PANYAPAT
ปัญญาพัฒน์

JSDP
Journal of Spatial Development and Policy
https://so16.tci-thaijo.org/index.php/JSDP/index

Research Article

Local Wisdom in Khanom Tom Bai Kapho Production in Phlai Wat Community, Kanchanadit District, Surat Thani Province

Tiwakorn Kuesom[1] Nomjit Suteebut[1*] Sirima Sinthusumran[2] and Supuksorn Masavang[3]

[1] *Home Economics Program, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Thailand*

[2] *Department of Agricultural Education, School of Industrial Education and Technology, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang, Thailand*

[3] *Food Technology Program, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Thailand*

[*] *Corresponding author. E-mail: Nomjit.s@rmutp.ac.th*

ABSTRACT

This research aimed to 1) examine the Chak Phra tradition (Buddha image procession) in Phlai Wat Subdistrict, Kanchanadit District, Surat Thani Province, and 2) investigate local wisdom related to the production of Khanom Tom Bai Kapho (sticky rice wrapped in palm leaves). This study employed a qualitative research methodology. Key informants consisted of eight individuals, including local sages, entrepreneurs, and academics with knowledge and expertise in local wisdom related to Khanom Tom Bai Kapho production. Data were collected through semi-structured interviews and observation, analyzed using thematic analysis, and validated through triangulation. The findings revealed that 1) the community has continuously preserved the Chak Phra merit-making tradition alongside the cultural heritage of Khanom Tom Bai Kapho production, which has been transmitted across generations. During the Chak Phra festival, Khanom Tom Bai Kapho is ritually offered by throwing it onto the ceremonial pavilion (busabok) on the Phra boat or by hanging it at the prow of the Phanom Phra boat or vehicle on the first waning lunar day, symbolizing merit-making and the dedication of merit in accordance with Buddhist beliefs. 2) Khanom Tom Bai Kapho, the production process, involving the preparation of glutinous rice cooked with coconut milk and sugar and wrapped in kapho palm leaves before steaming or boiling, reflects culinary local wisdom embedded in cultural tradition and religious faith. The findings suggest that the sustainability of local wisdom can be enhanced by developing Khanom Tom Bai Kapho products to better respond to contemporary consumer demands. Such development may encourage younger generations to recognize the value of local wisdom and contribute to the sustainable development of the community economy.

Keywords: Local Wisdom, Khanom Tom Bai Kapho, Chak Phra Tradition

Received: 28 November 2025;
Revised: 7 February 2026;
Accepted: 19 February 2026

© 2026 JSDP: Journal of Spatial Development and Policy
ISSN: 2985-220X (Online)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อของชุมชน ตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทิวากร เกื้อสม[1] น้อมจิตต์ สุธีบุตร[1*] สิริมา สินธุสำราญ[2] และ ศุภัคษร มาแสวง[3]

[1] สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประเทศไทย

[2] ภาควิชาครุศาสตร์เกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ประเทศไทย

[3] สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประเทศไทย

* Corresponding author. E-mail: Nomjit.s@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเพณีชักพระของชุมชน ตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี และ 2) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อของชุมชน เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการ และนักวิชาการที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ จำนวน 8 คน เก็บข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์ด้วยแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้างและการสังเกต วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์แก่นสาระ และตรวจสอบความน่าเชื่อถือด้วยวิธีตรวจสอบแบบสามเส้า ผลการวิจัยพบว่า 1) ชุมชนมีการสืบสานงานบุญประเพณีชักพระรวมถึงวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาการทำขนมต้มใบกะพ้อซึ่งถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน ในช่วงวันประเพณีชักพระ ชาวบ้านจะนำขนมต้มใบกะพ้อโยนขึ้นไปบนบุษบกที่ลากเรือพระ หรือนำไปแขวนที่หัวเรือพนมพระหรือรถพนมพระให้ทันช่วงเช้าในวันพระ แรม 1 ค่ำ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการทำบุญและอุทิศส่วนกุศลตามประเพณี 2) ขนมต้มใบกะพ้อ เป็นขนมไทยที่มีส่วนประกอบหลักเป็นข้าวเหนียว กะทิ และน้ำตาล นำมาผัดจนส่วนผสมเหนียวเกาะตัวกันดี แล้วห่อให้แน่นด้วยใบกะพ้อเป็นรูปทรงสามเหลี่ยมแล้วจึงนำไปนึ่งหรือต้มจนสุก ซึ่งขั้นตอนกระบวนการเหล่านี้เป็นภูมิปัญญาการทำอาหารที่สืบทอดกันมาผ่านประเพณีและความศรัทธาในพุทธศาสนา งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาของท้องถิ่นด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ช่วยให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นและสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจชุมชนต่อไป

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ขนมต้มใบกะพ้อ, ประเพณีชักพระ

© 2026 JSDP: Journal of Spatial Development and Policy

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้และทักษะที่สั่งสมจากประสบการณ์ของคนในท้องถิ่น เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรม ประเพณี และการดำรงชีวิตที่สืบทอดจากบรรพบุรุษผสมผสานกับการใช้ทรัพยากรจากธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชน การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารจากการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น โดยการถ่ายทอดความรู้จะทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกิดคุณค่าและได้รับการพัฒนา ไม่สูญหายและยังสามารถปรับประยุกต์ไปใช้ในวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสมสอดคล้องกับยุคสมัย ดังที่ พุฒิภัทร เป็กเตปิน (2565) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นเรื่องเกี่ยวกับองค์ความรู้หรือแบบแผนการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นที่สะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ชีวิตในสังคมและสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันและถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็นวัฒนธรรมในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ในตัวบุคคลและธรรมชาติมาก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตในแนวทางที่สอดคล้องกับธรรมชาติและวิถีชาวบ้าน ภูมิปัญญาชาวบ้านถือว่าเป็นมรดกทางความคิดที่บรรพบุรุษ ปู่ ย่า ตา ยาย หรือรุ่นทวด ได้คิดค้นขึ้นมา ใช้ความคิดและการทำเหล่านั้นในการดำเนินชีวิตไม่ว่าจะเป็นการละเล่น การแสดง ความเชื่อ ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม พิธีกรรมต่าง ๆ ตลอดจนการประกอบอาชีพ เป็นต้น ล้วนแล้วแต่เป็นมรดกทางความคิดที่มีค่าซึ่งตีราคาเป็นตัวเงินไม่ได้ แต่น่าเสียดายที่ปัจจุบัน

ภูมิปัญญาเหล่านั้นมีไว้ให้คนรุ่นหลังได้ดู ได้ชม และได้ศึกษาน้อยมาก เพราะขาดการอนุรักษ์สืบทอดเอาไว้ จึงทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นบางส่วนได้สูญหายไปด้วยสาเหตุต่าง ๆ เช่น ขาดการจดบันทึกอย่างเป็นระบบ การหวงแหนวิชาของผู้รู้นักปราชญ์ ขาดการถ่ายทอดองค์ความรู้ออกมาเป็นรูปแบบสื่อต่าง ๆ และขาดการสืบทอดอย่างต่อเนื่อง การศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารนั้น องค์ความรู้ในการประกอบอาหารได้พัฒนาต่อเนื่องมายาวนาน มีการคิดค้น ปรุงแต่งและผสมผสานเป็นอาหารท้องถิ่น โดยหลายกลุ่มชาติพันธุ์ ทำให้เกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตอาหารที่เป็นที่รู้จักมากขึ้น ทั้งด้านรสชาติ รูปลักษณ์ที่สวยงาม คุณค่าทางโภชนาการ และเป็นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นตามฤดูกาล เพื่อให้เป็นอาหารที่บ่งบอกถึงชาติพันธุ์และท้องถิ่นได้ (สังวาลย์ ชมภูจา และ ภัทรียา น้ำไหลทุ่ง, 2566)

ประเพณีชักพระ น่าจะได้รับอิทธิพลมาจากประเทศอินเดียตามศาสนาพราหมณ์ ซึ่งนิยมนำเทวรูปออกมาแห่แหนในโอกาสต่าง ๆ พุทธศาสนิกชนจึงนำแนวคิดนี้มาดัดแปลงให้สอดคล้องกับความเชื่อทางพุทธศาสนา ที่เล่ากันว่า หลังจากพระพุทธองค์ได้เสร็จไปจำพรรษา ณ ดาวดึงส์เพื่อโปรดพุทธมารดาแล้วได้เสด็จกลับมนุษยโลกทางบันไดทิพย์ที่พระอินทร์นิมิตถวาย ประกอบด้วยบันไดทอง บันไดเงิน และบันไดแก้ว โดยเสด็จมาถึงประตูนครสังกัสสะตอนเช้าตรู่ของวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 พุทธศาสนิกชนที่ได้ทราบกำหนดการเสด็จกลับของพระพุทธองค์ต่างมารอรับพร้อมกับเตรียมภัตตาหารไปถวายด้วย แต่ไม่สามารถเข้าไปถวายภัตตาหารถึงพระพุทธองค์ได้ทุกคน จึงจำเป็นต้องเอาภัตตาหารห่อใบไม้ส่งต่อ ๆ แต่ก็ไม่สามารถส่งได้ทันใจจึงต้องโยนบ้าง ปาบ้าง เหตุการณ์นี้จึงเกิดประเพณีห่อต้มและโยนต้ม ภายหลังจึงมีประเพณีเช่นนี้สืบต่อกันมาในทุกวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ซึ่งเป็นวันออกพรรษา (พระมหาฐิติพงศ์ ชูจิตต์, 2561) ภาคใต้ ดินแดนแห่งความหลากหลายทางวัฒนธรรมและประเพณีที่มีความน่าสนใจไม่น้อยไปกว่าภาคอื่นของประเทศไทย เต็มไปด้วยเสน่ห์ของศิลปะและความหลากหลายของวัฒนธรรม ภาคใต้มีทั้งสิ้น 14 จังหวัด แต่ละจังหวัดก็มีประเพณีวันออกพรรษาที่คล้ายคลึงและแตกต่างกันไป (ขวัญตา หนูปล้อง และคณะ, 2568; พิชชากร ตะนุสะ, 2568; สมพงค์ ก่งเซ่ง และธิติพัฒน์ เอี่ยมนิรันดร์, 2567) ในประเพณีวันออกพรรษาชาวบ้านหรือชุมชนในท้องถิ่นกับวัด จะร่วมกันจัดรถพนมพระเพื่อเข้าร่วมประเพณีชักพระ โดยสมมุติเป็นการไปต้อนรับพระพุทธเจ้าเสด็จกลับจากดาวดึงส์ ประทับบุษบกแห่เป็นขบวนไปยังสถานที่ต่าง ๆ วัดใดจะชักพระทางบกหรือชักพระทางน้ำขึ้นอยู่กับความสะดวกของชุมชนแต่ละท้องถิ่น

ในพื้นที่อำเภอกาญจนดิษฐ์ ซึ่งเป็นอำเภอที่มีความสำคัญทั้งทางเกษตรกรรมและการประมงก็มีส่วนร่วมในการสืบสานประเพณีของจังหวัดสุราษฎร์ธานีอย่างเข้มแข็งและมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัด กิจกรรมในประเพณีชักพระนี้เป็นส่วนหนึ่งของงาน “ประเพณีชักพระ ทอดผ้าป่า และแข่งเรือยาว” ซึ่งจัดขึ้นที่บริเวณแม่น้ำตาปีในเขตอำเภอเมือง ด้วยความศรัทธาของชุมชนวัดและชุมชนในอำเภอกาญจนดิษฐ์จะร่วมกันประดับตกแต่งเรือพนมพระ หรือ รถพนมพระ อย่างวิจิตรงดงามด้วยการแกะสลักและประดับด้วยวัสดุต่าง ๆ เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการชักลากตามถนนสายหลักในท้องถิ่นของตนเองก่อนเพื่อให้ชาวบ้านในพื้นที่ได้ร่วมทำบุญตักบาตรพระพุทธรูปบนเรือ (หรือที่เรียกติดปากว่า ใส่ต้ม) และร่วมกันตีโพน เรือพนมพระหรือรถพนมพระที่สวยงามโดดเด่นของวัดในอำเภอจะถูกนำไปเข้าร่วมขบวนแห่เรือพนมพระทางบกที่จัดอย่างยิ่งใหญ่ในตัวเมือง สุราษฎร์ธานี (องค์การบริหารส่วนตำบลพลายวาส, 2567) ซึ่งเป็นจุดรวมของเรือพนมพระจากหลายอำเภอทั่วจังหวัด ชาวบ้านในอำเภอกาญจนดิษฐ์จะทำขนมต้มใบกะพ้อ (ข้าวเหนียวผัดกะทิห่อด้วยใบกะพ้อ) จำนวนมากเพื่อนำไปทำบุญเรือพระ ซึ่งถือเป็นสัญลักษณ์ของเสบียงอาหารตามตำนานการรับเสด็จพระพุทธเจ้า การใส่ต้ม ขนมต้มถือเป็นสิ่งที่ใช้ทำบุญใส่บาตร หรือ โยนใส่เรือพระในวันชักพระเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาอย่างเหนียวแน่นในพื้นที่ของจังหวัดสุราษฎร์ธานีรวมถึงอำเภอกาญจนดิษฐ์ ประเพณีชักพระของกาญจนดิษฐ์จึงเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมและพลังแห่งศรัทธาอันยิ่งใหญ่ของชาวจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ขนมต้มใบกะพ้อ เป็นขนมประจำงานประเพณีชักพระที่มีความเป็นมาอันยาวนานจากพุทธตำนานตอนที่พระพุทธเจ้าเสด็จกลับจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ พุทธศาสนิกชนจึงได้มารอรับเสด็จอย่างเนืองแน่นพร้อมกับเตรียมภัตตาหารไปถวายด้วย แต่เนื่องจากพุทธศาสนิกชนที่มารอรับเสด็จมีจำนวนมาก จึงไม่สามารถจะเข้าไปถวายภัตตาหารถึงพระพุทธองค์ได้ทั่วทุกคน จึงจำเป็นต้องเอาภัตตาหารห่อใบไม้ส่งต่อ ๆ กัน เข้าไปถวายส่วนคนที่อยู่ไกลออกไปจะส่งต่อก็ไม่สะดวก จึงใช้วิธีห่อภัตตาหารด้วยใบไม้แล้วโยนไปใส่บาตรดังที่ วันดี จันทร์ประดิษฐ์ และ สุวรรณ กลิ่นพงศ์ (2552) กล่าวว่าการทำขนมต้มใบกะพ้อในระดับครัวเรือนมีน้อยลงแต่ชาวจังหวัดสุราษฎร์ธานียังยึดมั่นในการใช้ขนมต้มใบกะพ้อ

ในการทำบุญงานประเพณีชักพระทอดผ้าป่าอย่างต่อเนื่อง ขนมต้มใบกะพ้อในปัจจุบันจึงอาจมาจากการซื้อขายในท้องตลาดมากกว่าทำเองในครัวเรือน อย่างไรก็ตาม วัดต่าง ๆ ที่ทำเรือพนมพระยังคงสืบสานการทำขนมต้มใบกะพ้อในระดับชุมชนไว้ เนื่องจากการเคลื่อนเรือพนมพระสู่เป้าหมายจะต้องใช้คนเป็นจำนวนมากและใช้เวลานาน วัดจึงจัดทำขนมต้มใบกะพ้อสำหรับไว้เลี้ยงผู้คนในคณะลากเรือพนมพระ ขนมต้มใบกะพ้อเป็นข้าวเหนียวจึงสามารถลดความหิวให้แก่คณะลากเรือพนมพระได้เป็นอย่างดี นอกจากนั้นแล้ววัดต่าง ๆ ยังทำมาเผื่อสำหรับบุคคลทั่วไปด้วย การทำขนมต้มใบกะพ้อในระดับชุมชนของวัดต่าง ๆ โดยวัดจะหาเจ้าภาพจัดหาข้าวเหนียว น้ำตาล ใบกระพ้อ ฯลฯ และเชิญชวนคนหรือชุมชนใกล้วัดมาช่วยกันห่อขนมต้มใบกะพ้อก่อนถึงวันประเพณีชักพระ เป็นเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมา

บทความวิจัยนี้จึงนำเสนอประเด็นภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อในประเพณีชักพระที่มีการถ่ายทอดกันมาอย่างยาวนานจากรุ่นสู่รุ่น การถอดองค์ความรู้ที่จับต้องไม่ได้ (Tacit Knowledge) ช่วยบันทึกขั้นตอนการทำขนมต้มที่ละเอียดอ่อน ตั้งแต่การคัดเลือกใบกะพ้อไปจนถึงเทคนิคการห่อ ซึ่งมักจะหายไปพร้อมกับผู้สูงอายุหากไม่มีการบันทึกอย่างเป็นระบบเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งเป็นแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เป็นการสร้างความตระหนักให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญ ส่งเสริมและรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อให้คงอยู่เป็นที่รู้จักและแพร่หลายมากขึ้น รวมถึงการเล่าเรื่องราว Storytelling เพื่อเพิ่มมูลค่าขนมต้มใบกะพ้อให้มีเรื่องราวที่มากกว่าแค่ของกิน แต่เป็นขนมที่มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ถึงเรือพระและความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการตลาดเชิงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเพณีชักพระของชุมชน ตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อของชุมชน ตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ในการสัมภาษณ์ โดยการกำหนดกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) (ไพฑูรย์ โพธิสาร และ สุนันท์ ศลโกสุม, 2566) ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้านและผู้ประกอบการ ที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ จำนวน 6 คน และนักวิชาการ จำนวน 2 คน ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ

ลำดับที่	ตำแหน่ง	ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ
P1	ปราชญ์ชาวบ้าน P1	45 ปี
P2	ปราชญ์ชาวบ้าน P2	40 ปี
P3	ปราชญ์ชาวบ้าน P3	35 ปี
P4	ผู้ประกอบการ P4	75 ปี
P5	ผู้ประกอบการ P5	50 ปี
P6	ผู้ประกอบการ P6	46 ปี
P7	นักวิชาการ P7	47 ปี
P8	นักวิชาการ P8	35 ปี

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ใช้แบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการ และนักวิชาการ เพื่อทำให้เข้าใจประเด็นที่ศึกษามากขึ้น เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้าง เป็นการผสมผสานคำถามหลักที่กำหนดไว้ล่วงหน้า (Open-ended questions) กับความยืดหยุ่นในการถามเจาะลึก (Probing) เพื่อสำรวจความคิดเห็นเชิงลึก โดยร่างแนวทางหัวข้อหลักเตรียมคำถามปลายเปิดที่เป็นกลาง หลีกเลี่ยงคำถามนำ และเปิดโอกาสให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ขยายความแบ่งเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้สัมภาษณ์

ตอนที่ 2 การรับ การประยุกต์ใช้ และการส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ

ตอนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรค/ความต้องการรับการพัฒนาเกี่ยวกับการผลิตหรือการทำขนมต้มใบกะพ้อ

ตอนที่ 4 ข้อคิดเห็น หรือข้อเสนอแนะอื่น ๆ

และตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือโดยการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ (Expert Validity) ส่งร่างชุดคำถามให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบประเด็นที่ครอบคลุม (Content Coverage) ความเหมาะสมของภาษา และความสามารถในการตอบโจทย์การวิจัย เพื่อใช้สัมภาษณ์ผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญจากการเป็นผู้ปฏิบัติงานและผู้เกี่ยวข้องที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ โดยเครื่องมือด้านอิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ กล้องถ่ายภาพวิดีโอเคลื่อนไหว กล้องบันทึกภาพ เครื่องมือบันทึกเสียง และสมุดจดบันทึก ในการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสนทนา การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสาธิตวิธีการทำขนมต้มใบกะพ้อขั้นตอนต่าง ๆ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล 2 ลักษณะ คือ

3.1 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลด้านแนวคิด ทฤษฎี ศึกษาจากเอกสาร บทความวิชาการ วิทยานิพนธ์ วารสารงานวิจัยและสื่อต่าง ๆ ที่มีความเกี่ยวข้องและเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น รูปแบบการถ่ายทอดภูมิและการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

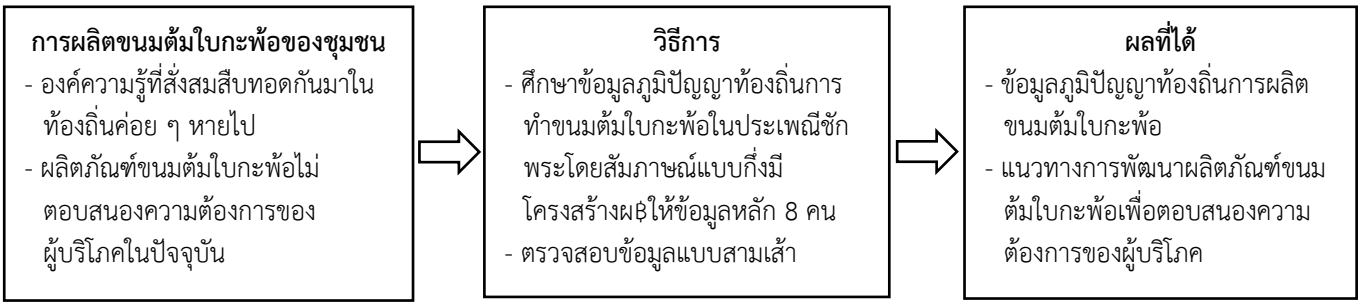
3.2 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่ศึกษาเก็บข้อมูลในพื้นที่โดยตรง ได้แก่ การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการของปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการ และนักวิชาการที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการสัมภาษณ์มาทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ในประเด็นต่าง ๆ และตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) ในการทดสอบความถูกต้องของข้อมูลเมื่อได้ข้อมูลดิบแล้วข้อมูลได้รับการถอดความ (Transcribed) อยู่ในรูปแบบข้อความ (Text form) เพื่อนำไปวิเคราะห์เนื้อหาต่อไป ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้รู้ ผู้ปฏิบัติ และผู้เกี่ยวข้องที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อลดความลำเอียงด้านทัศนคติ และใช้การสังเกตพฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูลควบคู่กับการซักถาม (รุ่งศิริ มีแก้ว และคณะ, 2561)

กรอบแนวคิดในการวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัยนี้พัฒนาขึ้นบนพื้นฐานแนวคิดเชิงระบบ (Systems Theory) ซึ่งอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างที่มาและความสำคัญบริบทของปัญหา นำไปสู่กระบวนการดำเนินงานวิจัย และผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากการวิจัย (Maxwell, 2012) ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ผลการวิจัย

จากการศึกษาวิจัย พบว่า

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเพณีชักพระของชุมชนตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัด สุราษฎร์ธานี

ข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ชุมชนบ้านท่าเสาเภา บ้านทางสาย บ้านเขาไม้แดง และบ้านหนองเปล ตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ยังคงสืบสานประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อความศรัทธาของตนเอง และส่งต่อสืบทอดมายังลูกหลาน จากการสัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้าน (P1 P2 และ P3) เป็นผู้ให้ข้อมูลที่เกี่ยวกับชุมชน พบว่า ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธมีความเป็นเอกลักษณ์ทางศาสนาและประเพณีต่าง ๆ รวมทั้งการอนุรักษ์ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีวิถีการดำรงชีวิตเรียบง่ายที่สืบต่อมาจากบรรพบุรุษ ประเพณีทางด้านวัฒนธรรมที่ โดดเด่นในของชุมชนตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี คือ ประเพณีชักพระ ซึ่งตรงกับวันออกพรรษา แรม 1 ค่ำ เดือน 11 ชาวบ้านหรือชุมชนในท้องถิ่นกับวัดจะร่วมกันจัดรถพนมพระเพื่อเข้าร่วมประเพณีชักพระที่มีความเป็นมาอันยาวนาน (ภาพที่ 2) และร่วมกันทำขนมต้มใบกะพ้อซึ่งเป็นขนมประจำงานทำบุญประเพณีชักพระ ทอดผ้าป่าอย่างต่อเนื่องสืบทอดจนถึงปัจจุบัน (พระมหาโยธิน มาศสุข และคณะ, 2566) (ภาพที่ 3)

ภาพที่ 2 พิธีสมโภชเรือพนมพระทางบก เทศบาลตำบลกาญจนดิษฐ์ภายใต้โครงการจัดงานส่งเสริมประเพณีชักพระทอดผ้าป่า ประจำปี 2568

ที่มา: องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุราษฎร์ธานี (2568)

ภาพที่ 3 รถพนมพระแขวนขนมต้มใบกะพ้อในขบวนแห่รถพนมพระ ประเพณีชักพระจังหวัดสุราษฎร์ธานี
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้เขียน (8 ตุลาคม 2568)

ภาพที่ 4 นางหาบขนมต้มใบกะพ้อในขบวนประเพณีชักพระ
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้เขียน (6 ตุลาคม 2568)

ผลการสัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้านผู้เกี่ยวข้องที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ ผู้ประกอบการ และนักวิชาการ (ตารางที่ 1) เกี่ยวกับประสบการณ์ที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ ดังคำให้สัมภาษณ์ของปราชญ์ชาวบ้านที่กล่าวว่า

“ป้าณีใหญ่โตมา ป้าณีก็เห็นแม่ของป้าณีอยู่ที่นี้อยู่แล้ว ทำนา ปลูกผัก เกษตรกรรม และอีกอาชีพทำเพื่อเลี้ยงชีพก็คือ ค้าขาย ทำขนมพื้นบ้าน ขนมท้องถิ่นตามประเพณี โดยเฉพาะขนมต้มใบกะพ้อ ป้าณีได้เรียนรู้มาจากแม่เป็นหลัก ต้องทำไปร่วมงานบุญประเพณีชักพระทุกปี และก็ทำกินกันในครัวเรือน บ้างก็ทำแจกลูกแจกหลานในเทศกาลงานบุญ ที่เหลือก็แบ่งไว้ขายในร้านขายขนมเล็ก ๆ หน้าบ้าน ปัจจุบันนี้ความนิยมในการทำขนมต้มใบกะพ้อลดน้อยลง แต่ก็ยังมีบ้างในตลาดกาญจนดิษฐ์ ป้าณีคิดเห็นว่า ขนมต้มใบกะพ้อเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่มีคุณค่าแก่การอนุรักษ์ไว้ และไม่ควรให้สูญหายไป เพราะเป็นขนมในประเพณีชักพระที่มีมาแต่โบราณโดยเฉพาะภาคใต้ในท้องถิ่นของเรา” (P1, ผู้ให้สัมภาษณ์)

“ป้าเล็กได้ฝึกฝนการทำขนมต้มใบกะพ้อมาจากพ่อ แม่ ต้องทำทุกปีในช่วงประเพณีชักพระตรงกับวันออกพรรษา แรม 1 ค่ำ เดือน 11 ต้องเตรียมจัดหาวัตถุดิบในท้องที่เรามี ป้าเล็กต้องเตรียมวัตถุดิบ เช่น ข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว เป็นต้น และสิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ ใบกะพ้อ สำหรับห่อขนมต้มใบกะพ้อ ต้องใช้เวลาในการเตรียมไว้ล่วงหน้า เพื่อให้พร้อมกับงานบุญประเพณีชักพระของทุกปี ใช้ขนมต้มใบกะพ้อร่วมทำบุญในงานชักพระ ไปถวายพระ ไปใส่ในเรือพนมพระหรือไปแขวนที่หัวเรือพนมพระให้ทันในช่วงเช้าในวันพระแรม 1 ค่ำ” (P2, ผู้ให้สัมภาษณ์)

“ป้าดา อยู่บนเรือนกับพ่อกับแม่มาตั้งแต่ยังเล็ก แม่ของป้าดาทำขนมต้มในช่วงประเพณีชักพระที่มีความเป็นมายาวนาน เป็นขนมหลักในประเพณีของคนในภาคใต้โดยเฉพาะท้องถิ่นบ้านเรา นอกจากทำไปร่วมงานบุญประเพณีแล้ว ยังทำขายในครัวเรือนบ้าง แต่จะทำขายช่วงเวลาเทศกาลหรือประเพณีงานบุญเท่านั้น ปัจจุบันการใช้ชีวิตในประจำวันมีการเปลี่ยนแปลงไป ขนมต้มใบกะพ้อเริ่มหายไปมีให้เห็นน้อยลง ส่วนมากมาจากการซื้อขายในท้องตลาด

กาญจนดิษฐ์บ้านเรามากกว่าทำเองในครัวเรือน แม้ว่าการทำในครัวเรือนจะลดน้อยลง แต่ชุมชนในท้องถิ่นยังคงสืบสานการทำขนมต้มใบกะพ้อในระดับชุมชนไว้เพื่ออนุรักษ์ให้ลูกหลานชาวใต้ในอำเภอกาญจนดิษฐ์ต่อไป” (P3, ผู้ให้สัมภาษณ์)

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อของชุมชน ตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ผลการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อของชุมชน แยกเป็นประเด็นด้านลักษณะของขนมต้มใบกะพ้อในพื้นที่ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ กระบวนการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ได้ดังนี้

2.1 ลักษณะของขนมต้มใบกะพ้อในพื้นที่

ผู้ให้ข้อมูลหลักส่วนใหญ่กล่าวถึงขนมต้มใบกะพ้อ ในสุราษฎร์ธานี หรือที่ชาวบ้านเรียกสั้น ๆ ว่า “ต้ม” นั้นมีความสำคัญอย่างยิ่งในงานบุญประเพณีของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยเฉพางานประเพณีชักพระ (ออกพรรษา) ขนมต้มถือเป็นข้าวต้มลูกโยนชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านจะทำกันอย่างพร้อมเพรียง ในวันชักพระชาวบ้านจะนำขนมต้มโยนขึ้นไปบนบุษบกที่ลากเรือพระ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการทำบุญและอุทิศส่วนกุศล นับเป็นภาพที่สวยงามและเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ในส่วนลักษณะเด่นของขนมต้มใบกะพ้อ มีข้อคิดเห็น ดังนี้

“ลักษณะเด่นของส่วนผสมและการทำจะคล้ายกับภาคใต้โดยทั่วไป แต่มีรายละเอียดที่เน้นความอร่อยและกลมกล่อม การเตรียมข้าวเหนียว ใช้ข้าวเหนียวผัดกับน้ำกะทิและเกลือ (บางสูตรอาจมีการใส่น้ำตาลเล็กน้อย) ผัดจนน้ำกะทิแห้งและข้าวเหนียวสุกพอประมาณ นอกจากข้าวเหนียวผัดกะทิล้วนแล้วอาจมีการใส่ไส้เพื่อให้มีรสชาติหลากหลาย เช่น ถั่วดำ ที่ต้มสุกแล้วนำมาผัดรวมกับข้าวเหนียว (เป็นที่นิยมมาก) หรือบางที่อาจมีไส้กล้วย หรือไส้เผือกกวน การห่อหรือการขึ้นรูปขนมต้มใบกะพ้อ ใช้ส่วนยอดใบกะพ้ออ่อน (หรือใบพ้อ) ที่นำมาเตรียมอย่างดีม้วนห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่วรูปกรวย หรือลูกโยนที่แน่นหนาเพื่อไม่ให้น้ำเข้าไปในขณะต้ม ในงานบุญประเพณีชักพระก็มีร้านขนมไทยบางแห่งในสุราษฎร์ธานีที่ทำจำหน่ายเป็นของฝากด้วย” (P4, ผู้ให้สัมภาษณ์)

“ลักษณะที่ดีของขนมต้มใบกะพ้อ คือ รูปทรงสวยงามและเป็นเอกลักษณ์ห่อด้วยใบกะพ้ออ่อน มักจะเป็นรูปทรงสามเหลี่ยมที่สวยงามและมีความแน่นหนา การห่อต้องเรียบร้อยและมีเอกลักษณ์ตามแบบฉบับดั้งเดิม ด้านเนื้อสัมผัสและรสชาติ เนื้อแน่นและเหนียวนุ่ม ข้าวเหนียวที่นำมาต้มต้องสุกทั่วถึง เนื้อแน่น ไม่เละ และมีความเหนียวนุ่มกำลังดี (เป็นข้าวเหนียวผัดกับน้ำกะทิและเกลือ) มีรสชาติหวาน มัน เค็มเล็กน้อยจากกะทิและเกลือที่ใช้ผัดข้าวเหนียว มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ จากใบกะพ้อ ซึ่งเป็นเสน่ห์สำคัญของขนมชนิดนี้” (P5, ผู้ให้สัมภาษณ์)

2.2 ผลการศึกษาแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ

ผู้ให้ข้อมูลหลักส่วนใหญ่ เสนอแนะเทคนิคในการทำขนมต้มใบกะพ้อ หลักสำคัญอยู่ที่การเลือกวัตถุดิบ เช่น ข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล และเกลือ เป็นต้น ข้าวเหนียว ควรใช้ข้าวเหนียวคุณภาพดีเป็นข้าวเหนียวเก่ากลางปีที่สามารถหาซื้อได้ในท้องถิ่น มะพร้าว หรือกะทิสด ที่มีการคัดเลือกจากผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นภาคใต้ ปัจจุบันวิวัฒนาการของกะทิกล่องคือการพัฒนาจากกะทิสดเพื่อให้เก็บรักษาได้นานขึ้น โดยการใช้กะทิกล่องยูเอชทีทำให้คงความสดใหม่ใกล้เคียงกะทิสดแต่เก็บได้นานกว่า น้ำตาลทราย ควรเลือกน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ การเลือกเกลือควรพิจารณาจากความต้องการในการใช้งาน เช่น เกลือเสริมไอโอดีนสำหรับปรุงอาหารทั่วไป เพื่อป้องกันภาวะขาดไอโอดีน หรือเลือกเกลือชนิดอื่น ๆ เช่น เกลือทะเล เกลือสินเธาว์ สำหรับปรุงอาหารหรือเพิ่มรสชาติเฉพาะ โดยเลือกที่บรรจุภัณฑ์มีฉลากครบถ้วน ไม่ชื้นแฉะ และเป็นผลึกสีขาวที่ไม่มีสิ่งเจือปน เพื่อความปลอดภัย

“การเลือกใบกะพ้อเพื่อใช้ห่อขนมต้มใบกะพ้อ ใบกะพ้อที่ใช้ห่อควรเป็นยอดอ่อนที่นำมาเตรียมอย่างถูกต้อง เช่น นำมาสะบัดและตากแดดให้ใบนิ่ม เพื่อให้ห่อง่ายและให้กลิ่นหอมเต็มที่” (P6, ผู้ให้สัมภาษณ์) โดยมีขั้นตอนการเตรียมใบกะพ้อสำหรับห่อขนมต้ม ดังภาพที่ 5

ภาพที่ 5 ขั้นตอนการเตรียมใบกะพ้อสำหรับห่อขนมต้ม

2.3 ผลการศึกษากระบวนการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ

การสัมภาษณ์นักวิชาการด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยผู้ให้ข้อมูลหลักหลายรายกล่าวถึงขั้นตอนการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ สรุปไว้ว่า

ขนมต้มใบกะพ้อ หรือ “ต้ม” ในจังหวัดสุราษฎร์ธานีนั้นมีความพิเศษและผูกพันกับประเพณีชักพระอย่างลึกซึ้ง ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิต “ต้ม” สุราษฎร์ธานี นั้น การปรุงข้าวเหนียวต้องใช้ข้าวเหนียวคุณภาพดี ผัดกับกะทิสด เกลือ และน้ำตาล ในปริมาณที่เหมาะสม คือ ในอัตราส่วนข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม ต่อ น้ำกะทิ 500 กรัม และอัตราส่วนอื่น ๆ ที่เหมาะสม การปรุงข้าวเหนียวให้ได้รสชาติ (ผัดข้าว) ควรแช่ข้าวเหนียวทิ้งไว้ประมาณอย่างน้อย 30 นาที หรือตามความเหมาะสม เพื่อให้ข้าวดูดซับน้ำเล็กน้อยแต่ไม่ถึงกับอิ่มน้ำจนเกินไป ใช้กะทิสดที่มีความเข้มข้นสูง ผัดกับข้าวเหนียว เกลือ และน้ำตาลเล็กน้อย เคล็ดลับการผัด ผัดข้าวเหนียวกับกะทิด้วยไฟกลางจนกระทั่ง น้ำกะทิงวดและแห้งหมาด ๆ ข้าวเหนียวจะสุกประมาณร้อยละ 50-70 เท่านั้น การผัดที่ดีจะทำให้ข้าวเหนียวมีรสชาติหวาน มัน เค็ม กลมกล่อม และเมื่อนำไปต้มหรือนึ่งจะทำให้เม็ดข้าวแน่นสวย ไม่เละการห่อขนมต้มใบกะพ้อ (แทงต้ม) และการต้มที่สมบูรณ์ต้องห่อให้แน่น

“การแทงต้ม คือ การตักข้าวเหนียวที่ผัดแล้วใส่ลงไปในกรวยใบกะพ้อแล้วอัดให้แน่น ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการทำขนมต้ม การอัดแน่นจะทำให้ขนมต้มเมื่อสุกแล้วมีเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่ม ไม่ร่วน และคงรูปสวยงาม ผูกหรือสอดปลายใบกะพ้อให้มิดชิดเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเข้าไปในระหว่างต้ม นำขนมต้มที่ห่อเสร็จแล้วไปต้ม หรือ นึ่ง ด้วยไฟกลางค่อนข้างแรงเป็นเวลานานพอสมควร (อาจจะ 1-2 ชั่วโมงขึ้นอยู่กับขนาด) จนข้าวเหนียวสุกนิ่มทั่วถึงทั้งลูก ขนมต้มใบกะพ้อที่ดีจึงเป็นผลมาจากการผสมผสานกันอย่างลงตัวของความหอมจากใบกะพ้อ ความมันจากกะทิ และความเหนียวแน่นจากเทคนิคการห่อที่สืบทอดกันมา” (P7, ผู้ให้สัมภาษณ์)

ซึ่งสรุปเป็นขั้นตอนการทำขนมต้มใบกะพ้อ ได้ดังภาพที่ 6 ได้ลักษณะขนมต้มใบกะพ้อของพื้นที่อำเภอกาญจนดิษฐ์ ดังภาพที่ 7

ภาพที่ 6 ขั้นตอนการทำขนมต้มใบกะพ้อ

ภาพที่ 7 ใบกะพ้อและขนมต้มใบกะพ้อ
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้เขียน (6 ตุลาคม 2568)

2.4 ผลการศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อของชุมชน

การสัมภาษณ์นักวิชาการด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีการกล่าวถึงแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อ ดังนี้

ขนมต้มใบกะพ้อจากเดิมเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทยในประเพณีประจำท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานีและภาคใต้ ที่ห่อด้วยใบกะพ้อ โดยบรรจุในถุงพลาสติก สามารถจัดจำหน่ายและบริโภคได้ทันที ในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีจึงเป็นขนมที่หารับประทานได้ค่อนข้างยาก ยกเว้นในช่วงประเพณีชักพระ ประกอบกับขนมต้มใบกะพ้อเป็นขนมไทยที่มีส่วนประกอบหลักเป็นข้าวเหนียว กะทิ และน้ำตาล ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่ดีสำหรับการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ทำให้มีอายุการเก็บรักษาสั้นและเสื่อมเสียได้ง่าย การเน่าเสียของขนมต้มใบกะพ้อ ปัจจัยที่มีผลต่อการเน่าเสียของขนมต้มใบกะพ้อ คือ สุขลักษณะในการผลิต การปนเปื้อนของจุลินทรีย์จากวัตถุดิบ เช่น ใบกะพ้อ หรือกะทิ เป็นต้น อุปกรณ์ มือผู้สัมผัส หรือสภาพแวดล้อมในการผลิตที่ไม่สะอาด

“แนวทางการพัฒนาขนมต้มใบกะพ้อสามารถทำได้หลายมิติ ทั้งในด้านรสชาติ การนำเสนอ บรรจุภัณฑ์และการขยายตลาด เพื่อให้ขนมพื้นบ้านชนิดนี้มีความทันสมัยดึงดูดผู้บริโภครุ่นใหม่และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากเดิมที่ใช้เพียงการผูกเชือก ควรพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ถูกสุขอนามัย และยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น เช่น การใช้ถุงสุญญากาศหรือกล่องที่ออกแบบให้คงรูปขนมต้ม หรือออกแบบให้เป็น “ชุดของฝาก” ที่สวยงามและพกพาสะดวก การพัฒนาเหล่านี้จะช่วยยกระดับขนมต้มใบกะพ้อจากขนมพื้นบ้านตามในประเพณีท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าเชิงพาณิชย์ที่มีเอกลักษณ์ และเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น” (P8, ผู้ให้สัมภาษณ์)

อภิปรายผล

จากการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อของชุมชน ตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี เห็นได้ว่า ประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นในพื้นที่ซึ่ง ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ มีความเป็นเอกลักษณ์ทางศาสนาและประเพณีต่าง ๆ รวมทั้งการอนุรักษ์ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น และมีวิถีการดำรงชีวิตที่เรียบง่าย สืบต่อมาจากบรรพบุรุษ ขนมในพิธีกรรมนับเป็นวิถีของอาหารการกินที่ปรากฏอยู่ในทุกสังคมและมีบริบทเกี่ยวข้องกับความเชื่อในชุมชนและสังคมนั้นด้วย ในวิถีทางศาสนา อาจจะมีหลักการที่ไม่เกี่ยวข้องโดยตรงแต่ยังได้เห็นการผสมผสานความเชื่อในพิธีกรรมและกิจกรรมที่เนื่องข้องกับพระสงฆ์และพระพุทธศาสนา อย่างน้อยเป็นการยืนยันถึงความปรากฏอยู่ในสังคมปัจจุบัน เป็นการสะท้อนถึงการมีอยู่ในบริบทของสังคม (ดิเรก ด้วงลอย และคณะ, 2566) เช่นเดียวกับท้องถิ่นในหลายพื้นที่ อาทิ พื้นที่ในจังหวัดสุพรรณบุรี ที่สมภพ อุสาหะ และคณะ (2568) รายงานว่ายังคงความเป็นเอกลักษณ์ทางด้านศาสนา ประเพณีต่าง ๆ และยังคงสืบสานประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อของตนเองส่งต่อไปยังลูกหลาน และยังมีพื้นที่ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาที่ พวัสส์ อัครพัฒน์กำชัย (2564) รานงานว่าประเพณีวัฒนธรรมที่งดงามวิถีชีวิตการดำเนินชีวิต ก่อให้เกิดการอนุรักษ์ทรัพยากร การท่องเที่ยว และการพัฒนาชุมชน การอนุรักษ์ภูมิปัญญาของบรรพชนที่ส่งต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น รวมถึงการสืบทอดการทำขนมต้มใบกะพ้อ การใช้เทคนิคในการทำขนมต้มใบกะพ้อ คือ ใช้หลักการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมที่ได้เรียนรู้เคล็ดลับการทำขนมต้มใบกะพ้อ เป็นการสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารของบรรพบุรุษ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้เห็นจากการลงมือทำและเรียนรู้มาจากการถ่ายทอดความรู้ด้วยการให้ลงมือทำ ที่มีความสอดคล้องกับรายงานของ พุฒิภัทร เป็กเตปิน (2565) ที่กล่าวไว้ว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นเป็นเรื่องราวขององค์ความรู้หรือแบบแผนการดำเนินชีวิตที่มาจากประสบการณ์ในสภาพแวดล้อมของพื้นที่ที่แตกต่างกัน การถ่ายทอดวัฒนธรรมในท้องถิ่นเป็นการอาศัยตัวบุคคลและธรรมชาติรอบข้าง ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นจึงบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของชุมชนได้

การบอกเล่าเรื่องราวและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อ มีความสอดคล้องกับแนวคิดของ นุชนารถ กฤษณรมย์ (2566) ซึ่งกล่าวว่า เมื่อชุมชนมีองค์ความรู้ด้านอาหารของท้องถิ่นสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มรายได้กับตนเองและชุมชน และยังเป็นการตระหนักถึงความสำคัญของวัตถุดิบที่มีเฉพาะในท้องถิ่นที่สามารถเพิ่มมูลค่า ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นและการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งจะส่งผลให้วัฒนธรรมการบริโภค

อาหารพื้นถิ่นคงอยู่ต่อไป มีความสอดคล้องกับ สมบัติ กันบุตร (2565) ศักยภาพในการผลิตสินค้าอาหารท้องถิ่นให้มีคุณภาพ โดยการใช้เทคนิคและวัตถุดิบท้องถิ่นในชุมชน การถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะในการพัฒนาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น มาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นของชุมชน ซึ่งมีส่วนสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อ การมีบรรจุภัณฑ์ที่ดีเพื่อเป็นอีกทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับผู้บริโภค สะดวกต่อการบริโภค และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้ยาวนานขึ้นที่อุณภูมิห้องได้ อีกทั้งการประยุกต์ใช้ประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น จากเดิมเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทยในประเพณีประจำท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นขนมไทยที่มีส่วนประกอบหลักเป็นข้าวเหนียว กะทิ และน้ำตาล มีอายุการเก็บรักษาสั้นและเสื่อมเสียได้ง่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อสามารถทำได้หลายมิติ ทั้งในด้านรสชาติ การนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ และการขยายตลาดเชิงพาณิชย์ เพื่อให้ขนมพื้นบ้านชนิดนี้มีความทันสมัยดึงดูดผู้บริโภครุ่นใหม่และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจได้

องค์ความรู้ใหม่

ภาพที่ 8 องค์ความรู้ใหม่

การวิจัยครั้งนี้มีองค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากงานวิจัย ดังนี้

คุณค่าเชิงสัญลักษณ์และโลกทัศน์ พบว่า รูปลักษณ์ และวิธีการห่อขนมต้มใบกะพ้อ มักเป็นรูปกรวยหรือสี่เหลี่ยม อาจเป็นสัญลักษณ์ที่เชื่อมโยงกับรูปทรงของเรือพระ (พนมพระ) หรือ รวงข้าวความอุดมสมบูรณ์ สะท้อนโลกทัศน์ของชุมชนที่เน้นการขอบคุณธรรมชาติและการทำบุญหลังฤดูเก็บเกี่ยว ทางด้านศาสนา ขนมต้มใบกะพ้อไม่ได้เป็นเพียงขนมทั่วไป แต่ถูกจัดวางให้เป็นเครื่องบูชา หรือ เครื่องถวาย ที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงในพิธีชักพระ เพื่อความเป็นสิริมงคลหรือการอุทิศส่วนกุศลไม่ใช่แค่อาหารว่าง การหาวัตถุดิบที่เชื่อมโยงกับวงจรชีวิตของต้นกะพ้อและพืชท้องถิ่นอื่น ๆ การวิจัยสามารถชี้ให้เห็นถึงความรู้ของชุมชนในการอนุรักษ์และจัดการพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ เพื่อให้สามารถเก็บใบกะพ้อมาใช้ได้ในเทศกาลประจำปีซึ่งเป็นภูมิปัญญาด้านความยั่งยืนที่ซ่อนอยู่ การทำขนมต้มใบกะพ้อเป็นกิจกรรมรวมญาติ หรือกิจกรรมส่วนรวมที่เกิดขึ้นก่อนวันชักพระจริง การวิจัยสามารถระบุได้ว่ากระบวนการ “ลงแขกห่อขนมต้ม” เป็นกลไกสำคัญในการฟื้นฟูความสัมพันธ์ในเครือญาติและถ่ายทอดทักษะหรือเรื่องเล่าข้ามรุ่น รวมถึงเป็นพื้นที่ที่ทำให้เกิดการตอกย้ำอัตลักษณ์ร่วมของคนในอำเภอกาญจนดิษฐ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้ออาจจะไม่ได้ถูกถ่ายทอดด้วย “การสอน” แต่เป็นการถ่ายทอดแบบ เรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) และ การซึมซับ (Tacit Knowledge) ที่เกิดขึ้นในระหว่างที่เด็ก ๆ ช่วยผู้ใหญ่ทำขนม การวิจัยสามารถระบุขั้นตอนการเรียนรู้ที่ไม่เป็นทางการนี้ ซึ่งเป็นกุญแจสำคัญ

ในการออกแบบนโยบายการอนุรักษ์ที่ยั่งยืน องค์ความรู้ใหม่เหล่านี้จะนำไปสู่การพัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายที่เน้นการสร้างความหมาย (Meaning-Making) และการส่งเสริมกระบวนการทางสังคม (Social Process) มากกว่าเพียงแค่การจดสูตรขนมเท่านั้น รวมถึงรูปแบบการประยุกต์องค์ความรู้ดั้งเดิมในบริบทสมัยใหม่ เช่น การปรับเปลี่ยนขนาด ปริมาณ หรือความถี่ในการทำขนม เนื่องจากการขาดแคลนแรงงานหรือความสะดวกในการหาซื้อวัตถุดิบ การระบุจุดที่เปลี่ยนแปลงและเหตุผลของการเปลี่ยนแปลงช่วยให้เข้าใจถึงความอยู่รอดของภูมิปัญญาถิ่นการผลิตขนมต้มใบกะพ้อ ในพื้นอำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานีสืบไป

สรุปผลการวิจัย

ประเพณีชักพระของชุมชนตำบลพลายวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนความศรัทธาและความร่วมมือของคนในชุมชน ซึ่งมีการสืบสานควบคู่กับการทำขนมต้มใบกะพ้อ อันเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษสู่คนรุ่นปัจจุบัน ขนมต้มใบกะพ้อมีบทบาทเชิงสัญลักษณ์ในพิธีกรรม โดยใช้ประกอบการทำบุญในวันชักพระ แรม 1 ค่ำ เดือน 11 กระบวนการผลิตขนมต้มใบกะพ้อแสดงถึงองค์ความรู้ด้านวัตถุดิบ เทคนิคและทักษะที่สั่งสมผ่านการปฏิบัติจริงจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อซึ่งมีความเชื่อมโยงกับประเพณี วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของชุมชน จะสามารถดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืน เมื่อผู้บริโภคตระหนักถึงที่มา คุณค่า และให้การยอมรับสนับสนุนในบริบทของสังคมร่วมสมัย

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องอาจกำหนดแนวทางการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีเพื่อกำหนดให้ “ขนมต้มใบกะพ้อในประเพณีชักพระ” เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น Local Cultural Heritage และผลักดันให้มีการขึ้นทะเบียนอย่างเป็นทางการ เพื่อสร้างการรับรู้และความสำคัญในระดับชาติและท้องถิ่น

1.2 ภาครัฐและเอกชน ผู้ประกอบการอาจพัฒนาและต่อยอดการส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ Creative Economy การสนับสนุนด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ Packaging และการสร้างตราสินค้า Branding ที่คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของใบกะพ้อและเรื่องราวของประเพณีชักพระ เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ เช่น การทำเป็นของฝาก ผลิตภัณฑ์ส่งเสริมอัตลักษณ์ของชุมชน

1.3 ภาครัฐและเอกชนร่วมกันส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม Cultural Tourism ในชุมชนเพื่อส่งเสริมให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เน้นประสบการณ์ร่วม (Experiential Tourism) เช่น สาธิตการทำขนมต้มใบกะพ้อในช่วงเทศกาลชักพระ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

2. ข้อเสนอแนะด้านการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 การวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาสูตรต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย เพื่อยกระดับเป็นสินค้าใหม่แบบเชิงพาณิชย์ของชุมชน

2.2 การวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อเพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภคและผู้ประกอบการในการนำไปขยายต่อเชิงพาณิชย์

2.3 การวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อ เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมต้มใบกะพ้อ จากภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับชุมชนสู่การผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร

เอกสารอ้างอิง

ขวัญตา หนูปล้อง, สุดาวรรณ์ มีบัว, ลัญจกร นิลกาญจน์ และ ใหม่ บัวบาล. (2568). การจัดการอนุรักษ์และสืบทอดประเพณีลากพระเดือนห้า อำเภอพิปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช. *Journal of Social Science and Cultural, 9*(6), 324-338.

ดิเรก ด้วงลอย, พระปลัดระพิน พุทธิสาโร และ มัลลิกา ภูมะธน. (2566). ขนมจูจุ่น ขนมดอกบัว : ความเชื่อต่ออาหารในพิธีกรรมอายุวัฒนมงคลที่จังหวัดชุมพร. *Journal of Spatial Development and Policy, 1*(1), 83–92.

นุชนารถ กฤษณรมย์. (2566). การพัฒนาสำรับอาหารพื้นถิ่น ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิชาการสังคมมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช, 13*(1), 1-19.

พระมหาฐิติพงศ์ ชูจิตต์. (2561). *บทบาทของพระสงฆ์ต่อการมีส่วนร่วมในการสงวนรักษาประเพณีชักพระ จังหวัด สุราษฎร์ธานี*. (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์).

พระมหาโยธิน มาศสุข, พระมหาประทิ่น เขมจารี, พระมหาอดิศักดิ์ ฉีดอิ่ม, พระมหาอภิพงค์ คาหงษา, ทิพมาศ เศวตวรโชติ และ แสงสุรีย์ ทองขาว. (2566). การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมประเพณีชักพระและการทอดผ้าป่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *Academic MCU Buriram Journal, 8*(3), 415-429.

พวัสส์ อัครพัฒน์กำชัย. (2564). การศึกษาประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนตำบลบ้านใหม่ อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารศึกษาศาสตร์ มมร, 9*(1), 244-254.

พิชชากร ตะนุสะ. (2568). การเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมชุมชนและท้องถิ่น กรณีศึกษาประเพณีชักพระตักบาตรเทโว จังหวัดสงขลา. *วารสารสังคมศึกษาปริทรรศน์, 1*(2), 136-146.

พุฒิภัทร เป็กเตปิน. (2565). *รูปแบบการจัดการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านไร่ศิลาทอง ตำบลพิชัย อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง*. (พุทธศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย).

ไพฑูรย์ โพธิสาร และ สุนันท์ ศลโกสุม. (2566). เทคนิคการเลือกตัวอย่างและการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยนอร์ท กรุงเทพ, 12*(1), 11-20.

วันดี จันทร์ประดิษฐ์ และ สุวรรณ กลิ่นพงศ์. (2552). *พิธีกรรมและประเพณี*. กรุงเทพฯ: กรมการศาสนา.

สมบัติ กันบุตร, น้ำฝน รักประยูร, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ สุภารัตน์ อำนาจ. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์โดยการมีส่วนร่วมในเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง, 11*(1), 112-122.

สมพงค์ ก่งเซ่ง และ ธิติพัฒน์ เอี่ยมนิรันดร์. (2567). การจัดการการสื่อสารงานประเพณีชักพระของอำเภอปากพะยูน จังหวัดพัทลุง. *วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น*, *8*(3), 221-234.

สมภพ อุสาหะ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, จุฑามาศ พีรพัชระ และ เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. (2568). ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมำของวิสาหกิจชุมชนเปลญวน-ปลาหมำ จังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสารอาชีวศึกษาภาคกลาง, 9*(1), 47-55.

สังวาลย์ ชมภูจา และ ภัทรียา น้ำไหลทุ่ง. (2566). ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์ท้องถิ่นเพื่อ*สุขภาพ. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย, 5*(2), 1-16.

องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุราษฎร์ธานี. (2568). *ร่วมสมโภชเรือพนมพระทางบก.* สืบค้นจาก https://web.facebook.com/suratthani.pao?comment_id.

องค์การบริหารส่วนตำบลพลายวาส. (2567). *แผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ. 2566-2570).* สืบค้นจาก https://www.plaiwass.go.th/development.

Maxwell, J. A. (2012). *A realist approach for qualitative research*. London: Sage.