

**การศึกษาและพัฒนาสื่อวีดิทัศน์เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหารของ  
ชุมชนในเขตจังหวัดนครนายก**

**THE STUDY AND VIDEO DEVELOPING FOR TRANSITION OF THAI  
WISDOM ON FOOD OF NAKORNNAYOK PROVINCE**

โดย

รศ.ดร. สุมาลี จันทร์ชล่อ

ดร. สุรพล บุญลือ

รายงานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัย

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม

ประจำปีงบประมาณ 2550

## คำนำ

การศึกษาและพัฒนาสื่อวีดิทัศน์เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนจังหวัดนครนายก สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้มอบหมายให้คณะผู้วิจัยเป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษาสภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารเกี่ยวกับการถนอมอาหาร กระบวนการแปรรูป การจัดเก็บและการบริโภคอาหารคาว อาหารหวาน ศึกษากระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหารของประชาชนจังหวัดนครนายก และเพื่อพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารคาวอาหารหวานของชุมชนจังหวัดนครนายก ซึ่งในการดำเนินงานวิจัยได้มีการสำรวจ ลงพื้นที่ และศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารจากปราชญ์ท้องถิ่นของชุมชนในจังหวัดนครนายก

เมื่อคณะผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมผลการศึกษาแล้วได้นำมาวิเคราะห์เป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ พร้อมทั้งได้จัดทำเป็นรายงานการวิจัย โดยได้แบ่งออกเป็น 5 บท ได้แก่ บทที่ 1 บทนำ บทที่ 2 เอกสาร หลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง บทที่ 3 เป็นการศึกษาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารจังหวัดนครนายก ผลจากการวิจัยบทที่ 3 นำมาพัฒนาเป็นสื่อเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ ในบทที่ 4 ส่วนบทที่ 5 เป็นการสรุปผลการวิจัยทั้งหมด อภิปรายผลและเสนอแนะ

คณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบคุณ สำนักงานวัฒนธรรมแห่งชาติที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย ผู้เชี่ยวชาญทุกท่าน ที่ให้คำแนะนำในการจัดทำ ตลอดจนผู้ที่ให้ความร่วมมือสำหรับการดำเนินงานวิจัยทุกท่าน หวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานผลการวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ทำให้ได้รับความรู้เกี่ยวกับกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหารของชุมชนในจังหวัดนครนายก อันเป็นแนวทางในการศึกษาวิถีชีวิตและส่งเสริมการสร้างองค์ความรู้ด้านอื่นๆ ต่อไป

คณะผู้วิจัย

30 กรกฎาคม 2551

## บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาลักษณะภูมินิเวศและการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก การเตรียมวัสดุ กระบวนการทำอาหาร การเก็บรักษา การบริโภค การถ่ายทอดภูมิปัญญาและสร้างสื่อวีดิทัศน์เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญา

ภูมินิเวศของจังหวัด นครนายกมีพื้นที่ ภูเขา ป่า พื้นที่ลาดและแม่น้ำลำคลอง ประชาชนนครนายกส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร ปลูกข้าว และไม้ผล ซึ่งเป็นแหล่งก่อเกิดภูมิปัญญาการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารเป็นภูมิปัญญาที่มุ่งเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆและให้มีรสชาติที่หลากหลายออกไป ภูมิปัญญาการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก อาจสรุปได้เป็น 2 กลุ่ม คือ 1) ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม และ 2) ภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่

1) ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม เกิดจากกระบวนการเรียนรู้ผ่านทางประสบการณ์ที่พัฒนา ถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษหลายชั่วอายุคนเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม ไทยพวนที่บ้านเกาะกา อำเภอปากพลีเป็นกลุ่มชนที่ยังคงรักษาภูมิปัญญาการถนอมอาหารประเภทปลาร้า ปลาสาม ผักดองได้ชัดเจน วิธีการถนอมอาหาร ยังคงใช้วิธีการดั้งเดิมมีภูมิปัญญาที่ประยุกต์เทคโนโลยีเพื่อการผลิตให้รวดเร็วขึ้น ขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การคัดเลือกและขูดเกลือปลาและเอาซี่ซึ่งจะทำให้มีรสขมออก เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำปลาร้า คลุกเคล้าปลากับเกลือซึ่งเป็นส่วนประกอบหลัก และหมักไว้ในโอ่งประมาณ 6 เดือนขึ้นไปจึงจะให้รสชาติที่ดีใช้สำหรับการจำหน่ายยังคงใช้ถุงพลาสติกไม่มีการแปรรูปหรือบรรจุภัณฑ์ใหม่ๆ ส่วนการบริโภคชาวพวนบริโภคปลาร้าโดยการทำปลาร้าสับบริโภคกับผักดองหรือผักสด หรือปรุงใส่อาหารชนิดอื่น

2) ภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ เกิดจากการประกอบอาชีพในกลุ่มแม่บ้านซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐหลายหน่วยงาน ซึ่งให้การอบรม ด้านการผลิต การบริหารจัดการ การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้าน การกั๊ยมเงินทุน รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆที่สนับสนุนและเสริมสร้างองค์ความรู้ทั้งในรูปแบบของการเรียนรู้และการถ่ายทอดแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ ตัวอย่างภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพและขั้นตอนการผลิต ดังนี้

การทำน้ำพริก ขั้นตอนการผลิต คือ 1.)การเตรียมวัสดุที่นำมาประกอบอาหาร ได้แก่ พริกแห้ง หอม กระเทียม น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้ม รวมทั้งส่วนผสมอื่นที่ต้องการแปลงเป็นส่วนผสม 2) หั่นพริกแห้งเป็นชิ้นคั่วในกระทะให้พอเหลืองทำให้หอมนำรับประทาน ซอยหอมแดง กระเทียมบางๆ คั่วให้พอเหลืองโดยใส่น้ำมันเพียงเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ไหม้และเป็นสีดำ นำพริกแห้ง หอมแดงที่คั่ว บด/ตำให้ละเอียด จากนั้นนำน้ำพริกไปผสมร่วมกับสิ่งที่ต้องการผสม เช่น เห็ดฟาง ปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก ต้ม น้ำตาลปีบ เกลือป่น ซิมรส ให้มีรสชาติตามต้องการ และทิ้งให้เย็น การใส่เห็ดฟางอาจใส่เดิมภายหลังเพื่อแต่งหน้าให้สวยงาม 3) การเก็บรักษา น้ำพริกที่แปรรูปเรียบร้อยแล้ว บรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ เช่น ภาชนะหรือ ถุงพลาสติก น้ำพริกที่ผลิตนี้ไม่ใส่สารกันบูดสามารถเก็บได้ ประมาณ 15 วัน แต่

ถ้าใส่ในตู้เย็นจะเก็บได้ถึง 2-3 เดือนการนำไปจำหน่ายจะใส่ภาชนะพลาสติก ปิดฝาให้สนิท  
4) การบริโภค รับประทานกับผักสด หรือผักต้ม หรือใช้ทาหน้าขนมปังเป็นอาหารว่างได้

**การทำไข่เค็ม** ขั้นตอนการผลิต1) การเตรียมวัสดุ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ไข่เป็ด เกลือ อาจใช้ดินจอมปลวกหรือดินสอพองด้วยก็ได้ 2) ล้างไข่ให้สะอาด แล้ววางผึ่งในอากาศให้แห้ง ต้มดินปลวก ต้มเกลือ ให้ละเอียด เผาเคลือบเป็นจี๊เถ้าสำหรับพอกไข่ไม่ให้ไข่ติดกัน นำดินปลวกผสมจี๊เถ้า คลุกเคล้ากับน้ำ และเกลือ (เป็นดินสีน้ำตาลปนได้) ในสัดส่วนดินต่อเกลือคือ 5 ก.ก. : 2 ก.ก. การพอกด้วยดินจอมปลวกเป็นส่วนผสมจะทำให้มีรสชาติดีขึ้น เพราะดินจอมปลวกมีธาตุกำมะถัน พอกไข่ด้วยดินปลวกผสมจี๊เถ้าที่ละเอียด (หนาประมาณ 1 เซนติเมตร) นำไปใส่โถง(ภาชนะ) เก็บไข่ที่พอกดินเรียบร้อยแล้ว ประมาณ 10 วันจะนำไปล้างแล้วทอดเป็นไข่ดาวได้ หากต้องการทำเป็นไข่เค็มสุกต้องพอกไว้ประมาณ 20-25 วันจึงจะเค็มได้ที่ โดยนำไข่ที่พอกดินมาล้างและต้มให้สุก ประมาณ 30-60 นาที 3) การเก็บรักษา ไข่เค็มที่ต้มสุกแล้ววางผึ่งไว้ให้คลายความร้อน หากไม่เก็บในที่เย็นอยู่ได้ประมาณ 6-8 วัน หากนำไปเก็บในตู้เย็นจะอยู่ได้ถึงเดือน 4) การบริโภค ไข่เค็มสุก รับประทานกับข้าวต้ม หรือทำไข่เค็มดาว เป็นอาหารประเภทยา หรือเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นๆ

**การทำกล้วยอบม้วน** ขั้นตอนการทำ1) การเตรียมการ คัดเลือกกล้วยดิบแต่แก่จัด กล้วยน้ำว้า จะทำให้มีรสหวานอร่อย ทำความสะอาดโดยการล้างและบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ 2) ปอกเปลือกกล้วย จากนั้นล้างด้วยน้ำเกลือเพื่อไม่ให้ดำ ผ่ากล้วยไม่ให้ขาดจากกัน ใช้ไม้ที่แทนทึบซึ่งรองด้วยแผ่นพลาสติก ทับกล้วยให้แบน นำใส่ตะแกรงและเข้าตู้อบที่อุณหภูมิประมาณ 50 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 6 ชั่วโมง ส่วนวิธีธรรมชาติจะใช้การตากแดดแทนตู้อบ ผู้ผลิตต้องใส่ใจด้านความสะอาด ปริมาณแสงแดดที่ได้รับ และเวลาที่ใช้ในการอบแดด จากนั้นจึงนำมาม้วนตามต้องการ 3) บรรจุกล้วยอบที่ทำสำเร็จรูปในกล่องพลาสติกใส 4) ใช้บริโภคเป็นของหวาน

### กระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหาร

1) กระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาการถนอมอาหารทั้งที่เป็นภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมได้แก่ ภูมิปัญญาในการทำปลา ร้า ปลาจุก ปลาต้ม ผักดอง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวพวน และภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เด่นในระดับตำบล มีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพเป็นสิ่งจูงใจ ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม จะมีวิธีการเรียนรู้ด้วยกระบวนการตามธรรมชาติจากการสั่งสอน/สังเกตการปฏิบัติของบิดามารดาหรือญาติ ประสบการณ์ที่ได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาเป็นหลัก ส่วนองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาใหม่ มีวิธีการเรียนรู้แบบใหม่หลากหลายวิธีเพิ่มขึ้น ภูมิปัญญาแต่ละคนจะมีวิธีการเรียนรู้ต่างกันไป โดยมีพื้นฐานหรือการสนับสนุนจากครอบครัวบ้าง วิธีการเรียนรู้ที่แตกต่างจากการเรียนรู้ของกลุ่มไทยพวนอย่างเด่นชัด คือ การเรียนรู้ด้วยความสนใจของตนเอง การค้นหาคำถามเพื่อพัฒนางานอาชีพ การลองผิดลองถูก และรับการอบรมของทางราชการ บางท่านได้ผสมผสานวิธีการต่างๆ เมื่อวิเคราะห์แหล่งเรียนรู้ของภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเปลี่ยนไปจากเดิมทั้ง

วิธีการและสถานที่เรียนรู้ทั้งนี้อาจเนื่องจากสภาพของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้วิถีชีวิต วิธีการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้เปลี่ยนรูปแบบ

2) กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร เป็นการถ่ายทอดสู่บุคคลนอกครอบครัวและด้วยวิธีการที่เป็นทางการมากขึ้น การถ่ายทอดสู่ลูกหลานหรือบุคคลในครอบครัวลดลง รูปแบบการถ่ายทอดสู่บุคคลนอกครอบครัว หรือสาธารณชนที่สนใจยังคงใช้วิธีการสาธิตหรือการปฏิบัติให้ดูเป็นหลัก แต่เพิ่มวิธีการใหม่ๆ ได้แก่ 1) การถ่ายทอดโดยการพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ 2) การถ่ายทอดสู่สมาชิกในกลุ่มผู้มาช่วยหรือรับจ้างปฏิบัติงาน 3) การถ่ายทอดผ่านทางกิจกรรมต่างๆที่จัดขึ้น 4) การเป็นวิทยากรอบรมให้กับกลุ่มผู้สนใจซึ่งอาจเป็นกลุ่มอาชีพ กลุ่มนักเรียน 5) การถ่ายทอดและเรียนรู้จากสื่อ 6) การถ่ายทอดเรียนรู้ด้วยการฝึกอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ

สภาพการเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายกเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมโดยมีลักษณะการเรียนรู้ของสังคมนอกครอบครัวมากขึ้น ปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการเรียนรู้คือการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ มีการสร้างเครือข่ายเชื่อมโยงในด้านการผลิต จัดจำหน่ายในท้องถิ่น เริ่มมีการใช้สื่อและเทคโนโลยีใหม่ มีแหล่งเรียนรู้ใหม่เกิดขึ้นจากกิจกรรมต่างๆที่จัด

วัดที่ศูนย์ที่สร้างเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารความยาว 25 นาที มีความเหมาะสม มาก ถึงมากที่สุด

#### ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายเพื่อ การพัฒนาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร

1. การพัฒนาที่สำคัญ คือ การให้คุณค่าของภูมิปัญญาให้คงอยู่ในสังคมโดยเฉพาะความตระหนักของคนในครอบครัว การส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนในการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นจำเป็นต้องอาศัยกลไกที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้พร้อมๆ กันทั้งระบบ โดยให้สถาบันการศึกษาในระบบมีบทบาทมากขึ้นร่วมกับการศึกษานอกระบบและร่วมมือกับชุมชน

2.การรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการสนับสนุนให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของสังคม

3.การสนับสนุนให้ผู้ทรงภูมิปัญญาสามารถมีรายได้เพียงพอในการดำรงชีวิตหรือเลี้ยงตัวได้ โดยให้ความรู้หรือการสนับสนุนกระบวนการผลิตที่ครบวงจร เป็นองค์ความรู้แบบองค์รวม คือผู้ผลิตต้องมีความสามารถในการควบคุมดูแลด้านงบประมาณ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย การขนส่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิต

4. การพัฒนาแบบต่อยอด เพื่อผลักดันให้เกิดการพัฒนาศักยภาพให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก ให้ได้รับการยอมรับในระดับสากล จะต้องได้รับการสนับสนุนจากรัฐหรือจากการสร้างเครือข่ายความร่วมมือขององค์กรต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องอย่างกว้าง ได้แก่ ผู้ผลิต องค์กรจัดจำหน่าย โดยการให้รางวัล ให้เกียรติบัตรหรือส่งเสริมสิ่งที่ยังพัฒนาไปไม่ได้ไม่เต็มที่ เช่น การแปรรูปที่หลากหลาย การพัฒนาทักษะการจัดการแบบครบวงจร การจัดทำบรรจุภัณฑ์ การจัดส่งสินค้า การประชาสัมพันธ์ และการขยายเครือข่ายความร่วมมือ การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการกลุ่มที่เป็นทั้งผู้ให้และผู้รับ มีการแบ่งปันอย่างเหมาะสมในกลุ่ม ทำให้เกิดสำนึกในและรับผิดชอบร่วมกัน

## Abstract

The study of the wisdom on food in Nakornnayok province is completely coherent to the study of their ecological infrastructure, food preservation which is tangibly starting with the basis of the preparation, the cooking process, the package storage, consumption throughout the learning and the wisdom transition. The Video is developed for this purpose.

The ecology of Nakornnayok is enriched of the mountains, forested highland and also abundant with the canals and rivers exploring the people here to be mainly the agriculturists for the cultivating and farming which substantially generated the wisdom on food.

The preservative food is the wisdom to supply them for long-lasting consumption with the variety of savors creation. The wisdom on food in Nakornnayok province could be categorized into 2 groups: 1) The traditional wisdom and 2) The initiative wisdom.

**The traditional wisdom** is generated from the leaning by experiences which have been inherited and developed from the ancestors for many ages in order to solve any problem and apparently enhance their life balancing with the surrounding at that time. Thai-Puan at Baan Koh Ka (Koh Ka Village), Amphur Pakplee is the villager to outstandingly conserve the preservative food knowledge for the pickled fishes (Pla-Ra and Pla-Som) and vegetable. The preservative methodology still maintains the traditional wisdom with applying some technology to shorten the time consumption. The production process is commenced with the fish selection, then peels their scales off and pulls out the excrement which normally causes the bitter taste. Next, bring the prepared fish to mix with salt which is considered as the main mixture and finally preserve them in the jar for 6 months up to get the appetite taste. The packaging still remains using the plastic bag not concerning on the new packaging at all. For the consumption, the Baan Puan villagers will chop Pla-Ra into tiny pieces and have them with the pickled or fresh vegetable or even use them as an ingredient for another food.

**The initiative wisdom** is generated from the household career which has been constituted by the many government sectors by providing the orientation on the production and the management knowledge. Also to organize the housewife group, contribute the money for investment including to the conduct activities to support and enhance the knowledge by training arrangement to let them share their knowledge and experiences with each other. The samples of the The initiative wisdom and how to apply the production process for earning their living are :

**Chili sauce** *The Production process:*

1. Ingredient preparation for preservation: dried chili, shallot, garlic, sugar, fish sauce, vinegar including with any ingredients that required as mixture.

2. Cut the dried chili into the small pieces and stir them in the hot pan until they become golden-brown and good smell. Thin-slice the shallot and garlic and stir them in the hot pan with the minimum drop of oil to prevent burning them. Next, bring the stirred dried chili, garlic and shallot altogether to fine grind/mince. Then bring the chili sauce to fry with any mixtures that are required such as mushroom and add the preference flavor with boiled tamarind juice, coconut-sugar and salt, then leave it till cooling down. Mushroom could be decorated later for more appetizing.

3. Package storage: the ready-made chili sauce is contained into the plastic container or plastic bag. Specially, this chili sauce without preservative could be preserved for 15 days and wisely, if it keeps in the refrigerator, it could prolong for 2-3 months. For the selling product is contained in the plastic container and sealed the lid.

4. For consumption: serve the chili sauce with the fresh or steamed vegetable or paste it on the bread as snack.

**Salt egg** *The production process :*

1. Ingredient preparation: duck eggs, salt and soft-prepared chalk/termite soil if needed.

2. Clean the eggs and keep them dried on the plate. Fine mash the termite soil with salt and also burn the chaff as the ashes for covering the eggs to prevent their sticking each other. Then mix the termite soil with ashes into the water and salt (the soil becomes dark and be able to mold). The proportion of soil versus salt is 5 kilos: 2 kilos. Termite soil is a kind of agent to help decorating the taste because it contains with the sulfate. Cover the egg with the termite soil with ashes individually (the thickness is around 1 cm) and keep them in the jar (container) for 10 days for cooking as fried egg and for 20 -25 days for boiled egg. The eggs should be boiled for 30- 60 minutes approximately and it has to clean out the termite soil before cooking.

3. Preservative methodology: dry the salt-eggs after boiling. If they are not kept in the refrigerator, they could preserve for 6-8 days whereas, keep them in the refrigerator could prolong the preservation for a month.

4. Consumption: boiled salt egg could be a side order for congee or cooked as fried eggs, spicy-salad or it could be one of ingredient for another menu.

**Baked rolled-banana** *The production process :*

1. Ingredient preparation: select the raw cultivated banana but almost ripe as it would have the sweet taste then clean them and naturally ripen them.

2. Peel them off and rinse them with the salt water to prevent the color changing. Next, slice the banana without being apart and press them with the press placed it on the plastic. Place them on the sieve and bake them with 50 degree Celsius for 6 hours. In case of the natural method, to sunbath them in stead of baking. The production process has to be concerned on the cleanliness, the sunshine strength and the time consuming the banana in the sunshine etc. After that, roll them as per desire.

3. Contain the baked rolled-banana into the clear plastic container.

4. Serve it as dessert.

**The learning and transition process of food wisdom.**

1. The learning process of the preservative food of both the traditional wisdom from the Baan Puan villager to do the Pla-Rah, Pla-Som (pickled fish) and pickled vegetable and the initiative wisdom which became one tambon one product (OTOP) show the same objective that is to exploring more value on the living. The traditional wisdom will be learned by the natural process; the regular practices or verbal lessons from parents or relatives. Thai Puan villagers are outstandingly show their learning which they have been derived from the experiences while the initiative wisdom has more enhancement and variety of creations. Each person's knowledge might have the different learning process subject to the family background or family's contribution. They did try by themselves upon their strong interests and finally came up with the initiative wisdom to preserve the food to develop their earning of living and create the career in the household. Apart from that they got the main orientation from the governments also that could guide some villager able to adopt and adapt them for enhancing their knowledge. Analytically, the source of knowledge of Thai people has been changed from the traditional one as well as the place of learning. This is because the social circumstance is seemingly changed causing the way of life, the learning method and sources of learning changed accordingly.

2 The transition process of the preservative food knowledge is to transit to the neighbor or non-relatives with more formality whereas the knowledge transition to the family and relatives became minimal. The transition process to non-relative or in public is based on the demonstrations but implement new practices such as 1) by discussing amongst each other 2) by group of members

that assist on the process 3) by others activities 4) by instructing the individual interested group such as group of students 5) by transferring and learning through the variety of media and 6) by practicing the career to the interested group.

The condition of the preservative food knowledge in Nakornnayok province has been changed from the inner family to outsider sociality. The important factor which influences to learn is for value adding on the business trend so it has leaded to build the network of production and purchased in small communities. The new technology which caused new learning sources from many activities that were provided. Apparently, schools or the academic place become less recognition and no outstanding roles for this matter in Nakornnayok province.

The Video production,with 25 minutes as the whole, is evaluated in high to highest quality.

#### **Policy Recommendations for the development of preservative food knowledge.**

1.The most important for the development is to sustain the comprehension of the meaning of the value and to be conservative for the society.

2.To contribute the strong knowledge base which need to reengineer the mechanism and the whole systems of the education. Enhance school to pay more attention on local wisdom together with the non-formal education and also cooperate with the local community.

3.To collect local wisdom and enhance them to be learning source.

4.Supporting the local experts to have sufficient income to be affordable with their living by delivering the knowledge or supporting the full option of production. It is the holistic knowledge base; that is the producer has to perform their strong ability to control and manage the budgetary, quality, packaging including to the distribution and logistics.

5.Step by step developing: to push up the efficiency of development to complete to the worldwide market and be granted by the international standard. This procedure is required the constitution from the government or any relevant corporations such as the producers, distribution channels, rewards and incentive and certificate. However, to give more contribution to any channels that are still under-developed for example the on-site delivery, PR, and network & collaboration expansion are still on. Also, to boost up the same understanding with good mind-set on both sides of the taker and giver as well as how to properly share with each other. This is to build up the sense of belonging and responsibility together.



## กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติที่สนับสนุนการวิจัยครั้งนี้ ขอขอบพระคุณคณะกรรมการและที่ปรึกษาโครงการวิจัยที่กรุณาตรวจสอบและเสนอแนะแนวทางอันทำให้งานวิจัยมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ รศ.ดร. โชติ เพชรชื่น และดร.ศรีสมร พุ่มสะอาด ที่กรุณาเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาและให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัย

ขอขอบพระคุณ รศ.ดร.กฤษิศา ชรรณวิวัฒน์ ผศ.ดร.โสพล มีเจริญ ดร.สถาพร สาธุการ ดร.อนิรุทธ์ สติมัน และ ดร.จตุรงค์ เลาหะเพ็ญแสง ที่กรุณาเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อและให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัย

ขอขอบคุณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยางสามัคคี กลุ่มแม่บ้านราชสีห์ กลุ่มแม่บ้านดอนเป็ริง กลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง ตลอดจนเจ้าหน้าที่และชาวบ้านบ้านเกาะกา อำเภอบึงสามพัน จังหวัดนครนายก ทุกท่านที่ได้กรุณาเอื้อเฟื้อและสนับสนุนในด้านข้อมูล สถานที่ ที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัย

ขอขอบคุณ ผู้ช่วยเก็บข้อมูลทุกท่านและผู้ช่วยนักวิจัยที่คอยช่วยเหลือในการค้นคว้าเอกสาร และจัดทำรูปเล่มจนเสร็จสมบูรณ์

คุณประโยชน์ทั้งหลายที่เกิดจากงานวิจัยนี้ คณะผู้วิจัยขอมอบให้กับผู้มีพระคุณในที่นี่รวมทั้งที่มีได้กล่าวถึง และที่ขาดมิได้ ขอขอบคุณความดีทั้งหมดให้กับบรรพบุรุษผู้สั่งสมภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าและสืบทอดเป็นมรดกของสังคม

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญ	ญ
รายการตาราง	ฎ
รายการรูปประกอบ	ฏ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 ภูมิหลังและความสำคัญของปัญหาการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	7
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	8
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	9
1.6 วิธีดำเนินการวิจัย	10
1.6 สรุปรอบการวิจัย	18
<b>บทที่ 2 เอกสาร หลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>21</b>
2.1 ภูมิปัญญาไทยและการถ่ายทอด	21
2.2 อาหารและการถนอมอาหาร	35
2.3 สภาพทั่วไปของจังหวัดนครนายก	40
<b>บทที่ 3 การศึกษาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารจังหวัดนครนายก</b>	<b>57</b>
3.1 ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม	58
3.2 กลุ่มภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่	97

<b>บทที่ 4 การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์</b>	<b>124</b>
4.1 กระบวนการในการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์	124
4.2 สื่อวีดิทัศน์ที่ได้ผ่านการสร้าง	125
4.3 การประเมินคุณภาพของสื่อวีดิทัศน์	133
<b>บทที่ 5 สรุป อภิปรายและเสนอแนะ</b>	<b>137</b>
5.1 สภาพภูมิปัญญาด้านอาหาร	137
5.2 กระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร	143
5.3 อภิปรายและข้อเสนอแนะ	149
เอกสารอ้างอิง	155
ภาคผนวก	
ก. รายนามกลุ่มแม่บ้าน	165
ข. รายนามผู้เชี่ยวชาญ	167

## รายการตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 กระบวนการเรียนรู้และวิธีถ่ายทอดภูมิปัญญาของสามารด จันท์สุรย์ และ ประทีป อินแสง และเอกวิทย์ ณ ถลาง	30
2.2 รูปแบบการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ต่างๆ	32
2.3 ศักยภาพด้านภูมิปัญญาไทยของประชาชนในจังหวัดนครนายก	47
2.4 ผลกระทบของจังหวัดนครนายกจำแนกตามอำเภอ	49
4.1 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมคุณภาพด้านเนื้อหาของสื่อวีดิทัศน์ ตามความเห็นของผู้เชี่ยวชาญ	134
4.2 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมคุณภาพ ด้านการใช้งานของวีดิทัศน์ โดยผู้เชี่ยวชาญ	134
4.3 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมคุณภาพของวีดิทัศน์ด้านเสียง โดยผู้เชี่ยวชาญ	135
4.4 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมการประเมินคุณภาพ ด้านตัวอักษรของสื่อวีดิทัศน์ โดยผู้เชี่ยวชาญ	135
5.1 ความเปลี่ยนแปลงของกระบวนการถนอมอาหารในชุมชนนครนายก	142
5.2 วิธีการเรียนรู้และความมากน้อยของการเรียนรู้	144
5.3 การเรียนรู้ของภูมิปัญญาไทยด้านอาหารในนครนายกที่เกิดขึ้นตามแหล่งต่างๆ	146
5.4 การถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาการถนอมอาหารของภูมิปัญญาในจังหวัดนครนายก จำแนกตามประเภทอาหาร	147
5.5 แหล่งถ่ายทอดให้ความรู้และความมากน้อยในการเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร ในนครนายก	148
5.6 รูปแบบและระดับความมากน้อยของการเรียนรู้	150

## รายการรูปประกอบ

รูป	หน้า
2.1	40
3.1	61
3.2	62
3.3	67
3.4	69
3.5	69
3.6	72
3.7	72
3.8	73
3.9	75
3.10	75
3.11	77
3.12	84
3.13	87
3.14	89
3.15	101
3.16	102
3.17	104
3.18	105
3.19	112

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ภูมิหลังและความสำคัญของปัญหาการวิจัย

สังคมที่ดำรงอยู่ได้ด้วยตัวเองเป็นเวลายาวนานย่อมจะมีภูมิปัญญาของตนเอง อันเป็นผลของการสั่งสมสิ่งที่เป็นความเจริญงอกงามความมั่งคั่งของสังคมนั้นๆ โดยเฉพาะเมื่อได้มีการนำภูมิปัญญาไปประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสมจะเป็นทุนสร้างสังคมให้เจริญ ทำให้ประชาชนอยู่รอดปลอดภัย ภูมิปัญญาเป็นรากฐานของความรู้ที่ได้จากการดำเนินชีวิต เป็นมรดกของสังคม มรดกของชาติ จากหลักฐานหลายครั้งพบว่าในยามวิกฤตคนไทยได้อาศัยภูมิปัญญาช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่น สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่สังคมและคนในชาติ ภูมิปัญญาไทยสามารถปรับประยุกต์หลักคำสอนทางศาสนามาใช้กับวิถีชีวิตอย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยได้อย่างเหมาะสมตามยุคสมัย<sup>1</sup>

ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเป็นองค์รวมเป็นองค์ความรู้ที่บรรพบุรุษไทยได้สะสมจากประสบการณ์ ผ่านกระบวนการเรียนรู้ ที่ปรุงและพัฒนา และถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อใช้แก้ไขปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย<sup>2</sup> ภูมิปัญญาท้องถิ่นจำนวนมากเป็นที่มาขององค์ความรู้ที่งอกงามขึ้นใหม่ที่ช่วยในการเรียนรู้ แก้ปัญหา จัดการ และปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนไทย ความเป็นองค์รวมของภูมิปัญญาไทยที่เด่นชัด มีในหลายด้าน เช่น ด้านการเกษตร ด้านหัตถกรรม ด้านการแพทย์แผนไทย ด้านศาสนา และ ด้านโภชนาการ<sup>3</sup>

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นสิ่งที่บุคคลเรียนรู้มาจากพ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้อง หรือผู้ที่มีความรู้ในท้องถิ่นต่างๆ ความรู้เหล่านี้ช่วยสอนให้เด็กเคารพผู้ใหญ่ มีความกตัญญูรู้คุณพ่อแม่และผู้มีพระคุณ มีความเอื้ออาทรต่อผู้อื่น รู้จักแบ่งปันข้าวของของตนให้แก่ผู้อื่น ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่มีคุณธรรมสอนให้เป็นคนดี สอนให้คนเคารพธรรมชาติ รู้จักพึ่งพาอาศัยธรรมชาติโดยไม่ทำลาย ให้เคารพสิ่งศักดิ์สิทธิ์และคนที่ล่วงลับไปแล้ว ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้เรื่องการทำมาหากิน เช่น การจับปลา การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทอผ้า ทอเสื่อ การสานตะกร้า และเครื่องใช้ด้วยไม้ไผ่ ด้วยหวาย การฟ่อนรำ การละเล่นต่างๆ การรักษาโรคด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การใช้ยาสมุนไพร การนวด เป็นต้น<sup>4</sup>

องค์ความรู้ที่อยู่ในภูมิปัญญาของภูมิปัญญาจะมีการพัฒนาและแพร่กระจายให้คนทั่วไป โดยเฉพาะลูกหลานให้เข้าใจถึงความหมายและคุณค่าที่จะอนุรักษ์ให้คงอยู่ในสังคม การส่งเสริมให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความเข้มแข็ง จำเป็นต้องอาศัยกลไกที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้ของคนไทยไปพร้อม ๆ กัน ทั้งระบบ ด้วยกลไกสถาบันการศึกษาทั้งในระบบและนอกระบบรวมทั้งร่วมมือกับชุมชนหรือท้องถิ่น

ในการรวบรวมและสร้างนวัตกรรมเชิงก้าวหน้าให้เกิดขึ้นกลายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการวางยุทธศาสตร์สังคมแห่งการเรียนรู้ ที่เป็นกรอบนโยบายเทคโนโลยีสารสนเทศ ระยะ พ.ศ. 2545-2553 ของประเทศไทย<sup>5</sup> เห็นได้อย่างชัดเจนว่ารัฐบาลกำลังผลักดันให้ ภูมิปัญญาไทยโดยให้ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นเนื้อหาสาระสำคัญที่จะนำไปสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ ที่จะสร้างความเข้มแข็งให้กับประเทศชาติ และให้ได้รับการยอมรับในระดับภูมิปัญญาสากล ชนชาติที่สามารถดำรงความเป็นกลุ่มหรือความเป็นประเทศมาช้านาน ชนชาตินั้นต้องมีภูมิปัญญาท้องถิ่น(Local Wisdom) ที่สั่งสมจากประสบการณ์ชีวิตของบรรพบุรุษและอนุรักษ์สืบทอดต่อกันมาภูมิปัญญาใดสอดคล้องกับความต้องการของสังคมในปัจจุบันบุคคลจะพยายามรักษาไว้ ในมุมกลับกัน ภูมิปัญญาไทยหลายประเภทถูกละเลย จนเกือบสูญหาย เยาวชนรุ่นใหม่ไม่ให้ความสนใจหัน ไปใส่ใจเทคโนโลยีประเภทไฮเทคมากขึ้น ทอดทิ้งมรดกภูมิปัญญาไทยที่มีคุณค่า

ภูมิปัญญาถูกแบ่งเป็นหลายประเภทตามความสนใจและวัตถุประสงค์ จากการศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านทางภาคเหนือและภาคกลาง<sup>6</sup> ส่วนมากเป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับ ด้านต่างๆ คือ 1) ที่อยู่อาศัย 2) อาชีพและเครื่องมือเครื่องใช้ 3) อาหาร 4) การแต่งกาย 5) ศิลปะและวัฒนธรรม 6) ภาษา 7) ความเชื่อ และ 8) การรักษาโรคและยารักษาโรค

ภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งปรากฏในตัวบุคคลอาจเรียกว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านยังมีอยู่ในหมู่บ้านชนบท แม้ว่าบางส่วนจะหายไปหรือถูกปรับเปลี่ยนไปแต่หลายแห่งมีวิธีการใช้ความรู้เหล่านี้ให้เกิดประโยชน์ โดยการอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์หรือการสร้างใหม่<sup>7</sup>

ภูมิปัญญาชาวบ้านได้ถูกนำมาใช้กับพื้นที่เฉพาะเนื่องจากมีเงื่อนไขและสภาพแวดล้อมเกิดขึ้นในพื้นที่นั้น สร้างเป็นองค์ความรู้ เมื่อคนมองเห็นคุณค่า การถ่ายทอดจึงเกิดขึ้นจากคนรุ่นสู่รุ่น จากคนที่มีความรู้สู่ลูกหลานและคนที่สนใจเป็นเวลาช้านาน แต่องค์ความรู้จำนวนมากสูญหายไปเพราะไม่มีการปฏิบัติ ไม่มีการสืบทอด หรือมีการถ่ายทอดแล้วแต่คนรุ่นต่อมาไม่ได้นำไปปฏิบัติเพราะชาวบ้านไม่นิยมเหมือนเมื่อก่อนอันเนื่องมาจากเงื่อนไขของสังคมที่เปลี่ยนไป การฟื้นฟูภูมิปัญญาไทยจึงเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อให้ลูกหลานได้เรียนรู้และภาคภูมิใจในอารยธรรมของบรรพบุรุษ การถ่ายทอดปัจจุบันมีปัจจัยแวดล้อมหลายรูปแบบตามสภาพของสังคมที่เกี่ยวข้องซึ่งมีผลต่อรูปแบบและกระบวนการถ่ายทอด เช่น การใช้ความรู้ในการผลิตเพื่อบริโภคและให้ความสำคัญของคุณค่าในสิ่งที่ผลิตเองถูกปรับเปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อการค้าและรายได้มากกว่าการผลิตเพื่อยังชีพ ดังนั้นรูปแบบวิธีการถ่ายทอดจึงอาจเปลี่ยนแปลงตามด้วย การศึกษากระบวนการถ่ายทอดจึงจะเป็นข้อมูลสำคัญที่จะทำให้สามารถปรับวิธีการที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์แต่ก็ไม่ละเลยคุณค่าในตัวเองที่เป็นความภาคภูมิใจของคนรุ่นต่อไป

จุดมุ่งหมายของการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยนอกจากประโยชน์ด้านการสร้างองค์ความรู้เพื่อการจัดการศึกษาแล้ว ยังเป็นการ เสริมสร้างระบบคุณค่าและศักยภาพของภูมิปัญญาไทยให้เป็นพลังใน

การขับเคลื่อนทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและสิ่งแวดล้อมให้สามารถแก้ไขปัญหาที่ สอดคล้องกับวิถีชีวิตของประชาชนในสังคมสมัยใหม่อย่างมีความสุขและพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ยังเป็นการนำภูมิปัญญาไทยเข้าสู่การศึกษาของชาติ โดยสนับสนุนการถ่ายทอดภูมิปัญญา ในการจัดการศึกษาทุกระดับและทุกระบบ ทั้งด้านวิธีการคิด วิธีการเรียนรู้ และวิถีชีวิตประชาธิปไตย รวมทั้งการส่งเสริมสนับสนุนการศึกษาวิจัยด้านภูมิปัญญาไทยพร้อมกับการพัฒนากลไกการบริหาร และการจัดการ โดยเน้นการกระจายอำนาจและการมีส่วนร่วมของประชาชนและชุมชนให้เอื้อต่อการ ส่งเสริมภูมิปัญญาไทยทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ ทั้งนี้เพื่อให้ภูมิปัญญาไทย ได้รับการฟื้นฟูใหม่ให้ประสานสอดคล้องกับภูมิปัญญาสากล โดยการถ่ายทอดสู่การศึกษาอย่างสมดุล และยั่งยืนในลักษณะคงคุณค่าภูมิปัญญาไทยและก้าวไกลไปกับภูมิปัญญาสากล<sup>8</sup>

การศึกษาองค์ความรู้ ของภูมิปัญญาและพัฒนาเทคโนโลยีการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยใช้สื่อ วัสดุทัศนนี้จะให้ข้อมูลและสื่อที่เป็นเครื่องมือพัฒนาการเรียนรู้ที่น่าสนใจสอดคล้องกับกาลสมัยของ เทคโนโลยี สามารถนำไปใช้ให้การศึกษาแก่เยาวชนและ/หรือถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการถนอม อาหารจากการถ่ายทอดที่มีวงจำกัดเพียงภายในครอบครัวกลายเป็นการถ่ายทอดสู่สาธารณชนให้ กว้างขวางมากขึ้นเป็นการสร้างไว้ซึ่งสมบัติและองค์ความรู้ของชาติ เสริมสร้างความรู้และทักษะ วิชาชีพ รวมทั้งทักษะที่จำเป็นในการช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชน สร้างรักษาไว้ซึ่ง มรดกที่มีค่าของไทยให้คงอยู่กับคนไทยตลอดไป

อาหารเป็นสิ่งเสริมสร้างพลังงานและทำให้ร่างกายเจริญเติบโต เป็นปัจจัยสำคัญในการ ดำรงชีวิตมนุษย์ คนที่ขาดอาหารหรือรับประทานอาหารไม่ครบทุกหมวดหมู่ของสารอาหารจะมี ร่างกายไม่แข็งแรง การพัฒนาสติปัญญาไม่เต็มที่ เมื่อวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหารจะพบว่าอาหาร ทุกชนิดได้มาหรือมีองค์ประกอบของพืชหรือสัตว์ มนุษย์จึงปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เพื่อเป็นอาหาร ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชาชนส่วนมากปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์สำหรับเป็นอาหาร แก่ คนไทยตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน สามารถส่งไปเลี้ยงประชากรโลกจำนวนมาก คนไทยนับว่าเป็น ผู้เชี่ยวชาญทางการเกษตร การผลิตอาหาร เป็นภูมิปัญญาไทย สังคมไทยจึงมีความเฟื่องฟูทั้งในแง่ที่ เป็นแหล่งอาหารอันมีคุณค่า และภูมิปัญญาไทยในด้านการผลิต และการประกอบอาหารมาตั้งแต่อดีต

ภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร มีองค์ประกอบหลายด้าน ตั้งแต่การได้มาของอาหารตามธรรมชาติ เช่น การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวผลผลิตจากธรรมชาติ การผลิต การแปรรูปและการถนอมอาหาร การเก็บรักษา องค์ความรู้ทุกขั้นตอนของระบบอาหารเป็นภูมิปัญญาแต่ละด้านเมื่อหลอมรวมเข้า ด้วยกันกลายเป็นองค์ความรู้ที่สามารถนำไปแก้ปัญหของสังคม ของประเทศ ทำให้คนไทยมีอาหาร กินตลอดปีทั้งในและนอกฤดูกาล สามารถผลิตอาหารให้บริโภคอย่างทั่วถึงทุกภูมิภาค

แม้ว่าคนไทยจะมีทรัพยากรธรรมชาติที่สมบูรณ์สามารถผลิตอาหารเพียงพอสำหรับ ประชาชนและยังสามารถส่งไปขายต่างประเทศทำรายได้ให้กับประเทศในระดับต้นๆของมวลรวม

แต่ผลกระทบของการพัฒนาทางอุตสาหกรรม ทำให้พื้นที่เกษตรกรรมลดลง ประชาชนส่วนหนึ่งหันไปประกอบอาชีพด้านอุตสาหกรรมซึ่งเป็นที่นิยมของคนรุ่นใหม่เนื่องจากมีรายได้แน่นอนและเห็นผลรวดเร็วแทนที่จะประกอบอาชีพเกษตร ที่ต้องพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก

ระยะ 10 ปีที่ผ่านมา อุตสาหกรรมอาหารถูกจัดเป็นอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพในการส่งออก ด้วยปัจจัยเอื้อที่มีมาแต่เดิม ได้แก่ความสมบูรณ์และความหลากหลายของวัตถุดิบ ข้อได้เปรียบทางฝีมือแรงงาน ประสิทธิภาพและความชำนาญของผู้ประกอบการเป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศมีภาพลักษณ์ของการส่งออกสินค้าอาหารเป็นที่ยอมรับในระดับโลก แต่ตลาดอาหารส่งออกเป็นตลาดแห่งการแข่งขันสูง การผลิตมีข้อจำกัดมากขึ้น นอกจากนี้ จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยที่จะใส่ใจสุขภาพแวดล้อมและธรรมชาติ ทำให้ระบบนิเวศทางธรรมชาติถูกทำลายอย่างรวดเร็ว ทรัพยากรด้านการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ลดลง อิทธิพลของเทคโนโลยีที่พัฒนาขึ้นมาใหม่ทำให้คนไทยหันไปพึ่งพาเทคโนโลยีในการทำการเกษตรมากขึ้น เช่นการใช้สารเคมีแทนการใช้ปุ๋ยธรรมชาติ แต่เทคโนโลยีต่างชาตินี้มีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงอย่างไม่หยุดนิ่งและก่อให้เกิดปัญหาตามมา เช่นเดียวกัน เช่น ปัญหาสารพิษตกค้าง ปัญหาราคาปุ๋ยที่ต้องซื้อจากต่างประเทศมีราคาแพง การผลิตอาหารด้วยกระบวนการทางอุตสาหกรรมก่อให้เกิดปัญหามลพิษแวดล้อมหลายประการแก่ชุมชนใกล้โรงงาน เช่น มลพิษทางเสียง มลพิษทางอากาศ เป็นต้น คนไทยจำนวนมากละเลยภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารที่เป็นของไทย วิถีชีวิตไทยที่เคยได้อาหารจากธรรมชาติ การเกื้อกูลแบ่งปันกันแจกเช่นในอดีตลดลง กลายเป็นการซื้อขายแลกเปลี่ยน ระบบตลาดและกลไกด้านราคา การบริหารจัดการ เข้ามามีส่วนสำคัญในการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร บางกรณีความหลากหลายของอาหารลดลงเหลือเพียงอาหารประเภทที่ผลิตและขายได้ราคาดี มีผู้นิยมมากกว่าคุณภาพของอาหาร ปัจจุบันปัญหาอาหารขาดแคลนและมีราคาแพงกลายเป็นประเด็นสำคัญของรัฐบาล ผู้บริหารบางประเทศถูกประท้วงเมื่อไม่สามารถแก้ปัญหาประชาชนขาดแคลนอาหารได้ โคมินิก สเตราส์ คานัน ผู้อำนวยการกองทุนการเงินระหว่างประเทศ<sup>10</sup> กล่าวถึงราคาอาหารที่พุ่งขึ้นอย่างมาก ว่า

*“ถ้าราคาอาหารยังพุ่งขึ้นอย่างทุกวันนี้จะส่งผลร้ายแรงตามมา ประชาชนจำนวนมหาศาลจะอดอยาก การพัฒนาที่เกิดขึ้นในช่วง 5-10 ปีจะถูกทำลายและเตือนว่าความวุ่นวายทางสังคมอาจนำไปสู่สงครามได้ ถ้าประชาคมโลกต้องการหลีกเลี่ยงผลร้ายแรงนี้จะต้องแก้ปัญหาอาหารแพงโดยเร็ว... และได้เรียกร้องให้ทุกฝ่ายเร่งช่วยกันแก้ปัญหาเศรษฐกิจโลก”*

สำหรับประเทศไทยแม้ว่าจะยังคงมีทรัพยากรธรรมชาติแต่มีจำนวนลดลงกว่าแต่ก่อน ประชาชนส่วนมากยังประกอบอาชีพกสิกรรม แต่ภาวะเศรษฐกิจและความขาดแคลนอาหารทำให้ราคาข้าวขยับตัวสูงขึ้นอย่างมาก กรมการค้าภายใน<sup>11</sup> แจ้งราคาข้าวเปลือกภูมิภาคช่วง 31 มีนาคม-4 เมษายน 2551 ว่า ข้าวนาปรัง ที่มีความชื้นไม่เกิน 15 เปอร์เซ็นต์ ราคา ถึงตันละ 11,000-14,000 บาท ข้าวหอมมะลิ ราคาตันละ 14,800-17,500 บาท สมาคมโรงสีข้าวไทย<sup>12</sup> แจ้งราคาขายส่งข้าวหอมมะลิ 100 เปอร์เซ็นต์ เกรด 1 ตลาดในกรุงเทพวันที่ 3 มีนาคม 2551 ราคา 100 กิโลกรัม 1,550-1,600 บาท

โดยที่ไม่สามารถบอกได้ว่าราคาข้าวดังกล่าวถึงมือชาวนาหรือไม่ ผู้เชี่ยวชาญได้วิเคราะห์ปัญหาข้าวขาดแคลน เกิดจากสาเหตุหลายประการ ได้แก่ ภาวะเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติแวดล้อมเช่นภาวะโลกร้อน ปัญหาขาดแคลนน้ำ การเร่งปลูกพืชอื่นเพื่อใช้ทำเชื้อเพลิงที่กำลังขาดแคลน การลดพื้นที่เพาะปลูกเพื่อทำอุตสาหกรรม ทำให้การปลูกข้าวและผลิตอาหารลดลง ปัญหาราคาอาหารแพงจึงเป็นปัญหาของคนทั้งโลกรวมทั้งประเทศไทยด้วย ปัญหาขาดแคลนข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของประชาชนจึงเป็นประเด็นร้อนที่ทุกประเทศต้องรีบแก้ไขโดยด่วน

นอกจากประเด็นอาหารไม่เพียงพอแล้วยังมี ประเด็นการแข่งขันทางการค้าที่ไทยต้องแข่งขันกับหลายประเทศ ทำให้การคิดค้นพัฒนาด้านอาหารและการเกษตรต้องดำเนินไปอย่างไม่หยุดยั้ง ไม่ว่าจะเป็นด้านการแปรรูปอาหารในรูปแบบต่างๆ การถนอมอาหารให้มีคุณภาพดีและเก็บได้นานโดยไม่สูญเสียคุณภาพเป็นวิธีการหนึ่งในการส่งเสริมกระบวนการผลิต รัฐบาลไทยได้ให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารและมุ่งหวังที่จะให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก จึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ชาติโดยมีความมุ่งหมายให้ประชาชนทุกภาคส่วนมีส่วนร่วม มีส่วนร่วมพิทักษ์สิทธิ์ในการจัดทรัพยากรอย่างยั่งยืนและปกป้องภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิต แปรรูป จำหน่ายอาหาร สามารถเข้าถึงและได้บริโภคอาหารที่มีความหลากหลาย และได้กำหนดยุทธศาสตร์ 5 ด้าน คือ ด้านอาหารและกระบวนการผลิต ด้านผู้บริโภค ด้านผู้ประกอบการ ด้านระบบบริหารจัดการและกฎหมาย และด้านการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับอาหาร<sup>9</sup>

อาหารเป็นปัจจัยที่รัฐบาลทุกประเทศให้ความสำคัญตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในแง่ของผู้บริโภค ประเทศที่ผู้คนอดอยากประชาชนจะไม่เป็นสุขเพราะมี ความเป็นอยู่ยากลำบาก สุขภาพอ่อนแอ ร่างกายไม่แข็งแรง ศักยภาพลดลง ประชาชนซึ่งเป็นกำลังในการพัฒนาประเทศมีสุขภาพไม่แข็งแรง ขี้โรค ทำให้ประเทศขาดกำลังในการพัฒนา การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารเป็นวิธีการหนึ่งที่สอดคล้องกับภาวะวิกฤติของราคาอาหารและสินค้า องค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารจะเป็นทางเลือกหนึ่งของประชาชนที่สามารถนำไปประยุกต์ให้เกิดความหลากหลายในการผลิต การบริโภค หรือนำไปต่อยอดพัฒนาส่วนที่ยังบกพร่องให้สมบูรณ์ และครบวงจร เพราะกระบวนการด้านอาหารนั้น ไม่เพียงแต่ในเป็นแง่มุมของการผลิตให้มีคุณภาพเท่านั้น แต่สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดด้านการบรรจุภัณฑ์ การบริหารจัดการในการจัดจำหน่ายสู่เวทีโลกสำหรับผู้สนใจได้ สามารถนำไปค้นหาปัญหาเพื่อต่อยอดเกี่ยวกับกระบวนการถนอมอาหารให้มีคุณภาพสำหรับมาตรฐานสากล นอกจากนี้การพัฒนาเป็นสื่อวีดิทัศน์จะช่วยสนับสนุนให้คนไทยรุ่นหลังได้มีความรู้ เห็นคุณค่าและสามารถสืบทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหารให้อยู่คู่คนไทยได้ต่อไป

จังหวัดนครนายกเป็นจังหวัดในเขตที่ราบลุ่มภาคกลาง อุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารและวัตถุดิบต่างๆในการผลิตอาหาร ในปี 2529 สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี ได้เสด็จพระราชดำเนินไปสอนหนังสือที่ โรงเรียนนายร้อยพระจุลจอมเกล้าที่ตำบลเขาชะโงก อำเภอมือง จังหวัดนครนายก และได้เสด็จไปเยี่ยม โรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการ

การประถมศึกษา ทรงพบว่านักเรียนมีปัญหาภาวะทุโภชนาการ ขาดสารอาหาร ร่างกายไม่เติบโตตามมาตรฐาน เกิดความเจ็บป่วยจำนวนมากจึงมีพระราชดำริให้จัดทำโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน ขึ้นตั้งแต่ปี 2532 จนกระทั่งถึงปี 2549 มีโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ 20 โรงเรียนเพื่อให้ความใส่ใจดูแลสุขภาพนักเรียนเป็นพิเศษ แม้ว่าในปัจจุบันปัญหานักเรียนมีภาวะทุโภชนาการในจังหวัด จะลดลงอย่างมากก็ตาม จากเอกสารสถิติของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ที่ทูลเกล้าถวายสมเด็จพระเทพวันที่ 26 ธันวาคม พ.ศ. 2548 ปี 2548 พบว่า นักเรียนยังมีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์โดยเฉพาะในชุมชนอื่นที่ยังไม่ได้เข้าร่วมโครงการ หรือยังมีปัญหานักเรียนมีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์<sup>13</sup> กลุ่มนักเรียนดังกล่าวเป็นกลุ่มที่ต้องอยู่ในโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน เป็นตัวอย่างที่แสดงขึ้นความสำคัญเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษเกี่ยวกับอาหารและการบริโภคต่อไป

ภาวะทุโภชนาอาจเกิดจากปัจจัยหลายประการได้แก่ การบริโภคอาหารไม่เพียงพอกินอาหารที่ไม่ครบทุกประเภท หรือกินอาหารไม่ถูกหลักโภชนา ปัจจัยดังกล่าวเกิดจากสาเหตุสำคัญหลายประการ เช่น ความยากจน การบริโภคไม่ครบหมวดหมู่ของสารอาหาร นิสัยการบริโภคไม่ถูกต้อง เป็นต้น ทำให้เกิดภาวะทุโภชนาในกลุ่มบุคคลหรือพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่ออื่นๆตามมาภายหลังได้ ความสำคัญของอาหารที่มนุษย์ต้องรับประทานให้เพียงพอ ครบถ้วนตามหลักโภชนาการ จึงเป็นสิ่งที่ควรเอาใจใส่ใส่ใจ โดยเฉพาะพ่อแม่ หรือผู้ปกครองต้องเอาใจใส่ดูแลอาหารการกินของเด็กๆ ให้กินอย่างเหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย และบริโภคอย่างถูกต้อง ผู้ปกครองหรือผู้รับผิดชอบยังต้องจัดหาอาหารให้เพียงพอแก่การบริโภคทั้งปริมาณและคุณภาพ หากกลยุทธ์ให้มีอาหารที่มีความหลากหลายนำเสนอแก่ลูกหลาน การถนอมอาหารเป็นวิธีการหนึ่งที่เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในการเก็บรักษาอาหารให้มีบริโภคในยามขาดแคลนหรือมีอาหารไว้บริโภคนานๆ การแปรรูปอาหารยังเป็นวิธีการช่วยให้มีอาหารที่มีรสชาติแปลกๆไว้บริโภคเพื่อไม่ให้เกิดการเบื่ออาหาร ความรู้ในเรื่องการถนอมอาหารจึงเป็นองค์ความรู้ประการหนึ่งสำหรับผู้ปกครองที่สามารถจัดหา จัดทำและนำเสนอให้กับลูกหลานสำหรับบริโภคเมื่อยามขาดแคลนและเพื่อให้ นักเรียนมีทางเลือกในการบริโภคอาหารได้มากกว่าเดิม ให้มีความรู้ในลักษณะของภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารมาประยุกต์ใช้ในยามจำเป็น นอกเหนือจากการดำเนินการด้านอื่นๆร่วมด้วย การศึกษานี้จึงเป็นองค์ความรู้หนึ่งที่จะส่งเสริมความมั่นคงด้านอาหารของท้องถิ่นให้ชัดเจนมากขึ้น ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาจะเป็นแนวทางในการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับคนรุ่นต่อไป

### **ปัญหาที่นำมาสู่กระบวนการวิจัย การศึกษานี้มุ่งค้นหาคำตอบดังนี้**

1. สภาพภูมินิเวศของจังหวัดนครนายกที่เอื้อต่อการเกิดภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร ปัจจุบันเป็นอย่างไร เนื่องจากในอดีตจังหวัดนครนายกอุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไม้และทรัพยากรธรรมชาติแต่ปัจจุบันสภาพสังคมเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปมากขึ้น

2. ลักษณะการถนอมอาหารของประชาชนในจังหวัดนครนายกเป็นอย่างไร

3. ลักษณะการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารของประชาชนในจังหวัดนครนายก เป็นอย่างไรมีการเปลี่ยนแปลงหรือไม่

จากความสำคัญของอาหารที่ได้กล่าวมานั้น การวิจัยนี้ได้เลือกศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหาร การถนอมอาหาร โดยทำการศึกษาที่จังหวัดนครนายก เนื่องจากเป็นแหล่งที่เคยมีความอุดมสมบูรณ์ในการผลิตอาหารแม้ว่าจะยังคงมีปัญหากาเหวทุกโภชนาในนักเรียนบางกลุ่มอยู่บ้าง ประการสำคัญคือ นครนายกมีแหล่งภูมิปัญญาการถนอมอาหาร โดยเฉพาะการทำปลาร้าของไทยพวนที่เลื่องลือ มีชื่อเสียงมานานเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปและยังมีภูมิปัญญาใหม่ๆเกิดขึ้นในแต่ละตำบลด้วยการกระตุ้นจากหลายหน่วยงาน การศึกษาเริ่มจากศึกษาสภาพทั่วไปของภูมิปัญญาด้านอาหาร การผลิต กระบวนการเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญา และสร้างสื่อโดยมีความมุ่งหมายเพื่อสืบทอดกระบวนการเรียนรู้ ซึ่งเป็นวิธีการหนึ่งที่ส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการถนอมอาหารสู่มวลชน ส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่ ผลการศึกษานี้จะช่วยให้คนไทยจะได้รู้จักและเรียนรู้วิธีการถนอมอาหารให้มีอาหารรับประทานได้นานและหลากหลายมากขึ้น เป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคทั่วไป รวมทั้งประชาชนในจังหวัดนครนายกเองที่จะรู้จักการถนอมอาหารได้มากกว่าเดิม ได้เห็นคุณค่าของการถนอมอาหารและเห็นช่องทางประกอบอาหารหลายรสชาติมากขึ้นทำให้มีอาหารกินไม่ขาดแคลน การศึกษานี้ยังเป็นการนำความรู้ที่บรรพบุรุษได้สั่งสมมาใช้ให้เป็นประโยชน์ในสังคม และรักษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารให้คงอยู่เพื่อเป็นความภูมิใจของลูกหลาน เป็นทุนที่มั่งคั่งในสังคม ต่อไป ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ในแง่ของผู้ผลิตรวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาจิตความสามารถด้านคุณภาพและมาตรฐานของอาหาร เสริมจุดแข็งในระบบอาหารที่มีอยู่พัฒนาการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยเน้นภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นข้อมูลสำหรับการจัดการระบบอาหารอย่างเป็นองค์รวมที่เหมาะสม โดยไม่มุ่งเพียงแต่การผลิตให้มีคุณภาพเท่านั้น แต่คำนึงถึงการพัฒนาต่อยอดโดยให้ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ และการบริหารจัดการเกี่ยวกับการจำหน่าย การสร้างจิตสำนึกในการปกป้องภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในการผลิต การแปรรูปและจำหน่าย และบริโภคอาหารอย่างมีคุณภาพต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

วัตถุประสงค์ทั่วไปของงานวิจัยนี้ เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนในจังหวัดนครนายกและพัฒนาสื่อวีดิทัศน์เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยมีวัตถุประสงค์เฉพาะ ดังนี้

1.2.1 เพื่อศึกษาสภาพภูมินิเวศ ภูมิปัญญาด้านอาหาร การเตรียมวัสดุ กระบวนการผลิต การจัดเก็บและการบริโภค อาหาร ของประชาชนจังหวัดนครนายก

1.2.2 เพื่อศึกษากระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ของประชาชนจังหวัดนครนายก

1.2.3 เพื่อพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาการถนอมอาหารของชุมชนจังหวัดนครนายก

### 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.3.1 เชิงคุณภาพ ผลการวิจัยทำให้ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาเกี่ยวกับการถนอมอาหารสภาพทั่วไปในการบริหารจัดการอาหาร วิธีการสืบทอดความรู้ จากผู้ผลิตและผู้เกี่ยวข้อง ซึ่งจะเป็นแนวทางการธำรงรักษาไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาไทยอย่างเป็นระบบ ทั้งในแง่ของการผลิต แนวทางการจัดการเพื่อจัดจำหน่ายเป็นสินค้าและการพัฒนาอาหารของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่าในท้องถิ่นของตนต่อไป

1.3.2 เชิงปริมาณ ผลการวิจัยจะทำให้ได้สื่อวีดิทัศน์ บันทึกการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับวิธีการถนอมอาหาร โดยใช้วัตถุดิบในพื้นที่ การแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ แบ่งเป็น 5 ตอน คือ 1) ภูมินิเวศของจังหวัดนครนายก 2) การทำปลาร้า 3) การทำน้ำพริก 4) การทำไข่เค็ม และ 5) การแปรรูปผลไม้ ความยาวประมาณ 25 นาที เพื่อเป็นสื่อสำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้แก่เยาวชนรุ่นหลังได้มีสื่อเรียนรู้ต่อไป

### 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารของประชาชนจังหวัดนครนายกมีขอบเขตที่ศึกษาดังนี้

1.4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหาภูมิปัญญา ศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหาร 2 ลักษณะ คือ ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมและภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ เกี่ยวกับสภาพทางนิเวศของแหล่งผลิตอาหาร กระบวนการได้มาซึ่งอาหาร วิธีการถนอมอาหาร การเก็บ และการบริโภค การเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญา

1.4.2 ขอบเขตด้านประเภทของอาหาร ศึกษาภูมิปัญญาการถนอมอาหารของไทยพวน ได้แก่ การทำปลาร้า ปลาสาม การดองผัก ศึกษาภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ ได้แก่ การทำไข่เค็ม การทำน้ำพริกเผา การทำผลไม้แปรรูป ได้แก่ ผลไม้อบแห้ง และการดองผลไม้

1.4.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ ศึกษาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารในการทำปลาร้า ปลาสาม ของไทยพวนที่บ้านเกาะกา อ.ปากพลี จังหวัดนครนายก และศึกษาการทำน้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านดอนเปรี้ง อ.บ้านนา การทำไข่เค็ม ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยางสามัคคี อ.บ้านนา การแปรรูปผลไม้ของกลุ่มแม่บ้านราชสีห์ อ.บ้านนา และกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง บ้านดงละคร อ. เมือง จังหวัดนครนายก

1.4.4 ขอบเขตด้านตัวแปร ตัวแปรที่ศึกษาได้แก่

1.4.4.1 สภาพทางนิเวศวิทยาของจังหวัดนครนายกซึ่งเป็นพื้นฐานของการถนอมอาหาร

1.4.4.2 ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารของกลุ่มไทยพวน เกี่ยวกับการทำปลา ร้า ปลา ส้ม การคองผัก การแปรรูปอาหาร ได้แก่ การทำน้ำพริกเผา การทำไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้

1.4.4.3 กระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดเกี่ยวกับกระบวนการผลิต แปรรูปอาหารเกี่ยวกับ การทำปลา ร้า การทำน้ำพริกเผา การทำไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้

## 1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.5.1 สภาพภูมินิเวศ หมายถึง สภาพทางภูมิศาสตร์ของท้องที่ในจังหวัดนครนายก

1.5.2 การถนอมอาหาร หมายถึงการถนอมอาหาร หมายถึง ขั้นตอนการผลิตอาหารเริ่มตั้งแต่ การเตรียมวัสดุ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการบริโภคอาหารประเภทปลา ร้า ปลา ส้ม น้ำพริก ไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้

1.5.3 กระบวนการเรียนรู้ หมายถึง วิธีการได้มาของความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารของผู้ทรงภูมิปัญญาจากบุคคลอื่นจนกลายเป็นองค์ความรู้ของผู้ทรงภูมิปัญญา ในการทำปลา ร้า ปลา ส้ม น้ำพริก ไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้

1.5.4 กระบวนการถ่ายทอด หมายถึง วิธีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารของผู้ทรงภูมิปัญญาให้กับบุคคลอื่นเกี่ยวกับ การทำปลา ร้า ปลา ส้ม น้ำพริก ไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้

1.5.5 ผู้ทรงภูมิปัญญา หมายถึง ผู้มีความเชี่ยวชาญ มีทักษะและ ประสบการณ์ แสดงออกโดยเป็นผู้ผลิตเป็นอาชีพ จนได้รับความนิยม ได้รับสัญลักษณ์ดาวหรือเกียรติบัตร และเป็นที่ยอมรับในการผลิตอาหารประเภทปลา ร้า ปลา ส้ม น้ำพริก ไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้ ในจังหวัดนครนายก

1.5.6 ภูมิปัญญาด้านอาหาร หมายถึง องค์ความรู้ที่เป็นความรอบรู้ ความเชี่ยวชาญแสดงถึงการพัฒนาด้านอาหาร ซึ่งเกิดจากพื้นเพ รากฐานความรู้ที่ชาวบ้านเรียนรู้และมีประสบการณ์สืบทอดมาทั้งทางตรง คือเรียนรู้จากประสบการณ์ด้วยตนเองหรือเรียนรู้จากผู้ใหญ่ เป็นความรู้สะสมที่สืบทอดกันมาในอดีต รวมทั้งองค์ความรู้ใหม่ที่ประยุกต์เทคโนโลยีด้านการแปรรูปอาหารที่ได้รับการยอมรับจากสังคมในปัจจุบัน เป็นภูมิปัญญาเกี่ยวกับการ แสวงหาอาหาร ขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การเตรียมการ กระบวนการผลิต การจัดเก็บและการบริโภค

1.5.7 ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ภูมิปัญญาด้านอาหารของประชาชนใน จังหวัดนครนายกที่ประกอบด้วย ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม ในการทำปลา ร้า ของชาวพวนหมู่บ้านเกาะกา และภูมิปัญญาใหม่ที่ใช้ความรู้เดิมประยุกต์กับการเรียนรู้และวิธีการจัดการใหม่ๆจนได้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับจากสังคมจากการทำน้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านดอนเป็ริง การทำไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยาง การแปรรูปผลไม้ของกลุ่มแม่บ้านราชสีห์ และกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง

1.5.8 ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม หมายถึง ความรอบรู้ ความเชี่ยวชาญแสดงถึงการพัฒนาด้านอาหาร ซึ่งเกิดจากพื้นเพ รากฐานความรู้ของชาวบ้าน ที่สะสมเรียนรู้ จากบรรพบุรุษ จากประสบการณ์

ด้วยตนเองโดยตรงหรือทางอ้อม โดยใช้ประโยชน์ของทรัพยากรท้องถิ่น ของชุมชนไทยพวนใน หมู่บ้านเกาะกา ตำบลท่าเรือ อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก

1.5.9 ภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ หมายถึงภูมิปัญญาในการผลิตหรือ แปรรูปอาหาร โดยการประยุกต์องค์ความรู้เดิมกับองค์ความรู้ใหม่ในการผลิตอาหารอาศัยการเรียนรู้รูปแบบใหม่เพิ่มเติม จากความรู้เดิม เป็นความรู้ที่มีความสัมพันธ์ระหว่างการผลิตและการจัดการ ได้แก่ การทำน้ำพริกของ กลุ่มแม่บ้านดอนเปรี้ง การทำไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยาง การแปรรูปผลไม้ของ กลุ่มแม่บ้านราชสีห์ และกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง

1.5.10 การแปรรูปผลไม้ หมายถึง การทำกล้วยม้วน กระท้อนสามรส มะขามแช่อิ่ม ส้มโอ เชื่อมแห้งและการทำผลไม้ดอง

1.5.11 ประชาชน หมายถึง กลุ่มแม่บ้านที่อาศัยและประกอบอาชีพอยู่ใน อำเภอบ้านนา และ อำเภอเมือง รวมทั้งกลุ่มไทยพวน บ้านเกาะกา อ.ปากพลี จังหวัดนครนายก

## 1.6 วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้ แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรก เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ การศึกษาภูมิปัญญาด้าน การถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก เก็บข้อมูลด้วยการเข้าไปในหมู่บ้าน ในครอบครัวซึ่งเป็นสถาน ประกอบการ คลุกคลีกับกลุ่มตัวอย่าง สังเกตความเป็นอยู่และการปฏิบัติ สัมภาษณ์แบบเจาะลึก วิเคราะห์และสรุปเป็นองค์ความรู้ ขั้นตอนที่ สอง เป็นการนำองค์ความรู้ที่ได้ค้นพบจากขั้นตอนแรก มาสร้างวีดิทัศน์เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหาร

**ขั้นตอนที่ 1** การวิจัยเชิงคุณภาพ จากลงพื้นที่ สังเกตสภาพจริง สัมภาษณ์ผู้ทรงภูมิปัญญาไทย ด้านอาหาร ในจังหวัดนครนายก เมื่อนำมาวิเคราะห์สภาพภูมิปัญญาด้านอาหารของประชาชนจังหวัด นครนายก พบว่าภูมิปัญญาในจังหวัดนี้มี 2 ลักษณะที่ต่างกัน คือ 1) ภูมิปัญญาดั้งเดิม และ 2) ภูมิ ปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่

การศึกษภูมิปัญญาดั้งเดิมเป็นภูมิปัญญาไทยที่เกิดจากบรรพบุรุษได้สะสม เรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น ผ่านประสบการณ์ในการแก้ปัญหาโดยวิถีทางธรรมชาติไม่ได้ใช้เทคโนโลยี การศึกษานี้ได้เน้นความ สนใจไปที่ภูมิปัญญาการถนอมอาหารของกลุ่มลาวพวนหรือไทยพวน ศึกษาสภาพภูมินิเวศที่นำมาสู่ ภูมิปัญญาของท้องถิ่น การทำปลาร้า(ปลาเคาะ) ปลาต้ม และการดองผัก

ภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ ศึกษาจากภูมิปัญญาใหม่ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการ ขอมรับจากบุคคลในปัจจุบันของแต่ละตำบล (OTOP) ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นภูมิปัญญาและองค์ ความรู้ระดับแรกเริ่มที่ประยุกต์เทคโนโลยีใหม่ บางชนิด มีการพัฒนาให้ดีขึ้นในระดับท้องถิ่น และ กำลังพัฒนารูปแบบรวมทั้งรอกการต่อขยายที่เหมาะสมกับสภาพสังคมที่ขยายวงออกไป ในแง่มุมการ พัฒนาคุณภาพการผลิต การเก็บรักษาและการระบบการจัดการเชิงพานิช ศึกษา การถนอมอาหาร ประเภท น้ำพริก ไข่เค็มและผลไม้แปรรูป

### กลุ่มตัวอย่าง

การเก็บตัวอย่างข้อมูลเบื้องต้น เริ่มจากการสำรวจสภาพพื้นที่ทั่วไป เข้าพบภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นและผู้นำชุมชนในท้องที่ต่างๆ ใน จังหวัดนครนายก ศึกษาข้อมูล ตัวอย่างโดยการกำหนดพื้นที่ที่มีภูมิปัญญาด้านอาหารของแต่ละอำเภอ ผลการสำรวจพบว่าลักษณะเด่นของภูมิปัญญาการถนอมอาหารของอำเภอองครักษ์ไม่ชัดเจน จึงไม่กำหนดเป็นพื้นที่ที่ศึกษา ผลการศึกษาภูมิปัญญาในเขตพื้นที่อื่นอีกสามอำเภอ สามารถแบ่งภูมิปัญญาเป็น 2 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม ศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการเลือกแบบเจาะจงจากจากพื้นที่ที่มีการประกอบอาชีพการผลิตปลาร้า ซึ่งเป็นอาชีพขึ้นชื่อของท้องถิ่น พบว่าแหล่งผลิตและผู้มีความรู้และผู้ทรงภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมได้แก่กลุ่มไทยพวนที่หมู่บ้านเกาะกา ตำบลท่าเรือ อำเภอปากพลี ศึกษาภูมิปัญญา ในการถนอมอาหารประเภท ปลาและ ผักดอง

การกำหนดตัวอย่างที่ศึกษาเริ่มจากการเข้าไปพบผู้นำชุมชน ได้แก่ พระครูปลัดวัดฝั่งคลองพิพิธภักข์ที่หมู่บ้านวัดฝั่งคลอง (พิพิธภักข์ของไทยพวน) พันเอก โสภณ เครือเพชร และพัฒนากรหมู่บ้าน สอบหาผู้ทรงภูมิปัญญาด้านอาหาร พบว่า ผู้ทรงภูมิปัญญาที่ยังคงผลิตปลาร้า เป็นอาชีพหลัก 2 ครอบครัว ได้แก่ ครอบครัวป่าดารา มีอาสา และครอบครัว ป่าบุญสม สืบจากจุด ในหมู่บ้านเกาะกาซึ่งผู้วิจัยเข้าไปคลุกคลีสัมผัสและถ่ายทำวีดิทัศน์ นอกจากนี้ยังมีผู้ให้ข้อมูลยืนยันเพิ่มเติมอีกหลายท่านในหมู่บ้านทั้งในแง่ของการผลิตโดยตรงและบริบทแวดล้อม

2) กลุ่มภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ จากการสำรวจเบื้องต้นโดยการลงพื้นที่และจากข้อมูลที่เกี่ยวข้องผ่านทางอินเทอร์เน็ตและสารคดีเมืองนครนายก การถนอมอาหารที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ของชุมชนในจังหวัดนครนายก มีหลายแบบเกิดขึ้นจากการสนับสนุนของทางราชการ เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพเสริม การถนอมและแปรรูปอาหารบางประเภทสามารถต่อยอดเป็นอาชีพที่มีรายได้ดี ได้รับความนิยมนปรากฏเป็นชื่อเสียงด้านการผลิต หรือเป็นรางวัล หรือเป็นเกียรติบัตรที่รับรองแสดงถึงการเป็นผู้ทรงภูมิปัญญา ทั้งนี้ผู้วิจัยได้สืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นจากอินเทอร์เน็ต และติดตามไปศึกษาข้อมูลในสภาพจริงโดยเจาะจงจากบุคคลภูมิปัญญาซึ่งคลุกคลีกับการประกอบอาชีพนี้ การเลือกกลุ่มแม่บ้านและผู้ทรงภูมิปัญญา พิจารณาจากเกณฑ์ คือ

2.1.) ผลผลิตมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับ เป็นดาวที่ได้รับ มากกว่า 3 ดาวขึ้นไป

2.2.) เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาโดยมีทักษะการผลิต และคลุกคลีกับการผลิตจนเป็นอาชีพที่มั่นคง

2.3.) การได้รับเกียรติบัตร เป็นแหล่งเผยแพร่หรือได้นำภูมิปัญญาไปเผยแพร่แก่สาธารณชนจากหน่วยราชการ

จากกลุ่มแม่บ้านแต่ละกลุ่มจะพบผู้มีทักษะ มีความเชี่ยวชาญและคลุกคลีกับการผลิตชัดเจนซึ่งถือว่าเป็นผู้ทรงภูมิปัญญา คณะผู้วิจัยและผู้ช่วยเก็บข้อมูลด้วยตนเอง โดยกำหนดประเด็น

คำถาม พื้นที่ศึกษา วิธีการศึกษา ผู้ให้ข้อมูลหลัก และผู้ให้ข้อมูลสนับสนุน จากกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้ ดังนี้

ประเด็นคำถามหลัก	พื้นที่ที่ศึกษา	วิธีการศึกษา	ผู้ให้ข้อมูลหลัก	ผู้ให้ข้อมูลสนับสนุน
สภาพเชิงภูมิ นิเวศของ ท้องถิ่น	จังหวัด นครนายก	สำรวจพื้นที่ สัมภาษณ์ ศึกษาเอกสาร ศึกษาจาก พิพิธภัณฑ์ไทย พวน วิพากษ์ข้อมูล	พอ. โสภณ เครือ เพชร	พระครูประวัตติ นายทองมา ชวนชม กำนันบุญเลิศ เฉลียว จิต นายมี เกาะกาใต้ นายสมัย ยอดมิ่ง นายสุนิช บริบูรณ์ พานิช นางทา นาโสม ชาวบ้านเกาะกา
ภูมิปัญญาใน การทำปลาร้า /ปลาส้ม การดองผัก /ข้าวจี	บ้านเกาะกา ต.ท่าเรือ อ.ปากพลี	สำรวจพื้นที่ ศึกษาจาก พิพิธภัณฑ์ไทย พวน สัมภาษณ์ วิพากษ์ข้อมูล	นางดารา มีอาสา นายชอบ มีอาสา  นางบุญสม สืบจากจุด นายสมศักดิ์ สืบจากจุด นางทา นาโสม	พอ. โสภณ เครือเพชร นายถมยา มีอาสา สารวัตกำนันหญิงบ้าน เกาะกา(พีจู) ชาวบ้านเกาะกา ผู้ผลิตปลาร้าคนอื่นๆ ในหมู่บ้าน
ภูมิปัญญาใน การทำน้ำพริก	กลุ่มแม่บ้าน ดอนเปรี้ง ต. พิตุลออก อ.บ้านนา	สัมภาษณ์ สังเกต ทดลองชิม	นาง สะ อ า ด ปฏิบัติ นางทุเรียน สุวรรณสิน	สมาชิกกลุ่ม2-3 คน

ภูมิปัญญาใน การทำไข่เค็ม	อ.บ้านนา 1.กลุ่มแม่บ้าน เกษตรหนอง ยางสามัคคี อ.บ้านนา 2.กลุ่มมีบ้าน สตรีบ้านนอก	สัมภาษณ์ สังเกต ทดลองชิม วิพากษ์ข้อมูล	นางมยุรี สุขเนตรนิรันดร์  นางบุญรอด คล้ายศรี	สมาชิกกลุ่ม3 คน
ภูมิปัญญาใน การทำผลไม้ แปรรูป ผลไม้อบแห้ง ผลไม้ดองแบบ ธรรมชาติ	กลุ่มแม่บ้าน ราชสีห์ ต. สาธิตา อ.บ้านนา กลุ่มแม่บ้าน สันคูเมือง บ้านดงละคร อ.เมือง	สัมภาษณ์ สังเกต ทดลองชิม	นางจำลอง ศิริธีราเจริญ คุณศศิธร เจริญ ธรรม  นางมาเรียม ปทุมวัชรพิศาล	สมาชิกกลุ่ม1คน

### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้การสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูล โดยกำหนดประเด็นเป็นกรอบคำถามกว้างๆและใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกเกี่ยวกับประสบการณ์ของผู้ทรงภูมิปัญญาด้านการถนอม/แปรรูปอาหาร ร่วมกับการสังเกตโดยคณะผู้วิจัย

ประเด็นสาระย่อยที่สัมภาษณ์ ได้แก่ สภาพแวดล้อมของพื้นที่ วิธีการเรียนรู้ด้านการถนอมอาหาร วิธีการถนอม/แปรรูปอาหาร(เทคนิคหรือเคล็ดลับพิเศษในการผลิต-ถ้ามี) วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหาร ปัญหาของการผลิต ความคิดเห็นเกี่ยวกับการถนอมอาหารและการถ่ายทอด

ประเด็นที่สังเกต ได้แก่ สภาพแวดล้อมทั่วไปในปัจจุบัน เกี่ยวกับ ภูมินิเวศ กระบวนการผลิต การทำงานและทักษะของสมาชิกในกลุ่มอาชีพและส่วนบุคคล

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล คณะผู้วิจัยและผู้ช่วยใช้วิธีการ 4 ขั้นตอน คือ

