

บทที่ 1

บทนำ

บทนำ

แม้ปัจจุบัน ขนมไทยจะถูกลดความสำคัญลงไปจากเดิมเป็นขนมหวานที่มีต้นตำรับจากในครัวในวัง จนกลายเป็นที่นิยมนำมาทำรับประทานแพร่หลายในหมู่ประชาชนทั่วไป แต่ทุกวันนี้คนจะสั่งขนมไทยมาก ๆ ก็ต่อเมื่อใช้เลี้ยงในงานพิธีต่างๆ เด็กรุ่นใหม่หลายคนไม่ทราบความเป็นมาและไม่รู้จักขนมไทยโบราณบางชนิด ซึ่งหลงเหลือเพียงแต่ชื่อและนับวันจะหาชิมได้ยากเต็มที แต่ทว่ายังมีชุมชนที่ยังคงอนุรักษ์การทำขนมไทยแบบดั้งเดิมเอาไว้ อยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ และมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์เกี่ยวข้องกับตำนานขนมไทยในบทพระราชนิพนธ์ ได้แก่ชุมชนอัมพวา อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งมีจุดเด่นทั้งในด้านความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ และความสำคัญทางประวัติศาสตร์ เนื่องจากเป็นสถานที่ประสูติและประทับของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ที่สำคัญยังเป็นแหล่งกำเนิดและต้นตำรับของอาหารและขนมไทยหลากหลายชนิด ดังจะเห็นได้จากพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานที่รัชกาลที่ 2 พระราชทานแก่สมเด็จพระราชินีในพระองค์ ซึ่งในปัจจุบันอัมพวาเป็นที่ตั้งของอุทยานรัชกาลที่ 2

หลักการและเหตุผล

ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยาในแผ่นดินสมเด็จพระเจ้าเอกทัศน์ แขวงบางช้างกลายเป็นส่วนหนึ่งของเมืองสมุทรสงคราม พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ขณะดำรงพระอิสริยยศเป็น หลวงยกกระบัตรเมืองราชบุรี ได้ทรงสมรสกับท่าน นาค (สมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี) ธิดาของท่านทองและท่านสั่น มหาเศรษฐีแห่งแขวงบางช้าง เมื่อกรุงศรีอยุธยาเสียแก่พม่าในปี พ.ศ. 2310 ทั้งสองพระองค์ได้ทรงหลบภัยพม่ามาอยู่ที่บ้านอัมพวา ระหว่างนั้นสมเด็จพระอมรินทราบรมราชินีได้ประสูติพระราชโอรส ทรงพระนามว่า จิม ซึ่งต่อมาคือพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 เมื่อวันพุธ ขึ้น 7 ค่ำ เดือน 4 ปีฉลู ตรงกับวันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2310ซึ่งมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์เกี่ยวข้องกับต้นมหาจักรีบรมราชวงศ์ความอุดมสมบูรณ์ทางระบบนิเวศและเอกลักษณ์ การตั้งถิ่นฐานของชุมชนอัมพวาทำให้ชุมชนแห่งนี้เป็นแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของจังหวัดสมุทรสงคราม ในปัจจุบันนี้ชุมชนอัมพวาเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ในฐานะชุมชนที่มีคุณค่าและความสำคัญทางประวัติศาสตร์ มรดกทางวัฒนธรรมและความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติทำให้ประชากรของชุมชนอัมพวาร้อยละ 80

(วรรณศิลป์ พีรพันธุ์และคณะ, 2549, น. 22) ทำสวนผลไม้และทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นอาชีพและมีการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ขึ้นในช่วงต้นเดือนกุมภาพันธ์ ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (อุทยาน ร. 2) มีการแสดงโขนกลางแจ้งการสาธิตทำอาหารไทยและขนมไทยโบราณเพื่อเป็นการเทิดพระเกียรติพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นพบว่า”ขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2” มีการทำกันในกลุ่มเจ้านายชั้นสูงเท่านั้นซึ่งขนมเหล่านี้มีลักษณะพิเศษและไม่เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายในกลุ่มคนทั่วไปเนื่องจากมีขั้นตอนยุ่งยากและมีลักษณะเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ต้องมีความประณีตสวยงามมากอีกทั้งยังมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปล้วนเป็นสิริมงคลทั้งสิ้น ด้วยเหตุผลดังกล่าวทำให้ไม่เป็นที่นิยมในปัจจุบันและมีแนวโน้มจะสูญหายไปเรื่อยๆ

จากการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ในช่วงต้นเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2550 ที่ผ่านมา ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย(อุทยาน ร.2) นั้นผู้ที่สาธิตการทำขนมไทยโบราณเป็นต้นตระกูลของเจ้านายชั้นสูงทั้งสิ้น ซึ่งขณะนี้เป็นผู้สูงอายุและไม่เผยแพร่ตำรับของขนมทุกชนิดให้กับบุคคลอื่น ดังนั้นขนมไทยโบราณจึงเป็นขนมที่หาซื้อรับประทานได้ยาก ส่งผลให้ผู้คนรุ่นหลังไม่ค่อยรู้จักขนมไทยเหล่านี้

จากการสัมภาษณ์ชุมชนสามารถสรุปปัญหาในการทำขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 เป็นหัวข้อใหญ่ดังนี้

1. ไม่มีตำรับที่แน่นอน
2. มีกรรมวิธีและขั้นตอนที่ยุ่งยากเนื่องจากต้องใช้ฝีมือในการประดิษฐ์ประคอยทุกขั้นตอน
3. ไม่มีจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป
4. เป็นที่รู้จักเฉพาะกลุ่มบุคคลในตระกูลเจ้านายชั้นสูง

จากปัญหาดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาและทดลอง รวมทั้งพัฒนาคำรับขนมไทยให้มีกระบวนการทำขนมไทยที่ง่ายและได้ขนมไทยที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้บริโภคในปัจจุบัน อีกทั้งยังส่งเสริมการสร้างรายได้ในเชิงเศรษฐกิจกับชุมชนในท้องถิ่น และคาดว่าจะจะเป็นประโยชน์ต่อกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในพื้นที่ที่ทำการศึกษา และบุคคลทั่วไป นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยอันมีค่ายิ่ง ด้วยการพัฒนาภูมิปัญญาไทยไปพร้อมกัน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาเรื่องราวคุณค่าทางวัฒนธรรมประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2
2. เพื่อศึกษากระบวนการจัดการผลิตขนมไทยในวรรณคดี
3. เพื่อสำรวจความต้องการและรสนิยมในการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี
4. เพื่อเผยแพร่งานวิจัยให้กับกลุ่มผู้ผลิตขนมไทยในอำเภออัมพวา ผู้สนใจทั่วไปและหน่วยงานสนับสนุนที่มีศักยภาพ

คำถามการวิจัย

1. ขบวนการจัดการผลิตขนมไทยในวรรณคดีมีขั้นตอนอย่างไร
2. ขนมไทยในวรรณคดีที่ตรงกับความต้องการและรสนิยมในการบริโภคของผู้บริโภคเป็นอย่างไร

นิยามศัพท์เฉพาะ

คำรับ หมายถึง ชื่อขนมไทย (จำนวน 5 รายการ) ที่มีส่วนประกอบของเครื่องปรุงที่เป็นส่วนประกอบของขนมไทย วิธีทำที่บรรยายถึงขั้นตอนการทำขนมไทยตั้งแต่เริ่มต้นจนได้ผลเป็นขนมไทย

ขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 หมายถึง ขนมไทย จำนวน 5 รายการ ประกอบด้วย 1. ขนมจ่ามงกุฎ 2. ขนมขอม่วง 3. ขนมเสน่ห์จันทร์ 4. ขนมทองเอก 5. ขนมจีบไทย

