บทที่4
ผลการวิจัย

ในการศึกษาเรื่องการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาการทำข้าวหลามหนองมน เทศบาลเมืองแสนสุข จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์หลัก 3 ประการ คือ ศึกษากระบวนการการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน และคุณค่าของการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน เทศบาลเมืองแสนสุข จังหวัดชลบุรี

จากการศึกษา ผู้วิจัยได้แบ่งผลการวิจัยออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน

1. องค์ประกอบในการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน
   - 1.1 ผู้สืบทอด
   - 1.2 ผู้รับการสืบทอด
   - 1.3 เนื้อหาที่เรียนรู้
   - 1.4 วิธีการเรียนรู้
   - 1.5 บริบทแวดล้อม (สิ่งที่เกี่ยวข้อง)
2. กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน
   - 2.1 กระบวนการทำข้าวหลาม
     - 2.1.1 การเตรียม
       - 2.1.1.1 การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวหลาม
       - 2.1.1.2 การเตรียมส่วนผสมในการทำข้าวหลาม
     - 2.1.2 การกรอก
       - 2.1.2.1 การกรอกข้าวเหนียว
       - 2.1.2.2 การกรอกน้ำกะทิ
     - 2.1.3 การเผา
       - 2.1.3.1 การเผาข้าวหลามแบบธรรมชาติ
       - 2.1.3.2 การเผาข้าวหลามแบบใช้เตาแก๊ส
     - 2.1.4 การทำความสะอาดกระบอกข้าวหลาม
   - 2.2 กระบวนการเรียนรู้

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ตอนที่ 2 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน

1. ปัจจัยเชิงบวก
   1.1 ความต้องการในการดำรงชีวิต
   1.2 ความต้องการของตลาด
   1.3 ความสนใจส่วนตัว
   1.4 การส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ
2. ปัจจัยเชิงลบ
   2.1 การขาดแคลนผู้สืบทอด
   2.2 การไม่มีเวลาสืบทอด
   2.3 การไม่มีผู้รับการสืบทอด
   2.4 การขาดแคลนวัตถุดิบ
   2.5 ฤดูกาลมีผลกระทบต่อการผลิตข้าวหลาม

ตอนที่ 3 คุณค่าของการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน

1. สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและท้องถิ่น
2. สร้างเอกลักษณ์และความภาคภูมิใจให้กับคนในท้องถิ่น
3. ช่วยคนในท้องถิ่นนี้มีความสามารถดำรงชีวิตด้วยตนเอง
4. ช่วยให้คนในท้องถิ่นเห็นคุณค่าและความสำคัญของธรรมชาติ
5. ช่วยให้คนรุ่นหลังมีแบบอย่างที่ดี มีความมานะอดทนและความพยายาม

ตอนที่ 1 กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม เป็นผู้ที่มีประสบการณ์และมีองค์ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตข้าวหลามหนองมน ไม่ต่ำว่า 20 ปี จำนวน 10 คน ผู้วิจัยสามารถสรุปประเด็นสำคัญของกระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามในตลาดหนองมนได้ดังต่อไปนี้

1. องค์ประกอบในการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน
   1.1 ผู้สืบทอด

ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามเป็นการสืบทอดโดยอาศัยสายสัมพันธ์ภายในครอบครัว ผู้สืบทอดเป็นสมาชิกในครอบครัว ส่วนใหญ่จะเป็นปู่ ย่า ตา ยาย พ่อ แม่ หรือญาติผู้อาวุโส เป็นต้น

   1.2 ผู้รับการสืบทอด

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ผู้รับการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามเป็นการรับสืบทอดโดยอาศัยสายสัมพันธ์ภายในครอบครัว ผู้รับการสืบทอดเป็นสมาชิกในครอบครัว ส่วนใหญ่จะเป็นพี่น้อง ลูกหลาน ญาติ หรือเพื่อนบ้านของผู้สืบทอด

1.3 เนื้อหาที่เรียนรู้

1.3.1 การเตรียมอุปกรณ์ และส่วนผสมในการทำข้าวหลาม

1.3.2 วิธีการตัดกระบอกไม้ไผ่ที่ทำข้าวหลาม

1.3.3 การกรอกข้าวเหนียวและการกรอกน้ำกะทิ

1.3.4 การเผาข้าวหลาม

1.3.5 การขายข้าวหลาม

1.4 วิธีการเรียนรู้

1.4.1 การบอกเล่าของคุณพ่อหรือคุณแม่ที่เป็นผู้สืบทอดภูมิปัญญา การบอกเล่าเป็นการอธิบายขั้นตอน หลักการ และเรื่องต่าง ๆ ที่สำคัญ และเกี่ยวกับการทำข้าวหลาม อาจจะทำให้ดูเป็นตัวอย่าง จนผู้รับการสืบทอดเข้าใจ และจดจำวิธีการทำข้าวหลาม

จากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ทราบว่า ผู้ผลิตข้าวหลามเรียนรู้การทำข้าวหลามด้วยวิธีนี้มีจำนวน 4 คน

1.4.2 การสังเกต จดจำด้วยตัวเอง ผู้รับสืบทอดต้องมาเรียนรู้กระบวนการผลิตข้าวหลามโดยผ่านการสังเกต จดบันทึกสูตรของการทำข้าวหลามด้วยตนเอง

จากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ทราบว่า ผู้ผลิตข้าวหลามเรียนรู้การทำข้าวหลามด้วยวิธีนี้มีจำนวน 3 คน

1.4.3 การเลียนแบบและฝึกฝนด้วยตัวเอง หลังจากการสังเกต จดจำแล้ว ผู้รับการสืบทอดต้องฝึกปฏิบัติจริง ตามวิธี ขั้นตอน และสูตรที่เรียนมา ลองทำข้าวหลามตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงขั้นตอนสุดท้าย ผู้รับสืบทอดต้องฝึกฝนบ่อย ๆ และสม่ำเสมอ จนจะเกิดความชำนาญ

จากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ทราบว่า ผู้ผลิตข้าวหลามเรียนรู้การทำข้าวหลามด้วยวิธีนี้มีจำนวน 3 คน

1.4.4 การสอบถามคุณพ่อหรือคุณแม่ ขั้นตอนการทำข้าวหลามค่อนข้างซับซ้อน เมื่อผู้รับการสืบทอดลงมือทำแล้ว แต่รสชาติหรือคุณภาพไม่เหมือนเดิม ต้องมาสอบถามผู้สืบทอดหลายครั้ง จนทำให้รสชาติหรือคุณภาพตรงตามมาตรฐาน

จากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ทราบว่า ผู้ผลิตข้าวหลามเรียนรู้การทำข้าวหลามด้วยวิธีนี้มีจำนวน 5 คน

ตามสถิติของการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้ประกอบการทำข้าวหลาม 10 คน

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ผลการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ประกอบการทำข้าวหลามใช้วิธีการสอบถามคุณพ่อหรือคุณแม่ มาเรียนรู้การทำข้าวหลามมากที่สุด และใช้มากกว่า 1 วิธีในการเรียนรู้

1.5 บริบทแวดล้อม (สิ่งที่เกี่ยวข้อง)

1.5.1 สถานที่ที่ใช้ในการสืบทอด

บ้านของผู้สืบทอด

1.5.2 เวลาที่ใช้ในการสืบทอด

เวลาที่ใช้ในการสืบทอด ตั้งแต่กลางคืน ก่อนที่ผู้ประกอบการทำข้าวหลามจะไปนอน ต้องแช่ข้าวเหนียว และต้มเผือกและถั่วดำเรียบร้อย เวลาตี 3 หรือ ตี 4 ต้องตื่นนอนไปเผาข้าวหลามประมาณ 2-3 ชั่วโมง หลังจากเผาข้าวหลามเสร็จต้องทำความสะอาดกระบอกข้าวหลามและนำไปขายที่ตลาดหนองมน หรือหน้าบ้านตนเอง เมื่อถึงเวลาประมาณ 4 โมงเย็น ผู้ประกอบการทำข้าวหลามต้องตัดกระบอกไม้ไผ่และเตรียมส่วนผสมในการทำข้าวหลาม ผู้รับการสืบทอดต้องไปลงมือปฏิบัติและฝึกฝนด้วยตนเอง จนเกิดความชำนาญ

2. กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน

2.1 กระบวนการทำข้าวหลาม

2.1.1 การเตรียม

2.1.1.1 การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวหลาม

การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวหลามสามารถแบ่งเป็น 2 วิธี ดังนี้

วิธีที่ 1 (เริ่มประมาณก่อน ปี 2495 สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ – ปัจจุบัน) อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวหลาม ประกอบด้วย กระบอกไม้ไผ่ ถ่าน กาบมะพร้าว เครื่องตัดไม้ไผ่

