



รายงานการวิจัยเพื่อท้องถิ่น
ฉบับสมบูรณ์

ศึกษาวิธีการป้องกันการขึ้นราในขนม และประยุกต์
ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัย ของกลุ่มส่งเสริมสตรี
บ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา

โดย อาแอเสาะ วาแมดีชา และคณะ

กันยายน 2554



รายงานการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ฉบับสมบูรณ์

ศึกษาวิธีการป้องกันการขึ้นราในขนม และประยุกต์ ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัย ของกลุ่มส่งเสริมสตรี บ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา

1. นางสาวอาแอเสาะ วาแมต๊ะชา	ประธานกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	หัวหน้าโครงการวิจัย
2. นางตอบีเยะ วาแมต๊ะชา	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	รองหัวหน้าโครงการวิจัย
3. นางสาวไซตง ปาแห	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ฝ่ายการเงินโครงการ
4. นางสาวโรฮานา มะวะวอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ผู้ช่วยฝ่ายการเงินโครงการ
5. นางสาวแวนาปีเซาะห์ กะสะหะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ฝ่ายบัญชีโครงการ
6. นางพาตีเมาะ การ์อิอูมา	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	รองฝ่ายบัญชีโครงการ
7. นางคอลีเยาะ ยูโซ๊ะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	เลขานุการโครงการ
8. นางสาวพาตีเมาะ ยะสะซอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ผู้ช่วยเลขานุการโครงการ
9. นางปาตือเมาะ ดารานิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ประชาสัมพันธ์โครงการ
10. นางปาตีเมาะ มูซอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ผู้ช่วยประชาสัมพันธ์โครงการ
11. นางรอฮานี โฟงลาเต๊ะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
12. นางสาวศัลมา พฤฑู	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
13. นางอารอพีเยะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
14. นางซาลีฟะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
15. นางสาวแมะนะ โฟงลาเต๊ะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
16. นางสาวมารีแย เซะบากอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
17. นางมีห๊ะ สะแม	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
18. นางอัสกาส สาระ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

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 ตรวจสอบมีสิ่งปนเปื้อนในขนมหรือไม่ ดำเนินการทดลองผลิตเค้กกล้วยหอมรวม 7 สูตร โดนัท 2 สูตร มีการใช้แป้งสาลีหรือแป้งเค้กยี่ห้อต่างๆ เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพของเค้กกล้วยหอมที่ผลิตได้ ทำการปรับเปลี่ยนส่วนผสมอย่างอื่นด้วยการชั่งตวงวัดด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยละเอียด พูดยุถึงเรื่องขนมโบราณ ขนมพื้นบ้านที่หลายคนเคยกินมาตั้งแต่เด็กๆ โดยสอบถามจากคนรุ่นเก๋าว่าขนมโบราณนั้นๆ มีส่วนผสมและวิธีการอย่างไร

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

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

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

ลักษณะการใช้ประโยชน์จากขนมพื้นบ้านมุสลิม มีขนมหลายชนิดที่ใช้ในการจัดใส่ในพานขันหมากในพิธีแต่งงาน ได้แก่ ปูตู ชว๊ะ อาเกาะ ใช้ในงานขึ้นบ้านใหม่ ได้แก่ ดอดอ ใช้ในการบำรุงสตรีหลังคลอด ได้แก่ ลาดู นอกนั้นเป็นขนมที่ทำกินโดยทั่วไป แต่อาจจะมีบางชนิดที่ใช้ในงานพิธีของศาสนาพุทธในงานสารทเดือนสิบ เช่น ชว๊ะ ลึงอโตะแฉ เป็นต้น

คณะผู้วิจัย

กันยายน 2554

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและสภาพปัญหา	1
คำถามวิจัย	2
วัตถุประสงค์	2
พื้นที่ดำเนินการ	2
วิธีการดำเนินงาน	2
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	3
ทีมวิจัย	3
ที่ปรึกษาโครงการ	4
ระยะเวลา	4
บทที่ 2 บริบทชุมชน	5
สภาพทั่วไปของชุมชน	5
สภาพทางประชากร ครอบครัว และเครือญาติ	6
สภาพการเมืองการปกครอง	6
สภาพทางสังคม	7
สภาพทางเศรษฐกิจ	9
การสาธารณสุข	10
โครงสร้างพื้นฐาน	10
กลุ่มและองค์กรในชุมชน	11
ปัญหาและความต้องการของชุมชน	12
บทที่ 3 ทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง	13
วัฒนธรรมอาหาร-ขนมในจังหวัดชายแดนภาคใต้	13
ผลไม้และของหวานในอินโดนีเซีย	16
วัฒนธรรมอาหารของชาวเปอรานากันหรือบ้าบ๋า-ย่าหยา	17
วัฒนธรรมการบริโภคในอิสลาม	18
ข้อกำหนดในศาสนบัญญัติอิสลาม ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	
อาหารฮาลาล มกอช. 8400-2550	21
ความรู้เรื่องแป้งสาลี	24
ความรู้เกี่ยวกับเค้ก	25
ความรู้เรื่องการทำเค้ก	26
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	35

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 กระบวนการวิจัย	43
รู้จักกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านต่อแล	43
พัฒนาโจทย์วิจัยร่วมกับกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านต่อแล	43
พัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยร่วมกับกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านต่อแล	44
เตรียมความพร้อมทีมวิจัย	44
แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านมุสลิมร่วมกับกลุ่มสตรีปยุต	45
ออกแบบการทดลองผลิตขนมร่วมกับนักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	45
ทดลองผลิตเค้กกล้วยหอมและโดนัท	46
รวบรวมภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านมุสลิม	46
บทที่ 5 ผลการวิจัย	47
วิธีการป้องกันราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท	47
ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านมุสลิม	66
สรุปผลการดำเนินงานของกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านต่อแล	93
ปัญหาและอุปสรรค	93
ข้อเสนอแนะ	94
สิ่งที่ได้จากการวิจัย	94
บรรณานุกรม	95
ภาคผนวก	97
ภาคผนวก 1 ภาพกิจกรรม	97
ภาคผนวก 2 ขนมพื้นบ้านมุสลิมและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมลายู	103
ภาคผนวก 3 ตัวอย่างแบบบันทึกการทดลอง	169
ภาคผนวก 4 สูตรการทำโดนัทและเค้กกล้วยหอม	175
ภาคผนวก 5 มาตรฐานของเค้กกล้วยหอมและโดนัท	197
ภาคผนวก 6 ประวัติทีมวิจัย	208

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและสภาพปัญหา

บ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา มีประชากร 376 คน 61 ครัวเรือน เป็นชาย 175 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 เป็นหญิง 201 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 สภาพพื้นที่จะเป็นพื้นที่ราบเป็นส่วนใหญ่ จะมีภูเขาบ้าง รวมแล้วมีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 15,280 ไร่ อาชีพของประชาชนส่วนใหญ่พึ่งพิงธรรมชาติและทำการเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำสวนยางพารา ซึ่งใช้เวลาในช่วงเช้ามีตจนถึงเที่ยงในการกรีดยาง เก็บน้ำยาง ทำนาตามฤดูกาล ส่วนช่วงบ่ายจะมีเวลาว่าง แม้การทำสวนยางพาราจะมีรายได้ดี แต่เมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูฝน ชาวบ้านจะกรีดยางไม่ได้ จึงไม่มีหลักประกันในรายได้ที่แน่นอน ทำให้กลุ่มแม่บ้านได้หาทางเลือกทางออก จนเริ่มก่อตั้งกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแลเพื่อผลิตขนมขายในชุมชน

กลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล ตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2547 ได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลกายูบอเกาะ มีสหกรณ์จังหวัดยะลา เข้ามาแนะนำการบริหารจัดการ ตอนก่อตั้งกลุ่มครั้งแรกมีสมาชิก 30 คน แต่มาทำงานจริงเพียง 15 คน มีการเลือกกรรมการบริหาร 7 คน ทุนของกลุ่มได้มาจากการระดมทุนครั้งแรกคนละ 100 บาท จากนั้นให้สมาชิกจ่ายเป็นเงินสัจจะเดือนละ 20 บาท เป็นทุนหมุนเวียนระหว่างการทำขนม ตลาดของกลุ่มแบ่งเป็นร้านน้ำชา และร้านค้าปลีก กำไรที่ได้จากการขายขนมร้อยละ 20 จะแบ่งเข้ากลุ่มร้อยละ 5 เป็นค่าแรงร้อยละ 10 ศักยภาพการผลิตขนมตอนนี้ทำได้ 4 อย่าง ได้แก่ เค้กกล้วยหอม โดนัท ยัมเสนห์ (ขนมหัวเราะ) ขนมหม้อแกง

ปัญหาของกลุ่มคือขนมขึ้นราง่าย โดยเฉพาะเค้กกล้วยหอม และโดนัท ถ้าขายตามร้านน้ำชาไม่มีปัญหามากนัก เพราะขายหมดภายในสามวัน แต่ถ้าไปวางขายที่ร้านค้าขายปลีกจะมีปัญหาเมื่อผ่านไปหลายวันจะขึ้นรา และต้องไปรับคืนมาจากร้านค้า กลุ่มฯ จึงเห็นพ้องกันว่า จะทดลองแก้ปัญหาในขนมเค้กกล้วยหอมและโดนัท โดยมีเงื่อนไขคือต้องไม่ใช้วัตถุดิบเสียที่มีอันตรายต่อสุขภาพทั้งผู้ทำขนม และผู้บริโภคขนม อาศัยความรู้ดั้งเดิมในแบบชาวบ้านผสมผสานกับหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ศึกษาปัจจัยหรือตัวแปรต่างๆ ที่มีผลต่อการขึ้นรา ตลอดจนกระบวนการผลิตที่ชะลอการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท

นอกจากการแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัทแล้ว กลุ่มฯ ยังมีความประสงค์จะรื้อฟื้นขนมพื้นบ้านที่เคยหายไปจำนวน 12 ชนิด ได้แก่ (1) อาเกาะ (2) กระบองเพชร (3) กแลแปะ หรือ ทองม้วน (4) โรตีสกรอบ (5) กะละแม (6) ขนมโก๋ หรือ ปูตู (7) ฆาร๊ะ หรือ หมี่กรอบ (8) กะหรี่ปั๊บ (9) ขนมรังต่อ หรือ รังผึ้ง หรือ ดอกจอก (10) หนุมานคลุกฝุ่น (11) ลาดู และ (12) หูคนแก่ หรือ ขนมเจาะหู นอกจากนี้ยังมองโอกาสของกลุ่มที่จะทำขนมขายในช่วงเทศกาลต่างๆ เช่น ช่วงเดือนรอมฎอนที่ชาวบ้านจะเปิดบวชช่วงเย็นด้วยขนมหวาน และเทศกาลสำคัญอย่าง

วันอาทิตย์รายสัปดาห์ พิธีแต่งงาน พิธีเข้าสู่นิต ฯลฯ เพื่อรักษาภูมิปัญญาและบันทึกความหมายของขนมแต่ละชนิดให้เป็นระบบ ซึ่งอาจเป็นทางเลือกของหลักสูตรท้องถิ่นของโรงเรียนในพื้นที่ได้

อย่างไรก็ตาม ขนมโบราณที่กล่าวมาข้างต้นมีรูปทรง ขนาด และรสชาติที่ด้อยกว่าขนมถุงจากโรงงาน และอาจไม่เป็นแรงจูงใจเยาวชนคนรุ่นใหม่ให้สนใจขนมพื้นบ้านแบบดั้งเดิมได้ กลุ่มฯ จึงได้กำหนดโจทย์วิจัยเพิ่มขึ้นอีกประการหนึ่ง คือ การประยุกต์ขนมพื้นบ้านให้มีความแปลกใหม่เป็นที่สนใจของเด็กๆ คงพื้นฐานของขนมโบราณไว้ โดยเลือกขนมพื้นบ้านที่น่าจะประยุกต์ได้ 9 ชนิด คือ (1) เค้กกล้วยหอม ปรับเปลี่ยนรูปทรง (2) โดนัท ปรับเปลี่ยนรสชาติ เพิ่มเครื่องปรุงแต่งโรยบนโดนัท (3) ทองม้วน ห่อไส้ชนิดต่างๆ (4) โรตีสี เปลี่ยนขนาด รสชาติ (5) ขนมโก๋ เปลี่ยนรูปทรง (6) ฆาละ เปลี่ยนรูปทรง (7) กะหรี่ปั๊บ เปลี่ยนไส้ (8) รังต่อ เปลี่ยนรสชาติ และ (9) หุคนก เปลี่ยนขนาดและรูปทรง เพื่อสืบทอดขนมพื้นบ้านให้เป็นที่รู้จักต่อไป

คำถามวิจัย

1. กลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านดอและจะมีวิธีการแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท ด้วยวิธีการแบบชาวบ้านและหลักวิทยาศาสตร์การอาหารได้อย่างไร?
2. กลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านดอและจะมีแนวทางการฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิมและประยุกต์ให้เกิดขนมพื้นบ้านแบบร่วมสมัย เพื่อรักษาภูมิปัญญาการทำขนมและความหมายของขนมพื้นบ้านได้อย่างไร?

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาวิธีการแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท ด้วยวิธีการแบบชาวบ้าน ผสมผสานกับหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
2. เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ และถ่ายทอดทักษะการทำขนมพื้นบ้านมุสลิมให้กับสมาชิก
3. เพื่อหาแนวทางการประยุกต์ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัย รักษาคุณค่าแห่งภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านของชุมชนบ้านดอและ

พื้นที่ดำเนินการ

บ้านดอและ ตำบลกาญจนาบ่อเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา

วิธีการดำเนินการ

1. เตรียมความพร้อมของทีมวิจัย บทบาทหน้าที่ และการบริหารจัดการโครงการ
2. ประชุมสรุปผลการวิจัยเดือนละ 2 ครั้ง
3. เรียนรู้วิธีการทดลองแก้ปัญหาขนม การใช้เครื่องมือต่างๆ ตามหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

4. ศึกษาวิธีการแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอม และโดนัทร่วมกับนักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
5. รวบรวมองค์ความรู้ขนมพื้นบ้านมุสลิม 12 ชนิด และฝึกทักษะการทำขนมร่วมกับวิทยากรท้องถิ่น และวิทยากรจากภายนอกชุมชน
6. จัดทำรายงานความก้าวหน้า
7. ประยุกต์ขนมพื้นบ้านมุสลิม 9 ชนิด ให้ร่วมสมัยและสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค
8. ถอดบทเรียนการดำเนินงานวิจัย เพื่อวัดการเปลี่ยนแปลงในระดับนักวิจัย กระบวนการทำงานแบบมีส่วนร่วม และบทบาทที่มีต่อชุมชน
9. จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้วิธีการแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัทที่ผสมผสานวิธีการแบบชาวบ้านกับหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
2. ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับขนมพื้นบ้านมุสลิม และเกิดการถ่ายทอดทักษะการทำขนมสูตรดั้งเดิมให้กับสมาชิกกลุ่ม
3. ได้แนวทางการประยุกต์ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัย คนรุ่นใหม่นิยมทานขนมพื้นบ้านมากขึ้น กลุ่มมีรายงานจากการทำขนมเป็นอาชีพเสริม

ทีมวิจัย

1. นางสาวอาแอเสาะ วาแมดีชา	ประธานกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	หัวหน้าโครงการ
2. นางตอปียะ วาแมดีชา	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	รองหัวหน้าโครงการ
3. นางสาวไซตง ปาแน	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ฝ่ายการเงิน
4. นางสาวโรฮานา มะวะวอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ผู้ช่วยฝ่ายการเงิน
5. นางสาวแวนาปีเซาะห์ กะสะหะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ฝ่ายบัญชี
6. นางพาตีเมาะ การ์อูมา	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	รองฝ่ายบัญชี
7. นางคอลีเยาะ ยูโซ๊ะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	เลขานุการ
8. นางสาวพาตีเมาะ ยะสะซอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ผู้ช่วยเลขานุการ
9. นางปาตือเมาะ ดารานิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ประชาสัมพันธ์
10. นางปาตีเมาะ มูซอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ผู้ช่วยประชาสัมพันธ์
11. นางรอฮานี โฟงลาเตะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
12. นางสาวศัลมา พฤทุ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
13. นางอารอพียะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
14. นางซาลีฟะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|----------|
| 15. นางสาวมะนะ โฟงลาเตะ | สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล | ทิมวิชัย |
| 16. นางสาวมารีแย เซะปากอ | สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล | ทิมวิชัย |
| 17. นางมีหัตตะ สาแม | สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล | ทิมวิชัย |
| 18. นางอาสกาส สาระ | สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล | ทิมวิชัย |

ที่ปรึกษาโครงการ

- | | |
|------------------------|--|
| 1. นายซาอูดี ยูโซ๊ะ | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 2 บ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ
อำเภอรามัน จังหวัดยะลา |
| 2. นายกอดเดช ถนอมพันธ์ | ประชาชนบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน
จังหวัดยะลา |

ระยะเวลา

12 เดือน (1 พฤษภาคม 2550 – 30 เมษายน 2551)

บทที่ 2

บริบทชุมชน

สภาพทั่วไปของชุมชน ที่ตั้งและขนาด

หมู่บ้านตอแล เป็นหมู่บ้านหนึ่งในจำนวนหกหมู่บ้านของตำบลกาญูบเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา และมีการเรียกหมู่บ้านออกเป็นคุ่มบ้านย่อยๆ คือ พงกุ่ม แกะ ตอแลใน ตอแลนอก ตอแลซ้าย ตอแลขวา ปาโร๊ะเปาะโมะ ตอแลตะโละ คำว่า “ตอแล” เป็นชื่อต้นไม้ซึ่งฝึ้งใช้ทำรั้ว

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	จดหมู่บ้านลีนาทางไปบาลอ ตำบลกอตอดีอ๊ะ
ทิศใต้	จดหมู่ที่ 5 บ้านฮูยงบาโร๊ะ
ทิศตะวันออก	จดสะพานแม่น้ำสายบุรี หมู่ที่ 1 บ้านรามัน
ทิศตะวันตก	จดหมู่ที่ 3 บ้านบือยง

