

แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง :
กรณีศึกษากองคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน
อำเภอพัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว

GUIDELINES TO PROMOTING LOCAL WISDOM ON CRISPY RICE
PRODUCTION : A CASE STUDY OF KLONGSAI VILLAGE, NONGTAKHIANBON
SUB-DISTRICT, WATHANA-NAKON DISTRICT, SA KAEO PROVINCE

พรรษา เวียงวะลัย¹ อิงอร วงษ์ศรีรักษา^{2*} และ ศศินันท์ เศรษฐวัฒน์บดี^{3*}
Hansa Wiangwalai¹ Ing-orn Wongsiruksa^{2*} and Sasinan Setthawatbodee^{3*}

Received : 18 September 2022

Revised : 15 December 2021

Accepted : 21 December 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์เพื่อ
1) ศึกษากระบวนการผลิตข้าวโป่งแบบดั้งเดิม 2) ศึกษากระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในการผลิตข้าวโป่ง และ 3) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง โดยมี
การเก็บข้อมูลกลุ่มแม่บ้าน จำนวน 10 คน และกลุ่มผู้สูงอายุ จำนวน 5 คน ที่ทำการเลือกแบบเจาะจง
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์เชิงโครงสร้าง การหาคุณภาพของเครื่องมือ
โดยการวิเคราะห์ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญ 3 คน มีค่าดัชนีความสอดคล้องอยู่ระหว่าง
0.60-1.00 ในทุกองค์ประกอบ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ผลการศึกษาพบว่า 1) การผลิตข้าวโป่งแบบดั้งเดิมจะมีส่วนผสม คือข้าวเหนียว
น้ำตาลทราย และรากกระพังโหม 2) การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง แบ่งออกเป็น
2 รูปแบบ คือ (1) การเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (2) การถ่ายทอดโดยการบอกเล่าเรื่องราว
และ 3) แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง คือ (1) องค์การบริหารส่วนตำบล
ควรเข้ามามีบทบาทสำคัญในส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น (2) จัดตั้งวิสาหกิจชุมชนของหมู่บ้านเพื่อให้
เกิดการภูมิปัญญาท้องถิ่น และการนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (3) ให้ชุมชนมีบทบาทในการส่งเสริม
การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ข้าวโป่ง การผลิตข้าวโป่ง

¹คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

²คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

³คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

¹Faculty of Agricultural Technology, Valaya Alongkorn Rajabhat University under The Royal Patronage

²Faculty of Science and Technology, Valaya Alongkorn Rajabhat University under The Royal Patronage

³Faculty of Humanities and Social Sciences, Valaya Alongkorn Rajabhat University under The Royal Patronage

*ผู้ติดต่อประสานงาน E-mail: sasinan@vru.ac.th

ABSTRACT

The purposes of this qualitative research were to 1) study the processing of the original crispy rice production 2) study the transferring of local wisdom on crispy rice production and 3) study the guidelines to promoting local wisdom on crispy rice production. The sample consisted of housewife group 10 and elderly 5 by purposive sampling. The data collecting tool was the structured interview. The instrument quality was found by an analysis of content validity from 3 experts and the correspondence index value was between 0.60- 1.00 in all factors. The collected data was analyzed using content analysis. The study results were as follows: 1) the ingredients of the original crispy rice production were sticky rice, brown sugar, and skunk vine. 2) the transferring of local wisdom on crispy rice production is divided into two forms; (1) Action Learning and (2) Storytelling 3) the approaches to promoting local wisdom on crispy rice production were (1) sub-district administrative organizations should take part in promoting local wisdom 2) establishing a local community enterprise to create local wisdom and commercial use and (3) the community itself should take part in promoting the use of local wisdom.

Keywords: Local Wisdom, Guidelines to Promoting Local Wisdom, Crispy Rice, Crispy Rice Production

บทนำ

ข้าวโป่งหรือข้าวเกรียบว่าว เกิดมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) เป็นขนมที่รู้จักกันดีในภาคอีสานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวเหนียวมาแปรรูปเป็นอาหารว่างรับประทานในครัวเรือน “ข้าวโป่ง” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก โขลก หรือบดให้ละเอียดหรืออาจใช้แบ่งข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วเติมส่วนผสมอื่น เช่น น้ำอ้อย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย น้ำสมุนไพร ผสมเข้ากัน ทำเป็นแผ่นบาง ๆ ทาด้วยน้ำมัน หรือผสมไข่แดงที่ตีสุกเพื่อไม่ให้ติดภาชนะ หลังจากนั้นทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ และนำไปทำให้ร้อนก่อนรับประทาน (วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย และคณะ, 2561)

