

ข้าวปุ้นขาว: ความเปลี่ยนแปลง และการดำรงอยู่ในสังคมสมัยใหม่

E-San Rice Noodle: Change and Existence in Modern Society.¹

วรฉัตร วรวิรรณ²

เบญจวรรณ บุญโทแสง³

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเปลี่ยนแปลงของวิถีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นขาวและการดำรงอยู่ของวิถีข้าวปุ้นขาว ภายใต้ความเป็นสังคมสมัยใหม่ ข้อมูลที่ใช้ในบทความนี้ได้มาจากการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และไม่มีส่วนร่วม ซึ่งจากการศึกษาพบว่า ในอดีตข้าวปุ้นขาวเป็นอาหารที่ผูกโยงเข้ากับงานบุญประเพณีสำคัญต่างๆ โดยมีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน และใช้แรงงานคนจำนวนมาก จึงนิยมทำเฉพาะในงานบุญสำคัญที่ผู้คนในชุมชนมีกิจกรรมร่วมกันเท่านั้น ข้าวปุ้นขาวจึงไม่ใช่อาหารที่มีการบริโภคกันในวิถีชีวิตประจำวันทั่วไป อย่างไรก็ตาม เมื่อวิถีคิดของการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นการพัฒนาความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจภายใต้ฐานคิดของระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม ส่งผลให้ข้าวปุ้นขาวกลายเป็นอาหารที่ผลิตเพื่อการค้า จากอาหารในงานบุญกลายเป็นอาหารที่สามารถบริโภคกันโดยทั่วไป มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย มีการปรับปรุงรสชาติให้มีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลายมากขึ้น ดังนั้น ข้าวปุ้นขาวในสังคมสมัยใหม่ จึงเป็นการ

¹บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง “ข้าวปุ้นขาว: ความเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคของชุมชน” (2559) ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด

²ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาจารย์ประจำสาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ คณะนิติรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด

³ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาจารย์ประจำสาขาวิชารัฐศาสตร์ คณะนิติรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด

ปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตเพื่อการดำรงอยู่ที่สอดคล้องกับวิถีของสังคมและการบริโภคที่เปลี่ยนไป

คำสำคัญ: ข้าวปุ้นขาว, การผลิตและการบริโภค, สังคมสมัยใหม่, ทฤษฎี

Abstract

This article aimed to study the changes of E-San rice noodle (Kow Poon Sow) in the way of production and consumption and the existence in modern society. The data used in this article is based on qualitative research, which is a way to collect data by interviews and participatory and non-participant observation. The study found that; in the past, E-San rice noodle was a favorite food associated with the important traditions. The production was complex and used many workers, then it was only in the religious ceremony that people in the community had activities together. However, when Thailand country development focuses on developing economic growth under the concept of capitalist economy. As a result, E-San rice noodle was turned into a commercial food from the food in the religious ceremony becomes a food that can be eaten in general. The modern technologies be used and the taste is improved in order to meet the needs of more diverse consumers. So, E-San rice noodle in modern society is adjust of the way of production for existence that conforms to the way of society and consumption change.

Keywords: E-San Rice Noodle (Kow Poon Sow), Production and Consumption, Modern Society, Capitalism.

บทนำ

ภายใต้กระบวนการพัฒนาประเทศ ตั้งแต่อดีตจวบจนถึงปัจจุบัน ประเทศไทยก้าวเข้าสู่สังคมแห่งความทันสมัย วิถีชีวิตของผู้คนอยู่ในสังคมแห่งการแลกเปลี่ยนเชิงเศรษฐกิจ การแข่งขันทางการตลาด การค้าและลงทุน ซึ่งมีมิติของการพัฒนาเช่นนี้ ส่งผลให้วิถีการผลิตและการบริโภคของผู้คนเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมชนบทที่ปรับเปลี่ยนจากวิถีการผลิตแบบพอเพียงชีพไปสู่วิถีการผลิตที่มุ่งเน้นการแลกเปลี่ยนในเชิงการค้า ซึ่งผู้ผลิตและผู้ซื้อ/ ผู้บริโภคกลายเป็นกลไกสำคัญในกระบวนการ ผ่านการใช้เงินตราเป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยน วิธีการผลิตในสังคมสมัยใหม่ปัจจุบันจึงกลายเป็นวิถีที่ถูกปรับเปลี่ยน อันส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตชุมชนอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ไม่เว้นแม้แต่วิถีการผลิตและวิถีการบริโภคอาหาร หนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ก็ปรากฏรูปของการเปลี่ยนแปลงอย่างกว้างขวาง ซึ่งเป็นเงื่อนไขที่ส่งผลต่อการดำรงอยู่ตามวิถีดั้งเดิมของชุมชน เช่นเดียวกันกับวิถีการผลิตและวิถีการบริโภค “ขนมจีน” ที่ในภาษาอีสานเรียกกันว่า “ข้าวปุ้นขาว”⁴

โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าวปุ้นขาวในตำบลพนมไพร อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด พื้นที่สำคัญที่สะท้อนให้เห็นการผลิตและการบริโภคที่เปลี่ยนรูปไป จาก “วิถีดั้งเดิม” สู่ “วิถีสมัยใหม่” ท่ามกลางเป้าหมายและกระบวนการของพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นการพัฒนาด้านเศรษฐกิจเป็นหลัก ข้าวปุ้นขาวพนมไพรจึงกลายเป็นอาณาบริเวณของการเปลี่ยนแปลงทางอาหารที่สะท้อนทั้งการผลิตและการบริโภค บนฐานความเชื่อดั้งเดิมของชุมชนที่ยึดโยงกับงานบุญประเพณีอีสาน สู่การผลิตและการบริโภคบนฐานความเชื่อสมัยใหม่ที่ยึดโยงกับการค้าและเงินตราในเชิงพาณิชย์ ทำให้ข้าวปุ้นขาวพนมไพรอาหารในวิถีชีวิตของชุมชนถูกปรับเปลี่ยน ให้กลายเป็นเพียงสินค้าเพื่อการจำหน่ายแลกเปลี่ยนเดียวกับอาหารชนิดอื่นๆ ที่ปรากฏตัวในท้องตลาดปัจจุบัน ซึ่งสามารถซื้อหา

⁴ ข้าวปุ้นขาวคือ ขนมจีนที่มีการใช้มือในกระบวนการผลิตและการบริโภค ซึ่งคำว่า “ขาว” ในภาษาอีสาน สะท้อนนัยยะของจับโกยข้าวปุ้น (ขนมจีน) ขึ้นจากน้ำในกระบวนการผลิตและใช้มือชาวเส้นข้าวปุ้นขึ้นจากภาชนะอาหารเพื่อรับประทาน

ได้มาโดยง่าย ปราศจากคุณค่าและความหมายในทางความเชื่อดั้งเดิมอันเป็นรากเหง้า
ของชุมชน

คำถามการวิจัย

ความเปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นขาวของชุมชนเป็น
อย่างไร และวิถีของข้าวปุ้นขาวดำรงอยู่อย่างไรในมิติของความเป็นสังคมสมัยใหม่

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาความเปลี่ยนแปลงของวิถีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นขาวและ
การดำรงอยู่ของวิถีข้าวปุ้นขาวภายใต้ความเป็นสังคม

แนวคิดทฤษฎีในการวิจัย

การเปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตและการบริโภคของสังคมย่อมเป็นผลมาจาก
หลายสาเหตุและปัจจัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งอันเกิดจากปัจจัยของการพัฒนาทาง
เศรษฐกิจและสังคม ซึ่งผลักดันให้วิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในสังคมเปลี่ยนแปลงไปจาก
เดิมสู่การเป็นผู้ผลิตและผู้บริโภคในสังคมสมัยใหม่ เมื่อกล่าวถึงสภาวะความเป็น
สมัยใหม่ (Modernity) หรือที่เรียกว่า “ยุคหลังจารีตหรือประเพณีนิยม” (Post-
Traditional) ซึ่งเป็นช่วงสมัยของการเปลี่ยนผ่านจากยุคศักดินามาสู่ยุคความเป็น
สมัยใหม่ การเข้าสู่ระบบทุนนิยม อุตสาหกรรมนิยม ความเป็นโลกวัตถุซึ่งสภาวะความ
เป็นสมัยใหม่นั้น อาจถือกำเนิดขึ้นนับตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา โดยเป็นผล
มาจากการปฏิวัติอุตสาหกรรมและพัฒนาการทางการเมือง สภาวะความเป็นสมัยใหม่
จึงได้เข้ามาแทนที่โลกในอดีต ในฐานะเป็นสังคมซึ่งไม่ได้เชื่อมโยงกับจารีตประเพณี วิถี
ปฏิบัติ ความคาดหวัง และความเชื่อที่แสดงให้เห็นถึงลักษณะทางประวัติศาสตร์ สังคม
เกิดความเปลี่ยนแปลงอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะการก่อรูประบบเศรษฐกิจแบบทุน
นิยม (Capitalism Economics) ซึ่งสภาวะของโลกทุนนิยมปรากฏในรูปของการผลิต
สินค้า การมีกรรมสิทธิ์ในทุนเอกชน แรงงานรับจ้างที่ไร้สมบัติ และระบบชนชั้น

(Best, 2001: 195-196) ดังนั้น สภาวะของความเป็นสมัยใหม่กับระบบทุนนิยม จึงสะท้อนภาพของกันและกัน ไม่อาจจะแยกออกจากกันได้ สภาวะเช่นนี้ จึงสัมพันธ์กับการศึกษาความเปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตและการบริโภคชาวปุ่นขาว ภายใต้ความสังคมสมัยใหม่ที่มีวิถีทุนนิยมกำกับอยู่เบื้องหลัง

สำหรับวิถีการผลิตและการบริโภคชาวปุ่นขาวในสังคมสมัยใหม่นั้น หากจะอธิบายให้เห็นในความสัมพันธ์เชิงแนวคิด/ ทฤษฎีแล้ว สามารถเชื่อมโยงกับรูปแบบสังคมที่เรียกว่า “สังคมแมคโดนัลด์” (The McDonalldization of society) ซึ่งเน้นความเป็นเหตุเป็นผลในรูปแบบหลักเหตุผลที่เป็นทางการ ผ่านแนวคิดของการบริหารจัดการร้านอาหารจานด่วน McDonald's (Ritzer, 1996: 578, 2001: 199-201) อันเป็นภาพสะท้อนการบริหารจัดการบนหลักความเป็นเหตุเป็นผลขององค์กร และสถาบันต่างๆ ที่นำมาใช้กันอย่างแพร่หลายของสังคมโดยหลักการสำคัญของความเป็นแมคโดนัลด์ (McDonalldization) วางอยู่บนพื้นฐานความเป็นเหตุเป็นผล ใน 4 องค์ประกอบ กล่าวคือ 1) ประสิทธิภาพ (Efficiency) เป็นวิธีการที่ดีที่สุดในการตอบสนองความต้องการอย่างมีประสิทธิภาพและลูกค้าพึงพอใจ โดยเน้นผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการให้บริการลูกค้าและการบริหารจัดการ ด้านการให้บริการลูกค้า จะให้ความสำคัญกับความรวดเร็วในการบริการ ตามลักษณะของอาหารจานด่วนและถือเป็นหัวใจสำคัญของการบริการ 2) การคำนวณได้ (Calculability) เป็นการให้ความสำคัญกับเรื่องเงินและเวลาเป็นหลัก เน้นที่ปริมาณของสินค้าและบริการ โดยมีแนวคิดพื้นฐานที่เชื่อในเรื่องปริมาณมาก หรือของจำนวนมาก หรือขนาดใหญ่กว่าเป็นสิ่งที่ดี (Bigger is better) เนื่องจากทำให้ลูกค้ามีความรู้สึกคุ้มค่ามากกว่า 3) การคาดการณ์ได้ (Predictability) คือ การที่ลูกค้าสามารถจะคาดการณ์ได้อย่างแม่นยำว่า สินค้าและบริการจะเป็นอย่างไรแม้ว่าจะต่างเวลา เพราะสินค้าและบริการทุกขั้นตอนจะมีลักษณะเหมือนเดิม ไม่มีความแตกต่าง 4) การควบคุม (Control) กล่าวคือ เป็นการควบคุมระบบการบริหารจัดการ โดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่ใช่มนุษย์ (Non-Human Technology) เช่น การใช้เครื่องจักรทำหน้าที่แทนแรงงานคน

วิธีการดำเนินการวิจัย

คณะผู้วิจัยเลือกใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ทั้งนี้เพื่อให้สามารถตอบคำถามการวิจัย และวัตถุประสงค์การวิจัยได้อย่างลุ่มลึก อันประกอบไปด้วยขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. การกำหนดพื้นที่ในการศึกษา

การเลือกพื้นที่ในการวิจัยครั้งนี้เป็นการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Selection) โดยเลือกชุมชนที่มีการทำชาว์ปูนขาวมาอย่างยาวนาน และมีชื่อเสียงในการทำชาว์ปูนขาวจนกลายเป็นสินค้าและเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนในปัจจุบัน จึงทำให้ผู้วิจัยเลือกที่จะศึกษาวิถีชาว์ปูนขาวของชาว์ชุมชนตำบลพนมไพร อำเภอนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด

2. การกำหนดผู้ให้ข้อมูลหลัก

ภายหลังจากได้ทำการศึกษาค้นคว้าจากตำราและเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดความเข้าใจและเกิดความชัดเจน ในด้านบริบทของการศึกษาแล้ว จึงได้ลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลจากบุคคลต่างๆ ซึ่งคณะผู้วิจัยได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) ในการสัมภาษณ์ จำนวนทั้งสิ้น 16 คน โดยเป็นการเลือกแบบเจาะจงและแบบบังเอิญ อันประกอบไปด้วย

- 1) พัฒนาการชุมชนอำเภอนมไพร จำนวน 1 คน
- 2) ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 1 คน
- 3) ผู้อาวุโสของชุมชนที่ทราบความเป็นมาของชาว์ปูนขาว จำนวน 2 คน
- 4) ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต และผู้จัดจำหน่ายชาว์ปูนในชุมชน จำนวน 6 คน
- 5) ผู้บริโภคในท้องถิ่นและผู้บริโภคต่างท้องถิ่น จำนวน 6 คน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความเปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตข้าวปุ้นชาว ณ ตำบลพนมไพร อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด แบ่งออกเป็น ระยะ 3 ดังนี้

ระยะที่ 1 ศึกษาข้อมูลบริบทชุมชน แนวนโยบายของรัฐด้านการพัฒนาชุมชนจากหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด และสำนักงานเขตเทศบาลตำบลพนมไพร อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด นอกจากนี้ ยังได้รวบรวมข้อมูล วัฒนธรรมการผลิตข้าวปุ้นชาวโดยการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) จากการลงพื้นที่ร้านข้าวปุ้นชาว โดยคณะผู้วิจัยเป็นลูกค้าในการบริโภคข้าวปุ้นชาว และเก็บข้อมูลควบคู่กันไป

ระยะที่ 2 สัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) โดยคณะผู้วิจัยกำหนดประเด็นการสัมภาษณ์ความเปลี่ยนแปลงของวิถีการผลิตและการบริโภคออกเป็น 3 ประเด็นหลัก ได้แก่ 1) ประเด็นความเป็นมาของข้าวปุ้นชาว ความสัมพันธ์ของวิถีการผลิตและการบริโภคในวิถีชีวิตประจำวันและในวิถีประเพณีชุมชน โดยสัมภาษณ์จากผู้อาวุโสในชุมชนที่สามารถให้ข้อมูลในเชิงลึกได้ รวมไปถึงผู้ประกอบการร้านค้าในฐานะของผู้ที่เคยรับการถ่ายทอดวิธีการทำข้าวปุ้นชาวจากบรรพบุรุษ 2) ข้าวปุ้นชาวในระยะปรับเปลี่ยน ซึ่งเป็นช่วงรอยต่อระหว่างวิถีการผลิตและการบริโภคแบบดั้งเดิมและแบบใหม่ โดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านค้า ผู้จัดทำหน่ายข้าวปุ้นในชุมชน ผู้บริโภคในท้องถิ่น และผู้บริโภคต่างท้องถิ่น และ 3) ข้าวปุ้นชาวสมัยใหม่ ซึ่งเป็นช่วงที่ข้าวปุ้นชาวอยู่ภายใต้ความเป็นสังคมสมัยใหม่อันมีระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมขับเคลื่อนสังคมอย่างเต็มตัว โดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านค้าข้าวปุ้นชาวในตำบลพนมไพร อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด รวมถึงผู้บริโภคในท้องถิ่นและผู้บริโภคต่างท้องถิ่น

ระยะที่ 3 จัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการผลิตข้าวปุ้นชาว โดยคณะผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ ณ ร้านค้าผู้ประกอบการข้าวปุ้นชาวแห่งหนึ่งในตำบลพนมไพร เพื่อเข้าใจขั้นตอน วิธีการ และกระบวนการผลิตข้าวปุ้นชาว ด้วยการสาธิตการผลิตข้าวปุ้นชาวทั้งแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ปัจจุบัน ซึ่งในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ร่วมกับการสัมภาษณ์และพูดคุยอย่างไม่เป็น

ทางการ (Informal Interview) กับผู้ประกอบการร้านค้าดังกล่าวในระหว่างการทำปฏิบัติการทำข่าวป่วนชาว

4. การได้มาของข้อมูล

1. การสังเกต (Observation) ใช้วิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เช่น การเป็นลูกค้าในการรับประทานข้าวปุ้นชาว โดยการสังเกตปรากฏการณ์และบรรยากาศของผู้บริโภคข้าวปุ้นชาว และร้านค้าที่มีการจัดจำหน่ายข้าวปุ้นชาว ส่วนการสังเกตแบบมีส่วนร่วม เกิดขึ้นจากกระบวนการจัดทำข่าวป่วนชาว และการบริโภคข้าวปุ้นชาวร่วมกับขั้นตอนของการสัมภาษณ์

2. การสัมภาษณ์ (Interview) ใช้การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) โดยใช้แนวคำถามประกอบการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) ซึ่งมีประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ของรัฐที่เกี่ยวข้องกับงานพัฒนาชุมชน ผู้อาวุโสของชุมชน ผู้รู้ความเป็นมาของข้าวปุ้นชาว ผู้ประกอบการร้านข้าวปุ้นชาว และผู้บริโภคข้าวปุ้นชาวในบรรยากาศที่เป็นกันเอง

5. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ กรอบแนวคิดในการวิจัย แนวคำถามประกอบการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง แบบจดบันทึกภาคสนาม (Field Notes) กล้องถ่ายรูป เทปบันทึกเสียง ซึ่งการสังเกตจะใช้การจดบันทึกและการถ่ายภาพเป็นหลัก เช่น กิจกรรมการทำข้าวปุ้นชาวและนัายาข้าวปุ้น ส่วนการสัมภาษณ์ใช้แบบบันทึกเสียงเป็นหลัก จากนั้นนำข้อมูลมาจัดหมวดหมู่ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

6. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล โดยนำเอาข้อมูลที่ได้จากการค้นคว้า ทั้งจากเอกสาร หนังสือ ตำรา ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ มาทำการสังเคราะห์และจัดให้เป็นระบบแล้วจึงตีความเชื่อมโยงและหาความสัมพันธ์ของข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา เพื่ออธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นจริง โดยบทความนี้ เน้นการวิเคราะห์และตีความผ่าน

แนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม แนวคิดความเป็นสมัยใหม่ (Modernity) และทุนนิยม (Capitalism) โดยเชื่อมโยงความสัมพันธ์ที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชาวปู้นชาวในสังคมสมัยใหม่

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยในบทความนี้ได้จำแนกยุคสมัยของวิถีการผลิตและการบริโภคชาวปู้นชาวออกเป็น 3 ช่วงเวลาด้วยกัน ได้แก่ 1) วิถีการผลิตและการบริโภคชาวปู้นชาวยุคดั้งเดิม (พ.ศ. 2500-2520) 2) วิถีการผลิตและการบริโภคชาวปู้นชาวยุคเปลี่ยนผ่าน (พ.ศ. 2521-2540) 3) วิถีการผลิตและการบริโภคยุคสมัยใหม่ (พ.ศ. 2541 เป็นต้นมา) นอกจากนี้ ในประเด็นสุดท้ายของผลการวิจัยในบทความนี้ ยังเป็นการนำเสนอให้เห็นการปรับตัวเพื่อการดำรงอยู่ของชาวปู้นชาวในสังคมสมัยใหม่อีกด้วย

1. วิถีการผลิตและการบริโภคชาวปู้นชาวยุคดั้งเดิม (พ.ศ. 2500-2520)

ในวิถีการผลิตแบบดั้งเดิมนั้น ชาวปู้นชาวมักรวมวิธีการผลิตต้องพึ่งพาแรงงานคนเป็นหลัก เพราะยังไม่มีอุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องมือนำมาช่วยหรืออำนวยความสะดวกใดๆ ดังเช่นวิธีการทำชาวปู้นชาวในปัจจุบัน การทำชาวปู้นชาวจึงไม่ใช่เรื่องง่าย และเป็นเรื่องที่ต้องพิถีพิถันและใส่ใจในทุกรายละเอียดขั้นตอน ดังคำสัมภาษณ์ผู้ผลิตชาวปู้นชาวที่กล่าวถึงการทำชาวปู้นชาว

“...ในตอนนวดแป้งต้องคอยเติมน้ำต้มสุก เพื่อช่วยคนไม่ให้แป้งติดกันภาชนะ แล้วต้องนวดจนได้แป้งเหนียวพอดี เพราะถ้าเหนียว แป้งเหนียวหรือละจนเกินไปจะมีผลต่อการบีบชาวปู้น ถ้าแป้งเหนียวมาก การบีบก็ยาก และเส้นชาวปู้นอาจจะจับตัวเป็นก้อนได้ แต่ถ้าแป้งละจนเกินไป เส้นชาวปู้นก็จะขาดและจะได้เส้นสั้นๆ นอกจากนี้ การบีบเส้นชาวปู้น ก็ต้องใช้ประสบการณ์และการสังเกตว่า จะทำยังไงกับเพื่อน จะยกเพื่อน สายเพื่อน หรือบีบเพื่อนอย่างไร จึงจะได้เส้นสั้น เส้นยาว หรือเส้นใหญ่ เส้นเล็ก เช่น ถ้าเราอยากได้เส้นใหญ่ ก็บีบเพื่อน

ใกล้ๆ กับหม้อน้ำร้อน น้ำต้ม แต่ถ้าอยากได้เส้นเล็ก ก็ให้ยกเพื่อนสูง ขึ้นมาหน่อยแล้วค่อยบีบ...” (สัมภาษณ์: มาลัย)

จะเห็นได้ว่ากรรมวิธีการผลิตข้าวปุ้นชาวในยุคดั้งเดิมนั้น ในทุกขั้นตอนจะใช้แรงงานฝีมือทำด้วยมือ (Manual) โดยข้าวปุ้นชาวจะต้องทำขึ้นจากแป้งที่ผ่านการหมักเท่านั้น ซึ่งต้องอาศัยขั้นตอนและระยะเวลาในการทำแป้งหลายวัน ผู้ที่ทำข้าวปุ้นชาวจึงต้องมีความอดทนและพิถีพิถันในทุกขั้นตอน ทั้งในขั้นตอนการตำข้าว การหมักแป้ง การนวดแป้ง การบีบเส้นข้าวปุ้น หรือแม้แต่การชาวเส้นข้าวปุ้นรวมไปกับการใช้เครื่องมือที่คิดค้นขึ้นจากภูมิปัญญา อย่างเช่น “เพื่อน” ซึ่งเป็นอุปกรณ์สำหรับบีบเส้นข้าวปุ้น โดยประดิษฐ์จากการนำสิ่งที่มีอยู่ในท้องถิ่น สะดวก หาง่าย ดังนั้น การผลิตข้าวปุ้นในยุคดั้งเดิม จึงต้องอาศัยฝีมือและความชำนาญค่อนข้างมาก ผู้ที่สามารถทำข้าวปุ้นได้จึงต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ เทคนิควิธีการ และประสบการณ์ในการทำเป็นอย่างดี จึงจะได้เส้นข้าวปุ้นที่มีความเหนียว นุ่ม และมีรสชาติดี

นอกจากนี้ ข้าวปุ้นชาวในยุคดั้งเดิม ยังมีกรรมวิธีการผลิตที่ยุ่งยาก ต้องใช้แรงงานคนในชุมชนมาร่วมมือกัน ภายใต้การแบ่งงานกันอย่างเหมาะสม เช่น คนใส่ข้าวสารในครก คนตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง คนนวดแป้ง คนตากแป้ง คนม่แป้ง คนต้มน้ำ คนบีบแป้ง คนทำเพื่อน คนตักเส้นข้าวปุ้น คนจับเส้นข้าวปุ้น และอื่นๆ ซึ่งหน้าที่ที่หลากหลายเหล่านี้ทำให้เกิดกระบวนการทำงานด้วยความร่วมแรงร่วมใจและความช่วยเหลือเกื้อกูลของชุมชนจึงจะสามารถผลิตข้าวปุ้นชาวได้สำเร็จ ส่วนกรรมวิธีการทำนํ้ายาหรือนํ้าแกงข้าวปุ้นแบบดั้งเดิม จะไม่มีการทำนํ้ายาที่หลากหลายซับซ้อน จะเป็นเพียงนํ้าต้มสุกหรือนํ้าร้อน แล้วนำมาปรุงรสด้วยนํ้าปลา พริก และนํ้าตาลตามความต้องการของผู้รับประทาน การผลิตข้าวปุ้นชาวจึงให้ความสำคัญกับการทำตัวเส้นข้าวปุ้นเป็นหลัก หากทำเส้นได้ดีมีรสชาติอร่อย นํ้ายาข้าวปุ้นก็ไม่ต้องปรุงเพิ่มมากนัก ความอร่อยในการรับประทานข้าวปุ้นชาวจึงขึ้นอยู่กับเส้นข้าวปุ้นมากกว่านํ้ายาข้าวปุ้นนั่นเอง

สำหรับวิถีการบริโภคข้าวปุ้นชาวในอดีตนั้น ได้ผูกโยงอยู่กับความหมายและคุณค่าของวัฒนธรรมและประเพณี เพราะการบริโภคในยุคเดิมมักเกิดขึ้นในโอกาสพิเศษในงานบุญประเพณีเท่านั้น ไม่มีขาย ไม่สามารถซื้อหามาบริโภคได้ตามใจชอบ เนื่องด้วย

ความยากลำบากในขั้นตอนการผลิตที่ต้องใช้แรงงานฝีมือ แรงงานคนจำนวนมาก และใช้เวลาค่อนข้างนานในการผลิต หากมีงานบุญประเพณีจึงจะได้รับประทานข้าวปุ้นขาว และการบริโภคข้าวปุ้นขาวแบบดั้งเดิมนั้นจะอาศัยมือในการรับประทาน ในลักษณะที่ใช้มือจับโกยหรือชาวเส้นข้าวปุ้นขึ้นมาใส่ปาก คำว่า “ขาว” จึงสะท้อนยั้งกระบวนการผลิตข้าวปุ้นที่ใช้มือชาวเส้นข้าวปุ้นขึ้นจากน้ำ และกระบวนการบริโภคที่ชาวเส้นข้าวปุ้นใส่ปากนั่นเอง

จากที่กล่าวมาข้างต้น ในวิถีการบริโภคทำให้เห็นว่า ความหมายของการบริโภคข้าวปุ้นขาวมิใช่การบริโภคในฐานะที่เป็นอาหารเพื่อหล่อเลี้ยงร่างกายเท่านั้น หากแต่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่แบกรับเอาสัญลักษณ์ทางสังคมไว้ด้วย ข้าวปุ้นขาวจึงมีความหมายในฐานะเป็นอาหารเชิงวัฒนธรรม ความหมายในการเป็นอาหารบุญเพื่อถวายพระและเลี้ยงแขกเหรื่อที่มาร่วมงานบุญประเพณี ภายใต้ความเชื่อว่ารับประทานแล้วจะได้บุญอีกด้วย ในสังคมยุคเดิม ข้าวปุ้นขาวจึงเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางจิตใจต่อทั้งตัวผู้ผลิตและผู้รับประทานนั่นเอง

2. วิถีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นขาวยุคเปลี่ยนผ่าน (พ.ศ. 2521-2540)

เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป โลกของความทันสมัยภายใต้วิถีคิดแบบวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีได้เข้ามามีบทบาทต่อวิถีชีวิตของคนในชุมชน อันส่งผลให้สังคมเกิดความเปลี่ยนแปลง และวิถีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นขาวที่เดิมเคยเป็นเรื่องของวัฒนธรรมบนวิถีชุมชนก็เกิดการปรับเปลี่ยนตามไปด้วยอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ข้าวปุ้นขาวจึงถูกผลิตขึ้นภายใต้ความเป็นสมัยใหม่ที่แตกต่างจากอดีต โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีการนำเทคโนโลยีอันทันสมัยมาช่วยอำนวยความสะดวกในขั้นตอนการไม่แป้งและนวดแป้ง เพื่อให้การผลิตทำได้ง่าย สะดวก และรวดเร็วมากยิ่งขึ้น

กระบวนการผลิตและการบริโภคเริ่มปรากฏให้เห็นความเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจน โดยเริ่มมีการทำเครื่องมือสำเร็จรูปเข้ามาใช้ในหลายขั้นตอน มีการปรับเปลี่ยนขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยมากขึ้น และมีเทคนิคที่แตกต่างออกไปจากยุคดั้งเดิม หากแต่กรรมวิธีหลักๆ ก็ยังคงคล้ายคลึงกับยุคดั้งเดิม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำแป้งข้าวปุ้นที่เป็นแป้งหมัก โดยนำมาแป้งมาตำและผ่านกระบวนการหมัก ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาพอสมควร วิถีการผลิตข้าวปุ้นขาวในยุคเริ่มเปลี่ยนแปลงหรือยุคเปลี่ยนผ่านนี้

มีการนำเครื่องโม่มาใช้ในการโม่แป้ง โดยต้องคอยเติมน้ำลงไปเพื่อให้แป้งละเอียดและไม่ได้ติดเครื่องโม่จนแป้งที่ได้เป็นแป้งเปียก หลังจากนั้นจึงนำแป้งไปกรองด้วยผ้าไนลอน เพื่อแยกกากแป้งที่ไม่ละเอียดและพวกรำข้าวที่ปนเปื้อนออก แล้วคอยนำแป้งดังกล่าวใส่ถังหมักไว้นาน 3-4 วัน และเปลี่ยนน้ำทุกวันเพื่อล้างกลิ่นอับที่เกิดจากการหมักออกไป เมื่อหมักแป้งได้ตามกำหนดแล้ว จึงจะสามารถนำแป้งไปนวดด้วยเครื่องนวด จนแป้งมีลักษณะเหนียวและจับตัวเป็นก้อน นวดจนได้แป้งได้ที่จึงนำไปใส่ที่พักแป้ง และนำใส่ผิวนบิบเส้นข้าวปุ้นต่อไป

สำหรับน้ำยาข้าวปุ้นขาวในยุคสมัยเปลี่ยนผ่านจะนิยมนำยาน้ำต้มผัก และน้ำยาปลาร้าหรือน้ำยาป่า จึงสะท้อนให้เห็นถึงอิทธิพลของวิทยาศาสตร์ที่ส่งผ่านความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการ ซึ่งคำนึงถึงคุณค่าทางอาหารและสารอาหารที่ร่างกายต้องการ ภายใต้ความคิดเกี่ยวกับอาหารที่ดีต้องมีสารอาหารครบหมู่ น้ำยาข้าวปุ้นขาวจึงถูกพัฒนาและประยุกต์เพื่อตอบสนองความรู้นี้ โดยการคิดค้นน้ำยาขึ้นมาใหม่ ไม่ใช่เพียงนำต้มที่ใส่เครื่องปรุงรสตามความต้องการของผู้บริโภคอีกต่อไป หากแต่เป็นการทำน้ำยาน้ำต้มผัก ที่เกิดจากการนำมาเอาผักนานาชนิดที่หาง่ายในท้องถิ่นมาต้มหรือลวกกับน้ำเปล่า เติมปลาร้าเครื่องปรุงสำคัญของชาวอีสาน เพื่อให้มีสารอาหารประเภทเกลือแร่และวิตามินครบถ้วน ทั้งยังมีรสชาติเข้มข้น จัดจ้าน และอร่อยถูกใจผู้บริโภค ส่วนผักที่ผ่านการลวกหรือต้มแล้วนั้นก็นำไปรับประทานเป็นเครื่องเคียง ข้าวปุ้นขาว หรือแม้แต่กับน้ำยาปลาร้าหรือน้ำยาป่าก็เช่นกัน ความรู้ทางโภชนาศาสตร์ได้ทำให้ผู้ผลิตคิดค้นกรรมวิธีการทำน้ำยาที่นำเอาเนื้อสัตว์คือ ปลาช่อน เข้ามาเป็นส่วนผสมหลัก เพราะหาง่ายในท้องถิ่นและราคาไม่แพงที่สำคัญยังให้คุณประโยชน์ต่อร่างกายด้วยสารอาหารประเภทโปรตีนอีกด้วย

สำหรับวิถีการบริโภค ถึงแม้ว่าในยุคเปลี่ยนผ่านนี้จะมีการใช้มือแทนการใช้ช้อนเพื่อชาวข้าวปุ้นใส่ปาก เพื่อรับประทานเหมือนในยุคดั้งเดิม แต่วิถีการบริโภคในยุคนี้ก็เริ่มปรากฏการใช้ช้อนและส้อมรับประทานกันมากขึ้น อันเป็นผลจากความรู้สมัยใหม่ที่คำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยของการบริโภค และที่สำคัญ การบริโภคในยุคสมัยนี้เริ่มสามารถหารับประทานได้ง่ายมากขึ้น เพราะเริ่มมีผลิตเพื่อจำหน่ายมากขึ้น การบริโภคข้าวปุ้นขาวจึงไม่ได้ถูกผลิตขึ้นในงานบุญบั้งไฟหรือบุญประเพณีของชุมชนอีก

ต่อไป แต่ผู้บริโภคสามารถจะซื้อข้าวปุ้นชาวรับประทานได้ตามหาบเร่ที่เดินขายอาหารในชุมชน หรือร้านค้าเล็กๆ ในชุมชนที่ขายข้าวปุ้นชาว

3. วิธีการผลิตและการบริโภคยุคสมัยใหม่ (พ.ศ. 2541 เป็นต้นมา)

กรรมวิธีการผลิตเส้นข้าวปุ้นชาวในยุคใหม่ค่อนข้างมีความสะดวกสบายและอาศัยระยะเวลาที่รวดเร็วในการผลิต ทั้งนี้เนื่องจากข้าวปุ้นชาวมียุคใหม่ทั้งแบบที่ทำจากแป้งหมักและแป้งสด ซึ่งมีกลิ่นและรสชาติแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของผู้บริโภคว่าจะเลือกรับประทานแบบใด ข้าวปุ้นชาวมัยใหม่จึงไม่จำเป็นต้องเป็นแป้งหมักที่อาศัยความชำนาญและระยะเวลาในการผลิตแต่อย่างใด ที่สำคัญในปัจจุบันที่สังคมเปลี่ยนแปลงไปสู่การผลิตเพื่อขายเป็นหลัก ด้วยระยะเวลาที่จำกัดและมาตรฐานของรสชาติที่ต้องทำข้าวปุ้นชาวให้เหมือนกันในทุกครั้งเพื่อให้ถูกใจผู้บริโภคนั้น จึงมีกระบวนการในการทำแป้งข้าวปุ้นสำเร็จรูปจำหน่ายอย่างแพร่หลาย โดยที่ผู้ผลิตไม่จำเป็นต้องหมักแป้งเองเหมือนในอดีต ซึ่งต้องใช้ความพิถีพิถัน ใช้เวลานาน และใช้แรงงานจำนวนมาก ข้าวปุ้นชาวในยุคสมัยใหม่จึงถูกผลิตขึ้นจากแป้งสำเร็จรูปแทบทั้งหมด เพื่อให้ทันเวลา ทันขาย และประหยัดกำลังแรงงาน รสชาติของเส้นข้าวปุ้นชาวจึงมีความคล้ายคลึงกันอย่างมาก แตกต่างจากในอดีตที่แต่ละคนแต่ละชุมชนที่ผลิตข้าวปุ้นชาวจะมีเอกลักษณ์ของตนเอง ทั้งสีเส้น ขนาดเส้น ความยาวเส้น หรือแม้แต่รสชาติของเส้นก็ตาม เมื่อแป้งข้าวปุ้นได้ถูกทำให้กลายเป็นสิ่งสำเร็จรูปในโลกสมัยใหม่ กรรมวิธีหรือวิธีการผลิตเส้นข้าวปุ้นจึงถูกลดความสำคัญลงไปพร้อมๆ กับการหันมาให้ความสนใจกับตัวน้ำยาข้าวปุ้นที่ผู้ค้าจะมุ่งเน้นคิดค้นให้เกิดความหลากหลายเอาใจผู้บริโภค ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการร้านค้าท่านหนึ่งกล่าวว่า

“การทำเส้นข้าวปุ้นและน้ำยาข้าวปุ้นเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมาก มันมีเครื่องมือเครื่องมือและของสำเร็จรูปเข้ามาช่วยพอสมควร อย่างในส่วนของการทำเส้นข้าวปุ้นก็จะนำแป้งสำเร็จรูปมานึ่งในสุกแล้วก็จะใช้เครื่องนวด นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นก็นำแป้งที่นวดมาบิเป็นเส้นด้วยเครื่องบิเส้นข้าวปุ้นลงในน้ำที่ร้อนจัด อย่างนี้มันก็ทุ่นแรงไปเยอะ เพราะมันสะดวกสบายขึ้นไม่เหมือนเมื่อก่อนที่ต้องทำ

เองหมด ในส่วนของการทำน้ายาข้าวปุ้นก็เช่นกัน มันก็ต้องเปลี่ยนแปลง”(สัมภาษณ์: ประคอง)

มากไปกว่านั้น กระบวนการผลิตข้าวปุ้นชาวยุคสมัยใหม่ นอกจากการนำเครื่องจักร เครื่องมือ และส่วนผสมสำเร็จรูปมาใช้แล้ว เส้นข้าวปุ้นชาวยังมีรูปร่างหน้าตาที่แตกต่างออกไป บางร้านอาจมีการเติมแต่งสีสันท้ายสีผสมอาหารหรือสีจากดอกไม้หรือพืชสมุนไพรต่างๆ เพื่อให้เส้นข้าวปุ้นมีความสวยงาม น่ารับประทาน และดึงดูดใจผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น เทคโนโลยีและองค์ความรู้สมัยใหม่จึงกลายมาเป็นปัจจัยเกื้อหนุนการผลิต ตั้งแต่กรรมวิธีการผลิตเส้นข้าวปุ้น การบีบนวดเส้นข้าวปุ้น และการทำน้ายาข้าวปุ้นและเครื่องเคียง

ข้าวปุ้นชาวภายใต้กระแสการบริโภคสมัยใหม่ยังส่งผลให้ผู้คนประกอบอาหารเองน้อยลง และความเร่งด่วนของชีวิตที่รีบเร่งต่อการทำงานตามตารางเวลา ยังผลักดันให้ข้าวปุ้นชาวสามารถอำนวยความสะดวกต่อผู้บริโภคได้อย่างทันท่วงที ทำให้ข้าวปุ้นชาวกลายเป็นอาหารที่ผู้บริโภคทุกคนสามารถเข้าถึงได้ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นผู้บริโภคในชุมชนและนอกชุมชน ภายใต้ระบบการซื้อขายด้วยเงินสด ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการร้านข้าวปุ้นชาว ที่ว่า

“กลุ่มลูกค้าที่มาทานข้าวปุ้นชาวที่ร้านมีหลายประเภท ทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัดมีทั้งลูกค้าประจำและลูกค้ากลุ่มใหม่ แต่ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นชาวพนมไพร นิยมรับประทานข้าวปุ้นชาวเป็นประจำ บางรายรับประทานแทนอาหารมื้อกลางวัน และบางรายจะทานอาทิตย์ละ 2-3 ครั้ง ตามความต้องการของผู้บริโภคเอง การกินข้าวปุ้นชาวจะกินเป็นประจำ ไม่เฉพาะในงานบุญประเพณี เพราะในความคิดส่วนตัวคิดว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่และชาวพนมไพรชอบกินข้าวปุ้นชาว เพราะทานง่าย อร่อย สะดวกหาซื้อทานได้ง่าย เส้นข้าวปุ้นมีความเหนียวนุ่ม ไม่เปื่อยง่าย ทานได้ ทุกเวลา ทานทุกเพศทุกวัย” (สัมภาษณ์: ชวนพิศ)

4. การปรับตัวเพื่อการดำรงอยู่ของข้าวปุ้นชาวในสังคมสมัยใหม่

ปฏิเสธไม่ได้ว่าข้าวปุ้นชาว ถูกผลักเข้าสู่บริบทของระบบทุนนิยมสมัยใหม่ ความหมายและคุณค่าของข้าวปุ้นชาวเกิดการปะทะประสานระหว่าง วิถีดั้งเดิมในการผลิตเพื่อยังชีพ และวิถีใหม่ในการผลิตเพื่อการค้าหรือจำหน่าย ส่งผลให้ข้าวปุ้นชาวที่มีความเป็นมายาวนานผ่านยุคสังคมดั้งเดิมได้เกิดการเปลี่ยนแปลง เมื่อต้องก้าวเข้าสู่ระบบการผลิตเพื่อการค้า ความหมายใหม่และการดำรงอยู่ของข้าวปุ้นชาวในระบบทุนนิยมจึงปรากฏให้เห็นอย่างชัดเจนในหลายประการ ดังต่อไปนี้

4.1) ข้าวปุ้นชาวในความหมายของการผลิตเพื่อการค้า การผลิตข้าวปุ้นชาวในระบบทุนนิยมสมัยใหม่ ได้แปรสภาพวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมจากการผลิตเพื่อทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงสมาชิกในชุมชน และเลี้ยงแขกหรือที่มาร่วมงานบุญประเพณี ไปสู่การผลิตรูปแบบใหม่เพื่อการค้า ภายใต้สภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามวิถีคิดของระบบทุนนิยม ข้าวปุ้นชาวจึงกลายเป็นสินค้าและบริการที่ถูกขยายพื้นที่ในการผลิตไปสู่พื้นที่นอกชุมชน ในฐานะของอาหารชนิดหนึ่งที่พร้อมจะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคเอกชนเดียวกับอาหารชนิดอื่นๆ เมื่อข้าวปุ้นชาวต้องทำหน้าที่ในการรองรับความต้องการและความพึงพอใจของผู้บริโภค ข้าวปุ้นชาวจึงต้องปรับเปลี่ยนตนเองเพื่อให้อยู่รอดในสังคมสมัยใหม่ ฉะนั้น กระบวนการผลิตข้าวปุ้นชาวจึงไม่สามารถจะดำรงอยู่ด้วยวิถีดั้งเดิมทั้งหมด โดยมีการปรับตัวด้วยการปรับเปลี่ยนขั้นตอนปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ และปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เพื่อให้ผู้ผลิตสามารถจะผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคอย่างรวดเร็วและมีมาตรฐาน ทั้งนี้เพื่อให้ข้าวปุ้นชาวยังสามารถดำรงอยู่ในฐานะอาหารของชุมชนอีสานที่ได้รับความนิยมในสังคมปัจจุบัน

กระบวนการผลิตข้าวปุ้นชาวเพื่อการค้าได้เกิดการปรับเปลี่ยนค่อนข้างมาก จนยากที่จะเห็นการผลิตตามวิถีดั้งเดิมเหมือนในอดีต ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวปรากฏให้เห็นอย่างน้อย 4 ประการด้วยกัน กล่าวคือ

ประการแรก การผลิตที่อาศัยวัตถุดิบสำเร็จรูป การผลิตข้าวปุ้นชาวในปัจจุบันไม่ได้มีการนำข้าวสารมาตำเป็นแป้ง นวดแป้ง และหมักแป้งเช่นในอดีต เนื่องจากกระบวนการดังกล่าวต้องอาศัยระยะเวลายาวนาน อาศัยฝีมือ อาศัยความพิถีพิถันในการผลิต อาศัยเทคนิควิธีการเฉพาะตัว ซึ่งในปัจจุบันจะใช้แป้งสำเร็จรูป

จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป เพื่อให้ผู้ผลิตสามารถนำแบ่งสำเร็จรูปที่ใช้ได้เลยทันที โดยไม่ต้องเสียเวลาและเสียแรงงานในการเตรียมแบ่ง ขั้นตอนการทำแบ่งข้าวปุ้นจึงหายไปจากวิถีข้าวปุ้นชาวโดยสิ้นเชิง หลงเหลือไว้แต่เพียงผู้ผลิตในบางรายที่ยังคงนำมาแบ่งมาผ่านกรรมวิธีเฉพาะของตนเองอีกเล็กน้อย เพื่อให้เส้นข้าวปุ้นที่ผลิตออกมามีความพิถีพิถันมากขึ้น และเพื่อเป็นการสร้างเอกลักษณ์ของรูปลักษณะ สี กลิ่น และรสชาติของข้าวปุ้นชาวในแบบฉบับของตนเองไว้ การผลิตข้าวปุ้นชาวสมัยใหม่จึงเป็นเพียงการนำแบ่งข้าวปุ้นสำเร็จรูป มาทิ้งให้สุกก่อนจะเข้าสู่ขั้นตอนการนวดแบ่ง ดังนั้น ในการผลิตข้าวปุ้นชาวยุคปัจจุบัน จึงเป็นการผลิตที่อาศัยวัตถุดิบสำเร็จรูป ลดขั้นตอนการผลิตเพื่อให้เกิดความรวดเร็วทันกับการผลิต เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคนั่นเอง

ประการที่สอง การผลิตที่อาศัยอุปกรณ์ เครื่องมือ และนวัตกรรมที่ทันสมัย ผู้ผลิตในปัจจุบันสามารถหาซื้อเครื่องมือหรืออุปกรณ์การทำข้าวปุ้นชาวได้จากร้านค้าทั่วไป โดยที่ไม่ต้องประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเอง ซึ่งเป็นการประหยัดเวลาและกำลังแรงงานในกระบวนการผลิตที่สำคัญ อุปกรณ์เครื่องมือดังกล่าวนี้มีแนวโน้มที่จะมีลักษณะคล้ายคลึงกัน เนื่องจากการผลิตที่มาจากโรงงานเดียวกัน ทำให้ผู้ผลิตข้าวปุ้นชาวไม่สามารถผลิตข้าวปุ้นชาวในแบบฉบับที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองเหมือนที่ผ่านมาได้ เครื่องมืออุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการผลิตข้าวปุ้นชาวอย่างกว้างขวางก็คือ การนำเครื่องนวดแบ่งมาใช้ทดแทนการนวดแบ่งด้วยมือ การใช้กะโพงพักแบ่งที่มีต่อท่อไปยังเฟือนบิบเส้นข้าวปุ้น และมีปั๊มควบคุมการไหลของแบ่งทดแทนการใช้มือตักแบ่งลงเฟือนที่ละรอบๆ การใช้เฟือนสมัยใหม่บิบเส้นข้าวปุ้นแทนการใช้เฟือนแบบดั้งเดิมที่เป็นเฟือนผ้า เฟือนกระป๋อง หรือเฟือนไม้ที่ผู้ผลิตจะผลิตขึ้นด้วยตนเอง โดยการเจาะรูตามขนาดที่ตนเองต้องการ หรือแม้แต่เครื่องบิบเส้นข้าวปุ้นอัตโนมัติทดแทนการใช้มือบิบ ฉะนั้น เส้นข้าวปุ้นที่ได้จากการผลิตยุคปัจจุบันจึงถูกทำให้มีความเป็นมาตรฐานเดียวกัน โดยไม่ต้องอาศัยแรงกายและฝีมือแบบดั้งเดิม ความสะดวกสบายที่เกิดขึ้นได้กลายเป็นเงื่อนไขให้ผู้ผลิตทุกรายในปัจจุบันต้องเลือกใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือสำเร็จรูปที่ทันสมัยมาใช้ในการผลิต ซึ่งถือเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิต ยิ่งไปกว่านั้น ยังสะท้อนให้เห็นภาพการขยายตัวของระบบอุตสาหกรรม ซึ่งทำให้เกิดผู้ผลิตเครื่องจักรและอุปกรณ์เพื่อจำหน่ายแก่ผู้ผลิตข้าวปุ้นชาว ซึ่งถือเป็นห่วงโซ่ทางการผลิตที่ครบวงจร

ประการที่สาม การผลิตเพื่อให้เป็นสินค้าบนฐานคิดการจัดกา
จัดการทางการตลาด ข้าวปุ้นชาวถูกจัดวางไว้ในปริมณฑลของวิธีการผลิตเพื่อให้ข้าว
 ปุ้นชาวมียฐานะเป็นสินค้าชนิดหนึ่งในระบบการค้าการลงทุน ด้วยการมุ่งเน้นไปที่การ
 ปรับปรุงการผลิตให้ดีขึ้น และยังเป็นการปรับตัวให้สามารถสร้างหรือสนองตอบความพึง
 พอใจของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกระบวนการผลิตข้าวปุ้นชาวปรากฏให้เห็น
 ความพยายามในการใช้วัตถุดิบทดแทน เพื่อลดต้นทุนการผลิตหรือการสร้างกำไรจาก
 การค้าให้แก่ผู้ผลิต อาทิเช่น การปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการทำนํ้ายาข้าวปุ้นชาว จากเดิมที่
 เคยใช้ปลาช่อนเป็นวัตถุดิบ แต่ในปัจจุบันได้หันมาใส่ปลาทุสทดแทน เพราะนอกจาก
 ปลาทุสจะมีรสชาติอร่อยมากกว่าแล้ว ปลาทุสยังมีราคาถูกกว่า ในขณะที่ปลาช่อนกลับมี
 ราคาแพง ซึ่งจะทำให้ผู้ผลิตมีต้นทุนสูงขึ้น ได้กำไรน้อยลง

ประการที่สี่ การผลิตเพื่อรองรับความหลากหลายในความต้องการของผู้บริโภค เมื่อการผลิตข้าวปุ้นชาวสมัยใหม่ เป็นกระบวนการผลิตเพื่อ
 ตอบสนองความต้องการผู้บริโภค ฉะนั้นการผลิตข้าวปุ้นชาวจึงมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบ
 และกรรมวิธีในการผลิต ภายใต้ความหลากหลายของรสชาติสร้างความพึงพอใจ
 ของผู้บริโภคที่หลากหลายนั่นเอง ข้าวปุ้นชาวในวิถีสมัยใหม่จึงเป็นอาหารที่ผ่านการ
 ประยุกต์กรรมวิธีหรือขั้นตอน ทั้งในส่วนของเส้นข้าวปุ้นชาว นํ้ายาข้าวปุ้น และผักเคียง
 สำหรับเส้นข้าวปุ้นนั้น สามารถทำให้เกิดความแปลกใหม่สะดุดตาและเพิ่มคุณค่าทาง
 อาหาร ผ่านสีเส้นที่หลากหลาย เช่น สีม่วง สีเขียว สีเหลือง สีแดง เป็นต้น ซึ่งการ
 ปรับเปลี่ยนให้เส้นข้าวปุ้นมีสีเส้นที่สวยงามนี้ได้มาจากสีของพืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพร
 ตามธรรมชาติ อันเป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหารและความน่าสนใจทางการบริโภคมาก
 ขึ้น เช่น สีแดงจากกระเจี๊ยบ สีม่วงจากอัญชัน สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากฟักทอง
 เป็นต้น ข้าวปุ้นชาวในปัจจุบันจึงสามารถจะตอบสนองความต้องการและรสนิยมของ
 ผู้บริโภค ซึ่งสามารถจะเลือกบริโภคได้ตามความชอบนั่นเอง นอกจากนี้ ในมิติของนํ้ายา
 ข้าวปุ้น ผู้ผลิตยังคิดค้นนํ้ายาที่แตกต่างกันออกไปจากอดีต เพื่อให้ผู้บริโภคมีทางเลือกในการ
 บริโภคมากขึ้น นํ้ายาข้าวปุ้นจึงพบได้ในหลายลักษณะขึ้นอยู่กับรสนิยมและความเชื่อ
 ของผู้คนในแต่ละสังคม แตกต่างจากการทำข้าวปุ้นชาวในอดีตที่ต้องรับประทานควบคู่
 กับน้ำดื่มสุกหรือนํ้าร้อนปรุงรสด้วยนํ้าปลา พริก และนํ้าตาล

4.2) ข้าวปุ้นชาวในวิถีอาหารเพื่อการค้า เมื่อระบบเศรษฐกิจเพื่อการค้าที่ทำให้ข้าวปุ้นชาวกลายเป็นเครื่องมือของระบบการตลาดแบบทุนนิยม โดยกลไกการตลาดที่เกิดขึ้นเป็นกระบวนการที่พยายามลดทอนระบบความคิดแบบดั้งเดิม และแทนที่ด้วยการก่อรูประบบความคิดใหม่ให้กับคนในชุมชน วิถีข้าวปุ้นชาวในปัจจุบันจึงผูกพันอยู่กับการพึ่งพิงระบบตลาดที่มุ่งเน้นการสร้างคามพึงพอใจในตัวสินค้าให้ได้ตามความคาดหวังของผู้บริโภคให้มากที่สุด การบริโภคของมนุษย์จึงผูกพันอยู่กับการเลือกบริโภคที่มุ่งเน้นไปที่ตัวสินค้าที่มีคุณสมบัติดี กล่าวคือ สินค้าต้องมีคุณภาพดี มีมาตรฐาน และมีเอกลักษณ์ ข้าวปุ้นชาวในสมัยใหม่จึงมีการปรับตัวเปลี่ยนแปลง และประยุกต์ความรู้ที่เป็นมรดกทางภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่าก่อนให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป เพื่อให้ข้าวปุ้นชาวเป็นสินค้าที่ขายได้และแลกเปลี่ยนมาเป็นเงินตราได้ ในปัจจุบันข้าวปุ้นชาวจึงกลายเป็นทางเลือก ในการประกอบอาชีพให้กับคนในชุมชน ภายใต้การแปรสภาพมาเป็นสินค้าชนิดหนึ่ง วิธีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นชาว จึงถูกกำกับด้วยความหมายเชิงคุณค่าภายใต้ฐานคิดของการผลิตเพื่อการค้า โดยมีได้เกาะเกี่ยวคุณค่าในวิถีชุมชนแบบดั้งเดิมเช่นในอดีต การผลิตข้าวปุ้นชาวในปัจจุบันจึงมุ่งเน้นการผลิตให้ได้โดยเร็วที่สุด เพื่อให้ทันต่อความต้องการในการบริโภคของลูกค้า มีการใช้เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการผลิตในแทบทุกขั้นตอน อันส่งผลต่อการสร้างความสามารถในการขายและการสร้างกำไรในระบบการค้าได้ นอกจากนี้ ผู้ค้ายังมุ่งตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในด้านอื่นๆ เพื่อสร้างความพึงพอใจสูงสุด เช่น การให้ความสำคัญกับทำเลที่ตั้งของร้าน บรรยากาศในร้าน รวมไปถึงการบริการด้วยเช่นกัน

4.3) ข้าวปุ้นชาวในวิถีการสืบทอดเพื่อการค้า ในวิถีการผลิตเพื่อการค้าหรือเชิงพาณิชย์ การส่งเสริมการขายถือว่าเป็นส่วนสำคัญในกระบวนการผลิตและการบริโภค ซึ่งผู้ผลิตจะต้องพยายามสร้างกระบวนการกระตุ้นหรือจูงใจให้ผู้บริโภคมีความต้องการสินค้า เพื่อจะได้ผลิตสินค้าและแพร่กระจายสินค้าออกสู่ตลาด ระบบตลาดจึงมีความจำเป็นในการจำหน่าย โดยจากการศึกษาวิถีข้าวปุ้นชาวพบว่า มีปรากฏหน่วยงานภาครัฐที่เข้ามามีส่วนในการสร้างกลไกการตลาดผ่านการประชาสัมพันธ์ให้ข้าวปุ้นชาวกลายเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่ในเชิงการค้าและการลงทุน ภายใต้การณรงค์ว่าข้าวปุ้นชาวเป็นอาหารประจำอำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด ข้าวปุ้นชาว จึงเป็น

สินค้าขึ้นชื่อที่รัฐพยายามส่งเสริมให้มีการบริโภค หากแต่ว่าการส่งเสริมดังกล่าว มิได้เป็นไปในลักษณะของการสนับสนุนการผลิต เพื่ออำนวยความสะดวกในการผลิตของผู้ประกอบการ แต่เป็นการยื่นมือเข้ามาประชาสัมพันธ์โดยใช้ชาวน้ำชาเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัด และอำเภอ อันจะนำมาซึ่งการสร้างรายได้ให้แก่รัฐในระดับมหภาค การสืบทอดชาวน้ำชา จึงกลายเป็นการสืบทอดที่ผูกโยงอยู่กับมูลค่าทางเศรษฐกิจของรัฐในภาพรวม ซึ่งไม่ได้เป็นการสืบทอดที่หวังสร้างความยั่งยืนแก่วิถีชาวน้ำชาในฐานะที่เป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมหรือทุนชุมชน เมื่อเป็นเช่นนี้ ผู้ที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด จึงมักจะนิยมมารับประทานชาวน้ำชา เพื่อจะได้ลิ้มลองรสชาติอาหารขึ้นชื่อ โดยไม่ได้สนใจกระบวนการผลิต กระบวนการสืบทอด หรือการดำรงอยู่ในมิติคุณค่าทางวัฒนธรรม การบริโภคชาวน้ำชาจึงเป็นลักษณะของการผ่านมาแล้วผ่านไป โดยที่ผู้บริโภคก็มิได้รับรู้หรือตระหนักถึงความสำคัญของชาวน้ำชา นอกเหนือไปจากการเป็นอาหารสำคัญชนิดหนึ่ง ที่ผู้มาเยือนต้องมาลิ้มลองเท่านั้น วิถีชาวน้ำชาในปัจจุบันจึงปราศจากการสอดแทรกคุณค่าและความหมายที่เต็มไปด้วยเรื่องราวความเป็นมา ปราศจากการรวมกลุ่มสืบสาน และปราศจากการสร้างหรือสั่งสมความรู้ดังที่ควรจะเป็น

อภิปรายผล

แม้ว่าชาวน้ำชาซึ่งในอดีตได้สะท้อนนัยยะของการเป็นอาหารในมิติวัฒนธรรม รวมทั้งมีกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ผ่านระบบความสัมพันธ์ทางสังคม หากแต่วิถีดังกล่าวก็มีใช้สิ่งที่หยุดนิ่งตายตัวหรือไม่อาจเปลี่ยนแปลงได้ ในทางตรงข้ามวิถีชาวน้ำชากลับมีการปรับเปลี่ยนไปตามบริบทและยุคสมัย จากยุคดั้งเดิมมาสู่ยุคสมัยใหม่ อันมีพลังของความรู้ เทคโนโลยี และระบบการค้าบนรากฐานของแนวคิดทุนนิยมที่กำกับขึ้นอยู่เบื้องหลัง

มิติทางการผลิตและการบริโภคยุคดั้งเดิมหรือยุคประเพณี

สำหรับมิติของชาวน้ำชาในยุคดั้งเดิมหรือยุคประเพณีนี้ พบว่ามีนัยยะเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมในวิถีชุมชน เพราะเป็นอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่ถูกอธิบายบน

เงื่อนไขของอาหารประจำประเพณี ที่จะถูกผลิตและบริโภคในงานบุญหรืองานประเพณีสำคัญๆ ของชุมชน เป็นวิธีการผลิตเพื่อการยังชีพ ไม่ใช่เพื่อการค้าแต่อย่างใด และระบบความสัมพันธ์ทางสังคมยังทำให้การทำข้าวปุ้นกลายเป็นวิถีของการสร้างความสามัคคีและความเป็นอันหนึ่งอันเดียวของคนในชุมชนด้วยการร่วมแรงร่วมใจกันทำข้าวปุ้นในงานบุญ ตั้งแต่การดำแปลงจากข้าวสาร การหมักแป้ง การโม่แป้ง การนวดแป้ง การนึ่งแป้ง และการบีบแป้ง รวมไปถึงการทำน้ำยาข้าวปุ้นขาว ข้อค้นพบจากงานวิจัยนี้จึงสอดคล้องกับแนวคิดของ พิศมัย รัตน์โรจน์สกุล (2545: 58-59) ที่มองว่าหน่วยทางสังคมที่เรียกว่า “ครัวเรือน” จะเป็นกลไกสำคัญต่อระบบการผลิตเพื่อยังชีพ เพื่อให้เกิดการผลิตและการบริโภคที่สามารถดำรงอยู่ในบริบทของชุมชนได้ ครัวเรือนจะอาศัยคนในครอบครัวทำหน้าที่ทั้งในด้านการผลิต และการบริโภคควบคู่กันไป ครอบครัวจึงเป็นหน่วยการผลิตพื้นฐาน เพื่อการดำรงชีวิตที่มีขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการ ในการบริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ครอบครัวในชุมชนอีสาน ที่ผลิตข้าวและเก็บไว้บริโภคเองภายในครอบครัว ใช้แรงงานภายในครัวเรือน และหากมีผลิตปริมาณมากเกินไปเกินความต้องการก็จะเก็บไว้แลกเปลี่ยนกับสิ่งของอื่นที่ครัวเรือนไม่สามารถผลิตได้เอง หรือในบางส่วนก็จะเก็บเอาไว้เพื่อทำบุญตามประเพณีต่างๆ ซึ่งระบบความสัมพันธ์ภายในชุมชนที่ต้องช่วยกันผลิตและบริโภคได้นำไปสู่การสร้างความร่วมมือของชุมชน ด้วยความผูกพันหรือเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ในฐานะที่ทุกคนเป็นสมาชิกของชุมชนนั่นเอง ข้าวปุ้นขาวในฐานะอาหารในมิติวัฒนธรรมที่สะท้อนผ่านวิถีดั้งเดิมหรือวิถีแบบประเพณีนิยม อันเป็นวิธีการผลิตและวิธีการบริโภคเพื่อยังชีพ บนพื้นฐานระบบความสัมพันธ์ทางสังคมของชุมชนหรือท้องถิ่น จึงมีความหมายที่ขยายขอบเขตมากไปกว่าการเป็นอาหารเพื่อการบริโภค หากแต่ข้าวปุ้นขาวได้ถูกสร้างให้มีความหมายในวิถีวัฒนธรรมหรือประเพณีของชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ประเพณีบุญบั้งไฟ” ซึ่งจะเป็นงานบุญประเพณีที่สำคัญของชุมชนชาวอีสานอย่างกว้างขวาง โดยชาวพนมไพรจะผลิตข้าวปุ้นขาวเป็นการเฉพาะในงานประเพณีบุญบั้งไฟ เพื่อเป็นอาหารในการนำไปเลี้ยงต้อนรับสมาชิกในครอบครัวและหมู่เครือญาติพี่น้องที่เดินทางกลับบ้านมาร่วมงานบุญ อีกทั้งเพื่อเลี้ยงและแจกจ่ายให้แก่คนในชุมชนและแขกต่างชุมชนที่เดินทางมาร่วมงานบุญ ข้าวปุ้นขาวจึงถือเสมือนเป็น “อาหารบุญ” ตามความเชื่อทางพุทธศาสนา เนื่องในโอกาสพิเศษที่สมาชิกในครอบครัวและสมาชิกในชุมชนทุกคนจะกลับคืนสู่ภูมิลำเนา

มารวมตัวกันอย่างพร้อมเพรียงกัน เพื่อประกอบพิธีกรรมตามประเพณี ข้าวปั้นขาวยุคดั้งเดิมหรือยุคประเพณี จึงเป็นพื้นที่ที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีการดำรงอยู่ของสมาชิกในชุมชนและความเข้มแข็งของชุมชน ผ่านความรักใคร่ ความสามัคคีกลมเกลียว และความผูกพันทางสังคมอย่างยั่งยืน ในงานประเพณีบุญบั้งไฟจึงปรากฏให้เห็นภาพของความร่วมมือกันของคนในชุมชนเพื่อทำข้าวปั้นขาว ร่วมไปกับการพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราวชีวิตของแต่ละบุคคล หลังจากที่ไม่ได้พบเจอกันมานาน เนื่องจากความจำเป็นที่ต้องไปทำงานหารายได้จนเกือบครบครั่งต่างภูมิภาคต่างด้วยเหตุนี้ สถานที่ที่ชาวบ้านร่วมกันทำข้าวปั้นขาวจึงเต็มไปด้วยภาพของการพูดคุย หัวเราะสรวลเสเฮฮา การไถ่ถามสารทุกข์สุกดิบ การบอกเล่าเรื่องราวชีวิตของตนหรือครอบครัวตนเองสู่คนอื่นๆ วิถีเช่นนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ ประสิทธิ์ คงธรรม (2539) ได้ศึกษาเรื่อง “วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านชุมชน แก้วแสง ตำบลบ่อทราย อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา” ที่ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสปกติ และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษ โดยวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสปกตินั้นแยกออกเป็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในวัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยชรา ส่วนในประเด็นของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษนั้น แยกออกเป็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสเจ็บป่วย โอกาสต้อนรับผู้มาเยือน โอกาสประเพณีต่างๆ และโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสบโชค

มิติการผลิตและการบริโภคยุคเปลี่ยนผ่าน

ท่ามกลางบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ความทันสมัยของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ก้าวเข้ามา กระบวนการผลิตข้าวปั้นขาวจึงได้ถูกแปรสภาพไปจากเดิมจากภูมิปัญญาการผลิตดั้งเดิมสู่การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อทำให้การผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพทุนแรง ลดขั้นตอน ลดระยะเวลา และมีความเป็นมาตรฐาน เพื่อให้ผลผลิตที่ได้มีลักษณะและคุณภาพแบบเดียวกัน เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป จึงทำให้วัฒนธรรมการผลิตข้าวปั้นขาวที่เคยเป็นเรื่องของวัฒนธรรมบวชวิถีชุมชนก็เกิดการปรับเปลี่ยนไปอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ วิถีการผลิตข้าวปั้นขาวจึงถูกปะทะกับสภาวะความเป็นสมัยใหม่ และโลกของสิ่งประดิษฐ์อันส่งผลต่อการสร้างความสะดวกในขั้นตอนการผลิต เช่น การไม่แบ่งและนวดแบ่ง เพื่อให้การผลิตทำได้ง่าย สะดวก และรวดเร็วมาก

ยิ่งขึ้น ความเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมการผลิตเช่นนี้ จึงมีลักษณะเช่นเดียวกับที่ Smelser (1988 อ้างถึงใน สุพิทวง ธรรมพินทา, 2543: 68) ได้อธิบายว่า เป็นการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับความรู้ ความเชื่อ และลักษณะการแสดงออกของวิถีชีวิตทั่วไปในสังคม ผลของการค้นพบทางวิทยาศาสตร์ทำให้เกิดเทคโนโลยีใหม่ที่ทำให้เปลี่ยนแปลงวิถีใหม่มาให้ผู้คน

สำหรับวัฒนธรรมการบริโภค ในยุคเปลี่ยนผ่านเริ่มปรากฏให้เห็นการลดความสำคัญของความเชื่อมโยงระหว่างข้าวปุ้นชาวกับงานบุญประเพณีมากขึ้น การบริโภคในยุคสมัยนี้เริ่มสามารถหารับประทานได้ง่ายมากขึ้น เพราะเริ่มมีผลผลิตเพื่อจำหน่าย ข้าวปุ้นชาวจึงไม่ได้ถูกผลิตขึ้นในงานบุญบั้งไฟหรือบุญประเพณีของชุมชนเท่านั้น ผู้บริโภคสามารถจะซื้อข้าวปุ้นชาวยุโรปรับประทานได้ตามหาบเร่ที่เดินขายอาหารในชุมชน หรือร้านค้าเล็กๆ ในชุมชนที่ขายเฉพาะข้าวปุ้นชาวนั้น ความเปลี่ยนแปลงเช่นนี้จึงสอดคล้องกับสิ่งที่ สุริชัย หวันแก้ว (2540: 156–157) ได้กล่าวว่า “การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม” เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านต่างๆ ที่มนุษย์ประดิษฐ์และสร้างขึ้นและที่สำคัญก็คือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านค่านิยม บรรทัดฐานและระบบสัญลักษณ์ต่างๆ ในสังคมนั้นๆ

มิติการผลิต การบริโภค และการปรับตัวของข้าวปุ้นชาวนายุคสมัยใหม่

การผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นชาวนั้นมีการเปลี่ยนรูปไปจากเดิม ไปสู่วิถีการผลิตและการบริโภคที่ยืนอยู่บนฐานของระบบทุนนิยมและอุตสาหกรรม ซึ่งกระแสการบริโภคนิยมที่เข้ามาพร้อมกับวิถีการดำเนินชีวิตของคนสมัยใหม่ที่ไม่นิยมประกอบอาหารเอง เพราะความเร่งด่วนของชีวิตที่รีบเร่งต่อการทำงานได้ผลักดันให้กระบวนการผลิตข้าวปุ้นต้องสามารถอำนวยความสะดวกต่อผู้บริโภคได้อย่างทันท่วงที สอดคล้องกับงานวิจัยของ กิรติพร จูตะวิริยะ, คำยีน สานยาวง และ คำพอน อินทิพอน (2554) ได้ทำการวิจัยเรื่อง วิถีการบริโภคปลาแดกของคนรุ่นใหม่ในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว: กรณีศึกษาในเขตนครหลวงเวียงจันทน์ โดยสะท้อนให้เห็นว่าความสัมพันธ์ของการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ในวิถีการบริโภคอาหารพื้นบ้านของคนรุ่นใหม่ในเขตนครหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวได้รับอิทธิพลจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ และสังคมในยุคโลกาภิวัตน์ คนรุ่นใหม่มีการสร้างชุด

ความรู้ รูปแบบ และทัศนคติ การบริโภคอาหารพื้นบ้านที่เปลี่ยนแปลงไปจากบรรพบุรุษของตน และเกิดการปรับเปลี่ยนวิถีในการบริโภคไปตามกระแสแห่งสังคมสมัยใหม่ โดยมีการบริโภคที่ถูกสุขลักษณะมากขึ้น แต่ลดปริมาณมื้อในการบริโภคอาหารพื้นบ้านลงไป อีกทั้งมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการกินในรูปแบบการผสมผสาน (Hybridization) กับอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบใหม่ให้เกิดขึ้น และมีการขยายตัวออกไปยังกลุ่มผู้บริโภคอื่นในวงกว้างอย่างต่อเนื่อง ถือเป็น การปรับกระบวนการทัศน์ใหม่ของการเปลี่ยนแปลงปรับตัวในการดำรงอยู่ร่วมกันอย่างต่อเนื่องระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นกับภาวะความทันสมัยภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์

เมื่อวิถีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นชาวเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย อันเป็นผลกระทบจากกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมนั้น ผู้ประกอบการข้าวปุ้นชาวจึงต้องปรับวิถีการผลิตให้เข้ากับบรรณนิยมของผู้คนและการแข่งขันทางการค้าในยุคสมัยใหม่ เช่น การตกแต่งสีสันทเพื่อให้เส้นข้าวปุ้นมีความสวยงามและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น การลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง เพื่อขายข้าวปุ้นชาวให้ได้ในราคาที่ต่ำกว่าคู่แข่ง และทำให้การจำหน่ายมีประสิทธิภาพผลดีที่สุด รวมไปถึงการให้ความสนใจกับตัวผลิตภัณฑ์ (Product) หรือตัวข้าวปุ้นชาวที่ผู้ผลิตจะผลิตสินค้าของตนเองออกมาให้มีคุณภาพ มีรูปลักษณะ กลิ่น และสีที่ดึงดูดสายตาได้ความคุ้มค่าทางการเงิน เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มุ่งเน้นในตัวผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการให้ความสำคัญกับการขาย (The Selling) หรือการพยายามกระตุ้นผู้บริโภคให้เกิดความสนใจ และต้องการที่จะบริโภคข้าวปุ้นชาวให้มากที่สุด จึงสอดคล้องกับแนวคิดการอธิบายสังคมในระบบทุนนิยมของโลกสมัยใหม่ที่เรียกว่า “สังคมแมคโดนัลด์” (The McDonalldization of Society) ของ Ritzer (2001) ใน 4 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) การให้ความสำคัญกับประสิทธิภาพ (Efficiency) เป็นวิธีการที่เน้นผลลัพธ์ที่ดีที่สุดทั้งในการให้บริการลูกค้า และการบริหารจัดการ โดยด้านการให้บริการผู้ค้า จะให้ความสำคัญกับความรวดเร็วในการบริการ ตามลักษณะของอาหารจานด่วนและถือเป็นหัวใจสำคัญของการบริการ โดยเฉพาะสำหรับลูกค้าที่มีเวลาน้อยที่ต้องการความสะดวกสบายและความรวดเร็วในการบริโภค ข้าวปุ้นชาวจึงกลายเป็นอาหารจานด่วนของโลกสมัยใหม่ที่เมื่อแวะเข้าร้านค้าแล้ว ลูกค้าจะสามารถสั่งมารับประทานได้อย่างทันท่วงที ส่วนในด้านการบริหารจัดการจะให้ความสำคัญกับกระบวนการทำงาน และขั้นตอนการทำงานอย่างเข้มงวด

เพื่อให้เพื่อให้การผลิตข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์สูงสุด และทันต่อความต้องการของลูกค้า 2) การคำนวณได้ (Calculability) เป็นการให้ความสำคัญกับเรื่องเงินและเวลาเป็นหลัก เน้นที่ปริมาณของสินค้าและการบริการ โดยมีแนวคิดพื้นฐานที่เชื่อในเรื่องปริมาณมาก หรือของจำนวนมาก หรือขนาดใหญ่กว่าเป็นสิ่งที่ดี (Bigger is better) เนื่องจากจะทำให้ลูกค้ามีความรู้สึกคุ้มค่ามากกว่า เช่น ข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับสำหรับเครื่องเคียงจานใหญ่ มีให้เลือกเครื่องเคียงจำนวนมากและหลากหลาย ภายใต้การคิดราคาแบบเหมาจ่ายหนึ่งหม้อหรือหนึ่งชุดบุฟเฟ่ต์ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังเชื่อว่าการจัดส่งอย่างรวดเร็วที่สุดเป็นสิ่งที่ดี เพราะจะเป็นการอำนวยความสะดวกให้ลูกค้าพึงพอใจในการบริการ เช่น การจัดส่งข้าวปุ้นชาวนอกสถานที่ โดยจัดข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์เป็นชุดๆ ทำให้ข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์จัดส่งอย่างรวดเร็วตามสถานที่ใกล้เคียงต่างๆ และยังเพื่อให้คนเดินทางสามารถซื้อกลับบ้านได้อย่างรวดเร็วด้วยเช่นกัน ฉะนั้นในเรื่องของเวลาและเงินที่ใช้จ่ายจึงเป็นสิ่งที่ลูกค้าสามารถจะคำนวณได้อย่างแม่นยำ 3) การคาดการณ์ได้ (Predictability) คือ การที่ลูกค้าสามารถจะคาดการณ์ได้ว่า ข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์และการบริการจะเป็นอย่างไร เพราะสินค้าและบริการจะมีลักษณะเหมือนเดิม ไม่ว่าจะไปจับประทานวันไหน ลูกค้าจะได้เห็นข้าวปุ้นที่มีมาตรฐาน รสชาติมาตรฐาน และเครื่องปรุงสมัยใหม่ที่ผู้ผลิตได้คำนวณส่วนผสมอย่างแม่นยำ ดังนั้น ลูกค้าจึงสามารถจะคาดการณ์ได้เลยว่ารสชาติของข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์จะเป็นอย่างไร และผู้ผลิตจะมีพฤติกรรมและปฏิบัติอย่างไรบ้างในการทำข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์ 4) การควบคุม (Control) กล่าวคือ เป็นการควบคุมระบบการบริหารจัดการ โดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่ใช่มนุษย์ (Non-Human Technology) เช่น เครื่องนวดแป้ง เครื่องไม้แป้ง เฝือกไฟฟ้า ซึ่งอาจจะทำหน้าที่โดยอัตโนมัติบนเงื่อนไขของเวลาที่ตั้งไว้ เทคโนโลยีจึงเข้ามาแทนที่แรงงานมนุษย์ ทำให้มนุษย์ใช้แรงงานน้อยลง เคลื่อนไหวร่างกายน้อยลง บนการควบคุมของกระบวนการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น

สรุป

การศึกษาความเปลี่ยนแปลงของวิธีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นชาวมียุทธศาสตร์ภายใต้ความเป็นสังคมสมัยใหม่แบ่งออกเป็น 3 ช่วงเวลา ได้แก่ 1) วิธีการผลิตและการ

บริโภควัฒนชาตินิยม (พ.ศ. 2500-2520) ทำขึ้นจากแบ่งที่ผ่านการหมักเท่านั้น ซึ่งต้องอาศัยขั้นตอนและระยะเวลาในการทำแบ่งหลายวัน ผู้ที่ทำข้าวปั้นชาวจีนจึงต้องมีความอดทนและพิถีพิถันในทุกขั้นตอน จำเป็นต้องใช้แรงงานคนในชุมชนมาร่วมมือกัน มีการแบ่งงานกันอย่างเหมาะสม เมื่อวิธีการผลิตข้าวปั้นชาวยุโรปอยู่บนความผูกพันของชุมชนและภูมิปัญญาชาวบ้านที่ร้อยรัดกับวัฒนธรรมชุมชนผ่านงานบุญประเพณี วิธีการบริโภควัฒนชาตินิยมในสังคมประเพณีจึงบริโภคกันเฉพาะในงานบุญประเพณีสำคัญ ไม่มีจำหน่าย ไม่สามารถซื้อหามาบริโภคได้ตามใจชอบ หากมีงานบุญต่างๆ จึงจะได้รับประทาน จึงทำให้ข้าวปั้นชาวยุโรปมีความหมายในฐานะเป็นอาหารเชิงวัฒนธรรม เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางจิตใจต่อทั้งตัวผู้ผลิตและผู้รับประทาน 2) วิธีการผลิตและการบริโภควัฒนชาตินิยมยุคเปลี่ยนผ่าน (พ.ศ. 2521-2540) เริ่มมีความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมากขึ้น การผลิตเส้นข้าวปั้นจึงถูกนำมาผูกโยงกับเครื่องมือหรือวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกผลิตขึ้นมาเพื่อทุ่นแรงในการผลิต และเพื่อให้ได้ผลผลิตในปริมาณมากภายในเวลาอันรวดเร็ว นอกจากนี้ ผู้ผลิตมีการคำนึงถึงความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการ คุณค่าทางอาหารและสารอาหาร บนฐานคติที่ว่าอาหารที่ดีต้องมีสารอาหารครบหมู่ มีการคิดค้นกรรมวิธีการทำนํ้ายาที่นำเอาเนื้อสัตว์เข้ามาเป็นส่วนผสมหลัก ส่วนวิธีการบริโภคเริ่มปรากฏให้เห็นการลดความสำคัญของความเชื่อมโยงระหว่างข้าวปั้นชาวยุโรปกับวิถีทางวัฒนธรรมในงานบุญประเพณี โดยข้าวปั้นชาวยุโรปไม่ได้ถูกผลิตขึ้นในงานบุญประเพณีเท่านั้น แต่ข้าวปั้นชาวยุโรปมีการหาบเร่ที่เดินขายอาหารในชุมชน หรือมีร้านค้าเล็กๆ ในชุมชนจัดจำหน่ายพร้อมนํ้ายารับประทาน 3) วิธีการผลิตและการบริโภคยุคสมัยใหม่ (พ.ศ. 2541 เป็นต้นมา) กรรมวิธีการผลิตเส้นข้าวปั้นชาวยุโรปยุคใหม่ค่อนข้างมีความสะดวกสบายและอาศัยระยะเวลาที่รวดเร็วในการผลิต เพราะมีทั้งแบ่งหมักและแบ่งสด ซึ่งมีกลิ่นและรสชาติแตกต่างกัน และเส้นข้าวปั้นสามารถนำมาเติมสีส่นให้รับประทานมากขึ้นได้ เมื่อแบ่งข้าวปั้นได้ถูกทำให้กลายเป็นสิ่งสำเร็จรูปในโลกสมัยใหม่ กรรมวิธีหรือวัฒนธรรมในการผลิตเส้นที่เคยมีความสำคัญหรือมีคุณค่าในอีกลักษณะหนึ่ง ถูกลดความสำคัญลงไปพร้อมกับ การหันมาให้ความสนใจกับตัวนํ้ายาข้าวปั้นมากขึ้น โดยผู้ผลิตจะมุ่งเน้นคิดค้นนํ้ายาที่หลากหลายเพื่อสร้างทางเลือกและความพึงพอใจในรสชาติตามแต่ผู้บริโภคต้องการมากขึ้น นอกจากนี้ ในด้านความสัมพันธ์ของข้าวปั้นชาวยุโรปกับงานบุญประเพณีก็กลับถูกนำมาเชื่อมโยงกันใหม่ ในฐานะที่ประเพณี

และงานบุญ เช่น บุญบั้งไฟที่ถูกทำให้เป็นสินค้าเชิงวัฒนธรรม (การทำให้วัฒนธรรมกลายเป็นสินค้า) ข้าวปุ้นชาวจึงถูกนำไปเชื่อมโยงกับวิถีสังคมสมัยใหม่และระบบทุนนิยมอย่างสลับซับซ้อนในปัจจุบัน

การศึกษาการดำรงอยู่ของวิถีข้าวปุ้นชาวเป็นการปรับตัวเพื่อดำรงอยู่ของข้าวปุ้นชาวยุคสมัยใหม่ผ่านวิธีการผลิตและการบริโภคในเชิงพาณิชย์ โดยการผลิตและการบริโภคลักษณะเช่นนี้ ได้ทำหน้าที่ในเปลี่ยนผ่านความคิด ความเชื่อ และการกระทำทางสังคมของชุมชนดั้งเดิมให้กลายเป็นชุมชนสมัยใหม่ที่ทันสมัยมากยิ่งขึ้น วิถีข้าวปุ้นชาวถูกขยายขอบเขตการผลิตและการบริโภคให้เป็นอาหารที่มีคุณค่าและความหมายใหม่ภายใต้การปรับตัวไปตามกระแสทุนนิยม โดยมีระบบการผลิตที่อาศัยวัตถุดิบสำเร็จรูป อุปกรณ์ เครื่องมือที่ทันสมัย เพื่อให้ข้าวปุ้นชาวเป็นสินค้าตามหลักการทางการตลาด และตอบสนองความต้องการอันหลากหลายของผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม แม้ว่าข้าวปุ้นชาวจะถูกเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิต และการบริโภคบนยุคสมัยของระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมและความเป็นสังคมสมัยใหม่ แต่การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวก็เป็นกระบวนการที่ทำให้ข้าวปุ้นชาวสามารถดำรงอยู่ได้ในโลกปัจจุบัน ซึ่งถ้าหากไม่มีการปรับเปลี่ยนหรือเคลื่อนไหวของวิธีการผลิตและการบริโภคแล้ว ข้าวปุ้นชาวก็อาจจะสูญสลายไปจากสังคมหรือชุมชนอีสานก็เป็นได้ ฉะนั้น แม้การปรับเปลี่ยนในท้ายที่สุดจะมีรูปแบบหรือลักษณะที่แตกต่างจากเดิมออกไปเล็กน้อยเพียงใด แต่ก็ทำให้ข้าวปุ้นชาวยังคงเป็นอาหารที่ผู้คนรับรู้และนิยมบริโภคอยู่มากเมื่อเปรียบเทียบกับอาหารดั้งเดิมประเภทอื่นๆ ดังนั้น ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือร้านข้าวปุ้นชาว จึงเป็นผู้มีส่วนสำคัญในการสืบทอดวิถีข้าวปุ้นชาวบนความหมายใหม่ ภายใต้วิธีการผลิตและการบริโภคข้าวปุ้นชาวที่มีความสั่นไหว เปลี่ยนแปลง และปรับตัวไปตามยุคสมัยและบริบททางสังคม

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย และการใช้ประโยชน์จากงานวิจัย

1. ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ งานพัฒนาชุมชน และงานพาณิชย์ เนื่องจากวิธีการผลิตและการบริโภคในสังคมสมัยใหม่ต่างดำรงอยู่ผ่านวิถีทาง

การค้า ดังนั้น หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องอาจจะต้องยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อให้ชาวป่านสามารถเป็นสินค้าของชุมชนที่มีคนรู้จักในวงกว้าง มีมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารบนคุณค่าในเชิงโภชนาการ เพราะในวิถีการผลิตเพื่อการค้า การส่งเสริมการขายและการสร้างมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า ถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของสินค้าในโลกสมัยใหม่ นอกจากนี้ ควรให้ความรู้ทางการตลาดแก่ผู้ผลิตเพื่อสร้างความสามารถในการกระตุ้นหรือจูงใจให้ผู้บริโภคมีความต้องการสินค้า เพื่อจะได้ผลิตสินค้าตอบสนอง และแพร่กระจายสินค้าออกสู่ระบบตลาดที่กว้างขึ้น มากไปกว่านั้น แม้วิถีชาวป่านชาวจะดำรงอยู่บนความสัมพันธ์กับระบบทุนนิยม และวิถีการผลิตและการบริโภคแบบใหม่ แต่การส่งเสริมการอนุรักษ์วิถีการผลิตและการบริโภคแบบดั้งเดิมสามารถเกิดขึ้นได้โดยการบูรณาการกับวิถีการท่องเที่ยว เพื่อให้ผู้คนได้เรียนรู้และสัมผัสกับชาวป่านชาวแบบโบราณในอินที่สะอาดและสร้างอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่ไม่สิ้นสุดอยู่แค่เพียงการเปลี่ยนผ่านวิถีของชาวป่านชาวให้เป็นเพียงชาวป่านชาวของโลกสมัยใหม่

2. ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบงานด้านการท่องเที่ยว ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ให้ชาวป่านชาวเป็นที่รู้จักอย่างกว้างระดับภาคหรือระดับประเทศ ให้กลายเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่ที่รับรู้ทั่วไปว่า หากเดินทางมาอำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด จะต้องไม่ลืมที่จะสัมผัสและลิ้มรสของชาวป่านชาว ดังนั้น งานด้านการท่องเที่ยวควรยื่นมือเข้ามาประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดหรืออำเภอ ซึ่งไม่จำเป็นต้องสัมพันธ์กับเวลาของการจัดงานประเพณีท้องถิ่น แต่ควรจະระบุไว้ในเส้นทางท่องเที่ยวของจังหวัดร้อยเอ็ดที่ผู้คนที่ต้องการแวะมารับประทานอาหาร ในฐานะที่เป็นของดีของจังหวัดร้อยเอ็ด นอกจากนี้ การประชาสัมพันธ์ควรแสดงให้เห็นถึงการสืบทอดวิถีของชาวป่านชาวที่ผูกโยงอยู่กับวิถีวัฒนธรรมหรือทุนชุมชน เพื่อให้ผู้ที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด ได้สัมผัสคุณค่าและความหมายในมิติทางวัฒนธรรมการกินแบบดั้งเดิม และการผสมผสานวัฒนธรรมการกินแบบใหม่ด้วยเช่นกัน ดังนั้น วิถีชาวป่านชาวจึงต้องสอดแทรกคุณค่าและความหมายที่เต็มไปด้วยเรื่องราวความเป็นมาที่ทรงคุณค่า

3. ข้อเสนอแนะต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่ใกล้ชิดกับชุมชนที่สุด และมีการจัดกิจกรรมงานประเพณีและการสืบทอดภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นอยู่เป็นนิจ แม้ว่าองค์กรปกครองส่วน

ท้องถิ่นจะให้ความสำคัญกับข้าวปุ้นชาวอยู่พอสมควร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวิถีของ ประเพณีและงานบุญสำคัญ แต่ทว่า การสร้างอัตลักษณ์ให้เกิดขึ้นในพื้นที่อาจจะต้อง ดำเนินการเกี่ยวกับวิถีของข้าวปุ้นชาวให้มากขึ้น เช่น อาจจัดให้มีงานประจำปีเกี่ยวกับ ข้าวปุ้นชาว การแข่งขันการกินข้าวปุ้นชาว การแข่งขันการทำข้าวปุ้นชาว การประกวดสำหรับข้าวปุ้นชาว เป็นต้น ทั้งนี้ เพื่อให้ข้าวปุ้นกลายเป็นสัญลักษณ์ที่โดดเด่น อันจะนำมาซึ่งการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนและสภาพลักษณ์ของ อำเภอพนมไพร บนเป้าหมายของการทำให้ข้าวปุ้นชาวดำรงอยู่ในโลกสมัยใหม่อย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรดำเนินการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เกี่ยวกับการถ่ายทอด องค์ความรู้การทำข้าวปุ้นชาวในแบบดั้งเดิม รวมไปถึงการบูรณาการวิธีการทำข้าวปุ้น ชาวสมัยใหม่ เพื่อให้ข้าวปุ้นชาวกลายเป็นอาหารที่คนในชุมชนสามารถเรียนรู้ร่วมกันและ สืบต่อวิถีการทำต่อไปในอนาคต เพราะความสามารถในการทำข้าวปุ้นชาวไม่ควร กระจุกตัวอยู่กับผู้ผลิตที่เป็นผู้ประกอบการร้านค้าเท่านั้น แต่คนรุ่นหลังควรมี ความสามารถดังกล่าวด้วยเช่นกัน ในอันที่จะสร้างความเป็นชุมชนเฉพาะ เช่นเดียวกับ ชุมชนที่มีการทอผ้าไหม ซึ่งทุกครัวเรือนสามารถทอผ้าไหมภายใต้วิถีทางวัฒนธรรมและ การสร้างสินค้าในเชิงวัฒนธรรมด้วยเช่นกัน

2. การวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาบทบาทภาครัฐต่อการส่งเสริมวิถีข้าวปุ้นชาว ทั้งในมิติของเศรษฐกิจชุมชน สังคมและวัฒนธรรม รวมไปถึงความปลอดภัยและความ มั่นคงทางอาหาร

เอกสารอ้างอิง

กิริติพร จูตะวิริยะ, คำยีน สานยาวง และคำพอน อินทิพอน. (2554). “วิถีการบริโภค อาหารกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในยุคโลกาภิวัตน์ เขตนครหลวง เวียงจันทน์ สปป.ลาว”. *วารสารสังคมลุ่มน้ำโขง*, 7(2), 49-73

- ประสิทธิ์ คงธรรม. (2539). *วัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวบ้านชุมชนก้าเส้ง ตำบลบ่อทราย อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา*. (ปริญญาานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒภาคใต้).
- พิศมัย รัตนโรจน์สกุล. (2545). *ทุนชุมชน: เงื่อนไขในการดำรงอยู่ของชุมชนในระบบทุนนิยม*. (ปริญญาานิพนธ์การศึกษาดุษฎีบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ).
- สุรัชย์ หวันแก้ว. (2540). *การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุพิศวง ธรรมพันธุ์. (2543). *มนุษย์กับสังคม*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ภูมิไทย.
- Best, Shaun. (2001). *A Beginner's Guide to Social Theory*. London. Sage.
- Ritzer, George. (1996). *Sociological Theory*. Fourth Edition. New York: The McGraw-hill Companies.
- _____. (2001). *Exploration in Social Theory: From Metatheorizing to Rationalization*. London. Sage.
- Smelser, Neil J. (1988). *Sociology*. 3rd Englewood Cliffs: Prentice Hall.