



รายงานประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม ระดับชาติ ครั้งที่ 19  
(CSD สัมพันธ์)

เรื่อง “นวัตกรรมการพัฒนาสู่ความยั่งยืน”



CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 19



ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์ลำปาง  
ระหว่างวันที่ 27-30 มกราคม 2563



โดย สมาคมพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมร่วมกับ  
วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์,  
วิทยาลัยสหวิทยาการ, และ กองบริหารศูนย์ลำปาง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

งานประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ ครั้งที่ 19 (CSD สัมพันธ์)  
เรื่อง “นวัตกรรมการพัฒนาสู่ความยั่งยืน”

โดย

สมาคมพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคม

ร่วมกับ

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์ลำปาง

ระหว่างวันที่ 27-30 มกราคม 2563

### หลักการและเหตุผล

โครงการประชุมวิชาการด้านการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ หรือ CSD สัมพันธ์ (CSD ย่อมาจาก Community Social Development) เกิดจากความร่วมมือของมหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคมในประเทศไทยจำนวน 40 แห่งเพื่อพัฒนาศักยภาพทั้งอาจารย์และนักศึกษาในกลุ่มสาขาพัฒนาชุมชน สังคม โดยที่แต่ละปีได้มีการหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันเป็นเจ้าภาพและครั้งนี้จะเป็นครั้งที่ 19

ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงของโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เรื่อง disruptive technology, การแข่งขันทางการค้า ในขณะที่ประเทศไทยกำหนดยุทธศาสตร์ชาติที่สำคัญคือ มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนที่อยู่บนพื้นฐานการยึดมั่นในหลักการปฏิบัติตามศาสตร์พระราชา สมาคมฯ จึงเห็นควรเร่งสร้างความเข้าใจให้แก่คณาจารย์ นิสิตนักศึกษา องค์กรภาคีต่าง ๆ และภาคประชาสังคม โดยร่วมกับวิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์, วิทยาลัยสหวิทยาการ, กองบริหารศูนย์ลำปาง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, จัดงานประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ ครั้งที่ 19 (CSD สัมพันธ์) เรื่อง “นวัตกรรมการพัฒนาสู่ความยั่งยืน” ขึ้น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจในศาสตร์พระราชาและนวัตกรรมพัฒนาที่ยั่งยืน
2. เพื่อเสริมสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลงทางสังคมสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศ
3. เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายทางวิชาการ/วิชาชีพ/ภาคประชาสังคมให้เข้มแข็ง
4. เพื่อสังเคราะห์ประสบการณ์ในพื้นที่ด้านนวัตกรรมพัฒนาและพัฒนาให้เป็นนโยบายสาธารณะ

### เป้าหมาย

#### 1. เป้าหมายเชิงปริมาณ

- 1) ผู้เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อยร้อยละ 80
- 2) ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ อย่างน้อยร้อยละ 80
- 3) มีบทความทางวิชาการ/วิจัย ที่มีคุณภาพอย่างน้อย 20 บทความ

4) มีผลงานของกลุ่มนิสิต/นักศึกษาเข้าประกวด อย่างน้อย 10 ผลงาน

## 2. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

เกิดแนวทางการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจในศาสตร์พระราชานำไปสู่นวัตกรรมการพัฒนาที่ยั่งยืน และเกิดการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ นิสิต นักศึกษารวมทั้งส่งผลให้เกิดผู้นำการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่สามารถขับเคลื่อนไปสู่การพัฒนาด้านวิชาชีพในระดับนโยบาย

## 3. กลุ่มเป้าหมาย

- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1) คณาจารย์/นักวิชาการด้านพัฒนาชุมชน/สังคม/ท้องถิ่น                 | จำนวน 150 คน       |
| 2) นิสิต/นักศึกษา สาขาพัฒนาชุมชน/สังคม/ท้องถิ่นและสาขาที่เกี่ยวข้อง | จำนวน 600 คน       |
| 3) นักพัฒนา ผู้นำชุมชน และผู้สนใจทั่วไป                             | จำนวน 100 คน       |
|   | รวมทั้งสิ้น 850 คน |

## รูปแบบของงาน

### 1. ภาควิชาการ ประกอบไปด้วย

- 1) ปาฐกถา เรื่อง “ศาสตร์พระราชากับการแก้ไขปัญหาความยากจน”
- 2) อภิปรายเป็นคณะ เรื่อง “บทบาทสถาบันการศึกษาในการลดความเหลื่อมล้ำในสังคม กรณีศึกษา การเข้าถึงและใช้ประโยชน์จากที่ดิน”
- 3) เสวนาแลกเปลี่ยน เรื่อง
  - 2.1 หลักสูตรวิชาการกับการพัฒนาชุมชน/สังคมในยุคปัจจุบันและสำหรับอนาคต
  - 2.2 การยกระดับงานพัฒนา จากกรณีศึกษาสู่การผลักดันนโยบายสาธารณะ
  - 2.3 บทบาทวิสาหกิจเพื่อสังคม (SE)+ ความรับผิดชอบต่อสังคมของภาคธุรกิจ (CSR)
  - 2.4 การลดความเหลื่อมล้ำในสังคมโดยใช้นวัตกรรม
  - 2.5 แนวทางการใช้นวัตกรรมกับปัญหาสังคมผู้สูงอายุ
  - 2.6 แนวทางการสร้างพลังชุมชนและเครือข่ายในการแก้ปัญหาชุมชนเพื่อตอบโจทย์เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
- 4) การนำเสนอผลงานวิชาการของอาจารย์ และนักศึกษาทั้งในระดับปริญญาตรี/โท/เอกในสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
- 4) การนำเสนอกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ของนิสิตนักศึกษาระดับปริญญาตรี
- 5) การจัดตลาดนัดความรู้ จัดนิทรรศการ แสดงผลงานของหลักสูตรต่างๆ และการจำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น

### 2. ภาคกิจกรรมสัมพันธ์

- 1) การประชุมคณาจารย์ “ทิศทางการขับเคลื่อนสมาคมนักพัฒนาชุมชน สังคม และท้องถิ่น”
- 2) การประชุมนักศึกษาเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาการทำกิจกรรมเสริมประสบการณ์
- 3) การทัศนศึกษาและดูงานภาคสนาม ในเขตจังหวัดลำปางและพื้นที่จังหวัดใกล้เคียง

## ระยะเวลา

ระหว่างวันที่ 27- 30 มกราคม 2563

## สถานที่ดำเนินโครงการ

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์ลำปาง อ.ห้างฉัตร จ.ลำปาง

## งบประมาณ

- 1) ค่าลงทะเบียนเก็บจากผู้เข้าร่วมงาน
- 2) งบประมาณสนับสนุนจากองค์กรเจ้าภาพและสมาคมฯ
- 3) งบประมาณสนับสนุนจากองค์กรภาคี
- 4) เงินบริจาค

## แผนการดำเนินงาน

ที่	ขั้นตอน/กิจกรรม	พ.ศ. 2562					พ.ศ. 2563
		ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.
1	วางแผนพัฒนาโครงการ	→					
2	สำรวจความคิดเห็นผู้เกี่ยวข้อง	→					
3	นำเสนอโครงการต่อแหล่งทุน	→					
4	ประสานวิทยากร และผู้เกี่ยวข้อง		→				
5	ส่งจดหมายเชิญและประกาศรับผลงานวิชาการ	→					
6	รับเอกสารตอบรับการเข้าร่วมงานจากมหาวิทยาลัยต่าง ๆ		→				
7	พัฒนาและปรับปรุงแก้ผลงานวิชาการ			→	→	→	
8	จัดทำสื่อ CSD กระเป๋าเอกสาร			→	→	→	
9	จัดทำรูปเล่ม Proceeding/DVD					→	→
10	ประสานที่พัก/โรงแรม			→	→	→	→
11	จัดเตรียมสถานที่และอาหาร					→	→
12	จัดเตรียมการแสดง						→
13	จัดโครงการ CSD สัมพันธ์ 19						→
14	ประเมินผลโครงการ						→

## คณะกรรมการบริหารโครงการ

- 1) สมาคมพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคม
- 2) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ โดย วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์, วิทยาลัยสหวิทยาการ และกองบริหาร ศูนย์ลำปาง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

### องค์กรภาคี/สนับสนุน

- 1) สถาบันบริหารจัดการธนาคารที่ดิน (องค์การมหาชน)
- 2) การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย
- 3) มหาวิทยาลัยต่าง ๆ ที่ร่วมงาน

### ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) เกิดผู้นำทางสังคมเพื่อขับเคลื่อนศาสตร์พระราชาสู่แนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน
- 2) เกิดหลักสูตรใหม่ ๆ ที่เหมาะสมกับสถานการณ์ของประเทศและของโลก
- 3) เครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาควิชาการ ภาควิชาชีพ/ปฏิบัติการ ตลอดจนนิสิตนักศึกษาสาขาพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องสามารถสร้างโครงการร่วมมือที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศ



สมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม (สพช.)

Association for Local Community and Social Development. (ALCSD)

คำสั่ง สมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม (สพช.)

ที่ ๑/๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดงานประชุมวิชาการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ (CSD สัมพันธ์) ครั้งที่ ๑๙

โครงการประชุมวิชาการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ (CSD สัมพันธ์) ครั้งที่ ๑๙ เกิดขึ้นจากการพัฒนาความร่วมมือของมหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนด้านการพัฒนาชุมชน การพัฒนาท้องถิ่นและการพัฒนาสังคม ในประเทศไทย จำนวน ๔๐ แห่ง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพวิชาการด้านการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม แก่คณาจารย์ นักวิชาการ นักศึกษาในกลุ่มสาขาพัฒนาชุมชน พัฒนาสังคม และประชาชนผู้สนใจทั่วไป สำหรับการจัดงานครั้งนี้เป็นครั้งที่ ๑๙ โดยมีสมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม ร่วมกับ วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์, วิทยาลัยสหวิทยาการ, กองบริหารศูนย์ลำปาง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ร่วมจัดงานประชุมวิชาการดังกล่าวขึ้นในหัวข้อ เรื่อง “นวัตกรรมการพัฒนาสู่ความยั่งยืน” ระหว่างวันที่ ๒๗-๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์ลำปาง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพ สมาคมฯจึงมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการประชุมวิชาการ ดังนี้

#### คณะกรรมการที่ปรึกษา

- |   |                  |
|---|------------------|
| ๑. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ กัมพูสิริ   | กรรมการที่ปรึกษา |
| รองอธิการบดีฝ่ายกฎหมายและบริหาร ศูนย์ลำปาง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์              |                  |
| ๒. รองศาสตราจารย์ปาริชาติ วลัยเสถียร  | กรรมการที่ปรึกษา |
| วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ป๋วย อึ๊งภากรณ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์                       |                  |
| ๓. ศาสตราจารย์ระพีพรรณ คำหอม  | กรรมการที่ปรึกษา |
| คณบดีคณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์                            |                  |
| ๔. รองศาสตราจารย์ ดร.ชาลี เจริญลาภนพรัตน์                                     | กรรมการที่ปรึกษา |
| รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ รักษาการคณบดีวิทยาลัยสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ |                  |

#### อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการที่ปรึกษามีหน้าที่ให้คำปรึกษาการจัดการประชุมในเชิงภาพรวมและในประเด็นทางวิชาการรวมถึงประเด็นอื่นที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนให้การสนับสนุนการจัดการประชุมในด้านต่าง ๆ

#### คณะกรรมการอำนวยการ

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| ๑. อาจารย์ ดร.สมพันธ์ เตชะอธิก                               | ประธานกรรมการอำนวยการ |
| นายกสมาคม สมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม                   |                       |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตติ มงคลชัยอรัญญา                 | กรรมการอำนวยการ       |
| คณบดีวิทยาลัยพัฒนศาสตร์ป๋วย อึ๊งภากรณ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ |                       |

- |   |                 |
|---|-----------------|
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กิตติพงษ์ กมลธรรมวงศ์<br>ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายบริหารศูนย์ลำปาง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์        | กรรมการอำนวยการ |
| ๔. รองศาสตราจารย์ ดร.ภูมินทร์ บุตรอินทร์<br>ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัยศูนย์ลำปาง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ | กรรมการอำนวยการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอมอร แสนภูวา<br>อุปนายกสมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม คนที่ ๑                       | กรรมการอำนวยการ |
| ๖. อาจารย์ศรีประไพ อุดมละมุล<br>อุปนายกสมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม คนที่ ๒                                 | กรรมการอำนวยการ |
| ๗. รองศาสตราจารย์วิไลลักษณ์ พรหมเสน<br>คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง                 | กรรมการอำนวยการ |

### อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการอำนวยการมีหน้าที่อำนวยการและประสานให้การจัดการประชุม เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มีบทบาทในการกำหนดนโยบาย ตัดสินใจรวมทั้งมอบหมายให้บุคลากรในสังกัดทำหน้าที่ในการจัดการประชุมตามความเหมาะสม

### คณะกรรมการดำเนินงาน

- |  |                |                              |
|--|----------------|------------------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ฉัตร<br>ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการนักศึกษาและประชาสัมพันธ์ ศูนย์ลำปาง | รสสุธรรม       | ประธานกรรมการ                |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรภาพ   | วงศ์รอด        | กรรมการ                      |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งนภา   | เทพภาพ         | กรรมการ                      |
| ๔. อาจารย์สรณา   | อนุสรณ์ทรงกูร  | กรรมการ                      |
| ๕. อาจารย์สุระพงษ์   | สีหมอก         | กรรมการ                      |
| ๖. อาจารย์นพพร   | ระรินทร์       | กรรมการ                      |
| ๗. อาจารย์กรุณา  | ใจใส           | กรรมการ                      |
| ๘. อาจารย์ ดร.सानิตย์  | หนูนิล         | กรรมการ                      |
| ๙. อาจารย์ ดร.กนกวรรณ  | พวงประยงค์     | กรรมการ                      |
| ๑๐. อาจารย์ ดร.เกศกุล  | สระกวี         | กรรมการ                      |
| ๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธรรรงค์  | จันได          | กรรมการและเหรียญกิตติมศักดิ์ |
| ๑๒. อาจารย์นัฐฐาพงศ์   | อภิโชติเดชสกุล | กรรมการและนายทะเบียน         |
| ๑๓. อาจารย์ ดร.ขวัญสุภาณัฐ   | พันธ์เกษม      | กรรมการและประชาสัมพันธ์      |
| ๑๔. อาจารย์วรวรรณี   | ทองระย้า       | กรรมการและประชาสัมพันธ์      |
| ๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรชนก  | สนิทวงศ์       | กรรมการและเลขานุการ          |
| ๑๖. อาจารย์กิ่งแก้ว  | ทิศตั้ง        | ผู้ช่วยเลขานุการ             |
| ๑๗. อาจารย์ณัฐทิยา   | วัฒนศิริศาสตร์ | ผู้ช่วยเลขานุการ             |

### อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการดำเนินงานมีหน้าที่การจัดประชุมให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้ ประกอบด้วย การวางแผนการดำเนินงาน การประชุม การมีส่วนร่วมในการดำเนินการประชุม การกำหนดบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการชุดต่าง ๆ การติดตามความคืบหน้าการดำเนินงานเป็นระยะ การอำนวยความสะดวก การประสานงานฝ่ายต่าง ๆ เพื่อให้การประชุมเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพตลอดจนการสรุปและประเมินการจัดการประชุม เป็นต้น

### คณะกรรมการฝ่ายสถานที่

๑. นายอรุณ	วงศ์คำปวง	ประธานกรรมการฝ่ายสถานที่
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการกองบริหารศูนย์ลำปาง		
๒. นางวัลลา	หมื่นแสนคำ	กรรมการ
๓. นางสาวภัทธยา	ลาสุทธิ	กรรมการ
๔. นางอารีย์	ตั้งพระกิตติคุณ	กรรมการ
๕. นายพัชรดนัย	มาทา	กรรมการ
๖. นายเพียรศักดิ์	मुखยประเสริฐ	กรรมการ
๗. นายอภิชาติ	ภูษาธร	กรรมการ
๘. นายวิมเณศ	ทองเกล็ด	กรรมการ
๙. นายไกรลาส	กันทาแจ่ม	กรรมการ
๑๐. นางสาวกมลลักษณ์	พูปลูก	กรรมการ

### อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการคณะกรรมการฝ่ายสถานที่ที่มีหน้าที่จัดสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวกให้เป็นด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้

### คณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ระดับบัณฑิตศึกษา

๑. อาจารย์ ดร.สมพันธ์	เตชะอภิก	ประธานฝ่ายวิชาการ ระดับบัณฑิตศึกษา
นายกสมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม		
๒. รองศาสตราจารย์ ดร.สายฝน	สุเอียนทรเมธี	กรรมการ
๓. รองศาสตราจารย์ ดร.วาริช	ราศรี	กรรมการ
๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรชนก	สนิทวงศ์	กรรมการ
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศันสนีย์	จันทร์อาณูภาพ	กรรมการ
๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดำรงศักดิ์	แก้วเพ็ง	กรรมการ
๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรภาพ	วงศ์รอด	กรรมการ
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรณภัทร	ใจเอื้อ	กรรมการ
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล	อนุสนธิ์พัฒน์	กรรมการ
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี	โกสิทธิ์	กรรมการ
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิศิษย์	ปิ่นทองวิชัยกุล	กรรมการ
๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุขุมา	อรุณจิต	กรรมการ
๑๓. อาจารย์ ดร. กาญจนา	รอดแก้ว	กรรมการ
๑๔. อาจารย์ ดร.เบญจมาศ	เมืองเกษม	กรรมการ
๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิสระ	ทองสามสี	กรรมการ
๑๖. อาจารย์ ดร.จิรัชยา	เจียวัก	กรรมการ
๑๗. อาจารย์ ดร.สวัสดี	ไหลภาภรณ์	กรรมการ
๑๘. อาจารย์ ดร.ปรินดา	ตาสี	กรรมการ



๑๙. อาจารย์ ดร.ชยุต

อินทร์พรหม

กรรมการ

๒๐. อาจารย์ ดร.วสันต์

ลิ้มรัตนภัทรกุล

กรรมการ

### อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ระดับบัณฑิตศึกษา ทำหน้าที่ในการพิจารณาถ้อยแถลงและให้ข้อเสนอแนะในรายงาน/บทความวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา

### คณะกรรมการประจำห้องนำเสนอระดับบัณฑิตศึกษา

#### ห้องที่ ๑

- |  |         |
|--|---------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.วาริช ราชดี                 | ประธาน  |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศันสนีย์ จันทร์อานุกาพ  | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิศิษฐ์ ปิ่นทองวิชัยกุล | กรรมการ |

### อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการประจำห้องนำเสนอโปสเตอร์ ระดับบัณฑิตศึกษา ทำหน้าที่ในการเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์และให้คะแนนผู้นำเสนอผลงานโปสเตอร์ในระดับบัณฑิตศึกษา

### คณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ระดับปริญญาตรี

- |                                 |                 |               |
|---------------------------------|-----------------|---------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รณรงค์     | จันทิ           | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพ็ญศิริ   | พันพา           | กรรมการ       |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุขุมา | อรุณจิต         | กรรมการ       |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัตติยา    | ชัตติยวรา       | กรรมการ       |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปวีณา      | งามประภาสม      | กรรมการ       |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกุล   | วงศ์กาฬสินธุ์   | กรรมการ       |
| ๗. อาจารย์ ดร.ขวัญสุภาณัฐ       | พันธ์เกษม       | กรรมการ       |
| ๘. อาจารย์วรรณิ                 | ทองระย้า        | กรรมการ       |
| ๙. อาจารย์จามรี                 | พระสุนิ         | กรรมการ       |
| ๑๐. อาจารย์ณรงค์                | เจนใจ           | กรรมการ       |
| ๑๑. อาจารย์จุฑารัตน์            | แสงทอง          | กรรมการ       |
| ๑๒. อาจารย์อับดุลคอลิก          | อรรอฮิมีย       | กรรมการ       |
| ๑๓. อาจารย์ธีระพงษ์             | ทศวัฒน์         | กรรมการ       |
| ๑๔. อาจารย์ธีรพงศ์              | ไชยมังคละ       | กรรมการ       |
| ๑๕. อาจารย์ธนศักดิ์             | โพธิ์ศรีคุณ     | กรรมการ       |
| ๑๖. อาจารย์วรลักษณ์             | เจริญศรี        | กรรมการ       |
| ๑๗. อาจารย์อารีรัตน์            | อดิศัยเดชรินทร์ | กรรมการ       |
| ๑๘. อาจารย์ ดร.ปรินดา           | ตาสี            | กรรมการ       |
| ๑๙. อาจารย์กรรณา                | ใจใส            | กรรมการ       |
| ๒๐. อาจารย์บุณิกา               | อภิรักษ์ไกรศรี  | กรรมการ       |
| ๒๑. อาจารย์บุณยวัฒน์            | ไตรจุฑากาญจน์   | กรรมการ       |
| ๒๒. อาจารย์สุกัญญา              | มีสกุลทอง       | กรรมการ       |

๒๓. อาจารย์ธนูพงษ์	ลมอ่อน	กรรมการ
๒๔. อาจารย์ปิยรัตน์	วงศ์จุมมะลิ	กรรมการ
๒๕. อาจารย์อมาพร	ปวงรังษี	กรรมการ
๒๖. อาจารย์กิ่งแก้ว	ทิศตั้ง	กรรมการ
๒๗. อาจารย์ชุตติพงษ์	คงสันเทียะ	กรรมการ
๒๘. อาจารย์จันทร์เพ็ญ	เกตส์ำโรง	กรรมการ
๒๙. อาจารย์สิริกร	บุญสังข์	กรรมการ
๓๐. อาจารย์ ดร.ภาสกร	บัวศรี	กรรมการ

### อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ระดับปริญญาตรี ทำหน้าที่ในการพิจารณาถ่วงถ่วงและให้ข้อเสนอแนะในรายงาน/บทความวิชาการระดับปริญญาตรี

### คณะกรรมการประจำห้องนำเสนอ ระดับปริญญาตรี

#### ห้องที่ ๑

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพ็ญศิริ	พันพา	ประธาน
๒. อาจารย์ชุตติพงษ์	คงสันเทียะ	กรรมการ
๓. อาจารย์ปิยรัตน์	วงศ์จุมมะลิ	กรรมการ

#### ห้องที่ ๒

๑. อาจารย์ ดร. พิมพร	ภูครองเพชร	ประธาน
๒. อาจารย์วรลักษณ์	เจริญศรี	กรรมการ
๓. อาจารย์พงษ์เทพ	แก้วเสถียร	กรรมการ

#### ห้องที่ ๓

๑. อาจารย์ ดร. ชนัญชิตา	ทิพย์ญาณ	ประธาน
๒. อาจารย์พิมชนก	ไพรีพินาศ	กรรมการ
๓. อาจารย์อารีรัตน์	อดิศักดิ์เชรินทร์	กรรมการ

#### ห้องที่ ๔

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรภาพ	วงศ์รอด	ประธาน
2. อาจารย์ ดร.จิรัชยา	เจียวก๊ก	กรรมการ
3. อาจารย์จีรวรรณ	ศรีหนูสด	กรรมการ

### ห้องนำเสนอโปสเตอร์

#### กลุ่มที่ ๑

๑. อาจารย์ ดร.เบญจมาศ	เมืองเกษม	ประธาน
๒. อาจารย์ ดร.ศคนางค์	ช่อชู	กรรมการ
๓. อาจารย์อาทิตย์	บุตดาตวง	กรรมการ

## กลุ่มที่ ๒

- |                                |           |         |
|--------------------------------|-----------|---------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรชนก | สนิทวงศ์  | ประธาน  |
| ๒. อาจารย์ ดร.จริยาภรณ์        | ปีตาสังข์ | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์วชิราภรณ์            | วรรณโชติ  | กรรมการ |

## กลุ่มที่ ๓

- |                       |             |  |
|-----------------------|-------------|--|
| 1. อาจารย์ ดร.สวัสดิ์ | ไหลภาภรณ์   | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 2. อาจารย์ ดร.หทัยชนก | คะตะสมบุรณ์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์                 |
| 3. อาจารย์ ดร.สาวิตรี | สอาดเทียน   | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์                 |

## อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการประจำห้องนำเสนอแบบปากเปล่า/โปสเตอร์ ระดับปริญญาตรี ทำหน้าที่ในการให้ข้อเสนอแนะและพิจารณาให้คะแนนการนำเสนอระดับปริญญาตรี

## คณะกรรมการตัดสินการประกวดแผนที่ความคิด ระดับปริญญาตรี

### กลุ่มที่ ๑

- |                               |               |         |
|-------------------------------|---------------|---------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล | อนุสนธิ์พัฒน์ | ประธาน  |
| ๒. อาจารย์ธนต์ศักดิ์          | โพธิ์ศรีคุณ   | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์ธีระพงษ์            | ทศวัฒน์       | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์ธีระพงษ์            | ไชยมังคละ     | กรรมการ |
| ๕. อาจารย์จามรี               | พระสุนิล      | กรรมการ |

### กลุ่มที่ ๒

- |                            |            |         |
|----------------------------|------------|---------|
| ๑. อาจารย์วรรณิ            | ทองระย้า   | ประธาน  |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปวีณา | งามประภาสม | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์พจนา             | มณฑิรรัตน์ | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์จันทร์เพ็ญ       | เกตุสำโรง  | กรรมการ |
| ๕. อาจารย์อับดุลคอลิก      | อรรธฮีมัย  | กรรมการ |

## อำนาจหน้าที่

ให้คณะกรรมการประจำห้องตัดสินการประกวดแผนที่ความคิด ทำหน้าที่ชี้แจงเงื่อนไข ข้อกำหนดและพิจารณาให้คะแนนรวมทั้งตัดสินการประกวดแผนที่ความคิดตามเกณฑ์ที่กำหนด

**คณะกรรมการตัดสินการประกวดโครงงานนวัตกรรมทางสังคมเพื่อการพัฒนาชุมชน**

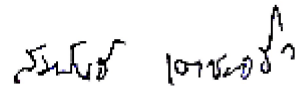
๑. อาจารย์ ดร.सानิตย์	หนูนิล	ประธาน
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัตติยา	ชัตยวรา	กรรมการ
๓. อาจารย์ ดร.กนกวรรณ	พวงประยงค์	กรรมการ
๔. อาจารย์ ดร.ภาสกร	บัวศรี	กรรมการ
๕. อาจารย์ ดร.ชยุต	อินทร์พรหม	กรรมการ

**อำนาจหน้าที่**

ให้คณะกรรมการมีหน้าที่ในการพิจารณาให้คะแนนและตัดสินการประกวดโครงงานนวัตกรรมทางสังคมเพื่อการพัฒนาชุมชนตามเกณฑ์ที่กำหนด

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๒



(อาจารย์ ดร.สมพันธ์ เตชะอธิก)

สมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม (สพช.)

## สารบัญ (ต่อ)

ภาคบรรยาย (นักศึกษาระดับปริญญาตรี) กลุ่ม 1	หน้า
19 การมีส่วนร่วมของประชาชนต่อการจัดการแหล่งท่องเที่ยว ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุครี้น จังหวัดนราธิวาส โดย วริศรา เตบสัน.....	211
20 การแปรรูปดอกดาวเรืองเป็นผลิตภัณฑ์ชาดาวเรือง ทัศนศึกษา บ้านบัวแดง ตำบลฝายกวาง อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา โดย เสาวลักษณ์ กลิ่นหอม.....	223
21 แนวทางการจัดการปัญหาหนี้สินแบบมีส่วนร่วม บ้านหนองมะคัง หมู่ที่ 7 ตำบลท้อแท้ อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก โดย ณัฐพร นุ่มพรม, เกษสิรินทร์ หมีดง.....	233
22 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อแหล่งท่องเที่ยวในชุมชนบ้านหินเกลี้ยง ตำบลท่าข้าม อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดย วสุธรรม แห่แซน.....	243
ภาคบรรยาย (นักศึกษาระดับปริญญาตรี) กลุ่ม 2	
23 “ป้อม 6 โมเดล” นวัตกรรมจัดการขยะเพื่อการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน โดย ปรัชญา หนูช่วย, พัชรา จันทวุฒิ, ฟารีดา กังซ้อย.....	261
24 โดนนท์เมืองคอน : ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย สุนทร หุทาพิพย์.....	269
25 การมีส่วนร่วมของเยาวชนที่มีความหลากหลายทางเพศ กับการเตรียมพร้อมรับมือ กับภัยพิบัติ : ทัศนศึกษาหมู่บ้านปัตตานี (นามสมมุติ) ในจังหวัดปัตตานี โดย นาซีฮะห์ แดมะ, อารีฟิน อาแว.....	281
26 ศึกษาพฤติกรรมกรำไทเก๊กของผู้สูงอายุ ทัศนศึกษา บริเวณโรงเรียน เบญจมาชูทิศ เทศบาลเมืองปัตตานี โดย นุรอตีนา ยูโซะ, นูรีซัน เระสะอะ.....	293
27 แนวทางส่งเสริมการอยู่ร่วมกันของชาวไทยพุทธและมุสลิมในสังคมพหุวัฒนธรรม ชุมชนบ้านบาละ ตำบลบาละ อำเภอกาบัง จังหวัดยะลา โดย ปทุมวรรณ สังข์ไชย.....	301
28 ความเชื่อและพิธีกรรมการแห่ข่านยา ทัศนศึกษา วัดเขาอ้อ หมู่ที่ 3 ตำบลมะกอก เหนือ อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง โดย ประณิดา หมื่นรัักษ์.....	317

## โดนัทเมืองคอน : ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

สุนทร หุทาทิพย์<sup>1</sup>

บุญยั้ง ประทุม<sup>2</sup> เชษฐามุหะหมัด<sup>3</sup> ดำรงค์พันธ์ ใจห้าวีระพงษ์<sup>4</sup> เขมณัญญ์ อินทสุวรรณ<sup>5</sup>

### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง โดนัทเมืองคอน : ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และเพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการจดบันทึกข้อมูลภาคสนามและวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า 1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา ชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาได้มีขั้นตอน ประกอบด้วย 1.1) ภูมิปัญญาการทำแป้งขนมปะดา คือ การนำข้าวสารมาแช่น้ำไว้ประมาณ 2 -3 ชั่วโมง ล้างให้สะอาด พักให้หมาดแล้วนำข้าวสารไปไม่เป้นแ่ง โดยใช้ผ้าขาวบางนำมารับน้ำแ่ง โม่ให้หมาดแล้วมัดผ้าให้แน่น นำแ่งไปทับไว้ โดยใช้ของหนักๆวางทับบนผ้า ประมาณ 4-5 ชั่วโมงให้แ่งแห้งสนิท เมื่อแห้งนำกล้วยมา คลึงเบา ๆ หรือนำเข้าเครื่องปั่นแล้วปั่นให้ละเอียดแล้วนำมาชยำกับแ่งให้เข้ากันพร้อมนำไปทำขนม 1.2) ภูมิปัญญาการทำไส้ขนมปะดา ประกอบด้วย ส่วนผสมของไส้ ได้แก่ มะพร้าวทึนทึกขูด พริกแกงขนม ปะดาเพิ่มเผ็ด พริกไทยน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย มะพร้าวแล้วเติมเครื่องแกงผัดให้เข้ากัน เติมเกลือ กุ้งแห้ง และโรยด้วยใบมะกรูด 1.3) ภูมิปัญญาการขึ้นรูปขนมปะดา ประกอบด้วย การนำถ้วยตราไก่ มาวางคว่ำ เอาท้ายถ้วยเป็นพิมพ์สำหรับแป้งขนม แล้ววางผ้าขาวบางลงบนท้ายถ้วย ใส่น้ำเล็กน้อย เพื่อไม่ให้แป้งขนม ติดผ้า ตักเนื้อแป้งขนมประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ หยอครอบก้นถ้วยตักไส้ใส่ แล้วหยอดแป้งที่บอบวงกลม พร้อมดึงชายผ้าม้วนขึ้นให้มีรูปร่างกลมสวยใช้นิ้วเจาะเป็นรูตรงกลางแล้วนำไปทอดในน้ำมัน 2) แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา ชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอ เมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชพบว่า แนวทางการฟื้นฟูภูมิปัญญาการทำขนมปะดาคือควรมีการฟื้นฟู ภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการทำขนมปะดาโบราณเป็นที่รู้จักของคนรุ่นใหม่ ผ่านการจัดตั้งกลุ่มถ่ายทอดให้ เด็กและเยาวชนเรียนรู้การทำขนมปะดาแนวทางการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา คือ ควรมี การทำให้เป็นขนมที่มีลักษณะสวยงามและให้อยู่คู่กับประเพณีไทยและการจัดการเรียนรู้การสาธิตเพื่อ

<sup>1</sup>นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

<sup>2</sup>อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

<sup>3</sup>อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

<sup>4</sup>อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

<sup>5</sup>อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมและสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ส่วนแนวทางการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา คือควรมีการรักษาและการสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมปะดาจากรุ่นสู่รุ่นในครอบครัวเพื่อให้คงอยู่ในชุมชนและให้ความสำคัญกับขนมปะดาโดยการจัดตั้งกลุ่มหรือศูนย์การเรียนรู้ทำขนมเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาและเผยแพร่ให้ความรู้เกี่ยวกับขนมปะดาให้อยู่กับชุมชนต่อไป

ข้อเสนอแนะ พบว่า 1) ควรให้ชุมชนจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมที่บ้าน 2) ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมสนับสนุนเกี่ยวกับการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำขนมปะดา

**คำสำคัญ :** โดนนทเมืองคอน, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ขนมปะดา

## ABSTRACT

Research Muang Khon Donut : Local Wisdom of Pasada Baking at Banphosadet Community Phosadet Subdistrict, Mueang District, Nakhon si thammarat Province With the objective of studying local knowledge of making Patada pastries Banphosadet Community Phosadet Subdistrict, Mueang District, Nakhon si thammarat Province, And to study the guidelines for preserving local wisdom in making pastries at Banphosadet community. Phosadet Subdistrict, Mueang District, Nakhon si thammarat Province Is a qualitative research using in-depth interview Participatory observation and field data recording and descriptive data analysis

The results of the study revealed that 1) Local knowledge of Pasada baking. Banphosadet Community Phosadet Subdistrict, Mueang District, Nakhon si thammarat Province found that local wisdom in making Patada pastries has steps consisting of 1.1) The wisdom of making Patada flour is to put rice in the water for 2-3 hours, rinse thoroughly, then rest. Milled rice into flour by using thin white cloth to receive flour Grind it all, then tie the cloth tightly. Cover the flour By using heavy objects on top of the fabric for 4-5 hours to allow the dough to dry completely When dry, gently roll the banana Or into a blender and blend thoroughly, then bring the crust and flour together, ready to make pastries. 1.2) The wisdom of making pastries, filling Patada consists of the filling, grated coconut, thunder Curry Paste, Padada Pastry, Spicy Pepper, palm sugar, sugar, coconut, then add the curry paste, stir well, add salt, dried shrimp and sprinkle with kaffir lime leaves. 1.3) the wisdom of forming Patada dessert consists of using the branded chicken cups. Placed over and placed at the bottom of the cup as a mold for pastry dough Then place a thin white cloth on the bottom of the cup Add a little water To prevent the pastry flour from sticking to the fabric Spoon about 1 tablespoon of flour dough into a round cup bottom, scoop the filling Then drop the dough over the circle, ready to pull

the fabric roll up into a beautiful round shape, use a finger to punch a hole in the middle and fry it in oil.

2) Guidelines for preserving local wisdom in making pastries at Banphosadet community. Phosadet Sub district, Mueang District, Nakhon si thammarat Province The way to revitalize the wisdom of making Patada pastries is that there should be restoration of local knowledge by making the ancient Patada Pastries known to the new generation. Through the establishment of a group to transfer children and young people to learn how to make Patada pastries. Guidelines for the development of local wisdom. It should be made into a beautiful dessert and to be in conjunction with Thai traditions and learning management demonstration to transfer knowledge about baking and can be developed as a supplementary career. Local Pasada Baking There should be preservation and inheritance of wisdom from pastries from generation to generation in the family in order to remain in the community and give importance to pastries by establishing a group or learning center for baking pastries in order to transfer the wisdom. And disseminate knowledge about Patada to stay in the community

Suggestions were as follows: 1) the community should be set up to learn about local wisdom making of local desserts. 2) The government or related agencies should promote and support the conservation of the knowledge of pastries.

**Keywords :** MueangKhon Donut, local wisdom, Patada

### หลักการเหตุผล

ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันหลังจากรับประทานอาหารคาวเพื่อเป็นของหวาน มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีในการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมในแต่ละชนิด ซึ่งยังมีความแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมในแต่ละชนิดการทำขนมไทยก็เป็นหนึ่งในตำราอาหารไทยนั้นจึงนับได้ว่าการทำขนมไทยและวัฒนธรรมขนมไทยแสดงให้เห็นว่าคนไทยนิยมทำ ขนมใช้ในงานบุญ ซึ่งก็เป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ขนมไทยถูกนำไปใช้ในงานบุญ ตามประเพณีและงานพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องในวิถีชีวิตชาวไทย (รุ่งทิวารงค์ไพศาลฤทธิ์, 2553)

จังหวัดนครศรีธรรมราช นอกจากจะมีปูชนียสถานที่สำคัญที่สุดแห่งหนึ่งของภาคใต้แล้ว ยังมีอาหารปักษ์ใต้รสเด็ด และความแน่นแฟ้นของวัฒนธรรมไทยที่หลากหลายของเชื้อชาติที่ต่างกัน แต่อยู่ด้วยกันได้อย่างกลมกลืนของทั้งคนไทย คนจีน และคนมุสลิม จึงทำให้อาหารโบราณอร่อย ๆ แบบชาวปักษ์ใต้หลาย ๆ ชนิดเป็นที่ถูกอกถูกใจของผู้คนและนักท่องเที่ยวที่ได้มาเยือนเมืองนครแห่งนี้ ขนมปะดาในภาคใต้ตอนกลางตั้งแต่จังหวัดนครศรีธรรมราชลงไป ชาวปักษ์ใต้รู้จักขนมนี้ในหมู่ชาวไทยมุสลิม เรียกว่า



ประดาแขก ส่วนในจังหวัดนครศรีธรรมราช มีการปรุงพิเศษออกมา เรียกว่า ประดาไทย ซึ่งจะไม่ค่อยพบเห็นในจังหวัดอื่น โดนัทคนไต้ หมมปะดาเป็นขนมสูตรโบราณของชาวไทยมุสลิมทางภาคใต้ที่นับวันจะถูกลืมหมมปะดาเป็นขนมโบราณคู่บ้านคู่เมืองนครศรีธรรมราช รูปร่างหน้าตาคล้าย ๆ กับขนมโดนัทของฝรั่ง แต่เป็นโดนัทที่มีไส้ จากคำบอกเล่าของคนเมืองนครบอกว่า เป็นขนมสูตรโบราณของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ ที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ส่วนมากมักจะทำในช่วงเทศกาลต่าง ๆ หรือประเพณีสำคัญของชาวไทยมุสลิมที่มักจะทำขนมพื้นบ้านชนิดนี้มาเลี้ยงแขก (พิชญาดา เจริญจิต, 2562)

หมมปะดา สามแยกโพธิ์เสด็จ เจ้าเก่า เป็นที่ขึ้นชื่อเรื่องความอร่อยของหมมปะดา ได้มีการสืบทอดมาจากสูตรของแม่ที่ทำสืบทอดกันมามากกว่า 50 ปีแล้ว หมมปะดา เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า คลุกเคล้าผสมกับกล้วยน้ำว้าที่สุกงอม ส่วนไส้ก็ทำจากมะพร้าวขูดผัดกับน้ำตาลใส่ตะไคร้ พริกแห้ง พริกไทย เกลือ เวลาทำก็นำแป้ง 2 ชั้นมาประกบกัน โดยให้ไส้อยู่ตรงกลาง จากนั้นใช้นิ้วกดให้เป็นรู นำก็ลงทอดในกระทะน้ำมัน จนสุกมีสีเหลืองทองน่ารับประทานยิ่งนัก ซึ่งปัจจุบันมีคนทำขนมปะดาขายน้อยมาก (อารีย์ รัตจักร, 2562)

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาและศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งในการศึกษาดังกล่าวถือเป็นส่วนหนึ่งที่สนับสนุนให้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วม เพราะในการศึกษานั้น นักศึกษา เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนและกลุ่มทำขนม มีความสัมพันธ์กันในการช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้จะนำไปปรับปรุงให้มีศักยภาพและเกิดประสิทธิผลมากขึ้นต่อไป

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

### ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านประชากรเป้าหมายโดยแบ่งเป็นกลุ่มดังนี้
  - 1.1 กลุ่มทำขนม จำนวน 3 คนโดยเลือกเฉพาะเจาะจงกลุ่มทำขนม ในเขตพื้นที่บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
  - 1.2 นักพัฒนาชุมชน จำนวน 1 คน และปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 3 คนโดยเลือกผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำขนมในเขตพื้นที่บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. ขอบเขตด้านเนื้อหา เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาและศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

## วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง โคนัทเมืองคอน : ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

### 1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ประกอบด้วย

1.1 กลุ่มทำขนม จำนวน 3 คน โดยเลือกเฉพาะเจาะจงกลุ่มทำขนม ในเขตพื้นที่บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

1.2 นักพัฒนาชุมชน จำนวน 1 คน และปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 3 คนโดยเลือกผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมในเขตพื้นที่บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

### 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์ จำนวน 1 ชุด คือ ผู้ให้ข้อมูลหลักเกี่ยวกับการศึกษาเชิงคุณภาพ ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นโดยการศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและกรอบแนวคิดการวิจัยร่วมด้วยเพื่อเป็นข้อมูลในการสร้างแบบสัมภาษณ์

2.1 การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างผู้วิจัยอาศัยผู้ที่มีความเชี่ยวชาญพิจารณาข้อคำถามในการสัมภาษณ์และแบบสัมภาษณ์ให้ครอบคลุมกับเนื้อหาให้มีความครบถ้วนถูกต้องตามโครงสร้าง โดยเฉพาะผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ กลุ่มทำขนม จำนวน 3 คน โดยเลือกเฉพาะเจาะจงกลุ่มทำขนม ในเขตพื้นที่บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และบุคคลที่เกี่ยวข้อง

2.2 การสังเกตโดยตรง การวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยจะใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วมโดยเข้าไปทำความรู้จักกับกลุ่มทำขนม บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างความคุ้นเคยและความไว้วางใจในการตอบแบบสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยได้สังเกตการทำขนม การขาย และการอนุรักษ์ขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

### 3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล มีการเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาดังนี้

#### 3.1 การศึกษาเอกสาร

เอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนม ในที่นี้ประกอบไปด้วย เอกสารแผ่นพับประชาสัมพันธ์ ชุมชน หนังสือการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำขนม ตำรา และงานวิจัย

#### 3.2 การศึกษาภาคสนาม

##### 3.2.1 ก่อนเข้าสู่ภาคสนาม

ขั้นที่ 1 ผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง เป็นแนวคำถามที่สร้างขึ้นตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักและผู้ให้ข้อมูลรอง

ขั้นที่ 2 ประสานงานไปยังผู้ให้ข้อมูลหลักและผู้ให้ข้อมูลรอง โดยเลือกเฉพาะเจาะจง ในเขตพื้นที่บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างความสัมพันธ์และปรับตัวให้เข้ากับชุมชน เพื่อเตรียมการขอสัมภาษณ์พูดคุยประเด็นที่ต้องการ ตามวันเวลาที่นัดหมาย

### 3.2.2 การเข้าสู่ภาคสนาม

การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาและเพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา ชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

### 3.3 การเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพจากแบบสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลกลุ่มต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เกี่ยวข้องตามวัตถุประสงค์ โดยมีเครื่องมือในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์ การสังเกตโดยตรงโดยเข้าไปทำความเข้าใจกับกลุ่มทำขนม บ้านโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

## 4. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้วิจัยมีการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพเพื่อตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องสมบูรณ์แล้วนำมาวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้ ข้อมูลเชิงคุณภาพที่รวบรวมไว้ทั้งจากการศึกษาเอกสารข้อมูลกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาภาคสนามโดยการสัมภาษณ์เป็นการแสวงหาข้อมูลซึ่งปรากฏการณ์ทางสังคมที่มีอยู่จริงนำมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) หาความสอดคล้องแล้วนำผลการศึกษาดังกล่าว มาวิเคราะห์ร่วมกับแนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อทราบถึงข้อมูลข้อเท็จจริงของภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จ โดยนำมาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา

## ผลการวิจัย

### 1. บริบทชุมชน

1.1 ประวัติของบ้านโพธิ์เสด็จ หมู่ที่ 8 ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เดิมชื่อว่า หมู่ที่ 1 บ้านป่าตอก เพราะเป็นพื้นที่ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของวังเจ้าพระยานครฯ (ใหญ่หรือท่านหนู) มีนายนาคนันท์ทากญจน์ เป็นนายบ้าน (ผู้ใหญ่บ้าน) มีนายสุก หุพาพิทย์ (เป็นขุนนา) เป็นคนดูแลการทำนา และยุ่งฉางข้าว ของเจ้าพระยานครใหญ่ (ท่านหนู) การทำนาและการทำมาหากินเจริญรุ่งเรืองในหมู่ที่ 1 ของบ้านโพธิ์เสด็จ ยุ่งฉางข้าวมีด้วยกันถึงสองหลัง ทุกวันกลายเป็นสวนมะพร้าว เรียกว่า ในฉาง จากเหตุการณ์ที่คมนาคมไม่สะดวกถึงจะอยู่ใกล้ชุมชนเมือง แต่ทางหัวอิฐเจริญกว่าจึงเปลี่ยนแปลงให้ทางหัวอิฐเป็น หมู่ 1 และบ้านโพธิ์เสด็จบ้านป่าตอกเป็นหมู่ 8 จนกระทั่งปัจจุบัน

1.2 ด้านเศรษฐกิจ พบว่า ชุมชนเนื่องจากชาวบ้านในอดีตมีการอยู่ร่วมกันแบบเครือญาติ ชาวบ้านส่วนใหญ่จึงประกอบอาชีพทำนา เกษตรกร เพราะมีการช่วยเหลือกันและกัน ต่อมาในปี ปัจจุบัน เนื่องจากวิถีชีวิตเปลี่ยนไปชาวบ้านจึงหันมาทำงานนอกบ้านมากขึ้นจึงทำให้มีเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงจึงทำให้ชาวบ้านเกิดการปรับตัวค่อนข้างยากทำให้ชาวบ้านหันมาหาอาชีพหลักและอาชีพเสริมเพื่อหารายได้ให้ครอบครัวมากขึ้น เช่น ค่าขาย ข้าวราชการ ดังนั้นจึงมีการใช้จ่ายคล่องตัวมากกว่าในอดีต มีความสะดวกสบายมากขึ้น มีรายได้มากขึ้น จึงทำให้คนในชุมชนมีการประกอบอาชีพค้าขายมากขึ้น เพราะในอดีตมีร้านค้าขายที่น้อย

1.3 ด้านสังคม พบว่า สภาพสังคมของชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จในอดีตมีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย อยู่แบบครอบครัว มีการช่วยเหลือกัน มีการช่วยเหลือเอื้ออาทร มีความสามัคคีกัน เนื่องจากชาวบ้านมี

ระหว่างวันที่ 27 – 30 มกราคม 2563 ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์ลำปาง

ความผูกพันแบบเครือญาติมากและในปัจจุบันเนื่องจากการทำงานต่างบ้าน จึงทำให้ขาดการดูแลจากคนวัยทำงานจึงทำให้สังคมเริ่มมีความอยู่แบบครอบครัวลดลงเพราะชุมชนในปัจจุบัน เป็นแบบกึ่งบ้านกึ่งเมือง แต่ยังมีความช่วยเหลือกันแต่น้อย มีการช่วยเหลือเฉพาะในเครือญาติและเป็นชุมชนที่มีความหนาแน่นในพื้นที่ มีบ้านเรือนมากกว่าเมื่อก่อนเพราะในอดีตบ้านเรือนมีความห่างของบ้านแต่คนในชุมชนเป็นญาติพี่น้องกันมีการดูแลไปมาหาสู่กัน

1.4 ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม พบว่า ทรัพยากรธรรมชาติที่ผ่านมามีความอุดมสมบูรณ์ในอดีตมีแหล่งน้ำ ป่าไม้ และสภาพชุมชน ที่มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การทำนาทำสวน ชาวบ้านอยู่แบบช่วยเหลือซึ่งกันและกันซึ่งแตกต่างจากปัจจุบันที่ทรัพยากรธรรมชาติ เริ่มหายไปเพราะฝีมือคนในชุมชน กลับมีแหล่งน้ำลดลง ป่าไม้ลดลง สภาพชุมชนแออัดขึ้นและมีจำนวนประชากรมากขึ้น รวมถึงมีสิ่งแวดล้อมที่มีขยะมากขึ้น มลพิษมากขึ้นทำให้ความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติลดน้อยลง ดังนั้นในชุมชนมีปัญหาด้านทรัพยากรอยู่มาก เช่น การขาดน้ำในการทำเกษตรกร ขาดเครื่องมืออำนวยความสะดวกและปัญหาน้ำท่วมเกิดจากขยะในชุมชนที่มีจำนวนมากขึ้น

1.5 ด้านวัฒนธรรมชุมชน พบว่า วัฒนธรรมในชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จมี 2 ศาสนา มีความช่วยเหลือกัน มีความสามัคคี สามารถอยู่ร่วมกันได้ในชุมชนไม่มีความขัดแย้ง วัฒนธรรมยังคงมีอยู่แต่มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา โดยในชุมชนบ้านโพธิ์เสด็จมีความร่วมมือกันในกิจกรรมการเข้าวัดทำบุญ เป็นอย่างดีในการสืบสาน วัฒนธรรมท้องถิ่นมาอย่างยาวนานมีประเพณีที่สำคัญของชุมชน เช่น ประเพณีสารทเดือนสิบ สงกรานต์ มีการทำบุญให้แก่บรรพบุรุษมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีความสามัคคีในหมู่คณะ แต่ในปัจจุบันมีการแบ่งฝักแบ่งฝ่าย แบ่งที่อยู่อาศัยทำให้มีความสัมพันธ์ลดน้อยลง

## 2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา

2.1 การทำแป้งขนมปะดาพบว่า มีการนำข้าวสารมาแช่น้ำไว้ประมาณ 2 -3 ชั่วโมง ล้างให้สะอาดประมาณ 2-3 น้ำ พักให้หมาดนำข้าวสารไปโม่เป็นแป้ง แล้วใช้ผ้าขาวบางนำมารับน้ำแป้ง โม่ให้หมดแล้วมัดผ้าให้แน่นนำไปทับไว้ โดยใช้ของหนัก ๆ วางทับบนผ้า ประมาณ 4-5 ชั่วโมงให้แป้งแห้งสนิทเมื่อแป้งแห้งนำกล้วยมาคลึงเบา ๆ หรือนำเข้าเครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดแล้วนำมาชกกับแป้งให้เข้ากันดี

2.2 การทำไส้ขนมปะดา พบว่า มีส่วนผสมของไส้ได้แก่ มะพร้าวทึนทึกขูด พริกแกงขนมปาด้าเพิ่มเผ็ด พริกไทย (เครื่องน้ำแกงหวานขมจืด), น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย นำมะพร้าวทึนทึกมาขูดด้วยกระต่าย จะได้ไส้ที่ไม่แข็ง ถ้ามะพร้าวแก่ไปไส้จะไม่ร่อยตุงกระทะ เติมน้ำ เติมน้ำตาลปีบ และน้ำตาลทราย ตั้งให้เดือด เติมเครื่องแกง และมะพร้าวลงไป ผัดให้เข้ากัน เติมเกลือนิดหน่อย เติมกุ้งแห้งผัดให้เข้ากัน ชิมรสชาติ โรยด้วยใบมะกรูดอีกนิดหน่อย ก็จะได้ไส้ขนมปะดา เมื่อได้รสชาติที่ถูกต้องแล้วก็ยกลงจากเตารอให้เย็นเตรียมไว้เพื่อใช้ในวันถัดไป

2.3 การขึ้นรูปขนมปะดา พบว่า ให้นำกล้วยขมหวานหรือกล้วยตราไก่ มาวางคว่ำเอาท้ายกล้วยเป็นพิมพ์สำหรับแป้งขนม แล้ววางผ้าขาวบางลงบนท้ายกล้วย ใส่แป้งเล็กน้อย เพื่อไม่ให้แป้งขนมติดผ้าตักเนื้อแป้งขนมมา 1 ซ้อนโต๊ะ หยอครอบกันด้วยตักใส่ใส่ แล้วหยอดแป้งที่บอบวงกลมอีกครั้ง ดึงชายผ้าม้วนขึ้นให้กลมสวย ใช้นิ้วจิ้ม เจาะเป็นรูตรงกลาง ก่อนนำลงทอดในน้ำมันไฟอย่าให้ร้อนจัดตั้ง กระทะ

ใส่น้ำมัน 1/2 ของกระทะเมื่อน้ำมันเดือด นำแป้งขนมที่เราใส่ใส่ไว้แล้วลงไปทอด ทอดทีละด้านจนสุกพลิกกลับอีกด้านทอดจนสุกทั่วทั้งข้าง วางบนตะแกรงจนสะเด็ดน้ำมัน แล้วรองด้วยกระดาษซับมัน

2.4 การขายขนมปะดา พบว่า มีราคาที่ขายอยู่ชิ้นละ 5 บาท แต่ขายเป็นชุดคือ 1 ชุด 20 บาท มีจำนวน 5 ชิ้น เป็นกล่องกล่องละ 50 บาทจำนวน 13 ลูกและกล่อง 100 บาทจำนวน 25 ลูกแต่สำหรับรับทำนอกสถานที่ด้วยส่วนราคาก็คิดตามน้ำหนักแป้ง กิโลละ 400 บาท และอาจมีค่าน้ำมันรถด้วยนิดหน่อย ขายทุกวันไม่มีวันหยุด

### 3. แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา

3.1 การฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา พบว่า มีการเพิ่มช่องทางการขาย โดยมีการสร้างเพจร้านออนไลน์ เพื่อแจ้งข่าวสารในการขายมากขึ้นและมีขายตามงาน ตามตลาดรับจ้างทำมากยิ่งขึ้น พร้อมประชาสัมพันธ์อย่างทั่วถึง ให้ประชาชนได้รู้จักมากยิ่งขึ้นเพื่อการค้าขายให้ดียิ่งขึ้นและสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนและครอบครัวและเป็นประโยชน์ต่อเยาวชนที่จะศึกษาหาความรู้ เป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ขนมปะดากลับมาเป็นที่นิยมและเพื่อเป็นการฟื้นฟูให้ขนมปะดาโบราณกลับมาเป็นที่รู้จักของคนรุ่นใหม่ได้ และต้องมีใจรักในการทำขนมปะดา ต้องมีความอดทน ตั้งใจ มีความพิถีพิถันในการประดิษฐ์ให้ขนมมีรูปร่างที่น่ารับประทานและควรมีการนำมาจัดถ่ายทอดและเผยแพร่ให้เพื่อไม่ให้สูญหาย ควรมีการนำประเพณีวัฒนธรรมเก่าๆที่หายไปมาประยุกต์ให้มีความสุขสมัยมากยิ่งขึ้น เพื่อรักษาเอกลักษณ์รักษารสชาติให้สม่ำเสมอ และควรมีการเปลี่ยนแปลงรักษามาตรฐานให้คงอยู่และให้มีความทันสมัยมากยิ่งขึ้นจึงควรมีโครงการวิถีชุมชนเกี่ยวกับการอนุรักษ์ จัดตั้งกลุ่มถ่ายทอดให้เด็กและเยาวชนที่สนใจเข้าร่วมเพื่อศึกษาการทำขนมปะดา

3.2 การพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา พบว่า การทำให้เป็นขนมที่มีลักษณะสวยงามและทำขนมเป็นสิ่งที่อยู่คู่กับประเพณีไทย ไม่ว่าจะเป็นสงกรานต์ สารทเดือนสิบ ออกพรรษา เนื่องจากเป็นทั้งขนมหวานและขนมคาวจนได้รับการเป็นที่รู้จักถึงเรื่องรูปร่างอันประณีตและกลิ่นหอมของขนม ทำให้รู้สึกถึงความประณีตของคนรับประทานและควรมีการสร้างรูปแบบให้มีลักษณะที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ที่สามารถรู้จักง่ายอย่างแพร่หลาย และสามารถสร้างเป็นของฝากแก่ชุมชน ควรมีการทำเครื่องบรรจุภัณฑ์อุปโภคบริโภคให้มีความโดดเด่นเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการค้าและเป็นที่รู้จัก โดยจะมีพัฒนาการส่งออกในรูปแบบแช่แข็งหรือการทำให้อยู่ได้นานยิ่งขึ้นเพื่อสามารถให้ขนมอยู่ได้นานขึ้นและสามารถให้คนที่อยู่ไกลได้สามารถชิมรสชาติมากยิ่งขึ้นและที่สำคัญมีการจัดการเรียนรู้ การสาธิต เพื่อให้บุคคลที่สนใจให้มีรายได้หลักและรายได้เสริม เพื่อให้เป็นอาชีพและสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

3.3 การรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา พบว่า มีการรักษาการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นในครอบครัวที่ได้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษโดยเน้นการสืบทอดโดยการให้ความรู้บุคคลที่สนใจและรักษาให้มีการสืบทอดเจตนาธรรมจากคนรุ่นก่อนโดนสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นให้คงอยู่จากบรรพบุรุษ การอย่าให้สูญหายและการคงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนและควรมีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นเพื่อเป็นการให้ขนมปะดา ยังคงอยู่ในชุมชนเพื่อให้ทุกคนควรหันมาสนใจและให้ความสำคัญกับขนมปะดาโบราณให้มากยิ่งขึ้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์อีกอย่างหนึ่งและเพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ของคนในชุมชนต่อไปควรจัดตั้งกลุ่มหรือ

ระหว่างวันที่ 27 – 30 มกราคม 2563 ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์ลำปาง

ศูนย์การเรียนรู้ทำขนมเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาและเผยแพร่ให้ความรู้เกี่ยวกับขนมปะดาเพื่อเป็นการเผยแพร่ความรู้และสืบสานขนมปะดาให้อยู่คู่กับคนในชุมชนไปอย่างยาวนาน

### สรุปผลและการอภิปรายผลการวิจัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดา พบว่า มีการทำแป้งขนมปะดาโดยนำข้าวสารมาแช่น้ำไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง ล้างให้สะอาดประมาณ 2-3 น้ำ พักให้หมาดนำข้าวสารไปโม่เป็นแป้ง แล้วใช้ผ้าขาวบางนำมารับน้ำแป้ง โม่ให้หมดแล้วมัดผ้าให้แน่นนำไปทับไว้ โดยใช้ของหนักๆ วางทับบนผ้า ประมาณ 4-5 ชั่วโมงให้แป้งแห้งสนิทเมื่อแป้งแห้งนำกล้วยมาคลึงเบา ๆ หรือนำเข้าเครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดแล้วนำมาช้ำกับแป้งให้เข้ากันดี และการทำไส้ขนมปะดา มีส่วนผสมของไส้ ได้แก่ มะพร้าวทึนทึกขูด พริกแกงขนมปะดาเพิ่มเติม พริกไทย (เครื่องน้ำแกหวานขนมจีน), น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย นำมะพร้าวทึนทึกมาขูดด้วยกระต่าย จะได้ไส้ที่ไม่แข็ง ถ้ามะพร้าวแก่ไปไส้จะไม่อร่อยตั้งกระทะ เติมน้ำ เติมน้ำตาลปีบ และน้ำตาลทราย ตั้งให้เดือด เติมเครื่องแกง และมะพร้าวลงไป ผัดให้เข้ากัน เติมเกลือนิดหน่อย เติมหุ้งแห้งผัดให้เข้ากัน ชิมรสชาติ โรยด้วยใบมะกรูดอีกนิดหน่อย ก็จะได้ไส้ขนมปะดา เมื่อได้รสชาติที่ถูกต้องแล้วก็ยกออกจากเตาโรยให้เย็นเตรียมไว้เพื่อใช้ในวันถัดไป ส่วนการขึ้นรูปขนมปะดา ให้นำถ้วยขนมหวานหรือถ้วยตราไก่ มาวางคว่ำเอาถ้วยถ้วยเป็นพิมพ์สำหรับแป้งขนม แล้ววางผ้าขาวบางลงบนถ้วยถ้วย ใส่แป้งเล็กน้อยเพื่อไม่ให้แป้งขนมติดผ้าตักเนื้อแป้งขนมมา 1 ซ้อนโต๊ะ หยอดรอบกันถ้วยตักไส้ใส่ แล้วหยอดแป้งปิดรอบวงกลมอีกครั้ง ดึงชายผ้าม้วนขึ้นให้กลมสวย ใช้นิ้วจิ้ม เจาะเป็นรูตรงกลาง ก่อนนำลงทอดในน้ำมันไฟอย่าให้ร้อนจัดตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน 1/2 ของกระทะเมื่อน้ำมันเดือด นำแป้งขนมที่เราใส่ไส้ไว้แล้วลงไปทอดทอดที่ละด้านจนสุกพลิกกลับอีกด้านทอดจนสุกทั่วทั้งข้าง วางบนตะแกรงจนสะเด็ดน้ำมัน แล้วรองด้วยกระดาษซับมันจากนั้นสามารถนำไปขายได้ส่วนราคาขายขนมปะดา ราคาที่ขายอยู่ชิ้นละ 5 บาท แต่ขายเป็นชุดคือ 1 ชุด 20 บาท มีจำนวน 5 ชิ้น เป็นกล่องกล่องละ 50 บาทจำนวน 13 ลูกและกล่อง 100 บาทจำนวน 25 ลูกแต่สำหรับรับทำนอกสถานที่ด้วยส่วนราคาก็คิดตามน้ำหนักแป้ง กิโลละ 400 บาท และอาจมีค่าน้ำมันรถด้วยนิดหน่อย ขายทุกวันไม่มีวันหยุดซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของนุชฤดี รุ่ยใหม่ และคณะ (2558) ได้ศึกษาเรื่อง สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี : กรณีศึกษาชุมชนปยุตต์ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ผลการวิจัยพบว่า ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี มีส่วนผสมหลักที่คล้ายคลึงกัน คือ แป้ง ไข่ กะทิ และน้ำตาล โดยขนมบาตูปูโระ มีส่วนผสมที่แตกต่าง เนื่องจากเป็นขนมกึ่งของคาวกึ่งของหวาน ดังนั้นจึงมีส่วนผสมที่แตกต่าง คือ กุ้ง ปลาทุ และเครื่องเทศ วิธีการเรียนรู้การทำขนมพื้นเมืองของคนในจังหวัดปัตตานี ใช้วิธีการบอกเล่าปากต่อปาก เป็นการส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบรุ่นต่อรุ่นเช่นเดียวกับการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทย ในจังหวัดอื่นๆ เทคนิคการทำขนมได้จากการลองผิดลองถูกจากการทำจริงจนชำนาญ ไม่มีการจดบันทึกสูตรการทำขนม หรือส่วนผสมเป็นหลักฐานใช้ความชำนาญ หรือความเคยชินของผู้ที่ในการกะประมาณ ส่วนผสมต่างๆจากการใช้แบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ ก่อนเข้า ร่วมกิจกรรม รู้จักขนมทั้ง 4 ชนิด เคยรับประทานและทราบถึงส่วนผสมของขนมเหล่านั้น แต่ไม่ ทราบถึงวิธีการทำขนมและส่วนใหญ่ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด หลังเข้าร่วมกิจกรรม ทราบถึงส่วนผสมของขนมทั้ง 4 ชนิด ทราบถึงวิธีการทำขนมทั้งหมด ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด ชอบขนมทั้ง 4 ชนิด แต่สามารถถ่ายทอด

การทำขนมราดได้ มากที่สุด และสามารถถ่ายทอดการทำขนมมาตามาได้ไม่น้อยที่สุด ซึ่งความรู้ความเข้าใจใน ส่วนผสม วิธีการทำ และประโยชน์ของขนมพื้นเมือง รวมทั้งสามารถถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้ นับเป็นความสำเร็จตามวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์และสืบสานของงานวิจัยครั้งนี้

แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาพบว่า แนวทางอนุรักษ์ด้วยการฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยเพิ่มช่องทางการขาย โดยมีการสร้างเพจร้านออนไลน์ พร้อมประชาสัมพันธ์อย่างทั่วถึง เพื่อแจ้งข่าวสารในการขายให้ประชาชนได้รู้จักมากยิ่งขึ้น และมีการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปะดาโดยการทำให้เป็นขนมที่มีลักษณะสวยงามและควรมีการสร้างรูปแบบให้มีลักษณะที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์และสามารถสร้างเป็นของฝากแก่ชุมชนและที่สำคัญมีการจัดการเรียนรู้การสาธิตโดยมีการรักษาการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นในครอบครัวที่ได้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษอย่าให้สูญหายและการคงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนเพื่อเป็นการอนุรักษ์อีกอย่างหนึ่งและเพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ของคนในชุมชนต่อไปควรจัดตั้งกลุ่มหรือศูนย์การเรียนรู้ทำขนมเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาและเผยแพร่ให้ความรู้เกี่ยวกับขนมปะดาเพื่อสืบสานขนมปะดาให้อยู่คู่กับคนในชุมชนไปอย่างยาวนาน ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของขวาลาละวาทิน และทิพย์สุนันท์ ไตรตันวงศ์ (2558) ได้ศึกษาเรื่อง อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ผลการวิจัยพบว่า อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เป็นวัฒนธรรมที่มีคุณค่ายิ่ง มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นด้วยการสอนทำกินเองในครัวเรือนไม่มี วิธีการที่เป็นระบบ กล่าวคือเมื่อเห็นปู่ย่าตายาย พ่อแม่และพี่น้อง ทำอาหารหรือขนมหวานก็เกิดการซึมซับ จนเป็นวิถีชีวิตที่ปกติของครอบครัว รุ่นลูกหลานเกิดการรับรู้ การเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารและขนมหวานไทยโบราณต่าง ๆ โดยอัตโนมัติ แต่มีรูปแบบของขนมบางอย่างที่ถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตของคนในสังคม ปัจจุบัน การคงอยู่ของอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ จะต้องเริ่มในครอบครัวด้วยการปลูกฝังทัศนคติ ค่านิยมในการทำอาหารและขนมไทย เพื่อเป็นการปลูกจิตสำนึกรักในวัฒนธรรมของไทย ในด้านการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณพบว่า หน่วยงานของรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสนับสนุน ส่งเสริมให้อาหารและขนมไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากกว่านี้ การท่องเที่ยวจังหวัดนนทบุรีควรนำเรื่องวัฒนธรรมทางอาหารและขนมไทยพื้นบ้านไปบรรจุไว้ในแผนงานการรณรงค์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชาวจังหวัดนนทบุรีเพื่อเป็นการเผยแพร่ ด้านการตลาดของขนมไทยพบว่า ชาวชุมชนต้องการให้มีการตั้งเป็นสมาคมหรือสหกรณ์ชุมชน เพื่อร่วมกันพัฒนาปรับปรุงขนมไทย เพื่อสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในชุมชน ทั้งนี้เพื่อการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมอาหารและขนมไทย พื้นบ้านโบราณของไทยให้คงอยู่จากรุ่นสู่รุ่นสืบไป ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 ขนมประดา

### ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลการวิจัยไปใช้

1. ควรให้ชุมชนจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมพื้นบ้าน
2. ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมสนับสนุนเกี่ยวกับการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำขนมประดา

### เอกสารอ้างอิง

- ชวลา ละวาทิน และทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์. (2558). อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. *วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 10 (1), 142-155.
- นุชฤดี รุ่งใหม่ และคณะ. (2558). สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี : กรณีศึกษาชุมชนปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. *วารสารสารสนเทศ*, 14 (1), 37-43.
- พิชญาดา เจริญจิต. (2562). *ครัวชาวบ้าน*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก <http://info.matichon.co.th> (วันที่สืบค้น 22 มีนาคม 2562).
- รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ. (2553). *ขนมไทยชาววัง*. กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ดีการพิมพ์.
- อารีย์ รัตจักร (กลุ่มทำขนม) อายุ 47 ปี บ้านเลขที่ 161/2 หมู่ที่ 8 ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช (ผู้ให้สัมภาษณ์). สุนทร หุพาทิพย์ (ผู้สัมภาษณ์). เมื่อวันที่ 22 มกราคม 2562.