

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้นำเสนอตามหัวข้อดังต่อไปนี้

1. การวิจัยและพัฒนา
  - 1.1 ความหมาย และลักษณะของการวิจัยและพัฒนา
  - 1.2 กระบวนการวิจัยและพัฒนา
  - 1.3 แนวการปฏิบัติในการออกแบบวิจัยและพัฒนา
  - 1.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา
2. พื้นที่ กำแพงเพชร
  - 2.1 ข้อมูลการศึกษา จ.กำแพงเพชร
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนวัฒนธรรม
  - 3.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนวัฒนธรรม

#### 1.การวิจัยและพัฒนา

- 1.1 ความหมาย และลักษณะของการวิจัยและพัฒนา
- 1.2 กระบวนการวิจัยและพัฒนา
- 1.3 แนวการปฏิบัติในการออกแบบวิจัยและพัฒนา
- 1.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

การวิจัยและพัฒนาเป็น การวิจัยลักษณะหนึ่งที่มีประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพ หรือการพัฒนาวิถีชีวิตของมนุษย์ ซึ่งในปัจจุบัน องค์กรจำนวนมากได้พยายามส่งเสริมให้บุคลากรในสังกัดมีความรู้ความสามารถด้าน การวิจัยและพัฒนา โดยเชื่อว่า การวิจัยและพัฒนาจะช่วยให้ได้ ทางเลือกหรือวิธีการใหม่ๆ ที่จะช่วยให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ

##### 1.1ความหมาย และลักษณะของการวิจัยและพัฒนา

การวิจัยและพัฒนา (The Research and Development) เป็นลักษณะหนึ่งของการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ที่ใช้กระบวนการศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ มุ่งพัฒนาทางเลือก หรือวิธีการใหม่ๆ เพื่อใช้ในการยกระดับคุณภาพงานหรือคุณภาพชีวิตการ วิจัยและพัฒนา เป็นการวิจัยเชิงทดลอง โดยมีการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรม (หมายถึงสื่อ/สิ่งประดิษฐ์ หรือวิธีการ) แล้วมีการทดลองใช้ เพื่อตรวจสอบคุณภาพในเชิงประจักษ์ ทั้งนี้ นวัตกรรมที่นำมาทดลอง คือ ปฏิบัติการ (Treatment) หรือตัวแปรต้น โดยมี “ดัชนีชี้คุณภาพ” ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งเป็นตัวแปรตาม การวิจัยและพัฒนาจะให้ผลลัพธ์ที่สำคัญ 2 ลักษณะคือ

- 1.นวัตกรรมประเภทวัตถุที่เป็นชิ้นอัน ซึ่งอาจเป็นประเภท วัสดุ/อุปกรณ์/ชิ้นงาน เช่น รถยนต์ คอมพิวเตอร์ ชุดการสอน สื่อการสอน ชุดกิจกรรม เสริมความรู้ คู่มือประกอบการทำงาน เป็นต้น
- 2.นวัตกรรมประเภทที่เป็นรูปแบบ /วิธีการ/ กระบวนการ/ระบบปฏิบัติการ อาทิ รูปแบบการสอน วิธีการสอน รูปแบบการบริหารจัดการ ระบบการทำงาน Quality Control (Q.C.) Total Quality

Management (TQM) The Balanced Scorecard (BSC) ระบบ ISO เป็นต้น

ผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยและพัฒนา คุณค่าของงานจะอยู่ที่ “สิ่งประดิษฐ์/ผลงานเป็นชิ้นเป็นอันที่สร้างขึ้น” หรือ “วิธีการ/รูปแบบการทำงาน/รูปแบบการจัดการ” ที่พัฒนาขึ้น ผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีคุณค่ามาก คือ กรณีที่สามารถสร้างสิ่งประดิษฐ์หรือวิธีการที่ “ดูดี มีคุณค่า ใช้งานได้ดี มีประสิทธิภาพ”

## 1.2 กระบวนการวิจัยและพัฒนา

กระบวนการ การวิจัยและพัฒนา อาจเริ่มด้วยระบบของการวิเคราะห์สภาพปัญหาให้ชัดเจน แล้วเข้าสู่ระยะของการพัฒนาทางเลือก หรือวิธีการใหม่ๆ ซึ่งระยะของการพัฒนาทางเลือกจะมีขั้นตอนคล้ายคลึงกับการวิจัยโดยทั่วไป แต่เป็นการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรมให้ได้มาตรฐานก่อนที่จะทำการทดลองใช้ในสภาพจริง เพื่อตรวจสอบคุณภาพของนวัตกรรม

โดยทั่วไปการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม จะมีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้

ขั้นที่ 1 พัฒนาต้นแบบ (อาจเป็นการพัฒนาสื่อ อุปกรณ์ หรือรูปแบบการบริหารจัดการ)

ขั้นที่ 2 ทดลองใช้นวัตกรรม

ขั้นที่ 3 สรุปผลการทดลอง / เขียนรายงาน

ในการสร้างต้นแบบนวัตกรรม นักวิจัยและพัฒนาจะต้องตรวจสอบและปรับปรุงต้นแบบนวัตกรรมอย่างต่อเนื่องในลักษณะของ R&D ดังนี้

1. ต้องศึกษาแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรม (Review literature)
2. สร้างต้นฉบับนวัตกรรม (D1 = Development ครั้งที่ 1)
3. ตรวจสอบประสิทธิภาพในกลุ่มตัวอย่างขนาดเล็ก (R1 = Research ครั้งที่ 1)
4. ปรับปรุงต้นฉบับ (D2)
5. ทดลองใช้ในกลุ่มตัวอย่างที่มีขนาดใหญ่ขึ้น (R2)
6. ดำเนินการจนได้ต้นแบบนวัตกรรมที่มีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด

## 1.3 แนวการปฏิบัติในการออกแบบวิจัยและพัฒนา

ในการออกแบบวิจัย จะต้องกำหนดวัตถุประสงค์เฉพาะของการวิจัยอย่างชัดเจน กำหนดตัว บ่งชี้ หรือ ประเด็นที่ มุ่งศึกษา กำหนดแหล่งข้อมูล หรือผู้ใช้ข้อมูลในการวิจัยหรือทดลองนวัตกรรม กำหนดแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูล และเครื่องมือที่ใช้ และกำหนดแนวทางการวิเคราะห์หรือตัดสินคุณภาพนวัตกรรม ซึ่งทุกรายการดังกล่าวนี้ ควรจะถูกกำหนดไว้ล่วงหน้า และเป็นที่รับทราบตรงกันระหว่างกลุ่มผู้เกี่ยวข้องต่างๆ รายละเอียด เป็นดังนี้

### การออกแบบในเรื่องของประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยจะต้องกำหนดเป้าหมายประชากร หรือกลุ่มเป้าหมายในการใช้นวัตกรรมอย่างชัดเจน

### การออกแบบในเรื่องการวัดตัวแปรหรือการเก็บรวบรวมข้อมูล

นักวิจัยจะต้องกำหนดประเด็น ตัวบ่งชี้ที่ต้องการวัด พร้อมทั้งกำหนดแหล่งข้อมูล หรือผู้ใช้ข้อมูลหลักอย่างครบถ้วน กำหนดประเภทเครื่องมือหรือวิธีการวัด ช่วงเวลาในการวัด (เช่น วัดก่อน และเมื่อเสร็จสิ้นการทดลอง) พร้อมกำหนดแนวปฏิบัติในการพัฒนาเครื่องมือและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวัด แต่ละรายการ กล่าวโดยสรุป จะต้องสรุปว่าตัวบ่งชี้ หรือประเด็นในการวัดในครั้งนั้นๆ ประกอบด้วยอะไรบ้าง แต่ละตัวบ่งชี้ หรือแต่ละประเด็น จะใช้เครื่องมือหรือวิธีการใดในการเก็บรวบรวมข้อมูล จะพัฒนาเครื่องมือแต่ละชนิดอย่างไร และจะจัดเก็บรวบรวมข้อมูลเมื่อไรบ้าง

ใน การเลือกใช้เครื่องมือวัด ซึ่งมีหลายชนิด อาทิ แบบทดสอบ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์แบบ

สังเกต แบบประเมินคุณลักษณะต่างๆ เป็นต้น การตัดสินใจว่าจะเลือกใช้เครื่องมือวัดชนิดใด จะต้องคำนึงถึงธรรมชาติ หรือลักษณะของตัวบ่งชี้ที่ต้องการวัด และข้อจำกัดต่างๆ อาทิ ถ้าเป็นตัวบ่งชี้ประเภทความรู้ ก็ใช้แบบทดสอบ ถ้าเป็นพฤติกรรม ก็ใช้แบบประเมินพฤติกรรม ถ้าเป็นเจตคติ ก็ใช้แบบวัดเจตคติ เป็นต้น หรือในบางครั้ง นักประเมินได้เลือกใช้เป็นแบบสอบถามที่ประกอบด้วยสาระหลายตอน แต่ละตอนมุ่งวัดตัวบ่งชี้ที่แตกต่างกัน ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม นักวิจัยจะต้องระลึกละเอียดว่า จะต้องเน้นในเรื่องความรวดเร็ว คล่องตัว มีประสิทธิภาพ สามารถรวบรวมข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ทันกับช่วงเวลาต่างๆ ในขณะดำเนินการทดลองนวัตกรรม และกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลจะต้องไม่เกิดผลกระทบเชิงลบต่อกระบวนการพัฒนา

### **การออกแบบในเรื่องสถิติ แนวทางการวิเคราะห์ข้อมูล**

สถิติที่ใช้ในงานวิจัยและพัฒนา สามารถเลือกใช้สถิติในลักษณะเดียวกับงานวิจัยทั่วไป ซึ่งจะมีทั้งสถิติเชิงบรรยาย (Descriptive Statistics) และสถิติอ้างอิง (Inferential Statistics) ซึ่ง การเลือกใช้วิธีการทางสถิติที่เหมาะสม จะเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลงานวิจัยได้ รายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการทางสถิติเหล่านี้ สามารถศึกษาได้จากเอกสารหรือตำราทั่วไป โดยผลลัพธ์ที่ได้จากการวางแผนและออกแบบวิจัยและพัฒนา คือ กรอบแนวทางการวิจัย หรือโครงการวิจัยที่มีรายละเอียดครบถ้วนสมบูรณ์

### **ตัวแปรต้น ตัวแปรตาม ในงานวิจัยและพัฒนา**

ในงานวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา ตัวแปรต้น (Independent Variable) คือ ตัวนวัตกรรมหรือปฏิบัติการ (Treatment) ที่ นักวิจัยให้กับกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งอาจหมายถึง สื่อ/ ชุดสื่อ หรือวิธีการใหม่ๆ ในการจัดการศึกษา ส่วนตัวแปรตาม คือ ตัวแปรที่เป็นผลลัพธ์ที่เกิดจากการใส่ปฏิบัติการ เช่น ความรู้ ความพอใจ เจตคติ ทักษะ หรือสภาพการเปลี่ยนแปลงต่างๆ เป็นต้น

### **เครื่องมือวิจัย ในงานวิจัยและพัฒนา**

เครื่องมือวิจัยในงานวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา ประกอบด้วย 2 ส่วนที่สำคัญ คือ เครื่องมือทดลองหรือชุดนวัตกรรม หรือชุดปฏิบัติการการวิจัยและพัฒนาจะมีคุณค่ามากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับความสามารถของนักวิจัยในการแสวงหานวัตกรรมที่สร้างสรรค์ ทันสมัย และมีประสิทธิภาพ (ลงทุนไม่มาก สะดวกใช้ สะดวกปฏิบัติ ให้ประสิทธิผลตามที่คาดหวัง) ซึ่งการแสวงหานวัตกรรมที่สร้างสรรค์ นักวิจัยจะต้องทำการศึกษาค้นคว้า ทฤษฎี หรือกรณีตัวอย่างนวัตกรรมที่หลากหลาย ก่อนที่จะสังเคราะห์เป็นนวัตกรรมที่จะนำมาทดลอง ทั้งนี้ นักวิจัยควรจะสามารถชี้บ่ง หรือระบุลักษณะที่เห็นว่าเป็นจุดเด่น ความสร้างสรรค์ หรือความเหมาะสมของนวัตกรรมได้อย่างชัดเจนอีกทั้งจะต้องเป็นนวัตกรรมที่มี ความถูกต้อง เหมาะสมตามหลักวิชา

### **เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลหรือเครื่องมือวัดตัวแปร**

ในการออกแบบด้านการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยจะต้องวิเคราะห์ทบทวนวัตถุประสงค์ของการวิจัย กำหนด หรือระบุตัวแปรหรือประเด็นที่มุ่งศึกษา กำหนดแหล่งข้อมูลหรือผู้ให้ข้อมูลที่จะทำได้ข้อมูลที่มีความตรงหรือถูก ต้อง กำหนดวิธีการหรือเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล และกำหนดแนวทางการพัฒนาเครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างชัดเจน

### **การวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยและพัฒนา**

การเลือกใช้วิธีการทางสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยและพัฒนาขึ้นอยู่กับชนิดของตัวแปรหรือตัวชี้วัดที่ทำการศึกษา ซึ่งโดยทั่วไป มักจะมีวิธีการทางสถิติดังต่อไปนี้

- 1.วิเคราะห์ความถี่ ร้อยละ สำหรับตัวแปรตัดตอนทีวัดโดยเครื่องมือประเภทแบบตรวจสอบรายการ หรืออาจใช้การเปรียบเทียบสัดส่วนด้วยสถิติอ้างอิง ไค สแควร์
- 2.วิเคราะห์ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนทดสอบความรู้ หรือคะแนนจากมาตรประมาณค่า และใช้สถิติอ้างอิง การทดสอบค่าที (t-test) สำหรับการเปรียบเทียบคะแนนทดสอบก่อนเรียน กับหลังเรียนหรือเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย 2 กลุ่ม หรือ การวิเคราะห์ความแปรปรวน เพื่อการตรวจสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยกรณีทดสอบหลายกลุ่ม เป็นต้น
- 3.ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) สำหรับข้อความประเภทปลายเปิด หรือใช้เขียนแสดงความคิดเห็น หรือบรรยายสภาพความเปลี่ยนแปลงหลังการใช้นวัตกรรม
- 4.การเลือกใช้วิธีการทางสถิติ ให้เน้นหลักการ “สามารถตอบคำถามวิจัยได้ ง่ายต่อการสื่อสารให้ผู้อื่นเข้าใจ”

### **การเขียนรายงานการวิจัยและพัฒนา**

การเขียนรายงานผลการวิจัยและพัฒนา มีจุดเน้นที่การบอกเล่ากระบวนการพัฒนาและผลการใช้นวัตกรรม พร้อมทั้งต้องแสดงผลงานที่ได้จากการพัฒนา คือ สื่อ/อุปกรณ์/ชิ้นงาน หรือรูปแบบทำงานอย่างชัดเจน

## **1.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา**

### **1.4.1 ความหมายของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา**

นักการศึกษาได้กล่าวถึงความหมายของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา ดังนี้

การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา (Educational Research and Development = R&D) เป็นการพัฒนาศึกษาโดยพื้นฐานการวิจัย (Research Based Education Development) เป็นกลยุทธ์หรือวิธีการสำคัญวิธีหนึ่งที่ยอมรับใช้ในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาศึกษา โดยเน้นหลักเหตุผลและตรรกวิทยาเป้าหมายหลักคือ ใช้เป็นกระบวนการในการพัฒนาและ ตรวจสอบคุณภาพของผลผลิตทางการศึกษา (Education product) อันหมายถึง วัสดุครุภัณฑ์ทางการศึกษา ได้แก่ หนังสือแบบเรียน ฟิล์ม สไลด์ เทปเสียง เทปโทรทัศน์ คอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ฯลฯ (Borg and Gall. 1979 : 771-798; พงษ์ศิริบริกรมพิทักษ์. 2531 : 21-24)

### **1.4.2 ความสำคัญของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา**

การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา เป็นกระบวนการของการพัฒนา การทดสอบภาคสนามและวิเคราะห์ข้อมูลที่ใช้จากการทดสอบ ถึงแม้ว่าการพัฒนาสื่อจะประกอบด้วยการวิจัยพื้นฐานและการวิจัยประยุกต์ เพื่อจุดประสงค์พื้นฐานในการค้นพบสิ่งใหม่ ในทางตรงกันข้ามเป้าหมายของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา คือ การนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาวิจัยไปพัฒนาสื่อให้สามารถใช้ได้ ดังนั้นการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษาเป็นตัวเชื่อมระหว่างการศึกษาวิจัยและการศึกษาและแบบฝึกหัดทางการศึกษา ซึ่งทำให้สื่อการศึกษาสมบูรณ์ยิ่งขึ้น (ธัญวดี มงคลพันธ์. 2544)

ดังนั้นในการบริหารหรือการศึกษาวิจัยที่มุ่งแก้ปัญหาหรือพัฒนาให้เกิดคุณภาพ เมื่อผู้บริหารหรือผู้ปฏิบัติงานค้นพบปัญหาและเกิดความตระหนักในปัญหาก็จะคิดค้นรูปแบบสื่อหรือรูปแบบการพัฒนาที่มักเรียกว่า นวัตกรรม เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนางานดังกล่าว โดยที่รูปแบบสื่อหรือรูปแบบการพัฒนาที่คิดขึ้นจะต้องมีเหตุผล หลักการหรือทฤษฎีรองรับ ทั้งนี้อาจเลือกใช้วิธีการปรับปรุงในสิ่งที่มีผู้อื่นได้ศึกษา หรือเคยใช้ได้ผลในสถานการณ์ที่เป็นปัญหาเช่นเดียวกันมาก่อน หรืออาจคิดวิธีการขึ้นใหม่ก็ได้ แต่การทำให้รู้หรือมั่นใจได้ว่าวิธีการที่คิดค้นขึ้นนั้นดีหรือไม่ จำเป็นต้องนำมาทดลองจริง มีการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อพิสูจน์ว่าสามารถ แก้ปัญหาหรือ

พัฒนางานได้ ถ้าไม่ประสบผลสำเร็จก็ต้องมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนได้ผลดีสามารถนำไปเผยแพร่ให้ผู้อื่นได้ทราบหรือนำไปใช้ได้ต่อไป (ธเนศ ขำเกิด. 2540 : 157)

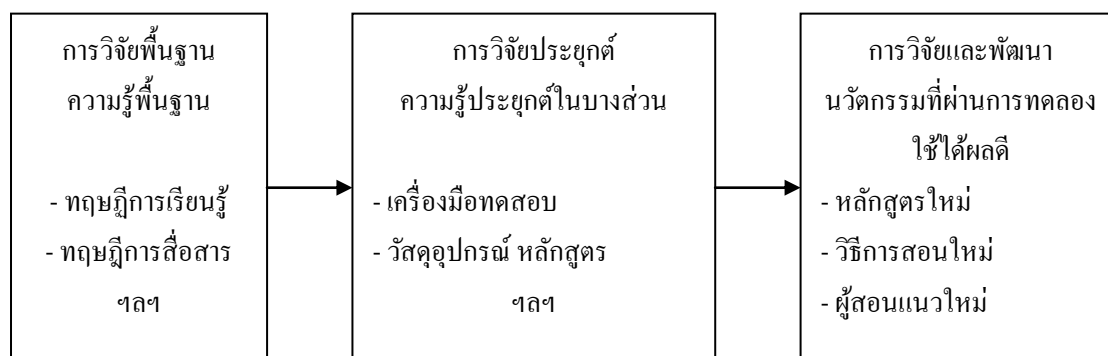
### 1.4.3 การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษากับการวิจัยทางการศึกษา

การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษาแตกต่างจากการวิจัยทางการศึกษาใน 2 ประการคือ

1. เป้าประสงค์ (Goal) การวิจัยทางการศึกษามุ่งค้นคว้าหาความรู้ใหม่โดยการวิจัยพื้นฐานหรือมุ่งคำตอบเกี่ยวกับการปฏิบัติงานโดยการวิจัยประยุกต์แต่การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษามุ่งพัฒนาและตรวจสอบคุณภาพผลผลิตทางการศึกษา แม้ว่าการวิจัยประยุกต์ทางการศึกษาหลายโครงการก็มีการพัฒนาผลผลิตทางการศึกษา เช่น การวิจัย เปรียบเทียบประสิทธิผลของวิธีสอน หรืออุปกรณ์การสอน ผู้วิจัยอาจพัฒนาสื่อหรือผลผลิตทางการศึกษา สำหรับการสอนแต่ละแบบ แต่ผลผลิตเหล่านี้ได้ใช้สำหรับการทดสอบสมมติฐานของการวิจัยแต่ละครั้งเท่านั้น ไม่ได้พัฒนาไปสู่งานใช้สำหรับโรงเรียนทั่วไป

2. การนำไปใช้ การวิจัยการศึกษามีช่องว่างระหว่างผลการวิจัยกับการนำไปใช้จริงอย่างกว้างขวาง กล่าวคือ ผลการวิจัยทางการศึกษาจำนวนมากอยู่ในตู้ไม่ได้รับการพิจารณานำไปใช้นักการศึกษาและนักวิจัยจึงหาทางลดช่องว่างดังกล่าวโดยวิธีที่เรียกว่า “การวิจัยและพัฒนา”

อย่างไรก็ตาม การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษามีใช้สิ่งที่จะทดแทนการวิจัย การศึกษา แต่เป็นเทคนิควิธีที่จะเพิ่มศักยภาพของการวิจัยการศึกษาให้มีผลต่อการจัดการศึกษา คือเป็นตัวเชื่อมเพื่อแปลงไปสู่ผลผลิตทางการศึกษาที่ใช้ประโยชน์ได้จริงในโรงเรียนทั่วไป ดังนั้นการใช้กลยุทธ์การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษาเพื่อปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาการศึกษา จึงเป็นการใช้ผลการวิจัยทางการศึกษา (ไม่ว่าจะเป็นการวิจัยพื้นฐานหรือการวิจัยประยุกต์) ให้เป็นประโยชน์มากยิ่งขึ้น สามารถสรุปความสัมพันธ์และความแตกต่างดังความสัมพันธ์ในภาพ (Borg and Gall. 1979 : 771-798 ; พงษ์สิทธิ์บรรณพิทักษ์. 2531 ; บุญสืบ พันธุ์ดี. 2537 : 79-80)



ภาพประกอบ 2.1 ความสัมพันธ์และความแตกต่างการวิจัยการศึกษา กับ การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

### 1.4.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

บอร์กและกอลล์ (Borg and Gall. 1979 : 771-798) ได้กล่าวถึงขั้นตอนสำคัญของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา โดยมีขั้นตอน 10 ขั้นตอน ดังนี้

1. กำหนดผลผลิตทางการศึกษาที่จะทำการพัฒนา

ขั้นตอนแรกที่สำคัญที่สุด คือ ต้องกำหนดให้ชัดว่าผลผลิตทางการศึกษาที่จะวิจัยและพัฒนาคืออะไร โดยต้องกำหนด 1 ลักษณะทั่วไป 2 รายละเอียดของการใช้ และ 3 วัตถุประสงค์ของการใช้เกณฑ์ในการเลือกกำหนดผลผลิตการศึกษาที่จะวิจัยและพัฒนา อาจมี 4 ข้อ คือ

- 1.1 ตรงกับความต้องการอันจำเป็นหรือไม่
- 1.2 ความก้าวหน้าทางวิชาการมีพอเพียงในการพัฒนาผลผลิตที่กำหนดหรือไม่
- 1.3 บุคลากรที่มีอยู่มีทักษะความรู้ และประสบการณ์ที่จำเป็นต่อการวิจัยและพัฒนาหรือไม่
- 1.4 ผลผลิตนั้นจะพัฒนาขึ้นในเวลาอันสมควรได้หรือไม่

## 2. รวบรวมข้อมูลและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รวบรวมข้อมูลและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง คือ การศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยการสังเกตภาคสนามซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ผลผลิต การศึกษาที่กำหนด ถ้ามีความจำเป็นผู้ทำการวิจัยและพัฒนา อาจต้องทำการศึกษาวิจัยขนาดเล็ก เพื่อหาคำตอบซึ่งงานวิจัยและทฤษฎีที่มีอยู่ไม่สามารถตอบได้ ก่อนที่จะเริ่มทำการพัฒนาต่อไป

## 3. การวางแผนการวิจัยและพัฒนา ประกอบด้วย

- 3.2 กำหนดวัตถุประสงค์ของการใช้ผลผลิต
- 3.2 ประเมินการค่าใช้จ่าย กำลังคน ระยะเวลาที่ต้องใช้เพื่อศึกษาความเป็นไปได้
- 3.3 พิจารณาผลสืบเนื่องจากผลผลิต

## 4. พัฒนารูปแบบขั้นต้นของผลผลิต

ขั้นนี้เป็นการออกแบบและจัดทำผลผลิตการศึกษาตามที่วางไว้ เช่น ถ้าเป็นโครงการวิจัยและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นก็จะต้องออกแบบหลักสูตรเตรียมวัสดุหลักสูตรคู่มือผู้ฝึกอบรม เอกสารในการฝึกอบรมและเครื่องมือการประเมินผล

## 5. ทดลองหรือทดสอบผลผลิตครั้งที่ 1

ในการนำผลผลิตที่ออกแบบและจัดเตรียมไว้ในขั้นที่ 4 ไปทดลองใช้เพื่อ ทดสอบคุณภาพขั้นต้นของผลผลิตในโรงเรียนจำนวน 1-3 โรงเรียน ใช้กลุ่มตัวอย่างกลุ่มเล็ก 6-12 คน ประเมินผลโดยการใช้แบบสอบถาม การสังเกต และการสัมภาษณ์ และรวบรวมข้อมูลมาวิเคราะห์

## 6. ปรับปรุงผลผลิตครั้งที่ 1

นำข้อมูลและผลจากการทดลองใช้จากขั้นที่ 5 มาพิจารณาปรับปรุง

## 7. ทดลองหรือทดสอบผลผลิตครั้งที่ 2

ขั้นนี้ นำผลผลิตที่ปรับปรุงไปทดลอง เพื่อทดสอบคุณภาพผลผลิตตามวัตถุประสงค์โรงเรียน จำนวน 5-15 โรงเรียน ใช้กลุ่มตัวอย่าง 30-100 คน ประเมินผลเชิงปริมาณในลักษณะ Pre-test กับ Post-test นำผลเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์ของการใช้ผลผลิตอาจมีกลุ่มควบคุมกลุ่มการทดลองถ้าจำเป็น

## 8. ปรับปรุงผลผลิตครั้งที่ 2

## 9. ทดลองหรือทดสอบผลผลิตครั้งที่ 3

ขั้นนี้ นำผลผลิตที่ปรับปรุงไปทดลอง เพื่อทดสอบคุณภาพการใช้งานของผลผลิต โดยใช้ตามลำพังในโรงเรียน 10-30 โรงเรียน ใช้กลุ่มตัวอย่าง 40-200 คน ประเมินผลโดยการใช้แบบสอบถาม การสังเกตและการสัมภาษณ์แล้วรวบรวมข้อมูลมาวิเคราะห์

## 10. ปรับปรุงผลผลิตครั้งที่ 3

นำข้อมูลจากการทดลองครั้งที่ 9 มาพิจารณาปรับปรุง เพื่อผลิตและเผยแพร่ต่อไป จะเห็นได้ว่า บางครั้งมีผู้เรียกการวิจัยและพัฒนาว่า R&D (Research and Development) หรือบางคนเรียกว่า R and D ซึ่ง D ตัวหลังก็คือการเผยแพร่ (diffuse)

ดังนั้นผลงานการวิจัยและพัฒนานับได้ว่าเป็นผลงานที่มีประโยชน์มีคุณค่ายิ่ง ที่ช่วยสร้างสรรค์พัฒนานวัตกรรมทั้งรูปแบบการทำงานและผลผลิตให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น โดยได้หลอมรวมงานวิจัยหลายประเภทบูรณาการไว้อย่างเป็นระบบครบวงจร ปัจจุบัน หน่วยงานต่าง ๆ ที่มุ่งพัฒนาคุณภาพงาน จึงต่างให้ความสนใจอบรมบุคลากร และรณรงค์ ส่งเสริมให้บุคลากรผลิตผลงานวิจัยและพัฒนาอย่างกว้างขวางมากขึ้น

## 2. พื้นที่กำแพงเพชร

### 2.1 ข้อมูลการศึกษา จ.กำแพงเพชร

โดย ศึกษาและสำรวจข้อมูลด้านวัฒนธรรมเพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลในเขตพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชรโดยการศึกษาและสำรวจข้อมูลจะต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การศึกษาและสำรวจข้อมูล จะต้องประกอบไปด้วยข้อมูลที่เป็นปฐมภูมิและทุติยภูมิ ทั้งนี้ในการสำรวจข้อมูลนั้นจะต้องบอกถึงวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ชัดเจน เช่น ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) สัมภาษณ์ (Interview) การสังเกตการณ์ (Observation) เป็นต้น

2. การศึกษาและสำรวจข้อมูลด้านวัฒนธรรมในเขตพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร นั้นจะต้องครอบคลุมพื้นที่โดยรอบของอุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชรโดยมีลักษณะประเภทข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(1) บุคคล/องค์กรทางวัฒนธรรมอาทิปราชญ์ชาวบ้าน บุคคลสำคัญทางศาสนา เครือข่ายทางวัฒนธรรม หน่วยงานทางวัฒนธรรม เป็นต้น

(2) สิ่งประดิษฐ์ทางวัฒนธรรมอาทิ โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ เครื่องแต่งกาย ทัศนศิลป์ เครื่องมือเครื่องใช้ เป็นต้น

(3) วิถีชีวิต อาติ ชาติพันธุ์ ศาสนาและความเชื่อ ประเพณีและพิธีกรรม ภาษาและวรรณกรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะการแสดง เป็นต้น

(4) สถานที่ทางวัฒนธรรมอาทิ แหล่งโบราณคดี โบราณสถาน สถาปัตยกรรมสำคัญ ศาสนสถาน สถานที่จัดแสดงทางวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นต้น

(5) อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

**จังหวัด:** กำแพงเพชร

**อำเภอ:** เมืองกำแพงเพชร

**ตำบล:** เมือง, นครชุม, คลองแม่ลาย, ไตรตรึงษ์, ทรงธรรม, ท่าขุนราม,สระแก้ว,เทพนคร, หนองปลิง, อ่างทอง

### 1. อาหาร

อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร โดยเฉพาะทางชุมชนนครชุมมีวัฒนธรรมการกิน และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่แสดงถึงความหลากหลายแห่งชาติพันธุ์ ไม่ว่าจะเป็น พม่า ไทยใหญ่ ลาว กะเหรี่ยง จีน และไทย เริ่มแรกก็ทำกินกันเองในบ้าน แจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านข้างเคียง ต่อมาเมื่อได้รับ

ความนิยม ก็ทำขาย เมื่อผู้ริเริ่มทำรุ่นแรกๆเสียชีวิต บุตรหลานหลายคนไม่ได้สืบทอดอาชีพ มีคนอื่นมาทำต่อและปรุงรสให้เข้ากับรสนิยมคนไทย ปัจจุบันอาหารที่มีชื่อเสียงในอดีตบางชนิดก็สูญหายไปแล้วหรือเกือบสูญหาย บางชนิดก็ยังสืบทอดกันมา อาหารหลายชนิดมีรสชาติถูกปากของผู้รับประทาน อาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์พิเศษที่แฝงไปด้วยภูมิปัญญาซึ่งสามารถแบ่งประเภทได้ 3 ประเภท ดังนี้ (ศุภลักษณ์ วิริยะสกุล และคณะ. 2557 : 127-165)

1. อาหารคาว
2. อาหารว่าง
3. อาหารหวาน

## 1. อาหารคาว

### 1.1 แกงบอน

แกงบอนมีลักษณะคล้ายกับแกงคั่วส้ม คือ แกงส้มที่ใส่กะทิ นำด้วยรสหวานเล็กน้อย คนที่แพ้ออนจะกินแกงบอนแล้วลิ้นแข็งหรือถูกยางบอนแล้วมีอาการคัน โบราณเชื่อกันว่าเวลาที่ตัดหรือแกงห้ามพูดถึงความคัน เพราะจะทำให้แกงนั้นกินแล้วคันไปทั้งหมด ถือว่ากินไม่ได้ต้องเททิ้งไป

บอนเป็นพืชน้ำลักษณะเหมือนกับเผือก มีหัวใต้ดิน ก้านใหญ่ใบโต ดอกเปลือกออกเหมือนลอกสายบัวหรือพญาดูด ตัดเป็นชิ้นยาวประมาณ 2 นิ้ว บางสูตรไม่ล้างน้ำ บางสูตรล้างด้วยน้ำมะขาม นึ่งให้บอนยุบแล้วพักไว้

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. บอน
2. น้ำพริกแกงบอน ซึ่งประกอบด้วย พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กะปิ เกลือ กระชาย
3. ปลาตุ๋นหรือหมูย่าง
4. น้ำกะทิ
5. น้ำปลาหรือเกลือ
6. น้ำมะขามเปียก
7. น้ำตาลปีบ
8. น้ำปลาร้า

#### วิธีการทำ

ผัดน้ำพริกด้วยกะทิใส่น้ำปลาร้าให้หอม ใส่ปลาตุ๋นหรือหมูย่างที่เตรียมไว้ ผัดเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำกะทิหรือน้ำเปล่าพอเดือดก็ใส่น้ำปลาร้า ชิมให้ได้รสเปรี้ยวหวานตามชอบ จะไม่เพิ่มรสอื่น เมื่อใส่บอนแล้ว อย่าคนเป็นอันขาด ถ้าเกรงว่าเนื้อบอนอาจจะไม่สุกทั่วกันใช้ทัพพีกดได้ ปล่อยให้เดือดสักพัก เพื่อให้ น้ำแกงเข้าไปในเนื้อบอน ถ้าปรุงทิ้งไว้ประมาณครึ่งวัน หรือค้างคืน จะอร่อยยิ่งขึ้น

#### เคล็ดลับในการปรุงแกงบอน

1. การหั่นบอนควรหั่นเฉียงเพื่อให้ น้ำแกงซึมเข้าเนื้อบอนได้ดี
2. การต้มบอนต้องรอให้น้ำเดือดก่อนจึงใส่บอนเพื่อป้องกันอาการคันของบอน บางพื้นที่มีวิธีป้องกันอาการคันโดยก่อนที่จะนำบอนมาแกง จะแขวนบอนผึ่งลมไว้ 1 คืน

## สรรพคุณของแกงบอน

แกงบอนมีส่วนประกอบทั้งในส่วนของน้ำพริกแกงและส่วนผสมเครื่องแกง ซึ่งมีส่วนช่วยลดอาการไอและขับเสมหะ ในส่วนของน้ำพริกแกงประกอบด้วยพืชเครื่องเทศและพืชสมุนไพร ได้แก่ ข่า ตะไคร้ กระชาย กระเทียมและหอม โดยพืชดังกล่าวมีสารช่วยในการขับลม ขับน้ำดี ช่วยในการย่อยอาหาร ลดอาการจุกเสียด แก้อาการท้องอืดและป้องกันมะเร็ง ในข่ามีฤทธิ์ในการยับยั้งผลในกระเพาะอาหาร ในกระชายมีฤทธิ์ในการยับยั้งการสังเคราะห์การทำงานของเอนไซม์ที่เป็นสาเหตุของการอักเสบ ส่วนพริกแห้งมีสารช่วยในการขับก๊าซ ขับเสมหะ ขับปัสสาวะและช่วยให้เจริญอาหาร และใบมะกรูดมีสาร cionellal ช่วยในการต้านมะเร็ง ลดอาการไอ และดับกลิ่นคาว

### 1.2 แกงขี้เหล็ก

ใบขี้เหล็กเป็นสมุนไพรชนิดหนึ่ง คนโบราณเอาใบอ่อนและดอกมาปรุงเป็นของกินในวันเพ็ญเดือน 12 ทำแกงขี้เหล็กกันทุกครัวเรือน คนนครชุมโบราณถือว่าวันเพ็ญเดือนสิบสอง ยอดขี้เหล็กจะเป็นยารักษาสารพัดโรค แต่ต้องเก็บตอนเช้ามีดและแกงให้เสร็จภายในวันนั้น จะเก็บล่วงหน้าไม่ได้ มิฉะนั้นสรรพคุณจะไม่ขลัง ปัจจุบัน จะมีแกงกันวันเพ็ญดังกล่าวเฉพาะบ้านผู้รู้ในตำราแพทย์แผนไทยกล่าวว่าแก้อาการท้องอืดไม่หลับ บำรุงน้ำดี บำรุงโลหิต และทำให้เจริญอาหาร

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ขี้เหล็กทั้งใบเพสลาด และดอก
2. น้ำกะทิ
3. น้ำพริกแกง ประกอบด้วย พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย เกลือ กะปิ ปลาย่างแกะเอาก้างออก หรือกุ้งแห้งโขลกให้เข้ากัน
4. กุ้งแห้ง
5. ปลาย่าง
6. น้ำปลาร้า
7. เนื้อสัตว์ย่าง

ถ้าเป็นแม่ครัวหัวป่าจากเวียงจันทร์ จะเพิ่มรสของปลาร้า ก็จะรอน้ำแกงเดือดพล่านทั่วกันเสียก่อน จึงค่อยเหยาะน้ำปลาร้า

#### วิธีการทำ

1. ต้มขี้เหล็กให้หายขม 1 ครั้ง หรือ 2 ครั้ง แล้วแต่ชนิดของขี้เหล็ก ถ้ายอดขาวจะขมน้อยกว่ายอดแดง ป้อนน้ำให้แห้งพักไว้
2. ผัดน้ำพริกแกงกับหัวกระเทียมหอม เติมกะทิทีละน้อยไม่ให้แตกมันมากนัก ใส่หมูย่างหรือปลาย่างลงเคล้าให้เข้ากัน เติมเกลือ เติมหางกะทิลงไป พอเดือดใส่ขี้เหล็ก เดือดดีแล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ชิมรสตามชอบ แกงขี้เหล็กกะทิต้องกะทิชั้นน้อย เค็มนำ ผัดน้อยจึงจะอร่อย

#### เคล็ดลับในการแกงขี้เหล็ก

1. การเลือกซี่เหล็กจะต้องเลือกเอาใบที่ไม่อ่อนจนเกินไป เนื่องจากทำให้แกงมีรสเปรี้ยว แต่ถ้าใบแก่เกินไปจะทำให้มีกากมาก
2. การลดความขมของซี่เหล็กซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน สามารถทำได้หลายวิธี คือ ลวกซี่เหล็กพร้อมเถาว์ตำลึง หรือลวกซี่เหล็กพร้อมกับใบตะโก หรือลวกซี่เหล็กโดยผสมเกลือในน้ำที่ใช้ลวกเล็กน้อย
3. การเติมหัวกระทิทำให้น้ำแกงมีสีสวยน่ารับประทาน

#### **สรรพคุณของแกงซี่เหล็ก**

แกงซี่เหล็กในส่วนของใบซี่เหล็กโดยเฉพาะใบอ่อนจะมีสารบาราคอล ซึ่งมีฤทธิ์ช่วยคลายเครียดและมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการหลั่งสารสื่อประสาท นอกจากนี้ สารดังกล่าวยังช่วยในการหลั่งน้ำและเกลือแร่ในลำไส้ ทำให้กากอาหารมีความนุ่ม ส่งผลให้ไม่เป็นโรคท้องผูก ในส่วนของน้ำพริกแกง ประกอบด้วยพืชเครื่องเทศ และพืชสมุนไพรที่มีสารซึ่งมีส่วนช่วยในการขับลม ขับน้ำดี ช่วยในการย่อยอาหาร ลดอาการจุกเสียด แก้อืดท้องอืดและป้องกันมะเร็ง ในข่ามีฤทธิ์ในการยับยั้งแผลในกระเพาะอาหาร กระชายมีฤทธิ์ในการยับยั้งการสังเคราะห์ ซึ่งมีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ cyclooxygenase -2 ที่เป็นสาเหตุของการอักเสบ ส่วนพริกแห้งช่วยในการขับก๊าซ ขับเสมหะ ขับปัสสาวะและช่วยให้เจริญอาหาร

### **1.3 แกงผักหวานใส่เส้นหมี่**

ผักหวานที่ใช้เป็นผักหวานป่าหรือผักหวานบ้านก็ได้ แต่ที่นิยมส่วนใหญ่คือใช้ผักหวานป่า สูตรโบราณจะต้มน้ำให้เดือด ใส่น้ำพริกแกงส้มลงไป หักปลาย่างลงไปเติมเค็มด้วยเกลือหรือน้ำปลา แล้วล้างผักหวานใส่ลงไป ถ้าใส่ไก่หรือหมูสับ จะผัดไก่หรือหมูกับน้ำปลาพอสุก เติมน้ำแล้วใส่พริก จึงใส่ผักหวานและเส้นหมี่ลงไป ถ้ามีไข่มดแดงใส่ที่หลัง พอเดือดอีกทีก็ยกลง ถ้าต้มนานไข่มดแดงจะฝ่อ ต้มพอสุกจะกรุบกรอบในปากเพิ่มรสชาติ บางคนแกงแบบแกงส้มใส่น้ำมะขามเล็กน้อยหรือใส่มะเขือส้มลูกเล็กของพื้นเมืองลงไปเพื่อปรุงรส

#### **วัตถุดิบและเครื่องปรุง**

1. ผักหวานป่า
2. ปลาย่าง
3. หมูสับ หรือไก่ อย่างใดอย่างหนึ่ง
4. น้ำพริกแกงแบบแกงส้ม
5. เส้นหมี่
6. มะเขือส้ม
7. น้ำมะขาม
8. ไข่มดแดง (ถ้ามี)

#### **วิธีการทำ**

สูตรโบราณจะต้มน้ำให้เดือด ใส่น้ำพริกแกงส้มลงไป หักปลาย่างใส่ลงไปเติมเค็มด้วยเกลือหรือน้ำปลา แล้วล้างผักหวานใส่ลงไป หรือใส่ไก่หรือหมูสับ จะผัดไก่หรือหมูกับน้ำปลาพอสุก เติมน้ำแล้วใส่น้ำพริก จึงใส่ผักหวาน และเส้นหมี่ลงไป ถ้ามีไข่มดแดงใส่ที่หลัง พอเดือดอีกทีก็ยกลง

ถ้าต้มนานไปหมดแดงจะผ่อ ต้มพอสุกจะกรูบกรับในปากเพิ่มรสชาติ บางคนแกงส้มใส่น้ำมะขามเล็กน้อย หรือใส่มะเขือส้มลูกเล็กของพื้นเมืองลงไปเพื่อปรุงรส

### **เคล็ดลับในการแกงผักหวานใส่เส้นหมี่**

เนื่องจากมีผักที่มีลักษณะคล้ายผักหวาน บางที่เรียกว่าผักหวานเมา ชาวบ้านเก็บ ผิด เมื่อกินเข้าไปจะมีอาการมึนเมา อาเจียน อาจทำให้ถึงตายได้ จึงมีวิธีตรวจสอบดังนี้

1. ใส่เส้นหมี่ลงไป ถ้าเส้นหมี่ออกสีดำหรือน้ำเงิน ผักนั้นจะเป็นพิษ
2. ใส่ข้าวสารพร้อมกับผักหวาน ถ้าข้าวสารไม่สุก แสดงว่าผักนั้นเป็นพิษ
3. ใช้ช้อนเงินแชไว้ในหม้อแกงร้อน ๆ สักครู่ ถ้าช้อนเงินเป็นสีดำ ก็แสดงว่าผักนั้นเป็นพิษเช่นกัน

### **สรรพคุณของแกงผักหวานใส่เส้นหมี่**

ใบของผักหวานมีวิตามินซี เบต้าแคโรทีน สารต้านมะเร็ง แคลเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม ช่วยในการยืดหดของกล้ามเนื้อ

#### **1.4 แกงหน่อไม้ใส่เห็ดถอบ**

อาหารชนิดนี้ต้องกินในต้นฤดูฝน ที่มีหน่อไม้และเห็ดถอบ ถ้าฤดูอื่นก็แกงหน่อไม้ได้โดยไม่มีเห็ดถอบ แกงแบบแกงเผ็ด ผัดน้ำพริกแกงด้วยน้ำมันหรือหัวกะทิให้ค่อนข้างเค็มด้วยเกลือ ใส่เนื้อสัตว์ ลงผัดให้เข้ากัน เติมน้ำหรือกะทิ (หรือน้ำปลาร้าปรุงรส) พอเดือดใส่หน่อไม้ ใส่เห็ดถอบที่ผ่าครึ่งหรือผ่าพอแตก โดยต้มให้เห็ดสุกก่อนจึงใส่ยอดชะอมหรือใบชะพลู คนพอทั่วยกลง ในสมัยโบราณจะมีพืชชนิดหนึ่งเรียกว่าต้นตีนนก ขึ้นพร้อมกับเห็ดถอบ ต้นสูงประมาณ 1 ฟุต มีใบคล้ายตีนนก นำมาแกงรวมกัน แต่ปัจจุบันนี้ได้สูญพันธุ์ไปประมาณ 20 ปีแล้ว

#### **วัตถุดิบและเครื่องปรุง**

1. หน่อไม้สับ หรือหั่นบาง ๆ ชิ้นเล็ก ๆ คล้ายหน่อไม้ดอง
2. หมูสับ / ปลาอย่าง หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง
3. น้ำพริกแกงเผ็ด
4. เห็ดถอบ
5. ยอดชะอม / ใบชะพลู อย่างใดอย่างหนึ่ง
6. น้ำกะทิ
7. น้ำปลาร้า / หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง หรือไม่ใส่ก็ได้ตามชอบ
8. เกลือหรือน้ำปลา

#### **วิธีการทำ**

แกงแบบแกงเผ็ด ผัดน้ำพริกแกงด้วยน้ำมันหรือหัวกะทิให้ค่อนข้างเค็มด้วยเกลือ ใส่เนื้อสัตว์ ลงผัดให้เข้ากัน เติมน้ำหรือกะทิ (หรือน้ำปลาร้าปรุงรส) พอเดือดใส่หน่อไม้ ใส่เห็ดถอบที่ผ่าครึ่งหรือผ่าพอแตก โดยต้มให้เห็ดสุกก่อนจึงใส่ยอดชะอมหรือใบชะพลู คนพอทั่วยกลง ในสมัยโบราณจะมีพืชชนิดหนึ่งเรียกว่า ต้นตีนนกขึ้นพร้อมกับเห็ดถอบ ต้นสูงประมาณ 1 ฟุต มีใบคล้ายตีนนก นำมาแกงรวมกัน แต่ปัจจุบันนี้ได้สูญพันธุ์ไปประมาณ 20 ปีแล้ว

#### **1.5 แกงพญากับใบมะขามอ่อน**

พญูเป็นพืชป่าชนิดหนึ่ง หรือที่รู้จักกันว่า “ดอกปุก” ดอกปุกป่าขนาดเล็ก มีขนาด 5 เซนติเมตรจนถึง 10 เซนติเมตร มีดอกแหลมเป็นรูปหอก ขึ้นในบริเวณป่าโปร่งที่จะยุบใบ

และลำต้นในฤดูหนาว เมื่อถึงฤดูร้อนก็จะแทงดอกออกมาอีกครั้ง หมุนเวียนกันไปอย่างนี้ บางแห่งเรียกว่า บุกเล็ก เพราะแตกดอกพร้อมบุก แทะยอดในป่า คนเหนือนิยมเรียกว่า ดอกก้าน มักพบในบริเวณหมู่ 7 บ้านทุ่งสวน และหมู่ 11 ของนครชุม มีป่าโปร่งมาก และขึ้นทั่วไปบริเวณป่าโปร่งทุกแห่ง ทางหมู่บ้านทุ่งเศรษฐีเรียกว่า “ผักอีลอก” เพราะเวลาที่เก็บดอกมาทำแกงก็ต้องลอกเปลือกอ่อนก่อนทุกครั้งไป

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ดอกพญานาง
2. น้ำพริกแกงส้ม
3. ใบมะขามอ่อน
4. ปลาช่อนหรือปลาสด
5. น้ำปลาร้าปรุงรส

#### วิธีการทำ

1. เตรียมพญานาง ไม่ต้องล้างน้ำ เพราะพญานางมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับบุกและบอน
2. ตั้งน้ำพอกเดือดใส่ปลาช่อน หรือปลาสดลงต้ม ใส่เกลือเพื่อปรุงรสเล็กน้อย ถ้าเป็นปลาสดตัดออกมาโขลกกับน้ำพริกเพื่อให้พริกแกงข้น
3. ใส่พญานางพอกเดือดดีชิมพอกให้มีรสเค็ม เผ็ด ใส่ปลาช่อนปรุงรส (บางท่านไม่ใส่) ใส่พญานางลงไป อย่าคนจนกว่าน้ำจะเดือดอีกครั้ง ชิมรส ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือ และใส่ใบมะขามอ่อน คนพอกทั่ว ชิมรสดูตามชอบ อ่อนเปรี้ยวเติมได้แล้วยกลง การใส่ใบมะขามอ่อนจะมีรสดีกว่าใส่น้ำมะขามเปียก เพราะรสไม่เปรี้ยวแหลม มีความหวานนิด ๆ ตามธรรมชาติของยอดผักอยู่ด้วย ทำให้ไม่รู้สึกว่าแกงส้มหวาน

#### 1.6 แกงหยวก

หยวกคือกาบกล้วยชั้นในเพียง 2-3 ชั้น ก่อนถึงแกนกล้วย หยวกที่จะนำมาแกงต้องได้จากต้นกล้วยที่ยังไม่ออกปลีเท่านั้น นำหยวกมาหั่นซอยละเอียด หรือหั่นแฉะๆยาวๆตามชอบ แต่ไม่ให้เกิน 1 นิ้ว แช่น้ำมะขามไว้เพื่อไม่ให้ดำ เส้นใยหยวกควรปั่นออก เพื่อให้รับประทานง่ายขึ้น เส้นใยของกล้วยจะไปพาเอาไขมัน และเศษอาหารที่ตกค้างในลำไส้ออกมา เปรียบเสมือนไม้กวาดที่ทำหน้าที่ทำความสะอาดลำไส้

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หยวกกล้วย
2. น้ำพริกแกงเผ็ด
3. กะทิ
4. ถั่วทอดคั่วบดหยาบ
5. ยอดชะอม
6. ปลาช่อนหรือหมูย่าง

#### วิธีการทำ

ผัดน้ำพริกแกงกับกะทิให้หอม ใส่ปลาช่อนหรือหมูย่างลงไป ผัดพอสุก เติมหางกะทิพอกเดือด ใส่ถั่วทอง ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส แต่งสีแต่งกลิ่นด้วยยอดชะอม พอสักยกลง

### เคล็ดลับในการแกงหยวก

1. การหั่นหยวกกล้วยลงในน้ำที่ผสมเกลือเล็กน้อย ก็เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของหยวกกล้วย
2. การเลือกต้นกล้วยที่จะทำแกงหยวกกล้วยนั้น ควรเลือกต้นกล้วยที่ใบอ่อนสุด โดยที่ส่วนล่างของใบยังคงม้วนเป็นรูปกรวย แต่บริเวณส่วนปลายใบคลี่ออกประมาณครึ่งใบ ซึ่งลักษณะต้นกล้วยดังกล่าวจะมีปริมาณหยวกกล้วยมาก
3. ก่อนใส่หยวกกล้วยลงในหม้อ ควรปีบหยวกกล้วยเพื่อกำจัดน้ำที่ใช้ในการแช่ และทำให้หยวกกล้วยนิ่ม ส่งผลให้ส่วนผสมของน้ำแกงซึมเข้าไปในเนื้อหยวกกล้วย
4. ควรใส่ใบชะอมและใบชะพลูหลังจากแกงสุกและยกลงจากเตาเพื่อให้ใบชะอมและใบชะพลูมีสีเขียวสดน่ารับประทาน
5. การเติมหัวกะทิทำให้แกงมีสีสวยและน่ารับประทาน

### สรรพคุณของแกงหยวก

แกงหยวกกล้วยมีส่วนประกอบหลายชนิด ซึ่งส่วนประกอบแต่ละชนิดนั้นต่างให้ประโยชน์แก่ร่างกาย ได้แก่ หยวกกล้วยซึ่งมีประโยชน์ในการห้ามเลือด และสามารถลดกรดในกระเพาะอาหารหรือกรอในเลือดมากเกินไป เนื่องจากในน้ำหยวกกล้วยมีฤทธิ์เป็นด่างจึงช่วยปรับสมดุลของร่างกาย นอกจากหยวกกล้วยแล้ว แกงหยวกกล้วยยังประกอบด้วยพืชเครื่องเทศและพืชสมุนไพร ได้แก่ ข่า ตะไคร้ กระชาย กระเทียมและหอม ยังมีสารช่วยในการขับลม ขับน้ำดี ช่วยในการย่อยอาหาร ลดอาการจุกเสียด แก้อาการท้องอืดและป้องกันมะเร็ง ในข่ามีฤทธิ์ในการยับยั้งแผลในกระเพาะอาหาร กระชายมีฤทธิ์ในการยับยั้งการสังเคราะห์ ซึ่งมีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ cyclooxygenase -2 ที่เป็นสาเหตุของการอักเสบ ส่วนพริกแห้งช่วยในการขับก๊าซ ขับเสมหะ ขับปัสสาวะและช่วยให้เจริญอาหาร นอกจากนี้ยังมีการเติมใบชะพลู ใบชะอม เพื่อเพิ่มกลิ่นรส ช่วยให้เจริญอาหารและขับเสมหะ ช่วยลดอุณหภูมิในร่างกาย ตลอดจนมีสารต้านอนุมูลอิสระและมีวิตามินเอสูง ซึ่งจะช่วยบำรุงสายตา

#### 1.7 ต้มกะทิเกลือกกับใบมะขามอ่อน

ต้มกะทิปลาเกลือกกับใบมะขามอ่อนเป็นอาหารปลายฤดูร้อน ต้นฤดูฝนที่มีรสชาติดีอีกชนิดหนึ่ง ไม่นิยมทำขายเนื่องจากมีราคาแพง

##### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ปลาสด หรือปลาช่อนเค็มตากแห้ง ปลาสดสับเป็นชิ้นประมาณ 2 นิ้ว
2. น้ำกะทิ
3. ข่าอ่อนหั่นเป็นแว่น
4. ตะไคร้ตัดท่อนสั้น
5. กระเทียม หรือหอมแดง
6. ใบมะขามอ่อน
7. น้ำมะขามเปียกหรือมะม่วงดิบสับก็ได้หรือมะดันดิบซอย
8. น้ำตาลปีบ

##### วิธีการทำ

1. ตั้งน้ำกะทิ ขำ ตะไคร้ กระเทียมหรือหอมแดงให้เดือด
2. ใส่ปลาแห้ง พอเดือดเบาไฟ เคี่ยวให้ปลานุ่ม ชิมดูถ้าไม่เค็มเติมน้ำปลา
3. ปรงรสด้วยใส่น้ำตาลปีบ
4. ใส่ใบมะขาม มะม่วงสับ หรือมะดันซอย และเครื่องปรงรสให้ออก 3 รส กลม กล่อม

### 1.8 แกงบวน

เป็นแกงที่ใกล้จะสูญหาย เพราะเครื่องในสัตว์ และความมัน แสลงโรคหลายโรค วิธีทำคือ นำหางกะทิต้ม เมื่อกะทิเดือด ใส่เครื่องในหมู เนื้อสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก ขำ ตะไคร้ กระชาย กะปิ เกลือ ต้มให้สุกพร้อมกัน พอให้ออกรสเค็ม ใส่หมูสามชั้นที่หั่นไว้ ใส่กะทิลงไปเคี่ยวให้แตกมัน ฉีกใบมะตูมกับใบมะกรูดใส่ลงต้มต่อให้เดือด และค่อยเติมหางกะทิลงไปเพื่อเพิ่มปริมาณ พอแกงเดือดทั่วกัน แกงบวนที่ปรุงออกจะหอมหวานจากใบมะตูม ใบมะกรูด และหัวกะทิ หากชอบหวาน เติมน้ำตาลปีบลงไปตามชอบ โรยด้วยกระเทียมเจียว และพริกทอด

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. เครื่องในหมู
2. หมูสามชั้น
3. น้ำกะทิ
4. ตะไคร้
5. กระชาย
6. กะปิ
7. เกลือ
8. ใบมะตูม
9. ใบมะกรูด
10. กระเทียมเจียว
11. พริกแห้งทอด
12. น้ำตาลปีบ

#### วิธีการทำ

หางกะทิต้ม เมื่อกะทิเดือด ใส่เครื่องในหมู เนื้อสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก ขำ ตะไคร้ กระชาย กะปิ เกลือ ต้มให้สุกพร้อมกัน พอให้ออกรสเค็ม ใส่หมูสามชั้นที่หั่นไว้ ใส่หัวกะทิลงไปเคี่ยวให้แตกมันฉีกใบมะตูมกับใบมะกรูดใส่ลงต้มต่อให้เดือด แล้วค่อยเติมหางกะทิลงไปเพื่อเพิ่มปริมาณ พอแกงเดือดทั่วกัน แกงบวนที่ปรุงจะออกหอมหวานจากใบมะตูม ใบมะกรูด และหัวกะทิ หากชอบหวาน เติมน้ำตาลปีบลงไปตามชอบ โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกทอด

### 1.9 แกงฮังเล

แกงฮังเล เป็นอาหารทางพม่า ไทยใหญ่ กะเหรี่ยง นิยมรับประทานกันมาก แม้แต่ในพม่าก็ถือว่าเป็นอาหารพื้นเมืองขึ้นชื่อ ชาวนครชุมยังมีทำขาย ทำไปทำบุญใหญ่ และทำแจกเพื่อนบ้าน

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หมูสามชั้นและเนื้อหมู
2. ผงกระหรี่

3. น้ำมะขาม
4. จิงชอย
5. หอมหัวใหญ่
6. เครื่องเทศประกอบด้วย ลูกจัน เม็ดผักชี ยี่ห่วยบดให้ละเอียด

#### วิธีการทำ

1. คั่วเครื่องเทศซึ่งมีลูกจัน เม็ดผักชี ยี่ห่วยบดให้ละเอียด
2. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด แล้วใส่เครื่องเทศและผงกระหรี่ ผสมลงไปให้เข้ากัน
3. ใช้หมูสามชั้นและเนื้อหมู หั่นเป็นชิ้นประมาณ 2 นิ้ว นำไปคลุกรวมกับน้ำพริกผสมน้ำมันเล็กน้อย คนให้เข้ากันทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง นำไปตั้งไฟอ่อน ๆ หมั่นคนเพื่อไม่ให้ไหม้ไหม้ จนน้ำหมูออกมา คนจนน้ำแกงแห้งแล้วเติมไฟใส่น้ำมะขาม จิงชอย เติมน้ำให้ท่วมหมู เมื่อเดือดแล้วลดไฟ เหลือไฟอ่อน ๆ ซิรินส เติมน้ำมะขาม น้ำปลาตามชอบ เคี่ยวให้งวด ถ้าชอบรสหวานก็เติมน้ำตาลลงไป ถ้าฤดูที่มีกระต้อน ใส่เนื้ออ่อนกระต้อนลงไปแทนน้ำมะขามเปียก จะได้รสชาติอีกรสหนึ่ง

หมายเหตุ ต้องหมั่นคนบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้ไหม้ไหม้

#### 1.10 แกงอู้มะเขือ

เป็นแกงของไทยใหญ่ที่พัฒนาหรือปรับปรุงมาจากแกงฮังเลที่เอามาจากพม่า เพียงเติมมะเขือม่วงผ่าเป็นสองซีกหรือสี่เพิ่มลงไป เพื่อมากปริมาณแต่ไม่เสียรส น้ำพริกก็ต้องเข้มข้นกว่าปกติ เพราะต้องใส่น้ำมากเพื่อไม่ให้ไหม้ไหม้ ซึ่งอาจจะใช้มะเขือยาวแทนก็ได้ ลักษณะการแกงเหมือนแกงฮังเลทุกอย่างแต่เพิ่มมะเขือลงไป ชาวไทยใหญ่ที่แม่ฮ่องสอนเรียกว่า ฮังเลคนจน แต่ชาวนครชุมหลายครอบครัวชอบมาก ปัจจุบันมีทำแจกกันเองในหมู่บ้าน ไม่มีขาย อาจเป็นเพราะคนสมัยใหญ่รับประทานผักน้อยลง

#### 1.11 แกงถั่วมะแฮะ

ต้นถั่วมะแฮะ เป็นไม้พุ่มสูง 1.5 – 2 เมตร มีฝักคล้ายถั่วแระ แต่มีขนาดยาวกว่า เมล็ดใหญ่ เมล็ดแข็งแรงสีน้ำตาล ปลูกมากตามหมู่บ้านคนเหนือ เพื่อรับประทานเอง ลักษณะการแกงเป็นแบบแกงส้ม ใช้ปลาสดหรือปลาแห้ง ใส่ใบส้มป่อยหรือใบมะขามอ่อน ใส่ชะอมบ้าง แกงชนิดนี้รับประทานคู่กับข้าวเกรียบงา อย่างพอกรอบ หักข้าวเกรียบออกมาชิ้นหนึ่งตักแกงใส่ลงบนข้าวเกรียบ กินไปด้วยกัน แกงถั่วมะแฮะจะแกงรับประทานในระหว่างเดือนสี่เดือนห้า เพราะถั่วจะแก่เต็มที่ในช่วงนี้ หากแกงก่อนเดือนสี่ ถั่วจะอ่อนและถ้าหากช้ากว่าเดือนห้า ถั่วก็จะร่วงไปหมดเสียรสชาติ คนนครชุมกินแกงถั่วมะแฮะเพื่อคลายร้อนแบบร้อนใน ไม่มีถั่วมะแฮะขายในตลาดนครชุม เมื่อถึงฤดูร้อนต้องไปซื้อจากจังหวัดตาก

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. เมล็ดถั่วมะแฮะ
2. ปลาแห้ง หรือปลาสด
3. ใบส้มป่อย หรือใบมะขามอ่อน หรือน้ำมะขามเปียก
4. ชะอม
5. น้ำพริกแกงส้ม

## 6. ข้าวเกรียบงาของจังหวัดตาก

### วิธีการทำ

ล้างถั่วมะแฮะให้สะอาด ต้มในน้ำให้เปื่อย จึงใส่พริกแกงเล็กน้อย ใส่เกลือพริกสเค็ม ใส่ปลา ปูรสรเปรี้ยว แล้วจึงใส่ชะอม (บางท่านก็ไม่ใส่) จะได้แกงรสเค็มเปรี้ยวและเผ็ดน้อย ปิ้งข้าวเกรียบด้วยไฟอ่อน พอเหลือง รับประทานในลักษณะที่ใช้ข้าวเกรียบห่อแกง คล้ายกับการรับประทานข้าวตังหน้าตั้ง

### 1.12 แกงมะเขือล้นใส่ใบกระเจี๊ยบ

ชาวนครชุมเรียกกระเจี๊ยบเขียวว่า มะเขือล้น การนำมะเขือล้นหรือกระเจี๊ยบเขียว แกงกับเนื้อปลา จะใช้ใบกระเจี๊ยบแดงป่า เนื่องจากขนาดของใบจะบางกว่าใบกระเจี๊ยบเกษตร ผลจะมีสีแดงอ่อนกว่า เหตุที่ใส่เพราะต้องการรสเปรี้ยว กระเจี๊ยบนี้ทางเหนือเรียก “ส้มแก้งเค้ง” ภาคกลางเรียก “ส้มพอเหมาะ” สามารถแกงกับผักอื่นได้รสเปรี้ยวโดยไม่ต้องใช้มะขาม คนนครชุมรุ่นเก่าบางท่านต้มหมูบะฉ่องใส่ใบกระเจี๊ยบ เติมน้ำปลาแค่พอรู้รสเค็ม เจริญอาหารสำหรับผู้พ้นจากอาการป่วย ทั้งมะเขือล้นและใบกระเจี๊ยบจะเป็นเมือกล้น เมื่อถูกความร้อนจากน้ำ แต่เมื่อนำมาแกงรวมกัน ความเปรี้ยวของใบกระเจี๊ยบจะไปลดความล้นของมะเขือลงได้ ปัจจุบันมีผู้รับประทานน้อยลง

### 1.13 แกงแค

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ผักรวม ได้แก่ ถั่วฝักยาว ใบตำลึง ผักคาดหัวแหวน มะเขืออ่อน ยอดพริก ใบชะพลู ยอดชะอม ยอดมะระขี้นก
2. เนื้อสัตว์ หมู ปลา ไก่ ปลาปิ้ง อย่างใดอย่างหนึ่ง
3. เครื่องปรุงรส เกลือ น้ำพริกแกงเผ็ด หรือพริก หอม กระเทียมเผา

#### วิธีการทำ

1. เตรียมผักและเนื้อสัตว์ให้พร้อม น้ำพริกแกงหรือพริก หอม กระเทียมเผา อย่างใดอย่างหนึ่ง
2. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่เกลือ และน้ำพริก ใส่เนื้อสัตว์ลงไปพอสุก
3. ใส่ผักทุกอย่างที่เตรียมไว้ พอสุกยกลง รับประทานร้อน ๆ เป็นกับข้าว

### 1.14 แกงเปะหน่อไม้

แกงเปะหน่อไม้ในแบบนครชุม มีลักษณะการทำ 2 ลักษณะคือ 1) แบบไม่ใส่ใบย่านาง 2) แบบใส่ใบย่านาง (ไทยพวน ไทยทรงดำ หรือไทยเวียงจันทน์)

- 1) แบบไม่ใส่ใบย่านาง

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้สดหั่นบาง ๆ หรือสับละเอียด
2. ผักอื่น เช่น บวบ ใบชะพลู
3. พริกสด หอม กระเทียมเผา เกลือ หรือน้ำปลาร้า

#### วิธีการทำ

ต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือ น้ำปลาร้าปรุงรส ใส่พริก หอม กระเทียมเผา ใส่หน่อไม้ และผักลงไป (ยกเว้นใบชะพลูต้องใส่ก่อนยกลง) เคี่ยวแกงจนหน่อไม้คลายรสขม สุกดี ใส่ใบชะพลู

- 2) แบบใส่ใบย่านาง

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้สดหั่นบาง ๆ หรือสับ
2. ผักอื่น เช่น บวบ เห็ดมากกว่า 1 ชนิด
3. ในย่านาง
4. ปลาแร่ (หรือเพิ่มปลาอย่างด้วย)
5. ใบแมงลักหรือใบชะพลู หรือใบชะอม
6. พริกสดเม็ดใหญ่
7. หัวหอม
8. กะปิ
9. เกลือ

#### วิธีการทำ

1. โขลกใบย่านางคั้นกับน้ำเล็กน้อย ใส่ลงในหม้อแกงเติมน้ำปลาแร่ จะได้น้ำแกงสีเขียวอมดำ
2. โขลกเครื่องแกง หัวหอม กะปิ ให้เข้ากัน แล้วตามด้วยพริกสดเม็ดใหญ่โขลกพอพริกแตก
3. นำน้ำใบย่านางตั้งไฟให้เดือดใส่เครื่องแกง พร้อมกับใส่ปลาแร่ หรือปลาอย่าง
4. น้ำเดือดเคี่ยวสักครู่ใส่ผัก บวบ เห็ดมากกว่า 1 ชนิด ลงไป(ยกเว้นใบชะพลูต้องใส่ก่อนยกลง) พอเดือดอีกครั้งชิมรส
5. ถ้าไม่เค็ม เติมเกลือให้มีรสเค็มนำเผ็ด
6. ใบแมงลัก ใบชะพลูหรือใบชะอม

#### 1.15 หน่อไม้หนอนาง

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้สด หรือต้ม
2. เกลือ กระชาย (พริกสดเม็ดใหญ่ตามชอบ)
3. ใบย่านาง
4. น้ำปลาแร่

#### วิธีการทำ

1. เตรียมหน่อไม้ หั่นหรือสับหยาบ ต้มให้หายขึ้น
2. ใส่เกลือ และกระชายปรุงรส บางคนก็ใส่พริกทั้งเม็ดลงไปด้วย
3. โขลกใบย่านาง คั้นเอาน้ำใส่ลงไปต้มหน่อไม้ น้ำต้มจะมีสีเขียวอมดำ รสหวานเล็กน้อย แกงปรุงรสด้วยปลาแร่ จากนั้นนำหน่อไม้มาต้มในน้ำใบย่านางแล้วใส่น้ำปลาแร่ปรุงรส

#### 1.16 แกงชะอมใส่เส้นหมี่

เป็นอาหารลาวที่คนไทย – ลาว หลายครอบครัวยังทำรับประทานในครัวเรือนมาจนถึงทุกวันนี้ มีขายบ้างในต้นฤดูร้อน คือแกงส้มที่บางบ้านเรียกว่า “เลียงชะอม” จะมัดชะอมเป็นมัดเล็กๆด้วยตอก ใส่ลงในแกงส้มที่มีหมูสับ หรือปลาอย่าง มีเส้นหมี่ขาวนุ่มและอมเปรี้ยวอร่อยอยู่ เวลารับประทานก็ยกไปทั้งตอก ใช้มีดค่อยๆแกะตอกออกในจานข้าว สมัยก่อนกินแก้มื้อเย็น คือ

การแกะห่อออกก็ถือว่าได้แกะคลีแล้ว เดิมจะมัดห่อห่อเท่ากับจำนวนคนในบ้าน ถ้าจะแจกพี่น้องก็ต้องนับคนก่อนแก เป็นอุบายที่จะทำให้มีความสัมพันธ์ในหมู่ญาติ และมีอาหารเพียงพอสำหรับกลุ่มคนอย่างหนึ่งของคนโบราณ

### 1.17 แกงน้ำมันมะพร้าว

แกงน้ำมันมะพร้าว คือ น้ำมันที่ได้จากการเคี่ยวด้วยความร้อนจากกะทิ หรือจากเนื้อมะพร้าวจนแปรสภาพเป็นน้ำมันชั้นใส เก็บใส่ปี๊บหรือขวดเอาไว้ได้หลาย อุณหภูมิด้วยการดัดไขมันที่พบได้ในนมแม่ วิธีรับประทานน้ำมันมะพร้าวที่ดีที่สุด คือ ใช้แทนน้ำมันพืชชนิดอื่นๆ ในการปรุงอาหาร แต่ น้ำมันมะพร้าวมีจุดด้อยที่มีกลิ่นแรง ถ้าเก็บนานหน่อยอาจมีกลิ่นเหม็นหืน ก่อนที่จะนำมาปรุงอาหาร ต้องมีเคล็ดลับในการดับกลิ่น

การแกงด้วยน้ำมันมะพร้าวนั้น เป็นวัฒนธรรมการกินของชนชาวกะเหรี่ยง ลาว ไทยใหญ่ นอกจากจะใช้ในการประกอบอาหารแล้ว ยังใช้ทาผมให้เงางามอีกด้วย มีวิธีดับกลิ่นน้ำมันมะพร้าวหลายวิธีดังนี้ คือ

#### วิธีแกงน้ำมันมะพร้าวของชาวไทยใหญ่ – กะเหรี่ยง

ตั้งกระทะใส่น้ำมันมะพร้าวลงไป ข้าวสุกเหลือติดกันหม้อ แห้งและแข็งใส่ลงไป พอข้าวเหลืองเกรียม เหยาะน้ำปลาลงไป ตักข้าวที่เกรียมแล้วออก แล้วเริ่มด้วยการผัดพริกแกง อย่าลืมว่าใส่น้ำปลาไปแล้ว จะใส่อีกควรชิมก่อนจะได้ไม่เค็มเกิน

ตั้งกระทะแล้วเทน้ำมันลงไป เห็นว่าได้ที่แล้ว หัวหอมไม่ปอกแต่ใช้วิธีทุบ แล้วใส่ลงกระทะ เหยาะน้ำปลาลงไปเล็กน้อย พอหัวหอมเกรียมก็ตักออก

#### ข้อควรสังเกต

1. บางบ้านจะบีบน้ำมะนาวก็ได้ บางคนไม่ชอบกลิ่นหัวหอม
2. น้ำปลาที่ใช้ในการดับกลิ่นน้ำมันมะพร้าว ต้องไม่ผสมน้ำตาล เพราะจะทำให้ น้ำแกงมีสีดำ

### 1.18 แกงเลียง

แกงเลียงเป็นแกงผักรวมที่เก็บในรั้วบ้านมาก่อน เป็นอาหารสุขภาพที่รับประทานในฤดูร้อน ถ้ารับประทานปกติจะใช้ผักที่มีรสเย็น นิยมให้คนไข้รับประทานโดยเลือกชนิดของผัก และใส่ใบกระเพราจะทำให้มีรสร้อน เพื่อไล่พิษให้ออกมาทางเหงื่อและปัสสาวะ

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำพริกแกงเลียง ประกอบด้วย กะปิ หอมแดง พริกไทยเม็ดและเกลือเม็ด โขลกให้เข้ากัน โดยโขลกกะปิกับพริกไทยเม็ดก่อน แล้วจึงใส่เกลือกับหัวหอม ผ่าเป็นชิ้นตามลำดับ
2. เตรียมผักต่าง ๆ อย่างน้อย 3 ชนิด ได้แก่ ผักตำลึง ผลไม้เต้าอ่อน ผลแตงไทยอ่อน บวบ ผักคันทรง (แก่นขง) ยอดฟักข้าว ผักหวานบ้าน ใบผักแว่น (ดอกเข็มป่าสีขาว กลีบเล็กกลิ่นหอม จัดต้นเป็นเถา ขึ้นตามมุมรั้วในสวน เพราะเมล็ดมีรสหวาน) ใบมะยม ผลผักทองอ่อนหรือแก่ ผักข้าวโพดอ่อน หรือข้าวโพดแก่ผ่านบาง ๆ เปลือกแดงมีส่วนที่มีสีเขียวอ่อน ปัจจุบันมีผักตำลึงหวาน หรือเบญจรงค์เพิ่มมาด้วย และใบกระเพรา เป็นต้น

#### วิธีการทำ

ตั้งน้ำให้เดือด ใส่ น้ำพริกแกงเผ็ด ผงเผ็ดขมิ้นรส ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือ ชอบเผ็ดเติมพริกไทยได้ ถ้าเติมน้ำปลาจะเสียรสผัก ใส่ผักที่สุกยากลงไปก่อน แล้วใส่ผักอื่น ๆ ตามลงไป ใส่ใบกระเพราที่หลังสุด

การทำให้ น้ำแกงค่อนข้างเค็มก่อนใส่ผัก ผักจะดูดรสเค็มและคายน้ำผักออกมา ทำให้รับรู้รสผักได้ดี รับประทานอุ่น ๆ ขับเหงื่อดีมาก รับประทานเย็น ๆ หรือเป็นกับข้าวก็ได้ บางบ้านนิยมใส่กะทิ ก็ใช้กะทิไม่ข้นมากแทนน้ำเปล่า

### 1.19 แกงยอดหวาย

หวายเป็นพืชตระกูลปาล์ม มีลำต้นเล็กยาวคล้ายเถาวัลย์ ขึ้นเป็นกอมีกาบหุ้มคล้ายต้นไผ่ ตามข้อมีหนามแหลมยาวเกือบ 2 นิ้วฟุต ขึ้นในพื้นที่ที่มีอากาศร้อนชื้น มีความยาวตั้งแต่ 6-10 เมตร หวายมี 2 ชนิด คือ หวายโป่ง มีลำต้นขนาดใหญ่ประมาณต้นอ้อย มีสีเหลืองนวล และหวายขม ขนาดลำต้นเล็กลงมาเกือบครึ่ง มีสีขาวยาวถึงขาวอมเขียว หวายมีผลกลมขนาดเม็กกล้วย เปลือกมีลักษณะคล้ายเกล็ดปลาขนาดเล็ก เมื่อสุกมีสีเหลืองส้ม จึงจะสามารถรับประทานได้ ขยายพันธุ์ด้วยการแยกกอ และเพาะเมล็ด ซึ่งกว่าจะงอกจะบ่มตัวในดินนานถึง 1 ปี แต่มีอัตราการงอกสูงปลูกประมาณ 3 ปี จึงจะตัดหน่อหรือตัดต้นไปใช้ได้ เดิมชาวบ้านจะใช้ต้นหวายผูกมัดแพซุง โดย “เจาะจุมูกไม้” สำหรับร้อยหวาย และทำของใช้ในบ้าน เป็นต้น

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ยอดหวาย ยอดชะอม
2. น้ำพริกแกงเผ็ด เครื่องปรุงรส (เกลือ น้ำปลา น้ำปลาร้า)
3. เนื้อย่าง (หมู วัว ไก่ ปลา)

#### วิธีการทำ

1. ปอกยอดหวาย (คล้ายปอกหยวกกล้วย) เลือกเอาอ่อน ๆ ตัดเป็นท่อนยาวประมาณ 2 ข้อนิ้วมือ สับหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก บางกว่าหน่อไม้ แช่น้ำเพื่อกันดำ สงขึ้นแช่น้ำใหม่อีกครั้ง
2. ผัดน้ำพริกให้หอม ใส่เนื้อย่าง เพิ่มเครื่องปรุงรส ผัดสักครู่น้ำปลาพอให้เนื้อนุ่มและเข้ากับเครื่องแกงได้ดี ผัดให้น้ำแห้ง จึงเติมน้ำแกงให้พอเหมาะกับยอดหวาย พอน้ำแกงเดือดขมิ้นรส ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสตามชอบ (บางท่านก็ไม่ใส่ปลาร้า แต่ไม่ใส่น้ำสัตัวอื่น ถ้ารสมีดีก็อร่อยเช่นเดียวกัน) ใส่ยอดหวายลงไป ปล่อยให้เดือดจึงผัดให้เข้ากัน พอเดือดดี ใส่ยอดชะอม คนให้ทั่วอีกครั้ง จะได้แกงที่มีสีขาวยาวของยอดหวายและสีเขียวสดของยอดชะอม

### 1.20 ห่อหมกปลา

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำพริกแกงเผ็ด
2. หัวกะทิ
3. ปลาช่อนหรือปลาค้าว
4. ใบยอ ใบผักกาดขาว ใบโหระพา ใบมะกรูดซอยละเอียด
5. พริกชี้ฟ้าสีแดง

6. น้ำปลาปรุงรส
7. อุปกรณ์ใบตองสำหรับห่อ เย็บกระทังสีมูม หรือถ้วยสำหรับใส่อุปกรณ์สำหรับนี้

#### วิธีการทำ

1. ทำปลา ล้างให้สะอาดหมดเมือกด้วยเกลือ แป้งมัน หรือน้ำซาวข้าวผสมน้ำ หั่นชิ้นพอสมควร
2. นำปลาที่หั่นแล้ว คลุกกับหัวกะทิในอ่างดินหรือภาชนะที่เตรียมไว้ด้วยทัพพี จนหัวกะทิซึมเข้าเนื้อปลาประมาณ 20 นาที
3. นำน้ำพริกแกงมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมหะทิและน้ำปลาได้เล็กน้อย ชิมรส น้ำที่คลุกเคล้าให้ออกเค็มน้ำเผ็ดอ่อน ๆ
4. เตรียมใบตองหรือถ้วย รองด้วยใบยอ ใบผักกาดขาว หรือใบโพธิ์พาดตามชอบ
5. ตักเนื้อปลาที่เตรียมไว้ใส่ลงไป ราดหัวกะทิและใบมะกรูดหั่น กลัดด้วยไม้กลัด เพื่อให้พุงน้ำหนักและจับถือง่าย ใส่พริกแดงซอยแต่งหน้าในห่อ ถ้านึ่งในกระทังหรือถ้วย ใส่พริกแต่งหน้าก่อนยกลง นอกจากนี้ พื้นบ้านยังมีห่อหมกไก่ หรือเนื้อสัตว์อื่น เช่น ตะกวดและกุด ส่วนห่อหมกหมูนิยมทำในชั้นหมก เพื่อให้บรรพบุรุษในงานแต่งงาน

#### 1.21 ห่อหมกหน่อไม้

##### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้ต้มจืด หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ยาวประมาณ 3 นิ้ว ถ้าเป็นหน่อไม้หวานไม่ต้องต้มแต่ต้องนึ่งนานหน่อย
2. น้ำพริกแกง
3. หัวกะทิ
4. ใบชะพลู ใบแมงลักหรือโหระพา
5. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก
6. อุปกรณ์ใบตองสำหรับห่อ ไม้กลัด

#### วิธีการทำ

1. ผสมหน่อไม้ น้ำพริก เนื้อสัตว์ น้ำปลา ให้เข้ากัน พักไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ชิมรสเค็ม น้ำเผ็ดน้อย
  2. นำมาห่อด้วยใบตอง รองด้วยใบชะพลู ใบแมงลักหรือโหระพาดตามชอบ
  3. หยอดหน้าด้วยน้ำกะทิ ใส่สาหร่ายใบตอง กลัดด้วยไม้กลัดแล้วนำไปนึ่ง
- นอกจากนี้ บางหมู่บ้าน ยังมีห่อหมกหัวปลี กะหล่ำปลี หยวกกล้วย ทำคล้ายห่อหมกหน่อไม้

#### 1.22 ยำใบมะกอกและใบจิก

##### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ใบมะกอก (นิยมลนไฟให้สลดก่อนนำมายำ)
2. ใบจิกอ่อน จะมีลักษณะกรอบ นิยมรับประทานดิบ ถ้าลวกน้ำเดือดพอสลดจะกรอบยิ่งขึ้น

3. น้ำพริกตำ ประกอบด้วย เผาหอม กระเทียม กะปิห่อใบตองย่าง คั่วพริกแห้งตำกับเกลือ
4. เนื้อหมูย่าง ปลาอย่างป่น หมูสับรวนพอสุกอย่างใดอย่างหนึ่ง
5. น้ำปลาปรุงรส หรือน้ำปลาร้า
6. มะพร้าวขูดคั่ว หัวกะทิข้น ๆ ถั่วลิสงคั่วบปอแหลก

#### วิธีการทำ

1. หั่นใบมะกอกหยาบ ๆ หรือฉีกใบจิกหยาบ ๆ พักไว้
2. นำน้ำพริก หมู คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน ใส่น้ำปลาหรือน้ำปลาร้าสุกแทนน้ำปลา
3. ใส่ผักที่เตรียมไว้ และมะพร้าวขูดคั่ว หัวกะทิข้น ๆ ถั่วลิสงคั่วบปอให้เข้ากัน เสิร์ฟกับผักแนม ผักชี แต่งกว่า ๆ

#### 1.23 ปลาปิ้งดิบ

ปลาปิ้งดิบเป็นอาหารไทยทรงดำ (ลาวโซ่ง) ของหมู่ที่ 8 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เป็นปลาช่อนทรงเครื่องที่มีกรรมวิธีการทำค่อนข้างซับซ้อน คนในสมัยก่อนจะรับประทานเมื่อจับปลาตัวใหญ่ได้ หรือทำเพื่อไหว้บรรพบุรุษในพิธีเสนเรือน คนรุ่นใหญ่จะไม่ค่อยรับประทานเพราะมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ปลาช่อนตัวใหญ่ ขนาด 8 ขีดขึ้นไป
2. เนื้อปลาช่อนหั่นชิ้นเล็กหรือสับหยาบ ๆ
3. น้ำพริกแกงเผ็ด
4. น้ำมันสำหรับทอดปลา
5. อุปกรณ์สำหรับปิ้งปลา

#### วิธีการทำ

1. นำปลาช่อนมาขอดเกล็ดล้างสะอาด แล่ปลาในลักษณะปลาเดียวเดียว เอาเครื่องในที่ไม่ต้องการออก
2. สับเนื้อปลาบางส่วน
3. ผัดเนื้อปลาที่สับหรือหั่นไว้กับน้ำพริกแกงเผ็ด แล้วนำไปใส่เป็นไส้ปลา (คล้ายปลายัดไส้) พับทบให้กลบเนื้อปลาผัด
4. นำปลาที่ใส่ไส้แล้วไปทอดในน้ำมัน ระวังอย่าให้ไส้หลุด ทอดพอสุกทั้งสองด้าน
5. นำปลาที่ทอดแล้วไปย่างไฟอ่อน ๆ เพื่อให้มีสีสวย นำรับประทาน (ปัจจุบันหลายคนนำไปปิ้งโดยไม่ทอด ต้องกลัดด้วยไม้กลัดหรือมัดด้วยตอก ก่อนนำไปปิ้ง หากไม่ทอดก่อนเนื้อปลามักจะติดตะแกรง ทำให้เนื้อปลาออกมาไม่สวย)

### 2. อาหารว่าง

#### 2.1 ขนมจีบแป้งสด

อาหารว่างของชาวจีนที่คนนครชุมนิยมรับประทาน แต่ลักษณะพิเศษของการทำขนมจีบของชุมชนนครชุมคือการใช้แป้งสดทำเป็นแผ่นแป้ง ซึ่งต่างจากรากการใช้แผ่นแป้งกึ่งยว เช่นที่ทำขาย

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน

2. ไส้ขนม ประกอบด้วย เนื้อหมู หน่อไม้สับ กุ้งแห้งป่น ใบหอม พริกไทย น้ำปลา
3. ผักแนม เช่น แตงกวา ผักชีใบยาว ต้นหอม พริกชี้ฟ้าสด
4. ซอสผสม 3 รส เปรี้ยว เค็ม หวาน
5. กระเทียมเจียว และน้ำมันกระเทียมเจียว

#### วิธีการทำ

1. กวนแป้งข้าวเจ้าจนสุก ทิ้งให้เย็นแล้วนำวุ้นเจียว ใช้แป้งมันทำวุ้นกลั่นติดมือ ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก แล้วรีดเป็นแผ่นกลม ใช้ผ้าขาวบางปิดไว้
2. ผสมไส้ขนมเข้าด้วยกัน
3. ห่อโดยการนำไส้ที่ผสมแล้วใส่บนแผ่นแป้ง จับจีบขนมแบบขยุ้มให้หุ้มไส้

แป้งนุ่มจึงจะขยุ้มได้สวยไส้ไม่แตก นึ่งสุก ลูบด้วยน้ำมันเจียวกระเทียมรับประทานกับซอสและกระเทียมเจียว แนมด้วยผักแนม ปัจจุบันมีขายอยู่สองเจ้าแตกต่างกันด้วยรสซอส

## 2.2 ผักห่อ

ผักห่อ ไม่ทราบแน่ชัดว่าเป็นชื่ออาหารที่มีที่มาจากที่ใด แต่เป็นที่ทราบกันว่าพะโล้ชอบมาก ทายาทของช่างหม่อชาวไทยใหญ่และแม่หย่ง อากาศเมฆ(เชื้อสายพม่า) เคยทำขายอยู่หลายปี ปัจจุบันเรียกว่า “ห่อหมกแป้ง” ตามลักษณะของอาหารนี้ แต่ครั้งถึงตอนลงมือทำก็ชวนกันทำ “ผักห่อ”

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าว
2. น้ำพริกแกง
3. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก หรือเนื้อหมูปนมันบดหยาบ
4. เกลือเม็ด
5. ต้มหอมหั่นหยาบทั้งต้น
6. อุปกรณ์ กระทะใบตองเย็บห้วยท้ายแบบที่เรียกว่ากระทงรูปเรือ

#### วิธีการทำ

1. ข้าวเจ้าแช่น้ำจนนิ่ม ไม่ละเอียดยอด หอมกลิ่นข้าว
2. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก หรือเนื้อหมูปนมันบดหยาบ ผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน เกลือเม็ด ต้มหอมหั่นหยาบ ซิมนรสให้เค็มเล็กน้อยตามด้วยเผ็ด คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำใส่กระทงที่เตรียมไว้ นำไปนึ่งจนสุก

## 2.3 ไส้กรอกถั่ว

ของกินสัญชาติพม่านำเข้ามาโดยหม่องกาเล แม่หย่งหลานสาวเป็นผู้สืบทอดต่อมา ใช้หมูสามชั้นเคล้ากับถั่วลิสงบดละเอียด

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด

2. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก
3. น้ำพริกแกง
4. น้ำ
5. เกลือ
6. น้ำตาลปีบ
7. ใบมะกรูดซอย
8. ไข่หมู
9. ผักแนม

#### วิธีการทำ

1. ล้างไข่หมูให้สะอาด
2. ผสมตัวไส้ ประกอบด้วย ถั่วลิสงบดละเอียด หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก น้ำพริกแกง น้ำ เกลือ น้ำตาลปีบ ใบมะกรูดซอย คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน
3. กรอกใส่ไข่หมูที่เตรียมไว้ มัดหัวท้ายให้แน่นอย่างด้วยไฟอ่อน ใส่อากาศ ออกกันไส้ระเบิด กลัดด้วยเข็มที่มัดติดกับปลายไม้อาวๆ คอยจิ้ม ขณะย่างไฟ สุกแล้วหันแฉลบ รับประทานกับผักแนม

## 2.4 เมี่ยงมะพร้าว

เมี่ยงในชุมชนนครชุมมี 3 ลักษณะ คือ 1) เมี่ยงที่ทำจากใบชาวาวี ซึ่งผ่านกระบวนการหมักกับประทุนคู่กับไส้มะพร้าว หรือทานกับเกลือ 2) เมี่ยงคำ และ 3) เมี่ยงลาว ใบเมี่ยงในความหมายนี้ คือ ใบชาวาวี ผ่านกระบวนการแล้วเรียกว่า ใบเมี่ยง คนล้านนาใช้หมกกับเกลือดับกลิ่นปาก และแก้เหนื่อยในการทำงาน ต่อมาพัฒนาเป็นของกินเล่น ใช้เนื้อมะพร้าวหั่นบางๆ ลงทอดน้ำมันจนกรอบ จืด คงรสมันๆของมะพร้าว เวลากินใส่ลงไปบนใบเมี่ยง เกลือ ห่อให้เป็นคำพอเหมาะ ต่อมาได้ดัดแปลงโดยเพิ่มถั่วลิสง น้ำตาล กระเทียมสับหยาบ และ แคบหมู

### 2.4.1 เมี่ยงมะพร้าว

#### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. มะพร้าวแก่กะเทาะเปลือกหั่น
2. ถั่วลิสง
3. น้ำตาลทราย
4. เกลือ
5. กระเทียมทุบ
6. แคบหมูชิ้นเล็ก ๆ

#### วิธีการทำ

1. ถ้าเป็นถั่วลิสงใหม่สด ต้องทอดถั่วสักครู่ ก่อนใส่มะพร้าวตามลงไป
2. ผสมเนื้อมะพร้าวหั่น กระเทียมกลีบทุบ น้ำตาลทราย เกลือ ถั่วลิสงแห้งเข้าด้วยกัน หรือถ้าชำนาญใส่ลงในกระทะใบใหญ่พร้อมน้ำมันไม่มาก ผัดรวมกันได้เลย
3. ผัดด้วยไฟกลาง จนเนื้อมะพร้าวและถั่วลิสงมีสีน้ำตาลอ่อน นำลงมาผัดข้างล่าง (หรือดับไฟเตาแก๊ส) ผัดสักครู่ มะพร้าวจะมีสีเข้มขึ้น

4. นำแคบหมูชิ้นเล็กลงไปคล้าจนทั่ว ทั้งไว้ให้เย็น จะกรอบทั่วกัน นำใส่ภาชนะมีฝาปิด

#### วิธีรับประทาน

ตักใส่เมี่ยงวางลงในใบเมี่ยงที่แผ่ออก วางเกลือเม็ดลงไปหนึ่งเม็ดเล็ก อร่อยตรงเนื้อมะพร้าว ถั่วลิสงทอดกรอบ และแคบหมูชิ้นเล็ก ที่สำคัญเรียกเพิ่มได้อีก

เคล็ดลับ ใส่เมี่ยงนี้จะหวานไม่มาก ทำให้กรอบทน ไม่เหนียวติดกันเป็นก้อน สะดวกในการรับประทาน

#### 2.4.2 เมี่ยงคำ

ของว่างซึ่งปรุงรสด้วยสมุนไพร นิยมนำใส่จานหรือถาดเป็นคำ ไม่ห่อแล้วเสียบไม้เหมือนที่อื่น เวลาจะรับประทานตักน้ำเต้าเจี้ยว หรือน้ำกะปิลงหยดหน้า เวลาเคี้ยวได้กลิ่นสมุนไพร ความกรอบของเส้นหมี่ และความนุ่มสดของมะพร้าว

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ใบชะพลู
2. ตะไคร้หั่นฝอย
3. หอมแดง
4. ขิง
5. มะนาวหั่นเหลือกหั่นเต๋าชิ้นเล็ก ๆ
6. มะพร้าวขูดด้วยกระต่ายมือ
7. ถั่วลิสงคั่ว
8. พริกชี้หนู
9. เส้นหมี่ทอดกรอบ หรือข้าวสุกตากแห้งทอดกรอบ
10. เต้าเจี้ยวหรือกะปิหลน

#### 2.4.3 เมี่ยงลาว

เมี่ยงลาวเป็นอาหารว่างที่มีไส้เดียวกับสาकुไส้หมู ห่อด้วยใบผักกาดทอง มีผักแนมเป็นแตงกวา ผักชีใบยาว และพริกชี้หนู นอกจากไส้อร่อยแล้ว ความเปรี้ยวของผักกาดทองจะทำให้มีรสชาติดียิ่งขึ้น

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ผักกาดทอง ผักแนม กระเทียมเจียว พริกชี้หนูสด
2. ไส้ขนมประกอบด้วย หัวผักกาดเค็มสับ ถั่วลิสงบดหยาบ น้ำตาลปี๊บ กุ้งแห้งแช่บดหยาบ เนื้อหมูบดหรือสับละเอียด (สองอย่างหลังนี้ ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้ามักไม่ใส่กันแล้ว)

#### วิธีการทำ

1. เตรียมผักกาดทอง ตัดใบออกจากก้าน บีบน้ำออกแล้วนำไปนึ่งบนกระทะร้อน เพื่อให้หน้าในผักกาดทองแห้งดี เวลาห่อจะได้ไม่แฉะ ตัดเป็นชิ้นขนาด 1 นิ้วครึ่งคูณ 2

นิ้ว โดยประมาณ ก้านผักกาดทองที่เหลือ นำบางส่วนมาตัดเป็นชิ้นเล็กหนาเท่าปลาย  
ก้อย

2. ผัดไส้ ใส่ทุกอย่างเข้าด้วยกัน ผัดไฟกลางให้หัวผักกาดและหมูสุกเข้ากันดี (ใส่ถั่วลิสงป่น  
หลังสุด) ชิมรสให้เค็มหวาน ผัดจนเหนียวปั้นก้อนได้ ปั้นเป็นก้อนขนาดครึ่งหัวแม่มือ  
พักไว้
3. นำใบผักกาดทองมาห่อไส้ โดยนำชิ้นก้านผักกาดมาวางก่อน แล้ววางไส้ที่ปั้นไว้บนผัก  
กาดทองห่อในลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยมจัตุรัสโดยประมาณ เรียงใส่จาน โรยด้วย  
กระเทียมเจียว รับประทานกับผักแนม ความอร่อยจะเพิ่มขึ้นเมื่อเคี้ยวเจอก้านผักกาด

#### 2.5 ข้าวตอกอัด หรือข้าวตอกตัด

เป็นของกินพื้นบ้านรับแขกบ้านแขกเมืองอีกชนิดหนึ่งของนครชุม หอม นุ่มนวล  
หวาน มันด้วยน้ำตาลปี๊บเคี้ยวกับกะทิ คลุกเคล้ากับข้าวตอกที่คั่วแล้วบดละเอียด อัดพิมพ์เป็นรูป  
ต่าง ๆ แล้วอบด้วยเทียนหอม คุณยายถวิล เอกปาน เป็นต้นตำรับ อยู่บ้านปากคลองใต้ จากไป  
ด้วยความชราเมื่ออายุ 98 ปี คุณประภาศรี เอกปาน ลูกสาวยังทำตามสั่ง อยู่ในซอยวิมลธารธร  
หมู่ที่ 3 และถ่ายทอดวิชาให้หลานและผู้สนใจอยู่เสมอ

บางสายเรียก “ข้าวตอกตัด” เพราะอัดลงในถาด จากนั้นจึงเอาออกมาตัดแบ่งเป็น  
ชิ้น ถ้าจะเรียกให้ตรงประเด็นก็ต้องเรียกว่า “ข้าวตอกอัด” เดิมใช้เลี้ยงแขกในงานแต่งงาน เพราะ  
ข้าวตอกน้ำกะทิเป็น 1 อย่างในขนมสี่ถ้วยของงานแต่งงาน ทุกวันนี้ข้าวตอกอัดเป็นผลิตภัณฑ์ใน  
ครัวเรือน ไม่ค่อยมีใครอยากทำขาย เพราะกระบวนการขึ้นตอนยุ่งยาก  
วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าวตอกที่ทำจากข้าวโพดข้าวตอก
2. น้ำตาลปี๊บ หัวกะทิ
3. เทียนอบ

#### วิธีการทำ

1. เคี้ยวน้ำตาลปี๊บกับหัวกะทิให้เข้ากันด้วยไฟอ่อนจนได้ที่ เอาลงพักไว้
2. ข้าวตอก เลือกเมล็ดเสียและเปลือกหุ้มเมล็ดที่ตกค้างออก
3. บดข้าวตอกหยาบ ๆ แบ่งไว้ ¼ ส่วน
4. นำข้าวตอก ¾ ส่วนที่เหลือ บดอีกครั้งจะได้ชิ้นเล็กกว่าเดิม
5. นำข้าวตอกทั้ง 2 ชนิด มาคลุกรวมกับน้ำเชื่อมให้เข้ากัน โดยตักน้ำเชื่อมใส่ในข้าวตอกที่  
บดแล้วทีละน้อย
6. อัดลงในพิมพ์ แกะออกจากพิมพ์ นำไปอบควันเทียนทิ้งไว้ 1 คืน บรรจุลงกล่องหรือ  
บรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท เพื่อให้คงความหอมของเทียนอบ

#### 2.6 กระจยาสารท

กระจยาสารท หมายความว่าอาทิที่รับประทานในเดือน 10 ปัจจุบันมีขายตลอดปี  
กระจยาสารทที่มีคุณภาพ จะกรอบทนไม่เหม็นหืนง่าย เก็บไว้ได้นาน คนไทยนิยมกินกระจยาสารทกับ  
กล้วยไข่มานาน หวานน้ำตาลและหวานจากธรรมชาตินั้นชุ่มและเสริมกันในที กระจยาสารท  
ประกอบด้วยธัญพืชมากมายหลายชนิด อาทิเช่น ถั่วลิสง งาคั่ว มะพร้าว ข้าวเม่า ข้าวตอก ปรุง

รสด้วยกะทิ น้ำตาล ทำให้เหนียวเป็นก้อนด้วยแบะแซ วิธีทำค่อนข้างจะหลายขั้นตอน ต้องสะอาด และประณีตมาก ๆ จึงจะเป็นกระยาสารทที่มีรสหวานหอม

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ถั่วลิสง
2. มะพร้าวชักรดด้วยมีดสองคม แล้วหั่นตามขวางเป็นชิ้นสั้น
3. งาขาวหรืองาดำ
4. ข้าวตอก
5. ข้าวเม่า เลือกเมล็ดเสียและผัดฝุ่นออกให้สะอาด
6. น้ำตาลปีบ
7. แบะแซ
8. หัวกะทิ
9. น้ำผึ้งแท้

วิธีการทำ

1. คั่วสิ่งของในข้อ 1 ให้กรอบทีละอย่าง พักไว้
2. ผสมน้ำตาลปีบ แบะแซ หัวกะทิ ในกระทะใบใหญ่กวนให้เข้ากันด้วยพายด้ามยาว เคี่ยวให้เหนียว ผสมน้ำผึ้งแท้เพื่อแต่งกลิ่นและถนอมอาหารให้กรอบทน (ส่วนผสมที่เสร็จแล้วประมาณ 10 กิโลกรัมต่อหนึ่งกระทะ ผสมน้ำผึ้งขนาดขวดละ 750 ซีซี ครึ่งขวด) ถ้าคนเคี่ยวไม่เป็นจะตกทรายไม่เหนียว พักไว้พอน้ำเชื่อมอุ่น
3. นำวัตถุดิบที่คั่วกรอกแล้วใส่ลงในน้ำกระยาสารทที่เคี่ยวทีละน้อย ใช้พายยาวกวนให้เข้ากัน ใช้คนแข็งแรงกวนอย่างน้อย 2 คน คนเทส่วนผสมอีก 2 คน จึงจะเข้ากันดี

สมัยโบราณ หลังจากรับประทานในบ้าน เก็บไว้ทำบุญและแจกญาติมิตรแล้ว จะเก็บใส่หม้อเคลือบมีฝาปิด เก็บไว้รอรับประทานได้นานวัน ปัจจุบันและแผ่นบนแผ่นไม้หรือถาดใช้ขวดคัลลิ่งให้เรียบ ตัดเป็นแผ่นหรือชิ้นเล็ก ๆ เพื่อสะดวกในการรับประทานหรือจำหน่าย

### 3. อาหารหวาน

#### 3.1. ขนมด้วง

เป็นขนมทำด้วยแป้งข้าวเจ้า รีดเป็นตัวคล้ายด้วงไม้ไผ่หนึ่งสุกแล้วใส่น้ำกะทิ มีน้ำตาลทราย และงาคั่วป่นโรยหน้าให้ความหวานและมัน แม่สมบุญน้องสะใภ้ของแม่ทองย้อยทำได้ร้อย ถึงกับมีคำกลอนชมไว้เมื่อกว่า 60 ปีที่แล้วว่า ลอดช่องแม่สงวน ขนมกวนแม่ทิม (ลูกสาวพะโป้)

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน
2. น้ำกะทิสด
3. น้ำตาลทราย
4. งาคั่วบด พิมพ์สำหรับรีดแป้ง พิมพ์เดียวกับรีดครองแครง

วิธีการทำ

เดิมใช้แป้งโม้ ปัจจุบันใช้แป้งถั่วต้องแช่น้ำไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง แล้วเปลี่ยนน้ำนำลงกวนในกระทะให้แป้งสุกเหนียว ตักออกพักไว้พออุ่นแล้วนวดให้นุ่ม ใช้ผ้าขาวบางคลุมไว้กันแห้ง นำแป้งมาปั้นเป็นแท่งยาวพอจับได้ หยิบแป้งขนาดหัวแม่มือปั้นกลมเล็ก ๆ ริดบนพิมพ์ที่โรยด้วยแป้งมันกันแป้งติด พิมพ์ด้วยสันมือ จะได้ลักษณะกลมยาวแหลมหัวท้าย ใช้แป้งมันเล็กน้อยเป็นนวล กันติดมือ นำตัวด้วงไปนั่งให้สุก จากนั้นคั้นหัวกระทะสดใส่เกลือเล็กน้อยพอมีรส นำตัวด้วงที่สุกแล้วใส่ลงไปเวลารับประทาน โรยหน้าด้วยน้ำตาลทรายผสมงาคั่วบด

### 3.2. แกงบวดต่าง ๆ

แกงบวดต่าง ๆ และขนมตักถ้วยรับประทานอื่น ๆ ทางนครชุมเรียกว่า ขนมหม้อหรือขนมน้ำคุณอุดม อยู่สุภาพ ทำขายหน้าบ้านมากกว่า 40 ปี เป็นพี่สาวของคุณตัม คำมูล ที่ไปขายขนม 100 หม้อที่ตลาดสามชุกสุพรรณบุรี

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำกะทิ
2. น้ำตาลทราย
3. เกลือ
4. พืช หรือผลไม้ เช่น มันเทศ เผือก ฟักทอง มันป่าหัวสีม่วง ทุเรียนดิบ ๆ อย่างใดอย่างหนึ่ง

วิธีการทำ

1. มันเทศ ฟักทอง ล้าง ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กตามต้องการ บางชุมชนถ้าฟักทองผิวดูสวยไม่แก่จนสุกมากไม่ปอกเปลือกก็มี แล้วล้างด้วยน้ำปูนในอย่างเจือจาง ยกขึ้นแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าทันทีไม่ต้องแช่ เพื่อกันละ และแห้งเกินไป ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ สำหรับเผือกและมันป่า ล้าง ปอก หั่น เตรียมไว้ไม่ต้องล้างอีก ทุเรียนดิบ หั่นค่อนข้างใหญ่และหนา เพราะทุเรียนสุกง่าย (เลือกพืชหรือผลไม้ที่จะใช้บวด ชนิดใดชนิดหนึ่ง)
2. ต้มกะทิกับน้ำตาลทราย ใส่เกลือเม็ดเล็กน้อยไม่ต้องให้มีรสเค็มจะทำให้ น้ำกะทิแกงบวดมีรสดี
3. พอเดือดดี ใส่วัตถุดิบที่ต้องการลงไป เช่น มันเทศ หรือ ฟักทอง ต้มสักครู่คนกลับไปกลับมาก็สุก ส่วนเผือกและมันสีม่วง อย่าคนจะเป็นขน น้ำกะทิจะข้นมาก พลิกกลับด้วยทัพพีให้ถูกความร้อนทั่วกันเบา ๆ ถ้าน้ำกะทิท่วมอาจไม่ต้องพลิกเลยก็ได้ ส่วนทุเรียนดิบนั้นมีทำกันในครัวเรือน เมื่อใส่ลงในน้ำกะทิจะสุกง่ายมาก พอเดือดกดให้จมหรือเลือกตักขึ้นที่พื้นน้ำกะทิให้ถูกน้ำแกงจนสุก
4. ทำหัวกระทะใส่เกลือพอเค็มไว้ราดหน้าอีกที ถ้าไม่ราดหัวกระทะก็เค็มเกลือลงไปให้น้ำแกงให้ออกรสเค็มชนิดหน้อยได้เลย ชิมดูหวานปนเค็มชนิด ๆ

