

บทคัดย่อ

เรื่อง แป้งเส้นยาวขนมจีน

ทีมผู้วิจัย

1. นายพร้อมโชค วิมุกตานนท์
2. นายวาทิต ผุยชาติ
3. นางสาวจิราพร พลศักดิ์ชัย
4. นางสาวอริสรา อันละคร
5. นางสาวกมลรัตน์ ยอดชำนาญ
6. นายรชพล ตะวัน
7. นางสาวเดือนใหม่ สุโพธิ์คำ

คุณครูที่ปรึกษา คุณครูศิริลักษณ์ เหมบุรุษ

ปีที่พิมพ์ พ.ศ. 2553

การวิจัยเรื่องนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อศึกษาความเปลี่ยนแปลงความสัมพันธ์ระหว่างวิถีชีวิตของชาวบ้านขนมจีนกับข้าวปุ้นจากอดีตถึงปัจจุบันและศึกษาแนวทางการถ่ายทอดความรู้ และความสำคัญของข้าวปุ้นกับผู้คนในปัจจุบันใช้วิธีการศึกษา โดยการเก็บข้อมูลภาคสนาม ใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์ไม่มีโครงสร้างจัดเวทีชาวบ้านจากผู้ให้ข้อมูลหลักผู้รู้เรื่องข้าวปุ้น ผู้บริโภค ผู้ผลิต และผู้ขาย ประกอบกับเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องการนำเสนอผลการศึกษาแบบพรรณนา วิเคราะห์ผลการศึกษาปรากฏดังนี้

บ้านขนมจีนตั้งอยู่ตำบลโคกพระ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม บ้านขนมจีนมีบรรพบุรุษอพยพมาตั้งบ้านขนมจีนจากบ้านบุ บ้านตลาด จังหวัดนครราชสีมา การแบ่งยุคมิติเวลาเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจพบว่าการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจเกี่ยวกับการทำข้าวปุ้น หรือขนมจีน 2 ช่วงมิติเวลา คือ ยุคหม้อข้าว เป็นยุคของความอุดมสมบูรณ์ของป่าโลก ในใช้ประโยชน์จากป่าร่วมกัน อาชีพหลักทำนา แต่ทำอาชีพเสริมรายได้ในครัวเรือน คือ ปั่นหม้อเป็นสินค้าแลกเปลี่ยนสิ่งของแลกได้ข้าวแล้ว นำหม้อไปขายหมู่บ้านอื่น ได้เงินตราและสิ่งของที่มั่นคงต้องการแลกเปลี่ยนหม้อไปใช้ ความสัมพันธ์ของคนในครอบครัว ยังไม่มีการอพยพแรงงานไปทำงานต่างถิ่น ความสัมพันธ์กับหมู่บ้านใกล้เคียงแบบเครือญาติ และแลกเปลี่ยนของเครื่องใช้ ยังไม่มีการจ้างแรงงานทำนา การซื้อสินค้าการเกษตรจำนวนน้อย การทำข้าวปุ้นทำเพื่องานพิธีกรรมบุญประเพณีอีสาน ที่สำคัญมาจากความเชื่อในพุทธศาสนาเป็นอาหารพิเศษมีงานบุญพิธีศาสนา ใช้

อุปกรณ์ทำพื้นบ้านมีข้าวเจ้าเหลืองพื้นบ้าน เสวียน เต่า กระจาดไม้ไผ่บรรจุข้าวปุ้น แรงงานคนนวด แป้ง และบีบเส้นข้าวปุ้น ใช้แรงงานในครัวเรือนผลิตเพื่อบริโภค แจกจ่ายญาติพี่น้องมารวมบุญ ประเพณี ความสัมพันธ์กับทรัพยากรธรรมชาติในชุมชนใช้ประโยชน์จากป่าโคกหาฝืนใช้หนองน้ำ ตักน้ำมาใช้ประโยชน์ทำข้าวปุ้นต้นทุนการผลิตต่ำ

ยุคชนมเงินกระแสนิยม การทำข้าวปุ้นในยุคนี้เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของชุมชนมี จำนวนประชากรเพิ่มมากขึ้น ความเจริญของวัตถุได้เข้าสู่ชุมชน ถนน ไฟฟ้า ประปา การศึกษา และผู้คนในชุมชนเคลื่อนย้ายแรงงาน อาชีพเสริมการปั้นหม้อขายหายไป เพราะดินเหนียวปั้นหม้อ กลายเป็นการขยายชลประทาน จุดดินลอกห้วยหนองคนหันมาสนใจทำอาชีพข้าวปุ้นแทนการปั้น หม้อ ด้วยการได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากการทำกินเพื่อบริโภคในงานบุญประเพณี ทำ ข้าวปุ้นไปในงานต่าง ๆ มีความนิยมรับประทานกับส้มตำ อุปกรณ์การทำเปลี่ยนแปลงไปจากใช้ แรงงานคนในครอบครัว นวดแป้ง บีบเส้นข้าวปุ้น ตักน้ำจากหนองน้ำธรรมชาติ เปลี่ยนเป็น อุปกรณ์แป้งหมัก เครื่องบีบและนวดจากเครื่องจักร ใช้น้ำประปา และกระจาดพลาสติกจ้าง แรงงานมาคุมเครื่องการผลิตใช้เพื่อในพิธีงานบุญและขายเป็นสินค้า หลาย ๆ พื้นที่ในชุมชนและ ต่างจังหวัด ทำรายได้ซื้อทองซื้อบ้านให้การศึกษากับบุตรหลาน โดยใช้เงินจากการขายขนมเงินเป็น รายได้มั่นคง การถ่ายทอดความรู้เรื่องขนมเงินเกิดจากการเลียนแบบ ซึ่งกันและกัน ความสัมพันธ์ ของคนในหมู่บ้านไม่แลกเปลี่ยนสิ่งของแต่ซื้อสินค้าด้วยระบบเงินตรา คนในครอบครัวอพยพย้าย ถิ่นไปทำงาน นำความรู้เรื่องขนมเงินไปประกอบอาชีพทำให้ขนมเงินในหมู่บ้านขนมเงินลดปริมาณ การผลิตจากจำนวนมาก ที่เคยทำทุกหลังคาเรือนเหลือ 11 ครัวเรือน เพราะคนที่เคยทำอายุมาก ลูกหลานไม่สืบทอดความรู้ ลูก ๆ อพยพแรงงานไปทำงานที่อื่น นอกจากนี้มีการแตกกิจกรรม เศรษฐกิจหลายประการขึ้นมาในหมู่บ้าน เกิดจากเจ้าหน้าที่รัฐเข้าไปส่งเสริมในช่วงปี พ.ศ. 2540 ถึง ปัจจุบัน แต่ความสัมพันธ์ของคนในชุมชน มีความเหนียวแน่นมากขึ้นเพราะมีเวลามาพบปะร่วม กลุ่มกันหลายอาชีพ เป็นระบบออมทรัพย์ สหกรณ์เกิดขึ้นการทำงานเพื่อส่วนรวมอยู่กันแบบเครือ ญาติไม่สูญหายไป ถึงแม้การทำขนมเงินจะซบเซาไป

ประโยชน์ของผลการวิจัยพบว่า คนในชุมชนปรับตัวดำรงอยู่ โดยแตกกิจกรรมการผลิต หลาย ๆ ประเภทเกิดขึ้นในชุมชน และความรู้เรื่องการทำขนมเงินยังคงอยู่เฉพาะกลุ่มแต่ขยายไปสู่ ชุมชนอื่น ๆ ด้วยการเคลื่อนย้ายแรงงานจากหมู่บ้านขนมเงินของหมู่บ้านขนมเงินได้สร้างเครือข่าย ทางสังคมผ่านลูกหลานตนเอง เกิดอาชีพขนมเงินในหลายพื้นที่