

บางดีหมมจาก: องค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา
ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่
จังหวัดนครศรีธรรมราช*

BANG DEE NOM CHAK (THE PASTRY DESSERT): KANOM CHAK
PRODUCTION KNOWLEDGE IN COMMUNITY A CASE STUDY BANG
DEE COMMUNITY MOO.9 MAECHAOUYUHOU SUB-DISTRICT CHIAN
YAI DISTRICT NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE THAILAND

สุธิตา ไกรเกต

Sutida Krikate

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แขน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

อภินันท์ คำหารพล

Aphinan Khamhanphon

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: sutida_ktt@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้การทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) ศึกษาสภาพปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช และ 3) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นวิธีวิจัยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ โดยเลือกตัวอย่างแบบเจาะจงแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้ทำขนมจากคือ ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจาก จำนวน 8 คน

* Received 22 November 2020; Revised 17 December 2020; Accepted 22 December 2020

และ 2) กลุ่มผู้ส่งเสริมคือ ผู้ที่ส่งเสริมและสนับสนุนภูมิปัญญาการทำขนมจาก จำนวน 6 คน โดยนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวม ผลการวิจัยพบว่า 1) องค์ความรู้การทำขนมในชุมชน ได้แก่ 1.1) การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำ และ 1.2) ขั้นตอนการทำขนมจาก 2) ปัญหาการทำขนมจากในชุมชน ได้แก่ 2.1) ด้านการผสมแป้ง อัตราส่วนผสมไม่แน่นอน 2.2) ด้านวัตถุดิบหายาก ราคาแพง 2.3) ด้านขาดผู้สืบทอดการทำขนม ปัจจุบันขนมไม่ค่อยเป็นที่นิยม 2.4) ด้านการแปรรูปและถนอมเก็บรักษา ขนมจากต้องรับประทานร้อน ๆ หากเก็บไว้จนเย็นจะไม่อร่อย 2.5) ด้านจำนวนและความต่อเนื่องในการผลิต ขนมจากต้องขายเรื่อย ๆ เพื่อให้ขนมคงความร้อน และ 3) แนวทางการส่งเสริมการทำขนมจากในชุมชนคือ 3.1) ส่งเสริมการประกอบอาชีพ 3.2) การส่งเสริมให้สร้างกลุ่มพึ่งพาตนเอง 3.3) สร้างสัมมาอาชีพและรายได้เสริม 3.4) เปิดตลาดขนมจาก 3.5) สนับสนุนช่องทางการจำหน่ายสินค้าแบบออนไลน์

คำสำคัญ: องค์ความรู้, การผลิตขนมจาก, บางดีหมจาก

Abstract

The objectives of this research article were to: 1) to study the knowledge of baking from the community, a case study of Bang Dee community, Village No. 9, Mae Chao Yu Hua Subdistrict Chian Yai District Nakhon Si Thammarat Province 2) To study the problem of baking from the community, a case study of Bang Dee community, Village No. 9, Mae Chao Yu Hua Subdistrict Chian Yai District Nakhon Si Thammarat Province, and 3) to study the guidelines for promoting the occupation of baking from the community, a case study of Bang Dee community, Village No. 9, Mae Chao Yu Hua Subdistrict Chian Yai District Nakhon Si Thammarat Province. This research was a qualitative research use interviews and group discussions by purposive sampling into 2 groups: 1) the baking group from which is 8 persons with knowledge about baking, and 2) the promoter group is 6 persons who promote and support the wisdom of baking. By using content analysis and summarizing. The research found that: 1) Kanom Chak Production Knowledge in Community such as: 1.1) the preparation of materials, and 1.2) the process of making Kanom Chak. 2) The problem of making Kanom Chak in the community such as: 2.1) flour mixing side Uncertain ingredient rates 2.2) Rare and expensive raw materials 2.3) Lack of a successor to baking Nowadays, sweets are not very popular, 2.4) Processing and preservation Dessert from having to eat hot, if kept until cold, it will not taste good, and 2.5) the number and continuity of

production The dessert needs to be roasted continuously to keep it hot. and
3) Guidelines for promoting sweets from the community are: 3.1) Promote occupation, 3.2) Promote self - help groups, 3.3) Create occupations and supplementary income, 3.4) Open confectionery market, and 3.5) Support distribution online channels.

Keywords: Knowledge, Kanom Chak Production, BANG DEE NOM CHAK

บทนำ

อาหารว่างที่มีมาตั้งแต่โบราณกาล มีจัดเป็นสำหรับ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ของว่างคาว และของว่างหวาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งขนมกับเด็กมักเป็นสิ่งคู่กัน เนื่องจากขนมโดยทั่วไปมักมีรสหวาน หรือไม่ก็มัน หรืออาจทั้งหวาน และมัน ดังนั้น ขนมจึงมักเป็นที่ชื่นชอบของบรรดาเด็ก และเยาวชนทั้งหลาย หรือแม้กระทั่งผู้ใหญ่จำนวนมากไม่น้อยก็ชอบรับประทานขนมเช่นกัน ทั้งนี้มีรายงานวิจัยว่ามีเด็ก และเยาวชนอายุระหว่าง 5 - 24 ปี ใช้เงินซื้อขนมรวมทั้งปีเป็นเงิน 161,580 ล้านบาท (สถาบันศิลปวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนา, 2561) เม็ดเงินดังกล่าวคิดเป็นร้อยละ 15.70 ของงบประมาณแผ่นดินของประเทศ ผลการวิจัยดังกล่าวยืนยันได้เป็นอย่างดีว่าขนมเป็นที่ชื่นชอบของเด็ก และเยาวชน ทั้งนี้สาเหตุส่วนหนึ่งมาจากการที่เด็กมีความชอบในรสหวาน และมัน บางคนถึงขั้นที่เรียกว่า “ติดหวาน” ในขณะที่สาเหตุอีกส่วนหนึ่งมาจากแรงกระตุ้นจากสภาพสังคมภายนอก เช่น การโฆษณา กิจกรรมทางการตลาดต่าง ๆ เป็นต้น แม้ว่าขนมเป็นสิ่งที่คู่กับเด็ก และเป็นที่ชื่นชอบของเด็กไทยมาเป็นเวลาช้านานหลายยุคหลายสมัย แต่ในความเป็นจริงแล้วขนมเป็นอาหารทำลายสุขภาพ แม้จะไม่ใช่อาหารอันตรายกินแล้วตายทันที แต่การบริโภคมากเกินไปจะทำลายสุขภาพประชากรตั้งแต่ยังเล็ก ๆ และมีผลกระทบต่อระบบสุขภาพของสังคมในระยะยาว (บุญอยู่ ขอพรประเสริฐ, 2561)

“ขนมจาก” เป็นขนมไทยที่มาจากภูมิปัญญาของคนโบราณสมัยก่อน คือ การใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติทั้งผลผลิตทางการเกษตร รวมถึงการใช้ประโยชน์จากต้นไม้ในการเป็นภาชนะห่ออาหารหรือขนมชนิดนั้น ๆ ภูมิปัญญาของคนโบราณ คือ ขนมไทยแท้ ๆ ที่ได้จากแป้งที่ไม่จากข้าว มะพร้าวที่ให้กะทิ และน้ำตาลที่ได้จากอ้อย หรือมะพร้าว โดยขนมจากสูตรนี้เป็นขนมจากที่ผสมจากมะพร้าวอ่อน และมะพร้าวทึนทึกกับแป้งข้าวเหนียวดำ และน้ำตาล เป็นสูตรอาหารที่ตกทอดมาหลายชั่วอายุคน ใช้สำหรับจำหน่าย และสมโภชในงาน ซึ่งคนบ้านบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้นำมาประยุกต์ใช้ในการทำขนมจากเพื่อบริโภค และจำหน่ายให้กับคนในชุมชน และพื้นที่ใกล้เคียง (บุญธรรมบุญยรัตน์, 2561) ทั้งนี้เพราะหมู่ที่ 9 บ้านบางดี ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นชุมชนที่มีชื่อเสียงในการทำขนมเพราะพื้นที่ส่วนใหญ่ของชุมชนบางดี

อยู่ติดกับคลองที่เชื่อมต่อกับคลองปากพนังทำให้พื้นที่เหล่านี้นั้นในชุมชนบางดี มีต้นจากเจริญเต็มโตอยู่ทำให้ชาวบ้านในชุมชนจึงใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุดเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน และคนในบ้านบางดี

จากความสำคัญข้างต้น ผู้วิจัยสนใจศึกษาเรื่อง บางดีหนมจาก: ภูมิปัญญาในการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เพราะได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในการทำขนมจากเกี่ยวกับภูมิปัญญาในการทำขนมจากในชุมชน ปัญหาในการทำขนมจาก และแนวทางการส่งเสริมการทำขนมเพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้การทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง บางดีหนมจาก: องค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยคัดเลือกแบบเจาะจง ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ด้านขอบเขต

1.1 ด้านประชากร (Population)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) การสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อศึกษาองค์ความรู้ สภาพปัญหาและแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชนบางดี โดยตัวแทนผู้เกี่ยวข้องกับการทำขนมจากในชุมชนบางดี มี 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้ทำขนมจากคือ ผู้ที่มีความรู้ และได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมจาก จำนวน 8 คน และ 2) กลุ่มผู้ส่งเสริมคือ ผู้ที่ส่งเสริม และสนับสนุนภูมิปัญญาการทำขนมจาก จำนวน 6 คน เป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเข้าใจ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการทำขนมจากในชุมชนบางดีมาแล้วไม่ต่ำกว่า 5 ปี

1.2 ด้านเนื้อหา ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้การทำขนมจากภูมิปัญญาการทำขนมจาก ปัญหาและแนวทางการส่งเสริมการทำขนมจาก และอินเทอร์เน็ต บทความ ตำรา คัดสำเนาจากรายงานการวิจัยหรือบทความตามเว็บไซต์

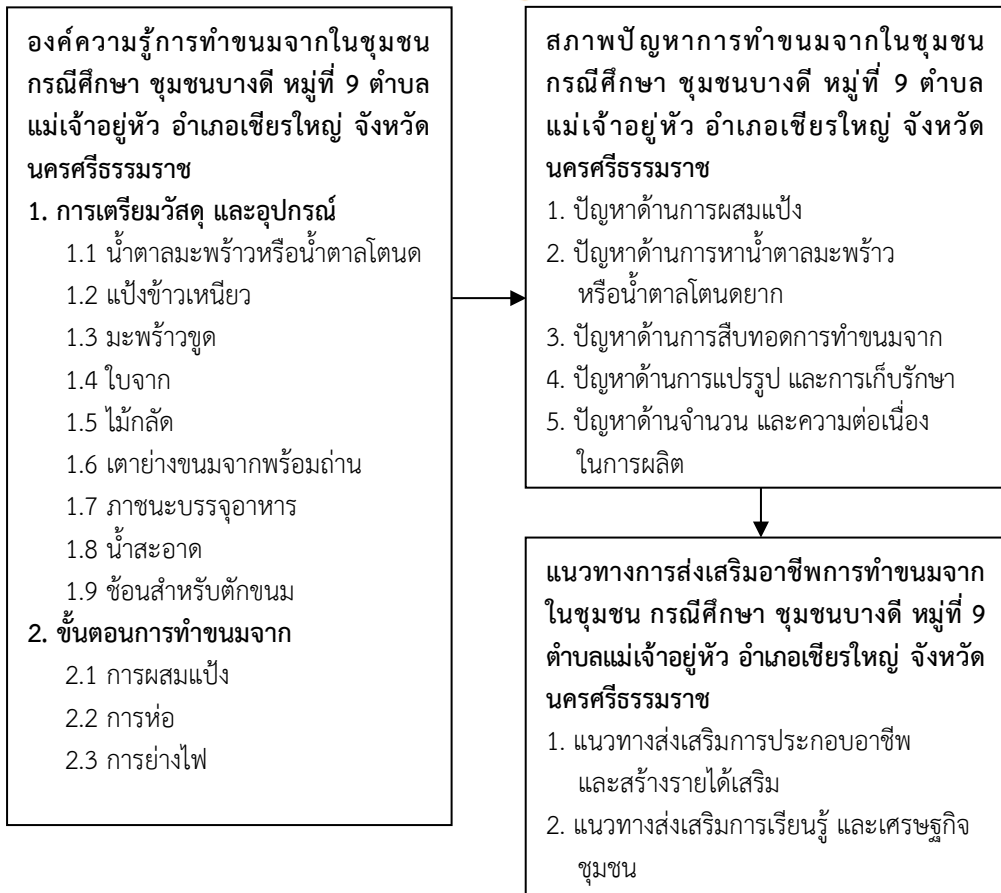


2. ด้านเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ โดยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งให้ผู้เชี่ยวชาญด้านองค์ความรู้การทำขนมจาก และภูมิปัญญาการทำขนมจาก จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมเนื้อหา แล้วนำไปหาค่าความเที่ยงตรงโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC ได้เท่ากับ 0.76 – 1.00 (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) นำไปทดลองใช้กับกลุ่มอื่นที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach, L. J. , 1990) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.95 และจัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน 3) ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการผลิตขนมจากในชุมชน และ 4) ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน

3. ด้านการเก็บข้อมูล คือ ผู้วิจัยเก็บแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยแบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ระยะที่ 2 ศึกษาองค์ความรู้การผลิตขนมจากและปัญหาการผลิตขนมจากในชุมชน และระยะที่ 3 หาแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน ใช้การสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เป็นการเปรียบจากมุมมองหลาย ๆ ด้านเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

4. ด้านการวิเคราะห์ข้อมูล คือ โดยการใช้ข้อมูลเอกสาร (Content Analysis) และเทคนิคการวิเคราะห์ถ้อยคำด้วยการลดทอนข้อมูลแบบตีความสร้างข้อสรุปจัดหมวดหมู่และสรุปประเด็น

5. ด้านกรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

1. ศึกษาองค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

1.1.1 การเตรียมน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนดคือ การเลือกต้นตาลโตนด หลังจากได้น้ำตาลโตนด นำมาเทลงในกระทะใบบัว เคี่ยวน้ำตาลโตนดให้ได้รสชาติของความหวานในที่ต้องการ จากนั้นนำน้ำตาลโตนดที่เป็นแล้วมาเทลงในกระทงที่เตรียมไว้ ปล่อยให้ตกตะกอนแล้วกลั่นด้วยผ้าขาวบาง ก็จะได้น้ำตาลโตนดที่หวานหอม หรือหาซื้อน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด ตามร้านค้าทั่วไปในท้องถิ่น



1.1.2 การเตรียมแป้งข้าวเหนียวคือ การซื้อข้าวเหนียวจากร้านค้า ในท้องถิ่นมาไม่ให้ละเอียดย หรือจะใช้แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูปตามร้านค้าทั่วไปก็ได้ หรือปัจจุบัน หาได้ง่ายขึ้น ตามร้านขายของชำ หรือท้องตลาด เพราะเป็นแป้งสำเร็จรูปใช้ได้ตามที่ต้องการ

1.1.3 การเตรียมมะพร้าวขูดคือ ควรเลือกมะพร้าวที่ขึ้นทึก หรือ มะพร้าวที่ไม่แก่หรือสุกเกินไป เพราะมะพร้าวสุกหรือแก่เกินไป เมื่อนำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียวที่ไม่ละเอียดแล้วจะทำให้เนื้อแป้งกระด้าง หรือการเตรียมมะพร้าวขูด ควรเลือกมะพร้าวที่ขึ้นทึก หรือไม่แก่เกินไป หรือสุกเกินไป

1.1.4 การเตรียมใบจากคือ นำใบจากที่หาได้จากลำคลอง มาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามขนาดที่ต้องการหลังจาก จะได้ใบจากที่ต้องการ หรือการเตรียมใบจาก ควรหาใบจากที่ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป มาตัดขนาดให้เท่า ๆ กัน และทำความสะอาดใบจากให้สะอาด

1.1.5 การเตรียมไม้กัณฑ์คือ การเตรียมไม้กัณฑ์ ควรใช้ก้านมะพร้าว หรือวัสดุจากธรรมชาติ มาตัดทำขนาดให้เท่า ๆ กัน ไม่ควรใช้เข็มเย็บกระดาษ เพราะจะทำให้ ผู้บริโภคเกิดอันตรายได้หรือนำใบมะพร้าวมาปกปิดใบออก จะได้ก้านมะพร้าว จากนั้นนำมาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามที่ต้องการใช้ จะได้ไม้กัณฑ์ทางมะพร้าว

1.1.6 การเตรียมเตาย่างขนมจากพร้อมถ่านคือ การเตรียมเตาย่างขนมจากพร้อมถ่านเตาย่างควรใช้เตาที่มีขนาดความกว้างประมาณ 30 เซนติเมตร ความยาวประมาณ 60 เซนติเมตร หรือขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตขนมจาก ถ่านไฟควรต่อไฟให้ติดทั่วถ่านทุกก้อน และไม่ควรใช้ถ่านไฟก้อนใหญ่ เพราะเมื่อย่างขนมจากจะทำให้ขนมไหม้เกรียมดูไม่น่ารับประทาน

1.1.7 การเตรียมภาชนะบรรจุอาหารคือ การเตรียมภาชนะภาชนะบรรจุอาหาร ควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาดไม่ควรใช้พลาสติก หรือใช้ภาชนะ 1 ใบพอประมาณที่จะใช้ไม่เล็กมากและไม่ใหญ่มาก หรือควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาด กว้างพอประมาณ เพื่อนำแป้งมาคลุกได้พอดี

1.1.8 การเตรียมน้ำสะอาดคือ ต้องใช้น้ำที่สะอาดไม่ตกตะกอนใส หรือน้ำฝน หรือน้ำประมาณ 750 มิลลิเมตร

1.1.9 การเตรียมซ็อนสำหรับตักขนมคือ ควรใช้ซ็อนที่ขนาดไม่ใหญ่จนเกินไป เพราะถ้าใช้ซ็อนที่มีขนาดใหญ่จนเกินไปจะได้แบ่งเวลาตักไม่เท่ากัน และหกเลอะเทอะ หรือควรใช้ซ็อนกลางในการตักขนม เพราะจะทำให้ขนมไม่เน่าเสียง่าย ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

1.2 ขั้นตอนการทำขนมจาก

1.2.1 การผสมแป้งคือ การนวดแป้งกับน้ำกะทิให้เข้ากัน ใส่ น้ำกะทิลงไป แล้วนวดแป้งต่อจนส่วนผสมกะทิหมด จนได้เนื้อแป้งขนมจากที่มีความเข้มข้น เมื่อเอานิ้วแตะเนื้อแป้งจะเหนียวติดมือ หรือนำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลโตนด และมะพร้าวที่ขูดไว้ เติมน้ำที่ใส่น้อยนวดไปเรื่อย ๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้แหล่งพอประมาณต้องอย่าให้เหลวจนเกินไป

1.2.2 การห่อคือ การนำใบจากที่เตรียมไว้มาห่อโดยใช้ซ็อนตักแป้งใส่พอประมาณอย่ามากเพราะจะทำให้ขนมสุกไม่ทั่วกัน แล้วใช้ไม้กลัด กลัดทั้ง 2 ข้าง ทั้งบนและล่างหรือการห่อขนมจาก ควรใช้ซ็อนที่เตรียมไว้ตักแป้งที่คลุกเคล้ากันได้ดีแล้ว ตักแป้งพอประมาณใส่ในใบจากที่เตรียมไว้แล้วปิดส่วนใบจากตรงกลางก่อน แล้วค่อยใช้ไม้กลัด กลัดที่ตรงกลาง ตรงหัวและปลายใบจาก เพื่อไม่ให้แป้ง และส่วนผสมต่าง ๆ ไหลออกจากใบจาก

1.2.3 การย่างไฟ พบว่า การนำขนมที่เตรียมไว้ไปย่างบนเตาที่มีไฟปานกลาง ไฟไม่แรงจนเกินไป ควรพลิกบ่อย ๆ จะทำให้ขนมไม่ไหม้ นำรับประทาน และได้กลิ่นของขนมจากออกมากลมกล่อม หรือการย่างไฟ ควรเตรียมไฟไว้ไม่ให้ร้อนมากจนเกินไป เมื่อเอาขนมจากที่ห่อเตรียมไว้มาย่าง ควรกลับด้านหน้า ด้านหลังของขนมบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้ขนมที่ย่างไหม้เกรียม ดูว่าสุกหรือยัง เมื่อสุกแล้วค่อยยกลงจากเตา ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 ขั้นตอนการทำขนมจาก

2. ศึกษาปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

2.1 ด้านการผสมแป้งคือ ถ้าแป้งเหลวมากขนมจากไม่สามารถดักขนมใส่ใบจากได้ เนื่องจากการผสมแป้งอาจจะเหลวจนเกินไป ไม่เป็นรูปเป็นร่างได้ หรือถ้ากะปริมาณน้ำที่ไม่ชัดเจนก็จะทำให้แป้งเหลว เพื่อป้องกันไม่ให้แป้งเหลวเกินไป

2.2 ด้านการหาน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนดยากคือ การที่น้ำตาลมะพร้าวที่ขายทั่วไป ส่วนมากใส่น้ำตาลทรายผสม เพื่อต้องการให้แป้งแข็งก่อดูอยู่ได้นาน จึงทำให้ขนมจากออกมาไม่น่ารับประทาน หรือปัญหาตอนนี้ต้นตาลโตนดหาได้ยากขึ้น และการที่จะได้น้ำตาลโตนดก็ลำบาก ต้องปีนขึ้นไปเพื่อที่จะได้น้ำตาลโตนด อาจทำให้เกิดอันตรายต่อตนเองอีกด้วย

2.3 ด้านการสืบทอดการทำขนมจากคือ สมัยนี้ส่วนน้อยที่คนจะรู้จักขนมจากต้องทำบ่อย ๆ เพื่ออย่างน้อยเด็ก ๆ สมัยนี้ได้เห็นได้เรียนรู้บ้าง หรือปัญหาด้านการสืบทอดการทำขนมจาก เด็กในยุคปัจจุบันจะไม่นิยมของไทย ๆ ขนมที่ผลิตในท้องถิ่น หรือลูกหลานไม่ค่อยให้ความสำคัญสักเท่าไร เพราะควันไฟเข้าจุมก และปาก

2.4 ด้านการแปรรูป และเก็บรักษาคือ ปัญหาด้านการแปรรูป และเก็บรักษาเมื่อเราได้ขนมจากที่แปรรูปเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะเก็บไว้ไม่ได้นานเพราะเมื่อเวลาขนมเย็นจะทำให้ไม่ชอบรับประทานหรือขนมจากจะแปรรูปเป็นอย่างอื่นยาก เก็บไว้กินหลายวันไม่ได้

2.5 ด้านจำนวน และความต่อเนื่องในการผลิตคือ อยู่ที่ผู้บริโภค หรือความต้องการของตลาด มากน้อยเพียงใด หรือในงานพิธีต่าง ๆ หรือขนมจากเก็บไว้ไม่ได้นานเพราะพอเราทิ้งขนมจากไว้ให้เย็น ทำให้ขนมจากไม่น่ารับประทาน และไม่ส่งกลิ่นหอม

3. แนวทางการส่งเสริมการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

3.1 แนวทางส่งเสริมการประกอบอาชีพคือ การส่งเสริมให้สร้างกลุ่มพึ่งพาตนเอง สร้างสัมมาอาชีพให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อจะได้มีรายได้ในการเลี้ยงดูครอบครัวหรือให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางการเกษตรชี้แนะแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าในชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และรายได้ต่อคนในชุมชน

3.2 แนวทางส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนคือ การสนับสนุนให้มีการนำสินค้าในชุมชนไปเปิดตลาดในพื้นที่ต่าง ๆ ให้มากขึ้นเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าในชุมชนให้เป็นที่รู้จักของตลาดมากขึ้น หรือส่งเสริมประชาสัมพันธ์สินค้าให้ชุมชนใกล้เคียงเกิดความสนใจในการบริโภคสินค้า เพื่อจะได้มีเงินหมุนเวียนในชุมชน

อภิปรายผล

จากการศึกษาองค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ กล่าวได้ว่า ด้านการเตรียมน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด ในกรรมวิธีการเลือกต้นตาลโตนด หลังจากได้น้ำตาลโตนด นำมาเทลงในกระทะใบบัว เคี้ยวน้ำตาลโตนดให้ได้รสชาติของความหวานในที่ต้องการ จากนั้นนำน้ำตาลโตนดที่เป็นแล้วมาเทลงในกระทงที่เตรียมไว้ปล่อยให้ตกตะกอนแล้วกลั่นด้วยผ้าขาวบาง ก็จะได้น้ำตาลโตนดที่หวานหอม หรือหาซื้อน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด ตามร้านค้าทั่วไปในท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประภา คงปัญญา กล่าวว่า น้ำตาลมะพร้าว คนส่วนใหญ่รู้จักน้ำตาลทรายเป็นอย่างดี แต่หลายครัวเรือนยังคงใช้น้ำตาลปีบประกอบอาหารโดยเฉพาะอาหารไทย น้ำตาลปีบที่ถูกผลิตมาจากน้ำตาลสดที่รองจากงวงมะพร้าว เรียกกันในหมู่ผู้ผลิตว่า น้ำตาลมะพร้าว ถ้าผลิตมาจากน้ำตาลสดที่ได้จากจั่นตาล จะเรียกว่า น้ำตาลโตนด ด้านการเตรียมแป้งข้าวเหนียว การซื้อข้าวเหนียวจากร้านค้าในท้องถิ่นมาโม่ให้ละเอียด หรือจะใช้แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูปตามร้านค้าทั่วไปก็ได้ หรือปัจจุบันหาได้ง่ายขึ้น ตามร้านขายของชำ หรือท้องตลาด เพราะเป็นแป้งสำเร็จรูปใช้ได้ตามที่ต้องการ (ประภา คงปัญญา, 2547) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของขวัญใจ เอมใจ กล่าวว่า ขนมไทยที่ใช้แป้งข้าวเหนียวทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียวมีลักษณะคล้าย ๆ กับแป้ง นำมาเป็นส่วนประกอบในการทำขนมไทยมากมาย รสชาติอร่อย แป้งที่หอมและนุ่มนวลรับประทาน ด้านการเตรียมมะพร้าวขูด ควรเลือกมะพร้าวที่ทึบหรือมะพร้าวที่ไม่แก่ หรือสุกเกินไป เพราะมะพร้าวสุก หรือแก่เกินไป เมื่อนำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียวที่ไม่ละเอียดแล้วจะทำให้เนื้อแป้งกระด้าง หรือการเตรียมมะพร้าวขูด ควรเลือกมะพร้าวที่ทึบหรือไม่แก่เกินไป หรือสุกเกินไป (ขวัญใจ เอมใจ, 2540) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา

ของอบเชย อิมสบาย กล่าวว่า มะพร้าวขูด คือ มะพร้าวแก่ขูดด้วยกระต่ายไทย หรือกระต่ายจีน หรือขูด (ไม้) ด้วยเครื่องไฟฟ้า มะพร้าวขูดมีทั้งมะพร้าวขูดขาว และมะพร้าวขูดดำ มะพร้าวขูดขาว คือ มะพร้าวที่กะเทาะกะลาแล้วปอกผิวสีน้ำตาลที่ติดออก ด้านการเตรียมใบจาก นำใบจากที่ทำได้จากลำคลอง มาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามขนาดที่ต้องการหลังจาก จะได้ใบจากที่ต้องการ หรือการเตรียมใบจาก ควรหาใบจากที่ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป มาตัดขนาดให้เท่า ๆ กัน และทำความสะอาดใบจากให้สะอาด (อบเชย อิมสบาย, 2553) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ มานิตา ประดิษฐ์ กล่าวว่า ใบจากสามารถนำมาใช้ห่อขนมจาก ใช้ทำหลังคากันฝน ทำเป็นของเล่น หรือลูกโตน ส่วนใบแก่จะเย็บเป็นตับจากแล้วนำมาใช้มุงหลังคาหรือใช้กันผาบ้านได้ ด้านการเตรียมไม้กั๊ด ควรใช้ก้านมะพร้าว มาตัดทำขนาดให้เท่า ๆ กัน นำใบมะพร้าวมาปอกใบออก จะได้แกนมะพร้าว จากนั้นนำมาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามที่ต้องการใช้ จะได้ไม้กั๊ดทางมะพร้าว (มานิตา ประดิษฐ์, 2560) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เศรษฐมนต์ กาญจนกุล กล่าวว่า ไม้กั๊ด คือ สิ่งที่มีปลายแหลม 2 ข้าง โดยมากทำด้วยไม้ไผ่เหลาเล็ก ๆ หรือก้านมะพร้าว ตัดเป็นท่อนสั้น ๆ สำหรับใช้แทงขัดกระทง หรือใบตองที่ห่อขนม เป็นต้น ด้านการเตรียมเตาอย่างขนมจาก การเตรียมเตาอย่างขนมจากพร้อมถ่านเตาอย่างควรใช้เตาที่มีขนาดความกว้างประมาณ 30 เซนติเมตร ความยาวประมาณ 60 เซนติเมตร หรือขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตขนมจาก ถ่านไฟควรต่อไฟให้ติดทั่วถ่านทุกก้อน (เศรษฐมนต์ กาญจนกุล, 2553) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของน้อย พลายภู กล่าวว่า เตาถ่านนั้นยังคงได้รับความนิยม และยังเป็นประเภทเตาที่เหล่าผู้ที่รักความพิถีพิถันเลือกใช้ เพราะการใช้ถ่านทำให้เราสามารถควบคุมความร้อนได้มากกว่า ด้านการเตรียมภาชนะบรรจุอาหาร การเตรียมภาชนะภาชนะบรรจุอาหาร ควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาดไม่ควรใช้พลาสติก ควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาด กว้างพอประมาณ เพื่อนำแป้งมาคลุกได้พอดี (น้อย พลายภู, 2560) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของเอมอร คชเสนี กล่าวว่า ภาชนะที่ทำจากสแตนเลส เป็นภาชนะอีกชนิดหนึ่งที่นิยมใช้กัน เนื่องจากทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม ทนความร้อน ความเย็น และการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างฉับพลันได้ดี ด้านการเตรียมน้ำสะอาด ต้องใช้น้ำที่สะอาดไม่ตกตะกอนใส หรือใช้น้ำฝน หรือน้ำโพลาลิตที่สะอาด หรือใช้น้ำประมาณ 750 มิลลิเมตร (เอมอร คชเสนี, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนงนรา อัตนวานิช กล่าวว่า น้ำที่สามารถนำมาบริโภค ได้แก่ เพื่อช่วยกลไกการย่อยสลาย และละลายเหลือแร่ต่าง ๆ และด้านการเตรียมซัอนสำหรับตักขนม ควรใช้ซัอนที่ขนาดไม่ใหญ่จนเกินไป เพราะถ้าใช้ซัอนที่มีขนาดใหญ่จนเกินไปจะได้แบ่งเวลาตักไม่เท่ากัน และหกเลอะเทอะ หรือควรใช้ซัอนกลางในการตักขนม เพราะจะทำให้ขนมไม่เน่าเสียง่าย (นงนรา อัตนวานิช, 2562) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวีรพงษ์ สุนทรฉัตราวีวัฒน์ กล่าวว่า ซัอนเป็นเครื่องมือการกินบนโต๊ะอาหาร เป็นเครื่องมือประกอบการกินที่เก่าแก่ที่สุดของมนุษย์ (วีรพงษ์ สุนทรฉัตราวีวัฒน์, 2557)

2. ขั้นตอนการทำขนมจาก กล่าวได้ว่า ด้านการผสมแป้ง การนวดแป้งกับ น้ำกะทิให้เข้ากัน ใส่ น้ำกะทิลงไปแล้วนวดแป้งต่อจนส่วนผสมกะทิหมด จนได้เนื้อแป้งขนมจาก ที่มีความเข้มข้น เมื่อเอานิ้วแตะเนื้อแป้งจะหนึบติดมือ หรือนำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลโตนด และมะพร้าวที่ขูดไว้ เติมน้ำที่ละน้อยนวดไปเรื่อย ๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้เหลวพอประมาณ ต้องอย่าให้เหลวจนเกินไป ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศรีสมร คงพันธุ์ กล่าวว่า การผสมแป้ง คือ การนำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวที่ขูดไว้มานวดให้เข้ากัน เติมน้ำ ที่ละน้อยนวดไปเรื่อย ๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้เหลวพอประมาณแต่อย่าให้เหลว ด้านการห่อ การนำใบจากที่เตรียมไว้มาห่อโดยใช้ซอ้นตักแบ่งใส่พอประมาณอย่างมากเพราะจะทำให้ขนมสุก ไม่ทั่วกัน แล้วใช้ไม้กลัด กลัดทั้ง 2 ข้าง ทั้งบน และล่าง หรือการห่อขนมจาก ควรใช้ซอ้นที่ เตรียมไว้ตักแบ่งที่คลุกเคล้ากันได้ดีแล้ว ตักแบ่งพอประมาณใส่ในใบจากที่เตรียมไว้แล้วปิดส่วน ใบจากตรงกลางก่อน แล้วค่อยใช้ไม้กลัด กลัดที่ตรงกลาง ตรงหัว และปลายใบจาก เพื่อไม่ให้ แป้ง และส่วนผสมต่าง ๆ ไหลออกจากใบจาก (ศรีสมร คงพันธุ์, 2553) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของ วันชัย อิงปัญจลาภ กล่าวว่า การห่อขนม และอาหารด้วยใบตองตามแบบเอกลักษณ์เดิม ของไทย เช่น การห่อสวม การห่อทรงเตี้ย การห่อทรงสูง การห่อขนมเทียน การห่อขนมเทียน แบบ 2 จีบ การห่อขนมเทียนสลัดงา การห่อขนมกรวย การห่อข้าวต้มมัด และอื่น ๆ อีก มากมาย และด้านการย่างไฟ การนำขนมที่เตรียมไว้ไปย่างบนเตาที่มีไฟปานกลาง ไฟไม่แรง จนเกินไป ควรพลิกบ่อย ๆ จะทำให้ขนมไม่ไหม้ น่ารับประทาน และได้กลิ่นของขนมจาก ออกมากลมกล่อม หรือการย่างไฟ ควรเตรียมไฟไว้ไม่ให้ร้อนมากจนเกินไป เมื่อเอาขนมจาก ที่ห่อเตรียมไว้มาย่าง ควรกลับด้านหน้า ด้านหลังของขนมบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้ขนมที่ย่างไหม้ เกรียม ดูว่าสุกหรือยัง เมื่อสุกแล้วค่อยยกลงจากเตา (วันชัย อิงปัญจลาภ, 2553) ซึ่งสอดคล้อง กับการศึกษาของ จิราธร จิรประวัติ กล่าวว่า การย่าง คือ การทำ อาหารให้สุก โดยวางอาหาร ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ หมั่นกลับไปกลับมาจนข้างในสุก และข้างนอกอ่อนนุ่ม หรือแห้งกรอบต้องใช้ เวลานานพอสมควร จึงจะได้อาหารที่มีลักษณะรสชาติดี เช่น การย่างปลา ย่างเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เป็นต้น (จิราธร จิรประวัติ, 2542)

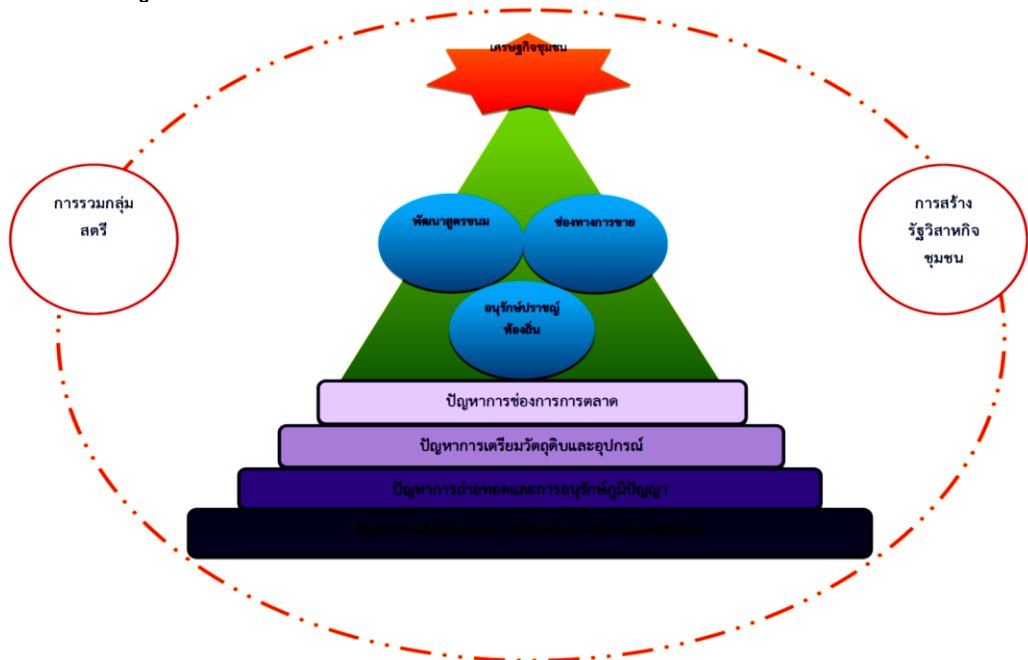
จากการศึกษาปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบล แม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช กล่าวได้ว่า ด้านการผสมแป้ง ถ้าแป้งเหลวมากขนมจากไม่สามารถตักขนมใส่ใบจากได้ เนื่องจากการผสมแป้งอาจจะเหลว จนเกินไป ไม่เป็นรูปเป็นร่างได้หรือถ้ากะปริมาณน้ำที่ไม่ชัดเจนก็จะทำให้แป้งเหลว เพื่อป้องกัน ไม่ให้แป้งเหลวเกินไป ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ กล่าวว่า การเลือกแป้งต้องเลือกแป้งทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว มีลักษณะคล้าย ๆ กับแป้งข้าวเจ้า คือ เป็นผงสีขาว ๆ เมื่อใช้มือสัมผัสจะมีความหยาบเล็กน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า พอทำให้สุกแล้วตัว แป้งจะมีสีขาวขุ่นขึ้น และมีความเหนียว จึงจะทำให้ไม่เกิดปัญหาในการผสมแป้ง ด้านการหา

น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนดยาก การที่น้ำตาลมะพร้าวที่ขายทั่วไป ส่วนมากใส่น้ำตาลทรายผสม เพื่อต้องการให้แข็งก่อด้วยได้นาน จึงทำให้ขนมจากออกมาไม่น่ารับประทาน หรือปัญหาตอนนี้ต้นตาลโตนดหาได้ยากขึ้น และการที่จะได้น้ำตาลโตนดก็ลำบาก ต้องปีนขึ้นไปเพื่อที่จะได้น้ำตาลโตนด อาจทำให้เกิดอันตรายต่อตนเองอีกด้วย (ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ, 2554) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของบรรพหัต ชูทอง กล่าวว่า การทำน้ำตาลโตนดนั้นมีในสมัยโบราณแต่ทำเพื่อบริโภคในครัวเรือน และแบ่งปันให้เพื่อนบ้านหรือแจกจ่ายให้กับญาติพี่น้อง ไม่ใช่ทำเพื่อจำหน่ายอย่างในยุคปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันนั้นขาดการรวมกลุ่มเพื่อทำน้ำตาลโตนด ด้านการสืบทอดการทำขนมจาก สมัยนี้ส่วนน้อยที่คนจะรู้จักขนมจาก ต้องทำบ่อย ๆ เพื่ออย่างน้อยเด็ก ๆ สมัยนี้ได้เห็นได้เรียนรู้บ้าง หรือปัญหาด้านการสืบทอดการทำขนมจาก เด็กในยุคปัจจุบันจะไม่นิยมของไทย ๆ ขนมที่ผลิตในท้องถิ่น หรือลูก ๆ หลาน ๆ ไม่ค่อยให้ความสำคัญสักเท่าไร (บรรพหัต ชูทอง, 2548) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของธมนวรรณ มณีจันทร์ ได้ศึกษาเรื่อง ขนมไทยที่ถูกลืม กล่าวว่า การขาดคนที่ให้ความรู้ในการทำขนมจาก และเยาวชนสมัยใหม่ไม่ต้องการที่จะสืบทอดการทำขนมจาก ด้านการแปรรูป และเก็บรักษา ปัญหาด้านการแปรรูป และเก็บรักษา เมื่อเราได้ขนมจากที่แปรรูปเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะเก็บไว้ไม่ได้นานเพราะเมื่อเวลาขนมเย็นจะทำให้ไม่ชวนรับประทาน หรือขนมจากจะแปรรูปเป็นอย่างอื่นยาก เก็บไว้กินหลายวันไม่ได้ (ธมนวรรณ มณีจันทร์, 2560) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของพิมพ์พร ณิชพานิช กล่าวว่า การเก็บรักษา และบรรจุอาหารหลังจากถนอมแล้ว ควรทำให้ถูกต้องเพราะอาหารจะเปลี่ยนสภาพไปจากเดิม อาหารที่ถนอมแล้วจะเก็บไว้ได้นานหรือไม่ขึ้นอยู่กับวิธีการเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว ซึ่งสามารถทำได้หลายวิธี ภาชนะบรรจุ และวิธีการบรรจุที่สะอาด และถูกหลักอนามัย จะปลอดภัยต่อชีวิตผู้บริโภค และไม่มีผลทำลายสิ่งแวดล้อม และด้านจำนวน และความต่อเนื่องในการผลิต อยู่ที่ผู้บริโภค หรือความต้องการของตลาด มากน้อยเพียงใด หรือในงานพิธีต่าง ๆ หรือขนมจากเก็บไว้ไม่ได้นาน เพราะพอเราทิ้งขนมจากไว้ให้เย็นทำให้ขนมจากไม่น่ารับประทาน และไม่ส่งกลิ่นหอม (พิมพ์พร ณิชพานิช, 2561)

จากการหาแนวทางการส่งเสริมการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช กล่าวได้ว่า 1) แนวทางส่งเสริมการประกอบอาชีพ การส่งเสริมให้สร้างกลุ่มพึ่งพาตนเอง สร้างสัมมาอาชีพให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อจะได้มีรายได้ในการเลี้ยงดูครอบครัวหรือให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางการเกษตรชี้แนะแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าในชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และรายได้ต่อคนในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสุรชาติ ถิกสถิตย์ กล่าวว่า การพัฒนาอาชีพ (Career development) เป็นกระบวนการที่องค์การจัดขึ้นเพื่อช่วยเหลือบุคลากรในการจัดการกับอาชีพของตนเอง และ 2) แนวทางส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน การสนับสนุนให้มีการนำสินค้าในชุมชนไปเปิดตลาดในพื้นที่ต่าง ๆ ให้มากขึ้น

เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าในชุมชนให้เป็นที่รู้จักของตลาดมากขึ้น หรือส่งเสริมประชาสัมพันธ์สินค้าให้ชุมชนใกล้เคียงเกิดความสนใจในการบริโภคสินค้า เพื่อจะได้มีเงินหมุนเวียนในชุมชน (สุรชาติ ถีกสถิต, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประทีป วีระพัฒนนิรันดร์ กล่าวว่า การส่งเสริมเป้าหมายสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน คือ เพื่อพัฒนาศักยภาพตั้งแต่ระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน โดยใช้กิจกรรมเศรษฐกิจสร้างกระบวนการเรียนรู้ซึ่งจะทำให้ชุมชนพึ่งตนเองได้ พัฒนาเศรษฐกิจ และสังคม (ประทีป วีระพัฒนนิรันดร์, 2541)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 4 องค์ความรู้ใหม่

จากภาพที่ 4 อธิบายได้ว่า การประยุกต์ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่น โดยการสร้างงานสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน และการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการส่งเสริมอาชีพในชุมชน สามารถเสริมสร้างความเข้มแข็งในชุมชน โดยกระบวนการรวมกลุ่มจากการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ทั้งทุนทรัพยากร ทุนสังคม ทุนทางปัญญามาผสมผสานกับวิถีชีวิตของคนในชุมชนให้สอดคล้องกับ บริบทของสังคม และผลของการรวมกลุ่มทำให้เยาวชนและประชาชนในพื้นที่ตระหนักถึงคุณค่าของทุนที่มีอยู่ในชุมชน ร่วมกันอนุรักษ์ พื้นฟู และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์โดยผ่านกระบวนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาปรับใช้ในการบริหารจัดการเป็นการกระจายรายได้ชุมชน แก้ไขปัญหาของชุมชนเพื่อ เสริมสร้างความเข้มแข็ง

ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและวัฒนธรรม ให้สามารถยืนหยัดด้วยตนเองและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ตลอดจนการอนุรักษ์มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยใช้วิธีการสาธิตวิธีการทำ และการผลิต รวมถึงการประยุกต์สูตรการทำขนมจาก เป็นการพัฒนาต่อยอดขนมจากให้ทันสมัย เช่น การเพิ่มไส้ต่าง ๆ

สรุป/ข้อเสนอแนะ

ด้านองค์ความรู้การทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช องค์ความรู้ที่มีบ้างก็เกิดจากประสบการณ์ภูมิปัญญา และการเรียนรู้จากบรรพบุรุษ เช่น มะพร้าวชูดขาวใช้คั้นกะทิทำขนมเป็นมะพร้าวแฉ่ที่ชูดเอาเปลือกสีน้ำตาลที่ติดผิวออกก่อน จึงจะมาชูดเป็นฝอย ๆ เอามาคั้นกะทิ ได้น้ำกะทิขาวสวย แต่ถ้ามีเปลือกน้ำตาลติด จะเอามาคั้นกะทิทำแกงส่วนมะพร้าวที่เอามาชูดโรยหน้าขนมจะเป็นมะพร้าวทึนทึก หมายถึง มะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ - ไม่ถึงกับแก่ แต่ก็ไม่ใช่มะพร้าวอ่อน มีขายเป็นลูก ๆ ด้านสภาพปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัญหาที่เกิดขึ้นมากที่สุดคือ ด้านการแปรรูป และการเก็บรักษา การย่าง จะทำให้เกิดการสูญเสียวิตามินที่ละลายในน้ำ และวิตามินที่มีการละลายในไขมันได้ เช่น วิตามินบี1 จะสูญเสียประมาณร้อยละ 20 - 60 ในอาซิน สูญเสียประมาณร้อยละ 10 - 40 ส่วนวิตามินเอ พบว่าหากมีการย่างบนเตาถ่านที่มีอุณหภูมิประมาณ 95° ใช้เวลา 10 นาที จะสูญเสียวิตามินเอประมาณร้อยละ 33 และหากเป็นการนำขนมปังมาปิ้งจะทำให้สูญเสียวิตามินไปประมาณร้อยละ 15 - 20 ขึ้นอยู่กับขนาดชิ้นของขนมปังว่ามีความหนาหรือบางมากแค่ไหนด้วย และด้านแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช การส่งเสริมอาชีพคนในชุมชนทำให้คนในชุมชนมีรายได้และยกระดับชุมชน นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนพึ่งตนเอง เพื่อการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ชุมชนเข้มแข็ง เพื่อการพึ่งตนเอง และการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่คนรุ่นหลังมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมของชุมชน ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไปคือ 1) ควรศึกษาการพัฒนาสูตรการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) ควรศึกษา แนวทางการพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช และ 3) ควรศึกษาแนวทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

เอกสารอ้างอิง

- เศรษฐมนันตร์ กาญจนกุล. (2553). ศิลปะการห่ออาหารด้วยงานใบตอง. กรุงเทพมหานคร: เศรษฐศิลป์.
- เอมอร คชเสนี. (2561). เลือกใช้ภาชนะอย่างไรให้ปลอดภัย. เรียกใช้เมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <https://consumersouth.org/paper/386>
- ขวัญใจ เอมใจ. (2540). ขนมไทย. สารคดี, 27(630), 47-50.
- จิราธร จิรประวัติ. (2542). กีบข้าว. กรุงเทพมหานคร: บริษัทอัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.
- ธมนวรรณ มณีจันทร์. (2560). ขนมไทยที่ถูกลืม. เรียกใช้เมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <http://nattanichasoponrat.blogspot.com/2012/02/blog-post.html>
- นงนรา อัตนวานิช. (2562). น้ำประปาสะอาดปลอดภัยจาก Enterovirus. วารสารคลินิกน้ำสะอาด, 4(5), 1-14.
- น้อย พลายน้อย. (2560). เตาถ่านเศรษฐกิจ. เรียกใช้เมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <http://e-lib.dede.go.th/mm-data/Bib4510.pdf>
- บรรทัด ชูทอง. (2548). ตำราอาหาร: น้ำตาลโตนด. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาการพิมพ์.
- บุญธรรม บุญรัตน์. (2561). ประวัติของขนมจาก. เรียกใช้เมื่อ 19 มกราคม 2561 จาก <https://sites.google.com/site/phanthuphuchnipachaylen/home/prawati-khxng-khnm-cak>
- บุญอยู่ ขอพรประเสริฐ. (2561). ขนม: ความหมาย และวิธีการบริโภคของ. เรียกใช้เมื่อ 6 กุมภาพันธ์ 2561 จาก <http://oknation.nationtv.tv/blog/boonyou/2008/07/27/entry-1>
- ประทีป วีระพัฒนนิรันดร์. (2541). เศรษฐกิจท้องถิ่น: การเรียนรู้เพื่อพัฒนาชนบทไทย. วารสาร ธ.ก.ส., 20(3), 81-94.
- ประภา คงปัญญา. (2547). น้ำตาลมะพร้าว. หมอชาวบ้าน, 25(297), 49-51.
- พิมพ์พร ณิชพันธ์. (2561). การเก็บและบรรจุอาหารที่ถนอมแล้ว. เรียกใช้เมื่อ 19 มกราคม 2561 จาก http://pimpron.blogspot.com/2008/09/blog-post_25.html
- มานิตา ประดิษฐ์. (2560). ต้นจาก ลูกจาก ใบจาก. เรียกใช้เมื่อ 12 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <https://www.nanagar-den.com/product/283531>
- วันชัย อิงปัญจลาภ. (2553). ขนมไทย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.



- วีรพงษ์ สุนทรฉัตรวัฒน์. (2557). ว่าด้วยเรื่องซ็อนส์อม. นิตยสาร Waymagazine, 5(71), 14-25.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2553). ขนมหไทย (เล่ม 1). กรุงเทพมหานคร: ศูนย์การพิมพ์พลชัย.
- ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ. (2554). ขนมหไทย (เล่ม 2). กรุงเทพมหานคร: ศูนย์การพิมพ์พลชัย.
- สถาบันศิลปวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนา. (2561). ขนมห. เรียกใช้เมื่อ 6 กุมภาพันธ์ 2561 จาก <http://oknation.nationtv.tv/blog/boonyou/2008/07/27/entry-1>
- สุรชาติ ถีกสถิต. (2561). การพัฒนาอาชีพ. เรียกใช้เมื่อ 6 กุมภาพันธ์ 2561 จาก <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:kuMotjhDat8J:https://www.gotoknow.org/posts/288654+&cd=2&hl=th&ct=clnk&gl=th>
- อบเชย อิมสบาย. (2553). ขนมหไทย. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.
- Cronbach, L. J. (1990). Essentials of psychological testing. (5th ed.). New York: Publishers Harper Collins.