

ศึกษาภูมิปัญญาหมี่กระโทก อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา
STUDYING THE WISDOM OF MEE KRATOK, CHOKCHAI DISTRICT,
NAKHON RATCHASIMA PROVINCE

กัญญารัตน์ สุมาลู, โสภิดา เกิดโมลี และ ทิพย์วารี สงนอก
KANYARAT SUMALU, SOPIDA KOEDMOLEE AND THIPWARI SONGNOK
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
FACULTY OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES NAKHON RATCHASIMA RAJABHAT UNIVERSITY
จังหวัดนครราชสีมา
NAKHON RATCHASIMA

Received: February 2, 2023

Revised: February 27, 2023

Accepted: March 24, 2023

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาหมี่กระโทก อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมาการวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง และรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเฉพาะเจาะจง จำนวน 5 คน ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

ผลการวิจัยพบว่า 1. การเรียนรู้เกี่ยวกับการทำหมี่และผัดหมี่กระโทกของคนอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา เป็นการเรียนรู้ภายในครอบครัว คือ เรียนรู้จากบิดา มารดา และเครือญาติ และส่งต่อความรู้ไปยังลูกหลาน 2. การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญา พบว่า 1. มีการปรับใช้เครื่องมือที่ทันสมัยช่วยทุ่นแรงและสามารถผลิตเส้นหมี่ได้จำนวนมาก ได้แก่ ใช้เครื่องโม่แป้งไฟฟ้า ใช้เครื่องซอยเส้นหมี่ไฟฟ้า 2. มีการรักษาภูมิปัญญาด้านอาหารบางอย่างเกี่ยวกับการผัดหมี่และประยุกต์บางส่วนให้เข้ากับยุคสมัยและค่านิยมของคนบริโภค 3. การสืบทอดภูมิปัญญา มีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการทำเส้นหมี่ 1 ครอบครัวคาดว่าจะยังสืบทอดไปเนื่องจากสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในครอบครัว ส่วนภูมิปัญญาทางด้านการผัดหมี่ขาดการสืบทอดไปยังลูกหลาน แต่หน่วยงานของรัฐหรือผู้นำชุมชนตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมาได้เล็งเห็นความสำคัญจึงมีการกระตุ้นให้คนในชุมชนได้ตระหนักถึงภูมิปัญญาโดยมีการจัดแสดงหรือแข่งขันเกี่ยวกับการผัดหมี่เป็นประจำทุกปีในงาน “เทศกาลกินหมี่ประเพณีแห่เทียนพรรษา” และยังให้ครอบครัวนายยวง เทียงกระโทก ที่ทำธุรกิจเส้นหมี่กระโทกขายเป็นศูนย์เรียนรู้สำหรับผู้สนใจอีกด้วย

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา หมี่กระโทก

ABSTRACT

The purpose of this research was to study the wisdom of Mee Kratok, Chokchai District, Nakhon Ratchasima Province. This research was qualitative research. The researcher collected information from relevant documents. Data were collected from 5 specific interviews. The results of the study were summarized as follows.

The results of the research were as follows: 1. Learning about making Mee and Kra Tok Mee of Chokchai District people. Nakhon Ratchasima Province It was learned within the family, i.e. learned from parents and relatives, and passed on the knowledge to their children. 2. Application of Wisdom: 1. Modern tools were deployed to save labor and be able to produce a large number of noodles. Including the use of an electric flour mill Use an electric rice vermicelli machine. 2. Some food wisdom about stir-fried noodles is preserved and some parts are adapted to the era and consumer values. 3. Inheriting wisdom. There is an inheritance of the wisdom of making rice noodles. 1 family is expected to continue because it can generate income for the family. The wisdom of stir-fried noodles is lacking to be passed down to the descendants. But government agencies or community leaders in Chok Chai Subdistrict, Chok Chai District, Nakhon Ratchasima Province Recognizing the importance of stir-frying noodles, people in the community are encouraged to realize their wisdom by holding a display or competition about stir-fried noodles every year at the “Mee Eating Festival”. Candle Procession Tradition” and also for the family of Mr. Yuang Thieng Krathok, who runs the Krathok vermicelli business, as a learning center for those who are interested.

Keywords: Wisdom, Mee Kratok

บทนำ

จังหวัดนครราชสีมาเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่มากที่สุดในประเทศไทย มีจำนวนประชากรมากเป็นอันดับ 2 ของประเทศ มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และทางประวัติศาสตร์จำนวนมาก ได้แก่ อุทยานประวัติศาสตร์ปราสาทหินพิมาย อุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ และอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี (ย่าโม) เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีความหลากหลายของประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นที่น่าสนใจ เช่น ประเพณีแข่งเรือพิมาย เทศกาลของดีเมืองโคราช และเทศกาลแห่เทียนพรรษา ทำให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมวัฒนธรรม ประเพณี และลิ้มลองหมีโคราชซึ่งเป็นอาหารขึ้นชื่อของชาวจังหวัดนครราชสีมา (ศูนย์วิจัยและพัฒนาการท่องเที่ยวมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, ออนไลน์, 2561)

หมี หรือเส้นหมี ถือเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวขนาดเล็กที่สุด ทำจากข้าวเจ้าหรือข้าวสาลีจึงมีสีขาว มีทั้งเส้นหมีสดที่สามารถนำไปประกอบอาหารได้ทันที และเส้นหมีแห้ง ที่จะต้องนำมาแช่น้ำให้นิ่มก่อน ซึ่งปัจจุบันมีหลากหลายยี่ห้อ

ให้เลือกบริโภคโดยทั่วไปคนไทยนิยมแยกประเภทเส้นหมี่ออกจากเส้นเล็ก ซึ่งขนาดใหญ่มากกว่าเล็กน้อย แต่ในบางภูมิภาค เช่น ภาคอีสาน จะเรียกรวมเส้นเล็กเป็นเส้นหมี่ด้วย ซึ่งตามความหมายของเส้นหมี่ในภาษาจีน หรือหมี่แผ่นที่แปลว่า เส้นข้าว นั้น ใช้เป็นคำเรียกเส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น ๆ ที่ทำจากข้าวด้วย โดยวิวัฒนาการการบริโภคเส้นหมี่ในสังคมไทย สันนิษฐานว่า มีความเป็นมาตั้งแต่ในสมัยอยุธยาแล้ว แม้ว่าในบันทึกเกี่ยวกับบัญชีอาหารต่าง ๆ ในสมัยอยุธยา จะยังไม่พบการนำเส้นหมี่มาประกอบอาหารในวัฒนธรรมไทย แต่ก็พบร่องรอยการบริโภคเส้นหมี่ในสังคมไทย โดยเฉพาะชุมชนชาวจีน ที่อพยพมาตั้งรกรากในกรุงศรีอยุธยา พบว่ามีการขายอาหารที่เรียกว่า แกงก๋วยเตี๋ยว ซึ่งหมายถึงก๋วยเตี๋ยวน้ำอย่างในปัจจุบัน สำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นั้น มักนิยมรับประทานเส้นเล็กมากกว่าเส้นหมี่ แต่ก็เรียกอาหารที่ปรุงเส้นเล็กว่าหมี่เหมือนกัน วัฒนธรรมการบริโภคเส้นหมี่ในภาคอีสาน น่าจะได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีนหรือชาวเวียดนาม โดยอาหารปรุงจากเส้นหมี่ที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับกันมาก คือ หมี่โคราช นำหมี่มาผัดกับผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ คล้ายผัดซีอิ้ว แต่ปรุงรสด้วยพริกป่นให้มีรสเผ็ดจัดจ้านตามวัฒนธรรมการบริโภคของคนท้องถิ่นแถบนี้ (ไทยคดีศึกษา, ออนไลน์, 2561)

สำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือภาคอีสานนั้น มักนิยมรับประทานเส้นเล็กมากกว่าเส้นหมี่ แต่ก็เรียกอาหารที่ปรุงเส้นเล็กว่าหมี่เหมือนกัน วัฒนธรรมการบริโภคเส้นหมี่ในภาคอีสาน น่าจะได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีนหรือชาวเวียดนาม โดยอาหารปรุงจากเส้นหมี่ที่มีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับกันมาก คือ หมี่โคราช นำหมี่มาผัดกับผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ คล้ายผัดซีอิ้ว แต่ปรุงรสด้วยพริกป่นให้มีรสเผ็ดจัดจ้านตามวัฒนธรรมการบริโภคของคนท้องถิ่นแถบนี้

หมี่โคราชหรือข้าวหมี่โคราช เป็นอาหารเอกลักษณ์ของชาวโคราชชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องรับประทานคู่กับส้มตำ โดยเฉพาะส้มตำที่มีรสเผ็ดที่จะต้องแก้อด้วยผัดหมี่ และตามด้วยไก่ย่าง ข้าวเหนียว แคบหมู เป็นอาหาร เครื่องเคียง ผัดหมี่โคราชจะมีเส้นเล็กแบน เหนียวนุ่ม รสชาติกลมกล่อม เบี้ยว เค็ม หวาน ผัดหมี่โคราชดั้งเดิมจะใส่ปลาป่นหรือหมูสามชั้น เคี้ยวน้ำตาลปึกให้เปลี่ยนสีโดยไมใส่ซีอิ้วดำ และซอสปรุงต่าง ๆ ผักที่จะใส่มีต้นหอมหรือกุยช่าย และถั่วงอกเท่านั้น (วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย, 2554, น. 286-287)

อำเภอโชคชัยเป็นอำเภอเก่าแก่ของจังหวัดนครราชสีมา ที่เป็นแหล่งผลิตข้าวแหล่งใหญ่ของคนโคราช คนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม อาชีพที่ได้รับความนิยมรองลงมา คือ การประกอบอาชีพรับจ้างทั่วไป ตามแหล่งโรงงานอุตสาหกรรม โดยอำเภอโชคชัยนั้น มีการก่อตั้งโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และขนาดกลางอยู่เป็นจำนวนมาก ทั้งนี้ นอกจากจะมีความเจริญก้าวหน้าด้านอุตสาหกรรมแล้ว ยังมีความเจริญก้าวหน้าทางด้านศิลปวัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณี อาหารการกินของคนอำเภอโชคชัยในสมัยก่อน มักนำใบตองกล้วยหรือกาบหมากมาใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร ใช้กระดังหรือกะโลไม้ไผ่แทนถาดใส่อาหาร ตังบนโต๊ะให้หมุนได้ ส่วนอาหารประจำราตรีที่ขาดไม่ได้ ได้แก่ ส้มตำโคราช ข้าวเหนียวหนึ่ง ไก่ย่างโคราช และที่มีชื่อเสียงมากที่สุด คือ ข้าวหมี่โคราชหรือผัดหมี่โคราช

การทำเส้นหมี่ของคนโชคชัยเกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านในการจะเก็บรักษาอาหารที่มีจำนวนมากไว้รับประทานได้เป็นเวลานาน กล่าวคือ โชคชัยเป็นแหล่งผลิตข้าวแหล่งใหญ่ของโคราชนอกเหนือจากการขายข้าวแล้ว ข้าวที่มีเมล็ดไม่สวยหรือเป็นเศษเหลือจากการสีข้าวชาวบ้านก็นำมาแปรรูปเป็นเส้นหมี่เพื่อให้เก็บรักษาไว้ได้นานและ

สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหาร จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นพบว่า การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านนี้มีการเรียนรู้กันภายในครัวเรือน ทำเพื่อรับประทานให้ครอบครัว หากมีจำนวนมากก็แจกจ่ายและจำหน่ายเพื่อให้เกิดรายได้ หลายครอบครัวสืบทอดกันจนมาถึงปัจจุบัน และมีการนำเส้นไหมที่ได้ผลิตมาทำอาหารหรือผัดด้วยสูตรเฉพาะของคนในท้องถิ่น ปัจจุบันชาวบ้านในอำเภอโชคชัยหลายครัวเรือนมีการสืบทอดภูมิปัญญาทางด้านนี้ และต่อยอดเป็นธุรกิจครอบครัวสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในชุมชนท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง และมีการปรับปรุงพัฒนาสูตรการผัดห่มโคราชให้ถูกปากผู้บริโภค นอกจากนี้ผู้นำชุมชนและคนในท้องถิ่นยังให้ความสำคัญให้ภูมิปัญญาด้านการทำเส้นไหมและการผัดห่มเป็นส่วนหนึ่งของเทศกาลหรือประเพณีท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้และดึงดูดให้คนรู้จักอำเภอโชคชัยเป็นประจำทุกปี แต่จากการรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นจะพบว่าหน่วยงานราชการส่วนการปกครองท้องถิ่นตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา ยังขาดข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาทางด้านอาหารและขาดการเผยแพร่ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ของหน่วยงานเพื่อให้ลูกหลานและบุคคลที่สนใจได้ศึกษาหรือเรียนรู้ข้อมูลดังกล่าว

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาภูมิปัญญาห่มโคราช เพื่อเป็นการบันทึกองค์ความรู้ทางด้านนี้เป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อเห็นกระบวนการสืบทอดและประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวให้เหมาะสมกับช่วงเวลา คำนึงด้านการบริโภคของคนในปัจจุบันและเผยแพร่ความรู้ดังกล่าวให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

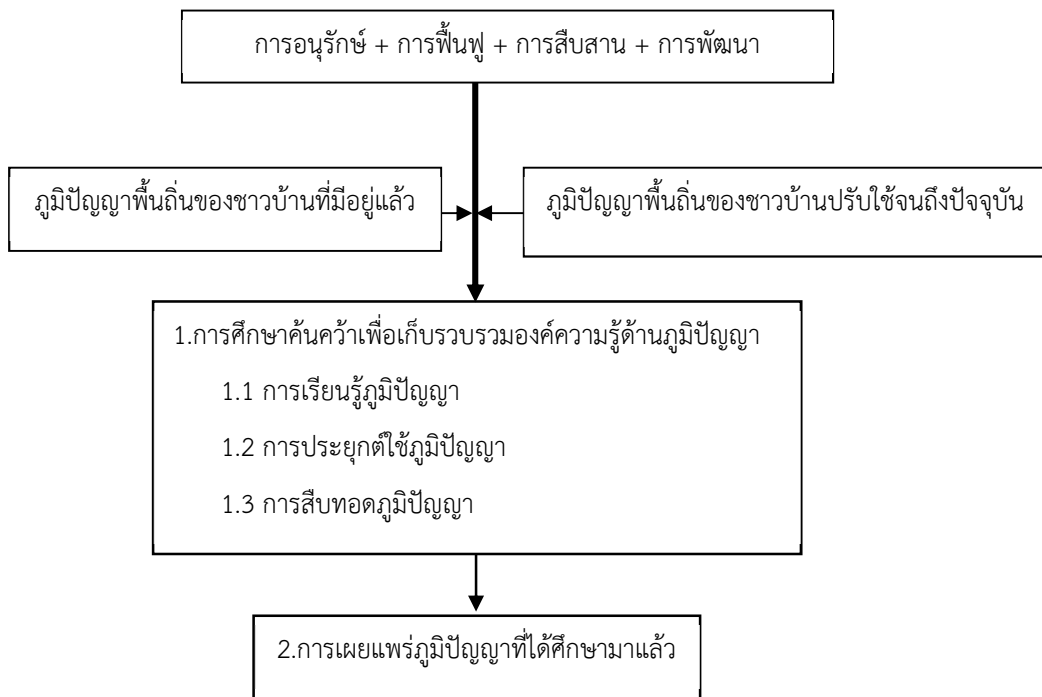
เพื่อศึกษาภูมิปัญญาห่มโคราช ตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา
ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำเส้นไหมและผัดห่มโคราช อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา
2. ขอบเขตด้านเวลา
1 มีนาคม 2565 - 31 มีนาคม 2565
3. ขอบเขตด้านพื้นที่
บ้านกระโทก ตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา
บ้านห่ม ตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยได้รวบรวมองค์ความรู้และสรุปเนื้อหาโดยภาพรวม ออกเป็นกรอบแนวคิด ซึ่งสามารถจำแนกดังรายละเอียดต่อไปนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาหมี่กระโทก อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา ผู้จัดทำวิจัยได้แบ่งวิธีดำเนินการวิจัย คือ กลุ่มเป้าหมาย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูล และการนำเสนอผลการวิจัย รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

1. ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

ผู้จัดทำวิจัยได้กำหนดจำนวนผู้ให้สัมภาษณ์ คือ กลุ่มการให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กระโทก นักปราชญ์ชุมชน ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในจุดเก็บข้อมูล อายุระหว่าง 40-80 ปี และเป็นผู้มีความรู้หรือความเชี่ยวชาญ ด้านการทำผลิตภัณฑ์กระโทกอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 5 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้จัดทำวิจัยได้สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บ คือ แบบสัมภาษณ์ ชนิดมีโครงสร้าง (Structured Interview) และแบบสัมภาษณ์ชนิดไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) และการวิเคราะห์ข้อมูล คือ การวิเคราะห์ข้อมูลแบบเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยเป็นแบบสัมภาษณ์การเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กระโทก มีรายละเอียดดังนี้

การสร้างแบบสัมภาษณ์ แบบสัมภาษณ์ที่ใช้ในงานวิจัยนี้ ใช้สำหรับให้ผู้จัดทำวิจัยเก็บข้อมูลเกี่ยวกับ ผัดหมี่กระโทก โดยจะมีการกรอกรายละเอียดและบันทึกผลการเก็บข้อมูล แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 แบบสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึก

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้จัดทำวิจัย ได้ลงพื้นที่ไปเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับเทศกาลกินหมี่ ประเพณีแห่เทียนพรรษาจากผู้ให้สัมภาษณ์ เพื่อให้ได้มา ซึ่งข้อมูลที่ถูกต้อง แม่นยำ และครอบคลุมเนื้อหามากที่สุด ผู้จัดทำวิจัยจะนำแบบสอบถามไปซักถามผู้ให้สัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยติดต่อประสานงานกับชุมชน เพื่อให้ช่วยแนะนำปราชญ์ชาวบ้านหรือผู้มีความรู้ที่เชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ ซึ่งในการเก็บข้อมูลมีรายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 พูดคุยเรื่องทั่วไป ทำความรู้จัก กันเคย เป็นธรรมชาติในการพูดคุย มีความเป็นกันเองกับผู้ให้ข้อมูล เพื่อให้ได้เนื้อหาอย่างครบถ้วนและครอบคลุมเนื้อหามากที่สุด

ขั้นตอนที่ 2 อธิบายขั้นตอนการเก็บข้อมูลในแต่ละส่วน ให้ผู้สัมภาษณ์ฟังอย่างละเอียด เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกัน

ขั้นตอนที่ 3 เริ่มเก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ ผู้จัดทำวิจัยเป็นผู้บันทึกลงในแบบสัมภาษณ์มีการขออนุญาตขออนุญาตบันทึกเสียงประกอบการสัมภาษณ์ เพื่อช่วยให้การเก็บข้อมูลมีประสิทธิภาพมากขึ้น

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล เมื่อผู้วิจัยได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ทั้งแบบสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไปและแบบสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึกแล้ว จึงนำข้อมูลมาวิเคราะห์ตามกรอบแนวคิดของการวิจัยและวัตถุประสงค์การวิจัย

ผลการวิจัย

จากการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำเส้นหมี่และผัดหมี่ของอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา สามารถสรุปผลการวิจัย ดังรายละเอียด

1. การเรียนรู้เกี่ยวกับเส้นหมี่และการทำผัดหมี่

จากการสัมภาษณ์พบว่าเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำเส้นหมี่กระโทกของคนอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา เป็นการเรียนรู้ภูมิปัญญาต่อจากคนในครอบครัว ไม่ว่าจะเป็นบิดา มารดา หรือญาติพี่น้อง โดยสามารถยึดเป็นอาชีพสืบต่อมาถึงปัจจุบันได้ ดังนี้

1.1 นายยวง เทียงกระโทก เรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการทำเส้นหมี่จากบิดา คือ นายยอด เทียงกระโทก และต่อยอดเป็นการทำเส้นหมี่ขายเป็นธุรกิจครอบครัว ชื่อ “ลุงยอด-ป้าเจียว” ซึ่งเป็นชื่อของบิดาและมารดา โดยภูมิปัญญาที่สืบทอดมาคือการทำเส้นหมี่จากปลายข้าวที่หักหรือเหลือจากการสีมาแปรรูปเส้นหมี่ ถือเป็นการถนอมอาหารให้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน

1.2 นางภัทรพร เทียงตรง เรียนรู้การทำผัดหมี่มาจากมารดา คือ นางยุพิน เทียงตรง และต่อยอดภูมิปัญญาด้านนี้ด้วยการเปิดร้านผัดหมี่ “เจ๊น้อยกระโทก” โดยการตั้งชื่อร้านด้วยชื่อของมารดา มีการปรุงรสผัดหมี่เป็นสูตรดั้งเดิม และมีการปรับปรุงสูตรใหม่เข้าไปให้เหมาะสมกับพฤติกรรมการบริโภคของคนปัจจุบัน

1.3 นางแฉั่ว บณลาหรือเจ๊แฉั่ว เจ้าของร้านเจ๊แฉั่วผัดหมี่กระโทก อดีตทำงานที่โรงพยาบาลจิตเวช นครราชสีมา ราชนครินทร์ ปัจจุบันทำอาชีพค้าขาย สืบทอดวิธีการทำผัดหมี่กระโทกมาจากบรรพบุรุษ และมีการปรับปรุงสูตรเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ของตนเองเพิ่มเติม นอกจากนี้เวลามีนงานเทศกาลต่าง ๆ ก็มักจะอาสาผัดหมี่ไปช่วยงานบุญให้กับวัดหรือชุมชนเสมอ

1.4 นายคิดควร รัตนวิไลศักดิ์ เจ้าของร้านผัดหมี่เจ๊เขียว สืบทอดการทำผัดหมี่มาจากยายโดยเปิดร้านมาประมาณ 40-50 ปี ถือได้ว่าเป็นร้านผัดหมี่เก่าแก่ที่มีชื่อเสียงประจำอำเภอโชคชัย สูตรของทางร้านจะใช้เป็นเส้นหมี่สดที่ผลิตขึ้นภายในชุมชนจากบ้าน “ลุงยอด-ป้าเจียว”

1.5 นางอำไพ มาลามหรือเจ๊ลาว เจ้าของร้านเจ๊ลาวผัดหมี่กระโทก สืบทอดการทำผัดหมี่มาจากบรรพบุรุษ โดยอดีตทำเส้นหมี่เองในครัวเรือนเพื่อจำหน่ายและใช้เส้นหมี่นั้นผัดขายเพื่อสร้างรายได้อีก ปัจจุบันทำเพียงผัดหมี่ขายแต่ไม่ทำเส้นหมี่ขายเนื่องจากต้องอาศัยวัตถุดิบและขั้นตอนที่ยุ่งยากในการทำ

จากผลการเก็บรวบรวมข้อมูลข้างต้นพบว่า ชาวบ้านในตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา ยังคงสืบทอดภูมิปัญญาการทำเส้นหมี่และการผัดหมี่มาจากครอบครัว โดยต่อยอดเป็นธุรกิจของครอบครัวกันจำนวนมาก และน่าสังเกตว่าภูมิปัญญาการทำเส้นหมี่กระโทกมีการสืบทอดลดน้อยลงเหลือเพียงครอบครัวเดียวเท่านั้นที่ยังต่อยอดภูมิปัญญาทางด้านนี้ เนื่องจากกระบวนการผลิตยุ่งยากซับซ้อนต้องใช้เวลาและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีไม่เพียงพอต่อการผลิต

2. การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญา

จากการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการทำหมี่กระโทก ตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา พบว่า ชาวบ้านมีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านนี้และประยุกต์ปรับใช้ภูมิปัญญาให้เหมาะสมกับช่วงเวลา สถานการณ์ ค่านิยม และสภาพแวดล้อมในชุมชนเพื่อความอยู่รอด ผลิตได้จำนวนมาก ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคและเกิดรายได้มากขึ้น ดังนี้

2.1 ใช้เทคโนโลยีหรือเครื่องจักรเข้ามาช่วยในการผลิตเส้นหมี่แทนแรงงานคน ดังกระบวนการทำเส้นหมี่ของครอบครัวนายยวง เทียงกระโทก เดิมทีนำข้าวเจ้าไปแช่ทิ้งไว้ในน้ำสะอาดประมาณ 5 ชั่วโมงจากนั้นนำมาไม่แปะโดยใช้ไม้หินโบราณ ซึ่งต้องอาศัยกำลังคนและระยะเวลาในการไม่เป็นเวลานานมาก จึงเปลี่ยนมาใช้เครื่องมือแปะแบบไฟฟ้าเพื่อความรวดเร็วและผลิตได้จำนวนมากตามที่ต้องการ ดังภาพ



ภาพที่ 2 เครื่องโม่แป้งไฟฟ้า

ที่มา: ภาพถ่ายโดยทัศนีย์ ประภา, 2565.

เมื่อโม่แป้งเสร็จแล้วก่อไฟสำหรับเตรียมการทำเส้นหมี่เรียกว่า การทำหมี่กวด คือการนำน้ำลงกระทะที่ใช้นึ่ง พอน้ำเริ่มร้อนนำแป้งที่โม่แล้วเกลี่ยลงปากหม้อเป็นแผ่นวงกลมบาง ๆ จากนั้นนึ่งให้เส้นสุก นำแป้งที่ทำการนึ่งแล้วลงจากเตาหนึ่ง วางลงบนแผงไม้ไผ่ แล้วนำออกตากแดด ดังภาพ



ภาพที่ 3 การเกลี่ยแป้ง

ที่มา: ภาพถ่ายโดยทัศนีย์ ประภา, 2565.



ภาพที่ 4 การตากแป้ง

ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2565.

การตากแผ่นหมี่ นำแผ่นหมี่ที่ได้ไปตากบนแผงหมี่ที่สานจากไม้ไผ่ 1 แผงจะตากได้ประมาณ 4-5 แผ่น เพื่อให้แผ่นหมี่แห้งเร็ว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณแดดในแต่ละวัน เมื่อได้หมี่ที่ตากแดดพอหมาด ไม่ต้องแห้งจนแข็งแล้ว ทำการเก็บโดยแกะออกจากแผงไม้ไผ่ จากนั้นนำมาวางเรียงซ้อนกัน ในกระด้งใช้ผ้าชุบน้ำพอหมาดคลุมปิดทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง เพื่อไม่ให้แผ่นหมี่แข็งกระด้างจนเกินไป หลังจากทีปิดทิ้งไว้จนได้ทีแล้ว ในขั้นตอนนี้จะเรียกว่าหมี่อ่อน จากนั้นทาน้ำมัน ใช้ได้ทั้งน้ำมันพืชและน้ำมันหมู แต่ไม่นิยมใช้น้ำมันถั่วเหลืองเพราะจะทำให้แป้งเหม็นอับ น้ำมันพืชใช้ในการทำเส้นหมี่แห้ง น้ำมันหมูใช้ทำเส้นหมี่สด โดยการทำนั้น จะทาโดยด้านใดด้านหนึ่ง เพื่อให้เส้นมีความเหนียวนุ่ม ไม่ติดกันเป็นก้อน อีกด้านใช้น้ำเปล่าลูบขอบแผ่นหมี่ ให้ขอบนุ่มใช้ผ้าปิดทิ้งไว้อีกครั้ง ประมาณ 30 นาที แล้วนำหมี่ไปซอยให้เป็นเส้นหมี่โดยเดิมใช้แรงงานคนซอยเส้นหมี่ แต่ปัจจุบันใช้เครื่องซอยหมี่ไฟฟ้ามาใช้ในการทุ่นแรงทำให้ได้เส้นหมี่จำนวนมากและเส้นเรียงสวยสม่ำเสมอดังภาพ



ภาพที่ 5 การใช้เครื่องซอยเส้นหมี่

ที่มา: ภาพถ่ายโดยทัศนีย์ ประภา, 2565.



ภาพที่ 6 ลักษณะเส้นหมี่ที่ได้จากการใช้เครื่องซอน

ที่มา: ภาพถ่ายโดยทัศนีย์ ประภา, 2565.

2.2 การรักษามรดกภูมิปัญญาด้านอาหารบางอย่างเกี่ยวกับการผัดหมี่และประยุกต์บางส่วนให้เข้ากับยุคสมัย และค่านิยมของคนบริโภค โดยการทำผัดหมี่กระโทกในอดีต ใส่เครื่องน้อย ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น กล่าวคือ ไม่มีการใส่ซีอิ๊วดำ ไม่ใส่เต้าเจี้ยว ไม่ใส่กุ้งแห้ง ไม่ใส่ไข่และถัวลิสง แต่ปัจจุบันปรับปรุงสูตรเป็นแบบประยุกต์ให้เข้ากับผู้บริโภค โดยการเติมไข่ และเนื้อสัตว์ลงไปในผัดหมี่หรือเติมส่วนผสมอย่างอื่นเข้าไป ขึ้นอยู่กับความชอบและสูตรในการทำของแต่ละคน ดังรายละเอียด

2.2.1 นางภัทรภร เทียงตรง เจ้าของร้านผัดหมี่ “เจ็ญ้อยกระโทก” เปิดให้บริการมาแล้วหลายสิบปี เป็นร้านเก่าแก่และมีชื่อเสียงในอำเภอโชคชัย มีความโดดเด่นด้านรสชาติอาหาร ผัดหมี่กระโทกถือว่าเป็นเมนูที่มีความโดดเด่นและมีชื่อเสียง การผัดหมี่มีการปรับปรุงสูตรให้เหมาะสมกับพฤติกรรมการบริโภคของคนปัจจุบัน คือมีการเติมเต้าเจี้ยว ไข่ไก่และเนื้อสัตว์ลงไป ไม่ใส่กระเทียม แต่ใส่หอมแดง เนื่องจากเวลาหอมแดงสุกจะมีรสชาติหวานหอม ใช้น้ำมันหมูแทนการใช้น้ำมันถั่วเหลือง เพราะการใช้น้ำมันถั่วเหลือง ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นอับ นอกจากนี้ทางร้านยังมีผลิตภัณฑ์หมี่โคราช พร้อมน้ำปรุงเป็นสูตรของตนเอง



ภาพที่ 7 ผัดหมี่ร้านเจ็ญ้อยกระโทก

ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 22 มีนาคม พ.ศ. 2565.



ภาพที่ 8 ผลิตภัณฑ์หมีร้านเจ็ญ้อยกระโทก

ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 22 มีนาคม พ.ศ. 2565.

2.2.2 นางแต้ว บณลา ชายผัดหมีกระโทกอยู่ในชุมชนบ้านหมี นอกจากจะเปิดขายหน้าร้านแล้วยังมีบริการรับทำผัดหมีแบบตามจำนวนออเดอร์ โดยสืบทอดวิธีการทำผัดหมีกระโทก มาจากบรรพบุรุษรุ่นปู่ รุ่นย่า และมีการปรับปรุงสูตร เรียนรู้ด้วยประสบการณ์ของตนเองเพิ่มเติม ซึ่งการทำผัดหมีกระโทกนั้น จะมีการเปลี่ยนแปลงไปเล็กน้อยตามกาลเวลาและยุคสมัย นั่นคือการเปลี่ยนเครื่องปรุงจากการใส่เต้าเจี้ยวเปลี่ยนเป็นใส่ซีอิ๊วดำในปัจจุบัน

2.2.3 นายคิดควร รัตนวิไลศักดิ์ เจ้าของร้าน “เจ็ญ้อย” สืบทอดสูตรการทำผัดหมีมาแล้ว 60-70 ปี เปิดร้านขายอาหารมาประมาณ 40 ปี สูตรของทางร้านจะใช้เป็นเส้นหมีเส้นสดจากชุมชน เพราะการใช้เส้นหมีสดจะมีความเหนียวนุ่ม ไม่เหมือนใคร ทำให้รสชาติอาหารแตกต่างจากร้านอื่น ๆ และทางร้านจะมีเทคนิคการผัดหมีที่หอมกลิ่นกระเทียม จึงทำให้ลูกค้าติดใจมาลองชิม ลองกินอยู่เป็นประจำ

2.2.4 นางอำไพ มาลาม เจ้าของร้าน “เจ็ลลาว” สืบทอดการทำผัดหมีกระโทกมาจากตระกูลหรือบรรพบุรุษ ในอดีตนางอำไพระบุว่า เคยทำเส้นหมีสดจำหน่าย และใช้สำหรับผัดหมีขายเองโดยเฉพาะ แต่เนื่องจากขั้นตอนในการทำเส้นหมีนั้นทำได้ยาก จึงมีการปรับเปลี่ยนไปใช้เส้นที่ผลิตขึ้นในชุมชน เพราะว่าเส้นหมีสดนั้นจะมีความเหนียวนุ่ม ซึ่งในการผัดหมีไม่มีการเปลี่ยนแปลงสูตรแต่อย่างใด โดยระบุว่า การเปลี่ยนสูตรนั้นก็ส่งผลให้ความรู้สึกของคนรับประทานที่จะเปลี่ยนไปด้วย โดยวิธีการทำผัดหมีกระโทกแบบโบราณของทางร้านคือ คือมีส่วนผสมของปลาป่น หอมแดง กระเทียม พริกป่น จะไม่ใส่น้ำมันหมู น้ำมันมะขามและน้ำตาลปีบ ดังภาพ



ภาพที่ 9 ผัดหมี่ร้านเจ็ลลาว

ที่มา: Wongnai, ออนไลน์, 2565.

3. การสืบทอดภูมิปัญญา

จากการศึกษาข้อมูลภูมิปัญญาด้านการทำหมี่กระโทก อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา พบว่ามีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการทำเส้นหมี่ แต่มีเพียง 1 ครอบครัวคือครอบครัวของนายยวง เทียงกระโทก ที่ทำเป็นธุรกิจครอบครัวสืบทอดองค์ความรู้นี้ไปยังลูกหลาน และคาดว่าจะยังสืบทอดไปเนื่องจากสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในครอบครัว ส่วนภูมิปัญญาทางด้านการผลิตหมี่ถึงแม้ปัจจุบันจะมีร้านอาหารเพื่อจำหน่ายผัดหมี่หลายร้านแต่ขาดลูกหลานในการสืบทอดภูมิปัญญาทางด้านนี้ ซึ่งปัญหาดังกล่าวหน่วยงานของรัฐหรือผู้นำชุมชนตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมาได้เล็งเห็นความสำคัญจึงมีการกระตุ้นให้คนในชุมชนได้ตระหนักถึงภูมิปัญญาโดยมีการจัดแสดงหรือแข่งขันเกี่ยวกับการผลิตหมี่เป็นประจำทุกปีในงาน “เทศกาลกินหมี่ ประเพณีแห่เทียนพรรษา” และยังให้ครอบครัวนายยวง เทียงกระโทก ที่ทำธุรกิจเส้นหมี่กระโทกขายเป็นศูนย์เรียนรู้สำหรับผู้สนใจอีกด้วย

อภิปรายผล

จากการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญามีกระโทก อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา พบประเด็นที่น่าสนใจบางประเด็นจึงนำมาอภิปรายผล โดยพบบทความรู้เกี่ยวกับเทศกาลกินหมี่ของอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

การศึกษาเกี่ยวกับเทศกาลกินหมี่ของอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา พบว่า ส่วนใหญ่ปรากฏภูมิปัญญาทางด้านอาหาร คือ การทำเส้นหมี่ มีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ในธรรมชาติมาใช้ให้คุ้มค่า โดยการนำปลายข้าวที่หักและเหลือจากการสีข้าวมาแปรรูปและถนอมอาหาร ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงทางด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำเส้นหมี่ มีการใช้เครื่องทุ่นแรง และเทคโนโลยีเข้ามาช่วย ทำให้สะดวกสบาย รวดเร็ว แต่ยังคงสืบทอดวัตถุดิบที่บรรพบุรุษได้ส่งสมมา ซึ่งแตกต่างจากในอดีตที่ใช้เพียงแค่แรงงานคน ทั้งนี้ การสืบทอดการทำเส้นหมี่นั้นเหลือเพียงไม่กี่เจ้า เนื่องจากกรรมวิธีการทำยุ่งยาก และใช้เวลานาน แต่เส้นหมี่กระโทกก็ยังเป็นที่นิยมนำมาใช้ในการประกอบอาหาร เพราะเส้นมีความเป็นเอกลักษณ์และโดดเด่นในเรื่องความเหนียวนุ่ม ผัดหมี่กระโทกสูตรต้นตำรับจะไม่ใส่เต้าเจี้ยว ซีอิ๊วดำ ไข่ และเนื้อสัตว์ ปัจจุบันมีการปรับปรุงสูตรประยุกต์ให้เข้ากับผู้รับประทาน

แต่ยังคงให้กลิ่นอายความเป็นผัดหมี่ กระโทกอยู่ ถือได้ว่าเป็นวิถีชีวิต และวัฒนธรรมการกินของคนอำเภอโชคชัย คนในชุมชนไม่นิยมทำเส้นหมี่ หรือผัดหมี่ทานกันในครัวเรือน ส่งผลให้ภูมิปัญญาทางด้านนี้ค่อย ๆ เลือนหายและขาดคนสืบทอด ชาวบ้านตระหนักเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาที่มีความสำคัญ จึงมีการจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์เส้นหมี่กระโทกขึ้น เพื่อให้คนรุ่นหลังได้เข้ามาเรียนรู้ และศึกษาภูมิปัญญาทางด้านอาหารของคนในชุมชน นอกจากนี้ ผัดหมี่กระโทก ยังได้ถูกนำมาจัดการประกวดในงานเทศกาลกินหมี่ ประเพณีแห่เทียนพรรษา ทำให้ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร มีส่วนช่วยสร้างงาน สร้างอาชีพ นำมาสู่การสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน ช่วยยกระดับเศรษฐกิจ และยกระดับหมี่กระโทก เป็นผลิตภัณฑ์ส่งออกสร้างชื่อเสียงให้กับอำเภอโชคชัย สอดคล้องกับงานวิจัยของชาญชัย ชมดี (2556) ศึกษาวิจัย เรื่อง หมี่พิมาย : ศักยภาพการท่องเที่ยว เพื่ออนุรักษ์อาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน โดยระบุว่า หมี่พิมาย ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์หมี่พิมาย ได้แก่ เทศบาลตำบลพิมาย สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอพิมาย องค์การบริหารส่วนตำบลในเมืองอำเภอพิมาย โดยมีการส่งเสริมการประสานงานในเรื่องการออกร้านต่าง ๆ การสาธิตการทำผัดหมี่ในงานเทศกาลเที่ยวพิมาย แต่ปัจจุบันสำนักงานพัฒนาชุมชนได้เน้นไปกับกลุ่มทำหมี่พิมายที่เกิดใหม่ ในนามกลุ่มแม่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร บ้านท่าแดง ตำบลสัมฤทธิ์ การคิดหาสูตรน้ำปรุง ผัดหมี่ ถือเป็นการส่งเสริมที่ได้ประโยชน์โดยรวมสำหรับ การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมี่พิมาย ทางด้านเทศบาลตำบลพิมาย จะเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับคนในชุมชนหมี่พิมายจะเป็นกลุ่มหนึ่งในหลาย ๆ กลุ่มอาชีพที่จะได้ประโยชน์จากโครงการพัฒนา พื้นที่ในการต้อนรับนักท่องเที่ยว ในรูปของการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและการก่อตั้งศูนย์วัฒนธรรมเมือง สำหรับองค์การบริหารส่วนตำบลในเมือง จะเป็นอีกหน่วยงานหนึ่งที่มีศักยภาพในการช่วยสนับสนุนทั้งในเรื่องของความร่วมมือ ในการจัดกิจกรรมเทศกาลเที่ยวพิมาย ที่จัดเป็นประจำทุกปี และกิจกรรมอื่น ๆ ที่สามารถนำหมี่พิมายมาเป็นเมนูหลัก ประเพณีแห่เทียนพรรษาของอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาหมี่กระโทก อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา ผู้วิจัยได้มีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัยในครั้งนี้

1.1 การทำเส้นหมี่กระโทกมีขั้นตอนการทำที่ยุ่งยาก มีการใช้ระยะเวลาที่ยาวนาน ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในการทำ และเหลือคนทำเส้นเพียงไม่กี่เจ้า ทำให้คนรุ่นหลังไม่มีคนสืบทอดภูมิปัญญาทางด้านนี้ ดังนั้นควรหาแนวทางการอนุรักษ์และสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้อยู่คู่กับชุมชนต่อไป

1.2 ควรทำความเข้าใจกับผู้สัมภาษณ์ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

ศึกษาภูมิปัญญาเกี่ยวกับวิถีชีวิตเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนกระโทก อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

เอกสารอ้างอิง

ชาญชัย ขมดี. (2556). *หมี่พื้มาয় : ศักยภาพการท่องเที่ยว เพื่ออนุรักษ์อาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน*. (การศึกษาอิสระ
ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยขอนแก่น).

ไทยคดีศึกษา. (2561). *เส้นหมี่ ในวัฒนธรรมการกินของคนไทย*. สืบค้นเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2565, จาก
<http://www.thaistudies.chula.ac.th>

วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย. (2554). *ตำราอาหารเมืองโคราช*. นครราชสีมา : โครงการจัดทำตำราและงานวิจัยเฉลิม
พระเกียรติ 84 พรรษาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.

ผู้เขียนบทความ

คุณกัญญารัตน์ สุมาลี และคุณโสภิตา เกิดโมลี นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา อีเมล
Kanyarat17042543@gmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์วารี สงนอก อาจารย์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย คณะ
มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา อีเมล
thipwari_s@hotmail.com