

หลามข้าว : ภูมิปัญญา ศรัทธาอาชีพ อาหารคนเมืองคอน

Lam Khao: Wisdom, Faith in Vocation, Food of Mueang Khon People

ลัญจกร นิลกาญจน์*

Lunjakon Nillakan*

Received: 11 February 2024, Revised: 24 April 2025, Accepted: 29 April 2025

บทคัดย่อ

หลามข้าว : ภูมิปัญญา ศรัทธาอาชีพ อาหารคนเมืองคอน มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาบริบทและปัจจัยที่มีต่อภูมิปัญญาหลามข้าว ชาวนครศรีธรรมราช เพื่อวิเคราะห์การปรับตัวและสภาพอนาคตของอาหารหลามข้าวชาวเมืองคอน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลภาคสนาม แนวปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ด้วยการสังเกตและสนทนาพูดคุยย้อนประสบการณ์ การมองสภาพอนาคตใช้เทคนิค EFR (Ethnographic Future Research) โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญ 21 คน ในการวิเคราะห์ก่อนนำมาสรุป เป็นองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราชที่มีการหลามข้าวเป็นวิถีชีวิตประจำจากหลามข้าว 3 ลักษณะคือที่ทำข้าวหลามขายเป็นอาชีพ หลามข้าวสุกแทนการหุงข้าว และหลามข้าวด้วยศรัทธาบุญตามประเพณีบุญข้าวโบสถ์

ผลการวิจัยพบว่าบริบท จังหวัดนครศรีธรรมราช พื้นที่ตอนกลางมีเทือกเขาทอดตัวจากทิศเหนือไปทางใต้ มีพื้นที่ป่าลาดเอียงไปทางตะวันออกและตะวันตก ซึ่งมีไม้ไผ่ป่าตามธรรมชาติตามแนวป่าเขาเป็นทรัพยากรทำให้เกิดภูมิปัญญาหลามข้าวเป็นอาหารท้องถิ่นในกลุ่มคนเดินป่า พบว่าพระและสามเณรที่เดินทางหลายชั่วโมง คนในชุมชนจึงหลามข้าวถวายตอนพระทำวัตรเช้าเป็นประเพณีบุญข้าวโบสถ์ และพบว่า อาชีพขายข้าวหลาม บริบทงานวัด งานมหรสพข้าวหลามเป็นอาหารสำคัญแก้หิวต่อมาปรับเปลี่ยนไปขายตามตลาดนัดและแผงประจำ

สภาพอนาคตหลามข้าวชาวเมืองคอน จากการศึกษาวิจัยอนาคต (EFR) หลามข้าวภูมิปัญญา เหนียวคล็อก มีตือนาคตจะเป็นอาหารเอกลักษณ์นักท่องเที่ยวเดินป่าหลามข้าว ศรัทธาจะกลายเป็นกิจกรรมประเพณีของกลุ่มคนในชุมชน กิจกรรมจัดโดยกรรมการวัดหลามข้าวอาชีพมีแนวโน้มคงที่ ซึ่งจะมีลูกค้าซื้อประจำ และเน้นเปิดตลาดรับคำสั่งซื้อล่วงหน้าและตลาดออนไลน์

คำสำคัญ : อาหารท้องถิ่น, ภูมิปัญญาหลามข้าว, คนเมืองคอน

Abstract

Lam Khao: Wisdom, Faith in Vocation, Food of Mueang Khon People. Have a purpose to study the context and factors affecting the wisdom of the Lam Khao. Nakhon Si Thammarat people and to analyze adaptation and the future image of Lam Khao food from Mueang Khon People. It is qualitative research. Collect field data Phenomenological approach by observing and talking back to experiences. The future vision is based on EFR (Ethnographic Future Research) techniques using 21 experts. in the analysis before summarizing It is a body of knowledge about the wisdom and culture of local food. In the area of Nakhon Si Thammarat province where rice farming is a regular way of life, there are 3 types of rice farming: Khao Lam is sold as a profession. Cooked rice python instead of cooking rice and make merit with faith in the merit-making tradition of merit-making at the church.

The results of the research found that the context and factors Nakhon Si Thammarat Province The central area has mountain ranges extending from north to south. There is a wooded area sloping to the east and west. Which has natural wild bamboo along the mountain forest as a resource, causing the wisdom of Lam Khao to be a local food among trekking groups and found that monks and novices who travel for many hours People in the community then offer rice to the monks during morning prayers. It is a tradition of merit-making khao lam at the church and it was found that the career of selling khao lam in the context of temple work and entertainment, khao lam is an important food to cure hunger. Later, it was changed to be sold at flea markets and regular stalls.

The future image of Lam Khao of Khon Mueang people. According to the Future Research Project (EFR), Lam Khao Wisdom, Sticky Clock, future dimension is

a unique food for tourists. Walking through the Lam Khao faith has become a traditional activity among people in the community. Activities organized by Wat Lam Khao Career committee. There is a stable trend. which will have regular customers and focus on opening the market for pre-orders and the online market.

Keywords : local food, Wisdom of Lam Khao, Mueang Khon people

บทนำ

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เมืองนครศรีธรรมราชเป็นภาพรวมของชุมชนหลายชุมชนในจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่คนในชุมชนจะไปมาหาสู่กันและกันระหว่างชุมชน บริบทแวดล้อมของท้องถิ่น จะเป็นปัจจัยสำคัญเข้ามามีส่วนในการสร้างวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่นนั้น ซึ่งมีชุมชนกระจายอยู่ คนในชุมชนจะเดินทางไปมาหากันในท้องถิ่นนครศรีธรรมราชอยู่เสมอ บริบทแวดล้อมทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่รอบ ๆ ชุมชนของท้องถิ่นนั้น จะเรียนรู้ สร้างภูมิปัญญา พัฒนาทรัพยากรที่มีในสิ่งรอบตัวให้เกิดประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิต ในพื้นที่ที่เป็นป่าเขา ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่เข้ามามีบทบาทในการผลิตอาหาร ป่าไผ่จำนวนมาก กระจายอยู่ในหลายพื้นที่ของจังหวัดนครศรีธรรมราช วัฒนธรรมการดำเนินชีวิตและวิถีเศรษฐกิจ คนรุ่นก่อนในพื้นที่ได้เรียนรู้สะสมภูมิปัญญาในการใช้ไม้ไผ่ที่จำนวนมากในหลากหลายมิติ (Kottak C. Phillip, 2015 p 22) ในมิติของการนำไม้ไผ่มาเป็นอุปกรณ์หุงข้าวของคนเดินป่า ที่ใช้ชีวิตช่วงเดินป่าหลายวัน มาหาลมข้าวแทนการหุงข้าว ใช้หาลมข้าวเหนียวเป็นข้าวหาลมในการเดินทางหลายชั่วโมงเป็นอาหารระหว่างเดินทางหรืออาหารไว้กินตอนหิวในการชมหนังตะลุง โนรา ที่ใช้เวลาแสดงทั้งคืน ขณะที่ชุมชนในพื้นที่อำเภอพรหมคีรี ได้ใช้ข้าวหาลมมงคล เป็นส่วนสำคัญในประเพณีบุญข้าวโบสถ์ การหาลมข้าวจึงเป็นวัฒนธรรมอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตคนท้องถิ่นในจังหวัดนครศรีธรรมราช (Barker C, 2012 p 178) ภูมิปัญญาอาหารของคนท้องถิ่นเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของถิ่น

หลามข้าว เป็นกิจกรรมที่มีความซับซ้อนและต้องอดทนสูง ใช้เวลาหลายชั่วโมง ในยุคที่การคมนาคมไม่ค่อยสะดวก กิจกรรมหลามข้าวในชุมชนจะมีขึ้นบ่อย โดยเจ้าภาพจะนัดหมายชายหญิงวัยทำงาน มาช่วยกันหลามข้าวในโอกาสที่มีกลุ่มคนในหมู่บ้านต้องเดินทางเป็นกลุ่ม เพื่อไปถางป่าทำไร่ทั้งวัน ลูกหลานหลายคนที่ต้องใช้เวลาหลายชั่วโมงในการเดินทาง ก็จะมาทำข้าวหลาม ตั้งแต่ช่วยกันตัดไม้ไผ่ที่มีขนาดพอเหมาะ แช่วเหนียวซึ่งใช้เวลาหลายชั่วโมง มีการป็นเก็บมะพร้าว ปอกมะพร้าว ชูดมะพร้าว ฯ เป็นการใช้แรงงานร่วมกันเป็นกลุ่ม 5-7 คน ร่วมกันเตรียมอุปกรณ์จนพร้อม จึงเริ่มหลาม ด้วยก่อกองไฟด้วยไม้พิน ตั้งราวไม้เป็นแนวยาวเหนือกองไฟสำหรับหลามข้าว ใช้เวลาในการหลาม 2 ชั่วโมงโดยประมาณ และต้องคอยหมุนหันกระบอกละข้าวหลามด้านเข้าหากองไฟเป็นระยะ ๆ เมื่อหลามจนสุกแล้ว ก็นำมาเหลาไม้ไผ่ให้บางจนเกือบถึงเนื้อข้าวหลาม กิจกรรมเหล่านี้ มีการเรียนรู้ ถ่ายทอดเป็นภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น กิจกรรมช่วยกันหลามข้าว จะได้บรรยากาศของความร่วมมือ ความเอื้อเฟื้อต่อกันในหมู่คณะหรือหมู่ญาติ

หลามข้าวสุก การหลามข้าวเจ้าด้วยไม้ไผ่แทนการหุงข้าว เป็นภูมิปัญญาจากกลุ่มคนเดินป่าเทือกเขาอ่าวพิปูน คนรุ่นก่อนออกเดินขึ้นเขาหาของป่า ลำสัตว์ เป็นเวลาติดต่อกันหลายวัน โดยมีข้าวสารใส่ห่อผ้าขาวม้าพกติดตัว กลางคืนจะทำห้านอนบนต้นไม้ เมื่อหิวก็จะตัดไม้ไผ่มาหลามข้าวสวยเป็นอาหารหลักกิน เป็นเทคนิควิธีที่สืบทอดต่อเนื่องมาจากคนรุ่นก่อน โดยใช้ใบแร็ดห่อข้าวที่เป็นมัด ๆ หนึ่งมัดเรียกว่าหนึ่งหรี ใส่ในกระบอกละ 4-6 หรี ตามขนาดความยาวของไม้ไผ่ เมื่อข้าวห่อใบแร็ดแล้วใส่ในกระบอกละ 4-6 หรี ตามด้วยใส่น้ำให้ท่วมห่อข้าว นำมาหลามด้วยไฟ คอยหมุนกระบอกละไม้ไผ่จนน้ำเดือด เทน้ำออก (เหมือนหุงข้าวแช่น้ำ) และหลามต่อจนสุก (ประมาณ 2 ชั่วโมง) ก็จะได้ข้าวสวยพร้อมรับประทาน พร้อมกับข้าวที่ปรงจากผักปลา หรือเนื้อสัตว์ที่หาได้แบบอาหารป่า

หลามเหนียวคล็อก เป็นอาหารว่างระหว่างวัน เหนียวคล็อกมีลักษณะคล้ายข้าวหลามหรือเหนียวหลาม เพียงแต่จะมีรสชาติหวานมันกว่า กระบวนการทำจะใช้ไม้ไผ่ได้ทุกชนิด (ขณะที่ข้าวหลาม จะใช้ไม้ไผ่สีสุกหรือไม้หวานที่มีเยื่อบาง ๆ ทำให้ข้าวเหนียวไม่ติดกระบอกละไม้ไผ่) เพราะจะใช้ข้าวเหนียวคลุกกับกะทิสดและน้ำตาลห่อใบตองใส่ในกระบอกละไม้ไผ่ มีลูกปิดปากกระบอกละไม้ไผ่

แล้วหลามอยู่ประมาณ 2 ชั่วโมง จนสุก เวลารับประทานแค่เปิดจุกและเทออกแรง ๆ (คล็อกออกมา) จะมีเสียงห่อข้าวเหนียวหลุดออกมาดังคล็อก เลยเรียนกเหนียวคล็อก

ศรัทธา ประเพณีทำบุญด้วยข้าวหลาม หลามข้าวหลาม ข้าวหลามเมืองคอน เป็นอาหารว่างเวลาหิวเหมือนข้าวหลามในตลาดทั่วไป คนเมืองคอนจะทำข้าวหลามในกรณีที่มีการเดินทางไกล จะชวนกันทำข้าวหลาม เพื่อให้คนเดินทางถือติดตัวไว้กินตอนเวลาหิว และชาวอำเภอพรหมคีรี จะหลามข้าวหลามในเดือนสามเนื่องจากเป็นช่วงที่พระจะเดินธุดงค์ หรือเดินทางไปยังวัดที่อยู่ไกล การเดินทางมักจะออกเดินทางหลังทำวัตรเช้าเสร็จใช้เวลาเดินทางหลายชั่วโมงกว่าจะถึงวัดเป้าหมาย มักจะเป็นเวลาเย็นค่ำ พระจะฉันข้าวหลามระหว่างทางก่อนเวลาเที่ยง และกิจกรรมหลามข้าวถวายพระตอนออกจากโบสถ์หลังทำวัตรเช้าเป็นประเพณี เรียกว่าบุญข้าวโบสถ์ ข้าวหลามจากประเพณีบุญข้าวโบสถ์ในปัจจุบัน พระจะนำข้าวหลามเข้าไปในโบสถ์ตอนทำวัตรเช้าเป็นการสวดข้าวหลามไปด้วย เมื่อทำวัตรเช้าเสร็จ ข้าวหลามนั้นจะกลายเป็นข้าวหลามมงคลของคนพรหมคีรี

อาชีพะ หรือการหลามข้าวเพื่อเป็นอาชีพ (ทำข้าวหลามขาย) การดำรงอยู่ของคนทำข้าวหลามเมืองคอน ข้าวหลามเป็นอาหารเดินทางในยุคที่การคมนาคมไม่สะดวก การเดินทางโดยรถไฟเป็นเวลานานหลายชั่วโมง สถานีรถไฟจึงมีแม่ค้าข้าวหลามเดินขายทั้งที่สถานีและขึ้นไปขายบนขบวนรถไฟ การเดินทางโดยเรือหรือเดินที่ต้องใช้ระยะเวลายาวนานมักจะมีข้าวหลามติดตัวหรือหน้าโรงหนังตะลุง โนราห์ที่ใช้เวลาการแสดงเกือบทั้งคืน จะมีข้าวหลามเร่ขายเป็นอาหารยามหิว ปัจจุบันพบว่า การสื่อสารคมนาคมที่ทันสมัยและรวดเร็ว ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม (Guest J. Kenneth, 2014 p 478) อาหารท้องถิ่นจะถูกกระทบจากอาหารค่านิยมแบบทันสมัย อาชีพขายข้าวหลามจึงปรับตัวมาตั้งแผงขายประจำริมถนนหลายสาย มีแผงขายในตลาดนัด มีแม่ค้าเดินขายบนขบวนรถไฟระหว่างสถานีนครศรีธรรมราช-เขาชุมทอง พัทลุงเขาชุมทอง พังงสเขาชุมทอง

วัฒนธรรมอาหารหลามข้าวของคนนครศรีธรรมราช การหลามข้าวยังคงอยู่ในวิถีชีวิตคนเมืองคอน แม้ว่าค่านิยมในการบริโภคอาหารที่หลากหลายเข้ามา ทั้งอาหารไทยจากต่างถิ่น

ต่างประเทศ แต่ข้าวหลามและการหลามข้าวสวแทนหุงข้าวเพื่อเลี้ยงแขกในโอกาสพิเศษ การทำข้าวหลามประเพณียังคงอยู่ และมีการปรับตัวเกี่ยวกับการตลาดของอาชีพขายข้าวหลาม ทำให้กิจกรรมหลามข้าวยังคงอยู่ ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษา วิจัยเรื่อง หลามข้าว : ภูมิปัญญา ศรัทธาอาชีวะของคนเมืองคอน

วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1.เพื่อศึกษา บริบทและปัจจัยที่มีต่อภูมิปัญญาหลามข้าว ชวนครศรีธรรมราช
- 2.เพื่อวิเคราะห์การปรับตัว และภาพอนาคตของอาหารหลามข้าวชาวเมืองคอน

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) การเก็บข้อมูลใช้แนวปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงทางสังคมของค่านิยมด้านอาหาร และระบบตลาดอาหารที่เปลี่ยนแปลงต่ออาหารหลามข้าว ด้วยการสังเกตเข้มข้นรอบทิศทาง (360 องศา) ติดตามเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของกลุ่มคนในแวดวงอาหารหลามข้าว เชื่อมโยงสัมพันธ์กับวัฒนธรรมอาหาร จากการสนทนาพูดคุยย้อนประสบการณ์ (Ex-Post facto Approach) การสัมมนาระดมความเห็น (Focus group discussion) และการสัมภาษณ์วิเคราะห์ (Focus Group Analysis) แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์เชิงทฤษฎีแต่ละประเด็นจนครบถ้วน เป็นองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น

ขอบเขตด้านพื้นที่ ผู้วิจัยได้เลือกศึกษาพื้นที่แบบเจาะจง (Purposive Selective) จากชุมชนพื้นที่ในจังหวัดนครศรีธรรมราชที่มีการหลามข้าวเป็นวิถีชีวิตประจำจากหลามข้าว 3 ลักษณะ

1. พื้นที่ทำข้าวหลามขายเป็นอาชีพ บ้านทุ่งหล่อ อำเภอร่อนพิบูลย์ บ้านมะม่วงตลอดอำเภอเมืองบ้านเพ็ญมิตร อำเภอดง บ้านวังวัว (เหนียวคล็อก) อำเภอพิปูน
2. พื้นที่หลามข้าวสุกแทนการหุงข้าว ตำบลยางค่อม ตำบลพิปูนและตำบลเขาพระ อำเภอพิปูน
3. พื้นที่หลามข้าวด้วยศรัทธาบุญ ตำบลพรหมโลก ตำบลทอนหงส์และตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี

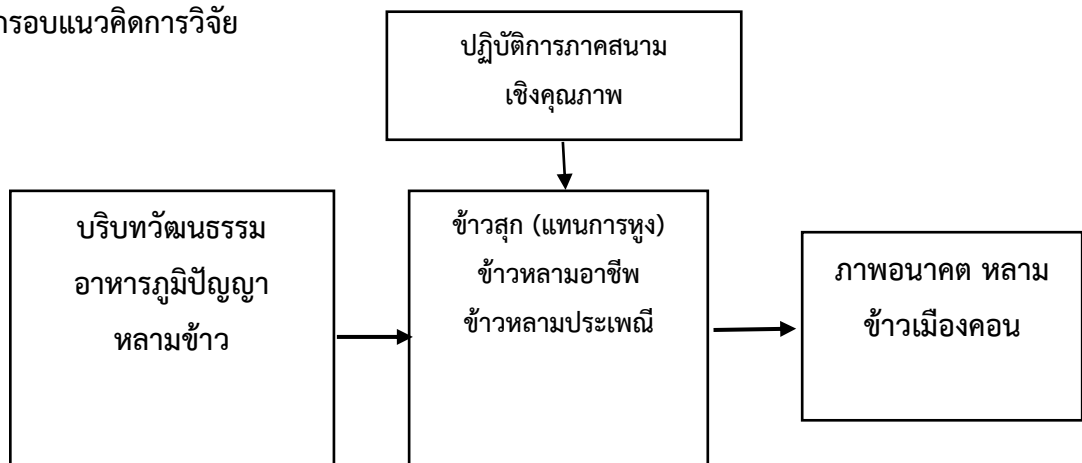
ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย ผู้ให้ข้อมูลหลักจากบุคคลประกอบด้วยกลุ่มคน 3 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มคนที่ผลิต (หลามข้าว) จำนวน 9 ครอบครัว
2. กลุ่มผู้ขายแม่ค้าขายข้าวหลาม เหนียวคล็อก

แม่ค้าขายข้าวหลามมงคล (ช่วงประเพณีบุญข้าวโบสถ์ และร้านอาหารที่ขายหลามข้าวสุก (แทนข้าวที่หุง) จำนวน 9 คน 3. บุคคล กลุ่มคนที่ซื้อข้าวหลาม สั่งซื้อข้าวหลาม เหนียวคล่อง จำนวน 9 คน นอกจากนี้จะมีนักวิชาการด้านการตลาด นักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร นักพัฒนาชุมชนจากองค์กรท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและการท่องเที่ยว ในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 9 คน (ประชากรผู้ให้ข้อมูลหลัก 3 กลุ่ม กลุ่มละ 9 คนโดยหลักการกระจายผู้ให้ข้อมูลเชิงโครงสร้างและเพื่อให้ได้ข้อมูลครบถ้วนจนถึงภาวะอิ่มตัวเชิงทฤษฎี)

ขอบเขตเนื้อหา ศึกษาบริบทและปัจจัยที่มีต่อภูมิปัญญาหลามข้าว ชาวนครศรีธรรมราช และ วิเคราะห์การปรับตัว ภาพอนาคตของอาหารหลามข้าวชาวเมืองคอน การศึกษา ศึกษาปรากฏการณ์เชิงกระบวนการทางสังคมจาก ต้นน้ำ (บริบทพื้นที่ ปัจจัยไม่ไผ่ มะพร้าว นาข้าวเจ้าข้าวเหนียว) กลางน้ำ (กระบวนการหลาม ภูมิปัญญา การเรียนรู้การถ่ายทอด เทคนิควิธี) ปลายน้ำ (ตลาด กระบวนการขาย คนขาย-คนซื้อ) และศึกษาเชิงทฤษฎี โดยใช้ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่ในการศึกษาโครงสร้างและบทบาท การเคลื่อนไหวที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ต่อกันในแต่ละส่วนและบทบาทแต่ละคนที่เข้ามาเกี่ยวข้อง รวมถึงทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ในการเชื่อมโยง บุคคล กลุ่มคนอย่างเป็นระบบ

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เน้นเก็บข้อมูลภาคสนามเป็นหลัก โดยผู้วิจัยจะเป็นผู้เก็บข้อมูลหลัก และมีทีมงานที่เป็นนักศึกษาที่ผ่านการอบรมเทคนิคการเก็บข้อมูล เน้นหลักการสังเกตเชิงลิขิตทาง และเทคนิคการสนทนาในสถานที่จริง เพื่อให้บรรยากาศการสนทนาเป็นธรรมชาติ ผู้ถูกสัมภาษณ์ จะมีอิสระพูดคุยสนทนาเกี่ยวกับประเด็นศึกษาและความเห็นต่าง ๆ

เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูลการวิจัย

การวิจัยประกอบด้วยการสังเกตรอบด้านเชิงระบบ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม เป็นการสังเกตตามหลักและแนวคิดเชิงทฤษฎี การสัมภาษณ์สนทนาเชิงลึกแบบมีส่วนร่วมและไม่มีโครงสร้างกับบุคคลและกลุ่มคนที่หลวมซ้ำ และการสนทนากลุ่มเชิงทฤษฎี (Focus group Interview and Discussion) ตามแนวศึกษาวิจัยฐานราก (Grounded Theory) ซึ่งผู้วิจัย ดำเนินการสังเกตบรรยากาศการผลิต การขาย สนทนาพูดคุยกับผู้ผลิต ผู้ขายและผู้ซื้อ ในสถานที่จริง และแบบสรุปจากการประชุมสัมมนาวิเคราะห์ การเก็บข้อมูลในพื้นที่ จะเข้าไปเก็บข้อมูลโดยผู้วิจัยไม่น้อยกว่า 3 ครั้ง และหลังจากนั้น 5-7 วัน จะส่งทีมงานวิจัยทีมที่ 1 และอีก 15-20 วันจะส่งทีมงานวิจัยทีมที่ 2 ไปเก็บข้อมูลซ้ำ เพื่อตรวจสอบข้อมูลและจะได้มุมมองเกี่ยวกับข้อมูลในหลากหลายมิติ

ผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Triangulation) ด้วยการตรวจสอบข้อมูลจาก แหล่งข้อมูลที่ต่างกัน อย่างน้อย 3 ลักษณะ จาก 4 ลักษณะคือ ที่มาของข้อมูล กระบวนการ สืบสวนหาข้อมูล ทฤษฎีที่เป็นแนวการหาข้อมูล และวิธีการหาข้อมูล ด้วยวิธีการตรวจสอบสามเส้า โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลหลากหลายวิธีการมาเทียบเคียงกัน ใช้แบบการสังเกตปรากฏการณ์รอบทิศทาง 360 องศา การสัมภาษณ์รายบุคคลและสัมภาษณ์กลุ่ม การจัดกลุ่มสนทนา หรือสัมมนา วิเคราะห์ (Focus group Discussion and Focus Group Analysis) เพื่อตรวจสอบข้อมูลจาก หลาย ๆ แหล่ง ให้ได้ข้อมูลครบถ้วน เป็นจริง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ เนื่องจากเป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ จึงใช้วิธีการที่หลากหลายวิธีในขณะที่อยู่ในพื้นที่ภาคสนาม เน้นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นแต่ละช่วงแต่ละขั้นตอน ที่มีผลต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์ต่อกัน และผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เชิงทฤษฎีมาเป็นแนวทางหลัก เน้นทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่และแพร่การกระจายตัวทางวัฒนธรรม กระบวนการวิเคราะห์เป็นการวิเคราะห์แบบมีส่วนร่วมในรูปแบบ Focus group Discussion ระหว่างนักวิจัยและผู้ให้ข้อมูลหลัก จากข้อมูลและการวิเคราะห์ ก็นำมาถอดบทเรียนจากการเรียนรู้ จากผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยรูปแบบ (Action Learning Model) จนได้สรุปรูปแบบของ การเรียนรู้ วิเคราะห์และสังเคราะห์เชิงปรากฏการณ์และเชิงทฤษฎี (Focus group Analysis) โดยผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการด้านการ สกัดองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมท้องถิ่น การปรับตัวตามวิถีชีวิตใหม่กับการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น วิเคราะห์ การปรับตัว และสภาพอนาคตของอาหารหลามข้าวชาวเมืองคอน ใช้กระบวนการวิจัย EFR (Ethnographic Future Research) โดยมีนักวิชาการด้านวัฒนธรรมอาหาร และผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดอาหารท้องถิ่น ร่วมกันวิเคราะห์แนวการสร้างฉากทัศน์แบบเข้มข้น

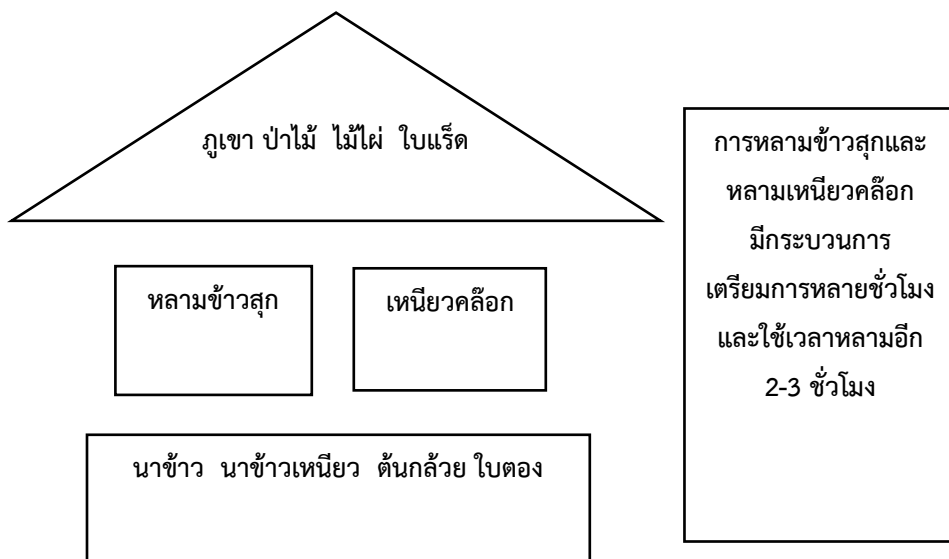
สรุปผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 ผลการวิจัยพบว่า บริบทและปัจจัยที่มีต่อภูมิปัญญาหลามข้าวชาวนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราชมีพื้นที่กว้างใหญ่มาก มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติ พื้นที่ตอนกลางมีเทือกเขาทอดตัวจากทิศเหนือไปทางใต้ มีพื้นที่ป่าลาดเอียงไปทางตะวันออกจนติดทะเลอ่าวไทย ด้านตะวันตก มีพื้นที่ป่าลาดเอียงไปจดเทือกเขาแนวตะวันตก ภาพพื้นที่โดยรวม จะเป็นป่าและที่ราบขนาดเล็กและขนาดกลาง ยกเว้นพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังที่เป็นที่ราบลุ่ม จากบริบทดังกล่าวพบว่า มีไม้ไผ่ป่าตามธรรมชาติตามแนวป่าเขา และยังพบว่าหมู่บ้านชุมชนชนบทจะปลูกไม้ไผ่ หรืออนุรักษ์รักษาไม้ไผ่เพื่อเอามาทำประโยชน์ใช้สอยอย่างหลากหลาย ในการนี้จึงมีการนำไม้ไผ่ที่เป็นทรัพยากรท้องถิ่น มาหลามข้าวเป็นอาหารท้องถิ่นอย่างแพร่หลาย

บริบทหลามข้าวชาวพิปูน พื้นที่ป่าเขาชาวอำเภอพิปูน แนวภูเขาที่เป็นป่าที่ทอดตัวรายล้อมพื้นที่เกือบทุกตำบลของวิถีชีวิตใช้ชีวิตใกล้ชิดป่าเขา แต่ละวันจะเดินขึ้นเขาไปในป่า เก็บของ

ป่า ใช้เวลาอยู่ในป่าทั้งวัน บางครั้งค้างคืนในป่า คนเดินป่าจึงนำเอาข้าวสารติดตัวไป ทำอาหารจากพืชผักป่าและหาลามข้าวเป็นข้าวสุกแทนการหุงข้าว เป็นอาหารขณะอยู่ในป่า วัฒนธรรมอาหารป่าที่หาลามข้าวแทนการหุงข้าวเป็นอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์พิเศษของท้องถิ่น เพราะต้องใช้ทรัพยากรท้องถิ่นคือไม้ไผ่ละใบแรด (ห่อข้าวสารใส่กระบอกไม้ไผ่ ตอนหาลาม) ข้าวตำบลดำเขาพระ ตำบลดำค้อม ตำบลดำพิปูน ปัจจุบันพบว่า ธุรกิจท่องเที่ยวธรรมชาติ หรือนักท่องเที่ยวเดินป่า จะหาลามข้าวแทนการหุงข้าวเป็นเมนูอาหารพิเศษ หรือเมื่อมีแขกพิเศษไปเยือนในพื้นที่ จะหาลามข้าวเป็นเมนูพิเศษต้อนรับ

หาลามเหนียวคล็อก ตำบลดำควนกลาง อำเภอพิปูน เป็นพื้นที่ลาดจากภูเขา มีสภาพพื้นที่ป่าเขาและที่ราบระหว่างภูเขา ชาวควนกลางจะทำนาในที่ราบทำสวนในพื้นที่ลาด และเก็บของป่าบนภูเขา ทรัพยากรจากป่า เขายังคงอุดมสมบูรณ์ การทำนา ทำสวนและเก็บของป่าเป็นวิถีชีวิตที่เรียบง่าย ข้าวเหนียวจากนา ไม้ไผ่จากป่าได้นำมาเป็นปัจจัยหลัก ใช้ภูมิปัญญาในการหาลามข้าว (แทนการหุงข้าว) และหาลามเหนียว (เป็นข้าวหาลาม) เหมือนที่มีทั่วไป แต่ต้องการพัฒนาภูมิปัญญาหาลามข้าวเหนียวให้มีลักษณะพิเศษ และเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ได้ทำข้าวเหนียวมาหาลาม โดยใช้ข้าวเหนียวใส่กะทิสดและน้ำตาลให้ออกหวานนิดหน่อย ห่อใบตองใส่กระบอกไม้ไผ่ หาลามออกมา โดยให้ไฟเข้มมากขึ้น จนเหนียวกรอบแข็ง ใช้เวลาหาลามประมาณ 2 ชั่วโมง เมื่อหาลามเสร็จเวลาจะรับประทานให้เขย่าแรง ๆ และเทออก การเขย่าแรง ๆ แล้วเท จะมีเสียงดังคล็อกออกมาเป็นข้าวเหนียวห่อใบตองที่หอม อร่อย กลายเป็นอาหารว่างระหว่างวันยอดนิยม คนตำบลดำควนกลางนำไปกินกับกาแฟ หรือข้าวต้มยามเช้า และเป็นอาหารว่าง เหนียวคล็อก



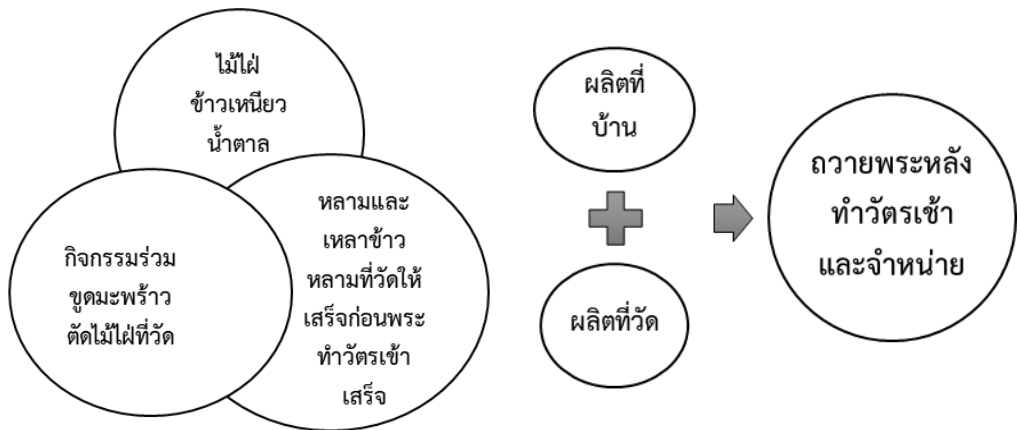
ภาพที่ 2 บริบทปัญญากับ หาลามข้าว เอกลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

การหาลามข้าว และหาลามเหนียวคล็อก ใช้ไม้ไผ่ชนิดใดก็ได้ที่มีขนาดเหมาะสม เพราะข้าวหรือข้าวเหนียวที่หาลามจะห่อใบแฉ่ำหรือใบตอง การหาลามต้องใช้เวลา ความอดทนสูง รวมถึงเทคนิควิธีการสุ่มไฟ การใช้ไม้ไผ่หรือค้อน ทุบที่โคนกระบอกไม้ไผ่ไม่ให้ไฟติดกระบอกที่หาลาม และคอยพลิกหมุนอยู่ตลอด 2 ชั่วโมง จึงมีคนร่วมทำหลายคน และคนที่ทำต้องตั้งใจและพร้อมที่จะทุ่มเท การหาลามแบบนี้จะไม่เลาเพราะเทออกมาเป็นก้อน ๆ ที่ห่อไว้ตอนหาลาม

บริบทอำเภอพรมหิรีและอำเภอมือง เป็นพื้นที่ราบลุ่มลาดเทจากแนวเขาตะวันตกสู่ทะเลตะวันออก พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีคลองสายสั้น ๆ หลายสายไหลจากภูเขาออกทะเลผ่านทุ่งนา สวนป่า ชาวนาชาวสวนจึงมักปลูกไม้ไผ่ริมคลอง กระจายในบริเวณบ้านและสวน นาข้าวและนาข้าวเหนียวมีมาก ไม้ไผ่ที่ปลูกจึงมักเลือกปลูกไม้ไผ่สีสุก ไผ่หวานเป็นหลัก ซึ่งไม้ไผ่สองชนิดนี้ สามารถทำข้าวหาลามได้ดี

พื้นที่อำเภอพรมหิรี มีสวน ลำคลองสั้น ๆ ทุ่งนา ชาวพรมหิรียึดมั่นในหลักธรรมทางพระพุทธศาสนา วัดและชุมชนจะร่วมกันจัดระเบียบทางสังคมให้เป็นระเบียบเรียบร้อยดีงาม

รวมทั้งการอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างสันติสุข โดยใช้วัฒนธรรม โครงสร้างทางสังคม ในการขัดเกลาทางสังคม นิเวศวิทยา ครอบครัว ศาสนา เศรษฐกิจและการเมือง พุทธศาสนามีหลักคำสอนและหลักปฏิบัติช่วยจัดระเบียบทางสังคม มงคลชีวิตความสุขทางใจที่ได้ถวายอาหารแด่พระสงฆ์ และได้กินอาหารที่ผ่านกิจกรรมทางสงฆ์เป็นกระบวนการที่สามารถช่วยให้ตนในสังคมมีความสุข (ภัชรา เมฆาวรรณ, 2566 น.347) จากสภาพพื้นที่พรหมคีรีพบว่า มีพื้นที่เป็นทุ่งนาที่กว้างใหญ่จะมีต้นสาकुเกาเป็นกลุ่ม ๆ และมีกอไม้ไผ่ และไม้ยืนต้น อื่น ๆ เป็นเกาะกลางทุ่งนา พื้นที่เกาะจะเป็นที่ตั้งของหมู่บ้าน ชุมชนและวัด ซึ่งก่อนนี้การคมนาคมไม่สะดวก ไม่มีถนนไม่มีรถการติดต่อระหว่างชุมชน จึงเดินเท้าเป็นวิธีหลัก วัดในอำเภoprหมคีรีมีกระจายไปตามชุมชนหมู่บ้านที่อยู่ห่างไกล พระและสามเณรจะเดินทางไปมาติดต่อบetweenวัดค่อยข้างบ่อย การเดินจากวัดหนึ่ง ไปยังวัดที่อยู่ห่างไกล ระหว่างมาจะผ่านทุ่งนา เกาะป่าที่กระจายตัวในทุ่งนา กว่าถึงชุมชนหมู่บ้านอาจจะต้องใช้เวลา 3-4 ชั่วโมง จึงไม่มีโอกาสแวะฉันอาหารเพลได้ตามเวลา ชาวพรหมคีรีจึงมักจะถวายข้าวหลามแด่พระและสามเณรที่เดินทางอยู่เสมอ คนในชุมชนและวัดจึงนัดหมายกันมาร่วมกันทำข้าวหลามก่อนพระและสามเณรจะเดินทาง ซึ่งต้องเตรียมการมากมาย ทั้งไม้ไผ่ที่จะทำข้าวหลาม แ่ข้าวเหนียว ขุดมะพร้าว ตั้งแต่ เวลา 04.00 กว่าหลามข้าวหลามและเหล่าให้เป็นข้าวหลามพร้อมรับประทาน ก็จะเสร็จประมาณ 7.30 น เมื่อพระและสามเณรฉันอาหารเช้า และพร้อมจะเดินทางประมาณ 8.30-9.00 ชาวบ้านจะถวายข้าวหลามเป็นเสบียงในการเดินทาง กิจกรรมหลามข้าวที่วัด ได้พัฒนามาเป็นประเพณีที่ทำกันในช่วงเดือนสาม ถวายพระตอนออกจากโบสถ์หลังทำวัตรเช้าเป็นประเพณี เรียกว่าบุญข้าวโบสถ์ เป็นกิจกรรมแบบมีส่วนร่วม เน้นให้นักท่องเที่ยวและกลุ่มคนที่ศรัทธาบุญ มาร่วมกิจกรรมและซื้อข้าวหลามมงคล (วินิจ ฝาเจริญ, 2566 น.304) ข้าวหลามพรหมคีรีช่วงเดือนสาม จึงเป็นข้าวหลามมงคล ที่ทำขึ้นด้วยความศรัทธาต่อพระสงฆ์ที่ปฏิบัติศาสนกิจ จึงนำข้าวหลามเข้าในโบสถ์กลายเป็นข้าวหลามที่เกิดจากศรัทธาและแหล่งเสริมสร้างพลังบุญพลังมงคลให้กับทุกคนที่มีส่วนร่วม

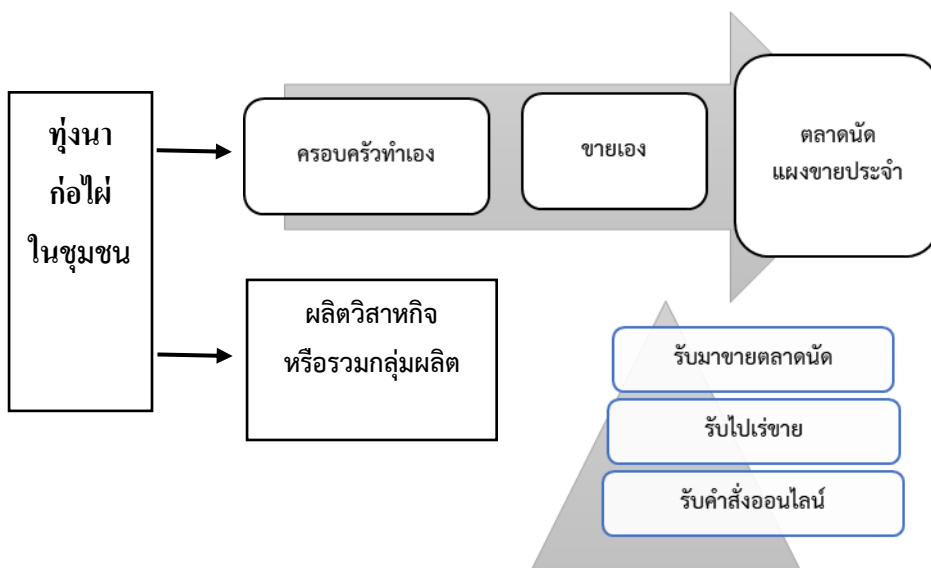


ภาพที่ 3 หลามข้าว ศรัทธาและพลังบุญ

หลามข้าว “ทำเหนียวหลามศรัทธา” พิธีกรรมเป็นสัญญาณสื่อถึงกลุ่มบุคคลเป้าหมายเชิงความเชื่อ พิธีกรรมเป็นการแสดงออกในลักษณะเฉพาะเจาะจงของท้องถิ่นของยุคสมัย โดยมีองค์ประกอบสำคัญที่มีรากฐานมาจากชุดความเชื่อดั้งเดิมได้ส่งผ่านการรับรู้ทางความเชื่อผ่านพิธีกรรมของวัฒนธรรมชุมชนจากรุ่นสู่รุ่นและได้สะท้อนการปรากฏเกิดขึ้นของความเชื่อ (พชรธนา สุวรรณกลาง, 2565 น. 96) จากสัญญาณทางพิธีกรรมพบว่า วัดในพื้นที่อำเภอพรหมคีรีจะแจ้งให้ญาติโยมทราบถึงกำหนดการจัดกิจกรรมบุญข้าวโบสถ์ มักจะมีกิจกรรม 3 วันก่อนวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 3 เพื่อให้แต่ละชุมชนมาจัดเตรียมการ และมักจะจัดให้เริ่มหลามข้าวทำเหนียวหลามมงคล ช่วงบ่ายวันขึ้น 15 ค่ำ ตกเย็นมีการประกวด (แบบกึ่งทางการ) พอช่วงเช้าขึ้น 15 ค่ำเดือน 3 แต่ละกลุ่มที่มาหลามข้าวทำเหนียวหลามมงคล จะร่วมกันถวายพระ บางส่วนที่เหลือจะจำหน่ายซึ่งถือว่าเป็นข้าวหลามมงคล ที่ร่วมกันทำขึ้นมาด้วยพลังศรัทธา และพบว่า ในรอบ 3 ปีที่ผ่านมา กิจกรรมหลามข้าวในวัด หลายวัดในพื้นที่อำเภอพรหมคีรี มีกลุ่มคนและจำนวนการหลามข้าวร่วมประเพณีบุญข้าวโบสถ์มากขึ้น ปริมาณการซื้อขายข้าวหลามมงคล (จากกิจกรรมหลามข้าวในวัด) มีมากขึ้นเป็นลำดับ กิจกรรมบุญข้าวโบสถ์ช่วยพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน กิจกรรมมีส่วนร่วม จะสร้างจิตสำนึกอนุรักษ์คุณค่าภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (ภัทรธะ อินทรกำแหง, 2566 น.306) การนำภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมาใช้

ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยว และการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมเพื่อให้ชุมชนมีศักยภาพในการจัดการท่องเที่ยวประเพณีบุญข้าวโบสถ์ได้อย่างยั่งยืน

อาชีพขายข้าวหลาม บริบทงานวัด งานมหรสพเมืองนครมีการจัดงานวัด หรืองานแข่งหนังตะลุง โนราห์ จัดที่ตลาดหรือสนามกว้าง หลายโรงมาประชันแข่งขันกัน จะมีคนมาดูและเชียร์ ศิลปินที่ตนชอบ การแข่งขันจะเริ่มตั้งแต่ตอนค่ำ ประมาณ 20.00-05.30 หรือตั้งแต่หัวค่ำจนสว่าง คนดูจะปูเสื่อนั่ง นอนดูทั้งคืน อาหารแก้หิวที่นิยมกันมาก คือข้าวหลาม สามารถขายตั้งแต่เริ่มค่ำ จนถึงสว่าง เมื่อบริบทเปลี่ยนไป มหรสพและโรงหนังตะลุง โนราห์ มีการจัดการเชิงธุรกิจ ตลาดข้าวหลามจึงปรับเปลี่ยนไปขายตามตลาดนัด ในวันเวลาที่ตลาดนั้น ๆ กำหนด และเปิดขายประจำ ณ จุดขายริมถนนในเส้นทางที่รถสามารถจอดซื้อสะดวก และยังคงเร่ขายบนขบวนรถไฟสายสั้นๆ



ภาพที่ 4 อาชีพหลามข้าว ทำเหนียวหลามขาย

คนเมืองคอน ยังคมหลามข้าว (เหนียวหลาม) หรือข้าวหลามออกขายเป็นประจำ พบว่าตลาดนัดที่มีสัปดาห์ละ 3 วัน ตามหน้าห้างสรรพสินค้า (ผลิตจากตำบลดปากพูน) จะมีแม่ค้าชาว

หลามขายประจำ มีแผนขายข้าวหลามประจำเส้นทางสายปากพนัง นครศรีธรรมราช (ผลิตมาจากตำบลดำไร่ ตำบลบางจาก) แผงถนนหน้าสนามบิน (ผลิตจากตำบลบ้านเกาะ อินทรี อ.พรหมคีรี) ที่ผลิตเองขายเองที่หน้าบ้านริมถนนสาย ฉวาง จันดี(บริเวณใกล้วัดเพ็ญมิตร) ขณะที่กลุ่มข้าวหลามบ้านทุ่งหล่อ (ตำบลควนชุม อ.ร่อนพิบูลย์) รวมกลุ่มผลิตกันจากหลายครอบครัว จนต้องสั่งซื้อไม้ไผ่มาจากจังหวัดภาคเหนือ ผลิตให้เจ้าประจำ ออกขายที่สถานีรถไฟและบนขบวนรถไฟสายระยะทางสั้น ๆ ที่ผ่านสถานีชุมทางเขาชุมทอง ผู้ซื้อส่วนหนึ่งเป็นผู้ซื้อประจำ และหลายส่วนมาซื้อตามคำแนะนำจากผู้เคยซื้อประจำ และมีการสั่งซื้อออนไลน์ใช้บริการมอเตอร์ไซด์ขับส่งอาหารที่เริ่มมีมากขึ้นจากตลาดนัด ธุรกิจข้าวหลามเมืองคอนจึงพบว่า มีการกระจายตามตลาดนัดมากขึ้น แผงประจำริมถนนจะยังคงที่ และที่เร่ขายตามสถานีรถไฟ บนขบวนรถไฟมีแนวโน้มลดลง

วัตถุประสงค์ที่ 2. ผลการวิจัยพบว่า การปรับตัว และภาพอนาคตของอาหารหลามข้าวชาวเมืองคอนวิเคราะห์การปรับตัว และภาพอนาคตของอาหารหลามข้าวชาวเมืองคอน การศึกษาบริบท (ปัจจัยต้นน้ำ) พบว่าข้าวสารและข้าวเหนียวเดิมที่ได้จากการทำนา และกะทิที่ได้จากนำมะพร้าวมาขูดและคั้นเองมีการปรับตัวชัดเจน มีการซื้อจากตลาดเป็นหลัก ยกเว้นข้าวหลามแนวศรัทธาที่ทำร่วมกันในวัดของชาวพรหมคีรี จะนิยมนำลูกมะพร้าวมาดำเนินการร่วมกันเพื่อทำกะทิสดและน้ำไม้ไผ่ยาว ๆ มาตัดให้เหมาะกับขนาดที่ต้องการที่วัด ไม้ไผ่ส่วนใหญ่จะมีแหล่งประจำของแต่ละกลุ่มผลิต โดยจะสั่งซื้อจากเจ้าของสวนไม้ตามขนาดที่ต้องการมาส่ง และยังคงมีที่ออกไปจัดหาจากกอไผ่ในพื้นที่ของตนหรือในป่าบนแนวภูเขาไม้ไผ่ลดลง และมีคำสั่งซื้อจากต่างจังหวัด (จากเจ้าประจำจังหวัดสุโขทัย พิษณุโลก) ยังคงมีอยู่ แนวโน้มจำนวนไม้ไผ่ในระยะยาวอาจจะไม่พอกับความต้องการ กระบวนการผลิต (กลางน้ำ) กระบวนการหลามข้าว คนต้องคอยใส่ถ่านหรือเชื้อไฟคอยดูแลและเกลี่ยไฟต้องพลิก หมุนกระบอกรับข้าวหลามเป็นระยะตลอดเวลาเวลานานร่วม 2 ชั่วโมงเมื่อข้าวหลามสุกต้องมาเหลาให้บาง ๆ ลบเหลี่ยมให้กลมสวยงาม คนที่จะต้องอดทนอยู่กับความร้อน ควันไฟ และต้องอดทนเหลากระบอกรับข้าวหลามอย่างใจเย็น จึงมีคนจำนวนไม่มากที่ใจเย็นและอดทนพอจะหลามข้าวหลาม จำนวนคนผลิตข้าวหลามจึงมีไม่มาก และการจำหน่ายข้าวหลาม (ปลายน้ำ) พบว่า ตลาดที่ค่อนข้างเสถียร คือตลาดนัดที่มีเจ้าประจำ กับตลาดข้าวหลาม

ศรัทธา การเปิดตลาดออนไลน์ จะเป็นช่องทางที่สร้างเสถียรภาพ โดยเปิดรับคำสั่งซื้อล่วงหน้า ก่อนการผลิต และการทำตลาดกับหน่วยราชการ หน่วยงานในการจัดกิจกรรมการเดินทางของกลุ่มคน ให้ผู้เดินทางที่ใช้เวลาเดินทางมากกว่า 3 ชั่วโมงมีข้าวหลามติดตัวแก้หิวระหว่างเดินทาง หรือเป็นของฝาก

ภาพอนาคตหลามข้าวขาวเมืองคอน จากกระบวนการศึกษาวิจัย EFR (Ethnographic Future Research) โดยมีนักวิชาการด้านวัฒนธรรมอาหาร และผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดอาหารท้องถิ่น พบว่า

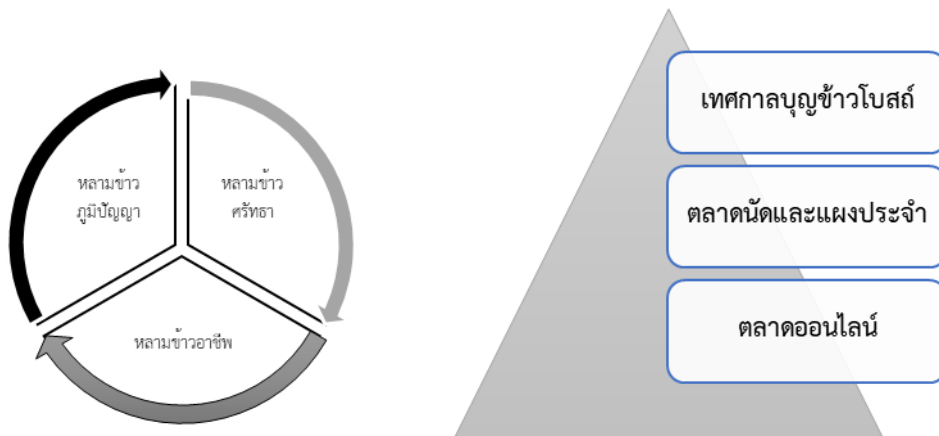
หลามข้าวภูมิปัญญา ได้แก่หลามข้าวสุก (มีกลุ่มนักท่องเที่ยวป่า) เหนียวคล็อก (กลุ่มคนเจ้าประจำในพื้นที่ และจะมีการสั่งล่วงหน้า) มีเอกลักษณ์เฉพาะและมีกลุ่มคนเป้าหมายค่อนข้างชัดเจน ประกอบกับสามารถใช้ไม้ไผ่ได้ทุกชนิด เพราะข้าวที่หลามห่อใบแร่และใบตอง กลุ่มคนที่ผลิตจะมีภูมิปัญญาและทักษะเฉพาะ จะยังคงเป็นเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นที่ชัดเจน อนาคตคาดว่า จะมีกลุ่มธุรกิจเที่ยวป่า และท่องเที่ยวเอกลักษณ์ท้องถิ่น จะมีกิจกรรมหลามข้าวสุก ในโอกาสพิเศษมากขึ้น แนวคิดการจัดการการท่องเที่ยว คำนึงถึงความยั่งยืนของเศรษฐกิจชุมชนสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม ต้องใช้สื่อประชาสัมพันธ์วิถีทัศน์หรือคลิปวิดีโอ (สุนทรภรณ์ เตชะพะโลกุล, พระมหาณัฐพงษ์ ฐิตปัญโญ, 2566 น.381) และสื่อถึงหลามข้าวภูมิปัญญามาใช้เป็นจุดขาย

หลามข้าว ศรัทธา เป็นกิจกรรมเฉพาะกิจ และมีประเพณีความศรัทธาในพลังบุญหนุนเสริม หลามศรัทธาจะคึกคัก ประกอบกับกลุ่มคนในชุมชนที่ผลิต จะเตรียมการครบวงจร คือเตรียมพื้นที่ป่าไผ่ หรือแหล่งไม้ไผ่สีสุกหรือไผ่หวานไว้ล่วงหน้าหลายเดือนหรือเป็นปี รวมถึงเตรียมการมะพร้าวที่จะคั้นกะทิ พร้อมทั้งประมาณการจำนวนที่ผลิต เนื่องจากเน้นกิจกรรมมีส่วนร่วมครบวงจร ความคงอยู่และสืบเนื่องการหลามข้าวแบบนี้จะยังคงคึกคัก ตามแรงศรัทธาของทีมกรรมการวัดแต่ละวัดและชุมชนในพื้นที่ที่จะให้ความสำคัญกับจัดกิจกรรมบุญข้าวโบสถ์มากขึ้นและมีความเสถียรของกิจกรรมด้านนี้ในวัดที่จัดกิจกรรม

หลามข้าวอาชีพ มีแนวโน้มคงที่และค่อย ๆ ลดจำนวนและกลุ่มผลิตลง เนื่องจากต้นทุนจะค่อย ๆ สูงขึ้น ทั้งต้นทุนไม้ไผ่ ข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ ที่ส่วนใหญ่ซื้อมาจากตลาด และกระบวนการผลิตที่ต้องใช้เวลาและความอดทนมาก จะมีคนผลิตน้อยลง กลุ่มที่ยังคงเหนียวแน่นและมีความเสถียร จะต้องมียุคค้าที่มาซื้อประจำ รวมถึงรสชาติ องค์กร หน่วยงานควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มคนทำข้าวหลาม ได้พัฒนางานของตนเอง ให้มีความรู้ความสามารถด้านบุคลิกภาพ ด้านวิชาการด้านทักษะ ด้านเจตคติ ด้านความคิดสร้างสรรค์ เกี่ยวกับธุรกิจข้าวหลาม (สมพงษ์ สุนทรธรรม, สมาน งามสนิท และสุรินทร์ นิยมางกูร, 2566 น.346) ช่วยให้การจัดการต้นทุนปัจจัยการผลิต กระบวนการผลิต และราคาสินค้าที่ออกสู่ตลาดมีความเหมาะสม จะมีผลความมั่นคงของอาชีพ การเปิดตลาดล่วงหน้าและตลาดออนไลน์ ที่มีระบบการจัดการตลาดดี ๆ จะทำให้กิจกรรมข้าวหลามอาชีพพอดำรงอยู่ได้ และพบว่า คนทำอาชีพเกี่ยวกับข้าวหลาม มีการมองโลกในแง่ดีมีความหวัง จึงพร้อมเผชิญและฝ่าฟันอุปสรรค เมื่อมีปัญหาจะสามารถควบคุมตนเองให้มีการคาดหวังในทางบวกต่อสถานการณ์ มองโลกในแง่ดีมีการกำกับตัวเอง และมีความพึงพอใจ มีความเข้าใจ พยายามหาทางออก พยายามแก้ไขปัญาที่เกิดขึ้นรวมถึงสามารถจัดการกับสถานการณ์ต่างๆ เพื่อให้ผ่านพ้นวิกฤติไปได้ (กวีศุภณัฐ วิกกรมวยากรม์, 2566 น.215)

องค์ความรู้

องค์ความรู้ที่สำคัญคือการจัดการ เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ด้วยการสนับสนุนกิจกรรมการหลามข้าวให้คงอยู่ ด้วยการสนับสนุนการตลาด ทั้งตลาดท่องเที่ยวป่า ค่ายพักแรมด้วยหารหลามข้าว และเหนียวคล็อก สนับสนุนกิจกรรมบุญข้าวโบสถ์ และสนับสนุนข้าวหลามจากแผนตลาดนัด ตลาดออนไลน์ จะช่วยให้ภูมิปัญญา หลามข้าวยังคงอยู่และสืบทอดยังคนรุ่นต่อ ๆ ไป แนวโน้มปัญหาสิ่งแวดล้อมจะค่อยๆ เพิ่มความเข้มข้นขึ้น โดยมีผลกับไม้ไผ่ที่ใช้ในการผลิตและกระบวนการหลามที่ต้องใช้ไม้ฟืนหรือถ่านไม้จะถูกกดดันในเรื่อง ฝุ่น ควัน และสิ่งแวดล้อม



ภาพที่ 5 ขนาดของตลาด จะกำหนดจำนวนผู้ผลิตและการคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารหาลามข้าว เมืองคอน

การรณรงค์หรือช่วยประชาสัมพันธ์ข้าวหาลามท้องถิ่น จะช่วยสร้างงาน สร้างอาชีพที่มั่นคงให้กับคนหลายกลุ่ม ทั้งกลุ่มธุรกิจไม้ไผ่ ธุรกิจการหาลามข้าวและขายข้าวหาลาม เป็นการเสริมธุรกิจอาหารท้องถิ่นให้มีเสถียรภาพ สร้างฐานสังคมชุมชนให้มั่นคง

อภิปรายผล

จากวัตถุประสงค์ที่ 1. เพื่อศึกษาบริบทและปัจจัยที่มีต่อภูมิปัญญาหาลามข้าว ชาวนครศรีธรรมราชผลการวิจัยพบว่า ระบบนิเวศในชุมชน เป็นแหล่งดำรงชีพ เกิดการเรียนรู้และถ่ายทอดมายังคนรุ่นหลัง จนเกิดเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นขึ้น Jerawang et al. (2023, p. 13-23) หาลามข้าวภูมิปัญญา เป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารป่า โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวสายเดินป่าหรือสายสัมผัสธรรมชาติท่ามกลางป่า น้ำตก เชื้อนก๊กเก็บน้ำ หาลามข้าวสุกและเหนียวคล็อกจะเป็นเสน่ห์สร้างความประทับใจ แต่ต้องใช้ทักษะ เทคนิคในการหาลาม จึงควรมีการถ่ายทอดภูมิปัญญา ในการสาธิตให้นักท่องเที่ยวหรือกลุ่มคนที่มาทัศนศึกษา มาอบรมหลักสูตรระยะสั้นพิเศษ เช่นการอบรมผู้บังคับบัญชาลูกเสือ หรือลูกเสือที่เป็นกลุ่มวัยรุ่น ซึ่งจะสอดคล้องกับงานวิจัยการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหาลาม ของอัครลักษณ์ ราชพลสิทธิ์ (2563, น.59) พบว่าการสืบ

ทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามของชาวบ้านในชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมืองชลบุรี ด้วยการบอกเล่า วิธีการดังกล่าวจะเป็นการบอกเล่าข้อมูลสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จัดกระบวนการจัดการเรียนรู้ภายในครัวเรือนในลักษณะของพ่อแม่ผู้ปกครองหรือ เครือญาติพี่น้อง บอกเล่าเรื่องราววิธีการทำข้าวหลามสอนลูกหลาน

หลามข้าวศรัทธา เป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น เพื่อให้ดำเนินชีวิตอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, พรานตา จันทโร, สุภาพร อภิรัตนานุสรณ์ และ ภมรรัตน์ สุธรรม (2560, น.277) วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชุมชน การนำประเด็นความเชื่อที่ว่า ข้าวหลามที่เป็นส่วนหนึ่งของบุญข้าวโบสถ์ เป็นมงคลแก่ผู้ที่รับประทาน หรือผู้ที่นำข้าวหลามนั้นไปมอบเป็นของฝากแก่คนที่เคารพรัก แนวทางนี้ จึงสามารถขยายตลาดทั้งการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและตลาดความศรัทธา

วัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า การพัฒนาหลามข้าว อาชีพให้มีตลาดที่มั่นคง ควรมีการปรับตัวตามกระแสสังคมบางส่วน โดยเฉพาะ การผลิตข้าวหลามเพื่อขายตามแผงประจำในตลาดนัด ต้องมีความพิเศษด้านสุขภาพ อาจจะมีการทดลองใช้ข้าวเหนียวกล้องหรือข้าวเหนียวกล้องงอก จะช่วยกระตุ้นให้ความต้องการซื้อของคนเดินตลาดนัด หรือผู้บริโภคที่เน้นอาหารสุขภาพเกิดความสนใจจะสอดคล้องกับงานวิจัยของ นรินทร์ เจริญพันธ์ และ สุธี วังเตื่อน (2560, น.55) ที่พบว่า การพัฒนาด้านลักษณะปรากฏของข้าวหลามข้าวเหนียวกล้องงอก จากแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม ข้าวเหนียวกล้องงอกเสริมคุณค่าทางโภชนาการ ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั่วไป

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. หน่วยงานราชการ องค์กรท้องถิ่น และหน่วยงาน ในพื้นที่ ควรมีนโยบายส่งเสริมการจัดการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหาร หลามข้าวเมืองคอน เป็นส่วนหนึ่งของอาหารจัดเลี้ยง รับแขกเมือง
2. สถานศึกษา และกรรมการชุมชน ควรมีนโยบายการส่งเสริมกิจกรรมบุญข้าวโบสถ์ การถ่ายทอดภูมิปัญญาหลามข้าว ให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ท้องถิ่น
3. หน่วยงานและองค์กรท้องถิ่น สนับสนุนให้มีการปลูกไม้ไผ่หวาน ไม้ไผ่สีสุก ในพื้นที่สาธารณะและพื้นที่ส่วนบุคคล เพื่อเพิ่มจำนวนไม้ไผ่ที่เป็นปัจจัยการผลิต และช่วยลดมลพิษ แก้ปัญหาโลกร้อน

ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการวิจัยและพัฒนา การตลาดอาหารท้องถิ่น เพื่อเพิ่มศักยภาพภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
2. ควรมีการวิจัยการท่องเที่ยวชุมชน ที่มีรูปแบบสนับสนุนความเชื่อ ประเพณีที่มีกิจกรรมสนับสนุนอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

เอกสารอ้างอิง

- กวีศุภณัฐ วิกรมยากรณ์. (2566). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเผชิญและฝ่าฟันอุปสรรคของควยทำงาน ในจังหวัดปทุมธานี. วารสารพุทธจิตวิทยา, 8(2), 208-219.
- นรินทร์ เจริญพันธ์ และสุธี วังเตื่อน. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหลามเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตผลเกษตรท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสระแก้ว. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม, 12(1), 48-58.
- พชรชนา สุวรรณ. (2565). มายาคติวัฒนธรรมทางความเชื่อ พิธีกรรม: การเปลี่ยนผ่านสู่ยุคดิจิทัล. วารสารพุทธจิตวิทยา, 7(2), 89-98.

ภัชรา เมฆาวรรณ. (2566). เเบบจุลศึลกับการจัดระเบียบทางสังคม. *วารสารพุทธจิตวิทยา*. 8(2), 347-358.

ภัทร อินทรกำแหง. (2566). การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนไทยภูเขา ไทยเขมรและไทยลาวในจังหวัดสุรินทร์, *วารสาร มจร สังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 12(4), 1-15.

สมพงษ์ สุนทรธรรม, สมาน งามสนิทและสุรินทร์ นิยมางกูร. (2566). การพัฒนาทุนมนุษย์ของบุคลากรเทศบาลในจังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสาร มจร สังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 12(4), 339-350.

สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, พรานตา จันทโร, สุภาพร อภิรัตนานุสรณ์ และ ภมรรัตน์ สุธรรม. (2560). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและ ความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4), 274-296.

สุนทราภรณ์ เตชะพะโลกุล,พระมหาณัฐพงษ์ จิตปญโญ. (2566). การพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์และคู่มือในรูปแบบดิจิทัลสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีพุทธนานาชาติในเมืองรองของประเทศไทย. *วารสาร มจร สังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 12(4), 378-390.

อัศวลักษณ์ ราชพลสิทธิ์. (2563). พบว่าการสืบทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามของชาวบ้านในชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมืองชลบุรี. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี*, 9(2), 51-66.

Barker C. (2012) Cultural studies Theory and practice. Los Angeles : Sang.

Guest J. Kenneth. (2014) Cultural Anthropology A Toolkit for global age second edition. New York : W.W. Norton & Company.

Jerawang, S., Damrongwattana, J., Kamnamkaew, D., Dechochai, U., and PhatthanaPanyathorn, P., (2023). LAM KHAO NA KAN: THE BODY OF KNOWLEDGE FOR PRODUCING STICKY RICE IN BAMBOO IN THE COMMUNITY FROM A CASE STUDY OF BAN NA KAN COMMUNITY, VILLAGE NO. 1, NA RIENG SUB-DISTRICT, PHROM KHIRI DISTRICT, NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE. *Journal of Social Science Development*, 6(2), 13-23. (in Thai)

Kottak C. Phillip. (2015) Cultural Anthropology Appreciating Cultural Diversity.
Michigan : Mc Graw Hill Education.

ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ลัญจกร นิลกาญจน์*

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

เลขที่ 1 หมู่ 4 ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง

จังหวัดนครศรีธรรมราช 80280

e-mail: lunjakon@gmail.com