

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในเขตบางกอกน้อยมีชุมชนแห่งหนึ่งที่น่าสนใจมาก เนื่องจากเป็นชุมชนดั้งเดิม ตั้งแต่สมัยธนบุรี ตั้งอยู่บริเวณริมคลองบางกอกน้อย สันนิษฐานว่าอพยพมาจากอยุธยา เดิมเรียกบ้านสวน แต่เพราะมีการทำสวนประกอบกับการทำข้าวเม่าเกือบทุกหลังคาเรือน และทำอาหารจากข้าวเม่ามากมายหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นข้าวเม่าคลุก ข้าวเม่าน้ำกะทิ ข้าวเม่าทอด ข้าวเม่าหมี จึงเรียกว่า “ชุมชนบ้านข้าวเม่า” โดยมีข้าวเปลือกจากอยุธยา สุพรรณบุรี นครชัยศรี และตำบลบางพรหม อำเภอดลิ่งชันบางส่วนโดยบรรทุกเรือล่องมาตามลำน้ำผ่านคลองบางกอกน้อยมาส่งถึงบ้าน และยังมีการแปรรูปผลไม้่อีกหลายอย่าง เช่น พุทรากวาน ขนุนกวาน กล้วยกวาน สับปะรดกวาน ซึ่งเมื่อ 100 กว่าปีก่อนมีกลุ่มคนมอญเข้ามาผสมกับคนพื้นที่ และได้นำวัฒนธรรมการกวานขนม คือ กาละแมและข้าวเหนียวแดงเข้ามาเผยแพร่จึงเป็นผลิตภัณฑ์ประจำชุมชนอีกอย่างหนึ่ง โดยคนไทยสมัยก่อนนิยมใช้ในการทำบุญและมอบให้กันและกันตามขนมธรรมเนียมประเพณีไทยมาแต่ครั้งโบราณ (สุภาพรณ์ จินตามณีโรจน์ และคณะ, 2554)

ปัจจุบันการทำข้าวเม่าได้เลิกราจากชุมชนไปแล้ว เพราะมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก ต้องใช้คนมาก ประกอบกับค่านิยมการกินลดน้อยลง ส่วนขนมกวาน เช่น กาละแมและข้าวเหนียวแดง ยังคงสืบทอดต่อมาแต่เหลือทำอยู่เพียง 2 บ้านเท่านั้น ซึ่งเป็นการทำเป็นครั้งคราวเพื่อขายและตามเทศกาล และทำในปริมาณที่น้อยมาก ประกอบกับปัจจุบันน้ำตาลและกะทิแพงมาก จนเป็นปัญหาในการขายขนมข้าวเหนียวแดงและกาละแม บ้านข้าวเม่าที่มีภูมิปัญญาในการทำข้าวเม่ากำลังเหลือแค่ชื่อ นั่นเป็นเรื่องธรรมดาที่ทุกสิ่งต้องเปลี่ยนและปรับไปตามกาลเวลา ขอเพียงต้องอนุรักษ์และพัฒนาสิ่งดีๆ ดั้งเดิมเหล่านั้นให้เป็นอัตลักษณ์หรือเอกลักษณ์ที่ยังคงอยู่เพื่อให้ลูกหลานรู้จักและภาคภูมิใจว่าสิ่งที่มีคุณค่าดังกล่าวจะทำให้บ้านเมืองอื่นรู้จักคนไทยหรือความเป็นไทยที่พวกเขาจะต้องช่วยกันสืบทอดต่อไป อย่างไรก็ตามในชุมชนตรอกข้าวเม่ายังมีบุคคลกลุ่มหนึ่งที่รวมตัวช่วยกันดำเนินการเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ข้างต้น ซึ่งงานสำคัญคือการรักษาและสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมต่างๆ ของบางกอกน้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งของชุมชนตรอกข้าวเม่า ในปี พ.ศ. 2548 ชาวบ้านข้าวเม่านำโดยคุณอนุชา เกื้อจรรยา ได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วนและทางวัดสุทธาวาสร่วมกันจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นชุมชนตรอกข้าวเม่าที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นมารวมทั้งวิถีชีวิตและสังคมซึ่งผูกพันอยู่กับศาสนาศิลปวัฒนธรรม และขนมธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิม และสิ่งสำคัญที่ขาดไม่ได้คือการทำความรู้เรื่องการทำข้าวเม่าและผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า การทำกาละแมและข้าวเหนียวแดงที่แตกต่างจากที่อื่นๆ กาละแมของตรอกข้าวเม่า เรียกว่า “กาละแมเม็ด” เพราะกวานตั้งแต่ข้าวเหนียวยังเป็นเม็ด ไม่ได้กวาน

จากแป้งข้าวเหนียว ซึ่งเป็นเรื่องนำอัจฉริยและน่าเห็นใจเล็กน้อย แต่เมื่อกวนได้ที่แล้ว กาละแมดังกล่าว จะมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย นุ่มและเหนียวหนึบ นำรับประทาน ผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่ทำจาก ข้าวเหนียว คือข้าวเหนียวแดง แต่ต่างกันตรงที่ข้าวเหนียวแดงจะใช้ข้าวเหนียวใหม่ ส่วนกาละแมนั้น จะใช้ข้าวเหนียวเก่าเพราะจะได้เมล็ดสวย ไม่ละ จากภูมิปัญญาและวิถีชีวิตดั้งเดิมของคนสมัยก่อน ที่นำข้าวอย่างเดียวนั้นมาทำเป็นของกินได้สารพัดชนิด สามารถแปรรูปและพัฒนาตามยุคสมัย สร้างองค์ความรู้ใหม่ขึ้นได้มากมาย

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายในปัจจุบัน ประเภทอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่เป็น ผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่มแม่บ้านและเกษตรกรในชุมชนหรือวิสาหกิจชุมชน ฯลฯ ที่มีการผลิตเพื่อ จำหน่ายกันอย่างแพร่หลาย และเป็นที่ยอมรับในหมู่ผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา (อย.) ซึ่งเป็นหน่วยงานหนึ่งในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จึงมีนโยบาย ที่จะพัฒนาเพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายดังกล่าวด้วย มาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นที่มั่นใจของผู้บริโภค ทั้งด้าน คุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัย ทำให้สามารถขยายตลาดการค้าขายออกไปได้ทั้งในและ ต่างประเทศ (กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2556)

ผู้วิจัยได้เห็นถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ไว้ซึ่งผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า และผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนได้แก่ กาละแมและข้าวเหนียวแดง และต้องการให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จัก แพร่หลายแก่คนรุ่นหลังให้ช่วยกันสืบทอดต่อไป จึงได้ศึกษากระบวนการผลิตและสภาพปัญหา ผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าให้ได้มาตรฐาน เพื่อช่วยส่งเสริมการ จำหน่ายและให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น และยังรักษาไว้ซึ่งวิถีชีวิตดั้งเดิมของ ชุมชน

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการผลิตและสภาพปัญหาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า
2. เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

### ขอบเขตการวิจัย

#### ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้บริโภคชาวไทยที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป ในกรุงเทพมหานคร และผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ (key informant) คือ คุณอนุชา เกื้อจรรยา ซึ่งเป็นทั้งปราชญ์ชาวบ้านเขต บางกอกน้อย ประธานชุมชนตรอกข้าวเม่า ผู้ผลิตและเจ้าของสถานที่ผลิตขนมไทย

### ขอบเขตด้านเนื้อหา

งานวิจัยฉบับนี้ศึกษากระบวนการผลิตและสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ขนมไทย 4 ชนิด ได้แก่ ข้าวเม่าหมี กระจ่างสารท กาละแม และข้าวเหนียวแดง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยให้ได้มาตรฐานของชุมชนตรอกข้าวเม่า

### ขอบเขตด้านพื้นที่

ศึกษาพื้นที่ชุมชนตรอกข้าวเม่า ตั้งอยู่หลังวัดสุทธาวาส หรืออยู่ในซอยอิสรภาพ 47 และซอยอิสรภาพ 49 ถนนอิสรภาพ แขวงบ้านช่างหล่อ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร

### คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

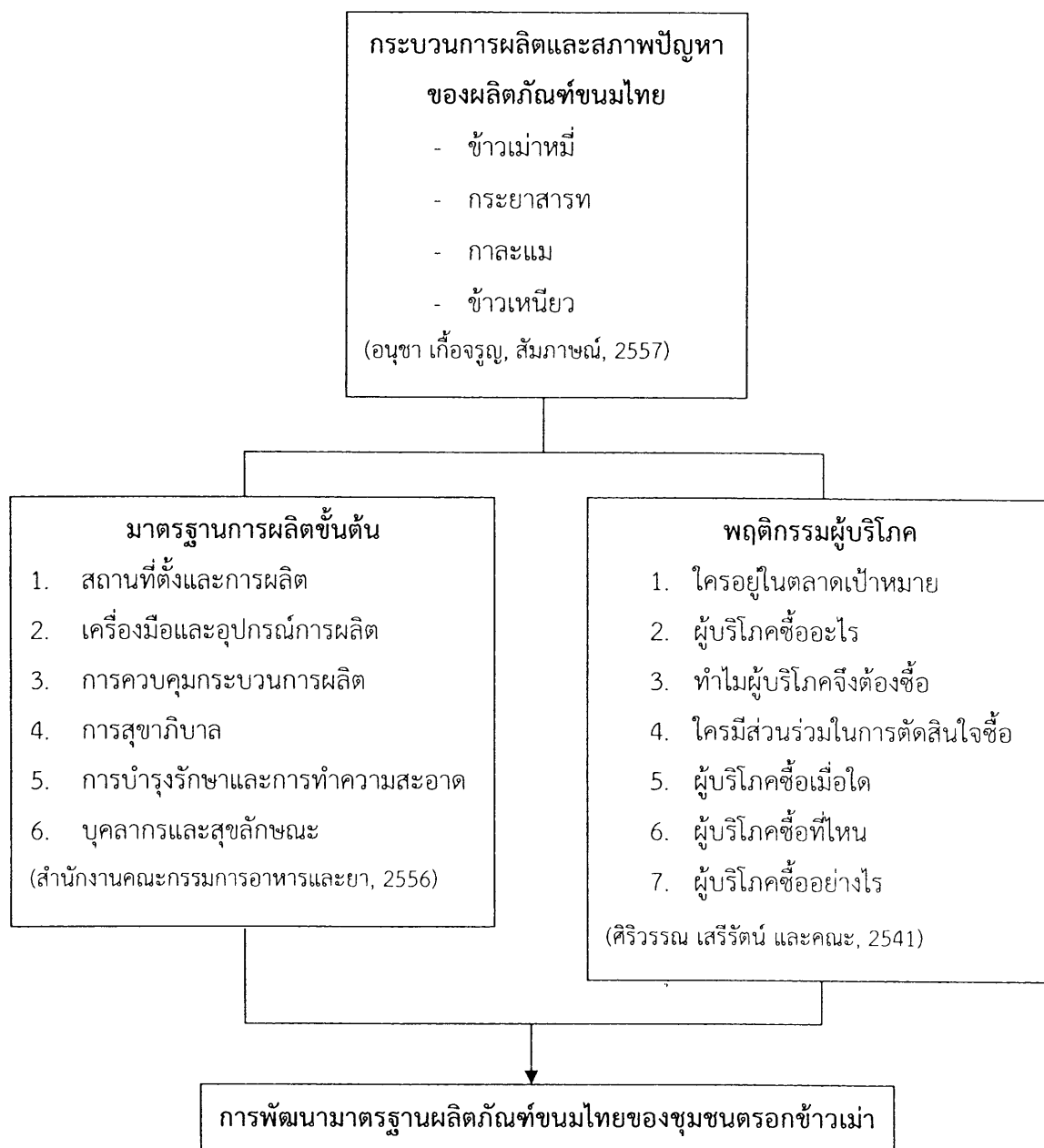
การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ หมายถึง การพัฒนา ส่งเสริม และสนับสนุนให้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าได้รับรองมาตรฐานตามเกณฑ์การผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า หมายถึง ขนมไทยที่สืบทอดภูมิปัญญาด้านกระบวนการผลิตมาจากบรรพบุรุษในชุมชนตรอกข้าวเม่าตั้งแต่แรกตั้งชุมชนในสมัยกรุงธนบุรี ซึ่งการทำข้าวเม่าเป็นเอกลักษณ์และที่มาของชื่อชุมชน ขนมต่างๆ ได้มาจากการแปรรูปข้าว แล้วนำผสมกับแป้ง กะทิ และน้ำตาลเป็นสำคัญ ได้แก่ ข้าวเม่าหมี กระจ่างสารท กาละแม และข้าวเหนียวแดง

### ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. ได้ทราบกระบวนการผลิตและสภาพปัญหาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า
2. ผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าได้พัฒนามาตรฐานเพื่อการอนุรักษ์และส่งเสริมการจำหน่ายของชุมชน

## กรอบแนวคิดในการวิจัย



จากการวิเคราะห์แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าสรุปได้ว่า องค์ประกอบของการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่ามี 3 ส่วน คือ กระบวนการผลิตและสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ มาตรฐานการผลิตขั้นต้น รวมทั้งพฤติกรรมผู้บริโภค ดังแผนภาพกรอบแนวคิดในการวิจัย โดยศึกษากระบวนการผลิตและสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์แล้วนำมาพัฒนาให้ได้ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้นและสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภค