

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เมืองเพชรบุรี สมัยก่อนประวัติศาสตร์ ขึ้นตั้งตามทรัพยากร ท้องถิ่นที่มีค่าอยู่มาก วันนี้มีเมืองเพชรก็ยังแพรวพราว ด้วยเพชรเม็ดงามที่มีค่าอยู่มากมาย เช่น เมื่อครั้งอดีตหากแต่เป็นความงามที่ได้ชื่อว่า เป็นเมืองท่องเที่ยวที่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ มากนัก ทั้งยังมีธรรมชาติที่สวยงาม อยู่มากมาย เช่น อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน หาดชะอำ หาดเจ้าสำราญ หาดปึกเตียน ถ้าเขาหลวงเมืองเพชรบุรี ยังได้ชื่อว่าเป็นเมืองธรรมะ กว่า 100 วัด ที่ตั้งอยู่ทั่วไปทั้งจังหวัด มีวัดสำคัญๆ ได้แก่ วัดมหาธาตุวรวิหารที่มีพระปรารักษ์ห้ายอด ตั้งอยู่กลางเมืองเป็นที่ประดิษฐาน พระบรมสารีริกธาตุ ภายในวัดที่มีศิลปะปูนปั้น โดยช่างฝีมือเมืองเพชร ซึ่งสะท้อนเหตุการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีอารมณ์ขัน วัดใหญ่สุวรรณารามมีศาลาการเปรียญ ไม้สักทั้งหลัง ภายในอุโบสถ ยังมีจิตรกรรมฝาผนัง สมัยกรุงศรีอยุธยา วัดกำแพงแลง สร้างโดยหินศิลาแลง ตามแบบเขมร สมัย บายน สร้างขึ้นเมื่อ พศ.1700 วัดเพชรพลี วัดพุทธไสยาสน์ วัดเขابันไดอิฐ และอีกมากมาย สมกับได้รับขนานนามว่า เป็นเมืองธรรมะด้วยความอุดมสมบูรณ์ และอากาศที่เย็นสบายทั้งปี ที่นี้จึงได้รับเป็นสถานพักผ่อน และสำราญ ภาอิริยาบถของพระมหากษัตริย์ ไทย มาตั้งแต่อดีตกาล อุทยานประวัติศาสตร์ พระนครคีรี หรือ เขาวัง ลักษณะเมืองเพชร สร้างในสมัยรัชกาลที่ 4 มีพระตำหนัก และสิ่งที่สวยงามอยู่มากมายสามารถขึ้นไปชมทิวทัศน์ ได้ทั่วเมืองเพชรพระที่นั่งรามราชนิเวศน์ หรือวังบ้านปืน สร้างในสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นสถาปัตยกรรมแบบยุโรป ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเพชรบุรี ซึ่งเป็นแม่น้ำที่มหากษัตริย์ไทยทรงเสวย เนื่องจากมีรสอร่อย และยังใช้ในพิธีถือน้ำพิพัฒน์สัทยาพระราชานิเวศน์ มฤคทายวรรณ พระตำหนักกรมทะเลเป็นพระตำหนักไม้สักทองทั้งหลัง สร้างในสมัยรัชกาลที่ 6 ได้รับขนานนามว่า “ พระราชานิเวศน์ แห่งความรัก และความหลัง ” นับว่าเมืองเพชรบุรี ร่มเย็นมาด้วยพระบารมีปกเกล้าโดยแท้ หากใครได้มาเยือนเมืองเพชรจะเห็นต้นตาลโตนตสูงใหญ่เต็มท้องทุ่งไกล สุดลูกหูลูกตา ต้นตาลถือเป็นวัตถุพิเศษสำคัญในการนำมาประกอบอาชีพของชาวเพชรในการปรุงอาหารคาวหวาน เคล็ดลับความอร่อยของขนมเมืองเพชรก็ขึ้นอยู่กับน้ำตาลที่ได้จากต้นตาลโตนตนั้นเอง ขนมและของหวานที่ลือชื่อของเมืองเพชร พอจะยกตัวอย่างให้น้ำลายสอพอหอมปากหอมคอดังนี้ น้ำตาลสดหวานชื่นใจ ขนมตาลสกลมกล่อม ขนมหม้อแกงเลื่องลือชื่อขนมทองม้วน ทั้งกรอบและนุ่มข้าวแช่ต้นตำรับชาววัง ขนมประเภทเชื่อม ทองหยิบ ทองหยอดฝอยทอง และผลไม้ที่รู้จักกันดี ชมพูเพชร เมื่อถึงฤดูร้อนอุณหภูมิพุ่งสูงขึ้นเรื่อยๆ แต่ละคนก็หากวิธีคลายร้อนมาใช้ต่างๆกันไป แต่เชื่อว่าหลายคนคงนึกถึงอาหารดับร้อนทั้งหลาย ประเภทไอศกรีม น้ำแข็งไส น้ำหวาน และอาหารคลายร้อนแบบฉบับดั้งเดิมของไทยอย่างข้าวแช่ ก็เป็นอีกหนึ่งเมนูที่น่าลิ้มลองไม่แพ้กัน

เวลานี้ข้าวแช่เป็นอาหารจานเก๋ ที่หาทานได้ทั่วไป ตั้งแต่ร้านริมถนนไปจนถึงภัตตาคารหรู แต่น้อยคนนักจะรู้ว่า การเดินทางของข้าวแช่บนเส้นทางสายประวัติศาสตร์ก็น่าสนใจไม่แพ้หน้าตาและรสชาติของมันเลย อันที่จริงข้าวแช่ไม่ใช่อาหารไทยแท้ เชื่อกันต่อๆมาว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวมอญนิยมทำขึ้นส่งเวทวดาในพิธีตรุษสงกรานต์ โดยจะมีกรรมวิธีทำที่ย่างยากซับซ้อน ข้าวแช่ที่เราคุ้นเคยกันอยู่ทุกวันนี้ เรียกเต็มๆว่า “ข้าวแช่เสวย” หรือ “ข้าวแช่ชาววัง” ซึ่งหมายถึงข้าวแช่ลอยใน

น้ำดอกไม้หอมเย็นชื่นใจที่รับประทานกับเครื่องเคียง เช่น ลูกกะปิทอดสีส้มจัด เครื่องผัดหวานสีน้ำตาลเข้ม และผักสีเขียว ชื่อข้าวแช่ขาวหรือข้าวแช่เสวยนี้มีที่มา หมายถึงข้าวแช่ที่ชาววังจัดถวายรัชกาลที่ ๕ แล้วโปรดเป็นอย่างมากพอบอกว่าเป็นอาหารชาววัง ใครๆก็อยากจะรับประทานทั้งนั้นนะคะ หลังจากสิ้นรัชกาลที่ 5 ในปี 2453 แล้ว ข้าวแช่ก็ออกสู่สังคม แล้วกลายเป็นดารายอดฮิตประจำเมนูหน้าร้อน โดยเฉพาะช่วงสงกรานต์มาตั้งแต่นั้น เรื่องมีอยู่ว่ามีเศรษฐีคนหนึ่งมั่งคั่งบริบูรณ์ด้วยทรัพย์สมบัติ แก้วแหวนเงินทองขาดอยู่แต่ทายาทที่จะรับสืบทอดมรดก จึงไปทำพิธีบวงสรวงพระอาทิตย์พระจันทร์อยู่นาน จนเวลาล่วงไป 3 ปี ยังไม่มีลูก เห็นที่จะไม่ได้ผล จึงเปลี่ยนไปบวงสรวงพระไทร ซึ่งสิ่งสถิตต้นไม้ใหญ่ริมน้ำในการจัดเครื่องบวงสรวงครั้งนี้ เศรษฐีสั่งให้บริวารเอาข้าวสารเมล็ดดก น้ำถึง 7 ครั้งจนบริสุทธ์หมดมลทินแล้วจึงหุงข้าวนั้นเพื่อบูชาพระไทร ประกอบด้วยอาหารโอชะรสอึกมากมาย ล้วนจัดทำประณีตทั้งสิ้น จากนั้นเศรษฐีจึงอธิษฐานขอบุตรจากพระไทร ฝ่ายพระไทรเห็นความพยายามของเศรษฐีก็เมตตา จึงไปเฝ้าพระอินทร์ทูลขอบุตรให้เศรษฐีได้ผล พระอินทร์จึงโปรดให้เทวบุตรนามว่าธรรมบาล จุติลงมาเกิดในครรภ์ภรรยาเศรษฐี ฝ่ายเศรษฐียินดีปรีดามากตั้งชื่อลูกชายว่า ธรรมบาลกุมาร พร้อมสร้างปราสาทเจ็ดชั้นให้ลูกชาย เป็นที่มาของนิทานมหาสงกรานต์ที่ได้ยินกันอ้างถึง [http://www.kroobannok.com/view.php?article\\_id](http://www.kroobannok.com/view.php?article_id) มาต่อกันที่เรื่องข้าวแช่ ว่าชาวมอญหุงข้าวแช่ในงานสงกรานต์ คงไม่ใช่เพื่อขอลูก แต่เพื่อถวายพระ และข้าวที่หุงนี้ไม่เหมือนกับที่กินหรือขายกันทั่วไป แต่กรรมวิธีพิเศษพิสดารกว่า เช่น ต้องใช้ข้าวสารดีเยี่ยม 7 กำ ซ้อมข้าวนั้นให้ได้ 7 ครั้ง แล้วชาน้ำบริสุทธ์ 7 หน จึงนำมาหุง ตามประเพณีต้องหุงกลางแจ้ง ถ้าจะให้เต็มพิธีต้องปักราชวัตรฉัตรธงด้วย นอกจากถวายข้าวแช่พระแล้ว ข้าวแช่นี้อย่างจะต้องจัดส่งเวรเวทาคด้วย โดยปลูกศาลเพียงตาบริเวณบ้าน และส่งเวรข้าวแช่เป็นเวลา 3 วัน ข้าวแช่ที่เหลืออยู่อาจนำไปให้ผู้เฒ่าผู้แก่ที่เคารพนับถือเพื่อเป็นสิริมงคล ข้าวแช่ตำรับที่มีชื่อมากที่สุด เป็นของ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ ผู้เคยทำงานอยู่ในห้องเครื่องต้นสมัยรัชกาลที่ 5 ท่านถือเป็นคนแรกๆที่ทำข้าวแช่ออกสู่ตลาด และมีชื่อเสียงโด่งดังจนถึงปัจจุบัน เสน่ห์ข้าวแช่อยู่ที่กรรมวิธีในการปรุง เพราะองค์ประกอบของข้าวแช่นั้นมีมากมายเคล็ดลับในการทำและทานข้าวแช่ให้ได้รสชาติจึงอยู่ที่การสังเกตไปพร้อมกับการลิ้มรส ข้าวแช่ก็ต้องมากับ “น้ำดอกไม้” ในฤดูร้อนดอกไม้ไทยต่างพากันชิงออกดอกส่งกลิ่นหอม น้ำที่นำมาใส่ข้าวแช่จึงได้อิทธิพลของดอกไม้เหล่านี้ด้วย นิยมใช้ดอกไม้ไทยที่มีกลิ่นหอมเย็น ส่วนน้ำที่ใส่แต่เดิมมักใช้น้ำฝนใสสะอาด แต่ปัจจุบันมีน้ำแร่ของไทยชนิดไม่อัดแก๊สบรรจุขวดก็นำมาใช้แทนกันได้ดี เวลาเตรียมมักใส่น้ำลงในหม้อดินมีฝาปิดเพื่อให้หน้านั้นเย็นกว่าอุณหภูมิภายนอกเวลาจะกินสมัยก่อนใช้เกลือพิมเสนโรยลงในน้ำเพียงสองสามเกล็ดเพื่อให้เย็นชื่นใจยิ่งขึ้น แต่ปัจจุบันหันไปใช้น้ำแข็งทุบละเอียดแทน

“ลูกกะปิทอด” ถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของกับข้าวแช่ จะดูกันว่าข้าวแช่ของใครที่มีฝีมือก็ต้องพิจารณากันที่ลูกกะปิทอดนี้เอง ถัดมากก็มีพริกหยวกสอด, ปลายี่สนผัดหวาน, เนื้อเค็มผอยผัดหวาน, หัวหอมสอดไส้, ผักกาดเค็มผัดหวาน, ปลาแห้งผัดหวาน , หมูสับกับปลากุเลา คือเครื่องเคียงที่นิยมรับประทานแกล้มกับข้าวแช่ ที่ลิ้มไม่ได้เลยคือผักสดแกะสลัก เมื่อกับข้าวแช่ส่วนใหญ่เป็นของทอด ก็ย่อมต้องมีผักที่ให้กลิ่นหอมและรสออกเปรี้ยวและชื่นนิดๆไว้ตัดรส แต่งกว่า กระชาย มะม่วงดิบ ต้นหอม กระชาย และพริกชี้ฟ้าสด จึงถูกนำมาจัดเป็นผักสดไว้กินแนมกับข้าวแช่ การกินข้าวแช่ก็ยังคงต้องมีวิธีการกินเช่นกัน เริ่มจากนำข้าวใส่ในน้ำลอยดอกไม้ให้สัปดาห์ส่วนน้ำมากกว่าข้าวใส่น้ำแข็งเล็กน้อยพอให้เย็นชื่นใจ เวลาจะกินให้ตักกับข้าวใส่ปากแล้วตักข้าวตาม ก็จะได้รสชาติทั้งเย็นฉ่ำและความอร่อยกลมกล่อมของกับข้าว

ในปัจจุบันการค้าขายของชุมชนตลาดท่ายาง ได้มีธุรกิจครัวเรือนที่มีการสืบทอดกันมายาวนาน นั่นคือ การทำข้าวแช่ หรือที่เรียกว่า ข้าวแช่ขาววังที่มีชื่อเสียงมานาน ในเรื่องของความอร่อยและความหอมสดชื่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแต่ในปัจจุบันครอบครัวที่ทำข้าวแช่ได้ลดน้อยลง อาจเป็นผลมาจากการมีอาหารหลายอย่างในท้องตลาด ทำให้ข้าวแช่มีความนิยมลดลงเป็นเพราะชุมชนไม่มีการวางแผนทางการตลาด หรือการโฆษณา ประชาสัมพันธ์น้อยเกินไป จึงเป็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อค่าครองชีพของชุมชน จากปัญหาดังกล่าว คณะผู้วิจัยมีความคิดว่าการจัดการด้านการตลาด หรือการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ผ่านระบบสารสนเทศ โดยเฉพาะระบบอินเทอร์เน็ตที่มีการสร้างเว็บไซต์ หรือลิงค์ (Link) โฆษณา ประชาสัมพันธ์ และสามารถสั่งซื้อข้าวแช่ขาววัง ผ่านระบบออนไลน์ ได้จะช่วยให้สามารถสร้างรายได้เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะตลาดการค้าต่างประเทศที่มีความสนใจศิลปวัฒนธรรมของไทย และเพื่อเป็นการสืบสานวัฒนธรรมอีกทางหนึ่งด้วยและที่อยากแนะนำให้ต้องซื้อติดไม้ติดมือกลับบ้านไปเป็นของฝากสำหรับญาติสนิทมิตรสหาย คือ ขนมทองม้วนของทองม้วนทิพย์ของบ้านเปี่ยมเพชร ทั้งรสหวานมัน รสเค็ม ทรงเครื่องทองม้วนใหญ่ใส่หมูหยอง ไข่ไก่หยอง ไข่ปลาหยอง และฝอยทองหลากหลายรูปแบบให้คุณได้เลือกสรรตามความต้องการ และยังเป็นความสุขใจ ทั้งผู้ให้ และผู้รับ ในทุกเทศกาล และใช้ในพิธีต่างๆ กับขนมชื่อมงคล ทองม้วนทิพย์ เมืองเพชรยังมีเรื่องราวที่น่าสนใจที่ยังติดตามอีกมากมาย หากแต่คุณต้องแวะ มาสัมผัสด้วยตัวคุณเอง จากปัญหาดังกล่าว คณะผู้วิจัยมีความคิดว่าการจัดการด้านการตลาด หรือการโฆษณาประชาสัมพันธ์ ผ่านระบบสารสนเทศ โดยเฉพาะระบบอินเทอร์เน็ต มีการสร้างเว็บไซต์ หรือ ลิงค์โฆษณา ประชาสัมพันธ์ และสามารถสั่งซื้อทองม้วนในรูปแบบต่างๆ ผ่านระบบออนไลน์ได้จะช่วยให้สามารถสร้างรายได้เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะการตลาดต่างประเทศ ที่มีความสนใจขนมของไทย และเพื่อเป็นการสืบสาน วัฒนธรรมอีกทางหนึ่งด้วย

## 1.2 วัตถุประสงค์ ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อสำรวจลักษณะชีวิตของชุมชน กลุ่มพื้นที่บ้านที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มพื้นที่บ้านที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตขนมทองม้วนและข้าวแช่ขาววังของชุมชนตลาดท่ายาง ต.ท่ายาง อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี

1.2.2 เพื่อค้นหาขั้นตอนการผลิต และหาผลกระทบที่มีต่อวิถีชีวิตของชุมชนกลุ่มพื้นที่บ้านที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตขนมทองม้วนและข้าวแช่ขาววังของชุมชนตลาดท่ายาง ต.ท่ายาง อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

1.3.1 ใช้ศึกษาวิจัย บริเวณชุมชนท่ายาง อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี

## 1.4 ข้อตกลงเบื้องต้น

- 1.4.1 ประวัติชุมชน
- 1.4.2 ลักษณะทั่วไปของชุมชน
- 1.4.3 ลักษณะทางประชากร และการศึกษา
- 1.4.4 ลักษณะทางเศรษฐกิจ
- 1.4.5 ลักษณะทางสังคม และ วัฒนธรรม

1.4.6 ลักษณะทางสภาพแวดล้อม

1.4.7 ขั้นตอนกระบวนการผลิต

1.4.8 สภาพปัญหา ขบวนการผลิต

## 1.5 ข้อจำกัด

1.5.1 พฤติกรรมของผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งไม่มีเวลาปฏิบัติงานแน่นอน

1.5.2 สภาพแวดล้อมในการทำงานมีพื้นที่อันจำกัด

1.5.3 การเก็บข้อมูลบางครั้งไม่ได้ข้อมูลที่เป็นปฐมภูมิแต่ได้ข้อมูลที่เป็นทุติยภูมิ ข้อมูลอาจมีการคลาดเคลื่อนได้

1.5.5 สภาพภูมิอากาศ เช่น ฝนตก อาจทำให้ไม่สามารถจัดเก็บข้อมูลได้

## 1.6 กรอบความคิดของการวิจัย

### ตัวแปรต้น

### ตัวแปรตาม

#### 1.สถานภาพทั่วไป

- เพศ
- อายุ
- สถานภาพสมรส
- ประสบการณ์ในการทำงาน
- ระดับการศึกษา

#### 2.ด้านคุณลักษณะเฉพาะ

- ประวัติชุมชน
- ลักษณะทั่วไปของชุมชน
- กลุ่มพื้นที่บ้านที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ลักษณะทางประชากร และสาธารณสุข

ผลิตขนม และสภาพปัญหาของ

- ลักษณะทางเศรษฐกิจ
- กระบวนการผลิต
- ลักษณะทางสังคม และ วัฒนธรรม
- ลักษณะทางสภาพแวดล้อม

#### 3.กระบวนการผลิตและผลกระทบ

- ขั้นตอนการผลิต
- สภาพปัญหากระบวนการผลิต
- งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การยกระดับมาตรฐาน  
บรรจุภัณฑ์และ  
ตราสัญลักษณ์  
ผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP  
สู่ SMEs ในการแข่งขัน  
เชิงพาณิชย์

## 1.7 นิยามศัพท์

- 1.7.1 การสำรวจ หมายถึงการค้นหาสภาพ ของชุมชน วิถีชีวิตและกระบวนการผลิต
- 1.7.2 กระบวนการผลิต หมายถึง ขั้นตอนเริ่มต้นตั้งแต่วัตถุดิบผ่านกระบวนการ และสิ้นสุดจนออกมาเป็นขนม
- 1.7.3 สภาพทั่วไป หมายถึง ข้อมูลที่บ่งบอกลักษณะของบุคคล เช่น อายุ เพศ สภาพภาพสมรส ประสบการณ์ทำงาน และระดับการศึกษาของชุมชน
- 1.7.4 ผลกระทบ หมายถึง สิ่งส่งผลให้ ไม่สามารถ ใช้ทรัพยากรได้อย่างเต็มความสามารถ

## 1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้จากงานวิจัย

- 1.8.1 ทราบประวัติวิถีชีวิต สภาพแวดล้อมของชุมชน ที่ผลิตงานศิลปหัตถกรรมทำขนมของชุมชน ทำยาง
- 1.8.2 ทราบขั้นตอนการผลิต และสภาพปัญหาในการผลิตขนม ของชุมชนทำยางนำกระบวนการทำงาน และสภาพปัญหาไปวิเคราะห์ เพื่อแก้ไขปัญหาต่อไป
- 1.8.3 อนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำขนม ที่ยังคงเหลืออยู่ในเขตชุมชนทำยางเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นออกสู่ตลาดโลก เพิ่มช่องทางการขายให้เพิ่มมากยิ่งขึ้น
- 1.8.4 ทำให้ผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดในกลุ่มธุรกิจของตนเองได้อย่างเหมาะสมและยั่งยืน
- 1.8.5 เป็นการดำเนินธุรกิจที่สามารถสร้างรายได้ให้กับกลุ่มตนเอง รวมทั้งสมาชิกภายในยังมีอาชีพที่ยั่งยืน เลี้ยงครอบครัวได้อย่างยั่งยืน และเป็นตัวอย่างให้กับกลุ่ม ผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอื่น ๆ ต่อไป