

เจ้าบ่าวเจ้าสาว เจ้าบ่าวเจ้าสาว และพยาน เพื่อเป็นพยานรับรู้กันเป็นที่เรียบร้อย หญิงชายคู่ใดที่ไม่ได้นึกะกันถือว่าอยู่กันอย่างไม่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม พิธีนี้ก็จะทำก่อนวันแต่ง หรือวันเดียวกันก็ได้



นุหงาญีตะ



นุหงาญีหลง

นางมัสสะ ปากบารา เล่าว่าเมื่อสมัยก่อนเวลาที่ทีมงานแต่งงานก็จะเตรียมตัวกันก่อนวันงานประมาณ 15 วัน มีทั้งนวดข้าว ตำข้าว ยกหลา เตรียมถ้วยชาม บอกคนมาในงาน ทำขนมสำหรับขนมนี้จะทำกันไปกินกันไปในช่วงที่เตรียมงาน และวันงาน ทำใส่ลังไว้มากมาย อย่างเช่นข้าวเหนียวหวานแดง หรือ ข้าวเหนียวหวานขาว มีความหมายว่าให้คู่บ่าวสาว มีความอ่อนหวาน มีความรักเหนียวแน่นต่อกันและกันเหมือนกับข้าวเหนียวหวาน ขนมโกยบั้งเกด ขนมดอ ดอย อีกทั้งขนม เบาสู่หลู มีความหมายว่า ทำให้ชีวิตคู่เฟื่องฟูเหมือนกับตอนที่ตีไข่ให้ฟู (ในวิธีทำขนม) ให้ชีวิตคู่มีลูกดกหัวปีท้ายปี และคลอคล้ายเหมือนไก่ ขนมโกยสาเปต ความว่า เป็นทองแผ่นเดียวกันเมื่อแต่งงานเสร็จแล้วฝ่ายเจ้าบ่าวก็พาเจ้าสาวไปทำความรู้จักกับญาติพี่น้องก็จะนำขนมที่ทำกันนำไปเยี่ยมด้วยเช่นกัน

เบาสู่หลู



โกยสาเปต



เหนียวขาว



โกยบังเกิด



ดอกดอย



ครั้นพอมีครอบครัวก็ต้องออกเรือนเพื่อสร้างครอบครัวใหม่ สร้างบ้านเสร็จต้องนุ้หรืกันอีก เพื่อเป็นศิริมงคลแก่เจ้าบ้าน ส่วนขนมจะมีตั้งแต่ **ขนมรังต่อหรือดอกจอก** ซึ่งได้สอดแทรกความเป็นเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เหมือนกับตัวผึ้งที่ช่วยก่อร่างสร้างรัง **ขนมไข่ชั้น** ที่สื่อว่ามีความเป็นเครือญาติหลายรุ่นหลายๆชั้น

ดอกจอก



ไข่ชั้น หรือบุญहु่ม่วน



ใน 1 ปี มีครั้งเดียว สำหรับเดือน**รอมฎอน** หรือที่เรียกกันว่า **ถือศีลอด** หมายถึง การละเลิกอบายมุขต่างๆภายในหนึ่งเดือนที่เป็นสิ่งจำเป็นที่พึงกระทำของชาวอิสลาม เพื่อให้ระลึกถึงคนที่อดอยาก ลำบากไม่มีอะไรจะกิน และทำให้จิตใจมีเมตตาเอื้ออาทร เพื่อเจริญรอยตามแบบอย่างของท่านนบีมุฮัมมัด(ซล.) ในครั้งนั้นท่านนบีมุฮัมมัด(ซล.) ได้อพยพจากนครเมกกะไปยังนครมาดีนะประเทศซาอุดีอาระเบีย ระหว่างทางได้มีศัตรูตามล่าและท่านได้เข้าไปซ่อนตัวในถ้ำหิรรอฮ์พร้อมสหายคนสนิท ซึ่งขณะนั้นท่านไม่มีอาหารที่จะกิน และขณะเดียวกันพระเจ้าได้ประทานโองการให้ท่านนบีและสหายได้ถือศีลอดในถ้ำจำนวน 3 วัน เพื่อให้พบพานกับความยากลำบาก ในปัจจุบันจะมีการถือศีลอดภายใน 1 เดือน และใน 1 วันจะเริ่มอดอาหารตั้งแต่ตี 5 ก่อนรุ่งเช้าไปจนถึงหลังพระอาทิตย์ตกดินจึงจะสามารถกินอาหารได้ ซึ่งเรียกว่าละศีลอด ในการละศีลอดชาว

บ้านจะกินข้าวปลาอาหารกันธรรมดาทั่วไป แต่ส่วนใหญ่จะทำอาหารคาว หวาน นำไปรับ
 ประทานร่วมกันที่มีสยิด และก่อนที่จะสิ้นสุดในเดือนถือศีลอดประมาณ 5-6 วันชาวบ้านในชุมชน
 แต่ละครัวเรือนก็เตรียมทำขนมแห้งเพื่อใช้รับรองญาติมิตรที่มาเยี่ยมบ้าน หรือว่านำไปฝากญาติ
 กัน มีทั้ง



แนหรับ



โรตีกกรอบ



นุหงายาหมู



วุ้นม้วน



ลา



วุ้นกรอบ



ฮาลัวมัสกาด



ตาไป



โกยจาบัย



โกยตาหลอก



โกยหยา

ขนมโก๋สาเปต โก๋จาบัย บุษงายาหฺมู โรตีกอบ วุ้นกอบ วุ้นม้วน โก๋หยหา หมายถึง ความหนักแน่น เป็นปึกแผ่น **โก๋ตาหลอก เบาฮฺหฺลฺ** ฯลฯ และจะทำขนมสดก่อน 1 วัน มีขนมเทียน ขนมต้ม

เทศกาลพบญาติของศาสนาอิสลาม ในหนึ่งปีมีอยู่สองเทศกาล คือ 1) **ฮารีรายาอิดิลฟิตรี** หมายถึง วันออกจากการถือศีลอด คือ ถ้าเราถือศีลอดครบ 30 วัน วันที่ 31 คือ วันฮารีรายาครั้งที่ 1 ครั้งแรกเป็นการบริจาคซากาต ต้องบริจาคตั้งแต่ถือศีลอดได้ 27 วัน จนถึง ก่อนละหมาดฮารีรายา ในวันนั้นพวกเราทุกคนต้องไปละหมาดร่วมกันที่มัสยิด หลังจากเสร็จพิธีละหมาดก็เป็นการอ่านคุฏบะฮะ จากนั้นก็แยกย้ายกันกลับบ้าน ใครที่ทำนุหฺรฺ ก็จะไปบอกกล่าวแก่เพื่อนบ้านไปที่บ้านของตน 2) **ฮารีรายาอิดิลอฎฺฎฮา** เป็นวันสำคัญเกี่ยวกับพิธีฮัจญ์ ณ นครเมกกะ และเป็นวันที่มีพิธีกรรมในการทำกูรบัน การเชือดสัตว์เป็นพลีทาน เพื่อบริจาคให้ผู้ที่ยากลำบากที่อยู่ในชุมชน นอกจากนั้น ยังมีการไปเยี่ยมเยียนญาติพร้อมกับมีขนมนำไปฝาก ทั้ง 2 เทศกาลนี้ทำขนมกันมากมายทั้งขนมสด ขนมแห้ง ถ้าจะพูดไปแล้วคือ วันขึ้นปีใหม่ของชาวมุสลิม ชาวมุสลิมถือเป็นศิริมงคลทุกคนที่มีความบาดหมางกันก็ให้อาหารต่อกัน

งานเมาลิด หมายถึง วันคล้ายวันประสูติของท่านนบีซึ่งตรงกับวันที่ 12 เดือน รอบีอุลเอาววัลงานเมาลิดนี้คนในท้องถิ่นที่นับถือศาสนาอิสลามที่มีฐานะพอมีพอกินได้จัดฉลองวันคล้ายวันเกิดของท่านนบีมุฮัมมัด (ซล) แต่ส่วนมากนิยมทำกันที่มัสยิด โดยทำขนมเอาไปรวมกันในพิธี ขนมลูกโค่น ขนมซีกูกา ขนมเทียน



ซีกูกา



ลูกโค่น

จนมาถึงวันที่ใครๆก็ไม่อยากให้เกิด **งาน ญานาซะ** หมายถึงการทำบุญให้กับคนที่ตายจาก เนื่องจากตามหลักการศาสนาอิสลามเมื่อมีผู้ใดที่เสียชีวิตจะต้องนำศพไปฝังภายใน 24 ชั่วโมง เพราะถือว่าถ้าผู้ใดที่ประกอบความดีก็จะส่งเขาไปรับผลตอบแทนที่เร็วที่สุด และใครคนใดที่รู้

ข่าวการเสียชีวิตของพี่น้องอิสลามก็จงอย่าได้เฉยเมยต้องไปเยี่ยมเยียนญาติบ้านผู้ตาย ฉะนั้นเป็นหน้าที่ที่เร่งด่วน ซึ่งเป็นภาระกิจของคนในครอบครัวและคนในชุมชนที่ต้องจัดการอย่างรวดเร็ว สำหรับขนมที่ทำกันง่ายและรวดเร็ว คือ **ขนมจอกอเดาะ** เพื่อเลี้ยงเพื่อนพี่น้องที่พี่มาถึงเรือนก่อน เมื่อเสร็จจากการนำศพลงหลุมแล้วทางญาติพี่น้องก็จะทำอาหารไว้สำหรับตอนกลางคืนด้วย เมื่อเวลาผ่านไปก็จะทำนุหรีตั้งแต่ 3 วัน 7 วัน 40 วัน ทำข้าว ขนมหวาน กินกันในตอนกลางคืนหลังจากละหมาดอิซฮ์



จอกอเดาะ

นอกจากนั้นการใช้ขนมในกิจกรรมประจำวันทั่วไปของชุมชนมุสลิม คือ เริ่มจาก อาหารเช้า กินกับน้ำชา กาแฟ เมื่อก่อนแม่บ้านทำขนมกินเองในครัวเรือนสลับเปลี่ยนแปลงไปเรื่อย ขึ้นกับว่าจะสรรหาวัตถุดิบมาได้ในแต่ละวัน เช่น ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวเหนียวหน้าสังขยา (อินตี) สาเหตุที่จะเป็นข้าวเหนียวส่วนใหญ่ ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นหาง่าย เมื่อก่อนมีการทำนาเกือบทุกครัวเรือน มีทั้งข้าวเหนียว และข้าวเจ้า อีกทั้งการกินข้าวเหนียวก่อนออกไปทำงาน จะอึดนาน หรือถ้าเป็นขนมก็จะมี ขนมตาหวาน ขนมรู ขนมคอม ขนมจุกอเยาวา ขนมดอกแค ขนมเหนียวลาเป๊ะ ฯลฯ หลังจากการกินอาหารกลางวัน แล้วในช่วงบ่ายจะมีขนมที่กินเป็นอาหารว่าง คือ ขนมจาก ขนมครก ขนมจอกอเดาะ บางครั้งเมื่อไม่รู้จะทำอะไรกินก็ลองคิดค้นสูตรใหม่ขึ้นมา โดยมีวัสดุที่มีในเรือน จึงเป็นที่มาของ ขนมโกยจาหระ แปลว่า ลองคิดกันดู ลองทำกันดู คนสมัยก่อนไม่ค่อยออกไปซื้อขนมนอกบ้านเลยคิดสูตรขนมขึ้นมาได้ยวนั่นเอง ในส่วนของเด็กๆ แล้ว ผู้ใหญ่ก็จะทำของขบเคี้ยวที่มีประโยชน์ ลูกอมกาฟี เพราะจะทำจากมะพร้าวและน้ำตาลมาเคี้ยวด้วยกันห่อด้วยกระดาษหลากสีเก็บใส่ในขวดโหลไว้ทานให้ทานกัน

บางครั้งในชุมชนจะมีการทำนุหรี ของครัวเรือนในชุมชน จะชักชวนพี่น้องชาวบ้านมาช่วยกันปรุง ทั้งอาหารคาว หวาน และมารับประทานอาหารร่วมที่บ้าน บางครั้งจัดในช่วงกลางคืน บางครั้งใช้เวลากลางวัน ขึ้นกับความเหมาะสมของแต่ละครัว หลังจากการรับประทานอาหารเสร็จจะมีการขอดูอา(ขอพร)ต่อพระเจ้า โดยมีผู้นำศาสนากล่าว หลังจากนั้นจะเลี้ยงอาหารว่าง มีขนมอย่างเช่น ขนมต้ม ขนมเทียน ขนมดอกแค ขนมจอกอเดาะ เนื้อมะพร้าว



วิธีปฏิบัติตัวก่อนการประกอบอาหารทั้งคาวหวานตามหลักศาสนาอิสลาม

การรักษาความสะอาดเป็นส่วนหนึ่งของการทำความรักดีต่อองค์อัลลอฮ์ ดังนั้นไม่ว่าเราจะทำอะไรก็ตาม หรือว่าทำอาหารนั้น เราพึงคำนึงถึงสิ่งนี้เป็นอันดับแรก

1. ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย

1.1 เล็บมือต้องสะอาด (ตัดเล็บให้สั้น)

1.2 ล้างมือให้สะอาด

1.3 เนื้อตัวต้องสะอาดถ้ายังไม่สะอาดเราเรียกกันว่า มีฮะดาษ ต้องอาบน้ำชำระทำความสะอาดเสียก่อน สำหรับฮะดาษมีสองลักษณะใหญ่ๆ ด้วยกัน คือ

1.3.1 ฮะดาษเล็ก เช่น ปัสสาวะ อุจจาระ การชำระฮะดาษเล็กก็ทำความสะอาดธรรมดาใช้น้ำสะอาดล้างหลายๆครั้ง

1.3.2 ฮะดาษใหญ่ เช่น ประจำเดือน รวมประเวณี คลอดบุตร มีวิธีการชำระทำความสะอาด อย่างเห็นว่า

✱ มีประจำเดือนถ้าเป็นคนที่มีความอุดมสมบูรณ์หลังจากแน่ใจว่าไม่มีประจำ

เดือนแล้วก็ประมาณ 7 วัน แต่ถ้ามีประจำเดือนเกินกว่านั้นก็ให้นับไปจนครบ 15 วันก็สามารถชำระทำความสะอาดได้

✧ ร่วมประเวณี หลังจากร่วมประเวณีแต่ละครั้งก็ทำความสะอาดได้เลย

✧ คลอดบุตร เมื่อครบ 44 วัน (โดยเริ่มนับจากวันที่คลอด) ก็ทำความสะอาดได้เลยเหมือนกัน ข้อห้ามสำหรับผู้หญิงคลอดบุตรที่ยังไม่ครบ 44 วัน หรือที่เรียกกันว่า “อยู่ไฟ” ห้ามไม่ให้ทำอาหารให้ผู้อื่นรับประทาน เพราะว่ามีน้ำคาวปลาอยู่ในร่างกาย ตามหลักศาสนาไม่อนุญาตให้ทำอาหารให้ผู้อื่นรับประทาน เพราะจะทำให้ผู้ที่รับประทานเข้าไปมีจิตใจที่มีดำ ไม่นึกที่จะทำคุณงามความดีต่างๆ

วิธีการอาบน้ำชำระร่างกาย

1. กล่าวคำว่า “

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ ”

อ่านว่า “บิสมิลลาฮิรเราะฮ์มานิรเราะฮีม” แปลว่า “ด้วยพระนามของอัลลอฮ์ผู้ทรงกรุณาปรานี ผู้ทรงเมตตาเสมอ” สาเหตุที่ต้องกล่าวคำข้างต้น เพราะเราต้องรำลึกถึงพระผู้เป็นเจ้าของเรานั่นเอง ไม่ว่าจะเริ่มกระทำการสิ่งใดๆ ซึ่งพระเจ้าได้ประทานความสามารถในทุกสิ่งที่เรากระทำ

- ล้างมือทั้งสองข้าง 1 ครั้ง หลังจากนั้นล้างทวารหนักและทวารเบา
- ล้างมือขวาและมือซ้ายข้างละ 3 ครั้ง
- ล้างจมูก 3 ครั้ง (โดยสูดน้ำเข้าจมูกและสั่งออก)
- ล้างใบหน้า 3 ครั้ง
- เอนน้ำล้างมือทั้งสองข้างตั้งแต่ปลายนิ้วมือจนถึงข้อศอกขวาและซ้ายข้างละ 3 ครั้ง แล้วเอาน้ำลูบศีรษะจากโหนกด้านหน้าจนถึงท้ายทอย 3 ครั้ง
- ล้างเท้าขวาซ้ายข้างละ 3 ครั้ง
- ตักน้ำรดตั้งแต่ศีรษะตลอดลำตัว 3 ครั้ง (โดยที่นุ่งยอง ๆ เพื่อให้ น้ำรดลำตัวได้ทั่วถึงกัน) พร้อมกล่าวว่า

سَوَّيْتُ رَأْسِي مِنَ الْمَذْيِ إِلَّا خَيْرَ عَنْ مُحَمَّدٍ الْبَدِيَّةِ فَرَضَ اللَّهُ تَعَالَى

อ่านว่า “น่าวัยตุ รือฟอัลฮาด้าซิ้ล อักบารี อันยามี อิลบาดานี ฟรัด็อน ลัลลาฮ์ตะอาลา” แปลว่า “ข้าพเจ้ายกน้ำฮาดัสใหญ่ออกจากร่างกายของข้าพเจ้า เพื่ออัลลอฮ์ตาฮาล่าห์” หลังจากนั้นก็ทำความสะอาดเส้นผม ร่างกาย อาบน้ำตามปกติ

1.4 ต้องมีหมวกคลุมศีรษะเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมปะปนในอาหาร

2. วิธีการประกอบอาหาร

2.1 กล่าวคำว่า

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

อ่านว่า "บิสมิลลาฮิรเราะฮ์มานิรเราะฮีม" แปลว่าด้วยพระนามของอัลลอฮ์ผู้ทรงกรุณา
ปราณี ผู้ทรงเมตตา เสมอ

2.2 ในกรณีที่วัตถุดิบมีกลิ่นคาวหรือมีเลือด เมื่อทำความสะอาดแล้วต้องมีน้ำรดผ่าน 1-3 ครั้ง พร้อมกล่าวว่า

اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ وَعَلَىٰ آلِ سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ

อ่านว่า "อัลลอฮ์ซุมมาซอลลีอาลาซัยยิดีนามุฮัมมัด วาอาลาซัยยิดีนามุฮัมมัด" เรียก
การ ซอลลาวาตนะบี เป็นการระลึกถึงท่านศาสดา (นบีมุฮัมมัด) ซึ่งเป็นแบบอย่างที่ดีแก่มวล
มนุษย์ที่นับถือศาสนาอิสลาม และเพื่อเป็นสิริมงคลในการชำระสิ่งเหล่านั้น

2.3 การประกอบอาหารต้องปลอดจากน้ำมันหมู (เจลาติน)

2.4 ภาชนะที่ใส่อาหารต้องสะอาด ต้องรอน้ำผ่าน 1-3 ครั้ง

2.5 สถานที่ต้องเหมาะสมกับการประกอบอาหาร และสถานที่นั้นต้องสะอาด

2.6 ในการบรรจุอาหาร น้ำต้องสะอาดไม่มีน่ายีส (สิ่งสกปรก) ปะปนในน้ำ

2.7 การบรรจุภัณฑ์ต้องใส่ให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด และต้องมีเครื่องหมาย

"ฮาลาล"

อาหารฮาลาลต้องประกอบด้วย

ฮาลาล แปลว่า สิ่งที่ได้รับอนุญาตหรืออนุมัติ ไม่ว่าจะเป็นสิ่งของหรืออาหารการกิน สำหรับ
ด้านอาหารซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญอย่างยิ่ง ทุกอย่างต้องถูกต้องตามหลักทางศาสนาอิสลาม อย่าง
เช่นว่า ถ้านำสัตว์มาประกอบอาหารต้องไม่ใช่สัตว์ที่ตายเอง ไม่ใช่สัตว์ที่เป็นโรค ไม่ใช่สัตว์ที่ถูก
สัตว์อื่นทำร้าย ต้องเป็นสัตว์ที่กำลังมีชีวิต และจะต้องมีการเชือดตามหลักศาสนาและต้องเป็นคน
อิสลาม ต้องผ่านขั้นตอนการทำความสะอาดตามหลักการของศาสนาอิสลามเช่นเดียวกัน การ
ปรุงอาหารนั้นๆต้องไม่มีส่วนผสมของหมู น้ำมันหมู (เจลาติน) ในส่วนของการประกอบอาหาร
และวิธีการปรุงอาหารต้องให้ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม หรือแม้กระทั่งสถานที่ ทั้งนี้ต้อง
ผ่านการตรวจสอบทุกขั้นตอนจากสำนักงานอิสลามประจำจังหวัด คุณค่าของอาหารฮาลาล เพื่อ
ให้ผู้บริโภคอาหารนั้น ๆ มั่นใจในหลักโภชนาการ ทำให้ผู้บริโภคเข้าไปมีจิตใจที่บริสุทธิ์คิดและทำ
ในสิ่งที่ดี ๆ และทำจิตใจของผู้บริโภคมีความศรัทธาต่อหลักการศาสนาอิสลาม

ขนมใบจาก



ชื่อท้องถิ่น ขนมจาก

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. มะพร้าวห้าว 3 ลูก
3. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก.
4. น้ำตาลทรายแดง 1 ก.ก.
5. เกลือ 1 ช้อนชา
6. น้ำมัน 1 ถ้วยตวง
7. น้ำ 1 ถ้วยตวง

อุปกรณ์ที่ใช้ ไม้กลัด (ทำจากก้านมะพร้าว), ใบจาก, มีด, กะละมัง

- วิธีทำขนม
1. นำมะพร้าวมาขูด แล้วนำมาผสมกับแป้ง, น้ำตาล, เกลือ, น้ำ เสร็จแล้วให้เข้ากัน
 2. ใบจากนำมาตัดยาวประมาณ 1 ฟุต
 3. ทาน้ำมันในใบจากด้านในเพื่อไม่ให้ขนมติดใบจาก
 4. ตักแป้งที่เตรียมไว้ใส่ในใบจาก ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ เสร็จแล้วห่อกลัดด้วยไม้กลัด 3 ส่วน นำไปย่างบนไฟให้สุก

ขนมครก



ชื่อท้องถิ่น ขนมครก

ส่วนผสม

1. ข้าวเจ้า 1 ก.ก.
2. มะพร้าวห้าว 1 ลูก
3. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก.
4. เกลือ 1 ช้อนชา
5. น้ำมัน 1 ถ้วยตวง

อุปกรณ์ที่ใช้ พิมพ์ทำขนม, ช้อนแคะขนม, เตาไฟ, ถ่าน, กะละมัง, กาหยอดแป้ง, เครื่องไม้แป้ง

วิธีทำขนม

1. นำมะพร้าวมาขูด แยกหัวกะทิ และหางกะทิ
2. นำข้าวสารมาแช่น้ำประมาณ 1-2 ชั่วโมงแล้วนำมาโม่ เสร็จแล้วมาผสมกับหางกะทิคนให้เข้ากัน
3. นำพิมพ์ตั้งเตาไฟให้ร้อน ทาน้ำมันแล้วใช้สีกักแล้วหยอดแป้งในพิมพ์ พอใกล้จะสุกก็หยอดหัวกะทิลงไป พอสุกก็ใช้ช้อนแคะนำมาประกบเป็นคู่



ขนมไช่ดาว

ชื่อท้องถิ่น จูจอยาวา

ส่วนผสม 1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 กิโลกรัม

2. แป้งหมี่ 3 ชีด

3. น้ำตาลทรายแดง 1/2 กิโลกรัม

4. น้ำเปล่า

5. น้ำมัน 1 ก.ก.

อุปกรณ์ กระทะ, ตะหลิว, เตาไฟ, กระดาษ, ถาด, ถ่าน, ทัพพี

วิธีทำขนม

1. นำแป้งข้าวเจ้า, แป้งหมี่, น้ำ

ตาลแดง, น้ำ มาละลายให้เข้ากัน ลองหยอดแป้งดูพอให้เหนียวๆ โดยที่แป้งไม่ขาดสาย

2. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันรอให้น้ำมันเดือด แล้วตักแป้งกับทัพพีหยอดในกระทะให้เป็นวงกลมเท่ากับไช่ดาว พอสุกก็ยกลง (ทอดได้ที่ละลูก)

ขนมซีมูกา

ส่วนผสม



ชื่อท้องถิ่น ซีมูกา

1. ข้าวเหนียว 1 ก.ก.

2. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ก.ก.

3. แป้งมัน 3 ชีด

4. น้ำตาลทรายขาว 1/2 ก.ก.

5. น้ำกะทิ

6. กานพลู 2 ลูก

7. ใบเตย

อุปกรณ์ที่ใช้ หม้อหุงขนม, กระดาษ, ถาด

วิธีทำหวัขนม

ใบเตยนำมาคั้น เอาน้ำมาผสมกับน้ำกะทิ, แป้ง, น้ำตาล, ใส่กานพลูนิดหน่อย

วิธีทำขนม

นำข้าวเหนียวมาผสมกับน้ำกะทิ นำไปตั้งเตาไฟ คนให้แห้งโดยที่ข้าวเหนียวไม่ต้องสุก ยกลงตักใส่ถาดอัดให้แน่น และหนาประมาณ 1 นิ้ว นำถาดข้าวเหนียวใส่ในหม้อหุงแล้วเอาหวัขนมที่เตรียมไว้ตักใส่บนข้าวเหนียว แล้วนำไปนึ่งจนสุก ยกลงตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ประมาณ 2 นิ้ว

ขนมเทียน

ส่วนผสม



ชื่อท้องถิ่น ขนมลาปาด

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. น้ำตาลทรายขาว 3 ชีด
3. น้ำตาลทรายแดง 1 ก.ก.
4. มะพร้าว 1 ลูก

อุปกรณ์ที่ใช้ หม้อหนึ่งขนม, ใตอง, ถาด, กะละมัง, ถ้วย

วิธีทำขนม

1. ใตองมาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด กว้าง 13 ยาว 10 ซม.
2. มะพร้าวมาชูดคั้นเอาเฉพาะ หัวกะทินำมาเคี่ยวจนแตกมัน ยกกลงใส่ในถ้วยพักไว้
3. น้ำตาลนำมากลึงด้วยกลึง ตั้งไว้ ให้เย็น แล้วเอาแป้งมาผสมขยำกับมือจนเป็นเนื้อเดียวกัน
4. หยิบแป้งปั้นกลมๆ ขนาดพอคำนำมาจุ่มกับหัวกะทิแล้วห่อกับใตองเป็นรูปทรงกระบอกขนาดเท่ากับนิ้วโป้งเสร็จแล้วก็นำไปนึ่งจนสุก

ขนมจอกอเดาะ

ส่วนผสม 1. แป้งหมี่ 1 ก.ก.



ชื่อท้องถิ่น ขนมจอกอเดาะ

2. น้ำตาลทรายขาว 1/2 ก.ก.
3. น้ำมันพืช 1 ก.ก.
4. น้ำเปล่า
5. กลัวยน้ำว้า
6. ไข่ไก่
7. ผงฟู

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม กระทะ, ทัพพี, ตะหลิว, ถาด, กะละมัง, เตา, ไม้พิน

วิธีทำขนม

1. นำแป้ง, กลัวย, ไข่, น้ำตาล, ผงฟู, น้ำนิดหน่อย ตีเข้าด้วยกัน
2. กระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน รอให้เดือด หยอดแป้งลงกระทะกับมือขนาดเท่ากับไข่นกกระทาใช้ตะหลิวกลับด้านขนมจนสุกยกกลงเสด็จน้ำมัน

หมายเหตุ สูตรที่ 1 ใส่กลัวย, สาเก, พักทอง

สูตรที่ 2 ใช้แป้งล้วนๆ

ขนมครู



ชื่อท้องถิ่น ขนมเจาะรู

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. แป้งข้าวเจ้า 3 ชีด
3. น้ำตาลทรายขาว 1/2 ก.ก.
4. น้ำมันพืช
5. น้ำเปล่า

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม กระทะ, ตะหลิว, ถาด, กะละมัง, เตาไฟ, ไม้ฟัน

วิธีทำขนม

1. นำแป้งข้าวเหนียว, แป้งข้าวเจ้า, น้ำตาล, น้ำนวดเข้าด้วยกัน
2. กระทะตั้งไฟให้น้ำมันร้อนปานกลาง ปั้นแป้งเป็นรูปวงกลมแล้วเจาะรูตรงกลาง นำลงทอดในน้ำมัน ใช้ตะหลิวกลับด้านขนมพอสุกยกขึ้นเสิร์ฟน้ำมัน

ขนมถ้วยฟู



ชื่อท้องถิ่น ขนมปม

ส่วนผสม

1. ข้าวเจ้า 1 ก.ก.
2. น้ำมะพร้าว 1 ถ้วยตวง
3. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก.
4. ผงฟู 1 ชอง

อุปกรณ์ หม้อนึ่ง, เตา, ถาด ไม้แคะขนม, ไม้ฟัน, กะละมัง, พิมพ์ขนม (เป็นถ้วยเล็กๆคล้ายๆกับจอกเหล้าคนจีนสมัยโบราณ)

วิธีทำขนม

1. นำแป้งข้าวเจ้าแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง พอเมล็ดข้าวสารพองก็นำไปไม่กับครกไม่สมัยโบราณ
2. นำแป้งที่ม่แล้วมาผสมกับน้ำตาล, น้ำมะพร้าว, ผงฟู นวดให้เข้ากัน หมักไว้ 1 คืน
3. ตั้งหม้อนึ่งบนเตาไฟ ใส่พิมพ์ขนมให้ร้อน นำแป้งมาหยอดใส่ในพิมพ์ขนม นึ่งประมาณ 15 นาที ยกลงทิ้งไว้ให้เย็นแล้วเอาไม้แคะขนมจุ่มในน้ำเย็นก่อน แล้วค่อยเอาไปแคะขนมออกจากพิมพ์

ขนมข้าวต้มมัด



ชื่อท้องถิ่น ขนมข้าวเหนียวกล้วย

อุปกรณ์ หม้อหนึ่ง, กระทะ, ไม้พาย, เตา, ไม้ฟัน, กะละมัง, เชือกมัดขนม, ใบตอง

วิธีทำขนม

1. ใบตองมาตัดเป็นชิ้น รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าความยาวประมาณ 5 นิ้ว ตัดปลายทั้ง 2 ด้าน ให้มน, กล้วย 1 ลูก ผ่า 2 ชิ้น
2. กระทะตั้งไฟ ใส่น้ำกะทิ, ข้าวเหนียว, เกลือ, น้ำตาล คนจนแห้งสังเกตดูว่าไม้พายไม่ติดข้าวเหนียวแล้วก็ยกกลงได้เลยตั้งไว้ให้เย็น
3. ตักข้าวเหนียว 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในใบตองแล้วบีบให้เป็นแผ่นบางๆ เป็นวงกลม นำกล้วยมาวางบนแล้วห่อเข้าด้วยกัน เสร็จแล้วก็ค่อยนำทั้ง 2 ลูกมาประกบเข้าด้วยกันเอาเชือกผูกตรงกลาง 2 เส้นห่างกันประมาณ 2 ซม. เสร็จแล้วนำไปต้มหรือึ่งก็ได้จนสุก

ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. กล้วยน้ำว้า 2 หวี
3. น้ำตาลทรายขาว 2 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือเล็กน้อย 1 ช้อนชา
5. น้ำกะทิ 2 ถ้วยตวง

ขนมต้ม



ชื่อท้องถิ่น ต้ม

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม กระทะ, ใบกะพ้อ (บางพื้นที่ทำจากใบมะพร้าว), ไม้พาย, กะละมัง, ตะหลิว

- วิธีทำขนม
1. แกะใบกะพ้อออกจากกัน หรือแกะใบมะพร้าวสานเป็นรูปต่างๆ เช่น ปลา ตะเพียน, นกเขา, รูปสี่เหลี่ยม, ฟุตบอล
 2. นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำประมาณ 2-5 นาที แล้วนำมาเคี่ยวกับน้ำกะทิ ใส่เกลือ น้ำตาลลงไป คนจนได้ที่ สังเกตดูให้ข้าวเหนียวติดไม้พาย ยกกลงใส่กะละมัง รอไว้ให้เย็นแล้วนำไปกะพ้อ หรือใบมะพร้าวที่เตรียมไว้มาห่อแล้วก็นำไปต้มจนสุก

ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. น้ำกะทิ $\frac{3}{4}$ ลิตร (นำมาจากมะพร้าวสุกห้าว)
3. น้ำตาลทรายขาว $\frac{1}{2}$ ช้อนโต๊ะ
4. เกลือ

ขนมข้าวเหนียวแดง



ชื่อท้องถิ่น เหนียวกรวน

อุปกรณ์ กระทะ, ไม้พาย, เตาไฟ

วิธีทำขนม นึ่งข้าวเหนียวให้สุก ยกลงพักไว้ หักกะทิตั้งไฟใส่น้ำตาลทรายขาวและแดง ใช้ไฟอ่อนๆ คนให้ละลายแล้วใส่ข้าวเหนียวลงไปคนอีกประมาณ 1-2 ชั่วโมง ตักใส่ภาตเกลี่ยให้บางๆ ความหนา ประมาณ 1 เซนติเมตร ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ถุงพับไว้

ขนมชนิดนี้มี 2 สูตร สูตรที่ 1 ไม่ใส่วนิลา สูตรที่ 2 ใส่วนิลา และทำกับข้าวเหนียวขาว

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. น้ำตาลทรายขาว $\frac{1}{2}$ ก.ก.
3. น้ำตาลทรายแดง 1 ก.ก.
4. มะพร้าว 3 ลูก คั้นเอาเฉพาะหัว

กะทิ

ปอเปี๊ยะสดไส้หวาน



ชื่อท้องถิ่น ขนมตาหญาบ

ส่วนผสม

1. แป้งหมี่ 1 ก.ก.
2. เกลือ
3. น้ำตาลทรายขาว $\frac{1}{2}$ ก.ก.
4. น้ำมันพืช 1 ก.ก.
5. น้ำ 1 ลิตร
6. มะพร้าวขูดเป็นฝอย 1 ลูก (ทำได้

ขนม ภาษาท้องถิ่นเรียก อินตี)

อุปกรณ์ กระทะ, ทัพพี, ถาด, ถ้วยใส่น้ำมัน, ตะหลิว, หม้อ, ผ้า หรือกระดาษเช็ดกระทะ

วิธีทำ

ได้ขนม หม้อตั้งไฟใส่น้ำ, น้ำตาลทรายขาวเคล้ากับมะพร้าวขูด เคี่ยวจนเหนียวและแห้งยกลง

ขนม 1. ใส่น้ำในหม้อใส่เกลือลงไปคนจนละลาย ใส่แป้งลงไปคนให้แป้งเหลวพอติดมือพักไว้

2. กระทะตั้งไฟร้อนปานกลางนำ ผ้าหรือกระดาษชุบน้ำมันเช็ดในกระทะ ตักแป้ง 1 ทัพพี หยอดในกระทะแล้วร่อนแป้งให้เป็นวงกลมประมาณ 15 ซม. พอแป้งสุกก็ยกลง ตักได้ขนมมาใส่ แล้วพับปลายทั้ง 2 ด้านเข้าหากัน ม้วนขนมให้เป็นรูปทรงกระบอก

ขนมเปียกปูน



ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ก.ก
2. แป้งมัน 3 ชีด
3. น้ำตาลทรายขาว 1/2 ก.ก
4. น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง
5. น้ำใบเตยหอม 1 ถ้วยตวง
6. มะพร้าวห้าว 1 ลูก

ภาษาท้องถิ่นเรียกว่าขนมเปียกปูน รูป 4 เหลี่ยม ขนมชนิดนี้นิยมรับประทานตอนเช้าสมัยโบราณถ้าบ้านไหนมีลูกมากก็นิยมทำขนมชนิดนี้ให้ลูกกินจนมาถึงปัจจุบัน ความหมายคือ เปียกที่ทำด้วยแป้งและปูนแต่ใช้ตัดเป็นชิ้น

อุปกรณ์ เตา, รางซึ่ง, ถาด

วิธีทำ 1. นำแป้ง , น้ำตาล , น้ำปูนใส , น้ำใบเตย มาผสมด้วยกันจนเหลวพอประมาณ นำรางซึ่งตั้งไฟ และถาดสำหรับนึ่งขนมตั้งไว้สัก 3 นาที

2. นำแป้งที่ผสมแล้วมาใส่ในถาดที่ตั้งอยู่บนไฟแล้วก็ปิดฝานึ่งไว้ 30 นาที แล้วก็ยกลงมาเสิร์ฟได้เลยโดยตัดเป็นชิ้น 4 เหลี่ยม หน้า 2 นิ้ว คลุกด้วยมะพร้าวห้าวที่ขูด

ขนมถ้วย



ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ก.ก
2. แป้งมัน 3 ชีด
3. น้ำตาลทรายแดง 1/2 ก. 4. น้ำตาลทรายขาว 3 1/2 ชีด
5. น้ำเปล่า 4 ถ้วยตวง
6. มะพร้าวห้าว 1 ลูก

ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า โกสุ่ย

รูปร่างลักษณะกลมอยู่ในถ้วยจีน สมัยก่อนคนจีนชอบทำขนมชนิดนี้หาขายในหมู่บ้าน โดยใช้ถ้วยที่พามาจากเมืองจีน อยู่ต่อมาคนในท้องถิ่นได้เรียนรู้การทำขนมชนิดนี้จากคนจีนและสั่งซื้อจอกสำหรับใส่ขนมชนิดนี้จนถึงปัจจุบัน

วิธีทำ 1. นำแป้งข้าวเจ้า, แป้งมัน, น้ำตาลทรายขาว-แดง มาผสมเข้าด้วยกัน ใส่ น้ำ 3 ถ้วยตวงจนเหลวปานกลาง 2. นำรางซึ่ง, ถาด มาตั้งบนไฟให้ร้อนสัก 3 นาที ทำแป้งที่ผสมมาเทลงในถ้วยที่หนึ่งอยู่บนไฟนี้ประมาณ 30 นาที แล้วยกลงมาแกะเอาขนมออก นำมะพร้าวที่ขูดมาโรยบนขนมบาง ๆ แล้วก็เสิร์ฟด้วยน้ำชากาแฟได้เลย แต่อย่าโรยมะพร้าวตั้งไว้

ขนมคอม

ภาษาท้องถิ่น เรียกว่า ปาดหัวทิ



ความหมายของขนมนี้ หมายถึงเอา
แต่หัวกะทิมาผสมกับแป้งเลยเรียกว่าปาด
หัวทิ

อุปกรณ์ ใบตอง, ก้านมะพร้าว, ใบมะพร้าว, รางซึ่ง, กะละมัง, กระทะ, เตาหุงต้ม, ถ่าน, ทัพพี
วิธีทำ

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	1/2 ก.ก
แป้งมัน	3 ชีด
เกลือ	1 ช้อนชา
น้ำตาลทรายขาว	5 กรัม
น้ำตาล	1 ช้อนตวง
หัวกะทิ	3 ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	1/2 ถ้วย)
มะพร้าวห้าว, สุกอย่างละ	1 ลูก

1. นำมะพร้าวห้าวมาขูด 1 ลูก สำหรับทำไส้ขนม
2. นำมะพร้าวสุก 1 ลูกมาขูดเช่นเดียวกันแล้วคั้นให้เป็นกะทิประมาณ 3 ถ้วยตวง มาผสมกับแป้งข้าวเจ้า, แป้งมัน
3. นำกะทิตั้งไฟแล้วใส่แป้งที่ ผสมแล้วลงไปในกะทะกวนให้เข้ากันจนสุกพอประมาณ แล้วยกกลงมาใส่ในภาชนะให้เย็น
4. กวนไส้ขนมผสมมะพร้าวขูดที่ ไว้เข้าด้วยกันกับน้ำตาลทรายขาวหรือแดงก็ได้ใส่น้ำเปล่า 1 1/2 กวนจนเหนียวสามารถปั้นเป็นก้อนได้แล้วยกกลงมาใส่ในภาชนะให้เย็น
5. นำใบตองที่ปาดหัวให้มัน กว้าง 5 นิ้วยาว 5 นิ้ว มาห่อขนม
6. การห่อขนมต้องใส่แป้งที่กวน แล้วลงในใบตองก่อนสัก 1 หรือ 2 ช้อน แล้วก็นำไส้ที่ทำเป็นก้อนแล้วใส่ลงไปสักสองก้อนพยายามให้แป้งห่อไส้ให้มิดชิดแล้วก็ห่อเป็นรูป 4 เหลี่ยม หรือ สามเหลี่ยมก็ได้ถ้าห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมก็ต้องกลัดห่อด้วยใบมะพร้าวหรือ ก้านมะพร้าว เมื่อเวลานึ่งขนมจะไม่ออกมานอกใบตอง ทำจนหมดแป้ง
7. แล้วนำรางซึ่งตั้งไฟนึ่งขนมประมาณ 15 นาที พอสุกก็เสิร์ฟได้เลย

ขนมชั้น



ชื่อท้องถิ่น ขนมชั้น

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ก.ก.
2. แป้งมัน 1/2 ก.ก.
3. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก.
4. มะพร้าว 2 ลูก
5. สีผสมอาหาร
6. ใบเตย

อุปกรณ์ หม้อหนึ่ง, มีดตัดขนม, ถาด, เต้า, ไม้ฟัน, กะละมัง, ถาดใส่ขนม

วิธีทำขนม

1. นำแป้งข้าวเจ้า, แป้งมัน, หัวกะทิผสมให้เข้ากัน, เสร็จแล้วแบ่งขนมออกเป็น 5 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นสีขาว ส่วนที่เหลือเป็นสีอะไรก็ได้แล้วแต่ความชอบ
2. นำหม้อหนึ่งตั้งไฟรอให้น้ำเดือดใส่ถาดในที่หนึ่งเทแป้งสีขาวไปก่อนแล้วจึงให้สุก เทสีอะไรก็ได้ลงไปอีกชั้นหนึ่งให้สุกทำไปเรื่อยๆจนครบทั้ง 5 ชั้น สุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็นแล้วตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม จัดรับประทาน 1 นิ้ว

ขนมกะละแม



ส่วนผสม

- แป้งข้าวเหนียวขาว 2 ก.ก.
 แป้งข้าวเหนียวดำ 1 แก้วชา
 น้ำตาลทรายแดง 3 ก.ก.
 มะพร้าวสุก 8 ผล

ภาษาท้องถิ่นเรียก ดอดอย แปลว่า กล้าใหม่ ที่จะทำขนมชนิดนี้เพราะว่าต้องใช้แรงมาก

อุปกรณ์ กระทะโลหะ หรือ กระทะทองแดง, ไม้พาย

- วิธีทำ 1. ละลายแป้งทั้ง 2 กับน้ำ 1 กระป๋อง ใส่เกลือ ขยำให้เป็นเนื้อเดียวกันประมาณ 15 นาที
2. มะพร้าวขูดคั้นกะทิประมาณ 1 1/2 ลิตร เคี่ยวน้ำกะทิจนแตกมัน ใส่น้ำตาลทราย แบ่งคนให้เข้ากันจนจนสุกใช้เวลาประมาณ 2 1/2 ชั่วโมง (กวนตลอดเวลาไม่ต้องหยุด) จนขนมมีตัว มีสีดำไม่ติดไม้พาย

วิธีเก็บรักษา ตักใส่ถาด แฉให้แบนทิ้งไว้ให้เย็น รับประทานได้เลย ใส่กระสอบลานเก็บไว้ได้ 3 วัน

ขนมแบ่งกั๊ง



ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้าที่โมแล้ว 1 1/2 ก.ก.

เกลือชนิดหยาบ 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทรายขาว 1 1/2 ก.ก.

มะพร้าวสุก 4 ผล

ภาษาท้องถิ่นเรียก แบ่งกั๊งขนมชนิดนี้มีความหมาย คือ การแบ่งปันซึ่งกันและกัน

อุปกรณ์ แผ่นสังกะสี 1 แผ่น, ถ่านไฟ, กะละมัง, ถาด

วิธีทำ มะพร้าวขูดคั้นกะทิประมาณ 1 1/2 ลิตร เทแบ่งใส่ในถาด และน้ำตาล น้ำกะทิเคล้าด้วยกัน แล้วนำตั้งไฟ คนประมาณ ครึ่งชั่วโมง เสร็จแล้วตักแต่งแบ่งให้เสมอกัน แล้วเอาแผ่นสังกะสีปิดไว้ข้างบน ใส่ถ่านบนสังกะสีพอลานกลางเกลี่ยให้ทั่วตั้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงจนขนมสุก ยกลงตัดเป็นชิ้น

ข้าวเหนียวปิ้ง



ส่วนผสม

ข้าวสารเหนียวขาว 1 ก.ก.

หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง

น้ำตาลทรายขาว 2 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

ภาษาท้องถิ่นเรียก เหนียวปิ้ง

อุปกรณ์ กระทะ, ตะหลิว, กะละมัง, เตาไฟ ไม้พิน, ใบตอง, ไม้สำหรับหนีบขนม

วิธีทำ

1. นำข้าวสารไปล้างให้สะอาด ใส่ในกระทะ นำน้ำกะทิ เกลือ น้ำตาล
2. นำขึ้นตั้งไฟแล้วกวนให้แห้ง แล้วยกลงพักไว้ให้เย็น
3. ใบตองนำไปย่างไฟเพื่อไม่ให้ใบตองแห้งเกรียม แล้วตัดเป็นชิ้น เอาข้าวเหนียวห่อใบตองให้เป็นรูปสามเหลี่ยมทรงกระบอก
4. เสร็จแล้วก็หนีบกับไม้หนีบที่เตรียมไว้ย่างบนไฟให้สุกพอใบตองไหม้เกรียมนิดหน่อย

ขนมโรตีสี่ร่างแห



ภาษาท้องถิ่นเรียก โรตีสี่อไร่

ส่วนผสม

แป้ง สาลี 1/2 ก.ก.

ไข่ไก่ 4 ฟอง

น้ำเกลือ

น้ำมัน หรือ เนย

อุปกรณ์ ถ่านไฟ, กระทะ, กรวยหยอดแป้ง, ทัพพี

วิธีทำ 1. ละลายแป้งสาลีกับน้ำเกลือ ตอกไข่ไก่ใส่ลงไป คนจนเข้ากันพอดี

1. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพืช หรือเนย ทาให้ทั่วทั้งกระทะ

2. น้ำมันร้อนตักแป้งใส่ในกรวยหยอดลงในกระทะโดยหยอดวนไปมาเป็นวงกลมจน

แป้งติดเป็นแผ่นเดียวกัน และมีรูพรุน รอจนแป้งสุกยกลงใส่จาน พร้อมรับประทานกับน้ำแกงจืด

วิธีทำน้ำจิ้ม แป้งผสมกับน้ำกะทิ และน้ำตาลจนข้น มีลักษณะเหลวเหมือนนมข้น

ขนมขมโค



ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า ขนมลูกโค

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว 1/2 ก.ก.

น้ำตาลแว่น 1/2 ก.ก.

เกลือนิดหน่อย , น้ำ

มะพร้าวที่ขูดแล้ว 1/2 ชีก

อุปกรณ์ ถ่านไฟ, หม้อ, ถ่าน, ทัพพี ตะแกรงสะเด็ดน้ำ

วิธีทำขนม

1. นำแป้งมาละลายกับน้ำจนวัดให้เข้ากันขนาดพอบั่นเป็นก้อนได้

2. น้ำตาลแว่นนำมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆขนาดเท่ากับลูกเต๋า

3. แป้งมาปั้นเป็นก้อนขนาดเท่ากับหัวแม่มือ เป็นแผ่นบางๆ แล้วนำน้ำตาลที่ตัดแล้วมาห่อเสร็จแล้วก็ปั้นเป็นก้อนกลมจนไม่เห็นน้ำตาลข้างใน

4. หม้อตั้งไฟใส่น้ำ พอน้ำเดือดก็ใส่แป้งที่ปั้นเสร็จแล้วต้มจนขนมสุก ตักใส่ตะแกรงสะเด็ดน้ำใส่ในหม้ออีกใบเพื่อแช่น้ำเย็น เมื่อขนมเย็นแล้วก็ยกขึ้นสะเด็ดน้ำอีกครั้ง

5. มะพร้าวที่ขูดแล้วใส่ถาดผสมเกลือนิดหน่อยนำขนมมาคลุกกับมะพร้าว

ขนมดอกจอก



ชื่อท้องถิ่น ขนมรังต่อ

ประวัติขนม มีมาแต่ดั้งเดิม โดยชื่อพิมพ์
ขนมมาจากจังหวัดนครศรีธรรมราชความ
หมายของขนมชนิดนี้ คือ ให้กลุ่มคนมีความ
สามัคคี รักใคร่กลมเกลียวกัน

- ส่วนผสม
1. แป้งข้าวเจ้า 1 ก.ก.
 2. ไข่ไก่ 6 ฟอง
 3. น้ำตาลทรายขาว 1/2 ก.ก.
 4. น้ำปูนใส
 5. น้ำมันพืช 1 ก.ก.
 6. แป้งมัน 3 ชีด

อุปกรณ์ กระทะ, พิมพ์ขนม ไม้เหลายาว 2 อัน เตา, ถ่าน, ถาด, หม้อ

วิธีทำขนม

1. ใส่แป้งข้าวเจ้า, แป้งมัน, น้ำตาล, ไข่ไก่, น้ำปูนใส ในหม้อ เคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน ด้วยมือ
2. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อนปานกลาง ใส่น้ำมันรอให้น้ำมันเดือด หย่อนพิมพ์ลงแช่ในน้ำมัน ประมาณ 1 ชั่วโมง
2. ยกพิมพ์จากน้ำมันแล้วนำไปจุ่มแป้งโดยไม่ให้ล้นพิมพ์ แล้วนำไปทอดในกระทะน้ำมัน ยกพิมพ์ออกแช่ในกระทะน้ำมันประมาณ 1 นาที เอาไม้เขี่ยกลับด้านขนม ยกขนมขึ้นเสด็จน้ำมัน ยกพิมพ์ที่แช่ไว้ขึ้นแล้วนำไปจุ่มแป้งอีกเพื่อจะทำขนมลูกต่อไป ทำอย่างนี้ไปจนกว่าจะหมดแป้งในหม้อ

ขนมโก๋ตาหลอก



ชื่อท้องถิ่น ขนมโก๋ตาหลอก

มีลักษณะเป็นรูปดอกไม้ 3 กลีบ

อุปกรณ์_กระทะ, ไม้สำหรับพลิกขนม, ถาด, ตะแกรงสำหรับสะเด็ดน้ำมัน, เตาไฟ

วิธีทำขนม

1. แป้ง, ไข่, ผงฟู นวดให้เข้ากัน เสร็จแล้วนำแป้งที่นวดแล้วมาคลึงให้เป็นเส้นยาวๆ หลังจากนั้นก็ตัดเป็นรูปดอกไม้ 3 กลีบ
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันใช้ไฟแรง แล้วหรี่ไฟรอให้น้ำมันเย็นเอาขนมลงทอดกลับด้านไป-มา หลายๆ ครั้ง เพื่อขนมจะได้มีสีสวยและสุก รอจนขนมเย็นนำมาคลุกกับน้ำตาล

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. แป้งสาลี $\frac{1}{2}$ ก.ก.
3. น้ำตาลทรายขาวป่น 1 ก.ก.
3. ไข่ไก่ 5 ฟอง
1. น้ำมันพืช
4. มะพร้าว 1 ลูก คั้นเอากะทิ
7. ผงฟู

ขนมลูกพริก



ชื่อท้องถิ่น ขนมโก๋จาบัย

ส่วนผสม

1. แป้งหมี่ 1 ก.ก.
2. น้ำตาลทรายขาว $\frac{1}{2}$ ก.ก.
3. ไข่ไก่ 8 ฟอง
4. น้ำมัน, เกลือ 1 ช้อนชา
5. สีส้มอาหาร 1 ช้อนโต๊ะ
6. หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง

อุปกรณ์ กระทะ, ไม้แหลมสำหรับพลิกขนม เตาไฟ, ถาด, ขวด, มีดตัดขนม, กะละมัง

วิธีทำขนม

1. แป้ง, น้ำมัน, ไข่ นวดเข้าด้วยกันจนแป้งตายไม่ติดมือ ใส่น้ำมันลงไป
2. นำแป้งมาวางบนถาดให้ขดคลึงให้เป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด 2 คูณ 2 นิ้ว จับมุมที่ตรงกันข้ามกันดึงไปคนละด้านกัน จะได้ 2 ด้านแล้วดึงแป้งให้ตรงปลายทั้ง 2 ด้าน จะมีลักษณะคล้ายกับลูกมะเฟือง
3. กระทะตั้งไฟใส่น้ำมันใช้ไฟร้อนจัด นำแป้งลงทอด เมื่อหมดแล้วก็นำขนมมาคลุกกับน้ำตาลไอซิ่ง

ขนมไข่



ชื่อท้องถิ่น ขนมเบ้าฮูลู

ส่วนผสม

1. แป้งหมี่ 1 ก.ก.
2. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก.
3. ไข่ไก่ / ไข่เป็ด 25 ฟอง
4. น้ำมัน

อุปกรณ์ พิมพ์ขนม อ่างไว้สำหรับตีไข่ เตาไฟ ถาด

วิธีทำขนม

1. นำแป้งมาตากแดดก่อนแล้วตวงไข่กับน้ำตาลให้ได้ปริมาณที่เท่ากัน ใส่ในอ่างแล้วจนเป็นเนื้อเดียวกันจนขึ้นฟองขาวๆ
2. ตั้งพิมพ์บนเตาไฟให้ร้อนปานกลางโดยใช้ทั้งไฟบนและล่าง เอาผ้าซับน้ำมันเช็ดพิมพ์เพื่อขนมจะได้ไม่ติด
3. ตักไข่ใส่ในถ้วยตวงแบ่งผสมกับไข่คนให้เข้ากันหยอดแบ่งลงในพิมพ์ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 3 - 5 นาทีเปิดฝาดูว่าสุกหรือยัง สุกก็แค่ขนมออกจากพิมพ์ ถ้ายังไม่สุกก็ปิดฝาท่อรอจนสุกเคล็ดลิบ

แป้งเมื่อตากแล้วนำมาอุ่น เวลาผสมกับไข่จะได้ไม่เย็นเกินไป และขนมจะเก็บได้นานกว่าขนมเมื่อสุกแล้วนำมาตากแดดจะกรอบนอกนุ่มในและไม่ติดกันเวลาใส่ในภาชนะ

**หมายเหตุ

ขนมชนิดนี้มี 2 สูตร

สูตรที่ 1 ไข่กับน้ำตาลตีเข้าด้วยกัน มาผสมกับแป้งที่หลังคนในถ้วยเล็กๆ

สูตรที่ 2 ไข่กับน้ำตาลตีเข้าด้วยกัน แล้วนำแป้งมาตีด้วยกันอีกครั้งก่อนหยอดลงพิมพ์



ขนมถั่วอัด

ชื่อท้องถิ่น ขนมโกยหย่า จากการ

สำรวจข้อมูลทั้งหมดมี 2 สูตร

อุปกรณ์ ครกตำถั่ว, พิมพ์ขนม, เตาไฟ, ถาด, ที่ร่อนแป้ง, กระดาษ

วิธีทำขนม

1. ถั่วเขียว หรือ ถั่วเหลืองคั่วให้หอม แล้วนำไปล้างสะอาดน้ำจนแห้ง นำไปตำให้ละเอียดแล้วร่อน ส่วนที่เป็นกากก็นำมาตำอีกรอบ
2. น้ำตาลตากแดดแล้วนำไปตำให้ละเอียดร่อนแล้วก็ตำอีกรอบแบ่งน้ำตาลเป็นสองส่วน เท่ากัน
3. ถั่วกับน้ำตาล 1 ส่วน มาผสมเคล้าให้เข้ากัน
4. นำน้ำตาลอีกส่วนใส่ในพิมพ์ขนมประมาณ $\frac{1}{2}$ และใส่ถั่วลงไปจนเต็มพร้อมกับอัดให้แน่นด้วยหัวแม่โป้ง 2 ช้าง หลังจากนั้นก็คว่ำพิมพ์ขนม เคาะขนมออกจากพิมพ์เอาขึ้นตั้งบนไฟอ่อนๆ พอขนมแข็งตัวก็ยกลง รอให้เย็นเก็บใส่ภาชนะ



ขนมลูกอมกะทิชื่อท้องถิ่น

ขนมลูกกาฬิ

ประวัติขนม คนในท้องถิ่นคิดค้นขึ้นมาเอง เพราะไม่อยากให้ลูกหลานไปซื้อตามร้าน เลยทำกินเอง

ส่วนผสม 1.กะทิ $\frac{1}{2}$ ถ้วยตวง

2. น้ำตาลทรายแดง 1 $\frac{1}{2}$ ก.ก

3. น้ำตาลทรายขาว 2 ชีด

อุปกรณ์ กระทะ, ทัพพี, เตาไฟ, ถาด, กระดาษ

วิธีทำขนม นำส่วนผสมทั้งหมดใส่กระทะตั้งไฟเคี่ยวโดยใช้ไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนกระทั่งกลายเป็นเนื้อเดียวกันและเป็นยางมะตูมยกลงนำมาคลึงเป็นเส้นขนาดเท่านิ้วชี้ในขณะที่ยังร้อนๆ แล้วตัดเป็นท่อนประมาณ 2 ซม. ห่อนกระดาษสีปิดปลายทั้ง 2 ด้าน

ขนมไข่ชั้น



ชื่อท้องถิ่น ขนมบุหลุมวง มีความหมาย
ความสัมพันธ์ระหว่างญาติมิตร จากเด็กๆ
จนถึงผู้ใหญ่

อุปกรณ์ กะทะทองเหลือง, ไม้ตีไข่, เตาไฟ, ถ่าน, มีดตัดขนม, ภาชนะใส่ไข่, ทัพพี

วิธีทำขนม

1. แบ่งกับน้ำตาลตากแดด
2. ไข่และน้ำตาล, ผลหมกลิ้นจี่สี นำมาตีเข้าด้วยกันจนฟูเป็นฟองสีขาว ตักไข่ 6 ทัพพี
ผสมกับแบ่ง 3 ชั้นให้คนให้เข้ากัน
3. กะทะตั้งไฟให้ร้อนปานกลาง หยอดแบ่งในกะทะเป็นวงกลมหนาประมาณ $\frac{1}{2}$ ซม.
ปิดฝาโดยใช้ไฟบนพอขนมสุกเหลืองก็กลับด้าน หยอดแบ่งชั้นที่ 2 ให้ใหญ่กว่าชั้นที่ 1
ความหนาเท่าเดิม ทำไปเรื่อยๆ จนครบ 7 ชั้น ยกลงมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ

ส่วนผสม

1. แบ่งลาลี 1 ก.ก.
2. ไข่ไก่ 25 ฟอง
3. น้ำตาลทราย 1 ก.ก.
4. กลิ่นวนิลา

วันกรอบ



ชื่อท้องถิ่น ขนมอาลัวชะชะ

อุปกรณ์ที่ใช้ หม้อ, ทัพพี, ภาชนะ, เตา, มีดตัดวัน

วิธีทำขนม

นำน้ำตาลมาเคี่ยวกับน้ำจนเดือด ใส่ผงวัน, สีผสมอาหารลงไป คนให้เข้ากันเคี่ยวต่อจน
เหนียว เสร็จแล้วยกตักใส่ภาชนะให้หนาประมาณ 1- 2 ซม. ตั้งไว้ แล้วตัดเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปตาก
แดดประมาณ 2- 3 วัน จนแห้ง จะมีลักษณะน้ำตาลเกาะเหมือนน้ำแข็งเกาะ

ส่วนผสม

1. ผงวัน 1 ห่อ
2. น้ำตาลทรายขาว 2 ก.ก.
3. น้ำเปล่า 1 ลิตร
4. สีผสมอาหาร

วุ้นม้วน



อุปกรณ์ที่ใช้ หม้อ,ทัพพี,ถาด,มีดตัดวุ้น

วิธีทำขนม

นำน้ำตั้งไฟใส่วุ้นเคี้ยวจนเดือด แล้วใส่น้ำตาลลงไปเคี่ยวต่อประมาณ $\frac{1}{2}$ ชั่วโมง เทวุ้นใส่ถาดสี่เหลี่ยมความหนาประมาณ $\frac{1}{2}$ ซม. รอให้วุ้นแข็งตัวนิดหน่อย เสร็จแล้วม้วนในขณะที่วุ้นยังร้อนๆพับไว้จนวุ้นเย็นแล้วตัดเป็นชิ้นตามแนวขวาง นำไปตากแดดประมาณ 2-3 วัน จนแห้ง

ชื่อท้องถิ่น

ขนมมะชะชูหลง

ส่วนผสม

1. ผงวุ้น 1 ห่อ
2. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก. 3 ชีด
3. น้ำเปล่า $\frac{1}{2}$ ลิตร

ขนมลา



ชื่อท้องถิ่น ขนมลา

เป็นขนมที่ชาวบ้านคิดค้นขึ้นมาเอง

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ก.ก.
2. น้ำตาลทรายขาว $\frac{1}{2}$ ก.ก.
3. น้ำมันพืช 1 ก.ก.
4. น้ำ ๗

อุปกรณ์ กระทะ,กะลามะพร้าว 1 ซีก,ถาด,เตา,ไม้พิน,กะละมัง,เชือก,ไม้ยาวประมาณ 1 เมตร 2 อัน

วิธีทำอุปกรณ์เคาะขนม

กะลามะพร้าวนำมาเจาะรูด้านล่างของกะลาขนาดกว้าง $\frac{1}{2}$ ซม. ประมาณ 10 รู แล้วเจาะด้านบนของกะลา 2 รู ตรงข้ามกัน แล้วนำไม้มาเหลาสอดใส่ไปในรูด้านบนของกะลา นำเชือกมาผูกทั้ง 2 ด้านกับไม้ที่สอดกับกะลาแล้วเชือกอีกด้านผูกกับเพดาน

วิธีทำขนม

1. นำแป้งมาร่อน เสร็จแล้วเทใส่กะละมังใส่น้ำตาล, น้ำ คนกับมือให้เข้ากันให้ความเหลวของแป้งสามารถตักแป้งกับมือใส่ในกะลาได้

2. กระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน รอให้เดือดตักแบ่ง 2 ทักพิไลในกะลาเอาไม้เคาะเบาๆพร้อมๆกับวนกะลาเป็นวงกลมขนาดพอดีแล้วพับขนมเป็นครึ่งวงกลมกลับด้านจนขนมสีเหลืองอร่ามจึงยกใส่ถาดเสด็จน้ำมัน

ขนมโรตีกกรอบ



ส่วนผสม

- | | | |
|------------------|---------------|--------|
| 1. แป้งหมี่ | 1 | ก.ก |
| 2. ไข่ไก่ | 2 | ฟอง |
| 3. แป้งมัน | 3 | ช้อน |
| 4. น้ำตาลทรายขาว | $\frac{1}{2}$ | ก.ก |
| 5. น้ำมันพืช | 2 | ถ้วย |
| 6. น้ำเปล่า | 2 | ถ้วย |
| 7. น้ำเกลือ | 1 | ช้อนชา |

ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า ขนมลินควายหรือขนมกาบ ความหมาย ความสัมพันธ์ระหว่างญาติมิตร ไม่สิ้นสุดตลอดจนลูกหลานเป็นชั้นๆแต่ต้องระวังไม่ให้แตกหัก

อุปกรณ์ กระทะมัน,กระทะ,เตาหุงต้ม,ไม้สำหรับเขี่ยขนมให้เป็นชั้น,ขวดสีชาลูกใหญ่

วิธีทำ

1. นำแป้ง,เกลือ,น้ำเปล่านำมาผสมเข้าด้วยกันจนแป้งตาย
2. นำแป้งมันผสมกับไข่ไก่น้ำมัน 3 ช้อนตวง ผสมให้เข้ากันให้ขึ้น
3. นำแป้งที่นวดเสร็จแล้วมาคลึงในถาดโดยใช้ขวดคลึงจนบางแล้วทาด้วยแป้งมันที่ผสมแล้ว
4. ม้วนแป้งที่คลึงให้หลายรอบจนกลมยาว แล้วตัดขึ้นประมาณ 2 นิ้ว แล้วก็เอามาคลึงทับให้มาอีกครั้ง
5. นำกระทะใส่น้ำมันให้ร้อนแล้วยกขนมที่คลึงบางแล้วทอดจนหมดแป้ง
6. นำขนมที่ทอดแล้วมาตั้งไว้ให้มันสะเด็ดน้ำ
7. นำน้ำตาลเคี่ยวจนเหนียวนำขนมที่สะเด็ดน้ำมันแล้วมาคลุกกับน้ำตาล

ขนมทองม้วน,ทองพับ



ภาษาท้องถิ่น ขนมโกยสาเปต มีความหมายทองแผ่นเดียว รูปลักษณะของขนมเป็นกลมๆ จะพับให้แบน หรือม้วนเป็นวงกลมก็ได้

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ก.ก.
2. ไข่ไก่ 30 ฟอง
3. มะพร้าว 15 ลูก
4. น้ำตาล 1 ก.ก.
5. เกลือเล็กน้อย

อุปกรณ์ พิมพ์ขนม, ราง (สำหรับตั้งพิมพ์ขนม), ถ่าน, กะละมัง, ทัพพี มีด หรือ ช้อน (สำหรับขูดกากขนม), ถาด, ภาชนะที่ใส่ขนม

วิธีทำ

1. ปั่นมะพร้าวแยกหัวกะทิ และหางกะทิ
2. น้ำตาล , หัวกะทิ , ไข่ ขยำให้เป็นเนื้อเดียวกัน เสร็จแล้วก็เอาแป้งใส่ลงไป คล้าให้เข้ากันระวังอย่าให้แป้งจับเป็นก้อน แล้วค่อยรินหางกะทิใส่ลงไป กะดูอย่าให้แป้งเหลวเกินไป (หรือทดลองหยอดแป้งในพิมพ์ขนมก่อนก็ได้)
3. ตัดไฟในเตาแล้วเอาถ่านไฟ มาใส่ในราง ทาน้ำมันในพิมพ์เรียงพิมพ์ตั้งบนราง ใช้ไฟอ่อนๆ
4. พิมพ์ร้อนก็ยกพิมพ์ใส่แป้งพร้อมๆกัน (ประมาณ 12-14 ลูก) ย่างบนไฟและพลิกกลับด้าน กะดูพอสุกก็ยกลงมาขูดกากขนมออกจากพิมพ์ แยกพิมพ์เอาขนมออก นำขนมมาพับขึ้นตอนการพับขนม

- ขนมเป็นแผ่นบางวงกลม พับครึ่ง แล้วก็พับอีกทบหนึ่ง ใช้กระดาษกดทับให้เรียบติดกัน หรือจะพับให้ตรงเส้นขนมโป่งพองเพื่อความสวยงามก็ได้ หรือจะม้วนเป็นทองม้วนก็ได้ (ต้องพับขณะที่ขนมยังร้อนอยู่) เก็บใส่ในปิ่น หรือในภาชนะที่ลมไม่เข้า

ดอกไม้น้ำตาล



ภาษาท้องถิ่นเรียก บุนงาบุหลง หรือดอกไม้
น้ำผึ้ง เป็นทั้งขนมและของฝาก ของชำร่วย
หรือของไวโซร์

ส่วนผสม

1. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก.
2. น้ำ 2 แก้ว
3. สีสผสมอาหาร

อุปกรณ์ ไม้ 2 อัน เหลาแบนๆ เล็กใหญ่, หม้อเคี้ยวน้ำตาล 2 ใบ, ผ้าเช็ดหน้า 1 ผืน, แผ่นเรียบ หรือ
กระดานบด, ทัพพี, ไม้พิน, พู่กัน (สำหรับทาสี)

วิธีทำ

1. เอาหม้อตั้งไฟใส่น้ำ และน้ำตาล 2 แก้ว เคี้ยวให้เดือด ยกตั้งบนพื้น
2. หม้ออีกใบตั้งไฟ ตักน้ำตาลที่เคี้ยวแล้ว 1 ทัพพี เคี้ยวต่อให้น้ำตาลเดือดปุดๆ (เป็น
ดอกโต)
3. เอาผ้าเช็ดหน้าชุบน้ำ เช็ดบนแผ่นเรียบ ตักน้ำตาลที่กำลังเดือดหยดบนแผ่นเรียบ
แล้วเอาน้ำเย็นหยดบนน้ำตาลลงเตะดู ถ้าน้ำตาลแข็งก็ใช้ได้ เช็ดแผ่นเรียบอีกครั้ง ตักน้ำตาลที่
กำลังเดือด 1 ทัพพีเทลงบนแผ่นเรียบเอาไม้แบนเขี่ยทำก้อน แล้วชักให้น้ำตาลเป็นเส้นสีขาว แล้ว
ปั้นเป็นรูปต่างๆ เช่น เป็ด , ดอกกุหลาบ เมื่อปั้นเสร็จแล้วก็เอาพู่กันจุ่มสีทาบนรูปตามความ
ต้องการเคล็ดลึบ เตรียมผ้าเช็ดหน้าชุบน้ำ เพื่อใช้เช็ดมือตอนที่ปั้นน้ำตาลเพราะต้องปั้นขณะที่น้ำ
ตาลยังร้อน

วิธีเก็บรักษา เก็บไว้ได้นาน ไม่ให้โดนน้ำ

ขนมบุหงายาหฺมู



ส่วนผสม

1. แป้งมัน 1 ก.ก.
2. แป้งสาลี 1/2 ก.ก.

วิธีทำให้ขนม ปอกมะละกอ หรือ สับปะรด หั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาเคี่ยวกับน้ำตาลจนแห้งและเหนียว

วิธีทำขนม นำแป้งทั้งสองอย่างมาวดกับไข่ให้เข้าด้วยกันเสร็จแล้วก็แต่งเป็นรูปดอกดอกไม้ เอาใส่ไว้ตรงกลาง ทาไข่แดงบนกลีบแล้วนำขนมไปอบ

ชื่อท้องถิ่น ขนมบุหงายาหฺมู

ประวัติขนม มีมาแต่ดั้งเดิม เดิมนั้นไม่ค่อยมีคนนิยมทำกันนานมาแล้ว ความหมายของขนม คือ ดอกฝรั่ง

อุปกรณ์ กระทะ, ทัพพี, ถาด, ก้านมะพร้าว, กรรไกร, หม้อ

3. น้ำตาลทรายขาว 1 ก.ก.
4. ไข่ไก่ 3 ฟอง
5. มะละกอ หรือ สับปะรด

ขนมบุหงาปุดะ

ชื่อท้องถิ่น ขนมบุหงาปุดะ



ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. น้ำเกลือชนิดน้อย
3. มะพร้าวแก่เต็มที่ 1 ลูก
4. น้ำตาล 1 ก.ก.
5. น้ำใบเตย หรือสีผสมอาหาร

อุปกรณ์ กระทะ, ทัพพี, ถาด, ตะหลิว ทัพพี, ที่ร่อนแป้ง, ตาถ่าน, ถ่าน, ที่ขูดเนื้อมะพร้าว

วิธีทำให้ขนม นำมะพร้าวมากะเทาะเปลือกออกเหลือแต่เนื้อเยื่อแล้วนำไปขูดเป็นเส้นเล็กๆ เสร็จแล้วนำไปเคี่ยวกับน้ำ ตาลให้เป็นเนื้อเดียวกันจนมะพร้าวแห้งและร่วนซุย (ผสมน้ำใบเตย หรือสีผสมอาหาร)

วิธีขนม 1. นำแป้งมาผสมกับเกลือชนิดน้อยคล้าเข้าด้วยกัน

2. กะทะตั้งไฟพออุ่นๆ

แล้วนำแป้งมาร่อนลงกะทะเป็นรูปวงกลม ความหนาของแป้งพอประมาณ แล้วตักได้

ขนมมาวางตรงกลางแล้วพับเป็นรูปสี่เหลี่ยม จตุรัสเสร็จแล้วกลับด้านขนมเพื่อให้ขนมสุกทั้งสองด้าน ยกลง

ขนมเจาะหู



ชื่อภาษาท้องถิ่น ขนมแห้ว

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ก.ก.
2. น้ำตาลแดง 5 กรัม
3. น้ำตาลทรายขาว 3 กรัม
4. น้ำ 2 ถ้วยตวง
5. น้ำมัน 6 ก.ก.

อุปกรณ์กระทะ, ตะหลิว, ถาด, ไม่สำหรับยกขนม

วิธีทำ

1. นำน้ำตาลทั้งสองชนิด ผสมกับน้ำนำไปตั้งไฟจนน้ำตาลละลาย ให้เดือดสัก 1 ครั้ง แล้วยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น
2. นำน้ำตาลที่พักให้เย็นแล้ว ผสมกับแป้งแล้วเคล้ากันจนเนื้อแป้งไม่ติดมือ
3. นำแป้งมานั้นเป็นลูกกลม ความกว้างประมาณ 1 นิ้วครึ่ง แล้วเจาะรูตรงกลาง แล้วนำไปทอดในน้ำมัน พอขนมสุกยกพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วยกใส่ถาด



แป้งข้าวหมาก

ชื่อภาษาท้องถิ่น ตาไป

ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียว 1 ก.ก.
2. เนื้อข้าวหมาก (ลูกแป้ง) ลูกเล็ก 3 ลูก
ถ้าลูกใหญ่ 1 ลูก

อุปกรณ์ที่ใช้ ถาด, ทัพพี, ใบตอง

วิธีทำ

1. นำข้าวสารเหนียวแช่น้ำประมาณ 5 ชั่วโมง แล้วนำไปนึ่งจนสุก
2. ยกข้าวเหนียวลง แล้วขาน้ำสะอาด นำไปพักไว้ สะเด็ดน้ำให้แห้ง
3. นำข้าวเหนียวสะเด็ดน้ำแล้วมากระจายในถาดรอให้เย็น
4. นำเนื้อข้าวหมาก มาบดให้ละเอียด แล้วนำไปคลุกในข้าวคั่ว
5. นำใบตองมาห่อข้าวเหนียวใส่ภาชนะที่มิดชิด เก็บไว้ประมาณ 24 ชั่วโมง ถึงจะรับประทานได้

ฮาล์วปური



ขนมภาษาท้องถิ่นเรียกว่าฮาล์วปური

อุปกรณ์ หม้อ, ทัพพี, ตะไฟ, ถาด, กรรไกร

วิธีทำ นำหัวกะทิใบเตยใส่ลงในหม้อโดยนำน้ำตาลแบ่งและเกลือผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันโดยให้น้ำแบ่งเหลวแล้วนำไปตั้งไฟด้วยไฟอ่อนๆ คนไปทางเดียวกันจนแบ่งเหนียวและสุกเมื่อแบ่งแข็งก็ปิดไฟหลังจากนั้นนำแผ่นแบ่งมาวางบนถาดนำไปใส่คือแบ่งที่แข็งแล้วมาวางตรงกลางแผ่นแบ่งแล้วนำแผ่นแบ่งด้านหนึ่งมาทับอีกด้านหนึ่งโดยให้ขนมอยู่เป็นรูปครึ่งวงกลมแล้วใช้กรรไกรตัดแต่งขอบขนมให้สวยงาม

ส่วนผสม

1. แผ่นแบ่งปอเปี๊ยะ
2. แบ่งหมี
3. หัวกะทิใบเตย
4. น้ำตาล
5. เกลือนิดหน่อย



ขนมด้วง

ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า ขนม ด้วง

อุปกรณ์ กระทะ, ตะหลิว, กะละมัง, ตะไฟ.

วิธีการทำ นำแบ่งข้าวเหนียวและแบ่งข้าวเจ้ามาคลุกเคล้ากับน้ำเกลือโดยใส่มะพร้าวผลแก่ที่ขูดเป็นเส้นละเอียดใส่ลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันจนแบ่งไม่ติดมือ หลังจากนั้นนำกะทิใส่น้ำมันตั้งไฟให้ร้อนแล้วนำแบ่งมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วพับให้มนนำลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดพอเหลืองยกขึ้นทอดจนหมดแบ่งแล้วนำขนมที่ทอดสุกแล้วนำมาเคลือบกับน้ำตาลที่เดียวกับน้ำจนเหนียวหรือจนเป็นน้ำตาล

ส่วนผสม

1. แบ่งข้าวเหนียว
2. แบ่งข้าวเจ้า
3. มะพร้าวแก่
3. น้ำตาล / น้ำ
4. น้ำมัน
5. น้ำเกลือนิดหน่อย

ข้าวเหนียวหน้าสังขยา



ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า ข้าวเหนียวหน้าอินดี
ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียวหมูน
2. ไข่ไก่
3. แป้งหมื่นดินน้อย
4. น้ำตาล
5. หัวกะทิ จากมะพร้าวผลสุก
6. น้ำใบเตย

อุปกรณ์ รังซึ่ง(สำหรับหนึ่ง), ถาด, ใตอง/ไม้กลัด, เตาไฟ, ถ่าน

วิธีการทำ นำไข่ไก่มาตีให้แตกฟองจนไข่ไม่มีฟองหรือขึ้นขาวแล้วนำน้ำใบเตย, หัวกะทิและแป้งหมื่นดินลงไปผสมจนเข้ากันแล้วใส่ถาดไปนึ่งบนเตาไฟที่ร้อนจัดสังเกตุดูถ้าสังขยาถ้าสังขยาแข็งก็ยกลงพักไว้ให้เย็นแล้วนำข้าวเหนียวมาใส่ใตองที่เตรียมไว้โดยเอาสังขยาที่เย็นแล้วมาใส่ไว้ด้านบนของข้าวเหนียวแล้วห่อให้เป็นรูปทรงที่ต้องการแล้วกลัดด้วยไม้กลัด

เหนียวกล้วยทอด



ชื่อภาษาท้องถิ่น เนียวกล้วยทอด

อุปกรณ์ กระทะ, ตะหลิว, กะละมัง, ถาด
ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียว 1/2 ก.ก
2. กล้วยน้ำว้าหรือกล้วยไข่ 10 ลูก
3. น้ำตาลทราย 2 กรัม
4. แป้งข้าวเจ้า 1 กรัม
5. น้ำปูนใส
6. เกลือ 1/2 ช.ช
7. น้ำมัน 1/2 ก.ก

วิธีทำ

1. นำข้าวเหนียวไปหุงพอข้าวเหนียวสุกเอาน้ำตาลใส่ลงไปแล้วคนให้เข้ากัน
2. นำข้าวมาปั่นเป็นก้อนกลมแล้วใส่กล้วยเข้าไปในข้าวเหนียวปั้นให้ข้าวเหนียวห่อ

กล้วยจนมิด

3. นำแป้งละลายกับน้ำปูนใสใส่เกลือ
4. นำข้าวเหนียวที่ห่อกล้วยแล้วมาชุบแป้ง แล้วนำไปทอดในกะทะพอสุกแล้วยกพร้อม

เสิร์ฟได้เลย

ข้าวเหนียวสอดไส้



ส่วนผสม

- 1 ข้าวสารเหนียว 1 กิโลกรัม
- 2 มะพร้าว 2 ลูก
- 3 กุ้งหรือหอย 0.5 กิโลกรัม
- 4 ตะไคร้ 5 ต้น
- 5 พริกแห้งเม็ดใหญ่ 10 เม็ด
- 6 ขมิ้น 2 ข.ม.

อุปกรณ์ ใบตอง เต้าไฟ ถาด แฉงย่างปลา ถ่าน ไม้กลัด กะลามัง ลังถึง ไม้พาย หม้อ กระทะ
วิธีทำขนม

1. นำข้าวเหนียวแช่น้ำประมาณ 2-3 ชั่วโมง เมื่อข้าวเหนียวพองตัวก็นำไปนึ่งในลังถึง เมื่อสุกดีแล้วก็นำมาพูนในหม้อปิดฝาทิ้งไว้ลัดพัก
2. นำใบตองลนไฟให้พอเหี่ยว แล้วนำมาฉีกกว้างประมาณ 5 นิ้ว แล้วนำข้าวเหนียวมาห่อใส่ไส้แล้วเอาไม้กลัดหัวท้าย
3. แล้วนำไปย่างบนเตาไฟ ให้พอข้าวเหนียวเหลือง ระวังอย่าให้ไฟแรงเดี๋ยวขนมจะไหม้

วิธีทำไส้ขนม นำตะไคร้ พริกแห้ง ขมิ้น อบเชย พริกไทย ยี่หระ กลือ หัวหอม มาโคลกเข้าด้วยกันให้ละเอียด แล้วนำมะพร้าวทึนทึกเทลงไปโคลกรวมเข้าด้วยกัน แล้วนำลงไปผัดในกะทะที่น้ำมันกำลังร้อนๆ ปรงรสให้มีรสเค็ม หวานเล็กน้อย ผัดจนแห้งแล้วยกลง

ชื่อท้องถิ่น เหนียวเผ็ด มีรูปร่างลักษณะกลม ๆ ยาว ประมาณ 4 นิ้วเป็นขนมในท้องถิ่นมีมาแต่ดั้งเดิม

7. อบเชยเล็กน้อย
8. มะพร้าวทึนทึก 1 ลูก
9. ยี่หระ 1 ช้อนชา
10. พริกไทย 1 ช้อนชา
11. กลือ 1 ช้อนโต๊ะ
12. น้ำตาล 5 ช้อนโต๊ะ
13. หัวหอม 6-7 หัว คำ
14. น้ำมัน 0.5 ถ้วยตวง
15. น้ำ

ขนมดอกแค



ภาษาท้องถิ่น ขนมดอกแค ลักษณะ
สามเหลี่ยมห่อด้วยใบกระพ้อแก่ หรือห่อกับใบตอง
เหมือนขนมเทียน

ส่วนประวัติของขนม คนในท้องถิ่นนิยม
มาตั้งแต่สมัยโบราณ ต้นแคในท้องถิ่นมีมากและจะ
ออกดอกปีละครั้งแต่คนในท้องถิ่นจะเก็บดอกตาก
แห้งเอาไว้ทำเรื่อย ๆ ในแต่ละปีทำได้ถึง 3 ครั้ง

- | | | | |
|---------------------------|-----------|----------|-----------|
| ส่วนผสม 1. แป้งข้าวเหนียว | 1 ก.ก | 4. กะทิ | 3 ถ้วยตวง |
| 2. น้ำตาลทรายขาว | 1 ก.ก | 5. เกลือ | 1 ช้อนชา |
| 3. ดอกแคที่บดแล้ว | 3 ถ้วยตวง | | |

อุปกรณ์

เตาหุงต้ม, กะละมัง, รางซึ่ง, ใบกระพ้อ, ใบตอง

วิธีทำ 1. ผสมแป้ง, กะทิ, ดอกแค, เกลือ น้ำตาลเข้าด้วยกันจนแป้งไม่ติดมือนำไปห่อด้วยใบ
กระพ้อที่ฉีกและทำ เป็นลูกแล้วขนาด 3 นิ้ว ทำเป็นรูปสามเหลี่ยม ทำจนหมดแป้ง

2. นำขนมที่ห่อแล้วมาใส่ในหม้อที่ตั้งบนไฟหนึ่งประมาณ 30 นาทีแล้วยกลงมาเสิร์ฟได้
เลยเก็บไว้ได้ 1 วัน

ข้าวเหนียวเหลือง



ภาษาท้องถิ่นเรียก ข้าวเหลือง

ประวัติขนม มีมาแต่ดั้งเดิมในสมัย
โบราณ

ส่วนผสม

ข้าวเหนียว, น้ำกะทิ
น้ำมัน, เกลือ

อุปกรณ์ ลังถึง กะละมัง ไม้พาย เตาไฟ

วิธีทำ 1. นำข้าวสารมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง สะเด็ดน้ำให้
แห้ง ไปนึ่งให้สุกแล้วยกลง ไขมันตำละเอียดคั้นเอาแต่น้ำ

2. นำกะทิผสมกับน้ำมัน (ปัจจุบันใช้น้ำมันผงเข้ากับข้าวเหนียวแล้วนำไปนึ่ง) ใส่เกลือนิด
หน่อยมาเคล้ากับข้าวเหนียวใช้ไม้พายตบแต่งให้เรียบ เสร็จแล้วตักใส่จาน ทานได้เลย ทานกับน้ำ
ตาล หรือกับแกงต่างๆก็ได้

ขนมฮาลวี่มัสกาด



ส่วนผสม แป้ง สาลี $\frac{1}{2}$ ก.ก.

น้ำตาลทรายขาว $1\frac{1}{2}$ ก.ก.

น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ

เนยบริสุทธิ 2 ช้อนโต๊ะ

ถั่วลิสง ลูกเกด

อุปกรณ์ ถ่านไฟ,กระทะทองเหลือง หม้อ,ทัพพี

วิธีทำขนม

1. นำแป้งมาล้างเทลงในกะละมังพร้อมกับแช่น้ำทิ้งไว้ รอให้แป้งนอนเทน้ำใสออกประมาณ 5 ครั้ง จนเหลือแต่แป้งเนื้อขุ่นๆ
2. นำกระทะตั้งไฟใช้ไฟอ่อนๆ ใส่แป้ง ,น้ำตาลทรายขาว ผสมน้ำมันพืชเล็กน้อย ,เนยคนด้วยไม้พาย ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. เมื่อขนมสุกจะมีสีขาวขุ่น (เหมือนกระเจกเป็นฝ้า) ยกกลงใส่ถาด โรยถั่วลิสง ลูกเกด เวลาจะรับประทานก็ตัดเป็นชิ้น

ขนมโกยบังเกิด เป็นชื่อท้องถิ่น



ส่วนผสม

1. แป้งมัน 3 กระป๋องนม

3. น้ำตาลทราย 1 ก.ก.

2. ไข่แดง 3 ฟอง

4. กลิ่นวนิลา

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม

ที่สำหรับอบขนม,เตาไฟ, ถ่าน,ถาด,พิมพ์ขนม

วิธีทำขนม

1. แป้งกับน้ำตาลตากแดด แล้วนำมาเคล้าด้วยกันใส่ไข่และน้ำตาล,ผสมกลิ่น วนิลาขนาดพอปั้นเป็นรูปได้ แล้วนำพิมพ์มาตัดแป้งซึ่งจะมีเป็นรูปร่างต่างๆ เช่น ดอกไม้ วงกลม วงรี แล้วนำไปอบ

ข้าวเหนียวลาเป๊ะ ชื่อท้องถิ่น เหนียวลาเป๊ะ

ส่วนผสม 1. ข้าวเหนียว 1 ก.ก.

2. น้ำใบเตย

3. น้ำตาลทรายแดง

4. น้ำปูนใส, น้ำ

5. มะพร้าวขูด

อุปกรณ์ กระทะ, ตะหลิว, ไม้ตอง, เข็ญกผูก, ถาด, หม้อ

วิธีทำ น้ำเชื่อมสำหรับราดขนม

1. หม้อตั้งไฟใส่น้ำ, น้ำตาล

ทรายแดง เคี่ยวจนน้ำเป็นยางยกลง

ขนม

1. นำข้าวเหนียวมาล้างแล้วสะเด็ดน้ำให้แห้ง ใส่กะละมังผสมกับน้ำปูนใส, น้ำใบเตย ตั้งไฟคนจนแห้งยกลง นำข้าวเหนียวมาทอดด้วยไม้ตองเป็นรูปทรงกลมแล้วผูกปลายทั้งสอง นำไปต้มจนข้าวเหนียวสุกยกลงมาตัดเป็นชิ้นบางๆ เสร็จแล้วนำไปคลุกกับมะพร้าวขูด เมื่อจะรับประทานก็ใช้น้ำเชื่อมราด

ขนมโกยจากรา



ส่วนผสม

1. แป้งหมี่ 1 ก.ก

เป็นภาษาท้องถิ่น สมัยโบราณคนในท้องถิ่นตอนเช้าไม่รู้จะทำขนมอะไรก็เลยคิดค้นตำรับขนมขึ้นมาเองขนมนี้จึงเรียกว่าโกยจากราแปลว่าคิดค้นสูตรมาเอง เป็นภูมิปัญญาตัวเอง

2. ไข่ 5 ฟอง

3. น้ำตาลทราย 1 ก.ก

4. กะทิพอประมาณ

5. น้ำมันสำหรับทาพิมพ์

อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการทำขนม

พิมพ์ขนมไข่, ตาไฟ, ถาด, ช้อนสำหรับตักขนม, หม้อ, ถาดใส่ขนม

วิธีการทำ

1. เอาแป้ง, น้ำตาล, ไข่ ละลายเข้าด้วยกันแล้วใส่หัวกะทิอย่าให้เหลวเกินเอาพิมพ์ตั้งไฟแล้วทาน้ำมัน พอร้อนเอาแป้งหยอดในพิมพ์พอสุกแล้วตักขึ้นเสิร์ฟได้เลย รสชาติหวาน, มัน

บทที่ 5 บทสรุป

การศึกษาระบบการวิจัยพื้นฟูชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาข้อมูลชนมพื้นบ้านมุสลิมคุณค่าและประโยชน์ต่อชุมชน ให้ชุมชนได้ตระหนักถึงความสำคัญของชนมพื้นบ้านมุสลิม วัฒนธรรมชุมชน ไปสู่การเผยแพร่ฟื้นฟูภูมิปัญญาเรื่องชนมพื้นบ้านมุสลิม ให้สังคมไทยยอมรับและส่งเสริมสู่ระบบตลาด ในจังหวัดสตูลหรือจังหวัดใกล้เคียง และประเทศเพื่อนบ้านเช่น ประเทศมาเลเซีย เพื่อ นำข้อมูลวิจัยมาพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อใช้สอนในโรงเรียนบ้านตะลิ๊ะไธ และโรงเรียนใกล้เคียงและทำให้เกิดกลุ่มผู้หญิงในบ้านท่ามาลัย เข้ามามีส่วนร่วมต่อการพัฒนาชุมชนทุก ๆ ด้าน โดยใช้รูปแบบการวิจัยและพัฒนาโดยใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วมในช่วงเวลา ตั้งแต่เดือน ตุลาคม 2544 ถึงเดือน เมษายน 2546 แต่ที่ทำให้การวิจัยล่าช้าถึงเดือนมกราคม 2547 เพราะเกิดอุปสรรคคือทางทีมได้ติดในช่วงเทศกาลเดือนรอมฎอน โดยแบ่งการวิจัยออกเป็น 3 ระยะ คือระยะที่ 1 ได้สำรวจศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศึกษาประวัติชนม คุณค่าของชนมที่มีต่อวัฒนธรรมและประเพณีในชุมชน ระยะที่ 2 ได้ศึกษาเรื่องการทดลองการทำชนมพื้นบ้าน ตลาดชนม และฟื้นฟูเกี่ยวกับสูตรชนมต่าง ๆ และสาธิตให้กับเด็กนักเรียนเรื่องการทำชนม ระยะที่ 3 เกี่ยวกับการเผยแพร่ , รณรงค์ โดยร่วมอบรมกับกลุ่มเครือข่ายต่าง ๆ และจัดทำหลักสูตร ให้กับโรงเรียนในพื้นที่ สามารถสรุปผลการศึกษิตตามวัตถุประสงค์และข้อเสนอแนะได้ดังนี้

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชนมพื้นบ้านมุสลิม และสถานการณ์การผลิต การบริโภค ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

การทำชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย ได้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษแต่ได้ขาดช่วงในระยะหนึ่งจนถึงปัจจุบันจึงได้มีการฟื้นฟูและเผยแพร่ให้กับลูกหลานและคนในชุมชนให้รู้ถึงภูมิปัญญาเรื่องชนมพื้นบ้านมุสลิมคนในชุมชนและให้สังคมยอมรับ การศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาจะไปหาข้อมูลจากผู้เฒ่าที่แก่ที่สุดในทั้ง 3 หมู่บ้าน ได้แก่บ้านท่ามาลัย บ้านปากบารา บ้านตะลิ๊ะไธ เพื่อค้นคว้าประวัติชนม วิธีทำชนม สูตรชนมต่าง ๆ และรูปลักษณะของชนม วัตถุประสงค์ต่าง ๆ ในการผลิต วิธีการเก็บรักษา เมื่อสมัยก่อนจะเก็บรักษาชนมไว้ได้อย่างไร เพื่อไม่ให้ชนมเสีย และสูตรไหนที่ชนมอร่อยที่สุด

ทางทีมได้ออกไปสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้าน คุณฮาดีมะ สอแหละ อายุ 68 ปี เรื่องขนมโกยตาหลอก ได้เล่าว่า ขนมนี้ สูตรดั้งเดิมมาจากประเทศมาเลเซีย โดยมีส่วนผสมแป้งข้าวเหนียว หัวกะทิชั้น ไข่ น้ำประสานทอง ไซดา เป็นสูตรดั้งเดิม แต่ท่านได้บอกว่า น้ำประสานทอง มีทั้งคุณและโทษต่อร่างกาย เช่นถ้ารับประทานมากจะเป็นอันตราย ต่อสุขภาพ อีกแง่มุมหนึ่งจะเป็นสรรพคุณทางยา ใช้รักษาโรคเกี่ยวกับมดลูกผู้หญิง น้ำประสานทองจะช่วยให้มดลูกที่ไหลออกมายุบกลับเข้าไปเหมือนเดิม เมื่อครั้งสมัยก่อนจะนิยมใช้กันมาก ขนมโกยตาหลอกนี้จะทำเป็นรูปดอกไม้ รูปเข็มกลัดบ้าง ดูสวยงามน่ารับประทาน ทางทีมได้ถามว่ามีใครเคยมาถามถึงสูตรขนมบ้างหรือเปล่า ท่านได้บอกว่าไม่ค่อยจะมีคนมาถามหรอก ท่านดีใจมากที่ได้มีลูกหลานมาเยี่ยมเยียน มาถามถึงสูตรขนมที่ไม่เคยมีใครค่อยจะสนใจแล้ว ท่านได้บอกว่าไม่เข้าใจตรงไหนก็ให้ถามท่านได้

จากข้อมูลที่ได้ไปศึกษามาพบว่าขนมพื้นบ้านมุสลิมมีทั้งหมด 60 กว่าชนิด ที่ทำกันบ่อยๆ เพราะว่าคนสมัยก่อนไม่นิยมซื้อของนอกบ้าน จะทำกินกันเองที่บ้าน ทั้งยังเอื้อเฟื้อไปยังเพื่อนบ้านอีกด้วย ซึ่งจะมีที่รับประทานในตอนเช้า ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นขนมสด ที่ทำจากข้าวเหนียว ในตอนบ่ายจะเป็นของว่างเป็นขนมสดอีกเช่นกันแต่จะไม่หนักอย่างตอนเช้า ส่วนในพิธีกรรม หรือเทศกาลต่างๆ จะนิยมขนมแห้งที่สามารถเก็บไว้ได้นาน

ด้านคุณค่าทางโภชนาการขนมพื้นบ้านมุสลิม ส่วนใหญ่จะไม่ผสมสารเคมีในขนมเพราะเป็นสูตรดั้งเดิมของภูมิปัญญาของชาวบ้าน วัตถุดิบที่ใช้จะมีอยู่ในหมู่บ้าน เช่น มะพร้าว ใบเตย แป้ง น้ำตาล ฯลฯ ส่วนการเก็บรักษา ไม่ใช้สารกันบูด จะเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดคือ ปิ๊ป หรือบางขนมจะนำมาตากแดดก่อนเก็บซึ่งจะสามารถเก็บไว้ได้นาน

◆ คุณค่าทางวัฒนธรรมประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนา

สามารถบอกได้ว่าขนมชนิดไหนใช้ในพิธีอะไรบ้าง ช่วงเทศกาลฮารีรายา มักจะใช้ขนมชนิดแห้งหลายชนิด เช่น โกยสาเปต (ทองพับ) บุนงาปุด๊ะ, โกยจาบัย, โกยหย่า, ขนมเบ้าฮูลู (ขนมไข่), โกยบังเกด ส่วนขนมสด มี ขนมเทียน, ขนมต้ม, แป้งข้าวหมาก ข้าวเหลือง ฯลฯ

พิธีวาสิมะ (พิธีแต่งงาน) มักนิยมกวนข้าวเหนียวแดงข้าวเหนียวขาว ใช้ในพิธีเพราะว่าความหมายของมันเป็นสิริมงคลให้กับคู่บ่าวสาว เช่น ให้รักกันหวานซึ่งเหนียวแน่น มันคงสามัคคีเหมือนกับข้าวเหนียวที่กวน

พิธีกรรมแก้บน หรือพิธีโกนผมไฟ, เข้าสู่นัด , ตำมรัลกรูถอน , จะให้ข้าวเหนียวเหลืองใน การทำพิธีกรรมที่กล่าวมาทั้งหมด ความเชื่อว่า การที่บนอะไรแล้วพูดว่ากินข้าวเหนียวแล้วก็จะ สำเร็จตามที่บนเอาไว้

จากการที่ได้สำรวจข้อมูลของชนมพื้นบ้านทำให้ได้รับรู้ถึงสาเหตุของคนในชุมชนที่ลืม ชนมพื้นบ้านของมุสลิม อย่างเช่นว่า

- ✧ เพราะมีแหล่งจำหน่ายทั้งในหมู่บ้านและต่างหมู่บ้านส่วนใหญ่จะเป็นชนมสมัยใหม่ที่ ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย
- ✧ ชนมส่วนใหญ่ชาวบ้านจะนิยมทำกัน เทศกาลฮารีรายอทั้งกินและจำหน่ายซึ่งใน 1 ปี มี 2 ครั้ง นอกจากนั้นจะซื้อกินซะส่วนมาก
- ✧ คนสมัยใหม่ไม่ค่อยให้ความสนใจที่จะเรียนรู้ (บุคคลทั่วไปที่อาศัยในหมู่บ้าน)
- ✧ ผู้รู้ไม่ค่อยได้ถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับผู้ที่สนใจ
- ✧ เยาวชนไม่ค่อยสนใจการบ้านงานเรือน “

2. เพื่อสร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็นถึงความสำคัญของชนมพื้นบ้านที่มีต่อวัฒนธรรมชุมชน

จากเดิมที่ยังไม่มีการรวมกลุ่มของแม่บ้านในการฟื้นฟูการทำชนมของมุสลิม มีเพียงแม่ บ้าน 3-4 คน ที่ได้ทำชนมพื้นบ้านมุสลิมเพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาล แต่ก็ทำไม่ต่อเนื่องเพราะไม่มี การบริหารกลุ่มที่ชัดเจน หลังจากที่ได้ร่วมกระบวนการวิจัยจึงเกิดกลุ่มแม่บ้านฟื้นฟูชนมพื้นบ้าน ท่ามาลัยขึ้น เริ่มจากทีมวิจัยเป็นตัวหลักในการสร้างกลุ่มแม่บ้านโดยครั้งแรกมีการจัดเวทีฟื้นฟูใน ชุมชนซึ่งอันดับแรกเริ่มจากตัวคนที่ต้องฟื้นฟู ดังนั้นทีมวิจัยจึงได้จัดเวทีขึ้นเพื่อค้นหาคนที่จะมา รวมกลุ่มในเรื่องนี้ จากเวทีมีผู้ประสงค์ที่จะเข้าร่วมประมาณ 14 คน มีการวางบทบาทที่ชัดเจน มีการลงหุ้นเริ่มจากคนละ 100 บาท เพื่อเป็นต้นทุนมาเสริมในการซื้อวัสดุ ในการทำชนมแต่ เมื่อได้เริ่มดำเนินการแล้วทำให้เกิดปัญหาบ้างเหมือนกัน อย่างเช่น คนมาทำงานไม่ได้ตามเป้าที่ วางไว้ สรุปว่าคนทำงานก็คือคนเดิมซ้ำซาก ทีมวิจัยก็เลยนัดประชุมกันใหม่มีการพูดถึงภาระกิจที่ ชัดเจนยิ่งขึ้น รวมถึงการบริหารจัดการกลุ่ม โดยแบ่งออกเป็น 5 ฝ่าย คือ ฝ่ายบัญชี ฝ่ายการเงิน ฝ่ายผลิต ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ ฝ่ายตลาด โดยมีสมาชิกในชุมชนช่วยกันทำ

ด้านประชาสัมพันธ์มีการเข้าร่วมประชุมองค์กรต่าง ๆ โดยใช้เวทีแห่งนี้ประชาสัมพันธ์กันด้วย มีเอกสาร และมีการออกอากาศทางสถานีวิทยุ มีการเปิดวิธีการเผยแพร่ สำหรับกลุ่มแม่บ้านพื้นฟูชนมพื้นบ้านท่ามาลัยมีรายชื่อดังต่อไปนี้

1) นางบัตราระ	องศาธา	ประธาน
2) นางหอดียะ	หมั่นเล๊ะ	รองประธาน
3) นางสลิตา	สลับแสง	ฝ่ายการเงินและเลขานุการ
4) นางมณี	เกษรศิลป์	ฝ่ายการเงิน
5) นส.ยาแลฮา	อีดเหล็ก	ฝ่ายบัญชี
6) นางศัลยดา	ดาวนุ้ย	กรรมการฝ่ายผลิต
7) นส.ยามิล๊ะ	นุंना	กรรมการฝ่ายผลิต
8) นางสุภา	องศาธา	กรรมการฝ่ายผลิต
9) นางหาเสียะ	หมาด๊ะ	กรรมการฝ่ายผลิต
10) นางอาไหล	ปากบารา	กรรมการฝ่ายผลิต
11) นางไซหนาบ	โอมณี	กรรมการฝ่ายผลิต
12) นางสาวามะ	หลงสลำ	กรรมการฝ่ายผลิต
13) นางมยุรี	เหมรา	กรรมการฝ่ายผลิต
14) นางสาวแลฮา	ตาเอ็น	กรรมการฝ่ายผลิต
15) นางสมร	มะสันต์	ฝ่ายตลาดและประชาสัมพันธ์
16) นางดัลนิม	หลงสลำ	ฝ่ายบัญชี
17) นางปรีดา	ปาแงรัน	ฝ่ายบัญชี
18) นางวิไล	หมื่นหวัง	ที่ปรึกษากลุ่ม

เมื่อเกิด

กลุ่มแม่บ้านเป็นแรงจูงใจที่สำคัญที่จะสร้างความตระหนักให้คนในครอบครัวได้หันมาให้ความสำคัญต่อชนมพื้นบ้าน อย่างเช่น การที่แม่บ้านทำชนมพื้นบ้านกินกันในตอนเช้า และก็ให้ความสำคัญต่อพิธีกรรมซึ่งต้องใช้ชนมพื้นบ้าน โดยที่ไม่ต้องซื้อจากที่อื่น จากการที่ได้สาธิตการทำชนมให้กับเด็กนักเรียน และชาวบ้านในชุมชนนั้น ในส่วนของเด็กจะรู้สึกมีความสุขกับการที่ได้ร่วมกิจกรรมกับทีมวิจัย เพราะเป็นการเรียนที่ไม่ได้อยู่ในห้องเรียน ซึ่งจะมีทั้งทฤษฎี พร้อมปฏิบัติ และ

อีกประการหนึ่งคือ ความรู้เพิ่มเติมไม่จะเป็นความสำคัญของชนที่มีต่อพิธีทางศาสนาอิสลาม และวิธีการชำระร่างกายตามหลักศาสนาอิสลามก่อนการทำอาหารเพราะว่าในโรงเรียนที่สอน ตามัญในเรื่องของศาสนาแล้วไม่ค่อยลงรายละเอียดมากนัก จะเป็นเนื้อหาในเชิงหลักการมากกว่า ทำให้เด็กเกิดความสนใจที่จะเรียนรู้มากยิ่งขึ้น นอกเหนือจากนี้พบว่าจะมีเด็กประมาณ 3-4 คน ได้กลับไปทำขนมให้พ่อแม่ทานที่บ้าน ซึ่งทางทีมถือว่าการฟื้นฟูโดยการชิมรับและจะขยาย กว้างในอนาคตได้ นอกจากนั้นทีมวิจัย และกลุ่มได้ร่วมกันปรับปรุง รูปลักษณะขนมที่เคยทำมา ให้เป็นที่ดึงดูดในเด็ก ต้องให้เด็กหันมากินขนมพื้นบ้าน ที่มีคุณค่าประโยชน์ จากการสอบถามครู ในโรงเรียนเด็กหันกลับมากินขนมพื้นบ้านมากขึ้น เช่น ขนมไข่

และที่สำคัญตามหลักการทางศาสนาอิสลามแล้วการรักษาความสะอาดถือเป็นเรื่องที่ใหญ่ ที่สุดที่ควรคำนึงถึงจนนั้นแล้วก่อนลงมือประกอบอาหารนั้นสิ่งที่ควรคำนึงคือ ความสะอาด เพราะ ว่าเมื่อตัวคนที่ประกอบอาหารไม่สะอาดแล้ว อาหารหรือขนมที่ทำก็ไม่สะอาดด้วยเช่นกัน เมื่อ บริโภคเข้าไปแล้ว ยกตัวอย่างเช่น ผู้หญิงที่มีประจำเดือน ในช่วงที่กำลังมีประจำเดือนจำเป็นต้อง รักษาเนื้อตัว เสื้อผ้าหรือเครื่องนุ่งห่มให้เรียบร้อย และสะอาด ถ้าเกิดหมดประจำเดือนแล้วต้อง อาบน้ำชำระร่างกายพร้อมกับทำตามวิธีปฏิบัติตัว ส่วนผู้หญิงที่ร่วมประเวณี ต้องชำระร่างกาย ตามหลักการศาสนา ก่อนประกอบอาหาร จากคำกล่าวของชาวบ้าน “ถ้าได้กินอาหารที่คนนับ ถือศาสนาอิสลามทำรู้สึก เชื่อมมัน สบายใจ หรืออิมใจ” (เชื่อใจผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติตาม หลักศาสนาอิสลาม)

3. วางแนวทางการพัฒนาและส่งเสริมขนมพื้นบ้านมุสลิมเข้าสู่ระบบตลาด

จากการที่ได้ทดลองทำและสาธิตทำขนมพื้นบ้าน ทำให้ได้รู้ถึงความสามารถของภูมิ ปัญญาชุมชนที่ไม่ได้ถ่ายทอดให้กับชุมชนได้เรียนรู้ เมื่ออดีตที่ผ่านมา

1. เพราะไม่มีคนในชุมชนสนใจที่จะฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิม
2. ในการทดลองทำได้รู้ถึงความยากในเรื่องของการทำขนมแต่ละชนิด
3. คนในชุมชนส่วนใหญ่จะมองเห็นแต่ส่วนกำไร ไม่คำนึงถึงคุณค่าของขนมพื้นบ้าน

มุสลิมต่อประเพณีและวัฒนธรรมชุมชน

ในกระบวนการของงานวิจัยมีการทดลองทำ คือ การที่ได้ทำขนมเพื่อจำหน่ายตามร้านค้า ในชุมชน นอกชุมชน โดยทดลองตลาดจะแบ่งตลาดออกเป็น 2 ลักษณะ

ลักษณะที่ 1 คือ การออกงานตามงานต่างๆ ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาที่สั้น และกลุ่มคนที่ได้ ถูกรับการเผยแพร่ คือ นักท่องเที่ยว นักศึกษา ข้าราชการ ผู้สนใจทั่ว ทำให้เกิดมุมมองในเรื่องของ

การบรรจุหีบห่อที่สามารถบ่งบอกถึงความสำคัญ ความพิเศษ กว้างชนมทั่วไปอย่างไรบ้าง หรือแม้กระทั่งรสชาติ จึงทำให้ทีมวิจัยกลับมาคิดทบทวนว่า ในครั้งต่อไปถ้ามีการวางขายขนมในงานต่างๆ ต้องมีบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะ และน่าจะมีขนมที่ให้ทดลองชิม เพราะขนมบางชนิดไม่ค่อยพบเห็นตามท้องตลาด ผู้พบเห็นจะได้ทดลองชิม เพื่อให้เกิดความพึงพอใจในการขยายเพื่อการฟื้นฟูต่อไป ทางกลุ่มเกิดการเปรียบเทียบว่า ในการทดลองวางขายขนมจะรู้ว่าขนมชนิดไหนที่คนส่วนใหญ่ชอบทาน อย่างเช่น ขนมไข่ม้วน ขนมบุหงาปุด๊ะ ผู้ใหญ่จะชอบกิน ขนมเบาฮูบลูกเด็กจะชอบมาก เพราะมีรูปแบบแตกต่างกันออกไป เช่น รูปปลา รูปลูกมะเฟือง รูปกุ่ม และขนมที่มีส่วนผสมของเนย นักท่องเที่ยวที่เป็นชาวต่างชาตินิยมมาก

ลักษณะที่ 2 คือ การส่งขนมตามร้านค้าในชุมชนทั้งใน และนอกพื้นที่ และจังหวัดใกล้เคียง ทำให้พบว่าแนวทางการฟื้นฟูไปอย่างเป็นธรรมชาติ เพราะผู้คนส่วนใหญ่เป็นคนในพื้นที่ที่ค่อยๆ จะลืมเลือนทั้งยังไม่ค่อยจะสนใจเกี่ยวกับขนมพื้นบ้านมากนัก ยังจะมีในส่วนของเยาวชนตัวเล็กตัวน้อย จากการสอบถามของทีมกับทางร้านค้าที่ส่งขนมขนมพบว่าจำนวนผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่จะเป็นเยาวชน เนื่องจากเมื่อบริโภคแล้วจะรู้สึกอึดนาน เพราะมีคุณค่าทางอาหารและปริมาณที่มากกว่าขนมตามท้องตลาด บวกกับรูปแบบของขนมที่มีทั้งรูป กุ่ม หอย ปลา ทำให้เด็กชื่นชอบมากขึ้น เป็นตัวบ่งบอกได้ว่าขนมพื้นบ้านมุสลิมเป็นที่พอใจของเด็ก ประกอบกับพ่อแม่เด็กที่เริ่มหันมาสนับสนุน

หลังจากทีมวิจัยได้ไปศึกษาข้อมูลทางตลาด ก็ได้มีการวางแผนทางการตลาด การตั้งราคาขายส่ง โดยแบ่งตลาดบ้านมุสลิมเป็น 4 ประเภท

- ✧ ตลาดท้องถิ่น คือคนในท้องถิ่นมาสั่งซื้อขนมที่ถูกค้าต้องการ ซึ่งในการผลิต จะผลิตตามคำสั่ง
- ✧ ตลาดชาจร คือมีนักท่องเที่ยวผ่านไปมาก็เลยซื้อขนม
- ✧ ตลาดชั่วคราว คือ ตลาดที่มีการประชุมสัมมนา ตามองค์กรต่าง ๆ จะสั่งขนมไปรับประทานในการสัมมนาแต่ละครั้ง
- ✧ ตลาดที่รับซื้อประจำ โดยทางกลุ่มขนมพื้นบ้านมุสลิมนำไปฝากขายตามร้านค้าในชุมชน
- ✧ ในอำเภอต่างอำเภอ และต่างจังหวัด และกำลังขยายไปต่างประเทศ คือประเทศมาเลเซีย ปัจจุบันได้มีการยกระดับเป็น 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์

- * นอกจากนี้ได้นำชนมไปวางขายในงานเปิดการท่องเที่ยว เช่นงาน บาราพิชชิงค์พ งานมรดกอันดามัน งาน 10 ปี ส.ก.ว.ที่ มอ. หาดใหญ่ ฯ

5. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านมุสลิม และพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น

การที่ได้เผยแพร่ ถ่ายทอด ไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมการจัดเวที กิจกรรมการสาธิตในเรื่องของชนมพื้นบ้านมุสลิม ทำให้สังคมในระดับชุมชนเกิดการยอมรับแล้วส่วนหนึ่ง แต่ชุมชนยังคงต้องดำเนินต่อไปในเรื่องของการประสานงานกับครูเพื่อจัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่น ในขณะนี้ได้ร่วมกับครูจัดวางเนื้อหาการสอน ใน 8 กลุ่มวิชาสาระ ในแต่ละช่วงชั้นเรียน แต่ยังไม่ทำการสอน ก็คงเป็นอีกช่วงในโอกาสต่อไป

การเปลี่ยนแปลงของทีมวิจัย

ถึงแม้ว่ากระบวนการวิจัยจะใช้เวลาเพียง 2 ปีกว่า แต่ก็ทำให้ทีมเกิดการเปลี่ยนแปลงตัวเองไปในทางที่น่าชื่นชมไม่จะเป็นเรื่อง

- * สามารถรวบเรียง เขียนรายงานได้ระดับหนึ่ง
- * รู้เขารู้เราภายในทีม อย่างเช่นว่าในเรื่องของเวลา ใครมีเวลาว่างช่วงไหน อย่างไร ใครไม่ว่างช่วงไหน เพราะสาเหตุอะไร
- * กล้าที่จะแสดงออกมากขึ้น เพราะต้องประสานงานกับกลุ่มคน และต้องพูดในเวที เวลาพูดก็มีหลักการมากขึ้น คิดก่อนพูด พูดแล้วคิด
- * รู้ที่จะจับประเด็นในตอนที่เรากำลังพูดกัน รวมไปถึงการวิเคราะห์ปัญหาในการทำงาน หรือบางทีก็รู้จักวิเคราะห์ปัญหาภายในครอบครัวอย่างถี่ถ้วน ละเอียดยิ่งขึ้น

การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับชุมชน

การฟื้นฟูชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย เป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งที่ได้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ จากรุ่นหนึ่งมาสู่อีกหนึ่งตั้งแต่โบราณแต่ได้ขาดช่วงในปัจจุบัน ชนมพื้นบ้านมุสลิมเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่น บอกถึงเรื่องราวของวิถีชีวิตคนในชุมชน โดยชนมพื้นบ้านมุสลิมเป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งในชีวิตประจำวัน ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ที่เปลี่ยนไปทำให้คนในชุมชนหันไปซื้อชนม ไม่นิยมทำในครอบครัว การเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงของชีวิต ความเปลี่ยนแปลงของคนทำให้สังคมไทยมีรูปแบบใหม่ ๆ ตามเนื้อหาสาระการดำเนินชีวิต จน

กลายเป็นสังคมแบบสมัยใหม่ ที่ต่างจากสังคมในครองของชุมชน แบบประเพณีวัฒนธรรมที่เหมาะสม สอดคล้องกับเงื่อนไขในสภาพแวดล้อมของชีวิตด้วยศักยภาพของกลุ่มทำขนมมุสลิมบ้านท่ามาลัยได้อาศัยองค์ความรู้ที่ติดตัวมาตั้งแต่อดีตได้เป็นทุนเดิมอยู่แล้วประกอบกับจิตสำนึกในหน้าที่ของตนเองที่คิดจะสืบทอดภูมิปัญญาที่มีนี้ไว้ให้กับลูกหลานต่อไป

กระบวนการมีส่วนร่วมของกลุ่มฟื้นฟูชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัยได้มีการพัฒนาตั้งแต่การจัดตั้งกลุ่ม การจัดหาทุน จัดหาวัตถุดิบ เรื่องการผลิต การแปรรูป และด้านตลาดทุกกระบวนการ ได้มีการพัฒนามาโดยตลอด เริ่มจัดตั้งกลุ่มโดยรับสมาชิก มีการวางแผนหน้าที่การรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย มีการลงทุนเพื่อนำไปใช้ในการซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาผลิตขนมหลังจากผลิตขนมแล้วก็มีจัดการเรื่องตลาด โดยวางขนมขายตามร้านค้า ในชุมชน ต่างชุมชน ในอำเภอ ในจังหวัดสตูล ต่างจังหวัด และประเทศมาเลเซีย

จากการศึกษาพบได้เห็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับชุมชนบ้านท่ามาลัย และชุมชนใกล้เคียง

1. กลุ่มแม่บ้านฟื้นฟูชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย สามารถนำข้อมูลในการวิจัย ชมนนำมาใช้ในการผลิตขนม และนำวัตถุดิบในชุมชนมาใช้ประโยชน์
2. สมาชิกแต่ละคนได้นำทักษะการทำขนมและสามารถนำสูตรขนมแปลงเป็นรูปแบบต่าง ๆ
3. มาตรฐานคุณภาพของขนมเป็นที่น่าพอใจ
4. มีการบรรจุภัณฑ์ได้หลายรูปแบบ ปรับปรุงในการบรรจุให้สวยงาม
5. สมาชิกแต่ละคนสามารถมีรายได้เสริมจากการทำขนมพื้นบ้านมุสลิมไม่ต้องออกไปทำงานนอกบ้าน การพึ่งพาตนเองแบบเศรษฐกิจพอเพียง นอกจากการทำงานหลัก เช่น กรีดยางแล้วกิจกรรมที่สามารถเป็นรายได้เสริม ให้กับครอบครัวคือการทำขนมพื้นบ้านมุสลิมซึ่งเป็นการหารายได้ ไม่ได้หวังผลกำไรจากผู้บริโภคมากนัก
6. มีสมาชิกชนมพื้นบ้านมุสลิมรายใหม่ เกิดขึ้นจากเดิมที่ไม่เคยรู้เรื่องการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม รวมถึงเยาวชนที่ไม่รู้เรื่องการทำขนม และกลุ่มแม่บ้านใกล้เคียง
7. ชนมพื้นบ้านมุสลิมสามารถเป็นที่รู้จักของคนในชุมชนและนอกชุมชนจนได้รับการคัดเลือก เป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
8. มีการประสานความร่วมมือทั้งภายใน และภายนอก ได้เห็นความสำคัญ พร้อมทั้ง

จะสนับสนุน อย่าง อบต.สนับสนุนเรื่องของโรงเรียนและอุปกรณ์บางส่วน เช่น เตาอบ เครื่องนวด แป้ง ทั้งประสานไปยังมูลนิธิรินน้ำใจ ของ ส.ส.สนั่น สุราษฎร์ ซึ่งให้การสนับสนุนงบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์จำนวนเงิน 5,000 บาท หน่วยงานของรัฐเองไม่ว่าจะเป็นพัฒนาชุมชนจะชักชวนเข้าร่วมฝึกอบรมการบริหารจัดการกลุ่ม และอุตสาหกรรมเรือของรูปแบบบรรจุภัณฑ์

9. จากกลุ่มผู้หญิงที่ว่างงานในหมู่บ้าน จนมีรายได้เสริมในครอบครัว เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนทุก ๆ ด้าน เข้าไปร่วมกิจกรรมในหมู่บ้าน และได้พัฒนาด้านสังคม และวัฒนธรรมเมื่อก่อนไม่มีการพัฒนาต่างคนต่างอยู่ไม่มีการใครสนใจการพัฒนาในหมู่บ้าน **แต่เมื่อตั้งกลุ่มแล้วก็ทำให้ผู้หญิงเข้ามามีส่วนร่วมในหมู่บ้านมากขึ้น ทำให้ชุมชนสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำงานช่วยเหลือซึ่งกันและกัน รวมทั้งการเป็นกลุ่มที่มีพลังต่อรองที่สามารถแก้ไขปัญหาที่ยากได้** เห็นได้จาก ได้รับการยอมรับของคนในหมู่บ้านให้เป็นตัวแทนดำเนินกิจกรรม เช่น งานด้านสาธารณสุข , งานพัฒนาในหมู่บ้าน โดยเข้าไปเป็น อสม., เป็นกรรมการออมทรัพย์, กรรมการกองทุนหมู่บ้าน ,กรรมการหมู่บ้าน , กรรมการโรงเรียน ฯลฯ เป็นกรรมการประชาคมหมู่บ้าน การนำเสนอแผนงานกลุ่มต่อองค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ

ปัญหาในการดำเนินงานวิจัยที่ทีมวิจัยได้พบ อาจจะแบ่งเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ ก็คือ ก่อนเขียนโครงการ

- ✧ เขียนไม่ได้ หากคนช่วยเขียนยาก ไม่เข้าใจโจทย์ปัญหา
- ✧ คิดไม่ออกในการตั้งคำถามแต่ละข้อ

เมื่อโครงการอนุมัติ

✧ เรื่องของทีมงานที่ต้องปรับเปลี่ยนบ่อยครั้งซึ่งเท่ากับว่าต้องทำความเข้าใจเรื่องเก่าก่อนอยู่เนืองๆ แต่ด้วยความมุ่งมั่นในการทำงานของทั้งคนใหม่และคนเก่าอุปสรรคก็ไม่น่าเป็นปัญหามากมายนัก

✧ เวลาในการดำเนินงานของทีมเป็นข้อจำกัดด้วยเหมือนกันเพราะทีมเป็นกลุ่มผู้หญิงที่มีบทบาทในชุมชนหลายบทบาทด้วยกัน อย่างเช่น ประธานกลุ่มแม่บ้าน, อสม., ประธานออมทรัพย์, ประชาคมหมู่บ้าน, กรรมการโรงเรียน ทั้งยังต้องแบ่งเวลาให้กับภารกิจครอบครัว การประกอบอาชีพ การเป็นแม่บ้าน ทั้งยังเรื่องของฤดูกาลทำนา และช่วงเดือนถือศีลลอด เทศกาลฮารีรายอจะมีลูกค้านำมาส่งขนมกันเยอะ ต้องมีการจัดสรรเวลากันพอสมควร

- ✧ เรื่องของกระบวนการทำงาน ทีมวิจัยต้องเป็นเจ้าภาพ ทั้งในเรื่องของการประสานงาน

ในและนอกชุมชน นำเสนอในเวที จากครั้งแรกที่ทีมไม่ค่อยกล้าที่จะพูด กล้าแสดงออก การเรียบเรียงข้อมูลถือเป็นเรื่องใหญ่มากของทีม และอีกส่วนคือระบบบัญชีที่ค่อนข้างจะสับสนเหมือนกัน แต่ทุกอย่างก็ผ่านมาได้ก็เพราะมีพี่เลี้ยงหลายคนด้วยกันที่ช่วยกันปรับแก้

ปัญหาในกลุ่มแม่บ้านทำขนม

ในขณะนี้กลุ่มทำขนมยังไม่มีจัดการเรื่องของระบบได้ดีมากนัก จึงจะพบกับปัญหาหลายประการด้วยกัน เช่น

- ✧ เรื่องของการจัดบัญชียังไม่ชัดเจน ยังไม่สามารถอธิบายสมาชิกได้ทุกส่วน ทำให้การบริหารในแต่ละฝ่ายก็ไม่ชัดเจนไปด้วย ส่งผลกระทบต่อสมาชิกบางคนที่ไม่เข้าใจการบริหารงานเป็นกลุ่ม
- ✧ การหมุนเงินยังไม่คล่อง หมายถึงการเงินยังไม่สามารถบอกได้ว่าในขณะนี้เงินทุนเท่าไร ได้กำไรในแต่ละครั้งเท่าไร มีการแบ่งให้คนทำงานในแต่ละวัน แต่ในขณะที่ยังไม่ชัดเจน
- ✧ มีปัญหาที่แต่ยังไม่ได้ออกแก้ไข

ประวัติทีมวิจัย

หัวหน้าโครงการ



นางนัตตสรา อองศารา

อายุ 36 ปี ที่อยู่ปัจจุบัน 116 หมู่ 6 ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล

อาชีพ รับจ้างกรีดยาง แม่บ้าน

ประวัติการศึกษา

- ◆ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ร.ร.บ้านท่าส้ม ต.บ่อน้ำร้อน อ.กันตัง จ.ตรัง
- ◆ มัธยมศึกษาตอนต้น ศูนย์ กศน. จ.สตูล
- ◆ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ศาสนาอิสลาม (ครูสัมพันธ)

ประสบการณ์การทำงาน

- ◆ 2536-2547 อาสาสมัครสาธารณสุข บ้านท่ามาลัย
- ◆ 2539 อาสาสมัครสาธารณสุข ดีเด่น ระดับตำบลและระดับจังหวัด
- ◆ 2542-2544 ประธานกลุ่มออมทรัพย์ บ้านท่ามาลัย
- ◆ 2543 ร่วมกระบวนการจัดทำโครงการการจัดสวัสดิการแรงงานเพื่อผู้ยากลำบาก
- ◆ 2547 ประธานกลุ่มฟื้นฟูชนบท บ้านท่ามาลัย



ทีมวิจัย

นางสริตา สลับแสง

อายุ 30 ปี ที่อยู่ปัจจุบัน 115 หมู่ 6 ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล

อาชีพ แม่บ้าน

ประวัติการศึกษา

- ◆ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ร.ร.บ้านตะโละไกล ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล
- ◆ มัธยมศึกษาตอนต้น ศูนย์ กศน. จ.สตูล
- ◆ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 หลักสูตรศาสนาอิสลาม (ครูสัมพันธ)

ประสบการณ์การทำงาน

- ◆ 2543-2544 กรรมการกลุ่มออมทรัพย์บ้านท่ามาลัย
- ◆ 2536-2547 อาสาสมัครสาธารณสุข บ้านท่ามาลัย
- ◆ 2547 ประธานกลุ่มออมทรัพย์ บ้านท่ามาลัย.ฝ่ายบัญชีกลุ่มฟื้นฟูชนบทบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย



ที่มีวิจัย

นางมณี เกษรศิลป์

อายุ 35 ปี

ที่อยู่ปัจจุบัน 181 หมู่ 6 ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล

อาชีพ แม่บ้าน

ประวัติการศึกษา

- ◆ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ร.ร.บ้านตะโล๊ะไล่ ต.ท่ามาลัย อ.ละงู จ.สตูล
- ◆ มัธยมศึกษาตอนต้น ร.ร.กำแพงวิทยา อ.ละงู จ.สตูล

ประสบการณ์การทำงาน

- ◆ 2542 ได้รับเกียรติคุณแม่ดีเด่น
- ◆ 2543 รองประธานกลุ่มสตรี
- ◆ 2544-2547 สมาชิกกลุ่มออมทรัพย์บ้านท่ามาลัย
- ◆ 2547 เลขานุการกลุ่มฟื้นฟูชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย



ที่มีวิจัย

นางสาวยาแลฮา อัดเหล็ก

อายุ ปี ที่อยู่ปัจจุบัน 181 หมู่ 6 ต.ปากน้ำ อ.ละงู จ.สตูล

อาชีพ แม่บ้าน

ประวัติการศึกษา

- ◆ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ร.ร.บ้านตะโล๊ะไล่ ต.ท่ามาลัย อ.ละงู จ.สตูล
- ◆ มัธยมศึกษาตอนต้น ร.ร.กำแพงวิทยา อ.ละงู จ.สตูล

ประสบการณ์การทำงาน

- ◆ 2542 ได้รับเกียรติคุณแม่ดีเด่น
- ◆ 2543 รองประธานกลุ่มสตรี
- ◆ 2544-2547 สมาชิกกลุ่มออมทรัพย์บ้านท่ามาลัย
- ◆ 2547 เลขานุการกลุ่มฟื้นฟูชนมพื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย



ทีมวิจัย

นางอาไหล่ ปากบารา

อายุ 39 ปี

ที่อยู่ปัจจุบัน 117 หมู่ 6 ต.ปากน้ำ

อ.ละงู จ.สตูล

อาชีพ รับจ้างทั่วไป. แม่บ้าน

ประวัติการศึกษา

- ◆ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ร.ร.บ้านตะโล๊ะ

ไส ต.ท่ามาลัย อ.ละงู จ.สตูล

ประสบการณ์การทำงาน

- ◆ 2543-2547กรรมการฝ่ายบัญชี
กลุ่มออมทรัพย์บ้านท่ามาลัย
- ◆ 2547 ฝ่ายผลิตกลุ่มฟื้นฟูชนม
พื้นบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย

ผู้ให้ข้อมูลชนมพื้นบ้านมุสลิม

1. นางแสนะ	หมื่นหวัง	17. นางจ๊ะ	โต๊ะเงาะ
2. นางเจ๊ะนะ	ปากบารา	18. นางสาวะ	มะสัน
3. นางฮาเบีเยะ	ยาหมาย	19. นางหย่า	องศารา
4. นางสุดา	จะสมัน	20. นางสาวรีนา	องศารา
5. นางทีปะ	ปากบารา	21. นางปารีย่า	องศารา
6. นางมัสสะ	ปากบารา	22. นางเจีเยะ	มาลินี
7. นางรวมล๊ะ	องศารา	23. นางแบด๊ะ	นาวาเดช
8. นางหอดีเยะ	หมันเล๊ะ	24. นางสม	สอและ
9. นางดีระ	หลงสลำ	25. นางบาจ๊ะ	องศารา
10. นางสีด๊ะ	องศารา	26. นางมีะ	สอและ
11. นางโถม	เหมรา	27. นางหยัง	สันติกุล
12. นางสุภาณี	องศารา	28. นางใสลี	เรบุตร
13. นางเบีเยะ	องศารา	29. นางฮาเบีเยะ	ยาหมาย
14. นางจ๊ะ	บุญหมื่น	30. นางฮาบีมีะ	สอและ
15. นางสุภา	องศารา	31. รอนียัน	อีตเหล็ก
16. นางสาวะ	สอและ		