ลักษณะภูมิประเทศ

สภาพพื้นที่โดยทั่วไปของหมู่บ้านตอแลเป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นทุ่งนา เหมาะสำหรับ
การทำสวนยางพาราและการทำนา

ลักษณะภูมิอากาศ

1) ฤดูฝน ตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนมกราคม เป็นระยะเวลา 9 เดือน แบ่งเป็น 2 ระยะ
ระยะแรกตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนกันยายน ช่วงนี้ฝนตกน้อย ระยะที่สอง ตั้งแต่เดือนตุลาคม
ถึงเดือนมกราคม ช่วงนี้ฝนตกชุกและปริมาณมาก

2) ฤดูร้อน เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน

ลักษณะการตั้งถิ่นฐาน

จากการสังเกตและการสำรวจ พบว่า ลักษณะของอาคารบ้านเรือนมีลักษณะเป็นบ้านไม้
บ้านปูน บ้านครึ่งไม้ครึ่งปูน เป็นครอบครัวเชิงขยาย ระยะห่างของแต่ละบ้านจะไม่มากนัก อาศัย
ความเป็นเครือญาติในการปลูกบ้าน จึงสามารถไปมาได้สะดวก และจะกระจุกเป็นหย่อมๆ แยกเป็น
หมู่บ้านย่อยๆ ออกไป ด้านหน้าของทุกบ้านจะมีการปลูกไม้ดอก ไม้ประดับ และบางบ้านก็จะมีไม้ผล
เช่น มะม่วง มังคุด เพื่อใช้กันเป็นอาณาเขตบ้านแทนการทำรั้ว ขณะที่บ้านก็จะสร้างอยู่ท่ามกลาง
สวนผลไม้

สภาพทางประชากร ครอบครัว และเครือญาติ

ลักษณะทางประชากร

ในพื้นที่หมู่ที่ 2 บ้านตอแล ตำบลกาญูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา จำนวนประชากร ทั้งหมด 1,187 คน เป็นชาย 573 คน คิดเป็นร้อยละ 48.27 เป็นหญิง 614 คน คิดเป็นร้อยละ 51.73 มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้นประมาณ 222 ครัวเรือน ซึ่งถือได้ว่าเป็นหมู่บ้านที่มีจำนวนประชากร และจำนวนครัวเรือนมากเป็นอันดับสองรองจากหมู่บ้านกาญูบอเกาะ

โครงสร้างของครอบครัว และเครือญาติ

ชุมชนหมู่ที่ 2 บ้านตอแล มีลักษณะครอบครัวเป็นครอบครัวเดี่ยวและครอบครัวขยาย แต่ละครอบครัวจะประกอบไปด้วย พ่อ แม่ และลูก บางบ้านจะมีปู่ ย่า ตา ยาย รวมอยู่ด้วย อาศัยอยู่ร่วมกัน สมาชิกในครอบครัวมีบทบาทหน้าที่รับผิดชอบตามสถานะของตนเอง เช่น ปู่ ย่า ตา ยาย ก็มีหน้าที่เลี้ยงดูหลาน เป็นต้น

จากการสอบถาม พบว่า โดยส่วนใหญ่แล้ว เมื่อลูกแต่งงาน ในระยะแรกจะมาอาศัยอยู่กับพ่อแม่ เมื่อตั้งตัวได้แล้ว และมีอาชีพที่มั่นคงมากขึ้น ก็จะแยกไปสร้างบ้านของตัวเอง แต่ก็อยู่ในละแวกเดียวกัน มีความสัมพันธ์แบบเครือญาติ เมื่อมีกิจกรรมหรืองานประเพณีต่างๆ ในหมู่บ้าน มักจะได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี แต่ก็มีข้อเสีย คือ ในบางกิจกรรมยังขาดความร่วมมือจากคนบางกลุ่มที่ไม่ใช่เครือญาติ ทำให้มีผลกระทบต่อการพัฒนาหมู่บ้านได้

สภาพการเมืองการปกครอง

ชุมชนบ้านตอแล หมู่ที่ 2 ตำบลกาญูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา มีการปกครองแบบเป็นทางการ ซึ่งประกอบด้วยคณะกรรมการหมู่บ้าน ดังนี้

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1) นายสะอูดี ยูโซ๊ะ | ผู้ใหญ่บ้าน |
| 2) นายอุสมาน ปาแน | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน |
| 3) นายมะหะมาอีฟีน ดือราเนิงตาแล | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน |
| 4) นายมะนอ สุระแม | โต๊ะอิหม่าม มัสยิดกาเฮ |
| 5) นายเอกลักษณ์ ปะจิมะเย็ง | คอเต็บ |
| 6) นายการียา วาลี | บิลาล |
| 7) นายดอเลาะ ชูเลาะ | โต๊ะอิหม่าม มัสยิดตอแล |
| 8) นายคอเต็บ ยะชะซอ | คอเต็บ |
| 9) นายมะนุ้ มะจง | สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลกาญูบอเกาะ |
| 10) นายอับดุลเลาะ กาเจ | สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลกาญูบอเกาะ |
| 11) นายบือราเฮง แวดอยี | สมาชิกสภาเทศบาล |
| 12) นายเอกลักษณ์ ปะจิมะเย็ง | สมาชิกสภาเทศบาล |
| 13) นายสะอูดี | สมาชิกสภาเทศบาล |
| 14) นายอาดิลัน | สมาชิกสภาเทศบาล |

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน จำนวน 9 คน

- 1) นางสาวอาแอเสาะ วาแมดีซา
- 2) นางสาวไซตง ปาแน
- 3) นางตอยีบ๊ะ วาแมดีซา
- 4) นางมารีเยาะ กะตะแซ
- 5) นางโรฮานา มะวะวอ
- 6) นางรอฮีหมีะ สุโก๊ะ
- 7) นายซาลีกี กาโปะ
- 8) นายมะโตะ จิใจ
- 9) นายดอรรแม เย็นหะ

สภาพทางสังคม

การศึกษา

การศึกษาอย่างเป็นทางการ หมายถึง การศึกษาในระบบโรงเรียน สำหรับหมู่ที่ 2 บ้านตอแล ไม่มีโรงเรียนอยู่ในหมู่บ้าน แต่จะไปเรียนในพื้นที่ใกล้เคียง คือ โรงเรียนบ้านพอแม็ง โรงเรียนบ้านบือยอง โรงเรียนนรมาन्ह์สิริวิทย์ แต่ที่ได้รับความนิยมจากชาวบ้าน ส่งบุตรหลานไปเรียน คือ โรงเรียนที่ถนัดรับส่ง เนื่องจากสะดวกและประหยัดค่าใช้จ่าย

การศึกษาอย่างไม่เป็นทางการ เป็นการศึกษาระบบนอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นการเรียนรู้ที่ได้จากประสบการณ์ สิ่งแวดล้อม การติดต่อกับผู้อื่น บ้านตอแลจะมีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนประสบการณ์กัน ส่วนใหญ่มักพบในแหล่งต่างๆ เช่น มัสยิด ร้านน้ำชา กาแฟ และร้านขายอาหาร

ชาวบ้านทั้งหมดนับถือศาสนาอิสลาม ดังนั้น มัสยิดจึงถือเป็นสถาบันทางศาสนาที่มีความสำคัญต่อชาวมุสลิมเป็นอย่างมาก เพราะเป็นสถานที่ศูนย์รวมชาวบ้านในการทำศาสนกิจ เช่น การละหมาด เป็นต้น อีกทั้งยังมีการสอนกิตาปให้กับคนทั่วไปด้วย ภายในบริเวณมัสยิด จะมีโรงเรียนตาดีกาสอนหนังสือแก่เด็ก เป็นสถานที่จัดประชุมชาวบ้าน เป็นสถานที่รวมตัวที่สำคัญของชาวบ้าน นอกจากนี้ มัสยิดยังเป็นแหล่งเผยแพร่ข้อมูล ข่าวสาร โดยมีการติดตั้งบอร์ด เช่น การนัดประชุมในหมู่บ้าน ข่าวสารเกี่ยวกับกิจกรรมทางศาสนา

ในร้านน้ำชา กาแฟ และร้านอาหารในหมู่บ้าน เป็นจุดรวมของคนมากที่สุด เปิดขายช่วงเช้าประมาณ 07.00 – 17.00 น. ชาวบ้านที่ไปดื่ม น้ำชา กาแฟ ส่วนใหญ่จะเป็นผู้ชาย มีทั้งวัยกลางคนและผู้สูงอายุ ร้านน้ำชาเป็นแหล่งชักจูงให้ผู้คนมานั่งรวมกัน พบปะ สังสรรค์ เพลิดเพลิน ได้พูดคุยเรื่องส่วนตัว เรื่องสังคม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน จะทำให้ทุกคนเกิดการเรียนรู้ต่อกัน นอกจากนี้ ยังมีสนามฟุตบอล ในตอนเย็นจะมีเด็กและวัยรุ่นออกมาเล่นกัน

ระดับการศึกษา

สำหรับระดับการศึกษาของประชากรในหมู่บ้านตอแลนั้น จะมีความหลากหลายมาก คือ ประชากรที่อยู่ในวัยสูงอายุส่วนใหญ่ ระดับการศึกษาจบแค่ประถมศึกษาปีที่ 2 หรือประถมปีที่ 4 ในส่วนของประชากรที่อยู่ในวัยกลางคนส่วนใหญ่ ระดับการศึกษา คือ ประถมศึกษาปีที่ 6 รองลงมา คือ มัธยมศึกษา อนุปริญญา และปริญญาตรี ซึ่งจะเห็นได้ว่าคนในหมู่บ้านให้ความสำคัญกับ บุตรหลานในการศึกษาเล่าเรียน จากการที่ได้ศึกษา Family Folder ประกอบกับการสอบถามข้อมูล จากอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) และชาวบ้านแล้ว พบว่า บ้านไหนที่มีพ่อแม่หรือ ญาติศึกษาเล่าเรียนทางด้านพยาบาล ลูกหลานก็จะเล่าเรียนทางด้านพยาบาลหรือสาขาวิชา ที่ใกล้เคียง ในทางกลับกัน บ้านไหนที่พ่อแม่หรือญาติศึกษาเล่าเรียนแค่ระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษา หรือไม่ได้เรียนหนังสือ บุตรหลานก็จะศึกษาแค่ระดับประถมศึกษา หรือมัธยมศึกษา พอให้มีความรู้หรืออ่านออกเขียนได้

ศาสนา

สถาบันศาสนานับว่าเป็นสถาบันที่มีความสำคัญ เป็นที่ยึดเหนี่ยวให้คนยึดมั่นในความดี ในชุมชนตอแล ชาวบ้านทั้งหมดนับถือศาสนาอิสลาม ชาวบ้านจะใช้มัสยิดเป็นศูนย์กลาง เป็นแหล่ง เรียนรู้หลักคำสอนของศาสนา เป็นสถานที่ศูนย์รวมในการทำศาสนกิจ เช่น การละหมาด 5 เวลา การละหมาดวันศุกร์ เป็นต้น

ภาษา

ชาวบ้านตอแลใช้ภาษามลายูถิ่นในการสื่อสาร เนื่องจากประชาชนในหมู่บ้านนับถือศาสนา อิสลามทั้งหมด คนชราส่วนใหญ่จะฟังและพูดภาษาไทยไม่ได้ เมื่อมีการติดต่อกับทางราชการจะใช้ ภาษาไทยสำเนียงคนภาคกลางในการสื่อสาร

การกำหนดกฎระเบียบการอยู่ร่วมกัน

ประชาชนในหมู่บ้านอยู่ร่วมกันแบบพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน และมีข้อตกลงร่วมกัน ของชุมชน ภายใต้การปกครองของผู้ใหญ่บ้าน

การช่วยเหลือกันของประชาชนในชุมชน

การช่วยเหลือของประชาชนในชุมชน พบว่า เมื่อมีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ขึ้นในชุมชน ได้รับความร่วมมือจากประชาชนเป็นอย่างดี เช่น การแต่งงาน งานเมาลิด งานศพ งานประเพณีต่าง ๆ ตามหลักศาสนาอิสลาม การจัดโครงการต่าง ๆ เป็นต้น

สภาพทางเศรษฐกิจ

อาชีพ

อาชีพของชาวบ้านของหมู่ที่ 2 บ้านตอแล ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทำสวนยางพาราเกือบทุกครัวเรือน ส่วนใหญ่จะมีสวนยางพาราเป็นของตนเอง แต่จะมีสวนยางในปริมาณน้อยและอยู่ห่างไกลจากพื้นที่หรือหมู่บ้าน โดยชาวบ้านจะออกไปกรีดยางหลังจากละหมาดเสร็จแล้วเวลาประมาณ 06.00 น. การนำผลผลิตไปขายนั้น ส่วนใหญ่จะขายในรูปของยางแผ่นและชียาง (ยางก้นถ้วย) ชาวบ้านจะนิยมมาขายในหมู่บ้าน เพราะสะดวกและประหยัดเวลาด้วย

อาชีพรองลงมา คือ ข้าราชการ ชาวบ้านที่อยู่ในเขตเทศบาลและอยู่บ้านตอแลนอกส่วนใหญ่จะมีอาชีพรับราชการ เช่น ครู เจ้าหน้าที่โรงพยาบาล เจ้าหน้าที่กรมที่ดิน เป็นต้น และครอบครัวไหนที่พ่อแม่หรือญาติรับราชการ ลูกก็จะมีอาชีพรับราชการสืบทอดกันมา ซึ่งได้ชี้ให้เห็นถึงวิถีชีวิตและค่านิยมของชาวบ้าน ถึงแม้จะอยู่ในบ้านเดียวกัน แต่ก็มีค่านิยมและวิถีชีวิตที่แตกต่างกัน

นอกจากนี้ ชาวบ้านยังประกอบอาชีพรับจ้างและค้าขาย โดยอาชีพรับจ้างนั้นจะทำที่โรงงานอิฐบล็อกที่มีอยู่ในหมู่บ้าน ส่วนใหญ่จะเป็นวัยรุ่นที่ไม่อยากเรียนหนังสือ ส่วนอาชีพค้าขายนั้นจะมีให้เห็นแถวถนนสำคัญ (ตอแลนอก) ซึ่งจะเป็นในลักษณะของการค้าปลีก โดยลูกจ้างจะเป็นคนในหมู่บ้านและพื้นที่ใกล้เคียง

รายได้

จากการสอบถามชาวบ้านที่ประกอบอาชีพกรีดยางจะมีรายได้วันละประมาณ 200 บาท ส่วนอาชีพรับจ้างนั้น จะมีรายได้วันละประมาณ 150 บาท ส่วนอาชีพค้าขายจะมีรายได้ที่ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับจำนวนลูกค้าในแต่ละวัน

รายจ่าย

จากการสอบถามชาวบ้าน ช่วงที่ต้องมีการใช้จ่ายมากที่สุด คือ ช่วงเปิดภาคเรียน เพราะต้องซื้ออุปกรณ์การเรียน เสื้อผ้า กระเป๋า รองเท้า หลังจากผ่านช่วงของการเปิดภาคเรียนแล้วก็ป็นรายจ่ายทั่วไป เช่น ค่าใช้จ่ายในการซื้อสินค้า อุปโภคบริโภค เป็นต้น

ทรัพย์สิน

จากการสังเกตแต่ละบ้านที่ได้ไปสอบถามและสัมภาษณ์ พบว่า แต่ละบ้านมีเครื่องอำนวยความสะดวกเกือบทุกครัวเรือน เช่น ตู้เย็น เครื่องซักผ้า โทรทัศน์ เป็นต้น นอกจากนี้ ในแต่ละบ้านมีรถจักรยานยนต์เป็นพาหนะในการเดินทาง

หนี้สิน

จากการสอบถามชาวบ้าน แต่ละครอบครัวไม่ค่อยมีหนี้สินมากมายนัก เพราะแต่ละครอบครัวมีฐานะปานกลางถึงฐานะดี และที่น่าชื่นชม คือ แต่ละครอบครัวที่เป็นเครือญาติกันมีการช่วยเหลือในเรื่องค่าใช้จ่าย ทำให้ชาวบ้านไม่ค่อยมีหนี้สิน

การสาธารณสุข

วิถีชีวิตและความเชื่อที่มีอิทธิพลทางด้านสุขภาพ

ความเชื่อที่มีอิทธิพลทางด้านสุขภาพ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่ยอมรับการรักษาของแพทย์แผนปัจจุบัน แต่ถ้าเป็นไข้เล็กๆ น้อยๆ จะพาไปหาหมอบ้านแล้วให้กินน้ำมนตร์ (น้ำตาว่า) ก่อน

การได้รับบริการด้านสุขภาพ

ประชาชนได้รับการบริการสุขภาพเพียงพอ เนื่องจาก มีเจ้าหน้าที่ทางโรงพยาบาลรามัน ที่ออกเยี่ยมเยียนชาวบ้านเป็นระยะๆ เช่น เมื่อผู้ป่วยไม่มาตามนัดที่โรงพยาบาล เจ็บป่วยหนัก จนไม่สามารถเดินทางไปไหนมาไหนได้ ติดตามเด็กแรกเกิด เป็นต้น

ปัญหาสุขภาพในชุมชน

โรคที่พบในพื้นที่บ้านตอแล มีดังนี้

- 1) โรคความดันโลหิตสูง 32 ราย
- 2) โรคเบาหวานและโรคความดันโลหิตสูง 6 ราย
- 3) โรคเบาหวาน 4 ราย
- 4) โรคมะเร็งปากมดลูก 1 ราย

นอกจากนี้ ยังมีโรคหอบและผู้ป่วยอัมพาต อัมพฤกษ์ ซึ่งจากการสอบถามจากผู้ป่วยและอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) พบว่า คนที่เป็นโรคความดันโลหิตสูงและเบาหวานนั้น จะมาจากการกรรมพันธุ์ และการบริโภคอาหาร

โครงสร้างพื้นฐาน

การคมนาคม

ชุมชนบ้านตอแลมีถนนสายหลักในการคมนาคม คือ ถนนยะลา-รีอเสาะ และมีถนนสายย่อยตัดผ่านเข้าไปในแต่ละหมู่บ้าน ในการคมนาคมชาวบ้านใช้รถยนต์และรถจักรยานยนต์ นอกจากนี้ ชาวบ้านใช้รถโดยสารประจำทางสายยะลา-รีอเสาะ แต่เมื่อเกิดเหตุการณ์ความไม่สงบ ชาวบ้านไม่ค่อยนิยมใช้เท่าที่ควร ชาวบ้านยังใช้รถไฟในการคมนาคมโดยจะมาขึ้นที่สถานีรถไฟรามัน

การโทรคมนาคม

จากการสังเกตและการสอบถามชาวบ้านมีเครื่องมือสื่อสารเป็นของตนเอง ในการติดต่อสื่อสารทั้งเรื่องงานและเรื่องส่วนตัว นอกจากนี้ ในหมู่บ้านยังมีโทรศัพท์สาธารณะให้ชาวบ้านได้ติดต่อสื่อสารด้วย

ไฟฟ้า

จากการสอบถามและการสังเกตชุมชนบ้านตอแลชาวบ้านยังไม่มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน

แหล่งน้ำ

จากการสอบถามชาวบ้านใช้แหล่งน้ำตามธรรมชาติ เช่น เมื่อถึงฤดูฝน ชาวบ้านก็ทำนา นอกจากนี้ในหมู่บ้านมีสระน้ำประจำไร่นาสำหรับใช้ทำการเกษตรอีกด้วย

สถานที่สำคัญ

1. ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลกาบอเกาะ
2. ที่ทำการองค์การชุมชนรามันห์เพื่อการพัฒนา
3. มัสยิด จำนวน 3 แห่ง
 - มัสยิดดารุลอามัน (ตอแลนอก)
 - มัสยิดยาแมก่าปงตอลัน (ตอแลใน)
 - มัสยิดกาแฮ (กาแฮ)

กลุ่มและองค์กรในชุมชน

1. องค์กรชุมชนรามันห์เพื่อการพัฒนา (อรพ.) Raman Development for Self-Reliance (RDS) หมายความว่า กลุ่มคนที่มีระบบการจัดการที่มีสมาชิกเครือข่ายชุมชนท้องถิ่นจัดตั้งขึ้นเพื่อดำเนินการร่วมกันให้เป็นประโยชน์กับการพัฒนาชุมชนโดยรวม สำนักงานตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 9 บ้านตอแล หมู่ที่ 2 ตำบลกาบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา 95140 ใช้เป็นสำนักงานใหญ่หรือจังหวัดเครือข่ายอื่น สำนักงานเป็นหน่วยงานของชุมชนไม่เป็นส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจ

วัตถุประสงค์ขององค์กรชุมชนรามันห์เพื่อการพัฒนา คือ 1) ส่งเสริมกระบวนการมีส่วนร่วมทุกภาคส่วน 2) สร้างแบบอย่างความมั่นคง ชุมชนพัฒนาตนเอง 3) เพื่อยกระดับอาชีพภูมิปัญญารายได้ชุมชน จัดเป็นสวัสดิการ

เป้าประสงค์เชิงปริมาณ 1) ประเภทบุคคลทั้งในและนอกเครือข่ายและทั่วไป 2) ไม่จำกัดอายุ อาชีพ เพศ เชื้อชาติ ศาสนา เป้าประสงค์เชิงคุณภาพ คือ ฟังตนเองกับคุณธรรมในวิถีชุมชนให้เชื่อมร้อยบูรณาการทุกด้านของสังคมด้วยปัจจัยสี่ สำหรับการพัฒนาเป็นอาชีพ นำไปสู่สวัสดิการต่าง ๆ

2. กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแล สังกัดสหกรณ์ขอฮาบะห์ จำกัด ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 120 หมู่ที่ 2 ตำบลกาบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ประธานกลุ่มชื่อ นางสาวอาแอเสาะ วาเมดีชา

วัตถุประสงค์ของกลุ่ม คือ 1) พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย มีคุณภาพและมาตรฐาน 2) เพื่อสร้างอาชีพเสริมรายได้ให้กับสมาชิก 3) ให้สมาชิกรู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ 4) สนองนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของรัฐ

กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแล ทางสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ได้อนุมัติทุนอุดหนุนการวิจัยเรื่อง “ศึกษาวิธีการป้องกันการขึ้นราในขนมและประยุกต์ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัย” ในวงเงิน 142,539 บาท

3. กลุ่มอื่นๆ หลังจากที่มีองค์กรราชมันท์เพื่อพัฒนาวันที่ 10 เมษายน 2550 ทำให้มีกลุ่มอาชีพเกิดขึ้นมากมาย จากการสอบถามที่ปรึกษาองค์กร เขาบอกว่า ภายใน 50 วัน มีกลุ่มอาชีพเกิดขึ้นจำนวน 28 กลุ่ม (มีบางกลุ่มที่กำลังพัฒนาและรออนุมัติงบประมาณ) เช่น

- 1) กลุ่มพลังงานทดแทนจากปาล์มน้ำมัน
- 2) กลุ่มของชำร่วย (จากหมากและต้นอิทรินินทร์ หรือ บองอ)
- 3) กลุ่มป๊อปปี้
- 4) กลุ่มสหกรณ์ลอยฟ้า
- 5) กลุ่มเฟอร์นิเจอร์
- 6) กลุ่มผู้สูงอายุจักสาน
- 7) กลุ่มอาหาร (ข้าวยา มะตะบะ)
- 8) กลุ่มทำนา (ข้าวพระราชทาน)

การบริหารกลุ่ม คือ 1) ทุกคนต้องเป็นสมาชิกขององค์กร และต้องมีการออม 2) เวลาที่มีการเข้าประชุมสมาชิกต้องหัก 50 บาทเข้าองค์กร 3) ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

ปัญหาและความต้องการของชุมชน

สำหรับปัญหาที่พบในชุมชนที่มองเห็นได้ชัดเจน คือ มูลสัตว์ที่มีให้เห็นตลอดทางเข้าหมู่บ้าน ยังไม่มีการกำจัดที่ถูกวิธี ทำให้สกปรกไม่ชวนมองเวลาที่คนในพื้นที่และคนนอกพื้นที่ผ่านไปมา เวลา มีโครงการหรือการจัดกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน

ในส่วนความต้องการของชุมชน คือ ชาวบ้านอยากให้มามีโครงสร้างที่ทำแล้ว สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน เป็นชุมชนที่พึ่งตนเองได้ สำหรับผู้สูงอายุอยากให้ได้รับความสนใจจากคนอื่น และกลุ่มอาชีพต่างๆ เช่น กลุ่มผลิตป๊อปปี้จากนมแพะ อยากให้ทางมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ช่วยเหลือในเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ อยากให้เก็บไว้ได้นาน และอยากให้ช่วยเหลือในเรื่องตลาดที่จะจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มออกสู่ตลาดภายนอกได้

บทที่ 3

ทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง

วัฒนธรรมอาหาร-ขนมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ (วินัย ตะห์ลัน, 2553 : 6-9)

คำว่า “ประเทศไทย” เคยมีผู้ให้ความหมายเมื่อครั้งเปลี่ยนชื่อประเทศใน พ.ศ. 2482 ว่าเป็นแผ่นดินของคนไทยหรือคนที่มีเชื้อสายไทย ซึ่งเป็นความเข้าใจผิดเพราะในข้อเท็จจริงแผ่นดินนี้มีความหลากหลายด้านชาติพันธุ์มากมายอย่างไม่น่าเชื่อ พื้นที่ที่มองเห็นความหลากหลายได้มากที่สุดคือห้าจังหวัดชายแดนใต้

พิจารณาทางด้านภูมิศาสตร์ ภาคใต้ตอนล่างถูกประกบด้วยสองฝั่งทะเล ด้านตะวันออกเป็นอ่าวไทยด้านตะวันตกคือทะเลอันดามัน หน้าตาของทะเลไม่เหมือนกัน มองไปที่คนความแตกต่างยิ่งมีมากขึ้น ทางฝั่งอ่าวไทยส่วนที่เป็นจังหวัดสงขลาตอนบนผู้คนพูดภาษาไทยสำเนียงใต้ ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ เลาะลงมาตามชายฝั่งทะเลของสงขลาเข้าอำเภอจะนะไล่ไปจนถึงเทพา จากส่วนนี้ลึกเข้าไปในแผ่นดินถึงอำเภอนาทวีและสะบ้าย้อยรวม 4 อำเภอของจังหวัดสงขลาผู้คนส่วนใหญ่เป็นคนเชื้อสายมลายูปุตุมลายูผสมภาษาไทย

ทางฝั่งเดียวกันนี้หากก่อกองลงมาถึงปัตตานีกระทั่งสิ้นสุดที่นราธิวาส รวมทั้งลึกเข้าไปในแผ่นดินถึงยะลาสามารถมองเห็นความเป็นมลายูได้อย่างเด่นชัด คนส่วนใหญ่เป็นมุสลิมพูดภาษามลายู เขียนภาษายาวี หากจะพูดไทยก็เป็นไทยกลางแตกต่างไปจากไทยใต้ที่พูดกันในสงขลา ส่วนยะลาเองหากเดินทางลงไปจนใต้สุดแดนสยามคืออำเภอเบตง ในเมืองนี้มีแต่คนเชื้อสายจีนดูเป็นเมืองจีนมากกว่าเมืองมลายูหรือเมืองไทย

ข้ามจากฝั่งอ่าวไทยไปทางอันดามัน ในห้าจังหวัดมีเพียงสตูลที่ตั้งอยู่ทางฝั่งนี้ผู้คนส่วนใหญ่เป็นมุสลิมเชื้อสายมลายูเหมือนอำเภอจะนะมากกว่าจะคล้ายสามจังหวัดคือปัตตานี ยะลา นราธิวาส โดยคนสตูลพูดไทยสำเนียงใต้ หากได้พูดได้คุยด้วยจะรู้ว่ามุสลิมสตูลแตกต่างจากมุสลิมสามจังหวัดทั้งวิถีชีวิต วัฒนธรรมและวิถีคิดแสดงให้เห็นว่าอดีตมีผลต่อปัจจุบันค่อนข้างมาก ความแตกต่างหลากหลายด้านชาติพันธุ์ในพื้นที่เช่นนี้เองที่เป็นเสน่ห์ของพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง

ห้าจังหวัดชายแดนภาคใต้มีพื้นที่รวมกัน 20,810 ตารางกิโลเมตร ประชากรนับถึงปี 2552 รวม 3,550,000 คนความหนาแน่น 170 คนต่อตารางกิโลเมตร เป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรธรรมชาติมากที่สุดในประเทศ วัฒนธรรมพื้นบ้านของมุสลิมในพื้นที่นี้มีลักษณะพหุมีพหุอยู่ มีชาวบ้านจำนวนไม่มากนักที่ถึงระดับยากจน

คำว่า “มลายู-ไทย” เรียกขานมุสลิมในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง หมายถึงคนชาติพันธุ์มลายูสัญชาติไทย มีภูมิลำเนาอยู่ในห้าจังหวัดชายแดนภาคใต้ ทั้งหมดนับถือศาสนาอิสลาม พูดภาษามลายูใช้ชีวิตในวัฒนธรรมมลายู คนในพื้นที่พึงพอใจที่จะเรียกตนเองว่ามลายู-ไทย มากกว่าไทยมลายูหรือไทยมุสลิม ส่วนอีกคำหนึ่งคือคำว่า “ปัตตานี” เฉพาะในบทนี้หมายถึงพื้นที่ห้าจังหวัดชายแดนใต้

ทั้งหมด เนื่องจากปัตตานีในอดีตมีพื้นที่กว้างขวางครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของปัตตานี ยะลา นราธิวาส และพื้นที่บางส่วนของสงขลาและสตูล ดังนั้นเพื่อความสะดวกจึงขอใช้คำว่าปัตตานีในการเรียกพื้นที่โดยรวม

อาหารเป็นวัฒนธรรมทางสังคมที่โดดเด่น บ่งชี้ถึงพัฒนาการของผู้คนในสังคมโดยมีปัจจัยต่างๆ เข้ามาเกี่ยวข้องทั้งสิ่งแวดล้อม ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ ความเชื่อ ศาสนา ผสมกลมกลืนกระทั่งกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่บริโภคนกันทั่วไปการเรียนรู้ภูมิหลังของสังคมหนึ่งจึงอาจทำได้โดยผ่านทางเรื่องราวความเป็นมาของอาหาร

ดังเช่นกรณีอาหารไทยซึ่งได้รับการยอมรับในสังคมมานานชาติกว่าเป็นหนึ่งในตำรับอาหารอันดับต้นในโลก ทว่าในคำว่าอาหารไทย ใช่ว่าจะเป็นอาหารที่พัฒนามาจากมือคนไทยเพียงกลุ่มเดียว อาหารไทยแต่ละชนิดมีที่มาหลากหลาย ผสมผสานกันระหว่างหลายวัฒนธรรม บุรณาการเข้ากับสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น ก่อเกิดเป็นตำรับอาหารที่มีอัตลักษณ์ด้านรสชาติและการปรุงเป็นของตนเอง เพียงได้รับรู้เรื่องราวของอาหารเช่นนี้จะยอมรับทันทีว่า แท้จริงสังคมไทยมีความเป็นพหุสังคมค่อนข้างสูง

แกงเผ็ด หนึ่งในแกงไทยที่มีชื่อเสียงก้องโลกเป็นตัวอย่างที่ดีของการผสมผสานทางวัฒนธรรม ตัวอย่างเช่น การตระเตรียมเครื่องแกงบดเนียนแบบอินเดีย การเข้ามตามรูปแบบการปรุงอาหารมุสลิมในวัฒนธรรมเปอร์เซียและอาหรับ การปรับเปลี่ยนนมเป็นกะทิตามวัฒนธรรมขอมและศรีวิชัย การใช้เนื้อไก่หรือสัตว์อื่นตามวัฒนธรรมอาหารและการเกษตรแบบจีน การใช้พริกตามวัฒนธรรมอาหารมาลายาในอเมริกากลางผ่านวัฒนธรรมอาหารในยุโรปสู่ภูมิภาคอาเซียน เห็นได้ว่าเพียงแกงเผ็ดชนิดเดียวก็มาให้เลือกทานได้มากมาย

อาหารไทยในสังคมภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคอีสาน มีความโดดเด่นอย่างไร อาหารในสังคมมลายู-ไทยก็ไม่ต่างกัน พื้นที่แถบนี้ผ่านวันเวลาแห่งประวัติศาสตร์มาอย่างยาวนาน สร้างอารยธรรมนับย้อนหลังไปไกลเป็นพันปีประดังเป็นวัฏจักรของสังคมอื่นก่อนอาณาจักรทางภาคเหนือทั้งสุโขทัยและล้านนาเสียด้วยซ้ำ การสร้างบ้านแปลงไปตามกาลเวลาไม่หยุดนิ่ง เป็นรัฐและอาณาจักรพุทธและพราหมณ์ในนาม”ลังกาสุกะ” ปัตตานีใช้เวลากว่า สามร้อยปีค่อยๆ เปลี่ยนผ่านจากความเป็นพุทธและพราหมณ์สู่การเป็นอิสลาม กระทั่งสร้างอาณาจักร “อัลฟาลากอนิดารุสซาลาม” ให้เป็นที่รู้จักกระยะหนึ่ง

เมื่อกล่าวถึงคนมลายู-ไทย ย่อมหมายถึงมุสลิมนับถือศาสนาอิสลาม มีวิถีวัฒนธรรมอาหารซึ่งเป็น “อาหารฮาลาล” เสมอ ความเป็นมาในเส้นทางประวัติศาสตร์ของอาหารมลายู-ไทยน่าสนใจเนื่องจากคนในดินแดนปัตตานีถูกหล่อหลอมขัดเกลาด้วยอารยธรรมใหญ่ของโลกมากมายทั้งเอเชียใต้ อาหรับ พุทธ พราหมณ์ อิสลาม รวมทั้งมีอิทธิพลของอาณาจักรสยามทางตอนเหนือ อาณาจักรศรีวิชัยและมณฑลปัตตานีทางตอนใต้ปะปนเข้ามา บ่มเพาะพัฒนาวัฒนธรรมอาหารมลายู-ไทยให้เกิดความโดดเด่นกระทั่งสร้างอัตลักษณ์ของตนเองทั้งกระบวนการปรุง รสสัมผัส รวมถึงภาษาที่ระบุชื่อและชั้นของอาหาร

ปัตตานีเปลี่ยนแปลงไปไม่สิ้นสุด จากชุมชนขยายเป็นอาณาจักรก่อนจะย้อนคืนกลับไปสู่ความเป็นชุมชนอีกครั้ง จากสังคมใหญ่ที่มีอารยธรรมของตนเองรวมตัวก่อเกิดเป็นรัฐในรูปแบบเก่า

ต่อมาเกิดการปรับเปลี่ยนแยกย่อยกลายเป็นอำเภอและจังหวัดดังที่เห็นอยู่ในปัจจุบันมีเรื่องราวน่าสนใจศึกษา น่าติดตามค้นหามากมาย ดินแดนของคนชาติพันธุ์มลายู-ไทยทั้งห้าจังหวัดที่หล่อหลอมรวมเป็นราชอาณาจักรไทยในวันนี้จึงเป็นส่วนหนึ่งในความภาคภูมิใจร่วมกันของคนทั้งสังคมไทย

ในทางประวัติศาสตร์นับตามบันทึกที่พบดินแดนทางภาคใต้ตอนล่างเป็นที่ตั้งของอาณาจักรเก่าแก่หลายแห่งแบ่งได้เป็นสี่กลุ่มเรียกชื่อตามสถานที่ในปัจจุบันคือไชยา นครศรีธรรมราช สทิงพระ และปัตตานี ในส่วนของปัตตานีคลุมพื้นที่กว้างขวางเข้าไปพื้นที่ห้าจังหวัดชายแดนภาคใต้ในปัจจุบัน มีศูนย์กลางอยู่ที่บริเวณเมืองโบราณเขตอำเภอยะรังของปัตตานี

มีหลักฐานเชื่อได้ว่าปัตตานีปัจจุบัน คือ ดินแดนที่มีการกล่าวถึงในจดหมายเหตุจีนราชวงศ์ซ่ง ในพุทธศตวรรษที่ 18 โดยเรียกดินแดนแถบนี้ว่า “หลัวยาสุเซียะ” ที่น่าเป็นชื่อเดียวกันกับอาณาจักร “ลังกาสุกะ” ในเอกสารโบราณของอินเดียและมลายู อาณาจักรนี้ถือกำเนิดมาก่อนหน้าการบันทึกของจีนเป็นเวลาหลายร้อยปี ต่อมาตอนกลางพุทธศตวรรษที่ 20 ช่วงที่นายพลเจิ้งเหอ ซึ่งเป็นแม่ทัพเรือจีนมุสลิมนามูฮัมมัด อับดุลญับบาร์แห่งราชวงศ์หมิงเดินทางมาถึงแถบนี้ประมาณปี พ.ศ.1964-1976 จีนยังคงเรียกปัตตานีว่าลังกาสุกะ

ชื่อปัตตานีมาจากที่ใดและมีมาก่อนหรือภายหลังลังกาสุกะ เรื่องนี้มีหลักฐานเก่าแก่คือ “ตาริฟฟาฎานี” หรือประวัติศาสตร์ปัตตานี บันทึกไว้ประมาณปี พ.ศ.1293 ว่าดินแดนที่ใช้สร้างวังใหม่ของราชวงศ์ใหม่ของราชายุคนั้น เคยเป็นถิ่นที่อยู่ของพ่อเผ่านามโตะตานีหรือปูตานี จึงเรียกพื้นที่นี้ว่า “เป๊ะตานี” (Pak Tani) โดยคำว่า “เป๊ะ” ในภาษามลายูหมายถึงผู้ใหญ่ผู้เป็นที่เคารพ หากหลักฐานนี้เชื่อถือได้ ย่อมแสดงว่าชื่อปัตตานีมีมาก่อนลังกาสุกะ โดยลังกาสุกะเป็นชื่อของอาณาจักร ขณะที่ปัตตานีเป็นชื่อชุมชน มีบางตำนานเช่นกันที่อ้างว่าปัตตานีเป็นคำที่แผลงมาจากคำว่า “ปัตตัยฮิน” ที่แปลว่าชายหาดแห่งนี้ ตำนานนี้ไม่ได้รับการยอมรับจากนักประวัติศาสตร์ในพื้นที่แถบนี้

การเปลี่ยนแปลงอาณาจักรจากพุทธพราหมณ์เป็นอิสลามมีหลักฐานว่าเกิดขึ้นเมื่ออาณาจักรมัชปาหิดในเขตชาวตะวันออกล่มสลายลงประมาณปี พ.ศ.2021 เกิดสภาพสุญญากาศทางการเมืองส่งผลให้นักสอนศาสนาอิสลามทั้งจากอาหรับและพื้นที่อื่นๆ ที่เข้ามาตั้งรกรากในปัตตานีทำงานดawah (เผยแผ่ศาสนา) สะดวกขึ้น ในที่สุดทำให้ราชวงศ์ศรีลังกาในขณะนั้นเข้ารับอิสลาม โดยสามร้อยปีก่อนหน้านั้น หรือประมาณพุทธศตวรรษที่ 15 ชาวบ้านในพื้นที่นี้ เริ่มเปลี่ยนศาสนาเป็นอิสลามแล้ว ต่อจากนี้มาจึงปรากฏคำว่า “อัลฟาฏอนีดาร์ซซาลาม” หมายถึงปัตตานีแผ่นดินแห่งอิสลาม โดยคำว่า “ฟาฏอนี” มีความหมายภาษาอาหรับว่านักปราชญ์เพื่อให้สอดคล้องกับคำว่าปัตตานีที่รู้จักกันมาก่อน

ปัตตานีผ่านยุคสมัยของการเป็นอาณาจักรมลายู-อิสลาม นานสามร้อยกระทั่งถึง พ.ศ. 2351 รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ก่อนจะค่อยๆ แปรเปลี่ยนไปตามกาลเวลา กระทั่งเป็นสามจังหวัดภาคใต้ คือ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส รวมถึงพื้นที่บางส่วนของสงขลาและสตูล ดังที่เห็นกันในทุกวันนี้ ความผสมกลมกลืนทางประวัติศาสตร์ทั้งรากเหง้าที่มาจากพุทธและพราหมณ์

ผสมผสานกับวัฒนธรรมอิสลามและอาหารสร้างความโดดเด่นทำให้มุสลิมในพื้นที่แถบนี้แตกต่างไปจากมุสลิมในพื้นที่อื่นของประเทศ

ผลไม้และของหวานในอินโดนีเซีย (มัลลิกา พงศ์ปริตร, 2549 : 72-73)

อินโดนีเซียมีผลไม้เมืองร้อนสารพัดชนิด และทำให้ผู้มาเยือนประหลาดใจได้เสมอ เฉพาะกล้วย (ปีซัง) อย่างเดียวก็มีมากกว่า 40 ชนิด โปเมลอย (เจอรูก์ บาลี) มะม่วงและสับปรด (น่านัส) รวมทั้งผลไม้ย่อยๆ ที่คนไม่ค่อยรู้จักอีกหลายชนิด อินโดนีเซียยังมีผลไม้เช่นเดียวกับของไทย เช่น เงาะ ทุเรียน สละ (ซาลัค) และเสาวรส (มาร์กีกา : กะทกรก) นอกจากนี้ยังมีผลไม้ท้องถิ่นชนิดอื่นๆ ที่ช่วยดับกระหายได้ดี เช่น แดงโม ชมพู แอปเปิลเขียวรสเปรี้ยวฉ่ำน้ำ และส้มอีกนานาพันธุ์

น้ำกะทิ ข้าว มันสำปะหลัง ถั่วเขียว และกล้วย คือ ส่วนผสมหลักสำหรับทำของหวาน โดยแต่ละเกาะ จะทำขนมแบ่งก้อนกลมในแบบฉบับของตน ยัดด้วยไส้ถั่วเขียวมะพร้าวขูดหรือกล้วย ขนนี้ทำจากข้าวเหนียวเปียกในน้ำกะทิ คนอินโดนีเซียมักใช้น้ำตาลมะพร้าวสีน้ำตาลปรุงรสหวานให้แก่ของหวานและอาหารอื่นๆ



กูเวห์ ลาปิส ขนมหักในแบบของอินโดนีเซียที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าและน้ำตาลมะพร้าว และบูบัวร์ เกอดัน ฮีตัม (ข้าวเหนียวดำเปียกในน้ำกะทิและปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลมะพร้าว) แพนเค้ก รสเลิศสารพัดชนิด ยัดไส้ด้วยผลไม้หรือน้ำตาลมะพร้าวและมะพร้าวหั่นฝอย ของเหล่านี้มีขายในเมืองใหญ่แทบทุกแห่ง

แต่ของหวานยอดนิยมที่สุดน่าจะ ได้แก่ เอส จัมปัวร์ หรือ น้ำแข็งไสที่อร่อยสุกกับไอศกรีมชั้นเดียส์ เอส จัมปัวร์ ไม่ได้ใช้ส่วนผสมตายตัว แต่ประกอบด้วยน้ำแข็งไสรองอยู่ด้านล่างเป็นหลัก โปะหน้าด้วยของหลายอย่างเช่นน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ ผลไม้ชิ้นเล็กๆ วุ้นสีเหลี่ยมลูกเต๋า ลูกชิด มันสำปะหลังเชื่อมและอื่นๆ

คนอินโดนีเซียกินอาหารวันละสามมื้อ คั่นกลางด้วยของว่าง การกินของว่างคือวิถีชีวิตของคนที่นี่ ไม่มีเด็กคนไหนอดใจไม่กิน กรูบัก หรือ รุจะกั (สลัดผลไม้รสจัด) พ่อค้าขายอาหารในตรอกซอกซอยจะดึงดูดลูกค้าด้วยการสั่นระฆัง กระดิ่ง หรือเป่านกหวีด ส่วนใหญ่ขาย บัคโซ (ลูกชิ้นเนื้อ) บัคเปา (ซาลาเปาเนึ่งยัดไส้เนื้อสัตว์) หรือบะหมี่

ผู้คนยังสามารถสรรหาอาหารและของกินเล่นได้ตามแหล่งขายของกินหรือที่เรียกว่า วารุง ซึ่งเป็นแผงลอยขายอาหารชั่วคราว ตั้งอยู่บนทางเดินข้างถนนที่รถราขวักไขว่และในตลาดซึ่งจะมีโต๊ะและเก้าอี้โกโรโกโสตั้งเรียงเป็นแถว แม้บรรยากาศอาจไม่โรแมนติกแต่สามารถเลือกรับประทานอาหารจานโปรดได้ในราคาที่ถูกลงอย่างไม่น่าเชื่อ แต่มาตรฐานด้านสุขอนามัยค่อนข้างต่ำ และไม่ค่อยมีตู้เย็นแช่ของสดให้เห็นสักเท่าไร ดังนั้นการฝึกเป็นคนกระเพาะเหล็กจึงเป็นเงื่อนไขแรกก่อนจะออกไปชิมอาหารข้างทาง

วัฒนธรรมอาหารของชาวเปอรานากัน หรือ บ้าบ๋า-ย่าหยา (th.wikipedia.org)