สืบค้น หมายถึง กระบวนการหรือการกระทำกิจกรรมในการค้นหาแหล่งข้อมูลจากตำราจดหมายเหตุต่าง ๆ ตลอดจน บุคคล หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ได้มาซึ่งวิธีการหรือกระบวนการทำขนมไทยจำนวน 5 รายการ

พัฒนา หมายถึง การปรับปรุงกระบวนการหรือวิธีทำขนมไทยให้มีลักษณะที่ดีตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ทดลอง หมายถึง การทำขนมไทยจำนวน 5 รายการ ตามวิธีที่มีอยู่ดั้งเดิมแล้ววิเคราะห์ผลและปรับปรุงกระบวนการวิธีทำใหม่ซ้ำ ๆ จนได้ขนมไทยที่มีลักษณะที่ดี

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษา กระบวนการผลิตขนมไทยที่มีชื่ออยู่ในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 ประกอบด้วย 1) ขนมจ่ามงกุฎ 2) ขนมซ่อม่วง 3) ขนมเสน่ห์จันทร์ 4) ขนมทองเอก 5) ขนมจีบไทย โดยการสืบค้นจากแหล่งทุติยภูมิและภูมิปัญญาท้องถิ่น จากชุมชนอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และทำการทดลองตำรับ วิเคราะห์ผลพร้อมนำผลการทดลองไปสาธิต และสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค ณ ตลาดน้ำยามเย็น อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากการที่ผู้วิจัยได้จัดทำโครงการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยในรูปของการจัดทำฐานข้อมูลศิลปวัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารด้วยเงินงบประมาณผลประโยชน์ประจำปี พ.ศ. 2550 พบว่า ขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 กำลังจะสูญหายไปเนื่องจากไม่ได้รับความสนใจ และความสำคัญซึ่งตรงกับคำบอกเล่าของคนในชุมชนที่ร่วมกันสาธิตการทำขนมไทยในงานรำลึก ณ อุทยาน รัชกาลที่ 2 อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม จากการดำเนินโครงการดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยมีแนวคิดที่จะสืบค้น/ทดลอง และเผยแพร่ตำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2

ผลการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ตำรับขนมไทยในวรรณคดีฉบับพื้นฐานจำนวน 5 รายการที่ตรงกับความต้องการและรสนิยมในการบริโภคของผู้บริโภค

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

จากการศึกษาตำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ผลสำเร็จของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ คือ ได้ตำรับขนมไทยในวรรณคดีฉบับพื้นฐานจำนวน 5 รายการ ที่สอดคล้องกับความต้องการและรสนิยมในการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภค ทราบเรื่องราวคุณค่าและความสำคัญ ทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาไทยเกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ได้รับการพัฒนาแล้วให้เหมาะสมกับยุคสมัยปัจจุบันที่สอดคล้องกับการดำรงชีวิตของคนสมัยใหม่ที่สามารถเรียนรู้ ผักผ่อน และสืบสานวัฒนธรรมการทำขนมไทยไว้ได้ อีกทั้งยังถ่ายทอดความรู้ ความเข้าใจไปสู่กลุ่มเป้าหมายในอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และประชาชนทั่วไปทั้งในการดำรงชีวิตประจำวัน ช่วยส่งเสริมให้ชุมชนอัมพวามีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นและสืบทอดสู่คนรุ่นหลัง และหน่วยงานสนับสนุนที่มีศักยภาพเข้ามาสนับสนุน

ในการส่งเสริมให้มีการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน และในเชิงธุรกิจเป็นแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตและรูปแบบให้เป็นที่ยอมรับ เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีมาตรฐานสามารถแข่งขันในตลาดทั้งในและต่างประเทศได้ในอนาคต อีกทั้งนักศึกษาในโปรแกรมวิชาที่เกี่ยวข้อง มีโอกาสที่ได้ประสบการณ์จากการเข้าร่วมโครงการและมีความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน