

บทที่ 4

ผลการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง “กระบวนการถ่ายทอดความรู้ผักพื้นบ้านจากบ้านแม่ไปสู่อบ้านฮ่องเหนือ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษานิค ลักษณะ ความเชื่อและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตผักพื้นบ้านที่มีในชุมชน รวมทั้งศึกษาคุณค่า และมูลค่าที่เกิดขึ้นจากการผลิตผักพื้นบ้าน และเพื่อศึกษากระบวนการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน โดยผลการวิจัยมีรายละเอียดหัวข้อดังต่อไปนี้

1. บริบทชุมชน
 - 1.1 บริบทชุมชนบ้านแม่และบ้านฮ่องเหนือ
 - 1.2 ระบบนิเวศน์พื้นที่กับการใช้ประโยชน์ของชุมชนบ้านแม่และบ้านฮ่องเหนือ
2. ผักพื้นบ้าน
 - 2.1 ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชน
 - 2.2 ความสัมพันธ์ของผักพื้นบ้านกับวิถีชีวิต
 - 2.3 ความเชื่อและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตผักพื้นบ้านที่มีในชุมชน
 - 2.3.1 ความเชื่อของชุมชนเกี่ยวกับผักพื้นบ้าน
 - 2.3.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตผักพื้นบ้านที่มีในชุมชน
 - 2.4 มูลค่าที่เกิดขึ้นจากการผลิตผักพื้นบ้าน
 - 2.5 คุณค่าที่เกิดขึ้นจากการผลิตผักพื้นบ้าน
3. กระบวนการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน
 - 3.1 กระบวนการและผลการทดลองปฏิบัติการ
 - 3.2 กระบวนการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านแม่
 - 3.3 กระบวนการขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านสู่ชุมชนบ้านฮ่องเหนือ
 - 3.4 ปัจจัยที่เอื้อต่อการพัฒนากระบวนการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านในบ้านแม่และขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านสู่ชุมชนบ้านฮ่องเหนือ

1. บริบทชุมชน

1.1 บริบทชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ

ชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือเป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีประวัติการย้ายถิ่นเข้ามาอาศัยในพื้นที่ยาวนานตั้งแต่ช่วงต้นกรุงรัตนโกสินทร์ (บ้านแมค พ.ศ. 2321, บ้านส่องเหนือ พ.ศ. 2339) ทั้งสองชุมชนก่อตั้งก่อนที่เมืองมหาสารคามจะยกฐานะขึ้นเป็นเมือง (พ.ศ.2408) ทำให้ที่ตั้งทั้งสองชุมชนมีอาณาเขตติดต่อกัน ซึ่งตัวชุมชนตั้งอยู่ทางด้านทิศตะวันออกของตัวเมืองจังหวัดมหาสารคาม อยู่ห่างตัวเมืองออกไปประมาณ 5 กิโลเมตร และทางด้านทิศเหนือของชุมชนมีลำห้วยกะคามทอดผ่าน

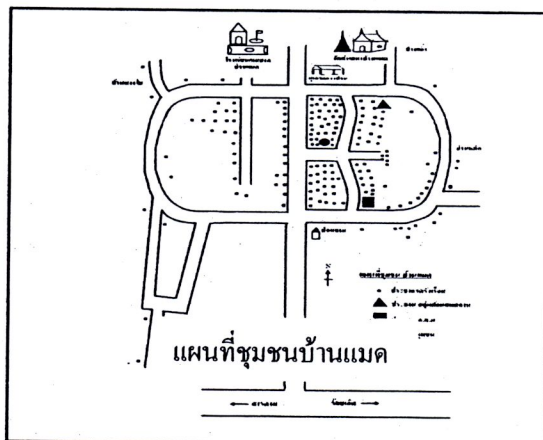
การศึกษาชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือพบว่าทั้งสองชุมชนมีบริบทดังต่อไปนี้

ถ่ายภาพ

ที่ตั้ง/อาณาเขต

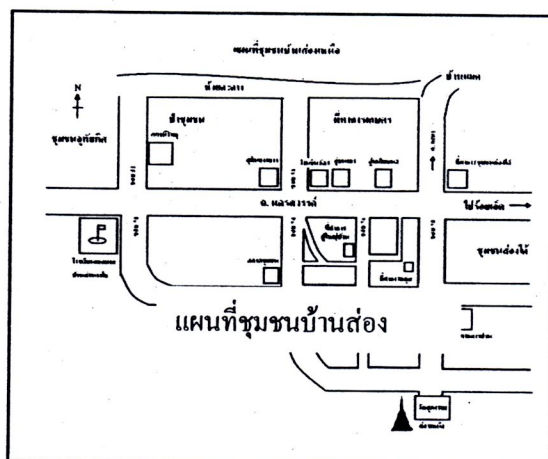
บ้านแมค ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ทิศเหนือ	จรดตำบลเก็ง บ้านเก็ง
ทิศตะวันออก	จรดตำบลเขว บ้านหม้อ
ทิศตะวันตก	จรดชุมชนอุทัยทิศ 1 บ้านนางโย
ทิศใต้	จรดบ้านส่องเหนือ บ้านส่องใต้



บ้านส่องเหนือ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ทิศเหนือ	จรดบ้านแมค
ทิศตะวันออก	จรดบ้านส่องใต้
ทิศตะวันตก	จรดบ้านนางโย
ทิศใต้	จรดตำบลเว่งนาง



การเดินทางเข้าสู่ชุมชน

การเดินทางจากตัวจังหวัดมหาสารคามใช้เส้นทางมหาสารคาม-ร้อยเอ็ด ห่างจากตัวจังหวัดประมาณ 5 กิโลเมตรจะถึงบ้านสอ้ง ด้านซ้ายมือคือบ้านสอ้งเหนือ ส่วนด้านขวามือคือบ้านสอ้งใต้ บ้านสอ้งเหนือเลี้ยวซ้ายที่ซอยเสมาแล้วตรงไปอีกประมาณ 2 กิโลเมตรผ่านทุ่งนา ก็ถึงชุมชนบ้านแมค

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดมหาสารคามพื้นที่โดยส่วนใหญ่มีลักษณะทางกายภาพเป็นที่ราบลอนคลื่น มีความสูง-ต่ำ สลับกันไป โดยพื้นที่ตั้งจังหวัดมหาสารคามมีระดับความสูงที่ 150 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ส่วนบริเวณพื้นที่บ้านแมคและบ้านสอ้งเหนือมีความลาดเอียงแบบลูกฟูกทำแนวตะวันตก-ตะวันออก มีระดับความสูงระหว่าง 137-140 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ส่วนที่เป็นที่ลุ่มคือเขตพื้นที่อยู่ติดกับลำห้วยตะกางมีระดับความสูง 137 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง

พื้นที่ทุ่งทางด้านทิศเหนือหมู่บ้านแมค เป็นพื้นที่ลุ่มมีลำห้วยตะกางไหลผ่าน เฉพาะบริเวณนี้มีร่องน้ำสาขาของห้วยตะกาง คือ ร่องควาย และกุดคว้น โดยพื้นที่ลุ่มลำห้วยตะกางไหลผ่านเหล่านี้ชุมชนบ้านแมคและหมู่บ้านใกล้เคียง ได้แก่ ชุมชนบ้านหม้อ บ้านคิ้ว ใช้เป็นแหล่งน้ำในการทำการเกษตร ทั้งการปลูกข้าวนาปี และปลูกผักกิมผิง

ลักษณะภูมิอากาศ

บ้านแมคและบ้านสอ้งเหนือตั้งอยู่ในเขตพื้นที่เดียวกัน ดังนั้นลักษณะภูมิอากาศมีความใกล้เคียงกัน ดังนี้

1. ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือน มีนาคม - มิถุนายน ในฤดูร้อนอุณหภูมิค่อนข้างสูง ร้อนอบอ้าว
2. ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือน มิถุนายน - กันยายน ได้รับปริมาณฝนเฉลี่ยต่ำกว่าจังหวัดในภาคอีสานรอบบริเวณจังหวัดมหาสารคาม กล่าวคือ ประมาณ 1,200 มิลลิเมตร/ปี
3. ฤดูหนาว เริ่มประมาณกลางเดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ ในฤดูหนาวได้รับลมหนาวจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ มีลมแรงและหนาวมากในฤดูหนาว

ทรัพยากรธรรมชาติ

ทรัพยากรธรรมชาติที่ทำการศึกษามีเป็น 3 ประเภท คือ ที่ดิน แหล่งน้ำ และป่าไม้ ทรัพยากรเหล่านี้ทั้งสองชุมชนมีทั้งที่ใช้ร่วมกันและใช้กรรมสิทธิ์เฉพาะ ดังนี้

ที่ดิน

บ้านแมค

มีพื้นที่ทั้งหมด 1,025 ไร่ แบ่งเป็น

- | | | |
|---------------------------|-----|-----|
| 1) พื้นที่ทำนาประมาณ | 855 | ไร่ |
| 2) พื้นที่ทำสวนประมาณ | 50 | ไร่ |
| 3) พื้นที่อยู่อาศัยประมาณ | 100 | ไร่ |
| 4) พื้นที่สาธารณะประมาณ | 20 | ไร่ |

บ้านส่องเหนือ

มีพื้นที่ทั้งหมด 170 ไร่ แบ่งเป็น

- | | | |
|---------------------------|----|-----|
| 1) พื้นที่ทำนา | 85 | ไร่ |
| 2) พื้นที่ทำสวน | 15 | ไร่ |
| 3) พื้นที่อยู่อาศัย | 69 | ไร่ |
| 4) พื้นที่สาธารณะของชุมชน | 1 | ไร่ |

จากข้อมูลการแบ่งพื้นที่ของแต่ละชุมชน ทำให้ทราบจำนวนพื้นที่ในการทำนา ทำสวน ที่อยู่อาศัย และที่สาธารณะของชุมชนต่างกันออกไป บ้านแมคจะมีพื้นที่มากกว่า เนื่องจากชุมชนบ้านส่องเหนือมีบริบทของชุมชนที่เป็นชุมชนเมืองมากกว่าบ้านแมค พื้นที่อยู่ติดถนนสายหลักเส้นทางระหว่างจังหวัดมหาสารคาม-จังหวัดร้อยเอ็ด แต่บ้านแมคจะแยกเข้าไปอีกประมาณ 2 กิโลเมตร จากถนนสายหลัก เป็นชุมชนเขตเทศบาลเมืองจังหวัดมหาสารคามทั้งสองชุมชนติดเขตรอยต่อของอีกตำบล และส่วนใหญ่คนในชุมชนบ้านส่องเหนือที่ประกอบอาชีพทางการเกษตรจะมีพื้นที่ทำการเกษตร มีแปลงทำนา ปลูกพืชผัก อยู่ในพื้นที่บ้านแมค พื้นที่ทั้งหมดจึงมีน้อยเมื่อเทียบกับจำนวนประชากรในชุมชนที่มีครัวเรือนทั้งหมด 292 ครัวเรือน อาชีพหลัก คือ ค้าขายและรับราชการ และมีอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพรองในชุมชนบ้านส่องเหนือ

ลักษณะดินในระบบนิเวศลำน้ำนี้เป็นดินเหนียวปนทราย และดินร่วน มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง เหมาะแก่การเพาะปลูกสามารถปลูกได้ทั้งข้าวนาปี นาปรัง ผัก และพืชผลทางการเกษตรอื่นๆ

แหล่งน้ำ

แหล่งน้ำที่ใช้ทางการเกษตรส่วนใหญ่ของบ้านแมคและบ้านส่องเหนือได้จากห้วยคะคาง ซึ่งมีน้ำใช้ตลอดปี พื้นที่ที่อยู่ใกล้ลำห้วยสามารถทำได้ทั้งนาปีและนาปรัง นอกจากนี้แล้วในชุมชน

ยังมีแหล่งน้ำอื่นๆ อีก คือ น้ำประปา ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่สำคัญของชุมชนที่ใช้ในการอุปโภค บริโภค ในชีวิตประจำวัน

ป่าไม้

ทั้งสองชุมชนไม่พบว่ามีสภาพป่าที่หนาแน่นชัดเจน พบเพียงส่วนที่เป็นป่าช้าเดิม 1 แห่ง และป่าคอนปู้ตา ของบ้านแมค 2 แห่ง ที่มีต้นไม้ใหญ่ขึ้นในบริเวณ และป่าริมห้วยกะคางที่มีพันธุ์พืช อยู่ริมห้วย อยู่ส่วนบ้านสองเหนือจะพบเฉพาะในพื้นที่ส่วนบุคคลเป็นไม้ที่เจ้าของที่นำมาปลูก เท่านั้น

ประวัติชุมชน

ประวัติชุมชนบ้านแมค

บ้านแมคเป็นบ้านที่มีประวัติความเป็นมาที่ยาวนานและเก่าแก่ก่อนที่จะตั้งมหาสารคามเป็น เมืองในปี พ.ศ. 2408 แต่ก็ไม่มีหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรอ้างอิงเอาไว้แน่ชัดมีเพียงการบอกเล่าต่อๆ กันมาจากปู่ย่าตายายมานานประมาณ 4ชั่วอายุคน

เมื่อประมาณปี พ.ศ.2321 บ้านเมืองเกิดศึกสงคราม (สันนิษฐานว่าสงครามที่สมเด็จพระ เจ้ากรุงธนบุรีโปรดให้เจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกเป็นแม่ทัพยกไปตีเมืองเวียงจันทร์) พ่อใหญ่น้อยและ พ่อใหญ่คำได้พาครอบครัวอพยพหนีภัยสงครามจากเมืองสุวรรณภูมิ(จังหวัดร้อยเอ็ด) เดินทางมา ประมาณ 5 เล่มเกวียน เพื่อทำมาหากินกันใหม่ เมื่อเดินทางมาถึงบริเวณใกล้ริมห้วยกะคางบริเวณ นี้มีต้นคอแมคต้นใหญ่และอยู่ใกล้บริเวณที่มีแหล่งน้ำ มีต้นไม้ใหญ่ขึ้นอยู่เต็มบริเวณนี้เหมาะแก่การ ตั้งบ้านเรือนเป็นที่อยู่อาศัยและทำมาหากิน จึงได้ตั้งบ้านอยู่บริเวณริมห้วยกะคาง และตั้งชื่อว่า “บ้านแมค” ตามลักษณะพื้นที่ ต่อมาอยู่ได้ไม่นาน บ้านเมืองเกิดเดือดร้อนขึ้น เกิดการระบาดของโรค ห่า (อหิวาตกโรค) มีผู้ล้มตายจำนวนมากประมาณปี พ.ศ. 2336 พ่อใหญ่น้อยและพ่อใหญ่คำได้ ปรีกษาชาวบ้านว่าจะสร้างวัดขึ้น และพ่อใหญ่คำได้บวชเป็นเจ้าอาวาสองค์แรกและให้เรียกว่า “วัด บ้านแมค” จากนั้นหลวงพ่อคำได้ได้รับการนิมนต์ให้ไปประจำที่บ้านเหล่าหนาด (บ้านสอง) พ่อ ใหญ่น้อยจึงได้บวชเป็นเจ้าอาวาสแทนหลวงพ่อคำได้

เมื่อปี พ.ศ. 2408 เมืองมหาสารคามได้ยกฐานะขึ้นเป็นเมือง บ้านแมคจึงขึ้นอยู่ในการ ปกครองของเมืองมหาสารคาม ได้มีการแต่งตั้งเทศบาลชุดแรกขึ้นในปี พ.ศ. 2480 บ้านแมคจึงอยู่ใน เขตเทศบาลตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน

ประวัติชุมชนบ้านส่องเหนือ

เมื่อปี พ.ศ.2339 มีบุคคลสำคัญ 5 ท่าน เดินทางมาจากเมืองสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด มาตั้งหลักแหล่งอยู่ริมฝั่งห้วยคະคางระหว่างเนินคลีและท่าสิม ทั้ง 5 ท่านปรากฏนามว่า พ่อหลวงวัง พ่อราชสงคราม พ่อสิทธิ พ่อสา และหลวงพ่อได้ พร้อมชาวบ้านจำนวน 18 ครอบครัว เดินทางมาโดยทางเกวียนครอบครัวละเล่มเกวียน มีพระเถระมาด้วยท่านหนึ่งมีนามว่า หลวงพ่อได้ จึงได้ตั้งรกรากอยู่ระหว่างเนินคลีและท่าสิม และหลวงพ่อได้ได้สร้างวัดอยู่ริมห้วยคະคางด้านทิศตะวันตกของหมู่บ้าน ต่อมาประชาชนก็เพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

เมื่อปี พ.ศ.2349 ได้เกิดโรคห่าลงเมืองชาวบ้านจึงได้อพยพหนีโรคห่ามาตั้งรกรากอยู่ที่ใหม่ โดยตั้งชื่อบ้านว่าบ้านเหล่าหนาด (ปัจจุบันอยู่ทางทิศตะวันออกของโรงเรียนเทศบาลบ้านส่องนางไย) หลังจากโรคห่าได้สงบลงประชาชนส่วนหนึ่งได้อพยพกลับมาอยู่บ้านเดิมแต่ห่างจากลำห้วยนิคน้อยเพื่อหนีน้ำท่วม จุดที่อพยพไปอยู่มีดินแม่มากจึงเรียกชื่อบ้านว่า บ้านแมค ประชาชนส่วนหนึ่งย้ายไปอยู่ดงยางใหญ่ (ปัจจุบันคือ บ้านนางไย) ส่วนหนึ่งย้ายไปอยู่ดงจาน (ปัจจุบันคือ กลุ่มอภิสิทธิ์) และต่อมาบ้านเหล่าหนาดได้ขาดแคลนน้ำกินน้ำใช้ ผู้หลักผู้ใหญ่ในหมู่บ้านจึงได้ปรึกษารื้อกันในเรื่องการหาน้ำกินน้ำใช้ จากนั้นก็ได้ไปเชิญหมอลำส่งมาจากบ้านลึงสอง มาตั้งพิธีเสี่ยงโดยใช้วิธีโยนไข่ ถ้าไข่แตกตรงไหนก็แสดงว่าตรงนั้นมีน้ำออก พอไข่แตกที่ดอนปู่ตา ห่างจากหมู่บ้านประมาณ 2 กิโลเมตร ชาวบ้านจึงช่วยกันขุดลงไปได้ประมาณ 8 เมตร ไม่มีน้ำออก หมอธรรมและชาวบ้านจึงได้นำเอาเกลือ-กลองไปแห่ เอน้ำที่ห้วยปู่พุ่ม (ปัจจุบันคือ ห้วยท่าแร่) จึงมีน้ำออกมาให้ชาวบ้านได้กินได้ใช้ หลายหมู่บ้านที่มากินน้ำใช้ที่บ่อนี้คือ บ้านดงน้อย บ้านเชียงเหียน บ้านคิ้ว บ้านหม้อ และบ้านแมค เหตุนี้จึงทำให้น้ำในบ่อไม่พอใช้ และเป็นเรื่องแปลกและพิสดารมากถ้าวันไหนน้ำในบ่อแห้งขอด และตรงกับวันพระก็จะมีน้ำพุขึ้นไม่นานน้ำก็จะตกละกอนและใสเหมือนเดิม ชาวบ้านจึงมีน้ำกินน้ำใช้ไม่ขาดแคลน และต่อมาชาวบ้านรู้สึกว่าบ่อน้ำอยู่ห่างจากหมู่บ้านมากจึงได้อพยพลงมาอยู่ใกล้บ่อน้ำ โดยปล่อยให้บ้านเหล่าหนาดเป็นบ้านร้าง ชาวบ้านจึงเรียกตรงนั้นว่าดงบ้าน ต่อมาได้ตั้งชื่อบ้านใหม่ว่าบ้านส่องปัจจุบัน และมีประชากรเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ จึงได้ขยายครัวเรือนมาอยู่ที่ดงบ้าน (หรือบ้านเหล่าหนาดเดิม) กระทั่งในปี พ.ศ.2538 ได้แบ่งเป็น 2 ชุมชน คือ ชุมชนส่องเหนือ และชุมชนส่องใต้

การตั้งถิ่นฐาน

การเลือกพื้นที่ในการก่อตั้งหมู่บ้านทั้งของชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือมีนัยยะใกล้เคียงกัน กล่าวคือ เลือกทำเลที่ใกล้แหล่งน้ำมีน้ำเพียงพอในฤดูแล้ง คือ ห้วยคະคาง มีพื้นที่ทุ่งสำหรับทำนาและการเกษตรอื่นๆ คือ การปลูกผัก การเลี้ยงสัตว์ เป็นต้น ทำให้คนทั้งสองชุมชนและชุมชนใกล้เคียงสามารถเข้าไปใช้ประโยชน์จากห้วยคະคางได้

ที่ตั้งหมู่บ้านเป็นที่เนินสูงน้ำท่วมไม่ถึงในฤดูฝน ในอดีตเป็นบ้านยกพื้นใต้ถุนสูงโล่งใช้เป็น ที่เก็บเครื่องมือการเกษตรและคอกสัตว์ การก่อสร้างบ้านเรือนมักอยู่รวมกันเป็นกลุ่มและระหว่าง ชุมชนไม่ห่างกันมากนัก เนื่องจากง่ายต่อการระวังภัยจากขโมย/โจร

ปัจจุบันการกระจายตัวของชุมชนได้รับอิทธิพลจากถนน กล่าวคือ ชุมชนมักจะสร้างบ้าน เป็นแนวยาวเรียงกันไปตามแนวถนนตัดผ่าน มีการกำหนดซื้อชอยอย่างชัดเจน ลักษณะบ้านเรือน แตกต่างออกไปจากในอดีต คือ จากบ้านยกพื้นใต้ถุนโล่งปัจจุบันนิยมสร้างบ้านแบบชั้นครึ่งหรือ สองชั้น ครึ่งไม้ครึ่งปูน ส่วนที่อยู่ติดกับถนนสายหลัก(มหาสารคาม-ร้อยเอ็ด) ในพื้นที่บ้านส่อง เหนือมีอาคารพาณิชย์/ตึกแถวกระจายอยู่ตามแนวถนน มีลักษณะเป็นบ้านกึ่งเมือง

ประชากร

ชุมชนบ้านแมด มีครัวเรือน 182 ครัวเรือน และมีจำนวนประชากรที่อาศัยอยู่ทั้งหมด จำนวน 708 คน แยกเป็นเพศชาย 363 คน และเพศหญิง 345 คน

ชุมชนส่องเหนือ มีครัวเรือนทั้งหมด 292 ครัวเรือน มีประชากรอาศัยอยู่ทั้งหมด จำนวน 1,221 คน แยกเป็นเพศชาย จำนวน 601 คน เพศหญิง จำนวน 620 คน

ชาติพันธุ์

ชุมชนบ้านแมดและบ้านส่องเหนือเป็นชุมชนที่มีที่มาใกล้เคียงกันคือเป็นกลุ่มชนอพยพจาก ภัยสงครามและโรคระบาด มาจากพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ซึ่งเป็นเชื้อสายลาว หรือกลุ่มชาติพันธุ์ไท-ลาว กระทั่งปัจจุบันแม้จะมีประชากรแฝงหรือกลุ่มคนที่ย้ายเข้าไปอาศัยในพื้นที่แต่โดยส่วนใหญ่กลุ่มคน ยังเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไท-ลาว โดยศึกษาจากวัฒนธรรมที่ชุมชนถือปฏิบัติ เรื่อง ฮิด-คอง หรือ ประเพณีในรอบปี และภาษาที่สื่อสารคือภาษาลาว

การศึกษา

ชุมชนบ้านแมด มีสถานที่ให้บริการแก่เด็กเล็กก่อนวัยเรียน และโรงเรียนระดับประถมศึกษา อยู่ใกล้บ้านและสะดวกในการเดินทาง คือ โรงเรียนบ้านแมด

ชุมชนบ้านส่องเหนือ มีโรงเรียนในสังกัดเทศบาลเมืองมหาสารคาม จำนวน 1 โรงเรียน คือ โรงเรียนเทศบาลบ้านส่องนางไย ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของชุมชน เป็นโรงเรียนที่เปิดสอน ตั้งแต่ชั้นอนุบาล จนถึงมัธยมศึกษาปีที่ 3

นอกจากนี้ ชุมชนส่องเหนือ ยังมีศูนย์อบรมเด็กก่อนวัยเรียน จำนวน 1 แห่ง ซึ่งตั้งอยู่ใน บริเวณโรงเรียนเทศบาลบ้านส่องนางไย เด็กที่อยู่ในศูนย์มีช่วงอายุระหว่าง 2-3 ปี โดยเด็กเล็กจะเสีย ค่าอาหารกลางวันเดือนละ 100 บาท มีครูพี่เลี้ยงคอยดูแลจำนวน 9 คน ซึ่งเป็นครูในโรงเรียน เทศบาลบ้านส่องนางไย เด็กที่เข้าไปเรียนจะมาจากชุมชนส่องเหนือ ชุมชนส่องใต้ ชุมชนบ้านแมด และชุมชนอุทัยทิศ

ศาสนา

ชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือโดยส่วนใหญ่หรือเกือบทั้งหมดนับถือศาสนาพุทธตามความศรัทธาดั้งเดิมของบรรพบุรุษ มีวัดเป็นศูนย์กลางการดำเนินกิจกรรมทางศาสนา บ้านแมคมีวัด 1 แห่ง คือ วัดท่าเสมอบ้านแมค บ้านส่องเหนือ มีวัด 1 แห่ง คือ วัดสุวรรณส่องเหนือ

ทั้งนี้ที่บ้านส่องเหนือมีกลุ่มที่นับถือศาสนาคริสต์อยู่เช่นกัน โดยพบว่ามิโบสถ์คริสต์อยู่ในชุมชนด้วยเช่นกัน

วัฒนธรรม/ความเชื่อ

ชาวอีสานมีความเชื่อเกี่ยวกับประเพณีพิธีกรรมตาม ฮีต 12 คลอง 14 มาตั้งแต่สมัยอดีต การทำบุญของชาวอีสานก็จะปฏิบัติในทุกๆ เดือนและจะปฏิบัติสืบทอดกันมาในหมู่บ้านเป็นบุญประจำบ้าน แต่ในปัจจุบันนี้บางพิธีหรือประเพณีบางอย่างได้สูญหายไปเนื่องจากไม่มีผู้สืบทอดความเปลี่ยนแปลงของบ้านเมือง การขาดศีลธรรมของคน อีกทั้งเทคโนโลยีสมัยใหม่และความเชื่อส่วนบุคคลเป็นตัวทำลายประเพณีที่ดีงามที่มีตั้งแต่โบราณ ประเพณีในอดีตเป็นกลอุบายของคนโบราณที่สามารถทำให้คนเกิดความสามัคคี ซึ่งในสมัยก่อนคนในชุมชนมีความสัมพันธ์ไปมาหาสู่แบ่งปันกัน เห็นได้จากในงานบุญต่างๆ ถ้าบ้านใดมีการจัดงานบุญขึ้นเพื่อนบ้านจะมีการช่วยเหลือกัน โดยถ้าบ้านใดที่มีการปลูกผักพื้นบ้านก็จะเอามาช่วยในงานบุญไม่ต้องซื้อเป็นการช่วยเหลือกัน และถือว่ามาทำบุญด้วย คนใดไม่ได้ปลูกผักพื้นบ้านหรือไม่มีอะไรมาให้ก็มาช่วยงานกันเป็นการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ทำให้เกิดความสามัคคีกันในชุมชน ซึ่งในปัจจุบันในการมาร่วมงานบุญจะไม่มี การเอาผักพื้นบ้านมาให้กันอย่างสมัยก่อนต้องสั่งซื้อกันว่าเอาผักอะไรบ้าง ผู้ที่ปลูกผักพื้นบ้านในชุมชนก็จะเอามาให้ผู้จัดงานบุญ เนื่องจากวิถีในชุมชนต่างไปเกิดการเปลี่ยนแปลงต้องทำมาหาเลี้ยงชีพ

ชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือก็เป็นชุมชนในกลุ่ม ไทย-ลาว ที่ยังมีจารีตหรือธรรมเนียมปฏิบัติตามบรรพบุรุษ ฮีต 12 คลอง 14 มาอย่างเหนียวแน่น แต่จะมีบางประเพณีได้สูญหายไปหรือเลิกปฏิบัติไปเนื่องจากสาเหตุข้างต้น อาจจะมีบางพิธีกรรมเท่านั้นที่เลิกทำไป ในที่นี้ได้แก่ การขอฝน คือ พิธีแห่นางแมว ลากครกลากสาก แต่กิจกรรมทางวัฒนธรรมที่สองชุมชนยังสืบทอดกระทั่งปัจจุบันและยังคงถือว่ามีความสำคัญ ได้แก่ การเลี้ยงศาลปู่ตา และหลักบ้านในการทำพิธีสะเดาะเคราะห์จะมีการนำตระไคร้ ข่า มาตำเป็นตำเมี่ยง (อาหารของคนอีสาน) เพื่อใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้กล้วยตานี ใบกัณมาทำบายศรีเพื่อใช้ในการทำงานพิธีต่างๆ ซึ่งมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมความเชื่อมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ด้านเศรษฐกิจ

บ้านแมด

ในเขตชุมชนบ้านแมด พืชเศรษฐกิจหลักของประชาชนได้ดังนี้

อาชีพหลักของชาวบ้าน คือ เกษตรกรรม

อาชีพรองของชาวบ้าน คือ ค้าขายและรับราชการ

อาชีพการทำนา ถือได้ว่าเป็นอาชีพหลักของชาวบ้าน ซึ่งได้อาศัยธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะได้น้ำจากลำห้วยตะกาง ผลผลิตจึงขึ้นอยู่กับธรรมชาติจะเอื้ออำนวย ถ้าปีไหนฝนดีและตกต้องตามฤดูกาลก็จะได้ผลผลิตดี แต่ถ้าปีไหนฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาลก็จะทำให้ได้ผลผลิตน้อย

ปัจจุบันชาวบ้านมีรูปแบบการทำนาที่เปลี่ยนไปจากเดิมคือ นิยมใช้เครื่องทุ่นแรงแทนการใช้แรงงานคน เริ่มจากการไถนาเดินตามรถไถแทนการใช้ควายไถนาในอดีต และทุกขั้นตอนในการทำนาก็ยังนิยมจ้างแรงงานแทนการขอแรงกันมาช่วยในการทำนาเหมือนเมื่อครั้งอดีต (การเอาแรงกัน) การจ้างแรงงานในการทำนาต่อวันจะอยู่ประมาณ 120 บาท/วัน และค่าแรงงานในการเก็บเกี่ยวข้าวจะอยู่วันละ ประมาณ 120-140 บาท (เดิม) ปัจจุบันค่าแรงประมาณ 200-250 บาทต่อวัน และขั้นตอนการนวดข้าวแต่ก่อนนิยมใช้แรงงานคน แต่ทุกครัวเรือนหันมาใช้รถสีข้าวแทน

ปัจจุบันการทำนาจะนิยมใช้การหว่าน สาเหตุเพราะการดำนาต้องใช้ค่าใช้จ่ายสูง เนื่องจากต้องจ่ายค่าแรงเป็นรายวัน ชาวนาส่วนใหญ่จึงนิยมหันไปใช้การปลูกข้าวแบบทำนาหว่าน เพราะลดค่าใช้จ่าย การที่จะจ้างแรงงานคนมาดำนา ก็จะเป็นการเพิ่มรายจ่ายให้กับชาวนา จึงใช้เงินซื้อปุ๋ยแทนการจ้างคนดำนา

การเพาะปลูก ประชากรส่วนใหญ่นิยมปลูกพืชผักสวนครัว เพื่อส่งไปขายในตลาดจังหวัดมหาสารคาม และในเขตชุมชน นับได้ว่าเป็นอาชีพหลักอีกอย่างหนึ่งให้กับชุมชน และประชาชนได้บริโภคผักที่ปลอดสารพิษอีกด้วย

การเลี้ยงสัตว์ ส่วนใหญ่คนในชุมชนจะเลี้ยงสุกร เป็ด ไก่ เพื่อส่งขายให้แม่ค้าในตลาดซึ่งเป็นอาชีพหลักอีกแบบหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชากรในชุมชน

ภาระหนี้สิน ชาวบ้านแมด ส่วนใหญ่มีหนี้สินซึ่งได้กู้จาก สถาบันการเงินในระบบ คือ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) สาขาอำเภอเมืองจังหวัดมหาสารคาม และกู้เงินมาจากกองทุนหมู่บ้าน

นอกจากนี้ชาวบ้านในชุมชนยังได้กู้เงินนอกระบบ คือ นายทุนต่างๆ เนื่องจากชาวบ้านต้องนำเงินมาใช้ครอบครัวยุติ และลงทุนเพื่อทำการค้าขาย

บ้านสองเหนือ

อาชีพหลักของชาวบ้าน คือ ค้าขายและรับราชการ

อาชีพเสริมของชาวบ้าน คือ เกษตรกรรม ควบคู่ไปกับการทำอาชีพเสริมด้านอื่นๆ เช่น ทำนา ค้าขาย เลี้ยงสัตว์ หรือรับจ้างอุตสาหกรรมในครัวเรือน

อาชีพทำนา ถือได้ว่าเป็นอาชีพเสริมของชาวบ้าน ซึ่งได้อาศัยธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะน้ำจากลำห้วยคะคาง ผลผลิตจึงขึ้นอยู่กับธรรมชาติจะเอื้ออำนวย ถ้าปีไหนฝนดีและตกตามฤดูกาลก็จะได้ผลผลิตดี แต่ถ้าปีไหนฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาลก็จะทำให้ได้ผลผลิตน้อย

ปัจจุบันชาวบ้านมีรูปแบบการทำงานที่เปลี่ยนไปจากเดิมคือ นิยมใช้เทคโนโลยีทุนแรงแทนการใช้งานคน เริ่มจากการไถ ชาวบ้านจะใช้รถไถนาเดินตามแทนการใช้ควายไถ และทุกขั้นตอนการทำงานยังนิยมจ้างแรงงานแทนการขอแรงหรือลงแขกเหมือนในอดีต ซึ่งทำให้ต้องใช้ต้นทุนในการผลิตสูงค่าจ้างคนต่อวันจะอยู่ประมาณวันละ 130 บาท และจ้างเกี่ยวจะตกวันละ 150 บาท และในขั้นตอนการนวดข้าวแต่ก่อนนิยมใช้แรงงานคน แต่ทุกวันนี้ทุกครัวเรือนหันมาใช้รถสีข้าวแทน จึงทำให้ต้นทุนในการประกอบอาชีพทำนาสูงขึ้นอีก จึงทำให้ผลผลิตที่ได้ไม่คุ้มค่ากับการลงทุน แต่ชาวบ้านไม่มีทางเลือกจึงจำเป็นต้องทำ

การเลี้ยงสัตว์ ส่วนใหญ่คนในชุมชนจะเลี้ยงปลาในกระชังส่งขายแม่ค้าในตลาด ซึ่งถือเป็นอาชีพเสริมชนิดหนึ่งที่สามารถทำรายได้ให้คนในชุมชนเป็นอย่างดี ปัจจุบันได้จัดตั้งในรูปกองทุนเลี้ยงสัตว์

การเพาะปลูก ส่วนใหญ่คนในชุมชนสองเหนือจะปลูกผักสวนครัว เพื่อส่งขายในตลาด จังหวัดมหาสารคามและในชุมชน นับเป็นอาชีพเสริมอีกอย่างหนึ่งที่ชาวบ้านทำกันสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ และสามารถสร้างรายได้เสริมให้ชาวบ้านได้เป็นอย่างดี ปัจจุบันได้จัดตั้งในรูปกองทุนปลูกผักสวนครัว

1.2 ระบบนิเวศกับการใช้ประโยชน์ของชุมชนบ้านแมคและบ้านสองเหนือ

บ้านแมคและบ้านสองเหนือเป็นชุมชนที่มีการจัดแบ่งพื้นที่ทางการปกครองแยกออกจากกันอย่างชัดเจน ทั้งสองชุมชนอยู่ในเขตการปกครองของ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม หากแต่ในด้านการใช้ประโยชน์และการพึ่งพาทางทรัพยากรน้ำ ป่าไม้ และที่ดิน ทั้งสองชุมชนมีฐานทรัพยากรเดียวกันและตั้งชุมชนอยู่ในระบบนิเวศที่เหมือนกัน คือ อยู่ในระบบนิเวศลำห้วยคะคาง

ห้วยคตเป็นลำน้ำขนาดเล็กได้รับน้ำหลักๆ มาจากแก่งเลิงจาน ซึ่งเป็นอ่างเก็บน้ำขนาดใหญ่ด้านทิศตะวันตกของ อ.เมืองมหาสารคาม ทอดตัวผ่านชนเมืองด้านทิศเหนือ แล้วทอดตัวทำแนวเรื่อยมาทางทิศตะวันออกจนถึงพื้นที่บ้านแมค ในช่วงนี้ห้วยคตทอดผ่านพื้นที่ลุ่มสลักที่คอนที่เป็นป่าหัวไร่ปลายนาทางด้านทิศเหนือ ห่างจากศูนย์กลางชุมชนบ้านแมค ประมาณ 1.5 กิโลเมตร

แม้เป็นลำน้ำขนาดเล็กแต่ลำห้วยคตก็มีน้ำในลำห้วยตลอดปี เพราะได้รับน้ำฝนส่วนหนึ่งอีกส่วนหนึ่งได้รับน้ำจากแก่งเลิงจาน ทำให้ชุมชนที่อาศัยอยู่รอบๆ พื้นที่ลำห้วยคตมีน้ำใช้ในการทำการเกษตรในการดำรงชีพตลอดปี เป็นแหล่งสร้างและสะสมทรัพยากรธรรมชาติ ปลาพื้นเมือง ดินที่เป็นดินตะกอนจากน้ำมีความอุดมสมบูรณ์สูงที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “ดินทาม” เป็นที่เพาะพันธุ์พืชผักตามธรรมชาติ และพื้นที่ทำนา ป่าต้นคอนริมน้ำเป็นแหล่งฝังศพหีบศพของนกปลา และสัตว์น้ำอื่นๆ รวมทั้งเป็นแหล่งเห็ดธรรมชาติ ผักพื้นบ้านที่ชุมชนได้อาศัยและใช้ประโยชน์กันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ชุมชนบ้านแมคใช้ประโยชน์จากน้ำแหล่งนี้ในการหาปลา เก็บผักน้ำ ผักริมฝั่ง สูดน้ำทำนา ปีและนาปรังบางส่วน มีพื้นที่ทำนาประมาณ 855 ไร่ และการทำสวนผักตามแนวริมฝั่งห้วยคต ซึ่งในการปลูกผักของชุมชนบ้านแมค มีพื้นที่ทำสวนประมาณ 50 ไร่ ขณะที่ชุมชนบ้านสองเหนือก็ได้อาศัยแหล่งน้ำเดียวกันในการหาปลา เก็บผัก ทำนา และปลูกพืชผัก วิธีของทั้งสองชุมชนเป็นวิธีที่ใกล้เคียงกันจนถึงกับเหมือนกันในทางการพึ่งพาลำห้วยคต พื้นที่ป่า และการผลิตด้านการเกษตร จะแตกต่างกันเพียงพื้นที่การผลิตของชุมชนบ้านสองเหนือ มีพื้นที่น้อยกว่าบ้านแมค คือมีพื้นที่ทำนาประมาณ 85 ไร่ พื้นที่ทำสวนประมาณ 15 ไร่ และโดยมากอยู่ในพื้นที่ลุ่มลำห้วยคตในเขตบ้านแมค ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากบ้านสองเหนือมีพื้นที่อยู่ห่างจากลำห้วยคตมากกว่าบ้านแมค ที่อยู่ติดห้วยคต

ชุมชนบ้านแมคและบ้านสองเหนือในอดีต (ยุคก่อตั้งชุมชนถึงปี พ.ศ. 2521) เป็นชุมชนที่พึ่งพาฐานทรัพยากรธรรมชาติเป็นหลัก น้ำในลำห้วยคตใสสะอาด ชาวบ้านจากทั้งสองหมู่บ้านจะไปหาบน้ำจากห้วยมาเป็นใช้ทำการเกษตรรดน้ำผักที่ปลูกไว้ริมห้วย ใช้กิน ใช้อาบในครัวเรือน การไปหาบน้ำจะไปเป็นกลุ่ม ระหว่างทางคนทั้งสองหมู่บ้านจะได้พูดคุยกันถึงสถานการณ์ประจำวัน เรื่องส่วนตัว การทำไร่ทำนา รวมทั้งบ่าวสาวก็ได้มีการพูดคุยสานสัมพันธ์กันระหว่างการหาบน้ำ ซึ่งมีบ่าว-สาว หลายคู่ เกิดความรักและได้ใช้ชีวิตร่วมกันมากระทั่งปัจจุบัน ทำให้คนทั้งสองชุมชนมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกันเป็นระบบเครือญาติ บางครอบครัวพ่อแม่อยู่บ้านแมคมีลูกชายมาเกี่ยวดองกับลูกสาวบ้านสองเหนือ ก็จะมีพื้นที่ทำการเกษตรอยู่บ้านแมค ส่วนครอบครัวของลูกมา

อาศัยอยู่บ้านสองเหนือ ซึ่งมีหลายครอบครัวที่มีความสัมพันธ์ของคนทั้งสองชุมชนเกี่ยวข้องกัน
 อย่างในลักษณะครอบครัวนี้ เป็นต้น



แผนที่ 1 แผนที่ทรัพยากรชุมชนบ้านแมด

ช่วยงานเพื่อนบ้านสมทบในการจัดงาน เป็นการแบ่งปัน เอื้อเพื่อช่วยเหลือกัน ในชุมชนทำให้คนในชุมชนมีความสัมพันธ์กันเกิดความสามัคคีกัน

2. ผักพื้นบ้าน

2.1 ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชน

จากการวิจัยในการศึกษาข้อมูลผักพื้นบ้านของแต่ละชุมชน จัดขึ้นในวันเสาร์ ที่ 8 และ 15 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2551 พบว่า

1. ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนบ้านแมด

มีทั้งหมด 94 ชนิด แบ่งตามนิเวศน์แหล่งที่เกิดหรือพบ ออกเป็น 4 แหล่ง คือ

- 1) ผักพื้นบ้านที่มีตามบ้านหรือสวน มี 44 ชนิด
- 2) ผักพื้นบ้านที่มีตามนา มี 9 ชนิด
- 3) ผักพื้นบ้านที่มีตามป่า มี 25 ชนิด
- 4) ผักพื้นบ้านที่มีตามน้ำ มี 16 ชนิด

และมีผักพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน มี 5 ชนิด คือ 1) อีตูไทย 2) ผักก้านตรง 3) ผักสาบ 4) จมูกเหียน และ 5) ผักกูดง่อง และมีผักพื้นบ้านที่หายไปแล้วจากชุมชน มี 4 ชนิด คือ 1) มะอึก 2) ผักก้าม 3) ผักพาย และ 4) มะเขือคิง

2. ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนบ้านส่องเหนือ

มีทั้งหมด 52 ชนิด แบ่งตามนิเวศน์แหล่งที่เกิดหรือพบ ออกเป็น 4 แหล่ง คือ

- 1) ผักพื้นบ้านที่มีตามบ้านหรือสวน มี 19 ชนิด
- 2) ผักพื้นบ้านที่มีตามนา มี 8 ชนิด
- 3) ผักพื้นบ้านที่มีตามป่า มี 17 ชนิด
- 4) ผักพื้นบ้านที่มีตามน้ำ มี 8 ชนิด

และมีผักพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน มี 2 ชนิด คือ 1) ผักชิงวียง และ 2) ผักลิ้มผัว และมีผักพื้นบ้านที่หายไปแล้วจากชุมชน มี 3 ชนิด คือ 1) ผักกูดง่อง 2) ผักกาดย่า และ 3) จมูกเหียน

ซึ่งจากการจัดเวทีนำเสนอข้อมูลต่อชุมชนพร้อมทั้งระดมความเห็นของผู้เข้าร่วมกำหนด ชนิดพันธุ์ผักพื้นบ้านที่จำเป็นต้องฟื้นฟูและขยายพันธุ์ จัดในวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2552 เวลา 09.00 – 15.00 น. ณ ศูนย์การเรียนรู้เกษตร บ้านส่องเหนือ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม มีผู้เข้าร่วมในเวที จำนวน 75 คน ชาวบ้านทั้งสองชุมชนมีความเห็นเป็นข้อตกลงว่า ทั้ง

บ้านแมคและบ้านส่องเหนือจะใช้ข้อมูลผักพื้นบ้านร่วมกัน ไม่แยกข้อมูลออกเป็นแต่ละบ้าน เนื่องจากเห็นว่าสภาพพื้นที่ใกล้เคียงกัน มีการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ร่วมกัน คือ แหล่งน้ำห้วยคะคาง อีกทั้งความหลากหลายของชนิดผักพื้นบ้านก็ไม่ต่างกัน

ดังนั้นในชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือมีผักพื้นบ้านทั้งหมด 130 ชนิด จำแนกตามแหล่งภูมินิเวศน์ ออกเป็น 4 แหล่งนิเวศน์ตามแหล่งที่เกิด คือ

1) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศน้ำ ส่วนใหญ่เป็นผักพื้นบ้านที่สามารถ เก็บหาได้ตลอดปีและบางส่วนจะเก็บได้เฉพาะหน้าฝน มี 21 ชนิด ได้แก่ ผักกระเฉดน้ำ ผักกะโตก ผักกุ่มบก (หายแล้ว) ผักกูด (หายไปแล้วจากห้วยคะคาง และมีแนวโน้มว่าจะหายไปจากชุมชน) ผำ ผักดัลปัตรฤาษีหรือ ผักคันจอง ผักชิงวิง(ใกล้หาย) ผักตบ ผักตีนจ้ำ เทา บอน ผักบู่ ผักเบื่อน้ำ ผักแพงพวยน้ำ ผักแว่น บัวแดง บัวทอง ผักหย่องแป้ แหนไข่เหา ผักสันตะวาใบพายหรือโหบเหบ และผักอื่น

2) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศนา เป็นผักพื้นบ้านที่เกิดตามทุ่งนา ส่วนมากเก็บได้ในฤดูฝน ยกเว้น ผักสะเดา ที่เก็บปลายฤดูหนาวเข้าสู่ฤดูร้อน ผักที่เกิดตามทุ่งนา มี 16 ชนิด ได้แก่ ผักกะแยงหอม ผักลีมผัว (ใกล้หาย) ผักแว่น ผักสันตะวาใบพายหรือโหบเหบ (ใกล้หาย) ผักหนอกหรือใบบัวบก ผักจุมกเอียน (ใกล้หาย) ผักแก่นขม ผักหอมทุ่ง ผักลิ้นปี่ ผักตีนจ้ำ ผักนางน้อย ผักกระโดนน้ำ มะตูม ผักสะเดา ผักสัง และผักหนาด

3) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศป่า เป็นผักที่เกิดตามป่าริมห้วยคะคาง ส่วนมากจะให้ผลผลิตมากช่วงต้นฤดูฝน มี 34 ชนิด ได้แก่ ผักเม็ก อีบุก อีลอก ยอดตองหรือก้านตรง (ใกล้หาย) ผักมะระจีนก (ไซ) ผักหวานบ้าน เถาตคหมาหรือหอมล่อ ผักแพรว ผักขำเลือดหรือกาดย่า(หายแล้ว) ผักจิก ผักตำลึง ผักกระโดน ขี้เหล็ก ผักด้ขาว แคป่า ตำลึงทอง ผักสาบ(ใกล้หาย) ผักควินิน ผักบู่ ผักสะเดา ดอกกระเจียว ผักโหม ผักอีตุ้ไทย(ใกล้หาย) มะตูม ผักออบแอบ หมาน้อย ย่านาง ไม้ตง มะกอก บวบขม มะเขือคิง ผักอบเชยเถาหรือกำหยาน ผักชะมวง และผักอื่น

4) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศ บ้านและสวน เป็นการที่ชาวบ้านนอกจากเก็บผักธรรมชาติตามแหล่งและฤดูกาลแล้ว ชาวบ้านที่มีที่ดินคิริมฝั่งห้วยคะคางหรือมีบ่อน้ำจะปลูกผักไว้อีกด้วย ซึ่งวัตถุประสงค์ในการปลูก ในอดีตเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก ส่วนที่เหลือจึงแจกจ่ายญาติในหมู่บ้านยังไม่เน้นการปลูกเพื่อขาย ผักที่ปลูกนี้ส่วนมากเป็นผักสวนครัว มี 59 ชนิด ได้แก่ ลิ้นฟ้า แคบ้าน ผักบั้ง ผักกระถิน ผักเสี้ยน ผักแมงลัก ผักชีลาว ตำลึง ดอกจิก สะระแหน่ ผักกาดสร้อย ผักหูเสือ ถั่วพู บวบหอม มะเขือเทศ ผักแพรว ผักแป้น ผักคราด ผักข่า (ชะอม) ทุ่น ถั่วแปบ พริก มะกรูด มะเขือพวง อ่อมแซบ กระเพรา ถั่วฝักยาวหรือถั่วศรราม ผักไต้หวัน โหระพา ผักชะพลู มะรุม ไพล กระชาย หอมแบ่ง หอมจรวด หอมเลข หอมแดง กระเจี๊ยบแดง กระเจี๊ยบขาว ขิง ฝรั่ง ข่า ตะไคร้

มะนาว ผักโขม เสาวรส มะอึก(หายแล้ว) ฟักทอง บวบเหลี่ยม มะกล่ำ ฟัก แดงกวา กล้วยตานี หอมเปี๊ยะ หนามเสือ บวบงู หม่อน ผักกาดขาว และใบเตย

(รายละเอียด ตารางที่ 9-12 ในภาคผนวก)

ตาราง 2 ผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ ที่ยังคงอยู่ ใกล้หาย และสูญหายไปแล้วจากชุมชน

ผักพื้นบ้าน	ยังคงอยู่ในชุมชน	ใกล้หายไปจากชุมชน	สูญหายไปแล้วจากชุมชน
1. ฐานภูมินิเวศน์น้ำ มี 21 ชนิด	มี 18 ชนิด คือ ผักกระเฉดน้ำ ผักกะโถก ผำ ผักดาบปัดรญาหรือผักคันจอก ผักตบ ผักดินจ้ำ เทา บอน ผักบั้ง ผักเป็นน้ำ ผักแพงพวยน้ำ ผักแว่น บัวแดง บัวทอง ผักห่อแงแป๊ะ แหนไข่เหา ผักสันตะวาใบพายหรือโอบเหบ และผักอีฮิน	มี 2 ชนิด คือ ผักกูด (หายไปแล้วจากห้วยกะค้ำ และมีแนวโน้มว่าจะหายไปจากชุมชน) และ ผักชิงวิง	มี 1 ชนิด คือ ผักกุ่มบก
2. ฐานภูมินิเวศน์น้ำ มี 16 ชนิด	มี 13 ชนิด คือ ผักกะแยงหอม ผักแว่น ผักหนอกหรือใบบัวบก ผักแก่นขม ผักหอมทุ้ง ผักลิ้นปี่ ผักดินจ้ำ ผักนางน้อย ผักกระโดนน้ำ มะตูม ผักสะเคา ผักตั้ง และผักหนาด	มี 3 ชนิด คือ ผักลิ้มผิว ผักสันตะวาใบพายหรือโอบเหบ และผักจุมกเอียน	-
3. ฐานภูมินิเวศน์ป่า มี 34 ชนิด	มี 30 ชนิด คือ ผักเม็ก อีบุก อีลอก ผักมะระขึ้นก (ไซ) ผักหวานบ้าน เถาตดหมาหรือหอมล่อ ผักแพรว ผักขิก ผักคำดิ่ง ผักกระโดน ขี้เหล็ก ผักด้วขาว แคป่า คำลึ่งทอง ผักควินิน ผักบั้ง ผักสะเคา ดอกกระเจียว ผักโหม มะตูม ผักออบแอบ หมาน้อย ย่านาง ไม้แดง มะกอก บวบขม มะเขือคิง ผักออบเชยเถาหรือกำหยาน ผักชะมวง และผักอีฮือ	มี 3 ชนิด คือ ขอดตอง หรือก้านตรง ผักสาบ และผักอีตูไทย	มี 1 ชนิด คือ ผักข้าเลือกหรือกาหย่า
4. ฐานภูมินิเวศน์บ้านและสวน มี 59 ชนิด	มี 58 ชนิด คือ ถิ่นฟ้า แคบ้าน ผักปิง ผักกระดิง ผักเสี้ยน ผักแมงลัก ผักชีลาว คำลึ่ง ดอกขิก สะระแหน่ ผักกาดสร้อย ผักหูเสือ ถั่วพู บวบหอม มะเขือเทศ ผักแพรว ผักแป้น ผักคราด ผักขา (ชะอม) พุง ถั่วแปบ พริก มะกรูด มะเขือพวง อ่อมแซบ กระเพรา ถั่วฝักยาวหรือถั่วศรราม ผักโตน โหระพา ผักชะพลู มะรุม ไพล กระชาย หอมแบ่ง หอมจระวด หอมเลข หอมแดง กระเจี๊ยบแดง กระเจี๊ยบขาว จิงไฟ จิงข่า ตะไคร้ มะนาว ผักโขม เสาวรส ฟักทอง บวบเหลี่ยม มะกล่ำ ฟัก แดงกวา กล้วยตานี หอมเปี๊ยะ หนามเสือ บวบงู หม่อน ผักกาดขาว และใบเตย	-	มี 1 ชนิด คือ มะอึก

ตาราง 4 ปฏิทินฤดูกาลกิจกรรมชาติในพื้นที่บ้านแมคและบ้านสองเหนือ (ต่อ)

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
เขตนกยูงเหนือ	↓				↓	↓	↓				↑
		↓			↓	↓	↓				↑
	↓				↓	↓	↓				↑
	↓				↓	↓	↓				↑
เขตนกยูงใต้	↓				↓	↓	↓				↑
	↓				↓	↓	↓				↑
	↓				↓	↓	↓				↑
	↓				↓	↓	↓				↑

ปฏิทินฤดูกาลผักธรรมชาติในพื้นที่บ้านแมคและบ้านสองเหนือ

ผักที่อยู่ในภูมินิเวศน์น้ำ เกิดและเก็บหามาบริโภคได้ดีที่สุดในช่วงฤดูฝน และไปสิ้นสุดในช่วงต้นฤดูหนาว ผักกะแยงหอมเก็บหาได้ในช่วงเดือน มิถุนายน – กันยายน ผักหนอก(ใบบัวบก) เดือน มิถุนายน – พฤศจิกายน ผักลิ้มสัว เก็บหาได้ในช่วงเดือน กรกฎาคม – พฤศจิกายน มีเพียงผักลิ้นปี่เท่านั้นที่เก็บหาได้ตลอดปี

ผักที่อยู่ในภูมินิเวศน์ป่า มีทั้งที่เก็บหาได้ตลอดปี ได้แก่ ผักหวานบ้าน อีตุไทย และผักที่มีในฤดูแล้งติดต่อกับฤดูฝน ได้แก่ ผักสาบ ผักก้านตรง แต่ผักจะสมบูรณ์และมีรสชาติดีในช่วงฤดูฝน ชาวบ้านจึงนิยมเก็บในช่วงนี้

ผักที่อยู่ในภูมินิเวศน์น้ำ จะขึ้นอยู่ตลอดทั้งปีสามารถเก็บหาได้ทั้งปี ผักคันทอง ชิงวียง ผักกูด ง่อง เหล่านี้เก็บหาได้ทั้งปี ส่วนผักตบแม้มีลำต้นตลอดปีแต่ชาวบ้านบริโภคเฉพาะซึ่งจะออกในช่วงเดือน เมษายน – สิงหาคม ดังนั้นการเก็บหาผักตบจึงทำในช่วงเดือนนี้

2.2 ความสัมพันธ์ของผักพื้นบ้านกับวิถีชีวิต

วัฒนธรรมการกินและผักพื้นบ้านของชุมชน

ชุมชนบ้านแมคและบ้านสองเหนือเป็นกลุ่มชนชาติพันธุ์ลาวที่อพยพมาจากเมืองสุวรรณภูมิ (อ.สุวรรณภูมิ จ.ร้อยเอ็ด ปัจจุบัน) มีวัฒนธรรมและ ฮีต-คลอง คล้ายคลึงเดียวกันกับกลุ่มชาติพันธุ์ลาวในพื้นที่อื่นของภาคอีสาน ในด้านวัฒนธรรมการกินของชาวบ้านแมคและบ้านสองเหนือก็เช่นเดียวกัน จะนิยมบริโภคข้าวเหนียวกับอาหารพื้นบ้านที่ปรุงประกอบขึ้นเองจากส่วนประกอบของอาหารที่หาได้ในท้องถิ่นตามแต่ละหาได้ในช่วงฤดูกาล ช่วงวันต่างๆ ปรุงเป็นรายการอาหารที่มีความหลากหลายประเภท ได้แก่ ลาบ คั้ม แกง อ่อม ปั่น แจ่ว ชุป คั้น(หมาน้อย) ในแต่ละประเภทอาหารจะแตกต่างแยกย่อยเป็นรายการเฉพาะของอาหารขึ้นอยู่กับเครื่องปรุงและส่วนประกอบของอาหารนั้นๆ เช่น ลาบไก่ ลาบปลา แกงหน่อไม้ อ่อมเนื้อ ปั่นกบ แจ่วมะดัน ชุปหน่อไม้ คั้นหมาน้อย เป็นต้น

รายการอาหารเหล่านี้ ล้วนต้องมีผักพื้นบ้านเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยทั้งสิ้นไม่ว่าจะเป็นการนำไปเป็นส่วนประกอบในอาหารโดยตรง การนำไปเป็นผักจิ้มกับป่นหรือน้ำพริก หรือใช้ผักเป็นผักกับกินสด ลวก เป็นเครื่องเคียงกับอาหารประเภทลาบ ก้อย คนในชุมชนมีภูมิปัญญาในการเลือกชนิดผักมาปรุงประกอบให้เหมาะสมกับชนิดอาหาร แตกต่างกันไปตามฤดูกาล คุณสมบัติและคุณสมบัติประโยชน์ ข้อยกเว้นของผักแต่ละกลุ่ม ดังต่อไปนี้

ฤดูแล้ง เดือนมีนาคม - พฤษภาคม มีผักพื้นบ้านที่ชุมชนนิยมนำมากิน นำมาประกอบเป็นอาหาร ตามแหล่งที่เกิด เช่น

ผักที่เกิดตามบ้านหรือสวน ได้แก่ ผักไข่(มะระจีนก) ผักก้านตรง ผักสาบ นำมาลวกกินกับน้ำปลาร้า ยำนาง เอมมาใส่แกงหน่อไม้ นำมาคั้นกินน้ำย่านางก็เป็นยาเย็นทำให้ร่างกายสดชื่นได้ ผักกุ่ม-ก้าม เอมมาคั้นสับผัก ผักกาดย่า ลวกกิน ผักปิง เอมมาลวกกินกับป่น เอมมาใส่ต้มหอย แกงหน่อไม้ คัมจิมแจ่ว และยังมีความเชื่อว่าถ้าคนที่ตั้งครรรักกินผักปิงจะทำให้คลอดลูกง่าย ส่วนคนที่เล่นไสยศาสตร์ไม่ควรกินเพราะจะทำให้ผิดครู ของที่รักษาเสื่อมได้ เช่นเดียวกับผักอีเลิส (ใบชะพู) ซึ่งเป็นผักที่นิยมเอามาใส่ต้มช่วยดับกลิ่นคาว เช่นต้มเนื้อวัว กินกับลาบ ผักคาค เอมมาใส่ต้มกับปลาไหล แก่ดับกลิ่นคาว กลิ่นจะแรงกว่าผักอีเลิส ผักข่า เอมมาใส่แกงหน่อไม้ช่วยเพิ่มรสชาติ ทำให้มีกลิ่นหอม เอมมาใส่แกงขี้เหล็ก ลวกกินกับป่น ทอดใส่ไข่ แต่ผักข่าจะผัดใส่แดงแม่ลูกอ่อนและคนที่ เป็นโรคเก๊าไม่ควรกินเพราะจะทำให้ปวด ดอกขี้ก (ดอกขจร) เอายอด ดอก มาลวกกินกับป่น ผักคำลิ่ง(ตำนิ) เอมมาลวกกินกับป่น นำมาทำแกง คัมจิม ช่วยทำให้ฟันแข็งแรงและช่วยบำรุงสายตา บอนหวาน ทูน เอมมาใส่ต้ม กินสดกับส้มตำ ป่น แกง ช่วยทำให้ถ่ายคล่องเป็นยาระบาย ผักกระถิน กินสดกับส้มตำ ป่นปลา แจ่ว ผักบู่ เอมมากินสดกับส้มตำ ป่นปลา ป่น ลาบ เอมมาผัด ผักบู่ไฟแดง มะรุม เอาผลมาแกงมะรุม ดอกหนึ่งใส่ปลา ช่วยแก้จ้ำใน ผักอีตุ้ หอม ผักชีลาว ผักอ่อม แสบ เอมมาใส่ต้ม ผักล้า ลวกกินกับป่น แจ่ว เมล็ดเอามาคั่วกิน มะเขือ ผักสาบ คำลิ่ง กระถิน ทูน ผักบู่ ผักโขม นิยมเอามากินสด ลวกกินกับแจ่ว ดอกแคบ้าน ลวกกินกับป่น คัมจิมใส่ปลาช่อน เป็นต้น

ผักที่เกิดตามทุ่งนา ได้แก่ ผักพืพวย (พังพวย) กินกับป่นปลา ชุป มีสรรพคุณเป็นยาช่วยต้านมะเร็ง ผักพวย ผักแว่น กินสดกับป่นปลา ชุปหน่อไม้ ผักตบถน้อย นำมากินสด ลวกกินกับป่น ผักคันจอง นำมาลวกกินกับป่น แจ่ว กินสดกับส้มตำ ผักหนอก(ใบบัวบก) กินกับป่น ลาบ ก้อย นำมาทำน้ำเป็นยาช่วยแก้จ้ำใน ผักตีนจ่า กินกับป่น เป็นต้น

ผักที่เกิดตามป่า บริเวณริมห้วยกลาง ได้แก่ ผักแคบ้า เอาดอกมาลวกกินกับป่น เอมมาแกงกล้วย แกงหน่อไม้ ก้านจอง เอามาต้มใส่น้ำวัว ลวกหรือห่อใบตองปิ้งกินกับป่น ผักสาบ ลวก นึ่งกินกับป่น หย่องแป่ กินกับส้มตำ ผักกระโดนน้ำ ลวกกินกับป่น ผักขี้เหล็ก เอมมาแกง มีสรรพคุณเป็นยาระบาย เป็นต้น

ผักที่เกิดตามน้ำ ได้แก่ ผักตบ ผักก้าม ผักก้านจอง ผักแว่น กินกับชุพหน่อไม้ ผักบู่ เอมมา กินสดกับส้มตำ ลวกกินกับป่น ผักกระเจตน้ำ เอมมาแกงส้มใส่ปลาทุ สายบัวแดง กินสดกับส้มตำ เอมมาแกง เป็นต้น

ฤดูฝน เดือนมิถุนายน – ตุลาคม ผักพื้นบ้านที่นิยมนำมาบริโภค นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่เป็นผักที่มีชนิดคล้ายคลึงกับในฤดูแล้ง แต่ในฤดูฝนสามารถหาและเก็บได้ง่ายขึ้นมากกว่าเดิม เนื่องจากในฤดูแล้งน้ำมีน้อยทำให้ผักไม่ค่อยเจริญเติบโต แต่ในช่วงนี้มีน้ำฝนมาทำให้ผักเจริญเติบโตได้เร็ว และมีทั้งที่เกิดเฉพาะฤดูฝนเอง เช่น

ผักที่เกิดตามบ้านหรือสวน ได้แก่ ผักโหบทเหบ ผักตำนิน(ตำลึง) ดอกขี้ก ผักพายน้อย และหน่อไม้ นำมาแกง ลวกกินกับป่น ลีนฟ้า(เพกา) นำมาปิ้งกินกับป่น แจ่ว เป็นต้น

ผักที่เกิดตามทุ่งนา ได้แก่ หน่อไม้ ผักลีมั่ว แสบเอามาอ่อมใส่อะไรก็อร่อย หอมทุ่งคล้ายๆ ผักอืดูดอกจะมีสีเข้ม จะไม่เกิดในฤดูแล้ง เอามากินสด ใส่อ่อม แกงใส่หน่อไม้ เป็นยาเลือด และผักกะแยง กลิ่นหอมมากๆ เวลาต้ม จะเกิดช่วงข้าวออกรวง กินกับซุบ ใส่แกงหน่อไม้ เอามาใส่อ่อมกบ เขียด เป็นต้น

ผักที่เกิดตามป่า บริเวณริมห้วยตะกาง ได้แก่ ผักเม็ก ผักตั่ว ผักชีน้ำ หน่อไม้ เดิมส่วนมากจะไปหาเก็บมาจากพื้นที่ใกล้เคียง (ปัจจุบันหันมาปลูกกันมากขึ้น) ผักออบแอบ นำมาใส่แกงเห็ด คัมปลา กินกับเมี่ยง และเครือหมาน้อย เอามาคั้นจนเป็นตัวหมาน้อย ซึ่งวิธีทำคล้ายกับลาบเทา เครื่องปรุงก็คล้ายกัน เป็นต้น

ผักที่เกิดตามน้ำ ได้แก่ ผักบุงน้ำ เอามากินกับป่น ไข่ผ่า เทา กินดิบเอามาลาบใส่ป่นปลา ใส่มะเขือคั้น ถั่ว หอม ตะไคร้ ผักกูดง่อง คล้ายใบเฟิร์นปลายใบงม้วนเข้า เกิดตามดินตื้นน้ำที่มีความชื้น หรือข้างโอ่งดินใส่น้ำตามบ้านเรือนในอดีต ปัจจุบันไม่มีโอ่งดินทำให้ผักกูดง่องไม่มีแล้ว ยอดกินกับป่น และผักโหบทเหบ เกิดได้น้ำ เป็นผักกับ กินดิบกับป่น ส้มตำ ทุกวันนี้หยุดกินเพราะมีไข้ปปลิง ในแหล่งน้ำก็มียาฆ่าแมลงและสารเคมี เป็นต้น

ฤดูหนาว เดือนตุลาคม – มกราคม ในฤดูนี้ผักพื้นบ้านที่นิยมหาเก็บนำมาบริโภคส่วนใหญ่จะเป็นผักที่ปลูก เพราะเป็นฤดูที่ปลูกง่าย

ผักที่เกิดตามบ้านหรือสวน ได้แก่ ข่า ตะไคร้ มะกรูด มะนาว สะระแหน่ หอมเป ผักขา (ชะอม) ดอกขี้ก(ดอกขจร) ผักแพรว เอามาใส่ซั่วไก่ แค่อ้าว กินดอก เอามาลวกกินกับป่น และผักหวานบ้าน เอามาแกง อ่อม นึ่งกินกับลาบ ป่น ทำอาหารได้เกือบทุกประเภทตามต้องการ เป็นต้น

ผักที่เกิดตามทุ่งนา ได้แก่ ดอกแคบ้าน ผักชีลาว ชีหอม ผักอืดู ผักโหระพา หอมเป สะระแหน่ ผักแป้น ขึ้นฉ่าย(ผักตั้งโอ) เขียวปี ขาวปี ถั่ว แตง พรัก กะหล่ำดอก กะหล่ำห่อ ผักบุงนา คั้นหอม หอมแบ่ง หอมแดง กระเทียม มะเขือคื้อ ถั่วพู ถั่วแปบ ปลีกกล้วย มะแว้ง ผักกาดขาว ผักกาดดอก ผักกาดจ้อน ผักกาดห่อ ผักกาดฮีน กินกับลาบ ผักแก่นขม ซั่วใส่เขียดน้อยหรือเขียดใจนา ผักโหม เกิดเองตามธรรมชาติ นำมาลวกกินกับป่น ผักลีนปี เป็นผักกินกับ เช่น ซุบหน่อไม้ ป่น บักค้อน แด้ง ฟักทอง ฟักแฟง บวบหอม บวบเหลี่ยม บวบงูเขียว บวบน้ำ คล้ายบวบงูเขียว มีความเชื่อในการ

กินว่าเวลากินข้าว ในพาส์ ห้ามนอนด้วยขามออกหรือห้ามเรียก ต้องมือ และห้ามทัก คนที่เรียนครู (เล่นไสยศาสตร์) มากินอย่างเช่นผักอีเลศหรือผักปิง เพราะจะทำให้ผัดครู ของที่รักษาไว้เสื่อมได้ เป็นต้น

ผักที่เกิดตามป่า บริเวณริมห้วยตะกาง ได้แก่ สะเดา ลวกกินกับป็น มะกอก เอาขอดมากิน กับลาบ ผลเอามาใส่ส้มตำ ยอดสัง กระโดน เป็นผักที่เกิดทุกฤดูกาล กระยอม ดอกเอามาชุบใส่ผักคั่ว และนำมาเป็นดอกไม้แห้งดอกกระยอมเข้าวัด บูชาทางธรรมมาสไว้บนศาลา ในบุญพะเวส ซึ่งถ้าไม่มี ดอกกระยอมก็ใช้ ดอกทม ดอกจาน หรือดอกเกตุมาลีได้ตามที่หาได้ในช่วงนั้น พื้นที่นั้น เป็นต้น

ผักที่เกิดตามน้ำ ได้แก่ ผักบัว ผักคันทอง ผักกระเฉดน้ำ ผักหย่องแป ผักหนอก(ใบบัวบก) ผักตบ ส่วนมากจะเอาดอกมาลวกกินกับป็น ทั้งต้นเล็กและโตแล้ว เป็นต้น

และผักพื้นบ้านที่นำมาประกอบอาหาร โดยแยกตามรสชาติของผัก หรือลักษณะเฉพาะของ ผักพื้นบ้านแต่ละประเภท ดังนี้คือ

ผักที่มีกลิ่นหอมฉุน ได้แก่ ผักกระแยงหอม ผักอีเลศ (ชะพู) ผักคาด ใบมะกรูด นิยมปรุงอาหารที่มีเนื้อสัตว์ จำพวก เนื้อ หมู ไก่ ปลา ที่มีกลิ่นคาวเพื่อดับคาว และนิยมปรุงเป็นอาหาร ประเภท แกง อ่อม

ผักที่มีรสเปรี้ยว ได้แก่ ผักคั่ว ใบส้มโอม ใบมะดัน นิยมนำไปปรุงอาหารประเภทต้ม แกง เช่น ต้มปลาใส่ผักคั่ว ต้มไก่ใบส้มโอม ต้มอึ่งใส่ใบโอม แกงเห็ดใส่ผักคั่ว ต้มปลาใส่ใบมะดัน เป็นต้น

ผักที่มีกลิ่นหอม ได้แก่ หอมแบ่ง หอมจรวด หอมเลข ผักอีตุ้ โหระพา สะระแหน่ หอมเป ผักชีลาว นิยมไปปรุงร่วมกับผักชนิดอื่นๆ ในอาหารได้หลายประเภท เช่น แกง ต้ม อ่อม ลาบ ปั่น แจ่ว ชุป เป็นการเพิ่มกลิ่นหอมให้อาหาร

ผักที่มีรสมัน ผาต ขม และเปรี้ยว ได้แก่ แคบ้าน ผักลิ้มผัว ผักเม็ก ทุ่น ผักโหบเหบ กะโถก กระโดน ใบมะกอก ใบมะตูม สะเดา ควินิน กระถิน ผักหนอก นิยมนำเป็นผักจิ้มกับอาหารประเภท ลาบ ปั่น แจ่ว ผักโหบเหบ ทุ่น กะโถก ยอดกระถิน กินเป็นผักกับส้มตำ ใบมะกอก ใบมะตูม ผักเม็ก ผักลิ้นฟ้า กินกับลาบปลา ลาบเนื้อวัว ลาบเป็ด เป็นต้น

ผักที่มีรสเผ็ดเผื่อนกลิ่นหอมฉุน ได้แก่ ว่านไฟ โหระพา ผักแพรว ข่า ผักหอม จิง ผักอีทือ นิยมใช้เป็นเครื่องเคียงกับอาหารประเภทชุบ ลาบ เช่น ว่านไฟ กินกับชุบหน่อไม้ จิง ข่า โหระพา ผักแพรว กินกับลาบปลา ลาบเป็ด เป็นต้น

ทั้งนี้แม้จะจำแนกตามคุณสมบัติของผักที่เหมาะสมกับอาหารชนิดต่างๆ แต่ไม่ได้มีการกำหนด เป็นเกณฑ์ตายตัว ผักบางชนิดสามารถนำไปปรุงร่วมหรือเป็นเครื่องเคียงร่วมกับผักชนิดอื่นใน

อาหารหลายประเภทได้ ขึ้นอยู่กับความชื่นชอบของผู้ที่กินอาหารชนิดนั้นๆ จะเลือกผักชนิดใดกินกับอาหารชนิดใดก็สามารถทำได้

จากข้อมูลดังกล่าวบ่งชี้ได้ว่า ในอดีตชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือเป็นชุมชนที่มีวิถีชีวิตใกล้เคียงกัน ดำรงชีพอย่างเหมาะสมกับฐานทรัพยากรที่มีอยู่ มีการพึ่งพาลำห้วยคะคางเป็นแหล่งน้ำหลัก ทำนาในที่ราบริมห้วย และเก็บหาของป่าและผักจากป่าสันดอนริมฝั่งห้วยคะคาง ทรัพยากรทั้งหมดเป็นแหล่งความมั่นคงทางอาหารของชุมชน โดยเฉพาะในเรื่องผักพื้นบ้าน ชุมชนได้เก็บหาผักพื้นบ้านจากห้วยคะคางจากป่าริมฝั่ง ป่าสันดอนริมฝั่ง และผักที่เกิดขึ้นในนาทั้งหมดเก็บหาได้ตามช่วงฤดูกาลร้อน ฝน หนาว ธรรมชาติได้สร้างผักให้ชุมชนเก็บหาและเลือกกินมาตั้งแต่ก่อตั้งชุมชน สืบมาจนเกิดการเรียนรู้ประโยชน์ คุณค่าของผักพื้นบ้านแต่ละชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หรือแม้แต่วิธีการเพาะขยายพันธุ์พืชผักเหล่านั้นอย่างไร ผักบางชนิดนำจากป่าไปปลูกได้ในสวน ผักบางอย่างนำจากน้ำไปปลูกได้ในนาเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากการเรียนรู้และเข้าใจธรรมชาติ สัมผัสสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมากระทั่งปัจจุบัน

2.3 ความเชื่อและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตผักพื้นบ้านที่มีในชุมชน

2.3.1 ความเชื่อของชุมชนเกี่ยวกับผักพื้นบ้าน

ความเชื่อต่อการผลิตผักพื้นบ้าน

ผักพื้นบ้านที่ชาวบ้านนำมาปลูกไม่ว่าจะปลูกริมฝั่ง หรือปลูกที่สวนนอกเหนือจากการรดน้ำ ให้อุ๋ย และพรวนดินซึ่งทำให้ผักเจริญงอกงามสมบูรณ์ดีแล้ว ยังมีสิ่งที่เป็นความเชื่อในการปลูกว่าหากลงมือปลูกตามฤกษ์ยามหรือข้อปฏิบัติที่บรรพบุรุษสั่งสมและสั่งสอนเอาไว้แล้วแม้จะดูแลพืชผักนั้นเป็นอย่างดีเพียงใดก็อาจไม่งอกงามอย่างที่ต้องการได้ รวมทั้งมีความเชื่อว่า ผู้ปลูกผักพื้นบ้านแต่ละคนจะมีขึ้นในการปลูกผักพื้นบ้านแต่ละชนิดผักต่างกัน ผู้ปลูกหนึ่งคนไม่สามารถปลูกพืชให้งามได้ทุกชนิดจะดีหรือเหมาะแก่คนผู้นั้นเป็นบางชนิดเท่านั้นหรือ ภาษาชาวบ้านเรียกว่า “จีนไฟจีนมัน” เกี่ยวกับความเชื่อในการปลูกมีรายละเอียด ดังนี้

“จีน” คำว่า จีน เป็นคำภาษาไทย-ลาว มีความหมายว่าโชคชะตา ที่ติดตัวบุคคลมาตั้งแต่เกิดให้เป็นอย่างนั้น ให้อยู้อย่างนั้น หรือให้ได้ให้มีเท่านั้น หรืออีกนัย คือ บุญวาสนาของบุคคลผู้หนึ่ง และแต่ละคนจะมีจีนหรือบุญวาสนาที่มากน้อยต่างกัน

ในทางการปลูกผักพื้นบ้านของคนชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือเช่นเดียวกัน มีความเชื่อเรื่องจีนว่า ผู้ปลูกแต่ละคนจะปลูกพืชผักได้ผลผลิตดีเป็นบางชนิดเป็นบางประเภทเท่านั้น ไม่ใช่กับผักทุกชนิด ตัวอย่างของเกษตรกรผู้ปลูกผักจากทั้งบ้านแมคและบ้านส่องเหนือที่มีความเชื่อ

เกี่ยวกับเรื่อง ชิน และเป็นผู้ที่ชุมชนถือว่า มีชินกับผักพื้นบ้านต่างชนิดกันไป (การปลูกและขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านได้เจริญเติบโตมีผลผลิตที่ดี เนื่องจากผักชนิดนั้นถูกโฉลกกับคนนั้น ตามความเชื่อของผู้ปลูก สมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานด้วยกัน ซึ่งจากเกิดจากการสังเกตและเพาะขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านมานาน และมีการทดลองแบ่งผักพื้นบ้านให้สมาชิกด้วยกันนำไปปลูกแต่ก็ได้ขยายพันธุ์ไม่ได้ ผลผลิตก็ไม่ดีดังบุคคลที่มี “ชิน” หรือถูกโฉลกกับบุคคลดังกล่าว) มีอยู่ด้วยกันหลายท่าน ดังเช่นบุคคลตัวอย่างนี้

ในชุมชนบ้านแมค มี 2 ราย คือ

แม่พัฒนา นนศรีราช ชินหน่อ หมายถึง เป็นผู้ประสบความสำเร็จในการปลูกพืชที่ใช้หน่อขยายพันธุ์ เช่น จิง ข่า กล้วย เป็นต้น

แม่บุญถม ชินผักอีตู หมายถึง เป็นผู้ประสบผลสำเร็จในการปลูก ผักอีตูหรือแมงลัก ในชุมชนบ้านสองเหนือ มี 2 ราย คือ

พ่อพันธ์เรือง จันทรทอง ชินแดง หมายถึงผู้ที่ประสบความสำเร็จในด้านการปลูกแดง

คุณสมศรี แก้วขอนแก่น (อายุ 30 ปี) ชินหอม หมายถึงเป็นผู้ที่ประสบความสำเร็จในการปลูกหอม

คาถาและการบนบาน

เมื่อเลือกวันในการปลูกผักพื้นบ้านแต่ละประเภทแล้ว ส่วนใหญ่แล้วจะเลือกปลูกผักพื้นบ้านในวันพฤหัสบดี คนที่มีร้อนจะปลูกผักไม่ค่อยขึ้นส่วนคนที่มีเย็นจะปลูกผักพื้นบ้านขึ้นได้ดี ก่อนลงมือปลูกชาวบ้านจะมีการ “บอกกล่าวเจ้าแม่ธรณี” ขอให้พืชผลนั้นงอกงามสมบูรณ์ บอกกล่าวด้วยถ้อยคำที่สุภาพอ่อนน้อมคล้ายการบนบาน ต่อเมื่อพืชผักนั้นให้ผลผลิตงอกงามตามที่ขอผู้ปลูกจึงนำเครื่องเช่นมาถวายพระแม่ธรณี เรียกว่า “การปลงพาทาน” เครื่องเช่นประกอบด้วย หมาก 4 คำ ยาสูบ 4 กอก (มวน) และพาทาน 4 พา แล้วจุดธูปเทียนบอกกล่าว พิธีนี้จะประกอบขึ้นในวันพุธหลังเก็บผลผลิตแล้ว (พ่อพันธ์เรือง จันทรทอง อายุ 64 ปี)

เมื่อจะลงมือปลูกพืช ผู้เฒ่าผู้แก่จะมีคาถาสวดระหว่างที่ปลูก ซึ่งเชื่อว่าจะให้ผลผลิตดี โดยสวด “โอมสหายปิกไฟพวงพัวโอมจือขอพัวขอพวง” หากจะพูดลี้ให้ลงท้ายคาถาว่า พุ่มพวง หากจะปลูกแดงให้ลงท้ายคาถาว่า ข้อหน่วย (จากการสัมภาษณ์ พ่อพันธ์เรือง จันทรทอง) อนึ่งความเชื่อในการปลูกมะละกอ จะมีเคล็ดว่าในขณะปลูกห้ามเหยหน้า เพราะจะทำให้มะละกอนั้นมีลำต้นสูงเก็บผลลำบาก และเมื่อพืชให้ผลผลิตแล้วจะไม่เก็บผลผลิตในวันเดือนดับ เพราะเชื่อว่าหากเก็บวันดับจะทำให้พืชไม่แพร่ขยายพันธุ์แต่กลับสูญพันธุ์ไป โดยเฉพาะหญิงที่มีประจำเดือนจะห้ามเก็บผักสระแทน ห้ามไม่ให้ล้างโถงโถงขณะเก็บอีกด้วย

ความเชื่อต่อการบริโภคผัก การนำผักไปใช้ประโยชน์ของชาวบ้าน

ความเชื่อต่อการบริโภคผัก การนำผักไปใช้ประโยชน์ของชาวบ้าน จากการวิจัย พบว่า คนที่มีครกโกลีคลอดให้กินผักปิ้ง จะคลอดลวกง่าย และผักปิ้ง ผักชะพู และผักคาดห้ามนำมากินหรือห้ามเอ่ยถึงสำหรับคนที่มีครุมิคาถาทางด้านไสยศาสตร์ จะทำให้ของรักษาเสื่อม มนต์เสื่อม (ผิดครู)

2.3.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตผักพื้นบ้านที่มีในชุมชน

จากการวิจัยที่ได้ทำการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์จากกลุ่มเป้าหมาย และบุคคลที่มีความรู้ในชุมชนทั้งบ้านแมดและบ้านส่องเหนือ พบว่า นอกเหนือจากการที่คนในกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด กลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือ และคนในสองชุมชนนี้ที่ปลูกผักพื้นบ้านจะมีความเชื่อต่อการผลิตผักพื้นบ้านที่ถือว่าเป็นองค์ความรู้ และเป็นภูมิปัญญาที่มีอยู่ในตัวบุคคล ผู้รู้และชุมชนแล้ว นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาอื่นๆ อีก เช่น เทคนิคในการปลูก การเก็บพันธุ์ผักพื้นบ้าน และการดูแลรักษา ที่ช่วยทำให้การผลิตผักพื้นบ้านสืบทอดกันมาจนปัจจุบัน โดยผ่านการเรียนรู้ประสบการณ์ ในการปลูกผักมารุ่นต่อรุ่นของผู้ปลูกผัก ซึ่งปัจจุบันได้มีการรวมกลุ่มกันทำการเกษตรผสมผสาน และปลูกผักปลอดสารพิษ และมีการศึกษาหาความรู้ใหม่เพิ่มเติมนอกชุมชนจากการไปศึกษาดูงาน และนำมาทดลองปรับใช้เพื่อให้ผลผลิตผักพื้นบ้านดียิ่งขึ้น ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

การเก็บเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้าน

การเตรียมแปลง

การปลูก

การบำรุง ดูแลรักษา

การเก็บผลผลิต

และจากการวิจัยครั้งนี้ พบว่า ถั่วสรราม ของนางทองสา ละครไชย ในชุมชนบ้านแมด และผักกาดขาวนัยนา ของนางวัลภา รินทริก ในชุมชนบ้านส่องเหนือ เป็นผักพื้นบ้านที่เกิดอยู่ในชุมชนมานานกว่า 50 ปี และมีความเกี่ยวข้องกับคนที่เป็นเจ้าของมานาน อาจเรียกได้ว่าเป็นผักที่ช่วยให้สามารถเลี้ยงชีพและครอบครัวได้มาตั้งแต่สมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน คนในชุมชนมีการลงความเห็นว่าเป็นผักพื้นบ้านที่มีคุณค่าควรแก่การอนุรักษ์ไว้ให้เป็นตัวแทนผักพื้นบ้านเด่นในแต่ละชุมชน และเนื่องจากว่าเป็นผักที่มีโอกาสสูญพันธุ์ไปจากชุมชน หรืออาจถูกนำไปปรับปรุงสายพันธุ์เข้าสู่ระบบบริษัทที่รุกเข้ามาในปัจจุบัน เป็นการทำลายพันธุ์ผักพื้นบ้านเดิมให้เป็นผักตลาด ซึ่งจากการศึกษาของหน่วยงานที่ทำงานเกี่ยวข้องกับเรื่องพันธุ์กรรมพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นสายพันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่มี

มากมาย พืช ผักพื้นบ้าน ก็พบว่าถูกบริษัทนำไปปรับปรุงสายพันธุ์เพื่อเอื้อต่อประโยชน์ของคน หากไม่มีการรักษา เรียกร้องความเป็นเจ้าของของชุมชนพันธุ์กรรมพื้นบ้านที่มีอยู่ก็อาจจะสูญหายไปจากชุมชนได้ ทำให้คนในชุมชนเห็นความสำคัญของการรักษาไว้ซึ่งพันธุ์ผักพื้นบ้านที่มีให้คงอยู่ในชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือต่อไป จึงได้ยกตัวอย่างการสัมภาษณ์บุคคลที่เป็นผู้ที่ปลูกและเป็นเจ้าของผักพื้นบ้านทั้ง 2 ชนิด ดังนี้

ความเป็นมาของถั่วศรธรรม

จากการสัมภาษณ์ นางทองสา ละครไชย (แม่จันดา) ผู้ปลูกและมีความรู้ เกี่ยวกับ “ถั่วศรธรรม” ซึ่งเป็นผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนและเป็นผักพื้นบ้านที่เสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ หรืออาจถูกนำไปเป็นผักในระบบของบริษัทที่มีการทำลายสายพันธุ์ของผักพื้นบ้านนำไปจดทะเบียนเป็นของบริษัทนั้น นางทองสา ละครไชย (6 เมษายน 2552) ได้เล่าว่า



รูปภาพ 1 นางทองสา ละครไชย กับ “ถั่วศรธรรม”

“ถั่วศรธรรม” เป็นชื่อที่ แม่จันดาเรียก ถั่วฝักยาวพันธุ์พื้นบ้านของตนเอง มีการปลูกและพบเห็นมาประมาณ 50 ปี แล้ว ก่อนที่ แม่ทองสา เกิดจนปัจจุบันมากกว่า 40 ปี (ปัจจุบัน อายุ 50 ปี) ที่พบเห็น โดยได้รับสืบทอดมาจาก อาณี (อาสาวของแม่จันดา) ซึ่งเป็นบุคคลที่หวงแหนพันธุ์พืชเดิมที่มีอยู่ในชุมชน และได้ทำการอนุรักษ์พันธุ์พืชเก่าไว้ในชุมชน เพื่อป้องกันการสูญพันธุ์ไปของพันธุ์พืชบุคคลใดสนใจที่จะปลูกและเป็นบุคคลที่มีใจรักที่จะอนุรักษ์พันธุ์พื้นฟู แม่ณี จึงจะให้พันธุ์พืชไปมาปลูกตอนที่ให้อาเกียบอกว่า “ให้ปลูกและรักษาพันธุ์ไว้เพราะเป็นพันธุ์ดั้งเดิม” ตนจึงได้ปลูกมาตั้งแต่เป็นเด็กช่วยพ่อแม่ทำการเกษตร ปลูกผักมาตลอด ชื่อถั่วฝักยาว เป็นชื่อคารา “ศรธรรม” ที่แม่ทองสาชื่นชอบ เพราะหล่อ รูปร่างดี เกิดจากการการเปรียบเทียบพันธุ์ถั่วฝักยาวของบริษัทที่ชื่อ “ศรแดง” ที่เกษตรกรคนอื่นนำมาปลูกในช่วงปี พ.ศ.2537-2538 ซึ่งมีราคาแพง (ราคาประมาณเมล็ดละ 2-4 บาท) แต่ก็ให้ผลผลิตดี ขายได้ง่าย แต่ต้องใช้ปุ๋ย ยาฆ่าแมลง สารเคมีต่างๆ ด้วย เมื่อนำมาปลูกก็เอาพันธุ์ไว้ปลูกต่อไม่ได้เพราะบริษัทจะกำหนดให้กับเมล็ดพันธุ์มาก่อนที่จะนำมาขายให้เกษตรกร

นำไปปลูก แล้วเมื่อนำถั้วศรามาไปขายก็มีหน้าตา รูปร่าง ลักษณะดีไม่แพ้ของบริษัทจึงตั้งชื่อถั้วฝักยาวว่า “ถั้วศรามา”

จากประสบการณ์ และความรู้ที่มีในการปลูกถั้วฝักยาวของแม่ทองสา กล่าวว่า ในปัจจุบันถั้วฝักยาวพันธุ์พื้นบ้านที่พบเห็นมี 3 สายพันธุ์ คือ

1. พันธุ์ที่ฝักมีสีเขียวอ่อน เปลือกหนา ดอกสีม่วง เมล็ดสีแดง (คือพันธุ์ศรามา)
2. พันธุ์ที่ฝักมีสีเขียวเข้มกว่า เปลือกหนา เมล็ดสีแดง (พันธุ์ที่เคยพบเห็น)
3. พันธุ์ที่ฝักมีสีเขียวอ่อน เมล็ดดำ (ข้างหนึ่งสีแดงข้างหนึ่งสีขาว) เป็นพันธุ์ที่เคยมีในชุมชนแล้วสูญหายไป

และถั้วฝักยาวที่เป็นพันธุ์จากบริษัทชื่อ “ศรแดง” จะมีฝักสีเขียวอ่อน เปลือกหนา แข็ง อวบ ยาว ดอกสีขาว เมล็ดมีทั้งสีขาว และเมล็ดสีแดง

เทคนิคของการปลูกถั้วศรามา

ก่อนจะลงมือปลูกตั้งแต่เตรียมแปลงจะบอกกล่าวเจ้าแม่ธรณีก่อน และปลูกในวันพฤหัสบดี ปลูกสามารถปลูกได้ทุกฤดูกาล แต่ในฤดูฝนจะเจริญเติบโตดี ไม่ต้องดูแลมาก แต่ห้ามปลูกได้ร่มไม้เพราะถั้วจะไม่เป็นฝัก ช่วงฤดูร้อน เดือน เมษายน – มิถุนายน ปลูกยากเพราะจะมีแมลงศัตรูพืชคือ เphy ทำให้ราคาผลผลิตสูง ช่วงปลายฝนต้นหนาว เดือน ตุลาคม – ธันวาคม จะเก็บเอาเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกต่อ (ปลูกเอาแนว) ผลผลิตออกดี ทำให้ราคาผลผลิตต่ำ เนื่องจากผลผลิตออกสู่ตลาดมาก

การเก็บเมล็ดพันธุ์

เดือน ตุลาคม – ธันวาคม จะเก็บเอาเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกต่อ (ปลูกเอาแนว) เอาเมล็ดจากฝักที่ออกมาจากข้อที่ 3-4 อายุ 4 เดือน เลือกฝักที่มีลักษณะใหญ่ อวบ ยาวที่สุด มีเมล็ดเต็มฝัก เมล็ดห่าง 1-2 ข้อมือ ใน 1 ฝัก จะมีประมาณ 12-15 เมล็ด เป็นถั้วที่มีความสมบูรณ์ แล้วปล่อยฝักที่เลือกแล้วทิ้งไว้บนค้างจนกระทั่งฝักแก่มีสีเหลืองอ่อน ระวังอย่าให้เป็นสีขาว แล้วนำฝักนั้นมาแกะเอาเมล็ด โดยอย่าให้เมล็ดแห้งในฝักจะทำให้เมล็ดออกจากฝักได้ยากและอาจมีแมลงที่อยู่ในฝักกัดกินเมล็ด นำเมล็ดที่ได้ไปตากแดดจนแห้ง ประมาณ 7 วัน แล้วนำมาคลุกกับขี้เถ้าและขากุน อัตราส่วนในการผสม เมล็ดครึ่งกิโลกรัม/ ขี้เถ้าประมาณ 1 กำมือ/ ขากุนประมาณ 1 กำมือ แล้วนำผ้ามามัดห่อเมล็ดไว้ ถ้าตากเมล็ดจนแห้งจัดก็สามารถนำห่อผ้าใส่ในถุงพลาสติกเก็บไว้ใช้ได้ แต่ถ้าไม่แห้งอย่าเอาใส่ เพราะจะทำให้เกิดเชื้อราจากความชื้นที่ยังมีอยู่ในเมล็ดได้ เก็บเมล็ดไว้สำหรับปลูกได้นาน 2 ปี ส่วนใหญ่จะเก็บเมล็ดในฤดูแล้งเนื่องจากเมล็ดจะไม่เน่าเหมือนในฤดูฝนที่เก็บเมล็ดได้ยาก ซึ่งแม่ทองสาจะเก็บเมล็ดไว้เพียง 1 ปี ครั้งละ 1.50 กิโลกรัมก็นำมาปลูกเพราะจะทำให้ผลผลิตดี เก็บไว้นานเกินไปจะปลูกไม่ได้ผล ก่อนที่จะนำไปปลูกจะมีวิธีการทดสอบการงอกของเมล็ด โดยจะนำเมล็ดมาแช่น้ำไว้ 1 คืน นำมาห่อผ้าให้เมล็ดอมความชื้นไม่เกิน 2 คืน จะเห็นเมล็ดเริ่มงอกจึงจะนำไปปลูกได้

นอกจากถั่วศรรามแล้วแม่ทองสา ยังเก็บเมล็ดพันธุ์ผักอื่นๆ มากมาย คือ แตง เก็บไว้ได้นาน 2 ปี เมื่อนำมาปลูกก็ยังสามารถปลูกได้อีก ถ้าเก็บไว้นาน 3 ปี เมื่อนำมาปลูกจะเกิดน้อย ส่วน ผักกาด ชีลาว ชีหอม และ แมงลัก โหระพา ผักเสี้ยน เก็บได้นาน 1 ปี เก็บเมล็ดพันธุ์ข้ามปีเมื่อนำไปปลูกจะไม่เกิด ต้องเก็บไว้ปลูกปีต่อปี ระยะเวลาในการปลูกเพื่อจะเก็บเอาเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกต่อ (ปลูกเอาแนว) คือ เดือน ตุลาคม – ธันวาคม เช่นเดียวกันกับถั่วศรราม

การเตรียมแปลง

ก่อนจะทำการปลูกพืชต้องมีการเตรียมแปลง ขุดแปลงตากดินให้แห้งแล้วใช้น้ำหมักมารดใส่ผูลงไปคลุกเคล้าก่อนปลูกพืช แต่ถ้าเป็นฤดูแล้ง ให้คายหมักก่อนแล้วในช่วงที่ขุดแปลงหลังรดน้ำหมักให้รดน้ำให้ชุ่มชื้น ประมาณ 3 วัน ดินจะได้ร่วนซุย ขุดดินให้ลึกประมาณ 20 เซนติเมตร นำดินมาคลุกกับฟืนที่เป็นปุ๋ยแห้งรดน้ำหมักและปลูก แล้วนำฟืนมากลบอีกรอบ รดน้ำให้ชุ่มจึงปลูกได้ และทำขอบแปลงกันน้ำออก ในฤดูฝน ไม่ต้องเตรียมดินมากขุดหลุมแล้วก็ปลูกได้เลย บำรุงด้วยปุ๋ยคอกภายหลังระหว่างปลูก

การปลูก

การปลูกใน 1 แปลง ควรปลูก 2 แถว ระยะห่างของแปลงในฤดูแล้ง ประมาณ 50 เซนติเมตร และฤดูฝน ประมาณ 80 เซนติเมตร (ระยะห่างประมาณจอบ) ขุดหลุมลึกประมาณ 10 เซนติเมตร (1 กำมือ) สาเหตุที่ต่างกัน เพราะในฤดูฝนเถาของต้นถั่วจะขยายใหญ่ ใบดก ช่อดอกจะใหญ่ ทำให้ต้องเผื่อพื้นที่ในการเจริญเติบโตไว้ แต่ละหลุมจะปลูก 3-4 เมล็ด ป้องกันมันตาย และจะคัดเอาต้นที่ไม่สมบูรณ์ออกในช่วงที่มีใบเลี้ยงแตกออกมา 2-3 ใบ ประมาณ 15-18 วัน ให้เหลือหลุมละ 2-3 ต้น แล้วทำร้านให้ถั่วเลื้อย (ตักค้ำ) เพื่อไม่ให้เถาเลื้อยไปตามดิน แต่ละหลุมปักไม้ 2 อัน ขาวอันละ 2 - 2.20 เมตร ปักพอให้แน่นในลักษณะกากบาท มันระวังอย่าให้เถาเลื้อยข้ามหลุมเพราะจะทำให้ใบออกเยอะถ้าใบออกมามากเกินไปก็เด็ดออก มีผลต่อฝักทำให้ไปติดใบ รุปร่าง ลักษณะงอไม่สวย

การบำรุงรักษา

ระยะที่ถั่วเริ่มออกดอกต้องใส่ปุ๋ยไก่ ทุกๆ 7-10 วัน และรดน้ำหมักผลไม้เรื้อย มันดูแลกำจัดแมลง เพลี้ยดำกินยอด และหนอนกินช่อดอก ฝักถั่ว ถ้าพบเจอก็ทำลายเลย ปลดปล่อยไว้จากก่อความเสียหายกับผลผลิตได้

การเก็บผลผลิต

การเก็บผลผลิตจะเก็บเมื่อถั่วยาวประมาณ 70-80 เซนติเมตร พิจารณาฝักที่ยาวและอวบไม่แก่จนเกินไป ถ้าในช่อฝักสวยก็เก็บหมด แต่ถ้าปล่อยไว้ก็ต้องเก็บไม่ว่าฝักจะอวบ สั้นหรือยาว ให้ใช้มือซ้ายจับช่อฝัก มือขวาจับฝักไว้แล้วหมุนบิดจนหลุด จะไม่ดึงเลยเพราะจะทำให้บริเวณที่เด็ดเอา

ผลผลิตออกมาช้า (ข้าว ตรงโคนที่ดึงออกมาจากต้นเดิม) นำมาร่วมเป็นกำ คัดขนาดเท่า ๆ กัน แบ่งเป็น 3 ขนาด คือ ฝักขนาดยาว ฝักขนาดกลาง และฝักขนาดสั้น รสชาติของถั่วสรรพารมหน้าแล้งจะหวานกรอบ ส่วนในหน้าฝนจะจี๊ด เมื่อนำมาบริโภคนั้นในแต่ละฤดู

มูลค่าที่เกิดขึ้นจากการปลูกถั่วสรรพารม

ในชุมชนสมัยก่อนมีการปลูกถั่ว คนจะนิยมปลูกถั่วปีมากกว่าถั่วสรรพารม ตามรั้ว ตามโพนา ตามข้างเถียงนาตามนาไ่ว้กิน ปลูกกันทุกคน มีทุกบ้าน และเมื่อเหลือจากการบริโภคก็จะนำไปสั่ลื้อเงินไปขายตามบ้าน ทั้งภายในชุมชนและเงินไปขายยังชุมชนใกล้เคียง แต่ปัจจุบันเมื่อขายได้เงินเยอะก็เริ่มปลูกเป็นจริงเป็นจัง นำรายได้มาส่งลูกเรียนหนังสือได้ และมีตลาดรองรับผลผลิตใน จ. มหาสารคาม คือ ตลาดสี่เขียวในจังหวัดมหาสารคาม มีทั้ง ตลาดมันเย็น ทุกวันพุธ ตลาดสี่เขียวทุกวันอาทิตย์ ที่สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์ ตลาดสี่เขียวในโรงพยาบาลมหาสารคาม ตลาดสี่เขียวทุกวันอังคาร ที่คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การปลูกในสมัยก่อน ปลูก 500 ต้น จะเก็บขายได้ทุกวัน เก็บขายได้ครั้งละ 70-100 บาท ถ้าปลูก 200 ต้น จะเก็บผลผลิตขายไม่ได้ทุกวัน ปลูก 1 เดือน เมื่อเจริญเติบโตหลังจากนั้นจะเก็บผลผลิตได้อีก 3 เดือน เป็นอย่างต่ำ

ปี พ.ศ.2511 เริ่มรู้จักปลูกนำไปขายตลาด นำไปขายกำละ 1 สลึง (50 สตางค์) ขายกัน 2 กำ 1 บาท 5 กำ 2 บาท ราคาไม่สูงเพราะมีการปลูกกันทั่วครัวเรือน

ปี พ.ศ.2521 เริ่มนำเข้าไปขายยังตลาดในตัวเมืองมหาสารคาม และปีนั้นก็เกิดน้ำท่วมพื้นที่ทำให้คนเริ่มปลูกเยอะและขายกันเรื่อยมา

ปี พ.ศ.2537-2538 ราคาถั่วสรรพารมมีการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากเริ่มมีถั่วพันธุ์สรแดงเข้ามา ทำให้คนปลูกถั่วสรรพารมลดลง เริ่มไม่ค่อยมีคนปลูกเอาเมล็ดพันธุ์พื้นบ้าน คนไม่ค่อยปลูกอยู่ปลูกกิน ราคาของถั่วสรรพารมในการซื้อขายจึงสูงขึ้น

เมื่อปี พ.ศ.2546-2547 ปลูกตามคันนา 62 หลุม หลุมละ 3-4 ต้น ตั้งแต่ปลูกเก็บผลผลิตจนมันตาย นำไปขาย 1 กำ ประมาณ 2-3 จี๊ด 5 กำ ประมาณ 1 กิโลกรัม ขายได้ 475 บาท

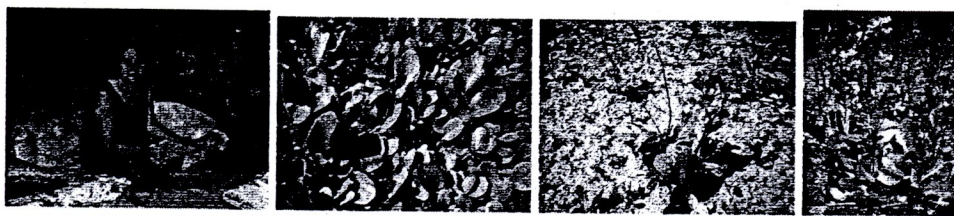
ปัจจุบันปลูกสูงสุดฤดูฝน ไม่ปลูกเดือน มีนาคม - เมษายน 2 เดือนนี้จะไม่ปลูก จะเริ่มปลูกเดือน พฤษภาคม - มิถุนายน ปลูก 500 หลุม หลุมละ 3-4 ต้น ตั้งแต่ปลูกได้ 1 เดือน แล้วหลังจากนั้นอีก 3 เดือน ก็เก็บผลผลิตไปขายจนมันตาย ขายกำละ 5 บาท กำละ 7-10 ลูก หรือกำละ 2-3 จี๊ด 5 กำ ประมาณ 1 กิโลกรัม กิโลละ 25 บาท ค่อครั้งเก็บได้ 5.5 กิโลกรัม คิดเป็นเงิน 25 บาท X 5.5 กก. = 137.5 บาท การปลูก 1 รอบการผลิตสามารถเก็บถั่วสรรพารมได้จำนวน 18 ครั้ง เพราะฉะนั้นในรอบการผลิตรายได้จากการปลูกถั่วสรรพารมเท่ากับ $137.5 \times 18 = 2,475$ บาทและหากนับ ปีหนึ่งจะปลูก 3 ครั้ง เพราะฉะนั้นจะมีรายได้จากการปลูกถั่วสรรพารมรวมในรอบหนึ่งปีเท่ากับ $2,475 \times 3 =$

7,425 บาท (ตารางที่ 6 รายได้จากการขายผักในรอบ 1 ปี) ช่วงที่ปลูกเขอะมีคนไปซื้ออยู่มาเลข เกือบทุกวัน หรือ 2 วันเก็บครั้ง เก็บผลผลิตได้ทุกวันเพราะว่าปลูกเขอะ ถั่วศรรมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การขายจะขายกันเป็นกำไม่ขายเป็นกิโลกรัม ทั้งปลีก-ส่ง

ปัจจุบันถั่วฝักยาวพันธุ์พื้นบ้าน “ถั่วศรรม” คนในชุมชนปลูกน้อยลง เพราะไม่นิยมปลูก ลูกหลานในชุมชนไม่รู้จักเพราะไม่ทำมาแล้ว คนที่รู้จักปลูกกินและขายปัจจุบันที่รู้จัก คือ “คนรุ่นก่อน” ส่วนคนรุ่นใหม่ที่ไม่ปลูกผักก็ปลูกแต่เมล็ดกระป๋องจากบริษัทเพราะสะดวกในการซื้อมาปลูก แต่ผลผลิตที่ได้ไม่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพอย่างพันธุ์พื้นบ้านที่มีการปลูกแบบปลอดสารพิษ ไม่ใช้ปุ๋ย ยาฆ่าแมลง และสารเคมีต่างๆ ในการผลิต ถั่วศรรมนั้นเอามาประกอบอาหารได้หลายชนิด ทั้งกินสดกับลาบ ปั่น กินกับอาหารอื่นๆ เอมาลวก นึ่งกินกับปลา ปั่น และเอมาตำถั่ว เอมาตำใส่ ตำส้มตำ กินเป็นอาหารพื้นบ้านของคนในชุมชน ของคนอีสานมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นอกจากถั่วศรรมแล้วแม่ทองสายยังเก็บพันธุ์ไว้ปลูกเองเกือบทั้งหมด ที่เด่นๆ คือ ใต้แก่ ถั่วฝักยาว (ศรรม) ผักกาดขาว ผักกาดคะจ๋อน ผักชีลาว ผักเขียวสร้อย ผักบุ้ง สะระแหน่ แดงช้าง (มีพันธุ์สำหรับปลูก หน้าฝนและหน้าแล้งคนละพันธุ์กัน) มะเขือ บวบ โหระพา อีตู่ เป็นต้น ทั้งนี้จะมีระบบปลูกผักเด่น เหล่านี้พร้อมกันอย่างผสมผสานหมุนเวียนกันทั้งปี ทั้งนี้ปัจจุบันแม่ทองสายยังได้ขยายพันธุ์ให้ผู้ปลูก ผักในกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมคน้าถั่วศรรมไปปลูกในแปลง 3 ราย คือ นางพัฒนา นนท์ศรีราช ที่นำเมล็ดพันธุ์ถั่วศรรมไปปลูกในแปลงของตนเขอะที่สุด ซึ่งเมื่อก่อน 7-8 ปี นางพัฒนา จะซื้อเมล็ดมาปลูกเพื่มีการทำการเก็บเมล็ดพันธุ์พื้นบ้านไว้ปลูกเองเมื่อเข้าโครงการของเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก เข้าร่วมกลุ่มเกษตรผสมผสาน นางละม้าย เอาไปปลูกตามรั้วในสวน และนางพิศุล แส่นจันทร์แดง ซึ่งกำลังเอาไปปลูกในแปลงอยู่ เหตุที่นางทองสา กระจายพันธุ์ถั่วศรรม ให้เพื่อนสมาชิกในกลุ่มนำไปปลูกเนื่องจากจะได้ไม่เกิดการสูญหายของพันธุ์ถ้าหากเกิดประสบปัญหาในแปลงของแม่ทองสา ก็ยังจะไปเอาพันธุ์จากเพื่อนสมาชิกที่เอาไปปลูกในแปลงได้อีก เป็นการช่วยกันสืบทอดและอนุรักษ์พันธุ์ถั่วศรรมที่เป็นพันธุ์พื้นบ้านของคนในชุมชนไว้ไม่ให้เกิดการสูญหายไปจากชุมชนอีกด้วย

ความเป็นมาของผักกาดขาวนัยนา

จากการสัมภาษณ์ นางวัลภา รินทริก (แม่แต่ว) ผู้ปลูกและมีความรู้ เกี่ยวกับ “ผักกาดขาวนัยนา” ซึ่งเป็นผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนบ้านต๋องเหนือมานาน มีโอกาสเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ หรืออาจถูกนำไปทำลายสายพันธุ์ นำไปจดทะเบียนเป็นของบริษัทนั้น นางวัลภา รินทริก (6 เมษายน 2552) ได้เล่าว่า



รูปภาพ 2 นางวัลภา รินทริก กับ “ผักกาดขาวนัยนา”

“ผักกาดขาวนัยนา” เป็นชื่อที่ นางวัลภา เรียก ผักกาดขาวพันธุ์พื้นบ้านของตนเอง มีการตั้งชื่อใหม่ให้เป็นชื่อของพันธุ์ผักกาดขาวในบ้านสอง ชื่อ “นัยนา” มาจากการที่พันธุ์ผักกาดขาวพื้นบ้านนี้เกิดอยู่ตามนาในสมัยก่อนคือมี “นัยอยู่นา” (นัย มีความหมายว่า เมล็ด อยู่ในนา) และเอาชื่อนามสกุลนางเอกละครและเป็นนางสาวไทย คือ “ชุดิมา นัยนา” มาตั้งให้มีความคล้องกับคำว่า “ในอยู่นา” จึงตั้งชื่อว่า “ผักกาดขาวนัยนา” เพราะจะได้เป็นนางเองคู่กับ “ถั่วศรราม” ของนางทองสา ละครไชย และไหนๆ บ้านแม่อีกมีผักพื้นบ้านที่เป็นพระเอกคือ “ถั่วศรราม” ที่เอาชื่อพระเอกละครในโทรทัศน์ที่นางทองสาชื่นชอบมาตั้ง ผักกาดขาวนัยนามีการปลูกมาตั้งแต่ตา ยาย และได้สืบทอดปลูกต่อกันมาจนปัจจุบัน พบเห็นมาประมาณ 50 ปี แล้ว ก่อนที่ แม่วัลภา เกิดจนปัจจุบัน 50 ปี

เทคนิคของการปลูกผักกาดขาวนัยนา

ผักกาดขาวนัยนา ลักษณะพิเศษของพันธุ์ผักกาดขาวพื้นบ้าน ก้านจะขาวใส อวบ ยาว ตรง ใบจะมีลักษณะมนขาวสีเขียวอ่อน ดอกมีขนาดเท่าหัวแม่มือ(เส้นรอบวงดอก ประมาณ 2 นิ้ว) ช่อดอกใหญ่ เป็นดอกต้นจะสูงประมาณอก รสชาติไม่หืน คั้น และจะมีอายุยืนกว่าผักที่ซื้อเมล็ดตามตลาดมาปลูก การปลูกสามารถปลูกได้ทุกฤดูกาล แต่ในฤดูฝนจะเจริญเติบโตดีที่สุด เพราะอากาศเย็น

การเก็บเมล็ดพันธุ์

การปลูกเอาเมล็ดพันธุ์ จะปลูกเป็นแปลง ดินเล็กจะเอาออก ปลูกห่างกันประมาณ 20-30 เซนติเมตร เพื่อให้ผักกาดขาวที่ปลูกได้รับธาตุอาหารในดินได้เต็มที่ ดินจะได้เจริญเติบโตดีมีขนาดของต้นและเมล็ดใหญ่ จะเก็บเมล็ดพันธุ์ช่วงปลายฝนต้นหนาว ระหว่างเดือนตุลาคม – ธันวาคม เก็บเอาเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกในฤดูกาลผลิตต่อไป (ปลูกเอาแนว) โดยการปล่อยให้แห้งทั้งต้น หลังจากนั้น 7 วัน ค่อยตัดออกมาจากต้น เพื่อให้มันลืมหั่นผักกาดขาวจึงจะแห้งจัด ให้สังเกตผัก คือ ผักอ่อนจะมีลักษณะสีเขียวอ่อน ให้เลือกเอาผักที่แก่จัดมีสีเหลือง ตัดออกมาเป็นมัด ทำเป็นพวงเอาไปห้อยไว้ แล้วเอามาห่อผ้าขาว มัดไว้ใต้ถุนบ้านหรือในที่ที่ไม่ชื้น ซึ่งส่วนใหญ่นิยมเอาไปผูกไว้ในครัว อายุในการเก็บเมล็ดพันธุ์ จะเก็บได้นาน 2 ปี ถ้าเก็บไว้ 3 เดือน แล้วนำมาปลูกจะนำผลผลิตไปกินและนำต้นกล้าผักไปปลูกต่อได้อย่างเดียว แต่ถ้าเก็บไว้ครบปี จึงจะนำมาปลูกเอาพันธุ์หรือเอาแนวได้ (เก็บ

เมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกต่อ) เพราะพันธุ์ผักกาดขาวจะมีความนิ่งของพันธุ์แล้ว การเก็บเมล็ดพันธุ์แต่ละครั้งหรือต่อปี จะเก็บไว้ 2 ลิตร (ใน 1 แปลงที่ปลูกเอาพันธุ์หรือเอาแนวผักกาดขาวจะเก็บเมล็ดพันธุ์ได้ 500 กรัม) แบ่งเป็น 1 ลิตร เอามาปลูกได้ประมาณ 10 แปลง และอีก 1 ลิตร จะเก็บไว้สำหรับให้เพียงพอในการปลูกปีต่อไป และเพียงพอที่จะแบ่งให้คนอื่นไปปลูกถ้าหากมีคนมาขอ โดยจะให้ไปครั้งละ 1 หยิบมือ

การเก็บผลผลิต

ในการเก็บผลผลิตนั้นจะมีการเก็บผลผลิตไปขายในลักษณะ 2 แบบ คือ เก็บแบบต้นกล้า ต้นอ่อน ในแปลงเบี่ย (แปลงเพาะขยายพันธุ์) ที่ปลูกได้ 25-28 วัน ไปขาย และเก็บแบบไปขยายต่อ แล้วจึงจะนำผลผลิตไปขาย โดยจะปลูกประมาณ 3 อาทิตย์ หลังจากนั้นใน 3 เดือนก็เก็บผลผลิตขายได้ตลอด นำส่วนที่เป็นต้นใหญ่และดอกไปบริโภคเหลือก็นำไปขาย หลังจากเลวช่วง 3 เดือนที่เก็บผลผลิตไปขายแล้วก็จะได้เมล็ดและดอกที่มีลักษณะแก่จัดซึ่งจะเก็บพันธุ์ไว้เพื่อเอาเมล็ดพันธุ์ต่อไป

การปลูกและมูลค่าที่เกิดขึ้นจากการปลูกผักกาดขาวนึ่ง

ในสมัยก่อนมีคนมาซื้อเป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่นำไปบริโภค เอาไปกินสด นึ่งใส่ปลาลวกกินกับป่นปลา ไม่นิยมนำมาใส่ต้มเพราะรสชาติจัดทำให้เสียรสชาติของผักได้ ถ้ามีงานบุญในชุมชนก็จะมีการนำผักไปช่วยงานบุญ เป็นการช่วยเหลือกันในชุมชน ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมที่ดีในชุมชนสมัยก่อนแสดงให้เห็นถึงความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่กัน มีความสามัคคีกันในชุมชนซึ่งหาได้น้อยในสังคมปัจจุบันที่ต้องซื้อขายแลกเปลี่ยนกันเท่านั้น

ในสมัยก่อน ช่วงปี พ.ศ.2510 จะปลูกสลับแปลงเก็บผลผลิตแต่ละแปลงไปขาย ต้นกล้าจะมีการแบ่งปันเมล็ดพันธุ์เพื่อนำไปเพาะขยายเอาพันธุ์ แต่ส่วนที่นำไปขาย คือ ต้นใหญ่ ปลูก 4-5 แปลง เพราะแหล่งน้ำในการทำเกษตร ปลูกผักในชุมชนบ้านส่องเหนือมีจำกัด ผู้ที่มีอาชีพทำการเกษตรหรือปลูกผักจะมีสำน้ำ (บ่อน้ำ) ของแต่ละบุคคล คนในชุมชนจึงไม่ค่อยปลูกผักกันเยอะเหมือนอย่างคนในชุมชนบ้านแมดที่มีแหล่งน้ำจากห้วยคางเพียงพอต่อการทำการเกษตรและปลูกผัก ชุมชนบ้านส่องเหนือไม่มีแหล่งน้ำจากธรรมชาติในชุมชน บริเวณใดที่มีแหล่งน้ำคนก็จะไปปลูกผักพื้นบ้านในบริเวณที่ใกล้กัน แต่ละปีจะมีการปลูก 2 ระยะ คือ ระยะตกกล้า ดำนา ช่วงเดือนมิถุนายน จะเริ่มมีการปลูกผักกาดขาวรอบแรก ระหว่างเดือนมิถุนายน – สิงหาคม จะทำการปลูก 4-5 แปลง และระยะหลังเก็บเกี่ยวข้าว จะเริ่มปลูกผักกาดขาวอีกรอบ ระหว่างเดือนมกราคม – มีนาคม ปลูก 4-5 แปลง เช่นกัน ในช่วงเดือนเมษายน – พฤษภาคม จะหยุดปลูก ซึ่งผลผลิตต่อ 1 แปลงที่ปลูก จะได้ 1 ตะกร้าใหญ่ (หาบ) ขายได้ตะกร้าใหญ่ (หาบ) ละ 8-10 บาท ราคาขายกำละสลึง (25 สตางค์) หนึ่งกำจะมีประมาณ 3-4 ต้น สมัยก่อนจะไม่ขาย 5-6 กำ ในราคา 1 บาท (กำที่ใช้เรียกในชุมชน “จะไม่ขายกันในราคา บาท 5 บาท 6”) หรือแปลงหนึ่งจะขายได้ 10 บาท แต่ละรอบที่นำ

ผลผลิตไปขายจะได้เงินประมาณ 50 บาท ในแต่ละปีขายได้ประมาณ 100 บาท นางวัลภา กล่าวว่าตนเองเอาผักกาดไปขายตั้งแต่เด็ก แบก (หาบ ในภาษาอีสาน) ใส่ตะกร้าใหญ่ (หาบ) ไปขายที่ตลาดเทศบาลในตอนเช้า ในแต่ละเช้าจะรวมกลุ่มเพื่อนๆ ในชุมชนที่จะนำผักไปขายกันก่อนที่จะเดินไปพร้อมกัน ตอนเย็นในแต่ละวันที่จะนำผลผลิตไปขายก็จะมีการสอบถามก่อนว่าใครจะไปขายผักในตอนเช้าบ้าง แล้วก็จะนัดหมายเวลา สถานที่ บอกกล่าวกันในกลุ่มเพื่อนๆ ว่าให้มารวมกันที่บ้านหลังใดหลังหนึ่ง แล้วจึงเดินทางไปขายด้วยกันในตอนเช้า

ราคาในการขายเริ่มเปลี่ยนแปลงในแต่ละช่วงปีดังนี้ เมื่อปี พ.ศ.2515 ขายกิโล 50 สตางค์ (สลึง) ปี พ.ศ.2517 - 2518 ขายมัดละ 1 บาท พ.ศ.2520 - 2521 ขายมัดละ 2 บาท 3 มัด 5 บาท และปี พ.ศ.2540 ขายมัดละ 5 บาท

จนถึงปัจจุบันมีการปลูกหลายคนมากขึ้น มี 3 คนที่ปลูก ปลูกกันคนละ 4-5 แปลง และคนที่ปลูกมากที่สุดคือ นายวัชร รินทริก ลูกชายคนเล็กของแม่วัลภาที่ช่วยแม่ปลูกผักไปขายยังตลาดเขียวใน จ.มหาสารคาม คือ ตลาดสีเขียวทุกวันอาทิตย์ ที่สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์ ตลาดสีเขียวในโรงพยาบาลมหาสารคาม ตลาดสีเขียวทุกวันอังคาร ที่คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม นายวัชร กล่าวว่า “ปัจจุบันจะเน้นการปลูกเพื่อเอาแนว (เอาเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกต่อ) แบ่งให้คนในกลุ่มเกษตรปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือไปปลูก และแบ่งกันกิน ปลูก 28 วัน (3 สัปดาห์) หลังจากนั้นก็เก็บผลผลิตขายได้ประมาณ 6 สัปดาห์ ต่อรอบที่ปลูก ปลูก 5 แปลง ในแต่ละครั้งจะเก็บผลผลิตได้ 13 กิโลกรัม จะขายมัดละ 5 บาท มีมัดละ 3 ต้น หรือเท่ากับ 300-400 กรัม/มัด ฉะนั้นขาย 3 มัด ก็จะได้ 1 กิโลกรัม ราคาขายผักกาดขาวคิดเป็นกิโลกรัมละ 15 บาท คิดเป็นเงิน 13 กก. X 15 บาท = 195 บาท การปลูก 1 รอบการผลิตสามารถเก็บผักกาดขาวได้จำนวน 18 ครั้ง เพราะฉะนั้นในหนึ่งรอบการผลิตรายได้จากการปลูกผักกาดขาวเท่ากับ $195 \times 18 = 3,510$ บาท และหากนับ ปีหนึ่งจะปลูก 2 ครั้ง เพราะฉะนั้นจะมีรายได้จากการปลูกผักกาดขาวรวมในรอบหนึ่งปีเท่ากับ $3,510 \times 2 = 7,020$ บาท ซึ่งจากจำนวนผู้ปลูกผักกาดขาวในกลุ่มบ้านส่องเหนือทั้งหมด 3 ราย จะทำรายได้จากการขายผักกาดขาวเข้าชุมชนคิดเป็นเงินทั้งหมด $7,020 \times 3$ เท่ากับ 21,060 บาท/ปี” (ตารางที่ 6 รายได้จากการขายผักในรอบ 1 ปี)

การปลูกและมูลค่าที่เกิดขึ้นจากการปลูกผักพื้นบ้าน

จากการสัมภาษณ์ นางกรรณิกา (แม่กรณ์) ผู้ปลูกผักพื้นบ้านมานานและเป็นสมาชิกของกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด และเป็นสมาชิกใหม่ที่มีการนำผลผลิตที่ได้ไปขายยังตลาดร่วมกับสมาชิกเดิมนั้น นางกรรณิกา อ่อนบัวขาว (5 เมษายน 2552) ได้เล่าว่า นางกรรณิการ์ ถือว่าเป็นสมาชิกใหม่ที่เข้ามาขายผักในตลาดสีเขียวมหาสารคาม ณ สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์ ที่เข้ามาเป็น

สมาชิกกลางเดือนกันยายน ปี พ.ศ.2551 จากการสัมภาษณ์นางกรรมการทราบรายละเอียดดังนี้ “แม่ทำการเกษตรและปลูกผักมานานตั้งแต่เด็กๆ สมัยก่อนตอนที่แม่เป็นสาวจะเอาผลผลิตที่ได้ไปขายที่ตลาดใหญ่ (ตลาดสดเทศบาล จ.มหาสารคาม) เรื่อยมาจนปัจจุบันแม่ได้เข้ามาร่วมกลุ่มเป็นสมาชิกของกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมค ซึ่งสนับสนุนให้ปลูกผักปลอดสาร ผลผลิตที่ได้ก็จะนำไปขายยังตลาดมันยี่นทุกวันพุธ ตลาดเขียวทุกวันอังคาร ที่คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม และตลาดสีเขียวมหาสารคาม ณ สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์

โดยช่วงฤดูฝนที่ผ่านมาผลผลิตจากมะละกอ ที่ปลูก 50 – 60 ต้น ของแม่ได้ผลผลิตคือนำมาขายทำรายได้ดีที่สุด ซึ่งราคาขายลูกดิบขนาดเล็กประมาณ กำปั้นมือ ขายลูกละ 5 - 3 บาท ลูกหามที่ใกล้สุก ขายลูกละ 20 – 30 บาท ในส่วนของผักพื้นบ้าน 1 รอบการผลิตผักพื้นบ้านจะเก็บผลผลิตได้ 18 ครั้ง ครั้งละประมาณ 30 กำ ขายกำละ 2 บาท คิดเป็นเงินต่อ 1 รอบการผลิตได้เท่ากับ $18 \times 30 \times 2 \times 1 = 1,080$ บาท ในหนึ่งปีจะสามารถปลูกผักพื้นบ้านได้ 4 ครั้ง คิดเป็นรายได้จากการผลิตผักพื้นบ้านเท่ากับ $1,080 \times 4 = 4,320$ บาท (ตารางที่ 6 แสดงรายได้จากการขายผักในรอบ 1 ปี) ซึ่งในแต่ละครั้งมีรายได้จากการขายผักพื้นบ้านทั้งหมด 100 – 120 บาทต่อวัน แต่ในแต่ละครั้งแม่จะนำปลาที่มีการนอมอาหารโดยการเอี๊ยมและตากแห้ง และไก่บ้าน ไปขายด้วย รวมแล้วได้วันละประมาณ 500 บาท มีกำไร 200 – 300 บาทต่อวัน

การขายผักพื้นบ้านและรายได้จากการขายผลผลิตทำการเกษตรทำให้นางกรรมการมีความพอใจ และภูมิใจกับรายได้ที่เกิดจากน้ำพักน้ำแรงที่นางกรรมการมีความตั้งใจในการทำการเกษตรในการปลูกผักพื้นบ้านเหล่านี้ ทั้งมีรายได้เลี้ยงครอบครัว มีอาหารบริโภคในแต่ละวันโดยแทบไม่ต้องซื้อเพราะมีอาหารที่ตนปลูกผักพื้นบ้านและเลี้ยงสัตว์กินเอง ไม่ต้องเสี่ยงต่อโรคร้ายจากอาหารพืชผักที่ใช้สารเคมี ทำให้สุขภาพแข็งแรงอาหารที่ได้มีโปรตีนและวิตามินครบถ้วน และนอกจากการปลูกผักพื้นบ้านเพื่อขายแล้วแม่ยังมีการปลูกขยายพันธุ์ผักหวานในแปลงโดยการปักชำ ซึ่งแม่คิดว่าผักหวานบ้านกำลังเป็นที่นิยมของตลาด และมีความสำคัญในการผลิตมากเป็นผักที่ขยายพันธุ์ง่ายผลิตราคาดี เป็นผักพื้นบ้านที่น่าจะขยายพันธุ์ในการปลูกให้เยอะในชุมชน เนื่องจากจะสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ปลูกเป็นอย่างดี และยังมีมีการปลูกผักกาดสร้อย ผักกาดเขียว ผักชี หอม พริก เพื่อเอาน้ำ (ปลูกเพื่อเก็บเอาพันธุ์ เอาน้ำคั้นพันธุ์ไว้ปลูกต่อ) ซึ่งมีวิธีการในการปลูกเพื่อเอาน้ำคือ เมื่อปลูกผักชนิดนั้นในแปลงแล้วผลผลิตที่ได้ทั้งหมดจะแบ่งเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งจะเก็บไว้เอาน้ำ และอีกส่วนหนึ่งจะเก็บผลผลิต ไปขาย ทำให้ไม่ได้ซื้อเมล็ดพันธุ์ผักมาปลูกเป็นการลดต้นทุนในการปลูกผักพื้นบ้านได้เป็นอย่างดี ที่สำคัญเป็นการช่วยกันอนุรักษ์พันธุ์ผักพื้นบ้านเอาไว้”

จากการวิเคราะห์พบว่า รอบการผลิตกับการนำผลผลิตออกสู่ตลาดมีความสัมพันธ์กัน
ชุมชนมีการจัดระบบการตลาดให้สอดคล้องช่วงการเจริญเติบโตของพืชและที่สำคัญเข้าใจความ
ต้องการของผู้บริโภคในแต่ละช่วงฤดูกาลอีกด้วย อันจะเห็นได้จากแหล่งขายและช่วงวัน ดังตาราง 5

ตาราง แสดงรอบการนำผักพื้นบ้านออกจำหน่ายของกลุ่มเกษตรกรผสมผสานบ้านแม่ และกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่องเหนือ ในระยะ 1 เดือน

อาทิตย์	จันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์	เสาร์
						
						
						
						
						

 ตลาดสี่แยกที่สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์ จ.มหาสารคาม

 ตลาดสี่แยก ที่คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

 ตลาดมโนวัน จ.มหาสารคาม

 ตลาดสี่แยกโรงพยาบาลมหาสารคาม

 ทุกวันศุกร์ 06.00 – 12.00 น.

2.4 มูลค่าที่เกิดขึ้นจากการผลิตผักพื้นบ้าน

มูลค่าที่เกิดขึ้นจากการขายผักพื้นบ้านของคนในชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ พบว่า การผลิตผักพื้นบ้านสร้างรายได้ให้กับผู้ผลิตผักพื้นบ้านมาตั้งแต่อดีตที่มีการนำผักพื้นบ้านที่ผลิตได้ไปขายยังตลาดสดเทศบาล 150-300 บาท/ ครั้ง/ ราย จนปัจจุบันเกิดมูลค่าที่เห็นได้ชัด การผลิตผักพื้นบ้านในปัจจุบันสามารถสร้างรายได้ให้กับสมาชิกที่ปลูกผักเลี้ยงชีพและเลี้ยงครอบครัวได้

โดยสมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมค จะนำผักพื้นบ้านที่ผลิตได้ไปขายตลาดหลักๆ คือ ตลาดมันฮิ้น ตลาดเขียว ณ สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์ ส่วนตลาดเขียว ที่หน้าคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม และตลาดสี่เขียว โรงพยาบาลมหาสารคาม ซึ่งจะมีสมาชิกบางคนนำผลผลิตที่ได้ไปขาย

ในการนำผลผลิตผักพื้นบ้านที่ปลูกแต่ละครั้งไปขายยังตลาดของกลุ่มเกษตรปลอดสารพิษ บ้านส่องเหนือจะมีการเอามัดผักรวมกันที่บ้านประธานกลุ่ม การปลูกผักจะปลูกยังแปลงรวมของกลุ่มแต่จะมีแปลงของสมาชิกที่ปลูกผักดูแลรับผิดชอบแปลงของใครของมัน แล้วก็นำผลผลิตของแต่ละคนที่ได้มาจากแปลงของตนมามัดผักว่าได้จำนวนเท่าไรจึงเอาไปรวมกันลงบัญชีในสมุดบันทึกไว้ว่าของใครผักอะไร จำนวนกี่มัด แล้วรวมกันไปขายยังตลาด เมื่อขายได้ก็นำเงินที่ได้มาแบ่งกันตามจำนวนผักที่ลงบัญชีไว้ ผลผลิตที่ได้จากกลุ่มจะนำไปขายยัง 2 ตลาด คือ ตลาดเขียว ณ สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์ และตลาดเขียว ที่หน้าคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม อาทิตย์ละ 2 ครั้ง โดยสมาชิกทั้งสองกลุ่มในแต่ละคนจะมีรายได้เฉลี่ย 300 – 500 บาท/ ครั้ง บางคนได้สูงสุด 600-1,000 บาท/ ครั้ง จากการสอบถามสมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมค จำนวน 16 คน และกลุ่มเกษตรปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือที่ผลิตผักไปขายอย่างเดียวนั้นมีจำนวน 8 คน และนอกนั้นก็จะมีการปลูกผักทำการเกษตรรวมด้วย และมีสมาชิกจำนวน 4 คน ขายอาหารสำเร็จในปัจจุบัน รวมทั้งสอบถามผู้รับผิดชอบตลาดมันฮิ้น และตลาดเขียวในวันอาทิตย์ หรือเมื่อนำรายได้จากการขายผักของสมาชิก 1 คน มาคิดรายได้ที่ได้ทั้งหมดจากการผลิตผักไปขายทั้งปีจะมีรายได้ ประมาณ $7,425 + 7,020 + 4,320 = 18,765$ บาท ยังไม่รวมต้นทุนการผลิต ซึ่งต้นทุนการผลิตผักจะมีค่าปุ๋ยคอกในการบำรุงผัก 200 บาท ค่ากากน้ำตาลในการทำน้ำหมัก 80 บาท ค่าเมล็ดพันธุ์ เช่น แตงลัก 100 บาท เป็นต้น โดยสามารถใช้ได้ตลอดปี และค่าเดินทางไปตลาดตลอดปีประมาณ 2,700 บาท ในส่วนของต้นทุนเรื่องแรงงานการผลิตไม่คิดเพราะผู้ปลูกคิดว่าเป็นผักที่มาจากแปลงผัก มาจากสวนของตนเอง รวมคิดเป็นต้นทุนการผลิตเท่ากับ $200 + 80 + 100 + 2,700 = 3,080$ บาท

เพราะฉะนั้นรายได้สุทธิจากการผลิตผักพื้นบ้านเมื่อลบต้นทุนการผลิตแล้วคิดเป็นเงิน $18,765 - 3,080$ บาท = 15,685 บาท/ คน และจากจำนวนสมาชิกทั้งหมดของกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมคที่นำผลผลิตผักพื้นบ้านไปขายในหนึ่งปีจะนำรายได้เข้าสู่ชุมชนคิดเป็นเงิน $16 \times 15,685 =$

250,960 บาท และจากจำนวนสมาชิกทั้งหมดของกลุ่มเกษตรปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือที่นำ
ผลผลิตผักพื้นบ้านไปขายในหนึ่งปีจะนำรายได้เข้าสู่ชุมชนคิดเป็นเงิน $8 \times 15,685 = 125,480$ บาท
(ตารางที่ 6 รายได้จากการขายผักในรอบ 1 ปี)

ตาราง 6 แสดงรายได้จากการขายผ้าในรอบ 1 ปี

ชื่อ	ปริมาณการขาย	ผลผลิตที่ได้ ต่อไร่ (กก.)	จำนวนครั้งที่เก็บ ต่อรอบการขาย	จำนวนครั้งที่ผลิต (รอบ/ปี)	ราคา (บาท/กก.)	รายได้รวมต่อปี (บาท)	ต้นทุนการผลิต (บาท)	รายได้สุทธิ
ถั่วศรรม	500 หลุม	5.5	18	3	25	7,425	↑ 3080 ↓	
ผักกาดขาว นายน	5 แปลง	13	18	2	15	7,020		
ผักชนิดอื่นๆ	-	30 (ก้า)	18	4	2	4,320		
รวม						18,765	3,080	
รายได้รวมต่อปี - ต้นทุนการผลิต (18,765 - 3,080 = 15,685)								
								15,685

รายได้ที่เกิดขึ้นจากการขายผ้าในรอบ 1 ปี ของชาวบ้านในกลุ่ม 1 คน เมื่อหักต้นทุนการผลิตที่ประกอบด้วยค่าปุ๋ยคอก 200 บาท ค่าเมล็ด 80 บาท ค่าเมล็ดพันธุ์ เช่น ผักแมงลัก 100 บาท เป็นต้น และค่าเดินทางไปตลาดตลอดปี 2,700 บาท ฉะนั้นในรอบ 1 ปี ชาวบ้าน 1 คน จะมีรายได้จากการปลูกผัก 15,685 บาท ทั้งนี้จะมากกว่านี้จะแปรผันตรงกับปริมาณการผลิตในแต่ละครั้ง

ตาราง 7 พัฒนาการราคาผักพื้นบ้านกรณีศึกษา ผักพื้นบ้าน 16 ชนิด

ชื่อ ผักพื้นบ้าน	ราคา	
	อดีต	ปัจจุบัน
1.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศน้ำ		
1. ผักคตบ	กำละ 1 บาท	กำละ 5 บาท
2. ผักคันจอง	กำละ 1 สลึง	กำละ 5 บาท
3. ผักชิงวียง (โกล้หาย)	มัดละ 10 สตางค์	มัดละ 5 บาท ขาย 5 มัด 20 บาท
4. ผักกูดง่อง (หายแล้วจากห้วย แต่โกล้หายไปจากชุมชน)	กำละ 1 บาท	กำละ 5 บาท
2.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศนา		
1. กะแยงหอม	กำละ 1 บาท	กำละ 5 บาท
2. ผักหนอก (ใบบัวบก)	กำละ 1 สลึง	กำละ 5 บาท
3. ผักลิ้มผัว (โกล้หาย)	มัดละ 1 บาท	มัดละ 5 บาท
4. ผักลิ้นปี่	มัดละ 50 สตางค์	มัดละ 5 บาท
3.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศป่า		
1. ผักสาบ (โกล้หาย)	กำละ 1-2 บาท	มัดละ 5 บาท
2. ผักหวานบ้าน	กำละ 50 สตางค์	กำละ 5 บาท กิโลกรัมละ 80-90 บ
3. ผักอีตูไทย (โกล้หาย)	2 กำ 1 สลึง	กำละ 5 บาท
4. ผักก้านตรง (โกล้หาย)	ไม่มีการซื้อขายมีแต่ แลกเปลี่ยนกันกิน	ก่อนทำโครงการไม่มีการซื้อขาย แต่พอทำโครงการวิจัยทำให้ ชุมชนเห็นมูลค่าที่ได้ จึงนำมาขาย มัดละ 5 บ
4.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศ บ้านและสวน		
1. ลิ้นฟ้า	ลูกละ 3-5 บาท	ลูกละ 5-10 บาท
2. ถั่วแปบ	ไม่มีการซื้อขาย	จานละ 5- 10 บาท
3. ถั่วสรราม	กำละ 50 สตางค์	กำละ 5 บาท
4. ผักกาดขาวนัยนา	7 มัด 5 บาท	มัดละ 5 บาท

2.5 คุณค่าที่เกิดขึ้นจากการผลิตผักพื้นบ้าน

คุณค่าของผักพื้นบ้านสามารถจำแนกได้หลายมิติสอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชนและท้องถิ่นภาคอีสานและประเทศไทย หรืออาจเรียกได้ว่ามีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อวิถีชุมชนท้องถิ่น ในการกำหนดวัฒนธรรมทางอาหาร ภูมิปัญญาทางด้านพันธุกรรมพื้นบ้าน และระบบเศรษฐกิจในสังคมเกษตรกรรม

การศึกษาระบบคุณค่าของผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ มีความพยายามจะค้นหาคุณค่าและความสำคัญของผักพื้นบ้านต่อชุมชนเป็นสำคัญ แต่เมื่อศึกษาวิจัยแล้ว กลับพบว่า คุณค่าของผักพื้นบ้านได้เกิดขึ้นทั้งภายในชุมชนเอง และภายนอกชุมชน โดยคุณค่าที่ค้นพบประกอบด้วย คุณค่าต่อสังคม คุณค่าด้านโภชนาการและสุขภาพ คุณค่าด้านเศรษฐกิจ คุณค่าในด้านอธิปไตยทางอาหารของชุมชนท้องถิ่น และคุณค่าต่อสิ่งแวดล้อม โดยในแต่ละด้านสามารถอธิบายได้ดังนี้

1. คุณค่าต่อสังคม

การผลิตผักพื้นบ้านของชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ ทั้งสองชุมชนถือได้ว่าเป็นแหล่งผลิตผักพื้นบ้านให้คนในตัวเมืองจังหวัดมหาสารคามได้บริโภคมานานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีการผลิตแบบผสมผสาน ในแปลงผลิตมีความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้านที่ปลูก การปลูกในอดีตจะทำเฉพาะบุคคลในพื้นที่ส่วนบุคคลและมีการเก็บเมล็ดพันธุ์เอง ส่วนใหญ่เป็นการปลูกเพื่อบริโภคก็มีการแบ่งปันในชุมชน ส่วนหนึ่งหากบ้านหลังใดในชุมชนมีงานบุญ หรือมีงานประเพณีในชุมชนผู้ที่ปลูกผักพื้นบ้านก็จะนำผลผลิตมาช่วยเหลือกันในงานบุญหรือประเพณีนั้น เป็นการช่วยเหลือแบ่งปัน เป็นการเกื้อกูลกันทางด้านอาหารก่อให้เกิดความสามัคคีกันในชุมชน อีกส่วนก็จะนำผลผลิตที่เหลือไปขายทั้งภายในชุมชน และชุมชนใกล้เคียง ในช่วงปี พ.ศ.2547 มีการจัดตั้งกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมคและบ้านส่องนางโย ปลูกผักพื้นบ้านปลอดสารพิษ สมาชิกในกลุ่มมีการแบ่งปันเมล็ดพันธุ์พืชซึ่งเป็นสมบัติของบรรพบุรุษ (ที่หวงแหน) ให้เพื่อนสมาชิกนำไปปลูกและแลกเปลี่ยน เป็นวิธีการเก็บรักษาพันธุ์ระหว่างกันของกลุ่มในชุมชนบ้านแมค ตัวอย่าง คือนางทองสา ละคร ไชย แบ่งเมล็ดพันธุ์ถั่วศรรมให้เพื่อนสมาชิกในกลุ่ม 3 คน ไปปลูกโดยไม่ต้องซื้อเหล่านี้เป็นสิ่งที่มีความสำคัญในการแบ่งปันและหรือการรวมที่ทำให้สังคมมีการผลิตที่ไม่โคดเคี้ยวและเอื้อเฟื้อต่อกันในชุมชน ซึ่งคุณค่าแบบนี้อาจจะหายไปได้ เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของชุมชนที่มีความเป็นชุมชนเมืองมากขึ้นในอนาคต

อนึ่งในการปลูก การเก็บ และการรักษาพันธุ์ผักพื้นบ้านทั้งผักที่ปลูกและผักในธรรมชาติ ชุมชนจะมีความเชื่อ คาทา ข้อห้าม กำกับเอาไว้ ส่วนหนึ่งเชื่อว่าการปฏิบัติตามคำสอนของบรรพ

บุรุษหรือการไม่ละเมิดข้อห้าม (ขล้า) จะทำให้การปลูกผักได้ผลผลิตดี การเก็บหาผักธรรมชาติแต่พอกิน เหล่านี้มีนัยยะของการจัดการและการใช้ประโยชน์ร่วมกันของคนในชุมชน ไม่ควรที่ผู้ใดจะได้รับสิทธิประโยชน์เหนือผู้อื่นจนเกินไปหรือให้มีได้ตามความจำเป็นจึงไม่แบ่งแย่งกัน ทำให้ชุมชนมีการอยู่ร่วมกันได้อย่างพึงพากันได้ในสังคมที่กำลังเปลี่ยนแปลงไป

2. คุณค่าทางด้านโภชนาและสุขภาพ

ในด้านโภชนาการผักพื้นบ้านสามารถนำไปปรุงประกอบเป็นอาหารพื้นบ้านได้อย่างหลากหลาย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณลักษณะของผักแต่ละกลุ่ม ได้แก่ ผักที่มีกลิ่นหอมฉุน ใช้ปรุงกับอาหารจำพวกเนื้อที่มีกลิ่นฉุนเพื่อดับกลิ่น ผักที่มีรสเปรี้ยว นิยมนำไปปรุงอาหารประเภทต้ม แกง ผักที่มีกลิ่นหอมฉุนนิยมนำมาเป็นผักจิ้มกับอาหาร และผักที่มีรสฝาดเพื่อกลิ่นหอมฉุน นิยมนำมาเป็นเครื่องเคียงกับอาหารประเภท ชุป และลาบ เป็นต้น ผักพื้นบ้านเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางด้านโภชนาการสูง เช่น เทา เป็นพืชที่มีโปรตีนสูง และผักกระเฉดน้ำ เป็นผักที่มีแคลเซียมสูง สร้างความแข็งแรงให้กับกระดูกและฟัน เป็นต้น

ในขณะเดียวกันโดยคุณสมบัติของผักพื้นบ้านจะมีความเป็นสมุนไพรอยู่ด้วยเกือบทุกชนิด ผักเหล่านี้ไม่ต้องนำไปปรุงเป็นยาเพียงแต่รับประทานหรือรับประทานเป็นเครื่องเคียงก็สามารถรักษาโรคได้ ตัวอย่างผักพื้นบ้านที่มีสรรพคุณทางยาในบ้านแมดและบ้านส่องเหนือ มีดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 8 ตัวอย่างสมุนไพรที่ให้สรรพคุณทางยา

ชื่อผัก/ กลุ่มผัก	สรรพคุณทางยา
ลิ้นปี กูด่อง คำลึง ผักบุ้ง	บำรุงสายตา
คำลึง กูด่อง	บำรุงฟัน
ผักหนอก ลิ้นฟ้า มะรุม ย่านาง	แก้ไข้ใน
ผักชิงวียง ผักหวานบ้าน อีตุไทย	แก้โรคกระเพาะอาหาร
คำลึง ลิ้นปี ผักปิง ทูน	ช่วยให้ระบบขับถ่ายเป็นปกติ
ผักสาบ อีตุไทย	ยาขับลม
ผักสาบ	บรรเทาโรคเก๊าท์
ผักตบ กูด่อง ถั่วสรรพ	ขับปัสสาวะ
ลิ้นฟ้า ก้านตรง กะแยงหอม กูด่อง อีตุไทย ลิ้นปี	บำรุงเลือด

จากตารางจะเห็นได้ว่าการบริโภคผักพื้นบ้านปลอดสารพิษ นอกจากจะได้รับคุณค่าทางโภชนาการแล้วผู้บริโภคยังได้รับยารักษาโรคไปพร้อมกัน การกินผักเป็นประจำจะทำให้ร่างกายแข็งแรง เพราะผักมีสรรพคุณทางยารวมอยู่ด้วยดังที่แสดงในตารางข้างต้น

3. คุณค่าทางเศรษฐกิจ

ในอดีตคนชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือปลูกผักเป็นอาชีพเสริม แล้วนำผลผลิตที่ได้ไปจำหน่ายในตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคาม หรือนำใส่ตะกร้าใหญ่ (หาบ) ไปขายยังหมู่บ้านข้างเคียง การผลิตอย่างนี้มีการทำมาแล้วอย่างน้อย 50 ปี (จากประสบการณ์ปลูกผักของคนในชุมชน) ระบบตลาดมีการแลกเปลี่ยนและซื้อขายกัน ซึ่งมีพัฒนาการมาเป็นช่วง เริ่มต้นจากการซื้อขายเป็นกำ กำละ 25-50 สตางค์ พัฒนามาเป็น กำละ 1 บาท 2 บาท และกำละ 5-7 บาท ในปัจจุบัน

ชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือเป็นชุมชนดั้งเดิมที่ปลูกผักพื้นบ้านแล้วส่งขายให้คนในเมืองมหาสารคามได้บริโภค รายได้ที่เกิดจากผักหากนับเป็นกำแล้วจะดูเหมือนไม่มาก แต่ถ้าหากนับรวมเป็นรายได้ต่อปีของผู้ปลูกผัก (ดูตาราง 6 รายได้จากการขายผักในรอบ 1 ปี) แล้วจะพบว่าในระหะหลังปี พ.ศ.2547 ที่มีการจัดตั้งกลุ่มปลูกผักอย่างเป็นทางการ มีการจัดการระบบการผลิตและการตลาดร่วมกัน รายได้จากการขายผักต่อปี ต่อคน ของสมาชิกกลุ่ม คือ 15,685 บาท และหากนับรวมรายได้โดยรวมของทั้งสองชุมชนที่มีผู้ปลูกผักจำนวนอย่างน้อย 16 ราย แล้ว จะพบว่ารายได้อันเนื่องมาจากผักพื้นบ้านของทั้งสองชุมชน คือ 250,960 บาท

รายได้ที่เกิดขึ้นนี้ส่วนหนึ่งใช้เงินทุนในการผลิตต่อเนื่อง เป็นค่าใช้จ่ายในครอบครัว และใช้เงินทุนส่งลูกเรียนได้ในระดับอุดมศึกษา ที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ ผู้ที่ปลูกผักเองก็มีผักบริโภคในครัวเรือน ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการซื้อผักมาประกอบอาหารนำมาบริโภค ช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือน เนื่องจากชุมชนอยู่ในเขตเทศบาลจังหวัดมหาสารคาม การเปลี่ยนแปลงในสังคมที่กลายเป็นสังคมเมืองมีมาก ในวิถีความเป็นอยู่ต่างๆ จะทำอะไร เดินทางไปไหน การบริโภคอาหารก็ต้องซื้อหา ต้องมีค่าใช้จ่ายในการดำรงชีพทุกอย่างมาก ค่าครองชีพในปัจจุบันก็สูงขึ้น การปลูกผักพื้นบ้านจึงมีความหมายต่อผู้ปลูกผักพื้นบ้านและคนสองชุมชนนี้เป็นอย่างยิ่ง

4. คุณค่าในด้านการสร้างอธิปไตยทางอาหาร

อธิปไตยทางอาหารในที่นี้ หมายถึง การที่ชุมชนมีระบบการผลิตที่เป็นอิสระไม่ผูกขาดจากบุคคล องค์กรใดๆ ในทุกขั้นตอนการผลิตผักพื้นบ้านของชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ มีการผลิตแบบพึ่งตนเอง มีการเก็บเมล็ดพันธุ์เองสำหรับปลูกปีถัดไปและแบ่งให้ญาติหรือเพื่อนสมาชิกในกลุ่มไปปลูก มีการดูแลพืชผักโดยอาศัยองค์ความรู้ที่สั่งสมมาจากประสบการณ์และการปฏิบัติ มีการใช้สารอินทรีย์ ปุ๋ยคอก ที่มีในชุมชน มีการจัดการน้ำกันเอง กระทั่งได้ผลผลิตแล้วจะมีการ

แลกเปลี่ยนผักกัน และหรือมีการแจกจ่ายกันในชุมชนตามสมควร จากนั้นนำส่วนที่เหลือไปขายเป็นกลุ่มโดยมีตลาดรองรับผลผลิตที่ชัดเจน การตั้งราคาผักพื้นบ้านเป็นไปตามความเหมาะสมระหว่างต้นทุนการผลิต คนขายกับคนซื้อสามารถตกลงราคากันได้

ไม่เพียงแต่ตัวผู้ปลูกผักพื้นบ้านและครอบครัวเท่านั้นที่จะได้บริโภคผักและอาหารปลอดสารพิษจากวิธีการผลิตในลักษณะนี้ หากแต่ชุมชนรายรอบและคนในจังหวัดมหาสารคามก็ยังสามารถเข้าถึงผลเหล่านี้ได้ โดยผ่านระบบการจัดการตลาด ไม่ว่าจะเป็นตลาดสีเขียวหรือตลาดมันขึ้น สิ่งเหล่านี้เป็นกระบวนการที่ช่วยส่งเสริมให้ประชาชนสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารปลอดภัยได้สะดวกขึ้น

5. คุณค่าต่อสิ่งแวดล้อม

การปลูกผักพื้นบ้านแบบผสมผสานและปลูกด้วยระบบอินทรีย์เป็นการสร้างความสมดุลให้สิ่งแวดล้อม การปลูกแบบผสมผสานทำให้ระบบนิเวศน์มีความหลากหลายมากกว่าการปลูกเชิงเดี่ยว คล้ายกับนิเวศน์ในธรรมชาติ ส่วนการปลูกด้วยระบบอินทรีย์จะรักษาสภาพดิน น้ำ และอากาศ ให้อยู่ในสภาวะปกติไม่เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชน ส่งผลโดยตรงกับระบบสุขภาพของคนในชุมชนที่มีความปลอดภัยกว่าการปลูกผักพื้นบ้านโดยใช้ปุ๋ย สารเคมี ต่างๆ

นอกจากนี้การมีผักพื้นบ้านอยู่ในแหล่งน้ำ ป่าริมห้วยคะคาง ป่าสันดอนริมห้วย ป่าปูดของชุมชน ทำให้คนในชุมชนสามารถเก็บมารับประทานเป็นอาหารจากธรรมชาติได้ โดยเป็นการช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อผักมาประกอบอาหาร คนเห็นคุณค่าของแหล่งผักเหล่านี้ ไม่ทำลายแหล่งที่อยู่หรือสิ่งแวดล้อมในระบบนิเวศน์นั้น เพราะเท่ากับเป็นการทำลายผักพื้นบ้าน ส่งผลให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการซื้อผักพื้นบ้านมารับประทานในครัวเรือนเพิ่มขึ้น แหล่งน้ำ ป่าริมห้วยคะคาง ป่าสันดอนริมห้วย ป่าปูด จึงไม่ถูกทำลาย ชุมชนธรรมชาติอยู่ร่วมกันแบบเกื้อกูลอิงอาศัย ต่างฝ่ายต่างได้รับประโยชน์ร่วมกันก็ย่อมทำให้สิ่งแวดล้อมมีความสมดุลอย่างยั่งยืน

3. กระบวนการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน

3.1 กระบวนการและผลการทดลองปฏิบัติการ

ข้อค้นพบที่ได้จากการวิเคราะห์แนวทางฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านจากการจัดเวทีวิเคราะห์แนวทางการฟื้นฟูและขยายพันธุ์ผักพื้นบ้าน จำนวน 16 ชนิต จากการร่วมกันวิเคราะห์ของชุมชน จัดในวันที่ 27 เมษายน พ.ศ. 2552 เวลา 08.00 – 15.30 น. ณ ศาลากลาง ชุมชนบ้านแมค ตำบลตลาด อำเภอมือเมือง จังหวัดมหาสารคาม มีผู้เข้าร่วมในเวที จำนวน 45 คน ประกอบด้วย 1) ทีม

วิจัยหลัก 7 คน 2) ทีมวิจัยรองจากบ้านสอง 3) พี่เลี้ยง Sub-Node CBMAG มหาสารคาม 4) พี่เลี้ยง Node เกษตร 5) ที่ปรึกษาโครงการวิจัย 2 คน 6) เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานเทศบาลและสหกรณ์การเกษตร จ.มหาสารคาม 7) กลุ่มเกษตรกรผสมผสานบ้านแมคและกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านสอง 8) ผู้นำชุมชนบ้านแมค และผู้สนใจ เพื่อวิเคราะห์แนวทางการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน

ในการวิเคราะห์ข้อมูลเราใช้ฐานข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาวิจัย นำปัญหาที่เราได้จากการรวมกันค้นหาโจทย์วิจัยมาเป็นตัวตั้ง แล้วนำเสนอข้อมูลโดย ค.ญ.สุพิชา อาษานอก ทีมวิจัยนำเสนอข้อมูลผักพื้นบ้านในแต่ละนิเวศน์ ฤดูกาล มีการนำมาทำเป็นอาหารหรือใช้ประโยชน์อย่างไรบ้าง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเห็นความสำคัญของผักพื้นบ้าน นำเสนอข้อมูลสรรพคุณทางยาที่ผักพื้นบ้านสามารถรักษาโรคบางอย่างได้ ผักมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร มูลค่าที่ได้จากการขายผักในอดีตและปัจจุบันของตัวแทนผักพื้นบ้าน 16 ชนิด สาธิตการทำอาหารจากผักพื้นบ้านเน้นผักพื้นบ้าน 16 ชนิด คือ 1) ยำรวมผักพื้นบ้าน 2) อ่อมไก่บ้าน 3) ต้มปลา ก่อนระดมความรู้สึกล้างจากทำอาหารสรุปคุณค่าที่ได้จากการทำอาหาร แล้วระดมแนวทางในการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน เน้นผักพื้นบ้าน 16 ชนิด คำถามในการระดมความคิดเห็นในกลุ่มย่อย คือ 1) ผักใดที่อยากอนุรักษ์ฟื้นฟูเรียงลำดับจากมากไปน้อย 2) จะมีแนวทาง/วิธีการอย่างไรบ้าง แต่ละกลุ่มนำเสนอแล้ว สรุปแนวทางในการอนุรักษ์ ฟื้นฟู ขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านจากที่ผู้เข้าร่วมระดมเสนอความคิดเห็น เรียงลำดับความสำคัญของชนิดผักพื้นบ้าน แนวทางการปฏิบัติที่สำคัญน่าจะนำมาทดลองปฏิบัติการได้ โดยมีคุณสุเมธ ปานจำลอง มาช่วยเชื่อมโยงประเด็นความสำคัญของการของผักพื้นบ้าน 16 ชนิดว่าทำไมจึงเลือกมาเป็นตัวแทนที่จะอนุรักษ์ฟื้นฟู และช่วยชี้ความสำคัญและน่าจะเป็นไปได้ในการดึงออกมาเลือกปฏิบัติการในการทดลองและวางแผนปฏิบัติการทดลองฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชน โดยใช้กระบวนการให้เกิดการมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์แนวทางในการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านร่วมกันของทุกคนที่เข้าร่วมกิจกรรม

แนวทางในการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านที่ได้จากการวิเคราะห์ร่วมกัน

ก่อนจะนำมาสู่การวางแผนกิจกรรมทดลองปฏิบัติการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านพบว่า ปัจจัยที่ทำให้ผักพื้นบ้านลดจำนวนลงหรือบางชนิดสูญหายไปจากชุมชนมาจากหลายปัจจัยได้แก่

1) ระบบนิเวศน์ที่เหมาะสมกับการเกิดของผักพื้นบ้านเปลี่ยนแปลงไป ทั้งจากน้ำท่วมพื้นที่ชุมชน การปรับถมพื้นที่ทำการเกษตรและที่อยู่อาศัยทำให้ผักพื้นบ้านนั้นไม่สามารถคงอยู่ได้ในพื้นที่ของชุมชน

2) พฤติกรรมการเก็บหาผักพื้นบ้านของชาวบ้านไม่ได้ให้ความสำคัญกับการคงอยู่หรือรักษาผักพื้นบ้าน เป็นการเก็บหาแบบทำลาย เป็นการเก็บผักมาหมดทั้งต้นซึ่งบางส่วนก็ไม่ได้นำมารับประทาน หรือใช้ประโยชน์ เก็บมาโดยไม่เหลือส่วนที่จะขยายพันธุ์ต่อไปได้ในธรรมชาติ หรือเก็บมาโดยทำการเด็ด ถอน ตัด แบบไม่ระมัดระวัง ซึ่งอาจจะทำให้ผักเสียหายและขยายพันธุ์ต่อไปไม่ได้ ก่อให้เกิดการสูญพันธุ์ของผักพื้นบ้านชนิดนั้น

3) ระบบการผลิตผักพื้นบ้านมีวิธีการที่เปลี่ยนแปลงไป มีการใช้เมล็ดพันธุ์จากภายนอก การใช้ปุ๋ยเคมี และการผลิตเชิงเดี่ยวทำให้ผักพื้นบ้านเกิดการสูญหายและมีแนวโน้มที่จะสูญหายไปจากชุมชน

4) คนรุ่นใหม่มีค่านิยมในการบริโภคอาหารเปลี่ยนไป วัฒนธรรมในการกินเปลี่ยน หรือไม่เห็นคุณค่าของผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนตนเอง

ปัญหาเหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยที่ทำให้ชนิดและปริมาณผักพื้นบ้านในพื้นที่บ้านแมคและบ้านส่องเหนือมีแนวโน้มลดลงเรื่อยๆ หากไม่จัดการหาทางอนุรักษ์ สืบทอด พื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ขึ้นมา ทีมวิจัยและชาวบ้านในชุมชนทั้งบ้านแมคและบ้านส่องเหนือจึงคัดเลือกชนิดพันธุ์ผักพื้นบ้านที่สูญหายไปแล้วจากชุมชนและมีความเสี่ยงต่อการสูญหายจำนวน 16 ชนิด เป็นตัวแทนในการศึกษาการคงอยู่และการสูญหาย โดยคัดเลือกพันธุ์ผักพื้นบ้านจากนิเวศน์ที่เกิดหรือพบผักพื้นบ้านนั้นจำนวน 4 นิเวศน์ คือ กลุ่มผักที่พบในแหล่งน้ำ จำนวน 4 ชนิด กลุ่มผักที่พบในป่า จำนวน 4 ชนิด กลุ่มผักที่พบในนา จำนวน 4 ชนิด และ กลุ่มผักที่พบในบ้านและสวน จำนวน 4 ชนิด

โดยได้ 3 แนวทางในการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชน คือ

1) คงไว้ไม่ทำลาย ไม่ใช้สารเคมี และไม่ทำเกษตรเชิงเดี่ยว

2) นำมาปลูกลงในแปลง กระจ่างหน้าบ้าน ขยายพันธุ์โดยการนำต้นกล้ามาปักชำ หรือเพาะเมล็ด

3) เก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูก

4) นำมาประกอบอาหารให้เยาวชนทาน

สามารถดึงกิจกรรมออกมาทดลองปฏิบัติการได้ 3 กิจกรรม คือ

- 1) การรักษาพันธุ์ผักพื้นบ้าน โดยการสำรวจแหล่งที่อยู่ของผักพื้นบ้าน นำไปสู่การอนุรักษ์พันธุ์ผักพื้นบ้านร่วมกันในชุมชน
- 2) การรักษาพันธุ์ผักพื้นบ้าน โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่เยาวชน ผ่านอาหารพื้นบ้าน ผู้ใหญ่ทำสอนให้เด็กรู้ กิน และเห็นคุณค่า เรียนรู้ทักษะในการผลิตผักพื้นบ้านจากผู้รู้
- 3) ประชาสัมพันธ์ผักพื้นบ้านในตลาดเขียวและมันย่นที่นำผลผลิตไปขาย เป็นการทำการขายเพื่อให้เห็นคุณค่าของผักและอาหารพื้นบ้าน โดยมีการแปรรูปผลผลิตผักพื้นบ้าน มีการแนะนำสรรพคุณของผักพื้นบ้าน และขยายพันธุ์เป็นกล้าผักพื้นบ้านไปขาย

การทดลองปฏิบัติการฟื้นฟูผักพื้นบ้านเป็นกระบวนการที่ดำเนินการต่อเนื่องหลังจากการจัดเวทีวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อค้นหาแนวทางการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านแล้ว นำมาวางแผนการทดลองปฏิบัติการ ซึ่งผู้วิจัยได้วางแผนการทดลองออกมาเป็นแผนการทดลองปฏิบัติการ 3 ส่วน ดังต่อไปนี้

1. แผนการจัดการระบบนิเวศน์ให้เอื้อต่อการคงอยู่ของผักพื้นบ้าน
2. แผนการส่งเสริมวิถีการผลิตแบบพึ่งตนเองในชุมชน
3. กิจกรรมการสร้างกระบวนการเรียนรู้คุณค่าของผักพื้นบ้านแก่เยาวชนและคนในชุมชน โดยแต่ละแผนการทดลองปฏิบัติการมีกระบวนการดำเนินการดังต่อไปนี้

1. แผนการจัดการระบบนิเวศน์ให้เอื้อต่อการคงอยู่ของผักพื้นบ้าน

มีแนวคิดให้ชุมชนต้องมีการจัดการรักษาแหล่งผักพื้นบ้านเอาไว้ไม่ให้ถูกทำลาย ในส่วนที่ใกล้สูญหายต้องมีการหาทางป้องกันปลูกทดแทน ใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านในเชิงอนุรักษ์ รวมไปถึงการกระตุ้นจิตสำนึกให้กับกลุ่มเกษตรกรทั้ง 2 ชุมชนหันมาใช้เมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้านในการผลิตผักพื้นบ้าน

กระบวนการ

1.1 ทีมวิจัยร่วมกับกลุ่มเกษตรกรผสมผสานบ้านแมค กลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านฮ่องและเยาวชนบ้านแมค/ เยาวชนบ้านฮ่องเหนือ ร่วมกันเรียนรู้สำรวจแหล่งผักพื้นบ้านในนิเวศน์จริง โดยมีการจัดตั้งเกษตรกรผู้ปลูกผักจากกลุ่มเกษตรกรของทั้งสองชุมชนเป็นครูอาสา จำนวน 20 คน ซึ่งบุคคลเหล่านี้เป็นผู้ที่มีความรู้เรื่องผักพื้นบ้านเป็นผู้ที่มีความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมโดยสมัครใจ ทำหน้าที่ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับผักพื้นบ้านให้เยาวชนในชุมชน จำนวน 27 คน ลงสำรวจแหล่งผักพื้นบ้านในชุมชนเน้นการสำรวจตัวแทนผักพื้นบ้าน 16 ชนิด ที่สูญหาย ใกล้สูญหาย จากระบบนิเวศน์ตัวแทนพร้อมไปกับกระบวนการเรียนรู้คุณค่าผักพื้นบ้านไปพร้อมกัน

1.2 จัดการเพาะพันธุ์ผักพื้นบ้านตามช่วงฤดูกาล ในช่วงที่ดำเนินการสามารถเพาะพันธุ์ผักพื้นบ้านได้จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ ผักสาบ ผักชิงวียง ผักหวานบ้าน และผักกูดง่อง โดยการเก็บกล้าพันธุ์ผักมาจากแหล่งธรรมชาติในพื้นที่ ผักสาบ นำมาเพาะชำลงถุงดำจำนวน 60 ต้นกล้า ผักหวานบ้าน นำมาเพาะชำลงถุงดำจำนวน 200 ต้นกล้า คูแตรคน้ำและสังเกตการเจริญเติบโต ส่วนผักกูดง่อง เป็นผักที่เกิดได้บริเวณริมน้ำหรือพื้นที่ที่ชื้นแฉะ จึงนำไปปลูกในบ่อเลี้ยงกบที่มีน้ำตื้นในสวน และผักชิงวียง เป็นผักที่เกิดตามทุ่งน่านำไปปลูกบริเวณรอบๆ บ่อเลี้ยงกบ และสังเกตการเจริญเติบโตและบันทึกผลการทดลอง

2. แผนส่งเสริมวิถีการผลิตแบบพึ่งตนเองในชุมชน

มีแนวคิดให้เกษตรกรและชาวบ้านต้องหันมาเก็บเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้านไว้ปลูกเอง และในกระบวนการผลิตใช้การผลิตแบบผสมผสานไม่ปลูกเชิงเดี่ยว และส่งเสริมการทำเกษตรอินทรีย์

กระบวนการ

2.1 ในชุมชนได้รับการสนับสนุน และได้รับความร่วมมือจากเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก และทางสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จัดหาพื้นที่ตลาดให้กับกลุ่มที่ผลิตผักพื้นบ้าน นำผักพื้นบ้านที่ปลูกปลอดสารพิษ ไปขายในตลาดเขียวซึ่งจัดในทุกวันอังคาร ที่อาคารราชนครินทร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ทุกวันพุธ ที่ตลาดม้นยืน อ.เมือง จ.มหาสารคาม และทุกวันอาทิตย์ ที่สวนสาธารณะศรีสวัสดิ์ อ.เมือง จ.มหาสารคาม

3. กิจกรรมการสร้างกระบวนการเรียนรู้คุณค่าแก่เยาวชนและคนในชุมชน

แนวคิด ผักพื้นบ้านจะดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืน เยาวชนคนรุ่นใหม่ต้องตระหนักถึงคุณค่า รู้วิธีการปลูก รู้วิธีการเก็บหาและการเก็บรักษาพันธุ์ผักพื้นบ้าน และสร้างแนวคิดให้หันมากินผักพื้นบ้าน

กระบวนการ

3.1 จัดกระบวนการเรียนรู้ผักพื้นบ้านแก่เยาวชนของทั้งสองชุมชน จำนวน 27 คน โดยจะให้เกษตรกรในกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านสองเหนือ และกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด เป็นครูอาสาถ่ายทอดความรู้ พาเยาวชนลงพื้นที่เรียนรู้ทำการสำรวจผักพื้นบ้านตามแหล่งที่อยู่ 4 แหล่ง เมื่อพบผักพื้นบ้านครูอาสาที่จะอธิบาย คุณลักษณะ คุณสมบัติ ประโยชน์ วิธีการเก็บ และการขยายพันธุ์ของผักชนิดนั้นแก่เยาวชน หลังจากนั้นเก็บผักพื้นบ้านกลับมาด้วย แล้วรวมกลุ่มนำผักพื้นบ้านที่เก็บมาได้ไปประกอบอาหาร เป็นการเน้นให้เห็นประโยชน์ของผักพื้นบ้านในด้านอาหารพื้นเมืองและการนำผักพื้นบ้านมาประกอบอาหารแบบประยุกต์ให้เด็กสามารถรับประทานได้ เยาวชนรับประทานอาหารที่ประกอบขึ้นและนำเสนอแผนการปฏิบัติการต่อเนื่อง

3.2 จัดตั้งกลุ่มเยาวชนในสองชุมชน บ้านส่องเหนือชื่อ กลุ่มเกษตรวัยใส บ้านแมค ชื่อ กลุ่มบ้านแมค ทั้งสองกลุ่มจัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการดำเนินการและโครงสร้างการทำงานชัดเจน

จากการทดลองปฏิบัติการ

การเพาะขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านจำนวน 4 ชนิด ได้ผลดังนี้

- ผักสาบ เพาะขยายไม่ได้ แต่มีร้อยละการงอกประมาณ 10 และหลังจากนั้นก็ตาย
- ผักชิงวียง การปลูกลงในแปลงโดยตรงทำให้ผักชิงวียงถูกน้ำท่วมพัดเสียหายทั้งหมด
- ผักหวานบ้าน การเพาะในถุงชำได้ผลดีที่สุด ร้อยละของการงอกประมาณ 70
- ผักกูดง่อง การปลูกลงในแปลงโดยตรงทำให้ผักกูดง่องถูกน้ำพัดเสียหายทั้งหมด

ข้อสังเกตจากผลที่ได้รับในการทดลองปฏิบัติการเพาะขยายพันธุ์ผักพื้นบ้าน

ในการปฏิบัติการทดลองนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อ 3 ของการวิจัย ซึ่งผลที่ได้รับด้านกระบวนการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านเราพบว่าประสบผลสำเร็จ ก่อให้เกิดการฟื้นฟูผักพื้นบ้านในชุมชน เกิดกลุ่มสมาชิก กลุ่มเยาวชน และเครือข่ายหน่วยงานที่เข้ามาร่วมกันอนุรักษ์ ฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน แต่ในการปฏิบัติการทดลองเพาะขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านผลที่ได้รับจากการเพาะขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านจำนวน 4 ชนิด คือ ผักสาบ ผักชิงวียง ผักหวานบ้าน และผักกูดง่อง

พบว่า การปฏิบัติการนี้ไม่ประสบผลสำเร็จ ผักพื้นบ้านที่นำมาทดลองเพาะขยายพันธุ์ไม่ได้เท่าที่ควรจากผลที่กล่าวไว้ข้างต้น บางชนิดงอกได้ บางชนิดไม่ได้ บางชนิดตายเสียหายหมด ซึ่งการที่ผักพื้นบ้านเหล่านี้เกิดการงอกได้หรือไม่ได้ ขยายพันธุ์ได้บางไม่ได้บาง เกิดจากในช่วงนั้นมีพายุเข้าทำให้เกิดฝนตกในพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งได้ทำการทดลองปฏิบัติการขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านในวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2552 ทำให้เกิดน้ำท่วมบริเวณพื้นที่ที่ทำการทดลองปลูก ผักชิงวียง และผักกูดง่อง เกิดความเสียหายไม่สามารถเพาะขยายพันธุ์ได้ ผักทั้ง 2 ชนิดนี้ อาจจะเกิดการงอกแต่ก็ถูกกระแสน้ำพัดหรือถูกน้ำท่วมจนเสียหาย ผักสาบ ที่นำมาเพาะขยายพันธุ์ ส่วนที่นำมาเพาะขยายโดยตัดกิ่งมาไม่สมบูรณ์ เป็นกิ่งผักสาบที่ไม่แก่หรือเป็นกิ่งอ่อนอยู่มาก เมื่อนำมาปลูกทำให้ไม่สามารถเกิดการงอกได้ ประกอบกับมีฝนตกทำให้น้ำมีน้ำมากเกินไปต้นกล้าที่มีรากงอกออกมาบางส่วนจึงเน่าตาย ในการปฏิบัติการเรานำเมล็ดมาใส่ในถุงดำเพาะขยายพันธุ์ แกลบดำที่นำมาเพาะไม่มีธาตุอาหารที่เพียงพอต่อพืชไม่ใช้ดินที่ผักสาบสามารถขยายพันธุ์ได้ มีส่วนทำให้ผักสาบไม่เกิดการงอก ผักหวานบ้าน ที่ถือว่าประสบผลสำเร็จมากที่สุด ก็ยังไม่สามารถที่จะงอกหรือ

เจริญเติบโตเป็นต้นกล้าได้ 100 เปอร์เซ็นต์ อาจเกิดจากปัจจัยเหมือนกันกับผักสาบในเรื่องของมี
กิ่งที่ตัดมาเพาะขยายบางส่วนอาจจะไม่สมบูรณ์ ฝนตกมีน้ำมากเกินไป แลกลับคำที่นำมาเพาะไม่มี
ธาตุอาหารที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของพืช หรือมีอุณหภูมิอยู่ในช่วงที่ไม่เหมาะสม
สำหรับการงอก สาเหตุทั้งหมดนี้และอื่นๆ ล้วนเป็นปัจจัยที่ทำให้การทดลองปฏิบัติการนี้ไม่ประสบ
ผลสำเร็จ

ซึ่งจากผลการวิจัยดังกล่าวสอดคล้องกับ รังสรรค์ (2551) ที่กล่าวว่า สิ่งแวดล้อมที่
เหมาะสมในการปลูกพืชสมุนไพรมีอยู่ด้วยกันหลายประการดังนี้

1. ดิน ที่เหมาะแก่การเจริญเติบโตของพืชควรเป็นดินร่วน ซึ่งมีความเหมาะสมในการปลูก
พืชมากที่สุดเพราะสามารถเก็บความชื้น ระบายน้ำและระบายอากาศได้เป็นอย่างดี ควรจะมี
ส่วนประกอบโดยปริมาตรดังนี้ 1) แร่ธาตุ 45 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร 2) อินทรีย์วัตถุ 5 เปอร์เซ็นต์
โดยปริมาตร 3) น้ำ 25 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร และ 4) อากาศ 25 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร

2. แสงสว่าง เป็นภาวะที่จำเป็นในการงอกของเมล็ดพืช เมื่อพืชออกต้นอ่อนแล้ว พืชจะ
ต้องการแสงเพิ่มขึ้น เพราะแสงสว่างจากดวงอาทิตย์เป็นพลังงานที่จะทำให้พืชเจริญเติบโต

3. น้ำ และความชื้น พืชทุกชนิดจะต้องการน้ำในปริมาณที่ต่างกัน และความต้องการน้ำ
ของพืชย่อมขึ้นอยู่กับขนาดและอายุของพืช ถิ่นกำเนิดของพืชบางครั้งก็สามารถที่จะบอกได้ถึง
ความต้องการน้ำของพืชนั้น ๆ เช่นพืชที่เกิดอยู่ในแถบที่มีความแห้งแล้งย่อมจะต้องการปริมาณ
น้ำน้อยกว่าพืชที่เคยอยู่ในที่ ๆ ชุ่มชื้นมาก่อน พืชบางชนิดต้องการความชื้นสูง

ความชื้นในอากาศเป็นปัจจัยทางอ้อม ที่มีผลต่อปริมาณความต้องการ น้ำของพืช คือ ถ้า
ความชื้นในอากาศมีมาก พืชก็จะคายน้ำน้อยลง ทำให้พืชสามารถคงความสดชื่นอยู่ได้ แต่ถ้า
เมื่อใดก็ตามที่ความชื้นในอากาศลดลง พืชก็จะคายน้ำมากขึ้นและนั่นก็แน่นอนว่าพืชจะต้องการ
น้ำเพื่อมาชดเชยปริมาณน้ำที่สูญเสียไปมากขึ้นเช่นกัน

4. อุณหภูมิ อุณหภูมิหรือความร้อนในอากาศยิ่งสูงขึ้นมากเท่าไร พืชก็จะคายน้ำมากขึ้น
เท่านั้น รวมไปถึงการระเหยของน้ำที่อยู่รอบ ๆ บริเวณต้นพืชด้วย ในทางตรงกันข้ามถ้าอุณหภูมิ
ต่ำการคายน้ำของพืชก็จะน้อยลงไปด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพืช คือ
อุณหภูมิที่อยู่ในช่วง 15 - 40°C

5. ธาตุอาหาร ธาตุอาหารพืช หมายถึง แร่ธาตุที่พืชจำเป็นต้องใช้ในการสร้างความ
เจริญเติบโตและให้ผลผลิตถ้าพืชได้รับธาตุอาหารไม่เพียงพอก็จะชะงักการเจริญเติบโต หรือแคระ
แกร็น ซึ่งธาตุอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของพืช จัดแบ่งได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่ 1) ธาตุ
อาหารหลัก 2) ธาตุอาหารรอง และ 3) ธาตุอาหารเสริม

ดินชนิดต่าง ๆ ย่อมมีส่วนประกอบและปริมาณของแร่ธาตุต่าง ๆ เหล่านี้ไม่เหมือนกัน บางแห่งก็มีธาตุต่าง ๆ อุดมสมบูรณ์ แต่บางแห่งก็มีน้อยและขาดธาตุใดธาตุหนึ่ง และพืชจะขาดธาตุใดธาตุหนึ่งนั้น หรือทั้ง 16 ธาตุนี้ไม่ได้ ดังนั้นเมื่อในดินมีปริมาณธาตุต่างๆ ไม่พอเพียงต่อความเจริญเติบโตของพืช ก็จะต้องหาทางเพิ่มเติมอาหารของมันทางใดทางหนึ่ง ทางใดที่จะเพิ่มธาตุอาหารให้แก่ดินหรือแก่พืชนี้เรียกว่า การใส่ปุ๋ยบำรุงดิน

6. อากาศ เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญ ในอากาศมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนที่จำเป็นในการสร้างอาหารและการหายใจของพืชโดยพืชจะหายใจเอาออกซิเจนเข้าไปทางใบ เพื่อใช้ในขบวนการต่าง ๆ การหายใจของพืชไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะที่ใบเท่านั้น แต่ยังเกิดขึ้นที่รากอีกด้วย เราจะพบอยู่บ่อย ๆ ว่าพืชที่รากแช่อยู่ในน้ำนาน ๆ นั้นจะเหี่ยวเฉาและตายในที่สุด สาเหตุเพราะน้ำเข้าไปแทรกอยู่ในดินจนหมด ทำให้ไม่มีช่องว่างที่อากาศจะไหลเวียนเข้ามาได้ ดังนั้นในการปลูกพืชสมุนไพรหรือผักพื้นบ้าน ผู้ปลูกจะต้องมีการเตรียมดินให้ดี คือดินจะต้องมีความร่วนซุยพอ เพื่อให้อากาศในดินถ่ายเท ได้สะดวก

ผักหวานบ้านทั้งหมดทั้งออก มีการแบ่งออกเป็น 3 ส่วน โดยสองส่วนมีการส่งมอบให้กับกลุ่มเยาวชนที่จัดตั้งขึ้นทั้งสองกลุ่มไปดูแลและนำไปปลูกในแปลงเรียนรู้ที่มีอยู่ในชุมชน และอีกส่วนมอบให้กับทางโรงเรียนเทศบาลบ้านส่องนางไข้นำไปปลูกในแปลงของทางโรงเรียนเพื่อให้เกิดการขยายพันธุ์ อีกทั้งเป็นการสร้างการเรียนรู้ให้กับนักเรียนที่ไม่รู้จักผักพื้นบ้านชนิดนี้ด้วย ทางกลุ่มเยาวชนบ้านแมดก็นำไปดูแลและขยายพันธุ์ลงในแปลงเรียนรู้ของนางทองสา ละครไชย ให้เยาวชนช่วยกันดูแลต่อ และทางกลุ่มเยาวชนบ้านส่องเหนือก็นำไปดูแลและขยายพันธุ์ลงในแปลงของศูนย์การเรียนรู้เกษตรในชุมชนบ้านแมดของกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่องเหนือให้เยาวชนช่วยกันดูแลต่อ

จากการส่งเสริมการผลิตแบบพึ่งตนเอง เกษตรกรสมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด และกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง จำนวน 30 คน มีการเก็บเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้านของแต่ละบุคคลเอง เช่น ถั่วศรธรรม ผักกาดนัยนา ผักกาดจ้อน ผักกาดฮิน ต้นหอม เป็นต้น สำหรับใช้เป็นเมล็ดพันธุ์เพื่อปลูกในฤดูกาลถัดไป นอกจากนี้กับสมาชิกภายในกลุ่มที่ยังไม่มีเมล็ดพันธุ์พืชเหล่านี้จะมีการแลกเปลี่ยนกันภายในกลุ่มโดยใช้เมล็ดต่างชนิดกันนำมาแลกกัน เช่น ผักกาดจ้อนแลกกับผักกาดฮิน เป็นต้น และเป็นการช่วยลดต้นทุนในการผลิตผักพื้นบ้านได้มากขึ้น

การส่งเสริมการผลิตผักปลอดสารพิษ ซึ่งในพื้นที่บ้านแมดและบ้านส่องเหนือ มีหน่วยงานที่เข้ามาดูแลตรวจสอบแปลงผักในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง ทั้งจากทางเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก

อีสานโดยทางเจ้าหน้าที่ที่ดูแลตลาดมันยืนร่วมมือกับทางหน่วยงานที่ดูแลตลาดสีเขียวมหาสารคาม เครือข่ายตลาดสีเขียวโรงพยาบาลมหาสารคาม ร่วมกันจัดตั้งกรรมการลงมาตรวจแปลงผัก ทำการตรวจผักที่นำมาขายเป็นการสุ่มตรวจสอบสารพิษตกค้างในผัก เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจว่าผักพื้นบ้านที่นำมาวางขายเป็นผักปลอดสารพิษอย่างแท้จริง รวมทั้งมีการจัดระบบการตลาดเพื่อซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดสารระหว่างกัน สร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ผักพื้นบ้านโดยเกษตรกรมีรายได้จากการร่วมกิจกรรมกับตลาดเขียววันละ 300-500 บาท หรือสัปดาห์ละประมาณ 600-1,000 บาท

จากการสร้างกระบวนการเรียนรู้คุณค่าแก่เยาวชนและคนในชุมชน เกิดกลุ่มเยาวชนที่ทำงานด้านการฟื้นฟูระบบนิเวศน์และอนุรักษ์ผักพื้นบ้าน จำนวน 2 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มเยาวชนบ้านแมค บ้านแมค ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม
โครงสร้างกลุ่ม

1) ค.ช.ณัฐพล	ฉายาภักดี	(คิม)	ประธาน
2) ค.ญ.อรญา	นามราช	(น้ำ)	รองประธาน
3) ค.ญ.ธนรัตน์	วิไลยสุทธิ์	(หนุ่หนิง)	รองประธาน
4) ค.ช.ปิยะฉัตร	นพพากุล	(แก่ง)	เหรัญญิก
5) ค.ช.กฤษณพงศ์	ภักดีจุ	(โอปอ)	เหรัญญิก
6) ค.ญ.อรญา	นามราช	(น้ำ)	เลขา
7) ค.ญ.ธนรัตน์	วิไลยสุทธิ์	(หนุ่หนิง)	เลขา
8) ค.ญ.ธวัชพร	วงษ์ทอง	(เมย์)	สมาชิก
9) ค.ญ.เจนจิรา	ฉายาภักดี	(เจน)	"
10) ค.ญ.จิตติยากร	โสมมา	(แอม)	"
11) ค.ช.ณัฐชานน	สมคำภา	(กาย)	"
12) ค.ช.นพพร	นะตะ	(โต้)	"
13) ค.ช.วิษณุ	นามรัง	(หนิง)	"
14) ค.ช.สิรินัย	เมฆา	(ฟลุ๊ค)	"
15) ค.ช.ณัฐนริน	นาควิจิต	(นัฐ)	"

พี่เลี้ยงกลุ่มเยาวชนในพื้นที่บ้านแมค

- 1) นายฤทธิรงค์ศรีลำไย (ประธานชุมชนบ้านแมค)

- 2) นางทองสา ละครไชย (กรรมการเครือข่ายเกษตรกรรวมทางเลื่อมหาสารคาม)
- 3) นางพิกุล แสนจันทร์แดง (ประธานกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมค)
- 4) นางพัฒนา นนศรีราช (สมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมค)

เป้าหมายของการจัดตั้งกลุ่มเยาวชน คือ

1. สืบทอด อนุรักษ์ พันธุ์ผักพื้นบ้าน
2. สืบทอดการทำอาหารพื้นบ้าน
3. สืบทอดการทำขนมพื้นบ้าน
4. ทำธนาคารขยะ
5. ทำการเลี้ยงปลา
6. ทำโรงเห็ดขนาดย่อม

มีการดำเนินกิจกรรม ดังนี้

1. เพื่อจัดซื้อพันธุ์ผักจากในสมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมคมาปลูกไว้ขาย
2. จัดกิจกรรมกองทุนขยะแลกผัก
3. เพื่อใช้เป็นต้นทุนในการทำขนมและอาหารพื้นบ้าน
4. จัดกิจกรรมเลี้ยงปลาของกลุ่ม
5. จัดกิจกรรมการเพาะเห็ด
6. จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ เพื่อให้เยาวชนเข้าร่วมโครงการ

2. กลุ่มเกษตรวัยใส บ้านสอง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม

โครงสร้างกลุ่ม

1) ค.ญ.เกศินี	ฮาริมดี	(ครีม)	ประธาน
2) ค.ญ.กัลย์สุดา	อาษานอก	(เน)	รองประธาน
3) ค.ญ.คารารัตน์	ศอกจะบก	(แป้ง)	รองประธาน
4) ค.ญ.มณฑนา	สุวรรณศรี	(เจนนี่)	เลขา
5) ค.ญ.สุพิชา	อาษานอก	(นิว)	เลขา
6) ค.ญ.สุพิชา	อาษานอก	(นิว)	เหรัญญิก
7) ค.ญ.กรกนก	เหิมหาญ	(หมีว)	สมาชิก

8) ค.ญ.ศติยา	แสนมนตรี	(ใหม่)	"
9) ค.ญ.วรารภ	คงเสมา	(กุกกัก)	"
10) ค.ญ.พิชญา	ละครชัย	(พริ้ง)	"
11) ค.ช.เทพพิทักษ์	วิริยะ	(เบน)	"
12) ค.ช.นราธิป	เข้มงาม	(อ็อฟ)	สมาชิก
13) ค.ช.ธีระวัฒน์	ลันสี	(บอม)	"
14) ค.ญ.ณัฐชา	บัวอุไร	(ไนซ์)	"

ที่เลี้ยงกลุ่มเยาวชนในพื้นที่บ้านแมด

1) นายพันธ์เรือง	จันทร์ทอง	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
2) นางทองดี	แสนพินิจ	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
3) นางอมร	สุจันทร์	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
4) นางผ่องศรี	หงษ์คำจันทร์	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
5) นางละมุล	สอกจะบก	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
6) นางสาวอุดมลักษณ์	โพธิจิต	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
7) นางสาววิน	ผิวสุข	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
8) นางกิ่งแก้ว	ลันสี	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)
9) นายวัชร	รินทริก	(สมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง)

เป้าหมายของการจัดตั้งกลุ่มเยาวชน คือ

1. สืบทอด อนุรักษ์ พันธุ์ผักพื้นบ้าน
2. สืบทอดการทำอาหารพื้นบ้าน
3. สืบทอดการทำขนมพื้นบ้าน
4. ทำธนาคารขยะ
5. ทำการเลี้ยงปลา
6. ทำโรงเห็ดขนาดย่อม

ดำเนินกิจกรรม ดังนี้

1. เพื่อรณรงค์การลดใช้สารเคมี
2. เพื่อปลูกผักแล้วนำไปขาย

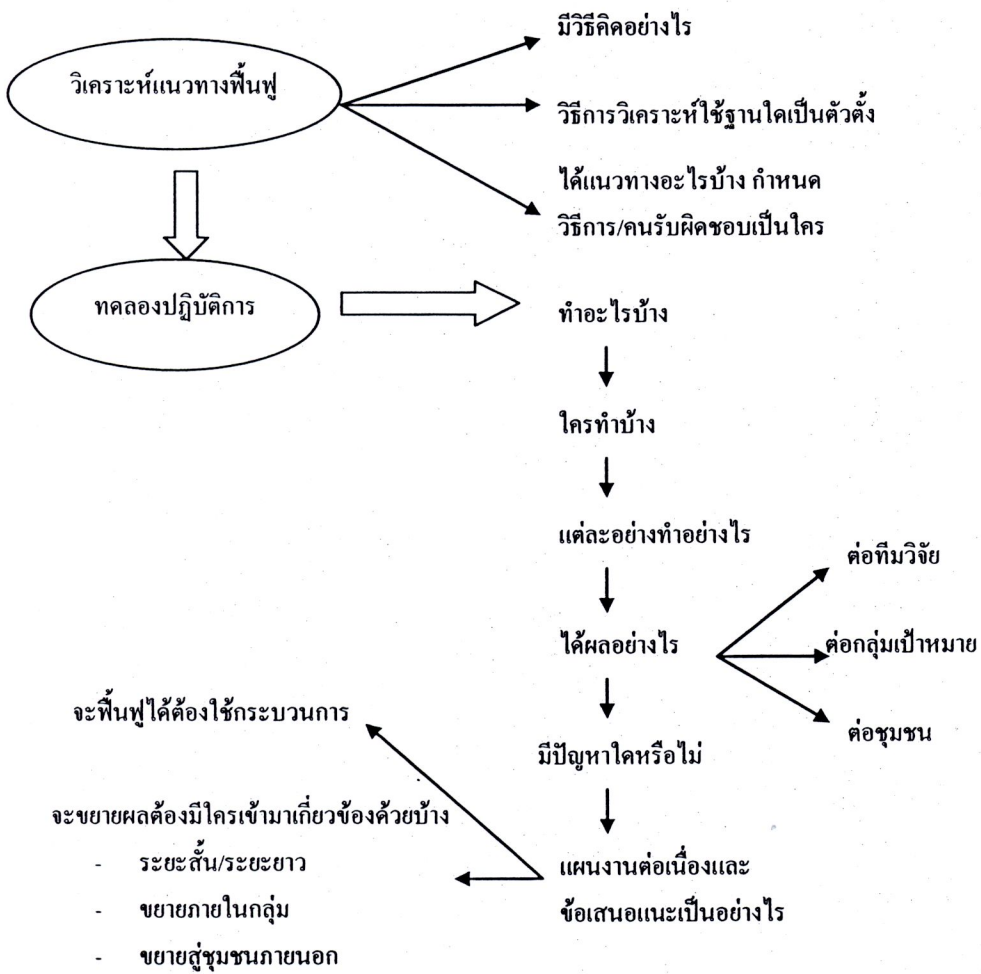
3. จัดกิจกรรมเลี้ยงปลาและกบ

ทั้งนี้มีเงื่อนไขในการทำกิจกรรมร่วมกันของกลุ่มเกษตรกรวัยใส่ว่า หากมีงบประมาณสนับสนุนการทำกิจกรรมกลุ่มให้ 2,000 บาท ทางกลุ่มเกษตรกรวัยใสจะนำมาเป็นต้นทุนในการผลิตผักปลอดสารอาหารท้องถิ่น เพื่อนำไปขายในตลาดสีเขียว และทั้งสองกลุ่มจะดำเนินการภายในชุมชนตนเองเป็นหลักก่อนและจากนั้นจะมีการจัดการเรียนรู้ข้ามพื้นที่และเครือข่ายในอนาคต



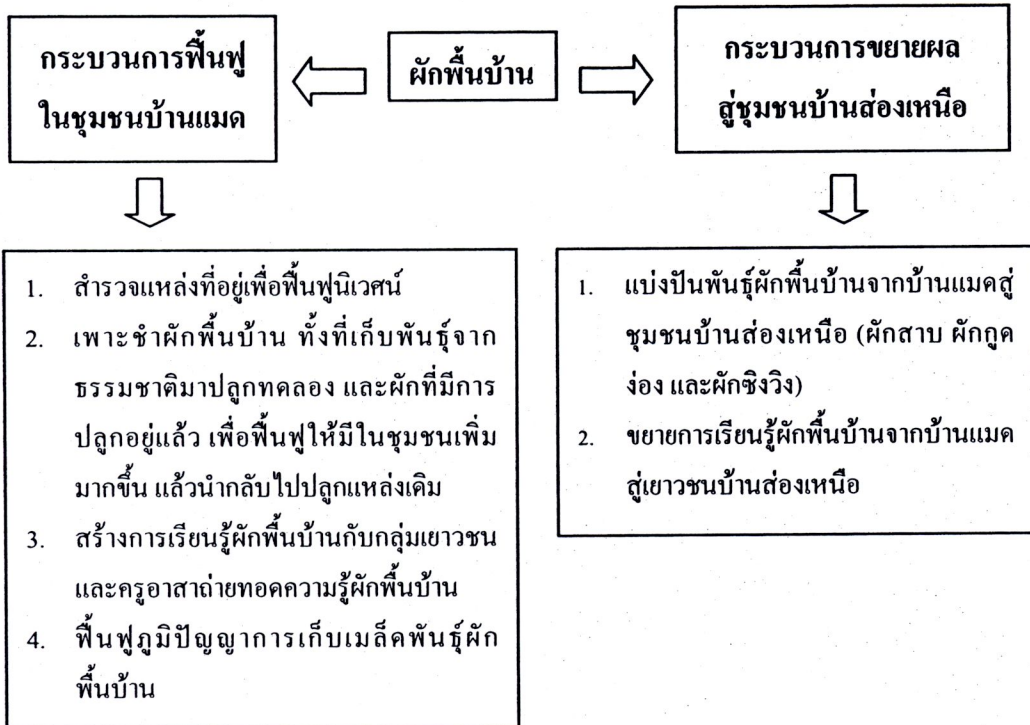
คำถามหลัก

จะมีกระบวนการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในพื้นที่บ้านแมคและบ้านส่องเหนือ ตำบลตลาด อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคามได้อย่างไร



แผนภูมิ 7 กระบวนการและผลการทดลองปฏิบัติการ

กระบวนการปฏิบัติการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน



แผนภูมิ 8 กระบวนการฟื้นฟูและขยายพันธุ์ผักพื้นบ้าน

3.2 กระบวนการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านแมด

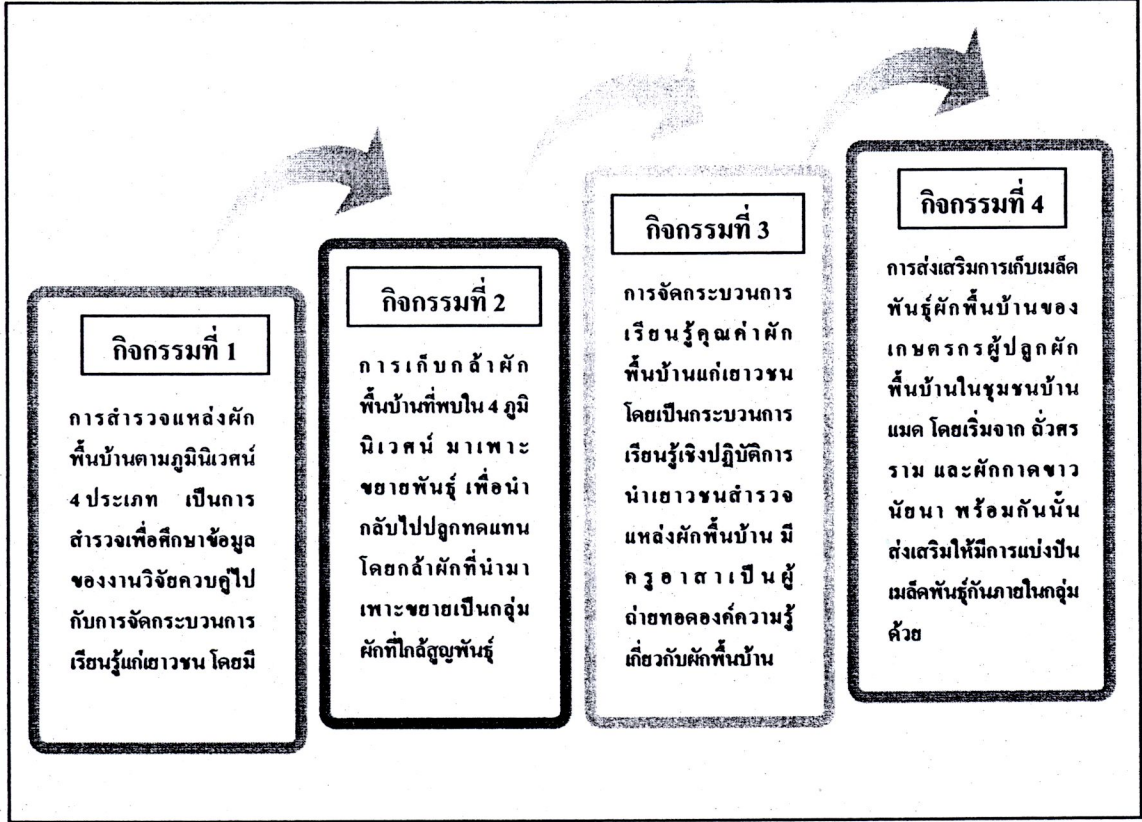
ดำเนินการ 4 กิจกรรม ดังนี้

1. การสำรวจแหล่งผักพื้นบ้านตามภูมินิเวศน์ 4 ประเภท คือ ผักที่อยู่ในภูมินิเวศน์น้ำ นา ป่า ริมห้วยกะตาง บ้านและสวน เป็นการสำรวจเพื่อศึกษาข้อมูลของงานวิจัย ศึกษาถึงองค์ความรู้ในเรื่องของผักพื้นบ้านทั้งลักษณะ ชนิดของผักพื้นบ้าน คุณค่า มูลค่าที่เกิดขึ้นจากการผลิตผักพื้นบ้าน วิถีชีวิตของคนในชุมชนที่เกี่ยวข้องกับผักพื้นบ้าน มีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เกิดขึ้นระหว่างกลุ่มเกษตรกรผสมผสานและคนในชุมชน ผู้วิจัยเองเป็นผู้จัดกระบวนการให้เกิดการศึกษาความรู้ที่มีอยู่ ออกมาให้ประจักษ์ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้เข้าร่วมทำงานร่วมกัน ควบคู่กับการจัดกระบวนการเรียนรู้แก่เยาวชน โดยมีครูอาสาเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้นั้นให้กับเยาวชน หรือกลุ่มบุคคลเป้าหมายที่มารับการถ่ายทอดองค์ความรู้ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชน เพื่อนำไปสู่การฟื้นฟูนิเวศน์ที่เหมาะสมสำหรับผักพื้นบ้านในชุมชน

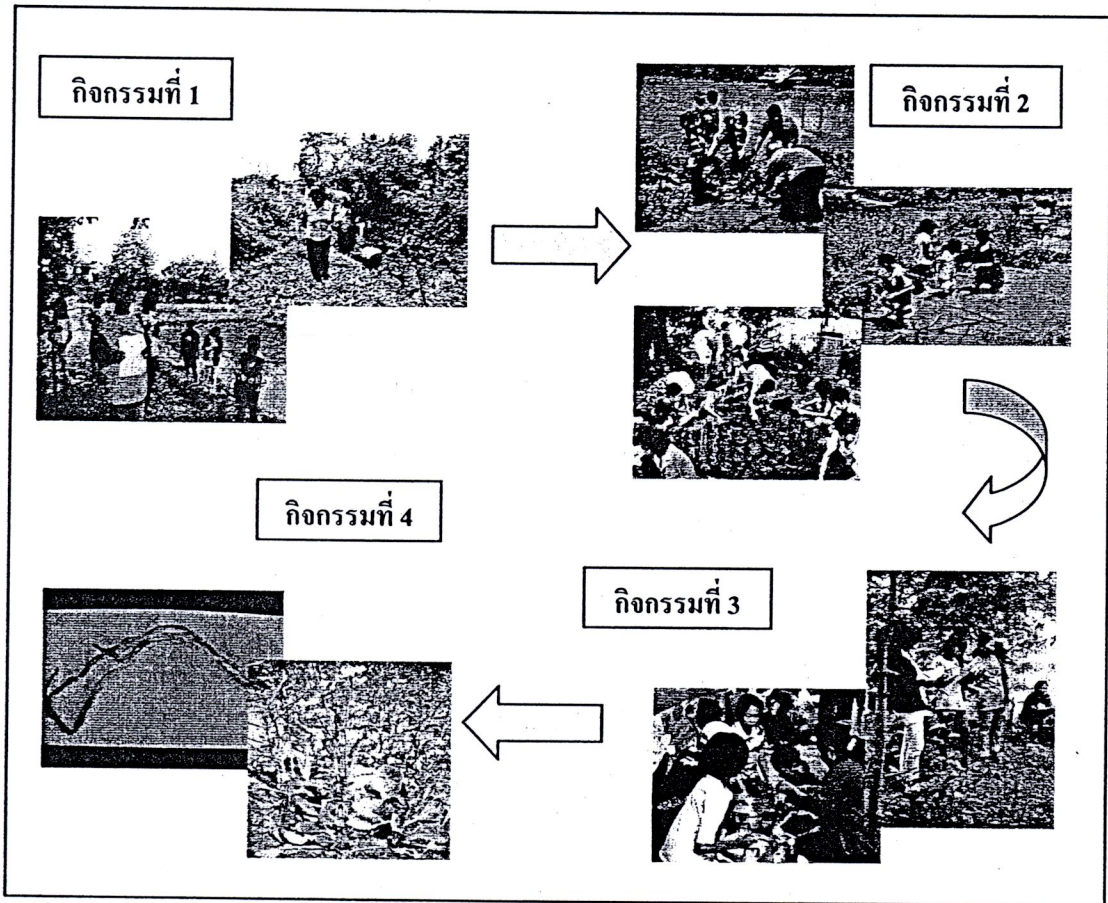
2. การเก็บกล้าผักพื้นบ้านที่พบใน 4 ภูมิภาค ทั้งที่เก็บพันธุ์จากธรรมชาติมาปลูกทดลอง และผักที่มีการปลูกอยู่แล้ว มาเพาะขยายพันธุ์ให้เกิดการฟื้นฟูผักพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน เพื่อนำกลับไปปลูกทดแทน โดยกล้าผักที่นำมาเพาะขยายเป็นกลุ่มผักที่ใกล้สูญพันธุ์ ที่มีวิจัยกับกลุ่มเยาวชนร่วมกันศึกษาการเปลี่ยนแปลงหรือการเติบโตของผักพื้นบ้านเหล่านี้ ว่าเมื่อนำมาทดลองปฏิบัติการเพาะขยายพันธุ์แล้วเกิดผลอย่างไร จากนั้นส่งมอบกล้าผักพื้นบ้านที่สามารถเพาะขยายพันธุ์ได้จากการร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ให้กับเยาวชนทั้งสองชุมชนจำนวน 27 คน ซึ่งเป็นผู้ร่วมกันดำเนินการทดลองปลูกขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายในชุมชน 4 ชนิด คือ ผักสาบ ผักชิงวียง ผักคูดง และผักหวานบ้าน ให้สมาชิกกลุ่มนำไปปลูกทดแทนทั้งในชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ และนำไปปลูกทดแทนในที่สาธารณะของชุมชนบ้านแมค รวมทั้งมีการส่งมอบให้กับทางรองผู้อำนวยการจากโรงเรียนเทศบาลบ้านส่องนางใย ซึ่งเป็นอาจารย์ที่สอนวิชาเกษตรให้กับนักเรียน ซึ่งทางผู้วิจัยประสานให้เข้าร่วมกิจกรรมนำนักเรียนมาร่วมเรียนรู้ด้วย เพื่อนำไปปลูกในโรงเรียนไว้สำหรับให้นักเรียนได้เรียนรู้

3. การจัดกระบวนการเรียนรู้คุณค่าผักพื้นบ้านแก่เยาวชน โดยเป็นกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ นำเยาวชนจำนวน 27 คน สำรวจแหล่งผักพื้นบ้าน โดยมีครูอาสาเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับผักพื้นบ้าน ซึ่งบุคคลที่มาเป็นครูอาสาทั้งหมดจำนวนอย่างน้อย 20 คน ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านและกลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือที่มีองค์ความรู้เรื่องผักพื้นบ้าน อธิบายคุณลักษณะ คุณสมบัติของผักที่พบ ให้กับเยาวชนซึ่งในระหว่างการเรียนรู้ศึกษาเรียนรู้ผักพื้นบ้านนี้จะให้เยาวชนบันทึกข้อมูล ซึ่งถือว่าเป็นการเรียนรู้คุณลักษณะของผักพื้นบ้าน วิธีการเก็บหาผักพื้นบ้านมาบริโภค และเก็บผักกลับไปปรุงเป็นอาหารพื้นบ้านและนำมาทำอาหารประยุกต์ให้เยาวชนได้รับประทานเป็นอาหารกลางวันร่วมกัน เพื่อให้สามารถกินอาหารจากผักพื้นบ้านได้ เนื่องจากวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาเด็กไม่นิยมกินผักพื้นบ้านจึงได้มีการนำผักพื้นบ้านมาทำเป็นอาหารประยุกต์ มีผู้ใหญ่เป็นคนแนะนำสอนประกอบอาหารจากผักพื้นบ้านที่เก็บมาจากแหล่งที่ลงพื้นที่ศึกษาเรียนรู้ จากนั้นมาสรุปผลที่ได้จากการทำกิจกรรมร่วมกัน ทำให้ผู้เข้าร่วมเห็นคุณค่า ประโยชน์ของผักพื้นบ้าน นำไปสู่การฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชน ทั้งสมาชิกกลุ่มปลูกผักทั้งสองชุมชน ผู้สนใจที่เข้าร่วมกิจกรรม และเยาวชนสองชุมชนที่เข้าร่วมในกิจกรรม ทั้งเนื่องจากเยาวชนเป็นกลุ่มบุคคลเป้าหมายที่จะต้องสืบทอดองค์ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านและอนุรักษ์ ฟื้นฟูผักพื้นบ้านในชุมชนต่อไปในอนาคต ครูอาสาที่ได้ถ่ายทอดความรู้ที่ตนมีอยู่ให้กลุ่มบุคคลที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับการถ่ายทอดความรู้เหล่านี้ ป้องกันการสูญหายไปของภูมิปัญญาเกี่ยวกับผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนมานานไว้ให้คงอยู่มีผู้สืบทอดต่อไป

4. การส่งเสริมการเก็บเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้านของเกษตรกรผู้ปลูกผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านแมด เป็นการฟื้นฟูภูมิปัญญาการเก็บเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้าน โดยร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกมหาสารคาม และเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคอีสาน ที่ทำงานในพื้นที่อยู่ก่อนแล้ว ผู้วิจัยทำการประสานให้หน่วยงานทั้งสองเข้ามาให้ข้อมูลสถานการณ์ในเรื่องของปัญหาเมล็ดพันธุ์พื้นบ้านที่ได้รับผลกระทบจากการที่มีการทำวิจัย โดยทางบริษัทที่ได้รับผลประโยชน์ในเรื่องนี้เขามานำพันธุ์พื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนไปทำการคัดแปลงให้เป็นพันธุ์ของบริษัทนั้นๆ ทำการจดสิทธิบัตรเป็นพันธุ์ของบริษัทตน เพื่อผลประโยชน์ทางธุรกิจของตน โดยไม่คำนึงถึงความเดือดร้อนของเกษตรกร จากข้อมูลที่ทางทั้งสองหน่วยงานได้ทำงานศึกษาข้อมูล ทำการรณรงค์ในเรื่องพันธุ์กรรมพื้นบ้านนี้มาระยะหนึ่งแล้ว เพื่อเป็นการกระตุ้นให้คนในชุมชนให้ความสำคัญกับพันธุ์กรรมพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชน ส่งเสริมให้ชุมชนเก็บเมล็ดพันธุ์เอง โดยเริ่มจาก ถั่วสรรพ และผักกาดขาวนัตนา พร้อมกันนั้นส่งเสริมให้มีการแบ่งปันเมล็ดพันธุ์กันภายในกลุ่มด้วย



แผนภูมิ 9 กระบวนการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านแมด



ภาพ 3 กิจกรรมกระบวนการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านแมค

3.3 กระบวนการขยายผลสู่ชุมชนบ้านสองเหนือ

ได้ดำเนินการ 2 ลักษณะ ดังนี้

1. สร้างการแบ่งปันเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้าน และถ่ายทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับการปลูกผักพื้นบ้าน เป็นกระบวนการขยายผลที่ทำไปพร้อมกับช่วงทดลองปฏิบัติการ กล่าวคือ การดำเนินการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้าน การเรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับผักพื้นบ้าน และการระดมข้อมูลต่างๆ จะดำเนินการไปพร้อมกันทั้งชุมชนบ้านแมคและบ้านสองเหนือให้เรียนรู้ไปพร้อมกัน ซึ่งก่อนที่เราทำการวิจัยเราพบว่าองค์ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านนั้นมีอยู่ในชุมชนบ้านแมค โดยมีกลุ่มเกษตรกรผสมผสานบ้านแมคเป็นผู้มีองค์ความรู้เรื่องนี้เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้กับกลุ่มเป้าหมายเป็นหลัก ถ่ายทอดขยายผลองค์ความรู้ให้กับสมาชิกกลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านสองเหนือ คนในชุมชน ชาวชนในชุมชน ซึ่งนอกจากองค์ความรู้ในบ้านแมคจะมีการถ่ายทอดและขยายผลสู่ชุมชนบ้านสองเหนือแล้ว ในระหว่างการศึกษาวิจัย พบว่ากลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษในชุมชนก็มีองค์ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านอยู่เหมือนกัน แต่มีผักพื้นบ้านในระบบนิเวศที่มีในชุมชนน้อยกว่า เนื่องจากพื้นที่ในระบบนิเวศ

ชุมชนไม่เอื้ออำนวยเหมือนอย่างในชุมชนบ้านแมค ทำให้องค์ความรู้ที่มีอยู่ในชุมชนบ้านส่องเหนือ มีน้อยกว่าใน บ้านแมค ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านกันเกิดขึ้นด้วย โดยมี ผู้วิจัยเป็นผู้วางกระบวนการ และได้รับการถ่ายทอดไปพร้อมกันระหว่างการดำเนินการวิจัย

อนึ่งมีการนำพันธุ์ผักพื้นบ้าน 3 ชนิด ได้แก่ ผักสาบ ผักหวานบ้าน และผักกูดง่อง จาก ชุมชนบ้านแมคไปปลูกขยายพันธุ์ในบ้านส่องเหนือให้มีขึ้นในชุมชนบ้านส่องเหนือ และจะมีการนำ พันธุ์ถั่วสรรพขยายไปปลูกยังบ้านส่องผ่านระบบกลุ่มในอนาคต

2. สร้างการเรียนรู้คุณค่าของผักพื้นบ้านกับเยาวชนบ้านส่องเหนือ เป็นกระบวนการที่ทำ ร่วมกันระหว่างชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ผักพื้นบ้านจากภูมิ ปัญญาของสมาชิกจากกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมค และกลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านส่อง เหนือ คู่เยาวชนของทั้งสองชุมชน โดยคาดหวังว่าเยาวชนกลุ่มนี้จะเป็นกลุ่มสืบต่อภูมิปัญญาผัก พื้นบ้านได้ในอนาคต

1

สร้างการแบ่งปันเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้าน และถ่ายทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับการ ปลูกผักพื้นบ้าน เป็นกระบวนการขยายผลที่ทำไปพร้อมกับช่วงทดลองปฏิบัติการ นำพันธุ์ผักพื้นบ้าน 3 ชนิด ได้แก่ ผักสาบ ผักหวานบ้าน และผักกูดง่อง จากชุมชนบ้านแมคไป ปลูกขยายพันธุ์ในบ้านส่องเหนือ และจะมีการนำพันธุ์ถั่วสรรพขยายไปปลูกยังบ้านส่องผ่านระบบกลุ่ม ในอนาคต



2

สร้างการเรียนรู้คุณค่าของผักพื้นบ้านกับเยาวชนบ้านส่องเหนือ เป็นกระบวนการที่ทำร่วมกันระหว่างชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือ มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ ผักพื้นบ้านจะภูมิปัญญาสู่เยาวชนของทั้งสองชุมชน โดยคาดหวังว่าเยาวชนกลุ่มนี้จะเป็นกลุ่มสืบต่อ ภูมิปัญญาผักพื้นบ้านได้ในอนาคต

แผนภูมิ 10 กระบวนการขยายผลสู่ชุมชนบ้านส่องเหนือ



ภาพ 4 กิจกรรมกระบวนการขยายผลสู่ชุมชนบ้านส่องเหนือ

ในการทำกิจกรรมของโครงการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยทำหน้าที่ประสานหน่วยงานที่ทำงานเกี่ยวกับเรื่องนี้ในสองชุมชนและที่รวมถึงหน่วยงานที่เข้าร่วมกันทำงานกับโครงการวิจัยนี้ ได้แก่ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการชุมชน CBMAG ที่ให้ทุนสนับสนุนงบประมาณในการทำวิจัย เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกมหาสารคาม เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคอีสาน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสุขภาพ (สสส.) ทางอาจารย์จากโรงเรียนเทศบาลบ้านส่องนางโย ก็จะนำนักเรียนเข้าร่วมเรียนรู้ในกระบวนการวิจัยด้วย ซึ่งอาจารย์เองก็มีองค์ความรู้เรื่องเกษตรทางวิชาการ ครูอาสาที่เป็นสมาชิกที่ปลูกผักจากกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมคและกลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือ ในชุมชนก็มีองค์ความรู้เกี่ยวกับผักพื้นบ้านที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์ จากการปฏิบัติจริงถ่ายทอดมาจากพ่อแม่มาสู่รุ่นของครูอาสาเหล่านี้ ในการทำการวิจัยกระบวนการแต่ละกระบวนการก็มีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้

ระหว่างกัน ถ่ายทอดความรู้นั้นสู่บุคคลเป้าหมาย ชาวชนทั้งสองชุมชน การวิจัยนี้โดยส่วนใหญ่ใช้วิธีการส่งเสริมแบบกลุ่ม

ปัญหา/อุปสรรคในการทดลองปฏิบัติการ

ปัญหาด้านการจัดการ

1. ช่วงระยะเวลาการปฏิบัติการไม่สอดคล้องกับวิธีการผลิต กล่าวคือในช่วงที่ทำการทดลองปฏิบัติการเป็นช่วงฤดูแล้งพันธุ์ผักพื้นบ้านที่สามารถขยายพันธุ์ได้มีไม่หลากหลายหากเปรียบเทียบกับช่วงฤดูฝน หรือช่วงฤดูหนาว ผลที่พบจึงค่อนข้างจำกัด
2. การติดตามสนับสนุน โครงการและการลงพื้นที่ของนักวิจัยไม่ต่อเนื่อง มีการสร้างช่องว่างของเวลาเป็นระยะ การขับเคลื่อนงานย่อมไม่ต่อเนื่องตามไปด้วยเป็นผลให้การทดลองปฏิบัติการไม่มีความหลากหลายนัก
3. ทีมวิจัยชาวชน เป็นกลุ่มที่อยู่ในวัยเรียนมีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมค่อนข้างจำกัด โครงการต้องปรับกระบวนการและเลื่อนเวลาดำเนินกิจกรรมออกไปบ่อยครั้งเพื่อให้ทีมพร้อมกันจึงดำเนินกิจกรรมจึงทำให้การดำเนินการล่าช้าด้วย

ปัญหาด้านกระบวนการ

1. ระบบการเมืองในท้องที่มีความแปรปรวนสูงมีการเปลี่ยนแปลงผู้นำชุมชน กลุ่มที่ดำเนินการด้านการเกษตรกับกลุ่มทางการเมืองเป็นคนละกลุ่มกันทำให้ในการขับเคลื่อนขบวนการไม่มีผู้นำชุมชนเข้าร่วมในการะบวนการมากนัก งานจึงอยู่ในระดับกลุ่มมากกว่าระดับชุมชน
2. ชาวบ้านทั่วไปที่ไม่ได้เป็นสมาชิกทั้งกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด และกลุ่มปลูกผักปลอดสารบ้านส่อง ไม่เข้าใจว่าการฟื้นฟูผักพื้นบ้านมีคุณค่าและความสำคัญต่อชีวิตอย่างไร หรืออาจเห็นว่าไม่มีประโยชน์จึงไม่เข้าร่วมกิจกรรมของโครงการวิจัย

3.4 ปัจจัยที่เอื้อต่อการพัฒนากระบวนการฟื้นฟูพันธุ์ผักพื้นบ้านในบ้านแมดและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านสู่ชุมชนบ้านส่องเหนือ

การพัฒนากระบวนการฟื้นฟูผักพื้นบ้านในบ้านแมดและการขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านสู่ชุมชนบ้านส่องเหนือ ให้ประสบความสำเร็จต้องอาศัยปัจจัยหลายด้านเข้ามามีส่วนร่วม การดำเนินการในการฟื้นฟูและขยายผลในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้อาศัยปัจจัยที่สำคัญเป็นฐานในการดำเนินการซึ่งมีองค์ประกอบดังต่อไปนี้

1. องค์ความรู้ องค์ความรู้ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนเกี่ยวกับผักพื้นบ้าน มีการรวบรวมสร้างความรู้ให้ประจักษ์ต่อคนในชุมชน แล้วนำความรู้ที่ได้นั้นไปถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับ

กลุ่มเป้าหมายคือ สมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด กลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือ ชาวชนจากทั้งสองชุมชน คนในชุมชน ที่มารับการถ่ายทอดความรู้ นั้น เพื่อให้บุคคลเป้าหมาย เหล่านี้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปรับปรุงการทำการผลิตผักพื้นบ้าน เห็นคุณค่าที่ได้การ บริโภคผัก มูลค่าที่เกิดขึ้นจากการผลิตผักพื้นบ้าน เช่น องค์ความรู้เกี่ยวกับผักพื้นบ้าน การปลูก การ เก็บเมล็ดพันธุ์ การนำไปประกอบอาหารต่างๆ เป็นต้น เพื่อให้เกิดการอนุรักษ์ พืชพันธุ์และขยายผล พันธุ์ผักพื้นบ้านร่วมกันในชุมชน

2. ผู้นำกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด และกลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือ ผู้นำ กลุ่มถือเป็นบุคคลสำคัญที่มีส่วนช่วยให้สมาชิกในกลุ่มเกิดการเรียนรู้เรื่องผักพื้นบ้านร่วมกัน และ ทำให้เกิดการนำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้ร่วมกัน ไปพัฒนาระบบผลิตผักพื้นบ้าน ซึ่งผู้นำจะเป็นผู้ ประสานคนในกลุ่มสมาชิก คนในชุมชนให้เข้ามาร่วมกิจกรรม และเป็นผู้ที่กระตุ้นสมาชิกในกลุ่ม ทำให้เกิดการดำเนินการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชนได้

3. สมาชิกกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมด และกลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษบ้านส่องเหนือ สมาชิกในกลุ่มก็มีส่วนสำคัญอีกปัจจัย เนื่องจากว่าถ้าสมาชิกกลุ่มมีความสมัครใจ เข้าร่วมมือร่วม ใจยอมรับและเข้าร่วมกระบวนการดำเนินการกิจกรรมในการวิจัยนี้ และมีการรับผิดชอบในหน้าที่ที่ ได้รับมอบหมายในกิจกรรมต่างๆ รวมถึงมีการเอื้อเฟื้อช่วยเหลือกัน หากสมาชิกกลุ่มทั้งสองชุมชน ไม่เข้าร่วมด้วย กระบวนการฟื้นฟูและขยายผลก็ไม่ประสบผลสำเร็จ ถือว่าเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ การดำเนินการวิจัยพัฒนาระบบการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านดำเนินต่อไปได้จนสำเร็จ ตามวัตถุประสงค์ ทำให้เกิดการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชน

4. กลุ่มเยาวชน เยาวชนที่อยู่ในชุมชนบ้านแมดและบ้านส่องเหนือ เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มี ความสำคัญกับกระบวนการของการวิจัยนี้ เพราะเยาวชนสมัครใจเข้าร่วมกระบวนการวิจัย มีการ ยอมรับองค์ความรู้ที่ครูอาสาเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้ และร่วมมือร่วมใจในการทำกิจกรรมทุก กิจกรรมทำให้การฟื้นฟูและขยายผลสำเร็จได้ เนื่องจากการฟื้นฟูผักพื้นบ้านจะมีความยั่งยืนได้ จะต้อง “ไม่ล้มเลิกๆ” หรือเยาวชนที่จะเป็นตัวชี้วัดหนึ่งของการคงอยู่ของพันธุ์ผักพื้นบ้านในอนาคต หากเยาวชนเข้าใจความสำคัญของผักพื้นบ้าน เข้าใจวัฒนธรรมท้องถิ่นตนเองย่อมจะสืบทอด ปฏิบัติการเพื่ออนุรักษ์ผักพื้นบ้านเอาไว้ให้คงอยู่ได้ในชุมชน

ผู้วิจัยสร้างกระบวนการมีส่วนร่วมของเยาวชนโดยจัดตั้งให้เป็นทีมวิจัยในโครงการด้วย เชิญเยาวชนร่วมกระบวนการศึกษาข้อมูล ร่วมเป็นผู้รับการถ่ายทอดกระบวนการเรียนรู้คุณค่าของ ผักพื้นบ้านและสนับสนุนให้มีกิจกรรมเฉพาะกลุ่มเยาวชนในรูปแบบกลุ่มเยาวชนทั้งสองชุมชนให้ ปฏิบัติการต่อเนื่องหลังสิ้นสุดโครงการวิจัย รวมไปถึงความพยายามในการผลักดันชุดความรู้เรื่อง



ผักพื้นบ้านให้เป็นหลักสูตรท้องถิ่นนำเสนอในโรงเรียนเพื่อขยายการเรียนรู้แก่เยาวชนให้กว้างขวาง เป็นที่ยอมรับมากยิ่งขึ้นด้วย

5. คนในชุมชนบ้านแมดและบ้านส่องเหนือ คนในชุมชนเปิดมุมมองยอมรับองค์ความรู้และข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์ผักพื้นบ้านในกระแสสังคมปัจจุบันโดยมีนักวิชาการมาให้ความรู้ ซึ่งผู้วิจัยได้เชิญนักวิชาการที่เชี่ยวชาญด้านเกษตรกรรมทางเลือกมาให้ความรู้แก่คนในชุมชนเป้าหมาย โดยมุ่งนำเสนอข้อมูลสถานการณ์ด้านอาหารของโลก ระบบการผลิตแบบเกษตรพันธะสัญญาที่มีผลกระทบโดยตรงกับการผลิตแบบพื้นบ้านดั้งเดิมของชุมชน ให้คนในชุมชนเข้าใจกระแสภายนอกที่กำลังกระทบกับชุมชนท้องถิ่นและให้เกิดกระบวนการหาทางออกในการแก้ไขผลกระทบนี้ หรือตั้งรับให้ทันกับความเปลี่ยนแปลงทางการผลิตผักพื้นบ้าน นักวิชาการภายนอกจะมีบทบาทมากในการกระตุ้นจิตสำนึกชุมชนให้ตระหนักคุณค่าและอนุรักษ์ผักพื้นบ้านให้คงอยู่ ทำให้เกิดการดำเนินการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชนได้

6. พี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา ในการทำวิจัยครั้งนี้กระบวนการฟื้นฟูและขยายผลจะไม่สามารถเกิดขึ้นได้ หากว่าไม่มีพี่เลี้ยงทั้งจากศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นชุดเกษตรกรรมยั่งยืน (Node เกษตร) พี่เลี้ยงจากโครงการชุดทุนสนับสนุนงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นสำหรับนักศึกษาปริญญาโท (Community-Based Master Research Grant: CBMAG) และอาจารย์ที่ปรึกษาในการทำโครงการวิจัยครั้งนี้ เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ทำให้ผู้วิจัยได้ดำเนินโครงการในพื้นที่บ้านแมดและบ้านส่องเหนือ ตำบลตลาดได้ เนื่องจากการทำกิจกรรมเริ่มตั้งแต่กระบวนการชี้แจงชุมชน การเก็บข้อมูลจะมีพี่เลี้ยงคอยเป็นคนแนะนำให้คำปรึกษา ช่วยวางแผนดำเนินโครงการวิจัย วางกระบวนการในการดำเนินการ โครงการวิจัยในแต่ละกิจกรรมร่วมกัน และมีการติดตามผลหนุนเสริมความรู้และกำลังใจให้กับผู้วิจัยในการดำเนินงาน

7. ทีมวิจัย ทีมวิจัยร่วมที่เข้ามาร่วมดำเนินกระบวนการวิจัยมีส่วนสำคัญยิ่งที่ทำให้การพัฒนากระบวนการฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านประสบผลสำเร็จได้ เนื่องจากทีมวิจัยมีบทบาทในการร่วมวางแผนการศึกษาวิจัยในทุกกระบวนการ ตั้งแต่การวางแผนกระบวนการในแต่ละกิจกรรม การศึกษาข้อมูล ในแต่ละกิจกรรมจะมีการวางแผนบทบาทหน้าที่ เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมของทุกคน เปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นเสนอแนะแนวทางในการดำเนินการได้ และที่สำคัญยังความร่วมมือร่วมใจ ความสามัคคีกัน การยอมรับในตัวผู้วิจัยที่ก่อให้เกิดความร่วมมือร่วมใจเข้ามาทำวิจัยร่วมจนสำเร็จได้ตามวัตถุประสงค์ จนทำให้ชุมชนสามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ ก่อให้เกิดประโยชน์ในการอนุรักษ์ ฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชนได้

8. องค์การหนุนเสริมและภาคีที่เกี่ยวข้อง

8.1) เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกมหาสารคามและอีสาน เป็นหน่วยงานที่มีความใกล้ชิดและรับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับกลุ่มเกษตรผสมผสานบ้านแมค

8.2) ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นชุดเกษตรกรรมยั่งยืน (Node เกษตร) เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ทำให้ผู้วิจัยได้ดำเนินโครงการในพื้นที่บ้านแมคและบ้านสองเหนือ ตำบลตลาดใต้ ซึ่งจะมีพี่เลี้ยงคอยเป็นคนแนะนำให้คำปรึกษาดิตตามผลให้กับผู้วิจัยในการดำเนินงาน ช่วยในกระบวนการ

8.3) โครงการชุดทุนสนับสนุนงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นสำหรับนักศึกษาปริญญาโท (Community-Based Master Research Grant: CBMAG) ที่สนับสนุนสนับสนุนงบประมาณ

8.4) โรงเรียนเทศบาลบ้านสองนางโย ที่เปิดโอกาสให้นักเรียนในโรงเรียนเข้ามาเป็นทีมวิจัย และให้ความร่วมมือให้นักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมร่วมเรียนรู้ในกระบวนการวิจัย และรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับผักพื้นบ้าน และมาร่วมกันฟื้นฟูและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้านในชุมชน

9. กระบวนการมีส่วนร่วม การที่กลุ่มแม่บ้านได้มีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนของการดำเนินงานนั้นทำให้ได้เรียนรู้และมีประสบการณ์ในการร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมตัดสินใจ ร่วมดำเนินการ ร่วมประเมินผลและร่วมรับผลที่เกิดจากการดำเนินงานและสรุปบทเรียนตลอดจนร่วมหาวิธีแก้ไขปัญา ซึ่งหากการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใดที่ไม่ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานกลุ่มนั้นก็ไม่สามารถที่จะพัฒนากลุ่มให้ดีขึ้นได้

10. การประสานงานและสร้างความร่วมมือกับองค์กรภายนอก โดยในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และปฏิบัติการฟื้นฟูผักพื้นบ้านผู้วิจัยได้ประสานความร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก มหาสารคาม และภาคอีสาน และศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นชุดเกษตรกรรมยั่งยืน จังหวัดมหาสารคาม เป็นองค์กรภาคีในการดำเนินการ

การประสานความร่วมมือกับองค์กรภายนอกนี้อยู่ในรูปแบบของคำปรึกษาการดำเนินการ การสนับสนุนการจัดการผลผลิตในรูปแบบตลาดนัดสีเขียวจำหน่ายผักปลอดสารพิษและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกในพื้นที่อื่น กิจกรรมเหล่านี้อยู่นอกเหนือขอบเขตการดำเนินการของโครงการแต่มีความจำเป็นในการผลักดันให้ชุมชนตระหนักถึงคุณค่าของผักพื้นบ้าน องค์กรเหล่านี้จึงเป็นภาคีสำคัญที่ช่วยให้เกิดกระบวนการฟื้นฟูและขยายผลผักพื้นบ้านในพื้นที่เป้าหมาย

11. การดำเนินการศึกษาวิจัยโดยมีพื้นฐานความคิดมาจากแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง แนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) แนวคิดการวิจัยเพื่อท้องถิ่น แนวคิดผักพื้นบ้านและทฤษฎีในการจำแนกความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้าน และแนวคิดการจัดการความรู้ การส่งเสริมการเกษตร เป็นแนวคิดทฤษฎีที่ผู้วิจัยมีความจำเป็นต้อง

เรียนรู้ก่อนและระหว่างการดำเนินการศึกษาวิจัยเนื่องจากหากไม่มีชุดความรู้เหล่านี้ การศึกษาวิจัยจะขาดทิศทางที่ชัดเจนทำให้บรรลุเป้าหมายได้ยาก อีกทั้งหากสามารถปรับใช้แนวคิดทฤษฎีเหล่านี้กับงานได้อย่างเหมาะสมจะทำให้ผลการศึกษาวิจัยน่าเชื่อถือและเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจได้ดียิ่งขึ้น

ปัจจัยทั้งหมดถูกนำไปใช้ในกระบวนการวิจัยพร้อมทั้งมีการวิเคราะห์ร่วมกับทีมวิจัยและที่ปรึกษาเป็นระยะให้มีความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายมากที่สุดพร้อมไปกับการปรับกระบวนการศึกษาวิจัยให้สอดคล้องกับสภาพการณ์ทางสังคม ฉะนั้นปัจจัยและสถานการณ์ต้องสัมพันธ์กันจึงจะทำให้การดำเนินการบรรลุเป้าหมายได้

กล่าวโดยสรุป การดำเนินการวิจัยนี้ ทำให้สามารถแก้ไขปัญหาคอขวดและตอบสนองความต้องการของชุมชนได้ เนื่องจากชุมชนเป็นคนที่กำหนดปัญหาขึ้นมาเองว่าอยากจะทำอะไร อยากแก้ปัญหาคอขวดอะไร หรืออยากจะทำอะไรภายในชุมชน โดยมีการร่วมกันระหว่างชาวบ้านและนักวิจัยเข้ามาทำงานเป็นทีมวิจัยในการช่วยกันดำเนินการวิจัย ซึ่งนักวิจัยหรือนักพัฒนาจะเป็นผู้ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในด้านของการจัดกระบวนการเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ร่วมวางแผน ร่วมตัดสินใจ ร่วมดำเนินการ ร่วมประเมินผลและร่วมรับผลที่เกิดจากการดำเนินงานและสรุปบทเรียนตลอดจน ร่วมหาวิธีแก้ไขปัญหาคอขวด และร่วมพัฒนาต่อไป และผู้วิจัยก็เป็นผู้ที่ประสานหน่วยงานของรัฐให้เข้ามาสนับสนุนงบประมาณ ประสานให้เข้ามามีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาร่วมกับชาวบ้านในชุมชน