

“ข้าวหลามหนองมน” องค์ความรู้ ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการความรู้เพื่อ
การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยอย่างยั่งยืน

“BAMBOO RICE NONGMON” KNOWLEDGE, WISDOM AND KNOWLEDGE
MANAGEMENT MODEL FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF
LOCAL THAI COMMUNITIES

อัสวาลักษณ์ ราชพลสิทธิ์^{1,*}, วันชัย ธรรมสังการ² และ ปรีดี โชติช่วง³

Atsawaluk Ratchapolsit^{1,*} Wanchai Dhammasaccakarn² and Preedee Shoteshoung³

¹ ศูนย์วิจัยโลจิสติกส์และการจัดการ มหาวิทยาลัยบูรพา

² คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

³ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

¹ Logistics & Management Researcher Center, Burapha University

² Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla

³ Yala Rajaphat University Council

Received: 9 September 2020

Revised: 26 November 2020

Accepted: 4 December 2020

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ และวิเคราะห์ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี วิธีการศึกษาใช้การศึกษาเชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 10 คน ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการข้าวหลาม และผู้นำชุมชน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการศึกษาพบว่า การทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมน มีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน ซึ่งเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการกินของ 2 กลุ่มชาติพันธุ์ ระหว่างชาวไทยพื้นเมืองและชาวจีนที่เป็นตัวกำหนดสูตรข้าวหลาม ซึ่งจะใช้วัสดุอุปกรณ์ที่สำคัญ

* ผู้ประสานงาน: อัสวาลักษณ์ ราชพลสิทธิ์

อีเมล: Atsawaluk2020@gmail.com

9 อย่าง ส่วนผสม 5 ชนิด ซึ่งมีสูตรในการทำที่ใกล้เคียงกัน มีวิธีการ ขั้นตอน 3 ขั้นตอน คือ 1) เตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2) การผสมวัตถุดิบ และ 3) การเผา โดยจะมีกระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาผ่านวิธีการ 1) การบอกเล่า 2) การสาธิต 3) การปฏิบัติจริง ซึ่งชุมชนจะมีรูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหาลมจนสามารถสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนสร้างอาชีพ สร้างรายได้ จนนำไปสู่การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยได้อย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: ข้าวหาลมหนองมน, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, การจัดการความรู้, การพัฒนาที่ยั่งยืน

Abstract

This study aims to study the body of knowledge, local wisdom and knowledge management models of Bamboo Rice production to sustainable development of local Thai community economy of villagers at Nongmon community, Saensuk sub-district, Muang district, Chonburi province. Using a The qualitative approach was used for the study the in-depth interview technique from 10 key informants as well as an observation participatory technique was also utilized. The was employed to collect data research study results of showed how to make Bamboo Rice of Nongmon villagers a long history. This is a combination of the two ethnic groups of food culture between the indigenous Thai people and the Chinese people who formulate the Bamboo Rice recipe consisted of 9 important materials and 5 ingredients. A 3-step method, includes 1) preparation of materials 2) burning of Bamboo Rice, and 3) the distribution process. They inherited the Bamboo Rice by 1) telling 2) demonstration 3) practical action. The community will have a form of knowledge management, local wisdom of Bamboo Rice until it can be created as a community product, creating a career, generating income, leading to sustainable development of local Thai communities.

Keywords: Bamboo Rice Nongmon, Local Wisdom, Knowledge Management, Sustainable Development

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ ชุดความรู้การดำเนินชีวิตที่เกิดจากประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม เป็นแนวคิดในการวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา ของชาวบ้านในชุมชนท้องถิ่น (เสรี พงศ์พิศ, 2533) เป็นความคิด ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถในการปรับตัวให้สามารถเข้าสถานการณ์การดำรงชีพในระบบนิเวศทางธรรมชาติ และวัฒนธรรม (เอกวิทย์ ณ ถลาง, 2540) หากพิจารณาถึงประเทศไทยแล้ว กล่าวได้ว่าทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทยในแต่ละชุมชนท้องถิ่นเป็นแหล่งมรดกทางภูมิปัญญา วัฒนธรรมอันหลากหลายที่ สร้างอาชีพ และรายได้ (อัจฉรีย์ มาลีหวล, ฉัตรกมล อินทยุง และ อรรพรรณ มิณุตติ, 2553) เช่น ภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาล เกลือ และอาจจะเติมส่วนผสมประกอบอื่นๆ เช่น สังขยา เผือก ถั่ว เนื้อสัตว์ ผัก หรือ ผลไม้ มาบรรจุในกระบอกไม้ไผ่แล้วปิ้งจนสุก และอาจจะนำเนื้อข้าวหลามจากกระบอกไม้ไผ่มาบรรจุในภาชนะบรรจุอื่น (นรินทร์ เจริญพันธ์ และ สุธี วังเตือย, 2560)

อย่างไรก็ตามหากมีการศึกษาข้อมูลชุมชนท้องถิ่นในจังหวัดชลบุรีแล้วก็จะพบว่า มีสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงมากมายหลายแห่ง เช่น ชายหาดบางแสน ตลาดหนองมน และพัทยา เป็นต้น ซึ่งในแต่ละสถานที่ล้วนมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของจังหวัด โดยนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่ได้เดินทางเข้ามา มักจะนึกถึงอาหารทะเลสด อาหารทะเลแปรรูป ซึ่งมีการจำหน่ายเป็นของฝาก และสินค้าอีกชนิดหนึ่งที่ขึ้นชื่อ คือ ข้าวหลามหนองมน (ชนัญชิตา มากทรัพย์, 2556)

ข้าวหลามหนองมน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ช่วยหนุนเสริมเศรษฐกิจชุมชน สร้างอาชีพ รายได้ให้เกิดขึ้นกับชาวบ้านในพื้นที่ (ชนัญชิตา มากทรัพย์, 2556) โดยระยะแรกเริ่มชาวหนองมนมีอาชีพทำนา เมื่อหมดหน้านาก็จะทำข้าวหลาม เป็นของหวานกินเล่น โดยจะนำข้าวเหนียวไปแลกกับน้ำตาล และมะพร้าวจากหมู่บ้านอื่น ส่วนไม้ไผ่ก็หาตัดกันเองบนเขาบ่อยาง ในละแวกหมู่บ้าน และต่อมาเมื่อมีงานประจำปีที่ศาลเจ้าหลังหนองมน จึงเกิดมีการค้าขายขึ้น พ่อค้าแม่ค้าส่วนใหญ่มักจะขายข้าวหลาม ควบคู่ไปกับการขายอ้อยควั่นและถั่วคั่ว โดยในสมัยก่อนมีขายกันเพียงไม่กี่เจ้า แต่เมื่อเวลาผ่านไปข้าวหลามหนองมนเริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น ก็มีการเพิ่มจำนวนของพ่อค้าแม่ค้ามากขึ้น มีการค้าขายสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน (ชัยศ ปานเพชร, 2559) ซึ่งที่ผ่านมาได้มีงานวิจัยที่การศึกษาเกี่ยวกับการทำข้าวหลามหนองมน 3 เรื่อง เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ การศึกษาขั้นตอนการดำเนินงาน

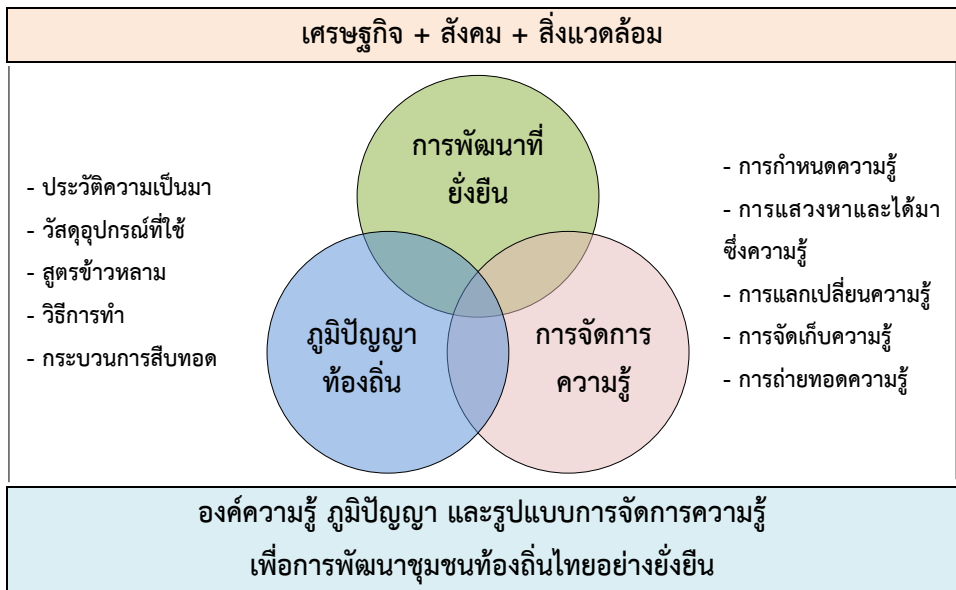
และการสร้างบรรพบุรุษที่มีความเหมาะสมต่อสินค้า และถือได้ว่าการจัดการความรู้เป็นเครื่องมือสำคัญที่จะสามารถรักษาชุดความรู้ภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นให้สามารถดำรงอยู่ได้สืบต่อไป ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการศึกษาภูมิปัญญาการทำข้าวหลามในมิติขององค์ความรู้ ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการความรู้การทำข้าวหลามอันนำไปสู่การพัฒนาชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรีได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามของชาวบ้านหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี
2. เพื่อศึกษารูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามของชาวบ้านหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี
3. เพื่อวิเคราะห์ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามของชาวบ้านหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

กรอบแนวคิดการวิจัย

สำหรับการวิจัยเรื่อง “ข้าวหลามหนองมน” องค์ความรู้ ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการความรู้เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยอย่างยั่งยืน ผู้วิจัยได้นำแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่น กระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญา และการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของ เอกวิทย์ ณ ถลาง (2540); มุลนิธิภูมิปัญญา (2536); ประเวศ วะสี (2534); สุมาลี สังข์ศรี (2550); เทิดชาย ช่วยบำรุง (2554); และ Brundage and Mackeracher (1980) แนวคิดการจัดการความรู้ของ Tiwana (2003); Laudon K. C. and Laudon J. P. (2002); Mertins, Heisig and Vorbeck (2003); Keyser (2004); และ Dalkir (2005) ซึ่งสามารถสรุปได้ว่าการจัดการความรู้สามารถจำแนกออกเป็น 5 ขั้นตอน ได้แก่ 1) ขั้นการกำหนดความรู้ 2) ขั้นการแสวงหาและได้มาซึ่งความรู้ 3) การแลกเปลี่ยนความรู้ 4) ขั้นการจัดเก็บความรู้ และ 5) ขั้นการถ่ายทอดความรู้ แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนของ อนันตชัย ยूरประธม, จรัสวรรณ กิตติสุนทรากุล, วิชญ์พล บัญชาชีวะชัย และ เสาวพร วิหะถาวร (2557); พระธรรมปิฎก (2549) และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม มาเป็นกรอบในการศึกษาและอธิบายปรากฏการณ์ข้อค้นพบ ดังนี้



ภาพที่ 1: กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้แนวทางการวิจัยแบบชาติพันธุ์วรรณา ซึ่งมีรากฐานทางความคิดมาจากกระบวนการสร้างสรรค์นียม (Tashakkori & Teddlie, 1998) เป็นการศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง และการศึกษาจากกลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้อง (Creswell, 2003) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. กลุ่มตัวอย่าง/เกณฑ์การคัดเลือก

สำหรับการได้มาซึ่งกลุ่มตัวอย่างผู้วิจัยใช้วิธีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ ภูมิปัญญา และสามารถอธิบายรูปแบบการจัดการความรู้เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยอย่างยั่งยืนของชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรีได้ และการเลือกด้วยความสมัครใจเป็นคนให้ข้อมูล จำนวน 10 คน ประกอบด้วยปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการข้าวหลาม และผู้นำชุมชน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

สำหรับเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบไปด้วยแบบสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นคำถามที่เกี่ยวกับผู้ให้ข้อมูล ภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม วิธีการจัดการความรู้ ผลที่เกิดขึ้นกับชุมชน

และแบบการสังเกตแบบมีส่วนร่วม เป็นคำถามที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการความรู้ โดยการใช้แนวคำถามเชิงแนวคิดทฤษฎีเป็นกรอบในการศึกษาชุดความรู้ และประสบการณ์จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นการรวบรวมข้อมูลทั้งปฐมภูมิและทุติยภูมิ มีการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบผสมผสาน ทั้งการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก โดยมีขั้นตอน คือ 1) ตั้งประเด็นคำถามการวิจัย 2) ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง 3) ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลและการสร้างความสัมพันธ์เบื้องต้น 4) ออกแบบกระบวนการวิจัย และ 5) ลงพื้นที่ศึกษาข้อมูล

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ ใช้รูปแบบการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา โดยมีขั้นตอนหลังจากการได้มาซึ่งข้อมูลคือ 1) ตรวจสอบความครบถ้วนสมบูรณ์ของชุดข้อมูลด้วยหลักการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า 2) จำแนกข้อมูลด้วยตาราง 3) วิเคราะห์ข้อมูลตามกรอบแนวคิดทฤษฎี 4) ตีความข้อมูล และ 5) สรุปเรียบเรียงด้วยการพรรณนาวิเคราะห์

สรุปผลการวิจัย

1. “ข้าวหลามหนองมน” องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและกระบวนการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชน

1.1 ประวัติความเป็นมา

แรกเริ่มเดิมทีชาวบ้านในชุมชนหนองมนประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ทำสวน และค้าขาย ซึ่ง “ข้าวหลาม” เป็นขนมพื้นบ้านที่นิยมทำกินภายในครอบครัว และเมื่อมีการพัฒนาถนนสุขุมวิทสายเก่าในปัจจุบัน (อำเภิกา สวัสดิ์วงศ์, 2558) ทำให้การคมนาคมขนส่งสะดวกขึ้น มีการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศวัฒนธรรมชายทะเล ส่งเสริมสนับสนุนส่งเสริมจากภาครัฐในการพัฒนาทุนทางสังคมโดยเฉพาะการสกัดองค์ความรู้ ภูมิปัญญาของชาวบ้านสร้างสรรค์เศรษฐกิจชุมชน ผ่านการประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้วยการตั้งเป็นคำขวัญประจำจังหวัดว่า “ทะเลงาม ข้าวหลามอร่อย อ้อยหวาน จักสานดี ประเพณีวิ่งควาย” จากอดีตสู่ปัจจุบันได้มีการพัฒนาจนกลายเป็นแหล่งสินค้าชุมชนที่โด่งดังและมีชื่อเสียงของจังหวัดถึงรสชาติความอร่อย (ชัยยศ ปานเพชร, 2559) และขบวนการดังกล่าวได้สร้างอาชีพ รายได้แก่

คนทั้งในและนอกชุมชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องขยายไปยังกระบวนการผลิตและการตลาดข้าวหอม
หนองมน

1.2 วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมที่ใช้ในการทำข้าวหอม

1.2.1 วัสดุอุปกรณ์ คือ 1) ไม้ไผ่อ่อน 2) มีดปอกข้าวหอม 3) ราวเหล็ก 4) ช้อน
5) หม้อ 6) ใบตอง 7) ไม้คั้น 8) เตาเผา 9) เชื้อเพลิง เป็นต้น

1.2.2 ส่วนผสม คือ 1) ข้าวเหนียว 2) น้ำกะทิสด 3) น้ำตาล 4) เกลือ และ 5) ไข่
ข้าวหอม ซึ่งแล้วแต่สูตร เช่น ไข่สังขยา ถั่วดำ ถั่วแดง เผือก กล้วยตาก มะพร้าวอ่อน เม็ด
บัว ส้ม และชาเขียว เป็นต้น

1.3 สูตรข้าวหอม

สำหรับสูตรข้าวหอมหนองมน ตำบลบางแสน อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
สามารถจำแนกรายละเอียดของส่วนผสมได้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงสูตรข้าวหอมของชุมชนหนองมน

ลำดับที่	ส่วนผสม	จำนวน	หน่วยนับ
1.	ข้าวเหนียวตราเขียว	10	ถ้วยตวง
2.	น้ำกะทิสด	4	ถ้วยตวง
3.	เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
4.	น้ำตาลทราย	½	ถ้วยตวง
5.	ไข่	1	ช้อนโต๊ะ

ที่มา : สังเคราะห์โดยผู้วิจัย

จากตารางที่ 1 พบว่า สูตรข้าวหอมของชุมชนหนองมน มีส่วนผสม 5 อย่าง
1) ข้าวเหนียวตราเขียว 10 ถ้วยตวง 2) น้ำกะทิสด 4 ถ้วยตวง 3) เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ 4)
น้ำตาลทราย ½ ถ้วยตวง และ 5) ไข่ข้าวหอม 1 ช้อนโต๊ะ ซึ่งสูตรดังกล่าวจะเน้นที่ความนุ่ม
ของข้าวเหนียว ประกอบกับรสชาติที่มีความหวาน หอม และลดปริมาณความมัน

1.4 วิธีการทำ

1.4.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ คือ การเตรียมไม้ไผ่สำหรับการทำกระบอกลำข้าวหลาม จัดซื้อวัตถุดิบการทำข้าวหลาม และเตรียมวัสดุอุปกรณ์อื่นๆก่อนการผสมและทำการเผาข้าวหลาม

1.4.2 ขั้นตอนการผสมวัสดุดิบ ได้แก่ 1) นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำจำนวน 3 น้ำ และแช่ทิ้งเอาไว้เป็นเวลา 4 ชั่วโมง แล้วนำขึ้นตั้งพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ในขณะที่เดียวกันก็นำไส้ที่ต้องการใส่มาคลุกให้เข้ากันกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ 2) นำน้ำกะทิสดที่คั้นไว้มาผสมกับน้ำตาล และเกลือที่เตรียมเอาไว้ จากนั้นทำการคนให้เกลือและน้ำตาลละลายเข้ากัน และ 3) นำข้าวเหนียวที่คลุกกับถั่วดำหรือไส้ชนิดอื่น ๆ กรอกลงไปกระบอกลำไม้ไผ่ที่เตรียมไว้

1.4.3 ขั้นตอนการเผาข้าวหลาม ปัจจุบันการเผาข้าวหลามนั้นก็ถือว่ามีสำคัญ ซึ่งการเผาข้าวหลามที่หนองมน มี 2 วิธี ดังนี้

(1) การเผาข้าวหลามแบบพื้น เป็นการเผาข้าวหลามแบบดั้งเดิม ด้วยวิธีการจัดวางข้าวหลามบนพื้นดินเป็นแถวยาว โดยใช้กาบมะพร้าว พื้น และเศษไม้ไผ่ที่เหลือจากการทำกระบอกลำข้าวหลามมาคลุม ใช้ระยะเวลาในการเผานานกว่า 3 ชั่วโมง ซึ่งวิธีการดังกล่าวต้องอาศัยระยะเวลาและความยากลำบากในการทำ โดยช่วงเวลาในการเผาข้าวหลามวันธรรมดาเผา 1 รอบ เวลาประมาณ 03.30 น. ส่วนวันเสาร์-อาทิตย์หรือวันหยุดเพิ่มเป็น 2 รอบ เวลา 03.30 น. และ 7.30 น. คนทำข้าวหลามในปัจจุบันจึงเปลี่ยนจากการเผาข้าวหลามแบบโบราณมาใช้เตาเผาแทน

(2) การเผาข้าวหลามแบบเตาแก๊ส ใช้เตาเผาที่ใช้เป็นตู้สี่เหลี่ยมภายในเป็นช่องว่างสำหรับใส่ข้าวหลามเรียงเป็นแถวตอน ซึ่งต้องคอยปรับอุณหภูมิอยู่ตลอดเวลา และต่อมาได้มีการพัฒนาการเผาข้าวหลามเป็นลักษณะของข้าวหลามทอด

1.5 การสืบทอดภูมิปัญญา

สำหรับการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามของชาวบ้านในชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี สามารถจำแนกออกเป็น 3 วิธีการด้วยกันดังนี้

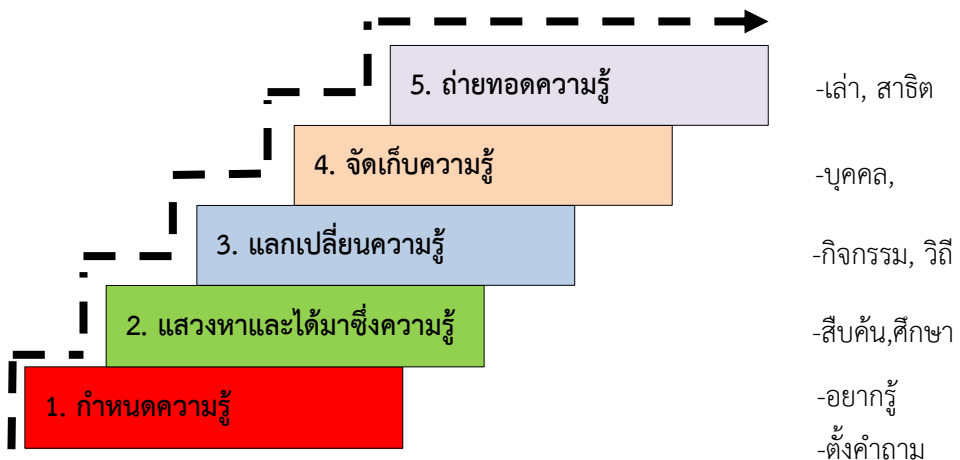
1.5.1 การบอกเล่า วิธีการดังกล่าวจะเป็นการบอกเล่าข้อมูลสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งเป็นกระบวนการจัดการเรียนรู้ภายในครัวเรือนในลักษณะของพ่อแม่ผู้ปกครองหรือเครือญาติพี่น้องบอกเล่าเรื่องราววิธีการทำข้าวหลามสอนลูกหลาน

1.5.2 การสาธิต วิธีการดังกล่าวจะเป็นกระบวนการเรียนรู้ซึ่งผู้ประกอบการข้าวหลามในชุมชนได้มีการศึกษาข้อมูลด้วยวิธีการสังเกตการทำข้าวหลามจากบรรพบุรุษ เพื่อให้เห็นเป็นแนวทางถึงกระบวนการขั้นตอน และกลยุทธ์ในการทำงาน

1.5.3 การปฏิบัติจริง วิธีการปฏิบัติจริงเป็นวิธีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามภายหลังที่ได้มีการศึกษาข้อมูลผ่านกระบวนการบอกเล่า การสาธิตการเรียนรู้จากบรรพบุรุษ สู่การทดลองปฏิบัติการจริง ซึ่งวิธีการดังกล่าวนี้ถือได้ว่าเป็นขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการจัดการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามหนองมนสู่การพัฒนาเป็นสูตรเฉพาะของแต่ละบุคคลซึ่งมีรสชาติความอร่อยที่แตกต่างกันออกไป

2. รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลาม: เครื่องมือการจัดการเรียนรู้ของชุมชน

การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามซึ่งถือเป็นเครื่องมือสำคัญในอันนำไปสู่การพัฒนาซึ่งแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังรูปภาพที่ 1



ภาพที่ 1 : รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามหนองมน

ที่มา : สังเคราะห์โดยผู้วิจัย

2.1 ขั้นการกำหนดความรู้ เป็นผู้กำหนดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามจากการใช้วัตถุดิบและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นและเครือข่ายที่ก่อให้เกิดการเอื้อประโยชน์ระหว่างกันและกันอันนำมาสู่การสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับเป็นสินค้าเพื่อการจำหน่าย สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ให้เกิดขึ้นกับครอบครัวและชุมชนตลอดจน

เป็นการกำหนดตามความต้องการของชุมชนที่จะก่อให้เกิดการสืบสานมรดกทางภูมิปัญญา ดังกล่าวภายใต้การร่วมกันผลักดันจากกลุ่มผู้นำชุมชน ราษฎรชาวบ้าน หน่วยงานราชการ องค์กรเอกชน และหน่วยงานด้านการศึกษา

2.2 ขั้นการแสวงหาและได้มาซึ่งความรู้ 1) การแสวงหาความรู้ภายในชุมชน ซึ่งเป็นกระบวนการจัดการเรียนรู้ด้วยวิธีการพบปะพูดคุย สังเกตการณ์วิธีการทำข้าวหลามของเพื่อนบ้าน ศึกษาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต หนังสือ และนำความรู้ที่ได้มาทดลองปฏิบัติ จนเกิดเป็นชุดความรู้ของตนเอง และ 2) การแสวงหาความรู้จากภายนอกชุมชน เป็นการศึกษาดูงาน การอบรม เข้าร่วมเวทีสัมมนาที่จัดขึ้นภายใต้การสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน เช่น มหาวิทยาลัยบูรพา สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานพัฒนาชุมชน และบริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด เป็นต้น

2.3 ขั้นการแลกเปลี่ยนความรู้ ส่วนใหญ่จะเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ในลักษณะที่ไม่เป็นทางการระหว่างสมาชิกภายในชุมชน โดยเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในตัวบุคคลของแต่ละคนซึ่งเป็นความถนัดและมีความเป็นอัตลักษณ์ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมในวิถีชีวิตประจำวันและกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน อาทิ การทำบุญ งานเทศกาลประเพณี ที่ก่อให้เกิดการพบปะพูดคุยระหว่างกันและกัน

2.4 ขั้นการจัดเก็บความรู้ ชุมชนหนองมนมีการจัดเก็บองค์ความรู้ผ่านตัวบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะการปฏิบัติจนเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน และได้รับการยกย่องให้เป็นราษฎรชาวบ้าน ทั้งนี้สำหรับการจัดเก็บข้อมูลในเชิงวิชาการก็จะค้นพบข้อมูลบางส่วนในบทความวิชาการ และงานวิจัย ซึ่งยังไม่สามารถบันทึกข้อมูลได้ครอบคลุมทุกประเด็น และโดยส่วนใหญ่ก็ยังคงมีการบันทึกข้อมูลผ่านความทรงจำของบุคคลตามวิถีของแต่ละครัวเรือน

2.5 ขั้นการถ่ายทอดความรู้ โดยทั่วไปแล้วชุมชนจะมีรูปแบบการถ่ายทอดความรู้ระหว่างบุคคลเป็นหลักซึ่งได้มีการถ่ายทอดความรู้ภายในครัวเรือนผ่านการบอกเล่า สานิตให้เห็นเป็นตัวอย่าง และฝึกให้ทดลองปฏิบัติด้วยการแนะนำขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในการดำเนินงาน ทั้งนี้ในส่วนการถ่ายทอดความรู้จากหน่วยงานรัฐ เอกชน และองค์กรการศึกษาจะเป็นลักษณะการเผยแพร่เป็นบทความ งานวิจัย คลิปวิดีโอ ผ่านสังคมออนไลน์ มีการฝึกอบรมด้วยการบรรยายจากวิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำข้าวหลาม และการศึกษาดูงาน เป็นต้น

3. จากภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำ “ข้าวหลามหนองมน” สู่อการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นไทยอย่างยั่งยืน

ภูมิปัญญาการทำข้าวหลามก่อให้เกิดผลกระทบในเชิงบวกกับชุมชนสามารถ
จำแนกได้ 3 ลักษณะ ดังนี้

3.1 ลักษณะผลที่เกิดขึ้นในด้านเศรษฐกิจ กล่าวได้ว่าภูมิปัญญาการทำข้าวหลามของ
ชาวบ้านในชุมชนหนองมนเป็นเครื่องมือในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้หล่อเลี้ยงผู้คนใน
ชุมชนได้ จากการสังเกตพบว่าในบริเวณพื้นที่ตลาดหนองมนมีกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าข้าว
หลามจำนวนมาก เป็นตัวชี้วัดทางเศรษฐกิจของชุมชนได้เป็นอย่างดี ทั้งจากกิจกรรมดังกล่าว
ยังนำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ให้กับกลุ่มเกษตรกรที่ปลูกไม้ไผ่ และกลุ่มผู้ประกอบการ
ด้านต่าง ๆ ที่มีปฏิสัมพันธ์ต่อกระบวนการจัดการตลาดข้าวหลาม ทั้งในมิติของการขนส่ง
การผลิตข้าวเหนียว น้ำตาล และกลุ่มแม่ค้า ซึ่งถือเป็นข่ายใยทางเศรษฐกิจในชุมชนท้องถิ่น

3.2 ลักษณะผลที่เกิดขึ้นในด้านสังคม ถือเป็นการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมที่
ทรงคุณค่าต่อชุมชน เป็นกระบวนการจัดการในลักษณะกิจการของครัวเรือน ที่ทำให้เกิดการ
มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว เป็นการสร้างความรักความอบอุ่น ซึ่งถือเป็น
เครื่องมือป้องกันภาวะโรคซึมเศร้าในกลุ่มผู้สูงอายุได้ นอกจากนี้ผลจากการดำเนินการค้าขาย
ข้าวหลามที่ก่อให้เกิดรายได้ช่วยให้ชาวบ้านมีความอยู่ดีกินดี ลดปัญหาความยากจน และ
ปัญหาทางสังคมอื่น ๆ ที่มีสาเหตุมาจากความยากจน และสามารถสร้างเป็นระบบสวัสดิการ
ชุมชนบนพื้นฐานทุนทางวัฒนธรรมควบคู่กับการจัดการระบบสวัสดิการของรัฐที่ถือเป็น
การบูรณาการทำงานร่วมกันและระหว่างภาครัฐและภาคประชาชน

3.3 ลักษณะผลที่เกิดขึ้นในด้านสิ่งแวดล้อม เป็นการสนับสนุนส่งเสริมให้เกิดการ
จัดการทรัพยากรของชุมชนท้องถิ่นให้เกิดความคุ้มค่าและมีประโยชน์อย่างสูงสุด
จากการสังเกตจะเห็นได้ว่ามีการนำกาบมะพร้าวมาใช้เป็นเชื้อเพลิงในการเผาข้าวหลาม และ
ในส่วนของการบอกข้าวหลามก็จะมีคนนำเศษวัสดุที่เหลือจากชิ้นส่วนต่าง ๆ มาประดิษฐ์
เป็นไม้พายเป็นไม้ปักข้าวหลาม รวมถึงบรรจุภัณฑ์ทุกชนิดจะมุ่งเน้นวัสดุจากธรรมชาติ
สามารถย่อยสลายได้ไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม

อภิปรายผล

1. องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี พบว่า การทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมน มีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน มีรสชาติผสมผสาน หวาน มัน เค็ม อีกทั้งยังมีความหอม และเหนียว ซึ่งจะแตกต่างจากข้าวหลามโดยทั่วไปที่เน้นรสชาติของความมันและเค็ม ซึ่งเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการกินของ 2 กลุ่ม ชาติพันธุ์ ระหว่างชาวไทยพื้นเมือง และชาวจีนที่เป็นผู้กำหนดสูตรข้าวหลาม ซึ่งจะใช้วัสดุอุปกรณ์ที่สำคัญ 9 อย่าง ส่วนผสม 5 ชนิด ซึ่งมีสูตรในการทำที่ใกล้เคียงกัน มีวิธีการขั้นตอน 3 ขั้นตอน คือ 1) เตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2) การผสมวัตถุดิบ และ 3) การเผา โดยจะมีกระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาผ่านวิธีการ 1) การบอกเล่า 2) การสาธิต และ 3) การปฏิบัติจริง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นของ เอกวิทย์ ณ ถลาง (2540); มุลนิธิภูมิปัญญา (2536); ประเวศ วสี (2534); สุมาลี สังข์ศรี (2550) ; เทิดชาย ช่วยบำรุง (2554) และ Brundage and Mackeracher (1980) ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นชุดความรู้ของชาวบ้านในชุมชนท้องถิ่นนั้น ๆ ที่เกิดจากการสังสรรค์ประสบการณ์ซึ่งมีกระบวนการ คือ 1) การบอกเล่า บรรยาย ด้วยวาจา 2) การสาธิต 3) การปฏิบัติจริง 4) วิธีถ่ายทอดโดยให้เรียนรู้จากสื่อด้วยตนเอง 5) วิธีถ่ายทอดโดยจัดในรูปของแหล่งเรียนรู้ 6) วิธีถ่ายทอดโดยใช้การแสดงพื้นบ้านเป็นสื่อ และ 7) วิธีถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยบันทึกองค์ความรู้ไว้เป็นเอกสารตำราและเว็บไซต์

2. รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี พบว่า รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมนมี 5 ขั้นตอน ได้แก่ 1) กำหนดความรู้ จะเป็นผู้กำหนดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามบนฐานทุนทางสังคม 2) แสวงหาและได้มาซึ่งความรู้ 2 ประเภท คือ การแสวงหาความรู้ภายในและภายนอกชุมชน 3) แลกเปลี่ยนความรู้ 4) จัดเก็บความรู้ และ 5) ถ่ายทอดความรู้ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการจัดการความรู้ของ Tiwana (2003); Laudon K. C. and Laudon J. P. (2002); Mertins, Heisig and Vorbeck (2003); Keyser (2004) และ Dalkir (2005) ซึ่งสามารถสรุปได้ว่าการจัดการความรู้สามารถจำแนกออกเป็น 5 ขั้นตอน ได้แก่ 1) กำหนดความรู้ 2) แสวงหาและได้มาซึ่งความรู้ 3) แลกเปลี่ยนความรู้ 4) จัดเก็บความรู้ และ 5) ถ่ายทอดความรู้

3. ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี พบว่า ผลที่เกิดขึ้นกับชุมชนมี 3 ลักษณะ คือ 1) ด้านเศรษฐกิจ ก่อให้เกิดการสร้างอาชีพ ชาวบ้านมีรายได้ มีเงินทุนหมุนเวียนภายในชุมชน 2) ด้านสังคม เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่น และสามารถจัดการปัญหาความยากจนได้ และ 3) ด้านสิ่งแวดล้อม เป็นการสนับสนุนส่งเสริมให้เกิดการจัดการทรัพยากรของชุมชนท้องถิ่นให้เกิดความคุ้มค่าและมีประโยชน์อย่างสูงสุด ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนของ อนันตชัย ยूरประดม และ จรัสวรรณ กิตติสุนทรากุล (2557) และพระธรรมปิฎก (2549) สามารถสรุปได้ว่า การพัฒนาที่ยั่งยืน คือ การพัฒนาที่มีดุลยภาพครบทั้งสามด้าน ประกอบด้วย ชีววัฒนธรรม สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยมีหลักการสำคัญคือ อยู่เพื่อประโยชน์สุข ลดการเบียดเบียนกัน และเกื้อกูลต่อกันให้มากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

เป็นแนวทางสำหรับการประกอบกิจการและการพัฒนาภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นสู่การสร้างอาชีพและรายได้บนฐานทุนทางวัฒนธรรมของชาวบ้านในชุมชนท้องถิ่น และแนวทางสำหรับการจัดการเรียนรู้ในรายวิชาด้านสังคมและวัฒนธรรมชุมชนท้องถิ่นในสถานศึกษา

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยและพัฒนากิจการจัดตั้งกลุ่มสหกรณ์การจัดการธุรกิจข้าวหลามชุมชนหนองมนเพื่อสวัสดิการ รวมถึงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมจัดการผลิตข้าวหลามหนองมน

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ บิดา มารดา คณาจารย์และบุคลากร และผู้ให้ข้อมูล โดยเฉพาะปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบกิจการ ผู้นำชุมชน และผู้สนับสนุนในการให้ข้อมูลภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ซึ่งถือเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

