



247251



ตำราขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 (ระยะสืบค้น)

โดย

สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ

สนับสนุนงบประมาณโดย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

ประจำปีงบประมาณ 2552

600251819

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ



ตำราขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 (ระยะสืบค้น)

โดย

สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ



สนับสนุนงบประมาณโดย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

ประจำปีงบประมาณ 2552

Thai Dessert Recipe in the Literature on the Second Reign

by

Sureerat Duongsuwan

Granded by

Rajamangala University of Technology Rattanakosin

Fiscal year 2008

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาวิจัย เรื่อง ตำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 (ระยะสืบค้น) ทำให้ทราบเรื่องราวคุณค่าและความสำคัญ ทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาไทยเกี่ยวกับขนมไทย ในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 และตำรับขนมไทยในวรรณคดีฉบับพื้นฐานจำนวน 5 รายการ ที่สอดคล้องกับความต้องการและรสนิยมในการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภค ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ได้รับการพัฒนาแล้วให้เหมาะสมกับยุคสมัยปัจจุบันที่สอดคล้องกับการดำรงชีวิตของคนสมัยใหม่ที่สามารถเรียนรู้ ฝึกฝน และสืบสานวัฒนธรรมการทำขนมไทยไว้ได้ ช่วยส่งเสริมให้ชุมชนอัมพวา มีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นและสืบทอดสู่คนรุ่นหลัง และหน่วยงานสนับสนุนที่มีศักยภาพเข้ามามีบทบาท ในการส่งเสริมให้มีการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน และเป็นแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตและรูปแบบให้เป็นที่ยอมรับ เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีมาตรฐานสามารถแข่งขันในตลาดทั้งในและต่างประเทศได้ในอนาคต อีกทั้งนักศึกษาในโปรแกรมวิชาที่เกี่ยวข้อง มีโอกาส ที่ได้ประสบการณ์จากการเข้าร่วมโครงการและมีความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ สำเร็จลงได้โดยได้รับทุนอุดหนุนวิจัยและความร่วมมือจากหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ รวมถึงประชาชนและนักท้องถิ่นที่ช่วยตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นข้อมูลที่มีประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิจัย

คณะผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความอนุเคราะห์ รวมทั้งความร่วมมืออย่างดียิ่งจึงขอขอบคุณทุกท่าน มา ณ ที่นี้

ผู้วิจัย

พฤษภาคม 2553

บทคัดย่อ

รหัสโครงการ : RD / /

ชื่อโครงการ : คำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 (ระยะสืบค้น)

ชื่อนักวิจัย : สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ

247251

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ประกอบด้วย 1) ขนมจ่ามงกุฏ 2) ขนมซ่อม่วง 3) ขนมเสน่ห์จันทร์ 4) ขนมทองเอก และ 5) ขนมจีบไทย โดยการสืบค้นจากแหล่งทุติยภูมิและภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และทำการทดลองคำรับได้คำรับพื้นฐานของขนมไทยทั้ง 5 คำรับ วิเคราะห์ผลการทดลองครั้งที่ 1 และปรับปรุงคำรับในครั้งที่ 2 และครั้งที่ 3 จนได้ผลการทดลองที่มีลักษณะเนื้อสัมผัสดี และรสชาติที่ดีของขนมไทยทั้ง 5 คำรับ จึงนำคำรับที่ได้พัฒนาแล้วไปสาธิต และสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมไทยทั้ง 5 คำรับ ณ ตลาดน้ำยามเย็น อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม โดยใช้ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ($\bar{x}$) ในการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยจำแนกตามคุณลักษณะ ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลกับคุณลักษณะของขนมไทยทั้ง 5 คำรับ

ผลการวิจัย พบว่า

1. กลุ่มตัวอย่างรู้จักขนมทองเอกมากที่สุด รองลงมาคือ ขนมจ่ามงกุฏ โดยมีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ และมีความพึงพอใจในรสชาติ รูปร่าง สีกลิ่น และเนื้อสัมผัสของขนมไทยในวรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุด เช่นเดียวกัน โดยมีความพึงพอใจในขนมทองเอกมากที่สุด ($\bar{x} = 4.37$) รองลงมาได้แก่ ขนมซ่อม่วง ($\bar{x} = 4.34$) ขนมจ่ามงกุฏ ($\bar{x} = 4.31$) ขนมเสน่ห์จันทร์ และขนมจีบไทย ($\bar{x} = 4.24$) ตามลำดับ

2. สำหรับความต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดีทุกรายการ โดยมีความต้องการบริโภคขนมจ่ามงกุฏ ขนมซ่อม่วง และ ขนมทองเอก คิดเป็นร้อยละ 99.8 สำหรับ ขนมเสน่ห์จันทร์ และขนมจีบไทย มีความต้องการบริโภค คิดเป็นร้อยละ 97.3

Title : Thai Dessert Recipe in the Literature on the Second Reign
Author : Sureerat Duangsuwan

ABSTRACT

247251

The purpose of this research were to study the productive process of Thai dessert in the literature on the second reign, which composed of 1) Khanom Ja Mongkut 2) Khanom Chor Muang 3) Khanom Sanechan 4) Khanom Thong Ek and 5) Khanom Jeep Thai. These were derived from the secondary data and folk wisdom in Amphawa district Samutsongkram province and tested them. And then, firstly they were analyzed ,secondly, improved and finally, were been results of them in which composed of good characters and smacks of Thai dessert recipe. They were brought to the present for the community at the floating twilight market in Amphawa district Samutsongkram province, meanwhile made the survey of the consumer's satisfaction about five thai dessert recipes. The statistics used in analyzing the data were arithmetic mean ($\bar{X}$) by dividing into two points : people's basic and five thai dessert recipes characters.

The research findings revealed as follows :

1. The sample groups knew mostly the Khanom Thong Ek ,next were Khanom Ja Mongkut. Overall the satisfaction about Thai dessert recipe in the literature were all the most level, and the satisfaction about the smacks, figure , colour , and touches of them were the same, the most level of satisfaction were Khanom Thong Ek ($\bar{x} = 4.37$) ,next were Khanom Chor Muang ($\bar{x} = 4.34$), Khanom Sanechan and Khanom Jeep Thai ($\bar{x} = 4.24$) respectively.

2. For the requirement about to consume the thai dessert recipes in the literature on the second reign, it found that the sample group required to consuming all the thai dessert recipes, that was to consume the Khanom Ja Mongkut, the Khanom Chor Muang ,and the Khanom Thong Ek were 99.8 % , and 97.3 %. for the Khanom Sanechan and the Khanom Jeep Thai.

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ง
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ฉ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
บทนำ.....	1
หลักการและเหตุผล.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
คำถามการวิจัย.....	3
นิยามศัพท์.....	3
ขอบเขตการวิจัย.....	4
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
ผลการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย.....	4
2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
พระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2.....	6
ขนมไทย.....	7
อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย.....	17
วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทย.....	20
ปัญหาที่มักจะเกิดขึ้นในการทำขนมไทย.....	25
ขนมจำมงกุฏ.....	27
ขนมซ่อม่วง.....	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ขนมเส้นหั่นจันทร์.....	30
ขนมทองเอก.....	31
ขนมจีบไทย.....	33
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	34
การดำเนินการวิจัยเชิงทดลอง.....	35
การดำเนินการวิจัย.....	35
การดำเนินการวิจัยเชิงสำรวจ.....	35
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	35
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	36
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	36
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	37
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	38
ตอนที่ 1 ผลพัฒนาการรับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2	
จำนวน 5 รายการ.....	38
การพัฒนาการรับขนมจ่ามงกุฏ	38
การพัฒนาการรับขนมขอม่วง	48
การพัฒนาการรับขนมเส้นหั่นจันทร์.....	65
การพัฒนาการรับขนมทองเอก..	73
การพัฒนาการรับขนมจีบไทย..	82
ตอนที่ 2 ผลการสำรวจความต้องการและรสนิยมในการบริโภคขนมไทย	
ในวรรณคดี.....	98
5 ผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ.....	104
สรุปผลการวิจัย.....	104
ข้อเสนอแนะ.....	105
บรรณานุกรม.....	106
ภาคผนวก.....	108
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย.....	109

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก ข โครงการเวทีประชาคม “การสืบค้นเรื่องราวเกี่ยวกับชนมไทย ในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น”	111
ภาคผนวก ค ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูปแบบประเมิน คุณลักษณะชนมไทยโดยผู้เชี่ยวชาญและแบบสอบถาม ความคิดเห็นเกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2.....	117
ภาคผนวก ง ภาพถ่ายในการสอบถามเกี่ยวกับคำรับชนมไทย 5 รายการ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น.....	130
ภาคผนวก จ ภาพถ่ายในการเก็บแบบสอบถามความคิดเห็น เกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จากกลุ่มตัวอย่าง.....	133
ประวัติผู้วิจัย.....	142

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ส่วนผสมตัวขนมจ่ามงกุฏ.....	38
2	ส่วนผสมการเตรียมเมล็ดแดง โม.....	42
3	ส่วนผสมแป้งรองขนม.....	43
4	ลักษณะของขนมจ่ามงกุฏจากการทดลอง 3 ครั้ง.....	45
5	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมจ่ามงกุฏ จากการพัฒนาตัวรับขนมจ่ามงกุฏ ครั้งที่ 1	46
6	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมจ่ามงกุฏ จากการพัฒนาตัวรับขนมจ่ามงกุฏ ครั้งที่ 2	46
7	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมจ่ามงกุฏ จากการพัฒนาตัวรับขนมจ่ามงกุฏ ครั้งที่ 3	47
8	ส่วนผสมตัวขนมช่อม่วง.....	48
9	ส่วนผสมไส้ปลาช่อน.....	55
10	ลักษณะของขนมช่อม่วงจากการทดลอง 3 ครั้ง.....	62
11	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมช่อม่วง จากการพัฒนาตัวรับขนมช่อม่วง ครั้งที่ 1	63
12	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมช่อม่วง จากการพัฒนาตัวรับขนมช่อม่วง ครั้งที่ 2	63
13	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมช่อม่วง จากการพัฒนาตัวรับขนมช่อม่วง ครั้งที่ 3	64
14	ส่วนผสมขนมเส้นห่อจันท์.....	65
15	ลักษณะของขนมเส้นห่อจันท์จากการทดลอง 3 ครั้ง.....	71
16	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมเส้นห่อจันท์ จากการพัฒนาตัวรับขนมเส้นห่อจันท์ ครั้งที่ 1	71
17	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมเส้นห่อจันท์ จากการพัฒนาตัวรับขนมเส้นห่อจันท์ ครั้งที่ 2	72
18	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมเส้นห่อจันท์ จากการพัฒนาตัวรับขนมเส้นห่อจันท์ ครั้งที่ 2	73

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
19	ส่วนผสมตัวขนมทองเอก.....	73
20	ลักษณะของขนมทองเอกจากการทดลอง 3 ครั้ง.....	80
21	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมทองเอก จากการพัฒนาตำรับขนมทองเอก ครั้งที่ 1	80
22	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมทองเอก จากการพัฒนาตำรับขนมทองเอก ครั้งที่ 2	81
23	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมทองเอก จากการพัฒนาตำรับขนมทองเอก ครั้งที่ 3	82
24	ส่วนผสมตัวขนมจีบไทย.....	82
25	ส่วนผสมไส้ปลาช่อน.....	88
26	ลักษณะของขนมจีบไทยจากการทดลอง 3 ครั้ง.....	95
27	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมจีบไทย จากการพัฒนาตำรับขนมจีบไทย ครั้งที่ 1	95
28	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมจีบไทย จากการพัฒนาตำรับขนมจีบไทย ครั้งที่ 2	96
29	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน ขนมจีบไทย จากการพัฒนาตำรับขนมจีบไทย ครั้งที่ 3	97
30	ระดับความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย ในการพัฒนาตำรับขนมไทย จำนวน 3 ครั้ง.....	97
31	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลพื้นฐาน.....	98
32	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการรู้จักขนมไทย 5 รายการ.....	100
33	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทย ในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง.....	100
34	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในรสชาติขนมไทย ในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง	101

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
35	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในรูปร่างสีสันของ ขนมไทย ในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง	101
36	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในเนื้อสัมผัส ของขนมไทย ในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง	102
37	จำนวนและร้อยละของความต้องการบริโภคขนมไทย 5 รายการของกลุ่มตัวอย่าง...	103

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แสดงขนมจ่ามงกุฏ.....	27
2	แสดงขนมขอม่วง.....	9
3	แสดงขนมเสน่ห์จันทร์.....	30
4	แสดงขนมทองเอก.....	31
5	แสดงขนมจีบไทย.....	33
6	แสดงขั้นตอนการดำเนินการ.....	34
7	แสดงแสดงส่วนผสมตัวขนมจ่ามงกุฏ.....	38
8	แสดงแสดงการทำตัวขนมจ่ามงกุฏ.....	39 – 41
9	แสดงแสดงการเตรียมเมล็ดแดงโม.....	42
10	แสดงแสดงการประกอบขนมจ่ามงกุฏ.....	43 – 44
11	แสดงแสดงส่วนผสมตัวขนมขอม่วง.....	48 – 49
12	แสดงแสดงวิธีทำแป้งขนมขอม่วง.....	49 – 54
13	แสดงแสดงส่วนผสมไส้ปลาช่อน.....	55
14	แสดงแสดงวิธีทำไส้ปลาช่อน.....	56 – 58
15	แสดงแสดงวิธีทำการจับจีบขอม่วง.....	59 – 62
16	แสดงแสดงส่วนผสมขนมเสน่ห์จันทร์.....	65 – 66
17	แสดงแสดงวิธีทำขนมเสน่ห์จันทร์.....	66 – 70
18	แสดงแสดงส่วนผสมขนมทองเอก.....	74
19	แสดงแสดงวิธีทำขนมทองเอก.....	75 – 79
20	แสดงแสดงส่วนผสมตัวขนมจีบไทย.....	83
21	แสดงแสดงวิธีทำตัวขนมจีบไทย.....	84 – 88
22	แสดงแสดงส่วนผสมไส้ปลาช่อน.....	89
23	แสดงแสดงวิธีทำไส้ปลาช่อน.....	89 - 91
24	แสดงแสดงวิธีทำขนมจีบไทย.....	92 – 94