



แก้วทิพย์  
KAEW THIP

# ฟาเลี่ยน

หมู่ 2 ตำบลลุงควาว  
อำเภอลาดหลุมแก้ว  
จังหวัดปทุมธานี



..... เรื่องเล่าจาก.....

# ฝาเลน

— พริกแดง แก้วทิพย์ —

## บรรณาธิการและจัดทำเรื่องเล่าจาก ‘ฝาเลน’

อ.ดร.เบญจมา ไกรทอง หัวหน้าโครงการ หมู่ 2 ต.คูขขวาง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี

### รองบรรณาธิการและผู้ประพันธ์กลอน

ผศ.อาทิตย์มา เป็นรัตนยานนท์

### สำรวจพื้นที่

อ.ดร.เบญจมา ไกรทอง

อาจารย์จันทน์ ศรีโกต

นักศึกษาสาขารัฐประศาสนศาสตร์ รุ่นที่ 21 ที่ลงเรียนรายวิชา VGE108 section 04

### ภาพประกอบ / ศิลปกรรม

นายกานต์ บุญยานันต์



ຝາເລີນ



เมื่อเห็นคำว่า "ฝาเงิน" หลายท่านคงสงสัยว่าเป็นภาษาอะไร มีความหมายว่าอย่างไร "ฝาเงิน" เป็นภาษาพูดของชาติพันธุ์มอญ หมายถึง "พริกแกงรสชาติเด็ดจัดจ้าน" ซึ่งเป็นเนื้อหาสำคัญของเรื่อง ผู้วิจัยจึงใช้ชื่อ "ฝาเงิน" เพื่อเป็นเกียรติกับบรรพบุรุษของชาวมอญที่ได้เข้ามาตั้งรกรากและสร้างความเจริญรุ่งเรืองมายาวนานตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราชจนถึงปัจจุบัน

ที่สำคัญเนื้อหาของเรื่องนี้เป็นเรื่องราวที่เกิดจากการรวมกลุ่มสตรีเชื้อสายมอญ ที่เล็งเห็นความสำคัญของพืชผักสวนครัวที่มีอยู่ในชุมชนของตนเองและได้นำมาต่อยอดจนเกิดเป็นการสร้างรายได้ เกิดเป็นความรักความผูกพันของคนในชุมชนและชุมชนใกล้เคียง ในส่วนของเรื่องราวนั้นจะเป็นอย่างไรนั้นจะได้ทราบลำดับต่อไป

## เสียงจากพื้นดิน

คนในชุมชนมีเรื่องเล่าและเรื่องราวเกี่ยวกับสิ่งที่มีค่าจากพื้นดินในชุมชนของพวกเขา และเรื่องราวของเสียงจากพื้นดินนี้เกิดขึ้นที่หมู่ 2 ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี ชาวบ้านหมู่ที่ 2 ต.คูขวาง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี ปัจจุบันมีประชากรทั้งหมด 1,179 คน ใน 635 หลังคาเรือน แบ่งเป็นชาย 470 คน หญิง 483 คน ผู้สูงอายุ 171 คน และเด็ก 55 คน ส่วนใหญ่เป็นชาวเชื้อสายมอญ ในปัจจุบันเหลือชาวมอญที่สามารถพูดมอญได้เพียง 10 คนเท่านั้น ชาวบ้านส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ประเพณีวัฒนธรรมของชาวมอญที่ยังหลงเหลือมาถึงปัจจุบันคือ ประเพณีทำข้าวแช่

ตักบาตรพระร้อย การทำข้าวเหนียวแดง และความเชื่อของชาวมอญ เช่น ไม่นำตุ๊กตา รูปร่างคนเข้าบ้าน เชื่อว่าจะทำให้เจ็บป่วย

เด็กในชุมชนส่วนใหญ่เข้าศึกษาที่โรงเรียนวัดบ่อทอง ในอดีตรุ่นปู่ รุ่นย่า ได้รับการศึกษาขั้นพื้นฐานอยู่ในระดับประถมศึกษา ศึกษาชั้นปีที่ 4 แต่ปัจจุบันในรุ่นลูก รุ่นหลาน จะได้รับการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษา ชั้นปีที่ 6 ด้านอาชีพส่วนใหญ่ทำงานบริษัท โรงงาน และยังคงมีอาชีพทำนาอยู่บ้างเล็กน้อย สถานที่ที่เป็นศูนย์รวมจิตใจของคนในชุมชน คือวัดบ่อทองซึ่งเป็นที่ประดิษฐานของพระบรมสารีริกธาตุ







## พื้นที่ของชุมชนติดต่อกับพื้นที่ต่างๆ ดังนี้

**ทิศเหนือ** ติดต่อกับเขตตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

**ทิศใต้** ติดต่อกับเขตตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

**ทิศตะวันออก** ติดต่อกับตำบลบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

**ทิศตะวันตก** ติดต่อกับตำบลบ่อเงิน และตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี



ตอนที่ 1

# รถไฟแห่งกาลเวลา

การก่อตั้งกลุ่มสตรีและเรื่องราวต่าง ๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันผู้วิจัยจะขออธิบายผ่านช่วงเวลา ดังต่อไปนี้

## ก่อตั้งกลุ่ม

ในปี พ.ศ.2542 อำเภอลาดหลุมแก้ว ได้รับนโยบายจากรัฐบาลของ พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร ให้ชาวบ้านได้มีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือน ซึ่งคุณรัตนา เกิงฝาภา เป็นตัวแทนของหมู่ 2 ต.คูขวาง อ.ลาดหลุมแก้ว เข้ารับการอบรมส่งเสริมอาชีพตามนโยบายดังกล่าวที่อำเภอลาดหลุมแก้ว จากนั้น ได้กลับมาปรึกษาหารือกับกลุ่มสตรี ซึ่งเป็นเพื่อนๆในหมู่บ้าน และเห็นว่าชุมชนมีผลิตภัณฑ์เด่น คือพริกแดง จึงได้ข้อสรุปว่าทางกลุ่มจะผลิตพริกแดง เพื่อเป็นสินค้าของหมู่ 2 หลังจากนั้น

2542

ให้ทางอำเภอทราบ กสส. ได้มาสนับสนุนเงินทุน เพื่อก่อตั้งกลุ่มสตรีผลิตพริกแดง จำนวน 5,000 บาท และสมาชิกช่วยกันลงทุน คนละ 500 บาท รวมเป็นเงิน 10,000 บาท เพื่อนำไปซื้อเครื่องบดพริกและอุปกรณ์ กลุ่มสตรีได้เริ่มทำพริกแดงครั้งแรก ที่วัดบ่อทอง เมื่อวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2542 โดยผลิตครั้งแรกประมาณ 18-30 กิโลกรัม ขายในกลุ่มสมาชิกและวางขายบริเวณร้านค้าในหมู่บ้าน

2543

หนึ่งปีหลังจากการรวมกลุ่ม การเคาะแม่ข่ายได้ให้เงินทุนสนับสนุนเพิ่มเติม เป็นจำนวนเงินทั้งหมด 25,000 บาท เพื่อนำไปซื้อเครื่องบดพริกแดงที่มีขนาดใหญ่กว่าเดิม เพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตตอบสนองยอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในขณะนั้นมียอดขายไม่ต่ำกว่า 80 กิโลกรัม/สัปดาห์ มีการ



## ภาครัฐเข้ามาสนับสนุน

จำหน่ายตามร้านอาหาร รถร่ นอกนั้นก็เริ่มพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยการสอนอาชีพเสริมการทำขนม การทำดอกไม้จันทน์ เป็นงานฝีมือและเพิ่มรายได้ แต่อย่างไรก็ตามอาชีพเสริมที่เข้ามาได้แต่ขายไปจากชุมชน เพราะไม่มีตลาดรับซื้อของที่ผลิต

## พัฒนาบรรจุภัณฑ์

สืบเนื่องจากรสชาติของพริกแดงได้รับความนิยมทั้งในหมู่ 2 และ หมู่บ้านใกล้เคียง ประธานกลุ่มได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์พริกแดง โดยมาบรรจุใส่แบบ

2543

กระปุก เพื่อให้สะดวกต่อการขายและใช้งาน มีขายเฉพาะช่วงเทศกาลปีใหม่ และนำไปวางขาย ตามงานของจังหวัด

2554

ในปี 2554 ได้เกิดเหตุอุทกภัยขึ้น ซึ่งถือเป็นเหตุการณ์อุทกภัยครั้งใหญ่ที่สุดในบริเวณปริมณฑลทำให้เกิดความเสียหายต่อชุมชน และแหล่งผลิตพริกแดง เพราะเพิ่งผลิตเสร็จก่อนน้ำท่วม 1 วัน ทำให้อุปกรณ์และพริกแดงที่ยังสูงลูกค้าไม่หมดถูกน้ำท่วมเสียหาย

หลังจากน้ำลดลง สถานการณ์เข้าสู่ภาวะปกติ



## เกิดอุทกภัย

กลุ่มสตรีที่ทำพริกแดงได้หยุดทำเนื่องจาก เครื่องจักรในการผลิตจมน้ำเสียหาย สมุนไพรในชุมชนที่เป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตพริกแดงตายหมด และลูกค้าซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านค้าได้ปิดตัวลงไปหลายร้าน ซึ่งเป็นผลกระทบจากอุทกภัย ประกอบกับคนในชุมชนหันไปประกอบอาชีพรับจ้างตามโรงงานต่างๆ จึงทำให้ชุมชนหยุดผลิตพริกแดงไป

## เริ่มต้นใหม่

หลังจากที่ทางกลุ่มได้หยุดผลิตพริกแดงไประยะหนึ่งลูกค้าซึ่งเป็นรถเร่และชาวบ้าน ได้มาขอร้องให้ผลิตพริกแดงขาย เนื่องจากซื้อพริกแดงที่อื่นกินแล้วรสชาติไม่ถูกปาก กลุ่มแม่บ้านจึงมารวมตัวกันผลิตพริกแดงอีกครั้ง แต่ลดจำนวนในการผลิตเหลือ 50 กิโลกรัมต่อเดือน เนื่องจากสมาชิกในกลุ่ม มีอายุมากขึ้น

2556-2562

มีผู้เสียชีวิต สุขภาพไม่แข็งแรง และที่สำคัญ ไม่มีลูกหลานมาสืบทอดอาชีพนี้ เพราะคนวัยแรงงานเข้าสู่กระบวนการทำงานในโรงงาน เพราะมีรายได้ที่แน่นอน มีสวัสดิการ ปัจจุบัน กลุ่มสตรีผลิตพริกแดงมีสมาชิกทั้งหมด 5 คน โดย 4 คน มีอายุมากกว่า 60 ปี

จากช่วงเวลาของการก่อตั้งกลุ่มสตรีและเรื่องราวต่างที่ถูกละทิ้งถึง  
ผู้วิจัยขอสรุปความเป็นมาของรถไฟกาลเวลาแห่งชุมชนคูขวาง  
ด้วยบทกลอนดังนี้

มอญคูขวางลือเลื่องแกงจืดจ๋า  
จะขอเล่าประวัติอันยาวไกล

ขบวนแรกของพริกแกงเข้าเทียบท่า  
คำพริกใช้และขายส่วนที่เกิดขึ้น

ปี 43 คนภายนอกเห็นคุณค่า  
นำไปซื้ออุปโภคบริโภคใหม่ใหญ่กว่าเดิม

ปี 53 ออกขายตามงานจังหวัด  
ความอร่อยเริ่มบอกต่อจนลือลือ

ปี 54 น้ำซัดพริกเสียดาย  
ทิ้งลูกหลานไม่สืบต่อการทำกิน  
ม.ว.ไฉนฯ เข้าไปช่วยรื้อฟื้น  
สร้างโลโก้ แพคเกอร์จิ้ง ราคาแพง

มีตำนานสืบต่อมาหลายสมัย  
ผ่านรถไฟกาลเวลาชื่อ "ฟาเลน"

กลุ่มสตรีรวมกันมามีจิตใจ  
ความเจริญของรายได้จึงเริ่มมี

การเคฯ ใจกล้าให้ทุนเสริม  
คำพริกเพิ่มขายรวดเร็วและร้านกิน

ชุมชนจืดเปลี่ยนตุงเป็นกระปุกดี  
พริกเลื่องชื่อกลุ่มสตรีเชื้อสายมอญ

สมุนไพรที่ปลูกได้ก็ขายสิ้น  
เกือบหมดสิ้นตำนานของพริกแกง  
ให้คนคืนกลับมาใหม่ไม่หน่ายแฉง

ชุมชนร่วมแรงมาขายใหม่ได้เหมือนเดิม

ประพันธ์โดย กัปตันแมว





таъқдир 2

กลุ่มสตรี หมู่ 2  
ต.คูขวาง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี

ประวัติพื้นเพของสมาชิก  
ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร ทำนา ทำสวน  
ปลูกมะม่วง กล้วย ฝรั่ง กระถ่อน ชมพู่ และขนุน

ก่อนที่จะทราบถึงเรื่องราวความพิเศษของพริกแกงนั้น  
ขอแนะนำสมาชิกกลุ่มสตรีหรือบุคคลอื่นเรื่องกันก่อนนะคะ



## ป้าตึก

นางรัตนา เกิงฝาก  
อายุ 62  
ชาติพันธุ์ไทย-มอญ  
ท่านนี้รับตำแหน่ง  
ประธานกลุ่ม  
ซึ่งคุณป้าฟ่วงตำแหน่งอื่นๆ  
ในชุมชนอีกหลายตำแหน่ง  
เช่น ประธาน อสม.  
ลักษณะบุคลิกของท่าน  
มีความเป็นผู้หน้าสูง  
มั่นใจในตนเอง  
พูดจาฉะฉาน ชัดเจน



## ป้าจุก

นางสำราญ บุญส่ง

อายุ 62

ชาติพันธุ์- มอญ

เป็นบุคคลที่ช่างพูด ช่างเจรจา รู้งานเยอะ

จึงได้รับมอบหมายให้เป็นคนคอยประชาสัมพันธ์

งานต่างๆ ของกลุ่ม





## ป้านาง

นางสำรวย งามพริ้ง  
อายุ 66  
ชาติพันธุ์ไทย-มอญ  
เป็นผู้ตามที่ดีเยี่ยม  
คอยรับฟังผู้อื่น

## ป้าภา

นางประภา ชุ่มเย็น  
อายุ 68  
ชาติพันธุ์ไทย  
เป็นคนพูดน้อย  
ไม่ค่อยขัดคนอื่น  
เป็นผู้รับฟังที่ดี  
และช่วยเหลือ  
งานทุกอย่างของกลุ่ม





นางสุภาวดี บุตร  
อายุ 32 ชาตัพันธ์ไทย-มอญ  
ทำนุ้มีอายุน้อยที่สุดในกลุ่ม เป็นคนพูดโผงผาง  
ตรงไปตรงมา เป็นลูกมือที่ดี  
และยังเป็นความหวังของกลุ่ม  
ที่หวังว่าจะช่วยสืบสานการทำพริกแกงต่อไป

เห็นได้ชัดว่าสมาชิกแต่ละท่านมีบุคลิกและลักษณะนิสัยแตกต่างกัน แต่ในความต่างต่างนั้น เมื่อรวมตัวกันก็สามารถทำงานออกมาได้ดีและมีความสุข ก็เปรียบเสมือนพริกแกงที่มีวัตถุดิบที่หลากหลาย แต่พอนำมาผ่านกระบวนการปรุงรสปรับสัดส่วนให้เหมาะสม รสชาติก็จะออกมาดี และมีความพิเศษ อย่างเช่น

"พริกแกงแก้วทิพย์"

นั่นเอง





ตอนที่ 3



ข่า

ผิวมะกรูด

พริกขี้หนูแห้ง

เครื่องเทศ

กะปิ

กระเทียม

เกลือ

หอมแดง

ตะไคร้

# กลิ่นอายของพริกแกง

กลิ่นอายของพริกแกงนั้นกล่าวถึง ตั้งแต่แหล่งที่มา การคิดสรรวัตถุดิบ ความใส่ใจในการปรุงรสของพริกแกง ในส่วนของวัตถุดิบในการทำพริกแกง นั้น มีดังต่อไปนี้

1. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 1 กิโลกรัม

2. พริกชี้ฟ้าแห้ง 2 กิโลกรัม

3. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 1 กิโลกรัม

4. กะปิ 5 ช้อน

5. กระเทียม 8 ช้อน

6. ขอมแดง 8 ช้อน

7. กกลือ 2 ช้อน

8. ผัวมะกรูด 2 ช้อน

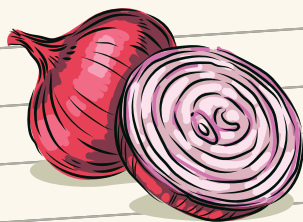
( ของเอาแต่ผิว แล้วนำไปปั่นแห้งทอดจนน้ำพริกแห้ง )

9. ข่า 8 ช้อน

10. ตะไคร้ 8 ช้อน

11. เครื่องเทศ 1 กิโลกรัม

( รากผักชี, ขมิ้น, หัวหอม, ข่า, ตะไคร้ )





ซึ่งความพิเศษของวัตถุดิบที่ได้จากชุมชน  
ทุกอย่างเป็นวัตถุดิบปลอดสารพิษ ไม่มีการฉีดพ่น  
สารเคมีใดๆทั้งสิ้น เพราะส่วนใหญ่จะปลูกไว้  
รับประทานในครัวเรือนถ้าเหลือจึงขาย



## บ้านนาง/เล่าว่า

" วัตถุประสงค์ส่วนใหญ่ได้มาจากชุมชน เนื่องจากมีการปลูกไว้รับประทานในครัวเรือนอยู่แล้ว เช่น พวก ข่า ตะไคร้ มะกรูด ก็ระบอชาวบ้านไว้เลยว่าให้ปลูกไว้ละ ถ้ามีคนสั่งก็จะมารับซื้อไปทำพริกแกง เป็นการกระจายรายได้ในชุมชนไปในตัวด้วย แต่ถ้ายังไม่พอก็ค่อยไปซื้อตามตลาด "



และเมื่อได้วัตถุดิบทุกชนิดมา ขั้นตอนต่อไปคือการคัดเลือกวัตถุดิบ ซึ่งต้องทำการเลือกแบบพิถีพิถัน เลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ ไม่เน่า ไม่เสีย และล้างทำความสะอาดทุกอย่างให้สะอาดที่สุด






โดยป้าตึกให้เคล็ดลับกลับมาว่า “การเลือกพริกนั้น ต้องเลือกพริกที่ไม่มีรอยขีด หรือที่มีสีแดงเสมอกัน เพราะจะทำให้สีพริกแกงแดงสวย” และป้านางยังบอกอีกว่า “ตัวพริกขี้หนูแห้ง เป็นตัวเพิ่มความเผ็ดให้พริกแกง ซึ่งจะทำให้พริกแกงมีรสชาติเจ็บปวด ถึงพริกถึงขิง ไม่รู้สึกรว่าขาดรสชาติอย่างใดอย่างหนึ่ง”







" คิวพริกขี้หนูแห้ง เป็นตัวเพิ่มความเผ็ด  
ให้พริกแกง ซึ่งจะทำให้พริกแกงมีรสชาติ  
เจ็บปวก ถึงพริกถึงขิง  
ไม่รู้สีกว่าขาครสชาติอย่างใดอย่างหนึ่ง "

กลิ่นอาย  
ของ  
ความรัก  
ความผูกพัน









ป่านางแอบบอกเคล็ดลับมาอีกว่า “พริกแกงจะอร่อยและมีกลิ่นหอม ขึ้นอยู่ที่วัตถุดิบ ถ้าวัตถุดิบครบตามที่บอกพริกแกงก็จะอร่อย ยิ่งตอน นำวัตถุดิบทุกอย่างมาปั่นรวมกัน ไม่อยากจะทำผิดถึงกลิ่นเลย ใครเขา ขับรถผ่าน เขาก็ตะโกนมาว่า โอ๊ย! หอมจังเลย ฮ่าฮ่า” ซึ่งพริกแกง แก้วทิพย์ไม่มีการใส่สารกันบูดใดๆทั้งสิ้น และสามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 1 เดือนโดยการแช่ตู้เย็นไว้



## ขั้นตอนการปลูกพริกแกง มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. นำพริกแห้งเม็ดใหญ่และพริกขี้หนูแห้งไปเด็ดขั้วออก จากนั้นล้างส่วนผสมทั้งหมดให้สะอาด
2. นำส่วนผสมได้แก่ พริกแห้งเม็ดใหญ่ พริกขี้หนูแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ คลุกให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมทั้งหมดไปบด จากนั้นนำเกลือ ผงมะกรูด กะปิ เครื่องเทศ ลงไปคลุกกับส่วนผสมที่บดไปแล้ว
4. ในขณะที่บดจะต้องคนพริกแกงที่บดไปแล้วให้เข้ากันตลอดเวลา
5. บดซ้ำหิวละ 2 ครั้ง โดยหิวเครื่องบดจะมีทั้งหมด 4 หิว (เมื่อก่อนจะใช้ทั้งหมด 5 หิว แต่เลิกใช้ไปหนึ่งหิว เพราะจะทำให้พริกแกงละเอียดเกินไป)
6. เมื่อบดเสร็จนำไปบรรจุใส่ถุงพลาสติก







" ฟริกแกงจะอร่อยและมีกลิ่นหอม ขึ้นอยู่ที่วัตถุดิบ  
ถ้าวัตถุดิบครบตามที่บอก ฟริกแกงก็จะอร่อย  
ยิ่งตอนนำวัตถุดิบทุกอย่างมาปั่นรวมกัน  
ไม่อยากจะพูดถึงกลิ่นเลย ใครเขาขับรดผ่าน  
เขาก็ตะโกนบอกว่า โอ๊ย! คอมจิงเลย ฮ่าฮ่า "





ในการทำพริกแกงในแต่ละครั้ง นอกจากจะได้กลิ่นอายของพริกแกงแล้ว ยังได้กลิ่นอายของความรัก ความผูกพัน ป้าตึกเล่าว่า “ที่ยังทำอยู่ทุกวันนี้ ก็เพราะใจมันรักแหละ จะเลิกทำก็ไม่ได้ เพราะลูกค้าที่เขาเคยกินของเราเขาก็ถามหา ก็จะทำจนกว่าจะไม่มีแรงนั่นแหละ แต่ทุกครั้งที่ทำพริกแกง มันก็รู้สึกสนุก เฮฮานะ เพราะนานๆ จะได้อยู่กับครอบครัวทุกคน เสมือนว่าวันนั้นเป็นวันของเรา ”

“ที่ยังทำอยู่ทุกวันนี้ ก็เพราะใจมันรักแหละ จะเลิกทำก็ไม่ได้ เพราะลูกค้าที่เขาเคยกินของเรา เขาก็ตามเขา ก็จะทำจนกว่าจะไม่มีแรงนั่นแหละ แต่ทุกครั้งที่ทำพริกแกง มันก็รู้สึกสนุก เฮฮานะ เพราะนานๆ จะได้อยู่กับครอบครัวทุกคน เสมือนว่าวันนั้นเป็นวันของเรา ”



ตอนที่ 4

# เสียงสวรรค์ สองแผ่นดิน



ตั้งแต่ปี 2542 กลุ่มสตรีแก้วทิพย์ ได้น้อมนำแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระบรมชนก จิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร มาเป็นแนวทางในการ ดำเนินชีวิต คุณรัตนา เกิงฝาก ได้เล่าว่า เป็นพระมหากษัตริณาหาที่สดมภ์ได้ที พระองค์ ท่านพระราชทานแนวทางนี้ เพราะไม่ใช่แค่กลุ่มสตรี แต่รวมถึงชาวบ้าน หมู่ 2 ต.คูขวาง อ.ลาดหลุมแก้ว มีอยู่ มีกิน มีใช้ เพราะพวกเราได้ปฏิบัติ ตามแนวทางของพระองค์

“ ปลุกผักสวนครัว  
ในบ่อมีปลา  
ลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน  
นำแนวทางมาใช้ถึงปัจจุบัน  
เหลือกินเหลือใช้  
เรานำไปขายแล้วยังมีเงิน  
มาใช้จ่ายในครัวเรือนอีก ”



หลังจากเกิดอุทกภัยในปี 2554 กลุ่มสตรี ประสบปัญหาการผลิตพริกแกงหลายด้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งลูกค้าที่เปิดร้านอาหาร ได้ปิดกิจการลง และชาวบ้านที่เป็นลูกค้า ประจำบางหลังคาเรือนได้อพยพไปอาศัย

อยู่ที่อื่น จึงส่งผลให้การผลิตพริกแกงลดลง จากผลิตพริกแกง 4 ครั้ง/สัปดาห์ เหลือ 1 ครั้ง/สัปดาห์ นอกจากนี้ สมาชิกในกลุ่มได้เจ็บป่วยและเสียชีวิตจากโรคชรา จึงทำให้กลุ่มสตรี ผลิตแกงเมื่อมีลูกค้าสั่ง รวมทั้งไม่ได้พัฒนาหรือเปลี่ยนแปลง ในด้านบรรจุภัณฑ์และตราผลิตภัณฑ์ของพริกแกง







ในช่วงปี พ.ศ. 2562 พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดี ศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ ๑ ทรงเข้ามาสืบสานและต่อยอดโครงการของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ๑ ซึ่งพระองค์ทรงมีพระบรมราโชบายให้คณะอาจารย์และนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้เข้าไปสำรวจปัญหาและความต้องการชุมชน รวมถึงได้เห็นวิถีชีวิตของคนในชุมชนอย่างแท้จริง หลังจากสำรวจและสอบถามทำให้ทราบถึงปัญหาของกลุ่มที่ไม่สามารถพัฒนาต่อได้ พบว่ากลุ่มสตรีที่ขาดทุนทรัพย์และข้อมูลต่างในด้านบรรจุภัณฑ์และตราผลิตภัณฑ์ จึงส่งผลให้ อ.ดร.เบญจภา ไกรทอง หัวหน้าโครงการ ๑ ได้เข้าไปแก้ไขปัญหาที่กลุ่มสตรีต้องการ ปัญหาเบื้องต้นที่กลุ่มสตรีมีความประสงค์ที่จะแก้ไขคือ พัฒนาบรรจุภัณฑ์และพัฒนาตราผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์ของโครงการคือ เพื่อเพิ่มรายได้ของกลุ่มสตรี 5% ของรายได้เสริมที่มาจากการทำพริกแกงในแต่ละเดือน



ตอนที่ 5

# พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ ของพริกแกง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จึงได้ทำการสัมภาษณ์กลุ่มสตรีเพื่อ  
ได้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ศึกษาพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ของพริกแกง  
ในพื้นที่ชุมชนหมู่ 2 ซึ่งเป็นพระราโชบายของพระบาท พบว่าพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ของพริกแกง  
สมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณา สามารถแบ่งออกเป็นทั้งหมด 3 ช่วง ดังนี้  
พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว อย่างไรก็ตามเพื่อถึง และเข้าใจ  
และเข้าถึงปัญหาของกลุ่มสตรีที่ผลิตพริกแกง นักวิจัย

## ช่วงที่ 1 ปี 2542-2545

ผลิตภัณฑ์พริกแกงได้บรรจุใส่ถุงร้อนออกจำหน่าย เนื่องจากไม่มีงบประมาณในการทำบรรจุภัณฑ์  
จึงหาของใกล้ตัวมาทำเป็นบรรจุภัณฑ์ คือถุงร้อนและหนังยาง

ข้อดีของถุงร้อน ถุงร้อนสามารถหาซื้อได้ง่ายตามตลาดทั่วไป มีราคาถูกและสามารถเลือกขนาดได้ตาม  
ที่ต้องการ

ข้อเสียของถุงร้อน เมื่อแกะพริกแกงออกจากถุงแล้วต้องระมัดระวังไม่ให้ใกล้เตา หรือโดนแสงแดดโดยตรง  
เพราะอาจทำให้พริกแกงเสียรสชาติ หรือมีสีสันทันเปลี่ยนไปจากเดิม



## ช่วงที่ 2 ปี 2545-2553

บรรจุกุ้งในช่วงปลายปี 2545 เริ่มนำบรรจุกุ้งแบบ กระปุกมาใช้พร้อมติดสติ๊กเกอร์ โดยน้องสาวของคุณรัตนากิ่งฝาก เป็นผู้ดำเนินการให้ การใช้บรรจุกุ้งประเภทนี้จะออกจำหน่ายเฉพาะงานเทศกาล งานวัด งานบุญต่างๆ

ข้อดีของกระปุกแบบมีหูหิ้ว สามารถปิดฝาและเก็บรักษา เข้าตู้ได้อย่างสะดวก สามารถนำไปเป็นของฝากตามงานเทศกาลต่างๆได้ เพราะกระปุกดูดีมีคุณภาพรวมไปถึง ยังสามารถ

ส่งไปต่างจังหวัดได้ เพราะกระปุกป้องกันการ ซึมของน้ำ และอากาศได้เป็นอย่างดี

ข้อเสียของกระปุกแบบมีหูหิ้ว ทำให้มี ต้นทุนที่สูงขึ้น เนื่องจากกระปุกมีราคาแพง กว่าถุงร้อนและยังมีขนาดเล็ก

## ช่วงที่ 3 ปี พ.ศ. 2554-2562

### ปีพ.ศ. 2554

เกิดวิกฤติน้ำท่วมครั้งใหญ่ ทำให้ต้องหยุดการผลิตฟริกแคงประมาณ 3 เดือน ภายหลังจากน้ำท่วม การผลิตฟริกแคงออกจำหน่ายมีจำนวนลดน้อยลง เนื่องจากมีพื้นที่เสียหาย และผลมาจากการฟื้นตัวของ พ่อค้าแม่ค้าทรัพย์สินพังเสียหายจากการเกิดน้ำท่วม

### ปีพ.ศ. 2562

ปัจจุบัน หลังจากที่โครงการของรัชกาลที่ 10 เข้าไป ช่วยออกแบบบรรจุกุ้ง ได้นำถุงซิปล็อคและกระปุก เข้าไปสนับสนุนเพื่อให้ดูสวยงามและสามารถเก็บรักษา ตัวคุณสมบัติของฟริกแคงได้เป็นอย่างดี เพื่อให้มีประสิทธิภาพ ที่ดีขึ้น

การที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ นำถุงซิปล็อคเข้าไปสนับสนุน เพราะต้องการเก็บ รักษาคุณภาพของฟริกแคง และสะดวกต่อการใช้งาน

กระปุกที่นำไปสนับสนุนทางมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย อลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ต้องการให้กลุ่มสตรีฟริก แคงแก้วทิพย์นำไปขายตามงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานวัด งานบุญ ออกบูทตามจังหวัด เพื่อความสะดวกสบาย ถือได้ ได้ง่ายและยังสามารถเพิ่มมูลค่าฟริกแคงได้





တၢ် ၆

# พัฒนา ตราผลิตภัณฑ์

จากการสัมภาษณ์พูดคุยจากกลุ่มสตรี ทำให้ทราบที่มา  
 ที่ไปของชื่อตราผลิตภัณฑ์ ชื่อตราผลิตภัณฑ์ คือ ‘แก้วทิพย์’  
 กลุ่มสตรีได้อธิบายต่อว่า คำว่า ‘แก้ว’ มาจาก ชื่อของอำเภอ  
 ‘อำเภอลาดหลุมแก้ว’ ส่วนคำว่า ‘ทิพย์’ มาจากสถานที่ผลิต  
 คือวัดบ่อทองเป็นสถานที่แรกที่เริ่มผลิตพริกแกง และวัดเป็น  
 ทิพย์วิมานของเหล่าเทวดา ดังนั้นทางกลุ่มจึงใช้ คำว่า ‘ทิพย์’  
 เป็นชื่อของพริกแกง เมื่อรวมคำว่า ‘แก้ว’ และ คำว่า ‘ทิพย์’  
 จึงได้ชื่อว่า ‘แก้วทิพย์’

ผู้วิจัย และ อาจารย์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ได้เข้า  
 สอบถามปากกลุ่มสตรีพริกแกงเกี่ยวกับ แนวทางการออกแบบ  
 ตราผลิตภัณฑ์ พบว่าทางกลุ่มสตรีแก้วทิพย์อยากได้ตรา  
 ผลิตภัณฑ์ที่บอกส่วนผสมของพริกแกง ความอร่อยจัดจ้าน  
 และหมายเลขโทรศัพท์ติดต่อสั่งซื้อพริกแกงโดยตรง เมื่อทราบ  
 วัตถุประสงค์แล้ว อาจารย์จุฑามาศ เถียรเวช ได้ออกแบบ  
 ทั้งหมด 4 รูปแบบ นำมาให้กลุ่มสตรีเลือก



หลังจากทางกลุ่มสตรีปรึกษาหารือ  
 กันเกี่ยวกับแบบตราผลิตภัณฑ์เป็นระยะ  
 เวลา 45-60 นาที ผลการพิจารณาของ  
 กลุ่ม เลือกแบบที่ 4 หลังจากนั้นผู้วิจัย  
 ได้แจ้งไปยัง อาจารย์จุฑามาศ เถียรเวช  
 เพื่อออกแบบ ตราสัญลักษณ์ประกอบกับบรรจุ  
 ภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ แบบที่ 1 ถุง  
 ซิปล๊อค แบบที่ 2 กระจุก





**แก้วทิพย์**  
KAEW THIP



**พริกไทย**

หอม ฉ่ำฉ่ำ ปรุงเครื่องเทศ

ส่งมอบ  
พร้อม  
ใช้ได้เลย  
ไม่ต้อง  
ปรุง  
เพิ่ม

รสชาติ  
หอม  
ฉ่ำฉ่ำ  
อร่อย  
มาก

ไม่ใส่น้ำตาล

089-7983305  
087-0094050

พริกไทย 150 กรัม



ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ



## ตอนที่ 7

### ผลลัพธ์ที่ได้จากโครงการ

1. สามารถพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน และสร้างตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของหมู่ 2 ต.คูขวาง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี
2. สามารถเพิ่มรายได้ของสมาชิกในกลุ่ม 5 % ต่อเดือน เงินที่ได้จากการทำพริกแกง 600 บาท/เดือน สามารถเพิ่มเป็น 630 บาท/เดือน และมีแนวโน้มที่จะค่อยเพิ่มการผลิตมากขึ้น เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ทางกลุ่มสตรีจึงมีความตั้งใจที่จะนำพริกแกงใส่ถุงซิปล็อคและกระปุกไปขายตามงานเทศกาลและงานบุญที่วัดบ่อทอง

## ตอนที่ 8

### สรุปผลโครงการ

โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน หมู่ 2 ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการสามารถอธิบายได้ดังนี้

1. สมาชิกที่เข้าร่วมโครงการมีทั้งหมด 5 ครัวเรือน ซึ่งสมาชิกทั้ง 5 ครัวเรือนได้เข้าร่วมตั้งแต่เริ่มต้นโครงการจนกระทั่งปิดโครงการ
2. สามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีมาตรฐานและสร้างตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนหมู่ 2
3. สมาชิกทั้ง 5 ครัวเรือนมีรายได้เพิ่มขึ้น 5% (มีรายได้เพิ่มขึ้น 30 บาท ต่อเดือน และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้น เพราะมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและได้มาตรฐาน จึงทำให้กลุ่มสตรีจะนำพริกแกงไปขายตามงานวัดและบุญที่วัดบ่อทอง

## ตอนที่ 9

# โครงการพัฒนาต่อเนื่อง

ถึงแม้ว่าทางโครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน หมู่ 2 ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี จะประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ แต่ทว่าการรักษาคุณภาพอายุของพริกแกง ให้มีความสด รสชาติ กลิ่น นั้นควรได้รับการพัฒนา ดังนั้นผู้วิจัยจึงขอเสนอให้อาจารย์ สาขา Food Sciences มาเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนารักษาคุณภาพอายุของพริกแกง







โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาคความยากจน  
และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

หมู่ 2 ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

*"พริกแกง แก้วทิพย์"*