



การสืบทอดและการอนุรักษ์ขนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ชุมชนมัสยิดสวนพลู

TRANSMISSION AND PRESERVATION OF KHANOM BODIN AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF THE SUAN PHLU MOSQUE COMMUNITY

อนุพล แก้วยา* และจัทมาศ พีรพัชระ

Anupol Kaewya* and Chutamas Peeraphatchara

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

*Corresponding Author E-mail: Anupol-k@mutp.ac.th

Received December 17, 2025; Revised February 25, 2026; Accepted February 27, 2026

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทชุมชนมัสยิดสวนพลูในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม 2) วิเคราะห์การสืบทอดและการอนุรักษ์ขนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ผู้ให้ข้อมูลหลัก 10 คน ได้แก่ ผู้นำชุมชนมัสยิดสวนพลู ผู้ทรงคุณวุฒิในพื้นที่และภูมิปัญญาขนมบดิน และเจ้าของกิจการขนมบดิน รวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากแนวคำถามแบบกึ่งโครงสร้าง วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิเคราะห์แก่นสาระและตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล ผลการวิจัย พบว่า 1) ชุมชนมัสยิดสวนพลูในอดีตเป็นพื้นที่ปลูกพลูจำนวนมากจึงเป็นที่มาของชื่อสวนพลูจนถึงทุกวันนี้ มีสถานที่สำคัญคือมัสยิดสวนพลูสำหรับการประกอบพิธีทางศาสนา วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับขนมบดินอยู่ในช่วงเดือนรอมฎอนหรืองานแต่งงาน โดยเป็นขนมดั้งเดิมและมีถิ่นกำเนิดในชุมชน นอกจากนี้ ยังเป็นแหล่งขึ้นชื่อของอาหารมุสลิม ได้แก่ ข้าวหมกไก่ มัสมั่น 2) การสืบทอดและอนุรักษ์ขนมบดิน พบว่า การเรียนรู้ภูมิปัญญาสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น แต่ปัจจุบันเหลือไม่กี่ครัวเรือนที่ทำได้ มีการประยุกต์โดยเปลี่ยนแปลงส่วนผสมและวิธีทำเพื่อให้สอดคล้องกับยุคสมัย โดยถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่คนในครอบครัวและเผยแพร่สูตรเพียงเล็กน้อย การอนุรักษ์ภูมิปัญญาเป็นความท้าทายเนื่องจากคนรุ่นใหม่ให้ความนิยมบริโภคน้อยลง คุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมบดินเน้นบทบาททางศาสนาและสังคมในชุมชนนี้มายาวนาน และอาชีพการทำขนมบดินเป็นธุรกิจตามฤดูกาล โดยมียอดขายสูงขึ้นในช่วงเทศกาลสำคัญ งานวิจัยมีข้อเสนอแนะให้จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ภูมิปัญญา สร้างความตระหนักรู้และความสำคัญของภูมิปัญญาขนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

คำสำคัญ: การสืบทอดภูมิปัญญา, การอนุรักษ์, ขนมบดิน, มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม, ชุมชนมัสยิดสวนพลู

Abstract

This qualitative study employed a phenomenological approach to investigate the communal context of the Suan Phlu Mosque and analyzed the transmission and preservation of Khanom Bodin (a traditional Thai-Muslim dessert) as intangible cultural



heritage. Data were elicited from selected ten purposive key informants—comprising community leaders, local experts, and artisanal practitioners—through semi-structured in-depth interviews, followed by thematic analysis and data triangulation. The findings revealed that the Suan Phlu Mosque community, historically defined by its betel nut plantations, maintained a distinct socio - cultural identity through its traditional Muslim gastronomy, particularly Khanom Bodin, which was intrinsically linked to Ramadan and matrimonial ceremonies. Regarding its continuity, while the culinary wisdom was traditionally inherited within families, the practice had contracted to a few households that adapted ingredients and techniques to contemporary demands. Despite its economic significance as a seasonal enterprise during religious festivals, the remaining of Khanom Bodin faced challenges from shifting consumption patterns among the younger generation. Consequently, the study emphasized the profoundly socio-religious value of this heritage followed by underscored the necessity of fostering public awareness and systematic knowledgeable transferability to ensure its long-term cultural sustainability.

Keywords: Wisdom Succession, Conservation, Khanom Bodin, Culinary Heritage, Transmission of Cultural Knowledge, Suan Phlu Mosque Community

บทนำ

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นความรู้ การแสดงออก การปฏิบัติหรือทักษะทางวัฒนธรรม ที่แสดงออกผ่านบุคคล เครื่องมือ หรือวัตถุ ซึ่งบุคคลหรือชุมชนยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน สืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่งโดยอาจปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองสภาพแวดล้อมและ ถ่ายทอดวัฒนธรรมที่มีความหมายผูกพันจากอดีตสู่ปัจจุบัน แสดงออกถึงความเข้าใจในภูมิปัญญาของ คนไทยที่สามารถคิดค้นสิ่งที่เป็นระเบียบแบบแผน มีรูปแบบที่ยอมรับเพื่อเอื้อต่อการดำรงชีวิตร่วมกันใน สังคมนั้น (พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559, 2559) ผลงาน ภูมิปัญญาไทยจะปรากฏคุณค่าเด่นชัดและน่าหวางแทนเมื่อได้ประจักษ์ชัดถึงความสัมพันธ์ที่สอดคล้อง ระหว่างศิลปวัฒนธรรมประเพณี สภาพความเป็นอยู่วิถีชีวิตของคนในสังคมแต่ละยุคสมัย (ธนวิทย์ ลาเยี่ยม, 2566)

วิสาหกิจชุมชนบ้านชนมบดีน ชุมชนมัสยิดสวนพลู แขวงบางยี่เรือ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร จัดตั้งขึ้นเพื่อสนับสนุนความเข้มแข็งของชุมชน ทำและจำหน่ายขนมมบดีนจากการสืบทอดภูมิปัญญาจาก รุ่นสู่รุ่น ชนมบดีนมีรสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่เดิมนั้นจะทำสำหรับรับประทานในโอกาสพิเศษ และเทศกาลใหญ่ของชาวมุสลิม ปัจจุบันเป็นผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายเพื่อสร้างอาชีพ และยกระดับคุณภาพ ชีวิตของคนในชุมชน (อับดุล ฆมานรูน และคณะ, 2566) นับเป็นการปรับเปลี่ยนการใช้ประโยชน์ จากภูมิปัญญาสู่การสร้างรายได้ของชุมชน ซึ่งมักพบการเปลี่ยนแปลงลักษณะนี้ในชุมชนที่ได้รับการ สนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ หรืออาจเป็นการรวมตัวของสมาชิกเฉพาะกลุ่มในชุมชน เพื่อการพึ่งพาตนเอง



อย่างไรก็ตาม จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้น พบว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมบดินของชุมชนมัสยิดสวนพลูยังจำกัดอยู่ภายในครัวเรือน และได้รับความนิยมน้อยในกลุ่มคนรุ่นใหม่ (ฮานีฟา ฮานาฟี, 31 ตุลาคม 2568, การสื่อสารส่วนบุคคล) แม้จะมีการสืบทอดองค์ความรู้ภายในครอบครัว แต่ยังคงขาดการบันทึกอย่างเป็นระบบและการถ่ายทอดอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ภูมิปัญญาดังกล่าวอยู่ในภาวะเปราะบางและมีความเสี่ยงต่อการเลือนหายภายใต้การเปลี่ยนแปลงของสังคม จากการทบทวนวรรณกรรม พบว่า มีการศึกษาเรื่องขนมบดินโดยมุ่งเน้นข้อมูลทางการตลาดแต่ไม่ครอบคลุมภูมิปัญญา ในกรอบแนวคิดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ขนมบดินจึงเป็นมรดกภูมิปัญญาที่ต้องอาศัยการสืบทอดและการอนุรักษ์ผ่านการรวบรวม วิเคราะห์ และเผยแพร่องค์ความรู้ บทความวิจัยนี้จึงนำเสนอการสืบทอดและการอนุรักษ์ขนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชุมชนมัสยิดสวนพลู โดยใช้วิธีปรากฏการณ์วิทยาที่มุ่งทำความเข้าใจประสบการณ์ในชีวิตผ่านการเล่าเรื่องของสมาชิกชุมชนมัสยิดสวนพลู เพื่อสร้างการรับรู้และธำรงรักษาอัตลักษณ์และภูมิปัญญาของชุมชนให้คงอยู่

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทชุมชนมัสยิดสวนพลูในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
2. เพื่อวิเคราะห์การสืบทอดและการอนุรักษ์ขนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

การทบทวนวรรณกรรม

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นรากเหง้าและสิ่งสะท้อนตัวตนของผู้คนแต่ละชาติพันธุ์ ก่อให้เกิดความเจริญรุ่งเรืองและอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ ในมิติเชิงมูลค่าทางเศรษฐกิจ ถือเป็นทรัพยากรที่ต่อยอดให้เกิดการสร้างเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และการพัฒนาอย่างยั่งยืน จึงเป็นทรัพย์สินสมบัติจากบรรพชนที่รอการนำกลับมาใช้ ยิ่งนานวันยิ่งมีคุณค่าและมีมูลค่าและยิ่งใช้ยิ่งเกิดประโยชน์ แต่ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขความเหมาะสมกับบริบทสังคม (สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2567) การอนุรักษ์จึงสื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์และก่อให้เกิดความผูกพันในชาติ สร้างจิตสำนึกที่ดีในการรักษาชาติ เป็นสิ่งสำคัญในการคงอยู่ของชาติ โดยการสะสม ศึกษา พัฒนา และสืบทอดให้คงอยู่ (ภาควิชาการอาชีวศึกษาและพัฒนาสังคม คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา, 2568)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการสืบทอด

ราชบัณฑิตยสถาน (2556) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ของชาวบ้านที่สั่งสมประสบการณ์ต่อกันมาจากการเรียนรู้ด้วยตนเองหรือจากพื้นความรู้ความสามารถผ่านกระบวนการคิด โดยใช้สติปัญญาของคนในท้องถิ่น ถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ดังนั้น จึงสามารถนำไปใช้แก้ปัญหาและเป็นแนวทางการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลง และจรรโลงชีวิตของตนเองและชุมชนให้มีความสุข ส่วนภูมิปัญญาอาหารเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ผ่านกระบวนการเรียนรู้ พัฒนา ปรับเปลี่ยน ผสมผสานการทำอาหารจากแหล่งเดิมกับถิ่นฐานใหม่ และการสืบทอดต่อให้ทายาท (ณิชนน ภมร และพัชรี ต้นติวิภาวิน, 2563) โดยการสืบทอดภูมิปัญญา



ครอบคลุมกระบวนการของการสาธิต การบอกเล่า การปฏิบัติ และการเรียนรู้ (จิตติวัฒน์ เพชรนิริสวัสดิ์, 2566)

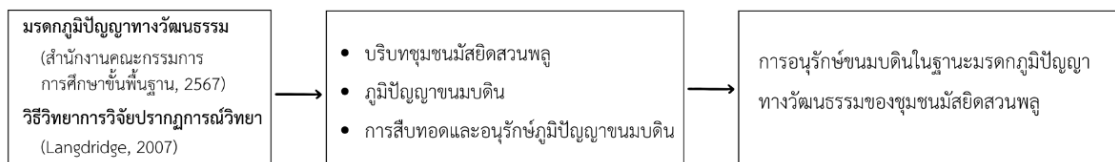
ชุมชนมัสยิดสวนพลูและข้อมูลชนมบดิน

ชุมชนมัสยิดสวนพลูตั้งอยู่ในพื้นที่ย่านตลาดพลู มีการเปลี่ยนแปลงตั้งแต่สมัยอยุธยา ธนบุรี และรัตนโกสินทร์ มีความหลากหลายของวัฒนธรรมไทย จีน มอญ มุสลิม และสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ จึงมีต้นทุนทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งบ่งชี้ความยั่งยืนของการพัฒนา (สรณา อนุสรณ์ทรงกูร และคณะ, 2568) โดยตลาดพลูเป็นย่านชุมชนติดกับส่วนตลาด มีหลักฐานการอพยพมาตั้งบ้านเรือนของกลุ่มชนต่าง ๆ และมีศาสนสถานสำคัญคือมัสยิดสวนพลู (ชาดา เตรียมวิทยา, 2565) ส่วนชนมบดินมีลักษณะคล้ายบัตเตอร์เค้ก จุดเด่นอยู่ที่เนื้อขนม รสชาติหอมหวานมันจากนมเนยต่างจากเค้กทั่วไป แรกเริ่มทำออกมาเพื่อรับประทานในงานต่าง ๆ ของชาวมุสลิม (อัปดร์ หมานรูน และคณะ, 2566)

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นองค์ความรู้และอัตลักษณ์ที่สั่งสมจากประสบการณ์ของผู้คนในชุมชน แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ สามารถต่อยอดสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนได้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงเป็นความรู้ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านการเรียนรู้และการปฏิบัติจริง และภูมิปัญญาอาหารเกิดจากการปรับตัวของวัตถุดิบและวัฒนธรรมการบริโภคในแต่ละพื้นที่ มีกระบวนการสืบทอดผ่านการสาธิต บอกเล่า ลงมือปฏิบัติ และเรียนรู้ร่วมกัน ทำให้มรดกภูมิปัญญาดำรงอยู่

กรอบแนวคิดการวิจัย

กำหนดขึ้นจากแนวคิดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2567) วิธีวิทยาปรากฏการณ์วิทยา (Langdridge, 2007) โดยชนมบดินเป็นความรู้และการปฏิบัติถ่ายทอดผ่านบริบทสังคมและวัฒนธรรมชุมชนมัสยิดสวนพลูส่งผลต่อการสืบทอดและอนุรักษ์ชนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ตามแผนภาพที่ 1



แผนภาพที่ 1 แสดงกรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้ผ่านการประเมินจริยธรรมในมนุษย์จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตามหมายเลขหนังสือรับรอง IRB-COA-005-2026 เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีปรากฏการณ์วิทยา มุ่งทำความเข้าใจปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdridge, 2007) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์บริบท การสืบทอด และการอนุรักษ์ชนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม มีวิธีดำเนินการ ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก 10 คน ได้แก่ 1) ผู้นำชุมชน 1 คน มีประสบการณ์การทำงานในชุมชนไม่น้อยกว่า 5 ปี 2) ผู้ทรงคุณวุฒิด้านภูมิปัญญา 5 คน มีประสบการณ์เชิงพื้นที่และภูมิปัญญาชนมบดินโดยทำงานร่วมกับชุมชนไม่น้อยกว่า 2 ปี และ 3) เจ้าของกิจการชนมบดิน 4 คน มีระยะเวลาการประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 5 ปี โดยเลือกแบบเจาะจง ซึ่งตัวอย่างการวิจัยปรากฏการณ์วิทยา



ใช้การเลือกแบบเจาะจงเพื่อหาบุคคลที่มีประสบการณ์จริงตามวัตถุประสงค์การศึกษา (ชาย โปธิสิตา, 2564)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแนวคำถามแบบกึ่งโครงสร้างตามวัตถุประสงค์การวิจัย และเน้นประสบการณ์ของผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับชนมบดินเป็นหลัก โดยใช้แนวคำถามจากประสบการณ์ใกล้ตัว และสอดคล้องกับวิถีชีวิต แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 บริบทชุมชนมัสยิดสวนพลู ได้แก่ ความเป็นมา วัฒนธรรมชุมชน สถานที่สำคัญ ปราชญ์ชุมชน และภูมิปัญญาด้านอาหาร ตอนที่ 2 ภูมิปัญญาชนมบดิน ได้แก่ การเรียนรู้ ประยุกต์ ถ่ายทอด อนุรักษ์ คุณค่าทางวัฒนธรรม และเศรษฐกิจในครัวเรือน ตรวจสอบความเหมาะสมด้านเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญด้านชุมชน ภูมิปัญญาอาหาร และสังคมวิทยา 3 คน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่เป็นทางการ ให้ผู้ให้ข้อมูลหลักตอบคำถามแบบอิสระ ผู้วิจัยมีหน้าที่รับฟังข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลเป็นหลัก รวบรวมประเด็นสำคัญ ใช้การสื่อสารตรงประเด็นและตรงเป้าหมาย สร้างสัมพันธภาพที่ดีโดยตอบสนองต่อสิ่งที่รับฟังอย่างตั้งใจ ตั้งคำถามที่เข้าใจง่าย และแสดงความเห็นอกเห็นใจต่อผู้ให้สัมภาษณ์พอสมควรในจังหวะเวลาที่เหมาะสม

4. การวิเคราะห์ข้อมูล การตรวจสอบสามเส้า และจริยธรรมการวิจัย โดยวิเคราะห์แก่นสาระ 6 ขั้นตอนคือ ทำความคุ้นเคยกับข้อมูล ทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น ค้นหาแก่นสาระ ตรวจสอบซ้ำ ระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และรายงาน (Thompson, 2022) ตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลหลัก แต่ละรายในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน เพื่อใช้ในการพิจารณาตีความการศึกษา (นันทะ บุตรน้อย และคณะ, 2567) และดำเนินตามหลักจริยธรรมการวิจัย โดยปกป้องความเป็นส่วนตัวด้วยการขออนุญาตก่อน บันทึกเสียง บันทึกภาพ จดบันทึก ซึ่งผู้ให้ข้อมูลหลักสามารถปฏิเสธการบันทึกได้ตลอดระยะเวลาการสัมภาษณ์ และใช้ข้อมูลที่ได้เฉพาะในเชิงวิชาการเท่านั้น ทั้งนี้ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยกำหนดรหัส CL1, EX1–EX5 และ BO1–BO4 และประโยคคำพูดในชั้นตอนนำเสนอผลการวิจัย

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 ข้อมูลบริบทชุมชนมัสยิดสวนพลู ประกอบด้วย 5 แก่นสาระ ได้แก่ แก่นสาระ ความเป็นมาของชุมชน วัฒนธรรมชุมชน สถานที่สำคัญ ปราชญ์ชุมชน และภูมิปัญญาด้านอาหาร

บริบทด้านความเป็นมาของชุมชนมัสยิดสวนพลู ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้
 “เดิมที คนที่มาส่วนใหญ่มาจากใต้ แต่ก่อนพระเจ้ากรุงธนบุรีกำหนดให้คนอยู่กระจายตัว จากใต้ขึ้นมา เชื้อจริงมาจากมลายู จากสี่แยกบ้านแขก ก็คือมาด้วยกัน กู๊หลิว และต้นสน ผังธนบุรีก็ไล่ ๆ กันมา บ้านครัว มาจากมลายู มาทำสวน ทำสวนพลู ยายของแม่เต็ดโบชะพลูไปขายที่ตลาดพลู” (PC1)
 “มีย้ายออกเพราะไม่ได้ทำเกษตรแล้ว ทางทหารห้ามกินหมาก โคนต้นพลู สร้างเป็นบ้านอยู่อาศัย รองรับคนที่เพิ่มขึ้น คนในย้ายออก คนจีนคนมุสลิมย้ายเข้า แต่คนดั้งเดิมยังอยู่ตามชุมชนซอยโรงเจ” (EX4)

ความเป็นมาของชุมชนมัสยิดสวนพลู เกิดขึ้นจากการเคลื่อนย้ายประชากรเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ในช่วงรัชสมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชและพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช มีจุดประสงค์ควบคุมและกระจายอำนาจกลุ่มชนในภาคใต้ และเสริมแรงงานในเขตราชอาณาจักรที่ขยายตัว การตั้งถิ่นฐานเชื่อมโยงสังคมและศาสนากับชุมชนมุสลิมดั้งเดิมในพื้นที่ใกล้เคียง เศรษฐกิจชุมชนสร้างขึ้นจากการปลูกพลูเป็นที่มาของชื่อ สวนพลู ความอุดมสมบูรณ์ทำให้พลูที่ปลูกมีคุณภาพสูง



กลายเป็นสินค้าเกษตรที่มีมูลค่าเชิงพาณิชย์ อย่างไรก็ตาม ชุมชนได้เผชิญกับการเปลี่ยนทางสังคมและเศรษฐกิจ เนื่องจากความต้องการบริโภคหมากพลูลดลง ประกอบกับการพัฒนาทางการศึกษา คนรุ่นใหม่เปลี่ยนไปประกอบอาชีพใหม่ ๆ แทนการสืบทอดการเกษตร นำไปสู่การยุติบทบาทการทำสวนพลูและแปลงสภาพพื้นที่เกษตรกรรมเป็นที่อยู่อาศัยเพื่อรองรับการขยายเมือง เป็นความสามารถในการพัฒนาของชุมชนที่เปลี่ยนผ่านจากชุมชนเกษตรกรรมดั้งเดิมสู่การเป็นส่วนหนึ่งของโครงสร้างเมืองสมัยใหม่

บริบทด้านวัฒนธรรมอาหารชุมชนมัสยิดสวนพลู เรื่องขนมบดินจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“สวนพลูจะเน้นขนมบดิน อาหารอื่น ๆ พอเวลาที่นี่มีจัดงาน จะมีออกร้านจำหน่ายอาหาร คนก็จะมากัน เพราะว่าที่นี่มีชื่อเสียงเรื่องเมนูอาหารที่อร่อยและราคาไม่แพง” (EX2)

“ขนมบดินจะทำในเทศกาลอย่างวันประสูติพระเจ้าเขาก็จะทำ แล้วก็วันแต่งงาน แต่เป็นบางทีนะ บางที่เจ้าภาพไม่ค่อยมีตั้งค์เขาก็ไม่ทำ ไม่ใช่เป็นขนมมงคล แต่เป็นขนมของคนมีตั้งค์ ต้นทุนมันสูง” (BO1)

วัฒนธรรมอาหารเกิดขึ้นทุก ๆ เดือนรอมฎอน ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาการถือศีลอด มีการจัดกิจกรรมการจัดเลี้ยงอาหารเพื่อแบ่งปัน และการตั้งตลาดนัดอาหารบริเวณทางรถไฟซึ่งดึงดูดผู้คนให้เข้ามาในพื้นที่ เมื่อจัดงานเฉลิมฉลองมักมีการออกร้านจำหน่ายอาหาร เพื่อใช้ชื่อเสียงด้านความอร่อยและราคาไม่แพงดึงดูดผู้เข้าร่วมงาน ขนมบดิน ถือเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนที่มีชื่อเสียงโด่งดังจนยากที่ชุมชนอื่นจะเลียนแบบได้ โดยเป็นขนมสำหรับผู้มีกำลังทรัพย์ เนื่องจากมีต้นทุนการทำสูง โดยเฉพาะการใช้ในงานบุญและการจัดเลี้ยง เช่น วันประสูติของพระเจ้าหรืองานแต่งงาน

บริบทด้านสถานที่สำคัญ คือมัสยิดสวนพลู เดิมเป็นอาคารไม้ชั้นเดียวลักษณะเป็นเรือนไทย (ปั้นหย่า) ปี พ.ศ.2379 นายฮัจยีโต๊ะฆาอ (ชาย) อิหม่ามอันดับแรกเป็นผู้ริเริ่มก่อสร้างตัวอาคารแบบไทย ชาวบ้านสมัยนั้นเรียกว่า สุเหร่า หรือกุฎี (เพราะมีรูปร่างเหมือนกะฎีหรือวิหารทางพุทธศาสนา) เป็นรูปทรงปั้นหย่าเช่นเดียวกับอาคารไม้เดิม ระยะเวลาหลังคณะกรรมการอิสลามประจำมัสยิดเห็นว่าต้องรื้อตัวอาคารเดิมออกและก่อสร้างมัสยิดหลังใหม่ โดยทำพิธีเปิดเฉลิมฉลองเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2518

บริบทด้านปราชญ์ชุมชน ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“คนที่ทำขนมบดิน เป็นเจ้าของสูตรดั้งเดิมในหมู่บ้านสมัยก่อน บ้านนี้ก็ทำขนมบดิน บ้านนี้ก็ทำ แต่ก็ได้รับการยอมรับเป็นบางคน อย่างบางร้านที่ทำ เขาสนใจเลยได้ต่อยอดเพิ่ม เลยมีชื่อเสียง” (PC1)

“มีคนมาขอสัมภาษณ์เยอะแยะเลย ไม่กี่วันก็ออกรายการช่อง 34 นะ AMARINTV แล้วก็ของมะกัน มาแบบไม่รู้ตัวเลย วันนั้นไม่มีขายของ มะกันมาถ่ายทำ ไม่ได้บอกล่วงหน้า แล้วไปออกเผยแพร่” (BO1)

ความผูกพันของขนมบดินดั้งเดิมในชุมชนมัสยิดสวนพลูมีที่มาจากการที่ปู่ตายายได้สูตรและทำรับประทานในครัวเรือนและสืบทอดความรู้แก่ลูกหลานที่สนใจ มีไม่กี่ครัวเรือนที่ทำได้ตามแบบดั้งเดิมและต่อยอดจนมีชื่อเสียง ทำให้ขนมบดินเริ่มเป็นที่ยอมรับในวงกว้าง หลังจากที่ได้รับการเผยแพร่ทางโทรทัศน์และรายการจากต่างประเทศ ทำให้ชาวมุสลิมตำบลอื่น ๆ เริ่มรู้จัก จากนั้นจึงเริ่มเปิดหน้าร้าน โดยปัจจุบันมีการถ่ายทำรายการและมีผู้เข้ามาศึกษา ซึ่งขนมบดินได้พัฒนาจากการทำรับประทานในครอบครัวกลายเป็นเอกลักษณ์ชุมชน ผ่านการสืบทอดและผลักดันให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

บริบทด้านภูมิปัญญาด้านอาหาร ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“เดือนรอมฎอนที่คนไทยถือศีลอดก็จะมีตลาดนัดตรงทางรถไฟ คนขายกันเต็มเลย” (EX1)



“มีอาหารมุสลิมแต่ไม่เยอะ เพราะอาหารมุสลิมเมนูมันน้อย เราจะรู้จักแค่ข้าวหมกไก่ มัสมั่น อย่างอื่นเนี่ยมันไม่ค่อยมี ไม่ค่อยแพร่หลาย อย่างเช่นถ้ามาตลาดพลูอย่าชนมบดินที่เป็นของขึ้นชื่อ” (EX4)

ชุมชนมัสยิดสวนพลูได้รับการยอมรับว่าเป็นแหล่งรวมอาหารที่หลากหลายและมีชื่อเสียงด้านรสชาติ ลูกค้าที่มาจับจ่ายใช้สอยมักให้การรับรองว่าอาหารมีคุณภาพดีและจำหน่ายในราคาเหมาะสม การมาเยือนชุมชนนี้จึงมีจุดประสงค์นอกจากการประกอบศาสนกิจ คือการมาซื้อและลิ้มลองอาหารซึ่งเป็นที่รู้จักกันในวงกว้าง เช่น ขนมบดิน กลายเป็นสินค้าส่งไปจำหน่ายยังพื้นที่ต่าง ๆ นอกจากนี้ อาหารที่โดดเด่นและเป็นที่ชื่นชอบของคนในชุมชนคือ ข้าวหมกไก่ และมัสมั่น ในช่วงเทศกาลสำคัญอย่างเดือนรอมฎอน ชุมชนยังจัดตลาดนัดอาหารบริเวณทางรถไฟเพื่อรองรับการจับจ่ายใช้สอย

สรุปแก่นสาระบริบทชุมชนมัสยิดสวนพลู ตามภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แสดงแก่นสาระบริบทชุมชนมัสยิดสวนพลู
ที่มา: ผู้วิจัย (2569)

วัตถุประสงค์ที่ 2 การสืบทอดและการอนุรักษ์ขนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ประกอบด้วย 6 แก่นสาระ ได้แก่ แก่นสาระด้านการเรียนรู้ภูมิปัญญา การประยุกต์ภูมิปัญญา การถ่ายทอดภูมิปัญญา การอนุรักษ์ภูมิปัญญา คุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมบดิน และเศรษฐกิจในครัวเรือนและชุมชน

ด้านการเรียนรู้ภูมิปัญญา ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“มีมานานแล้ว ตั้งแต่ผมจำได้ เห็นทำกันอย่างที่ใกล้บ้านนะ แต่ก่อนหน้าสุเหร่าบ้านแม่ แม่ของเพื่อนชื่อดาบุด แม่ก็ทำขาย อิสลามแต่ละบ้านก็ทำผิง ทำขนมบดิน” (PC1)

“เหมือนว่าพอปู่ตายายพอได้สุตฺรมา ก็มาทำกินที่บ้าน แล้วลูกหลานคนไหนสนใจเขาก็สืบทอด ในนี้ก็จะมิกันไม่กี่บ้านที่ทำแบบนี้ได้ บางบ้านเขาสนใจเลยได้ต่อยอด เลยมีชื่อ” (EX1)

ขนมบดินเป็นขนมประจำชุมชนมัสยิดสวนพลู โดยทำขายในบางพื้นที่ แต่เดิมไม่ได้มีขายทั่วไปพบเฉพาะโอกาสพิเศษ เช่น งานเทศกาล งานแต่งงาน งานบุญ หรือพิธีการใหญ่ที่เกี่ยวกับศาสนา การทำขนมบดินมักเป็นกิจกรรมรวมตัวกันในงานบุญ โดยเฉพาะที่บ้านของโต๊ะอิหม่าม การทำขนมนี้รวมถึงขนมไทยอื่น ๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด จะสืบทอดกันภายในครัวเรือน จากปู่ตายายสู่ลูกหลานที่สนใจ และผู้ที่สนใจจะมาร่วมกิจกรรมเพื่อเรียนรู้สูตรทำขนม จนเกิดเป็นร้านที่มีชื่อเสียงภายในชุมชน



ด้านการประยุกต์ภูมิปัญญา ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“ก็จะมีในส่วนของการทำงานกับไม้หมักถ้าเป็นสูตรสมัยนี้เขาไม่หมักกันแล้ว เขาจะใช้ผงฟูแทนการหมัก ก็คือสามารถตีเสร็จแล้วก็อบได้เลยโดยไม่ต้องหมักแป้ง” (EX1)

“สมัยก่อน ใช้เตาอังโล่ แล้วเป็นลังกะสีฝาปิด เอาฟืนเอามาตอกให้มันแบน ๆ ใช้กาบมะพร้าวกับถ่าน เอากาบมะพร้าวปิด แล้วตัวขนมเราก็อยู่บนนี้ ไล่ถาดน้อย ๆ แต่เดี๋ยวนี้ใช้เตาอบ ใช้เตาแก๊สแล้ว” (BO1)

มีการเปลี่ยนแปลงส่วนผสมและวิธีทำขนมบดินเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการด้าน ความรวดเร็วและความชื่นชอบของคนในปัจจุบัน โดยเฉพาะเรื่องการขึ้นฟู ในอดีตการทำขนมบดินต้อง ใช้เวลามาก เนื่องจากต้องหมักส่วนผสมข้ามคืน ร่วมกับใช้การผสมและนวดแป้งด้วยมือ อุปกรณ์การอบ เป็นแบบพื้นบ้าน คือใช้เตาอังโล่ร่วมกับแผ่นสังกะสีจากฝาปิดและใช้กาบมะพร้าวกับถ่านเป็นเชื้อเพลิง เป็นกระบวนการที่ใช้ระยะเวลาานาน ปัจจุบันผู้ทำได้ปรับปรุงส่วนผสมโดยใช้ผงฟูแทนการหมักกับ แป้ง สามารถนำเข้าอบได้ทันทีโดยไม่ต้องหมักข้ามคืน ซึ่งขนมดั้งเดิมและขนมที่ใช้ผงฟูทดแทนการหมัก มีรสชาติไม่แตกต่างกัน นอกจากนี้ ยังปรับเปลี่ยนขนมให้ถูกปากผู้คนในปัจจุบันมากขึ้น โดยสูตร ต้นตำรับที่เรียกว่า ตานี จะมีเนื้อสัมผัสค่อนข้างแฉะคล้ายลาวา แต่สูตรที่ดัดแปลงจะมีเนื้อฟูคล้ายเค้ก

ด้านการสืบทอดภูมิปัญญา ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“จะสืบทอดในครอบครัว แบบว่าครอบครัวนี้ย้ายคนนี่สอน ก็คือมาดูกันทำ ก็จะมีสูตรการทำ” (EX1)

“จากรุ่นสู่รุ่น ย่าสอนมาอีกทีหนึ่ง เราเห็นมาตั้งแต่เด็ก มีญาติมาเราอยู่บ้านย่าก็ทำขนมเนี่ยให้คนที่มา เยี่ยมวันอีดิลฟิฎร์ พอโตขึ้นมีครอบครัว ทำเบเกอรี่อยู่แล้ว ย่าก็ว่า เออ เอาสูตรไปทำ ขายต่อนะ” (BO4)

การสืบทอดภูมิปัญญาโดยเฉพาะในครอบครัว โดยเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น เช่น จากย่าหรือยาย ถ่ายทอดสู่ลูกหลาน มักเป็นไปอย่างค่อยเป็นค่อยไป เริ่มต้นจากการจดจำ สังเกต จากงานเลี้ยงญาติ ในโอกาสสำคัญ เมื่อโตขึ้นจึงได้รับอนุญาตให้ช่วยหยิบจับและใช้เวลาในการสั่งสมประสบการณ์จนได้ลง มือทำอย่างจริงจัง ส่วนใหญ่จะไม่มอบสูตรแก่คนนอกครอบครัวนอกจากลูกหลานตนเอง แม้การสืบทอด จะจำกัดอยู่ภายในครัวเรือน แต่การเผยแพร่สู่สาธารณะจนเป็นที่รู้จักเกิดขึ้นเมื่อผู้ทำขนมบางรายได้รับการส่งเสริมให้เผยแพร่ผ่านรายการโทรทัศน์ ทำให้ผู้คนโดยเฉพาะชาวมุสลิมรู้จักขนมบดิน อย่างแพร่หลาย

ด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญา ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“เด็กรุ่นใหม่บางบ้านยังไม่รู้จักขนมบดิน คือจะน้อยมากเพราะส่วนใหญ่เด็กก็จะไปกินเค้ก” (EX1)

“อย่างแรกเลยก็คือต้องไม่หวังสูตร ถ้าสมมติครอบครัวนั้น ๆ มีความรู้การทำขนมก็ยากให้ส่งต่อเพราะ ไม่งั้นถ้าไม่มีคนสนใจในส่วนตรงนี้ ธุรกิจของครอบครัวหรืออะไรพวกเนี้ยก็จะค่อย ๆ หายไป” (BO4)

ปัจจุบันขนมบดินกำลังเผชิญกับความท้าทายในการดำรงอยู่ เนื่องจากเด็กรุ่นใหม่สนใจบริโภค น้อยลงและหันไปนิยมเค้กหรือขนมสมัยใหม่อื่นทำให้เริ่มเป็นที่รู้จักน้อยลง ผู้ให้ข้อมูลเห็นว่า ขนมบดิน ควรได้รับการอนุรักษ์ไว้ในฐานะเป็นขนมที่มีคุณค่า แต่แนวทางอนุรักษ์ยังมีความเห็นแตกต่างกัน โดยผู้ทำขนมบางรายยังยึดมั่นจะส่งสูตรไว้เฉพาะในครอบครัว เนื่องจากเห็นว่าเป็นธุรกิจที่ต้องรอ ลูกหลานสืบทอด ในขณะที่อีกความเห็นหนึ่งเสนอแนะว่า ผู้ทำควรส่งต่อความรู้นี้ให้ผู้ที่สนใจอย่าง ต่อเนื่อง เพราะหากไม่มีคนสนใจสืบทอด ธุรกิจและภูมิปัญญาการทำขนมบดินอาจสูญหายไปทีละจุด

ด้านคุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมบดิน ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“จะมีใช้ในช่วงเดือนรอมฎอนทุกปี เราก็มักจัดเลี้ยงอาหาร และรอมฎอนที่คนไทยศีลศอด” (PC1)



“คนทั่วไปซื้อไปกิน แต่คนท้องถิ่นมีสองอย่างคือ ซื้อไปกินและทำบุญเลี้ยงกัน ศาสนาอิสลามการทำบุญเป็นเหมือนบริจาคเงินทอง อันนี้เป็นอาหาร และเชื่อว่าเป็นการอุทิศให้พ่อแม่ที่เสียชีวิตไปแล้ว” (EX2)

ขนมบดินมีบทบาทสำคัญทางศาสนาและสังคมในชุมชนมุสลิมสุพรรณบุรี ในอดีตสงวนไว้ใช้เฉพาะในงานบุญ งานสรรเสริญ และเทศกาลสำคัญ หรือใช้ในการจัดเลี้ยงอาหารช่วงเดือนรอมฎอน ในเชิงศาสนา ทำเพื่อเลี้ยงผู้คนในงานบุญถือเป็นรูปแบบหนึ่งของการบริจาค โดยมีความเชื่อว่าการให้อาหารนี้จะนำมาซึ่งผลบุญและใช้เป็นวิธีอุทิศส่วนกุศลให้พ่อแม่ที่ล่วงลับ และเป็นโอกาสให้ผู้คนในชุมชนมารวมตัวกันที่บ้านของผู้นำศาสนาเพื่อร่วมทำขนม ในเชิงสังคม จัดอยู่ในกลุ่มขนมของคนมีฐานะ เนื่องจากมีต้นทุนการผลิตสูง ทำให้เจ้าภาพในงานบางแห่งที่มีงบประมาณจำกัดอาจไม่ได้จัดทำขนมนี้ ปัจจุบันมีจำหน่ายมากขึ้นแต่คงมีบทบาทในฐานะของฝากและขนมที่จัดทำเพื่อต้อนรับแขกในวันฮีดหรือเทศกาล

ด้านเศรษฐกิจในครัวเรือนและชุมชน ตามข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“ทำในวิสาหกิจชุมชนก็มี แต่พอเศรษฐกิจไม่ดีก็มาทำกันไม่ครบ ขายได้น้อยแบ่งได้น้อย ไม่เหมือนต่างจังหวัด นิดหน่อยเขาก็เอา รวมกลุ่มกันได้ แต่กรุงเทพฯ ไม่ใช่ ค่าครองชีพสูง ใช้ชีวิตลำบาก” (BO1)

“ถ้าเปรียบเทียบกับไม่ค่อยมากเพราะเป็นขนมที่ใช้ในเทศกาลเรา ไม่สามารถขายได้ตลอด” (BO3)

ธุรกิจขนมบดินมีลักษณะเป็นธุรกิจตามฤดูกาล มียอดขายสูงขึ้นช่วงเทศกาลวันอีดิลอัฎฮา ซึ่งสามารถสร้างรายได้สูงถึงหลักแสนบาท ส่วนช่วงนอกเทศกาลยอดขายจะไม่สม่ำเสมอและมีต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง เนื่องจากมีส่วนผสมสำคัญอย่างเนย (เนยที่สกัดไขมันออกจากเนยและน้ำ) ส่งผลให้ราคาขายต่อถาดประมาณ 250 บาท ผู้ผลิตบางรายรวมกลุ่มกันในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน แต่ปัจจัยทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อโดยเฉพาะพื้นที่ที่มีค่าครองชีพสูงอย่างในกรุงเทพมหานคร เมื่อเศรษฐกิจไม่ดีและยอดขายลดลง การแบ่งรายได้ก็น้อยลง ทำให้สมาชิกไม่สามารถมาร่วมกลุ่มได้ครบถ้วนเช่นที่ผ่านมา

สรุปแก่นสาระภูมิปัญญาขนมบดิน ตามภาพที่ 2 และขนมบดิน ตามภาพที่ 3



ภาพที่ 2 แสดงแก่นสาระภูมิปัญญาขนมบดิน

ที่มา: ผู้วิจัย (2569)



ภาพที่ 3 ขนมบดิน

ที่มา: ผู้วิจัย (2569)

อภิปรายผล

บริบทชุมชนมัสยิดสวนพลู มีรากฐานจากการเคลื่อนย้ายประชากรมุสลิมเชื้อสายมลายู เกิดการหล่อหลอมอัตลักษณ์ทางศาสนาและวัฒนธรรม เศรษฐกิจชุมชนเดิมคือการปลูกพลูเป็นความสามารถของการปรับตัวเมื่อเผชิญการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ เปลี่ยนผ่านจากชุมชนเกษตรกรรมสู่การเป็นส่วนหนึ่งของเมืองสมัยใหม่ วัฒนธรรมอาหารโดยเฉพาะในช่วงเดือนรอมฎอนเป็นพื้นที่ทางสังคมที่เชื่อมโยงผู้คนและความเป็นชุมชน ขนมบดินจึงเป็นสัญลักษณ์ของทุนทางวัฒนธรรมที่สะท้อนความทรงจำร่วมของชุมชน บทบาทของมัสยิดสวนพลูในฐานะศูนย์กลางทางศาสนาและสังคม ช่วยเอื้อให้สืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะมัสยิดทำหน้าที่เป็นพื้นที่กลางหล่อหลอมความสัมพันธ์ ความศรัทธา และการถ่ายทอดคุณค่าทางวัฒนธรรม ส่งผลให้การสืบทอดขนมบดินจากครัวเรือนสู่การเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนเกิดขึ้นผ่านการปฏิบัติจริง สอดคล้องกับแนวคิดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เน้นการดำรงอยู่ผ่านชุมชนผู้ปฏิบัติ เช่นเดียวกับชุมชนชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครที่ย้ายถิ่นมาจากประเทศอินโดนีเซีย มีมัสยิดยะวาซึ่งเป็นศูนย์รวมจิตใจ (ธันวา สุทธิชาติ และคณะ, 2567) งานวิจัยของชัยณรงค์ ศรีรัักษ์ (2565) พบว่า ศาสนามีบทบาทต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของผู้คนในชุมชนปรากฏในความเชื่อ พิธีกรรม ศีลธรรม ธรรมเนียม ประเพณีและเทศกาล โดยมีปัจจัยอิทธิพลของพื้นที่ทำหน้าที่เชื่อมโยงในมิติสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรชีวภาพ และหลอมรวมความหลากหลายทางสังคมวัฒนธรรมของพื้นที่และผู้คนให้กลายเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

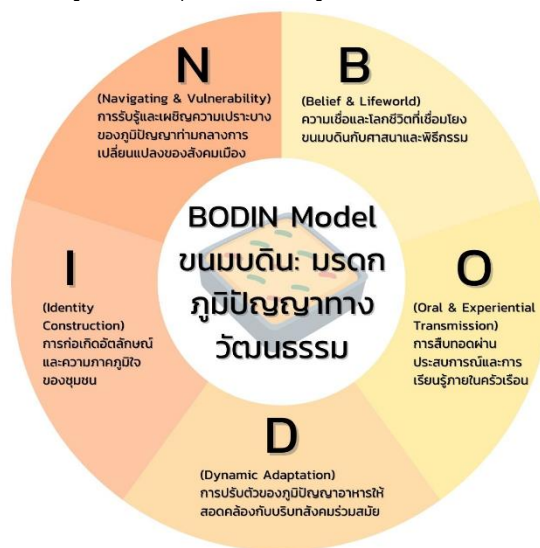
ขนมบดินเป็นภูมิปัญญาอาหารที่มีบทบาททางศาสนาและสังคมของชุมชนมัสยิดสวนพลู โดยการเรียนรู้และสืบทอดเกิดขึ้นภายในครัวเรือนจากรุ่นสู่รุ่นในโอกาสสำคัญทางศาสนา ปัจจุบันมีเพียงไม่กี่ครัวเรือนที่ยังคงองค์ความรู้ดังกล่าวไว้ได้ อาจเป็นเพราะกระบวนการผลิตที่ซับซ้อน ใช้เวลาต้องอาศัยประสบการณ์เฉพาะด้าน นิปาตีเมาะ หะยีหามะ (2568) พบว่า ชุมชนบ้านประจันมีอาหารที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน คือขนมละซอละแซ เนื่องจากชาวบ้านผลิตขนมละซอละแซเป็นอาชีพสืบต่อกันมาจากรุ่นบุรุษ จึงเป็นอาหารที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณีและเทศกาล ในด้านการประยุกต์ภูมิปัญญา ผู้ทำขนมได้ปรับเปลี่ยนส่วนผสมและวิธีการให้สอดคล้องกับสังคม



ร่วมสมัย ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าเป็นกลไกสำคัญช่วยให้ชนมบดินดำรงอยู่ได้ แม้การปรับสูตรอาจส่งผลต่ออัตลักษณ์ดั้งเดิมบางประการ โดยชี้ให้เห็น มะลิสุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด (2564) สรุปว่าการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบอาหารในประเทศมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมและประเพณีในท้องถิ่น สร้างสรรค์เป็นเมนูสอดคล้องกับบริบทสังคม แต่คงไว้ซึ่งภูมิปัญญาอันเป็นมรดกทางวัฒนธรรม เป็นการประยุกต์ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสื่อสารถึงคนรุ่นลูกหลาน ในการถ่ายทอดชนมบดินจำกัดอยู่ภายในครอบครัวและมีมุมมองที่แตกต่างระหว่างการส่งสูตรกับการเปิดเผยองค์ความรู้ อาจเป็นเพราะภูมิปัญญาดังกล่าวเกี่ยวข้องกับคุณค่าทางวัฒนธรรมและการดำรงชีพของครัวเรือน จึงเห็นว่าการถ่ายทอดอย่างเหมาะสมควบคู่การรักษาอัตลักษณ์จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการสูญหาย เพราะเอกลักษณ์มรดกทางอาหารเป็นส่วนหนึ่งของมิติเชิงสัญลักษณ์ที่มีส่วนช่วยกำหนดปัจเจกบุคคล ชุมชน ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มบุคคล และมิติทางชาติพันธุ์และความเป็นท้องถิ่นของอาหาร (Shakya and Vagnarelli, 2024)

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

จากผลการวิจัยข้างต้น ผู้วิจัยได้สรุปองค์ความรู้ใหม่ แสดงตามแผนภาพที่ 2



แผนภาพที่ 2 แสดงองค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

จากแผนภาพที่ 2 นำเสนอ BODIN Model เพื่ออธิบายองค์ความรู้ใหม่ของชนมบดินในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมตามกรอบปรากฏการณ์วิทยา แสดงแก่นสาระประสบการณ์ชีวิตของผู้คนในชุมชน ประกอบด้วย B (Belief & Lifeworld) ความเชื่อและวิถีชีวิตที่เชื่อมโยงชนมบดินกับศาสนาและพิธีกรรม มีผลต่อ O (Oral & Experiential & Transmission) การสืบทอดผ่านประสบการณ์และการเรียนรู้เฉพาะภายในครัวเรือน D (Dynamic & Adaptation) การปรับตัวของภูมิปัญญาอาหารให้สอดคล้องกับบริบทสังคมร่วมสมัย I (Identity & Construction) การก่อเกิดอัตลักษณ์และความภาคภูมิใจของชุมชน และ N (Navigating & Vulnerability) การรับรู้และเผชิญความเปราะบางของภูมิปัญญาท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมเมือง ซึ่งเป็นตัวกลางของ BODIN Model ที่อธิบาย



ว่า ขนมอบดิน เป็นปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมที่มีความหมายต่อชีวิตผู้คน และเป็นฐานความรู้ที่ชุมชนสามารถนำไปใช้ประโยชน์ใน การสร้างความตระหนักรู้อัตลักษณ์ การดำรงรักษา ส่งต่อภูมิปัญญาสู่คนรุ่นใหม่อ่างเหมาะสมกับบริบทของตนเอง โดยเป็นองค์ความรู้ที่ช่วยทำความเข้าใจภูมิปัญญาอาหารอย่างเป็นองค์รวม และสามารถนำไปใช้ในการดำรงรักษาและต่อยอดการพัฒนาชุมชนได้

สรุป

บริบทชุมชนมัสยิดสวนพลูมี 5 แก่นสาระ ได้แก่ ความเป็นมา วัฒนธรรมชุมชน สถานที่สำคัญ ประชาชนชุมชน และภูมิปัญญาอาหาร มีบริบทสังคม วัฒนธรรม และศาสนาเอื้อต่อการสืบสานภูมิปัญญา โดยมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง ขนมอบดินเป็นขนมดั้งเดิมของชุมชน แสดงให้เห็นถึงบทบาทของประชาชนชุมชน และภูมิปัญญาด้านอาหารมุสลิม สำหรับภูมิปัญญาขนมอบดินมี 6 แก่นสาระ ได้แก่ การเรียนรู้ การประยุกต์ การถ่ายทอด การอนุรักษ์ คุณค่าทางวัฒนธรรม และเศรษฐกิจในครัวเรือนและชุมชน มีการเรียนรู้ภายในครัวเรือนจากรุ่นสู่รุ่น ปัจจุบันมีเพียงไม่กี่ครัวเรือนที่ยังรักษาภูมิปัญญานี้ไว้ การปรับเปลี่ยนส่วนผสมและวิธีการทำเป็นไปตามการเปลี่ยนแปลงของสังคม ขณะเดียวกัน การไม่เปิดเผยความรู้และความนิยมที่ลดลงของคนรุ่นใหม่ส่งผลให้ขนมอบดินอยู่ในภาวะเปราะบาง แต่ยังคงมีคุณค่าทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะช่วงเทศกาลและมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจครัวเรือนในลักษณะธุรกิจตามฤดูกาล

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า ชุมชนมัสยิดสวนพลูมีกิจกรรมทางวัฒนธรรม และสังคมเฉพาะในช่วงเดือนรอมฎอน ดังนั้น จึงควรสร้างความตระหนักและกระตุ้นให้คนในชุมชนเห็นความสำคัญ และประชาสัมพันธ์ต่อยอดการท่องเที่ยวของชุมชนผ่านกิจกรรมในพื้นที่ตลอดทั้งปี

1.2 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ขนมอบดินสืบทอดเฉพาะภายในครัวเรือนและผู้ที่มีความรู้ดั้งเดิม และไม่ได้รับความนิยมในคนรุ่นใหม่ ดังนั้น จึงควรจัดกิจกรรมในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้ความรู้ภูมิปัญญา และพัฒนาสู่การจัดการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นในโรงเรียนรอบชุมชน

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาต่อยอดเกี่ยวกับการพัฒนาตำรับมาตรฐานของขนมอบดิน และการบูรณาการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมขนมอบดินสู่การจัดการเรียนรู้ในชั้นเรียนของสถานศึกษาในพื้นที่

เอกสารอ้างอิง

- ชัยณรงค์ ศรีรักษ์. (2565). แนวทางการจัดการคุณค่ามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์เพื่อสร้างความยั่งยืน พื้นที่ชุมชนลุ่มแม่น้ำสุพรรณบุรี ประเทศไทย. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*, 23(44), 3-18. <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/jomld/article/view/268139/184040>.
- ชาดา เตริยมิวิทยา. (2565). ซอฟต์แวร์เพื่อส่งเสริมการจัดการท่องเที่ยวในตลาดพลู. *เอเชียปริทัศน์*, 43(2), 70-98. <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/asianreview/article/view/257316/172329>.



- ชาย โพธิ์สิตา. (2564). *ศาสตร์และศิลป์การวิจัยเชิงคุณภาพ*. พิมพ์ครั้งที่ 9. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชินีเพ็ญ มะลิสสุวรรณ, และมินา ระเด่นอาหมัด. (2564). การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย. *วารสารปัญญาวิวัฒน์*, 13(2), 177-189. <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/pimjournal/article/view/251134/171785>.
- ฐิติวัฒน์ เพชรนิรสวัสดิ์. (2566). กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อการพึ่งพาตนเองของชาวบ้านตำบลภูเขาทอง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสาร มจร การพัฒนาสังคม*, 8(1), 341-356. <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/IARJ/article/view/277087/184487/>
- ณิชนน ภมร, และพัชรี ตันติวิภาวิน. (2563). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. *วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*, 6(2), 28-44. https://doi.nrct.go.th/ListDoi/listDetail?Resolve_Doi=10.14456/jrgbsrangsit.2020.19
- ธนวิทย์ ลายิ้ม. (2566). ภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*, 25(5), 58-71. https://so02.tci-thaijo.org/index.php/cultural_approach/article/view/268745/182201.
- ธันวา สุทธิชาติ, ธนภพ ไสตรโยม, และชญากัณฑ์ ก่ออาริโย. (2567). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา*, 37(132), 98-108. <https://so09.tci-thaijo.org/index.php/jted/article/view/5587/3497>.
- นันทะ บุตรน้อย, วิวัฒน์ หมั่นการ, พรชนก ทองลาด, และสุธีรา ทิพย์วิวัฒน์พจนาน. (2567). การตรวจสอบสามเ้าในการวิจัยทางสังคมศาสตร์. *วารสารมณีเชษฐาราม วัดจอมมณี*, 7(6), 1184-1198. <https://so07.tci-thaijo.org/index.php/JMCR/article/download/5939/4168/52775>.
- นิปาตีเมาะ หะยีหามะ. (2568). แนวทางการสืบสาน อนุรักษ์ วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านเพื่อความยั่งยืน. *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*, 9(2), 100-113. <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/JSC/article/download/280417/187843>.
- พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559. (28 เมษายน 2559). *ราชกิจจานุเบกษา*, เล่ม 133 ตอนที่ 19 ก หน้า 1.
- ภาควิชาการอาชีวศึกษาและพัฒนาสังคม คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา. (2568). *มรดกเพื่อการพัฒนา: ภูมิปัญญา ศิลปะ และวัฒนธรรม*. เอ็กซ์เปอร์ต เทคโนโลยี ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554* (พิมพ์ครั้งที่ 2). นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.
- สรณา อนุสรณ์ทรงกูร, ปรีดีลภัส พัฒนพงษ์ดีลิก, และชูชาติ พรหมพิมพ์, (2568). การถอดรหัสพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นย่านตลาดพลูผ่านการเล่าเรื่อง: กรณีศึกษาการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากด้วยการท่องเที่ยวเชิงอาหาร. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัย*



ราชภัฏธนบุรี, 8(2), 92-104. https://so02.tci-thaijo.org/index.php/human_dru/article/view/279261/185825.

สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2567). *แนวทางการจัดการเรียนรู้ที่บูรณาการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับการศึกษาขั้นพื้นฐาน*. สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา.

อับดุล หนามรูน, กิตตินันท์ กระจำงพันธุ์, จิระพงศ์ เรืองกุน, และปรกรณ์โอภาส วิทยารักษ์. (2566). การคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนบ้านชนมบดีน ชุมชนมัสยิดสวนพลู แขวงบางยี่เรือ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ปริทัศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง*, 11(1), 1-13. <https://so15.tci-thaijo.org/index.php/jhssrpru/article/view/2518/1315>.

Langdrige, D. (2007). *Phenomenological psychology: Theory, research and method*. Pearson.

Shakya, M. and Vagnarelli, G. (2024), Creating value from intangible cultural heritage—the role of innovation for sustainable tourism and regional rural development. *European Journal of Cultural Management and Policy*, 14, 12057. <https://doi.org/10.3389/ejcmp.2024.12057>.

Thompson, J. (2022). A Guide to Abductive Thematic Analysis. *The Qualitative Report*, 27(5), 1410-1421. <https://doi.org/10.46743/2160-3715/2022.5340>.