
การศึกษาและพัฒนารูปแบบเกษตรอินทรีย์ ของกลุ่มแม่บ้าน บ้านท่าศิลา อำเภотаตุ่ม

จังหวัดสุรินทร์ : ศึกษากรณีการทำข้าวหอม

Local Wisdom in Education and Development in Organic Farm Products

of Housewives' Group, Ban Thasila, Amphur Thatum, Surin : Case study

in Khao Iarm

อัจฉรีย์ มาลีหวล*

ฉัตรกมล อินทยุง*

อรวรรณ มิถุนดี*

บทคัดย่อ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่อง การศึกษาและพัฒนารูปแบบเกษตรอินทรีย์ ของกลุ่มแม่บ้าน บ้านท่าศิลา อำเภотаตุ่ม จังหวัดสุรินทร์ : กรณีศึกษาการทำข้าวหอม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ความเป็นมา และบริบทชุมชน บ้านท่าศิลา จังหวัดสุรินทร์ การศึกษาวิธีการถ่ายทอด การทำข้าวหอมจากอดีตจนถึงปัจจุบัน โดยการนำข้าวเกษตรอินทรีย์ และวัตถุดิบซึ่งเป็นผลผลิตมาจากธรรมชาติ และการพัฒนา การแปรรูป ข้าวหอมให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น รสชาติอร่อยหอมหวานมัน การเลือกพื้นที่ในการศึกษาการทำข้าวหอมแบบเจาะจง กลุ่มตัวอย่างได้แก่ ผู้จำหน่ายข้าวหอม จำนวน 10 ราย จากการศึกษา พบว่า การเผาข้าวหอม นั้น เป็นการรวมกลุ่มของแม่บ้าน โดยการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น จากอดีตจนถึงปัจจุบัน จากการสัมภาษณ์ ผู้ที่ผลิตและจำหน่ายส่วนมากเป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 35- 50 ปี มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนประมาณ 10,000- 25,000 บาท อาชีพหลักคือการทำนา ส่วนใหญ่ปลูกข้าวหอมมะลิ และข้าวเหนียว สำหรับการทำให้ข้าวหอม นั้นเป็นอาชีพเสริม ซึ่งสร้างชื่อเสียง และทำให้มีรายได้ มีเงินหมุนเวียนภายในหมู่บ้าน ประเภทของข้าวหอม ที่ทำในขณะนี้ มี 2 ประเภท ได้แก่ ข้าวหอมถั่วดำ ข้าวหอมใส่มะพร้าวอ่อน ชนิดของข้าวเหนียว ได้แก่ ข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวขาว การประกอบอาชีพทำข้าวหอมนั้นถ่ายทอดมาเป็นเวลา 25 ปี โดยการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ประชาชนชาวบ้าน เรียนรู้จากการจำในการทำอาชีพข้าวหอมเป็น

* อาจารย์ประจำ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

อาชีพที่สร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชน จึงควรอนุรักษ์ไว้ เพื่อสืบทอดคนรุ่นต่อไป สูตรการทำข้าวหลามยังไม่มี การเปลี่ยนแปลง ยังคงเป็นแบบดั้งเดิม แต่จะมีการทดลองและพัฒนาต่อไป ความต้องการของกลุ่มผู้ผลิตข้าวหลามนั้น อยากให้หน่วยงานทางราชการเห็นความสำคัญและให้การสนับสนุน จากข้อสุดท้ายปัญหาและอุปสรรค พบว่า ปัญหาการทำข้าวหลาม คือ ต้นทุนการผลิตสูง การขาดแคลนวัตถุดิบ และปัญหาด้านเศรษฐกิจ

คำสำคัญ : การพัฒนาการแปรรูปเกษตรอินทรีย์ / เกษตรอินทรีย์ / ข้าวหลาม / บ้านท่าศิลา

ABSTRACT

Local wisdom in education and development in organic farm products of housewives' group, Ban Thasila, Amphur Thatum, Surin : Case study in making Khao Larm.* The objective of the research was to study the background and the community of Ban Thasila. The researchers studied about how to make "Khao Larm" from the past to the present. Khao Larm was made of organic sticky rice and other natural ingredients and there was a development and another process to make Khao larm a better quality. The taste of Khao Larm is delicious, creamy and aromatic. The sampling population are random by specific sampling. The population of the Khao Larm makers are ten local people. The Khao Larm makers are ten local people. The Khao Larm makers are the group of the housewives who pass on the local wisdom from the past to the present. We interviewed the Khao Larm makers who are the housewives who are 35 - 50 years old. They can earn about 10,000 - 25,000 baht per month. The main occupation of these woman is farming. Most of them grow rice and the rice they grow in their farm is "Hom Mali Rice" and "Khao Niow" or sticky Rice. Khao Larm making is an additional income. This is a fame and an additional Support for financial circulation in the village. There are two kinds of Khao Larm making in this village. They are Khao Larm with black beans and Khao Larm with young coconuts. There two kinds of sticky rice which are black and white ones. Khao Larm making was passed on the generations for 25 years from their ancestors. Khao Larm making is an additional income for the community. It is worth preserving for the new generations. The recipe of Khao Larm making never changes. It is really traditional but there will be more experiments in making Khao Larm and to develop more. The need of Khao

Larm makers is the support from the governmental organizations. The problems and the obstacles and the obstacles of making Khao Larm is high capital and the lack of raw materials.

Key Word: Development in Organic Farm Products / Organic Farm / Khao Larm /

Ban Thasila

บทนำ

ประเทศไทยเป็นแหล่งภูมิปัญญาที่หลากหลาย ภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นมีอยู่ทั่วทุกภาค หรือมีในจังหวัดต่างๆ แม้แต่ชุมชนหรือท้องถิ่น ก็ยังพบว่าภูมิปัญญาที่จะประกอบอาชีพซึ่งเป็นหนทางที่จะนำรายได้มาสู่ตนเอง ครอบครัว และสังคม และภูมิปัญญาเหล่านั้นเป็นสิ่งที่มีความควรแก่การสืบสานให้เป็นมรดกตกทอดไปยังลูกหลาน หรือควรจะอนุรักษ์ภูมิปัญญาเหล่านั้นไม่ให้สูญหายไปจากสังคมไทย ซึ่งในปัจจุบันการดำเนินการสร้างความรู้การแลกเปลี่ยนความรู้การประยุกต์ใช้ความรู้ ยังไม่มีโครงสร้างและเป็นระบบที่ชัดเจน ทำให้การจัดการความรู้เป็นไปอย่างไม่มีหลักเกณฑ์ ยังไม่มีการแลกเปลี่ยนความรู้ให้เกื้อกัน ซึ่งแต่ละคนหรือแต่ละชุมชนต้องสร้างความรู้ใหม่ขึ้นใช้เองโดยไม่จำเป็น เพราะมีการทำงานซ้ำกับงานที่คนอื่นเคยทำไว้แล้ว หรือบางครั้งตกอยู่ในสภาพที่มีสารสนเทศท่วมท้น จนเกิดความสับสน แทนที่สารสนเทศนั้นจะช่วยให้การทำงานดีขึ้นและบางครั้งก็มีการปกปิดความรู้ หรือไม่มีความสนใจที่จะช่วยกันเพิ่มพูนความรู้ ดังนั้นการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาอาชีพในชุมชนจึงเป็นทางหนึ่งในการพัฒนาอาชีพและสามารถยกระดับความเป็นอยู่ของชุมชนได้

การประกอบอาชีพเกษตรกรรมในอดีตนั้น ได้รับการถ่ายทอดความรู้จากปู่ ย่า ตา ยาย พ่อ แม่ พี่น้องญาติ ตลอดจนเพื่อนบ้าน การประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นการรับมรดกของเกษตรกรจากบรรพบุรุษ ส่วนใหญ่เป็นการทำนา การปลูกพืช และการเลี้ยงสัตว์ ดังนั้น การเพาะปลูกข้าวจึงเป็นการปลูกพืชหลักของเกษตรกรไทยโดยทั่วไปจังหวัดสุรินทร์มีพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ในด้านเกษตรกรรมและมีความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ชาวสุรินทร์เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกันสอดคล้องกับธรรมชาติ มีวิถีการดำรงชีวิต การผลิตประเพณี วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่หลากหลายซึ่งเกิดการเรียนรู้จากปัญหาในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันของแต่ละท้องถิ่น การดำรงชีวิตตั้งอยู่บนฐานของเกษตรกรรมเพื่อยังชีพเป็นหลัก ชุมชนมีความสัมพันธ์แบบเครือญาติ ช่วยเหลือเกื้อกัน ซึ่งกันและกัน มีระบบเศรษฐกิจพื้นฐานที่ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนและแบ่งปันกันด้วยน้ำใจเอื้ออารี สามารถสร้างความพอใจให้กับครอบครัวและชุมชนได้ สังคมจึงมีความสุข แต่ในปัจจุบัน สภาพของทรัพยากรธรรมชาติของสิ่งแวดล้อมตกอยู่ในสถานะเสื่อมโทรม ประชากรเพิ่มจำนวนมากขึ้นมีการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้อย่างมากมายประกอบกับพื้นที่การประกอบอาชีพของประชากรลดลง ส่งผล

กระทบต่อสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในแต่ละด้านอันจะเป็นแนวทางการพัฒนาในอนาคตต่อไป

ปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าวได้มีการเพิ่มความหลากหลายของชนิดผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในประเทศ ส่วนตลาดต่างประเทศยังไม่ค่อยได้รับความเนื่องจากปัญหาด้านวัฒนธรรมการบริโภคและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่สามารถจูงใจผู้บริโภคมากเท่าที่ควรทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ข้าวสำคัญ ที่สามารถผลิตในเชิงอุตสาหกรรมได้ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จำพวกแป้งจากข้าวชนิดต่างๆ เส้นก๋วยเตี๋ยว ประเภทต่างๆ ขนม และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น หากพิจารณาแนวโน้มการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวของไทยในอนาคตแล้ว จะเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีโอกาสขยายตัวในอัตราสูง เนื่องจากปริมาณความต้องการใช้เป็นอาหารในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้นตามอัตราการขยายตัวของผู้บริโภค ประกอบกับความนิยมในตลาดต่างประเทศที่คาดว่าจะมี เพิ่มขึ้นทั้งจากคนไทยที่ไปทำงานในต่างทวีปและคนต่างประเทศที่หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์จากข้าวมากขึ้นดังนั้นประเทศไทยจึงควรให้ความสำคัญกับการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว เนื่องจากมีความได้เปรียบในเชิงวัตถุดิบที่มีศักยภาพการผลิตทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ นอกจากนี้ยังมีอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่สามารถรองรับผลผลิตส่วนเกินได้อีกด้วย

จังหวัดสุรินทร์เป็นจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย อาศัยอยู่ในชนบทและประกอบอาชีพการเกษตรด้วย การทำนาส่วนใหญ่เป็นแหล่งผลิตข้าวเหนียว ข้าวหอมมะลิที่ใหญ่ที่สุดในโลกและมีชื่อเสียงที่สุด มีลักษณะหอม ขาว ยาวและนุ่ม (เกษมศักดิ์ แสนโกชน์, 2544 : 2-3)

การเกษตรอินทรีย์โดยการนำของผู้นำราชการจังหวัดได้ขานรับนโยบายดังกล่าวด้วยการประกาศนโยบาย “สุรินทร์เมืองเกษตรอินทรีย์ ปลอดภัยและมีสุขภาพดี” เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2542 เพื่อแก้ไขปัญหาสำคัญของจังหวัด คือ จนและเจ็บ โดยมีวัตถุประสงค์ คือ

1. เพื่อลดต้นทุนการผลิต
2. เพื่อให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคมีสุขภาพอนามัยดี
3. เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารทั้งภายในครอบครัว ชุมชน ประเทศ และการเป็นครัวอาหารของโลก
4. เพื่อฟื้นฟูระบบนิเวศน์ให้ยั่งยืนตลอดไป
5. เพื่อแก้ไขวิกฤตเศรษฐกิจของประเทศ โดยลดการนำเข้าปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดศัตรูพืชและกำจัดวัชพืช
6. เพื่อเตรียมความพร้อมในการแข่งขันการค้าและการกีดกันทางการค้าในตลาดการค้าเสรี

โดยการดำเนินการเกษตรอินทรีย์ของจังหวัดสุรินทร์มีอุดมการณ์ในการยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง (Self – Sufficiency Economy) ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว คือการพึ่งพาตนเองและยืนอยู่บนขาของตนเอง และผลักดันให้เกิดการขับเคลื่อนกระบวนการเรียนรู้และการลงมือปฏิบัติให้เป็นรูปธรรม ให้เกิดเป็น “เกษตรอินทรีย์ วิถีสุรินทร์”

และเพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการเรียนรู้ในยุคของสังคมบนพื้นฐานของการวิจัย (Research-based Society) หรือสังคมบนพื้นฐานของความรู้ (Knowledge - based Society) ที่ความรู้เป็นปัจจัยที่จำเป็นต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและการขับเคลื่อน การเปลี่ยนแปลงของสังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ เป็นสถาบันการศึกษาที่ผ่านการสั่งสมงานวิชาการและงานวิจัยมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน และได้มีนโยบายที่สนับสนุนงานด้านวิชาการและการสนับสนุนงานวิจัยมาโดยตลอด มีนักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญในเฉพาะสาขาวิชาที่หลากหลาย จึงน่าจะเป็นองค์กรที่นำความรู้ไปสู่ชุมชนได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามการปล่อยอิสระให้เกิดงานวิจัยที่กระจัดกระจายตามความอิสระทางความคิดของนักวิจัยและอาจได้ผลงานวิจัยที่จำเป็นและไม่จำเป็นต่อการพัฒนาท้องถิ่น และความต้องการของผู้ใช้ข้อมูล งานวิจัยเป็นงานที่ต้องลงทุนและเป็นเงินลงทุนที่สูง จึงก่อให้เกิดความสูญเสียของทุนทางสังคมอย่างไม่จำเป็น

ตำบลท่าศิลา แต่เดิมนั้น เป็นชื่อของหมู่บ้าน มีอยู่ 4 หมู่บ้าน การสัญจรไป-มาเป็นทางเกวียน เป็นจุดที่เป็นเส้นทางผ่านระหว่างอำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด อำเภอท่าตูม อำเภอรัตนบุรี เพื่อเดินทางเข้าสู่จังหวัดสุรินทร์ เป็นจุดพักระหว่างทาง จึงถูกเรียกขานว่าท่าศิลา (ศิลาแปลว่าหิน)

ต่อมาเส้นทางเกวียนสายนี้ได้ปรับเปลี่ยนเป็นทางลาดยาง เพื่อสะดวกในการสัญจรไป-มา มีรถประจำทางวิ่งผ่าน จากเดิมการเดินทางต้องอาศัยช้าง ม้า วัว และควายเทียมเกวียน ปัจจุบันในแต่ละวันมีรถวิ่งผ่านเป็นจำนวนมาก จึงเป็นหนทางของชาวบ้านตำบลท่าศิลา ได้คิดค้นสูตรการทำข้าวหลาม และได้พัฒนาขึ้นเรื่อยมา จากภูมิปัญญาของชาวบ้าน ก่อนหน้านั้นได้ทำรับประทานกันในครัวเรือน แบ่งปันบ้านญาติ และบ้านใกล้เคียง และเวลามีเทศกาลงานต่าง ๆ

ดังนั้น บ้านท่าศิลา ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ ได้มีการพัฒนาโครงการเกษตรอินทรีย์ มีการรวมกลุ่มแม่บ้าน โดยการนำข้าวเกษตรอินทรีย์มาแปรรูป ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากข้าวเหนียว มาแปรรูปเป็นข้าวหลาม ซึ่งมีส่วนผสมเป็นผลผลิตที่มาจากเกษตรอินทรีย์ ได้แก่ มะพร้าว ถั่วดำ ถั่วลิสง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน กลุ่มเกษตรกร ตำบลท่าศิลา ได้มีการทำข้าวหลามมาตั้งแต่โบราณ โดยการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาคิดแปลงเพื่อทำเป็นขนมหรืออาหารว่าง การทำข้าวหลามในช่วงเทศกาลงานต่าง ๆ การทำข้าวหลามนั้น ส่วนผสมของข้าวหลามนั้นมีสูตรที่ไม่ยุ่งยาก ซึ่งมีวัตถุดิบ ได้แก่ ข้าวเหนียว มะพร้าว ถั่วลิสง และน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักนำบรรจุลงในกระบอกไม้ไผ่ แล้วจากนั้นนำไปเผาไฟด้วยฟืนไม้ การเผาข้าวหลามแต่ก่อน

นั้นบ้านท่าศิลา มีการเผาข้าวหลามช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จใหม่ ๆ อยู่ในระหว่างเดือนตุลาคม พฤศจิกายน และเดือนธันวาคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูหนาว แต่ละครอบครัว จะมานั่งผิงไฟ ตอนเย็นช่วงที่รับประทานอาหารเย็นเสร็จ และอีกช่วงตอนใกล้จะเช้า ในสมัยก่อนอากาศหนาว ชาวบ้านต้องอาศัยเตาผิงเพื่อให้ร่างกายได้รับความอบอุ่น กิจกรรมของแต่ละครอบครัวจะมีการหุงต้ม และทำกับข้าว เช่น มีการปิ้งข้าวจี การเผาเผือก เผามัน และการเผาข้าวหลามรับประทานกันในขณะที่นั่งผิงไฟ ในฤดูหนาวเป็นช่วงระหว่างที่ชาวบ้านเก็บเกี่ยวข้าวใหม่พอดี เรียกช่วงนี้ว่าเป็นข้าวใหม่ปลามัน ข้าวที่เก็บเกี่ยวใหม่จะมีกลิ่นหอม รสชาติดี ทั้งข้าวเหนียว และข้าวหอมมะลิที่ปลอดสารเคมี ข้าวจะมีเมล็ดใหญ่ ขาว หอมนุ่ม ทำให้ข้าวหอมมะลิมียชื่อเสียงในระดับจังหวัด และในระดับประเทศ

ในการเผาข้าวหลามของหมู่บ้านท่าศิลาจังหวัดสุรินทร์ มีมาตั้งแต่โบราณที่ทำสืบทอดกันต่อ ๆ มา จนสู่ยุคปัจจุบัน การเผาข้าวหลามแต่ละจังหวัดมีความแตกต่างกัน ทั้งรสชาติ ความอร่อย ตลอดจนความนิยม แต่ละท้องถิ่นจะมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง

ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาโดยการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ของกลุ่มแม่บ้าน ท่าศิลา ว่ามีการพัฒนาข้าวหลามตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน โดยใช้วัตถุดิบจากเกษตรอินทรีย์ ที่มีอยู่ในชุมชนนั้นทำอย่างไร เพื่อเป็นการอนุรักษ์การแปรรูปข้าวเกษตรอินทรีย์ให้เป็นที่นิยมและเพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักโดยทั่วกัน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. ศึกษาประวัติศาสตร์ บริบทชุมชนบ้านท่าศิลา
2. ศึกษาวิธีการถ่ายทอดการทำข้าวหลามจากอดีตจนถึงปัจจุบัน
3. เพื่อพัฒนาผลผลิตในการแปรรูปข้าวหลามจากผลผลิตของเกษตรอินทรีย์เพื่อให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาและพัฒนาการถ่ายทอดภูมิปัญญาของกลุ่มแม่บ้าน บ้านท่าศิลา ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ กรณีศึกษาการทำข้าวหลาม การวิจัยครั้งนี้มุ่งวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) โดยศึกษาแบบสำรวจ (Survey Study) ด้านวิธีการสัมภาษณ์ (Interview)

1. ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านบ้านท่าศิลา ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 35 คน
2. กลุ่มตัวอย่างการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านที่นำเอาผลิตผลข้าวเกษตรอินทรีย์นำไปแปรรูปเป็นข้าวหลามจำนวน 10 คน

3. ตัวแปรที่ศึกษา คือ ความคิดเห็นกับความต้องการการนำผลผลิตข้าวเกษตรอินทรีย์นำมาแปรรูป
กรณีศึกษาการทำข้าวหลาม
4. ระยะเวลาในการศึกษาการวิจัยในครั้งนี้ เป็นการศึกษาและพัฒนารูปแบบการแปรรูป กรณีศึกษาการทำข้าว
หลาม ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2549 – พฤษภาคม 2550

สรุปผลการวิจัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่อง การศึกษาและพัฒนารูปแบบเกษตรอินทรีย์ ของกลุ่มแม่บ้าน บ้านท่าศิลา อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ : กรณีศึกษาการทำข้าวหลาม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ บริบท ชุมชน บ้านท่าศิลา จังหวัดสุรินทร์ การศึกษาวิธีการถ่ายทอด การทำข้าวหลามจากอดีตจนถึงปัจจุบัน และการพัฒนา การแปรรูป ข้าวหลามให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยการเลือกพื้นที่ในการศึกษาการเผาข้าวหลาม แบบเจาะจง ได้แก่กลุ่มผู้จำหน่ายข้าวหลาม จำนวน 10 ราย จากการศึกษา พบว่า การเผาข้าวหลามนั้น เป็นการรวมกลุ่มของแม่บ้าน โดยการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น จากอดีตจนถึงปัจจุบัน จากแบบสัมภาษณ์ ผู้ที่ผลิตและจำหน่ายเป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 35- 50 ปี รายได้ต่อเดือน ประมาณ 10,000- 25,000 บาท อาชีพหลักคือการทำนา ส่วนใหญ่ปลูกข้าวหอมมะลิ และข้าวเหนียว สำหรับการเผาข้าวหลาม เป็นอาชีพเสริม ซึ่งสร้างชื่อเสียง และทำให้มีรายได้ ทำให้มีเงินหมุนเวียนภายในหมู่บ้าน ประเภทของข้าวหลาม ที่ทำในขณะนี้ มี 2 ประเภท ได้แก่ ข้าวหลามถั่วดำ ข้าวหลามใส่มะพร้าวอ่อนชนิดของข้าวเหนียว ได้แก่ ข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวขาว การประกอบอาชีพทำข้าวหลามนั้นถ่ายทอดมาเป็นเวลา 25 ปี โดยการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ปราชญ์ชาวบ้าน เรียนรู้จากการจำ เป็นต้น ในการทำอาชีพข้าวหลามเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน จึงควรอนุรักษ์ไว้ สืบทอดคนรุ่นต่อไป สูตรการทำข้าวหลามยังไม่มีเปลี่ยนแปลง แต่จะมีการพัฒนาต่อไป แต่ต้องมีหน่วยงานทางราชการให้การสนับสนุน ในการพัฒนารูปแบบข้าวหลามเกษตรอินทรีย์ยังไม่ได้รับการพัฒนาและเป็นที่ยอมรับจากคนทั่วไป ยังเป็นแบบดั้งเดิมอยู่ จากข้อสุดท้ายปัญหาและอุปสรรค พบว่า ปัญหาและอุปสรรคการทำข้าวหลาม ได้แก่ การขาดแคลนข้าวเหนียว ต้องนำเข้าจากต่างจังหวัดต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น จากเดิมผลิตผลที่ได้ส่วนใหญ่มาจากเกษตรอินทรีย์ เช่น ข้าวเหนียว น้ำตาล มะพร้าว ถั่วลิสง ถั่วดำ ถั่วแดง ส่วนวัตถุดิบส่วนใหญ่ เช่น กระจับอกไม้ไฟ ตอนนี้ต้องสั่งซื้อจากต่างจังหวัดเช่นกันจากเดิมหาได้เองจากป่าธรรมชาติ ทำให้ค่าใช้จ่ายสูงขึ้น รวมทั้งมะพร้าวและน้ำตาลซึ่งราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ การเผาข้าวหลามขณะนี้ยังไม่ได้รับการสนับสนุนจากทางราชการอย่างเต็มที่และต่อเนื่อง

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

1. ข้าวหลาม เก็บไว้บริโภคได้ประมาณ 2-3 วัน ถ้าจำหน่ายไม่หมดของเสียทำให้ต้องทิ้งไป รายได้ลดลง
2. ต้นทุนสูง เพราะวัตถุดิบทุกอย่างนำเข้ามาจากแหล่งอื่น เช่น ไม้ไผ่ ข้าวเหนียว เป็นผลให้ราคาจำหน่ายสูงขึ้น
3. ไม่มีหน่วยงานทางราชการให้การสนับสนุนอย่างจริงจังและต่อเนื่อง
4. ผู้ผลิตไม่ยอมพัฒนาหรือเปลี่ยนสูตรการทำข้าวหลามยังคงเป็นรูปแบบเดิม

แนวคิดเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านจากอดีตถึงปัจจุบัน

การศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับการทำข้าวหลามของบ้านท่าศิลา อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ โดยการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน พบว่า

1. กลุ่มตัวอย่างทั้ง 10 กลุ่ม มีความคิดเห็นในการถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยมุ่งเน้นในเรื่องการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเป็นแหล่งการเรียนรู้
2. ประชาชนชาวบ้าน เห็นว่า ควรจัดให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม เพื่อการอนุรักษ์ไว้

ข้อเสนอแนะ

1. การทำข้าวหลามของบ้านท่าศิลา อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ ควรมีการสาธิตการเผาข้าวหลามบริเวณสองข้างทางเพราะจะทำให้ได้ของใหม่ สด น่ารับประทาน ควรมีการสาธิตให้ผู้ที่ผ่านมา-มาได้เห็นวิธีการเผาบริเวณใกล้กับที่จำหน่าย เพื่อเป็นการเรียกร้องความสนใจ ผู้ผ่านไปมาได้ชมทุกขั้นตอนการผลิต
3. ควรศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้าน ข้อมูลความรู้จากผู้ทรงคุณวุฒิ ประชาชนชาวบ้าน เพื่อนำกระบวนการถ่ายทอดที่มีประโยชน์นำมาถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น
4. ควรมีหน่วยงานทางราชการให้การสนับสนุน ส่งเสริมอาชีพ เพื่อเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างจริงจังและต่อเนื่อง
5. ควรมีตลาดบอกรวันที่ผลิต และวันหมดอายุ ชื่อร้านที่ผลิตจำหน่าย และหน่วยงานของราชการที่รับผิดชอบในเขตนั้นรับรองการผลิตให้ได้มาตรฐานการผลิต จากแหล่งที่เชื่อถือได้ ทำให้สินค้ามีคุณภาพมากขึ้น
6. บ้านท่าศิลา ควรมีการจัดงานเทศกาลทำบุญประจำปีของข้าวหลาม หรือเป็นกิจกรรมอื่น ให้ชุมชนได้มีส่วนร่วม มีกิจกรรมร่วมกันให้เป็นที่รู้จัก และเพื่อปลูกฝังลูกหลานที่จากบ้านไป กลับถิ่นบ้านเกิด มีโครงการสำนึกรักบ้านเกิด เพื่อให้ได้ร่วมกิจกรรมในชุมชน
7. การใช้สื่อต่าง ๆ ช่วยในการประชาสัมพันธ์ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ ฯลฯ

ข้อเสนอแนะงานวิจัยครั้งต่อไป

สำหรับการวิจัยครั้งต่อไปควรมีการศึกษาการทำข้าวหลาม และคิดค้นสูตรใหม่ หรือศึกษาการทำข้าวหลามของไทยที่มีชื่อเสียงในระดับประเทศ หรือการทำวิจัยเชิงเปรียบเทียบของแต่ละท้องถิ่นในประเทศไทย และประเทศเพื่อนบ้าน