- ชนัญชิตา มากทรัพย์. (2556). **การรีแบรนด์ร้านข้าวหลามแม่เนียม**. จุฬานิพนธ์หลักสูตร
นิเทศศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- Makchap, C. (2013). **Rebranding for “Kaowlam Mae Niyom”**. Thesis Bachelor of
Arts Program in Communication Arts, Silpakorn University. (in Thai).
- ชัยยศ ปานเพชร. (2559). ข้าวหลามหนองมน. **PULINET Journal**, 3(3), 70-76.
- Parnpad, C. (2016). Bamboo Rice Nongmon. **PULINET Journal**, 3(3), 70-76. (in Thai).
- เทิดชาย ช่วยบำรุง. (2554). **ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์**. กรุงเทพฯ:
วิทยาลัยพัฒนาการปกครองท้องถิ่น สถาบันพระปกเกล้า.
- Chauybumrung, T. (2011). **Wisdom for the Creative Local Development**.
Bangkok: College of Local Administration Development King Prajadhipok's
Institute. (in Thai).
- นรินทร์ เจริญพันธ์ และ สุธี วังเตื่อย. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหลามเพื่อเพิ่มมูลค่า
ให้กับผลิตภัณฑ์เกษตรท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสระแก้ว. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยสยาม**, 12(1), 48-58.
- Charoenphun, N. & Wangtueai, S. (2017). Development of Sticky Rice in Bamboo
for Value-added Local Agricultural Product of Sakaeo Province. **Journal
of Food Technology, Siam University**, 12(1), 48-58. (in Thai).
- ประเวศ วะสี. (2534). **การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา**. กรุงเทพฯ: สำนักงาน
คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- Wasi, P. (1991). **Thai Wisdom Creation for Development**. Bangkok: Office of
the National Culture Commission. (in Thai).
- พระธรรมปิฎก. (2549). **การพัฒนาที่ยั่งยืน**. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโกมลคีมทอง.
- PraDhampidok, P. (2006). **Sustainable Development**. 10th ed. Bangkok: Komol
Kiamthong Foundation. (in Thai).
- มูลนิธิภูมิปัญญา. (2536). **ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท เล่ม 2**. กรุงเทพฯ:
อัมรินทร์พรินตติ้งกรุ๊ป.

- Wisdom Foundation. (1993). **Folk Wisdom and Rural Development, Volume 2.** Bangkok: Amarin Printing Group. (in Thai).
- เสรี พงศ์พิศ. (2533). **ภูมิปัญญาชาวบ้าน.** กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- Phongpis, S. (1990). **Folk wisdom.** Bangkok: Office of Cultural Affairs National. (in Thai).
- สุมาลี สังข์ศรี. (2550). ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้. **วารสารศึกษาศาสตร์ มสธ, 2(3), 99-100.**
- Sangsri, S. (2007). Local wisdom and the creation of a learning society. **STOU Education Journal, 2(3), 99-100.** (in Thai).
- อนันตชัย ยूरประณม, จรัสวรรณ กิตติสุนทรากุล, วิชญ์พล บัญชาวิชระชัย และ เสาวพร วิหะถาวร (2557). **ไขความหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน.** กรุงเทพฯ: ศูนย์พัฒนาความรับผิดชอบต่อสังคม ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย.
- Yoonprathomcharatwan, A., Kittisuntharakun, J., banchawachirachai., V., & Wittavorn, S. (2014). **Explore the meaning of sustainable development.** Bangkok: Social Responsibility Development Center The Stock Exchange of Thailand. (in Thai).
- อัจฉรีย์ มาลีหวล, ฉัตรกมล อินทบุย และ อรวรรณ มิณดี. (2553). การศึกษาและพัฒนาการแปรรูปเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มแม่บ้าน บ้านท่าศิลา อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี: ศึกษากรณีการทำข้าวหลาม. **วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, 16(1), 21-29.**
- Malihuon, A., Intayung, C., & Mithundee, A. (2010). Local Wisdom in Education and Development in Organic Farm Products of Housewives' Group, Ban Thasila, Amphur Thatum, Surin: Case study. **Humanity and Social Science Journal Kamphaengphet Rajabhat University, 16(1), 21-29.** (in Thai).
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2540). **ภูมิปัญญาชาวบ้านสู่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย.** นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

- Nathalang, E., (1997). **Folk Wisdom of Four Regions: Way of Life and Learning Process. Of Thai villagers.** Nonthaburi: Printing press, Sukhothai Thammathirat Open University. (in Thai).
- อำพิกา สวัสดิ์วงศ์. (2558). ถนนสุขุมวิทกับการขยายตัวของกิจกรรมทางเศรษฐกิจในภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ช่วงทศวรรษ 2480-2520. **วารสารประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมศาสตร์**, 2(1), 12-63.
- Sawatwong, A. (2015). Sukhumvit Road and the expansion of economic activity in Eastern region of Thailand during the decade 1937-1977. **Thammasat History Journal**, 2(1), 12-63. (in Thai).
- Brundage, D. H., & MacKeracher, D. (1980). **Adult Learning Principles and Their Application to Program Planning.** Toronto: Ontario Ministry of Education.
- Creswell, J. W. (2003). **Research design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches.** Thousand Oaks: SAGE.
- Dalkir, K. (2005). **Knowledge Management in Theory and Practice.** Burlington, MA: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Keyser, R. L. (2004). **Assessing the Relationship Between Knowledge Management and Plant Performance at the Tennessee Valley Authority.** Ph.D. dissertation, The University of Alabama.
- Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2002). **Management Information Systems: Managing the Digital Firm.** 7th ed. Upper Saddle River, N.J: Prentice Hall.
- Mertins, K., Heisig, P., & Vorbeck, J. (2003). **Knowledge Management: Concepts and Best Practices.** 2nd ed. New York: Springer.
- Tashakkori, A., & Teddlie, C. (1998). **Mixed Methodology: Combining Qualitative and Quantitative Approaches.** Thousand Oak, London: SAGE.
- Tiwana, A. (2003). **The Knowledge Management Toolkit: Practical Techniques for Building a Knowledge Management System.** Atlanta: Prentice Hall.