



วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม

Journal of Social Science and Cultural

P-ISSN: 2697-6269 ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2563)

E-ISSN: 2697-6269 Vol.4 No.2 (July - December 2020)

วัตถุประสงค์

วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม เป็นวารสารวิชาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการศึกษาค้นคว้า และเพื่อเผยแพร่บทความวิจัยและบทความวิชาการแก่นักวิจัย นักวิชาการ คณาจารย์ นิสิตนักศึกษา และคณะครู ในมิติทางด้านพระพุทธศาสนา วัฒนธรรม สังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ มนุษยศาสตร์ พัฒนาสังคม พัฒนาชุมชน และสหวิทยาการด้านสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม

บทความที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารได้ผ่านการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ อย่างน้อย 2 ท่าน เปิดรับบทความทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยรับพิจารณาตีพิมพ์ต้นฉบับของบุคคลทั้งภายในและภายนอกโรงเรียน ผลงานที่ส่งมาจะต้องไม่เคยตีพิมพ์หรืออยู่ระหว่างการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อตีพิมพ์ในวารสารอื่น ผู้เขียนบทความจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การเสนอบทความวิชาการหรือบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสาร อย่างเคร่งครัด รวมทั้งระบบการอ้างอิงต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของวารสาร

ทัศนะและข้อคิดเห็นที่ปรากฏในบทความวารสาร ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้เขียนบทความนั้น มิใช่ความคิดของคณะผู้จัดทำ และไม่ถือเป็นทัศนะและความรับผิดชอบของกองบรรณาธิการ ทั้งนี้กองบรรณาธิการไม่สงวนลิขสิทธิ์ในการคัดลอก แต่ให้อ้างอิงแสดงที่มา

กำหนดออกวารสารปีละ 2 ฉบับ (ราย 6 เดือน)

ฉบับที่ 1 เดือน มกราคม – มิถุนายน ฉบับที่ 2 เดือน กรกฎาคม – ธันวาคม

เจ้าของ

โรงเรียนพระปริยัติธรรมสามัญวัดสระเรียง

572 ถนนราชดำเนิน ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000

โทร. 061-5262919 โทรสาร. 075-340-042 E-mail : suriya.sur@mcu.ac.th

ที่ปรึกษา

พระเทพปัญญาสุธี

รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

พระครูพรหมเขตคณารักษ์, ดร.

เจ้าอาวาสวัดวังตะวันตก รักษาการเจ้าคณะอำเภอเฉลิมพระเกียรติ

ผู้อำนวยการโรงเรียนพระปริยัติธรรมสามัญวัดสระเรียง

บรรณาธิการบริหาร

นางสาวปัญญาดา จงละเอียด

ผู้อำนวยการส่วนงานสนับสนุนวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

หัวหน้ากองบรรณาธิการ

นายธีรวัฒน์ ทองบุญชู

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

กองบรรณาธิการ

พระครูอรุณสุตาลังการ, ผศ., ดร.

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

พระครูสิริธรรมาภิรัต, ผศ., ดร.

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตศรีธรรมมาโคกราช

พระสาโรจน์ ธมมสโร

โรงเรียนพระปริยัติธรรมสามัญวัดสระเรียง

ศาสตราจารย์ ดร. ครองชัย หัตถา

มหาวิทยาลัยทักษิณ

รองศาสตราจารย์ ดร. ประเวศ อินทองปาน

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รองศาสตราจารย์ ดร. สืบพงษ์ ธรรมชาติ

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

รองศาสตราจารย์ ดร. กันตภณ หนูทองแก้ว

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย วิทยาเขตศรีธรรมราช

รองศาสตราจารย์ ดร. สมบูรณ์ บุญโท

มหาวิทยาลัยเซนต์จอห์น

รองศาสตราจารย์ พัน ดอกบัว

มหาวิทยาลัยเซนต์จอห์น

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิพนธ์ ทิพย์ศรีนิมิต

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วาสนา แก้วหล้า

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ณิชภาพรรณ คูวิเศษแสง

มหาวิทยาลัยเซนต์จอห์น

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนิศร ยืนยง

มหาวิทยาลัยปทุมธานี

ดร. มะลิวัลย์ โยธารักษ์

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

ดร. ธีระพงษ์ สมเขাইใหญ่

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

ดร. สิทธิโชค ปาณะศรี

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

ดร. พิระศิลป์ บุญทอง

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

ดร. มุกดาวรรณ พลเดช

วิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้

ดร. อุทัย เอกสะพัง

มหาวิทยาลัยทักษิณ

ผู้ช่วยกองบรรณาธิการ

พระมหาศกดิ์ดา สิริเมธี

เลขานุการศูนย์ส่งเสริมกิจกรรมทางพระพุทธศาสนา วัดวังตะวันตก

นายอภินันท์ คำหารพล

ผู้ช่วยเลขานุการศูนย์ส่งเสริมกิจกรรมทางพระพุทธศาสนา วัดวังตะวันตก

พระมหาอนุชิต อนนตเมธี

วัดหน้าพระบรมธาตุ

พระณัฐพงษ์ สิริสุวณโณ

วัดสระเรียง

ฝ่ายประสานงานและจัดการ

พระบุญญฤทธิ์ ภัททจารี

สำนักสงฆ์วัดนาสนธิ์

พระณัฐพงษ์ ญาณเมธี

วัดศาลามีชัย

ฝ่ายกฎหมาย

นางสาวฉัตรมาศ วิเศษสินธุ์

คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ออกแบบปก

นายวินัย ธีระพิบูลย์วัฒนา

จัดรูปเล่ม

นางสาวทิพย์วรรณ จันทรา

พิมพ์ที่

ห้างหุ้นส่วนจำกัด กรีนโซน อินเตอร์ 2001

155/2 ถนนปากนคร ตำบลท่าซัก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000

โทรศัพท์. 075-466-031 โทรสาร. 075-446-676



บทบรรณาธิการ

วารสารฉบับนี้เป็นฉบับที่ 2 ประจำปีพุทธศักราช 2563 บทความที่ได้รับการคัดเลือกให้เผยแพร่ในวารสารฉบับนี้ เป็นบทความวิชาการ 2 เรื่อง และบทความวิจัยจำนวน 3 เรื่อง เล่มนี้เป็นปีที่ 4 ของการปรับปรุงรูปแบบ และประเด็นหลักเพื่อเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพวารสารในฐานข้อมูล TCI เพื่อรองรับการประเมินจากศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (Thai Journal Citation Index -TCI) และเพื่อให้คุณภาพของบทความเป็นไปตามเงื่อนไขและกติกาสากล จึงเปิดโอกาสให้นักวิชาการ นักวิจัย นักศึกษา คณาจารย์ ครูอาจารย์ ได้เผยแพร่บทความทางวิชาการหรือบทความวิจัย ซึ่งกองบรรณาธิการได้ดำเนินการตามกระบวนการเชิงหลักการเผยแพร่บทความตามเกณฑ์สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาทุกประการ

กองบรรณาธิการวารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม ขอขอบคุณท่านผู้เขียน ท่านสมาชิกและท่านผู้อ่านที่ให้ความสนใจและไว้วางใจวารสารของเราเป็นอย่างดีตลอดมาและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าบทความที่ได้เลือกสรรมาตีพิมพ์มีประโยชน์ต่อผู้อ่านทุกท่าน บรรณาธิการขอขอบพระคุณท่านผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ได้ให้ความกรุณาอ่านและแนะนำการปรับแก้บทความวิจัยให้มีคุณภาพทางวิชาการยิ่งขึ้น

สุดท้ายนี้กองบรรณาธิการหวังอย่างยิ่งว่าเนื้อหาในวารสารฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านบ้างตามสมควร หากผู้อ่านจะมีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงวารสารนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น กองบรรณาธิการขอน้อมรับไว้ด้วยความยินดียิ่ง

๒/๗๖๓๓

นางสาวปัญญาดา จงละเอียด
บรรณาธิการ



สารบัญ

บรรณาธิการ	(ก)
บทบรรณาธิการ	(จ)

บทความวิชาการ : Academic Article

รูปแบบการจัดการศึกษาของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ EDUCATIONAL MANAGEMENT MODEL OF A BUDDHIST SUNDAY CENTER พระวัชรระ เทวสิรินาโค, พระครูพรหมเขตคณารักษ์, และชัชชัย ยุระพันธ์	1
“มนิราห์”บนฐานการจัดการวัฒนธรรมร่วม: โนราเตม เมืองตรัง “MANORA” ON THE BASE MANAGEMENT OF COLLECTIVE CULTURE: NORA TEIM MUANG TRANG วงศ์สิริ เรืองศรี	12

บทความวิจัย : Research Articles

บางดีหมนจาก: องค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช BANG DEE NOM CHAK (THE PASTRY DESSERT): KANOM CHAK PRODUCTION KNOWLEDGE IN COMMUNITY A CASE STUDY BANG DEE COMMUNITY MOO.9 MAECHAOUYHOU SUB-DISTRICT CHIAN YAI DISTRICT NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE THAILAND สุธิดา ไกรเกต, จิตติมา ดำรงวัฒนะ, เดโช แชน้ำแก้ว, อุดมศักดิ์ เดโชชัย และอภิรักษ์ คำหารพล	28
จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงในชุมชน CHANDI PRIGKANG: DEVELOPMENT GUIDELINES FOR THE PRODUCT STANDARD OF CURRY PASTE IN COMMUNITY ศิริขวัญ หวันจิ, จิตติมา ดำรงวัฒนะ, เดโช แชน้ำแก้ว, อุดมศักดิ์ เดโชชัย และเจียร ชูหนู	45
วิถีมวยไทย: เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช. สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช VITHEEMOUYTHAI: THE LIFE PATH OF THAI BOXING ATHLETES CAREER, A CASE STUDIES, SHO. SUKMA GYM BOXING CAMP. MOO 9 PAK PHUN SUBDISTRICT MUEANG DISTRICT NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE THAILAND ศราวุธ สิงห์มณี, จิตติมา ดำรงวัฒนะ, อุดมศักดิ์ เดโชชัย, เดโช แชน้ำแก้ว และชวนะ ทองนุ่น	64



คำแนะนำสำหรับผู้เขียน

81

รูปแบบการจัดการศึกษาของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์*

EDUCATIONAL MANAGEMENT MODEL OF A BUDDHIST

SUNDAY CENTER

พระวัชร เทวสิรินาโค

Phra Watchara Tewasirinako

พระครูพรหมเขตคนารักษ์

Phrakruphromkhetkanarak

จรวยพร เหมรังษี

Jaruayporn Hemrangsee

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkomrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: watchara_2536@hotmail.com

บทคัดย่อ

การจัดการศึกษา ถือเป็นหลักสำคัญในการขับเคลื่อนการศึกษา โดยอาศัยทักษะกระบวนการที่มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับสิ่งแวดล้อม และผู้สอนกับสิ่งแวดล้อม หากเกิดปฏิสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกันแล้ว ย่อมทำให้เกิดการเรียนรู้ที่ดีมีประสิทธิผลยิ่งขึ้น ดังนั้นการจัดการเรียนรู้จึงเป็นส่วนสำคัญในการเสริมสร้างประสิทธิภาพและประสิทธิผลของผู้เรียน โดยเริ่มตั้งแต่การวางแผน การจัดหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน การวัดผล และการประเมินผลการเรียนรู้ ผู้เขียนได้ศึกษาจากการเรียนการสอนของพระภิกษุสงฆ์ในศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ซึ่ง การจัดการศึกษานั้นถือเป็นหลักการที่มีความสำคัญในการขับเคลื่อนการศึกษา โดยอาศัยทักษะกระบวนการที่มีความสัมพันธ์กัน กระบวนการสร้างความสัมพันธ์นั้นมีอยู่ 4 ประการ ได้แก่ 1) ระหว่างผู้สอน/ผู้เรียน 2) ผู้เรียน/ผู้เรียน 3) ผู้เรียน/สิ่งแวดล้อม 4) ผู้สอน/สิ่งแวดล้อม ซึ่งหากเกิดปฏิสัมพันธ์ที่ดีทั้ง 4 ประการแล้วนั้น ย่อมทำให้สัมฤทธิ์ผลในการเรียนรู้ที่ดี มีประสิทธิภาพในตัวของผู้เรียน อีกทั้ง ผู้สอนซึ่งเป็นพระภิกษุสงฆ์นั้นก็ย่อมสามารถสอนหลักธรรม หรือ เนื้อหาของการสอนได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ หลังจากที่มีการเรียนการสอนแล้วเพื่อพัฒนาและปรับปรุง ในการจัดการเรียนการสอนของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ถือว่าเป็นองค์การที่ได้รับความร่วมมือจากพลังบรร (บ้าน วัด โรงเรียน) เป็นการจัดการเรียนรู้โดยใช้วัดเป็นศูนย์กลางการศึกษา โดยมีพระสงฆ์ และจิตอาสาที่ได้ให้ความร่วมมือมาช่วยสอน มอบความรู้และความเข้าใจแก่เยาวชน

*

Received 22 November 2020; Revised 17 December 2020; Accepted 22 December 2020

จึงต้องมีการจัดการเรียนรู้ที่ถูกต้อง ประกอบกับการวางแผนการเรียนรู้ และมีการวัดผลและประเมินผลของเยาวชน อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

คำสำคัญ: รูปแบบ, การจัดการศึกษา, ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์

Abstract

Educational management Is the key to driving education By relying on process skills that interact between teachers and learners Students to learners Learners and the Environment And teachers and the environment If there is a good interaction between each other Inevitably leads to better learning efficiency Therefore, learning management is an important part of enhancing the effectiveness and efficiency of learners. Starting from planning Course management Teaching and learning management, evaluation and evaluation of learning The authors studied from the monks' teaching and learning in the Sunday Buddhist Study Center, where education was considered as an important principle in driving education. Through relational process skills There are four aspects of the relationship building process: 1) between teachers and learners 2) learners and learners 3) learners and environment 4) teachers and environment If there are 4 good interactions Indeed, the learning is good and effective in the learner, and the teacher who is the monk is able to teach the principles or content of teaching effectively. After teaching and teaching To develop and improve In the teaching and learning of the Sunday Buddhist Study Center It is considered an organization that has received cooperation from Palang Bowon (Ban, Temple, School). It is a learning management by using the temple as an educational center with monks and volunteers who have cooperated to help teach. Give knowledge and understanding to the youth Therefore, correct learning management is required Together with a learning plan And youth evaluation and evaluation Efficiency and effectiveness

Keywords: Model, Educationnal Management, Buddhist Sunday Center

บทนำ

การจัดการเรียนรู้เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับทุกคน และเป็นพื้นฐานสำคัญของสังคม ในระบอบประชาธิปไตย ทั้งยังเป็นสิทธิเสรีภาพของบุคคลที่ควรได้รับโอกาส เพื่อพัฒนา

ศักยภาพของคน และยกระดับความรู้ ทักษะ และสมรรถภาพของประชากร พระราชบัญญัติ การศึกษา (สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา, 2560) มาตรา 4 ได้บัญญัติความหมายของ การศึกษาว่า กระบวนการเรียนรู้เพื่อความเจริญงอกงามของบุคคลและสังคม โดยการถ่ายทอด ความรู้ การฝึกอบรม การสืบสานวัฒนธรรม การสร้างสรรค์ความก้าวหน้าทางวิชาการ การสร้างองค์ความรู้อันเกิดจากสภาพแวดล้อม สังคมการเรียนรู้ และปัจจัยที่เกื้อหนุนให้บุคคล เรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต ซึ่งการจัดการเรียนรู้ต้องเป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายจิตใจ สติปัญญา ความรู้ คุณธรรมจริยธรรม และวัฒนธรรมในการดำรงชีวิต ทั้งยังส่งเสริมศาสนา ศิลปวัฒนธรรมของชาติ การกีฬาภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และความรู้ที่เป็นสากล ตลอดจนอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีความสามารถในการ ประกอบอาชีพ รู้จักพึ่งพาตนเอง มีความริเริ่มคิดสร้างสรรค์ เรียนรู้ด้วยตนเองอย่างเนือง

ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ เป็นองค์กรเผยแผ่พระพุทธศาสนาองค์กรหนึ่งที่ พระสงฆ์ได้จัดตั้งขึ้น เพื่อเป็นแหล่งอบรมสั่งสอนให้เยาวชนให้มีความประพฤติดีงาม มีจิตสำนึกที่ดี และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เป็นแหล่งที่ให้ความรู้ความเข้าใจ ตามหลักคำสอนทางพระพุทธศาสนา และภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สามารถนำไป ประพฤติปฏิบัติในชีวิตประจำวัน รวมทั้งประกอบอาชีพได้ (กรมการศาสนา, 2551)

ดังนั้น วัดในพระพุทธศาสนาจึงถือเป็นสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจสถานที่ หรือสิ่งก่อสร้าง ซึ่งสร้างขึ้นเพื่อใช้ในกิจการ หรือเกี่ยวข้องกับ พระพุทธศาสนา ได้แก่ สำนักสงฆ์ วัดวาอาราม โบสถ์ วิหาร เจดีย์ และสถูป เป็นต้น เป็นสถานที่ซึ่งใช้ประกอบพิธีทางศาสนา เป็นที่พำนักของ พระภิกษุ และเป็นอนุสรณ์ให้ระลึกถึงคุณพระรัตนตรัย ซึ่งพุทธศาสนิกชนนิยมไปกราบไหว้บูชา และร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และแหล่งการเรียนรู้ทางศาสนาของชุมชน โดยมีพระสงฆ์เป็นตัวกลาง ในการปลูกฝังคุณธรรมให้เกิดขึ้นแก่คนในชุมชน สั่งสอนให้คนเป็นคนดี (ศาสนสถานทาง พระพุทธศาสนา, 2560) ทั้งนี้เพราะการเปลี่ยนแปลงของระบบการศึกษา และสภาพแวดล้อม ของสังคมได้เปลี่ยนไปของสังคมไทยทำให้คนไทยห่างไกลออกไปจากวัดมากขึ้นตามลำดับ ซึ่งในอดีตวัดถือว่าเป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้ ถือว่าเป็นสถานที่สำหรับศึกษาเล่าเรียนและ เผยแผ่พระพุทธศาสนาตามประเพณีดั้งเดิมมาอยู่แล้ว ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเป็นราชธานี ครั้นเมื่อ รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงปฏิรูปการศึกษาตามแนวตะวันตก วัดหลายแห่งทั้งในเมืองหลวงและหัวเมือง ต่างได้มีส่วนร่วมในการช่วยเหลือยกระดับทางการ ศึกษา โดยถือเป็นศูนย์กลางของการศึกษาระหว่างบ้าน วัด โรงเรียน โดยมีการจัดการศึกษา ทั้งวิชาทางพระพุทธศาสนา วิชาสามัญ และเสริมสร้างทักษะตามความถนัด เช่น นาฏศิลป์ โปงลาง เป็นต้น (กรมการศาสนา, 2562) ทำให้เยาวชนเกิดการเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยังผนวกความสามัคคีภายในสังคมได้อย่างยั่งยืน



ประวัติศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์

ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ได้เริ่มก่อตั้งขึ้นครั้งแรกที่ประเทศศรีลังกา โดย พันเอกเฮนรี สติล ออลคอตต์ ชาวอเมริกา (สารานุกรมเสรี, 2543) ซึ่งมีความตั้งใจจะช่วยเหลือพุทธศาสนิกชนชาวลังกาต่อสู้กับนักเผยแพร่ศาสนาคริสต์ และนโยบายศาสนาของรัฐบาลอาณานิคมของอังกฤษ โดยก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2428 การจัดตั้งครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 2 ประการ คือ 1) เพื่อฟื้นฟูพระพุทธศาสนา 2) เพื่อต่อต้านนักเผยแพร่ที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนา ซึ่งโรงเรียนพุทธศาสนาที่จัดตั้งขึ้นมีลักษณะเป็นสถาบันอาศรม คือ คณะครูและอาจารย์ทำงานโดยไม่มีค่าตอบแทน ทั้งพระสงฆ์และฆราวาส หลักสูตรที่ใช้เรียนมี 4 ระดับ คือ ระดับต้น ระดับกลาง ระดับปลายและชั้นสูง

ศูนย์พระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ในประเทศไทย เริ่มก่อตั้งครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2488 ซึ่งเป็นการส่งเสริมศีลธรรมในโรงเรียนเป็นหลัก โดยเป็นช่วงระยะเวลาช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งได้มีผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงในทุก ๆ ด้าน (กรมการศาสนา, 2562) ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ได้ก่อตั้งขึ้นเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2496 - 2500 โดยพระพิมลธรรม (อาจ อาสภมหาเถร) ได้มีดำริว่า โรงเรียนพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ สมควรได้รับการจัดตั้งขึ้นในประเทศไทยบ้าง เพราะว่าเด็กและเยาวชนมีความสนใจในพระพุทธศาสนาอยู่แล้ว ซึ่งจะทำให้เป็นกำลังสำคัญของพระพุทธศาสนาต่อไป และยังเป็นส่งเสริมในด้านการเผยแผ่พระพุทธศาสนาอีกประการหนึ่ง อีกทั้งเป็นการให้โอกาสแก่เด็กและเยาวชนได้ศึกษา และรู้จักหลักธรรมของพระพุทธศาสนาได้ถูกต้องตามสมควรแก่วัยของตน ซึ่งพระสงฆ์และพระนิสิตมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ได้เสนออนุมัติต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อเปิดสอนโรงเรียนพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ขึ้น ซึ่งได้รับอนุมัติให้เปิดการเรียนการสอนเมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2501 จึงนับได้ว่าเป็นโรงเรียนพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์เกิดขึ้นเป็นแห่งแรกของประเทศไทย หลังจากนั้นก็ได้ขยายไปตามวัดทั่วประเทศ (โรงเรียนพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์, 2545)

การมีแหล่งพัฒนาศีลธรรม คุณธรรมและจริยธรรมของชุมชนในรูปแบบศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์นี้ นับเป็นโครงการสำคัญที่ดีอย่างหนึ่งในสังคมปัจจุบัน เพราะสามารถชักนำเด็ก เยาวชนและประชาชนเข้าสู่ร่มเงาพระพุทธศาสนาเพื่อเข้ามาศึกษาอบรม บ่มนิสัย และสร้างจิตสำนึกให้เห็นคุณค่าของพระพุทธศาสนา โดยมีการเชื่อมโยงการบริหารจัดการบริหารระหว่างบ้าน ชุมชน วัด และโรงเรียน ซึ่งศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์เป็นโครงการสำคัญในการขับเคลื่อนศีลธรรม คุณธรรมและจริยธรรมในชุมชน ให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด เพื่อให้เกิดความสามัคคีร่วมมือร่วมใจของคนในชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ (กรมการศาสนา, 2562)

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นต้นมา สภาพของสังคมไทยเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและวัฒนธรรม โดยเฉพาะด้านศีลธรรมทำให้เยาวชน มีพฤติกรรมเสื่อมลงเนื่องจากการรับเอาวัฒนธรรมบางอย่างที่ขัดกับสังคมมาใช้ กระทรวงศึกษาธิการได้เล็งเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงได้กำหนดโครงการต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงสภาพศีลธรรมของเด็กและเยาวชน โดยให้กรมสามัญศึกษาจัดทำแบบให้พระ สวดมนต์มาตรฐานไว้ใช้แบบเดียวกันทุกโรงเรียน และได้ให้นิมนต์พระมาเทศน์ให้นักเรียนฟัง เดือนละ 1 ครั้ง ตามความเหมาะสมของเด็กแต่ละส่วน การอบรมประจำสัปดาห์นั้นให้มีเรื่อง เกี่ยวกับศาสนาเดือนละครั้ง และในภาคเรียนหนึ่ง ๆ ให้โรงเรียนจัดทัศนศึกษาสิ่งแวดล้อม ที่เกี่ยวกับศาสนา ต่อมาในปี พ.ศ. 2497 กระทรวงวัฒนธรรมได้จัดประชุมเรื่องการแก้ปัญหา สังคมและเด็กวัยรุ่น โดยได้นิมนต์พระเลขาธิการจากมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ในพระบรมราชูปถัมภ์ เข้าร่วมประชุมด้วย และสรุปได้ว่า การแก้ปัญหาความประพฤติของเด็ก ต้องเริ่มจากผู้ใหญ่ก่อน ตราบใดที่ผู้ใหญ่ยังเป็นแบบฉบับที่ไม่ดี การแก้ปัญหาก็ทำได้ ยาก และผลจากการประชุมทำให้พระสงฆ์กลุ่มหนึ่งสนใจจะร่วมกันค้นหาสาเหตุที่เด็กและ เยาวชนไม่สนใจศาสนา มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัยจึงได้ส่งพระนิสิตไปทดลอง สอนวิชาศีลธรรมตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการในโรงเรียนต่าง ๆ พบว่า นักเรียนส่วน หนึ่งสนใจพระพุทธรูปศาสนาแต่ครูขาดความรู้ความเข้าใจในวิชาที่สอน ทำให้ไม่มีประสิทธิภาพ และนักเรียนเกิดความเบื่อหน่าย (วิรัช วิรัชนิภาวรรณ, 2548) ประกอบกับเวลานั้นพระเถระมี โอกาสไปศึกษาดูงานทางศาสนาในต่างประเทศ ได้เห็นพระสงฆ์ในประเทศพม่าและศรีลังกาจัด สอนศีลธรรมแก่เด็กในวันอาทิตย์ จึงได้นำความคิดนี้มาดำเนินการบ้างในประเทศไทย โดยเริ่ม เปิดสอนครั้งแรกเมื่อวันอาทิตย์ ที่ 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2501 (Dhamma and Life, 2550) ในระยะแรกที่จัดตั้งโรงเรียนพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ยังไม่ได้รับเงินอุดหนุนจากแหล่งใด ต่อมา ในระยะหลังได้รับการอุปถัมภ์จากศูนย์กลางผู้ปกครองทั้งด้านเงินและอุปกรณ์การสอน โรงเรียนพุทธศาสนาวันอาทิตย์จึงใช้ชื่อว่า “ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์” (จันทงค์ ทองประเสริฐ, 2545)

ความสำคัญของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์

ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ (ศพอ.) เป็นองค์กรทางพระพุทธศาสนา หนึ่งใน ชุมชนที่พระสงฆ์ได้จัดตั้งขึ้นเพื่อเป็นแหล่งบ่มเพาะปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมแก่เยาวชนและ ประชาชน เป็นเสมือนสถาบันพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็กเยาวชนและประชาชน ซึ่งศูนย์ศึกษา พระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ได้รับการส่งเสริมให้มีบทบาทเพิ่มขึ้นทุกปีเพื่อให้สอดคล้องกับบริบท ของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป โดยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากภาคคณะสงฆ์ ภาครัฐและ

ภาคเอกชนในพื้นที่ ได้ให้ความร่วมมือในการพัฒนา ศพอ. ให้มีคุณภาพ ทำให้ ศพอ. มีบทบาทในการพัฒนาชุมชน (ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์วัดมงคลนิมิตร, 2554)

การปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมแก่เด็กและเยาวชนของชาติ สามารถเป็นตัวจักรใหญ่ที่สำคัญในการขับเคลื่อนความเจริญก้าวหน้าของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นการพัฒนาประเทศด้วยความรู้ด้านเทคโนโลยี เกิดเป็นนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ส่งเสริมทักษะการสื่อสารในสังคมโลกที่ตามบริบทของสังคมที่เปลี่ยนไป และรู้เท่าทันเทคโนโลยี ที่เข้ามามีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน แต่สิ่งที่สำคัญยิ่งกว่าในการพัฒนาคน คือ การปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมให้รู้จักรับผิดชอบชั่วดีรู้หน้าที่ในการเป็นพลเมืองที่ดีของชาติ ต่อสังคม และครอบครัว (เยาวภา เตชะคุปต์, 2542) ดังนี้

1. ศพอ. เป็นศูนย์การเรียนรู้พระพุทธศาสนาของชุมชน คือเป็นแหล่งการเรียนรู้พระพุทธศาสนา มีการจัดการเรียนการสอน 3 ภาค คือ 1) ภาคบังคับ วิชาพระพุทธศาสนา 2) ภาควิชาเลือก มีการสอนเสริมวิชาสามัญ เช่น คณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ยังมีวิชาเลือกตามความถนัดของนักเรียน เช่น ดนตรีไทย โปงลาง ศิลปะ เป็นต้น 3) กิจกรรมพัฒนาผู้เรียนเป็นกิจกรรมทางพระพุทธศาสนา

2. ศพอ. เป็นศูนย์กลางจัดกิจกรรมของชุมชน เป็นศูนย์กลางจัดกิจกรรมของชุมชน โดยเป็นศูนย์กลางในการเผยแผ่พระพุทธศาสนาและศิลปวัฒนธรรมของชุมชนที่มีบทบาทในการจัดกิจกรรมในรูปแบบที่หลากหลาย เพื่อสร้างการรับรู้ให้กับทุกภาคส่วนในพื้นที่ เช่น การจัดกิจกรรมทางพระพุทธศาสนา พัฒนาคุณธรรมจริยธรรม สร้างภูมิคุ้มกันทางศีลธรรม จัดกิจกรรมทางวัฒนธรรมดำรงไว้ขนบธรรมเนียมประเพณีทางวัฒนธรรมดั้งเดิม เป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็ก เยาวชนและประชาชนในทุกช่วงวัยให้เป็นคุณธรรม มีปัญญาและมีความสุข และมีความสมานฉันท์สามัคคีภายในชุมชน

3. ศพอ. เป็นศูนย์พัฒนาอาชีพของชุมชน เปิดบริหารเป็นศูนย์ฝึกอาชีพ ใช้เป็นที่ฝึกอบรมอาชีพแก่เด็ก เยาวชน ผู้ปกครองและประชาชนในชุมชนที่ต้องการพัฒนาอาชีพ เช่นงานบริการ งานฝึกฝีมือต่าง ๆ เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ให้ทุกคนในชุมชนที่งานทำอย่างทั่วถึง ยกกระดับมาตรฐานความเป็นอยู่ให้สูงขึ้น และช่วยพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนให้ดีขึ้น

4. ศพอ. เป็นศูนย์ต้นแบบแหล่งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของชุมชน คนในชุมชน ให้ความร่วมมือในการดำเนินงานพัฒนาชุมชนคุณธรรมอย่างเต็มที่ มีภาคีเครือข่ายในการดำเนินงาน “บวร” ได้แก่ บ้าน วัด โรงเรียน และหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ ที่เข้มแข็ง เน้นการพัฒนาที่ยั่งยืนและการมีส่วนร่วมในทุกภาคส่วน และทุกครัวเรือน โดยจัดกิจกรรมในมิติต่าง ๆ ที่สามารถเป็นแบบอย่างให้กับชุมชนอื่นได้ศึกษา เพื่อนำไปพัฒนาชุมชนตนเองให้เป็นชุมชนคุณธรรม เป็นการขยายผลสู่ชุมชนอื่น ๆ ต่อไป

การจัดการศึกษาของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์

การจัดการศึกษาเนื่องจากการดำเนินงานของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ เป็นงานของการอุทิศเพื่อพระพุทธศาสนา โดยเฉพาะภาคคณะสงฆ์ที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง คณะสงฆ์ได้มีความเมตตาให้จัดศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ได้มีการอบรมแก่เยาวชน และประชาชน ที่เข้าวัดศึกษาหลักธรรมคำสอนของพระพุทธศาสนา น้อมนำไปประพฤติปฏิบัติ ในชีวิตประจำวัน ดำรงตนในสังคมด้วยความสงบสุข (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษา แห่งชาติ, 2546) ภาคคณะสงฆ์จึงมีบทบาทสำคัญที่จะเป็นปัจจัยหนึ่งในความสำเร็จของ ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ โดยที่ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ประสบความสำเร็จเพราะมีการบริหารจัดการในรูปแบบศูนย์हन ศูนย์ภาค และศูนย์จังหวัด โดยทำหน้าที่เป็นประธาน ให้คำปรึกษา ส่งเสริม สนับสนุนและแก้ไขปัญหาอุปสรรค ของการดำเนินงานของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ในเขตรับผิดชอบให้สามารถ ดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ (กรมการศาสนา, 2562)

1. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการศึกษา

การจัดการ (Management) จะเน้นการปฏิบัติการให้เป็นไปตามนโยบายหรือแบบ แผนที่วางไว้ นิยมใช้ในการจัดการธุรกิจ ส่วนคำว่าผู้จัดการ จะหมายถึงบุคคลในองค์กรซึ่งทำ หน้าที่รับผิดชอบต่อกิจกรรมในการบริหารทรัพยากรและกิจการงานอื่น ๆ เพื่อให้บรรลุ วัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ขององค์กร (ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ, 2545)

การบริหารจัดการ มีลักษณะวิธีการดำเนินงานเพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการ บริหารงานองค์กรซึ่งประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ การคิด หรือการวางแผน การดำเนินงาน และการประเมินผล และมีจุดมุ่งหมายคือ การพัฒนาองค์กรให้ดีขึ้น เจริญก้าวหน้าและมั่นคง ขึ้น (วิรัช วิรัชนิการวรรณ, 2548)

การบริหารจัดการศึกษา คือ การบริหารการศึกษา หมายถึง การพยายามที่จะ ดำเนินงานเกี่ยวกับเรื่องของการศึกษาได้แก่ โรงเรียน หลักสูตร ครู นักเรียน วัสดุ อุปกรณ์ ตำราเรียนและอาคารสถานที่ เป็นต้น ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพหรือกล่าวอีกนัย คือความ พยายามที่จะจัดดำเนินงานทุกอย่างที่เกี่ยวกับการศึกษา โดยให้ผลผลิตคือผู้เรียนที่มีคุณภาพ ในที่สุด (เยาวภา เดชะคุปต์, 2542)

2. การกึ่งในการจัดการศึกษา

การกึ่งในการจัดการศึกษาหรือการบริหารการศึกษา โดยจำแนกออกเป็น 5 ประเภท ดังนี้

2.1 การบริหารงานวิชาการ เป็นการดำเนินงานที่เกี่ยวกับการเรียนการสอน ซึ่งครอบคลุมเกี่ยวกับการนำหลักสูตรไปใช้ การทำแผนการสอน การปรับปรุงการเรียนการสอน การใช้สื่อการสอน การประเมินการวัดผล และการนิเทศการสอน เป็นต้น การบริหาร

การศึกษาเป็นการดำเนินงานของกลุ่มบุคคลเพื่อพัฒนาคนให้มีคุณภาพ คนจะมีคุณภาพคือมีความรู้ ความสามารถความคิด และความเป็นคนดี จะต้องมีการเรียนการสอนหรือจะต้องมีการบริหารงานวิชาการนั่นเอง การบริหารงานวิชาการจึงถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของการบริหารการศึกษาหรือการจัดการศึกษา ในส่วนของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์นั้นได้เปิดการเรียนการสอนในส่วนของวิชาพระพุทธศาสนา วิชาคณิตศาสตร์ วิชาภาษาอังกฤษ ศิลปหัตถกรรมต่าง ๆ

2.2 การบริหารงานธุรการ เป็นการดำเนินงานเกี่ยวกับการเงิน วัสดุครุภัณฑ์ อาคารสถานที่ งานสารบรรณ งานรักษาพยาบาล และงานบริการต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งงานเหล่านี้เป็นงานที่สนับสนุนงานวิชาการเป็นอย่างมาก เช่น งานวิชาการจะประสบความสำเร็จได้ต้องมีอาคารสถานที่ มีห้องเรียน มีห้องปฏิบัติการ มีโต๊ะเก้าอี้ มีสื่อการสอนต่าง ๆ มีการบริการให้ความสะดวกต่าง ๆ ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นบทบาทของการบริหารงานธุรการนั่นเอง การบริหารงานธุรการจึงมีส่วนช่วยให้การพัฒนาคนให้มีคุณภาพได้อย่างมาก ในส่วนของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์นั้น ได้มีการบริหารงานธุรการคืออาคารเรียนอาศัยการใช้อาคารพื้นที่ของวัด มีโต๊ะเก้าอี้ ส่วนวัสดุอุปกรณ์อาจได้รับการสนับสนุนจากคณะผู้ปกครองและผู้มีจิตศรัทธาร่วมด้วย

2.3 การบริหารงานบุคคล เป็นการดำเนินงานเกี่ยวกับบุคคล เริ่มตั้งแต่การสรรหาบุคคลมาทำงานหรือมาเป็นครู การจัดบุคคลเข้าทำงาน การบำรุงรักษาและการสร้างเสริมกำลังใจในการทำงาน การพัฒนาบุคคล และการจัดการบุคคลให้พ้นจากงาน เป็นต้น การบริหารงานบุคคลเป็นงานที่ส่วนในการพัฒนาบุคคลให้มีคุณภาพอย่างมากเช่นกัน เพราะในการจัดสรรบุคคลมาทำงาน ถ้าสรรหาบุคคลที่เป็นคนดีคนเก่งมาเป็นครู จัดครูเข้าสอนตามความสามารถและความถนัดของเขา และมีการพัฒนาครูให้เก่งให้เป็นคนดียิ่งขึ้นไป ย่อมจะสอนให้นักเรียนให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้นด้วย ถือว่ามีส่วนร่วมในการพัฒนาคนให้ดีขึ้นคุณภาพนั่นเอง ส่วนศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์นั้น ได้มีการดำเนินการบริหารงานบุคคลที่เข้ามาทำหน้าที่ครูผู้สอน เติบโตอาศัยการเป็นครูจิตอาสาทั้งพระสงฆ์และฆราวาสซึ่งมีความสามารถตามความถนัดของครู โดยมาทำหน้าที่อย่างสมัครใจเต็มใจในการที่จะมอบความรู้ให้แก่เด็กและเยาวชน

2.4 การบริหารกิจการนักเรียน เป็นการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับนักเรียน เช่นการปฐมนิเทศนักเรียน การปกครองนักเรียน การจัดบริการแนะแนว การบริการเกี่ยวกับสุขภาพนักเรียน การจัดกิจกรรมและการบริการต่าง ๆ เป็นต้น การบริหารกิจการนักเรียนถือว่าเป็นการพัฒนาบุคคลให้เป็นคนดีคนเก่งได้อย่างมากเช่นกัน เช่น การปกครองให้เด็กมีระเบียบวินัย การจัดกิจกรรมทางศาสนา ศูนย์พุทธศาสนาวันอาทิตย์เองก็มีการบริหารกิจการนักเรียน เช่น กิจกรรมทางศาสนา กิจกรรมการแข่งขันโปงลาง นาฏศิลป์ เป็นต้น

2.5 การบริหารงานด้านความสัมพันธ์กับชุมชน เป็นการบริหารงานที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์กับชุมชน เช่นการสอนให้นักเรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ที่บ้านที่ชุมชน และเผยแพร่แก่คนรอบข้างในชุมชนด้วย การช่วยแก้ปัญหาในชุมชน การให้นักเรียนเข้าไปเรียนหรือฝึกงานในชุมชน รวมถึงการเชิญผู้เชี่ยวชาญสาขาวิชาต่าง ๆ ในชุมชนมาให้ความรู้แก่เด็กนักเรียน เป็นต้น การบริหารงานด้านความสัมพันธ์กับชุมชนนี้ จะช่วยพัฒนานักเรียนให้มีคุณภาพได้เช่นกัน เพราะการให้นักเรียนนำความรู้ไปใช้ที่บ้านและชุมชน จะมีคุณภาพดีกว่าการเรียนเพื่อรู้อย่างเดียว การเชิญผู้เชี่ยวชาญสาขาวิชาต่าง ๆ ในชุมชนมาให้ความรู้แก่เด็กนักเรียนหรือการให้นักเรียนเข้าไปเรียนหรือฝึกงานในชุมชน ย่อมจะทำให้นักเรียนมีความรู้และประสบการณ์กว้างขวางด้วยเช่นกัน ในส่วนของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์นั้น ถือว่าเป็นการสานสัมพันธ์ระหว่างวัด บ้าน โรงเรียน (บวร) ทำให้ระหว่างบ้าน วัด และโรงเรียนจึงมีความสัมพันธ์จิตใจใกล้กัน ร่วมด้วยพัฒนาสังคมอย่างมีประสิทธิภาพ (โรงเรียนวัดสุพรรณพนมทอง, 2558)

หลักการบริหารจัดการของฟาโยล มาปรับปรุงประยุกต์ใช้กับการบริหารการศึกษา ในที่สุดก็ได้คำตอบ คือ POSDCORB ซึ่งหมายถึงกระบวนการบริหาร 7 ประการ (Gulick, L. & Lyndall, U., 1973) ได้แก่

1. P = Planning หมายถึง การวางแผนเป็นการกำหนดโครงการอย่างกว้าง ๆ ว่าจะทำอย่างไร เพื่ออะไร มีแนวทางการปฏิบัติอย่างไร การวางแผนจะต้องทำก่อนการลงมือปฏิบัติ
2. O = Organizing หมายถึง การจัดการองค์กร กล่าวคือ เป็นการจัดสายงานแบ่งแยกอำนาจการบริหารให้ผู้ปฏิบัติงานทราบบทบาทหน้าที่ของแต่ละคน เพื่อจะได้ทำงานให้บรรลุวัตถุประสงค์
3. S = Staffing หมายถึง การจัดหาบุคคล เป็นการบริหารงานด้านบุคคลอันได้แก่ การจัดอัตรากำลัง การสรรหา การพัฒนาบุคลากร การสร้างบรรยากาศการทำงานที่ดี การประเมินผลการทำงาน และการให้พ้นจากงาน
4. D = Directing หมายถึง การวินิจฉัยสั่งการบอกทิศทางการทำงานเสนอแนะวิธีการทำงาน หลังจากที่ได้วิเคราะห์อย่างรอบคอบแล้วว่า ควรทำอะไรบ้าง อย่างไร ไปในทิศทางใด
5. Co = Coordinating หมายถึง การประสานงาน อันได้แก่ การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานย่อยและบุคคลในตำแหน่งต่าง ๆ ให้สามารถทำงานร่วมกันได้ซึ่งจะต้องใช้เทคนิคต่าง ๆ เช่น การสื่อสาร การกำหนดระเบียบแบบแผนในการทำงาน เป็นต้น
6. R = Reporting หมายถึง การรายงาน การทำงานทุกอย่างจะมีการรายงานไปยังผู้บังคับบัญชาเหนือตนเองขึ้นว่าตนเองได้ดำเนินการทำอะไรบ้าง อย่างไร ได้ผลประการใด



7. B = Budgeting หมายถึง การจัดการงบประมาณค่าใช้จ่ายให้ถูกต้องเหมาะสมกับกิจกรรม

สรุป

การจัดการศึกษาของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ เป็นกระบวนการพัฒนาความรู้ความสามารถของเด็กและเยาวชน ให้มีความเก่งกล้า มีคุณธรรมจริยธรรม โดยอาศัยวัดเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ มีพระสงฆ์และฆราวาสเป็นครูผู้สอนจิตอาสา ทำให้การจัดการศึกษาของศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการเป็นแบบอย่างของสังคม ผู้บริหารศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ได้มีการจัดการศึกษาที่แตกต่างกันไป ตามบริบทของสังคมในแต่ละพื้นที่ ทั้งยังมีกิจกรรมการเรียนรู้ที่ช่วยเพิ่มทักษะการเรียนรู้แก่เด็กและเยาวชนที่ยึดโยงเอาวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ ทำให้เด็กและเยาวชนได้เรียนรู้ทั้งวิชาการและวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพและข้อเสนอแนะควรมีการประเมินผลการจัดการศึกษาหลังจากการจัดการศึกษาแล้ว มีการวัดและประเมินผลที่มีคุณภาพ และติดตามผลการเรียนรู้ของเด็กและเยาวชน รวมทั้งการจัดปรับปรุงหลักสูตร เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ

เอกสารอ้างอิง

- กรมการศาสนา. (2551). คู่มือการดำเนินงานโครงการศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ ปีงบประมาณ 2551. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- _____. (2562). ประวัติศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์. เรียกใช้เมื่อ 16 ตุลาคม 2563 จาก <https://www.dra.go.th/site.2560/about.Thai-29-287-0-0.0.html>
- จำนงค์ ทองประเสริฐ. (2545). โรงเรียนพุทธศาสนาวันอาทิตย์. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- เยาวภา เดชะคุปต์. (2542). การจัดการศึกษาสำหรับเด็กปฐมวัย. กรุงเทพมหานคร: แม็ค.
- โรงเรียนพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์. (2545). Buddhist Sunday School. เรียกใช้เมื่อ 19 ตุลาคม 2563 จาก http://sunday2.mcu.ac.th/?page_id=7
- โรงเรียนวัดสุพรรณพนมทอง. (2558). การจัดการศึกษา. เรียกใช้เมื่อ 24 ตุลาคม 2563 จาก <https://sites.google.com/site/watsupanschool/naeana-rongreiyin/khxmud-phun-than/pharkic-kar-cadkar-suksa>
- วิรัช วิรัชนิภาวรรณ. (2548). การบริหารจัดการและการบริหารการพัฒนาขององค์การตามรัฐธรรมนูญและหน่วยงานของรัฐ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์นิติธรรม.

- ศาสนสถานทางพระพุทธศาสนา. (2560). sawadee. เรียกใช้เมื่อ 27 ตุลาคม 2563 จาก <https://sites.google.com/site/phanuwat0369/sasna-phuthth/4-sasnansthan>
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ. (2545). องค์การและการจัดการ. กรุงเทพมหานคร: Diamond in Business World.
- ศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์วัดมณฑลนิมิตร. (2554). โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การสอนศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์. เรียกใช้เมื่อ 25 ตุลาคม 2563 จาก <https://sites.google.com/site/watmknm/home/teach-sunday-buddha>
- สารานุกรมเสรี. (2543). เฮนรี สตีล ออลคอตต์. เรียกใช้เมื่อ 14 ตุลาคม 2563 จาก <https://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=vinitisiri&month=03-2012&date=07&group=27&gblog=160>
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2546). พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552. กรุงเทพมหานคร: พริกหวานกราฟิค.
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. (2560). แผนการศึกษาแห่งชาติ. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงการศึกษา.
- Dhamma and Life. (2550). โรงเรียนพุทธศาสนาวันอาทิตย์ สังคมที่มีแต่ให้. เรียกใช้เมื่อ 25 ตุลาคม 2563 จาก <https://mgronline.com/dhamma/detail /9500000004807>
- Gulick, L. & Lyndall, U. (1973). Paper on the Scicnce of Administation. New York: Institute of Puplic Administation Columbia University.

“มโนราห์”บนฐานการจัดการวัฒนธรรมร่วม: โนราเต็ม เมืองตรัง*
“MANORA” ON THE BASE MANAGEMENT OF COLLECTIVE CULTURE:
NORA TEIM MUANG TRANG

วงศ์สิริ เรืองศรี

Wongsiri Rueangsri

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

Suratthani Rajabhat University, Thailand

E-mail: pinky_sa@hotmail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้เป็นการนำเสนอเกียรติประวัติของ “ศิลปะการแห่งโนรา” และ “ความเป็นโนราภาคใต้” ที่แสดงถึงภูมิปัญญาชาวบ้านอันทรงล้ำมีคุณค่า ถูกสร้างขึ้นเป็นนวัตกรรมหรือประดิษฐ์การใหม่ที่ก่อเกิดบนบริบทของพื้นที่ ชุมชน และกาลเวลาที่มีการปรับเปลี่ยนและขัดเกลาให้พลวัตคู่ขนานกับความเปลี่ยนแปลงของสังคมเกิดการตกผลึกเป็นวัฒนธรรมและภูมิปัญญา “โนราเต็ม” ประชาชนชาวบ้านและศิลปินพื้นบ้านที่ถ่ายทอดและสืบสานภูมิปัญญา โดยแสดงให้เห็นถึงกระบวนการสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง กระทั่งมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบโดยพัฒนาโนราสู่สากลน่านวนิยายและดนตรีร่วมสมัยมาใช้ในการแสดงเป็นเอกลักษณ์และมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตที่ได้ซึมซับเข้าไปในสายเลือด เปรียบเสมือนเป็นชีวิตจิตวิญญาณของชาวใต้มาแต่ครั้งโบราณว่า “มาแต่ตรัง ไม่ห่างก็โนราห์” เปรียบถึงคนพื้นเมืองว่ามีความสามารถด้านศิลปะการแสดงของถิ่น โนราเป็นศาสตร์วิชาความรู้ที่พิเศษ เป็นแนวทางแก่ชีวิตศัน เป็นคุณสมบัติติดตัวคู่คนพื้นเมือง ซึ่งคนปักษ์ใต้ทั่วไปอาจจะร้องเล่นไม่เป็น แต่ก็จะมีความรู้ฝังอยู่ในตนที่สามารถเข้าถึงได้อย่างซาบซึ้งตรงใจมีรู้สึก เพราะหนังตะลุงและมโนราห์เป็นผู้ให้ทั้ง “ปัญญาและอารมณ์” เป็นมรดกวัฒนธรรมประจำถิ่นที่ให้ความบันเทิง เป็นสื่อที่ให้สาระตะทะเข้าถึงในดวงใจ และยังเป็นพลวัตที่ขับเคลื่อนการสร้างพลังศรัทธาให้เป็นเอกลักษณ์ของชาวใต้ ดังนั้น การจัดการวัฒนธรรมร่วม เป็นกระบวนการสืบสานความรู้ทางวัฒนธรรมทั้งศาสตร์และศิลป์เชื่อมโยงกับการอยู่ร่วมกันในสังคม “พหุวัฒนธรรม” ที่หล่อหลอม ปลูกฝังและตระหนักถึงคุณค่า ปกป้อง รักษา พัฒนา และสร้างความนิยมสืบเนื่องอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: มโนราห์, โนรา, การจัดการวัฒนธรรมร่วม, โนราเต็ม, เมืองตรัง

* Received 22 November 2020; Revised 17 December 2020; Accepted 22 December 2020

Abstract

This article was presentation about history of “*The Art of Nora*” and “*Southern Nora*” showed valuable folk wisdom that primary to innovation or new actions that are created in the context of the area. The community and period of time were changed and refined parallel dynamics. The society was changed so affected to culture profound and wisdom of “*Nora Teim*” was local philosopher and local artist pass on knowledge by local culture animation have longevity. Changing Nora model development to international by using novel and modern musical for the show. The unique and influences the way of life that has absorbed into the blood. It is like the spiritual life of the southern people since ancient times that “*came from Trang, nor the movie nor Nora*” was compared to the local people as having the talent of the local performing arts. Nora is a special science of knowledge. As a guide to the life. It is an inherent feature of native people. Which people in the southern general may not sing and play, but there will be knowledge embedded in oneself that is accessible to the heart that will never forget. Because Nang Talung and Manohra gave both “*Intelligence and emotion*” It is a local cultural entertainment that provides entertainment, Is a medium that gives the essence in the heart, It is also the dynamic that drives the creation of faith to be unique to the people of the South. Therefore, the management of shared culture. It is a process of inheriting cultural knowledge, both science and art, linked to coexistence in society. “*Multicultural*” that fosters and recognizes values, protects, maintains, develops and creates sustainable popularity.

Keywords: Manora, Nora, Cultural Management, Nora Toem, Trang

บทนำ

สังคมไทยมีวิถีชีวิตอยู่กันอย่างเรียบง่าย มีประเพณีและศาสนาเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจ สังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรมมาก่อน ความผูกพันของจิตใจจึงอยู่ที่ธรรมชาติแม่น้ำและพื้นดิน สิ่งหล่อหลอมเหล่านี้จึงเกิดบูรณาการเป็นความคิด ความเชื่อและประเพณีในท้องถิ่นแล้วถ่ายทอดเป็นวัฒนธรรมไทยอย่างงดงาม ที่สำคัญวัฒนธรรมช่วยส่งต่อคุณค่าความหมายของสิ่งอันเป็นที่ยอมรับในสังคมหนึ่ง ๆ ให้คนในสังคมนั้นได้รับรู้แล้วขยายไปในขอบเขตที่กว้างขึ้น ซึ่งส่วนใหญ่การสื่อสารทางวัฒนธรรมนั้นกระทำโดยผ่านสัญลักษณ์ และ



สัญลักษณ์นี้ คือ ผลงานของมนุษย์นั่นเองที่เรียกว่า “ศิลปะไทย” (ศิลปะไทย, 2563) โดยเฉพาะสังคมชนบทที่มีความมั่นคงและความเชื่อมั่นในตนเองมีน้อยลงทุกที ชนบทต้องพึ่งเมืองในทุกด้านการสร้างความงอกงามแก่ชีวิตจึงขาดการเลือกสรรอย่างมีปัญญาและขาดความเป็นอิสระ เพราะว่าชาวชนบทรู้จักตนเองและสภาพแวดล้อมน้อยลง ทางหนึ่งที่จะช่วยให้ชนบทมีความหมายต่อการที่จะเผชิญปัญหาและแก้ปัญหาให้แก่ตนเองได้ก็คือ การให้ความสำคัญต่อการศึกษาท้องถิ่นเพื่อที่จะช่วยให้เกิดการเรียนรู้ถึงช่องทางเลือกหลาย ๆ อย่างที่บรรพบุรุษได้เคยเผชิญ รู้ถึงสภาวะการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นและมีผลกระทบต่อท้องถิ่น ตลอดจนสำนึกถึงศักยภาพของตนเองในการเผชิญกับความเปลี่ยนแปลง เพื่อที่จะสามารถตัดสินใจกระทำหรืองดเว้นการกระทำอย่างมีสติรอบรู้

สังคมไทยมีการประกอบประเพณี ศิลปวัฒนธรรม และพิธีกรรมตามคติความเชื่อดั้งเดิมที่ได้ถือปฏิบัติสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษอย่างต่อเนื่อง ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม พิธีกรรมต่าง ๆ ที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมตกทอดมาจนถึงปัจจุบันนั้นส่วนใหญ่เป็นประเพณี (พิทยา บุขรรัตน์ และเบญจวรรณ บัวขวัญ, 2559) พิธีกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับความเชื่อในทางศาสนาและความเชื่อในอำนาจสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เชื่อว่า มีอยู่เหนือธรรมชาติการประกอบพิธีกรรมเป็นการถ่ายทอดความรู้ และประสบการณ์การของคนรุ่นก่อน ๆ ให้แก่เพื่อนมนุษย์และคนรุ่นต่อมา โดยได้มีการหาวิธีการที่คิดว่าเหมาะสมที่สุดที่จะสื่อการประกอบประเพณี พิธีกรรมตามความเชื่อของชาวไทย มีปรากฏอยู่ในช่วงระยะเวลาต่าง ๆ กันในรอบปีและชาวบ้านในแต่ละชุมชนก็ได้ถือปฏิบัติซ้ำ ๆ กันเมื่อถึงช่วงเวลาที่เคยประกอบพิธีกรรมในรอบปีที่ผ่าน ๆ มา เช่น ประเพณีไหลเรือไฟ ที่จังหวัดนครพนม และประเพณีชักพระที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นต้น วัฒนธรรมเป็นส่วนสำคัญในการหล่อหลอมพฤติกรรมของประชาชนในประเทศต่าง ๆ ให้เป็นรูปแบบที่มีบรรทัดฐานเดียวกัน การยึดมั่นในวัฒนธรรมของประชาชนในประเทศต่าง ๆ มีความแตกต่างกัน เนื่องจากบริบทที่แตกต่างกัน เช่น ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี ทศนคติ และพฤติกรรมที่แสดงออก วัฒนธรรมเป็นเรื่องละเอียดอ่อนเป็นตัวกำหนดคุณค่าต่าง ๆ ในจิตใจมนุษย์ การได้ศึกษาวัฒนธรรมของชาติอื่น ๆ ทำให้ลดปัญหาที่เกิดขึ้นจากความแตกต่างทำให้มีความเข้าใจและสามารถปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมของชนชาติต่าง ๆ ได้ง่ายขึ้น (สุนทรียา ไชยปัญญา และอรุณรักษ์ ศรีประเสริฐ, 2559)

“โนรา” เป็นวัฒนธรรมการแสดงของท้องถิ่นภาคใต้ อันเป็นศิลปะการร่ายรำที่เป็นมาตรฐานขั้นสูงนั้น ในช่วง 40 ปีที่ผ่านมา ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากมายในทุกด้าน มรดกทางวัฒนธรรมโนรา ซึ่งเป็นเรื่องของความสำนึกในรากเหง้าของตนเอง ความภาคภูมิใจในคุณค่าและความสามารถในการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสภาพที่เป็นจริงของชีวิตในปัจจุบันโดยไม่ทำให้สูญเสียคุณค่า ความหมายและความสำคัญดั้งเดิมไปนั้นเกือบจะกล่าวได้ว่าเกิดความสับสนบางครั้งทั้งศิลปินและผู้ชมไม่สามารถจะแยกจากกันได้ระหว่างคุณค่าที่ควร

รักษาและคุณค่าที่ควรปรับเปลี่ยนหรือปล่อยทิ้งไป การที่จะสามารถเข้าใจและรู้ซึ่งถึงคุณค่าและมรดกทางวัฒนธรรมโนราคงไม่มีอะไรดีไปกว่าการศึกษาให้รู้ถึงอดีต ปัจจุบัน และการได้สัมผัสสัมพันธ์หรือมีส่วนร่วมกับประสบการณ์ ซึ่งส่วนหนึ่งยังคงสืบทอดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอยู่ในปัจจุบัน การศึกษาเรียนรู้อดีต ปัจจุบันและสัมผัสประสบการณ์ชีวิตดังกล่าวไม่ใช่เป็นการทวนกระแสสังคมที่เปลี่ยนแปลงในบริบทใหม่ แต่เป็นการเรียนรู้เพื่อการผลิตซ้ำให้ศิลปวัฒนธรรมโนราสามารถดำรงอยู่ท่ามกลางกระแสของการเปลี่ยนแปลงที่รับมาจากภายนอก ซึ่งไม่ได้มีคุณค่าต่อการสร้างสรรค์ไปสู่การพัฒนาเพื่อความอยู่รอดที่แท้จริง ภาพลักษณ์ของโนราภาคใต้ของประเทศ โนราได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางว่าเป็นนาฏศิลป์ที่เป็นตัวแทนของชาวภาคใต้ ซึ่งมีลีลาและคีตลักษณ์บอกถึงความแข็งแกร่ง บึกบึน ฉับไวและเด็ดขาด เป็นกิจกรรมทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่ เป็นการสื่อสารที่ใช้ร่างกายเป็นเครื่องมือและใช้การเคลื่อนไหวอันเป็นไปอย่างมีจังหวะ โดยมีความสัมพันธ์ระหว่างความคิดและจิตวิญญาณของผู้แสดง ซึ่งเมื่อผสมผสานกับลีลาดนตรีที่ประโคนควบคู่กับลีลาท่ารำและบทร้องแล้ว จะบอกถึงความหนักแน่น เฉียบขาด ฉับพลัน และอีกทีก็เข้าใจเป็นอย่างยิ่ง (ชวน เพชรแก้ว, 2559)

ดังนั้น โนราจึงถือเป็นทุนทางสังคมของชุมชนที่มีความเชื่อ ความศรัทธา ค่านิยม เชื่อมโยงผูกสายสัมพันธ์คนในพื้นที่นับถือโนราเข้าด้วยกันให้เกิดความคิด ความผูกพัน ความเข้าใจ ความรัก ความศรัทธา ที่ถูกบ่มเพาะโดยไม่รู้สึกรู้สีกตัวจนฝังรากลึกที่สืบทอดกลายเป็นพิธีกรรม เห็นได้ว่า ศิลปินได้ใช้การแสดงโนราเป็นเครื่องแสดงปฏิกิริยาตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและต่อปัญหาสังคม โนราจึงอาจนับได้ว่าเป็นส่วนประกอบหนึ่งของประวัติศาสตร์สังคม การอนุรักษ์โนราจึงมีความสำคัญและมีคุณค่าอย่างยิ่ง (ชวน เพชรแก้ว, 2559) ในบทความนี้ ผู้เขียนได้รวบรวมและเรียบเรียงเรื่องราวเกี่ยวกับโนราที่ในหลายมุมมอง ได้แก่ “ศิลปะการแห่งโนราห์” จิตวิญญาณของชาวดั้ ต่อลมหายใจ “มโนราห์เมืองตรัง” กับศิลปะการแสดงที่กำลังเลือนหายไป “โนราเดิม เมืองตรัง” และ “มโนรา” บนฐานการจัดการวัฒนธรรมร่วม: โนราเดิม เมืองตรัง และผู้เขียนได้รวบรวมคัดสรรเรื่องชีวิตและผลงานของโนรา “โนราเดิม เมืองตรัง” มาถ่ายทอดคุณค่าด้านการสืบสานภูมิปัญญาชาวบ้านและศิลปินพื้นบ้านเป็นปัจจัยให้นักคิดชนวิทยา นักวัฒนธรรมศึกษาเข้าถึงข้อมูล และเห็นถึงกระบวนการสืบสานวัฒนธรรมร่วมให้ยืนยาว “ศิลปะการแห่งโนรา” และ “ความเป็นโนราภาคใต้” ให้ทราบถึงข้อมูลที่มาอย่างชัดเจน

“ศิลปะการแห่งโนราห์” จิตวิญญาณของชาวดั้

เอกลักษณ์ของชาวดั้ที่น่าภาคภูมิใจอย่างหนึ่ง นั่นคือ มโนราห์ หรือโนราห์ ซึ่งเป็นศิลปะการร้องและการรำชั้นสูง ทั้งนี้มีคนกล่าวกันว่าต้นกำเนิดนั้นคือ อินเดียนกว่า 400 ปี



ที่ผ่านมา โดยวัตถุประสงค์เพื่อบูชาหาเทพทั้งสาม คือ พระอิศวร พระพรหม และพระนารายณ์ ซึ่งในบทร้องของมโนราห์ปัจจุบันก็ยังคงมีเนื้อหาดังกล่าวเจือปนอยู่ แม้จะมีการดัดแปลงแก้ไขใส่เนื้อหาทางด้านพุทธศาสนาและความเชื่อดั้งเดิม คือ การนับถือบรรพบุรุษและตามอิทธิพลของศาสนาที่มีต่อท้องถิ่น ความเป็นศิลปะชั้นสูงของมโนราห์นั้นสามารถดูได้จากงานครอบครุโชนละครและดนตรีไทยที่เป็นมรดกของชาติและเป็นที่ยอมรับว่างดงามและสูงส่ง บนปริมพิธีจะมีเศียรเก้ายี่เศียรซึ่งเศียรที่เก่านั้นก็คือ เทริด มโนราห์ (คล้ายมงกุฎ) อีกทั้ง มโนราห์ยังเป็นศาสตร์ที่รวบรวมเอาศิลปะแขนงอื่นมาเกี่ยวข้องอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เช่น งานช่างไม้ ช่างก่อสร้าง ช่างปักเย็บ เป็นต้น โนรา หรือโนห์รา (เขียนเป็น มโนรา หรือ มโนราห์) เป็นการละเล่นพื้นเมืองที่สืบทอดกันมานานและนิยมกันอย่างแพร่หลายในภาคใต้ เป็นการละเล่นที่มีทั้งการร้อง การรำ บางส่วนเล่นเป็นเรื่อง และบางโอกาสแสดงตามคติความเชื่อที่เป็นพิธีกรรมโนรา เมื่อสมัยกรุงศรีอยุธยามีการนำเอาเรื่องพระสุธน-มโนราห์ มาแสดงเป็นละครชาตรี จึงมีคำเรียกว่า มโนราห์ ส่วนกำเนิดของโนรานั้น สันนิษฐานกันว่าได้รับอิทธิพลจากการร่ายรำของอินเดียโบราณก่อนสมัยศรีวิชัยที่มาจากพ่อค้าชาวอินเดีย สังเกตได้จากเครื่องดนตรีที่เรียกว่า เบญจสังคีต ซึ่งประกอบโหม่งฉิ่ง ทับ กลอง ปี่ใน ซึ่งเป็นเครื่องดนตรีโนรา และท่ารำของโนรา อีกหลายท่าที่คล้ายคลึงกับการร่ายรำของทางอินเดีย และเริ่มมีโนราเป็นกึ่งลักษณะขึ้นเมื่อประมาณปีพุทธศักราชที่ 1820 ซึ่งตรงกับสมัยสุโขทัยตอนต้น เชื่อกันว่าโนราเกิดขึ้นครั้งแรกที่หัวเมืองพัทลุง ปัจจุบัน คือ ตำบลบางแก้ว จังหวัดพัทลุง (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง, 2563) ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 ท่ารำมโนราห์

คนได้มีรากของวัฒนธรรมท้องถิ่นอยู่ในตัว ในสายเลือด ต่อให้ใครคนนั้นอาจจะอินดนตรีตะวันตกเป็นชีวิตจิตใจ หรือนิยมชมชอบอุตสาหกรรมบันเทิงจากญี่ปุ่นเกาหลี หรืออินใดก็ตาม คนได้ก็ยังมีคำว่าโนราห์ในสายเลือดเสมอจากการฟัง การเล่า และการดูตั้งแต่เด็ก ๆ ที่พ่อแม่คอยพูดชื่นชมศิลปะการแสดงนี้ให้ฟังซ้ำแล้วซ้ำเล่าตั้งแต่วัยเด็ก จนกระทั่งโตมาก็ได้สัมผัสด้วยตนเองทำให้โนราห์ที่ตกผลึกและบ่มเพาะตั้งแต่วัยเยาว์นั้นถูกฝังรากแน่นลงในความทรงจำที่ไร้รู้ลืม จากคำว่าวัฒนธรรมมันจับต้องยาก พุดยาก บางคนอาจจะมองว่าคร่ำครึ โบราณ แต่สิ่งสำคัญของวัฒนธรรมนั้นจะก่อเป็นรูปร่างขึ้นมาให้สัมผัสได้จริงควรสอดแทรก “ราก” ของวัฒนธรรมรวมถึงศิลปะเอาไว้อย่างหนาแน่น เพราะสิ่งเหล่านี้จะเป็นเกราะป้องกันในตัวของแต่ละคนบ่มบอกถึงความเป็นมนุษย์ที่มีอัตลักษณ์ที่แสดงออกมาให้เห็นถึงเผ่าพันธุ์ พวกพ้องเดียวกันสายใยความผูกพันบึงบังเกิด และกลมเกลียวมากขึ้นมากกว่าคนทั่วไปที่ไม่พยายามสร้างวัฒนธรรมเป็นของตนเอง กาลเวลาที่นำพาความเปลี่ยนแปลงไปเรื่อย ๆ ยังไม่มีอะไรสามารถทำลายความเป็นลูกหลานโนราได้ เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นรากมันยังคงอยู่ หรือเรียกว่า “จิตวิญญาณ” ไปเสียแล้ว ตามสถานการณ์ในปัจจุบันศิลปะการแสดงเหล่านี้ต้องเปลี่ยนตามผู้บริโภคบ้าง ต้องรับวัฒนธรรมใหม่ ๆ เข้ามาบ้างล้วนเป็นเรื่องธรรมชาติในครอบครัวที่เป็นสายเลือดมโนราห์จะต้องมีการส่งต่อสืบทอดศิลปกรรมมโนราห์มายังรุ่นลูก รุ่นหลานถึงแม้ว่ายุคสมัยจะเปลี่ยนไป แต่เชื่อว่าโนราจะยังคงความเข้มแข็งไว้ตามเอกลักษณ์ตามโบราณที่ยึดถือต่อ ๆ กันมา และสามารถดำรงอยู่ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงได้อย่างสง่างาม สดุดปลายทางของผู้สืบทอดคือ อยากรเห็นศิลปะมโนราห์ยังคงอยู่ตลอดไป มีการสืบทอดวัฒนธรรมที่ล้ำค่าเหล่านี้ มิให้สูญหายตามตามปราชญ์ผู้้นั้น (สุริพร จำสอน, 2563)

มโนราห์ เป็นศิลปะการแสดงที่ถ่ายทอดทั้งเพื่อความบันเทิงและการรำในพิธีกรรมคุณค่าของโนรา นอกจากเครื่องแต่งกายที่มีความเป็นเอกลักษณ์ และมนต์เสน่ห์แห่งท่ารำลีลันต์ของชุด รวมกับการมีเชื้อสายโนราห์จะได้รู้สิ่งที่บรรพบุรุษสร้างมาให้นั้นมีค่ามากเพียงใด ล้ำค่าแค่ไหน สง่าและงดงามอย่างไร หากปล่อยปละละเลยสิ่งสวยงามเหล่านี้ก็จะหายไปจากสายตา และความทรงจำ ดังนั้น การส่งไม้ต่อเป็นสิ่งสำคัญที่สุดในการสืบสานการแสดงมโนราห์จากรุ่นสู่รุ่นต่อไป เห็นได้ว่า โนรามิได้เป็นเพียงการแสดงแต่เป็นการแสดงถึงสัญลักษณ์ หรือเป็นสื่อกลางระหว่างครุหมอมโนรากับเจ้าของบ้านหรือลูกหลานที่มีเชื้อสายโนราเท่านั้น แต่เชื่อว่า ครุหมอมโนราเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ประจำบ้าน เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจ เป็นที่พึ่งเป็นศูนย์กลางในการรวมพลังของผู้คนที่เกิดสำนึกร่วมของความเป็นพวกเดียวกัน เรียกได้ว่าครุหมอมโนราเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่มีอิทธิพลต่อความเชื่อ ความศรัทธา เกี่ยวพันกับวิถีชีวิตตั้งแต่เกิดจนตาย ด้วยเหตุนี้ โนราจึงเป็นศิลปะการแสดงของชาวภาคใต้ที่ยังคงครองความนิยมท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงในโลกปัจจุบันได้ดีตามสมควร



ต่อลมหายใจ “มโนราห์เมืองตรัง” กับศิลปะการแสดงที่เลือนหายไป

โนรา เป็นการร่ายรำตามแบบฉบับของชาวปักษ์ใต้ มีการขับร้องประกอบดนตรี ได้แก่ กลอง ทับ โหม่ง ฉิ่ง ปี่ และแตระ ซึ่งเป็นต้นฉบับในการเล่นละครชาตรีมาแต่สมัยอยุธยาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ มีผู้รู้บางคนกล่าวว่าการรำนโนรำน่าจะเป็นวัฒนธรรมของอินเดียมาแต่เดิม แล้วแพร่หลายเข้าสู่ชาว มลายู ในช่วงที่อาณาจักรศรีวิชัยกำลังรุ่งเรือง ถ้าพิจารณาดูท่ารำ แม่บทของโนราชาตรี จะเห็นได้ว่าหลายท่าคล้ายกับ “ท่ากรรมะ” ในคัมภีร์ภรตนาฏยศาสตร์ และคล้ายกันมากกับท่ารำในแผ่นศิลาจำหลักที่บุโรพุทโธ ในเกาะชวาภาคกลาง ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 ท่ารำมโนราห์ 12 ท่า

นอกจากนั้น วิธีการเล่นของหุ่นละครชาตรี ยังคล้ายคลึงกับละครประเภทหนึ่งของอินเดีย ซึ่งเล่นอยู่ตามแคว้นเบงกอลในสมัยโบราณที่เรียกว่า “ยาตรา” ก็ได้ จากหลักฐานนี้พอจะยืนยันได้ว่า โนรา เป็นอารยธรรมของอินเดียภาคใต้ที่เข้ามาทางแหลมมลายูและภาคใต้ของไทย ธรรมเนียมนิยมในการแสดงโนรา ก่อนออกจากบ้านก็จะมีการ “ยกเครื่อง” คือ ตีเครื่องทุกชนิด แล้วออกเดินทาง เมื่อไปถึงบ้านเจ้าของงานจะตีกลองเป็นสัญญาณ เจ้าของงานจะเอาขันหมาก ซึ่งมีหมาก 3 คำ พลุ 3 คำ หรือ 9 คำ มารับ เมื่อคณะโนราขึ้นไปบนโรงแล้ว ก็จะตีเครื่องดนตรีอีกครั้งหนึ่ง เพื่อบอกผู้ชมใกล้ไกล เรียกว่า “ตั้งเครื่อง” ก่อนการแสดงจะมีการ “เบิกโรง” แล้วจึงลงโรงหรือโหมโรง และเชยครุ หรือกาศครุ จากนั้นตัวแสดงแต่ละตัวจะออกมาร่ายรำ ทำบท แล้วจึงแสดงเรื่องส่วนเรื่องที่โนราใช้แสดงแต่เดิมนิยมแสดงเรื่อง พระสุธนนางมโนราห์ แต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงเป็นนิยายประโลมโลก บางคณะก็จะมีดนตรีลูกทุ่งผสมผสานเข้าไปด้วย (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง, 2563)

ศาสตร์และศิลป์แห่งโนรา “โนรา” ศิลปะที่เปรียบเสมือนลมหายใจของคนภาคใต้ เป็นพื้นที่แห่งศาสตร์และศิลป์ของโนราซึ่งฉายอัตลักษณ์ความยิ่งใหญ่ไว้ให้รุ่นลูก รุ่นหลาน สืบสานมาจนถึงปัจจุบันที่ได้สัมผัสถึงความสวยงาม เรื่องราว และรายละเอียดที่ยิ่งใหญ่ ที่ผสมกับเป็นศิลปะที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้ให้ได้แสดงฝีมือให้ประชาชนได้เห็น และได้ซึมซับ “ความรัก” ในรากเหง้าของตนเอง วิถีแห่ง “โนรา” คุณสมบัติของผู้ร่ายรำโนรา ต้องมีความชื่นชอบ กตัญญูทวดเวทิต่อครูบาอาจารย์ ขยันฝึกฝน ศึกษาหาความรู้ และรู้จัก วิทยาการถ่ายทอดให้ผู้อื่นได้ โนรานั้นจะสามารถดำเนินแห่งวิถีโนราต่อไปได้ สำคัญที่สุดอยู่ที่ “ครูโนรา” ที่ต้องมีใจรัก รักในการถ่ายทอด รักในการทำรำ และรักที่จะเป็นโนรา ซึ่งครู “โนรา” จิตวิญญาณลมหายใจครูที่ถูกส่งต่อมาต่อลูกศิษย์เพื่อให้ศิลปะนี้ยังคงอยู่ต่อไป ครูมิใช่แค่สอน มิใช่แค่ร่ายรำ แต่ต้องสอนท่าร่ายรำให้เข้ากับจิตวิญญาณของโนรา ครูควรเป็นทั้งผู้ให้ ผู้สร้าง และผู้รักษา สร้างให้ลูกศิษย์มีวิชาความรู้แก่ศาสตร์โนรา และรักษาไว้ซึ่งศิลปะโนรา เพื่อที่จะ ถ่ายทอดให้กับคนรุ่นใหม่ต่อ ๆ ไป การร่ายรำ “โนรา” คนที่ร่ายรำโนราต้องครบเครื่องทั้งร้อง รำ เจริญ รวมถึงการดูแลรักษาเครื่องแต่งกายตนเองได้ และการสืบสาน “โนรา” การส่งต่อ เป็นสายโยโนราจากครูถึงลูกศิษย์ จากปู่ ย่า ตา ยายถึงพ่อ แม่ จากพ่อ แม่ถึงลูกหลาน และการ สืบทอดที่สอดคล้องต่อวิถีชีวิตของผู้คน ของชุมชน เพื่อให้มโนราห์ได้คงอยู่ต่อไป ปัจจุบัน “โนรา” มีการสืบทอดศิลปะการแสดงจากรุ่นสู่รุ่นที่ผ่านสายตระกูลโนรา ชุมชน และวัด ไปสู่ การพัฒนาเข้าเป็นหลักสูตรของสถานศึกษาในระดับต่าง ๆ กระทรวงวัฒนธรรมจึงขอ “โนรา” เสนอต่อยูเนสโก เมื่อปี พ.ศ. 2562 เพื่อขึ้นเป็นมรดกโลกภายใต้ชื่อ “Nora, Dance Drama in Southern Thailand” “โนรา” ได้ขึ้นชื่อว่า ศิลปะที่มีพลัง มีความแข็งแรง แต่แฝงด้วย ท่ารำที่อ่อนช้อย ดังนั้น การอนุรักษ์มรดกอันล้ำค่าที่ปู่ย่าตายายของเราได้รักษาเอาไว้เป็น ศิลปะประจำถิ่น ศิลปะประจำถิ่นที่มีศิลปินประจำภาคนั้นเกิดเป็นความภาคภูมิใจ ทำให้ ได้ต่อลมหายใจของครูโนราและโนรา โดยการดำรงสถานภาพหรือรักษารูปแบบดั้งเดิม ยอมรับ การปรับเปลี่ยนโดยการผสมผสานเข้าลักษณะที่ว่า “ของใหม่ก็รู้จักเอา ของเก่าก็รู้จักใช้” และปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงเพื่อสนองความต้องการและค่านิยมของผู้ชมตามยุคสมัย (พิทยา บุขรรัตน์, 2553)

จากสภาพปัจจุบันเห็นได้ว่า มโนราห์แม้จะมีการสืบสานอนุรักษ์เพื่อไม่ให้ ศิลปะการแสดงที่สำคัญแขนงนี้สูญหายไปจากภาคใต้ แต่ด้วยวิถีการดำรงชีวิตของคนรุ่นใหม่ที่ได้กลืนเอกลักษณ์โดยไม่รู้ตัว เช่น พ่อแม่คนได้ยุคใหม่มักนิยมสอนลูกให้พูดภาษากลางตั้งแต่ เล็ก ๆ ขณะที่ต้องเข้ามาเรียนอยู่ในสังคมเมือง แม้เด็กอาจจะสนใจโนราก็ได้แต่รำไม่สามารถขับ กลอนโนราเป็นภาษาใต้พื้นเมืองได้ ส่งผลให้ไม่เข้าใจรากศัพท์ของโนรา เพราะภาษาที่ใช้ส่วน ใหญ่จะเป็นภาษาถิ่นใต้ดั้งเดิม เมื่อคนรุ่นใหม่ไม่เข้าใจความหมายภาษาใต้ที่เป็นรากศัพท์ สำนวน หรือคำสร้อย อย่างลึกซึ้งแล้ว ก็ไม่สามารถซึมซับบรรยากาศของบทกลอนโนราได้ และใน



บางกลุ่มเมื่อเปลี่ยนสถานะทางสังคมก็เกิดความละอาย มองสิ่งที่เป็นรากเหง้าของบรรพบุรุษที่ตัวเองเคยชื่นชอบและสร้างชื่อเสียงเมื่อครั้งยังเด็กกว่าเป็นสิ่งที่เขยล้าสมัย ไม่ควรจดจำ ภูมิปัญญาเป็นเรื่องที่สั่งสมกันมา รวมถึงปราชญ์หรือครูโนราห์ไม่ได้รับการยกย่องเท่าที่ควร การเล่นมโนราห์ในปัจจุบันใช้เพียงแค่การแก้บนและแสดงในงานที่มีการจ้างเท่านั้น เหตุผลดังกล่าวแม้จะเป็นเพียงบางส่วนที่ทำให้มโนราห์ไม่ได้รับสืบทอดอย่างต่อเนื่อง ตีค่าศิลปะนี้เป็นเพียงมหรสพแห่งความบันเทิงและการใช้ความเชื่อในการบนบาน จากคุณค่าของวัฒนธรรมที่เคยขึ้นชื่อว่า “อมตะโนรา” ในอดีตที่สร้างความผูกพันไว้ระหว่างความสัมพันธ์ของคนกับคน คนกับธรรมชาติแวดล้อม คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยผ่านกระบวนการด้วยทำรำและบทกลอนที่สัมผัสด้วยความไพเราะผสมผสานกับภาษาพื้นเมืองปักษ์ใต้ที่มีเสน่ห์ ถูกนำมาถ่ายทอดให้สอดคล้องกับดนตรีอย่างกลองทับที่ฟังแล้วอีกheimชวนให้สนุก ตลอดจนการเล่าเนื้อเรื่องจากจาริตประเพณี วิถีชีวิต การทำมาหากิน และพิธีกรรมต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างความสัมพันธ์เหล่านี้ ดังนั้น ศิลปะที่ถูกสร้างสะสมจนกลายเป็นวัฒนธรรมที่ทรงคุณค่า แต่เมื่อถูกกลืนเลือนจากวัฒนธรรมใหม่ วัฒนธรรมเหล่านี้จะเป็นแค่เรื่องเล่าประวัติศาสตร์หรือไม่ ถ้าคนรุ่นใหม่ไม่มีความรักและศรัทธาในสมบัติที่บรรพบุรุษเชิดชูให้ ศิลปินก็คงตายไปพร้อมศิลปะในที่สุด หรือแม้มโนราห์ที่ยังมีลมหายใจ แต่อาจเป็นแค่ร่างที่ไร้จิตวิญญาณ เพราะการแสดงนั้นเป็นการสร้างมูลค่ามากกว่าคุณค่าแทน เราลูกหลานชาวใต้ควรต่อลมหายใจให้มโนราห์แล้วหรือยัง หรือจะแค่มองดูแล้วตายไปพร้อมลมหายใจของเรา

“โนราเดิม เมืองตรัง”

“มโนราห์หรือโนรา” เป็นศิลปะการแสดงพื้นเมืองเฉพาะของภาคใต้ เป็นศาสตร์การแสดงชั้นสูง และมีบทบาทต่อวิถีคนใต้เป็นอย่างมาก คนที่รำโนราเป็นต้องเก่งมีความสามารถรอบด้าน และไม่ใช่ทุกคนที่จะเป็นโนราได้ เพราะโนรา คือ คนที่ถูกเลือกจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์ คือ ครูหมอโนรา สมัยก่อนโนราเป็นอาชีพที่มีเกียรติและศักดิ์ศรี ไปที่ไหนมีแต่คนต้อนรับเสมือนหนึ่งเป็นขุนนาง ข้าหลวง เนื่องจากผู้ที่เป็นโนรา นอกจากจะสร้างรายได้แล้วยังได้รับการเชิดหน้าชูตามีผู้คนนับถืออย่างกว้างขวาง ซึ่ง “ตรัง” เป็นจังหวัดหนึ่งในภาคใต้ที่มีคณะมโนราห์มาก และมีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 100 ปี จนมีวลีที่คนต่างจังหวัดมักพูดถึงชาวตรังว่า “มาแต่ตรัง ไม่หนักก็โนรา” บรมครูโนราตรังมีชื่อเสียงโด่งดังเป็นที่รู้จักหลายท่าน อาทิ ขุนศรัทธาใจภักดี (โนราศรีเงิน) โนราแป้นเครื่องงาม และโนราเดิม อ่องเซ่ง จากวิถีชีวิตและผลงานของมโนราห์ชื่อดังแห่งเมืองตรัง “โนราเดิม เมืองตรัง” (นายเดิม อ่องเซ่ง) คณะมโนราห์แห่งประวัติศาสตร์ คือ “โนราเดิม” เป็นคนเมืองตรัง ดังวลีทองที่เขาร้องย้าอยู่เสมอว่า “ผมชื่อเดิมบ้านเดิมอยู่ตรัง” ผู้คนจดจำเอกลักษณ์ของเขาได้แม่นยำ และชักใยให้เข้าสู่วงค์แห่งความบันเทิงอย่างไม่รู้ตัว มโนราห์เดิมยังได้สร้างตำนานสร้างผลงานฝาก “วรรณทอง” ไว้ก้องหู



ฝังใจคนรุ่นหลังในการประชันโรงมาจนทุกวันนี้ ไม่มีใครเทียบได้ “โนราเดิม เมืองตรัง” ผู้เขียนได้มองเห็นถึงความสามารถอันโดดเด่นในการดำเนินชีวิตที่เป็นศิลปินโนรามาตั้งแต่เกิดจนสิ้นชีวิต (ปัจจุบันเสียชีวิตแล้วเมื่อ พ.ศ. 2514) ได้เห็นถึงความมุ่งมั่น อดทน เสียสละ และการเป็นศิลปินที่น้อมรับต่อคำวิพากษ์วิจารณ์ของผู้อื่นโดยไม่โต้ตอบ รวมไปถึงการรักใคร่ผูกพันต่อมาตุภูมิอันเป็นถิ่นกำเนิดของตนเอง แสดงถึงความเป็นศิลปินที่น่าสนใจและจดจำด้วยความ เป็นศิลปินที่อัจฉริยะลักษณะ จนเป็นที่ยอมรับมีชื่อเสียงและโดดเด่นในด้านการเป็นนักปราชญ์ “โนรานักปราชญ์” ชาวบ้านที่สามารถขับกลอนมุตโต (มุตโต หมายถึง กลอนสดที่ผสมผสานสอดแทรกด้วยธรรมะและคติสอน) หรือกลอนสด ๆ ที่มีความไพเราะและมีความหมายกินใจ ทุกถ้อยคำเรียงร้อยออกมาด้วยปฏิภาณและไหวพริบที่มีอยู่ในตัวตน ทั้งการทักทาย และการปลุกใจผู้คนด้วยบทกลอน ซึ่งสอดแทรกคำสอนของพระพุทธศาสนาเป็นกลอนที่ขับออกมาทันทีทันใดไปตามเหตุการณ์และสิ่งแวดล้อมได้อย่างไม่น่าเชื่อ และนอกจากโนราเดิมขับกลอนมุตโตได้เป็นอย่างดีแล้ว ยังได้ประพันธ์บทกลอนถวายพระพรพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ และนำเอาไปเพื่อเป็นบทกาศครูโนรามาชั่วชีวิตของท่าน ดังปรากฏหลักฐานในเทปบันทึกเสียงหลายวาระที่ได้จัดเก็บรักษาไว้ที่พิพิธภัณฑ์โนราเดิม โดยรวบรวมไว้พร้อมบทกลอนมุตโตของโนราเดิมหลายวาระ (วารภรณ์ นุ่นแก้ว, 2549)

โนราเดิม เมืองตรัง ปราชญ์โนราของแผ่นดิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ ขอกล่าวกลอนย้อนหลังครั้งอดีตรอยจาริตโบราณนานหนักหนา มาแต่ตรังไม่หนักก็โนรา มีปัญญาแสงสว่างแห่งทางกลอน กล่าวกลอนสดมุตโตโซว์มนต์คลัง “ผมชื่อเดิม เมืองตรัง” ดังกระฉ่อน มีปัญญาว่าสดทุกบทกลอน ละเอียดอ่อนไม่น้อยคำร้อยกรอง ถ้าท่านมีชีวิตคงติดชั้น นักประพันธ์ชั้นกวีที่เกียรติก้อง ช่างค้นคิดประดิษฐ์ประดอยถ้อยทำนอง กลอนเพราะพร้อมพาที่ประนีประนอมจังหวัดตรังฝั่งแน่นเป็นแดนปราชญ์ “เดิม” (สมเจตนา มุณีโมไนย, 2544) “มโนห์ราเดิมเฒ่า” เป็นเจ้าจอมผู้เปรียบพร้อมคุณค่าด้านชาติร ชาวไทยทั่วแดนดินทั้งถิ่นใต้ ปราชญ์โนราชาวใต้หลายสิบปี สดุดีผู้สมญา นอกเหนือจากความสามารถพิเศษดังกล่าว โนราเดิมยังเป็นนักบริหารจัดการที่ยอดเยี่ยม โดยนำความรู้ที่ได้ร่ำเรียนมาใช้ในการบริหารจัดการกับอาชีพของตนจนประสบความสำเร็จ โนราเดิมเป็นโนราคณะแรกที่มีความคิดริเริ่มเปลี่ยนแปลงวิธีการใหม่ ๆ โดยปรับรูปแบบการแสดงให้เข้ากับยุคสมัยที่มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีมากขึ้น และส่งผลให้ความนิยม ความคิด ความเชื่อ และวิถีชีวิตของชาวบ้านเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมากขึ้น ประกอบกับรูปแบบความบันเทิงก็มีหลากหลาย โดยการดัดแปลงนำนวนิยาย และเพลงลูกทุ่งมารวมขับร้องสอดแทรก เพื่อเรียกคนดูให้หันมาชมการละเล่นพื้นบ้านมากขึ้น การจัดแสดงมโนราห์ตามปกติจะจัดให้มีเวลามีกานแก่น งานเทศกาล รำโรงครู (ไหว้ครู) เป็นต้น มโนราห์จึงถือเป็นกิจกรรมความบันเทิงทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่ สามารถสร้างความสัมพันธ์ทางความคิด



และจิตวิญญาณต่อผู้ชมได้อย่างดี จึงมีความสำคัญต่อชีวิตชาวบ้านในตลอดชีวิต เป็นเครื่องแสดงปฏิกิริยาต่อความต้องการของสังคมแสดงให้เห็นปัญหาในสังคม ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 โนราเดิม เมืองตรัง

โนราเดิมจึงมีบทบาทในการถ่ายทอดประวัติศาสตร์สังคมได้เป็นอย่างดี ซึ่งโนราเดิมมีผลงาน ได้แก่ 1) เป็นโนราที่มีชื่อเสียงโด่งดังทั่วภาคใต้สมกับคำที่กล่าวกันว่า “มาแต่ตรังไม่หนีงักโนรา” โนราเดิมได้ประชันกับคณะโนราที่มีชื่อเสียงหลายคณะ เช่น โนราลอย โนราพิณ-พิน โนรายก ชูบัว มักจะชนะและได้รับรางวัลมากมาย ทั้งถ้วยรางวัล และขันน้ำพานรอง โดยเฉพาะการประชันโรงโนราทั่วภาคใต้ซึ่งจังหวัดตรังจัดให้มีการแข่งขัน 50 โรง โนราเดิมชนะเลิศ ได้รับถ้วยรางวัลเกียรติยศ เมื่อ พ.ศ. 2476 - 2496 และเป็นที่รู้จักชื่อเสียงมากยิ่งขึ้นจนไม่มีคณะโนราใดกล้าประชันโรงด้วย 2) การพัฒนาโนราแบบใหม่เพื่อไม่ให้คนดูเสื่อมความนิยมโนรา เพราะคู่แข่งของโนราคือ ภาพยนตร์และหนังตลก โนราเดิมจึงพัฒนาโนราของตนมี 3 ลักษณะคือ การเน้นด้านบทกลอนที่เป็นกลอนสดมากกว่าการร่ายรำแบบโบราณ เนื่องจากโนราเดิมรำไม่เด่น แต่เด่นในเรื่องว่ากลอนสดเป็นที่ยอมรับกันว่าไม่มีใครเทียบ การมีพรสวรรค์ด้านนี้ทำโนราเดิมประสบความสำเร็จสูง ส่วนในด้านการเปลี่ยนแปลงการแต่งกายโนราแบบโบราณ ซึ่งใช้เครื่องลูกปัดเทริด หางหงส์ มาใช้ชุดสากลแทน เป็นผลให้คณะโนราอื่น ๆ เอาอย่าง ทำให้โนราเดิมถูกวิจารณ์ว่าเป็นผู้ทำลายเอกลักษณ์ดั้งเดิมของโนรา ซึ่งเรื่องนี้โนราเดิมได้ชี้แจงว่า เพื่อสนองความต้องการของผู้ชม และอิทธิพลของภาพยนตร์ วิทยุโทรทัศน์ และอุปกรณ์สมัยใหม่หาได้ง่าย เป็นเหตุให้โนราเดิมคิดเปลี่ยนแปลง และการนำเอานวนิยายมาดัดแปลง เพื่อประกอบการแสดงโนรา เรื่องที่ทำให้โนราเดิมมีชื่อเสียง ได้แก่ น้ำตาสาวจัน

พรหมบงการ มหาเล็กผู้ซื้อสัตย์ ตายครั้งเดียว 3) การเผยแพร่ศิลปะการแสดงโนราห์ทั้งในและต่างประเทศ โนราห์เดิมแสดงโนราห์ทั้ง 14 จังหวัดในภาคใต้ และกรุงเทพฯ หลายครั้ง มีการถ่ายทอดเสียงทางวิทยุทั่วประเทศ และยังคงไปแสดงที่ประเทศมาเลเซีย นับได้ว่าโนราห์เดิมเป็นโนราห์ที่ทำให้การแสดงโนราห์ เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป บุตรหลานต่างมีความภูมิใจในโนราห์เดิมมาก จึงจัดที่บูชาไว้หน้ารูปถ่าย และบูชาเป็นประจำเมื่อประสบความสำเร็จก็จะมีพิธีปิดทองบนกรอบรูปเสมอ จนเกือบมองไม่เห็นภาพถ่าย 4) พัฒนาโนราห์สู่สากล โดยประยุกต์จังหวะการตีเครื่องโนราห์เพื่อใช้ในการขับกลอนใหม่เพิ่มขึ้น 2 จังหวะ คือ ประยุกต์จากกลอนหนึ่งซึ่งต้องขับเร็วให้เป็นจังหวะใหม่ซึ่งช้าลง และประยุกต์การตีเครื่องโนราห์และสอดแทรกจังหวะบางตอนในการขับกลอนสี่ ให้มีจังหวะไพเราะและน่าฟังยิ่งขึ้น 5) เป็นผู้ริเริ่มสอดแทรกบทละครร่วมในการแสดง และ 6) นำผู้หญิงมาทำการแสดงมากขึ้นเพื่อสร้างสีสันและความสวยงาม (วราภรณ์ นุ่นแก้ว, 2549)

การพัฒนารูปแบบการแสดงของนายเดิม ประสบความสำเร็จเป็นอย่างสูงจนทำให้คณะโนราห์ในยุคต่อมาได้นำรูปแบบที่นายเดิมคิดเริ่มมาใช้เป็นบรรทัดฐานในการแสดงสืบทอดต่อกันมาจนถึงยุคปัจจุบัน กล่าวได้ว่า “โนราห์เดิม” ศิลปินผู้ใช้ศิลปศาสตร์ใช้บทบาทกลอนโนราห์ภาษาสอน สื่อพื้นบ้านสร้างสรรค์อันถาวร อุทาหรณ์เตือนใจให้ผู้ฟัง ทั้งสอดแทรกธรรมะวาทศิลป์ได้ยลจินตใจคล้ายมนต์ขลัง ขอรำลึกคุณค่าโนราห์ดั้ง “เดิม เมืองตรัง” สถิตอยู่คู่ฟ้าดิน แม้ชีวิตของ “โนราห์เดิม เมืองตรัง” จะดับลงไปแล้ว แต่ท่านก็ยังคงเป็นศิลปิน “อัจฉริยลักษณ์” ในดวงใจของชาวภาคใต้ตลอดจนศิลปินในทุกสาขาวิชาชีพของภาคใต้ตลอดมา ความประทับใจของคนใต้ที่มีต่อนักปราชญ์กวีชาวบ้านแล้ว ท่านยังเป็นศิลปินที่ยกย่องให้เกียรติผู้อื่นเสมอ จึงทำให้ท่าน “โนราห์เดิม เมืองตรัง” กลายเป็นศิลปินที่โด่งดังเรียกว่า “ดังไม่ดับ” มาจนทุกวันนี้

“มโนราห์” บนฐานการจัดการวัฒนธรรมร่วม: โนราห์เดิม เมืองตรัง

วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความสามารถเฉพาะตัวของผู้บูชา หรือผู้ประสาทการทั้งส่วนที่ปรากฏเป็นรูปลักษณ์และจิตลักษณ์ มักสูญสิ้นไปพร้อมกับการเสียชีวิตของผู้ชำนาญการนั้น โดยเฉพาะภูมิปัญญาที่ผ่องถ่ายผ่านสายตาและความทรงจำมักรางเลือนหลุดหลงและผิดเพี้ยนมากน้อยเป็นธรรมดา ไม่ว่าภูมิปัญญาหรือวัฒนธรรมนั้น ๆ จะเคยรับรู้และถือปฏิบัติกันอย่างเข้มข้นและกว้างขวางเพียงใด เมื่อความศรัทธากลายเป็นสิ่งสืบทอดอยู่ได้จากปากสู่ปากในที่สุดก็ต้องสิ้นสุด ภูมิปัญญาชาวบ้านที่ทรงคุณค่าล้วนมีเบื้องต้นเป็นนวัตกรรมหรือประดิษฐ์การใหม่ที่ก่อเกิดอยู่บนบริบทของพื้นที่ ชุมชนและกาลเวลา ซึ่งบูรณาการกับภูมิปัญญาปราชญ์ของผู้สร้างสรรค์และมีการปรับเปลี่ยนเคล้าให้พลวัตคู่ขนานกับความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงคล้อยตามของสังคมอย่างลุ่มลึก ภาพผิวของสังคมและชุมชนที่ดูประหนึ่งหยุดนิ่งนั้นย่อมมีผลึกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา เคลื่อนไหววิถีและพลังฝังซ่อนอยู่อย่างแยบยล ผู้ยังเห็น



และก่อให้เกิดพลวัตของผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมทั้งปวงล้วนมีญาณทัศนะ มีวิสัยทัศน์อันควรแก่คำว่า “ปราชญ์ชาวบ้าน” และศิลปินพื้นบ้านอย่างยั่งยืน เช่น ปราชญ์ทางศิลปะการแสดง นายหนังตลก และนายโรงโนรา (สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์, 2549)

“ความรู้” องค์ความรู้ที่เกิดขึ้นในชุมชน ท้องถิ่น ตลอดจนวิทยาการท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ในการจัดกระบวนการเรียนการสอน เป็นวิถีทางหนึ่งที่จะช่วยให้การถ่ายทอดศิลปะการแสดงที่ทรงคุณค่านี้บรรลุดมภ์หมายได้ตามที่ต้องการ การนำภูมิปัญญาชาวบ้าน และแหล่งเรียนรู้มาใช้ในหลักสูตรการเรียน เป็นกิจกรรมที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานความเชื่อที่ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งเรียนรู้ที่มีการใช้เพื่อการดำเนินวิถีชีวิตที่ได้ผลมาในอดีต สามารถดำรงความสันติสุขแก่บุคคล ครอบครัว และชุมชน ตลอดจนความมีคุณภาพอยู่ร่วมกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมได้อย่างผสมกลมกลืน เป็นกระบวนการพัฒนาหลักสูตรที่ได้เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยเฉพาะปราชญ์ชาวบ้านที่เป็นผู้เชื่อมโยงชุดความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับสถานศึกษาเข้าสู่หลักสูตร และกระบวนการเรียนการสอนของสถานศึกษา ในแต่ละท้องถิ่นจะทำให้เด็กรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ความเป็นมา ประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น และถ้าใครสนใจหรือชอบสามารถขับเคลื่อนตนเองไปสู่การพัฒนาประกอบเป็นอาชีพ และยังได้ดำรงศิลปะพื้นบ้านได้อีก

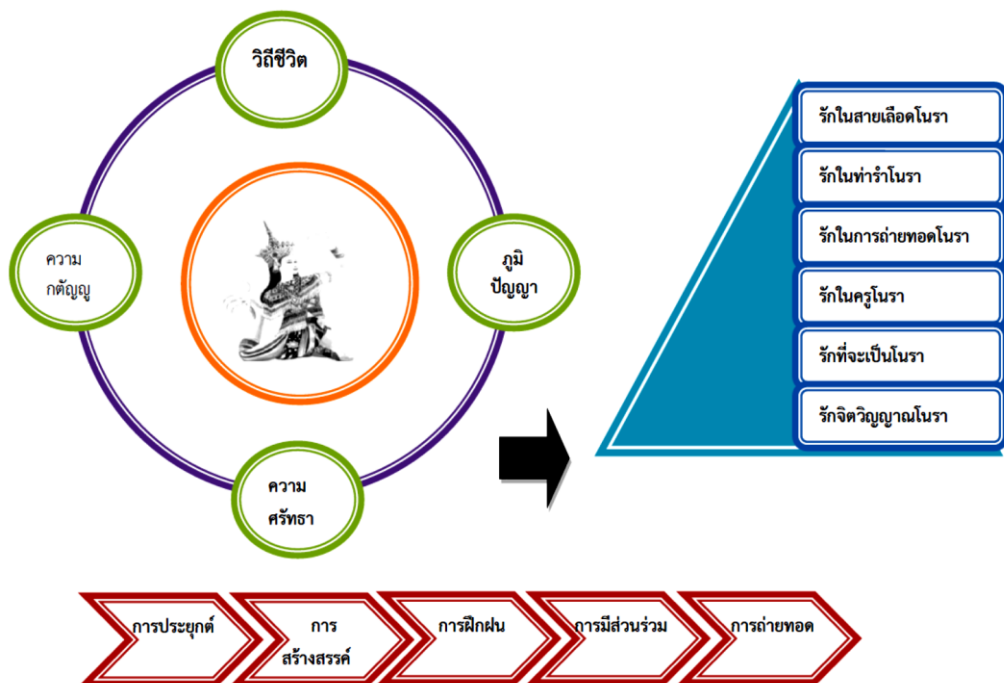
“คน” เป็นกลไกสำคัญทำให้เกิดกระบวนการหรือขั้นตอนที่ขับเคลื่อนกิจกรรมการเรียนรู้ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันจะทำให้เกิดองค์ความรู้ การเรียนรู้ตั้งแต่บรรพบุรุษที่เป็นผู้ให้วิชาศิลปะโนราตั้งแต่แรกเริ่มจึงได้รับการบูชาให้เป็นที่ “ครู” มาทุกยุคทุกสมัยจวบจนปัจจุบัน การปฏิบัติต่อศิลปะแขนงนี้ให้ถูกต้องตามขนบสังคมปฏิบัติจึงถือเป็นเรื่องที่สำคัญ ซึ่งครูในที่นี้ก็หมายถึง “ครูหมอโนรา” หรือ “ครูหมอตายาย” เหล่านี้เป็นความเชื่อเรื่องผีในวัฒนธรรมโนรา “โนราโรงครู” การจัดพิธีนี้เชื่อว่าจะนำความเจริญมาสู่ลูกหลาน เป็นพิธีกรรมที่จัดขึ้นเพื่อเอาใจผีบรรพบุรุษที่ดูแลปกป้องรักษาลูกหลาน ตลอดจนได้ช่วยเหลือทุกข์ยากต่าง ๆ จากคำกล่าวที่ว่า “โนรามีครู” แสดงให้เห็นถึงการให้เกียรติและเคารพต่อศิลปะวัฒนธรรมแขนงนี้ มิใช่ใครก็ได้ที่จะสามารถรำโนราได้หากยังไม่ “ครอบครู” หรือ “ครอบเทริด”

“กระบวนการ” เป็นวิธีเชื่อมโยง เชื่อมประสานคน และความรู้ ให้เข้าด้วยกัน กระบวนการที่เกิดขึ้นนั้นเกิดเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันบอกเล่าสิ่งดี ๆ ที่มีในท้องถิ่น ทั้งศิลปะ ประเพณี วัฒนธรรมที่มีมาช้านาน หรืออาจเป็นประสบการณ์ จากคนหนึ่งไปสู่คนหนึ่ง หรือจากคนหนึ่งไปอีกคนหนึ่ง เมื่อมีการนำความรู้ที่ได้ไปใช้จะทำให้เกิดความรู้ใหม่บอกต่อนำไปใช้ต่อ และเกิดการหมุนเวียนกันเป็นวงจรความรู้

“ภูมิปัญญา” มโนราห์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแดนใต้ เพื่ออนุรักษ์การรำรำมโนราห์ การปลูกฝังให้เด็ก ๆ ได้อนุรักษ์ในศิลปวัฒนธรรมไทยให้มากขึ้น โดยการถ่ายทอดผ่าน

การรำโนราห์ที่เป็นเอกลักษณ์สามารถสื่อได้ถึงความเป็นศิลปะได้อย่างชัดเจน ปัจจุบันมีการรวมกลุ่มเป็นชมรมการแสดงศิลปการแสดงพื้นบ้านโนราห์หลาย ๆ จังหวัดในภาคใต้ ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มของเยาวชน ผู้ที่สนใจสืบสานการทำเทร็ดและการรำโนราห์ มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีเวทีรองรับการแสดง ทั้งในตัวจังหวัดและพื้นที่จังหวัดใกล้เคียงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้จากภูมิปัญญาดั้งเดิม รวมทั้งได้ถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างเป็นกระบวนการสามารถสืบสานอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ทัดเทียมกับศิลปะการแสดงแขนงอื่น ๆ ต่อไป

เห็นได้ว่า คน กระบวนการ และความรู้ (ภูมิปัญญา) ต้องเคลื่อนที่ไปพร้อม ๆ กัน เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนความรู้ และนำไปสู่การพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืนต่อไป ในการจัดการความรู้ในภูมิปัญญาขอเสนอแนวทาง คือ นอกจากการเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับเด็กและเยาวชนทั้งในและนอกระบบโรงเรียน โดยเห็นได้ว่าเด็กและเยาวชนคือ เป้าหมายที่สำคัญที่จะเป็นผู้สืบทอด และเป็นพลังสำคัญในชุมชนที่จะขับเคลื่อนชุมชนให้เกิดการพัฒนา ควรจะเปิดชุมชนนั้นให้เป็นแหล่งการเรียนรู้ที่สามารถมีผู้เข้าเยี่ยมชม โดยจัดตั้งอาสาสมัครจากเยาวชนเป็นวิทยากรที่พาดู และวิธีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาในท้องถิ่นนั้น ๆ และช่วยให้คนในชุมชนเกิดการเรียนรู้และประโยชน์ สามารถสรุปการจัดการมโนราห์วัฒนธรรมร่วมได้ ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 “มโนราห์” บนฐานการจัดการวัฒนธรรมร่วม: โนราเดิม เมืองตรัง



ดังนั้น “มโนราห์” บนฐานการจัดการวัฒนธรรมร่วม: โนราเดิม เมืองตรัง สรุปได้ว่า ศิลปะการแสดงมโนราห์ที่ใช้แสดงมาตั้งแต่ยุคก่อนเป็นการแสดงในรูปแบบดั้งเดิม หรือเรียกว่า “โนราสายอนุรักษ์” ซึ่งเป็นศิลปะการแสดงเพียงสายเดียวที่ได้มีการฝึกฝนและถ่ายทอดกันสืบมาตั้งแต่สมัยโบราณ จนมายุคของนายเดิมได้มีการพัฒนารูปแบบโนราเดิมเพิ่มขึ้นอีกสายคือ “โนราสายพัฒนา” นายเดิมเป็น “บุคคลสำคัญทางวัฒนธรรมภาคใต้” เป็นศิลปินที่ได้รับการศึกษามาสู่สูง จึงได้ใช้ความรู้ที่ร่ำเรียนมาปรับปรุงและพัฒนารูปแบบการแสดงโนราสู่สากล เพื่อไม่ให้ผู้ชมเกิดความเบื่อหน่าย โดยประยุกต์การแสดงในคณะจะเลือกเนื้อเรื่องที่สามารถปลุกจิตสำนึกและเตือนใจให้ผู้ชมเกิดความรู้สึกร่วมกับชีวิต และเนื่องจากนายเดิมตระหนักว่าการนำนวนิยายร่วมสมัยมาใช้ในการแสดงเป็นการปรับรูปแบบในการแสดงโนราที่แตกต่างไปจากดั้งเดิม จึงจำเป็นต้องพิจารณาอย่างถี่ถ้วนโดยจะต้องพิจารณาว่าควรจะนำนวนิยายสอดแทรกไว้ในช่วงเวลาใดของการแสดงช่วงใด จึงไม่เกิดผลกระทบต่อรูปแบบการแสดงโนราแบบดั้งเดิม การแสดงที่คิดขึ้นมาใหม่จะต้องไม่ทำให้ผู้ชมเกิดความเบื่อหน่ายจะต้องมีครบทุกบททั้งรัก โศก ตลกขบขันระคนกันไป ดังนั้น ในการจัดการวัฒนธรรมร่วมของมโนราห์เป็นกระบวนการสืบสานความรู้ทางวัฒนธรรมทั้งศาสตร์และศิลป์เชื่อมโยงกับการอยู่ร่วมกันภายใต้สังคม “พหุวัฒนธรรม” ที่มีความหลากหลาย จากวิถีชีวิตบ่มเพาะเป็นภูมิปัญญาอย่างนักคิดสร้างสรรค์ที่สร้างประสบการณ์จนมาเป็นผู้ถ่ายทอดและฝึกฝน หรือเรียกว่า “ครูโนรา” ที่สอนให้ลูกหลานรู้จักทำรำ และจิตวิญญาณที่มีในตัวแสดงมโนราห์ และยังมียอดประกอบที่สำคัญในการนำมาใช้ในการจัดการมโนราห์ร่วมกัน ประกอบด้วย บุคคลต้นแบบที่คอยคิดสร้างสรรค์ผลงาน การฝึกฝน การมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ การประยุกต์ และการถ่ายทอด เราในฐานะลูกหลานโนราควรแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษที่พร้อมจะสืบสานศิลปวัฒนธรรมมโนราห์ปกป้อง รักษา และตระหนักถึงคุณค่า เพื่อนำไปประยุกต์และพัฒนาให้มโนราห์ได้รับความนิยมสืบเนื่องอย่างยั่งยืน จนได้ชื่อว่า “อมตะโนรา”

สรุป

“โนราเดิม” แม้จะเป็นโนราที่มีชื่อเสียงแต่ก็ไม่ลืมนี่จะตอบแทนบุญคุณบ้านเกิดเป็นนายโนราที่มีความเมตตาอุทิศเวลาให้กับการถ่ายทอดความรู้แก่ลูกศิษย์ และยังอุทิศเวลาถ่ายทอดการรำให้แก่เด็กนักเรียนที่มีความสนใจอย่างสม่ำเสมอ มอบคุณค่าของมหรสพหรือศิลปะการแสดงที่ถือกันเป็นเอกลักษณ์ เป็นจิตวิญญาณ เป็นคุณวิเศษ และได้ซึมซับเข้าไปในสายเลือด เสมือนเป็นชีวิตจิตใจของชาวปักษ์ใต้มาแต่โบราณ นอกจากการถ่ายทอดการรำรำแก่ลูกศิษย์แล้ว ยังสอนและแนะนำให้ลูกศิษย์อ่านหนังสือมาก ๆ เพื่อจะได้เกิดปัญญาดีก็ทำได้และรำได้เอง ประการสำคัญ คือ ไม่จำเป็นต้องเลียนแบบตนเอง แต่ต้องมีความเป็นตัวของตัวเอง นอกจากนี้ ควรมีความมานะฝึกฝนอย่างสม่ำเสมอใช้กระบวนการมีส่วนร่วมมา

ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนช่วยกันถ่ายทอดความรู้ และเผยแพร่ประวัติและการร่ายรำที่ดั้งเดิมหาชมได้ยากอีกด้วย ขอขอบคุณความรู้ที่ครูเป็นผู้สร้าง ที่ศิษย์นำมาถ่ายทอดด้วยจิตบริสุทธิ์ “ด้วยจิตระการวะ” แต่ “ครูโนราเดิม เมืองตรัง” หรือ “โนรานักปราชญ์”

เอกสารอ้างอิง

- ชวน เพชรแก้ว. (2559). โนรา: การอนุรักษ์และพัฒนา. สารอาศรมวัฒนธรรมวลัยลักษณ์, 16(1), 1-27.
- ชูรีพร จำสอน. (2563). โบราณนานมา. เรียกใช้เมื่อ 2563 กุมภาพันธ์ 9 จาก <https://www.facebook.com/boraannaanma/posts/2023387637915386/>
- พิทยา บุขรรัตน์. (2553). นาฏกรรมแห่งลุ่มทะเลสาบสงขลาการเปลี่ยนแปลงและความสัมพันธ์กับ สังคมและวัฒนธรรมของหนังตะลุงและโนรา. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- พิทยา บุขรรัตน์ และเบญจวรรณ บัวขวัญ. (2559). โนรา: การเปลี่ยนแปลงการปรับตัวและพลังสร้างสรรค์ในการดำรงอยู่ของคตินาฏยลักษณ์แห่งภาคใต้. สารอาศรมวัฒนธรรมวลัยลักษณ์, 16(2), 41-64
- วรารณ นุ่นแก้ว. (2549). “โนราเดิม เมืองตรัง”. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- ศิลปะไทย. (2563). ศิลปะไทย. เรียกใช้เมื่อ 9 กุมภาพันธ์ 2563 จาก <https://sites.google.com/site/thaiartthailand/>.
- สมเจตนา มณีโมไนย. (2544). มาแต่ตรังไม่หนักก็โนรา. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศิลปะวรรณกรรม.
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง. (2563). ศิลปะการแห่งโนราห์. เรียกใช้เมื่อ 9 กุมภาพันธ์ 2563 จาก https://www.m-culture.go.th/phatthalung/ewt_news.php?nid=508&filename=index.
- สุธิวศ์ พงศ์ไพบูลย์. (2549). สิ่งสำแดงถึงความเป็นท้องถิ่นของวรรณกรรม: กรณีวรรณกรรมท้องถิ่นภาคใต้. วารสารมนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, 1(1), 1-25.
- สุนทรียา ไชยปัญญา และอรุณรักษ์ ศรีประเสริฐ. (2559). แนวคิด ทฤษฎีวัฒนธรรมการจัดการ: การปรับตัวภายใต้ความแตกต่างทางวัฒนธรรม. วารสารวิชาการคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม, 1(2), 104-116.

บางดีหนมจาก: องค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา
ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่
จังหวัดนครศรีธรรมราช*

BANG DEE NOM CHAK (THE PASTRY DESSERT): KANOM CHAK
PRODUCTION KNOWLEDGE IN COMMUNITY A CASE STUDY BANG
DEE COMMUNITY MOO.9 MAECHAOUYUHOU SUB-DISTRICT CHIAN
YAI DISTRICT NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE THAILAND

สุธิดา ไกรเกต

Sutida Krikate

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แชน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

อภิรักษ์ คำหารพล

Aphinan Khamhanphon

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: sutida_ktt@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้การทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) ศึกษาสภาพปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช และ 3) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นวิธีวิจัยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ โดยเลือกตัวอย่างแบบเจาะจงแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้ทำขนมจากคือ ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจาก จำนวน 8 คน

* Received 22 November 2020; Revised 17 December 2020; Accepted 22 December 2020

และ 2) กลุ่มผู้ส่งเสริมคือ ผู้ที่ส่งเสริมและสนับสนุนภูมิปัญญาการทำขนมจาก จำนวน 6 คน โดยนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวม ผลการวิจัยพบว่า 1) องค์ความรู้การทำขนมในชุมชน ได้แก่ 1.1) การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำ และ 1.2) ขั้นตอนการทำขนมจาก 2) ปัญหาการทำขนมจากในชุมชน ได้แก่ 2.1) ด้านการผสมแป้ง อัตราส่วนผสมไม่แน่นอน 2.2) ด้านวัตถุดิบหายาก ราคาแพง 2.3) ด้านขาดผู้สืบทอดการทำขนม ปัจจุบันขนมไม่ค่อยเป็นที่นิยม 2.4) ด้านการแปรรูปและถนอมเก็บรักษา ขนมจากต้องรับประทานร้อน ๆ หากเก็บไว้จนเย็นจะไม่อร่อย 2.5) ด้านจำนวนและความต่อเนื่องในการผลิต ขนมจากต้องขายเรื่อย ๆ เพื่อให้ขนมคงความร้อน และ 3) แนวทางการส่งเสริมการทำขนมจากในชุมชนคือ 3.1) ส่งเสริมการประกอบอาชีพ 3.2) การส่งเสริมให้สร้างกลุ่มพึ่งพาตนเอง 3.3) สร้างสัมมาอาชีพและรายได้เสริม 3.4) เปิดตลาดขนมจาก 3.5) สนับสนุนช่องทางการจำหน่ายสินค้าแบบออนไลน์

คำสำคัญ: องค์ความรู้, การผลิตขนมจาก, บางดีหมจาก

Abstract

The objectives of this research article were to: 1) to study the knowledge of baking from the community, a case study of Bang Dee community, Village No. 9, Mae Chao Yu Hua Subdistrict Chian Yai District Nakhon Si Thammarat Province 2) To study the problem of baking from the community, a case study of Bang Dee community, Village No. 9, Mae Chao Yu Hua Subdistrict Chian Yai District Nakhon Si Thammarat Province, and 3) to study the guidelines for promoting the occupation of baking from the community, a case study of Bang Dee community, Village No. 9, Mae Chao Yu Hua Subdistrict Chian Yai District Nakhon Si Thammarat Province. This research was a qualitative research use interviews and group discussions by purposive sampling into 2 groups: 1) the baking group from which is 8 persons with knowledge about baking, and 2) the promoter group is 6 persons who promote and support the wisdom of baking. By using content analysis and summarizing. The research found that: 1) Kanom Chak Production Knowledge in Community such as: 1.1) the preparation of materials, and 1.2) the process of making Kanom Chak. 2) The problem of making Kanom Chak in the community such as: 2.1) flour mixing side Uncertain ingredient rates 2.2) Rare and expensive raw materials 2.3) Lack of a successor to baking Nowadays, sweets are not very popular, 2.4) Processing and preservation Dessert from having to eat hot, if kept until cold, it will not taste good, and 2.5) the number and continuity of



production The dessert needs to be roasted continuously to keep it hot. and 3) Guidelines for promoting sweets from the community are: 3.1) Promote occupation, 3.2) Promote self - help groups, 3.3) Create occupations and supplementary income, 3.4) Open confectionery market, and 3.5) Support distribution online channels.

Keywords: Knowledge, Kanom Chak Production, BANG DEE NOM CHAK

บทนำ

อาหารว่างที่มีมาตั้งแต่โบราณกาล มีจัดเป็นสำหรับ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ของว่างคาว และของว่างหวาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งขนมกับเด็กมักเป็นสิ่งคู่กัน เนื่องจากขนมโดยทั่วไปมักมีรสหวาน หรือไม่ก็มัน หรืออาจทั้งหวาน และมัน ดังนั้น ขนมจึงมักเป็นที่ชื่นชอบของบรรดาเด็ก และเยาวชนทั้งหลาย หรือแม้กระทั่งผู้ใหญ่จำนวนไม่น้อยก็ชอบรับประทานขนมเช่นกัน ทั้งนี้มีรายงานวิจัยว่ามีเด็ก และเยาวชนอายุระหว่าง 5 - 24 ปี ใช้เงินซื้อขนมรวมทั้งปีเป็นเงิน 161,580 ล้านบาท (สถาบันศิลปวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนา, 2561) เม็ดเงินดังกล่าวคิดเป็นร้อยละ 15.70 ของงบประมาณแผ่นดินของประเทศ ผลการวิจัยดังกล่าวยืนยันได้เป็นอย่างดีว่าขนมเป็นที่ชื่นชอบของเด็ก และเยาวชน ทั้งนี้สาเหตุส่วนหนึ่งมาจากการที่เด็กมีความชอบในรสหวาน และมัน บางคนถึงขั้นที่เรียกว่า “ติดหวาน” ในขณะที่สาเหตุอีกส่วนหนึ่งมาจากแรงกระตุ้นจากสภาพสังคมภายนอก เช่น การโฆษณา กิจกรรมทางการตลาดต่าง ๆ เป็นต้น แม้ว่าขนมเป็นสิ่งที่คู่กับเด็ก และเป็นที่ชื่นชอบของเด็กไทยมาเป็นเวลาช้านานหลายยุคหลายสมัย แต่ในความเป็นจริงแล้วขนมเป็นอาหารทำลายสุขภาพ แม้จะไม่ใช่อาหารอันตรายกินแล้วตายทันที แต่การบริโภคมากเกินไปจะทำลายสุขภาพประชากรตั้งแต่วัยเล็ก ๆ และมีผลกระทบรุนแรงต่อระบบสุขภาพของสังคมในระยะยาว (บุญอยู่ ขอพรประเสริฐ, 2561)

“ขนมจาก” เป็นขนมไทยที่มาจากภูมิปัญญาของคนโบราณสมัยก่อน คือ การใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติทั้งผลผลิตทางการเกษตร รวมถึงการใช้ประโยชน์จากต้นไม้ในการเป็นภาชนะห่ออาหารหรือขนมชนิดนั้น ๆ ภูมิปัญญาของคนโบราณ คือ ขนมไทยแท้ ๆ ที่ได้จากแป้งที่ไม่จากข้าว มะพร้าวที่ให้กะทิ และน้ำตาลที่ได้จากอ้อย หรือมะพร้าว โดยขนมจากสูตรนี้เป็นขนมจากที่ผสมจากมะพร้าวอ่อน และมะพร้าวทึนทึกกับแป้งข้าวเหนียวดำ และน้ำตาล เป็นสูตรอาหารที่ตกทอดมาหลายชั่วอายุคน ใช้สำหรับจำหน่าย และสมโภชในงาน ซึ่งคนบ้านบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้นำมาประยุกต์ใช้ในการทำขนมจากเพื่อบริโภค และจำหน่ายให้กับคนในชุมชน และพื้นที่ใกล้เคียง (บุญธรรมบุญยรัตน์, 2561) ทั้งนี้เพราะหมู่ที่ 9 บ้านบางดี ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นชุมชนที่มีชื่อเสียงในการทำขนมเพราะพื้นที่ส่วนใหญ่ของชุมชนบางดี

อยู่ติดกับคลองที่เชื่อมต่อกับคลองปากพนังทำให้พื้นที่เหล่านี้นั้นในชุมชนบางดี มีต้นจากเจริญ เต็มโตอยู่ทำให้ชาวบ้านในชุมชนจึงใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุดเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน และคนในบ้านบางดี

จากความสำคัญข้างต้น ผู้วิจัยสนใจศึกษาเรื่อง บางดีหนมจาก: ภูมิปัญญาในการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เพราะได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในการทำขนมจากเกี่ยวกับภูมิปัญญาในการทำขนมจากในชุมชน ปัญหาในการทำขนมจาก และแนวทางการส่งเสริมการทำขนมเพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้การทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง บางดีหนมจาก: องค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยคัดเลือกแบบเจาะจง ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ด้านขอบเขต

1.1 ด้านประชากร (Population)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) การสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อศึกษาองค์ความรู้ สภาพปัญหาและแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชนบางดี โดยตัวแทนผู้เกี่ยวข้องกับการทำขนมจากในชุมชนบางดี มี 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้ทำขนมจากคือ ผู้ที่มีความรู้ และได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมจาก จำนวน 8 คน และ 2) กลุ่มผู้ส่งเสริมคือ ผู้ที่ส่งเสริม และสนับสนุนภูมิปัญญาการทำขนมจาก จำนวน 6 คน เป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเข้าใจ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการทำขนมจากในชุมชนบางดีมาแล้วไม่ต่ำกว่า 5 ปี

1.2 ด้านเนื้อหา ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้การทำขนมจากภูมิปัญญาการทำขนมจาก ปัญหาและแนวทางการส่งเสริมการทำขนมจาก และอินเทอร์เน็ต บทความ ตำรา คัดสำเนาจากรายงานการวิจัยหรือบทความตามเว็บไซต์

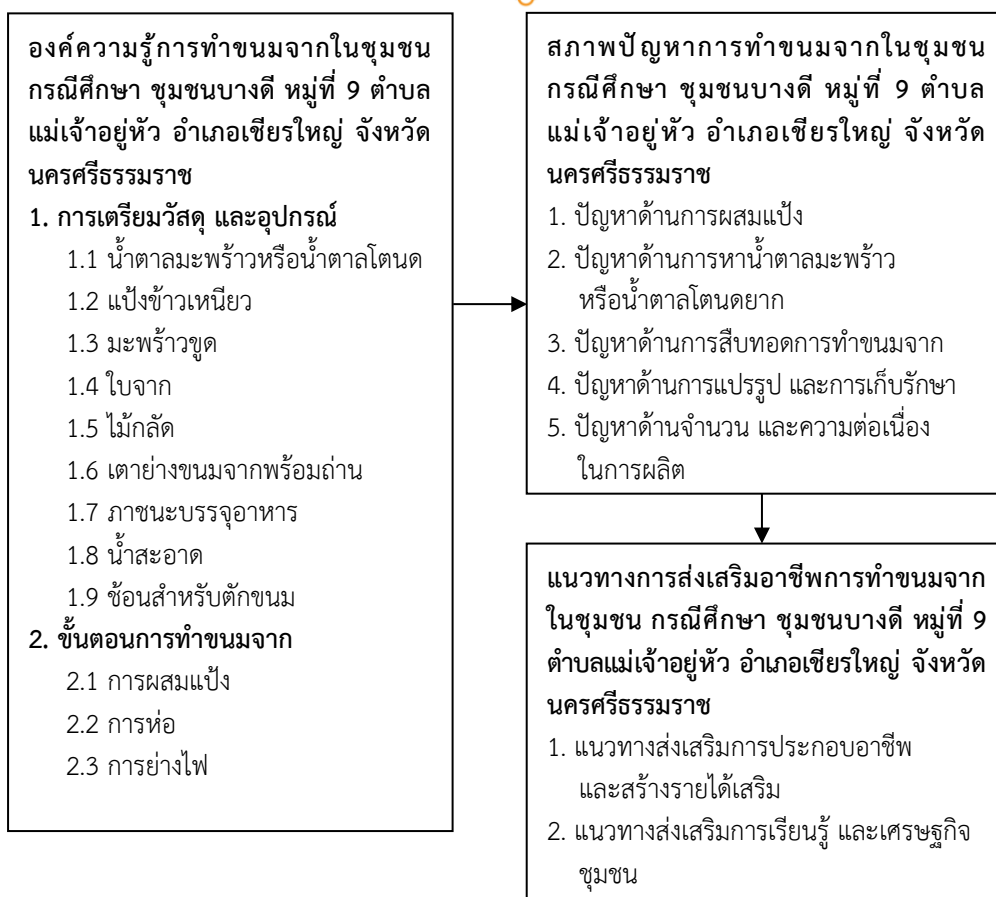


2. ด้านเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ โดยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งให้ผู้เชี่ยวชาญด้านองค์ความรู้การทำขนมจาก และภูมิปัญญาการทำขนมจาก จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมเนื้อหา แล้วนำไปหาค่าความเที่ยงตรงโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC ได้เท่ากับ 0.76 – 1.00 (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) นำไปทดลองใช้กับกลุ่มอื่นที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach, L. J. , 1990) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.95 และจัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน 3) ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการผลิตขนมจากในชุมชน และ 4) ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน

3. ด้านการเก็บข้อมูล คือ ผู้วิจัยเก็บแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยแบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ระยะที่ 2 ศึกษาองค์ความรู้การผลิตขนมจากและปัญหารู้การผลิตขนมจากในชุมชน และระยะที่ 3 หาแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน ใช้การสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เป็นการเปรียบจากมุมมองหลาย ๆ ด้านเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

4. ด้านการวิเคราะห์ข้อมูล คือ โดยการใช้ข้อมูลเอกสาร (Content Analysis) และเทคนิคการวิเคราะห์ถ้อยคำด้วยการลดทอนข้อมูลแบบตีความสร้างข้อสรุปจัดหมวดหมู่และสรุปประเด็น

5. ด้านกรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

1. ศึกษาองค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

1.1.1 การเตรียมน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนดคือ การเลือกต้นตาลโตนด หลังจากได้น้ำตาลโตนด นำมาเทลงในกระทะใบบัว เคี่ยวน้ำตาลโตนดให้ได้รับรสชาติของความหวานในที่ต้องการ จากนั้นนำน้ำตาลโตนดที่เป็นแล้วมาเทลงในกระทงที่เตรียมไว้ ปล่อยให้ตกตะกอนแล้วกลั่นด้วยผ้าขาวบาง ก็จะได้น้ำตาลโตนดที่หวานหอม หรือหาซื้อน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด ตามร้านค้าทั่วไปในท้องถิ่น



1.1.2 การเตรียมแป้งข้าวเหนียวคือ การซื้อข้าวเหนียวจากร้านค้า ในท้องถิ่นมาไม่ให้ละเอียดย หรือจะใช้แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูปตามร้านค้าทั่วไปก็ได้ หรือปัจจุบัน หาได้ง่ายขึ้น ตามร้านขายของชำ หรือท้องตลาด เพราะเป็นแป้งสำเร็จรูปใช้ได้ตามที่ต้องการ

1.1.3 การเตรียมมะพร้าวขูดคือ ควรเลือกมะพร้าวที่ขึ้นทึก หรือ มะพร้าวที่ไม่แก่หรือสุกเกินไป เพราะมะพร้าวสุกหรือแก่เกินไป เมื่อนำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียวที่ไม่ละเอียดแล้วจะทำให้เนื้อแป้งกระด้าง หรือการเตรียมมะพร้าวขูด ควรเลือกมะพร้าวที่ขึ้นทึก หรือไม่แก่เกินไป หรือสุกเกินไป

1.1.4 การเตรียมใบจากคือ นำใบจากที่หาได้จากลำคลอง มาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามขนาดที่ต้องการหลังจาก จะได้ใบจากที่ต้องการ หรือการเตรียมใบจาก ควรหาใบจากที่ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป มาตัดขนาดให้เท่า ๆ กัน และทำความสะอาดใบจากให้สะอาด

1.1.5 การเตรียมไม้กลัดคือ การเตรียมไม้กลัด ควรใช้ก้านมะพร้าว หรือวัสดุจากธรรมชาติ มาตัดทำขนาดให้เท่า ๆ กัน ไม่ควรใช้เข็มเย็บกระดาส เพราะจะทำให้ ผู้บริโภคเกิดอันตรายได้หรือนำใบมะพร้าวมารอบอกใบออก จะได้ก้านมะพร้าว จากนั้นนำมาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามที่ต้องการใช้ จะได้ไม้กลัดทางมะพร้าว

1.1.6 การเตรียมเตาย่างขนมจากพร้อมถ่านคือ การเตรียมเตาย่างขนมจากพร้อมถ่านเตาย่างควรใช้เตาที่มีขนาดความกว้างประมาณ 30 เซนติเมตร ความยาวประมาณ 60 เซนติเมตร หรือขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตขนมจาก ถ่านไฟควรต่อไฟให้ติดทั่วถ่านทุกก้อน และไม่ควรรใช้ถ่านไฟก้อนใหญ่ เพราะเมื่อย่างขนมจากจะทำให้ขนมไหม้เกรียมดูไม่น่ารับประทาน

1.1.7 การเตรียมภาชนะบรรจุอาหารคือ การเตรียมภาชนะภาชนะบรรจุอาหาร ควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาดไม่ควรใช้พลาสติก หรือใช้ภาชนะ 1 ใบพอประมาณที่จะใช้ไม่เล็กมากและไม่ใหญ่มาก หรือควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาด กว้างพอประมาณ เพื่อนำแป้งมาคลุกได้พอดี

1.1.8 การเตรียมน้ำสะอาดคือ ต้องใช้น้ำที่สะอาดไม่ตกตะกอนใส หรือน้ำฝน หรือน้ำประปาประมาณ 750 มิลลิเมตร

1.1.9 การเตรียมซัอนสำหรับตักขนมคือ ควรใช้ซัอนที่ขนาดไม่ใหญ่จนเกินไป เพราะถ้าใช้ซัอนที่มีขนาดใหญ่จนเกินไปจะได้แบ่งเวลาตักไม่เท่ากัน และหกละเอะ หรือควรใช้ซัอนกลางในการตักขนม เพราะจะทำให้ขนมไม่เน่าเสียง่าย ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

1.2 ขั้นตอนการทำขนมจาก

1.2.1 การผสมแป้งคือ การนวดแป้งกับน้ำกะทิให้เข้ากัน ใส่ น้ำกะทิลงไปแล้วนวดแป้งต่อจนส่วนผสมกะทิหมด จนได้เนื้อแป้งขนมจากที่มีความเข้มข้น เมื่อเอานิ้วแตะเนื้อแป้งจะเหนียวติดมือ หรือนำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลโตนด และมะพร้าวที่ขูดไว้ เติมน้ำทีละน้อยนวดไปเรื่อย ๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้แหลงพอประมาณต้องอย่าให้เหลวจนเกินไป

1.2.2 การห่อคือ การนำใบจากที่เตรียมไว้มาห่อโดยใช้ซัอนตักแป้งใส่พอประมาณอย่ามากเพราะจะทำให้ขนมสุกไม่ทั่วกัน แล้วใช้ไม้กลัด กลัดทั้ง 2 ข้าง ทั้งบนและล่างหรือการห่อขนมจาก ควรใช้ซัอนที่เตรียมไว้ตักแป้งที่คลุกเคล้ากันได้ดีแล้ว ตักแป้งพอประมาณใส่ในใบจากที่เตรียมไว้แล้วปิดส่วนใบจากตรงกลางก่อน แล้วค่อยใช้ไม้กลัด กลัดที่ตรงกลาง ตรงหัวและปลายใบจาก เพื่อไม่ให้แป้ง และส่วนผสมต่าง ๆ ไหลออกจากใบจาก

1.2.3 การย่างไฟ พบว่า การนำขนมที่เตรียมไว้ไปย่างบนเตาที่มีไฟปานกลาง ไฟไม่แรงจนเกินไป ควรพลิกบ่อย ๆ จะทำให้ขนมไม่ไหม้ น่ารับประทาน และได้กลิ่นของขนมจากออกมากลมกล่อม หรือการย่างไฟ ควรเตรียมไฟไว้ไม่ให้ร้อนมากจนเกินไป เมื่อเอาขนมจากที่ห่อเตรียมไว้มาย่าง ควรกลับด้านหน้า ด้านหลังของขนมบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้ขนมที่ย่างไหม้เกรียม ดูว่าสุกหรือยัง เมื่อสุกแล้วค่อยยกลงจากเตา ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 ขั้นตอนการทำขนมจาก

2. ศึกษาปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอยะใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

2.1 ด้านการผสมแป้งคือ ถ้าแป้งเหลวมากขนมจากไม่สามารถดักขนมใส่ใบจากได้ เนื่องจากการผสมแป้งอาจจะเหลวเกินไป ไม่เป็นรูปเป็นร่างได้ หรือถ้ากะปริมาณน้ำที่ไม่ชัดเจนก็จะทำให้แป้งเหลว เพื่อป้องกันไม่ให้แป้งเหลวเกินไป

2.2 ด้านการหาน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนดยากคือ การที่น้ำตาลมะพร้าวที่ขายทั่วไป ส่วนมากใส่น้ำตาลทรายผสม เพื่อต้องการให้แป้งแข็งก่อดูอยู่ได้นาน จึงทำให้ขนมจากออกมาไม่น่ารับประทาน หรือปัญหาตอนนี้ต้นตาลโตนดหาได้ยากขึ้น และการที่จะได้น้ำตาลโตนดก็ลำบาก ต้องปีนขึ้นไปเพื่อที่จะได้น้ำตาลโตนด อาจทำให้เกิดอันตรายต่อตนเองอีกด้วย

2.3 ด้านการสืบทอดการทำขนมจากคือ สมัยนี้ส่วนน้อยที่คนจะรู้จักขนมจากต้องทำบ่อย ๆ เพื่ออย่างน้อยเด็ก ๆ สมัยนี้ได้เห็นได้เรียนรู้บ้าง หรือปัญหาด้านการสืบทอดการทำขนมจาก เด็กในยุคปัจจุบันจะไม่นิยมของไทย ๆ ขนมที่ผลิตในท้องถิ่น หรือลูกหลานไม่ค่อยให้ความสำคัญสักเท่าไร เพราะคว้นไฟเข้าจุมูก และปาก

2.4 ด้านการแปรรูป และเก็บรักษาคือ ปัญหาด้านการแปรรูป และเก็บรักษาเมื่อเราได้ขนมจากที่แปรรูปเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะเก็บไว้ไม่ได้นานเพราะเมื่อเวลาขนมเย็นจะทำให้ไม่ชวนรับประทานหรือขนมจากจะแปรรูปเป็นอย่างอื่นยาก เก็บไว้กินหลายวันไม่ได้

2.5 ด้านจำนวน และความต่อเนื่องในการผลิตคือ อยู่ที่ผู้บริโภค หรือความต้องการของตลาด มากน้อยเพียงใด หรือในงานพิธีต่าง ๆ หรือขนมจากเก็บไว้ไม่ได้นานเพราะพอเราทิ้งขนมจากไว้ให้เย็น ทำให้ขนมจากไม่น่ารับประทาน และไม่ส่งกลิ่นหอม

3. แนวทางการส่งเสริมการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

3.1 แนวทางส่งเสริมการประกอบอาชีพคือ การส่งเสริมให้สร้างกลุ่มพึ่งพาตนเอง สร้างสมาธิอาชีพให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อจะได้มีรายได้ในการเลี้ยงดูครอบครัวหรือให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางการเกษตรชี้แนะแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าในชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และรายได้ต่อคนในชุมชน

3.2 แนวทางส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนคือ การสนับสนุนให้มีการนำสินค้าในชุมชนไปเปิดตลาดในพื้นที่ต่าง ๆ ให้มากขึ้นเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าในชุมชนให้เป็นที่รู้จักของตลาดมากขึ้น หรือส่งเสริมประชาสัมพันธ์สินค้าให้ชุมชนใกล้เคียงเกิดความสนใจในการบริโภคสินค้า เพื่อจะได้มีเงินหมุนเวียนในชุมชน

อภิปรายผล

จากการศึกษาองค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. การเตรียมวัตถุดิบ กล่าวได้ว่า ด้านการเตรียมน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด ในกรรมวิธีการเลือกต้นตาลโตนด หลังจากได้น้ำตาลโตนด นำมาเทลงในกระโถนใบบัว เคี่ยวน้ำตาลโตนดให้ได้รสชาติของความหวานในที่ต้องการ จากนั้นนำน้ำตาลโตนดที่เป็นแล้วมาเทลงในกระโถนที่เตรียมไว้ปล่อยให้ตกตะกอนแล้วกลั่นด้วยผ้าขาวบาง ก็จะได้น้ำตาลโตนดที่หวานหอม หรือหาซื้อน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด ตามร้านค้าทั่วไปในท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประภา คงปัญญา กล่าวว่า น้ำตาลมะพร้าว คนส่วนใหญ่รู้จักน้ำตาลทรายเป็นอย่างดี แต่หลายครัวเรือนยังคงใช้น้ำตาลปี๊บประกอบอาหารโดยเฉพาะอาหารไทย น้ำตาลปี๊บที่ถูกผลิตมาจากน้ำตาลสดที่รองจากงวงมะพร้าว เรียกกันในหมู่ผู้ผลิตว่า น้ำตาลมะพร้าว ถ้าผลิตมาจากน้ำตาลสดที่ได้จากจั่นตาล จะเรียกว่า น้ำตาลโตนด ด้านการเตรียมแป้งข้าวเหนียว การซื้อข้าวเหนียวจากร้านค้าในท้องถิ่นมาโม่ให้ละเอียด หรือจะใช้แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูปตามร้านค้าทั่วไปก็ได้ หรือปัจจุบันหาได้ง่ายขึ้น ตามร้านขายของชำ หรือท้องตลาด เพราะเป็นแป้งสำเร็จรูปใช้ได้ตามที่ต้องการ (ประภา คงปัญญา, 2547) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของขวัญใจ เอมใจ กล่าวว่า ขนมไทยที่ใช้แป้งข้าวเหนียวทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียวมีลักษณะคล้าย ๆ กับแป้ง นำมาเป็นส่วนประกอบในการทำขนมไทยมากมาย รสชาติอร่อย แป้งที่หอมและนุ่มน่ารับประทาน ด้านการเตรียมมะพร้าวขูด ควรเลือกมะพร้าวที่ทึบหรือมะพร้าวที่ไม่แก่ หรือสุกเกินไป เพราะมะพร้าวสุก หรือแก่เกินไป เมื่อนำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียวที่ไม่ละเอียดแล้วจะทำให้เนื้อแป้งกระด้าง หรือการเตรียมมะพร้าวขูด ควรเลือกมะพร้าวที่ทึบหรือไม่แก่เกินไป หรือสุกเกินไป (ขวัญใจ เอมใจ, 2540) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา



ของอบเชย อิมสบาย กล่าวว่า มะพร้าวขูด คือ มะพร้าวแก่ขูดด้วยกระต่ายไทย หรือกระต่ายจีน หรือขูด (ไม้) ด้วยเครื่องไฟฟ้า มะพร้าวขูดมีทั้งมะพร้าวขูดขาว และมะพร้าวขูดดำ มะพร้าวขูดขาว คือ มะพร้าวที่กะเทาะกะลาแล้วปอกผิวสีน้ำตาลที่ติดออก ด้านการเตรียมใบจาก นำใบจากที่หาได้จากลำคลอง มาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามขนาดที่ต้องการหลังจาก จะได้ใบจากที่ต้องการ หรือการเตรียมใบจาก ควรหาใบจากที่ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป มาตัดขนาดให้เท่า ๆ กัน และทำความสะอาดใบจากให้สะอาด (อบเชย อิมสบาย, 2553) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ มานิตา ประดิษฐ์ กล่าวว่า ใบจากสามารถนำมาใช้ห่อขนมจาก ใช้ทำหลังคากันฝน ทำเป็นของเล่น หรือลูกโตน ส่วนใบแก่จะเย็บเป็นตับจากแล้วนำมาใช้มุงหลังคาหรือใช้กันผาบ้านได้ ด้านการเตรียมไม้ก๊ัด ควรใช้ก้านมะพร้าว มาตัดทำขนาดให้เท่า ๆ กัน นำใบมะพร้าวมาปอกใบออก จะได้แกนมะพร้าว จากนั้นนำมาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามที่ต้องการใช้ จะได้ไม้ก๊ัดทางมะพร้าว (มานิตา ประดิษฐ์, 2560) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล กล่าวว่า ไม้ก๊ัด คือ สิ่งที่มีปลายแหลม 2 ข้าง โดยมากทำด้วยไม้ไผ่เหลาเล็ก ๆ หรือก้านมะพร้าว ตัดเป็นท่อนสั้น ๆ สำหรับใช้แทงขัดกระทง หรือใบตองที่ห่อขนม เป็นต้น ด้านการเตรียมเตาย่างขนมจาก การเตรียมเตาย่างขนมจากพร้อมถ่านเตาย่างควรใช้เตาที่มีขนาดความกว้างประมาณ 30 เซนติเมตร ความยาวประมาณ 60 เซนติเมตร หรือขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตขนมจาก ถ่านไฟควรต่อไฟให้ติดทั่วถ่านทุกก้อน (เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล, 2553) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของน้อย พลายภู กล่าวว่า เตาถ่านนั้นยังคงได้รับความนิยม และยังเป็นประเภทเตาที่เหล่าผู้ที่รักความพิถีพิถันเลือกใช้ เพราะการใช้ถ่านทำให้เราสามารถควบคุมความร้อนได้มากกว่า ด้านการเตรียมภาชนะบรรจุอาหาร การเตรียมภาชนะภาชนะบรรจุอาหาร ควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาดไม่ควรใช้พลาสติก ควรใช้ภาชนะที่มีความสะอาด กว้างพอประมาณ เพื่อนำแบ่งมาคลุกได้พอดี (น้อย พลายภู, 2560) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของเอมอร คชเสนี กล่าวว่า ภาชนะที่ทำจากสแตนเลส เป็นภาชนะอีกชนิดหนึ่งที่นิยมใช้กัน เนื่องจากทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม ทนความร้อน ความเย็น และการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างฉับพลันได้ดี ด้านการเตรียมน้ำสะอาด ต้องใช้น้ำที่สะอาดไม่ตกตะกอนใส หรือใช้น้ำฝน หรือน้ำโพลาลิตที่สะอาด หรือใช้น้ำประมาณ 750 มิลลิเมตร (เอมอร คชเสนี, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนงนรา อัตนวานิช กล่าวว่า น้ำที่สามารถนำมาบริโภคได้แก่ เพื่อช่วยกลไกการย่อยสลาย และละลายเหลือแร่ต่าง ๆ และด้านการเตรียมซัอนสำหรับตักขนม ควรใช้ซัอนที่ขนาดไม่ใหญ่จนเกินไป เพราะถ้าใช้ซัอนที่มีขนาดใหญ่จนเกินไปจะได้แบ่งเวลาตักไม่เท่ากัน และหกเลอะเทอะ หรือควรใช้ซัอนกลางในการตักขนม เพราะจะทำให้ขนมไม่เน่าเสียง่าย (นงนรา อัตนวานิช, 2562) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวีรพงษ์ สุนทรฉัตรวัฒน์ กล่าวว่า ซัอนเป็นเครื่องมือการกินบนโต๊ะอาหาร เป็นเครื่องมือประกอบการกินที่เก่าแก่ที่สุดของมนุษย์ (วีรพงษ์ สุนทรฉัตรวัฒน์, 2557)

2. ขั้นตอนการทำขนมจาก กล่าวได้ว่า ด้านการผสมแป้ง การนวดแป้งกับ น้ำกะทิให้เข้ากัน ใส่ น้ำกะทิลงไปแล้วนวดแป้งต่อจนส่วนผสมกะทิหมด จนได้เนื้อแป้งขนมจาก ที่มีความเข้มข้น เมื่อเอาน้ำแตะเนื้อแป้งจะเหนียวติดมือ หรือนำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลโตนด และมะพร้าวที่ขูดไว้ เติมน้ำที่ละน้อยนวดไปเรื่อย ๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้เหลวพอประมาณ ต้องอย่าให้เหลวจนเกินไป ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศรีสมร คงพันธุ์ กล่าวว่า การผสมแป้ง คือ การนำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวที่ขูดไว้มานวดให้เข้ากัน เติมน้ำ ที่ละน้อยนวดไปเรื่อย ๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้เหลวพอประมาณแต่อย่าให้เหลว ด้านการห่อ การนำใบจากที่เตรียมไว้มาห่อโดยใช้ซอ้นตักแบ่งใส่พอประมาณอย่างมากเพราะจะทำให้ขนมสุก ไม่ทั่วกัน แล้วใช้ไม้กลัด กลัดทั้ง 2 ข้าง ทั้งบน และล่าง หรือการห่อขนมจาก ควรใช้ซอ้นที่ เตรียมไว้ตักแบ่งที่คลุกเคล้ากันได้ดีแล้ว ตักแบ่งพอประมาณใส่ในใบจากที่เตรียมไว้แล้วปิดส่วน ใบจากตรงกลางก่อน แล้วค่อยใช้ไม้กลัด กลัดที่ตรงกลาง ตรงหัว และปลายใบจาก เพื่อไม่ให้ แป้ง และส่วนผสมต่าง ๆ ไหลออกจากใบจาก (ศรีสมร คงพันธุ์, 2553) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของ วันชัย อิงปัญจลาภ กล่าวว่า การห่อขนม และอาหารด้วยใบตองตามแบบเอกลักษณ์เดิม ของไทย เช่น การห่อสวม การห่อทรงเตี้ย การห่อทรงสูง การห่อขนมเทียน การห่อขนมเทียน แบบ 2 จีบ การห่อขนมเทียนสลัดงา การห่อขนมกรวย การห่อข้าวต้มมัด และอื่น ๆ อีก มากมาย และด้านการย่างไฟ การนำขนมที่เตรียมไว้ไปย่างบนเตาที่มีไฟปานกลาง ไฟไม่แรง จนเกินไป ควรพลิกบ่อย ๆ จะทำให้ขนมไม่ไหม้ น่ารับประทาน และได้กลิ่นของขนมจาก ออกมากลมกล่อม หรือการย่างไฟ ควรเตรียมไฟไว้ไม่ให้ร้อนมากจนเกินไป เมื่อเอาขนมจาก ที่ห่อเตรียมไว้มาย่าง ควรกลับด้านหน้า ด้านหลังของขนมบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้ขนมที่ย่างไหม้ เกรียม ดูว่าสุกหรือยัง เมื่อสุกแล้วค่อยยกลงจากเตา (วันชัย อิงปัญจลาภ, 2553) ซึ่งสอดคล้อง กับการศึกษาของ จิราธร จิรประวัติ กล่าวว่า การย่าง คือ การทำ อาหารให้สุก โดยวางอาหาร ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ หมั่นกลับไปกลับมาจนข้างในสุก และข้างนอกอ่อนนุ่ม หรือแห้งกรอบต้องใช้ เวลานานพอสมควร จึงจะได้อาหารที่มีลักษณะรสชาติดี เช่น การย่างปลา ย่างเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เป็นต้น (จิราธร จิรประวัติ, 2542)

จากการศึกษาปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบล แม่เจ้าอยู่หัว อำเภอยะใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช กล่าวได้ว่า ด้านการผสมแป้ง ถ้าแป้งเหลวมากขนมจากไม่สามารถตักขนมใส่ใบจากได้ เนื่องจากการผสมแป้งอาจจะเหลว จนเกินไป ไม่เป็นรูปเป็นร่างได้หรือถ้ากะปริมาณน้ำที่ไม่ชัดเจนก็จะทำให้แป้งเหลว เพื่อป้องกัน ไม่ให้แป้งเหลวเกินไป ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ กล่าวว่า การเลือกแป้งต้องเลือกแป้งทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว มีลักษณะคล้าย ๆ กับแป้งข้าวเจ้า คือ เป็นผงสีขาว ๆ เมื่อใช้มือสัมผัสจะมีความหยาบเล็กน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า พอทำให้สุกแล้วตัว แป้งจะมีสีขาวขุ่นขึ้น และมีความเหนียว จึงจะทำให้ไม่เกิดปัญหาในการผสมแป้ง ด้านการหา

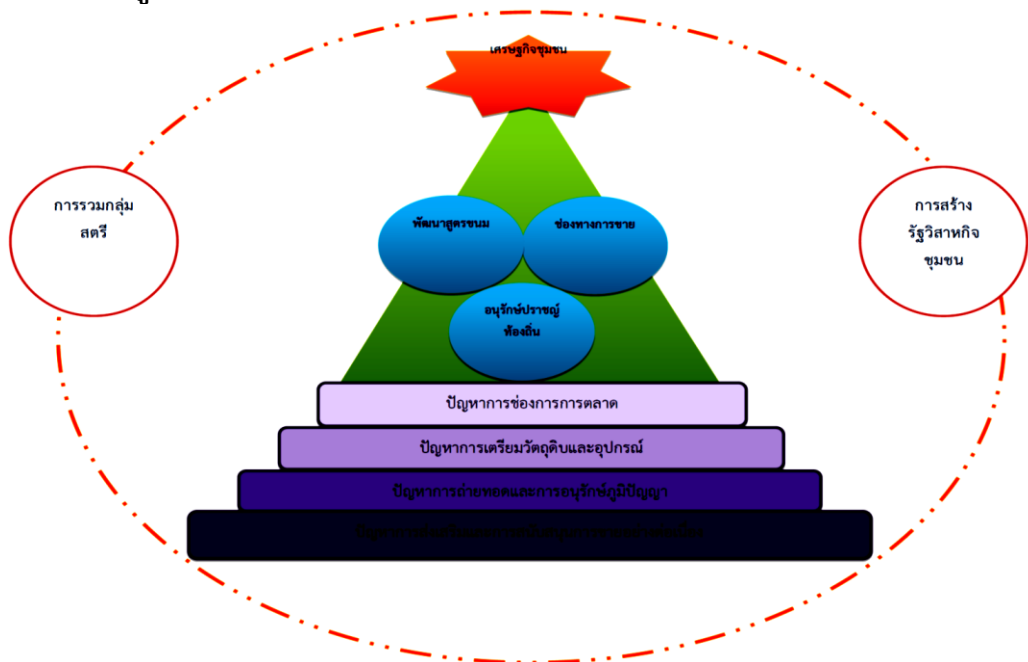


น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนดยาก การที่น้ำตาลมะพร้าวที่ขายทั่วไป ส่วนมากใส่น้ำตาลทรายผสม เพื่อต้องการให้แข็งก่อดำอยู่ได้นาน จึงทำให้ขนมจากออกมาไม่น่ารับประทาน หรือปัญหาตอนนี้ต้นตาลโตนดหาได้ยากขึ้น และการที่จะได้น้ำตาลโตนดก็ลำบาก ต้องปีนขึ้นไปเพื่อที่จะได้น้ำตาลโตนด อาจทำให้เกิดอันตรายต่อตนเองอีกด้วย (ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ, 2554) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของบรรทัด ชูทอง กล่าวว่า การทำน้ำตาลโตนดนั้นมีในสมัยโบราณแต่ทำเพื่อบริโภคในครัวเรือน และแบ่งปันให้เพื่อนบ้านหรือแจกจ่ายให้กับญาติพี่น้อง ไม่ใช่ทำเพื่อจำหน่ายอย่างในยุคปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันนั้นขาดการรวมกลุ่มเพื่อทำน้ำตาลโตนดด้านการสืบทอดการทำขนมจาก สมัยนี้ส่วนน้อยที่คนจะรู้จักขนมจาก ต้องทำบ่อย ๆ เพื่ออย่างน้อยเด็ก ๆ สมัยนี้ได้เห็นได้เรียนรู้บ้าง หรือปัญหาด้านการสืบทอดการทำขนมจาก เด็กในยุคปัจจุบันจะไม่นิยมของไทย ๆ ขนมที่ผลิตในท้องถิ่น หรือลูก ๆ หลาน ๆ ไม่ค่อยให้ความสำคัญสักเท่าไร (บรรทัด ชูทอง, 2548) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของธมนวรรณ มณีจันทร์ ได้ศึกษาเรื่อง ขนมไทยที่ถูกลืม กล่าวว่า การขาดคนที่ให้ความรู้ในการทำขนมจาก และเยาวชนสมัยใหม่ไม่ต้องการที่จะสืบทอดการทำขนมจาก ด้านการแปรรูป และเก็บรักษา ปัญหาด้านการแปรรูป และเก็บรักษา เมื่อเราได้ขนมจากที่แปรรูปเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะเก็บไว้ไม่ได้นานเพราะเมื่อเวลาขนมเย็นจะทำให้ไม่ชวนรับประทาน หรือขนมจากจะแปรรูปเป็นอย่างอื่นยาก เก็บไว้กินหลายวันไม่ได้ (ธมนวรรณ มณีจันทร์, 2560) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของพิมพ์พร ณิชพันธ์ กล่าวว่า การเก็บรักษา และบรรจุอาหารหลังจากถนอมแล้ว ควรทำให้ถูกต้องเพราะอาหารจะเปลี่ยนสภาพไปจากเดิม อาหารที่ถนอมแล้วจะเก็บไว้ได้นานหรือไม่ขึ้นอยู่กับวิธีการเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว ซึ่งสามารถทำได้หลายวิธี ภาชนะบรรจุ และวิธีการบรรจุที่สะอาด และถูกหลักอนามัย จะปลอดภัยต่อชีวิตผู้บริโภค และไม่มีผลทำลายสิ่งแวดล้อม และด้านจำนวน และความต่อเนื่องในการผลิต อยู่ที่ผู้บริโภค หรือความต้องการของตลาด มากน้อยเพียงใด หรือในงานพิธีต่าง ๆ หรือขนมจากเก็บไว้ไม่ได้นาน เพราะพอเราทิ้งขนมจากไว้ให้เย็นทำให้ขนมจากไม่น่ารับประทาน และไม่ส่งกลิ่นหอม (พิมพ์พร ณิชพันธ์, 2561)

จากการหาแนวทางการส่งเสริมการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช กล่าวได้ว่า 1) แนวทางส่งเสริมการประกอบอาชีพ การส่งเสริมให้สร้างกลุ่มพึ่งพาตนเอง สร้างสัมมาอาชีพให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อจะได้มีรายได้ในการเลี้ยงดูครอบครัวหรือให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางการเกษตรชี้แนะแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าในชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และรายได้ต่อคนในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสุรชาติ ถึกสถิตย์ กล่าวว่า การพัฒนาอาชีพ (Career development) เป็นกระบวนการที่องค์การจัดขึ้นเพื่อช่วยเหลือบุคลากรในการจัดการกับอาชีพของตนเอง และ 2) แนวทางส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน การสนับสนุนให้มีการนำสินค้าในชุมชนไปเปิดตลาดในพื้นที่ต่าง ๆ ให้มากขึ้น

เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าในชุมชนให้เป็นที่รู้จักของตลาดมากขึ้น หรือส่งเสริมประชาสัมพันธ์สินค้าให้ชุมชนใกล้เคียงเกิดความสนใจในการบริโภคสินค้า เพื่อจะได้มีเงินหมุนเวียนในชุมชน (สุรชาติ ถีกสถิต, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประทีป วีระพัฒนนิรันดร์ กล่าวว่า การส่งเสริมเป้าหมายสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน คือ เพื่อพัฒนาศักยภาพตั้งแต่ระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน โดยใช้กิจกรรมเศรษฐกิจสร้างกระบวนการเรียนรู้ซึ่งจะทำให้ชุมชนพึ่งตนเองได้ พัฒนาเศรษฐกิจ และสังคม (ประทีป วีระพัฒนนิรันดร์, 2541)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 4 องค์ความรู้ใหม่

จากภาพที่ 4 อธิบายได้ว่า การประยุกต์ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่น โดยการสร้างงานสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน และการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการส่งเสริมอาชีพในชุมชน สามารถเสริมสร้างความเข้มแข็งในชุมชน โดยกระบวนการรวมกลุ่มจากการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ทั้งทุนทรัพยากร ทุนสังคม ทุนทางปัญญามาผสมผสานกับวิถีชีวิตของคนในชุมชนให้สอดคล้องกับ บริบทของสังคม และผลของการรวมกลุ่มทำให้เยาวชนและประชาชนในพื้นที่ตระหนักถึงคุณค่าของทุนที่มีอยู่ในชุมชน ร่วมกันอนุรักษ์ พัฒนา และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์โดยผ่านกระบวนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาปรับใช้ในการบริหารจัดการเป็นการกระจายรายได้ชุมชน แก้ไขปัญหาของชุมชนเพื่อ เสริมสร้างความเข้มแข็ง



ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและวัฒนธรรม ให้สามารถยืนหยัดด้วยตนเองและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ตลอดจนการอนุรักษ์มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยใช้วิธีการสาธิตวิธีการทำ และการผลิต รวมถึงการประยุกต์สูตรการทำขนมจาก เป็นการพัฒนาต่อยอดขนมจากให้ทันสมัย เช่น การเพิ่มไส้ต่าง ๆ

สรุป/ข้อเสนอแนะ

ด้านองค์ความรู้การทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช องค์ความรู้ที่มีบ้างก็เกิดจากประสบการณ์ภูมิปัญญา และการเรียนรู้จากบรรพบุรุษ เช่น มะพร้าวชูดขาวใช้คั้นกะทิทำขนมเป็นมะพร้าวแก้วที่ชูดเอาเปลือกสีน้ำตาลที่ติดผิวออกก่อน จึงจะมาชูดเป็นฝอย ๆ เอามาคั้นกะทิ ได้น้ำกะทิขาวสวย แต่ถ้ามีเปลือกน้ำตาลติด จะเอามาคั้นกะทิทำแกงส่วนมะพร้าวที่เอามาชูดโรยหน้าขนมจะเป็นมะพร้าวทึนทึก หมายถึง มะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ - ไม่ถึงกับแก่ แต่ก็ไม่ใช่มะพร้าวอ่อน มีขายเป็นลูก ๆ ด้านสภาพปัญหาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัญหาที่เกิดขึ้นมากที่สุดคือ ด้านการแปรรูป และการเก็บรักษา การย่าง จะทำให้เกิดการสูญเสียวิตามินที่ละลายในน้ำ และวิตามินที่มีการละลายในไขมันได้ เช่น วิตามินบี1 จะสูญเสียประมาณร้อยละ 20 - 60 ในอาชิน สูญเสียประมาณร้อยละ 10 - 40 ส่วนวิตามินเอ พบว่าหากมีการย่างบนเตาถ่านที่มีอุณหภูมิประมาณ 95° ใช้เวลา 10 นาที จะสูญเสียวิตามินเอประมาณร้อยละ 33 และหากเป็นการนำขนมปิ้งมาปิ้งจะทำให้สูญเสียวิตามินไปประมาณร้อยละ 15 - 20 ขึ้นอยู่กับขนาดชิ้นของขนมปิ้งว่ามีความหนาหรือบางมากแค่ไหนด้วย และด้านแนวทางการส่งเสริมอาชีพการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช การส่งเสริมอาชีพคนในชุมชนทำให้คนในชุมชนมีรายได้และยกระดับชุมชน นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนพึ่งตนเอง เพื่อการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ชุมชนเข้มแข็ง เพื่อการพึ่งตนเอง และการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่คนรุ่นหลังมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมของชุมชน ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไปคือ 1) ควรศึกษาการพัฒนาสูตรการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) ควรศึกษา แนวทางการพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช และ 3) ควรศึกษาแนวทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

เอกสารอ้างอิง

- เศรษฐมนันตร์ กาญจนกุล. (2553). ศิลปะการห่ออาหารด้วยงานใบตอง. กรุงเทพมหานคร: เศรษฐศิลป์.
- เอมอร คชเสนี. (2561). เลือกใช้ภาชนะอย่างไรให้ปลอดภัย. เรียกใช้เมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <https://consumersouth.org/paper/386>
- ขวัญใจ เอมใจ. (2540). ขนมไทย. สารคดี, 27(630), 47-50.
- จิราธร จิรประวัติ. (2542). กบข้าว. กรุงเทพมหานคร: บริษัทอัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.
- ธมนวรรณ มณีจันทร์. (2560). ขนมไทยที่ถูกลืม. เรียกใช้เมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <http://nattanichasoponrat.blogspot.com/2012/02/blog-post.html>
- นงนรา อัตนวานิช. (2562). น้ำประปาสะอาดปลอดภัยจาก Enterovirus. วารสารคลินิกน้ำสะอาด, 4(5), 1-14.
- น้อย พลายภู. (2560). เตาถ่านเศรษฐกิจ. เรียกใช้เมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <http://e-lib.dede.go.th/mm-data/Bib4510.pdf>
- บรรยัด ชูทอง. (2548). ตำราอาหาร: น้ำตาลโตนด. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาการพิมพ์.
- บุญธรรม บุญรัตน์. (2561). ประวัติของขนมจาก. เรียกใช้เมื่อ 19 มกราคม 2561 จาก <https://sites.google.com/site/phanthuphuchnipachaylen/home/prawati-khxng-khnm-cak>
- บุญอยู่ ขอพรประเสริฐ. (2561). ขนม: ความหมาย และวิธีการบริโภคของ. เรียกใช้เมื่อ 6 กุมภาพันธ์ 2561 จาก <http://oknation.nationtv.tv/blog/boonyou/2008/07/27/entry-1>
- ประทีป วีระพัฒนนิรันดร์. (2541). เศรษฐกิจท้องถิ่น: การเรียนรู้เพื่อพัฒนาชนบทไทย. วารสาร ธ.ก.ส., 20(3), 81-94.
- ประภา คงปัญญา. (2547). น้ำตาลมะพร้าว. หมอชาวบ้าน, 25(297), 49-51.
- พิมพ์พร ณิชพันธ์. (2561). การเก็บและบรรจุอาหารที่ถนอมแล้ว. เรียกใช้เมื่อ 19 มกราคม 2561 จาก http://pimpron.blogspot.com/2008/09/blog-post_25.html
- มานิดา ประดิษฐ์. (2560). ต้นจาก ลูกจาก ใบจาก. เรียกใช้เมื่อ 12 กุมภาพันธ์ 2560 จาก <https://www.nanagar-den.com/product/283531>
- วันชัย อิงปัญจลาภ. (2553). ขนมไทย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.



วีรพงษ์ สุนทรฉัตรวัฒน์. (2557). ว่าด้วยเรื่องข้อซ่อน. นิตยสาร Waymagazine, 5(71), 14-25.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2553). ขนมหไทย (เล่ม 1). กรุงเทพมหานคร: ศูนย์การพิมพ์พลชัย.

ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ. (2554). ขนมหไทย (เล่ม 2). กรุงเทพมหานคร: ศูนย์การพิมพ์พลชัย.

สถาบันศิลปวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนา. (2561). ขนมห. เรียกใช้เมื่อ 6 กุมภาพันธ์ 2561 จาก <http://oknation.nationtv.tv/blog/boonyou/2008/07/27/entry-1>

สุรชาติ ถีกสถิต. (2561). การพัฒนาอาชีพ. เรียกใช้เมื่อ 6 กุมภาพันธ์ 2561 จาก <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:kuMotjhDat8J:https://www.gotoknow.org/posts/288654+&cd=2&hl=th&ct=clnk&gl=th>

อบเชย อิมสบาย. (2553). ขนมหไทย. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

Cronbach, L. J. (1990). Essentials of psychological testing. (5th ed.). New York: Publishers Harper Collins.

จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงในชุมชน*

CHANDI PRIGKANG: DEVELOPMENT GUIDELINES FOR THE PRODUCT STANDARD OF CURRY PASTE IN COMMUNITY

ศิริขวัญ หวันจิ

Sirikwan Hwanji

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แชน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

เจียร ชูหนู

Chian Chunu

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง 2) ศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง และ 3) ศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง เป็นวิธีวิจัยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ โดยเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง โดยเป็นตัวแทนผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำพริกแกง แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยในชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวนทั้งหมด 4 คน และ 2) กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยในชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวนทั้งหมด 10 คน โดยนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวมผลการวิจัย พบว่า 1) ขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ได้แก่ 1.1) การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการทำน้ำพริกแกง 1.2) การเตรียมวัตถุดิบการทำน้ำพริกแกง 1.3) ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกง และ 1.4) ประโยชน์ของส่วนผสมในน้ำพริกแกง 2) สภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ได้แก่ 2.1) ด้านการผลิตน้ำพริกแกง มี

* Received 22 November 2020; Revised 17 December 2020; Accepted 22 December 2020



ขั้นตอนการทำแบบเดิม ๆ 2.2) ด้านวัตถุดิบ มีราคาแพงขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ 2.3) ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แบบเดิมไม่มีการพัฒนาที่ทันสมัย และ 2.4) ด้านการตลาด ขาดการประชาสัมพันธ์ในช่องทางที่หลากหลาย และ 3) แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ได้แก่ 3.1) การพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมใช้ในการผลิตน้ำพริกแกง 3.2) ส่งเสริมการปลูกวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกแกง ให้คนในชุมชนมีรายได้และรู้จักการแปรรูปสมุนไพรที่หลากหลาย 3.3) ส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ช่วยยืดอายุการเก็บน้ำพริกแกง สะอาดและใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และ 3.4) ส่งเสริมด้านการขายและการตลาดมีการประชาสัมพันธ์เพิ่มช่องทางการตลาดแบบออนไลน์

คำสำคัญ: แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, น้ำพริกพริกแกง

Abstract

The objectives of this research article were to: 1) to study the production processing process according to the curry paste product standard, 2) to study the production problem according to the curry paste product standard, and 3) to study the development guideline for curry paste product standard. This research was a qualitative research use interviews and group discussions by purposive sampling. The representatives involved in curry paste production were divided into 2 groups: 1) a group of recipe innovators and small producers of curry paste in the Klong Chandee market community, total of 4 persons., and 2) supporters of curry paste production. In the community of Klong Chandee market, total of 10 persons. By using content analysis and summarizing. The research found that: 1) process of production according to standard of curry paste products are: 1.1) preparation of equipment for making curry paste, 1.2) preparation of raw materials for making curry paste, 1.3) process of curry paste, and 1.4) benefits of ingredients in curry paste. 2) Production problems according to the curry paste product standards are: 2.1) Production of curry paste there is a traditional process, 2.2) the raw material is expensive depending on the weather, 2.3) the packaging. Conventional packaging does not have any modern developments, and 2.4) marketing lack of public relations in various channels. and 3) guidelines for developing curry paste product standards are: 3.1) developing appropriate technology for producing curry paste; 3.2) promote growing raw materials for curry paste production. Provide people in the

community with income and know how to process a variety of herbs, 3.3) promote packaging, extend the shelf life of curry paste. Clean and use environmentally friendly materials; and 3.4) promote sales and marketing, promote various marketing online channels.

Keywords: Development Guidelines for Product, Community Product Standards, Curry Paste

บทนำ

เอกลักษณ์และวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงความรู้ภูมิปัญญาของคนท้องถิ่น หรือความเป็นชาติ ไม่ถือเป็นสิ่งที่ล้ำสมัยในทางตรงกันข้ามเอกลักษณ์และวัฒนธรรมเหล่านั้นเป็นเครื่องบ่งชี้ตัวตนและคุณค่าแบบที่ใครไม่สามารถนำไปเป็นเจ้าของได้ (สุวิทย์ วงศ์จิราวาณิชย์, 2560) ในแต่ละพื้นถิ่นมีทรัพยากรที่แตกต่างกันออกไป ทรัพยากรบางชนิดสามารถนำมาทำประโยชน์ให้กับชุมชนมาอย่างช้านานจนกลายเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นนั้นและคนในท้องถิ่นก็ใช้ความรู้ความสามารถที่มีนำมาพัฒนา ดัดแปลง ต่อยอดสร้างสรรค์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นมา ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ตามท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาได้รับความสนใจจากผู้บริโภค จึงทำให้ผู้ประกอบการชุมชนหลายรายเข้ามาแข่งขันกันในตลาดมากขึ้น โดยจะมุ่งเน้นไปในทิศทางของการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ของแต่ละท้องถิ่นให้มีคุณภาพและสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค ในทิศทางที่ดีขึ้นอาจจะมีการประกอบการบางรายที่ยังมองไม่เห็นถึงความสำคัญของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งผลต่อคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังไม่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เท่าที่ควร ดังนั้น ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จึงต้องหันมาให้ความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถคุ้มครอง ป้องกันไม่ให้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์เสียหายและเพิ่มคุณค่าต่อผู้บริโภค (กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2555) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ถือว่าเป็นสิ่งที่มีความสำคัญ การที่มีผลิตภัณฑ์ที่ดีและมีคุณภาพสามารถช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงจนถึงท้องถิ่นด้วย ในเรื่องของผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนซึ่งปัญหาหนึ่งที่พบได้ในเกือบทุกชุมชน พบว่า ยังมีปัญหาทางด้านของรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค การออกแบบผลิตภัณฑ์จึงเป็นส่วนที่สำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน การสร้างผลิตภัณฑ์ ชุมชนควรมีการออกแบบให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดหรือกำลังเป็นที่นิยมอยู่ในขณะนั้นโดยใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า ความงาม เอกลักษณ์ที่ก่อให้เกิดคุณค่าทางความรู้สึกและคุณค่าทางจิตใจแก่ผู้บริโภคได้ ผลิตภัณฑ์นั้นจะเป็นตัวสร้างแรงกระตุ้นให้กับผู้ซื้อสินค้าได้เป็นอย่างดี (ณรงค์ศักดิ์ วดีศิริศักดิ์, 2555)



อาหารไทยนับเป็นอาหารประจำชาติที่มีการสั่งสม และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จนเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม และอาหารไทยประเภทที่ใช้พริกแกง หรือเครื่องแกงเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารนั้นก็ได้รับวัฒนธรรมมาจากประเทศอินเดีย และเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานกันมาแต่โบราณ นอกจากจะช่วยเพิ่มรสชาติ และสีสันให้กับอาหารแล้วยังช่วยกลบกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ทำให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ารับประทานยิ่งขึ้น อีกทั้งพริกแกงยังเป็นวัตถุดิบปรุงอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพอีกด้วย จากการรวมกลุ่มสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบลที่นำอัตลักษณ์ของ “จันดี” เมืองแห่งสมุนไพรพื้นถิ่น เสน่ห์ของเมนูประจำถิ่นดินแดนด้ามขวานคงต้องยกให้การใส่ภูมิปัญญาท้องถิ่นลงในอาหาร “พริกแกงจันดี” ที่มีทั้งสมุนไพร ผักพื้นบ้าน ปรุงแต่งรสชาติด้วยรสชาติที่รังสรรค์จากธรรมชาติและมีสรรพคุณทางยาโดดเด่นในด้านประโยชน์เชิงสุขภาพคุณประโยชน์นานัปการ น้ำพริกแกงได้ที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน รสเผ็ดร้อนมาจากทั้งพริกสด พริกแห้ง และสมุนไพร ซึ่งน้ำพริกเครื่องแกง เป็นอาหารที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตและโต๊ะอาหารไทยมายาวนาน เนื่องจากมีรสชาติที่ถูกปากคนไทยอุดมด้วยเครื่องปรุงและส่วนประกอบ ที่ให้กลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ จึงทำให้น้ำพริกเครื่องแกงเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีการผลิตเพื่อจำหน่าย มีส่วนประกอบหลักหลากหลายชนิดที่มีคุณประโยชน์ทางโภชนาการและป้องกันโรคร้ายต่าง ๆ ได้ด้วย ประกอบด้วย พริก กระเทียม ตะไคร้ และหอมแดง พริกแกง เป็นวัตถุดิบที่สำคัญมากอย่างหนึ่งในการปรุงอาหาร ซึ่งสามารถนำไปปรุงอาหารได้มากมายหลายประเภท เช่น แกง ผัด และอื่น ๆ โดยมีพริกเป็นส่วนประกอบหลัก นอกจากนี้ น้ำพริกเครื่องแกงยังเป็นสินค้าหนึ่งในหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่ได้รับความนิยมในการบริโภค มียอดจำหน่ายสูง แต่ส่วนใหญ่ยังประสบปัญหาด้านมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย สินค้ามีอายุการเก็บสั้น สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นผลเนื่องมาจากการขาดความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการพัฒนากระบวนการผลิต การบรรจุ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม (สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน, 2563) อีรณันท์ ช่วงพิชิต กล่าวได้ว่าพริกแกง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิ หรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด และอาจนำไปให้ความร้อน หรือไม่ก็ได้ นำไปประกอบอาหารได้ทันที หรือนำไปประกอบอาชีพ (อีรณันท์ ช่วงพิชิต, 2561)

การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนคือ การเปลี่ยนแปลงบางอย่างในผลิตภัณฑ์สินค้า หรือที่มีอยู่แล้วเกิดการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์สินค้า จะต้องส่งผลให้ผู้บริโภคหรือลูกค้าเพื่อให้เกิดความพึงพอใจในตัวผลิตภัณฑ์สินค้าให้มากที่สุด จากการตลาดมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงมากขึ้นตลอดจนมีความก้าวหน้าของเทคโนโลยีเป็นไปอย่างรวดเร็วทำให้มีผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่ ๆ ในตลาดจำนวนมากที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและไปเร็ว (กรณีการ สายเทพ และพิชญา เพิ่มไทย, 2560)

จากการสำรวจตลาดน้ำพริกเครื่องแกงในพื้นที่ตำบลจันดี อำเภอดง จังหวัด นครศรีธรรมราชเบื้องต้น พบว่า ไม่มีการทำขายอย่างต่อเนื่อง การเก็บรักษาได้ไม่นาน บรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสม กลุ่มผู้ผลิตขาดความรู้การบริหารจัดการ และการตลาดไม่เป็นระบบ ทำให้การจำหน่ายสินค้าถูกจำกัดเฉพาะพื้นที่ใกล้เคียง ด้วยเหตุผลดังกล่าวผู้วิจัยมีสนใจที่จะ ศึกษาเรื่อง จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน เพื่อมุ่ง ค้นหาแนวทางในการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชนอันนำไปสู่การสร้างจุดเด่น และจุดขายของสินค้าที่มีอัตลักษณ์และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในชุมชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง
3. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงใน ชุมชน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยคัดเลือกแบบเจาะจง ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ด้านขอบเขต

1.1 ด้านประชากร (Population)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) การสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อศึกษาขั้นตอน การแปรรูปการผลิตน้ำพริกแกง สภาพปัญหาการผลิตน้ำพริกแกง และแนวทางการพัฒนา มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง โดยตัวแทนผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำพริกแกง มี 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวน 4 คน และ 2) กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวน 10 คน เป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ ความเข้าใจ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับรูปการผลิตน้ำพริกแกง มาแล้วไม่ต่ำกว่า 5 ปี

1.2 ด้านเนื้อหา ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการแปรรูป การผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง สภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกง และแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง และอินเทอร์เน็ต บทความ ตำรา คัดสำเนาจากรายงานการวิจัยหรือบทความตามเว็บไซต์

1.3 ด้านพื้นที่ศึกษา คือ ชุมชนตลาดคลองจันดี ตำบลจันดี อำเภอดง จังหวัด นครศรีธรรมราช

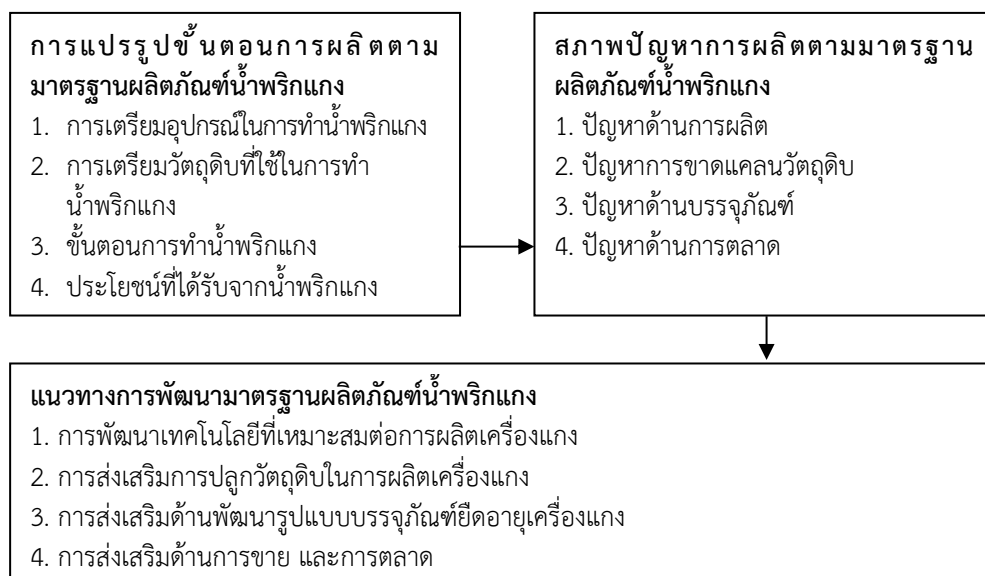


2. ด้านเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ โดยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตน้ำพริกแกง จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมเนื้อหา แล้วนำไปหาค่าความเที่ยงตรงโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC ได้เท่ากับ 0.76 – 1.00 (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) นำไปทดลองใช้กับกลุ่มอื่นที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach, L. J., 1990) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.97 และจัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง 3) ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง และ 4) ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง

3. ด้านการเก็บข้อมูล คือ ผู้วิจัยเก็บแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยแบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ระยะที่ 2 ศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตน้ำพริกแกงและปัญหาการผลิตน้ำพริกแกง และระยะที่ 3 หาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ใช้การสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เป็นการเปรียบจากมุมมองหลาย ๆ ด้านเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

4. ด้านการวิเคราะห์ข้อมูล คือ โดยการใช้ข้อมูลเอกสาร (Content Analysis) และเทคนิคการวิเคราะห์ถ้อยคำด้วยการลดทอนข้อมูลแบบตีความสร้างข้อสรุปจัดหมวดหมู่และสรุปประเด็น

5. ด้านกรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

1. การศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงพบว่า “ชุมชนตลาดคลองจันดี ตำบลจันดี อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา โดยพื้นฐานคนในชุมชนนิยมปลูกผักพื้นบ้าน พืชสมุนไพร และทำไร่ จนเป็นที่รู้จักในชื่อว่า จันดี” เมืองแห่งสมุนไพรพื้นถิ่น จากการภูมิปัญญาท้องถิ่นจนกลายเป็นอัตลักษณ์แก่ชุมชนในการแปรรูปเป็น “พริกแกงจันดี” ที่มีส่วนผสมของสมุนไพรนานาชนิด มีสรรพคุณทางยาโดดเด่นในด้านประโยชน์เชิงสุขภาพคุณประโยชน์ทางโภชนาการและป้องกันโรคร้ายต่าง ๆ จึงทำให้น้ำพริกเครื่องแกงเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีการผลิตเพื่อจำหน่าย” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 1, 2563)

1.1) การเตรียมอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแกง มีการเตรียมอุปกรณ์ และทำความสะอาด เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกของอุปกรณ์ และคำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้ที่บริโภคอุปกรณ์ ประกอบด้วย กระบวย ถังน้ำ ไม้พาย ครกหิน จวัก เป็นต้น การเลือกซื้ออุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงเหมือน ๆ กัน เน้นการใช้งานเป็นหลัก ความทนทาน ทนทุกสภาพอากาศ เลี่ยงการใช้อุปกรณ์แบบแก้ว หรือพลาสติกแบบบาง เพราะแตกได้ง่าย ยากต่อการใช้งาน และเก็บรักษา การทำความสะอาดอุปกรณ์ล้างทำความสะอาด ล้างเสร็จสะอาดแล้วให้แห้งจะให้น้ำพริกแกงปนเปื้อนสารเคมีของน้ำยาทำความสะอาดได้ ไม่ยากต่อการทำความสะอาดในขั้นตอนนั้น ๆ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต ที่สัมผัสกับอาหารต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ควรใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ทำจากไม้หรือเหล็ก” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 2, 2563)

1.2) การเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกแกง วัตถุดิบในการทำเครื่องแกงมีน้ำมัน ที่ขาดไม่ได้เลย คือ เครื่องเทศ เพราะเครื่องเทศจะช่วยในเรื่องของกลิ่นเป็นสัญลักษณ์ของเครื่องแกงมีน้ำมัน การเลือกวัตถุดิบ เช่น พริกขี้หนูสด พริกขี้หนูแห้ง เครื่องเทศ ข่า ตะไคร้ น้ำมัน พริกเมืองดอกใหญ่ เมล็ดผักชี พริกไทยดำ ใบมะกรูด ขมิ้น และเกลือ จะเลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ควรแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เป็นสัดส่วน เพื่อความละเอียดในขั้นตอนนั้น ๆ เพื่อที่จะไม่ให้มีเศษอะไรตกค้างในวัตถุดิบได้ วัตถุดิบส่วนใหญ่จะสั่งจากร้านในตัวเมือง โกดังใหญ่ ๆ หรือตลาดพืชผลหัวรัฐ เพราะจะได้ราคาส่งที่คุ้มกว่าซื้อตามท้องตลาดทั่วไป แต่ต้องสั่งตามยอดที่ทางร้านกำหนดไว้ให้ เพราะถ้ายอดไม่ถึงเกณฑ์ก็ต้องเดินทางไปซื้อเอง ขั้นตอนการจัดเตรียมวัตถุดิบแต่ละชนิดนั้น มีความเหมือนกันแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบส่วนผสมที่ใช้ เพราะแต่ละเครื่องแกงนั้นมีวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามสูตร และส่วนผสม ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ในการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้คุณภาพและมาตรฐานการผลิต ต้องวางแผนตั้งแต่การซื้อวัตถุดิบที่สดใหม่ ไม่เน่าเสีย มีขั้นตอนการล้างตัดแต่งวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปใช้งาน

มีการทำความสะอาดเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้งาน” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและ
ผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 3, 2563)

1.3) ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกง การทำน้ำพริกแกงหลากหลายมีวิธีการทำที่สมบูรณ์เหมือน ๆ กัน โดยการใช้วิธีตั้งไฟบนเตาแก๊สไม่ใช่วิธีอื่นแต่อย่างใด ส่วนเวลาที่ใช้ในการเคี่ยวน้ำพริกแกงมัสนั่นก็ใช้เวลาเท่า ๆ กันไม่เกินจาก 2 - 3 ชั่วโมงหรือมากกว่านั้น อุปกรณ์ที่ใช้ก็เหมือน ๆ กัน การทำน้ำพริกแกงสัมนั้นไม่ได้ง่ายแต่ก็ไม่ยาก ก็มีขั้นตอนเหมือน ๆ กันแต่สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ พริกส้ม หรือพริกขี้หนูสีส้ม เพราะพริกขี้หนูส้มจะทำให้ น้ำพริกแกงสัมนั้นสมบูรณ์ในฉบับของน้ำพริกแกงส้ม ขั้นตอนในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดนั้น แบ่งเป็นการทำสองขั้นตอนคือ บดน้ำพริกแกงเผ็ดให้ละเอียดด้วยส่วนผสมต่าง ๆ และการนำพริกเขียวสดบดให้หยาบ ๆ ร่วน ๆ เพื่อที่จะนำไปคลุกเคล้ากับส่วนที่บดละเอียดแล้ว การทำน้ำพริกแกงเขียวหวานมีวิธีทำที่คล้ายกัน ส่วนผสมของวัตถุดิบก็คล้ายกัน และมีวิธีทำที่เหมือนกันอีกด้วย ไม่ต่างกันมากนัก ขั้นตอนในการทำน้ำพริกแกงนั้น ๆ เหมือนกัน ไม่ว่าจะเป็นวิธีทำที่แตกต่างกันก็คือ วัตถุดิบของแต่ละน้ำพริกแกงแต่ละชนิด ส่วนที่แตกต่างกันก็เป็นน้ำพริกแกงมัสนั่น และน้ำพริกแกงเผ็ดที่มีวิธีที่นอกเหนือจากการบดให้ละเอียด ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ผู้นำกลุ่มต้องสร้างกฎ ระเบียบหรือข้อบังคับให้ทุกคนมีการปฏิบัติ โดยก่อนเข้าสู่บริเวณการผลิตด้วยการเปลี่ยนรองเท้า สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผมเก็บผมให้มิดชิด ใส่ผ้าปิดปาก ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่ทาเล็บ ต้องตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ และต้องล้างมือให้สะอาดเมื่อก่อนเริ่มงานทุกครั้ง” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 4, 2563)

1.4) ประโยชน์ของน้ำพริกแกง น้ำพริกแกงมีประโยชน์ด้านร่างกาย เพราะมีส่วนผสมของตะไคร้ ช่วยให้เลือดสูบฉีดดี จึงช่วยบำรุงผิวพรรณเป็นอย่างดี และผิวมะกรูดช่วยแก้ร้อนใน ทั้งนี้การทานพริกแกงไปล้วนมีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น แต่ไม่ควรทานเผ็ดจนเกินไป อาชีพค้าขายน้ำพริกแกงนั้นบ้างก็นำเป็นอาชีพหลัก เป็นอาชีพเสริม และบ้างก็สืบทอดรุ่นต่อรุ่นในการทำมาค้าขาย เลี้ยงชีพกันมาอย่างยาวนาน และผลกำไรในการค้าขายน้ำพริกแกงก็ดีด้วย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “แกงไทย เป็นอาหารเพื่อสุขภาพเพราะวัตถุดิบที่ใส่ลงไปล้วนมากไปด้วยประโยชน์ เรียกได้ว่าเป็นแหล่งรวมสรรพคุณทางยาของสมุนไพรในเครื่องแกง เช่น “พริก” มีวิตามินซีสูง ที่ช่วยขยายเส้นเลือดในลำไส้และกระเพาะอาหารทำให้ดูดซึมอาหารได้ดีขึ้น ลดความเจ็บปวดของกล้ามเนื้อ “กระเทียม” สามารถป้องกันโรคหลอดเลือดอุดตันและกล้ามเนื้อหัวใจหยุดทำงานเฉียบพลัน ที่สำคัญยังช่วยลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด และช่วยลดความดันโลหิต “มะกรูด” มีสรรพคุณขับลมในลำไส้ ขับระดู แก้วแว้น แก้วเสมหะ แก้วไอ และ “ตะไคร้” ช่วยขับลม แก้วท้องอืด ท้องเฟ้อ แก้วโรคหอบหืด” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 5, 2563)

2. การศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง พบว่า

2.1) ด้านการผลิตน้ำพริกแกง เครื่องมือในการใช้ทำน้ำพริกแกง มีเหมือน ๆ กันไม่กี่ชนิด แต่ละชนิดหาได้ตามท้องตลาดทั่วไป เช่น จั๊ก กะละมัง แก้ว ไม้พาย ถ้วยตัก และเครื่องบด เป็นต้น ร้านยังคงใช้เครื่องบดน้ำพริกแกงแบบเดิมอยู่ ไม่นิยมใช้เครื่องจักรในการทำน้ำพริกแกง เพราะหากเกิดความผิดพลาด ทำให้เกิดอุบัติเหตุอย่างรุนแรงได้ เครื่องจักรมีใบมีดที่คมมาก ทางร้านมีการดูแลเครื่องบดน้ำพริกแกงเป็นอย่างดี ไม่ละเลยในการดูแลเครื่องบดน้ำพริกแกง เพราะหากเครื่องบดน้ำพริกแกงพังหรือเสีย นั้น ค่าใช้จ่ายค่อนข้างที่จะมีราคาสูงพอสมควร ต้นทุนของน้ำพริกแกงมีราคาค่อนข้างสูง เนื่องจากทางโรงงานขนส่งกับรถใหญ่ และคิดค่าขนส่งแพง จึงทำให้ทางร้านขายน้ำพริกแกงในราคาสูงไม่ได้ เพราะลูกค้าบางคนไม่เข้าใจถึงต้นทุนของทางร้านที่รับมาสูง ทุกร้านมีคุณภาพ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “การผลิตในปัจจุบันยังมีปัญหาและข้อจำกัดอยู่มาก ไม่ว่าจะเป็นปัญหาด้านการผลิตที่ยังมีผลผลิตต่อพื้นที่ต่ำ ค่าจ้างแรงงานสูง และมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชมากขึ้น ทำให้ต้นทุนการผลิตสูง” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 6, 2563)

2.2) ด้านวัตถุดิบ เกิดจากสภาพอากาศ ฝนในช่วงฤดูฝน เนื่องจากทำให้เกษตรกรนั้นไม่ได้เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ได้ และในช่วงฤดูฝนจะทำให้วัตถุดิบมีราคาที่สูงมากขึ้นด้วย ปัญหาในการจัดเก็บวัตถุดิบนั้นหลักเลี้ยงสัตว์เล็ก ๆ ให้พ้น เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น หรือเกิดจากความสะอาดของกรรมกรขนส่งวัตถุดิบ เนื่องจากไม่มีการวางแผนในการจัดเก็บวัตถุดิบในการจัดเก็บ ราคาของวัตถุดิบจะส่งผลให้น้ำพริกแกงที่ผลิตออกจำหน่ายนั้นมีราคาที่สูงขึ้นตามราคาของวัตถุดิบ ทางร้านค่อนข้างจะลำบากใจที่จะบอกให้ลูกค้าให้เข้าใจ เพราะชอบของถูกโดยไม่คำนึงถึงต้นทุน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “วัตถุดิบที่ซื้อเก็บไว้จำนวนมากนำมาผลิตไม่ทัน ทำให้วัตถุดิบเน่า ขึ้นรา ใช้ทำการผลิตไม่ได้ เกิดข้อผิดพลาดเพราะไม่ได้คำนึงถึงสถานที่เก็บ” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 7, 2563)

2.3) ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ของทุกร้านนั้นที่เน้นใช้งานในความสะอาด สะบายต่อการตกแต่งออกจำหน่าย โดยเน้นใช้ถุงพลาสติกหรือเป็นหลัก และแบบกระป๋องนั้นจะทำจำหน่ายก็ต่อเมื่อลูกค้าหรือเดอร์มา บรรจุภัณฑ์ของทางร้านต่าง ๆ เน้นการใช้งาน และความเหมาะสมในการบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในความสะอาด และกักเก็บน้ำพริกแกงได้เป็นอย่างดี บรรจุภัณฑ์ของทางร้านโดยทั่วไป สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงได้ในระดับหนึ่ง เพราะทางร้านเน้นใช้บรรจุภัณฑ์ที่ง่ายสะดวกต่อการออกจำหน่าย และมีราคาของบรรจุภัณฑ์ที่ถูก และหาซื้อได้ตามท้องตลาด ทุกร้านไม่ได้มีฉลากเพื่อระบุวัน เดือน ปี ของการผลิตน้ำพริกแกง เพราะการผลิตน้ำพริกแกงของทางร้านนั้น มีการผลิตสดใหม่ทุกวัน จึงไม่จำเป็นต้องใช้ฉลากวัน เดือน ปี การผลิต ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ผู้บริโภคคนน้ำพริกแกงส่วนใหญ่เลือกลักษณะบรรจุภัณฑ์คือ เลือกตามขนาด บรรจุภัณฑ์ที่พอเหมาะต่อการ



บริโภคและถือ/หิ้ว มีฉลากสวยงามและบรรจุข้อมูลที่สำคัญครบ และเลือกผลิตภัณฑ์ที่สะดวกในการใช้งาน และเก็บรักษา” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 8, 2563)

4.4) ด้านการตลาด ปัญหาในการขายน้ำพริกแกงมีปัญหาที่แตกต่างกันไป เช่น ปัญหาในคู่แข่ง การตั้งแผงของน้ำพริกแกงในแต่ละวัน การปรับราคาขึ้นของน้ำพริกแกงตามวัตถุดิบที่ซื้อมา และผลผลิตไม่พอต่อการจำหน่าย แต่ละร้านมีคู่แข่งในการขายน้ำพริกแกงเหมือนกัน เพราะมีหลายร้านในการจำหน่ายน้ำพริกแกงในตลาดคลองจันดี เพราะส่วนใหญ่จะวางขายน้ำพริกที่หน้าร้าน และแผงลอยตามตลาดนัด ทำให้กลุ่มลูกค้าที่มาซื้อจะเป็นลูกค้าประจำมากกว่าลูกค้านอก ดังนั้น ควรเพิ่มช่องทางในการขายออนไลน์คือ เพิ่มช่องทางผ่านอินเทอร์เน็ต หรือออนไลน์ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกส่วนใหญ่เป็นสินค้าของฝากเท่านั้น มีวงจำกัดเฉพาะประชาชนที่เข้ามาเยี่ยมชมชุมชนเท่านั้น เช่น ช่วงเทศกาลประจำปี หากไม่มีประชาชนจากภายนอกเข้ามาภายในชุมชน กลุ่มเครื่องแกงมีเฉพาะการจำหน่ายให้กับผู้บริโภคภายในชุมชน ในอนาคตควรมีการเพิ่มศักยภาพทางการตลาดกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพริกในด้านผลิตภัณฑ์ ราคาขาย ช่องทางการจัดจำหน่าย และรูปแบบการสื่อสารการตลาด เช่น การจัดทำสารคดีนำเสนอผ่านสื่อออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรม ประวัติความเป็นมาและการจัดจำหน่ายเพื่อให้ลูกค้าได้เข้าถึงผลิตภัณฑ์ผ่านเรื่องราวความเป็นมาของกลุ่ม” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 9, 2563)

3. การศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง พบว่า

3.1) การพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำพริกแกง แนวทางการผลิตน้ำพริกแกงมีสมันให้ตรงใจผู้บริโภค ต้องตั้งไฟให้นานในขั้นตอนของการเคี่ยวเครื่องแกงยิ่งตั้งไฟนานก็จะอยู่ได้นานยิ่งขึ้น และในขั้นตอนของการล้างวัตถุดิบที่สำคัญ เพราะทางร้านไม่ใส่วัตถุกันเสีย และขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ เพราะเราไม่รู้ว่าวัตถุดิบเป็นอะไรบ้างจึงต้องล้างให้สะอาด หากล้างไม่สะอาดทำให้เครื่องแกงเหม็นมีกลิ่น และเสียได้ง่าย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ในด้านมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย สินค้ามีอายุการเก็บสั้น สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นผลเนื่องมาจากการขาดความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เหมาะสมที่จะนำมาพัฒนากระบวนการผลิต การบรรจุ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ควรให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาให้คำปรึกษาและฝึกอบรม” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 4, 2563)

3.2) การส่งเสริมการปลูกวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกแกง โดยการให้คนที่ว่างงานได้มาศึกษาการทำน้ำพริกแกง เพื่อส่งเสริมอาชีพให้ทุกคนมีคุณภาพชีวิตที่ดีและมีวิชาการสร้างเสริมอาชีพติดตัวด้วย สามารถหาเงินสร้างอนาคตได้อีกทางเลือกหนึ่ง ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “กลุ่มบรรณรักษ์สามารถสร้างงานให้กับสมาชิกและชุมชนโดยสร้างอาชีพเสริมให้กับสมาชิกในการปลูกพืชที่เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตพริกแกง รวมทั้งต่อ

ยอดองค์ความรู้ต่าง ๆ ให้กับสมาชิก” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 10, 2563)

3.3) การส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ยัดอายุน้ำพริกแกง สะอาดและใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมควรที่จะต้องตรวจสอบทางด้านบรรจุภัณฑ์อยู่เสมอ และควรมีราคาขายในท้องตลาดที่ไม่แพงจนเกินไปดัง เช่น ตามท้องตลาดในตอนนี้ที่มีราคาขายบรรจุภัณฑ์สูงกว่าเกณฑ์ บรรจุภัณฑ์ไม่ควรใช้พลาสติก ควรเปลี่ยนเป็นใช้ถุงที่สำหรับย่อยสลายได้โดยธรรมชาติ เพื่อเป็นอีกทางหนึ่งในการลดโลกร้อน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “การเพิ่มศักยภาพในการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐานคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค โดยพัฒนาเทคโนโลยีการบรรจุและบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่ดึงดูดสามารถแข่งขันในตลาดทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศได้มากยิ่งขึ้น” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 1, 2563)

4) การส่งเสริมด้านการขาย และการตลาด มีการสาธิตให้แก่ผู้ที่มาอุดหนุนน้ำพริกแกงจากทางร้าน เพื่อให้รู้ถึงวิธีการปรุงอาหารอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยถูกปาก มีการส่งเสริมการขายโดยการนำน้ำพริกแกงมีสมันไปจำหน่ายตามร้านค้าสะดวกซื้อ เพื่อให้คำแนะนำแก่ผู้ที่สนใจในน้ำพริกแกงมีสมัน การเป็นตัวแทนจำหน่ายนั้นแนวทางส่งเสริมด้านตลาดก็สำคัญเช่นกัน มีบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดคนในชุมชน และขายในราคาที่ไม่สูงจนเกินไป น้ำพริกแกงมีความสดใหม่ สะอาด และอร่อย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ในการสร้างมูลค่าให้แก่สินค้า ในส่วนของราคาผู้บริโภคต้องเข้าใจและยอมรับได้ถ้าสินค้ามี คุณภาพดีพอ สำหรับด้านการส่งเสริมการตลาด ได้แก่ การโฆษณาและประชาสัมพันธ์การแจกสินค้าตัวอย่างให้ทดลองใช้ การบริการที่นำเทคโนโลยีมาใช้ในการซื้อขายสินค้า โดยผู้บริโภคสามารถเลือกดูสินค้า และสั่งสินค้าได้ทุกที่ทุกเวลาแบบออนไลน์” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 2, 2563)

อภิปรายผล

จากการศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง กล่าวได้ว่า การเตรียมอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแกง มีการเตรียมอุปกรณ์ และทำความสะอาด เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกของอุปกรณ์ และคำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้ที่บริโภค อุปกรณ์ประกอบด้วย กะละมัง ถังน้ำ ไม้พาย ครกหิน จวัก เป็นต้น การเลือกซื้ออุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงเหมือน ๆ กัน เน้นการใช้งานเป็นหลัก ความทนทาน ทนทุกสภาพอากาศ สอดคล้องกับงานวิจัยของสกุลตรา คำชู กล่าวว่า ความสะอาดของเครื่องมือและสถานที่ในการผลิต เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตควรมีความทนทานและสามารถเคลื่อนย้ายหรือถอดออกได้เพื่อการซ่อมบำรุง การทำ ความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตรวจสอบ นอกจากนี้ จะต้องมี การทำความสะอาดและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย



ส่วนสถานที่การผลิต ควรทำจากวัสดุกันน้ำ ผนังและฝ้ากัน ควรมีผิวหน้าเรียบสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงาน พื้นมีความลาดเอียงเพียงพอต่อการระบายน้ำ และทำความสะอาด เพดาน และอุปกรณ์ที่ยึดติดอยู่ด้านบน ควรอยู่ในสภาพที่ช่วยลดการเกาะของสิ่งสกปรก ฝุ่น จากกระบวนการผลิต หน้าต่างควรใช้วัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย สามารถลดการเกาะของสิ่งสกปรก ควรติดตั้งหลอดที่ถอดออกและล้างทำความสะอาดได้ง่าย เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงเข้ามาในสถานที่ผลิต ส่วนพื้นผิวบริเวณที่ต้องสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรง ควรอยู่ในสภาพดี ทนทานและทำความสะอาดได้ง่าย มีการบำรุงรักษาและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ และต้องทำจากวัสดุที่เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ และไม่ทำปฏิกิริยากับพริกหรือพริกป่น การเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกแกง วัตถุดิบสำคัญของน้ำพริกแกง คือ เครื่องเทศ เป็นสัญลักษณ์ของน้ำพริกแกง เลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ เช่น พริกขี้หนูสด พริกขี้หนูแห้ง เครื่องเทศ ข่า ตะไคร้ ควรแยกวัตถุดิบเพื่อที่จะไม่ให้มีเศษอะไรตกค้าง วัตถุดิบส่วนใหญ่จะสั่งจากร้านในตัวเมือง การจัดเตรียมวัตถุดิบแต่ละชนิดนั้น มีความเหมือนกันแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบส่วนผสมที่ใช้ เพราะแต่ละเครื่องแกงนั้นมีวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามสูตรและส่วนผสม (สกุลตรา คำชู, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของจตุพร คงทอง และคณะ กล่าวว่า กลุ่มเครื่องแกงบ้านนาขุนมีศักยภาพด้านวัตถุดิบคือมีวัตถุดิบที่คุณภาพดีและส่วนมากเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเครื่องแกงที่ปลูกเองในชุมชน กลุ่มมีศักยภาพด้านการบริหารจัดการภายในกลุ่มอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้สมาชิกในกลุ่มยังมีเจตคติที่ดีกับการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ (S) ผนวกกับโอกาสที่กลุ่มมีคือ กลุ่มเครื่องแกงบ้านนาขุนยังมีเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอกชุมชนที่พร้อมให้การสนับสนุน (O) ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกง การทำเครื่องแกงมีสมัน มีวิธีการทำที่เหมือน ๆ กัน โดยการใช้วิธีตั้งไฟบนเตาแก๊สในการเคี่ยวเครื่องแกงมีสมันก็ใช้เวลาเท่า ๆ กันไม่เกินจาก 2 - 3 ชั่วโมงหรือมากกว่านั้น อุปกรณ์ที่ใช้ก็เหมือน ๆ กัน ขั้นตอนในการทำน้ำพริกแกงนั้น ๆ เหมือนกัน ไม่ว่าจะเป็นวิธีทำที่แตกต่างกัน ก็คือ วัตถุดิบของแต่ละน้ำพริกแกงแต่ละชนิด ส่วนที่แตกต่างกันก็เป็นน้ำพริกแกงมีสมัน และน้ำพริกแกงเผ็ดที่มีวิธีที่นอกเหนือจากการบดให้ละเอียด (จตุพร คงทอง และคณะ, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของเตชธรรม สังข์ศรี และนางลักษณ์ ผุดผือก กล่าวว่า ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนผลิตเครื่องแกง เพื่อจำหน่าย 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงคั่ว และเครื่องแกงเขียวหวาน ต้นทุนการผลิตเครื่องแกงส้ม เท่ากับ 101.04 บาทต่อกิโลกรัม ต้นทุนเครื่องแกงคั่วเท่ากับ 85.66 บาทต่อกิโลกรัม และต้นทุนเครื่องแกง เขียวหวานเท่ากับ 95.13 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับกระบวนการผลิตเครื่องแกงทั้ง 3 ชนิด มีขั้นตอนการผลิตไม่แตกต่างกันจะแตกต่างกันเพียงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคล้ายกัน และประโยชน์ของน้ำพริกแกง น้ำพริกแกงมีประโยชน์ด้านร่างกาย เพราะมีส่วนผสมของตะไคร้ ช่วยให้เลือดสูบฉีดดี จึงช่วยบำรุงผิวพรรณเป็นอย่างดี และผิวจะกรุดช่วยแก้ร้อนในทั้งนี้การทานพริกแกงไปแล้วมีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนี้แต่ไม่ควรทานเผ็ดจนเกินไป อาชีพค้าขายน้ำพริกแกงนั้นบ้างก็นำเป็นอาชีพหลัก เป็นอาชีพ

เสริม และบ้างก็สืบทอดรุ่นต่อรุ่นในการทำมาค้าขาย เลี้ยงชีพกันมาอย่างยาวนาน และผลกำไรในการทำขายน้ำพริกแกงก็ดีด้วย (เดชธรรม สังข์คร และนางลักขณ์ ผุดเผือก, 2557) ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยของ พยุงศักดิ์ มะโนชัย กล่าวว่า การพัฒนาน้ำพริกพื้นบ้านเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ ด้วยการใส่เห็ดและลำไยเป็นส่วนผสมในสูตรน้ำพริก สามารถส่งเสริมให้น้ำพริกพื้นบ้านมีศักยภาพเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้ เนื่องจากเห็ดมีวิวัฒนาการสูงกว่าราชนิดอื่น และมีวงจรชีวิตที่ซับซ้อนกว่าราทั่วไป เป็นตัวอย่างของอาหารที่มีประโยชน์ทั้งในทางโภชนาการและยังเป็นอาหาร เป็นยา เห็ดถูกค้นพบและใช้ประโยชน์มานานนับพันปี คุณค่าทางโภชนาการเห็ดมีพลังงานน้อยมากและมีปริมาณน้ำสูงถึงร้อยละ 80 - 90 มีเส้นใยอาหารสูง โปรตีนสูง คาร์โบไฮเดรตต่ำ และไขมันต่ำ ปัจจุบันการบริโภคเห็ดมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น มีการนำเห็ดมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่าทางทางโภชนาการเพื่อผู้บริโภคได้รับประโยชน์มากยิ่งขึ้น (พยุงศักดิ์ มะโนชัย และคณะ, 2563)

จากการศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง กล่าวได้ว่า ด้านการผลิตน้ำพริกแกง ร้านยังคงใช้เครื่องบดน้ำพริกแกงแบบเดิมอยู่ ไม่นิยมใช้เครื่องจักรในการทำน้ำพริกแกง เพราะหากเกิดความผิดพลาด ทำให้เกิดอุบัติเหตุอย่างรุนแรงได้ เครื่องจักรมีใบมีดที่คมมาก หากเครื่องบดน้ำพริกแกงพัง หรือเสียนั้น ค่าใช้จ่ายค่อนข้างที่จะมีราคาสูงพอสมควร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของจตุพร คงทอง และคณะ กล่าวว่า วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านกุน จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นกลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกงในชุมชน เครื่องแกงชุมชนยังไม่มีมาตรฐานอาหารรองรับ เนื่องจากมาตรฐานในการผลิตอาหารชุมชนค่อนข้างต่ำ ซึ่งเกิดจากตัวผลิตภัณฑ์เองไม่ได้เกิดจากกลไกทางการตลาดที่สนับสนุนในท้องถิ่น เนื่องจากขาดงบประมาณพัฒนาห้องบรรจุผลิตภัณฑ์ ชุมชนต้องมีการบริหารจัดการในการขอการรับประกันที่มีมาตรฐานการผลิตโดยต้องได้รับความน่าเชื่อถือจาก Primary GMP ด้านวัตถุดิบ เกิดจากสภาพอากาศ หนาวในช่วงฤดูฝน เนื่องจากทำให้เกษตรกรนั้นไม่ได้เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ได้ และในช่วงฤดูฝนจะทำให้วัตถุดิบมีราคาที่สูงมากขึ้นด้วย ปัญหาในการจัดเก็บวัตถุดิบนั้นหลักเสียสัตว์เล็ก ๆ ให้พัน เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น หรือเกิดจากความสะอาดของกรรมกรขนส่งวัตถุดิบ เนื่องจากไม่มีการวางแผนในการจัดเก็บวัตถุดิบในการจัดเก็บ ราคาของวัตถุดิบจะส่งผลให้น้ำพริกแกงที่ผลิตออกจำหน่ายนั้นมีราคาที่สูงขึ้นตามราคาของวัตถุดิบ (จตุพร คงทอง และคณะ, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพจนา พรหมเทศ กล่าวว่า กลุ่มเครื่องแกงก็ต้องการพริกเป็นจำนวนมากในการผลิตเครื่องแกง ทำให้ขาดแคลนพริกที่เป็นปัจจัยหลักในการทำเครื่องแกง ซึ่งในการทำแต่ละครั้งต้องไปหาวัตถุดิบจากภายนอกชุมชน ในที่นี้ถ้าซื้อเป็นจำนวนมากจะต้องไปซื้อที่ตลาดหัวอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ค่าใช้จ่ายในการเดินทางสูงส่งผลให้ราคาเครื่องแกงมีราคาแพงเพราะต้นทุนสูง ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ของทุกร้านนั้นที่เน้นใช้งานในความสะอาดก่อบายต่อการดักดวงออกจำหน่าย โดยเน้นใช้ถุงพลาสติกก้อนเป็น



หลัก และแบบกระปุกนั้นจะทำจำหน่ายก็ต่อเมื่อลูกค้าพรีออเดอร์มา บรรจุภัณฑ์ของทางร้านต่าง ๆ เน้นการใช้งาน และความเหมาะสมในการบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในความสะดวก และกักเก็บน้ำพริกแกงได้เป็นอย่างดี บรรจุภัณฑ์ของทางร้านโดยทั่วไป (พจนา พรหมเพศ, 2558) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของวิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ กล่าวว่า ปัญหาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนบ้านลำในได้คือ การใช้ถุงพลาสติก PP (Polypropylene) หรือถุงร้อนสำหรับบรรจุเครื่องแกง วิธีการบรรจุจะใช้ยางรัดปิดปากถุงหรือใช้เทปใสปิดปากถุง ซึ่งปัญหาที่เกิดจากการบรรจุในสภาวะดังกล่าวทำให้เครื่องแกงจะมีกลิ่นรบกวนในระหว่างการขนส่ง เนื่องจากถุงพลาสติกชนิด PP ป้องกันกลิ่นได้ไม่ดี ส่งผลกระทบต่อตลาดของเครื่องแกงถูกจำกัดเฉพาะในพื้นที่ใกล้เคียง และด้านการตลาด ปัญหาในการขายน้ำพริกแกงมีปัญหที่แตกต่างกันไป เช่นปัญหาในคู่แข่ง การตั้งแผงของน้ำพริกแกงในแต่ละวัน การปรับราคาขึ้นของน้ำพริกแกงตามวัตถุดิบที่ซื้อมา และผลผลิตไม่พอต่อการจำหน่าย ร้านขายน้ำพริกแกงส่วนใหญ่จะตั้งขายน้ำพริกแกงที่หน้าร้าน และแผงลอยตามตลาดนัด ไม่มีการเพิ่มช่องทางในการขายออนไลน์ แต่นาคัดทางร้านจะเพิ่มช่องทางในการขาย คือ เพิ่มช่องทางผ่านอินเทอร์เน็ต หรือออนไลน์ (วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2556) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ จตุพร คงทอง กล่าวว่า วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านกุน จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นกลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกงในชุมชน จากการสังเกตพบว่าเครื่องแกงชุมชนในภาคใต้ไม่ประสบผลสำเร็จในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ยังตลาดทั่วไป เนื่องจากกลุ่มขาดการวางแผนและการวิเคราะห์กลุ่มของตลาดได้ โดยราคาขายเท่ากัน เมื่อมีการคำนวณต้นทุนและการขนส่งแล้ว เห็นได้ว่าตลาดบางแห่งขาดขาดทุน (จตุพร คงทอง และคณะ, 2561)

จากการศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง กล่าวว่า

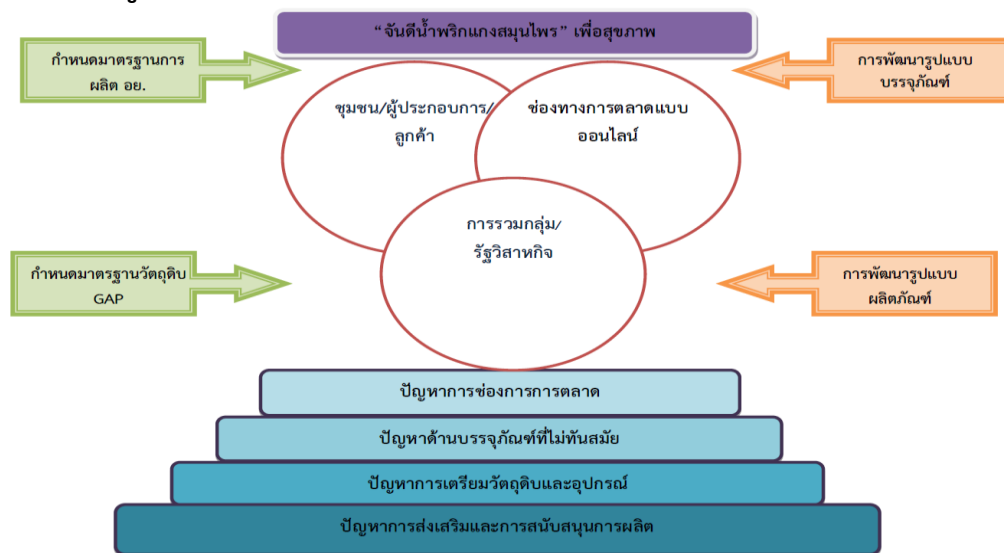
1) การพัฒนาส่งเสริมเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำพริกแกง แนวทางการผลิตน้ำพริกแกงมีสมันให้ตรงใจผู้บริโภค ต้องตั้งไฟให้นานในขั้นตอนของการเคี่ยวเครื่องแกงยิ่งตั้งไฟนานก็จะอยู่ได้นานยิ่งขึ้น และในขั้นตอนของการล้างวัตถุดิบก็สำคัญ เพราะทางร้านไม่ใส่วัตถุดิบเสีย และขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ เพราะเราไม่รู้ว่วัตถุดิบเป็นอะไรบ้างจึงต้องล้างให้สะอาด หากล้างไม่สะอาดทำให้เครื่องแกงเหม็นมีกลิ่น และเสียได้ง่าย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เสาวนิตย์ ชอบบุญและคณะ กล่าวว่า การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านกระบวนการผลิตเครื่องแกงให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานวิธีการผลิตที่ดี การยืดอายุผลิตภัณฑ์เครื่องแกง และการผลิตเครื่องแกงส้ม แกงคั่วและแกงกะทิที่มีรสชาติอร่อย เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มได้นำความรู้และเทคโนโลยีนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเครื่องแกงเพื่อยกมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษา 2) การส่งเสริมการปลูกวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกแกง โดยการให้คนที่ว่างงานได้มาศึกษาการทำน้ำพริกแกง เพื่อส่งเสริมอาชีพให้ทุกคนมีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีวิชาการสร้างเสริมอาชีพติดตัวด้วย สามารถหาเงินสร้างอนาคตได้อีกทางเลือกหนึ่ง (เสาวนิตย์ ชอบบุญ และคณะ, 2556) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพจนา พรหมเพศ กล่าวว่า การส่งเสริมให้มีการปลูก



พริกภายในชุมชนบ้านบ่อทราย โดยทางกลุ่มเครื่องแกงจะรับซื้อพริกราคาเท่ากับในราคาท้องตลาด เพื่อเป็นการสร้างเศรษฐกิจชุมชนของบ้านบ่อทราย และเป็นการยั่งยืนด้วย โดยให้สมาชิก หรือชาวบ้านปลูกวัตถุดิบทุกอย่างที่กลุ่มบดเครื่องแกงต้องการเพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำเครื่องแกง 3) การส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ยืดอายุน้ำพริกแกง ควรที่จะต้องตรวจสอบทางด้านบรรจุภัณฑ์อยู่เสมอ และควรมีราคาขายในท้องตลาดที่ไม่แพงจนเกินไปดัง เช่นตามท้องตลาดในตอนนี้ที่มีราคาขายบรรจุภัณฑ์สูงกว่าเกณฑ์ บรรจุภัณฑ์ไม่ควรใช้พลาสติก ควรเปลี่ยนเป็นใช้ถุงที่สำหรับย่อยสลายได้โดยธรรมชาติ เพื่อเป็นอีกทางหนึ่งในการลดโลกร้อน (พจนา พรหมเพศ, 2558) ซึ่งสอดคล้องกับงานของสมจิตร ล้วนเจริญ กล่าวว่า การวิเคราะห์ภายในถึงความเป็นไปได้ทางด้านความสามารถในการออกแบบ การผลิตเพื่อให้ได้ข้อมูลในการตัดสินใจ การวิเคราะห์ภายนอกเป็นการประเมินเบื้องต้นจากความต้องการของลูกค้าว่า คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ใหม่ตรงกับกลุ่มเป้าหมายหรือไม่ การประเมินผลด้วยคะแนนเป็นการให้ข้อมูลเชิงปริมาณเพื่อแสดงให้เห็นคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความแตกต่างหรือโดดเด่นอย่างไร จากนั้นจึงเข้าสู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่บรรจุภัณฑ์ของการแปรรูปพริกได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อให้เข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ที่มีศักยภาพในการซื้อและต้องการบรรจุภัณฑ์ที่เก็บรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้นในด้านกลยุทธ์การตั้งราคาที่มุ่งเน้นต้นทุน และ 4) การส่งเสริมด้านการขาย และการตลาด มีการสาธิตให้แก่ผู้ที่มาอุดหนุนน้ำพริกแกงจากทางร้าน เพื่อให้รู้ถึงวิธีการปรุงอาหารอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยถูกปาก มีการส่งเสริมการขายโดยการนำน้ำพริกแกงมีสมันไปจำหน่ายตามร้านค้าสะดวกซื้อ เพื่อให้คำแนะนำแก่ผู้ที่สนใจในน้ำพริกแกงมีสมัน การเป็นตัวแทนจำหน่ายนั้นแนวทางส่งเสริมด้านตลาดก็สำคัญเช่นกัน มีบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดคนในชุมชน และขายในราคาที่ไม่สูงจนเกินไป น้ำพริกแกงมีความสดใหม่ สะอาด และอร่อย (สมจิตร ล้วนเจริญ, 2555) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของศศิธร พูนโสภณ กล่าวไว้ว่า การสร้างกลยุทธ์การตลาด เป็นการนำกิจกรรมทางธุรกิจทั้งหมดที่สามารถทำให้ได้รับผลตอบแทนสูง เช่น การกำหนดราคา การจัดจำหน่ายสินค้า หรือบริการ และการส่งเสริมการตลาด เพื่อให้ตอบสนองความต้องการให้กับลูกค้า ทั้งในปัจจุบัน และผู้ที่คาดว่าจะเป็ลูกค้าในอนาคต จะทำให้สินค้านั้นมีการซื้ออย่างต่อเนื่อง (ศศิธร พูนโสภณ, 2555)



องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 2 องค์ความรู้ใหม่

จากการศึกษาสามารถสรุปเป็นองค์ความรู้ได้ว่า จากการลงมือปฏิบัติได้พบถึงสภาพปัญหาทั้ง 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านการผลิตน้ำพริกแกง มีขั้นตอนการทำแบบเดิม ๆ 2) ด้านวัตถุดิบ มีราคาแพงขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ 3) ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แบบเดิมไม่มีการพัฒนาที่ทันสมัย และ 4) ด้านการตลาด ขาดการประชาสัมพันธ์ในช่องทางที่หลากหลาย ชุมชนควรสร้างกระบวนการตัดสินใจใหม่ว่าการเน้นกระบวนการเรียนรู้เพื่อสร้างฐานความรู้และองค์ความรู้ที่เป็นของตนเอง รวมถึงการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วมหรือการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และต่อราคา โดยสร้างมาตรฐานตั้งแต่การปลูกวัตถุดิบ การผลิต สินค้า บรรจุภัณฑ์ และช่องทางการตลาด นอกจากนี้ควรแสวงหาความร่วมมือจากเครือข่าย เช่น นักวิชาการหรือหน่วยงานภายนอก มาช่วยในการคิดแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ

สรุป/ข้อเสนอแนะ

ด้านขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงควรเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นผลิตให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับการสร้างมาตรฐานขั้นตอนการผลิตโดยใช้เครื่องจักรในการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และการสร้างบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจสีสนัชนวน่ารับประทาน ตลอดถึงช่องทางการจำหน่ายควรเพิ่มกลุ่มลูกค้าที่มีรายระดับปานกลางถึงสูงที่นิยมอาหารเพื่อสุขภาพ ด้านสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง การเพิ่มศักยภาพได้บรรจุ



ภัณฑ์รูปแบบใหม่เพื่อจัดจำหน่ายผ่านห้างสรรพสินค้า และการสื่อสารการตลาดโดยใช้สื่อสารคดีเผยแพร่ทางสื่อออนไลน์ และด้านแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ คือ แบบกระปุกและแบบถุงพลาสติกซิปล็อค ปริมาณบรรจุขนาด 100 กรัม ซึ่งทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษา และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไปคือ ควรศึกษาเรื่อง การพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกแกง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกง และการพัฒนาสูตรน้ำพริกแกง เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ต้นแบบในพื้นที่ เพื่อการเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ที่เกิดขึ้นได้แก่ผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น ด้านราคาขายได้คำนวณจากต้นทุนเครื่องแกงบรรจุภัณฑ์ใหม่ ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์และจัดจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า

เอกสารอ้างอิง

- เดชธรรม สังข์คร และนางลักษณ์ ผุดผือก. (2557). การผลิตเครื่องแกงของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ใน การประชุมสัมมนานานาชาติเรื่อง วิทยาการจัดการ นวัตกรรมและเทคโนโลยี 2014 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2557. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- เสาวนิตย์ ขอบบุญ และคณะ. (2556). โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หมู่บ้านเครื่องแกง. ใน โครงการสนับสนุนของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2555). ทำดีเพื่อเจ้าพ่อหลวง: เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่อง ในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554. กรุงเทพมหานคร: กรมวิทยาศาสตร์บริการ.
- กรรณิการ์ สายเทพ และพิชญา เพิ่มไทย. (2560). แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อการส่งออกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดอกไม้ประดิษฐ์ ตำบลแม่ทะ อำเภอมะทะ จังหวัดลำปาง. วารสารวิทยาการจัดการสมัยใหม่, 10(2), 1-11.
- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 1. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 2. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 3. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)



- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 4. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 10. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 5. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 6. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 7. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 8. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 9. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน. (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- จตุพร คงทอง และคณะ. (2561). แผนกลยุทธ์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงชุมชน:
กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านนาขุน. วารสารนาคนุตรปริทรรศน์, 10
(ฉบับพิเศษ), 36-47.
- ณรงค์ศักดิ์ วดีศิริศักดิ์. (2555). นวัตกรรมของการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด
เชิงสุนทรีย์: กรณีศึกษาบรรจุภัณฑ์น้ำผลไม้. ใน ดุษฎีนิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการจัดการสื่อสาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- ธีรนนท์ ช่วงพิชิต. (2561). ตามรอย สำหรับแขกคลองบางหลวง. เรียกใช้เมื่อ 10 กันยายน 2561
จาก http://www.sarakadee.com/feature/2001/04/klong_bang-luang.htm
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร:
สุวีริยาการพิมพ์.
- พจนา พรหมเทศ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช. ใน วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา
สหวิทยาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- พยุงค์ดี มะโนชัย และคณะ. (2563). การพัฒนาน้ำพริกพื้นบ้านเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ.
วารสารวิจัยเทคโนโลยีนวัตกรรม, 4(2), 50-59.
- วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ. (2556). รายงานการศึกษาเพื่อดำเนินการ
ยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ภายใต้กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถของ
ชุมชนในการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพอย่างยั่งยืนกลุ่มวิสาหกิจ

- ชุมชนบ้านลำในใต้ อำเภอสรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง. พัทลุง: วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ศศิธร พูนโสภณ. (2555). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง ยี่ห้อฮีโกของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. ใน วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สกุลตรา คำชู. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงจากพริกหวานชนิดไม่เผ็ดในเชิงพาณิชย์. ใน ทฤษฎีงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ 2561. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน. (2563). “จันดี” เมืองแห่งสมุนไพรพื้นถิ่น. เรียกใช้เมื่อ 9 พฤศจิกายน 2563 จาก <https://web.codi.or.th/20190810-7103/>
- สมจิตร ล้วนจำเริญ. (2555). การจัดการการตลาดแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- สุวิทย์ วงศ์จิราพาณิชย์. (2560). เจาะลึกเทรนด์ Coworking Space ตอนที่1: ทำไมฟรีแลนซ์ถึงติดใจ ห้องทำงานรูปแบบใหม่นี้. เรียกใช้เมื่อ 17 สิงหาคม 2560 จาก www.tcdc.or.th.
- Cronbach, L. J. (1990). Essentials of psychological testing. (5th ed.). New York: Publishers Harper Collins.

วิถีมวยไทย: เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา
ค่ายมวย ช. สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง
จังหวัดนครศรีธรรมราช*

VITHEEMOUYTHAI: THE LIFE PATH OF THAI BOXING ATHLETES
CAREER, A CASE STUDIES, SHO. SUKMA GYM BOXING CAMP. MOO 9
PAK PHUN SUBDISTRICT MUEANG DISTRICT NAKHON SI
THAMMARAT PROVINCE THAILAND

ศราวุธ สิงห์มณี

Sarawut Singmanee

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

เดโช แชน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

ชวนะ ทองนุ่น

Chavana Thongnun

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาแบบแผนเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) ศึกษาสภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และ 3) ศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ ศิลปะกีฬามวยไทย กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นวิธีวิจัยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ โดยเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มจัดตั้งค่ายมวยและเทรนเนอร์ฝึกซ้อมมวย จำนวน 7 คน และ

* Received 22 November 2020; Revised 17 December 2020; Accepted 22 December 2020

2) กลุ่มผู้ที่ส่งเสริม และสนับสนุนกีฬามวยไทย จำนวน 6 คน โดยนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวม ผลการวิจัย พบว่า 1) เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพคือ มีแบบแผนเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ ได้แก่ 1.1) การฝึกซ้อมตามตารางการฝึก 1.2) ความเป็นระเบียบวินัย 1.3) การใช้ทักษะเทคนิคในการฝึกมวย และ 1.4) การคุมน้ำหนัก 2) สภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ ได้แก่ 2.1) ด้านอุปกรณ์ไม่เพียงพอ อุปกรณ์ชำรุด 2.2) ด้านการสนับสนุนงบประมาณ และ 2.3) ด้านการลดน้ำหนัก และ 3) แนวทางการอนุรักษ์ศิลปะมวยไทยของนักกีฬามวยไทยอาชีพคือ ศิลปะมวยไทยก่อให้เกิดการพัฒนาทางด้านร่างกายให้สุขภาพทางกายมีความเข้มแข็งต่อต้านโรคภัยไข้เจ็บ และด้านจิตใจเป็นการฝึกสมาธิ ได้แก่ 3.1) การถ่ายทอดวิชามวยไทยให้แก่คนในชุมชนที่สนใจในกีฬามวยไทย 3.2) การสร้างขวัญกำลังใจแก่นักกีฬามวยไทย และ 3.3) การสืบทอดรูปแบบการไหว้ครูของมวยไทย เพื่อเป็นการระลึกถึงครูบาอาจารย์ในอาชีพ

คำสำคัญ: วิถีมวยไทย, เส้นทางชีวิต, นักกีฬามวยไทยอาชีพ

Abstract

The objectives of this research article were to: 1) to study of life path patterns of professional Muay Thai athletes, a case study of the Chor Sumaim Gym Mu 9 Sub - district, Pak Phun District, Muang District, Nakhon Si Thammarat Province; 2) to study of the life path problems of professional Muay Thai athletes, a case study of the Sukma Gym boxing camp. Moo 9, Pak Phun Subdistrict, Mueang District, Nakhon Si Thammarat Province, and 3) to study on the conservation of the art of Thai boxing, a case study of the Chor Sookma Gym Boxing Camp, Village No. 9, Pak Phun Sub - district, Muang District, Nakhon Si Thammarat Province. This research was a qualitative research use interviews and group discussions by purposive sampling into 2 groups: 1) a group to set up a boxing camp and a boxing training trainer, totaling 7 persons, and 2) a group of those who promote And supports the sport of Muay Thai for 6 persons. By using content analysis and summarizing. The research found that: 1) The life path of a professional Muay Thai athlete is There are lifestyles of professional muay thai athletes: 1.1) training according to the training schedule, 1.2) discipline, 1.3) use of boxing skills and 1.4) weight control. 2) The conditions of life path problems of professional boxing athletes include 2.1) insufficient equipment, damaged equipment, 2.2) budget support, and 2.3) weight loss. And 3) Guidelines

for the conservation of Muay Thai arts of professional boxing athletes are Muay Thai art contributes to the development of the body, strengthens the physical health, against disease. And the mind is a meditation practice, namely 3.1) the transmission of Muay Thai to people in the community who are interested in the sport of Muay Thai, 3.2) the encouragement of the Muay Thai athletes and 3.3) the succession of the Wai Kru form of Muay Thai. To commemorate the teachers in their profession.

Keywords: Vitheemouytha, The Life Path, Thai Boxing Athletes Career

บทนำ

กีฬามวยไทยเป็นศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวของชนชาติไทยที่มีรูปแบบ และจุดเด่นเป็นการเฉพาะ ดำรงไว้ด้วยลักษณะพิเศษทางสัณฐานวิทยา และบุคลิกภาพทางศิลปะในการต่อสู้ป้องกันตัวความเจนจัดในการแปรสภาพส่วนต่าง ๆ ของร่างกายให้เป็นอาวุธทำลาย และเป็นเครื่องมือป้องกันตัวไปพร้อม ๆ กันเป็นเอกลักษณ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในรูปแบบของมวยไทยเท่านั้นไม่สามารถหาได้จากการต่อสู้ป้องกันตัวด้วยมือเปล่า หรือประเภทอื่น องค์รวมของอาวุธมวยไทยที่เรียกว่า นวอาวุธซึ่งมีที่มาจากมือ 2 เท้า 2 เข่า 2 ศอก 2 และศีรษะ 1 นั้นได้สร้างความอัศจรรย์ทางศิลปะ ให้เกี่ยว กับกีฬาประเภทนี้ ด้วยท่วงท่าลีลามากกว่า 328 ขบวนท่า ทั้งไม่รุก ไม่รับ ไม่เชิง และไม่แก้ เป็นศิลปะลีลา และขบวนท่วงท่าที่ลีลาการต่อสู้ประเภทอื่นไม่สามารถสร้างรูปแบบจากมือ 2 เท้า 2 เข่า 2 ศอก 2 และศีรษะ 1 ได้มากเท่ากับกีฬาการต่อสู้แบบมวยไทยไม่เพียงแต่ขบวนท่าต่าง ๆ ของศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวเท่านั้นที่สะท้อนภาพลักษณะเฉพาะชาติออกมาแต่วัฒนธรรมประเพณีแห่งการร่ายรำไหว้ครู และการดำรงความศักดิ์สิทธิ์ของมงคลสมศีร์ษะ และผ้าประเจียดบนต้นแขนขบเน้นบทบาทความเป็นมวยไทยได้อย่างโดดเด่นยิ่งขึ้นด้วย มวยไทยนั้นชกด้วยมือเปล่า มีการใช้อาวุธอย่างอื่นช่วย เช่น ดาบ กระบี่ กระบอง ที่มีมาแต่สมัยโบราณ ซึ่งในสมัยนั้นคนไทยที่ทำชื่อเสียงให้แก่ประเทศไทย ได้แก่ นายขนมต้ม ซึ่งได้ใช้วิชามวยไทยกับพม่า 10 คน และชาวพม่าก็ได้พ่ายแพ้ นายขนมต้มทุกคนจนถึงกับกษัตริย์พม่าพูดว่า คนไทยถึงแม้จะไม่มีดาบแม้มีแต่มือเปล่ายังมีพิษสงรอบตัว นายขนมต้ม จึงเป็นเสมือนบิดาของมวยไทย เพราะทำให้ไทยมีชื่อเสียงเกี่ยวกับมวยไทยเป็นอย่างมากในสมัยนั้นและชื่อเสียงได้เลื่องลือจนถึงทุกวันนี้ (พิจิตร กุลละวณิชย์, 2550)

ในปัจจุบันกีฬามวยไทยเป็นอาชีพโดยสิ้นเชิง ภายในกรุงเทพมหานครที่ใต้การแข่งขัน ณ เวทีมวยราชดำเนิน เวทีมวยลุมพินี และจังหวัดที่ติดกับกรุงเทพมหานคร และยังได้ให้มีการจัดการแข่งขันกันทุกวันด้วยโดยมีโปรโมเตอร์ เป็นผู้ประกบคู่มวยไทยตามรายการที่จะจัดขึ้นในการแข่งขันทุก ๆ ครั้ง แต่ละรายการผู้ประกบคู่มวยก็จัดคูชที่มีกระแสเรียกแฟนมวยฝีมือดี

และมีน้ำหนักตัวเท่ากันขึ้นทำการชกมวยคูไหนที่แพนมวยให้ความสนใจจะได้เป็นคู่เอก ในรายการชกก็สร้างความสนุกของคนที่เข้าชมอย่างมาก และเรียกคนให้เข้ามาชมกันมากมาย สำหรับนักมวยไทยที่ทำการขึ้นทะเบียนเป็นนักมวยไทยอาชีพของการกีฬาแห่งประเทศไทย หรือค่ายมวยต่าง ๆ แต่ละค่าย ที่ขึ้นทะเบียนไว้จะครอบคลุม และขึ้นอยู่กับกฎกติกา และข้อบังคับของกระทรวงมหาดไทย สำนักงานคณะกรรมการการกีฬามวยไทย และสำนักการกีฬาอาชีพมวยไทย ในปัจจุบันก็ฬามวยไทยได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก และแพร่หลาย จากการเพิ่มจำนวนนักมวยที่ทำการขึ้นทะเบียนเป็นนักมวยไทยอาชีพจากปี พ.ศ. 2544 - 2548 มีนักมวยไทยเพิ่มขึ้นหลายพันคน สำนักงานกีฬาอาชีพมวยไทยด้วยเป็นเอกลักษณ์ทางศิลปะ การต่อสู้ที่สวยงาม และโดดเด่น เป็นกีฬาประจำชาติไทยที่มีมาแต่ช้านาน ทำให้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากจากประชาชนทั่วประเทศไม่ว่าจะเป็นการเข้ามาดูการแข่งขัน หรือในการฝึกชกมวยไทย และยังเป็นที่น่าสนใจของชาวต่างชาติทุกครั้งที่ได้มีโอกาสได้มาสัมผัสมวยไทย และเที่ยวในประเทศไทยจะไม่ยอมควรวลาดโอกาสที่จะไปชมการชกมวยไทย หรือเข้ามาฝึกหัดการชกมวยไทยตามค่ายมวยที่มีชื่อเสียงก็คือ สภาพจิตใจ หรือแรงจูงใจที่เป็นส่วนสำคัญกันในการเป็นตัวกระตุ้นให้นักมวยมีความพร้อม และมุ่งมั่นที่จะเป็นหนทางสู่ความสำเร็จ (สนอง คุณมี, 2549)

จากการศึกษาแบบแผนเส้นทางวิถีมวยไทยที่ไม่ใช่แค่การต่อสู้ด้วยพลกำลังเท่านั้น แต่มันยังวัดถึงความสามารถด้านกระบวนการความคิด การตัดสินใจในสถานการณ์เฉพาะหน้าเพียงเสี้ยววินาทีในการแลกหมัดต่อสู้ เส้นทางนักมวยส่วนมากเริ่มจากวัยเด็กที่เดินทางเข้าสู่เส้นทางสังเวียนมวยไทย มักมาจากครอบครัวที่ค่อนข้างมีฐานะยากจน และทางบ้านส่งมา มีหลายกรณี ที่เด็กถูกบังคับ ไม่ได้รักและอยากเป็นนักมวย แต่ต้องจำใจทำเพราะพ่อแม่ เนื่องจากอาชีพนักมวยนั้นเป็นอาชีพที่เห็นเงินได้ไว โดยการเริ่มมีรายได้จากการขึ้นชกครั้งละขึ้นหลักหมื่นบาท จะได้เงินมาจากโปรโมชั่นมวย หรือผู้จัดแข่งที่เที่ยวส่งกล้องหานักชกที่มีฐานแฟนคลับในค่ายต่าง ๆ จัดรายการมาประกบคู่เก็บเงินค่าชม การฝึนบังคับให้ลูกเป็นนักมวย บางครั้งก็อาจจะไปได้ดี หากแต่ผู้ไม่ประสบความสำเร็จอาจจะมากกว่า เพราะมวยไทยเป็นกีฬาที่ต้องการความมานะ มีวินัย ไปจนถึงไหวพริบ และความเฉลียวฉลาดบนเวที หากขาดไปอย่างใดอย่างหนึ่งก็จะประสบความสำเร็จได้ยาก เมื่อมีการฝึกฝนการวอร์มร่างกาย ด้วยการวิ่ง กระโดดเชือก สิ้นสุดลง การซ้อมมวยจึงเริ่มขึ้น นักมวยจะได้รับช่วงเวลาพักหายใจระหว่างเตรียมผ้าพันมือก่อนใส่แววม พวกเขาแยกกันนั่งตามจุดต่าง ๆ ของค่ายมวย ใช้ปลายเท้าคืบ ปลายเท้าเพื่อไม่ให้พันกัน ในขณะที่ใช้มือคลี่ผ้าออกจากแววม เมื่อสวมใส่แววมและอุปกรณ์ป้องกันเสร็จเรียบร้อยแล้ว เสียงอันดุดันก็เริ่มดังขึ้นทั่วทุกสารทิศ ครูมวยจับคู่เทรนนักมวยบางคนทั้งบนเวที และบนลานทางด้านข้างเวที นักมวยบางคนชกกระสอบทราย บ้างจับคู่กันเอง ชกซ้อมเทคนิคต่าง ๆ เสียงเตะดังสนั่น หน้าแข้งปะทะเข้ากับเป้าซ้อมที่ครูมวยสวมใส่เข้ากับ



ร่างกายตน “การล่อเป้า” คือการฝึกซ้อมขั้นพื้นฐานในการออกอาวุธเกือบทุกรูปแบบพร้อม ๆ กับการให้ครูมวยซึ่งมักเป็นอดีตนักมวย คอยชี้แนะด้วยประสบการณ์ที่สั่งสมมา นอกจากเป็นศาสตร์ที่ทำให้ร่างกายแข็งแรงแล้ว สำหรับบางคนถือเป็นจุดเปลี่ยนของชีวิต กีฬานี้สามารถเลี้ยงชีพให้กับนักศึกษาได้ นักมวยเป็นอาชีพที่ใช้ร่างกายเข้าแลก ร่างกายที่ถดถอยลงตามกาลเวลาจากการฝึกฝนและใช้งานหนักหน่วง ทำให้ไม่สามารถดำรงอาชีพบนสังเวียนได้นานนัก แต่ประสบการณ์ และไหวพริบที่สั่งสมมานานนับทศวรรษ ก็สามารถสร้างครูมวยที่จะถ่ายทอดวิชาให้กับนักมวยรุ่นหลังได้ ดังนั้น เส้นทางในการเป็นนักมวยอาชีพไม่ได้ง่ายเลย เพราะต้องผ่านความอดทน การฝึกฝน และความเจ็บปวดบนร่างกาย (Plusseven, 2563) จากเหตุผลดังกล่าวผู้วิจัยมีความสนใจและเห็นความสำคัญ และปัญหาในการศึกษาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพของคนในชุมชน ได้ศึกษาเรื่อง “การศึกษาเรื่อง วิถีมวยไทย : เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช” เกี่ยวกับเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ สภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ และแนวทางการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทย เพื่อเป็นการศึกษาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพในการใช้ศิลปะกีฬามวยไทย และการส่งเสริมการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทยของคนในชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาแบบแผนเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทย กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง วิถีมวยไทย : เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยคัดเลือกแบบเจาะจง ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ด้านขอบเขต

1.1 ด้านประชากร (Population)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) การสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อศึกษาแบบแผนเส้นทางชีวิตสภาพปัญหา และแนวทางการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทย โดยตัวแทนผู้เกี่ยวข้องกับศิลปะกีฬามวยไทย มี 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มที่จัดตั้งค่ายมวย ได้แก่ เทรนเนอร์

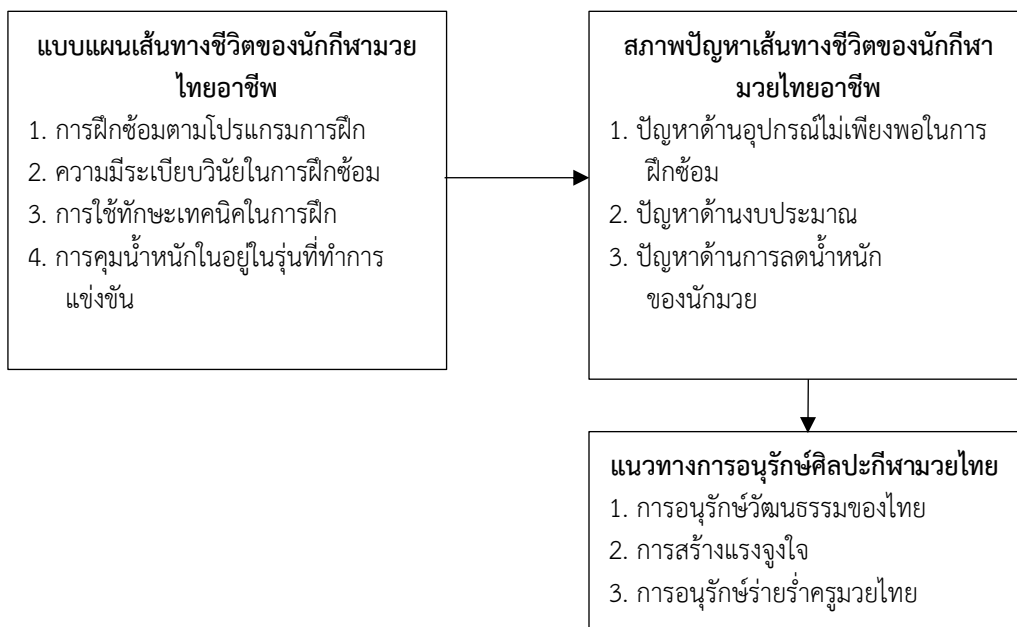
ฝึกซ้อมมวย และนักกีฬามวยไทย จำนวน 7 คน และ 2) กลุ่มผู้ที่ส่งเสริม ได้แก่ ผู้ที่สนับสนุนกีฬามวยไทย จำนวน 6 คน เป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ ความเข้าใจ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับกีฬามวยไทยมาแล้วไม่ต่ำกว่า 5 ปี

1.2 ด้านเนื้อหา ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับกีฬามวยไทย สภาพปัญหามวยไทยอาชีพ และแนวทางการส่งเสริมศิลปะมวยไทย และอินเทอร์เน็ต บทความตำรา คัดสำเนาจากรายงานการวิจัยหรือบทความตามเว็บไซต์

2. **ด้านเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** คือ โดยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งให้ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะกีฬามวยไทย จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมเนื้อหา แล้วนำไปหาค่าความเที่ยงตรงโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC ได้เท่ากับ 0.76 – 1.00 (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) นำไปทดลองใช้กับกลุ่มอื่นที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach, L. J., 1990) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.96 และจัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับแบบแผนเส้นทางชีวิตมวยไทย 3) ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาแบบแผนเส้นทางชีวิตมวยไทย และ 4) ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมแบบแผนเส้นทางชีวิตมวยไทย 3) ด้านการเก็บข้อมูล คือ ผู้วิจัยเก็บแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยแบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ระยะที่ 2 ศึกษาแบบแผนเส้นทางชีวิตมวยไทยและปัญหาแบบแผนเส้นทางชีวิตมวยไทย และระยะที่ 3 หาแนวทางการส่งเสริมศิลปะกีฬามวยไทย ใช้การสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เป็นการเปรียบจากมุมมองหลาย ๆ ด้าน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

3. **ด้านการวิเคราะห์ข้อมูล** คือ โดยการใช้ข้อมูลเอกสาร (Content Analysis) และเทคนิคการวิเคราะห์ถ้อยคำด้วยการลดทอนข้อมูลแบบตีความสร้างข้อสรุปจัดหมวดหมู่และสรุปประเด็น

4. ด้านกรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

1. การศึกษาวิถีมวยไทย: เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชพบว่า

1.1 การฝึกซ้อมตามโปรแกรมการฝึก พบว่า เป็นการฝึกซ้อมโดยมีกระบวนการในการฝึกซ้อม ให้เกิดความเคลื่อนไหวทางร่างกาย ไปจนถึงการฝึกซ้อมแบบจริงจัง พร้อมคุมน้ำหนักไปจนถึงวันชกจริงของนักมวยของนักกีฬามวยไทยอาชีพที่จำเป็นต้องมีหน้าที่ในการฝึก เพื่อจะทำให้ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรงบริหารร่างกายกล้ามเนื้อส่วนต่าง ๆ ตกเย็นวิ่งกลับมากระโดดเชือก เตะกระสอบ ล้อเป้า ปล้ำ เด้งกระสอบ กล้ามเนื้อที่ท้อง และบริหารร่างกาย

1.2 ความมีระเบียบวินัยในการฝึกซ้อม พบว่า การมีระเบียบวินัยของนักมวยต้องมีความตั้งใจในการฝึกซ้อมให้มากที่สุดและถึงเวลาซ้อมมวยก็ต้องซ้อมเพราะเป็นระเบียบของนักมวย และรู้จักพักผ่อนให้เพียงพอรู้จักหลักสิ่งที่มาทำลายตัวเราให้มากที่สุด เพื่อให้นักมวยมีความมุ่งมั่นที่ชัดเจนให้มากที่สุด เพื่อให้เกิดผลที่ตามมาทำตามข้อระเบียบอย่างถูกต้องก็จะเกิดผลดีต่อตัวนักมวยเอง

1.3 การใช้ทักษะเทคนิคในการฝึก พบว่า นักมวยไทยต้องรู้ว่ นักมวยมีสัญชาติญาณของคนแต่ละโดยการสังเกตในตัวบุคคลที่จะต้องมีความกล้าหาญ

สายตาที่คมที่สามารถมองเห็นอาวุธของคู่ต่อสู้ เพื่อสามารถเคลื่อนไหวตัวเองในการป้องกันตัว โดยการรู้วิธีการแก้ทางมวยของแต่ละคนโดยการประเมินสถานการณ์เฉพาะหน้าได้อย่างถ่วงที และเทคนิคจากแต่ละคนที่เราชกด้วย เพื่อมาปรับสไตล์ของตัวเองในการชกในแต่ละครั้ง

1.4 การคุมน้ำหนักในอยู่ในรุ่นที่ทำการแข่งขัน พบว่า ปัญหาการคุมน้ำหนัก หรือการลดน้ำหนักของนักมวยนักมวยต้องตรวจเช็คน้ำหนักของตัวเองว่ามีน้ำหนักของตัวเอง กี่กิโล และต้องชกพิกัดไหน เป็นการลดน้ำหนักที่จะต้องอาศัยระเบียบวินัย และความพยายาม เป็นอย่างมาก ต้องมีน้ำหนักได้ไม่เกิดพิกัด เพื่อให้ นักมวยไทยมีความตั้งใจ และระเบียบวินัย ด้วยจึงทำให้ตัวนักมวยมีความฟิตและความสมบูรณ์มากที่สุด ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การใช้ทักษะเชิงมวยไทย

2. การศึกษาสภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช พบว่า

2.1 ด้านอุปสรรคไม่เพียงพอในการฝึกซ้อม พบว่า การซ้อมของนักมวย ยังไม่ค่อยสบายพื้นที่ยังไม่เรียบ และเป็นอุปสรรคในการฝึกซ้อมทำให้นักมวยเกิดการบาดเจ็บขึ้นได้พื้นที่ซ้อมมวยไทยมีบริเวณไม่กว้างทำให้นักมวยไม่มีพื้นที่ฝึกซ้อม แต่สำหรับซ้อมเต็มที่



และอุปกรณ์มีไม่เพียงพอจึงทำให้นักมวยหลายคนซ้อมมวยได้อย่างไม่จริงจัง และนักมวยซ้อมไม่เต็มที่แล้วบางครั้งเกิดอาการบาดเจ็บได้

2.2 ด้านงบประมาณ พบว่า เป็นปัญหาที่มากที่สุดเพราะการทำค่ายมวยต้องใช้เงินในการทำมวยมากในแต่ละเดือนมีจำนวนมาก และในการจัดหาผู้สนับสนุนด้านเงินทุนในการซื้ออุปกรณ์ซ้อมมนัสนั้นค่อนข้างหายาก เพราะอุปกรณ์ซ้อมมวยมีราคาที่สูง นอกจากค่ายมวยที่มีชื่อเสียงแล้วทำให้มีนายทุนเข้ามาสนับสนุน และขาดงบประมาณในส่วนของค่าอาหารในแต่มือ ส่วนใหญ่นักมวยต้องจ่ายเอง

2.3 ด้านการลดน้ำหนักของนักมวย ปัญหาด้านการลดน้ำหนักของนักมวย คือ การลดอาหาร และเครื่องดื่มจนกระทั่งการขับเหงื่อออกจากร่างกาย แม้กระทั่งการใช้ยาขับปัสสาวะ วิธีการลดน้ำหนักมีหลายวิธี เช่น การออกกำลังกายหนัก การลดอาหาร การลดปริมาณน้ำในร่างกาย ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 อุปกรณ์นักมวย

3. การศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทย การศึกษาเรื่อง วิถีมวยไทย: เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมาyimส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

3.1 ด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมของไทย พบว่า การอนุรักษ์วัฒนธรรมเป็นการถ่ายทอดวิชาศิลปวัฒนธรรมไทย จากคนที่มีวัฒนธรรมมาแต่บรรพบุรุษแต่ก่อนจนได้สืบทอดกันมาเป็นเวลาที่ยาวนานการถ่ายทอดวิชา หรือจะเรียกว่าการสืบทอดวิชามวยไทยเรียนจากคนรุ่นแต่ก่อนมายาวนาน คนที่ถ่ายทอดวิชา และคนที่จะสืบทอดวิชานั้นจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับกีฬามวยไทยเพื่อให้กีฬามวยมวยเป็นที่แพร่หลาย เลยทำให้เด็กรุ่นใหม่ได้มาฝึกหัดวิชามวยเพื่อยึดเป็นอาชีพ

3.2 ด้านการสร้างแรงจูงใจ พบว่า นักกีฬามวยไทย โดยให้มองที่ผลงานของตัวเองเป็นหลัก เพื่อให้เกิดพลัง และให้ตัวนักมวยมีความกระตือรือร้นมากยิ่งขึ้นนักมวย

จะประสบความสำเร็จได้นั้นต้องผ่านการฝึกซ้อมมาเป็นเวลานานต้องมีครูมวยที่สั่งสอนวิชาให้ตัวนักมวยเก่งนั้น และสนับสนุนให้นักมวยมีเวทีขึ้นชกอย่างต่อเนื่อง เพื่อไม่ให้นักมวยเกิดอาการท้อ เพราะไม่ได้ขึ้นชกเลยทำให้ไม่มีเงินส่งเลี้ยงครอบครัว

3.3 ด้านการอนุรักษ์รักษารำมวยไทย พบว่า การอนุรักษ์รักษารำมวยไทย คือการไหว้ครูมวยถือเป็นประเพณีสำคัญของนักมวยไทย และเป็นพิธีอันศักดิ์สิทธิ์จะต้องได้รับการฝึกฝนจะต้องมีการขึ้นครูก่อนเป็นอันดับแรก นักมวยจะต้องมีครูเคารพ และเทิดทูลครูอาจารย์ การสืบทอด หรือดำรงไว้การรักษารำมวยไทยถือเป็นเอกลักษณ์ และจะต้องมีการถ่ายทอดวิชาความรู้เพื่ออนุรักษ์การรักษารำมวยไทยเป็นเพณีของการรักษารำมวยไทย ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 การถ่ายทอดมวยไทย

อภิปรายผล

จากการศึกษาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เห็นได้ว่า ด้านการฝึกซ้อมตามโปรแกรมการฝึก พบว่า เป็นการฝึกซ้อมโดยมีกระบวนการในการฝึกซ้อมให้เกิดความเคลื่อนไหวทางร่างกาย ไปจนถึงการฝึกซ้อมแบบจริงจังพร้อมคัมหมัดหนักไปจนถึงวันชกจริงของนักมวยของนักกีฬามวยไทยอาชีพที่จำเป็นต้องมีหน้าที่ในการฝึกเพื่อจะทำให้ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรงบริหารร่างกายกล้ามเนื้อส่วนต่าง ๆ ตกเย็นวิ่งกลับมากระโดดเชือกเตะ กระสอบ ล้อเป้า ปล้ำ เติงกระสอบ กล้ามหน้าท้องและบริหารร่างกาย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของมณฑล แผงสาเคน กล่าวว่าการฝึกซ้อมตามโปรแกรมการฝึก ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับการฝึกซ้อมตามโปรแกรมการฝึกไว้ว่าการฝึกซ้อม คือ การปฏิบัติกิจกรรมการเคลื่อนไหวของร่างกาย เพื่อยกระดับทักษะ และพัฒนาร่างกายให้มีสมรรถภาพและประสิทธิภาพในการทำงานให้สูงขึ้นการฝึกซ้อม คือ การพัฒนาเสริมสร้างขีดความสามารถในการเคลื่อนไหวของร่างกาย ด้านความมีระเบียบวินัยในการฝึกซ้อม พบว่า การมีระเบียบวินัยของนักมวยต้องมีความตั้งใจในการฝึกซ้อมให้มากที่สุดและถึงเวลาซ้อมมวยก็ต้องซ้อมเพราะ



เป็นระเบียบของนักมวย และรู้จักพักผ่อนให้เพียงพอรู้จักหลีกเลี่ยงสิ่งที่มาทำลายตัวเราให้มากที่สุด เพื่อให้นักมวยมีความมุ่งมั่นที่ชัดเจนให้มากที่สุด เพื่อให้เกิดผลที่ตามมาทำตามข้อระเบียบอย่างถูกต้องก็จะเกิดผลดีต่อตัวนักมวยเอง (มงคล แผงสาเคน, 2535) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประเสริฐ เรื่องตระกูล กล่าวว่า ความมีระเบียบวินัยในการฝึกซ้อม ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับความมีระเบียบวินัยในการฝึกซ้อมไว้ว่า ในที่นี้หมายถึงระเบียบวินัยตนเอง มีความตั้งใจจริงมุ่งมั่นในการฝึกซ้อมถึงเวลาซ้อมก็ซ้อมทำให้รู้สึกว่าเป็นกิจวัตรประจำวันอย่าทำให้เหมือนว่าเป็นการถูกบังคับมาฝึกซ้อมและรู้จักการตรงต่อเวลา กำหนดช่วงเวลาในการฝึกซ้อมในแต่ละวัน หรือแต่ละช่วงเวลา ด้านการใช้ทักษะเทคนิคในการฝึก นักมวยไทยต้องรู้นักมวยมีสันดานของใครแต่ละคนโดยการสังเกตในตัวบุคคลที่จะต้องมินิสัยที่มีความกล้าหาญ สายตาที่คมที่สามารถมองเห็นอาวุธของคู่ต่อสู้ เพื่อสามารถเคลื่อนไหวตัวเองในการป้องกันตัวโดยการรู้วิธีการแก้ทางมวยของแต่ละคนโดยการประเมินสถานการณ์เฉพาะหน้าได้อย่างถ่วงที และเทคนิคจากแต่ละคนที่เราชกด้วย เพื่อมาปรับสไตล์ของตัวเองในการชกในแต่ละครั้ง (ประเสริฐ เรื่องตระกูล, 2543) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนไทย กล่าวว่า การใช้ทักษะเทคนิคในการฝึก ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับการใช้ทักษะเทคนิคในการฝึกไว้ว่า หลักพื้นฐานในการฝึกทักษะแม่ไม้มวยไทย ในการฝึกมวยไทยจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจหลักพื้นฐานก่อน เพราะเป็นทักษะเบื้องต้นการเรียนรู้แม่ไม้มวยไทยและกลมวย เพื่อนำไปสู่การมีทักษะในขั้นสูงต่อไป และด้านการคุมน้ำหนักในอยู่ในรุ่นที่ทำการแข่งขัน ปัญหาการคุมน้ำหนัก หรือการลดน้ำหนักของนักมวยนักมวยต้องตรวจเช็คน้ำหนักของตัวเองว่ามีน้ำหนักของตัวเองกี่กิโล และต้องชกพิกัดไหน เป็นการลดน้ำหนักที่จะต้องอาศัยระเบียบวินัยและความพยายามเป็นอย่างมากต้องมีน้ำหนักได้ไม่เกิดพิกัด เพื่อให้นักมวยไทยมีความตั้งใจและระเบียบวินัยด้วยจึงทำให้ตัวนักมวยมีความฟิต และความสมบูรณ์มากที่สุด (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนไทย, 2562) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของพยัคฆินทร์ มวยไทย ยิม กล่าวว่า การคุมน้ำหนักในอยู่ในรุ่นที่ทำการแข่งขัน ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับการการคุมน้ำหนักในอยู่ในรุ่นที่ทำการแข่งขันไว้ว่าการลดน้ำหนักแบบนักมวย เป็นการลดน้ำหนักที่ต้องอาศัยระเบียบวินัย และความพยายามเป็นอย่างมาก ซึ่งวิธีการลดน้ำหนักแบบนี้ มีหลายอย่างที่ขัดกับหลักวิทยาศาสตร์ทางกีฬา เช่น การใส่เสื้อเพื่อรีดน้ำหนักทางร่างกาย การออกกำลังกายอย่างหักโหม การอดน้ำอดอาหารก่อนการขึ้นชก หรือแม้กระทั่งการล้วงคอให้อ้วกหลังรับประทานอาหาร (พยัคฆินทร์ มวยไทย ยิม, 2562)

จากการศึกษาสภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เห็นได้ว่า ปัญหาด้านอุปกรณ์ไม่เพียงพอในการฝึกซ้อม พบว่า การซ้อมของนักมวยยังไม่ค่อยสบายพื้นเวทียังไม่เรียบ และเป็นอุปสรรคในการฝึกซ้อมทำให้นักมวยเกิดการบาดเจ็บขึ้นได้พื้นที่ซ้อม

มวยไทยมีบริเวณไม่กว้างทำให้นักมวยไม่มีพื้นที่ฝึกซ้อม และ ทำให้นักมวยไม่มีพื้นที่สำหรับซ้อมเต็มที่ และอุปกรณ์มีไม่เพียงพอจึงทำให้นักมวยหลายคนซ้อมมวยได้อย่างไม่จริงจัง และ นักมวยซ้อมไม่เต็มที่แล้วบางครั้งเกิดอาการบาดเจ็บได้ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Locke, J. K. กล่าวว่า การเตรียมความพร้อมกีฬามวยไทยควรให้ความสำคัญแก่นักกีฬาและบุคลากรของสมาคมได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการกีฬา มาประยุกต์ใช้ในการจัดการแข่งขันและการฝึกซ้อม เพราะฉะนั้นควรมีการวางแผนการดำเนินการ ควรมีการตรวจสอบ รวมถึงการประเมินผลเพื่อทราบว่าเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้หรือไม่ สิ่งอำนวยความสะดวกถือว่า เป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญสำหรับการเตรียมความพร้อมของนักกีฬา ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์ฝึกซ้อม สถานที่ฝึกซ้อม รวมถึงนักวิทยาศาสตร์กีฬา นักโภชนาการ เพราะ สิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้จะช่วยผลักดันให้นักกีฬามวยไทยมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ สมาคมควรมีการจัดหน่วยงานที่รับผิดชอบเพื่อตรวจเช็คอุปกรณ์ต่าง ๆ และมีการวางแผนงบประมาณสำหรับการจัดซื้ออุปกรณ์ในการซ้อมและตรวจเช็คคุณภาพอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่มีการเสื่อมสภาพ รวมถึงควรมีอุปกรณ์สำรองไว้ทดแทนเพื่อให้นักกีฬาสามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปัญหาด้านงบประมาณ พบว่า เป็นปัญหาที่มากที่สุดเพราะการทำค่ายมวยต้องใช้เงินในการทำมวยมากในแต่ละเดือนมีจำนวนมาก และการจัดการจัดซื้ออุปกรณ์ซ้อมมวยไทยไม่มีงบประมาณในการจัดเพราะอุปกรณ์ซ้อมมวยไทยในแต่อย่างมีราคาที่สูง และยังมีอาหารในแต่ละมื้อที่ต้องจ่ายเองจึงทำให้เกิดปัญหาในด้านการเงินในบางครั้ง (Locke, J. K., 2003) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประเสริฐ เรืองตระกูล กล่าวว่า ปัญหาด้านงบประมาณได้ให้ความหมายเกี่ยวกับปัญหาด้านงบประมาณไว้ว่า กล่าวว่า ทุกข้อที่เกี่ยวข้องกับงบประมาณ มีสภาพที่ทำให้เกิดปัญหาในระดับมากขึ้น การจัดสรรงบประมาณในการในการฝึกซ้อมตลอดระยะเวลาการฝึกซ้อม บุคลากร และงบประมาณ และอำนวยความสะดวกในการเบิกจ่ายความสะดวกในการเบิกจ่ายงบประมาณการฝึกซ้อม การจัดสรรงบประมาณซื้ออุปกรณ์การฝึกซ้อมสามารถจัดซื้ออุปกรณ์ ได้มาตรฐานงบประมาณค่าอาหาร และเครื่องดื่มงบประมาณการดูแลรักษาพยาบาล เมื่อเจ็บป่วยหรือประสบอุบัติเหตุ และงบประมาณด้านอุปกรณ์เสริมสร้างสมรรถภาพ งบประมาณ สนับสนุนจากบุคคล หรือหน่วยงานภายนอก และปัญหาด้านการลดน้ำหนักของนักมวย พบว่า ปัญหาด้านการลดน้ำหนักของนักมวย คือ การลดอาหาร และ เครื่องดื่มจนกระทั่งการขับเหงื่อจากร่างกาย แม้กระทั่งการไชยาขับปัสสาวะ วิธีการลดน้ำหนักมีหลายวิธี เช่น การออกกำลังกายอย่างหนัก การอดอาหาร การลดปริมาณน้ำในร่างกาย เช่น การไชยาลดน้ำหนัก การลดกล้ามเนื้อในร่างกาย มักจะส่งผลไปต่อในระบบหัวใจ และ หลอดเลือด (ประเสริฐ เรืองตระกูล, 2543) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของจิรนนท์ แก้วกล้า กล่าวว่า ปัญหาด้านการลดน้ำหนักของนักมวย ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับปัญหาด้านการลดน้ำหนักของนักมวย ไว้ว่า ผลจากการลดน้ำหนักในนักกีฬา วิธีการลดน้ำหนักของนักกีฬา



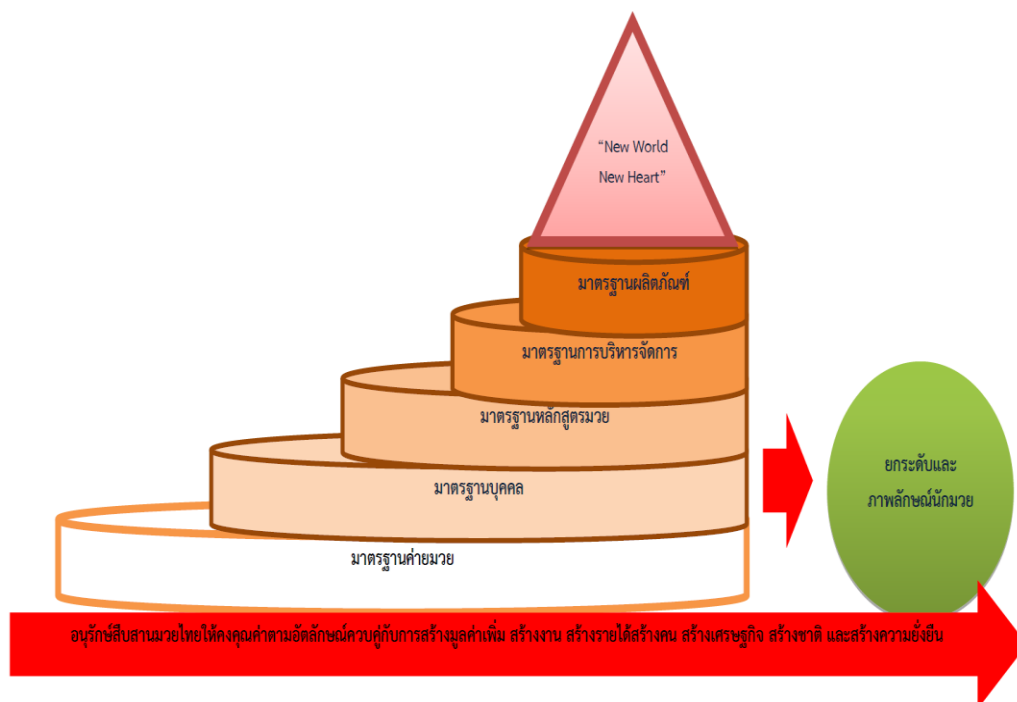
มักมาจากการส่งผ่านข้อมูลระหว่างนักกีฬาด้วยกันเองการให้ข้อมูลกับนักกีฬาจากผู้ฝึกสอน และการหาข้อมูลจากสื่อต่าง ของนักกีฬา โดยใช้วิธีการลดน้ำหนักหลายวิธีเช่นการออกกำลังกายอย่างหนัก การจำกัดอาหาร การอดอาหาร การลดปริมาณน้ำของร่างกายเช่น ยาลดน้ำหนัก การใส่ชุดกีฬาที่ทำด้วยยาง การลดปริมาณไกลโคเจนของร่างกาย การลดปริมาณของกล้ามเนื้อในร่างกาย ตลอดจนการใชยาลดน้ำหนัก เช่น ยาขับปัสสาวะ ยากระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง และการใช้ยาถ่าย (จิรนนท์ แก้วกล้า, 2556)

จากการศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทย การศึกษาเรื่อง วิถีมวยไทย: เส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เห็นได้ว่า แนวทางการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทย แบ่งออกเป็น 3 รูปแบบ ได้แก่ 1) แนวทางการอนุรักษ์วัฒนธรรมของไทย การอนุรักษ์วัฒนธรรม เป็นการถ่ายทอดวิชาศิลปะวัฒนธรรมไทย จากคนที่มีวัฒนธรรมมาแต่บรรพบุรุษแต่ก่อน จนได้สืบทอดกันมาเป็นเวลาที่ยาวนานการถ่ายทอดวิชา หรือจะเรียกได้ว่าการสืบทอดวิชามวยไทยเรียนจากคนรุ่นแต่ก่อนมายาวนานคนที่ถ่ายทอดวิชา และคนที่จะสืบทอดวิชานั้นจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับกับกีฬามวยไทยเพื่อให้กีฬามวยมวยเป็นที่แพร่หลาย เลยทำให้เด็กรุ่นใหม่ได้มาฝึกหัดวิชามวยเพื่อยึดเป็นอาชีพซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสิริกานฎา โพธิ์นิ่มแดง กล่าวว่า แนวทางการอนุรักษ์วัฒนธรรมของไทยได้ให้ความหมายเกี่ยวกับแนวทางการอนุรักษ์วัฒนธรรมของไทยไว้ว่า การมีส่วนร่วมในการถ่ายทอดหรือสืบทอด เพื่อให้คงไว้ซึ่งรูปแบบตามวัตถุประสงค์ของวัฒนธรรมดั้งเดิมมากที่สุดนั้น ผู้ที่จะถ่ายทอด และผู้ที่จะทำการสืบทอดนั้นจะต้องมีส่วนร่วม 2) แนวทางการสร้างแรงจูงใจ พบว่า นักกีฬามวยไทย โดยให้มองที่ผลงานของตัวเองเป็นหลัก เพื่อให้เกิดพลัง และให้ตัวนักมวยมีความกระตือรือร้นมากยิ่งขึ้นนักมวยจะประสบความสำเร็จได้ต้องผ่านการฝึกซ้อมมาเป็นเวลานาน ต้องมีครูมวยที่สั่งสอนวิชาให้ตัวนักมวยเก่งนั้น และสนับสนุนให้นักมวยมีเวทีขึ้นชกอย่างต่อเนื่อง เพื่อไม่ให้นักมวยเกิดอาการท้อ เพราะไม่ได้ขึ้นชกเลยทำให้ไม่มีเงินส่งเลี้ยงครอบครัว (สิริกานฎา โพธิ์นิ่มแดง, 2551) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของไตรลักษณ์ คำนิล กล่าวว่า การแรงจูงใจในการเล่นกีฬามวยสากลสมัคร ด้วยความรัก ความถนัด และความสนใจในการฝึกซ้อม โดยมีเกียรติยศชื่อเสียงและความก้าวหน้าในอนาคตในชีวิตหลังเลิกชกมวย และ 3) แนวทางการอนุรักษ์รายร่ำครูมวยไทย พบว่า การอนุรักษ์รายร่ำครูมวยไทย คือการให้ครูมวยถือเป็นประเพณีสำคัญของนักมวยไทย และเป็นพิธีอันศักดิ์สิทธิ์จะต้องได้รับการฝึกฝน จะต้องมีการขึ้นครูก่อนเป็นอันดับแรกนักมวยจะต้องมีครูเคารพ และเทิดทูนครูบาอาจารย์การสืบทอดหรือดำรงไว้การรายร่ำครูมวยไทยถือเป็นเอกลักษณ์ และจะต้องมีการถ่ายทอดวิชาความรู้เพื่ออนุรักษ์การรายร่ำครูมวยไทยเป็นเพณีของการรายร่ำมวยไทย (ไตรลักษณ์ คำนิล, 2546) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของยศเรืองสา กล่าวว่าแนวทางการอนุรักษ์รายร่ำครูมวยไทยเป็นการให้ครูถือว่าเป็นประเพณีที่

สำคัญของมวยไทย และถือเป็นพิธีการอันศักดิ์สิทธิ์ ทั้งนี้ผู้ที่ได้รับการฝึกฝนให้เป็นนักมวย จะต้องมีการขึ้นครู ก่อนเป็นอันดับแรก ซึ่งเปรียบเสมือนพิธีการมอบตนเอง ในลักษณะขออยู่ ภายใต้การบังคับบัญชาของครู เพื่อศึกษาวิทยาการในฐานะคนที่ว่านอนสอนง่าย และกล้าหาญ สำหรับเตรียมตัว และปรับปรุงตน ให้ก้าวขึ้นสู่การเป็นทหารพระราชานักมวยจะต้องมีครู ต้องเคารพ และเทิดทูนครู (ยศ เรื่องสา, 2545)

องค์ความรู้ใหม่

จากการศึกษาสามารถสรุปเป็นองค์ความรู้ได้ว่า ในการถ่ายทอดค่านิยมที่ดีของมวยไทยควรให้ทราบถึงประวัติและความเป็นมาของมวยไทยที่เป็นเกียรติยศ ซึ่งได้จัดเกณฑ์ในการสร้างมาตรฐานมวยไทย ออกเป็น 5 มิติ ได้แก่ 1) มาตรฐานของบุคลากร 2) มาตรฐานค่ายมวย ยิมมวย 3) มาตรฐานหลักสูตรมวย 4) มาตรฐานฐานการบริหารจัดการ และ 5) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมวยไทย เป็นการประชาสัมพันธ์ควบคู่ไป เพื่อรองรับการเติบโตของมวยไทยทั้งในและต่างประเทศ และแนวทางเสริมสร้างการสร้างมวยไทยให้มีอัตลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรม เช่น สื่อสารและสาธิตศิลปะกระบวันทามวยไทย (แม่ไม้มวยไทย ลูกไม้) สอดแทรกในการแข่งขัน หรือการประชาสัมพันธ์ ทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่เผยแพร่ องค์ความรู้ ด้านมวยไทยเชิงมรดกทางวัฒนธรรมทั้งในภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวมถึงเผยแพร่ในสื่อ เว็บไซต์ หรือ social media และการจัดงานไหว้ครู รวมถึงส่งเสริมวิถีมวยไทย สร้างสรรค์เศรษฐกิจฐานรากในท้องถิ่น เพื่ออนุรักษ์สืบสานมวยไทยให้คงคุณค่าตามอัตลักษณ์ ควบคู่กับการสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างงาน สร้างรายได้สร้างคน สร้างเศรษฐกิจ สร้างชาติ สร้างความยั่งยืน และสร้างค่านิยม ซึ่งจะทำให้มวยไทยเติบโตอย่างมั่นคง และนำมวยไทยไปสู่ “New World New Heart” เป็นการปรับมุมมองทัศนคติที่ดีเกี่ยวกับมวยไทย การยกระดับ และภาพลักษณ์นักมวย รวมถึงขยายฐานนิยมของมวยไทยทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังภาพที่ 5



ภาพที่ 5 องค์ความรู้ใหม่

สรุป/ข้อเสนอแนะ

ด้านแบบแผนเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช การเตรียมความพร้อมกีฬามวยไทย ควรให้ความสำคัญแก่นักกีฬาและบุคลากรได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยการคัดเลือก นักกีฬามวยไทยจะต้องพิจารณาจากประสบการณ์การฝึกซ้อม การแข่งขัน สมรรถภาพทางกาย รูปร่างมีความสูง มีทักษะการชกหมัดต่าง ๆ การหลบหลีกป้องกัน การตัดสินใจ ความเชื่อมั่น สายตาดีมีการควบคุมทางอารมณ์ มีระเบียบวินัยดี มีจิตใจ มีความกล้า มั่นใจตนเอง มีอารมณ์ร่วมในการฝึกซ้อม กระตือรือร้น การที่จะผลักดันให้เป็นนักมวยไทยอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ทุกส่วนที่เกี่ยวข้องควรร่วมมือกัน และต้องสร้างชื่อเสียงทำให้คนทั้งโลกรู้จักมวยไทยมากขึ้นว่า มวยไทยเป็นศิลปะประจำชาติไทย ด้านสภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของนักกีฬามวยไทยอาชีพ กรณีศึกษา ค่ายมวย ช.สุขมายิมส์ หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ลักษณะนิสัยของนักมวยที่จะได้ประสบความสำเร็จในชีวิตการชกมวย ต้องมีความเชื่อมั่นในตนเอง และมองอนาคตข้างหน้าตัวเองให้ไปไกลที่สุดจึงมีแรงจูงใจมาก มีพลัง และแรงจูงใจ เป็นสิ่งที่ผู้ฝึกสอนควรคำนึงถึง และเป็นหน้าที่ฝึกสอนที่จะต้องหาวิธีกระตุ้นเพื่อสร้างแรงจูงใจ ให้เกิดกับนักกีฬาของตนเอง และด้านแนวทางการอนุรักษ์ศิลปะกีฬามวยไทย กรณีศึกษา

ค่ายมวย ช.สุขมาyimส์หมู่ที่ 9 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช การอนุรักษ์ ศิลปะมวยไทยก่อให้เกิดการพัฒนาทางด้านร่างกาย ฝึกความอดทนสร้างความเป็นระเบียบวินัย แก่ผู้ฝึก และทางด้านสังคมเป็นการเข้ากับเพื่อนที่อยู่ในค่ายฝึก ตลอดจนเป็นการส่งเสริม อนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีไทยอันดีงามอีกทั้งยังเป็นศิลปะการต่อสู้ที่สามารถช่วยเหลือตนเอง ในยามที่ได้รับอันตราย และเป็นวิชาที่ใช้เป็นเครื่องมือในการประกอบอาชีพอีกด้วย ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไปคือ 1) ควรศึกษาเรื่อง “สภาพปัญหาเส้นทางชีวิตของ นักกีฬามวยไทยอาชีพ จังหวัดนครศรีธรรมราช” 2) ควรศึกษาเรื่อง “แนวทางการอนุรักษ์ ศิลปะกีฬามวยไทย จังหวัดนครศรีธรรมราช” และ 3) ควรศึกษาเรื่อง “แบบแผนเส้นทางชีวิต ของนักกีฬามวยไทย จังหวัดนครศรีธรรมราช”

เอกสารอ้างอิง

- จิรนนท์ แก้วกล้า. (2556). การบริโภคอาหารในช่วงการลดน้ำหนักก่อนการแข่งขันของ นักมวยไทย. กรุงเทพมหานคร: ส.เอเชียเพรส (1989) จำกัด.
- ไตรลักษณ์ คำนิล. (2546). แรงจูงใจของนักกีฬามวยสากลสมัครเล่นที่เข้าร่วมการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัย แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 30. ใน วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาพลศึกษา. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย (เล่มที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาการพิมพ์.
- ประเสริฐ เรื่องตระกูล. (2543). สภาพปัญหาการฝึกซ้อมนักกีฬาเพื่อเข้าแข่งขันนักเรียน ประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร. ใน วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาพลศึกษา. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- พยัคฆินทร์ มวยไทย ยิม. (2562). การคุมน้ำหนักของนักมวยไทย. เรียกใช้เมื่อ 24 สิงหาคม 2562 จาก <https://medthai.com/วิธีลดน้ำหนักแบบนักมวย>
- พิจิตร กุลละวณิชย์. (2550). ศิลปะมวยไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เดอะริง.
- มงคล แฝงสาเคน. (2535). ยุทธศาสตร์สำหรับการฝึกสอน. มหาสารคาม: วิทยาลัยครูมหาสารคาม.
- ยศ เรื่องสา. (2545). ตำรามวยไทย. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เสริมวิทย์บรรณาการ.
- สนอง คุณมี. (2549). แรงจูงใจในการเป็นนักมวยไทยอาชีพของนักมวยไทยในเวทีมวยมาตรฐานปี พ.ศ. 2549. ใน วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาพลศึกษา. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.



- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนไทย. (2562). การใช้ทักษะเทคนิคในการฝึก. เรียกใช้เมื่อ 24 สิงหาคม 2562 จาก <http://khundon.blogspot.com/2010/10/6-1.html>
- สิริกานฎา โพธิ์น้อมแดง. (2551). สืบทอดวัฒนธรรม. ธนบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- Cronbach, L. J. (1990). Essentials of psychological testing (5th ed.). New York: Harper Collins. Publishers.
- Locke, J. K. (2003). Strategic Management. 9th edition. New Jersey: Prentice Hall.
- Plusseven. (2563). เส้นทางมวยไทย ชีวิตที่น้อยคนจะถึงฝั่งฝัน. เรียกใช้เมื่อ 19 มกราคม 2563 จาก <https://plusseven.in/thai/muay-thai-documentaries>

คำแนะนำสำหรับผู้เขียน



1. นโยบายการตีพิมพ์ในวารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม

วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม เป็นวารสารวิชาการของโรงเรียนพระปริยัติธรรม สามัญวัดสระเรียง มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการศึกษาค้นคว้า และเพื่อเผยแพร่บทความวิจัย และบทความวิชาการแก่นักวิจัย นักวิชาการ คณาจารย์ นิสิตนักศึกษา และคณะครู ในมิติทางด้านพระพุทธศาสนา วัฒนธรรม สังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ มนุษยศาสตร์ พัฒนาสังคม พัฒนาชุมชน บริหารการศึกษา และสหวิทยาการด้านสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม บทความที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารได้ผ่านการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ อย่างน้อย 2 ท่าน ในลักษณะปกปิดรายชื่อ (Double blind peer-reviewed) เปิดรับบทความเฉพาะภาษาไทย โดยรับพิจารณาตีพิมพ์ต้นฉบับของบุคคลทั้งภายในและภายนอกโรงเรียน ผลงานที่ส่งมาจะต้องไม่เคยตีพิมพ์หรืออยู่ระหว่างการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อตีพิมพ์ในวารสารอื่น ผู้เขียนบทความจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การเสนอบทความวิชาการหรือบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารอย่างเคร่งครัด รวมทั้งระบบการอ้างอิงต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของวารสารที่คณะและข้อคิดเห็นที่ปรากฏในบทความวารสาร ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้เขียนบทความนั้น มิใช่ความคิดของคณะผู้จัดทำ และไม่ถือเป็นทัศนะและความรับผิดชอบของกองบรรณาธิการ ทั้งนี้กองบรรณาธิการไม่สงวนลิขสิทธิ์ในการคัดลอก แต่ให้อ้างอิงแสดงที่มา ทางวารสารกำหนดออกวารสารปีละ 2 ฉบับ (ราย 6 เดือน) ดังนี้ ฉบับที่ 1 เดือน มกราคม – มิถุนายน และ ฉบับที่ 2 เดือน กรกฎาคม – ธันวาคม

2. ประเภทของผลงานที่ตีพิมพ์ในวารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม

1) บทความวิจัย (Research Article) เป็นบทความที่นำเสนอการค้นคว้าวิจัยเกี่ยวกับพระพุทธศาสนา วัฒนธรรม สังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ มนุษยศาสตร์ พัฒนาสังคม พัฒนาชุมชน บริหารการศึกษา และสหวิทยาการด้านสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม

2) บทความวิชาการ (Academic Article) เป็นบทความวิเคราะห์ วิจัยหรือเสนอแนวคิดใหม่

3. รูปแบบของการจัดเตรียมต้นฉบับ

1) ต้นฉบับบทความต้องมีความยาว 8 - 12 หน้ากระดาษ A4 (ไม่รวมเอกสารอ้างอิง) พิมพ์บนกระดาษหน้าเดียว ใช้ตัวอักษรแบบ THSarabunPSK ตั้งค่าหน้ากระดาษโดยเว้นขอบบน ขอบซ้าย 1 นิ้ว และขอบขวา ขอบล่าง 1 นิ้ว กำหนดระยะห่างระหว่างบรรทัดเท่ากับ 1 และเว้นบรรทัดระหว่างแต่ละย่อหน้า การนำเสนอรูปภาพและตาราง ต้องนำเสนอรูปภาพและ



ตารางที่มีความคมชัดพร้อมระบุหมายเลขกำกับรูปภาพไว้ด้านล่าง พิมพ์เป็นตัวหนาเช่นตารางที่ 1 หรือ Table 1 และ ภาพที่ 1 หรือ Figure 1 รูปภาพที่นำเสนอต้องมีรายละเอียดของข้อมูลครบถ้วนและเข้าใจได้โดยไม่ต้องกลับไปอ่านที่เนื้อความอีก ระบุลำดับของรูปภาพทุกรูปให้สอดคล้องกับเนื้อหาที่อยู่ในต้นฉบับ โดยคำอธิบายต้องกระชับและสอดคล้องกับรูปภาพที่นำเสนอ

- 2) ชื่อเรื่องต้องมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ พิมพ์ไว้ตรงกลางหน้าแรก
- 3) ชื่อผู้เขียน ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ พร้อมระบุชื่อสังกัดหรือหน่วยงาน
- 4) มีบทคัดย่อภาษาไทย จำนวนคำอยู่ที่ 300 คำ
- 5) กำหนดคำสำคัญ (Keywords) 3-5 คำ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- 6) การเรียงหัวข้อ หัวข้อใหญ่สุด ให้พิมพ์ชิดขอบด้านซ้าย หัวข้อย่อยเว้นห่างจากหัวข้อใหญ่ 3-5 ตัวอักษร และหัวข้อย่อยขนาดเดียวกัน ต้องพิมพ์ให้ตรงกัน เมื่อขึ้นหัวข้อใหญ่ให้เว้นระยะห่าง 1 บรรทัด
- 7) การใช้ตัวเลข คำย่อ และวงเล็บ ควรใช้ตัวเลขอารบิกทั้งหมด ใช้คำย่อที่เป็นสากลเท่านั้น (ระบุคำเต็มไว้ในครั้งแรก) การวงเล็บภาษาอังกฤษ ควรใช้ดังนี้ (Student centred learning)

บทความวิจัย ให้เรียงลำดับสาระ ดังนี้

- 1) **บทคัดย่อ (Abstract)** เสนอวัตถุประสงค์ของการวิจัย วิธีการวิจัยและผลการวิจัยโดยสรุป สั้นกะทัดรัดได้ใจความ
- 2) **บทนำ (Introduction)** ระบุความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาในการวิจัยและระบุวัตถุประสงค์ของการวิจัย
- 3) **วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methodology)** ระบุแบบแผนการวิจัย การได้มาซึ่งกลุ่มตัวอย่างและการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล
- 4) **ผลการวิจัย (Results)** เสนอผลที่พบตามวัตถุประสงค์การวิจัยตามลำดับอย่างชัดเจน ควรเสนอในรูปตารางหรือแผนภูมิ
- 5) **อภิปรายผล (Discussion)** เสนอเป็นความเรียง ชี้ให้เห็นถึงความเชื่อมโยงของผลการวิจัยกับกรอบแนวคิด และงานวิจัยที่ผ่านมา ไม่ควรอภิปรายเป็นข้อ ๆ แต่ชี้ให้เห็นถึงความเชื่อมโยงของตัวแปรที่ศึกษาทั้งหมด
- 6) **องค์ความรู้ใหม่ (ถ้ามี) (Originality and Body of Knowledge)** ระบุองค์ความรู้อันเป็นผลสัมฤทธิ์ที่ได้จากการวิจัย สังเคราะห์ออกมาในรูปแบบโมเดล พร้อมคำอธิบายรูปแบบ/โครงสร้างของโมเดลอย่างกระชับ เข้าใจง่าย

7) สรุป (Conclusion) /ข้อเสนอแนะ (Recommendation) ระบุข้อสรุปที่สำคัญและข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ และประเด็นสำหรับการวิจัยต่อไป

8) เอกสารอ้างอิง (References) ต้องเป็นรายการอ้างอิงที่มีปรากฏในบทความเท่านั้น

บทความวิชาการ ให้เรียงลำดับสาระ ดังนี้

- 1) บทคัดย่อ (Abstract)
- 2) บทนำ (Introduction)
- 3) เนื้อเรื่อง (Content) แสดงสาระสำคัญที่ต้องการนำเสนอตามลำดับ
- 4) สรุป (Conclusion)
- 5) เอกสารอ้างอิง (Reference)

4. ระบบการอ้างอิงและเอกสารอ้างอิงทางวิชาการ

เอกสารที่นำมาใช้ในการอ้างอิงบทความ ควรมีที่มาจากแหล่งตีพิมพ์ที่ชัดเจน และมีความน่าเชื่อถือ สามารถสืบค้นได้ เช่น หนังสือ วารสาร หรืองานวิจัย เป็นต้น ผู้เขียนบทความจะต้องตรวจสอบความถูกต้องของรายการอ้างอิง เพื่อป้องกันความล่าช้าในการตีพิมพ์บทความ เนื่องจากบทความที่มีการอ้างอิงไม่ถูกต้อง จะไม่ได้รับการส่งต่อให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณา จนกว่าการอ้างอิงเอกสารจะได้รับการแก้ไขให้สมบูรณ์

การอ้างอิงในเนื้อหาบทความ

รูปแบบการอ้างอิงในเนื้อเรื่องและท้ายเล่มใช้วิธีการอ้างอิงระบบนาม – ปี ตามรูปแบบของ American Psychological Association (APA) ให้ใช้ระบบตัวอักษรโดยใช้วงเล็บ เปิด-ปิด แล้วระบุชื่อ-นามสกุลของผู้เขียนและปีที่ตีพิมพ์ กำกับท้ายเนื้อความที่ได้อ้างอิงตัวอย่างเช่น การปฏิวัติทางอุตสาหกรรมครั้งที่ 4 (Industry 4.0) ภาครัฐและภาคอุตสาหกรรมจะต้องเตรียมพร้อมในหลาย ๆ ด้านและสิ่งที่สำคัญที่สุดก็คือ การเตรียมพร้อมด้านทรัพยากรมนุษย์ เพื่อรองรับอุตสาหกรรมใหม่และเศรษฐกิจยุคใหม่ เป็นการพัฒนาคอนสแตนต์อุตสาหกรรมอนาคต เชื่อมโยงทรัพยากรบุคคล ความรอบรู้ นวัตกรรมทางความคิด และเทคโนโลยีดิจิทัลเป็นหนึ่งเดียวกับการขับเคลื่อนอุตสาหกรรม (ธนิต โสรัตน์, 2559) โดยเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในการอ้างอิงในบทความ จะต้องปรากฏในเอกสารอ้างอิงท้ายบทความทุกรายการ โดยรูปแบบของเอกสารอ้างอิง มีดังนี้



อ้างอิงจากเอกสารภาษาไทย

1) พระไตรปิฎกและอรรถกถาให้อ้างชื่อคัมภีร์ /เล่มที่/ข้อที่/เลขหน้า แล้วตามด้วยชื่อหน่วยงานผู้จัดทำ ตามด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,) พร้อมปีที่พิมพ์ ตัวอย่าง เช่น “ภิกษุทั้งหลาย รูปเวทนา สัญญา สังขาร และวิญญาณ เป็นอนัตตา ภิกษุทั้งหลาย ถ้ารูปเวทนา สัญญา สังขาร วิญญาณนี้จักเป็นอัตตาแล้วไซ้รูปเวทนา สัญญา สังขาร วิญญาณนี้ไม่พึงเป็นไปเพื่ออาพาธ ” (วิ.ม. 4/20/27) (มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, 2539)

2) ผู้แต่งหนึ่งราย ให้อ้างชื่อ-นามสกุลผู้แต่ง แล้วตามด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,) และตามด้วยปีที่พิมพ์ เช่น (เกสรวดี เชี่ยวชาญ, 2557)

3) ผู้แต่งสองราย ให้อ้างชื่อ-นามสกุลของผู้แต่งทั้งสองรายโดยใช้คำว่า “และ” ในการเชื่อมผู้เขียนทั้งสองแล้วตามด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,) และปีที่พิมพ์ เช่น (นิรมัย คุ่มรักษา และอัจฉิมา ศิริพิบูลย์ผล, 2560)

4) ถ้ามีผู้แต่งมากกว่า 2 รายให้อ้างชื่อ-นามสกุลของผู้แต่งรายแรก แล้วเพิ่มคำว่า “และคณะ” แล้วตามด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,) และตามด้วยปีที่พิมพ์ เช่น (ทศพร คำผลศิริ และคณะ, 2560)

5) กรณีที่เนื้อความเป็นเรื่องเดียวกัน หรือผลการวิจัยเหมือนกัน แต่มีผู้อ้างอิงหลายคน ให้ใช้รายการอ้างอิงที่ใกล้เคียงกับปีปัจจุบันมากที่สุด (ค้นพบล่าสุด) หรือหากเป็นแนวคิดทฤษฎี ก็ควรอ้างอิงเจ้าของแนวคิดทฤษฎี หรือบุคคลผู้เป็นที่ยอมรับของวงการวิชาการส่วนใหญ่เป็นสำคัญ

อ้างอิงจากเอกสารภาษาอังกฤษ

1) ถ้ามีผู้แต่งหนึ่งราย ให้อ้างนามสกุลของผู้แต่ง ตามด้วยอักษรตัวย่อของชื่อภาษาอังกฤษ ตามด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,) และปีที่พิมพ์ เช่น (Kiarash, A., 2007)

2) ถ้ามีผู้แต่งสองราย ให้อ้างนามสกุลของผู้แต่งรายแรก ตามด้วยอักษรตัวย่อของชื่อภาษาอังกฤษ ตามด้วยเครื่องหมายแอนด์ (&) คั่นกลาง ตามด้วยนามสกุลของผู้แต่งรายที่สอง และตามด้วยอักษรย่อของชื่อภาษาอังกฤษ แล้วตามด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,) และปีที่พิมพ์ เช่น (Werker, J. F. & Desjardins, R. N, 2004)

3) ถ้ามีผู้แต่งมากกว่า 2 รายให้อ้างนามสกุลของผู้แต่งรายแรก ตามด้วยอักษรตัวย่อของชื่อภาษาอังกฤษตามด้วย et al. ตามด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,) และปีที่พิมพ์ เช่น (Bloom, B. S., et al.)

เอกสารอ้างอิงท้ายเล่ม

(1) พระไตรปิฎก อรรถกถา

รูปแบบ :

ผู้แต่ง.// (ปีที่พิมพ์).// ชื่อพระไตรปิฎก อรรถกถา.// สถานที่พิมพ์: /สำนักพิมพ์หรือโรงพิมพ์.

ตัวอย่าง :

มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. (2539). พระไตรปิฎกฉบับภาษาไทย ฉบับมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.

(2) หนังสือ

รูปแบบ :

ผู้แต่ง.// (ปีที่พิมพ์).// ชื่อหนังสือ.// (ครั้งที่พิมพ์).// สถานที่พิมพ์: /สำนักพิมพ์หรือโรงพิมพ์.

ตัวอย่าง :

พระมหาสุทิตย์ อาภากร. (2548). เครือข่าย: ธรรมชาติ ความรู้ และการจัดการ. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: พิสิษฐ์ ไทย ออฟเซต.

(3) บทความในหนังสือ

รูปแบบ :

ผู้แต่ง.// (ปีที่พิมพ์).// ชื่อบทความ.// ใน ชื่อบรรณาธิการ (บรรณาธิการ).// ชื่อเรื่อง/ (เลขหน้าที่อ้าง).// สถานที่พิมพ์: /สำนักพิมพ์หรือโรงพิมพ์.

ตัวอย่าง :

ชลิตา บัณฑุงศ์. (2556) ข้าวและชาวนาไทยในกระแสการเปลี่ยนแปลง ใน พจนก กาญจนจันทร์ (บรรณาธิการ), คน ข้าว นา ควาย ในวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (หน้า 39-68). กรุงเทพมหานคร: อัมรินทร์.

(4) บทความจากวารสาร

รูปแบบ :

ผู้แต่ง.// (ปีที่พิมพ์).// ชื่อบทความ.// ชื่อวารสาร.// ปีที่/ (ฉบับที่), /เลขหน้าแรก ที่ตีพิมพ์-เลขหน้าสุดท้ายที่ตีพิมพ์.

ตัวอย่าง :

พระสถาพร ปุณณนโนโท (จำจวนจร) และคณะ. (2562). การวิเคราะห์การประยุกต์ใช้หลักพุทธธรรมในการทำงานจิตอาสา ของชุมชนวัดสระเกษ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา. วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม, 3(2), 16-31.

(5) บทความในสารานุกรม**รูปแบบ :**

ผู้แต่ง.// (ปีที่พิมพ์).// ชื่อบทความ.// ใน ชื่อสารานุกรม,/(เล่มที่อ้าง, หน้า เลขหน้าที่อ้าง).
 สถานที่พิมพ์: /สำนักพิมพ์หรือโรงพิมพ์.

ตัวอย่าง :

สนิทาอาจพันธ์. (2537). หม้อคอคควาย. ใน สารานุกรมของใช้พื้นบ้านไทยในอดีตเขต หัวเมือง
 ฝ่ายเหนือ, (หน้า 274-275). กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้น.

(6) หนังสือพิมพ์**รูปแบบ :**

ผู้แต่ง.// (วันที่ เดือน ปีที่พิมพ์).// ชื่อบทความ.// ชื่อหนังสือพิมพ์,/เลขหน้า.

ตัวอย่าง :

สุชาติ เผือกสกนธ์. (9 มิถุนายน 2549). ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง. ผู้จัดการรายวัน, น.13.

(7) สารนิพนธ์, วิทยานิพนธ์, ดุษฎีนิพนธ์, รายงานการวิจัย**รูปแบบ :**

ผู้แต่ง.// (ปีที่พิมพ์).// ชื่อวิทยานิพนธ์.// ใน/ ระดับวิทยานิพนธ์ สาขา./ชื่อมหาวิทยาลัยที่พิมพ์.

ตัวอย่าง :

พรไทย ศิริสาธิตกิจ. (2558). การพัฒนารูปแบบการปรับตัวของชาวนาอย่างยั่งยืนในพื้นที่ลุ่ม
 น้ำทะเลสาบสงขลา. ใน ดุษฎีนิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนศึกษา.
 มหาวิทยาลัยศิลปากร.

นายมนัส ภาควง. (2540). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของเจ้าอาวาสในการพัฒนาวัดให้เป็น
 ศูนย์กลางชุมชน. ใน รายงานการวิจัย. มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.

(8) สัมภาษณ์**รูปแบบ:**

ชื่อผู้ที่ได้รับการสัมภาษณ์.// (วัน เดือน ปี ที่สัมภาษณ์).// ชื่อเรื่องที่สัมภาษณ์.// (ชื่อผู้สัมภาษณ์)

ตัวอย่าง :

ไชยศิริ ลีศิริกุล. (5 พ.ย. 2562). วิธีการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานข้าว. (พระมหาปรัชญ์ อรรถพร,
 สัมภาษณ์)

(9) สื่อออนไลน์

รูปแบบ :

ผู้แต่ง.//(ปีที่เผยแพร่).// ชื่อเรื่อง.//เรียกใช้เมื่อ/ จาก แหล่งที่มาของข้อมูล (URL)

ตัวอย่าง :

ฤทัยชนก จริงจิตร. (2555). กลยุทธ์ข้าวไทยบนฐาน AEC เพื่อก้าวสู่การเป็น Trading Nation เรียกใช้เมื่อ 1 สิงหาคม 2563 จาก <http://www.tpsomoc.go.th/sites/default/files/862-img.pdf>

สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ. (2561). เลื่อนข้าราชการให้ดำรงตำแหน่งประเภททั่วไป ระดับชำนาญงาน คำสั่งสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ ที่ 593/2562 . เรียกใช้เมื่อ 15 มกราคม 2562 จาก <http://www.onab.go.th/category/news/คำสั่ง-ประกาศ/>

(10) ราชกิจจานุเบกษา

รูปแบบ:

ชื่อกฎหมาย.//(ปีที่พิมพ์).//ชื่อเรื่อง(ถ้ามี).//ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่/ตอนที่/หน้า/(วันเดือนปี).

ตัวอย่าง:

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 4). (2562). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 136 ตอนที่ 57 ก หน้า 49 (1 พฤษภาคม 2562).

ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2562). เรื่อง กำหนดประเภทและขนาดของโครงการหรือกิจการซึ่งต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม และหลักเกณฑ์ วิธีการ ระเบียบปฏิบัติ และแนวทางการจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนพิเศษ 97 ง หน้า 1 (20 มิถุนายน 2555).

ตัวอย่างเอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. (2558). คู่มือเฝ้าระวังและส่งเสริมพัฒนาการเด็กปฐมวัย Developmental Surveillance and Promotion Manual (DSPM) Promotion Manual (DSPM). เชียงใหม่: สยามพิมพินา.
- ประภัสสร ปรีเอี่ยม และธรรมบุญ รวีผ่อง. (2554). ผลการส่งเสริมพัฒนาการ กล้ามเนื้อมัดเล็ก สำหรับเด็กพัฒนาการช้าโดยพ่อแม่ของเด็กที่มีความต้องการพิเศษใน จังหวัดมหาสารคาม. ใน รายงานการวิจัย. สถาบันราชภัฏมหาสารคาม.
- พระสุตรักษ์ วิสุทโธ และเดชชาติ ตรีทรัพย์. (2561). บทบาทของผู้สูงอายุในการพัฒนาชุมชน ในตำบลทรายขาว อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม, 2(2), 8-13
- พระสถาพร ปุณณนโท (ร่ำจวนจร) และคณะ. (2562). การวิเคราะห์การประยุกต์ใช้หลักพุทธธรรมในการทำงานจิตอาสา ของชุมชนวัดสระเกษ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา. วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม, 3(2), 16-31.
- พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 4). (2562). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 136 ตอนที่ 57 ก หน้า 49 (1 พฤษภาคม 2562).
- มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์. (2535). พระไตรปิฎกฉบับภาษาบาลี ฉบับมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. 2500. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- สำนักงานสาธารณสุขอ่างทอง. (2560). รายงานทารกน้ำหนักน้อยกว่า 2,500 กรัม ได้รับการคัดกรองพัฒนาการ DSPMปีงบประมาณ 2560 (อินเทอร์เน็ต). เรียกใช้เมื่อ 15 มิถุนายน 2562 จาก <http://atg.hdc.moph.go.th>
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง. (2563). ศิลปะการแห่งโนราห์. เรียกใช้เมื่อ 9 กุมภาพันธ์ 2563 จาก https://www.m-culture.go.th/phetthalung/ewt_news.php?nid=508&filename=index.
- Elizabet, B. (1990). Ecotourism: The Potentials and Pitfalls. Vol.1 and 2. World Wildlife Fund. Washington, D.C.
- Dunst, C. J. & Triette, C. M. (1996). Empowerment, effective helping practices and family-Centered care. *Pediatr Nurs*, 22(2), 334-337.

5. หลักเกณฑ์การส่งต้นฉบับบทความเพื่อได้รับการตีพิมพ์

การส่งในระบบ (Online Submission) สามารถส่งเข้าระบบออนไลน์ได้เว็บไซต์ของวารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม ได้ที่ <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/JSC> เมื่อส่งเข้าระบบสำเร็จให้แจ้งข้อมูลเพิ่มเติมทาง Email : suriya.sur@mcu.ac.th

6. ขั้นตอนการนำบทความลงตีพิมพ์ลงในวารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม

ต้นฉบับบทความที่เสนอเพื่อพิจารณาตีพิมพ์ในวารสารให้อยู่ในรูปแบบของไฟล์เอกสาร *.docx ของ Microsoft Word Version 2010 หรือมากกว่า หากต้นฉบับประกอบด้วยภาพ ตาราง หรือสมการ ให้ส่งแยกจากไฟล์เอกสาร ในรูปแบบไฟล์ภาพ สกุล *.PDF*.JPG*.GIF หรือ *.bmp ความยาวของต้นฉบับต้องไม่เกิน 12 หน้า (ไม่รวมเอกสารอ้างอิง) กองบรรณาธิการจะพิจารณาบทความเบื้องต้น เกี่ยวกับความถูกต้องของรูปแบบทั่วไป ถ้าไม่ผ่านการพิจารณาจะส่งกลับไปแก้ไข ถ้าผ่านจะเข้าสู่การพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิเมื่อผลการประเมินผ่านหรือไม่ผ่านหรือมีการแก้ไข จะแจ้งผลให้ผู้เขียนทราบ โดยการพิจารณาบทความเพื่อลงตีพิมพ์ได้จะคำนึงถึงความหลากหลายและความเหมาะสม

7. สิทธิของบรรณาธิการ

ในกรณีที่กองบรรณาธิการหรือผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งได้รับเชิญให้เป็นผู้ทรงคุณวุฒิผู้ตรวจประเมินบทความมีความเห็นว่าควรแก้ไข กองบรรณาธิการจะส่งคืนเพื่อให้เจ้าของบทความแก้ไข โดยจะยึดถือข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิผู้ตรวจประเมินเป็นเกณฑ์หลัก และหรือขอสงวนสิทธิ์ที่จะพิจารณาไม่ตีพิมพ์ ในกรณีที่รายงานการวิจัย บทความทางวิชาการหรือบทความวิจัยไม่ตรงกับแนวทางของวารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม หรือไม่ผ่านการพิจารณาของกองบรรณาธิการหรือผู้เชี่ยวชาญเมื่อบทความที่ได้รับการตีพิมพ์ผู้เขียนจะได้รับวารสารสิ่งฉบับที่นำบทความลงตีพิมพ์ พร้อมกับหนังสือรับรองการตีพิมพ์บทความในวารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม



ตัวอย่างการเตรียมต้นฉบับบทความวิจัย

ชื่อบทความ (ไทย) (20 pt)

ชื่อบทความ (อังกฤษ) (18 pt)

ชื่อ-นามสกุลผู้เขียน (ไทย) (14 pt)

ชื่อ-นามสกุลผู้เขียน (อังกฤษ) (12 pt)

หน่วยงานต้นสังกัด (ไทย) (14 pt)

หน่วยงานต้นสังกัด (อังกฤษ) (12 pt)

E-mail: (12 pt)

บทคัดย่อ (18 pt) (300 คำ)

(16 pt) วัตถุประสงค์ของการวิจัย ระเบียบวิธีของวิจัย ประชากรกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผลการวิจัย ที่พบ (เลือกนำเสนอเฉพาะผลการวิจัยที่มีความน่าสนใจมากที่สุด)

.....

.....

.....

.....

คำสำคัญ: 3-5 คำ

Abstract (18 pt)

(16 pt) ให้ตรงตามบทคัดย่อภาษาไทย

.....

.....

.....

.....

Keywords: 3-5 words

บทนำ (18 pt) (ไม่ควรเกิน 4 ย่อหน้า)

(16 pt) 1. กล่าวถึงความเป็นมาแล้วความสำคัญของปัญหา โดยกว้าง ๆ (อ้างนโยบาย กฎหมาย หรือแนวคิดทฤษฎีมารองรับ)

2. กล่าวถึงสภาพปัญหาปัจจุบันที่เกิดขึ้น (อ้างงานวิจัยหรือทฤษฎีมารองรับ)

3. กล่าวถึงสภาพปัญหาของประชากรกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการศึกษา

4. สรุปความเป็นมาทั้งหมดชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการวิจัยและประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย (16 pt)

1. (16 pt)

2. (16 pt)

3. (16 pt)

วิธีดำเนินการวิจัย (18 pt)

(16 pt) ระบุรูปแบบของการวิจัย ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง วิธีการได้มาซึ่งกลุ่มตัวอย่าง การสร้างเครื่องมือและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิจัย (18 pt)

(16 pt).....ผลการวิจัยต้องตอบวัตถุประสงค์ทุกข้อ



ภาพที่ 1 (ชื่อภาพ) (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

(16.pt) อภิปรายผลการวิจัยที่พบตามวัตถุประสงค์ ผลการวิจัยสอดคล้องหรือไม่
สอดคล้องกับผลการวิจัยของใคร สามารถนำมาอภิปรายได้ทั้งหมด.....

[illegible]

**องค์ความรู้ใหม่ (18 pt) (ถ้ามี)**

....(16 pt) ระบุองค์ความรู้อันเป็นผลสัมฤทธิ์ที่ได้จากการวิจัย สาระที่ออกมาในรูปแบบโมเดล พร้อมคำอธิบายรูปแบบ/โครงสร้างของโมเดลอย่างกระชับ เข้าใจง่าย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

สรุป/ข้อเสนอแนะ (18 pt)

....(16 pt) สรุปผลการวิจัยทั้งหมด สั้น ๆ กระชับได้ใจความ....พร้อมข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย....และการนำผลการวิจัยไปใช้ รวมถึงเสนอแนะแนวทางในการวิจัยครั้งต่อไป

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

กิตติกรรมประกาศ (18 pt) (ถ้ามี) (ให้ใส่เฉพาะกรณีที่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย หรือกรณีซื้อบทความมีชื่อเรื่องไม่ตรงกับงานวิจัยหรือวิทยานิพนธ์)

...(16 pt) ตัวอย่าง เช่น ขอขอบคุณทุนสนับสนุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปีงบประมาณ 2559 และข้อมูลจากโครงการวิจัยย่อย เรื่องสภาพปัญหาและความต้องการดูแลสุขภาพของผู้สูงอายุในบริบทภาคใต้ตอนล่าง

เอกสารอ้างอิง (18 pt)

(16 pt)

ตัวอย่างการเตรียมต้นฉบับบทความวิชาการ

ชื่อบทความ (ไทย) (20 pt)

ชื่อบทความ (อังกฤษ) (18 pt)

ชื่อ-นามสกุลผู้เขียน (ไทย) (14 pt)

ชื่อ-นามสกุลผู้เขียน (อังกฤษ) (12 pt)

หน่วยงานต้นสังกัด (ไทย) (14 pt)

หน่วยงานต้นสังกัด (อังกฤษ) (12 pt)

E-mail: (12 pt)

บทคัดย่อ (18 pt) (300 คำ)

(16 pt)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

คำสำคัญ: 3-5 คำ

Abstract (18 pt)

(16 pt)

.....

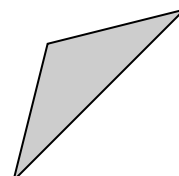
.....

.....

.....

.....

Keywords: 3-5 words



เนื้อหา (18 pt)

(16 pt)

110 pt

(16 pt).

110. p17.

