



ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม
LOCAL WISDOM IN THE PRODUCTION OF KHANOM JA MONGKUT
IN SAMUT SONGKHRAM PROVINCE

วีรยุทธ เปลียนสำโรง, จุฑามาศ พีรพัชระ และเปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ*

Weerayut Piansamrong, Chutamas Peeraphatchara and Premraphi Ooymaweerahirun*

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

RajaMangala University of Technology Phra Nakhon

*Corresponding Author E-mail: Premraphi.o@rmutp.ac.th

Received August 27, 2025; Revised December 27, 2025; Accepted January 6, 2026

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีวิทยาแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม และศึกษาการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม ผู้ให้ข้อมูลคือปราชญ์ชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญด้านขนมจ่ามงกุฏ ที่มีประสบการณ์การผลิตขนมจ่ามงกุฏอย่างน้อย 5 ปีขึ้นไป จำนวน 10 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แนวคำถามในการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง รวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก ตรวจสอบความน่าเชื่อถือ โดยใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า ด้านข้อมูล ผลการวิจัยพบว่า 1) องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม แบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ (1) การเตรียมส่วนผสม (2) การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และ (3) การผลิต 2) การสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ มีลักษณะการ สืบทอด 4 ด้าน ได้แก่ (1) การแสวงหาความรู้ (2) การจัดเก็บ (3) การประยุกต์ใช้ความรู้ (4) การถ่ายทอดความรู้ มี 3 วิธี (1) การบอกเล่า (2) การสาธิต (3) การปฏิบัติ งานวิจัยนี้ มีข้อเสนอแนะให้จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนม จ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม สร้างความตระหนักให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น และจัดการองค์ความรู้ให้เป็นระบบโดยบันทึกความรู้ในรูปแบบต่าง ๆ ด้วยวิธีการประมวลผลย้อนกรองให้เป็นความรู้ที่ชัดเจน และนำมาสู่การเผยแพร่ถ่ายทอดองค์ความรู้แก่คนรุ่นหลังผ่านตัวบุคคลและสู่ผู้บริโภค

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ขนมจ่ามงกุฏ, มรดกทางวัฒนธรรม, การถ่ายทอดความรู้, จังหวัดสมุทรสงคราม, ปรากฏการณ์วิทยา

Abstract

This qualitative research employed a phenomenological methodology with the objectives of studying the local wisdom and indigenous knowledge associated with the production of Khanom Ja Mongkut in Samut Songkhram Province and examining the transmission processes of local wisdom. The key informants were ten local artisans with at least five years of experience in producing Khanom Ja Mongkut. The research instruments consisted of unstructured in-depth interview questions, participant



observation. Data reliability was validated using triangulation techniques. The research findings revealed two main areas. First, the local knowledge related to Khanom Ja Mongkut production in Samut Songkhram can be categorized into three components: (1) ingredients preparation, (2) preparation of tools and equipment, and (3) the production process. Second, the transmission of this knowledge consists of four aspects: (1) knowledge acquisition, (2) knowledge storage, (3) knowledge application, and (4) knowledge transfer. The transfer of knowledge is conducted through three primary methods: (1) oral transmission, (2) demonstration, and (3) hands-on practice. This study suggests organizing activities to raise awareness and enhance the understanding of Khanom Ja Mongkut production among younger generations. It also recommends systematic documentation and the conversion of tacit knowledge into explicit forms to ensure sustainable knowledge management. Moreover, the research proposes that such knowledge should be disseminated through both direct transmission by experienced individuals and broader communication to the public. These approaches aim to preserve and promote the cultural heritage embedded in traditional Thai dessert-making, ensuring that it is passed on effectively to future generation and continues to hold relevance in contemporary society.

Keywords: Local wisdom, Khanom Ja Mongkut, Cultural heritage, Knowledge transfer, Samut Songkhram Province, Phenomenology

บทนำ

ภูมิปัญญาเป็นสิ่งสะท้อนถึงรูปแบบวิถีชีวิต เชื้อชาติ ขนบธรรมเนียมประเพณี ศาสนา ความเชื่อ วัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาจากอดีตสู่ปัจจุบัน (วิมเนศวร ทะกอง และคณะ, 2566) จำแนกได้หลายประเภทรวมทั้งภูมิปัญญาอาหาร ซึ่งเป็นมรดกวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นและถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ถือเป็นภูมิปัญญาของครอบครัวและชุมชน (ชินีเพ็ญ มะลิสสุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด, 2564) สื่อถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวในการสร้างตัวตนของชุมชนให้มีลักษณะเด่นควบคู่กับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยนำภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าให้เกิดรายได้ร่วมกับการจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ มีกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวัฒนธรรม เป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน (พระครูใบฎีกา วิชาญวิสุทโธ และภักดี โพธิ์สิงห์, 2565) แต่หากพิจารณาภูมิปัญญาบางด้านพบว่ามีการถ่ายทอดน้อยลง เนื่องจากเป็นศาสตร์ที่ละเอียดอ่อน มีขั้นตอนการทำหลากหลาย เป็นความลับของแต่ละวงศ์ตระกูลและไม่สืบทอดแก่ผู้อื่นโดยเฉพาะภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมไทยที่ขาดผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญโดยเฉพาะ (ธนวิทย์ ลายิ้ม และคณะ, 2567) ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาขนมไทย เป็นการแบ่งปันความรู้อย่างไม่เป็นทางการ ผู้ถ่ายทอดแก่ศิษย์ ส่วนครอบครัวถ่ายทอดจากแม่สู่ลูกและเครือญาติ (พันธ์จิตต์ สีเหนียง และคณะ, 2562) สุวรรณา เขียวภักดี และชัยณรงค์ ศรีรักษ์ (2564) พบว่าปัจจุบันสังคมเปลี่ยนแปลงค่านิยมและวัฒนธรรมสมัยใหม่แพร่กระจายสู่ชุมชน จึงกระทบต่อบทบาทของขนมไทยที่เปลี่ยนไป ความเข้มงวด



ต่อความเชื่อความศรัทธาศาสนาและประเพณีลดลง ภูมิปัญญาชนมไทยพื้นบ้านจึงตกอยู่ในสภาวะเสี่ยงต่อการสูญหาย โดยदारดา วีระพันธ์ และคณะ (2564) กล่าวว่า สภาพปัญหาการถ่ายทอดภูมิปัญญาเชิงวิทยาศาสตร์ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนขาดความเป็นระบบ โดยเป็นการบอกเล่าในครัวเรือนผู้ถ่ายทอดไม่ทราบหลักการวิทยาศาสตร์ของการถนอมอาหาร แต่สืบทอดต่อกันอย่างต่อเนื่องจากประสบการณ์โดยตรงและเยาวชนในชุมชนมีความสนใจน้อยลงที่จะรับการถ่ายทอดเนื่องจากเข้ามาทำงานประจำในเมือง

ชนมจ่ามงกุฏจังหวัดสมุทรสงคราม เป็นชนมท้องถิ่นขึ้นชื่อของจังหวัด พบปัญหาการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นดังกล่าว โดยพบว่า การทำชนมจ่ามงกุฏ มีการถ่ายทอดและเรียนรู้อยู่ในวงแคบ ผู้ถ่ายทอดมีจำนวนน้อยลง ส่วนผู้รับความรู้มีจำกัด เนื่องจากขั้นตอนการทำซับซ้อนต้องอาศัยความชำนาญ หากไม่มีความรู้และประสบการณ์ ย่อมทำให้ชนมที่ได้ไม่สมบูรณ์ตามที่ต้องการ จึงทำให้มีการผลิตจำนวนไม่มากนัก ลูกหลานในครอบครัวสนใจรับการถ่ายทอดน้อยลง โดยการถ่ายทอดเป็นลักษณะรุ่นสู่รุ่น ขาดการดำเนินการอย่างเป็นระบบ แม้จะมีผู้สืบทอดอยู่บ้าง แต่ไม่สามารถนำข้อมูลมาเผยแพร่ให้เป็นที่รับรู้ของคนทั่วไปได้ (วรรณิ ภมร, การสื่อสารส่วนบุคคล, 22 มิถุนายน 2568)

บทความนี้ นำเสนอประเด็นภูมิปัญญาการผลิตชนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมีเป้าหมายในการรวบรวมและเก็บบันทึกข้อมูลองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำชนมจ่ามงกุฏให้คงอยู่แก่ผู้สืบทอด ทำให้เข้าถึงความรู้ได้ง่ายขึ้น ลดการขาดแคลนแหล่งเรียนรู้สามารถถ่ายทอดความรู้ได้ในระยะยาว และใช้ประโยชน์ในการสร้างและพัฒนาอาชีพของชุมชนในพื้นที่

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตชนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม
2. เพื่อศึกษาการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตชนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม

การทบทวนวรรณกรรม

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

เป็นความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์การเรียนรู้ของชาวบ้าน สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งทางตรงจากประสบการณ์ตนเอง และทางอ้อมผ่านการถ่ายทอดจากผู้รู้ในชุมชน ภูมิปัญญาชาวบ้านจึงเป็นองค์ความรู้ที่ชาวบ้านคิดขึ้นเองและใช้แก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน อาศัยศักยภาพของตนในการจัดการและปรับตัวให้เหมาะสมกับบริบทท้องถิ่นและยุคสมัย จึงเป็นคลังความรู้และประสบการณ์ที่ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข สอดคล้องกับบริบทของแต่ละยุคสมัย ผ่านกระบวนการถ่ายทอดจากบุคคลและสถาบันที่ได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม ศาสนา และวัฒนธรรม จึงเป็นรากฐานที่สำคัญของสังคมท้องถิ่น ซึ่งชุมชนได้ร่วมกันสืบสานและปฏิบัติมายาวนาน (ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ, 2560) จิตติยาภรณ์ เขาวรากุล (2564) สรุปว่า องค์ประกอบของการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ การกำหนดองค์ความรู้ การบันทึกและจัดเก็บองค์ความรู้ การแสวงหาองค์ความรู้ การเชื่อมโยงและถ่ายทอดความรู้ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การบันทึกและการจัดเก็บองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นตามลำดับ และกลไกการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำชนมไทยมีวิธีการถ่ายทอด 4 วิธี ประกอบด้วย การสาธิต การบอกเล่า การปฏิบัติ และการเรียนรู้ (จิตติวัฒน์ เพชรธิรสวัสดิ, 2566)



2. ขนมห้ามงกุฏ

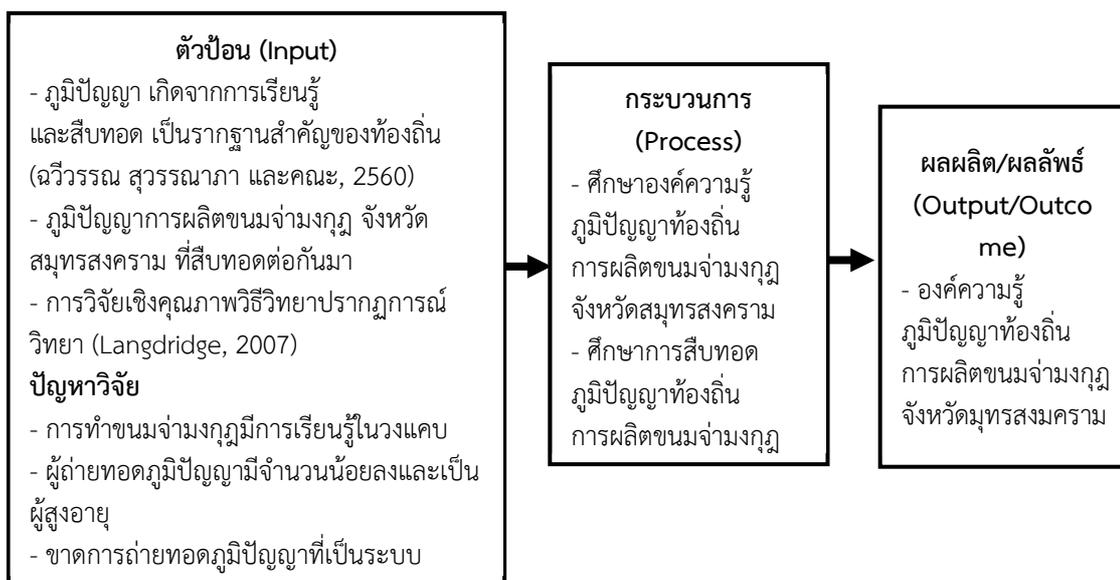
เป็นภูมิปัญญาของผู้รู้ในจังหวัดสมุทรสงคราม ที่สืบทอดกันภายในครอบครัว ใช้วัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติในชุมชนผลิตเปลี่ยนหมุนเวียนตามยุคสมัย ทำจากแป้งข้าวเหนียวกวนกับกะทิและน้ำตาลทราย ห่อด้วยใบตองตากแดด วางเมล็ดแตงโมคั่วด้านบน ทรงขนมเล็กพอดีคำ เนื้อขนมมีสีเขียวอ่อน เมื่อนำมาตากแดดขนมจะมีลักษณะเนื้อเหนียว กรอบนอกนุ่มใน ไม่ติดมือ รสหวานมัน มีกลิ่นหอมของใบตอง ปัจจุบันพบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมห้ามงกุฏ มีการถ่ายทอดและเรียนรู้อยู่ในวงแคบลูกหลานในครอบครัวสนใจรับการถ่ายทอดน้อยลง จึงควรมีการรวบรวมองค์ความรู้ไว้ให้คงอยู่

3. จังหวัดสมุทรสงคราม

มีความหลากหลายทางภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งด้านความสัมพันธ์กับธรรมชาติ สังคม และสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยเฉพาะอาชีพการทำสวน ประมง ทำเกลือ ทำน้ำตาลมะพร้าว แปรรูปจากสัตว์น้ำ และอาหารคาวหวาน ความรู้เหล่านี้ถ่ายทอดจากปราชญ์ท้องถิ่นหรือครอบครัวที่สืบทอดกันมา แสดงให้เห็นถึงศักยภาพผู้คนทั้งวิถีคิดและการปฏิบัติตนและการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน เพื่อให้สามารถดำรงอยู่และปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ สภาพแวดล้อม มรดกภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นสิ่งที่มีความหมายต่อท้องถิ่น ช่วยสร้างความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติ สร้างความสัมพันธ์ของคนในสังคม ให้สามารถดำรงตนและปรับเปลี่ยนให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม (สำราญ ผลดี และคณะ, 2564)

สรุป ภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ องค์ความรู้จากประสบการณ์ชาวบ้านที่สืบทอดรุ่นสู่รุ่น ใช้แก้ปัญหาและดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับบริบทท้องถิ่น ขนมห้ามงกุฏเป็นภูมิปัญญาจังหวัดสมุทรสงครามใช้วัตถุดิบในชุมชน มีเอกลักษณ์ รสชาติ และวิธีทำเฉพาะ แต่การถ่ายทอดเริ่มจำกัด หากไม่รวบรวมองค์ความรู้ อาจสูญหายไปตามการเปลี่ยนแปลงของสังคม โดยจังหวัดสมุทรสงครามมีภูมิปัญญาหลากหลายด้านอาหาร แสดงถึงศักยภาพชุมชนในการปรับตัวและอยู่ร่วมกับธรรมชาติ ภูมิปัญญาเหล่านี้มีคุณค่าต่อท้องถิ่น ช่วยสร้างความสมดุลทางสังคมและการดำรงชีวิต โดยมีกรอบแนวคิดการวิจัยตามแผนภาพที่ 1

กรอบแนวคิดการวิจัย



แผนภาพที่ 1 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาแบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ที่มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdrige, 2007) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อให้ได้ข้อมูลภูมิปัญญาการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงครามตามภูมิปัญญาท้องถิ่น มีวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

1) **ผู้ให้ข้อมูลหลัก** คือ ประชาชนชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญด้านขนมจ่ามงกุฏ ชุมชนบ้านคลองดอน ชุมชนบ้านบางวันทองใน ชุมชนบ้านบางจาก ชุมชนบ้านบางพลับ และชุมชนบ้านดาวดึงศิลป์ ที่มีประสบการณ์การผลิตขนมจ่ามงกุฏอย่างน้อย 5 ปี จำนวน 10 คน จาก 5 ชุมชน ๆ ละ 2 คน ในการพิจารณาขนาดตัวอย่างการวิจัยเชิงคุณภาพ ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของสถานการณ์ สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้ผู้ให้สัมภาษณ์ประมาณ 5-30 บุคคล (ประไพพิมพ์ สุธีสินนนท์ และประสพชัย พสุนนท์, 2559)

2) **เครื่องมือในการวิจัย** ประกอบด้วย 1) แนวคำถามการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) แบ่งเป็น 2 ตอน ตอนที่ 1 องค์กรภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ ตอนที่ 2 การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ มีลักษณะเป็นคำถามปลายเปิดผ่านการพิจารณาของอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญในชุมชน และปรับปรุงก่อนลงพื้นที่เก็บข้อมูล 2) เครื่องบันทึกเสียง มีความสำคัญในการสัมภาษณ์ เพราะการบันทึกเสียงไม่สามารถเก็บข้อมูลได้ทั้งหมด จึงต้องใช้เครื่องมือช่วยให้ข้อมูลครบถ้วน 3) สมุดจดบันทึก เพื่อจดรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติม

3) **วิธีรวบรวมข้อมูล** โดยการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ ให้ผู้ให้ข้อมูลตอบอย่างอิสระ ผู้สัมภาษณ์มีหน้าที่รับฟัง รวบรวมประเด็นที่ต้องการ ใช้วิธีการสื่อสารตรงประเด็นและตรงเป้าหมาย บันทึกเสียงและจดบันทึกข้อมูลการชั่ง ตวงส่วนผสม ขั้นตอนการทำ เทคนิค และปริมาณขนมสำเร็จ

4) **การวิเคราะห์ข้อมูล** ใช้วิธีการถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ อ่านข้อมูล การทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น ด้วยวิธีวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) โดยการจัดกลุ่ม เรียงเรียงข้อมูล สังเคราะห์เนื้อหาและสรุปประเด็นสำคัญ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องสมบูรณ์ งานวิจัยนี้ ได้อ้างอิงผู้ให้ข้อมูลหลักประชาชนชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญด้านขนมจ่ามงกุฏด้วยสัญลักษณ์ PL ตามด้วยหมายเลขผู้ให้ข้อมูลในการนำเสนอผลการวิจัย โดยใช้สัญลักษณ์ PL1-PL10 ตามลำดับ

5) **การตรวจความน่าเชื่อถือของข้อมูล** โดยใช้วิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) เป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลหลักต่างกัน ซึ่งหากผู้วิจัยพบว่า ข้อค้นพบหรือผลการสัมภาษณ์ที่ได้เหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ได้มีความถูกต้อง (บุษกร เขียวจินดา กานต์, 2561)

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 องค์กรภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม แบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการผลิต ดังนี้

ด้านที่ 1 การเตรียมส่วนผสม เป็นขั้นตอนสำคัญในการผลิตขนมจ่ามงกุฏ มีการผลิตเปลี่ยนหมุนเวียนตามยุคสมัย จำแนกได้ 5 ชนิด คือ 1) แป้งข้าวเหนียว ในอดีตนิยมใช้แป้งสดจากการไม่ข้าวเหนียวเก่า ด้วยวิธีแช่และม่ด้วยไม้หิน ได้แป้งเนื้อละเอียดเหมาะสมกับการกวน บางครอบครัวใช้แป้งข้าวเหนียวชนิดเกล็ด ปัจจุบันนิยมใช้แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูปเพื่อความสะดวก โดยเลือกใช้แป้งเก่า



เพราะกวนง่าย ไม่เหลว และคงรูปได้ดี 2) กะทิ ในอดีตจะขูดและคั้นกะทิจากมะพร้าวสีก้ามปูหรือมะพร้าวหัว เพื่อให้ได้หัวกะทิเข้มข้นและไม่มีกลิ่นหืน ปัจจุบันนิยมสั่งหัวกะทิสดจากร้าน โดยเลือกใช้มะพร้าวชูดขาวไม่ผสมน้ำเพื่อให้ได้คุณภาพใกล้เคียงแบบโบราณ ทั้งนี้ ปริมาณกะทิส่งผลต่อเนื้อสัมผัสด้านความนุ่ม เหนียว ความมัน ความใส และสีของขนม 3) น้ำตาลทราย เปลี่ยนจากน้ำตาลทรายขาวตักขายเป็นน้ำตาลทรายขาวบรรจุถุงสำเร็จรูป ซึ่งช่วยให้ขนมมีสีขาว ใส และขึ้นเงา แม้ราคาจะสูงขึ้นแต่ยังคงเลือกใช้เพื่อคงคุณภาพของขนม 4) กลิ่นและสี สูตรดั้งเดิมใช้กลิ่นจากน้ำลอยดอกไม้ เช่น มะลิ กระดังงา ร่วมกับกลิ่นนมแมวเพื่อแต่งกลิ่น ขนมที่ได้มีสีขาวนวล ปัจจุบันปรับใช้ “น้ำใบเตย” เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและสีเขียวธรรมชาติ และใช้น้ำดอกอัญชันเพื่อให้สีม่วง ช่วยเพิ่มสีส้มและทันสมัยมากขึ้น 5) หน้าขนม เดิมใช้ถั่วลิสงคั่วขอย ซึ่งให้รสชาติหอมมัน แต่มีข้อจำกัดด้านการเก็บรักษาเนื่องจากกลิ่นหืนง่าย ปัจจุบันใช้เมล็ดแตงโมคั่วเพราะเก็บได้นาน ไม่เหม็นหืน และเป็นที่ยอดนิยมในตลาด แม้จะมีราคาสูงขึ้น

PL1 “...รุ่นแม่ป่าทำเมื่อ 50 ปีก่อน ใช้แป้งข้าวเหนียวแบบเกล็ดซึ่งกิโลขายถูกลง 6 บาท ต้องละลายกับกะทิก่อน มา 30 ปีหลัง สะดวกขึ้นป่าใช้แป้งแบบผงของตราช้างสามเศียร ราคาที่ 45 บาทแล้ว ใช้แป้งกวนง่าย กวนไม่นาน ถ้าเป็นแป้งใหม่จะเหลว กวนนานกว่า...”

PL2 “...เมื่อ 30 ปีก่อน ชื่อแบบตักขายแต่ต้องเป็นน้ำตาลทรายขาวเพราะทำให้ขนมสีขาว ตอนนั้นราคาถูกกิโลละ 8 บาท เดี่ยวนี้ 25 บาท ป้าขอบยี่ห้อมิตรผล ทำขนมแล้วเนื้อใส เงามวยดี...”

สรุป การเปลี่ยนแปลงส่วนผสมเป็นสิ่งแสดงถึงการปรับตัวของภูมิปัญญา 3 ระดับ ได้แก่ การรักษาหลักการเดิมโดยเปลี่ยนจากแป้งไม่แป้งสด การเพิ่มสีจากใบเตยเพื่อความทันสมัย และการใช้เมล็ดแตงโมแทนถั่วลิสงเพื่อความคงทน มีข้อมูลเปรียบเทียบส่วนผสมในอดีตและปัจจุบันตามตารางที่ 1 และแผนภาพที่ 2

ตารางที่ 1 แสดงส่วนผสมการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม

ส่วนผสม	อดีต	ปัจจุบัน
แป้งข้าวเหนียว	แป้งข้าวเหนียวไม่สด, แป้งชนิดเกล็ด	แป้งข้าวเหนียวผงสำเร็จรูป
กะทิ	ใช้มะพร้าวในสวนขูดและคั้นกะทิสด	กะทิคั้นสดสำเร็จรูปจากร้าน
น้ำตาลทราย	น้ำตาลทรายซึ่งกิโลกรัมขาย ไม่มียี่ห้อ	น้ำตาลทรายมียี่ห้อ หาซื้อง่าย
น้ำใบเตย	ใช้กลิ่นนมแมว ดอกไม้สดแต่งกลิ่นขนม	ใช้น้ำใบเตย แต่งสีและกลิ่น
หน้าขนม	ใช้ถั่วลิสงคั่วขอยแต่งหน้าขนม	ใช้เมล็ดแตงโมคั่วแต่งหน้าขนม



ขนมจ่ามงกุฏ อดีตไม่ใส่น้ำใบเตย (สีขาว)

ขนมจ่ามงกุฏ ปัจจุบันใส่น้ำใบเตย (สีเขียว)

แผนภาพที่ 2 แสดงตัวอย่างขนมจ่ามงกุฏในอดีตและปัจจุบัน



ด้านที่ 2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เป็นส่วนสำคัญในการผลิตขนมจำมงกุฏ จำแนกได้ 3 ส่วน

2.1 การเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ มีผลต่อคุณภาพของขนม โดยเฉพาะสีและการไม่ติดกระตาะนิยมใช้กระทะทองเหลืองเนื่องจากถ่ายเทความร้อนสม่ำเสมอ ไม่ทำให้ขนมเปลี่ยนสี ส่วนกระทะใบบัวหาได้ง่ายแต่ต้องขัดสารเคลือบก่อนใช้เพื่อป้องกันการเปลี่ยนสีของขนม เมื่อใช้งานต่อเนื่องจะมีคุณสมบัติขึ้นแต่บางลง อุปกรณ์กวนขนม นิยมใช้ตะหลิวสแตนเลสเพราะสะดวก ขณะที่ไม้พายแสดงถึงวัฒนธรรมดั้งเดิมและบางรายดัดแปลงด้วยการติดแผ่นเหล็กเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ โดยการเลือกภาชนะและอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติวัสดุ ความถนัด และความต่อเนื่องทางวัฒนธรรม

2.2 การเตรียมใบตองสำหรับห่อขนมจำมงกุฏ แบ่งเป็น 5 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การเลือกใบตองในอดีตจะใช้ยอดตองอ่อนเพราะมีกลิ่นหอม ปัจจุบันปรับมาใช้ใบตองตานีอ่อน เพราะสะดวก หาง่าย มีกลิ่นหอมและทนทานต่อการห่อ โดยเลือกใบที่ 1-4 รองจากยอดตองอ่อน (ถ้ามี 5 ทางให้ตัด 3 ทางถ้ามี 4 ทางให้ตัด 2 ทาง) 2) การลนไฟ ด้วยกาบมะพร้าว กาบกล้วยแห้ง หรือเตาถ่าน เพื่อให้ใบตอง “สลด” สีเสมอกัน และได้สีเขียวนวลหรือขาวนวลสวย (ไม่ใช่เตาฟืนเพราะใบตองจะออกสีแดง) 3) การตากแดดใบตองที่ผ่านการลนไฟ จะต้องนำไปตากแดด 1-2 วันเพื่อให้ใบตองแห้ง กลิ่นควันไฟจะระเหยหมด และใบตองจะขึ้นนวลขาว 4) การเตรียมก่อนใช้งาน (1) ฉีกใบตองให้ได้ขนาดพอดี (2) วางซ้อนกันแล้วใช้ไม้หรือกระดานที่มีน้ำหนักกดทับให้เรียบ บางครั้งรีดด้วยเตารีดไฟฟ้าหรือใช้ถาดวางบนเตาถ่าน (แบบดั้งเดิม) เพื่อให้เรียบ (3) เช็ดให้สะอาด (4) เก็บใส่กล่องทิ้งไว้ข้ามคืน เพื่อให้ใบตองนุ่มและพร้อมใช้ 5) ตัดใบตองให้มีขนาดประมาณ $2\frac{1}{2} \times 5$ นิ้ว หรือ 2×4 นิ้ว แล้วแต่ขนาดของขนมที่ใช้ห่อ

PL4 “...ต้องใช้ใบตองตานีอ่อน ตอนนี้อยากมีน้อย ปรับใช้ใบตองอ่อนแทน เลือกใบที่ 3-4 รองจากยอดตองอ่อน ลนไฟด้วยเตาถ่านให้สลด สีเสมอกัน ตากแดดให้แห้ง ฉีกเป็นแผ่น เช็ดให้สะอาด เอาไม้ที่มีน้ำหนักมาทับให้เรียบ เก็บใส่กล่องไว้ 1 คืน ให้ใบตองนุ่ม ทำไว้ที่ละเยอะ ๆ ไว้ใช้ได้...”

2.3 การเตรียมไม้กัณฑ์สำหรับห่อขนมจำมงกุฏ ใช้ไม้กัณฑ์จากไม้ไผ่ ซึ่งมีความเหนียวและเหมาะสำหรับการห่อขนม โดยนำไม้ไผ่เหลาเป็นเส้นเล็ก ตากแดด และตัดให้ได้ขนาด หรือใช้เศษจากกระบอกข้าวหลามเพื่อลดของเสียในครัวเรือน แสดงให้เห็นถึงการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า ปัจจุบันมีการเปลี่ยนมาใช้ไม้กัณฑ์สำเร็จรูปที่จำหน่ายทั่วไป เพื่อลดภาระงาน แม้บางครั้งยังคงผลิตเองในจำนวนที่น้อยลง โดยก่อนใช้งานมีการควัฟเพื่อขจัดเสี้ยนไม้ กลิ่นอับ และช่วยยืดอายุการใช้งาน

PL7 “...เมื่อ 30 ปีที่แล้ว จะใช้ไม้ไผ่สีสุก เพราะเหนียวทน เวลาถักไม่หักง่าย เอาไม้ไผ่สดมาเหลาให้เป็นเส้นเล็กตากแดดให้แห้งแล้วใช้กรรไกรตัด เดียวนี้ไม่ต้องทำเพราะมีคนทำขายก็โลกรั้มละ 400 บาท แต่บางที่ป่าก็ใช้ไม้ไผ่จากกระบอกข้าวหลามที่เหลือ มาทำไม้กัณฑ์ก็ใช้ได้เหมือนกัน...”

ด้านที่ 3 การผลิต มี 8 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การเตรียมส่วนผสมหลัก ประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว หัวหรือหางกะทิ น้ำใบเตย น้ำตาลทราย บางสูตรเตรียมน้ำเชื่อมจากน้ำตาลเคี้ยวก่อนใช้ เตรียม น้ำใบเตยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและสีธรรมชาติ และเตรียมหัวกะทิ แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ สำหรับนวดแป้งและคลายแป้ง 2) การผสมแป้ง โดยผสมแป้งข้าวเหนียวกับกะทิและน้ำใบเตย นวดให้เข้ากัน ไม่ให้แป้งเป็นเม็ด บางสูตรใช้วิธีเคี้ยวหัวกะทิกับน้ำตาลก่อน แล้วจึงผสมแป้งภายหลัง 3) การกวนแป้ง โดยตั้งไฟอ่อน-ปานกลาง กวนต่อเนื่องโดยไม่ให้แป้งจับตัวเป็นก้อน จนเนื้อเนียนจึงทยอยใส่น้ำตาลทีละส่วน (0.5 กก. ต่อครั้ง) เพื่อป้องกันน้ำตาล “รัดแป้ง” ซึ่งอาจทำให้แป้งสุกช้าและเนื้อขนมแข็งกระด้าง ใช้เวลาเฉลี่ย 2-3 ชั่วโมง 4) การตรวจสอบความสุกของเนื้อขนม มีหลายวิธี เช่น ใช้ตะหลิวตักเนื้อขนมขึ้นแล้วเทกลับลง หากเนื้อไหลเป็นสายต่อเนื่องไม่ขาด เรียกว่า “ยกพอดี” หากเนื้อขนมยังเหลว เรียกว่า



ยกอ่อน ใช้ไม่ได้เนื้อจะติดใบตอง ถ้ากวนนานเกินไป เรียกว่ายกแก่ เนื้อจะแข็งเป็นก้อน ใช้ไม่ได้เช่นกัน หรือตรวจสอบโดยใช้นิ้วมือแตะขนม หากไม่ติดนิ้วถือว่าใช้ได้ 5) การพักขนมก่อนห่อให้อุ่น จะทำให้ห่อได้ง่ายกว่าแป้งเย็น ซึ่งแป้งจะเหนียวและห้อยาก 6) การห่อขนม ใช้ใบตองรูปทรงต่าง ๆ เช่น ทรงเตี้ยหรือทรงมงกุฎไทย (สี่เหลี่ยมผืนผ้า) ทรงหน้าอิฐ (คล้ายก้อนอิฐ) กัดด้วยไม้กีด 7) การตากขนมหรืออบแห้ง ตากแดดโดยเฉลี่ย 1-2 วัน ขึ้นอยู่กับความแรงของแดดหากแดดแรงมาก ใช้เวลา 3 ชั่วโมงถึงครึ่งวัน ในฤดูฝนจะใช้ตู้อบล้างงานแสงอาทิตย์หรือประดิษฐ์เตาอบจากถังกระดาก ใช้ความร้อนจากหลอดไฟช่วยให้แห้งทั่วถึง วิธีสังเกตว่าแห้งพอดีคือแป้งจะร้อนจากใบตอง 8) การบรรจุและการเก็บรักษา บรรจุในถุงซีลหรือถุงซิปล็อก (ปัจจุบันเลิกใช้ถุงร้อนมัดหนังยาง) เก็บได้ 15-30 วัน ขนมที่ผลิตในฤดูฝนจะมีปัญหาความชื้น ทำให้เหม็นหืนหรือขึ้นราได้ง่าย การผลิตสรุปตามแผนภาพที่ 3



1. การเตรียมส่วนผสม



2. การผสมแป้ง



3. การกวนแป้งให้มีลักษณะขึ้น



4. การเติมน้ำตาลในเนื้อขนม



5. การตรวจสอบเนื้อขนม



6. การพักเนื้อขนมสำหรับห่อ



7. การห่อขนม



8. การทำแห้งขนม



9. การบรรจุภัณฑ์

แผนภาพที่ 3 แสดงขั้นตอนการผลิตขนมจ่ามงกุฎ จังหวัดสมุทรสงคราม

วัตถุประสงค์ที่ 2 การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฎ จังหวัดสมุทรสงคราม ผลการวิจัยพบว่า ลักษณะการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฎ จังหวัดสมุทรสงคราม สามารถจำแนกออกเป็น 4 ลักษณะ ดังนี้

1) การแสวงหาความรู้ เป็นการเรียนรู้และสืบทอดจากบุคคลในครอบครัว ชุมชน ผ่านประสบการณ์โดยตรง จากการช่วยงานในครอบครัวหรือชุมชน ด้วยวิธีการสังเกตครูพักลักจำ



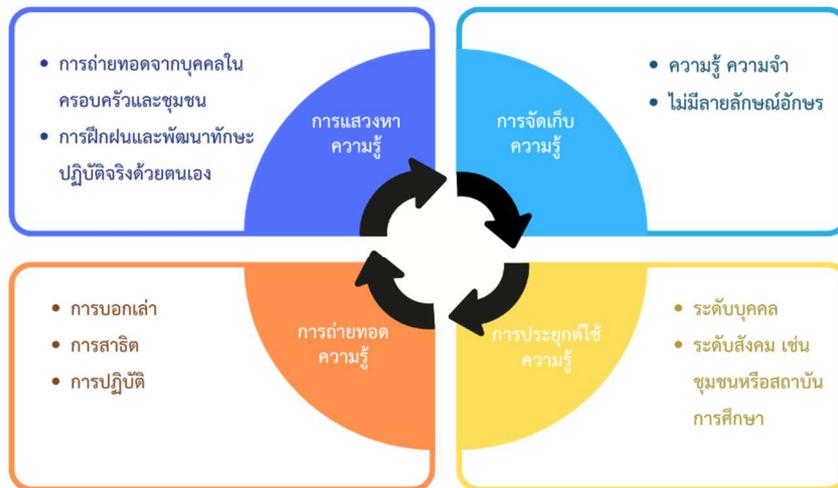
ขั้นตอนการทำและลงมือปฏิบัติจริง ผ่านการฝึกฝนและทดลองทำงานเกิดทักษะความชำนาญจนสามารถทำได้

2) การจัดเก็บความรู้ ยังไม่เป็นระบบ เพราะไม่ได้มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แต่ใช้วิธีการจดจำ และลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจแทน

3) การประยุกต์ใช้ความรู้ เป็นการนำองค์ความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ แสดงให้เห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการประยุกต์ใช้ความรู้ในระดับบุคคล เช่น การผลิตเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้แก่ตนเอง เป็นสิ่งบ่งบอกถึงความรู้ความสามารถในการผลิตของบุคคล และการประยุกต์ใช้ความรู้ในระดับสังคม เช่น การสาธิต การฝึกปฏิบัติ โดยเปิดโอกาสให้บุคคลภายนอกที่สนใจเข้ามาเรียนรู้ ทั้ง นักเรียน นักศึกษา ผู้สนใจทั่วไป โดยแสดงเจตนารมณ์ชัดเจนว่าหากมีผู้สนใจ สามารถมาขอเรียนรู้ได้

4) การถ่ายทอดความรู้ มี 3 ขั้นตอน คือ (1) การบอกเล่า เป็นวิธีการเล่าข้อมูลต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยอธิบายหรือถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ในรูปของคำพูด เป็นกระบวนการจัดการเรียนรู้ภายในครอบครัวเป็นหลัก (2) การสาธิต คือการแสดงหรือทำพร้อมกับการบอกหรืออธิบายเพื่อให้ได้ประสบการณ์ตรง ทำให้เข้าใจวิธีการ ขั้นตอนอย่างละเอียด สามารถปฏิบัติได้ หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามได้โดยตรง (3) การปฏิบัติ เป็นการลงมือทำจริงในสถานการณ์ที่เป็นอยู่ โดยคอยแนะนำ ตรวจสอบและแก้ไข เพื่อให้กระบวนการปฏิบัติถูกต้องตามขั้นตอน ได้เรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ทีละน้อย ทำให้ผู้สืบทอดเกิดความรู้และทักษะการผลิตได้โดยตรงจากการลงมือปฏิบัติจริง

จากการวิเคราะห์ผลดังกล่าว สามารถสรุปได้ดังแผนภาพที่ 4



แผนภาพที่ 4 แสดงลักษณะการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม

อภิปรายผล

วัตถุประสงค์ที่ 1 องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม

1) การเลือกใช้วัตถุดิบการผลิตขนมจ่ามงกุฏ แสดงถึงการปรับตัวตามบริบทยุคสมัยด้านความสะดวก การเก็บรักษา และความนิยมของผู้บริโภค ขณะเดียวกันยังคงรักษาหลักการของสูตรดั้งเดิมไว้ เพื่อคงรสชาติเอกลักษณ์และคุณภาพของขนม อาจเป็นเพราะผู้บริโภคในยุคใหม่มีความชอบแตกต่างจากอดีต เช่น ต้องการขนมที่หวานน้อยลง ทำให้มีการปรับวัตถุดิบให้ตอบโจทย์มากขึ้น



สอดคล้องกับ วิษณุเศวร ทะกอง และคณะ (2566) พบว่าการปรับตัวของอาหารท้องถิ่นตามยุคของการท่องเที่ยวแม้ไม่ได้อิงตำราแบบดั้งเดิม แต่ยังคงไว้ซึ่งคุณค่าความหมายและวิถีปฏิบัติท้องถิ่นที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของจังหวัด ทำหน้าที่สะท้อนอัตลักษณ์ตัวตนของคนเมืองจันทน์ สอดคล้องกับ จรัสสินี สุวีรานนท์ และคณะ (2565) พบว่า ร้านค้าสมัยใหม่ที่ปรับปรุงสูตรให้เข้ากับวิถีปฏิบัติและกระแสนิยม ทำให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงและพัฒนา โดยใช้วิถีปฏิบัติสมัยใหม่แต่มีรสสัมผัสใกล้เคียงของเดิม เพื่อสร้างความแปลกใหม่

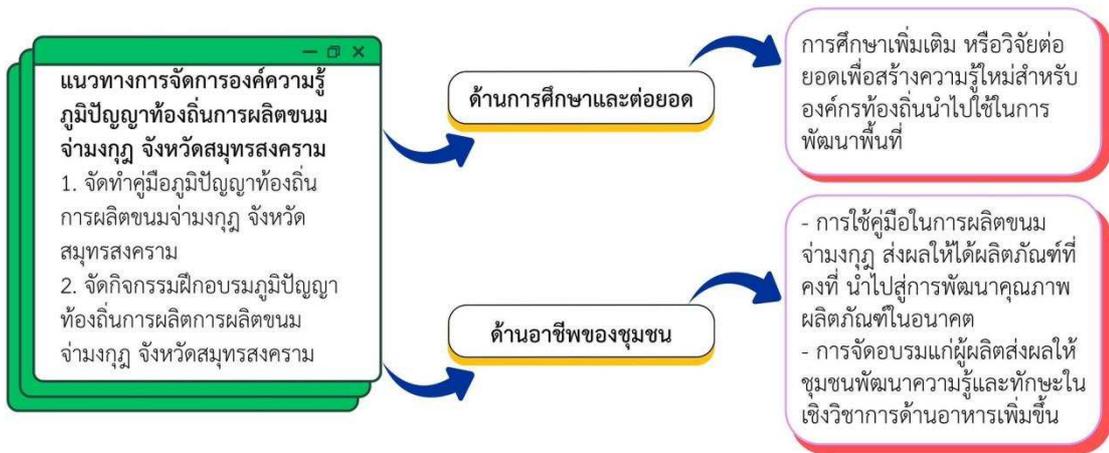
2) การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการผลิตขนมจ่ามงกุฏ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ผสมความรู้ดั้งเดิมเข้ากับการปรับตัวให้เหมาะสมกับบริบทปัจจุบัน ทั้งด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความสะดวกในการผลิตและการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น อาจเป็นเพราะชุมชนต้องการอนุรักษ์วัฒนธรรมควบคู่ไปกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งแสดงถึงความยืดหยุ่นและความลึกซึ้งของภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับ สุธิดา ไกรเกต และคณะ (2563) พบว่า องค์ความรู้การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมจากในชุมชน คือการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติทั้งผลผลิตทางการเกษตร การใช้ประโยชน์จากต้นไม้ในการเป็นภาชนะห่ออาหารหรือขนม สอดคล้องกับ ศศิธร ศรีทองเพิง และจุฑามาศ พีรพัชระ (2567) ศึกษาภูมิปัญญาอาหารชุมชนภูเก็ตพบว่า ด้านวัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์การทำอาหารและภาชนะที่มีการปรับเปลี่ยนตามสมัยนิยม

3) ขั้นตอนการผลิตขนมจ่ามงกุฏ แบ่งเป็น 8 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การเตรียมส่วนผสม 2) การผสมแป้ง 3) การกวนแป้ง 4) การตรวจสอบความสุกของเนื้อขนม 5) การพักขนมก่อนห่อ 6) การห่อขนม 7) การตากขนมหรืออบแห้ง และ 8) การบรรจุและการเก็บรักษา โดยมีความสัมพันธ์ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนถึงการเก็บรักษา แต่ละขั้นตอนมีผลต่อคุณภาพด้านกายภาพ รสชาติ อายุการเก็บ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะขนมไทยที่ต้องอาศัยทักษะประณีตและการควบคุมกระบวนการอย่างพิถีพิถัน เพื่อคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์และคุณค่าทางวัฒนธรรม สอดคล้องกับ ธนวิทย์ ลายิ้ม และคณะ (2567) พบว่า ขั้นตอนการผลิตขนมทองหยิบเป็นรายละเอียดแสดงถึงวิธีการและเทคนิค ผู้ผลิตควรศึกษา ค้นคว้าหาความรู้ และแนวทางปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เข้าใจกระบวนการและขั้นตอนการผลิตอย่างถูกต้อง แบ่งเป็น 14 ขั้นตอน สอดคล้องกับ ชัยชนะรินทร์ ทับมะเริง และคณะ (2567) พบว่า วิธีการทำขนมนางเล็ดในชุมชนบ้านสีกว้น มีขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การนึ่ง การขึ้นรูปข้าวเหนียว การตากแห้ง การทอด และการราดน้ำตาล ซึ่งเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยทักษะและความพิถีพิถัน

วัตถุประสงค์ที่ 2 การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม พบว่า ลักษณะการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น แบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1) การแสวงหาความรู้ 2) การจัดเก็บความรู้ 3) การประยุกต์ใช้ความรู้ และ 4) การถ่ายทอดความรู้ มีวิธีการถ่ายทอด 3 ขั้นตอน คือ (1) การบอกเล่า (2) การสาธิต และ (3) การปฏิบัติ สอดคล้องกับธนวิทย์ ลายิ้ม และคณะ (2567) กล่าวว่า การสืบทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับการผลิตขนมทองหยิบเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาในอดีตที่สืบทอดถึงปัจจุบัน ซึ่งรูปแบบการจัดการความรู้แบ่งเป็น 4 ด้านคือ 1) การแสวงหาความรู้ 2) การจัดเก็บความรู้ 3) การประยุกต์ใช้ความรู้ และ 4) การถ่ายทอดความรู้ และสอดคล้องกับฐิติวัฒน์ เพชรธิดาสวัสดิ์ (2566) พบว่า กลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายขนมไทยมีวิธีการถ่ายทอด 4 วิธีด้วยกัน คือ 1) การสาธิต 2) การบอกเล่า 3) การปฏิบัติ และ 4) การเรียนรู้ โดยจัดเป็นกิจกรรมสำหรับการเรียนรู้ ซึ่งรวมถึงลักษณะการถ่ายทอดแบบครูพักลักจำด้วย ซึ่งการนำความรู้มาใช้ประโยชน์ เกิดระบบการเรียนรู้สร้างองค์ความรู้และประสบการณ์ใหม่ นำไปสู่การปรับเทคนิคและพัฒนาสูตรขนม (พันธ์จิตต์ สีเหนียง และคณะ, 2562)

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

งานวิจัยนี้ ทำให้ได้องค์ความรู้ใหม่เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม 2 แนวทาง ได้แก่ การจัดทำคู่มือภูมิปัญญาท้องถิ่น และการจัดกิจกรรมฝึกอบรมการผลิตขนมจ่ามงกุฏ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษาต่อยอดเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่เพื่อพัฒนาพื้นที่และประโยชน์ด้านอาชีพของชุมชน ได้แก่ 1) การใช้คู่มือในการผลิตขนมจ่ามงกุฏ ส่งผลให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่คงที่ นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ในอนาคต 2) การจัดอบรมแก่ผู้ผลิตส่งผลให้ชุมชนพัฒนาความรู้และทักษะในเชิงวิชาการด้านอาหารเพิ่มขึ้น ตามแผนภาพที่ 5



แผนภาพที่ 5 แสดงแนวทางการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
การผลิตขนมจ่ามงกุฏจังหวัดสมุทรสงคราม

สรุป

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม ประกอบด้วย 1) องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ แบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการผลิต 2) การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ มีลักษณะการสืบทอด 4 ด้าน ได้แก่ การแสวงหาความรู้ การจัดเก็บความรู้ การประยุกต์ใช้ และการถ่ายทอดความรู้ ซึ่งมีวิธีการถ่ายทอด 3 ขั้นตอน คือ การบอกเล่า การสาธิต และการปฏิบัติ ก่อให้เกิดประโยชน์ในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น นำไปใช้ในการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่เยาวชนในชุมชนเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาให้คงอยู่

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

จากการศึกษาวิจัยพบว่า ผู้ที่มีองค์ความรู้ในการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ และคนรุ่นใหม่สนใจที่จะเรียนรู้รับการถ่ายทอดน้อยลง ดังนั้นจึงควรจัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาดังกล่าว และนำข้อมูลจากงานวิจัยครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์ในการบอกต่อสืบทอดให้เยาวชนในชุมชนรู้จักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมจ่ามงกุฏ จังหวัดสมุทรสงคราม



2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรศึกษาต่อยอดการพัฒนาตำรับมาตรฐานขนมจำมงกุฏ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงพาณิชย์ เพื่อส่งเสริมอาชีพของและเพิ่มรายได้ของชุมชน

2.2 ควรศึกษาการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมจำมงกุฏ โดยบรรจุเรื่องเล่าชุมชนและผลิตภัณฑ์ประจำถิ่นที่มีมาแต่โบราณ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์และดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค

เอกสารอ้างอิง (ตัวอย่าง)

- จรัสสินี สุวีรานนท์, ทรงคุณ จันทจร, และรังสรรค์ สิงห์เลิศ. (2565). ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยา: การพัฒนานวัตกรรมการอาหารสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์*, 9(1), 1–15.
<https://so05.tci-thaijo.org/index.php/hssnsru/article/view/258056>
- จิตติยาภรณ์ เขาวรากุล. (2564). การวิเคราะห์องค์ประกอบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของสถานศึกษาในเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพระนครศรีอยุธยา. *วารสารรัชต์ภาคย์*, 15(40), 214–226. <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/RJPJ/article/view/250147/170313>
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์ ววงค์, และเสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล. (2560). อาหารพื้นบ้าน: กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 6(4), 1306–1319. <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/journal-peace/article/view/108452>
- ชัยนะรินทร์ ทับมะเริง, วิชชุดา ยินดี, และกนกกาญจน์ ธิบเร่งรัมย์. (2567). ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สักวัน จังหวัดสุรินทร์. *วารสารราชภัฏสุรินทร์วิชาการ*, 3(3), 27–38. <https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>
- ชินีเพ็ญ มะลิสวรรณ, และมีนา ระเด่นอำหมัด. (2564). การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย. *วารสารปัญญาวิวัฒน์*. 13(2), 177–189.
<https://so05.tci-thaijo.org/index.php/pimjournal/article/view/251134>
- ฐิติวัฒน์ เพชรธิรสสวัสดิ์. (2566). กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อการพึ่งพาตนเองของชาวบ้านตำบลภูเขาทอง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสาร มจร การพัฒนาสังคม*, 8(1), 341–356. <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/JMSD/article/view/265840>
- ดาวธรา วีระพันธ์, ศศมล ผาสุข, ปณณรภัส ถกถกภักดี, และฉัตรรัตน์ กุลณัฐรวงศ์. (2564). ศึกษาสภาพปัญหาและแนวทางส่งเสริมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในเชิงวิทยาศาสตร์ของผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนในเขตภาคกลางตอนบน. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา*, 13(1), 156–168. <https://doi.org/10.53848/irdssru.v13i1.250276>
- ธนวิทย์ ลายิ้ม, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, และธนภาพ โสตรโยม. (2567). ภูมิปัญญาไทยเพื่อการผลิตขนมทองหยิบในจังหวัดภาคกลาง. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*, 25(48), 58–71. https://so02.tci-thaijo.org/index.php/cultural_approach/article/view/268745
- ธนวิทย์ ลายิ้ม. (2566). *ภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง*. [วิทยานิพนธ์ปริญญา



- ดุษฐ์บัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร].
https://tdc.thailis.or.th/tdc/browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=687820&query
- บุษกร เขียวจินดาگانต์. (2561). เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ*, 13(25), 103-118.
<https://so04.tci-thaijo.org/index.php/larhcu/article/view/143027>
- ประไพพิมพ์ สุธีวสินนท์, และประสพชัย พสุนนท์. (2559). กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปาริชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ*, 29(2), 32-48. <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/parichartjournal/article/view/69461>
- พระครูใบฎีกาวิชาญ วิสุทโธ, และภักดี โพธิ์สิงห์. (2565). อัตลักษณ์ท้องถิ่นสู่การจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์. *วารสารวณัฏวงแหรพุทธศาสตร์ปริทรรศน์*, 9(2), 127-140. https://so06.tci-thaijo.org/index.php/Vanam_434/article/view/259429
- พันธ์จิตต์ สีเหนียง, คณิงรัตน์ คำมณี, จิรัฏฐินาฏ ถังเงิน, และสุเมธ ชัยไธสง. (2562). การจัดการความรู้ท้องถิ่นขนมไทยและอาหารว่างจากข้าวในตำบลบางยี่ล้น อำเภอบึงสามพัน จังหวัดอำนาจทอง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรและการจัดการ*, 2(3), 54-64. <https://li02.tci-thaijo.org/index.php/JASM/article/view/51>
- วิษเนศวร ทะกอง, และอรุวรรณ ศิริสวัสดิ์ อภิขยกุล. (2566). การปรับตัวด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นจันทบุรีในบริบทการท่องเที่ยว. *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*, 7(2), 48-68.
<https://so06.tci-thaijo.org/index.php/JSC/article/view/261982>
- ศศิธร ศรีทองเพิง, และจุฑามาศ พีรพัชระ. (2567). ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีน. *วารสารศิลปศาสตร์ราชมงคลสุวรรณภูมิ*, 6(1), 134-148.
<https://so03.tci-thaijo.org/index.php/art/article/view/274963>
- สำราญ ผลดี, อรรฮาวิ เจ๊ะสะแม, และอุไรรัตน์ แยมชุตติ. (2564). การสำรวจและจัดทำฐานข้อมูลท้องถิ่นเรื่อง “สมุทรสงคราม เมือง 3 น้ำ”. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์*, 16(2), 63-78.
<https://so04.tci-thaijo.org/index.php/larhcu/article/view/252533>
- สุธิดา ไกรเกต, จิตติมา ดำรงวัฒนะ, เดโช แชน้ำแก้ว, และอุดมศักดิ์ เดโชชัย. (2563). บางดีหมนมาจาก: องค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*, 4(2), 28-44.
<https://so06.tci-thaijo.org/index.php/JSC/article/view/244761>
- สุวรรณณา เขียวภักดี, และชัยณรงค์ ศรีรักษ์. (2564). กลยุทธ์การจัดการภูมิปัญญาขนมไทยในบริบทการส่งเสริมและพัฒนาสู่ชุมชนการท่องเที่ยว กรณีศึกษาชุมชนบ้านท่าค้อย จังหวัดสุพรรณบุรี ประเทศไทย. *วารสารศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ*, 8(2), 90-100.
<https://kuojs.lib.ku.ac.th/index.php/jfam/article/view/4770>
- Langdrige, D. (2007). *Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method*. Pearson Education.