

อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี

ชวาลา ละวาทิน^{1*} ทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์²

บทคัดย่อ

รายงานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้าน คลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 2. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการอนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขนมหวานไทยคลองขนมหวาน อำเภอเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

ผลการวิจัย พบว่าอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เป็นวัฒนธรรมที่มีคุณค่ายิ่ง มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นด้วยการสอนทำกินเองในครัวเรือนไม่มีวิธีการที่เป็นระบบ กล่าวคือเมื่อเห็นปู่ตายาย พ่อแม่และพี่น้อง ทำอาหารหรือขนมหวานก็เกิดการซึมซับ จนเป็นวิถีชีวิตที่ปกติของครอบครัว รุ่นลูกรุ่นหลานเกิดการรับรู้ การเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารและขนมหวานไทยโบราณต่างๆ โดยอัตโนมัติ แต่มีรูปแบบของขนมบางอย่างที่ถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบัน การคงอยู่ของอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ จะต้องเริ่มในครอบครัวด้วยการปลูกฝังทัศนคติ ค่านิยมในการทำอาหารและขนมไทย เพื่อเป็นการปลูกจิตสำนึกรักในวัฒนธรรมของไทย ในด้านการเผยแพร่ วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณพบว่า หน่วยงานของรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสนับสนุน ส่งเสริมให้อาหารและขนมไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากกว่านี้

การท่องเที่ยวจังหวัดนนทบุรีควรนำเรื่องวัฒนธรรมทางอาหารและขนมไทยพื้นบ้านไปบรรจุไว้ในแผนงานการรณรงค์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชาวจังหวัดนนทบุรีเพื่อเป็นการเผยแพร่ ด้านการตลาดของขนมไทยพบว่า ชาวชุมชนต้องการให้มีการตั้งเป็นสมาคมหรือสหกรณ์ชุมชน เพื่อร่วมกันพัฒนาปรับปรุงขนมไทย เพื่อสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในชุมชน ทั้งนี้เพื่อการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของไทยให้คงอยู่จากรุ่นสู่รุ่นสืบไป

คำสำคัญ: อาหารและขนมไทยพื้นบ้าน หมู่บ้านคลองขนมหวาน

¹ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี e-mail: Chawalar@hotmail.com

² หลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

* ผู้นิพนธ์หลัก e-mail: Chawalar@hotmail.com

Thai Antiquity Food and Sweets Culture of Klong Kanom-wan Village,
Pakkred District, Nontaburi Province.

Chawala Lawatin^{1*} Thipsukon Traitonwong²

Abstract

The Purposes of this research was; 1) Data to study the Thai Antiquity Food and Sweets Culture of Klong Kanom-wan Village, Pakkred District, Nontaburi Province. 2) Barriers to education in conservation. Promotion and dissemination. Public relations the Thai Antiquity Food and Sweets Culture of Klong Kanom-wan Village, Pakkred District, Nontaburi Province. By qualitative the research. Use the interview to provide information on the marriage of food and desserts.

The results showed that Food and culture of Thailand is sweet and extremely valuable. Have been transmitted from generation by teaching the cannibalistic family in the Valley. No system relay. Namely; that is when parents, grandparents, brothers, do not be absorbed by automatic learning. Have some form of candy that has been modified to suit the lifestyle. In the inheritance of the family should start first. To cultivate an attitude. Values in the conservation of food and desserts. To raise awareness towards the love of food culture in Thailand and baking it. And relevant government agencies to provide food and desserts Thailand is known more. Travel should Nontaburi Thailand native culture and desserts included in the plan. Cultural tourism campaign of the city. Marketing candy Thailand found that the community needs to establish a cooperative or community. This to improve Thailand dessert and to create jobs and income to the community. To preserve the folk culture Thailand food and sweets to the children. Grand children forever.

Keywords: Thai Antiquity Food and Sweets Culture, Klong Kanom-wan Village,

¹ Bachelor of Business Administration Program in Business Administration, Valaya Alongkorn Rajabhat University Under The Royal Patronage, e-mail: chawalar@hotmail.com

² Bachelor of Communication Arts Program in Communication Arts, Valaya Alongkorn Rajabhat University Under The Royal Patronage

*Corresponding author, e-mail: Chawalar@hotmail.com

บทนำ

ชุมชนคลองขนมหวาน หรือที่รู้จักกันในชื่อคลองบางบัวทอง เป็นแหล่งผลิตขนมไทย มงคล พื้นบ้าน ตั้งแต่สมัยโบราณจนปัจจุบัน โดยส่วนใหญ่ชาวบ้านมักจะทำขนมหวานจำพวก จ่ามงกุฏ ทองเอก กุหลาบขาววัง กระเช้าสีดา เสน่ห์จันทร์ อลัณนมสด และหั่นตรา ซึ่งเป็นขนมประจำของชาวมอญ ชาวมอญส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่ที่ คลองขนมหวานมีอาชีพการทำขนมหวานขายมายาวนานนับจากอดีตถึงปัจจุบัน คลองขนมหวานอยู่ในพื้นที่ อำเภอกะเปอร์จังหวัดนนทบุรี ด้วยเหตุดังกล่าวชุมชนชาวมอญคลองขนมหวานเป็นอีกหนึ่งชุมชนที่มีความสำคัญในการดำรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมและประเพณีที่ดั้งเดิมของไทยควรค่าอย่างยิ่งในการอนุรักษ์และสืบทอดเป็นวัฒนธรรมชาติต่อไป

“วัฒนธรรม” มีความหมายกว้างขวางมาก ชีวิตคนไทยในสังคม สืบสานวัฒนธรรมไทยเข้าไปในวิถีชีวิต อย่างกลมกลืนพยายามสืบทอดและอนุรักษ์จนเป็นวิถีชีวิต หากแต่หลายคนยังเข้าใจผิดถึงความเป็นวิถีชีวิตซึ่ง ไม่ใช่ดูจากการแต่งกาย คำพูด หรือการไหว้เพียงเท่านั้น แต่วิถีชีวิตไทยเป็นการนำเอาสิ่งเหล่านั้นมาผสมกลมกลืน ความเป็นไทยอย่างเป็นเนื้อเดียวกันเข้าไปในชีวิต รวมทั้งกระบวนการขัดเกลาทางสังคม (Socialization) สืบสานประเพณีและอนุรักษ์ของดีไว้ และพร้อมที่จะแสดงความเป็นไทยออกมาทุกอิริยาบถ และพร้อมที่จะทำใน สิ่งที่ดีเหล่านั้นตลอดเวลา ตั้งแต่จิตใจ การกระทำ การแสดงออก และการร่วมกันจัดกิจกรรมสืบสานในเทศกาล วันสำคัญ

นักวิชาการ และผู้ทรงคุณวุฒิทางวัฒนธรรม ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรม ไว้พอสรุปมาได้ดังนี้ (สม จินตนา วิชาญอนุพงษ์และคณะ, 2546 : 34)

พระยาอนุมานราชธน ได้อธิบายว่าวัฒนธรรม คือสิ่งที่มนุษย์เปลี่ยนแปลงและปรับปรุง ผลิตสร้างขึ้น เพื่อความเจริญงอกงามในวิถีแห่งชีวิตของส่วนรวม ถ่ายทอดกันได้เออย่างกันได้ทั้งผลิตของส่วนรวมที่มนุษย์ได้ เรียนรู้มาจากคน แต่ก่อนสืบทอดเป็นประเพณีกันมา ตลอดจนความคิดเห็น ความประพฤติ และกิริยาอาการ หรือการกระทำใดๆ ของมนุษย์ในส่วนรวมเป็นพิมพ์เดียวกัน และสำแดงออกมาให้ปรากฏเป็นภาษา ศิลปะ ความ เชื่อถือ ระเบียบประเพณีเป็นต้น เป็นมรดกแห่งสังคม ซึ่งสังคมรับและรักษาไว้ให้เจริญงอกงาม

ความหมายตามพระราชบัญญัติวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับวัฒนธรรมไว้ดังนี้ วัฒนธรรมหมายความว่าลักษณะที่แสดงถึงความเจริญงอกงาม ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ความกลมเกลียวของ ชาติ และศีลธรรมอันดีของประชาชน

การที่ภาษาไทยเพ่งบัญญัติคำว่า “วัฒนธรรม” ในปี พ.ศ. 2483 ขึ้นใช้นั้น มิได้หมายความว่าก่อนหน้านี้ ไทยเราไม่มีวัฒนธรรม หรือไม่รู้จักวัฒนธรรม แท้จริงเรามีวัฒนธรรมมาแต่อดีตกาล เป็นแต่เรียกแตกต่างกัน ออกไป ว่าขนบธรรมเนียมบ้าง ประเพณีบ้าง กิริยามารยาทบ้าง แล้วแต่จะพูดถึงว่าเป็นส่วนไหนของวัฒนธรรม

จากหนังสือสารานุกรมสังคมศาสตร์ (อ้างอิงถึงในสมจินตนา วิชาญอนุพงษ์ และคณะ, 2546) กล่าวว่า วัฒนธรรมคือมรดกแห่งสังคม ซึ่งสังคมรับและรักษาไว้ให้เจริญงอกงาม

โดยคำว่า “มรดกทางสังคม” นี้ พระเจ้าวรวงศ์เธอกรมหมื่นราชนิกุลประพันธ์ ได้ประทานคำอธิบาย ว่า หมายถึงของที่เป็นสสารและของที่ไม่เป็นสสาร เช่นกวีนิพนธ์ศิลปะและอื่นๆ ธรรมเนียมประเพณีอันเป็นสิ่ง ที่แต่ละต้องไม่ได้ ทั้งนี้ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญในการก่อร่างสร้างความประพฤติปฏิบัติของประชาชาติ วัฒนธรรมของ

ประชาชนดีต่างๆ ถ้าจะเปรียบกันดูแล้วจะเห็นได้ว่ามีลักษณะต่างกันวัฒนธรรมของแต่ละประชาชาติย่อมมีลักษณะเฉพาะของตน จึงจะถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมของประชาชาตินั้นๆ

เมื่อวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น เพื่อทำหน้าที่กำหนดแนวทางในการดำเนินชีวิตในสังคม วัฒนธรรมจึงเป็นเรื่องสำคัญที่ทำให้มนุษย์ดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างเหมาะสม หมายถึงวิถีทางและแบบฉบับในการดำเนินชีวิตของชุมชนที่ได้ปฏิบัติสั่งสมมา รวมทั้งความคิดต่างๆ ที่คนในสังคมได้กระทำ สร้างกำหนด สละสล และรักษาจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง วัฒนธรรมจึงอาจอยู่ในลักษณะของความรู้ การปฏิบัติ ความเชื่อ ตลอดจนวัตถุสิ่งของอันเกิดจากการคิดและการกระทำของมนุษย์ โดยต้องเรียนรู้และมีการถ่ายทอดที่พ่อแม่ สอนลูกว่าอะไรควรทำหรือไม่ควรทำ ในสังคมไทยการที่พ่อแม่สอนลูกให้ทำอาหาร รู้จักแกง ตำนน้ำพริก ทำขนม ก็เป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมไทยเหมือนการถ่ายทอดวัฒนธรรมก็คือการสอนให้คนรุ่นหลังรู้ถึงสัญลักษณ์ของสังคมเป็นที่ทราบกันดีว่าประเทศไทยเป็นหนึ่งในชาติที่ตกอยู่ในกระแสโลกาภิวัตน์ ความเจริญทางวัตถุไหลบ่าเข้ามาตามกระบวนกรสื่อสารแบบไร้พรมแดนวิถีชีวิตของคนและวิถีสังคมเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วจนน่าวิตกว่า ถ้าไม่รู้เท่าทันกระแส และปล่อยให้ชนบทรรมนิยมประเพณีและวัฒนธรรมไทย ซึ่งเป็นมรดกของชาติที่น่าภาคภูมิใจเกิดการผสมผสานกับแนวโน้มใหม่ๆ ที่ฉวยฉวยจนเจือจางเลือนรางไปแล้ว อนุชนรุ่นหลังอาจจะไม่สามารถย้อนหลังดูร่องรอยความเป็นมา หรือรากเหง้าแห่งวัฒนธรรมของเราได้

ปัจจุบันสังคมไทยได้ตระหนักถึงความสำคัญของวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างมาก รัฐบาลเองก็ได้จัดตั้ง “กระทรวงวัฒนธรรม” ขึ้น ซึ่งแยกออกมาจากกระทรวงศึกษาธิการ เพื่อจัดการและบริหารงานด้านวัฒนธรรมให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการที่ดีจะต้องอาศัยพลังของคนในชาติร่วมกันสืบสาน อนุรักษ์และสืบทอด วัฒนธรรมไทยให้เป็นสิ่งที่สังคมต้องตระหนักว่า ถึงเวลาแล้วที่จะรักษาสืบทอดและอนุรักษ์ของดีๆ เอาไว้โดยพลังของสังคมเอง ไม่ต้องมีใครมาบอก ไม่ต้องมีใครณรงค์หรือบังคับ แต่ขอให้เกิดจากใจของคนไทยทั้งหลายทั้งปวง แล้วเราจะมีวัฒนธรรมไทยที่เป็นเอกลักษณ์อยู่คู่ประเทศไทยเช่นเดียวกับวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ที่มีการสืบทอดทำอาหารและขนมไทยซึ่งถือว่าเป็น วัฒนธรรมและมรดกทางสังคมอย่างหนึ่งที่ควรช่วยกันดูแลรักษาและอนุรักษ์ไว้ให้อยู่คู่กับสังคมต่อไป แม้ว่า วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านของหมู่บ้านคลองขนมหวานจะมีการสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจน ปัจจุบันแต่ก็เป็นที่น่าสนใจว่า วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านดังกล่าวยังคงอยู่คู่กับการเปลี่ยนแปลงของ สังคมจังหวัดนนทบุรีได้อย่างไร เนื่องจากจังหวัดนนทบุรี เป็นจังหวัดที่อยู่ใกล้เมืองหลวงอย่างกรุงเทพมหานคร จนพื้นที่บางส่วนแทบเรียกได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งของสังคมเมืองไปแล้ว ความเจริญจึงตามมาด้วย แต่วัฒนธรรม ดังกล่าวก็ยังคงมีให้คนรุ่นหลังได้เห็นกันในปัจจุบัน

ด้วยเหตุผลนี้ คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาว่าการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี มีการดำรงอยู่ได้อย่างไรจากอดีต จนถึงปัจจุบัน และมีการเปลี่ยนแปลงไปหรือไม่อย่างไร พร้อมยังศึกษาถึงรูปแบบการดำรงรักษาวัฒนธรรม ดังกล่าวไว้ด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี
2. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการอนุรักษ์ส่งเสริมและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้ เป็นการศึกษาเรื่องการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ ภูมิศึกษา หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ ในการอนุรักษ์ส่งเสริม และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของชาวคลองขนมหวาน คณะผู้วิจัยศึกษาโดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่มย่อย การสนทนาเฉพาะกลุ่ม และการสังเกต กระบวนการผลิตอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของชาวชุมชนคลองขนมหวาน

ผลการวิจัย

ในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เลือกพื้นที่ที่ศึกษาคือพื้นที่ชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรีซึ่งยังคงมีวิถีชาวบ้านเชื้อสายมอญ (รามัญ) ซึ่งยึดอาชีพทำขนมหวานและได้ใช้วิธีการหาผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) โดยมีเครื่องมือวิจัย ได้แก่การสังเกต (Observation) แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (Small Group Discussion) เพื่อรวบรวมความคิดเห็นกลุ่มตัวอย่างมาสรุป การเก็บรวบรวมข้อมูลนั้น ผู้วิจัยเดินทางลงไปในพื้นที่หลังจากการวางแผนและเตรียมการทำงานในภาคสนามแล้ว ผู้วิจัยได้ประชุมวางแผนร่วมกันเพื่อทำความเข้าใจประเด็นคำถามและเทคนิคในการสัมภาษณ์ เชิงลึก การสนทนากลุ่ม การสังเกตแล้วบันทึกข้อมูลในเครื่องมือการวิจัย แล้วนำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบความน่าเชื่อถือโดยวิธี 3 เสา (Triangulation Method) เพื่อให้ข้อมูลมีความสอดคล้องกันในเรื่องของเวลา สถานที่ และบุคคลที่ให้ข้อมูล จัดระเบียบข้อมูล โดยแบ่งข้อมูลออกเป็นส่วนๆ หลังจากนั้นนำผลวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหาสามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

เมื่อนำเอาแนวคิดทั้งแปดด้านในบทที่ 2 อันได้แก่ ทำให้สามารถสรุปผลการวิจัยในภาพรวมได้ดังนี้ ประวัติความเป็นมาของเกาะเกร็ด แนวคิดทางด้าน ประวัติความเป็นมาของขนมไทย แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับขนมไทย แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับทัศนคติต่อขนมไทย แนวคิดด้านความหมายและค่านิยมวัฒนธรรม แนวคิดทฤษฎีรูปแบบทางวัฒนธรรม (Configurationism) แนวคิดทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (Diffusionism) แนวคิดด้านทฤษฎีการสร้างสรรค์ระหว่างวัฒนธรรม

แนวคิดด้านประวัติความเป็นมาของเกาะเกร็ด เกาะเกร็ดเป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งที่ตั้งอยู่ในจังหวัดนนทบุรี และมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม เพราะประชากรที่อยู่ในปัจจุบันนั้นมาจากกลุ่มคนหลากหลายชนชาติ จึงเป็น

เหตุให้วัฒนธรรมมีการผสมผสานและเปลี่ยนแปลง ในสมัยกรุงศรีอยุธยาสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระปี พ.ศ. 2265 ทรงให้ชุดคลองลัดเจ้าพระยาตรงที่เป็นแหลมยื่นออกมาไปตามโค้งของแม่น้ำเจ้าพระยาเรียกว่าคลองลัดเกร็ดน้อย ต่อมากระแสน้ำแรงและเปลี่ยนทิศทางกัดเซาะตลิ่งพัง ทำให้คลองขยายกว้างขึ้น กลายเป็นแม่น้ำลัดเกร็ดและเกาะเกร็ดในปัจจุบัน เมื่อลำคลองลัดกว้างขึ้น สภาพเกาะจะเห็นเด่นชัดขึ้น โดยครั้งแรกใช้ชื่อว่าเกาะศาลากุนจนกระทั่งในสมัยรัชกาลที่ 2 ตั้งอำเภอปากเกร็ดขึ้น เกาะจึงมีชื่อว่าเกาะเกร็ดจุดเด่นของเกาะเกร็ด คือ คลองขนมหวาน เป็นคลองที่ชาวบ้านที่อาศัยอยู่สองฝั่งคลองทำขนมหวาน จำพวก ทองหยิบ ทองหยอด ขยส่งพร้อมทั้งมีการสาธิตให้นักท่องเที่ยวได้ชม และซื้อกลับไปเป็นของฝาก ราษฎรหมู่ที่ 1, 2, 3 และหมู่ที่ 4 ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด ปลุกบ้านเรือนอยู่ตามริมคลองบางบัวทอง ประกอบอาชีพทำนา และตามคันนาจะปลูกต้นตาลเป็นจำนวนมาก จากการที่มีต้นตาลมากนั่นเองทำให้ราษฎรเกิดการเรียนรู้ในการนำจาวตาลมาเชื่อม เพื่อใช้เป็นของหวานในงานต่าง ๆ ตั้งแต่ร้อยกว่าปี ต่อมาได้พัฒนาการทำขนมไทยประเภทต่างๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ฯลฯ ฝีมือการทำขนมไทยในคลองบางบัวทองเป็นที่เลื่องลือจนเป็นตลาดค้าส่งทั้งใน จังหวัดนนทบุรีและจังหวัดใกล้เคียงที่คลองขนมหวานมีสาธิตให้นักท่องเที่ยวได้ชมพร้อมซื้อกลับเป็นของฝาก รูปแบบของขนมบางอย่างที่ถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตเพราะสังคมในปัจจุบัน การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณนั้น เนื่องจากควรเริ่มในครอบครัวในการปลูกฝังทัศนคติ ค่านิยมในการทำขนมไทย และการบริโภคเพื่อเป็นการปลูกจิตสำนึกรักในวัฒนธรรมของไทยในด้านการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณพบว่า หน่วยงานของรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสนับสนุนส่งเสริมให้อาหารและขนมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ผลการวิจัยพบว่า เป็นวัฒนธรรมด้านอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณที่มีคุณค่ายิ่ง มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นด้วยการสอนทำกินเองในครัวเรือนไม่มีวิธีการที่เป็นระบบ กล่าวคือเมื่อเห็นปู่ตายาย พ่อแม่พี่น้อง ทำอาหารหรือขนมหวานก็เกิดการซึมซับจนเป็นวิถีชีวิตที่ปกติของครอบครัว รุ่นลูกรุ่นหลานเกิดการรับรู้ การเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารหรือขนมหวานไทยโบราณไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากกว่านี้ เนื่องจากผู้ประกอบการที่เป็นต้นฉบับของการทำอาหารและขนมไทยนั้นมองว่าขนมไทยไม่ได้รับความนิยมน้อยกว่าขนมต่างประเทศหรือจำพวกเบเกอรี่ และราคาของขนมไทยก็ถูกกว่ามากในตลาด ควรส่งเสริมให้เกิดอาชีพที่สามารถถ่ายทอดเป็นมรดกได้ และสร้างการรักในอาชีพที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมนี้เพื่อเป็นมรดกทางวัฒนธรรมต่อไป มีการปลูกฝังวัฒนธรรมทางด้านอาหารและขนมไทยในการเรียนการสอนของโรงเรียนในพื้นที่ให้นักเรียนในระดับชั้นประถม เพื่อเป็นการปลูกจิตสำนึกรักชาติวัฒนธรรมไทย ตลอดจนชาวชุมชนเสนอให้มีการตั้งศูนย์แห่งการเรียนรู้ทางด้านอาหารและขนมไทยพื้นบ้านให้แก่เยาวชน ผู้ที่สนใจเพื่อเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมด้านอาหารให้เป็นที่แพร่หลาย การท่องเที่ยวจังหวัดนนทบุรีควรนำเรื่องวัฒนธรรมทางอาหารและขนมไทยพื้นบ้านไปบรรจุไว้ในแผนงานการรณรงค์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชาวจังหวัดนนทบุรี เพื่อเป็นการเผยแพร่ด้านการตลาดของขนมไทยพบว่า ชาวชุมชนต้องการให้มีการตั้งเป็นสมาคมหรือสหกรณ์ชุมชน เพื่อร่วมกันพัฒนาปรับปรุงขนมไทยและเพื่อสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในชุมชน ทั้งนี้เพื่อการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของไทยให้คงอยู่จากรุ่นสู่รุ่นสืบไป

แนวคิดด้านทฤษฎีเกี่ยวกับขนมไทยและแนวคิดที่สามคือแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับทัศนคติต่อขนมไทย โดยในแต่ละภูมิภาคของประเทศจะมีขนมประจำถิ่น ซึ่งจะสะท้อนถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมประจำถิ่นฐานตลอดจนอาหารและภาษาถิ่น อาหารพื้นเมืองจังหวัดนนทบุรี เขียนบนมกราคม 29, 2013 โดย Nipapon อาหารพื้นเมืองจังหวัดนนทบุรี ทอดมันหน่อกล้วยไข่สมุนไพร เป็นสิ่งที่อยู่คู่คนไทยมานานตั้งแต่ยุคโบราณ คนไทยสมัยโบราณใช้สมุนไพรในการประกอบอาหารเกือบทุกมื้อ รวมไปถึงการใช้สมุนไพรในการช่วยป้องกันรักษาโรค ทำให้สมัยก่อนผู้คนมีสุขภาพที่แข็งแรง และมีอายุยืนกว่าคนไทยในปัจจุบันมากพอสมควร สมุนไพรอีกชนิดหนึ่งที่ถือได้ว่าเป็นสมุนไพรเพื่อสุขภาพ แกมคนในท้องถิ่นยังสามารถเอามาประยุกต์ให้เมนูเด็ดที่ใครๆก็ต่างพากันต้องลองเมื่อมาying “เกาะเกร็ด” นนทบุรี (<http://moohin.com/trips/nonthaburi/norkalafried/>), นางพรทิพย์ ศิริวรรณ เกิดเมื่อ 11 มิถุนายน 2525 ภูมิลำเนา เกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สถานที่ ติดต่อ 64/1 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี อาชีพ (ปัจจุบัน) ขายอาหารที่วัดปรมาภิไธยการวส ผลงานที่ปรากฏต่อสังคม ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวด “แกงบอน” ในงานประกวดอาหารพื้นบ้านของจังหวัดนนทบุรี

ซึ่งเป็นผู้หนึ่งที่อนุรักษ์อาหารพื้นบ้านของจังหวัดนนทบุรีและอบเชย วงศ์ทอง และสุจิตตา เรืองศรี ; ได้ศึกษาศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ พบว่าชนิดอาหาร ส่วนประกอบหลัก ขั้นตอนการผลิต พบว่าอาหารพื้นบ้านภาคเหนือมี 649 ชนิด เป็นอาหารความมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 63.79 อาหารถนอมและอาหารแปรรูปร้อยละ 22.96 อาหารหวานร้อยละ 9.86 และอาหารว่างร้อยละ 3.39 โดยที่อาหารคาวประเภทแกงที่ใส่พริกในเครื่องที่โซลกร้อยละ 20.80 แกงที่ไม่ใส่พริกในเครื่องที่โซลกร้อยละ 3.24 อาหารคาวประเภทต้มร้อยละ 2.62 อาหารคาวประเภทยำ ลาบ โดยเป็นยาร้อยละ 5.39 เป็นตำร้อยละ 2.77 เป็นลาบ หลัร้อยละ 2.31 และเป็นส้าร้อยละ 1.85 อาหารคาวประเภทเครื่องจิ้มคิดเป็นร้อยละ 8.17 อาหารคาวประเภทผัดโดยเป็นผัดเผ็ดร้อยละ 4.00 ผัดจืดร้อยละ 3.24 อาหารคาวประเภทเบ็ดเตล็ด โดยเป็นนึ่งร้อยละ 3.54 เป็นปิ้งร้อยละ 1.85 เป็นทอดร้อยละ 1.08 และเป็นอบร้อยละ 0.62 อาหารคาวประเภทอาหารจานเดียวคิดเป็นร้อยละ 2.31 สำหรับอาหารถนอมและอาหารแปรรูป เป็นอาหารถนอมและอาหารแปรรูปโดยการใช้เกลือ คิดเป็นร้อยละ 8.48 โดยทำการแห้งร้อยละ 6.78 โดยการใช้น้ำตาลร้อยละ 4.16 โดยการใช้ความร้อนร้อยละ 1.85 โดยวิธีการอื่นๆ ร้อยละ 0.92 และโดยการทอดร้อยละ 0.77 ส่วนอาหารหวานเป็นชนิดนึ่งร้อยละ 2.93 เป็นต้มร้อยละ 2.77 เป็นกวนร้อยละ 2.00 เป็นทอดและปิ้งอย่างละร้อยละ 0.92 เป็นอาหารหวานเบ็ดเตล็ดร้อยละ 0.32 สำหรับอาหารว่างเป็นอาหารว่างชนิดเบ็ดเตล็ดร้อยละ 1.70 ชนิดทอดร้อยละ 1.23 และชนิดนึ่งร้อยละ 0.46 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือจะมีส่วนประกอบหลักที่เป็นเนื้อสัตว์ พืชผักเครื่องเทศที่หลากหลาย

พิกุล บุญมากาศ; ศึกษาตำรับอาหารพื้นบ้านชาวยอง หรือคนยองทั้ง 47 ตำรับ จำแนกเป็นประเภทแกง 19 ตำรับ ประเภทน้ำพริก (ตำ) 14 ตำรับ และประเภทอื่น ๆ อีก 14 ตำรับ ประยุกต์วิธีคั่ว (ผัด) ยำ และแอ็บอาหารดังกล่าวล้วนมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ ส่วนเครื่องปรุงสำคัญ ได้แก่ปลาร้า เกลือ กะปิ และนิยมใช้ตะไคร้ ข่า ขมิ้น ใบมะกรูด กระเทียม หัวหอมเล็ก ผักชีในการปรุงแต่งอาหารให้รับประทานยิ่งขึ้น โดยรายการอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวันกับในงานประเพณีและเทศกาลต่างๆ ส่วนใหญ่มีความคล้ายคลึงกัน จะมีรายการอาหารบางอย่างที่เพิ่มเข้ามา ได้แก่แกงฮังเล แกงอ่อม แกงหยวก แกงปลีตาล ห่อนึ่ง จิ้นปิ้ง น้ำพริกอ่อง ขนมจ็อก ข้าวต้มกล้วย และขนมบะแตงลาย นอกจากนี้

ผลไม้ที่นิยมรับประทาน ได้แก่กล้วยน้ำว้า มะม่วง ส้มโอ และกระท้อน อาหารหลักของคนยอคือข้าวหนึ่งหรือข้าวเหนียวและอาหารประเภทแกง (แกง) น้ำพริก คั่ว (ผัด) ยำ แอ็บ นิยมรับประทานผักและเนื้อปลาเป็นหลัก ได้แก่ ยอดตำลึง ยอดฟักทอง ยอดกระถิน ผักขอม ถั่วฝักยาว ผักกาด ผักสะแล ผักเห็ด ผักขี้ขวง ผักเสี้ยว และยอดมะขาม โดยรับประทานเป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริกหรือนำมาประกอบอาหาร อาหารประเภทแกงของคนยอ ได้แก่แกงอ่อมไก่ แกงแคไก่ แกงบอน แกงบ่าฟักหม่น (ฟักเขียว) แกงผักหวานป่า แกงสะแล แกงหน่อไม้สด แกงหยวกใส่ไก่ แกงเห็ดกระโถง (เห็ดไข่ห่าน) แกงฮังเล แกงขนุนอ่อน แกงเห็ดถอบ (เห็ดเผาะ) แกงกะหล่ำปลี (แกงกะหล่ำปลี) แกงผักกาดใส่ไก่ แกงผักแคบ (ตำลึง) แกงผักป้อก้าตีเมีย (แกงผักเพ็ชร์) แกงเห็ดหล่ม แกงอ่อมป่า ดูก (แกงอ่อมปลา) แกงจิ้นแห้ง (จิ้นฮุ่ม) อาหารประเภทน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกต๋อ น้ำพริกปูขาว (น้ำพริกปูนา) น้ำพริกลาบ น้ำพริกจิกุ้ง (จิงหริด) น้ำพริกเห็ดหล่ม น้ำพริกป่า (น้ำพริกปลา) น้ำพริกหัวข่า (น้ำพริกข่า) น้ำพริกตำแดง (น้ำพริกตาแดง) น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกปลาฮ้า (น้ำพริกปลาร้า) น้ำพริกมะเขืออนออง (น้ำพริกอีเก) น้ำพริกงาป่น (งาตำ) น้ำพริกน้ำปู (น้ำพริกน้ำปูดำ) น้ำพริกอ่อง อาหารประเภทคั่ว (ผัด) ยำ แอ็บ ได้แก่ คั่วมะเขือ คั่วผักโหมแดง (ผักโชม) ยำมะถั่ว มะเขือ (ยำถั่วฝักยาว มะเขือ) ยำจิ้นไก่ เจียวเตา ผักกาดจ้อ ต้มส้มป่า (ต้มส้มปลา) ต้มมะเขือ ปลาบั้ง จิ้นบั้ง (หมูบั้ง) แอ็บป่า (แอ็บปลา) ขนมหาด ข้าวหนุกงา ข้าวแคบ อาหารพื้นเมืองล้านนาประเภทแกง ได้แก่ 1) แกงแบบใช้น้ำพริกหนุ่ม เช่น แกงผักเชียงดา แกงผักเสี้ยว แกงหัวปลี แกงผักขอม แกงผักขี้เสียด 2) แกงสับแบบใช้น้ำพริกหนุ่ม เช่น แกงตูนใส่ปลา (แกงก้านคูณใส่ปลา) แกงยอดมันเทศ 3) แกงแบบใช้พริกแห้ง เช่น แกงฟักเขียว นิยมใส่มะแขว่น แกงอ่อม นิยมใส่บะແหลบ แกงขนุนอ่อน นิยมใส่จะค่าน อาหารประเภทแกงนั้นนอกจากจะนิยมใส่เครื่องเทศแล้วยังนิยมใช้ปลาเป็นส่วนประกอบของเครื่องแกงด้วยอาหารที่ผ่านกรรมวิธีการถนอมอาหาร โดยนำอาหารที่เหลือมาทำเป็นอาหารหม้อใหม่ เช่น นำแกงฮังเล แกงจืด วุ้นเส้น ผัดผักต่าง ๆ มารวมกันแล้วเพิ่มหน่อไม้ดองเปรี้ยว วุ้นเส้น ใบมะกรูด ตะไคร้ ผัดให้แห้งจะได้แกงโหะ และอาหารที่รับประทานเป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริกอ่อง น้ำเมี่ยง ขนมหินน้ำเจียว ผักกาดจ้อ ได้แก่ แคบหมู หนั๋งปอง น้ำหนั๋ง เป็นต้น ส่วนผสมสำคัญของอาหารพื้นเมืองล้านนาประกอบด้วยเครื่องเทศ แมลง และผักพื้นบ้าน เช่น บะແหลบ ใส่ลาบ ยำจิ้นไก่ มะแขว่น บะข่าง ใช้เป็นส่วนประกอบในน้ำพริก จะค่าน ใส่แกงขนุนอ่อน แกงแคหรือแกงอ่อม งามั่มใส่ข้าวหลาม ทำงาตำอ้อย และข้าวหนุกงา ดอกจี่ใส่แกงแค และน้ำเจียว แมงฆูน แมงมัน ตัวต่ออ่อน จิกุ้ง นิยมนำมาทำน้ำพริก แต่งแมงมัน (ไข่แมงมัน) นำมายำ ตัวอ่อนผึ้ง (รังผึ้งอ่อน) นำไปปิ้งไฟอ่อน ๆ เรียกแอ็บเพ็ง ตัวไม้ไผ่ นำมาทอดเกลือ ผักเสี้ยว ผักหนาม ผักหวาน ผักฮ้วนหมู ผักปอง ผักขี้ขวงนิยมนำมาแกงใส่ปลาล้างหรือลวกรับประทานกับน้ำพริก และตำส้มมะม่วง ตำส้มบะฉาง เป็นต้น (หน้า 18-20) นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภทคั่ว (ผัด) ประเภทยำ ประเภทตำ (โหลก) ประเภทน้ำพริก ประเภทเจียว (แกงประเภทหนึ่ง) ประเภทหนึ่ง ประเภทต้มส้ม ลักษณะคล้ายต้มโคล้งของภาคกลาง ประเภทลาบ ถือเป็นอาหารชั้นหนึ่งของชาวล้านนา นิยมใช้เป็นอาหารในงานมงคล และในงานก่กบ อาหารประเภทแอ็บ (งบ) คือ อาหารที่ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปปิ้งโดยใช้ไฟอ่อน อาหารประเภทฮุ่มหรือฮัก เป็นการต้มอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้สุกเปื่อย อาหารประเภทบั้ง อาหารประเภทจ้อหรือแกงที่มีรสเปรี้ยว แต่ไม่เผ็ด และอาหารประเภททอด

ศาดรา กระจอดนอก; การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยให้สวยงาม มีเกณฑ์การใช้หลักคิดคล้ายคลึงกับงานทัศนศิลป์รูปแบบอื่นๆ ซึ่งการรวบรวมความรู้หลักการทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์นำมาประยุกต์

และสังเคราะห์ใช้ผนวกกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และมีแนวโน้มความเป็นไปได้ในการจัดอาหารไทยสำหรับธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศจากผลสรุปความคิดเห็นกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งการออกแบบครั้งนี้ มีแนวความคิดที่จะนำเสนออาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัย โดยการประยุกต์ใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย ซึ่งนำเสนออาหารไทยประยุกต์ โดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ต่อการจัดเสิร์ฟในต่างประเทศเป็นหลัก ดังนั้นทิศทางการนำความรู้จากหลักคิดในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศนั้น ควรนำไปใช้กับกลุ่มสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีความรู้ประสบการณ์และความชำนาญทางด้านอาหารไทยมากกว่าผู้วิจัยอาจทำให้รูปแบบของผลงานออกแบบการจัดอาหารไทยเป็นไปตามความหลากหลาย และตรงต่อความต้องการในการใช้งานจริงสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากที่สุด ซึ่งผู้วิจัยได้เห็นประโยชน์จากคุณค่าขององค์ความรู้ทั้ง 2 สาขา คือ ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบนิเทศศิลป์ และความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย สามารถนำมาประยุกต์และทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบที่นำเสนอความงามและเอกลักษณ์ไทยในรูปแบบของอาหาร เป็น การสร้างมูลค่าให้กับการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง อาหาร ภาษา ประเพณีของแต่ละภูมิภาคนั้นสามารถที่จะสะท้อนวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ ตามบริบทของชุมชน ซึ่งสามารถสะท้อนวัฒนธรรม (Configurationism) การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (Diffusionism) และการสังสรรค์ระหว่างวัฒนธรรม

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้มีข้อค้นพบที่เป็นสิ่งสำคัญและน่าสนใจเกี่ยวกับการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของชาวชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ที่ควรนำมาอภิปรายและให้เหตุผลเชิงตรรกวิทยา บริบทชุมชนที่เป็นพื้นฐานและปรากฏการณ์ต่างๆ มีดังนี้

ผลการวิจัยพบว่าชาวชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรีสืบเชื้อสายมาจากชาวมอญในอดีต ซึ่งปัจจุบันเป็นชาวไทยเชื้อสายรามัญ วิถีชีวิตของชุมชนถ่ายทอดมาโดยการชิมชับ ไม่มีการสอนทางด้านอาหารและขนมที่เป็นระบบ เมื่อเห็นพ่อแม่ปู่ย่าตายายทำอาหารและขนมลูกหลานก็สามารถจดจำได้โดยอัตโนมัติ ในปัจจุบันสังคมได้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสโลก ประชาชนนิยมที่จะเรียนรู้ให้ทันโลกที่เปลี่ยนแปลงไป โดยลิ้มความเป็นตัวตนของตนเอง ดังคำว่า เศรษฐกิจพอเพียง ความพอมีพอกิน ความพอใจในสิ่งที่ตนมีอยู่ เพราะสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นพื้นฐานของสังคมไทยการเอื้อเฟื้อซึ่งกันและกันยังคงมีอยู่ในปัจจุบัน ส่วนการอนุรักษ์ส่งเสริมเผยแพร่การสืบทอดอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรีนั้นโดยส่วนตัวและครอบครัวที่ต้องการให้ทุกคนที่เป็นสมาชิกของครอบครัวทำขนมหวานเพื่อเป็นอาชีพสืบต่อไป เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรีจากคนในบ้าน เพราะชุมชนที่ตนเองอยู่นั้นยังคงมีสภาพความเป็นไทยเชื้อสายมอญอยู่มาก ชุมชนเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์ ส่งเสริม และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ให้มากกว่าในปัจจุบัน เพราะครอบครัวเป็นปัจจัยหลักใน

การที่จะอนุรักษ์ส่งเสริมและเผยแพร่ได้มากกว่าคนในองค์กรอื่นๆ เพราะถ้าครอบครัวเข้มแข็งมีความเป็นตัวตนของตนเองมากพอไม่ตามตามกระแสโลกสมัยใหม่มากเกินไป การสืบทอดอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรีและประเพณีอื่นๆ ในชุมชนจะไม่สูญหายไปตามกาลเวลาซึ่งหน่วยงานของภาครัฐต้องเข้ามามีส่วนร่วมมากขึ้นลงมือปฏิบัติมากกว่าเป็นเพียงนโยบาย ควรมีขั้นตอน วิธีการในการอนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่อย่างเป็นรูปธรรมมากกว่าในปัจจุบัน มีศูนย์การเรียนรู้สำหรับผู้สนใจในเรื่องอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งการจัดสรรงบประมาณควรให้เหมาะสมกับท้องถิ่นที่ใช้ในการดำเนินการในด้านวัฒนธรรม

ปัญหาและอุปสรรคในการอนุรักษ์ส่งเสริมและสืบทอดวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากกระแสการเปลี่ยนแปลงของโลกทางด้านความคิด การดำรงชีวิตและสภาพแวดล้อมในครอบครัวล้วนเป็นตัวแปรสำคัญในการส่งเสริมและสืบทอดอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรีเนื่องจากคนในชุมชนได้รับการศึกษามากขึ้นรับความเป็นสมัยใหม่มากขึ้น ความเป็นสังคมเมือง รักความสะดวกสบายมากขึ้น จึงเป็นเหตุให้การใช้ชีวิตเปลี่ยนไป และคนรุ่นใหม่มองว่าอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณที่มีมาดั้งเดิมในอดีตเป็นสิ่งที่ล้าสมัยไม่นิยมรับประทาน ดังนั้นภาครัฐควรเน้นการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือสร้างหลักสูตร การเรียนรู้ท้องถิ่นให้มีมากกว่าปัจจุบันเพื่อปลูกฝังให้เด็กๆ รักในวัฒนธรรมดั้งเดิมของตน รักถิ่นเกิดมากกว่าในปัจจุบันตลอดจนมีความภาคภูมิใจในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่ดั้งเดิมของชาวไทยเชื้อสายมอญ

ดังนั้นอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี นับเป็นวัฒนธรรมทางด้านอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ส่งเสริมและสืบทอดให้คนทั่วไปได้ตระหนักถึงความสำคัญและสามารถศึกษาได้เพราะอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรีนี้มีความสำคัญขั้นพื้นฐานในการสร้างครอบครัวที่คุณภาพและก่อเกิดมรดกทางอาชีพอย่างถูกต้องตามครรลองของวิถีชีวิตในชุมชน จึงเห็นควรให้รักษาคุณค่าของการสืบทอดอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรีให้เป็นวัฒนธรรมมรดกทางสังคมสืบไป

ข้อเสนอแนะ

ข้อค้นพบจากการวิจัยและผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก สทนากลุ่ม การสังเกต มีข้อเสนอแนะที่ควรนำมาใช้ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 การท่องเที่ยวจังหวัดนนทบุรีมีนโยบายในส่วนของการจัดการท่องเที่ยวในจังหวัดนนทบุรีในปี 2556 คือการไหว้พระ 9 วัด โดยการเดินทางทางเรือ โดยใช้ชื่อโครงการว่าล่องเรือไหว้พระรอบเกาะเกร็ด 9 วัด ซึ่งมีช่วงเวลาตั้งแต่วันที่ 6 ธันวาคม 2555 จนถึงวันที่ 29 กันยายน 2556 ทุกวันเสาร์และวันอาทิตย์ วันละ 3 รอบ โดยเริ่มรอบแรกเวลา 10.00 น. รอบที่ 2 เวลา 11.00 น. และรอบที่ 3 เวลา 12.00 น. ซึ่งนโยบายดังกล่าวเป็นการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมของจังหวัดนนทบุรีในด้านต่างๆ ซึ่งวัฒนธรรมด้านอาหารและ

ขนมหวานไทยโบราณที่คลองขนมหวานก็เป็นสิ่งสำคัญที่การท่องเที่ยวจังหวัดนนทบุรีต้องการส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมด้านอาหารและขนมหวานไทยโบราณให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวทุกกลุ่มที่เข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดนนทบุรีให้ได้รู้จักและเรียนรู้เรื่องราวของขนมไทยที่ทรงคุณค่า โดยใช้วิธีการสร้างความประทับใจผ่านการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นการช่วยเพิ่มการสร้างรายได้ของชาวบ้านและชุมชนคลองขนมหวานให้อยู่เคียงคู่กับแม่น้ำเจ้าพระยารวมถึงจังหวัดนนทบุรีสืบต่อไป

1.2 องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี พันตำรวจเอกธงชัย เย็นประเสริฐ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี เห็นควรจะมีการส่งเสริมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรีให้ควรอยู่เนื่องจากในปัจจุบันนี้พบว่าการสืบทอดการทำขนมหวานไทยโบราณมีการลดน้อยลงเหลือแต่ผู้สูงอายุเป็นผู้นำ ลูกหลานไม่รับช่วงต่อและไม่นิยมนำมาประกอบเป็นอาชีพหลักสาเหตุเนื่องจากในปัจจุบันขนมไทยไม่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ช่องทางในการเผยแพร่ทางการตลาดน้อย การประกอบอาชีพเป็นผู้ทำขนมหวานไม่ก่อให้เกิดรายได้ที่น่าพอใจ ทำให้รุ่นปัจจุบันขาดแรงจูงใจในการสืบทอดและยังมีช่องทางการตลาดที่ไม่แน่นอน

1.3 องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องให้ความสำคัญส่งเสริมสนับสนุนอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของชุมชนคลองขนมหวานเพื่อเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมสู่รุ่นลูกหลานและวางแผนการใช้สื่อเพื่อประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณของชาวชุมชนคลองขนมหวานเป็นที่รู้จักเพิ่มขึ้นซึ่งสามารถกระตุ้นการท่องเที่ยวของจังหวัดนนทบุรี สามารถสร้างอาชีพก่อเกิดรายได้แก่คนในชุมชนและควรตระหนักถึงการปลูกฝังสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณของชาวชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สู่รุ่นลูกหลานโดยระบุให้อยู่ในหลักสูตรการเรียนการสอนตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษาขึ้นไป

2. ข้อเสนอแนะสำหรับชาวบ้านในชุมชน

2.1 ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านคุณวิรัช ศิลปชัย ในฐานะผู้นำชุมชนหมู่ที่ 4 ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ได้มีข้อเสนอแนะที่เน้นเรื่องการสร้างรายได้ของชุมชนและชาวบ้านในคลองขนมหวาน ซึ่งสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน ที่รายได้ส่วนใหญ่ของประเทศมาจากภาคอุตสาหกรรมและภาคบริการทำให้ชาวบ้านในชุมชนคลองขนมหวานตัดสินใจไม่สร้างรายได้จากการผลิต จำหน่าย อาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณที่ได้รับการสืบทอดผ่านครอบครัวหรือคนในชุมชน แต่เลือกที่จะสร้างรายได้จากการทำงานในภาคอุตสาหกรรมและบริการมากขึ้น ทำให้การสืบทอดในเรื่องของวัฒนธรรมอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณเลือนหายไปตามด้วย ซึ่งหากทุกฝ่ายไม่มีการร่วมกันพัฒนาสิ่งที่เป็ประโยชน์ต่อการสร้างรายได้จากการผลิต จำหน่ายขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณให้ดีกว่าปัจจุบันจะทำให้อาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณหายไปจากคลองขนมหวานแน่นอน

2.2 คุณยุพิน จันทรหอมกุล เจ้าของร้านขนมมงคลเกาะเกร็ดผู้ที่มีความรู้ความสามารถและความชำนาญในการทำอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณ มีข้อเสนอแนะในการส่งเสริมการทำอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณ ด้วยการเปิดศูนย์ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณให้เป็นศูนย์การเรียนรู้และสร้างเป็นอาชีพ และนำเสนอความคิดเห็นในด้านการจัดตั้งสหกรณ์ชุมชน สำหรับการสร้างรายได้

จากการทำอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณ ต้องการให้หน่วยงานภาครัฐสนับสนุนแรงจูงใจโดยใช้สื่อประชาสัมพันธ์ให้มากขึ้น หาช่องทางทางการตลาดเพื่อให้อาชีพนี้คงอยู่และเพื่อให้ขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณ เช่น ขนมจ่ามงกุฏ ขนมหันตรา ขนมทองเอก ขนมกุหลาบขาววัง (อล้วนมสด) ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ไม่เลือนหายไปจากท้องถิ่นซึ่งเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมที่ดีงามของ ชาวไทยเชื้อสายมอญให้คงอยู่กับชุมชนคลองขนมหวานสืบต่อไป

2.3 ร้านสมชายบ้านขนมไทย (คุณเพ็ญศรี สุขผล) ภรรยาคุณสมชายเจ้าของร้าน ถือว่าเป็นร้านที่มีชื่อเสียงในเรื่องของอาหารและขนมหวานพื้นบ้านไทยโบราณ ในชุมชนคลองขนมหวาน (คลองบางบัวทอง) ซึ่งคุณเพ็ญศรี สุขผล ได้ให้ข้อเสนอแนะในเรื่องของการทำให้อาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณมีการสืบทอดและคงอยู่กับผู้คนในชุมชนคลองขนมหวานในสภาวะเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา โดยสิ่งที่สำคัญที่สุดและควรริบดำเนิการก่อนเป็นอย่างแรกก็คือ การสร้างรายได้จากอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณ ให้กับชุมชนคลองขนมหวานกลับมาเป็นที่ยอมรับอีกครั้ง ซึ่งเรื่องนี้ทางคุณเพ็ญศรีต้องการให้ภาครัฐเข้ามามีส่วนร่วมส่งเสริม สนับสนุนอาชีพการทำอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณของคนในชุมชน ซึ่งในปัจจุบันนี้มีสิ่งที่เป็นอุปสรรคในการเกิดรายได้ของคนในชุมชน คือการสร้างประตูป้ายนำบริเวณทางเข้าคลองบางบัวทอง โดยมีการกำหนดเวลาเปิดและปิดประตู ทำให้นักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาเยี่ยมชมรวมทั้งเลือกซื้ออาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณมีจำนวนลดน้อยลงไปจากเดิมเป็นจำนวนมาก ในขณะที่เดียวกันอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณที่ผลิตจากร้านสมชายบ้านขนมหวาน มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหวานให้มีความทันสมัยและประหยัดเวลาเพื่อให้เหมาะกับการผลิตและจำหน่ายในเชิงอุตสาหกรรม เพื่อสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดขนมหวานที่เน้นเรื่องของราคาที่ไม่สูงมากและคุณภาพของสินค้าไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมากนักจนเกินไป

2.4 พระเฉลิม นทสิทธิ์ พระลูกวัด วัดใหญ่สว่างอารมณ์ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่าคนไทยเข้าวัดทำบุญน้อยลงรวมทั้งอาหารที่ญาติโยมนำมาทำบุญนั้นมีส่วนประกอบของขนมไทยพื้นบ้านรูปลักษณะของขนมหรือหีบห่อบรรจุภัณฑ์เปลี่ยนแปลงไปจากอดีตสู่ปัจจุบัน การใช้วัสดุจากธรรมชาติ อาทิ ใบตอง ใบมะพร้าวในการบรรจุอาหารและขนมถูกเปลี่ยนเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น พลาสติก กล่องโฟม อาจดูสะดวกและรวดเร็วในการซื้อขายและพกพาแต่สะท้อนให้เห็นถึงการเปลี่ยนทางด้านวัฒนธรรมอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณของชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอบางเกร็ง จังหวัดนนทบุรี อีกทางหนึ่งอย่างชัดเจน

2.5 พระครูวิมล จันทโกษา เจ้าอาวาสวัดฉิมพลี ได้ให้ข้อเสนอแนะว่าในอดีตฆราวาสญาติโยมนิยมเดินทางเข้ามาทำบุญและประกอบพิธีกรรมทางศาสนาที่ทางวัดบ่อยครั้งเพราะวัดเป็นศูนย์กลางแห่งรวมความสำคัญและเป็นที่ยึดเหนี่ยวทางด้านจิตใจของคนในชุมชนซึ่งแตกต่างจากในยุคปัจจุบันผู้คนเข้าวัดมาทำบุญน้อยลงแต่มีข้อแตกต่างสำหรับชาวชุมชนซึ่งเป็นชุมชนของชาวชุมชุนรามัญ ทำให้อาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณที่นำมาถวายมีลักษณะเฉพาะเป็นเอกลักษณ์ของชาวชุมชนนั้นก็คือการนำขนมหันตรามาทำบุญแทนขนมหวานชนิดอื่นสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตดั้งเดิมความเป็นชาวไทยเชื้อสายมอญที่คงไว้ซึ่งวัฒนธรรมของชุมชนทางด้านอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน

2.6 นายเผือกใจเจริญ ชาวบ้านที่อยู่ในชุมชนคลองขมหวาน อายุ 90 ปี ได้ให้ข้อเสนอแนะว่าจากเดิมการทำขนมหวานของชุมชนคลองขมหวานเพื่อใช้บริโภคกันภายในครัวเรือน ขนมหวานชนิดแรกที่ทำคือ สาเกเชื่อมกับตาลเชื่อม ต่อมาเนื่องจากคลองขมหวานเป็นเส้นทางคมนาคมทางน้ำซึ่งเป็นจุดผ่านจากคนหลากหลายอาชีพทำให้เกิดธุรกิจการค้าขึ้นจากเดิมทำอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณไว้เพื่อบริโภคกันเองในครัวเรือนเปลี่ยนแปลงเป็นเพื่อการค้า รูปแบบของเครื่องมือที่ใช้ทำขนมเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมทำด้วยมือจากการปั่นปัจจุบันใช้เครื่องจักรเข้ามาทดแทน

2.7 คุณวินัย แก้วเงิน คนขับเรือผู้ชำนาญการทางด้านเส้นทางคมนาคมทางน้ำของชุมชนคลองขมหวานได้ให้ข้อเสนอแนะว่าปัจจุบันมีเส้นทางคมนาคมหลายทางทำให้คนสามารถเลือกเส้นทางในการเดินทางไปคลองขมหวานมากขึ้นความนิยมในการเดินทางทางน้ำโดยการใช้พาหนะเรือยนต์ลดน้อยลงซึ่งเป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้ประกอบการเรือโดยสารหรือเรือรับจ้างมีรายได้น้อยลงสะท้อนให้เห็นความนิยมการท่องเที่ยวทางน้ำที่ทอดย อยากให้หน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องประจำจังหวัดนนทบุรีให้ความสำคัญสนับสนุนส่งเสริมให้การท่องเที่ยวทางน้ำได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการรักษาวรรณธรรมการดำรงอยู่ของคนนนทบุรีและชุมชนคลองขมหวาน อีกทั้งเป็นการฟื้นฟูการท่องเที่ยวของจังหวัดและกระตุ้นเศรษฐกิจให้ดีขึ้น

3. ข้อเสนอแนะสำหรับวิจัยต่อไป

3.1 ติดตามผลการดำเนินงานในเชิงนโยบายในการสนับสนุนส่งเสริมรณรงค์การสืบทอดศิลปวัฒนธรรมอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอันได้แก่สำนักงานท่องเที่ยวจังหวัดนนทบุรี องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด ถึงความต่อเนื่องในการใช้สื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่

3.2 ติดตามโรงเรียนในพื้นที่เขตจังหวัดนนทบุรีว่ามีการระบุการเรียนการสอนอาหารและขนมหวานไทยพื้นบ้านโบราณไว้ในหลักสูตรให้แก่ผู้เรียนหรือไม่เพื่อเป็นการปลูกฝังและเผยแพร่วัฒนธรรมมรดกทางสังคมให้เยาวชนรุ่นต่อไป

3.3 เนื่องจากผู้ที่ขนมหวานเป็นอาชีพหลักในชุมชนคลองขมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี มีจำนวนน้อยลงทำให้งานวิจัยอาจขาดความน่าเชื่อถือ ดังนั้นในการวิจัยครั้งต่อไปอาจทำการวิจัยสำรวจผู้ประกอบการด้านขนมหวานในพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดนนทบุรีให้ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยฉบับนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปีงบประมาณ 2555 ผู้วิจัยขอขอบคุณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สถาบันวิจัยและพัฒนาที่ให้การสนับสนุนในการทำวิจัย กลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลในทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ที่ให้อาณา และสละเวลาในการให้สัมภาษณ์ ที่ทำให้ได้ข้อมูลอันมีคุณค่ายิ่งต่องานวิจัยและทำให้งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่ช่วยกรุณาตรวจสอบความสมบูรณ์ของงานวิจัย ซึ่งทำให้งานวิจัยฉบับนี้มีคุณค่าที่สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และหวังว่างานวิจัยฉบับนี้น่าจะมีประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจด้านวิจัยตามสมควร

เอกสารอ้างอิง

พิกุล บุญมากาศ. (2544). รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาตำรับอาหารพื้นบ้านชาวยอง. เชียงใหม่:

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศาดรา กระฉอดนอก. (2552). รายงานการวิจัยเรื่องการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.

นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.

สมจินตนา วิศิษฎ์อนุพงษ์ และวิชาญ ชูช่วย. (2546). ชีวิตและวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ: ประสานมิตร.

อบเชย วงศ์ทอง และสุจิตตา เรืองรัมย์. (2550). รายงานการวิจัยเรื่องศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.