

บทความวิจัย (Research Article)

การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงของชุมชน วัดไชโยวรวิหาร จังหวัดอ่างทอง

Learning and Transferring Local Wisdom of Khanom Kong Making in Wat Chaiyo Worawihan Community, Ang Thong Province

จตุมาศ พิรพัชระ¹ พัชรนันท์ ย้งวรวิเชียร^{2*} อินท์ธิดา หิรัญอัศวรงค์¹Chutamas Peeraphatchara¹, Patcharanun Youngworawichian^{2*} and Inteema Hiran-akkharawong¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ความรู้การทำขนมกง (2) พัฒนาหลักสูตรการทำขนมกงท้องถิ่น และ (3) เพื่อถ่ายทอดหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงแก่สมาชิกชุมชนวัดไชโยวรวิหาร กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ชุมชนที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญาการทำและจำหน่ายขนมกงในตลาดเทศบาลตำบลไชโย และนักเรียนโรงเรียนวัดไชโย เครื่องมือการวิจัยเป็นแบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น แบบบันทึกข้อมูลตำรับอาหาร แบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม และแบบประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อบันทึกภูมิปัญญาการทำขนมกง สานิตการทำขนมกงเพื่อถ่ายทอดทำวิดิทัศน์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการแก่นักเรียนชั้นมัธยมปีที่ 3 ของโรงเรียนวัดไชโย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา สถิติค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบค่าที ผลการวิจัยพบว่า ความรู้การทำขนมกงของภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลไชโย เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ บางส่วนเกิดจากการเรียนรู้ด้วยตนเองในลักษณะครูพักลักจำ ขนมกงที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่เป็นขนมประเภททอด มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 ½ - 4 นิ้ว ทำจากถั่วเขียวที่นำมาคั่วให้หอม แซ่ค่างคั้นเพื่อให้ประกอบได้ง่าย หรืออาจใช้วิธีการต้มโดยไม่ต้องแซ่ค่างคั้น จากนั้นจึงนำมาบดแล้วกวนกับขี้ น้ำตาลมะพร้าว มะพร้าวขูดขาว และแป้งข้าวเหนียว นวดผสมให้เนื้อเนียน แบ่งเป็นก้อน คลึงเป็นเส้นยาวแล้วจับปลายสองข้างบรรจุกันเป็นวงกลม ด้านบนใช้ถั่วเขียวกวนคลึงเป็นเส้นแล้ววางไขว้เป็นกากบาท ชุบแป้งชุบทอดที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวหรืออาจผสมแป้งข้าวเจ้า ไข่เป็ด กะทิ น้ำตาลทราย และแป้งข้าว บางส่วนมีการประยุกต์ใช้สารเคมีช่วยให้แป้งฟูเบา ทอดในน้ำมันจนสุกรอบ ทำให้สะเด็ดน้ำมันพักให้เย็นแล้วจึงบรรจุ ในส่วนสื่อเผยแพร่ในรูปแบบวิดิทัศน์นั้นประกอบด้วยวิธีการทำขนมกงจากภูมิปัญญาท้องถิ่น 3 ราย หลักสูตรท้องถิ่นการทำขนมกง ประกอบด้วยเนื้อหาหลักสูตรจำนวน 5 เรื่อง โดยใช้เวลาอบรม 14 ชั่วโมง การถ่ายทอดความรู้แก่นักเรียนโรงเรียนวัดไชโย พบว่า นักเรียนมีความรู้หลังอบรมสูงกว่าความรู้ก่อนอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และมีความพึงพอใจต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนมกง หลักสูตรท้องถิ่น

¹ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพฯ 10300

Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok 10300

² สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพฯ 10300

Institute of Research and Development, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok 10300

*Corresponding author; email: chutamas@thaicuisinenetwork.com

(Received: 7 September 2020; Revised: 7 December 2020; Accepted: 5 January 2021)

DOI: <https://doi.org/10.14456/psruhss.2022.40>

Abstract

This research aimed to study about Khanom Kong, to develop a local wisdom curriculum in Khanom Kong making and to transfer a local curriculum of Khanom Kong local wisdom to members of the Chaiyo Worawiharn Temple community. The target groups for this research were the communities which own the wisdom of Khanom Kong making and distributing in the Chaiyo subdistrict municipality market and the Wat Chaiyo School students. The research tools were the note-taking form for local wisdom, the recipe form, the pre-test and post-test documents, and satisfaction survey form with in-depth interviews for the wisdom of Khanom Kong producing. Khanom Kong producing was demonstrated by VDO media and workshop for Mathayom 3 students of Wat Chaiyo School. Data of this research was analyzed by using content analysis techniques, statistics, frequency, percentage, means, standard deviation and t-test. The results found the knowledges of Khanom Kong cooking, the local wisdom in Chaiyo Sub-district, was received from the ancestors and learning by themselves. Khanom Kong is one of fried dessert, the signature of Chaiyo Worawiharn temple community, which is 3 1/2 - 4 inches in diameter. It was made from roasted mung beans then soaked overnight, but it could be boiled instead. After that, it was mashed and stirred with coconut milk, coconut sugar, white grated coconut and glutinous rice flour. And then it was mixed until smooth, divided, rolled into long lines and shaped it looked like a circle. On the top, the mung bean paste was placed cross (Wheel shape). For the coating batter was prepared by glutinous rice flour or rice flour, duck egg, coconut milk, sugar and yeast flour, leavening agents sometimes mixed together. After that, wheel mung bean paste (Khanom Kong) was dipped in coating batter and deep fried until golden brown and crispy, drained on paper towels and served or packed in the container. For VDO media consisted of (1) 3 local methods from local wisdom of Khanom Kong, and (2) the 5 curriculums on 14 training hours. For knowledge transferring to Wat Chaiyo School students, found that the students' post-test score was statistically significantly higher than the pre-test score significance level at 0 .0 5 with the highest level of the satisfy level.

