การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านจังหวัดพังงา กรณีศึกษาอำเภอทับปุด

Knowledge management of local food culture in Phangnga province : Case study of Thap Phut district

เสาวคนธ์ ศรีสุคนธรัตน์[1] สุนิสา ประทีป ณ ถลาง[2] และ นุชรี คงมณี[3]

Saowakhon Srisukhontharat[1] Sunisa Pratheep Na Thalang[2] and Nutcharee Kongmanee[3]

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา โดยศึกษาเนื้อหา 2 ส่วน ประกอบด้วย 1) การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ การสร้างองค์ความรู้ (knowledge creation) การจัดเก็บความรู้ (knowledge storage) การแบ่งปันความรู้ (knowledge sharing) การประยุกต์ใช้ความรู้ (knowledge application) 2) อาหารพื้นบ้าน ได้แก่ อาหารพื้นบ้านยอดนิยม (Popular local food) อาหารพื้นบ้านหายาก (Rare local food) อาหารหวาน (Dessert) ตัวอย่าง คือ บุคคลที่มีความรู้ ความชำนาญด้านการทำอาหารพื้นบ้าน เป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน จำนวน 11 ราย ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์ เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงบรรยาย

ผลการศึกษา พบว่า บุคคลภูมิปัญญาที่ให้ข้อมูล จำนวน 11 คน เก็บรวบรวมข้อมูลการจัดการความรู้อาหารพื้นบ้าน 26 สูตร จำแนกเป็น อาหารยอดนิยม 13 สูตร อาหารหายาก 5 สูตร และขนมพื้นบ้าน 8 สูตร กระบวนการจัดการความรู้อาหารพื้นบ้าน 4 ขั้นตอน เก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้ (1) การสร้างองค์ความรู้ของบุคคลภูมิปัญญาใช้วิธีการสร้างองค์ความรู้จากการดู จดจำ และฝึกปฏิบัติ ร้อยละ 100 (2) การจัดเก็บความรู้ของบุคคลภูมิปัญญาบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ร้อยละ 18.18 และไม่บันทึกไว้ แต่อาศัยความจำ ความชำนาญ ร้อยละ 81.82 (3) การแบ่งปันความรู้ ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานและเครือญาติ ต้องการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้สนใจทุกคน ร้อยละ 100 วิธีการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจมาดูวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ร้อยละ 100 (4) การประยุกต์ใช้ความรู้ นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ร้อยละ 100 ปรับเปลี่ยนรสชาติให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ร้อยละ 45.45

คำสำคัญ : การจัดการความรู้, วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)

E-mail : pat.kanya@gmail.com

Abstract

This study aimed to study knowledge management and local food culture in Thap Put District, Phang Nga Province. By studying 2 parts consisting of 1) Knowledge management, local food culture, including knowledge creation, knowledge storage, knowledge sharing, knowledge application. 2) Local food: Popular local food, Rare local food, Dessert food. An example is a person who has knowledge. Local culinary expertise It is accepted by 11 people in the community. Purposive sampling methods were used. Interviewing tools. Collect descriptive data.

The results of the study revealed that 11 persons of wisdom provided information collected 26 recipes of folk food knowledge management data. Classified into 13 popular food recipes, 5 rare food recipes and 8 local desserts. 4 steps of local food knowledge management process Collected information is as follows: (1) To create knowledge of persons Wisdom uses 100% of the knowledge creation method by viewing, memorizing and practicing. (2) Knowledge storage of persons, wisdom, written records 18.18 percent. And not recorded But based on memory, expertise, 81.82 percent (3) knowledge sharing Transfer knowledge to children and family Want to transfer knowledge to all interested people 100% Methods of transferring knowledge to interested people to come to see how to do and practice 100 percent. (4) application of knowledge Bring knowledge to work 100%, change the taste to meet the needs of consumers 45.45%

Keyword : Knowledge management, local food culture

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail : pat.kanya@gmail.com

บทนำ

การศึกษาด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน มีความสำคัญที่เป็นจุดเริ่มต้นของการรวบรวมองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา โดยใช้รูปแบบการจัดการความรู้ (Pentland : 1995) ได้แก่ การสร้างองค์ความรู้ (knowledge creation) การจัดเก็บความรู้ (knowledge storage) การแบ่งปัน ความรู้ (knowledge storage sharing) การประยุกต์ใช้ความรู้ (knowledge application) ทั้งนี้จะสืบค้นวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ประกอบด้วย อาหารพื้นบ้านยอดนิยม (Popular local food) อาหารพื้นบ้านหายาก (Rare local food) และอาหารหวาน (Dessert) การวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาการจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา โดยมีเป้าหมายให้ประชาชนได้รับความรู้ เกิดการเรียนรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชน และเพื่อเป็นแหล่งข้อมูลสำหรับการศึกษาสืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาการจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา

ระเบียบวิธีการวิจัย

ประชากรและวิธีการเลือกตัวอย่าง

ประชากรและตัวอย่างในการศึกษาคือ บุคลหรือกลุ่มที่มีความรู้ ความชำนาญด้านการทำอาหารพื้นบ้าน มีที่พักอาศัยหรือภูมิลำเนาในอำเภอทับปุด อำเภอเมือง จังหวัดพังงา อำเภออ่าวลึก อำเภอปลาพระยา จังหวัดพังงา และอำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยใช้วิธีการคัดเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. สูตรอาหารและขนมพื้นบ้านจากบุคคลหรือกลุ่มที่มีความรู้ ความชำนาญ
2. วัสดุ อุปกรณ์ สาธิตและถ่ายทอดการประกอบอาหารพื้นบ้าน
3. แบบสัมภาษณ์ประชาชนเกี่ยวกับความรู้ของอาหารพื้นบ้านแต่ละชนิด
4. แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างในการสนทนากลุ่ม
5. แบบสอบถามผู้เข้ารับการถ่ายทอดการทำอาหารพื้นบ้านเพื่อประเมินความรู้ ความเข้าใจ และความคาดหวังการประยุกต์ใช้ความรู้

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail : pat.kanya@gmail.com

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. สืบค้นข้อมูลชนิดอาหารพื้นบ้านจากเอกสารและการสัมภาษณ์ตัวอย่าง

2. สืบเสาะหาผู้ที่มีความรู้ในพื้นที่เป้าหมาย โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก

3. สาธิตและถ่ายทอดวิธีการทำอาหารพื้นบ้าน

4. เก็บข้อมูลสาธิตการทำอาหารพื้นบ้านด้วยการบันทึกข้อมูล จดบันทึก ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว

5. เก็บข้อมูลผู้เข้ารับการถ่ายทอดด้วยแบบสอบถามเพื่อประเมินความรู้ ความเข้าใจ และความคาดหวังการประยุกต์ใช้ความรู้

สรุปผลการวิจัย

1. การจัดการความรู้อาหารพื้นบ้าน เก็บรวบรวมข้อมูลการจัดการความรู้อาหารพื้นบ้าน 26 สูตร

1.1 อาหารยอดนิยม จำนวน 13 สูตร ได้แก่ 1) โรตี โรตีน้ำแกง 2) โรตีมะตะบะ 3) ข้าวหมกไก่ 4) น้ำพริกกุ้งเสียบ 5) ไตปลาคั่วกลิ้ง 6) ขนมจีนน้ำยา 7) แกงไตปลา 8) หมูฮ้อง 9) ขนมจีนเส้นสด 10) แกงส้มปลากะพงกับโชน 11) เคยเค็มอีก 12) น้ำชุบหยำ 13) ห่อหมก

1.2 อาหารหายาก จำนวน 5 สูตร ได้แก่ 1) จอแหร้ง 2) ฮูแช้ 3) โลบะ 4) ข้าวยำเครื่องสุก 5) อาจาด

1.3 ขนมพื้นบ้านจำนวน 8 สูตร ได้แก่ 1) ข้าวเหนียวฝัก 2) ขนมโค 3) ข้าวเหนียวนั่งห้าง 4) ขนมต้มใบพ้อ 5) ข้าวเหนียวสำเร็จ 6) ขนมเทียน 7) ขนมท่อนไต้ 8) ข้าวหลาม

2. กระบวนการจัดการความรู้

2.1 การสร้างองค์ความรู้ (knowledge creation) พบว่า บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน สร้างองค์ความรู้จากการดู จดจำ และฝึกปฏิบัติ ร้อยละ 100

2.2 การจัดเก็บความรู้(knowledge storage) พบว่า บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ร้อยละ 18.18 (2 คน) และไม่บันทึกไว้แต่อาศัยความจำความชำนาญ ร้อยละ 81.82 (9 คน)

2.3 การแบ่งปันความรู้ (knowledge sharing) พบว่า บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ลูกหลานและเครือญาติ ต้องการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้สนใจทุกคน

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail : pat.kanya@gmail.com

ร้อยละ 100 (11 คน) วิธีการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจมาดูวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ร้อยละ 100 (11 คน)

2.4 การประยุกต์ใช้ความรู้ (knowledge application) พบว่า บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ร้อยละ 100 (11 คน) และปรับเปลี่ยนรสชาติให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ร้อยละ 45.45 (5 คน)

อภิปรายผล

กระบวนการจัดการความรู้ ประเด็นแรก การสร้างองค์ความรู้ (knowledge creation) บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านทุกคนต่างใช้วิธีการสร้างองค์ความรู้ให้ตนเองจากการดู จดจำ และฝึกปฏิบัติทั้งสิ้น เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับการวิจัยของ ชลลดา ทวีคูณ และจิราณีย์ พันมูล (2558) พบว่า การประกอบอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพของชุมชนไทยทรงดำ ชุมชนสืบทอดภูมิปัญญาท้องด้านอาหารมาจากบรรพบุรุษนั้นส่วนใหญ่มีวิธีการสืบทอดจากผู้ถ่ายทอดด้วยวิธีการบอกเล่า การอธิบาย และการฝึกปฏิบัติ แต่ในปัจจุบันจะมีการผสมผสานภูมิปัญญาดั้งเดิมและภูมิปัญญาสมัยใหม่ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตในปัจจุบัน สอดคล้องกับการวิจัยของ ฐาปนี เลขาพันธ์ และจุฑารัตน์ ศราวณะวงศ์ (2558) พบว่า การแสวงหาความรู้ใหม่ของสมาชิกกลุ่มสมุนไพรบ้านดงบัง ซึ่งดั้งเดิมนั้นจะมีความรู้อยู่แล้วจากการถ่ายทอดความรู้จากบรรพบุรุษ แต่ยังแสวงหาความรู้จากแหล่งความรู้ทั้งภายในและภายนอกนำมาปฏิบัติลองผิดลองถูกจนกระทั่งได้แนวการปฏิบัติที่ดี (best practice) ประเด็นที่สอง มีความน่าสนใจมากคือ การจัดเก็บความรู้ (knowledge storage) อาหารพื้นบ้านของบุคคลภูมิปัญญา มีผู้ที่บันทึกความรู้เป็นลายลักษณ์อักษรไม่มากนัก ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยของ ฐาปนี เลขาพันธ์ และจุฑารัตน์ ศราวณะวงศ์ (2558) พบว่าปัญหาและอุปสรรคในการจัดการความรู้ของกลุ่มสมุนไพรคือการขาดการรวบรวมจัดเก็บความรู้ ที่เป็นความรู้ฝังอยู่ในตัวบุคคล (tacit knowledge) ให้เปลี่ยนแปลงเป็นความรู้ที่ชัดแจ้ง (explicit knowledge) นั้น ยังขาดระบบการจัดเก็บความรู้ ถึงแม้มีการจัดเก็บแต่ยังมีการดำเนินการค่อนข้างน้อย มีความคล้ายคลึงกับการวิจัยของ เอกชัย พุมดวง (2558) พบว่าการจัดการความรู้ตามแนวเศรษฐกิจชุมชนของกลุ่มอาชีพ มีขั้นตอน 5 ขั้น คือ การแสวงหาความรู้ การสร้างความรู้ การถ่ายทอดความรู้ และการใช้ความรู้ แต่ยังขาดการจัดเก็บและการสืบค้นความรู้ เช่นเดียวกับการวิจัยของ อภิชาติ ใจอารีย์ (2557) พบว่า การจัดเก็บความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี ความรู้ส่วนใหญ่เป็นการจัดเก็บ

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail : pat.kanya@gmail.com

ความรู้ในตัวบุคคล ไม่มีการจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร สำหรับประเด็นที่สาม การแบ่งปันความรู้ (knowledge sharing) บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านล้วนมีความต้องการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ลูกหลาน เครือญาติและผู้สนใจทั้งสิ้น ซึ่งเป็นเรื่องที่ดีมาก ดังการวิจัยของจำนงค์ ตรีนุมิตร (2556) ศึกษาเรื่องการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี พบว่า ในชุมชนมีรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านสู่เยาวชนในพื้นที่โดยการจัดทำสื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อถ่ายทอดสู่เยาวชนในพื้นที่ผ่านกระบวนการอบรมเชิงปฏิบัติการ และประเด็นสุดท้าย การประยุกต์ใช้ความรู้ (knowledge application) บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านจะนำความรู้ไปประกอบอาชีพและอาจจะมีการปรับเปลี่ยนให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค สอดคล้องกับการวิจัยของชลลดา ทวีคูณ และจิราณีย์ พันมูล (2558) ศึกษาการสืบทอดและการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพของชุมชนไทยทรงดำในเขตตำบลไผ่หูช้าง พบว่า การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ มีการผสมผสานภูมิปัญญาจากอดีตของชุมชนและความรู้ใหม่ในการทำอาหารพื้นบ้าน ตั้งแต่ด้านแหล่งวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงอาหารและคำนึงถึงคุณค่าของการประกอบ เช่น มีการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาปรับใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับการประยุกต์ใช้ความรู้ในเชิงการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร สอดคล้องกับการวิจัยของฉวีวรรณ สุวรรณาภา (2560) ได้ศึกษาองค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างสุขภาวะของชุมชนในภาคเหนือ พบว่า อาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ และภูมิปัญญาที่มีคุณค่า ซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยทั้งในเรื่องของรูปลักษณ์ความสวยงาม และคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้นทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จึงควรตระหนักถึงความสำคัญของอาหารพื้นบ้าน ร่วมกันสนับสนุนทั้งงบประมาณและความรู้เชิงวิชาการ เพื่อเป็นการอนุรักษ์ และการจัดการเชิงวัฒนธรรม เพื่อให้อาหารพื้นบ้านมีความยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

การจัดการความรู้อาหารพื้นบ้านของผู้ที่มีองค์ความรู้ด้านอาหารในท้องถิ่น ควรได้รับการเก็บรักษาไว้อย่างเป็นระบบและเป็นลายลักษณ์อักษร โดยเฉพาะในกลุ่มของอาหารหายาก อีกประการหนึ่งอาจเป็นไปได้ในเชิงการสร้างสรรค์ก็คืออาหารพื้นบ้านที่ได้รับการถ่ายทอดให้ไปสู่การประกอบการค้าในตลาดชุมชน จะเป็นกลไกสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนได้

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail : pat.kanya@gmail.com

บรรณานุกรม

จำนงค์ ตรีนุมิตร. (2556). **การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี**. วิทยานิพนธ์ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยบ้านสมเด็จเจ้าพระยา กรุงเทพมหานคร.

ชลลดา ทวีคูณ และจิราณีย์ พันมูล. (2558). **การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพ : กรณีศึกษาชุมชนไทยทรงดำ ตำบลหูช้าง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม**. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ. พระนครศรีอยุธยา. (1)-(2)

ฉวีวรรณ สุวรรณาภา อรอนงค์ วูวงศ์ และเสริมศิลป์ สุภเมธีสกุล. (2560). **อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการ จัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต และจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ**. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่.

ฐาปนี เลขาพันธ์ และจุฑารัตน์ ศราวณะวงศ์. (2558). **การจัดการความรู้ด้านสมุนไพร กลุ่มสมุนไพรบ้านดงบัง ตำบลดงขี้เหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี**. วารสารบรรณศาสตร์ มศว. ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2558. 12-25.

อภิชาติ ใจอารีย์. (2557). **รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี**. วารสารการเมืองการปกครอง ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 มีนาคม - สิงหาคม 2557

เอกชัย พุมดวง. (2558). **กลยุทธ์การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตของชุมชนตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี**. การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน วันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558.

Pentland, B.T. (1995). **Information systems and organizational learning : The social epistemology of organizational knowledge systems**. Accounting, Management and Information Technologies 5 (1) : 1-21.

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail : pat.kanya@gmail.com

ผู้เขียน

เสาวคนธ์ ศรีสุคนธรัตน์

วิทยาลัยชุมชนพังงา

69 หมู่ 6 ตำบลบ่อแสน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา

e-mail : pat.kanya@gmail.com

สุนิสา ประทีป ณ ถลาง

วิทยาลัยชุมชนพังงา

69 หมู่ 6 ตำบลบ่อแสน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา

e-mail : sunisa.pra@pngcc.ac.th

นุชรี คงมณี

วิทยาลัยชุมชนพังงา

69 หมู่ 6 ตำบลบ่อแสน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา

e-mail : nutcharee.kon@pngcc.ac.th