

ศึกษาวัฒนธรรมอาหารการกินของชาติพันธุ์ชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในจังหวัดภูเก็ต

นฤนาถ จิระมานะพงศ์ และ พรรณวดี ขำจริง

สาขาสังคมศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต 83000

naernat1954900@gmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ในการทำวิจัยเพื่อศึกษาการศึกษาวัฒนธรรมอาหารการกินของชาติพันธุ์ชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในจังหวัดภูเก็ตผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่หมู่บ้านบ้านราไว้อยู่ บ้านแหลมตุ๊กแก (เกาะสิเหร่) บ้านสะปำ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต เครื่องมือประมงที่ชาวเลใช้คือ ไซและอวน บริเวณที่นำไซไปวางได้แก่ พื้นทราย แนวปะการังหรือกองหิน รอบเกาะ มีทั้งบริเวณน้ำตื้นและน้ำลึก ปลาที่จับได้ด้วยการใช้ไซ ได้แก่ ปลาข้างเหลือง ปลานกแก้ว ปลาสลิดหินทะเล ปลาตะมะ ปลาเกะพง ปลาเก๋า เป็นต้น อวน การจับปลาด้วยอวน นิยมทำให้ช่วงน้ำลง การหาหอย ชาวเลใช้เหล็กต๋อยหอยจากโชดหินในเวลาน้ำลด การประกอบอาหารนิยมกินข้าวเป็นวัตถุดิบหลักและกับข้าวมีปลาเป็นอาหารหลัก ได้แก่ ปลาทอด แกงส้มปลา และมีการเก็บยอดผักบางชนิดจากป่าแถบชายเกาะ เช่น ยอดผักที่ใช้จิ้มน้ำพริก ขนมที่นิยมกินคือ ขนมหลาก้า ขนมจู้จุนและมีเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่โดยเฉพาะสิทธิในการทำมาหากินวิถีการทำประมงพื้นบ้านดั้งเดิมที่เคยหากินตามเกาะแก่ง ท้องทะเลและหน้าหาด แต่ปัจจุบันพื้นที่เหล่านั้นถูกอ้างสิทธิ์ทับซ้อนด้วยกฎหมาย และมีการกีดกันโอกาสในการเข้าไปใช้ประโยชน์ เช่น การติดป้ายประกาศ ห้ามเข้า ห้ามจอดเรือ การขับไล่ การข่มขู่ และการถูกจับกุมจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ โดยในระหว่างปีพ.ศ. 2553-2555 มีชาวเลในหลาย ๆ พื้นที่ถูกเจ้าหน้าที่อุทยานฯ จับกุมพร้อมยึดเรือ อุปกรณ์ทำมาหากิน และสัตว์น้ำ มีการพิจารณาการใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้าน จากข้อจำกัดที่ดังกล่าว ชาวเลต้องออกทะเลไปไกล และต้องดำน้ำในเขตน้ำลึกมากขึ้น เนื่องจากแหล่งทำมาหากินใกล้หมู่บ้านที่เคยทำมาหากินมาแต่ดั้งเดิมถูกประกาศเป็นเขตหวงห้ามทั้งจากการประกาศเขตอุทยาน จึงทำให้ชาวเลต้องปรับตัวในการทำมาหากินและเพื่อให้สามารถดำรงชีพอยู่ได้

คำสำคัญ: วัฒนธรรม ชาติพันธุ์ชาวเล อุรักลาไว้อยู่

บทนำ

ประเทศไทยวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ.2560-2564 เพื่อใช้เป็นกรอบแนวทางการพัฒนาในระยะ 5 ปี โดยประชาชนทุกภาคส่วนของสังคมเข้ามามีส่วนร่วมในการปฏิรูป จึงนับเป็นโอกาส อันดีที่ประเทศไทยจะได้จัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2560 – 2564 บนพื้นฐาน ของหลักการดังกล่าว เพื่อเป้าหมายการยกระดับประเทศไทยให้เป็นประเทศพัฒนา มีการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ แหล่งท่องเที่ยวคุณภาพอย่างยั่งยืน การท่องเที่ยวจึงมีอิทธิพลต่อเศรษฐกิจและรายได้ของประชาชนในจังหวัดภูเก็ต ที่จะนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เพื่อสร้างรายได้และกระจายรายได้สู่ชุมชน เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสู่ในอนาคตบนพื้นฐานเทคโนโลยีสารสนเทศสมัยใหม่ ตลอดจนการให้ความสำคัญของการทำงานอย่างบูรณาการระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน อย่างในขณะที่ยังมีกลุ่มชนพื้นเมืองจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตชาวเลกลุ่มอุรักลาไว้อยู่ในจังหวัดภูเก็ตที่ได้มีการปรับเปลี่ยนการดำรงชีพตามวิถีชีวิตด้านอย่างเรื่องวัฒนธรรมอาหารการกิน เนื่องจากการพัฒนาการท่องเที่ยว ดังนั้นผู้ทำวิจัยจึงเกิดความสนใจในการศึกษาวัฒนธรรมอาหารการกินของกลุ่มอุรักลาไว้อยู่บ้านราไว้อยู่ บ้านแหลมตุ๊กแก (เกาะสิเหร่) บ้านสะปำ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต ที่ได้รับผลกระทบจากการส่งเสริมการท่องเที่ยวตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ.2560-2564 และแผนยุทธศาสตร์พัฒนาจังหวัดภูเก็ต พ.ศ.2560-2563 และเพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ตที่มีผลต่อวัฒนธรรมอาหารการกินของกลุ่มอุรักลาไว้อยู่บ้านราไว้อยู่ บ้านแหลมตุ๊กแก

(เกาะสิเหร่) บ้านสะพาน อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ต และสามารถดำรงชีวิตตามอัตลักษณ์ของตนเองร่วมกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวได้อย่างสมดุล

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารการกินของชาติพันธุ์ชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในจังหวัดภูเก็ตโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในหมู่บ้านบ้านราไว้อยู่ บ้านแหลมตุ๊กแก (เกาะสิเหร่) บ้านสะพาน อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ตเพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในหมู่บ้านบ้านราไว้อยู่ บ้านแหลมตุ๊กแก (เกาะสิเหร่) บ้านสะพาน อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ต มีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือวารสาร สิ่งพิมพ์ บทความ เอกสาร รายงานการวิจัยและระบบสารสนเทศทางภูมิศาสตร์ เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการอาหารการกิน ได้แก่ ลักษณะวัตถุดิบในการทำอาหาร ลักษณะอาหารและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารการกินและข้อมูลต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยได้มีการเก็บรวบรวมไว้เกี่ยวกับประเด็นที่ศึกษา พื้นที่ที่ศึกษามีความเกี่ยวข้องกับเป้าหมายของการวิจัยครั้งนี้ การประมวลผลการศึกษา และการวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหาจาก หนังสือ วารสาร สิ่งพิมพ์ บทความ เอกสาร รายงานการวิจัยและระบบสารสนเทศทางภูมิศาสตร์ เพื่อนำข้อมูลวิเคราะห์หาประเด็นข้อมูลที่มีความสนใจ และมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในจังหวัดภูเก็ต

ผลและอภิปรายผล

ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในหมู่บ้านบ้านราไว้อยู่ บ้านแหลมตุ๊กแก (เกาะสิเหร่) บ้านสะพาน อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ตพบว่าวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในจังหวัดภูเก็ตมีวัตถุดิบประเภทเนื้อหมู ไก่หรือเนื้อวัว บางเป็นบางมี โดยนำมาทำผัดหมูหรือไก่กับผัก โดยเก็บยอดผักบางชนิดจากป่าแถบชายเกาะ ยอดผักที่ใช้จิ้มน้ำพริก เช่น ยอดอ่อนของต้นมะม่วงหิมพานต์ แงงเผ็ด ผัดเม็ด และยังมีมีการนำปลาทะเลมาประยุกต์ทำเป็นผัดเผ็ดปลา กระป๋องอีกด้วยแต่ส่วนใหญ่ชาวเลก็มักจะบริโภคอาหารทะเล เช่น ต้มยำกุ้ง กุ้งมะนาว ทอดมันกุ้ง ผัดสะตอผัดกับกะปิใส่กุ้ง แงงเหลืองปลาทะเล ผักเห็ดผัดไข่ ขนมจีนน้ำยาได้ แกงไตปลา ข้าวยา แกงคั่วหอยแครงใส่ใบชะพลู ปิ้งบ เหลง(ลักษณะคล้ายกุ้ง) นำมาทำกะปิ และมีมะพร้าวเป็นพืชหลักที่สำคัญในชีวิตประจำวันของชาวเล จะใช้มะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารคาวหวาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิทยานิพนธ์ของศุภวรรณ จันทร์เด็บ,2556 ชาวเลอุรักลาไว้อยู่มีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย คนในครอบครัวจะนำภาชนะ เช่น ถังพลาสติก กะเบะพลาสติก ตะกร้า มาช่วยกันปลดกุ้ง หอย หู ปลา ปลาหมึก ที่ติดมากับอวนแยกใส่ภาชนะต่าง ๆ กัน และเก็บเศษไม้ ปะการัง เปลือกหอย ปลาตัวเล็ก ๆ แมงกะพรุน ออกจากอวนทิ้งไป แล้วจัดเก็บ อวนใส่ตาข่ายผูกให้เรียบร้อย นำไปใส่เรือเพื่อเตรียมไว้สำหรับการออกอวนในตอนบ่ายหรือในหัวรุ่งขึ้น นำกุ้งและปลาหมึกตัวใหญ่ ๆ ไปขายที่แพปลาของเก่าแก่ ส่วนปลาที่ขายไม่ได้ เช่น ปลารัง ปลาแดง ปลาลิ้นควาย ปลาสาก ปลาม้า ปลาหมึกตัวเล็ก ๆ ทั้ง เก็บไว้ทำอาหารกินในครอบครัว ทำปลาเค็มหรือปลาแห้งไว้กิน บางส่วนจะแบ่งปันให้เพื่อนบ้านบ้างเมื่อเสร็จจากงานแล้วจะกิน อาหารกลางวัน หลังจากนั้นผู้หญิงชาวเล มักนอนหลับพักผ่อน หรือจับกลุ่มพูดคุยกันตามบริเวณ ลาน ดินหน้าบ้าน หรือใต้ต้นไม้ใหญ่ ๆ หรือผูกอวนตาใหม่หรือผูกตะกั่วถ่วงดินอวนอยู่ในบ้าน หรือหน้าบ้าน ผู้ชายชาวเลจะนำอุปกรณ์ที่ใช้ทำประมงซำรุตเสียหายมาซ่อมแซม หรือทำขึ้นใหม่ เช่น ซ่อมอวน ทำไซปลา ซ่อมเรือ ผูกอวนทำธง เป็นต้น สอดคล้องกับวิทยานิพนธ์ของเยาวลักษณ์ ศรีสุใส,2545

ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่ในหมู่บ้านบ้านราไว้อยู่ บ้านแหลมตุ๊กแก (เกาะสิเหร่) บ้านสะพาน อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ตพบว่าหลักสิทธิชุมชนท้องถิ่นภาคใต้จะสัมพันธ์กับระบบคุณค่า ที่คน มีต่อทรัพยากร โดยไม่มองว่าทรัพยากรเป็นเพียงวัตถุหรือเป็นสิ่งที่จะใช้ประโยชน์เท่านั้น แต่มองว่าเป็นสิ่งที่สถิต หรือเป็นสมบัติของสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งการให้คุณค่าดังกล่าวได้กลายเป็นกฎเกณฑ์ หรือจะรับในการกำหนดความสัมพันธ์ ที่สำคัญระหว่างคนกับทรัพยากรธรรมชาติ เช่น การไม่ทำลายทรัพยากร เนื่องจากเป็นการละเมิดสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งการละเมิดดังกล่าว ชุมชนท้องถิ่นภาคใต้เชื่อว่า ไม่เพียงจะถูกสิ่งศักดิ์สิทธิ์ลงโทษเท่านั้น แต่หมายถึงการกำลังละเมิดกฎเกณฑ์ของสังคมด้วย ซึ่งจะต้องตามมาด้วยการถูกแทรกแซงทางสังคม ด้วยรูปแบบพิธีการต่าง ๆ จากชุมชน ภายใต้ระบบคุณค่าและระบบอำนาจดังกล่าว หลักสิทธิชุมชนได้สร้างผลึกอุดมการณ์ ที่สำคัญให้แก่

ชุมชน 2 ประการ ได้แก่ อุดมการรักษาทรัพยากรธรรมชาติ และอุดมการณ์ชุมชนท้องถิ่น ฐานคติสิทธิชุมชนภาคใต้ โดยปรากฏออกมาในรูปแบบคำบอกเล่า คำสั่งสอนเช่นสอนให้ทำมาหากินในทะเล โดยไม่ทำลายทะเลและสะท้อนให้เห็นจากความเชื่อเช่นความเชื่อเรื่องผีทำให้คนไม่ทำลายทะเลและขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆก็ยังคงสะท้อนให้เห็นอุดมการณ์เช่นชาวเลมีการพรมน้ำมนต์ก่อนนำเรือลำใหญ่ลงทะเลได้สะท้อนให้เห็นความเข้มแข็งในอุดมการณ์ของชุมชนหมู่บ้าน การผลิตซ้ำสิทธิชุมชนจะเกิดขึ้นได้เนื่องจากชุมชนมีสถาบันทางสังคม ได้แก่สถาบันความเชื่อสถาบันครอบครัวสถาบันเครือญาติสถาบันผู้อาวุโสและสถาบันเกลือที่ทำหน้าที่ผลิตซ้ำโดยการปลูกฝังและควบคุมให้คน มีอุดมการณ์และพฤติกรรมที่พึงประสงค์ เดิมชุมชนหมู่บ้านในท้องถิ่นมีสิทธิในการกำหนดตัวเองในเรื่องการจัดการทรัพยากรธรรมชาติเป็นรากฐานสำคัญที่จะเชื่อมโยงไปสู่สิทธิอื่นโดยเฉพาะสิทธิในการรักษาวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณี ของท้องถิ่น ในทางกลับกัน การทำลายสิทธิในการกำหนดอุดมการณ์ของชุมชน ที่เกิดจากการกระทำของรัฐ ด้วยสิ่งที่เรียกว่าการพัฒนา โดยสิทธิที่เคยเป็นของชุมชน ได้ถูกทำให้ไขว่ไขว และถูกดึงไปเป็นสิทธิของรัฐ และสิทธิของเอกชน ส่งผลให้ผู้ที่ได้เปรียบในสังคมเท่านั้นที่จะมีสิทธิในส่วนนี้อย่างจริงจังสอดคล้องกับวิทยานิพนธ์ของเมธิรา ไกรนที,2552 การกินข้าวได้กลายเป็นอาหารหลักของชาวเลมาช้านาน ดังจะเห็น ได้ว่า ชาวเลมักจะซื้อข้าวสารไว้หุงและใช้ภายในครัวเรือนที่ละมากๆ เพราะว่าให้เหตุ ผลว่าอย่างไรก็ต้องกินข้าวทุกมื้ออยู่แล้ว และข้าวที่นิยมกินกันก็ไม่ได้ระบุน่าต้องเป็นข้าวพันธุ์ อะไร และชาวเลจะไม่นิยมกินข้าวหอมมะลิเพราะมีราคาแพงและไม่อึดท้อง และปัจจุบันชาวเลก็มักจะหุงข้าวด้วยเตาไฟฟ้าเพราะความสะดวกและรวดเร็ว เวลาสามหรือสี่ลูกต้องการกินข้าวก็มักจะหุงข้าวให้กินได้ทันเมื่อเขาต้องการ กับข้าวส่วนใหญ่จะมีปลาเป็นอาหารหลัก อาหารที่ชาวเลนิยมทำกันก็คือ ปลาทอด แกง ส้มปลาลาเปรี้ยวหวาน และจะมีอาหารประเภทเนื้อหมู ไก่หรือเนื้อวัวบ้างเป็นบางมื้อ โดยนำมาทำผัดหมูหรือไก่กับผัก ชนิดต่างๆ หรือเป็นแกงเผ็ด ผัดเผ็ด และยังมีมีการนำปลารักษาประยุกต์ทำเป็นผัดเผ็ดปลารักษาประยุกต์อีกด้วยแต่ส่วนใหญ่ชาวเลก็มักจะบริโภคอาหารทะเลอย่างง่าย ๆ นั้นเอง เพราะสะดวกใน การปรุง หากจะมีการทำอาหารหลาย ๆ อย่างบ้างก็ต่อเมื่อมีงานหรือจะประกอบพิธีในหมู่บ้านก็จะ ทำอาหารหลายชนิดกว่าปกติในแต่ละวันสอดคล้องกับวิทยานิพนธ์ของ สาลินี ปราบ,2554 การที่ชาวเลมีชีวิตผูกพันอยู่กับทะเลมีการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์จนมีการถ่ายทอดเพื่อเกิดการดิ้นรนเพื่อความอยู่รอดจนก่อให้เกิดเป็นความชำนาญในการที่จะอ่านน้ำจาลมอ่านฟ้าจาลมได้ ซึ่งการที่ชาวเลต้องฝากชีวิตไว้กับทะเลส่งผลให้ชาวเลถือว่าทะเลคือผู้ที่มีพระคุณจึงไม่ทำให้ทะเลสูญเสียความสมดุลทางธรรมชาติประกอบกับการคำนึงว่าทะเลเป็นส่วนรวมไม่มีใครเป็นเจ้าของจึงมีการเคารพสิทธิของผู้มาก่อนไม่มีการรุกรานสิทธิของผู้อื่นและไม่มีการเอาเปรียบกัน นอกจากนี้ยังมีกรณีวิเคราะห์ถึงประเด็นการพัฒนาแบบใหม่กับสิทธิชุมชน เมื่อมีการพัฒนาแบบใหม่เข้าไปในเขตทะเลและถิ่นที่อยู่ของชาวเลส่งผลให้พวกเขาไม่สามารถเข้าไปมีส่วนร่วมกับการเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ และถูกกีดกันให้เหลือขอบเขตของการทำกินในทะเลน้อยลง โดยมีสาเหตุมาจากปัจจัยต่างๆ ได้แก่ การขยายตัวของประมงพาณิชย์เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ทะเลเสื่อมโทรม สร้างความเดือดร้อนให้กับชาวเลเนื่องจากพวกเขายังหากินด้วยเครื่องมือง่ายๆ จึงได้รับความเดือดร้อนและไม่มีความหวังที่จะไปร้องขอความช่วยเหลือจากใคร วิธีแก้ปัญหาคือ ออกไปหากินในระยะไกลจากฝั่ง แต่ก็ไม่สามารถจับสัตว์ทะเลได้ปริมาณอย่างที่เคยจับได้ในอดีต ทางราชการพยายามเข้าไปควบคุมเขตทะเล ที่ชาวเลทำมาหากินเช่น การกำหนดให้ เขต 3 กิโลเมตรจากฝั่งเป็นเขตห้ามจับสัตว์ทะเล ซึ่งเป็นแหล่งทำมาหากินสำคัญของชาวเล มาตั้งแต่บรรพบุรุษ การกำหนดเขตดังกล่าวทางราชการ จึงเท่ากับไม่เห็นชาวเลมีสถานะ ที่ทางราชการควรคำนึงถึง ในฐานะของผู้มาก่อนทะเลจึงได้รับความเดือดร้อนมากในขณะเดียวกันเขต 3 กิโลเมตรดังกล่าวก็ไม่มี ความชัดเจนทำให้ชาวเลถูกจับบ่อยครั้งในข้อหาฝ่าฝืนทำกินในเขตต้องห้ามทั้งที่ฉันเชื่อว่าอยู่นอกเขตเมื่อถูกจับก็จะถูกปรับและถูกเก็บเครื่องมือที่ใช้ทำมาหากินและเหตุผลอีกประการคือการที่ชาวเลทวิห้ามจับปลาแต่นักท่องเที่ยวกลับตกเบ็ดได้โดยตำรวจไม่จับ การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมส่งผลต่อวิถีการทำมาหากินของทะเลอย่างมาก โดยไม่มีคนสนใจเช่นกรณีชาวเลถูกตัดไฟ แต่ด้วยนิสัยรักสงบและไม่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องกฎหมาย จึงไม่คิดที่จะเรียกร้องอย่างไร ซึ่งเมื่อเกิดผลกระทบดังกล่าวมากขึ้น ทะเลไม่มีทางเลือกอื่น ส่งผลให้ชาวเลเรื่องฝ่าฝืนหลักการสิทธิชุมชนบ้างในบางครั้งสอดคล้องกับวิทยานิพนธ์ของ นพดล กิตติกุล

,2551

สรุปผลการวิจัย

วัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่หมู่บ้านบ้านราไวย์ บ้านแหลมตุ๊กแก (เกาะสิเหร่) บ้านสะพาน อำเภอมือ จังหวัดภูเก็ต เครื่องมือประมงที่ชาวเลใช้คือ ไซ ขนาดเล็กทำมาจากไม้ไผ่ ขนาดใหญ่จะทำจากหวายไม้และลวดเหล็กบริเวณที่นำไซไปวางได้แก่ พื้นทราย แนวปะการังหรือกองหิน รอบเกาะ มีทั้งบริเวณน้ำตื้นและน้ำลึก ขึ้นอยู่กับขนาดของไซ ถ้าไซใหญ่จะวางไว้บริเวณน้ำทะเลลึก โดยจะผูกไซไว้กับหิน และจะนำปลาออกจากไซทุก ๆ 4-5 วัน จนกระทั่งไซพัง ปลาที่จับได้ ด้วยการใส่ไซ ได้แก่ ปลาข้างเหลือง ปลานกแก้ว ปลาสลิคตินทะเล ปลาตะมะ ปลาเกะพง ปลาเก๋า เป็นต้น อวน การจับปลาด้วยอวน นิยมทำให้ช่วงน้ำลง วิธีจับปลาด้วยอวน คือ การใช้ อวนล้อมหิน หรืออวนบริเวณน้ำตื้น และใช้อุปกรณ์หรือสิ่งของให้ปลาลากใจกระโจนเข้าอวน ส่วนอวนอีกประเภทหนึ่งคือ อวนถ่วง โดยออกเรือไปวางอวนในช่วงหัวค่ำและการหาหอยชาวเลใช้เหล็กต๋อยต่อยต่อยจากโชดหินที่นำขึ้นถึงในเวลาน้ำลด การประกอบอาหารชาวเลเป็นวัตถุดิบหลัก จะซื้อข้าวสารไว้หุงและใช้ภายในครัวเรือนที่ละมาก ๆ ไม่นิยมกินข้าวหอมมะลิ เพราะมีราคาแพงและไม่อึดท้อง และปัจจุบันชาวเล มักจะหุงข้าวด้วยเตาไฟฟ้าเพราะความสะดวกและรวดเร็ว กับข้าวส่วนใหญ่จะมีปลาเป็นอาหารหลัก ได้แก่ปลาทอด แกงส้มปลา การกินผักโดยเก็บยอดผักบางชนิดจากป่าแถบชายเกาะ ยอดผักที่ใช้จิ้มน้ำพริก เช่น ยอดอ่อนของต้นมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น และยังมีการนำปลากระป๋องมาประยุกต์ทำเป็นผัดเผ็ดปลากระป๋องอีกด้วย แต่ส่วนใหญ่ชาวเลก็มักจะบริโภคอาหารทะเล เช่น ต้มยำกุ้ง กุ้งมะนาว ทอดมันกุ้ง ผัดสะตอผัดกับกะปิใส่กุ้ง แกงเหลืองปลากระบอก ผักเหลียงผัดไข่ ขนมจีนน้ำยาใต้ แกงไตปลา ข้าวยา แกงคั่วหอยแครงใส่ใบชะพลู บึงงาบ เหลง(ลักษณะคล้ายกุ้ง) นำมาทำกะปิ และมีมะพร้าวเป็นพืชหลักที่สำคัญในชีวิตประจำวันของชาวเล จะใช้มะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารคาวหวาน ชาวเลจะกินอาหารประมาณวัน 2-3 มื้อ คือ ในตอนเช้า กลางวัน และเย็น หรือบางครั้งก็อาจ จะกินเฉพาะกลางวันกับตอนเย็นก็ได้ การทำอาหารส่วนใหญ่ นั้นทำให้หมดไปในแต่ละมื้อ หากเหลือก็จะแช่น้ำแข็งไว้ทำใหม่โดยจะไม่มีการนำวัตถุดิบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการตากแห้ง การหมัก การดอง ซึ่งเมื่อของที่ได้มาหมดก็จะต้องออกไปหาใหม่ หรือนำเงินที่ได้จากการจำหน่าย ไปซื้ออาหารในตลาดรับประทาน เพราะเนื่องจากชาวเลมีความคิดว่า ตนเองสามารถออกเรือหากับข้าวมาประทังชีวิตหรือจำหน่ายได้ตลอดจึงไม่มีการเก็บถนอมอาหาร ขนมที่นิยมนทานคือ ขนมหลาก้า ขนมทำด้วยแป้งข้าวเหนียวปั้นกลม ๆ ต้มใส่น้ำตาลใส่ขิง ขนมจู้จุน (ขนมผักกาด) และมีการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวเลอุรักลาไว้อยู่โดยพื้นที่บริเวณเขตอุทยานแห่งชาติสิรินาถ เดิมเป็นพื้นที่ทำมาหากินทางทะเลของชาวเลในการเดินเรือหาสัตว์น้ำตามชายฝั่งด้านทิศตะวันตกของเกาะภูเก็ต ซึ่งเป็นชายฝั่งที่ได้รับ อิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ในช่วงระหว่างเดือนพฤษภาคม-ตุลาคม โดยมรสุม ตะวันตกเฉียงใต้จะมีกำลังรุนแรงกว่าลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ที่พัดผ่านเข้ามาทางชายฝั่ง ด้านทิศตะวันออกในช่วงเดือนพฤศจิกายน-เมษายน แต่ชาวเลก็สามารถออกหากินในทะเล ทางด้านทิศตะวันตกได้ ตลอดแนวตั้งแต่ทิศใต้ขึ้นมาทางเหนือของเกาะตั้งแต่ หาดกะตะ กระรน หาดป่าตอง หาดกะหลิม หาดกมลา แหลมสิงห์ หาดสุรินทร์ แหลมสน หาดบางเทา หาดในทอน หาดในยาง หาดไม้ขาว หาดทรายแก้ว ซึ่งโดยภาพรวมถือว่าแหล่งทำมาหากินในทะเลของชาวเล ในอดีตมีอาณาเขตโดยรอบเกาะภูเก็ตและพื้นที่รักษาพืชพันธุ์สัตว์น้ำ เป็นพื้นที่ทางทะเลที่อยู่ในรูปแบบกรรมสิทธิ์ในการจัดการโดยรัฐ เพื่อเป้าหมายในการฟื้นฟูอนุบาลสัตว์น้ำ พืชน้ำ ตามธรรมชาติให้เป็นแหล่งที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ไม่ถูกรบกวน และเป็นแหล่งศึกษาวิจัยทางธรรมชาติของหน่วยงานด้านการประมง ซึ่ง เจ้าหน้าที่ประมงและประชาชนคนไทยทุกคนมีหน้าที่ปฏิบัติตามระเบียบราชการและตามแผนการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ.2560-2564 และ แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดภูเก็ต พ.ศ.2560-2563 ไม่สามารถละเว้นหรือให้สิทธิแก่ผู้หนึ่งผู้ใดในการเข้าไปใช้ประโยชน์ เขตอุทยานแห่งชาติพื้นที่หวงห้ามซึ่งตามประกาศนี้ ซึ่งเป็นเขตหวงห้ามด้วยกฎหมายสำหรับการเข้าไปจับสัตว์น้ำ ทั้งที่เป็น พื้นที่ในทะเลที่ชาวเลเคยเข้าไปใช้ประโยชน์เสมือนเป็นแหล่งอาหารในการ ทำมาหากินแบบประมงพื้นบ้านของชาวเล โดยพื้นที่ตามประกาศนี้เริ่มมีขึ้นฉบับแรกตามประกาศจังหวัดภูเก็ตเมื่อปี พ.ศ. 2512 รวมมีพื้นที่ครอบคลุมชายฝั่งทางด้านทิศตะวันตกทั้งหมด 28,825 ไร่ เพื่อหวงห้ามการเข้าไปจับสัตว์น้ำในพื้นที่ดังกล่าว โดยหวงห้ามทั้งเรือประมงพาณิชย์และ เรือประมงพื้นบ้าน การจำกัดเครื่องมือในการทำมาหากิน และบริเวณทะเลอ่าว กุ้ง บ้านพารา ซึ่งเป็นเขตหวงห้ามเพื่อให้ชุมชนเจ้าของพื้นที่ได้ใช้ประโยชน์ตามประกาศจังหวัดภูเก็ต เป็นไปในลักษณะการประกาศรับรองพื้นที่สาธารณะเดิมที่เป็นพื้นที่อนุญาตเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ซึ่งคนในชุมชนร่วมกันทำประชาคมผ่านองค์การบริหารส่วนตำบลขึ้นมาขอความเห็นชอบ ให้มีการประกาศรับรองจากทางจังหวัด จังหวัดจึงมีหนังสือเห็นชอบให้มีการประกาศรับรองตามจำนวนผู้ประกอบการรายเดิม จะเพิ่มเติมไม่ได้เนื่องจากมีพื้นที่จำกัดนอกจากมีการเพิกถอนจากเจ้าของไปะรายเก่าโดยประกาศอนุญาตให้เป็นพื้นที่ติดตั้งเครื่องมือประมงที่ประเภทโป๊ะน้ำตื้นในปีได้ผ่านการพิจารณาของจังหวัดภูเก็ตและประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ.2551 โดย

ยกเลิกประกาศพื้นที่อนุญาตเดิมปี พ.ศ.2531 นอกจากนี้ยังมีบริเวณทะเลทางด้านเกาะยาวน้อย เกาะยาวใหญ่ อ.เกาะยาวน้อย จ.พังงา ที่มีการกำหนดเขตอนุญาตสำหรับการใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้านเช่นกัน แต่ก็มี ความเข้าใจที่คลาดเคลื่อนในกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่มักเข้าใจว่าเป็นเขตหวงห้ามการเข้าไปใช้ประโยชน์ เกิดข้อพิพาทในการใช้พื้นที่ทับซ้อนระหว่าง รัฐ เอกชนและชุมชนจากการรวบรวมข้อมูลพบว่า แหล่งอาหารธรรมชาติของชาวเลที่เคยใช้พื้นที่ทำมาหากินในอดีตโดยสามารถเก็บหาทรัพยากรจากธรรมชาติได้ตามระบบนิเวศ 5 ระดับ ตั้งแต่ ป่าบก พื้นราบ ชายฝั่งและแนวปะการังหน้าหมู่บ้าน ในทะเล และบนเกาะ แสดงให้เห็นว่ามีความหลากหลายของอาหารตามธรรมชาติที่ชาวเลสามารถเก็บหาได้ด้วยเครื่องมือ และวิธีการที่เกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านบรรพบุรุษในรุ่นต่างๆ ที่สืบทอดเป็นความรู้เชิงเทคนิคในวิธีการทำมาหากินแบบประมงพื้นบ้าน ซึ่งชาวเลมีวิธีการเลือกพื้นที่ทำมาหากิน เลือกใช้เครื่องมือในการจับสัตว์น้ำ และเลือกจับสัตว์น้ำตามขนาดและปริมาณที่ชาวเลมองว่า ธรรมชาติจะสามารถฟื้นฟูตัวเองได้ ในพื้นที่ธรรมชาติสร้างสรรค์ไว้สำหรับส่วนรวม เมื่อชาวเลรู้จักการใช้เงินทรัพยากรในทะเลก็เริ่มมีมูลค่า และเป็นที่ต้องการที่จะเก็บหาเพื่อซื้อขายแลกเปลี่ยน เพราะการพัฒนาได้นำเอาความดึงดูดใจในสิ่งที่เป็นความทันสมัย อีกทั้งยังมีลักษณะเชิงบังคับให้ชาวเลต้องปรับตัวเข้าสู่การเป็นคนไทย ชาวเลต้องอยู่ภายใต้กฎหมาย และข้อบังคับของทางการ ซึ่งชาวเลส่วนหนึ่งโดยเฉพาะผู้สูงอายุเป็นกลุ่มคนที่ไม่รู้หนังสือ และยินยอมต่อกฎระเบียบด้วยความไม่รู้ไม่เข้าใจ การประกาศนโยบายการพัฒนาและการอนุรักษ์ในทะเลจึงเป็นกฎหมายที่เกิดขึ้นมาโดยไม่ได้สร้างความเข้าใจให้กับชาวบ้านมากนัก ส่วนชาวเลก็เข้าใจว่าทำได้ทำมาหากินบนพื้นที่ทำมาหากินดั้งเดิมของตน ซึ่งตั้งแต่ปี พ.ศ.2537 เป็นต้นมา เริ่มมีชาวเลถูกจับจากการบังคับใช้กฎหมายของเจ้าหน้าที่ แต่หากย้อนกลับไปตรวจสอบช่วงเวลาในการประกาศให้พื้นที่ในทะเลโดยรอบเกาะบริวารหลายแห่งได้รับการอนุญาตให้เอกชนเข้ามาดำเนินกิจการเพื่อประกอบกิจการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยเฉพาะหอยมุก เป็นสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจอันดับต้นๆ ของจังหวัดภูเก็ต พื้นที่เกาะและชายฝั่งที่รัฐประกาศให้เป็นเขตพื้นที่จับสัตว์น้ำประเภทรักษาพิชพันธุ์ ในปี พ.ศ.2512 และประกาศเพิ่มเติมในปี พ.ศ.2532 พื้นที่ชายฝั่งทางตอนเหนือด้านทิศตะวันตกของ เกาะภูเก็ต ถูกประกาศเป็นเขตอุทยานแห่งชาติทางทะเลเพื่อสนับสนุนเป้าหมายการท่องเที่ยวของ จังหวัดภูเก็ต ในปี พ.ศ.2523 และประกาศเพิ่มเติม ปี พ.ศ.2533 และหลังจากการประกาศเขตอุทยานเพื่อเป็นทางนำการท่องเที่ยว ในปี พ.ศ. 2523 จังหวัดภูเก็ตจึงมีการสนับสนุนการลงทุน และการประกอบธุรกิจท่องเที่ยวเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวจากต่างชาติเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่งผลให้ ภาคเอกชนเข้ามาใช้พื้นที่ในทะเลในทางการท่องเที่ยวมากขึ้น จนกระทั่งปัจจุบันกลายเป็นการใช้ พื้นที่ทับซ้อนกันระหว่าง รัฐ เอกชน และชุมชนที่จะเข้าไปใช้ประโยชน์ กลุ่มชาวเลกลายเป็นผู้สูญเสียโอกาส ทั้งในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติตามวิถีชีวิตดั้งเดิมของตนและในด้านการรับผลประโยชน์จากการพัฒนา ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชนตามมา หลายด้าน โดยเฉพาะสิทธิในการทำมาหากินในวิธีการทำประมงพื้นบ้านดั้งเดิม ที่เคยหากินตาม เกาะแก่ง ท้องทะเลและหน้าหาด แต่ปัจจุบันพื้นที่เหล่านั้นถูกอ้างสิทธิ์ทับซ้อนด้วยกฎหมาย และมี การกีดกันโอกาสในการเข้าไปใช้ประโยชน์ของกลุ่มคนชาวเลในทางปฏิบัติ ทั้งการติดป้ายประกาศ ห้ามเข้า ห้ามจอดเรือ การขับไล่ การข่มขู่ และการถูกจับกุมจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ โดยในระหว่างปีพ.ศ. 2553-2555 มีชาวเลในหลายๆ พื้นที่ถูกเจ้าหน้าที่อุทยานฯ จับกุมพร้อมยึดเรือ อุปกรณ์ทำมา หากิน และสัตว์น้ำ ในการพิจารณาการใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้าน ในมุมมองของเจ้าหน้าที่รัฐพิจารณาเห็นว่าชาวเลใช้เครื่องมือประมงที่ทันสมัยได้แก่ เรือยนต์ หน้ากากดำน้ำ สายลม และเครื่องปั๊มลม แต่สำหรับชาวบ้านให้ความเห็นว่าเป็นความพยายามในการพัฒนาเครื่องมือทำมาหากิน จากข้อจำกัดที่ชาวเลต้องออกทะเลไปไกล และต้องดำน้ำในเขตน้ำลึกมากขึ้น เนื่องจากแหล่งทำมาหากินใกล้หมู่บ้านที่เคยทำมาหากินมาแต่ดั้งเดิมถูกประกาศเป็นเขตหวงห้ามทั้งจากการประกาศเขต อุทยาน เขตอนุรักษ์ต่าง ๆ ประกอบกับแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 ที่ให้ความสำคัญกับการวางรากฐานและแก้ไขปัญหาที่เป็นอุปสรรคสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศ เพื่อการสร้างรายได้และกระจายรายได้สู่ชุมชนและการเตรียมความพร้อมของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวสู่การเติบโตในอนาคตบนพื้นฐานของการลงทุนพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศสมัยใหม่ และจากภาคเอกชนที่ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว จึงทำให้ชาวเลต้องปรับตัวเพื่อการทำมาหากินและสามารถดำรงชีพอยู่ได้ยิ่งไปกว่านั้น องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ตนำผลการวิเคราะห์ในลักษณะขององค์รวมมาใช้ในการวางแผนพัฒนาชุมชนชาวเลอุรักลาไว้อยู่ให้สามารถรักษาวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมกับมาตรการส่งเสริมการท่องเที่ยวได้อย่างสมดุล

บรรณานุกรม

- ชนิษฐา สิงหาไทย และ ศุภโชค รงค์กุล. (2560). ศึกษาการตั้งถิ่นฐานกลุ่มชาติพันธุ์ชาวเลในแถบชายฝั่งทะเลอันดามันพร้อมจัดทำพิกัดทางภูมิศาสตร์. (รายงานผลการวิจัย). ภูเก็ต: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.
- นฤมล ชุนวีช่วย และ มานะ ชุนวีช่วย. (2553). ชีวิตและวัฒนธรรมชาวเลอุรักลาไวย์แห่งท้องทะเลอันดามัน. (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม.
- นฤมล อรุโณทัย. (บ.ก.). (2557). ทักษะวัฒนธรรมชาวเล ร้อยเรื่องราวชาวเล. กรุงเทพฯ:ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- มูลนิธิชุมชนไท. (2555). วิถีชีวิตชาวเล. สืบค้น ตุลาคม 2561, จาก https://issuu.com/balckhamnuanchan/docs/crisis_means_fishermen
- เมธิรา ไกรนธ์. (2552). พัฒนาการของการตั้งถิ่นฐานชุมชนอุรักลาไวย์ในพื้นที่ภูเก็ตจากมุมมองนิเวศวัฒนธรรม. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโท). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เยาวลักษณ์ ศรีสุกใส. (2545). ศึกษาการเปลี่ยนทางเศรษฐกิจ-สังคมและวัฒนธรรม ศึกษากรณี ชาวเลสังก้า อ.เกาะลันตา จ.กระบี่. (วิทยานิพนธ์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริรัตน์ กตัญญูสกุล และคณะ. (2554). วารสารวิจัยสังคม ฉบับชาวเลอุรักลาไวย์. สืบค้น ตุลาคม 2561, จาก https://issuu.com/cusri/docs/journal_of_social_research
- ศุภวรรณ จันทร์เติบโต. (2556). ความมั่นคงทางอาหารและสิทธิชุมชน กรณีศึกษาการเข้าถึงแหล่งอาหารของชุมชนชาวเลหาดราไวย์ จังหวัดภูเก็ต. (วิทยานิพนธ์). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). (2555). รายงานสรุปการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อขับเคลื่อนนโยบายการฟื้นฟูวิถีชีวิตชาวเล. ใน การประชุมเชิงปฏิบัติการ เพื่อขับเคลื่อนนโยบายการฟื้นฟูวิถีชีวิตชาวเล ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2553. (น. 34). กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- สาลินี ปราบ. (2543). ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมของชาวเลเกาะสิเหร่อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัด ภูเก็ต. (วิทยานิพนธ์). สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- สำนักงานจังหวัดภูเก็ต. (2560). แผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ต พ.ศ.2561-2564 สืบค้น 1 ตุลาคม 2561, จาก <http://www.phuket.go.th/webpk/contents.php?str=plan>.
- สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). แผนพัฒนาการท่องเที่ยว ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2560-2564. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรมมิ่งองค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.