

ภูมิปัญญาด้านวัฒนธรรมอาหารประเภทกะละแมในประเพณีสงกรานต์ ของชาวมอญตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

Cultural wisdom of Kalamae food in the Songkran Festival of the Mon Ethnic Group
in Bang Tanai Sub-district, Pak kret District, Nonthaburi Province*

หลวี หยาง¹ / ขนิษฐา จิตชินะกุล²

Lyu Yang¹ / Khanitha Jitchinakul²

^{1,2} สาขาวิชาภาษาไทยเพื่ออาชีพ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย กรุงเทพฯ 10400 ประเทศไทย

^{1,2} Thai Language for Careers, Faculty of Humanities, Thai Chamber of Commerce University,
Bangkok, Thailand 10400

Corresponding author. Email: mrginny@qq.com

Received: Sep 6, 2024

Revised: Sep 24, 2024

Accepted: Oct 1, 2024

Abstract

The objective of this study is to examine the making of Kalamae by the Mon ethnic group in Bang Tanai Sub-district, Pak kret District, Nonthaburi Province. The study process is as follows: compiling relevant documents and research, and collecting data through field work, including interviews and observations. The study applied for and received research ethics approval from the University of the Thai Chamber of Commerce, with the code S14014/2566. Angkul Somkhanee and Suthiwongse Pongpaibul's Wisdom was used as the conceptual framework of data analysis. The study found that the process of making Kalamae and the ingredients have remained the same. Specifically, Kalamae of the Mon ethnic group in Bang Tanai is the grain type made of sticky rice and homemade coconut milk, which contribute to its richness in flavour and quality. Although some tools have changed over time, such as using the LPG stoves instead of the firestick stoves and incorporating machines into the production process, the unique taste of Kalamae of the Mon ethnic group in Bang Tanai has been preserved. The study found three aspects of local wisdom in the process of

*บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์เรื่อง "มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี"

making Kalamae: 1. Wisdom in belief: Kalamae is a dessert that brings happiness and sweetness to life. 2. Wisdom in occupation: Once made only for festivals, Kalamae production has been extended into a family business. 3. Wisdom in creativity: The Mon ethnic group in Bang Tanai has utilised new technology to aid in production, replacing banana leaf with plastic to improve efficiency and convenience in sales.

Keywords: Wisdom, Mon Ethnic Group, Kalamae

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำกะละแมของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยมีขั้นตอนการศึกษาดังนี้ การรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามผ่านการสัมภาษณ์และการสังเกต และใช้แนวคิดจากอังกูลสมคะเนย์กับสุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์มาเป็นกรอบแนวคิดในการวิเคราะห์ข้อมูล จากผลการศึกษาพบว่า กระบวนการทำกะละแมและวัตถุดิบที่นำมาใช้ยังคงเป็นแบบดั้งเดิม คือ กะละแมของชาวมอญบางตะไนย์ เป็นกะละแมเม็ด ที่ทำจากข้าวเหนียวและกะทิที่นำมาคั้นน้ำกะทิเองเพื่อความเข้มข้นของรสชาติและให้ได้กะละแมที่มีคุณภาพ แม้ว่าในปัจจุบันอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้จะเปลี่ยนไปตามสภาพสังคม เช่น มีการใช้เตาแก๊สแทนเตาฟืน มีการใช้เครื่องจักรเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิตแต่ยังคงรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนชาวมอญบางตะไนย์ การศึกษากระบวนการผลิตการทำกะละแม ทำให้พบภูมิปัญญาท้องถิ่น 3 ประการ ได้แก่ 1. ภูมิปัญญาด้านคติความเชื่อที่เชื่อว่ากะละแมเป็นขนมหวานที่นำความสุขและความหวานชื่นมาสู่ชีวิต 2. ภูมิปัญญาด้านการประกอบอาชีพที่พบว่ามีการนำกะละแมที่เคยทำในช่วงเทศกาลมาต่อยอดเป็นอาชีพของครอบครัว 3. ภูมิปัญญาด้านการสร้างสรรค์ ชาวมอญบางตะไนย์ได้นำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาเป็นเครื่องมือในการช่วยผลิตและนำพลาสติกมาเป็นบรรจุภัณฑ์แทนใบตองเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความสะดวกในการจัดจำหน่าย

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา, กลุ่มชาติพันธุ์มอญ, กะละแม

บทนำ

ชาวมอญเป็นชนชาติที่เคยเจริญรุ่งเรืองในอดีต มีภาษา วัฒนธรรม และประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ประเทศมอญตั้งอยู่ในภูมิภาคที่อุดมสมบูรณ์ เป็นอู่ข้าวอู่น้ำ และมีเมืองท่าออกทะเลทำการค้าขายกับต่างถิ่นได้ และด้วยความอุดมสมบูรณ์นี้เอง ทำให้ชาวมอญถูกพม่ารุกรานหลายครั้ง จนในที่สุดต้องเสียแผ่นดินไปเมื่อปี พ.ศ. 2300 (Mackaman, 2009, preface) ชาวมอญอพยพเข้าสู่ประเทศไทย 9 ครั้ง ตั้งแต่สมัยอยุธยาจนถึงกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ครั้งที่สำคัญเกิดขึ้นในปี พ.ศ. 1600 เมื่อพม่าและมอญต่อสู้เพื่อแย่งดินแดน ทำให้ชาวมอญเลือกย้ายถิ่นฐานเข้ามาอยู่ในประเทศไทย พระมหากษัตริย์ไทยได้โปรดเกล้าฯ ให้ชาวมอญตั้งบ้านเรือนและพระราชทานที่ทำกินสองฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ตั้งแต่จังหวัดปทุมธานีจนถึงจังหวัดสมุทรปราการ รวมถึงตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ชุมชนบางตะไนย์ตั้งอยู่ที่ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี มีเนื้อที่ประมาณ 4.12 กิโลเมตร

(2,575 ไร่) ซึ่งจะมืองค์การบริหารส่วนตำบลบางตะไนย์ตั้งอยู่เลขที่ 43/8 หมู่ที่ 5 ตำบลบางตะไนย์ 18 อำเภอปากเกร็ด และมีการแบ่งการปกครองตามลักษณะปกครองท้องที่เป็น 5 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านตาล หมู่ที่ 2 บ้านน้อย หมู่ที่ 3 บ้านเตย หมู่ที่ 4 บ้านแหลม หมู่ที่ 5 บ้านแหลมเหนือ ตามหลักฐานการทะเบียนราษฎร ณ เดือนตุลาคม พ.ศ. 2567 ตามประกาศสำนักทะเบียนกลาง กรมการปกครองตำบลบางตะไนย์ มีประชากร 6,889 คนโดยยังไม่รวมประชากรแฝง เป็นผู้ชาย 3,211 คน เป็นผู้หญิง 3,768 คน ความหนาแน่นของประชากรโดยเฉลี่ย 1,672 คนต่อตารางกิโลเมตร มีครัวเรือนรวมทั้งสิ้น 747 ครัวเรือน

ตั้งแต่สมัยธนบุรี สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชโปรดเกล้าฯ ให้ขวามอญมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านปากเกร็ด และในปี พ.ศ. 2365 เจ้าพระยามหาโยธาฯ ได้รับครอบครัวมอญจากเมืองมอญอยู่ที่ตำบลบางตะไนย์ และชุมชนอื่น ๆ จนถึงปัจจุบัน ชุมชนเหล่านี้มีวิถีชีวิตที่เชื่อมโยงกับแม่น้ำเจ้าพระยาและลำคลองหลายสายที่ชาวบ้านใช้น้ำในการทำนาและทำมาหากินในชุมชน ซึ่งวิถีชีวิตริมแม่น้ำเจ้าพระยาของขวามอญบางตะไนย์มีหลายชุมชน เช่น ชุมชนบ้านตาลและชุมชนบ้านตำหนักเหนือ โดยมีวัดตำหนักเหนือเป็นวัดมอญประจำชุมชน ทั้งนี้ ชาวบ้านยังคงประกอบอาชีพตามแบบฉบับวิถีมอญดั้งเดิม เช่น การทำเครื่องหอมและการทำข้าวหมากกรรมถึงการสืบทอดบั้งไฟพญามอญ นอกจากนี้ ขวามอญบางตะไนย์ยังรักษาขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม รวมถึงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ซึ่งมีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ (Bang Tanai Subdistrict Administrative Organization, 2024)

สรุปได้ว่า ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เป็นหนึ่งในชุมชนมอญเก่าแก่ที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ชุมชนนี้ไม่เพียงแต่มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานตั้งแต่ยุคอยุธยา แต่ยังคงรักษาวัฒนธรรมและวิถีชีวิตดั้งเดิมไว้ได้อย่างเหนียวแน่น โดยเฉพาะในด้านอาหารพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์และสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลบางตะไนย์มีความพิเศษในด้านการผสมผสานวัฒนธรรมจากมอญ ไทย และชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่สืบทอดกันมาหลายยุคสมัย ทำให้ที่นี่เป็นแหล่งศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารที่สำคัญ

ทั้งนี้ อาหารคาวหวานที่ใช้ในเทศกาลวันสำคัญ ๆ ของขวามอญ มีหลายชนิดด้วยกัน และในวันสำคัญ ๆ ก็จะมีอาหารคาวหวานที่ขวามอญจัดทำขึ้นเป็นกรณีพิเศษ เช่น วันสงกรานต์ เป็นวันที่ขวามอญจะให้ความสำคัญโดยทุกคนจะจัดเตรียมอาหารเพื่อใช้ในการทำบุญ ทำทาน ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว หวาน ของว่างและอาหารเกือบทุกประเภทที่นำมาใช้ในงานเทศกาลสงกรานต์ของขวามอญ ก็จะมีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ด้วยผ่านกรรมวิธีการทำแบบดั้งเดิม เช่น ข้าวแช่ กะละแม ขมเงิน น้ำยาน้ำพริก และข้าวเหนียวแดง

กะละแม เป็นหนึ่งในอาหารที่มีบทบาทสำคัญในประเพณีสงกรานต์ของขวามอญบางตะไนย์ มีวิธีการผลิตที่คงไว้ซึ่งกรรมวิธีแบบดั้งเดิม แม้ว่าวัตถุดิบบางส่วนอาจหาซื้อจากท้องตลาด แต่ขั้นตอนการทำยังคงสะท้อนความพิถีพิถันและการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น การศึกษานี้มุ่งเน้นการสำรวจและนำเสนอคุณค่าและความสำคัญของกระบวนการทำกะละแม โดยเชื่อว่า จะช่วยสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนมอญบางตะไนย์ และยังสามารถเป็นแนวทางในการอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์มอญต่อไป ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในกระบวนการทำกะละแมของขวามอญบางตะไนย์ เพื่อเป็นการสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารหวานของกลุ่มชาติพันธุ์มอญบางตะไนย์

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำกะละแมของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอบางบาล จังหวัดนนทบุรี

บททวนวรรณกรรม

ในการศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารประเภทกะละแมในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอบางบาล จังหวัดนนทบุรี การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนี้สามารถแบ่งได้เป็นหลายส่วน ประกอบไปด้วย ภูมิปัญญาด้านอาหาร วัฒนธรรมของชาวมอญ ความสำคัญของประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ และวัฒนธรรมการทำขนมในชุมชนมอญ รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำกะละแม โดยอ้างอิงจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารหมายถึงความรู้และทักษะที่สะสมมาในชุมชน โดยมีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น อาหารไม่เพียงแต่เป็นสิ่งที่จำเป็นในการดำรงชีวิต แต่ยังสะท้อนถึงวิถีชีวิต ความเชื่อ และประเพณีของชุมชน Maikrueaew et al. (2017, p. 278) การศึกษาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านแสดงให้เห็นถึงการคัดสรรวัตถุดิบ วิธีการปรุง และการบริโภคที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและสังคม Treenumit (2010, p. 5)

ชาวมอญเป็นหนึ่งในกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานในประเทศไทย โดยเฉพาะในพื้นที่ภาคกลาง วัฒนธรรมของชาวมอญมีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เช่น ภาษา การแต่งกาย และการปฏิบัติทางศาสนา (Mackaman, 2009, preface) ในส่วนของวัฒนธรรมด้านอาหาร ชาวมอญมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น ขนมจีน น้ำยา และน้ำพริก ซึ่งมีการสืบทอดมาตั้งแต่อดีต (Chandrasiri et al., 2006, pp. 35-40)

ประเพณีสงกรานต์เป็นเทศกาลที่มีความสำคัญในวัฒนธรรมไทยและมอญ เป็นช่วงเวลาที่ชุมชนร่วมกันทำบุญ สรงน้ำพระ และรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ ในชุมชนบางตะไนย์ ประเพณีสงกรานต์มีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างความสามัคคีและความสัมพันธ์ในชุมชน การทำอาหารในช่วงสงกรานต์ เช่น การทำกะละแม ข้าวเหนียวแดง และน้ำยา เป็นส่วนหนึ่งของการเฉลิมฉลองที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมและความร่วมมือในชุมชน (Adsakul, 1999, pp. 123-126)

Ong Bunjoon (2011) ได้อธิบายถึงการจัดงานสงกรานต์ของชาวมอญที่มีมาอย่างยาวนาน โดยเทศกาลสงกรานต์ของชาวมอญจะเริ่มตั้งแต่วันที่ 13-17 เมษายนของทุกปี บรรยากาศของเทศกาลจะมีความคึกคักตั้งแต่ก่อนช่วงวันงาน และมีการทำกิจกรรมทางวัฒนธรรมหลายอย่าง เช่น การแห่ข้าวแช่และการปล่อยปลา ซึ่งถือเป็นการบูชาพระรัตนตรัยและต้อนรับศักราชใหม่ นอกจากนี้ องค์ บรรจุนยังได้เล่าถึงความสำคัญของการกวนกะละแมในเทศกาลนี้ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ครอบครัวและเพื่อนบ้านจะมาร่วมกันทำเพื่อสร้างความสัมพันธ์และความสามัคคีในชุมชน

การกวนกะละแมเป็นส่วนหนึ่งที่ทำไม่ได้ในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ การกวนกะละแมต้องใช้แรงงานคนเป็นจำนวนมาก ซึ่งตามที่ระบุในบทความของ Ong Bunjoon (2011) การกวนกะละแมต้องใช้กระทะเหล็กขนาดใหญ่ซึ่งเตรียมไว้ใช้สำหรับครั้งนี้โดยเฉพาะ และใช้เวลาในการกวนหลายชั่วโมง นอกจากนี้ พายที่ใช้ในการกวนก็ต้องมีลักษณะพิเศษเพื่อรองรับการทำขนมที่มีความเหนียว ซึ่งทั้งหมดนี้เป็นกระบวนการที่ซับซ้อนและต้องใช้ความร่วมมือจากหลายคน

พิธีสงกรานต์ของชาวมอญยังรวมถึงการทำบุญต่าง ๆ ซึ่งกัลละแมและข้าวเหนียวแดงก็เป็นขนมที่มีักจะถูกนำมาใช้ในเทศกาลนี้ โดยมีการกวนในปริมาณมากและใช้เวลานาน (Samet Subdistrict Municipality Education Division, n.d) ซึ่งแสดงให้เห็นว่ากะละแมเป็นส่วนสำคัญของประเพณีและมีความหมายทางวัฒนธรรมที่ลึกซึ้ง นอกจากนี้ยังพบว่ากะละแมของตรอกข้าวเม่ามีการกวนแบบดั้งเดิมโดยใช้กะทิและน้ำตาลมะพร้าวจากแม่กลอง ซึ่งเป็นการรักษาความดั้งเดิมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำขนม กะละแมที่ได้จากกระบวนการนี้มีรสชาติหวานมัน กลมกล่อม และมีกลิ่นหอมของกะทิ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของกะละแมที่ทำในชุมชนชาวมอญและไทย (Sawangkan, 2001)

การพัฒนาเทคโนโลยีและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมมีผลกระทบต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวมอญบางตะไนย์ การใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ ในการผลิตอาหาร การซื้อวัตถุดิบจากตลาด และการปรับเปลี่ยนสูตรอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับยุคสมัย การเปลี่ยนแปลงนี้สอดคล้องกับหลักทฤษฎีการปรับตัวทางวัฒนธรรมที่กล่าวถึงการที่วัฒนธรรมต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมใหม่และความต้องการของสังคม (Dongsombat, et al., 2019, pp.160-161)

จากการทบทวนวรรณกรรมข้างต้น แสดงให้เห็นว่ากะละแมเป็นขนมที่มีความสำคัญในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญและชุมชนอื่น ๆ โดยเฉพาะในเรื่องของกระบวนการที่ต้องใช้แรงงานคนและความร่วมมือของคนในชุมชน นอกจากนี้ยังสะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมการทำขนมกับวิถีชีวิตและความเชื่อของชาวมอญ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานและควรค่าแก่การศึกษาและรักษา

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมุ่งเน้นการศึกษามีปัญญาด้านวัฒนธรรมอาหารประเภทกะละแมในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ซึ่งผู้วิจัยดำเนินการตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้รวบรวมข้อมูล

- 1.1 ศึกษาค้นคว้าหาความรู้เกี่ยวกับประวัติชาติมอญ
- 1.2 ศึกษาค้นคว้าหาความรู้เกี่ยวกับวันสงกรานต์ของชาวมอญ
- 1.3 ศึกษาค้นคว้าหาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี
- 1.4 ศึกษาค้นคว้าหาความรู้เกี่ยวกับกะละแมของชาวมอญที่ใช้ในเทศกาลวันสงกรานต์

1.5 ศึกษาค้นคว้าหาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. ชั้นเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม

2.1 ผู้วิจัยยื่นขอจริยธรรมวิจัยในมนุษย์จากมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยและได้รับใบรับรองจริยธรรมการวิจัยในคน รหัสโครงการ S14014/2566

2.2 ผู้วิจัยติดต่อประสานงานกับผู้ใหญ่บ้านในตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เพื่อให้ติดต่อชาวมอญที่มีความสามารถในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับกะละแมในเทศกาลวันสงกรานต์ของชาวมอญ โดยเฉพาะป่าแดง (แดง สร้อยอากาศ) อายุ 69 ปี ผู้ซึ่งเริ่มทำกะละแมตั้งแต่อายุ 50 ปีและสืบทอดภูมิปัญญานี้จากพ่อแม่

2.3 ผู้วิจัยติดต่อประสานงานกับผู้นำชุมชนในตำบลบางตะไนย์ เพื่อเข้าศึกษาครัวเรือนมอญที่ยังคงทำกะละแมสำหรับเทศกาลสงกรานต์ สัมภาษณ์ป่าแดงเกี่ยวกับวิธีการทำกะละแมในช่วงเทศกาลสงกรานต์ ซึ่งในหนึ่งวันของเทศกาลจะได้มากถึง 100 กิโลกรัม โดยยังคงใช้มือในการกวนหลายชั่วโมง

2.4 ผู้วิจัยนำข้อมูลมาเรียบเรียงและมีการตรวจสอบข้อมูลโดยตัวแทน/นักปราชญ์ชาวมอญบางตะไนย์ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารในวันสงกรานต์

3. ชั้นศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ศึกษากะละแมที่ใช้ในเทศกาลสงกรานต์ของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

3.2 วิเคราะห์ภูมิปัญญาที่ปรากฏในกะละแมของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

4. สรุปผลอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัย

กะละแมเป็นขนมหวานที่ชาวมอญนิยมทำในช่วงเทศกาลสงกรานต์เพื่อนำมาใช้ในการทำบุญและแจกจ่าย ทั้งนี้กะละแมที่นิยมทำในกลุ่มชาวมอญพบว่า มี 2 ชนิดคือ กะละแมเม็ดและกะละแมแบ่ง โดยกะละแมเม็ดเป็นกะละแมที่ทำจากข้าวเหนียวที่นำมาเคี้ยวในน้ำกะทิจนข้นแล้วผสมน้ำตาลเคี้ยวจนแห้ง ส่วนกะละแมแบ่ง จะทำจากแป้งข้าวเหนียว ทั้งนี้ ขั้นตอนในการทำกะละแมทั้ง 2 ชนิด จะมีลักษณะที่คล้ายกัน ต่างกันเพียงวัตถุดิบที่ใช้ในการทำกะละแม ซึ่งขั้นตอนในการทำกะละแมของชาวมอญจะต้องสร้างเตาด้วยการขุดหลุมขนาดใหญ่เพื่อให้รองรับภาชนะในการกวนที่มีขนาดใหญ่ได้ เช่น กระทะใบบัว นอกจากนี้หลุมที่สร้างเป็นเตาแบบโบราณนั้นจะต้องมีช่องสำหรับใส่ฟืนและจะต้องระบายอากาศได้ดี ซึ่งอุปกรณ์ที่ใช้ในการกวนกะละแมที่ขาดไม่ได้คือ ไม้พายหรือไม้พายเหล็กหัวแบนเพราะจะต้องกวนอยู่ตลอดเวลาเพื่อมิให้ส่วนผสมทั้งหมดไหม้ไม่ติดกันกระทะ อย่างไรก็ตาม กะละแมเม็ดและกะละแมแบ่งจะมีขั้นตอนในการใส่ส่วนผสมที่แตกต่างกัน กล่าวคือ กะละแมเม็ดจะต้องต้มข้าวเหนียวกับกะทิพร้อมกันจึงจะใส่น้ำตาลได้และจะต้องใช้เวลาในการกวนนานกว่ากะละแมแบ่งข้าวเหนียว แต่หากเป็นกะละแมแบ่งข้าวเหนียวจะใส่น้ำตาล น้ำกะทิและแป้งข้าวเหนียวไปพร้อม ๆ กัน (Bunpuek, 2022, pp. 147-149)

จากการศึกษาข้อมูลภาคสนามที่ตำบลบางตะไนย์ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี พบว่า ชาวมอญบางตะไนย์นิยมทำกะละแมในช่วงเทศกาลสงกรานต์เช่นกันโดยจะมีกรรมวิธีและขั้นตอนที่ส่วนใหญ่ยังเป็นแบบดั้งเดิมแม้ว่าสภาพสังคมจะเปลี่ยนแปลงไป กล่าวคือ การนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบการทำกะละแมโดยจะนำข้าวเหนียวมาแช่ค้างคืนและจะคั้นกะทิเอง เพื่อให้ได้น้ำกะทิที่เข้มข้นทำให้กะละแมของชาวมอญบางตะไนย์มีจุดเด่นอยู่ที่ความเหนียวหนึบและรสชาติหวานมันของกะทิ มีกลิ่นหอม เมื่อสัมผัสเนื้อกะละแมจะนุ่มหนึบ นอกจากนี้ช่วงเทศกาลสงกรานต์การกวนกะละแมยังถูกนำมาเป็นกิจกรรมการแสดงเพื่อให้คนรุ่นหลังได้เข้าใจถึงกระบวนการขั้นตอนการกวนกะละแมเช่นกัน



ภาพที่ 1 กะละแม
ที่มา: MR. Lyu Yang (2023)

ดังนั้นจากกล่าวได้ว่าชาวมอญบางตะไนย์ได้ผลิตกะละแมจากข้าวเหนียวหรือที่เรียกว่า กะละแมเม็ด ที่มีขั้นตอนสอดคล้องกับข้างต้นและแม้ว่ากระบวนการในการทำกะละแมข้าวเหนียวจะมีขั้นตอนที่ซับซ้อนกว่าการทำกะละแมแป้งข้าวเหนียว แต่ก็ทำให้ได้กะละแมที่มีคุณภาพและมีรสชาติที่อร่อย ทั้งนี้การทำกะละแมเม็ดจะต้องหาแรงงานหรือต้องมีสมาชิกในครอบครัวที่เป็นแรงงานผู้ชายมาช่วยกันกวนกะละแมอยู่ตลอดเวลา ด้วยเหตุนี้จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชาวมอญบางตะไนย์หลายครอบครัวเลิกทำกะละแมเอง และคงเหลือเพียงครอบครัวเดียว คือ นางแดง สร้อยอากาศ หรือป้าแดง ที่ยังคงทำกะละแมเม็ดและได้ยึดเป็นอาชีพส่งผลให้ช่วงเทศกาลสงกรานต์ป้าแดงจะมียอดสั่งจองกะละแมจำนวนมากทั้งในและนอกพื้นที่บางตะไนย์เป็นประจำทุกปี ด้วยกะละแมเป็นอาหารหวานที่ชาวมอญบางตะไนย์จะนิยมใช้เป็นของหวานในเทศกาลสงกรานต์ แม้ว่าหลาย ๆ ครอบครัวจะไม่ได้ทำกะละแมแล้วก็ตามแต่ก็ยังคงมีธรรมเนียมในการนำกะละแมมาใช้ในงานบุญสงกรานต์อย่างต่อเนื่องทุกปี



ภาพที่ 2 นางแดง สร้อยอากาศ
ที่มา: MR. Lyu Yang (2023)

ขั้นตอนการเตรียมทำกะละแมของป้าแดงพบว่า ก่อนช่วงเทศกาลสงกรานต์คือประมาณวันที่ 8-13 เมษายน ของทุกปี ญาติพี่น้องจะต้องมารวมกันกวนกะละแมเพื่อจำหน่ายให้แก่คนในชุมชนและทำบุญตลอดทั้งแจกจ่ายกันในครอบครัว ชุมชนโดยจะมีขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบที่เพิ่มขึ้นมากกว่าวันปกติที่ทำขาย ทั้งนี้จากการสัมภาษณ์พบว่าป้าแดงและครอบครัวจะกวนกะละแมไม่ต่ำกว่า 3 กระทะ ซึ่งต้องใช้เวลาในการเตรียมวัตถุดิบและการกวนกะละแมหลายวันก่อนที่จะถึงวันสงกรานต์



ภาพที่ 3 การกวนกะละแมในงาน
ที่มา: MR. Lyu Yang (2023)

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำกะละแม/กระทะ (1 กระทะได้กะละแม 15 กิโลกรัม) ดังนี้

1. ข้าวเหนียว 3 กิโลกรัม
2. กะทิ 9 กิโลกรัม
3. น้ำตาลปี๊บ 6 กิโลกรัม

ทั้งนี้ หากใช้ข้าวเหนียวมากกว่า 3 กิโลกรัม กะทิและน้ำตาลปี๊บต้องเพิ่มสัดส่วน

ขั้นตอนการเตรียมน้ำกะทิ

กะทิเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ช่วยเพิ่มความเข้มข้นและความหอมให้กับกะละแม การเตรียมกะทิจึงต้องพิถีพิถัน ดังนี้

1. เลือกมะพร้าวหัวที่มีความพอดี ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป
2. ปอกเปลือกมะพร้าวและเหน็บมะพร้าวออก จากนั้นนำเนื้อมะพร้าวไปเตรียมชุด
3. คั้นกะทิอย่างระมัดระวัง โดยใส่น้ำลงไปทีละน้อย และขนาดเพื่อให้ได้หัวกะทิที่มีความเข้มข้น ไม่ควรเติมน้ำมากเกินไปในคราวเดียว เพื่อหลีกเลี่ยงกะทิที่บางเกินไปและไม่มีกลิ่นหอม

ขั้นตอนการทำกะละแม

1. เตรียมข้าวเหนียวโดยแช่น้ำประมาณ 6 ชั่วโมง จนข้าวเหนียวสามารถบดด้วยมือได้
2. เมื่อแช่ข้าวเหนียวได้ที่แล้ว ให้เหน็บข้าวเหนียวใส่กระทะ พร้อมใส่น้ำต้มสุกประมาณ 10 ลิตร
3. กวนข้าวเหนียวในกระทะโดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง จนข้าวเหนียวเริ่มและกลายเป็นแป้ง

4. เติมกะทิที่เตรียมไว้ลงไป แล้วกวนต่ออีกประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที จนกะทิงวดและขึ้นพองเหมาะ



ภาพที่ 4 กะทิที่เตรียมไว้
ที่มา: MR. Lyu Yang (2023)

5. ใส่น้ำตาลปี๊บกวนต่อไปจนเหนียวประมาณ 2.30 ชั่วโมง จนกว่าจะได้รับความเหนียวและวัตถุดิบมีสีน้ำตาลเข้มและเมื่อนำกะละแมมาทดสอบจะได้เนื้อที่ไม่เหนียวมากเกินไป เพราะไม่มีส่วนผสมแป้ง แต่เป็นส่วนผสมที่ทำจากข้าวเหนียวจึงทำให้มีรสชาติที่นุ่ม กลมกล่อม และมีความサクจากเนื้อข้าวเหนียว ซึ่งถือว่าเป็นการกวนกะละแมที่เสร็จสมบูรณ์



ภาพที่ 5 ใส่น้ำตาลกวนต่อไป
ที่มา: MR. Lyu Yang (2023)

6. เมื่อนำกะละแมมาทดสอบจะได้เนื้อที่ไม่เหนียวมากเกินไป เพราะไม่มีส่วนผสมแป้ง แต่เป็นส่วนผสมที่ทำจากข้าวเหนียว ระยะเวลาในการกวนเพื่อทำให้กะละแมมีรสชาติที่นุ่ม กลมกล่อม ต้องใช้เวลา 4-6 ชั่วโมงจึงจะทำให้ได้กะละแมที่มีความサクจากเนื้อข้าวเหนียว เมื่อเคี้ยวจะกรุบ ๆ จึงถือว่าเป็นการกวนกะละแมเสร็จสมบูรณ์



ภาพที่ 6 กะละแมที่กวนเสร็จ
ที่มา: MR. Lyu Yang (2023)

จะเห็นได้ว่าขั้นตอนการทำกะละแมที่ตำบลบางตะไนย์ ผู้วิจัยพบว่าวัตถุดิบและขั้นตอนในการกวนกะละแมคล้ายกันกับในอดีตคือ ทำมาจากข้าวเหนียวและใช้ส่วนผสมคือกะทิที่ขูดขึ้นเอง ที่สำคัญยังใช้แรงงานของคนในครอบครัว แม้ว่าจะได้กวนบนเตาฟืนแต่ก็ได้กะละแมที่มีรสชาติหอมด้วยกะทิเมื่อเคี้ยวจะกรุบ ๆ เหนียว นุ่ม ปัจจุบันแม้ว่าสภาพชุมชนจะเปลี่ยนไปไม่เอื้อต่อการให้สร้างเตาไฟแบบโบราณด้วยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยและการจัดหาฟืนที่เป็นวัสดุที่สำคัญโดยป่าแดงหันมาใช้เตาแก๊สซึ่งทำให้ลดระยะเวลาในการกวนกะละแมลดลงจากเดิมที่เคยใช้เวลาในการกวน 7-8 ชั่วโมงต่อหนึ่งกระทะเหลือเพียง 4-6 ชั่วโมงต่อหนึ่งกระทะเท่านั้นเพราะไฟจากเตาแก๊สจะมีความแรงสม่ำเสมอกว่าการใช้เตาฟืนแต่กะละแมก็ยังมีกลิ่นหอมและความเหนียวหนึบที่อร่อยดั้งเดิมด้วยส่วนผสมและวัตถุดิบที่ใช้

จากการศึกษากระบวนการการทำกะละแมของชาวมอญตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรีทำให้ผู้วิจัยได้พบภูมิปัญญาในกระบวนการและขั้นตอนการผลิตกะละแมของชุมชนบางตะไนย์ ได้แก่ ภูมิปัญญาประเภททัศนคติความเชื่อ ภูมิปัญญาประเภทเพื่อการประกอบอาชีพในท้องถิ่น และภูมิปัญญาที่เป็นการสร้างสรรค์ ดังนี้

ภูมิปัญญาประเภททัศนคติความเชื่อ กะละแมเป็นอาหารหวานที่สำคัญในเทศกาลสงกรานต์ซึ่งนับว่าเป็นเทศกาลที่สำคัญของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ โดยชาวมอญเชื่อว่าการกินกะละแมจะทำให้ชีวิตหอมหวานและเต็มไปด้วยความสุข และหากอยู่ในพิธีแต่งงานกะละแมจะสื่อถึงชีวิตคู่ที่หวานชื่นและเป็นหนึ่งเดียวกัน นอกจากนี้กะละแมยังใช้เป็นสินสอดหรือของขวัญที่ระลึกให้แก่ผู้ร่วมงานที่ขาดไม่ได้เช่นกัน

ภูมิปัญญาประเภทเพื่อการประกอบอาชีพในท้องถิ่น การทำกะละแมเคยเป็นกิจกรรมที่ทำกันในครอบครัว แต่ปัจจุบันมีเพียงครอบครัวของนางแดง สร้อยอากาศ หรือป่าแดงเท่านั้นที่ยังคงทำขนมดังกล่าวและยึดเป็นอาชีพโดยได้มีกระบวนการทำแบบโบราณ ทำให้ขนมมีรสชาติอร่อยและเป็นที่ยอมรับทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่

ภูมิปัญญาที่เป็นการสร้างสรรค์ ที่มีลักษณะของการต่อยอดและการปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับยุคสมัยปัจจุบัน โดยการนำเทคโนโลยีและบรรพบุรุษสมัยใหม่มาใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและความสะดวกในการจัดจำหน่าย ดังที่ปรากฏว่าบ้านแดงได้นำเครื่องมือระบบไฟฟ้าเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิตกะละแม เช่น เครื่องขูดมะพร้าวไฟฟ้า หรือแม้กระทั่งการนำเตาแก๊สที่เป็นเตาไฟฟ้าให้ความสะดวกและรวดเร็วกว่าการใช้เตาฟืนมาเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนการผลิตให้มีประสิทธิภาพและลดระยะเวลา

นอกจากนี้บ้านแดงได้ปรับเปลี่ยนบรรพบุรุษจากเดิมเคยใช้ใบตองที่ต้องเสียเวลาในการทำความสะอาด การตัดแต่งให้สวยงามก็ถูกเปลี่ยนมาใช้ถุงพลาสติกแทนเพื่อความสะดวกและยืดอายุการเก็บรักษา รวมทั้งได้นำเทคโนโลยีการสื่อสารมาช่วยส่งเสริมการขายด้วยการส่งจอบผ่านทางโทรศัพท์และทางไลน์ด้วย

ผู้นำท้องถิ่นได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ได้เห็นความสำคัญและตระหนักถึงวัฒนธรรมของชาวมอญจึงได้จัดกิจกรรมในช่วงวันสงกรานต์เพื่อเป็นการสืบสานให้คนทั่วไปได้เรียนรู้วัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์อีกกลุ่มหนึ่งที่อยู่ในประเทศไทยซึ่งนอกจากจะจัดประเพณีรดน้ำขอพรในวันสงกรานต์แล้วยังมีกิจกรรมเชิญชวนร่วมกันกวนกะละแมภายในงานที่นับว่าเป็นจุดเด่นของงานเฉลิมฉลองเทศกาลสงกรานต์

จากการศึกษาเรื่อง “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี” พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญในการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สามารถพัฒนา ต่อยอดให้คนในชุมชนได้มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีรายได้ที่มั่นคงและชุมชนมีความยั่งยืนด้วยการสืบสานรักษาวัฒนธรรมประเพณีที่ดีงามสืบต่อกันมา

สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พบว่าแม้ว่าสภาพชุมชนและวิถีชีวิตของชาวบ้านจะมีการเปลี่ยนแปลง แต่ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำกะละแมยังคงได้รับการสืบทอดและปรับปรุงให้เข้ากับยุคสมัยปัจจุบัน

ในขั้นตอนการทำกะละแมที่ตำบลบางตะไนย์ วัตถุประสงค์และวิธีการกวนกะละแมยังคงคล้ายกับในอดีต คือใช้ข้าวเหนียวและกะทิที่ขูดขึ้นเอง อีกทั้งยังใช้แรงงานของคนในครอบครัว แม้ว่าจะไม่ได้อบบนเตาฟืนแต่ก็ได้กะละแมที่มีรสชาติหอมของกะทิ เคี้ยวแล้วกรุบ ๆ เหนียว นุ่ม บ้านแดงผู้สืบทอดภูมิปัญญานี้ได้ปรับมาใช้เตาแก๊สแทนเตาฟืน เนื่องจากปัญหาด้านความปลอดภัยและความสะดวกในการจัดหาฟืน ทำให้ลดระยะเวลาในการกวนกะละแมลงจาก 7-8 ชั่วโมงต่อหนึ่งกระทะเหลือเพียง 4-6 ชั่วโมงต่อหนึ่งกระทะ แต่ยังคงความอร่อยและกลิ่นหอมของกะละแมได้เช่นเดิม

การศึกษาได้พบภูมิปัญญาท้องถิ่นสามประเภท ได้แก่

ภูมิปัญญาประเภทคติความเชื่อ: กะละแมเป็นอาหารหวานที่สำคัญในเทศกาลสงกรานต์ของชาวมอญ โดยเชื่อว่าการกินกะละแมจะทำให้ชีวิตหอมหวานและเต็มไปด้วยความสุข นอกจากนี้ยังใช้ในพิธีแต่งงานเพื่อสื่อถึงชีวิตคู่ที่หวานชื่นและเป็นหนึ่งเดียวกัน

ภูมิปัญญาประเภทเพื่อการประกอบอาชีพในท้องถิ่น: การทำกะละแมเป็นกิจกรรมในครอบครัว แต่ปัจจุบันมีเพียงครอบครัวของป่าแดงที่ยังคงทำกะละแมเป็นอาชีพ โดยใช้กระบวนการทำแบบโบราณทำให้ชนมมีรสชาติอร่อยและเป็นที่ยอมรับ

ภูมิปัญญาที่เป็นการสร้างสรรค์: การนำเทคโนโลยีและบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่มาใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความสะดวกในการจัดจำหน่าย เช่น การใช้เครื่องชูดมะพร้าวไฟฟ้าและเตาแก๊ส รวมถึงการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากใบตองเป็นถุงพลาสติกเพื่อความสะดวกและยืดอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังใช้เทคโนโลยีการสื่อสารในการสั่งจองผลิตภัณฑ์

องค์กรบริหารส่วนตำบล (อบต.) ได้จัดกิจกรรมในช่วงวันสงกรานต์เพื่อสืบสานและเผยแพร่วัฒนธรรมชาวมอญแก่คนทั่วไป ซึ่งรวมถึงกิจกรรมการกวนกะละแมที่เป็นจุดเด่นของงานเฉลิมฉลองเทศกาลสงกรานต์

จากการศึกษาเรื่อง “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญตำบลบางตะไนย์” พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญในการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สามารถพัฒนาและต่อยอดให้คนในชุมชนมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีรายได้ที่มั่นคง และชุมชนมีความยั่งยืนด้วยการสืบสานรักษาวัฒนธรรมประเพณีที่ดั้งเดิมสืบต่อกันมา

การศึกษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารในประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พบว่ามีลักษณะเฉพาะการสืบทอดและการปรับตัวของวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นที่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ Sukhapirom (2021, pp. 71-72) ที่กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารมอญในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี พบว่าชาวมอญในพื้นที่ดังกล่าวได้มีการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารอย่างกว้างขวาง

อย่างไรก็ตาม จากการศึกษภาคสนามพบว่า การสืบทอดและการปรับตัวของวัฒนธรรมอาหารชาวมอญในตำบลบางตะไนย์มีการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารจากรุ่นสู่รุ่นเพื่อให้สอดคล้องกับสังคมยุคใหม่และการพัฒนาของเทคโนโลยี ที่อาจส่งผลให้บางประเพณีต้องมีการปรับเปลี่ยนไป ดังที่ปรากฏกระบวนการผลิตกะละแม จากเดิมที่เคยเป็นกิจกรรมสำคัญในชุมชนได้ถูกแทนที่ด้วยการซื้อเนื่องจากความสะดวกรวดเร็ว ที่สำคัญสภาพครอบครัวปัจจุบันไม่มีเวลาและแรงงานจำนวนมากที่จะมาร่วมกันทำกะละแม สะท้อนถึงการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชนมอญในบางตะไนย์ การเปลี่ยนแปลงนี้สอดคล้องกับหลักทฤษฎีการปรับตัวทางวัฒนธรรมที่กล่าวถึงการที่วัฒนธรรมต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมใหม่และความต้องการของสังคม (Dongsombat et al., 2019, pp. 160-161) ดังที่ปรากฏในการศึกษา

การปรับตัวกับความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมความเชื่อของชุมชนบ้านคำแย ตำบลแคน อำเภอบ้านป่าหมาก จังหวัดมหาสารคาม

นอกจากนี้ชาวมอญในบางตะไนย์ยังนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาช่วยในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของตนโดยมีองค์การบริหารตำบล (อบต.) เป็นผู้ขับเคลื่อนโดยนำวัฒนธรรมของชาวมอญมาเผยแพร่ผ่านทางเว็บไซต์และช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ และยังเชิญชวนชาวมอญที่มีองค์ความรู้ในกระบวนการผลิตกะละแมมาสาธิตในช่วงเทศกาลสงกรานต์ซึ่งเป็นการส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในท้องถิ่นและเสริมสร้างเศรษฐกิจของชาวมอญในพื้นที่ แนวทางนี้แสดงถึงศักยภาพของวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นเข้ามาเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาท้องถิ่นให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว สร้างรายได้และความยั่งยืนให้แก่ชุมชน

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. การศึกษานี้ช่วยให้เข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงและการวิวัฒนาการของวัฒนธรรมในท้องถิ่นได้อย่างลึกซึ้ง
2. การอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น: การศึกษากระบวนการทำกะละแมและความเชื่อทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดการรับรู้และตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งสามารถสืบทอดและอนุรักษ์ต่อไปยังรุ่นหลังได้

ข้อเสนอแนะการวิจัย

- 1.ภาครัฐควรมีการสนับสนุนการพัฒนาองค์ความรู้ของคนในชุมชนเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจท้องถิ่น
2. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบภูมิปัญญาด้านอาหารของชาวมอญในภูมิภาคต่าง ๆ เช่น บ้านโป่ง (ราชบุรี) ศาลาแดงเหนือ (ปทุมธานี) และบางตะไนย์ (นนทบุรี) เพื่อให้เห็นอัตลักษณ์ของวัฒนธรรม ประเพณีของกลุ่มชาติพันธุ์อันแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่มีอยู่ในกลุ่มชน เพื่อนำมาพัฒนาต่อยอดให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งและยั่งยืน

References

- Adsakul, S. (1999). Maintaining the cultural identity of the Mon people: a case study of the Ban Muang Mon community, Ban Muang Subdistrict, Ban Pong District, Ratchaburi Province (Research Report). Chulalongkorn University, Bangkok. (In Thai)
- Ampai, M . (2009a). Project to preserve and revive the Mon language by creating literature. For Mon youth, Ban Pong District, Ratchaburi Province.

- Bangkok: Office of the Science Promotion Board, Research and innovation. (In Thai)
- Bunpuek, P. (2022). **Mon's Cultural Heritage in Thailand** (1st ed.). Nonthaburi: Learning Center Project for the Multiple Intelligence Community Information Library Office Sukhothai Thammathirat Open University. Retrieved from <https://library.stou.ac.th> (In Thai)
- Bunjoon, O. (2011). Songkran Kalamae (Kwan Hakor). **Arts and Culture**, 32 (4), 42–45. (In Thai)
- Chamnong T. (2010). **Transmitting local cultural wisdom regarding local food of the Bang Kradi community** (Doctoral dissertation). Bansomdejchaopraya Rajabhat University. (In Thai)
- Dongsombat, S., Meethaisong, T., & Bangperg, K. (2019). Adaptation to the Change in the Culture and Belief of the Community of Tamyae Village, Khaen Sub-District, Wapi Pathum District, Maha Sarakham Province. **KKU International Journal of Humanities and Social Sciences**, 9 (3), 144–164. <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/KKUJ/article/view/209670/158163> (In Thai)
- Mai Krue Kaew, S., Chantharo, P., Apirattanusorn S., & Sutham P. (2017). Local food cultural wisdom and spatial relationships, **Surat Thani Province. Area Based Development Research Journal**, 9 (4), 274–296. Retrieved from <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/abcjournal/article/view/106377> (In Thai)
- Wasina C. (2006). **Reversing the legend of Thai folk food - Raman**. Bangkok: Superior Printing House. (In Thai)
- Samet Subdistrict Municipality (n.d.). **Local Wisdom - Knowledge Transfer on Cooking - (Kalamae)**. Retrieved from <https://www.samedcity.go.th/attachments/3185.pdf> (In Thai)
- Sukhapirom, P. (2022). The Roles of Mon Cuisine Culture in Ban Pong District, Ratchaburi Province. **Journal of Humanities and Social Sciences, Burapha University**, 29, (3), 54-75. (In Thai)