

บทคัดย่อ

โรตติกรอบหรือที่ชาวบ้านในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้เรียกว่า “กแลปะยาวอ” ในแบบดั้งเดิมจะเคี้ยวน้ำตาลทรายหึ่งวด เหนียวเป็นยางมะตูม แล้วให้แปรงทาสีจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วทานโรตติกรอบที่ทอดแล้ว แต่สำหรับกลุ่มสตรีปยุตจะนำโรตติกรอบมาคลุกเกล็ดน้ำตาลทราย ความแตกต่างของโรตติกรอบข้างต้นทำให้กลุ่มลูกค้าที่บริโภคแตกต่างกันออกไป ส่วนใหญ่มักจะเคยชินกับโรตติกรอบที่แข็งๆ ฉาบน้ำตาล ผู้บริโภคจึงอยู่ในวัยที่พอจะเคี้ยวได้ ไม่เหมาะกับผู้สูงอายุ สำหรับโรตติกรอบของกลุ่มสตรีปยุตจะมีความกรอบร่วน ไม่แข็ง เวลากัดแล้วจะละลายในปากได้ง่าย ทุกวัยสามารถรับประทานได้ ประกอบกับการผสมผสานสมุนไพรลงไปในเนื้อแป้ง เช่น ผงสำเร็จรูปรสคำฝอย ผงสำเร็จรูปรสชาเขียว ผงสำเร็จรูปรสกระเจียบ เป็นต้น และคลุกเคล้ากับโรตติกรอบภายนอก เช่น ผงสำเร็จรูปรสขิง ผงสำเร็จรูปรสโกโก้ ทาน้ำพริกเผารอยไก่หยอง เป็นต้น เป็นโรตติกรอบที่แปลกกว่ากลุ่มอื่นๆ ลูกค้าจึงมีหลากหลายอยู่ในทุกระดับ

โรตติกรอบเป็นวัฒนธรรมทางอาหารที่สืบทอดจากชาว (อินโดนีเซีย) เข้ามายังคาบสมุทรมลายูตอนเหนือ (มาเลเซีย) ก่อนเข้ามาเผยแพร่ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ของไทย จึงนับว่าเป็นขนมพื้นเมืองของทั้งคาบสมุทรมลายูและชาว สำหรับกลุ่มสตรีปยุตได้ทำหน้าที่สืบทอดโรตติกรอบ โดยปรับปรุงสูตรโรตติกรอบให้ทันสมัย ผสมผสานสมุนไพรเพื่อเป็นแรงจูงใจให้วัยรุ่นหรือผู้ที่ห่วงใยสุขภาพหันมารับประทานโรตติกรอบมากกว่าที่จะไปทานขนมถุงที่มีผงชูรสและโซเดียมในปริมาณที่มาก เป็นอันตรายต่อร่างกาย

โครงการวิจัยเรื่อง “ศึกษารูปแบบการพัฒนาโรตติกรอบสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านและโภชนาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารของกลุ่มสตรีปยุต ตำบลปยุต อำเภอมือ จังหวัดปัตตานี” เป็นการร่วมทุนระหว่างชาวบ้านในฐานะสมาชิกกลุ่มสตรีปยุต บุคลากรของศูนย์บริการการศึกษาโรงเรียนอำเภอมือปัตตานี และอาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ในฐานะที่ปรึกษาโครงการ เพื่อทดลองการแก้ปัญหาโรตติกรอบที่อมน้ำมัน โดยตั้งสมมติฐานว่าอาจเกิดจากตัวแปร 3 ตัวแปร คือ ชนิดของแป้งที่ใช้ สมุนไพรที่ผสมในเนื้อแป้ง และกรรมวิธีในการทอด

ตัวแปรที่ 1 ทีมวิจัยได้ทดลองดูสำเบ็งยี่ห้อต่างๆ ที่มีจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดเมื่อนำมาผลิตโรตติกรอบแล้วได้ผลเป็นอย่างไร ทั้งในเรื่องของรสชาติ ความกรอบ และการอมน้ำมัน โดยได้เลือกแป้งหมี 4 ยี่ห้อ คือ ยี่ห้อผักกาดแดง ยี่ห้อรดถึง ยี่ห้อกุหลาบ และยี่ห้อสะพาน การเลือกยี่ห้อแป้งที่ใช้ได้คำนึงถึงราคาที่ไม่แพงไปกว่าการลงทุนตามปกติของกลุ่มมากนัก และต้องการซื้อได้ง่าย วางขายตามท้องตลาดทั่วไปในชุมชน ผลจากการทดลองมีข้อค้นพบ คือ แป้งยี่ห้อรดถึงมีคุณภาพที่สุด ทั้งรสชาติ กลิ่น ความกรอบ อีกทั้งยังมีราคาถูกกว่าแป้งผักกาดแดงที่กลุ่มใช้ผลิตโรตติกรอบเพื่อจำหน่าย แต่ปัญหาการอมน้ำมันยังคงมีอยู่

จากการหารือกับนักวิชาการแล้ว ได้รับคำแนะนำว่าเมื่อได้แป้งที่คิดว่าดีที่สุดแล้ว ลองวิเคราะห์ปัญหาการอมน้ำมันดูว่าโรตติกรอบที่มีแป้งชั้นนอกกับแป้งชั้นในนั้น แป้งชั้นในมีผลต่อการอมน้ำมันหรือไม่ ทดลองเปลี่ยนชนิดของแป้งระหว่างแป้งหมีและแป้งมัน ผลจากการทดลองพบว่าแป้งหมียี่ห้อผักกาดแดงมีคุณภาพดีที่สุดเหมาะสำหรับนำมาทำเป็นแป้งชั้นใน และด้วยความบังเอิญที่หยิบส่วนผสมของแป้งชั้นในผิด แต่กลับได้ผลดีอย่างไม่เชื่อ จนได้สูตรใหม่คือแป้งมันที่ผสมในแป้งชั้นในแล้วเกิดชั้นได้ดีขึ้น

ตัวแปรที่ 2 สมุนไพรที่ผสมในเนื้อแป้ง ประสิทธิภาพของกลุ่มสตรีปยุตที่ลองผสมผงสำเร็จรูปดอกคำฝอย ผงสำเร็จรูปชาเขียว และผงสำเร็จรูปกระเจียบ เหตุที่ไม่ใช้ดอกสด ใบสด หรือดอกสดมาต้มกับน้ำเพื่อให้ได้สี รส และกลิ่นนั้น เป็นเพราะไม่สามารถควบคุมความเข้มข้นได้ กระบวนการในการใช้ได้ยาก จึงหันมาใช้ผงสำเร็จที่ดวงวัดได้ชัดเจน ผงสำเร็จรูปทั้ง 3 ชนิดได้ผลดังนี้

ผงดอกคำฝอย โรตีกอบที่ได้มีสีสวยงาม เป็นสีเหลืองทองเหมาะกับขนมประเภททอด
 ผงชาเขียว เป็นจุดอ่อนของโรตีกอบตามประสบการณ์ของกลุ่มสตรีปยุต หากทอดนานเกินไปจะไม่ได้อสี
 ของชาเขียว ถ้าใช้เวลาทอดน้อยเกินไป แม้ว่าจะได้สีส้มสวยงาม แต่แป้งจะไม่สุกและอมน้ำมัน
 ผงกระเจี๊ยบ โรตีกอบที่ได้จะมีสีคล้ำ ไม่สวยงาม แต่รสชาติดี ลูกคำที่ทดลองซื้อไปบริโภคพอใจ
 งาม ผสมลงไปเนื้อแป้ง โรตีกอบที่ได้มีความสวยงาม กลิ่นหอม รสชาติดี แต่ต้องควบคุมปริมาณการใส่
 ไม่ให้มากเกินไป เพราะจะมีผลต่อการฟูของแป้ง และต้องควบคุมความร้อนระหว่างทอดให้อยู่ระดับปานกลาง
 เพื่อไม่ให้ไหม้แต่แป้งจะไม่สุก

เมื่อกลุ่มสตรีปยุตได้ปรึกษาหารือกับนักวิชาการแล้ว ได้รับคำแนะนำว่าการเลือกสมุนไพรที่จะใช้กับของ
 ทอดอย่างโรตีกอบ ควรเลือกใช้สมุนไพรที่ออกโทนสีเหลือง เช่น ขิง ตะไคร้ ฯลฯ ทีมวิจัยจึงจะลงเปลี่ยนชนิดของ
 สมุนไพรตามคำแนะนำ สำหรับตามแผนงานของโครงการวิจัย ได้กำหนดให้ทดลองนำเมล็ดงาผสมในเนื้อแป้ง
 แล้วทอด ครั้งแรก ทีมวิจัยได้ทดลองใส่งาขาวบดพอประมาณร้อยละ 10 ของเนื้อแป้ง ผลปรากฏว่าเวลาทอด
 ออกมาแล้ว โรตีกอบไม่ฟู ไม่เป็นชั้น ครั้งที่สองจึงลดปริมาณงาขาวบดลงเหลือร้อยละ 7 โรตีกอบที่ทอด
 ฟูและเป็นชั้นมากขึ้น ขณะที่ความหอมมันของงาขาวยังคงอยู่ ส่วนสมุนไพรชนิดอื่นๆ ทีมวิจัยตกลงที่จะเลื่อนไป
 ดำเนินการทดลองในระยะที่สองของโครงการวิจัย

การทดลองสูตรโรตีกอบ กลุ่มได้ลองคลุกขิงผดตอนทอดแล้ว ได้รสชาติดีกว่าการใส่ในเนื้อแป้ง ขณะที่ผง
 ชาเขียว คลุกกับโรตีกอบหลังทอดแล้วไม่ดี มีรสขม ต้องผสมในเนื้อแป้ง 4.5 ช้อนโต๊ะ แล้วทอด งามให้ตัวพองฟู บดพอ
 แห้งคลุกกับโรตีกอบหลังทอดจะได้รสชาติและกลิ่นที่หอม นอกจากนี้ยังได้คิดสูตรนำผงโกโก้ผสมกับนมข้นหวาน
 จิ้มกับโรตีกอบ ได้รสชาติดีมาก น่าจะเจาะตลาดเด็ก ๆ ได้ จะลองวางจำหน่ายกลุ่มเด็กปอเนาะในหมู่บ้านก่อน

ตัวแปรที่ 3 กรรมวิธีในการผลิต ประสบการณ์ของกลุ่มสตรีปยุตจะทำโรตีกอบชิ้นใหญ่ๆ เนื่องจาก
 คำนึงถึงลูกค้าในระดับท้องถิ่นที่มองว่าปริมาณของขนมมีความสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อ แต่ด้วยขนาดของโรตีกอบ
 ชิ้นโต จำนวนชิ้นที่มาก มีผลโดยตรงต่อการอมน้ำมันซึ่งแทรกอยู่ตามชั้นของโรตีกอบ ใช้เวลาเสเด็ดน้ำมันนาน
 จะจำหน่ายทันทีที่ทอดเสร็จไม่ได้ หากผู้รับซื้อไม่เข้าใจกระบวนการผลิต อาจรักษาตลาดโรตีกอบไว้ไม่ได้

วิธีการเสเด็ดน้ำมันแบบเดิมจะทำแบบง่าย ๆ หลังจากช้อนโรตีกอบมาพักไว้บนตะแกรงแล้ว จะจัดเรียง
 โรตีกอบในตะกร้าพลาสติกทรงเหลี่ยม ด้านล่างจะรองด้วยถาด ระหว่างถาดกับตะกร้าจะวางถ้วยเล็กๆ ยกพื้น
 ขึ้นมา เพื่อให้ไขมันไหลลงในถาดได้ดีขึ้น เป็นภูมิปัญญาที่ค่อยๆ คิด ค่อยๆ ทำ ค่อยๆ หาทางแก้

ต่อมาทีมวิจัยได้ค้นพบว่าการย่อยสลายโรตีกอบให้มีชั้นเล็กลง นอกจากจะคลึงแป้งได้ง่ายและเร็วแล้ว
 ยังสามารถทอดได้สุกทั่วถึง เสเด็ดน้ำมันได้ง่ายกว่าชิ้นใหญ่ นอกจากนี้ยังได้รับคำแนะนำจากนักวิชาการว่า
 หลังทอดโรตีกอบเสร็จใหม่ๆ ให้ใช้ผ้าขาวผืนรองบนถาดเพื่อซับน้ำมันให้แห้ง ผลที่ได้นับว่าเป็นที่พอใจของ
 ทีมวิจัย

ทีมวิจัยได้สรุปลักษณะของกลุ่มสตรีปยุตเพื่อจัดทำบรรจุภัณฑ์ได้แล้ว คือ “มัสยิดกำปงฮาว หรือมัสยิด
 กำปงอาโฮ” ตั้งอยู่อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี เนื่องจากเป็นมัสยิดในสถาปัตยกรรมแบบ ตรงกับชื่อในภาษามลายู
 ถิ่นของโรตีกอบที่เรียกว่า “กแลแปะยาวอ” โดยคำว่า “ยาวอ” หมายถึง “ขวา” พร้อมกับค้นหาประวัติความเป็นมา
 ของมัสยิดกำปงฮาวที่ยืนยาวกว่า 400 ปีมาพิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ความรู้กับผู้บริโภคไปด้วย



(นางแวชิตีฮายะ เซะบากอ)

หัวหน้าโครงการ

31 มกราคม 2549