

ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

Thai Wisdom for Thong-Yip Dessert Production in the Central Province Group

ธนวิทย์ ลายิ้ม

Tanavit Layim

น้อมจิตต์ สุธีบุตร

Nomjit Suteebut

ธนภพ โสทรโยม*

Thanapop Soteyome

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Faculty of Home Economics Technology,

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

*Thanapop.s@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ได้ศึกษาองค์ความรู้และรูปแบบการสืบทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยการศึกษจากเอกสารและการสัมภาษณ์แบบเชิงลึก ใช้วิธีการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเจาะจง จำนวน 18 คน ได้แก่ นักวิชาการด้านขนมทองหยิบและผู้ประกอบการขนมทองหยิบในพื้นที่ทำการศึกษา จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ผลจากการศึกษาพบว่า องค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ เป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมายาวนานกว่า 300 ปี ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายจนถึงปัจจุบัน จนเกิดเป็นความรู้ที่ฝังลึกในตัวบุคคลมีสืบทอดภายในครอบครัวหรือเครือญาติเป็นหลัก ถ้าขาดการถ่ายทอดก็จะสูญหายไปกับบุคคลเหล่านั้น เพื่อต่อยอดภูมิปัญญาให้คงอยู่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดการความรู้ให้เป็นแบบชัดแจ้งในรูปแบบสื่อการเรียนรู้ที่สามารถเข้าถึงง่ายและเหมาะสมกับยุคสมัย โดยมีเนื้อหาที่ครอบคลุม 5 ด้าน คือ 1) ประวัติความเป็นมา 2) วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสม 3) สูตร 4) ขั้นตอนการผลิต และ 5) ลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ ในส่วนของรูปแบบการจัดการความรู้ที่สำคัญต่อการสืบสานภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบให้คงอยู่ ประกอบด้วย 4 ด้าน คือ 1) การแสวงหาความรู้ 2) การจัดเก็บความรู้ 3) การประยุกต์ใช้ความรู้ และ 4) การถ่ายทอดความรู้

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาไทย ขนมทองหยิบ การจัดการความรู้ กลุ่มจังหวัดภาคกลาง

Abstract

This study examined the body of knowledge and patterns of knowledge inheritance in the production of traditional Thai sweets, called Thong Yip, by a group from the central region of Thailand. Qualitative research was employed, utilizing documents and in-depth interviews. The primary data sources were purposefully selected, involving 18 participants, including experts in Thong Yip and local entrepreneurs in the studied area. A content analysis was conducted with the obtained data. The study revealed that the indigenous knowledge of Thong Yip production is a rich body of knowledge that has been passed down for over 300 years, spanning from the late Ayutthaya period to the present. This knowledge is deeply ingrained in individuals and is often transmitted within families or to extended relatives. If it is not transferred, it risks being lost with those individuals. To perpetuate this knowledge, relevant organizations should manage it in a clear and accessible learning format suitable for the contemporary era. The content should cover five aspects: 1) historical background; 2) materials and ingredients; 3) recipes; 4) production process; and 5) desirable characteristics of Thong Yip. The crucial knowledge management facets for sustaining Thong Yip production knowledge include: 1) knowledge acquisition; 2) knowledge storage; 3) knowledge application; and 4) knowledge transmission.

Keywords : Thai indigenous knowledge, Thong Yip dessert, knowledge management, central provinces group

บทนำ

ภูมิปัญญาขนมไทยที่เสี่ยงต่อการสูญหายหรือลดจำนวนการผลิตลง รวมถึงมาตรฐานการผลิตที่ไม่เหมาะสม คงต้องกล่าวถึงขนมตระกูลทอง ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น ซึ่งขนมเหล่านี้เป็นขนมที่มีวิวัฒนาการที่ยาวนานตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย เป็นขนมที่เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมขนมหวานของชาติตะวันตกอย่างโปรตุเกสที่นำไข่แดงมาปรุงประกอบกับน้ำเชื่อมจนขนมสุก ขึ้นรูปที่สวยงาม น่ารับประทาน และเป็นขนมที่มีชื่อเป็นมงคลและมีความหมายที่ดี นิยมใช้ในงานประเพณี พิธีกรรมต่าง ๆ ของประเทศไทยในอดีตจนถึงปัจจุบัน (Layim, 2023) แต่จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทยกลุ่มจังหวัดภาคกลางพบว่า ขนมดังกล่าวยังมีการทำอย่างต่อเนื่อง ยกเว้นขนมทองหยิบที่มีการถ่ายทอดและเรียนรู้อยู่ในวงแคบ ผู้สอนหรือผู้ถ่ายทอดมีจำนวนน้อยลง ส่วนผู้รับความรู้หรือผู้เรียนรู้ก็มีจำนวนจำกัด เนื่องจากขนมทองหยิบเป็นองค์ความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในแต่ละบุคคล มีการถ่ายทอดให้แก่กันและกันในลักษณะของคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งภายในครอบครัว และยังขาดการจัดเก็บและถ่ายทอดอย่างเป็นระบบ ถึงแม้ว่าภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบนั้นยังมีผู้สืบทอดอยู่บ้าง แต่ไม่สามารถนำข้อมูลมาเผยแพร่ให้เป็นที่รับรู้ของคนทั่วไปได้ (Lawatin, 2015)

โดยภูมิปัญญาเหล่านี้นอกจากแสดงความเป็นไทย ความเป็นเอกลักษณ์ไทยอย่างหนึ่งแล้ว ยังเป็นเครื่องชี้วัดความเจริญและพัฒนาการของคนในชาติไทย เพราะภูมิปัญญานั้นถือว่าเป็นสิ่งละเอียดอ่อนซึ่งชาติที่เจริญแล้วมักมีสังคมที่สงบสุขร่มเย็นไม่ระส่ำระสาย ความเป็นอิสระ จึงจะสามารถสร้างสรรค์และสั่งสมภูมิปัญญาเฉพาะตนขึ้นมาได้ (Keyuraphan, 2018) การรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ จากผู้ประกอบการผลิตขนมทองหยิบและนักวิชาการด้านขนมทองหยิบ เพื่อหารูปแบบการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ เป็นข้อมูลสำคัญในการพัฒนาสื่อและคู่มือฝึกอบรมที่มีประสิทธิภาพ (Changkwan, 2003) ทำให้เกิดการเข้าถึงความรู้ได้ง่ายขึ้น ลดการขาดแคลนแหล่งเรียนรู้และผู้สอน ทำให้เกิดความยั่งยืนของภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบให้คงอยู่คู่กับสังคมไทยต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ และรูปแบบการสืบทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ

บททวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร

Office of the Education Council (2005) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาไทยไว้ว่า ภูมิปัญญาไทยหมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนไทย อันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรสร ปรุงแต่ง พัฒนาและถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย แบ่งออกเป็น 9 ด้าน ในส่วนของภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบจัดอยู่ในด้านที่ 7 คือ ด้านโภชนาการ ได้แก่ ความสามารถในการเลือกรสร ประดิษฐ์และปรุงแต่งอาหารและยาได้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายได้ในสภาวะการณ์ต่าง ๆ ตลอดจนผลิตเป็นสินค้าและบริการส่งออกที่ได้รับความนิยมแพร่หลาย

ความหมายของภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ความสามารถ วิธีการ ผลงานที่คนไทยได้ศึกษาเก็บรวบรวมความรู้และจัดเป็นองค์ความรู้ ปรับปรุงพัฒนาถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง จนเกิดผลดีงาม มีคุณค่ามีประโยชน์ นำไปแก้ปัญหาและพัฒนาชีวิตของคนไทยได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย (Boonphila, 2016)

ความสำคัญของภูมิปัญญา คือ มรดกของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาไทยที่มีการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมสืบต่อกันมา ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันผ่านประสบการณ์ของคนรุ่นเก่าที่ได้สร้างฐานข้อมูลความรู้หรือคลังความรู้ทางภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอด เพียงเป็นการส่งต่อให้กับชนรุ่นหลัง ไม่ได้มีความสำคัญเพียงเฉพาะบุคคลเท่านั้น แต่ยังมีความสำคัญต่อหมู่บ้านหรือชุมชนที่มีภูมิปัญญาเป็นเอกลักษณ์ของตน ซึ่งเหล่าปราชญ์ชาวบ้านได้เก็บรวบรวมและรักษาภูมิปัญญาของท้องถิ่นของตนไว้เป็นอย่างดีเพื่อที่จะสืบทอดและมีการปรับตัวและเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยเพื่อให้การดำรงอยู่ของภูมิปัญญานั้นไม่เลือนหายไปและเป็นที่นิยมมากยิ่งขึ้น

ภูมิปัญญาทางด้านอาหารเกิดจากความต้องการบริโภคในชีวิตประจำวันและโอกาสต่าง ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกในการทำ ภูมิปัญญาทางด้านอาหารส่วนใหญ่เกิดจากสิ่งดังต่อไปนี้

1. **ความรู้ในการแสวงหาอาหาร** นับตั้งแต่การแสวงหาแหล่งอาหาร การสร้างแหล่งอาหาร การสร้างเครื่องมือ และวิธีการหาอาหาร เป็นต้น

2. **ความรู้ในการคัดสรรสิ่งที่ใช้เป็นอาหาร** บริโภคได้หรือบริโภคไม่ได้กับความรู้ในการเลือก อาหารที่เหมาะสมแก่การบริโภคตามฤดูกาล

3. **ความรู้ในวิธีการทำและการปรุงอาหาร** สำหรับบริโภคได้หรือบริโภคไม่ได้กับความรู้ในการเลือกอาหารที่เหมาะสมแก่การบริโภคตามฤดูกาล

4. **ความรู้ในการจัดหา** ทำเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดระเบียบในการใช้ภาชนะใส่อาหาร การจัดระเบียบวิธีการกินตลอดจนคติความเชื่อในการบริโภคอาหาร

5. **ความรู้ในการถนอมอาหาร** รักษาอาหาร แปรรูปอาหาร การเตรียม และสะสมเสบียง เป็นต้น ภูมิปัญญาเป็นส่วนที่สนองความต้องการเพื่อการบริโภคการอยู่รอดของชีวิต ทำให้ชาวบ้านในแต่ละท้องถิ่นได้แสวงหาอาหาร การรู้จักเลือกบริโภค ซึ่งอาหารที่ได้นั้นจะมีทั้งพืชและสัตว์ที่หาได้ตามท้องถิ่นและที่มีอยู่ตามธรรมชาติ

ศักยภาพภูมิปัญญาด้านอาหาร มีปัจจัยที่สำคัญ 4 ด้าน คือ

1. **แหล่งวัตถุดิบ** วัตถุดิบอาหาร หมายถึง วัตถุดิบอาหารที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ หรือมีการปลูกในท้องถิ่นนั้น ๆ แต่เป็นวัตถุดิบที่เกิดขึ้นเองจากธรรมชาติ และได้มีการเก็บเกี่ยววัตถุดิบเพื่อบริโภค ซึ่งปัจจุบันวัตถุดิบอาหารที่เกิดจากธรรมชาติในท้องถิ่นมีจำนวนน้อยลง ทำให้วัตถุดิบบางชนิดหายากยิ่งขึ้น แต่แหล่งวัตถุดิบอาหารบางชนิดก็สามารถหาได้ง่ายตามท้องตลาด

2. **กระบวนการผลิต** การผลิตอาหารมีวิธีการประกอบอาหารหลากหลายวิธี เช่น การตำ ยำ แกง ต้ม หลน ปิ้ง เผา ย่าง ลวก นึ่ง ทอด ผัด เจียว หลาม งบ กวน เป็นต้น ซึ่งการประกอบอาหารบางชนิดต้องมีการผลิตร่วมกันมากกว่าหนึ่งวิธี

3. **การผลิตในเชิงพาณิชย์** การผลิตอาหารจำหน่าย นอกเหนือจากการบริโภคในครัวเรือน

4. **การถ่ายทอดภูมิปัญญา** เป็นวิธีการเรียนรู้จากตนเอง บุคคลในครอบครัวและบุคคลภายนอกครอบครัว โดยการอ่าน การสังเกต การพูดคุย การทดลอง การปฏิบัติจริง และใช้วิธีการถ่ายทอดความรู้โดยการพูดคุย การสาธิต การปฏิบัติจริง ซึ่งภูมิปัญญามีกระบวนการถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง

แนวคิดเกี่ยวกับกระบวนการจัดการความรู้

การจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM) หมายถึง การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กร ซึ่งกระจัดกระจายอยู่ในตัวบุคคล หรือเอกสาร มาพัฒนาให้เป็นระบบ เพื่อให้ทุกคนในองค์กรสามารถเข้าถึงความรู้และพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะส่งผลให้องค์กรมีความสามารถแข่งขันสูงสุด (Wichianpanya, 2004)

นอกจากนี้ “การจัดการความรู้” มีจุดมุ่งหมายเพื่อเปลี่ยนความรู้ส่วนบุคคลเป็นความรู้ขององค์กรผ่านนวัตกรรม การจัดเก็บ การแบ่งปัน และการใช้ประโยชน์จากความรู้ เพื่อช่วยให้องค์กรแสวงหาประสิทธิภาพที่สูงขึ้นและความสามารถในการแข่งขันที่ดีขึ้น (Zack, 1999) การจัดการความรู้สามารถจัดได้ทุกที่ มีหลักการที่เหมือนกันแต่อาจต่างตรงวิธีการที่ใช้ในการจัดการความรู้ นั้น ๆ

กระบวนการจัดการความรู้ เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการจัดการความรู้ โดยมีนักวิชาการจำนวนหลายท่านได้แบ่งกระบวนการจัดการความรู้ออกเป็น 8 รูปแบบ โดยมีรายละเอียดดังนี้ (Wiig, 1993; Marquardt, 1996; Meyer & Zack, 1996; McElroy, 1999; Mertins et al., 2003; Dalkir, 2005)

1. **กำหนดความรู้ (Knowledge Identification)** หมายถึง การระบุประเด็นความรู้ตามความมุ่งหมายหรือขอบเขตของสถานศึกษาโดยพิจารณาจากแหล่งข้อมูลภูมิปัญญาอันเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ และการถ่ายทอดภูมิปัญญา เป็นต้น

2. **การแสวงหาความรู้ (Knowledge Acquisition)** หมายถึง การศึกษาเกี่ยวกับความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษา เช่น เอกสารการเข้าร่วมอบรม สัมมนา การศึกษาดูงานจากแหล่งทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษา การสร้างเครือข่ายและการสืบค้นจากผู้รู้แล้วพัฒนาความรู้ใหม่ให้เกิดความเชื่อมโยงและมีความสัมพันธ์ผสมผสานกันได้อย่างลงตัว

3. **การสร้างความรู้ (Knowledge Creation)** หมายถึง การเลือกข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษา ไม่ว่าจะเป็นแหล่งเรียนรู้ดั้งเดิม แหล่งเรียนรู้ที่มีชื่อเสียงหรือแหล่งเรียนรู้จากศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านที่ทรงคุณค่าและควรอนุรักษ์ อีกทั้งเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับนักเรียนในสถานศึกษา

4. **การประมวลความรู้เป็นหมวดหมู่ (Knowledge Codification)** หมายถึง การวางโครงสร้างของความรู้ โดยการนำองค์ความรู้มาร่วมกันพิจารณา กลั่นกรองอย่างละเอียดถี่ถ้วน เรียบเรียง ปรับปรุงข้อมูลให้มีเนื้อหาและภาษาที่เข้าใจง่าย กำหนดรูปแบบ วิธีการปฏิบัติ และการกำหนดโครงสร้างของความรู้เพื่อเตรียมพร้อมในการจัดเก็บความรู้อย่างเป็นระบบในอนาคต

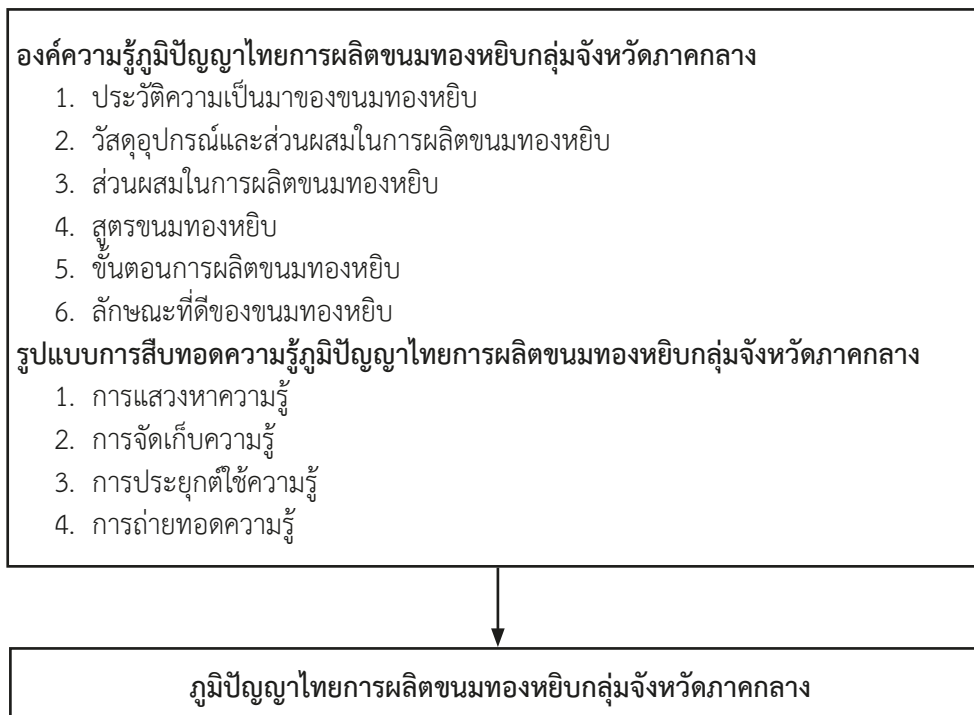
5. **การแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing)** หมายถึง การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของสถานศึกษากับแหล่งเรียนรู้ ปรากฏการณ์ทำขนมไทยและแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอื่น ๆ

6. **การจัดเก็บความรู้ (Knowledge Storage)** หมายถึง การนำความรู้มาจำแนกความรู้ จำแนกประเภท สรุปใจความสำคัญเพื่อให้เกิดความเข้าใจความหมายของข้อมูลตรงกัน แล้วนำไปจัดเก็บในรูปแบบหนังสือ ตำรา และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฐานข้อมูล เอกสารและชิ้นงานตัวอย่าง

7. **การถ่ายทอดความรู้ (Knowledge Transfer)** หมายถึง การใช้เทคนิค วิธีการเคลื่อนย้ายข้อมูลความรู้ไปถ่ายทอดสู่บุคคลที่เกี่ยวข้องในลักษณะที่เป็นทางการ เช่น การจัดประชุมเพื่อสรุปความรู้ การเชิญวิทยากรมาให้ความรู้ การจัดนิทรรศการถ่ายทอดความรู้หรือลักษณะที่ไม่เป็นทางการ เช่น การถ่ายทอดระหว่างบุคคล หรือการเล่าเรื่องราวสืบทอดกันมา เป็นต้น

8. **การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ (Knowledge Utilization or Application)** หมายถึง การนำความรู้ภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบที่ได้แสวงหาและถ่ายทอดไปประยุกต์ใช้ในการเสริมสร้างกิจกรรมการเรียนรู้ของเด็กนักเรียน นักศึกษา การแก้ไขปัญหาต่าง ๆ อย่างมีเหตุผล และรวมทั้งความสามารถในการเข้าถึงความรู้ที่จัดเก็บอย่างมีระบบและทันทั่วถึง

กรอบแนวความคิดงานวิจัย



ประโยชน์ที่ได้รับ

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาไทยได้นำเอาองค์ความรู้และรูปแบบการจัดการความรู้ ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน การฝึกอบรม และการพัฒนาชุมชน
2. นักวิชาการสามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาภูมิปัญญาขนมไทยที่มีลักษณะใกล้เคียงกับขนมทองหยิบ ได้แก่ ทองหยอด ฝอยทอง และขนมไข่แมงดา

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง ซึ่งดำเนินการวิจัยตามหัวข้อต่อไปนี้

ประชากรและตัวอย่าง

ผู้ให้ข้อมูลหลักได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการขนมทองหยิบ จำนวน 10 คน และกลุ่มนักวิชาการด้านขนมทองหยิบ จำนวน 8 คน รวมเป็นจำนวน 18 คน โดยทั้ง 2 กลุ่ม ต้องเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการถ่ายทอดความรู้และการผลิตขนมทองหยิบไม่น้อยกว่า 10 ปี อาศัยอยู่ในพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคกลางใน 18 จังหวัด ประกอบไปด้วยจังหวัดชัยนาท สุพรรณบุรี สิงห์บุรี ลพบุรี สระบุรี อ่างทอง พระนครศรีอยุธยา นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และกรุงเทพมหานคร การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก ใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง

เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบมีโครงสร้าง/ปลายเปิด สำหรับใช้ในการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการด้านขนมทองหยิบ และนักวิชาการด้านขนมทองหยิบ กลุ่มจังหวัดภาคกลาง ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 องค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ

ตอนที่ 3 ลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ

ตอนที่ 4 การสืบทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ศึกษาทฤษฎี เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบบสัมภาษณ์ และแบบบันทึกการสัมภาษณ์
2. กำหนดขอบเขตและโครงสร้างของแบบสัมภาษณ์ ให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการศึกษาและเนื้อหาของกรอบแนวคิดการวิจัย

3. นำแบบสัมภาษณ์และแบบบันทึกการสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญพิจารณาตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา และแก้ไขก่อนนำไปสัมภาษณ์

4. เก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก

การตรวจสอบคุณภาพความน่าเชื่อถือ

ผู้วิจัยเลือกใช้การตรวจสอบแบบสามเส้า เพื่อยืนยันว่าข้อมูลที่ได้มานั้นถูกต้องและสอดคล้องกันหรือไม่ โดยพิจารณาจากช่วงเวลา สถานที่ และบุคคลที่แตกต่างกัน และทำการตรวจสอบสามเส้าด้วยวิธีวิพากษ์ด้วยการรวบรวมข้อมูลจากหลากหลายวิธี ได้แก่ การศึกษาจากเอกสาร การสังเกต และการสัมภาษณ์เชิงลึก

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลภายหลังการตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้างปลายเปิด ด้วยวิธีวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา โดยดำเนินการจัดกลุ่ม เรียบเรียงข้อมูล และสังเคราะห์ตามเนื้อหาที่ต้องการศึกษา

สรุปผลการวิจัย

ผลการศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

มีการดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ ทำการศึกษาขั้นปฐมภูมิ โดยการรวบรวมแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย ข้อมูลเกี่ยวกับขนมทองหยิบและมาตรฐานชุมชน ข้อมูลเกี่ยวกับจังหวัดภาคกลาง ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำคู่มือและการจัดการความรู้ และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและชั้นทุติยภูมิ เก็บข้อมูลด้วยวิธีสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้างปลายเปิด ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหาจากผู้ให้ข้อมูลหลัก ด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจงและแบบลูกโซ่ จำนวน 18 คน คือ 1) กลุ่มผู้ประกอบการด้านขนมทองหยิบ จำนวน 10 คน และ 2) นักวิชาการด้านขนมทองหยิบ จำนวน 8 คน สามารถสรุปผลการวิจัยได้ ดังนี้

องค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง เป็นความรู้ที่สั่งสมมายาวนานกว่า 300 ปี ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายจนถึงปัจจุบัน เกิดการพัฒนากระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง รวมถึงองค์ความรู้ภูมิปัญญาที่สามารถอธิบายได้ ได้แก่ ความเป็นมาและความสำคัญของขนมทองหยิบ องค์ประกอบของการผลิตขนมทองหยิบ ภูมิปัญญาไทยด้านการผลิตขนมทองหยิบ และรูปแบบการสืบทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลางสามารถแบ่งออกเป็น 9 กลุ่ม ภูมิปัญญา คือ 1) การเตรียมวัตถุดิบ 2) การเตรียมอุปกรณ์ 3) การเตรียมน้ำเชื่อมใส 4) การเตรียมน้ำเชื่อมข้น 5) การเตรียมไข่แดง 6) การต้มแผ่นไข่ 7) การตรวจสอบคุณภาพของแผ่นไข่ 8) การขึ้นรูปขนมทองหยิบ และ 9) การลดกลิ่นคาวไข่ โดยมีการสืบทอดภูมิปัญญาผ่าน 4 ขั้นตอน คือ 1) การแสวงหาความรู้ 2) การจัดเก็บความรู้ 3) การประยุกต์ใช้ความรู้ และ 4) การถ่ายทอดความรู้

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาองค์ความรู้ในภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบพบว่า เกิดจากการลงพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคกลาง จำนวน 9 จังหวัด ได้แก่ สิงห์บุรี อ่างทอง พระนครศรีอยุธยา นนทบุรี ปทุมธานี นครปฐม สมุทรสงคราม เพชรบุรี และกรุงเทพมหานคร จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 18 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการขนมทองหยิบ จำนวน 10 คน และผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย จำนวน 8 คน เมื่อทำการศึกษาและรวบรวมข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับขนมทองหยิบ จำนวน 59 เล่ม พบว่า ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ สามารถจำแนกออกเป็น 2 แบบ คือ

1) ความรู้แบบฝังลึก (Tacit Knowledge) การผลิตขนมทองหยิบเป็นความรู้ที่อยู่ในตัวของผู้ผลิตแต่ละคน ในส่วนของเทคนิคการทำ เคล็ดลับ การตัดสินใจ ประสบการณ์ ทักษะ ซึ่งใช้ได้บางบริบทเท่านั้น ความรู้ประเภทนี้เกิดจากการเรียนรู้ด้วยตนเอง การสังเกต การเลียนแบบจากสถานการณ์จริงและการฝึกปฏิบัติจนมีความชำนาญ ถ้าไม่รวบรวมหรือจัดเก็บความรู้ไว้ดี ความรู้ในลักษณะนี้มีโอกาสสูญหายไป

2) ความรู้แบบชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) การผลิตขนมทองหยิบเป็นความรู้ที่เป็นเหตุเป็นผลในทุกขั้นตอนการผลิต เริ่มจากการเตรียม การผลิต การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา ซึ่งสามารถรวบรวมและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบสื่อต่าง ๆ ได้แก่ หนังสือ ตำรา คู่มือ เอกสารประกอบการสอน คลิปวิดีโอ และสื่อออนไลน์ในรูปแบบต่าง ๆ ทำให้สามารถเข้าถึงความรู้ได้ง่าย

นอกจากนี้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบทำให้เห็นถึงความชาญฉลาดของคนไทยที่ได้สั่งสมภูมิปัญญาที่ล้ำค่า มีการผลิตและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทำให้เกิดหลักการ/แนวทางปฏิบัติที่ดีสามารถถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ

1) ภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบ เป็นภูมิปัญญาที่แสดงถึงกระบวนการผลิตขนมทองหยิบตามขั้นตอนหลัก เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติอย่างถูกต้องและเหมาะสม ซึ่งครอบคลุมในประเด็น ดังนี้ การเตรียมอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกไข่ การแยกไข่ การตีไข่ การเตรียมน้ำเชื่อมให้พร้อมต่อการใช้งาน การปรับคุณภาพน้ำเชื่อมข้นด้วยน้ำไข่แดง การทดสอบคุณภาพแผ่นไข่ การหยอดแผ่นไข่ การต้มแผ่นไข่ การแช่แผ่นไข่ในน้ำเชื่อม การหยอดน้ำเชื่อมใสในถ้วยตะไล ความฉ่ำน้ำเชื่อมของเนื้อขนมทองหยิบ การขึ้นรูปขนมทองหยิบ การตกแต่งขนมทองหยิบ และพักตัวขนมในถ้วยตะไลให้อยู่ตัว

2) ภูมิปัญญาเพื่อแก้ไขปัญหาระหว่างผลิตขนมทองหยิบ เป็นภูมิปัญญาที่ทำให้กระบวนการผลิตขนมทองหยิบมีความต่อเนื่อง เป็นแนวทางในการแก้ไขสถานการณ์ระหว่างผลิตที่อาจเกิดปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของขนมทองหยิบซึ่งครอบคลุมในประเด็นดังนี้ ด้านเนื้อขนมที่อาจแข็งกระด้างหรือละเอียด การตรวจสอบคุณภาพของแผ่นไข่ การลดกลิ่นคาวไข่ การขึ้นรูปขนม การพักขนม เป็นต้น

1. การศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบ สามารถจำแนกออกเป็น 5 ด้าน ดังต่อไปนี้

1.1 ประวัติความเป็นมาของขนมทองหยิบ พบว่า ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ สันนิษฐานว่า เกิดการทำครั้งแรกในสมัยอยุธยาตอนปลาย ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้กล่าวถึงขนมทองหยิบว่า ไม่ใช่ขนมไทยแท้ มีต้นกำเนิดอยู่ที่ประเทศโปรตุเกส (Thaphun, 2005) มีการใช้ไข่แดงเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งต่างจากขนมไทยชนิดอื่นที่ใช้ไข่แดง กะทิ และน้ำตาล นอกจากนี้ชื่อขนมทองหยิบที่คุ้นหูแล้วสามารถเรียกชื่อขนมทองหยิบว่า “ขนมทองกิมม่า” และ “ขนมหมวกบาทหลวง” ได้อีกด้วย ซึ่งเป็นชื่อที่ตั้งขึ้นโดยมีที่มาจากตำแหน่งและชื่อเรียกผู้คิดทำขึ้นนั้นคือ ท้าวทองกิมม่าหรืออาจเรียกตามลักษณะของขนมที่คล้ายหมวกบาทหลวงของชาติตะวันตก (Ingpanchalap, 2002; Reiko, 2007; Phlai Noi, 2018)

เมื่อทำการศึกษาค้นคว้าขนมโปรตุเกสในปัจจุบันนั้นไม่พบขนมชนิดใดที่มีการขึ้นรูปเป็นดอกไม้ อย่างขนมทองหยิบ แสดงให้เห็นว่าขนมทองหยิบนั้นเกิดการเรียนรู้และพัฒนาจนเกิดเป็นภูมิปัญญาของไทย ขนมทองหยิบมีการขึ้นรูปเป็นดอกไม้ ขนาดขึ้นพอกำ บริเวณขอบแผ่นไข่มีลวดหยักเป็นกลีบ ๆ ตั้งแต่ 3 กลีบ จนถึง 9 กลีบ ขึ้นอยู่กับความถนัดและความสามารถของผู้ทำ ขนมทองหยิบมีการบันทึกครั้งแรกในภาพพิมพ์ขนมเครื่องหวานในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 (Fine Arts Department, 1985) ซึ่งกล่าวถึงลักษณะของทองหยิบมี 3 กลีบที่มีความสวยงาม ทำให้ผู้ที่พบเห็นคิดว่าเป็นยาตมเลย หยิบตมจนเกิดความอาย นอกจากนี้ขนมทองหยิบยังนิยมจัดในสำหรับของหวานเลี้ยงพระและงานบุญต่าง ๆ (Phatsakonwong, 2011) ซึ่งเป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ธนบุรี จนถึงรัตนโกสินทร์ ขนมทองหยิบในปัจจุบันนี้ยังคงเกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางศาสนา ชีวิตประจำวัน พิธีการสำคัญ และความเชื่อ มีการขยายการผลิตขนมทองหยิบจากภาคครัวเรือนเป็นภาคอุตสาหกรรมมากขึ้น แต่ยังคงมีขีดจำกัดในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การผลิตขนมทองหยิบที่เป็นแบบแผน ผลผลิตยังมีความหลากหลายที่แตกต่างกัน ทางกายภาพและคุณภาพของขนม ถึงแม้ว่าจะมีการเปิดสอนผ่านสถาบันการศึกษามากขึ้น

2. วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการผลิตขนมทองหยิบ พบว่า การเตรียมอุปกรณ์และส่วนผสมเป็นส่วนสำคัญในการผลิตขนมทองหยิบสามารถจำแนกออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

2.1 อุปกรณ์ในการผลิตขนมทองหยิบ ได้แก่ อุปกรณ์ในการผลิตขนมทองหยิบ ได้แก่ กระทะทองเหลือง หม้อสเตนเลส พายไม้ อุปกรณ์ในการตักหรือช้อน อ่างผสม ถ้วยตวงของเหลว เขี่ยก้นน้ำที่บอกริมาณได้ อุปกรณ์ในการขึ้นรูป ตกแต่งขนมทองหยิบ และตีไข่ เครื่องผสมอาหาร (หัวตะกร้อ) และผ้าขาวบางเนื้อหยาบ

2.2 ส่วนผสมในการผลิตขนมทองหยิบ พบว่า สูตรขนมทองหยิบมีส่วนผสมแบ่งออกเป็น 3 ส่วนผสม ดังนี้ 1) ส่วนผสมไข่ ได้แก่ ไข่เป็ด และไข่ไก่ 2) ส่วนผสมน้ำเชื่อมใส ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำเปล่า และใบเตย 3) ส่วนผสมน้ำเชื่อมข้น ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำเปล่า และใบเตย เมื่อวิเคราะห์ส่วนผสมในภาพรวมจะเห็นได้ว่ามีส่วนผสมเพิ่มเติมจากสูตรทั่วไปคือ น้ำไข่แดงใสเพื่อปรับคุณภาพน้ำเชื่อมข้นให้เหมาะสม ทำให้เกิดฟองในน้ำเชื่อม ช่วยให้แผ่นไข่ขึ้นฟูได้เต็มที่เวลาจับขนมได้รูปทรงที่สวยงาม นับว่าเป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาเฉพาะกลุ่มเท่านั้น

2.3 สูตรขนมทองหยิบ เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการผลิตขนมทองหยิบพบว่า สูตรขนมทองหยิบที่ดีควรบอกอัตราส่วนที่ชัดเจน เช่น จำนวนฟอง กรัม มิลลิลิตร ควรบอกอุณหภูมิ เวลาในการทำของแต่ละขั้นตอนโดยประมาณให้ชัดเจน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ควรมีวิธีการทำที่เรียงลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม เริ่มจากง่ายไปยาก ถ้ามีภาพหรือคลิปวิดีโอประกอบจะทำให้เกิดความเข้าใจได้รวดเร็วขึ้น ตำรับมาตรฐานที่ดีจึงควรมีคำอธิบาย วิธีทำชัดเจน เข้าใจง่าย ใช้ประโยชน์ตั้งแต่ได้ใจความ วิธีการทำ ขั้นตอนต่าง ๆ ทำได้ง่าย อ่านแล้วเข้าใจง่าย บอกเทคนิคการทำให้ชัดเจน บอกอุณหภูมิในการประกอบอาหาร และบอกจำนวนหรือปริมาณอาหารที่ได้ว่าได้จำนวนเท่าไร

2.4 ขั้นตอนการผลิตขนมทองหยิบ เป็นรายละเอียดที่แสดงถึงวิธีการและเทคนิคการผลิตขนมทองหยิบ ผู้ผลิตควรทำการศึกษา ค้นคว้าหาความรู้ และแนวทางการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เข้าใจกระบวนการและขั้นตอนการผลิตขนมทองหยิบอย่างถูกต้อง โดยสามารถแบ่งขั้นตอนการผลิตออกเป็น 14 ขั้นตอน ได้แก่ (1) ขั้นตอนการทำน้ำเชื่อมใส (2) การเตรียมน้ำไข่แดง (3) การทำน้ำเชื่อมข้น (4) การปรับคุณภาพน้ำเชื่อมข้นด้วยน้ำไข่แดง (5) การแยกไข่แดง (6) การกรองไข่แดง (7) การตีไข่ (8) การทดสอบคุณภาพแผ่นไข่ (9) การเตรียมน้ำเชื่อมก่อนหยอดแผ่นไข่ (10) การหยอดแผ่นไข่ (11) การแช่แผ่นไข่ในน้ำเชื่อมใส (12) การหยอดน้ำเชื่อมใสในถ้วยตะไล (13) การขึ้นรูปขนมทองหยิบ และ (14) การตกแต่งกลีบขนมทองหยิบ

3. ลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ ประกอบด้วยรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1 ด้านลักษณะปรากฏ ขนมทองหยิบมีลักษณะเป็นดอก มีกลีบตั้งแต่สามกลีบขึ้นไป ขนาดขึ้นพองคำไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป

3.2 ด้านสี ตัวขนมมีสีเหลืองส้มจนถึงสีเหลืองอ่อนขึ้นกับสีของไข่แดงที่นำมาใช้ ขนมต้องไม่มีสีคล้ำจากสีน้ำตาลที่เกิดการไหม้หรือมีสีน้ำตาลหรือขี้กระเทาะ

3.3 ด้านรสหวาน แน่นอ่อนว่าขนมทองหยิบต้องมีรสหวาน แต่ความหวานของขนมทองหยิบสามารถปรับลดลงได้จากการแช่น้ำเชื่อมใส และการหยอดน้ำเชื่อมใสในถ้วยตะไล จึงทำให้ขนมทองหยิบในปัจจุบันความหวานลดลง ไม่หวานจนตกทราย

3.4 ด้านกลิ่นรส มีกลิ่นหอมของใบเตย น้ำลอยดอกไม้ และกลิ่นไข่แดงสุก และที่สำคัญไม่ควรมีกลิ่นคาวไข่แรงเกินไป สาเหตุที่ทำให้ขนมมีกลิ่นคาวไข่ส่วนใหญ่เกิดจากตัวขนมที่สุกปนเปื้อนกับเนื้อไข่ดิบ

3.5 ด้านเนื้อสัมผัส เนื้อนุ่มฟู เวลารับประทานเคี้ยวได้ง่าย ไม่แข็งกระด้าง เนื้อขนมไม่ฉีกขาดหรือเละหรือยุ่ย

3.6 ความฉ่ำน้ำเชื่อม เป็นลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ ซึ่งเกิดจากเนื้อขนมที่ฟูนุ่มดูดซับน้ำเชื่อมได้ดีและอุ้มน้ำเชื่อมไว้ได้ดี เนื้อขนมไม่แห้งหรือซีด

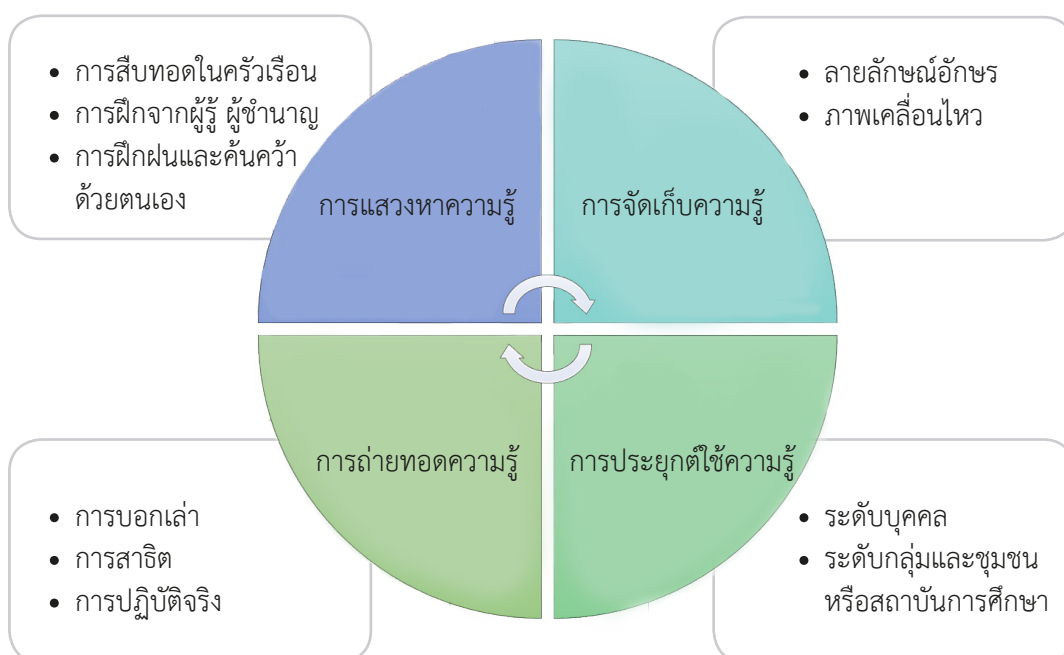
3.7 จำนวนกลีบขนมทองหยิบ สามารถขึ้นรูปเป็นดอกไม้ จำนวน 3-9 กลีบ ซึ่งจำนวนกลีบนั้นเกิดจากความถนัดและฝีมือของผู้ทำขนมทองหยิบนั้น ๆ



ภาพที่ 1 ลักษณะขนมทองหยิบที่จำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปในกลุ่มจังหวัดภาคกลาง
ที่มา : Researcher (2024)

ผลการศึกษาการสืบทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

การสืบทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง เป็นสิ่งที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในอดีตที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบันในการผลิตขนมทองหยิบ มีแบบแผน กระบวนการ และขั้นตอน ผลจากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการและนักวิชาการด้านขนมทองหยิบ ได้สืบทอดความรู้ภูมิปัญญาขนมทองหยิบใน 4 ขั้นตอน คือ การแสวงหาความรู้ การจัดเก็บความรู้ การประยุกต์ใช้ความรู้ และการถ่ายทอดความรู้ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของในส่วนของรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบให้คงอยู่ ประกอบด้วย 4 ด้าน คือ 1) การแสวงหาความรู้ 2) การจัดเก็บความรู้ 3) การประยุกต์ใช้ความรู้ และ 4) การถ่ายทอดความรู้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Srisukontharat et al. (2020) ได้ทำการศึกษาการจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา พบว่า การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ได้แก่การสร้างองค์ความรู้ การจัดเก็บความรู้ การแบ่งปันความรู้และการประยุกต์ใช้ความรู้



ภาพที่ 2 รูปแบบการสืบทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง
ที่มา : Researcher (2024)

1) การแสวงหาความรู้ เป็นจุดเริ่มต้นของการได้มาของความรู้การผลิตขนมทองหยิบ ประกอบด้วย 3 รูปแบบ ดังนี้

(1) การสืบทอดภายในครัวเรือน เป็นการสืบทอดความรู้ความชำนาญที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ เป็นความสามารถเฉพาะบุคคลหรือเฉพาะครอบครัว การแสวงหาในลักษณะนี้มีจำนวนจำกัด

(2) การฝึกจากผู้รู้ ผู้ชำนาญ เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจากผู้สนใจไปขอรับการถ่ายทอดวิชาการ ผู้รู้อาจเป็นญาติหรือไม่ใช่ญาติหรืออาจอยู่นอกชุมชนก็ได้ ซึ่งในปัจจุบันมีการเปิดสอนการผลิตขนมทองหยิบในสถาบันการศึกษาหลายแห่ง การแสวงหาความรู้เข้าถึงได้ง่ายขึ้น

(3) การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่เกิดจากผู้สนใจแสวงหาความรู้จากแหล่งต่าง ๆ จากการสังเกตช่างทำขนมทองหยิบตามงานบุญต่าง ๆ พุดคุยสอบถามเทคนิคในการทำจากผู้รู้ อ่านหรือค้นคว้าจากหนังสือหรือตำรา ดูคลิปวิดีโอขั้นตอนการทำขนมทองหยิบอย่างละเอียดแล้วทำตาม ฝึกฝนอย่างต่อเนื่องจนสามารถทำได้

2) การจัดเก็บความรู้ เป็นการรวบรวมความรู้ให้เป็นระบบ เพื่อผู้เรียนรู้สามารถสืบค้น และนำเอาความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบสามารถจัดเก็บความรู้ได้หลายรูปแบบ ดังนี้

(1) ลายลักษณ์อักษร ได้แก่ หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน คู่มือภูมิปัญญา สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ

(2) ภาพเคลื่อนไหว ได้แก่ คลิปวิดีโอ สื่อออนไลน์ต่าง ๆ

3) การประยุกต์ใช้ความรู้ เป็นการนำเอาองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ขนมทองหยิบไปใช้ให้เกิดประโยชน์ แสดงให้เห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ ซึ่งจำแนกออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

(1) การประยุกต์ใช้ความรู้ระดับบุคคล ผลิตเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับตนเอง นอกจากนี้ความรู้การผลิตขนมทองหยิบเป็นสิ่งบ่งบอกถึงความรู้ความสามารถในการผลิตของทองหยิบของบุคคล

(2) การประยุกต์ใช้ความรู้ระดับกลุ่มและชุมชนหรือสถาบันการศึกษา ได้แก่ การใช้เป็นสื่อทางวัฒนธรรมไทย การเรียนการสอน การสาธิต การฝึกทักษะการปฏิบัติด้านการประกอบอาหาร เป็นต้น

4) การถ่ายทอดความรู้ การสืบทอดภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ สามารถจำแนกออกเป็น 3 วิธี คือ

(1) การบอกเล่า เป็นวิธีการเล่าข้อมูลสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งเป็นกระบวนการจัดการเรียนรู้ภายในครัวเรือนเป็นหลัก นับว่าเป็นขั้นตอนแรกในการถ่ายทอดความรู้

(2) การสาธิต เป็นการนำเสนอความรู้ภูมิปัญญาที่มีประสิทธิภาพอีกรูปแบบหนึ่ง ทำให้เห็นถึงขั้นตอนการทำอย่างละเอียด เป็นรูปธรรม หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามได้โดยตรง หากเป็นการสาธิตผ่านสื่อในลักษณะคลิปวิดีโอนั้น สามารถเปิดย้อนได้ทุกช่วงเวลา ทำให้การถ่ายทอดความรู้เป็นไปได้อย่างดี

(3) การปฏิบัติจริง เป็นกระบวนการถ่ายทอดความรู้ขั้นตอนสุดท้ายที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด ทำให้ผู้เรียนรู้เกิดความรู้ความเข้าใจ และทักษะการผลิตขนมทองหยิบได้โดยตรง เกิดการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริงอย่างเป็นระบบ

ข้อเสนอแนะ

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเร่งจัดทำแผนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเชิงพื้นที่ด้านอาหารและขนมไทย เพื่อไม่ให้สูญหาย
2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเร่งสร้างกลไกการจัดการความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบและขนมไทยชนิดอื่น ๆ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนทางภูมิปัญญาไทยของชุมชนต่อไป

References

- Boonphila, N. (2016). Phu Tai Wisdom Cultural Cuisine in Udonthani. *Journal of Community Development and Life Quality*, 4(2), 224–234.
- Changkanyuen, P. (2003). **Techniques for Writing and Producing Textbooks**. Chulalongkorn University Press.
- Dalkir, K. (2005). **Knowledge Management in Theory and Practice**. Butterworth–Heinemann.
- Fine Arts Department. (1985). **Verse of Food and Dessert**. Khurusapha Publisher.
- Ingpanchalap, W. (2002). **Thai Desserts**. Thai Wattana Panich Publishers.
- Keyuraphan, L. (2018). Knowledge Management Models for Local Wisdom and Culture: A Case Study of Pak Phli District, Nakhon Nayok Province. *VRU Research and Development Journal Science and Technology*, 13(2), 75–85.
- Lawatin, C. (2015). Thai Antiquity Food and Sweets Culture of Klong Kanom–wan Village, Pakkred District, Nontaburi Province. *VRU Research and Development Journal Science and Technology*, 10(1), 142–155.
- Layim, T. (2023). Thai Desserts: Evolution and Application for Health. *Journal of Cultural Approach*, 23(44), 70–84.
- Marquardt, M. (1996). **Building the Learning Organization**. McGraw–Hill.
- McElroy, M. (1999). **The Knowledge Life Cycle**. Presented in the ICM Conference on KM, Miami.
- Mertins, K., Heisig, P. & Vorbeck, J. (2003). **Knowledge Management: Concepts and Best Practices**. Springer.
- Meyer, F. M. & Zack, M. H. (1996). The Design and Implementation of Information Products. *Sloan Management Review*, 37(3), 43–59.
- Office of the Education Council. (2005). **Guide for Recruitment and Selection of Thai Wisdom Teacher**. Ministry of Education.
- Phatsakonwong, P. (2011). **Tamra Mae Khrua Hua Pa**. Original Publisher.
- Phlai Noi, S. (2018). **Khanom Mae Oei**. Sarakadee Publisher.

- Reiko, H. (2007). **Thao Thongkip Ma**. Nanmeebooks Publications.
- Srisukontharat, S., Prateep Na Thalang, S. & Kongmon, N. (2020). Knowledge Management of Local Food Culture in Phang Nga Province: Case Study of Thap Phut District. *Journal of Human Society*, 10(1), 45–52.
- Thaphun, N. (2005). **Thong Yip Sweets**. Sangdad Publishing.
- Wichianpanya, P. (2004). **Knowledge Management: Basics and Applications**. Export Net.
- Wiig, K. (1993). **Knowledge Management Foundation**. Schema.
- Zack, M. H. (1999). Developing a Knowledge Strategy. *California Management Review*, 41(3), 125–145.