



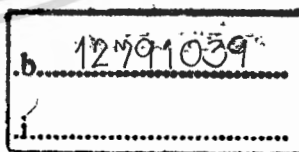
รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม
พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชชนาลัย-กำแพงเพชร

Development Product Design based on the concept of the Creative Economy from
Cultural Capital of Historical Districts-Sukhothai, Si Satchanalai, and Kamphaeng Phet

ผศ.ดร.จตุรงค์ เลาะห์เพ็ญแสง

งขท.มู.....
เลขทะเบียน..... 143109
วันเดือนปี..... 22 ส.ค. 2559



ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2558

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

| | |
|--|-----|
| บทคัดย่อภาษาไทย..... | I |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ..... | II |
| กิตติกรรมประกาศ..... | III |
| สารบัญ..... | I |
| สารบัญตาราง..... | I |
| สารบัญภาพ..... | I |
| บทที่1บทนำ..... | 1 |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา..... | 1 |
| 1.2 สภาพปัญหาที่พบ..... | 2 |
| 1.3 แนวทางในการดำเนินงานวิจัย..... | 4 |
| 1.4 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย..... | 4 |
| 1.5 ขอบเขตของงานวิจัย..... | 4 |
| 1.6 การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง..... | 4 |
| 1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ..... | 7 |
| บทที่2ทบทวนวรรณกรรมเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... | 8 |
| 2.1 ก้าววิจัยและพัฒนา..... | 8 |
| 2.2 พื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย ศรีสัชนาลัย กำแพงเพชร..... | 14 |
| 2.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทนวัฒนธรรม..... | 79 |
| บทที่3วิธีดำเนินการวิจัย..... | 90 |
| 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง..... | 90 |
| 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย..... | 90 |
| 3.3 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย..... | 91 |
| 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล..... | 91 |
| 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล..... | 92 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

| | |
|--|-----|
| บทที่4ผลการวิเคราะห์ข้อมูล..... | 94 |
| 4.1 ผลการศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร..... | 94 |
| 4.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร..... | 98 |
| บทที่5สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ..... | 99 |
| 5.1 สรุปผลการวิจัย..... | 99 |
| 5.2 อภิปรายผล..... | 100 |
| 5.3 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย..... | 101 |
| บรรณานุกรม/เอกสารอ้างอิง..... | 102 |
| ภาคผนวก..... | 104 |
| ข้อมูลประวัตินักวิจัย..... | 103 |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยาน
ประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร
แหล่งเงิน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ประจำปีงบประมาณ จำนวนเงินที่ได้รับการสนับสนุน 100,000 บาท

ระยะเวลาทำการวิจัย 1 ปี ตั้งแต่ ตุลาคม 2557 ถึง กันยายน 2558

ผู้วิจัย ผศ.ดร.จตุรงค์ เลาะห์เพ็ญแสง

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีจุดมุ่งหมาย คือ 1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย - ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร 2) เพื่อประเมินความพึงพอใจของต้นแบบผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย - ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร จากผู้ประกอบการ และ ผู้บริโภค ที่ได้รับการพัฒนาแล้ว โดยการประยุกต์รูปแบบและวัสดุให้มีความเหมาะสมกับยุคสมัย แสดงให้เห็นถึงคุณค่าและเอกลักษณ์โดยให้อยู่ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ เพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภค ซึ่งเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะสามารถช่วยเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย - ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชรให้เป็นที่รู้จักได้มากขึ้น อีกทั้งยังจะช่วยสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์จากทุนวัฒนธรรมของไทย สามารถเป็นตัวแทนที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของศิลปวัฒนธรรมไทยอันดีงามได้เป็นอย่างดี ซึ่งผลการวิจัยพิจารณาแบ่งออกเป็นแต่ละด้านพบว่า ด้านเป็นสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ย ($\bar{x} = 3.69, S.D. = 0.23$) ด้านการดึงดูดใจจากการออกแบบพบว่ามีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ย ($\bar{x} = 3.83, S.D. = 0.15$) ด้านขนาด รูปร่างและน้ำหนักที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการนำพาหรือขนส่ง มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ย ($\bar{x} = 3.96, S.D. = 0.42$) และด้านราคามีความพึงพอใจอยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ย ($\bar{x} = 3.54, S.D. = 0.05$) และมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมที่ระดับ 3.75 อยู่ในเกณฑ์ดี

คำสำคัญ: การออกแบบผลิตภัณฑ์ ทุนทางวัฒนธรรม อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย - ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Abstract

There were two objectives of this study :1) study and develop the product based on the concept of the Creative Economy from Cultural Capital of Historical Districts-Sukhothai, Si Satchanalai, and Kamphaeng Phet and 2) assess the satisfaction of those interested in product design based on the concept of the Creative Economy from Cultural Capital of Historical Districts-Sukhothai, Si Satchanalai, and Kamphaeng Phet that has been developed and improved. By application forms and materials that are appropriate to the era. Demonstrate the value and uniqueness of a Cultural Capital of Historical Districts-Sukhothai, Si Satchanalai, and Kamphaeng Phet in product form for sale to customers. This is another way that helps spread the art of Cultural Capital of Historical Districts-Sukhothai, Si Satchanalai, and Kamphaeng Phet to be known more. It would also help to diversify the product design of Thailand. And product design from Cultural Capital of Historical Districts-Sukhothai, Si Satchanalai, and Kamphaeng Phet can be an agent that represents the cultural identity of Thailand. This research is divided into each side was found. The results shown the unique local level of satisfaction at a high level with an average $\bar{x}=3.69$, S.D. =0.23. The attractiveness of the design showed satisfaction at a high level with an average $\bar{x}=3.83$, S.D. =0.15. The size, shape and weight is not an obstacle to the carry or transport, satisfaction levels in the average $\bar{x}=3.96$, S.D. =0.42. And the prices are moderately satisfied with average $\bar{x}=3.54$, S.D. =0.05 and total average $\bar{x}=3.75$ S.D. =0.21

Keywords : Product Design; cultural capital; Historical Districts-Sukhothai; Si Satchanalai; and Kamphaeng Phet

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ในการวิจัยครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนจาก คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง รองศาสตราจารย์ สถาพร ดีบุญมี ณ ชุมแพ รองศาสตราจารย์ อุดมศักดิ์ สาริบุตร รองศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยโท พิชัย สดภิบาล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธเนศ ภิรมย์การ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐไท พรเจริญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิศักดิ์ สินธุ์ศักดิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทรงวุฒิ เอกวุฒิวงศา ดร.สุเมธี วงศ์ศักดิ์ ดร.สมชาย เซะวิเศษ ดร.สุธาสินีน บรีคำพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญที่ให้ความอนุเคราะห์ช่วยประเมินคุณภาพ ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาภาษาที่ใช้ของแบบสอบถาม และให้คำแนะนำต่างๆ ทำให้ผู้วิจัยได้แบบสอบถาม และการดำเนินการสนทนากลุ่มที่มีความสมบูรณ์รวมถึงตัวแทนผู้ประกอบการ จังหวัดสุโขทัยและกำแพงเพชร ที่ให้ความร่วมมือในทุกขั้นตอนของการวิจัย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ทุนวัฒนธรรมจะปรากฏตัวใน 3 รูปแบบ คือ 1) เป็นสิ่งที่ฝังอยู่ในตัวคนหรือกลุ่มคน เช่น ความคิด จินตนาการ ความคิดริเริ่ม ความเชื่อ 2) เป็นสิ่งที่ เป็นรูปลักษณ์และเป็นตัวตน เช่น ภาพวาด เครื่องมือ อุปกรณ์ สิ่งก่อสร้าง สถานที่ที่เป็นมรดกโลก 3) ความเป็นสถาบัน เช่น กติกา การยอมรับที่หลากหลาย คนเห็นร่วมกัน เช่น การยอมรับในสถาบันกษัตริย์ วัด โรงเรียน ทำให้เกิดความสามัคคี ประเพณี หรือกิจกรรมร่วมกันของสังคม โดยวัฒนธรรมถือเป็นทุนและต้นทุนที่สำคัญ เนื่องจากการก่อเกิดวัฒนธรรมแต่ละด้านจะมีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมหรือ สิ่งแวดล้อมรอบๆ ตัว หากมีการพัฒนาหรือปรับปรุงสภาพแวดล้อมหรือมีการเปลี่ยนแปลง สิ่งแวดล้อมอย่าง ถูกต้องเหมาะสม ก็อาจส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมนั้นๆ ให้เสื่อมคุณค่าหรือสูญหายไปจากสังคมสำนักพัฒนาสังคมและคุณภาพชีวิต ได้กล่าวถึงความสำคัญและประโยชน์ของทุนทางวัฒนธรรม ไว้ 4 ประการ คือ 1) เป็นที่รวมแห่งองค์ความรู้ที่มีในอดีตทั้งหมด 2) เป็นที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์พิเศษและภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น 3) เป็นที่ก่อให้เกิดความรัก ความสามัคคี ศักดิ์ศรี ความภูมิใจของชุมชน หรือ คนเผ่าทั้งหลาย 4) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ส่งเสริมความมั่งคั่ง (Pierre Bourdieu, 2552)

การประเมินสถานการณ์ทุนทางวัฒนธรรมของประเทศไทย พบว่า วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นจำนวนมากมีความหลากหลาย มีคุณค่า มีเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะท้องถิ่นซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการพัฒนาประเทศ ได้มากมาย หากแต่ยังขาดการอนุรักษ์ฟื้นฟูพัฒนาต่อยอดอย่างเป็นระบบอย่างจริงจัง อีกทั้งยังขาดการบริหารจัดการที่ดี ซึ่งส่งผลต่อวิถีชีวิตและความเจริญรุ่งเรืองของสังคมไทย ดังนี้ 1. ทุนทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ได้แก่ ระบบคุณค่า ค่านิยม ความเชื่อ ภาษา จารีตประเพณี พิธีกรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่า สังคมไทยมีทุนทางวัฒนธรรมที่ตีมากมาย แต่หลายอย่างในปัจจุบันเสื่อมถอยและสูญหายไปตามกาลเวลา สาเหตุสำคัญ คือ การขาดการอนุรักษ์ ฟื้นฟู ถ่ายทอด พัฒนาและต่อยอดอย่างเป็นระบบอย่างจริงจัง 2. ทุนทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้ ประกอบด้วย โบราณสถาน โบราณวัตถุ สถาปัตยกรรม และศิลปกรรมต่างๆ ที่ติดมากับอาคารโบราณสถาน โบราณวัตถุ รวมถึงอุทยานประวัติศาสตร์ วัดในพระพุทธศาสนา และพิพิธภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งถือเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถจับต้องได้อย่างเป็นรูปธรรมมากที่สุดและ นับเป็นทุนหรือมรดกของชาติที่สำคัญ

แนวโน้มและโอกาสการพัฒนาทุนทางวัฒนธรรม เพื่อใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ประกอบด้วย

1. คนไทยและสังคมไทยมีความตื่นตัว เห็นคุณค่าและประโยชน์ของทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย ว่าสามารถนำมาใช้เสริมสร้างวิถีชีวิตของครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศให้อยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขยั่งยืนได้ ประเทศไทยมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม มีผู้รู้ภูมิปัญญามากมายกระจายทุกพื้นที่ คนไทยมีฝีมือมีความประณีตละเอียดอ่อนในงานศิลปะ ซึ่งถือเป็นจุดแข็งและโอกาสที่จะให้บุคคลเหล่านี้เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนา ร่วมดูแล อนุรักษ์วัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมถึงการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย

2. ประเทศไทยมีนโยบายและแผนพัฒนาชาติ สนับสนุนทั้งแผน บริหารราชการแผ่นดิน แผนปรับโครงสร้างเศรษฐกิจ แผนพัฒนาการท่องเที่ยว รวมถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10

3. ระบบเศรษฐกิจแบบเสรี ระบบการค้าเสรีเปิดโอกาสให้ประเทศไทยมุ่งพัฒนาเศรษฐกิจบนฐานความรู้และการ สร้างสรรค์คุณค่า พัฒนาสินค้าและบริการบนพื้นฐานวัฒนธรรมไทยที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น เช่น การวาดแผนไทย สมุนไพรไทย อาหารไทย รวมถึงการพักผ่อนและท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมไทย ฯลฯ โดย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ 1

การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาต่อยอดด้วยเทคโนโลยีเพื่อสร้างสรรค์คุณภาพ และคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์ในชุมชน

4. การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและโครงสร้างของการบริโภค การส่งออกของสินค้าและบริการของประเทศไทยในอนาคตขึ้นอยู่กับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของการบริโภคของสังคมโลก และการวางแผนอย่างถูกต้องในการพัฒนาและบริการให้สอดคล้องกับความต้องการของ ประเทศต่างๆ ประเทศพัฒนาแล้วที่เป็นคู่ค้าสำคัญส่วนใหญ่กำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ มีแนวโน้มต้องการสินค้าและบริการเฉพาะด้านมากขึ้น เช่น การดูแลสุขภาพ การเดินทางท่องเที่ยวเพื่อพักผ่อนและการรักษาพยาบาล จึงเป็นโอกาสที่ประเทศไทยจะพัฒนาสินค้าและบริการเกี่ยวกับสุขภาพ เช่น การแพทย์แผนไทย สมุนไพรไทย รวมถึงการพักผ่อนและท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ซึ่งประเทศไทยมีศักยภาพทั้งด้านสถานที่และบุคลากร

5. ความร่วมมือระหว่างประเทศที่เข้มแข็ง กระแสการพัฒนาที่ยั่งยืนและความก้าวหน้าของเทคโนโลยี และการสื่อสาร เป็นความร่วมมือทั้งในระดับภูมิภาคและอนุภูมิภาคเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทางวัฒนธรรม และวิชาการ เกิดสัมพันธภาพที่ดีที่ก่อให้เกิดความร่วมมือในการพัฒนา และการบริหารจัดการด้านต่างๆ ในระดับนานาชาติ

6. กระแสโลกที่เน้นการพัฒนาที่ยั่งยืนบนฐานความหลากหลายทางชีวภาพ ส่งผลดีต่อประเทศไทยที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ มีโอกาสใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าภายใต้ระบบการบริหารจัดการที่นำไปสู่ความยั่งยืนรองรับความต้องการสินค้าและบริการด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและวัตถุบิจาจากธรรมชาติที่เพิ่มขึ้น และยกระดับมาตรฐานและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในระดับรากหญ้าให้เชื่อมโยงสู่เวทีโลก

7. ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร จะช่วยสร้างโอกาสการตลาด และการเรียนรู้ให้กับผู้เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมและเจ้าของ ภูมิปัญญาในการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพ การดำเนินงาน รวมถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์สินค้าบริการ และงานด้านศิลปวัฒนธรรมสู่โลกภายนอกได้อย่างรวดเร็ว

ทุนทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มียุทธศาสตร์และให้คุณค่าต่อวิถีชีวิตของสังคม ดังที่กล่าวมาแล้ว แต่ทุนทางวัฒนธรรมหลายเรื่องมีความเป็นนามธรรมสูง เช่น วัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้เป็นพลวัต (Dynamic) สามารถเปลี่ยนแปลงและถ่ายทอดข้ามสังคม กลุ่มคน สถานที่ และเวลาได้ตลอด การนำทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทยมาพัฒนาและใช้ประโยชน์ในการพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมระเทศต้องมีการบริหารจัดการที่ดี และตั้งอยู่บนหลักการที่สำคัญ คือการเคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรม การพัฒนาวัฒนธรรมอย่างเป็นองค์รวม การสร้างความสมดุลและความยั่งยืน และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน เนื่องจากทุนทางวัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ซึ่งอาจมีผลมาจากเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การมีปฏิสัมพันธ์ของสังคมโลก การเลื่อนไหลหรือการกระจายทางวัฒนธรรม จึงก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม การปลูกฝังให้ประชาชนได้ตระหนักถึงวัฒนธรรมที่ดั่งามของชุมชนและของท้องถิ่น จึงเป็นสิ่งจำเป็นและเร่งด่วนที่จะต้องอาศัยระบบการศึกษา และรูปแบบการจัดการเรียนการสอน ที่มีความเหมาะสมรวมถึงสถาบันทางสังคม และทุกภาคส่วนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการควบคุม เฝ้าระวังทางวัฒนธรรมปลูกฝังและส่งเสริมให้มีเกิดขึ้น

การอนุรักษ์มรดกประเภทชุมชนประวัติศาสตร์ได้รับความสนใจมากขึ้น และพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร มีพื้นที่ทั้งหมด 1,812.16 ตารางกิโลเมตร ครอบคลุม 23องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในจังหวัดสุโขทัยและกำแพงเพชร ที่ผ่านมา เกิดความไม่สอดคล้องกัน ส่งผลกระทบต่อเชิงลบซึ่งกันและกัน จนไม่สามารถประสานการพัฒนาให้เป็นเนื้อเดียวกันได้ ประกอบกับ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร ขาดการประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาดอย่าง

เพียงพอ ทำให้แหล่งท่องเที่ยวใน ๒ จังหวัดนี้ มีสถานะเป็นเพียงแค่ว่าผ่านไปสู่อีกจังหวัดอื่น ๆ เพราะเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ 2

นักท่องเที่ยวไม่นิยมแวะพักค้างคืน ประกอบกับกิจกรรมการท่องเที่ยวมีเพียงในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึง กุมภาพันธ์ เท่านั้น ทั้งนี้ หน่วยงานที่รับผิดชอบในเขตโบราณสถานคือ กรมศิลปากร ซึ่งมีข้อจำกัดทั้งในด้านงบประมาณและหน้าที่จำเพาะในเรื่องการอนุรักษ์ โดยปัญหาหลักในพื้นที่คือ การใช้ประโยชน์ที่ดินทับซ้อนและการขาดโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการท่องเที่ยว โดยในพื้นที่ ปัจจุบันมีเส้นทางแนวแกนการเชื่อมโยงทางประวัติศาสตร์ เช่นเส้นทางสายพระร่วงที่เป็นเส้นทางสัญจรหลักในสมัยสุโขทัย กับการติดต่อกับ เมืองกำแพงเพชร รวมทั้งตลอดเส้นทางมีสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ที่ขาดการบูรณาการการท่องเที่ยวอีกหลายแห่ง ที่สามารถเชื่อมโยงการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งยังมีแม่น้ำสายสำคัญทางประวัติศาสตร์อยู่ภายในพื้นที่เช่น แม่น้ำปิง แม่น้ำยม ปัจจุบันขาดการส่งเสริมและปรับใช้ให้เป็นแนวแกนใหม่ในการเชื่อมโยงเรื่องราวจากอดีตถึงปัจจุบันเป็นการเพิ่มมิติของสำพันธ์ที่สำคัญให้กับพื้นที่

ปัจจุบันอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร ได้ผ่านการประชาพิจารณ์รับฟังความคิดเห็นของประชาชนและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ให้ประกาศเป็นพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนภายใต้การประสาน งานของ อพท. โดยผลการประชาพิจารณ์ ประชาชนรวมทั้งหน่วยงานต่าง ๆ เห็นด้วยที่จะให้ อพท. ประกาศเป็นพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร ซึ่งคณะรัฐมนตรีได้ประกาศเป็นพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนเมื่อเดือนเมษายน ๒๕๕๔

งานวิจัยนี้จึงเกิดขึ้นเพื่อเป็นแนวคิดในการอนุรักษ์และพัฒนาชุมชน โดยศึกษาถึงคุณค่าของทุนทางวัฒนธรรมและผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมศักยภาพในการท่องเที่ยวของชุมชนเป็นสำคัญ พร้อมกับเสนอเป็นแนวคิดในการอนุรักษ์และพัฒนา เพื่อให้ชุมชนสามารถรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่จะเกิดขึ้นหลังจากการอนุรักษ์แล้ว โดยไม่ให้เกิดการทำลายหรือลดทอนคุณค่าและของสภาพแวดล้อม อีกทั้งมุ่งเน้นส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปโดยความต้องการของชุมชน และส่งเสริมโครงสร้างทางสังคมของชุมชนและบริบทแวดล้อม โดยมุ่งหวังให้ชุมชนสามารถดำเนินไปได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร
2. เพื่อประเมินความพึงพอใจของต้นแบบผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -

ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

ขอบเขตของโครงการวิจัย

เป็นการวิจัยแบบผสมวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยเชิงปริมาณเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร โดยมีขอบเขตของโครงการวิจัยดังนี้

ขอบเขตของการวิจัย

วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1

แหล่งข้อมูล ได้แก่ผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด

กลุ่มตัวอย่าง ผู้ประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดรวมจำนวน 15 ท่านโดยการเลือกแบบเจาะจง

วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2

ประชากร ได้แก่ ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค

กลุ่มตัวอย่าง ผู้ประกอบการ จำนวน 5 ท่าน

และผู้บริโภคจำนวน 50 คน ที่จำหน่ายสินค้าและเข้ามาซื้อสินค้าในพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร ในช่วงเทศกาล เดือน 6-7 พ.ศ.2558 และทำการโดยการเลือกสุ่ม[5][6]

ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรต้น คือ รูปแบบผลิตภัณฑ์ จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

ตัวแปรตาม คือ ผลประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการ นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่สนใจในผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการพัฒนาขึ้น

ขอบเขตการออกแบบ

1.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

1. Innovation หมายถึง ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมใหม่ ที่ไม่เคยมีมาก่อนในตลาด

2. Modified หมายถึง ผลิตภัณฑ์ปรับปรุงใหม่ โดยการปรับเปลี่ยน ดัดแปลง

ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมให้มีความแปลกใหม่มากขึ้น

3. Me-too หมายถึง ผลิตภัณฑ์ลอกเลียนแบบ โดยการลอกเลียนแบบผลิตภัณฑ์

ของคู่แข่ง เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับบริษัท แต่เก่าในตลาด

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New product development process) แบ่งออกเป็น

8 ขั้นตอน

1. การสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ (Idea generation) ในขั้นนี้เป็นการสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยแหล่งข้อมูล

2. การประเมินและคัดเลือกแนวความคิด (Idea screening) หลังจากได้

แนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่แล้ว ก็จะต้องมีการนำแนวความคิดเหล่านั้นมาทำการประเมินถึงความเป็นไปได้ และคัดเลือกแนวความคิดที่ดีและเหมาะสมที่สุด มาทำการพัฒนาและทดสอบแนวความคิดต่อไป

3. การพัฒนาและทดสอบแนวความคิด (Concept development and testing) เมื่อได้แนวความคิดรวบยอดที่ดีและเหมาะสมที่สุดจากขั้นตอนที่สองแล้ว ขั้นต่อไปเป็นการนำแนวความคิดที่ผ่านการคัดเลือกแล้วนั้นมาพัฒนาให้มีความชัดเจนมากขึ้นและนำไปทดสอบกับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย เพื่อวัดความรู้สึกและการยอมรับในผลิตภัณฑ์ตัวใหม่

4. การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด (Marketing strategy development) ในขั้นนี้เป็นการพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด ได้แก่ การกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายทางการตลาด การทำ STP Marketing (การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย และการกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์) และการออกแบบกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix : 4 P's)

5. การวิเคราะห์สภาพทางธุรกิจ (Business analysis) เป็นการวิเคราะห์สถานการณ์และความเป็นไปได้ทางธุรกิจ ในการนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย เช่น การคาดคะเนถึงความต้องการซื้อ ต้นทุนและผลกำไรที่จะได้รับ เป็นต้น

6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product development) เมื่อแนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ผ่านขั้นตอนต่างๆ ทั้ง 5 ขั้นมาแล้ว ในขั้นนี้จะเป็นการพัฒนาแนวความคิดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นรูปเป็นร่างขึ้นมา

7. การทดสอบตลาด (Market testing) ก่อนที่จะนำผลิตภัณฑ์ออกวางจำหน่าย ควรมีการทดสอบตลาดก่อน โดยอาจจะทำในรูปของการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในขอบเขตที่จำกัด หรือให้ผู้บริโภคทำการทดลองใช้หรือบริโภคผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อเป็นการวัดการยอมรับของลูกค้าเป้าหมาย ทำให้ทราบถึงจุดดี จุดด้อยของผลิตภัณฑ์ เพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น และตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้มากที่สุด

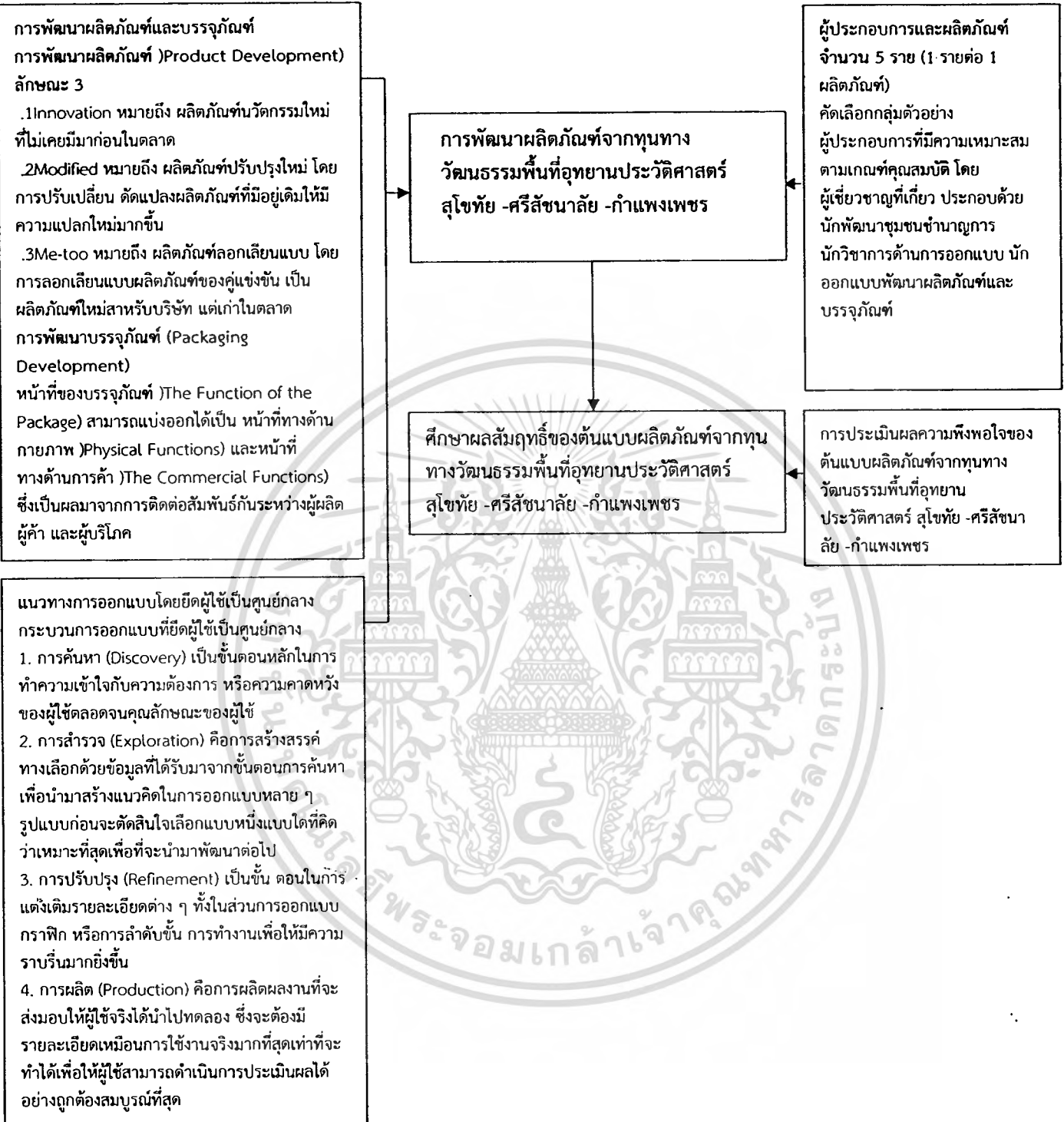
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ 4

8. การดำเนินธุรกิจ (Commercialization) เมื่อผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการทดสอบตลาดแล้ว ในขั้นสุดท้ายก็จะเป็นการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกวางจำหน่ายจริงตามแผนการตลาดที่ได้วางแผนเอาไว้ ขั้นนี้จึงเป็นขั้นแนะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ (Introduction Stage) ของวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ (Product life Cycle : PLC)

1.2 การพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Packaging Development) แบ่งเป็น 2 ลักษณะงานคือการออกแบบโครงสร้างและกราฟิก โดยมีจุดมุ่งหมายแตกต่างกัน โดยการออกแบบโครงสร้างนั้นจะเน้นในเรื่องการปกป้องอันตรายจากภายนอกที่จะเกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง ตลอดจนการดูแลรักษาสภาพผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตให้ไปถึงมือผู้บริโภคในสภาพที่เหมือนเมื่อแรกผลิต ส่วนการออกแบบกราฟิกนั้นจะเน้นการสร้างความเข้าใจในข้อมูลที่ผู้ผลิตจะสื่อสารกับผู้บริโภคตลอดจนการสร้างแรงจูงใจในการเลือกซื้อของผู้บริโภคต่อตัวผลิตภัณฑ์



กรอบแนวคิดในการวิจัย



แผนภูมิที่ 1 กรอบแนวคิดของการวิจัย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับของโครงการวิจัย

1. ได้ผลงานผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร จำนวน 5 ผลงาน
2. ได้ผลการประเมินผลความพึงพอใจของต้นแบบผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร
3. ได้ผลการศึกษาและถ่ายทอดความรู้ด้านการวิจัยและพัฒนาไปบูรณาการกับการเรียนการสอนให้แก่ นักศึกษาในสาขาวิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรมและการออกแบบ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดประโยชน์แก่นักศึกษาและผู้สนใจ
4. ได้ผลการศึกษาและถ่ายทอดความรู้ด้านการวิจัยและพัฒนาไปบูรณาการกับการบริการวิชาการแก่สังคม
5. ได้ผลงานวิชาการเผยแพร่ในที่ประชุมนำเสนอผลงาน/วารสารวิชาการ



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้นำเสนอตามหัวข้อดังต่อไปนี้

1. การวิจัยและพัฒนา

- 1.1 ความหมาย และลักษณะของการวิจัยและพัฒนา
- 1.2 กระบวนการวิจัยและพัฒนา
- 1.3 แนวการปฏิบัติในการออกแบบวิจัยและพัฒนา
- 1.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

2. พื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย ศรีสัชนาลัย กำแพงเพชร

- 2.1 ข้อมูลการศึกษา จ.สุโขทัย
- 2.2 ข้อมูลการศึกษา จ.กำแพงเพชร

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนวัฒนธรรม

- 3.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนวัฒนธรรม

1.การวิจัยและพัฒนา

- 1.1 ความหมาย และลักษณะของการวิจัยและพัฒนา
- 1.2 กระบวนการวิจัยและพัฒนา
- 1.3 แนวการปฏิบัติในการออกแบบวิจัยและพัฒนา
- 1.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

การวิจัยและพัฒนาเป็น การวิจัยลักษณะหนึ่งที่มีประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพ หรือการพัฒนาวิถีชีวิตของมนุษย์ ซึ่งในปัจจุบัน องค์กรจำนวนมากได้พยายามส่งเสริมให้บุคลากรในสังกัดมีความรู้ความสามารถด้าน การวิจัยและพัฒนา โดยเชื่อว่า การวิจัยและพัฒนาจะช่วยให้ได้ ทางเลือกหรือวิธีการใหม่ๆ ที่จะช่วยให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ

1.1ความหมาย และลักษณะของการวิจัยและพัฒนา

การวิจัยและพัฒนา (The Research and Development) เป็นลักษณะหนึ่งของการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ที่ใช้กระบวนการศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ มุ่งพัฒนาทางเลือก หรือวิธีการใหม่ๆ เพื่อใช้ในการยกระดับคุณภาพงานหรือคุณภาพชีวิตการ วิจัยและพัฒนา เป็นการ วิจัยเชิงทดลอง โดยมีการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรม (หมายถึงสื่อ/สิ่งประดิษฐ์ หรือวิธีการ) แล้วมีการ ทดลองใช้ เพื่อตรวจสอบคุณภาพในเชิงประจักษ์ ทั้งนี้ นวัตกรรมที่นำมาทดลอง คือ ปฏิบัติการ (Treatment) หรือตัวแปรต้น โดยมี “ดัชนีชี้คุณภาพ” ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งเป็นตัวแปรตาม การวิจัยและพัฒนาจะให้ผลลัพธ์ที่สำคัญ 2 ลักษณะคือ

1.นวัตกรรมประเภทวัตถุที่เป็นชิ้นอัน ซึ่งอาจเป็นประเภท วัสดุ/อุปกรณ์/ชิ้นงาน เช่น รถยนต์

คอมพิวเตอร์ ชุดการสอน สื่อการสอน ชุดกิจกรรม เสริมความรู้ คู่มือประกอบการทำงาน เป็นต้น

2.นวัตกรรมประเภทที่เป็นรูปแบบ /วิธีการ/ กระบวนการ/ระบบปฏิบัติการ อาทิ รูปแบบการสอน ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการสอน รูปแบบการบริหารจัดการ ระบบการทำงาน Quality Control (Q.C.) Total Quality Management (TQM) The Balanced Scorecard (BSC) ระบบ ISO เป็นต้น

ผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยและพัฒนา คุณค่าของงานจะอยู่ที่ “สิ่งประดิษฐ์/ผลงานเป็นชิ้นเป็นอันที่สร้างขึ้น” หรือ “วิธีการ/รูปแบบการทำงาน/รูปแบบการจัดการ” ที่พัฒนาขึ้น ผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีคุณค่ามาก คือ กรณีที่สามารถสร้างสิ่งประดิษฐ์หรือวิธีการที่ “ดูดี มีคุณค่า ใช้งานได้อย่างดี มีประสิทธิภาพ”

1.2 กระบวนการวิจัยและพัฒนา

กระบวนการวิจัยและพัฒนา อาจเริ่มด้วยระบบของการวิเคราะห์สภาพปัญหาให้ชัดเจน แล้วเข้าสู่ระยะของการพัฒนาทางเลือก หรือวิธีการใหม่ๆ ซึ่งระยะของการพัฒนาทางเลือกจะมีขั้นตอนคล้ายคลึงกับการวิจัยโดยทั่วไป แต่เป็นการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรมให้ได้มาตรฐานก่อนที่จะทำการทดลองใช้ในสภาพ จริง เพื่อตรวจสอบคุณภาพของนวัตกรรม

โดยทั่วไปการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม จะมีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้

ขั้นที่ 1 พัฒนาด้านแบบ (อาจเป็นการพัฒนาสื่อ อุปกรณ์ หรือรูปแบบการบริหารจัดการ)

ขั้นที่ 2 ทดลองใช้นวัตกรรม

ขั้นที่ 3 สรุปผลการทดลอง / เขียนรายงาน

ในการสร้างต้นแบบนวัตกรรม นักวิจัยและพัฒนาจะต้องตรวจสอบและปรับปรุงต้นแบบนวัตกรรมอย่างต่อเนื่องในลักษณะของ R&D ดังนี้

1. ต้องศึกษาแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรม (Review literature)
2. สร้างต้นฉบับนวัตกรรม (D1 = Development ครั้งที่ 1)
3. ตรวจสอบประสิทธิภาพในกลุ่มตัวอย่างขนาดเล็ก (R1 =Research ครั้งที่ 1)
4. ปรับปรุงต้นฉบับ (D2)
5. ทดลองใช้ในกลุ่มตัวอย่างที่มีขนาดใหญ่ขึ้น (R2)
6. ดำเนินการจนได้ต้นแบบนวัตกรรมที่มีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด

1.3 แนวการปฏิบัติในการออกแบบวิจัยและพัฒนา

ในการออกแบบวิจัย จะต้องกำหนดวัตถุประสงค์เฉพาะของการวิจัยอย่างชัดเจน กำหนดตัว บ่งชี้ หรือ ประเด็นที่ มุ่งศึกษา กำหนดแหล่งข้อมูล หรือผู้ใช้ข้อมูลในการวิจัยหรือทดลองนวัตกรรม กำหนดแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูล และเครื่องมือที่ใช้ และกำหนดแนวทางการวิเคราะห์หรือตัดสินคุณภาพนวัตกรรม ซึ่งทุกรายการดังกล่าวนี้ ควรจะถูกกำหนดไว้ล่วงหน้า และเป็นที่ยอมรับตรงกันระหว่างกลุ่มผู้เกี่ยวข้องต่างๆ รายละเอียด เป็นดังนี้

การออกแบบในเรื่องของประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยจะต้องกำหนดเป้าหมายประชากร หรือกลุ่มเป้าหมายในการใช้นวัตกรรมอย่างชัดเจน

การออกแบบในเรื่องการวัดตัวแปรหรือการเก็บรวบรวมข้อมูล

นักวิจัยจะต้องกำหนดประเด็น ตัวบ่งชี้ที่ต้องการวัด พร้อมทั้งกำหนดแหล่งข้อมูล หรือผู้ใช้ข้อมูลหลัก อย่างครบถ้วน กำหนดประเภทเครื่องมือหรือวิธีการวัด ช่วงเวลาในการวัด (เช่น วัดก่อน และเมื่อเสร็จสิ้นการทดลอง) พร้อมกำหนดแนวปฏิบัติในการพัฒนาเครื่องมือและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวัด แต่ละรายการ กล่าวโดยสรุป จะต้องสรุปว่าตัวบ่งชี้ หรือประเด็นในการวัดในครั้งนั้นๆ ประกอบด้วยอะไรบ้าง แต่ละตัวบ่งชี้ หรือแต่ละประเด็น จะใช้เครื่องมือหรือวิธีการใดในการเก็บ

รวบรวมข้อมูล จะพัฒนาเครื่องมือแต่ละชนิดอย่างไร และจะจัดเก็บรวบรวมข้อมูลเมื่อไรบ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ การใช้งานเพื่อการศึกษาก็เท่านั้น เมื่ออนุญาตให้ท่านไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการเลือกใช้เครื่องมือวัด ซึ่งมีหลายชนิด อาทิ แบบทดสอบ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์แบบ
สังเกต แบบประเมินคุณลักษณะต่างๆ เป็นต้น การตัดสินใจว่าจะเลือกใช้เครื่องมือวัดชนิดใด จะต้อง
คำนึงถึงธรรมชาติ หรือลักษณะของตัวบ่งชี้ที่ต้องการวัด และข้อจำกัดต่างๆ อาทิ ถ้าเป็นตัวบ่งชี้
ประเภทความรู้ ก็ใช้แบบทดสอบ ถ้าเป็นพฤติกรรม ก็ใช้แบบประเมินพฤติกรรม ถ้าเป็นเจตคติ ก็ใช้
แบบวัดเจตคติ เป็นต้น หรือในบางครั้ง นักประเมินได้เลือกใช้เป็นแบบสอบถามที่ประกอบด้วยสาระ
หลายตอน แต่ละตอนมุ่งวัดตัวบ่งชี้ที่แตกต่างกัน ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อการวิจัยและพัฒนา
นวัตกรรม นักวิจัยจะต้องระลึกเสมอว่า จะต้องเน้นในเรื่องความรวดเร็ว คล่องตัว มีประสิทธิภาพ
สามารถรวบรวมข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ทันกับช่วงเวลาต่างๆ ในขณะที่ดำเนินการทดลองนวัตกรรม และ
กระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลจะต้องไม่เกิดผลกระทบเชิงลบต่อกระบวนการพัฒนา

การออกแบบในเรื่องสถิติ แนวทางการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในงานวิจัยและพัฒนา สามารถเลือกใช้สถิติในลักษณะเดียวกับงานวิจัยทั่วไป ซึ่งจะมีทั้งสถิติ
เชิงบรรยาย (Descriptive Statistics) และสถิติอ้างอิง (Inferential Statistics) ซึ่ง การเลือกใช้
วิธีการทางสถิติที่เหมาะสม จะเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลงานวิจัยได้ รายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการทาง
สถิติเหล่านี้ สามารถศึกษาได้จากเอกสารหรือตำราทั่วไป โดยผลลัพธ์ที่ได้จากการวางแผนและ
ออกแบบวิจัยและพัฒนา คือ กรอบแนวทางการวิจัย หรือโครงการวิจัยที่มีรายละเอียดครบถ้วน
สมบูรณ์

ตัวแปรต้น ตัวแปรตาม ในงานวิจัยและพัฒนา

ในงานวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา ตัวแปรต้น (Independent Variable) คือ ตัวนวัตกรรมหรือ
ปฏิบัติการ (Treatment) ที่ นักวิจัยให้กับกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งอาจหมายถึง สื่อ/ ชุดสื่อ หรือวิธีการใหม่ๆ
ในการจัดการศึกษา ส่วนตัวแปรตาม คือ ตัวแปรที่เป็นผลลัพธ์ที่เกิดจากการใส่ปฏิบัติการ เช่น ความรู้
ความพอใจ เจตคติ ทักษะ หรือสภาพการเปลี่ยนแปลงต่างๆ เป็นต้น

เครื่องมือวิจัย ในงานวิจัยและพัฒนา

เครื่องมือวิจัยในงานวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา ประกอบด้วย 2 ส่วนที่สำคัญ คือ เครื่องมือทดลอง
หรือชุดนวัตกรรม หรือชุดปฏิบัติการการวิจัยและพัฒนาจะมีคุณค่ามากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับ
ความสามารถของนักวิจัยในการแสวงหานวัตกรรมที่สร้างสรรค์ ทันสมัย และมีประสิทธิภาพ (ลงทุน
ไม่มาก สะดวกใช้ สะดวกปฏิบัติ ให้ประสิทธิผลตามที่คาดหวัง) ซึ่งการแสวงหานวัตกรรมที่สร้างสรรค์
นักวิจัยจะต้องทำการศึกษานวัตกรรม ทฤษฎี หรือกรณีตัวอย่างนวัตกรรมที่หลากหลาย ก่อนที่จะ
สังเคราะห์เป็นนวัตกรรมที่จะนำมาทดลอง ทั้งนี้ นักวิจัยควรจะสามารถชี้บ่ง หรือระบุลักษณะที่เห็นว่า
เป็นจุดเด่น ความสร้างสรรค์ หรือความเหมาะสมของนวัตกรรมได้อย่างชัดเจนอีกทั้งจะต้องเป็น
นวัตกรรมที่มี ความถูกต้อง เหมาะสมตามหลักวิชา

เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลหรือเครื่องมือวัดตัวแปร

ในการออกแบบด้านการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยจะต้องวิเคราะห์บทบาทวัตถุประสงค์ของการวิจัย
กำหนด หรือระบุตัวแปรหรือประเด็นที่มุ่งศึกษา กำหนดแหล่งข้อมูลหรือผู้ให้ข้อมูลที่จะทำให้ได้ข้อมูล
ที่มีความตรงหรือถูกต้อง กำหนดวิธีการหรือเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล และกำหนดแนว
ทางการพัฒนาเครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างชัดเจน

การวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยและพัฒนา

การเลือกใช้วิธีการทางสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยและพัฒนาขึ้นอยู่กับชนิดของตัวแปร
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือตัวชี้วัดที่ทำการศึกษา ซึ่งโดยทั่วไป มักจะมีวิธีการทางสถิติดังต่อไปนี้

- 1.วิเคราะห์ความถี่ ร้อยละ สำหรับตัวแปรตัดตอนที่วัดโดยเครื่องมือประเภทแบบตรวจสอบรายการ หรืออาจใช้การเปรียบเทียบสัดส่วนตัวสถิติอ้างอิง ไค สแควร์
- 2.วิเคราะห์ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนทดสอบความรู้ หรือคะแนนจากมาตรฐาน ประเมินค่า และใช้สถิติอ้างอิง การทดสอบค่าที (t-test) สำหรับการเปรียบเทียบคะแนนทดสอบก่อนเรียน กับหลังเรียนหรือเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย 2 กลุ่ม หรือ การวิเคราะห์ความแปรปรวน เพื่อการ ตรวจสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยกรณีทดสอบหลายกลุ่ม เป็นต้น
- 3.ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) สำหรับข้อคำถามประเภทปลายเปิด หรือใช้เขียน แสดงความคิดเห็น หรือบรรยายสภาพความเปลี่ยนแปลงหลังการใช้นวัตกรรม
- 4.การเลือกใช้วิธีการทางสถิติ ให้เน้นหลักการ “สามารถตอบคำถามวิจัยได้ ง่ายต่อการสื่อสารให้ผู้อื่น เข้าใจ”

การเขียนรายงานการวิจัยและพัฒนา

การเขียนรายงานผลการวิจัยและพัฒนา มีจุดเน้นที่การบอกเล่ากระบวนการพัฒนาและผลการใช้นวัตกรรม พร้อมทั้งต้องแสดงผลงานที่ได้จากการพัฒนา คือ สื่อ/อุปกรณ์/ชิ้นงาน หรือรูปแบบทำงาน อย่างชัดเจน

1.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

1.4.1 ความหมายของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

นักการศึกษาได้กล่าวถึงความหมายของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา ดังนี้ การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา (Educational Research and Development = R&D) เป็น การพัฒนาการศึกษาโดยพื้นฐานการวิจัย (Research Based Education Development) เป็นกล ยุทธ์หรือวิธีการสำคัญวิธีหนึ่งที่ยอมรับใช้ในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาการศึกษา โดยเน้นหลัก เหตุผลและตรรกวิทยาเป้าหมายหลักคือ ใช้เป็นกระบวนการในการพัฒนาและ ตรวจสอบคุณภาพ ของผลผลิตทางการศึกษา (Education product) อันหมายถึง วัสดุครุภัณฑ์ทางการศึกษา ได้แก่ หนังสือแบบเรียน ฟิล์ม สไลด์ เทปเสียง เทปโทรทัศน์ คอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ฯลฯ (Borg and Gall, 1979 : 771-798; พงษ์ ศิริบรรณพิทักษ์, 2531 : 21-24)

1.4.2 ความสำคัญของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา เป็นกระบวนการของการพัฒนา การทดสอบ ภาคสนามและวิเคราะห์ข้อมูลที่ใช้จากการทดสอบ ถึงแม้ว่าการพัฒนาสื่อจะประกอบด้วยการวิจัย พื้นฐานและการวิจัยประยุกต์ เพื่อจุดประสงค์พื้นฐานในการค้นพบสิ่งใหม่ ในทางตรงกันข้ามเป้าหมาย ของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา คือ การนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาวิจัยไปพัฒนาสื่อให้ สามารถใช้ได้ ดังนั้นการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษาเป็นตัวเชื่อมระหว่างการวิจัยทางการศึกษาและ แบบฝึกหัดทางการศึกษา ซึ่งทำให้สื่อการศึกษาสมบูรณ์ยิ่งขึ้น (ธัญวดี มงคลพันธ์, 2544)

ดังนั้นในการบริหารหรือการศึกษาวิจัยที่มุ่งแก้ปัญหาหรือพัฒนาให้เกิดคุณภาพ เมื่อ ผู้บริหารหรือผู้ปฏิบัติงานค้นพบปัญหาและเกิดความตระหนักในปัญหาก็จะคิดค้นรูปแบบสื่อหรือ รูปแบบการพัฒนาที่มักเรียกว่า นวัตกรรม เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนางานดังกล่าว โดยที่ รูปแบบสื่อหรือรูปแบบการพัฒนาที่คิดขึ้นจะต้องมีเหตุผล หลักการหรือทฤษฎีรองรับ ทั้งนี้อาจ เลือกใช้วิธีการปรับปรุงในสิ่งที่มีผู้อื่นได้ศึกษา หรือเคยใช้ได้ผลในสถานการณ์ที่เป็นปัญหา เช่นเดียวกันมาก่อน หรืออาจคิดวิธีการขึ้นใหม่ก็ได้ แต่การทำให้รู้หรือมั่นใจได้ว่าวิธีการที่คิดค้นขึ้นนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้า ไม่อนุญาติให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดีหรือไม่ จำเป็นต้องนำมาทดลองจริง มีการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อพิสูจน์ว่าสามารถ แก้ปัญหาหรือพัฒนางานได้ ถ้าไม่ประสบผลสำเร็จก็ต้องมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนได้ผลดีสามารถนำไปเผยแพร่ให้ผู้อื่นได้ทราบหรือนำไปใช้ได้ต่อไป (ธเนศ ขำเกิด. 2540 : 157)

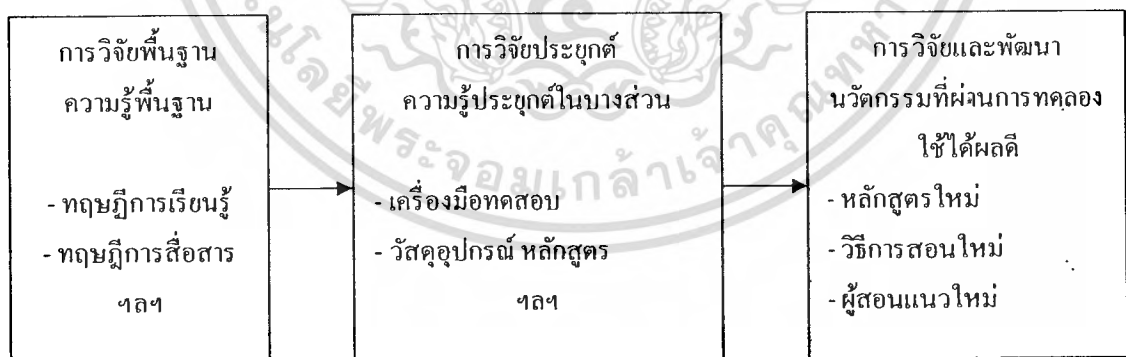
1.4.3 การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษากับการวิจัยทางการศึกษา

การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษาแตกต่างจากการวิจัยทางการศึกษาใน 2 ประการคือ

1. เป้าประสงค์ (Goal) การวิจัยทางการศึกษามุ่งค้นคว้าหาความรู้ใหม่โดยการวิจัยพื้นฐานหรือมุ่งคำตอบเกี่ยวกับการปฏิบัติงานโดยการวิจัยประยุกต์แต่การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษามุ่งพัฒนาและตรวจสอบคุณภาพผลผลิตทางการศึกษา แม้ว่าการวิจัยประยุกต์ทางการศึกษาหลายโครงการก็มีการพัฒนาผลผลิตทางการศึกษา เช่น การวิจัย เปรียบเทียบประสิทธิผลของวิธีสอน หรืออุปกรณ์การสอน ผู้วิจัยอาจพัฒนาสื่อหรือผลผลิตทางการศึกษา สำหรับการสอนแต่ละแบบ แต่ผลผลิตเหล่านี้ได้ใช้สำหรับการทดสอบสมมติฐานของการวิจัยแต่ละครั้งเท่านั้น ไม่ได้พัฒนาไปสู่การใช้สำหรับโรงเรียนทั่วไป

2. การนำไปใช้ การวิจัยการศึกษามีช่องว่างระหว่างผลการวิจัยกับการนำไปใช้จริงอย่างกว้างขวาง กล่าวคือ ผลการวิจัยทางการศึกษาจำนวนมากอยู่ในตู้ไม่ได้รับการพิจารณานำไปใช้ นักการศึกษาและนักวิจัยจึงหาทางลดช่องว่างดังกล่าวโดยวิธีที่เรียกว่า “การวิจัยและพัฒนา”

อย่างไรก็ตาม การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษามีใช้สิ่งที่จะทดแทนการวิจัย การศึกษา แต่เป็นเทคนิควิธีที่จะเพิ่มศักยภาพของการวิจัยการศึกษาให้มีผลต่อการจัดการศึกษา คือเป็นตัวเชื่อมเพื่อแปลงไปสู่ผลผลิตทางการศึกษาที่ใช้ประโยชน์ได้จริงในโรงเรียนทั่วไป ดังนั้นการใช้กลยุทธ์การวิจัยและพัฒนาทางการศึกษาเพื่อปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาการศึกษา จึงเป็นการใช้ผลการวิจัยทางการศึกษา (ไม่ว่าจะเป็นการวิจัยพื้นฐานหรือการวิจัยประยุกต์) ให้เป็นประโยชน์มากยิ่งขึ้น สามารถสรุปความสัมพันธ์และความแตกต่างดังความสัมพันธ์ในภาพ (Borg and Gall. 1979 : 771-798 ; พฤทธิ ศิริบรรณพิทักษ์. 2531 ; บุญสืบ พันธุ์ดี. 2537 : 79-80)



ภาพประกอบ 2.1 ความสัมพันธ์และความแตกต่างการวิจัยการศึกษา กับการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

1.4.4 การดำเนินการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา

บอร์กและกอลล์ (Borg and Gall. 1979 : 771-798) ได้กล่าวถึงขั้นตอนสำคัญของการวิจัยและพัฒนาทางการศึกษา โดยมีขั้นตอน 10 ขั้นตอน ดังนี้

1. กำหนดผลผลิตทางการศึกษาที่จะทำการพัฒนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนแรกที่สำคัญที่สุด คือ ต้องกำหนดให้ชัดว่าผลผลิตทางการศึกษาที่จะวิจัยและพัฒนาคืออะไร โดยต้องกำหนด 1 ลักษณะทั่วไป 2 รายละเอียดของการใช้ และ 3 วัตถุประสงค์ของการใช้เกณฑ์ในการเลือกกำหนดผลผลิตการศึกษาที่จะวิจัยและพัฒนา อาจมี 4 ข้อ คือ

- 1.1 ตรงกับความต้องการอันจำเป็นหรือไม่
- 1.2 ความก้าวหน้าทางวิชาการมีพอเพียงในการพัฒนาผลผลิตที่กำหนดหรือไม่
- 1.3 บุคลากรที่มีอยู่มีทักษะความรู้ และประสบการณ์ที่จำเป็นต่อการวิจัยและพัฒนาหรือไม่
- 1.4 ผลผลิตนั้นจะพัฒนาขึ้นในเวลาอันสมควรได้หรือไม่

2. รวบรวมข้อมูลและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รวบรวมข้อมูลและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง คือ การศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยการสังเกตภาคสนามซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ผลผลิต การศึกษาที่กำหนด ถ้ามีความจำเป็นผู้ทำการวิจัยและพัฒนา อาจต้องทำการศึกษาวิจัยขนาดเล็ก เพื่อหาคำตอบซึ่งงานวิจัยและทฤษฎีที่มีอยู่ไม่สามารถตอบได้ ก่อนที่จะเริ่มทำการพัฒนาต่อไป

3. การวางแผนการวิจัยและพัฒนา ประกอบด้วย

3.1 กำหนดวัตถุประสงค์ของการใช้ผลผลิต

3.2 ประมาณการค่าใช้จ่าย กำลังคน ระยะเวลาที่ต้องใช้เพื่อศึกษาความเป็นไปได้

3.3 พิจารณาผลสืบเนื่องจากผลผลิต

4. พัฒนารูปแบบขั้นต้นของผลผลิต

ขั้นนี้เป็นการออกแบบและจัดทำผลผลิตการศึกษาตามที่วางไว้ เช่น ถ้าเป็นโครงการวิจัยและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นก็จะต้องออกแบบหลักสูตรเตรียมวัสดุหลักสูตรคู่มือผู้ฝึกอบรม เอกสารในการฝึกอบรมและเครื่องมือการประเมินผล

5. ทดลองหรือทดสอบผลผลิตครั้งที่ 1

ในการนำผลผลิตที่ออกแบบและจัดเตรียมไว้ในขั้นที่ 4 ไปทดลองใช้เพื่อ ทดสอบคุณภาพขั้นต้นของผลผลิตในโรงเรียนจำนวน 1-3 โรงเรียน ใช้กลุ่มตัวอย่างกลุ่มเล็ก 6-12 คน ประเมินผลโดยการใช้แบบสอบถาม การสังเกต และการสัมภาษณ์ และรวบรวมข้อมูลมาวิเคราะห์

6. ปรับปรุงผลผลิตครั้งที่ 1

นำข้อมูลและผลจากการทดลองใช้จากขั้นที่ 5 มาพิจารณาปรับปรุง

7. ทดลองหรือทดสอบผลผลิตครั้งที่ 2

ขั้นนี้ นำผลผลิตที่ปรับปรุงไปทดลอง เพื่อทดสอบคุณภาพผลผลิตตามวัตถุประสงค์โรงเรียน จำนวน 5-15 โรงเรียน ใช้กลุ่มตัวอย่าง 30-100 คน ประเมินผลเชิงปริมาณในลักษณะ Pre-test กับ Post-test นำผลเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์ของการใช้ผลผลิตอาจมีกลุ่มควบคุมกลุ่มการทดลองถ้าจำเป็น

8. ปรับปรุงผลผลิตครั้งที่ 2

9. ทดลองหรือทดสอบผลผลิตครั้งที่ 3

ขั้นนี้ นำผลผลิตที่ปรับปรุงไปทดลอง เพื่อทดสอบคุณภาพการใช้งานของผลผลิต โดยใช้ตามลำพังในโรงเรียน 10-30 โรงเรียน ใช้กลุ่มตัวอย่าง 40-200 คน ประเมินผลโดยการใช้แบบสอบถาม การสังเกตและการสัมภาษณ์แล้วรวบรวมข้อมูลมาวิเคราะห์

10. ปรับปรุงผลผลิตครั้งที่ 3

นำข้อมูลจากการทดลองครั้งที่ 9 มาพิจารณาปรับปรุง เพื่อผลิตและเผยแพร่ต่อไป จะเห็นได้ว่า บางครั้งมีผู้เรียกการวิจัยและพัฒนาว่า R&D (Research and Development) หรือบางคนเรียกว่า R and D ซึ่ง D ตัวหลังก็คือการเผยแพร่ (diffuse)

ดังนั้นผลงานการวิจัยและพัฒนานับได้ว่าเป็นผลงานที่มีประโยชน์มีคุณค่ายิ่ง ที่ช่วยสร้างสรรค์พัฒนานวัตกรรมทั้งรูปแบบการทำงานและผลผลิตให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น โดยได้หลอมรวมงานวิจัยหลายประเภทบูรณาการไว้อย่างเป็นระบบครบวงจร ปัจจุบัน หน่วยงานต่าง ๆ ที่มุ่งพัฒนาคุณภาพงาน จึงต่างให้ความสนใจอบรมบุคลากร และรณรงค์ ส่งเสริมให้บุคลากรผลิตผลงานวิจัยและพัฒนาอย่างกว้างขวางมากขึ้น

2. พื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย ศรีสัชนาลัย กำแพงเพชร

2.1 ข้อมูลการศึกษา จ.สุโขทัย

โดย ศึกษาและสำรวจข้อมูลด้านวัฒนธรรมเพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลในเขตพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชรโดยการศึกษาและสำรวจข้อมูลจะต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การศึกษาและสำรวจข้อมูล จะต้องประกอบไปด้วยข้อมูลที่เป็นปฐมภูมิและทุติยภูมิ ทั้งนี้ในการสำรวจข้อมูลนั้นจะต้องบอกถึงวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ชัดเจน เช่น ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) สัมภาษณ์ (Interview) การสังเกตการณ์ (Observation) เป็นต้น

2. การศึกษาและสำรวจข้อมูลด้านวัฒนธรรมในเขตพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร นั้นจะต้องครอบคลุมพื้นที่โดยรอบของอุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชรโดยมีลักษณะประเภทข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(1) บุคคล/องค์กรทางวัฒนธรรมอาชีพราษฎรชาวบ้าน บุคคลสำคัญทางศาสนา เครือข่ายทางวัฒนธรรม หน่วยงานทางวัฒนธรรม เป็นต้น

(2) สิ่งประดิษฐ์ทางวัฒนธรรมอาชีพ โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ เครื่องแต่งกาย ทัศนศิลป์ เครื่องมือเครื่องใช้ เป็นต้น

(3) วิถีชีวิต อาชีพ ชาติพันธุ์ ศาสนาและความเชื่อ ประเพณีและพิธีกรรม ภาษาและวรรณกรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะการแสดง เป็นต้น

(4) สถานที่ทางวัฒนธรรมอาชีพ แหล่งโบราณคดี โบราณสถาน สถาปัตยกรรมสำคัญ ศาสนสถาน สถานที่จัดแสดงทางวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นต้น

(5) อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

จังหวัด:สุโขทัย

อำเภอ: เมืองสุโขทัย

ตำบล: เมืองเก่า, บ้านกล้วย, วังทองแดง

1. อาหาร

1.1 ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย

ชื่อหลัก : ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย

แหล่ง : จังหวัดสุโขทัย - อำเภอ เมือง จังหวัดสุโขทัย

หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น ลักษณะ : คาว

1.1.1 ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีลักษณะเป็นเส้นยาว ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนใหญ่ โดยมากจะลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่างๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและแบบแห้ง นิยมใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทานคำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" อาจจะมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือภาษาจีนแต้จิ๋ว (ข้าวที่เป็นเส้น) ภาษาจีนแต้จิ๋วได้รับอิทธิพลมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนอย่างมาก จึงทำให้ไม่ทราบสำเนียงที่มาจากไหนแน่ชัด สันนิษฐานกันว่าก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีมาเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และชาวจีนก็นำเอาก๋วยเตี๋ยวเข้ามากินกันในเรือ โดยต้มในน้ำซุ๊ป มีการใส่หมูใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ในยุคนั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่นๆ บริโภคกันจนมีความเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี และเริ่มมีการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย

ในสมัยของรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงคราม ในปีพ.ศ. ๒๔๘๕ เกิดน้ำท่วมใหญ่ในกรุงเทพฯ การถวายบังคมพระบรมรูปทรงม้าในเดือนตุลาคมก็ยังต้องใช้เรือพายไป ส่วนในทำเนียบรัฐบาลการประชุมคณะรัฐมนตรีจึงต้องจ้างก๋วยเตี๋ยวเรือเข้าไปเลี้ยงคณะรัฐมนตรีที่มาเข้าร่วมประชุม ผู้นำประเทศชมอ้อย จึงมีนโยบายส่งเสริมให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยว และให้มีการขายก๋วยเตี๋ยวให้มาก เพื่อแก้ปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำและวัฒนธรรมสร้างชาติ หน่วยงานราชการทุกกรมกองข้าราชการส่วนใหญ่ต้องหันมาขายก๋วยเตี๋ยว เพื่อสนองนโยบายของรัฐบาล ก็หน้าจะเรียกได้ว่าเป็นยุคทองของก๋วยเตี๋ยว

1.1.2 อັตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ก๋วยเตี๋ยว สุโขทัย จะแตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวหมูทั่วไป ตรงที่มีถั่วฝักยาวหั่นแฉลบเป็นฝัก มะนาว การปรุงด้วยน้ำมะนาว ใช้น้ำตาลปีบ กุ้งแห้งฝอย (ปัจจุบันไม่ค่อยใส่กุ้งแห้งฝอย) และถั่วฝักยาวเป็นสูตรหลัก โรยหน้าด้วยผักชีใบยาวหั่นลงไปอีก รสชาติเด็ดขาดแบบไทยๆ ไม่ว่าจะเป็สูตรน้ำหรือสูตรแห้ง ถ้าเป็นน้ำนิยมทานเป็นต้มยำ (ใส่ถั่วป่นจะเรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ) ถ้าไม่ใส่ถั่วป่นจะเรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ซึ่งก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกั จะนิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกั หรือทานแบบแห้งได้เลย

กล่าวกันว่าคนเมืองสุโขทัยแต่โบราณก็จะเรียกว่า "ก๋วยเตี๋ยวไทย" แต่คนต่างถิ่นโดยทั่วไปก็จะเรียกเต็มยศว่า ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกั น่าจะเกิดจากเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๑๔ ป้าสมทรง กลิ่นรัตน์ ชาวอำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย ได้ย้ายตามสามีซึ่งเป็นข้าราชการไปรับราชการที่กรุงเทพฯ ป้าสมทรง จึงได้เปิดร้านขายก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกัที่ซอยวัดสังเวช บางลำพู ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกัของป้าสมทรงจะเป็นสูตรของก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกัไทย คือใส่ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ ปรุงด้วยมะนาวและใส่น้ำตาลปีบ ใส่หมูแดง โรยด้วยผักชีใบยาว เป็นของแปลกของคนกรุงเทพฯ และเรียกว่าร้านป้าสมทรงว่า ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกั ตามภูมิลำเนาเดิมของป้าสมทรง แต่นั้นมาจึงเรียกก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกัในจังหวัดสุโขทัยว่าก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกั เมื่อคนต่างจังหวัดมาสุโขทัยก็จะมาหากินก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกั เป็นชื่อติดหู และติดปากมาจนทุกวันนี้ ปัจจุบันร้านอาหารของป้าสมทรงยังคงขายอยู่ในซอยวัดสังเวชฯ บางลำพูเหมือนเดิม ใช้ชื่อร้านว่าสมทรงโภชนา

ในจังหวัดสุโขทัย ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกัที่มีชื่อเสียงคือ ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ายกัที่ร้านดาป้วยตั้งและเป็นที่ยอมรับเนื่องจากเปิดร้านมานานแล้ว และเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๘ เมื่อในหลวงเสด็จ

เอกสำรับเป็นเอกสำรับที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สุโขทัย ทางจังหวัดได้นำก๋วยเตี๋ยวของร้านต๋ายไปปรุงถวายไว้ในหลวงเสวย ร้านก๋วยเตี่ยวต๋ายจึงมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนสุโขทัย และคนต่างจังหวัด ปัจจุบันต๋ายได้เสียชีวิตไปหลายปีแล้ว แต่ร้านก๋วยเตี่ยวก็ยังคงเปิดอยู่ แต่คนขายไม่ใช่ลูกหลานของต๋าย แต่เป็นร้านแจ้แะ ซึ่งเป็นร้านก๋วยเตี่ยวสุโขทัย ที่เปิดขายอยู่ฝั่งตรงข้าม เยื้องๆกับร้านต๋าย มาซื้อลิขสิทธิ์และขายต่อโดยใช้ชื่อเดิม ร้านที่นิยมไปรับประทานคือ ร้านต๋ายู๋ เจ้แะร้านครุอิ้ว

1.1.3 ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆเนื่องจากก๋วยเตี่ยวสุโขทัย มีเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง และมีรสชาติอร่อย เป็นที่นิยมรับประทานทั้งคนสุโขทัย และนักท่องเที่ยวต่างจังหวัด และชาวต่างชาติ จึงสร้างรายได้ให้กับตนเองอย่างมาก

1.1.4 องค์ประกอบของอาหาร(สูตร)

ขั้นตอนการผลิต

เครื่องปรุงประกอบด้วย

- ก๋วยเตี่ยวเส้นเล็ก หรือจะใช้เส้นอื่นก็ได้มีเส้นใหญ่ เส้นหมี่ บะหมี่ วุ้นเส้น
 - หมูต้ม หรือหมูแดง หั่นเป็นชิ้นบางๆ
 - ตับหั่นชิ้นบางลวกพอสุก
 - หมูสับ
 - ลูกชิ้นปลาหรือจะใช้ลูกชิ้นหมู
 - กากหมู
 - ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ
 - ผักชีฝรั่งซอยละเอียด
 - ถั่วลิสงตำหยาบ ๆ
 - น้ำมันกระเทียมเจียว
 - กากหมู ทอดใหม่ๆ
 - น้ำปลา พริกป่น มะนาว กุ้งแห้ง น้ำตาลปีบ หัวไชโป้วสับ
- เครื่องปรุงน้ำซุปล
- กระดูกหมูหรือไก่
 - น้ำ
 - กระเทียมสด รากผักชี น้ำตาลปีบ น้ำปลา พริกไทยป่น

ขั้นตอนการปรุง

เริ่มจาก ลวกเส้นในน้ำเดือดแล้ว คลุกด้วยน้ำมัน+กระเทียมเจียว ใส่กากหมู ก่อนใส่ถั่วฝักยาวลวกใส่ถั่วป่น, พริกป่น, น้ำตาลปีบ, กุ้งแห้ง, เกี้ยวทอด, หมูแดง, หมูสับ ตับ และสุดท้ายใส่ไชโป้วและผักชีใบยาว ใส่ น้ำซุปล เสริฟเป็นก๋วยเตี่ยวสุโขทัยต้มยำ (ใส่ถั่วป่นจะเรียกว่า ก๋วยเตี่ยวต้มยำ) ถ้าไม่ใส่ถั่วป่นจะเรียกว่า ก๋วยเตี่ยวน้ำซึ่งก๋วยเตี่ยวสุโขทัย จะนิยมรับประทานก๋วยเตี่ยวต้มยำ หรือทานแบบแห้งได้เลย

1.2ขนมข้าวตอก

ชื่อหลัก : ขนมข้าวตอก

แหล่ง : - อำเภอ เมือง จังหวัดสุโขทัย

หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น ลักษณะ : หวาน

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

1.2.1 ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในอดีตเมื่อ ๑๐๐ ปีที่ผ่านมามีคนแก่เล่าว่า ขนมข้าวตอกของชาวตำบลเมืองเก่าเป็นขนมที่มีมาช้านานดั้งเดิม ที่ชาวสุโขทัยได้ทำกินที่ใช้ข้าวเหนียวพันธุ์ดีมาเคี้ยวกับน้ำตาล ที่มีความเป็นองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาในทางธรรมะ ได้สอนให้กับคนไทยโดยเฉพาะพุทธศาสนิกชนได้พิจารณา ในเรื่องการเดินทางสายกลาง "มัชฌิมาปฏิปทา" ซึ่งมาเปลี่ยนเทียบกับการคั่วข้าวตอกที่ใช้ไฟแรงเกินไปก็ทำให้ข้าวตอกนั้น ข้าวตอกนั้นไหม้เสียหาย รับประทานไม่ได้ ถ้าหากใช้ไฟที่เบาหรืออ่อน การคั่วข้าวตอกนั้นจะไม่แตก ซึ่งจะรับประทานไม่ได้ เช่นเดียวกัน ฉะนั้นต้องใช้ไฟคั่วข้าวตอกที่มีความพอดี ไม่แรงเกินไป หรือไฟอ่อนเกินไป จึงจะทำให้ข้าวตอกแตกนำมาทำขนมได้ตามความต้องการ

1.2.2 อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมข้าวตอกเป็นขนมที่คนโบราณใช้ภูมิปัญญาที่ใช้ในการทำและรับประทานมาแต่อดีตสู่ปัจจุบันของชาวตำบลเมืองเก่า สุโขทัยมาช้านาน ซึ่งจะทำในโอกาสงานตรุษสิ้นเดือน 4 ปีใหม่ชาวไทย ซึ่งข้าวตอกนี้จะใช้ในงานมงคลอีกหลายอย่าง

1.2.3 ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมข้าวตอกเป็นขนมมีมาแต่ช้านาน เป็นขนมโบราณที่มีความภูมิปัญญาโลกและทางธรรม ที่สอนให้ชาวพุทธศาสนิกชนได้คิดและไตร่ตรอง เพื่อการทำงานใดๆ ต้องใช้ความเป็นกลางในการดำเนินวิถีชีวิต จึงจะประสบความสำเร็จ ความเจริญ ในการดำเนินชีวิต ตลอดจนข้าวตอกจะนำไปทำในสิ่งที่เป็นมงคลทั้งทางด้านอาหาร และขนมต่างๆ ของชาวไทยในอดีต

1.2.4 องค์ประกอบของอาหาร(สูตร)

นำข้าวตอกจากข้าวเหนียวพันธุ์ดี นำมาแช่และล้างทำความสะอาด ซึ่งข้าวตอกหากไม่นำมาแช่ข้าวตอกที่คั่วจะไม่บาน จากนั้นนำไปผึ่งให้หมาด จากนั้นนำข้าวตอกมาคั่วในกระทะ จนข้าวตอกแตกหรือบานทั่วหมดหรือส่วนใหญ่ จากนั้นนำข้าวตอกมาตำด้วยครกมือ จากนั้นนำมาแยกข้าวตอกที่ตำเป็นอย่างละเอียด หยาบปานกลาง หยาบมาก จากนั้นนำข้าวตอกที่ละเอียดแยกไว้ต่างหากจากการตำ นำน้ำตาลมาเคี้ยวให้เป็นยางมะตุม แล้วนำข้าวตอกความละเอียดขนาดปานกลางนำมาคลุก ผสมเรื่อยๆ โดยใช้มือคลุกเคล้าให้เข้ากัน เมื่อผสมคลุกเคล้ากันได้ก็ให้นำข้าวตอกมาปั้นให้เป็นรูปทรงต่างๆ ตามที่ต้องการทั้งรูปทรงกลมและรูปแบบทรงยาว นำมาใส่ภาชนะตามที่ต้องการ ต่อไป

2. เครื่องแต่งกาย

2.1 ผ้าฝ้ายย้อมสีประดู่/หมักโคลน

ชื่อหลัก : ผ้าฝ้ายย้อมสีประดู่/หมักโคลน

แหล่ง : - อำเภอ เมือง จังหวัดสุโขทัย

วัสดุ ฝ้าย

2.1.1 ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อดีตในสมัยเมื่อประมาณ ๑๐๐ ปี ที่ผ่านมาได้รับการบอกกล่าวจากการยืนยันจากนางบังเอิญ ทูยจันทร์ ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลเมืองเก่า ซึ่งปัจจุบันอายุ ๖๖ ปี (เกิด พ.ศ.๒๔๙๑) ว่าในอดีตคนเมืองเก่าสวมใส่เสื้อผ้าที่ทำจากมือที่ทอกันเอง ผู้ชายแต่งกายด้วยผ้าทอผ้าฝ้ายย้อมประดู่/หมักโคลนแบบเสื้อหม้อฮ่อม ผู้หญิงมีลักษณะแขนทรงกระบอก ปัจจุบันได้มีความเอื้ออำนวยเป็นเอื้ออำนวยให้สงวนไว้สืบทอดไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้เข้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่าการณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พยายามที่ส่งเสริมให้มีการสืบสานในการถักทอและกรรมวิธีขั้นตอนต่างๆ ให้มีการสวมใส่ เพื่อเผยแพร่ความเป็นภูมิปัญญาต่างๆ ในด้านเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย จากการยืนยันของนางบังเอิญ ทูย์จันทร์ ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลเมืองเก่า ว่ามารดาของท่านฯ เองในอดีตการจัดการเครื่องแต่งกายเพื่อสวมใส่ผ้าที่สวมใส่จะดำเนินการเอง ซึ่งหากย้อนไปในสมัยคุณแม่ของนางบังเอิญฯ และสมัยทวดที่อยู่ตำบลเมืองเก่า นั้น ก็ยืนยันว่า ถักทอเองที่มีแต่ครั้งในอดีตที่ผ่านมา

2.1.2 อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ผ้าฝ้ายย้อมประดู่/หมักโคลนส่วนใหญ่จะไม่มีลวดลาย แต่จะถักทอจากเส้นด้ายมาถักทอมาเป็นผืน แล้วนำไปหมักน้ำประดู่ โดยนำเปลือกต้นประดู่ที่ตากมาแช่น้ำที่เตรียมไว้หมักหรือแช่ไว้จำนวน ๒ วันในการหมักน้ำประดู่จะทำให้เนื้อผ้าที่หมักไว้นั้นมีสีแดงคล้ำและเป็นการรักษาเนื้อผ้าให้มีความเหนียวแน่น คงทน แล้วนำผ้าทอผืนดังกล่าวไปซักให้สะอาด และสามารถนำผ้าผืนดังกล่าวไปตัดเย็บตามที่ต้องการไปแบบที่ ๑ (หมักแต่น้ำประดู่) แบบที่ ๒ ผ้าทอผ้าฝ้ายย้อมประดู่/หมักโคลนหลังจากที่ถักทอผ้าเป็นผืนแล้วเสร็จนำไปหมักหรือแช่ไว้ อย่างน้อย จำนวน ๒ วัน จากนั้นนำไปซักให้สะอาดตากให้แห้ง จากนั้นนำผ้าผืนดังกล่าวไปหมักโคลน ประมาณ ๒ ชั่วโมง การหมักโคลนดังกล่าวจะทำให้เนื้อผ้ามีความนุ่มต่อการสวมใส่ และมีสีคล้ายสีน้ำตาลที่สวยงาม

2.1.3 ประโยชน์ใช้สอย

ใช้ในชีวิตประจำวัน

3. ที่อยู่อาศัย

อำเภอเมืองสุโขทัยตั้งอยู่ทางทิศใต้ของจังหวัด มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียง ดังนี้

- ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอศรีสำโรง
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอพรหมพิราม (จังหวัดพิษณุโลก) และอำเภอกงไกรลาศ

- ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอศรีมาศ

- ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอบ้านด่านลานหอย

3.1 ตำบลเมืองเก่า

เป็นที่ราบลุ่ม และมีภูเขาบ้านเล็กน้อย ลักษณะดินเป็นดินเหนียว และดินร่วนปนเหนียว มีลำคลองไหลผ่าน มีอ่างเก็บน้ำสิริพงษ์ และตระพังเก็บน้ำหลายแห่ง โดยรับน้ำจากอ่างเก็บน้ำทำให้มีน้ำใช้ทั้งปี

สภาพทั่วไปของตำบล

เป็นที่ราบลุ่ม และมีภูเขาบ้านเล็กน้อย ลักษณะดินเป็นดินเหนียว และดินร่วนปนเหนียว มีลำคลองไหลผ่าน มีอ่างเก็บน้ำสิริพงษ์ และตระพังเก็บน้ำหลายแห่ง โดยรับน้ำจากอ่างเก็บน้ำทำให้มีน้ำใช้ทั้งปี

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ตำบลวังทองแดง อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย

ทิศใต้ ติดกับ ตำบลนาเชิงคีรี อำเภอศรีศรีมาศ จังหวัดสุโขทัย

ทิศตะวันออก ติดกับ ตำบลบ้านกล้วย อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย

สุโขทัย

ทิศตะวันตก ติดกับ ตำบลบ้านด่าน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัด

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนประชากรในเขต อบต. 10,036 คน และจำนวนหลังคาเรือน 3,197

หลังคาเรือน

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

สถานที่สำคัญได้แก่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ซึ่งเป็นมรดกอันยิ่งใหญ่ของคนไทย และเป็นมรดกโลก โดยมีโบราณสถานที่สำคัญมากมาย มีวัดอยู่ในบริเวณไม่น้อยกว่า 14 วัด มีศาลหลักเมือง อนุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหง พิชิตภัยพิบัติ เตาทูเรียม เป็นต้น

3.2 ตำบลบ้านกล้วย

ตำบลบ้านกล้วยเป็นตำบลเก่าแก่ ตั้งมานานพร้อมกับ อ.เมืองสุโขทัย การปกครองในส่วนท้องถิ่น โดยมี อบต.บ้านกล้วย ต.บ้านกล้วย มีแม่น้ำสายหลักที่สำคัญเป็นเส้นเลือดหล่อเลี้ยงชาวตำบลบ้านกล้วยมาจนถึงปัจจุบัน คือ คลองแม่ลำพัน ต.บ้านกล้วย ประกอบด้วยหมู่บ้านจำนวน 11 หมู่บ้าน คือ บ้านกล้วย บ้านเหนือวัด บ้านขวาง บ้านเพชรไฟ บ้านทางคลอง บ้านเหมืองน้ำหัก บ้านคลองยาง บ้านนาโพธิ์ บ้านตะพังมะกอก บ้านนาทุ่ง และ บ้านในดอน

สภาพทั่วไปของตำบล

เป็นที่ราบ อยู่ในเขตอำเภอเมือง มีการคมนาคมสะดวก

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ต.วังใหญ่ อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย

ทิศใต้ ติดกับ ต.บ้านป้อม, ต.นาเชิงคีรี อ.ศรีมาศ จ.สุโขทัย

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.ปากแคว, ต.ยางซ้าย อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนประชากรในเขต อบต. 18,627 คน และจำนวนหลังคาเรือน 4,298

หลังคาเรือน

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1. วัดบ้านขวาง หมู่ที่ 3

2. วัดกำแพงงาม หมู่ที่ 2

3. คลองแม่ลำพัน

4. สหกรณ์ไม้บ้านขวาง

5. อบต.บ้านกล้วย

6. วิทยาลัยสารพัดช่าง

7. วิทยาลัยนาฏศิลป์

8. วิทยาลัยพลศึกษาสุโขทัย

3.3 ตำบลวังทองแดง

เดิมเป็นหมู่บ้าน ขึ้นอยู่กับ ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย ได้ยกฐานะเป็นตำบลเมื่อ ปี พ.ศ.2532 โดยใช้ชื่อว่า ต.วังทองแดง เดิมมี 7 หมู่บ้าน ในปี พ.ศ.2540 ได้แยกหมู่ที่ 2 ออกเป็น 2 หมู่เป็น หมู่ที่ 8 เหตุที่ได้ชื่อว่า "บ้านวังทองแดง" เพราะมีชาวบ้านเล่าว่าบริเวณที่ตั้งตำบลเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เดิมมีลำคลองที่ลึกมาก ชาวบ้านเรียกว่า "วัง" มีคนไปทอดแหแล้วพบก้อนทองแดงขนาดใหญ่ จึงเรียกว่า "วังทองแดง"

สภาพทั่วไปของตำบล

เป็นพื้นที่ราบลุ่ม เหมาะสำหรับการทำนา ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพทำนา โดยอาศัยน้ำฝนบางอย่างเดียวในฤดูแล้ง จะแห้งแล้งมาก ในบางหมู่บ้านขาดแคลนน้ำสำหรับอุปโภค บริโภค

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ตำบลนาขุนไกร, ตำบลราวตันจันทร์ อำเภอศรีสำโรง

จังหวัดสุโขทัย

ทิศใต้ ติดกับ ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

ทิศตะวันออก ติดกับ ตำบลบ้านไร่ ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัด

สุโขทัย

ทิศตะวันตก ติดกับ ตำบลวังน้ำขาว อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัด

สุโขทัย

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนประชากรในเขต อบต. 5,076 คน และจำนวนหลังคาเรือน 1,505

หลังคาเรือน

4. ประเพณี

4.1 ประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ

ชาติไทยมีประเพณีอันดีงามตกทอดสืบต่อกันมาแต่ครั้งโบราณกาล ตามหลักฐานที่ปรากฏอยู่ระบุว่า ในสมัยสุโขทัยมีประเพณีที่น่าสนใจหลายอย่าง อาทิ ประเพณีทางด้านศาสนา ชาวสุโขทัยเป็นพุทธมามกะที่มีศรัทธาและเลื่อมใสในพระพุทธศาสนาเป็นอย่างยิ่ง ชาวสุโขทัย นับแต่พระมหากษัตริย์จนถึงชาวบ้านทั่วไปจะไปวัดทำบุญทำทานรักษาศีลอย่างเคร่งครัด ไปฟังพระธรรมเทศนาที่กลางดงตาลในเมืองสุโขทัย เมื่อถึงเทศกาลเข้าพรรษาในเดือน 8 ชาวสุโขทัยมีการถือศีลทำบุญ ทำทาน กุลบุตรที่มีอายุพอสมควรก็ออกบวชเป็นภิกษุสงฆ์ในพระพุทธศาสนาชั่วระยะเวลาเข้าพรรษาตามประเพณีนิยม และเมื่อถึงเทศกาลออกพรรษาในเดือน 11 ก็มีการ ทอดกฐินถวายปัจจัย เช่น ถวายพนมเบญจ พนมหมาก พนมดอกไม้ ถวายหมอนนั้ง หมอนนอน เป็นต้น การทอดกฐินนี้กว่าจะเสร็จก็ใช้เวลาเดือนหนึ่ง ในเทศกาลออกพรรษาก็มีการละเล่นต่างๆ เช่น เล่นดอกไม้ไฟ หกคะเมน ไต่ลอดบ่วง รำแพน เล่นดนตรี ขับร้อง เดินระบำรำฟ้อน เครื่องดนตรีในสมัยนั้นมี ข้องวง กลองประเภทต่างๆ อาทิ กลองมโหระทึก แตร สังข์ ระฆัง กังสดาล ฉิ่งฉาบ บัณเฑาะว์ พิณ และซอ เป็นต้น

ชาวสุโขทัยนั้น นอกจากนับถือศาสนาพุทธแล้ว ยังนับถือศาสนาพราหมณ์ด้วย เพราะในสมัยนั้นมีทั้งวัดวาอาราม โบสถ์วิหาร และเทวสถานอยู่ในเมืองและนอกเมือง เมื่อผู้ใดต้องการประกอบพิธีมงคลพิธีใดพิธีหนึ่ง มักประกอบพิธีทั้งทางพุทธศาสนาและศาสนาพราหมณ์ คือมีการนิมนต์พระสงฆ์มาสวดพระปริตร และเชิญพราหมณ์มาอ่านพระเวท

งานประเพณีลอยกระทงของไทยนั้น มีมาแต่โบราณโดยมีคติความเชื่อว่าเป็นการบูชา และขอขมาพระแม่คงคาเป็นการสะเดาะเคราะห์ และบูชาพระผู้เป็นเจ้าของในศาสนาพราหมณ์ หรือเป็นการบูชา

รอยพระบาทเป็นต้น นิยมทำกันในวันเพ็ญเดือน 12 ของทุกๆ ปี ซึ่งเป็นช่วงที่น้ำตามแม่น้ำ ลำคลอง
ขึ้นสูง และอากาศเริ่มเย็น

บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เรื่อง พระราชพิธีสิบสอง
เดือน กล่าวไว้ว่า การลอยพระประทีป ลอยกระทงนี้ เป็นนักขัตฤกษ์ที่รื่นเริงทั่วไปของชนทั้งปวง ทั่ว
กัน ไม่เฉพาะแต่การหลวง แต่จะนับว่าเป็นพระราชพิธีอย่างใดก็ได้ ด้วยไม่มีพิธีสงฆ์ พิธีพราหมณ์อัน
ใดเกี่ยวข้องเนื่องในการลอยพระประทีปนั้น เว้นไว้แต่จะเข้าใจว่า ตรงกับคำที่ว่า ลอยโคมลงแม่น้ำเช่น
กล่าวมาแล้ว แต่ควรนับถือว่าเป็นราชประเพณีซึ่งมีมาในแผ่นดินสยามแต่โบราณ ตั้งแต่พระนครยังอยู่
ฝ่ายเหนือ เมื่อตรวจดูในกฎมณเฑียรบาลซึ่งได้ยกมาอ้างในเบื้องต้น ต่อความที่ว่าพิธีจองเปรียงลดชุด
ลอยโคมลงน้ำไป มีข้อความต่อไปว่า "ตั้งระทาดอกไม้ในพระเมรุ 4 ระทาดอก หนึ่ง 2 โธง" การเรื่องนี้ก็คง
จะตรงกันกับที่มีดอกไม้เพลิงที่วัดพระศรีรัตนศาสดารามและที่ตลาดทรงบาตรบูชาห่อพระใน
พระบรมมหาราชวัง ต่อขึ้นไปก็ว่าด้วยการลอยพระประทีปที่ในกฎหมายนี้มีเนื้อความเข้าเค้าเรื่อง
นพมาศ ซึ่งว่า ท้าวศรีจุฬาลักษณ์ซึ่งเป็นพระสนมเอก แต่ครั้งพระเจ้าอรรณมหาราช คือพระร่วง ซึ่งเป็น
เจ้าแผ่นดินสยาม ตั้งแต่กรุงตั้งอยู่ ณ เมืองสุโขทัย ได้กล่าวไว้ในเวลาฤดูเดือนสิบสองเป็นเวลาเสด็จ
ลงประพาสในลำน้ำตามพระราชพิธีในเวลากลางคืน พระอัศรมหเสีและพระสนมฝ่ายใน ตามเสด็จใน
เรือพระที่นั่งทอดพระเนตรการนักขัตฤกษ์ ซึ่งราษฎรเล่นในแม่น้ำตามกำหนดปี เมื่อนางนพมาศได้เข้า
มารับราชการ จึงได้คิดอ่านทำกระทงถวายพระเจ้าแผ่นดิน เป็นรูปดอกบัวและรูปต่างๆ ให้ทรงลอย
ตามสายน้ำไหล และคิดคำขับร้องถวายแต่พระเจ้าแผ่นดิน ทรงพระดำริจัดเรือพระที่นั่งเทียบขนานกัน
ให้ใหญ่กว้าง

หนังสือตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์บรรยายถึงลักษณะของกระทงที่นางนพมาศประดิษฐ์ถวาย
สมเด็จพระร่วงเจ้า ดังนี้

"... การพระราชพิธีจองเปรียง ในวันเพ็ญเดือน ๑๒ เป็นวันนักขัตฤกษ์ชั้กโคม ลอยโคม นางนพ
มาศ ได้ประดิษฐ์โคมลอย ตกแต่งเป็นรูปดอกกระมุทมาน กลีบรับแสงพระจันทร์ ใหญ่ประมาณเท่า
กระทงระแทะ ล้วนแต่พรรณดอกไม้ซ้อนสีสลับให้เป็นลวดลาย แล้วก็เอาผลพลุกงา สดาชาติมาแกะ
จำหลักเป็นรูปมยุระคณาวิหคหงส์ ให้จับจิกเกสรบุปผชาติอยู่ตามดอกกระมุท เป็นระเบียบเรียบร้อย
วิจิตรไปด้วยสีย้อมสดสว่างควรจะทอดทัศนายิ่งนัก ทั้งเสียบแซม เทียน รูป และประทีปน้ำมันเปรียง
เจือด้วยไขข้อพระโค..."

ดอกกระมุท หรือ โคมุท เป็นดอกบัวประเภทบัวเผื่อน บัวผ้น ที่ขยายกลีบบานในเวลากลางคืน
กลางวันหุบ ระแทะ คือ ล้อเกวียน

นอกจากการลอยกระทงแล้ว ในศิลาจารึกหลักที่ 1 บรรทัดที่ 14 ยังได้กล่าวถึงการเผาเทียนเล่น
ไฟว่า

"...เมื่อสุโขทัยนี้มีสี่ปากประตูหลวง เที้ยรย้อมคนเสียดกัน เข้ามาดูท่านเผาเทียนเล่นไฟเมืองสุโขทัย
นี้มีตั้งจักแตก..."

ท่านผู้รู้หลายท่านสันนิษฐานว่างานดังกล่าวนั้นน่าจะเป็นการเผาเทียน เล่นไฟ ในงานเทศกาลลอย
กระทงนั่นเอง เพราะมีลักษณะใกล้เคียงกันมาก จากข้อความในศิลาจารึกตอนนี้นายนิคม มุสิกคามะ
ซึ่งดำรงตำแหน่งหัวหน้าอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยเมื่อปี พ.ศ.2520 ได้เสนอให้จังหวัดสุโขทัยจัด
งานพลิกฟื้นประวัติศาสตร์ประเพณีลอยกระทงขึ้นให้เป็นงานระดับชาติ เพื่อแนะนำจังหวัดสุโขทัย ให้
ชื่องานตามคำในศิลาจารึกว่า "งานเผาเทียน เล่นไฟ" จุดเน้นที่เป็นหัวใจของงานนี้ คือ การฟื้นฟู
ประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ พล ตะไล ไฟพะเนียง ดอกไม้ไฟชนิดต่าง ๆ จังหวัดสุโขทัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์เพื่อการศึกษาค้นคว้า ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ขออนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรมศิลปากร และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจึงได้ร่วมกันจัดงานลอยกระทงเผาเทียนเล่นไฟ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 เป็นประจำทุกปีจนถึงปัจจุบัน

พิธีและกิจกรรมในภาคกลางวันจะมีขบวนแห่ทางนพมาศ และการออกร้าน จัดนิทรรศการ ส่วนในเวลากลางคืนจะมีการจุดประทีปโคมไฟตามโบราณสถาน 3 วัน 3 คืน มีการลอยกระทง และจุดดอกไม้ไฟอย่างสวยงามทั่วท้องน้ำและตระพังต่าง ๆ ในบริเวณอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีการจัดประกวดกระทง การแสดงแสงเสียงเกี่ยวกับประวัติศาสตร์กรุงสุโขทัย ณ บริเวณวัดมหาธาตุ ตลอดจนการแสดงนาฏศิลป์ และมหรสพต่าง ๆ

ในงานลอยกระทงเผาเทียนเล่นไฟ จังหวัดสุโขทัยได้จัดให้มีพิธีเผาเทียนแบบโบราณ โดยเชิญชวนให้ประชาชนทั้งหลายร่วมพิธีซื้อตะคัน เผาเทียนบูชาพระรัตนตรัย จุดแล้วนำไปวางบนฐานหรือระเบียงโบสถ์ วิหาร พระเจดีย์ โบราณสถานในอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ทำให้เกิดแสงสว่างระยิบระยับนับร้อยนับพันดวง เป็นบุญกุศลที่ได้ร่วมแรงศรัทธาร่วมกัน หากใครจะนำตะคันกลับบ้านเพื่อเป็นที่ระลึกนึกถึงงานเผาเทียนเล่นไฟที่สุโขทัยก็ได้

การจัดงานเป็นประจำทุกปี

เริ่ม วันที่ 2 พฤศจิกายน ถึงวันที่ 6 พฤศจิกายน ตามจันทรคติ สุริยคติ

5. ภาษา

ภาษาถิ่นสุโขทัย ภาษาพ่อขุนรามคำแหง และภาษาไทยพวน (ชาย นครชัย และคณะ. 2556 : 141)

6. อาชีพ

6.1 ข้อมูลอาชีพตำบลเมืองเก่า

อาชีพหลัก ทำนา ค่าขาย/หัตถกรรม

อาชีพเสริม เลี้ยงสัตว์/หัตถกรรม

6.2 ข้อมูลอาชีพตำบลบ้านกล้วย

อาชีพหลัก ทำนา

6.3 ข้อมูลอาชีพตำบลบ้านวังทองแดง

อาชีพหลัก ทำนา

อาชีพเสริม สานแข่งปลาทุ,ทำไม้กวาดจากดอกหญ้า, เลี้ยงสัตว์

7. ความเชื่อ

7.1 ข้าวตอกพระร่วง

ข้าวตอกพระร่วง ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ศาสนาและความเชื่อ

กำเนิดข้าวตอกพระร่วง ข้าวพระร่วงนี้เป็นเมล็ดสีเหลืองโดยธรรมชาติ ไม่ว่าจะอ่อนเล็กหรือใหญ่ สมัยก่อนนี้ได้มีผู้เฒ่าผู้แก่เล่าให้ฟังว่า ข้าวตอกพระร่วงเกิดจากวาจาสิทธิ์ของพระร่วงที่ได้ออกผนวชในวันตักบาตรเทโว ที่บนลานวัดเขาพระบาทใหญ่ เมื่อได้ฉันภัตตาหารเสร็จแล้ว ข้าวที่เหลือกันบาตร ท่านได้โปรยลงบนลานวัด และทรงอธิษฐานว่า ให้ข้าวตอกดอกไม้นี้กลายเป็นหินชนิดหนึ่ง และมีอายุยืนนานชั่วลูกชั่วหลาน เมื่อใครมีไว้บูชาบนหิ้งพระ หรือพกติดตัวก็จะเจริญด้วยโภคทรัพย์ นานาประการ และอยู่ดีมีสุขนำก้อนสีเหลืองที่ยังไม่เจียรนัยมาฝนกับน้ำมันหาคอนพิชสัตว์กัณฑ์ยหากนำติดตัวเดินทางค้าขายเป็นขวัญถุงเงินทองได้ ต่อมาได้นำหินข้าวตอกพระร่วงที่เป็นเมล็ดสีเหลือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของโรงเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่เป็นการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาขัดหรือฝนกับหินลับมีดจนเกลี้ยงแล้วนำมาเอาใบตองแห้งๆ มาถูก็จะได้ข้าวตอกพระร่วง สีน้ำตาลปน
ดำอย่างเงางาม จึงได้คิดซื้อเครื่องเจียรนัยมาทำในครัวเรือนเจียรนัยเป็นเครื่องประดับ อย่างสวยงาม
ลักษณะสีดำปนน้ำตาล ลายเงิน ลายทอง ทำเป็นหัวแหวนบ้าง สร้อยข้อมือ และเศษผงจากการเจียร
นัยก็มีได้ทั้ง นำมาบดหรือโขลกให้ละเอียด นำมากดพิมพ์พระนางพญาเสน่ห์จันทร์ หรือพระพิมพ์
ต่างๆ หรือเจียรนัยทำตาพระองค์ใหญ่ๆ

7.2 ศาลพระแม่ย่า

พระแม่ย่า เดิมมั่นประดิษฐานอยู่ที่ถ้ำพระแม่ย่า ซึ่งเป็นเพิงชะง่อนเงื้องอกมาทาง
ใต้ ประมาณ 3 เมตรเศษ พระแม่ย่าหันพระพักตร์ไปทางทิศใต้ตามเงื้องอกเขาที่ยื่นล้ำออกมาทางด้าน
หลังเงื้องอกมีถ้ำตื้นๆ ปัจจุบันได้ย้ายมาไว้ที่หน้าศาลากลางจังหวัดสุโขทัย และได้สร้างศาลให้มีความ
สวยงามโดยมี สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีได้เสด็จมาทรงวางศิลาฤกษ์ เมื่อวันที่
12 กันยายน 2537 ประวัติที่มาอันแน่นอนของพระแม่ย่านั้น ไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่าเป็นใคร
เมื่อประชาชนพากันเรียกว่า “พระแม่ย่า” อาจารย์ทองเจือ สืบชมภู สันนิษฐานว่าคงเป็นนางกษัตริย์
องค์ใดองค์หนึ่ง และนางกษัตริย์องค์นี้น่าจะเป็นพระนางเสือง ซึ่งเป็นพระราชชนนีของพ่อขุน
รามคำแหงมหาราช และเป็นพระเจ้าย่าของพระยาสิทธิไท ตามหลักฐานที่ปรากฏในศิลาจารึกพ่อขุน
รามคำแหงได้กล่าวว่า “...เบื้องหัวนอนเมืองสุโขทัยนี้มีภูมิจักร พินาร ปูครุ มีสิริดงส์ มีป่าพร้าว มีป่าลาน
มีป่าขาม มีน้ำโคก มีพระขพุงผี เทพดาในเขานอนนั้นเป็นใหญ่กว่าผีทุกผีในเมืองนี้ ขุนผู้ใดถือเมืองสุโข
ไทนี้แล้ว ไหว้ผีพลีถูก เมืองนี้เที่ยง เมืองนี้ดี ผีไหว้บ่ดี พลีบ่ถูก ผีในเขานอนบ่คุ้มเกรงเมืองนี้หาย...”
จากข้อความดังกล่าว ได้มีการนำคำว่า “พระขพุงผี” มาตีความเกี่ยวข้องกับพระแม่ย่า โดยที่นัก
ประวัติศาสตร์และโบราณคดีได้สันนิษฐาน ในครั้งที่มีการสมโภชเมืองและสภาพสังคมสุโขทัย
เมื่อวันที่ 1-4 สิงหาคม 2520 ที่มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พิชญโลก ได้ลงความเห็น ว่า พระขพุง
ผี หมายถึง พระที่โตหรือใหญ่ ซึ่งน่าจะเข้ากับศิลาจารึกว่า พระขพุงผีนี้เป็นใหญ่กว่าผีทั้งหลายได้...พ่อ
ขุนรามคำแหงก็ทรงเคารพเลื่อมใส พระพุทธรูปองค์นี้มากอยู่ โดยทรงยกให้เป็นยอดของผีทั้งหลาย ถ้า
แม่ย่านั้นสร้างอุทิศเพื่อผีจริงแล้วก็ต้องเป็นผีนางเสืองแน่ พระเจ้าย่ารามคำแหงคงจะไม่เคารพผีอื่น เมื่อ
เป็นเช่นนั้นพระปฏิมาพระองค์นี้จะต้องเป็นปูชนียวัตถุที่สำคัญของชาติและของชาวสุโขทัยชั้นหนึ่ง
สาระสำคัญวัตถุประสงค์ ศาลพระแม่ย่าเป็นปูชนียสถานที่สำคัญของสุโขทัย เป็นที่เคารพสักการะของ
ประชาชน ทั้งในจังหวัดสุโขทัยประชาชนโดยทั่วไป ใครมีเรื่องทุกข์ร้อนก็จะไปกราบไหว้ตั้งจิต
อธิษฐานขอความช่วยเหลือจากพระแม่ย่า เล่ากันว่ามักจะได้ดังที่ขอ กลุ่มคนที่เชื่อ ชาวสุโขทัย และ
ประชาชนทั่วไป โอกาส ฤดูกาล เวลา สถานที่ สามารถกราบไหว้พระแม่ย่าได้ทุกวัน รูปแบบความเชื่อ
ลักษณะการแสดงออกและรูปแบบกระบวนการพิธีกรรม - รูปเคารพ สิ่งที่น่าสนใจในความเชื่อและการ
ประกอบพิธีกรรม องค์เทวรูป (พระแม่ย่า) เป็นเทวรูปหิน สลักด้วยหินชนวน เป็นรูปสตรีวัยสาว มี
เครื่องประดับอย่างสตรีโบราณผู้สูงศักดิ์ ประทับยืนตรง แขนทั้งสองข้างแนบพระวรกาย นุ่งผ้าปล่อย
ชายไหว เป็นเชิงชั้นทั้งสองข้างแบบศิลปะการนุ่งผ้าสตรีสมัยสุโขทัย ไม่สวมเสื้อหรือสไบเปลือยส่วนบน
ทั้งหมด เห็นพระถันทั้งสองเต้า ใส่กำไลแขน กำไลข้อมือและกำไลข้อเท้าทั้งสองข้าง เป็นกำไลวงกลม
มีพระพักตร์เป็นรูปไข่ คางมน พระโอษฐ์แย้มยิ้มน้อย ๆ สวมมงกุฎเป็นแบบชฎาทรงสูง ที่พระบาท
สวมรองพระบาทปลายงอน ยอดศิลาส่วนที่เหนือพระมงกุฎแตกบันทายไปบ้าง เมื่อวัดขนาดของเทวรู
ปศิลารวมแท่นหินแผ่นเดียวกันที่คงอยู่ สูงทั้งหมด 51 นิ้ว วัดจากพระบาทถึงยอดพระมงกุฎ สูง 49
นิ้ว ศิลาลักษณ์เป็นศิลาแท่งเดียวกันตลอดไม่มีรอยต่อ

7.3 ศาลพ่อปู่ฤๅษี 4 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไหว้ ในวาระเทศกาลหรือมีงานสำคัญของชาวตำบลเมืองเก่า จะต้องมาทำพิธีบวงสรวงกราบไหว้ขอพร
กันทุกครั้ง

8. ศิลปะพื้นถิ่น

8.1 ระบายสุโขทัย

ระบายสุโขทัย เป็นระบายชุดที่ ๕ อยู่ในระหว่างพุทธศตวรรษที่ ๑๙ - ๒๐ นับเป็นยุค
สมัยที่ชนชาติไทย เริ่มสร้างสรรค์ศิลปะด้านนาฏศิลป์และดนตรีในเป็นสมบัติประจำชาติ โดยอาศัย
หลักฐานอ้างอิงที่กล่าวไว้ในเอกสาร และหลักศิลาจารึก ประกอบศิลปกรรมอื่น ๆ เป็นระบาย
โบราณคดี ที่ได้สร้างขึ้นตามความรู้สึกรู้สึกจากแนวสำเนียงของถ้อยคำไทยในศิลาจารึก ประกอบด้วยลีลา
ท่าเยื้องกรายอันนุ่มนวลอ่อนช้อยของรูปภาพปูนปั้นหล่อในสมัยสุโขทัย ได้แก่ พระพุทธรูปปางสำริด
และรูปภาพปูนปั้นปางลีลา รูปพระพุทธรองค์เสด็จลงจากดาวดึงส์และท่าที่ของพระพรหมและพระ
อินทร์ที่ตามเสด็จ การแสดงระบายสุโขทัย จะรำตามจังหวะดนตรีไม่มีเนื้อร้อง การแต่งทำนอง
กระบวนทำรำ และเครื่องแต่งกาย ประดิษฐ์ขึ้นให้มีลักษณะที่อ่อนช้อยงดงาม ตามแบบอย่างของ
ศิลปะสมัยสุโขทัย จัดแสดงครั้งแรกเมื่อวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๑๐ นายมนตรี ตราโมท
ผู้เชี่ยวชาญดุริยางคไทย กรมศิลปากร ศิลปินแห่งชาติ สาขาศิลปะการแสดง (ดนตรีไทย) เป็นผู้แต่ง
ทำนองเพลง โดยนำทำนองเพลงเก่าของสุโขทัยมาดัดแปลง ท่านผู้หญิงแก้ว สนิทวงศ์เสนี ผู้เชี่ยวชาญ
นาฏศิลป์ไทย กรมศิลปากร ศิลปินแห่งชาติ สาขาศิลปะการแสดง (นาฏศิลป์ไทย) เป็นผู้ประดิษฐ์ทำ
รำ นายสนิท ดิษฐพันธ์ ออกแบบเครื่องแต่งกาย นางชนานันท์ ช่างเรียน สร้างเครื่องแต่งกาย นาย
ชิต แก้วดวงใหญ่ สร้างศิราภรณ์ และเครื่องประดับ

นาฏยศัพท์ที่ใช้ประกอบการรำ ๑. จีบหงส์สยะหัตต์ โดยการนำนิ้วหัวแม่มือจรดข้อสุดท้าย
ของนิ้วชี้ ทักข้อนิ้วชี้ลงมานิ้วที่เลือกรัดดึงออกไป ๒. ท่าปางลีลา เป็นท่าออก โดยมือซ้ายจีบแบบ
หงส์สยะหัตต์ มือขวาแบส่งไปหลัง หงายท้องแขนขึ้น เอียงศีรษะด้านซ้าย ก้าวเท้าขวามาข้างหน้า เท้า
ซ้ายเปิดสันเท้า

๓. ท่าดอกบัว คิดจากการเคารพบูชากราบไหว้ มือทำเป็นรูปดอกบัว อยู่ระหว่างอกเป็นดอกบัวตูม ชู
มือขึ้นแล้วค่อยๆบานปลายนิ้วออกเป็นบัวบาน ๔. ท่าพระนารายณ์ แทนองค์พระนารายณ์ พระอิศวร
ท่าจีบแบบหงส์สยะหัตต์ ตั้งวงกลางข้างลำตัว กระดกเท้าซ้าย ๕. ท่ายุ่งฟ้อนหาง คิดจากทำนาฏศิลป์
แบบมือ แขนทั้งสองตั้งส่งหลัง หงายท้องแขนขึ้น ๖. ท่าบัวชูฝัก คิดจากการขอพร อีกมือหนึ่งไว้ข้าง
สะโพก มือจีบคว่ำแล้วสอดมือขึ้นเป็นท่าสอดสูงเหนือศีรษะ ๗. ท่าชะนีย์รำไม้ คิดจากมนุษย์โลก
ต้องการดำรงชีวิต หมุนเวียนเปลี่ยนไป โดยหมุนเป็นวงกลมแทนการเวียน วาย ตาย เกิด มือข้างหนึ่ง
ตั้งวงสูง มืออีกข้างหนึ่งหงายท้องแขน ลำแขนตั้ง แขนมือและขี้นปลายนิ้วลง มองมือสูง

ชุดระบายสุโขทัยนั้นได้อาศัยการศึกษาภาพลายเส้นรอบพระพุทธรูปบาทสัมฤทธิ์สมัยสุโขทัย ส่วน
ทรงผมดูแนวจากภาพลายเส้นจิตรกรรมที่วัดศรีชุม การแต่งกายแบ่งออกเป็นตัวเอกและตัวรอง
จำนวนผู้เล่นผู้หญิงจำนวน ๗ คน (มากกว่านั้นก็ไม่ได้แต่ผู้แสดงต้องเป็นเลขคี่)

อ้างอิง

สารสนเทศจังหวัดสุโขทัย“ประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ”[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก
<http://www.info.ru.ac.th/province/Sukhotai/loykatong1.htm>อำเภอเมืองกำแพงเพชร (วันที่
สืบค้นข้อมูล : 1 กุมภาพันธ์ 2558)

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี“อำเภอเมืองสุโขทัย”[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก
<http://th.wikipedia.org/wiki/อำเภอเมืองสุโขทัย>(วันที่สืบค้นข้อมูล : 24กุมภาพันธ์ 2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลเมืองเก่า”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก
<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=640103>(วันที่สืบค้นข้อมูล 20
กุมภาพันธ์2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลบ้านกล้วย”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก
<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=640106>(วันที่สืบค้นข้อมูล 20
กุมภาพันธ์2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลวังทองแดง”[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก
<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=640110>(วันที่สืบค้นข้อมูล 20
กุมภาพันธ์2558)

รากวัฒนธรรมตามวิถีไทย กระทรวงวัฒนธรรม. “อาหาร รากวัฒนธรรม”[ออนไลน์].เข้าถึง
ได้จาก :http://rak.m-culture.go.th/cultural_roots1_2/web/article_detail1.php(วันที่สืบค้น
ข้อมูล: 19กุมภาพันธ์2558)

รากวัฒนธรรมตามวิถีไทย กระทรวงวัฒนธรรม. “ศิลปะพื้นถิ่น รากวัฒนธรรม”[ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก :http://rak.m-culture.go.th/cultural_roots1_2/web/article_detail1.php (วันที่
สืบค้นข้อมูล: 19กุมภาพันธ์2558)

รากวัฒนธรรมตามวิถีไทย กระทรวงวัฒนธรรม. “ประเพณี รากวัฒนธรรม”[ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก :http://rak.m-culture.go.th/cultural_roots1_2/web/article_detail1.php (วันที่
สืบค้นข้อมูล: 19กุมภาพันธ์2558)

ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. “ศาลพระแม่ย่า”[ออนไลน์].เข้าถึงได้
จาก :<http://www.m-culture.in.th/album/169080>(วันที่สืบค้นข้อมูล: 24กุมภาพันธ์2558)

ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. “ศาลพ่อปู่ฤๅษี4 ตน”[ออนไลน์].เข้าถึง
ได้จาก :<http://www.m-culture.in.th/album/169042>(วันที่สืบค้นข้อมูล: 24กุมภาพันธ์2558)

ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. “ศาลพระแม่ย่านางเสื่อง วัดศรี
ชุม”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก :<http://www.m-culture.in.th/album/169041>(วันที่สืบค้นข้อมูล:
24กุมภาพันธ์2558)

ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. “ศาลปู่ผาดำ”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก
:<http://www.m-culture.in.th/album/169040>(วันที่สืบค้นข้อมูล: 24กุมภาพันธ์2558)

วิทยา เกสรพรหม. “๓ ระบุว่าโบราณคดี นาฏกรรมแห่งกรุงสุโขทัย”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก
:<https://www.gotoknow.org/posts/443786>(วันที่สืบค้นข้อมูล : 25กุมภาพันธ์ 2558)

2.2 ข้อมูลการศึกษา จ.กำแพงเพชร

โดย ศึกษาและสำรวจข้อมูลด้านวัฒนธรรมเพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลในเขตพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร โดยการศึกษาและสำรวจข้อมูลจะต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การศึกษาและสำรวจข้อมูล จะต้องประกอบไปด้วยข้อมูลที่เป็นปฐมภูมิและทุติยภูมิ ทั้งนี้ในการสำรวจข้อมูลนั้นจะต้องบอกถึงวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ชัดเจน เช่น ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) สัมภาษณ์ (Interview) การสังเกตการณ์ (Observation) เป็นต้น

2. การศึกษาและสำรวจข้อมูลด้านวัฒนธรรมในเขตพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร นั้นจะต้องครอบคลุมพื้นที่โดยรอบของอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชรโดยมีลักษณะประเภทข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(1) บุคคล/องค์กรทางวัฒนธรรมอาชีพราษฎรชาวบ้าน บุคคลสำคัญทางศาสนา เครือข่ายทางวัฒนธรรม หน่วยงานทางวัฒนธรรม เป็นต้น

(2) สิ่งประดิษฐ์ทางวัฒนธรรมอาชีพ โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ เครื่องแต่งกาย ทัศนศิลป์ เครื่องมือเครื่องใช้ เป็นต้น

(3) วิถีชีวิต อาชีพ ชาติพันธุ์ ศาสนาและความเชื่อ ประเพณีและพิธีกรรม ภาษาและวรรณกรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะการแสดง เป็นต้น

(4) สถานที่ทางวัฒนธรรมอาชีพ แหล่งโบราณคดี โบราณสถาน สถาปัตยกรรมสำคัญ ศาสนสถาน สถานที่จัดแสดงทางวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นต้น

(5) อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

จังหวัด: กำแพงเพชร

อำเภอ: เมืองกำแพงเพชร

ตำบล: เมือง, นครชุม, คลองแม่ลาย, ไตรตรังษ์, ทรงธรรม, ท่าขุนราม, สระแก้ว, เทพนคร, หองปลิง, อ่างทอง

1. อาหาร

อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร โดยเฉพาะทางชุมชนนครชุมมีวัฒนธรรมการกิน และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่แสดงถึงความหลากหลายแห่งชาติพันธุ์ ไม่ว่าจะเป็น พม่า ไทยใหญ่ ลาว กะเหรี่ยง จีน และไทย เริ่มแรกก็ทำกินกันเองในบ้าน แจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้างข้างเคียง ต่อมาเมื่อได้รับความนิยม ก็ทำขาย เมื่อผู้ริเริ่มทำรุ่นแรกๆเสียชีวิต บุตรหลานหลายคนไม่ได้สืบทอดอาชีพ มีคนอื่นมาทำต่อและปรุงรสให้เข้ากับรสนิยมคนไทย ปัจจุบันอาหารที่มีชื่อเสียงในอดีตบางชนิดก็สูญหายไปแล้วหรือเกือบสูญหาย บางชนิดก็ยังมีสืบทอดกันมา อาหารหลายชนิดมีรสชาติถูกปากของผู้รับประทาน อาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์พิเศษที่แฝงไปด้วยภูมิปัญญาซึ่งสามารถแบ่งประเภทได้ 3 ประเภท ดังนี้ (ศุภลักษณ์ วิริยะสกุล และคณะ. 2557 : 127-165)

1. อาหารคาว
2. อาหารว่าง
3. อาหารหวาน

1. อาหารคาว

1.1 แกงบอน

แกงบอนมีลักษณะคล้ายกับแกงคั่วส้ม คือ แกงส้มที่ใส่กะทิ นำด้วยรสหวานเล็กน้อย คนที่แพ้ออนจะกินแกงบอนแล้วคันหรือถูกยางบอนแล้วมีอาการคัน โบราณเชื่อกันว่าเวลาที่ตัดหรือแกงห้ามพูดถึงความคัน เพราะจะทำให้แกงนั้นกินแล้วคันไปทั้งหมด ถือว่ากินไม่ได้ต้องทิ้งไป

บอนเป็นพืชน้ำลักษณะเหมือนกับเผือก มีหัวใต้ดิน ก้านใหญ่ใบโต ดอกเปลือกออกเหมือนลอกสายบัวหรือพญานาค ตัดเป็นชิ้นยาวประมาณ 2 นิ้ว บางสูตรไม่ล้างน้ำ บางสูตรล้างด้วยน้ำมะขาม นึ่งให้บอนยุบแล้วพักไว้

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. บอน
2. น้ำพริกแกงบอน ซึ่งประกอบด้วย พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กะปิ เกลือ กระชาย
3. ปลาตุ๋นหรือหมูย่าง
4. น้ำกะทิ
5. น้ำปลาหรือเกลือ
6. น้ำมะขามเปียก
7. น้ำตาลปีบ
8. น้ำปลาร้า

วิธีการทำ

ผัดน้ำพริกด้วยกะทิใส่น้ำปลาร้าให้หอม ใส่ปลาหรือหมูย่างที่เตรียมไว้ ผัดเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำกะทิหรือน้ำเปล่าพอเดือดก็ใส่น้ำปลาร้า ชิมให้ได้รสเปรี้ยวหวานตามชอบ จะไม่เพิ่มรสอีก เมื่อใส่บอนแล้ว อย่าคนเป็นอันขาด ถ้าเกรงว่าเนื้อบอนอาจจะไม่สุกทั่วกันใช้ทัพพีกดได้ ปล่อยให้เดือดสักพัก เพื่อให้ น้ำแกงเข้าไปในเนื้อบอน ถ้าปรุงทิ้งไว้ประมาณครึ่งวัน หรือค้างคืน จะอร่อยยิ่งขึ้น

เคล็ดลับในการปรุงแกงบอน

1. การหั่นบอนควรหั่นเฉียงเพื่อให้ น้ำแกงซึมเข้าเนื้อบอนได้ดี
2. การต้มบอนต้องรอให้น้ำเดือดก่อนจึงใส่บอนเพื่อป้องกันอาการคันของบอน บางพื้นที่มีวิธีป้องกันอาการคันโดยก่อนที่จะนำบอนมาแกง จะแขวนบอนผึ่งลมไว้ 1 คืน

สรรพคุณของแกงบอน

แกงบอนมีส่วนประกอบทั้งในส่วนของน้ำพริกแกงและส่วนผสมเครื่องแกง ซึ่งมีส่วนช่วยลดอาการไอและขับเสมหะ ในส่วนของน้ำพริกแกงประกอบด้วยพืชเครื่องเทศและพืชสมุนไพร ได้แก่ ข่า ตะไคร้ กระชาย กระเทียมและหอม โดยพืชดังกล่าวมีสารช่วยในการขับลม ขับน้ำดี ช่วยในการย่อยอาหาร ลดอาการจุกเสียด แก้อท้องอืดและป้องกันมะเร็ง ในข่ามีฤทธิ์ในการยับยั้งผลในกระเพาะอาหาร ในกระชายมีฤทธิ์ในการยับยั้งการสังเคราะห์การทำงานของเอ็นไซม์ที่เป็นสาเหตุของการอักเสบ ส่วนพริกแห้งมีสารช่วยในการขับก๊าซ ขับเสมหะ ขับปัสสาวะและช่วยให้เจริญอาหาร และใบมะกรูดมีสาร cionellal ช่วยในการต้านมะเร็ง ลดอาการไอ และดับกลิ่นคาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 แกงขี้เหล็ก

ใบขี้เหล็กเป็นสมุนไพรชนิดหนึ่ง คนโบราณเอาใบอ่อนและดอกมาปรุงเป็นของกินในวันเพ็ญเดือน 12 ทำแกงขี้เหล็กกันทุกครัวเรือน คนนครชุมโบราณถือว่าวันเพ็ญเดือนสิบสอง ยอดขี้เหล็กจะเป็นยารักษาสารพัดโรค แต่ต้องเก็บตอนเช้ามีดและแกงให้เสร็จภายในวันนั้น จะเก็บล่วงหน้าไม่ได้ มิฉะนั้นสรรพคุณจะไม่ขลัง ปัจจุบัน จะมีแกงกันวันเพ็ญดังกล่าวเฉพาะบ้านผู้รู้ในตำราแพทย์แผนไทยกล่าวว่าแก้ท้องผูก นอนไม่หลับ บำรุงน้ำดี บำรุงโลหิต และทำให้เจริญอาหาร

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ขี้เหล็กทั้งใบเพสลาด และดอก
2. น้ำกะทิ
3. น้ำพริกแกง ประกอบด้วย พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย เกลือ กะปิ ปลาย่างแกะเอาก้างออก หรือกุ้งแห้งโขลกให้เข้ากัน
4. กุ้งแห้ง
5. ปลาย่าง
6. น้ำปลาร้า
7. เนื้อสัตว์ย่าง

ถ้าเป็นแม่ครัวหัวป่าจากเวียงจันทน์ จะเพิ่มรสของปลาร้า ก็จะรอให้น้ำแกงเดือด ผ่านทั่วกันเสียก่อน จึงค่อยเหยาะน้ำปลาร้า

วิธีการทำ

1. ต้มขี้เหล็กให้หายขม 1 ครั้ง หรือ 2 ครั้ง แล้วแต่ชนิดของขี้เหล็ก ถ้ายอดขาวจะขมน้อยกว่ายอดแดง บีบน้ำให้แห้งพักไว้
2. ผัดน้ำพริกแกงกับหัวกระเทียมหอม เติมกะทิทีละน้อยไม่ให้แตกมันมากนัก ใส่หมูย่างหรือปลาย่างลงเคล้าให้เข้ากัน เติมเกลือ เติมหางกะทิลงไป พอเดือดใส่ขี้เหล็ก เดือดดีแล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ชมรสตามชอบ แกงขี้เหล็กกะทิต้องกะทิชั้นหน้อย เค็มน้ำ เผ็ดน้อยจึงจะอร่อย

เคล็ดลับในการแกงขี้เหล็ก

1. การเลือกขี้เหล็กจะต้องเลือกเอาใบที่ไม่อ่อนจนเกินไป เนื่องจากทำให้แกงมีรสเปรี้ยวแต่ถ้าใบแก่เกินไปจะทำให้มีกากมาก
2. การลดความขมของขี้เหล็กซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนสามารถทำได้หลายวิธี คือ ลวกขี้เหล็กพร้อมเถาว์ตำลึง หรือลวกขี้เหล็กพร้อมกับใบตะโก หรือลวกขี้เหล็กโดยผสมเกลือในน้ำที่ใช้ลวกเล็กน้อย
3. การเติมหัวกระเทียมทำให้น้ำแกงมีสีสวยน่ารับประทาน

สรรพคุณของแกงขี้เหล็ก

แกงขี้เหล็กในส่วนของใบขี้เหล็กโดยเฉพาะใบอ่อนจะมีสารบาราคอล ซึ่งมีฤทธิ์ช่วยคลายเครียดและมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการหลั่งสารสื่อประสาท นอกจากนี้ สารดังกล่าวยังช่วยใน

การหลั่งน้ำและเกลือแร่ในลำไส้ ทำให้กากอาหารมีความนุ่ม ส่งผลให้ไม่เป็นโรคท้องผูก ในส่วนของ น้ำพริกแกง ประกอบด้วยพืชเครื่องเทศ และพืชสมุนไพรที่มีสารซึ่งมีส่วนช่วยในการขับลม ขับน้ำดี ช่วยในการย่อยอาหาร ลดอาการจุกเสียด แก้อท้องอืดและป้องกันมะเร็ง ในขามีฤทธิ์ในการยับยั้ง แผลในกระเพาะอาหาร กระจายมีฤทธิ์ในการยับยั้งการสังเคราะห์ ซึ่งมีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของ เอ็นไซม์ cyclooxygenase -2 ที่เป็นสาเหตุของการอักเสบ ส่วนพริกแห้งช่วยในการขับก๊าซ ขับ เสมหะ ขับปัสสาวะและช่วยให้เจริญอาหาร

1.3 แกงผักหวานใส่เส้นหมี่

ผักหวานที่ใช้เป็นผักหวานป่าหรือผักหวานบ้านก็ได้ แต่ที่นิยมส่วนใหญ่คือ ใช้ผักหวานป่า สูตรโบราณจะตั้งน้ำให้เดือด ใส่น้ำพริกแกงส้มลงไป หักปลาอย่างลงไปเติมเค็มด้วยเกลือ หรือน้ำปลา แล้วล้างผักหวานใส่ลงไป ถ้าใส่ไก่หรือหมูสับ จะผัดไก่หรือหมูกับน้ำปลาพอสุก เติมน้ำ แล้วใส่พริก จึงใส่ผักหวานและเส้นหมี่ลงไป ถ้ามีไข่มดแดงใส่ที่หลัง พอเดือดอีกทีก็ยกลง ถั่วต้มนานไข่มดแดงจะฝ่อ ต้มพอสุกจะกรูบกรับในปากเพิ่มรสชาติ บางคนแกงแบบแกงส้มใส่น้ำมะขามเล็กน้อย หรือใส่มะเขือส้มลูกเล็กของพื้นเมืองลงไปเพื่อปรุงรส

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ผักหวานป่า
2. ปลาอย่าง
3. หมูสับ หรือไก่ อย่างใดอย่างหนึ่ง
4. น้ำพริกแกงแบบแกงส้ม
5. เส้นหมี่
6. มะเขือส้ม
7. น้ำมะขาม
8. ไข่มดแดง (ถ้ามี)

วิธีการทำ

สูตรโบราณจะตั้งน้ำให้เดือด ใส่น้ำพริกแกงส้มลงไป หักปลาอย่างใส่ลงไปเติมเค็มด้วยเกลือ หรือน้ำปลา แล้วล้างผักหวานใส่ลงไป หรือใส่ไก่หรือหมูสับ จะผัดไก่หรือหมูกับน้ำปลาพอสุก เติมน้ำแล้วใส่น้ำพริก จึงใส่ผักหวาน และเส้นหมี่ลงไป ถ้ามีไข่มดแดงใส่ที่หลัง พอเดือดอีกทีก็ยกลง ถั่วต้มนานไข่มดแดงจะฝ่อ ต้มพอสุกจะกรูบกรับในปากเพิ่มรสชาติ บางคนแกงส้มใส่น้ำมะขามเล็กน้อย หรือใส่มะเขือส้มลูกเล็กของพื้นเมืองลงไปเพื่อปรุงรส

เคล็ดลับในการแกงผักหวานใส่เส้นหมี่

เนื่องจากมีผักที่มีลักษณะคล้ายผักหวาน บางที่เรียกว่าผักหวานเมา ชาวบ้านเก็บ ผิด เมื่อกินเข้าไปจะมีอาการมึนเมา อาเจียน อาจทำให้ถึงตายได้ จึงมีวิธีตรวจสอบดังนี้

1. ใส่เส้นหมี่ลงไป ถ้าเส้นหมี่ออกสีดำหรือน้ำเงิน ผักนั้นจะเป็นพิษ
2. ใส่ข้าวสารพร้อมกับผักหวาน ถ้าข้าวสารไม่สุก แสดงว่าผักนั้นเป็นพิษ
3. ใช้ช้อนเงินแช่ไว้ในหม้อแกงร้อน ๆ สักครู่ ถ้าช้อนเงินเป็นสีดำ ก็แสดงว่าผักนั้นเป็นพิษเช่นกัน

สรรพคุณของแกงผักหวานใส่เส้นหมี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบของผักหวานมีวิตามินซี เบต้าแคโรทีน สารต้านมะเร็ง แคลเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม ช่วยในการยึดหดของกล้ามเนื้อ

1.4 แกงหน่อไม้ใส่เห็ดถอบ

อาหารชนิดนี้ต้องกินในต้นฤดูฝน ที่มีหน่อไม้และเห็ดถอบ ถ้าฤดูอื่นก็แกงหน่อไม้ได้โดยไม่มีเห็ดถอบ แกงแบบแกงเผ็ด ผัดน้ำพริกแกงด้วยน้ำมันหรือหัวกะทิให้ค่อนข้างเค็มด้วยเกลือ ใส่เนื้อสัตว์ ลงผัดให้เข้ากัน เติมน้ำหรือกะทิ (หรือน้ำปลาร้าปรุงรส) พอเดือดใส่หน่อไม้ ใส่เห็ดถอบที่ผ่าครึ่งหรือผ่าพอแตก โดยต้มให้เห็ดสุกก่อนจึงใส่ยอดชะอมหรือใบชะพลู คนพอทั่วยกลง ในสมัยโบราณจะมีพืชชนิดหนึ่งเรียกว่าต้นตีนนก ขึ้นพร้อมกับเห็ดถอบ ต้นสูงประมาณ 1 ฟุต มีใบคล้ายตีนนก นำมาแกงรวมกัน แต่ปัจจุบันนี้ได้สูญพันธุ์ไปประมาณ 20 ปีแล้ว

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้สับ หรือหั่นบาง ๆ ชิ้นเล็ก ๆ คล้ายหน่อไม้ดอง
2. หมูสับ / ปลาอย่าง หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง
3. น้ำพริกแกงเผ็ด
4. เห็ดถอบ
5. ยอดชะอม / ใบชะพลู อย่างใดอย่างหนึ่ง
6. น้ำกะทิ
7. น้ำปลาร้า / หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง หรือไม่ใส่ก็ได้ตามชอบ
8. เกลือหรือน้ำปลา

วิธีการทำ

แกงแบบแกงเผ็ด ผัดน้ำพริกแกงด้วยน้ำมันหรือหัวกะทิให้ค่อนข้างเค็มด้วยเกลือ ใส่เนื้อสัตว์ ลงผัดให้เข้ากัน เติมน้ำหรือกะทิ (หรือน้ำปลาร้าปรุงรส) พอเดือดใส่หน่อไม้ ใส่เห็ดถอบที่ผ่าครึ่งหรือผ่าพอแตก โดยต้มให้เห็ดสุกก่อนจึงใส่ยอดชะอมหรือใบชะพลู คนพอทั่วยกลง ในสมัยโบราณจะมีพืชชนิดหนึ่งเรียกว่า ต้นตีนนกขึ้นพร้อมเห็ดถอบ ต้นสูงประมาณ 1 ฟุต มีใบคล้ายตีนนก นำมาแกงรวมกัน แต่ปัจจุบันนี้ได้สูญพันธุ์ไปประมาณ 20 ปีแล้ว

1.5 แกงพญากับใบมะขามอ่อน

พญูเป็นพืชป่าชนิดหนึ่ง หรือที่รู้จักกันว่า “ดอกพุก” ดอกพุกป่าขนาดเล็ก มีขนาด 5 เซนติเมตรจนถึง 10 เซนติเมตร มีดอกแหลมเป็นรูปหอก ขึ้นในบริเวณป่าโปร่งที่จะยุบใบและลำต้นในฤดูหนาว เมื่อถึงฤดูร้อนก็จะแทงดอกออกมาอีกครั้ง หมุนเวียนกันไปอย่างนี้ บางแห่งเรียกว่า พุกเล็ก เพราะแตกดอกพร้อมพุก แทะยอดในป่า คนเหนือนิยมเรียกว่า ดอกก้าน มักพบในบริเวณหมู่ 7 บ้านทุ่งสวน และหมู่ 11 ของนครชุม มีป่าโปร่งมาก และขึ้นทั่วไปบริเวณป่าโปร่งทุกแห่งทางหมู่บ้านทุ่งเศรษฐีเรียกว่า “ผักอีลอก” เพราะเวลาที่เก็บดอกมาทำแกงก็ต้องลอกเปลือกก่อนก่อนทุกครั้งไป

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ดอกพญู
2. น้ำพริกแกงส้ม
3. ใบมะขามอ่อน
4. ปลาอย่างหรือปลาสด

5. น้ำปลาร้าปรุงรส

วิธีการทำ

1. เตรียมพริก ไม่ต้องล้างน้ำ เพราะพริกมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับบุกและบอน
2. ตั้งน้ำพองเดือดใส่ปลาอย่าง หรือปลาสดลงต้ม ใส่เกลือเพื่อปรุงรสเล็กน้อย ถ้าเป็นปลาสดตักออกมาชอล์กกับน้ำพริกเพื่อให้พริกแกงข้น
3. ใส่น้ำพริกแกง พองเดือดดีชิมพองให้มีรสเค็ม เติมน้ำปลาร้าปรุงรส (บางท่านไม่ใส่) ใส่พริกลงไป อย่าคนจนกว่าน้ำจะเดือดอีกครั้ง ชิมรส ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือ และใส่ใบมะขามอ่อน คนพอทั่ว ชิมรสดูตามชอบ อ่อนเปรี้ยวเติมได้ แล้วยกลง การใส่ใบมะขามอ่อนจะมีรสดีกว่าใส่น้ำมะขามเปียก เพราะรสไม่เปรี้ยวแหลม มีความหวานนิด ๆ ตามธรรมชาติของยอดฝักอยู่ด้วย ทำให้ไม่รู้สึกรสที่แกลงสั่มหวาน

1.6 แกงหยวก

หยวกคือกาบกล้วยชั้นในเพียง 2-3 ชั้น ก่อนถึงแกนกล้วย หยวกที่จะนำมาแกงต้องได้จากต้นกล้วยที่ยังไม่ออกปลีเท่านั้น นำหยวกมาหั่นซอยละเอียด หรือหั่นแฉกๆยาวๆตามชอบ แต่ไม่ให้เกิน 1 นิ้ว แขน้ำมะขามไว้เพื่อไม่ให้ดำ เส้นใยหยวกควรปั่นออก เพื่อให้รับประทานง่ายขึ้น เส้นใยของกล้วยจะไปพาเอาไขมัน และเศษอาหารที่ตกค้างในลำไส้ออกมา เปรียบเสมือนไม้กวาดที่ทำหน้าที่ทำความสะอาดลำไส้

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หยวกกล้วย
2. น้ำพริกแกงเผ็ด
3. กะทิ
4. ถั่วทอดคั่วบดหยาบ
5. ยอดชะอม
6. ปลาอย่างหรือหมูย่าง

วิธีการทำ

ผัดน้ำพริกแกงกับกะทิให้หอม ใส่ปลาอย่างหรือหมูย่างลงไป ผัดพอสุก เติมหางกะทิพองเดือด ใส่ถั่วทอง ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส แต่งสีแต่งกลิ่นด้วยยอดชะอม พอสุกยกลง

เคล็ดลับในการแกงหยวก

1. การหั่นหยวกกล้วยลงในน้ำที่ผสมเกลือเล็กน้อย ก็เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของหยวกกล้วย
2. การเลือกต้นกล้วยที่จะทำแกงหยวกกล้วยนั้น ควรเลือกต้นกล้วยที่ใบอ่อนสุด โดยที่ส่วนล่างของใบยังคงม้วนเป็นรูปกรวย แต่บริเวณส่วนปลายใบคลี่ออกประมาณครึ่งใบ ซึ่งลักษณะต้นกล้วยดังกล่าวจะมีปริมาณหยวกกล้วยมาก
3. ก่อนใส่หยวกกล้วยลงในหม้อ ควรบีบหยวกกล้วยเพื่อกำจัดน้ำที่ใช้ในการแช่ และทำให้หยวกกล้วยนิ่ม ส่งผลให้ส่วนผสมของน้ำแกงซึมเข้าไปในเนื้อหยวกกล้วย

4. ควรใส่ใบชะอมและใบชะพลูหลังจากแกงสุกและยกลงจากเตาเพื่อให้ใบชะอมและใบชะพลูมีสีเขียวสดน่ารับประทาน
5. การเติมหัวกะทิทำให้แกงมีสีสวยและน่ารับประทาน

สรรพคุณของแกงหยวก

แกงหยวกกล้วยมีส่วนประกอบหลายชนิด ซึ่งส่วนประกอบแต่ละชนิดนั้นต่างให้ประโยชน์แก่ร่างกาย ได้แก่ หยวกกล้วยซึ่งมีประโยชน์ในการห้ามเลือด และสามารถลดกรดในกระเพาะอาหารหรือกรอในเลือดมากเกินไป เนื่องจากในน้ำหยวกกล้วยมีฤทธิ์เป็นด่างจึงช่วยปรับสมดุลของร่างกาย นอกจากหยวกกล้วยแล้ว แกงหยวกกล้วยยังประกอบด้วยพืชเครื่องเทศและพืชสมุนไพร ได้แก่ ข่า ตะไคร้ กระชาย กระเทียมและหอม ยังมีสารช่วยในการขับลม ขับน้ำดี ช่วยในการย่อยอาหาร ลดอาการจุกเสียด แก้อท้องอืดและป้องกันมะเร็ง ในข่ามีฤทธิ์ในการยับยั้งแผลในกระเพาะอาหาร กระชายมีฤทธิ์ในการยับยั้งการสังเคราะห์ ซึ่งมีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอ็นไซม์ cyclooxygenase -2 ที่เป็นสาเหตุของการอักเสบ ส่วนพริกแห้งช่วยในการขับก๊าซ ขับเสมหะ ขับปัสสาวะและช่วยให้เจริญอาหาร นอกจากนี้ยังมีการเติมใบชะพลู ใบชะอม เพื่อเพิ่มกลิ่นรส ช่วยให้เจริญอาหารและขับเสมหะ ช่วยลดอุณหภูมิในร่างกาย ตลอดจนมีสารต้านอนุมูลอิสระและมีวิตามินเอสูง ซึ่งจะช่วยบำรุงสายตา

1.7 ต้มกะทิเกลือกับใบมะขามอ่อน

ต้มกะทิปลาเกลือกับใบมะขามอ่อนเป็นอาหารปลายฤดูร้อน ดับฤดูฝนที่มีรสชาติดีอีกชนิดหนึ่ง ไม่นิยมทำขายเนื่องจากมีราคาแพง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ปลาสด หรือปลาช่อนเค็มตากแห้ง ปลาสดสับเป็นชิ้นประมาณ 2 นิ้ว
2. น้ำกะทิ
3. ข่าอ่อนหั่นเป็นแว่น
4. ตะไคร้ตัดท่อนสั้น
5. กระเทียม หรือหอมแดง
6. ใบมะขามอ่อน
7. น้ำมะขามเปียกหรือมะม่วงดิบสับก็ได้หรือมะดันดิบซอย
8. น้ำตาลปีบ

วิธีการทำ

1. ตั้งน้ำกะทิ ข่า ตะไคร้ กระเทียมหรือหอมแดงให้เดือด
2. ใส่ปลาแห้ง พอเดือดเบาไฟ เคี่ยวให้ปลานุ่ม ชิมดูถ้าไม่เค็มเติมน้ำปลา
3. ปรุงรสด้วยใส่น้ำตาลปีบ
4. ใส่ใบมะขาม มะม่วงสับ หรือมะดันซอย และเครื่องปรุงรสให้ออก 3 รส กลมกล่อม

1.8 แกงบวน

เป็นแกงที่ใกล้จะสูญหาย เพราะเครื่องในสัตว์ และความมัน แผลงโรคหลายโรค วิธีทำคือ นำหางกะทิต้ม เมื่อกะทิเดือด ใส่เครื่องในหมู เนื้อสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก ข่า ตะไคร้ กระชาย กะปิ เกลือ ต้มให้สุกพร้อมกัน พอให้ออกรสเค็ม ใส่หมูสามชั้นที่หั่นไว้ ใส่กะทิลงไปเคี่ยวให้แตกมัน อีก

ใบมะตูมกับใบมะกรูดใส่ลงต้มต่อให้เดือด และค่อยเติมหางกะทิลงไปเพื่อเพิ่มปริมาณ พอแกงเดือดทั่วกัน แกงบวนที่ปรุงออกจะหอมหวานจากใบมะตูม ใบมะกรูด และหัวกะทิ หากชอบหวาน เติมน้ำตาลปีบลงไปตามชอบ โรยด้วยกระเทียมเจียว และพริกทอด

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. เครื่องในหมู
2. หมูสามชั้น
3. น้ำกะทิ
4. ตะไคร้
5. กระชาย
6. กะปิ
7. เกลือ
8. ใบมะตูม
9. ใบมะกรูด
10. กระเทียมเจียว
11. พริกแห้งทอด
12. น้ำตาลปีบ

วิธีการทำ

หางกะทิต้ม เมื่อกะทิเดือด ใส่เครื่องในหมู เนื้อสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก ข่า ตะไคร้ กระชาย กะปิ เกลือ ต้มให้สุกพร้อมกัน พอให้ออกรสเค็ม ใส่หมูสามชั้นที่หั่นไว้ ใส่หัวกะทิลงไป เคี่ยวให้แตกมันอีกใบมะตูมกับใบมะกรูดใส่ลงต้มต่อให้เดือด แล้วค่อยเติมหางกะทิลงไปเพื่อเพิ่มปริมาณ พอแกงเดือดทั่วกัน แกงบวนที่ปรุงจะออกหอมหวานจากใบมะตูม ใบมะกรูด และหัวกะทิ หากชอบหวาน เติมน้ำตาลปีบลงไปตามชอบ โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกทอด

1.9 แกงฮังเล

แกงฮังเล เป็นอาหารทางพม่า ไทยใหญ่ กะเหรี่ยง นิยมรับประทานกันมาก แม้แต่ในพม่าก็ถือว่าเป็นอาหารพื้นเมืองขึ้นชื่อ ชาวนครชุมยังมีทำขาย ทำไปทำบุญใหญ่ และทำแจกเพื่อนบ้าน

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หมูสามชั้นและเนื้อหมู
2. ผงกระหรี่
3. น้ำมันมะขาม
4. ชিংชอย
5. หอมหัวใหญ่
6. เครื่องเทศประกอบด้วย ลูกจัน เม็ดผักชี ยี่ห่วยบดให้ละเอียด

วิธีการทำ

1. คั่วเครื่องเทศซึ่งมีลูกจัน เม็ดผักชี ยี่ห่วยบดให้ละเอียด
2. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด แล้วใส่เครื่องเทศและผงกระหรี่ ผสมลงไปให้เข้ากัน

3. ใช้หมูสามชั้นและเนื้อหมู หั่นเป็นชิ้นประมาณ 2 นิ้ว นำไปคลุกรวมกับ น้ำพริกผสมน้ำมันเล็กน้อย คนให้เข้ากันทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง นำไปตั้งไฟอ่อน ๆ หมั่นคนเพื่อไม่ให้ก้นหม้อไหม้ จนน้ำหมูออกมา คนจนน้ำแกงแห้งแล้วเติมไฟ ใส่ น้ำมะขาม ขิงขอย เติมน้ำให้ท่วมหมู เมื่อเดือดแล้วลดไฟ เหลือไฟอ่อน ๆ ชิมรส เติมน้ำมะขาม น้ำปลาตามชอบ เคี้ยวให้งวด ถ้าชอบรสหวานก็เติมน้ำตาลลงไป ถ้าฤดูที่มีกระต้อน ใส่เนื้ออ่อนกระต้อนลงไปแทนน้ำมะขามเปียก จะได้รับรสชาติอีกรสหนึ่ง

หมายเหตุ ต้องหมั่นคนบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้ก้นหม้อไหม้

1.10 แกงอู๊บบะเชือ

เป็นแกงของไทยใหญ่ที่พัฒนาหรือปรับสูตรมาจากแกงฮังเลที่เอามาจากพม่า เพียงเติมมะเขือม่วงผ่าเป็นสองซีกหรือสี่เพิ่มลงไป เพื่อมากปริมาณแต่ไม่เสียด น้ำพริกก็ต้องเข้มข้นกว่าปกติ เพราะต้องใส่น้ำมากเพื่อน้ำท่วมมะเขือ ซึ่งอาจจะใช้มะเขือยาวแทนก็ได้ ลักษณะการแกงเหมือนแกงฮังเลทุกอย่างแต่เพิ่มมะเขือลงไป ชาวไทยใหญ่ที่แม่ฮ่องสอนเรียกว่า ฮังเลคนจน แต่ชาวนครชุมหลายครอบครัวชอบมาก ปัจจุบันมีทำแจกกันเองในหมู่บ้าน ไม่มีขาย อาจเป็นเพราะคนสมัยใหญ่รับประทานผักน้อยลง

1.11 แกงถั่วมะแฮะ

ต้นถั่วมะแฮะ เป็นไม้พุ่มสูง 1.5 – 2 เมตร มีฝักคล้ายถั่วแระ แต่มีขนาดยาวกว่า เมล็ดใหญ่ เมล็ดแข็งแรงสีน้ำตาล ปลูกมากตามหมู่บ้านคนเหนือ เพื่อรับประทานเอง ลักษณะการแกงเป็นแบบแกงส้ม ใช้ปลาสดหรือปลาแห้ง ใส่ใบส้มป่อยหรือใบมะขามอ่อน ใส่ชะอมบ้าง แกงชนิดนี้รับประทานคู่กับข้าวเหนียวบงา อย่างพอกรอบ หักข้าวเหนียวออกมาชิ้นหนึ่งตักแกงใส่ลงบนข้าวเหนียว กินไปด้วยกัน แกงถั่วมะแฮะจะแกงรับประทานในระหว่างเดือนสี่เดือนห้า เพราะถั่วจะแก่เต็มที่ในช่วงนี้ หากแกงก่อนเดือนสี่ ถั่วจะอ่อนและถ้าหากช้ากว่าเดือนห้า ถั่วก็จะร่วงไปหมดเสียดรสชาติ คนนครชุมกินแกงถั่วมะแฮะเพื่อคลายร้อนแบบร้อนใน ไม่มีถั่วมะแฮะขายในตลาดนครชุม เมื่อถึงฤดูร้อนต้องไปซื้อจากจังหวัดตาก

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. เมล็ดถั่วมะแฮะ
2. ปลาย่าง หรือปลาสด
3. ใบส้มป่อย หรือใบมะขามอ่อน หรือน้ำมะขามเปียก
4. ชะอม
5. น้ำพริกแกงส้ม
6. ข้าวเหนียวบงาของจังหวัดตาก

วิธีการทำ

ล้างถั่วมะแฮะให้สะอาด ต้มในน้ำให้เปื่อย จึงใส่พริกแกงเล็กน้อย ใส่เกลือพอมีรสเค็ม ใส่ปลา ปรุงรสเปรี้ยว แล้วจึงใส่ชะอม (บางท่านก็ไม่ใส่) จะได้แกงรสเค็มนำเปรี้ยวและเผ็ดน้อย ปิ้งข้าวเหนียวด้วยไฟอ่อน พอเหลือง รับประทานในลักษณะที่ใช้ข้าวเหนียวห่อแกง คล้ายกับการรับประทานข้าวตังหน้าตั้ง

1.12 แกงมะเขือลีนใส่ใบกระเจียว

ชาวนครชุมเรียกกระเจี๊ยบเขียวว่า มะเขือลีน การนำมะเขือลีนหรือกระเจี๊ยบเขียว แยกกับเนื้อปลา จะใช้ใบกระเจี๊ยบแดงป่า เนื่องจากขนาดของใบจะบางกว่าใบกระเจี๊ยบเกษตร ผลจะมีสีแดงอ่อนกว่า เหตุที่ใส่เพราะต้องการรสเปรี้ยว กระเจี๊ยบนี้ทางเหนือเรียก “ส้มแก้งเค็ง” ภาคกลางเรียก “ส้มพอเหมาะ” สามารถแกงกับผักอื่นได้รสเปรี้ยวโดยไม่ต้องใช้มะขาม คนนครชุมรุ่นเก่าบางท่านต้มหมูบะฉ่องใส่ใบกระเจี๊ยบ เติมน้ำปลาแค่พอรู้สึกเค็ม เจริญอาหารสำหรับผู้พ้นจากอาการป่วย ทั้งมะเขือลีนและใบกระเจี๊ยบจะเป็นเมือกลื่น เมื่อถูกความร้อนจากน้ำ แต่เมื่อนำมาแกงรวมกัน ความเปรี้ยวของใบกระเจี๊ยบจะไปลดความลื่นของมะเขือลงได้ ปัจจุบันมีผู้รับประทานน้อยลง

1.13 แกงแค

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ผักรวม ได้แก่ ถั่วฝักยาว ใบตำลึง ผักคาดหัวแหวน มะเขืออ่อน ยอดพริก ใบชะพลู ยอดชะอม ยอดมะระขี้นก
2. เนื้อสัตว์ หมู ปลา ไก่ ปลาปิ้ง อย่างใดอย่างหนึ่ง
3. เครื่องปรุงรส เกลือ น้ำพริกแกงเผ็ด หรือพริก หอม กระเทียมเผา

วิธีการทำ

1. เตรียมผักและเนื้อสัตว์ให้พร้อม น้ำพริกแกงหรือพริก หอม กระเทียมเผา อย่างใดอย่างหนึ่ง
2. ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ และน้ำพริก ใส่เนื้อสัตว์ลงไปพอสุก
3. ใส่ผักทุกอย่างที่เตรียมไว้ พอสุกยกลง รับประทานร้อน ๆ เป็นกับข้าว

1.14 แกงเปอะหน่อไม้

แกงเปอะหน่อไม้ในแบบนครชุม มีลักษณะการทำ 2 ลักษณะคือ 1) แบบไม่ใส่ใบย่านาง 2) แบบใส่ใบย่านาง (ไทยพวน ไทยทรงดำ หรือไทยเวียงจันทร์)

1) แบบไม่ใส่ใบย่านาง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้สดหั่นบาง ๆ หรือสับละเอียด
2. ผักอื่น เช่น บวบ ใบชะพลู
3. พริกสด หอม กระเทียมเผา เกลือ หรือน้ำปลาร้า

วิธีการทำ

ต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือ น้ำปลาร้าปรุงรส ใส่พริก หอม กระเทียมเผา ใส่หน่อไม้ และผักลงไป (ยกเว้นใบชะพลูต้องใส่ก่อนยกลง) เคี่ยวแกงจนหน่อไม้คลายรสขม สุกดี ใส่ใบชะพลู

2) แบบใส่ใบย่านาง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้สดหั่นบาง ๆ หรือสับ
2. ผักอื่น เช่น บวบ เห็นมากกว่า 1 ชนิด
3. ใบย่านาง
4. ปลาร้า (หรือเพิ่มปลาอย่างด้วย)
5. ใบแมงลักหรือใบชะพลู หรือใบชะอม
6. พริกสดเม็ดใหญ่

7. หัวหอม
8. กะปิ
9. เกลือ

วิธีการทำ

1. โขลกใบย่านางคั้นกับน้ำเล็กน้อย ใส่ลงในหม้อแกงเติมน้ำปลาร้า จะได้น้ำแกงสีเขียวอมดำ
2. โขลกเครื่องแกง หัวหอม กะปิ ให้เข้ากัน แล้วตามด้วยพริกสดเม็ดใหญ่โขลกพอพริกแตก
3. นำน้ำใบย่านางตั้งไฟให้เดือดใส่เครื่องแกง พร้อมกับใส่ปลาร้า หรือปลาอย่าง
4. น้ำเดือดเคี่ยวสักครู่ใส่ผัก บวบ เห็ดมากกว่า 1 ชนิด ลงไป(ยกเว้นใบชะพลูต้องใส่ก่อนยกลง) พอเดือดอีกครั้งขمرส
5. ถ้าไม่เค็ม เติมเกลือให้มีรสเค็มนำเผ็ด
6. ใบแมงลัก ใบชะพลูหรือใบชะอม

1.15 หน่อไม้หนอนาง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้สด หรือต้ม
2. เกลือ กระชาย (พริกสดเม็ดใหญ่ตามชอบ)
3. ใบย่านาง
4. น้ำปลาร้า

วิธีการทำ

1. เตรียมหน่อไม้ หั่นหรือสับหยาบ ต้มให้หายขึ้น
2. ใส่เกลือ และกระชายปรุงรส บางคนก็ใส่พริกทั้งเม็ดลงไปด้วย
3. โขลกใบย่านาง คั้นเอาน้ำใส่ลงไปต้มหน่อไม้ น้ำต้มจะมีสีเขียวอมดำ รสหวานเล็กน้อย แกงปรุงรสด้วยปลาร้า จากนั้นนำหน่อไม้มาต้มในน้ำใบย่านางแล้วใส่น้ำปลาร้าปรุงรส

1.16 แกงชะอมใส่เส้นหมี่

เป็นอาหารลาวที่คนไทย - ลาว หลายครอบครัวยังทำรับประทานในครัวเรือนมาจนถึงทุกวันนี้ มีขายบ้างในต้นฤดูร้อน คือแกงส้มที่บางบ้านเรียกว่า “เสียงชะอม” จะมีชะอมเป็นมัดเล็กๆด้วยดอก ใส่ลงในแกงส้มที่มีหมูสับ หรือปลาอย่าง มีเส้นหมี่ขาวนุ่มและอมเปรี้ยวรออยู่ เวลารับประทานก็ยกไปทั้งดอก ใช้มีดค่อยๆแกะดอกออกในงานข้าว สมัยก่อนกินแก้มูกุสย คือการแกะชะอมออกก็ถือว่าได้แก้มูกุสแล้ว เดิมจะมัดชะอมเท่ากับจำนวนคนในบ้าน ถ้าจะแจกพี่น้องก็ต้องนับคนก่อนแกง เป็นอุบายที่จะทำให้มีความสัมพันธ์ในหมู่ญาติ และมีอาหารเพียงพอสำหรับกลุ่มคนอย่างหนึ่งของคนโบราณ

1.17 แกงน้ำมันมะพร้าว

แกงน้ำมันมะพร้าว คือ น้ำมันที่ได้จากการเคี่ยวด้วยความร้อนจากกะทิ หรือจากเนื้อมะพร้าวจนแปรสภาพเป็นน้ำมันข้นใส เก็บใส่ปี๊บหรือขวดเอาไว้ได้หลาย อดมไปด้วยกรดไขมันที่พบได้

ในนมแม่ วิธีรับประทานน้ำมันมะพร้าวที่ดีที่สุด คือ ใช้แทนน้ำมันพืชชนิดอื่นในการปรุงอาหาร แต่ น้ำมันมะพร้าวมีจุดด้อยที่มีกลิ่นแรง ถ้าเก็บนานหน่อยอาจมีกลิ่นเหม็นหืน ก่อนที่จะนำมาปรุงอาหาร ต้องมีเคล็ดลับในการดับกลิ่น

การแกงด้วยน้ำมันมะพร้าวนั้น เป็นวัฒนธรรมการกินของชนชาวกะเหรี่ยง ลาว ไทยใหญ่ นอกจากจะใช้ในการประกอบอาหารแล้ว ยังใช้ทาผมให้เงางามอีกด้วย มีวิธีดับกลิ่นน้ำมันมะพร้าวหลายวิธีดังนี้ คือ

วิธีแกงน้ำมันมะพร้าวของชาวไทยใหญ่ – กะเหรี่ยง

ตั้งกระทะใส่น้ำมันมะพร้าวลงไป ข้าวสุกเหลือติดกันหม้อ แห้งและแข็งใส่ลงไป พอข้าวเหลืองเกรียม เหยาะน้ำปลาลงไป ตักข้าวที่เกรียมแล้วออก แล้วเริ่มด้วยการผัดพริกแกง อย่าลืมว่าใส่น้ำปลาลงไปบ้างแล้ว จะใส่อีกควรชิมก่อนจะได้ไม่เค็มเกิน

ตั้งกระทะแล้วเทน้ำมันลงไป เห็นว่าได้ที่แล้ว หัวหอมไม่ปอกแต่ใช้วิธีทุบ แล้วใส่ลงกระทะ เหยาะน้ำปลาลงไปเล็กน้อย พอหัวหอมเกรียมก็ตักออก

ข้อควรสังเกต

1. บางบ้านจะบิบน้ำมะนาวก็ได้ บางคนไม่ชอบกลิ่นหัวหอม
2. น้ำปลาที่ใช้ในการดับกลิ่นน้ำมันมะพร้าว ต้องไม่ผสมน้ำตาล เพราะจะทำให้ น้ำแกงมีสีดำ

1.18 แกงเลียง

แกงเลียงเป็นแกงผักรวมที่เก็บในรั้วบ้านมาก่อน เป็นอาหารสุขภาพที่รับประทานในฤดูร้อน ถ้ารับประทานปกติจะใช้ผักที่มีรสเย็น นิยมให้คนป่วยรับประทานโดยเลือกชนิดของผัก และใส่ใบกระเพราจะทำให้มีรสร้อน เพื่อไล่พิษให้ออกมาทางเหงื่อและปัสสาวะ

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำพริกแกงเลียง ประกอบด้วย กะปิ หอมแดง พริกไทยเม็ดและเกลือเม็ด โขลกให้เข้ากัน โดยโขลกกะปิกับพริกไทยเม็ดก่อน แล้วจึงใส่เกลือกับหัวหอม ผ่าเป็นชิ้นตามลำดับ
2. เตรียมผักต่าง ๆ อย่างน้อย 3 ชนิด ได้แก่ ผักตำลึง ผลไม้เต้าอ่อน ผลแตงไทยอ่อน บวบ ผักคันทรง (แก่นขง) ยอดฟักข้าว ผักหวานบ้าน ใบผักแว่น (ดอกเข็มป่าสีขาว กลีบเล็กกลิ่นหอม จัดต้นเป็นเถา ขึ้นตามมุมรั้วในสวน เพราะเมล็ดมีรสหวาน) ใบมะยม ผลผักทองอ่อนหรือแก่ ผักข้าวโพดอ่อน หรือข้าวโพดแก่ผ่านบาง ๆ เปลือกแดงไม่ส่วนที่มีสีเขียวอ่อน ปัจจุบันมีผักตำลึงหวาน หรือเบญจรงค์เพิ่มมาด้วย และใบกระเพรา เป็นต้น

วิธีการทำ

ตั้งน้ำให้เดือด ใส่น้ำพริกแกงเลียง พอเดือดชิมรส ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือ ชอบเผ็ดเติมพริกไทยได้ ถ้าเติมน้ำปลาจะเสียรสผัก ใส่วัตถุดิบที่สุกยากลงไปก่อน แล้วใส่ผักอื่น ๆ ตามลงไป ใส่ใบกระเพราที่หลังสุด

การทำให้ น้ำแกงค่อนข้างเค็มก่อนใส่ผัก ผักจะดูดรสเค็มและคายน้ำผักออกมา ทำให้รับรู้รสผักได้ดี รับประทานอุ่น ๆ ชับเหนื่อดีมาก รับประทานเล่น ๆ หรือเป็นกับข้าวก็ได้ บางบ้านนิยมใส่กะทิ ก็ใช้กะทิไม่ข้นมากแทนน้ำเปล่า

1.19 แกงยอดหวาย

หวายเป็นพืชตระกูลปาล์ม มีลำต้นเล็กยาวคล้ายเถาวัลย์ ขึ้นเป็นกอมีกาบหุ้มคล้ายต้นไผ่ ตามข้อมีหนามแหลมยาวเกือบ 2 นิ้วฟุต ขึ้นในพื้นที่ที่มีอากาศร้อนชื้น มีความยาวตั้งแต่ 6-10 เมตร หวายมี 2 ชนิด คือ หวายโป่ง มีลำต้นขนาดใหญ่ประมาณต้นอ้อย มีสีเหลืองนวล และหวายขม ขนาดลำต้นเล็กลงมาเกือบครึ่ง มีสีเทา ถึงขาวอมเขียว หวายมีผลกลมขนาดเม็กลำไย เปลือกมีลักษณะคล้ายเกล็ดปลาขนาดเล็ก เมื่อสุกมีสีเหลืองส้ม จึงจะสามารถรับประทานได้ ขยายพันธุ์ด้วยการแยกกอ และเพาะเมล็ด ซึ่งกว่าจะงอกจะบ่มตัวในดินนานถึง 1 ปี แต่มีอัตราการงอกสูงปลูกประมาณ 3 ปี จึงจะตัดหน่อหรือตัดต้นไปใช้ได้ เดิมชาวบ้านจะใช้ต้นหวายผูกมัดแพซุง โดย “เจาะจุกไม้” สำหรับร้อยหวาย และทำของใช้ในบ้าน เป็นต้น

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ยอดหวาย ยอดชะอม
2. น้ำพริกแกงเผ็ด เครื่องปรุงรส (เกลือ น้ำปลา น้ำปลาร้า)
3. เนื้อย่าง (หมู วัว ไก่ ปลา)

วิธีการทำ

1. ปอกยอดหวาย (คล้ายปอกหยวกกล้วย) เลือกเอาอ่อน ๆ ตัดเป็นท่อนยาวประมาณ 2 ข้อนิ้วมือ สับหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก บางกว่าหน่อไม้ แขน้ำเพื่อกันดำ สงขึ้นแช่น้ำใหม่อีกครั้ง
2. ผัดน้ำพริกให้หอม ใส่เนื้อย่าง เพิ่มเครื่องปรุงรส ผัดสักครู่ใส่น้ำเปล่าพอให้เนื้อนุ่มและเข้ากับเครื่องแกงได้ดี ผัดให้น้ำแห้ง จึงเติมน้ำแกงให้พอเหมาะกับยอดหวาย พอน้ำแกงเดือดชิมรส ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสตามชอบ (บวกร้านก็ไม่ใส่ปลาร้า แต่ไม่ใส่น้ำสต็อกอื่น ถ้ารสมีดีก็อร่อยเช่นเดียวกัน) ใส่ยอดหวายลงไป ปล่อยให้เดือดจึงผัดให้เข้ากัน พอเดือดดี ใส่ยอดชะอม คนให้ทั่วอีกครั้ง จะได้แกงที่มีสีเทาของยอดหวายและสีเขียวสดของยอดชะอม

1.20 ท่อหมกปลา

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำพริกแกงเผ็ด
2. หัวกะทิ
3. ปลาช่อนหรือปลาค้าว
4. ใบยอ ใบผักกาดขาว ใบโหระพา ใบมะกรูดซอยละเอียด
5. พริกชี้ฟ้าสีแดง
6. น้ำปลาปรุงรส
7. อุปกรณ์ใบตองสำหรับห่อ เย็บกระทงสี่มุม หรือถ้วยสำหรับใส่อุปกรณ์สำหรับนี้

วิธีการทำ

1. ทำปลา ล้างให้สะอาดหมักเมือกด้วยเกลือ แป้งมัน หรือน้ำซาวข้าวผสมน้ำหั่นชิ้นพอสมควร

2. นำปลาที่หันแล้ว คลุกกับหัวกะทิในอ่างดินหรือภาชนะที่เตรียมไว้ด้วยทัพพี จนหัวกะทิซึมเข้าเนื้อปลาประมาณ 20 นาที
3. นำน้ำพริกแกงมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมหะทิและน้ำปลาได้เล็กน้อย ชิมรส น้ำที่คลุกเคล้าให้ออกเค็มน้ำเผ็ดอ่อน ๆ
4. เตรียมใบตองหรือถ้วย รองด้วยใบยอ ใบผักกาดขาว หรือใบโหระพาตามชอบ
5. ตักเนื้อปลาที่เตรียมไว้ใส่ลงไป ราดหัวกะทิและใบมะกรูดหั่น กัดด้วยไม้กัด เพื่อให้พุงน้ำหนักและจับได้ง่าย ใส่พริกแดงซอยแต่งหน้าในท่อน ถ้านึ่งในกระทงหรือถ้วย ใส่พริกแต่งหน้าก่อนยกลง นอกจากนี้ พื้นบ้านยังมีห่อหมกไก่ หรือเนื้อสัตว์อื่น เช่น ตะกวดและกุด ส่วนห่อหมกหมูนิยมทำในชั้นหมาก เพื่อให้วัชรพบุรุษในงานแต่งงาน

1.21 ห่อหมกหน่อไม้

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. หน่อไม้ต้มจืด หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ยาวประมาณ 3 นิ้ว ถ้าเป็นหน่อไม้หวานไม่ต้องต้มแต่ต้องนึ่งนานหน่อย
2. น้ำพริกแกง
3. หัวกะทิ
4. ใบชะพลู ใบแมงลักหรือโหระพา
5. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก
6. อุปกรณ์ใบตองสำหรับห่อ ไม้กัด

วิธีการทำ

1. ผสมหน่อไม้ น้ำพริก เนื้อสัตว์ น้ำปลา ให้เข้ากัน พักไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ชิมรสเค็มน้ำเผ็ดน้อย
 2. นำมาห่อด้วยใบตอง รองด้วยใบชะพลู ใบแมงลักหรือโหระพาตามชอบ
 3. หยอดหน้าด้วยน้ำกะทิ ใส่สาหร่ายใบตอง กัดด้วยไม้กัดแล้วนำไปนึ่ง
- นอกจากนี้ บางหมู่บ้าน ยังมีห่อหมกหัวปลี กะหล่ำปลี หยวกกล้วย ทำคล้ายห่อหมกหน่อไม้

1.22 ยำใบมะกอกและใบจิก

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ใบมะกอก (นิยมลนไฟให้สลบก่อนนำมายำ)
2. ใบจิกอ่อน จะมีลักษณะกรอบ นิยมรับประทานดิบ ถ้าลวกน้ำเดือดพอสลบจะกรอบยิ่งขึ้น
3. น้ำพริกตำ ประกอบด้วย เผาหอม กระเทียม กะปิห่อใบตองย่าง คั่วพริกแห้งตำกับเกลือ
4. เนื้อหมูย่าง ปลาอย่างป่น หมูสับรวนพอสุกอย่างใดอย่างหนึ่ง
5. น้ำปลาปรุงรส หรือน้ำปลาร้า
6. มะพร้าวชูดคั่ว หัวกะทิชั้น ๆ ถั่วลิสงคั่วบุบพอแหลก

วิธีการทำ

1. หั่นใบมะกอกหยาบ ๆ หรือฉีกใบจิกหยาบ ๆ พักไว้

2. นำน้ำพริก หมู คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน ใส่น้ำปลาหรือน้ำปลาร้าสุกแทนน้ำปลา
3. ใส่ผักที่เตรียมไว้ และมะพร้าวขูดคั่ว หัวกะทิชั้น ๆ ถั่วลิสงคนให้เข้ากัน เสิร์ฟกับผักแนม ผักชี แต่งกว่า ฯ

1.23 ปลาปิ้งดิบ

ปลาปิ้งดิบเป็นอาหารไทยทรงดำ (ลาวโซ่ง) ของหมู่ที่ 8 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เป็นปลาช่อนทรงเครื่องที่มีกรรมวิธีการทำค่อนข้างซับซ้อน คนในสมัยก่อนจะรับประทานเมื่อจับปลาตัวใหญ่ได้ หรือทำเพื่อไหว้บรรพบุรุษในพิธีเสนเรือน คนรุ่นใหญ่จะไม่ค่อยรับประทานเพราะมีขั้นตอนที่ยุงยาก

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ปลาช่อนตัวใหญ่ ขนาด 8 ซีดขึ้นไป
2. เนื้อปลาช่อนหั่นชิ้นเล็กหรือสับหยาบ ๆ
3. น้ำพริกแกงเผ็ด
4. น้ำมันสำหรับทอดปลา
5. อุปกรณ์สำหรับปิ้งปลา

วิธีการทำ

1. นำปลาช่อนมาขอดเกล็ดล้างสะอาด แล่ปลาในลักษณะปลาเดียวเดียว เอาเครื่องในที่ไม่ต้องการออก
2. สับเนื้อปลาบางส่วน
3. ผัดเนื้อปลาที่สับหรือหั่นไว้กับน้ำพริกแกงเผ็ด แล้วนำไปใส่เป็นไส้ปลา (คล้ายปลายัดไส้) พับทบให้กลบเนื้อปลาผัด
4. นำปลาที่ใส่ไส้แล้วไปทอดในน้ำมัน ระวังอย่าให้ไหม้ทอดพอสุกทั้งสองด้าน
5. นำปลาที่ทอดแล้วไปย่างไฟอ่อน ๆ เพื่อให้มีสีสวย นำรับประทาน (ปัจจุบันหลายคนนำไปปิ้งโดยไม่ทอด ต้องกลัดด้วยไม้กลัดหรือมัดด้วยดอก ก่อนนำไปปิ้ง หากไม่ทอดก่อนเนื้อปลามักจะติดตะแกรง ทำให้เนื้อปลาออกมาไม่สวย)

2. อาหารว่าง

2.1 ขนมจีบแป้งสด

อาหารว่างของชาวจีนที่คนนครชุมนิยมรับประทาน แต่ลักษณะพิเศษของการทำขนมจีบของชุมชนนครชุมคือการใช้แป้งสดทำเป็นแผ่นแป้ง ซึ่งต่างจากรกการใช้แผ่นแป้งก๊วยเซ่นที่ทำขาย

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน
2. ใส้ขนม ประกอบด้วย เนื้อหมู หน่อไม้สับ กุ้งแห้งป่น ใบหอม พริกไทย น้ำปลา
3. ผักแนม เช่น แตงกวา ผักชีใบยาว ต้นหอม พริกชี้หูสด
4. ซอสผสม 3 รส เปรี้ยว เค็ม หวาน
5. กระทียมเจียว และน้ำมันกระทียมเจียว

วิธีการทำ

1. กวนแป้งข้าวเจ้าจนสุก ทิ้งให้เย็นแล้วนวดจนเหนียว ใช้แป้งมันทำ นวลกันติดมือ ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก แล้วรีดเป็นแผ่นกลม ใช้ผ้าขาว บางปิดไว้
2. ผสมไส้ขนมเข้าด้วยกัน
3. ห่อโดยการนำไส้ที่ผสมแล้วใส่บนแผ่นแป้ง จับจีบขนมแบบขยุ้มให้หุ้ม ไส้

แป้งนุ่มจึงจะขยุ้มได้สวยไส้ไม่แตก นึ่งสุก ลูบด้วยน้ำมันเจียวกระเทียม รับประทานกับซอสและกระเทียมเจียว แนนด้วยผักแนม ปัจจุบันมีขายอยู่ สองเจ้าแตกต่างกันด้วยรสซอส

2.2 ผักห่อ

ผักห่อ ไม่ทราบแน่ชัดว่าเป็นชื่ออาหารที่มีที่มาจากที่ใด แต่เป็นที่ทราบกันว่า พะโป้ชอบมาก ทายาทของช่างหม่อชาวไทยใหญ่และแม่หย่ง อากาศเมฆ(เขื้อสายพม่า) เคยทำขาย อยู่หลายปี ปัจจุบันเรียกว่า “ห่อหมกแป้ง” ตามลักษณะของอาหารนี้ แต่ครั้งถึงตอนลงมือทำก็ชวน กันทำ “ผักห่อ”

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าว
2. น้ำพริกแกง
3. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก หรือเนื้อหมูปนมันบดหยาบ
4. เกลือเม็ด
5. ต้มหอมหั่นหยาบทั้งต้น
6. อุปกรณ์ กระทงใบตองเย็บหัวท้ายแบบที่เรียกว่ากระทงรูปเรือ

วิธีการทำ

1. ข้าวเจ้าแช่น้ำจนนิ่ม โม่ละเอียด หอมกลั่นข้าว
2. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก หรือเนื้อหมูปนมันบดหยาบ ผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน เกลือเม็ด ต้มหอมหั่นหยาบ ชิมรสให้เค็มเล็กน้อยตามด้วย เดีด คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำใส่กระทงที่เตรียมไว้ นำไปนึ่งจนสุก

2.3 ไส้กรอกถั่ว

ของกินสัญชาติพม่านำเข้ามาโดยหม่องกาเล แม่หย่งหลานสาวเป็นผู้สืบ หอดต่อมา ใช้หมูสามชั้นเคล้ากับถั่วลิสงบดละเอียด

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด
2. หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก
3. น้ำพริกแกง
4. น้ำ
5. เกลือ
6. น้ำตาลปีบ
7. ใบมะกรูดซอย

8. ไล่หนู
9. ผักแนม

วิธีการทำ

1. ล้างไล่หนูให้สะอาด
2. ผสมตัวไล่ ประกอบด้วย ถั่วลิสงบดละเอียด หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก น้ำพริกแกง น้ำ เกลือ น้ำตาลปีบ ใบมะกรูดซอย คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน
3. กรอกใส่ไล่หนูที่เตรียมไว้ มัดหัวท้ายให้แน่นด้วยไฟอ่อน ไล่อากาศ ออกกันไล่ระเบิด กลัดด้วยเข็มที่มัดติดกับปลายไม้ยาวๆ คอยจิ้ม ขณะย่างไฟ สุกแล้วหันแฉลบ รับประทานกับผักแนม

2.4 เมี่ยงมะพร้าว

เมี่ยงในชุมชนนครชุมมี 3 ลักษณะ คือ 1) เมี่ยงที่ทำจากใบชาวาวี ซึ่งผ่านกระบวนการหมักรับประทานคู่กับไส้มะพร้าว หรือทานกับเกลือ 2) เมี่ยงคำ และ 3) เมี่ยงลาว ใบเมี่ยง ในความหมายนี้ คือ ใบชาวาวี ผ่านกระบวนการแล้วเรียกว่า ใบเมี่ยง คนล้านนาใช้หมักกับเกลือดับกลิ่นปาก และแก้เหนื่อยในการทำงาน ต่อมาพัฒนาเป็นของกินเล่น ใช้เนื้อมะพร้าวหั่นบางๆ ลงทอดน้ำมันจนกรอบ จืด คกรสมันๆของมะพร้าว เวลากินใส่ลงไปบนใบเมี่ยง เกลือ ห่อให้เป็นคำพอเหมาะ ต่อมาได้ดัดแปลงโดยเพิ่มถั่วลิสง น้ำตาล กระเทียมสับหยาบ และ แคนหมู

2.4.1 เมี่ยงมะพร้าว

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. มะพร้าวแก่กะเทาะเปลือกหั่น
2. ถั่วลิสง
3. น้ำตาลทราย
4. เกลือ
5. กระเทียมทุบ
6. แคนหมูชิ้นเล็ก ๆ

วิธีการทำ

1. ถ้าเป็นถั่วลิสงใหม่สด ต้องทอดถั่วสักครู่ ก่อนใส่มะพร้าวตามลงไป
2. ผสมเนื้อมะพร้าวหั่น กระเทียมสับทุบ น้ำตาลทราย เกลือ ถั่วลิสงแห้งเข้าด้วยกัน หรือถ้าชำนาญใส่ลงในกระทะใบใหญ่พร้อมน้ำมันไม่มาก ผัดรวมกันได้เลย
3. ผัดด้วยไฟกลาง จนเนื้อมะพร้าวและถั่วลิสงมีสีน้ำตาลอ่อน นำลงมา ผัดข้างล่าง (หรือดับไฟเตาแก๊ส) ผัดสักครู่ มะพร้าวจะมีสีเข้มขึ้น
4. นำแคนหมูชิ้นเล็กลงไปเคล้าจนทั่ว ทิ้งไว้ให้เย็น จะกรอบทั่วกัน นำใส่ภาชนะมีฝาปิด

วิธีรับประทาน

ตักใส่เมี่ยงวางลงในใบเมี่ยงที่แผ่ออก วางเกลือเม็ดลงไปหนึ่งเม็ดเล็ก อร่อยตรงเนื้อมะพร้าว ถั่วลิสงทอดกรอบ และแคนหมูชิ้นเล็ก ที่สำคัญเรียกเพิ่มได้อีก

เคล็ดลับ ใส้เมียงนี้จะหวานไม่มาก ทำให้กรอบทน ไม่เหนียวติดกันเป็นก้อน สะดวกในการรับประทาน

2.4.2 เมียงคำ

ของว่างซึ่งปรุงรสด้วยสมุนไพร นิยมนำใส่จานหรือถาดเป็นคำ ไม่ห่อแล้วเสียบไม้เหมือนที่อื่น เวลาจะรับประทานตักน้ำเต้าเจี้ยว หรือน้ำกะปิหลนหยดหน้า เวลาเคี้ยวได้กลิ่นสมุนไพร ความกรอบของเส้นหมี และความนุ่มสดของมะพร้าว วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ใบชะพลู
2. ตะไคร้หั่นฝอย
3. หอมแดง
4. ชিং
5. มะนาวทั้งเปลือกหั่นเต๋าชิ้นเล็ก ๆ
6. มะพร้าวขูดด้วยกระต่ายมือ
7. ถั่วลิสงคั่ว
8. พริกชี้หนู
9. เส้นหมีทอดกรอบ หรือข้าวสุกตากแห้งทอดกรอบ
10. เต้าเจี้ยวหรือกะปิหลน

2.4.3 เมียงลาว

เมียงลาวเป็นอาหารว่างที่มีไส้เดียวกับสาकुไส้หมู ห่อด้วยใบผักกาดดอง มีผักแนมเป็นแตงกวา ผักชีใบยาว และพริกชี้หนู นอกจากไส้ร่อยแล้ว ความเปรี้ยวของผักกาดดองจะทำให้มีรสชาติดียิ่งขึ้น

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ผักกาดดอง ผักแนม กระเทียมเจียว พริกชี้หนูสด
2. ไส้ขนมประกอบด้วย หัวผักกาดเค็มสับ ถั่วลิสงบดหยาบ น้ำตาลปีบ กุ้งแห้งแช่บดหยาบ เนื้อหมูบดหรือสับละเอียด (สองอย่างหลังนี้ ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้ามักไม่ใส่กันแล้ว)

วิธีการทำ

1. เตรียมผักกาดดอง ตัดใบออกจากก้าน บีบน้ำออกแล้วนำไปนาบบนกระทะร้อน เพื่อให้ให้น้ำในผักกาดดองแห้งดี เวลาห่อจะได้ไม่แฉะ ตัดเป็นชิ้นขนาด 1 นิ้วครึ่งคูณ 2 นิ้ว โดยประมาณ ก้านผักกาดดองที่เหลือ นำบางส่วนมาตัดเป็นชิ้นเล็กหนาเท่าปลายก้อย
2. ผัดไส้ ใส่ทุกอย่างเข้าด้วยกัน ผัดไฟกลางให้หัวผักกาดและหมูสุกเข้ากันดี (ใส่ถั่วลิสงปนหลังสุด) ชิมรสให้เค็มหวาน ผัดจนเหนียวปั้นก้อนได้ ปั้นเป็นก้อนขนาดครึ่งหัวแม่มือพักไว้

3. นำใบผักกาดตองมาห่อไส้ โดยนำชั้นก้านผักกองมาวางก่อน แล้ววางไส้ที่ปั้นไว้บนผักกอดตองห่อในลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยมจัตุรัสโดยประมาณ เรียงใส่จาน โรยด้วยกระเทียมเจียว รับประทานกับผักแนม ความอร่อยจะเพิ่มขึ้นเมื่อเคี้ยวเจอก้านผักตอง
- 2.5 ข้าวตอกอัด หรือข้าวตอกตัด

เป็นของกินพื้นบ้านรับแขกบ้านแขกเมืองอีกชนิดหนึ่งของนครชุม หอม นิ่มนวลหวาน มันด้วยน้ำตาลปีบเดียวกับกะทิ คลุกเคล้ากับข้าวตอกที่คั้ดแล้วบดละเอียด อัดพิมพ์เป็นรูปต่าง ๆ แล้วอบด้วยเทียนหอม คุณยายถวิล เอกปาน เป็นต้นตำรับ อยู่บ้านปากคลองใต้ จากไปด้วยความชราเมื่ออายุ 98 ปี คุณประภาศรี เอกปาน ลูกสาวยังทำตามสั่ง อยู่ในซอยวิมลวีรหาร หมู่ที่ 3 และถ่ายทอดวิชาให้หลานและผู้สนใจอยู่เสมอ

บางสายเรียก “ข้าวตอกตัด” เพราะอัดลงในถาด จากนั้นจึงเอาออกมาตัดแบ่งเป็นชิ้น ถ้าจะเรียกให้ตรงประเด็นก็ต้องเรียกว่า “ข้าวตอกอัด” เดิมใช้เลี้ยงแขกในงานแต่งงาน เพราะข้าวตอกน้ำกะทิเป็น 1 อย่างในขนมสี่ถ้วยของงานแต่งงาน ทุกวันนี้ข้าวตอกอัดเป็นผลิตภัณฑ์ในครัวเรือน ไม่ค่อยมีใครอยากทำขาย เพราะกระบวนการซับซ้อนตอนยุ่งยาก วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าวตอกที่ทำจากข้าวโพดข้าวตอก
2. น้ำตาลปีบ หัวกะทิ
3. เทียนอบ

วิธีการทำ

1. เคี้ยวน้ำตาลปีบกับหัวกะทิให้เข้ากันด้วยไฟอ่อนจนได้ที่ เอาลงพักไว้
2. ข้าวตอก เลือกเมล็ดเสียและเปลือกหุ้มเมล็ดที่ตกค้างออก
3. บดข้าวตอกหยาบ ๆ แบ่งไว้ ¼ ส่วน
4. นำข้าวตอก ¾ ส่วนที่เหลือ บดอีกครั้งจะได้ชิ้นเล็กกว่าเดิม
5. นำข้าวตอกทั้ง 2 ชนิด มาคลุกรวมกับน้ำเชื่อมให้เข้ากัน โดยตักน้ำเชื่อมใส่ในข้าวตอกที่บดแล้วทีละน้อย
6. อัดลงในพิมพ์ แกะออกจากพิมพ์ นำไปอบควันเทียนทิ้งไว้ 1 คืน บรรจุลงกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท เพื่อให้คงความหอมของเทียนอบ

2.6 กระจยาสารท

กระจยาสารท หมายความว่าอาทิที่รับประทานในเดือน 10 ปัจจุบันมีขายตลอดปี กระจยาสารทที่มีคุณภาพ จะกรอบไหม้เหม็นหืนง่าย เก็บไว้ได้นาน คนไทยนิยมกินกระจยาสารทกับกล้วยไข่มานาน หวานน้ำตาลและหวานจากธรรมชาตินั้นชุ่มและเสริมกันในที่ กระจยาสารทประกอบด้วยธัญพืชมากมายหลายชนิด อาทิเช่น ถั่วลิสง งาดำ มะพร้าว ข้าวเม่า ข้าวตอก ปรุงรสด้วยกะทิ น้ำตาล ทำให้เหนียวเป็นก้อนด้วยเบะแซ วิธีทำค่อนข้างจะหลายขั้นตอน ต้องสะอาดและประณีตมาก ๆ จึงจะเป็นกระจยาสารทที่มีรสหวานหอม

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ถั่วลิสง
2. มะพร้าวซีกด้วยมีดสองคม แล้วหันตามขวางเป็นชิ้นสั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. งาขาวหรืองาดำ
4. ข้าวตอก
5. ข้าวเม่า เลือกเมล็ดเสียและฝัดฝุ่นออกให้สะอาด
6. น้ำตาลปีบ
7. แปะแซ
8. หัวกะทิ
9. น้ำผึ้งแท้

วิธีการทำ

1. คั่วสิ่งของในข้อ 1 ให้กรอบทีละอย่าง พักไว้
2. ผสมน้ำตาลปีบ แปะแซ หัวกะทิ ในกระทะใบใหญ่กวนให้เข้ากันด้วยพายด้ามยาว เคี่ยวให้เหนียว ผสมน้ำผึ้งแท้เพื่อแต่งกลิ่นและถนอมอาหารให้กรอบทน (ส่วนผสมที่เสร็จแล้วประมาณ 10 กิโลกรัมต่อหนึ่งกระทะ ผสมน้ำผึ้งขนาดขวดละ 750 ซีซี ครั้งขวด) ถ้าคนเคี่ยวไม่เป็นจะตกทรายไม่เหนียว พักไว้พอน้ำเชื่อมอุ่น
3. นำวัตถุดิบที่คั่วกรอกแล้วใส่ลงในน้ำกระยาสาทรที่เคี่ยวทีละน้อย ใช้พายยาวกวนให้เข้ากัน ใช้คนแข็งแรงกวนอย่างน้อย 2 คน คนเศษส่วนผสมอีก 2 คน จึงจะเข้ากันดี สมัยโบราณ หลังจากรับประทานในบ้าน เก็บไว้ทำบุญและแจกญาติมิตรแล้ว จะเก็บใส่หม้อเคลือบมีฝาปิด เก็บไว้รอรับประทานได้นานวัน ปัจจุบันและแผ่นแผ่นไม้หรือถาดใช้ขวดคลึงให้เรียบ ตัดเป็นแผ่นหรือชิ้นเล็ก ๆ เพื่อสะดวกในการรับประทานหรือจำหน่าย

3. อาหารหวาน

3.1. ขนมด้วง

เป็นขนมทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ริดเป็นตัวคล้ายด้วงไม้ไผ่หนึ่งสูกแล้วใส่น้ำกะทิ มีน้ำตาลทราย และงาคั่วบ่นโรยหน้าให้ความหวานและมัน แม่สมบุญน้องสะใภ้ของแม่ทองย้อยทำได้ร้อย ถึงกับมีค่ากลอนชมไว้เมื่อกว่า 60 ปีที่แล้วว่า ลอดช่องแม่สงวน ขนมกวนแม่ทิม (ลูกสาวพะโป้)

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน
2. น้ำกะทิสด
3. น้ำตาลทราย
4. งาคั่วบด พิมพ์สำหรับริดแป้ง พิมพ์เดียวกับริดครองแครง

วิธีการทำ

เดิมใช้แป้งโม้ ปัจจุบันใช้แป้งถั่วต้องแช่น้ำไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง แล้วเปลี่ยนน้ำนำลงกวนในกระทะให้แป้งสุกเหนียว ตักออกพักไว้พออุ่นแล้วนวดให้นุ่ม ใช้ผ้าขาวบางคลุมไว้กันแห้ง นำแป้งมาปั้นเป็นแท่งยาวพอจับได้ หยิบแป้งขนาดหัวแม่มือปั้นกลมเล็ก ๆ ริดบนพิมพ์ที่โรยด้วยแป้งมันกันแป้งติด พิมพ์ด้วยสันมือ จะได้ลักษณะกลมยาวแหลมหัวท้าย ใช้แป้งมันเล็กน้อยเป็นนวล กันติดมือ นำตัวด้วงไปนึ่งให้สุก จากนั้นคั้นหัวกระทะสดใส่เกลือเล็กน้อยพอมีรส นำตัวด้วงที่สุกแล้วใส่ลงไปเวลารับประทาน โรยหน้าด้วยน้ำตาลทรายผสมงาคั่วบด

3.2. แกงบวดต่าง ๆ

แกงบวดต่าง ๆ และขนมดักด้วยรับประธานอื่น ๆ ทางนครชุมเรียกว่า ขนมหม้อหรือขนมน้ำคุณอุดม อยู่สุภาพ ทำขายหน้าบ้านมากกว่า 40 ปี เป็นพี่สาวของคุณติม คำมูล ที่ไปขายขนม 100 หม้อที่ตลาดสามชุกสุพรรณบุรี

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำกะทิ
2. น้ำตาลทราย
3. เกลือ
4. พืช หรือผลไม้ เช่น มันเทศ เผือก ฟักทอง มันป่าหัวสีม่วง ทูเรียนดิบ ๆ อย่างใดอย่างหนึ่ง

วิธีการทำ

1. มันเทศ ฟักทอง ล้าง ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กตามต้องการ บางชุมชนถ้าฟักทองผิวดูสวยไม่แก่จนสุกมากไม่ปอกเปลือกก็มี แล้วล้างด้วยน้ำปูนใสอย่างเจือจาง ยกขึ้นแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าที่มันไม่ต้องแช่ เพื่อกันและ และแข็งเกินไป ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ สำหรับเผือกและมันป่า ล้าง ปอก หั่น เตรียมไว้ไม่ต้องล้างอีก ทูเรียนดิบ หั่นค่อนข้างใหญ่และหนา เพราะทูเรียนสุกง่าย (เลือกพืชหรือผลไม้ที่จะใช้บวด ชนิดใดชนิดหนึ่ง)
2. ต้มกะทิกับน้ำตาลทราย ใส่เกลือเม็ดเล็กน้อยไม่ต้องให้มีรสเค็มจะทำให้ น้ำกะทิแกงบวดมีรสดี
3. พอเดือดดี ใส่วัตถุดิบที่ต้องการลงไป เช่น มันเทศ หรือ ฟักทอง ต้มสักครู่คนกลับไปกลับมาก็สุก ส่วนเผือกและมันสีม่วง อย่าคนจะเป็นขน น้ำกะทิจะข้นมาก พลิกกลับด้วยทัพพีให้ถูกความร้อนทั่วกันเบา ๆ ถ้าน้ำกะทิท่วมอาจไม่ต้องพลิกเลยก็ได้ ส่วนทูเรียนดิบนั้นมีทำกันในครัวเรือน เมื่อใส่ลงในน้ำกะทิจะสุกง่ายมาก พอเดือดกดให้จมหรือเลือกตักขึ้นที่พื้นน้ำกะทิให้ถูกน้ำแกงจนสุก
4. ทำหัวกระทะใส่เกลือพอเค็มไว้ราดหน้าอีกที ถ้าไม่ราดหัวกระทะก็เติมเกลือลงไปให้น้ำแกงให้ออกรสเค็มชนิดน้อยได้เลย ชิมดูหวานปนเค็มชนิด ๆ

3.3. มะปรางลอยแก้ว

เป็นอาหารหวานตามฤดูกาล ในช่วงสงกรานต์ระหว่างเดือนมีนาคม – เมษายน ถ้ามะปรางสุกไม่อมปอกเปลือกออก หากมะปรางอมเนื้อมะปรางจะนุ่มและคว้านยาก เมื่อคว้านเอาเมล็ดออกแล้ว ลงแช่ในน้ำเกลือประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพื่อไล่ความเปรี้ยว และน้ำเชื่อมต้องเคี้ยวให้ได้ที่อย่างที่เราเรียกว่าเป็นง้วน ทิ้งไว้ให้เย็น

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. มะปรางสุก
2. น้ำเชื่อมข้น ๆ
3. เกลือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการทำ

นำมะพร้าวที่แช่ในน้ำเกลือ เทใส่ตะแกรงที่เตรียมไว้ ล้างคราบความเค็มจนหมดไป ทิ้งไว้จนสะเด็ดน้ำ ชิมดูว่าเนื้อมะพร้าวนั้นหายหมดเปรี้ยวแล้ว แช่วลงในน้ำเชื่อมที่เคี่ยวจนเย็นแล้ว อย่าคนบ่อยนักเดี๋ยวมันจะ “โอ้” เวลาตักก็ต้องตักเบามือ คือตักเอาลูกที่ลอยอยู่แถวบน ๆ เสียก่อน

ถ้าบ้านไหนปรุงมะพร้าวลอยแก้วเพื่อขาย จะใส่โหลแก้วไว้หน้าบ้าน คนต่างถิ่นคิดว่าเป็นไข่แดงแช่น้ำเชื่อม คนนครชุมต้องอธิบายว่านี่คือมะพร้าวลอยแก้วเมื่อชวนให้ชิมก็ติดใจ

3.4. ขนมดอกดิน

ดอกดินเป็นพืชป่าขึ้นตามธรรมชาติ ทางดอกระหว่างฤดูร้อนกับฤดูฝน ดอกดินมีสีม่วง เมื่อขยี้จะออกม่วงคล้ำถึงดำ

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเหนียว
2. น้ำกะทิ
3. เกลือ
4. น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลทราย
5. ดอกดิน
6. กระทงใบตองรูปเรือ

วิธีการทำ

1. นำดอกดินมาล้างสะอาดหั่นฝอยขยำ หรือปั่นพร้อมกับหางกะทิ กรองด้วยผ้าขาวบางจะได้น้ำดอกดิน สีคล้ำออกม่วงดำ
2. นำน้ำดอกดินไปนวดกับแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำตาล พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง นำมานวดซ้ำอีกครั้งพร้อมเติมน้ำกะทิที่ค่อนข้างเหลว
3. เตรียมหัวกะทิชั้น ๆ ใส่เกลือเค็มเล็กน้อย ไว้หยอดหน้า
4. เรียงกระทงรูปเรือในลังถึง (หม้อนึ่ง) ตักแป้งที่ทำไว้ใส่กระทงหยอดด้วยหัวกะทิหนึ่งให้สูง จะได้ขนมเหนียวนุ่มรสหวาน เค็มนิดหน่อยด้วยกะทิ

มีขายทั่วไปเฉพาะฤดูฝน บางเจ้าใส่แป้งเท้ายายม่อมจะทำให้เหนียวน้อยลง ปัจจุบันมีผู้ทำอร่อยอยู่หลายเจ้า ได้แก่ คุณดำรง สีน้อย ชายตอนเข้าหน้าร้านบะหมี่แจ่ว หมู่ 5 คุณเกษตร แป้นเกตุ ชายตอนเย็น บริเวณที่จัดตลาดย้อนยุค หมู่ 5 นอกนั้นมีขายที่ หมู่ 2 - 4 ของนครชุมทั่วไป

3.5. ขนมห่อใบตองนึ่ง

ขนมห่อใบตองนึ่ง หมู่ที่ 2 ทำขนมพวกที่ห่อใบตองแล้วนึ่งสุก เช่น ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมแดงไทย ขนมตาล และขนมใส่ไส้

3.6. ขนมแข่ง

ขนมอีกอย่างหนึ่งที่เข้ามาพร้อมกับชาวจีน ก่อให้เกิดวัฒนธรรมทางอาหาร ก่อให้เกิดความหลากหลายกับของกินพื้นบ้าน อาหารพื้นถิ่นของนครชุม เป็นขนมที่มีส่วนผสมของแป้งกับน้ำตาลทราย คือขนมแข่งขนมนี้แตกต่างกับจันอับ เช่น ขนมเปียะ

และขนมฝิงที่ใช้วิธีอบหรือผิง ขนมกลุ่มนี้ทำให้สุกโดยไอน้ำหรือนึ่ง นิยมอยู่ในบรรดาชาวจีนทั่วไป เพราะทำง่ายไม่ซับซ้อน ต่างกับขนมของชนชั้นศักดินาซึ่งต้องสรรหาส่วนผสมต่างๆ ที่ยอดเยี่ยม กระบวนการและฝีมือในการประดิษฐ์ประดอยก็ต้องเลิศล้ำ ปักจิ้งเองก็มีหลายระดับ

3.7 ขนมเทียน

คาดเดาว่าคงเป็นขนมของมอญ ลาว หรือ เขมร แต่ไทยทรงดำว่าเป็นของตัวเอง มีทั้งไส้หวานและไส้เค็ม อย่างหวานไส้เป็นมะพร้าวทวนกับน้ำตาลปีบจนออกสีน้ำตาลเข้ม หวานฉ่ำแต่แห้ง เพราะต้องหุ้มด้วยใบตอง ไส้เค็มใช้ถั่วเหลืองนึ่งสุก ผัดเคล้ากับเนื้อหมูสับ ตันหอมหั่นซอยละเอียด พริกไทย หุ้มด้วยแป้ง ห่อด้วยใบตอง การห่อขนมเทียนนั้นแอบแข่งขันว่าของใครจะแหลมสวยกว่ากัน ถึงขนาดว่าเอาไปเปรียบกับทรวงอกของหญิงสาว และเรียกขานว่าขนมว่า..นม..

3.8 ขนมแข่งเทียน

ยังไม่มีใครตั้งชื่อให้ขนมนี้ แต่ถึงมีใครตั้งก็คงไม่เรียกมันว่าสุรียันจันทราระกะมัง เป็นการใช้แป้งขนมเทียนที่เหลือ เติมน้ำให้เหลวพอดักหยอดได้ ไส้ใส่ลงไปตรงกลาง เป็นขนมเทียนที่ไม่ต้องห่อหรือขนมแข่งมีไส้ก็เท่านั้น เชื่ออย่างเด็ดขาดว่าอันนี้เป็นความคิดของคนไทย เพราะกระบวนขบอบะโร่ง่ายไม่มีใครเกิน

มันอ่อน เผือก กล้วยนึ่ง
วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ผลไม้หลากหลายชนิด เช่น มัน กล้วยน้ำว่าสุก เผือก ฝักทอง
2. เกลือเม็ดตำป่น
3. มะพร้าวขูดกระต่ายมือใหม่
4. แป้งข้าวเจ้า
5. น้ำตาลทราย

วิธีการทำ

1. ล้างเปลือกกล้วย มัน เผือก ฝักทองทั้งเปลือก
2. ปอกเผือก และฝักทอง หั่นชิ้นพอคำ
3. นึ่งบนน้ำเดือดพอสุก ทิ้งไว้พออุ่น
4. เคล้าด้วยมะพร้าวขูดคลุกเกลือตำป่น พักไว้
5. ปอกมันอ่อนตามขวางหัว ถ้าหัวใหญ่ผ่ากลางตามยาว หั่นเป็นแว่นหนาประมาณครึ่งเซนติเมตร คลุกด้วยแป้งข้าวเจ้าเพื่อลดเมือก
6. กล้วยน้ำว่าปลอก หั่นเป็นแว่นตามขวางเช่นเดียวกับมัน ถ้าสุกพอดีไม่ต้องใช้แป้ง ถ้าสุกใกล้จ่อม คลุกแป้งเล็กน้อย รสจะหวานดีมาก
7. นำไปนึ่งบนน้ำเดือดพอสุก ทิ้งให้อุ่น เคล้าด้วยมะพร้าวขูดคลุกเกลือตำป่นให้ทั่ว แล้วนำไปผสมกับฝักทองและเผือก

เหตุที่ใช้เกลือเม็ดตำป่น เพราะความอรร่อยอยู่ที่เคี้ยวเจอเม็ดเกลือเล็กๆ ในปาก ถ้าคลุกตอนร่อน ๆ เกลือจะละลาย ถ้าชอบเค็ม ๆ รับประทานได้เลย ชอบหวานโรยน้ำตาลทราย

ได้รสหวานของผักผลไม้ เค็ม ๆ หวาน ๆ จากเกลือและน้ำตาล

ข้าวต้มมัด

ข้าวต้มมัดมีสองชนิด ถ้าไม่ใส่กะทิชวานครชุมเรียก ข้าวต้มลาว ถ้าใส่กะทิเดิมเรียกข้าวต้ม ผัด ต่อมาเรียก ข้าวต้มมัด .คำว่าข้าวต้มผัดกำลังจะสูญหายไปไม่ช้า คงเหลือเพียงคำ สากล คือ ข้าวต้มมัด เท่านั้น

3.8 ข้าวต้มลาว

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าวเหนียว
2. กล้วยน้ำว่าสุกค่อนข้างงอม
3. เม็ดถั่วดำต้มสุก
4. เกลือเม็ดตำป่น
5. มะพร้าวขูดด้วยกระต่าย
6. ใบตอง
7. ดอกสำหรับมัด

วิธีการทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาด แช่น้ำไว้ 3 - 5 ชั่วโมง หรือแช่น้ำอุ่น 2 ชั่วโมง แต่ชนิด ของข้าวเหนียว แล้วสงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ถั่วดำ ต้มถั่วให้สุกผสมลงในข้าวเหนียว
3. ล้างกล้วยทั้งเปลือก ปอกแล้วผ่าตามยาว หรือเตรียมกล้วยตาก กล้วยค่อนข้าง งอมทำให้ข้าวต้มหวานมากขึ้น
4. นำมาห่อด้วยใบตอง จับจีบให้เป็นนมสวย โดยใช้ข้าวเหนียวรองก่อนใส่กล้วยเป็นไส้ แล้วปิดด้วยข้าวเหนียวอีกที 1 ห่อเรียกว่า 1 กลีบ นำสองกลีบมาประกบกัน มัดด้วยดอก ให้แน่นพอควร ถ้าช้อนปลายตอกไม่ตี ตอกจะหลุดออกได้ ถ้ามัดแน่นมาก ข้าวต้มจะไม่สุก ทั่ว
5. นำไปต้มประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อสุกแล้วแกะออกจากใบตอง เนื้อข้าวเหนียวจะดูสีใบตองทำให้เป็นสีเหลืองอมเขียวนิด ๆ เคล็ดลับด้วยมะพร้าวขูดผสมเกลือป่น ก่อนจัดเรียงในภาชนะกันข้าวเหนียวติดกัน เวลา รับประทานจะได้รสมันหวานเค็มจากมะพร้าว กล้วย และเกลือป่น

3.9 ข้าวต้มผัด

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

ใช้ส่วนผสมเช่นเดียวกับข้าวต้มลาว แต่เพิ่มกะทิ และน้ำตาลทราย ใช้วิธีนี้

วิธีการทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาด แช่น้ำ 3-4 ชั่วโมง หรือแช่น้ำอุ่น 2 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าว นิ่มและสะเด็ดน้ำ
2. ผสมถั่วดำลงในข้าวเหนียวตามปริมาณที่ต้องการ
3. นำมาผัดด้วยกะทิและเกลือ พอข้าวเหนียวสุกกรูบกับจึงใส่น้ำตาลทรายผัดต่อไป จนน้ำกะทิแห้งซึมเข้าในข้าวเหนียว ทั้งไว้พออุ่น

4. นำข้าวเหนียวมาห่อด้วยใบตองเช่นเดียวกับข้าวต้มลาว มัดด้วยตอกให้แน่น
5. นำไปนึ่งบนน้ำเดือด 1 ชั่วโมง เมื่อสุกแล้วไม่ต้องแกะออกจากใบตอง ถ้าแกะดูจะพบว่า น้ำตาลและกะทิจะรัดข้าวไว้ ข้าวจะไม่คุดสีใบตอง ข้าวต้มจะมีสีขาว มีรสเค็มหวานมัน มากกว่าข้าวต้มลาว

3.10 ขนมฝักบัว

ฝักบัวเป็นขนมไทยที่ทอดในน้ำมัน กรอบข้างนอก นุ่มข้างใน หวานน้อย ๆ เมื่อสุกจะมีรูปร่างคล้ายฝักบัว เพราะรอยนูนที่บริเวณใจกลางของขนม ขนมจะนูนกลางได้ต้องคอยตักน้ำมันร้อน ๆ ราดลง ตรงกลางขนม ด้วยช้อนที่ตอก้านยาวกันร้อน การจะทำขนมให้ได้รูปร่างอย่างนี้ ต้องฝึกทำหลาย ๆ ครั้ง ขนมฝักบัวได้ชื่ออย่างนี้เพราะเมื่อฉีกแป้งออกรับประทาน เนื้อขนมข้างในจะโปร่งเป็นเส้นใยคล้ายฝักบัวหลวง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า
2. ไข่
3. น้ำตาลทราย
4. น้ำกะทิ
5. น้ำปูนใส
6. ผงฟู

วิธีการทำ

1. ผสมแป้ง ไข่ น้ำตาล กะทิ น้ำปูนใส รวมกันแล้วนวดให้เข้ากัน เมื่อตอนที่เริ่มนวดแป้งต้องหยอดน้ำลงไปทีละน้อย เคล็ดลับผสมแบบช้า ๆ ไม่เร่งรีบ ถ้าแป้งยังร่วนอยู่ค่อยเติมน้ำอีกหน่อยใส่ผงฟูนวดต่อไป ทิ้งไว้ให้ขนมขึ้น
2. ตั้งกระทะ ลองทอดเป็นการทดสอบว่า ใส่น้ำตาลมากเกินไปหรือเปล่า ผงฟูมากเกินไปหรือไม่ ถ้าส่วนผสมพวกนี้มากไป ขนมจะด้านไม่ฟู หรืออ่อนไปจะแผ่นานเสียรูปขนม ความร้อนเป็นสิ่งสำคัญ ไฟไม่ควรแรงเกินไปหรืออ่อนเกินไป เพราะถ้าอ่อนเกินไป แป้งจะอมน้ำมัน หากไฟแรงเกินไปผิวขนมจะไหม้ก่อนเนื้อในจะสุก

3.11 ขนมแดงงา

ขนมแดงงาทำจากข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ ตำกับงาดำที่คั่วจนหอมและเกลือ ตำจนข้าวเหนียวเป็นแป้งนิ่ม มีรสเค็มของเกลือและหอมงาคั่ว ปัจจุบัน ขนมแดงงานปรับเปลี่ยนรูปโดยมีไส้เหมือนขนมต้ม ขนมแดงงาเป็นขนมที่ทำยาก ต้องทำด้วยแรงคนทั้งกระบวนการผลิต และคนเริ่มไม่รู้จัก ทำให้มีผู้รับประทานน้อยลง ทำขายไม่คุ้ม มีแนวโน้มจะเลือนหายไปอีกชนิดหนึ่ง

3.12 ขนมตะโก้

ขนมตะโก้มี 2 อย่าง คือ ตะโก้หน้ากะทิ และตะโก้หน้ากะทิ ซึ่งปัจจุบันตะโก้หน้ากะทิจะไม่มีผู้สืบทอด เพราะไม่มีขายอยู่ในตลาดแล้ว มีแต่ทำรับประทานในครอบครัวเท่านั้น

หน้าขนมตะโก้

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า
2. น้ำตาลทราย
3. น้ำกะทิ
4. เกลือป่น

วิธีการทำหน้าตะโก้

นำแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย น้ำกะทิ เกลือป่น มาผสมให้เข้ากันแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วนำไปกวนจนได้ที่เช่นกัน แล้วจึงเทหรือตักใส่ไปบนตัวขนมตัวขนมตะโก้

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. แป้งข้าวเจ้า
2. หัว
3. ผีอก
4. ข้าวโพด
5. สาकुเม็ดเล็ก
6. กระทงใบตอง
7. กระทงใบเตย

วิธีการทำ

1. ปลอกผีอก หัว ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นึ่งให้สุก
2. ผานข้าวโพด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นึ่งให้สุก
3. ผสมแป้ง น้ำ และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน กรองด้วยผ้าขาวบาง นำไปกวนบนไฟกลางสม่ำเสมอตลอดเวลา ให้เหนียวได้ที่ โดยใช้ช้อนตักขนมมาวางไว้สักครู่ แล้วหยิบออก ถ้าแห้งไม่เหนียวติดช้อนถึงใช้ได้ ถ้ายังเหนียวติดมือติดช้อน ต้องกวนต่อ เมื่อได้ที่แล้ว เทใส่ถาดหรือตักใส่กระทงหรือถ้วยประมาณครึ่งหนึ่งของสิ่งบรรจุหรือเกินครึ่งเล็กน้อย

3.13 ขนมกล้วยปิ้ง

เป็นขนมที่มีลักษณะคล้ายขนมข้าวเหนียวปิ้ง วิธีการทำเนื้อขนมเหมือนขนมกล้วยนึ่ง แต่ห่อใบตองรูปกลมยาวกลัดหัวท้ายปิ้งไฟอ่อน ๆ จะได้กลิ่นหอมจากใบตอง

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. กล้วยน้ำว้าสุกงอม
2. มะพร้าวขักรเป็นเส้นสั้น ๆ
3. แป้งข้าวเจ้า
4. น้ำตาล
5. ใบตอง และไม้กลัดสำหรับห่อ

วิธีการทำ

1. ตีหรือปั่นกล้วยให้ละเอียด
2. ผสมแป้งลงในเนื้อกล้วยที่ละเอียด แล้วนวดให้เข้ากัน

3. ผสมมะพร้าว เกลือ และน้ำตาลทรายเล็กน้อย แล้วนวดให้เข้ากัน (ถ้ากล้วยอมมาก ๆ ไม่ต้องใช้น้ำตาลก็ได้) ถ้าส่วนผสมข้นเกินไปอาจเติมน้ำได้เล็กน้อย ห่อด้วยใบตอง แล้วนำไปปิ้งไฟอ่อน

แม่กิมวา นาคน้อย และแม่ทองดำ งามเฉลียว ปัจจุบันขายอยู่ที่หมู่ที่ 5 ไกล่บริเวณตลาดสด ตั้งแต่เวลา 05.00 -09.00 น.

ขนมหวานคุณสุณีย์ อินทร์จันทร์ ที่ขายมานานกว่า 40 ปี ชาวบ้านจะสั่งขนมเวลาทำงานมุงคง ประกอบด้วย ขนมหม้อแกง ขนมชั้น คุกกี้หน้าต่าง ๆ ข้าวเหนียวสังขยา ผีอกกวน ฟักทองกวน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน และขายอยู่ปากซอยพวกทอง หมู่ที่ 5 และบริเวณตลาดย้อนยุคทุกวัน

3.14 ข้าวหมาก

นางชม้อย วงษ์เต๋ อยู่ที่ 012 หมู่ที่ 4 นครชุม ทำข้าวหมากขายส่งที่ตลาดนครชุมและที่ต่าง ๆ ตั้งแต่ยังเป็นสาว จนวันนี้ ฝีมือยังเป็นที่นิยมของชาวนครชุมเช่นที่ผ่านมา

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ข้าวเหนียวล้างสะอาดนึ่ง
2. ลูกแป้งหวาน (ยีสต์โบราณ)

วิธีทำสูตรที่ 1

นำข้าวเหนียวซาวกับน้ำสะอาด 2-3 น้ำเอาขึ้น นึ่งจนสุกแล้วล้างอีกสัก 2 น้ำ สะเด็ดน้ำแล้วเคล้ารวมกับลูกแป้งข้าวหมากอย่างหวาน ห่อด้วยใบตองที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้ประมาณ 3 คืน จะหวานโดยธรรมชาติ

วิธีทำสูตรที่ 2

นำข้าวเหนียว 1 ลิตร ต่อลูกแป้งหวาน 1 ลูก ต้องรับประทานขณะที่ยังหวาน ถ้าเลยเวลาน้ำตาลจะเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ ทำให้เมาอ่อน ๆ ได้ เค็ล็ดกลับ ถ้าข้าวเหนียวล้างไม่สะอาด จะทำให้ข้าวหมากเสีย ไม่หวานมีรา ข้าวหมากต้องเน้นความสะอาดมากที่สุด

3.15 กล้วยกวน

กล้วยกวนเจ้าแรกของจังหวัดกำแพงเพชร อร่อยนุ่มนวล ทดลองทำงานได้สูตรที่แน่นอนเริ่มต้นเมื่อ 60 ปีที่แล้ว โดยคุณแม่บรรจง นุตตะโยธิน เมื่อเจ้าของสูตรกล้วยกวนอำลาโลกไป สูตรกล้วยกวนจึงตกสู่อาจารย์สุวรรณ สังข์สุวรรณ ข้าราชการบำนาญ อยู่หมู่ที่ 3 สิบตอมาถึงรุ่นที่ 3 คุณสิรินุช วรรณเวศน์ บุตรสาวของอาจารย์สุวรรณ สังข์สุวรรณ ซึ่งได้เริ่มสร้างสรรค์ของฝากรูปแบบใหม่ขึ้น เช่น กล้วยหทัย มะพร้าวเสวย ทอฟฟี่ถั่ว พุทรา กวน

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. กล้วยน้ำว้าสุก (ล้างกล้วยทั้งหวีก่อน)
2. หัวกะทิ
3. น้ำตาลทราย

วิธีการทำ

1. ปอกกล้วยใส่ลงในภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วปั่นให้ละเอียด
2. เทเนื้อกล้วยปั่นลงในกระทะพร้อมกับน้ำตาล นำขึ้นต้มจนเนื้อกล้วยเหนียว เริ่มเปลี่ยนสี นำกล้วยใส่ภาชนะเพื่อพักจนกว่าจะเย็น
3. เทกะทิที่เตรียมไว้ลงในกระทะพร้อมกับเนื้อกล้วยต้มสุก กวนจนเหนียวไม่ติดกระทะก็ใช้ได้
4. ตักกล้วยที่กวนได้ที่แล้วใส่ลงในถาด ทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ทดลองว่าปั้นได้ก็ปั้นเป็นเม็ดกลมห่อด้วยกระดาษแก้วใส

3.16 มะพร้าวเสวย

ขนมไทย ๆ ที่วัสดุหลักมาจากมะพร้าว มะพร้าวรวมควรเป็นมะพร้าวที่ซูดด้วยกระต่าย มีจำหน่ายที่ร้านกล้วยกวนแม่บรรจง หมู่ที่ 3 และบ้านคุณพวงรัตน์ เจ้าของสูตรมะพร้าวเสวยแก้ว หมู่ที่ 3

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. มะพร้าวขูด
2. น้ำตาล
3. น้ำสะอาด
4. แปะแซ
5. แป้งข้าวเหนียว 1 ช้อน/มะพร้าว 3 ชีด
6. กระดาษสี กระดาษว่าวดัดสีเหลือง 3 คูณ 3

วิธีการทำ

1. นวดมะพร้าวกับน้ำตาลจนเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ค่อยเติมน้ำสะอาด แปะแซหรือแป้งข้าวเหนียวลงไป นวดอีกครั้ง
3. นำไปกวนจนขึ้นสีน้ำตาลอ่อนเหนียวหนึบหอมหวาน ทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง
4. ปั่นให้เป็นเม็ดกลม ๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือ

3.17 ขนมกวน

เป็นขนมของเทศกาลสงกรานต์ คล้ายกาลละแม แต่จะหนึบเหนียวกว่าด้วยการกวน ผู้รับหน้าที่พนักงานกวนขนม จึงต้องเป็นผู้แข็งแรง อดทน

วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. น้ำกะทิ
2. แป้งข้าวเหนียว
3. น้ำตาล

สมัยก่อนกวนในกระทะใบบัว ใช้เตาฟืนที่ซูดเป็นหลุมใหญ่แทนเตา และมีหลุมเล็กข้างๆ เตาอีก 2 หลุม เพื่อใส่ฟืนและระบายอากาศ กวนด้วยแรงคน ปัจจุบันให้เตาถ่านหรือเตาแก๊ส และกวนด้วยเครื่อง

วิธีการทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ตั้งกระทะบนเตาให้ร้อนจัด เทกะทิลงไปเคี่ยวให้แตกมัน หมั่นคนอย่าให้กะทิเป็นก้อน กวนด้วยพายกวนขนม พายนี้จะมีด้ามยาวใบเล็กกว่าที่ใช้พายเรือ
2. ใส่น้ำตาลลงไปกวนจนละลาย
3. ใส่น้ำตาลขี้ผึ้งที่หมักน้ำออกบ้าง หรือปัจจุบันใช้น้ำตาลขี้ผึ้ง 3 ชั่วโมงแล้วเท่านั้น
4. กวนประมาณ 3 ชั่วโมง เมื่อแป้งข้นมาก ต้องใช้คนแข็งแรงกวน ต้องใช้คนแข็งแรงกวน จนแป้งไม่ติดกระทะ และมีน้ำมันของกะทิเยิ้มอยู่นอกตัวขนม จะได้ขนมเหนียวสีน้ำตาลเข้ม คล้ายกาละแม
5. ตักใส่ภาชนะ

3.18 ข้าวเหนียวแก้ว / ข้าวเหนียวแดง

ขนมสองชนิดนี้มีการทำคล้ายกัน ต่างกันตรงสีของขนมอันเกิดจากการใส่น้ำตาลและสีโดยธรรมชาติ สมัยก่อนจะทำในงานวันตรุษไทย คือสิ้นเดือนสี่ เพื่อทำบุญอุทิศให้บรรพบุรุษ ปัจจุบันมีขายเป็นขนมหวานชนิดหนึ่งเท่านั้น วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงของข้าวเหนียวแก้ว

1. ข้าวเหนียวหนึ่งสุกร้อน
2. น้ำตาลทรายขาว
3. น้ำกะทิ
4. สีธรรมชาติ จากใบเตย ขมิ้น ดอกอัญชันหรือไม่ใส่สี

วิธีการทำ

1. เคี่ยวน้ำกะทิให้งวด แล้วใส่น้ำตาลทรายขาวลงกวนให้ละลาย
2. ใส่น้ำตาลทรายขาวตามต้องการ เช่นสีเขียวจากน้ำที่คั้นได้จากใบเตย หรือผงขมิ้นละลายน้ำ หรือดอกอัญชันแช่น้ำร้อนกรองใส่ลงไป ถ้าไม่มีสีก็จะใส่น้ำนมแมวลงไปให้หอม
3. ใส่ข้าวเหนียวลงไปกวนให้เข้ากัน จะได้ขนมมีสีน้ำตาลที่ใส มีสีขุ่นเล็กน้อยและนุ่ม ถ้าหมูนข้าวเหนียวด้วยกะทิและน้ำตาลทรายแล้วพักไว้ นำมากวนจะได้ขนมที่ใสเหมือนแก้ว

วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงของข้าวเหนียวแดง

1. ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ผึ่งในกระด้งให้เย็น
2. น้ำตาลทรายแดง หรือน้ำอ้อย
3. น้ำกะทิ

วิธีการทำ

วิธีการทำเหมือนข้าวเหนียวแก้ว แต่ใช้ข้าวเหนียวหนึ่งเย็น จะได้ขนมที่กรอบ มีสีน้ำตาลแดงของสีของน้ำตาล ปัจจุบันนี้มีการกวนกันที่วัดสว่างอารมณ์ระหว่างมีงานนมัสการหลวงพ่อบุญรอด หลายคนจึงถือเป็นเรื่องที่อร่อยรักษาโรคได้ด้วย ชาวบ้านของหมู่ที่ 5 และ 6 ร่วมกันกวนเพื่อนำรายได้เข้าวัดโดย อ.สุณีย์ ธรรมสอน เป็นผู้นำกิจกรรม ทำกันมาหลายปีแล้วและมีที่ท่าจะกวนกันต่อไปอีกนาน เพราะนอกจากจะได้ขนมอร่อยในเทศกาลแล้วก็ยังได้เห็นความสามัคคีและเป็นการบำเพ็ญบุญ

2. เครื่องแต่งกาย

สำหรับการแต่งกายของชาวบ้านคลองสวนหมาก ผู้เขียนได้สะท้อนภาพการแต่งงานไว้ดังนี้

- ผู้ชาย จะนุ่งกางเกงแพร สวมเสื้อกุดเย็บ
- ผู้หญิง จะนุ่งผ้าซิ่น สวมเสื้อห้าตะเข็บ

3. ที่อยู่อาศัย

ที่อยู่อาศัยเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัย 4 ของการดำรงชีวิตของมนุษย์ วรรณกรรมทุ่งมหาธาต ได้สะท้อนลักษณะที่อยู่อาศัยของชาวคลองสวนหมากตามระดับฐานะของผู้เป็นเจ้าของไว้ดังนี้(สันติ อภัยราช. 2542 : 71)

1. ที่อยู่อาศัยของชาวบ้านธรรมดาทั่วไป

2. ที่อยู่อาศัยของชาวบ้านที่มีฐานะ

1. ที่อยู่อาศัยของชาวบ้านธรรมดาทั่วไป ชาวบ้านคลองสวนหมากทั่วไปมีฐานะธรรมดา มักจะสร้างบ้านที่อยู่อาศัยเป็นเรือนฝาขัดแตะ มุงแฝก และพื้นฟาก หรือถ้ามีเงินมากขึ้นอาจจะเปลี่ยนเป็นเรือนมุงแฝก ฝาปรีอ ปูพื้นด้วยกระดานแทนฟาก

2. ที่อยู่อาศัยของผู้มีฐานะ วรรณกรรมเรื่องทุ่งมหาธาตุ จะแสดงให้เห็นว่า ผู้มีฐานะหรือมั่งมีขึ้นมาในภายหลัง จะปลูกบ้านหลังคามุงกระเบื้องแทนการมุงด้วยแฝก ฝาขัดแตะจะเปลี่ยนเป็นฝาไม้กระดาน

“...ความเย้ายวนของคำชักชวนของพะโป้ ทำให้เขามองเห็นตนเองในฐานะของนายเสถียร และใหญ่กว่านายเสถียร พร้อมด้วยอำนาจในการบังคับบัญชาคนงานนับร้อยนับพัน อยู่บ้านมุงกระเบื้องฝากระดาน พรังพร้อมไปด้วยบริวารสำหรับจะช่วงใช้” (หน้า 171)

ภาพสะท้อนที่อยู่อาศัยที่ปรากฏในเรื่องทุ่งมหาธาตุ จึงเป็นที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของชาวบ้านในการคิดสร้างที่อยู่อาศัยโดยใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น ตามฐานะของตน เพื่อการตอบสนองการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

อำเภอเมืองกำแพงเพชรตั้งอยู่ทางตอนกลางค่อนไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัด มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียง ดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอโกสัมพีนครและอำเภอพรานกระต่าย

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอไทรงาม

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอคลองขลุงและอำเภอขามเฒ่า

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอลองลาน

จังหวัดกำแพงเพชรมีสภาพภูมิศาสตร์ สิ่งแวดล้อม และสังคม ที่มีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน พื้นที่ของจังหวัดตั้งอยู่ประมาณกึ่งกลางระหว่างกรุงเทพฯ - เชียงใหม่ ซึ่งเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์แห่งหนึ่งของประเทศ ผืนแผ่นดินอันกว้างใหญ่ นอกจากใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะปลูกพืชพันธุ์ธัญญาหารแล้ว ยังเป็นแหล่งทรัพยากรที่มีค่าอีกหลายชนิด เช่น ป่าไม้ เชื้อเพลิงธรรมชาติ

บ่อบาดาล แร่เศรษฐกิจ และวัสดุเพื่อทำการอุตสาหกรรมหลายประเภท อีกทั้งยังเป็นแหล่งโบราณสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ จึงกล่าวได้ว่าผืนแผ่นดินของจังหวัดกำแพงเพชรนี้เป็นแหล่งอำนวยประโยชน์และมีค่า

นานับการ

สภาพภูมิศาสตร์

จังหวัดกำแพงเพชรตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่างก่อนไปทาง ตะวันตกของประเทศไทย อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครตามเส้นทาง ถนนสายเอเชียเป็นระยะทาง ๓๕๘ กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ ๘,๖๐๗.๕ ตารางกิโลเมตร หรือ ประมาณ ๕,๓๗๙,๖๘๗.๕ ไร่ มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก อำเภอคีรีมาศ อำเภอ บ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอบรรพตพิสัย อำเภอลาดยาว อำเภอแม่วงก์ จังหวัดนครสวรรค์

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก อำเภอสามง่าม อำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอพบพระ อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

ระยะทางจากตัวเมืองไปยังอำเภอต่างๆ

อำเภอพรานกระต่าย 25 ก.ม.

อำเภอคลองขลุง 42 ก.ม.

อำเภอไทรงาม 42 ก.ม.

อำเภอคลองลาน 52 ก.ม.

อำเภอทรายทองวัฒนา 53 ก.ม.

อำเภอลานกระบือ 59 ก.ม.

อำเภอปางศิลาทอง 70 ก.ม.

อำเภอขามเฒ่า 70 ก.ม.

อำเภอโกสัมพีนคร 30 ก.ม.

อำเภอบึงสามัคคี 90 ก.ม.

ระยะทางจากจังหวัดกำแพงเพชรไปจังหวัดใกล้เคียง

จังหวัดตาก 67 ก.ม.

จังหวัดสุโขทัย 77 ก.ม.

จังหวัดพิจิตร 90 ก.ม.

จังหวัดพิษณุโลก 103 ก.ม.

จังหวัดนครสวรรค์ 117 ก.ม.

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดกำแพงเพชรมีสภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบ มีที่สูงสลับ อยู่ข้างเป็นตอนๆ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นแบบลูกคลื่นลอนลาดถึงลูกคลื่นลอนชัน

หินดั้งเดิมเป็นหินตะกอน (Sedimentsry Rock) ที่ยังไม่อัดตัวกันแน่น กล่าวโดยสรุปได้ดังนี้

ทางทิศเหนือ เป็นหินชุดตะนาวศรี (Tanaosi Group) ในหมวดหินกาญจนบุรี (Kanchanaburi Formation) เป็นชุดหิน ที่มีการแปรสภาพและมีซากดึกดำบรรพ์ (Fossil) ของสัตว์ยุคไซลูเรียน (Silurian) และดีโวเนียน (Devonian)

ทางทิศตะวันออก ส่วนใหญ่พื้นที่เป็นตะกอนที่มีน้ำมันมาทับถมในอดีต และปัจจุบันเป็นที่ตั้งของเมืองกำแพงเพชร หรือชกักราว เมืองบางพาน เมืองคณจี และเมืองเทพนครในอดีต

ทางทิศตะวันตก เป็นตะกอนลำน้ำ เป็นที่ตั้งของเมืองนครชุม มีกลุ่มหินราชบุรี และหินแกรนิตอยู่ถัดไป

ทางทิศใต้ เป็นตะกอนลำน้ำ และมีลักษณะของหินราชบุรีอยู่บ้าง เป็นที่ตั้งของเมืองไตรตรังษ์ บริเวณตำบลไตรตรังษ์ในเขตอำเภอเมือง กำแพงเพชรปัจจุบัน

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดกำแพงเพชรจัดอยู่ในลักษณะภูมิอากาศประเภททุ่งหญ้าเมืองร้อน (Tropical Cross Land or Savana) มีฝนตกสลับแห้งแล้ง มีอุณหภูมิสูงเกือบตลอดปีและสภาพอากาศแห้งแล้งในฤดูร้อน สภาพภูมิอากาศได้รับอิทธิพล จากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มี 3 ฤดู คือ

ฤดูร้อน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม

ฤดูฝน ระหว่างเดือนมิถุนายน - เดือนพฤศจิกายน

ฤดูหนาว ระหว่างเดือนธันวาคม - เดือนมกราคม

ทรัพยากรธรรมชาติ

ดิน จังหวัดกำแพงเพชรมีพื้นที่ดินทั้งหมด ๘,๖๐๗.๕ ตารางกิโลเมตร ดินจัดเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณค่ายิ่งต่อการดำรงชีวิตของประชาชน เป็นแหล่งผลิตด้านการเกษตร กรมพัฒนาที่ดินได้จัดทำแผนที่ดินแสดงการกระจายอันดับดิน ต่างๆ ในประเทศไทย เรียกว่า แผนที่ดินในประเทศไทย มาตราส่วน ๑:๑,๐๐๐,๐๐๐

General Soil Map of Thailand Scale ๑:๑,๐๐๐,๐๐๐

น้ำ จังหวัดกำแพงเพชรมีแหล่งน้ำตามธรรมชาติในลักษณะของแม่น้ำลำคลอง หนองและบึงจากการศึกษาแผนที่ภูมิประเทศจังหวัดกำแพงเพชร แบ่งแหล่งน้ำได้ ๒ กลุ่มน้ำ คือ

บริเวณลุ่มน้ำปิง (Mae Nam Ping Catchment basin) บริเวณพื้นที่รับน้ำที่มี สันปันน้ำล้อมรอบ เมื่อฝนตกภูมิล้นจะไหลลงสู่ทางน้ำและบึงที่อยู่ในบริเวณต่างๆ ของพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชร แล้วจึงไหลสู่แม่น้ำปิง ซึ่งประกอบด้วยพื้นที่รับน้ำ

(Catchment area) หรือลุ่มน้ำ (River basin) ต่างๆ รวมเนื้อที่ ๕,๙๕๕.๘๖๕ ตารางกิโลเมตร หรือร้อยละ ๖๙.๑๙

บริเวณลุ่มน้ำยม (Mae Nam Yom Catchment basin) บริเวณพื้นที่รับน้ำที่มี พื้นที่อยู่ในจังหวัดกำแพงเพชร เนื้อที่ ๒,๖๕๑.๖๒๕ ตารางกิโลเมตร หรือร้อยละ ๓๐.๘๑ แต่ลำน้ำจะไหลลงสู่แม่น้ำยม การที่ภูมิประเทศบริเวณที่เป็นธรณีสัณฐาน แบบเนินตะกอนรูปพัด มีความลาดเอียงจากตำแหน่งสูงสุดที่อำเภอเมือง

กำแพงเพชร ระดับความสูงประมาณ ๗๘ เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง เอียงไปตามแนวรูปพัดที่ระดับความสูง ๔๖ เมตร น้ำที่ล้นท่วมฝั่งแม่น้ำปิง

ในอดีต จึงไหลไปลงแม่น้ำยม ดังนั้น ลำน้ำทั้งหลายที่ไหลบนเนินตะกอน รูปพัดกำแพงเพชร จึงแพร่กระจายการกัดกร่อนในทางลึกเป็นลำน้ำไหลไป ตามความลาดที่ต่ำกว่าสู่ที่ราบทางตะวันออก

ป่าไม้ ป่าไม้ในเขตจังหวัดกำแพงเพชรเป็นป่าไม้ประเภทผลัดใบ (Deciduous Forest)

แบบป่าเบญจพรรณ (Mixed Deciduous Forest) มีไม้ที่ผลัดใบทุกหน้าแล้งของปี เนื่องจากเป็นช่วงที่ตื้น ดินและอากาศขาดความชุ่มชื้น มีไม้ประเภทไม้กวาว ไม้มะคาโมง และอาจมีไม้สักขึ้นปะปนอยู่บ้าง จากการสำรวจโดยใช้ภาพถ่ายจาก ดาวเทียม เมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๔ พบว่าพื้นที่ป่าไม้ของจังหวัดกำแพงเพชรเหลืออยู่ ๒,๑๔๖.๗๐ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๑,๓๔๑,๗๑๘ ไร่ ซึ่งปัจจุบันทางจังหวัดกำหนดให้เป็นป่าสงวนแห่งชาติ จำนวน ๙ ป่า อุทยานแห่งชาติ ๓ แห่ง และเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า ๑ แห่ง

ป่าสงวนแห่งชาติ

๑. ป่าหนองเสือโฮกและป่าหนองแขม เนื้อที่ ๑๐,๑๖๘.๗๕ ไร่ อยู่ในท้องที่ อำเภอพรานกระต่าย
๒. ป่าแม่ระกา เนื้อที่ ๒๐๒,๕๐๐ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอเมืองกำแพงเพชร และอำเภอคลองลาน
๓. ป่าคลองวังเจ้า - คลองสวนหมาก เนื้อที่ ๗๕๑,๙๕๖ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอ เมืองกำแพงเพชร และอำเภอคลองลาน
๔. ป่าไทรตราชู เนื้อที่ ๗,๙๑๓ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอเมืองกำแพงเพชร
๕. ป่าเข้เขี้ยว - เขาสว่าง เนื้อที่ ๑๙๕,๑๒๕ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอเมือง กำแพงเพชร และอำเภอพรานกระต่าย
๖. ป่าหนองหลวง เนื้อที่ ๑๑๓,๓๐๐ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอพรานกระต่าย และอำเภอลานกระบือ
๗. ป่าคลองขลุงและป่าคลองแมวกัก เนื้อที่ ๗๗๖,๓๑๒ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอ ชานูร์ลักษบุรี และอำเภอคลองขลุง
๘. ป่าคลองสวนหมากและป่าคลองขลุง เนื้อที่ ๗๑๗,๕๐๐ ไร่ อยู่ในท้องที่ อำเภอเมืองกำแพงเพชร อำเภอคลองขลุง และอำเภอคลองลาน
๙. ป่าหนองคล้าและป่าดงฉัตร เนื้อที่ ๕๐๒,๒๐๖ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอ ลานกระบืออำเภอ ไทรงาม อำเภอพรานกระต่าย อำเภอเมืองกำแพงเพชร อำเภอคลองขลุง และอำเภอชานูร์ลักษบุรี

อุทยานแห่งชาติ

จำนวน ๓ แห่ง คือ อุทยานแห่งชาติแมวกัก อุทยานแห่งชาติคลองลาน อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า

เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า

จำนวน ๑ แห่ง คือ เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาสนามเพรียง

แร่ธาตุ น้ำมันดิบ คณะรัฐมนตรีได้มีมติเมื่อวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๒ อนุมัติให้

กระทรวงอุตสาหกรรมให้สัมปทานแก่บริษัทไทยเซลล์ เอ็กพลอเรชัน แอนด์

โปรดักชัน จำกัด สำรวจและขุดเจาะน้ำมันดิบในเขตอำเภอลานกระบือ พบว่ามีปริมาณเพียงพอในเชิงพาณิชย์ จึงได้ดำเนินการมาจนถึงปัจจุบัน

โดยขุดเจาะไปแล้วจำนวน ๙๐ หลุม พบน้ำมันดิบ และแก๊สทุกหลุม นับตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๒๕ - ๒๕๓๕ ได้ผลิตน้ำมันดิบขึ้นจากแหล่งน้ำมันแห่งนี้ รวมทั้งสิ้น

๖๗.๓ ล้านบาร์เรล คิดเป็นมูลค่า ๕๕,๒๗๗ ล้านบาท โดยบริษัทไทยเซลล์ฯ ได้จ่ายค่าภาษีโมกักณฑ์แก่รัฐบาลไทยตั้งแต่เริ่มเปิดดำเนินการจนถึงปัจจุบัน

คิดเป็นเงิน ๕,๑๑๙ ปริมาณการผลิตน้ำมันในปัจจุบันมีอัตราเฉลี่ย ๒๕,๐๐๐ บาร์เรลต่อวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์หรือการเขียนเพื่อการศึกษาค้นคว้า ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หินอ่อน จังหวัดกำแพงเพชรมีโรงงานหินอ่อนคุณภาพดีในเขตอำเภอ พรานกระต่าย ซึ่งกระทรวงอุตสาหกรรมให้สัมปทานเมื่อวันที่ ๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๒๖ เป็นระยะเวลา ๒๕ ปี หินอ่อนคุณภาพดีจากแหล่งผลิตดังกล่าวนี้เป็นหินอ่อนสีเทา สีงาช้าง สีมุก และสีขาว ฟลูออไรด์ แร่ชนิดนี้ส่วนมากได้มาจากอำเภอพรานกระต่าย และเคยผลิตจาก แหล่งแร่โป่งน้ำร้อน เขตอำเภอคลองลาน เมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๕ แต่ได้หยุดกิจการ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๔ แหล่งแร่ส่วนใหญ่อยู่ในบริเวณภูเขาสูงทางทิศตะวันตก เขตติดต่อกับอำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก อันเป็นเขตไม่ปลอดภัยในการเข้าไปสำรวจเพื่อหาข้อมูลรายละเอียด สำหรับการพัฒนาแหล่งแร่ ซึ่งคงจะมีการ ดำเนินการในโอกาสต่อไป

เหล็ก พบที่บริเวณเขาแก้ว อำเภอพรานกระต่าย แร่เหล็กที่พบเป็นแร่ฮีไทต์ และศิลาแลง และทางเหนือของบ้านท่าคุณ อำเภอเมืองกำแพงเพชร พบแร่เหล็ก ในลักษณะแร่ลอย และพบตะกอนทั่วไปในบริเวณนี้ ดีบุก แร่ดีบุกแคสซิโทไรต์เม็ดละเอียดพบในลานแร่ใกล้ภูเขาบริเวณทางใต้ ของบ้านโป่งน้ำร้อน เขตอำเภอคลองลาน ทองแดง แร่ทองแดงที่พบส่วนใหญ่เป็นแร่มาลาไคต์สีเขียว พบในบริเวณ อำเภอพรานกระต่าย แต่ยังไม่มีการสำรวจชั้นรายละเอียด

ตะกั่ว เคยมีการพบแร่ตะกั่วกาสิโนที่ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน แต่มีไม่มากนัก และพบที่บริเวณคลองวังขมพู เทือกเขาสนามเพรียง บริเวณนี้เป็นอีกแห่งหนึ่งซึ่งน่าจะมีการสำรวจชั้นรายละเอียดต่อไป

ทัลก์แร่ทัลก์มีสีเทาอ่อน ขาวนวล เนื้ออ่อนเล็บขูดเป็นรอยได้และรู้สึกลื่นมือ ใช้ทำแป้งผัดหน้า เครื่องปั้นดินเผา ยางรถยนต์ ทำสีกระเบื้องมุงหลังคา กระดาษ และเครื่องสุขภัณฑ์ แหล่งแร่ทัลก์พบทางทิศตะวันตกของเขาลับงา อำเภอ เมืองกำแพงเพชร

ไฟโรฟิลไลต์ มีสีขาว เขียวอ่อน เทา และน้ำตาล มีความวาวแบบมุก เนื้ออ่อน เล็บขูดเป็นรอย ใช้ทำอิฐทนไฟ เครื่องสุขภัณฑ์ เครื่องปั้นดินเผา ปูนซีเมนต์ขาว พบบริเวณคลองภูทับ ตำบลหนองหัววัว อำเภอพรานกระต่าย

ทองคำ จากคำบอกเล่าของ ดร.โพยม อรรถกานนท์ ผู้เชี่ยวชาญด้านแร่และหิน กรมทรัพยากรธรณี ทำให้ทราบว่าจังหวัดกำแพงเพชรเคยมีการร่อนและ ขุดแร่ทองคำตามห้วยในบริเวณบ้านบ่อคำ อำเภอเมืองกำแพงเพชร การเกษตรกรรม

พืชเศรษฐกิจที่สำคัญมี 8 ชนิด ได้แก่ ข้าว อ้อย ถั่วเหลือง ข้าวโพด มันสำปะหลัง ถั่วเขียว ฝ้าย และกล้วยไข่ สำหรับกล้วยไข่ ซึ่งเป็นผลิตผลที่มีชื่อเสียง ของจังหวัด

การปศุสัตว์

การเลี้ยงสัตว์ในจังหวัดกำแพงเพชร ในอดีตเกษตรกรส่วนใหญ่ เลี้ยงโค และกระบือ ไว้ใช้งาน โดยใช้ทุ่งหญ้าตามธรรมชาติเป็นแหล่งเลี้ยงสัตว์ ปัจจุบันเกษตรกรหันมา นิยมเลี้ยงโค เพื่อการค้ามากขึ้นเนื่องจากภาวะเศรษฐกิจและราคา ผลผลิตเกษตรกรรม ไม่แน่นอน เกษตรกรจึงเล็งเห็นว่าการเลี้ยงโคจะช่วยเศรษฐกิจในครอบครัวให้มีรายได้ เสริมอีกทางหนึ่งด้วย สำหรับการเลี้ยงสัตว์ขนาดเล็ก เช่น สุกร เป็ด ไก่ มีการเลี้ยงใน ลักษณะฟาร์ม อยู่บ้างแต่ยังไม่ใหญ่โตนัก อัตราการเลี้ยงมีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงไปตาม ราคาขึ้นลงของตลาด

การประมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จังหวัดกำแพงเพชร มีลักษณะภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อทรัพยากรสัตว์น้ำเป็นอย่างดี เนื่องจากมีแหล่งต้นน้ำลำธารซึ่งก่อให้เกิดแหล่งน้ำที่สำคัญ เช่น คลองวังเจ้า คลองสวนหมาก คลองขลุง คลองวังไทร คลองแยง เป็นต้น ซึ่งน้ำในลำคลองต่าง ๆ จะไหล ลงสู่แม่น้ำปิง ดังนั้น จึงมีการเลี้ยงปลากันอยู่ทั่วไป ตามชายฝั่งแม่น้ำปิง ปลาที่นิยมเลี้ยงกันโดยทั่วไป ได้แก่ ปลานิล ปลาไน ปลาตะเพียน ปลายี่สก ปลาสรวย ปลาดุก ปลาบึก ปลาแรด และสัตว์น้ำอื่น ๆ เช่น ตะพาน้ำ กบ ปลาสวยงาม และจระเข้

3.1 ตำบลในเมือง

ตำบลในเมืองเป็นที่ตั้งของเทศบาลเมืองกำแพงเพชร ซึ่งได้ถูกจัดตั้งขึ้นเป็นเทศบาลตามพระราชกฤษฎีกาการจัดตั้งเทศบาลเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2479 มีพื้นที่รับผิดชอบ 4.5 ตารางกิโลเมตร ปัจจุบันเทศบาลเมืองกำแพงเพชรมีขอบเขตความรับผิดชอบเพิ่มขึ้นทั้งสิ้น 14.9 ตารางกิโลเมตร ประกอบด้วย พื้นที่เป็นแม่น้ำปิง และพื้นที่เมืองอยู่บนฝั่งตะวันออกของแม่น้ำปิงทั้งหมด

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดต่อกับ ต.หนองปลิง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดต่อกับ ต.เทพนคร, ต.คนที อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ ต.เทพนคร, ต.คนที, ต.สระแก้ว อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ ต.นครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1.ศาลหลักเมือง

2.อุทยานประวัติศาสตร์

3.พิพิธภัณฑสถานกำแพงเพชรเฉลิมพระเกียรติ (เรือนไทย)

4.พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจังหวัดกำแพงเพชร

3.2 ตำบลนครชุม

เมืองนครชุม ได้สร้างขึ้นในสมัยพระมหาธรรมราชาที่ 1 (ลิไท) ครองราชย์ พ.ศ. 1891 - 1917 ได้สร้างนครชุมขึ้นทางทิศตะวันตกของแม่น้ำปิง ลักษณะตัวเมืองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าอยู่ตรงปากคลองสวนหมาก กำแพงเมืองเป็นลักษณะคันดินสามชั้น มีวัดพระบรมธาตุเป็นศูนย์กลาง ปัจจุบันถูกลำน้ำปิงเซาะพังทะลายปัจจุบันมองเห็นแนวกำแพงเมืองเป็นช่วงๆ

สภาพทั่วไปของตำบล

ตำบลนครชุมตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองกำแพงเพชรไปทางทิศเหนือ ประมาณ 10 กม. เป็นพื้นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำปิงไหลผ่าน และมีถนนสายพหลโยธินตัดผ่านตำบล

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 3,889 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 9,961 คน แยกเป็นชาย 4,848 คน หญิง 5,053 คน

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือติดกับ ตำบลทรงธรรม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศใต้ติดกับ ตำบลคลองแม่ลาย ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศตะวันออกติดกับ แม่น้ำปิง

ทิศตะวันตกติดกับ ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1. วัดพระบรมธาตุ
2. ป้อมท่าเศรษฐี
3. สถาบันราชภัฏกำแพงเพชร
4. สนามกอล์ฟ
5. วัดซุ่มกอ
6. วัดเจติยกลางทุ่ง

3.3 ตำบลคลองแม่ลาย

ตำบลคลองแม่ลาย มีจำนวนหมู่บ้านทั้งหมด 10 หมู่บ้าน อยู่ในเขตเทศบาล 1 หมู่บ้าน การพัฒนาหมู่บ้านอยู่กับองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ซึ่งมีสมาชิก อบต.เข้ามาร่วมหมู่บ้านละ 2 คน

สภาพทั่วไปของตำบล

สภาพพื้นที่เป็นพื้นที่ราบ ประชาชนในหมู่บ้าน ตำบลส่วนใหญ่มีอาชีพด้านการเกษตร เป็นอาชีพหลัก อาชีพรอง รับจ้าง และค้าขาย

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 1,300 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 4,444 คน แยกเป็นชาย 550 คน หญิง 572 คน

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ต.นครชุม และ ต.ท่าขุนราม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ต.วังทอง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.อ่างทอง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.นาบ่อคำ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

3.4 ตำบลไตรตรึงษ์

ในแง่ภูมิประวัติศาสตร์นั้นไม่ปรากฏแน่ชัดว่าสร้างขึ้นปี พ.ศ.ใด แต่มีเอกสารที่กล่าวถึง คือ "ตำนานสิงหนวัติกุมาร" ปรากฏข้อความว่า "พระองค์ไชยศิริได้ตั้งเวียงชัยปราการหนีข้าศึกมอญจากเมืองธรรมาดิเมื่อปีมะเส็ง พ.ศ.1547 และได้สร้างเมืองขึ้นมาใหม่ในปีเดียวกันใกล้เมืองร้างตรงปากฝั่งเมืองกำแพงเพชร เรียกว่า เมืองไตรตรึงษ์"

สภาพทั่วไปของตำบล

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง ทางด้านทิศตะวันตกลาดเอียงไปทางทิศตะวันออกสลับพื้นที่ราบลุ่มบางช่วง มีลำคลองธรรมชาติผ่านไปเชื่อมระหว่างตำบลและมีพื้นที่บางส่วนติดกับแม่น้ำปิงทางทิศตะวันออก ประมาณ 2 ก.ม.

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 1,966 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 9,183 คน แยกเป็นชาย คน 4,586 หญิง 4,597 คน

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ต.เทพนคร อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
ทิศใต้ ติดกับ ต.คลองสมบูรณ์ อ.คลองขลุง จ.กำแพงเพชร
ทิศตะวันออก ติดกับ ต.ท่ามรงค์ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
ทิศตะวันตก ติดกับ ต.อ่างทอง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

3.5 ตำบลทรงธรรม

ตำบลทรงธรรม แยกมาจากตำบลหนองปลิง เมื่อปี พ.ศ.2516 มีจำนวน 4 หมู่บ้าน มีกำนันคนแรกชื่อ นายลมูล เกิดศรี ต่อมาแยกบ้านใหม่เพิ่มขึ้นจนถึงปัจจุบันปกครองทั้งหมด 12 หมู่บ้าน

สภาพทั่วไปของตำบล

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ดอน 90 % และที่ราบลุ่ม 10% ตลอดแนวฝั่งแม่น้ำปิงทางฝั่งตะวันออก ประกอบด้วยเขากิ้วขม้น เขากิ้วยาง และเขาตองควง และมีคลองธรรมชาติไหลผ่าน คือ คลองปลาแก้ง คลองลึก คลองวัดดำน้ำ คลองคล้า และคลองวังน้ำเย็น

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 2,234 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 7,563 คน แยกเป็นชาย คน 2,389 หญิง 2,642 คน

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ต.เพชรชมพู และ ต.ลานดอกไม้ กิ่ง อ.โกสัมพีนคร จ.กำแพงเพชร
ทิศใต้ ติดกับ ต.นครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
ทิศตะวันออก ติดกับ ต.หนองปลิง และ ต.ลานดอกไม้ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
ทิศตะวันตก ติดกับ ต.นาบ่อคำ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1. วัดดำน้ำ
2. สถานีสูบน้ำพลังไฟฟ้า จ.กำแพงเพชร
3. นิคมสหกรณ์นครชุม
4. องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้
5. วัดสหกรณ์รังสรรค์
6. การไฟฟ้าอ้อยกำแพงเพชร
7. สถานีตำรวจภูธรตำบลทรงธรรม
8. สถานีไฟฟ้าแรงสูง
9. ศูนย์เจาะบ่อนบาดาล

3.6 ตำบลท่าขุนราม

ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง ราษฎรส่วนใหญ่อพยพมาจากทางภาคเหนือ มาตั้งบ้านเรือนอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ๆ และเรียงรายอยู่ตามริมถนน ภาษาพูดส่วนมากเป็นภาษาเหนือ ขนบธรรมเนียมประเพณีของชุมชน คือ งานด้านถ้วยฉลาก ปัจจุบันมี 12 หมู่บ้าน และมี นางวันเพ็ญ พุ่มจันทร์ เป็นกำนัน

สภาพทั่วไปของตำบล

ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบ มีคลองสวนหมากไหลผ่านจากตำบลนาบ่อคำถึง

ตำบลคลองแม่ลาย เหมาะแก่การทำงานข้าว

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 2,476 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 9,081 คน แยกเป็นชาย 4,455 คน หญิง 4,626 คน

อาณาเขตของตำบล

1. องค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม
2. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านใหม่สุวรรณภูมิ
3. สถานีอนามัยบ้านน้ำไทรง่าง ท่าขุนราม
4. โรงเรียนขยายโอกาส 2 แห่ง
5. โรงเรียนประถม 1 แห่ง
6. วัด

3.7 ตำบลสระแก้ว

เดิมอยู่กับตำบลหนองปลิง ต่อมาปี พ.ศ.2536 ได้แยกออกมาเป็นตำบลสระแก้ว มีจำนวน 12 หมู่บ้าน 1. บ้านถนนทอง, 2. บ้านหนองกรด, 3. บ้านสระแก้ว, 4. บ้านโพธิ์สวรรค์, 5. บ้านหนองปล้อง, 6. บ้านลำมะโกรก, 7. บ้านทรัพย์ไพรวัลย์, 8. บ้านห้วยปักษ์, 9. บ้านหนองเต่า, 10. บ้านเทพประทาน, 11. บ้านเจริญสุข, 12. บ้านหนองแผ่นดิน

สภาพทั่วไปของตำบล

ตำบลสระแก้ว อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองฯ ระยะทาง 6 กิโลเมตร โดยทั่วไปเป็นพื้นที่ราบลุ่มมีคลองชลประทานไหลผ่านในเขตพื้นที่ อบต. เริ่มจากพื้นที่ หมู่ 6 ผ่านบ้าน ลำมะโกรก แยกเข้าพื้นที่ หมู่ 1 - หมู่ 11 อีกสายแยกเข้า หมู่ 6 พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีคลองชลประทานไหลผ่านในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลสระแก้ว เริ่ม จาก พื้นที่หมู่ 6 บ้านลำมะโกรก แยกเข้าพื้นที่หมู่ที่ 1 , 2 , 3 , 4 , 5 , 9 , 11 (1R) อีกสายแยกจากหมู่ที่ 6 เข้าพื้นที่หมู่ 10 (1L 1R) และมีคลองที่ดำเนินการโดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดกำแพงเพชรและชล-ประทานผ่านหมู่ที่ 6 , 10 , 12

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4,204 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 13,646 คน แยกเป็นชาย 6,717 คน หญิง 6,929 คน

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลหนองปลิง อำเภอเมืองกำแพงเพชร และ ตำบลเขาศิริส อำเภอเมืองพราณกระต่าย

ทิศใต้ ติดต่อกับ ตำบลเทพนคร อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ ตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ เทศบาลเมืองกำแพงเพชร และ ตำบลในเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1. โรงเรียนประถมศึกษา 4 แห่ง
2. โรงเรียนประถมศึกษา - มัธยม 2 แห่ง
3. ศูนย์การเรียน (กศน.) 1 แห่ง
4. ที่อ่านหนังสือพิมพ์ประจำหมู่บ้าน 5 แห่ง

5. โรงเรียนอนุบาลเอกชน 1 แห่ง
6. วัด 2 แห่ง
7. สำนักสงฆ์ 6 แห่ง
8. สำนักสงฆ์ 6 แห่ง
9. ศาลเจ้า 5 แห่ง
10. สถานีอนามัยประจำตำบล 2 แห่ง

3.8 ตำบลเทพนคร

เป็นตำบลเก่าแก่ทางประวัติศาสตร์ในสมัยเมื่อซากังราว กรุงสุโขทัย เป็นราชธานี เดิมเรียกว่า เมืองเทพนคร ต่อมาเรียกตำบลเทพนคร ในปี 2524 เป็นต้นมา

สภาพทั่วไปของตำบล

เป็นที่ราบลุ่ม ดินแม่ น้ำปิง สภาพดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำเกษตร จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนประชากรในเขต อบต. 20,519 คน และจำนวนหลังคาเรือน 6,433 หลังคาเรือน

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ตำบลคณฑี อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.สระแก้ว อ.เมือง และ ต.หนองทอง อ.ไทรงาม จังหวัด

กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.ไตรตรังษ์ และ ต.อ่างทอง อ.เมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

- 1) องค์การบริหารส่วนตำบลเทพนคร
- 2) โรงงานน้ำตาลนครเพชร

3.9 ตำบลหนองปลิง

จากการบอกเล่า บริเวณสะพานนั้นเป็นหนองน้ำและมีปลิงเยอะมาก เลยได้รับการขนานนามว่า "หนองปลิง"

สภาพทั่วไปของตำบล

เนื่องจากอยู่ไม่ไกลจากตัวเมืองมากนัก จึงมีสภาพการเป็นชุมชนเมืองให้เห็นอยู่ทั่วไป สองข้างทางจะเป็นร้านอาหารและกลุ่มแม่บ้านที่ขายขนมของกลุ่มเกือบตลอด ต้นไม้ต่างก็มีให้เห็นอย่างมากมาย มีความร่มรื่นมาก

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4,296 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 11,442 คน แยกเป็นชาย 5,641 คน หญิง 5,510 คน+

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ต.ลานดอกไม้ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศใต้ ติดกับ ต.ลานดอกไม้ต. กิ่งอ.โกสัมพีนคร จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.สระแก้ว อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ทิศตะวันตก ติด ต.ทรงธรรม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล

1. วัดบ่อสามเสน
2. สถานีอนามัย ต.หนองปลิง
3. โรงเรียนบ้านบ่อสามเสน

3.10 ตำบลอ่างทอง

เนื่องจากสภาพพื้นที่ของชุมชนสมัยก่อนเป็นอ่างน้ำ ชุดเป็นสระใหญ่อยู่บริเวณข้างวัดเขาริมแม่น้ำ เดิมเรียกว่า บ้านปากอ่าง ราษฎรได้ใช้ประโยชน์ในด้านการดำรงชีวิตประจำวันอย่างมาก ปัจจุบันมีราษฎรอาศัยอยู่มาก จึงได้มีการถมดินกลับไปหมดแล้ว และเรียกว่าตำบลอ่างทอง

สภาพทั่วไปของตำบล

สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบ สลับเนินเขาเตี้ย ทอดเป็นแนวยาวจากทิศตะวันตกไปสู่ทิศตะวันออก มีคลองธรรมชาติผ่าน พื้นที่ส่วนใหญ่ประมาณ 80% เหมาะแก่การทำไร่ ทำสวน ปลูกพืชเศรษฐกิจและเลี้ยงสัตว์

จำนวนประชากรของตำบล

จำนวนหลังคาเรือน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4,002 หลังคาเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 1,6551 คน แยกเป็นชาย คน 8,058 หญิง 8,493 คน

อาณาเขตของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับ ต.คลองแม่ลาย และ ต.เทพนคร อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
 ทิศใต้ ติดกับ ต.ไตรตรึงษ์ อ.เมือง และ ต.คลองสมบูรณ์ อ.คลองขลุง จ.กำแพงเพชร
 ทิศตะวันออก ติดกับ ต.คลองลาน อ.คลองลาน และ ต.ดินชะโงก อ.ปางศิลาทอง จ.กำแพงเพชร
 ทิศตะวันตก ติดกับ ต.วังทอง ต.คลองแม่ลาย อ.เมือง และ ต.คลองลาน อ.คลองลาน จ.กำแพงเพชร

4. ประเพณี

4.1 ประเพณีนบพระ – เล่นเพลง

ความเป็นมาของงานประเพณีนบพระ – เล่นเพลง

เป็นประเพณีของชาวไทยสมัยโบราณ เมื่อถึงวันเพ็ญเดือนสามหรือวันมาฆบูชา เจ้าฟ้า เจ้าแผ่นดินก็จะนำผู้ครองนครเจ้าเมืองน้อยใหญ่ พร้อมทั้งเหล่าไพร่ฟ้าข้าราชบริพารและประชาชน จัดตกแต่งขบวนเป็นพยุหยาตรา พากันไปนมัสการพระบรมสารีริกธาตุ ณ วัดพระบรมธาตุเป็นประจำ เรียกสั้นๆ ว่าพากันไป “นบพระ”

และเนื่องจากการเดินทางติดต่อคมนาคมในสมัยก่อนเป็นไปด้วยความยากลำบาก ต้องเดินทางด้วยเท้า พาหนะก็มีแต่ช้าง ม้า วัว ควาย และเกวียนเท่านั้น กว่าจะเดินทางไปถึงและนมัสการพระบรมธาตุเสร็จเรียบร้อยก็มีดค่า จึงจำเป็นต้องค้างพักแรมกันในบริเวณวัดต่อจนรุ่งเช้าของอีกวันหนึ่งจะได้กลับ

เป็นธรรมดาของชาวไทยทั่วไป ซึ่งมีอารมณ์ศิลปินประจำใจ เมื่อมาอยู่ร่วมกันเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งมาจากต่างท้องถิ่นกันด้วย จึงจัดการแสดงการละเล่นต่างๆ ประกวดประชันแข่งขันกันตามขนบธรรมเนียมประเพณีของแต่ละหมู่บ้านเรียกกันว่า “เล่นเพลง”

ประเพณีนบพระ-เล่นเพลงจะจัดขึ้นในระหว่างวันมาฆบูชาหรือวันเพ็ญเดือนสาม

ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ เป็นการฟื้นฟูงานประเพณีดั้งเดิมตามหลักฐานในศิลาจารึกเมืองพระชุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือเมืองนครชุม ที่กล่าวถึงการจัดขบวนแห่ไปนบพระมาตั้งแต่ครั้งกรุงสุโขทัย ขบวนจะข้ามแม่น้ำปิง ไปนมัสการพระบรมธาตุเจดีย์ที่ฝั่งนครชุม มีการแสดงมหรสพ ศิลปวัฒนธรรมไทย และการออกร้าน ของส่วนราชการและเอกชน

4.2 ประเพณีสงกรานต์

ประชาชนมีการทำบุญ ตักบาตร และสนุกสนานกันทั่วไป นับว่าเป็นงานนักขัตฤกษ์ ที่ขึ้นหน้าขึ้นตามากิจกรรมและพิธีกรรมต่างๆ ที่ปฏิบัติกันมา มีดังนี้

งานประเพณีสงกรานต์ของจังหวัดกำแพงเพชร ตรงกับวันที่ 13 - 15 เมษายนของทุกปี การก่อพระเจดีย์ทราย กระทำในวันที่ 12 เมษายน โดยประชาชนจะนัดรวมกันที่ใดที่หนึ่ง เพื่อกระทำพิธีก่อพระเจดีย์ทรายหรือเรียกอีกนัยหนึ่งว่า การขนทรายเข้าวัด 13 เมษายน จะมีการทำบุญ ตักบาตรถือว่าเป็นการฉลองพระเจดีย์ทราย การรดน้ำดำหัว ในระหว่างวันสงกรานต์ ผู้ใหญ่ หนุ่มสาว เด็กจะมีการรดน้ำดำหัวกันตามถนนหนทางทั่วไป และไปอาบน้ำผู้ที่เคารพนับถือที่บ้านเพื่อขอพร มีการสงน้ำพระพุทธรูปตามวัดต่างๆ และนำพระพุทธรูปประจำบ้านออกมาสงน้ำอีกด้วย

การสงน้ำและแห่ผ้าไปห่มพระบรมธาตุนครชุม กระทำกันในวันที่ 14 เมษายน ประชาชนจะมารวมกันที่วัดใดวัดหนึ่งแล้วนิมนต์พระสงฆ์มานั่งเป็นแถวแล้วใช้น้ำอบน้ำหอมผสมน้ำ อาบน้ำพระสงฆ์ เสร็จแล้วก็นัดกันตั้งขบวนแห่ผ้าไปห่มองค์พระบรมธาตุที่วัดพระบรมธาตุนครชุม ซึ่งเป็นขบวนแห่ที่น่าดูและสนุกสนานมาก การแต่งกายในวันนี้ผู้ชายนุ่งห่มผ้าสไบตามแบบสมัยโบราณ ของเมืองกำแพงเพชรและบางปีอาจมีการประกวดนางสงกรานต์ในขบวนแห่ด้วย

4.3 ทอดผ้าป่าแถว

ความสำคัญ

เป็นวันที่พุทธศาสนิกชนจะได้ถวายเครื่องนุ่งห่มและไทยธรรม เป็นเครื่องบูชาแด่พระสงฆ์ก่อนจะทำพิธีลอยกระทงบูชาพระพุทธรูปตามคติความเชื่อแต่โบราณ ในอดีต เนื่องจากในเขตชุมชนเมืองกำแพงเพชรมีวัดสำคัญ ๓ วัด คือ วัดบาง วัดคูยาง วัดเสด็จ เพื่อให้เกิดความสะดวกในการจัดพิธีบุญในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา ชาวเมืองจึงนัดหมายกันประกอบพิธีบุญใหญ่หมุนเวียนกันไปตามวัดทั้ง ๓ วัด เมื่อกำหนดประกอบพิธีบุญใหญ่ในวัดใด ก็จะนิมนต์พระสงฆ์จากวัดอื่นอีก ๒ วัดมาร่วมประกอบพิธีกันในคราวเดียว

พิธีกรรม

ในเวลาเย็นก่อนทำพิธีลอยกระทง ศาสนิกชนทั้งผู้สูงอายุ หนุ่มสาว และเด็ก ในแต่ละครอบครัวจะนำผ้าซึ่งอาจจะเป็นผ้าสบง จีวร หรือ ผ้าเช็ดตัวสีเหลือง และเครื่องไทยธรรมมี รูปเทียน หอม กระเทียม พริกแห้ง น้ำตาลทราย ไม้ขีดไฟ เป็นต้น จัดบรรจุในชะลอมหรือภาชนะอื่นๆ ไปรวมกันในสถานที่ที่นัดหมายกันไว้กรรมการวัดจะเตรียมกิ่งไม้สอดพร้อมใบไม้ปักแสดงตำแหน่งไว้เป็นแถว ๆ ต่างว่าเป็นป่าเมื่อชาวบ้านแขวนผ้าที่นำมาไว้บนกิ่งไม้จึงเรียกว่าผ้าป่าแถว เมื่อได้ตำแหน่งแล้ว เจ้าของผ้าป่าจะไปจับสลากชื่อฉายาของพระสงฆ์ที่จะมาชักผ้าป่าของตนแล้วนำชื่อฉายานั้นมาติดแสดงไว้ที่ผ้าป่า หลังจากนั้นต่างก็จับกลุ่มกันรอเวลาที่พระสงฆ์จะมาส่องไฟหาชื่อฉายาของท่าน ซึ่งกว่าจะพบก็เป็นที่สนุกสนานของเด็กๆ และหนุ่มสาวที่คอยให้กำลังใจแก่พระสงฆ์ เมื่อพบชื่อฉายาของท่านที่กองผ้าป่าใด ท่านก็จะทำพิธีชักผ้าป่า พร้อมกับสวดมนต์ให้พรแก่เจ้าของกองผ้าป่าเป็นเสร็จพิธี

4.4 งานประเพณีสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง

ความเป็นมา

ประเพณีนี้จัดขึ้นในช่วงเวลาวันสารทเดือนสิบ ประมาณปลายเดือนกันยายนถึงต้น

เดือนตุลาคม อันสืบเนื่องมาจากเทศกาลทำบุญสารทซึ่งเป็นการทำบุญเพื่อเน้นสิริมงคลแก่ข้าวในนา เป็นการเก็บเกี่ยวพืชผลครั้งแรก “กระยาสารท” แปลว่า “อาหารที่ทำในฤดูสารท” เนื่องจาก กำแพงเพชรอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผลทางการเกษตรและผลผลิตที่สำคัญที่สุดได้แก่กล้วยไข่และได้มีการนำเอากล้วยไข่ไปรับประทานกับกระยาสารทอันเป็นการเพิ่มรสชาติหวานอร่อยกลมกล่อมยิ่ง ลักษณะสำคัญ

การจัดงานสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเป็นงานประจำปีที่สำคัญของจังหวัด กำแพงเพชร เป็นการสืบทอดประเพณีและเพื่อส่งเสริมผลิตผลทางการเกษตร อันมีกล้วยไข่เป็น จุดสำคัญของงาน

ลักษณะของงาน

จะมีการจัดประกวดกล้วยไข่ ประกวดพืชผลทางการเกษตร กวนข้าวกระยา ทัพย์ การออกร้านแสดงสินค้าพื้นเมือง หัตถกรรมและที่สำคัญมีการประกวดขบวนรถกล้วยไข่ของ อำเภอต่างๆ ซึ่งรถจะประดับตกแต่งด้วยส่วนประกอบต่างๆ ของกล้วยไข่และบางปีจะมีการประกวด ธิดากล้วยไข่ จึงนับว่าเป็นงานประจำปีที่ต้อนรับผู้มาเยือนได้อย่างน่าภาคภูมิใจ

4.5 เทศกาลกินกล้วยเดี่ยว เทียวเมืองกำแพง

ความเป็นมา

กล้วยเดี่ยวเป็นอาหารจานด่วนยอดนิยมของคนกำแพงเพชร และนักท่องเที่ยวที่มัก แวะมากินในช่วงมือกลางวัน กำแพงเพชรมีร้านกล้วยเดี่ยวอร่อย ๆ หลายแห่งที่อร่อยแบบไม่ต้องเติม เครื่องปรุง เช่น ร้านกล้วยเดี่ยวชาวกังราว ที่มีเส้นเหนียวนุ่ม ปรุงด้วยหมูแดง อร่อยทั้งแห้งและน้ำ นอกจากนี้ยังมีบะหมี่เหลืองขึ้นชื่อ ร้านกำแพงเพชรโกษา ร้านเซียงบะหมี่ ทางจังหวัดจึงได้จัดงาน ดังกล่าวขึ้นเป็นประจำทุกปีในช่วงต้นเดือนธันวาคม มีการออกร้านกล้วยเดี่ยวรสอร่อยที่ขึ้นชื่อ ให้ ประชาชนและนักท่องเที่ยวเลือกได้ตามใจชอบ

5. ภาษา

ภาษาพูด แบ่งออกเป็นสองกลุ่มใหญ่ๆ คือ ภาษาพูดของกลุ่มชนดั้งเดิมของกลุ่มชนที่อาศัยอยู่ใน บริเวณนี้มาแต่อดีต และภาษาคำพูดของกลุ่มชนที่อพยพโยกย้ายมาจากถิ่นอื่น ซึ่งมีอยู่หลายกลุ่ม หลายภาษา ชุมชนดั้งเดิมคือ ชุมชนที่อยู่ริมแม่น้ำปิงทั้งสองข้าง ได้แก่เมืองชาวกังราว (กำแพงเพชร) นครชุม ไตรตรังษ์ และคณฑี กับชุมชนที่อยู่ลึกเข้าไป ระหว่างจังหวัดกำแพงเพชรกับจังหวัดสุโขทัย คือ เมืองบางพาน หรือพรานกระต่ายในปัจจุบัน กลุ่มชนดังกล่าวนี้ใช้ภาษาพูดที่เป็นภาษาถิ่นไทย กลาง แต่มีเสียงและความหมาย ของคำผิดเพี้ยนไปบ้างเล็กน้อยที่เรียกกันว่า เหน่อ หรือภาษาชนบท เสียง-เหน่อของภาษาถิ่นกำแพงเพชรคือ เสียงวรรณยุกต์ต่างไปจากภาษาไทยมาตรฐาน เช่น เสียงเอก เป็นเสียงจัตวา เสียงจัตวาเป็นเสียงเอก อาจจำแนกออกเป็นสามกลุ่มคือภาษาชาวอำเภอพราน กระต่าย มีสำเนียงคล้ายชาวสุโขทัย คำที่มีเสียงวรรณยุกต์จัตวาจะเปลี่ยนเป็นเสียงวรรณยุกต์เอก และ เสียงเอกจะเปลี่ยนเป็นเสียงจัตวา และมีคำศัพท์เฉพาะอื่น ๆ แตกต่างออกไปจากกลุ่มชนดั้งเดิมใน จังหวัดกำแพงเพชร

ภาษาของชุมชนนครชุมและกำแพงเพชร ชาวกำแพงเพชรในเขตตำบลหนองปลิง ออกเสียง เหน่ออยู่บ้าง ส่วนชาวนครชุมมีเสียงเหน่อค่อนข้างชัด และมีศัพท์บางคำผิดแผกจากคำมาตรฐาน ทั่วไป

ภาษาของชาวไตรตรังษ์และคณฑี กลุ่มชนทั้งสองกลุ่มนี้มีบางส่วนที่สืบเชื้อสายมาจากกลุ่ม- ชนดั้งเดิมครั้งอาณาจักรสุโขทัย แต่ประชากรส่วนใหญ่ในปัจจุบันส่วนมากอพยพมาจากจังหวัด อื่น ๆ

ไม่มีเสียงเหนือเด่นชัดเหมือนชาวนครชุม แต่มีสำเนียงห้วนสั้นกว่าภาษาไทยมาตรฐานเล็กน้อย และมีสร้อยคำ "อิ" ต่อท้ายบ้างเป็นบางครั้ง

ภาษาไทยถิ่นอีสาน ใช้ในกลุ่มชนที่อพยพมาจากภาคอีสานหลายจังหวัด มาตั้งกลุ่มชนในอำเภอต่าง ๆ เช่น อำเภอคลองขลุง อำเภอคลองลาน อำเภอรายทองวัฒนา และอำเภอปางศิลาทอง เป็นต้น

ภาษาไทยคำหรือโห่ง ใช้ในกลุ่มชนเชื้อสายชาวโห่ง มีถิ่นเดิมอยู่ในแคว้นเตียนเบียนฟู อพยพผ่านลาวเข้ามาตั้งถิ่นฐานในภาคเหนือตอนล่างหลายจังหวัด ในเขตจังหวัดกำแพงเพชรมีอยู่ที่ตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อำเภอเมือง ฯ อำเภอไทรงาม และอำเภอลานกระบือ

ภาษาไทยยวนหรือภาษาล้านนา ใช้ในกลุ่มชนที่อพยพจากภาคเหนือมาอยู่ในอำเภอเมือง ฯ อำเภอคลองขลุง และอำเภอคลองลาน

ภาษาชาวเขา เป็นภาษาของชนกลุ่มน้อยที่อพยพเข้ามาอยู่ในเขตอำเภอคลองลานเป็นส่วนใหญ่และส่วนหนึ่งอยู่ในเขตอำเภอปางศิลาทองกับกิ่งอำเภอโกสัมพีนคร แบ่งเป็นกลุ่มต่าง ๆ ได้ดังนี้

- ภาษาม้ง เป็นภาษาที่มีเสียงก้องและเป็นคำโดด มีคำศัพท์ที่ยืมมาจากจีน ไทยและลาว มีพยัญชนะมากกว่าภาษาไทย มีสระคล้ายคลึงกัน แต่ไม่มีเสียงตัวสะกดชัดเจน
- ภาษาเย้า คล้ายกับภาษาม้ง ได้รับอิทธิพลจากภาษาจีนมาก ลักษณะเป็นคำเดี่ยวโดด ๆ ไม่มีภาษาเขียนของตนเอง บางคนใช้อักษรจีนเขียนและอ่านเป็นภาษาเย้า บางท้องถิ่นใช้ภาษาจีนฮ่อ
- ภาษากะเหรี่ยง มีพยัญชนะต้นควบกล้ำมากกว่าภาษาไทย มีวรรณยุกต์เพียงสามเสียง และตัวสะกดหนึ่งเสียงคือ อ.
- ภาษาลีซอ ชาวลีซอมีความสามารถทางภาษาสูง สามารถพูดได้หลายภาษา เช่น ภาษาจีน ยูนนาน ไทยใหญ่คำเมือง (ไทยยวน) และอีก้อ เป็นต้น ไม่มีเสียงตัวสะกด
- ภาษามูเซอ มีระดับเสียงวรรณยุกต์ถึงเจ็ดเสียง ไม่มีเสียงพยัญชนะตัวสะกดเช่นเดียวกับชาวเขาเผ่าอื่น ๆ

6. การประกอบอาชีพ(สันติ อภัยราช. 2542 : 69-71)

1. อาชีพทำไร่ ทำนาผู้เขียนได้สะท้อนให้เห็นถึงการประกอบอาชีพของชาวบ้านตำบลคลองสวนหมากว่าจะประกอบอาชีพทำไร่ ทำนา เมื่อเดือน 5 ผ่านไป คือเมื่อย่างเข้าสู่ฤดูฝน แต่ละครอบครัวจะทำไร่ ที่เกาะหน้าบ้าน คือ เกาะกลางแม่น้ำปิง แต่ละคนที่จะทำไร่ก็จะเลือกที่ดินที่เกาะใหญ่ซึ่งเหยียดยาวอยู่นอกฝั่งกลางแม่น้ำปิง ตั้งแต่บ้านปากคลองสวนหมากเหนือจนจดหัวบ้านปากคลองสวนหมากใต้ ตามแต่ใครจะชอบที่ตรงไหน ไม่มีใครเคยคิดจะยื้อแย่งหรือบุกรุกเขตแดนซึ่งกันและกัน ไร่ที่กันเขตที่ดินแต่ละแปลงจะเป็นเพียง กอพง หรือต้นก้างปลาเท่านั้น

พืชที่ชาวไร่ปลูกจะเป็นผัก ข้าวโพด พักทอง แตงไทย น้ำเต้า ถั่วทอง ถั่วแระ และยาสูบ ซึ่งพืชผักเหล่านี้ชาวบ้านจะปลูกโดยมีความหมายเพียงอาหารประจำ คือ แลกเปลี่ยน แจกและซื้อขายในระหว่างกัน มิได้เป็นสินค้า

นอกจากพืชไร่แล้ว บางครอบครัวจะยกไปตั้งปาง (ที่พักชั่วคราว) ทำนาที่บ้านน่าน้ำลาดวังกระทะ ทำซีเหล็ก ทั้งนี้อาจจะเนื่องจากสภาพบ้านปากคลองคงไม่มีพื้นที่เหมาะสำหรับทำนา ผู้คนจึงต้องไปตั้งปางทำนาที่ท้องที่อื่น

2. อาชีพหาของป่า ลำสัตว์ดังได้กล่าวแล้วว่าบ้านปากคลองสวนหมากมีป่าอุดมสมบูรณ์ รวมทั้งพื้นที่ใกล้เคียงก็เต็มไปด้วยป่าไม้นานาพันธุ์ เมื่อมีป่าอุดมสมบูรณ์ชาวบ้านจึงดำรงชีวิตอยู่โดยผูกพันกับป่า ด้วยการประกอบอาชีพหาของป่า และล่าสัตว์

ของป่าที่ชาวบ้านหาได้จากป่า มักจะเป็นน้ำผึ้ง ใต้ สีเสียด น้ำมันยาง หวาย หนั่งสัตว์ เนื้อสัตว์ป่า โดยผู้เขียนสะท้อนภาพไว้ว่า

“ตั้งแต่ปลายเดือน 5 เป็นต้นมา เมื่อเสร็จงานสงกรานต์ บรรดาชายฉกรรจ์ต่างก็เข้าป่า ตัดยาง ตัดหวาย ทำได้ ตีผึ้ง ตามแต่จะถนัด” (หน้า 38)

การล่าสัตว์ ส่วนใหญ่จะล่าสัตว์มาเป็นอาหาร ทั้งนี้เพราะสภาพความอุดมสมบูรณ์ของป่ามีมาก บรรดาสัตว์ป่าที่อยู่อาศัยอยู่ในป่าจึงมีจำนวนมาก ด้วยปัจจัยดังกล่าวการดำรงชีวิตของชาวบ้านจึงหนีไม่พ้นการล่าสัตว์ป่าเพื่อนำมาเป็นอาหาร “ทุก ๆ วันเขาจะกลับมาพร้อมด้วยแก้ง กวาง หรือ หมูป่า...” (หน้า 114)

“ทั้งผู้ใหญ่และเด็กทุก ๆ เย็น เสียงเพลงเก่า ๆ และแอ่วลาวล่องลอยไปในอากาศ ท่ามกลางเมฆอินทนิล ที่ออกจากรูบินวูขึ้นไปแน่นฟ้า เกาะอยู่ตามกอพง ต่ำลงมาศีรษะของผู้เก็บ สำหรับจะยัดลงไปใต้ยั่วเยี้ยอยู่ของหรือหม้อ ตามแต่จะหากันมาได้ เพื่อเป็นอาหาร” (หน้า 135)

การค้าไม้เป็นอาชีพสำคัญของชาวคลองสวนหมาก ลักษณะไม้ที่ดี ไม่มีพุง ไม่มีโพรง ตรง และค่างปี

3. อาชีพค้าขาย นวนิยายเรื่อง “ทุ่งมหาธาต” ได้แสดงให้เห็นถึงการประกอบอาชีพของชาวบ้านคลองสวนหมากว่า มีการประกอบอาชีพค้าขายอยู่บ้าง แต่ผู้ที่ประกอบอาชีพนี้จะมีใช้ชาวบ้านธรรมดาทั่วไป จะเป็นบุคคลคุณลักษณะพิเศษ เช่น เป็นผู้ที่มีเงินทุนร่ำรวยอยู่แล้ว หรือไม่ก็เป็นคนที่กล้าคิดกล้าเสี่ยงซึ่งจะมีบุคคลลักษณะนี้น้อย

การค้าขาย จะมีการค้าขายสิ่งของ 2 ประเภท คือ

1. การค้าขายของป่า เช่น ใต้ น้ำมันยาง สีเสียด เปลือกขยัน
2. การค้าไม้ เช่น ไม้ยาง ตะแบก กว้าว เสลา พุง

“...นอกจาก ยาตั้ง น้ำมันยาง ใต้ สีเสียด และเปลือกขยัน ซึ่งเป็นสินค้าที่เขาถนัดซื้อไว้สำหรับรับหน้าแล้ง เพื่อล่องลงมาได้ ไม้กระยาเลย และเบญจพรรณ ก็อยู่ในความคิดของร้านด้วย” (หน้า 64)

การค้าไม้ ลักษณะการค้าไม้จะเป็นการค้าขายโดยชาวบ้านจะตัดไม้ทิ้งไว้ 1 ปีก่อน แล้วจึงชักลากมาไว้ริมตลิ่ง เพื่อขายให้กับพ่อค้าที่จะซื้อแล้วผูกแพล่องไปขายที่ตลาดปากน้ำโพ (จังหวัดนครสวรรค์)

ลักษณะการค้าไม้ดังกล่าว จะเป็นการตัดไม้ขายไม้กันโดยยังไม่มีมีการสัมปทานป่าไม้ ชาวบ้านจะตัดไม้ลากไม้ตามกำลัง เมื่อเป็นดังนี้ ป่าก็ยังคงเป็นป่าให้ชาวบ้านได้อาศัยทำมาหากินอยู่ได้นานเท่านั้น

ในระยะเริ่มแรกการทำไม้แบบชาวบ้านจะไม่ส่งผลกระทบต่อสภาพป่า และชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้าน แต่เมื่อมีการค้าไม้ลักษณะเปิดให้มีการสัมปทาน ผู้เขียนได้สะท้อนความคิดของชาวบ้านคลองสวนหมาก ที่รู้ซึ่งถึงภัยที่จะเกิดกับชาวบ้าน และกับป่าซึ่งเป็นชีวิตของเขาไว้ว่า

“...เรารู้แต่ว่าป่าไปงน้ำร้อน จะไม่อยู่ในสภาพเดิมของมันอีกต่อไป นับวันนับแต่ภัยจากธรรมชาติจะกลายเป็นภัยจากมนุษย์ นับวันนับแต่ความบริสุทธิ์และความเป็นไท ซึ่งคนเราจะหาได้

จากป่าใหญ่ เช่นนั้นจะกลายเป็นวันนับแต่มนต์แห่งความสงบของมันจะเสื่อม เมื่อมีอันโสภณและ
ตะกตะกลามของมนุษย์ยื่นถึง” (หน้า 112)

ในการประกอบอาชีพของชาวบ้านคลองสวนหมากที่ปรากฏในเรื่อง จะพบว่าได้แฝงแนวคิด
ในการประกอบอาชีพของชาวบ้านไว้ว่า ชาวบ้านคลองสวนหมากรักที่จะประกอบอาชีพที่มีอิสระ
เป็นนายตัวเอง ไม่ต้องการเป็นลูกจ้างใคร ไม่ต้องการให้มีใครมาบังคับ ดังข้อความว่า

“...เราต้องการเป็นนายของตัวเอง ไม่ใช่ลูกจ้าง คนบ้านนี้ก็ดี ผมเองก็ดี เคยใช้ชีวิต
อย่างนี้มานานแล้ว เลิกไม่ได้ เปลี่ยนไม่ได้ มันเหมือนกับต้นไม้ ลงรากแล้วฝังลึกเสียแล้ว ก็ยากที่จะ
ถอนได้”

6.1 ข้อมูลอาชีพตำบลในเมือง

อาชีพหลัก รับจ้าง, ค้าขาย, รับราชการ

6.2 ข้อมูลอาชีพตำบลนครชุม

อาชีพหลัก ทำนา, ทำสวน, ค้าขาย

6.3 ข้อมูลอาชีพตำบลคลองแม่ลาย

อาชีพหลัก ทำนา ทำสวน

อาชีพเสริม ค้าขายและรับจ้าง

6.4 ข้อมูลอาชีพตำบลไตรตรัง

1. ทำนา 10 %

2. ทำไร่ และทำสวน 85 %

3. ค้าขายและรับจ้างทั่วไป 5%

6.5 ข้อมูลอาชีพตำบลทรงธรรม

อาชีพหลัก ทำนา ทำสวน/ทำไร่

อาชีพเสริม ค้าขาย(ที่มา

6.6 ข้อมูลอาชีพตำบลท่าขุนราม

อาชีพหลัก ทำนา (ที่มา

6.7 ข้อมูลอาชีพตำบลสระแก้ว

ประชากรส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ทำไร่ ทำสวน ค้าขาย และ

รับจ้างทั่วไป

6.8 ข้อมูลอาชีพตำบลเทพนคร

อาชีพหลัก ทำนา

อาชีพเสริม รับจ้าง

6.9 ข้อมูลอาชีพตำบลหนองปลิง

อาชีพหลักจะทำนา ทำไร่ และรับจ้างทั่วไป

ส่วนอาชีพเสริมก็จะผลิตสินค้าของกลุ่มแม่บ้านจำหน่าย

6.9 ข้อมูลอาชีพตำบลอ่างทอง

อาชีพหลัก ทำสวน/ทำไร่ (ที่มา :รับจ้าง

7.ความเชื่อ

7.1 ศาลพระภูมิ

ลักษณะความเชื่อ: ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับวิญญาณ

ความสำคัญ

เจ้าของบ้านเชื่อว่าในบริเวณบ้านของตนมีวิญญาณของเทพซึ่งเรียกกันทั่วไปว่า พระภูมิอาศัยอยู่ หากได้จัดหาที่อยู่ที่เหมาะสมให้ และให้ความเคารพนับถือ บวงสรวงบูชาเป็นประจำแล้ว จะทำให้เจ้าของบ้านและคนในครอบครัวมีความสุข ปลอดภัยและมีความเจริญรุ่งเรือง

พิธีกรรม

ในเบื้องต้น เจ้าของบ้านต้องจัดหาที่อยู่อาศัยของพระภูมิ ที่เรียกกันทั่วไปว่า ศาลพระภูมิ มีลักษณะเป็นเรือนหรือปราสาทเล็กๆ วางอยู่บนเสาต้นเดียวและส่วนประกอบ คือ เจริต ตุ๊กตาชาย หลิง ช้าง ม้ากระถางรูป เชิงเทียน แจกันดอกไม้ เป็นต้น ส่วนการกำหนดวัน เวลาฤกษ์ยาม ตำแหน่งที่ตั้งศาลพระภูมิซึ่งจะต้องอยู่ภายในรั้ว หรือบริเวณบ้าน การทำพิธีตั้งศาลและเชิญพระภูมิขึ้นประทับบนศาลต้องให้หมอเจ้าพิธีเป็นผู้ดำเนินการ

ในวันทำพิธีเจ้าของบ้านต้องจัดหาเครื่องสังเวย มี อาหารคาวเช่น หัวหมู ไก่ เป็ด เป็นต้น อาหารหวานเช่น ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว เป็นต้น ผลไม้ เช่น กล้วยน้ำว่าสุก และ มะพร้าวอ่อน นอกจากนี้ยังมีเครื่องบูชาเช่น บายศรีปากชาม พวงมาลัย ดอกไม้ รูปเทียน ผ้าแพร ๓ สี ด้าย สายสิญจน์ ขันน้ำมนต์ พานครูของหมอเจ้าพิธี เป็นต้น

เมื่อทุกอย่างพร้อม หมอเจ้าพิธีจะทำพิธีตามลำดับ เริ่มจากหมอเจ้าพิธีซึ่งนั่งห่มชุดขาวอย่างพราหมณ์ทำพิธีบูชาครู ทำน้ำมนต์พรมที่หลุมสำหรับวางฐานเสาศาล วางสิ่งของมงคลที่กันหลุม เช่น เหรียญเงินใบเงิน ใบทอง ใบมะยม ดอกพุทธรักษา เป็นต้น ยกเสาดั้งในหลุม ตั้งเครื่องสังเวยตรงหน้าศาล พรมน้ำมนต์เครื่องสังเวย เชิญเทพ เจิมแบ่งที่ศาล เจิมเจริญและบริวาร ปิดทองคำเปลวที่เจริญ และตัวศาลผูกสายสิญจน์โยงตัวศาลกับเครื่องสังเวย จุดธูปปักที่เครื่องสังเวยทุกอย่าง หมอเจ้าพิธีกล่าวนำถวายและเซ่นเครื่องสังเวยลาเครื่องสังเวย เชิญพระภูมิขึ้นศาล ลาเครื่องสังเวยอีกครั้ง ตักเครื่องสังเวยทุกชนิดใส่ในกระถางใบตองเล็กๆ ๔ ใบ วางไว้ที่มุมศาลทั้ง ๔ มุม ปลดสายสิญจน์ ยกเครื่องสังเวยออก เป็นเสร็จ

7.2 การฟังเทศน์มหาชาติ

ลักษณะความเชื่อ

การเทศน์มหาชาติ เป็นการเทศน์ที่ชาวบ้านนิยมฟังด้วยความเชื่อที่ว่า ถ้าผู้ใดได้ฟังเทศน์มหาชาติทั้ง ๑๓ กัณฑ์แล้ว จะได้พบกับพระศรีอาริยมตตริย

ความสำคัญ

การเทศน์มหาชาติจะจัดในเดือนพฤศจิกายนของทุกปี วัดหลวงมักจะมีการจัดขึ้นด้วยร่วมกันทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ถือเป็นวันสำคัญที่ผู้เฒ่า ผู้แก่เด็กเล็กมักจะร่วมกันตั้งแต่เตรียมงาน จนถึงวันเทศน์ ถือเป็นอานิสงส์อย่างยิ่ง

พิธีกรรม

ในวันแตงดา ทางวัดพร้อมด้วยศรทธาชาวบ้านจะตกแต่งเสนาสนะและเครื่องไทยทาน กัณฑ์เทศน์ ตั้งแต่กัณฑ์ ๑ ทศพร จนถึงกัณฑ์ที่ ๑๓ นครกัณฑ์ ซึ่งผู้ที่เกิดในราศีใดก็จะทำบุญในกัณฑ์นั้น ๆ แต่ละกัณฑ์ก็จะมีการตกแต่งให้คล้ายเรื่องราวในชาดก

7.3 พระชัมภอ(สันติ อภัยราช. 2542 : 51-53)

ในวงการพระเครื่องถือกันว่า พระเครื่องที่มีผู้นิยมสูงสุด ที่เรียกกันว่า เบญจภาคี นั้น นางเลงพระทุกคนแสวงหาได้ครบทั้งห้าองค์ ซึ่งอาจเรียกบุคคลนั้นว่าจักรพรรดิแห่งวงการพระเครื่อง พระดังกล่าว คือ

1. พระกำแพงทุ่งเศรษฐี อันได้แก่ พระกำแพงซุ้มกอ พระกำแพงเม็ดขนุน พระกำแพงพลูจีบ ใช้อ้องคืได้องคืหนึ่งแทนกันได้
2. พระสมเด็จจุฬามจรยั (โต) วัดระฆัง
3. พระรอด กรุมหาวัน ลำพูน
4. พระผงสุพรรณ กรุวันมหาธาตุ สุพรรณบุรี
5. พระนางพระยา วัดนางพระยา พิษณุโลก

พระกำแพงเพชรซุ้มกอของจังหวัดกำแพงเพชร มีชื่อเสียงในด้านความสง่างามด้วยศิลปะแห่งประติมากรรมของสกุลช่างกำแพงเพชร มีลักษณะงดงามเป็นอันดับหนึ่งของพระนั่งตระกูลทุ่งเศรษฐี มีทั้งเนื้อดิน เนื้อชิน และเนื้อวาน พุทธลักษณะมีทั้งสมาธิเพชรและสมาธิราบ โดยเฉพาะพระกำแพงซุ้มกอพิมพ์ใหญ่ มีพุทธลักษณะศิลปะเชียงแสนผสมกับสุโขทัย คือพระองค์อวบอ้วน พระอรัษะพืงนูนแลเด่นสง่างามแบบเชียงแสน พระนาภีเรียว การทึงพระพาหา และการขัดสมาธิงดงามแบบสุโขทัย องค์พระมีประภามลชลรอบพระเศียรคล้ายรูปทรงของตัว ก จึงเรียกกันว่ซุ้มกอ มี 2 แบบ คือแบบที่มีลายกนกและแบบไม่มีลายกนก การพบพระซุ้มกอ มีสองระยะ

ระยะแรก เมื่อสมเด็จพระจุฬามจรยั (โต) เสด็จมาเยี่ยมญาติที่กำแพงเพชร ราวพุทธศักราช 2392 ได้ค้นพบพระเครื่องที่วัดพระบรมธาตุ นครชุม เป็นพระซุ้มกอจำนวนมาก เป็นขนาดพิมพ์ใหญ่อย่างเดียวก พบจารึกลานเงิน กล่าวถึงการสร้างพระเครื่อง พบคาถาและวิธีการในการสร้างพระเครื่อง เล่ากันว่า ทรงนำไปสร้างสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้าเธอเจ้าหญิงศรีสุริเยศ

ระยะที่ 2 ประมาณพุทธศักราช 2490 ที่กรุงทุ่งเศรษฐี มียอดเจดีย์หักพบพระซุ้มกอจำนวนมากมีอักษร อู นะ อู แบบเชียงแสน พระพักตร์และสีเนืองดงามมาก

ตามตำนานการสร้างพระเครื่อง จากจารึกลานเงิน ที่พบที่วัดพระบรมธาตุ นครชุม กล่าวไว้ว่า มีฤาษี 3 ตน ตนหนึ่งฤาษีพิลาไลย ตนหนึ่งฤาษีตาไฟ ตนหนึ่งฤาษีตาวิ เป็นประธานแก่ฤาษีทั้งหลายได้ทำพระเครื่องขึ้น

พระกำแพงซุ้มกอ มีหลายพิมพ์ คือ พิมพ์ใหญ่ พิมพ์กลาง พิมพ์เล็ก และพิมพ์กะแนน มีคำนิยามสำหรับพระซุ้มกอว่า มีกูไว้แล้วไม่จน กรุที่พบพระกำแพงซุ้มกอคือ กรุวัดน้อย (บ้านไร่นครชุม) กรุฤาษี กรุกลางทุ่ง (นาตาคำ) กรุบ้านทุ่งเศรษฐี กรุวัดหนองพิกุล

พระพุทธรูปของพระกำแพงซุ้มกอ คือ เป็นยอดทางเมตตามหานิยม โภคทรัพย์ โชคลาภ เป็นสิริมงคล ไม่มีสิ่งใดทำลายล้างได้

คนทั้งประเทศพากันแสวงหา พระกำแพงซุ้มกอไว้เพื่อสักการบูชากันทุกคน คนกำแพงเพชรมีไม่กี่คนที่มิพระเครื่องกำแพงซุ้มกอ หนึ่งในเบญจภาคี สุดยอดแห่งพระเครื่อง

7.4 พระกำแพงเม็ดขนุน

ครั้งเมื่อสมเด็จพระจุฬามจรยั (โต) ขึ้นมาเยี่ยมญาติที่กำแพงเพชร ได้ค้นพบพระบรมธาตุที่เมืองนครชุม เป็นเจดีย์สามองค์อยู่บนฐานเดียวกัน ภายหลังพระยากำแพง (อ่อง) เป็นผู้ว่าราชการเมืองกำแพงเพชร พญาตะก่าพี่ชายของพะไป ได้ขออนุญาตรื้อพระเจดีย์สามองค์นี้ทำใหม่รวมเป็นองค์เดียวกัน ขณะรื้อพระเจดีย์สามองค์นั้น ได้พบตรูพระพิมพ์และจารึกลานเงินอักษรขอม กล่าวถึงตำนานการสร้างพระเครื่องเมืองกำแพงเพชรมีความสำคัญว่า

ตำบลเมืองพิษณุโลก เมืองกำแพงเพชร เมืองพิชัยสงคราม เมืองพิจิตร เมืองสุพรรณ ว่ามีฤาษี 11 ตน ฤาษีเป็นใหญ่สามตน ตนหนึ่งฤาษีพิลาไลย ตนหนึ่งฤาษีตาไฟ ตนหนึ่งฤาษีตาวิ ไปเอว่านทั้งหลายอันมีฤทธิ์เอามาสักพัน เก็บเอาเศษไม้อันวิเศษ ที่มีฤกษณาเป็นอาทิ แล้วปวรว้อง

เทวดามาช่วยกันบดยาทำเป็นพระพิมพ์ ประดิษฐานด้วยมนตร์คาถาทิ้งปวง แล้วนำไปประดิษฐานไว้ในเจดีย์

พระอิทธิคุณ พระพุทธคุณ กล่าวไว้ว่า แม้อันตรายสักเท่าใดก็ดี ให้นิมนต์พระใส่ศีรษะการทิ้งปวงจะหายสิ้น ถ้าจะเข้าสู่สงคราม ให้เอาพระใส่น้ำมันหอมแล้วใส่ผม จะป้องกันอาวุธได้ทิ้งปวง ถ้าจะให้ผู้หญิงรัก หลงใหล ให้เอาพระสรนน้ำมันหอมแล้วใส่ผมใส่ใบพลูแล้วทาตัว ถ้าเจรจาให้คนกลัวและเชื่อถือ เอาพระใส่น้ำมันหอมหุงด้วยขี้ผึ้งแล้วนำมาสีปาก ในจาริกลานเงินได้กล่าวถึงอิทธิฤทธิ์ของพระเครื่องอีกมากมาย พระกำแพงเม็ดขนุนและพระซุ้มกอ จึงเป็นที่แสวงหาแก่คนทั้งปวง

พระกำแพงเม็ดขนุน พุทธลักษณะ เป็นพระเครื่องปางลีลา มีลักษณะงดงามมาก โดยเฉพาะพระที่พบทุ่งเศรษฐี มีลีลาที่อ่านไหวเป็นศิลปะชั้นสูงของกำแพงเพชรโดยแท้ วงการพระเครื่องถือว่าพระกำแพงเม็ดขนุนเป็นเอกในบรรดาพระเครื่องปางลีลาด้วยกัน พระอุระผิงผายแบบลักษณะมหาบุรุษ ไม่เอี้ยวองค์ พรนาภีเรียกเล็ก พระเพลาท่อนบนพุ่มงาม พระเพลาท่านล่างเรียวงาม องค์พระรูปยามมน หลังนูน เรียกกันโดยทั่วไปว่ากำแพงเม็ดขนุน

พระกำแพงเม็ดขนุน มี 2 แบบ คือ

พระที่กำลั้งลีลา ก้าวย่างด้วยพระบาทขวา หรือเรียกว่าเข่งขวา พระหัตถ์และพระกรขวา ปล่อยไปตามพระวรกายที่อ่อนช้อยงดงาม พระหัตถ์ซ้ายยกขึ้นเสมอพระอุระประเทศ พระเศียรเอียงเล็กน้อย รับกับพระหัตถ์ขวาที่ย้ายไปตามพระวรกาย กรทุ่งเศรษฐีจะเข่งขวา ผิงกำแพงเพชรจะเข่งทั้งขวาและซ้าย

แบบที่สอง พระกำแพงลีลาที่ก้าวย่างด้วยพระบาทซ้าย หรือเรียกว่าเข่งซ้าย พระหัตถ์และพระกรซ้ายก็ปล่อยไปตามพระวรกาย พระหัตถ์ขวายกขึ้นเสมอพระอุระประเทศ

กรที่พบพระกำแพงเพชรขนุน มีกรนาคาดำ กรหนองพิกุล กรวัดพระบรมธาตุ พระกำแพงเม็ดขนุนมี 2 แบบ คือ พิมพ์เล็กและพิมพ์ใหญ่

เนื้อและสี วัสดุที่ใช้สร้างเป็นดิน มีส่วนผสมวานและเกสรวิเศษ ที่เรียกกันว่าเนื้อผง เป็นดินเนื้อละเอียด ถ้าเป็นสีแดงหรือสีเหลือง จะปรากฏวัสดุคล้ายเป็นจุดอยู่ในเนื้อ เรียกว่าดอกมะขาม เนื้อดินมีสีแดง สีเหลืองปนแดง สีพิกุลแห้ง สีดำ สีเขียว ส่วนเนื้อชิน เป็นชนิดอ่อนเหนียว ด้านหลังเป็นรอย ผ่าพิมพ์เป็นผ้าละเอียด มีพุทธคุณดังกล่าวไว้ในจาริกลานเงิน ข้างต้นที่พรรณนา

8. ศิลปะพื้นถิ่น

8.1 ประเภทนาฏศิลป์

8.1.1 รำคล้องช้าง

รำคล้องช้างหรือระบำคล้องช้าง เป็นการละเล่นพื้นบ้านของจังหวัดกำแพงเพชร ของชุมชน 2 ชุมชนคือชุมชนโบราณนครชุม และชุมชนโบราณเมืองไตรตรึงษ์ เป็นการละเล่นพื้นบ้านที่เหมาะสมจะเผยแพร่ให้กับชนรุ่นหลังได้เห็นถึงความเป็นมาและเป็นชีวิตความเป็นอยู่ในอดีต จากการแสดงออกของการละเล่นพื้นบ้านที่หลากหลาย

ที่มา

เป็นการละเล่นที่เก่าแก่ของตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร การละเล่นได้

ดัดแปลงการคล้องช้างจากม้ามาแสดงช้างในเทศกาลสงกรานต์ การทำบุญกลางบ้าน เพื่อหนุ่มสาวได้มี

ไม่ว่าการณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โอกาสพบปะกัน ผู้สืบค้นแม่เพ็ญม กิตติขจร , แม่ลำพู ทองธรรมชาติ แสดงโดยแม่บ้านตำบลนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชรเป็นการละเล่นพื้นบ้านซึ่งเลียนแบบวิถีชาวชนบทในการจับช้างหรือคล้องช้าง มาใช้งานโดยแบ่งผู้เล่นออกเป็น สองกลุ่มคือ

- 1.ผู้ร้องเพลงคล้องช้างและเล่นดนตรีประกอบด้วยกลอง ฉิ่ง ฉาบ กรับ
- 2.ผู้รำ แบ่งออกเป็นสองฝ่ายเท่าๆกัน คือฝ่ายชายและฝ่ายหญิงและใช้ผ้าคล้องคอ

(ทำบ่วงคล้องช้าง)เป็นอุปกรณ์การเล่น

วิธีการเล่น

ผู้ขับร้องเพลงและเล่นดนตรียืนรวมกันเป็นกลุ่มและช่วยกันร้องและเล่นดนตรีให้จังหวะ ผู้รำตั้งแถวสองแถวโดยแบ่งเป็นฝ่ายชายจะเริ่มรำ และนำผ้าไปคล้องฝ่ายหญิงก่อน ถ้าคล้องหญิงคนไหนคนนั้นจะต้องออกมารำและนำผ้าไปคล้องอีกฝ่ายหนึ่ง แทนสลับกันไปจนครบทุกคน ความสนุกจะอยู่ที่การล่อหลอกก่อนคล้อง ไม่ได้กำหนดจำนวนผู้เล่น

8.1.2 ระบำก.ไก่

ระบำก.ไก่ เป็นการแสดงชุดใหญ่ที่สืบทอดกันมานับร้อยปี บุคคลที่ควรกล่าวถึงคือแม่เสนอ สิทธิ เป็นผู้สืบทอดงานวัฒนธรรมสำคัญนี้ สู่ประชาชน บ้านวังพระธาตุ และนำภูมิใจที่อาจารย์สุขศรี สิทธิ ลูกสาวของคุณแม่เสนอ ได้ร่วมถ่ายทอดเจตนารมณ์ ทางวัฒนธรรม ของคุณแม่ไว้ทั้งสิ้น เพลงพื้นบ้านระบำ ก.ไก่ไม่สูญจากบ้านวังพระธาตุอย่างแน่นอน

ระบำก.ไก่ ดัดแปลงมาจากเพลงกลางบ้าน ที่เดิมมีเนื้อหาบทร้องเป็นการโต้ตอบ เกี่ยวพาราสิระหว่างชาย หญิง เป็นการตลกขบขัน เมื่อมีการเรียนการสอนในโรงเรียน คงมีผู้รู้แต่งบท ระบำก.ไก่ให้นักเรียนเรียนได้อย่างไพเราะและกลมกลืนอย่างที่สุด

ระบำก.ไก่ แสดงให้เห็นถึงสภาพสังคมและวัฒนธรรม ของบ้านวังพระธาตุ อย่างเด่นชัดมีบทไหว้ครู ที่ตรงตามแบบฉบับ ของการแสดงพื้นบ้าน ว่า ก่อนเล่นระบำก.ไก่ นั้นต้องไหว้ครูก่อน เพราะจะต้องมีครูฝึกสอนจึงจะมาเล่นได้ ขอไหว้พระครูสูงสุด คือองค์พระพุทธ พระธรรม อีกทั้งสงฆ์ ชี้นำทางสดใส ทั้งครูร้อง ครูรำ ที่ท่านตั้งมากล่าว ลูกขอกราบไหว้วอน ซึ่งพระคุณทั้งหลาย ลูกจะร้องจะรำขออย่าให้ขัดข้อง ขอให้พระคุณทั้งผองจงช่วยอวยชัย แล้วนำตัวอักษรทั้ง 44 ตัว มาร้อยเรียงได้อย่างไพเราะ โต้ตอบกันจนครบตัวอักษร อย่างไพเราะ เป็นภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาวังพระธาตุที่น่าสนใจเป็นที่สุด

คุณค่าทางด้านวรรณศิลป์ แสดงการใช้ถ้อยคำ สัมผัสทั้งสระและสัมผัสอักษร ที่มีชั้นเชิงแพรวพราวแสดงถึงปฏิภาณและไหวพริบของผู้แสดง ในการร้องโต้ตอบกัน ใช้โวหารอุปมาอุปไมยโต้ตอบกันตรงไปตรงมาเห็นภาพพจน์อย่างชัดเจน

คุณค่าทางสังคม สะท้อนให้เห็นสภาพสิ่งแวดล้อม ความเป็นอยู่ แนวคิด และความเชื่อ อาหารการกิน สภาพภูมิศาสตร์ การติดต่อคมนาคม แนวคิดในการเลือกหาคู่ครอง ความรัก ตลอดจนการถ่ายทอดวัฒนธรรมใหม่ เขามาในบทร้อง

คุณค่า ทางจิตใจ ต่อประชาชนชาววังพระธาตุ ที่ได้มีโอกาสสนุกสนาน รื่นเริง ร่วมพบปะพูดคุยระหว่างหนุ่มสาว โดยไม่ผิดประเพณี และศีลธรรม เพราะเป็นงานรื่นเริง เช่นงานสงกรานต์ ซึ่ง ในหนึ่งปีมีครั้งเดียวให้หนุ่มสาวได้มีโอกาสพบปะกัน

8.1.3 รำโชน

รำโชนเป็นการแสดงพื้นบ้านที่พัฒนา มาจากรำวงกลางบ้าน เป็นการละเล่นทาง

วัฒนธรรมของประชาชนในภาคกลาง เริ่มในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐบาลของจอมพล ป. พิบูล เอกสารนี้เป็นเอกสาร ทรัพย์สินทางปัญญาหรือบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้โดยไม่ว่ากรรมใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สงคราม ในยุคชาตินิยม ได้สนับสนุนการรำโทน โดยมีการแต่งเพลง รำโทนขึ้นตามท้องถิ่นต่างๆ ทั่วภาคกลาง เนื้อเพลงบรรยายความรักท้องถิ่น ความเข้าใจในท้องถิ่น สอดแทรกวัฒนธรรมประเพณี เข้าไว้อย่างลึกซึ้ง ประชาชน นำเนื้อร้องมาใส่ทำรำ เน้นความสนุกสนาน และการแสดงออกที่เป็นธรรมชาติของสังคมเป็นหลัก ที่จังหวัดกำแพงเพชร ประชาชน หมู่ที่ 3 ตำบลนครชุมอำเภอมือเมือง ได้อนุรักษ์และสืบทอดไว้ได้อย่างดี เป็นตัวอย่างในการรักษาวัฒนธรรมอันดีงามของชาติไว้ รำโทนมีเครื่องดนตรีประกอบ มีกลอง ฉิ่ง ฉาบ กรับ และผู้เล่นจะร้องเพลงประสานเสียงกัน ผู้รำหนุ่มจะมาโค้งสาว ออกมารำ ทำท่าทางตามที่ประดิษฐ์ขึ้น มีมาตรฐานที่ชัดเจน แน่นอน ฝ่ายหญิงนุ่งซิ่น สวมเสื้อดงาม ฝ่ายชายนุ่งกางเกงขายาว เสื้อคอกลมลายดอก มีผ้าขาวม้าคาดเอว

8.1.4 เพลงพวงมาลัย

เพลงพวงมาลัย เป็นเพลงพื้นบ้าน ภาคกลาง ที่ดัดแปลงมาจาก ระเบ้ากลางบ้าน พัฒนามาสู่ กำแพงเพชรราวต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ประชาชนจะนิยมเล่นกัน หลังเกี่ยวข้าว เป็นการเกี่ยวพาราสิกัน ระหว่าง หนุ่มสาว เพลงพวงมาลัย หาย ไปราว 50 ปี ได้มีการฟื้นฟู ขึ้นมาใหม่ โดยประชาชน กลุ่มแม่บ้านนครชุมหมู่ที่ 3 วิถีเล่นเหมือนระเบ้ากลางบ้านทั่วไป โดยผู้เล่นมาล้อมวง ครึ่งวงกลม หนุ่มสาวจะเดินออกมา ร้องโต้ตอบกัน เป็นบทกลอน โดยมีทำรำประกอบการร้อง เพื่อนหญิงชายที่ล้อมวง จะร้องรับ เป็นลูกคู่ สลับกันไปจนครบทุกคู่การแต่งกาย ชายหญิงพัฒนามาสู่การนุ่งโจงกระเบน และสวมเสื้อลายดอก เมื่อเริ่มร้องจะมีทิวทัศน์ที่ไพเราะและกินใจ แล้วจึงเริ่มการเล่น

8.1.5 ระเบ้าร้องแก้

เมืองนครชุม เป็นชุมชนโบราณ ที่ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำปิง มีอายุต่อเนื่องกันมากกว่า 600 ปี แม้บางยุคสมัยอาจขาดตอนไปบ้าง แต่สามารถรักษาเอกลักษณ์ของนครชุมไว้ได้ตลอด ในช่วงสองร้อยปีที่ผ่านมา ชาวนคร เวียงจันทน์ ได้อพยพมาอยู่นครชุม ด้วยเหตุผลทางการเมือง ทำให้เกิดการผสมผสาน ระหว่างคนพื้นเมืองกับชาวเวียงจันทน์ กลายเป็นบ้านปากคลองในปัจจุบัน

วัฒนธรรมท้องถิ่นได้ผสมผสานกลมกลืนเป็นเนื้อเดียวกัน ระเบ้าร้องแก้ เป็นการแสดงพื้นบ้านนครชุม อย่างหนึ่ง ที่นำระเบ้ากลางบ้านมาปรับปรุงเป็นระเบ้าร้องแก้ คือร้องแก้กันระหว่างชายหญิง โต้ตอบกันอย่างสนุกสนาน กลายเป็นเพลงพื้นบ้านของชาวนครชุม ระเบ้าร้องแก้ หายสาบสูญไปเกือบ 50 ปี แม่สุวรรณ สังข์สุวรรณ ผู้นำประชาชนหมู่ที่ 4 นครชุม ได้รวบรวมผู้คนดำเนินการ จัดการแสดงพื้นบ้านระเบ้าร้องแก้ขึ้น พัฒนามาจนถึงปัจจุบัน

ระเบ้าร้องแก้มีลักษณะคำประพันธ์ ที่ได้มาตรฐาน เหมือนเพลงปฏิพากย์ทั่วไปสภาพสังคมและวัฒนธรรมปรากฏในบทร้องจำนวนมาก เพลงพื้นบ้านระเบ้าร้องแก้ จึงเป็น เพลงพื้นบ้านที่น่าสนใจ ที่ควรศึกษาและอนุรักษ์ ฟื้นฟูและเผยแพร่ไว้ เพื่อแสดงถึงวัฒนธรรม และประเพณีท้องถิ่นที่ไม่รู้ลืม ขอขอบคุณศิลปินพื้นบ้านหมู่ที่ 3 ตำบลนครชุมที่ยังรวมตัวกัน อย่างเหนียวแน่นเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาที่ชนรุ่นหลังมีควรรักษาไว้ ให้อยู่คู่กำแพงเพชรตลอดไป

8.1.6 ลิเกป่า

เป็นเพลงพื้นบ้านชนิดปฏิพากย์ คือการร้องรำแก้กันระหว่างชายหญิง มีบทร้องโต้ตอบกันที่น่าสนใจมาก นิยมเล่นกัน ในงานลงแขกเกี่ยวข้าว หรืองานในประเพณีบวชพระ เพื่อความสนุกสนาน ผู้สืบทอดคือ แม่แฉล้ม บุญสุข แม่สุวรรณ สังข์สุวรรณ แม่พวงเพ็ญ จิวปัญญา ปัจจุบันมีการร้องเล่นในเทศกาลสำคัญเสมอ

ลักษณะคำประพันธ์ เป็นคำคล้องจอง ที่ใช้ปฏิพากย์ ไหวพริบ ท่วงทำนองลีลา มีน้ำเสียงของลิเก ที่ร้องโต้ตอบกันอย่างไพเราะและกินใจ น่าสนใจมาก เพลงลิเกป่ามีเนื้อร้องที่น่าสนใจ

ฉายภาพภูมิปัญญาของกำแพงเพชรอย่างชัดเจนและแจ่มแจ้ง ถ้าพิจารณาที่ละบทละบาท ผู้อ่านผู้ฟัง จะสามารถซึมซับ ประเพณีและ วัฒนธรรม นครชุมได้อย่างลึกซึ้งและกินใจ

8.1.7 รำวงพื้นบ้าน บ้านวังพระธาตุ ตำบลไตรตรังษ์

รำวงพื้นบ้านของไทย มีวิวัฒนาการมาจาก เพลงพื้นบ้านของไทย ไม่มีทำนองที่ชัดเจนตายตัวหรือแน่นอน ชาวบ้านจะประดิษฐ์ทำรำกันเอง เป็นภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น เพลงรำวง เริ่มฟื้นฟู ในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ในช่วง ปีพุทธศักราช 2485- 2500 ได้ดำเนินการสร้างลัทธิชาตินิยม ขึ้นในชนชาติไทย โดยนำรำวงพื้นบ้านภูมิปัญญาดั้งเดิม มาใส่เนื้อร้อง ให้คนไทย มีคุณสมบัติชาตินิยม ขึ้น เนื้อเพลงจะบอกความเป็นคนไทย และปลุกใจให้รักชาติ ให้เข้าใจในชาติไทย และจงรักภักดีต่อชาติไทย และสอนให้หญิงไทยรักนวลสงวนตัว ให้ชายไทย มีศีลธรรมและวัฒนธรรมอันดีงามประจำใจ เช่น เพลงเคารพวง ได้ปลุกใจให้ประชาชน รักชาติ และกล่าวถึงนายควง อภัยวงศ์ มารั้งตำแหน่ง นายกรัฐมนตรี แทน จอมพล ป.พิบูลสงคราม

เมื่อปีพุทธศักราช 2489 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล สิ้นพระชนม์กะทันหัน มีพระชนมายุ เพียง 20 พรรษา มีการแต่งเพลง อานันทมหิดล เพื่อไว้อาลัย พระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 8 ขึ้น ด้วยเพลงที่ไพเราะ และง่าย ๆ เพื่อบอกถึงความรักและความอาลัยต่อพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล

เพลงสวัสดี เป็นเพลงที่เชิญหนุ่มสาว มาร้องรำเล่น เพื่อให้หนุ่มสาวได้มีโอกาสพบปะกัน ความรักที่มีต่อกันเป็นความรักที่เสียสละ และการมีศีลธรรมจรรยา ไม่ชิงสุกก่อนห่าม เข้าตามตรอกออกทางประตู ให้ผู้ใหญ่รับรู้ ในความรักของหนุ่มสาว

เพลงรำวงแม่ปิง เป็นเพลงรำวงที่ชาวกำแพงเพชร ได้แต่งขึ้น โดยใช้ลำน้ำปิง เป็นฉากสำคัญ ในการแสดงความรักต่ออัน ให้อารมณ์และความรู้สึกที่งดงามและเป็นไทย อย่างงดงาม

เพลงทิม ทิม ทิม เป็นเพลงที่ชาวบ้าน บ้านวังพระธาตุกำแพงเพชร แต่งขึ้นแสดงถึงความสัมพันธ์ ของลำน้ำปิงระหว่าง จังหวัดกำแพงเพชร และจังหวัดนครสวรรค์ มีการค้าขายกันทางน้ำ มีความสัมพันธ์อันดีต่อกัน ทางลำน้ำปิง กล่าวถึงการกินข้าวที่เมืองกำแพง แต่ไปชดน้ำแกงที่ปากน้ำโพ แสดงถึงความหมายมีนัยยะที่อาจไม่เข้าใจในช่วง 60-70 ปีที่ผ่านมา

เพลงเสียดายตัว เป็นเพลงที่สอน ให้ผู้หญิง ไม่หลงระเริง ในความรัก เนื้อเพลงบอกว่าความรักคือไฟอย่าเข้าไปใกล้ เป็นเพลงที่สอนให้ผู้หญิงรักนวลสงวนตัว

เพลงเกิดเป็นหญิง สอนให้ผู้หญิงรักเดียวใจเดียว ให้เสียมเจียมตัว ความสาว มีเพียงหนเดียว ถ้าเสียสาวแล้วไม่สามารถ ที่จะแก้ไขได้ ถ้าไม่ระมัดระวังตัวให้ดี น้ำตาจะเซ็ดหัวเขา เพลงลาก่อน เป็นเพลงสุดท้าย สำหรับการร้องเล่น แสดงความรักที่มีต่อกัน การพูดถึง เวิร์กรรมที่ทำให้ทั้งสองต้องลาจากกันเป็นเวรเป็นกรรม โดยต้องจำจากคู่ อยู่ได้ก็จะขอยู่ จะอยู่เป็นคู่เพื่อนรำ...

เพลงรำวงพื้นบ้าน ได้ หายไปจากสังคมไทย นานนับครึ่งศตวรรษ สิ่งที่ย้ายไปกับเพลงคือ การสอนให้รักชาติ สอนให้เป็น หญิงที่รักนวลสงวนตัว สอนชายให้ เป็นผู้ที่มีศีลธรรม รักชื่อเสียงและวงศ์ตระกูล เข้าใจในธรรมชาติ มีความเป็นอยู่สมถะอย่างเรียบง่าย นำยินดียิ่งที่ประชาชนชาววังพระธาตุ แม่เสนอ สิทธิ และอาจารย์สุขศรี สิทธิ รักษาและสืบทอด รำวงพื้นบ้านไว้ให้ลูกหลาน นำสรรเสริญ และส่งเสริม เป็นตัวอย่างที่ดีงาม ไม่ทำตามกระแสสังคมที่สมควรด้านทาน

อ้างอิง

ศุภลักษณ์ วิริยะสุนทร และคณะ. 2557. “มรดกวัฒนธรรมโดยเครือข่ายชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัด

กำแพงเพชร”สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย สันติ อภัยราช. 2542. “นครชุม วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร”กำแพงเพชร : เทศบาลตำบลนครชุม

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี“ อำเภอเมืองกำแพงเพชร”[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก<http://th.wikipedia.org/wiki/อำเภอเมืองกำแพงเพชร>(วันที่สืบค้นข้อมูล: 1 กุมภาพันธ์2558)

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร. “ภาษาท้องถิ่นของจังหวัดกำแพงเพชร”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก :http://province.m-culture.go.th/kamphangphet/page/language_kp.htm (วันที่สืบค้นข้อมูล: 1 กุมภาพันธ์2558)

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร. “การแสดงท้องถิ่นของจังหวัดกำแพงเพชร”[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :http://province.m-culture.go.th/kamphangphet/page/show_kp.htm (วันที่สืบค้นข้อมูล: 1 กุมภาพันธ์2558)

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร. “ลักษณะทางภูมิศาสตร์ของเมืองกำแพงเพชร”[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :http://province.m-culture.go.th/kamphangphet/page/geo_kp.htm (วันที่สืบค้นข้อมูล: 1 กุมภาพันธ์2558)

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร. “ประเพณีของเมืองกำแพงเพชร”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก :http://province.m-culture.go.th/kamphangphet/page/festival_kp.htm(วันที่สืบค้นข้อมูล: 1 กุมภาพันธ์2558)

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร. “ความเชื่อของคนกำแพงเพชร”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก :<http://province.m-culture.go.th/kamphangphet/page/beliver.htm> (วันที่สืบค้นข้อมูล: 1 กุมภาพันธ์2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลในเมือง”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก <http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620101> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลนครชุม”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก <http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620105> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลคลองแม่ลาย”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก <http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620117> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลไตรตรึงษ์”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก <http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620102> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์2558)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลทรงธรรม”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก

<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620106> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์ 2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลท่าขุนราม”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก

<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620115> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์ 2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลสระแก้ว”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก

<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620119> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์ 2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลเทพนคร”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก

<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620113> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์ 2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลหนองปลิง”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก

<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620110> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์ 2558)

ไทยตำบลดอทคอม.“ตำบลอ่างทอง”[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก

<http://www.thaitambon.com/tambon/ttambon.asp?ID=620103> (วันที่สืบค้นข้อมูล 20 กุมภาพันธ์ 2558)

3.การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรม

ทุนทางวัฒนธรรม คือ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติซึ่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรมของกระทรวงวัฒนธรรมกำหนดไว้มี 7 สาขา คือ 1) ภาษา 2) วรรณกรรมพื้นบ้าน 3) ศิลปะการแสดง 4) แนวทางปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาล 5) งานช่างฝีมือดั้งเดิม 6) ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล 7) กีฬา ภูมิปัญญาไทย นอกจากนั้นยังควรหมายรวมถึงมรดกทางศิลปวัฒนธรรมในรูปแบบของโบราณสถาน โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ ภาษาวรรณกรรม เอกสารโบราณ จดหมายเหตุ ศิลปะการแสดง และงานศิลปกรรมต่าง ๆ ล้วนเป็นทุนทางวัฒนธรรม ที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและสร้างสรรค์ไว้ จนสืบทอดมาเป็นมรดกวัฒนธรรมให้แก่อนุชน ได้นำมาศึกษาเรียนรู้ และซาบซึ้ง ในสุนทรีย์แห่งความงดงามของเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยอย่างไม่ขาดสาย

กล่าวได้ว่ามรดกทางวัฒนธรรมของชาตินับเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ประเทศที่มีมรดกทางวัฒนธรรมอย่างมหาศาล ดังนั้นการธำรงรักษามรดกทางวัฒนธรรมของชาติให้คงอยู่อย่างยั่งยืนควมคู่ไปกับการพัฒนาประเทศด้านต่าง ๆ โดยคำนึงถึงปัจจัยอันเป็นประโยชน์ที่ชุมชนและประชาชนจะได้รับอย่างเต็มที่ทั้งทางด้านสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) กล่าวถึงการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานการผลิต และการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ภายใต้หลักการพัฒนาพื้นที่ภารกิจและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในสังคมไทย อันจะนำไปสู่การพัฒนาเพื่อประโยชน์สุขที่ยั่งยืนของสังคมไทยตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ด้วยเหตุที่ทุนทางวัฒนธรรมเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของทุนทางสังคม และเป็นจุดแข็ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่สามารถเชื่อมโยงไปสู่ทุนทางเศรษฐกิจและทุนอันเป็นทรัพยากรธรรมชาติเพื่อให้เป็นพลังขับเคลื่อน การเสริมสร้างการกินดีอยู่ดีมีความสุขร่วมกันของคนในชาติ นอกจากนั้นทุนทางวัฒนธรรมยังเป็น เครื่องมือในการพัฒนาทุนมนุษย์ของประเทศให้มีความเข้มแข็งอีกทางหนึ่งด้วย การพัฒนาคุณค่าของ ทุนทางวัฒนธรรมด้วยการสร้างสรรค์ต่อยอดให้เกิดผลิตภัณฑ์และการบริการทางวัฒนธรรมอย่างมี คุณค่าทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม จึงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่ง

ประกอบกับเป็นนโยบายของรัฐบาล ทางผู้เขียนจึงมีความตั้งใจศึกษาวิจัย พัฒนาแนวทางใน การส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์แก่ชุมชนด้วยการสร้างต้นแบบและต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์จาก มรดกศิลปวัฒนธรรม รวมทั้งการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมขึ้นใหม่อีกหลายเส้นทาง เพื่อ รักษาองค์ความรู้ทางศิลปวัฒนธรรมที่กำลังจะสูญหายให้คงอยู่ในขณะเดียวกันก็ส่งเสริมให้ชุมชนนำ องค์ความรู้จากมรดกทางศิลปวัฒนธรรมไปใช้ในการสร้างสรรค์ พัฒนาต่อยอดให้มีคุณภาพหรือ ศักยภาพตามความเหมาะสมต่อเอกลักษณ์ของแต่ละชุมชน นอกจากนั้นยังก่อให้เกิดการสร้างต้นแบบ และต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์จากทุนทางมรดกศิลปวัฒนธรรมให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ก่อให้เกิดการ ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอย่างมีคุณค่าทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ ดังมีรายละเอียดการสร้างสรรค์ต่อย อดผลิตภัณฑ์เป็น 3 ลักษณะ กล่าวคือ

1. ส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์แก่ชุมชน โดยส่งเสริมชุมชนในการสร้างผลิตภัณฑ์อันเป็น มรดกภูมิปัญญาให้ท้องถิ่นเพื่ออนุรักษ์และสืบทอดฝีมือช่างพื้นถิ่นให้คงอยู่
2. การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากมรดกศิลปวัฒนธรรม โดยนำมาประยุกต์ใช้ในรูปแบบใหม่ เพื่ออนุรักษ์และสืบทอดมรดกศิลปวัฒนธรรมของชาติให้คงอยู่อย่างมีคุณค่า
3. การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากแหล่งมรดกศิลปวัฒนธรรม เป็นการนำเสนอเส้นทาง ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่บูรณาการแหล่งวัฒนธรรม มรดกศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต ความเชื่อ ภาษา วรรณกรรม และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องตามเส้นทาง

กล่าวโดยสรุปการนำทุนทางวัฒนธรรมมาสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อสร้างประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ และสังคมแก่ชุมชนและประชาชนนั้น ต้องเป็นความร่วมมือทั้งจากภาครัฐและเอกชนที่มีความสนใจ สร้างผลิตภัณฑ์ให้ร่วมกันคิดร่วมกันทำอย่างจริงจัง โดยมีจุดมุ่งหมายเดียวกัน คือ การอนุรักษ์รักษาไว้ซึ่ง ศิลปวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ดั้งเดิม ดังนั้นเรื่องราวอันเป็นประวัติศาสตร์ขององค์ประกอบใน ผลิตภัณฑ์และแหล่งมรดกศิลปวัฒนธรรมจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เพราะนอกจากจะเป็นความรู้ทาง วิชาการเพื่อความเข้าใจในมรดกศิลปวัฒนธรรมของชาติแล้ว ยังมีความสำคัญในการสร้างความซาบซึ้ง ให้ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นมีคุณค่าอย่างยั่งยืนตลอดไปโดยปราศจากเงื่อนไขเรื่องกาลเวลาก็ได้

1.แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมรดกวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนใน พื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสัชนาลัย กำแพงเพชร

1.1. การพัฒนาแบบมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วมของประชาชน (people's participation) การมีส่วนร่วมของประชาชนเป็นคำที่ เริ่มใช้กันเมื่อประมาณ 30 ปี ที่ผ่านมา เพื่อแสดงว่าโครงการพัฒนาต่างๆ ที่นำไปให้ชาวบ้านในชุมชน ต่างๆนั้น ประชาชนในพื้นที่มีส่วนร่วมบ้าง ก็บอกว่ามีส่วนร่วมในการดำเนินงาน โดยชุมชนมีส่วน สมทบงบประมาณ 5-10% ถ้าไม่ มีเงินก็คิดจากมูลค่าแรงงาน วัสดุสิ่งของหรือวัสดุแรงงาน หรืออะไร ก็ได้ที่มาจากชุมชนงบประมาณเกือบทั้งหมด รวมทั้งการคิดและวางแผนมาจากข้างบน (top down) คือ มาจากหน่วยงานภายนอกทั้งหน่วยงานราชการหรือองค์กรเอกชนบ้างก็บอกว่ามีส่วน ร่วมในทุก

ขั้นตอน คือ การเก็บข้อมูลวางแผนการปฏิบัติ และประเมินผล และอ้างว่านี่คือกระบวนการที่มาจากข้างล่าง (bottom up) รวมทั้งอ้างว่าได้มีการทำประชาพิจารณ์(public hearing) แล้ว ซึ่งหมายถึงว่าได้รับการ รับรอง จากชุมชนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ในการกำหนดนโยบาย การบริหารจัดการ ทรัพยากร การบริหารจัดการชุมชน คน ทุนของชุมชน จึงต้องมีการแยกแยะเนื้อหาและรูปแบบของ “การมีส่วนร่วมของประชาชน” ให้ เหมาะสมกับในแต่ละเรื่องพร้อมทั้งวิธีการและกระบวนการที่เหมาะสมการมีส่วนร่วม ร่วมของประชาชนจึงไม่ใช่แค่เพียงรูปแบบ เช่นการเลือกตั้งในทุกระดับ แล้วก็ปล่อยให้ผู้ได้รับเลือกตั้งไปดำเนินการทุกอย่างทุกเรื่องการมีส่วนร่วม ร่วมของประชาชนหมายความว่า หลังการดำเนินงานของผู้ที่ได้รับเลือกตั้งเข้าไปทำหน้าที่แทนประชาชนการมีส่วนร่วมของประชาชน จึงไม่ใช่เพียงไปหา 5-10%มาสมทบ โครงการที่องค์กรจากภายนอกนำเข้าไปให้ ไม่ใช่การเข้าไปเก็บข้อมูลให้ข้าราชการที่บอกว่าจะเอาไปทำโครงการพัฒนาท้องถิ่น ไม่ใช่แค่การไปร่วมประชุมรับฟังการเสนอโครงการแล้วก็มีรับรองแล้วอ้างว่า เป็นประชาพิจารณ์การมีส่วนร่วมของประชาชนคือการ แสดงออกถึงสิทธิขั้นพื้นฐาน ของชุมชนในการจัดการทุนชุมชน จัดการชีวิตของตนเอง การมีส่วนร่วม เกิดจากแนวความคิดในการพัฒนาชุมชน คือ กระบวนการที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีโอกาสได้แสดงทัศนะและเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่มีผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน รวมทั้งมีการนำความคิดเห็นดังกล่าวไปประกอบการพิจารณา กำหนดนโยบายและการตัดสินใจของรัฐ ประกอบด้วย การให้ข้อมูลข่าวสารต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง การเปิดรับความคิดเห็นจากประชาชน (ประชาพิจารณ์) การวางแผนร่วมกัน และการพัฒนาศักยภาพของประชาชนให้สามารถเข้ามามีส่วนร่วมได้ โดยมีหลักการดัง นี้คือ

- 1.หลักจิตสำนึกและความรับผิดชอบ คือ หลักการที่สำคัญที่องค์กรทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม เปิดโอกาสให้มีการตรวจสอบ ซึ่งจะสะท้อนถึงความรับผิดชอบต่อสาธารณะ และต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) เป็นการแสดงถึงความรับผิดชอบต่อปฏิบัติโดยยึดหลักนิติธรรมและความโปร่งใส
- 2.หลักความคุ้มค่า คือ การคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดแก่ส่วนรวม ในการบริหารจัดการและการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุดและยั่งยืน รวมทั้งมีการป้องกันรักษาสิ่งแวดล้อม และมีความสามารถในการแข่งขันกับภายนอก
- 3.เป้าหมายและวิธีการของการวางแผนแบบมีส่วนร่วม การมีส่วนร่วมอาจเป็นทั้งเป้าหมายและวิธีการ ซึ่งกระบวนการมีส่วนร่วมแบบวิธีการ ต้องอาศัยการรวมกลุ่มที่เข้มแข็งทำให้คนส่วนใหญ่จะมีความรู้สึกความเป็นเจ้า ของ เกิดความรับผิดชอบร่วมกันและการเกิดผลประโยชน์ของกลุ่มเนื่องจากความเข้ม แข็งของกลุ่มเป็นเป้าหมายที่ได้รับ (นันทิยา หุตานวัตร และณรงค์ หุตานวัตร. 2546)

ทศพล กฤตยพิสิฐ (2537) กล่าวถึงการมีส่วนร่วมตามขั้นตอนในการพัฒนาออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้น ตอนที่ 1 ขั้นริเริ่มการพัฒนา ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาภายในชุมชน ตลอดจนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจกำหนดความต้องการของชุมชน และมีส่วนร่วมในการจัดลำดับความสำคัญของความต้องการด้วย

ขั้น ตอนที่ 2 ขั้นตอนการวางแผนในการพัฒนา ประชาชนมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบาย และวัตถุประสงค์ของโครงการ กำหนดวิธีการและแนวทางการดำเนินงานตลอดจนกำหนดทรัพยากร และแหล่งทรัพยากรที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้น ตอนที่ 3 ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างประโยชน์โดยการสนับสนุนทรัพย์ วัสดุ อุปกรณ์และแรงงาน หรือเข้าร่วมบริหาร ประสานงาน และดำเนินการขอความช่วยเหลือจากภายนอก

ขั้น ตอนที่ 4 ประชาชนมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ที่พึงได้จากการพัฒนาหรือ ยอมรับผล ประโยชน์อันเกิดจากการพัฒนาทั้งด้านวัตถุและจิตใจ

ขั้น ตอนที่ 5 ประชาชนเข้าร่วมประเมินการพัฒนาที่ได้กระทำไปนั้นสำเร็จตามวัตถุประสงค์ เพียงใด ซึ่งในการประเมินอาจปรากฏในรูปของการประเมินผลย่อย (Formative Evaluation) เป็นการประเมินผลก้าวหน้าเป็นระยะๆ หรือกระทำในรูปของการประเมินผลรวม (Summative Evaluation) ซึ่งเป็นการประเมินผลสรุปสุดท้าย

ระดับของการมีส่วนร่วม

การ วัดระดับของการมีส่วนร่วมในมิติเชิงคุณภาพ แนวคิดของอาร์น สไตน์ ให้ความสำคัญต่อ อำนาจในการตัดสินใจ และเห็นว่าการมีส่วนร่วมมีลักษณะเป็นรูปของบันไดการมีส่วนร่วม 8 ขั้นตอน แบ่งชั้นการมีส่วนร่วมจาก

ขั้น ต่ำ ระดับ 1-2 คือ การมีส่วนร่วมเทียม ประชาชนส่วนใหญ่ไม่มีอำนาจในการตัดสินใจ แต่มีเพียงคนกลุ่มน้อยเข้ามามีบทบาทหลักในการตัดสินใจ

ขั้น กลาง ระดับ 3-5 คือ การมีส่วนร่วมบางส่วน ความคิดเห็นของประชาชนยังไม่มี หลักประกันว่าจะได้รับการตอบสนองจากผู้มี อำนาจในการตัดสินใจ

ขั้น สูง ระดับ 6-8 คือ การเพิ่มระดับการตัดสินใจในการเจรจา การใช้อำนาจผ่านตัวแทน ควบคุมโดย ประชาชนผ่านตัวแทน หรือเป็นผู้ใช้อำนาจตัดสินใจโดยตรง

1.2 การพัฒนาชุมชนแบบพึ่งตนเอง (Self - Reliance Community Development)

พระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนของการกระจายอำนาจ พ.ศ.2542 มี ผลทำให้หน่วยงานของ รัฐพยายามปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องพระราชบัญญัติดังกล่าว ประชาชนในชุมชนก็มีความตื่นตัวในการ ที่จะมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนของตนมากขึ้น การกระจายอำนาจลงสู่ชุมชนทำให้การพัฒนา ชุมชนขึ้นอยู่กับประชาชนในท้องถิ่น ทั้งสิ้นและผู้ที่ทำหน้าที่สนับสนุน ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับแนวคิด และโครงการ วิชาการก็คือเจ้าหน้าที่ภาครัฐในชุมชนบทนั้นเอง (ทงศักดิ์ คุ่มไข่น้ำ และคนอื่น ๆ .2534: 18) ได้กล่าวถึงบทบาทของเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ว่าต้องกระตุ้นให้ประชาชนได้รู้ ได้เข้าใจ ถึง แนวคิด หลักการวิเคราะห์ ปัญหาของชุมชน และให้ประชาชนตระหนักว่าเป็นปัญหาร่วมกันของทุก คนในชุมชน มิใช่ของคนใดคนหนึ่ง การ กระทำเช่นนี้จะทำให้ประชาชนมีความรู้สึกว่าได้เข้ามา มีส่วนร่วมในการ อภิปราย ถกเถียง พิจารณาปัญหาต่างๆ ในชุมชนของตนเองด้วย จะรู้สึกพร้อม รับผิดชอบในการดำเนินโครงการ เหมือนเป็นปัญหาของตนโดยแท้จริงการพัฒนาชุมชนไม่ว่าจะเป็น การพัฒนาด้วยการ จัดกิจกรรมในด้านใดย่อมตั้งอยู่บนพื้นฐานการสนับสนุน ให้ประชาชนพึ่งตนเองได้ เป็นประการสำคัญ หากสิ่งใดเกินกว่าความสามารถของประชาชนเช่นทางด้านวิชาการและวัสดุที่ จำเป็น รัฐบาลย่อมเข้าให้การช่วยเหลือเพื่อโครงการ กิจกรรมของราษฎรบรรลุผลด้วยดี ทั้งนี้โดย วิธีการ “ทำงานกับประชาชน (work with people) หมายถึงร่วมคิด ร่วมปรึกษา และร่วมกันทำงาน ไม่ใช่ทำให้ประชาชน (Work for people) แต่ฝ่ายเดียว ” (จิตจำนงค์ กิติกริตติ, 2525 : 54)แนวคิด การพัฒนาชุมชนแบบพึ่งตนเองเป็นแนวคิดที่เหมาะสมที่จะใช้อธิบาย ปรากฏการณ์ทาง สังคมของกลุ่มประเทศทางตะวันตกได้ดี เพราะอาศัยพื้นฐานวัฒนธรรมทางตะวันตกเป็นแนวคิดหลัก และทฤษฎีการพัฒนาชุมชนแบบพึ่งตนเองเป็นทฤษฎีที่เกิดขึ้นจากการได้ประจักษ์ ถึงความบกพร่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของการพัฒนาตามกระแสหลัก เช่นทฤษฎีทางพุทธศาสตร์ ทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียง (ทฤษฎีใหม่) ซึ่ง อาคม กล่าวว่าการพัฒนาแบบพึ่งตนเองเป็นทางเลือกเพื่อการพัฒนาประเทศอีกแนว ทางหนึ่ง ซึ่งถูกกำหนดขึ้นมาเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ของกลุ่มประเทศโลกที่สาม จากนักเศรษฐศาสตร์ และนักสังคมศาสตร์หลายๆประเทศ โดยอาศัยรากฐานการสร้างองค์ความรู้ทางประวัติศาสตร์ เศรษฐกิจที่ผ่านมาว่า ภายใต้กระบวนการพัฒนาของประเทศต่างๆ ทั้งในเอเชียบางประเทศและ ประเทศแถบละตินอเมริกา ได้ส่งผลให้เกิดการพัฒนาแท้จริงหรือไม่แต่ผลปรากฏจากการที่ได้กล่าวถึง ไว้ แล้วในทฤษฎีความด้อยพัฒนาและการพึ่งพิงนั้นก็พบว่าประเทศในโลกที่สามต้องตก อยู่ในสภาพ เสี่ยงเปรียบทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคมตลอดมา การกระจายความเจริญกระจุกอยู่ในเมืองใหญ่ที่ เป็นศูนย์กลางการปกครอง ความมั่งคั่งก็ตกอยู่กับผู้นำประเทศเพียงบางกลุ่มเท่านั้น ความยากจนของ ประชาชนในชนบทก็ยังคงปรากฏอยู่ทั่วไป ถึงแม้ผู้นำประเทศจะพยายามแสดงให้เห็นถึงความ เจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วด้วยการพิจารณาจากรายได้ประชาชาติ ซึ่งเป็นการ มองเพียงภาพรวมระดับประเทศที่มีได้คำนึงถึงความเป็นจริงระดับ บุคคลว่า รายได้ประชาชาติที่ เพิ่มขึ้นนั้นได้กระจายไปทุกระดับหรือไม่ (อาคม ใจแก้ว, 2534 : 75)แนวคิดการพัฒนาชุมชนแบบ พึ่งตนเองเป็นสิ่งที่นักพัฒนาและเจ้าหน้าที่ภาครัฐในพื้นที่ชุมชนชนบทควรศึกษาเป็นอย่างยิ่ง

1.3 การพัฒนาอย่างยั่งยืน (sustainable development) หมายถึง การพัฒนาที่ตอบสนอง ความต้องการของปัจจุบันโดยไม่ทำให้ผู้คนในอนาคตเกิดปัญหาในการตอบสนองความต้องการของ ตนเอง” (นิยามของคณะกรรมการโลกว่าด้วยสิ่งแวดล้อมและการพัฒนา World Commission on Environment and Development ในรายงาน Our Common Future 1987 หรือ Brundtland Report) การพัฒนา ยั่งยืนรวมความถึง 3 ด้าน คือ เศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมซึ่งเชื่อมโยงและสัมพันธ์กัน โครงการ พัฒนาใดๆต้องคำนึงถึงองค์ประกอบทั้งสามด้านนี้ การพัฒนายั่งยืนเป็นมากกว่าเพียงการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม เป็นการเปลี่ยน โครงสร้างระบบเศรษฐกิจและสังคมเพื่อลดการบริโภคทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อมลงไป ในระดับที่ยังรักษาความสมดุลที่ดี ทำให้คนอยู่ร่วมกับธรรมชาติโดยไม่ทำลายล้าง อย่างที่ผ่านมาและทำกันอยู่หลาย แห่ง ให้อยู่ร่วมกันเป็นชุมชนอยู่ดีกินดีและอยู่เย็นเป็นสุข“ การ พัฒนายั่งยืน” เป็นคำที่ถูกใช้คู่ไปกับคำว่า “ ธรรมภิบาล” (good governance) ถือว่าเป็นสอง คำที่สัมพันธ์เกี่ยวพันกันอย่าแยกจากกันมิได้ โดยโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (UNDP) เห็นว่า การพัฒนาที่ยั่งยืนได้ถ้าหากมีธรรมภิบาลก่อให้เกิดการพัฒนายั่งยืนการพัฒนามนุษย์ (human development) หมายถึงการเปิดทางเลือกมากมายผู้คนในสังคม หมายถึงการให้ถือเอาผู้ชาย ผู้หญิง โดยเฉพาะคนจนและคนที่อยู่ในภาวะยากลำบากเสี่ยงอันตรายเป็นศูนย์กลาง ของ กระบวนการพัฒนารายงานของ (UNDP) 1996 ได้แสดงให้เห็นว่า การเติบโตทางเศรษฐกิจ ไม่ได้เป็น หลักประกันการพัฒนายั่งยืนและไม่ได้ขจัดปัญหาความยากจนให้หมดไปเช่น บางประเทศมีรายได้ให้ ประชาชาติต่อหัวสูงกลับอยู่ในระดับต่ำของการพัฒนา มนุษย์ มีปัญหาความเหลื่อมล้ำแตกต่าง ระหว่างประเทศร่ำรวยและประเทศยากจนระหว่างคน รวย กับคนจนในประเทศเดียวกัน ช่องว่างที่ ถ่างออกไปเรื่อยๆการพัฒนามนุษย์มีอยู่ 5 ลักษณะคือ

1. การสร้างความเข้มแข็ง (empowerment) คือ การเพิ่มขีดความสามารถในการเลือกทางและ ทางเลือกให้ผู้คนได้เป็นอิสระจากความ หิว จากสิ่งที่พวกเขาขาดแคลน และให้มีส่วนร่วมในการ ตัดสินใจในเรื่องที่มีผลกระทบต่อชีวิต

2. ความร่วมมือ (co-operation) ผู้คนสัมพันธ์กันช่วยเหลือเกื้อกูลกัน
3. ความเท่าเทียม (equity) คนมีโอกาสเข้าถึงทรัพยากรการศึกษาการดูแลสุขภาพ การจัดการชีวิต ทรัพยากร ชุมชนของตนเอง
4. ความยั่งยืน (sustainability) การ พัฒนาวินัยไม่ทำลายทรัพยากรและโอกาสของคนรุ่นต่อไปแต่สร้างหลักประกันให้คน ในอนาคตเป็นอิสระจากความยากจนและได้ใช้ความสามารถขั้นพื้นฐานของตัวเอง
5. ความมั่นคงปลอดภัยอันตราย (security) ในชีวิตทรัพย์สินการคุกคามจากโรคและภัยอันตราย

การพัฒนาอย่างยั่งยืน คือ การพัฒนาที่สนองต่อความต้องการของชนรุ่นปัจจุบันโดยไม่กระทบกระเทือนชนรุ่น ต่อไปใน การที่จะสนองต่อความต้องการของตนเอง ซึ่งหมายถึงขีดจำกัดของสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงความยุติธรรมในสังคมนระหว่างชนรุ่นเดียวกันกับชนรุ่นต่อไป เมื่อนำแนวความคิดนี้มาพิจารณาเรื่องชุมชนเมือง จึงมีการกำหนดแนวทางของการตั้งถิ่นฐานมนุษย์อย่างยั่งยืน (Sustainable Human Settlements) เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาความเสื่อมโทรมของเมืองและสิ่งแวดล้อม (Agenda 21 for Sustainable Development) การพัฒนาที่อยู่อาศัยแบบยั่งยืน (Sustainable Housing) มีหลักการโดยสังเขป ดังนี้

1. มิติทางการก่อสร้าง (Construction Perspective)

- ทนทาน (Lifespan)
- ปรับเปลี่ยนได้ (Adaptability)

2 มิติทางสังคมและเศรษฐกิจ (Social and Economic Perspective)

- ค่าใช้จ่ายพอเหมาะ (Affordability) ทั้งสำหรับที่พักอาศัยโดยตรง (Direct Costs) และสำหรับค่าใช้จ่ายทางอ้อม (Indirect Costs) อาทิ ค่าเดินทาง โดยไม่ส่งผลต่อค่าใช้จ่ายที่จำเป็นสำหรับปัจจัยพื้นฐานอื่นๆ

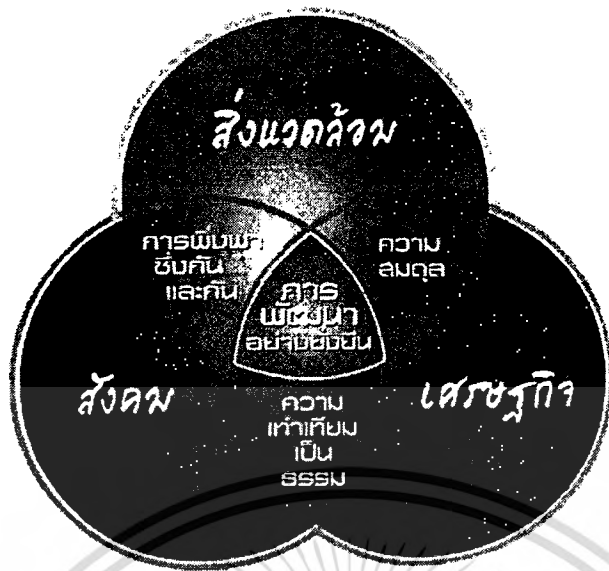
- มีสภาพแวดล้อมที่ดีทั้งสุขภาพกายและจิตใจ
- มีสภาพแวดล้อมที่ดีในเชิงจิตศาสตร์ และสังคมศาสตร์ เปลี่ยนจากที่อยู่อาศัย

(a place to live) ให้เป็นบ้าน (home) และสร้างโครงข่ายทางสังคมที่เข้มแข็ง

3 มิติทางสิ่งแวดล้อม (Eco-efficiency Perspective)

- ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า (Rational and Efficient use) ประกอบด้วยพลังงาน (Energy) วัสดุ (Construction) และพื้นที่ Space)

- ลดละความสูญสลายและการบริโภค
- การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
- การรักษาและส่งเสริมต้นทุนทางสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น
- การออกแบบสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่ดี
- สภาพที่เอื้อต่อคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้อยู่อาศัย
- โอกาสและความเสมอภาคทางสังคม
- การมีส่วนร่วมในการดูแล บริหาร จัดการชุมชนอย่างกว้างขวาง
- พึ่งพาตนเองได้ในเชิงเศรษฐศาสตร์
- บูรณาการรักษาสภาพแวดล้อมเข้ากับการพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม



ภาพที่ 2.1 แสดงรูปแบบความสัมพันธ์ของการพัฒนาอย่างยั่งยืน ที่มา: John Elkington . (1998).Cannibals with Forks: The Triple Bottom Line of 21st Century Business . Oxford :Capstone Publishing Ltd.

1.4 การพัฒนาบนพื้นฐานแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง

เศรษฐกิจพอเพียง คือ การวางรากฐานอันมั่นคงและยั่งยืนของชีวิตเมื่อวันเฉลิมพระชนมพรรษา ปี 2541 ได้ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณอธิบายเพิ่มเติมถึงคำว่า “พอเพียง” หมายถึง “พอมีพอกิน” “...พอมีพอกินก็แปลว่า เศรษฐกิจพอเพียงนั่นเองถ้าแต่ละคนมีพอกินก็ใช้ได้ ยิ่งถ้าทั้งประเทศพอมีพอกินก็ยิ่งดี...” “...ฉะนั้นความพอเพียงนี้ก็แปลว่า ความพอประมาณและความมีเหตุผล...”เศรษฐกิจพอเพียง หมายถึง เศรษฐกิจที่สามารถอุ้มชูตัวเอง(Relative Life - Sufficiency) อยู่ได้โดยมีต้องเดือดร้อน โดยต้องสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจของตนเองให้ดีเสียก่อน คือตั้งตัวให้มีความพอกินพอใช้ไม่มุ่งหวังแต่จะทุ่มสร้างความสำเร็จยกเศรษฐกิจ ให้รวดเร็วแต่เพียงอย่างเดียว เพราะผู้ที่มีอาชีพและฐานะเพียงพอที่จะพึ่งตนเองการพัฒนาเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับเกษตรกรนั้นมีการปฏิบัติตาม

ขั้นตอน “ทฤษฎีใหม่” ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งประกอบด้วย 3 ชั้น คือ
 ชั้นที่ 1 ผลิตเพื่อใช้บริโภคในครัวเรือน ในระดับชีวิตที่ประหยัด ทั้งนี้ต้องมีความสามัคคีในท้องถิ่น
 ชั้นที่ 2 รวมกลุ่ม เพื่อการผลิต การตลาด ความเป็นอยู่ สร้างสวัสดิการ การศึกษา สังคมและศาสนา
 ชั้นที่ 3 ร่วมมือกับองค์กรภายนอกในการทำธุรกิจและพัฒนาคุณภาพชีวิต
 ทั้งนี้ทุกฝ่ายต้องได้รับประโยชน์การพัฒนาชนบทในลักษณะเศรษฐกิจพอเพียง จึงเป็นการใช้ “คน” เป็นเป้าหมายและเน้น “การพัฒนาแบบองค์รวม” หรือ “การพัฒนาแบบบูรณาการ” ทั้งด้านเศรษฐกิจ จิตใจ สังคม วัฒนธรรมสิ่งแวดล้อม การเมือง ฯลฯ โดยใช้ “พลังทางสังคม” ขับเคลื่อนกระบวนการพัฒนาในรูปของกลุ่ม เครือข่ายหรือประชาสังคม กล่าวคือเป็นการผนึกกำลังทุกฝ่ายในลักษณะ “พหุภาคี” ประกอบด้วยภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน

1.5 การพัฒนาชุมชนบนพื้นฐานภูมิปัญญา

ในช่วง 20 กว่าปีมานี้ การวิพากษ์วิจารณ์เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาประเทศ อันเป็นผลจากการปะทะกันระหว่างแนวคิดสองกระแส ได้แก่ กระแสโลกาภิวัตน์ (Globalization) ด้าน ของความเติบโตทางวัตถุที่ก่อให้เกิดการทำลายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จำนวนมหาศาล และที่สำคัญคือ

ผู้คนได้สูญเสียความเป็นตัวของตัวเอง ไร้ศักดิ์ศรี และรู้สึกโดดเดี่ยวเพราะถูกตัดขาดจากกันทางสังคม ทำให้เกิดแนวคิดอีกกระแสหนึ่งขึ้นเรียกว่า กระแสชุมชนท้องถิ่น (Localization) ที่ให้ความสำคัญแก่คนและชุมชนในการกำหนดแนวทางการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับ สังคมวัฒนธรรมของตน เพื่อให้สามารถอยู่ในสังคมได้อย่างมีความหมาย มีค่าและมีศักดิ์ศรี เป็นแนวคิดที่มองทุกสิ่งทุกอย่างเชื่อมโยงถึงกันแบบองค์รวมได้เกิดขึ้น อย่างกว้างขวางในสังคมไทย การนำเสนอประสบการณ์ของชาวบ้านและชุมชนในทุกส่วนที่ประสบความสำเร็จจากการ พัฒนบนพื้นฐานทางสังคมวัฒนธรรมได้เรียกร้องให้ผู้คนที่หันกลับมาทบทวนแนวคิด และแนวทางการพัฒนาชุมชน จนกระทั่งแนวคิดใหม่ที่มีความสำคัญต่อชุมชนท้องถิ่น ซึ่งเคยเป็นกระแสรองมาก่อนหน้านี้ได้กลายเป็นกระแสหลักของการพัฒนาประเทศใน ปัจจุบัน

การ นำแนวคิดใหม่มาใช้ในการพัฒนาชุมชน จะเกิดขึ้นไม่ได้ภายใต้การกฏเกณฑ์ และกติกการพัฒนาประเทศแบบเก่า ด้วยเหตุนี้ การแก้ไขระเบียบกฎหมายของประเทศเพื่อให้สอดคล้องกับทิศทางใหม่นี้จึงเป็นสิ่ง จำเป็น เห็นได้จากการประกาศใช้รัฐธรรมนูญเมื่อปี พ.ศ.2540 หากวิเคราะห์ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นข้างต้น จะพบว่าสิ่งที่เกิดขึ้นนี้ได้สะท้อนลักษณะที่เป็นสากลและลักษณะเฉพาะของการ พัฒนาชนบทไทยไปพร้อมกัน ลักษณะที่เป็นสากลก็คือ การเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์โลก ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองได้ส่งผลกระทบต่อแนวคิดและทิศทางการพัฒนาของไทย ตลอดช่วง 2 ทศวรรษ แรกของการพัฒนา หลังจากนั้นการทำงานได้หันเข้าสู่ลักษณะเฉพาะที่ทำให้ความสำคัญต่อวัฒนธรรม ชุมชน การค้นหาประสบการณ์ระดับชุมชน ทำให้เกิดทฤษฎีทางสังคมศาสตร์ที่เกิดจากสภาพที่เป็นจริงของอดีตและปัจจุบัน ของสังคมไทย และการแสวงหาความร่วมมือจากทุกฝ่าย ทั้งหมดนี้เป็นการพัฒนาอย่างรอบด้าน มีรากฐานอยู่ที่ระบบคุณค่าดั้งเดิม และแสวงหารูปแบบใหม่เพื่อสืบทอดจิตวิญญาณแห่งอดีตและการพึ่งตนเอง การประยุกต์ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาชุมชนและสังคมไทย

1) นามธรรมและรูปธรรม ภูมิปัญญา ชาวบ้านมีทั้งลักษณะที่เป็นนามธรรม และรูปธรรม โดยเฉพาะสิ่งที่เป็นรูปธรรมสามารถแยกออกได้อีกหลายประเภท ทั้งทางด้านเกษตรกรรม ทัศนกรรม สุขภาพ ภูมิปัญญาชาวบ้านมีรูปแบบที่หลากหลาย แต่ในความหลากหลายนั้น มีจุดร่วมกันอยู่อย่างหนึ่งคือ คุณค่าที่อยู่เบื้องหลังภูมิปัญญานั้นๆ ซึ่งเป็นสิ่งที่เป็นนามธรรม โดยเฉพาะโลกทัศน์และชีวิตทัศน์ของผู้คนและชุมชน เช่น คุณภาพของธรรมชาติและที่อยู่ร่วมกันในชุมชน การพึ่งตนเอง และการพึ่งพาอาศัยกัน เป็นต้น

โดย ทั่วไป รูปแบบ ซึ่งเป็นเทคนิคหรือวิธีการจัดการจะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ส่วนที่เปลี่ยนแปลงช้าหรือแทบจะไม่เปลี่ยนแปลงคือ คุณค่าของภูมิปัญญานั้น ด้วยเหตุนี้ การประยุกต์ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาชุมชนจึงมุ่งไปสู่รูปแบบหรือวิธีการ จัดการที่สอดคล้องกับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไปขณะเดียวกัน ก็พยายามที่จะรักษาหรือคงคุณค่าเดิมไว้ให้มากที่สุด

2) คุณค่าและมูลค่า การ ประยุกต์ภูมิปัญญาชาวบ้านสามารถนำเอาแนวคิดเรื่องคุณค่าและมูลค่าเข้ามาเป็น แนวทาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งสังคมของเราในระยะที่เพิ่งผ่านมานี้จะมีความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปโฆษณาการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขัดแย้งกัน ค่อนข้างรุนแรง ระหว่างแนวคิดสองแนวนี้ ภายหลังจากได้นำแนวคิดการพัฒนาตามแบบอย่างชาติทางตะวันตกมาเป็นแนวทางในการ พัฒนาประเทศ ส่งผลให้ประเทศไทยมีความก้าวหน้าทางวัตถุมากขึ้น พร้อมกับนิยมมูลค่าหรือให้ความสำคัญต่อสิ่งต่างในเชิงปริมาณก็เพิ่มมากขึ้นไปด้วย แต่อย่างไรก็ตาม ยังมีผู้คนในสังคมอีกจำนวนหนึ่งที่ยึดถือหรือนิยมคุณค่า ซึ่งเป็นการให้ความสำคัญต่อจิตวิญญาณ และรากเหง้าของตนเอง การ นำคุณค่าและมูลค่ามาเป็นแนวทางประยุกต์ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการพัฒนาชุมชน และสังคม จะเป็นการแก้จุดอ่อนอย่างหนึ่งในสังคมไทย ให้หันกลับมาสร้างความสมดุลให้กับแนวคิดทั้งสอง เพื่อสร้างดุลยภาพแก่ชีวิต ชุมชน และธรรมชาติให้ยั่งยืนสืบไปการประยุกต์ภูมิปัญญาชาวบ้านตามแนวคิดเรื่องคุณค่าและมูลค่านี้ นำจะมีความเหมาะสมอย่างยิ่งกับสิ่งที่เป็นรูปธรรม เช่น หัตถกรรม สมุนไพร การนวด และศิลปะต่างๆ รวมไปถึงสถาปัตยกรรมที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ล้วนมีคุณค่าและพร้อมที่แปรเป็นมูลค่าถ้ามีการจัดการที่เหมาะสม สมัยการ นำแนวคิดเรื่องคุณค่าและมูลค่ามาเป็นแนวทางประยุกต์ภูมิปัญญาชาวบ้านในการ พัฒนาชุมชนและสังคม นำจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในสังคมปัจจุบัน ซึ่งเป็นสังคมยุคหลังสมัยใหม่ ผู้คนรื้อหาจิตวิญญาณและวัฒนธรรมชุมชน

2. ระบบกลไกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมรดกวัฒนธรรม

2.1 การพัฒนาระบบคัดกรองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

“มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” หมายถึง การปฏิบัติ การแสดงออก ความรู้ ทักษะ ตลอดจนเครื่องมือ วัตถุสิ่งประดิษฐ์ และพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสิ่งเหล่านั้นซึ่งชุมชน กลุ่มชน หรือในบางกรณีปัจเจกบุคคลยอมรับว่าเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมของตน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมซึ่งถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่งนี้เป็นสิ่งซึ่งชุมชนและกลุ่มชนสร้างขึ้นอย่างสม่ำเสมอเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตนเป็นปฏิสัมพันธ์ของพวกเขาที่มีต่อธรรมชาติและประวัติศาสตร์ของตนและทำให้คนเหล่านั้นเกิดความภูมิใจในตัวตนและความรู้สึกสืบเนื่องก่อให้เกิดความเคารพต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์วิธีการดำเนินการ

เน้นการบูรณาการกิจกรรมร่วมกันของทุกโครงการโดยอาศัยรูปแบบของระบบคัดกรองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลวัฒนธรรมท้องถิ่น 7 มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประกอบไปด้วย

(1) สาขาศิลปะการแสดง การแสดงดนตรี การรำ การเต้น และละครที่แสดงเป็นเรื่องราว ทั้งที่เป็นการแสดงตามขนบแบบแผน มีการประยุกต์เปลี่ยนแปลง และ/หรือ การแสดงร่วมสมัยการแสดงที่เกิดขึ้นนั้นเป็นการแสดงสดต่อหน้าผู้ชม และมีจุดมุ่งหมายเพื่อความงามความบันเทิงและ/หรือเป็นงานแสดงที่ก่อให้เกิดการคิด วิพากษ์นำสู่การพัฒนาและเปลี่ยนแปลงสังคม

(2) งานช่างฝีมือดั้งเดิม ภูมิปัญญา ทักษะฝีมือช่าง การเลือกใช้วัสดุ และกลวิธีการสร้างสรรค์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ สะท้อนพัฒนาการทางสังคม และวัฒนธรรมของกลุ่มชน

(3) วรรณกรรมพื้นบ้าน วรรณกรรมที่ถ่ายทอดอยู่ในวิถีชีวิตชาวบ้าน โดยครอบคลุมวรรณกรรมที่ถ่ายทอดโดยวิธีการบอกเล่า และที่เขียนเป็นลายลักษณ์อักษร

- (4) กีฬาภูมิปัญญาไทย การเล่น การกีฬา และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว ที่มีการปฏิบัติกันอยู่ในประเทศไทยและมีเอกลักษณ์สะท้อนวิถีไทย
- (5) แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและงานเทศกาล การ ประพฤติปฏิบัติในแนวทางเดียวกันของคนในชุมชนที่สืบทอดต่อกันมาบนหนทางของ มงคลวิธี นำไปสู่สังคมแห่งสันติสุข แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ของชุมชนและชาติพันธุ์นั้นๆ
- (6) ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
องค์ ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ แนวปฏิบัติและการแสดงออกที่พัฒนาขึ้นจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและเหนือธรรมชาติ
- (7) ภาษา เครื่องมือที่ใช้สื่อสารในวิถีการดำรงชีวิตของชนกลุ่มต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนโลกทัศน์ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชน ทั้งเสียงพูด ตัวอักษร หรือสัญลักษณ์ที่ใช้แทนเสียงพูด

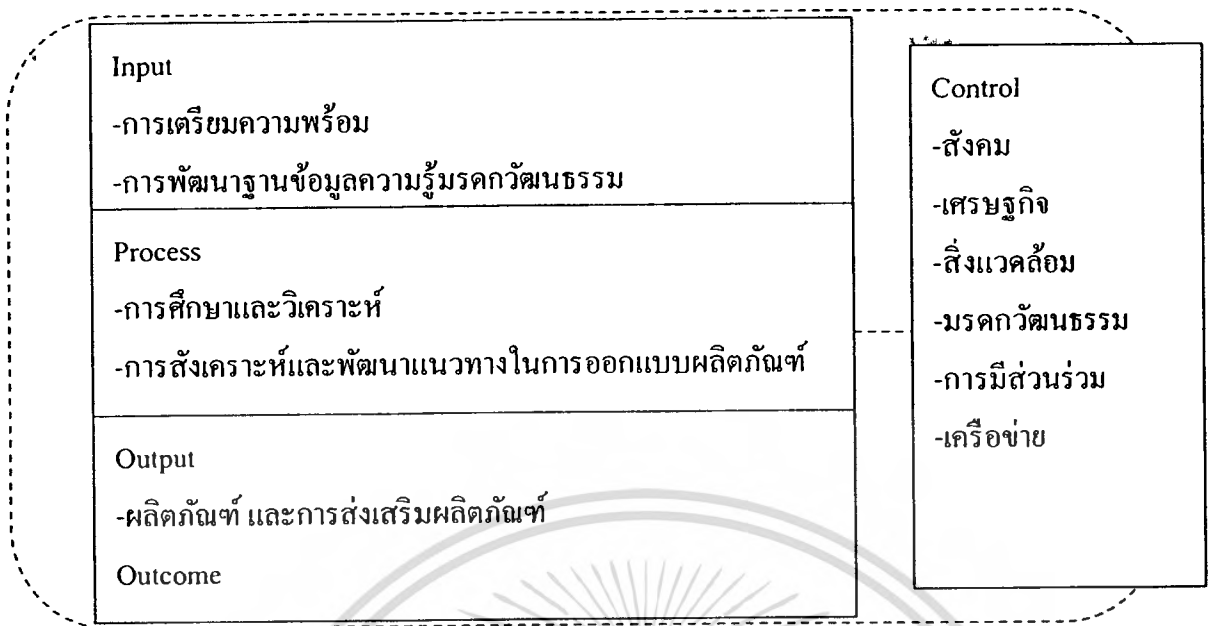
2. เชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม(กระทรวงวัฒนธรรม) วิเคราะห์ตามพันธกิจของ อพท.

3. จัดหมวดหมู่ตามวิถีไทยสายใยชุมชน (8วิถี) ประกอบไปด้วย

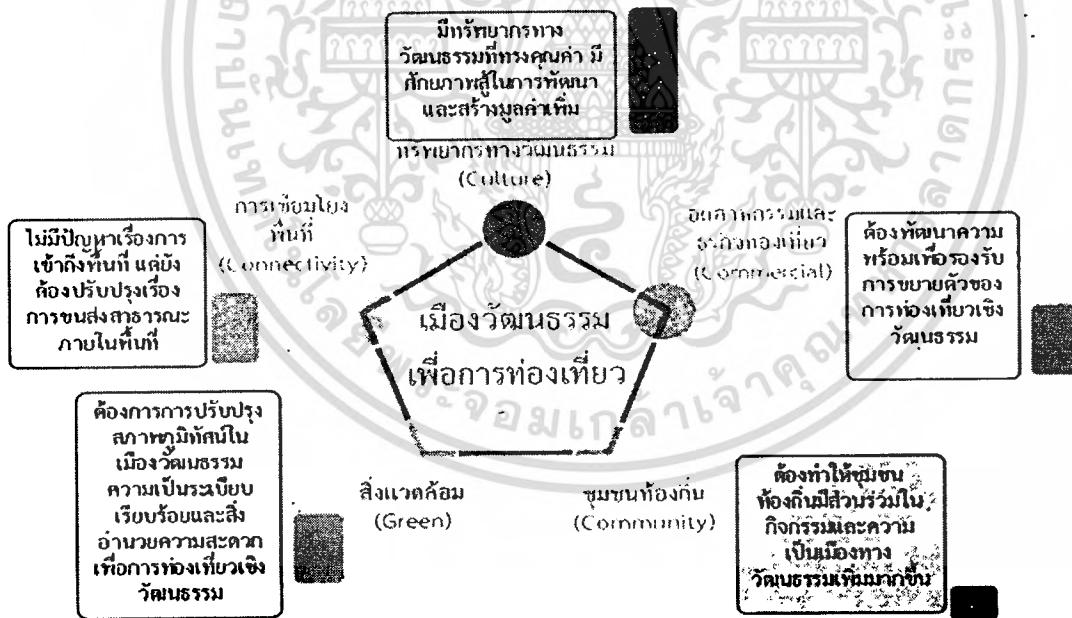
- (1) อาหาร
- (2) เครื่องแต่งกาย
- (3) ที่อยู่อาศัย
- (4) ประเพณี
- (5) ภาษา
- (6) อาชีพ
- (7) ความเชื่อ
- (8) ศิลปะพื้นถิ่น

โดย มีการศึกษาสำรวจ ประวัติศาสตร์ชุมชน โครงสร้างทางสังคม ความงามและสุนทรีย์ะ รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น อย่างเป็นระบบ และวิเคราะห์ด้วยเทคนิค SWOT and TOWS เพื่อนำข้อมูลไปจัดลำดับความสำคัญขององค์ ประกอบในการพัฒนา ด้วย เทคนิค AHP

สามารถเขียนเป็นกระบวนการและองค์ประกอบที่สัมพันธ์กันในการพัฒนากิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมรดกวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสัชนาลัย กำแพงเพชรได้ดังนี้



2.2 การศึกษาเมืองมรดกวัฒนธรรม สุโขทัย-กำแพงเพชร



ภาพที่ 2.2 กรอบแนวคิดในการพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองวัฒนธรรม

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

ประเด็นปัญหาในการศึกษาวิจัย

โครงการศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร” มีประเด็นปัญหาที่คณะผู้ศึกษาวิจัยต้องศึกษาวิเคราะห์ และตอบคำถาม 2 ประการ คือ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร
2. เพื่อประเมินความพึงพอใจของต้นแบบผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

1. วิธีดำเนินการวิจัย

โครงการศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร” เป็นการวิจัยเชิงประเมินผลที่มีการผสมผสานระหว่างการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative) และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative) โดยมีกระบวนการและแนวทางการจัดเก็บข้อมูลภาคสนามในระดับพื้นที่ (Field Research) ดังนี้

1. การสำรวจเอกสาร และผลการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม
3. การสำรวจข้อมูลภาคสนาม
4. การสัมภาษณ์
5. การอภิปรายเฉพาะกลุ่ม (Focus Group Discussion)
6. การประชุมสัมมนาเพื่อระดมความคิดเห็น (Brain Storming)

2. กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชรผู้ศึกษาวิจัย ได้กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่างดังนี้

วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1

ประชากร ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดรวมจำนวน 15 ท่านโดยการเลือกแบบเจาะจง

1. รองศาสตราจารย์ อุดมศักดิ์ สาริบุตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง
2. รองศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยโท พิชัย สดภิบาล สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 3.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐไท พรเจริญ | มหาวิทยาลัยศิลปากร |
| 4.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ธเนศ ภิรมย์การ | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 5.ดร.สมชาย เซะวิเศษ | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 6.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิสิทธิ์ สิ้นธุภาค | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 7.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทรงวุฒิ เอกวุฒิมวงศา | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 8.ดร.สุธาสินีน บวรคำพันธ์ | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 9.รองศาสตราจารย์ สถาพร ตีบุญมี ณ ชุมแพ | มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต |
| 10.ดร.สุเมธี วงศ์ศักดิ์ | มหาวิทยาลัยกรุงเทพ |
| 11.นายศุภศิษย์ วิริยะบุศย์ | ตัวแทนผู้ประกอบการ จ.สุโขทัย |
| 12.นางสาวกนกกาญจน์ รามบุตร | เทศบาลกำแพงเพชร |
| 13.นางเนาวรัตน์ พันธุ์อิม | ตัวแทนผู้ประกอบการ จ.กำแพงเพชร |
| 14.นางนงเยาว์ ผลบุญ | ตัวแทนผู้ประกอบการ จ.กำแพงเพชร |
| 15.นายปองเลิศ เฉลิมสิริโรจน์ | ตัวแทนผู้ประกอบการ จ.สุโขทัย |

วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2

ประชากร ได้แก่ ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค
 กลุ่มตัวอย่าง ผู้ประกอบการ จำนวน 5 ท่าน และผู้บริโภคจำนวน 50 คน ที่จำหน่ายสินค้าและเข้ามาซื้อสินค้าใน
 พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร ในช่วงเทศกาล เดือน 6-7 พ.ศ.2558 และทำการโดยการเลือก
 สุ่ม

3. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

เครื่องมือหลักที่ผู้ศึกษาวิจัย ใช้ในการศึกษาวิจัยและเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย

1. แบบสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนในการศึกษาวิจัย
2. แบบสอบถามจำนวน 3 ชุด ประกอบด้วย
 - กลุ่มผู้ประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร
 - กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์
 - ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด

4. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม คณะผู้ศึกษาวิจัย ได้กำหนดแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. ประสานกับกลุ่มเป้าหมายในการจัดทำบัญชีรายชื่อกลุ่มประชากรในการศึกษาวิจัยทั้ง 3 กลุ่ม
2. ส่งแบบสอบถามไปให้ประชากรทั้ง 3 กลุ่มตอบประเด็นคำถาม และเก็บรวบรวมให้คณะผู้ศึกษาวิจัย
3. สัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายโดยตรง

จัดการสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group) ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการวิจัย โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัยมีการปฏิบัติดังนี้

4.1 ในขั้นของการหารูปแบบผู้วิจัยจะเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญ และนำมาวิเคราะห์หาความสอดคล้องของความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญจากค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ ใช้ในการเลือกรูปแบบที่เหมาะสมเพื่อเป็นการหารูปแบบโครงร่าง (Model) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

4.2 ความพึงพอใจของผู้ประกอบการที่มีต่อต้นแบบผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

5. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ค่าสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์และประเมินผลของผู้ประกอบการที่มีต่อต้นแบบผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชรด้วยวิธีการทางสถิติ ดังนี้

5.1 การประเมินความเหมาะสมของต้นแบบผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชรโดยวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

5.2 การประเมินความสอดคล้องของรูปแบบผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชรโดยวิเคราะห์หาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Consistency : IOC) (Hambleton and other. 1978)

5.3 การวิเคราะห์ข้อมูลจากการวัดความพึงพอใจโดยวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยและหาค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. สถิติที่ใช้ในการวิจัย

6.1 สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

6.2 สถิติที่ใช้ในการหาคุณภาพเครื่องมือ ได้แก่ ค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Objective Congruency)



บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร” ผู้วิจัยได้จัดแบ่งการนำเสนอผลเป็น 2 ตอน ดังต่อไปนี้

1) ผลการศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

2) ผลการศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร รายละเอียดของผลการวิจัยแต่ละตอนมีดังนี้

4.1 ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

1.1 ผลการศึกษาจากภาคเอกสาร และ ประชุมกลุ่มย่อยผู้เชี่ยวชาญ สามารถสรุปองค์ประกอบของทุนทางวัฒนธรรมไทยตามแนวทางของกระทรวงวัฒนธรรม ในฐานะข้อมูล <http://www.thaiculture.in.th/> ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ เพื่อนำไปพัฒนาใช้ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

8 วิถีไทย

(ระบบคัดกรองแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์)

- 1.อาหาร
- 2.เครื่องแต่งกาย
- 3.ที่อยู่อาศัย
- 4.ประเพณี
- 5.ภาษา
- 6.อาชีพ
- 7.ความเชื่อ
- 8.ศิลปะพื้นถิ่น

ทุนจากรมกววัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

- 1.อาหารพื้นบ้าน/พื้นเมือง
- 2.สวดลายสิ่งทอ เครื่องแต่งกาย
- 3.โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น
- 4.ประเพณีท้องถิ่น
- 5.ภาษาท้องถิ่น
- 6.อาชีพดั้งเดิม แลตงอัตลักษณ์ท้องถิ่น
- 7.ความเชื่อดั้งเดิมของท้องถิ่น
- 8.ศิลปวัฒนธรรม สุโขทัย ศรีสัชนาลัย กำแพงเพชร

1.2 ผลการศึกษาแนวทางและพัฒนารูปแบบกระบวนการและการออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยผ่านการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ มีค่าดัชนีความคิดเห็นสอดคล้องเฉลี่ยที่ 0.86 โดยได้กระบวนการในรูปแบบ 3 กระบวนการประกอบด้วย

1.2.1 กระบวนการเตรียมและการยอมรับมี 3 ขั้นตอนที่มีความสัมพันธ์กันดังนี้

1.2.1.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น โดยการทบทวนวรรณกรรมและศึกษาข้อมูลจากภาคสนาม และเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมโดยมีการประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับภาคีเครือข่ายพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

1.2.1.2 การวิเคราะห์ด้วย เทคนิคการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT)และเทคนิคการแปลงหน้าที่ ผลผลิตเชิงคุณภาพ ให้เป็นแนวทางปฏิบัติ QFD (Quality Function Deployment) ได้ประเภทผลิตภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากทฤษฎีวิวัฒนาการ ใน 5 กลุ่มประเภท คือ

1. ผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ผลิตภัณฑ์ของใช้ของตกแต่ง
3. ผลิตภัณฑ์ผ้า
4. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
5. ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มีใช้อาหารและยา

1.2.1.3 การสังเคราะห์สรุป เลือกพัฒนาต้นแบบ ด้วยเทคนิคการตัดสินใจด้วยวิธีวิเคราะห์เชิงลำดับขั้น AHP (Analytic Hierarchy Process)

1.2.2 กระบวนการออกแบบมี 3 ขั้นตอนที่มีความสัมพันธ์กันดังนี้

1.2.2.1 การใช้ระบบคัดกรอง(8วิถีไทย) กับมรดกทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร ในการสร้างแรงบันดาลใจและแนวคิดในการออกแบบ

1.2.2.2 การพัฒนาและออกแบบร่าง

1.2.2.3 การสร้างหุ่นจำลองเพื่อทดสอบ

1.2.3 กระบวนการวัดและประเมินผล 2 ขั้นตอนที่มีความสัมพันธ์กันดังนี้

1.2.3.1 การประเมินประสิทธิภาพ (รูปแบบฯ และ ผลสัมฤทธิ์ทางการออกแบบ)

1.2.3.2 การประเมินความพึงพอใจ

โดยลักษณะของรูปแบบและโครงสร้างความสัมพันธ์ของรูปแบบ ดังปรากฏในรูปที่ 3

1. กระบวนการเตรียมและการยอมรับ 3 ขั้นตอน

1.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น โดยการทบทวนวรรณกรรมและศึกษาข้อมูลจากภาคสนาม และเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมโดยมีการประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับภาคีเครือข่าย

1.2 การวิเคราะห์ด้วยเทคนิค การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT)

และเทคนิคการแปลงหน้าที่ ผลผลิตเชิงคุณภาพ ให้เป็นแนวทางปฏิบัติ QFD (Quality Function Deployment)

1.3 การสังเคราะห์สรุป เลือกพัฒนาต้นแบบ ด้วยเทคนิคการตัดสินใจด้วยวิธีวิเคราะห์เชิงลำดับขั้น AHP(Analytic Hierarchy Process)

2. กระบวนการออกแบบ 3 ขั้นตอน

2.1 การใช้ระบบคัดกรอง(8วิถีไทย) กับมรดกทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชรในการสร้างแรงบันดาลใจและแนวคิดในการออกแบบ

2.2 การพัฒนาและออกแบบร่าง

2.3 การสร้างหุ่นจำลองต้นแบบเพื่อทดสอบ

3. กระบวนการวัดและประเมินผล 2 ขั้นตอน

3.1 การประเมินประสิทธิภาพ (รูปแบบฯ และ ผลสัมฤทธิ์ทางการออกแบบ)

3.2 การประเมินความพึงพอใจ

จากการสรุป เลือกพัฒนาด้านแบบ ด้วย เทคนิควิธีวิเคราะห์เชิงลำดับชั้น AHP(Analytic hierarchy process)

| เกณฑ์การตัดสินใจ | ผลิตภัณฑ์อาหาร | ผลิตภัณฑ์ของใช้ของตกแต่ง | ผลิตภัณฑ์ผ้า | ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม | ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มีใช้อาหารและยา | ลำดับความสำคัญ |
|------------------------------------|----------------|--------------------------|--------------|----------------------|------------------------------------|----------------|
| ผลิตภัณฑ์อาหาร | 1 | 1/5 | 1/3 | 1/4 | 1/3 | 2.4 |
| ผลิตภัณฑ์ของใช้ของตกแต่ง | 5 | 1 | 1 | 5 | 4 | 16 |
| ผลิตภัณฑ์ผ้า | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 10 |
| ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม | 4 | 1/5 | 1/3 | 1 | 1/2 | 6 |
| ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มีใช้อาหารและยา | 3 | 1/4 | 1 | 2 | 1 | 7.25 |

ตารางที่ 4.1 แสดงการสรุปแนวทางเลือกพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบด้วย AHP

ได้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จากกลุ่มผลิตภัณฑ์ของใช้ของตกแต่งที่เหมาะสมและสำรวจข้อมูลเพื่อสรุปเป็นตัวผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาด้านแบบได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 ผลการสำรวจและการตอบแบบสอบถามความต้องการของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ของใช้ของตกแต่ง

| ความต้องการของผู้บริโภคในตัวผลิตภัณฑ์ | จำนวน (100 คน) | ร้อยละ (100%) | ระดับ |
|--|----------------|---------------|-------|
| 1.ประเภทผลิตภัณฑ์ของใช้ของตกแต่ง | 22 | 22 | 1* |
| 1.1 อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ เช่น flash drive | 21 | 21 | 2* |
| 1.2 เฟอร์นิเจอร์ เช่น ชุดรับแขก | 14 | 14 | 3 |
| 1.3 อุปกรณ์ประดับตกแต่ง เช่น โคมไฟ เซิงเทียน | 12 | 12 | 4 |
| 1.4 อุปกรณ์ใช้ในครัว เช่น ถ้วยชาม หม้อ | 11 | 11 | 5 |
| 1.5 อุปกรณ์ใช้ในห้องน้ำ เช่น | 10 | 10 | 6 |


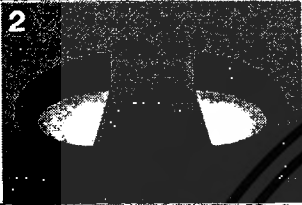

| | | | |
|--|----|----|---|
| ก๊อมน้ำ ฝักบัว 1.6 อุปกรณ์ใช้ในห้องนอน เช่น กล่องเก็บเสื้อผ้า 1.7 อุปกรณ์ใช้ในสวน เช่น บัว รดน้ำ | 10 | 10 | 6 |
|--|----|----|---|

สรุปผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาพัฒนาเป็นแนวทางในการออกแบบคือเลือกจากผลสำรวจความต้องการของผู้บริโภคสูงสุด 2 อันดับคือ 1.อุปกรณ์คอมพิวเตอร์สำหรับเก็บข้อมูลโดยใช้หน่วยความจำแบบแฟรช(Flash drive) และ 2.เฟอร์นิเจอร์ ในห้องรับแขกและทำการออกแบบโดยนำแนวคิดจากระบบคัดกรอง(8วิถีไทย) กับมรดกทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชรในการสร้างแรงบันดาลใจและแนวคิดในการออกแบบ ซึ่งสิ่งที่ถูกสะท้อนในงานออกแบบมากที่สุดคือ ลวดลายทางศิลปะที่อยู่ในเครื่องปั้นดินเผา งานสถาปัตยกรรม และประเพณีท้องถิ่น เมื่อสรุปแบบร่างโดยผู้เชี่ยวชาญ3 ท่าน แล้วจึงนำมาปรับปรุง พัฒนาต้นแบบ ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.3 แสดงผลิตภัณฑ์ต้นแบบ อุปกรณ์คอมพิวเตอร์

| รูปแบบ | รายละเอียด |
|---|--|
|  | แนวคิดจากลวดลายปลาคู๋ ในผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาและ รูปร่างของสถาปัตยกรรมในอุทยานประวัติศาสตร์ |
|  | แนวคิดจากลวดลายปลาคู๋ ในผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาและ รูปร่างของสถาปัตยกรรมในอุทยานประวัติศาสตร์ |
|  | แนวคิดจากลวดลายดอกบัว และ รูปร่างของดอกบัว ในประเพณีลอยกระทงเผาเทียนเล่นไฟ |
|  | แนวคิดจากลวดลายลายสือโท และ รูปร่างของศิลาจารึก |
|  | แนวคิดจากลวดลายจากปูนปั้น และ รูปร่างของสถาปัตยกรรมในอุทยานประวัติศาสตร์ |

ตารางที่ 4.4 แสดงผลิตภัณฑ์ต้นแบบเฟอร์นิเจอร์ ในห้องรับแขก

| รูปแบบ | รายละเอียด |
|--|---|
| 1  | แนวคิดจากกระถางประทีปในประเพณีลอยกระทง จ.สุโขทัย จ. กำแพงเพชร |
| 2  | แนวคิดจากกระถางประทีปในประเพณีลอยกระทง จ.สุโขทัย จ. กำแพงเพชร |
| 3  | แนวคิดจากกระถางประทีปในประเพณีลอยกระทง จ.สุโขทัย จ. กำแพงเพชร |

4.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร

ผู้ประกอบการและผู้บริโภคที่ประเมินผลิตภัณฑ์ ที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น มีความพึงพอใจอยู่ในระดับดี ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจรายด้านของผู้ประกอบการ และผู้บริโภค ที่ใช้งานผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (n=55)

| จำนวน | ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ (\bar{x}) | ค่าแสดงส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.) |
|--|---------------------------------------|---|
| 1.ด้านเป็นสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น | 3.69 | 0.23 |
| 2.ด้านการดึงดูดใจจากการออกแบบ | 3.83 | 0.15 |
| 3.ด้านขนาด รูปร่างและน้ำหนักที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการนำพาหรือขนส่ง | 3.96 | 0.42 |
| 4.ด้านราคา | 3.54 | 0.05 |
| ค่าเฉลี่ยรวม | 3.75 | 0.21 |

จากตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมของผู้ประกอบการและผู้บริโภคที่ประเมินผลิตภัณฑ์เท่ากับ ($\bar{x} = 3.75$) อยู่ในเกณฑ์ดี

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร นั้น ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์อย่างครบถ้วนรอบด้าน ทั้งการศึกษาแนวทางบูรณาการทุนทางวัฒนธรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์แนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร ด้วยการใช้การวิจัยเป็นฐาน จากการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติแจกแจงความถี่ และการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการใช้การสรุปประเด็นสำคัญจากการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) ได้ผลสรุปการวิจัย อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะในการวิจัย ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุนทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

5.1.1.1 ผลการศึกษาจากภาคเอกสาร และ ประชุมกลุ่มย่อยผู้เชี่ยวชาญ สามารถสรุปองค์ประกอบของทุนทางวัฒนธรรมไทยตามแนวทางของกระทรวงวัฒนธรรม ในฐานข้อมูล <http://www.thaiculture.in.th/> ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ เพื่อนำไปพัฒนาใช้ในการออกแบบผลิตภัณฑ์

5.1.1.2 ผลการศึกษาแนวทางและพัฒนารูปแบบกระบวนการและการออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยผ่านการประเมินโดย

ผู้เชี่ยวชาญ มีค่าดัชนีความคิดเห็นสอดคล้องเฉลี่ยที่ 0.86 โดยได้กระบวนการในรูปแบบ 3 กระบวนการประกอบด้วย

1. กระบวนการเตรียมและการยอมรับมี 3 ขั้นตอนที่มีความสัมพันธ์กันดังนี้

1.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น โดยการทบทวนวรรณกรรมและศึกษาข้อมูลจากภาคสนาม และเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมโดยมีการประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับภาคีเครือข่ายพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร

1.2. การวิเคราะห์ด้วย เทคนิคการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT)และ เทคนิคการแปลง

หน้าที่ ผลิตภัณฑ์เชิงคุณภาพ ให้เป็นแนวทางปฏิบัติ QFD (Quality Function Deployment) ได้ประเภทผลิตภัณฑ์ที่

มีความเหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากทุนทางวัฒนธรรม ใน 5 กลุ่มประเภท คือ

1. ผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ผลิตภัณฑ์ของใช้ของตกแต่ง
3. ผลิตภัณฑ์ผ้า
4. ผลิตภัณฑ์เครื่องตี

5. ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มีโภชนาการและยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารต้นฉบับที่จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ 99

1.3 การสังเคราะห์สรุป เลือกพัฒนาต้นแบบ ด้วยเทคนิคการตัดสินใจด้วยวิธีวิเคราะห์เชิงลำดับชั้น AHP (Analytic Hierarchy Process)

2. กระบวนการออกแบบมี 3 ขั้นตอนที่มีความสัมพันธ์กันดังนี้

2.1 การใช้ระบบคัดกรอง(8วิถีไทย) กับมรดกทางวัฒนธรรม พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -

กำแพงเพชร ในการสร้างแรงบันดาลใจและแนวคิดในการออกแบบ

2.2 การพัฒนาและออกแบบร่าง

2.3 การสร้างหุ่นจำลองเพื่อทดสอบ

3.กระบวนการวัดและประเมินผล 2 ขั้นตอนที่มีความสัมพันธ์กันดังนี้

3.1 การประเมินประสิทธิภาพ (รูปแบบฯ และ ผลสัมฤทธิ์ทางการออกแบบ)

3.2 การประเมินความพึงพอใจ

5.1.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร

ผู้ประกอบการและผู้บริโภคที่ประเมินผลิตภัณฑ์ ที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น มีความพึงพอใจในระดับดี

5.2อภิปรายผลการวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร เป็นผลิตภัณฑ์ที่มี การใช้ มรดกทางวัฒนธรรม เทคโนโลยี และความคิดสร้างสรรค์ เข้ามามีส่วนในการพัฒนาประยุกต์ใช้ในการออกแบบ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาในงานวิจัยหลายโครงการเช่น ผลของการใช้เปลือกหอยและผงเหล็กที่มีต่อการพัฒนารูปแบบเครื่องปั้นดินเผาบ้านทุ่งหลวง จ.สุโขทัย [1] การศึกษาเอกลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมล้านนาเพื่อประยุกต์ใช้ในการออกแบบงานเครื่องเรือน [2] และนอกจากนี้ยังสามารถเชื่อมโยงประเด็นความสำคัญของทุนทางวัฒนธรรมได้กับงานวิจัยของ อรุณี ปัญญาสวัสดิ์สุทธิ์ ที่ศึกษาเกี่ยวกับทุนทางวัฒนธรรมในแบบจำลองการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ โดยให้ความสำคัญว่าทุนทางวัฒนธรรมเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างสรรคงาน [3] รวมถึงแนวทางการพัฒนาจากทุนวัฒนธรรมของกระทรวงวัฒนธรรม [4] ซึ่งได้รวบรวมและวิเคราะห์ มรดกทางวัฒนธรรม รวมถึง วิถีชีวิต เพื่อเป็นกรอบในการนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และข้อค้นพบในการวิจัยที่ได้คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย -ศรีสัชนาลัย -กำแพงเพชร ซึ่งมีรูปแบบเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ โดยรูปแบบที่ได้มีความได้รับการประเมินความพึงพอใจในเกณฑ์ดี นอกจากนั้นวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแนวคิดดังกล่าวมีความเป็นระบบสามารถทำความเข้าใจ และเรียนรู้ได้ง่าย อันจะทำให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้ต่อไป

5.3 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

5.3.1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

5.3.1.1 เพื่อให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ควรพัฒนาเครือข่ายผู้ประกอบการควบคู่ไปด้วย

5.3.1.2 ควรมีการถ่ายทอดองค์ความรู้จากการวิจัย สู่ชุมชนและเครือข่ายผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ

5.3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

5.3.21. ควรมีการศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม ในพื้นที่อื่นๆ ที่ต้องการเพื่อจะเพิ่มประสิทธิภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซึ่งจะทำให้มีการพัฒนาที่หลากหลายและตรงกับความต้องการของผู้ผลิตและผู้บริโภคอย่างแท้จริง

5.3.22. ควรมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม สำหรับชุมชนในระดับต่าง ๆ กันเช่น ระดับอำเภอ ระดับจังหวัด โดยพิจารณาถึงความแตกต่างระหว่างพื้นที่ ซึ่งจะเป็นปัจจัยที่สำคัญในการกำหนดองค์ประกอบของรูปแบบ



บรรณานุกรม

- ธนศ ข้าเกิด.การวิจัยและพัฒนา กระบวนการศึกษาค้นคว้าสู่คุณภาพ, ส่งเสริมเทคโนโลยี. 2540.
- ธัญญาภักดิ์ ธิเดช และ คณะ. ศึกษาเอกลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมล้านนาเพื่อประยุกต์ใช้ในการออกแบบงานเครื่องเรือน. วารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม. 11(1). 2555.น. 208-219
- นงลักษณ์ วิรัชชัย.2555.การกำหนดขนาดตัวอย่างในการทดสอบสมมุติฐานวิจัย. เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง “วิธีการที่ถูกต้องและทันสมัยในการกำหนดขนาดตัวอย่าง” สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.).2555.
- บุปผชาติ ทัททิกรณ์. เวิลด์ ไรต์ เว็บ เครื่องมือในการสร้างความรู้.การประชุมวิชาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการศึกษา เรื่อง การเรียนการสอนวิทยาศาสตร์ที่เน้นนักเรียนเป็น ศูนย์กลาง, กรุงเทพฯ: สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีศึกษาไทย. ถ่ายเอกสาร. 2540.
- พฤทธิ ศิริบรรณพิทักษ์ และคณะ. เรื่อง ภาวะวิกฤตและยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะครุศาสตร์ศึกษาศาสตร์เพื่อปฏิรูปการศึกษาในแผนพัฒนาการศึกษา.รายงานการวิจัย.แห่งชาติระยะที่ 9-10 (พ.ศ.2545-2554), กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (สกศ). 2544.
- วารกรณ์ สามโกเศศ.เอกสารประกอบการบรรยาย เศรษฐกิจสร้างสรรค์จันทบุรี,7 พฤษภาคม 2553, จัดพิมพ์โดยสำนักงานคลังจังหวัดจันทบุรี.2553.
- วารกรณ์ มั่นทุ่ง และ คณะ.ผลของการใช้เปลือกหอยและผงเหล็กที่มีต่อการพัฒนารูปแบบเครื่องปั้นดินเผาบ้านทุ่งหลวง จ. สุโขทัย. วารสารวิชาการศิลปะสถาปัตยกรรม มหาวิทยาลัยรัตนนคร. 6(1), 2558.น. 77-89
- ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม. 9 มรดกทางวัฒนธรรม และ 8 วิถีชีวิตไทย. กระทรวงวัฒนธรรมออนไลน์.แหล่งที่มา :<http://www.thaiculture.in.th/index11> สิงหาคม 2557.
- สรรรัตน์ ท่อไพศาล.นวัตกรรมและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการศึกษาในสหัสวรรษใหม่ กรณีการจัดการเรียนการสอนผ่านเว็บ(Web-Based Instruction : WBI). [Online]. Available: <http://ftp.spu.ac.th/hum111/index1.html>. 2545 .
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ. รายงานการศึกษาเบื้องต้น เศรษฐกิจสร้างสรรค์. กรุงเทพมหานคร:บริษัท บี.ซี.เพรส (บุญชิน) จำกัด.2552.
- อรุณี ปัญญาสวัสดิ์สุทธิ. ทูทางวัฒนธรรมในแบบจำลองการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ.การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49,1 กุมภาพันธ์ 2554, กรุงเทพมหานคร.2554.
- Arends Richard. Learning to Teach.Singapore:McGraw-Hill Higher Education, 2001.
- Aubrey, J. The interactive instructional influence model Paper presented as part of the requirements for completion of the Graduate Diploma in Computer Based Learning, University of Technology, Sydney,1992.
- Borg, Walter R. Applying Educational Research :A Practice Guide for Teachers. NewYork: Longman,Inc, 1981.
- Bourdieu, Pierre. 1986. 'The Forms of Capital' in John Richardson (ed.) Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education. New York. Greenwood Press.
- Goldfried,MarvinR.andGoldfried,Anita P. "Cognitive Change Methods," In Helping People Change. pp 97-130. edited byFedrickH.Kanfer and Arnold P.Goldstein. NewYork :Pergamon press Inc., 1984.
- Gage, R.M. The Condition Of Learning. New York : Holt, Rinehart & Winston, 1985.
- Hodgetts.R.M. Manager Theory, Process and Practice. New York: Harcourt Brace Javanovich Puplicher,1990.

บรรณานุกรม(ต่อ)

- Jonassen D. Towards A Constructivist Design Model . Educational Technology.vol. 34[4], 1994 : 34-37.
- MacDonald, C. J., Stodel, E., Farres, L., Breithaupt, K., and Gabriel, M. A.The demand driven learning model: A framework for Web-based learning. The Internet and Higher Education, 2001: 9-30.
- Mclsaac Marina Stock ,Blocher J Michael , MahesVeena and VrasidasCharambos. Student and Teacher Perceptions of Inteaction in Online Computer-Mediated Communication. Methods and Materials for the New Learning Environments , EMI 36[2], 1999: 121-131.
- Model Systemic Changes in Higher Education , George Siemens and Kathleen Matheos. [Online]. Available: <http://ineducation.ca/article/systemic-changes-higher-education>, 2011.
- Model Department of Art & Design, Iowa State University. [Online]. Available: <http://www.design.iastate.edu/NAB/about/hots/hots.html>, 2011.
- Walter R. Borg and MerigithD.Gall.Education Research: An Introduction. NewYork: Longman,Inc,1979.
- WimVeen). Integrating Information Technology into Education , Chapman & Hall,London,UK , 1995 : 170-181.

ภาคผนวก

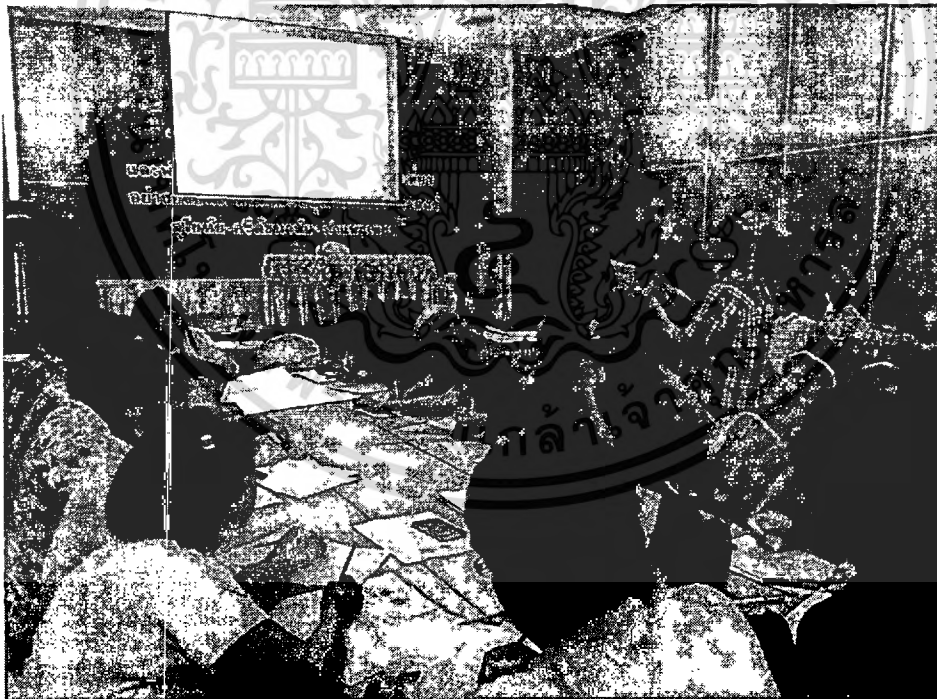
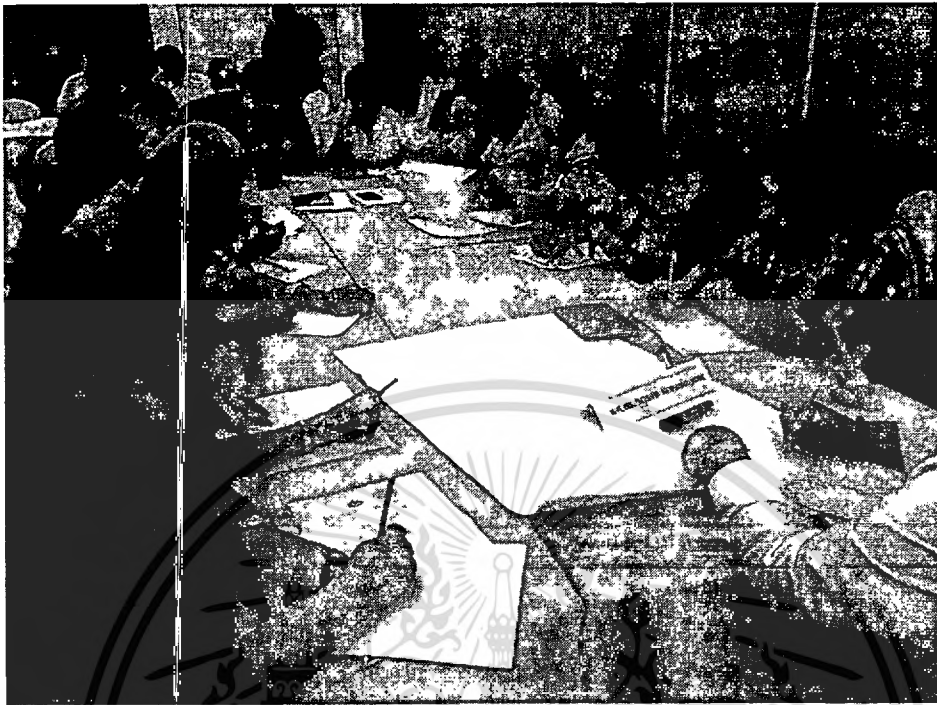
ภาคผนวก ก. ภาพแสดงกิจกรรม Focus group และการประเมิน
ภาคผนวก ข. เอกสารการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

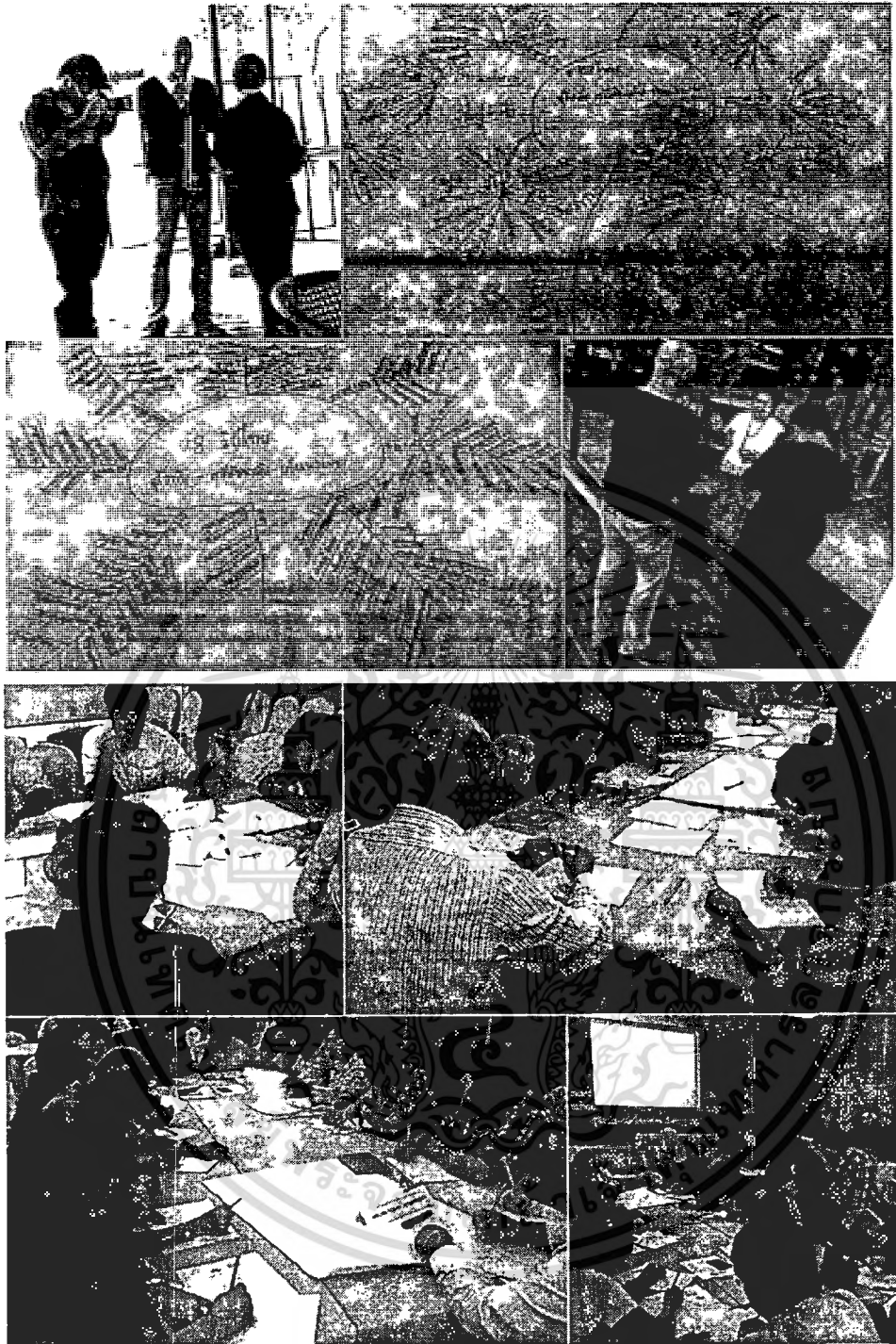
ภาคผนวก ก. ภาพแสดงกิจกรรม Focus group และการประเมิน





ภาพแสดงกิจกรรม Focus group และการประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพแสดงกิจกรรม Focus group และการประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข. เอกสารการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสาร



ที่ ศร 0524 04 (1.9)/ 0781



คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
เลขที่ 1 ซอยฉลองกรุง 1 แขวงลาดกระบัง
เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520

17 มีนาคม 2559

เรื่อง รับรองผลการพิจารณาบทความเพื่อตีพิมพ์ในวารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม สจล.

เรียน ผศ.ดร.จตุรงค์ เล่าหะเพญแสง

ตามที่ท่านได้ส่งบทความวิชาการ ประเภทบทความวิจัย เพื่อตีพิมพ์ลงในวารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม ทางกองบรรณาธิการ และผู้ทรงคุณวุฒิได้พิจารณาแล้วพบว่าบทความของท่านสามารถตีพิมพ์ในวารสารดังกล่าวได้ ในปีที่ 13 ฉบับที่ 2 เดือนพฤษภาคม – สิงหาคม 2558 โดยมีชื่อเรื่องและรายชื่อผู้เขียนบทความตามรายละเอียดนี้

**การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม
พื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย - ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร**
Development Product Design based on the concept of the Creative Economy from Cultural
Capital of Historical Districts-Sukhothai, Si Satchanalai, and Kamphaeng Phet

จตุรงค์ เล่าหะเพญแสง
Chaturong Louhapensang
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม คณะครุศาสตร์
ครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
E-mail: chaturongj@it.ac.th, and Chaturong@venod.com

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ เกมพิณค้อย)
บรรณาธิการวารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม

ส่วนสนับสนุนวิชาการ
โทร. 0 2329 8000 ต่อ 3720
โทรสาร. 0 2329 8435

(ใบรับรองผลการพิจารณาบทความเพื่อตีพิมพ์ในวารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม สจล. ฉบับนี้เป็นฉบับจริง ไม่มีการถนอมสำเนา)

ภาพแสดง เอกสารการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลประวัติคณะผู้วิจัย

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ-สกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุรงค์ เลาหะเพ็ญแสง.....

ประวัติการศึกษา

| ชื่อย่อปริญญา | สาขา | สถาบันที่จบ | ปีที่จบ |
|---------------|-------------------|--------------------------------------|---------|
| ค.อ.บ. | ศิลปอุตสาหกรรม | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง | 2540 |
| กศ.ม. | เทคโนโลยีการศึกษา | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ | 2544 |
| กศ.ด. | เทคโนโลยีการศึกษา | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ | 2549 |

สาขาวิจัยที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) การวิจัยแบบมีส่วนร่วมและการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนด้านศิลปะและการออกแบบ.....

ทุนการศึกษาและทุนวิจัยที่เคยได้รับ

| ปี พ.ศ. | ทุนการศึกษาและทุนวิจัย | สถาบันที่ให้ |
|---------|------------------------|--------------------------------------|
| 2550 | ทุนวิจัย | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 2551 | ทุนวิจัย | วช. |
| 2552 | ทุนวิจัย | ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ |
| 2553 | ทุนวิจัย | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 2554 | ทุนวิจัย | สกอ. |
| 2556 | ทุนวิจัย | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |
| 2557 | ทุนวิจัย | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯลาดกระบัง |

ผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์

การตีพิมพ์ผลงาน

[1] จตุรงค์ เลาหะเพ็ญแสง.2549.การศึกษารูปแบบการบริหารจัดการรายวิชาระบบe-Learning ตามแนวการเรียนรู้โดย

ใช้ปัญหาเป็นหลักระดับอุดมศึกษา .วารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม.ปีที่5 ฉบับที่2 เมษายน-กันยายน.หน้า17-32

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไป

การเสนอผลงานวิชาการ

[1] จตุรงค์ เลาะห์เพ็ญแสง และ นิรัช สุตสังข์.2551.การวิจัยและพัฒนาเซรามิกส์ประเภท

ปอร์ซเลน.Proceedings นเรศวรวิจัยครั้งที่4.พิษณุโลก

[2] จตุรงค์ เลาะห์เพ็ญแสง.2551.การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมระดับบัณฑิตศึกษา .Proceedings นเรศวรวิจัยครั้งที่4.พิษณุโลก.

