

บทคัดย่อ

โครงการ “ศึกษาวิธีการป้องกันการขึ้นราในขนมและประยุกต์ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัยของกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา” มีวัตถุประสงค์การวิจัยอยู่ 3 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาวิธีการแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท ด้วยวิธีการแบบชาวบ้านผสมผสานกับหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ 2) เพื่อรวบรวมองค์ความรู้และถ่ายทอดทักษะการทำขนมพื้นบ้านมุสลิมให้กับสมาชิก 3) เพื่อหาแนวทางการประยุกต์ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัย รักษาคุณค่าแห่งภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านของชุมชนบ้านตอแล

กระบวนการวิจัย ได้ออกแบบการทดลองร่วมกับภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี โดยถ่ายภาพขั้นตอนการทำ, บริเวณพื้นที่ผลิต, ภาชนะในการผลิตและขนมที่พร้อมจำหน่าย ตรวจสอบว่ามีสิ่งปนเปื้อนในขนมหรือไม่ ดำเนินการทดลองผลิตเค้กกล้วยหอมรวม 7 สูตร โดนัท 2 สูตร มีการใช้แป้งสาลีหรือแป้งเค้กยี่ห้อต่างๆ เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพของเค้กกล้วยหอมที่ผลิตได้ ทำการปรับเปลี่ยนส่วนผสมอย่างอื่นด้วยการชั่งตวงวัดด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยละเอียด พุดคุยถึงเรื่องขนมโบราณ ขนมพื้นบ้านที่หลายคนเคยกินมาตั้งแต่เด็กๆ โดยสอบถามจากคนรุ่นเก๋าว่าขนมโบราณนั้นๆ มีส่วนผสมและวิธีการอย่างไร

ผลการวิจัย พบว่า ทางกลุ่มได้ค้นพบสูตรหนึ่งสำหรับเค้กกล้วยหอม แต่ก็ไม่แน่ใจนักว่าดีที่สุดหรือไม่ เพราะเนื้อขนมเค้กไม่ค่อยนุ่มเท่าโดนัท ก่อนข้างแห้งไปหน่อย แต่ก็ดีกว่าสูตรอื่นๆ ทางกลุ่มฯ ก็ได้ผลิตไปเรื่อยๆ ส่วนคุณภาพสม่ำเสมอแล้ว เพราะเราได้ตวงส่วนผสมทุกอย่าง แม้ว่า จะยืดอายุขนมไม่ให้ขึ้นราได้ภายในระยะเวลาโดยเฉลี่ยไม่เกิน 4 วัน แต่ด้วยการปรับปรุงรสชาติของขนมจากการทดลอง ทำให้ขนมจำหน่ายได้หมดรวดเร็วขึ้น การยืดอายุขนมจึงไม่ได้เป็นปัจจัยหลักของปัญหามากนัก ประกอบกับการจัดการด้านการตลาดของกลุ่มฯ ที่มีโอกาสออกงานจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจากการเชิญของหน่วยงานในพื้นที่บ่อยๆ ทำให้กลุ่มฯ เป็นที่รู้จักมากขึ้น มีการสั่งขนมเพื่อเป็นอาหารว่างระหว่างประชุมของหน่วยงานต่างๆ เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลกายูบอเกาะ ชูรักษาความสงบและเรียบร้อยประจำหมู่บ้าน และทางข้าราชการที่ประจำอยู่ที่ว่าการอำเภอรามัน ฯลฯ ช่วยช่วยลดความเสี่ยงของขนมที่จะขึ้นราสูญเสียจากการไปวางจำหน่ายตามร้านค้าเหมือนที่เป็นมาในอดีต

ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน สามารถค้นหาและทำเป็นฐานข้อมูลชื่อเรียกภาษามลายูถิ่นเทียบกับชื่อเรียกทั่วไปได้จำนวน 10 ชนิด จากจำนวนทั้งหมด 12 ชนิด ได้แก่ บาเตวอลี (บอระเพ็ด) กแลแปะ (ทองม้วน) กแลแปะยาวอ (โรตีสีกรอบ) ดอดอ (กะละแม) ปูตู (ขนมโก๋ หรือ ขนมไฟ) ชาร๊ะ (ขนมลา) กะหรี่ปั๊บ ซาแหมบูนว (ขนมรังต่อ หรือ รังผึ้ง หรือ ดอกจอก) กลอเมาะฮาบู (หนุมานคลุกฝุ่น หรือ

ขนมดู หรือ ขนมก้อกวน) และ ลีงอโตะแฉ (หุคณแก่ หรือ ขนมเจาะหู) มีขนมที่มีเฉพาะชื่อเรียกภาษามลายูถึงจำนวน 2 ชนิด ได้แก่ อาเกาะ และ ลาดู โดยเฉพาะขนมลาดู ยังไม่สามารถค้นหาข้อมูลได้ว่าเป็นขนมชนิดใด เนื่องจากไม่ปรากฏว่ามีผู้ใดทำขนมลาดูได้ในพื้นที่ศึกษาวิจัย

ลักษณะการใช้ประโยชน์จากขนมพื้นบ้านมุสลิม มีขนมหลายชนิดที่ใช้ในการจัดใส่ในพานขันหมากในพิธีแต่งงาน ได้แก่ ปูตู ชวาระ อาเกาะ ใช้ในงานขึ้นบ้านใหม่ ได้แก่ ดอดอ ใช้ในการบำรุงสตรีหลังคลอด ได้แก่ ลาดู นอกนั้นเป็นขนมที่ทำกินโดยทั่วไป แต่อาจจะมีบางชนิดที่ใช้ในงานพิธีของศาสนาพุทธในงานสารทเดือนสิบ เช่น ชวาระ ลีงอโตะแฉ เป็นต้น

คณะผู้วิจัย

กันยายน 2554