

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องพืชเศรษฐกิจมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านท้องถิ่นแม่ขนิลเหนือ ตำบลบ้านปง อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ การศึกษาครั้งนี้ใช้วิธีรวบรวมข้อมูลโดยการสังเกต แบบมีส่วนร่วม การสอบถาม เดินสำรวจ ถ่ายภาพ การอภิปรายกลุ่มด้วยกระบวนการ Appreciation - Influence - Control (A- I - C) และ Future Search Conference (F S C) และการจดบันทึก ผลการศึกษาประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

1. ลักษณะของชุมชนที่ทำการศึกษา
2. พืชผักพื้นบ้านที่มีในชุมชน แหล่งที่พบ และการใช้ประโยชน์
3. การส่งเสริมปลูกพืชเศรษฐกิจมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านแม่ขนิลเหนือ

ลักษณะของชุมชนที่ทำการศึกษา

ความเป็นมาของชุมชน

บ้านแม่ขนิลเหนือ เดิมเป็นหมู่บ้านของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยงที่มีอาชีพทำนา ทำไร่เลื่อนลอย เลี้ยงช้าง ต่อมามีคนพื้นเมืองจำนวน 2 ครอบครัว เข้าไปหาของป่าด้วย ความอุดมสมบูรณ์ของ ป่าไม้และลำธารจึงได้อยู่อาศัยกับชาวกะเหรี่ยง จากการที่มีอาชีพทำไร่เลื่อนลอยของชาวกะเหรี่ยง ทำให้มีการบุกเบิกที่ทำกินใหม่ เมื่อพบที่ทำกินที่อุดมสมบูรณ์กว่าเดิมจึงได้โยกย้ายไปอยู่ที่ใหม่ ซึ่งก่อนย้ายไปได้ยกที่อยู่อาศัยและที่ทำกินให้แก่ครอบครัวคนเมือง โดยขอแลกกับปิ้งมัดหลังช้าง และปิ้งลาไก่ (ปิ้ง หมายถึง เชือกที่ทำจากเปลือกไม้ชนิดหนึ่ง) หลังจากนั้นคนพื้นเมืองจึงเป็น ผู้ครอบครองที่อยู่อาศัยและที่ทำกินแล้วมีการขยายครอบครัวเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ปัจจุบันมีจำนวน ครัวเรือนทั้งหมด 67 ครัวเรือน

จากตำนานเจ้าเมืองเชียงใหม่ตามล่ำกวางคำ (คำ หมายถึง ทองคำ) ประมาณ 700 ปีมาแล้ว ได้มีเจ้าเมืองเชียงใหม่ซึ่งไม่ทราบนามออกป่าตามล่ำกวางคำตามแนวป่าซึ่งปัจจุบันคือ เขตพื้นที่ของตำบลบ้านปง ระหว่างการติดตามมีฝนตกและน้ำฝนได้ชะรอยเท้ากวางคำ บริเวณที่

น้ำฝนชะรอยเท้ากว้างคำชื่อบ้านแม่ฮะ ตำบลบ้านปง ในปัจจุบัน เมื่อตามรอยเท้ากว้างมาเรื่อย ๆ จนถึงบริเวณที่เป็นหมู่บ้านแม่ขนิลเกิดความสงสัยไม่แน่ใจว่าติดตามมาถูกหรือไม่ จึงหยุดคิดคำนึง (ใคร่ครวญ) คำว่า “คณิง” จึงเป็นที่มาของชื่อหมู่บ้านแม่ขนิลในปัจจุบัน (องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปง, 2544)

ลักษณะภูมิประเทศ

บ้านแม่ขนิลเหนือ ตั้งอยู่สุดแนวชายแดนทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของอำเภอหางดง อยู่ห่างจากอำเภอหางดง 30 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 25 ตารางกิโลเมตร หรือ 15,625 ไร่ ลักษณะของภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงชันอยู่ในเขตป่าต้นน้ำแม่ขนิล ซึ่งไหลลงสู่ลำน้ำแม่ขาน ที่อุทยานแห่งชาติออบขาน อำเภอหางดง แล้วไปรวมกับแม่น้ำปิงที่อำเภอคอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่ พื้นที่ของหมู่บ้านเป็นเทือกเขาและป่าไม้ร้อยละ 80 ที่ราบเชิงเขาร้อยละ 10 ที่ราบลุ่มร้อยละ 10 สภาพอากาศหนาวเย็นตลอดปี มีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	อำเภอแม่ริม อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่
ทิศใต้	ติดต่อกับ	บ้านแม่ฮะ ตำบลบ้านปง อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	บ้านแม่ขนิลใต้ ตำบลน้ำแพร่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	อำเภอแม่ริม และบ้านปางยาง ตำบลบ้านปง อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชน

บ้านแม่ขนิลเหนือ เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บนภูเขาสูงในเขตป่าไม้ต้นน้ำแม่ขนิลที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพันธุ์ไม้นานาชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งป่าไม้สัก สัตว์ป่าและลำธารที่ไหลผ่านหมู่บ้าน จากการเปิดสัมปทานป่าไม้ตามนโยบายของทางราชการเมื่อประมาณ 60 ปีที่ผ่านมา ทำให้ป่าไม้ที่เคยอุดมสมบูรณ์ถูกตัดทำลายอยู่ตลอดเวลา แม้ว่าบริษัทสัมปทานย้ายออกไปแล้วชาวบ้านก็ยังตัดไม้ขายเป็นอาชีพ จากการตัดไม้ขายทั้งคนในหมู่บ้านและนอกหมู่บ้าน การประกอบอาชีพทำไร่เลื่อนลอย การเปลี่ยนวิถีการผลิตพืชแบบยังชีพเป็นการปลูกเพื่อขาย ซึ่งเป็นผลจากนโยบายการส่งเสริมการปลูกพืชเกษตรเศรษฐกิจ จำนวนประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ

ทำให้การบุกรุกพื้นที่ป่าเพื่อเป็นที่ทำกินมีมากขึ้น ป่าไม้ลดจำนวนลงอย่างรวดเร็ว ทำให้เมื่อประมาณ 10 ปีที่ผ่านมา หมู่บ้านประสบกับปัญหาน้ำกินน้ำใช้ไม่เพียงพอ รวมไปถึงน้ำเพื่อการเกษตร ที่นาที่เคยปลูกข้าวเหลืองและพืชอื่น ๆ หลังการปลูกข้าวไม่สามารถเพาะปลูกได้ ปัญหาการบุกรุกพื้นที่เพื่อทำการเกษตรบริเวณขุนน้ำจากชาวเขาเผ่าแม้วที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอแมริม ซึ่งเป็นเขตติดต่อกับหมู่บ้าน ปัญหาการใช้สารเคมีแล้วแพร่กระจายลงสู่แหล่งน้ำ รวมถึงปัญหาการลักลอบตัดไม้จากคนในหมู่บ้านและต่างถิ่น การถว้วนซื้อที่ดินเพื่อทำเป็นโรงแรมรีสอร์ทของนายทุน

จากสถานการณ์และสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นทำให้ชาวบ้านในหมู่บ้านรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มประชาอาสาอนุรักษ์ป่าต้นน้ำขึ้น โดยทุกครัวเรือนในหมู่บ้านเป็นสมาชิก ได้มีการดูแลฟื้นฟูรักษาและอนุรักษ์ป่าต้นน้ำเป็นอย่างดี มีการแบ่งเขตพื้นที่ป่าออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. ป่าต้นน้ำ มีพื้นที่ 6,250 ไร่ เป็นพื้นที่ที่ยังพอมีป่าไม้เหลืออยู่เพราะอยู่บนคอกสูงชันและไกลจากหมู่บ้าน ไม่มีถนนที่รถยนต์เข้าไปถึงได้ ห้ามบุคคลเข้าไปตัดไม้เด็ดขาด ซึ่งหมู่บ้านได้กำหนดกฎระเบียบและบทลงโทษไว้ถือปฏิบัติ จึงทำให้สภาพป่าเริ่มกลับมา มีความสมบูรณ์ ปัญหาการขาดแคลนน้ำและความแห้งแล้งได้คลี่คลายลง

2. ป่าใช้สอย มีพื้นที่ 8,730 ไร่ เป็นพื้นที่ที่ป่าไม้ถูกทำลาย รวมถึงถูกแผ้วถางเป็นไร่เลื่อนลอย ให้ชาวบ้านเข้าไปเก็บหาของป่าและนำไม้มาใช้สอยได้โดยผ่านการพิจารณาและได้รับอนุญาตจากกรรมการกลุ่มอนุรักษ์ป่าต้นน้ำ มีการปลูกป่าเสริมและอนุรักษ์ป่าเดิมที่พอเหลืออยู่บ้าง ทำให้สภาพป่าปัจจุบันมีความสมบูรณ์เพิ่มขึ้น

จากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติป่าต้นน้ำแม่ขนิล จึงมีลำห้วยจำนวนหลายสายที่เป็นแหล่งน้ำสำหรับการดำรงชีพและการผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ ๆ ได้แก่

1. ลำน้ำแม่ขนิล เป็นสายน้ำหลักของหมู่บ้านเปรียบเสมือนเส้นเลือดใหญ่ที่คอยหล่อเลี้ยงชีวิตของชุมชน

2. ลำห้วยเห็ง ไหลผ่านหมู่บ้านใช้เป็นน้ำเพื่อการเกษตร

3. ลำห้วยกว้าง เป็นสายน้ำเพื่อการเกษตรที่สำคัญในการผลิตพืชเศรษฐกิจของหมู่บ้าน

4. อ่างเก็บน้ำทุ่งเริง เป็นอ่างเก็บน้ำที่รับน้ำจากห้วยกว้างแล้วส่งไปยังแปลงผลิตพืชเศรษฐกิจ โครงการหลวงทุ่งเริง

นอกจากนี้ความอุดมสมบูรณ์ของป่าไม้และลำธารยังเป็นแหล่งของพืชผักพื้นบ้านและเป็นแหล่งอาหารที่ดีสำหรับชุมชน ดังคำบอกเล่าของแม่สม ไชยลวน อายุ 73 ปีว่า

“เมื่อก่อนแค่เดียว (เดิน) ออกจากบ้านตามข้างตาง (ทาง) ข้างฮั่ว (ริ้ว) ผักไม้สะปะอย่างเก็บมาอยู่มากิน ได้ตั้งหมดบ่กันบ่อยาก ลงโด้งลงห้วยก็มีปูมีปลาหื้อหาอยู่หากิน”

จากคำบอกเล่า จะเห็นว่าความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ เช่น ป่าไม้ ลำธาร การผลิตแบบยังชีพพึ่งพิงธรรมชาติ ทำให้พืชผักพื้นบ้านมีความอุดมสมบูรณ์ด้วยเช่นกัน

ประเพณีวัฒนธรรม

บ้านแม่ขนิลเหนือ มีประเพณีวัฒนธรรมทางพุทธศาสนาที่คล้ายคลึงกับท้องถิ่นอื่น ๆ เช่น วันวิสาขบูชา วันมาฆบูชา วันอาสาฬหบูชา วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา ประเพณีท้องถิ่น เช่น ประเพณียี่เป็ง (ลอยกระทง) ประเพณีตานก๋วยสลาก ประเพณีรดน้ำคำหัวปีใหม่เมือง (วันสงกรานต์) ประเพณีเผาหัวผิงไฟพระเจ้าและตานข้าวใหม่ ประเพณีเอามือ (ลงแขก) พิธีกรรม ได้แก่ พิธีเลี้ยงผีนา พิธีเลี้ยงผีบ้าน ซึ่งมีรายละเอียดประเพณีและพิธีกรรมที่น่าสนใจ คือ

1. ประเพณีเผาหัวผิงไฟพระเจ้าและตานข้าวใหม่ จะจัดขึ้นในเดือนสี่เป็งของทุกปี (เดือนของท้องถิ่นภาคเหนือ) จะตรงกับฤดูหนาวอยู่ในช่วงปลายเดือนธันวาคม-ต้นเดือนมกราคม ซึ่งเป็นช่วงที่อากาศหนาวเย็นจัด การเผาหัว (ผิง) มีความเชื่อว่าเป็นการจุดไฟเพื่อบรรเทาความหนาวเย็นให้แก่พระพุทธเจ้า ส่วนการตานข้าวใหม่ก็คือ การนำข้าวที่เพิ่งเก็บเกี่ยวเสร็จมาถวายแก่พระพุทธเจ้าเพื่อเป็นกุศลและสิริมงคล การหาฟืนจะเป็นหน้าที่ของชาวบ้านไปเก็บมาจากป่าตัดฟืนยาวท่อนละ 5-6 สอก แล้วนำมาสุ่มรวมกันเป็นกองสูงที่ลานวัดเพื่อรอการจุดเผาในวันรุ่งขึ้นซึ่งจะตรงกับวันเป็งเดือนสี่ การเผาหัวผิงจะเป็นหน้าที่ของพระเณรในวัดที่จะจุดมาจุดไฟแต่เช้ามีด ส่วนชาวบ้านก็จะจัดหาอาหาร เช่น แกงแค น้ำพริกอ่อน แคนหมู ปิ้งปลา ข้าวใหม่ และเผาข้าวหลามที่ทำจากข้าวใหม่ พร้อมกับข้าวตอก ดอกไม้ที่เก็บตามบ้าน เช่น ใบเล็บครุฑ ดอกตะล่อม ดอกพุด นำมาไหว้พระและทำบุญตักบาตรที่วัด

2. พิธีกรรมเลี้ยงผีนา จะกระทำก่อนลงพืชผลและหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิต เพื่อเป็นการไหว้และเลี้ยงผีนางเทวดาที่เฝ้าที่นารวมทั้งแม่โพธิ์สพ เครื่องเช่นบูชาประกอบไปด้วย ตาแล้วที่ทำจากไม้ไผ่สานเป็นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนผูกกับกิ่งไม้ต้องเต้า (ต้องเต้า หมายถึง การเพิ่มพูน) นำไปปักไว้ที่นา พร้อมกระทงที่เย็บจากใบตองใส่อาหารคาว หวาน เจ้าของนาก็จะทำการ

อธิษฐานขอให้ข้าวปลาในนาอุดมสมบูรณ์ เมื่อเสร็จแล้วก็จะทำการไถนา เรียกว่า “แฮกนา” เป็นการเตรียมพร้อมที่จะทำนาต่อไป

พืชผักพื้นบ้านท้องถิ่นที่พบในชุมชน

จากการเข้าไปศึกษาข้อมูลด้วยการสอบถามกลุ่มเป้าหมาย การเดินสำรวจตามสวนและบริเวณบ้าน แล้วนำข้อมูลที่ได้ไปอภิปรายกลุ่ม พบว่า พืชผักพื้นบ้านในชุมชนที่ชาวบ้านรู้จักมี และพบในท้องถิ่นแล้วนำมาบริโภคและใช้ประโยชน์ จำนวน 178 ชนิด ในจำนวนนี้แยกเป็นเห็ด 24 ชนิด และหน่อไม้ 8 ชนิด แหล่งที่พบตามป่า จำนวน 88 ชนิด ตามสวน จำนวน 18 ชนิด ตามบริเวณบ้าน จำนวน 15 ชนิด ตามทุ่งนา จำนวน 11 ชนิด ตามลำห้วย จำนวน 9 ชนิด ตามป่าและสวน จำนวน 6 ชนิด ตามป่าและทุ่งนา จำนวน 1 ชนิด ตามป่าและลำห้วย จำนวน 1 ชนิด ตามป่าและบริเวณบ้าน จำนวน 1 ชนิด ตามสวนและทุ่งนา จำนวน 3 ชนิด ตามสวนและบริเวณบ้าน จำนวน 12 ชนิด ตามทุ่งนาและบริเวณบ้าน จำนวน 2 ชนิด ตามป่า สวน และทุ่งนา จำนวน 2 ชนิด ตามป่า บริเวณบ้านและสวน จำนวน 8 ชนิด ตามสวน ทุ่งนาและบริเวณบ้าน จำนวน 1 ชนิด ตามป่า สวน ทุ่งนา และบริเวณบ้าน จำนวน 1 ชนิด แยกตามประเภทการบริโภค ดังตาราง 4.1

ตาราง 4.1 พืชผักพื้นบ้านที่พบในชุมชนและการนำมาบริโภค

วิธีการนำมาบริโภค	ฤดูฝน	ฤดูหนาว	ฤดูร้อน	ตลอดปี
	มิ.ย.-ก.ย. (ชนิด)	ต.ค.-ก.พ. (ชนิด)	มี.ค.-พ.ค. (ชนิด)	ม.ค.-ธ.ค. (ชนิด)
1. ยอดและใบอ่อน				
1.1 ผักสด ส้า ย่ำ	21	0	2	16
1.2 ต้ม นึ่ง ลวก แกง คั่ว จอ	40	4	4	13
1.3 ดอก	1	0	1	0
1.4 คั้นเอาน้ำไปยา/ใส่แกง	0	0	1	1
2. ผล/เมล็ด				
2.1 กินสด	18	6	0	4
2.2 ต้ม นึ่ง ลวก แกง คั่ว	7	5	1	0
3. ดอก				
3.1 ผักสด ส้า ย่ำ	0	0	1	1
3.2 ต้ม นึ่ง ลวก แกง คั่ว จอ	31	4	1	2
4. หัว ราก หน่อ				
4.1 ผักสด	2	0	0	0
4.2 ต้ม ลวก นึ่ง แกง คั่ว	16	1	0	3

จากตาราง 4.1 จะเห็นว่า พืชผักพื้นบ้านที่บริโภคยอดและใบอ่อน จำนวน 104 ชนิด ผลและเมล็ด จำนวน 41 ชนิด ดอก จำนวน 40 ชนิด หัว รากและหน่ออ่อน จำนวน 21 ชนิด เป็นพืชผักพื้นบ้านที่มีบริโภคตลอดปี จำนวน 39 ชนิด ฤดูฝน จำนวน 136 ชนิด ฤดูหนาว จำนวน 21 ชนิด และฤดูร้อน จำนวน 10 ชนิด

นอกจากการนำพืชผักพื้นบ้านมาบริโภคเป็นอาหารแล้ว ยังนำมาใช้ประโยชน์ด้านสมุนไพร ได้แก่ ผักขี้ติ้ว ใช้ใบหุ้มเลือด จอยนางเอารากมาฝนกินแก้ปวดหัว บิดปิวแดง เอารากมาต้มกินแก้ปวดหลังปวดเอว มะนะ กินผลแก้ร้อนใน ใช้ในพิธีกรรม ได้แก่ เชื่อง เชื่องผ่าซ้าง ใช้เป็นตุ้มประดับเจดีย์ทราย ผักคืดใช้ในการบดรังควาญ ใบตองเต้า ใช้ใน

พิธีเลี้ยงผีนา สัมปอຍใช้สร้งน้ำพระและรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่วันสงกรานต์ หมากผู้ใช้ใส่แจกัน ถวายพระ ใช้กินกับหมาก ได้แก่ เปลือกมัน และเปลือกก่อ ประโยชน์ใช้สอย ได้แก่ ปุงเป็ง ทำไม้กวาด กล้วยป่า ใช้ใบตองห่อของ ป่อ ใช้เปลือกทำเชือก ใผ่ ใช้ปลูกสร้างกระท่อม มัดของ จัดสานเครื่องใช้ในครัวเรือน

สำหรับพืชผักพื้นบ้านที่ไม่พบแล้วคือ ผักแคบมี และที่หายากขึ้นต้องไปเก็บในป่าลึกกว่าเดิม คือ ผักหนามป่า ส่วนมากพบว่าทั้งหมู่บ้านมีจำนวน 2 ต้น เป็นการปลูกไว้ในบริเวณบ้านสำหรับกินหมาก

จากการอภิปรายกลุ่มถึงสาเหตุที่พืชผักพื้นบ้านบางชนิดหายไปจากชุมชน พบว่าเป็นผลจากการนำเอาสารเคมีปราบศัตรูพืช ยาปราบวัชพืช ใช้รถไถนาแทนควายในการผลิต และที่ไม่มีการนำมาปลูกหรือเก็บพันธุ์ไว้เป็นเพราะในหมู่บ้านมีพืชผักพื้นบ้านหลายชนิดที่ชาวบ้านนิยมบริโภคสามารถหาเก็บได้ สำหรับพืชผักพื้นบ้านที่หายากขึ้นคือ ผักหนามป่า เป็นเพราะมีการบุกรุกป่าเป็นที่ทำกิน จำนวนชาวบ้านเพิ่มขึ้น รสชาติของผักเป็นที่นิยมบริโภคของชาวบ้าน และไม่สามารถนำมาปลูกตามสวนหรือบริเวณบ้านได้ ส่วนมากที่เหลืออยู่เพราะว่าปัจจุบันการกินหมากของชาวบ้านมีน้อย ซึ่งตรงกับคำบอกเล่าของพ่อหนานอ้าย ตาสีเรือน อายุ 84 ปี ผู้มีความรู้ด้านสมุนไพรว่า “เดี๋ยวนี้ไม่ค่อยมีคนกินหมากเพราะกลัวว่าฟันจะบ่ขาว เวลาเจ็บไข้ได้ป่วยก็จะไปหาหมอมันสะควกสหาย แล้วก็มากินน้ำมนต์กับเป่า” (เป่า เป็นการรักษาของท้องถิ่น โดยท่องคาถาอาคมแล้วเป่าตรงบริเวณที่เจ็บ) เมื่อไม่มีการบริโภคต้นหมากจึงถูกตัดทิ้งเพื่อใช้พื้นที่ปลูกพืชเศรษฐกิจแทน

การส่งเสริมปลูกพืชเศรษฐกิจมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านท้องถิ่นแม่ขนิลเหนือ

เนื่องด้วยลักษณะภูมิประเทศของหมู่บ้านที่เป็นภูเขาและป่าต้นน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านพึ่งพาอาศัยอยู่กับป่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเก็บหาอาหารจากป่าทั้งพืชผักพื้นบ้านและสัตว์ป่า จากการสนทนากลุ่มเป้าหมายและอภิปรายกลุ่มด้วยกระบวนการ Appreciation - Influence - Control (A - I - C) และ Future Search Conference (F S C) สามารถแบ่งช่วงการประกอบอาชีพและการเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิตจากแบบยังชีพเป็นการปลูกพืชเศรษฐกิจของชาวบ้าน และผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้าน ได้ดังนี้

1. ช่วงการผลิตแบบยังชีพและตัดไม้ขาย (พ.ศ. 2484-2517)

เป็นช่วงที่ชาวบ้านมีอาชีพทำไร่หมุนเวียนปลูกข้าวไร่เพื่อเก็บไว้กินและหาของป่าเพื่อยังชีพประจำวัน ได้แก่ พืชผักตามป่า การล่าสัตว์ป่า หาปลาตามห้วยและทุ่งนา ต่อมาบริษัทสัมปทานเข้าไปทำไม้สักชาวบ้านก็มารับจ้างเป็นลูกจ้างของบริษัทสัมปทาน หลังจากหมดสัมปทานเมื่อปี พ.ศ. 2513 ชาวบ้านได้เริ่มยึดการตัดไม้ ได้แก่ ไม้สัก ไม้ยางและไม้เบญจพรรณอื่น ๆ ขายเป็นอาชีพ ตัดไม้เหิยะส่งเป็นฟืนให้โรงบ่มยาสูบ โดยใช้มีด ขวานและเลื่อยที่ต้องใช้แรงงานคนในการตัด

ในช่วงนี้พืชผักพื้นบ้านยังสามารถเก็บหาได้ง่ายโดยทั่วไป หลังจากการปลูกและเก็บเกี่ยวข้าวผู้ขายจะเข้าป่าตัดไม้นำไปขาย และการหาอาหารจะเข้าป่าซึ่งเป็นป่าใกล้ ๆ หมู่บ้านเพื่อล่าสัตว์ป่าเรียกว่า “ไปไล่เหล่า” ล่าเลน หมูป่า ฟาน เมื่อได้แล้วก็จะเก็บผักตามป่า ตามไร่และตามห้วย กลับมาด้วย เช่น ผักหนามป่า ผักกาดกวาง (ที่เรียกผักกาดกวางเพราะว่ากวางชอบกิน) มะริดไม้ (เพกา) ผักเยี่ยววัว

2. ช่วงเริ่มปลูกพืชเศรษฐกิจและตัดไม้ขาย (พ.ศ. 2518 -2537)

เมื่อปี พ.ศ. 2518 หน่วยงานพัฒนาที่ดินเข้าไปส่งเสริมเกษตรที่สูง ได้นำข้าวฟ่างสะอาดไปให้ชาวบ้านปลูก ซึ่งหลักจากเก็บเกี่ยวข้าวไร่ชาวบ้านปลูกพืชตามที่เจ้าหน้าที่แนะนำพื้นที่ปลูกทั้งหมดประมาณ 100 ไร่ ในปีแรกการดูแลรักษายังไม่มีการใช้ปุ๋ยและสารเคมี ถือเป็น การเริ่มต้นการเปลี่ยนแปลงการผลิตจากเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อขายสำหรับหมู่บ้าน ชาวบ้านเริ่มรู้จักปุ๋ยเคมียาปราบศัตรูพืชสำหรับใส่ข้าวฟ่างเพื่อให้ได้ผลผลิตสูง ๆ นอกจากนี้ยังมีการขยายพื้นที่เพาะปลูก มีการบุกกรุกพื้นที่ป่าเป็นที่ปลูกพืชเศรษฐกิจเพิ่มขึ้น เพื่อให้ได้เงินเพิ่มมากขึ้นให้พอจ่ายค่าใช้จ่ายในการผลิต การปลูกพืชไม่ประสบผลสำเร็จเพราะเกิดปัญหาความแห้งแล้ง และขายได้ไม่คุ้มทุน

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2522 หน่วยงานพัฒนาที่ดินได้ถอนตัวออกไปและโครงการหลวงทุ่งเริงเข้าไปส่งเสริมการปลูกพืชแทน พืชที่นำไปส่งเสริมคือ อะโวคาโด และข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ชาวบ้านยังประสบปัญหาการตลาด ต้นทุนการผลิตสูง ขายได้ไม่คุ้มทุน ขาดความมั่นใจกับหน่วยงานที่ไปส่งเสริม จึงหาพืชชนิดอื่นมาปลูก ได้แก่ กะหล่ำปลี ผักกาดขาว สลัดแก้ว ถั่วเหลือง ถั่วลิสง ถั่วเขียว มะม่วง เมื่อการปลูกพืชเพื่อขายไม่สำเร็จ การตัดไม้เพื่อขายก็เพิ่มมากขึ้น ประกอบกับมีการนำเลือดของเดือนไปใช้ การขยายพื้นที่ทำกินเพิ่มขึ้น ชาวบ้านต้องประสบปัญหา

ความแห้งแล้ง แ่งแย่งที่ดินทำกิน บุกรุกที่ป่า หนีสิน แหล่งอาหารหายาก โดยเฉพาะพืชผักพื้นบ้าน ปลูกตามท้องนาลำห้วยไม่มีให้หาเก็บ ดังคำบอกเล่าของนายเมือง ไชยลวน อายุ 44 ปี ซึ่งเป็นเกษตรกรในหมู่บ้าน และเป็นผู้ที่ริเริ่มซื้อผักและอาหารจากในเมือง (ตลาดอำเภอหางดง) เข้าไปขายในหมู่บ้าน ว่า

“การตัดไม้ขาย และทำไร่เลื่อนลอย ปลูกข้าวฟ่าง ปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ปลูกข้าวไร่ ปลูกถั่วเหลือง ชาวบ้านจะตัดไม้ทำไร่จนโล่งเตียน ถ้าก็จะกินผัก ต้องเขาะปลูกตั้งจะมีกิน เช่น ถั่วพู พริกแก้ว ถั่วปี ผักกาด ถั่วแปบ พริกหม่น ผักกึ (ผักชี) พริก มะเขือ ปลูกปนกับพืชในไร่ พอได้เก็บกิน ถ้าจะกินผักอื่น ๆ ที่เคยกิน เช่น ผักหนามป่า ผักหวานป่า ดอกค่าง ผักขี้กวาง ผักลิ้นฟาน ก็ต้องเข้าไปในป่าก็จะได้กินกันได้กินยังบู้ ตอนนั้นบมีที่ซื้อกิน ถนนหนทาง (ทาง) ก็บดี เมิน ๆ จะมีพ่อค้าเอาของกินมาขายในหมู่บ้าน มีปลาทุเค็ม แคบไซ ปลากระป๋อง”

จากคำกล่าวข้างต้นจะเห็นว่า การตัดไม้ทำลายป่าเพื่อขาย และบุกรุกที่ป่าเป็นที่ปลูกพืชเพื่อขายหรือพืชเศรษฐกิจ การเปลี่ยนวิธีการผลิตจากการพึ่งพิงธรรมชาติ เป็นการใช้อยุเคมีและสารเคมีเพื่อเพิ่มผลผลิต ส่งผลกระทบต่อพืชผักพื้นบ้านที่เคยอุดมสมบูรณ์ขึ้นตามธรรมชาติ ต้องเก็บมาปลูกหรือรักษาพันธุ์ไว้ปลูกจึงจะมีกิน ส่วนที่มีอยู่ตามป่าก็ต้องไปหาเก็บตามป่าที่ไกลออกไปหรือหายากขึ้น

3. ช่วงปลูกพืชเศรษฐกิจและอนุรักษ์ป่า (พ.ศ. 2538 – ปัจจุบัน)

ช่วงนี้เป็นช่วงที่ชาวบ้านเริ่มให้ความสำคัญกับเรื่องของทรัพยากรธรรมชาติในหมู่บ้าน เป็นเพราะผลกระทบที่ได้รับ คือไม่มีน้ำสำหรับการปลูกพืช ชาวบ้านเริ่มออกไปทำงานนอกหมู่บ้านไปเป็นลูกจ้างทำงานตามโรงแรมรีสอร์ทในหมู่บ้านใกล้เคียง อาหารที่เคยเก็บตามสวนตามป่าตามห้วยต้องซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน ระเบียบกฎหมายที่กวดขันเกี่ยวกับการตัดไม้ เพราะหมู่บ้านอยู่ในเขตของป่าอนุรักษ์ และเขตอุทยานแห่งชาติออบขาน จากการสำรวจของคณะกรรมการหมู่บ้านพบว่าพื้นที่ป่าถูกบุกรุกเป็นที่ทำกินจำนวน 600 ไร่ จึงรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มประชาอาสาอนุรักษ์ป่าต้นน้ำแม่ขนิลเหนือขึ้น แล้วมีการกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ทำผิดกฎระเบียบของกลุ่ม มีการยึดพื้นที่ป่าคืนจากผู้บุกรุกทั้งคนภายในและภายนอกหมู่บ้าน จำนวน 400 ไร่ แล้วกันเขตที่ทำกินและแบ่งพื้นที่ป่าชัดเจน รวมทั้งปลูกป่าเสริมในป่าต้นน้ำและปลูกป่าเพิ่มในพื้นที่ป่าที่ยึดคืนมาได้ ขณะเดียวกันโครงการหลวงทุ่งเริง ได้ปรับเปลี่ยนวิธีการบริหารจัดการผลิตพืชเศรษฐกิจเป็นการร่วมกับชาวบ้านกำหนดพื้นที่และควบคุมการผลิต เช่น การใช้

สารเคมี การตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผลผลิต การคัดเกรด การให้ความรู้แก่เกษตรกรเรื่อง การใช้ปุ๋ยธรรมชาติ และสารกำจัดแมลงที่ทำจากสมุนไพรร่วมกับสารเคมี พืชที่นำไปส่งเสริม ในช่วงนี้ คือ

ปี 2542 พืชที่ส่งเสริม ได้แก่ มะเขือม่วง ถั่วแขก ถั่วลิสงเตา ส่วนอะโวคาโดได้มีการปรับปรุงพันธุ์โดยการต่อยอด ซึ่งใช้ต้นตอเดิมที่ปลูกตั้งแต่เริ่มโครงการ

ปี 2543 พืชที่ส่งเสริม ได้แก่ สุกินี มะระจีน พริกหวาน สมุนไพร (ต่างประเทศ) กะหล่ำปลีสีม่วง ขาโยเต้ มะเขือเทศเชอร์รี่ ถั่วเขียว

จากการกลับมาดูแลพื้นที่ฟรุ้งกษาป่าให้สมบูรณ์ และจัดระบบการผลิตพืชเศรษฐกิจ ร่วมกันระหว่างชาวบ้านกับโครงการหลวงทุ่งเริง ทำให้มีน้ำสำหรับการปลูกพืชเพิ่มขึ้น สามารถผลิตและนำรายได้ให้แก่ชาวบ้าน ดังรายละเอียดตามตาราง 4.2

ตาราง 4.2 แสดงผลผลิตและรายได้จากพืชเศรษฐกิจของหมู่บ้านแม่ขนิลเหนือ ปี 2543

ชนิดพืชเศรษฐกิจ	ผลผลิต (กก.)	เฉลี่ยราคา/กก. (บาท)	รายได้รวม (บาท)
1. อะโวคาโด	53,502.00	13.50	722,264.00
2. มะระจีน	6,309.00	17.90	112,814.50
3. ถั่วแขก	6,001.50	9.05	54,361.50
4. ถั่วเขียว	448.00	42.35	18,976.00
5. สุกินี	3,731.50	12.82	47,844.00
6. พริกหวาน	1,986.00	24.60	48,865.50
7. มะเขือม่วง	25,518.00	6.63	169,190.50
8. ขอดขาโยเต้	9,722.50	22.87	222,369.00
9. ลูกฟักแม้ว	6,217.50	4.12	25,608.00
รวม	113,435.00	-	1,422,293.00

ที่มา : สำนักงานโครงการหลวงทุ่งเริง (2544)

ปี 2544 พืชที่ส่งเสริมยังเป็นพืชชนิดเดียวกับปี 2542 และ 2543 แต่ปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้น เพราะชาวบ้านเริ่มเข้าใจการผลิตที่มีการควบคุมปริมาณและคุณภาพที่ทำให้รายได้เพิ่มขึ้นมีการเรียนรู้การตลาดจากโครงการหลวง ประกอบกับสภาพของป่าไม้เริ่มกลับมาอุดมสมบูรณ์ มีน้ำเพียงพอแก่การผลิตได้ตลอดทั้งปี ปริมาณการผลิตและรายได้ดังรายละเอียดตามตาราง 4.3

ตาราง 4.3 แสดงผลผลิตและรายได้จากพืชเศรษฐกิจของหมู่บ้านแม่ขนิลเหนือ ปี 2544

ชนิดพืชเศรษฐกิจ	ผลผลิต (กก.)	ราคา/กก. (บาท)	รายได้ (บาท)
1. ชาโยเต้	50,242.00	21.15	1,062,675.52
2. อะโวคาโด	26,026.00	14.82	385,587.50
3. มะเขือม่วง	10,736.00	9.41	101,030.25
4. พริกหวาน	2,022.50	46.80	94,666.50
5. ถั่วแขก	30,784.00	2.30	70,867.58
6. มะระจีน	3,768.00	11.88	44,780.50
7. เจียวกู่หลาน (สมุนไพร)	546.00	73.58	40,172.00
8. แดงกวยาว	2,634.50	11.24	29,612.50
9. ผักกาดขาวปลี	9,810.50	2.98	29,197.50
10. ออริกาโน (สมุนไพร)	963.00	27.31	26,304.00
11. กะหล่ำปลี	3,118.00	7.73	24,110.00
12. มะเขือเทศเชอร์รี่	359.50	34.92	12,551.50
13. มะละกอปากช่อง	937.00	9.86	9,239.00
14. ตังกุย (สมุนไพร)	115.00	59.89	6,887.50
15. มาจอแรม (สมุนไพร)	137.50	42.16	5,797.50
16. สลัดแก้ว (ผักกาดหอมห่อ)	426.00	11.72	4,994.00
17. ถั่วลิ้นเตา	162.50	26.89	4,370.00
18. เลมอนบาล์ม (สมุนไพร)	136.90	22.03	3,016.00
19. เซอร์วิล (สมุนไพร)	405.00	7.00	2,835.00

ตาราง 4.3 (ต่อ)

ชนิดพืชเศรษฐกิจ	ผลผลิต (กก.)	ราคา/กก. (บาท)	รายได้ (บาท)
20. สลัดใบแดง	112.00	16.92	1,894.50
21. อีดาเทียนพาสเลย์ (สมุนไพร)	30.50	50.82	1,550.00
22. สุกีนี่	65.50	10.37	679.50
รวม	142,053.40	-	1,962,840.53

ที่มา : สำนักงานโครงการหลวงทุ่งเริง (2545)

จากตาราง 4.3 จะเห็นว่า ผลผลิตพืชเศรษฐกิจปี 2544 เพิ่มขึ้นจาก 9 ชนิด เป็น 22 ชนิด และปลูกหมุนเวียนตลอดทั้งปี จากการอภิปรายกลุ่ม การเพิ่มหรือลดปริมาณการผลิตขึ้นกับความต้องการและราคาของตลาด โดยมีโครงการหลวงทุ่งเริงเป็นผู้คอยให้ข้อมูลและคำแนะนำ ผลผลิตแต่ละชนิดโครงการหลวงทุ่งเริงจะจำกัดปริมาณที่รับซื้อไว้แน่นอน ชนิดของพืชเศรษฐกิจที่เพิ่มปริมาณอย่างชัดเจน คือ ซาโยเต้ ซึ่งจริง ๆ แล้วคือฟักแม้ว หรือมะเขือเครือ ซึ่งเป็นพืชผักพื้นบ้านประเภทไม้เถา มีรสหวาน ใซ้ยอดและผลรับประทาน สามารถนำไปต้ม นึ่ง ลวก ผัด แกง ที่นิยมคือผัดน้ำมันหอย หรือผัดไฟแดง เป็นพืชชนิดเดียวที่ชาวบ้านปลูกแล้วนิยมรับประทาน และนำมาปลูกตามบริเวณหลังบ้าน (ที่พบนำมาปลูกบริเวณบ้านมี 2 ชนิด คือ อะโวคาได้และซาโยเต้) ผลคือส่วนหนึ่งของซาโยเต้คือ ในช่วงแรกที่ปลูกไม่มีการใช้สารเคมีปราบศัตรูพืช โดยเฉพาะอย่างยิ่งยาปราบวัชพืช ชาวบ้านจำเป็นต้องหยุดใช้เพราะถ้าพ่นวัชพืชแล้ว จะทำให้ซาโยเต้ตายหมด

ส่วนอะโวคาได้ซึ่งเป็นไม้ผลประเภทยืนต้น ที่มีปริมาณการผลิตลดลง เพราะว่าการปรับปรุงพันธุ์โดยการตัดยอดยังไม่ให้ผลผลิตเต็มที่ และดินตอเดิมหรือดินสดที่ปลูกไว้ตั้งแต่เริ่มโครงการบางส่วนถูกโค่นทิ้งเพื่อปลูกต้นใหม่และปลูกพืชเศรษฐกิจประเภทพืชผักแทน

จากการเดินสำรวจตามสวนของชาวบ้าน แต่ละรายจะมีพื้นที่ไม่มาก ดังนั้นในหนึ่งแปลงจะมีพืชที่ปลูกหลากหลายชนิดปนกัน เช่น อะโวคาได้ ถิ่นจี่ ลำไย กะหล่ำปลี ซาโยเต้ มะเขือม่วง สุกีนี่ เป็นต้น เมื่อมีการปลูกไม้ผลและพืชผักร่วมกัน ทำให้เกษตรกรไม่สามารถใช้ยาปราบวัชพืชได้เพราะจะทำคามเสียหายให้แก่พืชผัก ยาปราบศัตรูพืชใช้ตามที่เจ้าหน้าที่โครงการหลวงแนะนำและปุ๋ยเคมีใช้ร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์ เช่น จี้ไก่ จี้ควาย ส่วนหนึ่งก็ได้จาก

ใบไม้ผลที่ร่วงลงมา จึงทำให้พบพืชผักพื้นบ้านที่ขึ้นตามธรรมชาติในสวนเป็นจำนวนมาก ได้แก่ พริกขี้หนุ พริกขี้หนู มะเขือแจ้ มะเขือปู่ (มะฮีก) มะแขว้ง (มะเขือพวง) มะห่อขี้หนุ (มะระขี้หนุ) ผักแคบ (ตำลึง) ผักปิ้ง (ผักปลัง) กะเพรา บูลิง (ชะพลู) ผักกึ (ผักชีฝรั่ง) ดีปลี จอยนาง (หญ้านาง) หญ้าตดหมา ที่นำมาปลูกเพื่อเก็บกิน ได้แก่ ลิงลาว มะริดไม้ (เพกา) หมากผู้ ตะไคร้ และข่า

การปลูกพืชเศรษฐกิจหลายชนิดต้องใช้เวลาเป็นอย่างมากในการดูแล รดน้ำ ใส่ปุ๋ย พ่นยาฆ่าแมลง ตัดหญ้าถอนหญ้า ในหนึ่งสัปดาห์จะเก็บผลผลิต 2 วัน ในวันที่ต้องเก็บผลผลิตส่ง โครงการหลวงทุ่งเริง ชาวบ้านต้องอยู่ในสวนตั้งแต่เช้ามีคถึงเที่ยงคืนหรือตีหนึ่งตีสองซึ่งแล้วแต่ ปริมาณของผลผลิต จากคำบอกเล่าของนางพิมพ์พา อารีย์ อายุ 45 ปี ประธานกลุ่มอาชีพสตรี บ้านแม่ขนิลเหนือ ว่า

“วันใดที่เก็บผลผลิตจะเข้าสวนตั้งแต่หกโมงถึงเจ็ดโมงเช้า ถ้าผลผลิตน้อยประมาณ บ่าย 3 โมงก็เสร็จ เวลาที่เหลือก็จะใส่ปุ๋ยบ้าง ถอนหญ้าบ้าง จะกลับเข้าบ้านประมาณ 6 โมงแดง ถ้าวันใดที่ผลผลิตมาก กว่าก็จะเรียบริยประมาณเที่ยงคืนถึงตีหนึ่ง”

ซึ่งเช่นเดียวกับคำบอกเล่าของแม่สม ไชยลวน อายุ 73 ปี กลุ่มผู้สูงอายุ บ้านแม่ขนิลเหนือ

“เด็ยนี้ละอ่อน (เด็ก) ตึงบได้กิน (กิน) ข้าวพร้อมพ่อพร้อมแม่ เพราะจะต้องลูกไปสวน แต่เช้า กว่าตื่นพ่อแม่ก็ไปสวนแล้ว มือแดงกว่าพ่อแม่จะบีก (กลับ) จากสวนมายะ (ทำ) กิน ละอ่อนก็หลับแล้ว คนยะหื้อ (ให้) กินก็คืออู๊ย (ยาย) ก็มีไข่เป็นหลัก เอามาทอดมาต้ม แล้วก็มี มาฆ่าเอามาต้ม บางครั้งก็ไปซื้อของกินสุกที่ร้านค้า ส่วนอู๊ยก็เก็บผักตามฮั่ว (ไร่) บ้างซื้อร้านค้าบ้าง มาต้มกินกับน้ำพริก ละอ่อนเขาตั้งบ่ยอมกินผักกับอู๊ย”

จากคำบอกเล่าข้างต้นได้นำไปอภิปรายกลุ่มก็ได้รับการยืนยันว่าสถานการณ์นี้ได้ กลายเป็นวิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้านที่นี่ไปโดยไม่รู้ตัว ที่ต้องปลูกพืชเศรษฐกิจหลายชนิด เพราะอยากได้เงินมาก ๆ เพื่อใช้สำหรับซื้อสิ่งอำนวยความสะดวก นำไปใช้หนี้ ส่งลูกเรียน หนังสือให้สูง ๆ เด็กเยาวชนในหมู่บ้านถูกส่งเข้าไปเรียนชั้นมัธยมในเมืองเชียงใหม่และไปอยู่ หอพักเป็นส่วนใหญ่ สำหรับเด็กชั้นประถมไปเรียนตามโรงเรียนในอำเภอหางดงและหมู่บ้าน ใกล้เคียง เนื่องจากในหมู่บ้านไม่มีโรงเรียน โดยมีรถในหมู่บ้านรับส่ง เด็ก ๆ ก็ต้องตื่นเช้าเร่งรีบ ไปโรงเรียน พ่อแม่ก็ตื่นเช้าเร่งรีบเข้าสวน เวลาในการหาเก็บผักตามสวนตามป่ามีน้อยลง ส่วนใหญ่จะซื้ออาหารจากร้านค้ามาประกอบเองบ้าง ซื้ออาหารสำเร็จใส่ถุงบ้าง ซึ่งร้านค้าใน

หมู่บ้านจะไปซื้อมาจากตลาดอำเภอหางดง ผักที่ซื้อมาขาย ได้แก่ ผักหวาน ผักปลั่ง ผักกาดจ้อน ผักชีหูด ผักเหือด ผักหนอง กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก ถั่วฝักยาว มะเขือส้ม ต้นหอม ผักชะอม เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า อาหารสำเร็จใส่ถุง ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกตาแดง แกงอ่อม ผักกาดจอบ แกงเผ็ด ผักวุ้นเส้น ใส่อั่ว หมูทอด แคบไซ แคบไก่ แคบหมู ยำผักกาดคอง สำหรับอาหารสำเร็จไม่แน่นอนบางครั้งแล้วแต่ลูกค้าจะสั่ง นายสอน ไชยลวน อายุ 59 ปี เจ้าของร้านค้าในหมู่บ้าน บอกว่า

“ถ้าไม่ลงไปภาคสักสองวันจะร้อนหูแล้ว ลูกค้านั่น ถ้าไม่ใช่หน้าฝนก็จะลงภาคทุกวัน แต่หน้าฝนก็ไม่เกินสองวัน ถ้าเกินกว่านั้นก็ลูกค้าจะด่าว่า”

การเปลี่ยนวิธีการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตพืชเศรษฐกิจ ส่งผลให้วิถีชีวิตของชาวบ้านเปลี่ยนไป เห็นได้ชัดเจนคือการบริโภคพืชผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน ซึ่งเปลี่ยนจากการหาเก็บจากสวน ทุ่งนา หรือจากป่า มาเป็นการซื้อจากร้านค้า ผักที่ซื้อจากร้านค้าก็มีในชุมชนอยู่แล้ว การอภิปรายกลุ่มเรียกการเปลี่ยนแปลงนี้ว่า “จะเขาะอะหยังกินดีเป็นจะซื้ออะหยังกินดี” เพราะเวลาที่เคยใช้สำหรับไปเก็บหาจากแหล่งที่มีในชุมชนถูกนำไปใช้กับการผลิตพืชเศรษฐกิจ สิ่งที่น่าเป็นห่วงคือ การสืบทอดและการสานต่อของภูมิปัญญาในการประกอบอาหารและการใช้ประโยชน์จากพืชผักพื้นบ้านสู่เด็กและเยาวชน ซึ่งถูกส่งให้ไปศึกษาในเมือง หากสถานการณ์ยังคงดำเนินเช่นนี้ต่อไป อาจทำให้พืชผักพื้นบ้านหมดความสำคัญ คนรุ่นหลังไม่รู้จักรู้วิธีการใช้ประโยชน์ จะทำให้ไม่มีการดูแลรักษาอาจทำให้พืชผักพื้นบ้านหายไปจากท้องถิ่นได้