามิ รัฐบาลจึงต้องการใช้ ศิลปะมาเยียวยาจิตใจคนในชุมชน และยังเป็นการส่งเสริมการทำงานของภาคประชาสังคมและอาสาสมัครให้ลุกขึ้นมาทำงานอย่างต่อเนื่องในระดับชุมชน 🍃





ข้าวแต๋น...ดีจัง

เรื่อง น้องฮันนี่ กลุ่มตอกไม้ยิ้ม ยะลา
ภาพประกอบ กาแฟดำไม่เผ็ด

ขนมมาตุมาตง (รวงผึ้ง)



อาหารว่างของชาวมุสลิมสามจังหวัดชายแดนใต้
ที่ไม่ค่อยเห็นมากนักในปัจจุบัน



เป้งข้าวเหนียว
เป้งข้าวเจ้า

+



น้ำกะทิ+เนื้อมะพร้าว
+งาขาว

+



น้ำตาล



วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดมานวดให้เข้ากัน
แล้วนำมาปั้นกับซีไม้ไผ่ นำไปย่างให้สุกเหลือง
ราดด้วยกะทิและโรยน้ำตาลกับงาขาว
รับประทานร้อนๆ จะอร่อยมาก



เป็ช-อญ-ฉือ

เรื่อง Kate Nara

“กินเปลี่ยนโลก” เป็นคำที่เราได้ยินได้ฟังกันบ่อยในระยะเวลา 2 – 3 ปีที่ผ่านมา แต่กินเปลี่ยนโลกในทัศนะของใครจะแตกต่างกันอย่างไร เรามีคำตอบจากคนดังหลากหลายวงการ มาฝาก พร้อมเผยอาหารจานเด็ดที่ขึ้นชื่อของแต่ละคนด้วยนะจ๊ะ



© สสส.

01

เอ...แสงปทีป แก้วสาคร

บรรณาธิการบริหารนิตยสาร Health & Cuisine

“เราว่ากินเปลี่ยนโลก คือ การกินที่ส่งผลต่อสิ่งแวดล้อม ผู้ผลิตและผู้บริโภคเอง สำหรับเราพยายามจะเลือกที่ส่งผลต่อทุกด้านมากที่สุด เช่น เลือกสนับสนุนสินค้าเกษตรอินทรีย์ โฮมคูกิ่ง ของกินง่ายๆ ที่ทำได้ตามท้องถิ่น ไม่ต้องเสียค่าขนส่งมาก ประหยัดพลังงาน และสร้างความยั่งยืนให้ผู้ผลิต ที่สำคัญคือดีต่อสุขภาพตัวเอง เช่น อาหารที่ไม่ปรุงแต่งมาก และไม่ต้องสรรหาเกินความพอดี”

จานโปรด : น้ำพริกผักลวก

ปู...เอื้อมพร แสงสุวรรณ

บรรณาธิการบริหารนิตยสารชีวิต

“นิยามกินเปลี่ยนโลกของพี่มีอยู่ 2 ความหมาย คือ ‘กินเปลี่ยนโลก’ และ ‘กินเปลี่ยนโรค’ ในความหมายของกินเปลี่ยนโลกก็คือการกินอาหารที่ใกล้ชิดธรรมชาติ เพราะเราเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติก็ควรต้องกินอะไรที่ใกล้ชิดธรรมชาติมากที่สุด ส่วนกินเปลี่ยนโรคก็คือในสิ่งที่เรากิน เราสามารถกินยาหรือกินสารพิษก็ได้”

“การกินอาหารของเราทุกๆ มื้อ มีทั้งสารพิษ และยา ดังนั้น การเปลี่ยนโรคก็คือ จากปกติที่เราไม่ได้เป็นอะไร มันก็จะเปลี่ยนร่างกายให้เป็นรังโรค แต่ถ้าเราป่วยอยู่แล้วกินอาหารสุขภาพเข้าไป ก็จะเปลี่ยนร่างกายเราที่เป็นรังโรคให้เป็นผู้ปลอดโรคได้”

จานโปรด : ข้าวกล้อง



02

© www.เกร็ดความรู้.net

© okNationBlog



03

พิมฐา...

ฐานิดา มานะเลิศเรื่องกุล

เน็ตไอดอลชื่อดัง/นางแบบโฆษณา

“พิมว่าอาจจะหมายถึงการกินอาหารตามฤดูกาล และอาหารท้องถิ่น อาหารออร์แกนิกส์ที่ไม่ใช่สารเคมีต่างๆ ละมั้งคะ พิมเองก็เป็นคนหนึ่งที่ชอบรับประทานอาหารตามท้องถิ่นที่หาได้ง่ายและขึ้นชื่อตามสถานที่นั้นๆ ซึ่งนอกจากเราจะได้สัมผัสกับวัฒนธรรมของอาหารแล้วยังช่วยลดการขนส่งวัตถุดิบอาหารจากที่อื่นๆ อีกด้วยหละคะ การกินอาจจะดูเป็นสิ่งที่ไม่น่าเปลี่ยนโลกทั้งใบได้ แต่อย่าลืมนะว่าสิ่งที่เราทุกคนบนโลกนี้ทำเหมือนกันในทุกๆ วัน คือ การกินนั่นเอง เพราะฉะนั้น พิมเชื่อว่าพฤติกรรมในการเลือกอาหารของเราสามารถเปลี่ยนโลกทั้งใบได้จริงๆ นะ”

งานโปรด : อาหารเส้น เช่น ผัดไท หมี่ผัดโคราช ขนมจีน เส้นบะหมี่ทำเองของร้านท้องถิ่นต่างๆ

ปุม...นวลพรรณ สุพฤตนิพานิชย์

เจ้าของร้าน laliart coffee
และผู้เขียนหนังสือ my veggie diary
กินมังสวิรัตมากกว่า 10 ปี



04

© foodtube:Jamie Oliver

“สำหรับเรา ‘กินเปลี่ยนโลก’ มันมีสองความหมายในสองช่วงเวลา คือ สมัยก่อนคนเรายึดวิธีการกินแบบธรรมชาติ เชื่อมโยงกับวิถีเกษตรกรรม กินตามฤดูกาล ไม่ได้ใช้สารเคมี หรือทำอะไรที่ผิดธรรมชาติเพื่อการบริโภค ไปจนถึงการใช้ภาชนะด้วยซ้ำ จนมาถึงวันหนึ่งก็เกิดการ ‘กินเปลี่ยนโลก’ ขึ้น เปลี่ยนแปลงความเป็นธรรมชาติ เร่งผลผลิต ใช้สารเคมี ใช้วิธีการผลิตแบบใหม่ๆ เพื่อสนองความต้องการในการบริโภคจนมันผิดธรรมชาติ จนก่อให้เกิดสิ่งต่างๆ ให้กับโลกและร่างกายมนุษย์

“มาถึงวันนี้ ความหมายของ ‘กินเปลี่ยนโลก’ จึงเกิดขึ้นอีก ครั้งนี้ก็น่าจะเป็นการกลับไปสู่จุดเริ่มต้น วิถีเดิมๆ ตามธรรมชาติแบบสมัยก่อน คัดสรรวัตถุดิบ รู้แหล่งที่มา ปฏิเสธสารเคมีให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ คิดก่อนกินและกินอย่างมีสติ”

งานโปรด : อาหารที่เราทำเองบ่อยๆ และง่ายมากคือ สลัดผักใส่ซิง แก้วก็ ผักชีลาว สะระแหน่ ถั่วแดงและเมล็ดแฟลกซ์ น้ำสลัดทำเอง คือ น้ำมันมะกอก ผสมบัลซามิคกับน้ำผึ้ง



© feelfirm.com



www.hongthongrice.com/life

05

ปาล์ม...ชลณัฐ์ ไทยกุล

พิธีกรรายการโทรทัศน์

“กินเปลี่ยนโลก ตามความเข้าใจของปาล์ม คืออาหารที่เรากินอยู่ตอนนี้เป็นอาหารแปรรูป อาหารสำเร็จรูปซะเยอะ การกินเปลี่ยนโลกก็น่าจะเป็นการกินที่เปลี่ยนแปลง กินอาหารแปรรูปน้อยลง ผ่านกระบวนการน้อยลง และอาจเป็นการซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตโดยตรง”

งานโปรด : อาหารที่ทำเอง เมนูที่ปาล์มทำแล้วอร่อยสำหรับเรา คือ ออกไก่ไม่มีหนังหมักกับซีอิ๊วหนึบหน่อย ใส่พริกและกระเทียมแล้วผัดกับน้ำมันเมล็ดชา กินกับข้าวไรซ์เบอร์รี่

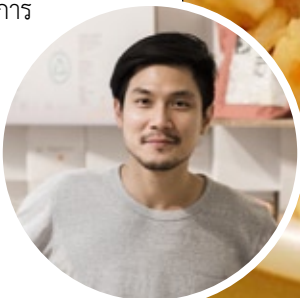
ทือป...พิพัฒน์ อภิรักษ์นาก

นักแสดง พิธีกร และเจ้าของแบรนด์ ECO Shop

“กินเปลี่ยนโลก ความหมายง่ายๆ ของผมก็คือ การกินพอดีๆ พออิ่ม โดยส่วนตัวผมหลีกเลี่ยงการกินอาหารบุฟเฟ่ต์ เพราะไม่อยากได้มาซึ่งอาหารปริมาณมากๆ ในกระเพาะ มันทำให้อึดอัด และมีผลที่จะตามมาอีกมาก

“ถ้าย้อนมองกลับไปให้ลึกหน่อยในกระบวนการ Process อาหารก็ต้องผ่านอะไรมาเยอะ ผมทำงานออกแบบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในแง่การผลิตสินค้า การออกแบบก็มี Process มีขั้นตอนกระบวนการผลิตขนส่ง การใช้งาน การจัดการจนถึงการกำจัด ไม่ใช่ว่าอยู่ดีๆ ก็ได้ของมา อาหารที่อยู่ตรงหน้าเราก็ไม่ได้แตกต่างกันเท่าไร เฉลียวๆ การทำเกษตร การปลูก อาจมีขั้นตอนและกระบวนการที่มากกว่าด้วยซ้ำไป”

งานโปรด : ข้าวผัดไก่



© oneshetwoshe.com



คุยกัน...ดีจัง

เรื่อง : ธัญพรรณ นาราเต็มทรัพย์


ภาพ : สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์

ยุทธการสู้ชีวิต อยู่-ดี-กิน-หอมหวาน ของคน (ท่า-มะ-ดา)

ไม่กี่ปีมานี้ กระแสการพึ่งตนเอง เกษตรไร้สารเคมี ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกส์ได้เข้ามาอยู่ในหัวใจคนไทยมากขึ้น จนทำให้เกิดหลายๆ กระบวนการที่นำไปสู่การปฏิวัติการกิน โดยคนกลุ่มเล็กๆ หลากหลายกลุ่มที่ต้องการสร้างความมั่นคงทางอาหารด้วยตนเอง

คุยกัน...ดีจังฉบับนี้ ยินดียิ่งที่จะแนะนำบุคคล 3 ท่าน ที่พยายามสร้างความมั่นคงทางอาหารเพื่อตัวเองและสังคม ได้แก่ พี่หนู - ภัทรพร อภิชาติ เจ้าของโรงนาหนู - โจ ฟาร์มเล็กๆ ที่เปิดโอกาสให้คนจากทั่วทุกมุมโลกไปเรียนรู้วิถีพึ่งพาตนเอง ที่ฤดูขเหลือลมัย นักคิด นักเขียน คอลัมนิสต์ ผู้หลงใหลการทำอาหาร และคุณสตังค์ - จรงค์ศักดิ์ รองเดช ผู้ผลิตสารคดีและพิธีกรรายการ ภัตตาการบ้านทุ่ง

3 คน 3 มุมมอง ทั้งจากผู้สร้างแหล่งอาหาร นักปรุงอาหาร และนักสร้างสรรค์รายการอาหาร ที่จะสร้างแรงบันดาลใจ และทำให้การ “กินเปลี่ยนโลก” กลายเป็น “คนเปลี่ยนโลก”



ภัทรพร อภิชิต

จากสาวออฟฟิศ สู่เจ้าของโรงนาหมู-ใจ

“...การที่เขาได้อยู่ที่นี่
เขาบอกว่าเป็นเรื่องที่ดีมากๆ
เขาไม่ต้องพึ่งเครื่องอะไรเหล่านั้นเลย
เขาก็อยู่ได้ เราว่าเรื่องแบบนี้
ช่วยกอบกู้ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์
เป็นเรื่องที่แบบว่า เอาเข้าจริงๆ
แล้วไม่ต้องพึ่งเครื่องอะไรเลย
แกก็มีชีวิตอยู่ได้
หมายถึงไม่ต้องสะกดกสบายขนาดนั้น
คุณก็ยังมีชีวิตที่ดีได้”



หลายปีก่อน พี่หนู - ภักทรพร อภิชิต คือสาวชาวกรุงที่มีหน้าที่การทำงานเป็นพนักงานออฟฟิศระดับผู้บริหาร แต่เมื่อถึงจุดๆ หนึ่ง สิ่งที่ทำอยู่เริ่มไม่ใช่คำตอบของชีวิตที่ต้องการ เธอจึงลาออกจากงานไปอยู่ริมน้ำแม่กลอง ทำนิตยสาร “มนต์รักแม่กลอง” ร่วมกับคู่ชีวิต (ในปัจจุบัน) คือ พี่โจ - วีรวุฒิ กังวานนวกุล

ปี 2553 พี่หนูและพี่โจ ได้รับทุนปัญญาชนสาธารณะ แห่งเอเชีย (Asian Public Intellectuals - API) จากมูลนิธิอินิปปอน แห่งประเทศญี่ปุ่น ทำให้มีโอกาสไปศึกษาดูงานที่ประเทศอินโดนีเซีย และญี่ปุ่นเป็นเวลาหนึ่งปีเต็ม ซึ่งช่วงเวลาที่อยู่ญี่ปุ่น 9 เดือนนี้เอง เป็นช่วงเวลาที่ยังคู่ได้ใช้ชีวิตเป็นวูฟเฟอร์ (WWOOFer) ทำงานในฟาร์มเกษตรอินทรีย์หลากหลายแห่ง และกลายเป็นแรงบันดาลใจให้สร้างโรงนาหนู-โจขึ้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อเป็นทั้งบ้านฟาร์มอินทรีย์เล็กๆ และเป็นโฮสต์ (Host) สำหรับให้วูฟเฟอร์ที่สนใจมาเรียนรู้การทำเกษตรอินทรีย์

WWOOF : สัมผัสชีวิตเด็กฟาร์ม

“วูฟ (WWOOF) ย่อมาจาก World Wide Opportunities on Organic Farms คือ โครงการแลกเปลี่ยนทางสัมพันธภาพแบบนานาชาติ ระหว่างผู้เป็นเจ้าของบ้าน ที่เรียกว่าโฮสต์ (Host) กับผู้มาเยือนที่เรียกว่า WWOOFer (วูฟเฟอร์) เราจะเป็นอย่างวูฟเฟอร์ได้ก็ต้องทำการสมัครกับองค์กร WWOOF ในประเทศนั้นๆ เมื่อมีสถานภาพเป็นวูฟเฟอร์แล้ว ก็จะมีสิทธิ์ติดต่อขอเข้าไปทำงานกับโฮสต์ต่างๆ ได้

ส่วนคนที่จะเป็นโฮสต์ ก็ต้องลงทะเบียนเหมือนกัน เราต้องสมัครเป็นโฮสต์กับ WWOOF Thailand หลักๆ แล้วโฮสต์ก็คือเกษตรกรแขนงต่างๆ ที่ทำการผลิตแบบออร์แกนิกส์ แต่ทุกวันนี้แต่ละประเทศ นอกจากโฮสต์ที่เป็นเกษตรกรแล้ว ก็ยังมีโฮสต์ที่ทำกิจการอื่นๆ เช่น ศูนย์สุขภาพ งานศิลปะ งานฝีมือ ร้านอาหาร ที่พัก ด้วย”

โฮสต์กับวูฟเฟอร์ ความสัมพันธ์แลกเปลี่ยน

“การเป็นโฮสต์กับวูฟเฟอร์เป็นเหมือนการแลกเปลี่ยนกัน สิ่งที่โฮสต์จะได้จากการเข้าร่วมโครงการคือได้ผู้ช่วยทำงานฟรี

ไม่ต้องจ่ายค่าแรง โดยโฮสต์จะตอบแทนด้วยการให้ที่พัก อาหาร และถ่ายทอดทักษะวิทยาการความรู้ในงานของตน ส่วนสิ่งที่วุฟเฟอร์จะได้แน่ๆ คือประหยัดค่าใช้จ่ายในการดำรงชีพทั้งค่ากินและค่าอยู่ แล้วยังได้ความรู้ตามที่สนใจติดตัวไปด้วย แต่ต้องแลกด้วยการทำงานตอบแทนตามที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ”

จุดเริ่มต้นของโรงนาหนู-โจ

“เรามาอยู่ที่ดินตรงนี้ไว้นานแล้ว แต่ยังไม่ได้ทำอะไร เพราะติดอะไรหลายอย่าง แต่ก็คิดว่าน่าจะวุฟ เหตุผลหนึ่ง คือ เราอยากรับคนอื่นมาแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน แล้วมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน และเราแคร์สึกว่าพื้นที่ที่เราที่มีใหญ่พอที่จะให้ใครๆ เข้ามาแบ่งปัน เอาความสงบสันติติดตัวกลับไปได้ เหมือนกับต้นไม้ต้นหนึ่งก็ใหญ่พอจะให้คนเข้าไปหลบได้ร่มเงา มันเป็นการแบ่งปันกัน”

บริหารโรงนาจากประสบการณ์ที่ญี่ปุ่น

“ตอนที่เราไปอยู่กับคนญี่ปุ่น สิ่งที่ได้เรียนรู้คือวิถีการทำงาน เราเคยคุยกันว่าโชคตินะ ที่ได้วุฟที่ญี่ปุ่น เพราะคนญี่ปุ่นเป็นคนที่มีแบบแผน มีแผนการ มีการวางแผนที่ดี และมีวินัยที่ดี ซึ่งสอนนิสัยแบบนี้ให้เรา มีวินัยอย่างไร เช่น ทุกอย่างมีเวลา เขามีตารางเวลาชัดเจน ก่อนจะเริ่มงานทุกคนอยู่ในเครื่องแต่งกายที่พร้อมลุยงาน ชุดป้องกัน ใส่บูท ใส่ถุงมือ ทุกอย่างจะต้องพร้อมก่อนเริ่มงาน เราจะไม่เห็นคนญี่ปุ่นทำงานไป หยุดพักเล่นเม้าท์กันไม่มีเลย เขาไม่พักกินน้ำกินทำด้วย แต่พอสิบโมงปั๊บ หยุดพักกินน้ำชา”

พีโจ (เสริม) “เหมือนกับว่าช่วงนั้นมันเป็นเวลาพัก ที่ได้นั่งคุยเรื่องงาน เรื่องอะไรต่างๆ นานา พวกช่างก็ลงมานั่งสนทนากัน จิบชากัน ปรีक्षाเรื่องงานกันช่วงนั้น แต่แป๊บหนึ่งถึงเวลาทำงาน เขาก็กลับไปทำงาน เหมือนเขามีสมาธิกับสิ่งนั้น แล้วพักเป็นพัก ไม่ใช่พักและทำงานในเวลาเดียวกัน เวลาทำงานก็มีสมาธิกับงาน”

วุฟเฟอร์โรงนาทำอะไรกันบ้าง

“หลักๆ พีโจจะเป็นคนสอนงานวุฟเฟอร์ เรื่องงานช่างก่อสร้าง เกษตร เขาจะคอยดู บางอย่างวุฟเฟอร์ก็ไม่รู้ เพราะบางคนมาจากประเทศที่เครื่องมือทันสมัยหมดแล้ว เขาได้หัดใช้จอบ เสียม พรวน แล้วก็ได้ว่าเมื่อใช้อุปกรณ์แล้ว ต้องล้างเก็บเข้าที่อย่างไรบ้าง นี่คือสิ่งที่เราเรียนรู้มา และเอามาใช้ที่นี่ด้วย เอาเข้าจริงๆ แล้วเป็นเรื่องที่ตีมาก เพราะจะใช้ปั๊บกัหาเจอ”

โรงนายังมีไฟฟ้า และใช้เตาฟืน

“เราเริ่มเป็นโฮสต์เปิดรับวุฟเฟอร์เมื่อเดือนตุลาคม สองปีก่อน (พ.ศ. 2557) ทุกอย่างเลยอาจยังไม่พร้อมเท่าไร ไฟฟ้าก็ใช้โซล่าเซลล์ ซึ่งเอาเข้าจริง โซล่าเซลล์ก็ไม่พอ เตียวยาจต้องติดไฟ แต่ถึงไม่มีไฟฟ้า 24 ชั่วโมงก็อยู่ได้นะ เราพบว่าไม่เคยมีต่างชาติคนไหนที่บ่นเรื่องไม่มีไฟเลย เรากล้าพูดคำนี้เลย

ส่วนเรื่องเตาฟืน ก็ไม่ได้วางแผนว่าต้องใช้เตาฟืน แต่เรามีไม้ มีฟืนเยอะ จากที่ตัดต้นไม้เพื่อปรับพื้นที่ แล้วยังไม่ใช้แก๊สก็เพราะแค่หุงข้าวกินอย่างเดียว เลยเอาประสบการณ์ของพีโจ ซึ่งเป็นนักแคมป์ปิ้ง ชอบแคมป์ปิ้งเป็นชีวิตจิตใจ ก็เอาองค์ความรู้ตรงนั้นมาใช้

เราต้องบอกว่าเราเป็นคนเมืองมาตลอดชีวิต อยู่บ้านคอนกรีต แต่ว่าพีโจเป็นคนชอบชีวิตธรรมชาติ ชอบอยู่ป่า แล้วก็อยู่บ้านนอกก็บยายตั้งแต่เด็ก สิ่งพวกนี้มันปลูกฝังอยู่ในตัวเขา แล้วสิ่งเหล่านี้ในตัวเขาก็เปลี่ยนความคิดเราเยอะมากด้วย เราเองก็สนุกที่จะเปลี่ยนไปด้วย ไม่ได้มีความคิดที่จะค้านอะไรเรื่องพวกนี้เลย กลายเป็นว่า ถ้าเปรียบเทียบกัน ถ้าเราต้องไปตลาดเพื่อที่จะไปสั่งแก๊สให้มาส่ง กับเราเดินไปหาไม้มาก่อฟืนและจุดไฟ อันหลังง่ายกว่า ไม่ได้มีเรื่องอุดมการณ์หรืออะไรมาเกี่ยวข้องเลย แต่เราทำสิ่งที่มันปกติธรรมดามาก”

ไม่มีไฟฟ้า 24 ชั่วโมง ไม่มีเตาแก๊ส ใช่ว่าจะขาด

“ต้องบอกว่าวุฟเฟอร์ของเราเขามาจากประเทศพัฒนา แล้วทั้งนั้นเลย ไม่มีวุฟเฟอร์มาจากประเทศกำลังพัฒนา แต่ไม่เคยมีคนจากประเทศพัฒนาแล้ว บ่นเรื่องที่มีแก๊สหรือไฟฟ้าใช้เลย เหมือนกับชีวิตช่วงหนึ่งของเขาได้หลุดออกไปจากรูปแบบเดิม



มีวูฟเฟอร์เยอรมันเล่าให้ฟังว่า ชีวิตเขาเต็มไปด้วยความสะดวกสบาย ถึงแม้จะใช้โซล่าเซลล์ ใช้พลังน้ำ แต่ทุกอย่างเต็มไปด้วยเทคโนโลยี”

แล้วเขาก็บอกว่า เอาเข้าจริงถึงเขาจะผลิตพลังงานได้เอง แต่เขาไม่มีเรื่องของการประหยัดพลังงานเลยนะ เขาผลิตได้เขาก็ใช้เต็มที่ เขามีชีวิตอยู่กับความสะดวกสบายทุกอย่าง มีแอร์ตลอดเวลา มีฮีตเตอร์ มีเครื่องล้างจาน มีเครื่องซักผ้า มีเครื่องทุกอย่าง ทุกอย่างสะดวกมากๆ การที่เขาอยู่อาศัยที่นี่ เขาบอกว่าเป็นเรื่องที่ดีมากๆ เขาไม่ต้องพึ่งเครื่องอะไรเหล่านั้นเลย เขาก็อยู่ได้ เราว่าเรื่องแบบนี้ช่วยกอบกู้ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ เป็นเรื่องที่แบบว่า เอาเข้าจริงแล้วไม่ต้องพึ่งเครื่องอะไรเลย แก่ก็มีชีวิตอยู่ได้ หมายถึงไม่ต้องสะดวกสบายขนาดนั้น คุณก็ยังมีชีวิตที่ดีได้”

เริ่มปลูกผักสร้างแหล่งอาหาร

“ตอนนี้เรามีแปลงปลูกผักของเราเอง เพื่อทำกินเองก่อน ยังไม่รู้ว่าจะเหลือขายหรือเปล่า เหมือนกับเราเป็นครอบครัวใหญ่ เดียวก็มีคนนั้นคนนี่เวียนมา ก็ปลูกผักพวกพืชล้มลุก ปลูกไปกินไป เช่น ผักบุ้ง คะน้า มะเขือ พริก กวางตุ้ง รอให้มีฝนก่อนจะปลูกไม้ใหญ่ เพราะช่วงนี้แล้งมาก เตรียมไว้ว่าอยากให้โซนหนึ่งเป็นป่า ปลูกไม้ใหญ่ อีกโซนจะทำร้านเล็กๆ ส่วนที่กำลังจะเสร็จ คือ เตาอบแบบใช้ไฟน มีวูฟเฟอร์มาอยู่ 2 คน ก็ช่วยกันทำ”

สร้างความมั่นคงทางอาหารด้วยตัวเอง

“เราคิดว่าความมั่นคงทางอาหารกำลังเป็นเรื่องใหญ่มาก ในโลกที่มีการครอบงำของทุนผู้ผลิตขนาดใหญ่ อาหารกลายเป็นเศรษฐกิจที่มีความสำคัญ แล้วคนที่กุมเรื่องนี้ก็เป็นเหมือนคนที่กุมชะตาของโลกด้วย และเป็นเรื่องที่เราช่วยไม่ได้จริงๆ ที่เราอยู่ในโลกที่มีคนอยากจะกุมชะตาคนอื่น มีคนแบบนั้น มีทุนขนาดใหญ่แบบนั้น แล้วเขากำลังพรากเอาความธรรมชาติของอาหาร อาหารเคยอยู่กับคนทุกๆ คน อยู่กับคนทุกเพศทุกวัย ทุกชาติพันธุ์ ตอนนี้นำกำลังถูกครอบงำ มีเจ้าของ นี่จะเป็นปัญหา รุกกลามใหญ่มากขึ้นเรื่อยๆ”

พีโจ (เสริม) “เหมือนเป็นกระแสของทั่วโลก ที่ทุนใหญ่จะรุกรานแหล่งอาหาร ระบบเล็กๆ ของชาวบ้าน หรือผู้ค้ารายย่อย เรานึกถึงยุคที่ปู่ย่าตายายเราอยู่บ้านแล้วปลูกทุกอย่างรอบบ้าน เราเอามาประกอบอาหารทำกิน ไม่ต้องออกไปจ่ายตลาดมาทำกินทุกวัน ก็เหมือนปลอดภัยแล้วเขาก็เลี้ยงเปิดเลี้ยงไก่เอง อันนี้เราเห็นจากยายเรา พอยุคที่พ่อแม่เราเข้ามาอยู่ในเมืองก็เริ่มจะซื้อกิน มายุคเราบางคนจะจับจอบจับเสียมก็ไม่เป็น ดังนั้นถ้าเราจะพลิกตัวกลับมาก็คงต้องค่อยๆ กลับมาเป็นผู้ผลิต-ผู้บริโภคที่พึ่งพาตัวเองให้ได้ในบางเรื่องก่อน”



แหล่งอาหารเรื่องใหญ่ของทุกชีวิต

“เราว่าไม่มีอะไรสำคัญไปกว่าเรื่องอาหารเลย เพราะเรา กินอาหารสามมื้อต่อวัน เราไม่ได้ทำอะไรมากกว่ากินอาหารสามมื้อ ต่อวัน เอาเข้าจริงเรื่องอาหารเป็นเรื่องที่ผูกพันที่สำคัญของทุกชีวิต เพราะฉะนั้นแค่เรื่องอาหารถึงสะท้อนเรื่องอื่นๆ ได้อีกมากมาย หลายอย่าง อย่างที่ใจเกิดมาในบ้านยายที่รอบบ้านมีของกินทุกอย่าง สมัยก่อน คนรุ่นนั้นเป็นแบบนี้ ผลิตอาหารสารพัดได้ด้วยตัวเอง คนทุกคน ทุกชาติในโลกเป็นแบบนี้หมด แต่แล้ววันหนึ่งความ สามารถนั้นสูญหายไปหมดเลย นี่ถือเป็นโศกนาฏกรรม

บางคนอาจคิดว่าเรามีเงินซื้อได้ แต่ถ้าเราไม่คิดแบบนี้ ถ้าเราไม่ได้อยากจะทำแค่หาเงินแล้วไปซื้ออุดหนุนบริษัทอะไร เราแค่ปลูกกันเอง เราทำงานกับดิน แสง น้ำ แคนนี่เอง พุดเหมือน ง่ายนะ แต่ความจริงมันไม่ง่ายหรอก แต่ว่ามันแหละ ความที่บริษัท รายใหญ่ไปจ้างคน ไปหาสารเคมีมาให้เกษตรกรใช้ จริงๆ แล้วเรื่อง แบบนั้นก็ไม่ง่ายอาจจะยากกว่าปลูกแบบธรรมชาติก็ได้ มันซับซ้อน กว่ากันมากนะ

สำหรับเราคิดว่า เราควรจะทำอะไรบางอย่าง เพื่อ ช่วยๆ กัน ในฐานะที่เราเป็นผู้บริโภค เราจะสักจะเป็นแต่สัตว์ หาเงิน แล้วซื้อของที่คนอื่นผลิตอยู่อย่างเดียว จะทำอย่างนั้นก็ได้ แต่ถ้าทำแบบนี้ โลกนี้ต้องเกิดสงครามและวุ่นวายอย่างแน่นอน เพราะเงินแค่เราช่วยกันได้ ทำกันคนละนิดละหน่อย จะมีประโยชน์ ต่อตัวคุณเอง และคนอื่น มันทำให้คุณรู้สึกพึ่งตัวเองได้ เพิ่มความ เชื่อมั่น ความเคารพในตัวเอง แล้วก็ช่วยๆ กันบรรเทาปัญหาการ แย่งชิงทรัพยากร เราเองก็แค่เพิ่งเริ่มต้น แต่ว่าทำแล้วมีความสุข เราคิดว่าทุกคนที่ผลิตอะไรให้ตัวเองได้ ทำอาหารเองได้ ทุกคนมี ความสุขใจ แล้วอาหารจะอร่อยกว่าอาหารที่ซื้อมาจากคนอื่นอีก นิดนึงเสมอ”

อาหารออร์แกนิกส์เป็นสินค้าราคาสูง

“ใช่ ถ้าตีเป็นเงินอาจจะแพง แต่ต้องคิดว่าออร์แกนิกส์มี ต้นทุนไง เราคิดว่าถ้าเป็นผู้ผลิตออร์แกนิกส์ที่แท้จริง เขาต้องไม่ผลิต ออร์แกนิกส์เพียงเพราะว่ามันทำราคาได้มากกว่า ไม่ใช่เขาต้องไม่ เอะราคาขายเป็นตัวตั้ง เขาต้องผลิตอาหารด้วยความตั้งใจจะผลิต สิ่งที่ดี แล้วบังเอิญกรรมวิธีในการผลิตสิ่งที่ดี ปลอดภัยจากสารพิษ มีต้นทุนสูง เพราะมีต้นทุนสูงจึงราคาสูง ไม่ใช่ว่าเป็นของเก๋จึงแพง แต่เพราะออร์แกนิกส์มันเป็นอาหารที่มีต้นทุน

สมมุติว่าเกษตรกรซื้อยามาฉีดหญ้าแล้วหญ้าตายหมด 10 ไร่ ง่ายนิดเดียว แต่ถ้าเขาต้องจ้างคนมาถอนหญ้าทีละต้น เหล่านี้ คือต้นทุน และเป็นเหตุเป็นผล คือ ถ้ามีต้นทุน เราก็ต้องช่วยๆ กัน



แต่คนอยู่ในเมืองอาจน่าสงสารเพราะเขาต้องไปซื้อสินค้าออร์แกนิกส์ ผ่านซูเปอร์มาร์เก็ต พอไปผ่านระบบตลาดแบบนี้ ถ้ามจริง ๆ เอะ ซูเปอร์มาร์เก็ตเอาไปก็เปอร์เซ็นต์

แต่เราก็เชื่อว่าในที่สุดผู้ผลิตกับผู้บริโภคเริ่มจะเข้าใกล้ หากันกันมากขึ้น ราคาสินค้าก็จะสะท้อนต้นทุนจริงๆ ไม่ต้องเสีย ไปกับคนกลางอย่างซูเปอร์มาร์เก็ตหรืออะไรแบบนี้ ถ้าเราซื้อของ จากคนปลูกแล้วเขาบอกว่าแพงหน่อยนะ เพราะแบบนี้ เรายินดี ง่าย ถูกไหม ซึ่งโอเคในสังคมต่างจังหวัดอาจมีสังคมแบบนี้อยู่”

แต่ละบทบาทต้องเกื้อกูลกัน

“เราว่าไม่มีคำตอบสำเร็จรูป บางคนก็กระเสือกกระสน ขวนขวาย แต่อย่างไรก็ตามแต่ละคนก็มีเงื่อนไขในชีวิตต่างกัน ถ้าเรา ไปอยู่ตรงนั้น ยอมรับในเงื่อนไขตรงนั้น ก็ต้องบทบาทอื่น เราเป็นผู้ผลิตไม่ได้ก็เป็นผู้บริโภคที่ดีแทน ก็แค่นั้นเอง สังคมมันประกอบ ด้วยหลายๆ อย่างมาก ก็ต้องช่วยๆ กันทุกบทบาท

ในฐานะผู้บริโภค ก็ต้องเป็นผู้บริโภคที่ช่วยบรรเทาปัญหา ไม่ใช่เป็นผู้บริโภคที่สักแต่ว่าบริโภคโดยที่ไม่คิดอะไรเลย เราว่า ผู้บริโภคเป็นส่วนหนึ่งที่จะทำให้ปัญหารุนแรงขึ้น หรือว่าดีขึ้นได้ เพียงแค่ว่าคุณช่วยอุดหนุนคนที่เขาผลิตอย่างธรรมชาติ ซึ่งเป็น เรื่องง่ายๆ ถ้าเราคิดในการบริโภคหน่อย เราจะเป็นคนหนึ่งที่ช่วย แก้ปัญหานั้นได้เลยนะ

ด้านผู้ผลิตก็ต้องมั่นใจในตัวเองด้วย บางคนใส่ยาจน ขาดความมั่นใจในตัวเอง พอไม่ใส่ยาแล้ว...ได้ด้วยหรือ นอนไม่หลับ เหมือนคนขายกับข้าวไม่ใส่ผงชูรสแล้วทำกับข้าวไม่อร่อย มันกลายเป็นแบบนี้”

กฤษ เหลือลมัย

นักสื่อสาร ผ่านอาหารริมรั้ว

“สิ่งที่น่าคิด คือ
ทำไมคนในประเทศพัฒนาแล้ว
ถึงอยากกลับมาคืนสู่ธรรมชาติ
เรานำตั้งคำถามในเรื่องนี้มากกว่า
เกิดอะไรขึ้น และเกิดอะไรขึ้น
ในชีวิตของเขาขนาดไหน
เขาถึงกลับมา แล้วเราล่ะถ้าเลือกได้
จะเลือกอะไรหรือจะอย่างไร
เป็นผู้ผลิตอาหาร ฟังพาดตนเอง
หรือจะเป็นผู้บริโภคที่ดีหรือไม่”



หลายคนอาจเคยคุ้นชื่อกฤษ เหลือลมัย จากการเป็นคอลัมนิสต์ นักเขียน นักกลอน และอีกหลายๆ อย่าง แต่บทบาทหนึ่งที่ดีตัว ฟักกฤษ มายาวนานก็คือ นักปรุงอาหาร พ่อครัวอาหารพื้นบ้าน มือทอง ซึ่งมีผลงานด้านอาหารในคอลัมน์ “ท้ายครัว” ของ นิตยสารสารคดี ล่าสุด ฟักกฤษได้ออกหนังสือ “อร่อยริมรั้ว ๑๐๐ สูตร ต้ม ยำ ทำ แกง” ซึ่งรวบรวมสูตรเด็ดจากคอลัมน์ ท้ายครัวมาไว้ด้วยกัน

เราบุกบ้านฟักกฤษ เพื่อพูดคุยเรื่องงานครัว ที่ถึงที่สุดแล้ว งานครัวยกกลับเป็นมากกว่าเรื่องในครัว แต่ยังมีเรื่องของสังคม ชุมชน ทรัพยากรธรรมชาติ ศิลปะและการสื่อสารรวมอยู่ด้วย พื้นฐานงานครัวเริ่มต้นที่ในครัว

“ตั้งแต่ผมเด็กๆ แม่จะใช้ให้เป็นลูกมือ คงเหมือนบ้านอื่นๆ ทั่วไป ที่ต้องใช้แรงงานเด็ก ให้ล้างผัก เด็ดพริก หั่นมะเขืออะไรไป กับข้าวที่เขาทำเป็นของพื้นๆ ที่ชาวบ้านทำ ไม่ได้แปลกพิศดารอะไร ตอนนั้นก็ไม่ได้อยากทำนะ เด็กๆ อยากทำให้เสร็จๆ จะได้ไปเล่น แต่นั่นทำให้เราจำขั้นตอนได้ ใส่อะไรก่อนหลัง ชิมตอนไหน ปล่อยให้อะไรสุกก่อน นึกออกว่าต้องทำอะไรก่อนอะไรหลัง ภาพที่เขาทำเราเห็นก็จำได้

พอผมออกจากบ้านที่จอมบึง จังหวัดราชบุรี มาเรียนต่อที่กรุงเทพฯ กินอาหารที่โรงอาหารแล้วไม่ถูกปากพอมีโอกาสไปบ้านเพื่อนเลยลองทำกับข้าวเอง แต่มันเหมือนทุกอย่างในโลกนี้ที่เราทำอะไรครั้งแรก มักจะทำได้ไม่หรอก ล้มเหลว กินได้บ้าง ไม่ได้บ้าง แหะบ้าง แต่พอทำไปสักพัก เริ่มทำได้ ก็ทำไปเรื่อยๆ มีโอกาสก็ทำ เราสามารถคุมรสได้อย่างที่เรากิน”

การอนุรักษ์อาหารไม่ควรเป็นการสตัฟอาหาร

“ผมคิดว่าการอนุรักษ์ที่ดีคงมีหลายวิธีที่สำคัญ คือเข้าไปเรียนรู้ก่อนว่าเขาว่ามาเป็นอย่างไร มีเงื่อนไขอะไรบ้างโดยละเอียด แล้วค่อยลองดูว่าจะไปต่อยอดจากตรงนั้นได้อย่างไรไม่ทำให้ผิดเพี้ยนไปจากรากฐานเดิมโดยสิ้นเชิง ซึ่งถ้าผิดจากตรงนั้นไปมากผมก็ไม่ไหวเหมือนกัน เพราะมันไม่มีฐาน

อีกอย่างคือต้องนิยามก่อนว่าอาหารไทย มันไทยแบบไหน เพราะเวลาที่พูดถึงอาหารไทย เรามักจะมีนิยามของอาหารไทย ภาคกลาง กลุ่มน้ำเจ้าพระยา เราไม่ค่อยมีมุมมองของอาหารอีสาน อาหารเหนือ อาหารปักษ์ใต้ บอกว่าปลาร้าสับเป็นอาหารไทย บางคนก็หัวหมดแล้ว บอกว่าใช่หรือ คือโดยรู้ตัวหรือไม่ก็ตาม พอพูดถึงอาหารไทย เรามองมันด้วยแว่นของภาคกลางราชสำนัก

กรุงเทพ ถ้าจะพูดถึงเรื่องนี้มันจะยากเหมือนกันว่าจะทำอย่างไรถึงจะไม่ไปตกภาคอื่นๆ โดยไม่รู้ตัว พออะไรที่ไม่ค่อยเหมือนเรา เราจะรู้สึกวุ่นหรือเปล่า ทำผิดหรือเปล่า เอาอย่างง่ายๆ สิ่งที่ภาคกลางเรียกว่าแกงเลียง ต้องมีอะไรมีพริกไทย กะปิ แล้วต้องใส่ใบแมงลัก แต่จริงๆ แล้วมันเป็นของที่ชาวบ้านกินทุกภาค แล้วคำว่า ‘เลียง’ ก็ไม่ได้มีความหมายอื่นใดนอกจากเอาไปต้มในน้ำ”

ผักพื้นบ้าน ผักริมทาง ของดีที่ถูกลืมขำ

“ผมรู้ว่าผักบางอย่างกินได้อยู่แล้ว เช่น มะเดื่อฉิ่ง ลูกเล็กๆ ที่คนใต้ใช้กินแกงส้มขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ ผมลองเอามาทำกับข้าวพบว่า อร่อยนะ เนื้อสัมผัสไม่เลอะเหมือนมะเดื่อ

วัตถุดิบแปลกๆ ที่แตกต่างออกไป ผมว่ามีความจำเป็นต้องใช้มันเหมือนกัน เพราะผมรู้สึกวุ่นๆ พืชบางอย่างกำลังถูกกำจัด เพราะถูกมองว่าเป็นวัชพืช ทั้งๆ ที่เคยมีตำแหน่งเป็นพืชอาหารมาก่อน แต่พอคนไม่รู้จักกินแล้วเนี่ย มันสูญเสียดุลยสถานนั้นไปอย่าง มะเดื่อ การที่คนกินไม่เป็นทำให้มันเป็นต้นไม้อะไรไม่รู้ที่มีกิ่งก้านแก่งก้าง ลูกร่วงลงมาก็กะเหม็น สกปรก เพราะฉะนั้นพอคนคิดจะตัดมะเดื่อ ง่ายมากเลย เพราะมันไม่มีประโยชน์ ไร้ประโยชน์ โคนไปซะ ปลูกอย่างอื่นดีกว่า

หรือ ‘เถาตดหมุดตดหมา’ (เครือตดหมา) เป็นไม้เลื้อยแล้วเป็นของสำคัญในข้าวยาปักษ์ใต้ คือเรียกว่าข้าวยาปักษ์ใต้ บางสูตรไม่มีใบนี้ไม่ได้เลย เพราะกลิ่นมันหอมฉุน ใสนี้เหมือนกัน ถูกขึ้นบัญชีเป็นวัชพืช มีกระต่ายยาจัดกำจัดโดยเฉพาะ เพราะเจริญเติบโตเยอะมากในชนบท และไปรบกวนพืชอื่นๆ

ผมรู้สึกวุ่นๆ อ้าว! นี่เสียหลายต่อเลยนะ เราไม่รู้จักกินแล้วยังไปทำลายอีก มันอาจจะสูญพันธุ์ก็ได้ อย่างมะเดื่อจะถูกทำลายหมดแล้วในกรุงเทพ แล้วเราจะอยู่ในโลกที่ปล่อยให้พืชอาหาร

สูญพันธุ์ไปจริงหรือ? ในเมื่อรู้ว่าคุณค่าหลากหลายของพืชและพันธุ์กรรมมีประโยชน์ ต้องรักษามันไว้ ผมก็คิดว่า เอาละ ทางหนึ่งที่จะรักษาได้ก็คือ เอามาเป็นอาหารนี่แหละ

บางคนบอกว่า อ้าว! ถ้ากินหมดก็สูญพันธุ์สิ ผมว่าไม่หรอก ถ้าเรากิน เราจะรักษา พอเรากินมะเดื่อแล้วรู้สึกวุ่นๆ พอคุณเห็นต้นมะเดื่อ คุณจะไม่นำทิ้งแล้ว ส่วนหนึ่งที่ผมเอาของประหลาดๆ มาทำอาหารเพราะต้องการรักษาพืชพวกนี้ไว้ ให้มันอยู่ได้โดยไม่ถูกทำลายไป เมื่อก่อนก็เขี่ยขึ้น

ตลาดในชุมชนที่มีโรงงานขนาดย่อม เต็มวันมีผักพื้นบ้านเยอะมาก แถวที่ผมอยู่ที่นี่ทุกวันเสาร์จะมีตลาดนัด มีผักพื้นบ้านมาขายบ้างเลย มีแทบจะทุกอย่างที่นึกออก เรียกว่าหาของแบบนี้ไม่ยากแล้ว อีกทั้งก็ไปเก็บตามละแวกบ้านบ้าง บางทีมีคนรู้อีกต้นนั้นว่ากินได้เก็บไปกินบ้างเหมือนกัน เช่น ยอดกระทกรก ผมก็ตีใจนะ ที่เขารู้อีกและกินยอดกระทกรกด้วย

เรียกว่าหนึ่ง หาตามตลาดทั่วไป สองคือ ถ้ามีความรู้เราหาผักตามข้างทางกินได้แล้ว เมื่อก่อนผมไม่ได้นึกว่าจะมีอะไรแบบนี้ พอเราไปคุยกับชาวบ้านมากขึ้น มีความรู้มากขึ้นว่าบางอย่างกินได้ แม้แต่แถวๆ ป้ายรถเมล์ในกรุงเทพ ถ้าข้างหลังเป็นที่รกร้างหน่อย มีผักให้เก็บกินได้ทั้งนั้นแหละ การไปเก็บผักแบบนี้มากขึ้นเป็นความสนุกอีกอย่าง และเชื่อด้วยว่าพืชแบบนี้ปลอดภัยและมีพืชที่ยังชีพอยู่ได้ด้วยตัวเองในสภาพแวดล้อมโหดร้าย มันจะแข็งแรง มีภูมิคุ้มกันที่ดี และเป็นพืชที่แข็งแรงเรากินก็ได้ประโยชน์ดีกว่าพืชปลูก แล้วคุณภาพของมันดีกว่าพืชที่ปลูกตามสวนกร่อง”





การปรุงอาหารคือศิลปะ

“อาหารเหมือนงานศิลปะ การเลือกวัตถุดิบมาทำอาหาร เหมือนเลือกอุปกรณ์มาสร้างสรรค์งานศิลปะ เช่น บางคนชอบทำสตูเหมือนภาพสีน้ำมัน แต่มอยูนั่นล่ะ วาดอยู่เป็นวัน สตูก็คือต้องทำเป็นวันเหมือนกัน บางคนผัดผัดกบึ่ง เหมือนวาดภาพสีน้ำมัน ต้องเร็วต้องเอาให้อยู่ในโมเมนต์นั้น คนทุกคนทำงานศิลปะทุกอย่าง ในแบบที่ตัวเองชอบ อาหารก็เหมือนกัน เพราะฉะนั้นเวลาใครถามสูตร ผมจะไม่เคยหวงเลยนะ บอกหมด ยังไงเขาก็ทำไม่เหมือนเรา สอนไปเถอะ เหมือนสอนวาดรูป สอนไปเถอะอย่างงี้ เขาก็วาดไม่เหมือนเรา ผมทำกับข้าว ไม่เคยทำตามสูตรเลยนะ อย่างผมไปได้สูตรอะไรมา ก็อดไม่ได้ ขอใส่ไอ้ชนิดนี้”

อาหารคือการสื่อสารระหว่างผู้คน

“การทำอาหารยากตรงที่ว่า ทำแล้วต้องกินด้วย แล้วคนที่จะมากินอาหารที่เราทำ บางทีเราไม่ได้รู้จักเขาเท่าไร สมมุติจะมีแขกมาบ้าน เราต้องคิดแล้ว คนนี้จะกินอะไรหรือไม่กินอะไร หรือถึงจะรู้ว่าเขากินหรือไม่กินอะไร แต่เขาก็กินรสไหนอีกล่ะ ต้องเอาของที่เราทำสื่อสารกับเขา อาหารเป็นการสื่อสารอย่างหนึ่ง แล้วการที่เราจะสื่อสารกับคนอื่นได้ แปลว่าเราต้องคิดถึงเขา ให้ความสำคัญกับเขา

ผมรู้สึกว่าคุณทำแบบที่คุณชอบกิน ทำรสที่คุณชอบ แล้วเขากินหรือเปล่านั้นไม่รู้ มันต้องประนีประนอม ตอนแรกเราไม่รู้จักเขานะ เอารสชาติแค่นั้นแหละ เขาจะกินได้ไหม พอเขากินได้ อ่ะรู้แล้ว ค่อยๆ เขยิบเข้ามา มันเป็นภาษาหนึ่งของการสื่อสาร ชนิดหนึ่งจริงๆ

เมื่อก่อนผมไม่ได้คิดแบบนี้ละ เมื่อก่อนคิด ‘เฮ้ย มึงมาบ้านกู ต้องกินของฝีมือกูสิวะ กูกินแบบนี้แหละ’ จัดหนักเลย เผ็ดโครตอะ มีครั้งหนึ่งผมไปบ้านแฟนที่เพชรบูรณ์ มีคนอู่ว่าไปหาหนูนามาให้ สับเนื้อมาอย่างดี เขาก็บอก ‘พี่ผัดนะ อย่างดีเลย’ ไอ้เราก็ผัดเผ็ด ใส่กะเพรา โอ้ย...จัดเต็มเลย เขากินคำแรก เขาก็บอก ‘ว้าย...มีแต่รสพริกไม่มีรสหนูเลย’ 🍃

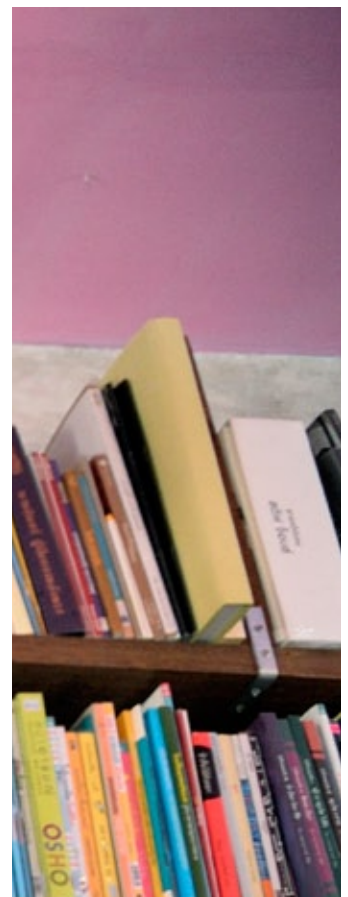


จรงค์ศักดิ์ รongเดช

สตังค์, นักร่ายความรู้คู่ความอรร้อย

แห่งภัตตาคารบ้านทุ่ง

“ผมแบบบรรลุเลย เออจริง ถ้าเราทำแล้วไม่สามารถจะสื่อกับเขาได้ มันจะมีประโยชน์อะไร ตั้งแต่นั้นก็เหมือนกันว่า ทำอะไรนี่ก็ต้องคิดแล้ว คนนี้เป็นใครจะเจอจากเขายังไง อาหารจะเป็นอะไรหลายๆ อย่างทั้งศิลปะ บทสนทนา แต่บางทีเราจะผลออยู่เรื่อยๆ จำได้ว่าครั้งแรกๆ เกิดขึ้นที่บ้าน พ่อมาชิมอาหารผมแล้วบอกว่า ‘ทำไมต้องทำเผ็ดขนาดนี้ด้วย’ ก็เกิดขึ้นครั้งหนึ่ง เราก็จะตระหนกทีหนึ่ง เออวะ ไม่ควรทำแบบนี้ แต่ก็ผลออีก เราจะลืมนิ้ว เหมือนเรื่องอื่นๆ เหมือนรู้ลึกรู้ว่า ตัวเราสำคัญ เราทำกับข้าวได้ แล้วพอเจอเคสแบบนี้ มันจะทำให้เราฉกใจคิด เออเราเกินไปแล้ว”



เสียงเพลงประกอบรายการที่เร้าใจไปด้วยเสียงเครื่องดนตรีพื้นบ้าน เรียกคนดูให้ตามติดหน้าจอรอบหน้า ‘สตังค์’ พิธีกรผู้มีจังหวะจะโคน แห่ง ‘ภัตตาคารบ้านทุ่ง’ แต่เชื่อไหมว่ากว่าจะมาเป็นรายการสารคดีอาหารน้ำดีนี้ต้องผ่านกระบวนการคิดที่ซับซ้อนทั้งเพื่อผลสารสาระความรู้ แทรกแง่มุมวัฒนธรรมอาหารจนถึงรณรงค์การกินอยู่อย่างปลอดภัยไร้สารเคมี จากการคิดอย่างพิถีพิถันเป็นอย่างดี รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง จึงคว่ำรางวัลพิธีกรชายดีเด่น และรายการส่งเสริมสตรีดีเด่น ในงานโทรทัศน์ทองคำ ครั้งที่ 29 ประจำปี 2557 ไปครอง

สารคดีอาหารรูปแบบใหม่

“ก่อนที่ผมจะมาทำรายการอาหาร ผมทำรายการสารคดีมาหลายอย่าง เช่น รายการท่องเที่ยว รายการสารคดีที่ต้องเดินทางไปทั่วประเทศ เจอวัฒนธรรมที่แตกต่าง เจอวิถีชีวิตผู้คนที่หลากหลาย พอมาอยู่บริษัททีวีบูรพา ทำรายการคนค้นคน ซึ่งเป็นการถอดรหัสชีวิตคน ว่าเขามีอะไรอย่างไร ส่วนกบนอกกะลา ก็เป็นรายการที่ถ่ายโอนความรู้

ตอนนั้นเราเห็นรายการอาหารที่อยู่ในจอทีวีมีกี่รูปแบบหนึ่ง คือ เอาดารามาทำอาหาร ซึ่งเวลาไปทำงานต่างจังหวัดเราก็เห็นชาวบ้าน เห็นแม่ค้าดูรายการแบบนี้แล้วเกิดคำถามว่า ‘มันจะอร่อยไหม อร่อยจริงหรือ ยังไม่ทันตักเข้าปากเลย บอกว่าอร่อยแล้ว’ สอง คือ เป็นรายการที่ไปตามภัตตาคารต่างๆ เจ้าของร้านขอให้ช่วยไปโปรโมท พิธีกรก็อวยจนทำให้คุณค่าอาหารลดลงอีกประเภทที่สาม คือ เซตถ่ายทำในสตูดิโอ

ผมมีความคิดว่าอยากทำรายการอาหารที่ต่างไปจากรูปแบบเดิมๆ จึงมองย้อนไปว่าในอาหารมันแฝงฝังเรื่องราวของวิถีชีวิตไว้ เป็นรูปแบบหนึ่งของการถ่ายโอนภูมิปัญญา เป็นรหัสๆ หนึ่งที่กำลังบอกผ่านจากรุ่นสู่รุ่นผ่านวัฒนธรรมอาหาร ยกตัวอย่างเช่น แกงปลาไหล ปลาไหลตัวมันมีเมือก ผมถามว่าคนรุ่นใหม่ไม่รู้จักหรือทำไมเป็นคองเอาปลาไหลมาหั่นแล้วแกงไปทั้งอย่างนั้น แต่วัฒนธรรมที่แฝงฝังอยู่ คือ วิธีที่จะเอาปลาไหลมากินให้ได้ต้องทำอะไร มีต้นไม้อีกหลายชนิด เช่น ใบข่อย ที่จะนำมา茹ตเมือกแม้กระทั่งซีอิ๊ว มันแสดงว่าสิ่งที่เราสนใจ ไม่ใช่แค่อาหาร แต่ยังเป็นกระบวนการต่อสู้กับการมีชีวิตอยู่ของผู้คนสมัยก่อนด้วย รูปแบบรายการจึงออกมาอย่างที่เราเห็น”

สารคดีความรู้ที่เคียงคู่ความอร่อย

“ภัตตาคารบ้านทุ่ง จึงเป็นรายการสารคดีความรู้ที่อยู่เคียงคู่กับความอร่อย คือไม่ใช่แค่ความอร่อยอย่างเดียว แต่มีความ

เป็นสารคดีอยู่ด้วย อย่างบอกว่าเราดูรายการอาหารไม่ใช่แค่ที่น่ากิน แต่ดูถึงว่ามีอะไรบอกเล่าอยู่ในนั้นบ้าง นี่คือนี่ที่เราตั้งใจทำว่ามีมากกว่าที่คุณเห็นว่าน่ากินนะ มีเรื่องราว แต่คุณดูคุณก็จะเห็นใหม่ว่ามีเรื่องราวอะไรบ้าง มีความสัมพันธ์แบบไหนบ้าง มีวิถีคิดอย่างไร มีภูมิปัญญาอย่างไร

คนที่รักในความรู้ดูแล้วน่าจะชอบ ผมใช้ความรู้สึกของผมว่าไม่ใช่คนที่รู้ในเรื่องอะไรทุกๆ เรื่อง แล้วถ้าเกิดคำถามจะถามอย่างไร เวลาที่ผมถามจึงเหมือนกับแทนใจคนดู พิธีกรบางคนจะมีสคริปต์ มีคนทำข้อมูลให้เพื่อให้พิธีกรดูไม่เผลอ แต่รายการเรา ผมไม่ได้กลัวเผลอ เพราะความเผลอมีอยู่เต็มเลย ถ้าเรากลัวเผลอ เราจะเผลอไปถ้าเราไม่กลัวเผลอเราจะเผลอความรู้ แล้วที่นี้เรื่องบางอย่างเราคิดเองไม่ได้วิธีการถ่ายโอนความรู้ที่ง่ายที่สุดคือ ไม่เข้าใจ ไม่รู้ก็ถาม แล้วจะมานั่งแอบทำอะไร มานั่งมโนว่ารู้อะไร ผมเลยสลดคราบตรงนั้นทั้ง พิธีกรไม่จำเป็นต้องรู้เรื่องตรงนั้นทุกเรื่องก็ได้ ใจได้นี้ครับ เพราะฉะนั้นไม่มีสคริปต์อะไรเลยทำไมผมทำรายการได้ ก็ผมมีลูกบ้านเอาแล้วคำถามก็เกิดจากการฟังเขาว่าทำอะไร แล้วไม่กลัวว่าจะเผลอด้วยเพราะการเผลอไม่รู้ยังยอมรับได้ แต่ถ้าอวดรู้นี่คือใจจริง”

รายการอาหารที่มีมากกว่าอาหาร

“ภัตตาคารบ้านทุ่งมีหลักในการเลือกประเด็น หนึ่ง คือ ต้องกินได้ สอง เรื่องนั้นเป็นประเด็นที่มีเรื่องราวอยู่ข้างใน มีเรื่องให้เล่า มีวัฒนธรรม มีวิถีชีวิต มีภูมิปัญญา เช่น ถั่วเน่าเมอะ ของแม่เฒ่าที่แม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ แก่เป็นหญิงชราแก่มากแล้วยังใช้วิธีทำถั่วเน่าแบบโบราณ มีเครื่องใช้ไม้สอยแบบโบราณ แล้วทำถั่วเน่าขายเพียงห่อละ 5 บาท แก่ใส่ใจในรายละเอียดเหมือนทำด้วยความรัก ผมรู้สึกว่ามันเป็นความงามของชีวิต

เราเอาอาหารพื้นบ้าน มาผ่านกระบวนการปรุง ผ่านกระบวนการจัดการเป็นเมนู สามารถเสิร์ฟส่งในระดับภัตตาคารได้เลย สิ่งที่ตั้งใจ คือ จะเสิร์ฟส่งให้อาหารพื้นบ้านมีมูลค่า ผมถามว่าแกงไข่มดแดงนี้ ถ้าเราเสิร์ฟในซามสังกะสี ก็จะเป็นแบบหนึ่ง แต่ถ้าเราเสิร์ฟในงานสวยๆ ก็จะเป็นอีกแบบหนึ่งใช่ไหมครับ?

หากคุณอยากกินไข่มดแดง ร้านชาวบ้านหลายร้านทำให้คุณได้ ถามว่าใครได้รายได้ก็คือชาวบ้าน เกษตรกรแทนที่จะปลูกแต่ผักบุ้งก็อาจจะปลูกผักหวานป่า สมัยนี้มีการเพาะเลี้ยงไข่มดแดง แต่สิ่งที่สำคัญมากก็คือ การให้ผู้คนตระหนักรู้ในเรื่องของการกิน เพราะสิ่งที่สำคัญที่สุด คือ ไม่ใช่แค่คุณกินเพื่ออิมท้อง และทำลายสุขภาพตัวเองในอนาคต จึงนำมาสู่ประเด็นที่สาม คือ เรื่องที่นำเสนอในรายการต้องสนับสนุนเกษตรกรอินทรีย์ ปลอดภัยไร้สารเคมี

ผมแทบจะเน้นการนำเสนอรายการที่เป็นเกษตรปลอดสารเคมี ถึงบางครั้งอาจไม่ได้เป็นออร์แกนิกส์แบบร้อยเปอร์เซ็นต์ แต่ถ้าแบบ ร้อยละ 80 - 90 เป็นออร์แกนิกส์นะ อย่างบางตอนเขาอาจไม่ได้ใส่สารเคมี แต่ใส่ปุ๋ย ก็ต้องดูว่าเป็นออร์แกนิกส์ อาหารปลอดภัย อาหารปลอดสาร แบบไหน คือ ถ้าฉีดเคมีโดยตรงทางรายการจะไม่สนับสนุนเลยครับ คือไม่ทำซะดีกว่า

เราเห็นได้ชัดว่าวันนี้ และมีแนวโน้มจะทวีความรุนแรงมากยิ่งขึ้นในอนาคต อัตราการตายของคนไทยเกิดจากโรคร้าย และชัดเจนแล้วว่า เกิดจากการกิน ทุกวันนี้มีใครเถียงบ้างว่าเด็กอายุ 17-18 ไม่เป็นโรคมะเร็ง หรืออะไรต่างๆ นานา สมัยก่อนคุณยาย 70-80 ยังตายห่า มันท่างกันอย่างไร? ต่างกันที่พฤติกรรมการบริโภคใครครับ เด็กโตขึ้นมากินไก่ทอด นมตั้งเต้า แล้วไม่ใช่แค่เด็กผู้หญิง เด็กผู้ชายนมก็ตั้งเต้า เพราะสารพิษตกค้างในกระแสเลือดเราไม่ต้องคุยกับผู้บริโภคหรอก ผมคุยกับเกษตรกรมาเยอะแยะ ทั้งที่บอกว่าผมใช้สารเคมีจนตัวเองเกิดวิกฤต จนตัวเองป่วย จึงเลิกเราพบความน่าตกใจมากแบบนี้ ส่วนหนึ่งคนที่เลิกใช้สารเคมีก็มักเกิดจาก ‘กูจะตายแล้ว’

ผมคุยกับคุณน้ำคานหนึ่ง แกฉีดยามะม่วง หลังจากนั้นแกเต็ดมะม่วงมากินจมน้ำพริกกะปิ ผ่านไปสี่ปี แกต้องเสียไปเข้าห้องน้ำ ตอนกลางคืน แกบอกได้กลิ่นยาสารเคมีชนิดนั้นโชยออกมา แสดงว่าไม่รู้ว่ายาสารเคมีนั้นตกค้างอยู่ในกระแสเลือดหรือเปล่า แล้วการตรวจของกระทรวงสาธารณสุข พบว่าเกษตรกรมีสารพิษตกค้างอยู่ในกระแสเลือดเกิน 50 เปอร์เซ็นต์ เกษตรกรหลายรายเลิกใช้สารเคมีเพราะตัวเองป่วย แต่หนี้สินเขาไม่กลัวนะ ยังมีหนี้สินมากก็ยั้งใช้สารเคมีมาก แต่ถ้าเขาป่วย...คนเราไม่เห็นโรงศพไม่หลังน้ำตาไ้ก็เลยเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ต้องบอกว่าบุญยังตามทันไง”

งานที่เป็นมากกว่าการทำงาน

“ผมคิดว่าอาชีพอะไรในภาวะปัจจุบันที่ผมทำแล้วเกิดความสุขด้วยและได้กุศลด้วย ผมกำลังบอกว่า หยุดเถอะนะ อย่าไปกินเลยสารพิษ ทำไม่ต้องดักสารพิษเข้าปากด้วยตัวของตนเอง ทำไม่ต้องฆ่าตัวตายใช้ไหม พี่แค่ไม่รู้ใช้ไหม ไม่รู้ว่าคะนามีสารพิษ ผมเลยทำหน้าที่บอกว่า นี่มีสารพิษนะ แต่ส่วนพี่จะกินหรือไม่กินนั้นคือสุวิสัย ผมไม่ได้อยู่กับพี่ แต่ผมบอกว่าพี่ครับผมเป็นห่วงพี่นะ ถึงเราจะไม่รู้จักกัน แต่เราก็เป็นคนไทยด้วยกัน ผมกับพี่เกิดมาชาติหนึ่งที่ยากจะบอกสิ่งดีให้กันว่าย่าดักสารพิษเข้าปากเลย แต่ถ้าพี่ดักโดยไม่รู้ผมพอจะเข้าใจได้ แต่ถ้าพี่รู้แล้ว พี่จะดักเข้าปากทำไม

อีกคำถามคือ เราเติบโตเรียนรู้มีการศึกษา เราทำไปเพื่ออะไร เพื่อตักตวงหรือเพื่อเอาไปพัฒนาสังคม การงานที่ผมทำอยู่จึงตอบโจทย์ว่าเราไม่ได้ทำงานเพื่อตัวเรานะ ถ้าผมจะทำรายการอื่นที่ได้เงินกว่านี้ก็ได้อ การทำรายการภัตตาคารบ้านทุ่งเหนื่อยมาก รายการเราไม่มีสตูดิโอ ร้อนคือร้อนจริง ชาวบ้านร้อนเราก็อร้อน ผมไปลำบากแบบนั้น ถ้ามว่าทำเพื่ออะไร เพื่อสัมผัสใจเพื่อสัมผัสว่าเขาเหนื่อยยากกันขนาดไหน เราเห็นเขาตัดเตยในนาเหมือนไม่ยาก ลงไปตัดดูสิครับ โคลนคูด มันลำบากกว่าประมาณสามเท่าของการเดินในพื้นที่ปกติกว่าที่เขาจะได้อ มาเวลาคุณไปซื้อของพื้นบ้านคุณต่อราคามากเลย บางคนบอก สามกำยี่สิบได้ไหมลองไปเก็บเองสิครับ

คุณป่าท่านหนึ่งแกขายผักหนาม เล่าให้ฟังว่า ลูกค้าชอบต่อราคามากเลย ผมถามต่อว่าทำไมน้อยใจหรือ ป่าบอกไม่น้อยใจไ้ไ้ยังงัย บางครั้งเดินไปเจอถุงตัวขนาดนี้ (ชูแขนประกอบ) อยู่ในถุงผักหนาม คือผมเข้าใจนะว่าคนไทยติดนิสัยต่อราคา ถ้าซื้อของไม่



ต่อราคากลับบ้านนอนไม่หลับ การที่คุณได้รู้ว่ากว่าที่ป่า ยา ยาย จะเอาของมาขายคุณได้ลำบากนะ การที่คุณไม่ดูแลสุขภาพจนต้องไปหาหมอ คิดตั้งค้มาสามพัน คุณเคยต่อได้สักครึ่งไหมครับ

เพราะฉะนั้นถ้าถามว่าแล้วเราทำอะไร ประเทศเราบอกว่า จะเดินไปทางไหน ในเมื่อแค่การกินอาหารยังไม่ว่าจะกินไปเพื่ออะไร คุณกินเพื่ออิมท้อง โจทย์คือ คุณจะกินอะไร และกินไปเพื่ออะไร ถ้าคุณบอกว่ากินอาหารเหล่านั้นไปเพื่อพัฒนาเซลล์ของ ปัญหาให้เกิดขึ้น เมื่อคุณมีปัญหาแล้ว ปัญหามันสอนว่าคุณต้อง เนรคุณแผ่นดินหรือ ต้องเห็นแก่ตัวหรือ สิ่งที่น่าขยะแขยงกว่าขยะ ก็คือมนุษย์ที่เห็นแก่ตัว คือมนุษย์ที่บอกว่า ‘ต้องทำเกษตรเคมี ที่ฉีดยาแบบไม่สนใจว่าใครจะเป็นจะตาย’ นั่นแหละคือมนุษย์ที่น่าขยะแขยง แต่ถ้ามนุษย์ที่มีเซลล์ปัญญา บอกว่า ‘เราทำเกษตรที่เรา อยู่ได้ และเพื่อน พี่น้องเราอยู่ได้ด้วย’ ก็เป็นบุญกุศลให้แก่ตัวเอง”



คุณค่าของอาหารพื้นบ้าน

“มันมีเรื่องอยู่สองประเภทครับ เมื่อพูดถึงอาหารพื้นบ้าน เขามักจะดูถูก แต่ถ้าคนที่มีปัญญาเขามักจะเห็นคุณค่า เพราะฉะนั้น คนหลากหลายคนที่บอกอาหารชั้นต่ำ อาหารพื้นบ้านนั้นนี้ ขึ้นอยู่กับว่าคุณใช้อะไรมอง แล้วคุณคิดว่าดวงตาของคุณมีแววประกายมากพอจะมองเห็นอย่างแจ่มชัดไหม? การที่คุณมองเห็นไม่แจ่มชัด บางครั้งคุณอาจไปโทษสิ่งที่คุณมองว่าทำไมไม่ชัด แต่คุณไม่เคยโทษ ดวงตาคุณเลยว่าทำไมมองอะไรไม่ชัด มีประกายที่แจ่มแจ้งหรือเปล่า เรื่องอาหารยังเชื่อมไปสู่เรื่องสิ่งแวดล้อม คุณบอกว่าจะ ส่งเสริมเรื่องปลูกป่าๆ ผมถามหน่อยว่าจะปลูกเพื่ออะไร ถ้าคุณรู้ ประโยชน์ของการปลูกป่าเพื่อนำมาเป็นแหล่งอาหารได้ ต้นไม้ให้ออกซิเจนอยู่แล้ว คุณปลูกที่ไหนก็ช่วยโลกอยู่แล้ว แต่ถามว่าถ้า การปลูกนั้นช่วยให้คุณมีความผูกพันกับบ้านเกิด มีแหล่งอาหารกิน ตลอดวัยจะไม่ดีกว่าหรือ

อาหารมีเรื่องราวของการศึกษา การทำอาหารเป็นวิธีการ ที่ทำให้คนเกิดความละเอียดอ่อน ในยุคสมัยที่หลายคนบอกว่า สังคมกัมหน่า ในยุคสมัยที่บอกว่าทำไมพูดอะไรลูกไม่ฟัง คุณต้อง ย้อนกลับไปมองว่าคุณฝึกลูกคุณแบบไหน ลองฝึกลูกให้ทำกับข้าวสิ แล้วเขาจะเป็นคนละเอียดอ่อน การหันมะเขือเปราะ หั่นใส่แกงส้ม หั่นอย่างหนึ่ง แกงไตปลาหั่นอย่างหนึ่ง แล้วทำไมต้องแช่น้ำเกลือ ศิลปะการใช้มีด ใช้ไฟ ศิลปะของการรอคอย การแยกรส ผมถึง บอกว่า อาหารเป็นแค่เรื่องกินหรือ ในดวงตาคุณมีแววแจ่มแจ้ง แค่ไหนที่จะมองเห็น

รายการภัตตาหารบ้านทุ่งพยายามไม่สอดแทรกความ เครียดว่าคุณต้องเปลี่ยนแปลง เพราะมนุษย์ทุกคนคิดได้ไม่เท่ากัน หรือครับ นิ้วมือนิ้วยาวไม่เท่ากันเลย แล้วแต่ปัญญาใคร แต่เรา ทำหน้าที่อะไรเรารู้ดี แค่ว่าไม่ทำให้เครียดแค่นั้นเอง”





เมื่อเด็กเติบโตในเมือง 3 ดี

ทุกคนมีโอกาสได้รับและใช้สื่อรวมทั้งสร้างสื่อที่เหมาะสมและมีประโยชน์ต่อตนเอง ต่อชุมชนและสังคม



สื่อดี

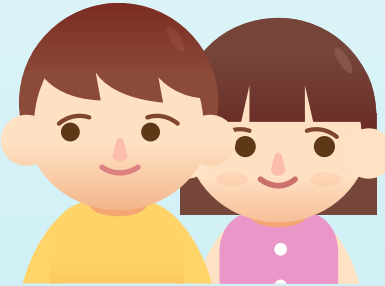
พื้นที่ดี



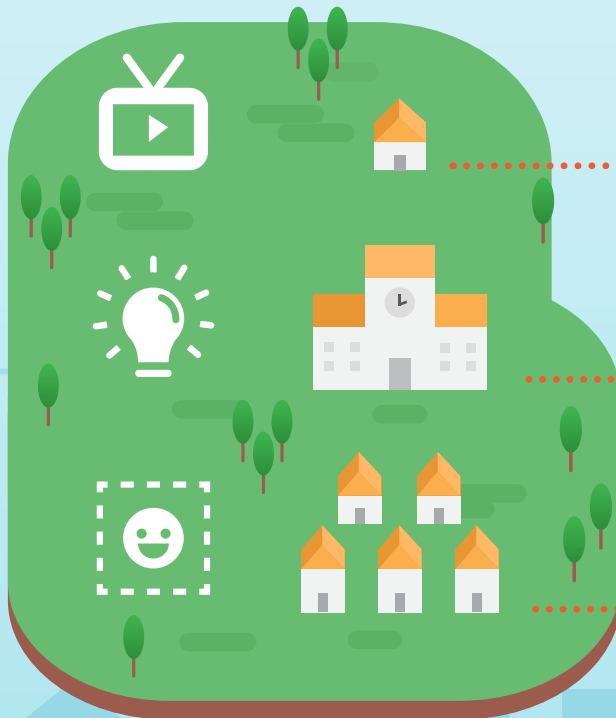
ทุกคนมีทักษะคิด วิเคราะห์ สร้างภูมิคุ้มกันให้เท่าทันสื่อเท่าทันตนเอง เท่าทันสังคม โดยใช้ภูมิปัญญาของทุกฝ่ายในชุมชน ปกป้องดูแล และสร้างชุมชนร่วมกัน



ภูมิดี



ทุกคนมีส่วนร่วมในการออกแบบและสามารถใช้ประโยชน์จากพื้นที่ร่วมกันเป็นพื้นที่ได้เรียนรู้ มีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน สร้างพื้นที่ที่เสริมคุณค่าและพลังให้กับตนเอง ครอบครัว เป็นพื้นที่สร้างสำนึกร่วมของชุมชน



ครอบครัว



โรงเรียน



ชุมชน



การสร้างพลเมืองเด็ก

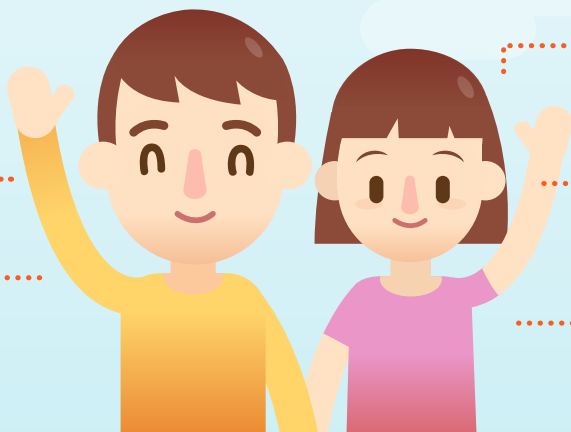
เรียนรู้ มีสุขภาวะ ภูมิใจในตนเอง และรับผิดชอบต่อสังคม

จากเด็ก...สู่พลเมืองที่มีส่วนร่วม

มีทักษะการเรียนรู้
มีความคิดสร้างสรรค์
แก้ปัญหาเป็น ปรับตัวได้



มีทักษะในการดำรงชีวิต
รู้จัก และเข้าใจผู้อื่น
มีการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรม



มีจิตสำนึกต่อโลก ช่วยกัน
รักษาสิ่งแวดล้อม ธรรมชาติ



ใช้สิทธิเสรีภาพในวิถีแบบ
ประชาธิปไตยด้วยความ
ตระหนักต่อสังคม



รู้เท่าทันสื่อ ใช้เทคโนโลยี
อย่างสร้างสรรค์

พ่อ แม่ ลูก ใช้เวลาร่วมกันในการรับสื่อ
สร้างสื่อดีๆ ในครอบครัวด้วยตัวเอง
เปิดพื้นที่ในบ้านให้มีกิจกรรมดีๆ ร่วมกัน

เด็กได้มีส่วนร่วมสร้างสื่อด้วยตนเอง โรงเรียนมี
หลักสูตรเรียนรู้การใช้สื่ออย่างชาญฉลาด
มีพื้นที่ให้เด็กได้คิดวิเคราะห์ แสดงออก

คนในชุมชนช่วยกันส่งเสริมให้มีสื่อดีๆ
เด็กได้เรียนรู้ชุมชน และเผื่อแผ่รางวัลสื่อไม่ดี
ที่เข้ามาภายในชุมชน มีพื้นที่สาธารณะ
เพื่อคนทุกกลุ่มทุกวัย



“ สร้างพลเมืองเด็กด้วยเมือง 3 ดี ”



ปลื้มใจ...จัง

เรื่อง : มะเฟื่อง ภาพ : สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์ และ บ้านนอกแกลเลอรี @ สารภี

พลอยนพพา เลิศบุรณโณทัย

อาหารป้ามิตร

สวัสดิ์ค่ะ หนูป้า-พลอยนพพา เลิศบุรณโณทัยนะคะ เสียงใสๆ พร้อมรอยยิ้มของสาวน้อยหนึ่งในพิธีกรรายการ “หม้อข้าวหม้อแกง” แนะนำตัวกับเราในยามบ่ายช่วยให้อากาศเย็นขึ้นอีกเยอะ...

หนูมาเป็นพิธีกรรายการอาหารครั้งแรก ตอนนั้นอายุประมาณ 9 ขวบ สมัครเข้าไปเป็นแขกรับเชิญในรายการ “ขนมไทยอะไรเอ่ย” แล้วหนูเป็นคนขี้สงสัยถามเยอะมาก พี่ทีมงานเลยติดต่อให้ลองมาเป็นพิธีกร พอทำมาสักพักพี่ๆ ทีมงานเห็นว่าชื่อรายการมันจำกัดแค่ขนม เลยปรับเปลี่ยนรูปแบบรายการเป็น “หม้อข้าวหม้อแกง” เพราะสามารถทำได้ทั้งอาหารและขนมไทย ตอนปี

2557 มีพิธีกร 3 คน คือ หนู พี่เพ็ญ-ศิริภัสสร อุบลรัตน์ ลูกจรรยา-บุญยวีร์ ภาควิศาล การเป็นพิธีกร 3 คนสนุกมาก หนูไม่มีความรู้เรื่องอาหาร แต่ชอบกินมาก บางครั้งหนูจะออกนอกเรื่อง พี่เพ็ญก็จะดึงกลับเข้ามาในเนื้อหารายการได้ บางทีหนูเล่นมุข พี่เพ็ญก็จะคอยรับมุก ส่วนลูกจรรยาเคยแข่งขันรายการทำอาหารก็ทำอาหารเก่งมาก เขาจะรู้ว่าวัตถุดิบดีเลือกอย่างไร เขาจะใส่ใจตั้งแต่เลือก



วัตถุดิบเลย แต่ว่าพวกหนูสองคนยังไม่ถนัดเรื่องอาหารต้องเรียนรู้เรื่องอาหารกับลูกจรรยาบ้าง แต่เพราะหนูกับพี่เพ็ญทำรายการเรื่องขนมมาก่อน มีความรู้เรื่องขนมมากกว่าลูกจรรยา เราก็แบ่งปันความรู้เรื่องขนมให้ลูกจรรยาบ้าง

หนูประทับใจทุกเทปที่ไปถ่ายรายการ เพราะหนูสนุกได้เรียนรู้ และที่สำคัญคือได้กินอาหารอร่อยๆ แต่ที่ชอบมากเป็นพิเศษคือ ตอนที่ไปถ่ายตอน 'วันแก้วนพเก้า' ที่สวนจิตรลดา เพราะวัตถุดิบหาง่าย ทำง่าย แล้วหนูก็ได้ไปสอนเพื่อนๆ ทำด้วย ตอนไปถ่ายรายการหนูได้ไปดูโครงการในพระราชดำริของในหลวงด้วย ไปดูกิจกรรมต่างๆ ที่ในหลวงทรงสร้างขึ้น เช่น โรงนมอัดเม็ด ว่าเขาทำยังไง หนูเลยภูมิใจมากที่ได้ไปดู และคิดว่าในหลวงทรงทำงานหนักมากๆ

อีกครั้งหนึ่งไปถ่ายรายการที่จังหวัดตาก แล้วคนที่นี่ก็บอกว่าช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมด้วยนะ เพราะเดี๋ยวนี้ไม่ค่อยมีคนสืบทอดวัฒนธรรม หนูก็ไปบอกเพื่อนๆ ว่าช่วยกันทำขนมเยอะๆ นะ เพราะได้ช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารด้วย เวลาเพื่อนๆ ที่โรงเรียนขอสูตรอาหาร หนูจะจดไปให้ บางทีเขาก็ขอเคล็ดลับด้วย เพราะดูในอินเทอร์เน็ตอาจจะไม่ได้เคล็ดลับ หรือทำไม่อร่อย แต่ถ้าเรามีเคล็ดลับอาหารก็จะอร่อยขึ้น อย่างลำเตียง* ที่ต้องใช้ไข่แดงทำ

เป็นแพ ก็มีเคล็ดลับคือ ต้องใช้น้ำค้างไข่ เกลงไปผสมด้วยจะช่วยให้เส้นไข่ไม่ขาด หนูคิดว่าการแบ่งปันสูตรให้เพื่อนนี้แหละหนูได้ช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารอย่างหนึ่งแล้ว

หนูคิดว่าการเป็นพิธีกรรายการอาหารเป็นประสบการณ์ที่ดีมากๆ เพราะในห้องเรียนหนูอาจไม่ได้เรียนรู้อะไรแบบนี้ นี่หนูได้ออกมาเรียนรู้ในห้องเรียน ได้มีประสบการณ์อีกแบบหนึ่ง ได้ความรู้ ได้ความสนุก ได้กินอาหารอร่อยๆ แล้วที่สำคัญคือได้มิตรภาพด้วย เวลาไปถ่ายงานต่างจังหวัด มีพี่ๆ น้องๆ จำได้เขาก็จะให้กำลังใจ น้องๆ เขาก็จะขอเฟสบุ๊ค ก็แอดมาคุยกัน

หนูได้ไปเรียนรู้ตามสถานที่ต่างๆ รู้ว่าที่ไหนมีที่เกี่ยวอะไรบ้าง อย่างบางที่มีอาหารท้องถิ่น คนกรุงเทพฯ อาจไม่เคยกินหรือหากินยาก หนูได้เรียนรู้ว่าอาหารนั้นๆ เป็นอย่างไร มีจุดเด่นยังไงบ้าง ที่สำคัญหนูได้เรียนรู้เกี่ยวกับชุมชนต่างๆ แล้วคนในชุมชนนั้นใจดี มีน้ำใจกับหนูมากๆ

ครั้งหนึ่งหนูไปชุมชนชาวมอญ แล้วก็เราได้ไปใส่ชุดของชาวมอญ เขาก็ถามด้วยความเป็นห่วงว่าใส่ได้ไหม ทิวหรือเปล้า อึดอัดไหม มีอะไรที่ให้เราช่วยได้บ้าง น่ารักมากๆ เลยค่ะ ได้เจอเพื่อนใหม่ๆ น้องใหม่ๆ เช่นที่หนูไปจังหวัดพิจิตร ต้องอยู่ในโรงเรียนกับน้องเขาสองวัน ทำขนมและกิจกรรมต่างๆ กัน พอทำงานเสร็จตอนใกล้จะกลับ น้องๆ เขาก็ร้องไห้ไม่ยอมให้เรากลับ เราก็เลยสัญญาว่าจะกลับไปอีก แล้วน้องๆ ที่นั่นก็ยังส่งข้อความมาหาทางเฟสบุ๊ค บอกว่ายังติดตามผลงานเราอยู่นะ หนูไม่รู้สึกกดดันที่มีเพื่อนๆ ติดตาม คิดว่าเขาเป็นเพื่อนๆ ของเรา ให้มีความสำคัญกับเขา คุยเล่นกันธรรมดา แบ่งปันความรู้กัน ความสนุกสนานกัน

* ลำเตียง เป็นอาหารว่างของไทย มีชื่ออยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในเกล้ารัชกาลที่ 2 ใส้ทำจากเนื้อสัตว์ และผัก ห่อด้วยแพไข่ เสริฟเป็นคำๆ





ศิริรัตน์ หนูทิม

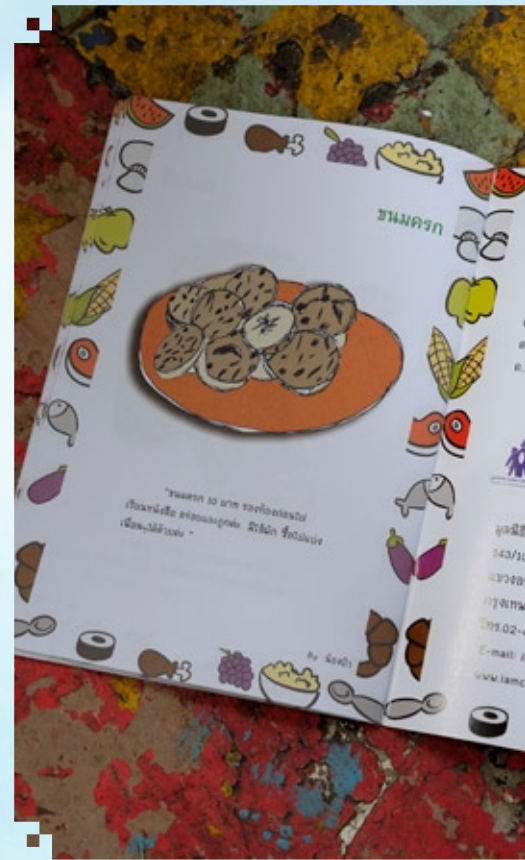
จุดประกายชีวิตชุมชนดวงแข ด้วยสารานุกรม...กินรอบบ้าน

แม่ชุมชนวัดดวงแข เป็น 1 ใน 5 ชุมชนเป้าหมายสูงสุดเรื่อง ยาเสพติดในกรุงเทพมหานคร อีกทั้งยังมีปัญหาความรุนแรง และหย่าร้างในครอบครัว แต่นั่นไม่ได้ทำลายความหวังและความใฝ่ดีของน้องๆ ในชุมชนที่ยังมีประกายความหวังถึงชีวิตที่ดีอยู่เสมอ

หนูชื่อ บิว - ศิริรัตน์ หนูทิม อายุ 16 ปี เรียนอยู่ชั้นม. 5 โรงเรียนสายปัญญา บ้านอยู่ในซอยนี้แหละ หนูมาเล่นที่บ้านพัก (มูลนิธิเพื่อการพัฒนาเด็กศูนย์ดวงแข) ตั้งแต่ 9 ขวบแล้วตอนนั้นเหมือนเราไม่มีที่ไปเล่น แม่ก็บอกว่าบ้านพักเปิดแล้วไปเล่นที่นั่นสิ หนูก็มา จนมาเริ่มทำกิจกรรมตอนอายุประมาณ 13 - 14

หนูชอบทำกิจกรรมพวกสื่อ งานแรกที่ทำ คือหนังสือชื่อ “ขอพื้นที่เล็ก” เป็นหนังสือสะท้อนชุมชน พี่เขา (หมายถึงเจ้าหน้าที่มูลนิธิเพื่อการพัฒนาเด็กศูนย์ดวงแข) จะถามว่าพวกเราอยากทำอะไร แล้วแบ่งเป็นกลุ่มย่อยว่าแต่ละคนอยากทำอะไรเรื่องอะไร แล้วตัดออกเรื่อยๆ จนตัดเหลือ 1 เรื่อง จากนั้นก็มีพี่อาสาสมัครมาสอนวิธีทำตั้งแต่ตีตาราง 9 ช่อง วาดภาพแบบฟรีเซ็นต์หนึ่ง ทำสกรู๊ปเขียนบท แล้วก็ลงทำจริง ถ่ายทำจริง

ต่อมาพี่เจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ พาไปดูงาน ‘เพชรบุรีดีจัง’ ว่าโครงการของเขาทำอะไร แล้วเราจะกลับมาทำอะไรที่บ้านตัวเองได้บ้าง เขามีทำหนังสือ ทำอาหาร เครื่องปั้น พอกลับมาพี่เขาก็ถามว่าอยากทำอะไรในบ้านเรา ตอนแรกคิดประเด็นอื่นไม่ออก แต่เห็นว่าแถวบ้านมีร้านขายอาหารเยอะเลยบอกลองทำอะไร



เกี่ยวกับอาหารกัน เลยเป็น ‘สาราน...กิน’ คือ เมนูอาหารที่พวกหนูชอบกิน กับ ‘แผนที่ชุมชนรอมเมือง’ สำรวจร้านอาหารรอบๆ ชุมชนร้านที่แนะนำในหนังสือเป็นร้านที่อยู่สี่มุมเมืองรอบชุมชน

ตอนทำแบ่งเป็น 2 กลุ่ม มีแกนนำสายละ 2 คน แต่พวกพี่ๆ ก็จะไปช่วยด้วย ใช้เวลาเก็บข้อมูลช่วงวันหยุดเสาร์ - อาทิตย์ แล้วก็วันธรรมดาช่วงเช้าก่อนไปโรงเรียน เพราะช่วงเช้าต้องไปโรงเรียนอยู่แล้ว

ร้านที่หนูประทับใจ คือ ร้านขายขนมเปียะ เพราะเขาบอกหนูว่าเขาภูมิใจที่แม่จะทำอาชีพนี้เยอะ แต่ลูกเขาจบปริญญาเอก 1 คน จบปริญญาตรี 2 คน เพราะเขาทำอาชีพนี้มาจนเลี้ยงลูกเขาจนเรียนจบได้ แล้วเขาปั้นขนมเปียะเป็นรูปต่างๆ เช่น มังกร แถมยังอร่อยมากด้วย

การที่มาช่วยงานที่ศูนย์หนูประทับใจหลายอย่าง ที่สำคัญคือ ทำให้หนูออกจากกรอบความคิดของคนอื่น ที่ว่าอยู่ชอยนี้ต้องทำตัวไม่ตีเหมือนคนอื่น ไปในแนวทางที่ไม่ตี ตอนที่เพื่อนที่โรงเรียนเขาเห็นหนูในรายการนักข่าวพลเมือง เขาก็ถามว่าหนูอยู่ในชอยนี้

แต่มาทำอะไรแบบนี้ได้อย่างไร แล้วทำไมเด็กคนอื่นเขาถึงทำตัวไม่ตี มีปัญหาในกลุ่มนอกทางติดบูหรี ทำตัวไม่ตี

ส่วนใหญ่คนอายุเท่าหนูก็ไม่มีใครมาทำอะไรแบบนี้กัน แต่หนูคิดว่าหนูมาทำกิจกรรม มาเรียนรู้ ในชุมชนรุ่นเดียวกันก็มีหนูคนเดียวที่มาทำกิจกรรมที่บ้านพัก คนอื่นไปอย่างอื่น หรือมีลูกไปกันแล้ว บางครั้งเราอยู่ในชอย มีเด็กๆ เท่านั้นที่ยังคุยกันรู้เรื่องไม่ได้คุยเรื่องพวกนั้น

ความคิดหนูตอนแรกที่มาเล่นที่บ้านพักเหมือนมาเพราะความจำเป็นบังคับไม่รู้จะไปทำอะไร ไปเล่นที่ไหน แต่พอโตมาหนูก็คิดว่า เออ เรามีโอกาสออกจากที่นี่ได้ คิดว่าทั้งๆ ที่อยู่ในชุมชนแต่ผลึกให้ตัวเองตีได้ ให้คนนอกเขาคิดว่าถึงแม่บ้านหนูจะเป็นยังไง แต่หนูต้องไม่เป็นเหมือนเขา มีรุ่นพี่บอกว่า ไม่น่าเชื่อว่า จะอายุเท่านี้ หน้าตาดูใสซื่อ แต่รู้เรื่องพวกนั้นหมดทุกอย่าง หนูก็บอกเขาไปว่า หนูรู้ แต่ไม่ต้องลองหрок เพราะหนูเห็นตัวอย่างเยอะ แคร้รู้ตัวอย่างที่ไม่ตีก็พอ ไม่ต้องทำตาม

น้องบาหลิ นามเสนา

เซฟน้อยตามวิถีบ้านนอก ณ สารภี

สาวน้อยผมม้าสั้นเต๋อ เจ้าของโบหน้าทะเล้น ผิวเข้มคมขำที่เคยพาเราเข้าครัวบ้านโน้น ออกสวนหลังบ้านคนนี้กับ น้ำแอน - คุณศศิธร คำฤทธิ์ ในจอทีวีรายการ “เซฟน้อยกินเปลี่ยนโลก” ช่องโทรทัศน์ไทยพีบีเอสเมื่อปีก่อน ปัจจุบันกระแสวิกอินเปลี่ยนโลกนับว่าเป็นเรื่องที่คนในสังคมคำนึงถึงความสำคัญเป็นอย่างมาก วันนี้เราได้พูดคุยกับเธอ...ชีวิตเธอสนุกมีเซฟน้อยทีเดียว

สวัสดีค่ะหนูชื่อ บาหลิ นามเสนา อายุ 11 ปี หนูเรียนอยู่บ้านเรียน (Home-school) ที่เชียงใหม่ค่ะ” เธอแนะนำตัวเสียงแจ้ว

หนูโอเคกับมันนะคะ สนุก ได้ทำกิจกรรมตลอดเวลา เพราะบางอย่างที่โรงเรียนสอน อาจไม่ได้ใช้ตอนโต อย่างทุกวันนี้ หนูขายของที่ร้าน หนูก็ได้ฝึกบวกลบคูณหาร เพื่อนกลุ่มบ้านเรียนที่นัดเจอกันทำกิจกรรม ไปศูนย์เรียนรู้ เล่นกีฬา ทำกิจกรรมกันก็มีเยอะมาก

จุดเปลี่ยนของหนู เกิดขึ้นตอนที่ครอบครัวหนูย้ายมาอยู่เชียงใหม่ หนอยุ่ที่นี้มาสี่ปีแล้วค่ะ ปีแรก หนูได้รู้จักกับน้ำแอนและไปช่วยน้ำแอนทำอาหารให้คนมาเที่ยวงานชิม คือ หนูชอบทำอาหาร ตั้งแต่ตอนแม่หนูเปิดร้านอาหารที่ปราจีนบุรี เริ่มจากแม่ให้ช่วยล้างผัก หั่นผัก เริ่มทำกับข้าวง่ายๆ อย่าง ไข่เจียว ไข่ดาว พอได้ยื่น



คนชมบอกว่าอาหารอร่อย เลยคิดว่าการทำอาหาร น่าสนใจ”

...จนปีที่สองหนูได้เจอกับพี่เอ เพื่อนน้ำแอนที่กำลังจะ
ทำรายการเชฟน้อยกินเปลี่ยนโลก พอพี่เห็นว่าหนูชอบทำอาหาร
เลยคิดว่าน่าจะดี ถ้าจะมีน้ำแอนจะมีพิธีกรคู่...

รายการเชฟน้อยกินเปลี่ยนโลก ทำให้หนูได้เดินทางไป
ที่ต่างๆ น่าจะ 10 กว่าจังหวัดได้แล้วค่ะ ทำให้หนูได้ความรู้เรื่อง
การทำกับข้าว ออกไปต่างจังหวัด ได้รู้วิถีคนในจังหวัดว่าเป็นยังไง
ตอนนี้รายการจบไปแล้วค่ะ

เมนูอร่อยของหนูที่ทำบ่อย เป็น น้ำพริกถั่วลิสง และ
ข้าวบ้าย* ที่น้ำแอนคิดค้น จะเป็นอาหารเหนือของคนสมัยก่อน
ที่เวลาลูกๆ ไปโรงเรียน เขาจะทำอาหารปิ่นโตเขาจะทำไข่เจียว
ใส่ปลาทุแล้วก็มีมันใส่ปิ่นโตให้ลูก

ตอนนี้หนูชอบทำขนมอบ พวกคัพเค้ก คุกกี้ เค้ก ทำกิน
กันเอง บางทีหนูก็เอาไปขายบ้าง ไปขายที่ร้านพันพรรณ ของกลุ่ม
ลุงจอน จันโต ไปทำกิจกรรมขายของ ศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ ก็ไปทำ
ในงานสวัสดิศรัฟท์ (Sawadeecraft Chiangmai) ที่บ้านข้างวัด
วันเสาร์ ก็จะไปที่กาดพันพรรณอแกนิก ถ้าหนูไม่ได้ขายอาหาร
หนูจะทำเข็มกลัดให้เขาวาดเอง แล้วหนูจะปั๊มทำเป็นเข็มกลัดให้

อนาคตหนูอีกสิบปีหรือคะ หนูอยากเป็นเชฟค่ะ แต่ไม่ต้อง
ขนาดเป็นเชฟร้านโน้นร้านนี้นะคะ แต่เป็นเชฟร้านของตัวเอง
ทำอาหารดีๆ ให้คนทาน เป็นอาหารออร์แกนิกส์ อาหารมังสวิรัต
ที่ดีต่อสุขภาพ อาหารผักออแกนิกเป็นสิ่งที่ดี ไม่มีอะไรต่อมิอะไร
ไม่มีฮอร์โมน ไม่มีปุ๋ยเคมี ถ้าทำร้านอาหาร หนูก็จะทำที่ร้านเสื้อผ้า
ของแม่นี่แหละค่ะ ที่ร้านบ้านนอกแกลเลอรี่@สารภี...แล้วแวะมาชิม
ฝีมือหนูนะค่ะ 🍴

*บ้าย ภาษาเหนือ แปลว่า ม้วน

สูตรอาหารห้องบาหลิ

ข้าวบ้ายทำง่าย ๆ ค่ะ เอาข้าวเหนียวกำ ผสม
หมูฝอยป่น กุ้งแห้งป่น ใส่ซีอิ๊ว พริกไท ใส่ผักที่เราชอบ
เช่นแตงกวา ต้นหอม ผักชี แล้วก็วางบนแผ่นปอเปี๊ยะ
ม้วน แล้วหั่นขนาดพอดี





ศิลปะ...บ้านเราดีจัง

ภาพ พิชญ์ เย่าวิกรมย์

“ในภาษาญี่ปุ่น มีแนวคิดทางศาสนาพุทธเรียกว่า “Mottainai (มอตไตไน)” ซึ่งกระตุ้นให้เราสำนึกในบุญคุณของทรัพยากรที่เรามี เคารพและใช้ทรัพยากรนั้นด้วยความระมัดระวัง และยังเรียกร้องให้เราอย่าผลาญ”

ศ.ดร.วังการี มาไท

ผู้ก่อตั้งกลุ่ม Green Belt Movement (ขบวนการแนวร่วมสีเขียว)
ผู้หญิงจากทวีปแอฟริกันคนแรกที่ได้รับรางวัลโนเบล สาขาสันติภาพ





โลกสร้างอาหาร อาหารสร้างโลก

ภาพประกอบ นนทศักดิ์ สุนเจริญ

ประวัติศาสตร์กินได้

โลกสร้างอาหาร อาหารสร้างโลก

เรียบเรียงจาก ประวัติศาสตร์กินได้ (An Edible History Of Humanity)

โดย Tom Standage แปลโดย โทมัส คุชปรีชา

สำนักพิมพ์โอเพ่นเวิลด์ส์ (2554)



ประมาณ 1950 ปีก่อนคริสตศักราช

อาหารเป็นเงินตรา เป็นใบเบิกทางสู่โครงสร้างอำนาจ กษัตริย์อียิปต์ประกาศเริ่มฤดูเพาะปลูกด้วยการไถเพาะ อาหารกลายเป็นภาษี

ยุคโบราณ ยุคก่อนการเกษตร

ล่าสัตว์ หางของป่า

ประมาณ 4,000 ปีก่อนคริสตศักราช

เกิดหมู่บ้านการเกษตรยุคแรก

ประมาณ 2,000 ปีก่อนคริสตศักราช

พืชและสัตว์เพาะเลี้ยงทั้งหมดเป็นเทคโนโลยี ที่มนุษย์สร้างขึ้น

ศตวรรษที่ 16

เกิดแครอทสีส้ม ที่มีรสหวานกว่า จากดั้งเดิมที่เคยเป็น สีขาวกับสีม่วง

ประมาณ 350,000 ปีก่อนคริสตศักราช

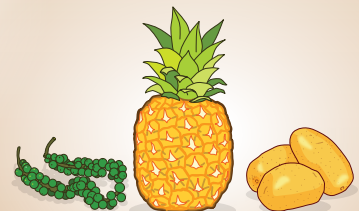
กำเนิดการทำไร่ มีการใช้ไฟเผาป่า

ปี 1450-1500

เริ่มมีเครื่องเทศ (พริกไทย) สับปะรด มันฝรั่ง มีการละเล่นเบียร์อาหาร และใช้อาหารเป็นอาวุธ ทำลายล้างที่มีผลรุนแรงที่สุดในประวัติศาสตร์

ประมาณ 3,200-2,000 ปีก่อนคริสตศักราช

ชุมชนการเกษตรเพิ่มขึ้น เกิดคำว่า "อาหารคือทรัพย์สิน การควบคุมอาหาร คืออำนาจ"





1795-1810

มีการคิดค้น
“อาหารกระป๋อง”



2010s

ปฏิวัติเขียว
(Green Revolution) รอบที่ 2
เกิดขึ้นเพื่อเพิ่มปริมาณข้าวและ
ช่วยเหลือคนยากจนที่หลุดรอด
จากการได้รับประโยชน์จากการ
ปฏิวัติครั้งแรก

1985- 1991

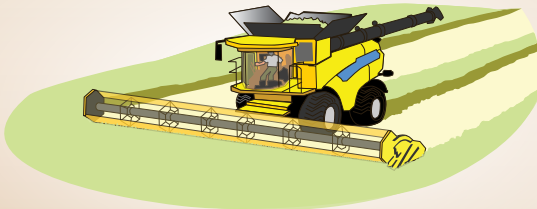
การล่มสลายของโซเวียต
มีความอดอยาก
เกิดประชาธิปไตยเรื่องอาหาร
เกิดแนวคิดอาหารเลี้ยงโลก

ปัจจุบัน

อาหารเกือบทั้งหมดที่เรากินกันทุกวันนี้
แทบไม่มีอะไรที่เรียกว่า เป็นของธรรมชาติเลย
เกือบทั้งหมดเป็นสายพันธุ์ที่ผ่านการคัดสรร

1960s

ปฏิวัติเขียว
(Green Revolution) รอบที่ 1
มีการนำเทคโนโลยีการผลิต
เช่น การผสมพันธุ์พืช
พันธุ์สัตว์ที่ให้ผลผลิตสูงขึ้น

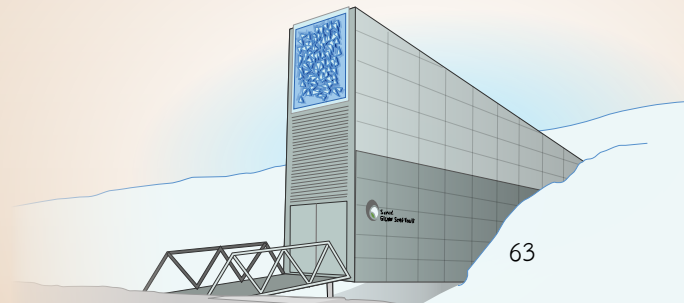


แนวโน้มนาคต

เกิดที่เก็บเมล็ดพันธุ์โลกสวาลบาร์ด
(Svalbard Global Seed Vault)
บนเกาะสปิตซ์เบอร์เกน (Spitsbergen)
ของนอร์เวย์ คือ ที่เก็บเมล็ดพันธุ์ที่ใหญ่
และปลอดภัยที่สุดของโลก
มีธนาคารเมล็ดพันธุ์ ราว 1,400 แห่งทั่วโลก
มีเป้าหมาย คือ สร้างนโยบายความมั่นคง
ทั้งสังคมในระยะสั้นและยาว

1949

เกิดความอดอยาก
มีการแย่งชิงอาหารทั่วโลก





เด็กชาวเที๋ลว

เรียบเรียง : สุภิญญา บุญเฉลย ผู้ประสานงานกลุ่มลูกขุนน้ำ

ภาพ : Coffeehuman MaaOu นอนไพร

ลูกขุนน้ำ พาเที่ยว “คีรีวง”

หมู่บ้านในอ้อมกอดของขุนเขา หมู่บ้านคีรีวงของพวกเราเป็นหมู่บ้านสุดท้ายของเส้นทางตั้งอยู่ตีนเขาหลวง หรือเทือกเขาหลวงนครศรีธรรมราช ที่มีความสูงที่สุดในภาคใต้สูง 1,835 เมตรจากระดับน้ำทะเล เดิมทีหมู่บ้านชื่อ “ขุนน้ำ” เพราะตั้งอยู่ต้นน้ำมีความอุดมสมบูรณ์ของสรรพสิ่ง ต่อมาได้มีการสร้างวัดเพื่อเป็นศูนย์รวมจิตใจชื่อ “วัดคีรีวง” ผู้คนก็เลยเรียกหมู่บ้านตามชื่อวัดคีรีวงตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ที่คีรีวงพวกเราดำรงชีพด้วยการทำสวนสมรม คำว่า “สมรม” หมายถึงการรวมผสมผสาน เราปลูกทุกอย่างที่อยากกินในพื้นที่เดียวกัน เช่น ทุเรียน มังคุด เงาะ สะตอ ลูกเนียง ลองกอง ลางสาด จำปาตะ ฯลฯ สมัยก่อนการไปสวนที่สวนใหญ่ตั้งอยู่บนภูเขาต้องเดินเท้าใช้เวลาานาน เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไปชาวบ้านร่วมใจกันสร้างถนนเล็กๆ เป็นถนนคอนกรีตที่ร่วมสมทบทุนจากผู้สัญจรไปมาในเส้นทางสายนั้นๆ และมีพาหนะเป็นรถมอเตอร์ไซด์คันใหญ่อย่างน้อย 220ซีซี เพื่อให้บรรทุกผลผลิตได้มากและรวดเร็วขึ้นกว่าเดิม สำหรับพวกเราารู้สึกว่าชาวสวนคีรีวงนี้มีความเท่ไม่เบาเลยก็เดียว





หมู่บ้านของเรา มีทรัพยากรธรรมชาติที่สวยงาม มีภูเขา น้ำตก สายน้ำ ฟุ้งปลา เราชอบไปกระโดดเล่นในวันที่อากาศร้อน เราชอบปั่นจักรยานในวันที่อากาศดี เพราะที่นี้ขึ้นชื่อเรื่องอากาศดี หลังจากสำนักจัดการคุณภาพอากาศและเสียง กรมควบคุมมลพิษ ลงพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราชตรวจสอบคุณภาพอากาศเมื่อเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม 2552 และพบว่าบริเวณบ้านคีรีวง อำเภอลานสกา มีค่า AQI ระหว่าง 17-49 ถือว่าอยู่

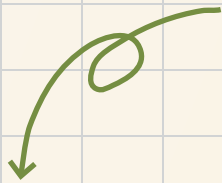




ในเกณฑ์ดีมาก เพราะมีค่าเฉลี่ยมลพิษทางอากาศแค่ ๑ ไมโครกรัมลูกบาศก์เมตร จากค่ามาตรฐาน 120 ไมโครกรัม มลพิษที่ต่ำกว่าค่ามาตรฐาน ทำให้ชุมชนคีรีวงได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นมากมาย

ในชุมชนคีรีวง ประกอบไปด้วย 4 หมู่บ้าน คือ คีรีวง คีรีทอง ขุนคีรี และคีรีธรรม เราคือชุมชนคีรีวง เมื่อมีงานประเพณีเราจะมารวมกัน เช่น งานบุญเดือนสาม ล่องเรือเหนืองานสงกรานต์ งานเดือนสิบ 22 พฤศจิกายนรำลึก และประเพณีลากพระ พวกเราก็เช่นกัน เราจะสนุกกับการทำขนมต้มและการแห่พระในงานลากพระ สนุกกับการได้ขี่เรือเหนือกี่เคยเป็นพาหนะสมัยที่ใช้เรือเป็นพาหนะล่องเรือออกไปแลกข้าวจากภายนอกชุมชน

นอกจากจะท่องเที่ยวแบบธรรมชาติแล้ว ที่นี่ยังมีกลุ่มองค์กรให้ได้ศึกษาดูงานหลากหลาย หากใครมาเยี่ยมชุมชนคีรีวง ท่านสามารถเลือกพักโฮมสเตย์หรือรีสอร์ทที่ เกิดขึ้นมากมายในช่วงปี 5๑ ที่ผ่านมา สิ่งที่เราอยากฝากไว้คือ การเคารพชุมชน การทิ้งขยะในจุดที่จัดไว้ ปั่นจักรยานชิตซ้ายเรียงหนึ่ง การให้ทางแก่รถชาวสวนที่ขนส่งผลผลิต โปรดใช้ความระมัดระวังถ้าจะถ่ายรูปบนสะพาน และควรดับเครื่องยนต์ทุกครั้ง ที่ท่านจอดรถไว้ในพื้นที่สาธารณะเพื่ออากาศดีจะอยู่กับคีรีวงอีกนานเท่านาน



และหากท่านมาท่องเที่ยวที่ชุมชนคีรีวง เราขอแนะนำร้านอาหารน่ารักสไตล์ลอบอุ้นแบบครอบครัวคือ “ลูกขุนน้ำคาเฟ่” ดำเนินการด้วยกลุ่มลูกขุนน้ำเพื่อนำรายได้ส่วนหนึ่งไปสมทบทำกิจกรรมเด็กและเยาวชนในชุมชน ลองแวะสนับสนุนคุณสักครั้งนะคะ 🍃



Icons by <http://dryicons.com>



บันทึกสร้างสรรค์

เรื่อง : มะเหมี่ยว

ภาพ : สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์

ร่วมแบ่งปันบน ผืนดินที่เราเท่านั้น



Root Garden (รูท การ์เด้น) สวนผักคนเมืองแห่งแรกในชอยทองหล่อ ตั้งอยู่บนที่ดินมูลค่าซื้อขายไม่ต่ำกว่าสองร้อยล้านบาทใจกลางเมืองหลวงของประเทศไทย เกิดขึ้นจากความตั้งใจของหลายภาคส่วน ภายใต้แนวคิดสร้างสรรค์ที่ต้องการสื่อสารกับกลุ่มประชาชนคนเมือง โดยมีเป้าหมาย 3 เรื่อง คือ หวังให้เกิดการปฏิรูปที่ดินอย่างเป็นรูปธรรม นำเสนอเรื่องของเกษตรอินทรีย์ให้เป็นที่รู้จัก และอยากให้เป็นพื้นที่สีเขียวของเมือง

สวนต้นแบบแห่งนี้ ใช้เวลาปรับปรุงที่ดินร้างเป็นเวลา 2 เดือนครึ่ง ภายในสวนประกอบด้วยแปลงผักชนิดต่างๆ แปลงนาสาธิต โรงเพาะเห็ด เลี้ยงไก่ เลี้ยงแพะ นอกจากนี้ยังมีร้านค้าแฟชชิ่งชายกาแฟ ออร์แกนิก ผลิตภัณฑ์และผลิตผลจากสวน

ตั้งแต่เปิดสวนอย่างเป็นทางการ พบว่า มีคนเข้าชมประมาณวันละหลายร้อยคน ส่วนมากเป็นคนไทย อายุตั้งแต่ 3 ขวบ ที่พ่อแม่พาเข้ามาเดินเล่น ให้นมแพะ รดน้ำต้นไม้ เก็บเห็ด ฯลฯ บ้างมีคนสูงอายุเดินมาดูต้นไม้

แม้วันนี้ รูท การ์เด้น จะปิดตัวลงไปแล้ว หากทางทีมงานผู้ใหญ่ใจดี ยังคงแสวงหาพื้นที่เชิงสาธารณะ เพื่อขยายผลโมเดล “ร่วมแบ่งปันบนผืนดินที่เราเท่านั้น” ให้กว้างขวางยิ่งขึ้นต่อไป 🍃





บอดอ้อสื่อให้...ดิฉัน

เรื่อง ผศ.อรรถพล อนันตวรสกุล

Fast Food vs Slow Food

หนังสือ

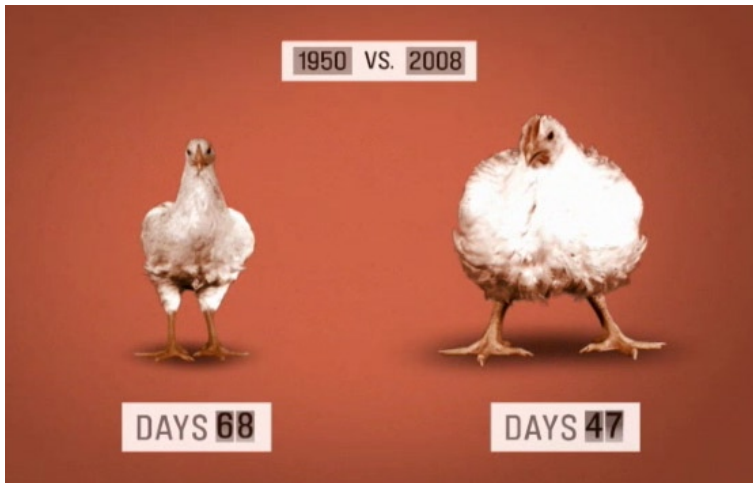
“อาหาร” มักถูกนำเสนอในสื่อโฆษณาเพื่อสร้างความสนใจ หลากๆ คนคุ้นเคยกับ “ภาพงามเกินจริง” ที่ถูกขับเน้นผ่านมุกตลกตลกตลก สี และองค์ประกอบด้านภาพและการแสดง เพื่อเชิญชวนให้ผู้ชมมีความรู้สึกเชิงบวกและอยากบริโภค

ทว่าในโลกภาพยนตร์นั้นให้แง่มุมที่ต่างออกไป หลายเรื่อง นำ “อาหารการกิน” มานำเสนอในแง่มุมทางวัฒนธรรม ทั้งทั้งที่เป็นเรื่องแต่ง (Fiction) และหนังสือสารคดี (Non-fiction) อาทิเช่น Tampopo (1985) A Walk in the Clouds (1995) Chocolat (2000) Ratatouille (2007) Jiro Dreams of Sushi (2011) Tsukiji Wonderland (2016) และบางเรื่องไปไกลถึงขั้นวิพากษ์โครงสร้างทางเศรษฐกิจสังคมที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วที่น่าใจหาย เช่น Super Size Me (2004) และ Fast Food Nation (2006) เป็นต้น

ในบรรดารางวัลที่ยาวเหยียดของหนังสือว่าด้วยอาหาร Food, Inc. ของ Robert Kenner นับว่าเป็นสารคดีที่โด่งดังที่สุดเรื่องหนึ่ง



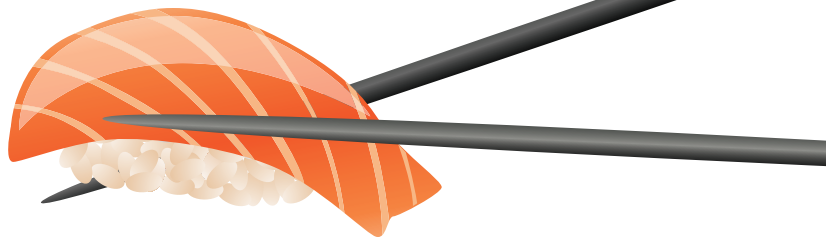
หนังประสบความสำเร็จอย่างมากเมื่อครั้งออกฉายในปี 2008 สารคดีเรื่องนี้เลือกที่จะ “ชกหมัดตรง” เปิดโปงความไม่ชอบมาพากลของอุตสาหกรรมผลิตอาหารอย่างไม่เกรงกลัวไล่เรียงตั้งแต่ธุรกิจอาหารฟาสต์ฟู้ดที่แสนจะไม่เป็นมิตรต่อสุขภาพอนามัย แลเล่นเอาเถิด-เอากล้อกับผู้บริโภคด้วยกลไกการโฆษณา บริษัทยักษ์ใหญ่ที่ผูกขาดเมล็ดพันธุ์พืช เป็นเจ้าของสิทธิบัตรเทคโนโลยีการเกษตร การผูกขาดสายพานการผลิตธุรกิจเนื้อสัตว์ ฟาร์มปศุสัตว์ที่ปฏิบัติต่อสัตว์แต่ละชีวิตในฐานะสิ่งที่มีเวลาเป็นอาหารและวัตถุดิบ เกษตรพันธะสัญญาที่ทำลายเกษตรกรรายย่อย ไปจนถึงคอร์ปชั่นและเครือข่ายอำนาจตัวจริงเบื้องหลังธุรกิจอาหารที่เชื่อมโยงอำนาจทุนและรัฐเข้าด้วยกัน



หลายๆ ซีนเปิดประเด็นคำถาม แล้วพาเราสาวลึกไปหาคำตอบที่น่าตกใจ อาทิเช่น ทำไมทั้งๆ ที่รู้ว่าแฮมเบอร์เกอร์ไม่ดีต่อสุขภาพ แต่ครอบครัวชาวเม็กซิโกรายได้น้อยไม่เลือกอาหารจานผักผลไม้สดๆ ให้ลูกหลานของพวกเขา ทำไมทั้งๆ ที่รู้ว่าเมล็ดข้าวโพดของบริษัทใหญ่ยักษ์เก็บพันธุ์ไว้ปลูกต่อไม่ได้ เกษตรกรไรข้าวโพดไม่ปลูกข้าวโพดพันธุ์พืชเมือง ทำไมใช้เทคโนโลยีฟาร์มแบบปิดในการเพาะเลี้ยงไก่เนื้อตามแบบบริษัทแล้วยังเลี้ยงยิ่งเป็นหนี้ ฯลฯ คำตอบอยู่ในบทสนทนา บทสัมภาษณ์ เรื่องราวจากผู้ที่เกี่ยวข้อง งานด้านภาพที่ทำงานเสริมส่งประเด็น จนหลายต่อหลายซีนกลายเป็นภาพชวนหดหู่ ทำร้ายจิตใจ และชวนช็อคไม่แพ้หนังที่ทำจากเรื่องแต่งเลยแม้แต่น้อย

และหากเหนื่อยล้าจากความจริงในแบบหนังสารคดีว่าด้วย Fast Food หนังที่ยากแนะนำให้เสาะหาชมกันเพื่อล้างตา ด้วยแนวคิดอาหารเข้มข้นหรือ Slow Food ก็คือ Little Forest (2014/2015) หรือชื่อในภาษาญี่ปุ่นว่า Komori ผลงานของ Junichi Mori ซึ่งดัดแปลงมาจากการ์ตูนมังงะ หนังสือประสบความสำเร็จในการเล่าเรื่องที่เรียบง่าย ด้วยรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ในชีวิตบ้านไร่ของ อิจิโกะ สาวน้อยที่อาศัยอยู่ลำพังในบ้านเก่าของแม่ในเมืองเล็กๆ บนภูเขาในภูมิภาคโทโฮกุ

หนังแบ่งออกเป็น 4 ตอน ตามช่วงฤดูกาล และเล่าเรื่องของอิจิโกะ ผ่านการทำอาหาร ขนม เครื่องดื่ม 14 อย่าง โดยใช้วัตถุดิบ พืช ผัก ผลไม้



และอาหารสดจากแปลงผัก ไร่ นา และภูมิปัญญาการกินการอยู่ที่ผสมผสานกับวิถีชนบทที่เป็นหนึ่งเดียวกับธรรมชาติ เข้ากับความทันสมัย เป็นวิถีชีวิตที่ผสมผสานความเป็นรากเหง้าเข้ากับความเป็นสังคมเมือง และความเป็นสมัยใหม่ และยังเป็นวิธีการที่เธอจะเข้าถึงความผูกพันระหว่างเธอกับแม่

ใครที่สนใจเรียนรู้เกี่ยวกับญี่ปุ่นและขบวนการ Slow Food ใดๆ ไม่ฉาบฉวย วูบวาบ ตามกระแส นี่คือนั่งของคุนครับ 🍣



อ่าหัดับลูด

เรื่อง/ภาพ : คุณพ่อเกษม คุณแม่ระพี

และพี่น้องตัวแสบ พี่ปิม กับน้องบ๊อค ครอบครั้ว ปราณีธยาศัย



นิทาน จากโลก ตะวันออก สู่...โลกแห่ง จินตนาการ

ในทุกคำคืนก่อนเข้านอน พ่อกับแม่จะผลัดกัน ขับกล่อมลูกชายตัวแสบ ด้วยการอ่านหนังสือ ‘นิทานจากโลกตะวันออก’ คนพี่ขอหนึ่งเรื่องแล้วจึงเล่า คนน้องอีกเรื่องเหมือนไม่ยอมเสียเปรียบ นอนฟังดั่งต้องมนต์ขลังพลังแห่งการขับขาน

ต่อเติมเพิ่มสีสันเรื่องเล่าด้วยเสียงอันแปลกแปร่งของตัวละครที่หลากหลายจากสีหน้าและท่าทางของคนเล่า

‘นิทานจากโลกตะวันออก’ มีคู่มือเป็น ‘นิทานจากโลกตะวันตก’ มี 29 เรื่องเอกของนิทานพื้นบ้านนานาชาติจากทวีปเอเชียและโอเชียเนียแฝงไว้ด้วยแง่คิดและคติเตือนใจ เส้นสีจากภาพวาดสดใสดูแล้วช่วยชวนให้ต่อเติมจินตนาการยิ่งนัก จากนักวาดภาพประกอบหนังสือรุ่นใหม่คนไทยล้วนๆ

บางเรื่องเป็นเรื่องระหว่างคนกับสัตว์ อีกบางเรื่องเป็นเรื่องระหว่างสัตว์กับสัตว์ เหล่าสัตว์น้อยใหญ่ และมนุษย์ผู้โง่เขลาต่างบรรจงเสริมแต่งให้เรื่องราวดำเนินไปอย่างสนุกสนานชวนติดตาม

นิทานจากโลกตะวันออก ปลอดภัย
จินตนาการให้ลูก รัก ได้รักทอก่อเกิดความฝัน
และพลังชีวิต





คาเวอรี่ออล

เรื่อง Kate Nara

ภาพ : สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์ และกลุ่มนั้บหนึ่ง

“นั้บหนึ่ง” บันทึกการเดินทาง ของมนุษย์ผู้หลงใหลธรรมชาติ



จากกลุ่มเพื่อนเรียน ท่องเที่ยว ถ่ายภาพ อัฒคลิปไว้อวดเพื่อน มาวันนี้ กลุ่ม “นั้บหนึ่ง” ได้กลายเป็นไอดอล สำหรับคนรุ่นใหม่ ที่ไฝ่ฝันถึงการท่องเที่ยวไปกับธรรมชาติ พร้อมค้นหาว่าการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ที่แท้จริงเป็นอย่างไร

“นั้บหนึ่ง” ประกอบด้วย 3 แกนนำสำคัญ ได้แก่ บิว - วรท อรุณรักษ์ธรัตน์ะ หนุ่ม - คมกริช คงสบาย และ เซอ - บรรพต วงอามาตย์

แม้วันนี้พวกเขาจะไม่ได้รวมตัวเที่ยวกันบ่อยเหมือนแต่ก่อน หากยังมีทริปประจำปีและทริปย่อย มาอัฟลงยูทูปให้ได้ชื่นชมกันอย่างสม่ำเสมอ

มารวมตัวกันได้อย่างไร

☺ บิว : บิวกับหนุ่มเรียนสาขาการจัดการการท่องเที่ยว ซึ่งแน่นอนว่าเป้าหมายของการเรียนคือจบออกมาเป็นไกด์ ช่วงเรียนจึงต้องไปเก็บทริป ส่วนเซอ เรียนเกี่ยวกับการจัดการชุมชน แต่เลือกเอากการท่องเที่ยวเชิงชุมชน ทำให้บางทริปต้องไปด้วยกัน เช่น ไปดูงานชุมชน ซึ่งแต่ละคนที่ชอบถ่ายรูปเหมือนกันหมด เพราะคิดกันว่าเราเรียนท่องเที่ยวด้วยกันต้องถ่ายรูปเป็น ต้องบ้ำถ่ายรูป

☺ หนุ่ม : เวลาอาจารย์จัดทริปท่องเที่ยว ศึกษาดูงาน เราจะไปด้วยกัน และไปเที่ยวกันเองด้วย ช่วงแรกถ่ายรูปเป็นภาพนิ่ง เอามาอวดกัน กระทั่งคิดอยากทำอะไรใหม่ๆ ตอนนั้นเรื่องคลิปเพิ่งเริ่มดัง เลยเป็นหนึ่งในไอเดียที่อยากทำ เพราะสามารถเก็บบันทึก

ความทรงจำได้ชัดเจน จึงชวนกันมาถ่ายคลิปวิดีโอ ตอนแรกผมทำกับเซอสองคนก่อน แล้วชวนบิวมาทำด้วย

☺ เซอ : ตอนที่รวมตัวกันครั้งแรก คือ ช่วงเรียนปี 4 ปี 2553

แล้วตั้งกลุ่มนั้บหนึ่งตอนไหน

☺ หนุ่ม : รวมตัวเป็นกลุ่มนั้บหนึ่ง คือ หลังจากเรียนจบ เพิ่งรับปริญญา ประมาณปี.ศ. 2554 ไฝ่ยังแรง อยากทำจริงจัง ไม่อยากทำเล่นๆ พอดีมีทริปของรุ่นน้องปี 4 การท่องเที่ยวทางชุมชน เลยไปออกทริปกับพวกเขา เพราะประหยัดด้วย ไปหมู่บ้านชาติพันธุ์ที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ไทยใหญ่ คือ คลิปแรกที่ถ่ายและอัฟลงยูทูป

☺ เซอ : ถ่ายไม่เป็น ตัดต่อก็ไม่เป็น ตอนนั้นใช้กล้องคอมแพ็คถ่าย 1 ตัว และยืมกล้อง DSLR ของน้องอีกหนึ่งตัว

☺ หนุ่ม : ด้วยความที่ยังทำอะไรไม่เป็น ตั้งแต่ถ่ายวิดีโอ ตัดต่อ เลยเหมือนกับนั้บหนึ่งใหม่ จึงเอามาตั้งเป็นชื่อกลุ่มว่า “นั้บหนึ่ง” เซอเป็นคนคิดออกมว่าใช้ชื่อนั้บหนึ่งแล้วกัน

☺ หนุ่ม : เรามีอาจารย์ปอ-อาจารย์จิตศักดิ์ พุฒจร เป็นเหมือนที่ปรึกษา ความคิดต่างๆ ของพวกเรา จะมาจากอาจารย์ปอ อาจารย์ไม่ได้มายัดเยียดบอกว่าต้องทำอะไร แต่เป็นเหมือนให้โอกาสได้มองโลกมากขึ้น เปิดโอกาสให้เรา เราได้โอกาสจากการตามอาจารย์เข้าไปทำงาน

>> ไม่ได้คาดหวังว่าจะไปเปลี่ยนแปลงใคร
ไม่ได้บอกว่าต้องทำตามเรา ต้องเที่ยวแบบเรา
ทุกอย่างมันเกิดจากความไม่ได้ตั้งใจ >>





☺ บิว : อาจารย์ปอ จะเปิดโอกาสให้เราเลือกเอง เช่น บอกว่า ‘ตอนนี้มีวิจัยนะ กินอยู่ลำบากหน่อยนะ แต่มีข้าวเลี้ยงสนใจหิ้วกล่องตามเราไหม’ พวกผมจะถามว่ามีที่เหลื่อไหม ถ้ามีขอไปด้วย มีบางทริปที่ไปด้วยกันทั้งสามคน เช่น พวกทริปลงทะเล คืออาจารย์จะโทรมาชวน ‘เฮ้ ว่างไหม หากคนทำวิจัย’ คือ มีใครชักชวนให้ไปทำอะไรเราไปหมด เอาอุปกรณ์ไปถ่าย อยากลองทำคู่มือไปทำ

จากอยากอวดเพื่อน มาสู่ให้ความรู้การท่องเที่ยวเชิงนิเวศได้ยังไง

☺ หนุ่ม : ช่วงแรกไม่เคยวางแผนของเรื่อง เจออะไรสดๆ ก็ถ่าย คิดอะไรได้ก็ถ่าย คิดเรื่องไหนได้ก็พูด ไม่ได้ซีเรียสอะไรมาก ไม่มีบทพูดอะไรเลย เราชอบที่เจออะไรแล้วตื่นเต้นไปกับมัน แต่ก่อนจะถึงทริปเชียงดาวจะไล่ขึ้นเชียงดาวมีอะไรทำให้ตื่นเต้นเยอะ จึงเล่าได้เยอะ

☺ บิว : เหตุการณ์มันเกิดขึ้นสด เราตื่นเต้นกับกว้างผากันจริงๆ เพื่อนที่ไปด้วยกันอาจจะไม่อิน ‘ทำไมต้องตื่นเต้นด้วย’ เราจะอธิบายว่ากว้างผากันมีแค่ 3 ที่ในประเทศ มันหายากยังไง พวกเราจะเรียกว่า Appreciate หรือความซาบซึ้ง คำนี้ใช้กันมาตั้งแต่สมัยเรียน คือซาบซึ้งไปกับมัน ถ้าไปเที่ยวธรรมชาติที่ไหนแล้วรู้สึกฟิน จะใช้คำว่า Appreciate กัน



- นายวรท อรุณรักษ์รัตนะ (บิว)
อายุ 26 ปี
อาชีพเจ้าหน้าที่สิ่งแวดล้อมศึกษา
- นายคมกริช คงสบาย (หนุ่ม)
อายุ 26 ปี
อาชีพ บาร์ิสต้า
- นายบรรพต วงอมาตย์ (เชอ)
อายุ 26 ปี อาชีพพนักงานธนาคาร



ขณะที่เพื่อนมักถามว่า ‘ขนาดนั้นเลยหรือ’ เลยต้องถ่ายทอดความรู้ตรงนั้นตรงนี้ให้เขาารู้ไปกับเราด้วย ตรงไหนมีความสำคัญอย่างไร ถ้าเล่าได้เราก็กเล่า ถ้าเล่าไม่ได้เราจะเล่าผ่านคลิป

☺ หนุ่ม : เชียงดาว คือทริปล่าสุด ซึ่งบิวไปทำงานด้านสิ่งแวดล้อมแล้ว เขามืออึ้งความรู้แน่น แล้วมาทอยใส่คอมเมนต์ลงในคลิปได้ ส่วนผมไม่ได้เรียนด้านสิ่งแวดล้อม จะให้ข้อมูลมมมมมมมมเกี่ยวกับกรเที่ยวมากกว่า ใส่คอมเมนต์ในลักษณะนักท่องเที่ยวคนหนึ่ง เจอคนเยอะ ชอบไหม คลิปเชียงดาว เป็นทริปแรกที่เนื้อหาครอบคลุมแก่นสิ่งที่อยากนำเสนอ เหมือนพอทำบ่อยๆ แล้วเริ่มรู้ทางปกติเวลาไปเที่ยวกัน เราต้องมีคอมเมนต์กันอยู่แล้ว ซึ่งคอมเมนต์นี้ได้มาจากความรู้ที่เราเรียนเรื่องท่องเที่ยวกันมา เราก็ก้อยๆ ใส่ความเห็นลงไป

เคยคิดไหมว่าการนำเสนอการไปเที่ยวแบบของเราแตกต่างจากกลุ่มอื่นอย่างไร

☺ เชอ : เวลาผมไปเที่ยวกับเพื่อนกลุ่มอื่น คนอื่น ถ้าหากเปรียบเทียบกันแล้ว การไปเที่ยวของกลุ่มนับหนึ่ง จะแตกต่างกว่ามีจิตสำนึกมากกว่า นั่นอาจเป็นเพราะพวกเราเรียนทางนี้มาจึงรู้หรือนักท่องเที่ยวบางคนไปเที่ยวแล้วอาจจะทำบางอย่างที่อาจมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แต่เขาคิดว่ามันเท่ เพราะคนอื่นเขาไม่ทำกัน เราอาจไม่ได้พูดอย่างโจ่งแจ้งเป็นคำๆ ว่า ควรทำอะไรไม่ควรทำอะไร แต่อยู่ที่พฤติกรรมที่เราแสดงออก เริ่มจากเราอิน

กันเองมากกว่า ไม่ได้ต้องการให้คนอื่นอินด้วย แต่พอนำเสนอออกไปมันอาจแตกต่างจากสิ่งที่คนอื่นทำกัน

☺ หนุ่ม : สิ่งที่เราทำไม่ได้ทำเพื่อฟีดแบ็คอะไร เห็นอะไรก็คอมเมนต์แบบนั้น สุดท้ายคนตัดสินใจคือคนดู เราไม่เคยบอกว่า ‘เฮ้ย ต้องมา ต้องเที่ยวแบบนี้’ เราไม่ทำแบบนั้น เราแค่ให้ข้อมูลตามที่เราที่รู้ ตามที่เรียนมา

☺ บิว : ถามว่าแตกต่างจากคนอื่นๆ ยังไงผมไม่รู้ ที่ไม่รู้เพราะไม่ได้ไปมองคนอื่นเขาเลยว่าเขาเที่ยวกันแบบไหน พวกเรามองแค่จะเที่ยวกันอย่างไรมากกว่า เที่ยวในแบบของเรามากกว่า เหมือนอย่างที่เชอบอก คือ องค์ความรู้ จิตสำนึก ที่เรารู้มาที่อาจารย์ปลูกฝังเรามา เรื่องข้อมูลเรื่องของสิ่งที่ควรทำไม่ควรทำด้วยในการเที่ยว คือ เที่ยวในแบบทั้งวัฒนธรรม และธรรมชาติ

☺ หนุ่ม : การออกรายการจิกซอร์ประเทศไทย น่าจะเป็นความเปลี่ยนแปลงที่สุดแล้ว เพราะปกติไม่ได้ใช้คำว่าเราเป็นแบบไหน แตกต่างจากคนอื่นอย่างไร แต่ในรายการจิกซอร์ประเทศไทย เขามองกลับมาที่เราว่า ‘สิ่งที่พวกคุณทำ มันส่งเสริมต่อคนอื่นเหมือนกันนะ’ เป็นคอมเมนต์จากคนข้างนอกที่ทำให้เรากลับมาสำรวจตัวเอง เหมือนเป็นกำลังใจว่าสิ่งที่เรามาถูกทางแล้ว ทำต่อดีกว่า ส่วนมากจะเป็นคนข้างนอกเข้ามาคอมเมนต์มากกว่า ว่าดีนะ อย่างรายการจิกซอร์ประเทศไทยก็จะมองว่าเราไปไม่เหมือนคนอื่นเราอินดี๊ ไม่ค่อยมีใครทำอะไรแบบนี้

คิดว่าคลิปที่เรานำเสนอผ่านยูทูปจะมีผลต่อนักท่องเที่ยวไหม

☺ หม่อม : ไม่ได้คาดหวังว่าจะไปเปลี่ยนแปลงใคร ไม่ได้บอกว่าต้องทำตามเรา ต้องเที่ยวแบบเรา ทุกอย่างมันเกิดจากความไม่ได้ตั้งใจ ผมมองว่าที่เราเรียนวิทยาการจัดการ สาขาการจัดการการท่องเที่ยวมีข้อดี คือทำให้เราคลุกคลีกับหลายวงการ อาจารย์ปอต้องไปทำงานกับผู้ประกอบการท่องเที่ยว วงวิชาการ และกลุ่มนักท่องเที่ยว เราได้มุมมองทุกมุมเลย พวกการจัดการท่องเที่ยว คิดอย่างไร พวกนักวิชาการคิดอะไร ผู้ประกอบการคิดอะไร และนักท่องเที่ยวคิดอะไร มันเป็นส่วนผสมที่ทำให้เวลาเราคอมเมนต์อะไรมันไม่สุดโต่งมากเกินไป

จริงๆ ไม่อยากจะทำอะไรที่ดูถูกคนดูมากเกินไป หรือขึ้นว่าต้องทำอะไร ไม่ได้คิดถึงเรื่องนั้นเลยด้วยซ้ำ เพราะมันจะกดดันเราด้วยว่าจะทำจะพูดอะไร แต่ว่าคิดแค่ว่าเดี่ยวคนดูเขาก็ตัดสินเองแหละ

สรุป คือ เราเชื่อมั่นว่าทุกคนมีวิจารณญาณ สามารถเลือกเองได้ว่าเราจะเลือกจะชอบแบบไหน ทำอย่างไร

☺ บิว : มุมที่ไปเที่ยวเฮฮา ไร้สาระกันก็มี แต่รู้ว่าพื้นที่สาธารณะคืออะไร แล้วเวลาที่ต้องไปใช้พื้นที่สาธารณะร่วมกับคนอื่น ต้องทำแบบไหนมากกว่า

☺ เซอ : ไม่ได้คาดหวังว่าจะคิดเปลี่ยนโลก แต่ให้คนดูตัดสินเองว่าจะเลือกอะไร เลือกเที่ยวแบบไหน

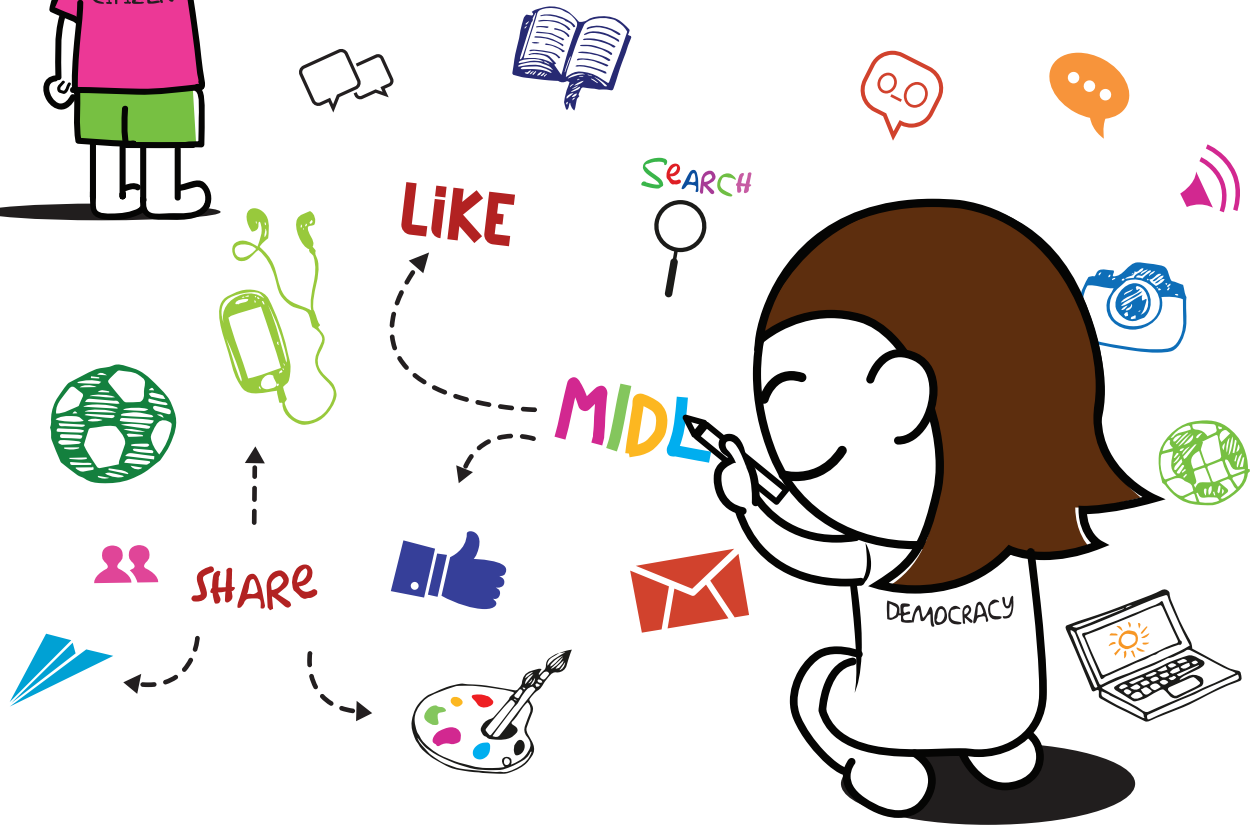
นิยามสั้นๆ ที่พวกเขาให้นิยามตัวเองในยูทูปบอกไว้ว่า คลิปต่างๆ คือ ‘บันทึกการเดินทางของกลุ่มมนุษย์ผู้รักการเดินทางและหลงใหลในธรรมชาติ’

คลิปเหล่านั้น ไม่เพียงดูสนุกตามประสาคนรุ่นใหม่ แต่ยังแฝงจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อมไว้ได้อย่างลงตัว แม้พวกเขาจะตั้งใจหรือไม่...ก็ตาม 📝



สถาบันสื่อเด็กและเยาวชน(สสย.)

องค์กรเพื่อ **พลัง**สร้างสรรค์
พลังสื่อสาร **พลัง**เยาวชน



พื้นที่ สร้างสรรค์

เล่น

เรียนรู้

วิเวม

แบ่งปัน

ร่วมทำ

