

การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม The Development of Aesthetics of Roi Et Food with Participatory Action Research

นันทวัน แจ็กจันทิก¹

E-mail: yingnantawan191@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพมีวัตถุประสงค์ประกอบด้วย 1) เพื่อศึกษาวัสดุที่สามารถนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต 2) เพื่อศึกษาภาชนะที่เหมาะสมในการประกอบพาสาเกต 3) เพื่อการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต ผลการวิจัยพบว่า 1) วัสดุในการนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งอาหารในพาสาเกต และวัสดุที่ใช้ในการประกอบภาชนะในการตกแต่งอาหารเพื่อสร้างสุนทรียภาพของพาสาเกต 2) ภาชนะในชุมชนที่พบในการประกอบพาสาเกต มี 2 รูปแบบ คือ ภาชนะจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นเพื่อรองรับอาหารในพาสาเกต เช่น เครื่องจักสานที่ทำจากไม้ไผ่หรือวัสดุธรรมชาติ หม้อเครื่องปั้นดินเผา ฯลฯ และภาชนะสำเร็จรูปที่นิยมใช้ในปัจจุบัน เช่น จาน ชาม ช้อน เซรามิก แก้ว ฯลฯ 3) การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตควรคำนึงถึงรากฐานท้องถิ่น 4 ด้านคือ ด้านทรัพยากร ด้านเครือข่ายทางสังคม ด้านการปรับตัวต่อธรรมชาติ และด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น

คำสำคัญ: วัสดุ ภาชนะ สุนทรียภาพ พาสาเกต

Abstract

This research is qualitative research with the objectives as follows: 1) to study the materials that can be used for the development of Sa Ket set, 2) to study the suitable containers for assembling Sa Ket set, and 3) to develop the aesthetics of Sa Ket set. The results of the research showed that 1) the materials used for the development of Sa Ket set are divided into two types: the materials used in the decoration of the food in the bread and materials used to assemble utensils to decorate food to create aesthetics of Sa Ket set. 2) There are two types of utensils found in the community for making Sa Ket set. For example, basketry made of bamboo or natural materials, pottery pots, etc., and ready-made containers that are currently in use, such as plates, bowls, spoons, ceramics, glass, etc. 3) Aesthetic development of Sa Ket set should take into account four aspects of local foundations: resources, social networking, adaptation to nature and local history.

Keywords: material, container, aesthetics, Sa Ket set

ความเป็นมาของปัญหา

อาหารการกินคือวัฒนธรรมที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้เป็นอย่างดี และร้อยเอ็ดเองนั้นเป็นจังหวัดที่มีวัตถุดิบที่มีคุณภาพมีรสชาติอร่อย เช่น เกลือสินเธาว์ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ กุ้งแม่น้ำชี อาหารจากเนื้อวัว และอาหารจากป่าในเขตภูเขาตอนเหนือของจังหวัด สามารถสร้างงานสร้างรายได้แก่ชาวร้อยเอ็ดได้พอสมควร (ปริญญ์ รสจันทร์. 2563)

อย่างไรก็ดี ดูเหมือนว่าอาหารการกินของร้อยเอ็ดจะมีชื่อเสียงเพียงในด้านวัตถุดิบมากกว่าตัวอาหาร กล่าวคือเมื่องานวิจัยนี้ตั้งคำถามว่า อะไรคืออาหารที่มีชื่อเสียงที่สุดของจังหวัดร้อยเอ็ด คำตอบที่ได้มักจะเป็นขนมจีนเนื่องจากขนมจีนผูกพันอยู่กับประเพณีประจำจังหวัดนั่นคือประเพณีบุญผะเหวด จนมีคำขวัญว่า กินข้าวปุ้นเอาบุญผะเหวด จึงเห็นได้ว่าข้าวปุ้นหรือขนมจีนนั้นไม่ได้มีชื่อเสียงด้วยตัวของอาหารเอง แต่เป็นเพียงอาหารประกอบงานบุญประเพณีเท่านั้น

ผู้วิจัยพบว่าสาเหตุสำคัญของการขาดเมนูอาหารที่มีชื่อเสียงชนิดที่พลาดไม่ได้เมื่อมาเยือนร้อยเอ็ดน่าจะมาจากสาเหตุสำคัญอย่างน้อย 2 ประการ ประการแรกเนื่องจากร้อยเอ็ดเป็นจังหวัดที่อยู่กลางภาคตะวันออกเฉียงเหนือจึงมีวัฒนธรรมอาหารที่คล้ายคลึงกับจังหวัดอื่นๆ โดยรอบซึ่งแม้จะมีรสชาติที่ดี แต่ย่อมไม่มีความแปลกใหม่ และสาเหตุประการต่อมาคือการขาดการสร้างอัตลักษณ์หรือการสร้างสรรคความพิเศษเป็นเฉพาะลงไปให้อาหารของร้อยเอ็ด รวมถึงรูปลักษณ์ของอาหารและกระบวนการนำเสนออาหารในรูปแบบของอาหารอีสานที่ขาดการสร้างรูปลักษณ์ที่สวยงาม รวมถึงการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นที่มีในการพัฒนารูปลักษณ์ของอาหารและการนำเสนออาหารในแบบฉบับของชุมชน ในการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตหากใช้กระบวนการทางศิลปะร่วมกับทรัพยากร

¹ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาศิลปศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด



ของชุมชนเพื่อเพิ่มความสวยงามและเพิ่มมูลค่าให้กับชุมชน การจัดองค์ประกอบทางศิลปะในการตกแต่งอาหาร เป็นหลักสำคัญสำหรับผู้สร้างสรรคและผู้ประกอบอาหาร เนื่องจากผลงานศิลปะใดๆ ก็ล้วนมีคุณค่าอยู่ 2 ประการ คือ คุณค่าทางด้านรูปทรง และคุณค่าทางด้านเรื่องราว คุณค่าทางด้านรูปทรงเกิดจากการนำเอาองค์ประกอบต่างๆ ของศิลปะอันได้แก่ เส้น สี แสงและเงา รูปร่าง รูปทรง พื้นผิว ฯลฯ มาจัดเข้าด้วยกันเพื่อเกิดความงาม ซึ่งแนวทางในการนำองค์ประกอบต่างๆ มาจัดรวมกันนั้น เรียกว่า การจัดองค์ประกอบศิลป์ (Art Composition) โดยมีหลักการจัดตามที่กล่าวต่อไป อีกคุณค่าหนึ่งของงานศิลปะ คือ คุณค่าทางด้านเนื้อหา เป็นเรื่องราวหรือสาระของผลงานที่ผู้สร้างสรรคต้องการที่จะแสดงออกมาให้ผู้ชมได้สัมผัส รับรู้ โดยอาศัยรูปลักษณะที่เกิดจากการจัดองค์ประกอบศิลป์ หรืออาจจะกล่าวได้ว่าเป็นการนำเสนอเนื้อหาเรื่องราวผ่านรูปลักษณะที่เกิดจากการจัดองค์ประกอบศิลป์ ถ้าวัดองค์ประกอบที่จัดขึ้นไม่สัมพันธ์กับเนื้อหาเรื่องราวที่นำเสนอ งานศิลปะนั้นก็ขาดคุณค่าทางความงามไป ดังนั้นการจัดองค์ประกอบศิลป์มีความสำคัญในการสร้างสรรคงานศิลปะอย่างยิ่ง เพราะจะทำให้งานศิลปะทรงคุณค่าทางความงามอย่างสมบูรณ์ (เอกพล ศรีคงรักษ์, 2552)

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงมุ่งพัฒนาสุนทรียภาพผ่านรูปลักษณะในการนำเสนออาหารในจังหวัดร้อยเอ็ดหรือที่เรียกว่าพาสาเกต ซึ่งจะเป็นการสร้างสรรคพาสาเกตที่จะสร้างความโดดเด่นให้กับอาหารพื้นบ้านของชุมชนและอาหารในจังหวัดร้อยเอ็ดให้เกิดขึ้นได้ด้วยการบูรณาการทางศิลปะ การจัดองค์ประกอบของอาหารและภาชนะรองรับอาหาร อันจะเป็นหนทางหนึ่งในการใช้วัฒนธรรมสร้างสรรคเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชาวร้อยเอ็ด โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการศึกษาวัสดุและภาชนะซึ่งเป็นทรัพยากรพื้นฐานในการนำมาออกแบบและสร้างสรรคภาชนะในการประกอบพาสาเกต เพื่อตอบคำถามว่าการพัฒนารูปลักษณะในการนำเสนออาหารในรูปแบบพาสาเกตเพื่อสร้างสุนทรียภาพแก่อาหารท้องถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ดอย่างเหมาะสมสอดคล้องระหว่างการพัฒนาคุณค่าผ่านกระบวนการศึกษาและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น และการรักษาจิตวิญญาณแห่งท้องถิ่นมีรูปแบบอย่างไร โดยคำนึงถึงเรื่องราวและความสำคัญของการเป็นชุมชนและกระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวัสดุที่สามารถนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต
2. เพื่อศึกษาภาชนะที่เหมาะสมในการประกอบพาสาเกต
3. เพื่อการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีพื้นที่ในการวิจัยคือ บ้านแก่น้อย ตำบลไพศาล อำเภอวิษุวัต จังหวัดร้อยเอ็ด มีประชากรกลุ่มเป้าหมายที่ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง รวมทั้งหมด 50 คน โดยมีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างจากการแบ่งคนในชุมชนที่มีความรู้ทางด้านวัสดุและภาชนะ รวมถึงความรู้เชิงประวัติศาสตร์ของหมู่บ้านและนักปราชญ์ชุมชนที่มีองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นและคนทั่วไป ซึ่งประกอบด้วย กลุ่มผู้รู้ (Key Informant) ได้แก่ ผู้นำชุมชน เจ้าของสูตรอาหาร ช่างฝีมือผู้เป็นเจ้าของทุนทางวัฒนธรรม ผู้ผ่านประสบการณ์ในเหตุการณ์สำคัญ จำนวน 10 คน กลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informant) ได้แก่ คนนอกพื้นที่ที่หรือนักท่องเที่ยว ชาวราชการ นักเรียนนักศึกษา จำนวน 20 คน ประชาชนทั่วไป (General Informant) ได้แก่ ชาวบ้านทั่วไป จำนวน 20 คน

เครื่องมือวิจัย ประกอบด้วย 1) แบบสำรวจ เพื่อสำรวจข้อมูลวัสดุและภาชนะในชุมชน 2) แบบบันทึก เพื่อบันทึกข้อมูลวัสดุและภาชนะในชุมชน และบันทึกการประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลตามกรอบคิดทฤษฎีอันเป็นหลักในการวิเคราะห์ และการตรวจสอบข้อมูลด้วยกระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วมในการสนทนากลุ่ม ทั้งนี้การเขียนรายงานการวิจัยจะเป็นแบบพรรณนาวิเคราะห์

ผู้วิจัยได้มีวิธีการดำเนินการวิจัย ตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาเอกสาร และงานวิจัยต่างๆ อันนำไปสู่การตระหนักถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และวางกรอบแนวทางการวิจัย

ผู้วิจัยได้ศึกษาและทบทวนวรรณกรรมในการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ดังนี้ การทบทวนวรรณกรรม การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ได้ทำการทบทวนวรรณกรรม เพื่อเป็นฐานความรู้ และแนวทางในการศึกษา ในประเด็นที่ว่าด้วย 1) ความหมายของสุนทรียภาพ 2) ประโยชน์ของทฤษฎีความงาม 3) ความหมายของศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร 4) วรรณกรรมเกี่ยวกับวัสดุ 5) วรรณกรรมเกี่ยวกับภาชนะ 6) วรรณกรรมเกี่ยวกับบริบททางวัฒนธรรมของจังหวัดร้อยเอ็ด ดังนี้

1.1 ความหมายของสุนทรียภาพ

สุนทรียภาพ หมายถึงความงามในธรรมชาติหรืองานศิลปะที่แต่ละบุคคลสามารถเข้าใจและรู้สึกได้ (ราชบัณฑิตยสถาน. 2556) ยศ สันตสมบัติ อธิบายว่าโดยธรรมชาติของมนุษย์นั้นต้องการเสพสุนทรียภาพจากการสร้างสรรค์งานฝีมือหรือกิจกรรมบางอย่างที่มีได้ค้อยเกี่ยวกับความอยู่รอดพื้นฐาน เช่นการนำสีจากพืชพรรณไปทาบทาในวัสดุต่างๆ การแกะสลักลายลงไปในเครื่องมือเครื่องใช้ เป็นต้น (ยศ สันตสมบัติ. 2559)

สุนทรียภาพ เป็นความรู้สึกและรับรู้ได้ถึงความงาม ทั้งที่อยู่ในธรรมชาติและเกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ จึงเป็นสภาพการณ์และความสัมพันธ์ของอารมณ์ (Emotions) และจิตใจ (Mind) ที่มีต่อการรับรู้และชื่นชมความงาม (Beauty) ของแต่ละบุคคล ซึ่งอาจพัฒนาต่อไปถึงขั้นซาบซึ้ง ชื่นชม หลงใหล และส่งผลต่อบุคลิกภาพ รสนิยม ความรู้สึกนึกคิด การตัดสินใจ การตัดสินใจ และพฤติกรรมของผู้คนต่อไป คำว่า “สุนทรียภาพ” (Aesthetics) เป็นคำในภาษากรีก หมายถึง การรับรู้ทางความรู้สึก (Sense Perception) จึงเน้นย้ำที่ความรู้สึก และอารมณ์ของแต่ละบุคคล หรือกลุ่มบุคคลที่ให้คุณค่าสุนทรียภาพแตกต่างกันไป ความหมายของสุนทรียภาพในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 ให้ความหมายว่า ความเข้าใจ และความรู้สึกของแต่ละบุคคลที่มีต่อความงามในธรรมชาติหรืองานศิลปะ สุนทรียภาพ เป็นผลมาจากการเกิดประสบการณ์ที่เป็น “สุนทรียะ” และวิทยาการทางด้านนี้เรียกว่า “สุนทรียศาสตร์” ซึ่งเป็นวิชาว่าด้วยความนิยมความงาม จะเห็นได้ว่า “สุนทรียะ” “สุนทรียภาพ” และ “สุนทรียศาสตร์” เป็นคำที่มีความหมายใกล้เคียงกัน เป็นเรื่องราวที่ว่าด้วยความงามที่เกี่ยวกับความรู้สึกอันละเอียดอ่อน มีอารมณ์และความรู้สึกถึงความงาม สุนทรียศาสตร์เป็นปรัชญาศิลปะที่มีเนื้อหาสาระของวิชาคือ การค้นหาธรรมชาติของความงาม และสุนทรียภาพระดับชุมชน ต้องมีการบริหารจัดการที่เสริมสร้างสุนทรียะด้วยการจัดระเบียบของเมืองให้มีความเรียบร้อย สวยงาม มีความสะอาด สิ่งก่อสร้างที่สวยงาม มีศูนย์รวมของแหล่งสุนทรียะต่างๆ เช่น โรงละคร พิพิธภัณฑ์ สวนสาธารณะ สวนสนุก สนามเด็กเล่น สถานที่พักผ่อนต่างๆ รวมทั้งการสร้างถาวรวัตถุที่งดงามรวมถึงรักษาคุณและธรรมชาติที่งดงามของชุมชน ส่งเสริมให้ตระหนักถึงความงามที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน (กฤษมันต์ วัฒนานรงค์, 2556)

1.2 ประโยชน์ของทฤษฎีความงาม

ประโยชน์ของทฤษฎีความงาม สามารถแบ่งได้ ดังนี้ 1) ยกระดับความคิด เพราะทฤษฎีความงามถูกถอดแบบมาจากธรรมชาติ การเข้าใจในทฤษฎีดังกล่าว นอกจากจะเข้าใจวิถีของธรรมชาติแล้วยังช่วยพัฒนาวิถีชีวิต 2) ให้แรงบันดาลใจ คนเราเมื่อได้สัมผัสสิ่งสวยงาม จะรู้สึกตื่นเต้นและได้รับแรงบันดาลใจสำหรับสร้างสรรค์ผลงาน สามารถเห็นได้จากจิตรกรรมสวยงามที่เกิดจากศิลปินผู้ยิ่งใหญ่ของโลกจำนวนหลายภาพ 3) ดึงดูดความสนใจ “มีใครบ้างที่ไม่ชอบมองสิ่งสวยงาม” นักการตลาด นักโฆษณา และนักขายเก่งๆ ต่างเข้าใจในกฎข้อนี้เป็นอย่างดี และพยายามอย่างเต็มที่ในการใช้ทฤษฎีความงามเพื่อดึงดูดความสนใจจากลูกค้า 4) เพิ่มสถานะทางสังคม ผู้ที่ได้ครอบครองรสนิยมอันเป็นที่ยอมรับ หรือที่เรียกว่า “สไตล์” ก็จะถูกกลายเป็นผู้มีชื่อเสียงในสังคมนั้นๆ การที่คุณใช้สิ่งของต่างๆ ในชีวิตประจำวันอย่างลงตัว คุณก็จะได้รับการชื่นชมจากคนรอบข้าง 5) เพิ่มคุณค่าให้กับสิ่งต่างๆ และยังมีประโยชน์อีกมากมายเมื่อประยุกต์ใช้ทฤษฎีความงาม (ธนภัทร รุ่งธนาภิรมย์, 2560)

1.3 ความหมายของศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร

ความหมายของศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร คือ การนำหลักการทางศิลปะมาใช้ควบคู่กับหลักการทางวิทยาศาสตร์ ในการประกอบอาหารการจัดวางและตกแต่งอาหาร เพื่อให้เกิดความสวยงาม ส่งเสริมให้เกิดสุนทรียภาพทางด้านอารมณ์ในการรับประทานของผู้บริโภค โดยคำนึงถึงความสวยงามหลักการประกอบอาหารที่ถูกต้อง สามารถรับประทานได้และเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ส่งผลให้ผู้บริโภคมีความสุขทั้งกายและทางใจ (เอกพล ศรีคงรักษ์, 2552)

การจัดองค์ประกอบทางศิลปะในการตกแต่งอาหาร เป็นหลักสำคัญสำหรับผู้สร้างสรรค์และผู้ประกอบอาหาร เนื่องจากผลงานศิลปะใดๆ ก็ล้วนมีคุณค่าอยู่ 2 ประการ คือ คุณค่าทางด้านรูปทรง และคุณค่าทางด้านเรื่องราว คุณค่าทางด้านรูปทรงเกิดจากการนำเอาองค์ประกอบต่างๆ ของศิลปะอันได้แก่ เส้น สี แสงและเงา รูปร่าง รูปทรง พื้นผิว ฯลฯ มาจัดเข้าด้วยกันเพื่อเกิดความงาม ซึ่งแนวทางในการนำองค์ประกอบต่างๆ มาจัดรวมกันนั้น เรียกว่า การจัดองค์ประกอบศิลป์ (Art Composition) โดยมีหลักการจัดตามที่กล่าวต่อไป อีกคุณค่าหนึ่งของงานศิลปะ คือ คุณค่าทางด้านเนื้อหา เป็นเรื่องราว หรือสาระของผลงานที่ผู้สร้างสรรค์ต้องการที่จะแสดงออกมาให้ผู้ชมได้สัมผัส รับรู้ โดยอาศัยรูปลักษณะที่เกิดจากการจัดองค์ประกอบศิลป์ หรืออาจจะกล่าวได้ว่าเป็นการนำเสนอเนื้อหาเรื่องราวผ่านรูปลักษณะที่เกิดจากการจัดองค์ประกอบศิลป์ ถ้าองค์ประกอบที่จัดขึ้นไม่สัมพันธ์กับเนื้อหาเรื่องราวที่นำเสนอ งานศิลปะนั้นก็ขาดคุณค่าทางความงามไป ดังนั้นการจัดองค์ประกอบศิลป์มีความสำคัญในการสร้างสรรค์งานศิลปะอย่างยิ่ง เพราะจะทำให้งานศิลปะทรงคุณค่าทางความงามอย่างสมบูรณ์ (เอกพล ศรีคงรักษ์, 2552)

ในการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม แนวทางการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต ได้ศึกษาความงามด้านสุนทรียภาพและประโยชน์ของทฤษฎีความงามเพื่อใช้การออกแบบพัฒนาสุนทรียภาพ



ของพาสาเกต ทั้งทางด้านความงาม การดึงดูดความสนใจ และการเพิ่มมูลค่า เพื่อให้เกิดความสวยงาม ส่งเสริมให้เกิดสุนทรียภาพ ทางด้านอารมณ์ในการรับประทานของผู้บริโภค ที่สำคัญสำหรับผู้สร้างสรรค์ มี 2 ประการ คือ คุณค่าทางด้านรูปทรง และคุณค่า ทางด้านเรื่องราว ดังนั้นการจัดองค์ประกอบศิลปะมีความสำคัญในการสร้างสรรค์งานศิลปะอย่างยิ่ง เพราะจะทำให้งานศิลปะทรงคุณค่า ทางความงามอย่างสมบูรณ์ โดยคำนึงถึงความสวยงามของรูปลักษณะการจัดองค์ประกอบของอาหารและภาชนะที่รองรับที่เหมาะสม โดยผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนในการแลกเปลี่ยนข้อมูลทางด้านวัสดุและภาชนะ

1.4 วรรณกรรมเกี่ยวกับวัสดุ

วัสดุ หมายถึง สิ่งของ ของใช้ที่ใช้ในเวลาสั้นๆ สิ่งของที่ใช้หมดไปหรือใช้แล้วกลายเป็นสิ่งอื่น เช่น เครื่องใช้อย่าง กระจาด เครื่องเขียน เครื่องพิมพ์ เช่น วัสดุสำนักงาน ปูนซีเมนต์ หิน อิฐ ซึ่งใช้สร้างอาคารบ้านเรือน เรียกว่า วัสดุก่อสร้าง วัสดุก่อสร้างที่สามารถทนไฟได้ เรียกว่า วัสดุทนไฟ (กาญจนา นาคสกุล, 2552)

วัสดุยังหมายถึง สิ่งที่น่ามาใช้ทำสิ่งของต่างๆ ที่อยู่อาศัยและสิ่งก่อสร้างต่างๆ วัสดุอาจได้มาจากธรรมชาติและมนุษย์สังเคราะห์ขึ้น (จิรวัดน์ แสงสุรินทร์, 2552) และ วัสดุ คือสิ่งที่เรานำมาทำเป็นสิ่งของเครื่องใช้ตามต้องการ ผู้คนในยุคแรกใช้วัสดุ จากธรรมชาติ เช่น หิน ไม้ เส้นใยพืช กระจาดและหนังสัตว์ ต่อมามนุษย์เริ่มเรียนรู้วิธีการสร้างวัสดุใหม่ๆ ขึ้นมา มนุษย์นำดินมาปั้นเป็น หม้อ และนำไปเผาในอุณหภูมิสูงเพื่อเพิ่มความแข็งแรง และยังค้นพบวิธีการนำเหล็ก สัมฤทธิ์ ทองแดง และโลหะชนิดอื่นๆ มาใช้ แก้วถูกสร้างขึ้นเมื่อประมาณ 5,000 ปีมาแล้ว ปัจจุบันนี้เรามีวัสดุต่างๆ ใช้มากกว่าแต่ก่อนรวมถึงพลาสติกหลายหลากชนิด (ศิริรัตน์ และชุลีพร, 2552)

นอกจากนี้ วัสดุหมายถึง วัตถุที่นำมาใช้ วัตถุ หมายถึง สิ่งของ วัตถุดิบ หมายถึง สิ่งเตรียมไว้เพื่อการผลิตหรือ ประกอบกัน เป็นสิ่งสำเร็จรูปลักษณะต่างๆ ตามที่ต้องการ ดังนั้น วัสดุ โดยทั่วไป หมายถึง วัตถุดิบหรือสิ่งของที่เตรียมไว้เพื่อใช้ผลิต หรือประกอบเป็นสิ่งสำเร็จรูปหรือสินค้าต่างๆ ส่วนวัสดุทางศิลปะ หมายถึง วัตถุดิบทางสุนทรียหรือวัสดุใดๆ ที่สามารถนำมาใช้ในการ สร้างสรรค์ทางศิลปะด้วยเทคนิควิธีการต่างๆ ให้เป็นภาพหรือรูปแบบที่มีความสวยงามแปลกตา น่าทึ่งได้ ลักษณะของวัสดุ สามารถ แบ่งออกเป็น 2 ที่มา คือ วัสดุจากธรรมชาติและวัสดุที่มนุษย์สังเคราะห์ขึ้น คุณสมบัติของวัสดุ โดยทั่วไปแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ คุณสมบัติทางกายภาพ คุณสมบัติทางเคมี และคุณสมบัติทางความรู้สึก (ประเสริฐ ศีลรัตน์, 2545)

การเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมกับสภาพรูปแบบที่ต้องการกำหนดสร้างขึ้นให้เกิดคุณค่าทางความสวยงาม โดยการแบ่ง ออกเป็น 3 ประการ ดังนี้ คือ 1) พิจารณาคงสมบัติทางกายภาพของวัสดุ คือ สี สัน ลวดลาย รูปร่าง พื้นผิว หากนำมาใช้ในการ สร้างสรรค์เพื่อสื่อแทนเนื้อหาเรื่องราวตามกำหนดแล้วจำเป็นไปได้ในทางเทคนิควิธีการจัดประกอบ ประยุกต์แปรสภาพมาก น้อยเพียงใด มีความคงทนแข็งแรงหรือไม่ 2) พิจารณาคงสมบัติทางความรู้สึกทางวัตถุ คือ สี สัน ลวดลาย รูปร่าง พื้นผิว มีความ สวยงามแปลกตาหรือไม่ ซึ่งความสวยงามนั้นเป็นคุณสมบัติที่ปรากฏทางกายภาพของวัสดุ คือ มีความโดดเด่นสะดุดตา หรือความ สวยงามจะเกิดขึ้นเมื่อถูกนำมาจัดประกอบเป็นคุณสมบัติทางกายภาพใหม่ หรือสามารถนำมากำหนดทางความงามได้ เป็นต้น 3) พิจารณาถึงความเป็นไปได้ทางเทคนิคการดำเนินงาน คือ ความเป็นไปได้ในการนำวัสดุมาจัดประกอบในการแปรสภาพ และในการ สร้างสรรค์ ให้ออกมาเป็นรูปแบบตามที่ต้องการ (ประเสริฐ ศีลรัตน์, 2545)

1.5 วรรณกรรมเกี่ยวกับภาชนะ

ภาชนะ หมายถึง ใสของใดๆ หรืออุปกรณ์ปิดล้อมสิ่งของเพื่อใช้ในการเก็บ บรรจุ และขนส่ง สิ่งที่เก็บในภาชนะจะ ได้รับ การป้องกันจากการที่เก็บอยู่ในโครงสร้างด้านใน คำว่าภาชนะ มักใช้ในการประยุกต์ถึงอุปกรณ์ที่สร้างขึ้นจากวัสดุที่ทนทานและแข็ง (Soroka, W, 2008)

ภาณุพงศ์ หลาบขาว (2557) ศึกษาเรื่อง เพิ่มอรรถรสอาหารด้วยเสน่ห์ของ การออกแบบภาชนะเซรามิก พบว่า หลักการออกแบบภาชนะอาหารนั้น มีประโยชน์มาก ทั้งด้านจิตใจและการใช้สอยในการออกแบบสิ่งที่จะต้องตอบโจทย์ ที่นอกเหนือจาก การใช้งานนั้น งานออกแบบยังต้องคำนึงการตอบสนองคุณค่าทางด้านจิตใจเพื่อให้เกิดความพึงพอใจต่อผู้ใช้ อย่างโดดเด่นสะดุดตาและ ปลอดภัย นำเชื่อถือเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไป ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ประโยชน์ทางการใช้สอยนั้นจะต้องส่งผลที่ ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เช่น การทำ ให้ตักอาหารได้ง่ายขึ้น ทำความสะอาดง่ายการจัดเก็บ เก็บความร้อนอุณหภูมิความร้อนได้ดี

1.6 วรรณกรรมเกี่ยวกับบริบททางวัฒนธรรมของจังหวัดร้อยเอ็ด

ปริญ รสจันทร์ (2560) ได้ศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมของชุมชนในกลุ่มแม่น้ำชีจังหวัดร้อยเอ็ดในงานวิจัยชื่อคนบวชควาย แห่งลุ่มน้ำชี: ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นแห่งพื้นที่วัฒนธรรมควายจำ งานวิจัยชิ้นนี้ชี้ให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับวัฒนธรรม ผ่านพิธีบวชควายอันเป็นส่วนประกอบสำคัญในงานบุญบั้งไฟโดยแรงพลังจากธรรมชาติเป็นเครื่องควบคุมความคิด และการกระทำของ คนในพื้นที่ที่มีพิธีกรรมมาเกี่ยวข้องในกระบวนการทำให้เป็นพวกเดียวกัน และการเลื่อนสถานภาพให้สูงขึ้นและการส่งผ่านอุดมการณ์ ผ่านประวัติศาสตร์บอกเล่าอันเป็นเสมือนงานการเมืองของคนในพื้นที่



ปริญญ์ รสจันทร์ (2563) งานวิจัยเรื่อง การฟื้นฟูสำนึกชุมชนเพื่อการจัดการทรัพยากรท้องถิ่นอย่างมั่นคงยั่งยืนด้วยกระบวนการประวัติศาสตร์บอกเล่าในชุมชนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การศึกษานี้อธิบายประวัติศาสตร์ของชุมชนในลุ่มแม่น้ำโขงจังหวัดร้อยเอ็ดที่มีประวัติศาสตร์ที่สัมพันธ์กับการผลิตเกลือซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณค่าต่อชีวิตซึ่งต้องปรับตัวตามฤดูกาลอย่างเข้มข้น

2. ศึกษาพื้นที่ ชุมชน วัฒนธรรมทางด้านศิลปะของชุมชน ศึกษาแนวทางการนำทุนทางวัฒนธรรมของชุมชน บ้านเก่าน้อย ตำบลไพศาล อำเภอวิษุวัต จังหวัดร้อยเอ็ด มาใช้เป็นแนวคิดในการออกแบบรูปลักษณ์ของอาหาร ด้วยกระบวนการเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Study) ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมคือคนในพื้นที่เป็นผู้มีส่วนร่วมในการตั้งคำถาม และแสวงหาคำตอบด้วยกระบวนการวิจัย

3. ทำการรวบรวมข้อมูลจากคนในชุมชนและคนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชน ด้วยการประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) และการปฏิบัติการ(Workshop)

4. วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลด้านวัสดุและภาชนะ รวมถึงกระบวนการสร้างต้นแบบในการพัฒนาพาสาเกตจากภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นอีสานแบบเดิม พัฒนาโดยการใช้การออกแบบและสร้างสรรค์ด้วยกระบวนการจัดองค์ประกอบทางศิลปะ บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าในการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

5. สะท้อนองค์ความรู้ ด้านวัสดุ ภาชนะ และแนวทางในการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตกลับสู่ชุมชน รวมถึงนำองค์ความรู้ที่ได้ถ่ายทอดให้กับนักศึกษาและผู้สนใจ ด้วยกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีผลการวิจัย มีวัตถุประสงค์ประกอบด้วย 1) เพื่อศึกษาวัสดุที่สามารถนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต 2) เพื่อศึกษาภาชนะที่เหมาะสมในการประกอบพาสาเกต 3) เพื่อการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. วัสดุที่สามารถนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต

จากการศึกษาวัสดุในชุมชนจากกระบวนการมีส่วนร่วม พบว่า วัสดุที่สามารถนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต วัสดุในการนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งอาหารในพาสาเกต ได้แก่ ใบตอง ใบเตย พืชผักสวนครัว มะนาว ใบสะระแหน่ ถั่วฝักยาว ดอกอัญชันหรือดอกไม้ในชุมชน เป็นต้น และวัสดุที่ใช้ในการประกอบภาชนะในการตกแต่งอาหารเพื่อสร้างสุนทรียภาพของพาสาเกต ได้แก่ ดอกไม้ ไม้ไผ่ ฟาง ใบตาล กล้วยแฝก กะลามะพร้าว ใบมะพร้าว ผ้าขาวม้า

วัสดุที่เป็นจุดเด่นมีความเหมาะสมในการเลือกใช้ในการออกแบบและพัฒนาสุนทรียภาพพาสาเกต คือ กล้วยแฝก เนื่องจากการปลูกกล้วยแฝกในการแก้ปัญหาดินเค็ม และกล้วยแฝกหลังจากการปลูกเพื่อค้ำดินและลดดินเค็ม เมื่อเอาใบตมและตากแดด สามารถนำมาเป็นวัสดุในการประกอบภาชนะเพื่อสร้างความสวยงามได้

นอกจากนี้ กล้วยแฝกยังมีความยืดหยุ่นสามารถ ถัก สาน ประกอบกับเครื่องจักสานแบบท้องถิ่น สร้างความสวยงามแบบใหม่ที่ยังคงกลิ่นอายความท้องถิ่นแบบดั้งเดิมของชุมชน

อย่างไรก็ดี วัสดุในการตกแต่งอาหารควรเป็นวัสดุที่หาได้ในชุมชน สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมและฤดูกาล ทั้งนี้วัสดุในการตกแต่งอาหารสามารถเพิ่มมูลค่าในการใช้หลักการจัดองค์ประกอบทางด้านศิลปะ คือ การใช้ทัศนธาตุ ในการจัดให้มีเอกภาพ มีการสร้างจุดเด่นและดึงดูดความน่าสนใจด้วยสีสันและการจัดวางที่เหมาะสม

2. ภาชนะที่เหมาะสมในการประกอบพาสาเกต

จากการศึกษาภาชนะที่เหมาะสมในการประกอบพาสาเกต พบว่า ภาชนะในชุมชนที่พบในการประกอบพาสาเกต มี 2 รูปแบบ คือ ภาชนะจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถูกสร้างหรือประดิษฐ์ขึ้นเพื่อรองรับอาหารในพาสาเกต เช่น เครื่องจักสานที่ทำจากไม้ไผ่หรือวัสดุธรรมชาติ หม้อเครื่องปั้นดินเผา ฯลฯ

ภาชนะเหล่านี้ สามารถนำมาพัฒนาสุนทรียภาพพาสาเกตได้โดยการปรับประยุกต์ใช้ให้ร่วมสมัยมากขึ้น เช่น ภาชนะดินเผาประเภทต่างๆ

จากข้อมูลเชิงประวัติศาสตร์ บ่งชี้ว่าชุมชนบ้านเก่าน้อย ตำบลไพศาล อำเภอวิษุวัต จังหวัดร้อยเอ็ด เป็นหมู่บ้านที่เป็นที่พักรวมในการเดินทาง มีการพบหม้อ ไห ในบริเวณหมู่บ้านและชุมชนใกล้เคียง

รูปทรงของภาชนะใช้ในการประกอบอาหาร ใส่อาหาร สามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มจากการใช้กระบวนการทางศิลปะ การวาดลวดลายที่สร้างสรรค์จากทัศนธาตุ และกระบวนการจัดองค์ประกอบที่มีเนื้อหาเรื่องราวที่เกี่ยวกับประเพณีและวัฒนธรรมของจังหวัดร้อยเอ็ด

เครื่องจักสานที่เป็นแบบดั้งเดิมนำมาประยุกต์ใช้กับวัสดุในชุมชนเพื่อสร้างความสวยงามผ่านกระบวนการ ถัก สาน จาก วัสดุธรรมชาติ และภาชนะสำเร็จรูปที่นิยมใช้ในปัจจุบัน เช่น จาน ชาม ช้อน เซรามิก แก้ว ฯลฯ ที่มีคุณสมบัติในการใส่อาหาร สามารถ เลือกรูปทรง สี หรือ พื้นผิว ให้มีความเป็นเอกภาพในเชิงสุนทรียภาพ เพื่อเพิ่มความน่ารับประทานในกระบวนการพัฒนาพาสาเกตซึ่งมี ความเฉพาะและเป็นเอกลักษณ์ แสดงความเป็นชุมชนที่อุดมไปด้วยวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่เป็นความเฉพาะ และสามารถ ใช้ ทรัพยากรในชุมชนเพิ่มมูลค่าผ่านอาหารด้วยพาสาเกตในแบบฉบับของความเป็นร้อยเอ็ด



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เก็บข้อมูลวัสดุและภาชนะในชุมชนบ้านแก่น้อย ตำบลไพศาล อำเภอร้อยบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด
ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจกจันทิก



ภาพที่ 2 รูปลักษณะอาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านแก่น้อย ตำบลไพศาล อำเภอร้อยบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด
ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจกจันทิก

3. การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต

การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตควรคำนึงถึงรากฐานท้องถิ่น 4 ด้านคือ ด้านทรัพยากร ด้านเครือข่ายทางสังคม ด้าน การปรับตัวต่อธรรมชาติ และด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น โดยสิ่งเหล่านี้เป็นรากฐานของชุมชนที่มีความสัมพันธ์กัน สามารถนำไปใช้ใน ชุมชนต่างๆ ทั่วจังหวัดร้อยเอ็ด โดยผู้วิจัยจะสังเคราะห์เป็นภาพรวมดังนี้

บ้านแก่น้อย ตำบลไพศาล อำเภอร้อยบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด เป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีอายุนับร้อยปี ผู้คนที่นี่มีวิถีชีวิตที่ผูกพันอยู่ กับฤดูกาลและธรรมชาติ เช่นในฤดูฝนผู้คนจะเริ่มหว่านไถทำนาในช่วงนี้จะมีการหาอยู่หากินในแปลงนาซึ่งอุดมสมบูรณ์ไปด้วยกุ้งหอยปู ปลา กบ เขียด และพืชผักนานาชนิด เมื่อเหลือจากการกินชาวบ้านทำการถนอมอาหารเช่นการทำปลาร้า เป็นต้น และเมื่อเข้าสู่หน้าแล้ง ผู้คนจะทำการต้มเกลือสินเธาว์ซึ่งเป็นผลผลิตสำคัญที่ส่งผลให้ชุมชนแห่งนี้กลายเป็นจุดพักของเส้นทางเคลื่อนย้ายทรัพยากรของกลุ่ม แม่ค้าสี่ เช่นในพุทธศักราช 2440 คณะสำรวจของเอเจียน แอมอนิเย (Étienne Aymonier) นักเดินทางชาวฝรั่งเศส ได้เดินทางจาก เมืองเสลภูมิผ่านบ้านแก่น้อยแล้วเข้าสู่เมืองร้อยเอ็ด และใน พ.ศ. 2440 และสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินมาทรงเยี่ยมราษฎรบ้านแก่น้อยใน พ.ศ.2449 ทรงพักแรมที่บ้านแก่น้อยก่อนเดินทางเข้าไปยังร้อยเอ็ด (ปริญา รสจันทร์. 2563)

ราวพุทธศักราช 2493 ตัดถนนแจ้งสนิท ห่างจากบ้านแก่น้อยราว 600 เมตร เกิดเส้นทางคมนาคมใหม่ บ้านแก่น้อย กลายจากจุดพักค้างคืนเป็นหมู่บ้านข้างทาง เลือจากพื้นที่อื่นๆ ถูกส่งมาขายในเมืองร้อยเอ็ด ราคาเกลือเริ่มตกต่ำลง เมื่อราว พุทธศักราช 2500 จึงเกิดการโยกย้ายไปทำงานในเมืองใหญ่ สินค้าทางการเกษตรราคาตกต่ำ มีโจรผู้ร้ายชุกชุมเกิดตำนานเสือบ้านแก่น้อย จนกระทั่งราวพุทธศักราช 2520 ได้เริ่มมีการชลประทานกักเก็บน้ำ และเริ่มมีการปลูกแฝกเพื่อไล่ความเค็ม การเกษตรกรรมเริ่ม ให้ผลผลิตได้บ้านแก่น้อยเริ่มฟื้นคืนสู่ความรุ่งเรืองอีกครั้ง และในช่วงพุทธศักราช 2540 เข้าสู่ยุคสมัยฟื้นฟูความเข้มแข็งแก่ท้องถิ่น เกลือสินเธาว์ กลับกลายเป็นสัญลักษณ์อันโดดเด่นของชุมชนแห่งนี้อีกครั้ง (ปริญา รสจันทร์. อ้างแล้ว)

จากกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตทำให้เห็นถึงรากฐานท้องถิ่น 4 ด้านคือ 1) ด้านทรัพยากร ซึ่งมีเกลือ ข้าว หล้า แฝก และพืชในท้องถิ่นเป็นจุดเด่น 2) ด้านเครือข่ายทางสังคมต้องสะท้อนอัตลักษณ์ของ คนในชุมชนเช่นความเป็นชุมชนเก่าแก่โบราณ 3)ด้านการปรับตัวต่อธรรมชาติ ต้องสะท้อนให้เห็นถึงชีวิตที่ผูกพันกับผืนแผ่นดิน ผืนฟ้า

และผืนน้ำ ทั้งอาหาร และภาษาจะต้องบอกเล่าเรื่องราวปรับตัวต่อฤดูกาลได้ 4) ด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ต้องเลือกสรรเหตุการณ์หรือช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ที่มีความสำคัญมาบอกเล่า เช่น เส้นทางการค้า ทางเสด็จ หรือการเป็นชุมโจร ตลอดจนการกลับคืนสู่ความรุ่งเรืองของชุมชน ในการออกแบบเพื่อสร้างสุนทรียภาพของอาหารต้องสื่อให้เห็นหรือเปิดโอกาสให้สามารถบอกเล่าเรื่องราวเหล่านี้ได้ จึงจะเป็นการสร้างสรรค้อย่างเหมาะสมสอดคล้องระหว่างการเพิ่มมูลค่า และการรักษาจิตวิญญาณแห่งท้องถิ่นให้คงอยู่อย่างยั่งยืน ดังนี้



ภาพที่ 3 เปรียบเทียบรูปลักษณะอาหารท้องถิ่นของชุมชน (ซ้าย) และ การพัฒนาสุนทรียภาพพาสาเกตโดยผ่านกระบวนการออกแบบใหม่ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน (ขวา)
ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจกจันทิก

บุญหลายสายยาว เป็นการนำอาหารในงานบุญ คือขนมจีนมาจัดวางในรูปแบบใหม่ให้มีความประณีตสวยงาม เนื่องจากร้อยเอ็ดเป็นจังหวัดที่มีประเพณีกินข้าวปุ้นเอาบุญพะแะเขต พังเทศมหาชาติ และมีชนิดน้ำยาที่มีความหลากหลายจึงควรนำมาเพิ่มความ เป็นสุนทรียภาพ และออกแบบใหม่ในรูปแบบของพวงข้าว หรือสำหรับเพื่อบอกเล่าเรื่องราวความสดชื่นอบอุ่นเมื่อครอบครัวญาติพี่น้อง ได้มาเยี่ยมเยือนกันในงานบุญ

เลี้ยงเหลื่อเกืออิม อันเป็นการนำสำหรับข้าวแบบเดิมมาเพิ่มเติมการออกแบบ และจัดวางใหม่ให้มีความสวยงาม มีอาหารจานหลักดังนี้ ปลานึ่งหรือย่างที่ปรุงด้วยเกลือเพื่อแสดงออกซึ่งความสัมพันธ์ของอาหารจากฤดูกาลที่ผสมระหว่างฤดูฝน และฤดูหนาว แฉวกับผักนานาชนิดทั้งผักสด และผักสุก สื่อให้เห็นถึงสายสัมพันธ์ของคนในชุมชนที่มีวัฒนธรรมในการแบ่งปันแบบพริกบ้านเหนือ มะเขือบ้านใต้หัวสิงโคอยู่บ้านเพิน ในพาสาเกตจึงเต็มไปด้วยผักนานาชนิด ต้มไก่ หรืออาจเปลี่ยนเป็นซั่วไก่ตามแบบตอนเหนือของจังหวัด แสดงให้เห็นถึงความอดทนขยันขันแข็งของคนในชุมชน และการต้อนรับผู้มาเยือนด้วยความยินดี เนื่องจากต้มไก่เป็นสัตว์ที่ให้ไข่ซึ่งสามารถเป็นอาหารได้ การต้มไก่จึงเป็นสัญลักษณ์ของการมอบสิ่งที่มีค่ามากที่สุดให้แก่ผู้มาเยือน ส้มผัก เป็นสัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์ตามฤดูกาล จนก่อเกิดเป็นภูมิปัญญาของการถนอมอาหารที่มีรสชาติอันโอชา ข้าว มีทั้งข้าวเหนียว และข้าวเจ้า ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความเป็นเมืองอู่อู่น้ำที่มีความสำคัญมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

อยู่ดีกินหวาน เป็นสำหรับของหวานหลังสำหรับหลัก ประกอบด้วย ฟักทองแกงบวด มีส่วนประกอบสำคัญคือฟักทอง และกะทิ ซึ่งทั้งฟักทองและมะพร้าวต่างเป็นพืชที่เก็บไว้กินได้อย่างยาวนาน สื่อถึงความมั่นคงยาวนานของมิตรภาพ และชีวิตที่ดีงาม ทั้งยังสามารถสะท้อนเรื่องราวของประวัติศาสตร์ซึ่งคนในชุมชนต้องเพาะปลูก และเก็บเกี่ยวพืชผลประเภทฟักแพงแตงน้ำเต้าไว้เพื่อรับประทาน และน้ำอัญชัน เป็นพืชที่พบมากในท้องถิ่นมีคุณค่าทางอาหาร มีสีสันทึที่สวยงาม



ภาพที่ 4 ภาพต้นแบบวัสดุและภาษาที่ผ่านการออกแบบเพื่อรองรับการใส่อาหารในการพัฒนาสุนทรียภาพพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยใช้วัสดุพื้นบ้านที่พบมากชุมชนบ้านแก่น้อยประกอบสร้างกับเครื่องจักสานสำเร็จรูป ออกแบบและสร้างสรรค์โดย นายอักษฎารุทหนองภักดิ์

ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจกจันทิก



ภาพที่ 5 ภาพเปรียบเทียบการภาชนะเดิม(ซ้าย) การพัฒนาภาชนะในการรองรับอาหารกับการพัฒนาสุนทรียภาพประกอบพาสาเกต โดยการใช้กระบวนการทางศิลปะในการสร้างสรรค์ (กลางและขวา) ออกแบบลวดลายและสร้างสรรค์โดย นางสาวธรริกา วงษ์พิมศร
ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจ็กจันทิก



ภาพที่ 6 เลี้ยงเหลื่อเกืออิม(ซ้าย) และบุญหลายสายยาว (ขวา) ออกแบบและสร้างสรรค์โดย นันทวัน แจ็กจันทิก
ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจ็กจันทิก



ภาพที่ 7 ภาพต้นแบบการจัดองค์ประกอบอาหารเพื่อการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ออกแบบและสร้างสรรค์โดย นันทวัน แจ็กจันทิก
ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจ็กจันทิก



ภาพที่ 8 ภาพต้นแบบการจัดองค์ประกอบอาหารเพื่อการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมบุญหลายสายยาว (ซ้าย) และอูตักินหวาน (ขวา)
ที่มา: ภาพถ่ายโดย นันทวัน แจ็กจันทิก

อภิปรายผล

จากการค้นพบในการวิจัย 3 ประเด็นทางวัตถุประสงค์ของการวิจัย 1) เพื่อศึกษาวัสดุที่สามารถนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต 2) เพื่อศึกษาภาชนะที่เหมาะสมในการประกอบพาสาเกต 3) เพื่อการพัฒนาสุนทรีย์ภาพของพาสาเกตนั้น ผู้วิจัยมีประเด็นอภิปราย ดังนี้

1. วัสดุในการนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต

ผลการวิจัยพบว่าวัสดุในการนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งอาหารในพาสาเกต และวัสดุที่ใช้ประกอบภาชนะในการตกแต่งอาหารเพื่อสร้างสุนทรีย์ภาพของพาสาเกต สอดคล้องกับงานของประเสริฐ ศีลรัตน์ (2545) ในการเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมกับสภาพรูปแบบที่ต้องการกำหนดสร้างขึ้นให้เกิดคุณค่าทางความสวยงาม โดยการแบ่งออกเป็น 3 ประการ ดังนี้ คือ 1) พิจารณาคุณสมบัติทางกายภาพของวัสดุ คือ สี สัน ลวดลาย รูปร่าง พื้นผิวฯ หากนำมาใช้ในการสร้างสรรค์เพื่อสื่อแทนเนื้อหาเรื่องราวตามกำหนดแล้วจำมีความเป็นไปได้ในทางเทคนิควิธีการจัดประกอบ ประยุกต์แปรสภาพมากน้อยเพียงใด มีความคงทนแข็งแรงหรือไม่ 2) พิจารณาคุณสมบัติทางความรู้สึกทางวัตถุ คือ สี สัน ลวดลาย รูปร่าง พื้นผิวฯ มีความสวยงามแปลกตาหรือไม่ ซึ่งความสวยงามนั้นเป็นคุณสมบัติที่ปรากฏทางกายภาพของวัสดุ คือ มีความโดดเด่นสะดุดตา หรือความสวยงามจะเกิดขึ้นเมื่อถูกนำมาจัดประกอบเป็นคุณสมบัติทางกายภาพใหม่ หรือสามารถนำมากำหนดทางความงามได้ เป็นต้น 3) พิจารณาถึงความเป็นไปได้ทางเทคนิคการดำเนินงาน คือ ความเป็นไปได้ในการนำวัสดุมาจัดประกอบในการแปรสภาพ และในการสร้างสรรค์ ให้ออกมาเป็นรูปแบบตามที่ต้องการ

2. ภาชนะที่เหมาะสมในการประกอบพาสาเกต

ผลการวิจัยพบว่าภาชนะในชุมชนที่พบในการประกอบพาสาเกต มี 2 รูปแบบ คือ ภาชนะจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นเพื่อรองรับอาหารในพาสาเกต เช่น เครื่องจักสานที่ทำจากไม้ไผ่หรือวัสดุธรรมชาติ หม้อเครื่องปั้นดินเผา ฯลฯ และภาชนะสำเร็จรูปที่นิยมใช้ในปัจจุบัน เช่น จาน ชาม ช้อน เซรามิก แก้ว ฯลฯ สอดคล้องกับภานุพงศ์ หลาบขาว (2557) ในด้านหลักการออกแบบภาชนะอาหารนั้น มีประโยชน์มาก ทั้งด้านจิตใจและการใช้สอยในการออกแบบสิ่งที่จะต้องตอบโจทย์ ที่นอกเหนือจากการใช้งานนั้น งานออกแบบยังต้องคำนึงการตอบสนองคุณค่าทางด้านจิตใจเพื่อให้เกิดความพึงพอใจต่อผู้ใช้ อย่างโดดเด่นสะดุดตาและปลอดภัย น่าเชื่อถือเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไป ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ประโยชน์ทางด้านการใช้สอยนั้นจะต้องส่งผลที่ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เช่น การทำ ให้อาหารดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น ทำความสะอาดง่ายการจัดเก็บ เก็บความร้อนอุณหภูมิความร้อนได้ดี และเกิดความสวยงามในการตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าทางสุนทรีย์ภาพในการมองเห็น

3. การพัฒนาสุนทรีย์ภาพของพาสาเกต

ผลการวิจัยพบว่าการพัฒนาสุนทรีย์ภาพของพาสาเกตควรคำนึงถึงรากฐานท้องถิ่น 4 ด้านคือ ด้านทรัพยากร ด้านเครือข่ายทางสังคม ด้านการปรับตัวต่อธรรมชาติ และด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น สอดคล้องกับปริญญ์ รสจันทร์ (2560) ที่ชี้ให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับวัฒนธรรมผ่านพิธีกรรม และการส่งผ่านอุดมการณ์ผ่านประวัติศาสตร์บอกเล่าอันเป็นเสมือนงานการเมืองของคนในพื้นที่ และสอดคล้องกับปริญญ์ รสจันทร์ (2563) ที่กล่าวว่าประวัติศาสตร์ของชุมชนในลุ่มแม่น้ำโขงหรือลุ่มน้ำโขงหรือลุ่มน้ำโขงที่มีประวัติศาสตร์ที่สัมพันธ์กับการผลิตเกลือซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณค่าต่อชีวิตซึ่งต้องปรับตัวตามฤดูกาลอย่างเข้มข้น การพัฒนาสุนทรีย์ภาพของพาสาเกตโดยกระบวนการศึกษาวัสดุและภาชนะ เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาสุนทรีย์ภาพของพาสาเกต โดยจากการประชุมเชิงปฏิบัติการและการสนทนากลุ่ม พบว่า วัสดุและภาชนะที่มีอยู่ในชุมชน สามารถสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาพาสาเกตได้จากการกระบวนการใช้วัสดุหน้าแม่ของชุมชน ใช้กระบวนการจัดการกับวัสดุทางศิลปะ คือ กระบวนการ การถัก การสาน การมัด ซึ่งได้จากกระบวนการของเครื่องจักสานเพื่อให้เกิดความกลมกลืนของวัสดุและภาชนะ ซึ่งภาชนะที่ใช้ในการรองรับอาหารเป็นภาชนะที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม การใช้วัสดุหน้าแม่โดยกระบวนการการสานด้วยวิธีสอดขัดซึ่งให้กลมกลืนกับภาชนะที่เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ และใช้การถัก ซึ่งการถักส่วนมากจะเป็นการเสริมความแข็งแรงของโครงสร้างภายนอกแต่ในการสร้างสรรค์ใช้วัสดุหน้าแม่ใช้กระบวนการถักเพื่อเพิ่มความสวยงามให้กับพาสาเกตซึ่งใช้ในตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาสุนทรีย์ภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยใช้พื้นที่วิจัยคือ บ้านเก่าน้อย ตำบลโพสาล อำเภอร้อยเอ็ด จังหวัดร้อยเอ็ด และใช้ระเบียบวิธีวิจัย จากการศึกษาข้อมูลทางวัสดุและภาชนะด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อพัฒนาสุนทรีย์ภาพของพาสาเกต มีเครื่องมือวิจัย ประกอบด้วย 1) แบบสำรวจ เพื่อสำรวจข้อมูลวัสดุและภาชนะในชุมชน 2) แบบบันทึก เพื่อบันทึกข้อมูลวัสดุและภาชนะในชุมชน และบันทึกการประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลตามกรอบแนวคิดทฤษฎีอันเป็นหลักในการวิเคราะห์ และการตรวจสอบข้อมูลด้วยกระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม



ร่วมในการสนทนากลุ่ม ทั้งนี้การเขียนรายงานการวิจัยจะเป็นแบบพรรณนาวิเคราะห์ มีผลสรุป ดังนี้ จากการศึกษาวัสดุและภาชนะที่ใช้ในการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต พบว่า 1) วัสดุในการนำมาพัฒนาประกอบพาสาเกต แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งอาหารในพาสาเกต และวัสดุที่ใช้ในประกอบภาชนะในการตกแต่งอาหารเพื่อสร้างสุนทรียภาพของพาสาเกต 2) ภาชนะในชุมชนที่พบในการประกอบพาสาเกต มี 2 รูปแบบ คือ ภาชนะจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นเพื่อรองรับอาหารในพาสาเกต เช่น เครื่องจักสานที่ทำจากไม้ไผ่หรือวัสดุธรรมชาติ หม้อเครื่องปั้นดินเผา ฯลฯ และภาชนะสำเร็จรูปที่นิยมใช้ในปัจจุบัน เช่น จาน ขาม ช้อน เซรามิก แก้ว ฯลฯ 3) การพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตควรคำนึงถึงรากฐานท้องถิ่น 4 ด้านคือ ด้านทรัพยากร ด้านเครือข่ายทางสังคม ด้านการปรับตัวต่อธรรมชาติ และด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น โดยสิ่งเหล่านี้เป็นรากฐานของชุมชนที่มีความสัมพันธ์กันสามารถนำไปใช้ในชุมชนต่างๆ ทั้งจังหวัดร้อยเอ็ด ซึ่งจากการพื้นที่วิจัย คือ บ้านแก่น้อย ตำบลไพศาล อำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด เป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีอายุนับร้อยปี ผู้คนที่นี่มีวิถีชีวิตที่ผูกพันอยู่กับฤดูกาลและธรรมชาติ ทรัพยากรที่สำคัญของชุมชน คือ เกลือสินเธาว์ กลีบกลายเป็นสัญลักษณ์อันโดดเด่นของชุมชนในการประกอบอาหาร สามารถปรับเปลี่ยนเมนูในการทำอาหารเพื่อเหมาะสมกับฤดูกาล และวิถีวัฒนธรรมการกินข้าวพาลงที่เป็นวัฒนธรรมของคนทั่วไปในภาคอีสานสามารถสร้างเป็นจุดเด่นในการต้อนรับผู้คนที่แวะเวียนและเยี่ยมชมจังหวัดร้อยเอ็ดจากการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกต

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการพัฒนาสุนทรียภาพของพาสาเกตด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมครั้งนี้ มีข้อมูลหลายส่วนที่จะนำเสนอผู้เกี่ยวข้องนำไปใช้ และมีข้อเสนอเพื่อการศึกษาวิจัยในครั้งต่อไป ดังนี้

ข้อเสนอแนะเพื่อนำไปใช้

หน่วยงานองค์กร และบุคคลที่เกี่ยวข้องสามารถนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

1. ชุมชน สามารถนำประสบการณ์จากกระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วมไปใช้เพื่อตั้งคำถาม และแสวงหาคำตอบในปัญหาอื่นๆ ต่อไป และสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อสร้างความรัก และความภาคภูมิใจแก่คนในชุมชนเอง และเพิ่มคุณค่าต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวของชุมชน
2. หน่วยงานราชการ สามารถนำข้อมูลไปใช้เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์ของจังหวัดร้อยเอ็ด
3. หน่วยงานการศึกษา เช่นโรงเรียน หรือมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ดสามารถนำเนื้อหาไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนวิชาเกี่ยวกับท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะเพื่อการศึกษาวิจัยในครั้งต่อไป

งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

1. ควรมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อขยายความร่วมมือไปสู่สถานศึกษาในท้องถิ่น
2. ควรวิจัยในมิติอื่นๆ ในด้านความสัมพันธ์ของอาหารกับสิ่งแวดล้อม
3. ควรมีการวิจัยเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์วัฒนธรรมพาสาเกต อำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด เพิ่มเติม

หลังจากมีการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกต

เอกสารอ้างอิง

- กฤษมันต์ วัฒนานรงค์. (2556). การพัฒนาสุนทรียภาพ (Aesthetics). <https://www.thairath.co.th/content/341567> (สืบค้นเมื่อวันที่ 8 มกราคม 2564)
- กาญจนา นาคสกุล. (2552). ความหมายของวัสดุ. <https://chinchar-2.blogspot.com/2009/06/blog-post_10.html> (สืบค้นเมื่อวันที่ 8 มกราคม 2564)
- จิรวัดน์ แสงสุรินทร์. (2552) วัสดุ. https://chinchar-2.blogspot.com/2009/06/blog-post_10.html (สืบค้นเมื่อวันที่ 8 มกราคม 2564)
- ธนภัทร รุ่งธนาภิรมย์. (2560). ทฤษฎีความงาม. กรุงเทพฯ: แอทโพร์พริ้นท์.
- ประเสริฐ ศีลรัตน์. (2545). วัสดุและเทคนิคทางศิลปะ. กรุงเทพฯ: สิปประภา.
- ปริญ รสจันทร์. (2560). คนบวชควายแห่งลุ่มน้ำชี : ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นแห่งพื้นที่วัฒนธรรมควายจำ. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม.
- ปริญ รสจันทร์. (2563). การฟื้นฟูสำนึกชุมชนเพื่อการจัดการทรัพยากรท้องถิ่นอย่างมั่นคงยั่งยืนด้วยกระบวนการประวัติศาสตร์บอกเล่าในชุมชนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. ร้อยเอ็ด: มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด.

- ภาณุพงศ์ หลาบขาว. (2557) เพิ่มอรรถรสอาหารด้วยเส้นห่อของ การออกแบบภาชนะเซรามิก. วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ. ปีที่ 62, (ฉบับที่ 195), หน้า 31
- ยศ สันตสมบัติ. (2559). มนุษย์กับวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- ศิริรัตน์ และชุลีพร, (2552). วัตถุประสงค์ถึง. <https://chinchar-2.blogspot.com/2009/06/blog-post_10.html> (สืบค้นเมื่อวันที่ 8 มกราคม 2564)
- เอกพล ศรีคงรักษ์. (2552). ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารหวาน. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์.
- Soroka, W (2008). Illustrated Glossary of Packaging Terms. Institute of Packaging Professionals. p. 51. ISBN 978-1-930268-27-2.