

ศาสตร์และศิลป์แห่งข้าวปุ้น...ภูมิปัญญาอาหารเส้นของชุมชนลุ่มน้ำมูล

The Art and Science of Khaw-Bhun to Local Noodle Wisdom in the Community Mun Basin.

สุพิมพา วัฒนสังข์โสภณ

บทคัดย่อ

ขนมจีน อาหารพื้นบ้านที่สามารถสะท้อนถึงมิติทางภูมิปัญญา ความคิด วิถีชีวิต จารีตประเพณี พิธีกรรม วัฒนธรรมและเทคโนโลยีพื้นบ้านต่างๆ ทั้งนามธรรมและรูปธรรม เป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวเจ้าที่มีคุณลักษณะพิเศษเป็นเอกลักษณ์สำคัญของชุมชนไทย ซึ่งในอดีตขนมจีนนิยมทำและรับประทานในงานบุญงานมงคลต่างๆ ที่ตั้งอยู่บนความเชื่อ ศาสนา ศิลปวัฒนธรรมและประเพณี จากแนวคิด วิธีการ เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ เกิดเป็นภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า ที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและยังเป็นกิจกรรมที่ช่วยเหนียวรั้งให้คนในชุมชนคงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียม ประเพณีอันดีงาม มีการสืบทอดและพัฒนาเป็นเทคโนโลยีที่เหมาะสมในวิถีชีวิตของชุมชน มีระบบการคิดในการจัดการ ข้าว การอนุรักษ์และสืบทอดพันธุ์ข้าวท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาด้านการถนอมและเก็บรักษาอาหาร เกิดความหลากหลาย ในการรับประทานสามารถสร้างคุณค่าสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ คาร์โบไฮเดรตจากข้าวเจ้า โปรตีนไขมันจากน้ำยาปลา และวิตามินเกลือแร่จากพืชผักนานาชนิด จากวัฒนธรรมการบริโภคตลอดจนประเพณีที่เกี่ยวข้องของแต่ละท้องถิ่นที่สอดคล้องกับระบบนิเวศวิทยาได้อย่างกลมกลืนและสมดุลทั้งด้านจิตใจและวัตถุอย่างสันติสุขและยั่งยืน

บทนำ

ข้าวเป็นพืชอาหารประจำชาติไทยที่มีตำนานประวัติศาสตร์มายาวนานปรากฏ เป็นร่องรอยพร้อมกับอารยธรรมไทยมาไม่น้อยกว่า 5,500 ปี ซึ่งมีหลักฐานจากเมล็ดข้าวที่เป็นส่วนผสมของดินใช้เครื่องปั้นดินเผาที่บ้านเชียง อำเภอโนนนกทา ตำบลบ้านโคก อำเภอภูเวียง อันสันนิษฐานได้ว่าเป็น เมล็ดข้าวที่เก่าแก่ที่สุดของไทย พื้นที่ลุ่มน้ำมูลตั้งอยู่ทางตอนล่างของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย มีพื้นที่ลุ่มน้ำรวมทั้งสิ้น 71,060 ตร.กม. หรือ 44,412,500 ไร่ ครอบคลุมพื้นที่ 10 จังหวัด ได้แก่ บุรีรัมย์ สุรินทร์ อุบลราชธานี นครราชสีมา มหาสารคาม ยโสธร ขอนแก่น ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ และอำนาจเจริญ ทำให้ชุมชนในแถบนี้มีการบริโภคและปลูกข้าวเป็นอาหารหลักที่สำคัญ เป็นชุมชนที่มีการดำรงชีวิตอยู่ภายใต้การทำเกษตรกรรม คือการปลูกข้าว มีการสืบทอดวัฒนธรรม วิธีการดำรงชีวิตที่อยู่ภายใต้

การปลูกและบริโภคข้าวโดยมีการสืบทอดและรับช่วงการถ่ายทอดวิธีการทำนาปลูกข้าวไว้เลื้อยชีพคนในแถบนี้มาช้านานนับตั้งแต่โบราณกาลเช่นกัน จากพัฒนาการอันยาวนานนี้ทำให้ชุมชนได้พัฒนาตนเองและสร้างแบบแผนการดำเนินชีวิตชุมชนคนปลูกข้าวซึ่งทำให้เกิด ความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี พิธีกรรม รวมทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ รวมถึงอาหารและการแปรรูปอาหารในการดำรงชีวิตที่เกี่ยวข้องกับข้าวเกือบทั้งสิ้น ซึ่งนอกจากจะมีการนำเมล็ดข้าวหรือมีการมาทำให้สุกใช้เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการบริโภคและถวายแด่พระภิกษุสงฆ์ รวมทั้งใช้ในการเซ่นสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือภูต ผี ตามความเชื่อแล้ว ยังมีการแปรรูปข้าวมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารนานาชนิด โดยเฉพาะในงานบุญจะมีการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวเข้ามามีบทบาทสำคัญ และหนึ่งในนั้นก็มีผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ้าที่เราเรียกกันว่า ข้าวปุ้น

ข้าวปุ้น เป็นชื่อภาษาท้องถิ่นในชุมชนชาว
ไทยอีสาน ใช้เรียกอาหารประเภทเส้นที่แปรรูปมาจาก
ข้าวเจ้าที่ผ่านกระบวนการหมัก การต้มและผลิต
ออกมาเป็นเส้น กลมๆ ยาวๆ ในภาคเหนือเรียกว่า
ขนมเส้น หรือข้าวเส้น ภาคใต้ เรียกโหนดจีน ส่วน
บริเวณอื่นในประเทศไทยเป็นที่รู้จักกันในนาม ขนมจีน
ชุมชนชาวอีสานได้ที่พูดภาษาเขมรรู้จักกันในนาม นม
บันเจ้า (Nom Bhun Jaw) นิยมกินกับน้ำยาปลาร้า
ซึ่งในอดีต ข้าวปุ้นเป็นอาหารพื้นบ้านที่แปรรูปจากข้าว
ที่สำคัญ ซึ่งสามารถสะท้อนถึงมิติทางภูมิปัญญาของ
ชาวบ้านในชุมชนท้องถิ่น เป็นอาหารไทยที่มี
คุณลักษณะพิเศษและเป็นผลิตภัณฑ์เอกลักษณ์ที่
สำคัญของสังคมไทยที่อยู่ชานาน เป็นอาหารที่อยู่ในวิถี
ชีวิต ศิลปวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณีไทย
ในชุมชนชาวอีสานแห่งลุ่มน้ำมูลก็เช่นกัน ข้าวปุ้นเป็น
อาหารที่ผูกพันกับวิถีชีวิตของคนอีสานมายาวนาน
โดยเฉพาะในงานเทศกาลต่างๆ นิยมทำข้าวปุ้นเพื่อใช้
งานประกอบพิธีกรรมทางศาสนา งานบุญหรืองานที่
เกี่ยวข้องกับขนบธรรมเนียมประเพณีงานมงคลต่างๆ
ล้วนมีข้าวปุ้นเป็นอาหารหลักเสมอ บทความนี้จะเขียน
ให้เห็นถึง แนวคิดและกระบวนการสร้างสรรค์
ผลิตภัณฑ์ข้าวปุ้นพื้นบ้านของชุมชนชาวอีสานในอดีต
ไม่ว่าจะเป็นระบบความคิด การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์
จากข้าว รวมถึงศิลปะในการถ่ายทอด ที่สอดคล้องและ
แฝงด้วยการยึดหลักของวิถีชุมชน ธรรมชาติและความ
เชื่อได้อย่างลงตัว

ข้าวปุ้น กลไกของวัฒนธรรมที่ส่งเสริมความมั่นคง ทางอาหาร

ข้าว คือแหล่งอาหารที่สำคัญที่สุดของ
ชุมชนไทย โดยเฉพาะในดินแดนอีสานวิถีแห่งข้าวแฝง
ด้วยพิธีกรรมที่เป็นรหัสลับที่ต้องอาศัยการตีความ หาก
ย้อนไปในประวัติศาสตร์แล้ว ข้าวคือระบบคุณค่าหนึ่งที่
แฝงด้วยวัฒนธรรมการอยู่ร่วมกันอย่างแยกกายและ
ผสานหลายๆ ชุมชนให้เป็นพี่น้องกัน ทำให้การทำนา
ไม่ได้ทำเพื่อแค่มีข้าวไว้รับประทานเท่านั้น แต่จะเอาไว้

เพื่อทำอย่างอื่นด้วยไม่ว่าจะเป็นรากเหง้าพื้นบ้านหรือ
การทำบุญ และจากความเชื่อ จารีต วัฒนธรรม กอปร
กับองค์ความรู้เรื่องข้าว อันเป็นส่วนผสมสำคัญในวิถี
ชีวิตที่ทำให้ก่อเกิดเป็นประเพณีฮีตสิบสองของชุมชน
คนปลูกข้าว ในวัฒนธรรมข้าวปุ้นในอดีต โดยเริ่มจาก
การปลูกข้าวจะมุ่งเน้นการผลิตเพื่อบริโภคภายใน
ครัวเรือน เน้นการปลูกข้าวเพื่อกินเอง อยู่บนพื้นฐาน
ของการพึ่งตนเองและการช่วยเหลือเกื้อกูลกันของคน
ในชุมชน จะมีการแบ่งปันนาสำหรับการปลูกข้าวที่
หลากหลายพันธุ์ตามลักษณะพื้นที่ มีการเลือกใช้พันธุ์
ข้าวให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่นาเป็นสำคัญ
โดยเฉพาะต้องมีการปลูกข้าวพันธุ์หนักที่สามารถนำมา
ทำข้าวปุ้นหรืออาหารเส้นอื่นๆ ในช่วงงานบุญใหญ่
โดยเฉพาะในช่วงงานบุญผะเหวดและงานบุญกฐินได้ ข้าว
ที่นำมาทำข้าวปุ้นนั้นนอกจากจะเป็นข้าวพันธุ์พื้นบ้าน
แล้วยังต้องเป็นข้าวเก่าแก่ที่มีอายุหลังการเก็บเกี่ยว
มากกว่า 5 เดือนแล้ว ซึ่งข้าวเหล่านี้ ถ้าใช้หุงเพื่อ
รับประทาน จะมีลักษณะร่วน แข็งไม่ร่อน จึงเหมาะที่
จะนำมาแปรรูปมากกว่า และการที่ชาวบ้านมีการแบ่ง
ปลูกข้าวหลายๆ พันธุ์นั้นชาวบ้านให้เหตุผลว่า พันธุ์
ข้าวในแต่ละชนิดจะมีอายุการเก็บเกี่ยวไม่เท่ากัน การ
ทำนาในสมัยก่อนใช้แรงงานคนในครอบครัวเป็นหลัก
ถ้าปลูกข้าวพันธุ์เดียวเต็มพื้นที่นาเวลาที่ถึงฤดูกาลเก็บ
เกี่ยวจะเกี่ยวไม่ทัน การที่มีข้าวหลายชนิดก็จะทำให้
เกี่ยวทันเวลา นอกจากนี้ยังต้องปลูกข้าวที่เหมาะสมใน
การทำข้าวปุ้นเพราะต้องทำในช่วงงานบุญ นับว่า
แนวคิด ความศรัทธาและวัฒนธรรมก่อให้เกิดกลไก
และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการสืบทอดและสามารถ
ช่วยให้ชาวเจ้าพันธุ์พื้นบ้านเหล่านี้ไม่สูญหายไป ซึ่ง
พันธุ์ข้าวพื้นบ้านหลายสายพันธุ์มีคุณค่าทาง
โภชนาการที่นำมาหัดจรรยสูงกว่าพันธุ์ข้าวทั่วไปที่เรา
รู้จักหลายเท่า และยังทนต่อสภาวะแวดล้อมในแต่ละ
พื้นที่ได้ดีอีกด้วย

ข้าวปุ้น ภูมิปัญญากระบวนการจัดการข้าว

นับแต่อดีตมุ่งปลูกข้าวเพื่อบริโภคเป็นหลัก เหลือเก็บในยุ้งฉางก็จะนำไปแลกเปลี่ยนกับปัจจัยอื่นๆ บ้างที่จำเป็นจริงๆ เช่น เสื้อผ้า ยารักษาโรค หรือแปรรูปเป็นอาหารประเภทอื่นๆ แต่ไม่นิยมขายข้าว ไม่แลกเปลี่ยนข้าวกับเครื่องมือประมงหรือประหาร เพราะเชื่อว่าข้าวเป็นสิ่งที่มียุคุณ มีจิตวิญญาณ มีพระแม่โพสพประจำอยู่ ข้าวเป็นอาหารในบริโภคเท่านั้นไม่ใช่พืชเศรษฐกิจ ดังนั้นการปลูกและบริโภคข้าวจะมีแค่เพียงพอแค่ในรอบปีเท่านั้น ข้าวปุ้นเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวเจ้าที่นอกจากจากจะต้องผ่านการแปรรูปหลายขั้นตอนและมีความยุ่งยากพอสมควรแล้ว ยังเป็นอาหารที่เกิดจากความเชื่อที่ตั้งอยู่ในประเพณีของชุมชนวิถีพุทธ โดยในอดีตช่วงเวลาที่นิยมทำข้าวปุ้นมากที่สุดคือ งานบุญประเพณีเดือน 4 บุญเวสสงงานบุญเดือน 11 บุญกฐิน รวมถึงงานบุญสำคัญทางศาสนาหรือจะเป็นงานมงคลต่างๆ ก็มักจะนิยมทำข้าวปุ้นเพื่อถวายพระ เป็นอาหารสำหรับเลี้ยงผู้คนเข้าร่วมงานบุญเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการและแปรรูปอาหารจากข้าวที่สามารถเพิ่มผลผลิตของข้าวที่มีปริมาณน้อยให้เพียงพอสำหรับการบริโภคได้ เพราะถ้าใช้ข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม สามารถทำข้าวปุ้นได้ถึง 2 กิโลกรัมเลยทีเดียว นอกจากนี้จะมีการทำข้าวปุ้นในช่วงหลังการเก็บเกี่ยวข้าวใหม่ เป็นกิจกรรมทำร่วมกันของคนในครอบครัวหรือชุมชนหลังจากที่มีการทำงานหนักจากการทำนามาหลายเดือน และยังเป็นการจัดการข้าวเก่าที่ยังคงเหลือในยุ้งฉางให้น้อยลงหรือหมดไปก่อนที่จะมีการนำข้าวใหม่เข้าเก็บในยุ้งแทน โดยเฉพาะข้าวที่มีอายุมากกว่า 6 เดือนจะเริ่มหุงเพื่อรับประทานไม่อร่อย แข็งกระด้าง การทำข้าวปุ้นทำให้การรับประทานอร่อยมากขึ้น ดังนั้นการทำข้าวปุ้นจึงเหมือนการจัดการข้าวอย่างเป็นระบบ

ข้าวปุ้น สรรสร้างวิถีสามัคคีของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยอีสาน

ในอดีตการผลิตข้าวปุ้นในแถบนี้ที่มีการนำข้าวเจ้าไปแปรรูปเป็นแป้งผลิตต่อเป็นเส้น โดยผ่านกระบวนการต่างๆ แล้ว ยังต้องอาศัยเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้ในกรรมวิธีมากมายหลายขั้นตอน ซึ่งเป็นขั้นตอนที่จะต้องช่วยกัน กระบวนการหรือเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตข้าวปุ้น ล้วนแต่ต้องใช้ความรู้ ความชำนาญและประสบการณ์ตลอดจนแรงงานที่สำคัญทั้งสิ้น ข้าวปุ้นจึงเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่นิยมทำและบริโภคเฉพาะในงานบุญและงานมงคล ข้าวปุ้นในงานบุญหรือช่วงเวลาต่างๆ ทำให้ชุมชนมีการพบปะสังสรรค์ ทำงานร่วมกัน ทำให้เกิดการส่งเสริมความสามัคคีของคนในครอบครัวหรือชุมชนได้ โดยเปิดโอกาสให้กับคนหนุ่มสาวหรือเยาวชนในชุมชนนั้นๆ ได้มีโอกาสเรียนรู้และพัฒนาทักษะในการทำข้าวปุ้นจากพ่อแม่หรือผู้สูงอายุในชุมชน ได้เรียนรู้นิสัยใจคอในระหว่างการทำข้าวปุ้น ทำให้เกิดการสืบทอดภูมิปัญญาเทคโนโลยีข้าวปุ้นที่ยังคงอยู่สืบไปได้อีกด้วย นอกจากนี้เด็กๆ ก็มีโอกาสนในการเข้าวัด การตั้งหน้าตั้งตาที่จะได้รับประทานแป้งข้าวปุ้นจึง ทำให้เด็กๆ ได้ฝึกการรอคอย และนอกจากจะได้ข้าวปุ้นเพื่อรับประทานในงานบุญแล้ว ยังทำให้เกิดการส่งเสริมความรักสามัคคีของคนในชุมชน เกิดคุณค่าทางจิตใจ เกิดสายใยของคนในครอบครัวและชุมชน เสมือนการสร้างสรรค์กระบวนการเพื่อส่งเสริมวิถีสามัคคีของชุมชนและครอบครัวโดยมีวัฒนธรรมและประเพณีเป็นตัวเชื่อมโยงอย่างกลมกลืน

ข้าวปุ้น เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการแปรรูปข้าวและพืชผักอัตลักษณ์อาหารเพื่อสุขภาพ

ข้าวปุ้นเป็นอาหารที่ประกอบด้วยรสชาติเข้มข้น ตามรสชาติของน้ำยา มีเครื่องปรุงหลายอย่างจากผักหลากหลายชนิดหลายประเภท ข้าวปุ้นจะมีลักษณะเฉพาะตัว มีคุณลักษณะพิเศษในการรับประทานที่หลากหลายรูปแบบ ประเด็นสำคัญในการรับประทานข้าวปุ้นนอกจากจะให้คุณค่าทางโภชนาการที่ให้สารอาหารต่างๆ ที่จำเป็นแก่ร่างกาย

อย่างครบถ้วนแล้ว ข้าวปุ้นยังสามารถให้สรรพคุณทางยาและคุณค่าจากสมุนไพรอีกด้วย โดยในอดีตข้าวปุ้นจะรับประทานกับน้ำยาปลา ซึ่งทำมาจากปลาช่อน ปลาตุ๊ก หรือปลาหมอ จากบ่อปลาที่ชาวบ้านเลี้ยงเอง หรือจะเป็นน้ำยากะทิ มีผักในสวนทั้ง ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว สารระแหง กระถินริมรั้ว หรือผักพื้นบ้านที่หาได้ตามท้องถิ่นเป็นเครื่องเคียง ไม่ต้องเสียเงินไปซื้อหาจากตลาดและมั่นใจได้ด้วยว่าปลอดภัยจากสารเคมี ทำให้การรับประทานข้าวปุ้นสามารถได้สารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ไม่ว่าจะเป็นคาร์โบไฮเดรตจากแป้งหรือเส้นข้าวปุ้น โปรตีน ไขมันที่ได้จากปลาและปลาร้า แร่ธาตุ วิตามินที่ได้จากผักนานาชนิด โดยในแต่ละท้องถิ่นก็รูปแบบการรับประทานที่แตกต่างกันออกไปบ้าง วัฒนธรรมการรับประทานข้าวปุ้น จึงเหมือนศูนย์รวมของพืชผักนานาชนิด รวมถึงผักที่เป็นสมุนไพรที่ดีต่อสุขภาพอีกด้วย นับว่าเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่มีการรับประทานอาหารเป็นเสมือนยาสามัญประจำบ้านกันเลยทีเดียว โดยสามารถนำเอาสมุนไพรต่างๆ มาปรุงอาหารโดยไม่รู้ตัวว่าพืชผักหรือเครื่องปรุงต่างๆ เหล่านี้มีประโยชน์อย่างไรบ้าง รู้แต่ไว้ในวิถีชีวิตและพื้นเพวัฒนธรรมการรับประทานของคนในแถบนี้จะมี ข้าว ตะไคร้ หอม กระเทียม ใบโหระพาหรือใบมะกรูด ซึ่งปัจจุบันจากงานวิจัยก็ทำให้เราทราบว่า อาหารจำพวกนี้ คือสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งสิ้น การรับประทานข้าวปุ้นจึงสะท้อนถึงอาหารหลักของชุมชนที่ว่า กินปลาเป็นหลัก กินผักเป็นยา จากคุณค่าแห่งภูมิปัญญาเทคโนโลยีข้าวปุ้นด้านการเชื่อมโยงเทคโนโลยีการผลิต ข้าวปุ้น ปลาร้าและพืชผัก คืออัตลักษณ์อาหารเพื่อสุขภาพ

ศาสตร์และศิลป์แห่งภูมิปัญญาเทคโนโลยีที่เหมาะสม

จากวัฒนธรรมข้าว กลายเป็นวัฒนธรรมข้าวปุ้นในงานบุญประเพณี เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ของอาหารประเพณีวิถีพุทธที่มีกระบวนการคิด การผลิต การใช้เทคโนโลยีที่มีอยู่และการบริโภคตามหลัก

วิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน หลักการและแนวความคิดแบบองค์รวมแห่งข้าวปุ้นนี้เองทำให้เกิดการที่มีการโยงใยและเชื่อมโยงในหลายมิติ และแฝงเร้นให้ชุมชนมีความคิดแบบเศรษฐกิจพอเพียงให้เกิดการโยงใย เกิดสายใยที่เกี่ยวข้องกันอย่างลงตัว ไม่ว่าจะเป็นการทำข้าวปุ้นในงานบุญประเพณีเพื่อก่อเกิดความวิถีสามัคคีของชุมชนกลุ่มชาติพันธุ์ลุ่มแม่น้ำโขงตอนล่าง เป็นเทคโนโลยีส่งเสริมความมั่นคงทางอาหาร เพราะช่วยส่งเสริมให้ชุมชนท้องถิ่นในการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองในภูมินิเวศต่างๆ เพื่อรักษาความหลากหลายทางชีวภาพในพื้นที่ ใช้ประโยชน์ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตวัฒนธรรม ประเพณีของแต่ละท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาแห่งการจัดการข้าวที่สามารถโยงใยให้สอดคล้องกับประเพณีของวิถีพุทธ เกิดระบบการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสมของข้าวปุ้นออกมาในหลายรูปแบบ อาทิรูปแบบการรับประทานที่สามารถประยุกต์ให้เหมาะสมกับช่วงเวลาและสภาพแวดล้อม ไม่ว่าจะเป็นการนำปลา ปลาร้าที่มีมากและนิยมรับประทานในชุมชนลุ่มน้ำแม่โขงตอนล่าง พืชผักตามธรรมชาติ ตามฤดูกาล มาทานร่วมกันได้อย่างดี ทั้งนี้เพราะวัฒนธรรมที่คอยทำหน้าที่เป็นสายใยร้อยรัดผู้คนในสังคมเข้าด้วยกัน ดังนั้นข้าวปุ้นในงานบุญจึงเหมือนมาดัยที่มีเกลียวสายใยร้อยเรียงกันเป็นพวงจนเกิดเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารที่ได้จากการแปรรูปข้าวเจ้า ช่วงเวลาและกระบวนการผลิตต่างๆ ก็มีความเกี่ยวพันกันระหว่างวิถีข้าว ประเพณี วัฒนธรรม จนกลายเป็นข้าวปุ้นในวิถีพุทธเกษตร

บทสรุป

การที่วัฒนธรรมข้าวปุ้นยังคงอยู่ถึงปัจจุบัน เนื่องจากความชาญฉลาดของบรรพบุรุษของชุมชนในแถบนี้ ที่ทำให้วัฒนธรรมข้าวปุ้นตั้งอยู่ในฐานของวัฒนธรรมข้าวและความยิ่งใหญ่ในพุทธศาสนาที่ชุมชนแถบนี้ถือปฏิบัติกันมาอย่างช้านานเข้าด้วยกัน จนเกิดเป็นพลังการศรัทธาในข้าวปุ้นในแบบของวิถีพุทธเกษตร เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยีข้าวปุ้นที่เหมาะสม

ขึ้นในงานบุญประเพณี ทำให้ข้าวปุ้นเป็นอาหารที่มีการผลิตอยู่ในฐานความคิดที่งดงามและกลายเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย เพราะนอกจากคุณค่าของข้าว ผักพืชพื้นถิ่นหลากหลายอย่างที่มีการรับประทานร่วมกับข้าวปุ้นก็ยังเป็นสมุนไพรที่สำคัญต่อร่างกายอีกด้วย แต่ในยุคโลกาภิวัตน์ที่รวดเร็ว การเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆ ทำให้ข้าวปุ้นเกิดพฤติกรรมและผลงานต่างๆ ทั้งส่วนที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม ทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม และเป็นพื้นฐานรองรับให้ลักษณะต่างๆ เหล่านี้วิวัฒนาการมาสู่ปัจจุบัน ซึ่งทำให้เกิดวัฒนธรรมการแสวงหาความสุข

หมายถึงทุนนิยมที่ต้องการแต่ผลกำไร ไม่คำนึงถึงชุมชนทำให้มีการใช้ทรัพยากรอย่างฟุ่มเฟือยเกินความจำเป็น เกิดการแข่งขันเพื่อบริโภคปัจจัยสี่ เกิดการทำลายทรัพยากร สิ่งแวดล้อม นิเวศวิทยา จริยธรรม และวัฒนธรรมข้าวปุ้นที่งดงาม จนทำให้ในปัจจุบันแม้ว่าข้าวปุ้นจะเป็นอาหารที่นิยมและชื่นชอบรับประทานเป็นอย่างมากแต่ก็ขาดการการโยงใยจากแนวคิดวิถีพุทธอย่างเช่นในอดีต ดังนั้น ผู้เขียนจึงเห็นว่าคุณค่าของวัฒนธรรมข้าวปุ้นซึ่งเป็นอาหารบุญประเพณีของชุมชนวิถีพุทธแบบดั้งเดิมจึงควรแก่การอนุรักษ์และสืบทอดและพัฒนาให้อยู่คู่กับชุมชนวัฒนธรรมข้าวอย่างยั่งยืนสืบไป

จากการบริโภคเข้ามามีอิทธิพลมากขึ้นสะท้อนความสูญเสียของชุมชนที่หลากหลายตามภูมิเวศข้าวปลาอาหาร สิ่งเหล่านี้ถูกทดแทนด้วยความสมัยใหม่อัน