

Received: 19 December 2019

Revised: 17 July 2020

Accepted: 19 August 2020

## หีบห่อขนมไทย: ภูมิปัญญาท้องถิ่นในยุคประเทศไทย 4.0

### THAI DESSERT PACKAGING: LOCAL WISDOM IN THAILAND 4.0 ERA

ชูเกียรติ อ่อนชื่น<sup>1</sup>Chukiat Onchuen<sup>1</sup>

#### บทคัดย่อ

หีบห่อขนมไทยนับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจากบรรพบุรุษมาช้านาน ซึ่งเป็นวิถีชีวิตที่สะท้อนวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยในสมัยก่อนได้เป็นอย่างดี โดยสามารถพิจารณาได้จากอดีตถึงปัจจุบันได้ทั้งสองแง่มุมทั้งในเชิงวัฒนธรรมสังคมที่เป็นอยู่และในเชิงการหีบห่อ ซึ่งสามารถสะท้อนให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงในด้านความเจริญที่หลากหลายทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และวัฒนธรรมที่เข้ามา มีบทบาทในการเลือกใช้หีบห่อ หีบห่อขนมไทยในแต่ละช่วงเวลาจึงมีการปรับตัวให้เข้ากับบริบทของยุคสมัย แต่เดิมมีติของขนมจะเชื่อมโยงวิถีชีวิตที่ผูกติดกับบ้าน วัด และวัง ซึ่งมีการใช้วัสดุที่เรียบง่ายหาได้จากธรรมชาติ ตั้งแต่ความละเอียดละไมในวิธีการทำขนมและหีบห่อ แต่ด้วยยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยีและการสื่อสารอันรวดเร็ว หีบห่อขนมไทยจึงมีการปรับเปลี่ยนทั้งในด้านรูปร่าง วัสดุ การเก็บรักษา การขนส่ง และการสื่อสารบนหีบห่อให้เข้ากับบริบทสังคมเมืองเพื่อสอดรับกับวิถีคนในเมืองมากขึ้น อีกทั้งยังสะท้อนอัตลักษณ์ของแบรนด์ให้กลุ่มเป้าหมายได้จดจำ รวมไปถึงช่องทางการติดต่อที่หลากหลายเพื่อเพิ่มโอกาสให้ขนมไทยก้าวไกลสู่ชนโลก อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวตามนโยบายของภาครัฐไปพร้อมกับการเป็นประเทศไทย 4.0 โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยสิ่งที่เข้ามามีอิทธิพลต่อหีบห่อขนมไทยมี 2 ส่วน คือ 1) ส่วนที่จับต้องได้ ได้แก่ วัสดุ การบรรจุ และรูปร่าง และ 2) ส่วนที่จับต้องไม่ได้ ได้แก่ ความหมาย โอกาสที่มอบให้ และคุณค่า

**คำสำคัญ:** หีบห่อขนมไทย; ภูมิปัญญาท้องถิ่น; ประเทศไทย 4.0

<sup>1</sup> นักวิชาการอิสระด้านศิลปวัฒนธรรม, email: chukiat.onc@gmail.com

<sup>1</sup> Independent Scholar in Arts and Culture, email: chukiat.onc@gmail.com

## Abstract

Thai dessert packaging is considered Thai local wisdom that was passed down from generation to generation. It also reflects Thai eating cultures in the past. Considering Thai culture and Thai society from past to present, Thai dessert packaging can reflect the development of Thai prosperity in term of economy, society, politic, and cultures. This is because these developments have an influence on the techniques and styles of Thai dessert packaging. The packaging of Thai dessert has to be modified in accordance with the social contexts in each time period. In the past, Thai desserts were generally related or associated with homes, temples, and palaces and the packaging were made normal natural materials. The cooking processes and packaging steps were very delicate. However, as a result of technology and fast communication, nowadays Thai dessert packaging has been changed in term of its shapes, materials, images, and transportation to suit with the lifestyles and contexts of the urban society. Also, the packaging must reflect product identity or brand identity of the manufacturers so that the products can communicate with their target groups. The packaging, moreover, can provide more communication channels with customers as well as increase the opportunity for Thai dessert to be the dessert of the world. According to the government policy, Thailand would like to boost up tourism and make the country a 4.0 society. The factors that have influences of on Thai dessert packaging are tangible factors 1) the material 2) the packing and 3) the tangible form. The intangible factors are 1) the meaning 2) the opportunity and 3) value.

**Keywords:** Thai dessert packaging; Local wisdom; Thailand 4.0

## 1. หีบห่อขนมไทย

ในอดีตความเป็นอยู่ของมนุษย์ในการดำรงชีวิตร่วมกับธรรมชาติ ถือเป็นสิ่งพื้นฐานที่มีความผูกพันกันมาอย่างช้านาน คนสมัยก่อนจึงมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่พึ่งพิงธรรมชาติด้วยปัจจัย 4 ในการดำรงชีวิต อันได้แก่ ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และอาหาร เมื่อประชากรเยอะขึ้นมนุษย์เริ่มรู้จักการแบ่งปันทรัพยากรจากระดับบุคคลสู่ระดับหมู่บ้าน จากหมู่บ้านสู่ระดับภูมิภาคจนเกิดเป็นสังคม แต่ละกลุ่มต่างมีความเชื่อในศาสนาเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจ มีวัฒนธรรมและประเพณีเป็นเครื่องมือเพื่อช่วยในการสร้างจุดเด่นและมีอัตลักษณ์อันเฉพาะตัวมากขึ้น เมื่อสังคมเข้ามาสู่ยุคไร้พรมแดนในการติดต่อสื่อสารเพื่อการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้า หีบห่อจึงเข้ามามีบทบาทในการยืดอายุและการขนส่งของสินค้า การพัฒนาหีบห่อเหล่านั้นดำเนินควบคู่ไปพร้อมกับภูมิปัญญาและทรัพยากรในการสร้างหีบห่อที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น สะท้อนให้เห็นถึงความละเอียดละไมในการสร้างหีบห่อของแต่ละวัฒนธรรมในสังคมนั้น ๆ ด้วย

หากพูดถึง “ขนมไทย” ถือได้ว่าเป็นมรดกที่มีคุณค่าของชาติอย่างหนึ่ง (มินตรา หอรัตนชัย และอวยศรี ชุกฤษ, 2538, น. 1) เราจัดขนมไทยในสมัยก่อนว่าเป็นของหวานที่ถูกใช้สำหรับถวายพระสงฆ์ พระมหากษัตริย์ ตลอดจนใช้สำหรับต้อนรับบุคคลสำคัญของประเทศ เช่น คณะทูต เป็นต้น มีหลักฐานปรากฏอยู่ในศิลาจารึกได้กล่าวถึงขนมไว้ 4 ชนิด ได้แก่ เม็ดแมงลัก ลอดช่อง ข้าวตอก และข้าวเหนียวตักใส่ถ้วยโดยมีน้ำกะทิแยกไว้เพื่อให้เติมต่างหาก จากหลักฐานเชื่อได้ว่าเกิดในสมัยพระนารายณ์มหาราช ประมาณปี พ.ศ. 2215-2220 ขณะนั้นบ้านเมืองสงบสุขไม่มีศึกสงคราม ราษฎรอยู่กันอย่างสงบสุข แผ่นดินมีความอุดมสมบูรณ์ การเพาะปลูกเจริญงอกงามได้ดี โดยเฉพาะข้าวเจ้าซึ่งปลูกกันทั่วอาณาจักร มีการบริโภคกันอย่างเหลือเฟือเพื่อจนมีการแลกเปลี่ยนซื้อขายกับต่างประเทศในแถบตะวันตกและประเทศเอเชียด้วยกัน เมื่อฤดูเก็บเกี่ยวมาถึง หลังจากนวดข้าวหรือช่วยเหลือกันทำงานต่าง ๆ เสร็จแล้ว เหล่าผู้หญิงจะเตรียมขนมทั้งสี่ชนิดนี้ไว้เลี้ยงหลังเลิกงาน จนเรียกประเพณีนี้ว่า “ประเพณีสี่ถ้วย” ขนมไทยจึงมีส่วนประกอบหลักอยู่ 3 อย่างด้วยกัน คือ แป้ง กะทิ และน้ำตาลเท่านั้น ซึ่งขนมไทยในยุคต่อ ๆ มาก็คงมีส่วนผสมทั้งสามอย่างนี้อยู่

ขนมนอกจากเป็นสิ่งที่สะท้อนบทบาททางสังคมในสมัยก่อน (มณฑิยา ศุภลักษณ์, 2541, น. 2) ยังเป็นสิ่งที่สะท้อนวิถีชีวิต ในแง่มุมของความละเอียดอ่อนของเสน่ห์ปลายจวักในการเก็บรักษาสืบทอดกัน ในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีการปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากของคนแต่ละยุคสมัย ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความประณีตของแม่บ้านแม่เรือนในแต่ละช่วงเวลา อีกทั้งรสชาติอันหอมหวานอร่อยเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใครก็เป็นสิ่งที่เชิดหน้าชูตาของคนไทยในสายตาคนต่างชาติในเรื่องของวิถีชีวิตและประเพณี

ภูมิปัญญาของคนไทยในสมัยก่อนได้นำเอาสิ่งที่อยู่รายล้อมรอบตัวหรือธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ยกตัวอย่างเช่น กล้วยเป็นพืชที่อยู่คู่คนไทยมาช้านาน สามารถใช้ได้แทบทุกส่วน เช่น ผลกล้วยสามารถทานได้ตั้งแต่ผลดิบ ผลห่าม ผลสุก หรือนำไปทำเป็นของหวานทานในครอบครัว หยวกกล้วยและปลีสามารถ

นำไปประกอบอาหารเป็นแกงไว้ทานกับข้าว ลำต้นสามารถนำไปเป็นกระถางเพื่อสืบสานประเพณีหรือแม้กระทั่ง ใบตอง ก็สามารถใช้เป็นบายศรีประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ใบตองแก่สามารถเป็นยาสูบ หรือของเซ่นไหว้ ในพิธีกรรมความเชื่อสำหรับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ แม้กระทั่งใบตองอ่อนหรือใบตองทั่วไปก็สามารถนำมาเป็นภาชนะ สำหรับใส่อาหาร ตลอดจนสามารถนำไปเป็นหีบห่อของขนมที่มีหลากหลายรูปร่างซึ่งเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยในสมัยก่อนได้เป็นอย่างดี

หีบห่อขนมไทยยังถือได้ว่าเป็นสิ่งที่สะท้อนประเพณีและศิลปวัฒนธรรมไทยของผู้เฒ่าผู้แก่ในสังคม ได้เป็นอย่างดี เพราะนอกจากจะประณีตในการเตรียมทำขนมแล้ว การเตรียมหาวัตถุดิบต่าง ๆ ทางธรรมชาติ มาใช้ในการสร้างหีบห่อก็ถือว่าเป็นสิ่งที่สำคัญไม่น้อย หากเรากล่าวถึงขนมไทยแล้ว วัสดุประเภทต้น ๆ ที่ส่วนมากอยู่ในวิถีชีวิตคนไทยในสมัยก่อนมักจะเป็นไม้ใบที่หาได้ไม่ยากในทุกครัวเรือน ปลูกกันแทบทุกบ้าน เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและการทำการเกษตร ได้แก่ ใบไม้ ใบบัว ใบมะพร้าว ใบจาก ใบตอง ใบตาล ใบเตย เป็นต้น

หีบห่อขนมไทย มีนัยสำคัญกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สังเกตได้จากความแตกต่างทางด้านรูปร่าง รูปร่างของขนมและวัสดุที่เลือกใช้ในการสร้างหีบห่อ เพราะนอกจากจะสะท้อนให้เห็นถึงความแตกต่างทางด้านอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและประเพณีแล้ว ยังแสดงให้เห็นถึงความหลากหลายทางทรัพยากรของพื้นที่ ทำให้หีบห่อของขนมแต่ละพื้นที่มีความเฉพาะตัวแตกต่างกัน แต่ยังคงดำรงรูปแบบที่มีความคล้ายคลึงตามบริบทของขนมไทยที่อยู่ในวิถีชีวิตของคนบริเวณนั้น

นอกเหนือจากจะเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่สำคัญและความหมายของขนมแล้ว การสร้างหีบห่อ ก็ถือว่ามีส่วนช่วยทำให้ความหมายชัดเจนยิ่งขึ้นและยังแฝงนัยให้คนรุ่นหลังได้ครุ่นคิดภายใต้บริบทของ พิธีกรรมที่แตกต่างกันไป ผ่านประเพณีไทยอันเนื่องด้วยความสัมพันธ์ของวิถีชีวิตคนไทย ยกตัวอย่างเช่น ข้าวต้มมัดที่มีการสร้างหีบห่อด้วยใบตองที่ซ้อนทับกันหลายชั้น แล้วใช้เชือกกล้วยหรือฟันทองในการผูกมัด ให้เป็นคู่ หากใช้ในพิธีมงคลสมรสหรืองานแต่งงาน ก็มีความหมายว่าให้คู่รัก ทั้งคู่ทั้งปวงสาวมีความรักที่ยั่งยืน ตลอดนาน เหมือนกับข้าวต้มมัดที่ผูกติดกันเป็นคู่ ๆ เป็นต้น

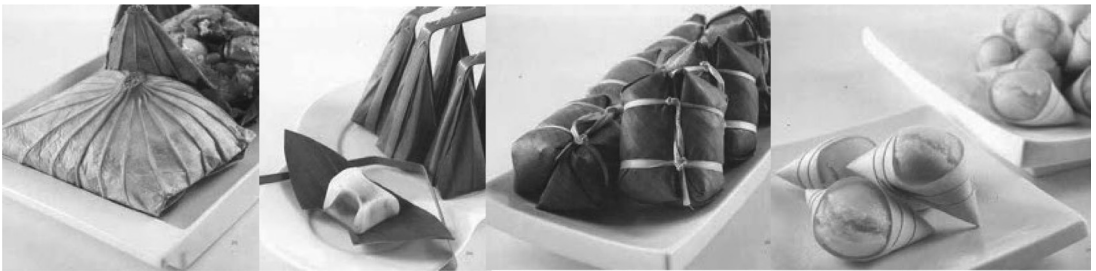
ในยุคสมัยที่มีการเปลี่ยนแปลงอันเนื่องจากเหตุและปัจจัยทางความต้องการทางการตลาดของผู้บริโภคหรือแม้แต่ผู้ผลิตนั้น การสร้างหีบห่อจากเดิมที่เน้นการหีบวัสดุทางธรรมชาติมาเป็นเครื่องมือหลัก ของขนมไทยในสมัยก่อนและเข้ามาสู่ยุคปัจจุบัน ก็มีทางเลือกในการผลิตมากขึ้น ไม่เพียงแต่เลือกวัตถุดิบ ในการทำขนม แต่ยังรวมไปถึงการสร้างหีบห่ออีกด้วย เนื่องจากวัสดุในการนำมาสร้างหีบห่อเริ่มมีราคาถูก มีทางเลือกที่หลากหลาย มีการยืดอายุที่แตกต่างกันไปตามกระบวนการของการบรรจุและการขนส่ง แม้แต่ รูปลักษณ์ที่จะนำเสนอไปยังผู้บริโภค ก็ถือเป็นอีกหนึ่งกระบวนการที่ต้องให้ความสำคัญด้วยเช่นกัน หากแต่ ในปัจจุบันมีผู้ผลิตมากขึ้น ควบคู่ไปพร้อมกับทางเลือกที่หลากหลายของผู้บริโภค ส่งผลให้การสร้างหีบห่อ

ขนมไทยผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นกำลังถูกลดบทบาทลงไปทุกขณะ ซึ่งเป็นประเด็นที่ต้องให้ความสำคัญไปที่ การค้นหาแนวคิดหรือการหาความสอดคล้องให้กับผลิตภัณฑ์หรือขนมและการสร้างหีบห่อและยังต้องสามารถ ดำรงอยู่ได้ภายใต้ยุคโลกาภิวัตน์ที่ดำเนินไปอย่างรวดเร็ว

## 2. ภูมิปัญญาหีบห่อขนมไทยกับการห่อรัดมัดร้อย

หีบห่อของอาหารคาว ขนมหวาน ผัก ผลไม้ หรือดอกไม้ ในรูปแบบห่อรัดมัดร้อยที่ทำจากวัสดุ ธรรมชาติ ถือเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงชีวิตวัฒนธรรมของคนไทยได้อย่างมีคุณค่า นอกจากนี้จะ ถ่ายทอดฝีมือลายมือที่ประณีตวิจิตรบรรจงผ่านความคิดสร้างสรรค์ของบรรพชนไทยแล้ว การนำวัสดุธรรมชาติ มาประดิษฐ์เพื่อประโยชน์ใช้สอยก็ยังเป็นการรักษาสิ่งแวดล้อมให้กับสภาพแวดล้อมด้วย

ห่อรัดมัดร้อยเป็นวิถีดั้งเดิมของไทยที่เราคุ้นหูกันมานาน เกิดขึ้นตั้งแต่สมัยบรรพกาลที่ยังชีพด้วยการล่าสัตว์และเก็บของป่า เมื่อได้อาหารมาก็ต้องหาวิธีนำกลับมาที่พักให้สะดวกและรัดกุมที่สุด จึงหาวัสดุดิบ จากธรรมชาติที่อยู่รอบ ๆ ตัว ไม่ว่าจะเป็นใบไม้หรือเถาวัลย์มาห่อหรือมัดอาหาร ทางด้านนักมานุษยวิทยา เชื่อว่า การห่อรัดมัดร้อยเกิดขึ้นพร้อมกับพัฒนาการทางด้านบทบาทหน้าที่ของเพศหญิงและความประณีต ในการทำขนมหรืออาหารควบคู่กัน (โบราณบันเทิง, 2555, ย่อหน้า 1)



ภาพที่ 1 หีบห่อขนมไทย (Hmthailand, 2558)

ถ้าหากมองย้อนมาดูบริบททางด้านสังคมไทยในสมัยก่อนเป็นคำที่ได้ยินกันไม่น้อย ในสมัยรุ่นปู่ย่า ตาทวดถูกพูดถึงในงานประเพณีหรืองานในครัว ซึ่งข้อเท็จจริงแล้วเป็นความรู้หรือภูมิปัญญาไทยในสมัยนั้น ที่ไม่เพียงแต่กล่าวถึงการสร้างหีบห่อขนมเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการใช้ภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร การสร้างหีบห่อนี้ อาจหมายรวมถึงความรวมถึงอาหารด้วยเช่นกัน การสร้างหีบห่อจึงหมายรวมไปถึงหัตถกรรม และการจักสานด้วย (พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์, 2538, น. 2) ยกตัวอย่างเช่น ชะลอมผลไม้ซึ่งสานจากไม้ไผ่ เหมาะที่จะมอบให้ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ โดยแนวคิดทางภูมิปัญญาของไทยแบ่งได้ ดังต่อไปนี้

2.1 การห่อ เป็นกรรมวิธีในการเก็บรักษาโดยพันหรือการห่อหุ้ม เช่น การห่ออาหารเพื่อแปรรูปให้เป็นอาหารสุก ได้แก่ การห่อขนมด้วยใบตองหรือใบบัว เพื่อเก็บรักษาแล้วนำอาหารนั้นไปนึ่งหรือต้มให้สุก

2.2 การรัด เป็นการรัดห่อที่มีขนาดสี่เหลี่ยมผืนผ้า จากนั้นค่อย ๆ บรรจุห่อให้แน่นอย่างสวยงามแล้วมัดด้วยเส้นตอกอีกครั้งหนึ่ง

2.3 การมัด เป็นการมัดเข้าหากันหรือรัดให้แน่นด้วยตอก เพื่อให้ใบตองหรือใบไม้หุ้มอาหารมีความแน่นขึ้น เช่น การห่อข้าวต้มผัดหรือข้าวต้มมัด ด้วยใบตองแล้วใช้ตอกมัดหัวท้ายหรือใช้ใบตองห่อแล้วใช้ตอกมัดเป็นเปลาะ ๆ อย่างการมัดแหนมหมุยอ การเก็บอาหารด้วยการห่ออย่างมิดชิดช่วยให้อาหารปลอดภัยจากแมลงและสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ได้ดี

2.4 การร้อย เป็นการนำเอาวัสดุจากธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่หรือกาบกล้วย มาเหลา ฉีก หรือเจียนออกเป็นเส้น เพื่อนำมาร้อยรวมผลผลิตหรือสินค้าเข้าไว้ด้วยกัน เช่น การใช้เชือกกล้วยร้อยห่อน้ำพริกเข้าไว้รวมกัน การใช้ตอกไม้ไผ่ร้อยหัวปลาแล้วจัดเรียงกันอย่างเป็นระเบียบ เพื่อนำไปตากแห้งเพื่อจำหน่าย การใช้เชือกกล้วยหรือเชือกปอร้อยผลหมากสุกที่หั้นเป็นแว่นรวมไว้เป็นเส้น แล้วนำไปตากแห้งนำมามัดรวมเป็นพวง เป็นต้น



ภาพที่ 2 การห่อรัดมัดร้อย เป็นวิถีชาวบ้านวิถีธรรมชาติ (Sarakadee Magazine, 2561)

อีกหนึ่งเสน่ห์ที่อยู่คู่กับงานหีบห่อขนมไทย นั่นคือ **การกลัด** เป็นการเก็บอาหารด้วยใบตองและใบไม้ เช่น ใบบัว ใบอ้อย ใบมะพร้าว เป็นการนำวัตถุดิบที่ใช้ห่อสิ่งต่าง ๆ ติดกัน มักใช้กับใบตองและใบบัว วิธีกลัดจะต้องใช้ไม้กลัดที่ทำจากไม้ไผ่หรือก้านมะพร้าวเหลา เพื่อให้เกิดความแหลมและมีขนาดไม่ใหญ่มากนัก แล้วนำไปกลัดเพื่อให้อยู่ตัวคงเป็นรูปร่างหรือรูปทรงนั้น ๆ

หากพิจารณาในแง่ของรูปทรงและวัสดุจะเห็นได้ว่ารูปแบบการบรรจุของขนมไทยมักมีรูปทรงเรขาคณิตที่นำเสนองานอยู่หลายรูปทรง ได้แก่ ทรงกรวย ทรงกระบอก ถาด เป็นต้น และเป็นการเลือกใช้วัสดุที่สะท้อนถึงสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ได้เป็นอย่างดี เช่น จังหวัดเพชรบุรีมีการปลูกต้นตาลตามท้องนา เพราะส่วนใหญ่ชาวบ้านจะปลูกข้าวควบคู่กับการปลูกต้นตาล เพื่อเป็นสิ่งบ่งบอกเขตแดน ฉะนั้นจังหวัดนี้ จะโดดเด่น เรื่องของตาล พอถึงฤดูกาลหรืองานประเพณีสำคัญ ชาวบ้านจะทำขนมพื้นถิ่นที่เรียกว่า “ขนมตาล” โดยใช้ส่วนผสมของลูกตาลและใบตาลอ่อนมาสร้างหีบห่อเป็นสามเหลี่ยมกลวงแล้วใส่ขนมไว้ด้านใน เวลาอบขนมจะมีสีส้มเกิดขึ้น และมีกลิ่นหอมของใบตาล

จากสิ่งที่กล่าวมาข้างต้น เห็นได้ว่าภูมิปัญญาไทยกับการสร้างหีบห่อด้วยธรรมชาติที่ทำได้ สะท้อนถึงภูมิปัญญาหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นการถนอมอาหารหรือรสชาติ การใช้เป็นภาชนะ หากแต่ด้วยความแตกต่างทางด้านพื้นที่ที่มีความหลากหลาย เราจะเห็นการสร้างหีบห่อด้วยใบไม้ในแต่ละท้องที่ที่แตกต่างกันเป็นตามสภาพแวดล้อมหรือแม้แต่สุนทรีย์ที่สามารถมองเห็นและรับรู้ได้ผ่านการนำเสนอในแง่มุมที่เป็นของหวาน แง่มุมของฤดูกาล แง่มุมของประเพณีหรืองานบุญต่าง ๆ ที่อยู่ในวิถีชีวิตคนไทยมาช้านาน นั่นจึงทำให้ขนมไทยเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างบ้าน วัด และวังได้เป็นอย่างดี

### 3. บรรจุภัณฑ์อุตสาหกรรมกับหีบห่อธรรมชาติสำหรับขนมไทย

แม้ว่าทุกวันนี้เราอาจจะเห็นการแทรกแซงทางบริบทสังคม ในแง่ของวัฒนธรรมการบริโภคแบบเร่งด่วน (Fast food) เลียนแบบตะวันตก ค่านิยมการบริโภคของคนไทยในปัจจุบันมีการแข่งขันเริ่มสูงขึ้น เมื่อผู้ผลิตเริ่มมีทางเลือกในการนำเสนอสินค้า วัตถุดิบ วัสดุในการสร้างหีบห่อ และความต้องการจากผู้บริโภคที่หลากหลายกลุ่มเป้าหมาย สถานะทางเพศ การงานอาชีพ การใช้ชีวิต ความเป็นอยู่ ความชื่นชอบ และรสนิยม ล้วนเข้ามามีบทบาทในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าและบริการ บรรจุภัณฑ์ไม่เพียงเป็นเครื่องมือที่ถูกใช้ในชีวิตประจำวัน แต่ยังเป็นเครื่องมือชี้วัดทางเทคโนโลยีนวัตกรรม (เชียงใหม่วิวิธ, 2559, ย่อหน้า 1) และงานสร้างสรรค์ที่สอดคล้องกับภาพสะท้อนวิถีชีวิตของผู้คนแต่ละสมัยอีกด้วย

หากเทียบกับยุคสมัยที่คนไทยเริ่มรู้จักบรรจุภัณฑ์ จนถึงยุคที่ผู้ประกอบการเริ่มตระหนักการเลือกใช้ทุกอย่างเพื่ออนาคต มีรายละเอียด ดังนี้

**3.1 ช่วงที่ 1: จากธรรมชาติสู่ระบบอุตสาหกรรม ระหว่างปี พ.ศ. 2490-2504** ภายหลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 เริ่มมีการใช้วัสดุทดแทนทางธรรมชาติเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นการเปลี่ยนที่รวดเร็ว เริ่มมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509) ทำให้ประเทศไทยเกิดการตื่นตัวในการพัฒนาอุตสาหกรรมภายในประเทศ ในระบบอุตสาหกรรมเกิด “หีบห่อ” หรือ “บรรจุภัณฑ์” ซึ่งถือเป็นคำสมัยใหม่ ได้เข้ามามีส่วนผลักดันในระบบการสร้างหีบห่อของไทย และ “พลาสติก” ที่เป็นหัวใจสำคัญ และแสดงให้เห็นถึงการผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับการยอมรับทางเทคโนโลยีสมัยใหม่ ในช่วงแรกชาวบ้านยังทำอาหารเพื่อรับประทานเองหรือประเพณีในเทศกาล การใช้วัสดุต่าง ๆ ยังพึ่งพาธรรมชาติอยู่ ภายหลังจากสิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่ 2 จึงเริ่มมีการนำสินค้าจากโลกตะวันตกเข้ามาในประเทศไทย เช่นเดียวกับเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ที่เริ่มมีการใช้เครื่องจักรในระบบอุตสาหกรรมแทนแรงงานคน นอกจากนี้การผลิตบรรจุภัณฑ์บางส่วนก็ยังเริ่มมีการพัฒนาและเกิดความหลากหลาย เช่น รูปทรงกระบอกหรือขวดสำหรับเครื่องดื่ม หลังจากนั้นในปี พ.ศ. 2504 สมัยรัฐบาลจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ มีการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 และได้มีการส่งเสริมและพัฒนากิจการท่องเที่ยว จึงกลายเป็นจุดเริ่มต้นของธุรกิจต่าง ๆ เกิดเป็นของฝากหรือผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มากขึ้น แต่ทั้งนี้ก็ยังไม่ครอบคลุมไปถึงบรรจุภัณฑ์ทางด้านอาหาร

ภูมิปัญญาหีบห่อของไทยในยุคนี้ไม่ได้เลือนหายไป วิถีชีวิตของคนในครอบครัวและความสัมพันธ์ระหว่างบ้าน วัด และประเพณีต่าง ๆ ยังมีบทบาทและอาศัยวัสดุธรรมชาติอยู่ แต่เริ่มมีแนวโน้มของการมองหาวัสดุอื่นทดแทนเพิ่มขึ้น ขณะที่ระบบเทคโนโลยีเป็นระบบที่ใช้งบประมาณสูง ทำให้กลายเป็นความยึดติดในค่านิยมที่ถูกปลูกฝังกันมาช้านาน

**3.2 ช่วงที่ 2: ยุคอุตสาหกรรมพลาสติกและการเฟื่องฟูการผลิต ระหว่างปี พ.ศ. 2520-2540** การพัฒนาเทคโนโลยีด้านปิโตรเคมีและพลาสติกขึ้นในไทยทำให้พลาสติกเป็นบรรจุภัณฑ์หลักของการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร สามารถทนความร้อนความเย็นและสภาพต่าง ๆ ได้มากขึ้น หลังจากนั้นในปี พ.ศ. 2523 “กล่องกระดาษ” ได้เข้ามามีบทบาทในการเคลื่อนย้ายสินค้าในปริมาณมาก ๆ จึงเป็นตัวแปรในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมสินค้าสามารถเดินทางได้จากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง เนื่องจากคุณสมบัติที่สามารถปกป้องสินค้าและสะดวกต่อการขนส่ง

บรรจุภัณฑ์ของไทยในยุคนี้เริ่มเป็นรูปธรรมมากขึ้น สังเกตเห็นได้จากการเลือกใช้กล่อง ถาดขวดและโพนพลาสติกสำเร็จรูปมาใช้แทนหีบห่อหลายรูปแบบมากขึ้น เป็นการยอมรับกระแสแนวคิดทุนนิยมเนื่องจากวัสดุทางเลือกมีราคาที่ถูกลง สามารถจับต้องได้และหล่อหลอมได้เป็นเนื้อเดียวกันกับบริบทของสังคมไทยในสมัยนั้น ความเป็นอยู่และวิถีการกินของคนไทยเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง สังเกตได้จากสินค้าของฝากประเภทเดียวกันแต่ละจังหวัด เริ่มมีบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น กระดาษหรือพลาสติก แตกต่างกันตามราคาและความเหมาะสม มีการนำเสนอตราสินค้าหรือแบรนด์ลงบนบรรจุภัณฑ์ และผลิตเป็นจำนวนมากขึ้นตามความต้องการของตลาด





ภาพที่ 3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในท้องตลาดปัจจุบันที่มีการปรับตัว (Let's check in, 2562)

**3.3 ช่วงที่ 3 ยุคของความคิดสร้างสรรค์และการตื่นตัวสภาพแวดล้อม: ระหว่างปี พ.ศ. 2540-ปัจจุบัน** ประเทศไทยเผชิญกับวิกฤตเศรษฐกิจ จึงเกิดนโยบายที่เน้นการขับเคลื่อนจากเศรษฐกิจฐานรากและการท่องเที่ยวในประเทศ อย่างโครงการ “Amazing Thailand” และโครงการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น “OTOP” ซึ่งทำให้หันกลับไปมองอัตลักษณ์ดั้งเดิมของท้องถิ่น ทำให้การออกแบบได้เข้ามามีบทบาทการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ ตั้งแต่การตั้งแบรนด์เพื่อสื่อสารอัตลักษณ์ของตัวตน การเลือกวัสดุรูปทรงและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับสินค้า เมื่อเศรษฐกิจของประเทศเริ่มมีการฟื้นตัว การจัดจำหน่ายไม่ได้อยู่เพียงแค่ร้านเมืองหรือท้องถิ่นอีกต่อไป ร้านสะดวกซื้อหรือซูเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้าเริ่มเข้ามามีบทบาทรวมไปถึงการกระจายสินค้าเพื่อส่งออกระหว่างประเทศอีกด้วย

บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในยุคสร้างสรรค์ เริ่มสื่อสารตัวเองมากขึ้นโดยเน้นใช้แนวคิดทางการตลาดเกี่ยวกับแบรนด์เพื่อสื่อสารกับกลุ่มลูกค้าได้อย่างกว้างขวางมากขึ้น รูปแบบของบรรจุภัณฑ์จึงกลายเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการทำการตลาดการออกแบบที่โดดเด่น จึงถือว่าเป็นกลยุทธ์ในการบอกเล่าเรื่องราวของสินค้าให้น่าจดจำ ไม่ได้จำกัดแค่การเลือกใช้เพียงวัสดุเหมือนแต่ก่อน แต่อยู่ที่ปลายทางที่สินค้าจะเดินทางอย่างไรเพื่อให้ตรงกับความต้องการรับรู้ของกลุ่มเป้าหมาย การเก็บรักษาอายุในการรับประทานยาวนานขึ้น มีตัวเลือกในเชิงวัสดุหลากหลายขึ้น เช่น พลาสติกมีเทคโนโลยีเคลือบผิวสองชั้นเพื่อคุณสมบัติที่แตกต่างในการเก็บรักษา การเคลือบแผ่นฟิล์มที่บางลงสามารถเก็บรักษาคุณสมบัติอายุของสินค้าได้นาน แต่ก็ยังต้องคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมที่จะส่งผลกระทบต่อกลับมา เมื่อมันทำหน้าที่ของมันแล้ว ขยะจากการใช้บรรจุภัณฑ์ที่มากมายขนาดนี้ก็กลายเป็นสิ่งที่สิ้นเปลือง และหลายฝ่ายพยายามกลับมาลองมันและการเป็นกระแสหลักเรื่องการตระหนักถึงสิ่งแวดล้อมที่ตามมา

หากวิเคราะห์ในการเปรียบเทียบกับหีบห่อขนมไทยที่ใช้วัสดุทางธรรมชาติ กับบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในปัจจุบันที่สื่อสารตัวตนและเก็บรักษาได้นานกว่าแล้วคงเป็นอีกหนึ่งการพัฒนา การที่ยังคงอยู่ร่วมกันในสังคมไทยในบางภูมิภาค เรายังเห็นการหีบห่อแบบดั้งเดิมได้ตามชุมชนท้องถิ่นที่สะท้อนมุมมองการใช้วิถี

แบบดั้งเดิมด้วยประเพณีตามธรรมชาติ ในขณะที่ผู้คนในเมืองจะได้อีกมุมมองหนึ่ง ในแง่ของสินค้าที่ตะโกนแข่งกันอยู่ในชั้นวางสินค้าในห้างสรรพสินค้า และกลุ่มคนรุ่นใหม่หรือนักท่องเที่ยวที่พร้อมที่จะทำความรู้จักกับขนมไทยในอีกรูปแบบหนึ่งผ่านงานออกแบบโดยใช้อัตลักษณ์เป็นส่วนหนึ่งในการสะท้อนภาพจำของเรื่องราวในสินค้าต่อไป

#### 4. แนวทางหีบห่อขนมไทยในยุค 4.0

คงไม่แปลกที่ปัจจุบันเราจะได้ยินคำว่า “ไทยแลนด์ 4.0” หรือ “ยุค 4.0” เนื่องจากเป็นนโยบายที่รัฐบาลพยายามผลักดันให้เกิดเป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น คำว่า “Creative economy” หรือ “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” จึงเป็นแนวโน้มในการพัฒนาโดยใช้ต้นทุนที่มีอยู่ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ซึ่งกลายเป็นกระแสที่หลากหลายประเทศพยายามพัฒนาตัวเอง

ด้านประเทศกำลังพัฒนาอย่างประเทศไทย เริ่มหันมาเอาใจจริงเอาใจกับการพัฒนาเศรษฐกิจด้วยทุนทางด้านความคิดสร้างสรรค์มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 รัฐบาลในยุคนั้นมีนโยบายฟื้นฟูเศรษฐกิจโดยให้ประชาชนมีโอกาสเข้าถึงแหล่งทุนควบคู่กับการพัฒนาแหล่งความรู้และความคิดสร้างสรรค์ไปพร้อม ๆ กัน จนเกิดคำว่า “ความคิดสร้างสรรค์” เริ่มปรากฏขึ้นในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 เมื่อปี พ.ศ. 2550 จนถึงฉบับที่ 12

ไทยแลนด์ 4.0 ที่พูดถึงกัน นอกจากการใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือขับเคลื่อนแล้ว “ความคิดสร้างสรรค์” เป็นอีกแรงหนึ่งของปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อน ซึ่งเป็นทุนทางทรัพยากรบุคคลเห็นชัดจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นหรือที่เรารู้จักกันในนาม “OTOP” คือ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นแนวทางหนึ่ง ที่การสร้างหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ขนมไทยมีการปรับตัวด้วยการใช้ความคิดสร้างสรรค์ เป็นเครื่องมือในการช่วยดึงจุดเด่นที่เป็นอัตลักษณ์ของตนเอง อีกทั้งยังสามารถจำหน่ายได้ทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดย OTOP มีหลัก 3 ประการ คือ 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล (Local yet global) 2. พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ (Self-reliance and creativity) และ 3. การสร้างทรัพยากรมนุษย์ (Human resource development)

การหยิบยกเอาหลักการของ OTOP มาใช้อย่างเหมาะสมก็มีส่วนช่วยให้สินค้าไทย อย่างขนมไทย มีการรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่มีกันมายาวนานสืบต่อกันไป อาจจะต้องปรับรูปแบบรสชาติและบรรจุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับยุคสมัยที่ไร้เส้นกันแบ่งทางวัฒนธรรมให้มากขึ้น ไม่ได้หมายถึงตัวสินค้าเพียงอย่างเดียว แต่หมายรวมถึงกระบวนการทางความคิดของแบรนด์สินค้าและการบริการด้วย

การรักษาภูมิปัญญาไทยของศิลปวัฒนธรรมและประเพณี การต่อยอดภูมิปัญญาไทยของการหีบห่อ การตลาด การกำหนดราคาสินค้า การจัดส่งและที่สำคัญอย่างยิ่งการผูกเรียงทุกระบวนการให้เป็นหนึ่งเดียว

และพุ่งเป้าผูกไปที่ธุรกิจของการท่องเที่ยวในประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งรัฐบาลควรให้ความสำคัญกับการลดความเหลื่อมล้ำของสังคมมุ่งกระจายรายได้และความเจริญหรือความแข็งแกร่งทางเศรษฐกิจ โดยให้เอกชนและประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม จึงเกิด “โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี” เพื่อเชื่อมโยงและต่อยอดให้ทั้งผู้บริโภคเข้าถึงของหวานของไทยและสถานที่ท่องเที่ยวไปในขณะเดียวกัน

อย่างหนึ่งประเด็นที่น่าสนใจในการพัฒนาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของไทยให้ตอบโจทย์กับความต้องการของสังคม คือ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศได้จัดการประกวดบรรจุภัณฑ์ในทุก ๆ ปี เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้สินค้าไทยไปจำหน่ายในต่างประเทศและยกระดับบรรจุภัณฑ์ไทยอีกด้วย ยกตัวอย่าง เช่น ในปี พ.ศ. 2559 ภายใต้หัวข้อ “เอกลักษณ์ไทยก้าวสู่ AEC” ซึ่งในแต่ละปีหัวข้อก็จะปรับให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐอีกด้วย ดังตัวอย่างในภาพ ซึ่งเป็นกลไกหนึ่งที่น่าสนใจที่จะพัฒนาแนวคิดการสร้างหีบห่อไทยให้ก้าวไกลไปอีกขั้น



ภาพที่ 4 โปสเตอร์และผลงานการออกแบบ Thaistar (กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2, 2559)

สิ่งที่บรรจุภัณฑ์ในยุค 4.0 ควรคำนึงถึงในการออกแบบ โดยมียูรี ภาคลำเจียก ตำแหน่งที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญสมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย ได้กล่าวไว้อย่างน่าสนใจในงาน “แนวโน้มบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการแข่งขันในตลาดโลกและก้าวสู่อุตสาหกรรม 4.0” จัดโดยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ส่วนมากเนื้อหาจะเน้นเป็นเรื่องของผู้บริโภคกับสินค้า โดยมีบรรจุภัณฑ์เป็นสื่อกลางเพื่อสื่อสาร ข้อมูล การใช้งาน การเก็บรักษา และการขนส่ง ที่เน้นตอบสนองความต้องการของผู้คนในสังคมมากขึ้น แต่ยังทำหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ได้ครบและมีรูปแบบที่น่าสนใจ ดังเช่น

4.1 การเน้นการใช้งานของผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย ถ้าเป็นวัสดุประเภทถุงพลาสติกต้องฉีกง่าย ใช้แรงน้อย ถ้าเป็นถุงซิปลงต้องสามารถเปิดปิดได้ในกรณีที่ยืนไม่หมด ถ้าเป็นฝาขวด ถ้วย ถาดพลาสติกหรือกระป๋องโลหะต้องลอกเปิดง่าย (Easy peel) ถ้าเป็นกล่องกระดาษต้องมีรอยปรุเพื่อให้เปิดออกง่าย ถ้าเป็นถุงพลาสติกหรือถาดพลาสติกต้องเข้าไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัย เป็นต้น

4.2 การเน้นสื่อสารของการใช้งานสินค้าเมื่อถูกใช้งานแล้ว บรรจุกฎเกณฑ์เพื่อการขายปลีกสำหรับอาหาร ต้องทิ้งร่องรอยให้เห็น เมื่อถูกเปิด (Temper evidence) เช่น กล่องกระดาษแบบฟาดิดกาว ฝาขวดแบบเกลียว

4.3 การเน้นการสื่อสารเรื่องความปลอดภัยและวันหมดอายุของสินค้า ถ้าเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทอาหาร ควรเป็นวัสดุที่สัมผัสได้อย่างปลอดภัยในบรรจุภัณฑ์ชั้นที่ 1 ส่วนถ้าเป็นเครื่องสำอางต้องสามารถยืดอายุการเก็บได้มากกว่า 3 เดือน (เฉพาะที่ซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านสะดวกซื้อ) และมากกว่า 6 เดือนสำหรับสินค้าส่งออก

4.4 การเน้นเรื่องของการใช้เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทบนบรรจุภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์สร้างปฏิสัมพันธ์ (Interactive packaging) เพื่อการสื่อสารระหว่างสินค้ากับผู้บริโภค ขณะเวลาดูบรรจุภัณฑ์ เช่น มีสีบอกอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ มีสีบอกระดับความสุกของผลไม้สดหรือมีการนำเทคโนโลยีมาผสมผสานระหว่างโลกแห่งความเป็นจริงและความเสมือนจริง (Augmented reality: AR) ในการบอกเรื่องราว

4.5 การเน้นเรื่องของการผลิตที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและการจัดการในการขนส่ง เป็นการคิดตั้งแต่ต้นกระบวนการของการผลิต เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด เกิดความสูญเสียต่ำ และยังคงคำนึงถึงต้นทุนในการขนส่งอีกด้วย

ในขณะที่เดียวกันกระแสรักษ์โลกอย่างยั่งยืน และการรณรงค์ทางสิ่งแวดล้อมก็เข้ามามีบทบาทหรือที่เราเรียกกันว่า “นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์และภาชนะรักษ์โลก” เพราะนอกจากย่อยสลายได้ตามธรรมชาติแล้ว วัสดุประเภทเยื่อกระดาษ ที่นำมาผลิตกล่องกระดาษใส่อาหาร แก้วกระดาษและถ้วยกระดาษยังปลูกทดแทนขึ้นมาใหม่ได้ (Nhum Meerod, 2562, ย่อหน้า 1) หรือแม้แต่งานวิจัยที่นำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวงรัชกาลที่ 9 มาเป็นแนวทางในการพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์จากใบไม้ ซึ่งการโยยหาธรรมชาติจะเป็นอีกแนวทางที่เรากลับหันหลังไปมองก็เป็นได้