Keywords: Local Wisdom, Khanom Kong, Local Curriculum

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้หรือประสบการณ์ของคนในชุมชนท้องถิ่นที่เกิดและพัฒนาขึ้นจากการสั่งสมประสบการณ์อย่างบูรณาการผ่านกระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น ต้องมีการแลกเปลี่ยน ลอกเลียนกันได้ เป็นวัฒนธรรมที่ทำให้ชุมชน สังคม มีความเติบโตไม่สิ้นสุด และเป็นวัฒนธรรมที่สามารถปรับเปลี่ยนตามกาลสมัย (เอกวิทย์, 2540) ชาติหรือชุมชนที่ดำรงอยู่ได้ ย่อมต้องมีภูมิปัญญาแห่งชาติหรือแผ่นดินนั้น ซึ่งผ่านการสังเกต ทดลองใช้ คัดเลือก และถ่ายทอดเป็นวัฒนธรรมสืบต่อกันมา (ประเวศ, 2534) โดยวิธีการอนุรักษ์ คือการบำรุงรักษา สิ่งดั้งเดิมไว้ การประยุกต์ คือ การปรับหรือผสมผสานความรู้เก่ากับความรู้ใหม่ให้เหมาะสมกับยุคสมัย และการสร้างใหม่ คือการคิดค้นใหม่ที่สัมพันธ์กับความรู้อันเดิม (โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, 2548) ชุมชนวัดไชโยวรวิหาร เป็นที่รวมของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่

หลากหลาย โดยครัวเรือนของชุมชนบริเวณวัดไชโยวรวิหารนี้ ห่างจากจังหวัดอ่างทองประมาณ 18 กิโลเมตร บริเวณหน้าวัด คือที่ตั้งของตลาดสดเทศบาลตำบลไชโย เป็นสถานที่ที่ชุมชนนำผลผลิตทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปมาจำหน่ายแก่ผู้รับบริการที่เป็นนักท่องเที่ยวและประชาชนในเขตพื้นที่ใกล้เคียง ได้แก่ ผัก ผลไม้ อาหารขนมต่างๆ รวมทั้งขนมกง โดยขนมกงนี้ ถือเป็นขนมไทยโบราณในสมัยอยุธยาที่เรียกว่า ขนมกงเกวียน เพราะมีรูปร่างเป็นวงกลม ตรงกลางเป็นกากบาทคล้ายล้อเกวียน นิยมใช้ในงานแต่ง (วชิร และกัญญา, 2555) การทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหาร เริ่มต้นทำมาหลายสิบปีโดยสมาชิกในละแวกชุมชนวัด ได้ฝึกหัดทำด้วยวิธีการสืบทอดความรู้จากบรรพบุรุษจนขนมกงได้กลายเป็นขนมหวานประจำของท้องถิ่น (ยุพิน, 2558) ในปัจจุบัน การทำขนมกงจะเป็นฝีมือของผู้สูงอายุที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญา โดยไม่พบการรวบรวมความรู้การทำขนมกงนี้ไว้ทั้งในรูปแบบของเอกสารหรือสื่อชนิดอื่น ดังนั้น ความรู้ในการทำขนมเหล่านี้ จึงเป็นภูมิปัญญาเฉพาะตัวบุคคลที่มีโอกาสสูญหายไปตามกาลเวลา ในขณะที่วิสัยทัศน์และพันธกิจของจังหวัดอ่างทองเน้นการพัฒนาฐานการผลิตบนฐานความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น (สำนักงานจังหวัดอ่างทอง, 2556) ที่ผ่านมา ได้มีการศึกษาเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำอาหาร (มาริสสา, 2546) และการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นการทำขนมกงสำหรับกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี (อรพิน, ปราโมทย์ และวาสนา, 2558) แต่ยังไม่พบการศึกษาเกี่ยวกับการเรียนรู้ การอนุรักษ์ จัดเก็บ และถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมกงซึ่งเป็นขนมหวานโบราณประจำท้องถิ่นของจังหวัดอ่างทองโดยตรง

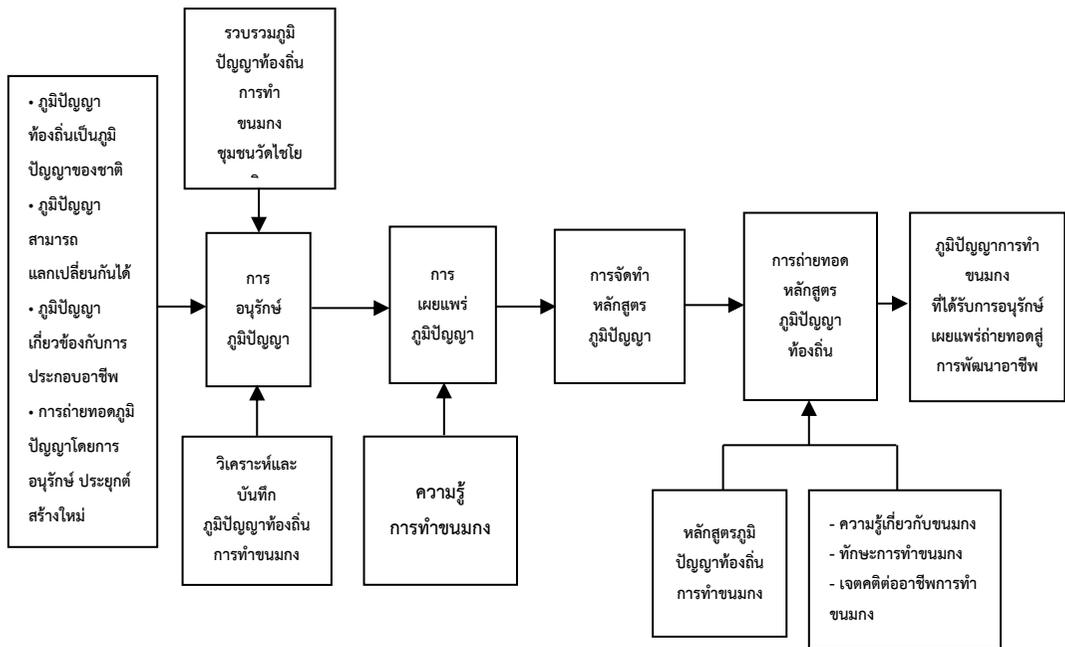
งานวิจัยจึงมีเป้าหมายในการศึกษากระบวนการทำขนมกง รวบรวม บันทึก และถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมกง เพื่อประโยชน์ในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยโบราณประจำท้องถิ่นให้คงอยู่แก่ผู้สืบทอด ซึ่งส่งผลกระทบต่อการใช้ประโยชน์ของชุมชน ให้มีวิธีการอนุรักษ์ ส่งต่อความรู้หรือประสบการณ์ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมของชุมชน ให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และนำไปปฏิบัติ โดยใช้ความรู้เดิมหรือภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชนเป็นฐาน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความรู้การทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหาร
2. เพื่อจัดทำหลักสูตรอบรมการทำขนมกงสำหรับชุมชนวัดไชโยวรวิหาร
3. เพื่อถ่ายทอดหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงแก่สมาชิกชุมชนวัดไชโยวรวิหาร

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิจัยนี้ ศึกษาบนแนวคิดของความรู้และหรือประสบการณ์การทำขนมกงที่เป็นขนมประจำถิ่นของชุมชนวัดไชโยวรวิหาร บนกรอบแนวคิดทฤษฎีของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาแห่งชาติ (ประเวศ, 2534) เป็นภูมิปัญญาที่มีการแลกเปลี่ยน ลอกเลียนกันได้หากพิจารณาแล้วว่าเป็นสิ่งดี (เอกวิทย์, 2540) เป็นภูมิปัญญาที่เป็นรูปธรรมด้านการผลิต ประเภทการประกอบอาชีพท้องถิ่น (การพัฒนาการศึกษาออกโรงเรียน กรมการศึกษาออกโรงเรียน, 2543) ถ่ายทอดผ่านรุ่นสู่รุ่นในลักษณะของการอนุรักษ์ การประยุกต์ และการสร้างใหม่ (โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, 2548) ด้วยวิธีการรวบรวมความรู้การทำขนมกง วิเคราะห์และจัดบันทึกภูมิปัญญาในรูปแบบของสื่อการเรียนรู้ พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น และถ่ายทอดหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงสู่เยาวชนของชุมชน เพื่อเป็นการอนุรักษ์ พื้นฟู เผยแพร่มรดกทางวัฒนธรรมและศิลปวัฒนธรรมเพื่อการเรียนรู้ และต่อยอดสู่การพัฒนาอาชีพของชุมชนและสมาชิกชุมชน (ภาพ 1)



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ มีวิธีดำเนินการ ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้ให้ข้อมูลความรู้การทำขนมกง เป็นสมาชิกผู้ผลิตและจำหน่ายขนมกงในตลาดเทศบาลตำบลไชโย จำนวน 5 คน 2) ผู้ทรงคุณวุฒิร่วมจัดทำหลักสูตร และตรวจสอบข้อมูลของเอกสารบันทึกภูมิปัญญาและหลักสูตรท้องถิ่น เป็นผู้ทรงคุณวุฒิด้านหลักสูตร ด้านอาหาร ด้านเทคโนโลยี ประธานกลุ่มสตรีสหกรณ์เกษตรไชโยตำบลไชโย ตัวแทนโรงเรียนวัดไชโยและตัวแทนสมาชิกชุมชนวัดไชโยวรวิหาร รวม 7 คน และ 3) กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดความรู้และทักษะการทำขนมกง คือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนวัดไชโย จำนวน 30 คน โดยการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (บุญชม, 2543)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย 1) แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น (กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย, 2556) 2) แบบบันทึกข้อมูลคำรับอาหาร (จุฑามาศ และคณะ, 2558) 3) แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรท้องถิ่น เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ แบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ความเหมาะสมของหลักสูตร ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม และ 4) แบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังอบรมเกี่ยวกับการทำขนมกงที่ผู้วิจัยและครูโรงเรียนวัดไชโยร่วมกันพัฒนา เป็นแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ และ 5) แบบประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้การทำขนมกง เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ แบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้ ใช้เกณฑ์การแปลความหมายผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามเกณฑ์ของ Best (1970)

3. การรวบรวมข้อมูลการวิจัย รวบรวมข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์และแบบประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้ โดยผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองจากความอนุเคราะห์ของผู้นำชุมชน สมาชิกชุมชน และบุคลากรโรงเรียนวัดไชโย

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ข้อมูลเชิงคุณภาพจากแบบสัมภาษณ์ใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา และข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบทดสอบก่อนและหลังการอบรม แบบประเมินความพึงพอใจ ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ ด้วยสถิติค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ค่าที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

5. ขั้นตอนการวิจัย

5.1 ศึกษาความรู้การทำขนมกง เป็นขั้นตอนการรวบรวมความรู้การทำขนมกงโดยใช้แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่นของกรมการพัฒนาชุมชน จัดบันทึกขั้นตอนการทำขนมกง 9 ขั้นตอน ประกอบด้วย การคั่วและแช่ การต้มหรือนึ่ง การบด การกวน การเคล้าหรือนวดผสม การปั้น การทำแป้งชุบทอด การทอด การทำให้เย็น และการบรรจุ ตรวจสอบข้อมูลโดยเจ้าของความรู้ และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จากนั้นทำการบันทึกขั้นตอนการทำขนมกงในรูปแบบภาพนิ่งและวีดิทัศน์ ตัดต่อ และเผยแพร่ในเว็บไซต์คลังปัญญาราชวมงคลพระนคร <http://repository.mutp.ac.th> (ภาพ 2)



การคั่วถั่ว



การต้มหรือนึ่งถั่ว



การบดถั่ว



การปั้นถั่ว



การทอดขนมกง



ขนมกงที่ทอดแล้ว

ภาพ 2 วิดีทัศน์กระบวนการทำขนมกง

5.2 จัดทำพัฒนาหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกง เป็นหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อฝึกอบรมความรู้การทำขนมกง ประยุกต์วิธีการของกองพัฒนาการศึกษาออกโรงเรียน กรมการศึกษาออกโรงเรียน (2543) ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ สสำรวจสภาพปัญหาของชุมชน วิเคราะห์สภาพปัญหาของชุมชนและความต้องการของผู้เรียน เขียนผังหลักสูตรและเขียนหลักสูตรท้องถิ่น กำหนดโครงสร้างหลักสูตร จำนวน 10 ข้อ ได้แก่ ชื่อหลักสูตร ความสำคัญ จุดมุ่งหมาย วัตถุประสงค์ เนื้อหาหลักสูตร เวลาในการอบรม แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบการอบรม การวัดและการประเมินผล ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ และโครงสร้างหลักสูตร

5.3 ถ่ายทอดหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงแก่ผู้รับการถ่ายทอด เป็นการถ่ายทอดหลักสูตรท้องถิ่นการทำขนมกงในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการแก่นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนวัดไชโย จำนวน 30 คน โดยการปฐมนิเทศวิทยากรและผู้เข้าอบรม ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม บรรยายความรู้ภาคทฤษฎี ผู้เข้าอบรมชมวิดีโอที่สนับสนุนการทำขนมกง บรรยายพร้อมสาธิตปฏิบัติการการทำขนมกงและให้ผู้เข้าอบรมฝึกทักษะการทำขนมกง ทดสอบความรู้หลังการอบรม และประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาความรู้การทำขนมกง

การทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหาร เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น เริ่มต้นจากบรรพบุรุษในครอบครัว โดยทำรับประทานกันในบ้าน ทำให้มีผู้ทำขนมกงนี้จนถึงปัจจุบัน สำหรับผู้ที่ไม่ได้รับการถ่ายทอด จะใช้วิธีการทำหลักจำ ฝึกหัดจนทำได้ จากนั้น จึงเริ่มต้นทำจำหน่ายแก่ชาวบ้านละแวกใกล้เคียง เวลาต่อมา เมื่อเทศบาลตำบลเกษไชโย ได้พัฒนาตลาดของเทศบาลขึ้น จึงมีการรวมตัวทำขนมกงจำหน่ายคู่กับขนมสามเกลอ เนื่องจากเป็นขนมที่ใช้วัตถุดิบใกล้เคียงกัน เพียงเพิ่มงาดำคั่วในไส้ถั่วกวนเท่านั้น การจำหน่ายขนมกงดังกล่าว อาจทำสำเร็จมาจากบ้านแล้วมาจำหน่ายที่ตลาด หรือปั่นเป็นรูปร่างที่กำหนดไว้มาก่อน แล้วทอดและบรรจุลงแก่ผู้ที่ต้องการซื้อ ซึ่งการทอดนี้ เท่ากับเป็นการสาธิตที่ตั้งจุดความสนใจของลูกค้าได้เป็นอย่างดี ปัจจุบันมีร้านจำหน่ายขนมกงรวม 7 ร้าน เป็นตำรับเฉพาะของแต่ละร้าน แต่มีลักษณะและรสชาติใกล้เคียงกันและจำหน่ายควบคู่กับถั่วทอดกลอย ขนมกงของชุมชนแห่งนี้ มีลักษณะเป็นขนมวงใหญ่ เส้นผ่านศูนย์กลาง 3 ½ - 4 นิ้ว สีน้ำตาลทอง บางร้านเป็นสีน้ำตาลเข้ม เนื้อสัมผัสกรอบนอก นุ่มใน รสหอม หวานปานกลาง การทำขนมกง จะใช้วัตถุดิบเพียงไม่กี่ชนิด ได้แก่ ถั่วเขียว มะพร้าว ซึ่งใช้ทั้งส่วนที่เป็นมะพร้าวขูดขาวและกะทิ น้ำตาลมะพร้าว แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และน้ำมันพืช วัตถุดิบทั้ง 6 ชนิดนี้ถือเป็นวัตถุดิบหลัก และอาจมีส่วนประกอบอื่น คือ ไข่เป็ด มีบางร้านอาจใช้สารช่วยฟูประเภทผงฟู เบกกิ้งโซดา เป็นวัตถุดิบช่วยให้แป้งฟูทอดได้ที่เร็วขึ้น ไม่ต้องเสียเวลามากแป้ง นอกจากนี้ ยังมีการใช้แป้งเชื้อซึ่งเป็นแป้งที่แบ่งไว้จากแป้งฟูทอดที่ผสมไว้ก่อนหน้า โดยแป้งเชื้อจะทำให้ขนมกงที่ได้มีความฟูเบา สีสวย ช่วยเพิ่มรสชาติของขนม วิธีการทำขนมกง เริ่มต้นด้วยการคั่วถั่วเขียวให้เป็นสีน้ำตาลอ่อน แขนในน้ำสะอาดคั่งคินหรือประมาณ 12 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาล้างให้สุก บดละเอียด แต่บางรายใช้วิธีต้มถั่วจึงอาจไม่ต้องแช่ถั่วคั่งคินก็ได้ แล้วกวนถั่วโดยผสมกับกะทิ น้ำตาลมะพร้าว มะพร้าวขูดขาว และแป้งข้าวเหนียว พักให้เย็น แบ่งเป็นก้อน คลึงเป็นเส้นวงกลมใช้เป็นฐานของขนม จากนั้น คลึงถั่วเขียวกวนอีกสองเส้นวางด้านบนของเส้นฐานโดยไขว้กันเป็นกากบาท นำไปชุบแป้งฟูทอดที่ประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า ไข่เป็ด กะทิ น้ำตาลทราย แป้งเชื้อ บางรายใส่ผงฟู และเบกกิ้งโซดาคั่วยทอดในน้ำมันจนสุกรอบ ทิ้งให้สะเด็ดน้ำมันแล้วจึงบรรจุลง

2. ผลการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นการทำขนมกง

หลักสูตรนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ชุมชนถ่ายทอดความรู้การทำขนมกงแก่เยาวชนหรือผู้สืบทอดได้ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการให้ความรู้และทักษะการทำขนมกงแก่เยาวชนของท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมกง มีทักษะในการทำขนมกง และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพการทำขนมกง

เนื้อหาหลักสูตรประกอบด้วย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมกง วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมกง อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกง วิธีการทำขนมกง และการเก็บรักษาขนมกง ใช้เวลาการอบรม 14 ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 10 ชั่วโมง ใช้เอกสารการอบรมและสื่อวีดิทัศน์การทำขนมกงช่วยในการอบรม วิธีการวัดและประเมินผล ประกอบด้วย การทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม การสังเกตการณ์การปฏิบัติงานภายในกลุ่ม และผลการปฏิบัติงานของกลุ่ม ผลการประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรและด้านอาหาร พบว่า ร้างหลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด 4 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ความสำคัญของหลักสูตรในการแสดงถึงการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความสำคัญของหลักสูตรในการเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาอาชีพของชุมชน เนื้อหาหลักสูตร และโครงสร้างหลักสูตร และเหมาะสมในระดับมาก 6 ข้อ ได้แก่ จุดมุ่งหมาย เวลาในการอบรม แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบการอบรม วัตถุประสงค์ การวัดและประเมินผลการอบรม และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ตามลำดับ

3. ผลการศึกษาการถ่ายทอดหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกง

การถ่ายทอดหลักสูตรท้องถิ่นการทำขนมกงในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการแก่นักเรียนโรงเรียนวัดไชโย จำนวน 30 คน จัดขึ้น ณ ห้องปฏิบัติการอาหารของโรงเรียนวัดไชโย ตำบลไชโย อำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง แบ่งการนำเสนอเป็น 2 ส่วน ดังนี้

3.1 การเปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการอบรม ผู้วิจัยได้ให้ผู้เข้าอบรมทำแบบทดสอบก่อนและหลังการอบรม แล้วจึงนำผลมาวิเคราะห์เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบก่อนและหลังการอบรม (ตาราง 1)

ตาราง 1 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนก่อนและหลังการอบรม

การทดสอบ	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	T	Sig
ก่อนการอบรม	3.77	1.50	31.32	0.000*
หลังการอบรม	14.88	1.74		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

การวิเคราะห์เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบภาคทฤษฎีก่อนและหลังการอบรม พบว่า คะแนนเฉลี่ยหลังการอบรมสูงกว่าคะแนนเฉลี่ยก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งวิเคราะห์ได้ว่าการถ่ายทอดความรู้การทำขนมกงในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการที่ใช้วิธีการให้ความรู้จากวิทยากรที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับการใช้สื่อวีดิทัศน์โดยการฝึกปฏิบัติจริง ทำให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ในการทำขนมกงเพิ่มขึ้น

3.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้

เป็นการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่เข้าอบรมต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้การทำขนมกง และวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (ตาราง 2)

ตาราง 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้การทำขนมกง

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	สรุป
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ด้านกระบวนการ						4.71	0.457	มากที่สุด
1. การประชาสัมพันธ์ข่าวการอบรม	19	11	0	0	0	4.63	0.490	มากที่สุด
2. การลงทะเบียนเข้าอบรม	8	22	0	0	0	4.73	0.450	มากที่สุด
3. กระบวนการอบรม	7	23	0	0	0	4.77	0.430	มากที่สุด
ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						4.61	0.490	มากที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	สรุป
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
4. ยิ้มแย้มแจ่มใส	18	12	0	0	0	4.60	0.498	มากที่สุด
5. ให้ข้อมูลการอบรมครบถ้วน	16	14	0	0	0	4.53	0.507	มากที่สุด
6. ตอบข้อซักถามด้วยความเต็มใจ	21	9	0	0	0	4.70	0.466	มากที่สุด
ด้านวิทยากรถ่ายทอดความรู้						<u>4.61</u>	<u>0.478</u>	มากที่สุด
7. เตรียมการอบรมอย่างดี	18	12	0	0	0	4.60	0.498	มากที่สุด
8. อธิบายขั้นตอนการปฏิบัติชัดเจน เข้าใจง่าย	14	16	0	0	0	4.47	0.507	มาก
9. ถ่ายทอดความรู้ที่สามารถปฏิบัติตามได้	23	7	0	0	0	4.77	0.430	มากที่สุด
ด้านการนำไปใช้						<u>4.70</u>	<u>0.445</u>	มากที่สุด
10. การเพิ่มความรู้แก่ตนเอง	25	5	0	0	0	4.83	0.379	มากที่สุด
11. การนำไปบอก/ให้ความรู้ผู้อื่น	22	8	0	0	0	4.73	0.450	มากที่สุด
12. การนำไปปฏิบัติจริง	16	14	0	0	0	4.53	0.507	มากที่สุด
ด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับชมรม						<u>4.62</u>	<u>0.449</u>	มากที่สุด
13. เป็นชมรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนแห่งนี้	11	19	0	0	0	4.37	0.490	มาก
14. เป็นชมรมที่ควรอนุรักษ์ไว้ในชุมชน	20	10	0	0	0	4.67	0.479	มากที่สุด
15. เป็นชมรมที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้	25	5	0	0	0	4.83	0.379	มากที่สุด
ภาพรวม						4.65	0.464	มากที่สุด

ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.65 และรายด้าน คือ ด้านกระบวนการ/ขั้นตอน ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ด้านวิทยากรถ่ายทอดความรู้ ด้านการนำไปใช้ ค่าเฉลี่ย 4.71 4.61 4.61 และ 4.70 ตามลำดับ สำหรับด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับชมรม ผู้เข้าอบรมเห็นว่าความรู้ที่ได้สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.83 รองลงมาคือ เป็นชมรมที่ควรอนุรักษ์ไว้ในชุมชน ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 และเป็นชมรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนนี้ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37

สรุปและอภิปรายผล

สรุปผลการวิจัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกง เป็นภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดกันภายในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น ขนมกงมีลักษณะเป็นวงใหญ่ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 ½ - 4 นิ้ว สีน้ำตาล เนื้อสัมผัสกรอบนอก นุ่มใน รสหวานปานกลาง การทำขนมกงจะใช้วัตถุดิบหลัก 6 ชนิด ประกอบด้วยวิธีการทำ 9 ขั้นตอน การสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยแห่งนี้ พบว่า น้อยรายที่มีผู้รับช่วงความรู้ต่อ ส่วนใหญ่แล้วหัวหน้าครอบครัวและสมาชิกที่เป็นผู้สูงอายุจะดำเนินการเอง ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นการทำขนมกงประกอบด้วย 5 เรื่อง ใช้เวลาอบรม 14 ชั่วโมง มีความเหมาะสมในระดับมากในภาพรวมและเหมาะสมในระดับมากและมากที่สุดในรายข้อ การถ่ายทอดความรู้การทำขนมกงผ่านทางหลักสูตรท้องถิ่นที่ได้พัฒนาขึ้น โดยใช้วิทยากรท้องถิ่นและสื่อวีดิทัศน์ประกอบการอบรม พบว่า หลังการอบรม ผู้รับการอบรมมีความรู้หลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และมีความพึงพอใจต่อกระบวนการถ่ายทอดความรู้ของหลักสูตรนี้ในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวมและรายด้าน จึงสรุปได้ว่าการถ่ายทอดความรู้ในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการการทำขนมกงโดยใช้สื่อวีดิทัศน์ที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นควบคู่กับ

การบรรยายความรู้ การสาธิตวิธีการทำขนมกง และการให้ผู้เข้าอบรมได้ลงมือปฏิบัติจริง โดยมีวิทยากรท้องถิ่นเป็นผู้ถ่ายทอด สามารถทำให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้การทำขนมกงเพิ่มขึ้น

อภิปรายผลการวิจัย

ขนมกงของภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนวัดไชโยวรวิหาร มีสีน้ำตาลทอง ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 ½ - 4 นิ้ว เนื้อสัมผัสกรอบร่วน รสหวานปานกลาง วิธีการทำขนมกง ประกอบด้วย 9 ขั้นตอน ได้แก่ การคั่วและแช่ถั่ว การต้มหรือหนึ่งถั่ว การบดถั่ว การกวนถั่ว การนวดผสมถั่วกวน การปั้นถั่ว การทำแป้งชุบทอด การทอด การทำให้เย็นและการบรรจุ สำหรับการทำให้แป้งชุบทอดส่วนใหญ่จะปั้นเป็นรูปร่างตามต้องการ ทำแป้งชุบทอด และสาธิตการทอดพร้อมจำหน่ายในตลาดสดเทศบาลตำบลไชโย ซึ่งรับการสนับสนุนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อช่วยให้ชุมชนแห่งนี้มีรายได้จากอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม สอดคล้องกับการศึกษาของโสพิศ (2550) ที่พบว่า ชุมชนได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐให้พัฒนาสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นสินค้าของชุมชน ปรับเปลี่ยนจากกระบวนการเรียนรู้สู่การพัฒนาอาชีพ การทำขนมกง จะใช้วัตถุดิบเพียงไม่กี่ชนิด ได้แก่ ถั่วเขียว มะพร้าว น้ำตาลมะพร้าว แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และน้ำมันพืช เป็นวัตถุดิบหลัก และอาจมีส่วนประกอบอื่นคือ ไข่เป็ด ซึ่งหาได้ง่ายในชุมชน สอดคล้องกับการศึกษาของและชลลดา และจิราณี (2558) ที่พบว่า ภูมิปัญญาด้านอาหารของชาวไทยทรงดำชุมชนไผ่หูช้าง สืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากสมาชิกในครอบครัว ผ่านการบอกเล่า การอธิบาย การปฏิบัติ รวมทั้งการประกอบอาหารจากแหล่งวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น นอกจากนี้ มีบางครัวเรือนใช้สารช่วยฟูประเภทผงฟู เบกกิ้งโซดา ใส่ผสมในแป้งชุบทอดขนมกง เพื่อลดเวลาในการหมักแป้ง เป็นการรับวัฒนธรรม หรือวิทยาการสมัยใหม่ที่ปรับใช้กับการทำขนมโดยใช้วัตถุดิบทางวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยพัฒนา ประยุกต์ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการทำรูปแบบใหม่ และมีเคล็ดลับในการใช้แป้งเชื้อ ซึ่งเป็นแป้งที่แบ่งไว้จากแป้งชุบทอดที่ผสมไว้ก่อนหน้านี้ โดยแป้งเชื้อ ทำให้ขนมกงที่ได้มีความฟูเบา สีสวย และช่วยเพิ่มรสชาติ สิ่งเหล่านี้ ถือเป็น การประยุกต์ด้านภูมิปัญญา ที่ปรับหรือผสมผสานความรู้เก่ากับความรู้ใหม่เข้าด้วยกันให้เหมาะสม (โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, 2548)

สำหรับเคล็ดลับการทำขนมกง แต่ละครัวเรือนอาจมีความแตกต่างกัน ตัวอย่างการเตรียมถั่วเขียวของครัวเรือนหนึ่ง ใช้วิธีการแช่ถั่วค้างคืนแล้วจึงนึ่งจนสุก แล้วนำไปบด ในขณะที่บางครัวเรือนอาจนำไปต้มจนสุกโดยไม่แช่ค้างคืน การกวนถั่วส่วนใหญ่จะทำหลังจากบดเรียบร้อยแล้ว แต่บางครัวเรือนนำถั่วบดไปผึ่งแดดเพื่อลดความชื้นก่อนกวนซึ่งช่วยลดเวลาการกวนได้ด้วย หรือการพักแป้งก่อนทอด ทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีสวยและเนื้อสัมผัสกรอบร่วนเหล่านี้ เกิดจากการเรียนรู้ตามทฤษฎีการสร้างปัญญา (มาริสา, 2546) ที่เจ้าของภูมิปัญญาเกิดการผสมผสาน หรือซึมซับความรู้เกี่ยวกับเคล็ดลับในการทำขนมผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ ทดลองกับความรู้เดิม และรับความรู้จากบรรพบุรุษ มาผสมผสานให้เกิดความกลมกลืนเป็นภูมิปัญญาที่เหมาะสม ความรู้ในการทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหาร เริ่มต้นเมื่อหลายสิบปีที่ผ่านมา เป็นการทำให้เพื่อรับประทานในครัวเรือน ต่อมา มีการถ่ายทอดความรู้สู่ลูกหลาน จึงทำให้มีผู้ทำขนมกงนี้ต่อมาจนถึงปัจจุบัน สอดคล้องกับการศึกษาของวรรณษา และนัฐภา (2560) พบว่า ภูมิปัญญาพื้นเมืองโคราชมีการถ่ายทอดความรู้ในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น เป็นอาหารสุภาพะที่ติดอกติดใจของชุมชนท้องถิ่นโคราชที่เหมาะสมกับคนทุกวัย และอรอนงค์ (2558) ศึกษาพบว่า อาหารล้านนา ถือเป็นเหมือนเป็นทุนวัฒนธรรมท้องถิ่นที่สะสมองค์ความรู้และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องถึงปัจจุบัน ผู้ที่ไม่ได้รับการถ่ายทอดจะใช้วิธีลองผิดลองถูก คุรพักลักจำ ผึกหัดจนทำได้ นับเป็นวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกิดจากกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ โดยการลองผิดลองถูก การลงมือกระทำจริง การสาธิต การแลกเปลี่ยนความรู้ การผลิตซ้ำ และคุรพักลักจำ (เอกวิทย์, 2540) ทำให้ขนมกงกลายเป็นขนมอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น ปัจจุบัน ผู้มีหน้าที่ทำขนมกง เป็นผู้สูงอายุในครัวเรือนโดยมีจุดประสงค์เพื่อจำหน่ายเป็นหลัก และไม่มีโอกาสได้ถ่ายทอดสู่สมาชิกรุ่นลูก และรุ่นหลาน โดยเหตุผลที่สมาชิก

รุ่นลูก ประกอบอาชีพเป็นพนักงานในหน่วยงานต่างๆ ไม่มีความประสงค์จะสานต่อกิจการภายในบ้าน ส่วนสมาชิก รุ่นหลาน อยู่ระหว่างการศึกษ การทำงานมกจึงเป็นภูมิปัญญาเฉพาะบุคคล หากกระบวนการถ่ายโอนความรู้ ระหว่างรุ่นสู่รุ่นหยุดลง จะทำให้วัฒนธรรมและอัตลักษณ์เลือนหายไปด้วย (วณิชชา, ดุษฎี และอรนัฎดา, 2558) สถานการณ์นี้สอดคล้องกับผลการศึกษาของ Jati (2014) ที่พบว่า ตุ่มเปิง อาหารประเภทข้าวที่นิยมใช้ในงานเฉลิมฉลอง และเป็นอาหารสัญลักษณ์ของอินโดนีเซียที่เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาประจำชาติ ปัจจุบันกำลังเปลี่ยนแปลงไปสู่จุดประสงค์ทางเศรษฐกิจและการค้าเพียงด้านเดียว ส่งผลให้การปกป้องและการส่งต่อภูมิปัญญาด้านนี้ลดความสำคัญลง สำหรับการทำความเข้าใจของชุมชนวัดไชโยวรวิหารในปัจจุบัน พบเพียงครัวเรือนเดียวที่ส่งต่อภูมิปัญญานี้แก่บุตรสาว และหลานสาว รวม 3 ช่วงอายุคน และยึดเป็นอาชีพหลักของครอบครัว สิ่งเหล่านี้ ถือเป็น การถ่ายทอดตามทฤษฎีหน้าที่นิยมของมาลินอสกี (Malinowski, 1884) เป็นความต้องการจำเป็นพื้นฐานของมนุษย์เพื่อดำเนินชีวิตอยู่รอด

สำหรับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมกึ่งในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ที่จัดทำขึ้นจากการสาธิตของเจ้าของภูมิปัญญา เป็นสื่อที่ช่วยทำให้เยาวชนที่เข้าอบรมสนใจในการศึกษามากกว่าการใช้วิธีการบรรยายรูปแบบเดียว เนื่องจากเยาวชนจะมีความสนใจต่อสิ่งรอบข้างในระยะสั้น กิจกรรมการถ่ายทอดจึงต้องสอดแทรกเทคโนโลยีที่สอดคล้องกับความสนใจของผู้รับสื่อ จึงมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านสื่อต่างๆ (สามารถ, 2533) นอกจากนี้การใช้วิทยากรที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นเจ้าขององค์ความรู้ผ่านกระบวนการปฏิบัติจริง เป็นวิธีการที่ทำให้เกิดการเรียนรู้ได้ดีขึ้น สอดคล้องกับการศึกษาของมาริสสา (2546) พบว่า รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการทำข้าววิเศษตรธรรมชาติที่เหมาะสมคือ วิทยาสธิต การทดลอง การสอนโดยภูมิปัญญาหรือผู้รู้และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยหลักสูตรที่ใช้ในการทำวิจัยนี้ ได้พัฒนาตามวิธีการของกองพัฒนาการศึกษานอกโรงเรียน กรมการศึกษานอกโรงเรียน (2543) แบ่งหลักสูตรเป็น 10 หัวข้อ ได้แก่ ชื่อหลักสูตร ความสำคัญ จุดมุ่งหมาย วัตถุประสงค์ เนื้อหาหลักสูตร เวลาในการอบรม แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบการอบรม การวัดและการประเมินผล ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ และโครงสร้างหลักสูตร เมื่อนำหลักสูตรนี้ไปถ่ายทอดแก่นักเรียนโรงเรียนวัดไชโย สามารถทำให้นักเรียนมีการเรียนรู้เรื่องการทำขนมกึ่งเพิ่มมากขึ้น มีคะแนนการทดสอบหลังอบรมสูงกว่าคะแนนการทดสอบก่อนอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 สอดคล้องกับการศึกษาของอรพิน, ปราโมทย์ และวาสนา (2558) พบว่า ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการทำขนมกึ่งกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน มี 8 องค์ประกอบ ซึ่งคะแนนเฉลี่ยผลการวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกึ่งของนักเรียน หลังการใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนการใช้หลักสูตรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 คะแนนเฉลี่ยทักษะการทำขนมกึ่งของนักเรียนโดยภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก คะแนนเฉลี่ยระดับเจตคติต่อการเรียนหลักสูตรเรื่องการทำขนมกึ่งโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

ข้อเสนอแนะ

ขนมกึ่ง ได้ชื่อว่าเป็นขนมอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจังหวัดอ่างทอง และจังหวัดอื่นๆ ในเขตภาคกลางที่เกิดจากภูมิปัญญาด้านอาหารของผู้รู้ในชุมชนซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาของชาติไทยที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ อารังรักษามรดกวัฒนธรรมให้อยู่คู่กับสังคมไทย ปัจจุบัน ขนมกึ่ง มีบทบาททางการค้าที่จำหน่ายให้ผู้ซื้อใช้ประโยชน์ในการรับประทานเป็นขนม หรือใช้ในพิธีมงคลสมรส ด้วยขนมกึ่งมีความหมายถึงความเป็นปึกแผ่น มั่นคง ความรัก ความกลมเกลียว การทำขนมกึ่งจึงมุ่งเน้นในด้านธุรกิจเป็นหลัก แต่อย่างไรก็ตาม การสร้างความตระหนักด้านภูมิปัญญาที่อยู่เบื้องหลังธุรกิจก็เป็นสิ่งสำคัญเช่นเดียวกัน จึงควรดำเนินควบคู่กันโดยการอารังรักษาและปกป้องภูมิปัญญาของชาตินี้ รวมทั้งการถ่ายทอดความรู้และทักษะการทำขนมกึ่งแก่ผู้สืบทอดรุ่นถัดไปด้วย

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. การนำข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงไปเผยแพร่หรือถ่ายทอดแก่หน่วยงานหรือบุคคลอื่น ควรประยุกต์ให้เหมาะสมกับหน่วยงานหรือบุคคลที่รับความรู้ และอ้างอิงเจ้าของภูมิปัญญาด้วย
2. การนำหลักสูตรท้องถิ่นการทำขนมกงไปใช้ถ่ายทอดในรูปแบบการสอนหรือการอบรม ให้ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของผู้รับความรู้โดยเฉพาะความแตกต่างระหว่างบุคคล และสามารถปรับ เพิ่ม ลด กิจกรรมของหลักสูตรได้ตามความเหมาะสมของผู้รับความรู้แต่ละคนหรือแต่ละกลุ่ม

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาวิจัยต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกงของชุมชนวัดไขว่โยธาวิหารในเชิงวิทยาศาสตร์ เกี่ยวกับกระบวนการทอดที่ช่วยลดปริมาณน้ำมันในผลิตภัณฑ์ การศึกษาอายุการเก็บ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า

เอกสารอ้างอิง

- กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย. (2556). *แนวทางการดำเนินงานโครงการบันทึกและเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปี 2556*. กรุงเทพฯ : สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย.
- กองพัฒนาการศึกษาออกโรงเรียน กรมการศึกษาออกโรงเรียน. (2543). *คู่มือการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น*. กรุงเทพฯ : กรมการศึกษาออกโรงเรียน.
- โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2548). *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 19*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พรินติ้ง พับลิชชิ่ง.
- จุฑามาศ พีรพัชระ และคณะ. (2558). *ตำรับอาหารไทยออนไลน์เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการเรียนรู้*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ชลลดา ทวีคุณ และ จิราณี พันมุล. (2558). *การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพ : กรณีศึกษาชุมชนไทยทรงดำ ตำบลไผ่หูช้าง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม*. พระนครศรีอยุธยา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2543). *วิธีการสถิติสำหรับการวิจัย*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: สุริยสาส์นการพิมพ์.
- ประเวศ วะสี. (2534). *การสร้างสรรคภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- มาริสา โทเคยะโยธิน. (2546). *องค์ความรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านในการทำข้าวด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติ จังหวัดสุพรรณบุรี*. กรุงเทพฯ : สำนักบริหารการศึกษานอกโรงเรียน กระทรวงศึกษาธิการ.
- ยุพิน โมราทอง. (วันที่ 16 เมษายน 2558). *ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีสหกรณ์เกษไชโย. สัมภาษณ์*.
- วชิร วาสนา และ กัญญา กำศิริพินาน. (2555). *การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมกง ตำบลหนองแก อำเภอมืองอุทัยธานี. การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 2*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 1-4.
- วณิชชา ณรงค์ชัย, ดุษฎี อายุวัฒน์ และอรนัตตา ชินศรี. (2558). *รูปแบบการถ่ายโอนทุนวัฒนธรรมระหว่างรุ่นวัยของครัวเรือนชนบทแห่งหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศไทย. การประชุมวิชาการเสนอผลการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 34*. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 105-114.
- วรรณษา แสนลำ และนัฏฐา มณฑล. (2560). *อาหารพื้นเมืองเพื่อสุขภาพที่ดี ชุมชนตำบลลาด จังหวัดนครราชสีมา. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(6) : 445-457.

สามารถ จันทร์สุรย์. (2534). ภูมิปัญญาท้องถิ่นคืออะไร อย่างไร. *การสัมมนาทางวิชาการ เรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน*. กรุงเทพฯ : ครูสภาลาดพร้าว.

สำนักงานจังหวัดอ่างทอง. (2556). *แผนพัฒนาจังหวัดอ่างทอง พ.ศ. 2557-2560*. อ่างทอง : สำนักงานจังหวัดอ่างทอง.

โสพิศ ชันทองดี. (2550). *การศึกษอาหารพื้นบ้านจังหวัดสุพรรณบุรี*. (วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

อรพิน ทองดี, ปราโมทย์ จันทร์เรือง และวาสนา วรภักต์. (2558). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำขนมกง กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุพรรณบุรี เขต 3. *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลการวิจัย ระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 6 กลุ่มระดับชาติ ก้าวการศึกษา*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 558-568.

อรอนงค์ ทองมี. (2558). วัฒนธรรมอาหารล้านนา : การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์. *วารสารศิลปกรรมศาสตร์ วิชาการวิจัยและงานสร้างสรรค์*. 2(1) : 25-54.

เอกวิทย์ ณ ถกลาง, (2540). *ภูมิปัญญาชาวบ้าน 4 ภูมิภาค : วิถีและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย*. นนทบุรี : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

Best, J. W. (1970). *Research in Education* (2nd ed.). Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall.

Jati.I.R.A.P. (2014). Local Wisdom Behind Tumpeng as an icon of Indonesian Traditional cuisine. *Emerald Nutrition & Food Science*, 44(4): 324-334.

Malinowski. (1884). *Magic Science and Religion*. New York : Doubleday.