

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด
อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

An Investigation into Local Culinary Wisdom in Traditional Thai Dessert Making:
A Case Study of Ban Samrong Community Nong Tat Sub-District Mueang District
Buriram Province

จักรินทร์ ภูสีน้ำ

Chakrin Phusinam

เจ้าหน้าที่กิจกรรมกลุ่มแอ็คทีฟ จังหวัดร้อยเอ็ด (ACTTEAM ROI ET) สังกัด สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ (สปสช.)

Activity Officer of ACTTEAM Roi Et affiliated with the National Health Security Office (NHSO), Thailand

*Corresponding Author Email: ChakrinPhusiNam179@hotmail.com

Received: 8 April 2025

Revised: 31 May 2025

Accepted: 1 June 2025

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ และ 2. เพื่อศึกษาแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นการวิจัยแบบ แบบเชิงคุณภาพ มีเครื่องมือในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนในชุมชนบ้านสำโรง หมู่ที่ 3 ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 43 คน ที่มาจากการเลือกแบบเจาะจง แล้วนำข้อมูลที่รวบรวมได้จากเอกสารและแบบสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ในเชิงเนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า 1) ชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งเป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นในการสืบทอดการทำขนมไทยหลากหลายชนิดจากคนรุ่นเก่าสู่รุ่นใหม่ ภูมิปัญญานี้ไม่เพียงสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน แต่ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญสำหรับเยาวชนและบุคคลทั่วไปในการเข้าใจคุณค่าแห่งวัฒนธรรมท้องถิ่น และภูมิปัญญาการทำขนมไทยในชุมชนบ้านสำโรงเป็นตัวอย่างของการสืบสานวัฒนธรรมที่มีชีวิตจริงในวิถีท้องถิ่น ไม่เพียงแต่ช่วยอนุรักษ์รักษา heritage ทางวัฒนธรรม แต่ยังสามารถเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน หากมีการส่งเสริมและสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากภายในชุมชนเองและภาครัฐ ภูมิปัญญานี้จะสามารถดำรงอยู่ และเติบโตเป็นพลังของท้องถิ่นในโลกยุคใหม่ได้อย่างมั่นคง และ 2) แนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย ประกอบด้วย 2.1) การส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตและจำหน่ายขนมไทย 2.2) การพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ 2.3) การยกระดับมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัยของสินค้า (GHP/HACCP) 2.4) การบูรณาการการท่องเที่ยวกับวัฒนธรรมขนมไทยของชุมชน และ 2.5) การส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตและจำหน่ายขนมไทย

คำสำคัญ: ขนมไทย, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, เศรษฐกิจชุมชน

Abstract

This research consists purposes were 1. to study the local wisdom of Thai dessert making: A case study of Ban Samrong community Nong Tat Sub-district Mueang District Buriram Province and 2. to explore the approaches of local wisdom in Thai dessert making: A case study of Ban Samrong community Nong Tat Sub-district Mueang District Buriram Province. This qualitative research the research instrument used was an interview form. The target group consisted of 43 residents of Ban Samrong Village No. 3 Nong Tat Sub-district Mueang District Buriram Province selected through purposive sampling. Data collected from documents and interviews were analyzed using content analysis. The research findings revealed that 1) Ban Samrong community, located in Nong Tat Sub-district Mueang District Buriram Province, is renowned for its strong tradition in passing down the knowledge of Thai dessert making from older to younger generations. This local wisdom not only reflects the unique identity of the community but also serves as an important learning resource for youth and the general public to understand the value of local culture. The Thai dessert-making wisdom in Ban Samrong exemplifies the living transmission of cultural heritage within a local way of life. It not only preserves the cultural roots but also has the potential to be a tool for local economic development. With continuous support and promotion-from both within the community and governmental sectors-this local wisdom can be sustained and developed into a vital force for the community in the modern world and 2) The approaches to preserving and promoting local wisdom in Thai dessert making include 2.1) Promoting the formation of community enterprises for the production and sale of Thai desserts 2.2) Developing both online and offline marketing channels 2.3) Enhancing production standards and product safety through GHP (Good Hygiene Practices) and HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) 2.4) Integrating tourism with the community's Thai dessert culture and 2.5) Supporting the organization of community enterprises for Thai dessert production and distribution.

Keywords: Thai Sweets, Local Wisdom, Local Economy

บทนำ

ปัจจุบัน การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยเป็นแนวทางสำคัญในการอนุรักษ์วัฒนธรรมและองค์ความรู้ของชุมชนที่ถ่ายทอดกันมายาวนานจากรุ่นสู่รุ่น ขนมไทยไม่เพียงเป็นอาหารหวานที่มีรสชาติอร่อย หากยังสะท้อนถึงความคิดสร้างสรรค์ และการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นอย่างเหมาะสม เช่น มะพร้าว น้ำตาลโตนด แป้งข้าวเจ้า และใบเตย ซึ่งล้วนแต่มีความสัมพันธ์แนบแน่นกับวิถีชีวิตของผู้คนในท้องถิ่น (ศิริพร โชติจินดา, 2561) นอกจากนี้ การศึกษาภูมิปัญญาดังกล่าวยังมีบทบาทในการส่งเสริมการเรียนรู้แบบบูรณาการระหว่างศาสตร์ดั้งเดิมกับแนวคิดสมัยใหม่ เช่น การนำเทคโนโลยีมาช่วยในการถ่ายทอดองค์ความรู้ หรือพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สามารถแข่งขันในตลาดได้ (ปริญญ์ ศรีสุวรรณ, 2563) การเรียนรู้วิถีทำขนมไทยจากผู้สูงอายุในชุมชนจึงเป็นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นวัย อีกทั้งยังส่งผลให้เกิดความภาคภูมิใจในรากเหง้าทางวัฒนธรรม อีกทั้งการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับขนมไทยไม่ได้เป็นเพียงการรักษาอาหารดั้งเดิมเท่านั้น แต่ยังเป็นการเสริมสร้างอัตลักษณ์ของ

ชุมชน ส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก และสร้างความรู้ร่วมกันในสังคม การให้ความสำคัญกับการรวบรวม บันทึก และถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ จึงเป็นภารกิจที่ควรได้รับการส่งเสริมอย่างต่อเนื่องจากทั้งภาครัฐและภาคประชาชน (อารีย์ รัตนพันธุ์, 2562)

อีกทั้ง นิรมล ยิ้มแย้ม (2561) ยังระบุว่า การสืบทอดภูมิปัญญาชนมไทยมีบทบาทสำคัญในการสร้างรายได้ให้กับชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุและกลุ่มแม่บ้านที่ยังคงรักษาวิธีการผลิตขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้ การสนับสนุนให้ขนมไทยกลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรม (Cultural Product) และพัฒนาเป็นเศรษฐกิจฐานราก สามารถส่งเสริมการพัฒนาอย่างยั่งยืนของชุมชนได้จริง ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางของการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในระดับท้องถิ่น ด้วยเหตุนี้ การศึกษาขนมไทยในมิติวัฒนธรรมชุมชนจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในด้านการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทุนทางวัฒนธรรมอย่างเหมาะสม งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นการรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยในบริบทของชุมชน ศึกษาการถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างรุ่น และพิจารณาศักยภาพของขนมไทยในการพัฒนาเศรษฐกิจและความเข้มแข็งของชุมชนในระยะยาว

ตำบลหนองตาด เป็นตำบลหนึ่งของอำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ได้แก่เทศบาลตำบลหนองตาด ซึ่งได้รับการจัดตั้งขึ้นจากองค์การบริหารส่วนตำบลหนองตาดในวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2555 มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 44.53 ตารางกิโลเมตร ลักษณะพื้นที่เป็นพื้นที่ราบสูง และที่ราบลุ่ม เหมาะสมแก่การเพาะปลูก การทำนา มีพื้นที่สำหรับปลูกป่าชุมชนประมาณ 2,500 ไร่ พื้นที่ว่างประมาณ 2,000 ไร่ ซึ่งเหมาะสมแก่การพัฒนา และลงทุนในด้านอุตสาหกรรม สำนักงานเทศบาลห่างจากตัวจังหวัดประมาณ 7 กิโลเมตร และอาชีพของประชากรส่วนใหญ่ในตำบลหนองตาดคือ อาชีพเกษตรกรรม รับราชการ อาจจะมีอาชีพรับจ้างทั่วไป และค้าขายประกอบกันบ้างเล็กน้อย รวมไปถึงกลุ่มทำขนมของชุมชนที่จัดตั้ง บ้านสำโรง หมู่ที่ 3 ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งการทำขนมไทยเป็นวิถีชีวิตที่อยู่ควบคู่กับชุมชนมาอย่างยาวนานและยังเป็นที่รายได้ ของกลุ่มชุมชน และยังเป็นอาชีพที่ยังสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จนถึงปัจจุบันการทำขนมไทยได้มีการกระจายอย่างแพร่หลาย จึงเกิดผลกระทบต่อการส่งออก การทำรูปแบบของผลิตภัณฑ์และการส่งออกที่ทันสมัย ที่ยังไม่มีมีการปรับและนาระบบเทคโนโลยีเข้ามาช่วยทำให้เกิดผลกระทบต่อการส่งออกและการค้าขายเป็นอย่างมากในปัจจุบัน

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นภูมิปัญญาขนมไทยที่อยู่คู่กับคนไทยมาเป็นเวลาช้านาน และถือเป็นการเรียนรู้ที่มีคุณค่า เพราะไม่เพียงแต่ช่วยให้เข้าใจรากเหง้าและวัฒนธรรมของชุมชนเท่านั้น แต่ยังเป็นช่องทางในการฟื้นฟูความสัมพันธ์ระหว่างคนในท้องถิ่น โดยเฉพาะระหว่างคนรุ่นเก่าและรุ่นใหม่ ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเรื่องราว วิธีทำ และความหมายเฉพาะตัวที่สะท้อนภูมิปัญญา และวิถีชีวิตของคนไทย การนำองค์ความรู้เหล่านี้มาเรียนรู้ วิเคราะห์ และต่อยอดให้เข้ากับยุคสมัย จึงเป็นวิธีหนึ่งในการรักษาอัตลักษณ์ของชาติ พร้อมทั้งสร้างคุณค่าใหม่ให้กับภูมิปัญญาที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์
2. เพื่อศึกษาแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

การบทวนวรรณกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในชุมชน ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านวิถีชีวิต ประเพณี และวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ ศิริพร โชติจินดา (2561) กล่าวถึงขนมไทยว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงความประณีตละเอียดอ่อน และมีความเชื่อมโยงกับพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น งานบุญ งานมงคล และเทศกาลประจำปี ทำให้ขนมไทยไม่ใช่แค่อาหาร แต่เป็นสัญลักษณ์ของคุณค่าทางสังคมและจิตวิญญาณของชุมชนไทย ด้านอารีย์ รัตนพันธุ์ (2562) ได้ศึกษาแนวทางการอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในยุคดิจิทัล พบว่า การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและวิถีชีวิตคนรุ่นใหม่ ส่งผลให้ขนมไทยหลายชนิดเสี่ยงต่อการสูญหาย ดังนั้น การบันทึกองค์ความรู้ การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชุมชน หรือการจัดเวิร์กช็อปในโรงเรียนจึงเป็นกลไกสำคัญในการส่งต่อภูมิปัญญานี้ให้คงอยู่ต่อไปอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ ปริญา ศรีสุวรรณ (2563) ได้เสนอแนวทางการพัฒนาขนมไทยให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยเน้นการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาร่วมกับแนวคิดการตลาด เช่น การพัฒนาแพ็คเกจ การตั้งชื่อที่น่าสนใจ และการใช้สื่อออนไลน์ในการประชาสัมพันธ์ ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยอนุรักษ์วัฒนธรรม แต่ยังสามารถสร้างรายได้และคุณค่าใหม่ให้แก่ชุมชนในเชิงเศรษฐกิจอีกด้วย งานศึกษาทั้งหมดนี้จึงชี้ให้เห็นว่าการอนุรักษ์ขนมไทยเป็นเรื่องที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากทั้งภาครัฐ ภาคประชาชน และภาคการศึกษา

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยแบบเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. **กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย** ได้แก่ ชุมชนบ้านสำโรง หมู่ที่ 3 ตำบลหนองตาต อำเภอมือง จังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 43 คน ที่ได้มาจากการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง อาทิ ผู้นำชุมชน ประชาชนชาวบ้าน และประชาชนในชุมชนที่มีอายุหรือกลุ่มทำขนม
2. **เครื่องมือในการวิจัย** ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ (Interview) ประกอบด้วย 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้สัมภาษณ์ ตอนที่ 2 ประเด็นข้อคำถามตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย และตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพิ่มเติม มีลักษณะเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended) อีกทั้ง ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์ไปให้ผู้เชี่ยวชาญช่วยตรวจสอบ กลั่นกรอง จำนวน 3 ท่าน ได้แก่ (1) ผู้เชี่ยวชาญด้านภาษา (2) ผู้เชี่ยวชาญด้านโครงสร้างข้อคำถาม และ (3) ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาสาระสำคัญ ตลอดจน ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์ไปทดลอง (Try Out) สัมภาษณ์กับกลุ่มทดลองที่ไม่ใช่กลุ่มเป้าหมายจริง จำนวน 10 คน เพื่อหาข้อบกพร่อง ข้อแก้ไข ข้อเสนอแนะให้แบบสัมภาษณ์มีความถูกต้องและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น
3. **การเก็บรวบรวมข้อมูล** ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูลจาก 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 10 คน และ 2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลเอกสารต่าง ๆ (Document Research) อาทิ หนังสือ ตำรา เอกสารวิชาการ งานวิจัย และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น
4. **การวิเคราะห์ข้อมูล** ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย และการรวบรวมข้อมูลเอกสารต่าง ๆ มาวิเคราะห์ในเชิงเนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัย

การวิจัยนี้ ผู้วิจัยผู้วิจัยสามารถจำแนกผลการวิจัยได้ ดังนี้

1. ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาต อำเภอมือง จังหวัดบุรีรัมย์

ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาต อำเภอมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งเป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นในการสืบทอดการทำขนมไทยหลากหลายชนิดจากคนรุ่นเก่าสู่รุ่นใหม่ ภูมิปัญญานี้ไม่เพียงสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน แต่ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญสำหรับเยาวชนและบุคคลทั่วไปในการเข้าใจคุณค่าแห่งวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยการทำขนมไทยในชุมชนบ้านสำโรงฯ มีลักษณะเฉพาะที่แสดงถึงความละเอียดอ่อน พิถีพิถัน และการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น เช่น มะพร้าว กล้วย ฟักทอง และแป้งข้าวเจ้า ขนมไทยที่นิยมทำในชุมชน โดยมีการใช้วิธีทำแบบดั้งเดิม เช่น การนึ่งด้วยหวด การทอดด้วยใบตอง และการกวนด้วยแรงคน แสดงให้เห็นถึงการอนุรักษ์กรรมวิธีที่ไม่ใช้เครื่องจักรแต่ยังคงรสชาติและเสน่ห์แบบไทยไว้ได้อย่างดี ซึ่งภูมิปัญญาด้านการทำขนมไทยในบ้านสำโรงมีการถ่ายทอดผ่านการลงมือทำจริงในครอบครัว โดยเฉพาะในกลุ่มผู้สูงอายุซึ่งถือเป็นแหล่งความรู้สำคัญของชุมชน การถ่ายทอดความรู้ยังเกิดขึ้นผ่านกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้านและศูนย์การเรียนรู้ในชุมชน เช่น การสอนทำขนมให้เด็กนักเรียนในช่วงปิดภาคเรียน หรือการจัดอบรมฝึกอาชีพแก่ประชาชน ทำให้ความรู้ด้านการทำขนมไม่เพียงอยู่ในกลุ่มคนรุ่นเก่า แต่ยังเชื่อมโยงกับคนรุ่นใหม่และสามารถสืบทอดต่อไปได้ และแม้ว่าชุมชนจะมีองค์ความรู้ที่มีคุณค่า แต่ก็ยังเผชิญกับความท้าทายหลายประการ เช่น การขาดแรงงานรุ่นใหม่ที่มีใจเรียนรู้ภูมิปัญญาดังกล่าว ต้นทุนวัตถุดิบที่สูงขึ้น และการขาดช่องทางการจำหน่าย ขณะเดียวกันก็มีความพยายามพัฒนา เช่น การแปรรูปขนมเพื่อจำหน่ายในทางเทศกาลท้องถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย และการสร้างแบรนด์ของชุมชนเอง เพื่อให้ขนมไทยจากบ้านสำโรงสามารถเข้าสู่ตลาดและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น จากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาการทำขนมไทยในชุมชนบ้านสำโรงเป็นตัวอย่างของการสืบสานวัฒนธรรมที่มีชีวิตจริงในวิถีท้องถิ่น ไม่เพียงแต่ช่วยอนุรักษ์รากเหง้าทางวัฒนธรรม แต่ยังสามารถเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน หากมีการส่งเสริมและสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากภายในชุมชนเองและภาครัฐ ภูมิปัญญานี้จะสามารถดำรงอยู่ และเติบโตเป็นพลังของท้องถิ่นในโลกยุคใหม่ได้อย่างมั่นคง

2. ศึกษาแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาต อำเภอมือง จังหวัดบุรีรัมย์

ผลการวิจัยพบว่า แนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาต อำเภอมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ดังนี้

2.1 การส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตและจำหน่ายขนมไทย คือ การรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการพัฒนาการผลิตขนมไทยของชุมชนบ้านสำโรง การรวมกลุ่มช่วยให้สมาชิกสามารถแบ่งปันทรัพยากรความรู้ และทักษะในการผลิตขนมได้อย่างมีระบบ รวมถึงสามารถจัดการด้านวัตถุดิบ การผลิต และการจำหน่ายได้อย่างเป็นระบบมากขึ้น ซึ่งนำไปสู่การลดต้นทุน เพิ่มคุณภาพ และสร้างอัตลักษณ์ของสินค้าที่มีความโดดเด่น นอกจากนี้ การรวมกลุ่มยังเปิดโอกาสให้สมาชิกได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ไม่ว่าจะเป็นด้านงบประมาณ การอบรม หรือการสนับสนุนด้านการตลาด ส่งผลให้ขนมไทยกลายเป็นสินค้าหลักที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน และเกิดการพัฒนาอาชีพอย่างต่อเนื่องภายในพื้นที่

2.2 การพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ คือ การพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์เป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยส่งเสริมการจำหน่ายขนมไทยของชุมชนบ้านสำโรง จากการศึกษาพบว่าชุมชนเริ่มนำเทคโนโลยีมาใช้

ในการขายผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook, LINE, TikTok และตลาดออนไลน์ท้องถิ่น ซึ่งช่วยเพิ่มการเข้าถึงลูกค้าที่หลากหลายมากขึ้น ทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ

2.3 การยกระดับมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัยของสินค้า (GHP/HACCP) คือ การยกระดับมาตรฐานการผลิตขนมไทยให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นปัจจัยสำคัญในการเพิ่มความน่าเชื่อถือและขยายตลาดของสินค้าชุมชน จากการศึกษาพบว่า การส่งเสริมให้ผู้ผลิตเรียนรู้และปฏิบัติตามแนวทางของ GHP (Good Hygiene Practices) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) จะช่วยให้ขนมไทยมีคุณภาพตามมาตรฐานที่สามารถจำหน่ายในตลาดที่เข้มงวดได้

2.4 การบูรณาการการท่องเที่ยวเกี่ยวกับวัฒนธรรมขนมไทยของชุมชน คือ ขนมไทยสามารถนำมาเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนบ้านสำโรงได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม เช่น การสาธิตและเวิร์กช็อปการทำขนมไทย การจัดนิทรรศการขนมพื้นบ้าน หรือการเปิดบ้านชุมชนให้เป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมขนมไทย ซึ่งช่วยสร้างประสบการณ์เชิงวัฒนธรรมให้กับนักท่องเที่ยว

2.5 การส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตและจำหน่ายขนมไทย คือ การรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไม่ได้เพียงแค่ช่วยให้เกิดความร่วมมือในการผลิตเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้าง “เครือข่ายทางสังคม” ที่ช่วยให้สมาชิกได้แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ทั้งในด้านการบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดการความเสี่ยงทางธุรกิจส่งผลให้วิสาหกิจมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวได้ในยุคการแข่งขันสูง

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยนี้ ผู้วิจัยผู้วิจัยสามารถจำแนกผลการวิจัยได้ ดังนี้

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ มีภูมิปัญญาการทำขนมไทยในชุมชนบ้านสำโรงเป็นตัวอย่งของการสืบสานวัฒนธรรมที่มีชีวิตจริงในวิถีท้องถิ่น ไม่เพียงแต่ช่วยอนุรักษ์รากเหง้าทางวัฒนธรรม แต่ยังสามารถเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน หากมีการส่งเสริมและสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากภายในชุมชนเองและภาครัฐ ภูมิปัญญานี้จะสามารถดำรงอยู่ และเติบโตเป็นพลังของท้องถิ่นในโลกยุคใหม่ได้อย่างมั่นคง สอดคล้องกับชุดิมา บุญไทย (2563) ที่กล่าวว่า ขนมไทยไม่ใช่เพียงของกิน แต่เป็น "วัฒนธรรมกินได้" ที่สืบทอดคุณค่าหลายมิติ และสุริย์พร ทองไพวรรณ (2561) ที่เน้นว่าการรวมกลุ่มชุมชนเป็นกลไกสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

2. เพื่อศึกษาแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า แนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทย กรณีศึกษาชุมชนบ้านสำโรง ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ดังนี้

2.1 การส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตและจำหน่ายขนมไทย คือ การรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการพัฒนาการผลิตขนมไทยของชุมชนบ้านสำโรง การรวมกลุ่มช่วยให้สมาชิกสามารถแบ่งปันทรัพยากรความรู้ และทักษะในการผลิตขนมได้อย่างมีระบบ รวมถึงสามารถจัดการด้านวัตถุดิบ การผลิต และการจำหน่ายได้อย่างเป็นระบบมากขึ้น ซึ่งนำไปสู่การลดต้นทุน เพิ่มคุณภาพ และสร้างอัตลักษณ์ของสินค้าที่มีความโดดเด่น นอกจากนี้ การรวมกลุ่มยังเปิดโอกาสให้สมาชิกได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ไม่ว่าจะเป็นด้านงบประมาณ การอบรม หรือการสนับสนุนด้าน

การตลาด ส่งผลให้ขนมไทยกลายเป็นสินค้าหลักที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน และเกิดการพัฒนาอาชีพอย่างต่อเนื่องภายในพื้นที่

2.2 การพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ คือ การพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์เป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยส่งเสริมการจำหน่ายขนมไทยของชุมชนบ้านสำโรง จากการศึกษาพบว่าชุมชนเริ่มนำเทคโนโลยีมาใช้ในการขายผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook, LINE, TikTok และตลาดออนไลน์ท้องถิ่น ซึ่งช่วยเพิ่มการเข้าถึงลูกค้าที่หลากหลายมากขึ้น ทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ

2.3 การยกระดับมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัยของสินค้า (GHP/HACCP) คือ การยกระดับมาตรฐานการผลิตขนมไทยให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคถือเป็นปัจจัยสำคัญในการเพิ่มความน่าเชื่อถือและขยายตลาดของสินค้าชุมชน จากการศึกษาพบว่า การส่งเสริมให้ผู้ผลิตเรียนรู้และปฏิบัติตามแนวทางของ GHP (Good Hygiene Practices) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) จะช่วยให้นมไทยมีคุณภาพตามมาตรฐานที่สามารถจำหน่ายในตลาดที่เข้มงวดได้

2.4 การบูรณาการการท่องเที่ยวกับวัฒนธรรมขนมไทยของชุมชน คือ ขนมไทยสามารถนำมาเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนบ้านสำโรงได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม เช่น การสาธิตและเวิร์กช็อปการทำขนมไทย การจัดนิทรรศการขนมพื้นบ้าน หรือการเปิดบ้านชุมชนให้เป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมขนมไทย ซึ่งช่วยสร้างประสบการณ์เชิงวัฒนธรรมให้กับนักท่องเที่ยว

2.5 การส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตและจำหน่ายขนมไทย คือ การรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไม่ได้เพียงแค่ช่วยให้เกิดความร่วมมือในการผลิตเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้าง “เครือข่ายทางสังคม” ที่ช่วยให้สมาชิกได้แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ทั้งในด้านการบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดการความเสี่ยงทางธุรกิจส่งผลให้วิสาหกิจมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวได้ในยุคการแข่งขันสูง

ซึ่งสอดคล้องกับวรินทร พรหมสาขา ณ สกลนคร (2564) ที่เสนอว่า “การตลาดวิถีใหม่” ต้องผสานเทคโนโลยีกับอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ยิ่งไปกว่านั้น การยกระดับมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัยของสินค้า เช่น ระบบ GHP และ HACCP ทำให้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยมีความน่าเชื่อถือและแข่งขันในตลาดได้มากขึ้น ผู้บริโภคยุคใหม่ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารเป็นหลัก การอบรมและให้ความรู้แก่ผู้ผลิตในชุมชนจึงเป็นสิ่งจำเป็น ซึ่งแนวคิดนี้สนับสนุนโดยนิศาชล สุวรรณพิทักษ์ (2562) ที่กล่าวว่า มาตรฐานความปลอดภัยเป็นหัวใจของการพัฒนาสินค้าเกษตรและอาหารให้ยั่งยืน และสอดคล้องกับสมคิด แก้วทิพย์ (2560) ที่กล่าวว่า “ทุนวัฒนธรรม” ควรถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือพัฒนาเศรษฐกิจและสร้างความยั่งยืนในระดับชุมชน

ข้อค้นพบ หรือองค์ความรู้ใหม่

จากการศึกษาในชุมชนบ้านสำโรง หมู่ที่ 3 ตำบลหนองตาต อำเภอมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ขนมไทยมิได้เป็นเพียงอาหารพื้นถิ่นที่สืบทอดต่อกันมาเท่านั้น แต่ยังเป็นสื่อกลางของการเรียนรู้และการถ่ายทอดคุณค่าทางวัฒนธรรม ความเชื่อ และพิธีกรรมของชุมชน ผ่านองค์ความรู้ในกระบวนการผลิตที่อาศัยทักษะเฉพาะตัว วัตถุดิบจากธรรมชาติ และภูมิปัญญาที่สั่งสมจากรุ่นสู่รุ่น ขนมแต่ละชนิดล้วนมีความหมายในบริบททางสังคม เช่น ขนมในงานบุญ งานประเพณี หรือพิธีทางศาสนา ซึ่งช่วยเชื่อมโยงผู้คนในชุมชนให้มีความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นและเกิดความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ท้องถิ่นของตนเอง นอกจากนี้ ยังพบว่าองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทยมีศักยภาพในการต่อยอดสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน หากมีการส่งเสริมในด้านการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ท้องถิ่น และช่องทางการตลาดที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่ การรวมกลุ่มของชาวบ้านเพื่อถ่ายทอด

และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย ไม่เพียงช่วยอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น แต่ยังเป็นช่องทางในการสร้างรายได้เสริม เพิ่มคุณค่าทางเศรษฐกิจ และส่งเสริมบทบาทของชุมชนในการพึ่งพาตนเองได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนในระยะยาว

ข้อเสนอแนะการวิจัย

1. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

1.1 ควรมีการส่งเสริมกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้เยาวชนและคนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติจริงในการทำขนมไทย ผ่านโครงการของโรงเรียน ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน หรือกิจกรรมค่ายวัฒนธรรม เพื่อให้เกิดการเชื่อมต่อระหว่างรุ่น และลดช่องว่างระหว่างวัฒนธรรมดั้งเดิมกับสังคมสมัยใหม่

1.2 ชุมชนควรได้รับการสนับสนุนในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาดของขนมไทยให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคปัจจุบัน โดยการเชื่อมโยงองค์ความรู้ดั้งเดิมเข้ากับนวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจโดยไม่ทำลายอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรศึกษาหลายชุมชนหรือหลายจังหวัด เพื่อเปรียบเทียบรูปแบบการผลิต การบริโภค และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยในบริบททางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ซึ่งจะช่วยให้ได้ข้อค้นพบที่ครอบคลุมและสามารถนำไปสู่ข้อเสนอเชิงนโยบายในระดับประเทศ

2.2 ควรมีการวิจัยเชิงลึกเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ต่อขนมไทย รวมถึงพฤติกรรมการซื้อช่องทางการตลาด และศักยภาพในการส่งออก เพื่อพัฒนากลยุทธ์ทางธุรกิจที่เหมาะสมต่อการผลักดันขนมไทยเข้าสู่ตลาดร่วมสมัย

เอกสารอ้างอิง

- ชุดิมา บุญไทย. (2563). *ขนมไทย: วัฒนธรรมกินได้ของคนไทย*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- นิรมล ยิ้มแย้ม. (2561). *วัฒนธรรมกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์: กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นไทย*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิตาชล สุวรรณพิทักษ์. (2562). *มาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารกับการพัฒนาชุมชน*. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- ปริญญ์ ศรีสุวรรณ. (2563). *การประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน*. ขอนแก่น: สถาบันวิจัยวัฒนธรรมอีสาน.
- วรินทร์ พรหมสาขา ณ สกลนคร. (2564). *การตลาดวิถีใหม่สำหรับชุมชนไทย*. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ศิริพร โชติจินดา. (2561). *ภูมิปัญญาขนมไทย: มรดกวัฒนธรรมที่ไม่ควรมองข้าม*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์วัฒนธรรมไทย.
- สมคิด แก้วทิพย์. (2560). *ทุนวัฒนธรรมกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรีย์พร ทองโพรวรรณ. (2561). *เศรษฐกิจชุมชนกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน*. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยเศรษฐกิจชุมชน.
- อารีย์ รัตนพันธุ์. (2562). *การอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้ท้องถิ่นในยุคดิจิทัล*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.