ภาพที่ 5 บรรจุภัณฑ์ใบทองกวาว (Tnews, 2560)

## 5. บทสรุป

“หีบห่อขนมไทย: ภูมิปัญญาท้องถิ่นในยุคประเทศไทย 4.0” อาจจะต้องหยิบยกเอาข้อดีของภูมิปัญญาในสมัยก่อน อย่างเช่น การห่อรีดมัดร้อย เข้ามามีส่วนร่วมอีกบทบาทหนึ่งในการออกแบบ หรือการเลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมาเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ หีบห่อในยุคนี้อาจจะต้องมองไปในมิติที่หลากหลายให้รอบด้านครบทุกมิติมากขึ้น เช่น การนำเสนอผ่านสังคมออนไลน์ แต่ในมิติที่เน้นเรื่องของการตอบสนองของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยการดำเนินชีวิตที่รวดเร็วขึ้น ด้วยบทบาทของการสื่อสารในโลกเทคโนโลยี ทำให้การบริบทของหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ต้องทำให้ได้หลากหลาย อาทิ การสื่อสาร การเก็บรักษา การขนส่ง และระบบโลจิสติกส์ การเก็บรักษาได้ทุกมิติ การส่งเสริมการขาย และต้องเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งเหล่านี้ล้วนเป็นสิ่งที่น่าสนใจและแนวโน้มของโลกในยุค 4.0 ให้ความสนใจ แต่ในแง่ของบริบทสังคม คุณค่าหรือส่วนที่จับต้องไม่ได้ แต่รู้สึกได้ก็ถือว่าเป็นสิ่งสำคัญในสังคมที่แตกต่าง หรือแม้แต่เรื่องราวที่สร้างสะท้อนกระบวนการทางภูมิปัญญาที่น่าสนใจในทางวิถีชีวิตประเพณี และวัฒนธรรมที่อยู่คู่กับสังคมไทยได้อย่างเหมาะสม เพื่อที่จะส่งต่อคุณค่าทางจิตใจให้กับคนรุ่นหลังได้เรียนรู้รากทางวัฒนธรรมไทย และพัฒนาการออกแบบหีบห่อให้สอดคล้องกับเรื่องราว ช่วงเวลาที่เหมาะสมตามสถานการณ์เท่าทันโลกในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป หากเรามองในแง่ของกระแสหรือแฟชั่นก็อาจเป็นไปได้ว่า แนวคิดของคนสมัยก่อนที่ใช้ธรรมชาติเป็นพื้นฐานของการดำเนินชีวิตกำลังจะกลับมาอีกครั้ง

## 6. รายการอ้างอิง

- กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2. (2559). *โปสเตอร์และผลงานการออกแบบ Thaistar [รูปภาพ]*. สืบค้นเมื่อ 12 ธันวาคม 2562 จาก <https://www.youtube.com/watch?v=UtgaoKMoL2k>
- เชียงใหม่นิวส์. (2559. สิงหาคม 27). *เรื่องเล่าบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติสู่อุตสาหกรรมและกลับมาเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม*. สืบค้นจาก <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/514170>
- โบราณฉบับเหิง. (2555). *ประเพณีไทยห่อมัดร้อยวิธีชาวบ้านวิถีธรรมชาติ*. สืบค้นเมื่อ 29 พฤศจิกายน 2562 จาก [http://โบราณฉบับเหิง.blogspot.com/2012/12/blog-post\\_29.html](http://โบราณฉบับเหิง.blogspot.com/2012/12/blog-post_29.html)
- พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์. (2538). *ขนมไทยพร้อมเทคนิคการห่อขนมด้วยใบตอง*. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.
- มณฑิร ศุภลักษณ์. (2541). *ขนมไทย*. กรุงเทพมหานคร: เอส.ที.พี.เวิลด์มีเดีย.
- มินตรา หอรัตนชัย, และอวยศรี ชุกฤษ์. (2538). *ขนมไทยมรดกทางวัฒนธรรม*. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.
- Hmmthailand. (2558). *หีบห่อขนมไทย [รูปภาพ]*. สืบค้นเมื่อ 2 ธันวาคม 2562 จาก [http://hmmthailand.blogspot.com/2016/04/blog-post\\_90.html](http://hmmthailand.blogspot.com/2016/04/blog-post_90.html)
- Let's check in. (2562). *บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในท้องตลาดปัจจุบันที่มีการปรับตัว*. [รูปภาพ] สืบค้นเมื่อ 10 ธันวาคม 2562 จาก <https://www.letscheckinmag.com/dessert-shop-phetchaburi/>

- Nhum Meerod. (2562). *นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์และภาชนะรักษ์โลก*. สืบค้นเมื่อ 9 ธันวาคม 2562 จาก <https://www.tcdcconnect.com/content/1557493639820/>
- Sarakadee Magazine. (2561). *ห่อรัดมัดร้อยวิถีชาวบ้านวิถีธรรมชาติ* [รูปภาพ]. สืบค้นเมื่อ 4 ธันวาคม 2562 จาก [https://web.facebook.com/sarakadeemag/photos/a.1977566252472815/2140031102892995/?type=3&theater&\\_rdc=1&\\_rdr](https://web.facebook.com/sarakadeemag/photos/a.1977566252472815/2140031102892995/?type=3&theater&_rdc=1&_rdr)
- Tnews. (2560). *บรรจุภัณฑ์ใบทองกวาว* [รูปภาพ]. สืบค้นเมื่อ 12 ธันวาคม 2562 จาก [https://www.tnews.co.th/religion/305627/สุดยอด!!-ม.นเรศวรทำภาชนะจากใบไม้-ทดแทนโฟมดีต่อสุขภาพ แคมช่วยลดโลกร้อน!!-เจ้าของงานวิจัย-เผย!ตามรอยแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ของในหลวงร.๙](https://www.tnews.co.th/religion/305627/สุดยอด!!-ม.นเรศวรทำภาชนะจากใบไม้-ทดแทนโฟมดีต่อสุขภาพ แถมช่วยลดโลกร้อน!!-เจ้าของงานวิจัย-เผย!ตามรอยแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ของในหลวงร.๙)