วิธีที่ 2 (เริ่มตั้งแต่ประมาณปี 2546 – ปัจจุบัน) อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวหลาม ประกอบด้วย กระบอกไม้ไผ่ เครื่องตัดไม้ไผ่ เตาแก๊ส และแก๊ส

ตารางที่ 2 การเปรียบเทียบภูมิปัญญาการเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวหลามหนองมนในอดีตกับปัจจุบัน

	วิธีที่ 1	วิธีที่ 2
การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวหลามหนองมน	กระบอกไม้ไผ่ ถ่าน กาบมะพร้าว เครื่องตัดไม้ไผ่	กระบอกไม้ไผ่ เตาแก๊ส แก๊ส

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 4 กระบอกไม้ไผ่ป่า

ภาพที่ 5 เครื่องตัดไม้ไผ่

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

วิธีการตัดกระบอกไม้ไผ่ทำข้าวหลามหนองมน

1. นำไม้ไผ่ มาวางที่เครื่องตัด

2. วัดความยาวกระบอกข้าวหลามประมาณ 10 นิ้ว แต่ละกระบอกต้องมีข้ออยู่ระหว่างกลางกระบอก (ไม้ไผ่ 1 ลำจะตัดกระบอกได้ประมาณ 10 กระบอก)

3. ตัดไม้ไผ่ตามขนาดยาวที่วัด

4. นำกระบอกไม้ไผ่ที่ตัดเสร็จแล้วมาล้างให้สะอาด

ภาพที่ 6 การตัดกระบอกไม้ไผ่

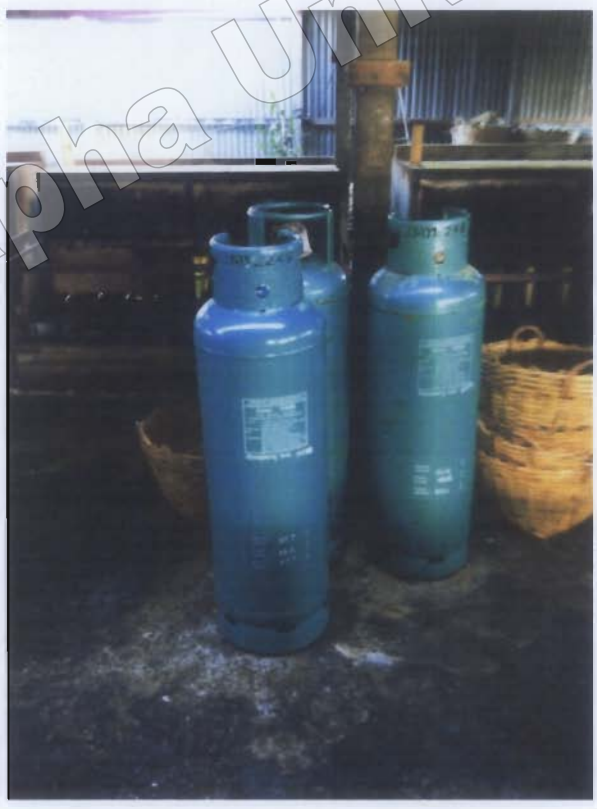
มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 7 ถ่าน

ภาพที่ 8 กาบมะพร้าว

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 9 เตาแก๊ส



ภาพที่ 10 ถังแก๊ส

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

2.1.1.2 การเตรียมส่วนผสมในการทำข้าวหลามหนองมน

การเตรียมส่วนผสมในการทำข้าวหลามหนองมนสามารถแบ่งเป็น 2 วิธี ดังนี้

วิธีที่ 1 (เริ่มประมาณก่อน ปี 2495 สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ – ปัจจุบัน) ส่วนผสมในการทำข้าวหลามประกอบด้วยข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ ถั่วดำ น้ำกะทิ เกลือ และน้ำตาลทราย

วิธีที่ 2 (เริ่มตั้งแต่ประมาณปี 2546 – ปัจจุบัน) ส่วนผสมในการทำข้าวหลามประกอบด้วยข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ ถั่วดำ เผือก มะพร้าวอ่อน กล้วยหอม น้ำกะทิ เกลือ และน้ำตาลทราย

ตารางที่ 3 การเปรียบเทียบภูมิปัญญาการเตรียมส่วนผสมในการทำข้าวหลามหนองมนในอดีตกับปัจจุบัน

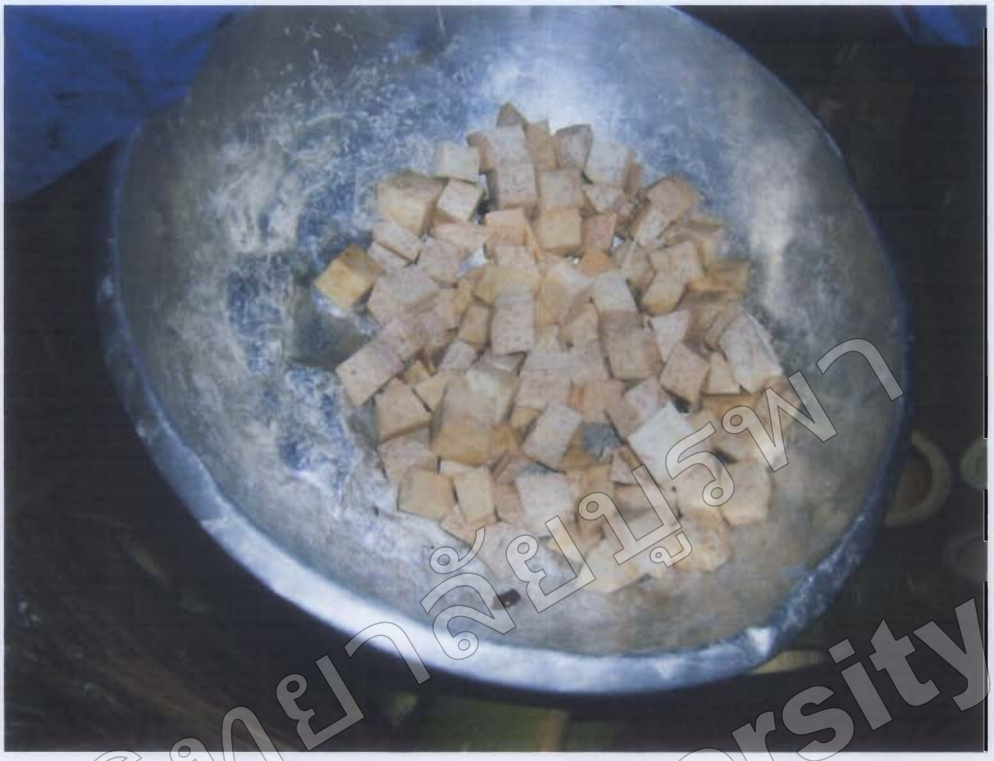
	วิธีที่ 1	วิธีที่ 2
การเตรียมส่วนผสมในการทำข้าวหลามหนองมน	ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ ถั่วดำ น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาลทราย	ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ ถั่วดำ เผือก มะพร้าวอ่อน กล้วยหอม น้ำกะทิ

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 11 ข้าวเหนียวขาว

ภาพที่ 12 ข้าวเหนียวดำ

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University



ภาพที่ 13 เผือก

ภาพที่ 14 ถั่วดำ

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 15 มะพร้าวอ่อน

ภาพที่ 16 น้ำกะทิ

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 17 เกลือ

ภาพที่ 18 น้ำตาลทราย

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

2.1.2 การกรอก

2.1.2.1 การกรอกข้าวเหนียว

การกรอกข้าวเหนียวสามารถแบ่งเป็น 2 วิธี ดังนี้

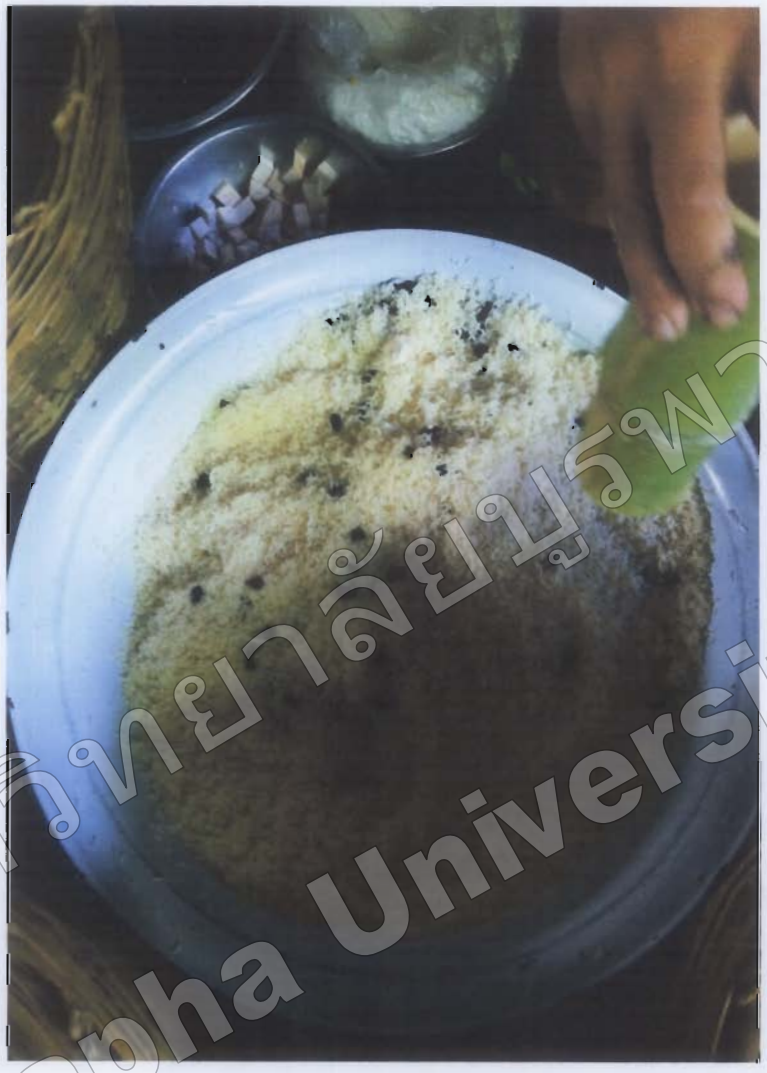
วิธีที่ 1 (เริ่มประมาณก่อน ปี 2495 สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ – ปัจจุบัน) กรอกข้าวเหนียวที่ผสมกับถั่วดำใส่ในกระบอกไม้ไผ่ประมาณ 1/3 ของกระบอก

วิธีที่ 2 (เริ่มตั้งแต่ประมาณปี 2546 – ปัจจุบัน) กรอกข้าวเหนียวที่ผสมกับถั่วดำ เผือก มะพร้าวอ่อน และกล้วยหอมใส่ในกระบอกไม้ไผ่ประมาณ 1/3 ของกระบอก

ตารางที่ 4 การเปรียบเทียบภูมิปัญญาการเตรียมส่วนผสมในการทำข้าวหลามหนองมนในอดีตกับปัจจุบัน

	วิธีที่ 1	วิธีที่ 2
การกรอกข้าวเหนียว	กรอกข้าวเหนียวที่ผสมกับถั่วดำ ใส่ในกระบอกไม้ไผ่ประมาณ 1/3 ของกระบอก	กรอกข้าวเหนียวที่ผสมกับเผือก ถั่วดำ กล้วยหอม หรือมะพร้าวอ่อนใส่ในกระบอกไม้ไผ่ประมาณ 1/3 ของกระบอก

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University



ภาพที่ 19 การกรอกข้าวเหนียววิธีที่ 1 และ วิธีที่ 2

2.1.2.2 การกรอกน้ำกะทิ

การกรอกน้ำกะทิสามารถแบ่งเป็น 2 วิธี ดังนี้

วิธีที่ 1 (เริ่มประมาณก่อน ปี 2495 สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ – ปัจจุบัน) กรอกน้ำกะทิที่ผสมเกลือและน้ำตาลทรายในกระบอกทีละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าวเหนียว

วิธีที่ 2 (เริ่มตั้งแต่ประมาณปี 2546 – ปัจจุบัน) กรอกน้ำกะทิที่ผสมกับเกลือและน้ำตาลทรายในกระบอกทีละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าวเหนียว

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ตารางที่ 5 การเปรียบเทียบภูมิปัญญาการกรอกน้ำกะทิในการทำข้าวหลามหนองมนในอดีตกับปัจจุบัน

	วิธีที่ 1	วิธีที่ 2
การกรอกน้ำกะทิ	กรอกน้ำกะทิที่ผสมกับเกลือและน้ำตาลทรายในกระบอกทีละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าวเหนียว	กรอกน้ำกะทิที่ผสมกับเกลือและน้ำตาลทรายในกระบอกทีละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าวเหนียว

ภาพที่ 20 การกรอกน้ำกะทิวิธีที่ 1 และ วิธีที่ 2

2.1.3 การเผาข้าวหลาม

การเผาข้าวหลามสามารถแบ่งเป็น 2 วิธี ดังนี้

วิธีที่ 1 การเผาข้าวหลามแบบธรรมชาติ (เริ่มประมาณก่อน ปี 2495 สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ – ปัจจุบัน)

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

1. นำกาบมะพร้าวและถ่านวางเรียงเป็นแถวยาว

ภาพที่ 21 กาบมะพร้าวที่ถูกวางเป็นแถว

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

2. ขุดหลุมลึกประมาณ 2-3 นิ้ว ตั้งกระบอกไม้ไผ่ในหลุมและเกลี่ยดิน

ภาพที่ 22 กระบอกไม้ไผ่ที่ถูกตั้งในหลุม

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

3. นำแผ่นกระเบื้องสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ มาปิดข้างบนกระบอกไม้ไผ่ เพื่อไม่ให้ฝุ่นเข้าไปข้างในกระบอก

ภาพที่ 23 การปิดกระบอกไม้ไผ่

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

4. จุดไฟที่กาบมะพร้าวใช้เวลาประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง

ภาพที่ 24 กำลังเผาข้าวหลาม

5. เมื่อเผาเสร็จ นำออกมาจากหลุมและเรียงใส่ในเข่ง ทิ้งไว้จนอุ่น

ภาพที่ 25 ข้าวหลามที่เผาเสร็จ

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

วิธีที่ 2 การเผาข้าวหลามแบบใช้เตาแก๊ส (เริ่มตั้งแต่ประมาณปี 2546 – ปัจจุบัน)

1. นำกระบอกข้าวหลามมาเรียงที่ราวเผาข้าวหลามในเตาเผาด้วยแก๊ส

ภาพที่ 26 นำกระบอกข้าวหลามในเตาแก๊ส

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

2. จุดไฟและปรับความร้อนเตาแก๊ส เผาข้าวหลามประมาณ 2 -3 ชั่วโมง

ภาพที่ 27 ปรับความร้อนเตาแก๊ส

3. เมื่อเผาเสร็จ นำออกมาจากเตาแก๊สและเรียงใส่ในเข่ง ทิ้งไว้จนอุ่น

ภาพที่ 28 นำข้าวหลามจากเตาแก๊ส

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ตารางที่ 6 การเปรียบเทียบภูมิปัญญาการเผาข้าวหลามหนองมนในอดีตกับปัจจุบัน

	วิธีที่ 1	วิธีที่ 2
การเผาข้าวหลามหนองมน	1. นำกาบมะพร้าวและถ่านวางเรียงเป็นแถวยาว 2. ขุดหลุมลึกประมาณ 2-3 นิ้ว ตั้งกระบอกไม้ไผ่ในหลุมและเกลี่ยดิน 3.นำแผ่นกระเบื้องสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ มาปิดข้างบนกระบอกไม้ไผ่ เพื่อไม่ให้ฝุ่นเข้าไปข้างในกระบอก 4.จุดไฟที่กาบมะพร้าวใช้เวลาประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง 5.เมื่อเผาเสร็จ นำออกมาจากหลุมและเรียงใส่ในเข่ง ทิ้งไว้จนอุ่น	1. นำกระบอก ข้าวหลามมาเรียงที่ราวเผาข้าวหลามในเตาเผาด้วยแก๊ส 2. จุดไฟและปรับความร้อนเตาแก๊ส เผาข้าวหลามประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง 3. เมื่อเผาเสร็จ นำออกมาจากเตาแก๊สและเรียงใส่ในเข่ง ทิ้งไว้จนอุ่น

2.1.4 การทำความสะอาดกระบอกข้าวหลาม

การทำความสะอาดกระบอกข้าวหลามสามารถแบ่งเป็น 2 วิธี

วิธีที่ 1 ใช้น้ำล้างกระบอกข้าวหลามภายนอกให้สะอาด เนื่องจากมีฝุ่นและเขม่าไฟติดกระบอกข้าวหลาม (เริ่มประมาณก่อน ปี 2495 สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ – ปัจจุบัน)

วิธีที่ 2 ใช้ผ้าเช็ดกระบอกข้าวหลามภายนอกให้สะอาด โดยกระบอกข้าวหลามไม่ค่อยสกปรก (เริ่มตั้งแต่ประมาณปี 2546 – ปัจจุบัน)

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ตารางที่ 7 การเปรียบเทียบภูมิปัญญาการทำความสะอาดกระบอกข้าวหลามหนองมนในอดีตกับปัจจุบัน

	วิธีที่ 1	วิธีที่ 2
การทำความสะอาดกระบอกข้าวหลามหนองมน	ใช้น้ำล้างกระบอกข้าวหลามภายนอกให้สะอาด เนื่องจากมีฝุ่นและเขม่าไฟติดกระบอกข้าวหลาม	ใช้ผ้าเช็ดกระบอกข้าวหลามภายนอกให้สะอาด โดยกระบอกข้าวหลามไม่ค่อยสกปรก

ภาพที่ 29 นำน้ำล้างกระบอกข้าวหลาม

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 30 การใช้ผ้าเช็ดกระบอกข้าวหลาม

2.2 กระบวนการเรียนรู้

2.2.1 การบอกเล่าและการสาธิตวิธีการ ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามใช้วิธีการบอกเล่าและการสาธิตให้แก่ผู้รับการสืบทอด จำนวน 10 คน

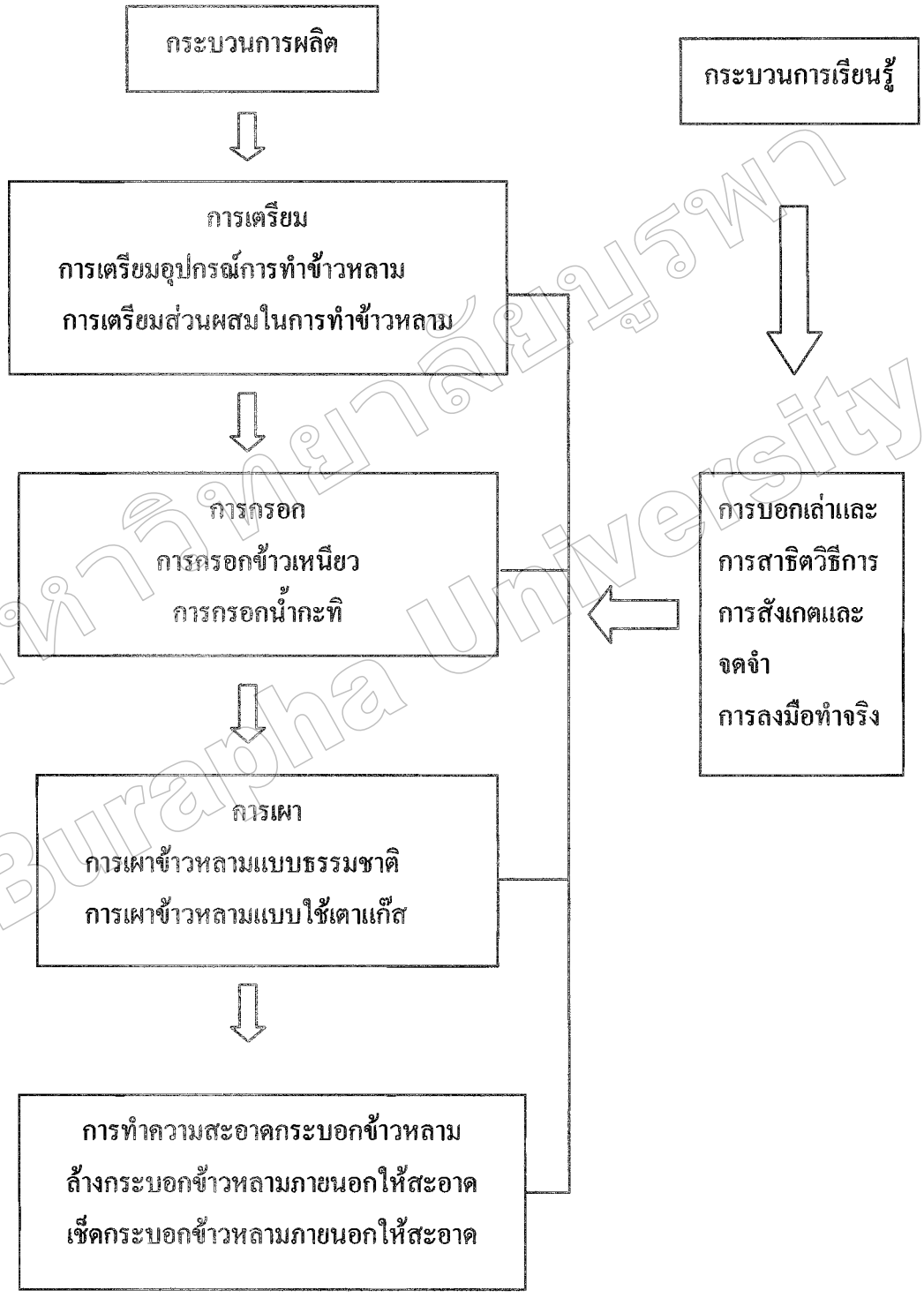
2.2.2 การสังเกตและจดจำ ผู้รับการสืบทอดต้องสังเกตและจดจำกระบวนการผลิตข้าวหลามในช่วงเวลาที่ผู้สืบทอดผลิตข้าวหลาม จำนวน 3 คน

2.2.3 การลงมือทำจริง นอกจากได้ความรู้ที่เกี่ยวกับการผลิตข้าวหลาม ผู้รับการสืบทอดต้องลงมือทำจริงและฝึกฝนด้วยตนเอง จึงได้รู้ว่าทำผิดหรือถูก และปรับปรุงใหม่จนเกิดความชำนาญ จำนวน 10 คน

จากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้พบว่า ถ้าผู้ผลิตข้าวหลาม รวมทั้งหมด 10 คน ในฐานะที่เป็นผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม ใช้วิธีการบอกเล่าและการสาธิตวิธีการในกระบวนการเรียนรู้ ถ้าผู้ผลิตข้าวหลามในฐานะที่เป็นผู้รับการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม รวมทั้งหมด 10 คน ใช้วิธีการลงมือทำจริงในกระบวนการเรียนรู้ มี 3 คน ใช้มากกว่า 1 วิธี ซึ่งเป็นการสังเกตและจดจำในกระบวนการเรียนรู้

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

จากการศึกษาที่ดังกล่าวมา ผู้วิจัยสามารถสรุปประเด็นสำคัญของกระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามในตลาดหนองมนเป็นภาพแสดง ดังนี้



ภาพที่ 31 กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามในตลาดหนองมน

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ตอนที่ 2 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน

จากวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่ต้องการศึกษา ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาในประเด็นของปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน ผลการศึกษาพบว่ามีปัจจัยเชิงบวก และปัจจัยเชิงลบ ดังต่อไปนี้

1. ปัจจัยเชิงบวก

1.1 ความต้องการในการดำรงชีวิต

ผู้ประกอบอาชีพการทำข้าวหลามส่วนใหญ่เป็นคนระดับกลางที่มีการศึกษาน้อย และจึงไม่มีโอกาสและศักยภาพในการประกอบอาชีพอื่นที่ดีกว่า จึงสืบทอดภูมิปัญญานี้จากพ่อแม่ ต้องการยึดเป็นอาชีพ เลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้ ทำให้ตนเองและครอบครัวมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น บางคนพัฒนาตัวเองไปเรื่อย ๆ จึงเกิดความสำเร็จอย่างยิ่ง ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

...เรียนจบแค่ประถมศึกษา 4 ไม่ค่อยมีความสามารถไปทำอาชีพอื่น ช่วยพ่อแม่ขายข้าวหลามตั้งแต่อายุประมาณ 15 - 16 ปีจนถึงตอนนี้ ทำให้เรามีกินมีใช้ มีงานทำ...
(นิภา สร้อยสน, สัมภาษณ์, 6 พฤศจิกายน 2554)

...บ้านไม่มีเงิน พ่อแม่ไม่มีเงินส่งไปเรียน เราไม่เคยเรียน ก็เลยมาช่วยพ่อแม่ทำข้าวหลาม ... (กัลยา สร้อยสน, สัมภาษณ์, 6 พฤศจิกายน, 2554)

...ได้กำไรไม่มาก เพราะเราใช้พวกอุปกรณ์และส่วนผสมแพง เราแค่อาศัยอยู่เผาทุกวันเผาประจำ เป็นอาชีพของเราเอง เราเลิกไม่ได้... (สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...ตอน ป. 3 ป. 4 วันเสาร์วันอาทิตย์ก็มาช่วยพ่อแม่ทำข้าวหลามและช่วยขายด้วยจนถึงปัจจุบันนี้ ตอนนี้ยายก็แก่แล้ว เราก็ต้องช่วยเขาเยอะและเราก็มีงานทำด้วย... (ปรีชา สร้อยสน, สัมภาษณ์,15 พฤศจิกายน 2554)

...พ่อแม่ไม่มีเงินส่งเราไปเรียนหนังสือ เราอยู่บ้านก็ช่วยพ่อแม่ทำข้าวหลาม แล้วเอาไปขายที่นอกบ้าน แล้วฝึกทำข้าวหลามเรื่อย ๆ จนถึงวันนี้ จึงมีความสามารถเลี้ยงตนเองได้...
(ประเทือง คงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

1.2 ความต้องการของตลาด

ตามการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนและท้องถิ่น ตลาดหนองมนขยายตัวเรื่อย ๆ และกลายเป็นตลาดที่มีระบบที่ดีและมีชื่อเสียง ข้าวหลามหนองมนถือเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีคนรู้จักมากขึ้น ความต้องการของตลาดจึงเพิ่มขึ้นไปด้วย ผู้ประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด จึงต้องรับภูมิปัญญาการทำข้าวหลามมา และค้นหาวิธีใหม่มาช่วยแก้ไข

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ปัญหานี้ ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

... แต่ก่อนข้าวหลามก็มีรสชาติเค็ม ตอนมีไม่มีแล้ว เพราะคนกรุงเทพฯ มา เขานิยมกินแบบหวาน ๆ เราก็เลยทำตามความต้องการของเขา แต่ข้าวหลามของร้านเราคือหวานไม่หวานมากเค็ม ๆ หน่อย มัน ๆ หวานมากใครกินก็รู้สึกไม่อร่อย...

...เมื่อก่อนข้าวหลามนครปฐมดัง แต่ตอนนี้คนนครปฐมก็มาซื้อข้าวหลามที่นี่ เขาบอกว่าของเราอร่อยกว่า ที่อื่นทำข้าวหลามไม่เหมือนกับเรา ไม่ได้เผาเหมือนกับเรา เราเผามากกว่าและนานกว่าเขา...

...เราไม่เคยหยุดทำ ไม่ว่าจะไปไหนต้องมีคนมาขายแทน ไม่ไปไหนทีเดียวหมดทั้งครอบครัว เพราะลูกค้าประจำของเราเยอะ ถ้าเขามาแล้วเห็นเราปิดร้านก็จะเสียความรู้สึกดี งั้นร้านเราก็จะเสียลูกค้าไป...(สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...ร้านค้าที่ขายข้าวหลามมีจำนวนมาก ส่วนใหญ่ไม่ได้ทำข้าวหลามเอง ก็เลยมาสั่งที่ร้านเรา มีร้านค้าประมาณ 20 - 30 ร้าน มาซื้อที่ร้านเราทุกวัน เราต้องทำทุกวันไม่มีวันหยุดเลย...
(นิภาวรรณ ซื่อสัตย์, สัมภาษณ์, 20 กรกฎาคม 2555)

...จากข้าวหลามหนองมนมีชื่อเสียงมากขึ้น ลูกค้าที่มาซื้อก็เยอะขึ้นด้วย พี่เขาก็คิดวิธีใหม่มาเผาข้าวหลาม เผาได้ครั้งละประมาณ 300 ถ้วย ในเวลาเร็ว ประหยัดเวลาได้มาก...
(พร, สัมภาษณ์, 18 ธันวาคม 2554)

1.3 ความสนใจส่วนตัว

การที่ครอบครัวประกอบอาชีพการทำข้าวหลามอยู่แล้ว ทำให้ผู้รับการสืบทอดภูมิปัญญาเห็นการทำข้าวหลามทุกวัน ซึ่งเกิดความสนใจที่จะเรียนรู้ตาม นอกจากนี้ ความสนใจและความชอบส่วนตัว เป็นสิ่งที่กระตุ้นทำให้ผู้รับการสืบทอดภูมิปัญญาไปเรียนรู้ สืบทอดภูมิปัญญานี้มา และพัฒนาด้วยตนเอง เนื่องจากประกอบอาชีพการทำข้าวหลามเป็นงานที่ยาก ถ้าขาดความสนใจและความชอบ ผู้รับการสืบทอดคงจะไม่มีความอดทนและความพยายามฝึกฝนและรับการสืบทอดต่อมา ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

...เห็นพ่อแม่ทำข้าวหลามตั้งแต่เด็ก ๆ เวลาเลิกเรียนก็กลับบ้านช่วยพ่อแม่ขายข้าวหลามหรือเตรียมของที่ทำข้าวหลาม จึงเกิดความคิดว่า เราจะทำข้าวหลามขายเองสักวันหนึ่ง...
(นิภา สร้อยสน, สัมภาษณ์, 6 พฤศจิกายน 2554)

...ตอนนั้นไม่ได้ไปเรียนหนังสือ วัน ๆ ก็อยู่แต่บ้านและดูพ่อแม่ทำข้าวหลาม ตัวเองก็เลียนแบบเขากรอกข้าวหลาม เทน้ำกะทิ รู้สึกสนุกและอยากทำเหมือนเขา...
(ประเทือง คงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

...เห็นพ่อแม่ทำข้าวหลาม และไปขาย รู้สึกเป็นสิ่งที่สนุก เราก็อยากเป็นพ่อค้าแม่ค้า

เหมือนเขา ก็ไปดูเขาทำอย่างไร และเขาสอนเราไปเรื่อย ๆ จนเราทำเองได้...
(นิภาวรรณ ซื่อสัตย์, สัมภาษณ์, 19 กรกฎาคม 2555)

...เราก็ทำตามพ่อแม่ตั้งแต่เด็ก รู้สึกอยากทำและชอบทำ ไม่งั้นก็ไม่ได้อดทนฝึกทำและขายจนถึงวันนี้หรอก... (สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...พ่อแม่บอกว่าบ้านเราทำข้าวหลามตั้งแต่ปู่ย่าตายาย ตอนที่เรายังเป็นเด็กอยู่ ก็ชอบไปดูเขาทำข้าวหลามและอยากจะทำตามบ้าง... (นิภาวรรณ ซื่อสัตย์, สัมภาษณ์, 20 กรกฎาคม 2555)

...พี่เขาเป็นคนที่ชอบทำขนมมาก ทำทุกสิ่งทุกอย่างด้วยตนเอง ว่าง ๆ ก็จะคิดรสชาติใหม่จนทำให้ข้าวหลามมีหลายรสชาติ และขึ้นชื่อว่าข้าวหลาม 9 ไส้...
(พร, สัมภาษณ์, 18 ธันวาคม 2554)

1.4 การส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

การส่งเสริมสนับสนุนจากรัฐบาล เป็นปัจจัยภายนอกที่มีความสำคัญกับภูมิปัญญาการทำข้าวหลามอย่างมาก เนื่องจากรัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงจัดการประกวดหลายประเภท ทั้งในจังหวัดชลบุรีและต่างจังหวัด เพื่อเผยแพร่และอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ ทำให้ข้าวหลามหนองมนได้รับรางวัลมากมาย ซึ่งได้ช่วยยกระดับข้าวหลามหนองมนให้เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและเพิ่มยอดขายให้กับผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม นอกจากนี้ยังทำให้ผู้ประกอบอาชีพข้าวหลามมีความมั่นใจจะพัฒนาการผลิตข้าวหลามให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้นและสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามต่อไป ดังคำให้สัมภาษณ์ของรองนายกเทศมนตรีเมืองแสนสุข ดังนี้

...ข้าวหลามเป็นอาหารพื้นเมือง อาหารพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่น คำขวัญจังหวัดชลบุรีว่า ทะเลงาม ข้าวหลามอร่อย อ้อยหวาน จักสานดี ประเพณีวิ่งควาย และคำขวัญเทศบาลเมืองแสนสุขว่า บางแสนแสนสุข สามมุขลือนาม ข้าวหลามหนองมน ประชาชนสามัคคี ประเพณีวันไหล ทีนี้ก็ได้เห็นความสำคัญของข้าวหลามหนองมน พวกอาหารพื้นเมืองที่ดีและอร่อยที่ยังมีอยู่ เราถือว่าเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน และก็เป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่น เราก็อนุรักษ์ไว้ ให้คนรุ่นหลังได้รู้จัก สืบทอดให้ลูกหลาน หากลูกหลานไม่มีอาชีพอะไรทำ ก็ทำข้าวหลามทำขนมขาย เทศบาลก็ช่วยเหลือเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น สนับสนุนอาชีพการทำข้าวหลาม จัดงานประกวดหลายอย่าง เช่น ประกวดรสชาติข้าวหลามหรือประกวดการกินข้าวหลาม เป็นวิธีที่เผยแพร่ให้ชาวต่างจังหวัดรู้จัก หรือเวลามีแขกชาวต่างชาติมา เราก็ไปซื้อมาให้เขาชิม ซื้อมาเป็นของฝากให้เขา เหตุผลที่ข้าวหลามหนองมนดังกว่าที่อื่นคืออร่อยกว่าที่อื่น ใคร ๆ ซื้อมากินแล้วก็จะติดใจทำให้เขามาชลบุรีก็จะนึกถึงข้าวหลามหนองมน ทีนี้วิธีการทำข้าว

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

หลามมี 2 แบบ คือ แบบเผาฟืนและแบบเผาแก๊ส คนสมัยก่อนเผาข้าวหลามใช้ฟืน แต่ขั้นตอนค่อนข้างลำบาก คนสมัยใหม่จึงนิยมใช้แก๊สมาเผาข้าวหลาม แต่ว่าคนส่วนใหญ่ที่มาซื้อข้าวหลาม ก็อยากได้ข้าวหลามแบบเผาฟืน เราก็พยายามอนุรักษ์ ภูมิปัญญานี้ของชาวบ้านไว้ และสืบทอดสู่ลูกหลานต่อไป...

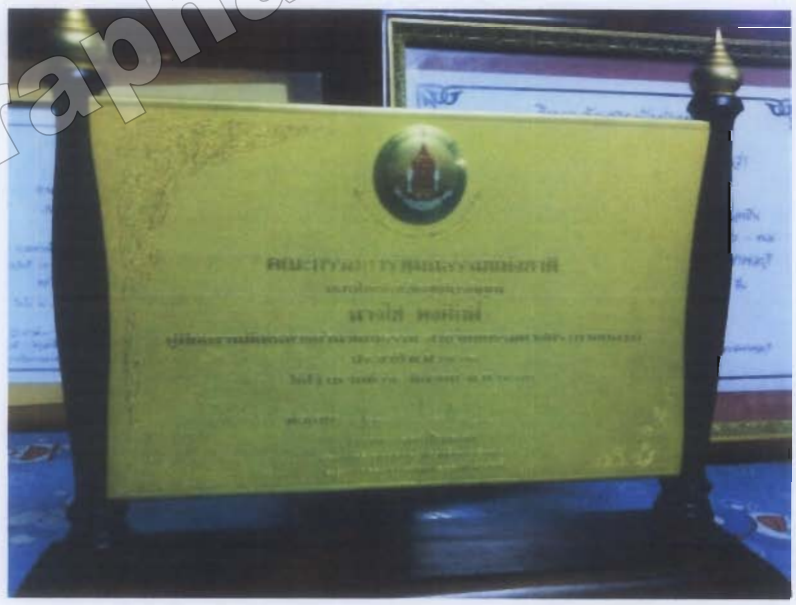
(สวัสดิ์ หอมปลื้ม, สัมภาษณ์, 12 กรกฎาคม 2555)

ภาพที่ 32 โล่เชิดชูเกียรติ ในงานสาธิตการทำข้าวหลามของงานมหกรรมวัฒนธรรมพื้นบ้านระหว่างวันที่ 8-14 สิงหาคม 2530 ลงนามโดย เลขาธิการคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ

ภาพที่ 33 โล่เชิดชูเกียรติ ในงานชุมนุมลูกเสือโลก ครั้งที่ 20 ระหว่างวันที่ 29 ธันวาคม ถึง วันที่ 6 มกราคม 2546 ลงนามโดยประธานกรรมการกิจกรรมมรดกของเรา และหัวหน้าฐานขนมไทย

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ภาพที่ 34 โล่เชิดชูเกียรติ ประกาศนียบัตรร้านมาตรฐานของเทศบาลตำบลแสนสุข ประจำปี พ.ศ. 2536 ลงนามโดยนายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลแสนสุข



ภาพที่ 35 โล่เชิดชูเกียรติ ผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม สาขาคหกรรมศาสตร์ (ภาคกลาง) ประจำปี พ.ศ. 2511 ให้ไว้ ณ วันที่ 24 มีนาคม พ.ศ. 2532

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

2. ปัจจัยเชิงลบ

2.1 การขาดแคลนผู้สืบทอด

เนื่องจากผู้สืบทอดอายุมากขึ้น สุขภาพร่างกายไม่ค่อยแข็งแรง มีอาการเจ็บป่วยง่าย และมีโรคประจำตัว หรือเสียชีวิตไป คนรุ่นหลังที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามแบบดั้งเดิมมามีจำนวนน้อยลง อาจจะทำให้ภูมิปัญญานี้ไม่ได้สืบทอดต่อไปอีก ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

...ทำงานนี้มาตั้งนาน เป็นโรคปวดหลังปวดแขน บางทีรู้สึกไม่ไหวก็ไปพักผ่อน ต้องให้ญาติพี่น้องที่บ้านมาช่วยทำ...

...แต่ก่อนเราทำข้าวหลามเยอะกว่านี้นะ วันละสองรอบ ตอนนี้อายุเยอะแล้ว เริ่มรู้สึกไม่ไหว เผารอบเดียวก็จบ... (ประเทือง คงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

...คนอายุมากก็เป็นแบบนี้แหละ มีโรคประจำตัว พยายามทำข้าวหลามเท่าที่ตัวเองทำได้...

..ถ้าเราเสียชีวิตไป อาจจะไม่มีใครมาสืบทอดการทำข้าวหลามต่อ...
(บุญเที่ยง คงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

2.2 การไม่มีเวลาสืบทอด

เนื่องจากผู้สืบทอดเป็นผู้ประกอบอาชีพทำข้าวหลาม ต้องการลงมือทำด้วยตนเองทุกขั้นตอนในการผลิตข้าวหลาม จะไม่มีเวลาสอนคนอื่นโดยตรงอย่างละเอียด และผู้สืบทอดบางคนยังประกอบอาชีพอื่นด้วย จึงไม่มีเวลาสืบทอดให้กับบุคคลอื่น ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

...เจ้าของร้านทำงานอย่างอื่นด้วย เขาไม่ค่อยมีเวลามาทำเองและก็ไม่ค่อยมีเวลามาสอนคนอื่นทำหรอก... (พร, สัมภาษณ์, 18 ธันวาคม 2554)

...ขั้นตอนการทำข้าวหลามมันเยอะ บางที่ไม่มีเวลาอธิบายให้ละเอียดเท่าไหร่ ถ้าขาดขั้นตอนไหนก็จะทำไม่อร่อย... (สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...ไม่ค่อยมีเวลาสอนคนอื่นทำหรอก เพราะตื่นมาตั้งแต่ตี 3 ตี 4 เผาประมาณ 3 - 4 ชั่วโมง เสร็จแล้วก็เอาไปขายที่ตลาดเอง ตอนบ่ายก็ต้องกลับมาบ้านเตรียมของที่ทำข้าวหลาม...
(สำเนา สร้อยสน, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

2.3 การไม่มีผู้รับการสืบทอด

2.3.1 ผู้รับการสืบทอดขาดความอดทนและความพยายาม

เนื่องจากการทำข้าวหลามเป็นงานที่เหนื่อย มีขั้นตอนมาก และต้องอยู่กับความสกปรกและความร้อน จึงทำให้ผู้รับการสืบทอดส่วนใหญ่ขาดความอดทนและความพยายามในการเรียนและการฝึกฝน มักจะเลิกเรียนและเลิกฝึกก่อนที่จะสามารถทำได้ ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

...สมัยนี้ คนส่วนใหญ่ก็ทนไม่ไหวหรอก ถ้าตั้งใจมาเรียนก็ไม่ยากหรอก แต่บางคนแค่ทำแป๊ปเดียว ก็ลาออกไปทำงานอื่นแล้ว บางคนก็บอกว่าทำงานนี้มันร้อนมาก และสกปรกด้วย ไม่ตั้งใจเรียนและฝึกก็ทำไม่ได้แหละ...

...ทำข้าวหลามมันเป็นงานที่เหนื่อยมาก ๆ ต้องใช้ความอดทน เพราะมันร้อนและเหนื่อย มีควันมีฝุ่นเต็มไปหมด เด็ก ๆ ในสมัยนี้ไม่ค่อยมีความอดทน ก็ไม่ค่อยมีใครสนใจมาทำหรอก... (สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...ลูกเรียนจบแล้วก็ไปทำงานอย่างอื่น เขาไม่อยากมาทำงานหนัก ๆ อย่างนี้หรอก เวลาเผามันก็อันตราย ทั้งมีฝุ่นและทั้งมีไฟ... (นิภา สร้อยสน, สัมภาษณ์, 6 พฤศจิกายน 2554)

2.3.2 ผู้รับการสืบทอดใหม่มีการศึกษาสูงจึงเลือกประกอบอาชีพอื่น

ปัจจุบัน คนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่มีการศึกษาสูง ไปประกอบอาชีพอื่นที่สบายหรือมีรายได้ดี ไม่สนใจเรียนรู้และช่วยงานในครอบครัว จึงทำให้ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามไม่รู้จะสืบทอดให้กับใคร ในที่สุด อาจจะทำให้ภูมิปัญญานี้สูญหายไป ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพทำข้าวหลาม ดังนี้

...ลูกหลานไปทำอาชีพอื่นหมดแล้ว ไม่มีใครมารับสืบทอดเลย บ้านนี้แค่เหลือพี่น้อง 4 คนช่วยทำข้าวหลาม...

...น้องคนอื่นไม่สนใจงานนี้หรอก ถ้าเขาไม่ชอบทำ ก็ไม่มีใครบังคับเขาได้ เขาบอกว่าทำงานอื่นดีกว่า ไม่เหนื่อยเท่ากับทำข้าวหลาม... (ประเทือง ดงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

...เด็กสมัยนี้เรียนจบแล้วก็ไปทำงานอย่างอื่น เพราะมันสบายกว่าและมีเงินเยอะกว่าทำข้าวหลาม... (บุญเที่ยง ดงศักดิ์ , สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

...ไม่มีใครมาช่วยทำเลย ลูกของเจ้าของร้านก็ไปทำอาชีพอื่นแล้ว ได้เงินเยอะกว่านี้... (พร, สัมภาษณ์, 18 ธันวาคม 2554)

2.4 การขาดแคลนวัตถุดิบ

ในปัจจุบัน วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตข้าวหลามไม่เพียงแต่มีราคาสูงขึ้น และยังมีปัญหาที่มีจำนวนลดน้อยลง จึงทำให้ต้นทุนการผลิตข้าวหลามสูงขึ้น หรืออาจจะทำให้ข้าวหลามแบบดั้งเดิมไม่ได้อยู่กับตลาดหนองมนต่อไป ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

...ไม่เคยนึกเลย แต่ถ้าไม่มีไม้ไผ่แล้ว คงจะทำไม่ได้...

(สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...แต่ก่อนแถวนี้ยังมีไม้ไผ่เลย ตอนนี้มันไม่มีแล้ว ไผ่ป่าต้องสั่งจากกาญจนบุรี เอาไม้ไผ่อย่างอื่นมาทำข้าวหลามมันก็ไม่อร่อย... (ประเทือง ดงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

...ไม้ไผ่ก็สั่งจากจังหวัดกาญจนบุรี หรือจังหวัดจันทบุรี ไม่ได้คิดว่าจะหมดนะคะ ถ้าไม่มีแล้วก็คงทำไม่ได้หรอก หรือต้องใช้อย่างอื่นมาทำคะ...

(นิภาวรรณ ซื่อสัตย์, สัมภาษณ์, 19 กรกฎาคม 2555)

...กระบอกไม้ไผ่ ข้าวเหนียว ถั่ว ฯลฯ ทุกสิ่งทุกอย่างราคาขึ้นไปหมด กำไรเราก็น้อยลง...

...เราใช้วิธีดั้งเดิมทำข้าวหลาม ถ้าไม่มีไม้ไผ่ก็ไม่รู้จะเอาอะไรมาแทน...

(บุญเที่ยง คงศักดิ์ , สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

2.5 ฤดูกาลมีผลกระทบต่อการผลิตข้าวหลาม

เนื่องจากไม้ไผ่และกาบมะพร้าวเป็นวัตถุดิบที่ดูดความชื้น ในช่วงฤดูฝน จะทำให้การเผาข้าวหลามไม่สะดวกหรือต้องใช้เวลานานกว่าปกติ นอกจากนี้ ผู้ที่เผาข้าวหลามแบบธรรมชาติต้องการเผาข้าวหลามอยู่บนพื้น ถ้าหากพื้นมีน้ำ การเผาข้าวหลามจะดำเนินไม่ได้ ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ดังนี้

...เมื่อถึงหน้าฝน เราก็ไม่ได้ทำข้าวหลามทุกวัน เพราะกาบมะพร้าวมันจะชื้น เมื่อเผามันจะไม่ค่อยดีหรอก... (สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...ตอนหน้าฝนไม่ค่อยน่าทำข้าวหลาม เพราะว่ากระบอกไม้ไผ่ดูดความชื้น เวลาที่เผามันนานขึ้น แล้วถ้าพื้นเปียกก็เผาไม่ได้อยู่ดี... (ประเทือง คงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

ตอนที่ 3 คุณค่าของการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน

1. สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและท้องถิ่น

ภูมิปัญญาการทำข้าวหลามเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สร้างรายได้ให้ชุมชนหนองมน ทำให้เศรษฐกิจชุมชนหนองมนดีขึ้น ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง และทำให้ชาวหนองมนพึ่งพาตนเองได้ เมื่อประชาชนมีอาชีพและมีรายได้ รัฐบาลจึงสามารถเก็บภาษีจากประชาชนได้ สามารถนำรายได้จากการเก็บภาษีไปพัฒนาประเทศในด้านต่าง ๆ ได้ ดังคำให้สัมภาษณ์ของรองนายกเทศมนตรีเมืองแสนสุข ดังนี้

...ร้านที่ชาวบ้านตั้งชื่อว่า แม่ไข่ แม่นิยม แม่...เป็นต้น ที่เป็นสัญลักษณ์ของเขาเอง คือคนที่ขายส่วนใหญ่เป็นแม่ พ่อช่วยเผา ต่อมาลูกก็มาช่วยทำ สมาชิกอยู่ในครอบครัวก็มาช่วย เพื่อช่วยครอบครัวทำมาหากิน การเผาข้าวหลามแบบธรรมชาติทำคนเดียวไม่ได้ ต้องมีหลายคนมาช่วยกัน ทีนี้ก็ทำให้คนรู้จักความสำคัญของการช่วยเหลือกัน วันหลังจะได้มีน้ำใจไปช่วยเหลือคนอื่น อีกอย่างหนึ่ง ประกอบอาชีพการทำข้าวเป็นอาชีพของคนระดับกลางหรือระดับค่อนข้างต่ำหน่อย พวกเขาไม่มีงานทำ แต่ทำการค้าขายข้าวหลามได้ ก็ได้ช่วยครอบครัวเขาหรือท้องถิ่นเราให้พัฒนาและดีขึ้น เป็นอาชีพที่

สำคัญของครอบครัวหรือพี่น้องประชาชนท้องถิ่น ทางเทศบาลเราก็ส่งเสริมอาชีพการค้าขาย การประมง การเกษตร จัดที่ทางให้ขายให้ทำ เทศบาลเรามีหน้าที่ดูแลพี่น้องประชาชนที่ดี ต้องช่วยเหลือพี่น้องประชาชนที่ดี ในปัญหายาเสพติด ปัญหาการพนันหรือเรื่องที่ผิดกฎหมาย เราต้องช่วยพี่น้องประชาชน อย่าให้ท้องถิ่นเราเกิดการเสียหาย ถ้าเราได้ช่วยพี่น้องประชาชนมีงานทำ อยู่ดีกินดี ก็ช่วยสังคมลดเรื่องที่ผิดกฎหมายได้ ให้ท้องถิ่นเราหรือสังคมเราได้พัฒนาและเจริญขึ้น... (สวัสดิ์ หอมปลื้ม, สัมภาษณ์, 12 กรกฎาคม 2555)

2. สร้างเอกลักษณ์และความภาคภูมิใจให้กับคนในท้องถิ่น

ภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม ทำให้ผู้ประกอบอาชีพการทำข้าวหลามมีลักษณะเฉพาะของตนเอง เห็นคุณค่าในตนเอง เป็นผู้มีความสามารถ มีเกียรติ มีศักดิ์ศรี มีความสำคัญ เป็นที่ยอมรับและยกย่องของสังคม จึงเกิดความรักและภาคภูมิใจในท้องถิ่น ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลามดังนี้

...ที่อื่นก็ไม่ค่อยมีใครทำข้าวหลามเหมือนเรา เราใช้ฟืนเผาข้าวหลามตั้งแต่รุ่นพ่อรุ่นแม่ รสชาติก็ยังอร่อยเหมือนเดิม ลูกค้าก็เลยเยอะขึ้นเรื่อย ๆ แล้วก็มีพวกรายการโทรทัศน์มาถ่ายเรา มาเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นของเรา ทำให้ใคร ๆ ก็รู้จักข้าวหลามหนองมน เราก็รู้สึกดีใจ... (สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...แม้ว่าทำข้าวหลามแบบนี้เหนื่อย แต่เราก็ต้องทำต่อไป อันเป็นภูมิปัญญาและอาชีพของบรรพบุรุษ ตอนนี้ทำแบบเผาฟืนจะไม่มีแล้ว หายากด้วย เราต้องอนุรักษ์ไว้และอยากเผยแพร่ เพื่อให้สูตรโบราณนี้ได้สืบทอดต่อไป รัฐบาลส่งเราไปประกวดที่ต่างจังหวัด แล้วเราก็ได้รางวัลกลับมา เราเอาข้าวหลามร้านเราไปแข่งหลายครั้งแล้ว คนต่างจังหวัดก็เลยรู้จักเรา รู้จักข้าวหลามหนองมน มันเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของเราเอง... (ประเทือง คงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

...เรามีลูกค้าประจำเยอะ เมื่อเขามาเที่ยวหรือซื้อของฝาก ก็ต้องมาซื้อที่ร้านเรา บางทีเขาก็จะแนะนำคนที่รู้จักหรือเพื่อนเขามาซื้อด้วย คนต่างจังหวัดยังรู้จักร้านเราเลย ว่าข้าวหลามร้านเราอร่อย... (บุญเที่ยง คงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม, 2555)

...ร้านเราเป็นเจ้าเดียวที่ทำข้าวหลาม 9 ไส้ เรามีทั้งข้าวหลามแบบดั้งเดิมทั้งข้าวหลามแบบไอเดียใหม่ มันเป็นจุดเด่นของร้านเรา... (พร, สัมภาษณ์, 18 ธันวาคม 2554)

3. ช่วยคนในท้องถิ่นนี้ให้มีความสามารถดำรงชีวิตด้วยตนเอง

อาชีพการทำข้าวหลาม เป็นอาชีพที่สามารถพึ่งตนเองได้ในด้านเศรษฐกิจ และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวหรือเครือญาติ สามารถมีค่าใช้จ่ายเลี้ยงดูครอบครัวได้อย่างเพียงพอ ไม่ขัดสน และส่งลูกไปเรียนหนังสือได้ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สร้างคุณค่าให้กับตนเองและสมาชิกใน

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ครอบครัว ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพทำข้าวหลาม ดังนี้

...เมื่อทำอาชีพการขายข้าวหลาม ทำให้ป้ามีเงินไปเลี้ยงลูกและส่งลูกไปเรียน ให้เขาไปเรียนที่โรงเรียนที่ดี เรียนรู้ดี ๆ ได้ไปเรียนที่มหาวิทยาลัยต่อ ให้เขามีความสุข เราก็มีความสุข... (นิภา สร้อยสน, สัมภาษณ์, 6 พฤศจิกายน 2554)

...แม้ว่าไม่ได้ออกไปไหน ต้องทำข้าวหลามและขายข้าวหลามที่นี้ แต่ทำทุก ๆ วันก็รู้สึกมีความสุข เราคิดว่าอย่าท้อ ไม่ท้อก็จะมีความสุข... (สมชัย พงษ์สวัสดิ์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...ทำข้าวหลามทำคนเดียวไม่ได้หรอก ต้องมีหลายคน เราต้องช่วยเหลือกัน แบ่งกันทำประเดี๋ยวเดียวก็จะเสร็จ เวลาได้ช่วยครอบครัว มีความรู้สึกดี มีความสุข...(ปรีชา สร้อยสน, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...ทำให้เราเลี้ยงตัวเองได้ ไม่ต้องเป็นลูกจ้างของคนอื่น มีอาชีพของตนเองจะสบายใจมากกว่า... (บุญเที่ยง ดงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

...ร้านเราเปิด 40 กว่าปีแล้ว ก็มีลูกค้าประจำเยอะ บางทีก็จะแนะนำลูกค้าใหม่มาซื้อทุก ๆ เดือนมีรายได้ที่เพียงพอ พอกินพอใช้ก็สบายดีแล้ว...

...เผาข้าวหลามไม่ใช่เรื่องง่าย ๆ อากาศร้อน ๆ อย่างนี้ เราต้องใช้ความอดทนสูงจึงทำได้ คนที่ไม่มีความอดทนสูงทำอาชีพนี้ไม่ได้หรอก เราอยากให้ลูกหลานหรือผู้สนใจอาชีพนี้มีความขยันและความอดทน โดยมาลองทำข้าวหลามเอง... (ประเทือง ดงศักดิ์, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

...เราทำข้าวหลามเองและขายส่งมีรายได้ดี นอกจากนี้ยังรู้สึกมีเวลาที่อิสระ ดีกว่าที่เป็นลูกจ้างของคนอื่น แค่ทำข้าวหลามดี ๆ ก็พอ ไม่ต้องคิดอะไรมากมาย...
(นิภาวรรณ ซื่อสัตย์, สัมภาษณ์, 19 กรกฎาคม 2555)

4. ช่วยให้คนในท้องถิ่นเห็นคุณค่าและความสำคัญของธรรมชาติ

ภูมิปัญญาการทำข้าวหลามไม่เพียงแต่ทำให้ผู้ประกอบอาชีพการทำข้าวหลามพัฒนารูปแบบหรือวิธีการทำข้าวหลาม ยังทำให้ผู้ประกอบอาชีพข้าวหลามเกิดจิตสำนึกที่ดีต่อการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น โดยเหตุที่มนุษย์มีความสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมอย่างแนบแน่น ต้องทำหน้าที่ที่รักษาสิ่งแวดล้อม ลดปัญหาทางด้านภาวะมลพิษ ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลามดังนี้

...การทำข้าวหลามแบบไอเดียใหม่นี้ ช่วยลดการใช้วัสดุธรรมชาติอย่างไม้ไผ่ ที่นับวันจะหาได้ยากทุกที ประหยัดเวลาที่เผา มีความปลอดภัยเพราะใช้ความร้อนต่ำ และยังรักษาสภาพแวดล้อมอีกด้วย... (พร, สัมภาษณ์, 18 ธันวาคม 2554)

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

...แต่ก่อนเราก็ใช้วิธีแบบธรรมชาติมาเผาข้าวหลาม ตอนนี้เปลี่ยนวิธีที่ใช้แก๊ส เพราะว่าใช้วิธีแบบธรรมชาติมาเผาข้าวหลามจะมีควันเยอะ รบกวนเพื่อนบ้าน ทำให้เขามีความรู้สึกไม่ค่อยดี ก็เลยพัฒนาตัวเอง เปลี่ยนวิธีที่เผาข้าวหลาม ให้มันไม่ค่อยมีควันออกมา...
(นิภาวรรณ ซื่อสัตย์, สัมภาษณ์, 19 กรกฎาคม 2555)

...แต่ก่อนแถว ๆ นี้เป็นป่าไม้ มีต้นไม้ ไม้ไผ่เต็มไปหมด หลัง ๆ พัฒนาเศรษฐกิจแล้ว ต้นไม้ไผ่ก็น้อยลง เวลาเผาข้าวหลามใช้แบบธรรมชาติต้องใช้ฟืน หรือกาบมะพร้าวเยอะ สั่งซื้อมาก็แพงและน้อยด้วย เราก็เลยเปลี่ยนวิธีที่เผาข้าวหลาม...
(น้ำฝน สลับสี, สัมภาษณ์, 20 กรกฎาคม 2555)

5. ช่วยให้คนรุ่นหลังมีแบบอย่างที่ดี มีความมานะอดทนและความพยายาม

เนื่องจากการทำข้าวหลามเป็นอาชีพที่ยุ่งยาก ต้องการความอดทนและความพยายามสูง จึงเป็นตัวอย่างที่ดีของคนรุ่นหลัง ทำให้คนรุ่นหลังเกิดสติปัญญา มีความมานะอดทนและความขยัน นำไปสู่ชีวิตประจำวัน หรือพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ให้ทันสมัยและใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้บริโภคข้าวหลามหนองมนดังนี้

...คนเราถ้ามีความอดทน ไม่ว่าทำอาชีพอะไรก็ตาม ก็จะได้ความสำเร็จ...
(แบงค์, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

...การทำข้าวหลามเป็นงานที่ยุ่งยาก ต้องมีหลายคนมาช่วยกัน ไม่งั้นจะไม่ประสบความสำเร็จ ข้าวหลามก็จะไม่อร่อย เปรียบเทียบกับอาชีพอื่น ๆ ก็เหมือนกันค่ะ...
(ติ๋ม, สัมภาษณ์, 12 มกราคม 2555)

..คนสมัยนี้ไม่ค่อยมีความขยันและความอดทน เพราะชีวิตสบายอยู่แล้ว ต้องให้พวกเขามาดูและลงมือทำเอง จะได้มีความรู้สึกว่าความขยันและความอดทนคืออะไร...
(นุ่น, สัมภาษณ์, 15 พฤศจิกายน 2554)

ในตลาดหนองมน ร้านค้าที่มีรายชื่อที่ติดถนนสุขุมวิท ทั้งหมดมีประมาณ 161 ร้าน ร้านที่ขายข้าวหลามมีประมาณ 71 ร้าน ตามสถิตินี้ได้เห็นว่า อาชีพการขายข้าวหลามเป็นอาชีพหลักในตลาดหนองมน แต่จากการสัมภาษณ์ของผู้วิจัย ร้านที่ผลิตข้าวหลามเองอาจจะมีไม่เกิน 10 เจ้า ซึ่งเป็นแหล่งผลิตข้าวหลามและขายส่งตามร้านค้าตลาดหนองมน ผู้ประกอบการทำข้าวหลามโดยใช้วิธีที่ 1 และวิธีที่ 2 ซึ่งได้แก่ การเผาข้าวหลามแบบธรรมชาติและการเผาข้าวหลามแบบใช้เตาแก๊ส อย่างไรก็ตาม ภูมิปัญญาการทำข้าวหลามเป็นเครื่องมือที่ช่วยส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนหนองมน และช่วยแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการจ้างงาน นอกจากนี้ ยังเป็น ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมานานของชาวหนองมน ช่วยสร้างความเข้มแข็งและเอกลักษณ์ให้กับชุมชนด้วย

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University