

“น้ำพริกกระสัง” soft power อาหารพื้นถิ่นจังหวัดสระแก้ว ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น

ปรีชญา รุ่งวิกรัยกานต์

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

*preechaya.rung@vru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว 2) ศึกษารูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว 3) วิเคราะห์ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว วิธีการศึกษาใช้ การศึกษาเชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 15 คน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้สูงอายุในชุมชน ประชาชนชาวบ้าน และชาวบ้านชุมชนบ้านโคกตาด้วง เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า 1) องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง สะท้อนให้เห็นถึงชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว มีภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำน้ำพริกกระสังสืบทอดมา ยาวนานกว่าหลายรุ่น โดยใช้ "กระสัง" สมุนไพรพื้นบ้านที่มีรสเปรี้ยว เป็นวัตถุดิบหลักผสมผสานกับเครื่องเทศสมุนไพรและ พืชผักท้องถิ่น สูตรน้ำพริกกระสังประกอบไปด้วยส่วนผสม 8 อย่าง ได้แก่ 1) กระสังสด 2) พริกขี้หนู 3) กระเทียม 4) หอมแดง 5) กุ้งแห้ง 6) เกลือ 7) น้ำปลา 8) น้ำตาลปี๊บ ซึ่งสูตรดังกล่าวจะเน้นที่ความเผ็ดจัดจ้านของน้ำพริก มีกลิ่นหอมของพริกขี้หนู หอมแดง กระเทียม และกระสังสด ชาวบ้านนิยมรับประทานเคียงกับผักป่าสดหรือลวก พร้อมข้าวสวยร้อนๆ 2) รูปแบบการ จัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วงประกอบด้วย 5 ขั้นตอนคือ 2.1) รวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ 2.2) วิเคราะห์ข้อมูล 2.3) พัฒนาสื่อการเรียนรู้ พัฒนาระบบการ 2.4) เผยแพร่และประชาสัมพันธ์ เผยแพร่สื่อ ประชาสัมพันธ์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และ 2.5) ประเมินผล พัฒนาปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพ 3) วิเคราะห์ ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังได้รับการอนุรักษ์และสืบทอด สมาชิกในชุมชนมี รายได้จากการผลิตและจำหน่ายน้ำพริกกระสังเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างชุมชน

คำสำคัญ: น้ำพริกกระสัง ภูมิปัญญา การจัดการองค์ความรู้ ชุมชนท้องถิ่น



"Kasang Chili Paste" Soft Power, Local Food, Wisdom, and Knowledge Management for Local Community Development

Preechaya Rungwikrikarn

Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

*preechaya.rung@vru.ac.th

Abstract

This research aims to 1) study the knowledge of local wisdom for making Krasang paste for the Ban Khok Ta Duang community, Thap Thai Subdistrict, Ta Phraya District, Sa Kaeo Province. 2) study the knowledge management model for local wisdom for making Krasang paste for the Ban Khok Ta Duang community, Thap Thai Subdistrict, Ta Phraya District, Sa Kaeo Province 3) Analyze the results after managing knowledge of local wisdom in making Krasang chili paste in the Ban Khok Ta Duang community, Thap Thai Subdistrict, Ta Phraya District, Sa Kaeo Province. The study method used a qualitative study. The target group is 15 people, including community leaders and elderly people in the community. folk philosopher and villagers of Ban Khok Ta Duang community Data were collected through participant observation and in-depth interviews. Data were analyzed using content analysis. The results of the study found that 1) knowledge of local wisdom in making Krasang chili paste in the Ban Khok Ta Duang community reflect Ban Khok Ta Duang Community, Thap Thai Subdistrict, Ta Phraya District, Sa Kaeo Province There is local wisdom in making Krasang paste that has been passed down for many generations, using "Krasang," a local herb that has a sour taste. It is the main ingredient mixed with spices, herbs and local vegetables. The Kasang chili paste recipe consists of 8 ingredients: 1) Fresh Krasang 2) Bird's eye chilli 3) Garlic 4) Shallot 5) Dried shrimp 6) Salt 7) Fish sauce 8) Palm sugar. This recipe focuses on the intense spiciness of the chili paste. It has the aroma of chilli, red onion, garlic and fresh coriander. Villagers like to eat it alongside fresh or boiled wild vegetables. With hot steamed rice. 2) The model for managing knowledge of local wisdom in making Krasang chili paste for the Ban Khok Ta Duang community consists of 5 steps: 2.1) Collect data, interview experts 2.2) Analyze data 2.3) Develop learning media Develop the process 2.4) Publish and publicize, disseminate media, public relations. Organize activities to promote learning and 2.5) evaluate, develop and improve efficiency. 3) analyze results that occur after knowledge management. The wisdom of making Nam Prik Krasang has been preserved and passed down. Community members earn income from producing and selling Krasang chili paste, resulting in an exchange of knowledge between communities.

Keywords: Krasang chili paste, Wisdom, Knowledge management, Local community

1. บทนำ

ในยุคโลกาภิวัตน์ อำนาจอ่อนหรือ Soft Power กลายเป็นเครื่องมือสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ อาหาร หนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรม กลายเป็น Soft Power ที่ทรงพลัง ดึงดูดนักท่องเที่ยว กระตุ้นเศรษฐกิจ และสร้างภาพลักษณ์เชิงบวกให้กับประเทศ อาหารไทย ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ วัตถุดิบสดใหม่ และกรรมวิธีการปรุงแบบเฉพาะปราณีต กลายเป็น Soft Power ที่โด่งดังไปทั่วโลก ดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทุกมุมโลก ให้มาลิ้มลองสัมผัสประสบการณ์ทางอาหารที่หาไม่ได้จากที่ไหน นอกจากนี้ อาหารไทยยังมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการร้านอาหาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง อย่างไรก็ตามยังมีอาหารพื้นถิ่นอีกมากมายที่ยังไม่ได้รับการเผยแพร่ การส่งเสริม Soft Power ด้านอาหาร จำเป็นต้องอาศัยกลยุทธ์ที่ครอบคลุม

จังหวัดสระแก้ว ดินแดนชายแดนตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศไทย รายล้อมด้วยป่าเขาและแม่น้ำ ลำธาร อุดมไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติและวิถีชีวิตอันเรียบง่าย อาหารพื้นถิ่นของสระแก้วจึงเป็นเสมือนสะพานเชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาของชาวสระแก้ว สะท้อนให้เห็นถึงความผูกพันและการพึ่งพาอาศัยป่าไม้ แหล่งน้ำ และทรัพยากรท้องถิ่น [1]

จังหวัดสระแก้ว ช่อนชุมทรัพย์ทางวัฒนธรรมอันล้ำค่า นั่นคือ "น้ำพริกกระสัง" อาหารพื้นบ้านที่เปี่ยมไปด้วยรสชาติและภูมิปัญญา สะท้อนวิถีชีวิตและความผูกพันของผู้นับถือธรรมชาตินั้นเป็นเสน่ห์ดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่น น้ำพริกกระสัง ไม่ได้เป็นเพียงอาหารจานด่วน แต่เปี่ยมไปด้วยเรื่องราวและภูมิปัญญา ผลิตจากวัตถุดิบล้ำค่าจากธรรมชาติ นั่นคือ "ลูกกระสัง" ผลไม้ป่าที่มีรสเปรี้ยวอมหวาน นำมาผสมผสานกับกะปิ พริก หอม กระเทียม ถั่วฝักยาว และปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ เกลือ มะขามเปียก ผ่านกรรมวิธีการตำด้วยครกหิน สัมผัสได้ถึงความพิถีพิถันและใส่ใจมากกว่าแค่รสชาติ น้ำพริกกระสัง ยังเป็นตัวแทนของความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ สะท้อนวิถีชีวิตเรียบง่าย พึ่งพาอาศัยป่าไม้ของชุมชน ผลไม้กระสังที่เก็บเกี่ยวจากป่า นำมาแปรรูปเป็นอาหาร ตอกย้ำความผูกพันของคนกับธรรมชาติ [2]

ปัจจุบัน น้ำพริกกระสังถูกยกให้เป็นเมนู 1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ของจังหวัดสระแก้ว เป็น Soft Power สำคัญ ขับเคลื่อนเศรษฐกิจท้องถิ่น สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรและชุมชน เกิดเป็นธุรกิจแปรรูป เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ดึงดูดนักท่องเที่ยวมาสัมผัสรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ [3]

การจัดการองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกกระสัง เป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น เริ่มต้นจากการรวบรวมสูตรเผยแพร่สู่สมาชิกในชุมชน ส่งเสริมให้มีการผลิตแปรรูปอย่างถูกต้อง รักษาคุณภาพมาตรฐาน สนับสนุนให้เกิดธุรกิจขนาดย่อม พัฒนาทักษะการตลาด ส่งเสริมภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น การรวมกลุ่มกันของสมาชิกในชุมชน แบ่งปันองค์ความรู้ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ร่วมกันสร้างแบรนด์ "น้ำพริกกระสังสระแก้ว" สร้างเครือข่ายการค้า เชื่อมโยงกับนักท่องเที่ยว กระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น เกิดเป็นพลังขับเคลื่อนชุมชนให้เข้มแข็ง พัฒนาอย่างยั่งยืน

น้ำพริกกระสัง เป็นสัญลักษณ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่น สะท้อนวัฒนธรรม ผูกพันธรรมชาติ ขับเคลื่อนเศรษฐกิจ และสร้างการพัฒนาอย่างยั่งยืน เป็น Soft Power ดึงดูดนักท่องเที่ยว นำชื่อเสียงมาสู่จังหวัดสระแก้ว และเป็นบทพิสูจน์ว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้าน สามารถพลิกผันเป็นพลังขับเคลื่อนชุมชนให้เจริญรุ่งเรืองได้อย่างแท้จริง

ซึ่งที่ผ่านมายังไม่ได้มีงานวิจัยที่ทำการศึกษาศึกษาเกี่ยวกับการเป็น Soft Power ของน้ำพริกกระสัง ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการศึกษาศึกษาภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังในมิติขององค์ความรู้ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการความรู้การทำน้ำพริกกระสัง อันนำไปสู่การพัฒนาชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงขี้เหล็ก จังหวัดสระแก้ว ให้เกิดความยั่งยืนสืบไป

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงขี้เหล็ก จังหวัดสระแก้ว

2.2 เพื่อศึกษารูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว

2.3 เพื่อวิเคราะห์ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว

3. กรอบแนวคิดการวิจัย

สำหรับงานวิจัยเรื่อง “น้ำพริกกระสัง” soft power อาหารพื้นถิ่นจังหวัดสระแก้ว ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ผู้วิจัยได้นำแนวคิด Soft Power ของ โจเซฟ ไนท์ แนวคิดภูมิปัญญาชาวบ้าน ของ สมชาย หงษ์ทองคำ แนวคิดการจัดการองค์ความรู้ ของ ปีเตอร์ เซนเก แนวคิดการพัฒนาชุมชน ของเอ็ดเวิร์ด เบอรัจ ซึ่งสามารถนำมาสังเคราะห์ได้ว่ากระบวนการพัฒนา soft power ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น แบ่งเป็น 5 ขั้นตอน คือ การระดมความคิด การกำหนดเป้าหมาย การวางแผน การดำเนินการ และการประเมินผล สามารถเขียนกรอบแนวคิดการวิจัยได้ ดังนี้ [4]



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ที่มา: สังเคราะห์โดยผู้วิจัย

4. วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ(Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

4.1 ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้สูงอายุชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว จำนวน 15 คน

4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์ (Interview) และ 2) แบบสังเกต (Observation)ที่ใช้ในการสำรวจข้อมูลภาคสนามโดยการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลอย่างมีส่วนร่วมในการสังเกตการณ์

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูลจาก 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย และการสัมภาษณ์กับกลุ่มตัวอย่าง สํารวจพื้นที่ในชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว จากนั้นจึงไปสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของน้ำพริกกระสัง ความเป็นมา ส่วนประกอบและวิธีการการทำน้ำพริกกระสัง สร้างความเข้าใจและสัมพันธ์ที่ดี แนะนำตัวเบื้องต้นพร้อมทั้งสอบถามข้อมูลเบื้องต้นจากชาวชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้วและ 2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลเอกสารต่าง (Document Research) อาทิ หนังสือ ตำรา เอกสารวิชาการ งานวิจัย และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้เครื่องมือในการวิจัย คือ การสัมภาษณ์ และการจัดประชุม กลุ่มย่อย ชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว ตรวจสอบความครบถ้วนสมบูรณ์ของชุดข้อมูลด้วย หลักการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าส่งผลให้เกิดองค์ความรู้ในการวิเคราะห์สถานการณ์อย่างเป็นระบบเกิดการรับรู้และการยอมรับของชุมชนบ้านโคกตาด้วงเกี่ยวกับจุดเด่นและจุดด้อย รวมทั้งสถานการณ์ภายนอกที่เป็นอุปสรรคและโอกาสในการพัฒนา สรุปเรียบเรียงด้วยการพรรณนาวิเคราะห์

5. สรุปผลการวิจัย

5.1 องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว

ชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้ว มีภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำน้ำพริกกระสัง สืบทอดมายาวนานกว่าหลายรุ่น โดยใช้ "กระสัง" สมุนไพรพื้นบ้านที่มีรสเปรี้ยว เป็นวัตถุดิบหลักผสมผสานกับเครื่องเทศ สมุนไพรและพืชผักท้องถิ่น กระบวนการทำน้ำพริกกระสัง ของชุมชนบ้านโคกตาด้วง มีดังนี้

5.1.1 การเตรียมวัตถุดิบ กระสังสด ล้างสะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ พริกขี้หนู กระเทียม หอมแดง ตำให้ละเอียด กุ้งแห้ง คั่วให้หอม เกลือ น้ำปลา น้ำตาลทราย

5.1.2 การตำน้ำพริกกระสัง ใส่กระสัง พริกขี้หนู กระเทียม หอมแดง ลงในครก ตำจนละเอียด ใส่กุ้งแห้งคั่ว เกลือ น้ำปลา น้ำตาลทราย ตำต่อจนเข้ากันดี

5.1.3 การปรุงรส ชิมรสชาติ ปรับปรุงรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด ตามชอบ

5.1.4 สูตรน้ำพริกกระสัง สำหรับสูตรน้ำพริกกระสัง ชุมชนบ้านโคกตาด้วง ตำบลทัพไทย อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดสระแก้วสามารถจำแนกรายละเอียดของส่วนผสมได้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สูตรน้ำพริกกระสัง

ลำดับที่	ส่วนผสม	จำนวน	หน่วยนับ
1	กระสังสด	2	ถ้วย
2	พริกขี้หนู	100	เม็ด
3	กระเทียม	10	กลีบ
4	หอมแดง	5	หัว
5	กุ้งแห้ง	1	ถ้วย
6	เกลือ	1	ช้อนชา
7	น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
8	น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ

ที่มา : สังเคราะห์โดยผู้วิจัย

จากตารางที่ 1 พบว่า สูตรน้ำพริกกะสังประกอบไปด้วยส่วนผสม 8 อย่าง ได้แก่ 1) กระสังสด 2) พริกชี้หนู 3) กระเทียม 4) หอมแดง 5) กุ้งแห้ง 6) เกลือ 7) น้ำปลา 8) น้ำตาลปี๊บ ซึ่งสูตรดังกล่าวจะเน้นที่ความเผ็ดจัดจ้านของน้ำพริก มีกลิ่นหอมของพริกชี้หนูหอมแดง กระเทียม และกะสังสด ชาวบ้านนิยมรับประทานเคียงกับผักป่าสดหรือลวก พร้อมข้าวสวยร้อนๆ

5.1.5 คุณค่าทางโภชนาการ อุดมไปด้วยวิตามิน เกลือแร่ และใยอาหาร

5.1.6 คุณค่าทางวัฒนธรรม สะท้อนวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมท้องถิ่น

5.1.7 คุณค่าทางเศรษฐกิจ สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

ปัจจุบันชุมชนบ้านโคกตาดำงพัฒนาการผลิตน้ำพริกกระสังให้ได้มาตรฐานปลอดภัย ถูกสุขอนามัย เพื่อจำหน่ายเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน การทำน้ำพริกกระสัง ของชุมชนบ้านโคกตาดำง เป็นตัวอย่างที่ดีของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ช่วยสร้างความมั่นคงทางอาหาร สร้างรายได้ และอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น



ภาพที่ 2 ผลกะสัง

ที่มา: สังเคราะห์โดยผู้วิจัย



ภาพที่ 3 น้ำพริกกะสัง

ที่มา: สังเคราะห์โดยผู้วิจัย

5.1.8 การสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง

ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังของชุมชนบ้านโคกตาด้วงนั้น ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีบทบาทสำคัญของผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนที่คอยถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการทำน้ำพริกให้กับลูกหลาน สำหรับการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังของชุมชนบ้านโคกตาด้วง สามารถจำแนกออกเป็น 3 วิธีการดังนี้

5.1.8.1 การสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น วิธีการนี้เป็นวิธีการดั้งเดิมที่ใช้มานานที่สุด โดยผู้สูงอายุในชุมชนจะเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการทำน้ำพริกกระสังให้กับลูกหลาน วิธีการนี้มักผ่านการสอนโดยตรง การสังเกต การปฏิบัติ และการร่วมทำ [5]

5.1.8.2 การจัดกิจกรรมต่างๆ ชุมชนบ้านโคกตาด้วงมีกิจกรรมต่างๆ เพื่อส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง เช่น การจัดอบรม การประกวดน้ำพริก และการจัดงานประเพณีต่างๆ กิจกรรมเหล่านี้ช่วยให้สมาชิกในชุมชน โดยเฉพาะเยาวชน ได้เรียนรู้และฝึกฝนการทำน้ำพริกกระสัง

5.1.8.3 การใช้สื่อต่างๆ ชุมชนบ้านโคกตาด้วงมีการใช้สื่อต่างๆ เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง เช่น หนังสือ เอกสารวิดีโอ และสื่อออนไลน์ สื่อเหล่านี้ช่วยให้ผู้คนทั่วไปสามารถเข้าถึงความรู้และเรียนรู้วิธีการทำน้ำพริกกระสัง

ทั้ง 3 วิธีการข้างต้น มีส่วนช่วยในการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังของชุมชนบ้านโคกตาด้วง ผลลัพธ์ที่ได้คือ การรักษาเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังเป็นส่วนหนึ่งของเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น การสืบทอดภูมิปัญญานี้ช่วยให้เอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นคงอยู่ การสร้างรายได้ น้ำพริกกระสังของชุมชนบ้านโคกตาด้วงเป็นสินค้าโอท็อปที่ได้รับความนิยม การสืบทอดภูมิปัญญานี้ช่วยให้สมาชิกในชุมชนมีรายได้ การส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น การผลิตและจำหน่ายน้ำพริกกระสังช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น การสร้างความภาคภูมิใจ สมาชิกในชุมชนรู้สึกภาคภูมิใจในภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังของบรรพบุรุษ [6]

การสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังของชุมชนบ้านโคกตาด้วงนั้น เป็นสิ่งสำคัญที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และส่งเสริม วิธีการต่างๆ ที่ใช้ในการสืบทอดภูมิปัญญานี้ล้วนมีบทบาทสำคัญในการรักษาเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น สร้างรายได้ ส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น และสร้างความภาคภูมิใจให้กับสมาชิกในชุมชน

5.2 รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง

5.2.1 รวบรวมข้อมูล 1) สัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนที่เป็นผู้เชี่ยวชาญการทำน้ำพริกกระสัง 2) รวบรวมเอกสารหลักฐานต่างๆ เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง เช่น ตำราอาหาร บันทึกวิดีโอ รูปภาพ 3) ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังจากแหล่งอื่นๆ เช่น งานวิจัย หนังสือ เอกสารออนไลน์

5.2.2 วิเคราะห์ข้อมูล 1) วิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมมาเพื่อระบอบุคคลประกอบสำคัญของภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง เช่น วัตถุดิบ ขั้นตอนการทำ รสชาติ สรรพคุณ 2) วิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง เช่น การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม 3) วิเคราะห์ความต้องการของผู้เรียนรู้ เช่น กลุ่มเป้าหมาย ความสนใจ ความรู้พื้นฐาน

5.2.3 พัฒนาสื่อการเรียนรู้ 1) พัฒนาระบบการจัดการองค์ความรู้ที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน เช่น การถ่ายทอดความรู้แบบปากต่อปาก การจัดอบรม การจัดทำสื่อการเรียนรู้ 3) พัฒนาสื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น ตำราอาหาร บันทึกวิดีโอ รูปภาพ สื่อออนไลน์ 4) พัฒนาสื่อการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

5.2.4 เผยแพร่และประชาสัมพันธ์ 1) เผยแพร่สื่อการเรียนรู้ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น เว็บไซต์ สื่อสังคมออนไลน์ ห้องสมุด ชุมชน 2) ประชาสัมพันธ์ให้ผู้คนในชุมชนและผู้สนใจทราบเกี่ยวกับองค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง 3) จัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และฝึกฝนการทำน้ำพริกกระสัง เช่น การจัดอบรม การประกวดน้ำพริก การจัดงานประเพณี

5.2.5 ประเมินผลและพัฒนา 1) ประเมินผลการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง ว่าบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ 2) พัฒนาปรับปรุงกระบวนการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

5.3 ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง

5.3.1 ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังได้รับการอนุรักษ์และสืบทอด สมาชิกในชุมชน โดยเฉพาะเยาวชน มีความรู้และทักษะการทำน้ำพริกกระสังมากขึ้น ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังยังคงสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีการผลิตน้ำพริกกระสังอย่างต่อเนื่อง

5.3.2 สมาชิกในชุมชนมีรายได้จากการผลิตและจำหน่ายน้ำพริกกระสัง น้ำพริกกระสังบ้านโคกตาด้วงเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยม ชุมชนมีรายได้จากการผลิตและจำหน่ายน้ำพริกกระสัง สมาชิกในชุมชนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

5.3.3 ชุมชนมีเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ชุมชนมีวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เข้มแข็ง ชุมชนมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง

5.3.4 เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างชุมชน ชุมชนบ้านโคกตาด้วงมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนอื่นๆ เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำน้ำพริก ชุมชนต่างๆ เรียนรู้และนำไปพัฒนาภูมิปัญญาการทำน้ำพริกของตนเอง

5.3.5 ตัวอย่างผลลัพธ์ น้ำพริกกระสังบ้านโคกตาด้วงได้รับรางวัลชนะเลิศจากการประกวดสินค้าโอท็อปหลายครั้ง น้ำพริกกระสังบ้านโคกตาด้วงมีวางจำหน่ายในร้านค้าสหกรณ์ ร้านสะดวกซื้อ ห้างสรรพสินค้า และตลาดออนไลน์ ชุมชนบ้านโคกตาด้วงมีการจัดงานเทศกาลน้ำพริกกระสังทุกปี ชุมชนบ้านโคกตาด้วงได้รับเชิญไปสาธิตการทำน้ำพริกกระสังในงานต่างๆ [7]

การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง ประสบความสำเร็จและส่งผลดีต่อชุมชนในหลายๆ ด้าน ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสังได้รับการอนุรักษ์และสืบทอด สมาชิกในชุมชนมีรายได้จากการผลิตและจำหน่ายน้ำพริกกระสัง ชุมชนมีเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างชุมชน

จากภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังสู่การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นไทยอย่างยั่งยืนก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชนสามารถจำแนกได้ 3 ด้าน ดังนี้

1) **มิติเศรษฐกิจ** การผลิตและจำหน่ายน้ำพริกกระสัง ช่วยสร้างรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชน โดยเฉพาะเกษตรกรผู้ปลูกวัตถุดิบ ผู้ประกอบการ และแรงงานท้องถิ่น ส่งผลดีต่อการกระจายรายได้และเศรษฐกิจฐานราก น้ำพริกกระสังกลายเป็นสินค้าโอท็อปที่โด่งดัง ดึงดูดนักท่องเที่ยว สร้างรายได้ให้กับธุรกิจท้องถิ่น เช่น ร้านอาหาร ร้านขายของฝาก ที่พัก ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง เปิดโอกาสให้เกิดธุรกิจใหม่ๆ เช่น ธุรกิจแปรรูปอาหาร ธุรกิจบริการการท่องเที่ยว ธุรกิจออนไลน์

2) **มิติสังคม** การสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง ช่วยรักษาเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่น สร้างความภาคภูมิใจให้กับสมาชิกในชุมชน กระบวนการผลิตและจำหน่ายน้ำพริกกระสัง ส่งเสริมการรวมกลุ่ม การทำงานร่วมกัน สร้างความสัมพันธ์ที่ดี และความสามัคคีในชุมชน รายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายน้ำพริกกระสัง ช่วยให้สมาชิกในชุมชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น เข้าถึงบริการสาธารณสุข การศึกษา และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ

3) **มิติสิ่งแวดล้อม** การผลิตน้ำพริกกระสัง นิยมใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาปลูกพืชแบบอินทรีย์ ลดการใช้สารเคมี รักษาสมดุลของระบบนิเวศ การผลิตน้ำพริกกระสัง ช่วยแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ลดปัญหาวัตถุดิบทางการเกษตรล้นตลาด สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกระสัง ดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ส่งเสริมกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตร สร้างรายได้ให้กับชุมชน โดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

6. อภิปรายผล

1) การศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง

การศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง เป็นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญานี้ วิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญ ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพล และวิเคราะห์ความต้องการของผู้เรียนรู้ ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา ช่วยให้เข้าใจภูมิปัญญานี้ เห็นภาพรวม และสามารถนำไปพัฒนาแนวทางการจัดการองค์ความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง

รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วงประกอบด้วย 5 ขั้นตอนคือ

- 1) รวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ รวบรวมเอกสาร ศึกษาข้อมูลจากแหล่งอื่นๆ
- 2) วิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์องค์ประกอบ ปัจจัยที่มีอิทธิพล ความต้องการของผู้เรียนรู้
- 3) พัฒนาสื่อการเรียนรู้ พัฒนาระบบการ พัฒนาสื่อที่หลากหลาย เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
- 4) เผยแพร่และประชาสัมพันธ์ เผยแพร่สื่อ ประชาสัมพันธ์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้
- 5) ประเมินผลและพัฒนา ประเมินผล พัฒนาปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพ

3) ผลที่เกิดขึ้นภายหลังการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วง

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกกระสังชุมชนบ้านโคกตาด้วงสามารถจำแนกออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้ [8]

- 1) ด้านเศรษฐกิจ สมาชิกในชุมชนมีรายได้ ชุมชนมีรายได้ เศรษฐกิจฐานรากเข้มแข็ง
- 2) ด้านสังคม รักษาภูมิปัญญา ชุมชนเข้มแข็ง คุณภาพชีวิตดีขึ้น
- 3) ด้านสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ แปรรูปผลผลิต ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

มุมมองจากรอบแนวคิดกระบวนการพัฒนา Soft Power ภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ที่จะสามารถนำพาน้ำพริกกระสังเป็น soft power ของชุมชนได้ ดังนี้

ในด้านเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม น้ำพริกกระสัง แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมไทย สะท้อนวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมายาวนาน วัตถุประสงค์ธรรมชาติ วิธีการปรุง และรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ ล้วนเป็นเสน่ห์ดึงดูดนักท่องเที่ยว

ด้านเรื่องราวและประวัติศาสตร์ น้ำพริกกระสัง มีเรื่องราวและประวัติศาสตร์ เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต การนำเสนอเรื่องราวเหล่านี้ ช่วยสร้างความเข้าใจ ดึงดูดผู้คน และสร้างความประทับใจ

ด้านความเชื่อและคุณค่า น้ำพริกกระสังเชื่อมโยงกับความเชื่อและคุณค่าของคนไทย สะท้อนความเคารพต่อธรรมชาติ ความสามัคคี และภูมิปัญญา

7. เอกสารอ้างอิง (References)

- [1] Boonyahana, I., & Srisang, S. (2020). Analysis of potential and development guidelines for local food in Sa Kaeo Province to promote community economy. Journal of Rajabhat Sa Kaeo University, 12(2), 37-50. (In Thai)
- [2] Srithong, S. (2019). Local agricultural wisdom of the Kuay people in Tha Phra Subdistrict, Mueang District, Sa Kaeo Province. Journal of Humanities and Social Sciences, Burapha University, 27(2), 1-17. (In Thai)



- [3] Bunma, I. (2018). Knowledge management model of local wisdom for local community development: A case study of Tha Phra Subdistrict, Mueang District, Sa Kaeo Province. *Journal of Nakhon Nayok Rajabhat University*, 10(2), 119-131. (In Thai)
- [4] National Science and Technology Development Agency. (2021). *Soft power of Thai food: Strategies for driving the creative economy*. Bangkok: National Science and Technology Development Agency. (In Thai)
- [5] Ministry of Culture. (2019). *Local wisdom: The foundation of Thai cultural heritage*. Bangkok: Ministry of Culture. (In Thai)
- [6] Office of Digital Economy Promotion. (2018). *Knowledge management models for local community development*. Bangkok: Office of Digital Economy Promotion. (In Thai)
- [7] Tourism Authority of Thailand. (2022). *Local food of 5 regions of Thailand*.
<https://mgronline.com/travel/detail/9660000047719>. (In Thai)
- [8] Department of Cultural Promotion. (2022). *Local wisdom*.
https://www.dla.go.th/upload/document/type2/2018/4/19841_1_1524043154534.pdf?time=1663516753583. (In Thai)