

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มา

ปัจจุบันขนมไทยเริ่มกลับมาเป็นที่นิยมของกลุ่มผู้บริโภคมากขึ้นโดยจะเห็นได้จากอุตสาหกรรมขนมไทยหลาย ๆ แห่งที่มีการขยายธุรกิจอย่างต่อเนื่อง เช่น ขนมไทยบ้านอัยการ ขนมไทยเก๋าน้อง เป็นต้น ซึ่งหากศึกษาประวัติความเป็นมาของแต่ละที่ล้วนมาจากบรรพบุรุษ ที่มีกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมมีความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน และมีชื่อเสียงจากขนมเพียงไม่กี่ชนิด จนกระทั่งขนมชนิดนั้น ๆ เป็นที่นิยมและความต้องการของผู้บริโภค ในขณะเดียวกันขนมพื้นบ้านหรือขนมที่ชาวบ้านแต่ละท้องถิ่นนิยมทำรับประทานกันกำลังจะเลือนหายเนื่องจากขนมพื้นบ้านมีรูปลักษณ์ไม่สวยงามเหมือนกับขนมชาวจีน มีขนมพื้นบ้านหลายชนิดที่นิยมรับประทานกันในสมัยก่อนเพราะทำจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพของแต่ละท้องถิ่น วิธีการทำที่พิถีพิถันไม่เร่งรีบเพื่อแข่งกับระดับอุตสาหกรรมในปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันหารับประทานยาก ทั้งๆ ที่ในแต่ละท้องถิ่นยังคงมีวัตถุดิบนั้น ๆ อยู่ ดังเช่น กรณีตัวอย่าง จ.สุพรรณบุรี ซึ่งถือเป็นอำเภอที่น่าที่มีความอุดมสมบูรณ์จังหวัดหนึ่ง ขนมไทยพื้นบ้านที่กำลังจะเลือนหายและเริ่มไม่เป็นที่รู้จักกันในปัจจุบัน เช่น จาวตาลเชื่อม ขนมไข่ปลา ขนมกง ขนมจากข้าวฟ่าง และกอละแม

คณะผู้วิจัยซึ่งสังกัดคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งเป็นคณะที่เน้นความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์อยู่แล้วนั้น ได้เล็งเห็นถึงคุณค่าและต้องการอนุรักษ์เอกลักษณ์ความเป็นไทยด้านขนมไทย โดยเฉพาะขนมไทยท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่า ที่หารับประทานยากและไม่เป็นที่รู้จักของกลุ่มคนรุ่นใหม่ ในพื้นที่ จ.สุพรรณบุรี ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคน ผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดวิเคราะห์ จนเกิดปัญญาและตกผลึกเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง จัดว่าเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหาจัดการและการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในตัวผู้รู้เอง จึงควรมีการสืบค้นรวบรวม ศึกษา ถ่ายทอด พัฒนาและนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างกว้างขวาง (อ้างอิงจาก <http://www.panyathai.or.th/wiki/index.php/>)

ดังนั้นการรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมไทยพื้นบ้านของชุมชนต่าง ๆ นอกจากเป็นการอนุรักษ์ความเป็นไทย เกิดการนำองค์ความรู้ที่ได้มาพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตขนมไทยเพื่อเข้าสู่เชิงพาณิชย์แล้วยังก่อให้เกิดผู้ที่อาศัยในชุมชนนั้นสร้างอาชีพ เช่นกรณีตัวอย่าง “ขนมบุหงาปุตะพลิก ตำนานธุรกิจท้องถิ่นผลิตขนมพื้นเมืองจังหวัดสตูล” บุหงาปุตะ เป็นชื่อขนมประจำท้องถิ่นในจังหวัดสตูล มีอายุกว่า 100 ปี เป็นขนมชาวจีนซึ่งสมัยก่อนทำเลี้ยงรับรองเฉพาะแขกบ้านแขกเมืองในระดับขุนนางชั้นพระยาตามหัวเมืองทางใต้ (อ้างอิงจาก <http://www.n3k.in.th/wedding/>) เมื่อเวลาผ่านไป ขนมประเภทนี้ค่อยๆ เลือนหายไปตามยุคสมัย ระยะเวลาหลังขนมชนิดนี้เหลือน้อยเต็มที ยังคงเหลือทำกินกันอยู่

บ้างเฉพาะในครอบครัวและหมู่ญาติ คนรุ่นหลังเริ่มไม่รู้จักขนมชนิดนี้กัน กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเกตรา จ.สตูล ได้มีการผลิตและออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ และวางจำหน่ายจนได้รับความนิยมมาก ก็เป็นการนำ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนา ปรับปรุง ก่อให้เกิดรายได้อีกทางหนึ่ง

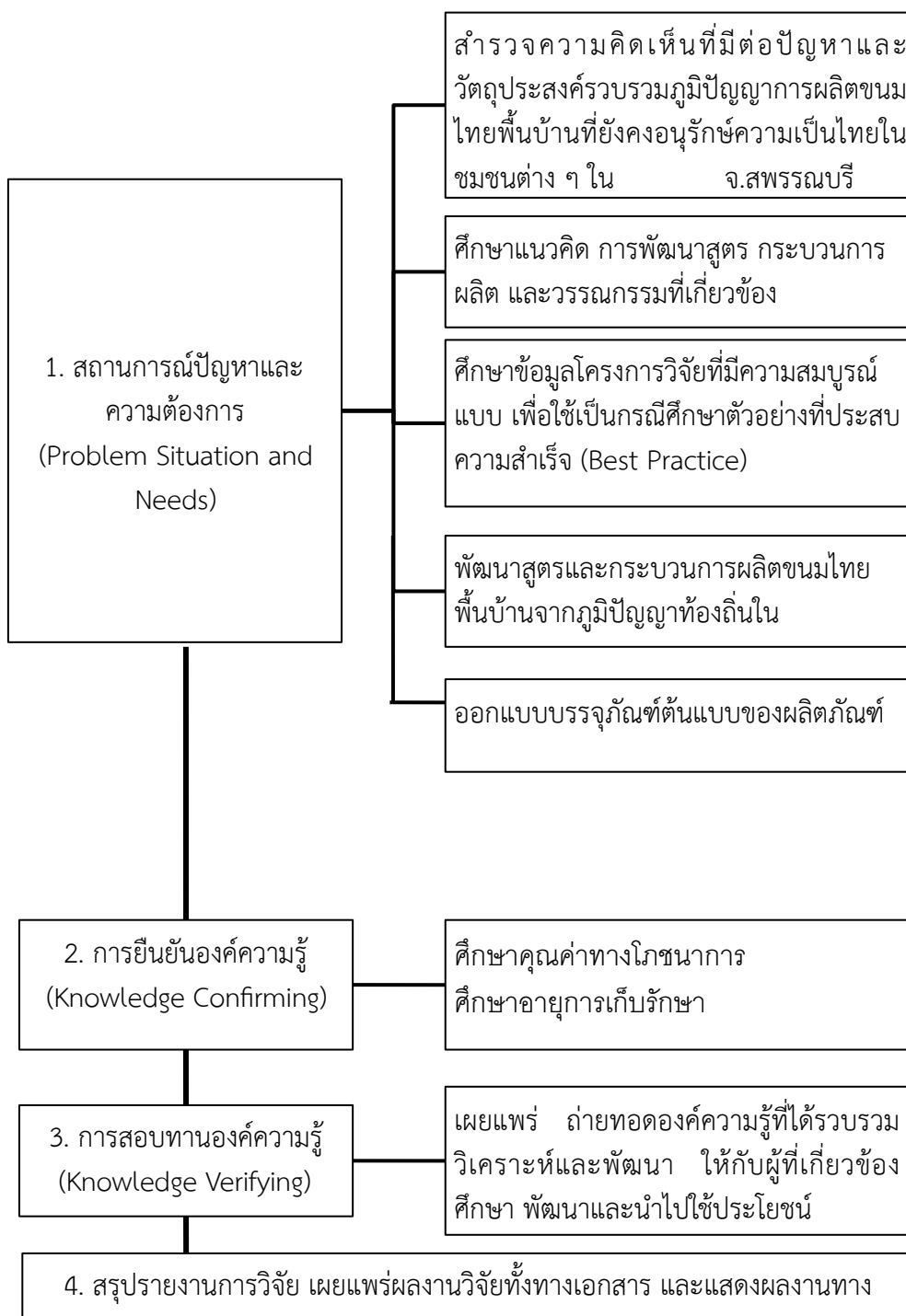
1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 รวบรวมภูมิปัญญาการผลิตขนมในท้องถิ่นในชุมชน จ.สุพรรณบุรี
- 1.2.2 ศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์พื้นฐาน
- 1.2.3 ศึกษาแนวทางการพัฒนาขนมไทยท้องถิ่นเพื่อเข้าสู่เชิงพาณิชย์
- 1.2.4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้ ให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องเป็นแนวทางพัฒนาและนำไปใช้ประโยชน์

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

- 1.3.1 ลงพื้นที่เพื่อรวบรวมภูมิปัญญาจากคนในท้องถิ่นเกี่ยวกับวัตถุดิบ การผลิตขนมไทยพื้น บ้าน ที่ยังคงอนุรักษ์ความเป็นไทยในชุมชนต่าง ๆ ในเขตจังหวัดสุพรรณบุรี
- 1.3.3 วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงพัฒนาแนวทางการวางสินค้าจำหน่าย

1.4 กรอบแนวคิด



1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับด้านวิชาการ สามารถเผยแพร่ในวารสารวิชาการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้แก่ผู้สนใจและเกี่ยวข้อง

1.5.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับด้านเศรษฐกิจ /พาณิชย์ สามารถสร้างรายได้และสร้างอาชีพให้กับชุมชนได้

1.5.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับด้านสังคม ได้นำความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม มาพัฒนาต่อยอดให้เกิดผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์และรักษาความเป็นไทยได้