

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพทำขนมโบราณ ชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ครั้งนี้เป็น การวิจัยและพัฒนาโดยใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม หรือ PAR (Participatory Action Research) เพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณ โดยความร่วมมือกันระหว่างชุมชนกุฎีจีน และมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี โดยมีผู้เกี่ยวข้องในการวิจัย ได้แก่ ประธานชุมชน ประชาชนในชุมชน ผู้ผลิตขนม ผู้จำหน่าย ผู้บริโภค อาจารย์และนักศึกษา ได้มีการศึกษาในเรื่องต่างๆ ดังนี้

3.1 ระยะก่อนทำการวิจัย (Pre-Research Phase)

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ที่ผลิตขนมโบราณ ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุฎีสร้าง และขนมกล้วยคัส ก่อนที่จะทำการเลือกชุมชน คณะผู้วิจัยได้ทำการประชุม ณ วันที่ 6 พฤษภาคม 2548 เพื่อศึกษาวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) และทำการคัดเลือกเขตพื้นที่ คณะผู้วิจัยลงความเห็นว่าเขตพื้นที่ที่จะทำการวิจัยคือ เขตธนบุรี เพราะเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี และได้หาข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้อำนวยการเขต และค้นหาข้อมูลทางเว็บไซต์ (www.ThaiTambon.com) ทำให้ทราบข้อมูลของเขตธนบุรี ว่ามีพื้นที่การปกครองแบ่งออกเป็น 7 แขวง ได้แก่

1. แขวงวัดกัลยาณ์
2. แขวงหิรัญรูจี
3. แขวงบางยี่เรือ
4. แขวงตลาดพลู
5. แขวงบুদ্ধโลก
6. แขวงสำเหร่
7. แขวงดาวคะนอง

เมื่อได้เลือกเขตธนบุรีเป็นพื้นที่ในการทำวิจัยแล้ว ในวันที่ 13 พฤษภาคม 2548 คณะผู้วิจัยได้ทำการประชุมร่วมกันเพื่อเลือกแขวงที่จะทำการวิจัย มีความเห็นว่าควรเลือกแขวงวัดกัลยาณ์ ซึ่งเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีเช่นกัน และได้ค้นหาข้อมูลทางเว็บไซต์ ได้ข้อมูลของแขวงวัดกัลยาณ์

แขวงวัดกัลยาณ์ เป็นแขวงที่อยู่ในพื้นที่การปกครองของเขตธนบุรี เป็นชุมชนที่อยู่ติดแม่น้ำเจ้าพระยา และคลองบางใหญ่ ลักษณะชุมชนเป็นแบบดั้งเดิม

ชุมชนในแขวงวัดกัลยาณ์ มี 6 ชุมชน ได้แก่

1. ชุมชนวัดกัลยาณ์
2. ชุมชนกุฎีขาว
3. ชุมชนวัดบุปผาราม
4. ชุมชนวัดประยูรวงศ์
5. ชุมชนกุฎีจีน
6. ชุมชนโรงคราม

จากการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชนทั้ง 6 ชุมชน โดยการสัมภาษณ์ผ่านทางโทรศัพท์ระหว่างวันที่ 16 - 20 พฤษภาคม 2548 ทำให้ทราบข้อมูลของแต่ละชุมชนดังนี้

1. ชุมชนวัดกัลยาณ์ ประธานชุมชน ได้ให้ข้อมูลดังนี้ ประชากรส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพรับจ้าง ค้าขาย มีรับราชการ ทำงานบริษัท รัฐวิสาหกิจอยู่บ้าง ไม่มีปัญหาด้านอาชีพ ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ

2. ชุมชนกุฎีขาว ประธานชุมชน ได้ให้ข้อมูลดังนี้ ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย อาชีพส่วนตัว ผู้หญิงจะเป็นแม่บ้านไม่ได้ประกอบอาชีพอะไร ไม่มีปัญหาอะไร ทางด้านอาชีพ ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม

3. ชุมชนวัดบุปผาราม ประธานชุมชน ได้ให้ข้อมูลดังนี้ ประชากร ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ ค้าขาย รับจ้าง รับราชการ ไม่มีปัญหาอะไรในการประกอบอาชีพ ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ

4. ชุมชนวัดประยูรวงศ์ ประธานชุมชน ได้ให้ข้อมูลดังนี้ ประชากรประกอบอาชีพ ค้าขาย ส่วนใหญ่ ไม่ค่อยมีอาชีพอะไรเด่น และไม่มีปัญหาอะไรทางด้านอาชีพ ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ

5. ชุมชนกุฎีจีน ประธานชุมชน ได้ให้ข้อมูลดังนี้ ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย มีสินค้าของชุมชนคือ ขนมโบราณ ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรัง หรือ กุศลัง และขนมกวยตัส หรือ กวยตัก หรือ กวยตัก และมีอาชีพทำมอเตอร์ไฟฟ้า เสื้อผ้าเครื่อง แต่งกาย ร้อยพวงมาลัย ปอกกระเทียม มีรับราชการ และทำงานบริษัทหรือรัฐวิสาหกิจบ้าง แต่อาชีพที่มีปัญหาในขณะนี้คืออาชีพทำขนมโบราณ ซึ่งเป็นขนมดั้งเดิมของบรรพบุรุษที่เป็นชาวโปรตุเกส การทำขนมโบราณขณะนี้กำลังจะขาดผู้สืบทอด และการผลิตยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ในแต่ละวัน

ผลิตได้จำนวนจำกัด ผู้ผลิตเกรงว่าจะไม่มีผู้อนุรักษ์การทำขนมโบราณและ อาจจะสูญหายไปไม่ช้า ประชากรส่วนใหญ่ของชุมชนนี้นับถือ ศาสนาคริสต์ นิกายโรมันคาทอลิก

6. ชุมชนโรงคราม ประชานชุมชน ได้ให้ข้อมูลดังนี้ ประชากร ส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพค้าขาย รับจ้าง มีรับราชการเล็กน้อย ไม่มีอาชีพอะไรเด่น และไม่มีปัญหาเกี่ยวกับอาชีพ สมัยก่อนมีการย้อมผ้าแต่ปัจจุบันนี้เลิกไปหมดแล้ว ประชากรส่วนใหญ่ นับถือศาสนาพุทธ

3.1.1 การคัดเลือกชุมชนและสร้างสัมพันธภาพกับชุมชน

เมื่อได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผ่านทางโทรศัพท์ที่ผู้นำชุมชนดังกล่าวแล้ว คณะผู้วิจัยได้ทำการประชุมเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2548 เพื่อทำการเลือกชุมชนในการทำวิจัย และลงความเห็นว่าจะเลือกชุมชนกุฎีจีน ซึ่งเป็นชุมชนที่มีปัญหาเกี่ยวกับอาชีพทำขนมโบราณ คณะผู้วิจัยได้เข้าไปชุมชน เพื่อสร้างความสัมพันธ์ กับบ้านผู้ทำขนมโบราณทั้งหมด 5 บ้าน และสัมภาษณ์ผู้ผลิตขนมโบราณทุกบ้าน ในวันที่ 27 พฤษภาคม 2548 ได้ข้อมูลเบื้องต้นของแต่ละบ้านดังต่อไปนี้

บ้านที่ 1

“ขณะนี้ไม่มีอาชีพทำขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นอาชีพที่ควรอนุรักษ์ไว้อย่างยิ่ง เพราะมีคนทำน้อยลง อาชีพการทำขนมฝรั่งยังเป็นอาชีพที่ต้องการของตลาด ถ้ามีคนทำเป็นก็จะจำหน่ายได้ตลอดเวลา แต่ก็พบปัญหาในการทำขนมคือ การผสมแป้ง ไข่ และน้ำตาล แต่ครั้งไม่เหมือนกัน แล้วแต่คนผสม และต้องการให้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้น ขณะนี้ที่ร้านได้พัฒนาไว้บ้างแล้ว ทั้งในด้านเตาอบที่เป็นแก๊ส ทำให้ได้ปริมาณมากและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ คือ กล่องใส่ขนม จนได้เป็นสินค้า OTOP 4 ดาว มีรายได้ต่อเดือน ประมาณ 10,000 – 25,000 บาท และไม่มีอาชีพเสริม ทำขนมฝรั่งอย่างเดียว”

บ้านที่ 2

“มีอาชีพในการทำขนมฝรั่งอย่างเดียว ควรที่จะอนุรักษ์การทำขนมโบราณ เพราะกำลังจะไม่มีผู้สืบทอด ขณะนี้ได้รับการถ่ายทอดจากพี่สาว ช่วยพี่สาวทำขนม ลูกพี่สาวยังเล็กมาก ทำไม่ได้ ยังไม่แน่ใจว่าอาชีพทำขนมฝรั่งเป็นที่ต้องการของตลาดหรือไม่ เพราะเป็นขนมที่ทำยาก มีคนมาหัดทำแล้วกลับไปก็ทำไม่ได้ และต้องมีเตาอบขนมโดยเฉพาะ ที่บ้านยังใช้เตาอบแบบค้ำบนไฟถ่าน แต่ด้านล่างใช้แก๊ส ปัญหาที่พบขณะนี้คือการทำขนมโบราณยังไม่พอจำหน่ายกับคนที่สั่งมา เพราะทำได้จำนวนจำกัดและต้องการให้มีการพัฒนาขนมฝรั่งมากขึ้น และต้องการพัฒนาการบรรจุขนมให้ดีขึ้นกว่านี้”

บ้านที่ 3

“มีอาชีพการทำขนมฝรั่ง และได้ทำสืบทอดมาจากบรรพบุรุษทำแต่ขนมฝรั่งอย่างเดียวไม่มีอาชีพเสริมอื่นๆ และควรที่จะอนุรักษ์อาชีพนี้ แต่ขณะนี้ไม่มีคนสืบทอด ลูกสาวผมก็ไม่ชอบทำ พอทำได้แต่ก็ไปทำงานต่างจังหวัด เปิดอยู่ซ่อมรถที่ จ.ภูเก็ต ความต้องการของตลาดขณะนี้มีคนตั้งน้อยลง ปัญหาที่พบ จะมีเรื่องของส่วนผสม ต้องกะเอาด้วยความชำนาญ จับแป้งที่ผสมแล้วก็จะรู้ว่าใช้ได้หรือไม่ได้ ทำได้แต่ละวันจำกัด ทำได้ประมาณ 200 – 300 ชิ้น เท่านั้น ต้องการให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ขณะนี้มีการลองใส่บ้างแล้วแต่ยังไม่ดีนัก”

บ้านที่ 4

“มีอาชีพการทำขนมโบราณ อยู่ 2 ชนิด คือ ขนมกุสร้ง และขนมกวยตัส แต่ขนมกุสร้งทำในช่วงวันคริสต์มาสเท่านั้น มีอาชีพเสริมอย่างอื่นคือ การขายของชำ และทำอาหารอื่นๆ ขายในวันเสาร์ – อาทิตย์ ควรจะมีการอนุรักษ์การทำขนมโบราณทั้ง 2 ชนิดอย่างยิ่ง เพราะขณะนี้ไม่มีคนทำ น้องสาวก็ทำไม่เป็น อาชีพนี้น่าจะยังเป็นที่ต้องการของตลาด ถ้ามีคนทำเป็นก็จะขายได้ตลอดเวลา ปัญหาที่พบในการทำขนมทั้ง 2 ชนิด อยู่ที่ส่วนผสมแต่ละครั้ง อาจไม่เหมือนกัน ขึ้นอยู่กับการนวดแป้งด้วย มีความต้องการให้มีการพัฒนาขนมโบราณและอยากให้มีส่วนสืบทอด อยากสอนให้นักศึกษามหาวิทยาลัย ราชภัฏ ถ้าทำเป็นก็สามารถนำไปทำจำหน่ายได้”

บ้านที่ 5

“มีอาชีพการทำขนมโบราณ 2 ชนิด คือ ขนมกุสร้ง และขนมกวยตัส ขนมกุสร้งทำเฉพาะช่วงเทศกาลคริสต์มาส ขนมกวยตัสทำทุกวัน และยังทำขนมกรอบเค็ม เผือก มัน ฉาบ มันฝรั่งนึ่ง กระทู้ป๊อป ทำสลับกันไป อาชีพนี้ยังคงเป็นที่ต้องการของตลาด ถ้ามีคนทำเป็นก็ขายได้ตลอด แต่กำไรไม่มากเท่าไร ปัญหาในการทำขนมโบราณ คือจำนวนยังไม่พอจำหน่าย โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลคริสต์มาส ใช้เวลาทำขนมนาน ต้องขายราคาไม่แพง จึงได้กำไรน้อย ถ้าขายแพงคนก็ไม่ซื้อ เป็นอาชีพที่ควรอนุรักษ์ไว้ เพราะขณะนี้ไม่มีผู้สืบทอดที่บ้านก็มีพี่สาว และตัวเองทำเป็น แต่พี่สาวก็ไปขายกวยเตี๋ยวแล้ว ก็เลยทำอยู่คนเดียว ลูกก็ทำไม่เป็น ต้องการให้มีการพัฒนาขนมกุสร้ง หรือขนมกวยตัส อยากให้มีคนทำเป็นมากขึ้น อยากให้นักศึกษาหัดทำ จะได้แพร่หลายยิ่งขึ้น”

จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตขนม 5 บ้าน ทำให้ทราบปัญหาการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด คือ ขนมฝรั่ง ขนมกุสร้ง และขนมกวยตัส และพบว่าในแต่ละบ้านที่ทำขนมโบราณประสบปัญหาคล้ายกัน คือขาดผู้สืบทอดการทำขนมโบราณและต้องการอนุรักษ์ขนมโบราณ ซึ่งเป็นขนมดั้งเดิมที่ทำมาเป็นเวลา 200 ปีแล้ว ดังนั้นหัวหน้าโครงการและคณะผู้วิจัยได้เข้าพบประธานชุมชนกุฎิเงิน และ

ผู้ผลิตขนมกุสรังและกวยตัส บ้านที่ 4 และเป็นอดีตประธานชุมชน เพื่อขอความร่วมมือในการทำวิจัย และได้เชิญทั้ง 2 ท่านเป็นผู้ช่วยวิจัย ซึ่งทั้ง 2 ท่านก็ให้ความร่วมมือและประสานงานกับบ้านผู้ทำขนมโบราณตลอดเวลาของการทำงานวิจัย

3.1.2 การกำหนดกลุ่มที่จะศึกษา

คณะผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มที่จะทำการศึกษาได้แก่ กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั่วไป โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่

- 1.1 กลุ่มผู้ผลิตขนมโบราณ ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรัง และกวยตัส
- 1.2 กลุ่มผู้รับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ ได้แก่ นักศึกษาโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป นักศึกษาโปรแกรมวิชาอื่นๆ และบุคคลผู้สนใจร่วมปฏิบัติและรับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ 20 คน

2. กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่

- 2.1 กลุ่มผู้ผลิตขนมโบราณ 6 คน
- 2.2 กลุ่มผู้จำหน่ายขนมโบราณ 14 คน
- 2.3 กลุ่มผู้ถ่ายทอดการทำขนมโบราณ 2 คน

3. กลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั่วไป ได้แก่

- 3.1 กลุ่มผู้บริโภคขนมโบราณ 150 คน
- 3.2 กลุ่มผู้สังเกต 6 คน
- 3.3 ผู้อาศัยในชุมชนกุฎีจีน 20 คน

3.2. ระยะเวลาของการวิจัย (Research Phase)

3.2.1 การกำหนดขั้นตอนในการวิจัย

คณะผู้วิจัยได้จัดกำหนดขั้นตอนการวิจัยเพื่อดำเนินการรวบรวมข้อมูล โดยจัดทำเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาบริบทชุมชนกุฎีจีน และขนมโบราณ โดยการค้นคว้าจากเอกสารและสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คณะผู้วิจัย ผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน ประธานชุมชนกุฎีจีน ผู้สูงอายุหมู่บ้านโปรตุเกสจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เลขาเอกอัครราชทูตโปรตุเกส ผู้ผลิตขนมโบราณ และประชาชนในชุมชน

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาวิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณจากอดีตถึงปัจจุบัน โดยการใช้แบบสังเกตและแบบสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ผลิต ผู้จำหน่าย จัดประชุมกลุ่มผู้เกี่ยวข้อง และจัดสนทนากลุ่ม (Focus group) ผู้ผลิตและผู้จำหน่าย โดยมีผู้เกี่ยวข้องได้แก่ ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้สูงอายุในชุมชน กุฎีจีน ประชาน และเลขานุการชุมชนกุฎีจีน

ขั้นตอนที่ 3 ศึกษาความพึงพอใจ และความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโบราณ โดยใช้แบบสอบถามผู้บริโภค

ขั้นตอนที่ 4 แนวทางการพัฒนาการผลิต และจำหน่ายขนมโบราณ โดยการจัดโครงการอบรมปฏิบัติการทำขนมโบราณให้นักศึกษาและผู้สนใจ การปฏิบัติการภาคสนามในชุมชน กุฎีจีน โครงการพัฒนาสื่อการทำขนมโบราณ โดยมีผู้เกี่ยวข้องได้แก่ ผู้ผลิตที่เป็นวิทยากร อาจารย์คหกรรมศาสตร์ นักศึกษาและผู้สนใจ นักศึกษาที่พัฒนาขนมโบราณ

ขั้นตอนที่ 5 การจัดการความรู้ในการสืบทอด เพิ่มมูลค่า และเผยแพร่ขนมโบราณ โดยนักศึกษาผู้พัฒนาขนมโบราณถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้สนใจ นักศึกษาออกแบบกล่องใส่ขนมเพื่อเพิ่มมูลค่า โครงการประเมินสื่อการทำขนมโบราณ เพื่อเผยแพร่ มีผู้เกี่ยวข้องได้แก่ นักศึกษาพัฒนาขนมโบราณ นักศึกษาออกแบบกล่องใส่ขนมโบราณ ผู้ผลิตขนมโบราณ บุคคลในชุมชน

3.2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เป็นกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ การเก็บรวบรวมข้อมูลจึงมีหลากหลายวิธี ได้แก่ การศึกษาเอกสาร การสังเกต การศึกษาภาคสนาม การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์กลุ่ม การสอบถาม การประชุมปฏิบัติการทำขนมโบราณ การจัดประชุมกลุ่มผู้เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นการเก็บข้อมูลทั้งมีรูปแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ

3.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

คณะผู้วิจัยได้จัดทำแบบสัมภาษณ์ แบบสอบถาม แบบสังเกต และแบบบันทึกข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม

1. แบบสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ผลิต
2. แบบสัมภาษณ์เชิงลึกผู้จำหน่าย

ดังนี้

3. แบบสังเกต และแบบบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ผลิตและผู้จำหน่าย
4. แบบสัมภาษณ์ผู้บริโภคในชุมชน
5. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคขนมโบราณ
6. แบบสัมภาษณ์อาจารย์
7. แบบสัมภาษณ์นักศึกษาผู้ได้รับการถ่ายทอด
8. แบบสำรวจผู้บริโภคในการพัฒนาขนมโบราณ
9. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ประเมินสื่อในการเผยแพร่

คณะผู้วิจัยได้นำเครื่องมือในการบันทึกเพื่อใช้ในการดำเนินการวิจัย ได้แก่ สมุดบันทึก กล้องถ่ายรูป เครื่องบันทึกเสียง และเครื่องถ่ายวิดีโอ

3.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดำเนินการดังนี้

1. วิเคราะห์ข้อมูลเอกสารด้วยการตีความ และเรียบเรียงตรวจสอบกับหลักฐานอื่น
2. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ โดยแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ
3. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการพรรณนาเชิงเนื้อหา และเปรียบเทียบเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของข้อมูล