

“ข้าวหลามชักพุด” การอนุรักษ์เสน่ห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน
แห่งบ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา
“Bamboo Rice Chakphrut” Sustainable Preservation of Local Wisdom
Charm in Ban Khuan Samet, Prik Subdistrict, Sadao District,
Songkhla Province

พลอยพิมล สิงห์รัตน์¹, นูรอามานี ดอละห์², มุฮัมมัดริตวัต การ์รี³ และอัฟดุล อาแว⁴
Ploypimol Singharat¹, Nur-armani Doloh², Muhammatritwan Karee³ and Afdol Awae⁴

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ที่มีผลต่อการผลิตข้าวหลามชักพุด 2) ศึกษาการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามชักพุดอย่างยั่งยืน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ประกอบการข้าวหลามชักพุด ชาวบ้าน บุคลากรโรงเรียน และนักเรียน โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึก ทำการวิเคราะห์ข้อมูล โดยการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงคุณภาพ และนำเสนอข้อมูลบรรยายเชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า 1) ความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ที่มีผลต่อการผลิตข้าวหลามชักพุด พบว่า มี 2 ด้าน คือ (1) ด้านลักษณะทางกายภาพ เป็นหมู่บ้านที่อยู่กลางหุบเขา มีทรัพยากรธรรมชาติ ส่งผลให้พื้นที่บ้านควนเสม็ดมีการผลิตข้าวหลามชักพุด (2) ด้านลักษณะทางสังคม ข้าวหลามชักพุดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่คนในชุมชนได้คิดค้นขึ้นมา โดยอาศัยทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชน 2) การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามชักพุดอย่างยั่งยืน พบว่า มี 3 ด้าน คือ (1) ด้านประเพณี มีการจัดงานประเพณีบุญสวดบ้าน โดยมีการทำข้าวหลามชักพุดที่สืบทอดกันมา (2) ด้านหลักสูตรท้องถิ่น โรงเรียนได้จัดทำรายงาน ชื่อว่า “เหนียวหลามชักพุด คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น” ส่งเสริมให้นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ร่วมมีบทบาทในการใช้หลักสูตรท้องถิ่น (3) ด้านการประชาสัมพันธ์ มีการถ่ายทอดวิธีการทำ การบอกเล่า และการจำหน่ายในงานต่าง ๆ ให้แก่ผู้ที่สนใจ

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1, ข้าวหลามชักพุด 2, การอนุรักษ์ 3

¹ นักศึกษาสาขาวิชาสังคมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, E-mail: 406403009@yru.ac.th (corresponding author)

² นักศึกษาสาขาวิชาสังคมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, E-mail: 406403022@yru.ac.th

³ นักศึกษาสาขาวิชาสังคมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, E-mail: 406403025@yru.ac.th

⁴ อาจารย์ประจำสาขาวิชาสังคมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, E-mail: Afdola@yru.ac.th

Abstract

The research aimed to: 1) study the spatial relationships that affected the production of Bamboo Rice Chakphrut, and 2) study the sustainable preservation of the local wisdom of Bamboo Rice Chakphrut. The sample group consisted of Bamboo Rice Chakphrut producers, villagers, school personnel, and students selected through purposive sampling. The research tool used was an in-depth interview, and data were analyzed using qualitative content analysis and presented descriptively.

The research findings revealed that: 1) The spatial relationships that affected the production of Bamboo Rice Chakphrut were twofold: (1) Physical characteristics – the village was located in a valley with natural resources, which influenced the production of Bamboo Rice Chakphrut in Ban Khuan Samet. (2) Social aspects – Bamboo Rice Chakphrut was a local wisdom developed by the community, utilizing natural resources available in the area. 2) The sustainable preservation of Bamboo Rice Chakphrut's local wisdom encompassed three aspects: (1) Tradition – the community held a traditional merit-making event, where Bamboo Rice Chakphrut was prepared as part of the ritual. (2) Local curriculum – schools developed a report titled “Bamboo Rice Chakphrut: The Value of Local Wisdom” encouraging Grade 6 students to participate in applying the local curriculum. (3) Public relations – the methods of making, narrating, and selling Bamboo Rice Chakphrut were shared with interested parties during various events.

Keywords: Local wisdom 1, Bamboo Rice Chakphrut 2, Preservation 3

1. บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นคือกระบวนการค้นคว้าหรือองค์ความรู้ของคนหรือกลุ่มคนในถิ่นใดถิ่นหนึ่ง อันเกิดจากการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษหรือจากประสบการณ์ที่ผ่านการกลั่นกรองสั่งสม คัดวิเคราะห์และนำมาใช้จนบังเกิดผล โดยอาศัยการเรียนรู้ที่มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตเป็นรากฐานของความรู้ชาวบ้านที่มีลักษณะเป็นนามธรรมและรูปธรรม ตลอดจนการถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง และในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมนั้นเป็นองค์ความรู้ที่ควรแก่การศึกษา และอนุรักษ์ไว้ให้แก่คนรุ่นหลัง (โกวิทย์ พวงงาม, 2553)

หากพิจารณาถึงประเทศไทยแล้ว กล่าวได้ว่าทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทยในแต่ละชุมชนท้องถิ่นเป็นแหล่งมรดกทางภูมิปัญญาวัฒนธรรมอันหลากหลายที่สร้างอาชีพและรายได้ เช่น ภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาล เกลือ หรือเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น สังขยา เผือก

ถั่ว เนื้อสัตว์ ผัก หรือ ผลไม้มาบรรจุในกระบอกไม้ไผ่แล้วปิ้งจนสุก (อัครลักษณ์ ราชพลสิทธิ์ วันชัย ธรรมสังการ และปรีดี โชติช่วง, 2563)

ประเทศไทยอุดมสมบูรณ์ด้วยป่าไม้และต้นไผ่ จนนำมาซึ่งการทำข้าวหลามอย่างแพร่หลาย ซึ่งในแต่ละภาคแต่ละถิ่นมีวิธีทำและรูปทรงจะแตกต่างกันไป บางแห่งเวลารับประทานต้องทุบกระบอกไม้ไผ่ให้แตกหรือไม่กี่ทำไม้พายเล็ก ๆ ให้ตักรับประทานได้เลย แต่สำหรับบ้านควนเสม็ดซึ่งตั้งอยู่หมู่ที่ 10 ตำบลปรัก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา เป็นหมู่บ้านที่มีภูเขาล้อมรอบและมีทรัพยากรธรรมชาติ ที่สำคัญต่อการผลิตข้าวหลามซักรุดเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากในท้องถิ่น ส่งผลให้มีการผลิตข้าวหลามซักรุดโดยข้าวหลามซักรุดเมื่อนำไปรับประทานเพียงดึงข้าวหลามออกจากกระบอกไม้ไผ่เสียงดัง “รุด” จึงเป็นที่มาของข้าวหลามซักรุด (สุวิทย์ แก้วห่อทอง, 2560) ในปัจจุบันข้าวหลามซักรุดเริ่มทำออกไปแสดงเผยแพร่และจำหน่ายนอกสถานที่ ทั้งนี้ที่เด็ดอันเป็นที่มาของชื่อข้าวหลามซักรุด คือ ไม่ต้องผ่ากระบอกไม้ไผ่แค่ดังก้านใบยี่เรื่อออกมาข้าวเหนียวก็จะหลุดออกมาจากกระบอกไม้ไผ่อย่างง่ายดายแตกต่างจากข้าวหลามทั่วไปที่จะต้องผ่าหรือทุบกระบอกไม้ไผ่ก่อนถึงจะรับประทาน (อนันต์ มหาพรหม, 2560)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซักรุดมีการจัดทำขึ้นเพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยคนในชุมชนและโรงเรียนได้เห็นถึงความสำคัญ จึงนำไปสู่การจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นภายในโรงเรียน เพื่อให้นักเรียนในชุมชนได้ศึกษาเรียนรู้และเกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากเหตุผลดังกล่าวผู้จัดทำวิจัยเห็นถึงความสำคัญของข้าวหลามซักรุดซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการสืบทอดมาอย่างยาวนาน จึงได้ศึกษาความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ที่มีผลต่อการผลิตข้าวหลามซักรุดและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซักรุดอย่างยั่งยืน เพื่อให้เยาวชนเกิดความตระหนัก เห็นคุณค่าอันส่งผลให้เกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ที่มีผลต่อการผลิตข้าวหลามซักรุด บ้านควนเสม็ด ตำบลปรัก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา
2. เพื่อศึกษาการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซักรุดอย่างยั่งยืน บ้านควนเสม็ด ตำบลปรัก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา

3. แนวคิด ทฤษฎี กรอบแนวคิด

3.1 แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

รุ่ง แก้วแดง (2542) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทย อันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ปรับแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบทอดกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

โกวิทย์ พวงงาม (2553) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ กระบวนการหรือองค์ความรู้ของคนหรือกลุ่มคนใดคนหนึ่ง อันเกิดจากการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษหรือจากประสบการณ์ที่ผ่านการกลั่นกรอง สังเกตวิเคราะห์และนำมาใช้จนบังเกิดผล โดยอาศัยการเรียนรู้ที่มีความเชื่อกับวิถีชีวิตเป็นรากฐานของความรู้ชาวบ้านที่มีลักษณะเป็นนามธรรมและรูปธรรม ตลอดจนการถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง และในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมนั้นเป็นองค์ความรู้ที่ควรแก่การศึกษาและอนุรักษ์ไว้ให้แก่คนรุ่นหลัง

นุชลี คล้ายวันเพ็ญ (2553) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง มวลความรู้และประสบการณ์ที่เกิดขึ้นโดยผ่านกระบวนการสั่งสมจากประสบการณ์ในวิถีชีวิตของชาวบ้าน ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ชาวบ้านหรือชุมชนคิดค้นเองและมีกระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ หรือได้รับการศึกษาและอบรมในสถาบันทุกสถาบันภายในท้องถิ่น ได้แก่ วัด ครอบครัว สถานประกอบการและองค์กรต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน เป็นมรดกทางสังคมและเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาและนำองค์ความรู้นั้นมาแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับกาลสมัย เพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างสงบสุข

ศศิธร ธรรมโสภิต (2553) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของคนแต่ละคนผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ปรับแต่ง พัฒนา และมีการถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาพัฒนาชีวิตของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ ให้สมดุลกับสภาพแวดล้อม และสภาพธรรมชาติรวมทั้งเหมาะสมกับยุคสมัย

3.2 แนวคิดเกี่ยวกับการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

เจษฎาวุฒิ นิรมิตสุวรรณ (2557) ได้กล่าวว่า การหมั่นศึกษาแสวงหาความรู้เพิ่มเติมอยู่เสมอ โดยเรียนรู้ทั้งในระบบและนอกระบบ ลงมือทดลองความรู้ตามที่เรียนมาและสอบถามปรึกษาผู้รู้ลงมือทำงาน และผลิตผลงานอยู่เสมอ ปรับปรุงและพัฒนาผลงานให้มีคุณภาพมากขึ้น อีกทั้งมุ่งทำงานของตนเองอย่างต่อเนื่องจนเกิดประโยชน์แก่ตนเองและสังคม สามารถถ่ายทอดความรู้ได้ จึงสังเกตได้ว่าภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นมานั้นมักมีเหตุปัจจัยมาจากสภาพแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและสภาพสังคมความเป็นอยู่ของมนุษย์ ในสมัยนั้น ๆ รวมทั้งการติดต่อสื่อสาร ผสมผสานวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับการดำรงชีวิตในยุคสมัยนั้น ๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและการแก้ปัญหาชีวิตที่เหมาะสม ดังนั้นเราคนไทยควรช่วยกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยให้เป็นมรดกของชาติสืบไป โดยมีแนวคิดและวิธีการ ดังนี้

1. ช่วยกันดูแลรักษา โดยการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย ช่วยกันรณรงค์หรือประชาสัมพันธ์ให้คนไทยหันมาสนใจศึกษาความรู้ ความคิด ความเชื่อที่ทรงคุณค่านี้ เพื่อสืบสานให้คงอยู่คู่ชาติไทยตลอดไป

2. การรักษาไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของชาติโดยการประกาศยกย่องเชิดชูผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นศิลปินแห่งชาติ ผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม คนดีศรีสังคม โดยยกย่อง เชิดชูเกียรติทั้งในระดับชาติและระดับโลก เพื่อนเป็นขวัญและกำลังใจให้ผู้ทรงภูมิปัญญาเหล่านี้ พร้อมทั้งจะเผยแพร่และถ่ายทอดภูมิปัญญาอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นการรักษาไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของชาติ

3. มีสถานที่จัดเก็บรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้งหมด เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาของชุมชนหรือเป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนความรู้ ถ่ายทอดภูมิปัญญาของผู้ทรงภูมิปัญญา การอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยนั้นควรประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ เพื่อสร้างความร่วมมือในการดำรงรักษาไว้ ซึ่งเอกลักษณ์ของชาติสืบไป เพื่อส่งเสริมให้มีการพัฒนาและสร้างสรรค์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง และขยายตัวออกไปอย่างกว้างขวาง เป็นการพัฒนาด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและศิลปวัฒนธรรม ซึ่งเป็นมรดกของชาติไทย

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยของอัครลักษณ์ ราชพลสิทธิ์ วันชัย ธรรมสังการ และ ปรีดี โชติช่วง (2563) ได้ทำการวิจัยเรื่อง *ข้าวหลามหนองมน องค์ความรู้ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการความรู้ เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยอย่างยั่งยืน* พบว่า การทำข้าวหลามของชาวบ้านชุมชนหนองมนมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน ซึ่งเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการกินของ 2 กลุ่มชาติพันธุ์ระหว่างชาวไทยพื้นเมืองและชาวจีนที่เป็นตัวกำหนดสูตรข้าวหลาม โดยจะมีกระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาผ่านวิธีการ 1) การบอกเล่า 2) การสาธิต 3) การปฏิบัติจริง ซึ่งชุมชนจะมีรูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหลาม จนสามารถสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ จนนำไปสู่การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยได้อย่างยั่งยืน

งานวิจัยของชนิดา ประดิษฐ์สถาพร เอกอรินทร์ ดวงทิพย์ นิณาริ อิตินันท์ มณฑนกาญจน์ ปิ่นภู และ วิไลพร วงศ์คณี (2560) ได้ทำการวิจัยเรื่อง *ตัวรับอาหารพื้นบ้านพะเยา การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ* พบว่า การสืบสานอาหารพื้นบ้านพะเยามีการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมเน้นการถ่ายทอดภายในครัวเรือน เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นผู้ถ่ายทอดคือ คนเฒ่าคนแก่ รุ่นปู่ย่า ตายาย จะเลือกถ่ายทอดให้กับลูกหลาน และเครือญาติที่สนใจ ทั้งการคัดสรรวัตถุดิบ โดยพาเด็กไปเก็บผักบอกว่าผักชนิดไหนกินได้ กินไม่ได้ ลักษณะการเก็บ ช่วงเวลาที่เก็บ วิธีการปรุง ตลอดจนเคล็ดลับ

งานวิจัยของรณภพ นพสุวรรณ จันทิมา เขียวแก้ว และ สุจิตรา เปลี่ยนรุ่ง (2566) ได้ทำการวิจัยเรื่อง *สืบสานภูมิปัญญามรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะ บนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย* พบว่า ผู้ให้ข้อมูลซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญการปรุงอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะให้ความสำคัญกับ การรักษารากเหง้าแห่งวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหาร ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของสามจังหวัดชายแดนใต้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ จึงได้มีการเสนอแนวทางการสืบสานภูมิปัญญามรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ของหน่วยงานราชการ ซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้ที่เกี่ยวข้องต่อทุกภาคส่วนพยายามให้ความรู้ ส่งเสริมความรู้ ทำความเข้าใจกับประชาชนในท้องถิ่นให้เห็นถึงความสำคัญของการรักษามรดกภูมิปัญญาอาหารโดยใช้การประชาสัมพันธ์

งานวิจัยของพิเชษฐ เนตรสว่าง และ ฉัตรชัย นิยะบุญ (2564) ได้ทำการวิจัยเรื่อง *การสืบทอดภูมิปัญญาในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเมี่ยงขนุน) เพื่อพัฒนาเป็นธุรกิจของกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา* พบว่า วิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณที่มีการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีนจากอดีตมาจนถึงปัจจุบันนั้น มีการสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่น ตลอด

ระยะเวลามากกว่า 80 ปีที่ผ่านมา โดยมีนางเลื่อน โกรธธรรม เป็นต้นตำรับสืบทอดมายังนางสาวเยื่อ ขวามณี นางสาวบาง ขวามณี นางสาวลี สุพนศรี และส่งต่อมาถึงรุ่นปัจจุบันที่มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนใหม่ ๆ ในการผลิต แต่ยังคงคุณภาพความอร่อยเหมือนเดิม

งานวิจัยของกิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ อริศรารวรรณ นิยมรัตน์จรรุญ ภาณุพัฒน์ อริญตร กัญญารัตน์ สุโกพันธ์ วิปศยา โพธิบุตร และคณะ (2565) ได้ทำการวิจัยเรื่อง *กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของขนมฝรั่งกุฎีจีน* พบว่า มีขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งนี้การสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมีอยู่ 3 กระบวนการ ดังนี้ (1) การสืบทอดในครัวเรือน เป็นการสืบทอดภายในครัวเรือนจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งปัจจุบันเป็นรุ่นที่ 5 โดยมีวิธี คือ การลงมือปฏิบัติจริง การลองผิดลองถูกไปเรื่อย ๆ เริ่มทำจากสิ่งเล็ก ๆ ก่อน เมื่อเกิดความชำนาญก็จะขยับไปทำสิ่งใหญ่ ๆ จนสามารถได้ทุกกระบวนการผลิต (2) การสืบทอดภายในชุมชน เป็นการให้คนในชุมชนซึ่งเป็นเครือญาติกันมาช่วยทำขนม ลองผิดลองถูกเพื่อเรียนรู้กระบวนการทำด้วยตนเอง จนเกิดความชำนาญ (3) การสืบทอดภายนอกชุมชน มีนักศึกษาเข้ามาทำรายงานการศึกษาเข้ามาเรียนรู้วิธีการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน เช่น ร้านป่าเล็กมีการอธิบายเกี่ยวกับขนมฝรั่งกุฎีจีนและเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ทดลองทำ

3.4 กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัยเรื่อง “ข้าวหลามซักพุด” การอนุรักษ์เส้นภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน
แห่งบ้านควนเสม็ด ตำบลปรัก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา

ที่มา : นุรอามาณี ดอเลาะ (2567)

จากกรอบแนวคิดการวิจัย เริ่มจากการศึกษาแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นและบริบทพื้นที่ที่ส่งผลให้เกิดการผลิตข้าวหลามซักพุด เพื่อสร้างความยั่งยืนในชุมชนที่ก่อให้เกิดการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน ได้แก่ (1) ด้านประเพณี ซึ่งเป็นการสืบทอดและรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม (2) ด้านหลักสูตรท้องถิ่น ที่บูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้าสู่กระบวนการเรียนการสอน และ (3) ด้านการประชาสัมพันธ์ เพื่อสร้างการรับรู้และความตระหนักในคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งผลลัพธ์ที่ได้จะนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

4. วิธีดำเนินการวิจัย

4.1 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อให้ข้อมูลที่ถูกต้องและครอบคลุมมากที่สุด โดยคำถามมีลักษณะของคำถามแบบปลายเปิด กลุ่มตัวอย่างที่เลือกสัมภาษณ์ คือ ผู้ที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรง

4.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ประชากรในพื้นที่บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา จำนวน 10 คน โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ได้แก่

4.2.1 ผู้ประกอบการข้าวหลามซีกพรุด คือ ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายข้าวหลามซีกพรุด จำนวน 1 คน

4.2.2 ชาวบ้านที่อาศัยในพื้นที่บ้านควนเสม็ด ช่วงอายุ 50 ปีขึ้นไป จำนวน 4 คน

4.2.3 บุคลากรโรงเรียนบ้านควนเสม็ด คือ ผู้อำนวยการโรงเรียนและครูผู้สอนวิชาหลักสูตรท้องถิ่น จำนวน 2 คน

4.2.4 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 3 คน

4.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

4.3.1 แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

แบบสัมภาษณ์ประชากรในพื้นที่บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา โดยสัมภาษณ์ จำนวน 10 คน ได้แก่ ผู้ประกอบการทำข้าวหลามซีกพรุด จำนวน 1 คน ชาวบ้านในพื้นที่บ้านควนเสม็ด จำนวน 4 คน บุคลากรโรงเรียนบ้านควนเสม็ด จำนวน 2 คน นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านควนเสม็ด จำนวน 3 คน

4.3.2 การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

- ข้อมูลเชิงเอกสาร ผู้วิจัยได้ทำการทบทวนวรรณกรรมจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับบริบทชุมชนและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการศึกษาวิจัย
- ติดต่อผู้ให้สัมภาษณ์ นัดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์
- สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก
- ลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลแบบสัมภาษณ์จากกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 10 คน ในพื้นที่บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา
- นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาตรวจสอบความถูกต้องของรายละเอียด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ครบถ้วนตรงตามวัตถุประสงค์

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

4.4.1 คณะผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูลจากการสัมภาษณ์ที่ได้จากการจดบันทึกและการบันทึกเทปมาประมวลคัดกรอง และจัดลำดับเนื้อหา

4.4.2 นำข้อมูลจากการประมวลเป็นประเด็นสำคัญ ๆ มาแยกออกเป็นประเด็นย่อย ซึ่งเป็นการวิเคราะห์จากภาพรวมไปจนถึงวิเคราะห์ประเด็นย่อย

4.4.3 นำข้อมูลวิจัยที่เกี่ยวข้องมาวิเคราะห์ร่วมกับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อนำไปสู่การตอบคำถามวิจัยและวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาและนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์มาเขียนเป็นรายงานสรุปผลการวิจัย

5. สรุปผลการวิจัย

งานวิจัยเรื่อง “ข้าวหลามซึกพุด” การอนุรักษ์เสน่ห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน แห่งบ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเตา จังหวัดสงขลา ได้นำเสนอผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ที่มีผลต่อการผลิตข้าวหลามซึกพุด บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเตา จังหวัดสงขลา

ความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ที่มีผลต่อการผลิตข้าวหลามซึกพุด สามารถแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ดังนี้

1.1 ด้านลักษณะทางกายภาพ

บ้านควนเสม็ดตั้งอยู่ หมู่ที่ 10 ตำบลปริก อำเภอสะเตา จังหวัดสงขลา มีพื้นที่ห่างไกลจากถนนใหญ่ประมาณ 12 กิโลเมตร เป็นหมู่บ้านที่อยู่กลางหุบเขา มีภูเขาล้อมรอบ ภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้เรียกว่า “ควนเหม็ด” (ควนเสม็ด) เพราะในหมู่บ้านนี้มีต้นเหม็ด (ต้นเสม็ด) เป็นจำนวนมาก มีใบทับถมจนกลายเป็นพูกหนานุ่ม และมีลักษณะภูมิอากาศด้วยกัน 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนและฤดูฝน อากาศไม่ร้อนและไม่หนาว เพราะได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดผ่านในเดือนพฤษภาคม - สิงหาคม และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดผ่านในเดือนกันยายน - มกราคม โดยในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน จะเป็นฤดูร้อน ฝนไม่ตก อากาศค่อนข้างร้อน ในส่วนฤดูฝนแบ่งเป็น 2 ช่วง คือ ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม - ตุลาคม และเดือนพฤศจิกายน - มกราคม และด้วยที่ตั้งของบ้านควนเสม็ดมีลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทรายอุ้มน้ำ มีแหล่งน้ำลำคลองไหลผ่าน ทำให้มีทรัพยากรธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ได้แก่ (1) ไบยี่เร็ด (ชื่อทางวิทยาศาสตร์ : *Stachyphrynium placentarium*) เป็นพืชชนิดหนึ่งอยู่ในวงศ์คล้า มีรากเป็นรากฝอย ลำต้นได้ดินเห็นข้อปล้องชัดเจน ขอบใบเรียบ เส้นใบขนาน ผิวใบเรียบ ขยายพันธุ์เป็นกอ มีก้านใบชูสูงประมาณ 150 เซนติเมตร ใบมีความยาวประมาณ 60 เซนติเมตร เจริญเติบโตได้ดีบริเวณใต้ร่มไม้ และริมสายน้ำลำธาร ซึ่งจะใช้ไบยี่เร็ดในการดื่กก้านเพื่อที่จะให้ข้าวหลามซึกพุดหลุดออกมาจากกระบอกไม้ไผ่ (2) ไม้ไผ่โปะ เป็นพืชที่มีรากฝอย ลำต้นอยู่บนดินเห็นข้อปล้องชัดเจน ใบลักษณะเรียวยาว ขอบใบเรียบ เส้นใบขนาน ผิวใบและลำต้นระคาย เจริญเติบโตได้ดีบริเวณลาดเนินสายน้ำ ซึ่งจะใช้ไม้ไผ่โปะที่มีความหนาที่

พอดีในการทำกระบอกข้าวหลามซักพรุด เพื่อให้ข้าวหลามซักพรุดสุกอร่อยและไม่ทำให้กระบอกแตกเวลา
ย่างไฟ (3) ต้นยางพารา มีลักษณะเป็นต้นไม้ใหญ่ ลำต้นตรง เรือนยอดเป็นพุ่มกลม ทึบ เปลือกเรียบ โดยทั้งใน
อดีตและปัจจุบันจะนำมาใช้ในการทำพื้นประกอบข้าวหลามซักพรุดและนอกจากนี้ยังมีทรัพยากรธรรมชาติอื่น ๆ
ที่สำคัญต่อการผลิตข้าวหลามซักพรุด ได้แก่ ข้าวเหนียวและมะพร้าว โดยมีการซื้อทั้งภายในและภายนอก
ชุมชน ซึ่งลักษณะทางกายภาพเหล่านี้ส่งผลให้พื้นที่บ้านควนเสม็ดมีการผลิตข้าวหลามซักพรุด



ภาพที่ 2 แสดงพื้นที่บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา

ที่มา : <https://www.gotoknow.org/posts/330509>



ภาพที่ 3 ใบยี่เร็ด

ที่มา : นุรอามาณี ดอเลาะ (2567)

1.2 ด้านลักษณะทางสังคม

ข้าวหลามซักพรุดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นแห่งบ้านควนเสม็ดที่มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน
คนในชุมชนได้คิดค้นขึ้นมาโดยอาศัยทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชนในการผลิตข้าวหลามซักพรุดเป็นหลัก
ข้าวหลามซักพรุดมีความแตกต่างจากข้าวหลามทั่ว ๆ ไป คือไม่ต้องผ่าหรือทุบกระบอกไม้ไผ่ เพียงแค่ดัดก้าน
ใบยี่เร็ดข้าวเหนียวหลุดออกจากกระบอกไม้ไผ่ก็สามารถที่จะรับประทานได้ สำหรับข้าวหลามซักพรุดมีแกนนำ

จากอาจารย์สุภาพ แก้วปาน อดีตผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านควนเสม็ดมีความคิดว่าข้าวหลามที่ทำในหมู่บ้าน เป็นสิ่งที่แปลกกว่าข้าวหลามที่อื่น ควรมีการอนุรักษ์และได้ทำการเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป โดยอาจารย์สุภาพได้ตั้งชื่อข้าวหลามเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่สะดุดหู และตรงตามลักษณะของ ข้าวหลามว่า “ข้าวหลามชักพุด”

โดยจุดเริ่มต้นในการผลิตข้าวหลามชักพุด ในอดีตที่มีการอพยพจากบ้านค่ายไทรมาที่ บ้านควนเสม็ด และในระหว่างทางได้มีการทำข้าวหลามชักพุด เพื่อใช้ในการรับประทานในขณะเดินทาง และ มีความเชื่อว่าหากบรรพบุรุษได้เสียชีวิตแล้วให้มีการทำบุญด้วยข้าวหลามชักพุด ซึ่งทำให้ชุมชนบ้านควนเสม็ด มีการสืบสานไว้ โดยคนในชุมชนมีการนำองค์ความรู้ต่าง ๆ ไปใช้ในจัดทำรายงานหลักสูตรท้องถิ่นของโรงเรียน บ้านควนเสม็ด และมีการจัดงานประเพณีกันภายในชุมชน ส่งผลให้บ้านควนเสม็ดได้มีการผลิตข้าวหลาม ชักพุดมาถึงปัจจุบัน (อัมพพร แก้วสมวงศ์, สัมภาษณ์ 21 กุมภาพันธ์ 2567)



ภาพที่ 4 ข้าวหลามชักพุด

ที่มา : นุระอามาณี ดอเลาะ (2567)

2. เพื่อศึกษาการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามชักพุดอย่างยั่งยืน บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเตา จังหวัดสงขลา

การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามชักพุดอย่างยั่งยืน สามารถแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

2.1 ด้านประเพณี

ในอดีตคนในชุมชนมีความเชื่อว่า หากบรรพบุรุษเสียชีวิตไปแล้ว ต้องมีการทำบุญด้วย ข้าวหลามชักพุด เพื่อเป็นการอุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ได้ล่วงลับไปแล้ว จึงมีการจัดงาน ประเพณีวันว่างกลางเดือนเมษายนของทุกปี และมีการจัดประเพณีบุญสวดบ้านที่สืบทอดกันมา อย่างยาวนาน เพื่อสร้างความเป็นสิริมงคลให้กับชุมชนบ้านควนเสม็ด โดยญาติพี่น้องจะเดินทางกลับมาร่วม พิธีและบ้านทุกหลังจะมีการทำข้าวหลามชักพุดตามจำนวนความเหมาะสมของเครือญาติ เพราะ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา จากนั้นจะมีพิธีสวดบ้านโดยพระสงฆ์นำสายสิญจน์โยงกันทั้งหมู่บ้าน และในอดีตมีการทำข้าวหลามชักพุดทุกบ้าน แต่ในปัจจุบันมีนางพรณี แซ่หลี่ ซึ่งเป็นผู้ประกอบการ

ข้าวหลามชักพุด (ปัจจุบันมีเพียงเจ้าเดียว) เพื่อออกจำหน่ายให้แก่ชาวบ้านในพื้นที่บ้านควนเสม็ด เพื่อใช้ในงานประเพณีวันว่างและบุญสวดบ้าน

2.2 ด้านหลักสูตรท้องถิ่น

ชุมชนบ้านควนเสม็ดให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาข้าวหลามชักพุด ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการสืบทอดมาอย่างยาวนาน โดยทางโรงเรียนได้มีการจัดทำรายงานที่มีชื่อว่า “เหนียวหลามชักพุด คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น” ขึ้นในปี พ.ศ. 2548 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนร่วมมีบทบาทในการใช้หลักสูตรท้องถิ่นสำหรับการจัดการเรียนรู้ ในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ภายในเล่มรายงาน “เหนียวหลามชักพุด คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น” ประกอบไปด้วยเนื้อหา ดังนี้ (1) ประวัติความเป็นมาของข้าวหลามชักพุด (2) วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการทำข้าวหลามชักพุด (3) ขั้นตอนวิธีการทำข้าวหลามชักพุด และ (4) การหาและจัดเตรียมกระบอกล้างไม้ไฟ ซึ่งมีการจัดการเรียนการสอนในภาคเรียนที่ 2 ของทุกปี โดยมีครูผู้สอนชื่อ นางอัมพาพร แก้วสมวงศ์ และได้เชิญปราชญ์ชาวบ้านที่มีความชำนาญในการทำข้าวหลามชักพุด ชื่อ นางเฟื่อง บุญพรรณ และกลุ่มธรรมรักษ์ของหมู่บ้านควนเสม็ด เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามชักพุด ให้นักเรียนสามารถปฏิบัติ เกิดความภาคภูมิใจในผลงานของตนเอง และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อทำข้าวหลามในครัวเรือนได้



ภาพที่ 5 นักเรียนลงมือปฏิบัติทำข้าวหลามชักพุด (หลักสูตรท้องถิ่น)

ที่มา : เพจโรงเรียนบ้านควนเสม็ด

2.3 ด้านการประชาสัมพันธ์

ผู้ประกอบการข้าวหลามชักพุดบ้านควนเสม็ดได้มีการประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามชักพุด โดยการถ่ายทอดวิธีการทำ การบอกเล่า และการจำหน่าย ให้แก่ผู้ที่สนใจได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับข้าวหลามชักพุด เช่น ประชาสัมพันธ์ในงานวัด (งานทอดกฐิน งานทอดผ้าป่า) งานของดีอำเภอ สะเดา และงานประจำปีจังหวัดสงขลา (งานกาชาด) เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้

บุคคลภายนอกได้รู้จักมากขึ้น แต่ยังคงขาดการประชาสัมพันธ์ในรูปแบบออนไลน์ ซึ่งผู้ที่เกี่ยวข้องมีแนวคิดที่จะเพิ่มช่องทางในการประชาสัมพันธ์

6. อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษา “ข้าวหลามซีกพรุด” การอนุรักษ์เสน่ห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน แห่งบ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยได้นำผลการศึกษาจากการวิจัยทำการเชื่อมโยง แนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สามารถสรุปและอภิปรายผลได้ ดังนี้

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 ศึกษาความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ที่มีผลต่อการผลิตข้าวหลามซีกพรุด บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา พบว่า มี 2 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านลักษณะทางกายภาพ บ้านควนเสม็ดเป็นหมู่บ้านที่อยู่กลางหุบเขา มีภูเขาล้อมรอบทุกทิศ ภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ เรียกว่า “ควนเหม็ด” (ควนเสม็ด) และในหมู่บ้านนี้มีต้นเสม็ดเป็นจำนวนมาก ด้วยลักษณะทั้งสองที่กล่าวมาจึงเป็นลักษณะคำฟ้องเสียงหมู่บ้านแห่งนี้มีชื่อว่า “บ้านควนเสม็ด” ซึ่งบ้านควนเสม็ดมีลักษณะภูมิอากาศด้วยกัน 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนและฤดูฝน มีฝนตกพอประมาณจนถึงหนัก และด้วยที่ตั้งของบ้านควนเสม็ดมีลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทรายอุ้มน้ำ มีแหล่งน้ำลำคลองไหลผ่าน ทำให้มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก เช่น ใบยี่เร็ด ไม้ไผ่โปะ ต้นยางพารา เป็นต้น โดยลักษณะพื้นที่ ลักษณะภูมิอากาศ และทรัพยากรธรรมชาติเหล่านี้มีความสำคัญในการผลิตข้าวหลามซีกพรุด ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ ณัฐภูมิ บำรุง ดนุพล ไม้เรียง และปุระเชษฐ บุญยัง (2566) ที่ได้ศึกษาเรื่อง *ข้าวเม่า : วัฒนธรรมข้าวในชุมชนที่กำลังเลือนหาย กรณีศึกษา บ้านป่าใหม่ ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช* ผลการวิจัย พบว่า ชุมชนบ้านป่าใหม่ มีปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์และภูมิอากาศที่อำนวยความสะดวกต่อการปลูกข้าว คือ มีที่ดั่งที่เหมาะสม อยู่ใกล้ภูเขา มีฤดูกาลที่เหมาะสม และชาวบ้านในพื้นที่มีการปลูกข้าวเหนียวเพื่อทำข้าวเม่า 2) ด้านลักษณะทางสังคม ข้าวหลามซีกพรุดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นแห่งบ้านควนเสม็ดที่มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน คนในชุมชนได้คิดค้นขึ้นมา โดยอาศัยทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชนในการผลิตข้าวหลามซีกพรุดเป็นหลัก ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของสุกัญญา ไหมเครือแก้ว พรราวตา จันทโร สุภาพร อภิรัตน์นุสรณ์ และภมรรัตน์ สุธรรม (2560) ที่ได้ศึกษาเรื่อง *ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี* ผลการวิจัย พบว่า สภาพพื้นที่ที่มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน มีความหลากหลายด้านภูมิประเทศ ทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาคทั้งชนิดพันธุ์พืชและสัตว์ ซึ่งมีการนำทรัพยากรธรรมชาติหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาดัดแปลงประยุกต์หรือนำมาผสมผสานกันตามลักษณะหรือชนิดของทรัพยากรธรรมชาติหรือวัตถุดิบที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ตามลักษณะของภูมินิเวศของแต่ละท้องถิ่น

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 ศึกษาการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซีกพรุดอย่างยั่งยืน บ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา พบว่า มี 3 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านประเพณี ในอดีตคนในชุมชนมีความเชื่อว่า หากบรรพบุรุษเสียชีวิตไปแล้ว ต้องมีการทำบุญด้วยข้าวหลามซีกพรุด เพื่อเป็น

การอุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ได้ล่วงลับไปแล้ว จึงมีการจัดงานประเพณีวันว่าง (เดือน 5) กลางเดือนเมษายนของทุกปี และมีการจัดประเพณีบุญสวดบ้านที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานบ้านทุกหลัง จะมีการทำข้าวหลามซีกพรุดตามจำนวนความเหมาะสมของเครือญาติ เพราะเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน 2) ด้านหลักสูตรท้องถิ่น ภายในโรงเรียนบ้านควนเสม็ดได้มีการจัดทำรายงานที่มีชื่อว่า “เหนียวหลามซีกพรุด คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น” ขึ้นในปี พ.ศ. 2548 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนร่วมมีบทบาทในการใช้หลักสูตรท้องถิ่นสำหรับการจัดการเรียนรู้ ในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ซึ่งมีการจัดการเรียนการสอนในภาคเรียนที่ 2 ของทุกปี โดยมีครูผู้สอน ประชาชนชาวบ้าน และกลุ่มธรรมรักษ์ ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซีกพรุดให้นักเรียนสามารถปฏิบัติ เกิดความภาคภูมิใจในผลงานตนเอง และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อทำข้าวหลามซีกพรุดในครัวเรือนได้ ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของสุวิจักขณ์ อธิคมกุลชัย (2555) เรื่อง *การพัฒนาหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติม เรื่อง โครงงานวิทยาศาสตร์ผลิตภัณฑ์จากท้องถิ่น สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6* พบว่า นักเรียนมีความภูมิใจและเห็นคุณค่าในผลงานของตนเอง ซึ่งเป็นผลงานที่สอดคล้องกับสภาพในชุมชนและท้องถิ่น สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้จริง 3) ด้านการประชาสัมพันธ์ ผู้ประกอบการข้าวหลามซีกพรุด มีการประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซีกพรุด โดยการถ่ายทอดวิธีการทำ การบอกเล่า และการจำหน่าย ให้แก่ผู้ที่สนใจได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับข้าวหลามซีกพรุด เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้บุคคลภายนอกได้รู้จักมากขึ้น ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของรณภพ นพสุวรรณ จันทิมา เขียวแก้ว และสุจิตรา เปลี่ยนรุ่ง (2566) ที่ได้ศึกษาเรื่อง *สืบสานภูมิปัญญามรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะบนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย* พบว่า การรักษารากเหง้าแห่งวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหารเป็นอัตลักษณ์ของสามจังหวัดชายแดนใต้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้ที่เกี่ยวข้องต่อทุกภาคส่วน พยายามให้ความรู้ ส่งเสริมความรู้ ทำความเข้าใจกับประชาชนในท้องถิ่นให้เห็นถึงความสำคัญของการรักษามรดกภูมิปัญญาอาหารโดยใช้การประชาสัมพันธ์

7. ข้อเสนอแนะและการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

7.1 ข้อเสนอแนะจากงานวิจัย

1. ผู้ประกอบการควรมีช่องทางการประชาสัมพันธ์หรือช่องทางการติดต่อที่มีความหลากหลาย เช่น เพจ เว็บไซต์ และช่องทางออนไลน์อื่น ๆ เป็นต้น เพื่อให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น
2. ชุมชนควรมีการอนุรักษ์พืชพรรณที่สำคัญ ได้แก่ ไม้โป๊ยะและใบยี่เร็ด ด้วยวิธีการปลูกทดแทน จะส่งผลต่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซีกพรุด
3. ควรนำหลักสูตรท้องถิ่น “เหนียวหลามซีกพรุด คุณค่าแห่งภูมิปัญญาท้องถิ่น” มาบูรณาการ เพื่อพัฒนาหน่วยการเรียนรู้หรือการจัดอบรมระยะสั้นให้กับหน่วยงานหรือบุคคลที่สนใจได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติ

7.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนและทัศนคติที่มีต่อภูมิปัญญาการทำข้าวหลามซึกพรุด
2. ควรศึกษาเปรียบเทียบการอนุรักษ์ระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซึกพรุดกับข้าวหลามชนิดอื่น ๆ ว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร
3. ควรศึกษาเจตคติของนักเรียนที่มีต่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามซึกพรุดอย่างยั่งยืน โดยใช้หลักสูตรท้องถิ่น “เหนียวหลามซึกพรุด คุณค่าแห่งภูมิปัญญาท้องถิ่น” โรงเรียนบ้านควนเสม็ด ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา

8. เอกสารอ้างอิง

- กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และคณะ. (2565). กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชนมฝรั่งเศสภูมิจีน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*. 5(1), 47-57. สืบค้นจาก <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/husolru/article/view/260772/172920>
- ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร, เอกอรินทร์ ดวงทิพย์, ณิชาริ อิตติอินทร์, มณฑนากาญจน์ ปิ่นภู และวิไลพร วงศ์คินี. (2560). ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*. 9(4) 297-313. สืบค้นจาก <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/abcjournal/article/view/106383/84222>
- ณัฐวุฒิ บำรุง, ดนุพล ไม้เรียง และปุระเชษฐ บุญยัง. (2566). ข้าวเม่า : วัฒนธรรมข้าวในชุมชนที่กำลังเลือนหาย กรณีศึกษา บ้านป่าไผ่ ตำบลท่าจี้ อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช [เอกสารนำเสนอในที่ประชุม]. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านภูมิศาสตร์และภูมิสารสนเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยในภาคใต้ ครั้งที่ 3.
- พิเชษฐ เนตรสว่าง และฉัตรชัย นิยะบุญ. (2564). การสืบทอดภูมิปัญญาในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน) เพื่อพัฒนาเป็นธุรกิจของกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจัน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิชาการอยุธยาศึกษา*. 14(1) 87-101. สืบค้นจาก <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/jas/article/view/250065/171863>
- รณภพ นพสุวรรณ, จันทิมา เขียวแก้ว และสุจิตรา เปลี้นรุ่ง. (2566). สืบสานภูมิปัญญามรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นลังกาสุกะ บนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย. *วารสารปราชญ์ประชาคม*. 1(1), 72-82. สืบค้นจาก https://so12.tci-thaijo.org/index.php/watmahasawat_jsc/article/view/162/174
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, พรพวตา จันทโร, สุพาพร อภิรัตนานุสรณ์ และภมรรัตน์ สุธรรม. (2560). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนา*

เชิงพื้นที่. 9(4), 276-296. สืบค้นจาก <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/abcjournal/article/view/106377/84219>

สุวิจักขณ์ อธิคมกุลชัย. (2555). การพัฒนาหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติม เรื่อง โครงงานวิทยาศาสตร์ผลิตภัณฑ์จากท้องถิ่น สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารการศึกษา]. สาขาวิชาหลักสูตรและการนิเทศ, คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยศิลปากร. สืบค้นจาก <https://he02.tci-thaijo.org/index.php/Veridian-E-Journal/article/view/28147/24186>

อัมพาพร แก้วสมวงศ์. (2567, 21 กุมภาพันธ์). ข้าวหลามชักพุด [สัมภาษณ์].

อัครลักษ์ ราชพลสิทธิ์, วันชัย ธรรมสัจการ, และปรีดี โชติช่วง. (2563). “ข้าวหลามหนองมน” องค์ความรู้ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการความรู้เพื่อพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยอย่างยั่งยืน. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี. 9(2) 51-66. สืบค้นจาก <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/hsudru/article/view/244345/167318>