

**การสืบทอดภูมิปัญญาในการทำขนมไทย
(ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) เพื่อพัฒนาเป็นธุรกิจ
ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม
อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา**

**The Wisdom Inheritance of Thai Dessert Making
(Thong Yod, Foi Thong and Med Kanoon) to Develop into
a Housewife Business of Banjeen Community, Wat Yom Sub-District,
Bang Ban District, Phranakhon Si Ayutthaya Province**

พิเชษฐ เนตรสว่าง / Pichet Netsawang

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
Lecturer of the Faculty of Management Science, Phranakhon Si Ayutthaya Rajabhat University

ฉัตรชัย นิชะบุญ / Chatchai niyaboon

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
Lecturer of the Faculty of Management Science, Phranakhon Si Ayutthaya Rajabhat University

วันที่รับบทความ 27 มิถุนายน 2564 / แก้ไขบทความ 27 กันยายน 2564 / ตอรับบทความ 26 ธันวาคม 2564

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณ ที่มีการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจีนจากอดีตมาถึงปัจจุบัน และ 2) เพื่อศึกษาวิธีการ กระบวนการในการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน กลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ ปราชญ์ชาวบ้าน หรือเรียกว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีองค์ความรู้ในเรื่องการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ในพื้นที่ชุมชนบ้านจีน หมู่ที่ 1 ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 10 คน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) โดยศึกษาจากการสัมภาษณ์ โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการทำวิจัย

ผลการวิจัยพบว่า (1) วิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณ ที่มีการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีนจากอดีตมาถึงปัจจุบันนั้น มีการสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่นตลอดระยะเวลามากกว่า 80 ปีที่ผ่านมา โดยมีนางเลื่อน ไกรธรรม เป็นต้นตำรับ สืบทอดมาซึ่งนางสาวเยื่อ ขวามณี นางสาวบาง ขวามณี นางสาวลี สุพินศรี และส่งต่อมาถึงรุ่นปัจจุบัน ที่มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ตั้งแต่วิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ แปรรูปวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต ผสมผสานกับวิธีการประยุกต์ใช้ขั้นตอนใหม่ๆ ในการผลิต แต่ยังคงคุณภาพความอร่อยเหมือนเดิมแต่โบราณ (2) กระบวนการผลิตขนมไทยโบราณทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ มีเทคนิคการผลิตที่มีความหวานพอดี ไม่เกิดอาการตกทราย (3) ขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ไม่มีกลิ่น

ควาของส่วนผสมหลัก คือ ไข่เป็ด ซึ่งถือว่าเป็นตัวชี้วัดด้านผลผลิตเชิงคุณภาพของการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าในตัวของผลิตภัณฑ์ ผลลัพธ์ (outcomes) และตัวชี้วัดที่วัดที่ได้เชิงปริมาณ คือ ด้้องค์ความรู้ภูมิปัญญาในการทำขนมไทย 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน ซึ่งชุมชนบ้านจิ้น สามารถนำองค์ความรู้ไปสร้างอาชีพให้คนในหมู่บ้าน และสามารถนำไปพัฒนาเป็นธุรกิจชุมชนต่อไป

คำสำคัญ : ภูมิปัญญา ขนมไทยโบราณ ชุมชนบ้านจิ้น การต่อยอดองค์ความรู้

Abstract

The objectives of this research were 1) to study the way of life in traditional Thai dessert making which has been inherited to Banjeen housewife community from the past to the present and 2) to study the methods and process of making traditional Thai desserts (Thong Yod, Foi Thong and Med Kanoon) of Banjeen housewife community. The key informant group comprised 10 local savants, a group of housewives with profound knowledge of making Thai desserts (Thong Yod, Foi Thong and Med Kanoon) in the area of Banjeen community, Moo 1, Wat Yom sub-district, Bang Ban district, Phranakhon Si Ayutthaya province. This research was conducted under the qualitative research method, applying interviews as research instrument.

The results revealed that (1) the way of life in traditional Thai dessert making, which has been inherited to Banjeen housewife community from the past to the present, has been passed down from generation to generation for over 80 years, with Mrs. Luen Kraitham as the original, handed down to Miss. Yue Kawmanee, Miss. Bang Khaomanee, Mrs. Sali Supinsri, and then to the present generation respectively. The transfer of knowledge includes raw material selection, processing and traditional production process, combined with methods of applying new production process, but still maintain the same quality and taste as those in ancient times. (2) The techniques used in production process have made the flavor of all the three desserts delicately sweet, preventing non-sticky syrup from turning into flakes. (3) Traditional Thai desserts (Thong Yod, Foi Thong and Med Kanoon) without the stench of duck eggs are considered a qualitative indicator of productivity that helps increase the product value. In addition, the outcomes, as well as the quantitative indicator, are the knowledge and wisdom of making the three Thai desserts (Thong Yod, Foi Thong and Med Kanoon) that could be not only brought to create a career for people in the village but also developed into a business of the community.

Keywords : Wisdom, Traditional Thai Desserts, Banjeen Community, Knowledge Expansion

1. บทนำ

ขนมไทยโบราณ ประเภททองหยอด ฝอยทองเม็ดขนุน เริ่มเป็นที่รู้จักมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยมีการคิดค้นประดิษฐ์สูตรขนมไทยประเภทนี้ เป็นการดัดแปลงมาจากอาหารโปรตุเกส โดยตองกีมาร์ หรือ ท้าวทองกีบม้า ซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้นในราชสำนักกรุงศรีอยุธยา ได้รับสมญานามว่า เป็นราชินีแห่งขนมไทย (กระทรวงวัฒนธรรม, 2556)

ตั้งแต่สมัยโบราณและสืบเนื่องมาถึงปัจจุบัน ขนมไทยโบราณ ประเภททองหยอด ฝอยทองเม็ดขนุน ถือว่าเป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส งานพิธีอุปสมบท งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ฯลฯ จึงทำให้คนไทยรู้จักและนิยมในการบริโภคเป็นอย่างดี ปัจจุบันผู้ผลิตหรือผู้ทำขนมไทย มีจำนวนน้อยลง ซึ่งส่วนหนึ่งจะเป็นชาวบ้านที่เป็นกลุ่มสตรีในอำเภอบางบาล อำเภอเสนา อำเภอดำรงวิทยะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่เป็นผู้สูงอายุที่ได้รับการสืบทอดองค์ความรู้มาจากพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย จากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่ จากในอดีตมาถึงปัจจุบัน ขนมไทยโบราณ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน หาคannotทำได้ยาก ซึ่งอนาคตภูมิปัญญาการทำขนมไทยจะหายไปตามกาลเวลา เพื่อเป็นการสืบทอดองค์ความรู้ ภูมิปัญญาการทำขนมไทยแต่โบราณ ผู้วิจัยได้ศึกษาสำรวจข้อมูลเบื้องต้น พบว่าบริเวณพื้นที่บริเวณชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีแม่บ้านหรือเรียกว่าปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการทำขนมไทยดังกล่าว มีกรรมวิธีการผลิตแบบโบราณ ควบคู่วิถีชีวิตกับความเป็นอยู่อย่างพอเพียงตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีการดำเนินการกิจหลักที่สำคัญตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชโองบาย ระยะเวลา 20 ปี (พ.ศ.2560 – 2579) ประกอบด้วย ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น ยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตและพัฒนาครู ยุทธศาสตร์ที่ 3 ยกระดับคุณภาพการศึกษา การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม และยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาระบบบริหารจัดการ โดยน้อมนำหลักการทรงงานแนวคิดทฤษฎีใหม่ และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และพระราชโองบายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในรัชกาลปัจจุบันเป็นหลักในการปฏิบัติงาน ซึ่งงานวิจัยนี้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่น เพื่อให้ประชาชนในชุมชนท้องถิ่น มีอาชีพ และรายได้ อย่างยั่งยืน ผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญในการศึกษาวิธีการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน) โดยการถอดบทเรียน จากประสบการณ์ ความรู้ เทคนิค ขั้นตอน กรรมวิธีการผลิต เพื่อเป็นการสร้างองค์ความรู้ และเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาชาวบ้าน ให้กับผู้ที่สนใจ และชุมชนเป้าหมาย สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำธุรกิจค้าขายขนมไทยเป็นอาชีพเสริม และเพื่อให้วิธีการทำขนมไทยทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์นี้ ให้ดำรงคงอยู่ในชาติไทยของเราต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณ ที่เกิดการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจันทน์ จากอดีตมาถึงปัจจุบัน

2. เพื่อศึกษาวิธีการ กระบวนการในการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจันทน์

3. วิธีการดำเนินการวิจัย

ศึกษาจากกลุ่มชาวบ้านที่มีองค์ความรู้ จากกลุ่มแม่บ้านที่มีองค์ความรู้ ในเรื่องการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ในพื้นที่ชุมชนบ้านจันทน์ หมู่ที่ 1 ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 10 คน โดยด้านเนื้อหาของการศึกษา มีรายละเอียดที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

- 1) ศึกษาภูมิปัญญา วิถีชีวิตของกลุ่มแม่บ้านจากอดีต สืบทอดมาถึงยุคปัจจุบัน
- 2) ศึกษาวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ
- 3) ศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต
- 4) ศึกษาขั้นตอน วิธีการผลิต
- 5) ศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนในการผลิตของผลิตภัณฑ์ (ราคา ณ ปัจจุบัน)
- 6) การจัดทำหน่วย และพัฒนาการส่งเสริมการขาย และการบริการ โดยศึกษาจากการสัมภาษณ์แบบประวัติศาสตร์จากคำบอกเล่า (oral history) ซึ่งใช้แบบสัมภาษณ์และถอดบทเรียนที่ไปสัมภาษณ์ผู้อาวุโสที่มีองค์ความรู้ มีภูมิปัญญาเชี่ยวชาญเกี่ยวกับหัวข้อที่วิจัย

การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation) โดยผู้วิจัยเข้าไปเป็นหนึ่งในจำนวนผู้ให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ โดยการเข้าไปมีส่วนร่วมนี้ จึงเป็นลักษณะการเข้าไปมีส่วนร่วมโดยสมบูรณ์ (complete participant) โดยการสังเกต วิเคราะห์ปัญหา สรุปปัญหา หาแนวทาง เทคนิค วิธีการ ในการแก้ไขปัญหา วิเคราะห์ผล สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ และแนวทางการพัฒนาให้เกิดคุณภาพสินค้าที่ถูกต้องและเหมาะสม

4. การวิเคราะห์ผลข้อมูล

การศึกษาค้นคว้าวิจัยเป็นลักษณะเชิงคุณภาพ (qualitative study) โดยมีองค์ประกอบในการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาข้อมูลด้านประชากรศาสตร์กลุ่มเป้าหมาย
2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
3. ขั้นตอนและขอบเขตของการศึกษา
4. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลของกลุ่มแม่บ้านที่มีองค์ความรู้ ในเรื่องการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ในพื้นที่ชุมชนบ้านจันทน์ หมู่ที่ 1 ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีรายชื่อสมาชิก 10 คน คือ

- 1) นางสาวสมคิด ไผ่งาม
- 2) นางสาวทองดี แจ่มนคร
- 3) นางสาวไพวัลย์ สุพินศรี
- 4) นางสาวจันทร์แรม เพิ่มพูล
- 5) นางสาวสมบุญ รัตนบุตร
- 6) นางสาวสมบุญ นิลพัฒน์
- 7) นางสาววรรณ เนตรสว่าง
- 8) นางสาวพิภทรา ปิติรัตน์
- 9) นางสาววาสนา ควรคิด
- 10) นางสาววิภาศิริ แสงผลิก

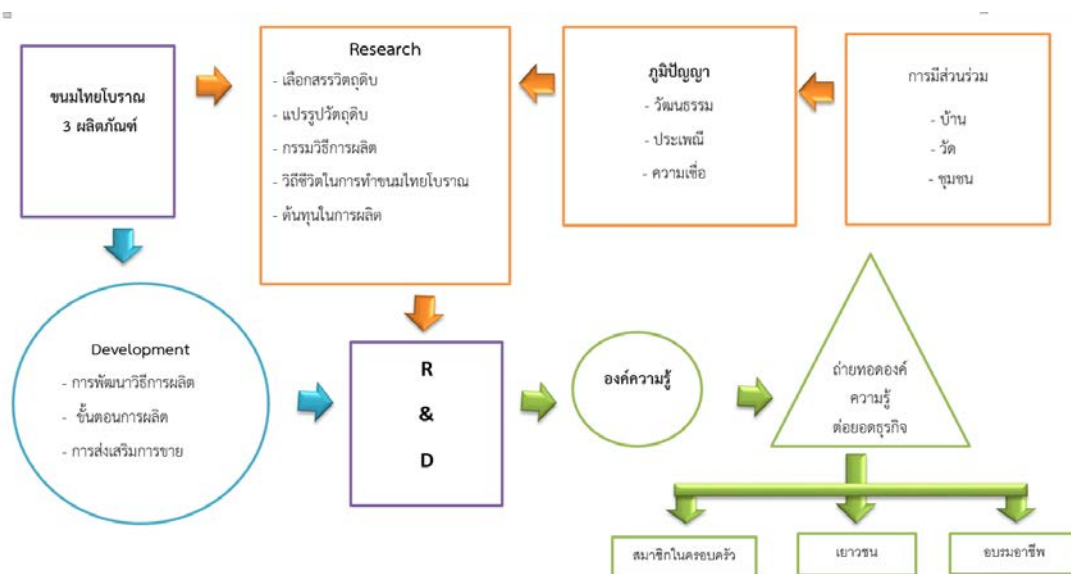
โดยลงพื้นที่ สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง ทำการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) ด้วยการคัดเลือกแบบ เจาะจง (Purposive Sampling) เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) วิเคราะห์ผลข้อมูล รวบรวมข้อมูลและเขียนรายงานรวบรวมข้อมูล ศึกษา ด้วยหลัก Content Analysis และนำเสนอแบบพรรณนา

5.ผลการวิจัย

การดำเนินการกิจกรรม (Activity) การศึกษาภูมิปัญญาในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน) ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีองค์ประกอบในการดำเนินการการวิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล โดยผ่านกิจกรรม วิธีดำเนินการ (Activity) ดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 กิจกรรมต้นทาง (ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1)

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญา วิถีชีวิตในของกลุ่มแม่บ้านจากอดีต สืบทอดมาถึงยุคปัจจุบัน ศึกษาวิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณ ที่เกิดการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน จากอดีต มาถึงยุคปัจจุบัน



ภาพที่ 1 แผนภาพวิเคราะห์เชิงพรรณนาโยงความสัมพันธ์ตามหลักตรรกะ วิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณ เกิดการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้านชาวชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ที่มา : พิเชษฐ เนตรสว่าง, 2562, [แผนภาพ]

จากภาพที่ 1 เป็นการสรุปวิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณ เกิดการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้านชาวชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยการมีส่วนร่วมจากกลุ่มชาวบ้านคนในชุมชน โดยสถานที่ชุมนุมในพื้นที่วัดยม เป็นที่สืบทอดประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ พิธีกรรม เช่น งานอุปสมบท งานประเพณีในชุมชน การทำบุญให้กับบรรพบุรุษ เป็นต้น โดยการมีส่วนร่วมในการทำขนมไทยทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ร่วมกัน ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นระยะเวลามากกว่า 80 ปี ที่ผ่านมา โดยมีนางเลื่อน ไกรธรรม เป็นต้นตำรับ สืบทอดมายังนางสาวเอื้อ ขวามณี นางสาวบาง ขวามณี นางสาวลี สุพินศรี และส่งต่อมาถึงรุ่นปัจจุบัน ที่มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ตั้งแต่วิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ แปรรูปวัตถุดิบ

กรรมวิธีการผลิต ผสมผสานกับวิธีการประยุกต์ใช้ขั้นตอนใหม่ ๆ ในการผลิต แต่ยังคงคุณภาพความอร่อยเหมือนเดิมแต่โบราณ และในปัจจุบันมีกระบวนการสืบทอดองค์ความรู้ให้กับผู้ที่เป็นทายาท สมาชิกในครอบครัว เยาวชน อบรมอาชีพและผู้สนใจ นำไปเป็นการต่อยอดธุรกิจอีกด้วย

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบในการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยอด)

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยอด) ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจันทน์ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จากการศึกษามีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ไข่เป็ด (เป็ดไล่ทุ่ง) ต้องใช้ไข่เป็ดไล่ทุ่ง เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติ ไร้สารเคมี และมีสีเหลืองทอง จากธรรมชาติ เมื่อนำมาผลิตขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยอด) จะมีสีสันทึบสวยงามชวนน่ารับประทาน

- น้ำตาลทรายขาว ส่งผลกระทบต่อคุณภาพน้ำเชื่อม ที่มีปฏิกิริยากับไข่เป็ดที่ทำการแปรรูป ทำให้น่ารับประทาน และมีความหวานที่พอดี (ไม่หวานมากจนเกินไป)

- แป้งทองหยอด (500 กรัม) เป็นแป้งสำเร็จรูปที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมทองหยอด ทำให้เกิดความหอมตามกลิ่นธรรมชาติของขนมทองหยอด

- กะทิคั้นสด ใช้ในการผลิตขนมเม็ดยอด ทำให้เกิดความหอม มัน นุ่มและหวาน เกิดความอร่อยเมื่อรับประทาน

- ถั่วเขียวซีก 500 กรัม ใช้เป็นวัตถุดิบหลัก ในการผลิตขนมเม็ดยอด

- มะพร้าวขูด 500 กรัม ผสมรวมกับถั่วเขียวซีก และกะทิสด ใช้เป็นไส้ของขนมเม็ดยอด

ขั้นตอนที่ 2 กิจกรรมกลางทาง (ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2)

กิจกรรมที่ 3 ศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตในการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยอด)

- ผลิตภัณฑ์ขนมทองหยอด ประกอบไปด้วย ไข่แดง (ไข่เป็ด) ให้แยกเฉพาะไข่แดงออก ผสมกับแป้งทองหยอด 10 ช้อนโต๊ะ

- ผลิตภัณฑ์ขนมฝอยทอง ประกอบไปด้วย ไข่แดง (ไข่เป็ด) ให้แยกเฉพาะไข่แดงออก ผสมน้ำไข่ขาว (ที่เป็นน้ำคางในไข่)

- ผลิตภัณฑ์ขนมเม็ดยอด ประกอบไปด้วย ไข่แดง (ไข่เป็ด) ให้แยกเฉพาะไข่แดงออก และทำการต้มถั่วเขียวซีกต้มสุก ผสมกับมะพร้าวขูดละเอียด และน้ำกะทิ ผสมรวมกันใช้เป็นไส้ขนมเม็ดยอด

กิจกรรมที่ 4 ศึกษาขั้นตอน วิธีการผลิตขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทองและเม็ดขนุน)

ก) ผลิตภัณฑ์ขนมทองหยอด



ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์ขนมทองหยอด
ที่มา : พิเชษฐ เนตรสว่าง, 2562, [ภาพถ่าย]

วิธีการทำขนมทองหยอด

- ขั้นตอนที่ 1 แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว รีดกรองออกด้วยผ้าขาวบางแล้วรีดออก
- ขั้นตอนที่ 2 ตีไข่ด้วยเครื่องตีไข่ให้ขึ้นฟู (ประมาณ 15 นาที)
- ขั้นตอนที่ 3 แบ่งไข่ที่ตีแล้วใส่ถ้วยครึ่งละ 1 ถ้วย ใส่แป้งทองหยอด 4 ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน
- ขั้นตอนที่ 4 หยอดในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดปุด ในกระทะทองเหลือง ระดับไฟแรง

เทคนิคการหยอด

เอียงถ้วยใช้นิ้วชี้และนิ้วกลาง ปาดไข่ขึ้นมาแล้วใช้นิ้วหัวแม่มือ ดันลงไปโดยสะบัดข้อมือเล็กน้อยให้ไข่สะบัดไปด้านหลัง ทองหยอดจะมีหางเล็กน้อย หยอดลงไปประมาณ 1/3 ของน้ำเชื่อม เติมน้ำเล็กน้อย ฟองน้ำตาลจะยุบตัวเห็นเม็ดทองหยอด ทิ้งให้เดือดอีกประมาณ 2 นาที ใส่น้ำลงไปอีกเล็กน้อย แล้วทิ้งให้เดือดอีก ทำแบบนี้ 3 ครั้ง จนทองหยอดสุกจะมีความใส ตักขึ้นใส่ในน้ำเชื่อมใสที่เตรียมไว้

ลักษณะที่ดีของขนมทองหยอด

- (1) เนื้อเรียบเนียนเป็นมันเงา
- (2) ด้านในและด้านนอกของเนื้อทองหยอดมีความนุ่มเหมือนกัน ไม่เป็นไตแข็ง
- (3) ไม่มีกลิ่นคาวของไข่เป็ด

เทคนิคอื่น ๆ จากกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจีน

- (1) ก่อนที่จะหยอดให้สังเกตน้ำเชื่อมต้องเป็นฟองละเอียดแสดงว่าน้ำเชื่อมได้ที่ เมื่อหยอดแล้วไข่จะแบน ในขณะที่หยอดน้ำเชื่อมต้องเป็นฟองเดือดพล่าน
- (2) ในการผสมแป้งมากน้อยขึ้นอยู่กับ การตีไข่ขึ้นน้อยต้องใส่แป้งน้อย ถ้าใส่มากเกินไปจะทำให้แป้งข้นมากหยอดไม่ได้ ถ้าตีไข่ขึ้นฟูมากต้องมีการเพิ่มแป้ง การใส่แป้งมากน้อยแค่ไหน ให้สังเกตลักษณะไข่ใส่

แล้วคน แป้งมีความชื้นนิด ๆ ไม่ไหลเป็นทางเร็วไปก็ใช้ได้ การที่ให้ใส่แป้งชั้นเหมาะสำหรับคนที่ทำไม่เป็น เริ่มหัดทอดจะทอดได้ง่ายขึ้น เมื่อเป็นชำนาญแล้วให้ลดสัดส่วนแป้งลงส่งผลทำให้สุกเร็วขึ้น

(3) ต้องให้สุกโดยตั้งในน้ำเชื่อมนานหน่อย ถ้าขึ้นเร็วเกินไปส่งผลทำให้ทองทอดเป็นไต

(4) ผู้ที่ไม่เคยทำ ลองทอดในถ้วยเสียก่อนค่อยลงในน้ำเชื่อม คือ ปาดแป้งจากปากถ้วยทอดลงในถ้วยเดิม สังเกตดูว่าเป็นรูปร่างดีหรือยัง ถ้าเป็นรูปร่างดีค่อยทอดใส่ลงในน้ำเชื่อม

(5) ถ้าใช้แป้งข้าวเจ้า ควรอบแป้งด้วยเตียนอบ ให้หอมก่อน หรือถ้าใช้แป้งทองทอดก็ได้ แป้งทองทอดคือแป้งข้าวเจ้าที่ผ่านการอบแล้ว

ข) ผลิตภัณฑ์ขนมฝอยทอง



ภาพที่ 3 ผลิตภัณฑ์ขนมฝอยทอง

ที่มา : พิเชษฐ เนตรสว่าง, 2562, [ภาพถ่าย]

วิธีการทำขนมฝอยทอง

ขั้นตอนที่ 1 เติมน้ำเปล่าและผสมน้ำตาลทราย เปิดไฟปานกลาง คนให้น้ำตาลละลาย

ขั้นตอนที่ 2 เมื่อเดือด ช้อนฟองออก กรองด้วยผ้าขาวบาง ตั้งไว้บนเตา เปิดไฟอ่อน

ขั้นตอนที่ 3 ตอกไข่ที่ล้างเปลือกสะอาดแล้ว แยกไข่แดงใส่ผ้าขาวบางและแยกน้ำคางไข่ออกต่างหาก (ส่วนที่เป็นไข่ขาวใส)

ขั้นตอนที่ 4 ตวงน้ำคางไข่ผสมกับไข่แดงที่แยกไว้ กรองด้วยผ้าขาวบาง คนพอเข้ากัน

ขั้นตอนที่ 5 เทไข่ที่ผสมแล้วใส่กรวยโรยลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือด โรยวนรอบกระทะทองเหลืองครึ่งละ 1 กรวย เมื่อไข่สุกเติมน้ำต้มสุกเล็กน้อย

ขั้นตอนที่ 6 เบาไฟให้เดือดปุด ๆ ใช้ไม้ปลายแหลมช้อนขึ้นสายในน้ำเชื่อม ให้เป็นแพเรียบ แล้ววางพับบนตะแกรง โดยทำให้เป็นแพสี่เหลี่ยม ขนาดใหญ่ตามความต้องการ ทำลักษณะเช่นนี้จนหมดไข่

เทคนิคอื่น ๆ จากกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจิ้น

- (1) ถ้าเส้นฝอยทองแบน เป็นเพราะน้ำเชื่อมเดือดผ่านมาก และน้ำเชื่อมใส่ไป
- (2) เส้นใหญ่ เป็นเพราะรุกรวยใหญ่
- (3) เส้นขาดเพราะคนมากไป ส่วนผสมเหลวน้ำน้อย
- (4) ถ้าไข่ออกจากรุกรวยไม่สม่ำเสมอ แสดงว่าตอนแยกไข่ขาวตีอยู่ ริดไม่ดี ให้ริดอีกครั้ง
- (5) เส้นกระด้างแข็งเป็นเพราะน้ำเชื่อมข้นมากไป
- (6) ถ้าไข่ไข่เปิดจะเป็นเส้นกลมกว่าไข่ไก่
- (7) ถ้าจะให้ลักษณะสวยควรผสมไข่เปิดกับไข่ไก่รวมกัน
- (8) ขณะโรยเมื่อจะพักรวยไม่ควรใช้มือปิดรุกรวยจะทำให้ไข่แห้งแข็งเกาะที่รูทำให้รูตัน ควรหาไม้ 2 อันวางพาดบนภาชนะที่ใส่ไข่ วางกรวยตรงกลางระหว่างไม้

ค) ผลิตภัณฑ์ขนมเม็ดขนุน



ภาพที่ 4 ผลิตภัณฑ์ขนมเม็ดขนุน
ที่มา : พิเชษฐ เนตรสว่าง, 2562, [ภาพถ่าย]

การทำขนมเม็ดขนุน

ขั้นตอนที่ 1 แช่ถั่วเขียวซีกด้วยน้ำธรรมดา 3 ชั่วโมง แล้วไปนึ่งหรือต้มถั่วเขียวเลาะเปลือกให้สุกประมาณ 50 นาที

ขั้นตอนที่ 2 บดถั่วเขียวซีกที่นึ่งสุกแล้วให้ละเอียดพร้อมกะทิ แล้วกวนด้วยกระทะทอง ไฟปานกลาง 10 นาทีใส่น้ำตาลทรายกวนต่อ จนถั่วกวนล่อน ใช้เวลาประมาณ 50 นาที ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น

ขั้นตอนที่ 3 ปั้นเป็นรูปเม็ดขนุน ผึ่งไว้ให้แห้งเล็กน้อย เพื่อให้ซุบไข่ติดดี

ขั้นตอนที่ 4 ผสมน้ำตาลทรายและเปลือกไข่ขาวที่ล้างสะอาด เติมน้ำเปล่าและใบเตย ตั้งไฟคนให้น้ำตาลละลายด้วยไฟปานกลาง เมื่อเดือด ช้อนฟองออก เคี่ยวต่อให้ใส กรองด้วยผ้าขาวบาง ตั้งไฟอ่อนไว้

ขั้นตอนที่ 5 แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว ใส่ลงผ้าขาวบางรัดไข่แดงด้วยผ้าขาวบาง

ขั้นตอนที่ 6 หนีไฟอ่อนโดยให้น้ำเชื่อมเดือดปุด ๆ เฉพาะตรงกลาง ใช้ไม้ปลายแหลมเล็กจิ้มเม็ดขนุน ชุบลงในไข่แล้วหยอดในน้ำเชื่อมจนเต็มกระทะทองเหลือง เปิดไฟแรงให้น้ำเชื่อมเดือดเติมน้ำสุกเล็กน้อย เมื่อสุกดีแล้วเอาไฟตักขึ้น

เทคนิคอื่น ๆ จากกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจิ้น

(1) ไข่ต้องสดมาก ๆ ลองสังเกตถ้าไข่แดงไม่สด มันจะเหลวไม่ข้น ทำให้ชุบแล้วบาง มาก ๆ บางที่พองออกมาเหมือนไม่คอยตีไข่แดง ถ้าใช้ไข่ไก่เต็มสี่สั้มได้ แต่ไข่เป็ดแดงอยู่แล้ว

(2) การใส่มะพร้าวหรือกะทิ ใส่มากก็อร่อย หอมมันดี แต่ถ้ามากเกินไปก็ทำให้ผิวเม็ดขนุนมัน และลื่น เวลาชุบไข่ก็ลื่น ไข่แดงเกาะไม่หนาต้องระวัง

(3) น้ำเชื่อมใสเกินไป ก็ทำให้ไข่บางได้ ในสูตรนี้ เวลาเคี้ยวให้น้ำเชื่อมงวดลดลงมาเกือบ 1 เซนติเมตร แล้วสังเกตดูให้น้ำเชื่อมข้นเล็กน้อย (น้ำเชื่อมให้ข้นมากกว่าการทำขนมฝอยทอง)

กิจกรรมที่ 5 การศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน)

การคำนวณต้นทุนการผลิต การทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน) ของกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจิ้น ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยรวม มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ราคาวัตถุดิบ

ไข่เป็ด	ฟองละ	4	บาท
น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัมละ	44	บาท
แป้งทองหยอด (500 กรัม)	ถุงละ	28	บาท
กะทิคั้นสด	กิโลกรัมละ	70	บาท
ถั่วเขียวซีก	ถุงละ	50	บาท

ราคาค่าจ้างแรงงาน

คนละ 300 บาท

ราคาค่าใช้จ่ายการผลิต

กล่องใส่ใส่ขนม แพคเกจ 110 บาท

ซึ่งจากข้อมูลข้างต้นนี้ จะแสดงรายละเอียดการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตขนมไทยโบราณ แยกตามผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

1) ต้นทุนการผลิตของขนมฝอยทอง

งบต้นทุนการผลิต (ฝอยทอง)

หน่วย : บาท

ต้นทุนวัตถุดิบใช้ไป	
ไข่เป็ด 15 ฟอง (15x4)	60
น้ำตาล 1 ถุง/กิโลกรัม	<u>22</u>
รวมต้นทุนวัตถุดิบทางตรงใช้ไป	82
ค่าแรงงานทางตรงใช้ไป	100
ค่าใช้จ่ายการผลิต	<u>10</u>
รวมต้นทุนการผลิตโดยประมาณต่อกิโลกรัม	<u>192</u>

2) ต้นทุนการผลิตของขนมทองหยอด

งบต้นทุนการผลิต (ทองหยอด)

หน่วย : บาท

ต้นทุนวัตถุดิบใช้ไป	
ไข่เป็ด 9 ฟอง (9x4 บาท)	36
น้ำตาล 1 ถุง/กิโลกรัม	22
แป้งทองหยอด 1 ถุง	<u>28</u>
รวมต้นทุนวัตถุดิบทางตรงใช้ไป	86
ค่าแรงงานทางตรงใช้ไป	100
ค่าใช้จ่ายการผลิต	<u>10</u>
รวมต้นทุนการผลิตโดยประมาณต่อกิโลกรัม	<u>196</u>

3) ต้นทุนการผลิตของขนมเม็ดขนุน

งบต้นทุนการผลิต (เม็ดขนุน)

หน่วย : บาท

ต้นทุนวัตถุดิบใช้ไป	
ไข่เป็ด 8 ฟอง (8x4 บาท)	32
น้ำตาล 1 ถุง/กิโลกรัม	22
ถั่วเขียวซีก	50
กะทิคั้นสด	<u>35</u>
รวมต้นทุนวัตถุดิบทางตรงใช้ไป	139

ค่าแรงงานทางตรงใช้ไป	100
ค่าใช้จ่ายการผลิต	10
รวมต้นทุนการผลิตโดยประมาณต่อกิโลกรัม	<u>249</u>

*** การวิเคราะห์ต้นทุนในข้อมูลนี้ คำนวณและยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ 1 กิโลกรัม ปกติทางกลุ่มแม่บ้านจะผลิตสินค้ามากกว่า 10 กิโลกรัม ซึ่งทำให้ต้นทุนในการผลิตลดลง ยกตัวอย่างน้ำตาลที่นำมาปรับเปลี่ยนเป็นน้ำเชื่อม ซึ่งสามารถใช้ซ้ำได้

ขั้นตอนที่ 3 กิจกรรมปลายทาง (ตามเป้าหมายการวิจัย)

กิจกรรมที่ 6 การส่งเสริมการขายและบริการ

ขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 3 ผลิตภัณฑ์ เป็นลักษณะขายตรง ตามคำสั่งซื้อในงานสำคัญต่าง ๆ เช่น งานอุปสมบท งานมงคลสมรส การทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญให้บรรพบุรุษ ฌาปนกิจศพ เป็นต้น งานพิธีสำคัญต่าง ๆ และมีร้านค้าส่งและขายปลีกในตลาดเจ้าพรหม อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ด้วย ซึ่งยังเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายที่ยังน้อยอยู่ ทางทีมผู้วิจัยจึงพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายให้มีความหลากหลายมากขึ้น โดยเพิ่มช่องทางการค้าออนไลน์ เพิ่มกิจกรรมการสร้างเครือข่ายการตลาด และเพิ่มกิจกรรมการออกร้านจำหน่ายสินค้าที่ทางหน่วยงานราชการและเอกชนจัดขึ้น เพื่อให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปและชาวต่างชาติ

กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมจัดเวทีสรุป

ได้ทราบถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนบ้านจีนกับการทำขนมไทยโบราณ การให้ความรู้และถ่ายทอดการทำขนมไทย ตั้งแต่การเตรียมการผลิตภัณฑ์ แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างผลิตภัณฑ์ร่วมกันวิทยากรที่มาให้ความรู้เพิ่มเติม โดยผ่านกิจกรรมต้นทาง คือ การศึกษาภูมิปัญญา วิถีชีวิตในของกลุ่มแม่บ้านจากอดีตสืบทอดมาถึงยุคปัจจุบัน ศึกษาวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ ผ่านกิจกรรมกลางทาง คือ การศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ศึกษาขั้นตอน วิธีการผลิต ต้นทุนการผลิต และสุดท้ายคือ กิจกรรมปลายทาง คือ การส่งเสริมการขายและบริการ สรุปผลและถอดบทเรียนร่วมกัน ซึ่งข้อมูลที่ได้กล่าวข้างต้นนี้ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับผู้ที่สนใจ ซึ่งได้แก่ สมาชิกในครอบครัวของกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจีน เยาวชนที่สนใจ และอบรมทักษะอาชีพ

6.สรุปผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ศึกษาจากข้อมูลเอกสาร (documentary research) เป็นการศึกษารวบรวมข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ บทความทางวิชาการ รายงานการศึกษาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งผู้วิจัยได้ศึกษาแหล่งข้อมูลจากวรรณกรรมและวารสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง นำข้อมูลที่ได้ศึกษามาประยุกต์วิธีการดำเนินการกิจกรรม (Activity) และเป็นวิธีการสัมภาษณ์ข้อมูลในการเตรียมการผลิตภัณฑ์ แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์การสร้างผลิตภัณฑ์ร่วมกัน โดยผ่านกิจกรรมต้นทาง คือ 1) ศึกษาภูมิปัญญา วิถีชีวิตของกลุ่มแม่บ้านจากอดีต สืบทอดมาถึงยุคปัจจุบัน 2) ศึกษาวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบผ่านกิจกรรมกลางทาง 3) การศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต 4) ศึกษาขั้นตอน วิธีการผลิต และสุดท้าย 5) ศึกษา

วิเคราะห์ต้นทุนในการผลิตของผลิตภัณฑ์ (ราคา ณ ปัจจุบัน) และกิจกรรมปลายทาง ประกอบไปด้วย กิจกรรมที่ 6 การส่งเสริมการขายและบริการ 7) กิจกรรมจัดเวทีสรุป ซึ่งเป็นลักษณะการเข้าไปมีส่วนร่วม โดยสมบูรณ์ (complete participant) โดยผ่านกิจกรรมตามขั้นตอน โดยใช้วิธีการวิจัยทั้งการปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม มีกระบวนการร่วมลงมือปฏิบัติการทำขนมไทย 3 ผลิตภัณฑ์ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ร่วมกับชุมชน วิถีชีวิตในการทำขนมไทยโบราณ ที่เกิดการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน จากอดีตมาถึงยุคปัจจุบัน โดยสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้ (1) มีการสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่นตลอดระยะเวลามากกว่า 80 ปีที่ผ่านมา โดยมีนางเลื่อน ไกรธรรม เป็นต้นตำรับ สืบทอดมายังนางสาวเยื่อ ขวามณี นางสาวบาง ขวามณี นางสาวลี สุพินศรี และส่งต่อมาถึงรุ่นปัจจุบันที่มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ตั้งแต่วิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ แปรรูปวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต ผสมผสานกับวิธีการประยุกต์ใช้ขั้นตอนใหม่ ๆ ในการผลิต แต่ยังคงคุณภาพความอร่อยเหมือนเดิมแต่โบราณ (2) กระบวนการผลิตขนมไทยโบราณทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ มีเทคนิคการผลิตที่มีความหวานพอดี ไม่เกิดอาการตกทราย (เป็นคำศัพท์เฉพาะถิ่น) ที่หมายความว่า มีความหวานชุ่มชื้นในตัวขนมไทยโบราณทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ (3) ขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ไม่มีกลิ่นคาวของส่วนผสมหลัก คือ ไข่เป็ด ซึ่งถือว่าเป็นตัวชี้วัดด้านผลผลิตเชิงคุณภาพ คือ การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าในตัวของผลิตภัณฑ์ ผลลัพธ์ (Outcomes) และตัวชี้วัดที่วัดที่ได้เชิงปริมาณ คือ ใต้องค์ความรู้ภูมิปัญญาในการทำขนมไทย 3 ผลิตภัณฑ์ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) จำนวน 1 งาน โดยงานวิจัยนี้ ได้ศึกษาต้นแบบผลิตภัณฑ์ จากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ของกลุ่มแม่บ้าน ชาวชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 3 ผลิตภัณฑ์ และตัวชี้วัดด้านผลผลิตเชิงคุณภาพ คือ การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าในตัวของผลิตภัณฑ์ ใต้องค์ความรู้ภูมิปัญญาในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ซึ่งชุมชนบ้านจีน สามารถนำองค์ความรู้ไปสร้างอาชีพให้คนในหมู่บ้าน และสามารถนำไปพัฒนาเป็นธุรกิจชุมชนต่อไป

7.อภิปรายผล

ในงานวิจัยนี้ได้ศึกษาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ของกลุ่มแม่บ้าน ชาวชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 3 ผลิตภัณฑ์ มีความเป็นอัตลักษณ์ของชาวชุมชนบ้านจีน คือ (1) มีการสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่นตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา (2) มีเทคนิคการผลิตที่มีความหวานพอดี ไม่เกิดอาการตกทราย (3) ขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ไม่มีกลิ่นคาวของส่วนผสมหลัก คือ ไข่เป็ด ซึ่งถือว่าเป็นตัวชี้วัดด้านผลผลิตเชิงคุณภาพ คือ การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าในตัวของผลิตภัณฑ์ ผลลัพธ์ (Outcomes) และตัวชี้วัดที่วัดที่ได้เชิงปริมาณ คือ ใต้องค์ความรู้ภูมิปัญญาในการทำขนมไทย 3 ผลิตภัณฑ์ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) จำนวน 1 งาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ สิริปริยา แสงทอง และธีระวัฒน์ จันทิก (2560) ขวลา ละวาทินและทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์ (2558) นุชฤดี รุ่ยใหม่ และคณะ (2558) จินตา อูสมาน และคณะ (2554) กานดา เตชะชั้นหมาก (2554) ในแง่ของกระบวนการเรียนรู้ สืบทอดและส่งต่อภูมิปัญญาแก่คนรุ่นถัดไป

นอกจากนี้ชุมชนบ้านจีนได้สร้างอาชีพในกับชุมชน สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศันสนีย์ ทิมทอง จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ชมภูนุช เผื่อนพิภพ นฤศร มังกรศิลา (2558) ในแง่ที่สามารถพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นไปสู่ธุรกิจเชิงพาณิชย์ได้

8. ข้อเสนอแนะ

1) เนื่องจากเป็นวิธีการผลิตขนมไทยแบบโบราณ จึงควรมีการจัดเตรียมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลในส่วนที่ใช้ในการผลิต เพื่อให้เกิดสุขลักษณะ ความปลอดภัยในการผลิตขนมไทย (Food Safety) ส่งผลดีต่อภาพลักษณ์ในการทำขนมไทยโบราณ (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ต่อไป

2) ควรให้มีการจัดทำคู่มือในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) ในแบบฉบับของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น วิถีชีวิตในการทำขนมไทยของคนชุมชนบ้านจีน

3) ควรจัดกิจกรรมต่อยอดภูมิปัญญาในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดยก) เพื่อให้เกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้าน และพัฒนาเป็นธุรกิจของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และผู้ที่สนใจ อย่างยั่งยืน เพื่อไม่ให้ขาดหายไปจากสังคมไทย และเป็นการพัฒนาให้ธุรกิจขนมไทยให้เป็นที่สินค้าอัตลักษณ์ของประเทศไทยสืบไป

9. บรรณานุกรม

กานดา เตชะชั้นหมาก. (2553). กระบวนการเรียนรู้และสืบทอดภูมิปัญญาการทอผ้ามัดหมี่ของผู้ทรงภูมิปัญญาไทพวนบ้านหินปัก อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี. (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม.

จินดา อุษมาน. (2554). ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส. (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ชวลา ละวาทิน ทิพย์สุนันธ์ ไตรตันวงศ์. (2558). อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางบาล จังหวัดนนทบุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 10(1).

ทองดี แจ่มนคร. (2562, 21 มกราคม). ประชาชนชาวบ้าน. ชุมชนบ้านจีน. สัมภาษณ์.

นุชฤดี รุ่ยใหม่ และคณะ. (2557). สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี: กรณีศึกษาชุมชนปยุตต์ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ไพวัลย์ สุพินศรี. (2562, 21 มกราคม). ประชาชนชาวบ้าน. ชุมชนบ้านจีน. สัมภาษณ์.

วรรณนา เนตรสว่าง. (2562, 21 มกราคม). ประชาชนชาวบ้าน. ชุมชนบ้านจีน. สัมภาษณ์.

ศันสนีย์ ทิมทอง, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, ชมภูนุช เผื่อนพิภพ, นฤศร มังกรศิลา. (2558). ศึกษาและพัฒนารูปแบบการทำขนมไทยพื้นบ้าน จังหวัดสุพรรณบุรี จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์. (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

100 | วารสารวิชาการอยุธยาศึกษา | ปีที่ 14 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2565

สิริปรียา แสงทอง และธีระวัฒน์ จันทิก. (2560). การศึกษาและการสืบสานวิถีการทำขนมไทยไข่ปลา
สูตรโบราณของวัยรุ่นที่สืบทอดมาจากผู้สูงอายุ ร้านขนมคุณยายผ่องศรีตลาดร้อยปีสามชุก
จังหวัดสุพรรณบุรี. (รายงานผลการวิจัย). เพชรบุรี: สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะ
วิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี.

สำนักงานเกษตรอำเภอบางบาล อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. (2561). ข้อมูลตำบลวัดยม.
กรมส่งเสริมการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2556). ทำวาทองกับม้าเจ้าดำรับขนมไทย. กรุงเทพฯ:
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. กระทรวงวัฒนธรรม.

สมคิด ไผ่งาม. (2562, 21 มกราคม). ปราชญ์ชาวบ้าน. ชุมชนบ้านจิ้น. สัมภาษณ์.

สมบูรณ์ รัตนบุตร. (2562, 21 มกราคม). ปราชญ์ชาวบ้าน. ชุมชนบ้านจิ้น. สัมภาษณ์.