

กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชนมฝรั่งเศส The Process of Inheriting Local Wisdom of KanomFarang-Kudeejeen

กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์^{1*}, อริศราวรรณ นิยมรัตน์จรูญ², ภาณุพัฒน์ อรัญธร³,
กัญญารัตน์ สุโกพันธุ⁴, วิปศยา โพธิบุตร⁵ และอภินันท์ โอสธเจริญ⁶
Kitisak Thongmeethip¹, Arisaravan Niyomratjaroon², Panuphat Arandon³,
Kanyarat Sukopan⁴, Wipatsaya Pothibutr⁵ and Apinut Osotcharoen⁶

Received: July 28,2022

Revised: November 21,2022

Accepted: December 7,2022

บทคัดย่อ

บทความนี้ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาถึงพัฒนาการของชนมฝรั่งเศส รวมถึงเพื่อการศึกษากระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งเศสและศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชนมฝรั่งเศสโดยมีการตั้งคำถามการศึกษาที่จะนำไปสู่การศึกษาเชิงคุณภาพให้ประสบความสำเร็จ เพื่อเป็นการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาให้คงอยู่ต่อไป ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดย วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกและนอกจากนี้ยังทำการวิเคราะห์เอกสารทางงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และนำเสนอข้อเสนอแนะสนับสนุนการศึกษา

ผลการศึกษาพบว่า ชนมฝรั่งเศสเป็นชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีกลิ่นหอม ลักษณะคล้ายขนมไข่ชั้นตอนการทำขนมเริ่มที่ การนำไข่เปิดและน้ำตาลทราย ตีจนฟูแล้วจึงนำแป้งสาลีที่ได้เตรียมไว้ผสมลงไปให้พอเหมาะ แล้วผสมให้เข้ากัน หลังจากนั้นผสมให้เข้ากัน แล้วจึงเทลงแม่พิมพ์แล้วนำลงเตาอบที่ใช้อุณหภูมิความร้อนสูง ถึงอย่างไรก็ตามชนมฝรั่งเศสภายหลังจากได้มีการพัฒนาจากเดิมที่ไม่มีหน้าปรับเปลี่ยนมาเพิ่มเติมของหน้าขนมเป็นต้นว่า ลูกเกด ลูกพลับแห้ง แล้วโรยด้วยน้ำตาล อบในระยะเวลาที่เหมาะสม แล้วจึงนำขนมออกจากพิมพ์ ทั้งนี้การสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งเศสมีอยู่ด้วยกันใน 3 ระดับ คือ ระดับที่ 1 การสืบทอดระดับครัวเรือน เป็นการสืบทอดภายในครัวเรือนจากรุ่นสู่รุ่น ระดับที่ 2 การสืบทอดระดับภายในชุมชน เป็นการให้คนในชุมชนซึ่งเป็นเครือญาติกันมาช่วยทำขนม และ ระดับที่ 3 การสืบทอดระดับภายนอกชุมชนมีบุคคลภายนอกที่ให้ความสนใจเข้ามาเรียนรู้วิธีการทำขนมฝรั่งเศสและนอกจากนี้ยังมี 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชนมฝรั่งเศส นั่นคือ ปัจจัยด้านผู้ผลิต, ปัจจัยด้านผู้บริโภค ปัจจัยด้านการประชาสัมพันธ์ และปัจจัยที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

¹สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย และ²สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตรและพัฒนาชนบท, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

²สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

³ภาควิชานโยบายสังคม การพัฒนาสังคม และการพัฒนาชุมชน, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

¹Division of Community Development, Faculty of Humanities and Social Sciences, Loei Rajabhat University and Division of Agricultural Extension and Rural Development, Faculty of Agriculture, Chiang Mai University

²Division of Community Development, Faculty of Humanities and Social Sciences, Loei Rajabhat University

³⁻⁶Department of Social Policy Social Development and Community Development Faculty of Social Administration

*E-mail: t.kitisak4313@gmail.com

คำสำคัญ: ขนมฝรั่งกุฎีจีน, การพัฒนาชุมชน, การสืบทอด และภูมิปัญญาท้องถิ่น

Abstract

In this article, the researcher aims to study the development of Kudi Jeen dessert. as well as to study the process of inheriting the wisdom of making Kudeejeen sweets and to study factors affecting The existence of Kudeejeen dessert by asking questions that will lead to a successful qualitative study. In order to conserve and carry on the wisdom to continue to exist the data was analyzed by In-depth interview methods and analysis of relevant research papers are conducted. And credibility to support the study

The study found that Kanom Farang Kudi Chin is a dessert that is unique, has a good smell, looks like khanom kai. Bringing duck eggs and sand water Beat until fluffy, and then mix the prepared wheat flour into the appropriate amount. Then mix well after that mix well. Then pour it into the mold and bring it to the oven used. High heat temperature However, Chinese desserts later developed from the original without a face. Modify more of the dessert toppings such as raisins, dried persimmons and sprinkle with sugar. Bake in a proper time and then take the dessert out of the mold In this regard; there are three levels of inheritance of Kudeejeen dessert wisdom: level one inheritance at the household level. It is inherited within the household from generation to generation. Level 2 inheritance within the community. It is for people in the community who are relatives to help make desserts and level three inheritance at the level outside the community; Interested in learning how to make Kanom Farang Kudi Jeen? In addition, there are four factors that affect the existence of Kanom Farang Kudi Chin, namely producer factors, consumer factors, public relations factors, and the fourth factor in product development.

Keywords Kanom Farang Kudi Jeen, Community development, Inheritance, Local wisdom

บทนำ

ประเทศไทยเป็นชาติเก่าแก่ที่มีอารยธรรมของตนเองมาเป็นเวลานาน มีภูมิปัญญา วัฒนธรรม หลายสิ่งที่เป็นของไทย (กิตติศักดิ์, 2564) ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านั้นได้แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของประเทศไทย แล้ว ยังสื่อให้เห็นถึงความเจริญงอกงามทางด้านจิตใจของชาวไทยตลอดมา “ขนมไทย” เป็นมรดกของไทย ที่เก่าแก่มากที่สุดอย่างหนึ่ง มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน เป็นสิ่งสำคัญที่สามารถนำมาเชื่อมความสัมพันธ์ของคนในชุมชนเสมอมา (ฉวีวรรณ, 2549) กล่าวคือ ในอดีตหากบ้านใดมีเทศกาล จะต้องมีการจัดเตรียมขนมของหวาน จึงเกิดการลงแรงร่วมกันของชาวบ้าน ตลอดจนเกิดการแลกเปลี่ยน ความคิดของคนในชุมชนนั้น ๆ นับตั้งแต่สมัยอยุธยา ในแผ่นดินของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งมีการ

ติดต่อค้าขายกับต่างประเทศทำให้คนไทยรับเอาวัฒนธรรมการทำขนมโดยใช้ไข่มาเป็นส่วนประกอบหลัก มีการใช้น้ำตาลทราย เป็นส่วนประกอบรองนอกเหนือจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าวที่มีอยู่เดิม นับว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญของขนมไทย (นุชฤดี, 2548)

ชุมชนกุฎีจีน ตั้งอยู่ที่ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เป็นชุมชนเก่าแก่อายุมากกว่า 200 ปี (จุฬาลักษณ์, 2560) ซึ่งพื้นที่ตั้งนี้สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ได้พระราชทานให้กับชาวคริสต์เชื้อสายโปรตุเกสให้เป็นที่อยู่อาศัย เป็นชุมชนที่มีขนาดใหญ่คนในชุมชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์นิกายโรมันคาทอลิกการประกอบอาชีพของคนในชุมชนได้แก่ ค้าขาย การทำขนมโบราณ ทำอาหาร ทำงานรับจ้าง พนักงานรัฐวิสาหกิจ และรับราชการ แต่อาชีพอันเป็นที่สนใจคือการทำขนมโบราณ คือ “ขนมฝรั่งกุฎีจีน” ขนมของชุมชนแถบนี้ จึงมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากชุมชนอื่น ๆ “ขนมฝรั่งกุฎีจีน” จัดเป็นภูมิปัญญาที่เก่าแก่ มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี จวบจนสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ “ขนมฝรั่งกุฎีจีน” เป็นขนมโบราณและอยู่คู่กับชุมชนกุฎีจีนมาเป็นเวลาอันยาวนาน มีมาตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี (พระเจ้าตากสินมหาราช) โดยได้รับการถ่ายทอดจากชาวโปรตุเกส ซึ่งอพยพมาจากกรุงศรีอยุธยา เข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนกุฎีจีน (อนรรักษ์, 2548) ขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีกลิ่นหอม ลักษณะคล้ายขนมไข่ ขั้นตอนการทำขนมนั้นเริ่มที่ การนำไข่เปิดและน้ำตาลทราย ตีจนฟู แล้วนำแป้งสาลีที่ได้เตรียมไว้ผสมลงไปให้พอเหมาะ แล้วคนให้เข้ากัน หลังจากนั้นคนให้เข้ากัน แล้วจึงเทลงแม่พิมพ์ แล้วนำลงเตาอบที่ใช้ 8-54 อุณหภูมิความร้อนสูง ภายหลังได้มีการพัฒนาขนมจากเดิมที่ไม่มีหน้า มาเพิ่มเติมของหน้าขนมโดยโรยลูกเกด พร้อมลูกพลับแห้ง แล้วโรยน้ำตาล อบในระยะเวลาที่เหมาะสม แล้วจึงนำขนมออกจากพิมพ์ อีกทั้งขนมฝรั่งกุฎีจีน ได้รับรางวัลเชลล์ชวนชิมของไทย และได้จดทะเบียนเป็นสินค้า OTOP 4 ดาว อีกด้วย ดังนั้นขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ถูกหลักโภชนาการ มีทั้งอาหารหลักและขนมรับประทานเล่น รวมถึงมีคุณค่าทางด้านประเพณีวัฒนธรรม ดังเช่นในอดีต เมื่อมีงานเทศกาลใด ๆ ก็ตาม ก็จะนำขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญของงานเทศกาลต่าง ๆ ตลอดจนเป็นขนมที่มีคุณค่าด้านจิตใจ ที่เป็นตัวเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของระบบเครือญาติ และแสดงได้ถึงความเป็นชุมชน (สโรชา, 2540)

ปัจจุบันภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมกำลังจะสูญหายไป ถูกมองว่าเนื่องจากไม่เป็นที่ยอมรับในการรับประทาน และถูกมองว่าเป็นขนมโบราณมีทันสมัย (รุ่ง, 2541) เหมือนขนมในยุคปัจจุบัน ปรากฏภูมิปัญญาในชุมชนเหลือเพียงไม่กี่คน แต่ละท่านมีอายุมากแล้ว หากไม่มีการสืบทอดภูมิปัญญา และการอนุรักษ์ไว้ ในอนาคตภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจะสูญหายไป ดังนั้นงานวิจัยชิ้นนี้ คณะผู้ศึกษาต้องการที่จะศึกษาถึง 1) เพื่อศึกษาพัฒนาการของขนมฝรั่งกุฎีจีน 2) เพื่อศึกษากระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน 3) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของขนมฝรั่งกุฎีจีน และได้ตั้งคำถามการศึกษาที่จะนำไปสู่การศึกษาเชิงคุณภาพให้ประสบความสำเร็จ เพื่อเป็นการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาให้คงอยู่ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาพัฒนาการของขนมฝรั่งกุฎีจีน
2. เพื่อศึกษากระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของขนมฝรั่งกุฎีจีน

วิธีการศึกษา

การศึกษาระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของขนมฝรั่งกุฎีจีน ของชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาพัฒนาการของขนมฝรั่งกุฎีจีน กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน และปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของขนมฝรั่งกุฎีจีน โดยมีผู้เกี่ยวข้องในการศึกษาคั้งนี้ ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้ผลิตขนมฝรั่งกุฎีจีน ประชาชนชาวบ้านด้านขนม ฝรั่งกุฎีจีน ผู้บริโภค และประชาชนในชุมชน โดยคณะผู้ศึกษาได้กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูล ซึ่งประกอบด้วย กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 8 ราย และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั่วไป 25 ราย และใช้เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึกสำหรับทุกกลุ่มผู้ให้ข้อมูล พร้อมทั้งใช้กระบวนการ PDCA ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผลการศึกษา

1. ผลจากการศึกษาพัฒนาการของขนมฝรั่งกุฎีจีน

ขนมฝรั่งกุฎีจีนในระยะแรกมีการทำเป็นบางครั้งเรือนเท่านั้น พอช่วงเทศกาลสำคัญ ครั้วเรือนที่มีการทำขนมก็จะนำมาแบ่งปันให้กับเพื่อนบ้านและคนในชุมชน จากนั้นจึงมีการต่อยอดโดยนำมาทำการค้าขาย ตอนแรกเรียกการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนนี้ว่า “ขนมเค้กก้อนแรกในประเทศไทย” โดยมีส่วนผสมของแป้งสาลี น้ำตาลทราย และไข่เป็ด ซึ่งเป็นส่วนผสมที่หาได้ง่ายในประเทศไทย เดิมทีหน้าขนมก็



ภาพที่ 1: ลงพื้นที่สอบถามความเป็นมาของขนมฯ และชุมชนเบื้องต้น

ที่มา: นายกิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และคณะ

ยังไม่มีการตกแต่งให้มีสีสันน่ารับประทานดังเช่นปัจจุบัน จนมีการพัฒนาด้วยการนำลูกเกด ลูกพลับ พักเชื่อมมาประดับประดาขนมให้ดูสวยงามและน่ารับประทานเพื่อให้เข้ากับเทศกาลแห่งความสุข ทั้งคริสต์มาสหรือปีใหม่ จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านป้าเล็กกล่าวว่า “ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่ได้รับความนิยมมาจากประเทศโปรตุเกส ซึ่งสมัยก่อนยังเป็นการทำขึ้นเพื่อกินเองในครั้วเรือน หรือแจกจ่ายแบ่งปันให้กับเพื่อนบ้านในช่วงเทศกาลต่าง ๆ และงานจัดเลี้ยงในโบสถ์ แต่ในปัจจุบันเป็นเชิงพาณิชย์มากขึ้น เนื่องจากขนมฝรั่งกุฎีจีนเริ่มเป็นที่รู้จัก จึงทำให้มีการทำขนมขึ้นมาเพื่อขาย ซึ่งขนมฝรั่งกุฎีจีนในชุมชนกุฎีจีนแห่งนี้มีการเริ่มต้นทำมาพร้อมกัน แต่จะเป็นการแตกแขนงออกไปของเครือญาติจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งร้านป้าเล็กเป็นรุ่นที่ 5 ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ส่วนชื่อของร้านขนมก็ขึ้นอยู่กับทายาทแต่ละรุ่นจะเปลี่ยนชื่อร้านตามยุคสมัยหรือคงไว้ใช้ชื่อเก่าที่มีมาตั้งแต่ต้น แต่สูตรขนมก็ยังเป็นสูตรต้นตำรับที่มีการทำมายาวนาน

ตั้งแต่วัยแรก ๆ ซึ่งร้านขนม 3 ร้านในชุมชนก็เป็นครัวเรือนที่มีการแตกแขนงออกไปคือ ร้านป้าเล็ก ร้านย่าเป้า และร้านธนูสิงห์ อย่างไรก็ตามแต่ละร้านก็มีสูตรและเทคนิคที่ทำให้ขนมอร่อยแตกต่างกันออกไปแต่ยังคงไว้ด้วยรสชาติและเอกลักษณ์ของขนมฝรั่งเศสดั้งเดิม ลูกค้าส่วนใหญ่ของร้านป้าเล็กจะเป็นพ่อค้าแม่ค้าคนกลางเข้ามารับขนมไปขายต่อโดยตรงจะไม่ค่อยได้ขายหน้าร้าน แต่ก็มีบ้างที่คนในชุมชนหรือนักท่องเที่ยวที่ซื้อเพราะเห็นขายและทำตามจำนวนการสั่งซื้อของพ่อค้าแม่ค้าคนกลาง...

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านหลานย่าเป้าได้กล่าวว่า "...ขนมฝรั่งเศส เป็นขนมของชาวโปรตุเกส ซึ่งชาวโปรตุเกสเป็นชนชาติที่มีความรู้ ความสามารถด้านการทำอาหารและขนมเป็นอย่างมาก ซึ่งร้านย่าเป้าเองก็ได้รับการถ่ายทอดความรู้ต่าง ๆ จากบรรพบุรุษมาเช่นกัน ซึ่งบรรพบุรุษรุ่นแรกเป็นชาวโปรตุเกส ซึ่งชาวโปรตุเกสได้มีการเข้ามาตั้งรกรากอย่างถาวรในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีนแห่งนี้ในปี 2312 ซึ่งเป็นปีที่สมเด็จพระเจ้าตากสินได้ทรงพระราชทานที่ดินทำกินให้กับทหารอาสา เดิมทีนั้นเน้นเป็นการทำขนมเพื่อกินเองและแจกจ่ายในเทศกาลสำคัญต่าง ๆ มีแบ่งขายบ้างเล็กน้อย..."

1.1 วิธีการทำขนมฝรั่งเศส

วิธีการทำขนมฝรั่งเศสใช้วัตถุดิบหลัก 3 อย่าง ได้แก่ แป้งสาลี ไข่เป็ด และน้ำตาลทราย โดยวิธีการทำขนมฝรั่งเศสในปัจจุบันยังรักษามิวิธีการทำแบบดั้งเดิมโดยวิธีการอบมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งมีวิธีการทำ โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 นำไข่เป็ดและน้ำตาลตีผสมกันก่อน โดยมีอัตราส่วนตามสูตรการทำของแต่ละร้าน เมื่อตีผสมให้เป็นเนื้อเดียวกันแล้วจึงนำแป้งที่ได้ร่อนไว้ลงไปผสมและผสมกันจนกว่าเนื้อแป้งขนมจะเป็นเนื้อเดียวกันอีกครั้ง

ขั้นตอนที่ 2 ใช้น้ำมันหรือเนยขาวทาแม่พิมพ์ขนม เพื่อไม่ให้ขนมติดแม่พิมพ์ เดิมแม่พิมพ์ที่ใช้อบจะมีการอุ่นค้ำไว้ในเตา แล้วทามันเพื่อไม่ให้ขนมติดแม่พิมพ์ แต่ในปัจจุบันมีการทาเนยขาวที่แม่พิมพ์ก่อนเทส่วนผสมและจึงนำไปอบ ซึ่งเนยขาวเองก็ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสชาติ แล้วจึงเทส่วนผสมของขนมที่ได้ผสมกันจนเข้าที่ลงในแม่พิมพ์ที่ได้เตรียมไว้

ขั้นตอนที่ 3 การนำขนมเข้าเตาอบ โดยเตาอบจะเป็นเตาอบลักษณะพิเศษชนิดที่มีไฟล่างและไฟบนเพื่อให้ขนมสุกอย่างทั่วถึง โดยใช้ระยะเวลาในการเวลาอบประมาณ 20 – 25 นาที จากนั้นจึงแต่งหน้าขนมด้วยลูกเกด ลูกพลับหรือฟักเชื่อม พอขนมสุกก็แกะออกจากแม่พิมพ์เตรียมบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 2 ขั้นตอนการดำเนินการขนมฝรั่งเศส (ขั้นตอนการผสมแป้ง)

ที่มา: นายกิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และคณะ

1.2 ความเปลี่ยนแปลงจากอดีตสู่ปัจจุบัน

โดยรูปแบบลักษณะของขนม ในอดีตจะไม่มีการตกแต่งหน้าขนม จะเป็นเพียงขนมที่ถูกอบเพียงเท่านั้นสามารถรับประทานได้เลยตามโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ ภายหลังจึงเริ่มมีการตกแต่งหน้าขนมฝรั่งกุฎีจีนเพื่อให้รูปแบบน่ารับประทานมากขึ้น โดยแบ่งออกเป็นขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ซึ่งขนาดเล็กจะมีการนำลูกเกดและน้ำตาลมาโรยหน้าขนม ส่วนขนาดใหญ่จะนำมะเขือเทศอบแห้ง ฟักเชื่อม ลูกเกด และน้ำตาล

สำหรับอุปกรณ์การทำขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นได้มีการปรับเปลี่ยนและพัฒนาขึ้น เพื่อให้การผลิตขนมมีคุณภาพ และมาตรฐานมากยิ่งขึ้น ในอดีตนั้นมีการใช้แรงคนในการตีแป้ง ผสมแป้งซึ่งใช้เวลานาน เกิดการล่าช้าในการทำขนมไม่ทันต่อความต้องการของลูกค้า เมื่อ 10 ปีที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน มีการผลิตเชิงอุตสาหกรรมมากขึ้น

เตาอบ เดิมใช้เตาอิฐมอญเป็นลักษณะเตาที่ก่อขึ้นมาใช้ชี้ถ่านผสมน้ำฉาบกับตัวอิฐ ฉาบทั้งด้านนอกและด้านใน คล้ายเตาอั้งโล่แต่มีขนาดใหญ่ ซึ่งจะมีช่องด้านล่างไว้เพื่อใส่ฟืนเป็นไฟล่างในการอบขนม ซึ่งฟืนเมื่อมีการนำไปเผาไฟแล้วจะเปลี่ยนเป็นถ่านเชื้อเพลิง แล้วจึงนำถ่านเชื้อเพลิงมาเป็นไฟบนในการอบขนม พอได้เตาแล้วก็นำกระทะขนาดพอดีกับเตาไปวางไว้ด้านบนเตาที่มีฟืนอยู่ด้านล่าง แล้วจึงนำชี้เข้ามาใส่ในกระทะให้เต็มพอดี จากนั้นจึงโรยกรวดเพื่อปรับความร้อนของเตาโดยจุดใดร้อน ก็ใส่กรวดบาง จุดใดยังไม่ร้อนก็ใส่กรวดหนา ซึ่งกรวดจะทำให้ความร้อนที่ซอบขนมสม่ำเสมอ จากนั้นจึงนำแม่พิมพ์ขนมมาวางบนกระทะชี้ถ่านอีกที แต่มีข้อจำกัดคือไม่สามารถปรับระดับความร้อนและกำหนดระยะเวลาได้



ภาพที่ 3 ขั้นตอนการดำเนินการขนมฝรั่งกุฎีจีน (ขั้นตอนการอบ)

ที่มา: นายกิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และคณะ

ซึ่งก่อนการทำขนมจะต้องทำการอุ่นเตาหรือวอร์มเตาให้ร้อนและพร้อมต่อการอบ หากเตาอบไม่ร้อนจะทำให้ขนมไม่ขึ้นฟู ซึ่งเดิมทีในสมัยก่อนมีการอุ่นเตานานถึง 3 ชั่วโมง เมื่อเตาร้อนดีแล้วจึงนำขนมลงไปอบ ปัจจุบันนี้มีการสั่งทำเตาเพื่ออบขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นเป็นพิเศษ เปลี่ยนไฟล่างจากฟืนเป็นเตาแก๊ส ส่วนไฟบนยังใช้ถ่านไม้เป็นเชื้อเพลิงตามเดิม ใช้เวลาวอร์มเตาแค่ 1 ชั่วโมง ปรับเปลี่ยนเตาจากการใช้อิฐมอญมาเป็นเตาเหล็ก เมื่อรุ่นที่ 4 และรุ่นที่ 5 ในรุ่นปัจจุบัน เนื่องด้วยมียอดการสั่งทำขนมเป็นจำนวนมาก เพื่อให้ทันต่อการส่งขนมให้เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้าและตรงต่อวันเวลาที่นัดหมาย

เครื่องผสมแป้ง เดิมใช้มือจากแรงงานคนในการผสมแป้งและไข่ให้เข้ากัน ต่อมาจึงมีการทุ่นแรงด้วยการใช้เครื่องตีขนมแบบชักมือซึ่งยังคงเป็นการใช้แรงงานจากคนอยู่เช่นเดิม จนมาถึงรุ่นที่ 5 จึงมีการเปลี่ยนแปลงโดยใช้เครื่องผสมแป้งแบบไฟฟ้า นอกจากจะช่วยทุ่นแรงในการผสมแป้งแล้ว ยังสามารถประหยัดเวลาในการทำขนม ซึ่งผู้ผลิตสามารถไปเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมในขั้นตอนอื่น ๆ ได้ในเวลาสั้น โดยการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวปัจจัยส่วนสำคัญนั้น คือ ยอดการสั่งซื้อที่เพิ่มมากขึ้นจึงต้องเพิ่มกำลังการผลิตให้ทันต่อความต้องการของท้องตลาด

แบบพิมพ์ ยังคงเป็นลักษณะและมีรูปแบบเดิม แต่ภายหลังได้มีการปรับเปลี่ยนจากแบบพิมพ์ที่ทำจากอูมิเนียมมาเป็นแบบพิมพ์ทองเหลือง เนื่องจากมีนำความร้อนได้ดี ทนทาน และมีอายุการใช้งานได้นานกว่า ซึ่งมีแบบพิมพ์ทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่มาตั้งแต่อดีตและมีการใช้มาจนถึงปัจจุบันซึ่งเป็นแม่พิมพ์ทองเหลืองที่ทำขึ้นเอง ถึงแม้จะสามารถส่งทำได้แต่วัสดุที่ใช้จะเป็นอูมิเนียมซึ่งมีความทนทานน้อยกว่าทองเหลืองจึงนิยมทำเองมากกว่าโดยการใช้คีมตัดเป็นแผ่นกลม ๆ และใช้คีมปากแหลมหนีบรอบ ๆ ให้ตัวแผ่นทองเหลืองเป็นรูปทรงตามที่ต้องการ จะเห็นได้ว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีพัฒนาการของการทำตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นการปรับเปลี่ยนเพื่อให้สอดคล้องกับบริบทและปัจจัยตามยุคสมัยของสังคมในขณะนั้น โดยสามารถสรุปได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2 ตารางแสดงพัฒนาการของการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน

วัสดุ/อุปกรณ์/ผลิตภัณฑ์	อดีต	ปัจจุบัน
เตาอบ 1.เตาบนและเชื้อเพลิง 2.เตาล่างและเชื้อเพลิง	1.เตาอิฐมอญ 2.ถ่าน 3.ไม้ฟืน	1.เตาอิฐธรรมดา 2.ถ่าน 3.เตาแก๊ส
หน้าตาของขนม	ไม่มีการตกแต่ง	มีการตกแต่งด้วย 1.ลูกเกด 2.ฟักเชื่อม 3. มะเขือเทศ 4.น้ำตาลทราย
เครื่องผสมแป้ง	1.ผสมด้วยมือหรือ 2.เครื่องผสมแป้ง 3.ด้วยมือช่วย	เครื่องผสมแป้งแบบไฟฟ้า
แบบพิมพ์	อะลูมิเนียม	ทองเหลือง

ที่มา: จากการวิเคราะห์ของนายกิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์

จากการสัมภาษณ์ประธานชุมชนกล่าวว่า “มีหลายหน่วยงานเข้ามาศึกษาและแนะนำแนวทางในการพัฒนาขนมฝรั่งกุฎีจีน แต่ทางชุมชนก็ยังคงยึดอัตลักษณ์ของขนมไว้ดังเดิม เพื่อเป็นการอนุรักษ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนให้มีรสชาติต้นตำรับที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนกุฎีจีนแห่งนี้ ซึ่งชุมชนกุฎีจีน ดิ ดิ 1 ใน 10 ของชุมชนที่สามารถอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมไว้ได้เป็นอย่างดีของกรุงเทพมหานครและปัจจุบันชาวบ้านในชุมชนที่ยังคงทำขนมฝรั่งกุฎีจีนนี้มีอยู่แค่ 3 ครั้วเรือนเท่านั้น ถึงแม้คนในชุมชน ส่วนมากจะสามารถผลิตขนมหรือทำขนมกินเองได้ แต่เนื่องด้วยสถานที่ไม่เอื้อต่อการผลิต อีกทั้งยังต้องมีภาระหน้าที่ในการประกอบอาชีพต่าง ๆ จึงทำให้ครั้วเรือนที่ยังทำขนมฝรั่งกุฎีจีนนี้เหลือเพียงแค่ 3 ครั้วเรือน คือร้านยาเป่า ร้านป่าเล็ก และร้านธนูสิงห์ แต่การทำขนมกุฎีจีนของร้านยาเป่าและร้านป่าเล็กยังคงใช้กรรมวิธีในการอบขนมแบบดั้งเดิมนั้นก็คือใช้เตาถ่าน ส่วนร้านธนูสิงห์จะใช้เป็นเตาอบสมัยใหม่ แต่ยังคงความเป็นขนมกุฎีจีนและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ถึงแม้การอบด้วยเตาถ่านจะให้เนื้อแป้งที่ร่วนซุย แต่การใช้เตาอบสมัยใหม่เนื้อแป้งจะคล้ายขนมเค้กเนื้อแน่น”

ปัจจุบันพัฒนาการของการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแม้มีการปรับเปลี่ยนไปมากตามกาลเวลา แต่ก็ยังคงมีการคงอัตลักษณ์เอาไว้คือวัตถุดิบหลัก ได้แก่ แป้งสาลี น้ำตาลทราย และไข่เป็ด ซึ่งเป็นรสชาติ ดั้งเดิมที่จะทำให้ผู้บริโภคของรู้ทันว่าเป็นขนมฝรั่งกุฎีจีน จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านหลานยาเป่าเล่าว่า “การปรับเปลี่ยนหน้าขนมเป็นการเพิ่มต้นทุนให้กับผู้ผลิตจึงไม่เป็นที่ยอมรับ ตลอดจนการสูตรการทำขนมที่ยังคงรักษาไว้เพื่อไม่ให้ความเป็นขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นหายไป เคยมีลูกค้าบางรายที่ใส่ส่วนผสมของนมแมว ซึ่งเมื่อทำขนมออกมาจะได้เป็นกลิ่นนมแมวนั้นจะทำให้ได้ขนมที่ไม่ใช่ฝรั่งกุฎีจีนแท้”

2. ผลจากการศึกษากระบวนการสืบทอดขนมฝรั่งกุฎีจีน

การสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการทั้ง 2 บ้านพบว่ามียุ่ 3 กระบวนการ ดังนี้

1. การสืบทอดในครั้วเรือน เป็นการสืบทอดภายในครั้วเรือนจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งปัจจุบันเป็นรุ่นที่ 5 โดยมีวิธีคือ การลงมือปฏิบัติจริง การลองผิดลองถูกไปเรื่อย ๆ เริ่มทำจากสิ่งเล็ก ๆ ก่อน เมื่อเกิดความชำนาญก็จะขยับไปทำสิ่งใหญ่ ๆ จนสามารถทุก ๆ ได้ทุกกระบวนการผลิต

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านป่าเล็กกล่าวว่า “มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยวิธีการทดลองด้วยการปฏิบัติจริงด้วยตนเอง มีการเรียนรู้ลงมือวิธีการทำตั้งแต่วัยเด็ก จากขั้นตอนที่ทำได้ง่าย แล้วจึงเพิ่มระดับความยากหรือที่ต้องใช้ความระมัดระวังสูง เริ่มตั้งแต่การทาเนยใส่แบบพิมพ์เพื่อไม่ให้ขนมติดแบบพิมพ์ ต่อมาทดลองการเทขนมลงแบบพิมพ์ แล้วจิบขนม ค่อย ๆ เรียนรู้ กันต่อเนื่อง เป็นการเรียนรู้จากการลองผิดลองถูกโดยใช้ประสบการณ์ ซึ่งระยะเวลาในการรอให้ขนมพูนขึ้น จะใช้การทดสอบด้วยการรับประทานและการสังเกต เมื่อขนมขึ้นฟูขึ้น ฟูเกิด มะเขือเทศอบแห้ง พักเชื่อม รวมถึงน้ำตาลโรยหน้าขนม เพื่อเพิ่มสีสันให้ดูน่ารับประทาน จะสังเกตได้ว่าขนมจะเปลี่ยนจากแป้งสีขาวเป็นสีเหลืองส้ม ก็สามารถนำออกจากเตาอบได้ทันที”

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านหลานยาเป่า “การสืบทอดเป็นการที่ลูกปลุกฝัง เนื่องจากมีการคลุกคลีและการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนนี้ เป็นกิจวัตรประจำวันของแม่ เป็นการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านการช่วยแม่ทำขนม มีการลองผิดลองถูกในการทำส่วนผสม การทดลองทำด้วยตนเอง เพื่อให้ได้สูตรขนมฝรั่งกุฎีจีนที่ดีที่สุด เมื่อเป็นเจ้าของกิจการ เราจะต้องรู้ทุกอย่าง ทำเป็นทุกอย่าง เพื่อที่จะได้ไปบอกไปสอนงานคนอื่นต่อได้”

2. การสืบทอดภายในชุมชน เป็นการให้คนในชุมชนซึ่งเป็นเครือญาติกันมาช่วยทำขนม แต่ปัจจุบันเป็นการจ้างให้คนในชุมชนมาช่วยทำ ซึ่งเป็นการให้คนในชุมชนลงมาปฏิบัติจริง ลองผิดลองถูก เพื่อเรียนรู้กระบวนการทำด้วยตนเองจนเกิดความชำนาญ

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านหลานย่าเป่ากล่าวว่า “สมัยก่อนยังไม่มีการทำขายทั้งปีแบบนี้ แต่จะเป็นการทำขายในช่วงเทศกาลสำคัญ ซึ่งก็มีบรรดาลูกหลานเข้ามาช่วยกันทำขนม ต่อมาในปัจจุบัน จึงมีการทำขายเป็นอาชีพมีการทำขนมทั้งปีจึงมีการจ้างคนในชุมชนมาช่วยทำ” นอกจากนี้ “คนในชุมชนไม่นิยมเข้ามาเรียนรู้ ระหว่างกัน เนื่องแต่ละบ้านมีการกิจและมีงานทำขนมอื่น ๆ เช่น ขนมจีนกุสรัง ขนมกล้วยตัก กันอยู่แล้ว” เจ้าของร้านป่าเล็กกล่าว

3. การสืบทอดภายนอกชุมชน มีนักศึกษาเข้ามาทำรายงานการศึกษา เข้ามาเรียนรู้วิธีการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยอยู่ใกล้เคียง เช่น ร้านป่าเล็กจะมีการอธิบายเกี่ยวกับขนมฝรั่งกุฎีจีนให้ได้ทราบ รวมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ทดลองทำด้วยตนเองโดยการให้เหมาเตาทำขนมซึ่งผลผลิตที่ได้จะเกิดจากการลองผิดลองถูกด้วยตนเอง โดยมีร้านป่าเล็กคอยให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดระหว่างการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งถือเป็นการเรียนรู้ที่ได้ลงมือปฏิบัติจริง

3. ผลจากการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของขนมฝรั่งกุฎีจีน

จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิต ผู้บริโภค ประธานชุมชน ประชาชนชาวบ้านด้านขนมฝรั่งกุฎีจีน และประชาชนในชุมชน พบว่าปัจจัยที่ทำให้ขนมฝรั่งกุฎีจีนยังคงดำรงอยู่มาได้เป็นเวลานาน และยังเป็นที่ต้องการของคนทุกยุคทุกสมัยนั้น สามารถอธิบายได้ดังนี้

1. ผู้ผลิต มีการถ่ายทอดรุ่นสู่รุ่นและความต้องการที่จะอนุรักษ์ไว้เนื่องจากเป็นธุรกิจของครอบครัวจากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านหลานย่าเป่ากล่าวว่า “เดิมทำงานเป็นพนักงานในบริษัทแต่ด้วยความที่ต้องการอนุรักษ์และสืบทอดในสิ่งที่บรรพบุรุษได้ทำมาจึงตัดสินใจลาออกจากงานมาประกอบกิจการการทำขนมกุฎีจีน”

2. ผู้บริโภค คนในชุมชนตลอดจนคนทั่วไปยังมีการนำขนมฝรั่งกุฎีจีนมาใช้ในเทศกาลสำคัญต่าง ๆ เช่น วันคริสต์มาส เทศกาลปีใหญ่ วันตรุษจีน และวันสารทจีน เป็นต้น เนื่องจากส่วนผสมของขนมที่ตกแต่งด้วยฟักเชื่อมซึ่งเป็นผลไม้มงคลของชาวจีนที่เชื่อว่าจะช่วยส่งเสริมให้ความเจริญรุ่งเรืองรวมถึงการประชาสัมพันธ์ทำสื่อต่าง ๆ จึงทำให้ความต้องการของผู้บริโภคจึงมีพ่อค้าคนกลางมาสั่งซื้อไปเพื่อจำหน่ายสู่ตลาดภายนอก ตลอดจนนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมภายในชุมชน เมื่อทราบว่าขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนจึงมักจะเลือกซื้อกลับบ้านจากการสัมภาษณ์ผู้บริโภคได้เล่าว่า “เพราะได้ยินว่าเป็นขนมโบราณ เลยลองซื้อกินดู”

3. การประชาสัมพันธ์ ทำให้ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นที่รู้จักของคนภายนอก เป็นการกระตุ้นให้เกิดแรงจูงใจให้ผู้คนที่ต้องการที่จะบริโภค เรียนกระบวนการผลิตหรือต้องการที่จะศึกษาความเป็นมาของขนมฝรั่งกุฎีจีนจากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านย่าเป่ากล่าวว่า “มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ผ่านการเปิดเพจ ใน Facebook อีกทั้งยังมีสื่อต่าง ๆ เข้ามาถ่ายทำรายการเป็นการประชาสัมพันธ์อีกช่องทางหนึ่ง ทำให้มีลูกค้าเพิ่มขึ้นบ้าง ช่วงแรกมีการหาช่องทางตลาดเองเป็นการฝากขายตามร้านต่าง ๆ เนื่องจากขนมยังไม่เป็นที่รู้จัก แต่ในระยะหลังมาเริ่มมีคนทั่วไปรู้จักจึงมีพ่อค้าแม่ค้าคนกลางเข้ามารับสินค้าออกไปขาย”

เจ้าของร้านป่าเล็กกล่าวว่า “มีประธานชุมชนเป็นผู้ประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ มีการสนับสนุนให้มีการทำป่าให้กับชุมชน คือร้านป่าเล็ก ที่ทำชนม้งฝรั่งเศส เป็นความรู้ให้กับผู้ที่เข้ามาชม นอกจากนั้นหากมีการจัดแสดงสินค้า ประธานชุมชนก็จะนำชมไปฝากขาย ทำให้ชนม้งเป็นที่รู้จักอย่างดี”

4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การปรับเปลี่ยนหน้าของชนม้งให้สวยงามและดึงดูดผู้บริโภค และการปรับหน้าตาตามความต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ เปลี่ยนจากปักเข็มเป็นการใส่มะเขือเทศ เพราะจะทำให้หน้าของชนม้งมีสีสันสวยงามขึ้น เจ้าของร้านป่าเล็กกล่าวว่า “เดิมใช้ ลูกพลับแต่ในปัจจุบันจะใช้ มะเขือเทศอบแห้งแทน เนื่องจากมีสีสันสวยงามกว่าลูกพลับที่ดูสีคล้ำจนเกินไป จึงทำให้เป็นที่น่าสนใจและชื่นชอบแก่ผู้ที่พบเห็นรวมไปถึงผู้ที่รับประทาน และมีการแต่งตามความต้องการของลูกค้า เช่น ลูกค้ายางรายมีการให้ปรับเปลี่ยนจากลูกเกดเป็นมะม่วงหิมพานต์ มีการผสมงาดำหรือต้องการเฉพาะน้ำตาลโรยหน้า เป็นต้น ที่ผ่านมามีลูกค้าต้องการให้ใส่ฝอยทอง แต่ยังมีข้อจำกัด คือ ฝอยทองอาจจะไหม้ได้ ก็จะแจ้งผลออกมาให้ลูกค้าทราบ หากลูกค้าต้องการก็ทำตามความต้องการนั้น ๆ ”

4. ข้อจำกัดในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชนม้งฝรั่งเศส

4.1 ยังไม่มีการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นลายลักษณ์อักษรให้รุ่นต่อไปได้ศึกษา

4.2 เนื่องจากการทำชนม้งฝรั่งเศสต้องใช้พื้นที่ค่อนข้างมาก ตลอดจนความยุ่งยากและต้องใช้ความอดทนในการทำ เนื่องจากจะต้องอยู่กับเตาอบซึ่งมีความร้อนสูงเป็นเวลานาน จึงเป็นอุปสรรคในชุมชนที่จะมีบ้านหลังอื่นทำชนม้งฝรั่งเศสได้เอง

4.3 สภาพดิน ฟ้า อากาศเป็นข้อจำกัดอย่างหนึ่งในการทำชนม้งเนื่องจากเป็นสิ่งที่ควบคุมไม่ได้ เช่น ในฤดูหนาวเตาจะเย็นต้องใช้เวลาในการอุ่นเตาและอบชนม้งเป็นเวลานานทำให้สิ้นเปลืองพื้นที่และแก๊ส ในฤดูฝนชนม้งจะสุกและขึ้นฟูช้าเช่นเดียวกันเนื่องจากได้รับอิทธิพลจากความชื้นที่มีอยู่มาก ส่วนฤดูร้อนชนม้งจะสุกเร็วขณะเดียวกันอาจจะได้ไข่เป็ดที่คุณภาพไม่ดีเท่าที่ควร

บทสรุป

การทำชนม้งฝรั่งเศสของชุมชนม้งมีการพัฒนาเพื่อให้เหมาะสมและเข้ากับยุคสมัย และความต้องการของผู้บริโภค เนื่องจากชนม้งฝรั่งเศสในระยะแรกมีการทำเป็นบางครั้งเริ่บนเท่านั้นพอช่วงเทศกาลสำคัญครัวเรือนที่มีการทำชนม้งก็จะนำมาแบ่งปันให้กับเพื่อนบ้านและคนในชุมชน จากนั้นจึงมีการต่อยอดโดยนำมาทำการค้าขาย และมีการปรับเปลี่ยนวัสดุอุปกรณ์ในการทำตลอดจนการพัฒนาแบบของชนม้งให้เป็นที่น่ารับประทาน และในการสืบทอด “ชนม้งฝรั่งเศส” มีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำชนม้งฝรั่งเศสใน 3 ระดับคือ 1) การสืบทอดระดับครัวเรือน เป็นการสืบทอดภายในครัวเรือนจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีวิธีการลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดความชำนาญจนสามารถทำได้ทุกกระบวนการผลิต 2) การสืบทอดระดับภายในชุมชนเป็นการให้คนในชุมชนซึ่งเป็นเครือญาติกันมาช่วยทำชนม้ง ซึ่งทำให้คนในชุมชนลงมือปฏิบัติจริง ลองผิดลองถูกเพื่อเรียนรู้ กระบวนการทำด้วยตนเองจนเกิดความชำนาญ และ 3) การสืบทอดระดับมหาวิทยาลัยอยู่ใกล้เคียง โดยจะมีเจ้าของร้านชนม้งฝรั่งเศสเป็นผู้ให้ความรู้และเปิดโอกาสให้บุคคลที่สนใจได้ทดลองทำด้วยตนเอง ซึ่งถือเป็นการเรียนรู้ ที่ได้ลงมือปฏิบัติจริง และในส่วนของการดำรงอยู่ของภูมิปัญญา 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชนม้งฝรั่งเศส นั้นคือ 1) ผู้ผลิต ซึ่งเกิดจากการที่ได้รับการ

ถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากรุ่นสู่รุ่นและความต้องการที่จะอนุรักษ์ไว้เนื่องจากเป็นธุรกิจของครอบครัว 2) ผู้บริโภค เกิดจากการที่คนในชุมชนตลอดจนคนทั่วไปยังให้ความสนใจและความสำคัญกับการนำขนมฝรั่งกุฎีจีนมาใช้ในเทศกาลสำคัญต่าง ๆ เนื่องจากส่วนผสมของขนมที่ตกแต่งด้วยฟักเชื่อมซึ่งเป็นผลไม้มงคลของชาวจีนที่เชื่อว่าจะช่วยส่งเสริมให้ความเจริญรุ่งเรือง รวมถึงการประชาสัมพันธ์ทางสื่อต่าง ๆ จึงทำให้ความต้องการของผู้บริโภคจึงมีพ่อค้าคนกลางมาสั่งซื้อไปเพื่อจำหน่ายสู่ตลาดภายนอก ตลอดจนนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมภายในชุมชน เมื่อทราบว่าขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนจึงมักจะเลือกซื้อกลับบ้าน 3) การประชาสัมพันธ์ ทำให้ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นที่รู้จักของคนภายนอก เป็นการกระตุ้น เกิดแรงจูงใจให้ผู้คนที่ต้องการที่จะบริโภค เรียนกระบวนการผลิตหรือต้องการที่จะศึกษาความเป็นมาของขนมฝรั่งกุฎีจีน และ 4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การปรับเปลี่ยนหน้าของขนมให้สวยงามและดึงดูดผู้บริโภค และการปรับหน้าตาตามความต้องการของผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ

สำหรับข้อเสนอแนะชุมชนควรจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ หรือเพิ่มเติมแหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนเพื่อให้เป็นแหล่งข้อมูลที่เป็นศูนย์กลางที่นักท่องเที่ยวและผู้สนใจได้เข้ามาศึกษา โดยมีการจัดทำเป็นพิพิธภัณฑ์มีชีวิต กล่าวคือมีการให้ตัวแทนหรือแกนนำชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานด้วย เช่น มีการสาธิตการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนพร้อมทั้งสามารถให้บุคคลที่สนใจได้ลองลงมือปฏิบัติเอง ซึ่งเป็นการเผยแพร่และอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้คงอยู่สืบไป พร้อมด้วยรัฐบาลควรให้ความสำคัญและสนับสนุนเกี่ยวกับการบำรุง ฟื้นฟู อนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างจริงจัง โดยมีการกำหนดให้เป็นนโยบายในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นว่าด้วยเรื่องการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของชุมชนเก่าแก่ ทั้งนี้อาจมีการกระจายอำนาจไปสู่ท้องถิ่นเพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าไปกำกับ ดูแลและช่วยเหลือในการดำเนินงานของชุมชน

เอกสารอ้างอิง

- กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และณฐิตากานต์ พยัคฆา. (2564). พิธีกรรมทำขวัญข้าวกับวิถีเกษตรกรรมที่เปลี่ยนไป. วารสารวิชาการเกษตร, 39(3).
- จุฬาลักษณ์ จารุจฑารัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์. (2560). การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีน ด้วยการประยุกต์เอกลักษณ์ ของชุมชนแขวงกัลยาณ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา กรุงเทพฯ.
- ฉวีวรรณ ปานซี และคณะ. (2549). การศึกษาและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิตการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี กรุงเทพฯ.
- อนุรักษ์ วิสุทธิขานนท์. (2558). การมีส่วนร่วมของประชาชนในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้านในตำบลคลองแดน อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา. สงขลา : มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ สงขลา.
- นุชฤดี รุ่ยใหม่. (2558). สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี : กรณีศึกษาชุมชนปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพฯ.

- รุ่ง แก้วแดง. (2541). การนำภูมิปัญญาไทยเข้าระบบสู่การศึกษา. กรุงเทพฯ: สำนักงาน คณะกรรมการ
การศึกษาแห่งชาติ.
- สโรชา ทรงสถาพร และธีระวัฒน์ จันทิก. (2560). แนวทางการสืบทอดการทำขนมม้งภูเก๊จิ้นจากผู้สูงอายุ
ในชุมชนภูเก๊จิ้น จังหวัดกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศิลปกร เพชรบุรี.