1).การศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการศึกษาเอกสารสภาพทั่วไปของจังหวัดและศึกษาข้อมูลด้านอาหารจากผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ลงสำรวจท้องที่ทั้ง4 อำเภอตามเส้นทางถนนสายหลักและถนนในหมู่บ้านตัดผ่าน เข้าพบผู้นำชุมชนเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นและสืบหาภูมิปัญญาด้านอาหาร หลังจากคณะผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นแล้วจึงพิจารณากำหนดกลุ่มตัวอย่างภูมิปัญญา

การรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นเพื่อกำหนดกลุ่มตัวอย่างผู้ทรงภูมิปัญญาโดยการศึกษาความนิยมอาหารของประชาชนเกี่ยวกับสินค้า OTOP และวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์เด่นประจำตำบลจากอินเทอร์เน็ตและจากผลผลิตอาหารพื้นบ้านที่มียอดขายสูงแสดงถึงความนิยมรับประทานของประชาชน ประกอบกับการสำรวจอีกวิธีหนึ่งด้วยเพื่อกำหนดประเภทของอาหารที่ศึกษา

2.) การสัมภาษณ์ ใช้การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างภายใต้สภาพบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติ ในสถานที่ประกอบการ สร้างความคุ้นเคย ผู้ให้ข้อมูลปราศจากความรู้สึกกดดัน ซึ่งผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารเพื่อเป็นความรู้ทั่วไปและกำหนดประเด็นคำถามที่ต้องการศึกษาตามวัตถุประสงค์จากกลุ่มตัวอย่างไว้ก่อนล่วงหน้าโดยให้เป็นประเด็นปัญหากว้าง ๆ เพื่อให้มีจุดยืนและประเด็นในการสัมภาษณ์ที่ชัดเจน จนได้ข้อมูลที่ต้องการชัดเจนและเป็นจริง ทั้งนี้ในระยะแรกผู้วิจัยและผู้ช่วยจะเข้าไปในชุมชนพูดคุยกับผู้นำชุมชน ได้แก่ พระ ผู้นำชุมชน กำนัน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน รวมทั้งพัฒนากรอย่างไม่เป็นทางการจนสร้างความคุ้นเคยและบรรยากาศที่เป็นกันเอง พร้อมทั้งขอคำแนะนำผู้ที่เป็นภูมิปัญญาโดยตรวจสอบจากความเห็นของหลายบุคคลและพิจารณาโดยใช้เกณฑ์ที่กำหนดเลือกกลุ่มตัวอย่าง ส่วนรายที่ไม่เข้าเกณฑ์จะให้เพียงผู้ให้ข้อมูลสนับสนุนหรือเป็นข้อมูลที่ต้องนำไปศึกษาต่อ

การสัมภาษณ์เชิงลึก(Depth Interview) การเก็บข้อมูลจากผู้ทรงภูมิปัญญาการถนอม/แปรรูปอาหารที่กำหนด ในแง่ของ สภาพทางภูมินิเวศท้องถิ่น การถนอมอาหารและการแปรรูป การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารหลังจากได้ทราบตัวบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญในอาหารประเภทที่กำหนดและสถานที่ติดต่อจากผู้นำในท้องถิ่นแล้ว คณะผู้วิจัยได้ไปพบกลุ่มตัวอย่าง แนะนำคณะและวัตถุประสงค์ของการพบ พูดคุย สร้างความคุ้นเคยก่อน เมื่อสามารถเก็บข้อมูลเบื้องต้นได้จึงเริ่มเก็บข้อมูลตามประเด็นที่ต้องการ หลังจากนั้นจึงนัดหมายเกี่ยวกับวันเวลาที่เหมาะสม เพื่อศึกษาข้อมูลเชิงลึกและถ่ายทำวีดิทัศน์ หรือศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมในกรณีที่พบปัญหา

การนัดหมายมีความสำคัญ เพราะการถนอมอาหารบางประเภทจะผลิตมากในบางโอกาส เช่น การทำปลาร้า กระบวนการผลิตที่ชัดเจนจะต้องถ่ายทำในหน้าน้ำซึ่งมีปลามาก หากพ้นเวลาแล้วจะไม่สามารถถ่ายวีดิทัศน์ได้ครบกระบวนการ นอกจากนี้อาหารบางประเภทมีการผลิตในบางวันของรอบสัปดาห์โดยจะมีวันที่ผลิตและวันที่ต้องไปจำหน่าย หรืออาจต้องทำภารกิจอื่น ๆ เป็นต้น

การสังเกตเป็นเทคนิคที่สำคัญประการหนึ่งที่คณะผู้วิจัยใช้ร่วมกับการสัมภาษณ์ การสังเกตจะใช้ทั้งการสังเกตโดยตรงจากการมีส่วนร่วม เช่นการประกอบอาหาร และการสังเกตทางอ้อมโดยเก็บข้อมูลทั่วไปที่เกี่ยวข้อง

ข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลภาคสนาม จากการลงพื้นที่ จากการสังเกตและสัมภาษณ์ จะจดบันทึกคำตอบ ถ่ายภาพ และบันทึกเสียงเพื่อนำมาสอบถามข้อมูลการจดบันทึก วิเคราะห์ร่วมกัน และพิจารณาร่วมกับประเด็นอื่น ๆ เพื่อให้ข้อมูลที่ได้รับความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น หลังจากการเก็บข้อมูลที่เป็นความรู้ซึ่งได้เก็บข้อมูลเพียงพอที่จะให้ข้อสรุปได้จริง

3.) ตรวจสอบความตรงจากบุคคลที่ร่วมการผลิตด้วยซึ่งอยู่ใกล้เคียงซึ่งให้ข้อมูลสนับสนุนหรือการถามซ้ำทรงผู้ภูมิปัญญาถ้าพบประเด็นปัญหาในการติดตามครั้งต่อไป หากมีข้อสงสัยหรือข้อมูลไม่ชัดเจนก็จะสอบถามข้อมูลด้วยการถามผู้ทรงภูมิปัญญาซ้ำ จากเอกสารอ้างอิง (ถ้ามี) หรือสังเกตขั้นตอนการผลิตซ้ำเพื่อความมั่นใจ

4.) เลือกรื้อหาการถนอมอาหารประเภทที่เป็นความเชี่ยวชาญของผู้ทรงภูมิปัญญาที่แท้จริงเท่านั้น ถ่ายทำ บันทึกเป็นเทปโทรทัศน์

### การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลเชิงคุณภาพ ซึ่ง ได้จากการสัมภาษณ์พูดคุยร่วมกับการสังเกต วิเคราะห์ข้อมูลจากการวิเคราะห์เนื้อหา(Content Analysis) โดยการพิจารณาข้อมูลจากบุคคลซึ่งเป็นภูมิปัญญา และหลักฐานประกอบอื่นๆที่เกี่ยวข้องเช่น อุปกรณ์ ภูมินิเวศท้องถิ่น การสังเกตข้อมูลเชิงประจักษ์และสภาพแวดล้อม รวมทั้งการเก็บข้อมูลซ้ำเพื่อยืนยันข้อเท็จจริงจากผู้ทรงภูมิปัญญา และสอบถามข้อมูลจากบุคคลที่ร่วมกระบวนการผลิตหรือบุคคลใกล้เคียงเพื่อสรุปข้อเท็จจริง หรือพิจารณาจากภาพถ่ายรวมทั้งฟังเสียงจากเทปบันทึกเสียง ในกรณีที่มีข้อมูลขัดแย้งกัน ตัวอย่าง เช่น

การดองไข่มี 2 ประเภท คือการดองเกลือ และการพอกด้วยดินจอมปลวก หรือดินสอพอง วัตถุประสงค์ของการดอง แบ่งเป็น 2 แบบ คือ การดองเพื่อทอดเป็นไข่ดาว กับ การต้มสุก ระยะเวลาในการดองไข่ 2ประเภทนี้ต่างกัน การนำไปทอดเป็นไข่ดาวใช้เวลาดองประมาณ 10 วัน ก็นำไปทอดได้ ส่วนการทำไข่เค็มชนิดพอกจะใช้เวลา ตั้งแต่ 20 วันขึ้นไปหากใช้เวลาน้อยกว่านี้ ไข่จะไม่มีรสเค็ม ทั้งนี้ต้องพิจารณาจากจำนวนไข่เค็มและปริมาณความเข้มข้นของเกลือ การดองไว้นานมากจะทำให้ไข่เค็มมากขึ้น และหากใช้เวลาดองมากเกินไปไข่อาจเค็มมากตามด้วย เมื่อผู้ทรงภูมิปัญญาบอก ระยะเวลาการดองไข่จึงต้องสอบถามระยะเวลาให้แน่ใจว่า เป็นการดองเพื่อจุดประสงค์การนำไปทอดหรือไม่ ซึ่งจะใช้เวลาต่างจากการดองไข่ที่จะนำไปต้ม เป็นการป้องกันความสับสนเข้าใจผิด ผู้วิจัยต้องสอบถามข้อมูลโดยหาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสาร จากผู้รู้อื่นๆ แล้วตรวจสอบกับผู้ทรงภูมิปัญญาใหม่ จนได้ข้อสรุปที่ถูกต้อง

ระยะเวลาการหมักปลาร้าซึ่งจะใช้เวลาในการดอง/หมัก ต่างกันบ้างในรายละเอียด ทั้งนี้เนื่องจากวัตถุประสงค์ของการผลิต วิธีการผลิตและการบริโภคของแต่ละบุคคล ชาวบ้านบางคนพูดว่า หากหมักปลาทิ้ง วัชามคินแทน้ำออกก็สามารถนำไปกินได้ ซึ่งต่างจากการทำปลาร้าของนางดารา จึงต้องตรวจสอบความถูกต้องโดยการสัมภาษณ์ชาวบ้านเดิมและสัมภาษณ์ผู้ผลิตรายอื่นเทียบเคียง จนได้ข้อสรุปว่า ปลาที่หมักข้ามคินนำไปทอดกินได้ไม่ใช่ปลาร้าแต่เป็นปลาคู ซึ่งถ้าจะนำไปปรุงอาหารก็สามารถทำได้สำหรับชาวบ้าน แต่จะให้รสชาติแตกต่างไปจากการหมักนานกว่านี้ สำหรับปลาร้าที่มีรสชาติดีใช้ได้ต้องหมักมากกว่า 6 เดือนขึ้นไป และถ้าหมัก 10 เดือนขึ้นไปจะมีรสชาติดีมากกว่า

จากข้อมูลดังกล่าวจึงสรุปว่า ในวัตถุประสงค์ที่เหมือนกัน ระยะเวลาการคอง/หมักจะมีผลต่อรสชาติของอาหาร ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ทดลองชิม ไข่เค็มต้มสุกที่มีระยะเวลาคองต่างกันพบว่าระยะเวลาคองที่ต่างกันให้รสชาติความอร่อยและไข่ที่เค็มแตกต่างกัน ซึ่งเป็นปัญหาสำหรับผู้ไม่เชี่ยวชาญในการประมาณจำนวนไข่ที่จะคองกับระยะเวลาคองที่เหมาะสมให้มีรสชาติพอเหมาะ นอกจากนี้ยังใช้การวิพากษ์ข้อมูลจากการสอบถามผู้รู้ผู้มีประสบการณ์คนอื่นในด้านนั้นๆ รวมทั้งจากการศึกษาข้อมูลเอกสารเพื่อยืนยันข้อมูล จนได้ข้อสรุป

การผลิตอาหารบางประเภท เช่น การทำน้ำพริก สัตว์ส่วนที่เหมาะสมเป็นเทคนิคเฉพาะและเป็นวิธีการของแต่ละบุคคลที่ผลิตต่างกันบ้างในรายละเอียด ผู้ผลิตคนหนึ่งกล่าวว่า “สูตรใคร สูตรคนนั้น” แต่ในกรณีที่มีข้อมูลสำคัญเป็นปัญหาผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลซ้ำโดยการสัมภาษณ์หรือสังเกตในขณะที่ผลิตซ้ำพร้อมสอบถามเพื่อยืนยันข้อเท็จจริงจากผู้ทรงภูมิปัญญา ในกรณีที่ยังมีประเด็นที่เป็นข้อสงสัย เช่น ผู้ให้สัมภาษณ์อาจอธิบายไม่ชัดเจน จะใช้รูปภาพประกอบการผลิตหรือทบทวนจากเทปบันทึกเสียง ข้อมูลบางประเภทอาจต้องตรวจสอบกับเอกสารที่มีบันทึกในที่ต่างๆ

ตัวอย่างเช่น การวิเคราะห์ข้อมูล เกี่ยวกับรูปทรงของ ตะหลิว บางแห่งเรียก “ตะหลิว” ผู้ให้ข้อมูลบางคนอธิบายว่า มีรูปทรง สามเหลี่ยม บางคนอธิบายว่า มีรูปทรง หกเหลี่ยม ตะหลิวเป็นเหมือนสิ่งแทนเครื่องราง หรือเครื่องบูชาแม่โพสพ เกิดขึ้นตามความเชื่อของชาวนาเพื่อขอพรให้ข้าวอุดมสมบูรณ์ ใช้ในงานประเพณีงานบุญเดือนเก้าของลาวพวนและมีในวัฒนธรรมต่างๆ เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นตามความเชื่อและมีความเกี่ยวข้องกับการปลูกข้าวเพื่อเป็นอาหารของประชาชน การลงข้อสรุปจึงต้องมีการสอบถามโดยการสัมภาษณ์ซ้ำและยังได้ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารภูมิปัญญาภาคกลางและจาก พจนานุกรม จึงให้ข้อสรุปว่า ตะหลิวเป็นสิ่งที่ทำจากไม้ไผ่ สามารถทำเป็นรูปทรงหลายเหลี่ยมได้ เป็นความเชื่อและประเพณีในหลายวัฒนธรรม ส่วนมากจะทำเป็นรูปหกเหลี่ยม

ผลการวิเคราะห์ผู้วิจัยสรุปเป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านการถนอม/แปรรูป อาหารในจังหวัดนครนายก เกี่ยวกับ สภาพทางภูมินิเวศ การถนอมอาหารและการแปรรูป การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร ดังรายละเอียดบทที่ 3 ต่อไป

**ขั้นตอนที่ 2** การสร้างสื่อและตรวจสอบคุณภาพของสื่อวิถีทัศน์องค์ความรู้เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหาร

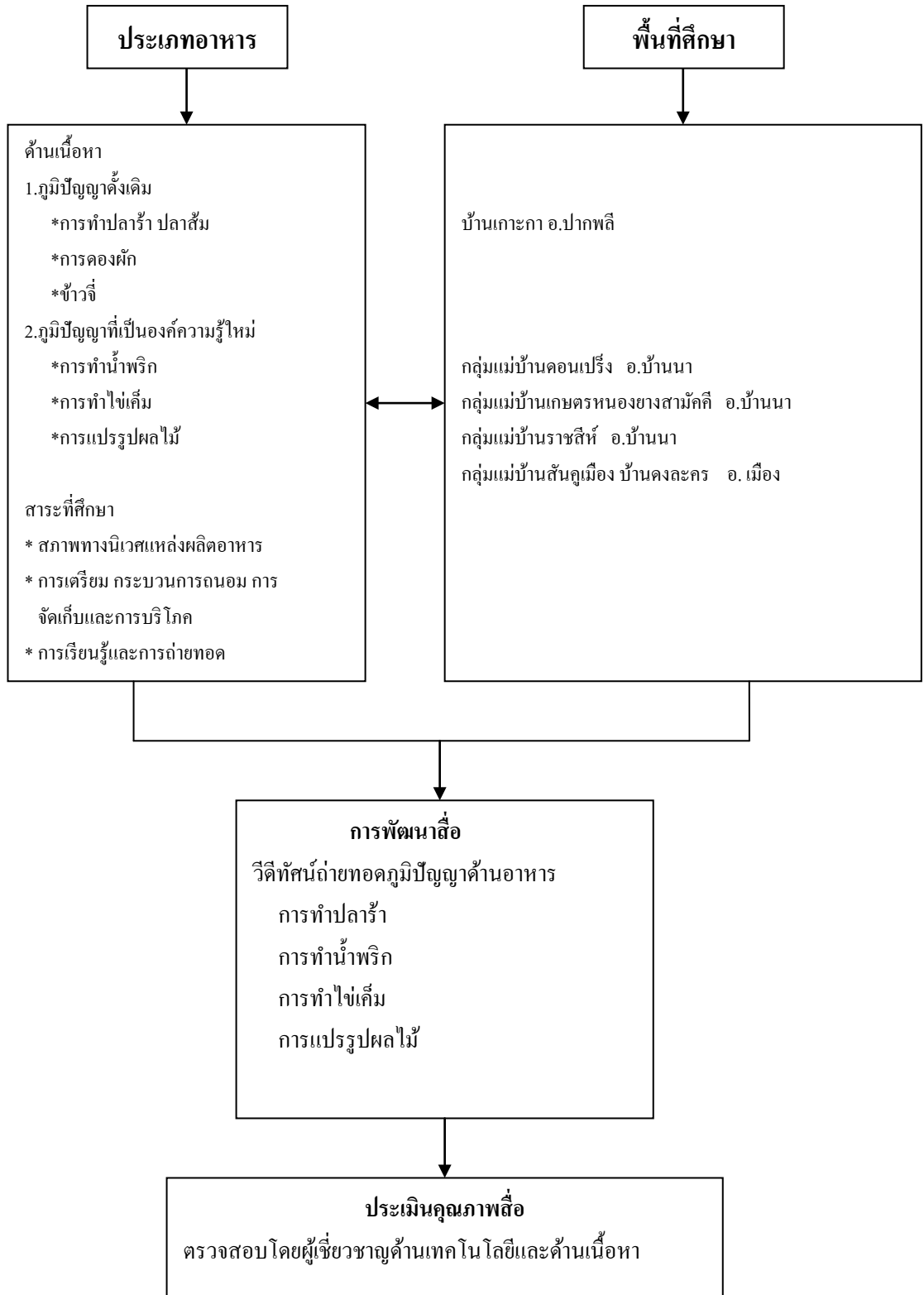
สภาพความเจริญด้านอุตสาหกรรมและเทคโนโลยีมีผลทำให้ภาพสังคมเปลี่ยนแปลง ภูมิปัญญาจำนวนมากได้สูญหายหรือถูกละเลยไปเนื่องจากวิธีการถ่ายทอดแบบเดิมต้องอาศัยเงื่อนไขของเวลาและสถานที่ซึ่งเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงเป็นหลัก ภูมิปัญญาส่วนใหญ่เรียนรู้และถ่ายทอดต่อบุคคลในครอบครัว เมื่อบุคคลในครอบครัวไม่พร้อมที่จะรับการถ่ายทอดด้วยเหตุผลของความสนใจ ความพร้อม เหตุผลของงานอาชีพใหม่ที่เกิดขึ้น หรือสภาพทางเศรษฐกิจและสังคม ทำให้ภูมิปัญญาเหล่านี้สูญหายหรือถูกละเลยไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร ผลจากการศึกษาองค์ความรู้การ

ถนอมอาหารซึ่งเป็นองค์ความรู้จากขั้นตอนแรกผู้วิจัยจึงได้นำมาพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ โดยมีความมุ่งหมายที่จะใช้ประโยชน์ของเทคโนโลยีซึ่งได้มีบทบาทสำคัญในสังคมปัจจุบันให้เป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งที่ช่วยรักษาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารให้ลูกหลานไทยหรือบุคคลภายนอกครอบครัวได้เรียนรู้เบื้องต้น ได้ตระหนักถึงคุณค่าของการถนอมอาหารก่อนที่จะได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงในเวลาที่เหมาะสม คือเมื่อมีความพร้อมที่จะเรียน มีความต้องการเรียนรู้ และในสถานที่ที่เรียนรู้ได้เป็นการพัฒนาให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในสังคม และเป็นการช่วยอนุรักษ์และสืบทอดองค์ความรู้ด้านกระบวนการถนอมอาหารของไทยพวน และกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดนครนายก ให้คงอยู่กับลูกหลานไทยอีกทางหนึ่งและเป็นวิธีการที่ผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ในเวลาที่เหมาะสม และในสถานที่ที่สะดวกมากขึ้นสำหรับผู้สนใจ ในกรณีที่ไม่สามารถไปศึกษาที่แหล่งผลิตด้วยตนเองในเวลาที่กำหนดได้

การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์นี้ ใช้ข้อมูลที่ได้ศึกษาจากขั้นตอนที่ 1 นำมาสรุปองค์ความรู้เกี่ยวกับการถนอม/แปรรูปอาหารและนำมาพัฒนาเป็นสื่อวีดิทัศน์สำหรับถ่ายทอดการเรียนรู้อีกทางหนึ่งเพื่อใช้สืบทอดองค์ความรู้ให้กับสาธารณชนและให้องค์ความรู้นี้คงอยู่ต่อไป การจัดทำสื่อวีดิทัศน์แบ่งเป็น ตอนๆ ประกอบด้วย ภูมิเนิเวศของจังหวัดนครนายก การทำปลาร้า การทำน้ำพริก การทำ-ไข่เค็ม และการแปรรูปอาหารประเภทผลไม้ ความยาว 25 นาที

การตรวจสอบคุณภาพสื่อ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อและเทคโนโลยีการศึกษาจากมหาวิทยาลัยต่างๆ ที่มีความชำนาญในการผลิตสื่อการสอน จำนวน 5 ท่าน ประเมินคุณภาพของสื่อ ด้านเทคนิค ขั้นตอนการนำเสนอ เนื้อหาสาระ คุณภาพ เสียงและภาพ ความสอดคล้องต่อเนื่องของภาพและเสียง ดังรายละเอียดในบทที่ 4

### สรุปกรอบการวิจัย



## เชิงอรรถ

- <sup>1</sup> สามารถ จันทรสุรีย์. 2549. **องค์ความรู้ภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ: เจริญวิทย์การพิมพ์. 31 หน้า.
- <sup>2</sup> สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2546. “นโยบายส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา ฉบับได้รับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรี วันที่ 16 พฤศจิกายน 2542” ใน **คู่มือการสรรหาและคัดเลือกครูภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ : สำนักงานพัฒนาการเรียนรู้และมาตรฐานการศึกษา. 108 หน้า.
- <sup>3</sup> สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. 2551. “ภูมิปัญญาไทย” [Online]. Available : [http://www.thaiwisdom.org/p\\_pum/center\\_pum/c\\_puma.htm](http://www.thaiwisdom.org/p_pum/center_pum/c_puma.htm) [3 มีนาคม 2551].
- <sup>4</sup> โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2546. “พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน” ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 21**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : รุ่งศิลป์การพิมพ์. หน้า 228-229.
- <sup>5</sup> สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการเทคโนโลยีสารสนเทศแห่งชาติ. 2545. **กรอบนโยบายเทคโนโลยีสารสนเทศ ระยะ พ.ศ. 2545-2553 ของประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : ธนาเพลส แอนด์ กราฟฟิก. หน้า 6.
- <sup>6</sup> เอกวิทย์ ฒ ฉลอง. 2540. **ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย**. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 378 หน้า.
- <sup>7</sup> โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 19**. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 245-263.
- <sup>8</sup> สามารถ จันทรสุรีย์. 2533. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการเนื่องในการจัดงานมหกรรมวัฒนธรรมพื้นบ้านไทย ณ จังหวัดนครราชสีมา**. กรุงเทพฯ. หน้า 55.
- <sup>9</sup> คณะกรรมการร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์. 2545. **ข้อเสนอแผนยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหารโดยการสนับสนุนของกรมอนามัยและองค์การอนามัยโลก**. กรุงเทพฯ. 93 หน้า.
- <sup>10</sup> สำนักข่าว ไอ. เอ็น. เอ็น.. 2551. “IMF เตือนอาหารแพงจะทำให้เกิดสงคราม” [Online]. Available : <http://www.innnews.co.th/around.php?nid=102757> [3 มีนาคม 2551].
- <sup>11</sup> กรมการค้าภายใน. 2551. “ราคาขายส่งสินค้าเกษตร” [Online]. Available : [www.dit.go.th/contentdetail.asp](http://www.dit.go.th/contentdetail.asp) [4 เมษายน 2551].

- 
- <sup>12</sup> สมาคมโรงสีข้าวไทย. 2551. “รายงานราคาข้าวขายส่งตลาดกรุงเทพฯ” [Online]. Available : <http://www.thairicemillers.com/images/stories/riceprice03032551.doc> [3 มีนาคม 2551].
- <sup>13</sup> พจณี เทียมศักดิ์. 2549. การบูรณาการความรู้กับความเข้มแข็งของชุมชนชุมชน เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็กและเยาวชน กรณีศึกษาในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี จังหวัดนครนายก. กรุงเทพฯ : สำนักงานโครงการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สำนักพระราชวัง. 215 หน้า.

## บทที่ 2

### เอกสาร หลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาและพัฒนาสื่อเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหารของชุมชนในจังหวัดนครนายก ศึกษาเอกสาร หลักการและทฤษฎีเกี่ยวกับ ภูมิปัญญาไทยและการถ่ายทอด อาหารและการถนอมอาหาร และสภาพทั่วไปของจังหวัดนครนายก เพื่อเป็นแนวทางในการค้นคว้าดังนี้

#### 2.1 ภูมิปัญญาไทยและการถ่ายทอด

##### 2.1.1 ความสำคัญและความหมาย

ภูมิปัญญา(Wisdom) เป็นมรดกของสังคมที่มีคุณค่าที่และควรสงวนรักษาเพื่อให้เป็นทุนของสังคม การศึกษาภูมิปัญญาอาจแบ่งเป็นระดับต่างๆ ได้แก่ ภูมิปัญญาสากล (universal wisdom) ภูมิปัญญาไทย (Thai wisdom) ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน ผู้ให้ความหมายของภูมิปัญญาในลักษณะต่างๆหลายท่านทั้งที่สอดคล้องและในแง่มุมที่แตกต่างกันบ้าง ดังนี้

ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์<sup>1</sup>

ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศน์หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสภาพแวดล้อมทางสังคม วัฒนธรรม ที่ได้พัฒนา สืบสานกันมา เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวในเข้ากับสภาวะต่างๆในพื้นที่ กลุ่มอื่นจากสภาพแวดล้อมอื่นที่มีการติดต่อสัมพันธ์กัน แล้วปรับเปลี่ยนนำมาสร้างประโยชน์หรือแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมและบริบททางสังคม วัฒนธรรมของกลุ่มชนนั้น<sup>2</sup>

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542<sup>3</sup> ให้ความหมายคำว่า ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นความรู้ความสามารถ

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ<sup>4</sup> อธิบายว่า ภูมิปัญญาเป็นเรื่องที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และเป็นเรื่องของการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติแวดล้อม คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยผ่านกระบวนการทางจารีตประเพณี วิถีชีวิต การทำมาหากิน และพิธีกรรมต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างความสัมพันธ์เหล่านี้ เป้าหมายก็คือ เพื่อให้เกิดความสุขทั้งในส่วนที่เป็นชุมชนหมู่บ้านและในส่วนที่เป็นปัจเจกของชาวบ้านเอง ถ้าหากเกิดปัญหาทางด้านความไม่สมดุลกันขึ้น ก็จะก่อให้เกิดความไม่สงบสุขเกิดปัญหาในหมู่บ้านและชุมชน

ภูมิปัญญา หมายถึง ประสบการณ์ในการประกอบอาชีพในการศึกษาเล่าเรียน การที่ชาวบ้าน รู้จักวิธีการทำนา การไถนา การเอาควายมาใช้ในการไถนา การรู้จักนวดข้าว โดยการใช้ควาย รู้จักสาน กระบุงตะกล้า เอาไม้ไผ่มาทำเครื่องใช้ไม้สอยในชีวิตประจำวัน รวมทั้งรู้จักเอาดินจี้กระต๊ามมาแช่น้ำ ต้มให้เหือดแห้งเป็นเกลือสินเธาว์ ก็เรียกว่าภูมิปัญญาทั้งสิ้น<sup>5</sup>

ภูมิปัญญาเป็นเรื่องที่สั่งสมมาแต่อดีต เป็นเรื่องของการจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติแวดล้อม คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยผ่านกระบวนการทางจารีตประเพณี วิถีชีวิต การทำมาหากินและพิธีกรรมต่าง ๆ ทุกอย่าง เพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างความสัมพันธ์เหล่านั้น<sup>6</sup>

ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญา จึงเป็น ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์ ที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันที่เกี่ยวกับจารีตประเพณี วิถีชีวิต การทำมาหากิน การศึกษาเล่าเรียน พิธีกรรมต่างๆ การใช้เทคโนโลยีเพื่อให้เกิดความสมดุลของความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับสิ่งแวดล้อมและคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ เพื่อให้เกิดความสุขในการดำรงชีวิต

ภูมิปัญญาไทย หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนไทยอันเกิดจากการสะสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรร รุ่งแต่ง พัฒนาและถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเป็นองค์รวม มีคุณค่าทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นในวิถีชีวิตไทย<sup>7</sup>

สามารถ จันทร์สุรย์<sup>8</sup> สรุปคำจำกัดความ ภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ทักษะ เทคนิคและวิธีการคิดอย่างเป็นระบบ อันเกิดจากการสะสมองค์ความรู้มวลรวมทุกด้าน ที่ผ่านกระบวนการสืบทอด ปรับปรุง พัฒนาและเลือกรรมาแล้วเป็นอย่างดี ในการสร้างผลงาน แก้ปัญหา และพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย

### 2.1.2 ภูมิปัญญาชาวบ้าน

ภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นในท้องถิ่น โดยเฉพาะท้องถิ่นหนึ่ง อาจเป็นหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด เรียกว่า “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” และอาจมีชื่อเรียกได้หลายอย่าง เช่น ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งความรู้ท้องถิ่น หรือแหล่งวิทยาการในชุมชน ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีคุณค่า เป็นรากฐานของสังคมที่สั่งสม สืบทอดมา ที่มีอยู่ในตัวบุคคล สะท้อนถึงโลกทัศน์หรือระบบวิถีคิดในการจัดความสัมพันธ์กับสังคมและสิ่งแวดล้อม ที่เอื้อต่อการดำรงชีวิต ได้มีผู้อธิบายความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้านในแง่มุมต่างๆ ดังนี้

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 19<sup>9</sup> อธิบายความหมายของ ภูมิปัญญาชาวบ้าน ว่า เป็นความรู้ของชาวบ้านซึ่งได้จากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของชาวบ้าน รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ สืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอดมีการปรับ ประยุกต์ และเปลี่ยนแปลง จนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางสังคม วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

เสรี พงศ์พิศ<sup>10</sup> อธิบายว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นศิลปะ เป็นความรู้ที่มีคุณค่าทั้งดีและงามที่คนได้คิดค้นไม่ใช่โดยใช้สมองเพียงอย่างเดียวแต่ด้วยอารมณ์ ความรู้สึกและจิตวิญญาณ ภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นความรู้ที่สัมพันธ์กับโลกทัศน์ชีวิตทัศน์หรือความเข้าใจเกี่ยวกับโลกและชีวิต สัมพันธ์กับระบบคุณค่าหรือการตีค่าต่างๆ ภูมิปัญญาเป็นวิธีของชุมชน เป็นรากฐานของกระบวนทัศน์ ซึ่งแปลว่าวิธีคิด วิธีปฏิบัติ วิธีให้คุณค่า ซึ่งตั้งอยู่บนฐานของการมองโลกความเป็นจริงแบบหนึ่ง

ประเวศ วะสี<sup>11</sup> กล่าวไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกิดจากการสะสมประสบการณ์ของชีวิตในสังคม ในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันและถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็นวัฒนธรรม

รัตนะ บัวสนธ์<sup>12</sup> อธิบายภูมิปัญญาชาวบ้านว่าเป็นโลกทัศน์หรือกระบวนทรรศน์(paradigm) ของกลุ่มคนในชุมชนหรือในท้องถิ่นด้านต่างๆ ได้แก่ การจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ และสิ่งเหนือธรรมชาติ การจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน และการจัดการระหว่างคนกับการทำมาหากิน โดยมีจุดมุ่งหมายที่การดำรงชีวิตให้อยู่รอดโดยปกติสุขทั้งระดับตัวคนและระดับชุมชน

นันทสาร สีสลับและคณะ<sup>13</sup> อธิบายว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความสามารถ ทักษะ เทคนิค อันเกิดจากการสะสมองค์ความรู้ มวลรวมทุกด้านที่ผ่านกระบวนการสืบทอด ปรับปรุง พัฒนา และเลือกสรรมาแล้วเป็นอย่างดี ในการสร้างผลงาน แก้ปัญหา และพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย

ยิ่งยง เทาประเสริฐ<sup>14</sup> ได้ใช้คำว่า “ภูมิปัญญาพื้นบ้าน” โดยให้ความหมายว่าเป็นองค์ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่สั่งสมและสืบทอดกันมา อันเป็นความสามารถและศักยภาพ ในเชิงแก้ปัญหา การปรับตัวเรียนรู้และสืบทอดไปสู่คนรุ่นใหม่เพื่อการดำรงอยู่รอดของเผ่าพันธุ์ จึงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ เผ่าพันธุ์หรือเป็นวิถีของชาวบ้าน

วิชิต นันทสุวรรณ<sup>15</sup> กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง แก่นหลักของการมองชีวิต การใช้ชีวิตอย่างมีความสุข ซึ่งมีความหมายทั้งในแง่ปัจเจกบุคคลและในแง่ของสังคมหมู่บ้าน

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ<sup>16</sup> กล่าวว่า ปัญญาหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน หรืออาจเรียกว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง พื้นเพ รากฐานของความรู้ชาวบ้าน

สามารถ จันทร์สุรย์<sup>17</sup> กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หมายถึง พื้นเพ รากฐานความรู้ของชาวบ้าน หรือความรอบรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้และมีประสบการณ์ สืบต่อกันมาทั้งทางตรง คือประสบการณ์ด้วยตนเองหรือทางอ้อม ซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่หรือความรู้สะสมที่สืบต่อกันมา

อังกุล สมคะเนย์<sup>18</sup> ได้สรุปความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง องค์ความรู้ของชาวบ้าน หรือทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดขึ้น ทำขึ้น จากสติปัญญาและความสามารถของตนเอง เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา หรือดำเนินชีวิตได้อย่างเหมาะสมกับสมัย โดยมีกระบวนการสั่งสมสืบทอดและกลั่นกรองมายาวนานและมีการประสมประสานกันเป็นเหลี่ยมมุมที่จรดแสงคงทนและทำทลายตลอดกาลเวลา

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ<sup>19</sup> อธิบาย ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความสามารถในการแก้ไขปัญหาของชาวบ้าน ไม่ว่าจะปัญหาของชุมชน ปัญหาในการดำรงชีวิต และปัญหาในการประกอบอาชีพ โดยที่ปราชญ์ชาวบ้านเหล่านี้ได้มีกระบวนการวิเคราะห์ และตั้งสมมติฐานการแก้ปัญหาเป็นเวลานานเป็นที่ยอมรับนับถือของคนทั่วไป

อังกุล สมคะเนย์<sup>20</sup> อธิบายเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้านว่า หมายถึง มวลความรู้และมวลประสบการณ์ของชาวบ้านที่ใช้ในการดำเนินชีวิตให้เป็นสุข โดยได้รับการถ่ายทอดสั่งสมกันมาโดยผ่านกระบวนการ พัฒนาให้สอดคล้องกับกาลสมัย

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ<sup>21</sup> อธิบายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) เป็นองค์ความรู้ความสามารถของชาวบ้านที่สั่งสมสืบทอดกันมา อันเป็นศักยภาพความสามารถที่จะใช้แก้ปัญหา ปรับตัว เรียนรู้ และมีการสืบทอด ไปสู่คนรุ่นใหม่หรือแก่นของชุมชน ที่จรรโลงชุมชนให้อยู่รอดจนถึงปัจจุบัน

ศูนย์พัฒนาหลักสูตร กรมวิชาการ<sup>22</sup> อธิบายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) คือ ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นอาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการและการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในตัวผู้รู้เอง หากมีการค้นหาเพื่อศึกษาและนำมาใช้ ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอดและพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ที่ตามยุคตามสมัยได้

ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคมในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน แม้จะมีผู้ให้ความหมายแตกต่างกันบ้างแต่เป็นความหมายที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ประเวศ วะสี<sup>23</sup> อธิบายลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ 1) มีความจำเพาะกับท้องถิ่น 2) มีความเชื่อมโยงหรือบูรณาการสูง 3) มีความเคารพผู้สูงอายุ และได้สรุปลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีวัฒนธรรมเป็นรากฐาน ไม่ใช่วิทยาศาสตร์ มีบูรณาการสูง มีความเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้ง เน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23<sup>24</sup> อธิบายลักษณะของภูมิปัญญาไทย ดังนี้

- 1) ภูมิปัญญาไทย เป็นเรื่องของการใช้ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) ความเชื่อ (Belief) และพฤติกรรม (Behavior)
- 2) ภูมิปัญญาไทยแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่าง คนกับคน คนกับธรรมชาติแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ
- 3) ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต
- 4) ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชนและสังคม

- 5) ภูมิปัญญาไทยเป็นแกนหลัก หรือกระบวนทัศน์ในการมองชีวิต เป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่างๆ
- 6) ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง
- 7) ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคมตลอดเวลา

### 2.1.3 การศึกษาภูมิปัญญา

การศึกษาภูมิปัญญา มีองค์ประกอบสำคัญที่ควรศึกษา 3 ส่วน คือ 1) ความรู้และเนื้อหาของภูมิปัญญา 2) กระบวนการได้มาซึ่งความรู้ 3) เป้าหมายหรือทิศทางการพัฒนา การนำความรู้ไปใช้ หรือผลกระทบจากความรู้และกระบวนการนั้น<sup>25</sup>

#### 2.1.3.1 ความรู้และเนื้อหาของภูมิปัญญา

การศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาจัดเนื้อหาหรือประเภทของภูมิปัญญา มีเกณฑ์การแบ่งหลายลักษณะ เช่น แบ่งตามสาขา แบ่งตามวัตถุประสงค์ในการศึกษา เป็นต้น สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ<sup>26</sup> ได้กำหนดการศึกษาเกี่ยวกับความคิดและภูมิปัญญาไทยออกเป็น 7 ด้าน คือ

- 1) ความเชื่อ
- 2) ความเป็นอยู่และการทำมาหากิน
- 3) การศึกษา
- 4) การเมืองการปกครอง
- 5) การดูแลสุขภาพ
- 6) ดุริยางศิลป์
- 7) นาฏศิลป์

เอกวิทย์ ณ ถลาง<sup>27</sup> ได้ศึกษาภูมิปัญญาและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทยจากโครงการกิติ เมธี ได้กำหนดหัวข้อในการศึกษาภูมิปัญญาเป็น 4 ลักษณะ ดังนี้

- 1) ความเชื่อ โลกทัศน์ที่บ่งบอกความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมในธรรมชาติ เหนือธรรมชาติ และระหว่างมนุษย์ด้วยกัน
  - 2) วิธีการดำรงชีวิต การแก้ปัญหา การปรับตัวกับสิ่งแวดล้อม และกระแสการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม
  - 3) ศิลปหัตถกรรม ประดิษฐ์กรรม ในรูปเครื่องมือของใช้ ศิลปวัตถุ ที่มีแรงบันดาลใจจากสิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมตามพื้นภูมิที่หลากหลยระหว่างภูมิภาค
  - 4) กระบวนการและพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดภูมิปัญญา ประสบการณ์ การศึกษาอบรมและการแก้ปัญหาตามพื้นฐานวัฒนธรรมและปรัชญาของชาวบ้าน
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ<sup>28</sup> ได้กำหนดสาขาย่อยของภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยคัดเลือกและเชิดชูเกียรติ ผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม 5 สาขา ได้แก่

1) ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการเกษตร เช่น การทำเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต (เช่น การแก้ไขโรคและแมลง) และรู้จักปรับใช้เทคโนโลยี ฯลฯ

2) ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การอนุรักษ์ป่าไม้ ต้นน้ำลำธาร การรักษาการถ่ายทอดความรู้ดั้งเดิมเพื่อการอนุรักษ์ เช่น การเคารพแม่น้ำ แผ่นดิน พืชพันธุ์ธัญญาหาร และโบราณสถานโบราณวัตถุ ฯลฯ

3) ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการจัดการ สวัสดิการและธุรกิจชุมชน ได้แก่

3.1) กองทุนต่าง ๆ ในชุมชน เช่น สหบาลข้าว (ธนาคารข้าว) สหกรณ์ ร้านค้า กลุ่ม สัจจะออมทรัพย์ ฯลฯ

3.2) กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเยาวชน ฯลฯ

4) ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการรักษาโรค และการป้องกัน เช่น หมอพื้นบ้าน หมอธรรม และผู้รอบรู้เรื่องสมุนไพร

5) ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิตและการบริโภค เช่น การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรให้สามารถบริโภคได้โดยตรง ได้แก่ การใช้เครื่องสีด้วยมือ และครกตำข้าว การรู้จักประยุกต์เทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้แปรรูปผลิตผลเพื่อชะลอการนำเข้า

อินทิตรา หิรัญสาย<sup>29</sup> ได้แบ่งประเภทภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็น 4 ประเภท คือ 1) องค์ความรู้ด้านอาหารและยา 2) องค์ความรู้ด้านระบบการผลิตและจัดการทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม 3) องค์ความรู้ด้านความเชื่อ พิธีกรรม จารีตประเพณีและวิถีปฏิบัติ 4) องค์ความรู้ด้านวิถีคิด

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ<sup>30</sup> ได้กำหนดประเภทและลักษณะ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนี้

1) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับระบบการผลิต หรือการประกอบอาชีพ ซึ่งมีลักษณะประกอบอาชีพแบบพุทธเกษตรกรรม หรือการประกอบอาชีพที่มีลักษณะจัดความสมดุลสอดคล้องกับธรรมชาติ มุ่งการพึ่งพาตนเองเป็นกระแสหลักมากกว่าการพึ่งพาปัจจัยการผลิตจากภายนอก ได้แก่ การทำเกษตร การทำเกษตรผสมผสาน และการทำเกษตรแบบธรรมชาติ

2) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับระบบสังคม หรือการจัดความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ ได้แก่ ความเชื่อ คำสอน ค่านิยม ประเพณี ที่แสดงออกในแบบแผนการดำเนินชีวิต

3) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการจัดความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ หรือสิ่งแวดล้อม ได้แก่ การรักษาป่าไม้ชุมชน การรักษาโรคภัยด้วยสมุนไพร

เลิศชาย ศิริชัย<sup>31</sup> วิเคราะห์ภูมิปัญญาชุมชนและแบ่งเป็นระดับต่างๆตั้งแต่ระดับที่เป็นรูปธรรมจนถึงสิ่งที่เป็นนามธรรม ได้แก่ ความรู้เชิงเทคนิค ระบบการผลิตและการจัดการ ความเชื่อ พิธีกรรม และวิถีคิด ความรู้เชิงเทคนิคอยู่ในระดับที่เป็นรูปธรรมมีบริบทที่เป็นทรัพยากรหรือระบบนิเวศ ส่วนระดับที่เป็นนามธรรมมีบริบทโครงสร้างอำนาจจากรัฐ ตลาดและอุดมการณ์ โดยมี

กระบวนการปรับตัวได้แก่ การเรียนรู้ การต่อรอง การผลิตใหม่ การผสมผสาน เป็นต้น ความรู้เชิงเทคนิค ได้แก่ วิธีการใช้ประโยชน์และการอยู่ร่วมกับทรัพยากรธรรมชาติ การศึกษาภูมิปัญญาในระดับที่สูงกว่าความรู้เชิงเทคนิค คือ การศึกษาระดับความสัมพันธ์และการจัดการ โดยที่ความรู้เชิงเทคนิคไปสัมพันธ์กับธรรมชาติและมีความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน จนเกิดเป็นระบบการจัดการที่อยู่เบื้องหลัง

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ <sup>32</sup> กำหนดสาขาย่อยของภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อคัดเลือกและเชิดชูเกียรติผู้มีผลงานดีเด่น 5 สาขา คือ 1) ด้านการเกษตร 2) ด้านสิ่งแวดล้อม 3) ด้านการจัดการสวัสดิการและธุรกิจชุมชน 4) ด้านการรักษาโรคและการป้องกัน 5) ด้านการผลิตและการบริโภค

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23 <sup>33</sup> กำหนดภาพรวมภูมิปัญญาไทยโดยแบ่งได้เป็น 10 สาขา คือ

1) สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในภาวะการณ์ต่างๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสานสวนเกษตร เกษตร-ธรรมชาติ ไร่นาสวนผสม และสวนผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต การแก้ปัญหาโรคและแมลง และการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น

2) สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลิตผล เพื่อชะลอการนำเข้าสู่ตลาดเพื่อแก้ปัญหาการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการที่ทำให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจได้ตลอดทั้งการผลิตและการจำหน่ายผลิตผลทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

3) สาขาการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้ เช่น การนวดแผนโบราณ การดูแลและรักษาสุขภาพแผนโบราณไทย เป็นต้น

4) สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การทำแนวปะการังเทียม การอนุรักษ์ป่าชายเลน การจัดการป่าต้นน้ำและป่าชุมชน เป็นต้น

5) สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการด้านการสะสมและบริการกองทุน และธุรกิจชุมชนทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์ เพื่อส่งเสริมชีวิตความ

เป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน เช่น การจัดการเรื่องกองทุนของชุมชนในรูปแบบของสหกรณ์ออมทรัพย์ และ ธนาคารหมู่บ้าน เป็นต้น

6) สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพ ชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรม เช่น การจัดตั้งกองทุนสวัสดิการ รักษาพยาบาลของชุมชน การจัดระบบสวัสดิการบริการในชุมชน การจัดระบบสิ่งแวดลอมในชุมชน เป็นต้น

7) สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่าง ๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทักษะศิลป์ คีตศิลป์ ศิลปะมวยไทย เป็นต้น

8) สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานของ องค์กรชุมชนต่าง ๆ ให้สามารถพัฒนา และบริหารองค์กรของตนเองได้ตามบทบาท และหน้าที่ของ องค์กร เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มออมทรัพย์ กลุ่มประมงพื้นบ้าน เป็นต้น

9) สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษาทั้ง ภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทยและการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท เช่น การจัดทำ สารานุกรมภาษาถิ่น การปริวรรตหนังสือโบราณ การฟื้นฟูการเรียนการสอนภาษาถิ่นของท้องถิ่น ต่างๆ เป็นต้น

10) สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรม คำสอนทางศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่า ให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติ ให้ บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น วิธีการถ่ายทอดหลักธรรมทางศาสนา การบวชป่า เป็นต้น

ภูมิปัญญาชาวบ้าน สามารถแบ่งได้หลายด้านตามลักษณะที่เกี่ยวข้อง เช่น ภูมิปัญญา ด้านการทำมาหากิน เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพต่างๆ เช่น การทำนา ทำสวน ทำไร่ จับสัตว์น้ำ ทอ ผ้า คำขาย ภูมิปัญญาด้านการกินอยู่ เป็นภูมิปัญญาที่ใช้ในการถนอมอาหาร การปรุงอาหาร การกิน อาหาร ภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม เป็นภูมิปัญญาที่ใช้ในการผลิตผลงานสร้างสรรค์ด้านจิตรกรรม ประติมากรรม สถาปัตยกรรม และนาฏกรรม ภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม เกี่ยวข้องกับภาษา และสำนวนไทย ภูมิปัญญาด้านศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เกี่ยวข้องกับการปรับประยุกต์ พิธีกรรมทางศาสนา เพื่อความมั่นคงของชุมชน ประเพณีเกี่ยวกับชีวิต ตั้งแต่เกิดจนตาย ภูมิปัญญาด้าน การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรดิน น้ำ และป่าไม้<sup>34</sup> ภูมิปัญญาของคนไทยในท้องถิ่นต่างๆ มีความหลากหลาย ตามสภาพแวดล้อม ธรรมชาติและลักษณะสังคมที่แตกต่างกันระหว่างท้องถิ่นที่เป็นภูมิลำเนาของกลุ่มชนหลายชาติพันธุ์ หลายภาษา หลายความเชื่อ ความหลากหลายแห่งภูมิปัญญาเหล่านี้ มิใช่ความแตกต่างที่ไร้ค่าแต่ เป็น ความร่ำรวยของสังคม

2.1.3.2 กระบวนการได้มาซึ่งความรู้ หรือ การเรียนรู้และการถ่ายทอดของภูมิปัญญา ภูมิปัญญาอยู่กับคนและเป็นส่วนสำคัญของชีวิตที่มีพลวัต(dynamic) อยู่ตลอดเวลา<sup>35</sup> ส่วนมากเกิดขึ้นเพื่อการปรับตัวให้อยู่รอดคน เมื่ออยู่รอดแล้วคนยังต้องการความสะดวกสบาย ภูมิปัญญาเกิดขึ้นเนื่องจากสภาพแวดล้อม ทรัพยากรในขณะนั้นเป็นตัวกำหนดหรือมีอิทธิพลบีบบังคับให้เกิด หากสภาพแวดล้อมดังกล่าวเปลี่ยนแปลงไป ทำให้ภูมิปัญญาบางอย่างลดความสัมพันธ์เกี่ยวข้อง หรือมีปัจจัยอื่นเข้ามาแทน ภูมิปัญญานั้นอาจถูกละทิ้ง หรือสูญสิ้นไป เช่น ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร การกิน ในสมัยที่มีทรัพยากรธรรมชาติจากสัตว์น้ำมาก คนส่วนมาวยังทำไร่ ทำนา ทำงานบ้านและมีเวลาอยู่กับบ้านหรือในนา ไม่มีอาหารกระป๋อง อาหารหรือห้างสรรพสินค้าให้ซื้อ คนจึงจำเป็นต้องคิดหาวิธีถนอมอาหารไว้กินนานๆและถ่ายทอดภูมิปัญญาดังกล่าวสู่ลูกหลานซึ่งเรียนรู้จากบรรพบุรุษ จากที่บ้าน ปัจจุบันภูมิปัญญาในการทำอาหารบางอย่างถูกมองข้าม เพราะทรัพยากรธรรมชาติมีน้อยลง การไปหาอาหารจากทรัพยากรธรรมชาติด้วยตนเองโดยตรงทำได้ลำบากขึ้น การซื้อขายทำได้ง่ายกว่าการทำอาหารเอง นอกจากนี้คนยังมีกิจกรรมอื่นที่น่าสนใจ ที่ต้องปฏิบัติมากมายนอกบ้าน ภูมิปัญญาหลายอย่างจึงถูกละเลย การปล่อยให้ภูมิปัญญาสูญหายไปคุณค่าเป็นเหมือนการฝังหรือทิ้งมรดกไว้ในดิน ในทางกลับกันการศึกษาภูมิปัญญาจะช่วยส่งเสริมให้คนรุ่นหลังได้เห็นความสำคัญสามารถนำองค์ความรู้ต่างๆมาประยุกต์ให้เข้ากับบริบทของสังคม แม้ว่าเทคโนโลยีใหม่จะเข้ามาในสังคมแต่หากท้องถิ่นสามารถนำภูมิปัญญามาต่อยอด ปรับเปลี่ยน หรือพัฒนาให้ก้าวหน้าต่อไปมากกว่าจะปล่อยให้สูญหายไปกับกาลเวลา

การถ่ายทอดเรียนรู้ภูมิปัญญาเกิดขึ้นได้ตลอด เอกวิทย์ ฌ ฌกลาง และคณะ<sup>36</sup> อธิบายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาที่ไม่หยุดนิ่ง แต่เคลื่อนไหวและไม่ปฏิเสธการนำความรู้เชิงวิทยาศาสตร์หรือเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาเชื่อมแต่ต้องเป็นไปอย่างเหมาะสมและเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นหลักโดยถือว่าภูมิปัญญานั้นมีอยู่ในตัวคนทุกคน ไม่ได้มีเฉพาะในกลุ่มคนฉลาดเท่านั้น สิ่งสำคัญคือ ทำอย่างไรให้คนได้รับประโยชน์จากภูมิปัญญานั้นมากขึ้น

ภูมิปัญญาที่สั่งสมจะได้รับการทดสอบ เลือกรับ และคัดแปลงให้สามารถแก้ปัญหา หรือตอบสนองความต้องการในการปรับตัว ตามบริบททางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปและทำหน้าที่เป็นฐานรองรับภูมิปัญญาใหม่ๆ เข้ามาผสมผสานต่อเนื่อง การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาในสังคมไทยระดับพื้นบ้าน เป็นการสะสมความรู้และประสบการณ์อันยาวนาน โดยผ่านกระบวนการเรียนรู้ลักษณะต่างๆ ที่มีอยู่ตามธรรมชาติของมนุษย์ ในการปรับตัวทั้งกับธรรมชาติ และการปรับตัวในสังคมมนุษย์ด้วยกัน

มนุษย์เรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาหลายรูปแบบตามสภาพของบุคคล ประเภทของความรู้ และข้อจำกัดในแต่ละสถานการณ์ กระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านทุกภูมิภาคเป็นผลพวงของ

การเรียนรู้เกี่ยวกับสรรพสิ่งแห่งธรรมชาติแวดล้อมแล้วปรับตัว สร้างสรรค์เป็นวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีพในสภาพแวดล้อมนั้นๆ

การถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านของทุกชุมชนโดยใช้สติปัญญาของคนตั้งสมมติความรู้ ประสบการณ์เพื่อการดำรงชีพจากคนรุ่นต่อรุ่นด้วยวิธีการต่างๆที่แตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่น โดยเรียนรู้ถ่ายทอดทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่นภูมิปัญญาบางเรื่องอาศัยศรัทธาทางศาสนา ความเชื่อถือผีสาางต่างๆรวมทั้งความเชื่อบรรพบุรุษเป็นพื้นฐานในการถ่ายทอดเรียนรู้สืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษในอดีตถึงลูกหลาน วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในสมัยก่อนกระทำโดยการบอกเล่าสืบต่อกันมาเป็นส่วนใหญ่<sup>37</sup> การสร้างสรรค์สิ่งสมมติปัญญาเป็นกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ ท่ามกลางสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมทางสังคมมีพัฒนาการมาช้านาน เอกวิทย์ ฌ กลาง<sup>38</sup> ได้วิเคราะห์กระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์จนก่อให้เกิดภูมิปัญญา ส่วน สามารถ จันทรสุริย์และประทีป อินแสง<sup>39</sup> สรุปกระบวนการเรียนรู้ของผู้ทรงภูมิปัญญาว่าเกิดจากหลายวิธี ซึ่งมีส่วนที่สอดคล้องกันบางประการ ดังตารางที่ 2.1

**ตารางที่ 2.1** กระบวนการเรียนรู้และวิธีถ่ายทอดภูมิปัญญาของเอกวิทย์ ฌ กลาง สามารถ จันทรสุริย์ และ ประทีป อินแสง

สามารถ จันทรสุริย์และประทีป อินแสง	เอกวิทย์ ฌ กลาง
1. เรียนรู้จากญาติผู้ใหญ่ พ่อแม่ ครอบครัว เรียนรู้จากธรรมชาติ สภาพแวดล้อมทางครอบครัว ชุมชน ตลอดจนการดำเนินชีวิตในชุมชน	การสาธิตวิธีการ การสั่งสอนด้วยการบอกเล่าจากการทำจริง ได้พัฒนาต่อมาจนเป็นการส่งต่อ (Transmission) แก่คนรุ่นหลังด้วยการสาธิตหรือปฏิบัติให้เห็น
2. เข้าวัดฟังธรรมบางคนเข้าป่าเรียนรู้จากธรรมชาติ	เรียนรู้ผ่านทางศาสนา ทั้งด้านหลักธรรมคำสอนตลอดจน พิธีกรรมและกิจกรรมทางสังคมที่มีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชนในเชิงการเรียนรู้ล้วนมีส่วนต่อกัยภูมิปัญญาที่เป็นอุดมการณ์แห่งชีวิต
3. ศึกษาจากสถาบันการศึกษาทั้งวัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	
4. เรียนรู้จากกิจกรรมต่างๆที่สถาบันการศึกษาและสถาบันอื่น ๆ จัดขึ้น	การเรียนรู้โดยพิธีกรรม ไน้มน้ำวให้คนที่มีส่วนร่วมรับเอาคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไปในตัว
5. เรียนรู้จากตำราของผู้ทรงภูมิปัญญา	
6. เรียนรู้จากการฝึกอบรมจากองค์กรทั้งของรัฐและเอกชน	
7. เรียนรู้จากการปฏิบัติงานตามหน้าที่	

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

8. เรียนรู้จากการสัมผัส กับคนในชุมชนและสภาพแวดล้อมในพื้นที่ปฏิบัติงาน	การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกันทั้งในทางชาติพันธุ์ ถิ่นฐานทำกิน รวมไปถึงการแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรม ทำให้กระบวนการเรียนรู้ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่เข้ามา ผสมกลมกลืนบ้าง ชัดแย้งบ้าง แต่ทำให้เกิดการเรียนรู้ที่หลากหลายกว้างขวาง ทั้งในด้านสาระ รูปแบบและวิธีการ กระบวนการเรียนรู้ของคนในสังคมไทย
9. เรียนรู้จากการทดลองปฏิบัติจริง	ลงมือกระทำจริง
10. เรียนรู้จากเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ทรงภูมิปัญญาชาวบ้าน นักพัฒนา ผู้สนใจ ทั้งในระดับชุมชน อำเภอ จังหวัด ในประเทศและต่างประเทศ	
11. สำนึกจากพระราชดำรัสของพระบาท สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในแนวทางการพัฒนาด้านต่างๆ ทำให้เกิดการเรียนรู้ สืบทอด และนำภูมิปัญญาที่ตนเองมีอยู่เข้ามาพัฒนาและการใช้ชีวิต	
	การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมในการแก้ปัญหาทั้งทางสิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจและทางสังคม
	ลองผิดลองถูก
	ครูพักลักจำ” เป็นการเรียนรู้ในทำนองแอบเรียน แอบเอาอย่าง แอบลอกทำดู ตามแบบอย่างที่เราสังเกตอยู่เงียบๆ

สามารถ จันท์สุรย์และประทีป ยังได้กล่าวถึง กระบวนการถ่ายทอดความรู้ ผู้ทรงปัญญาถ่ายทอดภูมิปัญญา ด้วยวิธีการในสถานการณ์ต่างๆ ได้แก่

- 1) จัดประสบการณ์ตรงในรูปแบบต่างๆ ให้กับผู้ที่มาถ่ายทอด ให้เกิดการปฏิบัติจริง โดยเฉพาะเด็ก
- 2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ให้กับกลุ่มเป้าหมายที่สถาบันและองค์กรต่าง ๆ จัดขึ้น
- 3) ถ่ายทอดผ่านสื่อประเภทต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น
- 4) จัดทำหลักสูตรท้องถิ่น ซึ่งเชื่อมโยงเข้าสู่ระบบการศึกษาในโรงเรียน หรือในบางพื้นที่ที่มีลักษณะเฉพาะ
- 5) สร้างบุคคล และกลุ่มตัวแทนสืบทอด เช่น กลุ่มเยาวชน กลุ่มฮักถิ่น เป็นต้น
- 6) สร้างสถาบันการเรียนรู้ในชุมชนในรูปแบบต่างๆ อาจจะเรียกว่า กลุ่ม ชมรม สมาคม มหาวิทยาลัยชาวบ้าน เป็นต้น

7) สร้างเครือข่ายการเรียนรู้ในระดับต่างๆ มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ ทรัพยากรและผลผลิต เพื่อให้กระบวนการทางปัญญาเกิดขึ้นและมีพลังเคลื่อนไหวได้จริง

สีลาภรณ์ นาคทรพรพ<sup>40</sup> อธิบายระบบการเรียนรู้ของชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ว่า การเรียนรู้ของชุมชน จะเรียนรู้จากองค์กรในชุมชน กลุ่มเป้าหมายคือ คนในชุมชนทั้งเด็ก-ผู้ใหญ่ มี วิทยากรท้องถิ่นคือ ปราชญ์ชาวบ้าน ไม่มีชั้นเรียน เอาปัญหาของชุมชนเป็นตัวตั้ง ไม่มีการสอบ วัดผลด้วยตัวเองว่าสามารถแก้ปัญหาได้หรือไม่ การเรียนรู้ไม่สิ้นสุดไม่มีเรียนมีระยะเวลาแน่นอน

การถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านของชุมชนใช้สติปัญญาซึ่งเกิดจากการสังสมความรู้ ประสบการณ์เพื่อการดำรงชีวิต ถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไปด้วยวิธีการที่หลากหลาย วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาในท้องถิ่นสมัยก่อนกระทำโดยการบอกเล่าสืบต่อกันมาเป็นส่วนใหญ่<sup>41</sup> โดยเรียนรู้ผ่านทาง บรรพบุรุษ จากปู่ ย่า ตา ยาย จากประสบการณ์ตรงโดยการปฏิบัติตาม หรือจากการสั่งสอน บอกเล่า ของบรรพบุรุษ ในสภาพสังคมและครอบครัวที่เปลี่ยนแปลงและแตกต่างกันมากขึ้นสภาพการเรียนรู้ วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาของคนไทยมีลักษณะเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมากขึ้นจึงมีรูปแบบของการมีส่วนร่วมในสังคมและมีลักษณะผ่านเครือข่ายองค์กรมากขึ้น

วีระยุทธ เอี่ยมคำภา<sup>42</sup> กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า องค์กรจะต้องค้นหาภูมิปัญญาท้องถิ่นและทุนดั้งเดิมมาใช้ในการพัฒนาสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ โดยจัดให้มีเวทีการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนความรู้ ส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชน/สังคม สนับสนุนให้กลไกขับเคลื่อนในการพัฒนาทุนทางสังคมมีความเชื่อมโยงกัน รวมทั้งสร้างผู้นำที่เป็นคนท้องถิ่นทำหน้าที่ดูแลท้องถิ่นด้วย ทั้งนี้ ท้องถิ่นต้องเป็นเจ้าภาพในระดับพื้นที่ โดยชุมชน อบต. อบจ.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ<sup>43</sup> สรุปวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน จากกรณีศึกษาพื้นที่ต่างๆ จากชุมชนภาคกลางจังหวัดสุพรรณบุรี ชุมชนภาคใต้จังหวัดสงขลา เครือข่ายการเรียนรู้การรักษาพยาบาลพื้นบ้านภาคเหนือ (ภูมิปัญญาของหมอเมือง) มีรูปแบบการเรียนรู้ที่คล้ายคลึงและมีบางส่วนที่แตกต่างกัน ดังรูปแบบการเรียนรู้ ตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 รูปแบบการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ต่างๆ

ภาคกลาง(สุพรรณบุรี)	ภาคใต้(สงขลา)	ภาคเหนือ ( หมอเมือง)
1.การถ่ายทอดแบบตัวต่อตัว	1.การทำให้ดูเป็นตัวอย่าง	1.การถ่ายทอดแบบตัวต่อตัว
2.การถ่ายทอดโดยวิธีการรวมกลุ่มกัน	2.การคิดร่วมกัน	2.การทำงานร่วมกัน
3.การทดลองปฏิบัติโดยซักถามคน อื่น	3.การสร้างสรรค์กิจกรรมหรือการ ทำงานร่วมกัน	3.ให้ทดลองปฏิบัติ
4.การทดลองปฏิบัติโดยการพูดคุย แลกเปลี่ยน	4.การบรรยาย สัมมนา หรือเวที ชาวบ้าน	

พลเดช ปิ่นประทีป<sup>44</sup> แสดงความเห็นว่าการพัฒนาวิธีการจัดการภูมิปัญญาไทย ที่เป็นการรู้ดีตัวคนให้ถ่ายทอดสังเคราะห์ออกมาอย่างเป็นระบบมากกว่าปล่อยให้ไปตามยถากรรม โดยให้สถาบันการศึกษาในพื้นที่เข้าไปช่วยสนับสนุน และเห็นว่า ต้องมีการสนับสนุนการจัดเวทีสาธารณะอย่างต่อเนื่อง ให้เกิดการร่วมคิดร่วมทำ สร้างตัววิถึคนให้ท้องถิ่น มีกระบวนการจัดทำแผนชุมชน/ แผนจังหวัดและการวิจัยเชิงปฏิบัติการร่วมกัน

ความเห็นจากการประชุมกลุ่มเรื่อง แนวทางในการพัฒนาทุนทางสังคม<sup>45</sup> ระบุว่า ผลลัพธ์ที่สินค้าOTOP เป็นทุนทางสังคมอย่างหนึ่งและเห็นว่า การพัฒนาทุนทางสังคมควรมีเจ้าหน้าที่รัฐไปช่วยพัฒนาอย่างต่อเนื่อง การนำภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น แพทย์แผนไทยโบราณ แกะสลักหนังตะลุง รำโนรา มาใช้ประโยชน์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยควรใช้ประโยชน์ศูนย์ประสานงานองค์กรชุมชน (ศอช.) ซึ่งมีแล้วในหลายพื้นที่มาส่งเสริมการรวมกลุ่มร่วมคิดร่วมทำในการแก้ปัญหาของชุมชน นอกจากนี้ ยังมีความเห็นสมควรให้สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพผู้นำชุมชน โดยให้มีการศึกษาดูงานในพื้นที่และนอกพื้นที่อื่นๆ เพื่อนำความรู้มาพัฒนาชุมชนของตนเอง

### 2.1.3.3 เป้าหมายการพัฒนา การนำความรู้ไปใช้หรือผลกระทบจากความรู้

ภูมิปัญญาเป็นมรดก เป็นทุนเดิมที่เป็นองค์ความรู้ของสังคม เมื่อสังคมพัฒนาด้านเทคโนโลยี โดยเฉพาะด้านวัตถุซึ่งเป็นลักษณะทางกายภาพที่ปรากฏชัดทำให้คนละเลยสิ่งที่เป็นมรดกเป็นภูมิปัญญาของไทยที่เป็นกระบวนการซึ่งอาจเป็นรูปธรรมน้อยกว่าเทคโนโลยีที่เป็นวัตถุจึงเป็นสิ่งที่น่าเสียดายว่ามรดกนั้นๆจะสูญหายไป ภูมิปัญญาไทยเป็นสิ่งที่แสดงความเป็นไทยและโดยทั่วไปก็จะสอดคล้องกับสภาพของคนไทยที่ควรรักษาไว้การนำองค์ความรู้ไปใช้หรือไปต่อยอดทำให้เกิดประโยชน์อย่างแท้จริงก็ต้องพิจารณาปัจจัยแวดล้อมทั้งนี้เนื่องจากสภาวะแวดล้อมของสังคมได้เปลี่ยนแปลงไปด้วย การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้จึงควรพิจารณาแบบครบองค์รวมของการดำเนินการที่ครบวงจรซึ่งอาจมีผลกระทบทั้งด้านบวกและด้านลบ

การถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นนั้นเกิดจากปฏิบัติการความสัมพันธ์ระหว่างภูมิปัญญากับชุมชนร่วมกัน โดยมีกระบวนการปรับเปลี่ยนรูปแบบให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนและบริบทการเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยสะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการถ่ายทอดดังนี้

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คือความรู้ของผู้เฒ่าผู้แก่ที่ถ่ายทอดให้แก่ลูกหลานผ่านรูปแบบการสื่อสารทั้งทางตรงและทางอ้อมผ่านเครือข่ายทางสังคมอันได้แก่ ครอบครัว เครือญาติ เพื่อนบ้านและเพื่อนพ้องในชุมชน ปัจจุบันสภาพครอบครัวส่วนมากเป็นครอบครัวเดี่ยวประกอบด้วยความก้าวหน้าของระบบการศึกษาและความสะดวกสบายของการคมนาคมมีผลต่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลาน เนื่องจากลูกหลานหันไปประกอบอาชีพที่อื่น ทำให้บุคคลที่จะสืบทอดภูมิปัญญาเปลี่ยนไป การถ่ายทอดจึงควรเปลี่ยนแปลงวิธีการ เช่น สื่อสารด้วยกิจกรรม หรือใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการสื่อสาร

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ คือการปรับเปลี่ยนเรียนรู้ และประยุกต์ใช้องค์ความรู้ที่ได้รับจากบรรพบุรุษให้สอดคล้องกับลักษณะการเปลี่ยนแปลงทั้งทาง กายภาพและสังคมของชุมชน สภาพของสังคมที่เปลี่ยนไปในหลายด้าน เช่น พัฒนาการด้าน เทคโนโลยีและสื่อสารมวลชน ทำให้การรับรู้ได้รวดเร็ว รูปแบบการเรียนรู้ในระบบโรงเรียนไม่เพียงพอที่จะกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ จึงเป็นอิทธิพลของสภาพแวดล้อมประการหนึ่งต่อรูปแบบการเรียนรู้

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับระบบความคิด ความเชื่อในอำนาจเหนือธรรมชาติ คือ ลักษณะของภูมิปัญญาที่ถูกนำไปอธิบายเชื่อมโยงกับระบบความเชื่อที่สร้างความหลากหลายและความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชน เป็นต้น ความหลากหลายของสังคมเกิดขึ้นอย่างมากมาในปัจจุบัน ความคิดเป็นตัวอย่างหนึ่งในสังคมที่มีความแตกต่างแต่ได้รับการยอมรับมากขึ้น ความคิดที่แตกต่างและไม่เกิดอันตรายต่อตนเองและสังคมจึงอาจเป็นภูมิปัญญา เป็นองค์ความรู้ที่สามารถสืบทอดเรียนรู้สู่ผู้อื่น

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับแหล่งเรียนรู้ คือการดำรงชีวิตอยู่และเรียนรู้ทุกช่วงของการใช้ชีวิต เป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับลูกหลาน เช่นกรรมวิธีการผลิต การบำรุงรักษา เช่น ทุ่งนาซึ่งเป็นแหล่งปลูกข้าวที่ก่อให้เกิดองค์ความรู้ด้านอาหารมากมายในอดีต ปัจจุบันคนรุ่นต่อมาจะปลูกข้าวน้อยลง แต่ทุ่งนาก็ยังเป็นแหล่งที่สามารถเรียนรู้วิธีการปลูกข้าว เป็นแหล่งภูมิปัญญาที่สังคมสามารถเรียนรู้ได้ สังคมที่เปลี่ยนไปมีอิทธิพลต่อแหล่งเรียนรู้ที่เกิดขึ้นการพัฒนาแหล่งเรียนรู้จึงควรพัฒนาตามสภาพของสังคมและความสัมพันธ์ของคนกับแหล่งเรียนรู้

เป้าหมายของการพัฒนาในสภาพการเปลี่ยนแปลงทางสังคมของไทยจากสังคมเกษตรกรรมสืบคลานเป็นสังคมอุตสาหกรรมมีผลต่อค่านิยมของและวิถีชีวิตของชุมชนจากความ เป็นอยู่แบบเรียบง่ายหันมาพึ่งพาเทคโนโลยีเป็นหลัก ทุกแง่มุมของวิถีชีวิต ถนนหลายเส้นที่ตัดผ่าน เข้าไปทุกพื้นที่ทำให้ระบบการคมนาคมเปลี่ยนจากการใช้เรือมาเป็นการใช้รถยนต์ รถมอเตอร์ไซด์ แทนการใช้เรือพายมาเป็นการใช้รถรถปิคอัพขนส่งสินค้าบนท้องถนนแทนการใช้เรือบรรทุกสินค้า ทำให้ความเป็นอยู่รวดเร็วสะดวกขึ้นกว่าเดิม ความเป็นอยู่ที่เคยช่วยเหลือแบ่งปันกันในกลุ่มหมู่บ้าน เปลี่ยนเป็นการระบบธุรกิจ สังคมเมืองที่แผ่ขยายอิทธิพลเข้าครอบงำและสร้างค่านิยมอื่นๆที่ หลากหลายทั้งในทางบวกและทางลบให้แก่องค์ความรู้ของชาวบ้าน การพัฒนาภูมิปัญญาไทยใน สภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคมจึงควรเป็นการพัฒนาในแง่ของการสร้างความสมดุลระหว่าง ธรรมชาติกับเทคโนโลยีหรือการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี กับภูมิปัญญาโดยยังคงไม่ละเลยหรือทำลาย ธรรมชาติแต่เป็นการอยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างสมดุล การถ่ายทอดเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยจึงควรที่จะสืบทอดแนวคิดดังกล่าวด้วย

## 2. 2 อาหารและการถนอมอาหาร

อาหาร คือสารที่มาจากสิ่งมีชีวิต เช่น พืช สัตว์และสารจากสิ่งไม่มีชีวิตเช่น เกลือ น้ำ สิ่งมีชีวิตบริโภคอาหารเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงยา หรือวัตถุที่มีฤทธิ์ต่อจิตประสาทหรือยาเสพติดให้โทษ อาหารหลัก 5 หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เกลือแร่และวิตามิน สารอาหารดังกล่าวมีพืชเป็นองค์ประกอบและแหล่งอาหารที่สำคัญของโลก น้ำเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารทุกชนิดโดยอยู่ในรูปอิสระ (free water) และเกาะเกี่ยวกับสารอื่น น้ำอิสระเป็นน้ำที่แทรกอยู่ในช่องว่างของอาหารอาจมีการเกาะตัวอยู่กับองค์ประกอบของอาหารบ้างเป็นตัวทำละลายได้ มีส่วนเกี่ยวข้องกับปฏิกิริยาเคมี และจุลทรีย์สามารถนำไปใช้ในการดำรงชีวิตได้<sup>46</sup> อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ จะมีเอ็นไซม์(enzyme) ซึ่งเป็นสารอินทรีย์ที่ทำหน้าที่เร่งปฏิกิริยาเคมีในสิ่งมีชีวิต ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสี รส ทำให้สุกงอมหรือเน่าเสีย<sup>47</sup> คนนิยมรับประทานอาหารที่มีการปรุงแต่งทั้งรูปลักษณะ รส กลิ่นและสี กระบวนการบางอย่างได้รับการทดลอง สะสมพัฒนา ปรับปรุงอย่างต่อเนื่องจนเป็นที่นิยมของผู้บริโภคหลายยุคหลายสมัยจนกลายเป็นภูมิปัญญาไทยที่สมควรได้รับการสงวนรักษา ถ่ายทอด สู่คนรุ่นต่อไป

### 2.2.1 การถนอมอาหาร

การถนอมอาหาร เป็นการเก็บรักษาอาหารโดยวิธีการต่างๆ ให้อยู่ในสภาพที่ใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด โดยสูญเสียคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการน้อยที่สุด แต่ยังคงคุณลักษณะทางคุณภาพซึ่งที่เป็นการต้องการของผู้บริโภค<sup>48</sup> การถนอมอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารให้อยู่ในสภาพที่เก็บได้นานขึ้นโดยไม่บูดเสีย<sup>49</sup> คนไทยถนอมอาหารในรูปแบบต่างๆ วัตถุประสงค์ของการถนอมอาหาร คือ เพื่อเก็บรักษาอาหารให้สามารถรับประทานได้นานโดยคงคุณภาพและรสชาติตามความต้องการ กล่าวได้ว่าการถนอมอาหารเป็นการเก็บผัก ผลไม้ หรือเนื้อสัตว์ไว้ให้อยู่ได้นานๆ ด้วยกรรมวิธีบางอย่างเพื่อกันเสียหรือเสื่อมคุณภาพ<sup>50</sup>

ประโยชน์ของการถนอมอาหารสำหรับผู้บริโภคมีหลายประการ<sup>51</sup> คือ 1) ทำให้ไม่เกิดการขาดแคลนอาหาร เนื่องจากสามารถเก็บอาหารที่เหลือจากการบริโภคไว้รับประทานในยามที่ขาดแคลน 2) ช่วยให้เกิดการกระจายอาหารไปสู่พื้นที่ที่มีอาหารไม่เพียงพอ 3) ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล 4) สามารถใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์ 5) ช่วยให้เกิดความสะดวกเพราะต้องใส่ภาชนะที่เหมาะสมป้องกันจุลทรีย์จากภายนอก 6) ยืดอายุการเก็บรักษาไว้ให้ได้นาน 7) ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ 8) ส่งเสริมให้เกิดอาชีพ และ 9) ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

การถนอมอาหารเกิดจากการแก้ปัญหาการกินอยู่ในชีวิตประจำวัน วิธีการที่เหมาะสมกับสภาพและปัญหาได้รับการถ่ายทอดสู่ลูกหลานและคนรุ่นต่อไปรวมทั้งพัฒนาให้มีคุณภาพมากขึ้นวิธีการถนอมอาหารมีหลายระดับและหลายวิธีบางวิธีสามารถทำได้ในระดับครัวเรือน แต่ในบางวิธี

ต้องทำในระดับอุตสาหกรรมทั้งระดับย่อมและระดับใหญ่ ต้องใช้เทคโนโลยีมากขึ้น การถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน โดยการป้องกันหรือยืดเวลาการย่อยสลายอาหารที่เกิดจากจุลินทรีย์ การสลายตัวที่เกิดขึ้นเองของอาหาร มีหลักการคือ<sup>52</sup>

- 1) การแยกจำนวนของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและทำให้อาหารเน่าเสีย
- 2) การลดกิจกรรมของเอนไซม์และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและทำให้อาหารเสื่อม
- 3) การทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสีย ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์
- 4) การส่งเสริมกิจกรรมของจุลินทรีย์และเอนไซม์บางชนิดที่ไม่ทำให้เกิดโรค ไม่ทำให้อาหารเสีย

โดยทั่วไปประเภทของการถนอมอาหาร มี 5 ประเภทใหญ่ คือ 1) การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน 2) การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น 3) การถนอมอาหารโดยการทำให้แห้ง 4) การถนอมอาหารโดยการหมักดอง และ 5) การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี

การถนอมอาหารด้วยวิธีการดังกล่าวอาจใช้การแปรรูปอาหารเป็นผลิตภัณฑ์หลายรูปแบบเช่น การแปรรูปผลไม้โดยวิธีการทำให้แห้ง โดยวิธีการดอง การเลือกวิธีการแปรรูปต้องพิจารณาจากประเภทของอาหาร วัตถุประสงค์ ความต้องการบริโภค รสชาติ หรือในบางกรณีผู้ผลิตอาจพยายามสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจังหวัดนครนายกที่ศึกษานี้เป็นตัวอย่างของการถนอมอาหารระดับในครอบครัวที่มีอยู่มาก เช่น การหมัก การย่าง การทำปลาเค็ม<sup>53</sup>

การแปรรูปอาหารเป็นการเปลี่ยนรูปแบบของอาหารให้หลากหลายสนองความต้องการในการบริโภค หรือเพื่อเก็บรักษาอาหารให้มีกินนานๆ การแปรรูปอาหารส่วนมากใช้หลักการถนอมอาหาร เช่น การแปรรูปผลไม้โดยการทำให้แห้ง การอบ การดอง การหมัก การย่าง การทำปลาเค็ม

- 1) การหมัก(fermentation) เป็นการแปรรูปอาหาร โดยการแช่ไว้ เก็บทิ้งไว้โดยการใช้เชื้อจุลินทรีย์ปรับสภาวะอาหารให้เหมาะกับการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ต้องการ เพื่อประโยชน์ต่อการถนอมรักษาอาหารรวมทั้งเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นรส หรือลักษณะที่ต้องการ การหมักอาจมีการเติมสารประกอบเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย บางวิธีอาจเติมเครื่องเทศเพื่อเพิ่มกลิ่นรส การปิดฝา ภาชนะบรรจุระหว่างการทำน้ำปลาเพื่อให้แบคทีเรียที่ผลิตกรดแลคติกเจริญได้ดี<sup>54</sup> การดองใช้เรียกกิจกรรมที่ทำให้ความเข้มข้นของสารใดสารหนึ่ง อาจเป็นเกลือ น้ำตาล เป็นตัวรักษาอินทรีย์วัตถุมิให้ย่อยสลาย การทำอาหารหมักดอง เริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบ และส่วนประกอบ เช่น น้ำตาล เกลือ กระบวนการหมัก ต้องเตรียมหัวเชื้อซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่เลือกใช้ในการผลิตอาหารหมักแต่ละชนิด แต่จุลินทรีย์บางชนิดติดอยู่กับวัตถุดิบจึงไม่จำเป็นต้องเติมหัวเชื้อลงไป ในส่วนผสม การควบคุมกระบวนการหมัก(fermentation controls) จะควบคุมปัจจัย 4 ประการ คือ
  - 1) pH ของอาหาร ให้จุลินทรีย์มีกิจกรรมที่ดี เช่น ผักสดมี pH ระหว่าง 6.5- 4.6 ผลไม้มีค่า pH ระหว่าง 4.5-3.0 เป็นต้น กล่าวได้ว่าการหมักขึ้นอยู่กับสภาพของอาหารที่จะหมักต้องควบคุมอุณหภูมิ

2) แหล่งพลังงานในการเจริญเติบโต 3) ปริมาณออกซิเจน และ 4) อุณหภูมิ นอกจากนี้ปริมาณสารเจือปน เช่น เกลือ น้ำตาล น้ำส้มสายชู เครื่องเทศในอาหารบางชนิดก็เป็นปัจจัยที่ควบคุมสำหรับการหมักด้วย<sup>55</sup>

ผลิตภัณฑ์อาหารหมักที่นิยมทำในจังหวัดนครนายก เช่น การหมักปลาร้า มีทั้งปลาเบญจพรรณ ปลาจ่อม ปลาแจ่ว ปลาส้ม ปลากระดี่ ปลาช่อนตัวเล็ก ปลาช่อนขนาดกลางและขนาดใหญ่เรียกว่าปลาร้าคู่ ส่วนผสมประกอบด้วยรำข้าวหรือข้าวคั่วบรรจุใส่ไห ใช้ภาชนะมาปิดขัดด้วยไม้ไผ่ ปากไหอาจใส่ฟืช เรียกว่า หนอนตายหยาก (ฟืชเป็นเถาขึ้นตามสวน) ป้องกันหนอน แมลงวัน<sup>56</sup>

2) การย่าง เป็นการทำให้สุกโดยการวางไว้เหนือไฟเพื่อให้สุกกระทันหัน หรือให้แห้ง มักใช้กับของสดโดยปกติใช้เวลาานกว่าการปิ้ง<sup>57</sup> ผู้ปรุงต้องวางอาหารบนตะแกรงเหนือไฟอ่อนๆ เพื่อไม่ให้ไหม้ ใช้กามมะพร้าวปิดด้วยใบตองทำให้เหลือง การย่างปลาไม่ให้เนื้อปลาติดตะแกรง จะนำตะแกรงวางบนไฟให้ร้อนก่อน แล้วจึงวางปลาลงไปบนตะแกรง ปลาที่นำไปย่าง ได้แก่ ปลาเนื้ออ่อน ปลากด ปลาช่อน ปลากระสง ปลาชะโด อย่างและผิงแดดแห้งสนิท เก็บไว้รับประทานในยามหน้าแล้งซึ่งมีน้ำน้อยหาปลาได้ยาก

3) การทำแห้งอาหาร การทำแห้งแบ่งเป็น 2 ชนิด คือการทำแห้งโดยวิธีธรรมชาติ ได้แก่ การตากแดดและการทำแห้งโดยวิธีเชิงกล เช่นการใช้ตู้อบแบบต่างๆ วิธีการตากแห้งโดยวิธีธรรมชาติเป็นการอาศัยพลังงานจากแสงอาทิตย์ในการระเหยน้ำออกจากอาหาร และยังมีลมเป็นตัวช่วยในการนำน้ำออกไปจากผิวอาหาร วิธีนี้เป็นวิธีซึ่งนิยมปฏิบัติกันมานานในระดับครัวเรือน การตากแดดกระทำโดยวางอาหารผิงแดดไว้ในภาชนะและมีการกลับพลิกอาหารบ้างในขณะที่ตากแดด ผลิตภัณฑ์อาหารแห้งโดยการตากแดดส่วนใหญ่ มีคุณภาพต่ำ มีโอกาสปนเปื้อนจากสิ่งต่างๆ เช่น ฝุ่น แมลง จุลินทรีย์ นอกจากนี้ยังไม่สามารถควบคุมปัจจัยอื่นๆที่มีผลต่อการทำแห้ง เช่น ความชื้น อุณหภูมิได้<sup>58</sup>

การทำแห้งโดยวิธีเชิงกล อาศัยหลักการส่งความร้อนเข้าไปในอาหาร เพื่อให้ น้ำในอาหารกลายเป็นไอ ระเหยจากผิวหน้าของอาหาร โดยอาศัยหลักการนำความร้อน(conduction) การพาความร้อน (convection) หรือการแผ่รังสี (radiation) เครื่องทำแห้งอาหารอาศัยการนำและการพาความร้อนเป็นสำคัญ เช่นเครื่องทำแห้งแบบตู้ เครื่องทำแห้งแบบอุโมงค์ และเครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย<sup>59</sup>

การเก็บรักษาอาหารแห้งให้อยู่ในสภาพที่มีคุณภาพดี ขึ้นอยู่กับ 1) ชนิดและคุณสมบัติของอาหารแห้ง 2) สภาวะแวดล้อมในการเก็บรักษาอาหารแห้ง ได้แก่ ความชื้นและออกซิเจนในบรรยากาศ ความเหมาะสมของภาชนะที่บรรจุ<sup>60</sup>

การทำปลาเค็ม ปลาเค็ม หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาสดที่ตัดแต่งแล้วมาทำเค็ม โดยใช้เกลือเคล้าให้ทั่ว หรือแช่ในน้ำเกลือในเวลาที่เหมาะสม ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น เพื่อเก็บไว้รับประทานได้นาน ปลาที่นำมาทำปลาเค็มส่วนใหญ่เป็นปลาช่อน ปลาสลิด ปลาดุก ปลาเนื้ออ่อน

4) การดอง เป็นการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่งให้อยู่ได้นานไม่เน่าเปื่อย โดยใช้ความเข้มข้นของเกลือ น้ำส้ม และน้ำตาลในปริมาณที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตบางชนิดที่ผลิตกรดแลคติกควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเน่า<sup>61</sup> จะช่วยถนอมอาหารให้เก็บไว้รับประทานนานๆ และมีรสชาติแปลกขึ้น การดองมีหลายชนิด เช่น การดองเค็มโดยใช้เกลือไม่น้อยกว่า 15 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักผลผลิตที่จะดอง การดองหวาน(การแช่อิ่ม) โดยใช้น้ำตาลไม่น้อยกว่า 68 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักสิ่งที่จะดอง การดองเปรี้ยว โดยใช้การดองน้ำส้มและการดองน้ำเกลือแบบเจือจาง<sup>62</sup> ผักที่นิยมใช้ดองเป็นผักที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น หน่อไม้ใส่ไหดองด้วยเกลือ และข้าวสุก นอกจากนี้ยังมีผักกาดเขียว ผักเสี้ยน ผักกุ่ม ถั่วงอก สายบัว โสน ผักหนาม บางหมู่บ้านอาจมีเคล็ดลับในการดองโดยการลดสาเหตุที่ทำให้รสเปรี้ยวของผัก ผลไม้ได้รวดเร็วออกไป เช่น ใส่น้ำตาล และผลไม้ดอง การตากแห้งอาจทำได้โดยใช้ธรรมชาติและใช้เทคโนโลยี เช่น เตาอบ

5) การแช่อิ่มและกวน ใช้หลักการทำให้น้ำตาลในรูปของน้ำเชื่อมค่อยๆซึมเข้าไปในเนื้อผลไม้เพื่อดึงน้ำออกจากผลไม้ ส่วนการกวนเป็นการให้ความร้อนแก่เนื้อผลไม้เพื่อนำน้ำระเหยออกมาและอาจมีน้ำตาลเพิ่มด้วย<sup>63</sup>

6) การทอด ฉาบและอบเนย เป็นการกำจัดน้ำออกจากเนื้อผลไม้โดยการทอดในน้ำมัน ผลไม้ที่นิยมแปรรูปด้วยการทอดได้แก่ กุ้ง ชวน ทูเรียน การอบเนยจะนำผลไม้ไปคลุกปรุงรสด้วยเนยและน้ำตาลก่อน แต่ถ้านำผลไม้ที่ทอดแล้วมาปรุงรสด้วยน้ำตาลและเกลือจะเป็นผลไม้ฉาบ<sup>64</sup>

## 2.2.2 หลักการทั่วไปในการแปรรูปอาหาร

ผลิตภัณฑ์อาหารหลังการเก็บเกี่ยวอาจมีการสูญเสียคุณภาพบางประการไป การแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารจึงเป็นความจำเป็นที่ต้องนำมาช่วยในการรักษาคุณภาพของอาหาร กระบวนการในการแปรรูปเริ่มตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ เช่น การทำความสะอาด การคัดแยก การปอกเปลือกและตัดแต่งวัสดุ การแปรรูปอาหารอาจนำเทคโนโลยีมาใช้ เช่นการใช้เครื่องอบแบบต่างๆ<sup>65</sup>

การเตรียมวัตถุดิบ โดยการทำความสะอาด(Cleaning) เป็นการชะล้างสิ่งสกปรก สิ่งปนเปื้อน เช่น ผุ่นละออง เศษวัสดุ เศษดิน เศษ ใบไม้ วัชพืช เชื้อของจุลินทรีย์ปนเปื้อน รวมทั้งปุยหรือขี้เถ้าแมลง และทำให้วัตถุดิบมีผิวหน้าที่เหมาะสมก่อนการนำไปแปรรูป กระบวนการที่อาจถือว่าเป็นขั้นตอนของการทำความสะอาด คือการปอกเปลือกผลไม้ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การลดขนาดเนื้อปลา หรือการลวก<sup>66</sup>

การทำความสะอาดแบบเปียก (มีประสิทธิภาพสูงกว่าการทำความสะอาดแบบแห้ง) อาจทำได้ด้วยการแช่ ฉีดสเปรย์ การล้างน้ำ การล้างด้วยคลื่นความถี่สูงการฟั่นละอองน้ำ การใช้แปรงขัดทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ เทคโนโลยีที่ใช้ในการทำความสะอาด อาจใช้ เครื่องล้างแบบฉีดพ่นฝอย (spray washer) ซึ่งประกอบด้วยการฉีดพ่นน้ำ การเสียดสีน้ำและการทำให้แห้ง<sup>67</sup>

การทำความสะอาดแบบแห้ง(dry cleaning) อาจทำได้โดยวิธีการใช้ลมเป่า(air classifiers) หรือใช้แม่เหล็ก(magnetic separator) หรือวิธีทางกายภาพแยกเศษ โลหะปนเปื้อนออกจากวัตถุดิบ และการใช้เครื่องร่อนแยก(screen)

การคัดแยกเป็นการเตรียมวัตถุดิบให้มีความสม่ำเสมอและเหมาะสมที่จะนำไปแปรรูป ความเหมาะสมในแง่คุณภาพ ได้แก่ ความแก่อ่อน ขนาด รูปร่าง ลักษณะที่ปรากฏ การคัดแยกอาจใช้เกณฑ์คุณสมบัติใดคุณสมบัติหนึ่งของวัสดุ หรือคุณสมบัติบางประการร่วมกัน เช่น ชนิดหรือสภาพของวัสดุ การคัดแยกทำให้ได้วัตถุดิบที่มีความสม่ำเสมอซึ่งเป็นปัจจัยที่ทำให้วัตถุดิบทุกชิ้นมีอัตราการแห้งใกล้เคียงกัน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารแห้งที่มีคุณภาพใกล้เคียงกัน<sup>68</sup>

การปอกเปลือกและการตัดแต่ง ส่วนของวัสดุที่บริโภคไม่ได้ หรือส่วนที่ต้องการแยกออกไป เช่น เปลือกของผักผลไม้ การปอกเปลือกวัตถุดิบที่เป็นพืชหัว เช่นมันฝรั่ง มันเทศ อาจใช้อุปกรณ์ในลักษณะเชิงกล เช่น มีด หรือวัสดุมีคม อื่นๆ หรืออาจใช้ลักษณะเชิงเคมี ฟิสิกส์ เช่น การปอกเปลือกด้วยด่าง ด้วยไอน้ำร้อน ด้วยเปลวไฟ

การลวก เป็นการให้ความร้อนแก่วัตถุดิบในระยะเวลาสั้นๆ ที่เหมาะสมกับอุณหภูมิที่กำหนด (ประมาณ 70-105 องศาเซลเซียส) ใช้กับพืชผักและผลไม้บางชนิดก่อนนำไปทำแห้งเป็นการทำลายเอ็นไซม์ที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและทำให้วัตถุดิบเสื่อมคุณภาพ ลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ ลดออกซิเจนในวัตถุดิบ

การใช้สารเคมี การเตรียมวัตถุดิบจากพืชและผลไม้บางชนิด อาจใช้สารเคมีก่อนการทำแห้ง เช่น ใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพื่อรักษาสีและป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลไม้แห้ง การใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์มีฤทธิ์ป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ยับยั้งการเกิดสารสีน้ำตาลอันเนื่องมาจากการทำงานของเอนไซม์ ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์อาจใช้ร่วมกับสารละลายเกลือเมทาไบซัลไฟต์ การใช้สารเคมีบางชนิดอาจทำให้เกิดผลบางประการ เช่น ทำให้ภาชนะเกิดการกัดกร่อน กลิ่นรสเปลี่ยนไป หรือทำลายสารที่มีคุณค่าทางอาหารบางชนิด<sup>69</sup>

ขั้นตอนสำคัญอีกประการหนึ่งหลังจากการแปรรูปอาหารแล้ว คือ การจัดเก็บ โดยเฉพาะอาหารที่มุ่งเชิงพาณิชย์ การบรรจุภัณฑ์เป็นขั้นตอนหนึ่งที่สำคัญ การบรรจุหีบห่อ หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผลผลิตได้มาตรฐาน มีคุณค่า เช่นคุณค่าด้านความสด สีสวยงาม กลิ่นรส สะอาด กรอบ ไม่มีตำหนิปราศจากสารตกค้าง ชวนซื้อ นอกจากนี้จะต้องมีการจัดการด้านการตลาด ได้แก่ แหล่งจำหน่าย การขนส่งและราคา เป็นต้น ภูมิปัญญาที่พัฒนาเป็นเชิงธุรกิจ จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังกล่าวให้ครบวงจรด้วย

## 2.3. สภาพทั่วไปของจังหวัดนครนายก

### 2.3.1 สถานที่ตั้ง (Location)

จังหวัดนครนายกอยู่บริเวณที่ราบลุ่มภาคกลางตอนล่าง ตั้งอยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 13 องศา 57 ลิปดา ถึง 14 องศา 30 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 100 องศา 55 ลิปดา ถึง 101 องศา 30 ลิปดาตะวันออก อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 105 กิโลเมตร ตามเส้นทางหลวงหมายเลข 305 เลียบคลองรังสิต ผ่านองครักษ์ มีพื้นที่ 2,122 ตารางกิโลเมตรหรือ 1,326,250 ไร่ มีพื้นที่ป่าไม้ตามกฎหมายกำหนด 421,182 ไร่ หรือร้อยละ 31.76 ของพื้นที่จังหวัด ข้อมูลการสำรวจต่อมาพบว่าพื้นที่ป่าคงเหลือ 410,652.5 ไร่ หรือร้อยละ 30.96 ของพื้นที่ทั้งหมด ประกอบด้วยพื้นที่ปลูกป่าตามโครงการปลูกป่าถาวรเฉลิมพระเกียรติ (พ.ศ.2539-2545) พื้นที่ปลูกป่าตามโครงการส่งเสริมปลูกไม้เศรษฐกิจ (2537-2542) พื้นที่ปลูกป่าตามโครงการพัฒนาป่าชุมชน (2531-2542) และพื้นที่เพื่อการอนุรักษ์และการนันทนาการ 1 แห่ง คือ อุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ ซึ่งมีพื้นที่ 340,575 ไร่<sup>70</sup> อาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง ทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดสระบุรีและนครราชสีมา ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดปราจีนบุรี ทิศใต้ติดต่อกับจังหวัดฉะเชิงเทรา และจังหวัดปราจีนบุรี ทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดปทุมธานีดังรูปที่ 2.1



รูปที่ 2.1 สถานที่ตั้งของจังหวัดนครนายก

จังหวัดนครนายกประกอบด้วย 4 อำเภอ คือ อำเภอนครนายก ปากพลี บ้านนา และองครักษ์<sup>71</sup>  
ดังนี้

**อำเภอเมือง** มีพื้นที่ 728.123 ตร.กม. ประกอบด้วยเทศบาลเมือง 1 แห่ง เทศบาลตำบล 1 แห่ง จำนวน 13 ตำบล ได้แก่ ตำบลนครนายก ตำบลท่าช้าง ตำบลบ้านใหญ่ ตำบลวังกระโจม ตำบลท่าทราย ตำบลคอนขอ ตำบลศรีจุฬา ตำบลดงละคร ตำบลศรีนาวา ตำบลสาธิตา ตำบลหินตั้ง ตำบลเขาพระ และตำบลพรหมณี มีองค์การบริหารส่วนตำบล(อบต.) 12 แห่ง จำนวน 124 หมู่บ้าน มีประชากร 98,756 คน

**อำเภอบ้านนา** เป็นอำเภอเล็กที่สุดในจังหวัดมีพื้นที่ 388.453 ตร.กม. ประกอบด้วยเทศบาลตำบล 1 แห่ง จำนวน 10 ตำบล ได้แก่ ตำบลบ้านนา ตำบลบ้านพร้าว ตำบลบ้านพริก ตำบลอาษา ตำบลทองหลาง ตำบลบางอ้อ ตำบลพิบูลทอง ตำบลป่าขะ ตำบลเขาเพิ่ม และตำบลศรีกะอาง มีองค์การบริหารส่วนตำบล(อบต.) 10 แห่ง จำนวน 113 หมู่บ้าน มีประชากร 69,122 คน

**อำเภอปากพลี** มีพื้นที่ 519.065 ตร.กม. หรือประมาณ 1 ใน 6 ของพื้นที่จังหวัด ประกอบด้วยเทศบาลตำบล 1 แห่งจำนวน 7 ตำบล ได้แก่ ตำบลเกาะหวาย ตำบลเกาะพีร์ ตำบลปากพลี ตำบลโคกกรวด ตำบลท่าเรือ ตำบลหนองแสง ตำบลนาหินลาด 7 มีองค์การบริหารส่วนตำบล(อบต.) 7 แห่ง จำนวน 51 หมู่บ้าน มีประชากร 24,493 คน ที่ว่าการอำเภออยู่ที่ ถ.สุวรรณศร บ้านท่าแดง ริมคลองท่าแดง<sup>72</sup>

**อำเภอองครักษ์** มีพื้นที่ 486.359 ตร.กม. ประกอบด้วย เทศบาลตำบล 1 แห่ง จำนวน 11 ตำบล ได้แก่ ตำบลพระอาจารย์ ตำบลบึงศาล ตำบลศรีษะกระบือ ตำบลโพธิ์แทน ตำบลบางสมบูรณ์ ตำบลทรายมูล ตำบลบางปลากด ตำบล ลูกเสือ ตำบลองครักษ์ ตำบลชุมพล ตำบลคลองใหญ่ มีองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) 11 แห่ง จำนวน 115 หมู่บ้าน มีประชากร 56,221 คน

### 2.3.2 การตั้งถิ่นฐานของคนในจังหวัดนครนายก

หลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่แสดงถึงการตั้งถิ่นฐานนครนายกสามารถสืบย้อนกลับไปถึงยุคก่อนประวัติศาสตร์ โดยมีการขุดพบขวานหิน เครื่องมือหินขัด ยุคประวัติศาสตร์หลักฐานการทำเกษตรบริเวณริมคลองบ้านนา หลักฐานเมืองโบราณ : ดงละคร ซึ่งเป็นศาสนสถานสมัยทวารวดี<sup>73</sup>

นครนายกในปัจจุบันมีคนที่มิใช่ชาติและวัฒนธรรมหลากหลายอาศัยอยู่ปะปนกัน แต่เดิมมีคนไทยและเขมร กระทั่งสมัยกรุงธนบุรีเป็นต้นมา จึงมีคนลาว คนไทยมุสลิม และคนจีน เคลื่อนย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ด้วยสาเหตุที่แตกต่างกันไป<sup>74</sup>

คนไทยในนครนายกนั้น ส่วนหนึ่งน่าจะเป็นไพร่หลวงสังกัดกองช้าง เนื่องจากตั้งแต่สมัยอยุธยาถึงกองช้างอยู่ที่นครนายก คนไทยในสมัยนั้นทำหน้าที่จับและคล้องช้างรวมทั้งดูแลช้าง ในสมัยรัชกาลที่ 4 พบว่ามีการเรียกไพร่ที่ขึ้นสังกัดกองช้าง เช่นเดียวกับที่ขึ้นสังกัดกองไร่ กองนา กองกระบือ กองโค ว่า “คนนอก” และไพร่หลวงบางส่วนคงสังกัดกรมล้อมพระราชวัง ดังปรากฏมีหลักฐานอยู่ในสมัยรัชกาลที่ 5

คนลาว อพยพเข้าไทยจากการถูกกวาดต้อนครั้งสำคัญ 2 ระยะ คือ *ระยะแรก* ในสมัยกรุงธนบุรี ราวพ.ศ. 2322 เมื่อพระเจ้ากรุงธนบุรี โปรดเกล้าฯ ให้เจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกยกทัพไปตีล้านช้าง ก็ได้กวาดต้อนเอาลาวเวียงและลาวหัวเมืองฟากโขงตะวันออกมาไว้ที่นครนายก สระบุรี ลพบุรี ฉะเชิงเทรา ราชบุรี จันทบุรี *ระยะที่สอง* สมัยกรุงรัตนโกสินตอนต้น หลังกบฏเจ้าอนุวงศ์เวียงจันทน์ เมื่อรัชกาลที่ 3 โปรดเกล้าฯ ให้เจ้าพระยาธรรมมาเป็นแม่ทัพยกทัพไปจับไล่กองทัพญวน ที่เข้ามาตั้งที่เขตเมืองพานและหัวพันห้าทั้งหก เพื่อจัดการกับญวนที่ช่วยลาวในคราวเจ้าอนุวงศ์เป็นกบฏ ได้มีการกวาดต้อนครอบครัวลาวพวนจากเมืองพวนและเขตใกล้เคียงมาไว้หลายแห่ง ทั้งนี้น่าจะรวมถึงนครนายกด้วย

หมู่บ้านแห่งแรกที่ชาวลาวพวนเข้ามาตั้งหลักแหล่งก่อนกระจายไปยังหมู่บ้านอื่นได้แก่หมู่บ้านหัวลิง อีกแห่งหนึ่ง คือ บริเวณวัดใหญ่ท่ากิมาราม ตำบลบ้านใหญ่ (เดิมคือบ้านใหญ่ลาว) อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก

อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก มีชาวไทยพวนมากกว่าทุกอำเภอในจังหวัด เช่น บ้านฝั่งคลอง บ้านท่าแดง บ้านหนองแสง บ้านคลองตะเคียน บ้านคลองคล้า บ้านเกาะคา บ้านแหมโค้ง บ้านสะแกชิง บ้านชุมข้าว บ้านหนองหัวลิง บ้านโพธิ์ศรี บ้านโพธิ์ทอง นอกจากนี้ยังมีชาวพวนในอำเภออื่นๆ เช่น อำเภอเมืองนครนายก มีกลุ่มเหนืออำเภอ บ้านกลางโสภา บ้านเกาะหวาย มีไทยพวนจำนวนมาก ส่วนที่อำเภอบ้านนา มีที่บ้านเขาเพิ่ม บ้านเขาเกาะอ่าง บรรพบุรุษของเขอพยพมาจากอำเภอปากพลีเพราะใกล้ที่ไร่ที่นา

คนไทยมุสลิมจากปัตตานี คนกลุ่มนี้ถูกกวาดต้อนมาจากปัตตานี สมัยรัชกาลที่ 1 หลังจากกรมพระราชวังบวรรมหาสุรสิงหนาทยกทัพไปปราบทัพพม่าในคราวศึกเมืองถลาง พ.ศ. 2328 ได้แล้ว ได้ทรงเข้าจัดการปัญหาหัวเมืองมลายูที่แข็งข้อเป็นอิสระ แต่ เจ้าเมืองปัตตานีไม่ยอมอ่อนข้อ จึงให้เข้าตีและยึดเอาเมืองปัตตานีในปี พ.ศ.2329 แล้วกวาดต้อนผู้คนจำนวนมากจากเมืองนั้น ไปไว้ยังที่ต่างๆ ส่วนใหญ่ให้ไปอยู่บริเวณชานกรุงเทพระวมถึงหัวเมืองอื่น ได้แก่ นครนายก ฉะเชิงเทรา เพชรบุรี อโยธยา นนทบุรี (ท่าอิฐ)

คนจีนเข้ามาประกอบอาชีพในนครนายกตั้งแต่สมัยธนบุรีเป็นต้นมา ซึ่งเป็นระยะที่คนจีนกลุ่มภาษาแต้จิ๋วจำนวนมาก อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานแถบอ่าวไทยฝั่งตะวันออก เมื่อบริเวณนี้ได้พัฒนาขึ้นเป็นแหล่งอุตสาหกรรมน้ำตาลเพื่อส่งออก เชื่อได้ว่าการกระจายตัวของคนจีนเข้าในแถบจังหวัดนครนายกด้วย

นครนายกปัจจุบัน ไม่มีหลักฐานชี้ชัดเรื่องประวัติความเป็นมา แต่อาจมีอายุร่วมสมัยกับชุมชนที่เกิดขึ้นจากการเคลื่อนย้ายชุมชนในพุทธศตวรรษที่ 18 ก่อนการสถาปนากรุงศรีอยุธยาในพุทธศตวรรษที่ 19 ต่อมาถูก อาณาจักรอโยธยา ซึ่งพัฒนาต่อมาเป็นอาณาจักรกรุงศรีอยุธยาผนวกเข้าไว้ เนื่องจากนครนายกมีที่ตั้งอยู่ใกล้อยุธยา และอยู่ระหว่างอาณาจักรสำคัญทางตะวันออกคือ กัมพูชา กับอยุธยา ทำให้มีความสำคัญทางยุทธศาสตร์ในฐานะเมืองหน้าด่านและเป็นเส้นทางคมนาคม

ระหว่างอาณาจักรทั้งสอง รวมไปถึงหัวเมืองทางตะวันออกและหัวเมืองภาคอีสานในปัจจุบัน ส่วนในทางเศรษฐกิจนั้น นครนายกเป็นแหล่งเสบียงอาหารทั้งในยามปกติและสงคราม เป็นแหล่งช้างที่สำคัญที่จะจับเอาไปใช้ในราชการ เป็นแหล่งส่วยของป่าหลายชนิดที่ส่วนกลางเรียกเก็บ ในตอนต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ได้มีคนจีน คนลาว และคนไทยมุสลิมจากภาคใต้ อพยพหรือถูกกวาดต้อนเข้ามาตั้งถิ่นฐานปะปนกับคนไทยและเขมรที่อยู่อาศัยมาก่อน<sup>75</sup>

### 2.3.3 ภูมิอากาศ (Climate)

จังหวัดนครนายกอยู่ใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดปกคลุมพื้นที่ประมาณเดือนพฤศจิกายน – เมษายน ทำให้อากาศเย็นและแห้งแล้ง ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดผ่านตั้งแต่เดือนพฤษภาคม – ตุลาคม ทำให้มีฝนตกชุกในทุกพื้นที่

นครนายกประกอบด้วยภูเขา บริเวณตอนเหนือ ประมาณ หนึ่งใน สามของพื้นที่จังหวัด พื้นที่ลาด (Hill slope) เป็นบริเวณแคบๆด้านหน้าของพื้นที่ภูเขาและพื้นที่ราบซึ่งเป็นพื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัด ทางตอนใต้และตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัด พื้นที่ภูเขาเป็นขอบของที่ราบสูงโคราช (Khorat plateau) มีลักษณะเป็นเทือกเขา(Mountain rang) และภูเขาลูกโดด(Monadnock) ส่วนที่เป็นหินภูเขาไฟมักมีรูปร่างเป็นหน้าผาดั้ง เช่น เขาชะโงก ส่วนที่เป็นหินชั้นมีแนววางตัวเป็นแนวราบภูเขาจะมีลักษณะยอดแบนราบคล้ายโต๊ะ(Mesa) และเนินยอดป้าน(Butte) เช่น เขาเขียว เขาอีโต้ พื้นที่ราบเป็นส่วนหนึ่งของที่ราบลุ่มภาคกลางตอนล่าง(Lower central plain) ครอบคลุมพื้นที่ประมาณร้อยละ 70 มีลักษณะแบนและราบเรียบซึ่งเป็นรอยต่อระหว่างภูเขาและที่ราบจัดเป็นพื้นที่ลาดเขา<sup>76</sup>

ทางน้ำสายใหญ่ในจังหวัดนครนายกเกิดจากการรวมตัวกันของทางน้ำในหุบเขา (Stream valley) ไหลลงสู่ที่ราบรวมตัวกันเป็น แม่น้ำนครนายก ไหลผ่านที่ราบนครนายกบรรจบกับแม่น้ำบางปะกง อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี ความยาวประมาณ 130 กิโลเมตร คลองบ้านนามีต้นกำเนิดจากการไหลมารวมกันของห้วยใหญ่ ห้วยน้ำเค็ม ห้วยเจ็ดคด ในบริเวณเทือกเขาของอำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี จากนั้นไหลมาบรรจบกับแม่น้ำนครนายกบริเวณบ้านบางอ้อ อำเภอบ้านนา เป็นระยะทางประมาณ 40 กิโลเมตร คลองบางพลี ไหลผ่านพื้นที่ภูเขาเรียก “คลองวังบอน” ไหลลงมาสู่ที่ลุ่มเรียก “คลองยาง” และเมื่อไหลผ่านบ้านปากพลี เรียกว่า “คลองปากพลี” ไหลไปบรรจบกับแม่น้ำบางปะกงที่บ้านท่ากระเบา อำเภอสว่าง จังหวัดปราจีนบุรี ใช้เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัดนครนายกกับจังหวัดปราจีนบุรี<sup>77</sup> นอกจากนี้ยังมีแหล่งน้ำผิวดินและลำน้ำสาขา ได้แก่ คลองสาธิตา คลองวังตะไคร้ คลองนางรอง คลองท่าด่าน คลองลำพุงแห้ง คลองบางหอย คลองพระอาจารย์ คลองบางเม้า คลองบางอีกรหรือลำผักนึ่ง<sup>78</sup> พื้นที่ตอนกลางและตอนใต้เป็นที่ราบกว้าง เป็นส่วนหนึ่งของที่ราบสามเหลี่ยมลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ลักษณะดินเป็นดินปนทรายและดินเหนียวเหมาะแก่การทำนา ทำสวนผลไม้และอยู่อาศัย<sup>79</sup>

### 2.3.4 การประกอบอาชีพของประชาชน

จังหวัดนครนายก มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรป่าไม้และแม่น้ำลำธาร พื้นที่ทำการเกษตรประมาณ 569,802 ไร่ หรือร้อยละ 42.92 ของพื้นที่ทั้งหมด<sup>80</sup> ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา พืชที่ปลูกส่วนมากเป็นการปลูกข้าว รองลงไปได้แก่การทำสวนผลไม้ ปลูกไม้ยืนต้น พืชผัก พืชไร่ จำนวนน้อยมีการปลูกไม้ดอกไม้ประดับ นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบอาชีพเลี้ยงสัตว์และทำประมง การเลี้ยงสัตว์มีทั้งที่เป็นอาชีพเสริม การเลี้ยงผสมผสาน รวมทั้งการเลี้ยงเป็นธุรกิจ เช่น การทำฟาร์ม สุกร เป็ด ไก่ โค เป็นต้น นครนายก มีโรงงานอุตสาหกรรมถึง 231 โรงงาน มีคนงานรวม 8,426 คน อาชีพหนึ่งที่ทำรายได้ให้กับประชาชนมากเป็นอันดับแรกในปี 2541 คือ อาชีพการพาณิชย์กรรมและการบริการ รองลงไป คืออาชีพเกษตรกรรม ส่วนในปี 2542 อาชีพเกษตรกรรมทำรายได้เป็นอันดับแรก<sup>81</sup>

อำเภอที่มีพื้นที่ปลูกข้าว/ ปลูกพืชไร่ มากที่สุด คือ อำเภอองครักษ์ อำเภอที่ปลูกผักมากที่สุดคืออำเภอบ้านนา ส่วนอำเภอเมือง ปลูกผลไม้ยืนต้นมากที่สุด<sup>82</sup>

ประชากรส่วนใหญ่(ประมาณ ร้อยละ 75) ประกอบอาชีพเกษตรกรรม พืชที่ปลูกเป็นหลักคือข้าว ประชาชนส่วนใหญ่ทำนา การดำรงชีวิตของเกษตรกรต้องพึ่งพาธรรมชาติก่อให้เกิดปัญหาอยู่เสมอ เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของเมือง-นครนายกมีน้ำป่ามาที่ท่วมทุกแห่งในช่วงน้ำหลาก แต่เมื่อเวลาฝนแล้งน้ำในแควแม่น้ำป่าสักไม่เพียงพอที่จะหล่อเลี้ยงต้นข้าว ทำให้เกิดการสูญเสียแก่ต้นข้าวในทุ่งนานครนายกเสมอ

จังหวัดนครนายกประกอบด้วยกลุ่มชนหลายเผ่าพันธุ์ เช่น ไทย จีน ลาวเวียง ลาวพวน ฉวน ฉู และมอญ เป็นต้น ประชาชนส่วนใหญ่ (ประมาณร้อยละ 92.85) นับถือศาสนาพุทธ ประมาณ ร้อยละ 5.61 นับถือศาสนาอิสลาม ประมาณ ร้อยละ 1.54 นับถือศาสนาคริสต์<sup>83</sup> ทำให้พิธีกรรมและความเชื่อของชาวนครนายกค่อนข้างหลากหลายตามกลุ่มชาติพันธุ์ และศาสนาที่นับถือ

### 2.3.5 การกินอยู่ของชาวจังหวัดนครนายก

อาหารของชาวนครนายก มักมีองค์ประกอบจากส่วนต่างๆ ของพืช เช่น ข้าวรวมทั้งพืชอื่นๆซึ่งมีมากในจังหวัดนครนายก เช่น ถั่วฝักยาว และหน่อไม้ อาชีพเกษตรกรจึงกลายเป็นอาชีพของคนส่วนใหญ่ของคนในจังหวัดนครนายก ตัวอย่างของอาหารของชาวนครนายก เช่น ต้มเปรอะ แกงส้มหยวกกล้วย ขนมนั่นกล้า(ข้าว) ขนมนิวกกล้า(ข้าว) ขนมหักกล้วย ขนมหน่อไม้ ขนมหาล และขนมหักดอกโสน เป็นต้น<sup>84</sup>

ชาวนครนายกเป็นที่ ไทยพวน ลาวเวียง มีวัฒนธรรมการกินอยู่ประจำวันเป็นประเภทปลาร้า ในรูปแบบต่างๆ (หลน ส้มพัน) ด้วยการปรุงดิบ และสุก รับประทานอาหารพร้อมผักสดหรือลวกซึ่ง

เป็นผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติหรืออยู่ในท้องถิ่น นอกจากนั้นยังมีเครื่องจิ้มซึ่งเป็นอาหารประจำที่คนในภาคกลางทั่วไปนิยมกิน คือ น้ำพริก เช่น น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาอย่าง ด้วยรูปแบบการหลน เช่น เต้าเจี้ยวหลน ปลาเจ้าหลน

อาหารคาวที่เป็นพบมีความคล้ายคลึงกับอาหารทั่วไปในภาคกลาง คือ แกงส้ม แกงบอน แกงจืดเล็ก แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ต้มยำ ต้มโคล้ง แกงต้มเปอะ ปิ้งย่าง ผัด ทอด คั่ว ยำ อาหารประจำท้องถิ่น<sup>85</sup> เช่น เจี้ยว แจ่ว ลาบเทา ของกลุ่มไทยพวน อำเภอปากพลี ทรูหม่า สหรั้วของกลุ่มไทยมุสลิม อำเภอองครักษ์ แกงบวนของกลุ่มไทยแท้อำเภอเมือง (ไม่ใช่พริกในเครื่องแกง โขลกใบย่านาง คั้นเอาแต่น้ำใส่ในน้ำแกงทำให้มีสีเขียวข้น มีกลิ่นหอมผักในเขียว ร่วมกับส่วนประกอบอื่นๆ)

อาหารหวานอาจทำได้หลายรูปแบบ เช่น การทำให้ฟู การกวน การนึ่ง การต้ม ซึ่งมีส่วนประกอบคือ น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลปีบ กะทิมะพร้าวขูด ไข่ แป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว แป้งสาลี แป้งท้าวยายม่อม ถั่วเขียว ถั่วทอง เผือก มัน สาเก ฯลฯ

อาหารหลายอย่างมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมประเพณีก่อนเก็บเกี่ยว คือ ข้าวเม่า ข้าวหลาม ข้าวกระยาจก ข้าวหลาม ข้าวต้มมัด ข้าวจี (พวน) ข้าวเหนียวแดง กะละแม ขนมะจิน กระยาสารท เป็นต้น อาหารประจำถิ่นหรือกลุ่มชน เช่น

ขนมจ้าง ขนมเทียน ขนมเปี๊ยะ ขนมไหว้พระจันทร์ เป็นขนมของกลุ่มคนจีน ซึ่งขนมเปี๊ยะ ที่ขึ้นชื่อของนครนายกนั้น อยู่ที่สี่แยกกะออง อำเภอบ้านนา

ข้าวหมกไก่ การูหม่า มัสมัน สหรั้ว และอาซุรือ เป็นอาหารของกลุ่มชาวไทยมุสลิม

ปลาร้า ในรูปแบบต่างๆ(หลน ส้มพ่น) เจี้ยว แจ่ว เป็นอาหารของกลุ่มไทยพวน โดยการปรุงทั้งสุกและดิบ รับประทานพร้อมผักสดหรือลวก รวมทั้งเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำพริกชนิดต่างๆ

ข้าวจี(ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งสุก โขลกให้เหนียว ปั้นเป็นก้อนกลมแผ่ออกให้บาง ใส่น้ำแล้วนำไปทอด) เป็นอาหารของกลุ่มไทยพวน ในงานประเพณีการทำบุญข้าวจี กำหนดวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3 ผลัดถัดจากข้าวอีกชนิดหนึ่ง (ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งสุกตำให้แหลกจนเป็นแป้ง) คือข้าวเกรียบหรือภาษาพวนเรียก ข้าวเจียบ<sup>86</sup>

อาหารมีความเชื่อมโยงกับความเชื่อและภาษา เช่น อาหารหลายประการ เช่น การตั้งชื่ออาหารหวาน หรือขนมหวาน จะเลือกตั้งชื่อที่เป็นมงคล เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน และขนมสาลี เป็นต้น โดยเชื่อว่าฝอยทอง แทนความหมายของความร่ำรวย อายุยืนยาว ทองหยิบ หมายถึงความมั่งมีศรีสุข (หยิบทอง) เม็ดขนุนหมายถึง การหนุนเพิ่มเสริมต่อ ขนมสาลี หมายถึงความเฟื่องฟู เป็นต้น

ความเชื่อในการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวกับอาหารการกิน เช่น ในวันแต่งงาน อาหารที่กลุ่มคนไทย จะไม่ทำอาหารจากวุ้นเส้นเพราะเส้นยุ่งพันกัน จะทำให้ชีวิตคู่บ่าวสาวยุ่งเหยิงวุ่นวายได้

แต่จริงๆ แล้วอาจเนื่องมาจากเส้นเส้นนั้นเส้นยังรับประทานยาก แต่ในทางกลับกัน ในกลุ่มคนจีน กลับนิยมทำอาหารจากเส้นเส้นหรือเส้นหมี่ เพราะเชื่อว่าจะทำให้ชีวิตคู่ยืนยาวแต่ คนไทยจะจัดให้มีขนมจีนแทนโดยเชื่อว่าจำทำให้ชีวิตคู่ราบรื่นและยืนยาว<sup>87</sup>

อาหารและการกินยังมีความเกี่ยวข้องกับขนบธรรมเนียมประเพณีและวิถีชีวิต โดยเฉพาะมีความหมายแฝงเร้นก่อให้เกิดกำลังใจและสัมพันธ์กับอาชีพเกษตรกรรมซึ่งเป็นอาชีพหลักในท้องถิ่น ตลอดจนเป็นสัญลักษณ์บ่งชี้ถึงกลุ่มชน เชื้อชาติต่าง ๆ ที่มีอยู่ในจังหวัดนครนายกเป็นอย่างดี เช่น ประเพณีในการปรุงอาหารไปทำบุญ อาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณีก่อนเก็บเกี่ยวคือ ข้าวเม่ารูปแบบต่าง ๆ ข้าวกระยาจก ข้าวหลาม ข้าวต้มมัด ข้าวจี (ไทยพวน) เมื่อเก็บเกี่ยวแล้วจะมีเทศกาลงานบุญต่าง ๆ เทศกาลสงกรานต์ มีข้าวเหนียวแดง กะละแม ขนมจีนน้ำพริก-น้ำยา เทศกาลสารทมีกระยาสารท และกล้วยไข่ ส่วนอาหารที่เกี่ยวข้องเนื่องในการประกอบพิธีของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายมอญมีความเชื่อว่า ผู้ร่วมพิธีควรรับประทานเพราะเป็นมงคล คือ ยำขนุน ยำหัวหยวก ทั้งนี้เป็นอาหารที่ทำได้เฉพาะประเพณีที่กล่าวเท่านั้น

อาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณี หรือพิธีการเนื่องด้วยข้าวอื่นๆ ได้แก่ การเลี้ยงตาเฮก การสู่ขวัญข้าว มีขนมตาควาย ขนมเขากวาย ขนมขวัญควาย การเรียกขวัญแม่โพสพ (ขณะตั้งท้อง) โดยทำขวัญข้าว ชาวนาส่วนใหญ่นิยมอาหารของท้องถิ่นที่รับประทานได้ง่าย เช่น ข้าวพลาปลา ยำปูเค็ม เป็นอาหารในชีวิตประจำวันของชาวนา รวมทั้งขนมข้าวแตงงา<sup>88</sup>

### 2.3.6 ภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครนายก

วิถีชีวิตชาวบ้านในจังหวัดนครนายกอาศัยธรรมชาติและแรงงานเป็นหลักในการประกอบอาชีพ ชาวบ้านใช้สติปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดให้เพื่อการอยู่รอด เช่นการจัดการแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร การถนอมและแปรรูปอาหาร เช่น การดองพืช ผัก การหมัก การทำปลาร้า เป็นต้น

จังหวัดนครนายกเป็นพื้นที่ที่รวมคนหลายเชื้อชาติทั้งไทย ลาวพวน ลาวเวียง ทำให้วิถีชีวิตประเพณีวัฒนธรรม มีความหลากหลายผสมกลมกลืนกัน เช่น การเกษตร การทอผ้า การแต่งกาย การประกอบอาหาร การละเล่นพื้นบ้าน เป็นต้น วัฒนธรรมเหล่านี้เป็นสิ่งที่เชื่อมโยงผู้คนแต่ละพื้นเพเข้าด้วยกัน ได้แลกเปลี่ยน พูดคุย ทำให้เกิดการถ่ายทอดความรู้ระหว่างกัน จนกลายเป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นจากกระบวนการเรียนรู้ระหว่างบุคคล

ภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นจังหวัดนครนายกเกิดขึ้นจากความหลากหลายทางวัฒนธรรม ล้วนแต่อยู่บนฐานการใช้วิถีชีวิตแบบดั้งเดิม จากการวิเคราะห์ศักยภาพด้านภูมิปัญญาไทยของประชาชนในจังหวัดนครนายกของทั้ง 4 อำเภอ โดย ทรงจิต พูลลาภ และคณะ<sup>89</sup> ศึกษาแบ่งภูมิปัญญาไทยใน 6 สาขาตามพื้นที่ต่างๆ ดังตารางที่ 2.3

### ตารางที่ 2.3 ศักยภาพด้านภูมิปัญญาไทยของประชาชนในจังหวัดนครนายก

สาขาภูมิปัญญาไทย	ระดับศักยภาพภูมิปัญญาไทย(อำเภอ)			
	เมือง	บ้านนา	ปากพลี	องครักษ์
1. ด้านเกษตรกรรม โภชนาการ อาหารแปรรูป	สูงมาก	สูงมาก	สูงมาก	สูง
2. ด้านหัตถกรรม (ผ้า ผ้าไหม เครื่องใช้ จักสาน )	สูงมาก	สูงมาก	สูงมาก	สูงมาก
3. ด้านแพทย์แผนไทย ด้านสมุนไพร	สูงมาก	สูงมาก	N	ปานกลาง
4. ด้านการบริหารจัดการองค์กรชุมชน สวัสดิการชุมชน	สูง	ค่อนข้างสูง	สูง	ปานกลาง
5. ด้านศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วรรณกรรม	N	ปานกลาง	N	N
6. ด้านอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ-สิ่งแวดล้อม	N	N	N	N

จากการศึกษานี้พบว่าศักยภาพด้านภูมิปัญญาไทยของชุมชนในอำเภอต่างๆ ของจังหวัดนครนายกที่เด่น 2 ด้าน คือ ด้านหัตถกรรมและ ด้านเกษตรกรรม โภชนาการ อาหารแปรรูป ศักยภาพด้านหัตถกรรมเป็นภูมิปัญญาไทยที่ชาวนครนายกมีสูงมากทุกอำเภอ ซึ่งจากการสำรวจพื้นที่ในจังหวัดพบว่า งานหัตถกรรมส่วนมากเป็นงานไม้ งานจักสาน เนื่องจาก จังหวัดนครนายกมีทรัพยากรธรรมชาติป่าไม้ มาก ประชาชนได้อาศัยผลผลิตจากป่าร่วมกับภูมิปัญญามาประยุกต์เป็นงานหัตถกรรมประเภทต่างๆ ผลการสำรวจข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นของภูมิปัญญา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์หัวไม้ไผ่แกะสลัก ตะกร้า ผลิตภัณฑ์จักสานจากกก และผักตบชวา

ศักยภาพด้านภูมิปัญญาไทยของชุมชนในจังหวัดนครนายก ระดับที่สูงมากเกือบทุกอำเภอ (3 ใน 4 อำเภอ) คือ ด้านเกษตรกรรม โภชนาการ อาหารแปรรูป ซึ่งเป็นศักยภาพที่สูงมากในอำเภอเมือง อำเภอบ้านนา และอำเภอปากพลี และเป็นศักยภาพที่สูงในอำเภอองครักษ์ ผลการสำรวจท้องที่จังหวัดนครนายกเบื้องต้น และสัมภาษณ์<sup>90</sup> พบว่า ภูมิปัญญาด้าน โภชนาการ อาหาร มีหลายชนิดส่วนมากเป็นผลผลิตจากทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น เช่น ปลา พืช ผลไม้ชาวบ้าน ได้นำผลผลิตจากธรรมชาติดังกล่าวประยุกต์กับภูมิปัญญาท้องถิ่นแปรรูปเป็นอาหาร โดยเฉพาะในกลุ่มชนไทยพวนซึ่งเป็นกลุ่มชนกลุ่มใหญ่ในอำเภอปากพลีจะมีวัฒนธรรมการกินอาหารประเภท ปลา ร้า เป็นประจำทุกครัวเรือน นอกจากนี้ยังพบว่ามีการแปรรูปผลไม้เพื่อการถนอมอาหารจำนวนมาก ในรูปของ การอบ การแช่แข็ง การดอง การตากแห้ง ผลิตภัณฑ์โดดเด่นของภูมิปัญญา ได้แก่ มะม่วงแช่แข็ง กระท้อนแช่แข็ง ขนุนแช่แข็ง น้ำพริกเผาเห็ดฟาง ถั่วเคลือบ ไข่เค็ม ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ เป็นต้น ทั้งนี้เนื่องจากอำเภอดังกล่าวมีป่าเขา การเพาะปลูก ทำให้มีผลผลิตของผักผลไม้จำนวนมาก

จากการสำรวจเอกสาร ผลิตภัณฑ์สินค้าท้องถิ่นที่ได้มาตรฐานที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นสินค้าปรากฏแก่สาธารณะชนในอินเทอร์เน็ต<sup>91</sup> พบข้อมูลผลิตภัณฑ์ 4 ประเภท ของแต่ละตำบลในจังหวัดนครนายก

1) ประเภทอาหารและการบริโภค ได้แก่ อาหารแปรรูปจากสัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ พืช ผักและผลไม้ อาหารแปรรูปอื่นๆ เครื่องดื่มและขนม เช่น หมักปลาด้วยรำข้าวหรือข้าวคั่วบรรจุใส่ไห การย่างและผึ่งแดดแห้งสนิทเก็บใส่ปี๊บ การแปรรูปอาหารและผลไม้ในแบบต่างๆ เช่น แหนมหมู หมูแดดเดียว เนื้อแดดเดียว ปลาสลิดแดดเดียว มะขามแช่อิ่ม กระท้อนอบแห้ง เป็นต้น

2) ประเภทการผลิต สิ่งประดิษฐ์ หัตถกรรม งานหัตถกรรมหลากหลายรูปแบบจากไม้ประเภทต่างๆ มีมากที่สุด เช่น เครื่องจักสาน ผลิตภัณฑ์จากไม้มะม่วงและไม้ไผ่ หัตถกรรมกะลามะพร้าว การรู้จักประยุกต์เทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้แปรรูปผลผลิต เช่น ผลิตภัณฑ์จากหิน อาทิ ครกหิน หินนวดมือ หินลับมีดเพื่อชะลอการนำเข้ตลาดและแก้ปัญหาการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการที่ทำให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดจนการผลิตและการจำหน่ายผลิตผลทางหัตถกรรม นอกจากนั้นยังมีงานหัตถกรรมประเภทสิ่งทอ และไม้กวาด และอื่นๆ

3) ประเภทไม้ดอกไม้ประดับและผลิตภัณฑ์การเกษตร ได้แก่ การเพาะกิ่งพันธุ์ ไม้ดอกไม้ประดับ การแก้ปัญหาด้านการผลิต เช่น การแก้ไข โรคและแมลง และรู้จักปรับใช้ผลิตผลทางการเกษตรแทนเทคโนโลยีสมัยใหม่ อาทิ ปุ๋ยชีวภาพ ปุ๋ยหมัก เป็นต้น

4) ประเภทสุขภาพและผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ด้านการรักษาโรคและการป้องกัน เช่น หมอพื้นบ้าน การนำสมุนไพรมาเป็นยารักษาโรคและของใช้ในชีวิตประจำวัน อาทิ ยาแคปซูลสมุนไพร ยาสระผมจากสมุนไพรต่างๆ น้ำมันไพล ยาหอม เป็นต้น

ผลผลิตดังกล่าวแสดงออกถึงอาชีพที่ได้จากการสะสมความรู้ ทักษะและประสบการณ์ ของแต่ละบุคคล มากน้อยต่างกััน บางอาชีพ อาจมีการสะสมและพัฒนาถ่ายทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น ประยุกต์กับบริบทและเทคโนโลยีใหม่ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับ เป็นภูมิปัญญาที่มีค่าสำหรับคนรุ่นหลังที่ควรเรียนรู้ต่อไป บางผลิตภัณฑ์ผู้ผลิตอาจพบอุปสรรคต่างๆ ไม่สามารถปรับและแก้ปัญหาให้สอดคล้องกับสภาพชีวิตอย่างสมดุล ได้ก็จะซบเซาและสูญไปในที่สุด จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์แหล่งผลิตกันในหมู่บ้าน จำแนกตามอำเภอในจังหวัดนครนายก สรุปได้ดังตารางที่ 2.4

## ตารางที่ 2.4 ผลผลิตภัณฑ์ของจังหวัดนครนายกจำแนกตามอำเภอ

ประเภทผลิตภัณฑ์	อำเภอ			
	เมือง	บ้านนา	ปากพลี	องครักษ์
1. อาหาร	34	23	26	17
2. หัตถกรรม	25	27	15	19
3. ไม้ดอกไม้ประดับและผลิตภัณฑ์การเกษตร	4	1	4	5
4. ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร	9	2	6	2

ผลการสำรวจนี้แสดงว่า อาหารเป็นผลิตภัณฑ์ที่ประชาชนนครนายกผลิตมากที่สุด(ร้อยละ 45 จากผลิตภัณฑ์รวม) รองลงไปได้แก่ ผลิตภัณฑ์หัตถกรรม (ร้อยละ 39) ซึ่งส่วนมากเป็นผลิตภัณฑ์จากป่า มีจำนวนไม่มากนักที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และผลิตภัณฑ์ไม้ดอกไม้ประดับ (ร้อยละ 8,6 ตามลำดับ) อาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์จากอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ประชาชนนครนายกนำมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์จนเป็นที่นิยมแก่ผู้คนทั่วไป เมื่อพิจารณาเฉพาะประเภทของอาหารที่ชาวนครนายกผลิตหรือแปรรูป พบว่ามี อาหารประเภทต่างๆ ดังนี้

- 1) อาหารแปรรูปจากสัตว์น้ำ ได้แก่ ปลาแรด ปลาแรด ปลาแคดเดียว ปลาเผา ปลาขยอ แหนมปลา ไข่เค็มไอโอดีน ไข่เค็มพอกดิน กุ้งหวาน ไข่กรอกปลาพริกไทยดำ ปลานูดู
- 2) อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ไก่ย่างหนังกรอบ หมู เนื้อแคดเดียว แคนหมู
- 3) อาหารแปรรูปจากข้าว พืช ผัก ผลไม้ ได้แก่ หน่อไม้ดอง กระท้อนแช่อิ่ม ผลไม้แช่อิ่ม อบแห้ง ผลไม้ดอง กระท้อนสามรส มะดันอบแห้งตากแห้ง วนัมะพร้าวในน้ำเชื่อมใบเตย ผลิตภัณฑ์จากข้าว กลัวย่น้ำว้าววนอบกรอบ ถ้วยเต็ยจากข้าวกลัอง เมียงคำสมุนไพร กระทียม โทนเพื่อสุขภาพ
- 4) อาหารแปรรูปอื่นๆ เช่น น้ำพริกเผาประเภทต่างๆ ถั่วอบใบเตย สมุนไพรผง
- 5) ขนม ได้แก่ โมจิ ทองหยิบทองหยอด กระจยาสารท ขนมเป็ยะ เค้ก คุกกี้ เต้าหู้ นมสด ขนมชั้น ขนมหม้อแกง ทองพับ กะหรี่ปั๊พ
- 6) เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำผลไม้ วนักระเจี๊ยบ สุรา น้ำลูกยอผสมสมุนไพร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

---

**เชิงอรรถ**

- <sup>1</sup> สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2541. รายงานการวิจัย เรื่อง แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี. 227 หน้า.
- <sup>2</sup> เอกวิทย์ ฒ ถกลาง. 2540. ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค:วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 378 หน้า.
- <sup>3</sup> ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์. หน้า 826.
- <sup>4</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>1</sup>
- <sup>5</sup> เสรี พงศ์พิศ, บรรณาธิการ. 2531. “ภูมิปัญญาชาวบ้านอีสานทัศนะของอาจารย์ปรีชา พิณทอง” ใน **ทิศทางหมู่บ้านไทย**. กรุงเทพฯ : สถาบันพัฒนาชนบท มูลนิธิหมู่บ้าน. 374 หน้า.
- <sup>6</sup> ชลทิตย์ เอี่ยมสำอาง และ วิศนี ศิลาตระกูล. 2531. “ภูมิปัญญาชาวบ้านเทคโนโลยีพื้นฐานและแหล่งวิทยาการในชุมชน” ใน **เอกสารการสอนชุดวิชาการพัฒนาและการใช้แหล่งวิทยาการในชุมชน หน่วยที่ 1-8**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 55 หน้า.
- <sup>7</sup> สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2546. “นโยบายส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา ฉบับได้รับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรี วันที่ 16 พฤศจิกายน 2542” ใน **คู่มือการสรรหาและคัดเลือกครูภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ : สำนักงานพัฒนาการเรียนรู้และมาตรฐานการศึกษา. 108 หน้า.
- <sup>8</sup> สามารถ จันทร์สุรย์. 2549. **องค์ความรู้ภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ : เจริญวิทย์การพิมพ์. 31 หน้า.
- <sup>9</sup> โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 19**. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 245-263.
- <sup>10</sup> เสรี พงศ์พิศ. 2544. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **วารสารนโยบายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. ปีที่ 1. ฉบับที่ 3. ธันวาคม. หน้า 31-34.
- <sup>11</sup> ประเวศ วะสี. 2534. “การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น” ใน **สรุปผลการสัมมนาทางวิชาการเรื่อง ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. หน้า 12.

- 
- <sup>12</sup> รัตน์ะ บัวสนธิ์. 2539. “แนวทางการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น” ใน วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร. ปีที่ 4. ฉบับที่ 2. กรกฎาคม-ธันวาคม. หน้า 9-15.
- <sup>13</sup> นันทสาร สีสลับ และคณะ. 2541. แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 227 หน้า.
- <sup>14</sup> ยิ่งยง เทาประเสริฐ. 2537. “ศักยภาพของภูมิปัญญาพื้นบ้าน” ใน วารสารการศึกษาแห่งชาติ. ปีที่ 28. ฉบับที่ 5. มิถุนายน-พฤษภาคม. หน้า 17-26.
- <sup>15</sup> วิจิต นันทสุวรรณ. 2534. “ภูมิปัญญาชาวบ้านคืออะไร” ใน การสัมมนาทางวิชาการเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน. กรุงเทพฯ : กุรุสภา. 227 หน้า.
- <sup>16</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>1</sup>
- <sup>17</sup> สามารถ จันทร์สุริย์. 2533. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการเนื่องในการจัดงานมหกรรมวัฒนธรรมพื้นบ้านไทย ณ จังหวัดนครราชสีมา. กรุงเทพฯ. หน้า 55.
- <sup>18</sup> อังกุล สมคะเนย์. 2534. “ภูมิปัญญาชาวบ้านมิติจิตสำนึกต่อการเรียนการสอนระดับประถมศึกษา” ใน เอกสารการสัมมนาเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้านมิติจิตสำนึกต่อการเรียนการสอนระดับประถมศึกษาภาควิชาบริหารการศึกษา สาขาเนเทศการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 137 หน้า.
- <sup>19</sup> สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2534. “การนำหลักสูตรไปใช้ชุดฝึกอบรมศึกษานิเทศก์ สปจ. สปอ./ก.” ใน เอกสาร สน. ที่ 27/2534. กรุงเทพฯ : กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 7.
- <sup>20</sup> อังกุล สมคะเนย์. 2535. สภาพและปัญหาการนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้พัฒนาหลักสูตรในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเนเทศการศึกษาและพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 33.
- <sup>21</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>1</sup>
- <sup>22</sup> ศูนย์พัฒนาหลักสูตร. มปป. “ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับหลักสูตรที่พึงประสงค์” ใน เอกสารสรุปผลการประชุมสัมมนาเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับหลักสูตรที่พึงประสงค์. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ. หน้า 18.

- 
- <sup>23</sup> ประเวศ วะสี. 2534. “ความคิดและภูมิปัญญาไทย เรื่อง การศึกษาของชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น” ใน เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ หมายเลข 2 เรื่อง ภูมิปัญญาไทย เนื่องในโอกาสสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเจริญพระชนมายุ 36 พรรษา. กรุงเทพฯ : สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 26-28 มิถุนายน 2534. 8 หน้า.
- <sup>24</sup> โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 11-27.
- <sup>25</sup> เอกวิทย์ ณ ถลาง และคณะ. 2546. ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ : อมรินทร์. 118 หน้า.
- <sup>26</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>1</sup>
- <sup>27</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>25</sup>
- <sup>28</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>1</sup>
- <sup>29</sup> อินทรา หิรัญสาย 2545. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อปฏิรูปการศึกษา วิทยานิพนธ์ คุุณภักดิ์ หน้า 18-22.
- <sup>30</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>1</sup>
- <sup>31</sup> ศรีศักดิ์ วลลิโกดม โอภาส ปัญญา และเลิศชาย ศิริชัย 2547. “แนวทางการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น” ใน ภูมิปัญญาท้องถิ่น: จากข้อเท็จจริงยกระดับสู่กระบวนการนวัตกรรมที่เสริมความเข้มแข็งชุมชน. เลิศชาย ศิริชัย(บรรณาธิการ) สำนักวิชาศิลปะศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ นครศรีธรรมราช หน้า 23-26.
- <sup>32</sup> สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2540. ศิลปินแห่งชาติ 2539. กรุงเทพฯ : คุรุสภา. 180 หน้า.
- <sup>33</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>24</sup>
- <sup>34</sup> มลศิริ วิโรทัย และ ปาริฉัตร หงส์ประภาส. 2542. “ศูนย์ศึกษาแนวพระราชดำริ” [Online], Available : <http://www.swu.ac.th/royal/book5/b5c4t6.html> [31 มีนาคม 2551].
- <sup>35</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>25</sup>
- <sup>36</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>25</sup>

- <sup>37</sup> กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. 2548. **ปราชญ์ชุมชน: สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย** พิธีพุทธาภิเษกกรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ : ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย. หน้า 34.
- <sup>38</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>2</sup>
- <sup>39</sup> สามารถ จันทร์สุรย์ และประทีป อินแสง. 2541. รายงานการวิจัยประเด็นการศึกษาเกี่ยวกับศิลปะ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย (แนวทางการจัดการศึกษาด้านศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย). สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักงานรัฐมนตรี. 58 หน้า.
- <sup>40</sup> สีสวรรณ์ นาคทรพรพ. 2538. “ระบบการเรียนรู้ของชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน กรณีศึกษาชุมชนอีสานใต้” ในวารสารสุโขทัยธรรมมาธิราช. ปีที่ 8. ฉบับที่ 2. พฤษภาคม-สิงหาคม. หน้า 38-48.
- <sup>41</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>37</sup>
- <sup>42</sup> วีระยุทธ เอี่ยมคำภา. 2547. การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กรอบแนวคิดและยุทธศาสตร์การพัฒนาทุนทางสังคมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. ครั้งที่ 2. วันจันทร์ที่ 8 มีนาคม 2547. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.
- <sup>43</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>1</sup>
- <sup>44</sup> พลเดช ปิ่นประทีป. 2547. การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กรอบแนวคิดและยุทธศาสตร์การพัฒนาทุนทางสังคมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. ครั้งที่ 2. วันจันทร์ที่ 8 มีนาคม 2547. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.
- <sup>45</sup> สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2547. การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กรอบแนวคิด และยุทธศาสตร์การพัฒนาทุนทางสังคมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. ครั้งที่ 2. วันจันทร์ที่ 29 มีนาคม 2547. โรงแรมเจบี จังหวัดสงขลา.
- <sup>46</sup> เขียวพา สุวดี. 2551. “การถนอมอาหาร” [Online], Available : [http://www.gpo.or.th/rdi/html/preserve\\_food.html](http://www.gpo.or.th/rdi/html/preserve_food.html) [4 กุมภาพันธ์ 2551].
- <sup>47</sup> จรรยา วัฒนาทวิกุล และ สมหมาย แปลกถำของ. 2541. “การถ่ายทอดเทคโนโลยีอาหารสู่ชนบทและอุตสาหกรรม” ในวารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ. ปีที่ 46. เล่มที่ 146. มกราคม 2541. กรุงเทพฯ : กรมวิทยาศาสตร์บริการ. หน้า 9-11.
- <sup>48</sup> มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. “การถนอมและการแปรรูปอาหาร” ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 1-7. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 206 หน้า.

---

<sup>49</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>47</sup>

<sup>50</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>3</sup>

<sup>51</sup> พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 222 หน้า.

<sup>52</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>48</sup>

<sup>53</sup> สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2545. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา  
จังหวัดนครนายก. กรุงเทพฯ. หน้า 5.

<sup>54</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>34</sup>

<sup>55</sup> มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2547. “การถนอมอาหารโดยการหมักดอง” ใน เอกสารการสอนชุดวิชา อาหาร  
และโภชนาการ หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 468 หน้า.

<sup>56</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>53</sup>

<sup>57</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>3</sup>

<sup>58</sup> มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2545. “การถนอมและการแปรรูปอาหาร” ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอม  
และการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 328 หน้า.

<sup>59</sup> เรื่องเดียวกัน

<sup>60</sup> เรื่องเดียวกัน

<sup>61</sup> wikia. 2551. “การถนอมอาหารโดยการดอง” [Online], Available : <http://scratchpad.wikia.com/wiki> [9 เมษายน 2551].

<sup>62</sup> เรื่องเดียวกัน

<sup>63</sup> กรมควบคุมมลพิษ. มปป. คู่มือการป้องกันมลพิษ ผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผลไม้ดองและผลไม้ปรุงรส. กรุงเทพฯ : มปป. หน้า 19.

- 
- <sup>64</sup> เรื่องเดียวกัน
- <sup>65</sup> วิไล รัตนาทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : เทกซ์แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน. 500 หน้า.
- <sup>66</sup> เรื่องเดียวกัน
- <sup>67</sup> เรื่องเดียวกัน
- <sup>68</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>58</sup>
- <sup>69</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>58</sup>
- <sup>70</sup> สำนักงานจังหวัดนครนายก. 2550. “รายงานสรุปจังหวัดนครนายก” [Online]. Available : <http://www.nakhonnayok.go.th/new/vnayok.doc> [13 พฤษภาคม 2551].
- <sup>71</sup> สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2549. แผนที่แสดงเขต อำเภอ ตำบล เทศบาล และข้อมูลพื้นฐานของจังหวัด พ.ศ. 2548. กรุงเทพฯ : บางกอกบลู๊ต. 489 หน้า.
- <sup>72</sup> สภาวัฒนธรรมอำเภอปากพลี และศูนย์บูรณาการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชนอำเภอปากพลี. 2548. กรณีตัวอย่าง สังคมวัฒนธรรมอำเภอปากพลี. ราชบุรี : ธรรมรักษ์การพิมพ์. 164 หน้า.
- <sup>73</sup> สยามเศรษฐกิจ. 2545. “102 ปี เมืองใหม่ นครนายก ศักยภาพทางการค้า อุตสาหกรรม และการท่องเที่ยว” ใน สยามเศรษฐกิจ ฉบับพิเศษ. กรุงเทพฯ. 55 หน้า.
- <sup>74</sup> สรศักดิ์ งามขจรกุลกิจ. 2539. ประวัติศาสตร์เมืองนครนายก ชุดเมืองประวัติศาสตร์. กรุงเทพฯ : ศรีบุญอุตสาหกรรม การพิมพ์. 306 หน้า.
- <sup>75</sup> เรื่องเดียวกัน
- <sup>76</sup> คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเนื่องในพระราชพิธีเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ. 2544. วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ และภูมิปัญญาจังหวัดนครนายก. กรุงเทพฯ : ครุสภา. 311 หน้า.

- 
- 77 สีน ลินสกุล และคณะ. 2539. “ธรณีวิทยาลี้กเวดลี้มจ้กหว้ดนครนยอกและพ้ันที่ใกล้เคียง” ใน วารสารศิลปะการ. ปีที่ 39. ฉบับที่ 2. มีนาคม-เมษายน.
- 78 เรื่องเดียวกันกับ 71
- 79 เรื่องเดียวกันกับ 73
- 80 เรื่องเดียวกันกับ 71
- 81 เรื่องเดียวกันกับ 73
- 82 เรื่องเดียวกันกับ 72
- 83 สถาบันคลังสมองของชาติ. 2548. รายงานผลการศึกษาคีรกรการขยยผลต้้นแบบการบริหารงานจ้กหว้ดแบบบูรณาการ (จ้กหว้ดนครนยอก). กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ. 18 หน้า.
- 84 วิมล หนองพงส์ และปริศนา สำราญกิจ. 2539. “วัฒนธรรมและประเพณีจ้กหว้ดนครนยอก” ใน วารสารศิลปะการ. ปีที่ 39. ฉบับที่ 2. มีนาคม-เมษายน. หน้า 109-114.
- 85 เรื่องเดียวกันกับ 53
- 86 เรื่องเดียวกันกับ 72
- 87 เรื่องเดียวกันกับ 84
- 88 เรื่องเดียวกันกับ 53
- 89 ทรงจิต พูลลาภ และคณะ. 2546. ศักยภาพและสถานภาพของภูมิปัญญาไทย : ภูมิปัญญาไทยภาคกลาง. กรุงเทพฯ : สหมิตรพริ้นต้ง. 259 หน้า.
- 90 การสัมภาษณ์โดย สุรพล บุญลือ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- 91 ไทยด้าบดอทอคอม. 2551. ข้อมูลลี้นค้ำจ้กหว้ดนครนยอก [Online], Available : <http://www.thaitambon.com/Provinces/NakhonNayok.htm> [7 เมษายน 2551].

### บทที่ 3

## การศึกษาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก

การศึกษาภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายกเป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ แบ่งภูมิปัญญาเป็น 2 ประเภท คือ ภูมิปัญญาดั้งเดิม และภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ ภูมิปัญญาดั้งเดิมเป็นภูมิปัญญาไทยที่เกิดจากประสบการณ์ มีการเรียนรู้ที่ยืดยาวและต่อเนื่องในการแก้ปัญหาด้วยวิถีทางธรรมชาติและได้รับถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ การศึกษานี้ได้เน้นความสนใจภูมิปัญญาการถนอมอาหารของกลุ่มลาวพวน หรือไทยพวนเป็นหลัก ส่วนภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ เป็นภูมิปัญญาใหม่ในการผลิตอาหารจนกระทั่งได้รับการยอมรับจากบุคคลทั่วไปของแต่ละตำบลหรือที่เรียกกันว่า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นภูมิปัญญาและองค์ความรู้ระดับแรกเริ่มที่ประยุกต์การจัดการและการจำหน่าย บางชนิดกำลังพัฒนารูปแบบและรอการต่อยอดที่เหมาะสมกับสภาพสังคมในปัจจุบันทั้งในเชิงการพัฒนาคุณภาพการผลิต การเก็บรักษาและระบบจัดการเชิงพาณิชย์

การศึกษาในขั้นตอนนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ศึกษาโดยการเก็บข้อมูลเบื้องต้นจากการสำรวจสภาพ พื้นที่ทั่วไปเพื่อกำหนดกลุ่มตัวอย่างของแต่ละอำเภอ เข้าพบภูมิปัญญาท้องถิ่นและผู้นำชุมชนในท้องที่ต่างๆของหมู่บ้านในจังหวัดนครนายก สัมภาษณ์ พูดคุยและสังเกตชีวิตความเป็นอยู่รวมทั้งการดำเนินชีวิตในครอบครัวและชุมชน

**การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง** การศึกษานี้คัดเลือก 3 จาก 4 อำเภอ ของจังหวัดที่มีภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารที่เด่นชัด จากการวิเคราะห์หลักฐาน เอกสารที่มีการกล่าวถึงอาหาร ผลการวิเคราะห์พบว่า จังหวัดนครนายก มีภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมที่ได้รับการยอมรับจากสังคมทั่วไป คือการทำปลาร้า ปลาสาม ของไทยพวน ศึกษาแบบเจาะจงจากครอบครัวไทยพวนที่ผลิตปลาร้าเป็นอาชีพหลัก และศึกษาบริบทจากชุมชนหมู่บ้านเกาะกา อำเภอปากพลี

ภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ ศึกษาแบบเจาะจงจากผู้ประกอบอาชีพในกลุ่มแม่บ้านซึ่งได้เปลี่ยนชื่อเป็นวิสาหกิจชุมชน จากการทำน้ำพริก ของกลุ่มแม่บ้านดอนเปรี้ง อำเภอบ้านนา การทำไข่เค็ม ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยางสามัคคี อำเภอบ้านนา การแปรรูปผลไม้ของกลุ่มแม่บ้านราชสีห์ อำเภอบ้านนา และกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง อำเภอเมือง

### 3.1 ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม

กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการเลือกแบบเจาะจงจากผู้มีความรู้และผู้ทรงภูมิปัญญาไทยพวนที่บ้านเกาะกา ตำบลท่าเรือ อำเภอปากพลี ศึกษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหารประเภทปลา ผักผลไม้ และการทำกระดาษสา โดยศึกษาข้อมูลทั่วไปของกลุ่มไทยพวน ได้แก่ สภาพภูมินิเวศของหมู่บ้านไทยพวนในนครนายก ประวัติและลักษณะการตั้งถิ่นฐานของชุมชนบ้านเกาะกา ภูมิปัญญาด้านอาหารกับระบบภูมินิเวศ แหล่งภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารของชาวพวนบ้านเกาะกา กระบวนการถนอมอาหารของชาวพวนบ้านเกาะกา วัฒนธรรมการกินและการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร

#### 3.1.1 สภาพภูมินิเวศของหมู่บ้านไทยพวนในนครนายก

การรับรู้ของคนทั่วไปคนนอกกลุ่มไทยพวนมักเรียกพวกเขาว่า “ลาวพวน” ดังที่พบในงานศึกษาทางชาติพันธุ์ลาวพวนที่ผ่านมา รวมทั้งการรับรู้ของคนกลุ่มอื่นที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียงขณะที่คณะวิจัยทำการสำรวจก็ยังคงพบว่าคนไทยหรือคนจีนที่อาศัยอยู่ในบริเวณพื้นที่ใกล้ชิดยังคงเรียกพวกเขาว่า “ลาวพวน” เช่นเดียวกัน หากแต่สำหรับในกลุ่มพวกเขาเองนั้น พวกเขาบ่งชี้ตัวเองใหม่ว่าเป็น “ไทยพวน” ซึ่งเป็นการแสดงตัวตนเพื่อโต้ตอบกับความรู้สึกที่อยู่ในสถานะภาพชายขอบหรือการรับรู้แสดงออกอย่างมีอคติทางชาติพันธุ์ของคนกลุ่มอื่น เนื่องจากประวัติศาสตร์ความเป็นมาในฐานะเหยื่อสงครามของชาวเมืองพวนที่ถูกกดขี่ดูถูก หรือไม่ได้รับการยอมรับอย่างเท่าเทียมกับกลุ่มคนในสังกัดสยาม<sup>1</sup>

ชาวไทยพวนในพื้นที่จังหวัดนครนายก พบในบริเวณพื้นที่อำเภอปากพลี และบางส่วนของเขตอำเภอเมือง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอำเภอปากพลี จะมีชาวไทยพวนอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นกว่ากลุ่มคนอื่น ๆ ที่เพิ่งเข้ามาอาศัยภายหลังอย่างเห็นได้ชัด<sup>2</sup> พระครูประวัติวัดท่าแดง อำเภอปากพลี ได้อธิบายถึงการอพยพเคลื่อนย้ายของชาวพวนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในบริเวณนี้ว่า เมื่อพระเจ้าตากสินสถาปนาขึ้นครองกรุงธนบุรี หลังจากปราบกบฏกลุ่มต่างๆเรียบร้อยแล้ว มีคำสั่งให้พระยามหากษัตริย์ศึกแต่งทัพขึ้นไปตีเวียงจันทน์ในปี พ.ศ. 2321 เมื่อตีเวียงจันทน์แตกจึงได้กวาดต้อนผู้คนมาเป็นจำนวนมาก โดยมีชาวลาวพวน (ไทยพวน) ถูกกวาดต้อนมาด้วย เมื่ออพยพมาในภูมิภาคแถบนี้ (อำเภอปากพลี) เห็นว่าสภาพพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ มีแม่น้ำลำคลอง สามารถอยู่อาศัยและทำมาหากินได้ จึงได้ตั้งบ้านเรือนอยู่ ท่านพระครูยังเล่าอีกว่า คนที่อพยพมาตั้งบ้านเรือนในครั้งนั้นมีจำนวน 4 บ้านรวมกันมา โดยมีหลวงพ่อดำซึ่งเป็นพระภิกษุเป็นหัวหน้าได้นำผู้คนมาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ริมฝั่งคลองท่าแดงด้านทิศตะวันตก<sup>3</sup> หากพิจารณาจากแนวความคิดที่ว่า วัดมักเกิดขึ้นพร้อมกับชุมชน เมื่อเปรียบเทียบประวัติการก่อตั้งวัด ซึ่งมีบันทึกไว้พบว่าวัดท่าแดงเป็นวัดเก่าแก่ที่สุด ตั้งขึ้นในปีพ.ศ. 2330<sup>4</sup> แต่ก็เป็นไปได้ว่าชุมชนบางแห่งอาจก่อตัวเป็นชุมชนมาก่อนวัดที่เกิดขึ้นภายหลังก็เป็นไปได้

ปัจจุบันชาวไทยพวนจำนวนมากกระจายตัวอยู่ทั่วทั้งอำเภอปากพลีและมีบางส่วนอยู่ในอำเภอเมืองนครนายก พันเอกโสภณ เครือเพชร<sup>5</sup> ปราชญ์ท้องถิ่นที่ร่วมก่อตั้งชมรมไทยพวน จังหวัดนครนายกได้อธิบายว่าชุมชนหมู่บ้านไทยพวนในนครนายก มีอยู่ทั้งหมด 22 หมู่บ้าน โดยแบ่งเป็น

กลุ่มเหนือกลางและล่าง ดังที่พันเอกโสภณ เล่าว่า “ไทยพวนมาคนละกลุ่ม เช่น หนองหัวลิง โศกกระชาย แล้วมาจนกระทั่งถึงกิ่งกลาง นี่กลางนะเนี่ย (ฝั่งคลอง) กลางนี้บ้านใหม่ ฝั่งคลอง คลองกระทิง ทำแดงแถวนี้ แล้วก็จะมีกลุ่มล่าง ชะแกซิ่ง เกาะกา แคม โคง นี่พวกนี้กลุ่มล่างที่เขาทำปลากันนี่ ...ส่วนมากปลาอยู่ที่โน่น”

สันนิษฐานว่าจากชุมชนไทยพวนเก่าแก่ดั้งเดิมได้มีการขยายตัวของประชากรทำให้บางส่วนเคลื่อนย้ายขยายตั้งชุมชนใหม่เพิ่มขึ้นภายหลังด้วย<sup>6</sup> ชาวพวนอำเภอปากพลีในปัจจุบัน หากมองจากลักษณะภายนอก ดูเหมือนไม่มีความแตกต่างจากคนไทยทั่วไปแต่อย่างใด หากพวกเขาไม่บอกว่าเป็นคนไทยพวนหรือใช้ภาษาพวนพูดคุยสื่อสารกันในกลุ่ม คนนอกกลุ่มก็จะไม่สามารถจำแนกความแตกต่างจากคนไทยทั่วไปได้เลย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มที่อาศัยอยู่บริเวณชุมชนเมือง ซึ่งได้ละทิ้งวิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบดั้งเดิมไปแล้ว อย่างไรก็ตามชาวไทยพวนส่วนใหญ่ก็ยังคงรับรู้เรื่องราวความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ที่สืบทอดต่อกันจากรุ่นสู่รุ่นถึงการอพยพจากเมืองพวนในดินแดนลาวซึ่งเป็นถิ่นกำเนิดดั้งเดิมของตน จากคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน และการชำระสำนึกชาติพันธุ์ของกลุ่มที่แยกพวกเขาออกจากกลุ่มคนอื่นๆ โดยเฉพาะด้านภาษาและขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่นที่แตกต่างไปจากผู้คนกลุ่มอื่นๆ ใกล้เคียงกัน ในปัจจุบันพวกเขายังได้ริเริ่มการฟื้นฟูอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมประเพณีในกลุ่มของตนด้วยความภูมิใจ ดังเห็นได้จากความพยายามส่งเสริมฟื้นฟูวัฒนธรรมชาวไทยพวน โดยการสร้างพิพิธภัณฑ์ชาวไทยพวนที่วัดฝั่งคลอง เป็นต้น อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ ซึ่งปรากฏเป็นภาพตัวแทน (Representation) ของชาวไทยพวนอำเภอปากพลีในปัจจุบัน อาจเห็นได้จากบทกลอนที่ คุณสุนทร กิตติสุนทรโรภาส ปราชญ์ท้องถิ่นได้แต่งขึ้น และผู้วิจัยได้คัดลอกบางส่วนมาดังนี้

“อำเภอปากพลีเพิ่มมีตำนาน	ขอเขียนเล่าขานร้องเป็นคำไข
มีลาวปนพวนเหล่าล้วนโยงโย	ทั้งจับกับไทยเป็นถิ่นพันธุ์ทาง
สืบเสาะเชื้อสายพึงยบายบอกสอน	อยู่ไม่ย่อหย่อนด้วยมีแบบอย่าง
ขนบธรรมเนียมรู้เหนียมน้องนาง	รู้ถ้อยถูกทางล้วนท่วงพิธี
เรื่องทำพิธีได้ดีทุกเดือน	ไม่ร้างไม่เลือนไม่เลือนให้หรี
เดือนอ้ายข้าวหลามเดือนสามข้าวจี	ข้าวเขียบก็มีข้าวปุ้นก็มีมา
ทำบุญข้าวสากเมื่อถึงวันสารท	ส่งบุญให้ญาติที่ล่วงลับลา
ทำบุญข้าวเม่าทำบุญข้าวมา	ทำบุญเช่นว่าน้อมไหว้ขวอน
ไหว้โตกปู่ตาศาลาไม่หลู่	ให้ช่วยคำขมิ้นชื่อกระถ่อน
ได้พรั่งได้พร้อมหมดหมอมพิพร	จะจากจะจรให้สุขประจำ
ถิ่นบ้านเกาะหวายพอมีความหวัง	เพราะแน่นพลังคังหวายมัดลำ
เพิ่นปะคำพวนรู้ถ้วนทางธรรม	รักเล่นร้องรำไม่มีรื้อนรณ

พระครูศีลขันธุ์ผู้มั่นคงศีลเสริม	หลวงพ่อดีลิมท่านเดิมไม่หล่น
สร้างวัดสร้างวานำพาผู้คน	เข้าบวชสวดมนต์ให้อยู่กันยาว
ถึงถิ่นบ้านใหม่ไม่มีมัวหมอง	มองคนอยู่ครองล้วนแต่ผิวขาว
รักปะพืดเอมิใช้พุดลาว	ทั้งหนุ่มแลสาวแก่เฒ่าอยู่ทน
รู้ทำผ้าทอรู้ซื้อสู่วัณ	รู้บากรู้บันเรื่องบุญไม่บ่น
จะใหม่หรือเก่าก็ไม่มิกล	วางตัวไม่พ้นธรรมเนียมของพวน
เข้าเขตฝั่งคลองมีคลองเคียงกัน	พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านเป็นส่วน
เป็นของเคยใช้สมัยตาชวน	อยากรู้เรื่องพวนต้องเข้าไปพรม <sup>7</sup>

การสำรวจข้อมูลพื้นที่วิจัยครั้งนี้ พบว่าสภาพภูมินิเวศของท้องถิ่นมีส่วนสำคัญอย่างมากต่อลักษณะการดำรงชีวิตของผู้คนในแต่ละแห่ง อิทธิพลของสภาพแวดล้อมที่มีต่อการดำรงชีพของคนเห็นได้จากการพึ่งพาธรรมชาติอย่างมากในสังคมชาวนา และยังคงเห็นได้ชัดในบริเวณพื้นที่ราบลุ่มทางตอนล่างของอำเภอปากพลี สภาพพื้นที่เป็นทุ่งราบเพาะปลูกข้าวเป็นผืนนาขนาดใหญ่สุดหุสุดตา ขณะที่เหนือบริเวณตอนล่างขึ้นไปทางตอนกลางและตอนเหนือมีสภาพเป็นพื้นที่ดอน ซึ่งส่วนใหญ่มีการทำสวนผลไม้ ไร่ ไร้ และเลี้ยงสัตว์ จึงมองเห็นความแตกต่างระหว่างพื้นที่ตอนบนกับตอนล่างของจังหวัดได้อย่างชัดเจน ข้อสังเกตจากการเดินทางสำรวจพื้นที่การวิจัยครั้งนี้ ตรงกับข้อมูลเอกสารของอำเภอปากพลีที่ระบุว่า สภาพทางภูมิศาสตร์ของอำเภอปากพลีทางตอนเหนือเป็นภูเขาและอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ ทางตอนกลางเป็นบริเวณที่อุดมสมบูรณ์ที่สุดมีทั้งที่ราบเชิงเขาและที่ราบเหมาะแก่การเพาะปลูก ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพทำนาค้า รองลงไปก็คือทำสวนส้มโอ สวนมะปราง สวนมะม่วง สวนไม้ไผ่ตง สวนกล้วยน้ำว้า ไร่ข้าวโพด ทำฟาร์มเลี้ยงวัวบริเวณที่ราบเชิงเขา ทำฟาร์มเลี้ยงไก่ เลี้ยงสุกร ส่วนทางตอนใต้เป็นที่ราบลุ่ม ดินส่วนใหญ่เป็นดินเปรี้ยว ชาวอำเภอปากพลีที่อยู่บริเวณนี้จึงมีอาชีพทำนาหวาน จับปลาน้ำจืด และทอเสื่อจากต้นกก ซึ่งเป็นพืชที่ขึ้นอยู่ตามท้องนา<sup>8</sup> และนอกจากสภาพนิเวศทางธรรมชาติที่สัมพันธ์กับรูปแบบการดำรงชีวิตของผู้คนในแต่ละพื้นที่แล้ว อิทธิพลจากการพัฒนาและการขยายตัวกลายเป็นเมือง ก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการดำรงชีวิตของผู้คนในแต่ละเขตพื้นที่ของอำเภอปากพลีด้วยเช่นกัน

ชุมชนไทยพวนในอำเภอปากพลี ส่วนใหญ่ ตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ทางตอนกลางในตำบลหนองแสง ตำบลเกาะหวาย ลงมาจนถึงตอนล่างสุดในตำบลท่าเรือ ข้อมูลการใช้พื้นที่การทำเกษตรยังระบุว่าในเขตอำเภอปากพลี มีการทำนาปีละครั้ง บนพื้นที่ 123,075 ไร่<sup>9</sup> บริเวณที่เป็นชุมชนชาวพวนก็ล้วนมีลักษณะที่เป็นพื้นที่ราบ ปลูกข้าวนาปีแทบทั้งสิ้น ข้อสังเกตการสำรวจเบื้องต้นพบว่าพื้นที่ที่ชาวพวนอาศัยอยู่มักเป็นพื้นที่ราบลุ่มใกล้แหล่งน้ำ ลำคลอง และแม้ว่าชุมชนเหล่านี้หลายแห่งจะพัฒนาสู่ความเป็นชุมชนเมืองไปมากแล้วก็ตาม เช่น ชุมชนบ้านฝั่งคลอง ตำบลหนองแสง ซึ่งอยู่ติดกับถนนหลวงและใกล้กับเขตเทศบาลอำเภอปากพลี ชาวพวนในหมู่บ้านหันไปประกอบอาชีพค้าขาย

รับราชการ ทำงานบริษัทเอกชน และอื่นๆตามวิถีทางสังคมสมัยใหม่ ผืนนา สวน ของครอบครัวที่เคยประกอบอาชีพทำนาในอดีตได้เปลี่ยนเป็นให้เช่าแทน<sup>10</sup> แต่อย่างไรก็ตาม สภาพพื้นที่รอบๆชุมชนหมู่บ้านก็ยังคงมองเห็นเป็นทุ่งนาและสวนอยู่เช่นเดิม เมื่อสอบถามสืบย้อนไปในอดีตพบว่าแต่เดิมชาวบ้านในอำเภอปากพลี ดำรงวิถีชีวิตด้วยการเพาะปลูกข้าวนาปีตามฤดูกาลเป็นหลัก อาศัยและทำมาหากินโดยมีความสัมพันธ์กับแหล่งอาหารธรรมชาติ โดยเฉพาะการจับสัตว์น้ำในนาข้าวและในแม่น้ำลำคลองต่างๆ ที่มีอยู่มากในบริเวณนี้

พันเอกโสภณ เล่าให้ว่าสมัยเป็นเด็กๆยังไม่มีถนน ชาวบ้านในละแวกนี้ใช้เรือในการสัญจรเป็นหลัก ลำน้ำคลองบริเวณชุมชนที่อยู่ติดกับวัดฝั่งคลองสามารถล่องลงใต้ไปได้ถึงตำบลท่าเรือ และชุมชนไทยพวนแต่ละหมู่บ้านก็มักอาศัยอยู่ในบริเวณใกล้กับลำคลองที่เชื่อมถึงกัน สันนิษฐานเบื้องต้นได้ว่าบริเวณที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึงเพราะอยู่ใกล้แหล่งน้ำลำคลองจำนวนมาก และมีการเพาะปลูกข้าวนาปีในบริเวณนี้ ซึ่งน่าจะมียุทธผลต่อรูปแบบความสัมพันธ์ในการดำรงชีวิตของชาวพวนในอำเภอปากพลี ทำให้ชุมชนไทยพวนได้สะสมภูมิปัญญาจากการปรับเปลี่ยนเรียนรู้ และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จากการดำรงชีพของตนที่สัมพันธ์กับสภาพภูมินิเวศทางธรรมชาติและสังคมวัฒนธรรมของพวกเขา ดังที่พบเห็นได้จากเครื่องมือเครื่องมือที่ใช้ในการดำรงชีวิตประจำวันของชาวพวนในอดีต เช่น แห อวน ขอ ไช ลอบ ข้อง เบ็ด และอื่นๆ อีกจำนวนมาก เครื่องมือทำมาหากินเหล่านี้ถูกเก็บไว้ในพิพิธภัณฑ์ไทยพวนวัดฝั่งคลอง และยังพบในชุมชนชาวพวนหลายหมู่บ้าน ซึ่งก็ยังคงใช้เครื่องมือเครื่องมือเหล่านี้ทำมาหากินอยู่ด้วยเช่นกัน



รูปที่ 3.1 เครื่องมือในการใช้ดำรงชีวิตประจำวันของชาวพวน

จากสภาพดังกล่าว ทำให้มองเห็นความโดดเด่นในรูปแบบวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวพวนที่ผูกพันกับวิถีชีวิตทางการเกษตรแบบพึ่งพิงธรรมชาติสูง ซึ่งกล่าวได้ว่าระบบเกษตรกรรม คือ ระบบนิเวศที่ถูกออกแบบและสร้างขึ้น เพื่อสนองต่อความต้องการด้านอาหารและการยังชีพของมนุษย์<sup>11</sup> วิถีชีวิตทางการเกษตรของชาวบ้านที่นี่ ได้สั่งสมสร้างองค์ความรู้แก่พวกเขาในการดำรงชีพที่ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม การดำรงชีพที่ปรับตัวเข้ากับระบบนิเวศอย่างยาวนานต่อเนื่องเป็นแหล่งที่มาของภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ยังคงมีให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน โดยเฉพาะในแง่ของภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร ชาวพวนอาศัยอาหารจากแหล่งธรรมชาติที่อยู่รอบๆพวกเขาทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นสัตว์น้ำจำพวกปลาชนิดต่างๆ หรือพืชผักที่เก็บเอาตามนาห้วย หนองน้ำ คลองบึงใกล้เคียง ซึ่งมีอยู่อย่างอุดมในพื้นที่ชุมชน ด้วยเหตุนี้องค์ความรู้ในด้านการถนอมอาหารที่สืบทอดต่อกันมาจึงเป็นองค์ความรู้ที่สัมพันธ์กับอาหารที่หาได้ตามธรรมชาติในท้องถิ่นด้วย

อาหารที่ชาวพวนนิยมรับประทานและใช้ในงานประเพณีต่างๆ แบ่งออกเป็น อาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งมีส่วนประกอบของข้าวเป็นหลัก เช่น ข้าวเป็ญะ(ข้าวต้ม) ข้าวสวย(ข้าวสุก) ข้าวก่ำ(ข้าวเหนียวดำ) โดยเฉพาะข้าวปุ้นหรือขนมจีน ซึ่งชาวพวนนิยมใช้เป็นอาหารอเนกประสงค์ในการจัดงานบุญประเพณีต่าง เรียกว่างานไหนขาดข้าวปุ้น ก็ไม่น่าจะเป็นงานบุญของไทยพวนเลยทีเดียวนอกจากนี้ก็มีขนมแป้งจี๊ ซึ่งทำจากข้าวเช่นกัน ส่วนอาหารคาวของชาวพวน เช่น ต้มส้มผักไต่ปลา กุ้งหอย ต้มหมู ลาบ แกงจาน(หน่อไม้ดอง) แกงบอน ห่อหมก ปลาต้ม ส้มกุ้ง(กุ้งจ่อม) ป๋ามปู ปลาต้ม ปลาจี่ ชื่นจี๊ ปูจี๊ ก้อยกุ้ง ฯลฯ ส่วนกับข้าวพื้นบ้านซึ่งเป็นที่นิยมของชาวพวน และแทบจะกล่าวได้ว่าต้องมีประจำทุกครัวเรือน คือ ต้มหม้อปลาและ<sup>13</sup>



รูปที่ 3.2 อาหารพื้นบ้านของชาวพวน

จากการพูดคุยกับพันเอกโสภณ และชาวพวนในละแวกใกล้เคียงกัน ได้รับข้อมูลเบื้องต้นว่าอาหารที่ชาวพวนแทบทุกบ้านต้องมีติดครัวเรือนเอาไว้ และยังคงบริโภคเป็นหลัก คือ “ปลาเคาะ” หรือ

ปลาร้า ซึ่งเป็นอาหารประจำถิ่นดั้งเดิมที่ชาวบ้านในเขตนี้บริโภคมาตั้งแต่สมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน โดยในสมัยก่อนชาวพวนนิยมทำปลาร้าเอาไว้รับประทานเองในครอบครัว<sup>14</sup> แต่ปัจจุบันสภาพสังคมเปลี่ยนไปชาวพวนหลายแห่งไม่ได้ทำปลาร้าแล้ว แต่ยังคงบริโภคปลาร้าโดยการซื้อจากชุมชนที่อยู่ใกล้เคียง โดยเฉพาะชุมชนพวนในเขตตำบลท่าเรือ ซึ่งยังคงสืบทอดภูมิปัญญาในการทำปลาและมาอย่างต่อเนื่องถึงปัจจุบัน ดังที่ พันเอกโสภณ เครือเพชร เล่าว่าในสมัยเด็กๆ ท่านพวยเรือไปตามคลองถึงบ้านสะแกชิงหรือเกาะกา ตำบลท่าเรือ เพื่อซื้อปลาร้าจากที่นั่นกลับมาบ้าน เนื่องจากว่าบริเวณตำบลท่าเรือเป็นพื้นที่ลุ่มต่ำมีน้ำท่าท่วมถึงจึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยปลาและสัตว์น้ำมากกว่าบริเวณตอนกลางและตอนเหนือของอำเภอปากพลี ในปัจจุบันชาวปากพลี ก็ยังไปซื้อปลาจากในบริเวณตำบลท่าเรือมาทำปลาร้าบริโภคในครัวเรือนด้วย ด้วยเหตุนี้หลังจากผู้วิจัยได้พูดคุยกับปราชญ์ชาวพวนท้องถิ่นแล้ว จึงเดินทางตามเส้นทางแหล่งปลาและหรือปลาร้าที่ถือชื่อของชาวพวนในอำเภอปากพลี โดยมีเป้าหมายอยู่ที่บ้านเกาะกา หมู่ 1 ตำบลท่าเรือ ซึ่งเป็นแหล่งผลิตปลาร้าของชาวพวนท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อ ดังบทกวีต่อไปนี้

บ้านเกาะกา ท่าเรือ กลิ่นเกลือเกาะ	เห็นชมเปาะว่าหมักปลาโอชายิ่ง
เรื่องปลาร้าปลาหลักพอพักพิง	อย่าทอดทิ้งได้ทำตามลายแทง
แม่สุดใจ ผลทอง คลองแหมโข่ง	ทำเป็น โองสั่งขายไปทั่วแขวง
ใช้ปลาสร้อย ปลากระดี่ ที่เนื้อแดง	หมักเกลือแฉงแรงเคล้าข้าวคั่วคน <sup>15</sup>

บทกวีข้างต้นคงพอให้ภาพชุมชนบ้านเกาะกา ตำบลท่าเรือได้บ้าง ปลาร้าอาหารประจำบ้านชาวพวนมีทำกันอย่างแพร่หลายทั่วไปในหลายหมู่บ้าน หลายตำบล แต่สำหรับชุมชนที่ผลิตปลาร้าเพื่อบริโภคในครัวเรือนและขายอย่างขึ้นชื่อรับรู้ว่าไปอยู่ในเขตตำบลท่าเรือ โดยเฉพาะกรณีศึกษาชุมชนบ้านเกาะกา หมู่ 1 มีความโดดเด่นชัดเจนในการสืบทอดภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ซึ่งเป็นองค์ความรู้ดั้งเดิมที่ถ่ายทอดกันมาหลายชั่วคน ชาวพวนบ้านเกาะกายังคงทำปลาร้ากันแทบทุกบ้าน อาจต่างกันเพียงปริมาณมากน้อยในการผลิต บางครอบครัวทำเพื่อเก็บไว้บริโภคเฉพาะครัวเรือนในแต่ละปี หรือเก็บไว้ฝากเครือญาติที่น่องที่ออกไปทำงานและตั้งถิ่นฐานต่างถิ่น เมื่อญาติพี่น้องกลับมาก็จะได้รับปลาร้ากลับไป ซึ่งถือว่าเป็นของฝากชั้นดี แต่บางครอบครัวอาจหมักปลาร้าในโองนับสิบๆ โยเพื่อส่งขายตลาดกระจายไปทั่วจังหวัดนครนายกและพื้นที่จังหวัดใกล้เคียง แม้ความเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมปัจจุบัน อาจส่งผลให้การทำปลาร้ากินในครัวเรือนลดน้อยลงไปบ้าง แต่การผลิตปลาร้าเพื่อเป็นสินค้าส่งขายในลักษณะอุตสาหกรรมครัวเรือน ซึ่งเริ่มเข้ามาแทนที่ ก็ยังคงมีรากฐานจากภูมิปัญญาที่สั่งสมมีอยู่ในชุมชนดั้งเดิมอยู่แล้ว จากการสำรวจเบื้องต้น คณะวิจัยพบว่าภูมิปัญญาที่พบภายในชุมชนชาวพวนบ้านเกาะกา เกิดขึ้นจากกระบวนการปรับตัวในการดำรงชีวิตให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางนิเวศของท้องถิ่น รวมไปถึงปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรมของชาวไทยพวนที่สั่งสมสืบทอดมาแต่เดิมด้วย

บ้านเกาะกา หมู่ 1 เป็นชุมชนสืบเชื้อสายชาวไทยพวน ตั้งอยู่ในเขตตำบลท่าเรือ อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก มีพื้นที่ทั้งหมด 14,571 ไร่ เป็นพื้นที่การเกษตรถึง 14,406 ไร่<sup>16</sup> มีประชากรรวมทั้ง 968 คน 279 ครัวเรือน ซึ่งนับว่ามีจำนวนประชากรมากที่สุดจากทั้งหมด 3,951 คน 1,114 หลังคาเรือน รวม 8 หมู่บ้านในเขตตำบลท่าเรือ ซึ่งประกอบด้วย บ้านเกาะกา หมู่ 1, บ้านลำบัวลอย หมู่ 2, บ้านแหมโค้ง หมู่ 3, บ้านไผ่ล้อม หมู่ 4, บ้านท่าควายแห หมู่ 5, บ้านโคกสำโรง หมู่ 6, บ้านศาลเจ้า หมู่ 7 และบ้านท่าประคิษฐ์ หมู่ 8 ทั้งนี้ อาณาเขตด้านทิศเหนือติดต่อกับ หมู่ 3 ตำบลเกาะโพธิ์ ด้านทิศใต้ติดต่อกับ บ้านแหมโค้ง หมู่ 3 ตำบลท่าเรือ ทิศตะวันออกติดต่อกับบ้านลำบัวลอย หมู่ 2 ตำบลท่าเรือ และทิศตะวันตกติดต่อกับบ้านท่าควายแห หมู่ 5 ในเขตตำบลท่าเรือ

นอกจากบ้านเกาะกาแล้ว หมู่บ้านละแวกใกล้เคียงก็เป็นชุมชนที่สืบเชื้อสายชาวไทยพวนด้วยเช่นกัน สภาพความเป็นอยู่ของชาวบ้านในตำบลท่าเรือโดยทั่วไปจึงไม่แตกต่างกันมากนัก โดยชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา ประมง เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและรับจ้างทั่วไป<sup>17</sup> ในชีวิตประจำวันชาวไทยพวนบ้านเกาะกา ยังคงใช้ภาษาพวนในการสื่อสารพูดคุยระหว่างผู้คนในกลุ่มเพื่อนบ้านชุมชนเดียวกัน แต่หากติดต่อกับคนท้องถิ่นอื่นก็จะใช้ภาษาไทยกลาง ดูเหมือนว่าความแตกต่างของสำเนียงท้องถิ่นในคำพูดหลายๆคำของชาวพวนบ้านเกาะกา จะถูกใช้เป็นเครื่องบ่งชี้จำแนกพวกเขาที่แตกต่างจากกลุ่มคนลาวกลุ่มอื่น ดังตัวอย่าง เช่น คำท้ายประโยคคำถามด้วยสระโ/อ ที่พบในภาษาไทยหรือสำเนียงท้องถิ่นอีสานหรือสำเนียงภาษาลาวเวียง เมื่อกล่าวเป็นภาษาพวนจะเปลี่ยนเป็นสระเออแทน<sup>18</sup> เช่นเดียวกับการหมักปลาร้าไว้ในตุ่ม โอง หรือไหบริเวณหลังบ้านของแต่ละครัวเรือน ก็จะเป็นสิ่งที่บ่งบอกอัตลักษณ์ความเป็นกลุ่มไทยพวนด้วย

### 3.1.2 ประวัติและลักษณะการตั้งถิ่นฐานของชุมชนบ้านเกาะกา

นายทองมา ชวนชม อดีตประธานชมรมไทยพวน จังหวัดนครนายก อธิบายประวัติความเป็นมาของชุมชนและวัดเกาะกา<sup>19</sup> โดยระบุแหล่งข้อมูลจากการสอบถามคนเฒ่าคนแก่ขณะที่ท่านยังเป็นหนุ่มว่า ท่านได้สอบถามจากพ่อเฒ่าพูน หรือพ่อดำ เกาะกาได้ ซึ่งเป็นผู้ที่เคลื่อนย้ายมาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่เกาะกาเป็นพวกแรกๆ คนหนึ่งร่วมกับพวก โดยสืบย้อนไปถึงปี พ.ศ. 2431 มีชาวบ้านสองคนเป็นเพื่อนกัน คนแรกชื่อพ่อเฒ่าน้อง บุญเขียน บ้านเดิมอยู่บ้านหินแร่ ตำบลหนองแสง อำเภอเขาใหญ่ (อำเภอในสมัยนั้น) คนที่สองชื่อ นายปาน โดยอาษา อยู่บ้านเกาะหวาย ตำบลเกาะหวาย อำเภอเขาใหญ่ ทั้งสองคนขณะนั้นอายุราว 40 ปี ได้แสวงหาที่ทำมาหากินใหม่เพิ่มขึ้น เพราะกลัวว่าอนาคตลูกหลานเพิ่มขึ้นพื้นที่ทำกินจะไม่เพียงพอ ทั้งคู่ได้มาพบเห็นทุ่งราบแห่งหนึ่ง ซึ่งมีเนินกว้างอยู่กลางทุ่งราบ เป็นพื้นที่สูงกลางทุ่งราบกว้างขวางไม่มีเจ้าของ มีต้นไม้ป่าขึ้นบนเนิน เพราะเป็นที่ดอนสูงกว่าพื้นที่ทุกแห่งจึงอาจเป็นที่พักเลี้ยงกระบือของชาวบ้านปากพลี และมีฝูงกาจำนวนมากมาอาศัยอยู่ ทั้งสองคนจึงพร้อมใจกันให้ชื่อว่า “บ้านเกาะกา” ตามที่ประสบเห็น กระทั่งในปี พ.ศ. 2432 จึงได้อพยพย้ายมาอยู่ที่บ้านเกาะกาตั้งแต่นั้นมา<sup>20</sup>

จากประวัติของบ้านเกาะกาทำให้สันนิษฐานได้ว่าเกาะกา เป็นชุมชนใหม่ที่ก่อตั้งขึ้นภายหลัง ในระยะกว่า 100 ปี ที่ผ่านมา ชาวพวนบ้านเกาะกาย้ายมาจากชุมชนพวนที่เก่าแก่กว่า เช่น ชุมชนพวน ในเขตตำบลหนองแสง ซึ่งเป็นลักษณะที่ชี้ให้เห็นถึงการขยายประชากรเมื่อมีความหนาแน่นเพิ่มขึ้น และเมื่อชาวพวนบ้านเกาะกาตั้งชุมชนขึ้นจึงได้มีการสร้างวัดขึ้นในระยะเวลาพร้อมๆกัน อย่างไรก็ตาม ข้อมูลเกี่ยวกับปี พ.ศ. อาจมีความคลาดเคลื่อนได้ เอกสารอีกแห่งระบุว่าวัดเกาะกาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2424<sup>21</sup> แล้ว อาจเป็นไปได้ว่าช่วงแรกที่ระบุนั้นเป็นลักษณะสำนักสงฆ์ที่พระภิกษุยังไม่ได้อาศัยอยู่กับที่ ต่อมาเมื่อมีพระจำวัดแน่นอนจึงสร้างเป็นวัดขึ้นในปี พ.ศ. 2450<sup>22</sup> ด้วยเหตุนี้เมื่อเปรียบเทียบกับชุมชนไทยพวนแห่งอื่น เช่น บ้านท่าแดงและหนองหัวลิง ชุมชนบ้านเกาะกาจึงนับว่าเกิดขึ้นภายหลัง และเป็นชาวพวนในรุ่นหลังที่สืบทอดสำนักความเป็นพวนต่อมา

พิจู สารวัตรกำนันหญิงบ้านเกาะกาคนปัจจุบัน อายุราว 40 ปี เล่าว่า ชาวพวนบ้านเกาะกาเก่าแก่ดั้งเดิม มีชื่อนามสกุล คือ เกาะกาเหนือ เกาะกากลาง และเกาะกาใต้ ทั้งสามนามสกุลแบ่งตามพื้นที่ของหมู่บ้าน ซึ่งล้วนเป็นโคตรตระกูลเก่าของคนเกาะกา ในช่วงหลังชาวเกาะได้แต่งงานกับคนพื้นที่อื่นๆและผสมกลมกลืนกันจึงมีนามสกุลอื่นๆเพิ่มขึ้นตามมาด้วย แต่อย่างไรก็ตามจากการพูดคุยกับชาวบ้านเกาะกาพบว่าหลายคนยังใช้นามสกุลที่บ่งชี้ถึงที่มาถิ่นกำเนิดในบ้านเกาะกา พ่อเฒ่ากับแม่เฒ่าของพิจูเองก็นามสกุลเกาะกาเหนือด้วยเช่นกัน

ปัจจุบันบ้านเกาะกา อยู่ภายใต้เขตการบริหารส่วนตำบลท่าเรือ ซึ่งมีสำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบล ตั้งอยู่ที่ บ้านเกาะกา หมู่ 1 ส่วนด้านการปกครอง กำนันบุญเลิศ เหลียวจิตเป็นลูกหลานชาวไทยพวนบ้านเกาะกาโดยกำเนิด เพิ่งเข้ารับตำแหน่งไม่นานนี้ จากเดิมที่เคยดำรงตำแหน่งผู้ใหญ่บ้านภายในหมู่บ้านเกาะกายังมีที่ตั้งของอนามัยเกาะกา มีเจ้าหน้าที่ประจำอยู่ 5 คน เป็นศูนย์กลางการบริการด้านสุขอนามัยเพียงแห่งเดียวของตำบลท่าเรือ นอกจากนี้ในบริเวณติดกับวัดเกาะกายังเป็นที่ตั้งของโรงเรียนวัดเกาะกา ซึ่งเป็นโรงเรียนประถมของหมู่บ้านในสังกัด สำนักงานประถมศึกษาแห่งชาติ (สปช.) ปัจจุบันคือ สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน มีนักเรียนจำนวน 154 คน และครูจำนวน 13 คน<sup>23</sup> ชาวบ้านมีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือนและอาศัยน้ำจากระบบประปาหมู่บ้านในการอุปโภค

ลักษณะชุมชนเกาะกา บ้านเรือนจะปลูกสร้างกระจุกตัวอยู่รอบๆวัดเกาะกา ซึ่งเป็นศูนย์กลางของชุมชนหมู่บ้าน บริเวณด้านข้างวัดเกาะกาจะตั้งศาลปู่ตา แยกไว้เป็นสัดส่วนทางด้านข้าง เป็นลักษณะความเชื่อของชาวพวนที่พบเห็นได้ในทุกหมู่บ้าน สำหรับศาลปู่ตาของบ้านเกาะกานี้มีชื่อว่า “ศาลเจ้าพ่อพระจงใจอาจ” ชาวบ้านเกาะกาให้ความเคารพนับถือมาก มักจะมาไหว้บนบานหรือขอพรเพื่อคลบ้นดาลาให้ประสบผลดังคำขอ โดยนำอาหารคาวหวานพร้อมดอกไม้ธูปเทียนหมากพลูเป็นเครื่องสักการะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเทศกาลงานสารทพวน ช่วงเดือนเก้าของปี ชาวบ้านจะมาร่วมกันทำบุญให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับเป็นประจำทุกปี

บริเวณรอบหมู่บ้านเป็นพื้นที่เพาะปลูก โอบล้อมด้วยผืนนาทุกด้าน มองเห็นผืนนาสีเขียวกว้างไกลสุดตา มีคลองส่งน้ำระบบชลประทานเลียบไปกับผืนนา มีถนนตัดผ่านกลางหมู่บ้าน เกษตรกรบ้านเกาะกาอาศัยการจัดการ ผันน้ำจากคลองส่งน้ำโดยมีข้อตกลงร่วมกันในการจัดสรรน้ำแต่ละฤดูกาลผลิต จากการสำรวจเปรียบเทียบหมู่บ้านไทยพวนในลุ่มน้ำโขงใกล้เคียง เช่น บ้านฝางคลองบ้านแหมมโด้ง และสะแกชิง ดูเหมือนว่าสภาพภูมิประเทศในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนไทยพวนหลายแห่งมีลักษณะเป็นพื้นที่ราบลุ่มที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำ ถ้าคลอง เป็นหลัก เช่นเดียวกับชุมชนไทยพวนในพื้นที่อำเภอปากพลี สำหรับบริเวณที่ตั้งของบ้านเรือน ชุมชนเกาะกา เป็นพื้นที่ดอนสูงกว่าพื้นที่นาข้าว รอบหมู่บ้าน ซึ่งเป็นพื้นที่ลุ่ม น้ำท่วมถึง ถนนหนทางในหมู่บ้านเชื่อมต่อกันมีความกว้างพอที่รถยนต์จะวิ่งสวนกันได้ ส่วนบริเวณถนนลาดยางเลียบคลองชลประทานรอบหมู่บ้านตัดผ่านพื้นที่นาผืนใหญ่ กลายเป็นเส้นทางคมนาคมหลักที่เข้ามาแทนการสัญจรทางน้ำในอดีต การเดินทางติดต่อกับชุมชนในหมู่บ้านและตำบลอื่นๆ ชาวบ้านส่วนใหญ่เดินทางโดยใช้รถมอเตอร์ไซด์และรถยนต์เป็นหลัก ยังไม่มีรถประจำทางผ่าน

บ้านเรือนชาวบ้านเกาะกามีลักษณะไม่แตกต่างจากชาวบ้านภาคกลางทั่วไปที่ยกพื้นสูง มีใต้ถุน แต่ส่วนใหญ่ได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบเป็นรูปทรงสมัยใหม่ เป็นบ้านไม้กึ่งปูนแทน อย่างไรก็ตามยังพบบ้านเรือนแบบเก่า ซึ่งมีลักษณะใต้ถุนสูงอยู่บ้าง ทั้งนี้ในบริเวณพื้นที่ตำบลท่าเรือและตำบลใกล้เคียงหลายแห่งของอำเภอปากพลี ในบางปีเคยประสบกับปัญหาน้ำท่วม การสร้างบ้านแบบเก่าที่มีลักษณะยกพื้นสูงจึงเป็นรูปแบบที่ปรับให้เหมาะสมกับสภาพภูมินิเวศท้องถิ่น เมื่อเปรียบเทียบกับชุมชนไทยพวนเก่าแก่อย่างบ้านหนองหัวลิง ยิ่งพบว่าบ้านเรือนของชาวไทยพวนที่บ้านหัวลิงมีลักษณะที่เด่นชัดในการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมที่น้ำท่วมถึงมากกว่าบ้านเกาะกา โดยมีการใช้เสาฐานปูนเพื่อกันน้ำท่วมเซาะ ซึ่งเป็นลักษณะร่วมกันในชุมชน บริเวณหน้าบ้านชาวพวนนิยมตั้งศาลพระภูมิเอาไว้คู่กับศาลปู่ตา ด้วย

บ้านเรือนในหมู่บ้านเกาะกาหลายหลังไม่มีรั้วกัน สามารถไปมาหากันได้สะดวกในกลุ่มเครือญาติที่อยู่ใกล้กัน แม้จะมีการทำรั้วกันแบบบ้านสมัยใหม่อยู่บ้าง ก็เป็นเพียงรั้วเตี้ยๆเพื่อบอกอาณาเขตบ้านของตนเท่านั้น บริเวณบ้านแทบทุกบ้านจะมีโอ่งหรือตุ่มน้ำหลายใบสำหรับกักเก็บน้ำไว้ใช้ในหน้าแล้ง รวมทั้งใช้สำหรับหมักปลาร้าไว้กินในครอบครัว บ้านที่หมักไว้มากก็จะได้กลิ่นปลาร้าโชยอบอวลอยู่ตลอดทีเดียว โดยเฉพาะบ้านที่ทำปลาร้าเพื่อส่งขาย ในบริเวณบ้านจะสร้างโรงเรือนที่เก็บวางโอ่งมังกรสำหรับหมักปลาร้า จำนวนหลายสิบใบ โอ่งเหล่านี้ชาวบ้านสั่งซื้อมาจากจังหวัดราชบุรี ซึ่งมีชื่อในการทำโอ่งเพื่อหมักปลาร้าโดยเฉพาะ



รูปที่ 3.3 โรงเรือนสำหรับเก็บวางโอ่งมังกรเพื่อหมักปลาร้า

### 3.1.3 ภูมิปัญญาด้านอาหาร กับระบบภูมินิเวศและการดำรงชีพของชาวพวนบ้านเกาะกา

ภูมิปัญญาด้านอาหารของชาวเกาะกามีความสัมพันธ์กับระบบภูมินิเวศท้องถิ่นซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งต่อลักษณะการดำรงชีพที่แตกต่างกันไปของผู้คนในท้องที่แต่ละแห่ง จากการสำรวจสภาพแวดล้อมทั่วไปของชุมชนไทยพวนในเขตตำบลท่าเรือเบื้องต้น พบว่า มีลักษณะร่วมกันของที่ตั้งในพื้นที่ราบลุ่มที่เป็นพื้นที่เพาะปลูกข้าวผืนกว้างใหญ่ ขณะที่คณะวิจัยเข้าไปเขตพื้นที่ติดต่อในแถบบ้านดงละคร ซึ่งมีลำคลองชลประทานขนาดใหญ่แบ่งกัน พบว่า พื้นที่บริเวณนั้นเป็นพื้นที่ดอนซึ่งเต็มไปด้วยสวนผลไม้ นานาชนิด ไม่พบพื้นที่สำหรับการทำนาดังที่เห็นในเขตตำบลท่าเรือเลยแม้แต่น้อย การทำมาหากิน แหล่งอาหาร แหล่งภูมิปัญญา และวัฒนธรรมของผู้คนในสภาพภูมินิเวศที่แตกต่างกันจึงมีรูปแบบที่ไม่เหมือนกันแม้จะอยู่ในเขตติดต่อใกล้กันก็ตาม

สำหรับสภาพภูมิประเทศของชุมชนไทยพวนบ้านเกาะกา และหมู่บ้านใกล้เคียงในตำบลท่าเรือ เป็นพื้นที่ราบลุ่ม มีน้ำขังในฤดูฝนของทุกปี ร่องรอยของน้ำท่วมหมู่บ้านยังคงปรากฏให้เห็นตามพื้นลานวัดและเสาบ้านเรือน ในระยะหลัง ชาวบ้านเกาะกาจะถมพื้นที่ปลูกบ้านให้สูงขึ้น สภาพน้ำลำคลองดูเหมือนว่าในพื้นที่อาณาบริเวณนี้จะมีน้ำท่าอุดมสมบูรณ์มากเพียงพอตลอดทั้งปี แต่น่าแปลกที่ชาวบ้านเกาะกาหลายคนบอกว่า สภาพแวดล้อมที่เขียวครึ้มอากาศเย็นสบายในช่วงฤดูเพาะปลูกแต่ในช่วงฤดูแล้งนั้นใบไม้ จะแปรเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ใบไม้จะแห้งเพราะอากาศอันร้อนจัด กระทั่งน้ำในห้วยหนองลำคลองแห้งขอดไม่พอใช้บริโภคเลยทีเดียว

ชาวบ้านเกาะกาส่วนใหญ่ยังคงยึดอาชีพทำนาเป็นหลัก แตกต่างไปจากชุมชนไทยพวนในหมู่บ้านใกล้เคียงเขตเมืองอย่างบ้านฝางคลองที่เปลี่ยนเป็นนายทุนให้เช่าที่แทน ด้วยเหตุนี้ชาวพวนบ้านเกาะกาจึงยังคงวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับการทำนาตามฤดูกาลเป็นหลัก ในช่วงต้นเดือนตุลาคม ที่คณะผู้วิจัยเข้าไปศึกษาหาข้อมูลจากหมู่บ้านนั้น ชาวบ้านเพิ่งเสร็จจากขั้นตอนการเพาะปลูกข้าวในนา ซึ่งได้เริ่มตั้งแต่ช่วงกลางปี ข้าวในผืนนาที่ราบกว้างใหญ่รอบหมู่บ้านแตกพุ่มใบยาวเหนือผืนนา ทั่วทุกแห่งรอบหมู่บ้านเป็นสีเขียว ชาวบ้านกำลังรอคอยผลผลิตจากข้าวในนาหวานที่เพาะปลูกกันปีละครั้ง กว่า จะเก็บเกี่ยวได้ก็ล่วงเข้าไปถึงเดือนพฤศจิกายนไปแล้ว

ขณะเดียวกัน เมื่อน้ำในคลองชลประทานที่พาดผ่านกลางหมู่บ้านเลียบบไปถนนลาดยาง เจ็งบองเต็มคลองในช่วงฤดูกลางเพาะปลูก พันธุ์ไม้พืชผักธรรมชาตินานาชนิดแตกพุ่มออกช่อขึ้นตามคั้งริมฝั่งคลองและในลำน้ำทั้งในคลองและนาข้าว พืชผักเหล่านี้ได้กลายเป็นแหล่งอาหารสำคัญของชาวบ้านเกาะกาด้วยเช่นกัน ดังเช่น ต้น โสน, ผักบุ้ง, บัวสาย และอื่นๆ นอกจากนี้ในผืนนาข้าวอันกว้างใหญ่และในห้วยน้ำลำคลองยังเต็มไปด้วยสัตว์น้ำสารพัดชนิด เช่น กุ้งฝอย, ปูนา, หอยขม, ปลาหน้าจืด นานาชนิด เป็นต้น ด้วยเหตุนี้เมื่อน้ำเต็มคลองและนาในช่วงฤดูฝน ชาวบ้านเกาะกาจึงได้อาศัยอาหารธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์เหล่านี้ในการบริโภคในครัวเรือนด้วย ซึ่งเป็นรูปแบบวิถีชีวิตที่พึ่งพิงธรรมชาติของสังคมชาวนาทั่วไป แหล่งอาหารธรรมชาติเหล่านี้ได้ช่วยให้ชาวบ้านไม่ต้องใช้เงินในการดำรงชีวิตมากนัก ดังที่ คุณสมชัย ยอดมิ่ง ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านเล่าว่า “บ้านเราไม่ค่อยได้ซื้อ อาหาร หรอก เช่น ผักเนี่ยได้จาก ชายคลอง อย่างบ้านผมมีคลอง ในคลองมีสายบัวเนี่ย ความจริงผมเสียดกับข้าวประมาณไม่ถึงพันหกรอกปีนึง ปลาที่มีนะ ปลามีผักมี คือว่าอย่าไปกินหมูอย่างเดียวเท่านั้น อยากกินหมูก็ซื้อหมู อยากกินปลาทูลอาหารทะเลก็ซื้อเท่านั้นเอง” นอกจากนี้ ข้อสังเกตจากการสำรวจชุมชนชาวไทยพวนหลายแห่ง เช่น ฝั่งคลอง, หนองหัวลิง, เขมโกล้ง, สะแกชิง และเกาะกาจะพบว่าในบริเวณตามมูมริบร้างบ้านหรือตามริมถนนของหมู่บ้าน ชาวพวนยังนิยมปลูกกอไผ่สีสุกหรือหามาใช้สอย ไม้ไผ่เหล่านี้เป็นทรัพยากรที่มีประโยชน์ในการนำมาดัดแปลงอุปกรณ์เครื่องใช้สารพัดประโยชน์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวไทยพวนที่ดำรงชีพทางการเกษตรกรรมได้นำไม้เหล่านี้มาจักสานเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในการจับปลาสัตว์น้ำต่างๆ ที่ยังคงใช้กันในชีวิตประจำวัน เช่น ไซดักปลา ข้อง ขอ คันเบ็ด เป็นต้น

นอกจากนี้ในการประกอบพิธีกรรม พวกเขานำไม้ไผ่มาหลาวเป็นเส้นดอกเพื่อสานเป็น “ตะเหลว” อันเป็นสัญลักษณ์ทางความเชื่อที่ชาวภาคกลางหลายแห่งใช้ในการทำขวัญข้าว เพื่อขอให้แม่โพสพช่วยปกปักรักษาข้าวในนาของตนให้ได้ผลผลิตดีไม่เสียหาย

ครั้งแรกที่คณะผู้วิจัยสำรวจพื้นที่ เข้าใจว่าบริเวณพื้นที่บ้านเกาะกา ซึ่งมีระบบน้ำชลประทานในการเกษตรอุดมสมบูรณ์ชาวบ้านน่าจะทำได้ แต่กลับไม่เป็นดังคาด เนื่องจากนาบริเวณบ้านเกาะกาค่อนข้างเป็นที่ลุ่มต่ำ น้ำท่วม และยังประสบกับปัญหาดินเปรี้ยว<sup>24</sup> ชาวบ้านละแวกนี้จึงทำได้เพียงปีละครั้งเท่านั้น พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในผืนนาบริเวณนี้ จึงมีลักษณะพิเศษเฉพาะที่เหมาะสมกับพื้นที่ดำมีน้ำท่วมสูง ขณะที่ลุงมี เกาะกาได้ อายุราว 50 ปี กำลังเฝ้ายอคักปลาที่เพิ่งวางลงคั้งน้ำริมนาข้าว มาได้สองวัน อธิบายให้คณะผู้วิจัยฟังว่า ข้าวที่ปลูกในนาของแกเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมือง ชื่อ ข้าวขาวหลง มีลักษณะพิเศษ คือ ต้นข้าวสูงจนสามารถออกรวงเหนือน้ำได้แม้ว่าน้ำในปีนั้นจะสูงถึงสองเมตร ระยะเวลาการออกรวง ตั้งแต่ปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวใช้เวลาประมาณ 9 เดือน ทั้งนี้แล้วแต่ว่าพื้นที่เป็นนาลุ่มหรือนาดอนซึ่งอาจใช้เวลาต่างกันบ้างซึ่งชาวนาจะรู้และปลูกข้าวได้ดี แต่ไม่ว่าจะปลูกตั้งแต่ปลายเมษายน ต้นเดือนพฤษภาคม หรือปลูกในเดือนกรกฎาคม ข้าวพันธุ์นี้ก็มักจะออกรวงในช่วงเดือนธันวาคมทุกปี เมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองนี้จึงเป็นพันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพภูมินิเวศของชุมชน



รูปที่ 3.4 ฝึนนาบริเวณพื้นที่บ้านเกาะกา

ฝึนนาข้าวของลุงมี เกาะกาใต้ มีลักษณะเป็น นาหนอง เจียวช่อม ทอดยาวกว้างไกลสุดตา ไม่แตกต่างจากสภาพฝึนนาทั่วไปในบริเวณนี้ อย่างไรก็ตามนาข้าวของชาวไทยพวนบ้านเกาะกาอาจมีลักษณะพิเศษ ตรงที่ไม่มี “คันดิน” กั้น แต่เป็นฝึนนาเดียวกันยาวเหยียดสุดลูกหูลูกตา มองจากบนตลิ่ง จะเห็นเพียงยอดใบต้นข้าวที่โผล่ขึ้นเหนือน้ำเขียวครึ้ม ราวกับว่าฝึนนาที่เห็นนั้นต้นเงิน แต่ความจริงนาหนองมีความลึกสูงกว่าเอวทีเดียว สาเหตุเพราะพื้นที่เพาะปลูกบริเวณนี้เป็นที่ลุ่มต่ำมาก น้ำจึงท่วมถึง ฝึนนาที่เห็นต้นข้าวจมอยู่ในน้ำลึกมาก บางช่วงลึกจนมีคนหัวคน ในช่วงเวลานี้จะเห็นชานา หลายคนพายเรือไปตามนาข้าว เพื่อเก็บหญ้าทำความสะอาด บ้างก็พายคัดท้ายเรือขนอุปกรณ์วางลอบวางขอ ดักปลา โดยแจวเรือฝักอข้าวเจียวในนาหนองที่น้ำท่วมเอ่อ ถัดออกสู่คลองที่เชื่อมติดต่อกันด้วยฝึนน้ำ วิถีชีวิตของชาวเกาะกาในแต่ละปี ก็จะเริ่มทำนาเมื่อฝนลง ได้ตั้งแต่ราวเดือนพฤษภาคม กระทั่งเก็บเกี่ยวข้าวในเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ช่วงปลายน้ำก่อนเกี่ยวข้าว และเริ่มฤดูการจับปลาของชาวบ้าน



รูปที่ 3.5 ลักษณะการจับปลาของชาวบ้าน

ในช่วงปลายฤดูการเพาะปลูก ตั้งแต่เดือนตุลาคมเป็นต้นไป ชาวไทยพวนบ้านเกาะกาจะเริ่มออกหาปลาจับสัตว์น้ำตามนาและห้วยน้ำ ถ้าคลองรอบหมู่บ้าน ชาวบ้านเกาะกาหลายท่านเล่าตรงกันว่า จะจับปลาได้มาก ๆ ก็ในช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม เนื่องจากการเพาะปลูกข้าวของชาวบ้านทำได้เพียงปีละครั้งและมีปัญหาน้ำท่วมขัง การบริหารจัดการสรรน้ำจากคลองชลประทานจึงสำคัญมาก ลุงมี ได้เล่าว่าการทะเลาะถกเถียงเรื่องการเปิด-ปิดประตูผันน้ำเข้า-ออกนา มักเกิดขึ้นประจำ เพราะ บางครั้งชาวบ้านแต่ละเจ้าที่ทำนา มีข้าวที่ออกรวงสุกไม่พร้อมกัน บางคนต้องการกักน้ำ บางคนต้องการผันน้ำออก อย่างไรก็ตามสำหรับปี(2550) นี้ชุมชนได้กำหนดการเปิดประตูผันน้ำจากนา ลงคลองในวันที่ 20 พฤศจิกายนนี้ โดยผู้ถือฤกษ์แจประตูได้แจ้งแก่ชาวบ้าน เพื่อเตรียมวางแผนเก็บเกี่ยวผลผลิตในนาข้าวของตนล่วงหน้าแล้ว ชาวนาจึงรู้กันว่าการเก็บเกี่ยวปีนี้จะเริ่มหลังจากวันที่ 20 พฤศจิกายนเป็นต้นไป

เมื่อถึงช่วงเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ชาวนาจะต้องผันน้ำออกจากนาข้าว ช่วงเวลาดังกล่าว ปลาในนาข้าวที่มีอยู่อย่างชุกชุมในฝึนนานจะไหลออกตามน้ำไปด้วย ปริมาณน้ำที่ไม่มากเกินไปจากการผันน้ำออกจกนามีความสัมพันธ์กับการวางขอจับปลาริมคลอง เมื่อน้ำถูกผันออกจากนาสู่คลองชลประทาน ปลาและสัตว์น้ำต่างๆ ก็จะไหลออกมาตามน้ำเข้ามาติดอยู่ที่ตักเอาไว้ ชาวบ้านที่ออกหาปลาจะมานั่งเฝ้าอยู่ทั้งวัน (บางคนอาจจะทั้งคืน) พวกเขานิยมสร้างที่พักชั่วคราวหลังเล็กๆไว้ริมนา เพื่อใช้เป็นที่พักผ่อนในระหว่างรอคอยให้ปลาเข้ามาติดอยู่ที่วางตักไว้

การจับปลาในช่วงน้ำหลากซึ่งเป็นระยะเวลาประมาณ 1-2 เดือนนับเป็นช่วงที่ชาวพวนบ้านเกาะกาสามารถจับปลาได้อย่างเป็นกอบเป็นกำ จำนวนมากหลายเท่าเมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเวลาอื่น ด้วยเหตุนี้จึงกล่าวได้ว่า ฤดูกาลจับปลาของชาวพวนบ้านเกาะกาในแต่ละปี เป็นกระบวนการดำรงชีพที่สอดคล้องไปกับวิถีการผลิตเพาะปลูกข้าวแบบนาปีด้วย

นายสมัย ยอดมิ่ง ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านเกาะกา เล่าถึงวิถีชีวิตในอดีตว่า “สมัยก่อนต้องหาปลาไว้กินตอนลงนา ทำปลาร้า ปลาเค็มไว้กินตอนเกี่ยวข้าว พอเกี่ยวข้าวเสร็จน้ำแห้งหมดแล้วนี้ไม่มีน้ำ หน้าเกี่ยวข้าวแล้วน้ำแห้ง แล้วเตรียมปลาพวกนี้ไว้ทานตอนหน้าเกี่ยวหน้าไถ จนกว่าจะถึงหน้านี้อีกรอบหนึ่งนะ” จากคำบอกเล่าแสดงให้เห็นว่าฤดูกาลที่น้ำมากปลาชุมมีเพียงช่วงเดียวของปีเท่านั้น แม้สภาพรอบบ้านเกาะกาจะมีแหล่งน้ำชลประทาน แต่ก็แห้งลงในฤดูแล้ง การที่ชาวบ้านนำปลามากักทำปลาร้าไว้บริโภคในรอบปี เกิดจากผลผลิตที่มากเกินไปจนความต้องการบริโภคขณะนั้น หรือมีปลาจำนวนมากจนเหลือกินในช่วงเดียวของปี ขณะที่ช่วงฤดูกาลอื่นอาจประสบปัญหาขาดแคลนอาหารบริโภค ด้วยเหตุนี้การเก็บรักษาอาหารเอาไว้จึงเป็นทางออกที่เหมาะสมอย่างยิ่งกับสภาพภูมินิเวศแห่งนี้

ปัจจุบัน เมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าวจากนา ชาวไทยพวนบ้านเกาะกา ก็ยังคงออกหาปลา นำปลาที่จับได้เป็นจำนวนมากมาหมักทำเป็นปลาเค็มหรือปลาร้าเพื่อบริโภคในครัวเรือนในรอบปี เช่นเดิม ชาวบ้านหลายท่านบอกว่าปลาร้าจะหมักให้ได้รสชาติดีก็ต้อง 7-8 เดือนขึ้นไป วิธีการได้ปลา

เพื่อนำมาทำปลาร้าในปัจจุบัน อาจแตกต่างจากอดีตไปบ้าง ตรงที่ปัจจุบันบางครอบครัวได้อาศัยการซื้อปลาจากแหล่งต่างๆเป็นจำนวนมาก เพื่อนำมาทำปลาร้าส่งขายตลาดในรูปแบบอุตสาหกรรมครัวเรือน และบางครอบครัวก็รับซื้อปลาต่อจากเพื่อนบ้านที่จับปลามาขายแทนการออกไปล่าด้วยตัวเอง พื้นที่นาและคลองบริเวณรอบหมู่บ้าน จึงเป็นแหล่งอาหารที่ชาวบ้านเกาะกานำมาบริโภค ปลาร้าหรือปลาเคะ จึงนับเป็นอาหารประจำทุกครัวเรือน พวกเขาจึงต้องนำมาแปรรูปโดยการหมัก/ถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคตลอดทั้งปี ก่อนที่ฤดูกาลจับปลาในปีหน้าจะหวนกลับมาอีกครั้ง

ด้วยวิธีสังเกตและศึกษาข้อมูลจะเห็นว่า ชาวไทยพวนบ้านเกาะกา ซึ่งยังคงชีพแบบชุมชนเกษตรกรรม พวกเขาได้ตั้งสมอองค์ความรู้ในการทำมาหากินอย่างสัมพันธ์กับสภาพภูมินิเวศรอบชุมชนซึ่งเป็นพื้นที่ลุ่มต่ำและเต็มไปด้วยแหล่งน้ำลำคลองหลายสาย พวกเขารู้จักคัดแปลงวัสดุอุปกรณ์ต่างๆที่หาได้ในท้องถิ่นเพื่อการทำมาหากิน ซึ่งสัมพันธ์กับแหล่งอาหารธรรมชาติที่ได้จากหนองน้ำในนาและลำคลองเป็นหลัก องค์ความรู้ของพวกเขาก็เกิดจากการที่เขามีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมในการดำรงชีพ แหล่งอาหารธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลานานาชนิด ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมากในท้องถิ่นได้ถูกนำมาคัดแปลงเป็นอาหารที่ถูกลิ้นถูกวัฒนธรรมการกินของพวกเขา รูปแบบของการหมักปลาเคะตามวิธีการของชาวไทยพวนเกาะกายังสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานตลอดปี โดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้งที่ข้าวปลาอาหารไม่อุดมสมบูรณ์เหมือนในช่วงฤดูฝน องค์ความรู้ดังกล่าวได้กลายเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ตั้งแต่สมัยที่ผู้คนในท้องถิ่นเป็นสังคมชานาปราศจากเทคโนโลยีแต่ก็ยังสามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้เป็นเวลานานดังเช่นปัจจุบัน น่าสนใจยิ่งว่า เหตุใดองค์ความรู้ดังกล่าวจึงยังไม่เสื่อมสลายไปตามกาลสมัย ในทางตรงกันข้ามกลับสามารถปรับเปลี่ยนและพัฒนาองค์ความรู้ดั้งเดิมนั้นให้เข้ากับบริบทของยุคสมัยใหม่ได้เพิ่มขึ้นอีกด้วย ประเด็นคำถามนี้อาจจำเป็นต้องหาคำตอบลงไปในรากเหง้าทางวัฒนธรรมของชาวไทยพวน

ด้วยระบบภูมินิเวศที่อุดมสมบูรณ์ด้วยพันธุ์ปลาชนิดต่างๆ พื้นที่นาส่วนใหญ่เป็นนาหนองและทำนาได้เพียงปีละครั้ง ในช่วงหน้าน้ำอย่างช่วงเดือนตุลาคมถึงต้นเดือนธันวาคม น้ำในท้องนามีปริมาณมากขนาดท่วมคันนาหรือถ้าคนลงไปก็ประมาณน้ำท่วมหัวคน ช่วงเวลาดังกล่าวชาวบ้านแถบนี้ก็จะรู้กันดีว่ามีปลามากมายให้ลอบ ลงขอ เพื่อจับปลาเก็บไว้กินหน้าเกี่ยวข้าวที่กำลังจะมาถึงในช่วงเดือนมกราคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ แต่น้ำนั้นจะถูกปล่อยให้แห้งหมดทั้งทุ่งตั้งแต่ปลายเดือนพฤศจิกายนเพื่อให้ต้นข้าวล้มราบไปกับพื้นนาทำให้สะดวกในการเก็บเกี่ยว



รูปที่ 3.6 ลงลอบลงขอเพื่อจับปลา

พันเอก โสภณ เล่าเสริมว่า ช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงธันวาคม นั้น ชาวไทยพวนจะจับปลาได้เป็นจำนวนมาก ปลาที่ได้จะเป็น ปลาช่อน ปลานิล ประดุก ปลาหมอ ปลาคัง ปลาชะโด ปลากระดี่ ปลาแขยง ปลาไส้ตัน ปลาสะลิด ฯลฯ เป็นต้น ในหมู่ชาวพวนที่นี้จะนำปลาที่ได้หมักปลาร้าเก็บไว้กินหรือบางครั้งก็เอาไปแจกญาติมิตรที่มาจากต่างถิ่นด้วย ปลาร้าหมักบางชนิด เช่น ปลาตัว หรือภาษาท้องถิ่นเรียกว่า “ปลาจู้” หรือ “ปลาโด” คือ ปลาที่หมักเป็นตัว เช่น ปลาช่อน ปลาชะโด แต่หมักเพียงสัปดาห์ 2 สัปดาห์ ก็นำมารับประทานได้ ส่วนการหมักปลาเล็กปลาน้อยด้วยกันจะเรียกว่า “ปลาเบญจพรรณ” คือหมักหลายชนิดรวมกันในโอ่งหรืออาจเรียก “ปลารวม” ก็ได้ ซึ่งจะมีกรรมวิธีการหมักที่แตกต่างกันไป แต่หมู่บ้านไทยพวนที่ขึ้นชื่อว่าหมักปลาร้าดีและทำกันเกือบทั้งหมู่บ้านและสืบทอดต่อมาจนถึงปัจจุบันคือหมู่บ้านเกาะกา ต.ท่าเรือ อ.ปากพลี



รูปที่ 3.7 ปลาร้าที่หมักในโอ่งของชาวบ้านเกาะกา

พันเอกโสภณ เล่าถึงชีวิตวัยหนุ่มไว้อย่างสนใจว่า สมัยก่อนชาวบ้านแถบวัดฝิ่งคลองรวมถึงตัวท่านเองด้วย การจะหาปลาร้ารสดีมาเก็บไว้รับประทานนั้น จะต้องถ่อเรือออกไปซื้อยังแถบหมู่บ้านเกาะกา เพราะหมู่บ้านแห่งนี้ทำปลาร้ากันทั้งหมู่บ้าน เส้นทางถ่อเรือจะไปตามคลองถ้าในช่วงน้ำเยอะก็จะเอ่อท่วมคันนาสามารถถ่อเรือรุดเลาะไปอย่างสะดวกและร่นระยะทางมากขึ้น

ปลาร้าที่ซื้อมาสมัยก่อนจะใส่ไห ที่ปากไหจะถูกปิดด้วยกระปอกไม้ไผ่ที่ระยยะยาว 1 ปล้อง ปิดครอบเพื่อให้น้ำปลาไหลเอ่อขึ้นมาที่ปากไหเพื่อไม่ให้เกิดหนอน การซื้อในแต่ละครั้งถ้ากินเองก็ไหสองไหก็เพียงพอต่อการกินหนึ่งครอบครัวในหนึ่งปี แต่ก็มีเหมือนกันที่บางบ้านจะซื้อมาขายบ้านอื่นด้วย ก็จะซื้อมาหลายไหต่อการถ่อเรือหนึ่งเที่ยว



รูปที่ 3.8 ลักษณะของปากไหปลาร้าที่ถูกปิดด้วยกระปอกไม้ไผ่

คุณลุงมยา มีอาสา อายุ 80 ปี อดีตผู้ใหญ่บ้านหมู่ 1 บ้านเกาะกา ก็กล่าวในทำนองเดียวกันว่า ชาวบ้านแถบนี้มักจะมีปลาร้าเก็บไว้กินทุกบ้าน ปลาร้าถือเป็นอาหารหลักและหาง่ายและกินได้ตลอดปีโดยไม่เสีย การเก็บรักษาก็ง่าย เก็บไว้ยี่งนานรสชาติยิ่งดีตามกาลเวลา อันที่จริงชาวพวนมีการทำอาหารไว้กินหลายรูปแบบจะต่างกันที่กรรมวิธีการทำ เช่น การหมัก การดอง การตาก เป็นต้น การหมักจะใช้กับอาหารพวกปลา เช่น ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาต้ม กุ้งจ่อม กุ้งต้ม หรือจะเป็นเนื้อวัวหมักหรือที่เรียกว่า “ซิ้น” การตากก็เป็นวิธีการถนอมอาหารเกี่ยวกับเนื้อสัตว์เช่นเดียวกับการหมัก เนื้อวัวก็จะหมักใส่เกลือใส่ไหไว้กินก็ได้

#### 3.1.4 นาหนองน้ำล้น : แหล่งเกิดภูมิปัญญา การถนอมอาหารของชาวพวน

ด้วยภูมิเนวศของพื้นที่ส่วนใหญ่บ้านเกาะกา ที่ดินทำการเกษตรโดยเฉพาะการปลูกข้าวนั้นเป็นนาหนองหรือนาลึก พอหน้าน้ำ น้ำจากคลองโดยรอบจะเอ่อล้นและมีปริมาณมากจนท่วมมิดคันนาโดยเฉพาะช่วงปลายเดือนสิงหาคมถึงเดือนพฤศจิกายน หลังจากประมาณวันที่ 20 ของเดือนพฤศจิกายน เป็นต้นไป ทางชลประทานจะเริ่มเปิดให้น้ำออกจากพื้นที่ทั้งหมดของทุ่งนาเพื่อเตรียม

พื้นที่ให้ต้นข้าวสามารถทิ้งตัวราบไปกับพื้นนาทำให้สะดวกในการเก็บเกี่ยว หลังจากนั้นท้องทุ่งบ้านเกาะกาและบริเวณรอบๆ จะกลายเป็นพื้นที่แห้งแล้ง

การทำนาของชาวบ้านเกาะกาสามารถทำได้เพียงปีละครั้งหรือเรียกว่า “นาปี” เนื้อดินโดยทั่วไปจะเป็นดินเปรี้ยว ถ้าทำนาปรังในช่วงหน้าแล้ง มีน้ำน้อยมักจะได้ผลผลิตไม่คุ้มค่าเพราะไม่สามารถควบคุมสภาพของน้ำฝนได้แน่นอนเหมือนพื้นที่ภาคกลางจังหวัดใกล้เคียง ลักษณะที่นาแถบตำบลท่าเรือจะเป็น “นาหนอง” เป็นส่วนใหญ่ พันธุ์ข้าวที่ใช้เพาะปลูกจำเป็นต้องใช้พันธุ์พื้นเมืองที่มีลักษณะลำต้นยาว เช่น พันธุ์เหลืองทอง พันธุ์ทองมะเอ็ง และ พันธุ์ขาวหลงเบา ซึ่งพันธุ์เหล่านี้จะเหมาะกับการปลูกในที่ นาหนองเป็นอย่างมากเพราะลำต้นยาวไม่จมน้ำแต่มีข้อเสีย คือให้ผลผลิตช้าและรวงข้าวน้อย แต่ด้วยลักษณะพื้นที่ดังกล่าวจึงทำให้ไม่สามารถปลูกข้าวพันธุ์อื่น ๆ ได้และเป็นเหตุให้ชาวนาแถบนี้ส่วนใหญ่ปลูกข้าวได้เพียงปีละครั้ง

ปัจจุบันหลังจากมีการสร้างเขื่อนและจัดการระบบชลประทานที่ดีขึ้นทำให้มีปริมาณน้ำไม่มากจนเกินไปในหน้าน้ำ พื้นที่บางส่วนของตำบลท่าเรือชาวนาสามารถน้ำข้าวพันธุ์ที่ให้ผลผลิตดีมาเริ่มเพาะปลูกกันบ้างโดยเฉพาะพันธุ์ข้าวขนาดค่อนข้าง ปราจินบุรี1 ปราจินบุรี 2 หรืออยุธยา ข้าวพันธุ์ดังกล่าวลำต้นจะสั้น ให้รวงดีกว่าพันธุ์พื้นเมือง

คุณสุนิช บริบูรณ์พานิช ในฐานะเขยเชื้อสายจีนในครอบครัวชาวพวนบ้านเกาะกากล่าวถึงการปลูกข้าวของชาวนาที่นี่ว่า ชาวบ้านนิยมปลูกข้าวที่ลำต้นยาวเพราะน้ำท่วมสูงโดยเฉพาะพันธุ์ขาวหลงเบา ถ้าใช้พันธุ์แบบภาคกลางให้ผลผลิตดีก็จริง แต่ไม่สามารถทนน้ำท่วมได้ ถ้าน้ำมากข้าวจะยืนต้นเน่าตาย นอกจากนี้ยังมีพันธุ์นามอญ ซึ่งเป็นข้าวหนัก ออกรวงช้าแต่สามารถเก็บเกี่ยวได้ง่ายและเร็วไม่ต้องรอให้น้ำแห้งก็เกี่ยวได้ เมื่อเกี่ยวแล้วไม่จำเป็นต้องตากแดดเหมือนข้าวพันธุ์ทั่วไป

จากลักษณะพื้นที่นาเป็นนาหนอง มีปริมาณน้ำมากทุกปี ประกอบกับลักษณะการจัดการระบายน้ำในพื้นที่ที่เต็มไปด้วยคลองส่งน้ำมากมายนั้น ชาวบ้านเกาะกาจึงมีอาศัยประโยชน์จากลักษณะดังกล่าวในการทำประมงน้ำจืดพื้นบ้าน โดยเฉพาะในช่วงหน้าน้ำ ตั้งแต่ปลายเดือนสิงหาคมถึงกลางเดือนพฤศจิกายน ชาวบ้านจะมีกรรมวิธีการจับปลาที่หลากหลายเช่น การลงลอบ การลงยอ ดักปลา เวลาดังกล่าวที่นาจะมีน้ำมาก บริเวณท่อส่งน้ำเข้าจะเป็นที่ชาวบ้านลงยอถาวรไว้หลายจุดจุดที่ลงยอจะสังเกตได้โดยพวกเขาบ้านจะปักไม้ไผ่ยาวล้อมรอบเป็นรูปสี่เหลี่ยม พื้นที่จะเป็นที่ลึกลับบริเวณปากช่องทางน้ำที่ส่งจาก คลองส่งน้ำหลัก



**รูปที่ 3.9** การลงขอดักปลา

การลงขอเป็นจำนวนมากจะเริ่มตั้งแต่ต้นเดือนตุลาคมของทุกปีโดยประมาณ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำในปีนั้นๆ ว่ามาเร็วหรือมาช้า ชาวบ้านโดยเฉพาะผู้ชายจะรวมกลุ่มกันออกไปวางขอซึ่งใช้เวลาประมาณครึ่งวันต่อขอ 1 ปาก ส่วนพวกผู้หญิงจะคอยอยู่ที่บ้าน เตรียมข้าวของเครื่องใช้สำหรับทำความสะอาดและเก็บรักษาปลา ชาวบ้านแต่ละหลังคาเรือนจะมีขอของตนเองประมาณ 2 – 3 ปาก ไม่มากไปกว่านี้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจำนวนสมาชิกในครอบครัวที่สามารถไปดูแลได้



**รูปที่ 3.10** เรือนพักเฝ้าดูปลาหรือเถียงนา

ที่ลงขอจะมีเรือนพักหลังเล็กๆ ที่เรียกว่า “เถียงนา” เป็นที่พักเฝ้าดูปลาเมื่อได้เวลาขอยก วันหนึ่งๆ จะยกก็ครั้งก็ได้ขึ้นอยู่กับความพอใจของเจ้าของ ถ้ายังไม่ยกก็มักจะนอนพักผ่อนกันในเถียงนา นั้น ที่เถียงนาจะมีข้าวของเครื่องใช้เล็กๆ น้อยๆ เช่น ช้อน ชาม หมอหุงข้าว สำหรับหุงหาอาหารได้ มีดพริ้ว ไฟฉาย และที่ขาดไม่ได้คือวิทยุทรานซิสเตอร์ไว้เปิดฟังแก้เหงา บางบ้านอาจมีกระชังเล็กๆ ไว้ขังๆ ขอ เพื่อใส่ปลาที่ยกได้พักไว้ไม่ให้ตายก่อนนำกลับไปทำที่บ้าน

แต่ถ้าครั้งไหนได้ปลาน้อยจะถ่อเรือกลับบ้านก็ไม่คุ้ม พวกชาวบ้านจะมีเขียงไม้เล็กๆ ไว้สำหรับทำปลาที่ตายแล้ว เช่น ปลากระตี่ ขอดเกล็ด เอาใส่เอาขึ้นปลาออกแล้วโรยเกลือบางๆ เพื่อถนอมเน่า ถ้าครั้งไหนได้ปลาปริมาณมากก็ต้องถ่อเรือนำปลาที่ได้ใส่กลับมาให้สมาชิกคนอื่นๆ ที่บ้านช่วยกันทำ ส่วนตนเองก็จะออกไปเฝ้าอยู่ที่เขียงนาอีก

สำหรับสมาชิกในครอบครัวคนอื่นๆ ที่ไม่ได้ออกไปเฝ้าด้วย ก็เตรียมข้าวของเครื่องใช้ในการทำปลาที่ได้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นคนแก่และผู้หญิง ซึ่งจะเตรียมเก็บกวาดโรงเรือนหมักปลา ล้างโองมังก ร ล้างไห บางคนเตรียมน้ำข้าวเปลือกออกจากยุ้งเพื่อเตรียมนำมาคั่วเป็นข้าวคั่ว ภาชนะต่างๆ ถูกนำมาจัดเตรียมให้พร้อมก่อนที่สามีและผู้ชายคนอื่นๆ ที่เป็นพรรคพวกกันจะนำปลากลับมา

### การหมักปลาร้า

ผลพวงจากระบบนิเวศที่เอื้อให้มีปริมาณสัตว์น้ำโดยเฉพาะปลาจำนวนมากในฤดูน้ำหลาก และแห้งแล้งในช่วงฤดูร้อน จนกลายเป็นปัจจัยหนึ่งที่ใช้กระตุ้นการสร้างภูมิปัญญาการเก็บรักษาทรัพยากรเหล่านั้นด้วยกรรมวิธีการหมัก เพื่อให้มีไว้กินได้ตลอดปี การหมักปลาร้าของชาวบ้านเกาะกาไม่ได้เป็นเพียงการเก็บรักษาปลาให้ได้นานเท่านั้นแต่ยังเป็นการปรับเปลี่ยนรสชาติอาหารให้ถูกปากยิ่งขึ้นและอาจถือเป็นรสชาติอาหารทางวัฒนธรรมที่สมาชิกร่วมรับรู้เช่นกัน ในฐานะที่อยู่ร่วมระบบภูมิเวศเดียวกันที่มีคลองส่งน้ำจำนวนมากและให้น้ำจืดล้นคันทนแต่กลับแล้งมากในช่วงหน้าร้อน

การหมักปลาร้าและการแปรรูปอาหารในรูปแบบต่างๆ มีคุณสมบัติแบบองค์รวม (Holistic) คือประกอบด้วยบุคคล สังคมและธรรมชาติ โดยเฉพาะการผลิตปลาร้าอันเป็นรูปแบบภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวพวนบ้านเกาะกาที่มีความโดดเด่น มีความหลากหลาย มีการเปลี่ยนแปลงและยืดหยุ่นตามสภาพสังคมวัฒนธรรมที่ปรับเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลา ที่สำคัญคือมีการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่รุ่นหนึ่งโดยกระบวนการขัดเกลาทางสังคมและการปฏิสัมพันธ์ทางสังคม

คุณพี่ดารา มีอาสา(ซึ่งครอบครัวทำนา ประมาณ 200 ไร่ โดยไปตนเอง แต่จ้างคนมาหว่าน เวลาว่างจะทำปลาร้า โดยเฉพาะในหน้าน้ำ ประมาณ เดือน 11-12 เป็นช่วงที่ปลาชุม) เล่าถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ในการหาปลาหมักปลาร้าของครอบครัวว่า หลังจากที่สามีและพวกผู้ชายออกไปลงยอ ส่วนพวกผู้หญิงจะช่วยกันเตรียมเครื่องหมักปลาร้า สิ่งที่ต้องเตรียมก่อนเป็นอันดับแรกคือการคั่วข้าวคั่ว ต่อจากนั้นเป็นการเตรียมรำซึ่งสมัยก่อนจะทำเองแต่ปัจจุบันจะซื้อจากพ่อค้าในเมืองที่ทำโรงสีข้าว ส่วนข้าวที่นำมาคั่วจะเป็นข้าวนาปี เพราะจะไม่ละเหมือนข้าวนาปรัง การคั่วข้าวจะนำข้าวทั้งเปลือกมาใส่ตระแกรงผัดข้าวไปมาเอาฝุ่นละอองออก จากนั้นข้าวในกระทะติดไฟร้อนพอควรแล้วใช้ไม้คนคลุกเคล้าเมล็ดไปมาไม่ให้ไหม้ ทำแบบนี้เรื่อยๆ จนสังเกตได้ว่าข้าวเริ่มเหลืองและส่งกลิ่นหอมก็เป็นอันใช้ได้ การคั่วข้าวหนึ่งกระทะขนาดกลางจะใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นทิ้งไว้เย็นแล้วนำไปบดให้ละเอียด ถ้าเป็นสมัยก่อนจะต้องมีคนช่วยตำด้วยคดกกระทะแต่ปัจจุบันมีการใช้เครื่องบดเข้า

ช่วยทำให้มีความสะดวกและรวดเร็วขึ้น และสามารถผลิตได้ปริมาณมากต่อครั้ง ส่วนการคั่วข้าวยังคงใช้วิธีดั้งเดิมอยู่



รูปที่ 3.11 กระบวนการคั่วข้าว

การคั่วรำมีกระบวนการเช่นเดียวกับการคั่วข้าว โดยรำที่ใช้จะเป็นรำอ่อน(ปัจจุบันขายกัน กิโลกรัมละ 7 บาท) สมัยก่อนจะตำกันเอง เมื่อคั่วแล้วจะต้องใส่ตระแกรงร่อนเอาแต่รำอ่อน การคั่วรำจะคั่วให้เหลืองแต่ใช้เวลาไม่นานเหมือนการคั่วข้าวเพราะจะไหม้ง่าย จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น ชาวบ้านที่นี่เล่ากันว่า การทิ้งข้าวคั่วและรำให้เย็นก่อนนำไปหมักกับปลาร้านั้นเป็นเพราะการใส่ตอนที่ยังร้อนอยู่จะทำให้เนื้อปลาสุกเมื่อหมักรวมกันแล้วปลาจะเน่า หลังจากที่สามารถจับปลาได้จำนวนมากแล้ว พวกผู้ชายที่ออกไปเฝ้าขอจะนำปลากลับมาให้คนที่บ้านช่วยกันทำเพื่อเตรียมการหมัก

### 3.1.5 กระบวนการถนอมอาหารของชาวพวน

สภาพสังคมที่เปลี่ยนไป การออกไปหาปลาเองอาจทำได้ลำบากเนื่องจากต้องใช้เวลา นาน โดยเฉพาะในฤดูที่มีปลาน้อย ผู้ทำปลาร้าส่งขายจำนวนมากอาจหาปลาไม่ทันผลิตขายและยังมีกิจกรรมอื่นที่ต้องทำอีกมาก จึงมักจะไปซื้อปลาจากชาวบ้านแทนการไปหาปลาด้วยตนเอง มีเพียงคนที่ทำปลาร้าเพียงเพื่อกินในครอบครัว มีเพียงบางรายเท่านั้นที่ยังคงหาปลาด้วยตนเอง ในช่วงน้ำหลาก

ปลาที่นำมาทำปลาร้ามีหลายประเภท แต่ละประเภทมีคุณภาพและรสชาติแตกต่างกัน ผู้ทำปลาร้าจะเลือกซื้อ ตามความต้องการ หรืออาจสั่งประเภทของปลาที่ต้องการจากคนหาปลา

การนำปลาไปแปรรูปอาหาร เช่น ปลาร้าที่ทำจากปลารวม(ปลาเบญจพรรณ) ได้แก่ปลาขาว ปลากระดี ปลาหมอ ปลาหมอตะกับ มักนิยมนำไปแปรรูปปรุงร่วมกับน้ำยากินกับขนมจีน หรือต้มปลาร้า ปลาร้าที่ทำจากปลากระดี จะมีราคาแพงกว่า มักจะนำไปใส่ส้มตำ สับทำลาบ น้ำพริก ปลาร้าที่ทำจากปลาช่อนนิยมนำไปทำน้ำพริก เพราะจะทำให้ฟู

### ขั้นตอนการทำปลาร้า

#### การเตรียมการ

- 1) ล้างโอง ไห หรือภาชนะที่ใส่ให้สะอาดแล้วคว่ำทิ้งไว้ให้น้ำแห้ง เตรียมเครื่องปรุง เช่น เกลือ ข้าวหรือรำคั่วปริมาณที่เหมาะสม การคั่วรำ หากคั่วให้เหลืองจะมีทำให้กลิ่นหอม สีปลาร้าจะมีสีสวย ส่วนการคั่วข้าว (ใช้ปลายข้าวหรือข้าวเปลือกคั่ว) ถ้าคั่วข้าวแ่ก่มากจะทำให้มีสีดำ
- 2) จากนั้นนำมาปลาที่ได้มาแยกประเภท เช่น ปลาหมอ ปลาชะแวง ปลาไส้ตัน ฯลฯ
- 3) ถ้าทำเป็นปลาร้า “ปลารวม” หรือ “ปลาเบญจพรรณ” ก็สามารถใส่ปลาทุกชนิดรวมกันในโองเดียวกันก็ได้ ซึ่งปริมาณ 1 โองจะมีเนื้อปลาประมาณ 180 กิโลกรัมและเกลืออีก 40 กิโลกรัม

#### กระบวนการทำปลาร้า

- 1) นำมาปลาสดเกลือคั่วออกหากเป็นจำนวนมากนักชาวบ้านจะใช้มีดขูดเกลือคั่ว ปัจจุบันมีการทำปลาร้าจำนวนมากเพื่อจำหน่ายจึงมักใช้เครื่องขูดที่ชาวบ้านเรียกว่า “เครื่องตีปลา” เพื่อทำปลาร้าจำนวนมากทำให้ใช้เวลาในการขูดเกลือคั่วลดลง
- 2) นำปลาออกจากเครื่องตี ใส่ตะแกรง ล้างน้ำให้สะอาด
- 3) ตั้วหัว เอาขี้และไส้ออก เพราะเป็นสิ่งที่จะทำให้ปลาเน่าและมีรสขม
- 4) ล้างน้ำอีกครั้งแล้วใส่ในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
- 5) คั่วข้าวหรือรำ(อาจใช้ปลายข้าวหรือข้าวเปลือกคั่ว) ข้าวคั่วถ้าคั่วแ่กเกินไป จะมีสีดำไม่น่ารับประทาน ในปัจจุบันอาจซื้อข้าวที่คั่วเรียบร้อยแล้วมาทำก็ได้ การคั่วข้าวกระทะขนาดกลางใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง
- 6) นำปลามาคลุกเกลือ ข้าวคั่วหรือรำคั่วใส่กะละมังในปริมาณ หนึ่งโองจะใช้สัดส่วนปลา 5 กะละมัง เกลือ ประมาณ 3 ใน 4 ถึง 1 กะละมัง รำอ่อนและข้าวคั่วอย่างละ 1 กะละมังครึ่ง คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำไปใส่โอง
- 7) ปิดและกดทับด้วยตระแกรงเพื่อขจัดน้ำจากตัวปลาให้ขึ้นมาแล้วตักแยกออก การหมักปลาด้วยเกลือใน โองจะต้องให้น้ำท่วมปลา

8) ปิดด้วยพลาสติกอีกชั้นแล้วนำจากปลาที่ตัดได้ราดด้านบนเนื้อปลาที่ปากโอ่งเพื่อให้หนอนลอยขึ้นมาอยู่บริเวณปากโอ่งและคอยดูไม่ให้น้ำปลาแห้งเพราะถ้าแห้งหนอนจะเข้าไปอยู่ด้านในปลา

#### การจัดเก็บ

การหมักปลาร้าจะบริโภคได้ใช้เวลาอย่างน้อย 6 เดือน หากจะให้ มีรสดีอาจใช้เวลา 7-10 เดือน โดยจัดเก็บในภาชนะ เช่น โอ่ง ไห สามารถเก็บไว้กินได้นาน การนำไปขายในเชิงพาณิชย์ จะตัดจากโอ่งใส่ถังซึ่งขายเป็นกิโลกรัมและใส่ในถุงพลาสติก การจัดเก็บปลาร้าของไทยพวนยังเป็นวิธีการแบบดั้งเดิมไม่มีการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับนำไปขายมากนัก และพอใจที่จะทำเพื่อพอกินในครัวเรือนเป็นการทำในสภาพใกล้เคียงของเดิมไม่ได้พัฒนาหรือคิดค้นรูปแบบใหม่ๆมากนัก

#### การบริโภค

การบริโภคปลาร้า สามารถบริโภคได้หลายรูปแบบ ชาวพวนส่วนมากมักใส่ปลาร้าปรุงประกอบในอาหารทุกชนิด เช่น ใส่ในแกงส้ม แกงจืดแกงหน่อ หน่อไม้ที่กินกับขนมจีนปลาตุ้มกับน้ำปลาร้า ปลาร้าสับใส่หอมแดงและพริก บางคนอาจใส่ตะไคร้ และข่า (แต่บางบ้านจะไม่ใส่ เพราะเห็นว่าการใส่ตะไคร้จะทำให้เสียง่าย) กินกับผักดิบ เช่น สายบัว ผักดิบ ผักคอง ผักเสี้ยน หรือแม้แต่ผักต้ม คนไทยนำปลาร้ามาแปรรูปเป็นปลาร้าทรงเครื่อง

ปัจจุบัน การบริโภคปลาร้ากลายเป็นอาหารข้ามวัฒนธรรมที่ถูกใช้เป็นเครื่องปรุงรส เครื่องจิ้มที่ถูกแปรรูปไปในหลายรูปแบบ

ปลาคู เมนูเด็ดของชาวพวนบ้านเกาะกา เป็นการทอดปลาทั้งตัวให้สุก แล้วพักไว้จากนั้นนำพริกชี้ฟ้าเผาไฟ ทอดหัวหอมแดงพอสุกแล้วเอาขึ้น ทูบพริกพอแตกจากนั้นนำน้ำมะขามเปียก หรือน้ำมะนาวก็ได้ถ้าไม่มีมะขามคลุกกับน้ำตาลปีบลงเคี่ยวในกระทะจนพอเหนียวจับตัวกันเป็นยางมะตูมแล้วนำพริกและหอมแดงที่ทอดลงใส่ คนให้เข้ากันแล้วตักราดลงบนตัวปลาที่ทอดไว้ เป็นอันเสร็จพร้อมรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ

ในอดีตการทำปลาร้ามิได้มีการแบ่งแยกชนิดปลาเช่นปัจจุบัน ชาวบ้านส่วนใหญ่มักนำปลาที่ได้หมักรวมกัน แต่จะให้ความสำคัญกับกรรมวิธีการทำเช่น นำปลาสด (ปลาน้ำจืด) ทุกชนิด เช่น ปลาช่อน ปลาหมอ ปลาไส้ตัน ฯลฯ มาตัดหัวตัดหาง ขอดเกล็ด ตัดครีบ ลวกใส่แล้วล้างน้ำให้สะอาดและหมักเกลือเม็ดทิ้งไว้ จากนั้นนำมาผสมกับรำอ่อนที่คั่วแล้วกับข้าวคั่วให้เข้ากัน แล้วนำไปใส่โอ่งปิดปากให้แน่น เพียงระยะเวลา 3 เดือนชาวบ้านเชื่อว่าจะสามารถนำมาบริโภคได้ แต่รสชาติอาจไม่ดีนักถ้าจะให้มันใจควรหมักไว้ประมาณ 6 เดือนขึ้นไปจะได้ปลาร้าที่มีรสดี ในอดีตปลามีจำนวนมากกว่าในปัจจุบัน การหมักปลาจึงทำได้มาก ปริมาณบริโภคต่อปีไม่มากเพราะจะบริโภคเท่าที่จะกินในครอบครัว ไม่มีการซื้อขายที่ชัดเจนปัจจุบัน โอ่งหรือไหปลาที่หมักไว้ก่อนจะถูกนำมาบริโภคก่อนไหที่เพิ่งหมัก พวกชาวบ้านเชื่อปลาร้ายิ่งหมักนานยิ่งมีรสชาติดีโดยเฉพาะปลาร้าที่หมักค้างปีหรือหมักนานข้ามปี

ลักษณะเด่นของการหมักปลาไว้บริโภคและจำหน่ายของชาวพวนบ้านเกาะกา มีการหมักอีกประเภทหนึ่งที่น่าสนใจคือ การหมัก “ปลาคว” ซึ่งหมายถึงการหมักปลาทั้งตัวเช่น ปลาช่อน ปลานิล ปลาชะโด ปลาควก ปลาตะเพียนหรือปลาเนื้ออ่อนก็ใช้ได้ การทำปลาควจะนำปลาที่หมักไปทอดกิน เป็นการหมักเพื่อให้รสชาติที่แตกต่างกันไป ผู้ผลิตจะนำปลาที่ต้องการหมัก มาขูดเกล็ด ตัดหัวและเอาไส้ เอาชื้อออก อาจกรีดข้างตัวปลาเพื่อให้เกลือเข้าเนื้อ ล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปคลุกเกลือบาง ๆ โดยใช้ปลาประมาณ 3 ส่วนเกลือ 1 ส่วน เกล้าให้เข้ากับข้าวคั่วและรำอ่อน การหมักเกลือถ้าต้องการให้มีรสเปรี้ยวเร็วก็ตำกระเทียมคลุกด้วย แล้วหมักทิ้งไว้ 1 คืนเทน้ำออก ก็สามารถนำมาทอดกินได้ แต่ปรกติควรหมัก ประมาณ ครึ่งเดือน โดยทั่วไปจะหมักในไหซึ่งใช้เวลาประมาณ 3 เดือนเป็นต้นไปก็เริ่มนำออกมารับประทานได้ ถ้าจะหมักระยะยาวเป็นปีก็ได้แต่จะเรียกว่า “ปลาเกลือ” คือหมักเกลือแต่ไม่ใส่ข้าวคั่วกับรำอ่อน และถ้าจะหมักเป็นปีต้องเพิ่มปริมาณเกลือด้วย

การนำปลาทั้งตัวมาหมักแบบกรรมวิธีเดียวกับปลาร้าแล้วเรียกว่า “ปลาคว” จะใส่ข้าวคั่วกับรำอ่อนผสมไปด้วย ระยะเวลาการหมักก็จะยาวนานก็เช่นเดียวกับปลาร้าทั่วไป แต่ถ้าเป็นปลานิลจะมีส่วนผสมที่ต่างไปคือ ข้าวคั่วที่ใส่นั้นจะต้องเป็นข้าวเหนียว เพราะถ้าใส่ข้าวเจ้าเนื้อปลาจะเปรี้ยว ใช้เวลาเพียงหนึ่งเดือนก็สามารถรับประทานได้ แต่ชาวพวนบ้านเกาะกาชอบรับประทานปลาควที่หมักในระยะเวลาประมาณ 7-10 วันเท่านั้น

ปลาคว เป็นของคู่บ้านไทยพวนในฐานะที่เป็นอาหารขึ้นชื่อ ปลาคว ตามท้องถิ่นบ้านเกาะกาแล้วจะมีลักษณะและกรรมวิธีการทำที่เหมือนกับปลาร้าเกือบทุกขั้นตอน หรือชาวบ้านบางคนอธิบาย “ปลาคว” ว่าเป็น “ปลาตัว” คือหมักปลาร้าทั้งตัว แต่จะเป็นปลาตัวใหญ่

นอกจากนี้ปลาที่ได้ในหน้าน้ำจะถูกนำมาทำปลาร้าแล้ว การทำปลาเพื่อปรับปรุงเปลี่ยนรสชาติยังมีปรากฏในรูปแบบอื่น ๆ อีก เช่น การทำปลาส้ม

### ขั้นตอนการทำปลาส้ม

เนื่องจากปลาที่ได้จากการขยอครั้งละมาก ๆ เมื่อคัดแล้วจะเหลือปลาเล็กปลาน้อยที่ยากต่อการแบ่งแยกประเภท เช่น ปลาชิว ปลาสร้อย ปลาแห ปลากระดี่ ฯลฯ การทำปลาส้มจะทำให้ได้อาหารที่มีรสชาติแตกต่างกันไป กรรมวิธีการทำมีส่วนคล้ายคลึงกับการทำปลาร้าอยู่บ้างบางขั้นตอน

#### การเตรียมการ

- 1) ทำความสะอาดปลา และภาชนะ
- 2) เตรียม เครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ พริกไทย กระเทียม ข้าวสุก

#### กระบวนการทำปลาส้ม

- 1) นำเครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ พริกไทย กระเทียมและข้าวสุกเล็กน้อย ตำให้ละเอียด
- 2) นำส่วนผสมทั้งหมดคละเคล้ากับเนื้อปลาในครก

3) นำมาบรรจุใส่ไหหรือขวดโหลทิ้งไว้ประมาณ 2 – 3 วันก็สามารถนำมารับประทานได้ ถ้าเก็บไว้นานรสจะเปรี้ยวมากขึ้นแต่ถ้าใส่ข้าวสุกเยาะก็จะทำให้เปรี้ยวเร็วกว่าปกติ

### การเก็บรักษา

การเก็บรักษาปลาต้มมักบรรจุใส่ไห หรือขวด ปัจจุบันหากต้องการนำไปจำหน่ายจะเริ่มการห่อด้วยใบตองแล้วมัดเป็นชิ้น ๆ พอสะดวกในการนำไปจำหน่ายมากกว่าการดักแบ่งจากในไหเหมือนสมัยก่อน พวกชาวบ้านเชื่อว่าห่อด้วยใบตองจะได้ปลาที่เป็นชิ้นสะดวกในการนำไปทอด ในบางแห่งอาจใส่ถุงหรือขวดโหลพลาสติก

### การบริโภค

นำปลาต้มไปทอด หากจะให้อร่อยจะต้องกินกับขิง ถั่วลิสง ดั้นหอม ผักชี และพริกชี้หนู กินกับข้าวสวยร้อนๆ

สภาวะการเปลี่ยนแปลงทางสภาพภูมิอากาศในชุมชนยังเชื่อมโยงกับการอธิบายด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อบางประการ เช่น การขึ้นลงของน้ำในคลองส่งน้ำและที่นา พวกชาวบ้านจะสังเกตจากการขึ้นลงของน้ำปลาที่ปากโอ่งหมักปลา และมีความเชื่อว่าถ้าเข้าวันไหนน้ำปลาขึ้นที่ปากโอ่งมากจนเกือบล้น น้ำในหนองน้ำก็มีมากจนล้นคันคลองด้วยเช่นกัน ชาวบ้านเชื่อว่านี่เป็นการบอกเหตุการณ์และปริมาณน้ำให้ชาวบ้านต้องระมัดระวังได้ด้วย ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าถ้าน้ำมาก ปลาจะมีจำนวนมากตามไปด้วย เมื่อปลามากน้ำปลาที่ได้ก็จะเอ่อล้นออกมาตามด้วยเช่นกัน ดังนั้นพวกชาวบ้านก็ต้องคอยเฝ้าระวังน้ำท่วมข้าวในนาด้วย

น้ำที่เอ่อท่วมมาที่ปากโอ่ง/ไห จะสามารถดักออกมาพักไว้เพื่อเติมใส่ไหใหม่ ๆ ที่น้ำยังไม่ขึ้นก็ได้ น้ำปลาจะช่วยป้องกันหนอนเข้าไปกินเนื้อปลาที่อยู่ด้านใน หนอนที่ลอยในน้ำปลานั้นทำให้สะดวกในการดักทิ้ง ส่วนน้ำปลาที่ได้หากมีปริมาณมากก็สามารถนำกลับมาถนอมด้วยวิธีการทำน้ำปลาเก็บไว้ได้ ด้วยการใส่ส่วนผสมอย่าง หอมแดง สับปะรด อ้อยดำ ซึ่งมีกรรมวิธีโดยการนำปลามาต้ม ใส่หอมแดงปอกเปลือกทั้งหัว จากนั้นสับเนื้อสับปะรดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ตามลงไป หั่นอ้อยดำเป็นท่อน ผสมลงไปด้วยเพื่อเพิ่มรสหวานเล็กน้อย จากนั้นยกลงจากเตานำมากรองเอากากออกในขณะที่ยังร้อนอยู่ 1 ครั้งแล้วทิ้งไว้ให้เย็นจึงกรองใหม่อีกก็ครั้งก็ได้ตามความพอใจจนสีใสและดักใส่ขวดเก็บไว้เป็นน้ำปลาปรุงรสกินได้ทั้งปี แต่ปัจจุบันไม่ค่อยทำกันแล้วเพราะซื้อน้ำปลาตามท้องตลาดสะดวกกว่า

การหมักเนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆ ที่นอกเหนือจากสัตว์น้ำก็ยังมีปรากฏให้เห็นอยู่บ้าง แม้ว่าในปัจจุบันจะหลงเหลืออยู่น้อยเต็มที ยากที่จะปรากฏให้เห็นได้หากและแขกผู้มาเยี่ยมเยือนจะมิได้มีการถามถึงหรือขอร้องให้ทำเพื่อรับประทาน เรื่องราวการถนอมอาหารประเภทเนื้อต่าง ๆ ที่ปรากฏใน

กลุ่มไทยพวนเป็นเพียงเรื่องเล่าจากความทรงจำจากผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนที่สะท้อนภาพอดีตให้ฟังเท่านั้น ชาวไทยพวนบ้านเกาะกาในอดีตมีการเลี้ยงสัตว์ไว้ใช้งาน เช่น วัว ควาย ชาวบ้านที่นิยมเลี้ยงควายมากกว่าวัว ทั้งนี้อาจเป็นเพราะสภาพภูมิประเทศที่เป็นนาหนอง วัวไม่ค่อยชอบอาศัยอยู่ที่ชื้นและเหมือนกับควาย ในขณะที่ควายจะชอบเล่นน้ำในปลักโคนมากกว่า ดังนั้นควายจึงน่าจะมีคุณสมบัติมากกว่า

นอกจากใช้งานในไร่มาแล้ว ควายยังมีประโยชน์ในฐานะที่เป็นอาหารเลี้ยงคนได้เกือบทั้งหมู่บ้านต่อควาย 1 ตัว ชาวบ้านที่นี่มักจะไม่นำวัว-ควาย รับประทานกันอย่างเป็นทางการมากนักจะฆ่ากินเมื่อมันแก่เกินจะใช้งานหรือมีน้อยครั้งมาก การฆ่าวัว ควายเพื่อเลี้ยงฉลองในหมู่บ้านอาจมีบ้าง

วัวหรือควายที่ตายจะถูกนำมาแรมเนื้อแบ่งออกเป็นส่วน ๆ เพื่อแจกจ่ายกับญาติมิตรเพื่อนบ้านที่เป็นเกลือกัน ส่วนหนึ่งอาจเก็บไว้ปรุงเพื่อเลี้ยงผีปู่ตาที่มีกันเกือบทุกบ้าน จากนั้นก็มีการต้มกินเลี้ยงกัน เช่น เครื่องใน ผ่าซี่วัว ส่วนเลือดสดที่ได้ก็อาจมีการทำลาบเลือดที่สุดแต่ความชอบของแต่ละบุคคล เนื้อหรือ “ชิ้น” ในภาษาพวน หรือจะเรียกอีกอย่างว่า “ส้มซ้อ” ซึ่งหมายถึงซ้อวัว ซ้อควายนั่นเอง ก็สามารถนำมาหมักเกลือแล้วตากแดดเก็บไว้กินได้นานขึ้นได้ด้วย

คุณพี่ดาร่า มีอาสา เล่าถึงขั้นตอนการทำเนื้อแดดเดียวว่า จะใช้เนื้อวัวหรือหมูประมาณ 1 กิโลกรัมโดยใช้เนื้อติดมันนิดหน่อย กระเทียม 3 กลีบ น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทรายขาว 1 ช้อน และเกลืออีกนิดหน่อย แต่ปัจจุบันบางคนอาจเติมผงรสดีเพื่อเพิ่มรสชาติก็ได้ จากนั้นแ่เนื้อให้เป็นชิ้นเล็กๆ เอาเครื่องปรุงลงหมัก โดยจะหมักหลาย ๆ ชั่วโมงหรือค้างคืนก็ได้เพราะจะทำให้เนื้อมีรสอร่อยไม่มีกลิ่นเนื้อแรงๆ แล้วเอาตากจนแห้งประมาณสามชั่วโมงแล้วเอามาทอดในน้ำมันเดือดกินกับข้าวเหนียวร้อนๆ ก็อร่อยดี

การหมักเนื้อให้กินได้นาน ๆ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านมีกรรมวิธีที่แตกต่างกันไป ชาวบ้านเกาะกาในสมัยก่อนที่มีเนื้อวัว ควายจำนวนมากจะใช้วิธีหมักเนื้อด้วยเกลือ ส่วนเนื้อที่เหลือจากการต้มหรือแกง แล้ว เนื้อแดงจะถูกแล่ออกเป็นชิ้นบาง ๆ จากนั้นนำเกลือมาทาบาง ๆ สำหรับเก็บใส่ไห เป็นเนื้อเค็มกินภายในระยะเวลา 1 เดือน แต่ถ้านเนื้อนี้มีปริมาณมากและต้องเก็บไว้นานกว่านั้นจะต้องเพิ่มปริมาณเกลืออีก เพราะถ้าเกลือน้อย เนื้อจะเหม็นเวลานำออกมาย่างไฟหรือทอดจะไม่น่ารับประทาน เมื่อหมักนานน้ำในเนื้อจะออกมาเอง หากต้องการเปลี่ยนรสชาติอาจจะเติมข้าวสุกลงไปเนื้อจะมีรสเปรี้ยวขึ้น เมื่อนำมาปรุงเป็นอาหารสามารถได้ทั้ง ปิ้ง ย่าง ทอด ต้มกับกะทิ หรือแกงกับหน่อจานดอง(หน่อไม้ดอง) ก็เป็นเมนูเด็ดอีกงานหนึ่งในสำหรับกับข้าวไทยพวน

พันเอกโสภณ เครือเพชร และคุณลุงถมยา มีอาสา เล่าถึงการใช้ประโยชน์จากเนื้อได้สอดคล้องกันว่า เมื่อนำเนื้อที่ได้แยกไปประกอบอาหารแล้ว เนื้อส่วนที่เป็นหนังจะถูกนำมาตัดข้วนเป็นแผ่นยาวๆ ทาเกลือบางๆ แล้วตากแดดพอแห้งจากนั้นจึงดึงด้วยไม้ข้างละ 2 เส้นแล้วหมุนพันกันให้เป็นเกลียวจนแน่นกลายเป็นเชือก นำไปตากแดดอีกประมาณ 3 แดด ก็จะได้เชือกที่เหนียวไว้ใช้งาน เชือกที่ได้สามารถนำไปใช้ในการผูกควายเทียมแอก เทียมคราดเวลาไถนาได้ ความพิเศษของ

เชือกนี้อยู่ที่เมื่อถึงคราวข้าวยากหมากแพง เชือกดังกล่าวจะถูกนำกลับมาใช้เป็นอาหาร เด็กๆ สมัยก่อนสามารถนำเชือกนี้มาแทะกินเคี้ยวๆ มันๆ ฆ่าเวลาออกไปเลี้ยงวัวเลี้ยงควายตามท้องนาก็ได้ แต่ถ้าจะนำกลับมาเป็นส่วนผสมแกงก็ยิ่งให้รสชาติที่แปลกออกไป เวลาแกงมักจะแกงกับกะทิได้ หน่อจันทอง (หน่อไม้ดอง) ซึ่งต้องเคี้ยวให้เนื้อเปื่อยนานหน่อยไม่เช่นนั้นจะเคี้ยวยาก (ปกติก็ไม่นิยมนำกลับมากินอีกเพราะถือว่ามีพิษไปใช้งานแล้ว จะกินก็ต่อเมื่อมีความจำเป็น) ทั้งนี้อาจต้องดูด้วยว่าเชือก หน่อควายนั่นใช้งานมานานมากน้อยเพียงใด หากนานนับปีรสชาติเนื้ออาจไม่หลงเหลืออยู่ และอาจมี กลิ่นสาบกลิ่นหืนไม่น่ารับประทาน

### 3.1.6 ภูมิปัญญาในการแปรรูปรสผักและผลไม้ของชาวพวน

นอกจากภูมิปัญญาการจัดการถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์แล้ว ชุมชนไทยพวนบ้านเกาะกา ยังมีการแปรรูปอาหารประเภทพืชผักอีกด้วย ส่วนใหญ่จะเป็นพืชผักที่ขึ้นอยู่ทั่วไปในชุมชน เช่น ผักเสี้ยน ผักกุ่ม ดอกโสน และหน่อจันทอง หรือหน่อไม้ ด้วยลักษณะภูมินิเวศในชุมชนที่เต็มไปด้วย คันคลองส่งน้ำ ตลอดแนวคันคลองเต็มไปด้วยดอกโสนเหลืองอร่าม ชาวบ้านที่นี่ยังมักนำหมักเกลือ เพื่อเปลี่ยนรสชาติ เก็บไว้แกงกิน ส่วนบริเวณรอบ ๆ บ้านหรือตามแนวทางเดินในหมู่บ้านจะมี ผักเสี้ยนขึ้นอยู่ทั่วไป (ปัจจุบันเหลือน้อยมาก) นอกจากนี้ยังมีต้นกุ่มอยู่บ้างก็สามารถนำมาดองกินได้ เช่นกัน ผักดองที่ยังหาง่ายและยังมีปรากฏให้เห็นอยู่จะเป็นหน่อไม้ดอง หรือภาษาท้องถิ่นไทยพวน เรียก “จันทอง” เมื่อดองได้ที่แล้วมักจะนำไปแกงกับเนื้อวัว เนื้อหมู ไก่ หรือเนื้อหมักก็ได้ ส่วนใหญ่จะ แกงใส่กะทิเรียกว่า “แกงจันทอง” คำว่า “จันทอง” อาจจะหมายถึงลักษณะการสับหรือฝานหน่อไม้เป็นชิ้น เป็นเส้นเล็กๆ

#### ขั้นตอนการดองผักเสี้ยน ผักกุ่ม หน่อไม้ดอง

ลักษณะความอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่น ทำให้ผักเป็นทรัพยากรที่หาได้โดยง่ายแต่ในฤดูแล้งที่ไม่ค่อยมีน้ำ พืชผักหายาก ชาวพวนรู้จักวิธีการถนอมอาหารประเภทผักไว้กินโดยไม่ปล่อยให้เหี่ยวเน่า ทั้ง ด้วยวิธีการง่ายๆ เช่น การดอง สิ่งที่น่าดอง เป็นอาหารประเภทพืชผัก เช่น ดอกโสน ผักเสี้ยน ผักกุ่ม หน่อจันทอง(หน่อไม้) แต่เป็นการดองเพื่อเปลี่ยนรสอาหารไม่ได้ดองเพื่อต้องการเก็บไว้นานๆ เหมือนปลาร้า กรรมวิธีการดองพอสรุปจากคำบอกเล่าของชาวบ้านเกาะกา สรุปได้ ดังนี้



รูปที่ 3.12 หน่อไม้ดองและแกงหน่อไม้

#### การเตรียมการ

- 1) เตรียมผักที่ต้องการดอง เช่นผักเสี้ยน ผักกุ่ม กะลือ ข้าวเหนียวหนึ่ง น้ำตาลทราย
- 2) ภาชนะสะอาดสำหรับใส่ผักดอง

#### กระบวนการดองผัก

- 1) เคี่ยวเอาเฉพาะส่วนอ่อนของผัก(ส่วนก้านแข็งจะไม่เอา) ล้างผักให้สะอาด เพื่อให้เศษฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกออกจากผัก หลายๆครั้ง แต่ไม่ต้องบีบจนผักช้ำ
- 2) นำยอดอ่อน ผักเสี้ยน หรือผักกุ่มตามแต่หาได้ ถ้าประมาณ 1 กิโลกรัม ก็ต้องใส่กะลือ 1 ถ้วย ข้าวเหนียวหนึ่ง อีกสักครึ่งถ้วย ใส่น้ำตาลทราย นิดหน่อยแค่ติบปลายช้อน
- 3) ใส่ผักลงไปในภาชนะสะอาด โรยกะลือครึ่งถ้วย จากนั้นก็นวดผักจนนิ่ม มีน้ำเขียวไหลออกมา รินน้ำเขียวทิ้งไป เอากะลือที่เหลือ น้ำตาลอีกเล็กน้อยและข้าวเหนียวหนึ่งช้อน ลงภาชนะบีบข้าวเหนียวให้แตกออกจากกัน เคล้าผสมกัน บรรจุในไห มีฝาปิดมิดชิด 2 วันก็เปรี้ยวแล้ว หรือจะใส่น้ำแข็งข้าวเหนียว ซึ่งทำโดยใช้ข้าวเหนียวแช่น้ำแล้วควนจนชุ่มขาวให้น้ำแข็งออกมา ผสมลงไปไหให้น้ำนี้ท่วมผักเล็กน้อย โดยใส่ที่หลังก็ได้ รสชาติการหมักจะมีรสเปรี้ยวจากเชื้อน้ำส้มในอากาศเอง

สูตรของชาวบ้านบางคนแตกต่างกันในรายละเอียดบ้าง เช่น การใส่น้ำกะลือต้ม แล้วหมักทิ้งไว้ 2 คืน จากนั้นเอาน้ำออกแล้วเก็บใส่ไหอีกครั้ง เติมน้ำตาลและกะลืออีกเล็กน้อยทิ้งไว้ 2-3 คืน น้ำในผักจะออกมาเอง รสชาติจะเปรี้ยว เค็ม และหวานนิดหน่อย กรรมวิธีแบบนี้จะทำให้สามารถกินน้ำที่หมักได้ด้วย

ผักเสี้ยนเป็นผักที่ขึ้นอยู่ทั่วไปไม่มีการปลูก(ปัจจุบันไม่ค่อยพบมากนักในแถวนี้) คนโบราณเล่าเป็นเรื่องตลกตลกว่า ถ้าปีไหนอยากกินผักเสี้ยนก็ต้องออกไปปลูกเองโดยไม่มีเมล็ดพันธุ์หรือกิ่งตอนใด ๆ ทั้งสิ้น เพียงถือกระจาดเปล่าออกไปในคืนเดือนมืดก่อนหน้าฝนตามชายคลองหรือริมทางเดินนอกบ้าน จากนั้นออกไปทำท่าหวานเมล็ดพันธุ์ผักเสี้ยนแล้วจึงกลับเข้าบ้าน ว่ากันว่าพอหน้าฝนมาถึงบริเวณดังกล่าวจะเต็มไปด้วยผักเสี้ยนแสดงว่าผักเสี้ยนเจริญเติบโตง่ายในสมัยโบราณ

ส่วนผักกุ่มจะเป็นพันธุ์ที่มีลำต้นใหญ่ คนสามารถขึ้นเก็บได้ ส่วนที่ใช้จะเป็นยอดอ่อน ปัจจุบันต้นกุ่มในบ้านเกาะกาแทบไม่หลงเหลือให้เห็น จะมีอยู่แถบบ้านถัดไปเช่นที่หมู่บ้านสะแกชิง หรือศาลเจ้าจะมีหลงเหลืออยู่บ้าง ชาวบ้านเชื่อว่าการเก็บยอดผักกุ่มถ้าให้ผู้หญิงสาวขึ้นไปเก็บ ต้นกุ่มมักจะแตกยอดอ่อนจำนวนมากกว่าหญิงสูงวัยขึ้นไปเก็บ ความเชื่อนี้อาจเป็นเครื่องมือในการอบรมสั่งสอนหญิงสาวให้หมั่นใส่ใจการบ้านการเรือนและการดูแลข้าวปลาอาหาร รู้จักสังเกตมองหายอดผักกุดไม้มาหมักมาดองไว้อย่าปล่อยให้ล่วงไปเปล่า ๆ ในขณะที่หญิงสูงวัยอาจไม่แข็งแรงที่จะขึ้นต้นไม้สูงเพราะอาจพลัดตกลงมาได้ จึงต้องเป็นหญิงสาวเท่านั้นที่จะเก็บผักกุ่มได้ดี

การคองจาน(หน่อไม้) กอไผ่ เป็นพืชอีกชนิดหนึ่งที่ขึ้นมากในนครนายกซึ่งเป็นแหล่งอาหารชั้นเลิศในสายตาชาวบ้านเกาะกา ไผ่ส่วนใหญ่ที่ขึ้นเป็นไผ่สีสุก กอใหญ่พบเห็นโดยทั่วไปในหมู่บ้าน พวกชาวบ้านมักจะตัดหน่ออ่อนไว้แปรรูปอาหารโดยการต้มและแกง ถ้าจะกินสดโดยลวกจิ้มปลาร้าหรือน้ำพริกก็ให้รสชาติดี

#### การเก็บรักษา

ผักคอง เก็บรักษาได้ง่ายโดยใส่ ภาชนะ เช่น ขวดปากกว้าง ไห หรือ กระจุกขนาดเล็กสำหรับนำไปได้สะดวก

#### การบริโภค

การบริโภคผักคองจะบริโภคเป็นเครื่องเคียงกินกับน้ำพริก ปลาร้าผักคองอาจกินกับอาหารรสจัดแก้เลี่ยนได้ รับประทานในครอบครัว ประหยัดรายจ่าย หากเป็นหน่อไม้คองสามารถนำไปแกงกับเนื้อปลา เนื้อหมู เนื้อไก่ทำให้มีรสชาติดี การคองหน่อไม้จะเปลี่ยนรสชาติให้รับประทานขึ้นเวลาแกงเสร็จเป็นอาหารพร้อมรับประทานก็จะเรียกว่า “แกงจาน” เช่นกัน เมื่อนำไปแกงจะมีรสเปรี้ยว น่าเหมาะกับการแกงส้ม สามารถใส่เนื้อปลา เนื้อหมู เนื้อไก่ หรือจะให้รสชาติอาจใส่เนื้อหมักหรือ “ส้มข้อ” ที่ใส่ให้หมักไว้ก็ได้ และถ้าจะให้ “ถึงรส” สูตรเด็ดคืออยู่การเติมน้ำปลาร้าลงไปด้วย

### 3.1.7 ภูมิปัญญาการถนอมอาหารจากงานบุญ

อาหารหวานของไทยพวนในแง่มุมการถนอมอาหารนั้นมีความเชื่อมโยงกับประเพณี หรือ พิธีกรรมในรอบปี ตัวอย่าง เช่น ประเพณี 12 เดือน หรือที่เรียกว่า “ฮิต 12 คลอง 14” อาหารหวานจะปรุงขึ้นเพื่องานบุญเลี้ยงฉลอง ถวายพระและจ่ายแจกญาติมิตร เพื่อนฝูงหรือทำทานแก่ผู้ยากไร้ ที่บ้านเกาะกาอาหารหวานที่สามารถเก็บไว้กินได้นานก็จะเป็น ข้าวจี และ กระจยาสารท

คุณลุงสมัย ยอดมิ่ง ผู้ช่วยกำนันตำบลท่าเรือ ชาวพวนบ้านเกาะกาได้พูดถึงการทำข้าวจีและการกวนกระจยาสารทในอดีตว่า การทำข้าวจีจะทำในช่วงวันเพ็ญเดือนสามและมาฆบูชา โดยอาจเรียกว่า “บุญข้าวจี” หรือประเพณี “กำฟ้า” การทำข้าวจี จะเริ่มตั้งแต่เย็นของวันขึ้น 2 ค่ำ ด้วยการแช่ข้าวเหนียวไว้ในน้ำเพื่อให้ข้าว “โน้” ซึ่งในภาษาพวนแปลว่า “เพื่อให้เม็ดข้าวอ่อนน้ำ” การทำข้าวจีเพื่อนำไปถวายพระที่วัดด้วยการใส่บาตรพร้อมกับอาหารชนิดอื่น ๆ ช่วงเย็นจะมีการเวียนเทียนมาฆะ

บูชา ทุกครัวเรือนในหมู่บ้านจัดเตรียมข้าวจี๋ แล้วนิมนต์พระสงฆ์มารวมกันที่ศาลาโรงธรรม ญาติโยม จะมาพร้อมกันแล้วอาราธนาศีล กล่าวคำถวายข้าวจี๋เสร็จแล้วเอาข้าวจี๋ไปใส่บาตร พระสงฆ์สวดมนต์ จบแล้ว ญาติโยมยกอาหารคาวหวานไปถวายพระฉันเสร็จแล้วอนุโมทนาเป็นการเสร็จพิธีถวายข้าวจี๋ ในปัจจุบันชาวบ้านนอกจากจะทำบุญข้าวจี๋แล้วยังทำบุญมาฆบูชาด้วย

คุณยายทา นาโสม ได้เล่าถึงขั้นตอนการทำข้าวจี๋คร่าว ๆ ว่าหลังจากที่นำข้าวที่ได้แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืนแล้วจะเอาออกมาล้าง นำมาตำให้ละเอียดแล้วพักไว้ ส่วนขั้นตอนการทำใส่จะทำได้โดยการคว่ำ ถั่ว ถั่วงา ในกระทะร้อนพอให้เหลืองหอม แล้วเติมน้ำตาลปี๊บ จะไม่ใช้น้ำตาลทรายเพราะใส่จี้จะไม่จับตัว จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น นำแป้งที่เย็นแล้วมาแผ่เป็นแผ่นบาง ๆ จากนั้นนำไปใส่ที่ทำไว้ใส่ตรงกลาง แล้วเป็นก้อนเตรียมนำไปย่างหรือปิ้งไฟ พอปิ้งได้ที่ดีแล้วก็เจาะรูตรงกลางเพื่อเอาไม้ไผ่ที่เหลาไว้ ยาวแค่ศอกเศษเสียบเข้าไปจนทะลุ แล้วนำไปปิ้งเหนือกองไฟ การปิ้ง(จี้)จะปิ้งกลับไปมาให้ข้าวสุกจนทั่ว ขณะที่ปิ้งหรือจี้ข้าวจะเอาไข่ที่ตีโรยเกลือกทาไปบนข้าวจี๋นั้น จี้ไปทาไปจนกระทั่งข้าวเหลืองอร่ามดีแล้วก็ถอดไม้ออก วางใส่ภาชนะไว้ แล้วจี้ก้อนอื่นต่อไป ส่วนการข้าวจี๋ในปัจจุบันมีการผลิตกันทั้งปี เพราะทำเพื่อจำหน่ายเป็นของฝากจึงมีการทำข้าวจี๋จำนวนมาก ในปัจจุบันการจี้หรือการปิ้งที่กล่าวมาจึงเห็นได้ยาก นอกจากจะทำจริง ๆ ในช่วงบุญกฐีฬา ส่วนที่ทำขายจะใช้วิธีทอดแทนเพราะสะดวกและรวดเร็ว สามารถทำได้ครั้งละมาก ๆ

ประเพณีสำคัญอย่างหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชาวพวน คือ งาน สารทพวน หรืองาน บุญเดือนเก้า จัดขึ้นเป็นประจำทุกปีในวันแรม 14 ค่ำเดือน 9 หรือราวช่วงเดือนกันยายน สารทพวนถือได้ว่าเป็นงานบุญใหญ่ที่สำคัญงานหนึ่งในรอบปีของชาวพวน จัดขึ้นเพื่อทำบุญรำลึกถึงบรรพบุรุษผู้ล่วงลับ และยังมีความเกี่ยวข้องกับความเชื่อในวิถีการผลิตข้าวของชาวพวนอีกด้วย เวลาจะมีงานบุญ สารทพวนแต่ละครั้ง ก่อนวันงานชาวบ้านจะเตรียมข้าวของหลายอย่าง เช่น การกวนกระยาสารท การสานตะเหลว การทำกรวยดอกไม้หรือการทำห่อข้าว เป็นต้น

### การทำกระยาสารท

กระยาสารทถือเป็นส่วนสำคัญของงาน จัดเตรียมส่วนประกอบ ได้แก่ ข้าวพอง ข้าวตอก ถั่วลิสง ถั่วเขียวและงา เอามากวนเข้าด้วยกันกับน้ำกะทิ น้ำตาลปี๊บ แปะแซแล้วก็เกลือกในกระทะ เติวกวนเหนียวได้ที่ก็จะได้เป็นขนมกระยาสารท การกวนกระยาสารทจะเริ่มที่การใส่น้ำตาลลงกวนกับน้ำกะทิแต่อย่าใส่น้ำกะทิมากเพราะกระยาสารทต้องเก็บไว้กินนาน (ถ้าใส่มากอาจจะเหม็นหืนเมื่อต้องเก็บไว้นาน) จากนั้นเติมด้วยถั่วคั่ว ข้าวเม่า ข้าวตอก งาคั่ว แปะแซลกลงรวมกันพอให้เห็นว่าเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วนำออกมาพักไว้ให้เย็น จากนั้นจัดเก็บโดยใส่ห่อหรืออัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยม และมัดด้วยพลาสติกอีกชั้นใส่กระดาษแว่นไว้ ชาวบ้านบางคนกล่าวว่าถ้ากวนดี ๆ สามารถเก็บไว้กินได้จนถึงหน้าเกี่ยวข้าวเลยทีเดียว วันกวนกระยาสารทจะมีญาติพี่น้องบ้านใกล้เคียงมาช่วยงาน

กันมากมาย เพราะกระยาสารทกวนคนเดียวไม่ได้ ต้องใช้แรงงานคนหลายคน มาช่วยกันทำให้บรรยากาศเหมือนกับวันรวมญาติ แต่บทบาทมักจะอยู่ที่ผู้หญิงเป็นหลัก

คุณยายทา กล่าวต่อว่า แต่ละครอบครัวจะกวนกระยาสารทครั้งละ 1 กระจาดเก็บไว้ ซึ่งจะใช้น้ำตาลประมาณ 4 กิโลกรัม เบะแซ 2 กิโลกรัม ถั่วและงารวมกัน 2 กิโลกรัม ส่วนข้าวตอกจะใส่เพียงครึ่งกิโลกรัมเพราะถ้าใส่มากจะทำให้ไม่เหนียวไม่สามารถจับเป็นก้อนได้ เมื่อกวนเสร็จแล้วก็นำมาจับเป็นก้อนแล้วตัดออกเป็นชิ้นพอเหมาะเพื่อจัดใส่ข้าวห่อใส่บาตรพระเมื่อถึงวันสารทแล้วนำไปที่เปลงนา ที่เหลือจะเก็บไว้กินเองก็เพียงพอจนถึงหน้าเกี่ยวสำหรับคน 4-5 คนในบ้าน

ประเพณีที่นิยมปฏิบัติรวมในเทศกาลสารท คือ การนำห่อข้าวไปไหว้แม่โพสพ โดยห่อข้าวใส่ผลไม้ทั่วไปที่หาได้แต่จะเน้นที่ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น ส้มโอ มะเฟือง ฯลฯ ห่อข้าวจะมีอาหารคาวหวานที่แต่ละคนจะสามารถจัดหาได้ ลักษณะของห่ออาหารจะห่อด้วยใบตองใส่ด้วยข้าวปากหม้อหรือข้าวปุ้น และที่ขาดไม่ได้คือการใส่ถักรหรือไก่ ปลาไหล เพื่อให้มีความหมายว่า “คำดิน บินบน” จากนั้นใส่กระยาสารทไปหนึ่งก้อน แล้วนำออกไปที่ท้องนา นำตะเหลวปักที่คันทนาแล้วเอาห่อข้าววางเป็นการนำอาหารไปไหว้แม่โพสพซึ่งเป็นช่วงที่ข้าวตั้งท้องพอดี เชื่อกันว่าจะทำให้ได้ผลผลิตข้าวดี โดยบ้านไหนมีนาก็แปลงก็ต้องทำห่อข้าวและตะเหลวเท่ากับจำนวนที่นาที่เป็นเจ้าของ ตะเหลวถือเป็นเครื่องรางอย่างหนึ่ง สานขึ้นจากตอกไม้ไผ่ 18 ชั้น ขัดเข้าด้วยกันจนเป็นรูปทรงหกเหลี่ยมแบนบางที่ทำเป็นรูปทรงสามเหลี่ยม มัดกรวยดอกไม้จันทร์ห้าเข้าด้วยกัน แล้วนำมามัดติดกับปลายไม้ไผ่อีกทีก็จะได้เป็นต้นตะเหลว ชาวบ้านจะเอาต้นตะเหลว ไปปักที่นาทุกแปลงก่อนถึงวันสารทพจนพอลถึงเช้าวันสารท ชาวพจนก็จะไปวัดกัน เอากระยาสารทที่ทำไปใส่บาตร แล้วก็เอาห่อข้าวไปให้พระสวดทำพิธี เมื่อกลับจากวัดช่วงสายๆ ก็จะเอาห่อข้าวไปแก้ออก เอาวางไว้ที่โคนต้นตะเหลว แล้วก็ต้องบอกกล่าวแก่แม่โพสพว่าลูกเอาอาหารมาถวายให้แม่โพสพได้กิน ขอให้ปีนี้ต้นข้าวในนาออกรวงมากๆ ให้ได้ข้าวเยอะๆ ผลผลิตดี



รูปที่ 3.13 ตะเหลว เครื่องรางที่ชาวบ้านไปนำไปปักที่นาทุกแปลงก่อนถึงวันสารทพจน

กระยาสารที่เหลือนี้อาจจะเก็บไว้กินได้เป็นปีแต่ส่วนใหญ่จะกินหมดก่อนหรือไม่ก็ใส่หีบนำไปแจกญาติพี่น้องที่เป็นเกลอให้ได้ลองลิ้มรสกระยาสารที่ตนเองกวนบ้าง สมัยก่อนกระยาสารเมื่อกวนเสร็จแล้วจะเก็บทิ้งของที่ตนเองกวนของเพื่อนบ้านที่นำมาแจกโดยการใส่กระดาษร้อยด้วยเชือกแล้วแขวนตามซอกบ้าน เมื่อหิวหรือมีแขกไปใครมาก็หยิบลงมาแบ่งปันกันกิน บางบ้านที่มีญาติมิตรมากก็อาจจะมีกระยาสารแขวนไว้หลายกระดาษ กล่าวกันว่าเด็ก ๆ สมัยก่อนจะชอบกินเพราะมีรสหวานมันขบเคี้ยวมันปากดี แต่คนเฒ่าคนแก่ที่ฟันไม่ค่อยดี จะกินที่ก็ต้องนำไปใส่ครกตำให้พอละเอียดจึงจะกินได้

ภูมิปัญญาชาวบ้านที่กล่าวมานี้เกิดขึ้นร่วมกับวิถีชีวิตในวัฒนธรรมชาวนา อาหารบางชนิดถูกประกอบขึ้นเพื่อเป็นอาหารในช่วงเวลาพิเศษของชุมชน เช่น งานบุญต่าง ๆ ใช้ในพิธีกรรมและยังสามารถต่อยอดด้วยการนำไปบริโภคต่อได้ในช่วงที่ต้องทำงานหนักในไร่นาและช่วงฤดูแล้ง เมื่อข้าวปลาอาหารเริ่มหายาก สำหรับชาวบ้านแล้วในไผ่ยังคงมีปลาร้าเป็นอาหารควาส่วนที่ซอกบ้านก็มีขนมหวานชั้นดีไว้กินจนครบรอบฤดูกาลทางธรรมชาติ

### 3.1.8 วัฒนธรรมการกินแบบไทยพวน

พันเอก โสภณ เครือเพชร ปราชญ์ท้องถิ่นลูกหลานชาวไทยพวนอำเภอปากพลีเล่าถึงการหาตำรับอาหารในชีวิตวัยหนุ่มของตนเองไว้อย่างน่าสนใจว่า อาหารการกินของชาวไทยพวนนั้นมีมากมาย หลาย ๆ ชนิดก็ดูคล้ายคลึงกับอาหารพื้นบ้านคนไทยแต่อาจมีชื่อเรียกต่างไป เช่น ข้าวต้มจะเรียกว่า “ข้าวเป็ยะ” ชาวพวนจะรับประทานข้าวเจ้าเป็นหลักเพราะเป็นผลผลิตที่สามารถผลิตได้ในท้องถิ่น หรือจะเป็นขนมจีน ที่เรียกว่า “ข้าวปุ้น” ก็เป็นที่ชื่นชอบโดยเฉพาะในช่วงมีงานบุญในหมู่บ้านที่มักจะรวมกลุ่มช่วยกันทำขนมจีนด้วยการตำข้าวกันอย่างสนุกสนานเชื่อมความสัมพันธ์อันดีระหว่างสมาชิกในชุมชน

อาหารที่ยังคงมีลักษณะเฉพาะอยู่บ้างตามแบบฉบับของไทยพวน เช่น น้ำพริก ต้มส้ม อ่อม แกงเผ็ด แกงบอน แกงขี้เหล็ก แกงหัวปลี แกงหน่อไม้ดอง มีทั้งใส่กะทิและไม่ใส่ก็สุดแท้ตามความชอบของใคร ส่วนเนื้อสัตว์ที่ใส่ก็จะเป็น ปลา กุ้ง หอย เนื้อหมู เนื้อวัว ฯลฯ ซึ่งสำหรับเนื้อนั้นภาษาพวนจะเรียกว่า “ชิ้น” หรือที่พัฒนามาเป็น “ลูกชิ้น” ที่เรียกกันทั่วไปในปัจจุบัน

รูปแบบอาหารจะขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการปรุงเช่น ต้ม ปิ้ง ย่าง เผา คั่ว หรือ นึ่งก็มีส่วนทำให้เกิดตำรับอาหารไทยพวนหลายชนิด เช่น ห่อหมก ที่ใช้วิธีนึ่งสุก เนื้อย่าง การคั่วพริก การเผาปลาหรือการทำปลาร้าหลน เป็นต้น นอกจากนี้ยังมี ปลาจ่อม ปลาต้ม กุ้งต้ม ซึ่งลักษณะเด่นในตำรับอาหารชาวพวนคือการปรุงรสโดยการเติมน้ำปลาร้า เช่น ปลาต้มหม้อปลาเต๊ะ ซึ่งเป็นการต้มปลาชนิดหนึ่งที่ใช้เครื่องปรุงรสด้วยหอมแดง พริกเผา และน้ำปลาร้า แล้วคนให้เข้ากัน เวลารับประทานจะมีเครื่องเคียงประเภทผักต่าง ๆ จิ้มรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ ถือเป็นเมนูเด็ดของชาวพวนทีเดียว

วัฒนธรรมการบริโภคปลาน้ำจืด ผลิตภัณฑ์การแปรรูปปลา เช่น ปลาร้า ปลาจืด ฯลฯ ได้กลายกลายเป็นเอกลักษณ์ของชาวปากพลี เป็นมรดกทางภูมิปัญญาด้านอาหารการกินของชาวพวนที่ได้ถ่ายทอดกันมารุ่นต่อรุ่น ดังปรากฏเป็นคำขวัญประจำอำเภอว่า

**“สืบสานวัฒนธรรม งามล้ำธรรมชาติ พระธาตุศักดิ์สิทธิ์ พิพิธภัณฑ์พื้นบ้าน ตำนานไทย ลาวพวน มากล้นอาหารปลา”**

การกินการอยู่ของชาวพวนปากพลีสะท้อนระบบสังคมแบบพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน การแบ่งข้าวปลาอาหารกินกันถือเป็นเรื่องปกติที่พบได้ง่ายในอดีตดังที่คุณลุง ถมยา กล่าวไว้ว่า สมัยก่อนบ้านแต่ละบ้านเวลาหุงหากับข้าวอะไรยังคงมีการนำมาแลกเปลี่ยนให้เพื่อนบ้านข้างเคียงเสมอ ส่วนผู้รับก็เป็นเหมือนสัญญาใจว่าคราวต่อไปตนเองจะต้องนำไปให้บ้าง การแบ่งปันพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน เช่น การล้มน้ำล้มนควายในสมัยก่อน เนื้อหรือ “ชิ้น” ที่ได้จะถูกแจกจ่ายให้สมาชิกในชุมชนอย่างถ้วนหน้า วัวหรือควายที่ล้มนอาจเป็นเพราะหมดอายุการใช้งานหรือตายเองหรือบางครั้งอาจล้มนเพื่อการเลี้ยงฉลองใหญ่ ๆ ในหมู่บ้าน เช่น การได้เป็นกำนันหรือ การได้เป็นผู้นำชุมชนในอดีต เป็นต้น

การกินอยู่ของสมาชิกในชุมชน ปลากลายเป็นอาหารที่คู่กับข้าวที่ต้องกินด้วยกันและในขณะเดียวกันก็กินร่วมกับเพื่อนบ้านด้วยอย่างคำกล่าวที่ว่า “มากินข้าวน้ำกัน” เป็นการเชื้อเชิญเพื่อนฝูงแขกเหลือที่มาเยี่ยมเยือนให้ร่วมวงรับประทานอาหาร อันถือเป็นประเพณีที่ดีงามจนกลายเป็นมารยาททางสังคมที่ชาวบ้านที่นี่ถือปฏิบัติเป็นบรรทัดฐานสืบกันมา

คุณยายทา นาโสม อายุ 67 ปี สะท้อนภาพการอยู่การกินของชาวพวนเกาะกาในอดีตที่ต่างจากปัจจุบันว่า “แต่ก่อนกินข้าวตามหน้าบ้าน นั่งล้อมเป็นวง หลังจากได้ออกแรงเกี่ยวข้าวมา บางทีก็เรียกคนที่ผ่านไปผ่านมาให้มากินด้วย เพราะส่วนใหญ่ก็รู้จักกันทั้งนั้น กับข้าวกับปลาเมื่อก่อนก็มีปลาร้าเป็นหลัก กินกับพวกผักจิ้ม ทำน้ำพริกปลาร้าหรือต้มปลาก็กินกันได้ทั้งบ้าน เดี่ยวนี้สมัยใหม่เขากินหมูกินไก่ก็มีกับข้าวมากขึ้น ปลาร้าไม่ค่อยทำแล้วถ้าจะกินก็ซื้อเขาเอา กิโลเป็นร้อยเหมือนกัน คนเดี๋ยวคนเลยซื้อหมูก็กินง่ายดี ปลาร้าเล็กๆ ไม่ค่อยกินเท่าไร”



รูปที่ 3.14 ลักษณะการอยู่การกินของชาวพวนเกาะกา

ลักษณะการกินอยู่ของชาวพวนบ้านเกาะกาจะดำเนินมาในรูปแบบที่เรียบง่าย และขึ้นอยู่กับ ความสัมพันธ์แบบเครือญาติและความเป็นพี่น้องร่วมชุมชนบ้านใกล้เคียงกัน การแบ่งปันอาหาร การร่วมวงกินข้าว การถือแรงงาน(เช่านา) หรือการร่วมกันตำข้าวปุ้นในงานบุญ ล้วนเป็นตัว สะท้อนสำนึกความเป็นกลุ่มสังคมของตนเองได้มากที่สุด ในขณะที่เดียวกันเมื่อกระแสสังคม เปลี่ยนแปลง ชุมชนเริ่มมีปฏิสัมพันธ์จากภายนอกมากขึ้น ความสัมพันธ์เหล่านั้นจึงเริ่มคลี่คลายลง กลายมาเป็นการแลกเปลี่ยนด้วยเงินตรา การจ้างงาน การใช้เครื่องจักรและการซื้อขาย วัฒนธรรม การกินของชาวบ้านเริ่มปรากฏให้เห็นถึงแบ่งแยกกันมากขึ้น อาหารแบบดั้งเดิมถูกเปลี่ยนถ่ายด้วย อาหารจากภายนอกชุมชนอย่าง หมู ปลา กุ้งหอย ผักผลไม้

วิถีการบริโภคอาหารนั้นนอกจากอาหารหลักที่เป็นข้าวและกับหลายชนิด อาหารหวานยังเป็นอีกส่วนหนึ่งที่อยู่ในวิถีชีวิต อาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลจะมียูให้เห็นเกือบทุก วัฒนธรรมจะแตกต่างกันบ้างก็ขึ้นอยู่กับรูปแบบว่าเป็นน้ำตาลตะโนด มะพร้าว หรือน้ำตาลทรายเป็น ส่วนผสม เช่น ลอดช่อง บัวลอย หรือขนมขมผสมน้ำกะทิก็มีพอให้เห็นอยู่บ้าง แต่ที่โดดเด่นและ อาหารทางวัฒนธรรมประเพณีคือ ข้าวจี ซึ่งทำจากข้าวมีลักษณะเหมือนแป้งทำเป็นแผ่นแบน ๆ การจี้ ก็คือการนำไปย่างไฟให้สุก อาจจะย่างเปล่า ๆ หรือจะห่อด้วยใบตองก่อนเพื่อให้รูปแบบสีส้มและ กลิ่นที่แตกต่างกันไปตามแต่ความชอบของบุคคล รสชาติจะมัน ๆ หรือถ้าใครชอบรสหวานก็นำ น้ำตาลมาทำก็จะให้ความอร่อยไปอีกแบบหนึ่ง หรือจะเป็นแบบใส่ไส้ก็ได้

ของกินเล่นก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งในวัฒนธรรมการกินของชาวพวนบ้านเกาะกาที่มีให้เห็น เช่นกัน ส่วนใหญ่จะเป็นประเภทขบเคี้ยว เช่น เม็ดมะขามคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานคั่ว หรือแม้แต่เม็ด ผักจามจรีก็สามารถนำมาคั่วไฟอ่อน ๆ เก็บไว้รับประทานเป็นของขบเคี้ยวเวลาออกไปนั่งเฝ้ายอดัก ปลาหรือออกไปไรรานเวลานั่งพักผ่อนก็เอามากินเล่นได้

เม็ดผักจามจรีที่จะออกในช่วงหน้าหนาวเป็นต้นไป ชาวบ้านจะเก็บไว้พอมีปริมาณมากจะ แกะเอาแต่เม็ด จากนั้นตากแดด แล้วย่างน้ำก็สามารถคั่วกินได้ ผักจามจรีทั้งฝักจะมีรสหวานถ้า คนไม่นำมากินเองก็จะถูกนำไปเป็นอาหารวัวควายก็ถือเป็นอาหารชั้นดีที่สัตว์พวกนี้ชอบ แต่ถ้าเป็น มะขามส่วนใหญ่จะต้องรอให้ฝักสุกแล้วแกะเอาเนื้อใส่ไหเก็บไว้เป็นมะขามเปียก สำหรับทำต้มทำ แกงหรือไว้ทำน้ำราดปลาชุกทอดก็ได้ ลักษณะจะเหมือนน้ำราดไข่มุกเขย ส่วนเม็ดเมื่อได้ปริมาณมากก็ จะนำไปตาก จากนั้นนำมาคั่วไฟอ่อน ๆ เช่นกัน

วัฒนธรรมการกินเล่น ๆ ยังปรากฏในอาหารประเภทเนื้อสัตว์อีกเช่นกัน อย่างชาวพวนบาง คนเล่าว่า เนื้อหมูหลังจากที่เราคัคนึ่งแดงเอามาต้ม ผัด แกง ทอด แล้วย่าง เนื้อติดมันและหนังหมูยัง สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้และสามารถเก็บไว้กินได้นานด้วย พวกเขาจะนำหนังหมูติดมันใส่ กระทะที่ตั้งไฟร้อน ๆ เจียวเอาน้ำมันเก็บไว้ประกอบอาหาร ส่วนเนื้อหนังที่เหลือจะถูกทิ้งไว้ให้เย็นใส่ ภาชนะให้จับตัวกันเป็นแผ่นเป็นก้อนแล้วกดอัดให้แน่นเอาน้ำมันออกอีกที ที่เหลือจะเป็นกากหมู เก็บ

ไว้กินเล่นก็ได้หรือนำไปแกงก็ได้แต่จะเก็บไว้ได้ประมาณ 10 กว่าวัน ถ้านานกว่านี้จะเหม็นหืนไม่น่ารับประทาน

การหมักปลาร้าเป็นอาหารทางวัฒนธรรมของชาวบ้านไทยพวนบ้านเกาะกาที่เกิดจากการปรับปรุงและปรับตัวของผู้คนในหมู่บ้านให้เข้ากับสภาพแวดล้อม การบริโภคปลาร้ากลายเป็นวัฒนธรรมการกินอยู่ทั่วไปที่สามารถเห็นได้อย่างกว้างขวางในสังคมของชาวพวนซึ่งเรียนรู้วิธีการทำปลาร้าจากบรรพบุรุษเป็นหลักและ การแลกเปลี่ยนความรู้เกิดขึ้นในหมู่ญาติ สืบทอดมาเป็นระยะเวลาานจากรุ่นสู่รุ่น พี่คาราเล่าว่า *ได้เรียนรู้การทำปลาร้าจากน้ำ การเรียนรู้รูปแบบอื่นมีไม่เด่นชัด ลูกหลานไทยพวนได้เรียนรู้ไม่ใช่เฉพาะวิธีการทำปลาร้าแต่ได้รับถ่ายทอดวัฒนธรรมและชิมชาบ ค่านิยมการบริโภคจากครอบครัวด้วย* พี่คาราเล่าให้ฟังว่า *“วันที่ลูกชายซึ่งไปทำงานในกรุงเทพ กลับมาบ้าน แม่ก็ทำปลาร้า ปลาสับไว้ให้คอยทำลูกชายซึ่งชอบกิน บางครั้งก็จะนำปลาสับไปฝากเพื่อนๆ ที่กรุงเทพให้กินด้วย”*

ป้าบุญสม สืบจากจุด อดีตประธานกลุ่มแม่บ้านทำปลาร้าเกาะกาผู้ผลิตปลาร้าเป็นอาชีพรายใหญ่คนหนึ่ง เล่าถึงการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคปลาร้าว่า สมัยก่อนผลิตกันทุกบ้าน ส่วนใหญ่เก็บไว้กินเอง มีเพียงส่วนน้อยที่จะทำขาย ถ้าขายก็เป็นคนรู้จักชอบพอกันที่มาจากในเมืองไม่สามารถหาปลามาหมักปลาร้าได้ แต่ละบ้านจะทำไม่กี่ไหเพราะลำพังบ้านเดียวมีคนในบ้าน 4 – 5 คนก็เพียงพอต่อการบริโภคในหนึ่งปี แต่มาช่วงหลัง ๆ บางบ้านเริ่มไม่ผลิตเองเพราะมีการทำไร่นาทำน้อยลงและลูกๆ ไปเรียนในเมืองและถ้าได้ทำงานดีก็มักจะไมกลับมาทำไร่นาเหมือนพ่อแม่ เช่นเดียวกับการทำปลาร้าที่พลอยไม่ได้รับความสนใจไปด้วย

เห็นได้ว่ารูปแบบการกินการอยู่ล้วนเป็นตัวบ่งบอกลักษณะทางสังคมวัฒนธรรมของกลุ่มไทยพวนที่อาศัยอยู่ร่วมกัน รูปแบบการกินที่เปลี่ยนแปลงก็สะท้อนให้ถึงการปรับเปลี่ยน การรับวัฒนธรรมจากภายนอก ในขณะที่เดียวกันก็ยังคงรักษา “รส” ทางวัฒนธรรมของตนเองไว้เพื่อโต้ตอบกับแรงกระทบสังคมสมัยใหม่ที่มาจากภายนอกชุมชน

### 3.1.9 การสืบทอดความรู้ภูมิปัญญาการถนอมอาหารของไทยพวน

ภูมิปัญญาการถนอมอาหารอันเกิดจากการปรับตัวให้เข้าสิ่งแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและทางสังคมของชาวพวน บ้านเกาะกา นับตั้งแต่วิถีการดำรงชีวิตที่ล้วนมีการเปลี่ยนแปลงและถ่ายโอนองค์ความรู้อยู่ตลอดเวลา ปรากฏชัดเจนในเรื่องอาหารการกินที่เปลี่ยนแปลงและขึ้นอยู่กับอิทธิพลของฤดูกาลทางธรรมชาติ ช่วงเวลาที่ผลผลิตมีมากเกินไปเกินความต้องการกับช่วงเวลาที่ขาดแคลนกลายเป็นปัจจัยแห่งความแตกต่างที่มีคุณสมบัติตรงข้ามกัน การดำรงชีวิตให้อยู่รอดด้วยปัจจัยแห่งความแตกต่างดังกล่าวจำเป็นต้องใช้สติปัญญาช่วยในการถ่วงถ่วงความคิดจากประสบการณ์เชิงประจักษ์ควบคู่กับสิ่งที่ป็นนามธรรม ปัจจุบันปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจและสังคมเป็นสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งที่กระตุ้นการเปลี่ยนแปลง เห็นได้ชัดจากความนิยมในการบริโภคทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของไทย

พวนจากการผลิตเพื่อบริโภคเป็นการผลิตเพื่อการจำหน่าย หรือการผลิตที่แบ่งแยกภาระงานส่งทอดกันเพื่อให้การผลิตได้รวดเร็ว ตามวัตถุประสงค์ของผู้ผลิตและสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป เป็นต้น

ในสังคมชนบทที่ประชากรส่วนใหญ่ยังคงยึดอาชีพเกษตรกรรม ดังกรณีชาวพวนบ้านเกาะกานี้ การดำรงชีพของพวกเขายังคงต้องอาศัยพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก ชีพจรชีวิตของพวกเขามุ่งติดอยู่กับฤดูกาลการผลิตในรอบปี กระบวนการปรับตัวเพื่อการดำรงชีพทั้งหมดเป็นสิ่งที่พวกเขาต้องเรียนรู้จากประสบการณ์ และสั่งสมสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นอย่างเป็นธรรมชาติในหลายชั่วอายุคน กระบวนเหล่านี้บางครั้งอาจเป็นสิ่งที่เรียนรู้ส่งผ่านและซึมซาบโดยไม่รู้ตัว จากการที่พวกเขาได้รับรู้ได้เป็นอย่างดีเป็นปกติในชีวิตประจำวันตั้งแต่เกิด เติบโตในชุมชน ดังเช่นว่าเกิดมาเห็นพ่อแม่ทำนา ก็ทำนาเป็นโดยอัตโนมัติ เช่นเดียวกันกับวัฒนธรรมทางด้านอาหาร ดังกรณีภูมิปัญญาการหมักปลาร้าของชาวพวนบ้านเกาะกานี้ ชาวบ้านหลายท่านกล่าวเป็นเสียงเดียวกันว่า “ทำปลาร้าเป็นกันทุกบ้าน” เพราะเกิดมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายายก็ทำกันมาโดยตลอด ไม่ว่าจะ เป็นชายหรือหญิงก็ทำเป็น จะแตกต่างกันตรงที่สูตรหรือส่วนผสมที่อาจแตกต่างกันไปบ้างเท่านั้น ปลาร้าหรือปลาเค็มยังคงเป็นอาหารที่ชาวไทยพวนเกาะกาทุกครัวเรือนบริโภคอย่างไม่อาจขาดหายไปจากครัวได้ ลักษณะดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าองค์ความรู้หรือภูมิปัญญาจะดำรงอยู่ได้อย่างมั่นคงเพียงใดขึ้นอยู่กับว่าองค์ความรู้นั้นได้ซึมซับสู่วัฒนธรรมของเจ้าขององค์ความรู้ในระดับใดด้วย トラバิดที่ลูกหลานไทยพวนบ้านเกาะกายังคงรับประทานปลาร้า หรือยังคงทำปลาร้าเพื่อการขายตลาด ภูมิปัญญานี้ก็จะคงอยู่ กล่าวได้ว่าトラバิดที่ปลาร้ายังคงมีหน้าที่ (Function) มีความสำคัญในวิถีชีวิตวัฒนธรรมอาหารของชาวพวนเกาะกา ดังที่พวกเขาเองยังคงเป็นทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคด้วย องค์ความรู้จากอาหารเหล่านี้ ก็คงจะสามารถสืบทอดต่อกันได้อย่างมีรากเหง้าแข็งแกร่งต่อไปได้

เมื่อเปรียบเทียบวิถีชีวิตของไทยพวนบ้านเกาะกากับชุมชนไทยพวนบ้านฝ่งคลอง ซึ่งอยู่ใกล้เขตเทศบาลอำเภอปากพลี เห็นได้ชัดว่าขณะนี้ไทยพวนบ้านฝ่งคลองปัจจุบันได้เลิกการผลิตปลาร้าเพื่อบริโภคในครัวเรือนไปแล้ว และเปลี่ยนบทบาทจากที่เคยเป็นผู้ผลิตเป็นผู้ซื้อหรือบริโภคเพียงอย่างเดียว แม้ว่าพวกเขาจะยังคงรับประทานปลาร้าอยู่เป็นประจำก็ตาม (สำหรับบ้านหนองหัวลิง ซึ่งเป็นชุมชนไทยพวนเก่าแก่ จากการสำรวจเบื้องต้นยังคงพบว่าชาวบ้านยังทำปลาร้าเพื่อบริโภคในครัวเรือนของตนเองอยู่ โดยการซื้อปลาจากแหล่งอื่นมาทำ) สังคมชาวพวนในบ้านฝ่งคลองได้กลายสภาพเป็นสังคมเมืองและละทิ้งวิถีชีวิตการเกษตรไปมาก แตกต่างไปจากชุมชนไทยพวนบ้านเกาะกาที่ชาวบ้านส่วนใหญ่ยังคงเป็นชาวนา ความแตกต่างนี้ชัดเจนว่ารูปแบบวิถีชีวิตที่ยังคงสภาพสังคมเกษตรกรรมอยู่นั้น น่าจะมีผลต่อการดำรงองค์ความรู้ในการถนอมอาหารอย่างปลาร้าด้วย เพราะวิถีชีวิตทางการเกษตรยังคงต้องพึ่งพาลิงแวดล้อมธรรมชาติ ซึ่งเป็นแหล่งที่มาของการเรียนรู้ปรับตัวเพื่อการดำรงชีพ สังคมชาวนาของบ้านเกาะกา ที่ยังคงสามารถดำรงสืบทอดองค์ความรู้ดั้งเดิมที่ได้ ขณะที่ชุมชนไทย

พวนอย่างบ้านฝั่งคลอง ได้ละทิ้งวิถีชีวิตทางการเกษตร หรือระบบการผลิตแบบดั้งเดิมไปก็เท่ากับว่า ได้ละทิ้งองค์ความรู้ด้านอื่นๆ ที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตทางการผลิตไปด้วย

เป็นที่น่าสนใจว่าชุมชนไทยพวนบ้านเกาะกา ไม่เพียงแต่ยังคงรักษาภูมิปัญญาดั้งเดิมในการถนอมอาหาร โดยการถนอมอาหาร/หมักปลาร้าไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือนได้เท่านั้น ในบริบทของความเปลี่ยนแปลงแบบสังคมสมัยใหม่ที่ความทันสมัยได้เชื่อมโยงเข้ากับชุมชนในปัจจุบัน เห็นได้ว่า ชาวพวนบ้านเกาะกามีได้หยุดนิ่งอยู่กับองค์ความรู้ดั้งเดิมเท่านั้น แต่เมื่อต้องผลิตมาๆ การขอดเกล็ดด้วยมือไม่สามารถทำได้ทันพวกเขาจึงได้ปรับเปลี่ยนรับเอาวิธีการใหม่ๆ เข้ามาปรับใช้ในกระบวนการทำปลาร้าแบบดั้งเดิมของตน โดยการดึงเอาสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของตนมาปรับเปลี่ยนเข้าสู่กระบวนการขายสู่ตลาด ไม่ว่าจะเป็นเทคโนโลยีในการผลิต (การสร้างเครื่องตีเกล็ดปลาที่ทำขึ้นเองจากถังหมุนด้วยมอเตอร์มีเหล็กยาวยื่นออกมา) ป้าดารา เล่าว่า “ การหมุนต้องควบคุมไม่ให้หมุนเร็วจนเกินไป มิฉะนั้นเนื้อปลาจะยุ่ย ปลาที่นำไปใส่ต้องเป็นปลาสด ” หรือวิธีการคัดแปลงอาหารต่างๆ โดยนำปลาร้าไปเป็นส่วนผสมในอาหารที่รับประทานได้เกือบทุกชนิด เป็นต้น การปรับเปลี่ยนนี้แสดงให้เห็นถึงการปรับตัวของชาวเกาะกาในปัจจุบัน ซึ่งมีฐานรากเดิมของชุมชนซึ่งเป็นทั้งผู้ผลิตและบริโภคปลาร้าอยู่แล้ว เมื่อได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ ฐานเดิมของภูมิปัญญาที่สั่งสมมานานในวัฒนธรรมของตน จึงเอื้อต่อการปรับให้เข้าต่อบริบทสังคมสมัยใหม่ได้ โดยไม่ละทิ้งรูปแบบการผลิตตามวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของพวกเขา ชาวเกาะกา ภาคภูมิใจในการผลิตอาหาร และยังคงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการกินอาหารของตน การผลิตอาหารในกลุ่มไทยพวนส่วนมากเป็นการผลิตจากสิ่งที่มีอยู่ในท้องถิ่นตามธรรมชาติเป็นหลัก ซึ่งแตกต่างไปจากกลุ่มแม่บ้านหลายแห่งที่ตั้งกลุ่มถนอมอาหาร โดยการนำผลผลิตจากแหล่งอื่นที่ไม่มีอยู่ในชุมชนของตน หรือไม่ได้เป็นทั้งผู้ผลิตและบริโภคเอง แต่เป็นการนำวัตถุดิบจากแหล่งอื่นเข้ามาผลิตเพื่อส่งขายเพียงอย่างเดียวเท่านั้น

การผลิตในปัจจุบันให้ความสำคัญของการจำหน่ายเป็นหลัก ผู้ผลิตจะขายทั้งคนนอกชุมชนหรือแม้แต่เพื่อนบ้านในชุมชนยังมีการซื้อขายกันบ้างตามโอกาสที่อำนวย จากปัจจัยทางการตลาดและการแลกเปลี่ยนเงินตราที่ปัจจุบันเป็นปัจจัยที่กระตุ้นการเรียนรู้และการเปลี่ยนแปลงรูปแบบ จะเห็นว่าชาวบ้านเกาะกาเริ่มการแบ่งแยกงานทำเป็นส่วนๆ เช่น บ้านนี้หาปลาขาย อีกบ้านหนึ่งรับซื้อปลาเพื่อนำมาหมักปลาร้า หรือจะเป็นบ้านนี้ค้าข้าวขายและเป็นนายหน้าขายเกลือก็มีให้เห็นโดยทั่วไป

อย่างไรก็ตาม ควรพิจารณาด้วยว่า การที่ชาวไทยพวนเกาะกายังสามารถดำรงรักษากระบวนการทำปลาร้าเอาไว้ได้ จนได้รับการยอมรับจากชุมชนรอบข้างและกลายเป็นอัตลักษณ์ชุมชนที่เป็นแหล่งผลิตปลาร้าอันขึ้นชื่อของอำเภอปากพลีนั้น พลังความต้องการของตลาด ก็มีส่วนไม่น้อยที่ส่งผลให้เกิดแรงจูงใจแก่ชาวไทยพวนบ้านเกาะกาที่คิดจะหารายได้เลี้ยงชีพโดยการทำปลาร้าขาย

สร้างรายได้ ซึ่งเป็นปัจจัยเสริมจากภายนอกอีกอย่างหนึ่ง ซึ่งทำให้การดำรงรักษาภูมิปัญญาการทำปลาร้านี้ยังคงดำรงอยู่ในสภาวะการณปัจจุบันด้วยเช่นกัน

**กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญา** การเรียนรู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาในชุมชนไทยพวนบ้านเกาะกา เป็นกระบวนการทางวัฒนธรรม การเรียนรู้จึงมีความสำคัญสำหรับการยอมรับในความแตกต่าง หลากหลาย โดยอาศัยทักษะในการคัดสรรเก็บเกี่ยวความรู้ ความคิดหรือประสบการณ์ของบุคคลอื่น ด้วย จากข้อมูลที่ได้กล่าวมาเบื้องต้น จะเห็นว่าการเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาการถนอมอาหาร หลายชนิดในกลุ่มชาติพันธุ์ไทยพวนบ้านเกาะกาปรากฏให้เห็นได้ใน 2 ลักษณะคือการถ่ายทอดทางตรงและการถ่ายทอดทางอ้อม

**การถ่ายทอดทางตรง** คือการถ่ายทอดด้วยประสบการณ์ตรง จากการบอกเล่า การอธิบาย การถามตอบเมื่อสงสัย การทำให้ดู การชวนให้ทำ ผ่านวิถีการดำรงชีวิตโดยการให้การอบรมสั่งสอน ที่ให้กระบวนการขัดเกลาทักษะตั้งแต่เกิด เติบโตในครอบครัว ชุมชน เด็กๆจะถูกสอนให้ช่วยเหลือครอบครัวในกระบวนการผลิตบางตอน ซึ่งเป็นขณะเดียวกันที่พวกเขาจะได้เรียนรู้งานที่ได้มอบหมายนั้นด้วย สมาชิกในชุมชนได้เรียนรู้จากการบริโภค ปลาร้า เนื้อหมัก ผักดอง ต่าง ๆ จากวิถีชีวิต ขึ้นตอนต่าง ๆ ถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับศักยภาพของตนเองและความพอใจของตน

**การถ่ายทอดทางอ้อม** คือผ่านเรื่องเล่า คติความเชื่อหรือเรื่องตลกขบขัน ปรัชญาการดำรงชีวิต ความเชื่อ เช่น การเฝ้าระวังตรวจตราคุณภาพปลาที่ปากโอ่งว่าหรือมากจนหกหรือไม่ เพราะถ้าที่ปากโอ่งแห้ง ปลาจะเป็นหนอนทำให้ได้ปลาร้าที่คุณภาพไม่ดีและมีกินไม่นานในฤดูแล้ง หรือการทำกระยาสารท เพื่อเคารพแม่โพสพที่เป็นการแสดงความระลึกถึงพระคุณของข้าวปลาอาหารอันเกิดจากแผ่นดินที่ตนเองอาศัยอยู่ เป็นต้น

การถ่ายทอดภูมิปัญญาทั้งสองรูปแบบนั้นให้ความรู้ทั้งในเชิงทักษะกระบวนการ เช่น กรรมวิธีการหมักปลา กระบวนการได้มาซึ่งปลาชนิดต่าง การปรับเปลี่ยนปรุงรส ฯลฯ ในขณะเดียวกันก็สอดแทรกทักษะความรู้เชิงสังคมควบคู่ไปด้วย เช่น การแบ่งปันเนื้อปลา เนื้อวัว เนื้อควาย การหาบกระยาสารทไปแจกจ่ายเพื่อนบ้าน เป็นต้น

การถ่ายทอดภูมิปัญญาการถนอมและปรุงแต่งรสอาหารที่ถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่นนั้นเกิดจากปฏิบัติการความสัมพันธ์ระหว่างภูมิปัญญากับชุมชนร่วมกัน โดยมีกระบวนการปรับเปลี่ยนรูปแบบให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนและบริบทการเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยสะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการถ่ายทอดดังนี้

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คือความรู้ของผู้เฒ่าผู้แก่ที่ถ่ายทอดให้แก่ลูกหลาน ผ่านรูปแบบการสื่อสารทั้งทางตรงและทางอ้อมผ่านเครือข่ายทางสังคมอันได้แก่ ครอบครัว เครือญาติ เพื่อนบ้านและเพื่อนพ้องในชุมชน กรณีที่ แม่ทำอาหาร(ปลาร้าสับ) ไว้คอยทำลูกกลับมา เป็นการสืบ

ทอดัฒนธรรมการกินและแสดงความผูกพันห่วงใยลูกที่อยู่ห่างไกล การแบ่งปันอาหารแก่บุคคลที่รู้จักมักคุ้น เป็นต้น

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ คือการปรับเปลี่ยนเรียนรู้และประยุกต์ใช้องค์ความรู้ที่ได้รับจากบรรพบุรุษให้สอดคล้องกับลักษณะการเปลี่ยนแปลงทั้งทางกายภาพและสังคมของชุมชน กรณีการถนอมอาหาร (ทำปลาร้าเก็บไว้กินในฤดูที่มีปลาไม่มากนัก) หรือการที่คนทำปลาร้าในฤดูน้ำหลากที่มีปลามากมาย

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับระบบความคิด ความเชื่อในอำนาจเหนือธรรมชาติ คือลักษณะของภูมิปัญญาที่ถูกนำไปอธิบายเชื่อมโยงกับระบบความเชื่อ เช่น การสังเกตน้ำปลาร้าในถังและความเชื่อที่ว่า หากน้ำแห้งปลาร้าจะมีคุณภาพไม่ดี ในทางเคมีถ้าน้ำแห้งจะเกิดหนอนทำให้คุณภาพของอาหารเสื่อม หรือความเชื่อเกี่ยวกับการทำกระยาสารเพื่อนำไปเคารพขอพรจากแม่โพสพ ความเชื่อดังกล่าวทำให้มีของกินที่หลากรสมากขึ้นและสามารถแบ่งปันในหมู่ญาติเป็นการสร้างมิตรและความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชน เป็นต้น

การปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับแหล่งเรียนรู้ คือการดำรงชีวิตอยู่และเรียนรู้ทุกช่วงของการใช้ชีวิต เป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ สำหรับบ้านเกาะกาเห็นได้จากโรงเรียนหมักปลา เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับลูกหลานถึงกรรมวิธีการเก็บรักษา ทุ่งนาซึ่งนอกจากจะเป็นแหล่งปลูกข้าวที่คนรุ่นต่อมาสามารถเรียนรู้วิธีการปลูกข้าวแล้วยังเป็นแหล่งอาหารธรรมชาติอื่นๆ ที่สามารถหาได้ด้วย เช่น วิธีการหาปลา สถานที่ที่ชาวบ้านจะลงมือก็เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่เป็นแหล่งเรียนรู้ในวิถีชีวิตชาวบ้าน

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและค่านิยมของสังคมเมืองที่แผ่ขยายอิทธิพลเข้าครอบงำและสร้างค่านิยมอื่นๆ ที่หลากหลายทั้งในทางบวกและทางลบให้แก่องค์ความรู้ของชาวบ้าน อย่างเช่นการหมักปลาร้าในปัจจุบันก็ปรากฏภาพชัดเจน เช่น เยาวชนรุ่นในที่ได้รับการอบรมจากระบบโรงเรียนบางคนอาจมีความคิดว่า การบริโภคปลาร้ากลายเป็นเรื่องน่าอาย กลายเป็นเสียงสะท้อนจากชาวบ้านว่า “คนสมัยนี้ไม่สนใจเอาเวลาไปทำอย่างอื่นจะดีกว่า.” ในขณะที่บางคนยังคงกลับมาหวงแหนหรือใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตอยู่ด้วยภูมิปัญญาการหมักปลาร้าก็เป็นเพราะเป็น โอกาสหรือทางเลือกที่สังคมให้คุณค่ามากขึ้น

ชาวบ้านเชื้อสายพวนบางคนกล่าวว่า ปัจจุบันปลาร้ามีราคาสูงขึ้น ส่วนใหญ่ ราคาประมาณจะตกอยู่ที่โลกรัมละ 100 บาททั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของปลา เนื้อปลาที่หาซื้อได้ง่ายตามร้านค้าหรือรถเร่ที่มาขายในหมู่บ้านวันละ 2 รอบเช้าและเย็น อีกทั้งร้านอาหารตามสั่งและร้านก๋วยเตี๋ยวที่ทำให้การจัดการเรื่องกับข้าวในแต่ละวันสะดวกและรวดเร็วขึ้น จึงไม่ทำปลาร้าเอง ผู้เอาเวลาไปทำงานอย่างอื่นจึงน่าจะมีประโยชน์มากกว่า ถ้าอยากกินปลาร้าจริงๆ ก็ขอซื้อแบ่งปันเพื่อนบ้านที่ทำขายไม่ได้ซื้อมากมายเพียงแค่ว่ากิน ส่วนอีกเหตุผลหนึ่งที่คุณไม่ทำปลาร้าเองคือเด็ก ๆ ซึ่งเป็นลูกหลาน

เด็ยวนี้ไม่ค่อยกินกัน เขาจะนิยมกินพวกต้มพวกแกงหมูส่วนใหญ่ เด็กบางคนก็ไม่ยอมห่อปลาร้าไปเป็นอาหารกลางวันที่โรงเรียนเพราะอายเพื่อนซึ่งส่วนใหญ่จะกิน ไข่ทอด ไข่เจียวมากกว่า

การสืบทอดภูมิปัญญาการหมักปลาร้าของชาวบ้านจะได้รับความใส่ใจจากชาวบ้านในชุมชนลดลงใน ระยะเวลาเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจที่เข้ามาภายในชุมชน จนกระทั่งในช่วงประมาณปี 2546 -2547 ที่เริ่มมีการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านภายใต้การสนับสนุนด้านเงินทุนจากองค์การบริหารในชุมชน ปลาร้าได้ถูกหยิบยกขึ้นมาเป็น “จุดขาย” ของชุมชนในฐานะสินค้าในโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP มีการรวมกลุ่มแม่บ้านภายใต้โครงการชื่อว่า “โครงการปลาร้า – ปลาเนา” ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น การรวมกลุ่มสร้างทุนด้วยการกู้ยืมเงินทุนจากหน่วยงานส่วนท้องถิ่นประมาณ 200,000 บาท และช่วยกันบริหารจัดการ โดยการแบ่งเงินทุนกันในหมู่สมาชิกรายละประมาณ 20,000 บาท เดิมทีจะมารวมกลุ่มทำกันที่บ้านของ ป้าบุญสม สืบจากจุด แต่ระยะหลังการจัดการด้านสถานที่ไม่ค่อยสะดวกจึงตกลงกันว่าจะกลับไปใช้ฐานการผลิตที่บ้านของสมาชิกแต่ละคน แล้วจึงนำผลิตภัณฑ์มารวมกันเพื่อจัดจำหน่าย

การบริหารจัดการเงินกองทุนที่กลุ่มดูแลอยู่เริ่มมีปัญหาในระยะหลัง ดังนั้นหลังจากสมาชิกสามารถใช้ทุนคืนองค์กรท้องถิ่นได้แล้วจึงตัดสินใจแยกย้ายผลิตปลาร้าในครัวเรือนของตนเอง อาศัยเครือข่ายลูกค้าที่เป็นขาประจำกันที่ติดต่อผูกขาดซื้อขายกันอยู่ ในขณะที่บางคนก็อาจขยายตลาดไปยังจังหวัดใกล้เคียงโดยการบรรจุใส่กระบอกส่งขายตามจุดพักรถริมเส้นทางท่องเที่ยวต่าง ๆ ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี ในขณะที่บางคนเริ่มเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์ โดยหาวิธีการที่สะดวกสำหรับผู้บริโภคและผู้ขาย ทำเป็นกับข้าวถุงออกขายตามตลาดนัดในตัวอำเภอ บางคนก็ออกเป็นรถเร่ขายตามความสะดวกของแต่ละบุคคล อย่างไรก็ตามจากการสังเกตพบว่าพัฒนาการของบรรจุภัณฑ์ปลาร้าของไทยพวนมีไม่มากนัก ยังคงอาศัยวิธีการธรรมชาติเป็นส่วนมาก

ในอดีตการเรียนรู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำปลาร้าของไทยพวน ผู้คนรุ่นเป็นรูปแบบของการเรียนรู้ในครอบครัวเป็นหลัก ส่วนการถ่ายทอดสู่สาธารณชนในปัจจุบันเป็นผลจากภาวะเศรษฐกิจโดยการจัดจำหน่าย การเป็นที่นิยมบริโภคทำให้การเรียนรู้แพร่ขยาย ความตระหนักในชาติพันธุ์ของกลุ่มไทยพวนในอำเภอปากพลีโดยการสร้างพิพิธภัณฑ์ที่วัดปากคลอง เป็นพิพิธภัณฑ์ที่มีชีวิตเนื่องจากความเอาใจใส่ของเจ้าอาวาสและ ผู้ดูแลรวมทั้งชาวไทยพวนให้การสนับสนุน ให้การต้อนรับ แนะนำให้รู้จักวัฒนธรรม รวมทั้งแนะนำบุคคลในหมู่บ้านที่สามารถถ่ายทอด สาคติวิธีการทำปลาร้าให้กับผู้สนใจ นอกจากนี้เครือข่ายและการประชาสัมพันธ์โครงการ OTOP ของภาครัฐที่พยายามสร้างงานในชุมชนโดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านที่อยู่เฉย ๆ ให้มีงานทำ เช่นเดียวกับการส่งเสริมกลุ่มสร้างผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น การไม้กวาด หรือการทอผ้าไหมในแบบไทยพวนให้เป็นการดำเนินงานในระดับที่เรียกว่า “โฮว์ไค้” แม้จะดูเหมือนว่าการรวมกลุ่มของกลุ่มปลาร้าอาจไม่ราบรื่นนัก แต่ปลาร้ายังคงขายดีจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ถือเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน แม้แต่ละบ้านจะทำกันเองในแบบที่ไม่ร่วมกลุ่มแต่ยังอาศัยเครือข่ายความสัมพันธ์ในระบบเครือญาติในการแบ่งปันผลผลิตเพื่อจำหน่ายแก่แขกผู้มาเยือน

ในช่วงเวลาที่ผลผลิตของตนเองยังไม่สามารถบริโภคได้ เครือข่ายการทำงานส่งทอดกันจนครบกระบวนการ

การผลิตปลาร้าส่วนใหญ่ในปัจจุบันของชาวพวนในปัจจุบันไม่ได้เป็นเพียงการเก็บไว้บริโภคเองอีกต่อไปแต่ได้ถูกผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นหลัก เป็นการผลิตสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาต่อยอดด้วยการจัดการจนเป็นอาชีพ บ้านที่ผลิตปลาร้าขายเป็นหลักในโรงเรียนข้าง ๆ บ้านจะเต็มไปด้วยโอ่งมังกรสำหรับหมักปลา มีการปรับใช้เทคโนโลยีเพื่อย่นระยะเวลาและจำนวนคนทำเข้ามาช่วย เช่น เครื่องตีปลาสำหรับขูดเกล็ดปลา เครื่องบดรำ เครื่องบดข้าวคั่ว (แทนการใช้แรงคนตำ) เป็นต้น

จากคำว่า “ภูมิ” ที่แปลว่าแผ่นดิน เมื่อนำมารวมกับปัญญาแล้วจึงหมายถึง ผลึกขององค์ความรู้ที่มีเอกลักษณ์ซึ่งมนุษย์ในสังคมหนึ่ง ๆ กิดค้นขึ้น จากการบูรณาการความคิดและความสัมพันธ์ที่มนุษย์มีกับสรรพสิ่งรอบตัว ความสามารถในการแก้ปัญหา ความเชื่อ และศักยภาพในการปรับระบบคิดในลักษณะซึ่งเป็นองค์รวมให้เป็นผลผลิตที่จับต้องได้ “ภูมิปัญญา” จึงเป็นสิ่งที่มนุษย์ได้มาโดยผ่านการสั่งสม สืบทอด ปรับปรุง และประยุกต์ใช้ต่อเนื่อง จนกลายเป็นสิ่งที่สามารถสะท้อนออกมาในชีวิตประจำวันของแต่ละบุคคล และเมื่อบุคคลนั้น ๆ จำเป็นต้องอยู่ร่วมกันอย่างปฏิสัมพันธ์ ภูมิปัญญาจึงถูกปรับรูปให้เข้ากับองค์ประกอบต่าง ๆ ของสังคม ภูมิปัญญาจึงมีลักษณะไม่หยุดนิ่ง มีความแตกต่างและเปลี่ยนแปลงอยู่ในทุกสังคม

สำหรับกลุ่มชาติพันธุ์ไทยพวนบ้านเกาะกา ตำบลท่าเรือ นั่นก็เช่นกัน แม้ปมในเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ทำให้พวกเขาจำต้องโยกย้ายถิ่นฐานที่พักอาศัยมาเริ่มต้นในดินแดนหรือที่เรียกว่า “ภูมิ” ใหม่ แต่ด้วยทักษะของความเป็นมนุษย์ที่ขึ้นชื่อว่าเป็นผู้มี “ปัญญา” เฉกเช่นเดียวกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ อย่างเท่าเทียม

### 3.2 กลุ่มภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่

กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้จากการเจาะจงผู้ทรงภูมิปัญญาซึ่งเป็นผู้ประกอบอาชีพ จากกลุ่มแม่บ้านคือ การทำไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยาง การทำน้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านดอนเป็ง การแปรรูปผลไม้ของกลุ่มแม่บ้านราชสีห์ และกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง

#### 3.2.1 สภาพทั่วไปของภูมิปัญญาไทยด้านอาหารที่เป็นองค์ความรู้ใหม่

ภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ในจังหวัดนครนายก เป็นภูมิปัญญาที่ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์พื้นบ้านด้านอาหารที่มุ่งผลิตเพื่อการจำหน่ายเป็นอาชีพ มีลักษณะสำคัญ คือ 1) เป็นองค์ความรู้เดิมที่ได้จากการนำทรัพยากรท้องถิ่นมาประยุกต์ 2) เป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ สะสม เป็นความถนัด ความใส่ใจในอาหาร การคิดที่จะพัฒนาปรับปรุงหรือประยุกต์แปรรูปอาหารลักษณะต่างๆ ของผู้ทรงภูมิปัญญา 3) มีการสนับสนุนขององค์ภาครัฐ ในการรวมกลุ่มและสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาองค์ความรู้ขึ้นจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพและได้รับรางวัลหรือการรับรองจาก

สาธารณชน แสดงถึงภูมิปัญญาที่ได้ทดลอง สังเกต ปรับปรุง หรือดัดแปลงโดยประยุกต์ภูมิปัญญาเดิม ร่วมกับการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อทำให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในปัจจุบัน ระดับหนึ่งแต่ยังสามารถพัฒนาต่อยอดได้อีก

ลักษณะการดำเนินงานส่วนใหญ่จะใช้องค์ความรู้เดิมด้านการถนอมอาหารในครอบครัวเป็นพื้นฐาน แต่ลักษณะการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นไม่เด่นชัดเหมือนกับการทำปลาร้าของไทยพวน ปัจจัยสำคัญที่พบในทุกกลุ่มคือ ได้รับการสนับสนุนจาก หน่วยงานของรัฐ เช่นกระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น รวมทั้งสถาบันการศึกษา ในการจัดรวมกลุ่มให้ความรู้เป็นเบื้องต้น สนับสนุนด้านเงินทุน การพาไปศึกษาดูงาน จัดเวทีให้แสดงผลผลิตกันในโอกาสต่างๆ<sup>25</sup> โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการประกอบอาชีพของประชาชนในชุมชน องค์ความรู้ดังกล่าวได้รับการพัฒนาให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับระดับตำบล นอกจากนี้ยังได้รับการสนับสนุนและสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษานอกโรงเรียน (กศน.) ในการถ่ายทอดสืบทอดองค์ความรู้นั้น โดยการเป็นวิทยากรให้กับนักเรียน องค์กรและ/หรือสาธิต ให้กับผู้มาเรียนรู้สังเกตดูวิธีการผลิตและผลผลิต ทำให้เกิดการประกอบอาชีพของกลุ่มแม่บ้าน

การทำงานเป็นกลุ่มแม่บ้านซึ่งปัจจุบันปรับเปลี่ยนเป็นวิสาหกิจชุมชน เป็นกิจกรรมที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการเช่น เกษตรอำเภอตาม โครงการส่งเสริมอาชีพกลุ่มแม่บ้าน ทำให้ยังคงมีการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้าน แต่บางกลุ่มที่พบอุปสรรคในการรวมตัว เช่น กลุ่มปลาร้าซึ่งไม่อยากจะรวมกลุ่มแต่ก็จะพอใจที่จะใช้ภูมิปัญญานั้นทำเป็นอาชีพอิสระของตนเอง นอกจากนี้ยังพบว่าสมาชิกในกลุ่มแม่บ้านที่มั่นคงในอาชีพ จะมีไม่มากนัก นอกจากผู้ที่ประธานกลุ่มและทำเป็นอาชีพหลัก ไม่ใช่อาชีพเสริม

การรวมกลุ่มประกอบอาชีพตามความสนใจ ตามรายชื่อสมาชิกแต่ละกลุ่ม ประกอบด้วยประธาน รองประธาน เลขานุการ และสมาชิกกลุ่มมีขนาดใหญ่บ้าง เล็กบ้าง กลุ่มละ ประมาณ 10-40 คน แต่จากการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์มีส่วนร่วม พบว่า ผู้ที่ดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอในแต่ละกลุ่มมีจำนวนไม่มากนัก (จากการสังเกตประมาณ 2-5 คน) สมาชิกอื่นจะสลับกันมาในวันว่าง หรือถ้ามีกิจกรรมใหญ่ก็จะรวมกลุ่มกันหลายคน จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม<sup>26</sup> ซึ่งส่วนมากจะเป็นหลักในการผลิตอาหาร พบว่า ประธานกลุ่มผลิตทั้งส่วนที่เป็นอาชีพหลักส่วนตัวและงานของกลุ่ม ประธานกลุ่มจึงพัฒนาปรับปรุงงานให้มีคุณภาพและได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย จนกลายเป็นภูมิปัญญาในระดับต้นๆ ส่วนสมาชิกอื่นในกลุ่มส่วนมากจะทำเป็นอาชีพเสริม หลายคนทำในลักษณะรับจ้างทำรายวัน โดยทำบางขั้นตอนของกระบวนการ จึงไม่ถึงขั้นที่จะเรียกว่าเป็นภูมิปัญญา จากการสังเกตพูดคุยพบว่าสมาชิกกลุ่มบางคนขาดความชำนาญและส่วนมากยังไม่มียุทธศาสตร์ที่จะปฏิบัติกระบวนการผลิตทั้งหมดได้อย่างมีคุณภาพ แต่จะทำได้เพียงผลิตอาหารจำนวนไม่มากสำหรับกินในครอบครัวเท่านั้น และยังมีขาดทักษะกระบวนการปฏิบัติแบบองค์รวม เพราะการผลิตเพื่อการค้า มีองค์ประกอบอื่นอีกหลายประการที่เกี่ยวข้อง เช่น เงินลงทุน ทักษะการ

ปฏิบัติแบบองค์รวมนี้ที่ต้องการความสามารถในการประมาณการวัสดุ การกำหนดสัดส่วนให้พอเหมาะในปริมาณที่มาก ทักษะเชิงการค้า ได้แก่ การหาตลาด รวมทั้งหาเงินทุน เป็นต้น จึงทำให้สมาชิกไม่กล้าตัดสินใจดำเนินการด้วยตนเอง แต่จะรับจ้างทำงานเสริมมีรายได้รายวัน ประมาณวันละ 150 บาท แต่มีชื่อเป็นสมาชิกในกลุ่มด้วย แต่ ประธานกลุ่มจะเป็นหลักในการผลิตโดยทำทั้งในส่วนที่เป็นอาชีพส่วนตัวและส่วนที่เป็นงานของกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งปัจจุบันใช้ชื่อว่า ชุมชนวิสาหกิจ

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตส่วนใหญ่จะยังคงมีความสัมพันธ์กับทรัพยากรท้องถิ่นและระบบภูมินิเวศ เนื่องจากชาวนครนายกส่วนมากมีอาชีพเกษตรกร ทำนา ทำสวนผลไม้ และอยู่ใกล้ป่า มีแม่น้ำลำคลอง บึง หนอง อยู่มาก ดังนั้นอาหารที่ผลิตจึงเป็นผลผลิตจากสวนและป่า (ผลไม้แปรรูป ลักษณะต่างๆ ตามที่ผู้ทรงภูมิปัญญาจะคิดและพัฒนา) รวมถึงการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ อื่นๆ เช่น การทำน้ำพริก การทำไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้

### 3.2.2 การทำน้ำพริก

น้ำพริก เป็นอาหารประเภทชูรส คนไทยนิยมกินน้ำพริกเป็นอาหารประจำครัวเรือน คุณสะอาดหรือป้าอาด ประธาน กลุ่มแม่บ้านดอนเป็ริง<sup>27</sup> เล่าให้ฟังว่า “เมื่อเค็ๆพ่อแม่ทำน้ำพริกให้กิน จึงเรียนรู้วัฒนธรรมการกินน้ำพริกและการทำน้ำพริกจากครอบครัว” การเรียนรู้จากครอบครัวได้ซึมซับในตัวป้าอาด โดยไม่รู้ตัว รู้แต่ว่าชอบทำอาหาร และเล่าให้ฟังว่า เมื่อเห็นตัวอย่างอาหารก็จะสามารถนำมาทำและคัดแปลงให้มีรสชาติเป็นที่ถูกใจผู้คนได้ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจนได้รับรางวัล คือ น้ำพริกซึ่งป้าอาดสามารถแปรรูปน้ำพริกได้หลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกกุ้ง น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกเห็ด เป็นต้น การรวมกลุ่มของกลุ่มแม่บ้านดอนเป็ริงเริ่มและตั้งขึ้นตั้งแต่ปี 2529 มีสมาชิกประมาณ 40 คน เมื่อถามถึงทักษะและความชำนาญ ป้าอาดและน้องสาวซึ่งเป็นสมาชิกในกลุ่มประมาณให้ว่า คนที่ชำนาญในการทำน้ำพริกจริงมี ประมาณ 8-10 คน แต่การทำก็ยังมีเอกลักษณ์ของแต่ละคน ไม่เหมือนกันเสียทีเดียว(สูตรใครสูตรคนนั้น) นอกจากการทำอาหารแล้วสมาชิกในกลุ่มจะมีกิจกรรมหลายอย่างซึ่งเป็นปฏิสัมพันธ์ร่วมกันระหว่างคนกับคน ไม่ว่าจะเป็นการร่วมกันทำบุญในวันพระ การประชุม การร่วมกิจกรรมต่างๆกับทางราชการ ในขณะที่เดียวกันก็ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการเช่นเดียวกัน โดยมีป้าอาดเป็นแกนหลักในการทำกิจกรรม การผลิตจึงไม่ใช่กิจกรรมเดียวของกลุ่มแม่บ้านกลุ่มนี้และมีบ่อยครั้งที่สมาชิกหยุดการผลิตเพื่อไปร่วมทำกิจกรรมอื่นๆ ผลิตภัณฑ์อื่นที่กลุ่มแม่บ้านนี้ผลิต ได้แก่ ถั่วอบใบเตย ปลาร้าสับ และผักกาดดอง 3 รส (สูตรสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ซึ่งได้รับการอบรมมาอีกต่อหนึ่ง) นอกจากนี้ยังทำผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร เห็นได้ชัดว่าเป็นการนำทรัพยากรจากท้องถิ่นมาประยุกต์ประกอบเป็นอาหาร มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้อื่นๆ เช่นการเข้ารับการอบรม นอกจากผลิตอาหารแล้วป้าอาดยังเป็นผู้เผยแพร่ความรู้โดยการเป็นวิทยากรให้กลุ่มต่างๆ ด้วย ป้าอาดเล่าว่า

“ผลิตภัณฑ์บางอย่างเมื่อเผยแพร่จนคนส่วนมากทำได้ตัวเองเลยต้องหยุดเพราะขายไม่ได้แล้ว ทุกคนทำเป็นแล้ว” ส่วนที่ยังคงทำต่อไปจนได้รับรางวัล คือน้ำพริก

### น้ำพริก

น้ำพริกเป็นอาหารประจำครัวคนไทย ซึ่งมีหลายประเภท เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกแมงดา น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง เป็นต้น การตั้งชื่อจะตั้งชื่อตามส่วนประกอบพิเศษที่ผสมลงไปหรือลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์ สูตรในการทำน้ำพริกแตกต่างกันตามทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นและค่านิยมของผู้บริโภค กระบวนการทำน้ำพริกเผาซึ่งมีส่วนผสมต่างๆ ใช้เวลาไม่มากนัก น้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านดอนเป็ริงเป็นน้ำพริกที่ได้รับรางวัล 5 ดาว จากการเฝ้าดูกระบวนการทำน้ำพริกประมาณ 20 กระปุกใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมงและการพูดคุยเกี่ยวกับการผลิต สรุปกระบวนการทำดังนี้

#### การเตรียมการ

1) อุปกรณ์ที่จะพร้อมใช้งานต้องสะอาด และเตรียมอาหารที่จะประกอบหากเป็นน้ำพริกเห็ดฟาง<sup>28</sup> ได้แก่ เห็ดฟาง พริกแห้ง กระเทียม น้ำมะขาม น้ำตาลปีบ เกลือป่น และน้ำมันพืช โดยมีส่วนผสมดังนี้

เห็ดฟาง	1	กิโลกรัม	พริกแห้ง	½	กิโลกรัม
กระเทียม	½	กิโลกรัม	น้ำมะขาม	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลปีบ	½	ถ้วยตวง	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ถ้วยตวง			

2) ปอกเปลือกกระเทียมหากเป็นกระเทียมหัวใหญ่ ถ้าเป็นกระเทียมเล็กซึ่งราคาถูกกว่าจะใช้วิธี ฝัดเอาเปลือกออก โดยใส่ในกระจาดโยนขึ้นเพื่อให้เปลือกซึ่งเบาว่าแยกตัวออกจากเนื้อกระเทียม การฝัดเปลือกเป็นวิธีทำให้เปลือกแยกออกจากเนื้อได้บ้าง ทำให้ใช้เวลาในการปอกเปลือกน้อยลง จากนั้นซอยหอมแดงและกระเทียมเป็นชิ้นบางๆ

#### กระบวนการทำ

- 1) นำเห็ดฟางมาล้างแล้วสับให้ละเอียด
- 2) พริกแห้งหั่นเป็นชิ้นคั่วในกระทะให้พอเหลือง ใส่น้ำมันเล็กน้อยไม่ต้องมาก การคั่วจะทำให้ น้ำพริกหอมน่ารับประทาน



รูปที่ 3.15 พริกที่ตากแดดจนแห้งก่อนนำไปหั่นเป็นชิ้นคั่วในกระทะ

3) ซอยหอมแดง กระเทียมบางๆ คั่วให้พอเหลืองโดยใส่น้ำมันเพียงเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ไหม้และเป็นสีดำ หากใส่มากเกินไปจะเอ๋ม

4) นำพริกแห้ง หอมแดงที่คั่ว บดให้ละเอียดโดยใช้เครื่องบดเสตนเลสซึ่งเป็นเทคโนโลยีที่ถูกนำมาใช้ แต่ก่อนจะใช้การโขลกในครก การตำหรือโขลกจะให้เนื้อวัสดุที่เนียนกว่าการบดแต่ต้องใช้แรงมากกว่า ดังนั้นการผลิตในปัจจุบันจึงนิยมใช้เครื่องบดเป็นการทุนแรงและทำได้จำนวนมากในเวลาสั้น ถ้าเป็นการทำปริมาณน้อยสำหรับกินในครอบครัวจะใช้ครกตำก็ได้เพราะไม่ใช้แรงมากเกินไป

5) นำน้ำพริกไปผัดในน้ำมัน ใสห็ดคาง ปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียกต้ม น้ำตาลปีบเกลือป่น ชิมรส หากรสชาติยังไม่ได้ที่อาจเติมรสชาติได้ตามต้องการ และทิ้งให้เย็น การใส่ห็ดคางอาจใส่เดิมภายหลังเพื่อแต่งหน้าให้สวยงาม (หากต้องการแปรรูปเป็นน้ำพริกประเภทอื่นก็สามารถใส่ส่วนประกอบที่ต้องการลงไปได้)



รูปที่ 3.16 การผัดน้ำพริก

#### การเก็บรักษา

น้ำพริกที่แปรรูปเรียบร้อยแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นบรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ เช่น ภาชนะหรือถุงพลาสติก น้ำพริกที่ผลิตนี้ไม่ใส่สารกันบูดสามารถเก็บได้ ประมาณ 15 วัน แต่ถ้าใส่ในตู้เย็นจะเก็บได้ถึง 2-3 เดือน การนำไปจำหน่ายจะใส่ภาชนะพลาสติก ปิดฝาให้สนิท

#### การบริโภค

น้ำพริกเป็นอาหารชูรส รับประทานกับข้าวทำให้อาหารมีรสชาติ นิยมรับประทานกับผักสดหรือผักต้ม นอกจากนี้ น้ำพริกที่ค่อนข้างเข้มข้นยังสามารถนำไปประยุกต์โดยใช้ทาหน้าขนมปังเป็นอาหารว่างได้

#### 3.2.3 การทำไข่เค็ม

ไข่เป็นผลผลิตจากไก่และเป็ดที่มีโปรตีนสูง มีกรดอะมิโนครบทุกชนิดที่ร่างกายต้องการ คนไทยทุกวัยตั้งแต่เด็กถึงผู้แก่ผู้เฒ่านิยมรับประทานไข่หลายรูปแบบ เช่น ไข่ต้ม ไข่เจียว ไข่ดาว ไข่ลูกเขย หรือปรุงเป็นอาหารคาว อาหารหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบสำคัญ ไข่สดหากไม่เก็บรักษาในตู้เย็น สามารถเก็บรักษาไว้กินได้ประมาณ 5 วัน การนำมาทำไข่เค็มจะทำให้มีอาหารกินได้นานมากขึ้น

ไข่เค็ม หมายถึงไข่ที่ฟองที่ผ่านการทำความสะอาดแล้วนำมาดองเค็มด้วยวิธีการดองเปลือกหรือการดองแห้ง ในระยะเวลาที่เหมาะสม มีการจำหน่ายในลักษณะของไข่เค็มดิบหรือต้มสุกก็ได้ กรรมวิธีการผลิตไข่เค็มแบ่งเป็น 2 ประเภท คือไข่เค็มดองเกลือและไข่เค็มพอก ผลผลิตที่ได้ อาจเป็นไข่เค็มดิบหรือไข่เค็มต้มสุก<sup>29</sup> คนไทยรู้จักถนอมอาหารจากไข่โดยการทำไข่เค็มมานานแล้วแต่เป็นวิธีทำแบบง่ายๆสำหรับบริโภคในครอบครัวจำนวนไม่มากนัก อาหารประเภทนี้มีจำหน่ายอย่างแพร่หลายมาก เช่น ไข่เค็มไชยา จ. สุราษฎร์ธานี และไข่เค็ม จากแม่บ้าน ในจังหวัดต่างๆ รวมทั้งเอกชน เช่น โรงงาน(บริษัท ซีพี) อีกหลายแหล่ง ไข่เค็มดังกล่าวแต่ละแหล่งจะมีประวัติความเป็นมาและหลักฐานการผลิตแตกต่างกันออกไปแล้วแต่ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น ซึ่งสืบทอดกันมา

กลุ่มแม่บ้านในนครนายกหลายกลุ่มได้ประยุกต์การทำไข่เค็ม ทั้งนี้โดยได้รับการสนับสนุนจากทางราชการให้ทุนสนับสนุนให้ตั้งกลุ่มประกอบอาชีพและให้การอบรมเพิ่มเติมความรู้ เช่น กลุ่มสตรีบ้านนอก ที่ปากพลี ใช้ดินห้วยปลวกในสวนทำไข่เค็ม คุณบุญรอด<sup>30</sup> เล่าว่าสมัยก่อนการทำไข่เค็มใช้การดองน้ำเกลือแต่เริ่มเรียนรู้จากการเลียนแบบคนงานที่ทำให้ เมื่อคนงานออกไปจึงทำเอง นอกจากนี้ยังได้รับการอบรมอาชีพ การทำไข่เค็มของกลุ่มสตรีบ้านนอกทำด้วยดินจอมปลวกที่หาได้ในสวน โดยใช้จอมปลวกที่ไม่มีตัว การทำไข่เค็มของกลุ่มยังอยู่ในระยะเริ่มต้นของการเรียนรู้ กำลังการผลิตยังน้อยอยู่

ไข่เค็มป่าแอ๊ดซึ่งมีการผลิตเป็นจำนวนมากแสดงถึงการยอมรับจากสังคม จากการพูดคุยกับ คุณมยุรี สุขเนตรนิรันดร์ (ป่าแอ๊ด)<sup>31</sup> พบว่า ป่าแอ๊ดมีอาชีพหลักคือการทำไข่เค็มและนำผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ไปจำหน่ายโดยเริ่มต้นจากนำเสนออาหารในท้องถิ่นที่ผลิตได้หลายประเภท ทั้ง อาหารคาว คือไข่เค็ม อาหารหวานคือ กระจ่างสารท รวมทั้งผลไม้ในสวนของบ้านตนเองตามฤดูกาล ได้แก่ มะยม ชิด ส้มโอ มะม่วง เป็นต้น นอกจากนี้ในบางโอกาสจะมี ผลไม้กวน ผลไม้แช่อิ่ม รวมขายในร้านอยู่ด้วย อาหารต่างๆ ที่นำไปขายนั้น เป็นผลผลิตของป่าแอ๊ดเอง ด้วยวิธีการถนอมอาหาร ให้สามารถคงอยู่ได้นาน สะดวกแก่การผลิตและจำหน่าย

ไข่เค็ม เป็นอาหารหลักที่ป่าแอ๊ดทำเพื่อจุดประสงค์หลักคือการขาย องค์ความรู้นี้ มีการสืบทอดและมีวิวัฒนาการมาเรื่อยๆ โดยให้ลูกค้าเป็นผู้ตีชม จนเป็นที่พอใจของลูกค้า หรือกล่าวว่ามีคุณภาพ ทำให้ผลิตไข่เค็มบริโภคในลักษณะที่แตกต่างกัน

**ปัจจัยที่เอื้อต่อการประกอบอาชีพ** การทำไข่เค็มเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่ป่าแอ๊ด ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยางสามัคคี ผลิตจนเป็นที่นิยม โดยผลิตตามความต้องการของลูกค้าเฉลี่ยประมาณ สัปดาห์ละ 3000-5000 ฟอง ขายส่งทั่วจังหวัดนครนายกและจังหวัดใกล้เคียงโดยส่งตามร้านอาหารและผลิตภัณฑ์ OTOP สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อเป็นของฝาก

ป่าแอ๊ดเป็นแม่บ้านสามีเป็นผู้บริหารสถานศึกษาที่เกษียณอายุ กล่าวว่า ฉันชอบค้าขาย และจัดการแม้ว่าจะมีครอบครัวเป็นข้าราชการแต่ก็มีความคิดที่จะช่วยหารายได้เสริมให้ครอบครัว การทำ

ไข่เค็มจะทำในบริเวณหลังบ้านซึ่งร่มรื่น จากการสังเกตพบว่า หลังบ้านเป็นส่วนปลูกผลไม้หลายชนิด และมีที่นาอยู่หลายสิบไร่ ผลผลิตจากสวนสามารถนำมาแปรรูปหลายชนิด เนื่องจากนครนายกเป็นแหล่งที่มีน้ำอุดมสมบูรณ์ สามารถเลี้ยงเป็ดได้ ครอบครัวยุคใหม่ที่เลี้ยงเป็ดจะนำไข่เป็ดมาถนอมอาหารโดยการทำไข่เค็ม (ในปัจจุบันไม่เลี้ยงแล้วแต่จะซื้อไข่จากตลาดแทน) อาหารที่ผลิตได้สามารถนำไปขาย โดยเริ่มขายอาหารที่เป็นของแห้ง เก็บไว้ได้นาน



รูปที่ 3.17 ไข่เค็มป่าแอ็ด

จากคุณสมบัติส่วนตัว ด้วยความชอบในการประกอบอาชีพนี้ จึงเริ่มวางแผนในการค้าขาย ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของการทำไข่เค็ม ทั้งส่วนที่เป็นอาชีพและเป็นวิสาหกิจชุมชนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยางสามัคคี ป่าแอ็ดได้ดำเนินการยกระดับคุณภาพไข่เค็ม โดยขออนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข(กำหนด อย.) เพื่อให้เป็นการรับประกันสำหรับลูกค้าและพัฒนาไข่เค็มให้เป็นอาหารที่มีคุณภาพ

นับได้ว่ากระบวนการทำไข่เค็มของป่าแอ็ดเป็นระบบมาก ซึ่งเป็นไปโดยธรรมชาติของกระบวนการเรียนรู้ที่ครบวงจร เริ่มจาก กระบวนการผลิต กระบวนการค้าขาย การหาตลาด หาลูกค้าอย่างสมบูรณ์แบบ กล่าวได้ว่าป่าแอ็ดใช้กระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนานวัตกรรมการทำไข่เค็มให้มีคุณภาพ เป็นที่นิยมของตลาด จนได้รับการยอมรับจากลูกค้า ซึ่งน่าศึกษาอย่างยิ่งว่า การใช้ภูมิปัญญาของคนไทยนั้นเป็นไปตามกระบวนการในสมัยปัจจุบันอย่างคล้องจองกัน สมเหตุสมผล ซึ่งสัมพันธ์กับสภาพสังคมและกระบวนการที่ยั่งยืนอย่างมั่นคงต่อไป

องค์ความรู้จากภูมิปัญญาการทำไข่เค็มศึกษาจากป่าแอ็ด ซึ่งมีเชื้อสายไทยพวน ไข่เค็มเป็นอาหารที่คนรู้จักแพร่หลายในจังหวัด ทุกพื้นที่และจังหวัดใกล้เคียง ไข่ที่คนนิยมกินมีสองประเภท คือ ไข่ไก่และไข่เป็ด จากการศึกษาวิวัฒนาการรับประทานอาหาร ประชาชนนิยมรับประทานไข่เป็ดมากกว่าไข่ไก่ แต่ในระยะหลังคน (ทั้งในและต่างประเทศ) หันมารับประทานไข่ไก่ มากขึ้น ทำให้มี

การเลี้ยงไก่มากขึ้นแต่ไข่ที่คนนิยมนำมาทำไข่เค็ม คือ ไข่เป็ดทั้งนี้อาจเป็นเพราะไข่เป็ดเปลือกแข็งและฟองใหญ่กว่าไข่ไก่

คนทำไข่เค็มน่าจะมืองค์ประกอบด้านวัสดุที่หาได้ในพื้นที่ แต่ส่วนประกอบหรือสูตรของวัสดุที่นำมาทำไข่เค็มน่าจะแตกต่างกันออกไปตามลักษณะของวัสดุ (บางพื้นที่มีจอมปลวกจะใช้จอมปลวก) โดยผู้ผลิตจะคิดดัดแปลงโดยหาวัสดุทดแทนตามความจำเป็น ป้าแอ๊ด ผลิตไข่เค็ม 2 ประเภท คือ ไข่เค็มพองกับไข่เค็มดองเกลือ ป้าแอ๊ดทำไข่เค็มตามความต้องการของลูกค้า ปัจจุบัน จัดทำอาทิตย์ละ 1 ครั้ง ครั้งละประมาณ 5,000 ฟอง มีแม่บ้านมาร่วมด้วยช่วยทำหากมีการผลิตจำนวนมากก็จะร่วมกันหลายคน ประมาณ 10 คน ใช้สถานที่คือที่บ้านของป้าแอ๊ด จากการสัมภาษณ์และสังเกตกระบวนการผลิต สรุปขั้นตอนการทำไข่เค็ม ดังนี้

#### การเตรียมการ

- 1) ไข่ที่จะนำมาทำไข่เค็มควรเป็นไข่ใหม่ซึ่งจะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า และนิยมใช้ไข่เป็ดทำไข่เค็ม เลือกไข่ที่สภาพดี ไม่บวม คัดเลือกขนาดของไข่เพื่อประโยชน์ในการกำหนดราคา
- 2) ส่วนประกอบ ได้แก่ เกลือ น้ำ หากทำไข่พอก ต้องเตรียมดินสอพอง หากต้องการพอกดินจอมปลวกต้องเตรียมดินจอมปลวก และเกลือที่เผาจนเป็นเถ้า
- 3) ภาชนะใส่ ได้แก่ หม้อต้ม กะละมังใส่ไข่



รูปที่ 3.18 ไข่เป็ด

#### กระบวนการทำไข่เค็ม

- 1) ล้างไข่เป็ด<sup>32</sup> ให้สะอาดเพื่อให้ ชิ้นส่วนที่อาจติดมากับไข่เช่น จี๊เป็ด เศษดิน คราบสกปรกอื่นๆออกไป หากเปลือกไข่สกปรกอาจทำให้จุลินทรีย์เข้าไปในไข่ได้
- 2) เตรียมส่วนผสมไข่เค็มแต่ละประเภท เช่น ไข่เค็มพอก อาจพอกด้วยดินจอมปลวกหรือดินสอพอง สิ่งที่ต้องเตรียม คือ ไข่เป็ด ดินจอมปลวก เกลือ และน้ำ หากเป็นไข่เค็มดินสอพอง จะใช้ ไข่เป็ด ดินสอพอง เกลือ และน้ำ แต่ถ้าเป็นการดองน้ำเกลือ ก็ใช้เพียงไข่เป็ด เกลือ และน้ำเท่านั้น

### การทำไ้เค็มจอมปลวก

ผลผลิตไ้เค็มจะเป็นไ้เค็มที่ยังดิบอยู่ ผู้บริโภคต้องนำไปต้มหรือทอดเป็นไ้เค็ม การทำไ้เค็มจอมปลวก มีขั้นตอนดังนี้

- 1) นำไ้เค็มมาล้างให้สะอาด แล้ววางผึ่งในถาดให้แห้ง
  - 2) ตำดินปลวก ตำเกลือ ให้ละเอียด
  - 3) เผาเคลือบเป็นจี๊เจ้าสำหรับพอกไ้ไม่ให้ไ้เค็มติดกัน
  - 4) นำดินปลวกผสมจี๊เจ้า คลุกเคล้ากับน้ำและเกลือ (เป็นดินสีน้ำตาลปนได้) ในสัดส่วนดินต่อเกลือคือ 5 ก.ก. ต่อ 2 ก.ก. การพอกด้วยดินจอมปลวกเป็นส่วนผสมจะทำให้มีรสชาติดีขึ้น เพราะดินจอมปลวกมีธาตุกำมะถัน
  - 5) นำไ้มาพอกด้วยดินปลวกผสมจี๊เจ้าที่ละเอียด (หนาประมาณ 1 เซนติเมตร)
  - 6) นำไปใส่โถง (ภาชนะ) เก็บไ้ที่พอกดินเรียบร้อยแล้วประมาณ 10 วันสามารถนำออกจำหน่ายได้โดยผู้บริโภคจะนำไปล้างแล้วทอดเป็นไ้เค็ม หากต้องการทำเป็นไ้เค็มสุกต้องพอกไว้ประมาณ 20-25 วันจึงจะเค็มได้ที่
  - 7) ในกรณีที่จะทำให้ไ้เค็มสุก ป้าแอ๊ดและสมาชิกในกลุ่มจะนำไ้ที่พอกดินมาล้างและต้มให้สุก โดยใช้เวลาประมาณ 45-60 นาที ในการต้มไ้ที่นั้นใช้หม้ออลูมิเนียมบรรจุไ้ประมาณหม้อละ 100 ฟอง ต้มบนเตาซึ่งขณะนี้ใช้เตาแก๊สแทน
  - 8) เมื่อครบเวลาประมาณ 45 นาที นำไ้มาวางผึ่งไว้ให้คลายความร้อน เตรียมการบรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ จัดส่งให้ลูกค้า และนำไปวางจำหน่ายที่ร้านค้า
- ไ้เค็มที่ต้มสุกแล้วจะไม่เก็บในที่เย็นอยู่ได้ประมาณ 6-8 วัน หากนำไปเก็บในตู้เย็นจะอยู่ได้ถึงเป็นเดือน

### การทำไ้เค็มดินสอพอง

การทำไ้เค็มชนิดนี้คล้ายกับการทำไ้เค็มจอมปลวก แต่เปลี่ยนจี๊เจ้าเคลือบและดินปลวกเป็นแป้งดินสอพอง โดยใช้ส่วนผสมเท่าเดิมและใช้เวลาเช่นเดียวกัน การใช้ดินสอพองแทนดินจอมปลวกเนื่องจาก ในการทำจำนวนมาก อาจหาดินจอมปลวกไม่ได้ ผู้ผลิตจำหน่ายซื้อดินสอพองแทนซึ่งสะดวกกว่าการไปขุดดินจอมปลวก

### การทำไ้เค็มดองเกลือ

- ไ้เค็มชนิดนี้เป็นไ้เค็มที่ต้มสุก นำไปปรับประทานได้ทันที มีวิธีการผลิตโดยสรุปดังนี้
- 1) นำเกลือมาตำแล้วผสมน้ำในอัตราส่วน เกลือ : น้ำ คือ 1 : 3
  - 2) ต้มน้ำให้เดือดแล้ว นำไ้เค็มดิบไปแช่ในน้ำเกลือที่ต้มแล้ว ทิ้งไว้ในโถงประมาณ 15 วัน
  - 3) ต้มไ้ที่แช่น้ำเกลือแล้ว ใช้เวลาประมาณ 30-60 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณไ้ หากทำจำนวนมากการต้มใช้เวลามากขึ้น ก่อนดักไ้ขึ้นหากใส่สารส้มเล็กน้อยจะช่วยให้ไ้มีสีน้ำตาลดูดี

4) นำไข่เค็มต้มออกผึ่งให้แห้งและเย็นลงใช้เวลาประมาณ 1 วัน

5) นำไข่เค็มไปบรรจุกล่องหรือภาชนะที่เตรียมไว้ เตรียมจัดส่งไปจำหน่ายต่อไป

### การเก็บรักษา

ไข่เค็มควรบรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกและการเสื่อม/เสียของไข่เค็ม กั้นการกระทบกระแทก ควรเก็บในร่มไม่ให้ถูกแดด ปกติจะเก็บได้นานประมาณ 10 วัน หากใส่ตู้เย็นจะเก็บได้นานเป็นเดือน การขายจะบรรจุใส่กล่องหรือถุงพลาสติก

### การบริโภค

การบริโภคไข่เค็ม สามารถนำมารับประทานกับข้าวต้ม เป็นส่วนประกอบในการยำ หรือทอดเป็นไข่ดาว นอกจากนี้ผู้ผลิตอาหารสามารถนำไข่เค็มไปแปรรูปประกอบกับอาหารหลายชนิด เช่น ส้มตำไข่เค็ม ขนมเปียะไข่เค็ม เป็นต้น

### การเรียนรู้และสืบทอดภูมิปัญญาการถนอมอาหาร

จากการสัมภาษณ์พูดคุยกับป้าแอ๊ดซึ่งบอกว่าการเรียนรู้วิธีการทำไข่เค็มเบื้องต้นจากแม่ แต่เป็นการทำแบบชาวบ้านที่ยังไม่พัฒนามากนักเป็นการดองเกลือ แต่เนื่องจากความสนใจ ความถนัดในการประกอบอาชีพ และลักษณะเฉพาะตัวที่สนใจที่จะถนอมอาหารรวมทั้งต้องการเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว ประกอบกับความเป็นอยู่ในวิถีชีวิตซึ่งเป็นปัจจัยเอื้อให้ทำได้เนื่องจากทรัพยากรที่มีในบ้าน เช่น การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ โดยเฉพาะสัตว์ปีกที่อาศัยอยู่ในน้ำ ในไร่ ในสวนหลังบ้าน(ชาวบ้านส่วนมากปลูกไม้ผลหลายประเภท) เลี้ยงเป็ด รับประทานไข่เป็ด เนื่องจากครนายนี้น้ำผิวดินมากสามารถเลี้ยงเป็ดได้ สมัยก่อนจึงมีการเลี้ยงเป็ดในแต่ละครัวเรือนและเมื่อมีไข่มากจนกินไม่ทันไข่จะเสีย จึงมีความคิดที่จะเก็บถนอมไข่ไว้กินนานๆและเปลี่ยนรสชาติการกินอาหารที่มีไข่สดเป็นส่วนประกอบสำคัญไปเป็นไข่เค็ม ซึ่งเป็นการเรียนรู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยวิถีธรรมชาติแบบหนึ่งของคนในชุมชนนี้

ปัจจุบันมีการทำไข่เค็มเพียงบางบ้าน เพราะการทำไข่เค็มต้องมีการทำต่อยอดจากไข่ดิบปกติ ซึ่งถือเป็นกระบวนการที่ต้องมี วิชาการ ทักษะ ความรู้ร่วมกันด้วย ซึ่งป้าแอ๊ดมีความคิดและสนใจในเรื่อง เป็ด และเรื่องของไข่เป็ดรวมไปถึงไข่เค็มเป็นอันมาก จึงเป็นจุดเริ่มต้นของภูมิปัญญาการถนอมอาหารประเภทไข่เค็ม

ระยะแรกความสนใจและความต้องการของป้าแอ๊ดอยู่ที่การค้าขายจึงไปซื้อไข่เค็มจากร้านขายไข่เค็มในหมู่บ้านอื่น มาวางขายในหมู่บ้านของตน ปรากฏว่าขายได้ดี ชาวบ้านให้ความนิยมนับรับประทานไข่เค็มเป็นจำนวนมาก แต่การรับไข่เค็มมาขายได้ราคาพอสมควร และมักมีกำไรไม่มากนัก ประกอบกับป้าแอ๊ดพอมีทุนทรัพย์สำหรับดำเนินการบ้าง มีความคิดและความเชื่อว่าถ้าหากทำ

เองน่าจะสะดวก คล่องตัว ไม่ต้องไปปรับมาขาย ทำให้ได้คุณภาพตามความต้องการของตนเองและของลูกค้าและน่าจะเป็นเรื่องไม่ยาก ประกอบกับมีคุณแม่ให้การสนับสนุนอย่างเต็มที่

ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ในการถนอมอาหาร นอกจากได้เรียนรู้ในการทำไข่เค็มแล้ว ยังรับรู้ความเชื่อที่เล่าต่อกันมา และถือปฏิบัติ จนเป็นวัฒนธรรม ในการทำไข่เค็ม คือ ไข่ที่นำมาทำไข่เค็มต้องไม่เป็นไข่ที่เลี้ยงเอง แต่ควรจะซื้อมาจากที่อื่น และเชื่อว่าหากนำไข่เป็ดที่เลี้ยงมาทำไข่เค็ม เป็ดจะไข่ไม่ดี ซึ่งยังเป็นความเชื่อมาจนทุกวันนี้ ทำให้ผลผลิตที่นำมาทำไข่เค็มไม่ได้มาจากการผลิตเอง

### การเรียนรู้ภูมิปัญญาการถนอมอาหารจากการทำไข่เค็ม

จากการสัมภาษณ์พูดคุยกับป้าแอ๊ด พบการเรียนรู้ในการทำไข่เค็มหลายวิธี ได้แก่

1) ฟังการบอกเล่าของแม่ การอธิบายซักถามพูดคุยกันภายในบ้านของตนเอง คุณมยุรีหรือป้าแอ๊ด เก็บสะสมความรู้โดยการเรียนรู้จากครอบครัวซึ่งสอดคล้องกับสมาชิกที่ทำไข่เค็มหลายบ้าน การเรียนรู้การทำไข่เค็มสำหรับชาวบ้านกลุ่มนี้ยังเป็นความรู้พื้นฐาน

2) การไปซักถามพูดคุยกับแม่ค้าขายไข่เค็ม จากหมู่บ้านใกล้เคียงที่ไปซื้อไข่เค็มไปขายต่อในบางครั้งไปศึกษาการทำไข่เค็มจากผู้อื่น ประเภทที่เรียกว่า “ครูพักลักจำ”

3) นำความรู้ที่ได้มาคุยกับแม่ และทดลองทำดูเองแต่ยังไม่ประสบผลเป็นที่น่าพอใจ

4) พยายามแสวงหาแหล่งที่ได้ชื่อว่าทำไข่เค็มรสชาติอร่อย โดยสืบทราบจากแม่ค้า ของอ่างทอง ว่าทำไข่เค็มอร่อย จึงไปขอซื้อ “สูตร” การทำไข่เค็มมา แล้วเริ่มลงมือทำ โดยมีแม่ที่ทำเป็นคอยช่วยเหลือแนะนำ ตลอดเวลา

5) การฝึกอบรมของเกษตรอำเภอตาม โครงการส่งเสริมอาชีพกลุ่มแม่บ้าน ได้ให้ความรู้ในการประกอบอาชีพเสริม ป้าแอ๊ดได้ไปปรึกษาและเรียนรู้จากเกษตรกรอำเภอ ซึ่งนับว่าเป็นการเรียนรู้จากนอกพื้นที่ การเรียนรู้โดยการฝึกอบรมนี้เป็นการเรียนรู้จากทางราชการซึ่งมีการเรียนรู้เป็นกลุ่มตามความสนใจ

นอกจากการเรียนรู้จากการบอกเล่า การไปศึกษาโดยสังเกตการทำไข่เค็มที่ดีของผู้อื่น การนำไปปฏิบัติตามคำบอกกล่าว เป็นการปฏิบัติตาม การลองดูลองผิด นับว่าเป็นกระบวนการที่สำคัญยิ่ง เพราะจะทำให้เกิดความรู้ใหม่ การเรียนรู้ใหม่ สำหรับปฏิบัติต่อไปและสำหรับการสืบทอดต่อชนรุ่นหลังหรือต่อผู้สนใจต่อไป

6) การฝึกหาประสบการณ์ การตลาด และการยอมรับของชุมชน/สังคม

หลังจากป้าแอ๊ดได้ไปค้นหาความรู้จากการบอกเล่าของแม่ จากการอธิบายของแม่ค้าขายไข่เค็มในหมู่บ้านอื่น ได้นำความรู้ดังกล่าวมาปฏิบัติจริง เพื่อหาประสบการณ์โดยการทดลองทำหลายๆ ครั้ง ในขณะที่เดียวกันก็ปรับปรุงแก้ไขทั้งกระบวนการทำและวัสดุในการทำ ซึ่งเป็นการพัฒนากระบวนการเรียนรู้อย่างแท้จริง

ในการจะผลิตสินค้าออกสู่ท้องตลาดนั้น ป้าแอ๊ดมีความคิดและความเชื่อว่า ต้องขายให้ได้ จึงจะคุ้มค่ากับการผลิต ต้องขายให้ได้มากจึงจะคุ้มค่ากับการลงทุน และ ต้องขายให้มีกำไร จึงจะค้าขายต่อไปได้ สิ่งสำคัญคือ สินค้าต้องมีคุณภาพดี รสชาติอร่อยเป็นที่ถูกใจของลูกค้า จึงจะติดตลาดและบรรลุวัตถุประสงค์ ในกรณีนี้ ป้าแอ๊ดให้ความสนใจและความพึงพอใจของลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญ เมื่อในหมู่บ้านได้จัดงานเกี่ยวกับการถนอมอาหารและมีการประกวดไข่เค็ม จึงเป็นโอกาสที่ดียิ่งของป้าแอ๊ดที่จะประลองฝีมือการทำไข่เค็ม การประกวดในครั้งนี้ไข่เค็มของป้าแอ๊ดได้รับชัยชนะเป็นที่ 1 ดังนั้นป้าแอ๊ดมีความมั่นใจมากขึ้น เริ่มทำไข่เค็มออกจำหน่าย แต่ยังไม่มากนัก

แม้ว่าไข่เค็มของป้าแอ๊ดจะได้รับการยอมรับระดับหนึ่งจากผลการประกวดในระดับท้องถิ่น มีการปรับปรุงสูตรเพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพ คุณมยุรีหรือป้าแอ๊ดก็ยังไม่หยุดที่จะแสวงหาความรู้มาปรับปรุงแก้ไขโดยมีการรวบรวมข้อมูลจากลูกค้า โดยสอบถามลูกค้าถึงข้อดีข้อเสียของไข่เค็ม เพราะลูกค้าจะให้ข้อมูลที่เพิ่มประโยชน์ในการนำไปปรับปรุงต่อไป

ในการทำไข่เค็มของป้าแอ๊ดเริ่มขยายกิจการทำมากขึ้น จึงต้องอาศัยคนมาร่วมทำมากขึ้น ซึ่งเพิ่มจำนวนแม่บ้านในกลุ่มประมาณ 10 คน แม่บ้านแต่ละคนพยายามหาข้อมูลจากลูกค้า คุณมยุรีได้ทำงานพูดคุยกับเพื่อนบ้านที่มาร่วมทำงานด้วย (จะเรียกว่า Focus group ในปัจจุบันก็ว่าได้) สมาชิกแต่ละคนได้ร่วมกันแสดงความคิดเห็นและหาข้อแก้ไขกระบวนการและสูตรในการทำไข่เค็ม เป็นการยกระดับคุณภาพของไข่เค็มต่อไปด้วย

การดำเนินการแบบองค์รวม ขององค์ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มของคนป้าแอ๊ดเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่เกิดขึ้น โดยมีเป้าหมายด้านเศรษฐกิจ ดังนั้นจึงมีการต่อยอดเป็นการพัฒนาแบบองค์รวม หรือแบบครบวงจรจึงจะทำให้ภูมิปัญญานี้คงอยู่ได้ดีในชุมชนนี้ได้ กล่าวคือ พัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์และการตลาด เพราะนอกจากการปรับปรุงกระบวนการจัดทำไข่เค็ม พัฒนาสูตรการทำไข่ จากการสำรวจความพอใจของลูกค้า ตลอดจนการวิพากษ์วิจารณ์ของกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มเพื่อค้นหาแนวทางทำไข่เค็มที่ดีที่สุดแล้ว คุณมยุรีและกลุ่มแม่บ้านผู้ร่วมกันทำไข่เค็มได้พยายามจัดทำที่บรรจุไข่เค็ม (บรรจุภัณฑ์) ด้วยรูปแบบต่างๆ เช่น ทำเป็นกระบอกไม้ไผ่ทำสี เขียนตัวหนังสือ วาดภาพ เมื่อลูกค้าซื้อไปแล้วก็สามารถนำไปทำอย่างอื่นต่อ เช่น ปลูกต้นไม้แขวนเพื่อความสวยงาม รวมไปถึงการจัดทำกล่องบรรจุให้มีสีสันสวยงามเหมาะแก่การจัดซื้อ การดำเนินการขั้นตอนนี้ยังอยู่ในระยะการแสวงหาแนวทางที่จะพัฒนาต่อไป สำหรับการดำเนินการด้านการตลาดนั้น

การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการทำไข่เค็ม จากการพูดคุยกับป้าแอ๊ดและคณะทำงานทำไข่เค็มที่บ้านของป้าแอ๊ดสรุปได้ถึงการเรียนรู้หรือความรู้ในการทำไข่เค็มหลายวิธี คือ 1) การบอกเล่า การอธิบายการตอบข้อสงสัยของผู้มีประสบการณ์ตรงในการทำไข่เค็มมาแล้วตามวัฒนธรรมของหมู่บ้าน ตลอดจนผู้ขายไข่เค็ม 2) จากการพูดคุยอภิปราย ถกเถียงกัน โดยเพิ่มข้อปัญหา การแก้ปัญหา 3) จากการสาธิตการทำจากผู้รู้ ได้แก่ ครูจากการศึกษานอกโรงเรียน จากเกษตรกรอำเภอที่มีประสบการณ์ และ 4) การถ่ายทอดประสบการณ์จากบรรพบุรุษ ผู้ใกล้ชิด ได้แก่ พ่อแม่ พี่ น้อง เป็นต้น ในการรับ

การถ่ายทอดจะได้เปรียบเพราะผู้ถ่ายทอดเป็นผู้ใกล้ชิด สามารถทำให้ดู ให้คำแนะนำ ชี้แนะ ข้อบกพร่องได้ตลอดเวลา แต่มีข้อสังเกตว่า ป้าแอ๊ดไม่ได้รับการถ่ายทอดหรือเรียนรู้จากตำราหรือหนังสือแต่อย่างใด

การเรียนรู้การถนอมอาหารโดยการทำไข่เค็มในครั้งนี้นั้นมีคุณสมบัติพิเศษ กล่าวคือผู้เรียนรู้เป็นผู้สนใจ ชอบและรักที่จะเรียนรู้และจะทำอย่างจริงจัง มีความอดทน มุ่งมั่นแก้ไขข้อบกพร่อง สานต่อทดลองปฏิบัติตามองค์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดมา และหาข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อแก้ไขปัญหาตลอดเวลา ทั้งการผลิต การตลาด ตลอดจนการบริโภค

### การถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำไข่เค็ม

การถ่ายทอดไปสู่ผู้รับในการดำรงชีวิตของชาวนครนายก เป็นวิถีชีวิตที่ไม่แตกต่างไปจากองค์กรหรือวิถีชีวิตชาวบ้านที่อื่น กล่าวคือ ยอมรับวิถีชีวิตการอบรมสั่งสอนจากผู้ใหญ่ จากบรรพบุรุษ มีการสืบทอดวัฒนธรรมประเพณี ความเป็นอยู่จากพ่อแม่พี่น้องสู่ลูกหลานให้ได้้อย่างมีความสุขต่อไป ทั้งเรื่องความเป็นอยู่ เศรษฐกิจ ตลอดจนการประกอบอาชีพของคนในชุมชนด้วย

การถ่ายทอดองค์ความรู้หรือภูมิปัญญา การทำไข่เค็มให้ความสนใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เป็นหลัก การส่งถ่ายความรู้สู่คนรุ่นต่อไปในครอบครัวไม่ใช่วิธีการของป้าแอ๊ดเนื่องจากบุตรป้าแอ๊ดสนใจประกอบอาชีพอื่น ๆ มากกว่า กระบวนการถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไปที่เกิดขึ้นเป็นกระบวนการทางอ้อม คือ

1) จากการรวมกลุ่มแม่บ้าน ป้าแอ๊ดได้รวบรวมแม่บ้านมาร่วมผลิตไข่เค็มประมาณ 10-15 คน ก็ถือว่าเป็นการถ่ายทอดโดยทางอ้อมสู่บุคคลที่มาร่วมทำงาน คือ ร่วมกันทำงาน ทุกคนก็จะมีความรู้ในการทำไข่เค็ม มีประสบการณ์ตรงเกี่ยวกับจุดเด่น จุดด้อย ข้อบกพร่องสู่การจัดการแก้ไข จากการสังเกต จะเห็นว่าสมาชิกกลุ่มสามารถเรียนรู้ได้เป็นบางส่วน และไม่มั่นใจเมื่อจะต้องทำทั้งกระบวนการด้วยตนเองจำนวนมาก เพียงแต่สามารถทำเพื่อบริโภคในครอบครัวของตนได้เท่านั้น หากผู้ใดมีความสนใจและตั้งใจเป็นพิเศษในเรื่องอาชีพนี้ตั้งใจทำจริงๆก็จะสามารถไปประกอบอาชีพได้

2) การสนับสนุนจากทางการ ตามนโยบายของรัฐบาลในช่วงปี พ.ศ. 2539 จนถึงปัจจุบัน ในการส่งเสริมสนับสนุนให้ชาวบ้านมีอาชีพมีงานทำ โดยเฉพาะการผลิตสินค้าหรือผลผลิต “หนึ่งผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล” แต่ละหมู่บ้านจึงมีนโยบายแบ่งกลุ่มกันทำงาน โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านซึ่งในชนบทส่วนใหญ่ไม่มีอาชีพประจำ ป้าแอ๊ดได้รับนโยบายนี้รวมกลุ่มแม่บ้านที่สนใจในเรื่องการทำไข่เค็ม มีป้าแอ๊ดเป็นประธานของกลุ่ม ได้จัดกิจกรรมต่างๆ เผยแพร่ความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ให้แก่ผู้สนใจ โดยเฉพาะผู้มาศึกษาหาประสบการณ์โดยตรงที่บ้านป้าแอ๊ด

3) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้โอกาสกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดอื่นๆ หรือผู้สนใจได้มาเยี่ยมชม คุยงาน ซักถาม ให้ความรู้จนเป็นที่พอใจ นับว่าเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากปากต่อปาก จากกิจกรรมจากการรับประทาน จะทำให้ภูมิปัญญาการทำไข่เค็มจะคงอยู่คู่บ้าน คู่ชุมชนและพัฒนาไปเรื่อยๆ ไม่

ว่าสูตรหรือกรรมวิธีในการทำ คาดว่าในอนาคตอาจมีเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทมากขึ้นทั้งในด้านวัสดุอุปกรณ์การผลิต กระบวนการทำไข่เค็ม ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการหาตลาดเพื่อจัดจำหน่ายต่อไป รวมทั้งการสร้างระบบหรือเครื่องข่ายที่เอื้อต่อการดำเนินการซึ่งไม่ถือเป็นการลบเลี่ยนภูมิปัญญาไทย แต่น่าจะเป็นการผสมผสานภูมิปัญญาไทยกับเทคโนโลยี

### 3.2.4 การทำผลไม้แปรรูป

ประเทศไทยมีผลไม้มากมายหลายชนิดหมุนเวียนเปลี่ยนให้ได้ลองลิ้มชิมรสไม่ขาดตลอดปี ผลไม้เป็นอาหารที่ให้สารอาหารหลายชนิด กรดอมอนำย กระทรวงสาธารณสุข<sup>33</sup> ได้รายงานผลการวิจัย องค์ความรู้เรื่องปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในผลไม้เพื่อส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งได้แก่ วิตามินซี วิตามินอี และเบต้าแคโรทีนในผลไม้ 83 ชนิด พบว่าผลไม้ที่มีเบต้าแคโรทีน สูง 10 อันดับแรกซึ่งเป็นผลไม้สีเหลืองหรือสีเหลืองเข้ม ได้แก่ มะม่วงน้ำดอกไม้สุก มะเขือเทศราชินี มะละกอสุก กัลยไช้ มะม่วงยายกล่ำ มะปรางหวาน แคนตาลูปเนื้อเหลือง มะยงชิด มะม่วงเขียวเสวยสุก สับปะรด ภูเก็ต ผลไม้ดังกล่าวหลายชนิดมีปลูกในจังหวัดนครนายก ผักและผลไม้เป็นทรัพยากรที่หาได้ง่ายในจังหวัดนี้ ชาวบ้านซึ่งทำเกษตรกรรมจะทำนา ทำสวนปลูกผลไม้รวมทั้งผลผลิตจากป่า ทำให้มีวัตถุดิบเหลือเฟือ ชาวบ้านในสมัยก่อนจึงนำมอดนอมอาหาร โดยการแปรรูปแบบง่ายๆ ด้วยวิธีการแบบธรรมชาติ (เป็นผลผลิตที่มีตามฤดูกาลและเปลี่ยนแปลงผลผลิตตามฤดูกาลซึ่งเป็นปฏิสัมพันธ์กับธรรมชาติ) เช่น นำกล้วยมาตากแดด เป็นกล้วยตาก ทำกล้วยฉาบ เผือกฉาบ น้ำร้อนมะม่วงออกมาก จึงนำมะม่วงมากวน เป็นต้น เมื่อมีเทคโนโลยีใหม่เข้ามา ประกอบกับชาวบ้านได้เรียนรู้วิธีการต่างๆ เพิ่มขึ้น เช่น จากการอบรม การไปศึกษาดูงาน การนำมาทดลองปรับปรุงวิธีการใหม่ๆ การได้เข้าร่วมแสดงผลงานที่ผลิต การจัดประกวดผลงาน(ที่เมืองทองธานี) ทำให้ชาวบ้านได้เรียนรู้จากผู้ทรงความรู้ และได้แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน ทำให้สามารถผลิตผลไม้แปรรูปที่มีคุณภาพมากขึ้น ประกอบกับความมั่งคั่งของทรัพยากร ธรรมชาติในจังหวัดนครนายกที่มีภูมิทัศน์เหมาะสำหรับการท่องเที่ยว เป็นแรงผลักดันให้ชาวบ้านประดิษฐ์คิดค้นผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร และสามารถนำผลไม้มาแปรรูปได้หลายชนิด สำหรับจำหน่ายเป็นสินค้าประเภทของฝาก แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือน



รูปที่ 3.19 ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปผลไม้

เนื่องจากนครนายกเป็นจังหวัดที่มีผลไม้หลายชนิด ชาวบ้านจะรู้จักการแปรรูปผลไม้แบบธรรมชาติ และการทำผลไม้แปรหลายครอบครัว เช่น คุณจำลอง<sup>34</sup> ผู้ทรงภูมิปัญญา มีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลไม้ซึ่งส่วนมาใช้เครื่องอบทำการแปรรูปผลไม้หลากหลายชนิดและผลิตเป็นอาชีพหลัก เป็นประธานกลุ่มแม่บ้านราชสีห์ซึ่ง มีสมาชิกในกลุ่มประมาณ 10 คน ผลิตภัณฑ์ที่ผลิต เช่น ก๊วยยอบม้วน มะขามแช่อิ่ม นอกจากนี้ยังมี คุณมาเรียม<sup>35</sup> ประธานกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง ซึ่งถนอมอาหารโดยการแปรรูปผลไม้โดยวิธีธรรมชาติซึ่งส่วนมากจะแปรรูปผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น มะม่วง มะดัน มะเฟือง มะปราง มะขาม ตะลิงปลิง ด้วยการดอง การแช่อิ่ม คุณมาเรียมเล่าว่า ผลไม้ที่นำมาดอง แช่อิ่ม เป็นผลไม้ในท้องถิ่น และเป็นผลไม้ที่มีตามฤดูกาล ซึ่งผู้ชายในสวนแถวนี้จะนำมาส่ง นอกจากนี้ยังมีสมาชิกบางคนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรสามัคคี จะแปรรูปผลไม้ด้วยวิธีธรรมชาติโดยทำสำหรับกินในครอบครัวไม่ได้ผลิตเป็นอาชีพ

### ก๊วยยอบม้วน

ก๊วยยอบเป็นพืชที่ปลูกง่ายในประเทศไทย ทุกส่วนของก๊วยยอบ ไม่ว่าจะเป็น ลำต้น ใบ ผลก๊วยยอบสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการทำสิ่งต่างๆ ได้ เช่น นำมาเป็นอาหาร เครื่องใช้ รวมทั้งสามารถทำเป็นของเล่นสำหรับเด็ก เป็นวัสดุสำคัญที่ใช้ประกอบในงานพิธี เนื่องจากก๊วยยอบเป็นพืชที่โตเร็ว ปลูกง่าย ขึ้นง่ายจากการแตกหน่อ ก๊วยยอบมีมากมายเป็นร้อยๆ ชนิด แต่ละชนิดมีคุณสมบัติ และคุณค่าทางเศรษฐกิจต่างกัน เช่น ก๊วยยอบน้ำว่า ก๊วยยอบหักมุก ก๊วยยอบไข่ ก๊วยยอบเล็บมือนาง ก๊วยยอบนมสาว ก๊วยยอบหอม เป็นต้น ก๊วยยอบสามารถพบเห็นได้ทั่วไป สามารถ ปลูกได้ง่าย หาได้ง่าย และการกินก็ทำได้ง่าย จึงทำให้มีสำนวนไทยว่า *ง่ายเหมือนปอกกล้วยเข้าปาก* หรือ *ของกล้วยๆ* ซึ่งหมายถึงการกระทำใดๆ ที่ทำได้ง่ายไม่ลำบาก โดยเฉพาะในจังหวัดนครนายกซึ่งมีก๊วยยอบมาก ความที่ก๊วยยอบมีคุณสมบัติจึงทำให้ดูเหมือนเป็นของไร้ค่า ชาวบ้านจึงต้องคิดหาวิธีเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากก๊วยยอบโดยการถนอมอาหารเพื่อเก็บก๊วยยอบไว้กินในยามขาดแคลน โดยการแปรรูป และพยายามพัฒนาคุณภาพ ดัดแปลง

ปรับปรุง คั้นหาส่วนผสมและรูปแบบ เพื่อเพิ่มมูลค่าและดึงดูดความสนใจได้หลายรูปแบบ เช่น กล้วยอบ กล้วยตาก กล้วยฉาบ เป็นต้น

### การเตรียมการแปรรูป

1) คัดเลือกกล้วยดิบแต่แก่จัด กล้วยที่ดีจะมีลูกเต่งตึง ไม่มีเม็ด การใช้กล้วยน้ำว่า จะทำให้มีรสหวานอร่อย

2) ทำความสะอาดโดยทั่วไปก่อนและบ่มด้วยวิธีธรรมชาติโดยใช้ผ้าคลุมรอให้สุกอมประมาณเจ็ดวัน จะทำให้มีรสหวาน หากไม่อมกล้วยจะไม่หวาน

### กระบวนการทำกล้วยอบมัน

1) ปอกเปลือกกล้วย  
2) ล้างด้วยน้ำเกลือเพื่อไม่ให้ดำและคงรสชาติเข้มข้นของกล้วย การล้างด้วยน้ำเกลือเพื่อรักษาสีและป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลไม้แห้ง ป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ยับยั้งการเกิดสารสีน้ำตาลอันเนื่องมาจากการทำงานของเอนไซม์ ยั้งยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์<sup>36</sup>

3) ผ่ากล้วยไม่ให้ขาดจากกัน

4) ใช้ไม้ที่แทนทับกล้วยให้แบนแต่รองด้วยแผ่นพลาสติกก่อนเพื่อความสะอาด กล้วยไม่ติดไม้ จัดแต่งรูปทรงให้ดีตามต้องการ

5) นำใส่ตะแกรงและเข้าตู้อบที่อุณหภูมิประมาณ 50 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 6 ชั่วโมง ในกรณีที่ไม่มีตู้อบจะใช้วิธีการตากแดดซึ่งเป็นวิธีธรรมชาติ

6) นำมาผ้าวาน

### การเก็บรักษา

กล้วยอบที่ทำสำเร็จรูปจะบรรจุในกล่องพลาสติกใส มองเห็นลักษณะสินค้าทำให้น่ารับประทาน เป็นสินค้าที่สะอาด หอม หวานตามธรรมชาติเพราะใช้กล้วยผลโต แก่จัด

### การบริโภค

กล้วยอบใช้บริโภคเป็นของหวาน นิยมใช้เป็นของฝากจากการท่องเที่ยว

**กระท้อน** กระท้อน(Samtol) ชื่อวิทยาศาสตร์คือ Sandoriicum Cav.เป็นผลไม้เขตร้อน มีถิ่นกำเนิดในบริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีคุณค่าทางอาหารสูง เนื้อกระท้อนมีวิตามินซี วิตามินเอ ฟอสฟอรัส คัลเซียม กรดอินทรีย์ น้ำตาล และคาร์โบไฮเดรต ผลอ่อนสีเขียวมีน้ำยางสีขาวปริมาณมาก ผลแก่เปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและมีน้ำยางน้อยลง ภายในผลจะมีเมล็ด 3-5 เมล็ดมีปุยสีขาวหุ้มอยู่ รสชาติจะแตกต่างกันไปในแต่ละพันธุ์<sup>37</sup> กระท้อนอบแห้งเป็นสินค้า 5 ดาวอีกชนิดหนึ่งที่คุณจำลองผลิต คุณจำลองเล่าว่า กระท้อนผลโตคนนิยมกินสดและมีราคาดี ส่วนกระท้อนผลเล็กคนไม่นิยมกินทำให้ราคาไม่ดี การนำมาแปรรูปเป็นกระท้อนอบแห้งจะทำให้มีอาหารที่มีรสชาติต่างๆ และขายได้ราคา

## ขั้นตอนการทำกระท้อนอบแห้ง

### การเตรียมการ

1) คัดเลือกผลไม้ กระท้อนผลใหญ่หากนำไปแปรรูปลักษณะอื่นจะได้ราคา ดังนั้นกระท้อนที่จะนำไปทำอบแห้งอาจให้กระท้อนผลเล็กได้ กระท้อนที่จะนำมาอบต้องไม่งอม เพราะถ้างอมจะทำให้ละออบแล้วไม่สวย

2) เตรียมเครื่องปรุง ได้แก่ น้ำตาลและเกลือ โดยมีสัดส่วน ดังนี้ กระท้อน 10 กิโลกรัม น้ำตาล 4 กิโลกรัม เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ

3) ปอกเปลือกและแยกเอาเม็ดออก

### กระบวนการทำกระท้อนอบแห้ง

- 1) หั่นกระท้อนเป็นริ้วๆยาว คั้นกับเกลือเม็ดเพื่อให้หายเฝื่อน บีบเอาน้ำฝาดออก
- 2) หลังจากบีบเอาน้ำฝาดออก นำไปล้างน้ำสะอาดประมาณ 3-4 ครั้ง
- 3) หมักน้ำตาลที่มีความเข้มข้น 30-45 เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนัก ใช้เวลาประมาณ 1 วัน (21-24 ชั่วโมง) จากนั้นบีบ/คั้นเอาเนื้อและน้ำกระท้อนออกจากกัน
- 4) นำน้ำไปต้มให้เดือด เมื่อเย็นแล้วนำมาหมักกับน้ำตาลต่อ จนครบ 3 วัน
- 5) นำเนื้อกระท้อนมาอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 50 องศา นานประมาณ 5-6 ชั่วโมง

### การเก็บรักษา

กระท้อนที่อบโดยตู้อบซึ่งเป็นเทคโนโลยีที่นำมาประยุกต์ใช้จะมีคุณภาพดีเก็บได้นานถึง 4 เดือนเนื่องจากการอบที่แห้งไม่มีความชื้น การเก็บเบื้องต้นโดยใส่ภาชนะ เช่น ถาดหรือกะละมัง แต่การผลิตเพื่อการขายจะบรรจุใส่กล่องหรือถุงพลาสติกขึ้นอยู่กับปริมาณและความต้องการของลูกค้า เพื่อความสวยงามและสะดวกในการนำไปรับประทาน และราคาของผู้บริโภคต้องการ(ระยะแรกใช้ถุงพลาสติกต่อมาได้พัฒนาเป็นกล่อง) ติดตามจากบอกรวันผลิตและวันหมดอายุ วางขายหน้าร้าน ศูนย์สินค้า OTOP ของจังหวัดนครนายก

### การบริโภค

บริโภคเป็นของหวานยามว่างหรือจะนำเป็นของฝากที่ถูกต้องใจผู้รับ

สำหรับการกระท้อนสามรสโดยวิธีธรรมชาติ(ไม่ใช่ตู้อบ) สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหนองยางสามัคคีซึ่งผลิตกระท้อนสามรสเช่นเดียวกันแต่เป็นการผลิตรับประทานเล็กๆน้อยๆ เล่าว่าที่บ้านปลูกต้นกระท้อนในช่วงออกผลกินไม่ทัน เพื่อไม่ให้กระท้อนเสียจึงนำมาแปรรูป เป็นกระท้อนสามรส ขั้นตอนการทำใกล้เคียงกัน แต่ต่างกันเล็กน้อย โดยการหมักกับน้ำตาลทรายแดง และนำไปตากแดดจนแห้ง ผลิตภัณฑ์กระท้อนสามรสที่ได้จากการตากแดดอาจมีคุณภาพลดลงเล็กน้อย ในด้านของความ

สะอาดเนื่องจาก การตากแดดอาจมีฝุ่นละอองและแมลงมาตอม ดังนั้นหากใช้การถนอมอาหารด้วยวิธีธรรมชาติจะต้องระวังเรื่องความสะอาด โดยใช้ผ้าบางๆคลุมซึ่งก็อาจมีปัญหาที่ทำให้กระทอนแห้งซ้ำได้เหมือนกัน

การแปรรูปผลไม้สามารถทำได้ทั้งการทำแห้ง การดอง การแช่อิ่ม เพื่อความหลากหลายของรสชาติ ผลไม้แต่ละชนิดมีลักษณะเด่นเฉพาะตัว เช่นความแน่นของเนื้อผลไม้รส สารบางชนิดในผลไม้ ดังนั้นส่วนผสมของเครื่องปรุงและเทคนิคการถนอมอาหารซึ่งเป็นภูมิปัญญาจึงต่างกัน คุณศศิธร เล่าว่า “ต้องพยายามค้นหา ทดลองทำสิ่งแปลกใหม่ ผลิตภัณฑ์ใหม่เสมอ เพราะเมื่อมีคนหนึ่งทำได้ ต่อไปก็จะมีคนอื่นทำได้ จึงต้องทดลองผลิตภัณฑ์ใหม่ เพราะถ้าหากไม่ทำสิ่งใหม่ก็จะล่าหลังคนอื่น” ผลไม้บางอย่างคนยังไม่นิยมนำมาแปรรูปเพราะสารบางอย่างในเนื้อผลไม้ทำให้ได้อาหารที่รสชาติไม่ดีซึ่งผู้ผลิตต้องคิดค้นหาวิธีพัฒนาต่อไป ผลไม้ที่สามารถนำมาแปรรูปได้ดี เช่น มะขามแช่อิ่ม ส้มโอแช่อิ่มแห้ง

การทำมะขามแช่อิ่ม วัสดุที่ใช้ ได้แก่ มะขามดิบ น้ำปูน น้ำเชื่อม นำมะขามลวกน้ำร้อนและแกะเปลือกออก ดองน้ำปูนทิ้งไว้ 1 คืน(การดองปูนเพื่อใช้ความเข้มข้นของสารในปริมาณที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตบางชนิดที่ผลิตรกรดแลคติก ควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเน่า จะช่วยถนอมอาหารให้เก็บไว้รับประทานนานๆ และมีรสชาติน่ารับประทาน) จากนั้นนำไปแกะเม็ดออก นำไปเชื่อมในน้ำเชื่อม ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำไปอบในตู้อบ

การทำส้มโอแช่อิ่มแห้ง วัสดุที่นำมาเชื่อมเป็นเปลือกส้มโอ นำมาหั่นเป็นริ้วเล็กๆ หรืออาจแกะสลักเพื่อความสวยงาม ล้างด้วยน้ำปูน จากนั้นนำไปต้ม ประมาณ ครึ่งชั่วโมง ใส่น้ำปูนเล็กน้อยเพื่อคลายฟาด บีบ/ คั้นเอาน้ำออก ล้างน้ำ และนำไปเชื่อมน้ำตาล โดยใช้สัดส่วน ส้มโอ 1 ส่วน น้ำตาล 1 ส่วน (1:1) เคี่ยวให้งวดโดยใช้ไฟไม่แรงนัก จากนั้นนำไปอบเพื่อไม่ให้ขึ้นรา

การดองผลไม้โดยวิธีธรรมชาติ การดองเป็นการถนอมอาหารเพื่อให้มีอาหารกินหลายรสแตกต่างกัน โดยใช้คุณสมบัติของเกลือ น้ำส้ม และน้ำตาลในปริมาณที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์บางชนิดที่ผลิตรกรดแลคติก ควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเน่า การดองมีหลายแบบ เช่นดองเปรี้ยว ดองเค็ม ดองหวาน และการดองเปรี้ยวเค็ม หวาน 3 รส การดองเปรี้ยวมี 2 แบบ ได้แก่ การดองน้ำส้ม กับการดองน้ำเกลือแบบเจือจาง รสเปรี้ยวมาจากกรดแลคติก ที่ได้จากการหมัก การดองเค็มมี 2 แบบ ได้แก่การดองด้วยน้ำเกลือ และการดองแบบแห้งคือหมักด้วยเกลือ<sup>38</sup> ผักและผลไม้ที่จะนำมาดองต้องมีคุณภาพดี สะอาด สด ไม่เน่าซ้ำ หรือมีแมลง นำไปล้างแดดให้แห้งก่อนเพื่อให้มีน้ำระเหยไปบ้าง ก่อนดองต้องนำไปแช่น้ำปูนใสหรือแคลเซียมคลอไรด์เพื่อให้สารนี้รวมตัวกับกรดเพ็คติกในผักผลไม้ ได้เป็นเกลือแคลเซียมเพ็คติกซึ่งไม่ละลายน้ำ ทำให้ผลไม้คงรูปและมีลักษณะกรอบ

เกลือ(สะอาด) จะให้รสชาติและช่วยควบคุมการเติบโตของจุลินทรีย์ ความเข้มข้นของเกลือทำให้เกิดการหมักหรือเกิดกรด เกลือแบบเจือจางซึ่งจะใส่ประมาณร้อยละ 2.5-5 ของน้ำหนักสิ่งที่จะดอง

ด้วยวิธีการออสโมซิสน้ำจะถูกดึงออกจากผักผลไม้มาละลายเกลือทำให้ได้น้ำเกลือ ถ้าผักผลไม้ที่มีน้ำมากปริมาณความเข้มข้นของเกลือจะมากขึ้นด้วย

น้ำเกลือบริสุทธิ์ไม่มีสารอาหารสำหรับจุลินทรีย์ เมื่อน้ำซึมออกจากอาหารด้วยแรงดันออสโมซิส ก็จะนำน้ำตาลและอาหารอื่นที่จำเป็นในการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในผลไม้ที่ดอง การดองเปรี้ยวนิยมเติมน้ำตาลเล็กน้อย แต่ถ้าเติมมากเกินไปจะไม่เกิดการหมักเพราะจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตในสารละลายที่มีน้ำตาลเข้มข้นได้ ในบางกรณีอาจเติมน้ำส้มสายชูเพื่อให้ได้รสเปรี้ยวที่แตกต่างไปจากความเปรี้ยวของกรดแล็กติก

ผักหรือผลไม้ที่ค่อนข้างแข็งเมื่อต้มในน้ำสำหรับดองทำให้อ่อนนุ่ม หรืออาจเติมน้ำสำหรับดองในขณะที่ยังร้อนหรือเย็นบนผักหรือผลไม้ที่จะดอง โดยใส่ให้ท่วมเพื่อมิให้ส่วนที่อยู่เหนือน้ำเสีย และเป็นเมือกขึ้น น้ำดองจะมีคุณสมบัติเป็นกรดผสมอยู่จึงไม่ควรดองใส่ภาชนะที่เป็นโลหะแต่ควรใช้ภาชนะที่ไม่เป็นสนิม เช่น เครื่องปั้นดินเผา โดยทั่วไปอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการดองเปรี้ยว อยู่ระหว่าง 20-24 องศาเซลเซียส ถ้าต่ำหรือสูงกว่านี้จุลินทรีย์กลุ่มแล็กติกจะเติบโตช้า เกิดกรดน้อย ทำให้อาหารดองมีกลิ่นรสผิดปกติ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพต่ำ<sup>39</sup> ผู้ผลิตอาจปรุงแต่งรสประเภทเครื่องเทศบางชนิดเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ด้วย

ผลไม้ต่างชนิดกันมีคุณสมบัติทั้งทางกายภาพและเคมีต่างกัน ดังนั้นวัสดุและส่วนผสมในการดองจึงแตกต่างกันด้วย คุณมาเรียมซึ่งผลิตผลไม้ดองโดยไม่ใส่สารกันบูด / สารเคมี เล่าถึง กรรมวิธีดองมะม่วงแก้วโดยวิธีธรรมชาติสรุปได้ว่า มะม่วงที่นำมาดองจะต้องสดหลังการเก็บเกี่ยวไม่เกิน 1 วัน ปราศจากตำหนิ นำไปล้างให้สะอาดเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกที่ติดมากับผลไม้ ก่อนนำมาดองตัดแต่งหรือหั่นให้มีรูปร่างตามต้องการ มะม่วงจะดองกับน้ำปูนใสหรือปูนขาวชนิดที่กินได้ (ประมาณ 1/4-1/2 ต่อน้ำ 1 แกลลอน) ผสมสารส้ม และเกลือโดยจะดองประมาณ 1 เดือน(ระยะเวลาในการดองขึ้นอยู่กับประเภทของผลไม้) หากต้องการแปรรูปเป็นมะม่วงแช่อิ่ม จะแช่น้ำตาลเชื่อมประมาณ 1 คันทหารสยังไม่ได้ที่ก็จะแช่อิ่มอีก 1 คิน ก็สามารถจำหน่ายได้ ผลไม้แช่อิ่มต้องนำไปใส่ตู้เย็นเพื่อไม่ให้โอหรือเป็นเชื้อรา หากเป็นมะดันแช่อิ่ม หลังจากดองเกลือและน้ำปูนใสแล้ว ล้างน้ำนำไปตากแดด จากนั้นนำไปแช่น้ำเชื่อม 1-2 คิน นำไปตากแดดอีกครั้งและแช่น้ำเชื่อมเพื่อให้เข้าเนื้อผลไม้ ชิมรสชาติตามต้องการ การตากแดดเป็นการทำให้แห้งโดยวิธีธรรมชาติ การแปรรูป(ดอง)โดยวิธีธรรมชาติโดยไม่ใส่สารกันบูดจะปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค การใส่สารเจือปนบางชั้นตอนอาจทำให้น่ากินแต่สารที่ตกค้างอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ สารเคมีอาจปนอยู่ในผลไม้จากหลายขั้นตอน เช่น ชาวสวนใส่ สารเร่งให้ผลไม่สุกเร็วขึ้นทำให้ได้ผลไม้ที่ไม่สุก-แก่ จริง ผลไม้ที่ใช้สารเคมีเร่งเมื่อนำมาแปรรูปจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ดี อาจเน่าเสียมาก ผู้ผลิตจึงต้องใช้ภูมิปัญญาในการคัดเลือกผลไม้ และผลิตให้ได้อาหารที่มีคุณภาพและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพด้วย การผลิตโดยวิธีธรรมชาติจึงให้ความปลอดภัยมากกว่า แต่อาจมีปัญหาล้างเคียง เช่น ความสวยงามของผลิตภัณฑ์และบางครั้งอาจมีปัญหาเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตที่ยากลำบากในการแปรรูปมากขึ้นและหากต้องใช้วิธีทำให้แห้งโดยอาศัย

แสงแดด จะต้องระวังเรื่องของความสะอาดในขณะตากแดดเพราะอาจมีแมลงหรือฝุ่นเกาะในขณะตากแดด

การเก็บผลไม้ไม่ควรเก็บในภาชนะที่ไม่เป็นโลหะเพราะโลหะจะมีปฏิกิริยากับกรดหรือเกลือ แต่ควรใส่ในขวดหรือโหลแก้ว และไม่ควรบรรจุมากหรือน้อยเกินไปเกินไปเพราะถ้าบรรจุมาก น้ำคองอาจล้นออกจากขวดหรือโหล ทำให้มีคราบและถ้าบรรจุน้อยเกินไป จะมีพื้นที่อากาศมากทำให้ไม่สามารถไล่อากาศออกได้หมด การผลิตสำหรับจำหน่ายจะบรรจุในถุงหรือภาชนะพลาสติกเพื่อสะดวกในการนำไปบริโภค การบริโภคผลไม้ดองนั้นคนนิยมบริโภคเป็นของขบเคี้ยวเล่นแก้แ้วง

การทำผลไม้ดองนี้อาจ มีปัญหาเกี่ยวกับการตลาด เพราะการทำเองขายเองบางครั้งอาจทำไม่ทัน ไม่สามารถส่งสินค้าได้<sup>40</sup> การที่ต้องหาตลาดเอง ส่งขายเอง(logistic) หากต้องผลิตจำนวนมากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใส่สารกันบูดอาจเสียได้ง่ายกว่า

การเรียนรู้ความรู้ใหม่จากทางราชการเป็นวิธีการหนึ่งที่คุณมาเรียม(แม้ว่าจะมีภูมิปัญญาในการดองผลไม้ระดับหนึ่งแล้วก็ตาม) ต้องการโดยเฉพาะอยากให้มีอบรมเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีสันคงสภาพเดิม คุณได้โดยที่ไม่ใส่สารซึ่งเป็นอันตราย

### กระบวนการเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ภูมิปัญญาไทยด้านอาหารที่เป็นภูมิปัญญาใหม่ มีพื้นฐานเบื้องต้นจากบรรพบุรุษแต่ได้รับการต่อยอดให้องงามโดยการส่งเสริม สนับสนุน จากหน่วยงานราชการ ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพของชาวบ้าน กระบวนการเรียนรู้พื้นฐาน เริ่มต้น จากครอบครัวจากประสบการณ์ที่เคยทำ เคยเห็นบรรพบุรุษทำอาหารในครอบครัว คุณมาเรียมเล่าให้ฟังว่า “ดองผลไม้มานานกว่ายี่สิบปีความรู้เบื้องต้นในการดองเธอเรียนรู้จากพ่อแม่ ซึ่งแต่ก่อนจะดองโดยใส่ไวน์ในไห โดยการผสมปูนแดง (ปูนที่กินกับหมาก) แต่ได้พัฒนา คัดแปลงทั้งวิธีการ การบรรจุ ปรับรูปแบบเป็นการอบแห้งโดยทอดลง และลองผิด ลองถูก เพราะเนื้อผลไม้บางชนิดจะเปื่อยและเน่าง่าย”

จากการสัมภาษณ์พูดคุยกับคุณจำลอง ซึ่งมีความเชี่ยวชาญ ด้านการแปรรูปผลไม้และทำการแปรรูปผลไม้เป็นอาชีพหลัก เล่าให้ฟังว่า “เรียนรู้จากการลองผิดลองดี และพัฒนาปรับปรุง เช่นบริเวณนี้มีกล้วยหักมุก ซึ่งนำมาใช้ทำกล้วยฉาบมาก แต่ หลังจากการได้คู่มือทฤษฏี เกี่ยวกับการทำกล้วยอบโดยใช้กล้วยน้ำว้าเป็นการพัฒนาต่อยอดทำให้สามารถส่งสินค้าไปต่างประเทศได้ จึงได้ทำโครงการเสนอ องค์การบริหารส่วนตำบล(อบต.) ขอให้เกษตรอำเภอจัดไปดูงาน กลุ่มแม่บ้านที่ อ.ท่าแห จังหวัด อ่างทอง ซึ่งทำกล้วยน้ำว้าส่งออกนอกโดยใช้เตาอบ และอบต.ได้จัดหาเตาอบมาให้” เป็นเทคโนโลยีที่นำมาประยุกต์ใช้ร่วมกับความรู้เดิม ประกอบกับความรู้ ใฝ่รู้ ใฝ่ลอง นำแนวคิดมาพัฒนา ปรับปรุง ปัจจุบันกล้วยอบม้วนของกลุ่มแม่บ้านราชสิงห์ เป็นผลิตภัณฑ์ 5ดาวที่ได้รับรางวัล นอกจากนี้ยังมีสะท้อนอบแห้ง และผลไม้แปรรูปอื่นๆ อีกมาก

คุณศศิธร<sup>41</sup> เล่าว่าเธอได้เรียนรู้จากแม่ (คุณจำลอง) ในสมัยก่อน (รุ่นยาย) ทำนาแต่ได้ผลไม่ดีนัก รุ่นต่อมา (รุ่นแม่) จึงเปลี่ยนมาเป็นการทำสวนในลักษณะ เป็นสวนผสม ปลูกไม้ผลหลายชนิด ทั้งลองกอง ส้ม มะขงชิด และกล้วย ผลิตผลจากสวนตามฤดูกาล(เป็นการปฏิสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม) จะนำมาแปรรูปหากทำไม่พอจำหน่ายก็จะซื้อจากสวนเพื่อนบ้าน และถ้าผลไม่ยังไม่พอจึงจะไปซื้อจากตลาดไท แสดงถึงการนำทรัพยากรจากท้องถิ่นมาใช้ ผลไม้แปรรูปตราจำลอง มีผลิตภัณฑ์หลายชนิด เพื่อให้มีรสชาติและรูปแบบที่แตกต่างสำหรับผู้คนที่เลือกซื้อได้ตามความพอใจ คุณศศิธรแสดงความคิดเห็นว่า การทำอาชีพต้องมีใจรัก รู้จักปรับปรุงและพัฒนาเพราะผลิตภัณฑ์เก่าเมื่อมีการผลิตมากขึ้น คนอาจเบื่อ จึงต้องคิดหา ทดลองวิธีการใหม่ ลองแปรรูปผลไม้แปลกๆที่ยังไม่มีคนทำ เพราะผลไม้แต่ละชนิดมีคุณสมบัติต่างกัน การแปรรูปผลไม้ไม่มีคุณภาพดี รสชาติน่ากิน จำเป็นต้องทดลองผลิตภัณฑ์ใหม่ๆโดยการคิดขึ้นมาเองจากการค้นหาความรู้เพิ่มเติม ปรึกษาผู้รู้ และขยันที่จะทำ เมื่อคิดขึ้นมาแล้ว เวลาที่จะผลิตอะไรก็พยายามเรียนรู้ ลองชิมผลิตภัณฑ์ของคนอื่น รวมทั้งหาตลาดที่จะวางขาย จึงเป็นการดำเนินการแบบครบวงจร ตั้งแต่การผลิต การแปรรูปและการขาย

คุณศศิธรซึ่งมีความคิดเห็นสอดคล้องกับคุณจำลองเกี่ยวกับการพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆอย่างต่อเนื่อง เล่าว่า “ได้คิดแปลงและพยายามค้นหาสิ่งแปลกใหม่ที่ไม่มีขายในถิ่นนั้นตลอดเวลา เช่นทำน้ำสำรอง ผสมเสลดบวบอย ซึ่งจะยากตอนปอกเปลือกออก การคิดค้นต้องทำตลอดเวลาโดยเฉพาะการผลิตผลไม้ที่ยังไม่มีคนทำแม้ว่าบางครั้งจะมีต้นทุนสูง แต่เป็นการนำผลไม้มาแปรรูปไม่ให้เสียทิ้งไป ทั้งยังช่วยให้ชาวบ้านบางส่วนซึ่งมีทุนน้อยได้มีงานทำเพราะจะได้ค่าจ้างเป็นรายวันและมีเงินปันผลให้ปลายปีอีกด้วย” พร้อมทั้งนำผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่ทดลองทำมาให้ชิม เช่น ชมพูแช่อิ่ม(ใช้ชมพูทับทิมจันทร์) มะขงชิดอบแห้งซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่งทดลองใหม่ และเล่าว่ามะขงชิดเมื่ออบแล้วจะได้ผลิตผลน้อยมากแต่ก็ลองทำดูเพื่อให้ได้สินค้าที่แปลกใหม่

แรงผลักดันที่ทำให้เกิดการพัฒนาประการหนึ่ง คือ การให้รางวัล ดาวที่ได้ หากไม่มีการพัฒนาดาวจะลดลง ทำให้เป็นแรงผลักดันให้ผู้ผลิตต้องพัฒนาต่อไป อย่างไรก็ตามการเรียนรู้ที่จะพัฒนานี้ต้องมีการต่อยอด คุณศศิธร เล่าว่า “เคยคิดและลองทำกล้วยอบสอดไส้แต่มีปัญหาหลายเรื่องในการจัดบรรจุจึงไม่ทำ และมีความเห็นว่าควรจะได้พัฒนาเรื่องบรรจุภัณฑ์(package) ซึ่งเป็นสิ่งที่ควรนำไปต่อยอด เช่น สินค้าญี่ปุ่นบางประเภท บรรจุภัณฑ์สวยมากแม้ว่าตัวสินค้าจะไม่ดีมากนักแต่ก็สามารถขายได้ดี” นอกจากนี้เธอยังมีแนวคิดว่า ต้องฟังคำติชมของลูกค้า นำมาผลิตสินค้าหลายรูปแบบ ตามความนิยมและกำลังทรัพย์ของแต่ละบุคคล เช่นบางคนชอบกล้วยอบใส่กล่อง บางคนบอกว่า กล้วยอบใส่กล่องราคาแพง ให้นำจะแบ่งใส่ถุงเล็กและทำให้ราคาน้อยลง ทำให้มีผลิตภัณฑ์หลายลักษณะมากขึ้น

### การถ่ายทอดองค์ความรู้

พัฒนาการขององค์ความรู้ในส่วนหนึ่งได้มาจากองค์กรราชการ ความเป็นเครือข่ายความร่วมมือยังคงมีอยู่ การถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้อื่นมีหลายลักษณะ คือ การถ่ายทอดภายในครอบครัว

เพื่อ แก้ปัญหาการผลิตและในอาชีพเพื่อพัฒนางานให้ดีขึ้น เห็นได้ชัดในครอบครัวคุณจำลองและลูกๆ สำหรับครอบครัวคุณมาเรียม การถ่ายทอดในครอบครัวไม่มีผลในเชิงปฏิบัติ เนื่องจากลูก หลานสนใจ ประกอบอาชีพอื่น ๆ มากกว่า สมาชิกอื่นๆ ในกลุ่มซึ่งมีจำนวนไม่มากนัก(ประมาณ 10 -15 คน) ส่วนมากทำงานเป็นอาชีพเสริม จึงยังขาดทักษะในการบริหารจัดการในภาพรวมด้วย แต่จะทำงานเป็นส่วนๆ อย่างไรก็ตาม การถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เกิดขึ้น ผ่านทางกลุ่ม สมาชิกคนหนึ่งในกลุ่มที่มาทำงาน เล่าให้ฟังว่า “เริ่มเรียนรู้จากการไปเป็นลูกมือ เขาเล่าวิธีการให้ฟังและดูวิธีการทำจากนั้น จึงลองนำไปทำเองบ้าง” แม้ว่าจะทำงานได้เป็นส่วนๆ หรือทำได้ในปริมาณไม่มากสำหรับ รับประทานในครอบครัวก็ตาม การถ่ายทอดองค์ความรู้ก็ยังกระทำผ่านเครือข่ายของรัฐ โดยการรับเชิญไปเป็นวิทยากรเผยแพร่ความรู้ให้กับ กลุ่มแม่บ้านอื่น นักเรียน หรือให้บุคคลต่างๆ ซึ่งมาศึกษาดูงาน เช่นการศึกษาวิจัยนี้ก็ได้รับความร่วมมือให้ความรู้การถ่ายทอดเป็นอย่างดีจากภูมิปัญญาท้องถิ่น นอกจากนี้การถ่ายทอดเกิดขึ้นเมื่อแต่ละคนได้มีโอกาสนำชิ้นงานไปจัดแสดงในงาน<sup>42</sup> เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการเรียนรู้และในขณะที่เดียวกันก็เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ เป็นเวทีที่ผู้มีความรู้ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันเพราะในงานจะมีคนหลายกลุ่ม ไม่เพียงแต่ผู้ผลิตเท่านั้นแต่ยังมี นักวิชาการร่วมให้ความรู้ด้วย ทั้งนี้โดยมีองค์กรของรัฐเป็นผู้สนับสนุน สำหรับคุณมาเรียมซึ่งเคยได้รับเกียรติบัตรการถนอมอาหารจากผู้ว่าราชการจังหวัด ได้รับการลงข่าวการถนอมผลไม้จากสื่อ หนังสือพิมพ์ เล่าว่าได้ถ่ายทอดความรู้โดยมีคนมาขอสูตรเพื่อไปประกอบอาชีพแม้ว่าจะรู้สึกหวงในระยะแรกแต่ได้ให้ไปเพื่อเป็นวิทยาทาน และในหลายโอกาสได้รับเชิญไปเป็นวิทยากรที่ต่างๆ รวมทั้งมีผู้มาศึกษาดูงานที่สถานประกอบการซึ่งเป็นที่บ้าน

---

**เชิงอรรถ**

- <sup>1</sup> การใช้คำ “ไทยพวน” มาจากคำว่า ไทพวน ใช้แทน “ลาวพวน” สังเกตได้ว่าหมายถึงการกลายเป็นคนไทย สัญชาติไทยที่มี สำนักชาติในลักษณะชุมชนในจินตนาการ (Imagine Community) ร่วมกัน รูปการแสดงออกดังกล่าวเห็นได้ชัดจากการผลิตผลงานความเป็น “ไทยพวน” ผ่านบทความวารสาร และการพิพิธภัณฑฯ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้มีความรู้หรือปราชญ์ชาวบ้านในท้องถิ่น เช่น กรณีของพันเอกโสภณ เครือเพชร ที่เขียนข้อมูลประวัติศาสตร์สังคมและวัฒนธรรมไทยพวนขึ้นจำนวนมาก (ผู้สนใจสามารถศึกษาได้จากเอกสารงานเขียนท้องถิ่นของโสภณ เครือเพชร ซึ่งเขียนเอกสารด้วยตนเองไว้กว่า 20 ชุดได้ที่พิพิธภัณฑฯวัดฝั่งคลอง อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก)
- <sup>2</sup> การอ้างถึงความเป็นไทยพวนในที่นี้ หมายถึงลักษณะสำนักความเป็นกลุ่มไทยพวน ไม่ได้หมายถึงการสืบสายทางสายเลือดเป็นตัวกำหนด ในหลายกรณีในพื้นที่ศึกษาพบว่าชาวไทยพวนแต่งงานกับกลุ่มคนจากพื้นที่อื่น แต่ประชากรทั้งหมดก็ถือเอาว่าเป็นไทพวนด้วยกันทั้งหมด ชาวบ้านหลายท่านมักกล่าวให้ผู้วิจัยฟังว่า “เป็นพวนทั้งหมดทุกบ้าน”
- <sup>3</sup> ปิยะพร วามะสิงห์, “ความสำนึกในชาติพันธุ์ของลาวพวน”, (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มานุษยวิทยา คณะโบราณคดี บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศิลปากร, 2538), น.12.
- <sup>4</sup> โปรดคุณใน สภาวัฒนธรรมอำเภอปากพลีและศูนย์บูรณาการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชน อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก, สังคมนวัตกรรมอำเภอปากพลี, (ราชบุรี: ธรรมรักษ์การพิมพ์, 2548), น. 56.
- <sup>5</sup> ข้าราชการทหารเกษียณอายุศพันเอก เป็นลูกหลานไทยพวนคนหนึ่งในบ้านฝั่งคลอง ตำบลหนองแสง อำเภอปากพลี ที่ให้ความสนใจศึกษาประวัติศาสตร์สังคมและวัฒนธรรมของชาวไทพวน จังหวัดนครนายกมาอย่างจริงจัง และต่อเนื่อง กระทั่งเขียนบทความและร่วมก่อตั้งพิพิธภัณฑฯชาวไทพวนที่วัดฝั่งคลองขึ้น กล่าวได้ว่าท่านเป็นปราชญ์ชาวบ้านคนสำคัญคนหนึ่งของอำเภอปากพลีทีเดียว
- <sup>6</sup> สังเกตได้จากความหนาแน่นของประชากร พบว่าในเขตตำบลหนองแสง และเกาะหวาย ซึ่งมีชุมชนเก่าอย่างบ้านหนองหัวลิง และบ้านท่าแดง จะมีจำนวนประชากรไทพวนหนาแน่นกว่าในเขตตำบลท่าเรือและเกาะโพธิ์ นอกจากนี้ยังสังเกตความเก่าแก่ของชุมชนได้จากสภาพลักษณะบ้านเรือน ต้นไม้ และประวัติการเกิดชุมชน ดังที่พบว่ากรณีศึกษาบ้านเกาะกาเกิดขึ้นภายหลังจากบรรพบุรุษที่แยกออกมาจากบ้านเกาะหวาย (โปรดดูในประวัติชุมชนและวัดเกาะกา)
- <sup>7</sup> เรื่องเดียวกัน, น. 142-5.
- <sup>8</sup> เรื่องเดียวกัน, น. 38.
- <sup>9</sup> ข้อมูลจากสำนักงานสถิติจังหวัดนครนายก ปีพ.ศ. 2549

- 
- <sup>10</sup> ข้อมูลจากการพูดคุยกับพันเอกโสภณ เครือเพชร ,บ้านฝึงคลอง ตำบลหนองแสง 2 ตุลาคม 2550.
- <sup>11</sup> ยศ สันตสมบัติ, ท่าเกวียน: บทวิเคราะห์เบื้องต้นว่าด้วยการปรับตัวของชุมชนชาวนาไทย ท่ามกลางการปิดล้อมของวัฒนธรรมอุตสาหกรรม, (กรุงเทพฯ: คบไฟ, 2539), น.49.
- <sup>12</sup> โสพล เครือเพชร, พันเอก, เอกสารไทพวน ภาค 10, 2547.
- <sup>13</sup> เรื่องเดียวกัน
- <sup>14</sup> ปิยะพร วามะสิงห์, “ความสำนึกในชาติพันธุ์ของลาวพวน”, น.16.
- <sup>15</sup> สภาวัฒนธรรมอำเภอปากพลีและศูนย์บูรณาการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชน อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก, สังคมวัฒนธรรมอำเภอปากพลี, น. 122.
- <sup>16</sup> เอกสารแผนชุมชนบ้านเกาะกาหุ่ม 1 ปี พ.ศ. 2549.
- <sup>17</sup> เอกสารบรรยายสรุปสภาพทั่วไปองค์กรบริหารส่วนตำบลท่าเรือ ปีพ.ศ. 2550 , น.11-2.
- <sup>18</sup> สนใจศึกษาภาษาไทยพวนในปากพลี สามารถหาอ่านเพิ่มเติมได้ในเอกสาร “ภิชานศัพท์ภาษาไทยพวน” ได้ที่ พันเอกโสภณ เครือเพชร ซึ่งได้จัดทำเอกสารดังกล่าวเอาไว้ด้วยเช่นกัน
- <sup>19</sup> เก็บความจาก ทองมา ชวนชม, ประวัติโดยย่อของหมู่บ้านเกาะกาและวัดเกาะกา, (ไม่ปรากฏชื่อโรงพิมพ์, 2541)
- <sup>20</sup> ทองมา ชวนชม ยังระบุด้วยว่าได้ตรวจสอบข้อมูลประวัติความมากับพ่อเผ่าพรมมา ยอดมิ่ง ด้วยอีกครั้ง ในขณะที่นั้นพ่อเผ่าพรมมาอายุ 89 ปี ซึ่งได้ย้ายมาอยู่ที่บ้านเกาะกาตอนอายุได้ 18 ปี (อ้างในเรื่องเดียวกัน)
- <sup>21</sup> สภาวัฒนธรรมอำเภอปากพลีและศูนย์บูรณาการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชน อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก, สังคมวัฒนธรรมอำเภอปากพลี, น. 56.
- <sup>22</sup> ทองมา ชวนชม, ประวัติโดยย่อของหมู่บ้านเกาะกาและวัดเกาะกา, (ไม่ปรากฏชื่อโรงพิมพ์, 2541)
- <sup>23</sup> เอกสารบรรยายสรุปสภาพทั่วไปองค์กรบริหารส่วนตำบลท่าเรือ ปีพ.ศ. 2550 , น.12.
- <sup>24</sup> แม้กระทั่งน้ำดื่มประปาหมู่บ้าน ซึ่งนำน้ำจากบริเวณสระเก็บน้ำของหมู่บ้านสูบขึ้นมาใช้ ก็ยังคงมีรสชาติเปรี้ยวแปร่งไม่สามารถรับประทานได้ พ่อเผ่าถ่มยา มีอาสา อดีตผู้ใหญ่บ้านเกาะกา วัย 80 ปี บอกว่าได้ให้น้ำปูนขาวมาใส่หลายครั้งแล้วก็ตามก็ดีขึ้นกว่าเดิม แต่ก็ยังไม่สามารถดื่มได้จิตสนิทอยู่ดี

- 
- <sup>25</sup> การทำไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองขางสามัคคี (ป่าแอัดไข่เค็ม) ปรธานกลุ่มคือ นางมยุรี สุขเนตรนรินทร์ หมู่ 6 ต.ป่าชะ อ.บ้านนา
- <sup>26</sup> การทำผลไม้แปรรูปของกลุ่มแม่บ้านราชสีห์ ตำบลสาธิตา ปรธานกลุ่ม นางจำลอง ศิริธีราเจษฎ์ อำเภอบ้านนา และกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง บ้านดงละคร อำเภอมือง
- <sup>27</sup> การทำน้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านคอนเปิ้ง หมู่ 12 ต.พิบูลออก อ.บ้านนา
- <sup>28</sup> อาจใช้สิ่งอื่น เช่น แมงดา ปลาแร่ได้ แต่มีสัดส่วนต่างกันและให้รสชาติที่ต่างกันไปตามแต่จะนิยม
- <sup>29</sup> NECTEC. 2551. “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไข่เค็ม” [Online]. Available : [nectec.or.th/courseware/siamculture/otop\\_tis/tips27\\_46](http://nectec.or.th/courseware/siamculture/otop_tis/tips27_46) มพช.27/2546
- <sup>30</sup> คุณบุญรอด คล้ายศรี ปรธานกลุ่มแม่บ้านสตรีบ้านนอก
- <sup>31</sup> มีอาชีพเป็นแม่บ้าน มีสามีเป็นอาสาสมัครหมู่บ้าน(อสม.) อดีตผู้บริหาร โรงเรียนระดับมัธยมศึกษา มีบุตร 2 คน จบการศึกษาระดับปริญญาตรีและโท
- <sup>32</sup> ชาวบ้านเชื่อว่า ไข่เป็ดที่นำมาทำไข่เค็มนั้นต้องไม่ใช่ไข่ที่เลี้ยงเปิดเอง ต้องเป็นไข่เป็ดที่เลี้ยงจากที่อื่น มิฉะนั้นจะทำให้ไข่เค็มมีคุณภาพไม่ดี เรื่องนี้คุณมยุรีเล่าว่าได้ทดลอง แล้วและผลเป็นไปตามความเชื่อดังกล่าวแล้ว คุณมยุรีจึงใช้ไข่เป็ดที่มาจากแหล่งต่างๆ เช่น ชัยนาท หัวหิน
- <sup>33</sup> กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2550. **องค์ความรู้เรื่องปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในผลไม้เพื่อส่งเสริมสุขภาพ (วิตามินซี วิตามินอี และเบต้าแคโรทีน)** [Online]. Available : <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/view.php?group=3&id=117> [12 พฤษภาคม 2551]
- <sup>34</sup> คุณจำลอง ศิริธีราเจษฎ์ ปรธานกลุ่มแม่บ้านราชสีห์
- <sup>35</sup> คุณมาเรียม ปุณวัชรพิศาล ปรธานกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง บ้านดงละคร อำเภอมือง
- <sup>36</sup> มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2545. “การถนอมและการแปรรูปอาหาร” ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 328 หน้า.
- <sup>37</sup> กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2551. “ชื่อวิทยาศาสตร์” [Online], Available : [www.most.go.th](http://www.most.go.th) [9 เมษายน 2551]

---

<sup>38</sup> wikia. 2551. “การถนอมอาหาร โดยการดอง” [Online], Available : <http://scratchpad.wikia.com/wiki> [9 เมษายน 2551].

<sup>39</sup> เรื่องเดียวกัน

<sup>40</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>35</sup>

<sup>41</sup> คุณศศิธร เจริญธรรม เลขากลุ่มแม่บ้านราชสีห์ เป็นลูกสาวของคุณจำลอง จบการศึกษาระดับปริญญาตรี เคยทำงานบริษัทได้เงินเดือนดี แต่ลาออกมาช่วยเหลือพ่อแม่

<sup>42</sup> ในนิทรรศการที่เมืองทองธานี

## บทที่ 4

### การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์

การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก เป็นการดำเนินการขั้นตอนที่ 2 ของงานวิจัยนี้ โดยคณะผู้วิจัยจะดำเนินการเสนอผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อ 3 โดยมีการนำเสนอเป็น 3 ส่วน คือ 1) กระบวนการในการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ 2) สื่อวีดิทัศน์ที่ได้ผ่านการสร้าง 3) การประเมินคุณภาพของสื่อวีดิทัศน์สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก

#### 4.1 กระบวนการในการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์

จากการลงไปศึกษาในพื้นที่ ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม 2550 จนถึงเดือน เมษายน 2551 คณะทำงานได้สรุปสาระที่จะนำเสนอ และวางแผนการพัฒนาสื่อโดยใช้หลักการ 3P ในแต่ละขั้นตอนทั้งหมดมักจะเรียกโดยรวมว่า 3P มีความสำคัญเท่าๆ กัน โดยมีรายละเอียดของแต่ละขั้นตอนดังนี้

##### 4.1.1 ขั้นตอนก่อนการผลิต (Pre – production)

ในขั้นตอนนี้คือ เป็นจุดเริ่มต้นของการทำงาน หากมีการวางแผนเตรียมงานไว้ดีมีรายละเอียดขั้นตอนวิธีการทำงานชัดเจน แม้จะต้องใช้งบประมาณ ใช้เวลามากกว่าขั้นตอนอื่น ๆ เพราะจะทำให้การทำงานในขั้นตอนอื่นๆ สะดวก รวดเร็ว ลดปัญหาต่างๆ ได้ เป็นอย่างดี โดยมีรายละเอียดที่สำคัญดังนี้

4.1.1.1 การวางแผน (Planning) คือ การกำหนดทิศทางขั้นตอนในการทำงาน โดยยึดตามวัตถุประสงค์ในการวิจัย

4.1.1.2 การจัดทำเนื้อหา (Content) เมื่อตั้งวัตถุประสงค์ในการสร้างและกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจนแล้วได้สรุปเนื้อหาโดยทำการลงพื้นที่เพื่อศึกษาในขั้นแรก และได้นำข้อมูลมาเขียนเป็นบทที่มีความถูกต้อง ชัดเจน และมีความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย เนื้อหาจะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่อสังคมมีสาระที่ให้ข้อคิดที่ดี มีประโยชน์ต่อผู้ชม

4.1.1.3 การเขียนบทโทรทัศน์ (Scripting) เมื่อจัดทำเนื้อหาได้แล้วจึงเขียนบทก่อนจะลงมือถ่ายทำ ก็จะทำให้การถ่ายทำสะดวกและรวดเร็วขึ้น

4.1.1.4 การประสานงาน (Coordinating) ได้ติดต่อประสานงานไปยังประธานกลุ่มแม่บ้านและกลุ่มชาวบ้านต่างๆ เพื่อนัดวันถ่ายทำ

#### 4.1.2 ขั้นตอนในการผลิตหรือถ่ายทำ (Production)

ขั้นตอนนี้คือการนำแผนที่ หรือบทที่เขียนไว้มาปฏิบัติให้เกิดผลเป็นรูปธรรม ในการถ่ายทำนั้น ได้เลือกใช้อุปกรณ์ให้มีความเหมาะสมกับรูปแบบของรายการและสถานที่โดยมีการถ่ายทำในสองลักษณะคือถ่ายเป็นภาพนิ่งแล้วนำมาผลิตเป็นวีดิทัศน์ โดยหากเป็นกระบวนการทำงานหรือการถนอมอาหารของชาวบ้านจะใช้ภาพนิ่งเพื่อเป็นการสรุปขั้นตอนการทำงานและการใช้กล้องถ่ายทำแบบเทปวีดิทัศน์แบบใช้กล้องเดี่ยว เรียกว่า ชุด ENG. (Electronic News Gathering) ลักษณะที่ตัวกล้องกับเครื่องบันทึกเทปประกอบติดกัน

#### 4.1.3 ขั้นตอนหลังการผลิต (Post-production)

ขั้นตอนนี้ เป็นกระบวนการที่สำคัญมาก หากถ่ายทำมาจะดีเพียงใด แต่ถ้าหากตัดต่อไม่ดี รายการก็จะขาดความสมบูรณ์ ไม่น่าสนใจ ขั้นตอนนี้จะต้องพิถีพิถันทั้งด้านเทคนิคและศิลปะ ซึ่งมีลำดับขั้นตอนการทำงานดังนี้ คณะทำงานได้สรุปข้อมูลที่มีอยู่ในรูปแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นภาพนิ่งจากการลงไปถ่ายทำในพื้นที่เพื่อประกอบในการเขียนวิจัย เสียงสัมภาษณ์ที่บันทึกไว้และวีดิทัศน์ ตลอดจนภาพกราฟิกที่สร้างขึ้นเพื่อสื่อความหมาย หรือทำภาพประกอบให้ชัดเจน

### 4.2 สื่อวีดิทัศน์ที่ได้ผ่านการสร้าง

สื่อวีดิทัศน์ที่สร้างบรรจุอยู่ในแผ่นบันทึก ดิจิทัลเอนกประสงค์(DVD)และVCD เพื่อสะดวกในการใช้งานของชาวบ้านในชุมชนต่างๆ หรือเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับเยาวชนต่อไป มีความยาวประมาณ 25 นาที แบ่งเป็นตอนต่างๆ ดังนี้

- 4.2.1 ภูมิเนศของจังหวัดนครนายก
- 4.2.2 การถนอมอาหารประเภท ปลาไร่
- 4.2.3 การถนอมอาหารประเภท น้ำพริก
- 4.2.4 การถนอมอาหารประเภท ไข่เค็ม
- 4.2.5 การถนอมอาหารประเภทผลไม้แปรรูป



		<p>ปฏิสัมพันธ์ทางสังคม</p> <p><b>การถนอมอาหารประเภทปลาร้า</b></p> <p>ดังนั้นชาวบ้านจึงถนอมอาหารประเภทปลาด้วยวิธีการทำเป็นปลาร้า ซึ่งมีการทำมากในอำเภอปากพลี อำเภอบ้านนา และอำเภอเมือง ซึ่งการทำปลาร้าส่วนใหญ่เป็นคนไทยพวน แต่คนไทยโดยทั่วไป ก็นิยมกินปลาร้าเช่นกัน</p>
<p>2</p>	  	<p><b>การเตรียมการ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ล้างโอง ไห หรือภาชนะที่ใส่ให้สะอาด</li> <li>2. เตรียมเครื่องปรุง เช่น เกลือ ข้าวหรือรำคั่วปริมาณที่เหมาะสม</li> <li>3. จากนั้นนำมาปลาที่ได้มาแยกประเภท</li> </ol> <p><b>กระบวนการถนอมอาหาร</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. นำมาปลาขอดเกล็ดออกหากเป็นจำนวนไม่มากนักจะใช้มีดขูดเกล็ด ปัจจุบันมีการใช้เครื่องขูด ที่ชาวบ้านเรียกว่า “เครื่องตีปลา”. ใช้ในกรณีที่ทำปลาร้าจำนวนมากทำให้ขอดเกล็ดได้รวดเร็ว</li> <li>2. นำปลาออกจากเครื่องตี ใส่ตะแกรง ล้างน้ำให้สะอาด</li> <li>3. ตั้วหัวและเอาไส้ออก เพราะจะทำให้ปลาเน่าและมีรสขม</li> <li>4. ล้างน้ำอีกครั้งแล้วทิ้งไว้ในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ</li> <li>5. นำปลามาคลุกเกลือ ข้าวคั่วและ/หรือรำใส่กะละมังในปริมาณโองจะใช้สัดส่วนปลา 5 กะละมัง เกลือ ประมาณ3ใน4 ถึง 1 กะละมังอ่อนและข้าวคั่วอย่างละ 1 กะละมังครึ่ง คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำไปใส่โอง</li> <li>6. ปิดและกดทับด้วยตระแกรงเพื่อขจัดน้ำปลาให้ขึ้นมาแล้วดักแยกออกมา</li> <li>7. ปิดด้วยพลาสติกอีกชั้นแล้วน้ำปลาที่คั่วได้เมื่อสักครู่ราดปิดด้านบนเพื่อให้หนอนลอยขึ้นมาอยู่บริเวณปากโองและคอยดูไม่ให้น้ำปลาแห้งเพราะถ้าแห้งหนอนจะเข้าไปอยู่ด้านใน</li> </ol> <p><b>การจัดเก็บ</b></p> <p>การหมักปลาร้าเพื่อบริโภคได้ใช้เวลาอย่างน้อย 6 เดือน หากจะให้ มีรสดีอาจใช้เวลา 7-10 เดือนโดยจัดเก็บในภาชนะ เช่น โอง ไห สามารถเก็บไว้กินได้นาน การนำไปขายในเชิงพาณิชย์ จะตัดจากโองใส่ถังซึ่งขายเป็น กิโลกรัมและใส่ในถุงพลาสติก</p>

	 	<p><b>การถนอมอาหารประเภท น้ำพริก</b></p> <p>น้ำพริกเป็นอาหารประจำครัวคนไทย ซึ่งมีหลายประเภท เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกแมงดา น้ำพริกเผา เป็นต้น การตั้งชื่อจะตั้งชื่อตามส่วนประกอบพิเศษที่ผสมลงไป สูตรในการทำน้ำพริกแตกต่างกันตามท้องถิ่นและความนิยม การทำน้ำพริกเผาซึ่งมีส่วนผสมต่างๆ ของกลุ่มแม่บ้านดอนเปรี๊ญ ซึ่งมีหัวหน้า คือ ป้าอาด มีกระบวนการดังนี้</p> <p><b>การเตรียมการ</b></p> <p>เตรียมทำความสะอาดอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน และเตรียมอาหารที่จะประกอบหากเป็นน้ำพริกเห็ดฟาง ได้แก่ เห็ดฟาง พริกแห้ง กระเทียม น้ำมะขาม น้ำตาลปีบ เกลือป่น และน้ำมันพืช</p>
<p>3</p>	  	<p><b>กระบวนการทำ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.เห็ดฟางนำมาล้างแล้วสับให้ละเอียด</li> <li>2.พริกแห้งหั่นเป็นชิ้นคั่ว ในกะทะพอเหลือง ใส่ น้ำมันเล็กน้อยไม่ต้องมาก การคั่วจะทำให้ น้ำพริกหอมน่ารับประทาน</li> <li>3.ซอยหอมแดง กระเทียมบางๆ คั่วให้พอเหลืองโดยใส่น้ำมันเพียงเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ไหม้และเป็นสีดำ หากใส่มากเกินไปจะเยิ้ม</li> <li>4.นำพริกแห้ง หอมแดงที่คั่ว บดให้ละเอียดโดยใช้เครื่องบด แสตนด์เลส ซึ่งแต่ก่อนจะใช้การโขลกในครก การตำหรือโขลกจะให้เนื้อวัสดุที่เนียนกว่าการบดแต่ต้องใช้แรงมากกว่า ดังนั้นการผลิตในปัจจุบันจึงนิยมใช้เครื่องบดเป็นการทุ่นแรงและทำได้ในเวลาสั้น</li> <li>5.ใส่เห็ดฟาง ปุ้งรสด้วย น้ำมะขามเปียกคั้น น้ำตาลปีบ เกลือป่น ชิมรส หากรสชาติยังไม่ได้ที่อาจนำไปผัดและเติมรสชาติได้ตามต้องการ และทิ้งไว้ให้เย็น การใส่เห็ดฟางอาจใส่ภายหลังเติมแต่งหน้าให้สวยงาม</li> </ol> <p><b>การเก็บรักษา</b></p> <p>น้ำพริกที่แปรรูปเรียบร้อยแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นบรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ เช่น ภาชนะพลาสติก น้ำพริกที่ผลิตนี้ไม่ใส่สารกันบูดสามารถเก็บได้ประมาณ 15 วัน แต่ถ้าใส่ในตู้เย็นจะเก็บได้ถึง 2-3 เดือน</p> <p><b>การถนอมอาหารประเภท ไข่เค็ม</b></p>

	 	<p>การทำไข่เค็มของชาวจังหวัดนครนายก มีมาช้านานแล้ว จากการที่ชาวบ้านเลี้ยงเป็ดและได้ไข่ในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก การทำไข่เค็มจึงทำได้ 2 ลักษณะคือการคองเค็ม และการพอกไข่ ชาวบ้านในจังหวัดนครนายกมีการทำไข่เค็มกันทั้งสอง ลักษณะ ซึ่งการทำไข่เค็มของชาวบ้านพบว่ามีการทำกันในทุกอำเภอแต่ในปัจจุบันพบว่า ไข่ส่วนใหญ่ที่นำมาทำไม่ได้เป็นไข่ที่ได้จากการเลี้ยงในพื้นที่ของชาวบ้านแต่เป็นไข่ที่ส่งมาจากจังหวัดใกล้เคียง แต่การทำไข่เค็ม ก็ยังใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านอยู่ เช่นการทำไข่เค็ม นำโดยนางบุญรอดของกลุ่มสตรีบ้านนอก ที่ปากพลีมีการใช้ดินห้วยปลวกหรือดินจอมปลวกที่ไม่มีตัวแล้วมาผสมเกลือทำเป็นวัสดุในการพอกไข่เค็ม และป่าแฉ็ด ซึ่งได้ใช้กระบวนการในการทำไข่เค็มเช่นเดียวโดยใช้วิธีการพอกโดยใช้ดินสอพองผสมกับเกลือและกับใช้วิธีการเค็มคือ ใช้การคองด้วยน้ำเกลือซึ่งมีกระบวนการดังนี้กระบวนการทำไข่เค็ม</p> <p><b>การเตรียมการ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไข่ที่จะนำมาทำไข่เค็มควรเป็นไข่ใหม่ซึ่งจะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า นิยมใช้ไข่เป็ดทำไข่เค็ม อาจคัดเลือกขนาดของไข่เพื่อประโยชน์ในการกำหนดราคา</li> <li>2. ส่วนประกอบ ได้แก่ เกลือ น้ำ หากทำไข่พอก ต้องเตรียมดินสอพอง หากต้องการพอกดินจอมปลวกต้องเตรียมดินจอมปลวก และเกลือที่เผาจนเป็นเถ้า</li> </ol>
<p>4</p>	  	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. ภาชนะใส่ ไข่ ได้แก่ หม้อต้ม กะละมังใส่ไข่</li> </ol> <p><b>กระบวนการทำไข่เค็ม</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด ล้างสิ่งสกปรกที่อาจติดมากับไข่</li> <li>2. ส่วนผสมไข่เค็มแต่ละประเภทมีดังนี้             <ul style="list-style-type: none"> <li>สูตรที่ 1 มีส่วนผสม คือ 1. ไข่เป็ด 2. ดินจอมปลวก 3. แกลบ 4. เกลือ 5. น้ำ</li> <li>สูตรที่ 2 มีส่วนผสม คือ 1. ไข่เป็ด 2. ดินสอพอง 3. แกลบ 4. เกลือ 5. น้ำ</li> <li>สูตรที่ 3 มีส่วนผสม คือ 1. ไข่เป็ด 2. เกลือเม็ด 3. น้ำ</li> </ul> </li> </ol> <p>การทำไข่เค็มตามสูตรที่ 1 ผลผลิตไข่เค็มจะเป็นไข่เค็มที่ยังดิบอยู่ ผู้บริโภคต้องนำไปต้มหรือทอดเป็นไข่ดาว ขั้นตอนในการทำมีดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ต้มดินปลวก ต้มเกลือ ให้ละเอียด</li> <li>2) นำดินปลวกผสมแกลบ (ที่เผาแล้ว) คลุกเคล้ากับน้ำและเกลือ เป็นดินสีน้ำตาลอ่อนได้ในสัดส่วนดินต่อเกลือคือ 5 ก.ก. : 2 ก.ก.</li> <li>3) นำไข่มาพอกด้วยดินปลวกผสมแกลบที่ละเอียดจนครบ (หนาประมาณ 1 เซนติเมตร)</li> <li>4) นำออกจำหน่ายได้ ผู้บริโภคจะนำไปล้างแล้วทอดเป็นไข่ดาว</li> </ol>



## 2 การทำไข่เค็มตามสูตรที่ 2

การทำไข่เค็มตามสูตรที่ 2 จัดทำเหมือนสูตรที่ 1 แต่เปลี่ยนดิน แกลบและดินปลวกเป็นแป้งดินสอพอง โดยใช้ส่วนผสมเท่าเดิมและใช้เวลาเช่นเดียวกัน

## 3 การทำไข่เค็มตามสูตรที่ 3

การทำไข่เค็มตามสูตรนี้จะเป็นไข่เค็มที่ต้มสุก นำไปรับประทานได้ทันที มีวิธีการผลิตโดยสรุปดังนี้

1) นำเกลือมาตำแล้วผสมน้ำในอัตราส่วน เกลือ : น้ำ

คือ 1 : 3

2) ต้มน้ำให้เดือด

3) นำไข่เค็มดิบไปแช่ในน้ำเกลือที่ต้มแล้วทิ้งไว้ในโอ่งประมาณ 15 วัน

4) ต้มไข่ที่แช่น้ำเกลือแล้ว ใช้เวลาประมาณ 45 นาที

5) นำไข่เค็มต้มออกผึ่งให้แห้งและเย็นลงใช้เวลาประมาณ 1 วัน

6) นำไข่เค็มไปบรรจุกล่องหรือภาชนะที่เตรียมไว้ เตรียมจัดส่งไปจำหน่ายต่อไป



## การถนอมอาหารประเภทผลไม้ แช่อิ่ม

### การเตรียมการ

เตรียมวัตถุดิบ เช่น มะม่วง ตะลิงปลิง ผลไม้ตามฤดูกาลซึ่งชาวบ้านแถบนั้นจะนำผลไม้มาส่ง

เตรียม น้ำปูนใสผสมสารส้ม และเกลือ

เตรียมภาชนะ ซึ่งอาจเป็นโอ่ง ไห หรือภาชนะพลาสติก

การดอง จะดองผลไม้ โดยแช่ลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้ประมาณ 1 เดือน ก็จะได้ผลไม้ดอง ซึ่งระยะเวลาในการดองผลไม้จะมีความแตกต่างกันไป ผลไม้แต่ละชนิดมีลักษณะเด่นเฉพาะตัว

การแช่อิ่ม จะทำหลังจากที่ได้ผลไม้ดองแล้ว เนื่องจากผลไม้ดอง มีรสเปรี้ยว และกระด้างจากส่วนผสมต่างๆการแปรรูปเป็นมะม่วงแช่อิ่ม จะนำเอาผลไม้ที่ดองไว้ มาทำความสะอาดและปอกเปลือก ผึ่งให้แห้ง และนำไปแช่ในน้ำเชื่อมประมาณ 1 คืน หากรสยังไม่ได้ที่ก็จะแช่อิ่มอีก 1 คืน ก็สามารถจำหน่ายได้ ผลไม้แช่อิ่มต้องนำไปใส่ตู้เย็นเพื่อไม่ให้โอหรือเป็นเชื้อรา หากเป็นมะดันเชื่อม หลังจากดองเกลือและน้ำปูนใสแล้ว ล้างน้ำนำไปตากแดด นำไปแช่น้ำเชื่อม 1-2 คืน นำไปตากแดดอีกครั้งและแช่น้ำเชื่อม ชิมรสชาติ การตากแดดเป็นการทำให้แห้งโดยวิธีธรรมชาติ

### การถนอมอาหารประเภทผลไม้อบแห้ง

นอกจากการดองหรือการทำเป็นผลไม้แช่อิ่มแล้ว ชาวบ้านใน

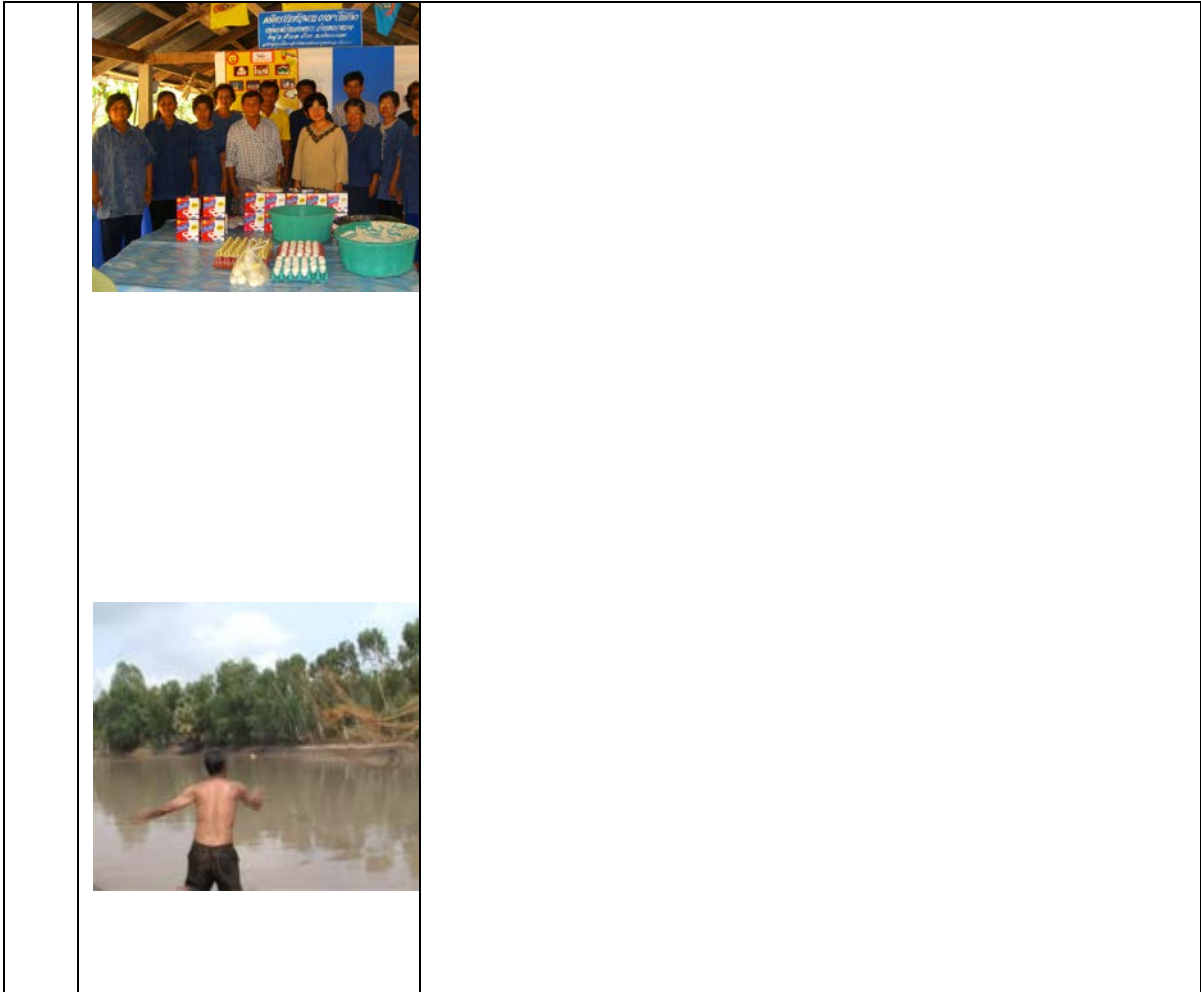


		<p>จังหวัดนครนายก ยังได้ผลิตผลไม้อบแห้งด้วย ความที่กล้วยมีอุดมสมบูรณ์ จึงทำให้อูเหมือนเป็นของไร้ค่า ชาวบ้านจึงต้องคิดหาวิธีเพิ่มมูลค่าของกล้วย โดยการถนอมอาหารเพื่อเก็บกล้วยไว้กินได้นานๆ โดยการแปรรูป และพยายามพัฒนาคัดแปลง ปรับปรุง หาส่วนผสม เพื่อเพิ่มมูลค่าได้หลายรูปแบบ เช่น กล้วยอบ กล้วยตาก กล้วยฉาบ เป็นต้น</p> <p>การเตรียมการแปรรูป</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. คัดเลือกกล้วยดิบแต่แก่จัด กล้วยที่ดีจะมีลูก</li> </ol>
5	  	<p>เต่งตึง ไม่มีเม็ด กล้วยน้ำว้าจะทำให้อร่อย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ทำความสะอาดโดยการล้างและบ่มด้วยวิธีธรรมชาติโดยใช้ผ้าคลุมรอให้สุก งามประมาณเจ็ดวัน จะทำให้มีรสหวาน หากไม่อมกล้วยจะไม่หวาน</li> </ol> <p>กระบวนการทำกล้วยอบ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปอกเปลือกกล้วย</li> <li>2. ล้างด้วยน้ำเกลือเพื่อไม่ให้ดำและคงรสชาติเข้มข้นของกล้วย</li> <li>3. ผ่ากล้วยไม่ให้ขาดจากกัน</li> <li>4. ใช้ไม้ที่แทนทับกล้วยให้แบนแต่รองด้วยแผ่นพลาสติกก่อนเพื่อความสะอาด กล้วยไม่ติดไม้ จัดแต่งรูปทรงให้ดีตามต้องการ</li> <li>5. นำใส่ตะแกรงและเข้าตู้อบที่อุณหภูมิประมาณ 50 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 6 ชั่วโมง ในกรณีที่ไม่มีตู้อบจะใช้วิธีการตากแดด</li> <li>6. นำมาผัวน</li> </ol> <p>การเก็บรักษา</p> <p>กล้วยอบที่ทำสำเร็จรูปจะบรรจุในกล่องพลาสติกใสมองเห็นสินค้าทำให้น่ารับประทาน เป็นสินค้าที่สะอาด หอม หวานตามธรรมชาติเพราะใช้กล้วยผลโต แก่จัด</p> <p>อย่างไรก็ตาม มีประเด็นที่น่าสนใจว่าชุมชนที่มีการร่วมกลุ่มกันอย่างหนาแน่นไม่เพียงแต่ยังคงรักษาภูมิปัญญาดั้งเดิมในการถนอมอาหารไว้ได้เท่านั้น ในบริบทความเปลี่ยนแปลงแบบสังคมสมัยใหม่ที่ความทันสมัยได้เชื่อมโยงเข้ากับชุมชนในปัจจุบัน เห็นได้ว่าชาวบ้านมิได้หยุดนิ่งอยู่กับองค์ความรู้ดั้งเดิมเท่านั้น แต่พวกเขายังได้ปรับเปลี่ยนรับเอาวิธีการใหม่ๆ เข้ามาปรับใช้ในกระบวนการถนอมอาหารแบบดั้งเดิมของตน โดยการดึงเอาสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของตนมาปรับเปลี่ยนเข้าสู่กระบวนการขายสู่ตลาด ไม่ว่าจะเป็นเทคโนโลยีในการผลิต หรือวิธีการเทคนิคการคัดแปลงอาหารต่างๆ เป็นต้น การปรับเปลี่ยนนี้แสดงให้เห็นถึงการปรับตัวของชาวบ้านในปัจจุบันซึ่งมีฐานรากเดิมของชุมชน ซึ่งเป็นทั้งผู้ผลิตและบริโภคอยู่แล้ว เมื่อได้รับการ</p>



ส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ รากฐานเดิมของภูมิปัญญาที่สั่งสมมานานในวัฒนธรรมของตน จึงเอื้อต่อการปรับให้เข้าต่อบริบทสังคมสมัยใหม่ได้ โดยไม่ละทิ้งรูปแบบการทำตามวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของพวกเขา





### 4.3 การประเมินคุณภาพของสื่อวีดิทัศน์

สื่อวีดิทัศน์สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก ได้รับการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการถนอมและแปรรูปอาหาร (ดังรายชื่อในภาคผนวก) ผลการประเมินความเหมาะสมของคุณภาพ ด้านเนื้อหา ด้านการใช้งาน และด้านภาพ ด้านเสียงและด้านตัวอักษร จากผู้เชี่ยวชาญโดยใช้มาตราส่วนประเมินค่าแบ่งเป็น 5 ระดับ สรุปค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมด้านเนื้อหา ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมคุณภาพด้านเนื้อหาของสื่อวีดิทัศน์ โดยผู้เชี่ยวชาญ

ลำดับที่	รายการประเมิน	$\bar{x}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1	ความเหมาะสมของเนื้อหา	4.20	0.44	มาก
2	เนื้อหาเข้าใจกระจ่างชัด	4.00	0.00	มาก
3	สามารถเข้าใจภูมิปัญญาชาวบ้านได้	4.60	0.89	มากที่สุด
4	สามารถเข้าใจกระบวนการถนอมอาหารได้	4.80	0.44	มากที่สุด
5	สามารถเข้าใจกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านได้	4.00	0.00	มาก
6	ความเหมาะสมของชิ้นการสร้าง/พัฒนา	4.60	0.54	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม		4.30	.34	มาก

จากตารางที่ 4.1 พบว่า การประเมินความถูกต้องของเนื้อหา โดยผู้เชี่ยวชาญอยู่ในระดับ เฉลี่ย 4.30 ค่าความแปรปรวนอยู่ที่ 0.34 ระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับ มาก-มากที่สุด แสดงให้เห็นว่า ผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อวีดิทัศน์ มีความเห็นว่าเป็นสื่อวีดิทัศน์สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก มีความเหมาะสม สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการถนอมอาหารได้ในภาพรวมระดับมาก โดยมีความเห็นเกี่ยวกับความสามารถเข้าใจกระบวนการถนอมอาหารได้สูงเป็นอันดับแรก ( $\bar{x}=4.80$ ,  $SD=0.44$ ) เป็นความเห็นในระดับมากที่สุดและ ด้านความสามารถเข้าใจกระบวนการถนอมอาหารได้ กับ ความเหมาะสมของชิ้นการสร้าง/พัฒนาอยู่ในระดับรองลงมาซึ่งอยู่ในเกณฑ์ มาก

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมคุณภาพ ด้านการใช้งานของวีดิทัศน์ โดยผู้เชี่ยวชาญ

ลำดับที่	รายการประเมิน	$\bar{x}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1	สื่อวีดิทัศน์สามารถใช้งานได้ง่าย	4.20	0.44	มาก
2	สามารถเข้าถึงเนื้อหาได้รวดเร็ว	4.40	0.54	มาก
3	คุณภาพของสื่ออยู่ในระดับ	4.40	0.54	มาก
4	รูปแบบมีความน่าสนใจ	4.60	0.54	มากที่สุด
5	สะดวกในการใช้	4.40	0.54	มาก
เฉลี่ยรวม		4.44	0.14	มาก

จากตารางที่ 4.2 พบว่า การประเมินคุณภาพ ด้านการใช้งานของวีดิทัศน์ โดยผู้เชี่ยวชาญ เฉลี่ย 4.44 ค่าความแปรปรวนอยู่ที่ 0.14 ระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับ มาก แสดงให้เห็นว่า ผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อวีดิทัศน์ มีความเห็นว่าเป็นสื่อวีดิทัศน์สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญา

ชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก สามารถใช้งานได้ผลการประเมินอยู่ในระดับ มาก ส่วนรูปแบบมีความน่าสนใจ ผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นอยู่ในระดับ มากที่สุด ( $\bar{x}=4.60$ ,  $SD=0.14$ )

**ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมคุณภาพของวิธีทัศน ด้านเสียงโดยผู้เชี่ยวชาญ**

ลำดับที่	รายการประเมิน	$\bar{x}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1	เสียงมีความเหมาะสมชัดเจน	4.60	0.54	มากที่สุด
2	เสียงบรรยายถูกต้องชัดเจน	4.40	0.54	มาก
3	เสียงดนตรีประกอบเหมาะสม	4.60	0.54	มากที่สุด
4	เสียงประกอบ เหมาะสม	4.40	0.54	มาก
เฉลี่ยรวม		4.50	0.11	มาก

จากตารางที่ 4.3 พบว่า การประเมินคุณภาพด้านเสียงของสื่อวิธีทัศน โดยผู้เชี่ยวชาญอยู่ในระดับ เฉลี่ย 4.50 ค่าความแปรปรวนอยู่ที่ 0.11 ระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก แสดงให้เห็นว่า ผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อวิธีทัศน มีความเห็นว่า สื่อวิธีทัศนสำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก มีคุณภาพด้านเสียงสามารถใช้งานได้ผลการประเมินอยู่ในระดับ มาก ส่วนหัวข้อ เสียงมีความชัดเจนและเสียงดนตรีประกอบมีความเหมาะสม มีค่าระดับมากที่สุด ( $\bar{x}=4.60$ ,  $SD=0.54$ ) และ ( $\bar{x}=4.60$ ,  $SD=0.54$ ) ตามลำดับ

**ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมการประเมินคุณภาพด้านตัวอักษรของสื่อวิธีทัศน โดยผู้เชี่ยวชาญ**

ลำดับที่	รายการประเมิน	$\bar{x}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1	ภาพกราฟิกชัดเจน	4.00	0.00	มากที่สุด
2	ภาพกราฟิกมีความเหมาะสม	4.40	0.89	มาก
3	ภาพกราฟิกสื่อความหมายได้ง่าย	4.00	0.00	มาก
4	ตัวอักษรชัดเจน	4.60	0.54	มากที่สุด
5	ตัวอักษรมีความเหมาะสม	4.80	0.44	มากที่สุด
6	ตัวอักษรสื่อความหมายได้ง่าย	4.00	0.70	มาก
เฉลี่ยรวม		4.30	0.35	มาก

จากตารางที่ 4.4 พบว่า การประเมินคุณภาพด้านตัวอักษรของสื่อวิธีทัศน โดยผู้เชี่ยวชาญอยู่ในระดับเฉลี่ย 4.30 ค่าความแปรปรวนอยู่ที่ 0.35 ระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับ มาก แสดงให้เห็นว่า ผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อวิธีทัศน มีความเห็นว่า สื่อวิธีทัศนสำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญา

ชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก สามารถใช้งานได้ผลการประเมินอยู่ในระดับ มาก ส่วนหัวข้อ ตัวอักษรมีความชัดเจนและตัวอักษรมีความเหมาะสม มีค่าระดับมากที่สุด ( $\bar{x}=4.60$ ,  $SD=0.54$ ) และ( $\bar{x}=4.80$ ,  $SD=0.44$ ) ตามลำดับ

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายและเสนอแนะ

การวิจัยนี้ มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารและพัฒนาสื่อเพื่อถ่ายทอด โดยมีวัตถุประสงค์เฉพาะ คือ 1) เพื่อศึกษาสภาพภูมิปัญญาด้านอาหารการถนอมอาหาร 2) ศึกษากระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารคาว อาหารหวาน 3) เพื่อพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ สำหรับถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารการถนอมอาหารของชุมชนจังหวัดนครนายก

วิธีดำเนินการแบ่งเป็น 2 ขั้นตอนคือ

**ขั้นตอนแรก** เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ การศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายก เก็บข้อมูลด้วยการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง เข้าไปสำรวจพื้นที่ ติดต่อผู้นำชุมชนในหมู่บ้านเพื่อแนะนำบุคคลที่เป็นภูมิปัญญา และศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อนที่จะกำหนดพื้นที่และกลุ่มตัวอย่าง จากนั้นได้ติดต่อกับครอบครัวซึ่งเป็นภูมิปัญญาและเป็นสถานประกอบการ คลุกคลีกับกลุ่มตัวอย่าง สังเกตความเป็นอยู่และวิธีการถนอมอาหาร สัมภาษณ์แบบเจาะลึก

กลุ่มตัวอย่างแบ่งตามกลุ่มภูมิปัญญาเป็น 2 กลุ่มคือ

1) กลุ่มภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม ศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการเลือกแบบเจาะจงจากจากผู้มีความรู้และผู้ทรงภูมิปัญญาไทยพวนที่ หมู่บ้านเกาะกา ตำบลท่าเรือ อำเภอปากพลี ศึกษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร ได้แก่ปลาร้า ปลาสาม และการดองผักและการทำข้าวจี

2) กลุ่มภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ ศึกษาแบบเจาะจงจากภูมิปัญญาซึ่งเป็นผู้ประกอบการอาชีพ กลุ่มแม่บ้านในอำเภอ บ้านนาและ อำเภอเมือง คือ การทำไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยางสามัคคี (ป่าแอัดไข่เค็ม) การทำน้ำพริกของกลุ่มแม่บ้านดอนเปรี้งการแปรรูปผลไม้ของ กลุ่มแม่บ้านราชสีห์ตำบลสาธิตา และกลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง บ้านดงละคร ซึ่งผลิตผลไม้อบแห้งและผลไม้ดอง ศึกษาจากผู้ทรงภูมิปัญญาในกลุ่มและเก็บข้อมูลประกอบจากสมาชิกร่วมในกลุ่ม

**ขั้นตอนที่สอง** เป็นการสร้างสื่อวีดิทัศน์เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำปลาร้า น้ำพริกไข่เค็ม และผลไม้แปรรูป ซึ่งเป็นวิธีการหนึ่งในการสืบทอดภูมิปัญญาไทยสมัยใหม่ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในชีวิตของคน ผลการศึกษาสรุปดังนี้

#### 5.1 สภาพภูมิปัญญาด้านอาหาร

ภูมิปัญญาด้านอาหารเป็นผลจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างภูมิประเทศ ระบบนิเวศและทรัพยากร ในท้องถิ่นกับวิถีชีวิตประจำวันของคนในภูมิภาค นครนายกเป็นจังหวัดที่อุดมด้วยภูเขา ป่าไม้ น้ำซึ่งเป็นแหล่งผลิตทรัพยากรมากมาย ได้แก่ ปลา ผัก ผลไม้ ประกอบกับประชาชนที่อาศัยในจังหวัดนี้มีหลากหลายกลุ่มที่มีเชื้อสายต่างกัน เช่น ไทย ไทยพวน(พวนหรือลาวพวน) จีน ประชาชนส่วนใหญ่ใน

จังหวัดนครนายก ประมาณ ร้อยละ 92 นับถือศาสนาพุทธ<sup>1</sup> แต่ก็มีผู้นับถือศาสนาอื่นๆ เช่น อิสลาม และคริสต์

ลักษณะภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารที่เด่นชัดของคนในจังหวัด คือการทำปลาร้า ปลาจุก ปลาต้ม เป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของไทยพวนซึ่งมีชุมชนกลุ่มใหญ่อาศัยอยู่ในอำเภอปากพลี เห็นได้ชัดเจนจากการที่ปลาร้าซึ่งผลิตจากไทยพวนเป็นที่นิยมบริโภคของคนทั่วไป จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของท้องถิ่น<sup>2</sup> ส่วนการดองผักของไทยพวนเป็นเพียงภูมิปัญญาที่ทำเพื่อให้มีอาหารรสแปลกๆ ไว้กินและอาจเก็บอาหารไว้ได้นานกว่าอาหารสด ผักดองรับประทานกับน้ำพริกหรือปลาร้าเป็นเครื่องเคียงแก้เลี่ยน แต่การถนอมอาหารโดยการดองของไทยพวนเป็นการถนอมอาหารที่ใช้วิธีการแบบธรรมชาติเป็นหลัก

การถนอมอาหารด้วยการทำปลาร้า ปลาจุก ยังคงใช้วิธีการดั้งเดิมซึ่งได้รับถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ มีเพียงเครื่องตีปลาซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ประยุกต์เทคโนโลยีเพื่อการผลิตให้สามารถขูดเกล็ดปลาได้รวดเร็วขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ด้านการจำหน่าย ขั้นตอนการผลิต มีการคัดเลือกและขูดเกล็ดปลาและเอาจีซึ่งจะทำให้มีรสขมออก เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำปลาร้า คลุกเค้าปลากับส่วนผสมที่จะทำ และหมักไว้ในโอ่งประมาณ 6 เดือนขึ้นไปจึงจะให้รสชาติที่ดี การจำหน่ายยังคงใช้ถุงพลาสติกไม่มีการแปรรูปหรือบรรจุภัณฑ์ใหม่ๆ ส่วนการบริโภคชาวพวนบริโภคปลาร้าโดยการทำปลาร้าสับบริโภคกับผักดองหรือผักสด หรือปรุงใส่อาหารชนิดอื่นให้มีรสชาติแปลกๆ

การใช้เทคโนโลยีเพื่อการถนอมอาหารเป็นเทคโนโลยีง่าย ๆ ที่นำมาประยุกต์กับการทำงานได้แก่ เครื่องสำหรับขูดเกล็ดปลาซึ่งชาวบ้านจะเรียกว่า เครื่องตีปลา ชาวบ้านคิดค้นและพัฒนาขึ้นใช้เองเพื่อแก้ปัญหาด้านเวลาในกระบวนการทำปลาร้าในกรณีที่ผู้ผลิตต้องการขูดเกล็ดปลาจำนวนมากในเวลาอันน้อยลง

กระบวนการถนอมอาหารด้วยการทำปลาร้าโดยทั่วไปเป็นกระบวนการที่เด่นชัดของกลุ่มชนไทยพวนที่บ้านเกาะกา อำเภอปากพลี รูปแบบการผลิตยังคงใช้วิธีการดั้งเดิมซึ่งได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น ปลาซึ่งเป็นวัสดุที่นำมาผลิตอาหารเป็นสิ่งที่มียู่ตามธรรมชาติ ในแม่น้ำลำคลอง ในทุ่งนา ชาวพวนไม่เพียงแต่จะสืบทอดภูมิปัญญาการผลิตปลาร้าแต่ยังสืบทอดวัฒนธรรมการกินให้แก่ลูกหลาน จนกลายเป็นอาหารคู่ครัวเรือน ดังนั้นลูกหลานไทยพวนแม้จะไม่ได้ทำปลาร้าด้วยตนเองแต่ยังคงกินปลาร้าเป็นอาหารจานโปรด แม้ว่าค่านิยมของเด็กรุ่นใหม่จะนิยมกินอาหารประเภทอื่นมากขึ้นก็ตาม

ปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่กระตุ้นการสืบทอดการถนอมอาหารการทำปลาร้า ปลาจุก ปลาต้ม คือปัจจัยด้านเศรษฐกิจ จากความนิยมบริโภคของคนเป็นโอกาสให้ชาวพวนบางคนประยุกต์ภูมิปัญญาที่มีอยู่ไปสร้างรายได้โดยยึดการทำปลาร้า ปลาจุก ปลาต้ม เป็นอาชีพหลักและได้รับการตอบรับจากประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่นิยมรับประทานแต่ไม่สามารถทำเองได้ เป็นอาชีพที่ใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษ ที่ยังไม่มีการพัฒนาต่อยอดมากนัก โดยเฉพาะในด้านของรูปแบบการผลิต

บรรจุภัณฑ์ กระบวนการสร้างเครือข่ายและการจัดจำหน่าย ทำให้สามารถดำเนินการอยู่เพียงแคในระดับจังหวัดหรือท้องถิ่นใกล้เคียง ในขณะที่การจำหน่ายปลาร้าในปัจจุบันก้าวสู่สากล มีการแปลงรูปอาหารปลาร้ารูปแบบต่างๆที่รูปผลิตภัณฑ์ การทำบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับส่งไปขายต่างประเทศ เพื่อให้เข้ารับประทานแต่ยังคงรสชาติของปลาร้า กระบวนการดังกล่าวจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาแบบองค์รวมทั้งด้านออกแบบรูปผลิตภัณฑ์การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่ายซึ่งต้องอาศัยประสบการณ์ การลงทุน การสร้างเครือข่าย ภูมิปัญญาการผลิตปลาร้าของไทยพวนจึงเป็นสิ่งที่สามารถนำไปต่อยอด ทั้งส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจัดจำหน่าย รวมทั้งการขนส่งสินค้า

ผลการศึกษานโยบายด้านอาหารจังหวัดนครนายกจะมีภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ซึ่งปรากฏในบุคคลที่เป็นประธานหรือหัวหน้ากลุ่มอาชีพหลายกลุ่มมากบ้างน้อยบ้างต่างกัน ผู้ทรงภูมิปัญญาที่พบมีลักษณะเด่นชัดเจนนคือ 1) มีการคลุกคลีกับการถนอมอาหารนั้นๆ มากจนสร้างเป็นทักษะความชำนาญ 2) มีความสนใจ ความมุ่งมั่นในการประกอบอาชีพเป็นหลัก และ 3) พยายามที่จะค้นคว้าหาวิธีการพัฒนางานให้ได้ผลิตภัณฑ์ดีมีคุณภาพจนกลายเป็นภูมิปัญญาที่มีผู้คนมาศึกษา ดูงานหรือถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไป เช่น การทำน้ำพริก การทำไข่เค็ม การแปรรูปผลไม้เป็นผลไม้อบแห้ง และผลไม้ดอง เป็นต้น

**การทำน้ำพริก** น้ำพริกเป็นของคู่ครัวไทย ผู้ผลิตน้ำพริกเริ่มการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารจากครอบครัวแต่คุณลักษณะเด่นของผู้ทรงภูมิปัญญา คือ นิยมนิยมชอบทำอาหาร ชอบชิม ชอบทดลองและเลียนแบบ ดัดแปลงส่วนผสมและรูปแบบการทำน้ำพริก(รวมทั้ง ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นได้ไม่ยากนัก) วัสดุที่นำมาประกอบอาหาร เป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น พริก หอม กระเทียม น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้ม รวมทั้งส่วนผสมอื่นๆที่ต้องการแปรรูป เช่นหากต้องการทำน้ำพริกเห็ดหอม ก็จะใส่เห็ดหอมเป็นส่วนผสม หากต้องการทำปลาร้าก็จะใส่ปลาร้าเป็นส่วนผสม เป็นต้น วัสดุดังกล่าวผู้ผลิตจะหาซื้อได้ในตลาดทั่วไป (เนื่องจากการปลูกหรือผลิตเองทุกขั้นตอนอาจไม่สะดวกนัก)

#### ขั้นตอนการผลิต

1) เตรียมวัสดุ ที่นำมาประกอบอาหาร เป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น พริกแห้ง หอม กระเทียม น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้ม รวมทั้งส่วนผสมอื่นๆที่ต้องการแปรรูป เช่นหากต้องการทำน้ำพริกเห็ดหอม ก็จะใส่เห็ดหอมเป็นส่วนผสม หากต้องการทำน้ำพริกปลาร้าก็จะใส่ปลาร้าเป็นส่วนผสม

2) กระบวนการทำน้ำพริก หั่นพริกแห้งเป็นชิ้นคั่วในกระทะให้พอเหลือง ใส่น้ำมันเล็กน้อยเพื่อให้ น้ำพริกหอมเข้ารับประทาน ซอยหอมแดง กระเทียมบางๆ คั่วให้พอเหลืองโดยใส่น้ำมันเพียงเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ไหม้และเป็นสีดำ หากใส่มากเกินไปจะเยิ้ม น้ำพริกแห้ง หอมแดงที่คั่ว บด/ตำให้ละเอียด นำน้ำพริกไปผัดในน้ำมัน ใสเห็ดฟาง ปุ้งรสด้วย น้ำมะขามเปียกต้ม น้ำตาลปีบ เกลือป่น ชิมรส หากรสชาติยังไม่ได้ที่อาจเติมรสชาติได้ตามต้องการ และทิ้งให้เย็น การใส่เห็ดฟางอาจใส่เติมภายหลังเพื่อแต่งหน้าให้สวยงาม

3) การเก็บรักษา น้ำพริกที่แปรรูปเรียบร้อยแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นบรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ เช่นภาชนะหรือ ถุงพลาสติก น้ำพริกที่ผลิตนี้ไม่ใส่สารกันบูดสามารถเก็บได้ ประมาณ 15 วัน แต่ถ้าใส่ ในตู้เย็นจะเก็บได้ถึง 2-3 เดือนการนำไปจำหน่ายจะใส่ภาชนะพลาสติก ปิดฝาให้สนิท

4) การบริโภค รับประทานกับผักสด หรือผักต้ม นอกจากนี้ น้ำพริกที่คั่วจนเย็นยังสามารถนำไปประยุกต์โดยใช้ทาหน้าขนมปังเป็นอาหารว่างได้

การรักษาภูมิปัญญานี้ให้คงอยู่ได้ประการหนึ่ง คือการประกอบอาชีพในลักษณะกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งมีสถานที่ประกอบการสำหรับกลุ่มเพื่อการผลิตโดยเฉพาะ ทั้งนี้ทางกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากองค์กรส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานราชการอื่นๆทั้งด้านทุนสนับสนุนอุปกรณ์ ความรู้ที่เกี่ยวข้อง โอกาสที่จะได้รับความรู้และเป็นผู้เผยแพร่ความรู้

การผลิตแบบครบวงจรต้องเป็นองค์ความรู้แบบองค์รวม คือผู้ผลิตต้องมีความสามารถในการควบคุมดูแลด้านงบประมาณ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย การขนส่ง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิต จนได้รับความนิยมและรางวัลระดับท้องถิ่นภูมิภาค แต่การผลิตน้ำพริกเป็นลักษณะผลิตแบบพอกินพอใช้ และพอเพียง นอกจากนี้กลุ่มยังให้ความสำคัญของกิจกรรมกลุ่ม กิจกรรมต่างๆ ของทางราชการที่เสนอให้

**การทำไข่เค็ม** ไข่เป็นผลผลิตจากไก่และเป็ดที่คนนิยมบริโภคทุกรุ่นทุกวัย เป็นอาหารที่หาซื้อได้ง่ายทั่วไป การทำไข่เค็มเกิดจากความต้องการในการถนอมอาหารและความต้องการแปรรูปอาหารให้มีรสชาติต่างๆ คนไทยรู้จักการทำไข่เค็มอย่างง่ายมานานแล้วด้วยการดองเกลือ รสชาติของไข่เค็มจะแตกต่างกัน กระบวนการดองไข่เค็มหากดองไม่ได้ที่อาจให้รสที่เค็มเกินไป หรือรสจืดเกินไป ขาดคุณสมบัติของไข่เค็ม จังหวัดนครนายกเป็นจังหวัดที่มีน้ำท่าอุดมสมบูรณ์ การเลี้ยงเป็ดจึงเป็นอาชีพเสริมที่ชาวบ้านนิยมเลี้ยงในบริเวณบ้าน ซึ่งมีน้ำจากคูคลองรอบบ้าน ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

1) การเตรียมวัสดุ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ไข่เป็ด เกลือ (อาจใช้ ดินจอมปลวกหรือดินสอพองด้วยก็ได้)

2) กระบวนการทำไข่เค็ม ไข่ดิบมาล้างให้สะอาด แล้ววางผึ่งในแดดให้แห้ง ต้มน้ำปลวก ต้มเกลือให้ละเอียด เผาเกลือเป็นจี้สำหรับพอกไข่ไม่ให้ไข่ติดกัน นำดินปลวกผสมจี้เข้า คลุกเคล้ากับน้ำและเกลือ (เป็นดินสีน้ำตาลปนได้) ในสัดส่วนดินต่อเกลือคือ 5 ก.ก. : 2 ก.ก. การพอกด้วยดินจอมปลวกเป็นส่วนผสมจะทำให้มีรสชาติดีขึ้น เพราะดินจอมปลวกมีธาตุกำมะถัน พอกไข่ด้วยดินปลวกผสมจี้ที่ละเอียด (หนาประมาณ 1 เซนติเมตร) นำไปใส่โถง (ภาชนะ) เก็บไข่ที่พอกดินเรียบร้อยแล้ว ประมาณ 10 วันสามารถนำออกจำหน่ายได้โดยผู้บริโภคจะนำไปล้างแล้วทอดเป็นไข่ดาว หากต้องการทำเป็นไข่เค็มสุกต้องพอกไว้ประมาณ 20-25 วันจึงจะเค็มได้ที่ นำไข่ที่พอกดินมาล้างและต้มให้สุก ประมาณ 30-60 นาที ขึ้นอยู่กับปริมาณไข่

3) การเก็บรักษา ไข่เค็มที่ต้มสุกแล้ววางผึ่งไว้ให้คลายความร้อน เตรียมการบรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมจะไม่เก็บในที่เย็นอยู่ได้ประมาณ 6-8 วัน หากนำไปเก็บในตู้เย็นจะอยู่ได้ถึงเป็นเดือน

4) การบริโภค ไข่เค็มสุก รับประทานกับข้าวต้ม หรือทำไข่เค็มดาว เป็นอาหารประเภทยา หรือเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นๆ หลายชนิด เช่น ส้มตำ ซาลาเปา เป็นต้น

การทำไข่เค็มเป็นภูมิปัญญาเบื้องต้นในการถนอมอาหารของชาวบ้านอย่างหนึ่ง การพัฒนาภูมิปัญญานี้เกิดจากการกระตุ้นให้เกิดการรวมกลุ่มแม่บ้านเพื่อเป็นอาชีพเสริมของทางการที่สร้างรายได้แก่ผู้ผลิตซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่พัฒนาให้มีมีการนำการถนอมอาหารประเภทนี้ให้มีมาตรฐานมีคุณภาพ ประกอบกับลักษณะเฉพาะตัวของผู้มีภูมิปัญญาในการศึกษาค้นคว้าเพื่อพัฒนาอาชีพ โดยได้ไปศึกษาดูงาน การเรียนรู้จากครูพักลักจำ จากการลองผิดลองถูก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานจนเป็นที่ยอมรับ สามารถผลิตสินค้า (ไข่เค็ม) จำหน่ายเป็นจำนวนมากในแต่ละสัปดาห์ แรงกระตุ้นของสังคมเกี่ยวกับมาตรฐาน การมีใบอนุญาตจึงเป็นปัจจัยกระตุ้นการพัฒนาภูมิปัญญาดังกล่าว

**การทำผลไม้แปรรูป** จากระบบนิเวศน์ของจังหวัดที่เต็มไปด้วยป่า และต้นไม้ ผลไม้ซึ่งเป็นผลผลิตจึงมีอุดมสมบูรณ์ นอกจากนี้ชาวบ้านยังปลูกไม้ผล บริเวณบ้านและ/หรือทำสวนผลไม้ เมื่อชาวบ้านกินผลไม้หรือจำหน่ายผลไม้สดไม่ทันทำให้เกิดการเน่าเสีย ปัญหาดังกล่าวเป็นแรงผลักดันให้ชาวบ้านค้นหาวิธีการถนอมอาหารโดยการแปรรูปลักษณะต่างๆ เช่น ผลไม้อบแห้ง และการดอง การถนอมอาหารโดยอาศัยกรรมวิธีจากธรรมชาติ ซึ่งอาจมีปัญหาบ้างในด้านความสะดวก รูปลักษณะ การจัดเก็บ และความคงทนในการเก็บรักษาโดยไม่พึ่งสารเคมี ภูมิปัญญาด้านการทำผลไม้แปรรูปเป็นการนำวิธีการถนอมอาหารแบบดั้งเดิมซึ่งผู้ทรงภูมิปัญญานำมาพัฒนาต่อยอด ให้ได้เป็นสินค้าที่มีมาตรฐาน น่ากิน ปราศจากสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป ผู้ทรงภูมิปัญญาใช้การทดลอง ค้นหาวิธีแก้ปัญหาตามคุณสมบัติของผลไม้แต่ละชนิด ลองผิดลองถูก พัฒนาการแปรรูปผลไม้รูปแบบใหม่ๆ การแปรรูปผลไม้อาจใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ เช่น เตาอบเพื่อทำให้การถนอมอาหารได้หลากหลายชนิด ด้วยความรวดเร็ว สะอาดและมีมาตรฐานเนื่องจากสามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมได้ตามต้องการ ทำให้สามารถทดลองผลิตภัณฑ์แปรรูปผลไม้ชนิดใหม่ๆ ได้มากขึ้น สำหรับผู้ไม่มีเตาอบก็สามารถแปรรูปผลไม้ด้วยวิธีธรรมชาติแม้ว่าจะมีข้อจำกัดเกี่ยวกับประเภทของผลไม้ที่จะนำมาแปรรูปซึ่งมีคุณสมบัติต่างกัน ทำให้ผู้ผลิตหรือการแปรรูปให้ได้มาตรฐานต้องใช้ความใส่ใจและพยายามปรับแก้ปัญหาลักษณะข้างเคียงมากขึ้นและสามารถทำได้กับผลไม้บางประเภทเท่านั้นสำหรับผลไม้บางประเภทจะต้องศึกษาคุณสมบัติและวิธีการที่เหมาะสม ผู้ผลิตจึงจำเป็นต้องพิจารณาคูณสมบัติของผลไม้แต่ละประเภท นอกจากนี้ผู้ผลิตต้องใส่ใจด้านความสะอาด ปริมาณแสงแดดที่ได้รับ และเวลาที่ใช้ในการอบแสงแดดธรรมชาติ เป็นต้น

### ตัวอย่างขั้นตอนการทำกล้วยอบม้วน

1) การเตรียมการ คัดเลือกกล้วยดิบแต่แก่จัด การใช้กล้วยน้ำว้าจะทำให้มีรสหวานอร่อย ทำความสะอาดโดยการล้างและบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ

2) กระบวนการทำกล้วยอบ ปอกเปลือกกล้วย จากนั้นล้างด้วยน้ำเกลือเพื่อไม่ให้ดำ ผ่ากล้วยไม่ให้ขาดจากกัน ใช้ไม้ที่แทนที่บรอนด้วยแผ่นพลาสติก ทับกล้วยให้แบน นำใส่ตะแกรงและเข้าตู้อบที่อุณหภูมิประมาณ 50 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 6 ชั่วโมง ส่วนวิธีธรรมชาติจะใช้เวลาตากแดด ผู้ผลิตต้องใส่ใจด้านความสะอาด ปริมาณแสงแดดที่ได้รับ และเวลาที่ใช้ในการอบแสงแดดธรรมชาติ เป็นต้น จากนั้นจึงนำมาม้วนตามต้องการ

3) การเก็บรักษากล้วยอบที่ทำสำเร็จรูปจะบรรจุในกล่องพลาสติกใส

4) การบริโภค กล้วยอบใช้บริโภคเป็นของหวาน

เมื่อศึกษาภาพรวมของกระบวนการถนอมอาหารของชุมชนนครนายก พบความเปลี่ยนแปลงไปบ้างตามลักษณะของสังคมที่มีลักษณะอุตสาหกรรมมากขึ้น เห็นได้จากชาวบ้านได้คิดผลิตเครื่องขูดเกล็ดปลา มีการนำตู้อบผลไม้ ตู้แช่ เครื่องบดพริก มาใช้เพื่อพัฒนาการผลิตให้มากขึ้น สะดวกขึ้น ในด้านของวัตถุดิบซึ่งเดิมเป็นวัตถุดิบในสวนหรือไร่ นาของตน แต่เมื่อต้องการผลิตมากขึ้นจึงต้องหาวัตถุดิบจากพื้นที่อื่น ลักษณะทางสังคมอื่นๆ มีการเปลี่ยนแปลงดังตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 ความเปลี่ยนแปลงของกระบวนการถนอมอาหารในชุมชนนครนายก

ลักษณะเดิม	ลักษณะที่เปลี่ยนแปลง
การถนอมอาหาร	การถนอมอาหาร
ใช้วิธีแบบธรรมชาติ	เริ่มใช้เทคโนโลยีบ้าง
ผลิตเพื่อบริโภค	ผลิตเพื่อการจำหน่าย
ผลิตในครัวเรือน	ครัวเรือนเป็นสถานประกอบการ
ใช้วัสดุจากท้องถิ่น	ใช้วัสดุจากท้องถิ่นและต่างถิ่น
ผู้ผลิต	ไม่ผลิตแต่เป็นผู้บริโภค
ผลิตโดยครอบครัวเดียว	เริ่มมีกลุ่มอาชีพ
ลักษณะอื่นๆ	ลักษณะอื่นๆ
ผู้บริโภคในท้องถิ่น	ผู้บริโภคทั่วไป /นักท่องเที่ยว
มีการช่วยเหลือเกื้อกูล	สร้างเครือข่ายความร่วมมือในการผลิต/จำหน่าย
มีการแบ่งปัน	การแบ่งปันน้อยลงเปลี่ยนเป็นการแลกเปลี่ยนกับเงิน
	ให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์
	ใช้กลยุทธ์การตลาด
การถ่ายทอดสู่ลูกหลาน	การถ่ายทอดสู่สังคมและลูกหลาน

องค์ความรู้ที่เกิดขึ้นกับผู้ทรงภูมิปัญญาเกี่ยวกับการแปรรูปผลไม้ได้รับการถ่ายทอดไปยังคนรุ่นต่อไปจากการได้รับเชิญเป็นวิทยากรให้กับนักศึกษาของสถานศึกษา นอกโรงเรียน การอบรมวิธีการผลิต สาธิตวิธีการถนอมอาหารและเป็นสถานที่ให้บุคคลต่าง ๆ มาศึกษาหาความรู้จากสถานที่ประกอบการ รวมทั้งสมาชิกในกลุ่มที่มาช่วยทำงานบางขั้นตอนของการผลิต จะสามารถเรียนรู้และมีทักษะบางส่วนบางขั้นตอนของการผลิตที่ดี

ในภาพรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลไม้ มีการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษไม่เด่นชัด แต่ได้เริ่มมีการเรียนรู้เบื้องต้นและมีการสนับสนุนจากครอบครัวและได้รับการต่อยอดก่อตัวเป็นองค์ความรู้จากปัจจัยหลายประการ เช่น จากลักษณะความสนใจและความถนัดเฉพาะตัวที่ต้องการศึกษาหาความรู้เพิ่ม การลองผิดลองถูกเพื่อพัฒนางานให้มีคุณภาพ นอกจากนี้ ปัจจัยสำคัญประการหนึ่งคือ กลไกการส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนมีอาชีพเสริมของหน่วยงานราชการ ที่จัดให้มีการฝึกอบรม การรวมกลุ่ม การสร้างเครือข่าย การแลกเปลี่ยนศึกษาดูงานซึ่งกันและกันในสถานประกอบการ การจัดนิทรรศการซึ่งรวมแหล่งเรียนรู้ เปิดโอกาสให้ผู้มีประสบการณ์ด้านต่างๆ ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันเป็นส่วนหนึ่งที่กระตุ้นการเรียนรู้แบบใหม่ เนื่องจากภูมิปัญญาของกลุ่มนี้มีเป้าหมายชัดเจนเพื่อการประกอบอาชีพ ดังนั้น ความมุ่งมั่นในการพัฒนาอาชีพทำให้ผู้ทรงภูมิปัญญาชวนชวนพัฒนางานให้เป็นที่ยอมรับ ให้มีมาตรฐานเป็นที่นิยมของประชาชนจึงเป็นส่วนสำคัญในการสร้างองค์ความรู้แบบใหม่ด้วย

ผลการพัฒนาวิถีทัศนภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนจังหวัดนครนายก จากข้อมูลการศึกษาเชิงคุณภาพ นำมาผลิตสื่อวีดิทัศน์เพื่อเป็นเทคโนโลยีชิ้นหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร ลักษณะสื่อ เป็นการให้สาระสนเทศเกี่ยวกับระบบนิเวศ การเตรียมวัสดุ กระบวนการถนอมอาหาร การจัดเก็บและการรับประทาน ด้วยภาพและเสียง รวมทั้งกราฟิกประกอบการเดินเรื่อง โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับการทำปลาร้า การทำไข่เค็ม การระทำน้ำพริก และผลไม้แปรรูป รวมความยาวประมาณ 25 นาที

คุณภาพของสื่อประเมิน โดยผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี มีค่าระดับดี-ดีมาก

## 5.2 กระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร

สภาพสังคมที่เปลี่ยนไปมีความสัมพันธ์กับแหล่งเรียนรู้ แม้ว่าสภาพภูมิทัศน์ของจังหวัดยังคงความเป็นป่า ภูเขา และอุดมด้วยน้ำในหน้าน้ำ เมื่ออุตสาหกรรมขยายตัวมีผลต่อความเปลี่ยนแปลงของท้องถิ่น ได้แก่ การตัดถนนผ่านในท้องที่ต่างๆ ทำให้การจราจรสะดวกขึ้น คนมีการศึกษามากขึ้นสามารถออกไปทำมาหากินในรูปแบบต่างๆ ในที่ห่างไกลภูมิลาเนา นอกจากนี้การพัฒนาเทคโนโลยีด้านการสื่อสารที่สามารถรับและถ่ายทอดได้อย่างรวดเร็ว เช่น โทรทัศน์ โทรศัพท์ เป็นต้น เป็นผลต่อวิถีชีวิต วิธีการเรียนรู้การถ่ายทอดความรู้และแหล่งเรียนรู้ของคน

ภูมิปัญญาไทยด้านการถนอมอาหารในจังหวัดนครนายกยังเป็นภูมิปัญญาที่สามารถนำไปต่อยอดได้โดยอาศัยความสนใจ ความถนัดความมุ่งมั่นตั้งใจของบุคคล องค์ความรู้ที่เกิดขึ้นมีกระบวนการถ่ายทอดและเรียนรู้ที่ไม่หยุดนิ่งโดยการประยุกต์ให้เข้ากับสภาพปัญหาและเงื่อนไขที่เกิดขึ้นในสังคมที่ปรับเปลี่ยนไปอย่างต่อเนื่อง (มีความเป็นพลวัต) ผู้ทรงภูมิปัญญาได้เรียนรู้และถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไปด้วยวิธีการต่างๆเพิ่มขึ้นกันตามสภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตในสังคมที่ต่างกัน กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทย ศึกษา 2 ประเภท คือกระบวนการเรียนรู้ซึ่งเป็นการรับความรู้จากผู้อื่นนำมาสร้างองค์ความรู้ของผู้ทรงภูมิปัญญาและกระบวนการถ่ายทอดซึ่งเป็นการส่งถ่ายความรู้จากผู้ทรงภูมิปัญญาสู่ผู้อื่น

1) กระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหาร ผลการศึกษาวิธีการเรียนรู้องค์ความรู้ด้านการถนอมอาหารหลายประเภททั้งที่เป็นภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมได้แก่ ภูมิปัญญาในการทำปลาร้า ปลาจุก ปลาต้ม ผักดอง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวพวน และภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เด่นในระดับตำบลที่ เป็นการนำความรู้พื้นฐานในครอบครัวมาต่อยอดโดยรับการเรียนรู้เพิ่มเติมจากความรู้เดิม และมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการประกอบอาชีพของกลุ่มแม่บ้าน ของแต่ละท้องถิ่น ผลการศึกษาวิธีการเรียนรู้ของภูมิปัญญาจังหวัดนครนายกจำแนกตามประเภทของอาหาร ได้แก่ การทำปลาร้า/ปลาต้ม ผักดอง (กลุ่มไทยพวนบ้านเกาะกา) ไข่เค็ม(นางมยุรี, นางบุญรอด) น้ำพริก(นางสะอาด) ผลไม้อบแห้ง (นางจำลอง นางศศิธร) และผลไม้ดอง (นางมาเรียม) จากข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกและสังเกตวิถีชีวิตความเป็นอยู่ สรุปวิธีการเรียนรู้ของผู้ทรงภูมิปัญญาในนครนายกและความมากน้อยในการเรียนรู้ของแต่ละวิธีจำแนกตามประเภทอาหาร ดังตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 วิธีการเรียนรู้และความมากน้อยในการเรียนรู้

ประเภทอาหาร วิธีการเรียนรู้	ปลาร้า ปลาต้ม	ผักดอง	ไข่เค็ม	น้ำพริก	ผลไม้ อบแห้ง	ผลไม้ ดอง
วิธีการเรียนรู้แบบดั้งเดิม						
1. เรียนรู้จากการบอกเล่า/สังเกตการปฏิบัติของบิดามารดาหรือญาติ	*****	*****	***	*****	***	****
2. เรียนรู้จากการแก้ปัญหาทางธรรมชาติ/สภาพแวดล้อม	**	**	**	**	**	**
3. เรียนรู้จากการได้ปฏิบัติตามสืบต่อกันมา	*****	*****			**	
วิธีที่เกิดจากความสนใจของตนเอง	*	*	****	****	*****	****
4. การลองผิดลองถูกด้วยตนเอง						
5. ลักจำการปฏิบัติของผู้อื่น			***			

ตารางที่ 5.2 วิธีการเรียนรู้และความมากน้อยของการเรียนรู้ (ต่อ)

ประเภทอาหาร วิธีการเรียนรู้	ปลา ปลา	ผัก ดอง	ไข่ เค็ม	น้ำ พริก	ผลไม้ อบ แห้ง	ผลไม้ ดอง
7. การเลียนแบบ	*	*	**	**	**	**
วิธีการเรียนรู้ใหม่ที่ประยุกต์ตามสภาพ สังคมปัจจุบัน						
8. ค้นคว้าหาความรู้เพื่อพัฒนางาน/อาชีพ	*	*	****	***	*****	***
9. แลกเปลี่ยนความรู้กับผู้มีประสบการณ์			**	**	**	**
10. อ่านหนังสือ/ตำรา						
11. ศึกษาดูงาน(การปฏิบัติในสถาน ประกอบการ)			**	**	**	**
12. การฝึกอบรมของรัฐและเอกชน			****	****	***	***
13. กิจกรรมที่จัดโดยทางราชการประชุม ปรึกษาปัญหา	*	*	**	**	**	**
14. เครือข่ายความร่วมมือของผู้สนใจ			***	****	****	**
15. การสัมผัส กับคน ชุมชนและ สภาพแวดล้อมในพื้นที่ปฏิบัติงาน(ความ ต้องการของลูกค้า)	*	*	***	*	***	*

หมายเหตุ จำนวน \* แสดงความมากน้อยของการเรียนรู้

ผลการศึกษาวิธีการเรียนรู้ของภูมิปัญญาด้านอาหารจังหวัดนครนายก พบรูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลายมากขึ้น โดยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมจะมีวิธีการเรียนรู้ด้วยกระบวนการตามธรรมชาติจากการสั่งสอน/สังเกตการปฏิบัติของบิดามารดาหรือญาติ จากการได้ปฏิบัติตามสืบต่อกันมาเป็นหลัก ส่วนวิธีการเรียนรู้รูปแบบอื่นมีน้อยมาก หรือเกือบจะไม่มีเลย

ส่วนองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาใหม่มีวิธีการเรียนรู้แบบใหม่เพิ่มขึ้น ภูมิปัญญาแต่ละคนจะมีวิธีการเรียนรู้ต่างกันไป ผู้มีภูมิปัญญาในการถนอมอาหารแต่ละประเภทจะมีพื้นฐานหรือการสนับสนุนจากครอบครัวบ้างแต่ไม่มากเท่ากับกลุ่มไทยพวนและมีการเรียนรู้จากครอบครัวมากบ้างน้อยบ้างต่างกันตามเงื่อนไขสภาพของครอบครัว วิธีการเรียนรู้ที่แตกต่างเด่นชัดจากการเรียนรู้ของกลุ่มไทยพวนคือการเรียนรู้แบบลองดูทดลองคิดด้วยความสนใจของตนเอง การค้นหาความรู้เพื่อพัฒนางานอาชีพ และรับการอบรมของทางราชการเป็นหลัก บางท่านมีวิธีการเรียนรู้อื่นๆ หรือผสมผสานวิธีการต่างๆ เมื่อวิเคราะห์แหล่งเรียนรู้ของภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเปลี่ยนไปจากเดิมทั้งวิธีการและสถานที่เรียนรู้ทั้งนี้อาจเนื่องจากสภาพของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้วิถีชีวิต

วิธีการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้เปลี่ยนรูปแบบ ผลการศึกษาพบว่า การเรียนรู้ของภูมิปัญญาไทยด้านอาหารในนครนายกเกิดขึ้นในแหล่งต่างๆ ดังตารางที่ 5.3

ตารางที่ 5.3 การเรียนรู้ของภูมิปัญญาไทยด้านอาหารในนครนายกที่เกิดขึ้นตามแหล่งต่างๆ

แหล่งเรียนรู้ \	ประเภทอาหาร	ปลาไร่ ปลาต้ม	ผักคอง	ไข่เค็ม	น้ำพริก	ผลไม้ อบแห้ง	ผลไม้ คอง
1. ครอบครัว		*****	*****	**	****	***	****
2. ธรรมชาติแวดล้อม		***	***	***	***	***	***
3. โรงเรียน/ สถานศึกษาในระบบโรงเรียน							
4. สถานประกอบการ/ที่พบปะกันของกลุ่ม ปฏิบัติงาน		**	**	**	**	**	**
5. สถานที่จัดนิทรรศการ		*	*	***	**	***	***
6. สถานประกอบการที่ไปศึกษาดูงาน				***	*	**	*
7. สถานที่อบรม				***	**	**	**
8. สื่อสารมวลชน(โทรทัศน์)						*	*

หมายเหตุ จำนวน \* แสดงความมากน้อยของการเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้

แหล่งเรียนรู้ของภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม คือ แหล่งเรียนรู้จากครอบครัวเป็นหลัก รองลงมาคือ การเรียนรู้จากธรรมชาติแวดล้อม ส่วนแหล่งเรียนรู้ของภูมิปัญญาใหม่ยังมีการเรียนรู้จากครอบครัวแต่ลดลง โดยได้รับการเรียนรู้จากแหล่งอื่นนอกครอบครัวเพิ่มมากขึ้น เป็นการเรียนรู้แบบนอกระบบ ห้องเรียนหรือจากการสนับสนุนตามนโยบายของราชการ เช่น จากสังคม/เพื่อนร่วมงาน จากที่ประชุมหรือที่จัดนิทรรศการ สถานที่อบรมของรัฐหรือเอกชน จากสถานประกอบการอื่นที่ไปศึกษาดูงาน โรงเรียนหรือสถานศึกษาถือเป็นแหล่งเรียนรู้ที่ไม่มีบทบาทสำคัญของภูมิปัญญาที่มีอยู่ในนครนายก

2) กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยด้านอาหารสู่คนรุ่นต่อไป ภูมิปัญญาเกิดขึ้นและเปลี่ยนแปลงตามสภาพความจำเป็นของสังคม การถ่ายทอดองค์ความรู้แบบเดิมซึ่งถ่ายทอดในครอบครัวจากประสบการณ์ตรงเป็นส่วนมาก แต่สภาพปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากสภาพของสังคม จากการสำรวจพบว่าลูกหลานในครอบครัวส่วนมาก(3ใน4 ครอบครัว) เมื่อได้รับการศึกษามักจะประกอบอาชีพในเมืองไม่กลับมาอยู่บ้านทำให้การถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลานดูเหมือนจะเป็นไปได้ยากและอาจสูญหายไปในที่สุด การถ่ายทอดภูมิปัญญาจึงเปลี่ยนรูปแบบเป็นการถ่ายทอดสู่บุคคลที่อยู่นอกครอบครัวสู่ประชาชนและด้วยวิธีการที่เป็นทางการมากขึ้น ด้วยวิธีการที่หลากหลายมากขึ้น จากการสัมภาษณ์เชิงลึก สรุปได้ว่า การเรียนรู้แบบใหม่เพื่อให้เกิดภูมิปัญญา ต้องอาศัยความถนัด ความสนใจส่วนบุคคลจึงสามารถพัฒนาเป็นภูมิปัญญาได้ ผลการสำรวจ สรุปวิธีการ

ถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาการถนอมอาหารของผู้ทรงภูมิปัญญาในจังหวัดนครนายกและความมกน้อยของแต่ละวิธีจำแนกตามประเภทอาหาร ดังตารางที่ 5.4

ตารางที่ 5.4 การถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาการถนอมอาหารของภูมิปัญญาในจังหวัดนครนายก จำแนกตามประเภทอาหาร

วิธีการถ่ายทอด	ประเภทอาหาร	ปลาร้า ปลาส้ม	ผักดอง	ไข่เค็ม	น้ำพริก	ผลไม้ อบแห้ง	ผลไม้ ดอง
<b>วิธีการถ่ายทอดแบบดั้งเดิมตามธรรมชาติ</b>							
1. ส่งสอนโดยบิดามารดาหรือญาติไปยังลูกหลาน		*	*			****	
2. สาธิต/ปฏิบัติให้ลูกหลานเห็น		**	**			*****	
3. สาธิตหรือปฏิบัติให้ผู้เข้ารับการอบรม/ดูงาน		****	****	***	*****	****	*****
<b>วิธีการถ่ายทอดรูปแบบใหม่</b>							
4. สื่อการทำอาหาร							
5. สนทนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์		**	**	***	***	***	***
6. เสนอผลงานในงานนิทรรศการ					****	****	****
7. อ่านหนังสือ/ตำรา							
8. ถ่ายทอดขณะปฏิบัติงานสำหรับผู้ที่มาทำงานด้วย				***	***	***	**
9. ให้การอบรม/ เป็นวิทยากร				*	*****	***	*****
10. อื่นๆ เช่นการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการอาชีพ/ สื่อ				*	*	*	*

หมายเหตุ จำนวน \* หมายถึงความมกน้อยของวิธีการถ่ายทอดความรู้

วิธีการถ่ายทอดความรู้สู่คนรุ่นใหม่มีวิธีการถ่ายทอดสู่ลูกหลานหรือบุคคลในครอบครัวลดลงจากการสัมภาษณ์พบว่าลูกหลานส่วนมากไปประกอบอาชีพ หรือไปย้ายไปอยู่ที่อื่นแม้ว่าจะพอทำได้บ้างจากที่เคยเห็นตอนเด็กๆแต่ไม่มีทักษะมากนัก ทำให้การสืบทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลานลดลง บางครอบครัวบอกว่าไม่มีผู้สืบทอดเพราะลูกหลานไม่สนใจ ลักษณะการถ่ายทอดความรู้จึงเป็นการถ่ายทอดสู่บุคคลนอกครอบครัว หรือสาธารณะชนที่สนใจโดยใช้วิธีการสาธิตหรือการปฏิบัติให้ดูเป็นหลัก นอกจากนี้ยังมีวิธีการถ่ายทอดโดยการพูดคุยและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การถ่ายทอดสู่สมาชิกในกลุ่มผู้มาช่วยหรือรับจ้างปฏิบัติงาน วิธีการถ่ายทอดแบบใหม่ที่เกิดขึ้น คือการถ่ายทอดจากการเสนอผลงานในงานนิทรรศการซึ่งภูมิปัญญาหลายคนให้ความเห็นว่าเป็นเวทีที่ได้นำเสนอความรู้และได้รับ

ความรู้แลกเปลี่ยนบางด้านที่ไม่เคยมีมาก่อน การนำเสนอในงานนิทรรศการนี้จัดขึ้นเป็นโอกาสพิเศษ และได้รับการสนับสนุนจากทางราชการแต่ก็ทำให้ต้องเสียเวลาจัดเตรียม ต้องเดินทางและค่าใช้จ่ายซึ่งอาจไม่สะดวกสำหรับบางคน นิทรรศการจึงเป็นแหล่งเรียนรู้ใหม่สำหรับสังคม วิธีการถ่ายทอดความรู้แบบใหม่ที่แตกต่างจากวิธีการแบบเดิมอีกประการหนึ่ง คือ การเป็นวิทยากรอบรมให้กับกลุ่มผู้สนใจ ซึ่งอาจเป็นกลุ่มอาชีพ กลุ่มนักเรียน เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการถ่ายทอดบางอย่างที่เริ่มเกิดขึ้นซึ่งยังไม่เห็นผลชัดเจน ได้แก่ การสนับสนุนสร้างเครือข่าย วิธีการนี้เกิดขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพ เช่นการร่วมเงินทุน การสร้างเครือข่ายร้านค้าเพื่อส่งผลิตภัณฑ์ซึ่งมีการพูดคุยและเปลี่ยนแปลงประสพการณ์เช่น ความพอใจของลูกค้า ความต้องการของตลาดซึ่งเป็นข้อมูลผลักดันให้เกิดการเรียนรู้ นอกจากนี้ยังต้องสร้างความไว้วางใจ ความเชื่อถือ จึงจะทำให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพ การบริหารจัดการแบบครบวงจรที่เกิดขึ้นสำหรับภูมิภาคในจังหวัดนครนายกจึงกลายเป็นความสามารถเฉพาะบุคคลที่พยายามทำให้การประกอบอาชีพดำเนินได้อย่างดี บางครอบครัวที่มีศักยภาพจำกัด เช่น ไม่มีคนช่วยงานเนื่องจากคนในครอบครัวสนใจประกอบอาชีพอื่นจึงทำให้วงจรการปฏิบัติงานแคบหรือวงเล็ก เพราะสามารถสร้างเครือข่ายได้เพียงตามแวดวงบุคคลที่รู้จัก กำลังการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์มักจะน้อยตามด้วย

สภาพการเรียนรู้ของสังคมปัจจุบันเปิดกว้างให้บุคคลต่างๆที่สนใจได้เรียนรู้มากขึ้นและง่ายขึ้น โดยอาศัยเทคโนโลยีและสื่อสารมวลชนเข้ามาสนับสนุน ประเภทของแหล่งเรียนรู้จึงเกิดขึ้นมากกว่าในสมัยก่อน ดังแหล่งถ่ายทอดให้ความรู้และความมากน้อยในการเรียนรู้ภูมิภาคไทยด้านอาหารในนครนายก ในตารางที่ 5.5

ตารางที่ 5.5 แหล่งถ่ายทอดให้ความรู้และความมากน้อยในการเรียนรู้ภูมิภาคไทยด้านอาหารในนครนายก

ประเภทอาหาร แหล่งถ่ายทอดการเรียนรู้	ปลาไร่ ปลาต้ม	ผักดอง	ไข่เค็ม	น้ำพริก	ผลไม้ อบแห้ง	ผลไม้ ดอง
1.ครอบครัว/ สถานประกอบการ	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2.ธรรมชาติสภาพแวดล้อม	*	*	*	*	*	*
3.โรงเรียน/ สถานศึกษาในระบบโรงเรียน			*	*	*	***
4.สถานที่พบปะกันของกลุ่มผู้ร่วมงาน			*	**	*	*
5. สถานที่จัดนิทรรศการ	*	*	**	**	**	**
6.สถานที่อบรม			***	**	**	**
7. อื่นๆ			***	*	**	*

หมายเหตุ จำนวน \*แสดงแหล่งที่ถ่ายทอดความรู้และความมากน้อยในการเรียนรู้ภูมิภาคไทยด้านอาหาร

แหล่งถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยด้านอาหารของประชาชนจังหวัดนครนายกส่วนใหญ่ คือ ครอบครัวซึ่งปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นสถานประกอบการด้วย นอกจากนี้ยังมีแหล่งถ่ายทอดความรู้อื่นซึ่งเป็นแหล่งที่ยังไม่ยั่งยืน แหล่งถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจังหวัดนครนายกยังมีไม่หลากหลายมากนัก

### 5.3 อภิปรายและข้อเสนอแนะ

แม้ว่าภูมิปัญญาด้านอาหารของประชาชนจังหวัดนครนายกในอดีตจะมีแหล่งถ่ายทอดความรู้อยู่ที่ครอบครัวเป็นหลัก เป็นการถ่ายทอดความรู้จากประสบการณ์ตรงสู่ลูกหลานด้วยการปฏิบัติในชีวิตด้วยการเรียนรู้ตามธรรมชาติ การถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหาร เป็นการถ่ายทอดโดยตรงจากบิดามารดาสู่ลูกหลานทั้งการประพฤติปฏิบัติและการเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาซึ่งเป็นการจัดความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์<sup>3</sup> แต่สภาพการถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอดเปลี่ยนแปลงไปเพราะลูกหลานเมื่อได้รับการศึกษาแล้วไม่ได้ประกอบอาชีพและอาศัยอยู่ในบ้าน แต่ได้ไปประกอบอาชีพที่อื่น จากข้อมูลการสัมภาษณ์มีเพียงครอบครัวเดียวเท่านั้น<sup>4</sup> ที่ลูกมาช่วยและสามารถรับการถ่ายทอดเรียนรู้และร่วมการทำผลไม้อบแห้งต่อจากภูมิปัญญาผู้เป็นแม่ นอกนั้นยังไม่สามารถหาผู้สืบทอดอาชีพซึ่งเป็นภูมิปัญญาได้ วิธีการถ่ายทอดแบบเดิมซึ่งเป็นวิธีตามธรรมชาติถูกนำมาใช้ลดน้อยลงรูปแบบการเรียนรู้และการถ่ายทอดเปลี่ยนไปยังบุคคลที่สนใจนอกครอบครัว การถนอมอาหารในครอบครัวแต่เดิมเปลี่ยนสภาพกลายเป็นสถานประกอบการ โดยมีเป้าหมายเพื่อการอาชีพ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมี/ต้องสร้างภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับระบบการผลิตหรือการประกอบอาชีพ<sup>5</sup> สถานประกอบการเป็นแหล่งถ่ายทอดที่บุคคลภายนอกครอบครัวสามารถมาศึกษาดูงานได้แต่รายละเอียดเคล็ดลับบางอย่างในการถนอมอาหารอาจไม่ได้รับการถ่ายทอดด้วยเหตุผลของโอกาสและเวลานอกจากนี้การถ่ายทอดบางสิ่งบางอย่างต้องมีความสัมพันธ์ประกอบด้วยแต่ลักษณะความสัมพันธ์ของผู้ถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอดระหว่างบุคคลต่อบุคคลที่เกิดขึ้นระหว่างการอบรมจะแตกต่างจากความสัมพันธ์ในครอบครัว

วิธีการเรียนรู้และถ่ายทอดที่ยังคงใช้กันอย่างต่อเนื่องทั้งในอดีตและปัจจุบันแม้ว่ากลุ่มผู้เรียนรู้จะเปลี่ยนไป คือการการสาธิตและปฏิบัติให้ดู วิธีการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นใหม่มีหลายวิธีได้แก่ การศึกษาดูงาน การฝึกอบรมซึ่งจัดโดยรัฐและเอกชน กิจกรรมที่จัดขึ้นโดยทางราชการและการประชุมปรึกษาปัญหา การสร้างเครือข่ายความร่วมมือและการเรียนรู้จากการได้สัมผัสกับคน ชุมชนและสภาพแวดล้อม เช่น ความต้องการ/พอใจของลูกค้า ในกรณีการทำไข่เค็ม ป้าแอ๊ดจะคิดค้นวิธีผลิตหลายประเภท เช่น ไข่เค็มคองน้ำเกลือ ไข่เค็มพอกซึ่งมีราคาและคุณภาพ ต่างกัน ทั้งนี้เพราะลูกค้ามีความต้องการต่างกัน กลายเป็นองค์ความรู้ใหม่ที่จำเป็นสำหรับระบบการผลิตเพราะถ้าไม่มีความรู้นี้อาจไม่ประสบความสำเร็จในเชิงการค้าได้ บางวิธีเป็นวิธีการเรียนรู้ที่เคยมาตั้งแต่อดีต เช่นการ

แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ ซึ่งในอดีตอาจมีการไปเรียนกับผู้ที่มีประสบการณ์ แต่วิธีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ไม่ชัดเจน<sup>6</sup>

เป็นที่น่าสังเกตว่าวิธีการเรียนรู้ที่เกิดจากความสนใจเป็นปัจจัยหนึ่งที่งานวิจัยนี้ให้ความสำคัญ ความสนใจทำให้เกิดการลองถูกลองผิด การลักจำ การเลียนแบบ และการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานประจำของตนเอง และการค้นคว้าหาความรู้เพื่อพัฒนางาน/อาชีพ เป็นลักษณะที่เด่นชัดของคนที่เป็นภูมิปัญญาใหม่แต่เป็นวิธีการที่ปรากฏไม่เด่นในกลุ่มไทยพวนซึ่งเป็นภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม

เมื่อเปรียบเทียบระหว่างกระบวนการการเรียนรู้และการถ่ายทอดของภูมิปัญญาด้านอาหารในจังหวัดนครนายก พบว่า รูปแบบการเรียนรู้มีมากกว่าการถ่ายทอด วิธีการถ่ายทอดที่ยังคงใช้กันเป็นวิธีการหลักคือการสาธิตหรือการปฏิบัติให้ผู้เข้ารับการอบรมดู การถ่ายทอดไปยังลูกหลานลดลงอย่างเห็นได้ชัด นอกจากนี้ยังมีการสนทนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และมีการถ่ายทอดรูปแบบใหม่หลายแบบ โดยเฉพาะในกลุ่มภูมิปัญญาใหม่ ได้แก่ การเป็นวิทยากรให้การอบรมแก่ผู้สนใจ การนำเสนอในงานนิทรรศการ และการถ่ายทอดขณะปฏิบัติงานสำหรับผู้ร่วมทำงาน วิธีการถ่ายทอดที่ยังมีไม่มากนักคือ การใช้สื่อ และการสร้างเครือข่ายซึ่งน่าจะมียุทธศาสตร์สำคัญในปัจจุบัน

อย่างไรก็ตาม สื่อ ได้เริ่มมามีบทบาทในการถ่ายทอดและเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารสำหรับประชาชนในจังหวัดนครนายก การศึกษานี้ยังพบข้อมูลที่เป็นองค์ความรู้มากมายเกี่ยวกับการถนอมอาหารของนครนายกจากการศึกษาผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตด้วยเช่นเดียวกัน<sup>7</sup>

การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารปัจจุบันมุ่งความสำคัญที่ผลผลิตมากกว่าสิ่งที่จะแสดงแบบแผนการดำเนินชีวิต นอกจากนี้จะเห็นว่าแหล่งที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยด้านอาหารในนครนายกเกิดขึ้นในที่ต่างๆ และมีรูปแบบการถ่ายทอดเพิ่มขึ้นกว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยแบบเดิม ในภาพรวมของการเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหารของประชาชนจังหวัดนครนายกอาจสรุปเป็นรูปแบบและระดับความมากน้อยของการเรียนรู้ได้ดังตารางที่ 5.5

ตารางที่ 5.6 รูปแบบและระดับความมากน้อยของการเรียนรู้และถ่ายทอด

รูปแบบการเรียนรู้และถ่ายทอด	ความมากน้อย
1. ประสบการณ์ในครอบครัว	**
2. ประสบการณ์จากการแก้ปัญหาธรรมชาติ/สภาพแวดล้อม	**
3. เรียนรู้จากโรงเรียน/ สถานศึกษา	**
4. เรียนรู้จากระบวนการทางสังคม	****
5. เรียนรู้จากการสนับสนุนของทางราชการ	***
6. การประกอบอาชีพ	*****
7. อื่นๆ เช่นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ การจัดระบบการทำงานที่ครบวงจร	*****

ลักษณะการเรียนรู้และถ่ายทอดซึ่งเป็นวิธีการแบบธรรมชาติ ได้แก่ เรียนรู้จากประสบการณ์ ในครอบครัว การแก้ปัญหาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ยังคงมีอยู่แต่ไม่มากนัก การเรียนรู้จาก สถานศึกษามีเพียงการฝึกอบรมโดยใช้สถานศึกษาเป็นที่ฝึก รูปแบบการเรียนรู้ที่เพิ่มมากขึ้นได้แก่ การเรียนรู้และถ่ายทอดจากการประกอบอาชีพ การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ การจัดระบบการทำงานที่ครบวงจรและการเรียนรู้จากกระบวนการทางสังคม รวมทั้งการสนับสนุนของทางราชการ ซึ่งเป็นแนวทางการเรียนรู้แบบใหม่ เริ่มมีมากขึ้นกว่าการเรียนรู้ด้วยวิธีตามธรรมชาติ

เมื่อสังเกตกระบวนการทำงานของกลุ่มอาชีพแม่บ้าน พบว่า ประธานกลุ่มทุกกลุ่มที่เข้าไป สัมภาษณ์จะเป็นผู้ประกอบการหลักที่มีความเชี่ยวชาญและทำเป็นอาชีพส่วนตัวควบคู่กับอาชีพเสริม ของกลุ่มด้วย จึงเป็นผู้ที่มีความสนใจในงาน ส่วนสมาชิกกลุ่มส่วนมากจะเป็นเพียงสมาชิกประกอบ ตามโครงสร้างกลุ่ม สมาชิกที่จะเข้ามาเกี่ยวข้องหรือมีบทบาทในกลุ่มมีจำนวนน้อยคน บางคนมา เพียงแค่รับจ้างทำงานเท่านั้น สภาพการรวมกลุ่มจึงยังไม่เข้มแข็งและไม่ยั่งยืน

เมื่อวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงรูปแบบถ่ายทอดและการเรียนรู้ที่เกิดขึ้น พบปัจจัยสำคัญ คือ สภาพทางเศรษฐกิจและสังคม ภูมิปัญญาไทยด้านอาหารในจังหวัดนี้ทั้งที่เป็นภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม และภูมิปัญญาที่เป็นองค์รู้ใหม่ได้ถูกประยุกต์กับการประกอบอาชีพซึ่งเป็นการใช้ความรู้ ทักษะ ความ เชื่อและพฤติกรรม<sup>๘</sup> และให้ความสำคัญกับการผลิตเพื่อการจำหน่ายมากกว่าคุณค่าของสิ่งที่ผลิต ปริมาณการจำหน่ายจึงเป็นตัวชี้วัดตัวหนึ่งที่สำคัญและเป็นแรงจูงใจในการพัฒนาอาชีพซึ่งหมายความว่าผู้ทรงภูมิปัญญานั้นจะต้องพัฒนางานให้ดีขึ้นกว่าเดิม รางวัลหรือเกียรติคุณที่ได้รับจึงเป็นแรงผลักดัน ในการพัฒนาภูมิปัญญาอีกประการหนึ่ง เพราะนอกจากจะเป็นกำลังใจในการทำงานแล้ว รางวัลหรือ เกียรติบัตรที่ได้รับยังเป็นจุดขายผลิตภัณฑ์ เป็นแรงผลักดันให้เกิดการพัฒนา คุณจำลองกล่าวว่า “รางวัลซึ่งเป็นดาวที่ได้รับ หากไม่มีการพัฒนาต่อไป ดาวจะลดลงดังนั้นจึงต้องคิดหาวิธีการพัฒนา ผลไม่อบแห้งให้มีความแปลกใหม่ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีก่อนที่จะมีผู้อื่นคิดค้นได้”

ปัจจัยสำคัญอีกประการในปัจจุบันที่ก่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ เป็นผลจากอิทธิพลของสื่อ และการประชาสัมพันธ์ รูปแบบต่างๆ<sup>๙</sup> เนื่องจากความก้าวหน้าของสื่อและเทคโนโลยีที่สื่อเข้ามามี บทบาทสำคัญและทำให้เกิดการพัฒนาภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร(ทั้งเป็นสื่อให้เรียนรู้และเป็นสื่อ ถ่ายทอด) เช่นเดียวกัน ตัวอย่างเช่น กลุ่มแม่บ้านในจังหวัดนครนายกได้ดูโทรทัศน์วิธีการทำกล้วยอบ ที่จังหวัดอ่างทองจึงเกิดโครงการไปศึกษาดูงานการถนอมอาหารที่จังหวัดอ่างทอง สำหรับคุณมาเรียม เมื่อการถนอมอาหารโดยวิธีธรรมชาติได้รับการประชาสัมพันธ์ในสื่อหนังสือพิมพ์ ทำให้มีหลายคน สนใจเขียนจดหมายมาขอสูตร และเป็นผลให้คุณมาเรียมซึ่งไม่มีบุคคลในครอบครัวที่จะสืบทอดภูมิ ปัญหานี้ ได้มีโอกาสเผยแพร่สิ่งที่เป็นภูมิปัญญาโดยการได้รับเชิญเป็นวิทยากรบ่อยครั้งขึ้น มีผู้คนมา ขอดูงานที่ประกอบการเพิ่มขึ้น เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่สังคม คุณมาเรียมเล่าว่า “หลังจากสื่อ ได้ลงข่าวแล้วมีคนหลายคนเขียนจดหมายมาขอเรียนรู้สูตร หรือวิธีการทำ รู้สึกภูมิใจที่จะให้ความรู้แก่ ผู้อื่นเป็นวิทยาทาน ในตอนแรกอาจหวงสูตรแต่มาคิดว่าถ้าไม่เผยแพร่องค์ความรู้นี้อาจสูญไปได้”

ปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ การสนับสนุนช่วยเหลือของทางการที่ส่งเสริมอาชีพของชุมชนซึ่งมีวิธีการหลักคือการรวมกลุ่มแม่บ้าน แม้ว่ากระบวนการกลุ่มบางกลุ่มอาจยังไม่ประสบความสำเร็จในด้านของความร่วมมือร่วมใจพัฒนาตนเองและชุมชนอย่างแท้จริง แต่กระบวนการที่กำหนดขึ้นช่วยส่งเสริมให้มีการพัฒนาภูมิปัญญาด้านอาหาร ระดับหนึ่งในกลุ่มอื่นๆ เช่น การนำกลุ่มแม่บ้านไปศึกษาดูงาน การจัดกลุ่มอบรมสำหรับผู้สนใจ การให้ทุนสนับสนุน รวมทั้งการผลักดันให้แม่บ้านแสดงผลงานในนิทรรศการ(ที่เมืองทองธานี) เป็นสถานที่ซึ่งภูมิปัญญาไทยรวมทั้งผู้สนใจอื่นได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านต่างๆทั้งภาคทฤษฎีจากอาจารย์มหาวิทยาลัยและภาคปฏิบัติจากภูมิปัญญาซึ่งเป็นผู้ประกอบการ รวมถึงการสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ในระดับต่างๆ10 เป็นการสร้างปฏิสัมพันธ์และความร่วมมือระหว่างบุคคลกับบุคคลในสังคม

ผลการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ ชุดการถนอมอาหารไทย ได้สื่อวีดิทัศน์ 5 ตอน ได้แก่ ระบบนิเวศของนครนายก การทำปลาร้า การทำน้ำพริก การทำไข่เค็ม และการแปรรูปผลไม้ และการสืบทอดภูมิปัญญาไทย ผลการประเมินสื่อโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่า ผู้เชี่ยวชาญประเมินคุณภาพสื่อในระดับดี ถึง ดีมาก

### ข้อเสนอแนะระดับนโยบายเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาในอนาคต

ผลการศึกษาภูมิปัญญาเกี่ยวกับการถนอมอาหารพบว่ามืองค์ความรู้ที่พัฒนาได้ระดับหนึ่งซึ่งเป็นระดับของการแปรรูปและถนอมอาหารในระดับชุมชน การนำไปประยุกต์ต่อยอดควรจะได้ดำเนินการต่อไปนี้

1) การพัฒนาระบบอาหารให้มีคุณภาพมีมาตรฐานสูงสู่ความเป็นสากล ควรจะต้องให้ความสนใจปัจจัยแวดล้อมที่เป็นปัจจัยแบบองค์รวมมากขึ้น โดยการสนับสนุนหรือพัฒนาวิถีถนอมอาหารตามธรรมชาติให้มีคุณภาพ การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย ระบบการขนส่ง รวมทั้งการสร้างเครือข่ายซึ่งจากการศึกษานี้พบว่าภูมิปัญญาไทยด้านอาหารยังต้องการการพัฒนาอีกมาก

2) ควรพัฒนากระบวนการกลุ่มในชุมชนให้มีความเข้มแข็ง มั่นคง โดยพัฒนาระบบการทำงานที่เป็นรูปแบบความร่วมมือที่มีประสิทธิภาพและยั่งยืนมากกว่าจะรวมกลุ่มเพียงเพื่อการประกอบอาชีพเป็นหลัก ซึ่งหมายถึงการร่วมคิด ร่วมรับผิดชอบ มีการแบ่งปันกันอย่างเหมาะสมเป็นธรรม ดังเช่นวิถีชีวิตดั้งเดิมของไทยในอดีต โดยส่งเสริมกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ เรียนรู้รูปแบบการจัดการที่เหมาะสม

3) การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาการถนอมอาหาร มีการนำสื่อเทคโนโลยีมาใช้ยังไม่มากเพื่อความสะดวกในการเรียนรู้ ควรจะได้ใช้ประโยชน์ของสื่อโดยนำมาประยุกต์ใช้หรือสร้างเทคโนโลยีถ่ายทอดการเรียนรู้เพิ่มขึ้นเพื่อใช้บุคคลที่ไม่มีเวลาที่จะศึกษาในแหล่งประกอบการเบื้องต้นก่อนที่จะปฏิบัติจริง

4) วิธีการเรียนรู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารได้เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคมสมัยใหม่ จึงควรสนับสนุนการการเรียนรู้ด้วยการฟื้นฟูวิธีการและแหล่งเรียนรู้ที่เกิดขึ้นตามกาลสมัย และใช้กระบวนการทางสังคมเพื่อถ่ายทอดการเรียนรู้เพิ่มขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม

5) การพัฒนาการเรียนรู้ในชุมชน หรือเมืองคักรของชุมชนที่เข้มแข็งซึ่งก่อให้เกิดการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ เช่น การสนับสนุนให้ หมู่เกาะกา เป็นแหล่งเรียนรู้เรื่องการทำปลาร้า ปลาสาม สำหรับคนในชุมชนใกล้เคียง

6) พัฒนาการจัดการศึกษาในระบบให้เอื้อต่อวิถีชีวิตของชุมชนโดยการประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับหลักสูตรการเรียนรู้ทั้งด้านเนื้อหา และกระบวนการเรียนรู้ในระบบ โรงเรียนมากขึ้น และปลูกฝังให้เด็กและเยาวชนได้เห็นคุณค่า

7) สนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาผ่านทางกิจกรรมต่างๆ เช่น การทัศนศึกษาดูงาน การจัดนิทรรศการภูมิปัญญาไทยสำหรับผู้สนใจ หรือใช้สื่อประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาไทยด้านอาชีพมากขึ้น

8) ควรเมืองคักรที่สนับสนุนการประสานงาน สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ทรงภูมิปัญญา หรือผู้สนใจ บุคคล องค์กร เพื่อพัฒนาอาชีพและการเรียนรู้ร่วมกัน

9) สร้างคุณค่าของภูมิปัญญาโดยใช้สื่อสารมวลชน ยกย่อง ให้เกียรติ เป็นการเสริมแรงให้เกิดการพัฒนาและทำงานเต็มศักยภาพ

---

**เชิงอรรถ**

- <sup>1</sup> สถาบันคลังสมองของชาติ. 2548. รายงานผลการศึกษาคำโครงการขยายผลต้นแบบการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการ (จังหวัดนครนายก). กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ. 18 หน้า.
- <sup>2</sup> ไทยดอทคอม. 2551. “ข้อมูลสินค้าจังหวัดนครนายก” [Online], Available : <http://www.thaitambon.com/Provinces/NakhonNayok.htm> [7 เมษายน 2551].
- <sup>3</sup> สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2541. รายงานการวิจัย เรื่อง แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา. กรุงเทพมหานคร : พิมพ์. 227 หน้า.
- <sup>4</sup> ครอบครัวยุคใหม่
- <sup>5</sup> เรื่องเดียวกันกับ <sup>3</sup>
- <sup>6</sup> ป้าแอ๊ด
- <sup>7</sup> ไทยดอทคอม
- <sup>8</sup> โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 11-27.
- <sup>9</sup> สามารถ จันทร์สุริย์ และประทีป อินแสง. 2541. รายงานการวิจัยประเด็นการศึกษากับศิลปะ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย (แนวทางการจัดการศึกษาด้านศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย). สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักงานกฤษฎมนตรี. 58 หน้า.
- <sup>10</sup> เรื่องเดียวกัน

## เอกสารอ้างอิง

### บทที่ 1

1. สามารถ จันทร์สุรย์. 2549. **องค์ความรู้ภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ: เจริญวิทย์การพิมพ์. 31 หน้า.
2. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2546. “นโยบายส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษาฉบับได้รับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรี วันที่ 16 พฤศจิกายน 2542” ใน **คู่มือการสรรหาและคัดเลือกครูภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ : สำนักงานพัฒนาการเรียนรู้และมาตรฐานการศึกษา. 108 หน้า.
3. สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. 2551. “ภูมิปัญญาไทย” [Online]. Available : [http://www.thaiwisdom.org/p\\_pum/center\\_pum/c\\_puma.htm](http://www.thaiwisdom.org/p_pum/center_pum/c_puma.htm) [3 มีนาคม 2551].
4. โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2546. “พฤษศาสตร์ พื้นบ้าน” ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 21**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : รุ่งศิลป์การพิมพ์. หน้า 228-229.
5. สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการเทคโนโลยีสารสนเทศแห่งชาติ. 2545. **กรอบนโยบายเทคโนโลยีสารสนเทศ ระยะ พ.ศ. 2545-2553 ของประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : ธนาเพลส แอนด์ กราฟฟิก. หน้า
6. เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2540. **ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย**. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราชา. 378 หน้า.
7. โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548. “ภูมิปัญญา ชาวบ้าน” ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 19**. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 245-263.
8. สามารถ จันทร์สุรย์. 2533. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการเนื่องในการจัดงาน มหกรรมวัฒนธรรมพื้นบ้านไทย ณ จังหวัดนครราชสีมา**. กรุงเทพฯ. หน้า 55.
9. คณะกรรมการร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์. 2545. **ข้อเสนอแผนยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหารโดยการสนับสนุนของกรมอนามัยและองค์การอนามัยโลก**. กรุงเทพฯ. 93 หน้า.

- 10 สำนักข่าว 'ไอ. เอ็น. เอ็น.. 2551. "IMF เตือนอาหารแพงจะทำให้เกิดสงคราม" [Online]. Available : <http://www.innnews.co.th/around.php?nid=102757> [3 มีนาคม 2551].
11. กรมการค้าภายใน. 2551. "ราคาขายส่งสินค้าเกษตร" [Online]. Available : [www.dit.go.th/contentdetail.asp](http://www.dit.go.th/contentdetail.asp) [4 เมษายน 2551].
12. สมาคมโรงสีข้าวไทย. 2551. "รายงานราคาข้าวขายส่งตลาดกรุงเทพฯ" [Online]. Available : <http://www.thairicemillers.com/images/stories/riceprice03032551.doc> [3 มีนาคม 2551].
13. พจณี เทียมศักดิ์. 2549. การบูรณาการความรู้กับความเข้มแข็งของชุมชนชุมชน เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็ก และเยาวชน กรณีศึกษาในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี จังหวัด นครนายก. กรุงเทพฯ : สำนักงานโครงการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สำนักพระราชวัง. 215 หน้า.

## บทที่ 2

1. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2541. รายงานการวิจัย เรื่อง แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี. 227 หน้า.
2. เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2540. ภูมิปัญญาชาวบ้านสู่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 378 หน้า.
3. ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์. หน้า 826.
5. เสรี พงศ์พิศ, บรรณาธิการ. 2531. "ภูมิปัญญาชาวบ้านอีสานทักษะของอาจารย์ปรีชา พิมพ์ทอง" ใน *ทิศทางหมู่บ้านไทย*. กรุงเทพฯ : สถาบันพัฒนาชนบท มูลนิธิหมู่บ้าน. 374 หน้า.
6. ชลทิตย์ เอี่ยมสำอาง และ วิศนี ศิลาตระกูล. 2531. "ภูมิปัญญาชาวบ้านเทคโนโลยีพื้นฐานและแหล่งวิทยาการใน ชุมชน" ใน *เอกสารการสอนชุดวิชาการพัฒนาและการใช้แหล่งวิทยาการในชุมชน หน่วยที่ 1-8*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 55 หน้า.

7. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2546. “นโยบายส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา ฉบับได้รับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรี วันที่ 16 พฤศจิกายน 2542” ใน **คู่มือการสรรหาและคัดเลือกครูภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ : สำนักงานพัฒนาการเรียนรู้และมาตรฐานการศึกษา. 108 หน้า.
8. สามารถ จันทร์สุรย์. 2549. **องค์ความรู้ภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ : เจริญวิทย์การพิมพ์. 31 หน้า.
9. โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548. “ภูมิปัญญา ชาวบ้าน” ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 19**. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 245-263.
10. เสรี พงศ์พิศ. 2544. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **วารสารนโยบายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. ปีที่ 1. ฉบับที่ 3. ธันวาคม. หน้า 31-34.
11. ประเวศ วะสี. 2534. “การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น” ใน **สรุปผลการสัมมนาทางวิชาการเรื่อง ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. หน้า 12.
12. รัตนะ บัวสนธิ์. 2539. “แนวทางการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น” ใน **วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร**. ปีที่ 4. ฉบับที่ 2. กรกฎาคม-ธันวาคม. หน้า 9-15.
13. นันทสาร ลีสลับ และคณะ. 2541. **แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 227 หน้า.
14. ยิ่งยง เทาประเสริฐ. 2537. “ศักยภาพของภูมิปัญญาพื้นบ้าน” ใน **วารสารการศึกษาแห่งชาติ**. ปีที่ 28. ฉบับที่ 5. มิถุนายน-พฤษภาคม. หน้า 17-26.
15. วิจิต นันทสุวรรณ. 2534. “ภูมิปัญญาชาวบ้านคืออะไร” ใน **การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง ภูมิปัญญาชาวบ้าน**. กรุงเทพฯ : ศูรสภา. 227 หน้า.
- 17.สามารถ จันทร์สุรย์. 2533. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการเนื่องในการจัดงาน มหกรรมวัฒนธรรมพื้นบ้านไทย ณ จังหวัดนครราชสีมา**. กรุงเทพฯ. หน้า 55.

18. อังกุล สมคะเนย์. 2534. “ภูมิปัญญาชาวบ้านมิดิจรัสแสงต่อการเรียนการสอนระดับประถมศึกษา” ใน เอกสารการ สัมมนาเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้านมิดิจรัสแสงต่อการเรียนการสอนระดับประถมศึกษาภาควิชาการศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 137 หน้า.
19. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2534. “การนำหลักสูตรไปใช้ชุดฝึกอบรมศึกษานิเทศก์ สปจ. สปอ./ก.” ใน เอกสาร สน. ที่ 27/2534. กรุงเทพฯ : กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 7.
20. อังกุล สมคะเนย์. 2535. สภาพและปัญหาการนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้พัฒนาหลักสูตรในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาศึกษาศาสตร์และพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 33.
22. ศูนย์พัฒนาหลักสูตร. มปป. “ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับหลักสูตรที่พึงประสงค์” ใน เอกสารสรุปผลการประชุมสัมมนาเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับหลักสูตรที่พึงประสงค์. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ. หน้า 18.
23. ประเวศ วะสี. 2534. “ความคิดและภูมิปัญญาไทย เรื่อง การศึกษาของชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น” ใน เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ หมายเลข 2 เรื่อง ภูมิปัญญาไทย เนื่องในวโรกาสสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเจริญพระชนมายุ 36 พรรษา. กรุงเทพฯ : สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 26-28 มิถุนายน 2534. 8 หน้า.
24. โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548. “ภูมิปัญญา ชาวบ้าน” ใน สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 11-27.
25. เอกวิทย์ ณ ถลาง และคณะ. 2546. ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ : อมรินทร์. 118 หน้า.
29. อินทิรา หิรัญสาย 2545. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อปฏิรูปการศึกษา วิทยานิพนธ์ ดุษฎีบัณฑิต หน้า 18-22.

32. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2540. ศิลปินแห่งชาติ 2539. กรุงเทพฯ : อรุณสภา. 180 หน้า.
34. มลศิริ วิโรทัย และ ปรีฉัตร หงส์ประภาส. 2542. “ศูนย์ศึกษาแนวพระราชดำริ” [Online], Available : [http:// www.swu.ac.th/royal/book5/b5c4t6.html](http://www.swu.ac.th/royal/book5/b5c4t6.html) [31 มีนาคม 2551].
37. กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. 2548. **ปราชญ์ชุมชน: สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย พื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม**. กรุงเทพฯ : ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย. หน้า 34
39. สามารถ จันทร์สุรย์ และประทีป อินแสง. 2541. **รายงานการวิจัยประเด็นการศึกษากับศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย (แนวทางการจัดการศึกษาด้านศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย)**. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักงานกฤษฎมนตรี. 58 หน้า.
40. สีลาภรณ์ นาคทรพร. 2538. “ระบบการเรียนรู้ของชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน กรณีศึกษาชุมชนอีสานใต้” ใน **วารสารสุขโขทัยธรรมาธิราช**. ปีที่ 8. ฉบับที่ 2. พฤษภาคม-สิงหาคม. หน้า 38-48.
42. วีระยุทธ เอี่ยมคำภา. 2547. **การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กรอบแนวคิดและยุทธศาสตร์การพัฒนาทุนทางสังคมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน**. ครั้งที่ 2. วันจันทร์ที่ 8 มีนาคม 2547. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.
44. พลเดช ปิ่นประทีป. 2547. **การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กรอบแนวคิดและยุทธศาสตร์การพัฒนาทุนทางสังคม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน**. ครั้งที่ 2. วันจันทร์ที่ 8 มีนาคม 2547. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.
45. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2547. **การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กรอบ แนวคิด และยุทธศาสตร์การพัฒนาทุนทางสังคมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน**. ครั้งที่ 2. วันจันทร์ที่ 29 มีนาคม 2547. โรงแรมเจบี จังหวัดสงขลา.
46. เขาวพา สุวัตติ. 2551. “การถนอมอาหาร” [Online], Available : [http://www.gpo.or.th/rdi/html/preserve\\_food.html](http://www.gpo.or.th/rdi/html/preserve_food.html) [4 กุมภาพันธ์ 2551].

47. จรรยา วัฒนาทวิกุล และ สมหมาย แปลกถำยอง. 2541. “การถ่ายทอดเทคโนโลยีอาหารสู่ชนบท และอุตสาหกรรม” ใน วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ. ปีที่ 46. เล่มที่ 146. มกราคม 2541. กรุงเทพฯ : กรมวิทยาศาสตร์บริการ. หน้า 9-11.
48. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. “การถนอมและการแปรรูปอาหาร” ใน เอกสารการสอน ชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 1-7. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 206 หน้า.
51. พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 222 หน้า.
53. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2545. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณะและ ภูมิปัญญาจังหวัดนครนายก. กรุงเทพฯ. หน้า 5.
55. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2547. “การถนอมอาหาร โดยการหมักดอง” ใน เอกสารการสอน ชุดวิชา อาหารและโภชนาการ หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 468 หน้า.
58. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2545. “การถนอมและการแปรรูปอาหาร” ใน เอกสารการสอนชุด วิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 328 หน้า.
- 61.wikia. 2551. “การถนอมอาหาร โดยการดอง” [Online], Available : <http://scratchpad.wikia.com/wiki> [9 เมษายน 2551].
- 63.กรมควบคุมมลพิษ. มปป. คู่มือการป้องกันมลพิษ ผลึกภัณฑ์ชุมชนประเภทผลไม้ดองและผลไม้ ปรุงรส. กรุงเทพฯ : มปท. หน้า 19.
65. วิไล รังสาดทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : เทกซ์แอนด์ เเจอร์นัล พับลิเคชัน.500 หน้า.
70. สำนักงานจังหวัดนครนายก. 2550. “รายงานสรุปจังหวัดนครนายก” [Online]. Available : <http://www.nakhonnayok.go.th/new/vnayok.doc> [13 พฤษภาคม 2551].

71. สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2549. **แผนที่แสดงเขต อำเภอ ตำบล เทศบาล และข้อมูลพื้นฐานของจังหวัด พ.ศ. 2548**. กรุงเทพฯ : บางกอกบล็อก. 489 หน้า.
72. สภาวัฒนธรรมอำเภอปากพลี และศูนย์บูรณาการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชนอำเภอปากพลี. 2548. **กรณีตัวอย่างสังคมวัฒนธรรมอำเภอปากพลี**. ราชบุรี : ธรรมรักษ์การพิมพ์. 164 หน้า.
73. สยามเศรษฐกิจ. 2545. “102 ปี เมืองใหม่นครนายก ศักยภาพทางการค้า อุตสาหกรรม และการท่องเที่ยว” ใน **สยามเศรษฐกิจ ฉบับพิเศษ**. กรุงเทพฯ. 55 หน้า.
74. สรศักดิ์ งามขจรกุลกิจ. 2539. **ประวัติศาสตร์เมืองนครนายก ชุดเมืองประวัติศาสตร์**. กรุงเทพฯ : ศรีบุญอุตสาหกรรมการพิมพ์. 306 หน้า.
76. คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเนื่องในพระราชพิธีเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ. 2544. **วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ และภูมิปัญญาจังหวัดนครนายก**. กรุงเทพฯ : ครุสภา. 311 หน้า.
77. สีน สีนสกุล และคณะ. 2539. “กรณีวิทยาสังแวดล้อมจังหวัดนครนายกและพื้นที่ใกล้เคียง” ใน **วารสาร ศิลปากร**. ปีที่ 39. ฉบับที่ 2. มีนาคม-เมษายน.
83. สถาบันคลังสมองของชาติ. 2548. **รายงานผลการศึกษาโครงการขยายผลค้นแบบการบริหารงานจังหวัดแบบ บูรณาการ (จังหวัดนครนายก)**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ. 18 หน้า.
84. วิมล หนองพงส์ และปริศนา สำราญกิจ. 2539. “วัฒนธรรมและประเพณีจังหวัดนครนายก” ใน **วารสารศิลปากร**. ปีที่ 39. ฉบับที่ 2. มีนาคม-เมษายน. หน้า 109-114.
89. ทรงจิต พูลลาภ และคณะ. 2546. **ศักยภาพและสถานภาพของภูมิปัญญาไทย : ภูมิปัญญาไทยภาคกลาง**. กรุงเทพฯ : สหมิตรพรินติ้ง. 259 หน้า.

91. ไทยตำบลดอทคอม. 2551. **ข้อมูลสินค้าจังหวัดนครนายก** [Online], Available :  
<http://www.thaitambon.com/Provinces/NakhonNayok.htm> [7 เมษายน 2551].

### บทที่ 3

3. ปิยะพร วามะสิงห์, “ความสำนึกในชาติพันธุ์ของลาวพวน”, (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ภาคนุษยวิทยา คณะโบราณคดี บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศิลปากร, 2538), น.12.
9. ข้อมูลจากสำนักงานสถิติจังหวัดนครนายก ปีพ.ศ. 2549
11. ยศ สันตสมบัติ, ทำเกวียน: บทวิเคราะห์เบื้องต้นว่าด้วยการปรับตัวของชุมชนชาวนาไทย ท่ามกลางการปิดล้อม ของวัฒนธรรมอุตสาหกรรม, (กรุงเทพฯ: คบไฟ, 2539), น.49.
12. โสพล เครือเพ็ชร, พันเอก, เอกสารไทพวน ภาค 10, 2547.
14. ปิยะพร วามะสิงห์, “ความสำนึกในชาติพันธุ์ของลาวพวน”, น.16.
15. สภาวัฒนธรรมอำเภอปากพลีและศูนย์บูรณาการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชน อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก, สังคมวัฒนธรรมอำเภอปากพลี, น. 122.
16. เอกสารแผนชุมชนบ้านเกาะกาหมู่ 1 ปี พ.ศ. 2549.
17. เอกสารบรรยายสรุปสภาพทั่วไปองค์การบริหารส่วนตำบลท่าเรือ ปีพ.ศ. 2550 , น.11-2.
21. สภาวัฒนธรรมอำเภอปากพลีและศูนย์บูรณาการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชน อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก, สังคมวัฒนธรรมอำเภอปากพลี, น. 56.
22. ทองมา ชวนชม, ประวัติโดยย่อของหมู่บ้านเกาะกาและวัดเกาะกา, (ไม่ปรากฏชื่อโรงพิมพ์, 2541)
23. เอกสารบรรยายสรุปสภาพทั่วไปองค์การบริหารส่วนตำบลท่าเรือ ปีพ.ศ. 2550 , น.12.
29. NECTEC. 2551. “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไข่เค็ม” [Online]. Available :  
[nectec.or.th/courseware/siamculture/otop\\_tis/tips27\\_46](http://nectec.or.th/courseware/siamculture/otop_tis/tips27_46) มพช.27/2546

33. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2550. **องค์ความรู้เรื่องปริมาณสาร  
ต้านอนุมูลอิสระในผลไม้เพื่อส่งเสริมสุขภาพ (วิตามินซี วิตามินอี และเบต้าแคโรทีน)**  
[Online]. Available : <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/view.php?group=3&id=117>  
[12 พฤษภาคม 2551]
36. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2545. “การถนอมและการแปรรูปอาหาร” ใน เอกสารการสอน  
ชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ :  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 328 หน้า.
37. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2551. “ชื่อวิทยาศาสตร์” [Online],  
Available : [www.most.go.th](http://www.most.go.th) [9 เมษายน 2551]
38. wikia. 2551. “การถนอมอาหาร โดยการดอง” [Online], Available :  
<http://scratchpad.wikia.com/wiki> [9 เมษายน 2551].

#### บทที่ 4

-

#### บทที่ 5

1. สถาบันคลังสมองของชาติ. 2548. รายงานผลการศึกษาโครงการขยายผลต้นแบบการบริหารงาน  
จังหวัดแบบ บูรณาการ (จังหวัดนครนายก). กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบ  
ราชการ. 18 หน้า.
2. ไทยดอทคอม. 2551. “ข้อมูลสินค้าจังหวัดนครนายก” [Online], Available : <http://www.thaitambon.com/Provinces/NakhonNayok.htm> [7 เมษายน 2551].
3. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2541. รายงานการวิจัย เรื่อง **แนวทางส่งเสริม  
ภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา**. กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ดี. 227 หน้า.
8. โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2548.  
“ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23**. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร :  
อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. หน้า 11-27.

9. สามารถ จันทร์สุรย์ และประทีป อินแสง. 2541. รายงานการวิจัยประเด็นการศึกษากับศิลปะ  
วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย (แนวทางการจัดการศึกษาด้านศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย).  
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. 58 หน้า.

ภาคผนวก ก.

กลุ่มแม่บ้านภูมิปัญญาด้านอาหาร

## รายนามกลุ่มแม่บ้าน

### ภูมิปัญญาดั้งเดิม

ครอบครัว นางคารา มีอาสาและครอบครัว นางบุญสม สืบจากจตุล

### ภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ใหม่

1. กลุ่มแม่บ้านดอนเปรี้ง (การทำน้ำพริก)  
ต.พิบูลออก อ.บ้านนา
2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองยางสามัคคี (การทำไข่เค็ม)  
ต.ป่าชะ อ.บ้านนา
3. กลุ่มแม่บ้านสันคูเมือง (การทำผลไม้แปรรูป)  
ต.ดงละคร อ.เมือง
4. กลุ่มแม่บ้านราชสีห์ (การทำผลไม้แปรรูป)  
ต.สาธิตา อ.บ้านนา

ภาคผนวก ข.  
รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อ

## รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อ

1. รศ.ดร.กฤติดา ธรรมวิวัฒน์      ภาควิชาเทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
2. ผศ.ดร.โสพล มีเจริญ      ภาควิชาเทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
3. ดร.สถาพร สาธุการ      รองผู้อำนวยการสำนักหอสมุด  
มหาวิทยาลัยมหิดล
4. ดร.อนิรุทธิ์ สติมัน      ภาควิชาเทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา  
มหาวิทยาลัยศิลปากร
5. ดร.จตุรงค์ เลาะห์เพ็ญแสง      ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง