

## บทที่ 5

### การถ่ายทอดความรู้ท้องถิ่น เรื่องผักพื้นบ้านของชุมชนภาคตะวันออก

ในบทนี้จะนำเสนอผลการค้นพบของการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ คือกระบวนการถ่ายทอดความรู้ท้องถิ่นเรื่องผักพื้นบ้านของชุมชนในภาคตะวันออก จากกรณีศึกษาชุมชนในอำเภอสนามชัยเขตและอำเภอท่าตะโก จากการศึกษาเรื่องเกษตรกร และเจ้าหน้าที่องค์กรพัฒนาเอกชนที่ส่งเสริมเรื่องการบริโภคผักพื้นบ้านจำนวน 11 คน และการสังเกตการณ์ของนักวิจัย พบว่ากระบวนการถ่ายทอดความรู้ท้องถิ่นเรื่องผักพื้นบ้านของชุมชนในภาคตะวันออกใน 2 อำเภอนี้ เกี่ยวข้องกับ 3 กระบวนการ คือ กระบวนการสื่อสาร กระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาวัฒนธรรมแห่งการเรียนรู้เพื่อเป็นการช่วยสร้างความเข้าใจให้ผู้อ่าน การนำเสนอในบทนี้จะเริ่มต้นด้วยการนำเสนอรายละเอียดของความรู้เรื่องผักพื้นบ้าน และวัฒนธรรมชุมชน ก่อนการนำเสนอกระบวนการถ่ายทอดความรู้ท้องถิ่นเรื่องผักพื้นบ้าน

#### 5.1 ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านในอำเภอสนามชัยเขต

ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านของชาวบ้านในอำเภอสนามชัยเขต และอำเภอท่าตะโก เป็นองค์ความรู้ในลักษณะของประสบการณ์ที่ตั้งสมมาจากการดำเนินชีวิตประจำวันตั้งแต่เด็ก เป็นความรู้ที่ได้รับถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น สอนกันในการดำเนินชีวิตประจำวัน ซึ่งส่วนมากก็เพื่อจัดหาผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภคในครอบครัว และกิจกรรมในชุมชน (การทำอาหารเพื่องานบุญต่าง ๆ) แต่มาในยุคปัจจุบันผักพื้นบ้านในพื้นที่ธรรมชาติถูกทำลาย ผักพื้นบ้านต้องมีการเพาะปลูกในพื้นที่ของตนเองเพื่อการบริโภคในครัวเรือน และจำหน่ายเป็นรายได้เสริมชาวบ้านจึงต้องชวนขายเรียนรู้เรื่องผักพื้นบ้านเพื่อเลียนแบบการเพาะปลูกผักพื้นบ้านในธรรมชาติ และการจำหน่ายผักพื้นบ้านด้วย ซึ่งความรู้เหล่านี้แยกได้เป็น 3 เรื่อง คือความรู้เรื่องชนิดผักพื้นบ้านและการเพาะปลูกผักพื้นบ้าน ความรู้เรื่องการบริโภค และการปรุงอาหาร และความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้าน

##### 5.1.1 ความรู้เรื่องชนิด และการเพาะปลูกผักพื้นบ้าน

ความรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้านที่สามารถใช้บริโภคได้ในพื้นที่ 2 อำเภอ ไม่ใช่แค่ชนิดของพืชที่สามารถใช้บริโภคได้เท่านั้น แต่ยังรวมถึงธรรมชาติของพืชชนิดนั้น ๆ ในธรรมชาติ และการเพาะปลูก เพราะในปัจจุบันผักพื้นบ้านในธรรมชาติมีน้อยมาก ชาวบ้านได้หามาปลูกไว้ที่บ้าน สวน

และไร่นาของตนเอง ซึ่งความรู้เหล่านี้เป็นความรู้ที่เป็นความรู้ในลักษณะของประสบการณ์ (Experience) การสังเกตการณ์ (Observations) และทักษะที่ฝึกฝน (Skills)

อันดับแรก ความรู้เรื่องชนิดผักในพื้นที่ ซึ่งสามารถใช้บริโภคได้ และลักษณะธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ชาวบ้านตั้งแต่วัยประมาณ 30 ปี ขึ้นไปจะรู้จักผักพื้นบ้านหลายชนิดในพื้นที่ ที่สามารถใช้บริโภคได้ ทั้งที่ตนเองไม่บริโภค และไม่มีแล้วในพื้นที่ เนื่องจากเขาเหล่านั้นมีประสบการณ์โดยตรงในการบริโภคในวัยเด็ก ในการไปเก็บจากธรรมชาติ หรือจากต้นในสวนของตนเอง โดยที่เมื่อเขาเริ่มโตสักอายุ 10 ปี ก็จะไปเก็บพืชผักในธรรมชาติกับพ่อแม่ หรือผู้ใหญ่ในครอบครัว สุนิพรได้เล่าให้ฟังว่า พ่อเขาอายุสัก 10-11 ปี เขาก็ตามแม่ และขยายไปหาเก็บผักตามป่า ส่วนลูกของเขาก็ตามเขาไปเก็บผักในสวนตั้งแต่อายุ 5-6 ปี ก็ทำให้รู้จักผักพื้นบ้านต่าง ๆ ที่มีในสวน เช่นเดียวกับกับ สรรพพรรณ ที่รู้จักผักพื้นบ้านจากการไปป่ากับยาย ก็จะรู้วิธีเก็บเกี่ยว ว่าผักไหนต้องถอน ผักไหนใช้วิธีตัด และผักไหนใช้วิธีขูดมา หลายคนเล่าว่า พ่อไปเก็บกับผู้ใหญ่สัก 1-2 ครั้งก็จะรู้จักชนิดผัก และวิธีการเก็บเกี่ยวแล้วก็ไปเก็บเองได้

เขาก็กินผักทั่วไป ตอนเล็ก ๆ ก็พาไปเก็บ เก็บครั้ง สองครั้งก็รู้ ก็ไปเก็บเองได้แล้ว ก็บอกเขาตอนนี้กินได้ ยอคนี่กินไม่ได้อย่าไปเก็บ ก็ไปเก็บตามหัวไร่หัวนา ตามหัวปลวก พวกตำลึง เจอผักอะไรกินได้ก็เก็บเอา (สรศักดิ์)

หลายคนเล่าว่าถ้าไม่เคยทำก็จะทำไม่เป็น หรือบอกอย่างเดียวแต่ไม่ได้ฝึกทำก็ทำไม่เป็น เพราะแต่ละต้นมีสภาพไม่เหมือนกัน ต้นอ่อน ต้นแก่ ก็ต่างกัน ก็ต้องฝึกตัด และสังเกตด้วยตนเองจึงจะรู้ และเมื่อไปเก็บหลาย ๆ ครั้ง ทำให้ได้เรียนรู้และมีทักษะที่จะพิจารณาตัด และเก็บพืชผักแต่ละชนิดมาบริโภคเป็น

เราหัดตัด เขาใช้ให้เราตัดนะ ต้องตัด ไม่มีทางเลือก แล้วเราก็จะรู้ว่ายอด หวายมันอ่อนแค่ไหน แก่แค่ไหน แล้วต่อมาดูก็รู้แล้ว ก็จำเอาไว้ยอด ลักษณะนี้เขาก็บอกเราก่อน แล้วก็ให้ตัดเอง ที่รู้ดีที่สุดคือให้ตัดเอง เพราะบอกอย่างเดียวก็นิไม่รู้หรอก ต้องไปตัดเองถึงรู้ ถึงรู้เลย ว่าอ้อต้องตัดทั้งขนาดนี้ อ่อนมันหายไปหมดก็จะเหลือแต่ยอดแก่ ก็จะมีตอนนี่แหละ (บงอร)

จากเรื่องราวข้างต้น จะเห็นได้ว่าความรู้ที่ได้จากการบอก และสังเกตการณ์ (Observations) จะเป็นความรู้แบบรับรู้ (Declarative knowledge) ตามหลักการสร้างความรู้ที่กล่าวโดยหลาย ๆ คน เช่น Ryle (1949) Gurud (1997), Varela et al. (1995) และ Lam (2000) เนื่องจากเป็นความรู้ที่เกิดจากการตีความหมาย และลงความเห็นจากการเห็นหรือการได้ฟังเท่านั้นซึ่งจะต้องนำไปพัฒนาต่อเป็นความรู้ในระดับที่ลงมือปฏิบัติได้ ซึ่งจะเห็นได้ว่าเด็ก ๆ ในชุมชนทั้งรุ่นปัจจุบัน และรุ่นก่อนสามารถ จำแนกชนิดพืช และมีทักษะในการเก็บพืชผักมาบริโภคได้เมื่อฝึกปฏิบัติ และสังเกตด้วยตนเอง ซึ่งความรู้เหล่านี้เป็นความรู้ในลักษณะของประสบการณ์ตรง และทักษะ เป็นความรู้ที่เกิดจากการฝึกฝน หรือปฏิบัติเพื่อเกิดความเข้าใจในระดับปฏิบัติการ ซึ่งจัดเป็นความรู้ดำเนินการ (Procedural knowledge) ตามลักษณะของความรู้ที่อธิบายโดยนักวิชาการหลายคน เช่น Sanchez (1997) และ Skyrme (1999)

เช่นเดียวกันกับความรู้เกี่ยวกับชนิดของผักพื้นบ้าน และการเก็บเกี่ยวความรู้เรื่องการปลูกผักพื้นบ้านก็มีลักษณะของประสบการณ์ การสังเกตการณ์ และทักษะจากข้อมูลที่ทำกรวิเคราะห์และศึกษา แสดงให้เห็นว่า เมื่อพื้นที่ป่าธรรมชาติหมดลง ผักพื้นบ้านในพื้นที่ป่าธรรมชาติก็หมดตามไปด้วย แต่ความคุ้นเคยในการบริโภคผักพื้นบ้าน และลักษณะของการดำรงชีพของชาวบ้านที่จะพึ่งพิงกับธรรมชาติ และสิ่งที่มีตนเองมีให้มากที่สุด แทนที่การหาซื้อหาปัจจัยต่าง ๆ จากภายนอก โดยเฉพาะพืชผักจากตลาด ทำให้ชาวบ้านต้องสร้างพื้นที่ป่า และนำพืชผักพื้นบ้านตามธรรมชาติมาอยู่รอบ ๆ บ้าน สวน และไร่นาของตนเอง ดังนั้นชาวบ้านในวัย 30 กว่าปีขึ้นไปจึงมีความรู้ในการเพาะปลูกผักพื้นบ้านหลายชนิด ที่ไม่ใช่แค่พืชผักสวนครัว อย่างข่า ตะไคร้ พริก มะเขือ แต่สามารถเพาะปลูกไม้ป่า ในสวน หรือไร่นาของตนเอง ซึ่งจันทร์ ได้เล่าว่าผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านก็คิดว่ามันทำไม่ได้ที่จะเอาผักป่ามาปลูกที่สวน แต่หลายคนที่พยายามเรียนรู้จากธรรมชาติ และทดลองทำงานประสบความสำเร็จหลายคนเล่าว่าเขาไปขุดผักพื้นบ้านหลายชนิดจากป่า หรือริมลำน้ำสาธารณะมาปลูกที่รอบ ๆ บ้านและสวนของตนเอง โดยสังเกตดูที่สภาพแวดล้อมธรรมชาติเป็นเช่นไร ก็มาปลูกในสภาพแวดล้อมที่ใกล้เคียงกัน เช่น การปลูกผักกูด และการปลูกผักหวาน

ก็ปลูกเรื่อย ๆ ไปก่อน ก็มีข่า ตะไคร้ กระเจียว ผักกูด ก็ใส่ไปเป็นลือก ๆ ไป... ก็ใส่ผสมผสานกันไป ก็ดูว่าตรงไหนน่าใส่ผักกูดก็ใส่ไป ตรงไหนน่าใส่ผักหวานก็ใส่ไป อย่างผักหวานก็อยู่ที่ดอนหน่อยไม่ข้างจนเกินไป (บั้งอร)

การเพาะผักหวานป่า...ก็เรียนรู้จากที่ ๆ เราไปดูงาน...เราก็จำเอามา...ก็สั่งเมล็ดมาลองเพาะ ตามขั้นตอนที่เขาแนะนำ ปีแรกก็ลองผิคลองดู ตามความเข้าใจของเรา...ก็ทดลองอยู่ 2 ปี พอปีที่ 2 ก็ได้ผลแล้ว ปีแรกเราลองผิคลแล้ว ปีที่ 2 พอเรารู้ เราก็ทำใหม่ พอปีที่ 3 ปีที่ 4 เราก็มีเทคนิคใหม่แล้ว (จันทิมา)

ในขณะที่คนรุ่นใหม่ เด็ก ๆ ยังไม่ค่อยมีความรู้ในเรื่องการเพาะปลูก เพราะอยู่ในวัยเรียนที่ไม่ค่อยได้เข้าสวน และวัยรุ่นส่วนมากก็ออกไปทำงานนอกหมู่บ้าน ซึ่งไม่ได้มีเวลาในการทำสวน จึงทำให้เพาะปลูกไม่ค่อยเป็น บัณฑิตได้เล่าให้ฟังว่า ลูกไม่ได้ช่วยปลูกต้นไม้เท่าไร เพราะไปโรงเรียน แต่ในตอนเย็นก็ได้เข้ามาช่วยงานในสวนบ้างเหมือนกัน ส่วนอรรวรรณ ก็พยายามให้ลูกได้เข้ามาปลูกต้นไม้ในสวนไว้ เพื่อจะได้ทำสวนเป็น และไม่ขายที่ดินทำกินเพราะทำสวนไม่เป็น

จากเรื่องเล่าเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าวัยกลางคนจะมีความรู้ในเชิงทักษะ และประสบการณ์ในการเพาะปลูกผักพื้นบ้านเป็นอย่างดี สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับสภาพแวดล้อมของตนเองได้ ซึ่งความรู้เหล่านี้จัดเป็นความรู้ ประเภทความรู้ดำเนินการ (Procedural knowledge) ส่วนเยาวชนและคนรุ่นใหม่ยังมีความรู้ในเรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้านในลักษณะของความรู้แบบรับรู้ (Declarative knowledge) ตามลักษณะของความรู้ที่อธิบายโดยนักวิชาการที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ซึ่งเยาวชนและคนรุ่นใหม่จะต้องมีการฝึกฝน พัฒนาคำรู้เหล่านี้ต่อเป็นความรู้ในระดับที่ลงมือปฏิบัติได้ ให้เกิดเป็นทักษะความชำนาญ (Skills)

#### 5.1.2 ความรู้เรื่องการปรุงอาหาร

เรื่องเล่าที่ได้จากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้แสดงให้เห็นว่า ความรู้ในเรื่องการปรุงอาหารก็เช่นเดียวกับความรู้เรื่องชนิดผักพื้นบ้าน และการเพาะปลูก แต่ละวัยจะมีลักษณะความรู้ในการทำอาหารที่ต่างกัน และชนิดความรู้ที่ต่างกัน วัยเด็กและวัยรุ่น ที่มีอายุตั้งแต่ 5-6 ปี จนถึง 20 กว่าปี จะสามารถปรุงอาหารจากผักพื้นบ้านได้เฉพาะเมนูง่าย ๆ ที่ประยุกต์ทำกินประจำวัน เช่นต้ม ผัด และทอด แต่เขารู้หลายอย่างว่าผักชนิดไหนทำเป็นเมนูไหนได้บ้างแต่ยังไม่เป็น บังอร ได้เล่าถึงการทำอาหารของลูกสาวตนเองที่อยู่ในวัยประถมต้นดังนี้

การทำอาหารก็พอเป็น อย่างตัวเล็กเนี่ย รู้ว่าผักหวานบ้านเอามาทำอะไรกิน เก็บมาก็เอามาต้มหมูใส่หน่อหนึ่ง หั่นผักหวานใส่ไข่เจียว แกลงจัดต้มหมู แล้วก็เอาผักหวานมาใส่ เขาก็รู้จักทำกินเป็น เอามาใส่มาบั้ง อย่างชะอม ก็รู้ว่ามาทอดไข่ได้อย่างเดียวอย่างตัวเล็กเนี่ย

ส่วนวัยกลางคนที่มีอายุประมาณ 30 ปี ขึ้นไปจะสามารถทำอาหารจากผักพื้นบ้านได้ หลากหลายขึ้น โดยเฉพาะเพศหญิง ที่ต้องฝึกทำอาหารให้ครอบครัวตั้งแต่วัยเด็ก และเขาก็ได้ดัดแปลง การทำอาหารเพื่อให้ได้รสชาติตามใจชอบ ซึ่งจันทร์ ได้เล่าให้ฟังว่า

ก็พ่อแม่พาทำ (กิน) มา บางทีก็มาดัดแปลงเอาพอทำได้ก็เริ่มแล้ว เพราะเป็น ลูกคนที่ 2 พ่อแม่ไปทำนา เราอยู่บ้านเราก็ทำ ทำถูกทำผิดเราก็ทำไปเรื่อย ๆ กินได้กินไม่ได้ ก็ไม่รู้ระเบียบพ่อแม่เขาทำให้กินตอนเรายังทำไม่ได้ ก็เลียน เขาไป บางทีมันก็ถูกบ้าง ผิดบ้าง ก็ทำไปเรื่อย ๆ

แต่ถ้าเป็นการทำอาหารบางเมนู ที่ใช้พืชพื้นบ้านที่มีเทคนิคการทำที่ซับซ้อนมากขึ้น ก็จะรู้วิธี อย่างเดียวแต่ยังไม่มีความสามารถในการทำให้เมนูนั้นอร่อย เช่นแกงขอดหวาน แกงบอน เป็นต้นจันทร์เล่าว่า แกงขอดหวานจะกินเป็นแต่ผู้ใหญ่ และพวกสูงอายุ โดยที่คนแกงเป็นมีหลายคน แต่คนแกงอร่อยจะมี หมูบ้านละไม้ก็คน จากการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าชาวบ้านที่มีอายุสัก 50 ปี ขึ้นไป จะสามารถทำอาหาร จากพืชผักพื้นบ้าน ที่ทำยาก เช่นแกงขี้เหล็ก แกงกล้วย หรือผักที่อันตรายถ้าทำไม่ถูกวิธี เช่น บุก บอน

ยายเขาพาแกง ก็ทำกินอยู่ทุกปี ก็รู้ ถ้าไม่รู้ ทำกินก็อันตราย อย่างบุก อันตราย... ถ้าเป็นบุกก็ต้องต้มก่อน...อย่างขี้เหล็กอย่างเนี่ย ลูกเขาก็ทำไม่เป็น มันต้องต้มก็ครั้งถึงจะจืด อะไรอย่างเนี่ย เขาก็ไม่เข้าใจ อย่างเห็ดเห็ด ป่า เขาก็แกงไม่เป็น เขากลับมา เขาก็ไม่กล้าเก็บกิน (ศรวรรณ)

นอกจากจะสามารถทำเมนูที่ยากได้แล้ว คนที่มีอายุสัก 50 ปี ขึ้นไปยังสามารถดัดแปลงทำให้ หลากหลายได้ เช่น อร์วรรณ และจันทร์ ได้เล่าให้ฟังว่าเมื่อพ่อแม่สอนอะไร หรือไปกินอะไรของใคร อร่อย ก็ถามวิธีแล้วมาดัดแปลงทำตามความชอบของตนเองต่อไป รวมทั้งดัดแปลงเพื่อเพิ่มมูลค่า ในทางการตลาดด้วย เช่นการทำขนมจีน และขนมต่าง ๆ โดยใช้พืชสมุนไพรมาผสม ซึ่งข้อมูลได้ แสดงให้เห็นว่าความรู้ ความสามารถในการทำอาหารจากผักพื้นบ้านของทั้งเด็ก และผู้ใหญ่ เป็น

ความรู้ที่เป็นทักษะ ที่เป็นความรู้ประเภท ความรู้ดำเนินการ (Procedural knowledge) แต่ในวัยเด็กจะมีความรู้ประเภทความรู้แบบรับรู้ (Declarative knowledge) มากกว่า ส่วนผู้ใหญ่ ยังมีความรู้ชนิดความรู้สร้างสรรค์ (Creativity) ที่ผู้ปรุงอาหารต้องใช้การคิดค้น (Innovation) และทักษะเดิมในด้านการทำอาหารที่ตนเองมีในการคิดค้นความรู้เพิ่มเติม ซึ่งตรงกับการศึกษาของ Amabile (1983) และ Sternberg และ Lubart (1991) ที่พบว่าความรู้สร้างสรรค์ (Creativity) เกิดขึ้นจากการทำงานที่มีแรงบันดาลใจ และความรู้ และทักษะเดิมที่มีอยู่ (Relevant knowledge and skills) อย่างไรก็ตามความรู้สร้างสรรค์ก็เป็นเพียงความรู้แบบรับรู้ (Declarative knowledge) ตามหลักการการสร้างความรู้ของ Ryle (1949) Varela et al. (1995) และ Brown and Duguid (1998) เนื่องจากความรู้สร้างสรรค์ต้องการฝึกฝนให้เกิดทักษะ หรือในอีกนัยหนึ่ง ในการทำอาหารจะต้องมีการฝึกฝนจนพบเทคนิคการปรุงอาหาร

### 5.1.3 ความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้าน

จากเรื่องเล่าของชาวบ้านในอำเภอสนามชัยเขต และท่าตะเกียบ แสดงให้เห็นว่าชาวบ้านในทั้ง 2 อำเภอ มีความคุ้นเคยในการค้าขายผักพื้นบ้านมานานแล้ว โดยการหาเก็บผักป่า ผักในธรรมชาติ หลายชนิดขายส่งให้กับพ่อค้าคนกลางในหมู่บ้าน แล้วพ่อค้า/แม่ค้านำผักไปขายส่งที่ตลาดในอำเภอพนมสารคาม พืชส่วนมากที่ชาวบ้านเก็บมาขายจะเป็นพืชตามฤดูกาล เช่นหน่อไม้ แด้ว กระจับปี่ เป็นต้น ซึ่งชาวบ้านจะหาเก็บมาได้พร้อม ๆ กันเป็นจำนวนมากจึงต้องขายแบบขายส่ง ซึ่งพรพรรณ ได้บอกกับเราว่า ผักป่า เช่นดอก และยอดแด้ว ชาวบ้านเก็บได้ที่ละ 10-30 กิโลกรัม ก็ต้องเอาไปขายส่งที่อำเภอพนมสารคาม บังอร ได้เล่าให้ฟังว่า “ก็มีหน่อไม้ป่าพอขายได้ แต่ตลาดก็ไม่มีมากมายหรอก นาน ๆ ก็ขายได้ที่ แต่ก่อนต้องไปขายที่อำเภอพนมสารคามโน้น ไปหามาที่เอามาต้ม เผ่า ปอก หรือทำเป็นหน่อไม้ดอง”

นอกจากจะขายส่งแล้วผักบางชนิดก็มีคนในหมู่บ้านมาหาซื้อถึงบ้าน เนื่องจากปัจจุบันหาเก็บตามธรรมชาติได้ยากเช่นบอน หวาย กระจับปี่ จันทน์ ได้เล่าให้ฟังว่า “ในหมู่บ้านเขาก็มาซื้อ (ยอด หวาย) ประจำ เขาสั่งตัด ... ถ้ามีงานบุญเขาจะชอบสั่ง ส่วนใหญ่เขาจะแกงถวายพระ แล้วก็เลี้ยงคนแก่ คนเฒ่า เขาจะชอบใจ”

ในปัจจุบันสมาชิกกลุ่มเกษตรอินทรีย์สนใจที่จะขายผักพื้นบ้านกับกลุ่มฯ เพื่อนำไปจำหน่ายที่ตลาดสีเขียว (ตลาดผักปลอดสารเคมี และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) หรือส่งให้ผู้บริโภคโดยตรง การส่งผักพื้นบ้านจำหน่ายกับทางกลุ่มฯ จะมีกระบวนการทั้งการเตรียมผัก และการจัดการ

การตลาดที่แตกต่างจากการส่งผักให้กับพ่อค้าคนกลางในหมู่บ้าน และตัดขายที่บ้าน สุกาเล่าให้ฟังว่า ผักที่ส่งมาที่กลุ่มฯ นำไปขายที่ตลาดสีเขียวต้องมีคุณภาพไม่เช่นนั้นขายไม่ได้ ต้องส่งคืนให้เจ้าของผัก

ทางศูนย์รวมผักเป็นคนแจ้งสมาชิก ผักเขามีคุณภาพ ไม่มีคุณภาพ 1 2 3 4 5  
คืออะไร ต้องปรับปรุงอะไรให้มีคุณภาพ ที่ต้องปรับปรุงส่วนมากก็หน่อข้า  
ที่เขาเข้ามา มีหน่อแก่ ผักโงมก็มี ผักโงมให้เขาเด็ดยอดอ่อนมา แต่ก่อนให้  
เขากำมา มันก็มีมีแก่ ๆ มาด้วยตำลึงแก่เกิน แด้วแก่ ข้า เวลาซำมันก็เป็น  
น้ำตาลไหม้ ใหม้ต้องทิ้งขายไม่ได้ ต้องแจ้ง เก็บผักเก็บอย่างไร

เรื่องเล่าของชาวบ้าน แสดงให้เราเห็นว่า ความรู้ในการทำตลาดผักพื้นบ้าน ชาวบ้านได้  
เรียนรู้มาจากการทำงาน การรวบรวมผัก เตรียมผัก และไปจำหน่ายผักที่ตลาด อรอรพรรณได้เล่าให้ฟังว่า

เราเองก็ไม่ถนัดเหมือนกัน ก็เรียนรู้จากกลุ่ม เราไปขายมากกว่า พอเราไป  
ขายเขาก็บอกทำอย่างนี้ ๆ นะถึงจะอยู่ดี อยากร้านไหนเราเห็นผักเขาสวย  
เราก็จะไปถามเขาแล้วว่าเขาทำอย่างไร เราจะเห็นเลยเวลาไปขาย เพราะว่า  
มันมีหลายศูนย์มาขาย เราจะรู้เลยของใครดี ของใครไม่ดี

ซึ่งจะเห็นได้ว่า ความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้านของชาวบ้านใน 2 อำเภอนี้ เป็นความรู้ที่  
เกิดจากการทำงาน และสังเกต และการเรียนรู้จากผู้อื่น และสร้างความเข้าใจให้เกิดขึ้นกับตนเอง ซึ่ง  
ตามหลักการสร้างความรู้ของ Sanchez (1997) ความรู้เหล่านี้เปรียบได้กับความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน  
หรือที่เรียกว่า Know-how (Procedural knowledge) ที่เกิดขึ้นได้จากการปฏิบัติงานประจำในช่วง  
ระยะเวลาหนึ่ง เป็นความเข้าใจ และทักษะที่จะใช้เพื่อการดำเนินงาน

โดยสรุปจากเรื่องเล่าของชาวบ้าน และเจ้าหน้าที่ส่งเสริมเรื่องผักพื้นบ้านในพื้นที่ และการ  
สังเกตการณ์ของนักวิจัย แสดงให้เห็นว่าความรู้เรื่องผักพื้นบ้านที่ชาวบ้านในอำเภอสยามชัยเขต และ  
อำเภอท่าตะโกประกอบด้วยความรู้ 3 ด้าน คือ ความรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้าน และการเก็บผัก  
พื้นบ้านมาบริโภค การปรุงอาหารจากผักพื้นบ้าน และการตลาดผักพื้นบ้าน โดยความรู้เหล่านี้  
ส่วนมากจะเป็นความรู้ชนิด ความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน (Procedural knowledge) ที่เป็นทักษะความ  
ชำนาญ ที่เกิดจากประสบการณ์ตรง และการฝึกฝนจากการทำงาน และชีวิตประจำวัน แต่ก็มีความรู้  
บางส่วนที่เป็นความรู้ชนิดความรู้แบบการรับรู้ (Declarative knowledge) โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้ของ

เด็กและเยาวชนในเรื่อง การปลูกผักพื้นบ้าน และการปรุงอาหารผักพื้นบ้าน ส่วนในวัยผู้ใหญ่ก็จะมี ความรู้สร้างสรรค์ (Creativity) ในเรื่องของการปรุงอาหาร

นอกจากนี้ความรู้โดยรวมเรื่องผักพื้นบ้าน โดยเฉพาะเรื่องชนิดของผักพื้นบ้าน การเก็บเกี่ยว เพื่อการบริโภค และการปรุงอาหารจากผักพื้นบ้าน จัดเป็นความรู้ท้องถิ่น (Indigenous knowledge) ตามคุณลักษณะของความรู้ท้องถิ่นที่อธิบายไว้โดย Sefa Dei, Hall และ Rosenberg (2000) และ Obomsawin (2001) เพราะเป็นความรู้ที่เป็นประสบการณ์ เกิดการสะสมในช่วงระยะเวลาหนึ่งใน ลักษณะขององค์กรที่บูรณาการกันระหว่างประสบการณ์ส่วนตัว บริบททางสังคม และวัฒนธรรม และระบบนิเวศวิทยา และมีการถ่ายทอดกันมารุ่นต่อรุ่น ดังนั้นการถ่ายทอดความรู้ท้องถิ่น เรื่องผักพื้นบ้านของภาคตะวันออกเฉียงใต้จึงมีลักษณะการถ่ายทอดความรู้แบบการถ่ายทอดความรู้ท้องถิ่น ซึ่งมี กระบวนการที่แตกต่างจากการถ่ายทอดความรู้สมัยใหม่ และการถ่ายทอดความรู้ที่เป็นระบบ และมี องค์ประกอบของวัฒนธรรมชุมชน และสภาพแวดล้อมธรรมชาติประกอบด้วย ซึ่งจะได้อภิปรายในข้อ ต่อ ๆ ไปในบทนี้

## 5.2 วัฒนธรรมชุมชนในอำเภอสนมชัยเขตและท่าตะเกียบ

จากเรื่องเล่า และการสังเกตการณ์ของนักวิจัยแสดงให้เห็นว่า ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านเป็น ความรู้ท้องถิ่น (Indigenous knowledge) ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ การถ่ายทอด ความรู้ การค้นหาความรู้เรื่องผักพื้นบ้าน ได้สัมพันธ์กับวิถีชีวิตประจำวันและวัฒนธรรมชุมชน ซึ่ง ข้อมูลแสดงให้เห็นว่า กลุ่มชาวบ้านในทั้ง 2 อำเภอ อยู่ในลักษณะของชุมชนชนบท และเป็นชุมชนชาว พุทธ มีวัฒนธรรมชุมชนเป็นลักษณะความเป็นชุมชน (Community spirit) และการแบ่งปัน (Sharing culture) นอกจากนี้ยังมีลักษณะของวัฒนธรรมครอบครัวไทย ที่เน้นในเรื่องของการเชื่อฟังผู้ใหญ่ และการแบ่งบทบาทชายหญิงในครอบครัว ซึ่งทั้ง 3 วัฒนธรรมได้มีผลกับกระบวนการความรู้เรื่องผัก พื้นบ้านทั้งการบริโภค การปรุงอาหารจากผักพื้นบ้าน และการเรียนรู้เรื่องผักพื้นบ้าน

### 5.2.1 วัฒนธรรมความเป็นชุมชน

ชาวบ้านใน 2 อำเภออยู่ในลักษณะของความเป็นชุมชนชนบท การตั้งบ้านเรือนอยู่ใน ลักษณะรวมกลุ่ม เป็นชุมชนมีกิจกรรมร่วมกันของชุมชน มีจุดรวมของชุมชนทั้งทางการบริหารชุมชน และกิจกรรมทางศาสนาและประเพณี ชาวบ้านมีการไปมาหาสู่กัน ข้อมูลสื่อให้เห็นว่าวัฒนธรรมความ เป็นชุมชน (Community spirit) ของชาวบ้าน คือการมีความรู้สึกร่วมกันเป็นชุมชนเดียวกัน และมีการ ฟังซึ่งกันและกัน



ชาวบ้านมีความรู้สึกเป็นชุมชนเดียวกันเนื่องจากชาวบ้านในชุมชนมีวิถีการดำเนินชีวิตที่เหมือนกัน นั่นคือมีอาชีพ และการทำมาหาเลี้ยงชีพเหมือน ๆ กัน ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน เข้าร่วมกิจกรรมของชุมชนด้วยกัน นับถือศาสนาเดียวกัน การศึกษาในระดับเดียวกัน และมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติกันด้วย จากเรื่องเล่าแสดงให้เห็นว่า หลายครอบครัวเป็นเครือญาติกัน ที่แตกครอบครัวออกมา และยังช่วยกันดูแลสมาชิกในครอบครัว และการดำเนินชีวิต ดังคำบอกเล่าของ จันทร

*เดินไหวก็เข้าป่า เข้า ๆ เราก็ตามเขาไปแล้ว ไปกับเขา เราก็รู้จัก มันแล้วแต่นะ บางทีก็ไปกับญาติ ๆ ลุงป้าหน้าอาเขาไป เราก็ไปกับเขา บางทีแม่เขาไปไม่ได้ เขามีลูก 8 คน เขาก็เลี้ยงน้อง เราก็ไปกับญาติ คนบ้านเดียวกันเราก็ตามเขาไป เขาก็เก็บ เราก็เก็บ ... เขาไปทางไหนเราก็ตาม เราก็รู้จัก*

จากข้อมูลแสดงให้เห็นว่า ในชุมชนมีความสัมพันธ์ที่แน่นเหนียว สามารถพึ่งพา และคาดหวังกันได้ ซึ่งตรงกับการศึกษาของ ฉัตรทิพย์ (2540) ที่พบว่าสังคมไทยระดับหมู่บ้านยังคงวัฒนธรรมชุมชน และวัฒนธรรมชาวบ้าน ที่มีความยึดเหนี่ยวกันสูง และมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ทั้งกิจกรรมทางเศรษฐกิจ และกิจกรรมทางสังคม และการศึกษาที่มุ่งเน้นรายการของ ฉัตรทิพย์ และพรพิไล (2541) ก็พบว่าชุมชนหมู่บ้านในภาคกลางของประเทศไทย ที่รวมถึงชุมชนลุ่มน้ำบางปะกง ยังคงวัฒนธรรมชุมชน ที่คนในชุมชนมีความสัมพันธ์กันแน่นเหนียว และตรงกับการศึกษาวัฒนธรรมไทยของ Atmiyanandana และ Lawler (2003) ที่ว่าสังคมไทยเป็นสังคมแบบพึ่งพาในแนวตั้ง (Vertical collectivism) ที่คนในสังคมจะพึ่งพา และพร้อมทำงานให้กับคนในกลุ่มเดียวกัน

ในมุมมองวัฒนธรรมชุมชนของชาวบ้านในพื้นที่ศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัฒนธรรมที่ตรงกับข้อสรุปของ Coleman (1988) ที่กล่าวไว้ว่าลักษณะของความคาดหวัง และพึ่งพา (Expectation and obligation) จะพบได้ในชุมชนดั้งเดิม (Traditional villages) ซึ่งวัฒนธรรมชุมชนของทั้ง 2 อำเภอนี้ตรงกับลักษณะ นอกจากนี้วัฒนธรรมชุมชนของทั้ง 2 ชุมชนที่ศึกษา ยังเป็นไปตามทฤษฎีการจำแนกตัวตนในสังคม (Social Identity Theory) ที่อธิบายโดย Ashforth and Meal (1989) ที่คนในสังคมจะจัดตัวเองเป็นสมาชิกของชุมชนนั้น ๆ จากการพิจารณาว่าตนเองมีคุณลักษณะเดียวกันคนในชุมชนนั้น ๆ และสามารถพึ่งพิง หรือรับประโยชน์จากชุมชนนั้นได้ การพึ่งพากันของคนในชุมชนไม่ใช่แค่การช่วยเหลือบุตรหลาน แต่ยังรวมไปถึงการแบ่งปันอาหาร และความรู้ หรือกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมความเป็นชุมชนก่อให้เกิดวัฒนธรรมการแบ่งปัน

### 5.2.2 วัฒนธรรมการแบ่งปันและเรียนรู้

จากการศึกษาพบว่า ชุมชนที่ศึกษามีวัฒนธรรมการแบ่งปัน และเรียนรู้ (Sharing and learning culture) ในส่วนของวัฒนธรรมการแบ่งปัน เรื่องเล่าแสดงให้เห็นว่าชาวบ้านมีการแบ่งปันกันในชุมชนทั้งการแบ่งปันสิ่งของอย่างผักพื้นบ้าน และการแบ่งปันความรู้ ซึ่งเห็นได้จากเรื่องเล่าของสุนิพร ที่ว่าผักพื้นบ้านที่ปลูกไว้ นอกจากเก็บกินในครอบครัว ก็เก็บฝาก แม่ ฝากพี่น้อง และเรื่องเล่าของศรวรรณ เรื่องการแบ่งปันความรู้ และต้นไม้

ก็ร่วมหลายอย่าง ปลูกผักพื้นบ้าน ปลูกผักป่า เขาก็มาขอ ก็หามาปลูกกัน เขาก็มาแบ่ง ไปปลูก ก็บอกเขาวิธีทำกินเราก็บอกพวกเดียวกันบ้าง บางทีเขาก็มาดูเรา ทำอย่างไรกิน เราก็บอก ... เพราะเขาไม่เคยทำ คนแก่เขาพา เขาทำมาให้ดู เราก็ถามเขา ไปกินของเขาอร่อย บอนดอง ก็อะบอนไม้คัม ไม้คั้น เขาก็บอก

ในส่วนของวัฒนธรรมการเรียนรู้ ชาวบ้านมีความกระตือรือร้น ในการเรียนรู้เรื่องผักพื้นบ้าน จากสภาพแวดล้อมธรรมชาติ จากเพื่อนบ้าน และฝึกฝนให้ตนเองมีทักษะ เพื่อเสริมความรู้ของตนเองในเรื่องผักพื้นบ้าน เพื่อให้สามารถเพาะปลูกให้มีบริโภคในครัวเรือน และได้จำหน่ายมีรายได้เหมือนเพื่อนบ้าน วัฒนธรรมการแบ่งปัน และเรียนรู้ของชาวบ้าน ได้รับผลมาจากวัฒนธรรมชุมชนที่มีความเป็นหนึ่งเดียวกัน และแบ่งปันและพึ่งพาซึ่งกันและกัน ซึ่งวัฒนธรรมดังกล่าวเป็นลักษณะของวัฒนธรรมแบบความเป็นหนึ่งเดียวสูง(High-solidarity) และแบบสังคมสูง(High-sociability) ตามทฤษฎีวัฒนธรรมเชิงสังคมวิทยา (Sociology) ที่นำเสนอโดย Goffee และ Jones (1999) ที่สรุปไว้ว่า คนในสังคมนั้น ๆ จะมีแรงจูงใจในการปฏิบัติงานเพื่อบรรลุเป้าหมายของกลุ่ม และเป็นสังคมมีการปฏิสังสรรค์ทางสังคม มีความเป็นมิตร จริงใจ เชื่อมมั่นซึ่งกันและกัน และมีการแบ่งปัน และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันอย่างอิสระ

นอกจากนี้วัฒนธรรมการแบ่งปัน และการเรียนรู้ของชุมชนยัง ได้รับอิทธิพลจากความเชื่อในศาสนาพุทธที่คนในชุมชนนับถือ เพราะผู้นับถือศาสนาพุทธเชื่อในเรื่องของการมีวิริยะ สร้างปัญญา และการแบ่งปัน และไม่ยึดติด ซึ่งจะเห็นได้ว่าชาวบ้านมีความพากเพียร (วิริยะ) ค้นคว้าเพื่อสร้างปัญญา และเป็นปัญญาในระดับที่เกิดจากการปฏิบัติด้วยตนเอง และมีแนวความคิดให้ (ทาน) ทั้งความรู้ และสิ่งของ ซึ่งเป็นการเสริมบารมีในปรัชญาพุทธศาสนา (สุทธี ชโยดม. 2547)

### 5.2.3 วัฒนธรรมโครงสร้างครอบครัวไทย

สุดท้ายที่เห็นได้จากการศึกษาครั้งนี้ คือวัฒนธรรมของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงใต้ที่มีลักษณะของวัฒนธรรมโครงสร้างครอบครัว(Hierarchical orientation) ที่มีการจัดลำดับชั้น และการเชื่อฟังหรือปฏิบัติตามผู้อาวุโส หรือมีประสบการณ์สูงกว่า จากเรื่องเล่า แสดงให้เห็นว่า ชาวบ้านได้ความรู้ในเรื่องของผักพื้นบ้าน ทั้งการปลูก การบริโภค และการปรุงอาหารผักพื้นบ้าน จากญาติผู้ใหญ่ในครอบครัว และผู้อาวุโส และมีประสบการณ์ในชุมชนซึ่ง สุรินทร์ และ บัณฑร เล่าให้ฟังว่า ผู้ใหญ่บอกว่าอะไรกินได้ เขาก็จะจำไว้ และทำตาม ซึ่งรวมถึงเด็กรุ่นใหม่ในปัจจุบัน ถ้าพ่อแม่ไม่พาปฏิบัติก็จะละเลยไม่ปฏิบัติ ตามคำบอกเล่าของจันทร์ เล่าให้ฟังว่า

*บรรพบุรุษปู่ย่าตายายพากันมาตั้งแต่ตัวน้อย ๆ ... อะไรมากินหมดทุกอย่าง อันไหนกินได้ เขาทำให้เรากิน เรากินหมด ... เด็กสมัยนี้ ไม่ค่อยกิน ไม่เหมือนเด็กรุ่นก่อน พ่อแม่ทำอะไรให้กิน ก็กินหมด ...แม่เขาไม่กินไข่ ลูกก็เลยไม่กินไข่ มันอยู่ที่พ่อแม่ด้วยนะ ถ้าพ่อแม่กินของพวกนี้ ลูกก็จะกินตาม แม่เขากินไม่เป็น ลูกก็เลยไม่กิน*

ซึ่งชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงใต้มีลักษณะของวัฒนธรรมแบบโครงสร้างครอบครัวที่เด็กจะเชื่อฟัง และทำตามผู้อาวุโสซึ่งถ้าพ่อแม่ และผู้ใหญ่สนใจเรื่องใด ปฏิบัติอย่างไรเด็กจะทำตาม ซึ่งตรงกับการศึกษาวัฒนธรรมไทยของ Atmiyanandanana และ Lawler (2003) ที่มองว่าสังคมไทยเป็นสังคมลำดับชั้นที่มีการจัดอันดับตามอาวุโส ทรัพย์สินสมบัติ และเพศ ซึ่งตรงกับการศึกษาของ Hofstede (1991) ที่พบว่าสังคมไทยเป็นสังคมแบบมีระดับอำนาจ (Power Distance) ในเรื่องของผักพื้นบ้าน ครอบครัวที่สนใจในเรื่องผักพื้นบ้าน จะเกิดการถ่ายทอดความรู้มายังรุ่นลูก แต่ครอบครัวที่พ่อแม่ไม่สนใจ ก็ขาดการถ่ายทอดความรู้ ซึ่งตรงกับการศึกษาของ Coleman (1988) ที่กล่าวว่าครอบครัวที่มีลักษณะของโครงสร้างลำดับชั้น เช่นครอบครัวขยาย, และชุมชนดั้งเดิม (Traditional villages) จะมีความคาดหวังและพึงพา (Expectation and Obligation) จากผู้ที่อยู่เหนือกว่า

โดยสรุปวัฒนธรรมของชุมชนในทั้ง 2 อำเภอ มีวัฒนธรรมของ วัฒนธรรมชุมชน (Community spirit) และวัฒนธรรมการแบ่งปัน และการเรียนรู้ (Sharing and learning culture) และวัฒนธรรมโครงสร้างครอบครัวไทย (Hierarchical orientation) ซึ่งเป็นได้รับแรงเสริมสร้างมาจากชุมชนดั้งเดิม (Traditional villages) วัฒนธรรมไทยโดยรวม และศาสนาพุทธ ซึ่งวัฒนธรรมทั้ง 3 ลักษณะของชุมชนใน 2 อำเภอนี้มีผลต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้พื้นบ้านของชุมชนนี้ด้วย

### 5.3 กระบวนการถ่ายทอดความรู้เรื่องผักพื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์ข้อมูลแสดงให้เห็นว่ากระบวนการถ่ายทอดความรู้เรื่องผักพื้นบ้านในทั้ง 2 อำเภอ จะมีกระบวนการถ่ายทอดความรู้ที่แตกต่างกันตามชนิดของความรู้ที่ถ่ายทอด ดังนั้น กระบวนการถ่ายทอดความรู้ผักพื้นบ้านจะแยกตามชนิดความรู้ที่กล่าวในข้อ 5.1 ได้ตามเนื้อหาความรู้ ที่ทำการถ่ายทอด ซึ่งแบ่งได้เป็นการถ่ายทอดความรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้านและการเก็บเกี่ยว การถ่ายทอดความรู้เรื่องการบริโภคและการปรุงอาหารจากผักพื้นบ้าน การถ่ายทอดความรู้เรื่อง การเพาะปลูกพืชผักพื้นบ้านและการถ่ายทอดความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้าน โดยในแต่ละเรื่องประกอบไปด้วยทั้ง 2 กระบวนการหลัก คือ กระบวนการถ่ายทอดและรับความรู้ และกระบวนการสร้างความเข้าใจและการเรียนรู้

#### 5.3.1 การถ่ายทอดความรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้านและการเก็บเกี่ยว

การถ่ายทอดความรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้านจะกล่าวรวมถึงการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการ รู้จักชนิดของผักพื้นบ้านทั้งในธรรมชาติ และที่ปลูกไว้ในสวนหรือรอบ ๆ บ้าน ซึ่งรวมถึงความรู้ใน การเก็บเกี่ยวผักพื้นบ้าน

อันดับแรก การถ่ายทอดให้คนรุ่นลูกรุ่นหลานรู้จักชนิดพืชผักพื้นบ้านทั้งในธรรมชาติ และในพื้นที่ทำการเพาะปลูก และรวมถึงการเก็บเกี่ยวผักพื้นบ้านเหล่านั้น ทั้งในสมัยก่อนที่คนรุ่นตา-ยาย ถ่ายทอดความรู้ให้พ่อ-แม่ และปัจจุบันที่พ่อ-แม่ถ่ายทอดความรู้เหล่านี้ต่อให้ลูก-หลาน มีกระบวนการ และวิธีการที่คล้ายคลึงกัน คือการบอกเล่าด้วยปากเปล่า นำเสนอของจริงให้เห็น และสาธิตการเก็บเกี่ยวพืชเหล่านั้น โดยที่รุ่นพ่อรุ่นแม่ หรือวัยกลางคนที่มีอายุประมาณ 30-50 กว่าปี ได้เล่าให้ฟังว่า เขาได้รู้จักชนิดของผักพื้นบ้าน ซึ่งส่วนมากเป็นผักในธรรมชาติ ในป่า และริมลำทางน้ำต่าง ๆ จากการบอกเล่าของพ่อ-แม่ หรือเพื่อนบ้านที่เขาติดตามออกไปหาเก็บผักตามธรรมชาติมาเป็นอาหารของครัวเรือน โดยเมื่อพบเจอพืชต้นใดที่เป็นอาหารได้ ผู้ใหญ่ก็จะแนะนำให้รู้จัก พร้อมทั้งบอกวิธีการเก็บเกี่ยว และเก็บเกี่ยวพืชเหล่านั้นให้ได้เห็นว่าทำเช่นไร ซึ่งเห็นได้จากเรื่องเล่าของ บัณฑร ที่ว่า “...ก็ตามแม่แก่ไปเก็บผัก เขาก็บอกว่าอะไรกินได้ กินไม่ได้ ก็จำ ๆ ไว้...” และคำบอกเล่าของ จันทร แสดงให้เห็นว่า นอกจากจะได้ความรู้เหล่านี้จากพ่อแม่แล้วยังได้จากเพื่อนบ้าน หรือญาติ

“...เดินไหนก็เข้าป่า เข้าเราก็ตามเขาไปแล้ว ไปกับเขา เราก็รู้จัก มันแล้วแต่นะ บางทีก็ไปกับญาติ ๆ ลุงป้าหน้าอาเขาไป เราก็ไปกับเขา เพราะบางทีแม่เขาไปไม่ได้ ... เราตามเขาไป เขาเก็บ เราก็เก็บ ...”

ในส่วนของผู้รับความรู้ ก็มีความกระตือรือร้นในการให้ได้มาซึ่งความรู้ จากเรื่องเล่าข้างบน จะเห็นได้ว่า เมื่อเขาสู่วัยรุ่น หนุ่มสาว ชาวบ้านก็ต้องออกไปหาเก็บผักพื้นบ้านมาเป็นอาหาร โดยการออกไปหาเก็บผักนั้น ชาวบ้านต้องมีความกระตือรือร้นตื่นตัวอยู่ตลอดเวลาจึงจะสามารถรู้จักผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ และวิธีเก็บ เนื่องจากต้องคอยฟังคำบอกเล่า และสังเกตการเก็บของผู้ใหญ่และทำตาม ซึ่งถ้าสังเกตไม่ดีอาจเก็บได้แตกต่าง ซึ่งหมายถึงได้ผักที่ไม่ดีพอ หรือไม่เหมาะสมในการบริโภค เช่นแก่ หรืออ่อนเกินไป หรือได้มาไม่ครบถ้วน ซึ่งเห็นได้จากคำบอกเล่าของบัณฑิตที่ว่า “... ก็ดูจากแม่ เขาทำอะไร ดัดตรงไหนมาทำอาหารก็ทำตามเขา ถามเขา...” ส่วน ศรวรรณ เล่าว่า

“... ยายของแม่อีกทีนะ พาไปหาเก็บตามป่า ถ้าเป็นผักถอนก็ถอน เป็นผักตัดก็ให้ตัด อย่างบุกก็ถอนได้ แต่กระเจียวก็เอาเมล็ด เอาเสียมไปแซะ ... ถ้าใช้ลูกไปเก็บเขาคงตกทั้งรากทั้งโคน เพราะไม่เคยใช้เขา...”

นอกจากสังเกตการณ์ และสอบถามจากพ่อแม่ หรือเพื่อนบ้านแล้ว ในปัจจุบันคนที่มีความสนใจในเรื่องของผักพื้นบ้าน ทั้งเพื่อเป็นอาหารในครอบครัว เพื่อสุขภาพ ลดค่าใช้จ่าย และสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว ยังมีความสนใจในการให้ได้มาซึ่งความรู้เรื่องผักพื้นบ้านจากการอ่านตามหนังสือ และเข้ารับการอบรม ตามคำบอกเล่าของบัณฑิต

“...ก็มิอ่านในหนังสือ อ่านแล้วก็จำเอา ... บ้างที่เราไม่รู้มันกินได้ ก็มาเห็นในหนังสือ ก็จำไว้ พอเจอก็ไปเก็บเอามา... อบรมก็ฟังมีมาที่นี้แหละ เขาก็แนะนำให้ปลูกผักพื้นบ้าน ถ้าเหลือกินก็เอามาขาย ... ”

ส่วนในรุ่นลูก ความรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้านที่เด็กรุ่นใหม่ในปัจจุบันนี้ได้รับการถ่ายทอดจะเป็นความรู้ชนิดของผักพื้นบ้านที่ปลูกอยู่ในสวน และพื้นที่รอบ ๆ บ้านเนื่องจากในปัจจุบันพื้นที่ป่าและแหล่งน้ำธรรมชาติถูกทำลาย ทำให้พืชผักธรรมชาติถูกทำลายไปด้วย ลักษณะการถ่ายทอดความรู้ให้เด็กรุ่นใหม่ในปัจจุบัน ยังเป็นลักษณะการบอกปากเปล่าเช่นเดิม แต่ไม่ใช่ในบริบทของการดำเนินกิจกรรมในชีวิตประจำวัน ที่ลูกไปหาอาหารเพื่อครอบครัว และเด็กในปัจจุบันไม่ได้ขนขวายให้ได้มาซึ่งความรู้เรื่องผักพื้นบ้าน เนื่องจากเด็กและคนรุ่นใหม่ในปัจจุบันไปโรงเรียนและไปทำงานนอกหมู่บ้าน ดังนั้นการถ่ายทอดความรู้เรื่องผักพื้นบ้านให้คนรุ่นใหม่จึงเป็นความตั้งใจของผู้ใหญ่ที่จะสอนให้ได้ เด็กรู้จักผักพื้นบ้าน โดยส่วนมากจะพยายามชักชวนให้เด็กและคนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรม

ที่เกี่ยวข้องกับผักพื้นบ้าน เช่นการทำสวน การเก็บผักมาบริโภคในครัวเรือนของผู้ใหญ่ และการเก็บผักมาจำหน่าย แล้วผู้ใหญ่จะบอกเล่าความรู้เหล่านั้น ซึ่งเห็นได้จากคำบอกเล่าของพิศมัย

“...ก็จะบอกเขาว่าที่แม่ปลูกไว้มันกินได้ ก็จะบอกเขา ๆ ก็จะรู้จัก เริ่มรู้จักหลายอย่าง อะไรกินได้ ขายได้ เวลาไปเก็บผักนะ อย่างผักหนามในหัวก็บอกเขา เขาไปในสวนกับเราด้วย ใช้เขาทำไรก็ได้ เพราะเขาโตแล้ว ใช้หยิบอะไร ...เขาก็ไปกับเราหมดแหละ ... ก็บอกเขาว่าเก็บผักมานี้ ควรจะเด็ดเอาแค่อ่อน ก็บอกเขาตั้งแต่วิธีเก็บจากต้นเลยอะไรอย่างเนี่ย ...”

ส่วนที่ 2 กระบวนการสร้างความเข้าใจและการเรียนรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้าน และการเก็บเกี่ยว จะเป็นไปในลักษณะของการสังเกตการณ์และการฝึกฝนด้วยตนเอง บังอร เล่าว่าจะตัดยอดหอย เป็นให้ได้ส่วนที่เหมาะสมในการมาบริโภคต้องฝึกตัด และสังเกตเพราะแต่ละต้นให้เหมือนกัน

“... เราหัดตัด เขาใช้ให้เราตัดนะ ต้องตัด ไม่มีทางเลือก แล้วเราก็จะรู้ว่ายอดหอยมันอ่อนแค่ไหน แก่แค่ไหน แล้วต่อมาเราก็รู้แล้ว ก็จำเอาไว้ยอดลักษณะนี้เขาก็บอกเราก่อน แล้วก็ให้ตัดเอง ที่รู้ดีที่สุดคือให้ตัดเอง เพราะบอกอย่างเดียวกันก็ไม่รู้หรอก ต้องไปตัดเองถึงรู้ ว่าอ้อต้องตัดทิ้งขนาดนี้ อ่อนมันหายไปหมดก็จะเหลือแต่ยอดแก่ ก็จะรู้ตอนนี้แหละ...”

โดยสรุปการถ่ายทอดความรู้เรื่องชนิดของผักพื้นบ้านและการเก็บเกี่ยว ในส่วนของกระบวนการถ่ายทอด และได้มาซึ่งความรู้ ทั้งในสมัยก่อน และเด็กและคนรุ่นใหม่ในปัจจุบัน เกิดขึ้นผ่านกระบวนการบอกเล่าของพ่อแม่ ญาติผู้ใหญ่ และเพื่อนบ้าน โดยกระบวนการของผู้ใหญ่รุ่นพ่อแม่หรือตายาย เกิดผ่านกิจกรรมการไปเก็บผักพื้นบ้านในธรรมชาติเพื่อมาเป็นอาหารในครอบครัว และค้นหาความรู้เพิ่มเติมจากการศึกษาเอกสาร แต่สำหรับเด็กและคนรุ่นใหม่ในปัจจุบันเกิดจากความตั้งใจของพ่อแม่ที่ถ่ายทอดความรู้นี้ให้ลูกหลาน และผู้รับความรู้ยังไม่สนใจค้นหาความรู้เพิ่มเติม ซึ่งจะเห็นได้ว่ากระบวนการถ่ายทอดและรับความรู้ในเรื่องผักพื้นบ้านของทั้ง 2 อำเภอ มีทั้ง 3 กิจกรรมคือ 1) กระบวนการพิจารณาลักษณะรูปร่างความรู้ ผู้ให้ความรู้มีการพิจารณาความรู้ที่จะถ่ายทอด โดยเฉพาะอย่างยิ่งการถ่ายทอดความรู้ให้คนรุ่นใหม่ ที่ผู้ถ่ายทอดพิจารณาเลือกความรู้ หรือชนิดผักที่ใกล้ตัวกับผู้รับความรู้ นั่นคือผักในสวนของตนเอง ผักที่ตนเองเก็บมาบริโภค และจำหน่าย 2) การถ่ายทอดความรู้ จะเน้นไปที่การสื่อสารผ่านกิจกรรมทางสังคม ได้แก่การไปเก็บผักเพื่อการบริโภค

และกิจกรรมการส่งผักเพื่อจำหน่าย ซึ่งเป็นการถ่ายทอดความรู้แฝงตามการนำเสนอของ Nonaka (1994) และ 3) การได้มาซึ่งความรู้ ของผู้รับความรู้เกิดขึ้นผ่าน 2 กระบวนการหลัก คือ กิจกรรมทางสังคม และการผสมผสาน (Combination) นั่นก็คือ การรวบรวมความรู้จากการสอบถามผู้รู้ และเอกสาร ซึ่งจัดได้ว่าเป็นการรวบรวมความรู้เด่นชัดที่ผู้รับความรู้ต้องไปเรียนรู้ ทำความเข้าใจ และสร้างความรู้เฉพาะของตนเองขึ้นมา ซึ่งก็คือกระบวนการสร้างความเข้าใจ และการเรียนรู้ ซึ่งเกิดขึ้นผ่านกระบวนการสังเกตการณ์และฝึกฝน ซึ่งจัดได้ว่าเป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการสร้างความเข้าใจและตีความหมาย (Sense making and interpretation) ตามการนำเสนอของ Wathne, Roos and Krongh(1996) และกระบวนการเรียนรู้ ในด้านของการสร้างความรู้ความสามารถ (Competency) ตามการศึกษาของ Handy (1995)

### 5.3.2 การถ่ายทอดความรู้เรื่องการบริโภคและการปรุงอาหารจากผักพื้นบ้าน

ความรู้ และความสามารถในการบริโภค และปรุงอาหารจากผักพื้นบ้าน ไม่ใช่ความรู้ระดับรับรู้ หรือความรู้ประเภทรับรู้ (Declarative knowledge) ที่ได้มาจากการบอกเล่า แต่เป็นความรู้ในระดับที่เป็นความสามารถ หรือทักษะที่ต้องการการฝึกฝนทั้งการบริโภค และการปรุงอาหารที่ต้องมีการฝึกฝน ในเรื่องการบริโภคผักพื้นบ้าน พ่อแม่จะถ่ายทอดความรู้เรื่องนี้ให้รุ่นลูก ด้วยการปฏิบัติจริง คือ การทำอาหารนั้นให้ลูกได้ฝึกบริโภคผักพื้นบ้าน โดยที่คนวัยผู้ใหญ่ฝึกบริโภคผักพื้นบ้านเนื่องจากไม่มีทางเลือกในการเลือกอาหารบริโภค ซึ่งผู้ให้ข้อมูลหลายคนได้เล่าตรงกันว่าครอบครัวทำอะไรให้กินก็ต้องกิน เพราะไม่สามารถไปหาซื้ออาหารได้ และไม่มีเวลาที่จะไปทำอาหารเฉพาะให้กับแต่ละคนในครอบครัวได้ เนื่องจากมีภาระต้องทำนา หรือเลี้ยงคูน้อง

นอกจากนี้การฝึกบริโภคผักพื้นบ้านยังสัมพันธ์กับการปรุงอาหารด้วย ต้องปรุงให้สอดคล้องกับความชื่นชอบ หรือพฤติกรรมบริโภค เช่นผักชนิดใดควรนำไปบริโภค หรือปรุงเป็นอาหารอะไร เช่นบอน และหวาย จะการแกงแบบเฉพาะเพื่อให้มีรสชาติอร่อย ซึ่งเห็นได้จากคำบอกเล่าของ อรวรรณ ที่เดิมไม่เคยกินผักบางชนิดเพราะมีรสขม แต่เมื่อย้ายมาอยู่กับสามี ทางแม่สามีฝึกให้กินด้วยการปรุงผักชนิดเดียวกันแตกต่างจากที่เคยกิน ก็กินเป็น และมีความอร่อยกับผักชนิดนั้น ๆ

ส่วนการฝึกให้เด็กบริโภคผักพื้นบ้าน จะต้องมีการปรุงผักพื้นบ้านให้สอดคล้องกับพฤติกรรม ความชอบของเด็ก ที่กินอาหารแบบอาหารรุ่นใหม่ที่ไม่ใช่อาหารพื้นบ้าน เช่นกินอาหารทอด อาหารผัด และแกงจืด เนื่องจากการบริโภคของเด็กในปัจจุบันเร่งรีบ และบริโภคอาหารที่โรงเรียนเนื่องจากไปเรียนหนังสือ ซึ่งพิจารณาได้จากคำบอกเล่าของ อรวรรณ

“...คนลึกลับก็จะกินแต่พวกของซื้อ หมูย่าง ไก่ย่าง เราก็บอกเขาให้พากันกิน ผักบ้างนะ...อย่างผักแกง มันไม่กินเยอะกินน้อยก็ยังดี ก็ต้องพยายามเก็บผัก ... อย่างผักหวานก็เก็บยอดผักหวานมาไว้ในตู้ ก็เอาออกมาเด็ดทอดกับไข่ แต่จะให้เอามาม้วนกินไม่มี ก็อาศัยกินกับไข่ คัมจัดอย่างนี้ก็ใส่ไป คำถึง อย่างนี้ ...”

อย่างไรก็แล้วแต่ เด็กและคนรุ่นใหม่ในทั้ง 2 อำเภอ ก็ได้รับการฝึกฝนให้บริโภคผักพื้นบ้าน ด้วยการบริโภคอาหารพื้นบ้านด้วย พิศมย์ได้เล่าให้ฟังว่า เขาได้ฝึกลูกของเขาให้กินพวกแกงจืดเห็ด เห็ดไชโยด้วย ก็ต้องฝึกให้เขาได้กินอาหารแบบเดียวกับที่พ่อแม่กินด้วย

ในส่วนของการปรุงอาหารพ่อแม่ถ่ายทอดความรู้ในการทำอาหารให้ลูกทั้งรุ่นลูก ทั้งรุ่นตา-ยาย ถ่ายทอดให้รุ่นแม่ และรุ่นแม่ปัจจุบันนี้ถ่ายทอดให้ลูก หรือคนรุ่นใหม่ จะทำการถ่ายทอดความรู้นี้ ด้วยการทำให้ดู และบอกวิธีทำให้ลูกหลาน ส่วนลูกก็ใช้วิธีจำเอาไว้ และเมื่อจะปรุงอาหารได้ ที่ไม่รู้วิธีทำ ก็ใช้วิธีไปสอบถามผู้ใหญ่ที่เคยทำ พรพรรณ เล่าให้ฟังว่า มีคนรุ่นใหม่ในหมู่บ้านมาควิธีการปรุงอาหารและถามวิธีการปรุงอาหารจากผักพื้นบ้านหลายชนิด ที่มีวิธีการทำที่ยาก เช่น การแกงจืดเห็ด เห็ดไชโย เห็ดขี้เหล็ก เป็นต้น นอกจากการที่ต้องใส่ใจไปสอบถามผู้ใหญ่แล้ว พิศมย์เล่าว่า ถ้าอยากปรุงอาหารเป็น ก็ต้องสังเกตจากอาหารที่กินด้วยว่า มันมีอะไรอยู่ในอาหารนั้นบ้าง จากการเห็น กลิ่น หรือรสชาติอาหาร และอรพรรณได้เล่าเพิ่มเติมว่า การปรุงอาหารต้องมีการฝึกฝน และดัดแปลงให้เหมาะสมกับแต่ละคน จึงปรุงอาหารได้ดี และอร่อยส่วนการสอนให้เด็กปรุงอาหาร ทั้งพิศมย์ และพรพรรณได้เล่าว่า เราต้องให้เด็กมาหัดทำ ด้วยการลงมือทำให้เขาดู แล้วให้เขาลองทำตาม และให้เขาทำบ่อย ๆ ก็จะทำได้

ซึ่งจากเรื่องเล่า ทำให้เห็นว่าการถ่ายทอดความรู้ เรื่องการบริโภคและการปรุงอาหารจากผักพื้นบ้านเกิดจากการปฏิบัติจริง หรือสาธิตการปรุงอาหาร หรือเทียบได้กับกระบวนการภายนอก (Externalisation) ที่เป็นกระบวนการนำความรู้ที่มีแฝงอยู่ในตัวผู้รู้ออกมาเป็นรูปธรรมที่ชัดเจน (Nonaka, 1994) ส่วนในเรื่องของการรับความรู้ของผู้สนใจใฝ่หาความรู้ เกิดขึ้นจากการกระบวนการสร้างความเข้าใจ และการเรียนรู้ เกิดขึ้นผ่านกระบวนการสอบถาม สังเกตการณ์ และฝึกฝน ซึ่งเป็นกระบวนการภายใน (Internalisation) ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการสร้างความเข้าใจและการตีความหมายเพื่อสร้างความเข้าใจของตนเอง ตามการศึกษาของนักวิจัยหลายท่าน เช่น Boisot (2002) และ Albino, Garavelli and Schiuma(1999) ซึ่งผู้รับความรู้จะได้รับได้เฉพาะความรู้ประเภท



รับรู้ ที่ไม่ได้แสดงถึงความสามารถในการกระทำ (Nahapiet and Ghoshal, 1998) ซึ่งผู้รับความรู้จะต้องนำไปฝึกฝนเพื่อค้นหาทักษะ และความสามารถเฉพาะตัว และใช้ได้จริง (Ryle, 1949) ดังนั้นหลังจากที่ผู้รับความรู้ได้ฝึกฝน หัดปรุงอาหารจนมีความชำนาญ และได้สูตรเฉพาะตัวขึ้นมา

### 5.3.3 การถ่ายทอดความรู้เรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้าน

จากที่ชาวบ้านใน 2 อำเภอได้เล่าเรื่องของผักพื้นบ้านให้ผู้วิจัยได้ฟัง แสดงให้เห็นได้ว่า ในช่วงระยะเวลาประมาณ 10 กว่าปีที่ผ่านมา การถ่ายทอดความรู้เรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้านสู่คนรุ่นใหม่เป็นสิ่งจำเป็น หรือสำคัญ เนื่องจากผักพื้นบ้านในธรรมชาติได้เริ่มหมดไปพร้อมกับพื้นที่ป่า กระบวนการถ่ายทอดความรู้ และการเรียนรู้เรื่องการปลูกผักพื้นบ้านของคนวัยกลางคนขึ้นไป กับคนรุ่นใหม่วัยเด็กจึงต่างกันพอสมควร โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริบท เนื่องจากคนวัยกลางคนขึ้นไปยังมีโอกาสได้เรียนรู้ และรับการถ่ายทอดความรู้เรื่องนี้จากพื้นที่ป่า จากวิถีการดำเนินชีวิตประจำวัน แต่ในขณะที่คนรุ่นใหม่ต้องเรียนรู้เรื่องนี้จากการจัดกิจกรรม หรือจัดฉากการถ่ายทอดความรู้นี้ให้เขาเหล่านั้น โดยเฉพาะ

การถ่ายทอดความรู้เรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้านของคนรุ่นเก่า หรือวัยกลางคนเป็นต้นไป เกิดขึ้นจากคำแนะนำที่ผู้ใหญ่บอกให้ขณะที่ออกไปเก็บผักพื้นบ้านในธรรมชาติด้วยกัน สรรพคุณเล่าให้ฟังว่า พอพบต้นที่เราอยากได้มาปลูกที่บ้าน ขยายก็จะแนะนำการขุดมาปลูก ส่วนการเพาะปลูกก็ต้องมีการเรียนรู้จากธรรมชาติ ว่าต้นไม้ชนิดใดควรปลูกแบบไหน อย่างไร ซึ่งบัณฑิต ได้เล่าว่า เขาเห็นว่าต้นไหนจะต้องเอามาปลูกฤดูไหน ปลูกบริเวณไหนของสวน หรือภูมิภาคอย่างไรและต้องดูแลอย่างไร ซึ่งเป็นการเรียนรู้จากการสังเกตธรรมชาติ และธรรมชาติของพืชผักนั้น ๆ

“... ก็ปลูกเรื่อย ๆ ... ก็ไล่ไปเป็นล็อก ๆ ... ตรงไหนว่าง โลง ก็ไล่ผสมผสานกันไป ก็ดูว่าตรงไหนน่าใส่ผักก็ไล่ไป ตรงไหนน่าใส่ผักหวานก็ไล่ไป อย่างผักหวานก็อยู่ที่ค่อนหน่อยไม่ห่างเกินไป อย่างผักกูดก็ต้องซำกับเขาหน่อย มีน้ำหน่อยก็ไม่เป็นไร ... (บังอร)

ในปัจจุบันการถ่ายทอดความรู้ และการได้มาซึ่งความรู้เรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้าน จะได้มาจากกิจกรรมส่งเสริมและรณรงค์เรื่องผักพื้นบ้าน ขององค์กรพัฒนาเอกชนที่เขาทำงานในชุมชน เช่นการศึกษาดูงาน การอบรม และการปฏิสังสรรค์ทางสังคมของชาวบ้านซึ่งพิศมัย และจันทิมา เล่าให้ฟังว่า เมื่อมีโครงการส่งเสริมผักกินยอดอย่างยั่งยืน มีการไปศึกษาดูงาน ชาวบ้านก็มีการ

สนใจเรื่องผักพื้นบ้าน และนำมาปลูกไว้ที่บ้าน และมีการจัดกิจกรรมให้สมาชิกได้พูดคุยเรื่องนี้เพื่อเรียนรู้ร่วมกัน นอกจากนี้สมาชิกยังได้ความรู้เรื่องนี้จากการศึกษาเอกสารซึ่งบ่งชี้ว่า ผักหลายชนิดเขาเพิ่งมารู้ว่ากินได้เมื่อพบเห็นในหนังสือ และเมื่อเขาพบเจอต้นนั้น ๆ ที่ไหนก็จะเอามาปลูกไว้ที่สวนตัวเอง และสังเกตการณ์ เรียนรู้จากในสวนตนเอง

ส่วนการถ่ายทอดความรู้เรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้านให้คนรุ่นใหม่ในปัจจุบัน เกิดขึ้นในส่วนของกระบวนการถ่ายทอดความรู้เท่านั้น คนรุ่นใหม่ยังไม่มีภาวะกระตือรือร้นในการแสวงหาความรู้ เพื่อได้รับความรู้ และการเรียนรู้เพื่อสร้างความรู้ในตัวตนของตนเอง โดยกระบวนการถ่ายทอดความรู้จากผู้ใหญ่ ซึ่งส่วนใหญ่ คือแม่เป็นผู้ถ่ายทอด ด้วยการชักชวนลูกให้เข้าไปช่วยงานในสวน เพื่อให้ลูกของตนได้เห็น ซึ่งเห็นได้จากคำบอกเล่าของ พิศมัย

*ก็จะบอกเขาว่าที่แม่ปลูกไว้มันกินได้ ก็จะบอกเขา ๆ ก็จะรู้จัก ... เวลาไปเก็บผักนะ อย่างผักหนามในห้วยก็บอกเขา เขาไปในสวนกับเราด้วย ใช้เขาทำไรก็ได้ ... ก็เริ่มสอนแล้ว ก็บอกเขาว่าเก็บผักมานี้ ควรจะเด็ดเอาแค่อ่อน ก็บอกเขาตั้งแต่วิธีเก็บจากต้นเลยอะไรอย่างเนี่ย...*

จากการวิเคราะห์ข้อมูลแสดงให้เห็นได้ว่า การถ่ายทอดความรู้เรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้านจากผู้รู้ หรือผู้ใหญ่มารุ่นก่อนกับรุ่นปัจจุบันนั้นแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของชุมชน คนรุ่นกลางคนได้รับการถ่ายทอดความรู้เรื่องนี้จากผู้ใหญ่แนะนำเมื่อไปเก็บผักพื้นบ้านในธรรมชาติ ซึ่งเป็นลักษณะของกระบวนการทางสังคม (Socialisation) ที่เป็นการแบ่งปันประสบการณ์ในกิจกรรมการดำเนินชีวิตประจำวัน ในส่วนผู้รับความรู้เองก็ค้นหาความรู้จากการเข้าร่วมโครงการส่งเสริมผักพื้นบ้าน ได้มีการศึกษาดูงาน อบรมการเพาะปลูกผักพื้นบ้าน และการศึกษาจากเอกสาร ซึ่งเทียบได้กับกระบวนการผสมผสาน (Combination) ที่รวบรวมความรู้แบบเด่นชัดเข้ามาไว้เป็นปัจจัยในการสร้างความรู้แฝง (Nonaka, 1994) ในส่วนของการเรียนรู้ ได้เรียนรู้จากการสังเกตการณ์จากธรรมชาติจากการฝึกฝนทำในสวนของตนเองซึ่งเป็นกระบวนการภายใน (Internalisation) ที่เป็นการเรียนรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ และความรู้แฝงในตนเอง (Nonaka, 1994) ด้วยการใช้ความรู้ชัดแจ้ง (Ryle, 1949; Brown and Duguid, 1998) ส่วนคนรุ่นใหม่ในปัจจุบันการถ่ายทอดความรู้ จะรับจากแม่บอกกล่าวเมื่อไปช่วยทำสวน โดยคนรุ่นใหม่ยังไม่สนใจในกระบวนการได้รับความรู้ และการเรียนรู้

### 5.3.4 การถ่ายทอดความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้าน

จากเรื่องเล่าแสดงให้เห็นว่า ชาวบ้านในพื้นที่ศึกษาวิจัยมีการค้าขายผักพื้นบ้านมาเป็นเวลานาน โดยเป็นการขายผักพื้นบ้านในตลาดท้องถิ่น และซื้อขายกันในหมู่บ้าน แต่ต่อมามีการขยายตลาดผักพื้นบ้านเป็นตลาดสีเขียวที่มีการขายเฉพาะผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม ซึ่งการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการตลาดผักพื้นบ้านจึงมีทั้ง 2 ส่วน นั่นคือการถ่ายทอดความรู้การตลาดผักพื้นบ้านในตลาดท้องถิ่นเกิดขึ้นผ่านกระบวนการดำเนินชีวิต หรือการทำงาน ที่มีการเก็บผักตามฤดูกาลที่มีจำนวนมากมาขายให้ผู้รับซื้อในหมู่บ้าน แล้วนำไปจำหน่ายที่ตลาดในเมือง ซึ่งการขายผักพื้นบ้านแต่ละชนิดจะมีวิธีการทำผัก หรือแปรรูปที่แตกต่างกัน โดยชาวบ้านได้เรียนรู้จากการขาย และการบอกกล่าวของผู้รับซื้อ ซึ่งเห็นได้จากการบอกเล่าของบังอร ที่ว่า “... ก็มีหน่อไม้ป่าพอขายได้ ... แต่ก่อนต้องไปขายที่อำเภอพนมสารคามโน้น ก็ต้ม ไปหามาก็เอามาต้ม เผ่า ปอก หรือทำเป็นหน่อไม้ดอง ก็ไปส่งขายที่อำเภอพนมสารคาม...” “จะเห็นได้ว่าความรู้เรื่องนี้ได้มาด้วยการยึดจับความรู้ทางการปฏิบัติ เพราะได้ความรู้จากการดำเนินงาน (Wiig, 1999)

ส่วนการทำผักพื้นบ้านขายให้ตลาดสีเขียว จะมีความแตกต่างในการเตรียมผัก ซึ่งชาวบ้านที่เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกรรมอินทรีย์ จะได้รับความรู้เรื่องนี้จากเจ้าหน้าที่ ซึ่งเป็นการได้ความรู้ในกระบวนการผสมผสาน (Combination) จากโมเดลการสร้างความรู้ของ Nonaka (1994) นอกจากนี้ชาวบ้านยังได้ความรู้จากการสังเกตการณ์ในการขายผักกับผู้บริโภค แล้วนำมาบอกให้สมาชิกผู้ส่งผักจำหน่ายรับรู้รวมทั้งการบอกต่อ ๆ กันที่เป็นการแบ่งปันความรู้ ซึ่งเป็นกระบวนการแสวงหาความรู้ (Knowledge capture) จากการทำงาน และสังเกตการณ์ ตามเทคนิคการยึดจับความรู้ของ Wiig (1999) และกิจกรรมทางสังคมจากโมเดลการสร้างความรู้ของ Nonaka (1994) จากความรู้ที่ได้รับมาได้นำไปใช้ในกระบวนการสร้างความเข้าใจ และการเรียนรู้ด้วยการนำไปประยุกต์ใช้ และฝึกทักษะเพื่อให้ได้ผักที่ตรงตามความต้องการของตลาด ซึ่งเห็นได้จากคำบอกเล่าของ สุดา

“... ตอนหลังให้ทางศูนย์รวมผักเป็นคนแจ้งสมาชิก ว่าผักเขามีคุณภาพ ไม่มีคุณภาพ 1 2 3 4 5 คืออะไร ต้องปรับปรุงอะไรให้มีคุณภาพ ... แต่ก่อนให้เขากำมา มันก็มีแก่ ๆ มาด้วย ... ตำลึงแก่กิน แด้วแก่ ชั่วเวลาช้ำมันก็เป็นน้ำตาลไหม้ ใหม้ต้องทิ้งขายไม่ได้ ต้องแจ้ง เก็บผักเก็บอย่างไรเราอยากให้เราเห็นผัก แค่บออกอย่างเดียวไม่เข้าใจ ...”

ส่วนเด็กและคนรุ่นใหม่ได้มีส่วนเข้ามารับความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้านจากการได้เห็นพ่อแม่ นำผักพื้นบ้านไปขายให้คนรับซื้อผักในหมู่บ้าน หรือศูนย์รวมผักของกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ ซึ่งนักวิจัยได้สังเกตเห็นว่า สมาชิกส่งผักให้ศูนย์มักจะมากับลูกชาย หรือลูกสาววัยประมาณ 7-12 ปี ลูก ๆ ก็ได้เห็นการจัดแต่งผักและการบรรจุผักเพื่อเตรียมจำหน่าย รวมทั้งได้ยินการพูดคุยเรื่องการจำหน่ายผัก และได้ลงมือช่วยทำงานเล็ก ๆ น้อย ๆ เหล่านี้ด้วย ซึ่งการรับความรู้เรื่องตลาดผักของเด็ก ๆ เหล่านี้เป็นกระบวนการรับความรู้ในกระบวนการทางสังคมตามโมเดลการสร้างความรู้ของ Nonaka (1994) และจากการยึดจับความรู้ทางการปฏิบัติของ Wiig (1999) ซึ่งเป็นกระบวนการเรียนรู้ของเด็ก ๆ ด้วย เนื่องจากกระบวนการเรียนรู้ ซึ่ง Jackson (1993) ได้สรุปไว้ว่ากระบวนการเรียนรู้ คือกระบวนการด้านการรับรู้ (Cognitive approach) และสร้างความเข้าใจด้วยกิจกรรม และวิเคราะห์

จากเรื่องเล่า และการสังเกตการณ์ข้างต้น แสดงให้เห็นว่า การถ่ายทอดความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้านทั้งในสมัยก่อนและในปัจจุบันที่มีการถ่ายทอดให้เด็กรุ่นใหม่ เกิดขึ้นผ่านการดำเนินกิจกรรมของชุมชน ซึ่งเป็นกระบวนการทางสังคม และการดำเนินงาน ซึ่งเป็นการได้รับความรู้ทางการปฏิบัติ นอกจากนี้กลุ่มสมาชิกเกษตรกรอินทรีย์ที่จำหน่ายผักพื้นบ้านให้กลุ่มฯนำไปจำหน่ายที่ตลาดสีเขียว ยังได้รับความรู้จากการอบรม หรือเอกสาร ที่เป็นการรับความรู้แบบผสมผสาน (Combination) ส่วนการเรียนรู้ และสร้างความเข้าใจ ได้เกิดขึ้นผ่านการเรียนรู้จากการทำงาน (Learning by doing)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลลงความเห็นได้ว่า กระบวนการถ่ายทอดความรู้ของ 2 อำเภอเกี่ยวข้องกับวิถีการดำเนินชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ หรือเรียกได้ว่าวัฒนธรรมการเรียนรู้ ที่ชุมชนได้สร้างขึ้นมาเพื่อส่งเสริมเรื่องผักพื้นบ้านทั้งเพื่อบริโภคในครอบครัว และการเป็นพืชเศรษฐกิจ

#### 5.4 บทสรุป

โดยรวมในบทนี้ ได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นเรื่องเล่าเรื่องผักพื้นบ้านของชาวบ้านใน 2 อำเภอในจังหวัดฉะเชิงเทรา และการสังเกตการณ์ของนักวิจัย ซึ่งประกอบไปด้วย 3 ประเด็น คือ 1) ความรู้เรื่องผักพื้นบ้าน 2) วัฒนธรรมชุมชน และ 3) กระบวนการถ่ายทอดความรู้เรื่องผักพื้นบ้าน โดยความรู้เรื่องผักพื้นบ้านจำแนกได้เป็น 4 องค์ความรู้ คือ ความรู้เรื่องชนิดผักพื้นบ้าน และการเก็บเกี่ยว ความรู้เรื่องการปรุงอาหารจากผักพื้นบ้าน ความรู้เรื่องการเพาะปลูกผักพื้นบ้าน และความรู้เรื่องการตลาดผักพื้นบ้าน ซึ่งความรู้เหล่านี้จัดเป็นความรู้ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีการ

สะสมมาหลายช่วงคนและสัมพันธ์กับบริบททางสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป และความรู้ส่วนมากเป็นความรู้แบบแฝง (Tacit knowledge) ที่เกี่ยวข้องกับความรู้เพื่อการดำเนินการ (Procedural knowledge) ในเรื่องของวัฒนธรรมชุมชน ทั้ง 2 อำเภอมีวัฒนธรรมความเป็นชุมชน วัฒนธรรมการแบ่งปัน และวัฒนธรรมครอบครัวไทย ที่มีผลต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้ทั้ง 3 กระบวนการ—การถ่ายทอดความรู้จากผู้ใหญ่ การได้รับความรู้ และกระบวนการเรียนรู้ของผู้รับความรู้ ซึ่งทั้ง 3 กระบวนการ มุ่งเน้นไปที่วิธีการบอกเล่าด้วยปากเปล่า การสังเกตการณ์ การฝึกฝนด้วยตนเองแต่คนรุ่นใหม่เริ่มมีการศึกษาค้นหาความรู้จากการไปศึกษาดูงาน รับการฝึกอบรม และการศึกษาเอกสารบ้าง ซึ่งปรากฏการณ์(Phenomena) เหล่านี้จะใช้เป็นข้อมูลในการเสนอโมเดลการถ่ายทอดความรู้ท้องถิ่น เรื่องฝึกพื้นบ้านสำหรับชุมชนภาคตะวันออก ซึ่งจะกล่าวในบทต่อไป

