

แนวทางการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน จังหวัดกรุงเทพมหานคร
The Guidelines Ways to Relay The Method of Making Kanom Farang Kudeejeen From The Elderly in
Kudeejeen Community, Bangkok Province.

ศโรชา ทรงสถาพร* และธีระวัฒน์ จันทิก

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมฝรั่งกุฎีจีนวิธีการสืบทอดการอนุรักษ์วิธีการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันเพื่อจัดการความรู้ในการสืบทอดและการเผยแพร่การทำขนมฝรั่งกุฎีจีนโดยใช้ระเบียบการวิจัยเชิงคุณภาพผ่านการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกกับผู้สืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน จากผลการศึกษาพบว่า

ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนานตั้งแต่สมัยอยุธยา มีสูตรดั้งเดิมมาจากชาวโปรตุเกสที่ได้นำมาเผยแพร่ในวัฒนธรรมในไทย โดยมีการสืบทอดกันแค่เพียงภายในตระกูลที่ได้รับการถ่ายทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมาจากชาวโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนเท่านั้นซึ่งในปัจจุบันยังคงมีการสืบทอดสูตรขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมอยู่ แต่มีการแต่งหน้าขนมด้วยผลไม้เพิ่มขึ้นจากสูตรดั้งเดิมและมีการพัฒนาด้านการขาย การผลิต โดยการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยและนำมาปรับแต่งให้เข้ากับการทำขนมแต่ยังคงเอกลักษณ์ของขนมไม่ได้ ขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นมีการมีวิธีการทำที่ต้องอาศัยเครื่องมือเฉพาะ ความใส่ใจและความชำนาญของผู้ทำเป็นอย่างมาก จึงต้องได้รับการฝึกฝนมาเป็นอย่างดี ทำให้มีปัญหาในด้านการเผยแพร่การทำขนมฝรั่งกุฎีจีนให้ผู้อื่นที่ไม่ใช่คนในตระกูลที่สืบทอดกันมา แต่ยังมีอีกหลายวิธีที่ผู้อื่นยังสามารถช่วยกันอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนได้ เช่น การเข้าไปค้นคว้าวิจัย ศึกษา แล้วนำออกมาเผยแพร่ด้วยสื่อต่าง ๆ การส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง

คำสำคัญ : ขนมฝรั่งกุฎีจีน, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, การสืบทอด, การอนุรักษ์

Abstract

The purpose of this research was to study the history of KanomFarangKudeejeen. How to inherit and conservation of method of making KanomFarang Kudeejeen from the past to present. For the purpose of manage knowledge in inheriting and propagate method of making KanomFarang Kudeejeen. Used the qualitative research through in-depth interviews with the heir to making KanomFarang Kudeejeen.

The studied indicated that KanomFarang Kudeejeen was a dessert that has inherited for a long time since the Ayutthaya period. The traditional recipe from the Portuguese to propagated in the Thai culture. It's inherited only in the family that had been relaying the method of making KanomFarang Kudeejeen from the Portuguese that live in Kudeejeen community. At present, there is still a succession KanomFarang Kudeejeen traditional recipes, but have a makeup with fruit on a top of the cake which different from the original recipe and developed the sales and production by adopting technology to help and customized the equipment to making dessert, but have still the identity of dessert. The process of making KanomFarang Kudeejeen doing requires specific tools. The maker must have made a conscious effort and expertise is tremendous, so it must be trained as well. From the above, it causes problems in propagating method of making KanomFarang Kudeejeen to others that were not the heir. But there were many ways that people can help preserve and inherited the method of making KanomFarang Kudeejeen, moreover, research study and then taken out to disseminated carried out through various media, or encourage and support cultural activities and local wisdom continuously

Keywords : kanomfarang kudееjeen, local wisdom, inheritance, conservation

*ผู้นิพนธ์ประสานงาน icesarocha915@gmail.com โทร. 0951591116

1. บทนำ

ภูมิปัญญาไทย หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นมรดกสืบทอดต่อเนื่องยาวนานมาตั้งแต่ครั้ง บรรพบุรุษ ซึ่งแนบแน่นอยู่ในวิถีชีวิตคนไทย การสืบทอดส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นการบอกเล่าปากต่อ ปากคือ จากบิดา มารดา ปู่ ย่า ตา ยาย ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้ลูกหลาน เป็นการสืบทอดภายในตระกูล หรือครูถ่ายทอดสู่ลูกศิษย์ไม่ค่อยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ทำให้ ภูมิปัญญาไทย หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น หลาย ๆ อย่างได้สูญหายไปตามกาลเวลา (สำนักคณะกรรมการการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2534:52) ในปัจจุบันสังคมไทยกำลังเผชิญกับปัญหาการทอดทิ้งภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากสังคมไทยมีการเคลื่อนไหวต่อเนื่องอย่างไม่หยุดนิ่ง ทำให้ทัศนคติของคนในสังคมเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ในขณะนั้น โดยหลงลืมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่มีการถ่ายทอดมาอย่างยาวนาน (อรุณเนตร จันทศรี, 2555) เช่นเดียวกับในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีนตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โดยชุมชนกุฎีจีนมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญคือ ภูมิปัญญาด้านการทำขนมไทย เช่น ขนมฝรั่ง ขนมกวยตัส ขนมกุสุรัง เป็นต้น

“ขนมไทย” มีความสัมพันธ์กับคนไทยอย่างแยกไม่ออก และเข้ามาอยู่ในวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อต่าง ๆ มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย การทำขนมไทยนั้นมิใช่ขั้นตอนหลากหลายและยังต้องอาศัยฝีมือ ความประณีต ประดิษฐ์ ประดอยสวยงาม ด้วยจุดเริ่มต้นจากการทำถวายในวัง ออกมาสู่ชาวบ้าน เป็นการถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจากผู้สูงอายุสู่ลูกหลาน ขนมจำพวกฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด บ้าปุ้น เป็นขนมที่รู้จักกันทั่วไป และมีขายอยู่ในท้องตลาดมาช้านาน จนใคร ๆ ก็พากันนึกว่าขนมเหล่านี้เป็น ขนมไทยขนานแท้ ทั้งที่ความจริงแล้วต้นตำรับมาจากชาวโปรตุเกสที่อยู่ในเมืองไทยมาช้านานตั้งแต่ครั้งตั้งกรุงธนบุรี ขนมอีกชนิดหนึ่งที่ยังมีการตกทอดมาจนถึงปัจจุบัน แต่อาจจะไม่เป็นที่แพร่หลายเท่าขนมนี้มีชื่อเรียกว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีน เพราะมีแหล่งผลิตให้ซื้อกินได้ ที่ชอยกุฎีจีนเท่านั้น (สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติ, 2544)

ชอยกุฎีจีนเป็นที่อยู่ของชุมชนอันเก่าแก่อีกย่านหนึ่งของฝั่งธนบุรี คนที่อยู่ในชุมชนส่วนใหญ่จะนับถือศาสนาคริสต์ เพราะเมื่อครั้งที่พระเจ้าตากสิน ทรงกอบกู้เอกราชจากการที่พม่าตีกรุงศรีอยุธยาแตกเป็นครั้งที่สอง พระองค์ได้ตั้งราชธานีใหม่อยู่ที่ธนบุรี ได้มีคริสตังที่เป็นฝรั่งเชื้อสายโปรตุเกสจำนวนหนึ่งอพยพตาม พระองค์มาด้วย พระเจ้าตากสินจึงได้พระราชทานที่ดินส่วนทางด้านทิศใต้ของคลองกุฎีจีนให้เป็นที่ตั้งของชุมชนชาวคริสตัง ซึ่งกลายมาเป็นชุมชนชอยกุฎีจีนในปัจจุบัน (สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติ, 2544) “ศิษย์วัด เหน่ง” ซึ่งเป็นชาวกุฎีจีนคนหนึ่งได้เขียนเล่าว่า “คนรู้จักกุฎีจีนก็เพราะขนมฝรั่ง เพราะคนขายขนมฝรั่งเขาจะร้องว่า ‘ขนมฝรั่งกุฎีจีนจ้า’ ตำบลนี้มีขนมอร่อยหลายอย่าง น่าเสียดายที่ ไม่มีการทำต่อเนื่อง ลูกหลานก็ไปประกอบอาชีพอย่างอื่นกันหมด การที่คนกุฎีจีนมีเชื้อสายโปรตุเกส ปัจจุบันนี้ก็ยังมีคนทำอยู่บ้างแต่ทำกินกันในครอบครัวเท่านั้น น่าเสียดายที่ขนมหวานได้หมดไป คนรุ่นใหม่ไม่เคยได้กินและรู้จักขนมนี้” (สารวัดช่างดาครุสฉบับพิเศษปีที่ 19 ฉบับที่ 38/2532)

ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นอยู่ที่เป็นขนมลูกผสมระหว่างจีนกับฝรั่ง ตัวขนมเป็นตำรับของโปรตุเกส ขณะที่หน้าของขนมเป็นแบบจีน โดยประกอบด้วยฝักเชื่อมซึ่งชาวจีนเชื่อว่ารับประทานแล้วจะระมื่น น้ำตาลทรายทานแล้วจะมั่งคั่งไม่รู้จบเหมือนกับน้ำตาลทรายที่นับเม็ดไม่ได้ นอกจากนี้ยังมีลูกพลับอบแห้ง และลูกเกด ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีราคาและมีคุณค่าทางอาหาร กรรมวิธีในการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมีวิธีทำโดยการตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นฟู นำมาผสมแป้งสาลี ไม้ใส่สี ไม้ใส่สารกันบูด จากนั้นนำมาหยอดใส่พิมพ์ โรยด้วยลูกเกด ลูกพลับ ฝักเชื่อม และน้ำตาลทราย แล้วอบด้วยเตาอบแบบโบราณ เตาอบโบราณนี้ไม่มีขายทั่วไปตามท้องตลาด ผู้ทำขนมจะเป็นผู้ก่อเตาเอง การอบด้วยเตานี้จะทำให้ขนมมีลักษณะกรอบนอกนุ่มในและทำให้ขนมมีความหอม ซึ่งเพราะกรรมวิธีในการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน ที่ซับซ้อน ละเอียดอ่อนทำให้ขาดผู้สืบทอดทำขนมกุฎีจีน และหารับประทานได้ยากหากไม่รู้แหล่งที่จำหน่าย (ภาวิดา แต่งร่วม, 2559)

เมื่อพบว่าการทำขนมกุฎีจีนมีปัญหาในด้านการสืบทอดความรู้ผู้วิจัยจึงตระหนักถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงเห็นว่าควรจะมีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสืบทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้มีการถ่ายทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิม

ให้แก่ผู้สนใจ รวมถึงการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเหล่านี้ให้เป็นมรดกสืบทอดทางวัฒนธรรมต่อไป ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาถึงสูตร การผลิต การถ่ายทอดชนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิม โดยเข้าไปขอสัมภาษณ์ข้อมูลจากผู้สืบทอดการทำชนมฝรั่งกุฎีจีนรุ่นปัจจุบัน

1.1.วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1.1.1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของชนมฝรั่งกุฎีจีน
- 1.1.2 เพื่อศึกษาวิธีการสืบสานการอนุรักษ์วิธีการทำชนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน
- 1.1.3 เพื่อจัดการความรู้ในการสืบทอดและการเผยแพร่การทำชนมฝรั่งกุฎีจีน

1.2 คำถามการวิจัย

- 1.2.1 ชนมฝรั่งกุฎีจีนมีประวัติความเป็นมาอย่างไรและมีกรรมวิธีการผลิตอย่างไร
- 1.2.2 ผู้ทำชนมฝรั่งกุฎีจีนในชุมชนกุฎีจีนมีวิธีการสืบทอดการทำชนมฝรั่งกุฎีจีนอย่างไร
- 1.2.3 ผู้สืบทอดการทำชนมฝรั่งกุฎีจีนมีวิธีเผยแพร่การทำชนมฝรั่งกุฎีจีนอย่างไร

1.3 ขอบเขตการวิจัย

การศึกษา”แนวทางการสืบทอดการทำชนมฝรั่งกุฎีจีนจากผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มีขอบเขตของ การวิจัย ดังนี้

- 1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาความเป็นมากรรมวิธีการทำและการสืบทอดชนมกุฎีจีน เพื่อหาแนวทางในการถ่ายทอดและเผยแพร่การทำชนมฝรั่งกุฎีจีน
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร ศึกษาและเก็บข้อมูลจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึกจากผู้สืบทอดการทำชนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมในชุมชนกุฎีจีน
- 1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ ชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร
- 1.3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา ใช้เวลาในการเก็บข้อมูลวิจัย 1 – 31 พฤษภาคม 2560

1.4 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

1.4.1 แนวคิดและทฤษฎีในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย

การค้นคว้าวิจัย ศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาของไทยในด้านต่าง ๆ ของท้องถิ่น จังหวัด ภูมิภาคและของประเทศ มุ่งศึกษาให้รู้ความเป็นมาในอดีต และสภาพการณ์ในปัจจุบัน

การพัฒนา ริเริ่มสร้างสรรค์และปรับปรุงภูมิปัญญาให้เหมาะสมกับยุคสมัยและเกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิตประจำวัน ควรนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาช่วยเพื่อต่อยอดเพื่อใช้ในการผลิต การตลาด และการบริหาร ตลอดจนการป้องกันและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

1.1. การถ่ายทอด

โดยการนำภูมิปัญญาที่ผ่านการเลือกสรรกลั่นกรองด้วยเหตุและผลอย่างรอบคอบและรอบด้านแล้วไปถ่ายทอดให้แก่คนในสังคมได้รับรู้ เกิดความเข้าใจ ตระหนักในคุณค่า คุณประโยชน์และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม

1.2. การเผยแพร่แลกเปลี่ยน

โดยการส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมให้เกิดการเผยแพร่แลกเปลี่ยนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอย่างกว้างขวาง ด้วยสื่อและวิธีการต่าง ๆ (นาศิริรักษ์ ชมพูนุท, วงเดือน นาราัจจ์, 2551)

2. กระบวนการถ่ายทอดทฤษฎีปัญหาท้องถิ่น

2.1. การบอกเล่า บรรยาย ด้วยวาจา

คือการที่ผู้ถ่ายทอดบอกเล่า หรือถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์สั่งสมของตนให้แก่ผู้รับการถ่ายทอดโดยกายารูปแบบของคำพูด

2.2. การสาธิต

คือการถ่ายทอดทฤษฎีปัญหาที่ผู้ถ่ายทอดแสดงพร้อมกับการอธิบายเพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดได้ประสบการณ์ตรงในเชิงรูปธรรม ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจวิธีการ ขั้นตอน และสามารถปฏิบัติได้

2.3. การปฏิบัติจริง

คือการถ่ายทอดที่ผู้รับการถ่ายทอดลงมือทำจริง โดยผู้ถ่ายทอดเป็นผู้คอยแนะนำ ตรวจสอบและแก้ไข เพื่อให้กระบวนการปฏิบัติถูกต้องตามขั้นตอน

2.4. การปลูกจิตสำนึก

ให้คนในท้องถิ่นตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของทฤษฎีปัญหาท้องถิ่นต่าง ๆ สร้างจิตสำนึกของความเป็นคนในท้องถิ่นที่จะต้องร่วมกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาของท้องถิ่น รวมทั้งสนับสนุนให้มีพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นหรือพิพิธภัณฑ์ชุมชนขึ้นเพื่อแสดงสภาพวิถีชีวิตและความเป็นมาของชุมชน

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- 3.1. รายงานการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน แขวงกัลปพฤกษ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

6.ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ(Qualitative Research) โดยวิธีการปรากฏการณ์วิทยา(Phenomenology Study) เป็นการศึกษาปรากฏการณ์ชีวิตที่บุคคลได้ประสบมาผู้วิจัยใช้การเลือกให้ข้อมูลแบบการสัมภาษณ์เชิงลึกเจาะลึกเพราะการศึกษาเรื่องการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจำเป็นต้องได้ข้อมูลจากผู้ที่เกี่ยวข้องโดยตรง ซึ่งการสัมภาษณ์เชิงลึกจะทำให้ผู้วิจัยได้ข้อมูลด้านประวัติศาสตร์ความเป็นมาของขนมฝรั่งกุฎีจีน รวมถึงการสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นภายในตระกูลของผู้ที่ไปสัมภาษณ์ เพื่อให้รู้ถึงข้อมูลที่เป็นข้อเท็จจริงที่สุด โดยผู้วิจัยได้กำหนดระเบียบวิธีการวิจัยดังนี้

1. ประชากรผู้ให้ข้อมูลหลัก

การวิจัยนี้ศึกษาเกี่ยวกับการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน ผู้ให้ข้อมูลคือ คุณทีปกร สุจริตจรูญ เป็นผู้สืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนรุ่นที่ 5 ของตระกูลธนุสิงห์

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 เครื่องบันทึกเสียง เป็นสิ่งอำนวยความสะดวกที่ผู้วิจัยใช้ในการสัมภาษณ์และรวบรวมข้อมูลในการทำวิจัย เนื่องจากการจดบันทึกนั้นไม่สามารถรวบรวมข้อมูลที่สัมภาษณ์ได้ทั้งหมดผู้วิจัยจึงต้องใช้เครื่องบันทึกเสียงในการบันทึกเพื่อให้ข้อมูลมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

2.2 สมุดจดบันทึก ผู้วิจัยจดบันทึกขณะสัมภาษณ์ เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล

3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 เก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องจาก วิทยานิพนธ์ หนังสือ วารสาร และบทสัมภาษณ์ รวมถึงการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้แก่ ระบบสืบค้นทางอินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

3.2 ติดต่อกับผู้ให้ข้อมูลที่กำหนดไว้ว่าจะขอสัมภาษณ์

- 3.3 ดำเนินการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล โดยผู้วิจัยจะขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลบันทึกเสียงแบบต่อเนื่องไปจนจบการสนทนา เพื่อที่จะสามารถเก็บข้อมูลได้อย่างครบถ้วน โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) และการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้วิจัยได้อย่างเป็นธรรมชาติและพยายามให้เนื้อหาครอบคลุมในเรื่องที่จะศึกษามากที่สุด
- 3.4 รวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ตามประเด็นที่กำหนดไว้ในการศึกษา
- 3.5 รวบรวมข้อมูลที่ได้ทั้งหมดจำแนกตามประเด็นที่กำหนดและนำไปวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา
4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล โดยวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา ในลักษณะเชิงพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description) ซึ่งเป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาแยกเป็นประเด็นตามเนื้อหาถอดเทปการสนทนาและตีความหมายของข้อมูล

7.การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

ในการวิจัยคุณภาพครั้งนี้ใช้วิธีตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลด้านเทคนิคสามเส้า (Triangulation Technique) ดังนี้

1. การตรวจสอบด้านข้อมูล (Data Triangulation) ตรวจสอบข้อมูลที่ได้มาจากแหล่งต่าง ๆ นั้นมีความเหมือนกันหรือไม่ซึ่งถ้าทุกแหล่งข้อมูลพบว่าได้ข้อมูลค้นพบที่เหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลของผู้วิจัยได้มามีความถูกต้อง
2. การตรวจสอบด้านวิจัย (Investigator Triangulation) ตรวจสอบจากผู้วิจัยหรือผู้เก็บข้อมูลต่างค้นพบกันว่าได้ค้นพบที่เหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งถ้าผู้วิจัยหรือผู้เก็บข้อมูลทุกคนพบว่าข้อมูลค้นพบที่ได้มามีความเหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลของผู้วิจัยได้มามีความถูกต้อง
3. การตรวจสอบทฤษฎี (Theory Triangulation) ตรวจสอบว่าสามารถใช้แนวคิด ทฤษฎีต่างไปจากเดิม ดูข้อมูลว่าแตกต่างเล็กน้อยเพียงใด ซึ่งอาจทำได้ง่ายกว่าถ้ายังอยู่ในระดับสมมติฐานชั่วคราว (Working Hypothesis) และแนวคิดขณะทำการสรุปเหตุการณ์แต่ละอย่าง
4. การตรวจสอบด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ กัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน เช่น ใช้การสังเกตควบคู่กับการสอบถาม พร้อมกันนั้น ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งเอกสารหรือการซักถามผู้ให้ข้อมูลสำคัญ หรือซักถามผู้ให้ข้อมูลหลังจากสรุปผลการศึกษา เพื่อความแน่นอนว่าข้อสรุปนั้นเที่ยงตรงตามความจริงหรือไม่

8.ผลการวิจัย

จากการลงพื้นที่ภาคสนามไปสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้สืบทอดการทำขนมกุ๊กจิ้น คุณที่ปกร สุจริตจรูญ ได้ผลการวิจัยดังนี้

1. ผลการศึกษาประวัติความเป็นมาและวิธีการทำขนมฝรั่งกุ๊กจิ้น

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลได้เล่าถึงประวัติศาสตร์ความเป็นมาของขนมฝรั่งกุ๊กจิ้นดังนี้ในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชได้มีชาวโปรตุเกสเป็นชาวตะวันตกชาติแรกที่มาติดต่อการค้าและเผยแพร่วิธีการทำขนมจากไข่ ซึ่งเป็นเรื่องแปลกใหม่ของชาวไทยในสมัยโบราณที่มักใช้ไข่มาทำเป็นอาหารคาว ขนมที่ชาวโปรตุเกสได้นำไข่มาทำขนมเป็นขนมที่รู้จักกันได้ทั่วไปได้ในสมัยนี้ ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง รวมถึงฝรั่งกุ๊กจิ้น ขนมฝรั่งกุ๊กจิ้นในสมัยก่อนนั้นนั้นถือเป็น egg cake ของชาวโปรตุเกส ส่วนผสมหลักประกอบด้วย ไข่เป็ด แป้งสาลี และสารให้ความหวาน ซึ่งการทำขนมฝรั่งกุ๊กจิ้นในประเทศไทยสมัยก่อนนั้น แป้งสาลีเป็นของหายาก ซึ่งจะได้มาจากการที่ชาวโปรตุเกสต้องเรือสำเภามาเพราะว่าชาวโปรตุเกสจะต้องมีแป้งสาลีไว้ทำขนมปังเวลาเดินเรือ หรือซื้อจากเรือสำเภาที่มาจากประเทศต่าง ๆ ที่เข้ามาค้าขายแป้งสาลี และสารให้ความหวานในสมัยก่อนได้แก่ น้ำผึ้ง หรือ จากพืชที่สามารถให้ความหวานได้ในประเทศไทย มาเป็นส่วนผสมหลักให้ใกล้เคียงกับขนม egg cake ของชาวโปรตุเกสให้มากที่สุด การทำขนมในสมัยกรุงศรีอยุธยาจะทำเฉพาะในโอกาสพิเศษเนื่องจากแป้งสาลีนั้นหาได้ยาก จึงมักทำในวันสำคัญ เช่น การเฉลิมฉลองในวันคริสมาสบริเวณ

โบสถ์ ที่ชาวคริสต์จะมารวมตัวกันและทานขนมหลังจากออกจากโบสถ์ หรือแบ่งปันขนมกันในวันปีใหม่ แต่ที่บ้านจะทำขนมเพื่อมอบเป็นของขวัญให้แก่เพื่อนบ้าน หรือเรียกอีกชื่อว่าเป็น Boxing Day

หลังกรุงศรีอยุธยาล่มสลาย ชาวโปรตุเกสบางส่วน ได้ตามเสด็จสมเด็จพระเจ้าตากสินมา โดยท่านได้พระราชทานพื้นที่บริเวณชุมชนกุฎีจีนให้กับชาวยุโรปที่นับถือคริสต์นิกายโรมันคาทอลิกอยู่ร่วมกับชาวไทยและชาวจีนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่มาก่อน และอาศัยรวมกันภายในชุมชนตั้งแต่สมัยต้นกรุงธนบุรีมาจนถึงปัจจุบัน และเกิดสืบทอดวัฒนธรรมการกินและการทำขนมต่อมาหลายช่วงอายุคน มาจนถึงยุคปัจจุบัน ขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้น ตอนแรกชื่อ ขนมฝรั่ง เนื่องจากขนมชนิดนี้ทำโดยชาวฝรั่ง และต่อมาในสมัยกรุงธนบุรีได้มีการเรียกชื่อตามสถานที่ทำขนมคือชอยกุฎีจีน จึงเป็นที่มาเรียกกันจนติดปากจนถึงทุกวันนี้ว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีน

กรรมวิธีการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนตามสูตรของคุณที่ปกรนั้นจะอนุรักษ์เนื้อขนมแบบโบราณ โดยมีส่วนผสมหลัก คือ

1. ไข่เป็ด ซึ่งจะคัดเฉพาะจากเป็ดที่เลี้ยงในโรงเรือนที่จะทานเฉพาะธัญพืช เพื่อไม่ให้มีกลิ่นคาว
2. แป้งสาลีของยูเอฟเอ็ม
3. สารให้ความหวานทางร้านจะใช้น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ของบริษัทมิตรผลซึ่งจะไร้สารฟอกขาว
4. น้ำมันพืช

วัสดุอุปกรณ์ ได้แก่ เตาอบ, เครื่องตีแป้งขนาดใหญ่, แม่พิมพ์ทองเหลือง, ถาดขนาดใหญ่, และอ่างผสม

ซึ่งคุณที่ปกรได้นั้นย้ำว่า

“ส่วนผสม วัตถุดิบต่าง ๆ มีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่าคัพเค้กตามห้างแน่นอน เพราะเราใช้ไข่ค่อนข้างเยอะมากในการทำ และก็การปนเปื้อนทางสารเคมี ขนมฝรั่งกุฎีจีนถือเป็นเบสิคเค้กซึ่งปนเปื้อนสารเคมีน้อยมาก ต่างกันคัพเค้กในห้างที่มีทั้งเนยนม การแต่งสีแต่งกลิ่น อัดเข้าไป เมื่อเราทานเข้าไปก็เหมือนเราทานสารพิษเข้าร่างกายเรื่อย ๆ แต่สำหรับขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้น อยู่ในแนวค่อนข้างคลีน ถือเป็นขนมที่รักสุขภาพมากกว่า”

กรรมวิธีการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน มีดังนี้

1. ก่อนจะทำการผสมส่วนผสมจะต้องทำการรอร์มเตาก่อน เป็นขั้นพื้นฐานของการอบขนมที่คนทำขนมทุกคนจะต้องรู้ เมื่อเตาร้อนจึงนำแม่พิมพ์ทองเหลืองวางเรียงลงไปบนเตาและรอระยะเวลาให้แม่พิมพ์ร้อน ระหว่างนั้นจึงทำการเตรียมส่วนผสม
2. นำไข่เป็ดโดยใช้ทั้งไข่แดงและไข่ขาวนำมาตีรวมกับน้ำตาลทรายในปริมาณที่เท่า ๆ กันด้วยเครื่องตีแป้งซึ่งไม่มีการกำหนดอัตราส่วนตาย ใช้ความชำนาญในการกะปริมาณให้ได้ปริมาณประมาณ 1 กะละมัง ผสมกันจนขึ้นฟู
3. เมื่อส่วนผสมนั้นผสมกันจนเป็นเนื้อครีมอย่างดีแล้ว นำแป้งสาลีค่อยๆโรยลงบนเนื้อครีม และทำการคนด้วยไม้พาย ผสมกันจนได้ที่ โดยทางร้านจะใช้วิธีการผสมแป้งสาลีโดยใช้ความชำนาญส่วนบุคคลไม่ได้ใช้เครื่องมือ คุณที่ปกรยังได้กล่าวอีกว่า “วิธีการผสมแป้งสาลีนั้นเป็นขั้นตอนที่สำคัญอย่างยิ่งถือได้ว่าเป็นหัวใจของขนมชนิดนี้” เนื้อครีมหนึ่งกะละมัง สามารถผลิตขนมได้ประมาณ 30 ชิ้น
4. เมื่อแม่พิมพ์ทองเหลืองที่อยู่ในเตาอบร้อนได้ที่ จึงทาน้ำมันพืชลงบนแม่พิมพ์ แล้วจึงตักเนื้อขนมที่ผสมไว้หยอดลงแม่พิมพ์ที่ตั้งไว้ในเตา เมื่อหยอดครบทุกพิมพ์ให้ปิดเตาอบทันที แต่ในปัจจุบันจะมีการโรยหน้าขนมด้วยผลไม้แห้ง 3 ชนิด ได้แก่ ฝักเชื่อม ลูกเกด ลูกพลับแห้งแล้วด้วยโรยทับน้ำตาลทราย หลังจากนั้นปิดอบเป็นเวลา 10 นาที เมื่อครบเวลาให้เปิดเตาอบแล้วสลับที่แม่พิมพ์บริเวณตรงกลางกับรอบนอกเนื่องจากบริเวณตรงกลางจะสุกเร็วกว่า การสลับที่กันนั้นจะทำให้เนื้อขนมมันสุกเท่ากันทั้งเตา และปิดอบอีกรอบประมาณ 6-7 นาที จะได้สีขนมที่สวยงามเสมอกันทุกชิ้น

5. จากนั้นใช้คีมคีบแม่พิมพ์ที่ร้อนมากออกมาและเคาะขนมออกจากแม่พิมพ์ นำขนมมาพักไว้ในถาดให้คลายความร้อนเพื่อไม่ให้เกิดไอน้ำภายในบรรจุภัณฑ์ แล้วจึงนำลงบรรจุภัณฑ์ ซึ่งปัจจุบันมีบ้านที่ทำขนมฝรั่งเศสขึ้นเหลืออยู่เพียง 3 บ้าน โดยมีสูตรเหมือนกันทุกบ้าน

2. การสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงของการทำขนมฝรั่งเศสตั้งแต่วัยแรกจนถึงปัจจุบัน

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลได้บอกเล่าการสืบทอดวิธีการทำขนมฝรั่งเศสในตระกูลธนูสิงห์ เป็นการสืบทอดจากผู้สูงอายุสู่ลูกหลานด้วยการปลูกฝังตั้งแต่เด็ก ๆ โดยมีลำดับรุ่นดังนี้

รุ่นที่ 1 คุณโว้วม เดอลีออน

เป็นผู้ที่สืบทอดวิธีการทำขนมฝรั่งเศสดั้งเดิมมาจากชาวโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4

รุ่นที่ 2 คุณทวดสารรวม ซึ่งแต่งงานกับ คุณทวดหลวงรามฤทธิ์ไกร ธนูสิงห์

เป็นต้นตระกูลธนูสิงห์ ซึ่งเป็นผู้สืบทอดวิธีการทำขนมต่อจากคุณโว้วม เดอลีออน ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 6

รุ่นที่ 3 คุณตาระวี ธนูสิงห์

ได้สืบทอดวิธีการทำขนมจากคุณแม่สารรวมเนื่องจากเป็นคุณแม่ของคุณระวีในรุ่นของคุณระวีนั้นได้มีการเริ่มใช้มอเตอร์ไฟฟ้าในการช่วยตีส่วนผสมระหว่างน้ำตาลและไข่เปิดเพื่อช่วยประหยัดเวลาขึ้นและได้เริ่มมีการแต่งหน้าผลไม้ ด้วยลูกเกด ลูกพลับ ฟักเชื่อมเนื่องจากชาวจีนเชื่อว่ากินฟักเชื่อมแล้วจะร่มเย็น ลูกพลับอบแห้งและลูกเกด เป็นผลไม้ที่มีราคาและมีคุณค่าทางอาหารอีกด้วย และน้ำตาลทรายเชื่อว่ากินแล้วจะมั่งคั่งไม่รู้จบเหมือนกับน้ำตาลทรายที่นับเม็ดไม่ได้

รุ่นที่ 4 คุณสุตารัตน์ สุจิตจรูล (สกุลเดิม ธนูสิงห์)

ได้สืบทอดการทำขนมจากคุณระวีเนื่องจากเป็นคุณพ่อของคุณสุตารัตน์ในอดีตขนมฝรั่งเศสรุ่นนั้นมีขนาดเดียว และจึงมาพัฒนาเข้ากับยุคสมัยโดยการเพิ่มให้มีหลายขนาด ได้แก่ จีว, เล็ก, ใหญ่, และใหญ่พิเศษเพื่อตอบโจทยลูกค้าหลายรูปแบบและมีการพัฒนาโดยการนำเครื่องตีแป้งมาช่วยในขั้นตอนการตีให้ผสมกับน้ำตาลเพื่อเป็นเครื่องทุ่นแรงและประหยัดเวลาในการตีแป้ง ซึ่งแต่ก่อนจะใช้แรงคนในการตีโดยมีเครื่องมือเฉพาะเป็นเครื่องตีแป้งที่ทำจากไม้สักใช้เชือกเป็นลอกในการหมุนไม้พายที่ทำไว้ให้สามารถเลื่อนขึ้นลงและหมุนได้โดยติดเครื่องมือนี้ไว้กับเสาบ้าน โดยใช้หม้อดินเป็นที่รวมส่วนผสม และการขายในสมัยก่อนเมื่อทางร้านทำเสร็จจะนำมาเรียงในถาดแล้ววางขาย โดยจะมีแม่ค้ามารับซื้อขนมแล้วนำไปบรรจุขายเอง ในรุ่นคุณสุตารัตน์ได้มีการนำมาบรรจุและวางขายเองและมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากการใส่ถุงเป็นใส่กล่องติดชื่อขนมฝรั่งเศสขึ้นบนกล่อง

รุ่น 5 คุณทีปกร สุจิตจรูล

เป็นผู้สืบทอดคนปัจจุบัน ซึ่งเป็นคนเริ่มสร้างแบรนด์โดยใช้ชื่อร้านว่า “ธนูสิงห์” โดยได้มาจากนามสกุลของคุณทวดหลวงรามฤทธิ์ไกร โดยคุณทีปกรได้ให้ข้อมูลว่า “เนื่องจากสมัยก่อนคนนอกชุมชนที่ซื้อขนมฝรั่งเศสขึ้นจะไม่ทราบว่าเป็นของเจ้าไหนเพราะในชุมชนก็ทำขนมฝรั่งเศสขึ้นหมด ทีเลยคิดว่าควรจะมีแบรนด์ซึ่งทำให้คนอื่นรู้ว่า เป็นของเรานะ จึงได้คิดชื่อแบรนด์และให้คุณแม่เซ็นนามสกุลซึ่งเป็นนามสกุลเก่าของคุณแม่เพื่อเป็นมงคลและสร้างความผูกพันและนำไปจดทะเบียนเป็นเครื่องหมายการค้าและใช้มาจนถึงปัจจุบันนี้”

และได้มีการพัฒนาเตาอบ เนื่องจาก เตาโบราณจะมีลักษณะคล้ายโถงโบราณมีฝาเป็นสังกะสีไว้ใส่ถ่านข้างบน มีวิธีการทำโดยนำไม้พินจากไม้โกงกางใส่เข้าไปด้านใต้เผาจนกลายเป็นถ่าน และนำถ่านที่ได้ไปใส่ไว้บนฝาสังกะสี เพื่อให้ได้ความร้อนทั้งข้างล่างและข้างบน แต่เมื่อ 10 ปีที่แล้ว ได้มีพระราชบัญญัติคุ้มครองป่าชายเลน จึงไม่สามารถใช้ไม้จากป่าชายเลนได้ คุณทีปกรจึงได้ร่วมมือกับคุณพ่อผู้มีความรู้ด้านวิศวกรรม สร้างเตาที่ไม่ใช้พินจากไม้โกงกางอีก ซึ่งคุณทีปกรได้เล่าถึงการทำงานของเตาแบบใหม่ว่า

“เตาแบบใหม่นั้นสามารถทำงานได้ด้วย 2 ระบบที่ประกอบกัน คือ ส่วนล่างของเตาจะใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงแทนฟืน ส่วนข้างบนเตาจะใช้เป็นระบบไฟฟ้าของเตาซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิของเตาได้ เป็นการเรียนแบบเตาโบราณ ซึ่งถ้าเป็นเตาโบราณในเวลาอบเราจะใส่ถ่านไปบนฝาสังกะสี และจะคอยเปิดฝาดูว่าหน้าขนมได้หรือยังหากตรงส่วนไหนได้แล้วจะเขี่ยถ่านบนฝาสังกะสีออกจากตรงนั้นเพื่อไม่ให้หน้าขนมไหม้เตาแบบใหม่เป็นทางเลือกที่ดีที่จะช่วยลดปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อมได้ เพราะไม่จำเป็นต้องใช้ฟืนการอบขนมอีกต่อไป”

มีการปรับลดการผลิตขนาดขนมฝรั่งเศสจากรุ่นที่พัฒนาให้มีขนาดเล็ก, ใหญ่, จี๋วและใหญ่พิเศษ แต่ขนาดจี๋วและใหญ่พิเศษนั้นไม่ทำออกมาแล้วเนื้อจะไม่กรอบนอกนุ่มในเท่าขนาดใหญ่ปกติ ปัจจุบันจึงได้ปรับให้เหลือแค่ขนาดเล็กและใหญ่ และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้วยการออกแบบให้กล่องมีเอกลักษณ์เฉพาะของที่ร้านโดยเปลี่ยนสีกล่องเป็นสีแดงเซอร์ที่ได้มาจากสีพิมพ์ที่ไว้ทำขนมและตัวอักษรบนกล่องพิมพ์ชื่อแบรนด์ธนูสิงห์เป็นสีครีมที่ได้มาจากสีตัวขนม และลายบนกล่องก็เป็นลายแกะสลักที่นำมาจาก ลายบนบานประตูในบ้าน

3. มีแนวทางในการสืบทอดและเผยแพร่การทำขนมฝรั่งเศสจูงใจอย่างไร

คุณทีปกรได้กล่าวว่าปัจจุบันที่คุณทีปกรยังคงสืบทอดขนมฝรั่งเศสจูงใจเพราะว่า “รู้สึกว่าเป็นมรดกของครอบครัว เป็นมรดกของชุมชน เป็นมรดกของประเทศ อยากจะอนุรักษ์ไว้แล้วสืบทอดให้คนรุ่นต่อไปได้รู้จักวิถีทำขนมฝรั่งเศสจูงใจ”

มีแนวทางในการสืบทอดคือ “ส่งต่อให้ลูกให้หลาน แต่ถ้าเขาอยากทำงานตามสายงานที่เขาเรียนมากก็จะไม่บังคับ ถ้าไม่มีหลานมาสืบทอดต่อก็อยากให้ลูกมาเป็นเจ้าของคอยดูแลจ้างคนมาทำงานแทน แต่ถ้าที่สุดแล้วไม่มีคนมาสืบทอดต่อจริง ๆ ก็ยังมีวิธีอีกมากที่จะทำให้แบรนด์คงอยู่ต่อไป เช่น อาจจะทำขายแฟรนไชส์”

และต้องการฝากถึงคนรุ่นใหม่ว่า “อยากให้คนรุ่นใหม่มองกลับมาดูผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการหรือว่ามีประวัติ มีเรื่องราวที่น่าสนใจ ไม่ใช่สนใจแต่อาหารในกระแส หรือ อาหารจากต่างประเทศที่ซื้อแฟรนไชส์มา อยากให้หันมาเห็นคุณค่าของผลิตภัณฑ์ภายในประเทศให้มากขึ้น ให้ใส่ใจ และอยากให้คนรุ่นใหม่ศึกษาประวัติความเป็นมา และช่วยกันอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทยให้อยู่ต่อไป ซึ่งคนรุ่นใหม่ก็เป็นความหวัง”

คุณทีปกรมีแนวทางในการเผยแพร่การทำขนมฝรั่งเศสจูงใจให้เป็นที่รู้จักดังนี้ “ยินดีเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่นักเรียน นักศึกษาหรือผู้ที่มีความสนใจเกี่ยวกับขนมฝรั่งเศสจูงใจทั้งทางด้านประวัติศาสตร์และกรรมวิธีในการทำ สำหรับผู้ที่สนใจสามารถติดต่อเข้ามาได้ ทางร้านธนูสิงห์ยินดีเปิดรับสำหรับผู้ที่สนใจเสมอ ให้เป็นวิทยาทานไม่เคยคิดเงินเลยแต่ยังไม่พร้อมที่จะสอนให้คนอื่นเพราะเคยสอนไปแล้ว แต่ก็ไม่สามารถทำเนื้อออกมาได้เหมือนกับต้นตำรับเพราะเตาอบ จะต้องใช้เตาอบแบบโบราณที่สืบต่อกันมาหรือเตาแบบพิเศษที่ทางร้านคิดค้นขึ้นมาโดยต้องอาศัยความชำนาญอย่างมากในการทำขนม และยังมีการทวงเรื่องเคล็ดลับเตาอบขนมฝรั่งเศสจูงใจที่พัฒนาขึ้นมาเองกับเจ้าอื่นซึ่งเป็นคู่แข่งทางการค้า”

9. การอภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยวิธีการปรากฏการณ์วิทยาเป็นการศึกษาปรากฏการณ์ชีวิตที่บุคคลได้ประสบมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาวิธีการสืบสานการอนุรักษ์วิถีการทำขนมฝรั่งเศสจูงใจแบบดั้งเดิมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันเพื่อจัดการความรู้ในการสืบทอดและการเผยแพร่การทำขนมฝรั่งเศสจูงใจโดยรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงเจาะลึก การจดบันทึกภาคสนาม และการบันทึกเทปจากผู้ที่สืบทอดการทำขนมฝรั่งเศสจูงใจ

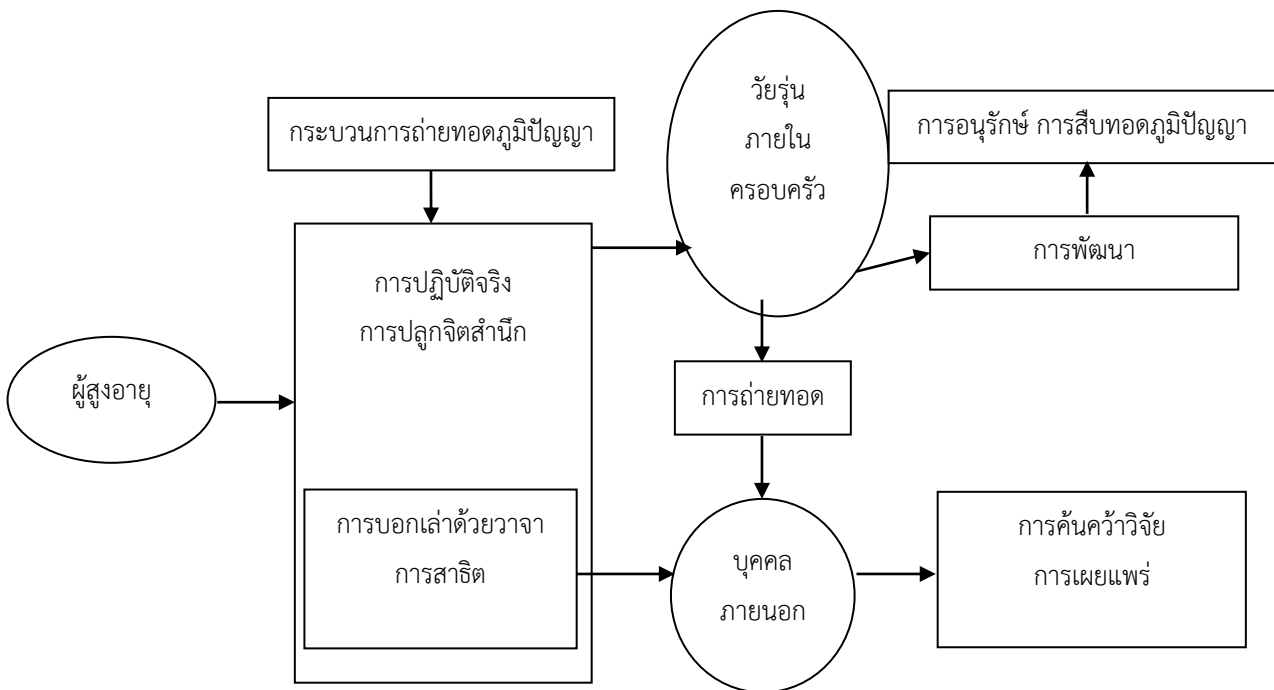
ผลการวิเคราะห์คำสัมภาษณ์คุณทีปกร สุจิตจรูญ ผู้ที่สืบทอดการทำขนมฝรั่งเศสจูงใจแบบดั้งเดิม ได้ดังนี้

ขนมฝรั่งเศสจูงใจมีประวัติความเป็นมาจากขนม egg cake ของชาวโปรตุเกส ใช้ส่วนผสมที่คล้ายกันที่ทำได้ในประเทศของเราเพื่อทำขนมเค้กขึ้นมา โดยมีการสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา จนเมื่อกรุงศรีอยุธยาล่มสลายได้มีชาวโปรตุเกสบางส่วนได้ตามเสด็จพระเจ้าตากสินมา โดยท่านได้พระราชทานพื้นที่บริเวณชุมชนกุฎีจีนให้อยู่ร่วมกับชาวไทยและชาวจีนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ตั้งแต่สมัยต้น

กรุงธนบุรีมาจนถึงปัจจุบันขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้น ตอนแรกชื่อ ขนมฝรั่ง เนื่องจากขนมชนิดนี้ทำโดยชาวฝรั่ง และต่อมาในสมัยกรุงธนบุรีได้มีการเรียกชื่อตามสถานที่ทำขนมคือชอยกุฎีจีน จึงเป็นที่มาเรียกกันจนติดปากจนถึงทุกวันนี้ว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีน

แนวทางในการสืบทอดขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นเป็นการสืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่นภายในครอบครัว โดยไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงสูตร นอกจากการแต่งหน้าผลไม้เพิ่มขึ้นมา มีการปรับขนาดเพื่อให้ตอบโจทย์ทางการตลาดแต่ไม่เป็นที่สำเร็จเนื่องจาก เนื้อขนมที่ได้ไม่เหมือนกันขนาดปกติที่ทำ เอกลักษณ์ของขนมกุฎีจีนนั้นข้างนอกจะต้องกรอบแต่ข้างในเนื้อแน่นนุ่ม ทางร้านธนูสิงห์ได้มีการสร้างเตาที่ไม่ใช้ฟืนจากไม้โกงกางอีก เตาแบบใหม่นั้นสามารถทำงานได้ด้วย 2 ระบบที่ประกอบกัน คือ ส่วนล่างของเตาจะใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงแทนฟืน ส่วนข้างบนเตาจะใช้เป็นระบบไฟฟ้าของเตาซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิของเตาได้ เป็นการเรียนแบบเตาโบราณ เตาแบบใหม่เป็นทางเลือกที่ดีที่จะช่วยลดปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อมได้ เพราะไม่จำเป็นต้องใช้ฟืนการอบขนมอีกต่อไปขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นเค้กสูตรเฉพาะจึงมีกรรมวิธีในการทำยากกว่าทำให้การสืบทอดทำต่อนั้นยากกว่าขนมชนิดอื่น ซึ่งตรงกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่ได้ศึกษามา ปัจจุบันแหล่งทำขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นเหลือเพียงไม่กี่แห่ง ได้แก่ บริเวณต้นทางจังหวัดอยุธยา ไล่ลงมาตามแม่น้ำเจ้าพระยาคือโบสถ์คอนเซ็ปชันซึ่งเป็นโบสถ์แห่งแรกในกรุงเทพฯ ชุมชนกุฎีจีน และบริเวณวัดกัลป์ว่าห์ ซึ่งเป็นบริเวณที่ชาวโปรตุเกสเคยอาศัยอยู่ โดยผู้สืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนรุ่นปัจจุบันต้องการให้วัยรุ่นยุคใหม่หันมาศึกษา ให้ความใส่ใจและสนใจในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอันเก่าแก่ของไทยให้คงอยู่คงไป ไม่ให้สูญหายไป

แนวทางในการสืบทอดขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นเป็นการสืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่นภายในครอบครัว โดยมีกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากผู้สูงอายุด้วยการบอกเล่า การสาธิต สู่บุคคลภายนอกและสู่วัยรุ่นภายในครอบครัวซึ่งจะมีการปฏิบัติจริง และการปลูกจิตสำนึกเพิ่มขึ้นมาเพื่อให้เกิดการสืบทอดต่อไปกันภายในตระกูล โดยผู้ที่สืบทอดต่อภายในครอบครัวนั้นมีการสืบทอดโดยการพัฒนาวิธีการทำขนมให้เหมาะสมกับยุคสมัย นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่าง ๆ มาช่วยเพื่อต่อยอดเพื่อใช้ในการผลิต การตลาด และการบริหาร และถ่ายทอดความรู้ต่าง ๆ ให้แก่บุคคลทั่วไป เพื่ออนุรักษ์ให้ภูมิปัญญาในการทำขนมยังคงอยู่ต่อไป ส่วนบุคคลทั่วไปยังสามารถช่วยอนุรักษ์ได้ด้วยการเข้าไปศึกษา ค้นคว้าวิจัย และนำออกไปเผยแพร่ด้วยสื่อต่าง ๆ



รูปที่ 1 แสดงถึงแนวทางการถ่ายทอดและสืบทอดภูมิปัญญาในการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากผู้สูงอายุสู่วัยรุ่นในปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการศึกษา

เนื่องจากการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนนั้นมีความซับซ้อน ละเอียดอ่อน ต้องใช้ทักษะความชำนาญในการทำเป็นอย่างมาก และยังคงคิดว่าผู้รับการถ่ายทอดคงไม่สามารถทำได้เนื่องจากผู้ผลิตได้เปิดเผยสูตรและกรรมวิธีการทำแล้วแต่ก็ยังไม่สามารถทำเนื้อขนมออกได้

เหมือนอย่างต้นตำหรับ เพราะวิธีการอบขนมจะต้องอาศัยเตาอบโบราณที่มีอยู่ในบ้านผู้ผลิตและความชำนาญในการอบ หรือ เตาแบบพิเศษที่ร้านธนูสิงห์ได้สร้างขึ้นมา ซึ่งทางร้านยังคงหวงวิชาในการอบขนม ทำให้การเผยแพร่ขนมฝรั่งเศสที่ร้านนั้นยังคงเป็นไปได้ยาก แต่ผู้ผลิตนั้นยังอยากให้อย่างอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

จากแนวทางการสืบทอดการทำขนมฝรั่งเศสจากผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน ได้รู้แนวทางในการสืบทอดการทำขนมฝรั่งเศสของร้านธนูสิงห์ดังนั้นการวิจัยครั้งต่อไปควรวิจัยควรร่วมกับผู้ที่ผลิตขนมฝรั่งเศสทุกบ้านเพื่อนำมาเปรียบเทียบกันเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์และควรร่วมศึกษาเกี่ยวกับขนมชนิดอื่น ๆ ที่มีการสืบทอดมาในชุมชนกุฎีจีนเช่น ขนมกล้วยตีสขนมกุสร้อย

10.เอกสารอ้างอิง

- [1] นิรนาม. (2556). “ขนมฝรั่งเศสกุฎีจีน” ขนมโบราณคู่ชุมชนกุฎีจีน. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://www.manager.co.th/Food>
- [2] นิรนาม. (2558). ความเป็นชุมชนกุฎีจีน. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://kanomfarangkudeejeen.weebly.com>
- [3] อรณิชา จุฑารัตน์. (2555). ขนมฝรั่งเศสกุฎีจีน. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://www.sarakadee.com/2012/07/10/kanomfarang>
- [4] จามิกร ศรีคำ. (2554). ขนมฝรั่งเศสของว่างทานเล่นขนมลูกผสมระหว่างจีนกับฝรั่ง. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://www.archep.com/ขนมฝรั่งเศส.html>
- [5] สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติกระทรวงวัฒนธรรม. (2542). อาหารขนมฝรั่งเศส. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://kanchanapisek.or.th/kp8/culture/bkk/bkk513B.html>
- [6] นิรนาม. (2551). บ้านขนมฝรั่งเศส ธนูสิงห์. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://www.edtguide.com/drink/58764/thanu-singh>
- [7] ครัวคุณต๋อย (2557). ขนมฝรั่งเศสที่ร้านธนูสิงห์. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://tvshow.tlcthai.com/ครัวคุณต๋อย-ขนมฝรั่งเศส/>
- [8] ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ.(2537). ภูมิปัญญาไทย. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2560 จาก, <https://www.nectec.or.th/thailand/thai-wisdom.html>
- [9] ชลิตา เพชรจิตร (2556). ภูมิปัญญาไทย. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://www.lukhamhan.ac.th/course/blog/6981>
- [10] ธนิต วิจิตรพันธุ์(2553). กุฎีจีน. สืบค้นเมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2560 จาก, <http://info.gotomanager.com/news>
- [11] อรุณเนตร จันทศรี.(2555). ปัญหาการทอดที่ภูมิปัญญาท้องถิ่น. สืบค้นเมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2560 จาก, <https://www.gotoknow.org/posts/479845>
- [12] Jack Kurtz.(2014). Thai Catholics Bake Portuguese Treats. Accessed in 2017 May 24. Available from, <http://kurtzjack.photoshelter.com/gallery/Thai-Catholics-Bake-Portuguese-Treats/>
- [13] Chris Wotton. (2016). The quiet back alleys of Bangkok’s historic Kudeejeen neighborhood. Accessed in 2017 May 24. Available from, <http://theworldandhistuktuk.co.uk/quiet-back-alleys-bangkoks-historic-kudeejeen-neighborhood/>
- [14] Kerwin McKenzie.(2014). The Best Lemon Iced Tea You Will Ever Have Can Be Found In Bangkok, Thailand. Accessed in 2017 May 24. Available from, <http://www.passrider.com/the-best-lemon-iced-tea-you-will-ever-have-can-be-found-in-bangkok-thailand/>

- [15] David Luekens. (2015). **Thanusingha Bakery**. Accessed in 2017 May 24. Available from, https://www.travelfish.org/eatandmeet_profile/thailand/bangkok_and_surrounds/bangkok/thonburi/2421
- [16] Anton. (2014). **Diversity and Harmony Walking Tour Photo Essay#AmazingThailand**. Accessed in 2017 May 24. Available from, <http://www.ourawesomeplanet.com/awesome/2014/06/expique-sunrise-tour-bangkok.html>