การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

THE KNOWLEDGE MANAGEMENT OF LOCAL WISDOM HERITAGE FOR ENHANCING THE CULTURAL TOURISM MANAGEMENT OF KHANOM LA, NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE

ทัศนาวลัย ตันติเอกรัตน์[1] ภัทราพร จันทร์สุริย์[2] และ นฐธรรษวรรณ ทองตั้ง[3]
[1]โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
[2]วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
[3]คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ วิทยาเขตตรัง
Tussanawalai Tuntiekaratana[1] Pattraporn Jansuri[2] And Natassawan Thongtang[3]
[1]School of Tourism and Hospitality Management, Suan Dusit University, Trang Campus
[2]College of Innovative Management, Valaya Alongkorn Rajabhat University under Royal Patronage
[3]Faculty of Education, Thailand National Sports University Trang Campus
(Received: October 27, 2025; Revised: December 5, 2025; Accepted: March 24, 2026)

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) สภาพการณ์เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา 2) ทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา 3) สร้างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยผสมผสานวิธี กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมขนมลา จำนวน 18 คน และนักท่องเที่ยว จำนวน 400 คน โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างอาศัยความน่าจะเป็นแบบเจาะจง การสุ่มแบบบังเอิญ เครื่องมือที่ใช้วิจัย คือ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง แบบสอบถาม ร่วมกับเทคนิคการวิจัยแบบสนทนากลุ่ม จำนวน 9 คน การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย คือ ข้อมูลเชิงคุณภาพ วิเคราะห์เชิงเนื้อหานำเสนอแบบความเรียง และข้อมูลเชิงปริมาณ โดยการหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ขนมลา มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ใช้สำหรับประกอบพิธีกรรมงานประเพณีบุญสารทเดือนสิบตามความเชื่อ ความศรัทธา แสดงถึงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษที่ล่วงลับ เป็นของฝากเฉพาะช่วงงานประเพณีอาจส่งผลต่อชุมชนผู้ผลิตมีจำนวนลดน้อยลง ทั้งนี้ศักยภาพของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม พบว่า นักท่องเที่ยวเดินทางมาชมสถานที่ทางประวัติศาสตร์ที่มีร่องรอยของอารยธรรม มีกิจกรรมสืบสานจากรุ่นสู่รุ่น การผลิตขนมลาเป็นอาชีพที่สืบทอดวิถีวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่สะท้อนถึงการสั่งสมทักษะและประสบการณ์ 2) ทัศนคติของนักท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา อยู่ในระดับมาก คือ ด้านการส่งเสริมและการอนุรักษ์ ด้านการรับรู้ข้อมูล ด้านการมีส่วนร่วมเชิงสร้างสรรค์ ด้านความชื่นชอบและความสนใจ และด้านประสบการณ์นักท่องเที่ยว 3) คลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา คู่มือการประกอบพิธีกรรมบุญสารทเดือนสิบ และคู่มือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งเป็นฐานข้อมูลสำคัญสำหรับการถ่ายทอด อนุรักษ์ และพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ช่วยเสริมสร้างคุณค่าแก่ชุมชนและสนับสนุนการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: การจัดการความรู้, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม, อาหารขนมลา

ABSTRACT

This research aimed to: (1) examine the current conditions of the local wisdom heritage related to Khanom La culture; (2) study tourists' attitudes toward Khanom La cultural food tourism; and (3) develop a knowledge repository of local wisdom to enhance the management of Khanom La cultural food tourism in Nakhon Si Thammarat Province. This study employed a mixed-methods approach. The sample consisted of 18 key informants who were stakeholders involved in Khanom La cultural tourism and 400 tourists. The key informants were selected through purposive sampling, while the tourists were selected through accidental sampling. The research instruments included semi-structured interviews, questionnaires, and focus group discussions involving 9 participants. Qualitative data were analyzed using content analysis and presented in descriptive form, whereas quantitative data were analyzed using percentage, mean, and standard deviation.

The findings revealed that: (1) Khanom La has distinctive characteristics and is used in ritual practices during the Sart Duen Sib Festival, reflecting beliefs, faith, and gratitude toward deceased ancestors. As it is mainly produced and sold as a souvenir during the festival period, the number of producers in the community may be declining. In terms of cultural tourism potential, tourists visit historical sites that bear traces of civilization and participate in activities that have been passed down from generation to generation. The production of Khanom La represents a traditional occupation that preserves local cultural ways of life and reflects the accumulation of unique local skills and experience. (2) Tourists' attitudes toward Khanom La cultural food tourism were at a high level in all aspects, including promotion and conservation, information awareness, creative participation, preference and interest, and tourist experience. (3) The knowledge repository of local wisdom developed to enhance the management of Khanom La cultural food tourism in Nakhon Si Thammarat Province consists of knowledge management for Khanom La cultural heritage, a guidebook for Sart Duen Sib rituals, and a cultural tourism handbook. These serve as important databases for knowledge transmission, preservation, and the development of cultural food tourism activities, helping to add value to the community and support sustainable tourism.

Keywords: Knowledge Management, Local Wisdom, Cultural Tourism, Khanom La

บทนำ

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยสร้างรายได้ให้เศรษฐกิจของประเทศไทย ที่มีจุดแข็งทางสถานที่ท่องเที่ยว วัฒนธรรมประเพณี อาหารไทย รวมถึงภาครัฐได้สนับสนุนส่งเสริม Soft Power และการท่องเที่ยวสู่เมืองรอง แนวโน้มการท่องเที่ยว ในปี 2568 มีนักท่องเที่ยวจำนวน 33.06 ล้านคน เพิ่มขึ้นจากปี 2567 จำนวน 27.65 ล้านคน (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2567) ภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันที่ส่งเสริมการเป็นจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยวระดับโลก รวมถึงการพัฒนาธุรกิจท่องเที่ยวให้มีมูลค่าสูงเพิ่มขึ้นผ่านอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ (Identity) สะท้อนความโดดเด่นของทรัพยากรและวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชุมชนในการเพิ่มมูลค่าให้กับเศรษฐกิจ สำหรับสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย จากข้อมูลของรายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว พบว่า ในปี พ.ศ. 2565 การท่องเที่ยวมีมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) 982,585 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 5.66 ของ GDP รวม และปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว จากรายงาน Global Culinary Tourism Market 2020 - 2027 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ของโลก มีจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางท่องเที่ยวเพื่อกินอาหาร 5.4 พันล้านคนต่อปี (กระทรวงพาณิชย์, 2566) และคาดการณ์ว่า ภายในปี 2570 จะมีมูลค่าถึง 1,796.5 พันล้านเหรียญสหรัฐ ถือได้ว่าเป็นสิ่งจูงใจในการเลือกสถานที่ท่องเที่ยวที่เดินทางเพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ จะเห็นได้จากพฤติกรรมเดินทางท่องเที่ยวเพื่อชิมอาหารประจำถิ่น การเข้าร่วมเทศกาลอาหาร การเรียนรู้สอนทำอาหาร สอดคล้องกับ องค์การท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้กล่าวถึงปรากฏการณ์ “เที่ยวเพื่อกิน” หรือการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่า นักท่องเที่ยวจะค้นหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกแตกต่างและเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐมีส่วนสำคัญในการส่งเสริมและมุ่งเน้นการสร้างภาพลักษณ์ประเทศไทยให้เห็นถึงศักยภาพท้องถิ่นที่สามารถนำเสนออาหารที่เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น การส่งเสริมการนำเสนอเรื่องราว (Storytelling) เพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ที่มีคุณค่าในเชิงวัฒนธรรมแก่นักท่องเที่ยว (ศิตภัทร ศิริฉัตรเดชา และคณะ, 2565)

จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นเมืองประวัติศาสตร์และเมืองหลักทางวัฒนธรรมที่มีอิทธิพลด้านศาสนา มีความโดดเด่นของแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เกี่ยวเนื่องกับพระพุทธศาสนา แฝงอยู่ในวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับประเพณีและพิธีกรรม (สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2564) โดย งานประเพณีบุญสารทเดือนสิบถือเป็นงานบุญที่มีชื่อเสียงโดดเด่นและมีความสำคัญของจังหวัด ที่ได้ปฏิบัติกันมาตั้งแต่อดีตสืบต่อกันมาถึงปัจจุบัน มีการถวายเสบียงอาหารแด่พระภิกษุสงฆ์ในฤดูฝน องค์ประกอบสำคัญของพิธีกรรม คือ ขนมพื้นบ้านที่มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ 5 ชนิด ประกอบด้วย 1) ขนมพอง เป็นสัญลักษณ์แทนเรือหรือแพ สำหรับญาติผู้ล่วงลับใช้เดินทาง 2) ขนมบ้า เป็นสัญลักษณ์แทนลูกสะบ้าเป็นการละเล่น 3) ขนมดีซำ เป็นสัญลักษณ์แทนเงินสำหรับใช้จ่าย 4) ขนมกง (ขนมไข่ปลา) เป็นสัญลักษณ์แทนเครื่องประดับ และ 5) ขนมลา เป็นสัญลักษณ์แทนเครื่องนุ่งห่มที่ส่งไปให้บรรพบุรุษสวมใส่ในภพภูมิหน้า (มณีรัตน์ กำลังเกื้อ และวรรณะ หนูหมื่น, 2560) และยังสะท้อนให้เห็นถึงคติความเชื่อ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน โดยเฉพาะ “ขนมลา” ที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะแตกต่างจากขนมชนิดอื่น เป็นเครื่องมือทางวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดความกตัญญู ความผูกพันในครอบครัว และความเชื่อทางศาสนาจากรุ่นสู่รุ่น ภูมิปัญญาในการผลิตขนมลายังคงอยู่เนื่องจากเป็นขนมอัตลักษณ์ที่ต้องมีในการประกอบพิธีกรรมหรือการปรับสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ตลอดปี ซึ่งแสดงถึงพลวัตของมรดกทางวัฒนธรรม ซึ่งต้องอาศัยการจัดการองค์ความรู้ที่ดีเพื่อธำรงรักษาคุณค่าทางจิตวิญญาณควบคู่ไปกับการสร้างมูลค่าเพิ่มและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมทำให้วัฒนธรรมในอดีตมีการปรับเปลี่ยน และได้ถ่ายทอดด้วยการบอกเล่า จึงเป็นทั้งกิจกรรมของมนุษย์และโครงสร้างเชิงสัญลักษณ์ที่มีความสำคัญต่อสังคม โดยเฉพาะจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเด่นชัดเกี่ยวกับขนมลา แต่จากการศึกษา งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับขนมลาของนักวิชาการหลายท่าน พบว่า จะมุ่งเน้นเพียงการบันทึกมากกว่าการสร้างเป็นคลังความรู้ที่สามารถสืบค้นได้ซึ่งเสี่ยงต่อการสูญหายของภูมิปัญญาดั้งเดิม อีกทั้งภาครัฐของจังหวัด มีแผนยุทธศาสตร์ด้านเศรษฐกิจสนับสนุน ส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพและส่งเสริมการท่องเที่ยวในการจัดงานประเพณีที่สำคัญเพื่อพัฒนาด้านศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น (มณีรัตน์ กำลังเกื้อ และวรรณะ หนูหมื่น , 2560) ที่สามารถนำไปใช้ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงระบบได้ โดยการจัดการองค์ความรู้จะสามารถถ่ายทอดเรื่องเล่าเกี่ยวกับพิธีกรรมคติความเชื่อ ได้อย่างถูกต้อง รวมถึงการเข้าใจและเข้าถึงความหมายทางวัฒนธรรมของขนมลาที่นำเสนอผ่านประสบการณ์นักท่องเที่ยวด้วยการบูรณาการทรัพยากรกับกิจกรรมในเส้นทางท่องเที่ยว ซึ่งถือเป็นการเชื่อมโยงทุนทางวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและสังคมได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษางานวิจัยเรื่อง “การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช” เพื่อพัฒนาองค์ความรู้โดยสร้างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านขนมลา และบูรณาการทุนทางวัฒนธรรมในการจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลาที่สามารถนำไปสู่การยกระดับทุนทางวัฒนธรรมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนในระยะยาวต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพการณ์เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อสร้างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้ออกแบบการวิจัยเป็นแบบผสมผสานวิธี (Mixed Method) มีการแบ่งขั้นตอน ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาข้อมูลเชิงคุณภาพ ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-dept Interview) กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง โดยเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญหลักแบบเจาะจง (Purposive Selection) จำนวน 18 คน ประกอบด้วย กลุ่มที่ 1 ตัวแทนสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา ตัวแทนสำนักงานวัฒนธรรม ตัวแทนบริษัทนำเที่ยว ผู้ประกอบการที่พัก นักวิชาการ ผู้นำชุมชน จำนวน 8 คน กลุ่มที่ 2 ผู้ผลิตขนมลา โดยเลือกการสุ่มตัวอย่างแบบลูกโซ่ จำนวน 8 คน กลุ่มที่ 3 พระภิกษุสงฆ์ โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จำนวน 2 รูป และวิธีวิทยาการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเจาะจง คือ ผู้ทรงคุณวุฒิ ประกอบด้วย สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักงานวัฒนธรรม บริษัทนำเที่ยว ผู้ประกอบการที่พัก นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และนักท่องเที่ยว จำนวน 9 คน ทั้งนี้ได้กำหนดคุณสมบัติของผู้ให้ข้อมูลการสัมภาษณ์

และการสนทนากลุ่ม เป็นผู้มีความรู้ด้านท่องเที่ยว ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านวัฒนธรรมอาหาร ประเพณีท้องถิ่น การสืบทอดภูมิปัญญาชุมชน หรือการประกอบพิธีกรรมบุญสารทเดือนสิบ และเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ตรงในการผลิตขนมลาในพื้นที่ไม่น้อยกว่า 10 ปี เพื่อรวบรวมองค์ความรู้มรดกภูมิปัญญาการผลิตขนมลา พิธีกรรม และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

การศึกษาข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างการสุ่มอย่างง่าย แบบบังเอิญ (Accidental Sampling) มีนักท่องเที่ยว จำนวน 4,288,066 คน (สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2567) ใช้สูตรของ Taro Yamane การสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น จำนวน 400 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสภาพการณ์เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) ได้ผ่านการรับรองจากศูนย์จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ อ้างอิงเกณฑ์ของคำประกาศเฮลซิงกิเวอร์ชั่น รหัสโครงการ SHS056/2568 ข้อคำถามแบ่งเป็นดังนี้

กลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2 สภาพการณ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา ประกอบด้วย 1) ความเป็นมา 2) วิถีชีวิตท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมขนมลา 3) จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค และ 4) ข้อเสนอแนะการส่งเสริม อนุรักษ์วัฒนธรรมขนมลา

กลุ่มที่ 3 การประกอบพิธีกรรมทางศาสนาประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ประกอบด้วย 1) ความเป็นมา 2) ขั้นตอนประกอบพิธีกรรม 3) การจัดหมฺรับสำหรับการประกอบพิธีกรรม

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ด้วยแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว ทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale)

ทั้งนี้ได้มีการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา โดยผู้ทรงคุณวุฒิในด้านการจัดการความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว จำนวน 3 ท่าน มีค่าดัชนีความสอดคล้องตั้งแต่ 0.60-1.00 และนำแบบสอบถามที่ปรับแก้ไขตามคำแนะนำ ไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับประชากรที่ศึกษา จำนวน 30 คน และการวิเคราะห์ค่าความเที่ยงของข้อคำถาม (Reliability) ด้วยสัมประสิทธิ์แอลฟา (Coefficient) ของครอนบาช ผลการทดสอบมีค่าเท่ากับ 0.987

ขั้นตอนที่ 3 สร้างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา โดยเก็บรวบรวมข้อมูลแบบการสนทนากลุ่ม โดยใช้แนวคำถามแบบปลายเปิด เป็นเครื่องมือในการสนทนากลุ่ม เพื่อตรวจสอบร่างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนที่ 1 ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก ได้คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก เลือกแบบเจาะจง รวมทั้งสิ้น 18 คน ในช่วงเดือนมกราคม - มีนาคม 2568

ขั้นตอนที่ 2 ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดนครศรีธรรมราช รวมทั้งสิ้น 400 คน ในช่วงเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2568

ขั้นตอนที่ 3 ผู้วิจัยได้ชี้แจงข้อมูลและวัตถุประสงค์ของการศึกษาในการสนทนากลุ่ม โดยใช้แนวคำถามแบบปลายเปิด เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มนำเสนอความคิดเห็น ซึ่งผู้วิจัยจะทำหน้าที่เป็นผู้บันทึก และสังเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำไปสร้างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ขั้นตอนที่ 1 ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ได้นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ SWOT ลำดับความสำคัญ จัดกลุ่มของเนื้อหา รวมถึงจำแนก และสรุปประเด็นสำคัญ เขียนบรรยายตามข้อมูลที่ได้และตรวจสอบความสมบูรณ์อีกครั้ง สรุปและเรียบเรียงผลที่ได้

ขั้นตอนที่ 2 ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคล ด้วยค่าสถิติพรรณนา (Descriptive Statistics) หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ความถี่ เนื่องจากมีลักษณะของข้อมูลเชิงจำแนกกลุ่มและข้อมูลมาตราส่วนประมาณค่า ซึ่งต้องการอธิบายลักษณะทั่วไปและแนวโน้มของกลุ่มตัวอย่างในภาพรวม

ขั้นตอนที่ 3 ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการสนทนากลุ่ม จัดระเบียบข้อมูล สังเคราะห์ และหาข้อสรุปร่วมที่ตรงตามข้อวัตถุประสงค์ มาจัดทำ (ร่าง) คลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นฯ จากนั้นผู้วิจัยนำผลการศึกษามาวิเคราะห์ด้วยเทคนิคการตรวจสอบแบบสามเส้าด้านแนวคิดทฤษฎี (Theoretical Triangulation) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือ และนำข้อเสนอแนะมาปรับแก้ไขและสร้างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลการวิจัย

1. สภาพการณ์เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า “ขนมลา” เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวัฒนธรรมพื้นถิ่นในภาคใต้ เป็นหนึ่งในขนมพื้นบ้านที่ขาดมิได้ใช้สำหรับประกอบพิธีกรรมทางศาสนางานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ทั้งนี้ขนมลาผลิตครั้งแรกหรือเกิดขึ้นเมื่อใด บุคคลท่านใดเป็นผู้คิดค้นนั้นยังไม่มีหลักฐานที่ปรากฏแน่ชัด

“...สันนิษฐานได้ว่าเกิดขึ้นพร้อม ๆ กับประเพณีสารทเดือนสิบ เทศกาลประจำปีของจังหวัดเพื่อระลึกถึงบรรพบุรุษและลูกหลานได้พบปะเจอกัน ขนมลา เป็นขนมหวานพื้นบ้านทางภาคใต้ มีความเชื่อว่าใช้เป็นสัญลักษณ์ของเครื่องนุ่งห่มแก่บรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้ว” (นักวิชาการ. สัมภาษณ์, กุมภาพันธ์ 2568)

ในปัจจุบันมีการนำขนมลามอบให้ผู้สูงอายุในช่วงใกล้งานประเพณี เพื่อแสดงถึงความกตัญญูรู้คุณเคารพต่อผู้อาวุโสตามธรรมเนียมที่ปฏิบัติกันมา และนิยมเป็นของฝากในโอกาสที่กลับมาเยี่ยมบ้านตนเองหรือโอกาสอื่น ๆ โดยแหล่งผลิตขนมลาจำหน่ายตลอดทั้งปีและมีชื่อเสียง ได้รับการเรียกขานว่า “หมู่บ้านขนมลา” ตั้งอยู่ที่หมู่บ้านศรีสมบูรณ์ (ชุมชนบ้านหอยราก) ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช แทบทุกครัวเรือนที่ผลิตขนมลาที่ได้รับการถ่ายทอดปลูกฝังจากรุ่นสู่รุ่น

“...มีการทำขนมลาขายในช่วงเทศกาลเป็นจำนวนมาก และมีหมู่บ้านขนมลาที่ทำขายตลอดทั้งปีที่ชุมชนบ้านหอยราก อำเภอปากพนัง คนในหมู่บ้านมีวิถีชีวิตเรียบง่าย ทุกบ้านจะทำขนมลาได้ซึ่งได้รับการเรียนรู้บอกต่อกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายาย” (ผู้นำชุมชน. สัมภาษณ์, มกราคม 2568)

“..ป้าเกิดที่ตำบลนี้โตมาก็เห็นทุกบ้านทำขนมลาใช้ในงานทำบุญเดือนสิบ ป้าทำขนมลายึดเป็นอาชีพหลัก จากปู่ย่าตายายเป็นทายาทรุ่นที่ 4 แล้ว” (ผู้ผลิตขนมลา. สัมภาษณ์, มกราคม 2568)

ขนมลาในแบบดั้งเดิมมีลักษณะเป็นแผ่นกลมใหญ่ เรียกว่า “ลาแผ่น” หรือ “ลาเช็ด” เมื่อใกล้ถึงงานบุญจะมีการผลิตหรือสั่งซื้อขนมลา ในเดือนมิถุนายน – เดือนสิงหาคม ในอดีตจะมีการผลิตขนมลาเฉพาะใกล้ถึงวันงานประเพณี แต่ปัจจุบันขนมลาได้รับความนิยมทำให้ต้องผลิตในปริมาณมาก เพื่อจัดส่งให้ผู้ประกอบการรายใหญ่ทั้งในและต่างจังหวัด จึงทำให้แทบทุกครัวเรือนมีการผลิตขนมลาเป็นอาชีพหลักเพื่อจำหน่ายตลอดทั้งปี ถือเป็นส่วนหนึ่งของวิถีทางวัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นของชุมชนที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาดั้งเดิมผสมผสานกับประเพณีบุญสารทเดือนสิบที่ได้รับการสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน จึงอาจเรียกได้ว่าเป็น “มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น” อย่างแท้จริง และจากการวิเคราะห์ SWOT พบว่า จุดแข็ง: วัฒนธรรมอาหารขนมลาเป็นภูมิปัญญาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น อัตลักษณ์เฉพาะตัว มีความเกี่ยวพันจากความเชื่อ ศรัทธา และพิธีกรรมทางศาสนาในประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ที่ก่อให้เกิดความกตัญญูต่อบรรพชนที่ล่วงลับ ซึ่งขนมลามีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่ต้องใช้ประกอบพิธีกรรมในงานประเพณีในทุกปี จุดอ่อน: เป็นขนมที่รู้จักกันในกลุ่มคนพื้นที่ภาคใต้ โดยผู้ผลิตต้องมีทักษะ ความชำนาญเฉพาะตัว และไม่มีการเผยแพร่หรือถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลังได้ศึกษาเรียนรู้อย่างจริงจัง โอกาส: ชุมชนผู้ผลิตขนมลาสามารถสร้างรายได้ในช่วงงานประเพณี โดยพื้นที่จัดงานจะอยู่ในบริเวณวัดของแต่ละอำเภอ จึงมีนักท่องเที่ยวเดินทางมาเพื่อชมงานเป็นจำนวนมากกว่าฤดูกาลท่องเที่ยวในช่วงอื่น ทั้งนี้สามารถบูรณาการขนมลาเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่นในพื้นที่เชิงสร้างสรรค์ อุปสรรค: การถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตขนมลาให้กับคนรุ่นหลังยังมีไม่มากนัก ซึ่งต้องเป็นผู้ที่มีความชื่นชอบและสนใจอย่างจริงจัง ประกอบกับขนมลานิยมเป็นของฝากจากนักท่องเที่ยวเฉพาะช่วงงานประเพณี อาจส่งผลต่อชุมชนผู้ผลิตลดน้อยลงทำให้มองหาอาชีพอื่น รวมถึงการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและความต้องการของนักท่องเที่ยวอาจทำให้ขนมลาไม่ได้รับความนิยม

ศักยภาพการท่องเที่ยวในภาพรวมของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จังหวัดนครศรีธรรมราช มีดังนี้

1. ด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม พบว่า ส่วนใหญ่ชมแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ ศิลปะพื้นบ้าน งานประเพณีท้องถิ่น หรือกิจกรรม เรียนรู้งานหัตถกรรม สัมผัสกับวัฒนธรรมที่ไม่คุ้นเคย นักท่องเที่ยวมีทัศนคติที่ดีเคารพความแตกต่างในวัฒนธรรมของตนเอง มองหาความหมาย ความเข้าใจลึกซึ้งเกี่ยวกับวิถีชีวิต และความศรัทธา อีกทั้งนักท่องเที่ยวซื้อของฝากสินค้าที่ระลึก ทำให้ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในท้องถิ่น และสร้างความตระหนักรู้ และความคารพระหว่างชุมชน

2. ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่า มีสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ตามความเชื่อ ประเพณีที่มีชื่อเสียง ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ การผลิตขนมพื้นบ้าน ใช้ในประเพณีบุญสารทเดือนสิบ การผลิตกระบอกขนมจีนเครื่องทองเหลือง จักสานกระเป๋ากระจูด ทอผ้ายกเมืองนคร น้ำส้มจากน้ำตาลจาก ปลากระบอกร้า เครื่องถมเงิน เป็นต้น สิ่งเหล่านี้มีคุณค่าควรแก่การอนุรักษ์ที่บรรพบุรุษได้ออกแบบจากวิถีธรรมชาติเพื่อการดำรงชีพ และมีการสั่งสมสืบทอดจนถึงปัจจุบัน จึงควรต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมให้คงอยู่อย่างยั่งยืน

3. ด้านภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม พบว่า เป็นเมืองประวัติศาสตร์มีร่องรอยของอารยธรรมและวัฒนธรรม ความเป็นวิถีรากเหง้าไทยแท้ มีสถานที่ท่องเที่ยวตามความเชื่อ ความศรัทธาที่มีชื่อเสียง ได้แก่ วัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร วัดเจดีย์ไอ้ไข่ วัดตาพรานบุญ เป็นต้น รวมถึงงานประเพณีบุญสารเดือนสิบในทุกปีต้องมีกิจกรรมร่วมกันจากรุ่นสู่รุ่น โดยได้เรียนรู้ประวัติศาสตร์ ชมโบราณสถาน ที่สามารถดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาสัมผัสมรดกที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรมถือเป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่แก่นักท่องเที่ยว ทั้งนี้ภาพลักษณ์โดยรวมของแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันทั้งสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และศาสนโบราณสถานที่งดงาม

4. ด้านเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ พบว่า ประเพณีที่มีชื่อเสียง ได้แก่ งานประเพณีบุญสารทเดือนสิบแห่ผ้าขึ้นธาตุ งานประเพณีลากพระ มีกิจกรรมที่แสดงออกถึงความกตัญญูระลึกถึงบรรพบุรุษ โดยมีขนมลาแบบดั้งเดิมซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นเชื่อมโยงพิธีกรรมทางศาสนา ซึ่งนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการซื้อขนมลาเป็นของฝากนั้นจะต้องซื้อขนมลาที่ผลิตในจังหวัดนครศรีธรรมราช

5. ด้านความเชื่อ ความศรัทธา และพิธีกรรมทางศาสนา พบว่า พิธีกรรมงานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ต้องจัดให้มีขนมพื้นบ้าน (ขนมลา) ทุกชนิดเพราะหากขาดสิ่งใดเชื่อว่าจะส่งผลต่อบรรพบุรุษที่ล่วงลับ ถือเป็นประเพณีที่ก่อให้เกิดความรักสามัคคีในหมู่ญาติพี่น้อง ถ่ายทอดให้ได้เห็น และให้ปฏิบัติร่วมกิจกรรมในทุกปี

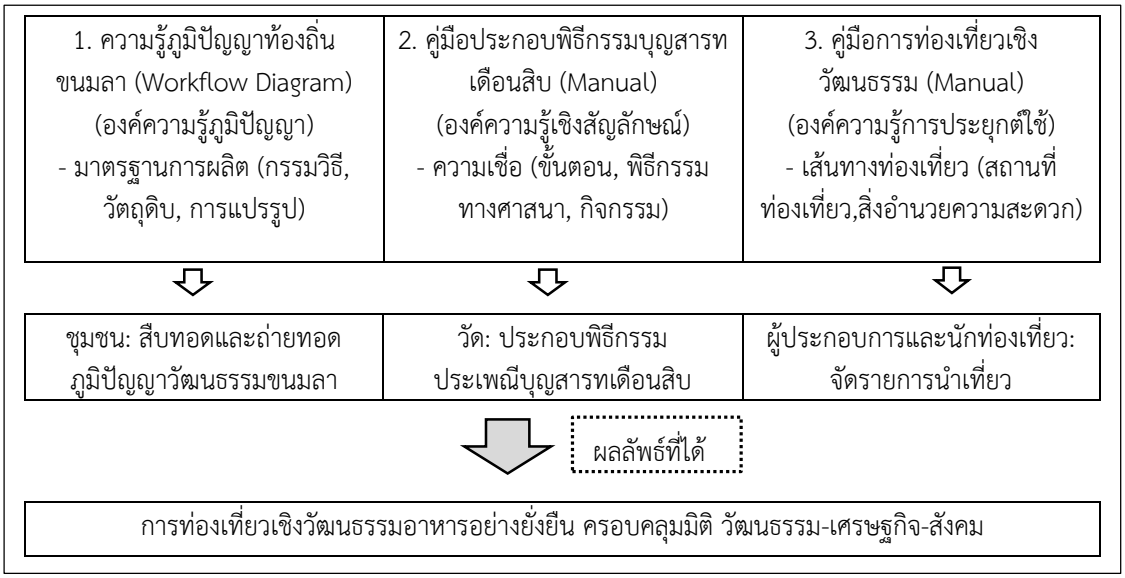
ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแนวทางส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

ตารางที่ 1 องค์ประกอบการท่องเที่ยว

องค์ประกอบการท่องเที่ยว	แนวทางส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยว
ด้านสิ่งดึงดูดใจ	นำวัฒนธรรมวิถีดั้งเดิมมาพัฒนาด้านการท่องเที่ยว เช่น มีบริการสามล้อถีบ (นักเล่าเรื่อง) นำชมรอบเมือง และส่งเสริม พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวช่วงนอกฤดูกาลท่องเที่ยว
ด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว	สร้างการรับรู้ ตระหนัก การมีส่วนร่วมของชุมชนในการเป็นเจ้าบ้านที่ดี เพิ่มศูนย์บริการให้ข้อมูลนักท่องเที่ยว จัดทำปฏิทินกิจกรรมแต่ละอำเภอ และบริการรถโดยสารรับ-ส่งจากตัวเมืองไปศาสนสถาน
ด้านการบริการที่พัก	จัดบริการที่พักสะอาด ปลอดภัย ราคาเป็นธรรม และมีจิตบริการแก่นักท่องเที่ยว
ด้านกิจกรรมท่องเที่ยว	ส่งเสริมกิจกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เรียนรู้ร่วมกับชุมชน เช่น การเชิด การแกะหนังตะลุง และการสวมใส่มโนราห์ (จำลอง) แหล่งผลิตขนมลา เรียนรู้ทำอาหารพื้นถิ่น และจัดรายการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในแต่ละเทศกาล
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	บริการรถรับ-ส่งสาธารณะ เชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยว ร้านค้าบริการ และมีพื้นที่จอดรถ ห้องน้ำสะอาด เพียงพอ

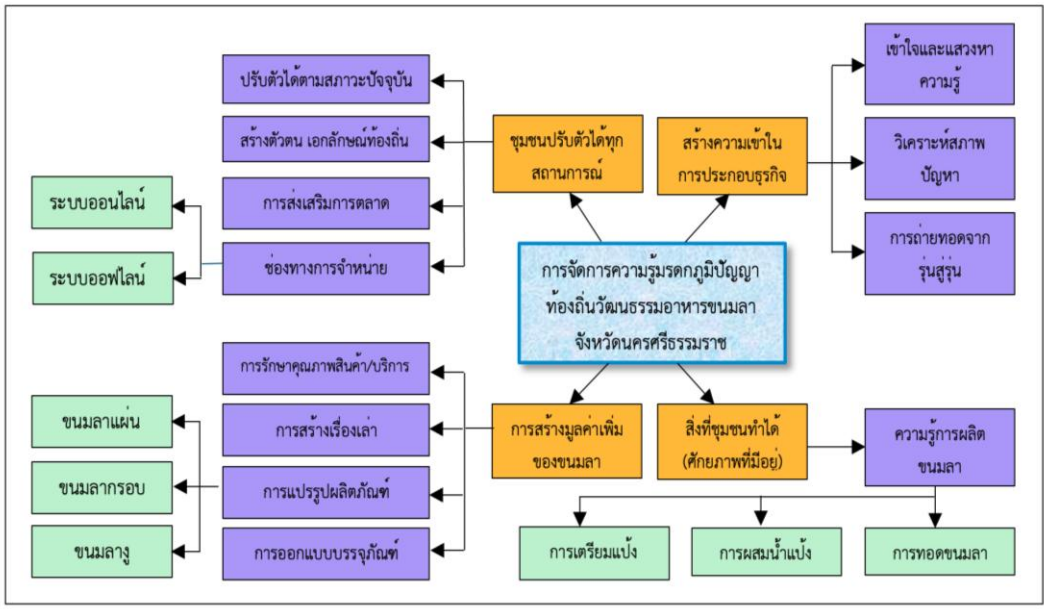
2. วิเคราะห์ทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 21 - 30 ปี มีรายได้ 10,001 – 15,000 บาท สถานภาพโสด การศึกษาปริญญาตรี อาชีพค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว เดินทางด้วยรถยนต์ส่วนตัว ความถี่ในการมาท่องเที่ยว 1-2 ครั้ง มาเพื่อพักผ่อนหลีกหนีความจำเจ/ ศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรม เดินทางเป็นกลุ่มบุคคล และจะกลับมาท่องเที่ยวซ้ำอีก โดยทัศนคติของนักท่องเที่ยว พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.02, S.D.= .627) ได้แก่ 1) ด้านการส่งเสริมและการอนุรักษ์ ($\bar{X}$ = 4.11, S.D.= .294) มีการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารขนมลาผ่านกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม 2) ด้านการรับรู้ข้อมูล ($\bar{X}$ = 4.01, S.D.= .747) การนำเสนอข้อมูลวัฒนธรรมขนมลา มีความชัดเจนเพียงพอและน่าสนใจ 3) ด้านการมีส่วนร่วมเชิงสร้างสรรค์ ($\bar{X}$ = 3.99, S.D.= .818) ได้เข้าร่วมกิจกรรม เช่น เยี่ยมชมแหล่งผลิต ชมการสาธิต ลงมือทำ รับฟังการบรรยาย เป็นต้น 4) ด้านความชื่นชอบและความสนใจ ($\bar{X}$ = 3.96, S.D.= .793) เทคนิคการผลิตขนมลามีความน่าสนใจและมีเอกลักษณ์ และ 5) ด้านประสบการณ์นักท่องเที่ยว ($\bar{X}$ = 3.95, S.D.= .731) ได้เรียนรู้สัมผัสวัฒนธรรมขนมลามีความคุ้มค่าน่าจดจำ ตามลำดับ

3. คลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช จากการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ พบประเด็นสำคัญ คือ 1) ภูมิปัญญาชุมชนกับความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์ และประสบการณ์เชิงวัฒนธรรมส่งผลให้ขนมลามีศักยภาพในการพัฒนาเป็นกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้ 2) พิธีกรรมบุญสารทเดือนสิบเป็นแกนกลางของความหมายทางวัฒนธรรม โดยมีขนมลาเป็นขนมพิธีกรรมที่ไม่สามารถแยกจากความเชื่อได้ และนักท่องเที่ยวสนใจในพิธีกรรมและมองเห็นคุณค่าทางสัญลักษณ์ของขนมลา 3) เส้นทางท่องเที่ยวที่มีกิจกรรมการเรียนรู้เชิงลงมือปฏิบัติ ถือเป็นการสร้างการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ ดังนั้นผู้วิจัยได้สังเคราะห์องค์ความรู้ประกอบด้วย 3 คลังความรู้ ดังนี้



ภาพที่ 1 คลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.1 การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า มีกระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management) จากภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลาเพื่อให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน โดยสรุป แสดงดังภาพที่ 1



ภาพที่ 2 การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

จากภาพที่ 2 การจัดการความรู้ มีกระบวนการ 4 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตและการประกอบอาชีพขนมลา ชุมชนมีองค์ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การวิเคราะห์ปัญหา จุดแข็ง–จุดอ่อน และการถ่ายทอดความรู้สู่คนรุ่นใหม่ ซึ่งเป็นความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ตรงและสั่งสมมาอย่างต่อเนื่องของชุมชน ทั้งยังสามารถวางแผนการผลิตอย่างเป็นระบบเพื่อป้องกันความผิดพลาดในอนาคต

ขั้นตอนที่ 2 การระบุศักยภาพและทุนทางวัฒนธรรมของชุมชน พบว่า หมู่บ้านศรีสมบูรณ์ อำเภอปากพนัง มีทุนทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในการผลิตขนมลาที่ประกอบเป็นอาชีพหลัก ทั้งวิธีผลิตดั้งเดิม อุปกรณ์พื้นถิ่นในการโรยแป้งลงในกระทะ (เดิมใช้กะลามะพร้าวที่มีในชุมชนต่อมาพัฒนาเป็นกระป๋องนมเจาะรู) และสูตรเฉพาะของแต่ละครัวเรือน โดยกระบวนการเตรียมแป้งที่ใช้ในการผลิตขนมลาได้จากการบ่ม (หมัก) บด และบีบอัด รวมน้ำหนัก 20 กิโลกรัมต่อก้อน จากนั้นผสมกับน้ำตาลจาก (ปลูกมากในพื้นที่) ที่ผ่านการเคี่ยว น้ำตาลทราย น้ำเปล่า และสีผสมอาหาร (ขึ้นกับผู้ผลิต) ระหว่างการคลุกเคล้าให้นำแป้งมันสำปะหลังผสมเข้าด้วยกันก่อนที่จะนำไปโรยในกระทะ เพราะจะทำให้เส้นของขนมลามีความเหนียวและสวยงาม ใช้ไม้พายที่พันด้วยผ้าขาวบางจุ่มน้ำมันและไข่แดงต้มสุกบี้เพื่อเพิ่มความหอมมันก่อนที่จะทาหรือเช็ดนำมันลงในกระทะ หรือเรียกว่า “ลามัน” น้ำมันที่ใช้มาจากการสกัดจากเมล็ดด้านในของผลปาล์ม จากนั้นนำน้ำแป้งที่ผสมโรยลงในกระทะเป็นวงกลมให้เส้นซ้อนกัน ทั้งนี้ผู้ผลิตจะมีการขึ้นรูปขนมลาตามที่ผู้สั่งซื้อระบุได้แก่ ขนมแผ่น (ลาเช็ด) ลากรอบ ลาหู และลาแท่ง เป็นต้น สะท้อนถึงศักยภาพทางวัฒนธรรมที่สร้างภาพลักษณ์สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาเรียนรู้และซื้อผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้ชุมชน

ขั้นตอนที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ขนมลา พบว่า ชุมชนพัฒนาคุณภาพสินค้า การเล่าเรื่องวัฒนธรรม (storytelling) ช่องทางการจำหน่าย และการแปรรูปที่คงไว้ซึ่งความเป็นดั้งเดิม ขณะเดียวกันยังมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่ ทำให้ขนมลามีเอกลักษณ์และเพิ่มความน่าสนใจแก่นักท่องเที่ยว

ขั้นตอนที่ 4 การปรับตัวของชุมชนต่อสถานการณ์ปัจจุบัน ชุมชนสามารถปรับกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับยุคสมัย เช่น การใช้เครื่องจักรแทนแรงงาน การเพิ่มช่องทางจำหน่ายออนไลน์ การเปิดพื้นที่เรียนรู้แก่นักท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ สามารถซื้อสินค้าเป็นของฝากจากผู้ผลิตได้โดยตรง ทำให้เกิดรายได้และเพิ่มโอกาสเข้าถึงกลุ่มตลาดใหม่ ซึ่งยังคงรักษามาตรฐานคุณภาพของภูมิปัญญาไว้ได้อย่างครบถ้วน

3.2 คู่มือประกอบพิธีกรรมทางศาสนาประเพณีบุญสารทเดือนสิบ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า “ประเพณีบุญสารทเดือนสิบ” เป็นพิธีกรรมที่มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ ที่มีความเชื่อเกี่ยวกับการอุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษและได้รับการปฏิบัติสืบทอดมาอย่างต่อเนื่องในหลายชุมชน จะกำหนดวันสำคัญ 2 วัน คือ “วันรับตายาย” (แรม 1 ค่ำ เดือนสิบ) และ “วันส่งตายาย” (แรม 15 ค่ำ เดือนสิบ) มีมีขั้นตอนดังนี้

ขั้นเตรียมการ: ก่อนถึงประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ชาวบ้านจะเตรียมอาหารคาวหวาน เครื่องใช้ และขนมพื้นบ้าน 5 ชนิด โดย “ขนมลา” ถือเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ต้องมีเพื่อใช้ประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อทางศาสนาที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน

ขั้นพิธีกรรมทางศาสนา: มีการถวายภัตตาหาร และจัดขบวนแห่ “หมรับ” เป็นลักษณะคล้ายเจดีย์วัดในอดีตนิยมใช้เข่งสานด้วยตอกหรือไม้ไผ่ แต่ปัจจุบันใช้ภาชนะตามแต่สะดวก เช่น ถาด กะละมัง หรือภาชนะที่ประดิษฐ์ขึ้นมาเฉพาะ และจัดอาหารคาวหวาน แบ่งส่วนที่หนึ่งใช้ถวายแด่พระสงฆ์ และส่วนที่สองนำไปจัดวางไว้บริเวณด้านหน้าทางเข้าวัด เรียกว่า “ลานเปรต” เพื่อให้สัมภเวสีที่ไม่มีญาติพี่น้อง ที่ไม่สามารถเข้ามาภายในบริเวณวัดได้ จากนั้นพระภิกษุสงฆ์เริ่มพิธีกรรมทางศาสนาเพื่ออุทิศบุญกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับ

ขั้นส่งตายายกลับสู่ภพภูมิ: เมื่อเสร็จสิ้นพิธีกรรมทางศาสนา ชุมชนจะนำเครื่องหมรับประเคนแด่พระภิกษุสงฆ์ แบ่งประเภทเครื่องใช้ เครื่องครัว อาหารแห้งบริจาคให้กับวัดเพื่อนำไปใช้ประโยชน์และมีกิจกรรมการละเล่นที่แฝงด้วยองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สะท้อนมิติทางวัฒนธรรม ความเชื่อและสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างเครือญาติ

“...หลังจากเสร็จพิธีกรรมแล้ว ชาวบ้านจะนำอาหารมาวางกองรวมกัน บ้างก็แข่งกันรูดเสาที่ทาน้ำมันไว้ เพื่อแย่งชิงอาหาร เรียกว่า การชิงเปรต เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ของคนที่อยู่ต่างภพ ลดความหวาดกลัวเรื่องภูตผีปีศาจและก่อให้เกิดความอ่อนน้อมถ่อมตนต่อญาติผู้ใหญ่อีกด้วย” (พระภิกษุสงฆ์. สัมภาษณ์, มีนาคม 2568)

3.3 คู่มือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า เป็นจังหวัดที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ทั้งประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณี และกิจกรรมการเรียนรู้ โดยผู้วิจัยได้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงพื้นที่แหล่งผลิตขนมลาที่หมู่บ้านศรีสมบูรณ์ (บ้านหอยราก) คำนึงถึงองค์ประกอบการท่องเที่ยว ได้แก่ 1) สิ่งดึงดูดใจ ที่มีเสน่ห์เอกลักษณ์ท้องถิ่นเฉพาะตัว 2) การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางเข้าถึงได้สะดวก 3) กิจกรรมท่องเที่ยว ให้นักท่องเที่ยวได้ร่วมเรียนรู้ ลงมือปฏิบัติร่วมกับชุมชน 4) สิ่งอำนวยความสะดวก ที่เอื้ออำนวยก่อให้เกิดความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว และ 5) การบริการที่พัก ที่มีความปลอดภัยและไม่ไกลจากแหล่งท่องเที่ยวมากนัก ในลักษณะวงจรบรรจบ 2 วัน 1 คืน ประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอปากพนัง และอำเภอพระพรหม ชื่อว่า “เที่ยวนครศรี ชมวิถีวัฒนธรรมชื่นฉ่ำธรรมชาติ ประวัติศาสตร์น่าค้นหา ส่งเสริมภูปัญญาท้องถิ่น” เริ่มต้นวันที่ 1 ศาลหลักเมือง กำแพงเมือง วัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ บ้านท่านขุนรัฐวุฒิวิจารณ์ พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านหนังตะลุง พักโฮมสเตย์ และวันที่ 2 ชมพระตำหนักประทับแรมปากพนัง ศูนย์การเรียนรู้ ขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ ตลาดร้อยปี วัดพระพรหม สวนป่านาบุญ พักโฮมสเตย์ โดยผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยวสามารถใช้วางแผนการเดินทาง ได้สัมผัสเรียนรู้วัฒนธรรม เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่สามารถร่วมกิจกรรมชม

ช้อป ใช้ กับชุมชน ถือเป็นการท่องเที่ยวที่สร้างมูลค่าเพิ่มนำรายได้สู่ชุมชนเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวให้คงอยู่อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูล จัดทำ “คู่มือการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาภูมิปัญญาท้องถิ่นประเพณีบุญสารทเดือนสิบ” และ คู่มือและแผนที่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จังหวัดนครศรีธรรมราชแสดงดังภาพที่ 2

ภาพที่ 3 คู่มือการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาภูมิปัญญาท้องถิ่นประเพณีบุญสารทเดือนสิบ และคู่มือและแผนที่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จังหวัดนครศรีธรรมราช

จากการศึกษางานวิจัยจึงนำไปสู่การสร้างคลังความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารขนมลา โดยผลผลิตดังกล่าวส่งผลให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของคนในชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ซึ่งนำไปสู่การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ยั่งยืน ช่วยเพิ่มโอกาสทางการตลาดและการดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มเฉพาะ (Niche Market) ให้เข้ามาท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น อีกทั้งส่งเสริมให้คนในชุมชนเกิดความตระหนักรู้และภาคภูมิใจในมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารขนมลา อันเป็นรากฐานสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของจังหวัดนครศรีธรรมราชต่อไป

อภิปรายผล

จากการศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช สามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

1. สภาพการณ์เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ขนมลา ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนางานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ซึ่งได้รับการปลูกฝังเรียนรู้และสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นส่วนหนึ่งของวิถีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น จึงอาจเรียกได้ว่าเป็น “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ซึ่งสอดคล้องกับ สมศักดิ์ ศรีสันติสุข และยุทธศาสตร์ หน่อแก้ว (2568) ได้อธิบายไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มาจากความรู้ดั้งเดิมของชาวบ้านในอดีต ซึ่งได้ประพฤติปฏิบัติถ่ายทอดสืบต่อกันมา ประกอบด้วยคุณธรรมสอดคล้องกับวิถีชีวิตที่มีความสัมพันธ์กัน การทำมาหากิน การปฏิบัติศาสนา พิธีกรรม และประเพณี เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้นเพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยผ่านกระบวนการจารีตประเพณี พิธีกรรม นอกจากนี้การวิเคราะห์ศักยภาพตามแนวคิดของ ธนภณ นิธิเชาวกุล (2565) ได้อธิบายว่า การให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมวิเคราะห์สถานการณ์ในปัจจุบัน พบว่า วัฒนธรรมอาหารขนมลาเป็นภูมิปัญญาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นเชื่อมโยงจากความศรัทธา และพิธีกรรม

ในประเพณีบุญสารทเดือนสิบ แสดงถึงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษที่ล่วงลับควรค่าแก่การอนุรักษ์ แต่ทั้งนี้ขนมลายังเป็นที่รู้จักกันในเฉพาะกลุ่มคน ผู้ผลิตขนมลาต้องมีทักษะ ความชำนาญเฉพาะตัว หากภูมิปัญญาวัฒนธรรมขนมลาไม่มีการเผยแพร่หรือถ่ายทอดให้คนรุ่นหลังได้ศึกษาเรียนรู้อย่างจริงจังอาจทำให้องค์ความรู้นี้ค่อยเลือนหายไป แต่ขณะเดียวกันยังมีข้อจำกัดด้านทักษะเฉพาะของผู้ผลิต การพึ่งพาฤดูกาล และความเสี่ยงต่อการสูญหายขององค์ความรู้ เนื่องจากการถ่ายทอดยังไม่เป็นระบบ รวมถึงข้อจำกัดของอายุการเก็บรักษาขนมที่อาจกระทบความนิยมในระยะยาว ซึ่งสอดคล้องกับงานของฐิติมา บูรณวงศ์ และคณะ (2565) ที่เสนอว่าการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผ่านบรรจุภัณฑ์และการแปรรูปมีความจำเป็นต่อผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยืดอายุและสร้างมูลค่าใหม่ให้สินค้าท้องถิ่น

เมื่อพิจารณาศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม พบว่านักท่องเที่ยวมีความสนใจแหล่งท่องเที่ยวที่สะท้อนวิถีชีวิต วัฒนธรรมดั้งเดิม และงานประเพณี โดยมีข้อเสนอแนะให้นำวัฒนธรรมวิถีดั้งเดิมพัฒนาเพื่อให้เป็นจุดดึงดูดทางการท่องเที่ยว เพิ่มศูนย์บริการให้ข้อมูลที่สามารถสืบค้นได้ง่ายตามแต่ละพื้นที่ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ทัศน์พล นพสุวรรณ และวิลาวัลย์ จันทร์ศรี (2564) กล่าวว่า ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยว โครงสร้างพื้นฐาน และสถานที่มรดกทางวัฒนธรรม เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยว สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชิตาวีร์ สุขคร (2562) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวในเชิงลึกมากกว่าการท่องเที่ยวเพื่อความสนุกสนาน เพลิดเพลิน โดยถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่และปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามสมัยปัจจุบัน เช่น การผลิตขนมพื้นบ้านที่ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนาในงานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ประหยัด เกษม (2552)
อธิบายว่าเกิดจากความเชื่อเรื่องกรรมและการระลึกถึงบรรพบุรุษ ยังเป็นอีกจุดดึงดูดสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจในการเรียนรู้และทำให้ชุมชนเกิดรายได้จากการท่องเที่ยว

อย่างไรก็ตาม แม้ขนมลาจะเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากความศรัทธาและพิธีกรรมทางศาสนา แต่ความรู้ดังกล่าวถือเป็น “ความรู้แบบฝังลึก” (Tacit Knowledge) ที่สืบทอดด้วยการปฏิบัติจริง องค์ความรู้เหล่านี้ยังมีความเปราะบางหากขาดการจัดการความรู้และการถ่ายทอดอย่างเป็นระบบ จึงควรรวบรวมความรู้ที่กระจัดกระจายให้กลายเป็นความรู้ชัดแจ้งที่เข้าถึงได้ง่ายและสามารถใช้สนับสนุนการอนุรักษ์ในระยะยาว พร้อมทั้งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของจังหวัดนครศรีธรรมราช ไม่ว่าจะเป็นการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับแหล่งผลิตขนมลา การบูรณาการกิจกรรมเรียนรู้ เช่น การสาธิตหรือเวิร์กชอปทำขนมลา การจัดแสดงพิธีกรรมสารทเดือนสิบ หรือการสื่อความหมายเชิงวัฒนธรรมผ่านคู่มือและสื่อการท่องเที่ยว ซึ่งจะช่วยตอกย้ำอัตลักษณ์จังหวัด เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่ชุมชน และดึงดูดตลาดนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้เพิ่มขึ้นได้

2. ทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ด้านการส่งเสริมและการอนุรักษ์ เป็นอันดับแรก ซึ่งสะท้อนว่านักท่องเที่ยวยุคใหม่ให้ความสำคัญกับประสบการณ์เชิงวัฒนธรรม อัตลักษณ์เฉพาะถิ่น และเรื่องราวที่มีความหมาย สอดคล้องกับงานวิจัยของ อภิวัฒน์ โลกนุเคราะห์ และโชติ บดีรัฐ (2568) ที่ชี้ว่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างสร้างสรรค์และยั่งยืน เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่สร้างคุณค่าที่รักษา อัตลักษณ์ท้องถิ่น ส่งเสริมประสบการณ์การเรียนรู้ผ่านกิจกรรมที่ลงมือปฏิบัติจริง เช่น การทำอาหาร การสาธิต และการเรียนรู้เรื่องราวเบื้องหลังอาหาร การค้นพบนี้ชี้ว่าขนมลามีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์

ซึ่งช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้กลับมาเยือนจังหวัดนครศรีธรรมราช และสร้างรายได้ให้ชุมชนได้อย่างยั่งยืนและเป็นปัจจัยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่โดดเด่นของจังหวัด

3. คลังความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วยองค์ความรู้ 3 ส่วนที่สะท้อนกระบวนการจัดการความรู้เชิงระบบ ได้แก่ 1) องค์ความรู้ด้านการจัดการภูมิปัญญาการผลิตขนมลา ซึ่งเกิดจากความรู้เชิงปฏิบัติที่สั่งสมจากประสบการณ์ตรงของชุมชนและถ่ายทอดผ่านการบอกเล่า การสาธิต และการปฏิบัติจริง สอดคล้องกับ สุชาดา สุวรรณกรณ์ (2564) อ้างถึงใน พุฒิภัทร เป็กเตปิน (2565) ที่ระบุว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจำเป็นต้องอาศัยทั้งคำบอกเล่า การลงมือทำ และการสร้างพื้นที่เรียนรู้ให้คนรุ่นใหม่เข้าถึงองค์ความรู้โดยตรง กระบวนการดังกล่าวเป็นฐานสำคัญของการสืบทอดองค์ความรู้และสนับสนุนการพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยว 2) คู่มือการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาภูมิปัญญาท้องถิ่นประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ซึ่งรวบรวมองค์ความรู้ด้านความเชื่อ ความศรัทธา และพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมลา โดยแปลงความรู้เชิงนามธรรมที่อยู่ในตัวบุคคลให้เป็นความรู้ชัดแจ้งสามารถเข้าใจและนำไปใช้ได้จริงตามแนวคิดของ Nonaka, I’, & Takeuchi, H. (1995) อ้างถึงใน วิจารณ์ พานิช (2548) ที่เสนอว่า กระบวนการจัดการความรู้เกิดจากความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวบุคคลเป็นความรู้ได้ถ่ายทอดประสบการณ์ พรสวรรค์ หรือสัญชาติญาณ ของแต่ละบุคคลในการทำความเข้าใจผ่านการทำงานและฝีมือที่เกิดเป็นนามธรรมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่เห็นแจ้ง โดยเป็นความรู้ที่รวบรวมถ่ายทอด เช่น หนังสือ คู่มือ เอกสาร เป็นต้น ดังนั้น ถือเป็นการช่วยสร้างความเข้าใจเชิงลึกให้ผู้ใช้คู่มือมุ่งเน้นการคงไว้ซึ่งความถูกต้องตามประเพณีและเป็นฐานข้อมูลสู่คนรุ่นใหม่ และ 3) คู่มือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา ซึ่งนำเสนอข้อมูลประวัติศาสตร์ รายการท่องเที่ยว และกิจกรรมเรียนรู้ที่สามารถเชื่อมโยงภูมิปัญญาขนมลากับสถานที่จริง ช่วยให้เกิดประสบการณ์เรียนรู้เชิงวัฒนธรรม สอดคล้องกับ ส.ศิริชัย นาคอุดม และคณะ (2561) ที่ระบุว่านักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติให้ความสนใจในกิจกรรมที่สะท้อนคุณค่าทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมดึงดูดให้เดินทางมายังจังหวัดนครศรีธรรมราช และทำให้กิจกรรมเชิงวัฒนธรรมมีมิติที่ลึกซึ้งมากขึ้น การจัดทำคลังความรู้จึงมิใช่เพียงการรวบรวมข้อมูลเท่านั้น แต่เป็นการพัฒนา “ระบบองค์ความรู้” ที่สามารถประยุกต์ใช้จริงในการออกแบบกิจกรรม การสื่อสารคุณค่าทางวัฒนธรรม และการยกระดับประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม พร้อมสนับสนุนการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานชุมชนอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1. หน่วยงานภาครัฐ และชุมชน สามารถนำกระบวนการจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาขนมลาไปประยุกต์ใช้เพื่ออนุรักษ์และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ได้อย่างเป็นระบบ ประกอบด้วย 1) การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นวัฒนธรรมอาหารขนมลา เพื่อใช้เป็นคู่มือให้ความรู้แก่ชุมชน ผู้ผลิต และผู้ประกอบการ 2) คู่มือการประกอบพิธีกรรมบุญสารทเดือนสิบ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติศาสนกิจให้ถูกต้อง และใช้เป็นสื่อเผยแพร่มรดกวัฒนธรรมให้แก่ผู้สนใจ และ 3) คู่มือท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อใช้จัดกิจกรรมเรียนรู้ของโรงเรียน ชุมชน และประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว

2. ผู้ประกอบการท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยว สามารถนำข้อมูลจากคู่มือท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารขนมลา ไปออกแบบ ประกอบด้วย 1) กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เช่น การทำขนมลา การเล่าเรื่อง

วัฒนธรรมอาหารขนมลา 2) รายการนำเที่ยว/เส้นทางท่องเที่ยวเชิงประเพณีสารทเดือนสิบที่บูรณาการสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญกับวิถีชุมชน

ทั้งนี้งานวิจัยมีข้อจำกัดด้านการเข้าถึงผู้ให้ข้อมูลซึ่งต้องปรับตามความพร้อมของผู้รู้ที่เป็นผู้สูงอายุ รวมถึงข้อมูลทางเอกสารเกี่ยวกับขนมลาที่มีจำกัด ขณะเดียวกันการเก็บข้อมูลนักท่องเที่ยวอาจสะท้อนถึงพฤติกรรมและทัศนคติตามการรับรู้ในช่วงเวลานั้น อาจเปลี่ยนแปลงได้ในระยะยาว

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ศึกษาการประเมินมูลค่าทางเศรษฐกิจของขนมลาต่อชุมชน เช่น รายได้จากการจำหน่ายขนมลา จากกิจกรรมท่องเที่ยว หรือผลกระทบทางเศรษฐกิจจากงานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ

2. ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรหรือกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ ที่บูรณาการภูมิปัญญาขนมลา พิธีกรรม ให้สอดคล้องกับความสนใจของนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นการอนุรักษ์ให้คงอยู่และสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ และสังคมให้เกิดความยั่งยืนแก่ชุมชน

เอกสารอ้างอิง

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2567). การนำเสนอทิศทางการส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยวปี 2568 (ตอนที่ 1) ตุลาคม – ธันวาคม 2567. **TAT Review Magazine**, **10**(4), 35–45.

ชิตาวีร์ สุขคร. (2562). การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทย. **วารสารเพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวสู่ความยั่งยืน**, **1**(2), 1–7.

ฐิติมา บูรณวงศ์ และคณะ. (2565). การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าใหม่และการวัดการกระจายรายได้ของผลิตภัณฑ์ขนมลาในจังหวัดนครศรีธรรมราช. **วารสารบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**, **18**(2), 139–155.

ทัศน์พล นพสุวรรณ, & วิลาวัลย์ จันทร์ศรี. (2564). ภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจและความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวย่านเมืองเก่า จังหวัดสงขลา. **วารสารเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยทักษิณ**, **13**(2), 145–154.

ธนภณ นิธิเชาวกุล. (2565). การวิเคราะห์ SWOT Analysis กับสถิติ (SWOT analysis with statistic). **วารสารคุณภาพชีวิตกับกฎหมาย**, **18**(1), 108–120.

ประหยัด เกษม. (2552). คุณค่าภูมิปัญญาชาวใต้ในบุญสารทเดือนสิบ. **สารนครศรีธรรมราช**, **ฉบับพิเศษ**, 62–69.

พุฒิภัทร เป็กเตปิน. (2565). **รูปแบบการจัดการความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านไร่ศิลาทอง ตำบลพิชัย อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง** [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย].

มณีรัตน์ กำลังเกื้อ, & วรรณะ หนูหมื่น. (2560). บุญสารทเดือนสิบกับการปรับเปลี่ยนเป็นประเพณีประดิษฐ์. **วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย**, **12**(41), 35–46.

วิจารณ์ พานิช. (2548). การจัดการความรู้ในระดับประเทศ. **วารสารเพื่อการเพิ่มผลผลิต**, **4**(9), 80–86.

ศิตภัทร ศิริฉัตรเดชา, พระพรหมพิริยะ มาลัยรักษ์, พระมหาภูมิพัฒน์ คำมี, & สิทธิกร พันศิริ. (2568). การพัฒนาสื่อสร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโดยเยาวชนในจังหวัดฉะเชิงเทรา. **วารสารนวัตกรรมการจัดการศึกษาและการวิจัย**, **7**(2), 289–300.

ส.ศิริชัย นาคอุดม และคณะ. (2561). ยุทธศาสตร์การสร้างความได้เปรียบเชิงการแข่งขันของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช กรณีศึกษาการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมของวัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร. **วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ**, **14**(2), 48–61.

สมศักดิ์ ศรีสันติสุข, & ยุทธศาสตร์ หน่อแก้ว. (2568). ทุนทางวัฒนธรรมกับการพัฒนาท้องถิ่น: แนวทางการจัดการระบบเศรษฐกิจชุมชนยุคปกติวิถีใหม่. **วารสารการจัดการและพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม**, **5**(1), 42–60.

สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดนครศรีธรรมราช. (2567). **จำนวนนักท่องเที่ยว จังหวัดนครศรีธรรมราช**. https://nakhonsithammarat.gdcatalog.go.th/organization/nst_mots

สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดนครศรีธรรมราช. (2564). **ประเพณีบุญสารทเดือนสิบ**. https://nakhonsithammarat.gdcatalog.go.th/dataset/total_tourism/resource/7d1b4e0e-66d8-4748-a765-199763db7270

อภิวัฒน์ โลกนุเคราะห์, & โชติ บดีรัฐ. (2568). การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างสร้างสรรค์และยั่งยืน. **วารสาร มจร เพชรบุรีปริทรรศน์**, **8**(2), 353–365.

UNWTO. (1997). **Tourism 2020 vision**. UNWTO.