### 3.3. มะปรางลอยแก้ว

เป็นอาหารหวานตามฤดูกาล ในช่วงสงกรานต์ระหว่างเดือนมีนาคม – เมษายน ถ้ามะปรางสุกไม่อมปอกเปลือกออก หากมะปรางอมเนื้อมะปรางจะนุ่มและหวานยาก เมื่อ

คว้านเอาเมล็ดออกแล้ว ลงแช่ในน้ำเกลือประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพื่อไล่ความเปรี้ยว และน้ำเชื้อต้องเคี่ยวให้ได้อย่างที่เรียกว่าเป็นจวน ทั้งไว้ให้เย็น

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. มะปรางสุก
2. น้ำเชื่อมข้น ๆ
3. เกลือ

วิธีการทำ

นำมะปรางที่แช่ในน้ำเกลือ เทใส่ตะแกรงที่เตรียมไว้ ล้างคราบความเค็มจนหมดไป ทั้งไว้จนสะเด็ดน้ำ ชิมดูว่าเนื้อมะปรางนั้นหายหมดเปรี้ยวแล้ว แช่ลงในน้ำเชื่อมที่เคี่ยวจนเย็นแล้ว อย่าคนบ่อยนักเดี๋ยวมันจะ “โอ” เวลาตักก็ต้องตักเบามือ คือตักเอาลูกที่ลอยอยู่แถวบน ๆ เสียก่อน

ถ้าบ้านไหนปรุงมะปรางลอยแก้วเพื่อขาย จะใส่โหลแก้วไว้หน้าบ้าน คนต่างถิ่นคิดว่าเป็นไข่แดงแช่น้ำเชื่อม คนนครชุมต้องอธิบายว่านี่คือมะปรางลอยแก้ว เมื่อชวนให้ชิมก็ติดใจ

#### 3.4. ขนมหอกดิน

ดอกดินเป็นพืชป่าขึ้นตามธรรมชาติ ทางดอกกระหว่างฤดูร้อนกับฤดูฝน ดอกดินมีสีม่วง เมื่อขยี้จะออกม่วงคล้ำถึงดำ

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเหนียว
2. น้ำกะทิ
3. เกลือ
4. น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลทราย
5. ดอกดิน
6. กระทงใบตองรูปเรือ

วิธีการทำ

1. นำดอกดินมาล้างสะอาดหั่นฝอยขยำ หรือปั่นพร้อมกับหางกะทิ กรองด้วยผ้าขาวบางจะได้น้ำดอกดิน สีคล้ำออกม่วงดำ
2. นำน้ำดอกดินไปนวดกับแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำตาล พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง นำมานวดซ้ำอีกครั้งพร้อมเติมน้ำกะทิที่ค่อนข้างเหลว
3. เตรียมหัวกะทิขึ้น ๆ ใส่เกลือเค็มเล็กน้อย ไว้หยอดหน้า
4. เรียงกระทงรูปเรือในลังถึง (หม้อนึ่ง) ตักแป้งที่ทำไว้ใส่กระทงหยอดด้วยหัวกะทิหนึ่งให้สูง จะได้ขนมเหนียวนุ่มรสหวาน เค็มนิดหน่อยด้วยกะทิ

มีขายทั่วไปเฉพาะฤดูฝน บางเจ้าใส่แป้งเท้ายายม่อมจะทำให้เหนียวน้อยลง ปัจจุบันมีผู้ทำอร่อยอยู่หลายเจ้า ได้แก่ คุณดำรง สีนอยู่ ชายตอนเช้าหน้าร้านบะหมี่แจ่ว หมู่ 5 คุณเกษตร แป้นเกตุ ชายตอนเย็น บริเวณที่จัดตลาดย้อนยุค หมู่ 5 นอกนั้นก็มีขายที่ หมู่ 2 – 4 ของนครชุมทั่วไป

#### 3.5. ขนมห่อใบตองนึ่ง

ขนมห่อใบตองนี้ หมูที่ 2 ทำขนมพวกที่ห่อใบตองแล้วนึ่งสุก เช่น ขนมกล้วย  
ขนมฟักทอง ขนมแตงไทย ขนมตาล และขนมใส่ไส้

### 3.6. ขนมแข่ง

ขนมอีกอย่างหนึ่งที่เข้ามาพร้อมกับชาวจีน ก่อให้เกิดวัฒนธรรมทางอาหาร  
ก่อให้เกิดความหลากหลายกับของกินพื้นบ้าน อาหารพื้นถิ่นของนครชุม เป็นขนมที่มี  
ส่วนผสมของแป้งกับน้ำตาลทราย คือขนมแข่งขนมนี้แตกต่างกับจันอับ เช่น ขนมเปียะ  
และขนมผิงที่ใช้วิธีอบหรือผิง ขนมกลุ่มนี้ทำให้สุกโดยไอน้ำหรือนึ่ง นิยมอยู่ในบรรดาชาวจีน  
ทั่วไป เพราะทำง่ายไม่ซับซ้อน ต่างกับขนมของชนชั้นศักดินาซึ่งต้องสรรหาส่วนผสมต่าง ๆ  
ที่ยอดเยี่ยม กระบวนการและฝีมือในการประดิษฐ์ก็ต้องเลิศล้ำ ปักจ้งเองก็มีหลาย  
ระดับ

### 3.7 ขนมเทียน

คาดเดาว่าคงเป็นขนมของมอญ ลาว หรือ เขมร แต่ไทยทรงดำว่าเป็นของตัวเอง มี  
ทั้งไส้หวานและไส้เค็ม อย่างหวานไส้เป็นมะพร้าวทึนกับน้ำตาลปีบจนออกสีน้ำตาลเข้ม  
หวานฉ่ำแต่แห้ง เพราะต้องหุ้มด้วยใบตอง ไส้เค็มใช้ถั่วเหลืองนึ่งสุก ผัดเคล้ากับเนื้อหมูสับ  
ต้นหอมหั่นซอยละเอียด พริกไทย หุ้มด้วยแป้ง ห่อด้วยใบตอง การห่อขนมเทียนนั้นแอบ  
แข่งขันว่าของใครจะแหลมสวยกว่ากัน ถึงขนาดเอาไปเปรียบกับทรวงอกของหญิงสาว  
และเรียกขานของขนมว่า..นม..

### 3.8 ขนมแข่งเทียน

ยังไม่มีใครตั้งชื่อให้ขนมนี้ แต่ถึงมีใครตั้งก็คงไม่เรียกมันว่าสุริยันจันทร์ทาละกระมัง  
เป็นการใช้แป้งขนมเทียนที่เหลือ เติมน้ำให้เหลวพอดักหยอดได้ ใส่ไส้ลงไปตรงกลาง เป็น  
ขนมเทียนที่ไม่ต้องห่อหรือขนมแข่งมีไส้ก็เท่านั้น เชื่ออย่างเด็ดขาดว่าอันนี้เป็นความคิดของ  
คนไทย เพราะกระบวนการง่ายง่ายไม่มีใครเกิน

มันอ่อน ผีอก กล้วยนี้

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ผลไม้หลากหลายชนิด เช่น มัน กล้วยน้ำว้าสุก ผีอก ฝักทอง
2. เกลือเม็ดดำป่น
3. มะพร้าวขูดกระต่ายมือใหม่
4. แป้งข้าวเจ้า
5. น้ำตาลทราย

วิธีการทำ

1. ล้างเปลือกกล้วย มัน ผีอก ฝักทองทั้งเปลือก
2. ปอกผีอก และฝักทอง หั่นชิ้นพอคำ
3. นึ่งบนน้ำเดือดพอสุก ทิ้งไว้พออุ่น
4. เคล้าด้วยมะพร้าวขูดคลุกเกลือดำป่น พักไว้
5. ปอกมันอ่อนตามขวางหัว ถ้าหัวใหญ่ผ่ากลางตามยาว หั่นเป็นแว่นหนาประมาณ  
ครึ่งเซนติเมตร คลุกด้วยแป้งข้าวเจ้าเพื่อลดเมือก

6. กลัวยน้ำว่าปลอก หั่นเป็นแวนตามขวางเช่นเดียวกับมัน ถ้าสุกพอดีไม่ต้องใช้แปรง ถ้าสุกใกล้จ่อม คลุกแป้งเล็กน้อย รสจะหวานดีมาก
  7. นำไปนึ่งบนน้ำเดือดพอสุก ทิ้งให้อุ่น เคล้าด้วยมะพร้าวคลุกเกลือตำป่นให้ทั่ว แล้วนำไปผสมกับผักทองและเผือก
- เหตุที่ใช้เกลือเม็ดตำป่น เพราะความอร่อยอยู่ที่เคี้ยวเจอเม็ดเกลือเล็กๆ ในปาก ถ้าคลุกตอนร้อนๆ เกลือจะละลาย ถ้าชอบเค็มๆ รับประทานได้เลย ชอบหวานโรยน้ำตาลทราย ได้รสหวานของผักผลไม้ เค็มๆ หวานๆ จากเกลือและน้ำตาล

### ข้าวต้มมัด

ข้าวต้มมัดมีสองชนิด ถ้าไม่ใส่กะทิชาวนครชุมเรียก ข้าวต้มลาว ถ้าใส่กะทิเดิมเรียกข้าวต้มผัด ต่อมาเรียน ข้าวต้มมัด คำว่าข้าวต้มผัดกำลังจะสูญหายไปไม่เข้าใจ คงเหลือเพียงคำสากล คือ ข้าวต้มมัด เท่านั้น

### 3.8 ข้าวต้มลาว

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าวเหนียว
2. กลัวยน้ำว่าสุกค่อนข้างจ่อม
3. เม็ดถั่วดำต้มสุก
4. เกลือเม็ดตำป่น
5. มะพร้าวขูดด้วยกระต่าย
6. ใบตอง
7. ดอกสำหรับมัด

วิธีการทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาด แช่น้ำไว้ 3 – 5 ชั่วโมง หรือแช่น้ำอุ่น 2 ชั่วโมง แต่ชนิดของข้าวเหนียว แล้วสงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ถั่วดำ ต้มถั่วให้สุกผสมลงในข้าวเหนียว
3. ล้างกลัวยทั้งเปลือก ปอกแล้วผ่าตามยาว หรือเตรียมกลัวยตาก กลัวยค่อนข้างจ่อมทำให้ข้าวต้มหวานมากขึ้น
4. นำมาห่อด้วยใบตอง จับจีบให้เป็นนมสวย โดยใช้ข้าวเหนียวรองก่อนใส่กลัวยเป็นไส้ แล้วปิดด้วยข้าวเหนียวอีกที 1 ห่อเรียกว่า 1 กลีบ นำสองกลีบมาประกบกัน มัดด้วยดอกให้แน่นพอควร ถ้าซอ้นปลายดอกไม่ดี ดอกจะหลุดออกได้ ถ้ามัดแน่นมาก ข้าวต้มจะไม่สุกทั่ว

5. นำไปต้มประมาณ 1 ชั่วโมง

เมื่อสุกแล้วแกะออกจากใบตอง เนื้อข้าวเหนียวจะดูดสีใบตองทำให้เป็นสีเหลืองอมเขียวนิดๆ เคล้าด้วยมะพร้าวขูดผสมเกลือป่น ก่อนจัดเรียงในภาชนะกันข้าวเหนียวติดกัน เวลารับประทานจะได้รสมันหวานเค็มจากมะพร้าว กลัวย และเกลือป่น

### 3.9 ข้าวต้มผัด

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

ใช้ส่วนผสมเช่นเดียวกับข้าวต้มลาว แต่เพิ่มกะทิ และน้ำตาลทราย ใช้วิธีนี้  
วิธีการทำ

1. ข้าวขาวเหนียวให้สะอาด แช่น้ำ 3-4 ชั่วโมง หรือแช่น้ำอุ่น 2 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าว  
นิ่มและสะเด็ดน้ำ
2. ผสมถั่วคั่วลงในข้าวเหนียวตามปริมาณที่ต้องการ
3. นำมาผัดด้วยกะทิและเกลือ พอข้าวเหนียวสุกกรุบกรับจึงใส่น้ำตาลทรายผัดต่อไป  
จนน้ำกะทิแห้งซึมเข้าในข้าวเหนียว ทิ้งไว้พออุ่น
4. นำข้าวเหนียวมาห่อด้วยใบตองเช่นเดียวกับข้าวต้มลาว มัดด้วยตอกให้แน่น
5. นำไปนึ่งบนน้ำเดือด 1 ชั่วโมง เมื่อสุกแล้วไม่ต้องแกะออกจากใบตอง ถ้าแกะดูจะ  
พบว่า น้ำตาลและกะทิจะรัดข้าวไว้ ข้าวจะไม่ดูสุกใบตอง ข้าวต้มจะมีสีขาว มีรสเค็ม  
หวานมัน มากกว่าข้าวต้มลาว

### 3.10 ขนมฝักบัว

ฝักบัวเป็นขนมไทยที่ทอดในน้ำมัน กรอบข้างนอก นุ่มข้างใน หวานน้อย  
ๆ เมื่อสุกจะมีรูปร่างคล้ายฝักบัว เพราะรอยนูนที่บริเวณใจกลางของขนม ขนมจะนูนกลาง  
ได้ต้องคอยตักน้ำมันร้อน ๆ ราดลง ตรงกลางขนม ด้วยช้อนที่ตักก้นยาวก้นร้อน การจะ  
ทำขนมให้ได้รูปร่างอย่างนี้ ต้องฝึกทำหลาย ๆ ครั้ง ขนมฝักบัวได้ชื่ออย่างนี้เพราะเมื่อฉีก  
แบ่งออกรับประทาน เนื้อขนมข้างในจะโปร่งเป็นเส้นใยคล้ายฝักบัวหลวง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า
2. ไข่
3. น้ำตาลทราย
4. น้ำกะทิ
5. น้ำปูนใส
6. ผงฟู

วิธีการทำ

1. ผสมแป้ง ไข่ น้ำตาล กะทิ น้ำปูนใส รวมกันแล้วนวดให้เข้ากัน เมื่อตอนที่เริ่ม  
นวดแป้งต้องหยอดน้ำลงไปทีละน้อย เคล็ดลับส่วนผสมแบบช้า ๆ ไม่เร่งรีบ ถ้าแป้งยังรวนอยู่  
ค่อยเติมน้ำอีกหน่อยใส่ผงฟูนวดต่อไป ทิ้งไว้ให้ขนมขึ้น
2. ตั้งกระทะ ลองทอดเป็นการทดสอบว่า ใส่น้ำตาลมากเกินไปหรือเปล่า ผงฟูมากเกินไป  
หรือไม่ ถ้าส่วนผสมพวกนี้มากเกินไป ขนมจะด้านไม่ฟู หรืออ่อนไปจะแผ่แบนเสียรูปขนม  
ความร้อนเป็นสิ่งสำคัญ ไฟไม่ควรแรงเกินไปหรืออ่อนเกินไป เพราะถ้าอ่อนเกินไป แป้งจะอม  
น้ำมัน หากไฟแรงเกินไปผิวขนมจะไหม้ก่อนเนื้อในจะสุก

### 3.11 ขนมแดกงา

ขนมแดกงาทำจากข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ ตากกับงาดำที่คั่วจนหอมและเกลือ  
ตำจนข้าวเหนียวเป็นแป้งนิ่ม มีรสเค็มของเกลือและหอมงาดำ ปัจจุบัน ขนมแดกงา  
ปรับเปลี่ยนรูปโดยมีไส้เหมือนขนมต้ม ขนมแดกงาเป็นขนมที่ทำยาก ต้องทำด้วยแรงคนทั้ง

กระบวนการผลิต และคนเริ่มไม่รู้จัก ทำให้มีผู้รับประทานน้อยลง ทำขายไม่คุ้ม มีแนวโน้มจะเลือนหายไปอีกชนิดหนึ่ง

### 3.12 ขนมะโก๋

ขนมะโก๋นั้นครุมี 2 อย่าง คือ ตะโก๋หน้ากะทิ และตะโก๋น้ำกะทิ ซึ่งปัจจุบันตะโก๋น้ำกะทิจะไม่มีผู้สืบทอด เพราะไม่มีขายอยู่ในตลาดแล้ว มีแต่ทำรับประทานในครอบครัวเท่านั้น

หน้าขนมะโก๋

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า
2. น้ำตาลทราย
3. น้ำกะทิ
4. เกลือป่น

วิธีการทำหน้าตะโก๋

นำแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย น้ำกะทิ เกลือป่น มาผสมให้เข้ากันแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วนำไปกวนจนได้ที่เช่นกัน แล้วจึงเทหรือตักใส่ไปบนตัวขนม

ตัวขนมะโก๋

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แห้ว
3. เผือก
4. ข้าวโพด
5. สาคุเม็ตเล็ก
6. กระทงใบตอง
7. กระทงใบเตย

วิธีการทำ

1. ปอกเปลือก แห้ว ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นึ่งให้สุก
2. ผานข้าวโพด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นึ่งให้สุก
3. ผสมแป้ง น้ำ และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน กรองด้วยผ้าขาวบาง นำไปกวนบนไฟกลางสม่ำเสมอตลอดเวลา ให้เหนียวได้ที่ โดยใช้ช้อนตักขนมมาวางไว้สักครู่ แล้วหยิบออก ถ้าแห้งไม่เหนียวติดช้อนถึงใช้ได้ ถ้ายังเหนียวติดมือติดช้อน ต้องกวนต่อ เมื่อได้ที่แล้ว เทใส่ถาดหรือตักใส่กระทงหรือถ้วยประมาณครึ่งหนึ่งของสิ่งบรรจุหรือเกินครึ่งเล็กน้อย

### 3.13 ขนกล้วยปิ้ง

เป็นขนมที่มีลักษณะคล้ายขนมข้าวเหนียวปิ้ง วิธีการทำเนื้อขนมเหมือนขนมกล้วยนึ่ง แต่ห่อใบตองรูปกลมยาวกลัดหัวท้ายปิ้งไฟอ่อน ๆ จะได้กลิ่นหอมจากใบตอง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. กล้วยน้ำว้าสุกงอม

2. มะพร้าวซีกเป็นเส้นสั้น ๆ
3. แป้งข้าวเจ้า
4. น้ำตาล
5. ใบตอง และไม้กลัดสำหรับห่อ

วิธีการทำ

1. ตีหรือปั่นกล้วยให้ละเอียด
2. ผสมแป้งลงในเนื้อกล้วยที่ตีละเอียด แล้วนวดให้เข้ากัน
3. ผสมมะพร้าว เกลือ และน้ำตาลทรายเล็กน้อย แล้วนวดให้เข้ากัน (ถ้ากล้วยอมมาก ๆ ไม่ต้องใช้น้ำตาลก็ได้) ถ้าส่วนผสมข้นเกินไปอาจเติมน้ำได้เล็กน้อย ห่อด้วยใบตอง แล้วนำไปปิ้งไฟอ่อน

แม่กิมวา นาคน้อย และแม่ทองคำ งามเฉลี่ยว ปัจจุบันขายอยู่ที่หมู่ที่ 5 ไกลบริเวณตลาดสด ตั้งแต่เวลา 05.00 -09.00 น.

ขนมหวานคุณสุนีย์ อินทร์จันทร์ ที่ขายมานานกว่า 40 ปี ชาวบ้านจะสั่งขนมเวลาทำงานมั่งคง ประกอบด้วย ขนมหม้อแกว ขนมชั้น วนหน้าต่าง ๆ ข้าวเหนียวสังขยา เผือกกวน ฟักทองกวน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน และขายอยู่ปากซอยพวงทอง หมู่ที่ 5 และบริเวณตลาดย้อนยุคทุกวัน

### 3.14 ข้าวหมาก

นางชม้อย วงษ์เต๋ อยู่ที่ 012 หมู่ที่ 4 นครชุม ทำข้าวหมากขายส่งที่ตลาดนครชุมและที่ต่าง ๆ ตั้งแต่ยังเป็นสาว จนวันนี้ ฝีมือยังเป็นที่ยอมรับของชาวนครชุมเช่นที่ผ่านมา

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าวเหนียวล้างสะอาดนึ่ง
2. ลูกแป้งหวาน (ยีสต์โบราณ)

วิธีทำสูตรที่ 1

นำข้าวเหนียวซาวกับน้ำสะอาด 2-3 น้ำเอาขึ้น นึ่งจนสุกแล้วล้างอีกสัก 2 น้ำ สะเด็ดน้ำแล้วเคล้ารวมกับลูกแป้งข้าวหมากอย่างหวาน ห่อด้วยใบตองที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้ประมาณ 3 คืน จะหวานโดยธรรมชาติ

วิธีทำสูตรที่ 2

นำข้าวเหนียว 1 ลิตร ต่อลูกแป้งหวาน 1 ลูก ต้องรับประทานขณะที่ยังหวาน ถ้าเลยเวลาน้ำตาลจะเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ ทำให้เมาอ่อน ๆ ได้ เค็ล็ดลับ ถ้าข้าวเหนียวล้างไม่สะอาด จะทำให้ข้าวหมากเสีย ไม่หวานมีรา ข้าวหมากต้องเน้นความสะอาดมากที่สุด

### 3.15 กล้วยกวน

กล้วยกวนเจ้าแรกของจังหวัดกำแพงเพชร อร่อยนุ่มนวล ทดลองทำจนได้สูตรที่แน่นอนเริ่มต้นเมื่อ 60 ปีที่แล้ว โดยคุณแม่บรรจง นุตตะโยธิน เมื่อเจ้าของสูตรกล้วยกวนอำลาโลกไป สูตรกล้วยกวนจึงตกสู่อาจารย์สุวรรณ สังข์สุวรรณ ข้าราชการบำนาญ อยู่หมู่ที่ 3 สืบทอดมาถึงรุ่นที่ 3 คุณสิริสุข วรรณเวศน์ บุตรสาวของอาจารย์สุวรรณ สังข์

สุวรรณ ซึ่งได้เริ่มสร้างสรรค์ของฝากระบแบบใหม่ขึ้น เช่น กล้วยหยี มะพร้าวเสวย ทอฟฟี่ ถั่ว พุทราทวน

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. กล้วยน้ำว่าสุก (ล้างกล้วยทั้งหรีก่อน)
2. หัวกะทิ
3. น้ำตาลทราย

วิธีการทำ

1. ปอกกล้วยใส่ลงในภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วปั่นให้ละเอียด
2. เทเนื้อกกล้วยปั่นลงในกระทะพร้อมกับน้ำตาล นำขึ้นต้มจนเนื้อกกล้วยเหนียว เริ่มเปลี่ยนสี นำกล้วยใส่ภาชนะเพื่อพักจนกว่าจะเย็น
3. เทกะทิที่เตรียมไว้ลงในกระทะพร้อมกับเนื้อกกล้วยต้มสุก กวนจนเหนียวไม่ติดกระทะก็ใช้ได้
4. ตักกล้วยที่กวนได้ที่แล้วใส่ลงในถาด ทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ทดลองว่าปั้นได้ก็ปั้นเป็นเม็ดกลมห่อด้วยกระดาษแก้วใส

### 3.16 มะพร้าวเสวย

ขนมไทย ๆ ที่วิสดุหลักมาจากมะพร้าว มะพร้าวควรเป็นมะพร้าวที่ขูดด้วยกระต่าย มีจำหน่ายที่ร้านกล้วยทวนแม่บรรจง หมู่ที่ 3 และบ้านคุณพวงรัตน์ เจ้าของสูตรมะพร้าวเสวยแก้ว หมู่ที่ 3

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. มะพร้าวขูด
2. น้ำตาล
3. น้ำสะอาด
4. แปะแซ
5. แป้งข้าวเหนียว 1 ข้อน/มะพร้าว 3 ซีด
6. กระดาษสี กระดาษว่าดัดสีเหลี่ยม 3 คูณ 3

วิธีการทำ

1. นวดมะพร้าวกับน้ำตาลจนเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ค่อยเติมน้ำสะอาด แปะแซหรือแป้งข้าวเหนียวลงไป นวดอีกครั้ง
3. นำไปกวนจนขึ้นสีน้ำตาลอ่อนเหนียวหนึบหอมหวาน ทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง
4. ปั่นให้เป็นเม็ดกลม ๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือ

### 3.17 ขนมทวน

เป็นขนมของเทศกาลสงกรานต์ คล้ายกอละแม แต่จะหนึบเหนียวกว่าด้วยการทวน ผู้รับหน้าที่พนักงานทวนขนม จึงต้องเป็นผู้แข็งแรง อดทน

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำกะทิ
2. แป้งข้าวเหนียว
3. น้ำตาล

สมัยก่อนกวนในกระทะใบบัว ใช้เตาฟืนที่ขุดเป็นหลุมใหญ่แทนเตา และมีหลุมเล็กข้างๆ เตาอีก 2 หลุม เพื่อใส่ฟืนและระบายอากาศ กวนด้วยแรงคน ปัจจุบันให้เตาถ่านหรือเตาแก๊ส และกวนด้วยเครื่อง

วิธีการทำ

1. ตั้งกระทะบนเตาให้ร้อนจัด เทกะทิลงไปเคี่ยวให้แตกมัน หมั่นคนอย่าให้กะทิเป็นก้อน กวนด้วยพายกวนขนม พายนี้จะมีด้ามยาวใบเล็กกว่าที่ใช้พายเรือ
2. ใส่น้ำตาลลงไปกวนจนละลาย
3. ใส่แป้งข้าวเหนียวที่โม่ท่อน้ำออกบ้าง หรือปัจจุบันใช้แป้งข้าวเหนียวแช่น้ำ 3 ชั่วโมง แล้วเทน้ำทิ้ง
4. กวนประมาณ 3 ชั่วโมง เมื่อแป้งข้นมาก ต้องใช้คนแข็งแรงกวน ต้องใช้คนแข็งแรงกวน จนแป้งไม่ติดกระทะ และมีน้ำมันของกะทิเยิ้มอยู่นอกตัวขนม จะได้ขนมเหนียวสีน้ำตาลเข้ม คล้ายกาละแม
5. ตักใส่ภาชนะ

### 3.18 ข้าวเหนียวแก้ว / ข้าวเหนียวแดง

ขนมสองชนิดนี้มีการทำคล้ายกัน ต่างกันตรงสีของขนมอันเกิดจากการใส่น้ำตาลและสีโดยธรรมชาติ สมัยก่อนจะทำในงานวันตรุษไทย คือสิ้นเดือนสี่ เพื่อทำบุญอุทิศให้บรรพบุรุษ ปัจจุบันมีขายเป็นขนมหวานชนิดหนึ่งเท่านั้น

วัตถุดิบและเครื่องปรุงของข้าวเหนียวแก้ว

1. ข้าวเหนียวหนึ่งสุกร้อน
2. น้ำตาลทรายขาว
3. น้ำกะทิ
4. สีธรรมชาติ จากใบเตย ขมิ้น ดอกอัญชันหรือไม่ใส่สี

วิธีการทำ

1. เคี่ยวน้ำกะทิให้งวด แล้วใส่น้ำตาลทรายขาวลงกวนให้ละลาย
2. ใส่สีธรรมชาติเลือกสีตามต้องการ เช่นสีเขียวจากน้ำที่คั้นได้จากใบเตย หรือผงขมิ้นละลายน้ำ หรือดอกอัญชันแช่น้ำร้อนกรองใส่ลงไป ถ้าไม่มีสีก็จะใส่น้ำมันมะพร้าวลงไปให้หอม
3. ใส่ข้าวเหนียวลงไปกวนให้เข้ากัน จะได้ขนมมีสีน้ำตาลที่ใส มีสีขุ่นเล็กน้อยและนิ่ม ถ้าผืนข้าวเหนียวด้วยกะทิและน้ำตาลทรายแล้วพักไว้ นำมากวนจะได้ขนมที่ใสเหมือนแก้ว แค่กวนค่อนข้างยากจะไหม้กันกระทะง่าย

วัตถุดิบและเครื่องปรุงของข้าวเหนียวแดง

1. ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ผึ่งในกระด้งให้เย็น
2. น้ำตาลทรายแดง หรือน้ำอ้อย
3. น้ำกะทิ

## วิธีการทำ

วิธีการทำเหมือนข้าวเหนียวแก้ว แต่ใช้ข้าวเหนียวนึ่งเย็น จะได้ขนมที่กรอบ มีสีน้ำตาลแดงของสีของน้ำตาล ปัจจุบันนี้มีการกวนกันที่วัดสว่างอารมณ์ระหว่างมีงานนมัสการหลวงพ่อบุญมา หลายคนจึงถือเป็นยาที่อร่อยรักษาโรคได้ด้วย ชาวบ้านของหมู่ที่ 5 และ 6 ร่วมกันกวนเพื่อนำรายได้เข้าวัดโดย อ.สุนีย์ ธรรมสอน เป็นผู้นำกิจกรรม ทำกันมาหลายปีแล้วและมีที่ที่จะกวนกันต่อไปอีกนาน เพราะนอกจากจะได้ขนมอร่อยในเทศกาลแล้วยังได้เห็นความสามัคคีและเป็นการบำเพ็ญบุญ

## 2. เครื่องแต่งกาย

สำหรับการแต่งกายของชาวบ้านคลองสวนหมาก ผู้เขียนได้สะท้อนภาพการแต่งงานไว้ดังนี้

- ผู้ชาย จะนุ่งกางเกงแพร สวมเสื้อกุดเย็บ
- ผู้หญิง จะนุ่งผ้าซิ่น สวมเสื้อห้าตะเข็บ

## 3. ที่อยู่อาศัย

ที่อยู่อาศัยเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัย 4 ของการดำรงชีวิตของมนุษย์ วรรณกรรมทุ่งมหาธาตุ ได้สะท้อนลักษณะที่อยู่อาศัยของชาวคลองสวนหมากตามระดับฐานะของผู้เป็นเจ้าของไว้ดังนี้(สันติ อภัยราช. 2542 : 71)

1. ที่อยู่อาศัยของชาวบ้านธรรมดาทั่วไป
2. ที่อยู่อาศัยของชาวบ้านที่มีฐานะ
  1. ที่อยู่อาศัยของชาวบ้านธรรมดาทั่วไป ชาวบ้านคลองสวนหมากทั่วไปมีฐานะธรรมดา มักจะสร้างบ้านที่อยู่อาศัยเป็นเรือนฝาขัดแตะ มุงแฝก และพื้นฟาก หรือถ้ามีเงินมากขึ้นอาจจะเปลี่ยนเป็นเรือนมุงแฝก ฝาปรี๊ด ปูพื้นด้วยกระดานแทนฟาก
  2. ที่อยู่อาศัยของผู้มีฐานะ วรรณกรรมเรื่องทุ่งมหาธาตุ จะแสดงให้เห็นว่า ผู้มีฐานะหรือมั่งมีขึ้นมาในภายหลัง จะปลูกบ้านหลังคามุงกระเบื้องแทนการมุงด้วยแฝก ฝาขัดแตะจะเปลี่ยนเป็นฝาไม้กระดาน

“...ความเย้ายวนของคำชักชวนของพะโป้ ทำให้เขามองเห็นตนเองในฐานะของนายเสถียร และใหญ่กว่านายเสถียร พร้อมด้วยอำนาจในการบังคับบัญชาคนงานนับร้อยนับพัน อยู่บ้านมุงกระเบื้องฝากระดาน พรั่งพร้อมไปด้วยบริวารสำหรับจะช่วงใช้” (หน้า 171)

ภาพสะท้อนที่อยู่อาศัยที่ปรากฏในเรื่องทุ่งมหาธาตุ จึงเป็นที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของชาวบ้านในการคิดสร้างที่อยู่อาศัยโดยใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น ตามฐานะของตน เพื่อการตอบสนองการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

อำเภอเมืองกำแพงเพชรตั้งอยู่ทางตอนกลางก่อนไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัด มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียง ดังนี้

**ทิศเหนือ** ติดต่อกับอำเภอโกสัมพีนครและอำเภอพรานกระต่าย

**ทิศตะวันออก** ติดต่อกับอำเภอไทรงาม

**ทิศใต้** ติดต่อกับอำเภอคลองขลุงและอำเภอขามเฒ่า

**ทิศตะวันตก** ติดต่อกับอำเภอคลองลาน

จังหวัดกำแพงเพชรมีสภาพภูมิศาสตร์ สิ่งแวดล้อม และสังคม ที่มีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน พื้นที่ของจังหวัดตั้งอยู่ประมาณกึ่งกลางระหว่างกรุงเทพฯ - เชียงใหม่ ซึ่ง

เป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์แห่งหนึ่งของประเทศ พื้นแผ่นดินอันกว้างใหญ่ นอกจากใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะปลูกพืชพันธุ์ธัญญาหารแล้ว ยังเป็นแหล่งทรัพยากรที่มีค่าอีกหลายชนิด เช่น ป่าไม้ เชื้อเพลิงธรรมชาติ

ป่าบาดาล แร่เศรษฐกิจ และวัสดุเพื่อทำการอุตสาหกรรมหลายประเภท อีกทั้งยังเป็นแหล่งโบราณสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ จึงกล่าวได้ว่าพื้นแผ่นดินของจังหวัดกำแพงเพชรนี้เป็นแหล่งอำนวยประโยชน์และมีค่า

น่านี้นักการ

สภาพภูมิศาสตร์

จังหวัดกำแพงเพชรตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่างค่อนไปทาง ตะวันตกของประเทศไทย อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครตามเส้นทาง

ถนนสายเอเชียเป็นระยะทาง ๓๕๘ กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ ๘,๖๐๗.๕ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๕,๓๗๙,๖๘๗.๕ ไร่

มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก อำเภอศรีมาศ อำเภอ บ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอบรรพตพิสัย อำเภอลาดยาว อำเภอแม่वंก จังหวัดนครสวรรค์

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก อำเภอสว่างม อำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอบพพระ อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

ระยะทางจากตัวเมืองไปยังอำเภอต่างๆ

อำเภอพรานกระต่าย 25 ก.ม.

อำเภอคลองขลุง 42 ก.ม.

อำเภอไทรงาม 42 ก.ม.

อำเภอคลองลาน 52 ก.ม.

อำเภอยายทองวัฒนา 53 ก.ม.

อำเภอลานกระบือ 59 ก.ม.

อำเภอปางศิลาทอง 70 ก.ม.

อำเภอขามเฒ่า 70 ก.ม.

อำเภอโกสัมพีนคร 30 ก.ม.

อำเภอบึงสามัคคี 90 ก.ม.

ระยะทางจากจังหวัดกำแพงเพชรไปจังหวัดใกล้เคียง

จังหวัดตาก 67 ก.ม.

จังหวัดสุโขทัย 77 ก.ม.

จังหวัดพิจิตร 90 ก.ม.

จังหวัดพิษณุโลก 103 ก.ม.

จังหวัดนครสวรรค์ 117 ก.ม.

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดกำแพงเพชรมีสภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบ มีที่สูงสลับ อยู่บ้างเป็นตอนๆ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นแบบลูกคลื่นลอนลาดถึงลูกคลื่นลอนชัน

หินดั้งเดิมเป็นหินตะกอน (Sedimentary Rock) ที่ยังไม่อัดตัวกันแน่น กล่าวโดยสรุปได้ดังนี้

ทางทิศเหนือ เป็นหินชุดตะนาวศรี (Tanaosi Group) ในหมวดหินกาญจนบุรี (Kanchanaburi Formation) เป็นชุดหิน ที่มีการแปรสภาพและมีซากดึกดำบรรพ์ (Fossil) ของสัตว์ยุคไซลูเรียน (Silurian) และดีโวเนียน (Devonian)

ทางทิศตะวันออก ส่วนใหญ่พื้นที่เป็นตะกอนที่มีน้ำมันมาทับถมในอดีต และปัจจุบันเป็นที่ตั้งของเมืองกำแพงเพชร หรือชังกราว เมืองบางพาน เมืองคณฑี และเมืองเทพนครในอดีต

ทางทิศตะวันตก เป็นตะกอนลำนํ้า เป็นที่ตั้งของเมืองนครชุม มีกลุ่มหินราชบุรี และหินแกรนิตอยู่ถัดไป

ทางทิศใต้ เป็นตะกอนลำนํ้า และมีลักษณะของหินราชบุรีอยู่บ้าง เป็นที่ตั้งของเมืองไตรตรังษ์ บริเวณตำบลไตรตรังษ์ในเขตอำเภอเมือง กำแพงเพชรปัจจุบัน

#### ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดกำแพงเพชรจัดอยู่ในลักษณะภูมิอากาศประเภททุ่งหญ้าเมืองร้อน (Tropical Cross Land or Savana) มีฝนตกสลับแห้งแล้ง มีอุณหภูมิสูงเกือบ

ตลอดปีและสภาพอากาศแห้งแล้งในฤดูร้อน สภาพภูมิอากาศได้รับอิทธิพล จากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มี 3 ฤดู คือ

ฤดูร้อน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม

ฤดูฝน ระหว่างเดือนมิถุนายน - เดือนพฤศจิกายน

ฤดูหนาว ระหว่างเดือนธันวาคม - เดือนมกราคม

#### ทรัพยากรธรรมชาติ

ดิน จังหวัดกำแพงเพชรมีพื้นที่ดินทั้งหมด ๘,๖๐๗.๕ ตารางกิโลเมตร ดินจัดเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณค่าต่อการดำรงชีวิตของประชาชน เป็นแหล่งผลิตด้านการเกษตร กรมพัฒนาที่ดินได้จัดทำแผนที่ดินแสดงการกระจายอันดับดิน ต่างๆ ในประเทศไทย เรียกว่า แผนที่ดินในประเทศไทย มาตราส่วน ๑:๑,๐๐๐,๐๐๐

General Soil Map of Thailand Scale ๑:๑,๐๐๐,๐๐๐

น้ำ จังหวัดกำแพงเพชรมีแหล่งน้ำตามธรรมชาติในลักษณะของแม่น้ำลำคลอง หนองและบึง จากการศึกษาแผนที่ภูมิประเทศจังหวัดกำแพงเพชร แบ่งแหล่งน้ำได้ ๒ กลุ่มน้ำ คือ

บริเวณลุ่มน้ำปิง (Mae Nam Ping Catchment basin) บริเวณพื้นที่รับน้ำที่มี สันปันน้ำล้อมรอบ เมื่อฝนตกภูผาฝนจะไหลลงสู่ทางน้ำและบึงที่อยู่ในบริเวณต่างๆ ของพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชร แล้วจึงไหลสู่แม่น้ำปิง ซึ่งประกอบด้วยพื้นที่รับน้ำ (Catchment area) หรือลุ่มน้ำ (River basin) ต่างๆ รวมเนื้อที่ ๕,๙๕๕.๘๖๕ ตารางกิโลเมตร หรือร้อยละ ๖๙.๑๙

บริเวณลุ่มน้ำยม (Mae Nam Yom Catchment basin) บริเวณพื้นที่รับน้ำที่มี พื้นที่อยู่ในจังหวัดกำแพงเพชร เนื้อที่ ๒,๖๕๑.๖๒๕ ตารางกิโลเมตร หรือร้อยละ ๓๐.๘๑ แต่ลำน้ำจะไหลลงสู่แม่น้ำยม การที่ภูมิประเทศบริเวณที่เป็นธรณีสันฐาน แบบเนินตะกอนรูปพัด มีความลาดเอียงจาก

ตำแหน่งสูงสุดที่อำเภอเมือง

กำแพงเพชร ระดับความสูงประมาณ ๗๘ เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง เอียงไปตามแนวรูปพัดที่ระดับความสูง ๔๖ เมตร น้ำที่ล้นท่วมฝั่งแม่น้ำปิง

ในอดีต จึงไหลไปลงแม่น้ำยม ดังนั้น ลำน้ำทั้งหลายที่ไหลบนเนินตะกอน รูปพัดกำแพงเพชร จึงแพร่กระจายการกัดกร่อนในทางลึกเป็นลำน้ำไหลไป ตามความลาดที่ต่ำกว่าสู่ที่ราบทางตะวันออก

ป่าไม้ ป่าไม้ในเขตจังหวัดกำแพงเพชรเป็นป่าไม้ประเภทผลัดใบ (Deciduous Forest) แบบป่าเบญจพรรณ (Mixed Deciduous Forest) มีไม้ที่ผลัดใบทุกหน้าแล้งของปี เนื่องจากเป็นช่วงที่ฝน ดินและอากาศขาดความชุ่มชื้น มีไม้ประเภทไม้กวาว ไม้มะค่าโมง และอาจมีไม้สักขึ้นปะปนอยู่บ้าง จากการสำรวจโดยใช้ภาพถ่ายจาก ดาวเทียม เมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๔ พบว่าพื้นที่ป่าไม้ของจังหวัดกำแพงเพชรเหลืออยู่ ๒,๑๔๖.๗๐ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๑,๓๔๑,๗๑๘ ไร่ ซึ่งปัจจุบันทางจังหวัดกำหนดให้เป็นป่าสงวนแห่งชาติ จำนวน ๙ ป่า อุทยานแห่งชาติ ๓ แห่ง และเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า ๑ แห่ง

ป่าสงวนแห่งชาติ

๑. ป่าหนองเสือโฮกและป่าหนองแขม เนื้อที่ ๑๐,๑๖๘.๗๕ ไร่ อยู่ในท้องที่ อำเภอพรานกระต่าย

๒. ป่าแม่ระกา เนื้อที่ ๒๐๒,๕๐๐ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอเมืองกำแพงเพชร และอำเภอคลองลาน

๓. ป่าคลองวังเจ้า - คลองสวนหมาก เนื้อที่ ๗๕๑,๙๕๖ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอ เมืองกำแพงเพชร และอำเภอคลองลาน

๔. ป่าไทรตรังษ์ เนื้อที่ ๗,๙๑๓ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอเมืองกำแพงเพชร

๕. ป่าเขยิว - เขาสว่าง เนื้อที่ ๑๙๕,๑๒๕ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอเมือง กำแพงเพชร และอำเภอพรานกระต่าย

๖. ป่าหนองหลวง เนื้อที่ ๑๑๓,๓๐๐ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอพรานกระต่าย และอำเภอคลองลาน

๗. ป่าคลองขลุงและป่าคลองแม่วงก์ เนื้อที่ ๗๗๖,๓๑๒ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอ ขาณุวรลักษบุรี และอำเภอคลองขลุง

๘. ป่าคลองสวนหมากและป่าคลองขลุง เนื้อที่ ๗๑๗,๕๐๐ ไร่ อยู่ในท้องที่ อำเภอเมืองกำแพงเพชร อำเภอคลองขลุง และอำเภอคลองลาน

๙. ป่าหนองคล้าและป่าดงฉัตร เนื้อที่ ๕๐๒,๒๐๖ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอ ลานกระบืออำเภอ ไทรงาม อำเภอพรานกระต่าย อำเภอเมืองกำแพงเพชร อำเภอคลองขลุง และอำเภอขาณุวรลักษบุรี

อุทยานแห่งชาติ

จำนวน ๓ แห่ง คือ อุทยานแห่งชาติแม่วงก์ อุทยานแห่งชาติคลองลาน อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า

เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า

จำนวน ๑ แห่ง คือ เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาสนามเพรียง

แร่ธาตุ น้ำมันดิบ คณะรัฐมนตรีได้มีมติเมื่อวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๒ อนุมัติให้กระทรวงอุตสาหกรรมให้สัมปทานแก่บริษัทไทยเซลล์ เอ็กพลอเรชัน แอนด์ โพรดักชั่น จำกัด สำรวจและขุดเจาะน้ำมันดิบในเขตอำเภอลานกระบือ พบว่ามีปริมาณเพียงพอในเชิง

พาณิชย์ จึงได้ดำเนินการมาจนถึงปัจจุบัน

โดยชุดเจาะไปแล้วจำนวน ๙๐ หลุม พบน้ำมันดิบ และแก๊สทุกหลุม นับตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๒๕ - ๒๕๓๕ ได้ผลิตน้ำมันดิบขึ้นจากแหล่งน้ำมันแห่งนี้ รวมทั้งสิ้น

๖๗.๓ ล้านบาร์เรล คิดเป็นมูลค่า ๕๕,๒๗๗ ล้านบาท โดยบริษัทไทยเซลล์ฯ ได้จ่ายค่าภาษีโภคภัณฑ์ แก่รัฐบาลไทยตั้งแต่เริ่มเปิดดำเนินการจนถึงปัจจุบัน

คิดเป็นเงิน ๕,๑๑๙ ปริมาณการผลิตน้ำมันในปัจจุบันมีอัตราเฉลี่ย ๒๕,๐๐๐ บาร์เรลต่อวัน

หินอ่อน จังหวัดกำแพงเพชรมีโรงงานหินอ่อนคุณภาพดีในเขตอำเภอ พรานกระต่าย ซึ่งกระทรวงอุตสาหกรรมให้สัมปทานเมื่อวันที่ ๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๒๖ เป็นระยะเวลา ๒๕ ปี หินอ่อนคุณภาพดีจากแหล่งผลิตดังกล่าวนี้เป็นหินอ่อนสีเทา สีงาช้าง สีมพู และสีขาว ฟลูออไรด์ แร่ชนิดนี้ส่วนมากได้มาจากอำเภอพรานกระต่าย และเคยผลิตจาก แหล่งแร่โป่งน้ำร้อน เขตอำเภอคลองลาน เมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๕ แต่ได้หยุดกิจการ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๔ แหล่งแร่ส่วนใหญ่อยู่ในบริเวณภูเขาสูงทางทิศตะวันตก เขตติดต่อกับอำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก อันเป็นเขตไม่ปลอดภัยในการเข้าไปสำรวจเพื่อหาข้อมูลรายละเอียด สำหรับการพัฒนาแหล่งแร่ ซึ่งคงจะมีการ ดำเนินการในโอกาสต่อไป

เหล็ก พบที่บริเวณเขาแก้ว อำเภอพรานกระต่าย แร่เหล็กที่พบเป็นแร่ฮีไทต์ และซิลิกาแลง และทางเหนือของบ้านท่าคุณ อำเภอเมืองกำแพงเพชร พบแร่เหล็ก

ในลักษณะแร่ลอย และพบตะกอนทั่วไปในบริเวณนี้ ดีบุก แร่ดีบุกแคสซิโทไรต์เม็ดละเอียดพบในลานแร่ใกล้ภูเขาวงบริเวณทางใต้ ของบ้านโป่งน้ำร้อน เขตอำเภอคลองลาน

ทองแดง แร่ทองแดงที่พบส่วนใหญ่เป็นแร่มาลาไคต์สีเขียว พบในบริเวณ อำเภอพรานกระต่าย แต่ยังไม่มีการสำรวจชั้นรายละเอียด

ตะกั่ว เคยมีการพบแร่ตะกั่วกาสินาที่ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน แต่มีไม่มากนัก และพบที่บริเวณคลองวังชมพู เทือกเขาสนามเพรียง

บริเวณนี้เป็นอีกแห่งหนึ่งซึ่งน่าจะมีการสำรวจชั้นรายละเอียดต่อไป

ทัลก์แร่ทัลก์มีสีเทาอ่อน ขาวนวล เนื้ออ่อนเล็บขูดเป็นรอยได้และรู้สึกลื่นมือ ใช้ทำแป้งผัดหน้า เครื่องปั้นดินเผา ยางรถยนต์ ทำสีกระเบื้องมุงหลังคา กระดาษ

และเครื่องสุขภัณฑ์ แหล่งแร่ทัลก์พบทางทิศตะวันตกของเขาลับงา อำเภอ เมืองกำแพงเพชร

ไฟโรฟิลไลต์ มีสีขาว เขียวอ่อน เทา และน้ำตาล มีความวาวแบบมุก เนื้ออ่อน เล็บขูดเป็นรอย ใช้ทำอิฐทนไฟ เครื่องสุขภัณฑ์ เครื่องปั้นดินเผา ปูนซีเมนต์ขาว

พบบริเวณคลองภูทับ ตำบลหนองหัววัว อำเภอพรานกระต่าย

ทองคำ จากคำบอกเล่าของ ดร.โพยม อรรถกานนท์ ผู้เชี่ยวชาญด้านแร่และหิน กรมทรัพยากรธรณี ทำให้ทราบว่าจังหวัดกำแพงเพชรเคยมีการร่อนและ

ขุดแร่ทองคำตามห้วยในบริเวณบ้านบ่อคำ อำเภอเมืองกำแพงเพชร

การเกษตรกรรม

พืชเศรษฐกิจที่สำคัญมี ๘ ชนิด ได้แก่ ข้าว อ้อย ถั่วเหลือง ข้าวโพด มันสำปะหลัง ถั่วเขียว ฝ้าย และกล้วยไข่ สำหรับกล้วยไข่ ซึ่งเป็นผลิตผลที่มีชื่อเสียง

ของจังหวัด

การปศุสัตว์

การเลี้ยงสัตว์ในจังหวัดกำแพงเพชร ในอดีตเกษตรกรส่วนใหญ่ เลี้ยงโค และกระบือ ไว้ใช้งาน โดยใช้ทุ่งหญ้าตามธรรมชาติเป็นแหล่งเลี้ยงสัตว์ ปัจจุบันเกษตรกรหันมา

นิยมเลี้ยงโค เพื่อการค้ามากขึ้นเนื่องจากภาวะเศรษฐกิจและราคา ผลผลิตเกษตรกรรม ไม่แน่นอน เกษตรกรจึงเล็งเห็นว่าการเลี้ยงโคจะช่วยเศรษฐกิจในครอบครัวให้มีรายได้ เสริมอีกทางหนึ่งด้วย สำหรับการเลี้ยงสัตว์ขนาดเล็ก เช่น สุกร เป็ด ไก่ มีการเลี้ยงใน ลักษณะฟาร์ม อยู่บ้างแต่ยังไม่ใหญ่โตนัก อัตราการเลี้ยงมีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงไปตาม ราคาขึ้นลงของตลาด

#### การประมง

จังหวัดกำแพงเพชร มีลักษณะภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อทรัพยากรสัตว์น้ำเป็นอย่างดี เนื่องจาก มีแหล่งต้นน้ำลำธารซึ่งก่อให้เกิดแหล่งน้ำที่สำคัญ เช่น คลองวังเจ้า คลองสวนหมาก คลองขลุง คลองวังไทร คลองแยง เป็นต้น ซึ่งน้ำในลำคลองต่าง ๆ จะไหล ลงสู่แม่น้ำปิง ดังนั้น จึงมีการเลี้ยงปลากันอยู่ทั่วไป ตามชายฝั่งแม่น้ำปิง ปลาที่นิยมเลี้ยง กันโดยทั่วไป ได้แก่ ปลานิล ปลาไน ปลาตะเพียน ปลายี่สก ปลาสร้อย ปลาตูก ปลาบึก ปลาแรด และ สัตว์น้ำอื่น ๆ เช่น ตะพาบน้ำ กบ ปลาสวยงาม และจระเข้

### 3.1 ตำบลในเมือง

ตำบลในเมืองเป็นที่ตั้งของเทศบาลเมืองกำแพงเพชร ซึ่งได้ถูกจัดตั้งขึ้นเป็นเทศบาล ตามพระราชกฤษฎีกาการจัดตั้งเทศบาลเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2479 มีพื้นที่รับผิดชอบ 4.5 ตารางกิโลเมตร ปัจจุบันเทศบาลเมืองกำแพงเพชรมีขอบเขตความ รับผิดชอบเพิ่มขึ้นทั้งสิ้น 14.9 ตารางกิโลเมตร ประกอบด้วย พื้นที่เป็นแม่น้ำปิง และพื้นที่เมืองอยู่บน ฝั่งตะวันออกของแม่น้ำปิงทั้งหมด

#### อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดต่อกับ ต.หนองปลิง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดต่อกับ ต.เทพนคร, ต.คณฑี อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ ต.เทพนคร, ต.คณฑี, ต.สระแก้ว อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ ต.นครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

#### ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1.ศาลหลักเมือง

2.อุทยานประวัติศาสตร์

3.พิพิธภัณฑสถานกำแพงเพชรเฉลิมพระเกียรติ (เรือนไทย)

4.พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจังหวัดกำแพงเพชร

### 3.2 ตำบลนครชุม

เมืองนครชุม ได้สร้างขึ้นในสมัยพระมหาธรรมราชาที่ 1 (ลิไท) ครองราชย์ พ.ศ. 1891 – 1917 ได้สร้างนครชุมขึ้นทางทิศตะวันตกของแม่น้ำปิง ลักษณะตัวเมืองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า อยู่ตรงปากคลองสวนหมาก กำแพงเมืองเป็นลักษณะคันดินสามชั้น มีวัดพระบรมธาตุเป็นศูนย์กลาง ปัจจุบันถูกลำน้ำปิงเซาะพังทะลายปัจจุบันมองเห็นแนวกำแพงเมืองเป็นช่วงๆ

#### สภาพทั่วไปของตำบล

ตำบลนครชุมตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ห่างจากที่ว่าการอำเภอ เมืองกำแพงเพชรไปทางทิศเหนือ ประมาณ 10 กม. เป็นพื้นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำปิงไหลผ่าน และมีถนน สายพหลโยธินตัดผ่านตำบล

#### จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 3,889 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 9,961 คน  
แยกเป็นชาย 4,848 คน หญิง 5,053 คน

#### **อาณาเขตของตำบล**

ทิศเหนือติดกับ ตำบลทรงธรรม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศใต้ติดกับ ตำบลคลองแม่ลาย ตำบลท่าขุนราม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศตะวันออกติดกับ แม่น้ำปิง

ทิศตะวันตกติดกับ ตำบลท่าขุนราม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร

#### **ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล**

1. วัดพระบรมธาตุ
2. ป้อมท่าเศรษฐี
3. สถาบันราชภัฏกำแพงเพชร
4. สนามกอล์ฟ
5. วัดซุ่มกอ
6. วัดเจติยกลางทุ่ง

### **3.3 ตำบลคลองแม่ลาย**

ตำบลคลองแม่ลาย มีจำนวนหมู่บ้านทั้งหมด 10 หมู่บ้าน อยู่ในเขตเทศบาล 1 หมู่บ้าน การพัฒนาหมู่บ้านอยู่ภายใต้งบการบริหารส่วนตำบล (อปต.) ซึ่งมีสมาชิก อปต.เข้าร่วมหมู่บ้านละ 2 คน

#### **สภาพทั่วไปของตำบล**

สภาพพื้นที่เป็นพื้นที่ราบ ประชาชนในหมู่บ้าน ตำบลส่วนใหญ่มีอาชีพด้านการเกษตร เป็นอาชีพหลัก อาชีพรอง รับจ้าง และค้าขาย

#### **จำนวนประชากรของตำบล**

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 1,300 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 4,444 คน แยกเป็นชาย 550 คน หญิง 572 คน

#### **อาณาเขตของตำบล**

ทิศเหนือ ติดกับ ต.นครชุม และ ต.ท่าขุนราม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ต.วังทอง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.อ่างทอง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.นาบ่อคำ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

### **3.4 ตำบลไตรตรึงษ์**

ในแง่มุมประวัติศาสตร์นั้นไม่ปรากฏแน่ชัดว่าสร้างขึ้นปี พ.ศ.ใด แต่มีเอกสารที่กล่าวถึง คือ "ตำนานสิงหนวัติกุมาร" ปรากฏข้อความว่า "พระองค์ไชยศิริได้ตั้งเวียงชัยปราการนี้ ข้าศึกมอญจากเมืองธรรมวดีเมื่อปีมะเส็ง พ.ศ.1547 และได้สร้างเมืองขึ้นมาใหม่ในปีเดียวกันใกล้เมืองร้างตรงปากฝั่งเมืองกำแพงเพชร เรียกว่า เมืองไตรตรึงษ์"

#### **สภาพทั่วไปของตำบล**

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง ทางด้านทิศตะวันตกลาดเอียงไปทางทิศตะวันออกสลับพื้นที่ราบลุ่มบางช่วง มีลำคลองธรรมชาติผ่านไปเชื่อมระหว่างตำบลและมีพื้นที่บางส่วนติดกับแม่น้ำปิงทางทิศตะวันออก ประมาณ 2 ก.ม.

### **จำนวนประชากรของตำบล**

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 1,966 หลังคาเรือน จำนวนประชากร ทั้งหมด 9,183 คน แยกเป็นชาย คน 4,586 หญิง 4,597 คน

### **อาณาเขตของตำบล**

ทิศเหนือ ติดกับ ต.เทพนคร อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ต.คลองสมบูรณ์ อ.คลองขลุง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.อ่างทอง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

### **3.5 ตำบลทรงธรรม**

ตำบลทรงธรรม แยกมาจากตำบลหนองปลิง เมื่อปี พ.ศ.2516 มีจำนวน 4 หมู่บ้าน มีกำนันคนแรกชื่อ นายลมูล เกิดศรี ต่อมาแยกบ้านใหม่เพิ่มขึ้นจนถึงปัจจุบันปกครองทั้งหมด 12 หมู่บ้าน

### **สภาพทั่วไปของตำบล**

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ดอน 90 % และที่ราบลุ่ม 10% ตลอดแนวฝั่งแม่น้ำปิงทางฝั่ง ตะวันออก ประกอบด้วยเขากว๊มขี้มัน เขากว๊มายาง และเขาตองควง และมีคลองธรรมชาติไหลผ่าน คือ คลองปลาก้าง คลองลึก คลองวัดดำน้า คลองคล้า และคลองวังน้ำเย็น

### **จำนวนประชากรของตำบล**

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 2,234 หลังคาเรือน จำนวนประชากร ทั้งหมด 7,563 คน แยกเป็นชาย คน 2,389 หญิง 2,642 คน

### **อาณาเขตของตำบล**

ทิศเหนือ ติดกับ ต.เพชรชมพู และ ต.ลานดอกไม้ กิ่ง อ.โกสัมพีนคร จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ต.นครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.หนองปลิง และ ต.ลานดอกไม้ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.นาบ่อคำ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

### **ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล**

1. วัดดำน้า
2. สถานีสูบน้ำพลังไฟฟ้า จ.กำแพงเพชร
3. นิคมสหกรณ์นครชุม
4. องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้
5. วัดสหกรณ์รังสรรค์
6. การไฟฟ้าย่อยกำแพงเพชร
7. สถานีตำรวจภูธรตำบลทรงธรรม
8. สถานีไฟฟ้าแรงสูง
9. ศูนย์เจาะบ่อบาดาล

### **3.6 ตำบลท่าขุนราม**

ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง ราษฎรส่วนใหญ่อพยพมาจากทางภาคเหนือ มาตั้ง บ้านเรือนอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ๆ และเรียงรายอยู่ตามริมถนน ภาษาพูดส่วนมากเป็นภาษาเหนือ

ขนบธรรมเนียมประเพณีของชุมชน คือ งานด้านถ้วยฉลาก ปัจจุบันมี 12 หมู่บ้าน และมี นางวันเพ็ญ พุ่มจันทร์ เป็นกำนัน

#### **สภาพทั่วไปของตำบล**

ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบ มีคลองสวนหมากไหลผ่านจากตำบลนาบ่อคำถึงตำบลคลองแม่ลาย เหมาะแก่การทำนาข้าว

#### **จำนวนประชากรของตำบล**

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 2,476 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 9,081 คน แยกเป็นชาย 4,455 คน หญิง 4,626 คน

#### **อาณาเขตของตำบล**

1. องค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม
2. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านใหม่สุวรรณภูมิ
3. สถานีอนามัยบ้านน้ำโห่ง ท่าขุนราม
4. โรงเรียนขยายโอกาส 2 แห่ง
5. โรงเรียนประถม 1 แห่ง
6. วัด

### **3.7 ตำบลสระแก้ว**

เดิมอยู่กับตำบลหนองปลิง ต่อมาปี พ.ศ.2536 ได้แยกออกมาเป็นตำบลสระแก้ว มีจำนวน 12 หมู่บ้าน 1. บ้านถนนทอง, 2. บ้านหนองกรด, 3. บ้านสระแก้ว, 4. บ้านโพธิ์สวัสดิ์, 5. บ้านหนองปล้อง, 6. บ้านลำมะโกรก, 7. บ้านทรัพย์ไพรวัลย์, 8. บ้านห้วยปักษ์, 9. บ้านหนองเต่า, 10. บ้านเทพประทาน, 11. บ้านเจริญสุข, 12. บ้านหนองแผ่นดิน

#### **สภาพทั่วไปของตำบล**

ตำบลสระแก้ว อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองฯ ระยะทาง 6 กิโลเมตร โดยทั่วไปเป็นพื้นที่ราบลุ่มมีคลองชลประทาน ไหลผ่านในเขตพื้นที่ อบต. เริ่มจากพื้นที่ หมู่ 6 ผ่านบ้าน ลำมะโกรก แยกเข้าพื้นที่ หมู่ 1 – หมู่ 11 อีกสายแยกเข้า หมู่ 6 พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีคลองชลประทานไหลผ่านในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลสระแก้ว เริ่ม จาก พื้นที่หมู่ 6 บ้านลำมะโกรก แยกเข้าพื้นที่หมู่ที่ 1 , 2 , 3 , 4 , 5 , 9, 11 (1R) อีกสายแยกจากหมู่ที่ 6 เข้าพื้นที่หมู่ 10 (1L 1R) และมีคลองที่ดำเนินการโดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดกำแพงเพชรและชล-ประทานผ่านหมู่ที่ 6 , 10 , 12

#### **จำนวนประชากรของตำบล**

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4,204 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 13,646 คน แยกเป็นชาย 6,717 คน หญิง 6,929 คน

#### **อาณาเขตของตำบล**

ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลหนองปลิง อำเภอเมืองกำแพงเพชร และ ตำบลเขาคีรีส อำเภอเมืองพราณกระต่าย

ทิศใต้ ติดต่อกับ ตำบลเทพนคร อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ ตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ เทศบาลเมืองกำแพงเพชร และ ตำบลในเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

### ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1. โรงเรียนประถมศึกษา 4 แห่ง
2. โรงเรียนประถมศึกษา - มัธยม 2 แห่ง
3. ศูนย์การเรียนรู้ ( กศน. ) 1 แห่ง
4. ที่อ่านหนังสือพิมพ์ประจำหมู่บ้าน 5 แห่ง
5. โรงเรียนอนุบาลเอกชน 1 แห่ง
6. วัด 2 แห่ง
7. สำนักสงฆ์ 6 แห่ง
8. สำนักสงฆ์ 6 แห่ง
9. ศาลเจ้า 5 แห่ง
10. สถานีอนามัยประจำตำบล 2 แห่ง

### 3.8 ตำบลเทพนคร

เป็นตำบลเก่าแก่ทางประวัติศาสตร์ในสมัยเมื่อซากังราว กรุงสุโขทัย เป็นราชธานี เดิมเรียกว่า เมืองเทพนคร ต่อมาเรียกตำบลเทพนคร ในปี 2524 เป็นต้นมา

#### สภาพทั่วไปของตำบล

เป็นที่ราบลุ่ม ดินแม่น้ำปิง สภาพดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำเกษตร

#### จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนประชากรในเขต อบต. 20,519 คน และจำนวนหลังคาเรือน 6,433 หลังคาเรือน

#### อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ตำบลคันที อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.สระแก้ว อ.เมือง และ ต.หนองทอง อ.ไทรงาม จังหวัด

กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.ไตรตรึงษ์ และ ต.อ่างทอง อ.เมือง จังหวัดกำแพงเพชร

### ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

- 1) องค์การบริหารส่วนตำบลเทพนคร
- 2) โรงงานน้ำตาลนครเพชร

### 3.9 ตำบลหนองปลิง

จากการบอกเล่า บริเวณละแวกนี้เป็นหนองน้ำและมีปลิงเยอะมาก เลยได้รับการขนานนามว่า "หนองปลิง"

#### สภาพทั่วไปของตำบล

เนื่องจากอยู่ไม่ไกลจากตัวเมืองมากนัก จึงมีสภาพการเป็นชุมชนเมืองให้เห็นอยู่ทั่วไป สองข้างทางจะเป็นร้านอาหารและกลุ่มแม่บ้านที่ขายขนมของกลุ่มเกือบตลอด ต้นไม้ต่างก็มีให้เห็นอย่างมากมาย มีความร่มรื่นมาก

#### จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4,296 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 11,442 คน แยกเป็นชาย 5,641 คน หญิง 5,510 คน+

#### อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ต.ลานดอกไม้ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ต.ลานดอกไม้นอก อ.โกสัมพีนคร จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.สระแก้ว อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.ทรงธรรม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

### **ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล**

1.วัดบ่อสามแสน

2.สถานีอนามัย ต.หนองปลิง

3.โรงเรียนบ้านบ่อสามแสน

### **3.10 ตำบลอ่างทอง**

เนื่องจากสภาพพื้นที่ของชุมชนสมัยก่อนเป็นอ่างน้ำ ชุดเป็นสระใหญ่อยู่บริเวณข้างวัดเขาริมแม่น้ำ เดิมเรียกว่า บ้านปากอ่าง ราษฎรได้ใช้ประโยชน์ในด้านการดำรงชีวิตประจำวันอย่างมาก ปัจจุบันมีราษฎรอาศัยอยู่มาก จึงได้มีการถมดินกลับไปหมดแล้ว และเรียกว่าตำบลอ่างทอง

#### **สภาพทั่วไปของตำบล**

สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบ สลับเนินเขาเตี้ย ทอดเป็นแนวยาวจากทิศตะวันตกไปสู่ทิศตะวันออก มีคลองธรรมชาติผ่าน พื้นที่ส่วนใหญ่ประมาณ 80% เหมาะแก่การทำไร่ ทำสวน ปลูกพืชเศรษฐกิจและเลี้ยงสัตว์

#### **จำนวนประชากรของตำบล**

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4,002 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 1,6551 คน แยกเป็นชาย คน 8,058 หญิง 8,493 คน

#### **อาณาเขตของตำบล**

ทิศเหนือ ติดกับ ต.คลองแม่ลาย และ ต.เทพนคร อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ต.ไตรตรึงษ์ อ.เมือง และ ต.คลองสมบูรณ์ อ.คลองขลุง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.คลองลาน อ.คลองลาน และ ต.ดินชะโงก อ.ปางศิลาทอง จ.

กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.วังทอง ต.คลองแม่ลาย อ.เมือง และ ต.คลองลาน อ.คลอง

ลาน จ.กำแพงเพชร

## **4. ประเพณี**

### **4.1 ประเพณีนบพระ – เล่นเพลง**

ความเป็นมาของงานประเพณีนบพระ – เล่นเพลง

เป็นประเพณีของชาวไทยสมัยโบราณ เมื่อถึงวันเพ็ญเดือนสามหรือวันมาฆบูชา เจ้าฟ้า เจ้าแผ่นดินก็จะนำผู้ครองนครเจ้าเมืองน้อยใหญ่ พร้อมทั้งเหล่าไพร่ฟ้าข้าราชบริพารและประชาชน จัดตกแต่งขบวนเป็นพยุหยาตรา พากันไปนมัสการพระบรมสารีริกธาตุ ณ วัดพระบรมธาตุเป็นประจำ เรียกสั้นๆ ว่าพากันไป “นบพระ”

และเนื่องจากการเดินทางติดต่อคมนาคมในสมัยก่อนเป็นไปด้วยความยากลำบาก ต้องเดินทางด้วยเท้า พาหนะก็มีแต่ช้าง ม้า วัว ควาย และเกวียนเท่านั้น กว่าจะเดินทางไปถึงและนมัสการพระบรมธาตุเสร็จเรียบร้อยก็มีดึกแล้ว จึงจำเป็นต้องค้างพักแรมกันในบริเวณวัดต่อจนรุ่งเช้าของอีกวันหนึ่งจะได้กลับ

เป็นธรรมชาติของชาวไทยทั่วไป ซึ่งมีอารมณ์ศิลปินประจำใจ เมื่อมาอยู่ร่วมกันเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งมาจากต่างท้องถิ่นกันด้วย จึงจัดการแสดงการเล่นต่างๆ ประกวดประชันแข่งขันกันตามขนบธรรมเนียมประเพณีของแต่ละหมู่บ้านเรียกกันว่า “เล่นเพลง”

ประเพณีบพระ-เล่นเพลงจะจัดขึ้นในระหว่างวันมาฆบูชาหรือวันเพ็ญเดือนสาม ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ เป็นการฟื้นฟูงานประเพณีดั้งเดิมตามหลักฐานในศิลาจารึกเมืองพระชุมหรือเมืองนครชุม ที่กล่าวถึงการจัดขบวนแห่ไปบพระมาตั้งแต่ครั้งกรุงสุโขทัย ขบวนจะข้ามแม่น้ำปิงไปนมัสการพระบรมธาตุเจดีย์ที่ฝั่งนครชุม มีการแสดงมหรสพ ศิลปวัฒนธรรมไทย และการออกร้านของส่วนราชการและเอกชน

#### 4.2 ประเพณีสงกรานต์

ประชาชนมีการทำบุญ ตักบาตร และสนุกสนานกันทั่วไป นับว่าเป็นงานนักขัตฤกษ์ที่ขึ้นหน้าขึ้นตามากกิจกรรมและพิธีกรรมต่างๆ ที่ปฏิบัติกันมาดังนี้

งานประเพณีสงกรานต์ของจังหวัดกำแพงเพชร ตรงกับวันที่ 13 – 15 เมษายนของทุกปี การก่อพระเจดีย์ทราย กระทำในวันที่ 12 เมษายน โดยประชาชนจะนัดรวมกันที่ใดที่หนึ่ง เพื่อกระทำพิธีก่อพระเจดีย์ทรายหรือเรียกอีกนัยหนึ่งว่า การขนทรายเข้าวัด 13 เมษายน จะมีการทำบุญตักบาตรถือว่าเป็นการฉลองพระเจดีย์ทราย การรดน้ำดำหัว ในระหว่างวันสงกรานต์ ผู้ใหญ่ หนุ่มสาว เด็กจะมีการรดน้ำดำหัวกันตามถนนหนทางทั่วไป และไปอาบน้ำผู้ที่เคารพนับถือที่บ้านเพื่อขอพร มีการสงน้ำพระพุทธรูปตามวัดต่างๆ และนำพระพุทธรูปประจำบ้านออกมาสงน้ำอีกด้วย

การสงน้ำและแห่ผ้าไปห่มพระบรมธาตุนครชุม กระทำกันในวันที่ 14 เมษายน ประชาชนจะมารวมกันที่วัดใดวัดหนึ่งแล้วนิมนต์พระสงฆ์มานั่งเป็นแถวแล้วใช้น้ำอบน้ำหอมผสมน้ำอาบนำพระสงฆ์ เสร็จแล้วก็นัดกันตั้งขบวนแห่ผ้าไปห่มองค์พระบรมธาตุที่วัดพระบรมธาตุนครชุม ซึ่งเป็นขบวนแห่ที่น่าดูและสนุกสนานมาก การแต่งกายในวันนี้ผู้ชายนุ่งห่มผ้าสไบตามแบบสมัยโบราณของเมืองกำแพงเพชรและบางป้าอาจมีการประกวดนางสงกรานต์ในขบวนแห่ด้วย

#### 4.3 ทอดผ้าป่าแถว

##### ความสำคัญ

เป็นวันที่พุทธศาสนิกชนจะได้ถวายเครื่องนุ่งห่มและไทยธรรม เป็นเครื่องบูชาแด่พระสงฆ์ก่อนจะทำพิธีลอยกระทงบูชาพระพุทธรูปตามคติความเชื่อแต่โบราณ ในอดีต เนื่องจากในเขตชุมชนเมืองกำแพงเพชรมีวัดสำคัญ ๓ วัด คือ วัดบาง วัดคูยาง วัดเสด็จ เพื่อให้เกิดความสะดวกในการจัดพิธีบุญในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา ชาวเมืองจึงนัดหมายกันประกอบพิธีบุญใหญ่หมุนเวียนกันไปตามวัดทั้ง ๓ วัด เมื่อกำหนดประกอบพิธีบุญใหญ่ในวัดใด ก็จะนิมนต์พระสงฆ์จากวัดอื่นอีก ๒ วัดมาร่วมประกอบพิธีกันในคราวเดียว

##### พิธีกรรม

ในเวลาเย็นก่อนทำพิธีลอยกระทง ศาสนิกชนทั้งผู้สูงอายุ หนุ่มสาว และเด็ก ในแต่ละครอบครัวจะนำผ้าซึ่งอาจจะเป็นผ้าสบง จีวร หรือ ผ้าเช็ดตัวสีเหลือง และเครื่องไทยธรรมมี รูปเทียน หอม กระเทียม พริกแห้ง น้ำตาลทราย ไม้ขีดไฟ เป็นต้น จัดบรรจุในชะลอมหรือภาชนะอื่นๆ ไปรวมกันในสถานที่ที่นัดหมายกันไว้กรรมการวัดจะเตรียมกิ่งไม้สดพร้อมใบไม้ปักแสดงตำแหน่งไว้เป็นแถว ๆ ต่างว่าเป็นป่าเมื่อชาวบ้านแขวนผ้าที่นำมาไว้บนกิ่งไม้จึงเรียกว่าผ้าป่าแถว เมื่อได้ตำแหน่งแล้วเจ้าของผ้าป่าจะไปจับสลากชื่อฉายาของพระสงฆ์ที่จะมาชักผ้าป่าของตนแล้วนำชื่อฉายานั้นมาติดแสดงไว้ที่ผ้าป่า หลังจากนั้นต่างก็จับกลุ่มกันรอเวลาที่พระสงฆ์จะมาส่องไฟหาชื่อฉายาของท่าน ซึ่ง

กว่าจะพบก็เป็นที่สนุกสนานของเด็กๆ และหนุ่มสาวที่คอยให้กำลังใจแก่พระสงฆ์ เมื่อพบชื่อฉายาของท่านที่กองผ้าป่าใด ท่านก็จะทำพิธีชักผ้าป่า พร้อมกับสวดมนต์ให้พระแก่เจ้าของกองผ้าป่าเป็นเสร็จพิธี

#### 4.4งานประเพณีสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง

ความเป็นมา

ประเพณีนี้จัดขึ้นในช่วงเวลาวันสารทเดือนสิบ ประมาณปลายเดือนกันยายนถึงต้นเดือนตุลาคม อันสืบเนื่องมาจากเทศกาลทำบุญสารทซึ่งเป็นการทำบุญเพื่อเน้นสิริมงคลแก่ข้าวในนา เป็นการเก็บเกี่ยวพืชผลครั้งแรก “กระยาสารท” แปลว่า “อาหารที่ทำในฤดูสารท” เนื่องจากกำแพงเพชรอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผลทางการเกษตรและผลผลิตที่สำคัญที่สุดได้แก่กล้วยไข่และได้มีการนำเอากล้วยไข่ไปรับประทานกับกระยาสารทอันเป็นการเพิ่มรสชาติหวานอร่อยกลมกล่อมยิ่ง

ลักษณะสำคัญ

การจัดงานสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเป็นงานประจำปีที่สำคัญของจังหวัดกำแพงเพชร เป็นการสืบทอดประเพณีและเพื่อส่งเสริมผลิตผลทางการเกษตร อันมีกล้วยไข่เป็นจุดสำคัญของงาน

ลักษณะของงาน

จะมีการจัดประกวดกล้วยไข่ ประกวดพืชผลทางการเกษตร กวนข้าวกระยาทิพย์ การออกร้านแสดงสินค้าพื้นเมือง หัตถกรรมและที่สำคัญมีการประกวดขบวนรถกล้วยไข่ของอำเภอต่างๆ ซึ่งรถจะประดับตกแต่งด้วยส่วนประกอบต่างๆ ของกล้วยไข่และบางปีจะมีการประกวดธิดากล้วยไข่ จึงนับว่าเป็นงานประจำปีที่ต้อนรับผู้มาเยือนได้อย่างน่าภาคภูมิใจ

#### 4.5เทศกาลกินกล้วยเดี่ยว เทียวเมืองกำแพง

ความเป็นมา

กล้วยเดี่ยวเป็นอาหารจานด่วนยอดนิยมของคนกำแพงเพชร และนักท่องเที่ยวที่มักจะมากินในช่วงมือกลางวัน กำแพงเพชรมีร้านกล้วยเดี่ยวอร่อย ๆ หลายแห่งที่อร่อยแบบไม่ต้องเติมเครื่องปรุง เช่น ร้านกล้วยเดี่ยวชาวกังราว ที่มีเส้นเหนียวนุ่ม ปรุงด้วยหมูแดง อร่อยทั้งแห้งและน้ำ นอกจากนี้ยังมีเบเกอรี่ขึ้นชื่อ ร้านกำแพงเพชรโภชนา ร้านเซียงบะหมี่ ทางจังหวัดจึงได้จัดงานดังกล่าวขึ้นเป็นประจำทุกปีในช่วงต้นเดือนธันวาคม มีการออกร้านกล้วยเดี่ยวรสอร่อยที่ขึ้นชื่อ ให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวเลือกได้ตามใจชอบ

### 5. ภาษา

ภาษาพูด แบ่งออกเป็นสองกลุ่มใหญ่ๆ คือ ภาษาพูดของกลุ่มชนดั้งเดิมของกลุ่มชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้มาแต่อดีต และภาษาคำพูดของกลุ่มชนที่อพยพโยกย้ายมาจากถิ่นอื่น ซึ่งมีอยู่หลายกลุ่มหลายภาษา ชุมชนดั้งเดิมคือ ชุมชนที่อยู่ริมแม่น้ำปิงทั้งสองข้าง ได้แก่เมืองชากรุง (กำแพงเพชร) นครชุม ไตรตรังษ์ และคณที กับชุมชนที่อยู่ลึกเข้าไป ระหว่างจังหวัดกำแพงเพชรกับจังหวัดสุโขทัย คือ เมืองบางพาน หรือพราณกระต่ายในปัจจุบัน กลุ่มชนดังกล่าวนี้ใช้ภาษาพูดที่เป็นภาษาถิ่นไทยกลาง แต่มีเสียงและความหมาย ของคำผิดเพี้ยนไปบ้างเล็กน้อยที่เรียกกันว่า เหน่อ หรือภาษาชนบท เสียง-เหน่อของภาษาถิ่นกำแพงเพชรคือ เสียงวรรณยุกต์ต่างไปจากภาษาไทยมาตรฐาน เช่น เสียงเอกเป็นเสียงจัตวา เสียงจัตวาเป็นเสียงเอก อาจจำแนกออกเป็นสามกลุ่มคือภาษาชาวอำเภอพราณกระต่าย มีสำเนียงคล้ายชาวสุโขทัย คำที่มีเสียงวรรณยุกต์จัตวาจะเปลี่ยนเป็นเสียงวรรณยุกต์เอก และเสียงเอกจะเปลี่ยนเป็นเสียงจัตวา และมีคำศัพท์เฉพาะอื่น ๆ แตกต่างออกไปจากกลุ่มชนดั้งเดิมในจังหวัดกำแพงเพชร

ภาษาของชุมชนนครชุมและกำแพงเพชร ชาวกำแพงเพชรในเขตตำบลหนองปลิง ออกเสียง เหนืออยู่บ้าง ส่วนชาวนครชุมมีเสียงเหนือค่อนข้างชัด และมีศัพท์บางคำผิดแผกจากคำมาตรฐานทั่วไป

ภาษาของชาวไตรตรึงษ์และคนที่ กลุ่มชนทั้งสองกลุ่มนี้มีบางส่วนที่สืบเชื้อสายมาจากกลุ่ม-ชนดั้งเดิมครั้งอาณาจักรสุโขทัย แต่ประชากรส่วนใหญ่ในปัจจุบันส่วนมากอพยพมาจากจังหวัด อื่น ๆ ไม่มีเสียงเหนือเด่นชัดเหมือนชาวนครชุม แต่มีสำเนียงห้วนสั้นกว่าภาษาไทยมาตรฐานเล็กน้อย และมีสร้อยคำ "ฮิ" ต่อท้ายบ้างเป็นบางครั้ง

ภาษาไทยถิ่นอีสาน ใช้ในกลุ่มชนที่อพยพมาจากภาคอีสานหลายจังหวัด มาตั้งกลุ่มชนในอำเภอต่าง ๆ เช่น อำเภอลองขลุ อำเภอลองลาน อำเภอทรายทองวัฒนา และอำเภอปางศิลาทอง เป็นต้น

ภาษาไทยดำหรือโซ่ง ใช้ในกลุ่มชนเชื้อสายชาวโซ่ง มีถิ่นเดิมอยู่ในแคว้นเดียนเบียนฟู อพยพผ่านลาวเข้ามาตั้งถิ่นฐานในภาคเหนือตอนล่างหลายจังหวัด ในเขตจังหวัดกำแพงเพชรมีอยู่ที่ตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อำเภอเมือง ฯ อำเภอไทรงาม และอำเภอลานกระบือ

ภาษาไทยยวนหรือภาษาล้านนา ใช้ในกลุ่มชนที่อพยพจากภาคเหนือมาอยู่ในอำเภอเมือง ฯ อำเภอลองขลุ และอำเภอลองลาน

ภาษาชาวเขา เป็นภาษาของชนกลุ่มน้อยที่อพยพเข้ามาอยู่ในเขตอำเภอลองลานเป็นส่วน-ใหญ่และส่วนหนึ่งอยู่ในเขตอำเภอปางศิลาทองกับกิ่งอำเภอโกสัมพีนคร แบ่งเป็นกลุ่มต่าง ๆ ได้ดังนี้

- ภาษาม้ง เป็นภาษาที่มีเสียงก้องและเป็นคำโดด มีคำศัพท์ที่ยืมมาจากจีน ไทยและลาว มีพยัญชนะมากกว่าภาษาไทย มีสระคล้ายคลึงกัน แต่ไม่มีเสียงตัวสะกดชัดเจน
- ภาษาเย้า คล้ายกับภาษาม้ง ได้รับอิทธิพลจากภาษาจีนมาก ลักษณะเป็นคำเดียวโดด ๆ ไม่มีภาษาเขียนของตนเอง บางคนใช้อักษรจีนเขียนและอ่านเป็นภาษาเย้า บางท้องถิ่นใช้ภาษาจีนฮ่อ
- ภาษากะเหรี่ยง มีพยัญชนะต้นควบกล้ำมากกว่าภาษาไทย มีวรรณยุกต์เพียงสามเสียง และตัวสะกดหนึ่งเสียงคือ อ.
- ภาษาลีซอ ชาวลีซอมีความสามารถทางภาษาสูง สามารถพูดได้หลายภาษา เช่น ภาษาจีน ยูนนาน ไทยใหญ่คำเมือง (ไทยยวน) และอีก้อ เป็นต้น ไม่มีเสียงตัวสะกด
- ภาษามูเซอ มีระดับเสียงวรรณยุกต์ถึงเจ็ดเสียง ไม่มีเสียงพยัญชนะตัวสะกดเช่นเดียวกับชาวเขาเผ่าอื่น ๆ

## 6. การประกอบอาชีพ(สันติ อภัยราช. 2542 : 69-71)

1. อาชีพทำไร่ ทำนา ผู้เขียนได้สะท้อนให้เห็นถึงการประกอบอาชีพของชาวบ้านตำบลคลองสวนหมาก ว่าประกอบอาชีพทำไร่ ทำนา เมื่อเดือน 5 ผ่านไป คือเมื่อย่างเข้าสู่ฤดูฝน แต่ละครอบครัวจะทำไร่ ที่เกาะหน้าบ้าน คือ เกาะกลางแม่น้ำปิง แต่ละคนที่จะทำไร่ก็จะเลือกที่ดินที่เกาะใหญ่ซึ่งเหี้ยมดียวอยู่นอกฝั่งกลางแม่น้ำปิง ตั้งแต่บ้านปากคลองสวนหมากเหนือจนจดหัวบ้านปากคลองสวนหมากใต้ ตามแต่ใครจะชอบที่ตรงไหน ไม่มีใครเคยคิดจะยื้อแย่งหรือบุกรุกเขตแดนซึ่งกันและกัน ไร่ที่กันเขตที่ดินแต่ละแปลงจะเป็นเพียง กอพง หรือต้นก้างปลาเท่านั้น

พืชที่ชาวไร่ปลูกจะเป็นผัก ข้าวโพด พักทอง แตงไทย น้ำเต้า ถั่วทอง ถั่วแระ และยาสูบ ซึ่งพืชผักเหล่านี้ชาวบ้านจะปลูกโดยมีความหมายเพียงอาหารประจำ คือ แลกเปลี่ยน แจกและซื้อขายในระหว่างกัน มิได้เป็นสินค้า

นอกจากพืชไร่แล้ว บางครอบครัวจะยกไปตั้งปาง (ที่พักชั่วคราว) ทำนาที่บ้านน่าน้ำลาด วั่งกระทะ ทำซีเหล็ก ทั้งนี้อาจจะเนื่องจากสภาพบ้านปากคลองคงไม่มีพื้นที่เหมาะสำหรับทำนา ผู้คนจึงต้องไปตั้งปางทำนาที่ท้องที่อื่น

2. อาชีพหาของป่า ลำสัตว์ดังได้กล่าวแล้วว่าบ้านปากคลองสวนหมากมีป่าอุดมสมบูรณ์ รวมทั้งพื้นที่ใกล้เคียงก็เต็มไปด้วยป่าไม้นานาพันธุ์ เมื่อมีป่าอุดมสมบูรณ์ชาวบ้านจึงดำรงชีวิตอยู่โดยผูกพันกับป่า ด้วยการประกอบอาชีพหาของป่า และล่าสัตว์

ของป่าที่ชาวบ้านหาได้จากป่า มักจะเป็นน้ำผึ้ง ใต้ สีเสียด น้ำมันยาง หวาย หนัังสัตว์ เนื้อสัตว์ป่า โดยผู้เขียนสะท้อนภาพไว้ว่า

“ตั้งแต่ปลายเดือน 5 เป็นต้นมา เมื่อเสร็จงานสงกรานต์ บรรดาชายฉกรรจ์ต่างก็เข้าป่า ตัดยาง ตัดหวาย ทำใต้ ตีผึ้ง ตามแต่จะถนัด” (หน้า 38)

การล่าสัตว์ ส่วนใหญ่จะล่าสัตว์มาเป็นอาหาร ทั้งนี้เพราะสภาพความอุดมสมบูรณ์ของป่ามีมาก บรรดาสัตว์ป่าที่อยู่อาศัยอยู่ในป่าจึงมีจำนวนมาก ด้วยปัจจัยดังกล่าวการดำรงชีวิตของชาวบ้านจึงหนีไม่พ้นการล่าสัตว์ป่าเพื่อนำมาเป็นอาหาร “ทุก ๆ วันเขาจะกลับมาพร้อมด้วยแก้ง กวาง หรือ หมูป่า...” (หน้า 114)

“ทั้งผู้ใหญ่และเด็กทุก ๆ เย็น เสียงเพลงเก่า ๆ และแอ่วลาวล่องลอยไปในอากาศ ท่ามกลางแมงอื้นน ที่ออกจากรูบินวูขึ้นไปแน่นฟ้า เกาะอยู่ตามกอพง ต่ำลงมาศีรษะของผู้เก็บ สำหรับจะยัดลงไปไต่ยั่วเยี้ยอยู่ช่องหรือหม้อ ตามแต่จะหากันมาได้ เพื่อเป็นอาหาร” (หน้า 135)

การค้าไม้เป็นอาชีพสำคัญของชาวคลองสวนหมาก ลักษณะไม้ที่ดี ไม่มีพุง ไม่มีโพรง ตรง และค้ำปี

3. อาชีพค้าขาย นวนิยายเรื่อง “ทุ่งมหาธาตุ” ได้แสดงให้เห็นถึงการประกอบอาชีพของชาวบ้านคลองสวนหมากว่า มีการประกอบอาชีพค้าขายอยู่บ้าง แต่ผู้ที่ประกอบอาชีพนี้จะมีใช้ชาวบ้านธรรมดาทั่วไป จะเป็นบุคคลคุณลักษณะพิเศษ เช่น เป็นผู้มีเงินทุนร่ำรวยอยู่แล้ว หรือไม่ก็เป็นคนที่กล้าคิดกล้าเสี่ยงซึ่งจะมีบุคคลลักษณะนี้น้อย

การค้าขาย จะมีการค้าขายสิ่งของ 2 ประเภท คือ

1. การค้าขายของป่า เช่น ใต้ น้ำมันยาง สีเสียด เปลือกขยัน
2. การค้าไม้ เช่น ไม้ยาง ตะแบก กว้าว เสลา พยุง

“...นอกจาก ยาตั้ง น้ำมันยาง ใต้ สีเสียด และเปลือกขยัน ซึ่งเป็นสินค้าที่เขาถนัดซื้อไว้สำหรับรับหน้าแล้ง เพื่อล่องลงมาใต้ ไม้กระยาเลย และเบญจพรรณ ก็อยู่ในความคิดของรินด้วย” (หน้า 64)

การค้าไม้ ลักษณะการค้าไม้จะเป็นการค้าขายโดยชาวบ้านจะตัดไม้ทิ้งไว้ 1 ปีก่อน แล้วจึงชักลากมาไว้ริมตลิ่ง เพื่อขายให้กับพ่อค้าที่จะซื้อแล้วผูกแพล่องไปขายที่ตลาดปากน้ำโพ (จังหวัดนครสวรรค์)

ลักษณะการค้าไม้ดังกล่าว จะเป็นการตัดไม้ขายไม้กันโดยยังไม่มีมีการสัมปทานป่าไม้ ชาวบ้านจะตัดไม้ลากไม้ตามกำลัง เมื่อเป็นดังนี้ ป่าก็ยังคงเป็นป่าให้ชาวบ้านได้อาศัยทำมาหากินอยู่ได้นานเท่านั้น

ในระยะเริ่มแรกการทำไม้แบบชาวบ้านจะไม่ส่งผลกระทบต่อพื้นที่สภาพป่า และชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้าน แต่เมื่อมีการค้าไม้ลักษณะเปิดให้มีการสัมปทาน ผู้เขียนได้สะท้อน

ความคิดของชาวบ้านคลองสวนหมาก ที่รู้ซึ่งถึงภัยที่จะเกิดกับชาวบ้าน และกับป่าซึ่งเป็นชีวิตของเขาไว้ว่า

“...เรารู้แต่ว่าป่าโป่งน้ำร้อน จะไม่อยู่ในสภาพเดิมของมันอีกต่อไป นับวันนับแต่ภัยจากธรรมชาติจะกลายเป็นภัยจากมนุษย์ นับวันนับแต่ความบริสุทธิ์และความเป็นไท ซึ่งคนเราจะหาได้จากป่าใหญ่ เช่นนั้นจะกลายเป็นวันนับแต่มนต์แห่งความสงบของมันจะเสื่อม เมื่อมีอันโสภณและตะกละตะกลามของมนุษย์ยื่นถึง” (หน้า 112)

ในการประกอบอาชีพของชาวบ้านคลองสวนหมากที่ปรากฏในเรื่อง จะพบว่าได้แฝงแนวคิดในการประกอบอาชีพของชาวบ้านไว้ว่า ชาวบ้านคลองสวนหมากรักที่จะประกอบอาชีพที่มีอิสระเป็นนายตัวเอง ไม่ต้องการเป็นลูกจ้างใคร ไม่ต้องการให้มีใครมาบังคับ ดังข้อความว่า

“...เราต้องการเป็นนายของตัวเอง ไม่ใช่ลูกจ้าง คนบ้านนี้ก็ดี ผมเองก็ดี เคยใช้ชีวิตอย่างนี้มานานแล้ว เลิกไม่ได้ เปลี่ยนไม่ได้ มันเหมือนกับต้นไม้ ลงรากแล้วฝังลึกเสียแล้ว ก็ยากที่จะถอนได้”

#### 6.1 ข้อมูลอาชีพตำบลในเมือง

อาชีพหลัก รับจ้าง, ค้าขาย, รับราชการ

#### 6.2 ข้อมูลอาชีพตำบลนครชุม

อาชีพหลัก ทำนา, ทำสวน, ค้าขาย

#### 6.3 ข้อมูลอาชีพตำบลคลองแม่ลาย

อาชีพหลัก ทำนา ทำสวน

อาชีพเสริม ค้าขายและรับจ้าง

#### 6.4 ข้อมูลอาชีพตำบลไตรตรังษ์

1. ทำนา 10 %

2. ทำไร่ และทำสวน 85 %

3. ค้าขายและรับจ้างทั่วไป 5%

#### 6.5 ข้อมูลอาชีพตำบลทรงธรรม

อาชีพหลัก ทำนา ทำสวน/ทำไร่

อาชีพเสริม ค้าขาย(ที่มา

#### 6.6 ข้อมูลอาชีพตำบลท่าขุนราม

อาชีพหลัก ทำนา (ที่มา

#### 6.7 ข้อมูลอาชีพตำบลสระแก้ว

ประชากรส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ทำไร่ ทำสวน ค้าขาย และรับจ้างทั่วไป

#### 6.8 ข้อมูลอาชีพตำบลเทพนคร

อาชีพหลัก ทำนา

อาชีพเสริม รับจ้าง

#### 6.9 ข้อมูลอาชีพตำบลหนองปลิง

อาชีพหลักจะทำนา ทำไร่ และรับจ้างทั่วไป

ส่วนอาชีพเสริมก็จะผลิตสินค้าของกลุ่มแม่บ้านจำหน่าย

#### 6.9 ข้อมูลอาชีพตำบลอ่างทอง

## 7.ความเชื่อ

### 7.1 ศาลพระภูมิ

**ลักษณะความเชื่อ:** ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับวิญญาณ

#### ความสำคัญ

เจ้าของบ้านเชื่อว่าในบริเวณบ้านของตนมีวิญญาณของเทพซึ่งเรียกกันทั่วไปว่า พระภูมิอาศัยอยู่ หากได้จัดหาที่อยู่ที่เหมาะสมให้ และให้ความเคารพนับถือ บวงสรวงบูชาเป็นประจำแล้ว จะทำให้เจ้าของบ้านและคนในครอบครัวมีความสุข ปลอดภัยและมีความเจริญรุ่งเรือง

#### พิธีกรรม

ในเบื้องต้น เจ้าของบ้านต้องจัดหาที่อยู่อาศัยของพระภูมิ ที่เรียกกันทั่วไปว่า ศาลพระภูมิ มีลักษณะเป็นเรือนหรือปราสาทเล็กๆ วางอยู่บนเสาต้นเดียวและส่วนประกอบ คือ เจริต ตุ๊กตาชายหญิง ช้าง ม้ากระถางรูป เชิงเทียน แจกันดอกไม้ เป็นต้น ส่วนการกำหนดวัน เวลาฤกษ์ยาม ตำแหน่งที่ตั้งศาลพระภูมิซึ่งจะต้องอยู่ภายในรั้ว หรือบริเวณบ้าน การทำพิธีตั้งศาลและเชิญพระภูมิขึ้นประทับบนศาลต้องให้หมอเจ้าพิธีเป็นผู้ดำเนินการ

ในวันทำพิธีเจ้าของบ้านต้องจัดหาเครื่องสังเวย มี อาหารคาวเช่น หัวหมู ไก่ เป็ด เป็นต้น อาหารหวานเช่น ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว เป็นต้น ผลไม้ เช่น กล้วยน้ำว้าสุก และ มะพร้าวอ่อน นอกจากนี้ยังมีเครื่องบูชาเช่น บายศรีปากชาม พวงมาลัย ดอกไม้ รูปเทียน ผ้าแพร ๓ สี ด้ายสายสิญจน์ ชันน้ำมนต์ พานครูของหมอเจ้าพิธี เป็นต้น

เมื่อทุกอย่างพร้อม หมอเจ้าพิธีจะทำพิธีตามลำดับ เริ่มจากหมอเจ้าพิธีซึ่งนั่งห่มชุดขาวอย่างพราหมณ์ทำพิธีบูชาครู ทำน้ำมนต์พรมที่หลุมสำหรับวางฐานศาล วางสิ่งของมงคลที่กั้นหลุม เช่น เหรียญเงินใบเงิน ใบทอง ใบมะยม ดอกพุทธรักษา เป็นต้น ยกเสาดั้งในหลุม ตั้งเครื่องสังเวยตรงหน้าศาล พรมน้ำมนต์เครื่องสังเวย เชิญเทพ เจิมแบ่งที่ศาล เจิมเจริญและบริวาร ปิดทองคำเปลวที่เจริญ และตัวศาลผูกสายสิญจน์โยงตัวศาลกับเครื่องสังเวย จุดธูปปักที่เครื่องสังเวยทุกอย่าง หมอเจ้าพิธีกล่าวนำถวายและเซ่นเครื่องสังเวยลาเครื่องสังเวย เชิญพระภูมิขึ้นศาล ลาเครื่องสังเวยอีกครั้ง ตักเครื่องสังเวยทุกชนิดใส่ในกระถางใบตองเล็กๆ ๔ ใบ วางไว้ที่มุมศาลทั้ง ๔ มุม ปลดสายสิญจน์ ยกเครื่องสังเวยออก เป็นเสร็จ

### 7.2การพืงเทศน์มหาชาติ

#### ลักษณะความเชื่อ

การเทศน์มหาชาติ เป็นการเทศน์ที่ชาวบ้านนิยมฟังด้วยความเชื่อที่ว่า ถ้าผู้ใดได้ฟังเทศน์มหาชาติทั้ง๑๓ กัณฑ์แล้ว จะได้พบกับพระศรีอาริยมตตริย

#### ความสำคัญ

การเทศน์มหาชาติจะจัดในเดือนพฤศจิกายนของทุกปี วัดหลวงมักจะมีการจัดขึ้นด้วยร่วมกันทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ถือเป็นวันสำคัญที่ผู้เฒ่า ผู้แก่เด็กเล็กมักจะร่วมกันตั้งแต่เตรียมงาน จนถึงวันเทศน์ ถือเป็นอันสงส้อย่างยิ่ง

#### พิธีกรรม

ในวันแตงดา ทางวัดพร้อมด้วยศรัทธาชาวบ้านจะตกแต่งเสนาสนะและเครื่องไทยทาน กัณฑ์เทศน์ ตั้งแต่กัณฑ์ ๑ ทศพร จนถึงกัณฑ์ที่ ๑๓ นครกัณฑ์ ซึ่งผู้ที่เกิดในราศีใดก็จะทำบุญในกัณฑ์นั้น ๆ แต่ละกัณฑ์ก็จะมีมีการตกแต่งให้คล้ายเรื่องราวในชาดก

### 7.3 พระซุ้มกอ(สันติ อภัยราช. 2542 : 51-53)

ในวงการพระเครื่องถือกันว่า พระเครื่องที่มีผู้นิยมสูงสุด ที่เรียกกันว่า เบญจภาคี นั้น นั้งเลงพระทุกคนแสวงหาได้ครบทั้งห้าองค์ ซึ่งอาจเรียกบุคคลนั้นว่าจักรพรรดิแห่งวงการพระเครื่อง พระดังกล่าว คือ

1. พระกำแพงทุ่งเศรษฐี อันได้แก่ พระกำแพงซุ้มกอ พระกำแพงเม็ดขนุน พระกำแพง พลุจิบ ใช้อ้องค์ใดองค์หนึ่งแทนกันได้
2. พระสมเด็จพุฒจารย์ (โต) วัดระฆัง
3. พระรอด กรุหาวีน ลำพูน
4. พระผงสุพรรณ กรุวันมหาธาตุ สุพรรณบุรี
5. พระนางพระยา วัดนางพระยา พิษณุโลก

พระกำแพงเพชรซุ้มกอของจังหวัดกำแพงเพชร มีชื่อเสียงในด้านความสง่างามด้วยศิลปะ แห่งประติมากรรมของสกุลช่างกำแพงเพชร มีลักษณะงดงามเป็นอันดับหนึ่งของพระนั่งตระกูลทุ่ง เศรษฐี มีทั้งเนื้อดิน เนื้อชิน และเนื้อวาน พุทธลักษณะมีทั้งสมาธิเพชรและสมาธิราบ โดยเฉพาะ พระกำแพงซุ้มกอพิมพ์ใหญ่ มีพุทธลักษณะศิลปะเชียงแสนผสมกับสุโขทัย คือพระองค์อวบอ้วน พระอรั้งพืงนูนแลเด่นสง่างามแบบเชียงแสน พระนาภีเรียว การทั้งพระพาหา และการขัดสมาธิ งดงามแบบสุโขทัย องค์พระมีประภามณฑลรอบพระเศียรคล้ายรูปทรงของตัว ก จึงเรียกกันว่าซุ้มกอ มี 2 แบบ คือแบบที่มีลายกนกและแบบไม่มีลายกนก การพบพระซุ้มกอ มีสองระยะ

ระยะแรก เมื่อสมเด็จพระพุฒจารย์ (โต) เสด็จมาเยี่ยมญาติที่กำแพงเพชร ราวพุทธศักราช 2392 ได้ค้นพบพระเครื่องที่วัดพระบรมธาตุ นครชุม เป็นพระซุ้มกอจำนวนมาก เป็นขนาดพิมพ์ ใหญ่อย่างเดียว พบจารึกลานเงิน กล่าวถึงการสร้างพระเครื่อง พบคาถาและวิธีการในการสร้างพระ เครื่อง เล่ากันว่า ทรงนำไปสร้างสมเด็จพระเจ้าวชิระวังอันศักดิ์สิทธิ์

ระยะที่ 2 ประมาณพุทธศักราช 2490 ที่กรุทุ่งเศรษฐี มียอดเจดีย์หักพบพระซุ้มกอจำนวน มากมีอักษร อุ นะ อุ แบบเชียงแสน พระพักตร์และสีเนื้องดงามมาก

ตามตำนานการสร้างพระเครื่อง จากจารึกลานเงิน ที่พบที่วัดพระบรมธาตุ นครชุม กล่าว ไว้ว่า มีฤาษี 3 ตน ตนหนึ่งฤาษีพิลาไลย ตนหนึ่งฤาษีตาไฟ ตนหนึ่งฤาษีดาวัว เป็นประธานแก่ฤาษี ทั้งหลายได้ทำพระเครื่องขึ้น

พระกำแพงซุ้มกอ มีหลายพิมพ์ คือ พิมพ์ใหญ่ พิมพ์กลาง พิมพ์เล็ก และพิมพ์กะแนน มี คำนิยามสำหรับพระซุ้มกอว่า มีกูไว้แล้วไม่จน กรุที่พบพระกำแพงซุ้มกอคือ กรุวัดน้อย (บ้านไร่ นคร ชุม) กรุฤาษี กรุกลางทุ่ง (นาตำคำ) กรุบ้านทุ่งเศรษฐี กรุวัดหนองพิกุล

พระพุทธรูปของพระกำแพงซุ้มกอ คือ เป็นยอดทางเมตตามหานิยม โภคทรัพย์ โชคลาภ เป็นสิริมงคล ไม่มีสิ่งใดทำลายล้างได้

คนทั้งประเทศพากันแสวงหา พระกำแพงซุ้มกอไว้เพื่อสักการบูชากันทุกคน คนกำแพงเพชร มีไม่กี่คนที่มิพระเครื่องกำแพงซุ้มกอ หนึ่งในเบญจภาคี สุดยอดแห่งพระเครื่อง

### 7.4 พระกำแพงเม็ดขนุน

ครั้งเมื่อสมเด็จพระพุฒจารย์ (โต) ขึ้นมาเยี่ยมญาติที่กำแพงเพชร ได้ค้นพบพระบรมธาตุที่เมือง นครชุม เป็นเจดีย์สามองค์อยู่บนฐานเดียวกัน ภายหลังพระยากำแพง (อ่อง) เป็นผู้ว่าราชการเมือง กำแพงเพชร พญาตะก่าพี่ชายของพะโป้ ได้ขออนุญาตรื้อพระเจดีย์สามองค์นี้ทำใหม่รวมเป็นองค์

เดียวกัน ขณะเรือพระเจดีย์สามองค์นั้น ได้พบตรูพระพิมพ์และจารึกลานเงินอักษรขอม กล่าวถึง  
ตำนานการสร้างพระเครื่องเมืองกำแพงเพชรมีความสำคัญว่า

ตำบลเมืองพิษณุโลก เมืองกำแพงเพชร เมืองพิษณุสงคราม เมืองพิจิตร เมืองสุพรรณ ว่ามี  
ฤาษี 11 ตน ฤาษีเป็นใหญ่สามตน ตนหนึ่งฤาษีพิลาไลย ตนหนึ่งฤาษีตาไฟ ตนหนึ่งฤาษีตาแวว ไป  
เอาวุ้นทั้งหลายอันมีฤทธิ์เอามาสักพัน เก็บเอาเกสรไม้อันวิเศษ ที่มีฤทธิเป็นอาทิ แล้วปาวร้อม  
เทวดามาช่วยกันบดยาทำเป็นพระพิมพ์ ประดิษฐ์ฐานด้วยมนตร์คาถาทั้งปวง แล้วนำไปประดิษฐ์ฐาน  
ไว้ในเจดีย์

พระอิทธิคุณ พระพุทธคุณ กล่าวไว้ว่า แม้อันตรายสักเท่าใดก็ดี ให้นิมนต์พระใส่ศีรษะการ  
ทั้งปวงจะหายสิ้น ถ้าจะเข้าสู่สงคราม ให้เอาพระใส่น้ำมันหอมแล้วใส่ผม จะป้องกันอาวุธได้ทั้งปวง  
ถ้าจะให้ผู้หญิงรัก หลงใหล ให้เอาพระสร่งน้ำมันหอมแล้วใส่ผมใส่ใบพู่แล้วทาตัว ถ้าเจรจาให้คน  
กลัวและเชื่อถือ เอาพระใส่น้ำมันหอมหุงด้วยขี้ผึ้งแล้วนำมาสีปาก ในจารึกลานเงินได้กล่าวถึง  
อิทธิฤทธิ์ของพระเครื่องอีกมากมาย พระกำแพงเม็ดขนุนและพระขุ่มกอ จึงเป็นที่แสวงหาแก่คนทั้ง  
ปวง

พระกำแพงเม็ดขนุน พุทธลักษณะ เป็นพระเครื่องปางลีลา มีลักษณะงดงามมาก  
โดยเฉพาะพระที่พบทุ่งเศรษฐี มีลีลาที่อ่านไหวเป็นศิลปะชั้นสูงของกำแพงเพชรโดยแท้ วงการพระ  
เครื่องถือว่าพระกำแพงเม็ดขนุนเป็นเอกในบรรดาพระเครื่องปางลีลาด้วยกัน พระอุระผิวงายแบบ  
ลักษณะมหาบุรุษ ไม่เอี้ยวองค์ พรนาภีเรียกเล็ก พระเพลาท่อนบนพุ่มงาม พระเพลาท่อนล่าง  
เรียวยาว องค์พระรูปงามมน หลังนูน เรียกกันโดยทั่วไปว่ากำแพงเม็ดขนุน

**พระกำแพงเม็ดขนุน มี 2 แบบ คือ**

พระที่กำลงลีลา ก้าวย่างด้วยพระบาทขวา หรือเรียกว่าเข่งขวา พระหัตถ์และพระกรขวา  
ปล่อยไปตามพระวรกายที่อ่อนช้อยงดงาม พระหัตถ์ซ้ายยกขึ้นเสมอพระอุระประเทศ พระเศียรเอียง  
เล็กน้อย รับกับพระหัตถ์ขวาที่ย้ายไปตามพระวรกาย กรอุ้งเศรษฐีจะเข่งขวา ผิวกำแพงเพชรจะ  
เข่งทั้งขวาและซ้าย

แบบที่สอง พระกำแพงลีลาที่ก้าวย่างด้วยพระบาทซ้าย หรือเรียกว่าเข่งซ้าย พระหัตถ์  
และพระกรซ้ายก็ปล่อยไปตามพระวรกาย พระหัตถ์ขวายกขึ้นเสมอพระอุระประเทศ

กรุที่พบพระกำแพงเพชรขนุน มีกรุนาตาดี กรุหนองพิกุล กรุวัดพระบรมธาตุ พระกำแพง  
เม็ดขนุนมี 2 แบบ คือ พิมพ์เล็กและพิมพ์ใหญ่

เนื้อและสี วัสดุที่ใช้สร้างเป็นดิน มีส่วนผสมว่านและเกสรวิเศษ ที่เรียกกันว่าเนื้อผง เป็น  
ดินเนื้อละเอียด ถ้าเป็นสีแดงหรือสีเหลือง จะปรากฏว่าวัสดุล้าเป็นจุดอยู่ในเนื้อ เรียกว่า  
ดอกมะขาม เนื้อดินมีสีแดง สีเหลืองปนแดง สีพิรุณแห้ง สีดำ สีเขียว ส่วนเนื้อชิน เป็นชนิดอ่อน  
เหนียว ด้านหลังเป็นรอย ผ่าพิมพ์เป็นฝ่าละเอียดย มีพุทธคุณดังกล่าวไว้ในจารึกลานเงิน ข้างต้นที่  
พรรณนา

## 8. ศิลปะพื้นถิ่น

### 8.1 ประเภทนาฏศิลป์

#### 8.1.1 รำคล้องช้าง

รำคล้องช้างหรือระบำคล้องช้าง เป็นการละเล่นพื้นบ้านของจังหวัดกำแพงเพชร ของ  
ชุมชน 2 ชุมชนคือชุมชนโบราณนครชุม และชุมชนโบราณเมืองไตรตรึงษ์ เป็นการละเล่นพื้นบ้านที่

เหมาะสมจะเผยแพร่ให้กับชนรุ่นหลังได้เห็นถึงความเป็นมาและเป็นชีวิตความเป็นอยู่ในอดีต จากการแสดงออกของการละเล่นพื้นบ้านที่หลากหลาย

ที่มา

เป็นการละเล่นที่เก่าแก่ของตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร การละเล่นได้ดัดแปลงการคล้องช้างลากไม้มาแสดงช้างในเทศกาลสงกรานต์ การทำบุญกลางบ้าน เพื่อหนุ่มสาวได้มีโอกาสนพบปะกัน ผู้สืบค้นแม่เพี้ยม กิตติขจร , แม่ลำพู ทองธรรมชาติ แสดงโดยแม่บ้านตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชรเป็นการละเล่นพื้นบ้านซึ่งเลียนแบบวิถีชาวชนบทในการจับช้างหรือคล้องช้าง มาใช้งานโดยแบ่งผู้เล่นออกเป็น สองกลุ่มคือ

1.ผู้ร้องเพลงคล้องช้างและเล่นดนตรีประกอบด้วยกลอง ฆ้อง ฉิ่ง ฉาบ กรับ

2.ผู้รำ แบ่งออกเป็นสองฝ่ายเท่าๆกัน คือฝ่ายชายและฝ่ายหญิงและใช้ผ้าคล้องคอ

(ทำบ่วงคล้องช้าง)เป็นอุปกรณ์การเล่น

วิธีการเล่น

ผู้ขับร้องเพลงและเล่นดนตรียืนรวมกันเป็นกลุ่มและช่วยกันร้องและเล่นดนตรีให้จังหวะ ผู้รำตั้งแถวสองแถวโดยแบ่งเป็นฝ่ายชายจะเริ่มรำ และนำผ้าไปคล้องฝ่ายหญิงก่อน ถ้าคล้องหญิงคนไหนคนนั้นจะต้องออกมารำและนำผ้าไปคล้องอีกฝ่ายหนึ่ง แทนสลับกันไปจนครบทุกคน ความสนุกจะอยู่ที่การล้อหลอกก่อนคล้อง ไม่ได้กำหนดจำนวนผู้เล่น

### 8.1.2 ระเบ้าก.ไก๋

ระเบ้าก.ไก๋ เป็นการแสดงชุดใหญ่ที่สืบทอดกันมานับร้อยปี บุคคลที่ควรกล่าวถึงคือ แม่เสนอ สิทธิ เป็นผู้สืบทอดงานวัฒนธรรมสำคัญนี้ สู่ประชาชน บ้านวังพระธาตุ และนำภูมิใจที่อาจารย์สุขศรี สิทธิ ลูกสาวของคุณแม่เสนอ ได้ร่วมถ่ายทอดเจตนารมณ์ ทางวัฒนธรรม ของคุณแม่ไว้ทั้งสิ้น เพลงพื้นบ้านระเบ้า ก.ไก๋ไม่สูญจากบ้านวังพระธาตุอย่างแน่นอน

ระเบ้าก.ไก๋ ดัดแปลงมาจากเพลงกลางบ้าน ที่เดิมมีเนื้อหาบทร้องเป็นการโต้ตอบ เกี้ยวพาราสีระหว่างชาย หญิง เป็นการเต้นสดๆ เมื่อมีการเรียนการสอนในโรงเรียน คงมีผู้รู้แต่งบท เระเบ้าก.ไก๋ให้นักเรียนเรียนได้อย่างไพเราะและกลมกลืนอย่างที่สุด

ระเบ้าก.ไก๋ แสดงให้เห็นถึงสภาพสังคมและวัฒนธรรม ของบ้านวังพระธาตุ อย่างเด่นชัดมีบทไหว้ครู ที่ตรงตามแบบฉบับ ของการแสดงพื้นบ้าน ว่า ก่อนเล่นระเบ้าก.ไก๋ นั้นต้องไหว้ครูก่อน เพราะจะต้องมีครูฝึกสอนจึงจะมาเล่นได้ ขอไหว้พระครูสูงสุด คือองค์พระพุทธรูป พระธรรม อีกทั้งสงฆ์ ชื่นำทางสวดใส่ ทั้งครูร้อง ครูรำ ที่ท่านดังมากแล้ว ลูกขอกราบไหว้วอน ซึ่งพระคุณทั้งหลาย ลูกจะร้องจะรำขออย่าให้ขัดข้อง ขอให้พระคุณทั้งผองจงช่วยอวยชัย แล้วนำตัวอักษรทั้ง 44 ตัว มาร้อยเรียงได้อย่างไพเราะ ได้ตอบกันจนครบตัวอักษร อย่างไพเราะ เป็นภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาวังพระธาตุที่น่าสนใจเป็นที่สุด

คุณค่าทางด้านวรรณศิลป์ แสดงการใช้ถ้อยคำ สัมผัสทั้งสระและสัมผัสอักษร ที่มีชั้นเชิงแพรวพราวแสดงถึงปฏิภาณและไหวพริบของผู้แสดง ในการร้องโต้ตอบกัน ใช้โวหารอุปมาอุปไมยโต้ตอบกันตรงไปตรงมาเห็นภาพพจน์อย่างชัดเจน

คุณค่าทางสังคม สะท้อนให้เห็นสภาพสิ่งแวดล้อม ความเป็นอยู่ แนวคิด และความเชื่อ อาหารการกิน สภาพภูมิศาสตร์ การติดต่อคมนาคม แนวคิดในการเลือกหาคู่ครอง ความรัก ตลอดจนการถ่ายทอดวัฒนธรรมใหม่ เขามาในบทร้อง

คุณค่า ทางจิตใจ ต่อประชาชนชาววังพระธาตุ ที่ได้มีโอกาสสนุกสนาน รื่นเริง ร่วมพบปะพูดคุย

ระหว่างหนุ่มสาว โดยไม่ผิดประเพณี และศีลธรรม เพราะเป็นงานรื่นเริง เช่นงานสงกรานต์ ซึ่ง ในหนึ่งปีมีครั้งเดียวให้หนุ่มสาวได้มีโอกาสพบปะกัน

### 8.1.3 รำโชน

รำโชนเป็นการแสดงพื้นบ้านที่พัฒนา มาจากรำวงกลางบ้าน เป็นการละเล่นทางวัฒนธรรมของประชาชนในภาคกลาง เริ่มในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐบาลของจอมพล ป. พิบูลสงคราม ในยุคนาตินิยม ได้สนับสนุนการรำโชน โดยมีการแต่งเพลง รำโชนขึ้นตามท้องถิ่นต่างๆ ทั่วภาคกลาง เนื้อเพลงบรรยายความรักท้องถิ่น ความเข้าใจในท้องถิ่น สอดแทรกวัฒนธรรมประเพณี เข้าไว้อย่างลึกซึ้ง ประชาชน นำเนื้อร้องมาใส่ทำรำ เน้นความสนุกสนาน และการแสดงออกที่เป็นธรรมชาติของสังคมเป็นหลัก ที่จังหวัดกำแพงเพชร ประชาชน หมู่ที่ 3 ตำบลนครชุมอำเภอมือ ได้อนุรักษ์และสืบทอดไว้ได้อย่างดี เป็นตัวอย่างในการรักษาวัฒนธรรมอันดีงามของชาติไว้ รำโชนมีเครื่องดนตรีประกอบ มีกลอง ฉิ่ง ฉาบ กรับ และผู้เล่นจะร้องเพลงประสานเสียงกัน ผู้รำหนุ่มจะมาโค้งสาว ออกมารำ ทำท่าทางตามที่ประดิษฐ์ขึ้น มีมาตรฐานที่ชัดเจน แน่นนอน ฝ่ายหญิงนั่งชั้น สวมเสื้อดงาม ฝ่ายชายนั่งกางเกงขายาว เสื้อคอกลมลายดอก มีผ้าขาวม้าคาดเอว

### 8.1.4 เพลงพวงมาลัย

เพลงพวงมาลัย เป็นเพลงพื้นบ้าน ภาคกลาง ที่ดัดแปลงมาจาก ระบำกลางบ้าน พัฒนามาสู่ กำแพงเพชรราวต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ประชาชนจะนิยมเล่นกัน หลังเกี่ยวข้าว เป็นการเกี่ยวพาราสักัน ระหว่าง หนุ่มสาว เพลงพวงมาลัย หาย ไปราว 50ปี ได้มีการฟื้นฟู ขึ้นมาใหม่ โดยประชาชน กลุ่มแม่บ้านนครชุมหมู่ที่ 3 วิถีเล่นเหมือนระบำกลางบ้านทั่วไป โดยผู้เล่นมาล้อมวง ครั้งวงกลม หนุ่มสาวจะเดินออกมา ร้องโต้ตอบกัน เป็นบทกลอน โดยมีทำรำประกอบการร้อง เพื่อนหญิงชายที่ล้อมวง จะร้องรับ เป็นลูกคู่ สลับกันไปจนครบทุกคู่การแต่งกาย ชายหญิงพัฒนามาสู่การนุ่งโจงกระเบน และสวมเสื้อลายดอก เมื่อเริ่มร้องจะมีบทไหว้ครูที่ไพเราะและกินใจ แล้วจึงเริ่มการเล่น

### 8.1.5 ระบำร้องแก้

เมืองนครชุม เป็นชุมชนโบราณ ที่ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำปิง มีอายุต่อเนื่องกันมากกว่า 600 ปี แม้บางยุคสมัยอาจขาดตอนไปบ้าง แต่สามารถรักษาเอกลักษณ์ของนครชุมไว้ได้ตลอด ในช่วงสองร้อยปีที่ผ่านมา ชาวนคร เวียงจันทน์ ได้อพยพมาอยู่นครชุม ด้วยเหตุผลทางการเมือง ทำให้เกิดการผสมผสาน ระหว่างคนพื้นเมืองกับชาวเวียงจันทน์ กลายเป็นบ้านปากคลองในปัจจุบัน

วัฒนธรรมท้องถิ่นได้ผสมผสานกลมกลืนเป็นเนื้อเดียวกัน ระบำร้องแก้ เป็นการแสดงพื้นบ้านนครชุม อย่างหนึ่ง ที่นำระบำกลางบ้านมาปรับปรุงเป็นระบำร้องแก้ คือร้องแก้กัน ระหว่างชายหญิง โต้ตอบกันอย่างสนุกสนาน กลายเป็นเพลงพื้นบ้านของชาวนครชุม ระบำร้องแก้ หายสาบสูญไปเกือบ 50ปี แม่สุวรรณ สังข์สุวรรณ ผู้นำประชาชนหมู่ที่ 4 นครชุม ได้รวบรวมผู้คน ดำเนินการ จัดการแสดงพื้นบ้านระบำร้องแก้ขึ้น พัฒนามาจนถึงปัจจุบัน

ระบำร้องแก้มีลักษณะคำประพันธ์ ที่ได้มาตรฐาน เหมือนเพลงปฏิพาทย์ทั่วไปสภาพ สังคมและวัฒนธรรมปรากฏในบทร้องจำนวนมาก เพลงพื้นบ้านระบำร้องแก้ จึงเป็น เพลงพื้นบ้านที่น่าสนใจ ที่ควรศึกษาและอนุรักษ์ ฟื้นฟูและเผยแพร่ไว้ เพื่อแสดงถึงวัฒนธรรม และประเพณีท้องถิ่นที่ไม่รู้ลืม ขอบคุณศิลปินพื้นบ้านหมู่ที่ 3 ตำบลนครชุมที่ยังรวมตัวกัน อย่างเหนียวแน่นเพื่ออนุรักษ์ วัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาที่ชนรุ่นหลังสมควรสืบเลือนรักษาไว้ ให้อยู่คู่กำแพงเพชรตลอดไป

### 8.1.6 ลิเกป่า

เป็นเพลงพื้นบ้านชนิดปฏิพากย์ คือการร้องรำแก้กันระหว่างชายหญิง มีบทร้องโต้ตอบกันที่น่าสนใจมาก นิยมเล่นกัน ในงานลงแขกเกี่ยวข้าว หรืองานในประเพณีบวชพระ เพื่อความสนุกสนาน ผู้สืบทอดคือ แม่แฉล้ม บุญสุข แม่สุวรรณ สังข์สุวรรณ แม่พวงเพ็ญ จิวปัญญา ปัจจุบันมีการร้องเล่นในเทศกาลสำคัญเสมอ

ลักษณะคำประพันธ์ เป็นคำคล้องจอง ที่ใช้ปฏิภาณ ไหวพริบ ท่วงทำนองลีลา มีน้ำเสียงของลิเก ที่ร้องโต้ตอบกันอย่างไพเราะและกินใจ น่าสนใจมาก เพลงลิเกปามีเนื้อร้องที่น่าสนใจ ฉายภาพภูมิปัญญาของกำแพงเพชรอย่างชัดเจนและแจ่มแจ้ง ถ้าพิจารณาที่ละบทละบาท ผู้อ่านผู้ฟังจะสามารถซึมซับ ประเพณีและ วัฒนธรรม นครชุมได้อย่างลึกซึ้งและกินใจ

#### 8.1.7 รำวงพื้นบ้าน บ้านวังพระธาตุ ตำบลไตรตรัง

รำวงพื้นบ้านของไทย มีวิวัฒนาการมาจาก เพลงพื้นบ้านของไทย ไม่มีทำนองที่ชัดเจนตายตัวหรือแน่นอน ชาวบ้านจะประดิษฐ์ทำนองเอง เป็นภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น เพลงรำวง เริ่มพื้นฟู ในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ในช่วง ปีพุทธศักราช 2485- 2500 ได้ดำเนินการสร้างลัทธิชาตินิยม ขึ้นในชนชาติไทย โดยนำรำวงพื้นบ้านภูมิปัญญาดั้งเดิม มาใส่เนื้อร้อง ให้คนไทย มีคุณสมบัติชาตินิยม ขึ้น เนื้อเพลงจะบอกความเป็นคนไทย และปลุกใจให้รักชาติ ให้เข้าใจในชาติไทย และจงรักภักดีต่อชาติไทย และสอนให้หญิงไทยรักนวลสงวนตัว ให้ชายไทย มีศีลธรรมและวัฒนธรรม อันดีงามประจำใจ เช่น เพลงเคราพธง ได้ปลุกใจให้ประชาชน รักชาติ และกล่าวถึงนายควง อภัยวงศ์ มารั้งตำแหน่ง นายกรัฐมนตรี แทน จอมพล ป.พิบูลสงคราม

เมื่อปีพุทธศักราช 2489 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล สิ้นพระชนม์กะทันหัน มีพระชนมายุ เพียง 20 พรรษา มีการแต่งเพลง อานันทมหิดล เพื่อไว้อาลัย พระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 8 ขึ้น ด้วยเพลงที่ไพเราะ และง่ายๆเพื่อบอกถึงความรักและความอาลัยต่อพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล

เพลงสวัสดี เป็นเพลงที่เชิญหนุ่มสาว มาร้องรำเล่น เพื่อให้หนุ่มสาวได้มีโอกาสพบปะกัน ความรักที่มีต่อกันเป็นความรักที่เสียสละ และการมีศีลธรรมจรรยา ไม่ชิงสุกก่อนห่าม เข้าตามตรอกออกทางประตู ให้ผู้ใหญ่รับรู้ ในความรักของหนุ่มสาว

เพลงรำวงแม่ปิง เป็นเพลงรำวงที่ชาวกำแพงเพชร ได้แต่งขึ้น โดยใช้ลำน้ำปิง เป็นฉากสำคัญ ในการแสดงความรักต่ออัน ให้อารมณ์และความรู้สึกทั้งงดงามและเป็นไทย อย่างงดงาม

เพลงทิม ทิม ทิม เป็นเพลงที่ชาวบ้าน วังพระธาตุกำแพงเพชร แต่งขึ้นแสดงถึงความสัมพันธ์ ของลำน้ำปิงระหว่าง จังหวัดกำแพงเพชร และจังหวัดนครสวรรค์ มีการค้าขายกันทางน้ำ มีความสัมพันธ์อันดีต่อกัน ทางลำน้ำปิง กล่าวถึงการกินข้าวที่เมืองกำแพง แต่ไปชดน้ำแก่งที่ปากน้ำโพ แสดงถึงความหมายมีนัยยะที่อาจไม่เข้าใจในช่วง 60-70 ปีที่ผ่านมา

เพลงเสียดายตัว เป็นเพลงที่สอน ให้ผู้หญิง ไม่หลงระเห็จ ในความรัก เนื้อเพลงบอกว่าความรักคือไฟอย่าเข้าไปใกล้ เป็นเพลงที่สอนให้ผู้หญิงรักนวลสงวนตัว

เพลงเกิดเป็นหญิง สอนให้ผู้หญิงรักเดียวใจเดียว ให้เสียมเยียมตัว ความสาว มีเพียงหนึ่งเดียว ถ้าเสียสาวแล้วไม่สามารถ ที่จะแก้ไขได้ ถ้าไม่ระมัดระวังตัวให้ดี น้ำตาจะเซ็ดหัวเขา เพลงลาก่อน เป็นเพลงสุดท้าย สำหรับการร้องเล่น แสดงความรักที่มีต่อกัน การพูดถึง เวิร์กกรรมที่ทำให้ทั้งสองต้องลาจากกันเป็นเวรเป็นกรรม โดยต้องจำจากคู่ อยู่ได้ก็จะขอยู่ จะอยู่เป็นคู่เพื่อนรำ...

เพลงรำวงพื้นบ้าน ได้ หายไปจากสังคมไทย นานนับครึ่งศตวรรษ สิ่งที่หายไปกับเพลงคือ การสอนให้รักชาติ สอนให้เป็น หญิงที่รักนวลสงวนตัว สอนชายให้ เป็นผู้มีศีลธรรม รัก

ชื่อเสียงและวงศ์ตระกูล เข้าใจในธรรมชาติ มีความเป็นอยู่สมถะอย่างเรียบง่าย น่ายินดียิ่งที่ประชาชนชาววังพระธาตุ แม่เสนอ สิทธิ และอาจารย์สุขศรี สิทธิ รักษาและสืบทอด รำวงพื้นบ้านไว้ให้ลูกหลาน นำสรรเสริญ และส่งเสริม เป็นตัวอย่างที่ดีงาม ไม่ทำตามกระแสสังคมที่สมควรด้านทาน

### 3.การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรม

ทุนทางวัฒนธรรม คือ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติซึ่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรมของกระทรวงวัฒนธรรมกำหนดไว้มี 7 สาขา คือ 1) ภาษา 2) วรรณกรรมพื้นบ้าน 3) ศิลปะการแสดง 4) แนวทางปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาล 5) งานช่างฝีมือดั้งเดิม 6) ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล 7) กีฬา ภูมิปัญญาไทย นอกจากนั้นยังควรหมายรวมถึงมรดกทางศิลปวัฒนธรรมในรูปแบบของโบราณสถาน โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ ภาษาวรรณกรรม เอกสาร โบราณ จดหมายเหตุ ศิลปะการแสดง และงานศิลปกรรมต่าง ๆ ล้วนเป็นทุนทางวัฒนธรรม ที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและสร้างสรรค์ไว้ จนสืบทอดมาเป็นมรดกวัฒนธรรมให้แก่อนุชน ได้นำมาศึกษาเรียนรู้ และซาบซึ้ง ในสุนทรียะ แห่งความงดงามของเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยอย่างไม่ขาดสาย

กล่าวได้ว่ามรดกทางวัฒนธรรมของชาตินับเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ประเทศที่มีมรดกทางวัฒนธรรมอย่างมหาศาล ดังนั้นการธำรงรักษามรดกทางวัฒนธรรมของชาติให้คงอยู่อย่างยั่งยืนควบคู่ไปกับการพัฒนาประเทศด้านต่าง ๆ โดยคำนึงถึงปัจจัยอันเป็นประโยชน์ที่ชุมชนและประชาชนจะได้รับอย่างเต็มที่ทั้งทางด้านสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) กล่าวถึง การสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานการผลิต และการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ภายใต้หลักการพัฒนาพื้นที่การกิจและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในสังคมไทย อันจะนำไปสู่การพัฒนาเพื่อประโยชน์สุขที่ยั่งยืนของสังคมไทยตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ด้วยเหตุที่ทุนทางวัฒนธรรมเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของทุนทางสังคม และเป็นจุดแข็งที่สามารถเชื่อมโยงไปสู่ทุนทางเศรษฐกิจและทุนอันเป็นทรัพยากรธรรมชาติเพื่อให้เป็นพลังขับเคลื่อนการเสริมสร้างการกินดีอยู่ดีมีความสุขร่วมกันของคนในชาติ นอกจากนั้นทุนทางวัฒนธรรมยังเป็นเครื่องมือในการพัฒนาทุนมนุษย์ของประเทศให้มีความเข้มแข็งอีกทางหนึ่งด้วย การพัฒนาคุณค่าของทุนทางวัฒนธรรมด้วยการสร้างสรรค์ต่อยอดให้เกิดผลิตภัณฑ์และการบริการทางวัฒนธรรมอย่างมีคุณค่าทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม จึงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่ง

ประกอบกับเป็นนโยบายของรัฐบาล ทางผู้เขียนจึงมีความตั้งใจศึกษาวิจัย พัฒนาแนวทางในการส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์แก่ชุมชนด้วยการสร้างต้นแบบและต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์จากมรดกศิลปวัฒนธรรม รวมทั้งการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมขึ้นใหม่อีกหลายเส้นทาง เพื่อรักษาองค์ความรู้ทางศิลปวัฒนธรรมที่กำลังจะสูญหายให้คงอยู่ ในขณะเดียวกันก็ส่งเสริมให้ชุมชนนำองค์ความรู้จากมรดกทางศิลปวัฒนธรรมไปใช้ในการสร้างสรรค์ พัฒนาต่อยอดให้มีคุณภาพหรือศักยภาพตามความเหมาะสมต่อเอกลักษณ์ของแต่ละชุมชน นอกจากนั้นยังก่อให้เกิดการสร้างต้นแบบและต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์จากทุนทางมรดกศิลปวัฒนธรรมให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ก่อให้เกิดการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอย่างมีคุณค่าทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ ดังมีรายละเอียดการสร้างสรรคต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็น 3 ลักษณะ กล่าวคือ

1. ส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์แก่ชุมชน โดยส่งเสริมชุมชนในการสร้างผลิตภัณฑ์อันเป็นมรดกภูมิปัญญาให้ท้องถิ่นเพื่ออนุรักษ์และสืบทอดฝีมือช่างพื้นถิ่นให้คงอยู่
2. การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากมรดกศิลปวัฒนธรรม โดยนำมาประยุกต์ใช้ในรูปแบบใหม่เพื่ออนุรักษ์และสืบทอดมรดกศิลปวัฒนธรรมของชาติให้คงอยู่อย่างมีคุณค่า
3. การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากแหล่งมรดกศิลปวัฒนธรรม เป็นการนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่บูรณาการแหล่งวัฒนธรรม มรดกศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต ความเชื่อ ภาษาวรรณกรรม และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องตามเส้นทาง

กล่าวโดยสรุปการนำทุนทางวัฒนธรรมมาสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อสร้างประโยชน์ด้านเศรษฐกิจและสังคมแก่ชุมชนและประชาชนนั้น ต้องเป็นความร่วมมือทั้งจากภาครัฐและเอกชนที่มีความสนใจสร้างผลิตภัณฑ์ให้ร่วมกันคิดร่วมกันทำอย่างจริงจัง โดยมีจุดมุ่งหมายเดียวกัน คือ การธำรงรักษาไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ดั้งเดิม ดังนั้นเรื่องราวอันเป็นประวัติศาสตร์ขององค์ประกอบในผลิตภัณฑ์และแหล่งมรดกศิลปวัฒนธรรมจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เพราะนอกจากจะเป็นความรู้ทางวิชาการเพื่อความเข้าใจในมรดกศิลปวัฒนธรรมของชาติแล้ว ยังมีความสำคัญในการสร้างความซาบซึ้งให้ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นมีคุณค่าอย่างยั่งยืนตลอดไปโดยปราศจากเงื่อนไขเรื่องกาลเวลาอีกด้วย

## 1.แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมรดกวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในพื้นที่ ต.นครชุม กำแพงเพชร

### 1.1. การพัฒนาแบบมีส่วนร่วม

**การมีส่วนร่วมของประชาชน (people's participation)** การมีส่วนร่วมของประชาชนเป็นคำที่เริ่มใช้กันเมื่อประมาณ 30 ปี ที่ผ่านมา เพื่อแสดงว่าโครงการพัฒนาต่างๆ ที่นำไปให้ชาวบ้านในชุมชนต่าง ๆ นั้น ประชาชนในพื้นที่มีส่วนร่วมบ้าง ก็บอกว่ามีส่วนร่วมในการดำเนินงาน โดยชุมชนมีส่วนร่วมสมทบงบประมาณ 5-10% ถ้าไม่ มีเงินก็คิดจากมูลค่าแรงงาน วัสดุสิ่งของหรือวัสดุแรงงาน หรืออะไรก็ได้ที่มาจากชุมชนงบประมาณเกือบทั้งหมด รวมทั้งการคิดและวางแผนมาจากข้างบน (top down) คือ มาจากหน่วยงานภายนอกทั้งหน่วยงานราชการหรือองค์กรเอกชนบ้างก็บอกว่ามีส่วนร่วม ร่วมในทุกขั้นตอน คือ การเก็บข้อมูลวางแผนการปฏิบัติ และประเมินผล และอ้างว่านี่คือกระบวนการที่มาจากข้างล่าง (bottom up) รวมทั้งอ้างว่าได้มีการทำประชาพิจารณ์(public hearing) แล้ว ซึ่งหมายถึงว่าได้รับการ รับรอง จากชุมชนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ในการกำหนดนโยบาย การบริหารจัดการทรัพยากร การบริหารจัดการชุมชน คน ทุนของชุมชน จึงต้องมีการแยกแยะเนื้อหาและรูปแบบของ “การมีส่วนร่วมของประชาชน” ให้ เหมาะสมกับในแต่ละเรื่องพร้อมกับวิธีการและกระบวนการที่เหมาะสมการมีส่วนร่วม ร่วมของประชาชนจึงไม่ใช่แต่เพียงรูปแบบ เช่นการเลือกตั้งในทุกระดับ แล้วก็ปล่อยให้ผู้ได้รับเลือกตั้งไปดำเนินการทุกอย่างทุกเรื่องการมีส่วนร่วม ร่วมของประชาชนหมายความว่า หลังการดำเนินงานของผู้ที่ได้รับเลือกตั้งเข้าไปทำหน้าที่แทนประชาชนการมีส่วนร่วมของประชาชน จึงไม่ใช่เพียงไปหา 5-10%มาสมทบ โครงการที่องค์กรจากภายนอกนำเข้าไปให้ ไม่ใช่การเข้าไปเก็บข้อมูลให้ข้าราชการที่บอกว่าเอาไปทำโครงการพัฒนาท้องถิ่น ไม่ใช่แค่การไปร่วมประชุมรับฟังการเสนอโครงการแล้วยกมือรับรองแล้วอ้างว่า เป็นประชาพิจารณ์การมีส่วนร่วมของประชาชนคือการแสดงออกถึงสิทธิขั้นพื้นฐาน ของชุมชนในการจัดการทุนชุมชน จัดการชีวิตของตนเอง การมีส่วนร่วมเกิดจากแนวความคิดในการพัฒนาชุมชน คือ กระบวนการที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีโอกาสได้แสดงทัศนะและเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่มีผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน รวมทั้งมี

การนำความคิดเห็นดังกล่าวไปประกอบการพิจารณา กำหนดนโยบายและการตัดสินใจของรัฐ ประกอบด้วยการให้ข้อมูลข่าวสารต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง การเปิดรับความคิดเห็นจากประชาชน (ประชาพิจารณ์) การวางแผนร่วมกัน และการพัฒนาศักยภาพของประชาชนให้สามารถเข้ามามีส่วนร่วมได้ โดยมีหลักการดัง นี้คือ

**1.หลักจิตสำนึกและความรับผิดชอบ** คือ หลักการที่สำคัญที่องค์การทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม เปิดโอกาสให้มีการตรวจสอบ ซึ่งจะสะท้อนถึงความรับผิดชอบต่อสาธารณะ และต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) เป็นการแสดงถึงความรับผิดชอบ จำเป็นต้องปฏิบัติโดยยึดหลักนิติธรรมและความโปร่งใส

**2.หลักความคุ้มค่า** คือ การคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดแก่ส่วนรวม ในการบริหารจัดการและการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประโยชน์สูง สุดและยั่งยืน รวมทั้งมีการป้องกันรักษาสิ่งแวดล้อม และมีความสามารถในการแข่งขันกับภายนอก

**3.เป้าหมายและวิธีการของการวางแผนแบบมีส่วนร่วม** การ มีส่วนร่วมอาจเป็นทั้งเป้าหมายและวิธีการ ซึ่งกระบวนการมีส่วนร่วมแบบวิธีการ ต้องอาศัยการรวมกลุ่มที่เข้มแข็งทำให้คนส่วนใหญ่จะมีความรู้สึกความเป็นเจ้า ของ เกิดความรับผิดชอบร่วมกันและการเกิดผลประโยชน์ของกลุ่มเนื่องจากความเข้ม แข็งของกลุ่มเป็นเป้าหมายที่ได้รับ (นันทิยา หุตานุวัตร และณรงค์ หุตานุวัตร. 2546)

ทศพล กฤตยพิสิฐ (2537) กล่าวถึงการมีส่วนร่วมตามขั้นตอนในการพัฒนาออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้น ตอนที่ 1 ขั้นริเริ่มการพัฒนา ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาภายในชุมชน ตลอดจนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจกำหนดความต้องการของชุมชน และมีส่วนร่วมในการจัดลำดับความสำคัญของความต้องการด้วย

ขั้น ตอนที่ 2 ขั้นตอนการวางแผนในการพัฒนา ประชาชนมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบาย และวัตถุประสงค์ของโครงการ กำหนดวิธีการและแนวทางการดำเนินงานตลอดจนกำหนดทรัพยากร และแหล่งทรัพยากรที่ใช้

ขั้น ตอนที่ 3 ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างประโยชน์โดยการสนับสนุนทรัพยากร วัสดุ อุปกรณ์และแรงงาน หรือเข้าร่วมบริหาร ประสานงาน และดำเนินการขอความช่วยเหลือจากภายนอก

ขั้น ตอนที่ 4 ประชาชนมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ที่พึงได้จากการพัฒนาหรือยอมรับผล ประโยชน์อันเกิดจากการพัฒนาทั้งด้านวัตถุและจิตใจ

ขั้น ตอนที่ 5 ประชาชนเข้าร่วมประเมินการพัฒนาที่ได้กระทำไปนั้นสำเร็จตามวัตถุประสงค์เพียงใด ซึ่งในการประเมินอาจปรากฏในรูปของการประเมินผลย่อย (Formative Evaluation) เป็นการประเมินผลก้าวหน้าเป็นระยะๆ หรือกระทำในรูปของการประเมินผลรวม (Summative Evaluation) ซึ่งเป็นการประเมินผลสรุปสุดท้าย

#### **ระดับของการมีส่วนร่วม**

การ วัดระดับของการมีส่วนร่วมในมิติเชิงคุณภาพ แนวคิดของอาร์น สไตน์ ให้ความสำคัญต่ออำนาจในการตัดสินใจ และเห็นว่าการมีส่วนร่วมมีลักษณะเป็นรูปของบันไดการมีส่วนร่วม 8 ขั้นตอน แบ่งชั้นการมีส่วนร่วมจาก

ขั้น ต่ำ ระดับ 1-2 คือ การมีส่วนร่วมเทียม ประชาชนส่วนใหญ่ไม่มีอำนาจในการตัดสินใจ แต่มีเพียงคนกลุ่มน้อยเข้ามามีบทบาทหลักในการตัดสินใจ

ชั้น กลาง ระดับ 3-5 คือ การมีส่วนร่วมบางส่วน ความคิดเห็นของประชาชนยังไม่มีหลักประกันว่าจะได้รับการตอบสนองจากผู้มีอำนาจในการตัดสินใจ

ชั้น สูง ระดับ 6-8 คือ การเพิ่มระดับการตัดสินใจในการเจรจา การใช้อำนาจผ่านตัวแทน ควบคุมโดยประชาชนผ่านตัวแทน หรือเป็นผู้ใช้อำนาจตัดสินใจโดยตรง

## 1.2 การพัฒนาชุมชนแบบพึ่งตนเอง (Self - Reliance Community Development)

พระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนของการกระจายอำนาจ พ.ศ.2542 มี ผลทำให้หน่วยงานของรัฐบาลพยายามปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าว ประชาชนในชุมชนก็มีความตื่นตัวในการที่จะมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนของตนมากขึ้น การกระจายอำนาจลงสู่ชุมชนทำให้การพัฒนาชุมชนขึ้นอยู่กับประชาชนในท้องถิ่น ทั้งสิ้นและผู้ที่ทำหน้าที่สนับสนุน ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับแนวคิดและโครงการ วิชาการก็คือเจ้าหน้าที่ภาครัฐในชุมชนบ้นั้นเอง (ทงศักดิ์ คุ่มไข่น้ำ และคนอื่น ๆ .2534: 18) ได้กล่าวถึงบทบาทของเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ว่าต้องกระตุ้นให้ประชาชนได้รู้ ได้เข้าใจ ถึงแนวคิด หลักการวิเคราะห์ ปัญหาของชุมชน และให้ประชาชนตระหนักว่าเป็นปัญหาร่วมกันของทุกคนในชุมชน มิใช่ของคนใดคนหนึ่ง การ กระทำเช่นนี้จะทำให้ประชาชนมีความรู้สึกว่าได้เข้ามามีส่วนร่วมในการ อภิปราย ถกเถียง พิจารณาปัญหาต่างๆ ในชุมชนของตนเองด้วย จะรู้สึกร่วมมือรับผิดชอบในการดำเนินโครงการ เหมือนเป็นปัญหาของตนโดยแท้จริงการพัฒนาชุมชนไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้วยการ จัดกิจกรรมในด้านใดย่อมตั้งอยู่บนพื้นฐานการสนับสนุน ให้ประชาชนพึ่งตนเองได้เป็นประการสำคัญ หากสิ่งใดเกินกว่าความสามารถของประชาชนเช่นทางด้านวิชาการและวัสดุที่จำเป็น รัฐบาลย่อมเข้าให้การช่วยเหลือเพื่อโครงการ กิจกรรมของราษฎรบรรลุผลด้วยดี ทั้งนี้โดยวิธีการ “ทำงานกับประชาชน (work with people) หมายถึงร่วมคิด ร่วมปรึกษา และร่วมกันทำงาน ไม่ใช่ทำให้ประชาชน (Work for people) แต่ฝ่ายเดียว ” (จิตจำนงค์ กิตติกรติ, 2525 : 54)แนวคิดการพัฒนาชุมชนแบบพึ่งตนเองเป็นแนวคิดที่เหมาะสมที่จะใช้อธิบาย ปรากฏการณ์ทางสังคมของกลุ่มประเทศทางตะวันตกได้ดี เพราะอาศัยพื้นฐานวัฒนธรรมทางตะวันตกเป็นแนวคิดหลัก และทฤษฎีการพัฒนาชุมชนแบบพึ่งตนเองเป็นทฤษฎีที่เกิดขึ้นจากการได้ประจักษ์ ถึงความบกพร่องของการพัฒนาตามกระแสหลัก เช่นทฤษฎีทางพุทธศาสตร์ ทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียง (ทฤษฎีใหม่) ซึ่งอาคม กล่าวว่าการพัฒนาแบบพึ่งตนเองเป็นทางเลือกเพื่อการพัฒนาประเทศอีกแนว ทางหนึ่งซึ่งถูกกำหนดขึ้นมาเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ของกลุ่มประเทศโลกที่สาม จากนักเศรษฐศาสตร์และนักสังคมศาสตร์หลายๆประเทศ โดยอาศัยรากฐานการสร้างองค์ความรู้ทางประวัติศาสตร์ เศรษฐกิจที่ผ่านมาว่า ภายใต้กระบวนการพัฒนาของประเทศต่างๆ ทั้งในเอเชียบางประเทศและประเทศแถบละตินอเมริกา ได้ส่งผลให้เกิดการพัฒนาแท้จริงหรือไม่แต่ผลปรากฏจากการที่ได้กล่าวถึงไว้ แล้วในทฤษฎีความด้อยพัฒนาและการพึ่งพิงนั้นก็พบว่าประเทศในโลกที่สามต้องตก อยู่ในสภาพเสียเปรียบทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคมตลอดมา การกระจายความเจริญกระจุกอยู่ในเมืองใหญ่ที่เป็นศูนย์กลางการปกครอง ความมั่งคั่งก็ตกอยู่กับผู้นำประเทศเพียงบางกลุ่มเท่านั้น ความยากจนของประชาชนในชนบทก็ยิ่งปรากฏอยู่ทั่วไป ถึงแม้ผู้นำประเทศจะพยายามแสดงให้เห็นถึงความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วด้วยการพิจารณาจากรายได้ประชาชาติ ซึ่งเป็นการมองเพียงภาพรวมระดับประเทศที่มีได้คำนึงถึงความเป็นจริงระดับ บุคคลว่า รายได้ประชาชาติที่เพิ่มขึ้นนั้นได้กระจายไปทุกระดับหรือไม่ (อาคม ใจแก้ว, 2534 : 75)แนวคิดการพัฒนาชุมชนแบบพึ่งตนเองเป็นสิ่งที่นักพัฒนาและเจ้าหน้าที่ภาครัฐในพื้นที่ชุมชนชนบทควรศึกษาเป็นอย่างยิ่ง

**1.3 การพัฒนาอย่างยั่งยืน ( sustainable development )** หมายถึง การพัฒนาที่ตอบสนองความต้องการของปัจจุบันโดยไม่ทำให้ผู้คนในอนาคตเกิดปัญหาในการตอบสนองความต้องการของตนเอง” (นิยามของคณะกรรมการโลกว่าด้วยสิ่งแวดล้อมและการพัฒนา World Commission on Environment and

Development ในรายงาน Our Common Future 1987 หรือ Brundtland Report ) การพัฒนาที่ยั่งยืนรวมความถึง 3 ด้าน คือ เศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมซึ่งเชื่อมโยงและสัมพันธ์กัน โครงการพัฒนาใดๆต้องคำนึงถึงองค์ประกอบทั้งสามด้านนี้ การพัฒนาที่ยั่งยืนเป็นมากกว่าเพียงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เป็นการเปลี่ยน โครงสร้างระบบเศรษฐกิจและสังคมเพื่อลดการบริโภคทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมลงไป ในระดับที่ยังรักษาความสมดุลที่ดี ทำให้คนอยู่ร่วมกับธรรมชาติโดยไม่ทำลายล้างอย่างที่ผ่านมาและทำกันอยู่หลาย แห่ง ให้อยู่ร่วมกันเป็นชุมชนอยู่ดีกินดีและอยู่เย็นเป็นสุข“การพัฒนาที่ยั่งยืน” เป็นคำที่ถูกใช้คู่ไปกับคำว่า “ ธรรมาภิบาล” ( good governance ) ถือว่าเป็นสองคำที่สัมพันธ์เกี่ยวพันกันอย่าแยกจากกันมิได้ โดยโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (UNDP) เห็นว่าการพัฒนาที่ยั่งยืนได้ถ้าหากมีธรรมาภิบาลก่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนการพัฒนามนุษย์ (human development) หมายถึงการเปิดทางเลือกมากมายผู้คนในสังคม หมายถึงว่าการให้อิสรภาพแก่ผู้ชายผู้หญิง โดยเฉพาะคนจนและคนที่อยู่ในภาวะยากลำบากเสี่ยงอันตรายเป็นศูนย์กลาง ของกระบวนการพัฒนารายงานของ (UNDP) 1996 ได้แสดงให้เห็นว่า การเติบโตทางเศรษฐกิจ ไม่ได้เป็นหลักประกันการพัฒนาที่ยั่งยืนและไม่ได้ขจัดปัญหาความยากจนให้หมดไปเช่น บางประเทศมีรายได้ให้ประชาชนต่อหัวสูงกลับอยู่ในระดับต่ำของการพัฒนา มนุษย์ มีปัญหาความเหลื่อมล้ำแตกต่างระหว่างประเทศร่ำรวยและประเทศยากจนระหว่างคน รวย กับคนจนในประเทศเดียวกัน ช่องว่างที่ถ่างออกไปเรื่อยๆการพัฒนามนุษย์มีอยู่ 5 ลักษณะคือ

1. การสร้างความเข้มแข็ง (empowerment) คือ การเพิ่มขีดความสามารถในการเลือกทางและทางเลือกให้ผู้คนได้เป็นอิสระจากความ หิว จากสิ่งที่พวกเขาขาดแคลน และให้มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในเรื่องที่มีผลกระทบต่อชีวิต
2. ความร่วมมือ (co-operation ) ผู้คนสัมพันธ์กันช่วยเหลือเกื้อกูลกัน
3. ความเท่าเทียม (equity) คนมีโอกาเข้าถึงทรัพยากรการศึกษาการดูแลสุขภาพ การจัดการชีวิต ทรัพยากร ชุมชนของตนเอง
4. ความยั่งยืน (sustainability) การ พัฒนาวันนี้ไม่ทำลายทรัพยากรและโอกาสของคนรุ่นต่อไปแต่สร้างหลักประกันให้คน ในอนาคตเป็นอิสระจากความยากจนและได้ใช้ความสามารถขั้นพื้นฐานของตัวเอง
5. ความมั่นคงปลอดภัยอันตราย (security) ในชีวิตทรัพย์สินการคุกคามจากโรคและภัยอันตราย

การพัฒนาอย่างยั่งยืน คือ การพัฒนาที่สนองตอบความต้องการของชนรุ่นปัจจุบันโดยไม่กระทบกระเทือนชนรุ่น ต่อไปในการที่จะสนองตอบความต้องการของตนเอง ซึ่งหมายถึงขีดจำกัดของสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงความยุติธรรมในสังคมนระหว่างชนรุ่นเดียวกันกับชนรุ่นต่อไป เมื่อนำแนวความคิดนี้มาพิจารณาเรื่องชุมชนเมือง จึงมีการกำหนดแนวทางของการตั้งถิ่นฐานมนุษย์อย่างยั่งยืน (Sustainable Human Settlements) เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาความเสื่อมโทรม

ของเมืองและสิ่งแวดล้อม (Agenda 21 for Sustainable Development) การพัฒนาที่อยู่อาศัยแบบยั่งยืน (Sustainable Housing) มีหลักการโดยสังเขป ดังนี้

### 1. มิติทางการก่อสร้าง (Construction Perspective)

- ทนทาน (Lifespan)
- ปรับเปลี่ยนได้ (Adaptability)

### 2 มิติทางสังคมและเศรษฐกิจ (Social and Economic Perspective)

- ค่าใช้จ่ายพอเหมาะ (Affordability) ทั้งสำหรับที่พักอาศัยโดยตรง (Direct Costs) และสำหรับค่าใช้จ่ายทางอ้อม (Indirect Costs) อาทิ ค่าเดินทาง โดยไม่ส่งผลต่อค่าใช้จ่ายที่จำเป็นสำหรับปัจจัยพื้นฐานอื่นๆ

- มีสภาพแวดล้อมที่ดีทั้งสุขภาพกายและจิตใจ
- มีสภาพแวดล้อมที่ดีในเชิงจิตศาสตร์ และสังคมศาสตร์ เปลี่ยนจากที่อยู่อาศัย (a place to live) ให้เป็นบ้าน (home) และสร้างโครงข่ายทางสังคมที่เข้มแข็ง

### 3 มิติทางสิ่งแวดล้อม (Eco-efficiency Perspective)

- ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า (Rational and Efficient use) ประกอบด้วย พลังงาน (Energy) วัสดุ (Construction) และพื้นที่ Space)

- ลดละความสูญสลายและการบริโภค
- การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
- การรักษาและส่งเสริมต้นทุนทางสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น
- การออกแบบสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่ดี
- สภาพที่เอื้อต่อคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้อยู่อาศัย
- โอกาสและความเสมอภาคทางสังคม
- การมีส่วนร่วมในการดูแล บริหาร จัดการชุมชนอย่างกว้างขวาง
- พึ่งพาตนเองได้ในเชิงเศรษฐศาสตร์
- บูรณาการรักษาสภาพแวดล้อมเข้ากับการพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม



ภาพที่ 2.1 แสดงรูปแบบความสัมพันธ์ของการพัฒนาอย่างยั่งยืน ที่มา: John Elkington . (1998). *Cannibals with Forks: The Triple Bottom Line of 21st Century Business* . Oxford :Capstone Publishing Ltd.

#### 1.4 การพัฒนาบนพื้นฐานแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง

เศรษฐกิจพอเพียง คือ การวางรากฐานอันมั่นคงและยั่งยืนของชีวิตเมื่อวันเฉลิมพระชนมพรรษา ปี 2541 ได้ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณอธิบายเพิ่มเติมถึงคำว่า “พอเพียง” หมายถึง “พอมีพอกิน” “...พอมีพอกินก็แปลว่า เศรษฐกิจพอเพียงนั่นเองถ้าแต่ละคนมีพอกินก็ใช้ได้ ยิ่งถ้าทั้งประเทศพอมีพอกินก็ยิ่งดี...” “...ฉะนั้นความพอเพียงนี้ก็แปลว่า ความพอประมาณและความมีเหตุผล...”เศรษฐกิจพอเพียง หมายถึง เศรษฐกิจที่สามารถอุ้มชูตัวเอง(Relative Life - Sufficiency) อยู่ได้โดยมีต้องเดือดร้อน โดยต้องสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจของตนเองให้ดีเสียก่อน คือตั้งตัวให้มีความพอกินพอใช้ไม่มุ่งหวังแต่จะทุ่มสร้างความสำเร็จเศรษฐกิจ ให้รวดเร็วแต่เพียงอย่างเดียว เพราะผู้ที่มีอาชีพและฐานะเพียงพอที่จะพึ่งตนเองการพัฒนาเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับเกษตรกรนั้นมีการปฏิบัติตามขั้นตอน “ทฤษฎีใหม่” ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งประกอบด้วย 3 ขั้น คือ

- ขั้นที่ 1 ผลิตเพื่อใช้บริโภคในครัวเรือน ในระดับชีวิตที่ประหยัด ทั้งนี้ต้องมีความสามัคคีในท้องถิ่น
- ขั้นที่ 2 รวมกลุ่ม เพื่อการผลิต การตลาด ความเป็นอยู่ สร้างสวัสดิการ การศึกษา สังคมและศาสนา
- ขั้นที่ 3 ร่วมมือกับองค์กรภายนอกในการทำธุรกิจและพัฒนาคุณภาพชีวิต

ทั้งนี้ทุกฝ่ายต้องได้รับประโยชน์การพัฒนาชนบทในลักษณะเศรษฐกิจพอเพียง จึงเป็นการใช้ “คน” เป็นเป้าหมายและเน้น “การพัฒนาแบบองค์รวม” หรือ “การพัฒนาแบบบูรณาการ” ทั้งด้านเศรษฐกิจ จิตใจ สังคม วัฒนธรรมสิ่งแวดล้อม การเมือง ฯลฯ โดยใช้ “พลังทางสังคม” ขับเคลื่อนกระบวนการพัฒนาในรูปของกลุ่ม เครือข่ายหรือประชาสังคม กล่าวคือเป็นการผนึกกำลังทุกฝ่ายในลักษณะ “พหุภาคี” ประกอบด้วยภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน

#### 1.5 การพัฒนาชุมชนบนพื้นฐานภูมิปัญญา

ในช่วง 20 กว่าปีมานี้ การวิพากษ์วิจารณ์เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาประเทศ อันเป็นผลจากการปะทะกันระหว่างแนวคิดสองกระแส ได้แก่ กระแสโลกาภิวัตน์ (Globalization) ด้าน ของความเติบโตทางวัตถุที่ก่อให้เกิดการทำลายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จำนวนมหาศาล และที่สำคัญคือ ผู้คน ได้สูญเสียความเป็นตัวของตัวเอง ไร้ศักดิ์ศรี และรู้สึกโดดเดี่ยวเพราะถูกตัดขาดจากกันทางสังคม ทำให้เกิดแนวคิดอีกกระแสหนึ่งขึ้นเรียกว่า **กระแสชุมชนท้องถิ่น** (Localization) ที่ ให้ความสำคัญแก่คนและชุมชนในการกำหนดแนวทางการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับ สังคมวัฒนธรรมของตน เพื่อให้สามารถอยู่ในสังคมได้อย่างมีความหมาย มีค่าและมีศักดิ์ศรี เป็นแนวคิดที่มองทุกสิ่งทุกอย่างเชื่อมโยงถึงกันแบบองค์รวมได้เกิดขึ้น อย่างกว้างขวางในสังคมไทย การนำเสนอประสบการณ์ของชาวบ้านและชุมชนในทุกส่วนที่ประสบความสำเร็จจากการ พัฒนาบนพื้นฐานทางสังคมวัฒนธรรมได้เรียกร้องให้ผู้คนหันกลับมาทบทวนแนวคิด และแนวทางการพัฒนาชุมชน จนกระทั่งแนวคิดใหม่ที่มีความสำคัญ

ต่อชุมชนท้องถิ่น ซึ่งเคยเป็นกระแสรองมาก่อนหน้านี้ได้กลายเป็นกระแสหลักของการพัฒนาประเทศ ใน ปัจจุบัน

การ นำแนวคิดใหม่มาใช้ในการพัฒนาชุมชน จะเกิดขึ้นไม่ได้ภายใต้การกฎเกณฑ์ และกติกา การพัฒนาประเทศแบบเก่า ด้วยเหตุนี้ การแก้ไขระเบียบกฎหมายของประเทศเพื่อให้สอดคล้องกับ ทิศทางใหม่นี้จึงเป็นสิ่ง จำเป็น เห็นได้จากการประกาศใช้รัฐธรรมนูญเมื่อปี พ.ศ.2540 หากวิเคราะห์ ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นข้างต้น จะพบว่าสิ่งที่เกิดขึ้นนี้ได้สะท้อนลักษณะที่เป็นสากลและลักษณะเฉพาะ ของการ พัฒนาชนบทไทยไปพร้อมกัน ลักษณะที่เป็นสากลก็คือ การเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์โลก ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองได้ส่งผลกระทบต่อแนวคิดและทิศทางการพัฒนาของไทย ตลอดช่วง 2 ทศวรรษ แรกของการพัฒนา หลังจากนั้นการทำงานได้หันเข้าสู่ลักษณะเฉพาะที่ทำให้ ความสำคัญต่อวัฒนธรรม ชุมชน การค้นหาประสบการณ์ระดับชุมชน ทำให้เกิดทฤษฎีทาง สังคมศาสตร์ที่เกิดจากสภาพที่เป็นจริงของอดีตและปัจจุบัน ของสังคมไทย และการแสวงหาความ ร่วมมือจากทุกฝ่าย ทั้งหมดนี้เป็นการพัฒนาอย่างรอบด้าน มีรากฐานอยู่ที่ระบบคุณค่าดั้งเดิม และ แสวงหารูปแบบใหม่เพื่อสืบทอดจิตวิญญาณแห่งอดีตและการพึ่งตนเอง การประยุกต์ภูมิปัญญาเพื่อ การพัฒนาชุมชนและสังคมไทย

**1) นามธรรมและรูปธรรม** ภูมิปัญญา ชาวบ้านมีทั้งลักษณะที่เป็นนามธรรม และรูปธรรม โดยเฉพาะสิ่งที่เป็นรูปธรรมสามารถแยกออกได้อีกหลายประเภท ทั้งทางด้านเกษตรกร หัตถกรรม สุขภาพ ภูมิปัญญาชาวบ้านมีรูปแบบที่หลากหลาย แต่ในความหลากหลายนั้นมีจุดร่วมกันอยู่อย่าง หนึ่งคือ คุณค่าที่อยู่เบื้องหลังภูมิปัญญานั้นๆ ซึ่งเป็นสิ่งที่เป็นามธรรม โดยเฉพาะโลกทัศน์และชีวะ ทัศน์ของผู้คนและชุมชน เช่น คุณภาพของธรรมชาติและการอยู่ร่วมกันในชุมชน การพึ่งตนเอง และ การพึ่งพาอาศัยกัน เป็นต้น

โดยทั่วไป รูปแบบ ซึ่งเป็นเทคนิคหรือวิธีการจัดการจะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ส่วน ที่เปลี่ยนแปลงช้าหรือแทบจะไม่เปลี่ยนเลยคือ คุณค่าของภูมิปัญญานั้น ด้วยเหตุนี้ การประยุกต์ภูมิ ปัญญาเพื่อการพัฒนาชุมชนจึงมุ่งไปสู่รูปแบบหรือวิธีการ จัดการที่สอดคล้องกับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลง ไปขณะเดียวกัน ก็พยายามที่จะรักษาหรือคงคุณค่าเดิมไว้ให้มากที่สุด

**2) คุณค่าและมูลค่า** การ ประยุกต์ภูมิปัญญาชาวบ้านสามารถนำเอาแนวคิดเรื่องคุณค่า และมูลค่าเข้ามาเป็น แนวทาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งสังคมของเราในระยะที่เพิ่งผ่านมานี้จะมีความ ขัดแย้งกัน ค่อนข้างรุนแรง ระหว่างแนวคิดสองแนวนี้ ภายหลังจากได้นำแนวคิดการพัฒนาตาม แบบอย่างชาติทางตะวันตกมาเป็นแนวทางในการ พัฒนาประเทศ ส่งผลให้ประเทศไทยมี ความก้าวหน้าทางวัตถุมากขึ้น พร้อมกับนิยมมูลค่าหรือให้ความสำคัญต่อสิ่งต่างในเชิงปริมาณก็เพิ่ม มากตามไป ด้วย แต่อย่างไรก็ตาม ยังมีผู้คนในสังคมอีกจำนวนหนึ่งที่ยึดถือหรือนิยมคุณค่า ซึ่งเป็นการ ให้ความสำคัญต่อจิตวิญญาณ และรากเหง้าของตนเอง การ นำคุณค่าและมูลค่ามาเป็นแนวทาง ประยุกต์ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการพัฒนาชุมชน และสังคม จะเป็นการแก้จุดอ่อนอย่างหนึ่งใน สังคมไทย ให้หันกลับมาสร้างความสมดุลให้กับแนวคิดทั้งสอง เพื่อสร้างคุณภาพแก่ชีวิต ชุมชน และ ธรรมชาติให้ยั่งยืนสืบไปการประยุกต์ภูมิปัญญาชาวบ้านตามแนวคิดเรื่องคุณ ค่าและมูลค่านี้ น่าจะมี ความเหมาะสมอย่างยิ่งกับสิ่งที่เป็รูปธรรม เช่น หัตถกรรม สมุนไพร การนวด และศิลปะต่างๆ รวม ไปถึงสถาปัตยกรรมที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ล้วนมีคุณค่าและพร้อมที่แปรเป็น มูลค่าถ้ามีการจัดการที่เหมาะสม สมัยการ นำแนวคิดเรื่องคุณค่าและมูลค่ามาเป็นแนวทางประยุกต์ภูมิ

ปัญญาชาวบ้านในการ พัฒนาชุมชนและสังคม น่าจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในสังคมปัจจุบัน ซึ่งเป็นสังคมยุคหลังสมัยใหม่ ผู้คนร้องหาจิตวิญญาณและวัฒนธรรมชุมชน

## 2. ระบบกลไกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมรดกวัฒนธรรม

### 2.1 การพัฒนาระบบคัดกรองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

“มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” หมายถึง การปฏิบัติ การแสดงออก ความรู้ ทักษะ ตลอดจนเครื่องมือ วัตถุสิ่งประดิษฐ์ และพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสิ่งเหล่านั้นซึ่งชุมชน กลุ่มชน หรือในบางกรณีปัจเจกบุคคลยอมรับว่าเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมของตน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมซึ่งถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่งนี้เป็นสิ่งซึ่งชุมชนและกลุ่มชนสร้างขึ้นมาอย่างสม่ำเสมอเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตนเป็นปฏิสัมพันธ์ของพวกเขามีต่อธรรมชาติและประวัติศาสตร์ของตนและทำให้คนเหล่านั้นเกิดความภูมิใจในตัวตนและความรู้สึกสืบเนื่องก่อให้เกิดความเคารพต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์

**วิธีการดำเนินการ**

เน้นการบูรณาการกิจกรรมร่วมกันของทุกโครงการโดยอาศัยรูปแบบของระบบคัดกรองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลวัฒนธรรมท้องถิ่น 7 มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประกอบไปด้วย
    - (1)สาขาศิลปะการแสดง การแสดงดนตรี การรำ การเต้น และละครที่แสดงเป็นเรื่องราว ทั้งที่เป็นการแสดงตามขนบแบบแผน มีการประยุกต์เปลี่ยนแปลง และ/หรือ การแสดงร่วมสมัยการแสดงที่เกิดขึ้นนั้นเป็นการแสดงสดต่อหน้าผู้ชม และมีจุดมุ่งหมายเพื่อความงามความบันเทิงและ/หรือเป็นงานแสดงที่ก่อให้เกิดการคิด วิพากษ์นำสู่การพัฒนาและเปลี่ยนแปลงสังคม
    - (2)งานช่างฝีมือดั้งเดิม ภูมิปัญญา ทักษะฝีมือช่าง การเลือกใช้วัสดุ และกลวิธีการสร้างสรรค์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ สะท้อนพัฒนาการทางสังคม และวัฒนธรรมของกลุ่มชน
    - (3)วรรณกรรมพื้นบ้าน วรรณกรรมที่ถ่ายทอดอยู่ในวิถีชีวิตชาวบ้าน โดยครอบคลุมวรรณกรรมที่ถ่ายทอดโดยวิธีการบอกเล่า และที่เขียนเป็นลายลักษณ์อักษร
    - (4)กีฬาภูมิปัญญาไทย การเล่น การกีฬา และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว ที่มีการปฏิบัติกันอยู่ในประเทศไทยและมีเอกลักษณ์สะท้อนวิถีไทย
    - (5)แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและงานเทศกาล การ ประพฤติปฏิบัติในแนวทางเดียวกันของคนในชุมชนที่สืบทอดต่อกันมาบนหนทางของ มงคลวิธี นำไปสู่สังคมแห่งสันติสุข แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ของชุมชนและชาติพันธุ์นั้นๆ
    - (6)ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
- องค์ ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ แนวปฏิบัติและการแสดงออกที่พัฒนาขึ้นจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพ แวดล้อมตามธรรมชาติและเหนือธรรมชาติ

(7) ภาษา เครื่องมือที่ใช้สื่อสารในวิถีการดำรงชีวิตของชนกลุ่มต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนโลกทัศน์ ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชน ทั้งเสียงพูด ตัวอักษร หรือสัญลักษณ์ที่ใช้ แทนเสียงพูด

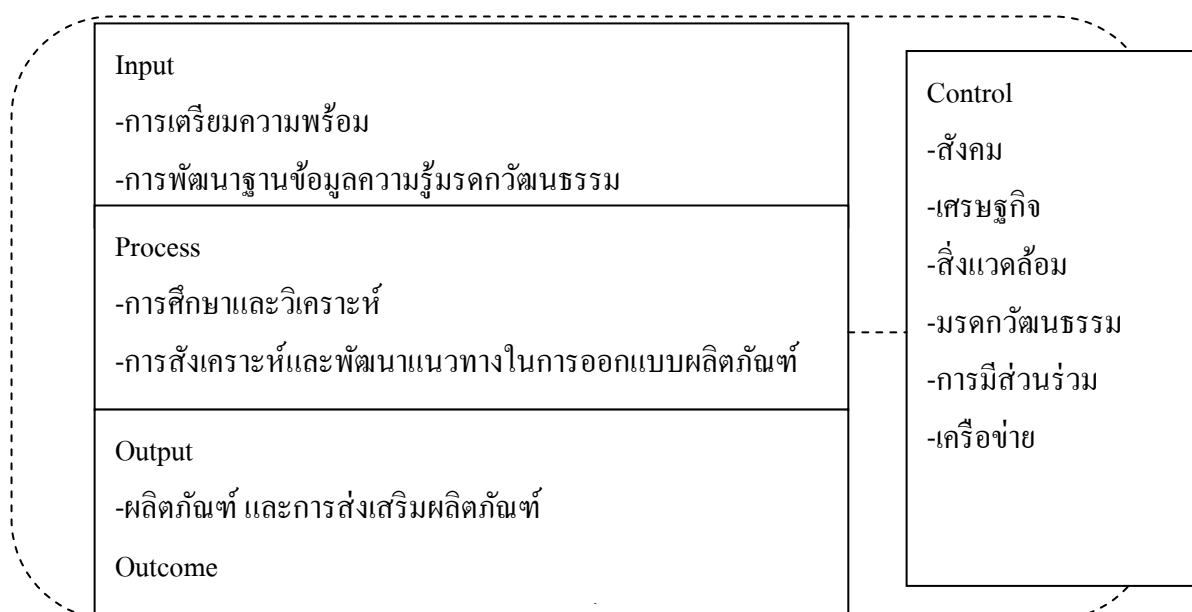
2. เชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม(กระทรวงวัฒนธรรม) วิเคราะห์ตามพันธกิจของ อพท.

3.จัดหมวดหมู่ตามวิถีไทยสายใยชุมชน (8วิถี) ประกอบไปด้วย

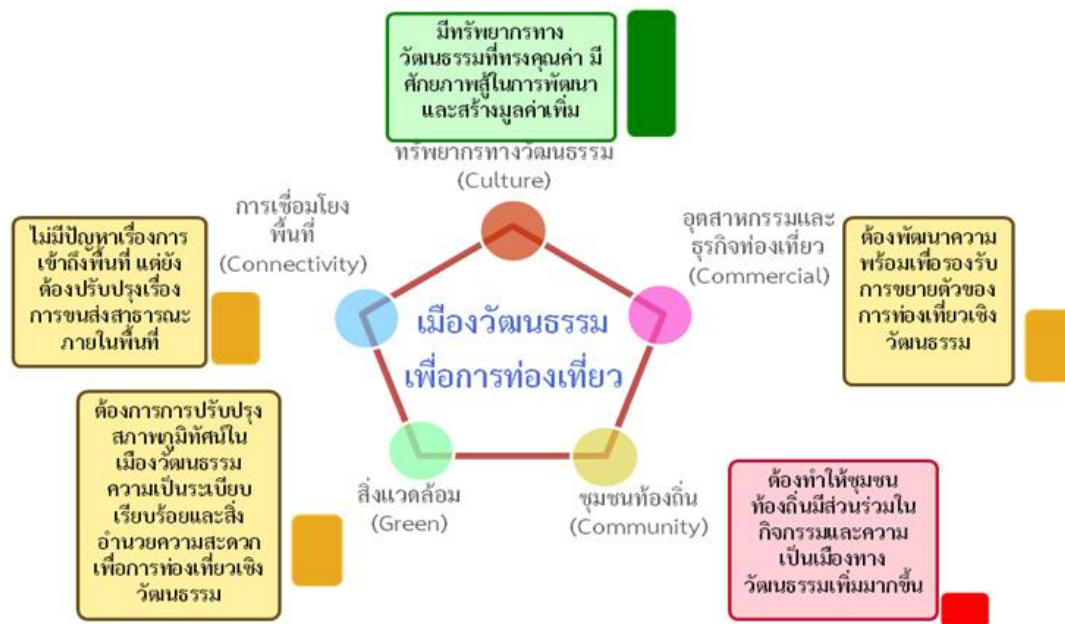
- (1) อาหาร
- (2) เครื่องแต่งกาย
- (3) ที่อยู่อาศัย
- (4) ประเพณี
- (5) ภาษา
- (6) อาชีพ
- (7) ความเชื่อ
- (8) ศิลปะพื้นถิ่น

โดย มีการศึกษาสำรวจ ประวัติศาสตร์ชุมชน โครงสร้างทางสังคม ความงามและสุนทรีย์ะ รวมถึงภูมิ ปัญญาท้องถิ่น อย่างเป็นระบบ และวิเคราะห์ด้วยเทคนิค SWOT and TOWS เพื่อนำข้อมูลไป จัดลำดับความสำคัญขององค์ ประกอบในการพัฒนา ด้วย เทคนิค AHP

สามารถเขียนเป็นกระบวนการและองค์ประกอบที่สัมพันธ์กันในการพัฒนากิจกรรมส่งเสริม และพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมรดกวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในพื้นที่ ต.นครชุม อ.เมือง กำแพงเพชรได้ดังนี้



## 2.2 การศึกษาเมืองมรดกวัฒนธรรม สุโขทัย-กำแพงเพชร



ภาพที่ 2.2 กรอบแนวคิดในการพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองวัฒนธรรม

