

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยเป็นแหล่งภูมิปัญญาที่หลากหลาย ภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น มีอยู่ทั่วทุกภาค หรือมีในจังหวัดต่าง ๆ แม้แต่ชุมชนหรือท้องถิ่น ก็ยังพบว่ามีภูมิปัญญาที่จะประกอบอาชีพซึ่งเป็นหนทางที่จะนำรายได้มาสู่ตนเอง ครอบครัว และสังคม และภูมิปัญญาเหล่านั้นเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อการสืบสานให้เป็นมรดกตกทอดไปยังลูกหลาน หรือควรอนุรักษ์ภูมิปัญญาเหล่านั้นไม่ให้สูญหายไปจากสังคมไทย ซึ่งในปัจจุบันการดำเนินการสร้างความรู้การแลกเปลี่ยนความรู้ การประยุกต์ใช้ความรู้ ยังไม่มีโครงสร้างและเป็นระบบที่ชัดเจน ทำให้การจัดการความรู้เป็นไปอย่างไม่มีหลักเกณฑ์ ยังไม่มีการแลกเปลี่ยนความรู้ให้แก่นัก ซึ่งแต่ละคนหรือแต่ละชุมชนต้องสร้างความรู้ใหม่ขึ้นใช้เองโดยไม่จำเป็น เพราะมีการทำงานซ้ำกับงานที่คนอื่นเคยทำไว้แล้ว หรือบางครั้งตกอยู่ในสภาพที่มีสารสนเทศท่วมท้น จนเกิดความสับสน แทนที่สารสนเทศนั้นจะช่วยให้การทำงานดีขึ้น และบางครั้งก็มีการปิดกั้นความรู้ หรือไม่มีความสนใจที่จะช่วยกันเพิ่มพูนความรู้ ดังนั้นการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาอาชีพในชุมชนจึงเป็นทางหนึ่งในการพัฒนาอาชีพและสามารถยกระดับความเป็นอยู่ของชุมชนได้

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีอยู่ในเขตธนบุรี ซึ่งมีการแบ่งพื้นที่ปกครองออกเป็น 7 แขวง ได้แก่ แขวงวัดกัลยาณ์ แขวงศิริราช แขวงบางยี่เรือ แขวงตลาดพลู แขวงบุคคโล แขวงสำเหร่ และแขวงดาวคะนอง จากการศึกษาข้อมูลอาชีพในแต่ละแขวงจากทางอินเทอร์เน็ต และจากการสัมภาษณ์หัวหน้าแขวงและผู้นำชุมชน พบว่า ในแขวงวัดกัลยาณ์ มี 6 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนวัดกัลยาณ์ ชุมชนกุฎีขาว ชุมชนวัดบุปผาราม ชุมชนวัดประยุรวงศ์ ชุมชนกุฎีจีน และชุมชนโรงคราม ทำให้ทราบว่าส่วนใหญ่ไม่ค่อยพบปัญหาในการประกอบอาชีพ นอกจากชุมชนกุฎีจีน ซึ่งมีลักษณะของการประกอบอาชีพโดยใช้ภูมิปัญญาของบุคคลในชุมชน และมีปัญหาในการผลิตขนมโบราณ 3 ชนิด คือ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกวยตัสหรือกวยตัก และขนมกุสร้อยหรือกุศลัง โดยยังผลิตไม่พอต่อการจำหน่าย คณะผู้วิจัยจึงลงพื้นที่และศึกษาชุมชนกุฎีจีน ทำให้ได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตขนมและบุคคลในชุมชน สรุปได้ดังนี้

ชุมชนกุฎีจีน ตั้งอยู่ที่ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10600 เป็นชุมชนเก่าแก่อายุกว่า 200 ปี ที่ตั้งบริเวณนี้ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชพระราชทานให้กับชาวกุฎีจีนเชื้อสายโปรตุเกส ขณะนี้เป็นชุมชนขนาดใหญ่ มีจำนวนบ้าน

280 หลังคาเรือน ประชากร 1,850 คน ส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์นิกายโรมันคาทอลิก อาชีพของชุมชน ได้แก่ การทำขนมโบราณ การทำมอเตอร์ไฟฟ้า เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ร้อยมาลัย ปอกกระเทียม ทำอาหาร ทำงานรัฐวิสาหกิจ และรับราชการ แต่อาชีพที่น่าสนใจคือการทำขนมโบราณ ซึ่งขนมโบราณที่ทำอยู่ขณะนี้ มี 3 อย่าง ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกวยตัสหรือกวยตัก และขนมกุสรังหรือกุศลลัง

ขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นขนมโบราณ เป็นขนมที่อยู่คู่กับชุมชนกุฎีจีนมาเป็นเวลาช้านาน มีมาตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี (พระเจ้าตากสินมหาราช) โดยได้รับการถ่ายทอดจากชาวโปรตุเกส ซึ่งอพยพมาจากกรุงศรีอยุธยาเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในกุฎีจีน (กรมวิชาการ, 2544 : 135) ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีลักษณะเหมือนขนมไข่ กรอบนอกนุ่มใน ไม่ใช้ผงฟู ไม่มีวัตถุกันเสียเก็บไว้ได้นาน เริ่มต้นด้วยการนำไข่เป็ดและน้ำตาลทรายตีจนฟู นำแป้งสาลีที่ร่อนแล้วผสมลงไปให้พอเหมาะ คนให้เข้ากัน เกลวแม่พิมพ์ วางบนเตาอบที่มีความร้อนสูงมาก ขนมตั้งเค็มเมื่ออบได้ที่แล้วก็จะนำออกมาจำหน่ายได้ แต่ได้มีการพัฒนาขนมจากเค็มไม่มีหน้า มาใส่หน้าเพิ่มขึ้น โดยเมื่ออบได้สักพักจึงโรยหน้าด้วยลูกเกด ลูกพลับแห้ง พักเชื่อม และโรยน้ำตาล อบต่อจนขนมสุกได้ที่แล้วจึงเคาะขนมออกจากพิมพ์ ขนมฝรั่งกุฎีจีน เคยได้รับรางวัลเชลล์ชวนชิม และของดีเมืองไทยมาแล้ว ขณะนี้ได้จดทะเบียนเป็นสินค้า OTOP 4 ดาวไว้แล้ว 1 บ้าน ซึ่งการผลิตในปัจจุบันยังไม่พอต่อการจำหน่าย เพราะมีผลิตอยู่เพียง 3 บ้าน 4 เจ้าของ

ขนมกุสรัง หรือกุศลลัง เป็นขนมที่ทำเฉพาะเดือนธันวาคม และเป็นขนมที่ทำขึ้นในช่วงคริสต์มาส หรือตรุษฝรั่ง ขนมตรุษฝรั่งเวลาพูดภาษาได้เพี้ยนมาเป็น กุสรังหรือกุศลลัง เป็นขนมที่นำไปให้ครอบครัวที่นับถือศาสนาคริสต์ในช่วงคริสต์มาส แต่ก็สามารถทำขึ้นรับประทานในครอบครัวหรือจำหน่ายได้ในช่วงที่ไม่ใช่เทศกาลคริสต์มาส การทำจะนวดแป้งกับไข่ตามส่วนผสมให้พอเหมาะ นำมาทำเป็นแผ่น แล้วตัดเป็นเส้น ๆ นำเส้นมาจับตัวกัน หรือสานให้เป็นรูปคล้ายโบว์ ทำให้เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า โบว์คริสต์มาส แล้วมาขดหรือพับ ก่อนนำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนเมื่อตักขึ้นแล้วรอให้เย็น จะนำไปชุบน้ำตาลเพื่อให้มีเกล็ดน้ำตาลที่ตัวแป้งเมื่อนำมารับประทานแล้วจะมีรสหวาน มัน กรอบ ขนมชนิดนี้มีทำอยู่ 2 บ้าน และทำเฉพาะเดือนธันวาคมเท่านั้น คนในชุมชนจะรู้จักขนมกุสรังหรือขนมโบว์คริสต์มาส ซึ่งยังไม่แพร่หลายออกนอกชุมชน

ขนมกวยตัสหรือกวยตัก เป็นขนมที่ทำจากแป้งเช่นเดียวกัน เมื่อนวดแป้งกับเนยแล้วจะนำมาทำเป็นก้อน และแผ่ให้แบนออก จับจีบรอบ ๆ นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อน นำขึ้นมาผึ่งให้เย็น เดิมสับปะรดกวนที่ด้านบนด้านหนึ่งใส่แป้งเป็นแผ่นเล็ก ๆ 1 ชิ้น วางบนสับปะรด คูคล้าย ๆ ขนมพายสับปะรด จะทำได้ตลอดเวลาหรือทำเกือบทุกวัน สำหรับรับประทานในครอบครัวหรือจำหน่าย แต่ขณะนี้จะทำอยู่ 2 บ้าน มีจำหน่ายในชุมชน ซึ่งบางวันก็มีจำหน่าย บางวันก็ไม่มีจำหน่าย ขึ้นอยู่กับผู้ผลิตว่าต้องการทำขนมหรือไม่

สำหรับขนมฝรั่งกุฎีจีน ถึงแม้ว่าการผลิตขนมชนิดนี้มีการพัฒนาจากอดีต เช่น การใช้เตาอบด้วยแก๊สแทนเตาอบที่ใช้ถ่านฟืนแต่ขนมก็ไม่ติดกลิ่นแก๊ส มีเพียงบ้านเดียวออกแบบเตาอบด้วยแก๊สขึ้นใช้เอง ทำให้การผลิตเพิ่มมากขึ้นกว่าการอบด้วยเตาอบที่ใช้ถ่าน และมีการพัฒนารูปแบบของขนมอีกด้วย ปัจจุบันขนมฝรั่งกุฎีจีนบ้านหนึ่ง เข้าร่วมโครงการสินค้า OTOP อยู่ในระดับ 4 ดาว แต่ขนมกุสรังและกวยตัสไม่แพร่หลายนัก ซึ่งขนมโบราณเหล่านี้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษตั้งแต่อดีตถึง ปัจจุบันเป็นรุ่นที่ 5 โดยมีวิธีการผลิตที่ซับซ้อน ละเอียดอ่อน แต่ขาดผู้สืบทอดทำให้ในแต่ละวันจะผลิตได้จำนวนจำกัด ทั้ง ๆ ที่ขนมเหล่านี้มีผู้ต้องการบริโภคจำนวนมาก แต่การผลิตทำได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เพราะปัจจุบันมีผู้สืบทอดในการผลิตและจำหน่ายในชุมชนค่อนข้างน้อยขนมฝรั่งกุฎีจีนเหลือเพียง 4 ราย และ 3 บ้านเท่านั้น ส่วนบ้านที่ทำขนมกุสรังและขนมกวยตัส ก็เหลือเพียง 2 บ้านเท่านั้น จึงต้องการให้มีผู้สืบทอดการทำขนมโบราณเพิ่มขึ้น

เมื่อพบว่าชุมชนกุฎีจีนมีปัญหาในด้านการผลิต การสืบทอดความรู้และการจัดจำหน่าย มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ตระหนักถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงเห็นว่าควรจะมีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีนนี้ เพื่อสืบทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้มีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณให้แก่นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีและผู้สนใจ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์การทำขนมโบราณ สร้างความภาคภูมิใจให้แก่ชุมชน และควรพัฒนาให้เป็นอาชีพที่ส่งเสริมรายได้และเพิ่มมูลค่าให้แก่ชุมชน รวมทั้งอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเหล่านี้ให้เป็นมรดกสืบทอดทางวัฒนธรรมต่อไป

จากสภาพปัญหาของชุมชนดังกล่าวคณะผู้วิจัยต้องการศึกษาถึงประวัติศาสตร์ชุมชน สูตรและการผลิตขนมโบราณ การถ่ายทอด การบริโภค ความพึงพอใจของผู้บริโภค สภาพการจัดจำหน่าย ซึ่งจะนำมาเป็นแนวทางการจัดการความรู้ การเพิ่มมูลค่า และเผยแพร่การทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีนจึงได้มีการตั้งคำถามวิจัยที่จะนำไปสู่การวิจัยแบบมีส่วนร่วมให้ประสบผลสำเร็จต่อไป

คำถามวิจัย

1. ประวัติศาสตร์ชุมชนกุฎีจีนและขนมโบราณเป็นอย่างไร
2. การเปลี่ยนแปลงสูตรและการผลิตขนมโบราณในชุมชนกุฎีจีนเป็นอย่างไร
3. การถ่ายทอดการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันเป็นอย่างไร
4. การเปลี่ยนแปลงการบริโภคขนมโบราณเป็นอย่างไร
5. ความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคเป็นอย่างไร
6. การตลาดของขนมโบราณเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร
7. การจัดการความรู้เพื่อสืบทอด เพิ่มมูลค่าและเผยแพร่วิธีการทำขนมโบราณทำอย่างไร

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ สภาพปัญหาและอุปสรรคการผลิตขนมโบราณในชุมชนกุฎีจีน
2. เพื่อศึกษาวิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณในชุมชนกุฎีจีนจากอดีตถึงปัจจุบัน
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโบราณในชุมชนกุฎีจีน
4. เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณในชุมชนกุฎีจีน
5. เพื่อจัดการความรู้ในการสืบทอด เพิ่มมูลค่า และเผยแพร่การทำขนมโบราณในชุมชนกุฎีจีน

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณ 3 ชนิด คือ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรัง และขนมกวยตัส ของชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เพื่อหาแนวทางพัฒนาการจัดการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม โดยความร่วมมือระหว่างชุมชนกุฎีจีน และมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ช่วงเวลาในการศึกษา 1 เมษายน 2548 - 31 มีนาคม 2549

นิยามศัพท์เฉพาะ

การจัดการความรู้ หมายถึง การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การถ่ายทอดประสบการณ์ และสรุปเป็นองค์ความรู้ เพื่อสืบทอดความรู้และนำความรู้ดังกล่าวไปเพิ่มผลผลิตและมูลค่าของขนมโบราณในชุมชนกุฎิจีน เพื่อให้สืบทอดต่อไป

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความสามารถในการใช้พื้นความรู้สร้างสรรค์งานเพื่อพัฒนาและดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่นซึ่งเรียนรู้มาจาก ปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้องและความเฉลียวฉลาดของคนที่มีความรู้ในท้องถิ่น

ห้องสมุดมีชีวิต หมายถึง แหล่งการเรียนรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีการจัดการความรู้นำมาเผยแพร่ในห้องสมุด และสามารถเรียนรู้ได้โดยตรงจากแหล่งท้องถิ่นเดิม

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR = Participatory Action Research) หมายถึง กระบวนการที่เน้นการหาแนวทางแก้ไขปัญหา โดยประชาชนมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นและร่วมปฏิบัติการ เน้นการใช้ชุมชนเป็นหน่วยในการศึกษา และคนในชุมชนมีส่วนร่วมหาแนวทางในการแก้ปัญหาและนำความรู้ตลอดจนการพัฒนาไปปฏิบัติและแก้ปัญหายังอย่างต่อเนื่อง

ชุมชน หมายถึง ครัวเรือนที่ตั้งอยู่ในชุมชนกุฎิจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

อาชีพ หมายถึง การหารายได้เพื่อเลี้ยงชีพด้วยการทำขนมโบราณ

ขนมโบราณ หมายถึง ขนมดั้งเดิมที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี โดยได้รับการถ่ายทอดจากชาวโปรตุเกสเป็นผู้สอนให้แก่ชาวบ้านในชุมชนกุฎิจีน ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎิจีน ขนมกุสรัง ขนมกวยด้ส

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นระหว่างชุมชนกับมหาวิทยาลัย เช่น

- ได้ทราบประวัติศาสตร์และความเป็นมาของขนมโบราณ
- ได้วิธีการผลิตขนมและการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ
- ได้ข้อมูลสภาพปัญหาในการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ
- ได้ข้อมูลความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโบราณ

- ได้แนวทางพัฒนาการจัดการความรู้ในการถ่ายทอด เพิ่มมูลค่าและเผยแพร่การทำขนมโบราณ
- 2. ได้สูตรขนมโบราณ 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรังหรือกุดสลัง และขนมกวยต้อหรือกวยต้อ
- 3. เกิดการอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมโบราณ
- 4. ช่วยให้ชุมชนที่ผลิตขนมโบราณได้ขยายการจำหน่ายและเป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น
- 5. ได้สื่อในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ความรู้การทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน