

...

✦ โครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน ย่านเมืองเก่าผ่านขนมพื้นเมือง

กรณีศึกษา : ชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่อยาง
อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา



ความเป็นมาและความสำคัญ

ชุมชนย่านเมืองเก่าสงขลาเป็นพื้นที่ศูนย์กลางทางประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และเศรษฐกิจของจังหวัด มีพัฒนาการของชุมชนสืบเนื่องยาวนานตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์และมีร่องรอยมรดกทางวัฒนธรรมที่มีอายุกว่า 200 ปี ปรากฏผ่านอาคาร บ้านเรือนและสถาปัตยกรรมที่หลากหลาย และยังโดดเด่นด้านอาหารและขนมพื้นเมือง ซึ่งสะท้อนการผสมผสานทางวัฒนธรรมไทย-จีน-มุสลิม มีขนมพื้นเมืองหลายชนิด เช่น ขนมสัมปันนี ขนมบูตู่ ขนมการอจี ขนมทองเอก ขนมค้างคาว และขนมโบราณอื่น ๆ ถือเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สำคัญ และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าเชิงวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้

แม้ว่าย่านเมืองเก่าสงขลาจะมีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวและวัฒนธรรมสูง แต่ขนมพื้นเมืองยังประสบปัญหา การเลือนหายขาดผู้สืบทอด ขาดการถ่ายทอดองค์ความรู้รวมถึง การตลาดดิจิทัลและการประชาสัมพันธ์ที่ยังไม่ทั่วถึง ส่งผลให้ทุนทางวัฒนธรรมยังไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้อย่างเต็มที่ ด้วยเหตุนี้ จึงมีความสนใจในการจัดทำโครงการส่งเสริมเศรษฐกิจผ่านขนมพื้นเมือง โดยมุ่งเน้นการศึกษารวบรวม และบันทึกองค์ความรู้ในรูปแบบสื่อ เช่น หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book) และสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ควบคู่กับการพัฒนาศักยภาพเชิงเศรษฐกิจ ช่วยสร้างรายได้ เสริมสร้างอัตลักษณ์ชุมชน กระตุ้นการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่ และส่งเสริมให้ย่านเมืองเก่าสงขลาก้าวสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เข้มแข็ง

วัตถุประสงค์

1

เพื่อศึกษาและส่งเสริมอนุรักษ์ขนมอบพื้นเมืองในชุมชนย่านเมืองเก่าให้คงอยู่

2

เพื่อสร้างรายได้และเสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

3

เพื่อเป็นสื่อการเรียนรู้และส่งเสริมอัตลักษณ์ของชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

4

เพื่อสร้างความตระหนักถึงคุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมอบพื้นเมืองโบราณ ชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษามีจุดมุ่งหมายวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและส่งเสริมอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองในชุมชนย่านเมืองเก่าให้คงอยู่สร้างรายได้และเสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนย่านเมืองเก่า เป็นสื่อการเรียนรู้และส่งเสริมอัตลักษณ์ของชุมชนย่านเมืองเก่า เพื่อสร้างความตระหนักถึงคุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมพื้นเมืองโบราณชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

ขอบเขตด้านพื้นที่

ศึกษาในพื้นที่กลุ่มผู้ผลิตขนมพื้นเมืองในย่านเมืองเก่าชุมชนเมืองเก่า สงขลา ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้ผลิตขนมพื้นเมืองในย่านเมืองเก่าและประชาชนในชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

ขอบเขตด้านระยะเวลา

ใช้ระยะเวลาในการจัดทำโครงการ ตั้งแต่ วันที่ 27 ธันวาคม 2568 ถึงวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569

ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ กลุ่มผู้ผลิตขนมพื้นเมืองในย่านเมืองเก่า ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา จำนวน 7 คน ประกอบด้วย ประธานชุมชนและกลุ่มขนมพื้นเมือง ชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่ออย่าง จังหวัดสงขลา

1. คุณอารณีย์ ศุปการ
2. คุณจงดี อ่องไพบูลย์
3. คุณวิภา วงศ์นิจฉัย
4. คุณชยุต ตะทิว
5. คุณวัลลภณี ตะทิว
6. คุณสมบุรณ์ มาสะพันธ์
7. คุณสมพิศ ชำขุนทด

วิธีการดำเนินงาน

พื้นที่ศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาได้กำหนดพื้นที่การศึกษา ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าผ่านชนมพื้นเมือง ชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เนื่องจากเป็นชุมชนที่น่าสนใจ เป็นชุมชนท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม สถาปัตยกรรม ชนมพื้นเมืองและเรื่องเล่าที่ทรงคุณค่า การทำ E-book ส่งต่อสู่คนรุ่นหลังได้เข้าถึงคนรุ่นใหม่ได้ง่าย ส่งเสริมการเรียนรู้และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม รวมถึงส่งเสริมและอนุรักษ์ชนมพื้นเมืองหรืออาหารพื้นถิ่น อีกทั้งยังเปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมและสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างสะดวกและยั่งยืน

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

โครงการศึกษาและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนย่านเมืองเก่าผ่านชนมพื้นเมืองชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ครั้งนี้มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informant) จำนวน ๗ คน ประกอบด้วย ประธานชุมชนและกลุ่มชนมพื้นเมืองโบราณ

๑. คุณอารณีย์ ศุปการ
๒. คุณจงดี อ่องไพบูลย์
๓. คุณวิภา วงศ์นิจฉัย
๔. คุณชยุต ตะทิว
๕. คุณคุณวัลลภณี ตะทิว
๖. คุณสมบรุณ์ มาสะพันธ์
๗. คุณสมพิศ ชำขุดทด



วิธีการดำเนินงาน

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา

คณะผู้วิจัยได้กำหนดประเภทของข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาออกเป็น ๒ ประเภท ตามรูปแบบวิธีวิจัยที่กำหนดไว้ โดยให้ความครอบคลุมตามขอบเขตเนื้อหาการวิจัย ซึ่งประกอบไปด้วยข้อมูล ๒ ประเภท ได้แก่ ข้อมูลทุติยภูมิและข้อมูลปฐมภูมิ

ข้อมูลทุติยภูมิ ข้อมูลจากเอกสาร หนังสือ งานวิจัย และข้อมูลจากเว็บไซต์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับชนมพื้นเมืองโบราณชุมชนย่านเมืองเก่า และการพัฒนาชุมชนในพื้นที่จังหวัดสงขลา

ข้อมูลปฐมภูมิ ข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมโดยตรงในพื้นที่ ได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มชนมพื้นเมืองในพื้นที่ ผู้นำชุมชน และชาวบ้านที่เกี่ยวข้อง การสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) และการสังเกตภาคสนามเกี่ยวกับกระบวนการทำ



วิธีการดำเนินงาน



1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

1.1 การสังเกตแบบมีส่วนร่วม เพื่อศึกษากระบวนการผลิตและบริบทของขนมพื้นเมือง โดยเข้าร่วมกิจกรรมกับกลุ่มอาชีพในชุมชน

1.2 การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เพื่อเก็บข้อมูลจากภายนอกโดยไม่รบกวนพฤติกรรม ตามธรรมชาติของกลุ่มตัวอย่าง

1.3 การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ ใช้คำถามปลายเปิดและยืดหยุ่นตามสถานการณ์ เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึก

1.4 การสนทนากลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและรวบรวมข้อมูลจากหลายมุมมอง

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

2.1 ศึกษาจากเอกสาร หนังสือ ตำรา งานวิจัย และแหล่งข้อมูลออนไลน์ที่เชื่อถือได้

2.2 ใช้ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน องค์กร กิจกรรม และผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อประกอบการวิเคราะห์และสนับสนุนข้อมูลภาคสนาม

...

กระบวนการ

1. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์บริบทชุมชน

สำรวจข้อมูลพื้นฐานของชุมชนย่านเมืองเก่า ศึกษาประวัติ ความเป็นมา อัตลักษณ์ขนมพื้นเมือง และ ศักยภาพของผู้ประกอบการในพื้นที่

2. ลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ กลุ่มอาชีพ และคนในชุมชน ผ่านการสังเกต การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม เพื่อรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น

3. วิเคราะห์ปัญหาและศักยภาพ

ประเมินจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และแนวทางพัฒนา เพื่อกำหนดรูปแบบการส่งเสริมที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน

4. พัฒนาสื่อและกิจกรรมส่งเสริม

จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ เช่น อีบุ๊ก (E-book) เพื่อเผยแพร่เรื่องราวขนมพื้นเมือง และออกแบบโปสเตอร์ ความรู้เกี่ยวกับขนม การใช้สื่อสร้างสรรค์ในการประชาสัมพันธ์ เพื่อให้เกิดการอนุรักษ์ควบคู่กับการพัฒนา สร้างการรับรู้ และกระตุ้นเศรษฐกิจในพื้นที่

5. ดำเนินการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์

เผยแพร่สื่อผ่านช่องทางออนไลน์และชุมชน เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายทั้งในและนอกพื้นที่



...

กระบวนการ

การศึกษาครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยเน้นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ตามแนวคิดของ Kemmis & McTaggart (1990) ซึ่งประกอบด้วย 4 ขั้นตอน ดังนี้

1. การวางแผน (Plan)

ศึกษาริบทพื้นที่และวางแผนดำเนินโครงการ ประสานงานและเชิญชวนกลุ่มผู้ประกอบการขนมพื้นเมืองในชุมชนย่านเมืองเก่าเข้าร่วมกิจกรรม พร้อมกำหนดแนวทางการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูล

2. การปฏิบัติ (Act)

ดำเนินกิจกรรมตามแผนที่กำหนด โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน มีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม บันทึกข้อมูล และประเมินผลการดำเนินงาน เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจผ่านขนมพื้นเมือง

3. การสังเกต (Observe)

ติดตามผลการดำเนินกิจกรรม วิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน เพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขให้กิจกรรมดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ

4. การสะท้อนผล (Reflect)

ส่งมอบนวัตกรรม และสรุปผลการดำเนินงาน ทั้งด้านเนื้อหา การออกแบบ และประโยชน์ที่ใช้ เพื่อนำไปปรับปรุงและต่อยอดการดำเนินงานในอนาคต รวมถึงใช้ประกอบการจัดทำสื่อ E-book และสื่อประชาสัมพันธ์

...

หลักการ

1. หลักการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

สืบสานและรักษาขนบพื้นเมืองโบราณไม่ให้สูญหาย

2. หลักการใช้ทุนทางวัฒนธรรมสร้างมูลค่าเพิ่ม

นำอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของขนบพื้นเมืองมาต่อยอดเป็นคุณค่าทางเศรษฐกิจ

3. หลักการมีส่วนร่วมของชุมชน

เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการและคนในชุมชนมีบทบาทร่วมคิด ร่วมทำ และร่วมพัฒนา

3. หลักการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก

ส่งเสริมรายได้และความเข้มแข็งของเศรษฐกิจในระดับชุมชน

4. หลักการประชาสัมพันธ์เชิงสร้างสรรค์

ใช้สื่อและนวัตกรรม เช่น E-book และโปรเตอร์หรือสื่อออนไลน์ ในการเผยแพร่และสร้างการรับรู้

5. หลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน

สร้างสมดุลระหว่างการอนุรักษ์วัฒนธรรมและการเติบโตทางเศรษฐกิจ



เทคนิคที่ใช้ในการดำเนินงาน

1. การมีส่วนร่วมของชุมชน (Participatory Approach)
เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการชนมพื้นเมืองและคนในชุมชนร่วมคิด ร่วมวางแผน และร่วมดำเนินกิจกรรม
2. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research)
ดำเนินงานตามกระบวนการ วางแผน-ปฏิบัติ-สังเกต-สะท้อนผล เพื่อปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
3. การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview)
ใช้คำถามปลายเปิดเพื่อเก็บข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับภูมิปัญญา กระบวนการผลิต และปัญหาอุปสรรค
4. การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)
ระดมความคิดเห็นและแลกเปลี่ยนมุมมองจากหลายฝ่ายในชุมชน
5. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation)
ลงพื้นที่ร่วมกิจกรรมจริง เพื่อให้ได้ข้อมูลจากบริบทจริงของการทำขนมพื้นเมือง
6. การสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation Technique)
พัฒนาเรื่องราว (Storytelling) และสื่อประชาสัมพันธ์ เช่น E-book เพื่อเพิ่มภาพลักษณ์และโอกาสทางการตลาด
7. การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อดิจิทัล (Digital Promotion)
ใช้ช่องทางออนไลน์ในการเผยแพร่ข้อมูล เพื่อขยายกลุ่มเป้าหมายและกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน

ตัวอย่าง E-BOOK ขนมห้ามพื้นเมืองโบราณ

โครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนย่านเมืองเก่าผ่านขนมพื้นเมืองชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่อ่าง อำเภอมือง จังหวัดสงขลา



ขนมทองเอก น้ำพองดี

ขนมทองเอกขนมไทยโบราณของ "บ้านจตุร" (คุณบัวจตุร รุ่งเรืองโพธิ์) ย่านเมืองเก่าสงขลา ถนนนางงาม เป็นสูตรโบราณที่สืบทอดและฟื้นฟูขึ้นมา โดยได้รับสูตรมาจากแม่ค้าคนดีในท้องถิ่น ด้วยการกลั่นกรองหลายครั้งจนได้เนื้อขนมที่หอมหวาน นุ่มละมุน และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวรสชาติหวานแบบมวล เหมียวนุ่มไม่ติดกระดาษเพราะกวนแป้งกับไข่ปิดคลุมภาพดีเป็นอ้วนๆ สูตรเฉพาะร้าน ปัจจุบันขายมา 40 กว่าปี จนกลายเป็นของฝากอันดับต้นๆของเมืองสงขลา

- **วัตถุดิบ**
ไข่เป็ด แป้ง น้ำตาลและกะทิ
- **วิธีการทำ**
เริ่มจากกวนกะทิกับน้ำตาลทรายจนข้น ผสมแป้งและไข่แดง (เน้นใช้ไข่เป็ดเพื่อให้สีสวยและเนื้อเนียน) กวนด้วยไฟอ่อนจนร้อนเป็นก้อนและไม่ติดกระดาษ มีกลิ่นไข่เป็ดหอมหวาน เพื่อให้ได้ขนมที่มีรสหวานมัน หอมละมุน

☎ 089-4648919
📍 เพจขนมบ้านจตุรพักตรพิมานสงขลา
📍 ถนนหน้าจตุรพักตรพิมานสงขลา

ขนมปิ่นนึ่ง

ขนมโบราณ

ขนมปิ่นนึ่งมีต้นกำเนิดที่บ้านจตุรพักตรพิมานอันเลื่องชื่อบนถนนนางงาม ย่านเมืองเก่าสงขลา ฟื้นฟูสูตรโดย (คุณบัวจตุร รุ่งเรืองโพธิ์) ซึ่งได้รับสูตรจากแม่ค้าคนดีในท้องถิ่น ปัจจุบันขายมา 40 ปีกว่า จุดเด่นคือกรอบนอกนุ่มใน หวานหอมกะทิ ไม่มีสีหรือกลิ่นสังเคราะห์ มีลักษณะเด่นเฉพาะตัวคือผ่านการอบควันเทียนและตากบนหลังคาตามวิถีโบราณ

เอกลักษณ์ขนมปิ่นนึ่งที่นิยมเป็นลายเป็นรูปต่าง กรอบนอกนุ่มใน หวานหอมกะทิ ะมีด้วยกิน 2 สด (แป้งและตาลโตนด) หอมควันเทียน แป้งหวานเหนียวนุ่ม และมีกลิ่นคั่วพิเศษทำให้ขนมแห้งสนิท หอมรับแล้วไม่ติดมือ

- **วัตถุดิบ**
แป้ง น้ำตาลและกะทิ
- **วิธีการทำ**
เริ่มจากการกวนกะทิกับน้ำตาลให้ละลายแล้วใส่แป้งลงไปกวนจนสุกเหนียวดี จากนั้นนำแป้งมาขึ้นรูปด้วยการปั้นหรือกดพิมพ์ให้สวยงาม และนำไปตากแดดจนแห้งสนิท ขนมที่ได้จะมีลักษณะกรอบนอกนุ่มใน หอมหวาน เป็นเอกลักษณ์ของขนมไทยดั้งเดิม

☎ 089-4648919 📍 เพจขนมบ้านจตุรพักตรพิมานสงขลา
📍 ถนนหน้าจตุรพักตรพิมานสงขลา

ขนมดอก กนหนุงงาม

ขนมดอก กนหนุงงาม เป็นขนมโบราณของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดสงขลา ปัจจุบันเหลือเพียงเจ้าเดียวที่ยังคงยึดถือการทำต่อเนื่องจากรุ่นสู่รุ่น และเปิดขายมานานกว่า 60 ปี ทางร้านมีให้เลือก 2 แบบ คือ แบบแป้ง และแบบข้าวเหนียว โดยนำมาคลุกเคล้ากับมะพร้าวขูดและน้ำตาลให้รสหวานอ่อนๆ หอมมัน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

ส่วนที่มาจกการทำใน "กระซอก" ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่ปัจจุบันเปลี่ยนจากไม้ไผ่เป็นอลูมิเนียม แต่ยังคงสูตรและกรรมวิธีดั้งเดิมไว้ซึ่งรสอร่อย ถือเป็นขนมหายากที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของชาวสงขลาได้อย่างดีเยี่ยม

- **วัตถุดิบ**
แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลปิ่น ข้าวเหนียว และมะพร้าวขูด
- **วิธีการทำ**
นำแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำตาลปิ่นตามอัตราส่วนสูตรเฉพาะของร้าน คลุกเคล้าให้เข้ากัน นำส่วนผสมไปตากแดดจนแห้งสนิทให้สีเหลืองนวลและมีกลิ่นหอม
นำแป้งที่อบแห้งประมาณ 2-3 นาทีและแกะออกจากกระซอกแล้วคลุกกับมะพร้าวขูดที่เตรียมไว้

☎ 087-5703229
📍 ลีแยกถนนนางงามติดกับถนนพหลโยธินเตรียมไว้

ขนมการอบจี

ขนมโบราณ

ขนมการอบจี (กะลอบจี) สูตรโบราณ หน้าศาลเจ้าพ่อหลักเมืองสงขลา บนถนนนางงาม ย่านเมืองเก่า เป็นร้านถนอมคุณค่าแก่ที่เปิดขายมานานกว่า 30-40 ปี ปัจจุบันสืบทอดสู่รุ่นที่ 2 จากคุณพ่อชาวจีนผู้ถ่ายทอดสูตรดั้งเดิม

จุดเด่นของขนมอยู่ที่แป้งข้าวเหนียวที่จนนุ่มความนุ่มจนนำไปทอดจนเตาถ่านให้ผิวด้านนอกกรอบหอม แต่ด้านในยังคงความนุ่มเหนียว จากนั้นตัดเป็นชิ้นพอดีคำ คลุกเคล้ากับน้ำตาล ไข่ขาว และตัวสีสังคั่วบด หอมหวานมันลงตัว สะท้อนรสชาติขนมวิบูลโบราณที่ยังคงเอกลักษณ์ไว้ได้อย่างครบถ้วน

- **วัตถุดิบ**
แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย ไข่ขาวคั่ว ตัวสีสังคั่วบด
- **วิธีการทำ**
ผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำ ที่จนนุ่มดี จากนั้นนำไปทอดให้กรอบด้านนอก แล้วตัดเป็นชิ้นพอดีคำ คลุกน้ำตาล ไข่ขาว และตัวสีสังคั่วบด ก็พร้อมรับประทาน ได้รสกรอบนอก นุ่มใน หอมหวานมันแบบโบราณ

☎ 099-8691456
📍 ถนนนางงาม ซ้ำศาลเจ้าพ่อชุมชนย่านเมืองเก่า



QR Code E-book

ตัวอย่าง โปสเตอร์ ขนมห่มพื้นเมืองโบราณ

โครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนย่านเมืองเก่าผ่านขนมพื้นเมืองชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

ขนมพื้นเมืองโบราณ
ขนมกล้วย KANOM KANT KAO



ขนมกล้วย ของว่างไทยโบราณที่ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวผสมกะทิ เป็นรูปสามเหลี่ยม แล้วนำไปทอดจนฟูกรอบ ใส่น้ำใบเป็นกิ่งสับ ผัดกับ มะพร้าวขูด ปิ้งรสด้วยพริกไทยดำ บ้างใส่น้ำใบ และเกลือเล็กน้อย ใส่น้ำตาล หวานกลมกล่อม หอมพริกไทย กินตอนทอดใหม่ ๆ จะกรอบนอก นุ่มใน อร่อย เป็นพิเศษ ปัจจุบันมีขายเพียงเจ้าเดียวในย่านเมืองเก่าสงขลา

A rare traditional Thai snack made from glutinous rice flour mixed with coconut milk, shaped into a triangle and then fried until fluffy. The filling inside is chopped shrimp stir-fried with grated coconut. Seasoned with black pepper, sugar and a little salt. Get a salty, sweet, mellow, fragrant pepper. Eat when frying again, it will be crispy on the outside, soft on the inside, especially delicious. Currently, it is sold only in the old town of Songkhla.

• ถนนนางงาม ย่านเมืองเก่าสงขลา
• 090-0745056 คุณวิภา วรสิทธิ์ชัย (เจ้าของร้าน)
จัดทำโดยมูลนิธิบริการและพัฒนารัฐชนน มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา

ขนมพื้นเมืองโบราณ
ขนมดอกโดน KANOM DOK DON



"ขนมดอกโดน" ร้านป้าเนะ เป็นขนมโบราณ เปื่อยนานกว่า 20 ปี สดชื่นทำจากแป้งข้าวเจ้าและไข่ไก่ ละเลงบนพิมพ์ลายดอกไม้ เนืองนุ่มเหนียว หอมไข่ มีน้ำตาลทรายขูด แล้วโรยน้ำตาลเล็กน้อย ใส่น้ำตาลหั่นทำไส้ดี ไม่หวานมาก ด้วยความเรียบง่ายของวัสดุและขั้นตอนการทำแบบดั้งเดิม ทำให้ขนมดอกโดนยังคงเสน่ห์ความเป็นขนมโบราณ เป็นที่ของว่างยามบ่าย

"Dok Don" at Aunt Na's shop is a traditional dessert that is sold from late to three o'clock in the afternoon and has been open for more than 20 years. The dessert is made of rice flour spread on a floral pattern. The texture is soft, sticky, fragrant with coconut, rolled with grated coconut and sprinkled with a little sugar. The sweetness is good, not too sweet. With the simplicity of raw materials and traditional making procedures, Dok Don candy still retains the charm of an ancient dessert. It is both an afternoon snack.

• ร้านตั้งอยู่บริเวณสี่แยกถนนนางงามติดถนนพิทักษ์ เปิดทุกวัน ตั้งแต่ช่วง 11:30 น.-16:00 น.
• 099-1938346 คุณป้าเนะ (เจ้าของร้าน)
จัดทำโดยมูลนิธิบริการและพัฒนารัฐชนน มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา

ขนมพื้นเมืองโบราณ
ขนมบุตู KANOM BUTU



"ขนมบุตูโบราณ" ขนมหายากหนึ่งเดียวในสงขลา เป็นขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิม ในย่านเมืองเก่าสงขลา ปัจจุบันเหลือเพียงร้านเดียวที่จังหวัดสงขลาอยู่ การได้ชิมจึงไม่ใช่แค่การกินของหวาน แต่คือการสัมผัสเรื่องราวและวัฒนธรรมของชุมชน ด้วยบัพผาจากแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำตาลหรือน้ำตาลขูด ปิ้งจนสุก เนื้อเหนียวนุ่ม หอมคล้ายขนมปากหม้อแบบหนา มีไส้ฟัก 2 แบบ คือ ใส่น้ำตาลโดยผสมขมิ้น และใส่น้ำตาลทรายหวานเข้มข้น ใส่ฟักหรือมะพร้าวขูดโรยหน้า เพิ่มความมันเค็มเล็กน้อย สดชื่นหวานได้ใจอย่างลงตัว

Ancient Butu dessert, the only rare dessert in Songkhla. It is a local dessert of Thai Muslims in the old town of Songkhla. Currently, there is only one that still inherits the ancient recipe. Tasting it is not just about eating dessert. But it is touching the story and culture of the community. The dessert is made from rice flour mixed with coconut sugar or sugar. Steamed until cooked. The texture is soft and chewy, like a thick put dessert. There are 2 types of fillings to choose from: smooth sugar filling and simple sweet sugar filling. Served with grated coconut sprinkled with garnish. Add a little salty oil cut the sweet taste perfectly.

• ร้านตั้งอยู่บริเวณสี่แยกถนนนางงามติดถนนพิทักษ์ ขายเฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 07.00 น.-11.00 น.
• 081-9692196 คุณสุพัส ฤทธิ (เจ้าของร้าน)
จัดทำโดยมูลนิธิบริการและพัฒนารัฐชนน มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา

ขนมพื้นเมืองโบราณ
ขนมข้าวทอด KANOM KEE MOO



"ขนมข้าวทอด" ข้าวทอด เป็นหนึ่งในขนมพื้นเมืองที่ทางร้านนำมาผลิตและจำหน่ายควบคู่กับขนมโบราณอื่น ๆ ในย่านเมืองเก่าสงขลา สดชื่นมีลักษณะเป็นผงร่วนละเอียด สีออกน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมจากการคั่วแป้งข้าวเหนียวผสมมะพร้าว น้ำตาล และเกลือเล็กน้อย รสชาติหวานมันกลมกล่อม รับประทานง่ายแบบดั้งเดิมและมีความพิเศษกับใบไม้ตอนการคั่ว ทำให้ขนมมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เหมาะทั้งรับประทานเองและซื้อไปฝากญาติพี่น้อง การอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมพื้นเมืองของสงขลาไว้ได้อย่างดี

Ban Chong Dee is one of the local snacks that the shop produces and sells. Along with other ancient desserts in the old town of Songkhla, the dessert looks like a fine crumbly powder. Light brown color There is an aroma from roasting glutinous rice flour mixed with coconut, sugar and a little salt. The taste is sweet and mellow. Easy to eat, traditional taste and meticulousness in the roasting process. Causing the dessert to have a unique aroma Suitable for both eating yourself and buying as a souvenir Reflecting the wisdom of preserving the local desserts of Songkhla well.

• ถนนนางงาม ย่านเมืองเก่าสงขลา ณ บ้านวงศ์
• 089-4648919 คุณฉวี สดใส (เจ้าของร้าน)
จัดทำโดยมูลนิธิบริการและพัฒนารัฐชนน มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา



QR Code โปสเตอร์

ผลการดำเนินงาน

1. ด้านสื่อนวัตกรรมและการเข้าถึงองค์ความรู้

การจัดทำสื่อนวัตกรรมในรูปแบบ E-Book และโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ทำให้เกิดแหล่งเรียนรู้ที่เป็นระบบ มีการรวบรวมข้อมูลประวัติความเป็นมา ขั้นตอนการผลิต และคุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมพื้นเมืองไว้อย่างครบถ้วน สื่อดังกล่าวสามารถนำไปใช้ประกอบการเรียนการสอนในสถานศึกษา ใช้เผยแพร่ในหน่วยงานท้องถิ่น และติดตั้งในแหล่งท่องเที่ยวเพื่อให้ผู้มาเยือนได้ศึกษาข้อมูล ส่งผลให้ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจสามารถเข้าถึงองค์ความรู้ได้ทุกที่ทุกเวลา โดยเฉพาะในรูปแบบดิจิทัลที่สะดวกและเหมาะกับยุคปัจจุบัน

2. ด้านสังคมและวัฒนธรรม

การเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับขนมพื้นเมืองช่วยให้คนในชุมชนตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของอัตลักษณ์ท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น เกิดความเข้าใจในรากเหง้าและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมา ส่งผลให้ชุมชนมีความภาคภูมิใจในเอกลักษณ์ของตนเอง และมีแรงจูงใจในการอนุรักษ์ สืบสาน และถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น นอกจากนี้ยังช่วยสร้างความร่วมมือระหว่างคนในชุมชน หน่วยงาน และสถานศึกษาในการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น

3. ด้านเศรษฐกิจชุมชน

องค์ความรู้ที่ได้จากโครงการสามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์และเชิงสร้างสรรค์ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นเมืองให้มีความทันสมัย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน การจัดกิจกรรมสาธิตหรือเวิร์กช็อปเชิงวัฒนธรรม รวมถึงการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้ด้านอาหาร (Food Tourism) สิ่งเหล่านี้ช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ สร้างโอกาสในการสร้างรายได้ และกระตุ้นการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจภายในชุมชนอย่างต่อเนื่อง

การสะท้อนผล

จากการส่งมอบนวัตกรรม E-Book และนวัตกรรมสื่อโปสเตอร์ขนมพื้นเมืองให้แก่กลุ่ม
ขนมพื้นเมืองและประธานชุมชน จำนวน 7 คน พบว่า ผู้ใช้ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อสื่อใน
ระดับดีมาก โดยเห็นว่าสื่อมีความทันสมัย รูปแบบสวยงาม เข้าใจง่าย และสามารถนำไปใช้
ประโยชน์ได้จริง ทั้งในด้านการประชาสัมพันธ์และการให้ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยว
สื่อมีการจัดทำเนื้อหาชัดเจน และสะท้อนอัตลักษณ์ของขนมพื้นเมืองในชุมชนได้อย่างเหมาะ
สม การเพิ่มเนื้อหาภาษาอังกฤษช่วยรองรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ทำให้เข้าถึงข้อมูลได้กว้าง
ขึ้น อีกทั้ง E-Book สามารถเปิดอ่านผ่านโทรศัพท์มือถือหรือสแกน QR Code ได้สะดวก
รวดเร็ว และสอดคล้องกับพฤติกรรมการรับสื่อในยุคปัจจุบัน



ผลสรุปการดำเนินงาน

โครงการบรรลุผลสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรมทั้งในมิติด้านการเรียนรู้ สังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจชุมชน โดยได้จัดทำสื่อนวัตกรรมในรูปแบบ E-Book และโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ที่มีเนื้อหาครบถ้วน เหมาะสมกับบริบทของชุมชน ทำให้ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจสามารถเข้าถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับชนมพื้นเมือง ได้สะดวกมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมการเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น ในด้านสังคมและวัฒนธรรม โครงการมีส่วนสำคัญในการสร้างความตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในพื้นที่ เสริมสร้างความภาคภูมิใจของคนในชุมชน และกระตุ้นให้เกิดการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น ในด้านเศรษฐกิจชุมชน โครงการยังเป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชนมพื้นเมือง สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดกิจกรรมเชิงวัฒนธรรม และการท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้ ก่อให้เกิดโอกาสในการสร้างรายได้และการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจภายในชุมชน สนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจควบคู่กับการอนุรักษ์วัฒนธรรม เป็นการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป



สรุปและอภิปรายผล

โครงการส่งเสริมเศรษฐกิจผ่านขมมพื้นเมืองชุมชนย่านเมืองเก่าสงขลา สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ได้อย่างเป็นรูปธรรม โดยได้พัฒนาสื่อนวัตกรรมในรูปแบบ E-Book และโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ที่มีเนื้อหาครอบคลุมด้านประวัติความเป็นมา กระบวนการผลิต และคุณค่าทางวัฒนธรรมของขมมพื้นเมืองในชุมชน ส่งผลให้ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจสามารถเข้าถึงองค์ความรู้ได้สะดวกมากขึ้น อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมการเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และภูมิปัญญา รวมถึงการสร้างความตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของอัตลักษณ์ท้องถิ่น เสริมสร้างความภาคภูมิใจของคนในชุมชน และกระตุ้นให้เกิดการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น และสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดกิจกรรมเชิงวัฒนธรรม และการท่องเที่ยวเรียนรู้ ซึ่งก่อให้เกิดโอกาสในการสร้างรายได้และการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจภายในชุมชน



ข้อเสนอแนะ

จากการทำโครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนย่านเมืองเก่าผ่านขนมพื้นเมืองชุมชนย่านเมืองเก่า ตำบลบ่อ่าง อำเภอมือง จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัย

1. ควรใช้สื่อดิจิทัลและสื่อสังคมออนไลน์ในการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อขยายฐานลูกค้าไปยังกลุ่มเป้าหมายทั้งในและนอกพื้นที่
2. ส่งเสริมการสร้างตราสินค้า (BRANDING) ร่วมของชุมชน เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ชัดเจนและจดจำได้ง่าย
3. ควรมีการรวบรวม บันทึก และจัดเก็บสูตร ขั้นตอนการผลิต และเรื่องราวความเป็นมาของขนมพื้นเมืองอย่างเป็นระบบในรูปแบบเอกสารและสื่อดิจิทัล เพื่อป้องกันการสูญหายขององค์ความรู้

ข้อเสนอแนะนำในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเรื่องการใช้เทคโนโลยีในการออกแบบเพื่อนำไปต่อยอดสื่อสินค้าให้กับตัวผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้อย่างหลากหลาย



ปัญหาพิเศษเรื่องการบริหารและพัฒนาชุมชนฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงและสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาอย่างยิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศันสนีย์ จันทรอานุกาพ ที่ได้ให้คำปรึกษา แนะนำ เสนอแนะ ชี้แนวทางการแก้ไขปัญหา ตลอดจนตรวจสอบและแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ ขอขอบพระคุณท่านรองศาสตราจารย์ ดร.ศันสนีย์ จันทรอานุกาพ หัวหน้าที่บุคลากรภายใน เทศบาลนครสงขลา ที่ให้การต้อนรับ และอำนวยความสะดวกแก่ผู้วิจัยเป็นอย่างดี รวมทั้งให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ และขอขอบพระคุณอย่างสูงต่อ นางสาวภาวนิศา แก้วกุล พี่เลี้ยงระหว่างการศึกษา ณ กองสวัสดิการสังคม เทศบาลนครสงขลา ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา ชี้แนะ แนะนำ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการบริหารและพัฒนาชุมชน ทั้งในด้านเทคนิค วิธีการ และกระบวนการทำงานภายในองค์กร ตลอดจนสนับสนุนและอำนวยความสะดวกในการลงพื้นที่ศึกษาชุมชน เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่อการจัดทำปัญหาพิเศษฉบับนี้ คุณูปการและความกรุณาจากทุกท่าน มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งที่ทำให้การศึกษานี้บรรลุผลสำเร็จ ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

Read More

ขอบขอบคุณค่ะ