



โครงการยววิจัยเศรษฐกิจชุมชนฉบับสมบูรณ์ ปี 2552

โครงการ ขนมเปียที่ระโนด

อาจารย์ที่ปรึกษา นางฉลวย คงแป้น
โรงเรียน ระโนด อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา

คณะผู้วิจัย

1. นางสาววรรณิษา นวน้อย
2. นางสาววิลารรณ จันทรพ์ม
3. นางสาวเบญจวรรณ ชูบัว

กันยายน พ.ศ. 2553

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ชุดโครงการวิจัย “การวิจัยและพัฒนาเชิงพื้นที่ 5 จังหวัดภาคใต้ตอนกลาง”

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
สารบัญ.....	
สารบัญตาราง.....	
สารบัญภาพ.....	
บทที่ 1 บทนำ	
ที่มาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์.....	1
ขอบเขตการศึกษา.....	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา.....	6
บทที่ 4 ผลการศึกษา.....	10
บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา.....	14
เอกสารอ้างอิง.....	15
ภาคผนวก	16

กิตติกรรมประกาศ

ผู้ทำการศึกษาโครงการขนมเปียที่ระโนด สำเร็จได้ด้วยดีขอขอบคุณท่านผู้อำนวยการ
วลัย ธนานุสนธิ์ ผู้อำนวยการโรงเรียนระโนด ที่ให้การสนับสนุนและกำก้าลังใจในการศึกษาครั้งนี้
ขอขอบคุณ คุณนริศา โกชนา เจ้าของกิจการร้านลิ้มไทยฮ่วน คุณศราวุธ นางชินดิษฐ์ คงสุข
เจ้าของกิจการสงวนศรี คุณช่อชบา อาษาสุจริต เจ้าของกิจการร้านช่อชบาขนมเปีย คุณฉัณนัท
รัศมี ทีมงานขนมเปียชุมชนหมู่ที่ 3 ที่ให้ข้อมูลอย่างเต็มใจและสละเวลาในการให้ทีมงานวิจัยได้เก็บ
ข้อมูล และผู้ให้ข้อมูลทุก ๆ ท่านที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับขนมเปียสำหรับทีมงานและที่สำคัญสำนักงาน
กองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)ชุดโครงการวิจัย “การวิจัยและพัฒนาเชิงพื้นที่ 5 จังหวัดภาคใต้
ตอนกลาง” ที่ให้การสนับสนุนทุนการวิจัยในครั้งนี้ ทีมงานวิจัยขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

บทคัดย่อ

โครงการขนมเปี้ยที่ระโนด เป็นโครงการที่ศึกษาศึกษาเศรษฐกิจของการประกอบอาชีพ ขนมเปี้ยของตลาดระโนด และศึกษาขนมเปี้ยจากภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความสัมพันธ์ของผู้นคนเป็น อย่างไร ผลการศึกษาพบว่า เศรษฐกิจของการประกอบอาชีพขนมเปี้ย ของตลาดระโนด จากจำนวน 4 ร้านที่ได้ไปศึกษา และสัมภาษณ์ ลงพื้นที่เก็บข้อมูล สามารถสรุปผลการศึกษาได้การประกอบ กิจการขนมเปี้ยสามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับคนได้หลากหลายกลุ่มคน ขนมเปี้ยจากภูมิ ปัญญาท้องถิ่นกับความสัมพันธ์และสร้างคุณค่าด้านจิตใจ ขนมเปี้ย เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของ คนในชุมชนตลาดระโนด และชุมชนใกล้เคียง จึงกล่าวได้ว่าภูมิปัญญาขนมเปี้ยที่ระโนด เป็นภูมิปัญญาที่บ่มเพาะ เกิดจากการรู้แจ้งในเรื่องการทำขนมเปี้ย เป็นประสบการณ์ขั้นเจนจัด รู้จุดอ่อนจุดแข็งของขนมเปี้ย อย่างชัดเจน นำมาสร้างเป็นองค์ความรู้ มีการปรับปรุง กำหนด ให้เป็นบทบาท หน้าที่ ที่ผูกพันและ สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวชุมชนตลาดระโนดอย่างแนบแน่น ขนมเปี้ยที่ระโนดจึงเป็นพลังสำคัญ ที่ช่วยนำวิถีชุมชนตลาดระโนด ให้เกิดการปรับเปลี่ยน ไปอย่างสมดุลกันระหว่างศักยภาพของคน กับทรัพยากร ทีมผู้วิจัยได้เห็นภาพของขนมเปี้ยใน อดีตและเส้นทางของขนมเปี้ยในปัจจุบัน จากขนมชิ้นเล็ก ๆ มีคุณค่าทั้งด้านเศรษฐกิจ(เงินทอง)และ คุณค่าทางจิตใจที่ไม่สามารถประเมินมูลค่าได้

บทที่ 1 บทนำ

ที่มาและความสำคัญ

ในโพธิ์(ป่าพรุ) ริมคลอง มีเรือนไม้หลังคาทรงปั้นหยา หลังคามุงกระเบื้องดินเผา มีเรือเทียบท่า ผู้คนคึกคัก เป็นที่รู้จักกันคือ...

ชุมชนตลาดระโนด เป็นชุมชนหนึ่งของตำบลระโนดมีลักษณะเป็นตลาดริมคลองระโนด ซึ่งในอดีต(ประมาณ 100 ปี) เป็นศูนย์กลางทางการค้าขายโดยทางเรือ ซึ่งประกอบด้วยเรือแจว เรือถ่อ เรือยนต์ ใช้ลำคลองสายต่าง ๆ เพื่อขนถ่ายสินค้าทางการเกษตร ชุมชนตลาดริมคลองระโนดจึงเป็นจุดศูนย์รวมของสินค้าทุกประเภท จากตำบลต่าง ๆ ของอำเภอระโนด เช่น บ้านขาว คลองเป็ด หุ่นสวน ตะเคียนชะ ห้วยป่า อำเภอมืองสงขลา รวมถึงเส้นทางผ่านระหว่างตลาดระโนดกับอำเภอมืองสงขลา เช่น บ้านมหาการ บ้านโรง บ้านเกาะใหญ่ บ้านปากพูน บ้านปากกรอ และ จังหวัดพัทลุง นับว่าในอดีตเศรษฐกิจของชุมชนตลาดริมคลองระโนดอยู่ในระดับดี เมื่อมีการติดต่อระหว่างคนกับสินค้าก็มีความสัมพันธ์กันในระบบเครือข่าย มีการตั้งวัด โรงเรียน ที่ว่าการอำเภอ สุขศาลา (สถานีอนามัย) เช่น วัดราษฎร์บำรุง(วัดหน้าศาล) วัดมะขามเต่า วัดหัวเก็จ โรงเรียนธัญเจริญ (บ้านระโนด) โรงเรียนระโนดวิทยามูลนิธิโรงเรียนระโนด โรงเรียนราษฎร์บำรุง เพื่อการศึกษาของบุตรหลานทั้งทางโลกและทางธรรม การเปลี่ยนแปลงจากการขนส่งทางเรือ มาเป็นการขนส่งทางถนนโดยสิ้นเชิง ชุมชนตลาดริมคลองระโนดก็ยังคงมีความเจริญรุ่งเรือง และยังเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจจนถึงปัจจุบัน ซึ่งมีอาชีพค้าขายและศูนย์รวมของสินค้ามากมายจากการติดต่อค้าขายของคนในชุมชนเล็ก ๆ ตลาดระโนดจึงมีขนมนมชนิดหนึ่งที่เป็นที่รู้จักของคนในชุมชนและท้องถิ่นใกล้เคียง คือ ขนมนมเปีย ทีมวิจัยจึงต้องการทราบปัจจัยที่ทำให้ขนมนมเปียของตลาดริมคลองระโนดยังคงอยู่และสร้างรายได้และความสัมพันธ์ของคนได้จนถึงปัจจุบัน

ปัจจุบันโรงเรียนระโนด (มะขามเต่า) ตั้งอยู่ใจกลางของตลาดชุมชนระโนด ซึ่งเกิดจากพัฒนาการของชุมชน รวมทั้ง วัด โรงเรียน และวิถีชีวิตของคนในตลาดชุมชนระโนด ทีมวิจัยเศรษฐกิจชุมชนซึ่งเป็นลูกหลานของชุมชน จึงอยากที่จะศึกษาวิถีชีวิตเศรษฐกิจ ว่าทำไมขนมนมเปียสามารถสร้างรายได้และยังคงเป็นขนมที่เป็นที่รู้จัก และมีการเพิ่มเจ้าของกิจการ

โดยผู้วิจัยศึกษาเศรษฐกิจของขนมนมเปียเป็นอย่างไร และขนมนมเปียจากภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสัมพันธ์ของผู้นอย่างไร ขนมนมต่าง ๆ เป็นผลของการประกอบอาชีพ ผลของการดำเนินชีวิต โดยนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาประกอบอาหารและสืบทอด ทำให้เกิดประเพณี วัฒนธรรมปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน

วัตถุประสงค์

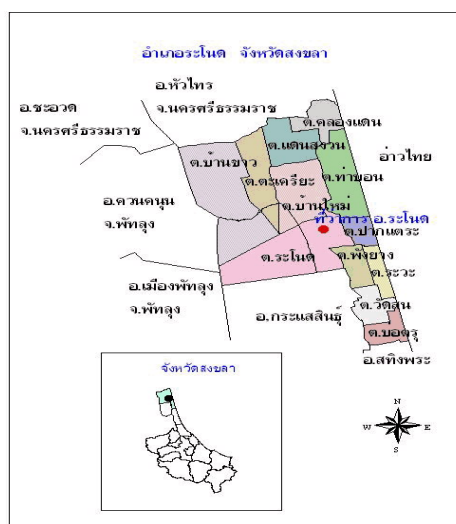
1. ศึกษาเศรษฐกิจของการประกอบอาชีพขนมนมเปียะ ของตลาดระโนด
2. ศึกษาขนมนมเปียจากภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความสัมพันธ์ของผู้นเป็นอย่างไร

ขอบเขตการศึกษา

ผู้วิจัยศึกษาเศรษฐกิจของการประกอบอาชีพขนมเปี๊ยะ ของตลาดระโนด จำนวน 4 ร้าน ซึ่งตั้งอยู่ในตลาดชุมชนระโนด ได้แก่ ร้านลิ้มไทยฮ่วน (มี 2 สาขา) ร้านสงวนศรี ร้านชบาขนมเปี๊ยะ ร้านแม่สมปอง ขนมเปี๊ยะ คือขนมที่รู้จักกันทั่วไปคือ ขนมเปี๊ยะ แต่ที่ระโนด คือ ขนมเปี๊ยะ โดยศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมเปี๊ยะที่ระโนด การผลิตขนมเปี๊ยะที่ระโนด และเส้นทางของขนมเปี๊ยะที่ระโนดในมิติความสัมพันธ์ของผู้คนในด้านคุณค่าทางจิตใจ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพขนมเปีย
2. สามารถนำข้อมูลที่ได้มาประกอบการวางแผนปริมาณการผลิตขนมเปียในแต่ละเทศกาล
3. ผู้วิจัยมีความภาคภูมิใจและเห็นคุณค่าอาชีพของชุมชน



บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ความหมายและความเป็นมาของขนมเปี๊ยะ

ข้อมูล เรื่องราวของผลิตภัณฑ์ (Product Story)

ตลาดระโนด นับแต่อดีตมาเป็นแหล่งชุมชนที่มีการอพยพของผู้คน รวมถึงชาวไทยเชื้อสายจีนด้วยมาอาศัยบริเวณสองฝั่งคลอง มีอาชีพทำนา ค้าขายเป็นส่วนใหญ่ มีชาวจีนครอบครัวหนึ่งได้มีโอกาสได้ไปฝึกการทำงานที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา เป็นเวลา 1 ปี กลับมาเปิดร้านทำขนมบริเวณริมคลอง ในตลาดระโนด ทำมาจนตกทอดสู่รุ่นลูก จนถึงปัจจุบันเป็นเวลามากกว่า 70 ปี ยังคงการประกอบกิจการขนมเปี๊ยะ แลมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้รูปแบบใหม่ ที่มีรสชาติ ขนาด สี สันแตกต่างไปจากเดิมบ้างเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาด แต่ยังคงความเป็นขนมเปี๊ยะไว้ ดังนั้นขนมเปี๊ยะโดยเฉพาะขนมเปี๊ยะลิ้มไทยฮ่วน จึงเป็นต้นกำเนิดของการทำขนมเปี๊ยะที่ระโนด มีผู้คนรู้จักเป็นอย่างดีและเป็นที่นิยมบริโภค เมื่อมีผู้ที่มาจากจังหวัดอื่นหรือผู้ที่อยู่ในพื้นที่จะไปจังหวัดอื่น มักจะซื้อขนมเปี๊ยะเป็นของฝากให้แก่ญาติมิตร ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีว่าขนมเปี๊ยะที่อำเภอระโนด มีรสชาติอร่อย และมีประวัติอันยาวนาน

ขนมเปี๊ยะ..มรดกบรรพชนจีนโพ้นทะเล

ในสมัยโบราณชาวจีนใช้ขนมไหว้ 5 อย่าง เรียกว่า โหงวเปี๊ยะ หรือเรียกชื่อเป็นชุดว่า ปัง เปี๊ยะ หมี่ มั่ว กี

- ปัง คือขนมทึงปัง เป็นขนมที่ทำมาจากน้ำตาล
- เปี๊ยะ คือขนมหนึ่งเปี๊ยะ คล้ายขนมไข่
- หมี่ คือขนมหมี่เต๋า ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าข้างในใส่เต้าซา
- มั่ว คือขนมทีกี่ เป็นขนมข้าวพองสีแดงตรงกลางมีไส้เป็นแผ่นบาง
- กี คือขนมทึงกี ทำเป็นชิ้นใหญ่ยาวเวลาจะกินต้องตัดเป็นชิ้นเล็กๆ แต่ชาวไทยเชื้อสายจีนใช้ขนมเทียน ขนม่งในการไหว้ โดยหลักของที่ไหว้ก็จะมีของราว 3 หรือ 5 อย่าง เช่น ไก่ หมู เป็ด ไข่ หมึก ปลา เป็นต้น ของหวาน 3 หรือ 5 อย่าง เช่น ขนมเทียน ขนมมัดไต้ ขนมถ้วยฟู หรือขนมสาเล่ปุยฝ้าย ขนมเปี๊ยะ ส้ม หรือผลไม้ตามใจชอบ

ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ของชาวจีน ซึ่งความหมายของขนมเปี๊ยะในเทศกาลนี้คือ เป็นขนมแห่งความศรัทธา สู่ถึงความปรารถนาดี

ระหว่างผู้รับกับผู้ให้ พร้อมทั้งยังเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคีกัน เพราะเทศกาลไหว้พระจันทร์ ชาวจีนส่วนใหญ่มีก้อยู่พร้อมหน้ากันทั้งครอบครัว เพื่อชมพระจันทร์พร้อมทั้งกินขนมเปี๊ยะไปด้วย

หนังสือรวบรวมขนมไทย โดย อังคณา อนุรักษไทย หน้า 59, สำนักพิมพ์เทียนหอม

ความสำคัญของขนมเปี๊ยะในวิถีชุมชน

ผู้วิจัยได้ศึกษากิจการของขนมเปี๊ยะในตลาดระโนด โดยกำหนดแนวทางในการศึกษาดังนี้

ประวัติของขนมเปี๊ยะที่ระโนด (ทำไมจึงมีขนมเปี๊ยะที่ระโนด โดยการออกแบบการเก็บ ข้อมูลของจำนวนกิจการขนมเปี๊ยะ และลำดับความเป็นมาของแต่ละกิจการ ศึกษาความเป็นมาของแต่ละกิจการ ศึกษาก่อนมาเป็นขนมเปี๊ยะที่ระโนด ศึกษาความสัมพันธ์ของคนบนเส้นทางของขนมเปี๊ยะ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาเศรษฐกิจและวัฒนธรรม

ชุมชนระโนดมีประวัติเป็นเมืองท่าค้าขายมาตั้งแต่โบราณ การปะทะสัมพันธ์กับชุมชนอื่น วัฒนธรรมหลายอย่างของชุมชนตลาดระโนดได้รับอิทธิพลจากภายนอกด้วยเช่นกัน การเลือกรับเอาคุณประโยชน์โดยการปรับใช้ในชีวิตประจำวัน สามารถกำหนดเป็นวิถีคิด ปฏิบัติและสืบทอดเป็นภูมิปัญญาแบบต่าง ๆ

ภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นสิ่งก่อเกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมมากกว่าส่วนบุคคล ทั้งยังสามารถขยายผลสืบส่งอย่างกว้างขวางและต่อเนื่องคนส่วนใหญ่ในสังคมสามารถรับเอาภูมิปัญญานั้น ๆ เข้าอยู่ในวิถีชีวิตได้อย่างมีระบบ มีพลัง

ภูมิปัญญาชาวบ้าน ไม่ใช่อภิปรายที่สูงเหนือวิสัยชาวบ้านจะเอามาใช้ประโยชน์ในชีวิตจริง หรือชีวิตประจำวันได้ แต่ภูมิปัญญาชาวบ้านที่ทรงคุณค่าจะค่อย ๆ ซึมซาบเข้าสู่นิสัยกระบวนการคิด และการกระทำจนกลายเป็นสามัญลักษณะ เป็นขนบนิยมของชนรุ่นลูกรุ่นหลาน

ด้วยการตระหนักในคุณค่าแห่งความรู้และภูมิปัญญาของชาวชุมชนตลาดระโนด ที่ผ่านการสั่งสมมาอย่างหลากหลาย สอดคล้องเหมาะสมกับวิถีชีวิต และมีศิลปะที่สวยงามของภูมิปัญญาบรรพบุรุษ นำมาใช้เป็นแรงคิดในการพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิมที่เน้นความเรียบง่าย การพึ่งพาตนเอง ความพอมีพอกิน การช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

ความกลมกลืนและสอดคล้องกับธรรมชาติ ชาวชุมชนตลาดระโนดมีทักษะ มีความรู้ด้านการ
กินอยู่ หรือการโภชนาการ การประกอบอาหาร การถนอมอาหาร

การกิน ชาวชุมชนตลาดระโนด มีวัฒนธรรมการกินเช่นเดียวกับภาคใต้ทั่ว ๆ ไป
คือรับประทานข้าวเจ้าเป็นหลัก ส่วนข้าวเหนียวทำขนมหวาน รับประทานเป็นบางมื้อ ขนมเปีย
เป็นทางเลือกหนึ่งซึ่งเกิดจากความสัมพันธ์ทางเครือญาติจนกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของชาวชุมชน
ตลาดระโนดอย่างแยกกันไม่ออก

หนังสือประวัติ ผลงานศิลปินแห่งชาติ / ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรม

อำเภอระโนดจังหวัดสงขลา สาขาอาหารและโภชนาการ(ขนมเปีย) ได้นำเสนอนายสงวน
พิชนไพบูลย์ (เดิมชื่อ นายฮ่วน แซ่ลิ่ม)นายสงวน พิชนไพบูลย์ ได้ไปฝึกทำขนมกับพี่เขย ซึ่งเป็น
ชาวจีนเช่นกัน ที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา โดยฝึกทำขนมหลาย ๆ ชนิด เช่น ขนมเปีย ขนมปัง
ขนมถั่วต่าง ๆ ใช้เวลาฝึกทำขนมเป็นเวลา 1 ปี จึงกลับมาเปิดร้านขนมที่ระโนด ในปี พ.ศ. 2496 ชื่อ
ร้าน “ลิ่มไทยฮ่วน”

บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา

กำหนดพื้นที่และประชากร

ทีมยูววิจัยเศรษฐกิจชุมชนกำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนระโนดซึ่งตั้งอยู่ในชุมชนตลาดระโนด จากการได้สังเกตวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนตลาดระโนด มีพัฒนาการด้านประเพณีวัฒนธรรม เศรษฐกิจ อาชีพต่าง ๆ ในชุมชน รวมไปถึง การทำขนมเปียที่ระโนด ก็เป็นส่วนหนึ่งของชุมชนที่มีความเป็นมา มีเส้นทางที่น่าสนใจของยูววิจัยเศรษฐกิจชุมชน

การดำเนินการเพื่อศึกษาข้อมูลของขนมเปียที่ระโนด มีลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ปัจจัยก่อให้เกิดกิจการขนมเปียที่ระโนด
2. กำหนดวัตถุประสงค์การศึกษา
3. จำนวนประชากร
4. ออกแบบการสัมภาษณ์และการเก็บข้อมูล
5. การเก็บและรวบรวมข้อมูล
6. วิเคราะห์ข้อมูล

ปัจจัยก่อให้เกิดกิจการขนมเปียที่ระโนด

ตลาดระโนดเป็นตลาดเล็ก ๆ อยู่ริมคลองระโนด เมื่อย้อนไปสมัยที่ก่อตั้งอำเภอระโนด ประมาณ 60 ปีที่ผ่านมา ตลาดระโนดเป็นทางการคมนาคมทางเรือ เป็นศูนย์กลางการค้า จึงมีการอพยพของผู้คนเข้าค้าขายและตั้งถิ่นฐาน รวมทั้งคนไทยเชื้อสายจีนด้วย จึงมีการนำภูมิปัญญาด้านอาชีพต่าง ๆ รวมถึงการทำขนมเปีย ขนมเปียะ..มรดกบรรพชนจีนโพ้นทะเล ตลาดเล็ก ๆ ริมคลองในสมัยอดีตก็คลั่งไปด้วยเรือยนต์โดยสาร (ภาคผนวก)เรือสินค้าประเภทต่าง ๆ มาจากทั่วสารทิศ อาหารการกินมากมายหลายชนิด เช่น เต้าคั่ว แป้งแดง เหนียวหลาม ขนมจีมอด รวมถึงขนมเปียด้วย เพราะขนมเปีย มีคุณสมบัติคือเก็บได้หลายวันและสามารถเป็นขนมที่ใช้ได้กับหลายเทศกาลงานพิธีต่าง ๆ ได้ จากเส้นทางคมนาคมทางเรือปรับเปลี่ยนมาเป็นการคมนาคมทางบก (รถยนต์) ตลาดเล็ก ๆ ของระโนดก็ยังคงเป็นศูนย์กลางการค้า และศูนย์รวมของชุมชนไม่ว่าการปกครอง การศึกษา สังคม โดยเฉพาะตลาดยังอยู่ ขนมเปียที่ระโนดก็ยังคงอยู่กับตลาดระโนด

กำหนดวัตถุประสงค์

1. ศึกษาเศรษฐกิจของการประกอบอาชีพขนมเปียะ ของตลาดระโนด
2. ศึกษาขนมเปียจากภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความสัมพันธ์ของผู้คนเป็นอย่างไร

จำนวนสถานประกอบขนมเปีย

จากหลาย ๆ กิจกรรมของการทำขนมเปียซึ่งมีหลาย ๆ ร้านที่ทำกันแบบครอบครัว ไม่มีชื่อร้าน ทำเอง ขายเอง ไม่มีการส่งต่อ ผู้วิจัยได้กำหนดจำนวน 4 ร้านของผู้ประกอบการขนมเปียที่ตลาดระโนด ที่เป็นที่รู้จักกันทั่วไปและดำเนินมาเป็นเวลายาวนานมากกว่า 50 ปีโดยมีผู้วิจัย ทำการสำรวจ สัมภาษณ์ เก็บข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับขนมเปียที่ระโนด ดังนี้

ร้านลิ้มไทยฮ่วน

สาขา 1 ตั้งอยู่ที่ 168 ถนนชาวารี เทศบาลตำบลระโนด อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา

เริ่มก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. 2496 โดยนายฮ่วน แซ่ลิ้ม (นายสงวน พิชนัไพบูลย์)

สาขา 2 ซ้างป้อมพ้อตา ถนนสงขลา นครศรีธรรมราช อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา

ก่อตั้งโดยนางนริสา โภชนา เป็นทายาทที่เป็นข้าราชการบำนาญ ลาออกจากราชการเพื่อมาประกอบกิจการร้านขนมเปียแทนบิดา

แผนที่ที่ตั้งร้านลิ้มไทยฮ่วน(ดูผนวก)

ร้านสงวนศรีระโนด

ตั้งอยู่ที่ 401 ถนนราษฎร์บำรุง เทศบาลตำบลระโนด อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา

ก่อตั้งโดยบิดาของ นายศราวุธ คงสุข ซึ่งเคยเป็นลูกมือนายฮ่วน แซ่ลิ้ม ร้านลิ้มไทยฮ่วน ได้คิดให้ขนมเปียเพิ่มขึ้นเป็นสูตรของตัวเอง มาเปิดกิจการเป็นของตนเองชื่อร้าน สงวนศรีระโนด ปัจจุบันตกทอดมาถึงลูกชาย คือนายศราวุธ คงสุข และ นางชินดิษฐ์ คงสุข

กลุ่มทำขนมเปีย หมู่ที่ 3

ตั้งอยู่ที่ หมู่ที่ 3 เทศบาลตำบลระโนด อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา

โดยนางสาวฉันทันท์ รัศมี

ร้านช่อชบาขนมเปีย

ตั้งอยู่ที่ 85/5 หมู่ที่ 1 ถนนสงขลา นครศรีธรรมราช ต.ระวะ อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา

โดยนางสาวช่อชบา อาษาสุจริต เริ่มก่อตั้ง เมื่อ พ.ศ. 2550 โดยลาออกจากงานประจำ มาช่วยกิจการของบิดาที่ตลาดระโนด และได้ศึกษากิจการ ตลาด และการทำงานขนมเปีย โดยคิดว่าขนมเปียเป็นสินค้าที่มีการแข่งขันไม่มากขาย จึงเปิดร้านจำหน่ายขนมเปียที่ถนนสงขลา นครศรีธรรมราช เพราะเส้นทางนี้สามารถจำหน่ายขนมให้กับลูกค้าที่หลากหลายกว่าเปิดร้านในตลาดระโนด

แบบเก็บข้อมูลร้านประกอบกิจการขนมเปียก ที่ระโนด

1.1 ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของกิจการ.....

1.2 เลขที่

1.3 แผนทีบอภที่ต้ง

2.1 เริ่มกิจการเมื่อไหร่.....

2.2 ริเริ่มกิจการเพราะอะไร...(ความเป็นมา).....

2.3 วัสดุคิบัที่ใ้มีอะไรบ้าง ชื่อจากที่ใด

2.4 แต่ละเทศบาล วางแผนการผลิติดังไร

2.5 ขนอมเปียมสูตรใดบ้างที่ผลิตและแต่ละสูตรมีส่วนประกอบอะไรบ้าง

2.6 การจำหน่ายด้วยวิธีอย่างไรบ้าง

2.7มีความรู้สึกร่างไรกับการเป็นผู้ผลิตขนมเปียกที่ระโนด

٢٠.....

3.1 ชื่อเจ้าของกิจการ.....

3.2 เลขที่

3.3 แผนทีบอภที่ต้ง

3.4ผลิตอะไร ระยะเวลาในการผลิต ข้อตกลงในการผลิต

.....

3.5 มีความรู้สึกอย่างไรกับการเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบของขนมเปียกปูน

.....

การเก็บและรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลดังนี้

ขนมเปียก ๑ ประวัติของขนมเปียกที่ระโนด

นายสงวน พิชนไพบูลย์ (เดิมชื่อ นายฮ่วน แซ่ลิ่ม) เกิดเมื่อ 1 เมษายน 2473 ภูมิลำเนาเดิม บ้านจู้นาก ตำบลบ้านใหม่ อำเภอรโนด สมรสกับนางยี่นลี่ วัฒนธรรม มีบุตรธิดา 9 คน โดย นายสงวน พิชนไพบูลย์ ได้ไปฝึกทำขนมกับพี่เขย ซึ่งเป็นชาวจีนเช่นกัน ที่อำเภอจะนะ จังหวัด สงขลา โดยฝึกทำขนมหลาย ๆ ชนิด เช่น ขนมเปียก ขนมปัง ขนมถั่วต่าง ๆ ใช้เวลาฝึกทำขนมเป็น เวลา 1 ปี จึงกลับมาเปิดร้านขนมที่ระโนด ในปี พ.ศ. 2496 ชื่อร้าน “ลิ่มไทยฮ่วน”

๑ ก่อนจะเป็นขนมเปียก

ส่วนประกอบและแหล่งที่มาของวัตถุดิบดังนี้

- ‡ แป้งสาลี
- ‡ ฟักเขียว
- ‡ ถั่วเขียวซีก
- ‡ น้ำตาลทราย
- ‡ มันหมูแข็ง /น้ำมันพืช
- ‡ ไข่เค็ม
- ‡ หมูหยอง
- ‡ งามาว
- ‡ เกลือ

๑ เส้นทางของขนมเปียก

- ‡ เป็นขนมในพิธีต่าง ๆ
- ‡ ของฝาก (คุณค่าทางใจ)
- ‡ ประสานสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตกับรณเณ

การวิเคราะห์ข้อมูล

ขนมเปียกที่ระโนด ขนมที่ใคร ๆ ต่างมองว่าเป็นขนมโบราณ แลมวิธีการก็ยุ่งยาก แต่หารู้ไม่ว่าขนมเปี๊ยนั้นเป็นขนมที่จำหน่ายได้ทุกเทศกาล ไม่ว่าจะเป็นเทศกาลปีใหม่ ขนมเปี๊ย ไข่ของขวัญของฝาก ตรุษจีน สารทจีน เทศกาลเดือนสิบ (สารทไทย) พิธีขันหมาก ของขวัญของ ในทุก ๆ โอกาสเรียกว่าขนมเปียกที่ระโนดเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่รู้จักและสร้างมูลค่าทาง เศรษฐกิจ จากกิจการขนมเปียก จำนวน 4 ร้านที่ระโนดได้ดำเนินกิจการมากกว่า 60 ปี

บทที่ 4 ผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไปของชุมชนตลาดระโนด

ชุมชนตลาดระโนด เป็นส่วนหนึ่งของตำบลระโนด เป็นชุมชนขนาดกลาง ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบริมฝั่งทะเลอ่าวไทยและฝั่งทะเลสาบ ฝั่งทะเลสาบเป็นที่ลุ่มลึกลงมาก่อนแล้วค่อยมีตะกอนดินเหนียว มีลำคลองเล็กๆหลายสาย ชุมชนตลาดระโนดตั้งอยู่ใจกลางทิศเหนือจดลำคลองระโนด ทิศตะวันออกจดบ้านหัวเก็ด ทิศใต้จดคลองไสร้า ทิศตะวันตกจดตลาดตก มีประชาชนอาศัยอยู่หนาแน่นด้วยสภาพที่ลุ่มต่ำ ชุมชนตลาดระโนดจึงได้สมญาว่า “เป็นท้องถิ่นที่ใช้เรือต่างจากรยานใช้สะพานต่างถนน” และยังเป็นศูนย์รวมของสถานที่ราชการต่าง ๆ เช่น ที่ว่าการอำเภอระโนด สถานีตำรวจภูธรระโนด สุศาลาอำเภอระโนด โรงเรียนบ้านระโนด (ธัญเจริญ) โรงเรียนระโนดวิทยามูลนิธิ โรงเรียนราษฎร์บำรุง และที่สำคัญเป็นศูนย์กลางการคมนาคมทางน้ำในอดีตชุมชนตลาดระโนดมีเป็นสภาพภูมิศาสตร์ป่าพรุริมคลอง มีเรือนไม้หลังคาทรงปั้นหยา มุงด้วยกระเบื้องดินเผา ปลูกชิดติดกัน มากกว่า 200 หลังคาเรือน

ชุมชนตลาดระโนดเป็นที่เหมาะสมทางการค้า คมนาคม ในขณะนั้น เพราะชุมชนตลาดระโนดสามารถติดต่อคมนาคมด้วยทางเรือกับชุมชนรอบ ๆ ทะเลสาบทั้ง 2 ฝั่งได้ ติดต่อกับเมืองสงขลาโดยทางเรือ และสามารถติดต่อค้าขายกับชุมชนริมคลองระโนด – หัวไทร ปากพนัง และยังสามารถค้าขายกับชุมชนริมทะเลหลวง เช่น ชุมชนปากแตร ปากระวะ จึงทำให้ชุมชนตลาดระโนดมีความเจริญรวดเร็ว

ประชาชนส่วนใหญ่ ชุมชนรอบ ๆ ทะเลสาบ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางเกษตรกรรม เพราะมีดินอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก การประมงน้ำจืดในลำคลอง การประมงริมฝั่งทะเลหลวงบ้าง สำหรับการติดต่อค้าขายในรอบ ๆ ทะเลสาบการติดต่อค้าขายกันโดยทางเรือเป็นส่วนใหญ่ แม้แต่เรือสินค้าจากประเทศจีนก็ได้มาใช้เส้นทางค้าขายขนส่งสินค้า ระหว่างเมืองสงขลา กับเมืองนครศรีธรรมราช มีหลักฐานปรากฏชัดเจน เพราะชาวบ้าน แถบชุมชนควนยาว ควนเลโง และควนเคร็ง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้ขุดพบเรือสินค้าจีน บรรทุกเครื่อง ถ้วย โถ โอชาม ฝังอยู่ใต้ดินในป่าพรุ ป่าเขียว เมื่อประมาณ 50 ปีมาแล้ว เป็นจำนวนมากแสดงว่าเรือสินค้าจีนสมัยโบราณบรรทุกสินค้าระหว่างเมืองสงขลา - นครศรีธรรมราช แต่บางครั้งคลื่นลมแรง ไม่สามารถนำเรือผ่านทะเลหลวงได้ ก็นำเรือผ่านเข้ามาทางทะเลสาบเพื่อออกมาทางคลองปากพนัง แล้วออกสู่ทะเลหลวงได้

การศาสนาและวัฒนธรรม ชุมชนตลาดระโนด และชุมชนใกล้เคียง รอบ ๆ ทะเลสาบ จะได้รับอิทธิพลทางศาสนา การศึกษา วัฒนธรรม จากเมืองนครศรีธรรมราช เพราะนครศรีธรรมราชเป็นศูนย์กลางความเจริญของแหลมมลายูในสมัยนั้น ดังนั้นคนรอบ ๆ ทะเลสาบ 95 % นับถือพุทธศาสนา และมีวิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณีต่าง ๆ ที่คล้ายคลึงกัน โดยอาศัยพุทธศาสนาเป็นพื้นฐาน

ตามหลักฐานปรากฏว่าประชาชน แถบทะเลน้อย ตะเครียะ ระโนด คลองแดน จะไปร่วมทำบุญประจำปีที่วัดพระธาตุนครศรีธรรมราชกันทุกปี บางครอบครัวจะบวชลูกชายก็ต้องไปบวชที่วัดพระธาตุ ประเพณีการบวชที่วัดพระธาตุแม้เป็นชวมาเลเซียนิยมมาบวชที่วัดพระธาตุเป็นประจำทุกปี

การศึกษา ชุมชนตลาดระโนด ในระยะแรกตั้งแต่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้โปรดเกล้าให้ขยายการศึกษาพื้นฐานออกไปทั่วประเทศ ชุมชนตลาดระโนดได้รับอิทธิพลการศึกษาจากเมืองนครศรีธรรมราช เมืองสงขลา และพัทลุง ส่วนการศึกษาที่สูงกว่าระดับพื้นฐานในสมัยนั้นก็เป็นการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น - มัธยมศึกษาตอนปลาย ชาวตลาดระโนดจะส่งลูกหลานมาเรียนที่นครศรีธรรมราช เนื่องจากโรงเรียนเบญจมราชูทิศ นครศรีธรรมราช เกิดขึ้นก่อน โรงเรียนมหาวชิราวุธ นอกจากการศึกษาทางโลก ยังมีการศึกษาในทางธรรมของพระภิกษุสงฆ์ ไปพร้อม ๆ กันด้วย หลังจากประเทศไทยได้เปลี่ยนแปลงการปกครองปี พ.ศ. 2475 - พ.ศ. 2486 รัฐบาลได้ขยายการศึกษาไปทั่วประเทศ โดยเฉพาะในอำเภอระโนด ได้จัดตั้งโรงเรียนประถมศึกษา เกือบทุกหมู่บ้าน และถ้าผู้ปกครองประสงค์จะส่งบุตรหลานเข้าเรียนระดับมัธยมศึกษาก็ต้องส่งไปเรียน โรงเรียนมหาวชิราวุธ สงขลา โรงเรียนเบญจมราชูทิศ นครศรีธรรมราช โรงเรียนพัทลุง สำหรับโรงเรียนมัธยมประจำอำเภอ ในระยะนั้นยังไม่ขยายออกมาเริ่มเมื่อปี พ.ศ. 2477 เช่นจังหวัดสงขลา มีโรงเรียนเกษตรกรรมท่าชะมวง (ปัจจุบันวิทยาลัยเกษตรกรรมสงขลา) และโรงเรียนช่างไม้ (ปัจจุบันวิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่) และโรงเรียนช่างเย็บสงขลา (ปัจจุบัน วิทยาลัยอาชีวสงขลา) กล่าวคือจัดการศึกษาถึง ป. หก (เรียนทางอาชีพ)

ปี พ.ศ. 2479 รัฐบาลได้อนุญาตให้เอกชนเปิดสอน ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นในจังหวัดสงขลา คือโรงเรียนวชิราวุธ ต่อมาหลังจากโรงเรียนวชิราวุธเปิดสอนได้ 5 ปี ได้มีบุคคลกลุ่มหนึ่งที่มีความคิดใฝ่ฝันในการศึกษาให้แก่บุตรหลานในอำเภอระโนด ประกอบด้วย คุณครูบำรุง สวัสดิ์ คุณครูเลื่อน ศิริบุษย์ คุณครูนิษฐ์ โสติพันธ์ และคุณครูสนั่น หิรัญวรชาติ ได้ร่วมกันตั้งโรงเรียนราษฎร์ระดับมัธยมศึกษาขึ้นในอำเภอระโนดเป็นครั้งแรก เปิดการสอนเมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2482 ชื่อว่า “โรงเรียนระโนควิทยามูลนิธิ” และได้โอนมาเป็นโรงเรียนระโนควิทยา ปัจจุบันนี้ (งานเขียนครูสนั่น หิรัญวรชาติ ระโนดสังสรรค์ 28 มีนาคม 2528)

โรงเรียนระโนด (ชาวบ้านเรียกโรงเรียนวัดขามเต่า) ตั้งอยู่ตรงข้ามวัดมะขามเต่า คัดลอกมาจากหนังสือที่ระลึกในวันเปิดอาคารเรียนหลังใหม่ 21 กันยายน 2525

โรงเรียนระโนด ตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2497 เดิมเป็นโรงเรียนประถมศึกษาตอนปลาย สังกัดกองการประถมศึกษา กรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ เดิมเปิดการสอนที่วัดมะขามเต่า โดยเจ้าอาวาส พระครูพิศุทธิธรรมคุณ เป็นผู้ริเริ่มก่อตั้ง มีนายจารึก โสติพันธ์

โรงเรียนบ้านระโนด (รัษฎาเจริญ) หรือเรียกกันสั้น ๆ ว่า โรงเรียนรัษฎา เป็นโรงเรียนเก่าแก่ของอำเภอรโนด อำเภอรโนดเดิมสอนหนังสือกันที่วัดจาก (ตลาดคก) ต่อมาย้ายมาศาลาทำน้ำ หน้าที่ว่าการอำเภอรโนด จากนั้นย้ายไปอยู่ที่วัดเสนาธิการาม (วัดราษฎร์บำรุง) หรือวัดหน้าศาล (ศาล หมายถึงสถานที่ราชการ)

โรงเรียนบ้านระโนด (รัษฎาเจริญ) จัดตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2461 เปิดสอนครั้งแรก 16 พฤษภาคม 2461 ใช้ศาลาการเปรียญของวัดราษฎร์บำรุง โดยอุปัชฌาย์เสน เจ้าอาวาสร่วมกับรองอำมาตย์ตรีขุนเสนาทิพย์ (หนู) ปลัดกิ่งอำเภอรโนดเป็นผู้จัดตั้ง ปี 1 สิงหาคม พ.ศ. 2474

ขนมเปียที่ระโนด

ความเป็นมาของขนมเปียที่ระโนด

จากการที่ผู้วิจัยได้ศึกษาประวัติของขนมเปียที่ระโนด ก่อนมาเป็นขนมเปีย

ขนมเปีย หมายถึง ขนมชนิดหนึ่งทำด้วยแป้ง มีไส้บรรจุอยู่ มีขนาดต่างๆ กัน ส่วนที่เป็นแป้งประกอบด้วยแป้งสาลี ไขมันหรือน้ำมันบริโภค น้ำ น้ำตาล เกลือ หรือส่วนประกอบอื่นที่เหมาะสม อาจมีไข่ผสมอยู่ด้วยก็ได้ มีไส้ต่าง ๆ เช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง ไส้ถั่วดำ ไส้ฟัก ไส้เผือก ไส้ลำคำ อาจมีการแต่งหน้าด้วยก็ได้ ทำให้สุกโดยการอบหรือปิ้ง ขนมเปียที่ระโนด

น่าจะเริ่มที่นายสงวน พิชนไพบูลย์ (เดิมชื่อ นายฮ่วน แซ่ลิม) เกิดเมื่อ 1 เมษายน 2473

ภูมิลำเนาเดิม บ้านจันาก ตำบลบ้านใหม่ อำเภอรโนด โดยนายสงวน พิชนไพบูลย์ ได้ไปฝึกทำขนมกับพี่เขย ซึ่งเป็นชาวจีนเช่นกัน ที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา โดยฝึกทำขนมหลาย ๆ ชนิด เช่น ขนมเปีย ขนมปัง ขนมถั่วต่าง ๆ ใช้เวลาฝึกทำขนมเป็นเวลา 1 ปี จึงกลับมาเปิดร้านขนมที่ระโนด ในปี พ.ศ. 2496 ชื่อร้าน “ลิมไทยฮ่วน” ขนมเปิยนั่นเป็นขนมที่จำหน่ายได้ทุกเทศกาล ไม่ว่าจะเป็นเทศกาลปีใหม่ ขนมเปียใช้ของขั้วของฝาก ทรัพย์เงิน สารทเงิน เทศกาลเดือนสิบ (สารทไทย)

พิธีขันหมาก ของขั้วของในทก ๆ โอกาสเรียกว่าขนมเปียที่ระโนดเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่รู้จักและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ ขนมเปียที่ระโนดที่เป็นที่นิยมคือ ขนมเปียไส้ฟัก ซึ่งเป็นสูตรดั้งเดิม

เศรษฐกิจของขนมเปีย

จากการศึกษาบนเส้นทางทางของขนมเปียมีผู้เกี่ยวข้องดังนี้ ผู้ผลิต (เจ้าของกิจการขนมเปีย) เจ้าของวัตถุดิบ แรงงาน(ลูกจ้าง) ร้านค้า และความผูกพันของคน ขนมเปียก่อให้เกิดรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการขนมเปีย โดยการนำเอาวัตถุดิบ และจ้างแรงงานมาทำขนมเปีย มาผสมเข้าด้วยกัน ตามสูตรที่ผ่านประสบการณ์ เป็นขนมเปีย บรรจุภัณฑ์ การประกอบอาชีพการทำขนมเปีย สามารถสร้างความมั่นคงให้กับครอบครัวได้เป็นอย่างดี สามารถสร้างศึกได้ด้วยขนมเปีย ส่งลูกเรียนจบ

ปริญญาด้วยขนมเปีย และยังเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับพนักงานในร้านได้ โดยคุณได้จากการขยายกิจการไปตั้งริมถนนสายหลักมีการคมนาคมหนาแน่นกว่า แต่ในการประกอบอาชีพในยุคปัจจุบันต้องศึกษารูปแบบและวิธีการตลาด เพื่อให้เกิดก็มีความสำคัญมาก ขนมเปีย เป็นนำเอาภูมิปัญญาในการดำเนินธุรกิจ โดยนำเอาขนมเปียเข้าไปสู่พิธีกรรมต่าง ๆ ในทุก ๆ เทศกาล ทำให้คนในชุมชนระโนดมีขนมเปียเป็นส่วนหนึ่งวิถีชีวิต ขนมเปีย สามารถเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างผู้ปลูกพืชเขียว เป็นการสร้างความสัมพันธ์ทางจิตใจไม่ใช่เพียงแค่ส่งขายแล้วได้เงินแล้วจบ แต่เป็นการสัญญาไปถึงปีหน้าและปีต่อ ๆ ไป มีความสัมพันธ์จากรุ่นสู่รุ่นไม่ใช่แค่เพียงปีเดียวหรือสองปี เป็นความสัมพันธ์กันมานับสิบปี

ภูมิปัญญาของขนมเปีย

ขนมเปียมีคุณค่าและให้อะไรมากกว่าที่เป็นตัวเงิน ขนมเปียยังสร้างความสัมพันธ์ของผู้คนเมื่อถึงเทศกาลเดือนสิบ ประเพณีของคนใต้ คนระโนดก็จะไม่ลืมของฝากคือขนมเปีย "ขนมเปียเป็นขนมที่ใคร ๆ ต่างมองว่าเป็นขนมโบราณ แล่ววิธีการทำก็ยุ่งยากเหลือเกิน แต่หารู้ไม่ว่าขนมเปียนั้นเป็นขนมที่ขายได้ทุกเทศกาล ไม่ว่าจะเป็นปีใหม่ ตรุษจีน สารทจีน ไหว้พระจันทร์ หรือแม้กระทั่งเซ่งเม้งก็ตาม เรียกว่าขายได้ตลอดทั้งปี ขนมเปีย เป็นสามารถสร้างคนอีกหลาย ๆ คนให้มีรายได้ มีอาชีพ เช่น แม่ค้าเร่ มารับขนมเปียไปจำหน่ายตามงานวัดในตลาดชุมชนระโนด ได้แก่วัดราษฎร์บำรุง วัดมะขามเต่า จะมีงานเกือบทุกวันและตลาดเปิดท้ายประจำทุกวันพุธ ทำให้แม่ค้าเร่มีอาชีพ มีรายได้ด้วยการลงทุนเพียงรถเข็นคันเดียวก็สามารถดำเนินชีวิตอยู่ได้ ขนมเปีย เป็นการสร้างมูลค่าทางด้านจิตใจ เทศกาลปีใหม่ ไม่ว่าเทศกาลใด ๆ เมื่อนึกถึงญาติผู้ใหญ่ คนระโนดก็จะไม่ลืมที่นึกถึงขนมเปียเป็นของฝาก ของเยี่ยมเสมอ

บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาเศรษฐกิจและภูมิปัญญาของขนมเปี๊ยะที่ระโนด สามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้ เศรษฐกิจของการประกอบอาชีพขนมเปี๊ยะ ของตลาดระโนด จากจำนวน 4 ร้านที่ได้ไปศึกษา และสัมภาษณ์ ลงพื้นที่เก็บข้อมูล สามารถสรุปผลการศึกษาได้การประกอบกิจการขนมเปี๊ยะสามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับคนได้หลากหลายกลุ่มคน ขนมเปี๊ยะจากภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความสัมพันธ์และสร้างคุณค่าด้านจิตใจ ขนมเปี๊ยะ เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของคนในชุมชนตลาดระโนด และชุมชนใกล้เคียง จึงกล่าวได้ว่าภูมิปัญญาขนมเปี๊ยะที่ระโนด เป็นภูมิปัญญาที่บ่มเพาะเกิดจากการรู้แจ้งในเรื่องการทำขนมเปี๊ยะ เป็นประสบการณ์ขั้นเจนจัด รู้จุดอ่อนจุดแข็งของขนมเปี๊ยะอย่างชัดเจน นำมาสร้างเป็นองค์ความรู้ มีการปรับปรุงกำหนดให้เป็นบทบาท หน้าที่ ที่ผูกพันและสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวชุมชนตลาดระโนดอย่างแนบแน่น ขนมเปี๊ยะที่ระโนดจึงเป็นพลังสำคัญที่ช่วยนำวิถีชุมชนตลาดระโนด ให้เกิดการปรับเปลี่ยนไปอย่างสมดุลกันระหว่างศักยภาพของคนกับทรัพยากรต่าง ๆ

ทีมผู้วิจัยได้เห็นภาพของขนมเปี๊ยะในอดีตและเส้นทางของขนมเปี๊ยะในปัจจุบัน จากขนมชิ้นเล็ก ๆ มีคุณค่าทั้งด้านเศรษฐกิจ(เงินทอง)และคุณค่าทางจิตใจที่ไม่สามารถประเมินมูลค่าได้

ปัญหาและอุปสรรคในการศึกษา

1. ช่วงเวลาในการลงพื้นที่มีน้อย
2. ผู้วิจัยขาดประสบการณ์ในการทำวิจัย

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. อาชีพต่าง ๆ ที่เกิดจากระโนดเป็นชุมชนประวัติศาสตร์
2. ทิศทางหรือแนวโน้มของขนมเปี๊ยะกับคู่แข่งกับขนมของคนรุ่นใหม่

เอกสารอ้างอิง

ระโนดสังสรรค์. (2531) ครั้งที่ 21 พิมพ์ที่โรงพิมพ์ ปิ่นเกล้าการพิมพ์ กรุงเทพมหานคร.

หนังสือประวัติ ผลงานศิลปินแห่งชาติ / ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรม อำเภอระโนด พ.ศ. 2549

กลุ่มทำขนมเปี๊ยะ หมู่ที่ 3 ตำบลระโนด อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา นางสาวณัฐนันท์ รัศมี

โทร :074-393179

หนังสือรวบรวมขนมไทย โดย อังคณา อนุรักษไทย หน้า 59,สำนักพิมพ์เทียนหอม

ภาคผนวก

วิธีการขั้นตอนการทำขนมเปียก วัดถุดิบ



ฟักเขียว ที่ปลูกเพื่อทำไส้ขนมเปียกโดยเฉพาะที่ บ้านวัดขนุน อำเภอสิงหนคร



ถั่วเขียวซีก สั่งซื้อจากโรงงาน



ผลิตภัณฑ์ขนมเปียกปูนจากร้านต่าง ๆ



บรรจุภัณฑ์ขนมเปียก



วิธีการขั้นตอนการทำขนมเปียย



ซ้่งทุกอย่างใสร่วมกันแล้วก้นวด ไม่ต้องนวนนานแค่พอน้บ้นได้ก้พอ แล้วพักไว้ร่อย่างน้อย 15 นาที



นวคจนเป้่งเนียนไม่ตีดมือ



เป้่งชั้นนอก หุ้มเป้่งชั้นใน

แล้วรีดไปทางยาว พับสามทบ แล้วรีดไปทางยาวอีกที พับ 4 ทบ



ครั้งสุดท้าย รีดไปทางยาวให้ด้านปลายบางๆ แล้วตัดส่วนปลายนิดหนึ่งทิ้งไปแล้วม้วนเข้ามา

ตัดแบ่งเป็น 10 ก้อน เท่าๆ กัน สูตรนี้จะได้ 20 ก้อน ได้ขนมเปียะ 20 ลูก



คลึงกดให้เป็นแผ่นบาง ตรงขอบต้องบางกว่าตรงกลางจะได้จับพับได้ง่ายๆ



การทำขนมเปียะแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนใหญ่ ๆ

เริ่มที่ การทำแป้งเปลือกนอก ซึ่งเป็นแป้งที่มีขั้นตอนการทำยุ่งยากและต้องพิถีพิถันมากที่สุด โดยเตรียมส่วนผสมประกอบดังนี้ แป้งสาลีตราว่าว 1 กิโลกรัม, น้ำมันหมู 400 กรัม (น้ำมันพืชก็ได้), เบะแซ 100 กรัม, น้ำตาลทราย 250 กรัม, น้ำเปล่า 300 กรัม และไข่ไก่ 2 ฟอง

นวดแป้งสาลีกับน้ำมันหมูด้วยเครื่องนวดแป้งให้เข้ากัน โดยใช้ความเร็วปานกลางเมื่อแป้งสาลีเข้ากับน้ำมันดีแล้วค่อย ๆ ต่อยไข่ไก่ลงไปผสมทีละฟอง

ละลายเบะแซ, น้ำตาลทรายและน้ำเปล่าให้เข้ากัน จากนั้นค่อย ๆ เทส่วนผสมตรงนี้ลงไปตีผสมทีละนิดจนกว่าจะหมด ตีจนกว่าแป้งจะ เนียน หรือประมาณ 30 นาทีก็ใช้ได้

เบะแซ ทำให้แป้งขนมเปียะเปลือกนอกกรอบออกมาแล้วทั้งเหนียวและกรอบ

การทำแป้งเปลือกใน การทำแป้งชั้นนี้ไม่ยุ่งยาก เพียงแค่นำแป้งสาลีตราว่าว 1 กิโลกรัม นวดกับน้ำมันหมู 400 กรัมด้วยมือ จนเข้ากันดีก็ใช้ได้แล้ว

เมื่อเตรียมแป้งทั้งสองส่วนเสร็จแล้ว ก็มาเตรียมไส้ของขนมเปียะมี 2 ชนิด คือ ไส้ถั่วและไส้ฟัก หรืออาจจะเป็นทั้งไส้ถั่วและฟักรวมกันก็ได้

การทำไส้ถั่ว ใช้ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือกแล้ว 1 กก. ล้างให้สะอาด แล้วต้มแบบใส่น้ำมาก ๆ ให้สุกแล้วรินน้ำทิ้ง ถั่วแบบนี้จะทำให้มันและอร่อยกว่าการนึ่ง

นำถั่วไปบดให้ละเอียดด้วยไม้ตำแป้ง หากใครไม่มีไม้ตำแป้งก็อาจจะใช้ขูดน้ำแทนก็ได้ ตั้งกระทะใช้ไฟกลางนำถั่วที่บดละเอียดแล้วลงไปกวนกับน้ำตาลทราย 1 กก. พร้อมกับน้ำ 500 กรัม และเกลืออีกเล็กน้อย กวนจนส่วนผสมเข้ากันดี

การทำไส้ฟัก เตรียมฟักเชื่อมแห้ง 1 กิโลกรัม หั่นให้ละเอียด, มันหมูแข็ง 300 กรัม ต้มให้สุกแล้วหั่นให้ละเอียด, หอมแดงเจียว 100 กรัม หั่นเป็นแว่น ๆ, หัวต้นหอมซอยเล็กน้อย, งามข้าวคั่วเล็กน้อยและแป้งโกโก้ 200 กรัม นำส่วนผสมทั้งหมดเทลงในภาชนะที่เตรียมไว้ เคล้าให้เข้ากันด้วยมือ พักไว้

การปั้นขนมเปียะ นำเปลือกแป้งนอก 200 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลมแล้วแผ่แป้งออกให้มี ความกว้างหนาพอประมาณ นำแป้งเปลือกในปริมาณเท่ากันปั้นเป็นลูกกลม ๆ วางบนแป้งชั้นนอก ค่อย ๆ เอาแป้งชั้นนอกหุ้มแป้งชั้นใน

ใช้ไม้ตำแป้งนวดให้เป็นแผ่นยาวพอประมาณ จากนั้นพับส่วนปลาย ของแป้งทั้งสองข้าง ให้เข้ามาตรงกลาง แล้วใช้ไม้ตำแป้งนวดให้เป็นแผ่นยาวอีกครั้ง แล้วพับส่วนปลายเหมือนเดิม แล้วนวดให้เป็นแผ่นกลม ๆ

นำไส้ถั่วและฟักอย่างละ 100 กรัมมาประกบกัน วางลงบนแป้งที่นวดเสร็จแล้ว วางไข่เค็มแดงลงไปตรงกลาง แล้วเอาแป้งห่อไส้ให้สนิท นำแป้งเปลือกนอก 100 กรัม มารีดให้เป็นแผ่นบาง ๆ มาหุ้มที่ก้อนขนมเปียะอีก ชั้นหนึ่ง

ป้าบอกว่าหากเราไม่ทำแป้งหุ้ม เวลาอบแล้วหน้าขนมจะแตกออก

ละลายสีผสมอาหารสีแดงกับน้ำพอประมาณ แล้วชุบด้วยผ้าขาวบาง นำตัวปั๊มที่เป็นอักษร
ภาษาจีนที่เป็นคำแสดงถึงความเป็นมงคล กะขนาดพอดีกับขนาดของขนมเปียกจุ่มลงในผ้าขาวบางที่
ชุบสีผสมอาหารเอาไว้ แล้วปั๊มลงบนขนมเปียก น้ำหนักมือให้ด้อยากกลงไปแรงมากหรือระวังอย่า
ให้สีเปรอะกระจายส่วนอื่น เท่านั้นที่เรียบร้อย

นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 180°C ประมาณ 30 นาที ตอนที่ขนมเปียกใกล้จะสุก นำไข่ไก่มาตีให้ฟู
ใช้ฟุ้งกันชุบไข่ทาหน้าขนม เพื่อความแวววาวสวยงาม แล้วนำเข้าเตาอบอีกครั้ง เมื่อขนมสุกปล่อยให้
ไว้ให้เย็น ห่อขนมด้วยแผ่นพลาสติกใส บรรจุลงกล่องกระดาษเท่านั้นที่ขายได้เลย

ขนมเปียกดังกล่าวสามารถทำให้มีขนาดเล็กใหญ่ได้ตามความต้องการของผู้ทำ นอกจากนี้ ป้า
ยังได้ทำขนมเปียกขนาดเล็กไว้จำหน่ายด้วย ซึ่งวิธีการทำก็เหมือนกับขนมเปียกก้อนใหญ่ทุก
ประการ แต่แตกต่างกันที่ตอนที่นวดเสร็จแล้วให้ม้วนแป้งยาว ๆ คล้ายการม้วนโรตีสายไหม แล้วใช้
มีดหั่นให้เป็นชิ้นบางขนาดหนา 1 เซนติเมตร

จากนั้น นำไส้ถั่วป่นให้เป็นก้อนกลม ๆ วางลงบนแผ่นแป้งแล้วค่อยหุ้มปิดไส้อีกครั้ง การหุ้ม
ไส้ตรงนี้ต้องเบามือหน่อยนะค่ะ เพราะว่าลักษณะแป้งจะออกเป็นชั้น ๆ อย่ากดแป้งแรงเพราะเดี๋ยว
ชั้นต่าง ๆ ของขนมจะยุบหมด เวลาอบขนมแล้ว หน้าขนมจะไม่แตกออกเป็นชั้น ๆ ส่วนการอบ
ขนมเปียกเล็กก็เหมือนกับขนมเปียกชิ้นใหญ่ แต่ใช้ความร้อน 150°C 30 นาที

ขนมเปียกเล็กน้ำหนัก 300 กรัม 20 บาท ส่วนแบบชิ้นใหญ่ขนาด 600 กรัม ราคา 50 บาท โดยที่
ต้นทุนต่อชิ้นประมาณ 30 บาท

เปลี่ยนใจมาทำขนมเปียกขาย** ตอนนี้ก็ยังไม่หายไปนะคะ** !.

ร้านขนมเปียก ลืมไทยฮ่วน สาขา 1



ที่ตั้ง : 168 ถนนชาวยารี ตำบลระโนด

อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา หรือเข้าทางสี่แยกธนาคารกรุงเทพเลี้ยวเข้าตลาดสด แล้วตรงไปทาง
ศาลาร่วมใจเทศบาลตำบลระโนด ท่านจะพบร้านทางด้านขวามือของท่าน เป็นร้านขนมเปียกสูตร
ดั้งเดิมสมัยโบราณที่ชาวระโนดรู้จักเป็นอย่างดี ขนมมีรสชาติอร่อยถูกใจ นิยมเป็นของฝากจาก
อำเภอระโนด ขนมเปียกมีไส้ดังนี้ ไส้ถั่วฟักไข่เค็ม , ไส้ฟักหมูหยอง และอีกหลากหลาย
มากมาย ทางร้านได้ขยายตัวเปิด สาขา 2 ตั้งอยู่ที่ถนนนครศรีธรรมราช -สงขลา ใกล้กับปั๊มพุดา

ร้านขนมเปียก สวณศรีระโนด



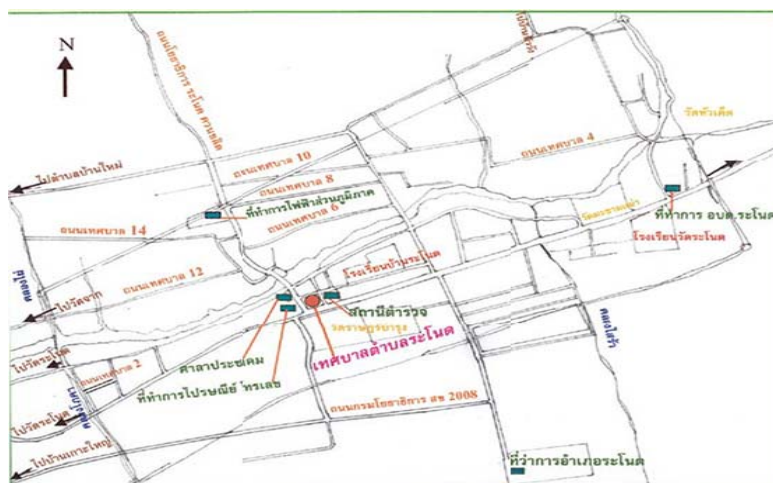
ที่ตั้ง : 401 ถ.ราษฎร์บำรุง ต.ระโนด อ.ระโนด จ.สงขลา อยู่ในเขตเทศบาลตำบลระโนด สิ้นค้า

/ ราคา : ขนมเปียกใส่วุ้น, ใส่วุ้น ราคา 10.- บาท, ราคา 25.- บาท, ราคา 35.-

บาท ขนมเปียกใส่วุ้น (ผักเขียว, ถั่ว, ไข่เค็ม, หมูหยอง) ราคา 50.- บาท มีทั้งขายปลีกและ
ส่ง ติดต่อ : นายสราวุธ - นางชินดิษฐ์ กงสุข

โทร. 074-392749 , 081-7484271 , 086-2891825

การลงเก็บข้อมูลในพื้นที่



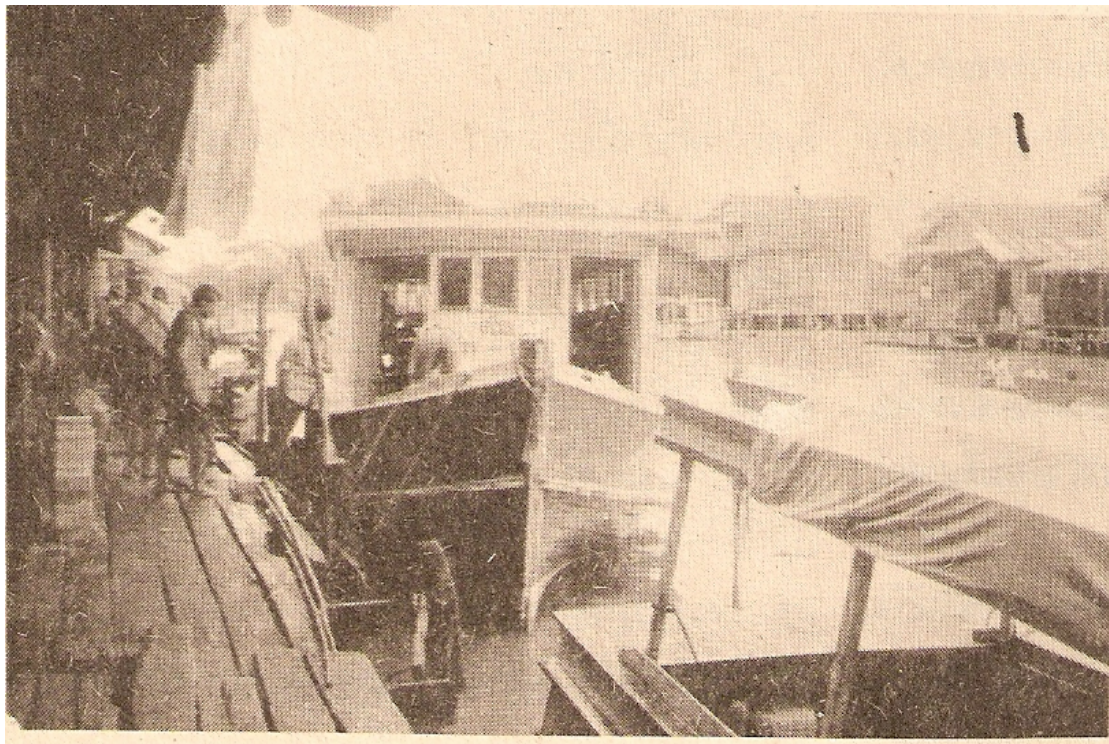
สื่อมวลชนถ่ายทำการทำงานนมเป็ย ที่ร้านลิ้มไทยฮ่วน สาริตการทำโดยคุณนริศา โกชนา



ระโนดในอดีต



การสัญจรทางเรือในลำคลองระโนด



ท่าเรือด่านระโนด – สงขลา (2 ชั้น) ขวามือเป็นเรือลำป่า

ถ่ายเมื่อ 16 ธันวาคม 2519 (จวนหมดยุคเรือ)

ด้านหลังร้านขนมลิ้มไทยฮ่วน



สภาพปัจจุบันบ้านริมคลองชุมชนริมคลองระโนด



เรือแดง 2 ชั้น ถ่ายเมื่อ 26 มีนาคม 2522

ทีมผู้วิจัยขนมเปียกปูน



ครูที่ปรึกษาโครงการ