ข้าวโป่งนอกจากจะนิยมทำกินในครัวเรือนแล้ว ชาวบ้านยังทำข้าวโป่งกันเป็นประจำในประเพณีงานบุญข้าวฉี่ กระบวนการทำข้าวโป่งต้องอาศัยภูมิปัญญา และต้องอาศัยทักษะในการทำ เพราะขั้นตอนในการทำข้าวโป่งให้เป็นแผ่น หรือการขึ้นรูปแผ่นข้าวโป่ง เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญ เพราะการทำให้แผ่นข้าวโป่งสวยงามหรือเป็นแผ่นบางต้องใช้ทักษะฝีมือในการทำ ภาคอีสานถือว่าข้าวโป่งเป็นขนมโบราณพื้นบ้านซึ่งในปัจจุบันชาวอีสานยังคงทำข้าวโป่งอยู่แต่กระบวนการผลิตนั้นไม่ได้พัฒนาไปจากอดีตมากนัก อุปสรรคในการทำข้าวโป่งก็ยังไม่ถูกพัฒนาเพื่อให้ผลิตได้ทันต่อความต้องการ (ฤทธิรงค์ แจ่มอัม, 2562) การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่งเป็นการถ่ายทอด

ในครอบครัว ไม่ได้มีการถ่ายทอดให้กับบุคคลอื่น ดังนั้น ในแต่ละครอบครัวก็จะมีเคล็ดลับในการดำเนินการหรือสูตรการผลิตข้าวโป่ง ไม่เหมือนกัน

จากการลงพื้นที่ชุมชน อำเภอพัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว พบว่า มีชุมชนกลุ่มทำข้าวโป่งบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอพัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว มีการทำข้าวโป่งเพื่อจำหน่ายโดยจะทำในช่วงหลังจากการทำไร่ ทำนา ประชาชนในหมู่บ้านรวมกลุ่มทำข้าวโป่งเป็นอาชีพเสริม จากการสำรวจกลุ่มทำข้าวโป่งบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอพัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว พบว่า ในกระบวนการทำข้าวโป่งมีการใส่รากกระพังโหม ต้นกระพังโหม จัดเป็นพรรณไม้เถาเลื้อยประเภทล้มลุก เลื้อยพาดพันไปตามพื้นดินหรือเลื้อยพันต้นไม้อื่น ลำต้นมีขนาดเล็ก ลำต้นและใบมียางสี เมื่อขยี้ดมจะมีกลิ่นเหม็น (เกษตร ทุเคย์, 2565) การทำข้าวโป่งที่นำเอารากของต้นกระพังโหมมาเป็นส่วนผสมเพราะรากกระพังโหมจะช่วยเพิ่มความหวาน ทำให้แป้งมีความละเอียดนุ่มหยุ่น ไม่คืนตัว และทำให้ข้าวโป่งเกิดการพองตัว โดยได้มีงานวิจัยของ (กรिता สำภาทอง และอังคณา จันทรพลพันธ์, 2561) พบว่า น้ำรากกระพังโหมสดและรากกระพังโหมที่ผ่านการอบแห้งด้วยลมร้อนความเข้มข้น จะมีผลต่อคุณสมบัติการเปลี่ยนแปลงความหนืดขณะให้ความร้อนของแป้งข้าวเหนียว

การนำรากกระพังโหมมาเป็นส่วนผสมในการทำข้าวโป่งของบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอพัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว นับว่าเป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการผลิตข้าวโป่ง แต่กระบวนการผลิตข้าวโป่งมีขั้นตอนที่ย่างยากซับซ้อนต้องอาศัยแรงงานคนในการทำข้าวโป่ง และเมื่อผลิตได้ก็นำมาจำหน่ายได้ในราคาที่ต่ำ เนื่องจากความนิยมของผู้บริโภคเปลี่ยนไป ประกอบกับมีขนมหรืออาหารว่างชนิดอื่น ๆ เข้ามาแทนที่ จึงทำให้กลุ่มทำข้าวโป่งเหลือจำนวนคนทำน้อยลง ส่งผลให้มีการผลิตข้าวโป่งไม่ต่อเนื่อง คณะผู้วิจัยได้มอบหมายจากมหาวิทยาลัยลงพื้นที่ทำโครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ (U2T) ประจำปีงบประมาณ 2563 ซึ่งโครงการดังกล่าวเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ มหาวิทยาลัยได้สามารถใช้องค์ความรู้ งานวิจัย เทคโนโลยี นวัตกรรม และทรัพยากรของมหาวิทยาลัย ในการพัฒนาพื้นที่ พัฒนาประเทศ ในขณะเดียวกันก็สามารถที่จะนำโจทย์หรือปัญหาของประเทศ มาสู่การพัฒนาศักยภาพกำลังคน พัฒนาองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อขับเคลื่อนประเทศ โดยมีวัตถุประสงค์

- 1) ยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการโดยมหาวิทยาลัยเป็น (System Integrator)
- 2) การจัดทำข้อมูลขนาดใหญ่ของชุมชน (Community Big Data)
- 3) ให้เกิดการจ้างงานประชาชนทั่วไปบัณฑิตใหม่ และนักศึกษา ให้มีงานทำและฟื้นฟูเศรษฐกิจชุมชน
- 4) ให้เกิดการพัฒนาตามปัญหาและความต้องการของชุมชน สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (2564) ทีมคณะผู้วิจัยได้รับมอบหมายจากมหาวิทยาลัยดำเนินการสำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชนบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอพัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว เกี่ยวกับการพัฒนาสัมมาชีพและสร้างอาชีพใหม่ ซึ่งพบว่า ประชาชนมีความต้องการการยกระดับสินค้าในชุมชนคือข้าวโป่งให้มีคุณภาพ มีมาตรฐาน สามารถจำหน่ายได้ในปริมาณที่มากขึ้น และต้องการให้ชาวบ้านรักษาไว้ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น อนุรักษ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว ประกอบกับการวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัย การศึกษารากกระพังโหม และผลของไมเคียวต่อการพองตัวข้าวโป่ง ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และ

นวัตกรรม ประจำปี พ.ศ. 2564 อีกทั้งเป็นความต้องการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่ต้องการช่วยประชาชนในการส่งเสริม และสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการนำวัสดุในท้องถิ่น หรือวัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างรายได้และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับประชาชน ตลอดจนการหาแนวทางให้กลุ่มผลิตข้าวโป่ง สามารถพัฒนาตนเอง และมีความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวโป่งเพื่อให้เกิดความมั่นคง และยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา

1. กระบวนการผลิตข้าวโป่งแบบดั้งเดิม
2. กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง
3. แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ และเชื่อถือได้ ผู้วิจัยจึงกำหนดระเบียบวิธีการวิจัยไว้ ดังนี้ 1) การศึกษาเอกสารและรวบรวมแนวคิด ทฤษฎีต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตข้าวโป่ง 2) การวิจัยภาคสนาม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล โดยลงพื้นที่สำรวจชุมชน และทำการการสัมภาษณ์เชิงลึก และเข้าไปสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Observation participatory) โดยผู้วิจัยได้เข้าร่วมการทำข้าวโป่งกับกลุ่มแม่บ้านที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ กลุ่มแม่บ้านที่ทำข้าวโป่ง จำนวน 10 คน และผู้สูงอายุ จำนวน 5 คน ที่เป็นแกนนำในบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอดงนาคร จังหวัดสระแก้ว ที่มีบทบาทสำคัญในการทำข้าวโป่ง

กลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 15 คน จากกลุ่มแม่บ้าน จำนวน 10 คน และผู้สูงอายุ จำนวน 5 คน ที่เป็นแกนนำในหมู่บ้านที่ได้รับการยอมรับจากกลุ่มแม่บ้านและประชาชนในหมู่บ้านว่าเป็นผู้มีความรู้เรื่องการทำข้าวโป่ง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงโครงสร้าง (Semi-structured interviews) เพื่อใช้ในการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่มซึ่งคำถามของแบบสัมภาษณ์ได้มาจากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมาสร้างคำถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย แบ่งโครงสร้างคำถามในการสัมภาษณ์ออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ 1) ประวัติและข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูล 2) การผลิตข้าวโป่งและสูตรในการผลิต 3) เกี่ยวกับสภาพปัญหา การผลิต และแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง

การหาคุณภาพของเครื่องมือแบบสัมภาษณ์เชิงโครงสร้างโดยประเมินความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) จากผู้ทรงคุณวุฒิด้านคหกรรมศาสตร์ ด้านเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 3 ท่าน ได้ค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.60-1.00 ผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ใช้ระยะเวลาเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นเวลา 6 เดือน ระหว่างเดือนเมษายน - เดือนตุลาคม พ.ศ. 2564 มีขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาค้นคว้าเอกสารและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอดงนาคร จังหวัดสระแก้ว จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เช่น สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลหนองตะเคียนบอน และลงพื้นที่สำรวจชุมชนโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Observation participatory) โดยผู้วิจัยได้เข้าร่วมการทำข้าวโป่งกับกลุ่มแม่บ้าน

2. สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informant interview) ประกอบด้วย กลุ่มแม่บ้านที่ทำข้าวโป่ง จำนวน 10 คน และผู้สูงอายุ จำนวน 5 คน ผู้สูงอายุ เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูล การผลิตข้าวโป่งและสูตรในการผลิต สภาพปัญหา การผลิต และแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง การทำข้าวโป่ง โดยใช้การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interviews) และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) ในการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยกับผู้ให้ข้อมูล รวมทั้งขออนุญาตในการจดบันทึกและบันทึกเสียง โดยผู้ให้ข้อมูลสามารถแสดงความคิดเห็นอย่างอิสระ ใช้เวลาในการสัมภาษณ์คนละประมาณ 50 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความร่วมมือของผู้ให้ข้อมูล การสัมภาษณ์จะดำเนินการจนกว่าจะได้ข้อมูลครบถ้วนจึงหยุดการเก็บข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการวิเคราะห์เนื้อหาของข้อมูล (Content Analysis) ที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างเพื่อสรุปเชื่อมโยงความสัมพันธ์และเหตุผลในประเด็น ดังต่อไปนี้ ประวัติและข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูล 2) การผลิตข้าวโป่งและสูตรในการผลิต 3) เกี่ยวกับสภาพปัญหา การผลิต และแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่งและจัดกลุ่มประเภทของข้อมูลให้เป็นหมวดหมู่ แล้วนำกลับไปตรวจสอบความถูกต้องกับผู้ให้ข้อมูล และจัดกลุ่มประชุมกับชุมชนอีกครั้งเพื่อนำเสนอข้อมูล และปรับแก้ไขข้อมูลร่วมกัน และนำมาสรุปเรียบเรียงประเด็นต่าง ๆ และนำเสนอโดยการพรรณนา

ผลการวิจัย

1. จากการสัมภาษณ์และเรียนรู้เกี่ยวกับการผลิตข้าวโป่งแบบดั้งเดิม ผลการวิจัยพบว่า การทำข้าวโป่งแบบดั้งเดิม จะใช้ข้าวเหนียวที่นึ่งสุกมาเป็นวัตถุดิบหลักหรือส่วนประกอบหลัก โดยนำมาตำหรือโขลกด้วยครกมือ เพื่อให้ข้าวเหนียวละเอียดหลังจากนั้นจึงใส่น้ำตาลและเกลือป่น และผสมให้เข้ากันและทำการโขกหรือตำจนข้าวเหนียวมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน เพื่อให้แป้งข้าวเหนียวที่ตำสามารถปั้นเป็นก้อนได้ จากนั้นทำการปั้นเป็นก้อนกลมโดยใช้ไข่แดง ต้มสุก ผสมน้ำมันพืช ทามือและ

พลาสติกขึ้นรูป กดก้อนข้าวเหนียวที่ปั้นให้เป็นแผ่นบางๆ แล้ววางบนเสื่อ ตากแดดให้แห้ง เมื่อต้องการรับประทานนำมาปิ้งด้วยไฟปานกลางให้สุกเหลือง มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน นางโยธกา กอสมานชัยกิจ ประธานกลุ่มทำข้าวโป่งได้กล่าวว่า “การใช้เครื่องตดหมา หรือรากกระพังโหม เป็นส่วนที่สำคัญจะขาดไม่ได้เพราะเป็นส่วนผสมที่จะทำให้รสชาติของข้าวโป่งอร่อย อีกทั้งมีฤทธิ์เป็นยาแก้ตาฟาง ตาแฉะ ตามัวได้”



ภาพที่ 1 นางโยธกา กอสมานชัยกิจ ประธานกลุ่มทำข้าวโป่งบ้านคลองทราย สาธิตการย่างหรือปิ้งข้าวโป่ง



ภาพที่ 2 ภาพคณะผู้วิจัย และกลุ่มแม่บ้าน ร่วมกันคิดสูตร และผลิตข้าวโป่ง

นางโยธกา กอสมานชัยกิจ ผู้นำชุมชนกลุ่มทำข้าวโป่งบ้านคลองทราย ได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของการทำข้าวโป่งของหมู่บ้านคลองทรายว่า มีการสืบทอดการทำข้าวโป่งมาตั้งแต่สมัยรุ่นพ่อรุ่นแม่ที่อพยพมาจากจังหวัดนครราชสีมา และการทำข้าวโป่งของบ้านคลองทรายเป็นสูตรเดียวกันกับจังหวัดนครราชสีมา ในการทำข้าวโป่งแบบดั้งเดิมจะใช้ข้าวเหนียวที่นึ่งสุกมาเป็นวัตถุดิบหลัก หรือส่วนประกอบหลัก เพื่อเพิ่มรสชาติให้ข้าวโป่ง จึงมีการเติมน้ำตาล และเกลือป่นผสมลงไป และ

ที่จะขาดไม่ได้ คือ “การใช้เครื่องตดหมา หรือรากกระพังโหม เป็นส่วนที่สำคัญจะขาดไม่ได้เพราะเป็นส่วนผสมที่จะทำให้รสชาติของข้าวโป่งอร่อย อีกทั้งมีฤทธิ์เป็นยาแก้ตาฟาง ตาแฉะ ตามัวได้” นางวิธีการทำข้าวโป่งจะนำข้าวเหนียวมาโขก ผสมกับรากกระพังโหม ให้ละเอียด หลังจากนั้นเติมน้ำตาลและเกลือเพื่อปรุงรสชาติของข้าวโป่ง ซึ่งไม่มีสูตร หรือส่วนผสมที่แน่นอนเพราะฉะนั้นในแต่ละครั้งจึงได้ผลผลิตข้าวโป่งจึงมีรสชาติที่แตกต่างกัน หรือมีเนื้อสัมผัสที่ต่างกันอย่างออกไปทั้งนี้ขึ้นอยู่กับฝีมือของคนทำดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงร่วมกับกลุ่มแม่บ้านทำการทดลอง และพัฒนาสูตรข้าวโป่งร่วมกันเพื่อให้ได้สูตรมาตรฐาน ดังแสดงไว้ในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สูตรทำข้าวโป่งของชุมชนกลุ่มทำข้าวโป่งบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอดงหลวง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)
ข้าวเหนียวหนึ่งสุก	1,000
น้ำตาลทรายขาว	350
รากกระพังโหม	36
น้ำข้าวข้าว	770
เกลือป่น	15
น้ำมันพืช	30
ไข่แดงต้มสุก	30

จากตารางที่ 1 ส่วนผสมหลักของข้าวโป่ง คือข้าวเหนียวหนึ่งสุก น้ำตาลทรายขาวรากกระพังโหม และน้ำข้าวข้าว เกลือป่น น้ำมันพืช และไข่แดงต้มสุก

ในส่วนของรากกระพังโหมหรือชาวบ้านเรียกว่ารากเครื่องตดหมา ที่เป็นชื่อที่ใช้เรียกในพื้นถิ่นอีสาน ซึ่งในอดีตจะเข้าไปในป่าหรือโคกตามหมู่บ้าน เนื่องจากสามารถเกิดได้ทั่วไป แต่ปัจจุบันมีการปลูกมันสำปะหลัง ปลูกต้นยูคาลิปตัส ทำให้เครื่องรากกระพังโหมถูกรังไถไถหน้าดินและทำลายเครื่องของกระพังโหมไปด้วย และรากที่จะสามารถนำมาแช่เพื่อใช้ในการทำข้าวโป่ง จะต้องเป็นรากที่มีขนาดใหญ่ ซึ่งต้องมีอายุหลายปีจึงจะสามารถมีรากขนาดใหญ่ได้ ซึ่งในการไปขุดรากกระพังโหมต้องเข้าไปหาตามบริเวณที่ปลูกมันสำปะหลัง หรือปลูกต้นยูคาลิปตัส ดังภาพที่ 3



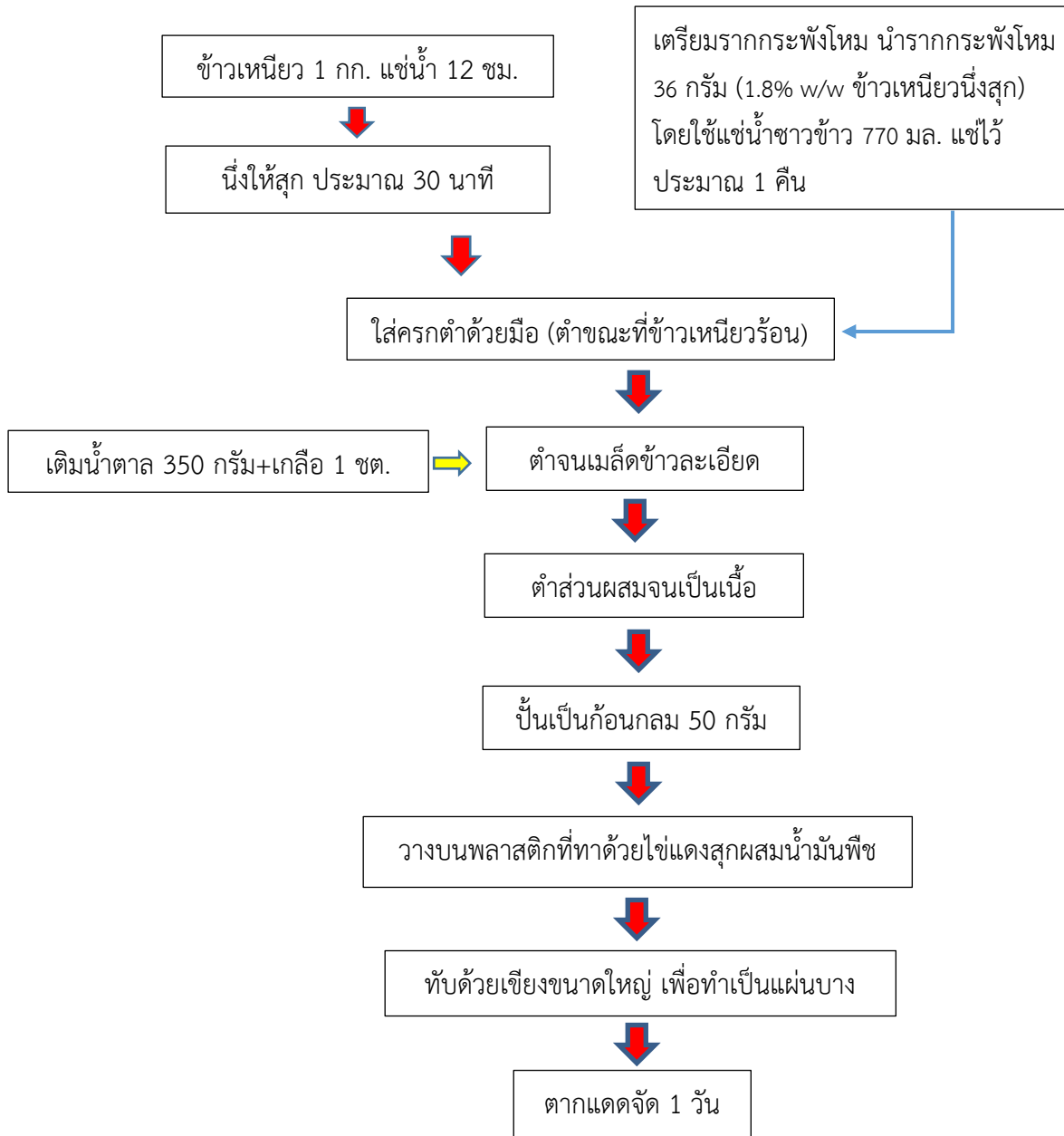
ภาพที่ 3 ต้นกระพังโหม

ต้นกระพังโหมเป็นพรรณไม้เถาเลื้อยประเภทล้มลุกซึ่งสามารถเลื้อยพาดพันไปตามพื้นดินหรือเลื้อยพันต้นไม้อื่นก็ได้มีลำต้นและกิ่งก้านกลมมน สีเขียวอ่อน มีขนละเอียด สีขาวหรือสีน้ำตาลปกคลุม ใบเดี่ยวผิวใบด้านล่างสีเขียวอ่อน



ภาพที่ 4 รากกระพังโหม ภาพรากกระพังโหม ที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมของข้าวโป่ง ซึ่งต้องเป็นรากที่ใหญ่ที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางอย่างน้อย 1 เซนติเมตร

ขั้นตอนและกระบวนการผลิตข้าวโป่งแบบดั้งเดิม



ภาพที่ 3 แสดงขั้นตอนการผลิตข้าวโป่งแบบดั้งเดิม

วิธีและขั้นตอนการทำข้าวโป่งแบบดั้งเดิม มีวิธีการดังนี้

1. นำข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม แชน้ำ 12 ซม.
2. นำรากกระพังโหมขนาด 36 กรัม มาล้างให้สะอาด ผานเป็นแผ่นบางแชน้ำข้าวข้าวไว้

1 คั้น

3. นึ่งข้าวเหนียวให้สุกใช้เวลาหนึ่งประมาณ 30 นาที จากนั้นรอให้ข้าวเหนียวเย็นจึงนำมาใส่ครกกระเดื่อง โขลกให้ละเอียด เติมน้ำตาลและเกลือป่นโขลกเข้ากันให้ทั่ว

4. ขณะโขลกให้นำนํ้ารากกระพังโหมที่แช่นํ้าข้าวข้าวคั่วเคี้ยวเคี้ยวลงทีละน้อยในขณะที่โขลกเพื่อไม่ให้ข้าวที่โขลกติดครก ทำการโขลกกลับจนละเอียดได้ที่แบ่งจะเหนียวนุ่ม ใช้นมอดึงจะยืดหยุ่นดี ไม่หดรัด ไม่แข็งหรือเหลวจนเกินไป

5. นำมาปั้นเป็นก้อนกลมโดยใช้ประมาณ 50 กรัม หรือ ขนาดตามต้องการ นำมาวางบนพลาสติกและทับด้วยพลาสติกที่ทำด้วยไข่และน้ำมันพืช และทับด้วยไม้แบน ให้เป็นแผ่นบาง กลม

6. นำมาแกะพลาสติกออก และนำไปตากแดด 1 วัน

2. เพื่อศึกษากระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง ผลการวิจัยพบว่ากระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ

2.1 การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง ด้วยวิธีการเรียนรู้จากปฏิบัติจริงเป็นการเรียนรู้จากการลงมือทำ หรือปฏิบัติจริง โดยการให้เด็ก ลูกหลาน และผู้ที่สนใจมาร่วมทำข้าวโป่ง ซึ่งการทำแบบนี้ส่วนใหญ่มักเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในครอบครัว หรือหมู่ญาติพี่น้อง หรือบ้านใกล้เคียงเท่านั้น

2.2 การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง ด้วยวิธีการบอกเล่าเรื่องราวเป็นลักษณะของปราชญ์ หรือผู้เฒ่าผู้แก่เล่าเรื่องราวความสำเร็จในชีวิต และเล่าวิธีการผลิตข้าวโป่งซึ่งอาจจะเล่าเกี่ยวกับอุปสรรค และปัญหาในการผลิตข้าวโป่ง เทคนิคในการผลิตข้าวโป่ง

3. แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นคือในการผลิตข้าวโป่ง ผลวิจัยพบว่า การทำข้าวโป่งของบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอดงนาคร จังหวัดสระแก้ว พบว่ามีปัญหาการสร้างการรับรู้สารสนเทศเกี่ยวกับการผลิตข้าวโป่งในชุมชน เนื่องจากเด็กรุ่นใหม่ ไม่สนใจที่จะรับการถ่ายทอดข้อมูลและความรู้ ตลอดจนเรียนรู้วิธีการในการผลิตข้าวโป่ง มีแต่ผู้ใหญ่ หรือวัยกลางคนที่ทำหน้าที่ในการผลิตข้าวโป่งเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ ในการผลิตจะต้องมีลูกค้าสั่งถึงจะผลิต จะขายในลักษณะเป็นแผ่นดิบโดยจะขายแผ่นละ 5 บาท ส่วนมากลูกค้าจะสั่งในช่วงทำบุญเดือน 4 เนื่องจากลักษณะการดำรงชีวิตของชาวบ้านในปัจจุบันเปลี่ยนไป นอกจากนี้ผลการวิจัยยังพบว่า ยังไม่มีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นก็ยังเป็นองค์ความรู้แบบเดิมขาดการพัฒนา หรือต่อยอด หรือนำเอากระบวนการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการผลิตและพัฒนาข้าวโป่ง ยังไม่มีหน่วยงานภาครัฐ หรือหน่วยงานต่าง ๆ ในระดับท้องถิ่นเข้ามามีบทบาทสำคัญในการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้อย่างเป็นระบบ จึงทำให้เกิดปัญหาในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่ ดังนั้นเพื่อให้เกิดความยั่งยืนของภูมิปัญญาท้องถิ่น มีข้อเสนอแนะดังนี้

3.1 องค์การบริหารส่วนตำบล ควรเข้ามามีบทบาทสำคัญในการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น และส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และการนำไปใช้เพื่อให้เกิดอาชีพเพื่อสร้างรายได้และเสริมสร้างให้แก่สมาชิกในชุมชนเพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็นพื้นที่ต้นแบบการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการจัดการความรู้ในหลายมิติทางทั้งด้านการพัฒนาต่อยอด

ภูมิปัญญาให้เกิดความหลากหลาย ผลักดันผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สู่ตลาดสากล หรือผลิตภัณฑ์ตำบล (OTOP) ต่อไป

3.2 ควรมีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนของหมู่บ้าน เพื่อทำให้เกิดการจัดการองค์ความรู้ การพัฒนาองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น และนำไปใช้ประโยชน์ และเชื่อมโยงกับอาชีพ และการสร้างรายได้ เพื่อให้มีการวางกลยุทธ์ทางการตลาด การประชาสัมพันธ์ในหลากหลายช่องทาง เพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาด ตลอดจนการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ใช้บรรจุแผ่นข้าวโป่งให้เป็นที่ น่าสนใจ

3.3 เพื่อให้เกิดความยั่งยืนเกี่ยวกับการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง ควรให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดเก็บองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และจัดให้มีการถ่ายทอดหรือ ฝึกอบรมให้กับผู้สนใจจากการปฏิบัติจริง

อภิปรายผลการวิจัย

การผลิตข้าวโป่งแบบดั้งเดิมจะมีส่วนผสม คือข้าวเหนียวหนึ่งสูก ปริมาณ 1,000 กรัม น้ำตาลทราย ปริมาณ 350 กรัม รากกระพังโหม ปริมาณ 36 กรัม เกลือ ปริมาณ 15 กรัม ไข่แดงต้มสุก ปริมาณ 30 กรัม และน้ำมันพืช ปริมาณ 30 กรัม ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย และสุกัญญา กล่อมจ่อหอ (2560) ทำการวิจัย เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวโป่งให้ได้คุณภาพ มาตรฐานของการผลิตอาหารสู่เชิงพาณิชย์ที่ยั่งยืนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ผลการวิจัยพบว่า ที่บ้านห้วยยาง หมู่ที่ 7 ตำบลหินดาด อำเภอห้วยแถลง จังหวัดนครราชสีมา มีส่วนผสมของ การทำข้าวโป่งประกอบด้วยข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 ที่นึ่งสุกแล้วมาตำหรือโคลกด้วยครกกระเดื่อง ใส่ น้ำตาลปีบ ไข่ไก่ กะทิกล่อก งาดำและเกลือป่น ตำจนข้าวเหนียวมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน สามารถ ปั้นเป็นก้อนได้ จากนั้นนำข้าวที่ตำได้มาปั้นเป็นก้อนกลม โดยใช้ไข่แดง (ต้มสุก) ผสมน้ำมันพืช ทาผิวและพลาสติกขึ้นรูป กดก้อนข้าวเหนียวที่ปั้นให้เป็นแผ่นบางๆ แล้ววางบนเสื่อ ตากแดดให้แห้ง เมื่อต้องการรับประทานนำมาปิ้งด้วยไฟปานกลางให้สุก เหลือง มีกลิ่นหอม

กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวโป่ง ด้วยวิธีการปฏิบัติจริง โดยการที่ผู้เฒ่าผู้แก่ หรือ ผู้สูงอายุ ลงมือทำ หรือปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตข้าวโป่งและให้เด็ก ลูกหลาน และผู้ที่สนใจเข้ามามีส่วน ร่วมและลงมือปฏิบัติจริง โดยจะเป็นผู้เฒ่าผู้แก่จะคอยแนะนำและถ่ายทอดให้ผู้สนใจ ซึ่งการทำแบบนี้ ส่วนใหญ่มักเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในครอบครัว หรือหมู่ญาติพี่น้อง หรือบ้านใกล้เคียง เคียงเท่านั้น นอกจากนี้ จะถ่ายทอดโดยการเล่าเรื่องความสำเร็จของผู้เฒ่าผู้แก่เกี่ยวกับการผลิต ข้าวโป่ง หรือปัญหาในการผลิตข้าวโป่งให้กับผู้สนใจฟัง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อภิญญา รัตนไชย (2563) ที่พบว่า ช่องทางของการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น จะใช้วิธีการลงมือปฏิบัติ และการสาธิตเพื่อแสดงแบบอย่างของการทำงาน ผู้รับสารหรือผู้รับการถ่ายทอด คือ คนในครอบครัวหรือ เครือญาติเป็นส่วนใหญ่ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ (จินต์ประวีร์ เจริญฉิม และสิริชัย ดีเลิศ, 2563) ที่พบว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นส่วนใหญ่จะได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ จากครอบครัว ที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นคือในการผลิตข้าวโป่ง คือ ภาครัฐ หรือองค์การบริหารส่วนตำบล ควรเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น และต้องมีการตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อส่งเสริมให้เกิดอาชีพ จะส่งผลให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีการจัดการอย่างเป็นระบบและยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ (อภิญา รัตนไชย, 2563) ที่พบว่าแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ ภาครัฐต้องมีบทบาทในการส่งเสริม และจัดการความรู้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้

1. ควรมีการบันทึกและจัดเก็บสูตร และเคล็ดลับในการการผลิตข้าวโป่ง และนำไปพัฒนาต่อยอดในเชิงพาณิชย์
2. ภาครัฐ และองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นควรมีบทบาทสำคัญในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และจัดเก็บภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ เพื่อให้เกิดความสะดวกต่อการเข้าถึงและป้องกันการสูญหาย

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรวิจัย และพัฒนาสูตรการทำข้าวโป่ง ออกแบบผลิตภัณฑ์ และการจำหน่ายแบบออนไลน์เพื่อส่งเสริมรายได้ชุมชนเพื่อให้สามารถจำหน่ายเชิงพาณิชย์
2. ควรมีการศึกษากระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวโป่งสู่เยาวชนทั้งใน นอก และตามอัยาศัย หรือการจัดการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบชุมชนมีส่วนร่วม

เอกสารอ้างอิง

- เกษตร ทุเคย์. (2565). กระพังโหม พันธุ์ไม้ สารพัดประโยชน์. [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก:
<https://kaset.today>.
- จินต์ประวีร์ เจริญนิม และ สิริชัย ดีเลิศ. (2563). กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาของผู้สูงอายุสู่ชุมชน และสังคมที่ยั่งยืน. วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ. 33(2): 152-167.
- ภริตา สำเภาทอง และอังคณา จันทพลพันธ์. (2561). รากกระพังโหม: องค์ประกอบทางเคมี กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระ และผลต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งข้าวเหนียว กข6. แก่นเกษตร. 46(1), 438-444.
- ฤทธิรงค์ แจ่มอิม. (2562). การออกแบบและสร้างเครื่องกดแผ่นข้าวโป่ง กรณีศึกษากลุ่มอาชีพบ้านห้วยยาง. วารสารวิชาการคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง. 12(2), 49-61.
- โยธกา กอสมานชัยกิจ. (2564). ประธานกลุ่มทำข้าวโป่งบ้านคลองทราย ตำบลหนองตะเคียนบอน อำเภอดอนจาน จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์, 15 มิถุนายน 2564.
- วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย และคณะ. (2561). การผลิตข้าวโป่งผสมผักและผลไม้. Journal of Home Economics. 61(1), 4-19.

- วัฒนาภรณ์ โขครัตนชัย และสุกัญญา กล่อมจ่อหอ. (2560). การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวโป่งให้ได้คุณภาพมาตรฐานของการผลิตอาหารสู่เชิงพาณิชย์ที่ยั่งยืนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. 9(1), 8-22.
- สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ. (2564). รู้จักโครงการ U2T มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างงาน สร้างรายได้ให้ชุมชน. ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก: <https://www.nxpo.or.th/th/8089/>
- อภิญญา รัตนไชย. (2563). กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำประมงพื้นบ้านของชุมชนลิพัง อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง ประเทศไทย. แก่นเกษตร. 48(4): 743-478.