เปอรานากัน (มลายู: Peranakan) หรือ บ้าบ๋า-ย่าหยา (อังกฤษ: Baba-Nyonya) คือกลุ่มลูกครึ่งมลายู-จีนที่มีวัฒนธรรมผสมผสาน และสร้างวัฒนธรรมแบบใหม่ขึ้นมาโดยเป็นการนำเอาส่วนดีระหว่างจีน และมลายูมารวมกัน โดยชื่อ "เปอรานากัน" มีความหมายว่า "เกิดที่นี่"

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 นิยาม "บ้าบ๋า" และ "ย่าหยา" ว่า "เรียกชายที่เป็นลูกครึ่งจีนกับมลายูที่เกิดในมลายูและอินโดนีเซีย ว่า บ้าบ๋า, คู่กับ ย่าหยา ซึ่งหมายถึงหญิงลูกครึ่งจีนกับมลายูที่เกิดใน มลายูและอินโดนีเซีย." อย่างไรก็ตามชาวเปอรานากันในจังหวัดภูเก็ตในประเทศไทยทั้งเพศชายและหญิง จะถูกเรียกรวมๆ ว่า บ้าบ๋า ส่วน ย่าหยา เป็นเพียงชื่อของชุดสตรีเท่านั้น

เปอรานากัน เป็นกลุ่มชาวจีนที่มีเชื้อสายมลายูเนื่องจากในอดีต กลุ่มพ่อค้าชาวจีนโดยเฉพาะกลุ่มฮกเกี้ยนเดินทางเข้ามาค้าขายในบริเวณดินแดนคาบสมุทรมลายู และตัดสินใจตั้งถิ่นฐานในเมืองมะละกา ประเทศมาเลเซีย ในตอนต้นทศวรรษที่ 14 โดยแต่งงานกับชาวมลายูท้องถิ่น โดยภรรยาชาวมลายูจะเป็นผู้ดูแลกิจการการค้าที่นี่ แม้แต่คนในระดับพระราชวงศ์ก็มีสัมพันธ์ไมตรีระหว่างกันระหว่างสุลต่านมะละกากับจักรพรรดิราชวงศ์หมิง โดยในปี ค.ศ. 1460 สุลต่านมันโชซาร์ทรงอภิเษกกับเจ้าหญิงฮังลีไปแห่งราชวงศ์หมิง และทรงประทับบนภูเขากิน หรือ บุกิตจิงนา (Bukit Cina) พร้อมเชื้อพระวงศ์อีก 500 พระองค์

สำหรับสายเลือดใหม่ของชายชาวจีนกับหญิงมลายูหากเป็นชายจะได้รับการเรียกขานว่า บ้าบ๋า (Baba) ส่วนผู้หญิงจะเรียกว่า ย่าหยา (Nyonya) และเมื่อคนกลุ่มนี้มีจำนวนมากขึ้น ก็ได้สร้างวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ที่แตกต่างไปจากเดิมของบรรพบุรุษโดยมาผสมผสานกันเป็นวัฒนธรรมใหม่

เมื่อพวกเขาอพยพไปตั้งถิ่นฐานในบริเวณนี้ก็ได้นำวัฒนธรรมของตนกระจายไปด้วย วัฒนธรรมใหม่นี้จึงถูกเรียกรวมๆ ว่า จีนช่องแคบ (Straits Chinese) ต่อมา สมัยอาณานิคมดัตช์ ต้นทศวรรษ 1800 ได้มีชาวจีนอพยพเข้ามามากขึ้น จนทำให้เลือดมลายูของชาวเปอรานากันจางลง จนรุ่นหลังแทบจะเป็นจีนเต็มตัวไปแล้ว แต่ก็ไม่ได้ทำให้วัฒนธรรมผสมผสานของชาวเปอรานากันจืดจางลงไปเลย การผสมผสานนี้ยังมีให้เห็นในการแต่งกายแบบมลายู เช่น ซารุง กบายา และชุดย่าหยา ซึ่งถือเป็นการแต่งกายอันสวยงามที่ผสมผสานรูปแบบของชาวจีนและมลายูเข้าด้วยกันอย่างงดงาม ฝ่ายหญิงใส่เสื้อคลุมลายดอกไม้ รอบคอ เอว และปลายแขนอย่างงดงาม นิยมนุ่งผ้าซิ่นปาเต๊ะ ฝ่ายชายยังคงแต่งกาย คล้ายรูปแบบจีนดั้งเดิม อาหารแบบเฉพาะตัว และภาษาที่ผสมผสานคำทั้งมลายู จีน และอังกฤษไว้ด้วยกัน

อาหารเปอรานากันมีลักษณะผสมระหว่างสองวัฒนธรรม ซึ่งหารับประทานได้ในประเทศมาเลเซีย และประเทศสิงคโปร์ ซึ่งเป็นผลพวงจากการแต่งงานข้ามเชื้อชาติ เหล่าสาวย่าหยาจึงนำส่วนดีที่สุดของอาหารทั้งสองชาติมารวมกัน

อาหารเปอรานากันนำเสนอประกอบของอาหารจีน เช่น หมู ซีอิ๊ว เต้าหู้ยี้ มาปรุงกับริมปะห์ (Rempah) เครื่องผัดของชาวมลายู กะทิ และอาจใส่น้ำมะขาม ด้วยความที่ชาวเปอรานากันไม่ใช่มุสลิม จึงมีหมูเป็นส่วนประกอบของอาหารด้วย อาหารที่นิยมได้แก่ แกงหมูน้ำมะขาม (บาบีอาซัม) และหมูสะเต๊ะ น้ำจิ้มถั่วลิสงใส่สับปะรดเพื่อเพิ่มรสชาติ

เปิดซึ่งชาวมลายูไม่นิยมกิน แต่สำหรับอาหารเปอรานากันนั้นกลับเป็นที่นิยม โดยนำเปิดมาตุ๋นทั้งตัว ใส่แกงหรือต้มส้ม (อีตะก์ ซีโย) ส่วนไก่นั้นใช้รับประทานทั่วไป โดยสามารถทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น ไก่ต้มกะทิรสจัด (กาปีตันไก) และไก่ทอดพร้อมน้ำจิ้ม (เอนจิก์ กาบิน)

อาหารเปอรานากันนั้นคล้ายกับอาหารมาเลย์ตรงที่มีวิวัฒนาการแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น อย่าง ละก์ซา (Laksa) เป็นอาหารต้นฉบับย่าหยา มีสองแบบ คือ แบบมะละกาจะเป็น ละก์ซา ลมะก์ (แกงละก์ซา) ประกอบด้วยเส้นก๋วยเตี๋ยว กุ้ง และเครื่องอื่นๆ ในน้ำแกงที่เข้มข้น ส่วนอาซัม ละก์ซา เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของชาวย่าหยาในปีนัง ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากไทย เป็นก๋วยเตี๋ยวปลาน้ำใสโรยหน้าด้วยแตงกวาดิบ และใบสาระแหน่

อาหารเปอรานากันเป็นอาหารที่อร่อย และใช้เวลาปรุงนาน บ้านเปอรานากันแบบเก่าจะมีคนรับใช้มาก และสาวย่าหยาจะใช้เวลาในการปรุงอาหารให้ถูกใจหนุ่มบ๊าบ่า โดยจะมีหญิงย่าหยาสูงวัยคอยกำกับอยู่

วัฒนธรรมการบริโภคในอิสลาม (วินัย ดะห์ลัน, 2553 : 10-12)

วัฒนธรรม หมายถึงแบบแผนการดำเนินชีวิตตามขนบธรรมเนียมประเพณีของสังคมมุสลิม มลายู-ไทยมีวัฒนธรรมที่โดดเด่นอยู่สามประการ ได้แก่ วัฒนธรรมภาษา โดยพูดภาษามลายูเขียนด้วยภาษายาวีหรือภาษาอาหรับ วัฒนธรรมการแต่งกายที่โดดเด่นทั้งชายและหญิง และวัฒนธรรมอาหาร โดยในส่วนหลังนี้มีความหมายรวมถึงแต่การเลือกชนิดอาหาร วิธีการปรุงการจัดเตรียม และการรับประทาน

หากศึกษาวัฒนธรรมอาหารของคนในสังคมลุ่มน้ำปัตตานี แม้มีความผสมกลมกลืนกันระหว่างอิสลาม พุทธ พราหมณ์ อารยัน อินเดีย ศรีวิชัย ขอมและสยาม ปะปนกันอยู่ในวัฒนธรรมอาหารมลายู-ไทย แต่จะเห็นว่าวัฒนธรรมอาหารตามหลักการอิสลามเป็นส่วนที่มีอิทธิพลมากที่สุด การทำความเข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคตามธรรมเนียมในศาสนาอิสลามจึงนับเป็นความจำเป็น

ตามหลักคำสอนในอิสลามกำหนดให้มุสลิม ซึ่งหมายถึงผู้ศรัทธาในอิสลาม ให้เกียรติแก่ผู้อื่นที่มีไม่มุสลิม โดยระบุไว้ชัดเจนว่าทุกสังคมมีความดีงามที่พระผู้เป็นเจ้า(อัลเลาะห์) ทรงมอบให้ อิสลามห้ามการบริโภคนกในสังคมอื่น ดังระบุไว้ในคัมภีร์อัลกุรอาน บทที่ 3 (อัลอันอาม) วรรคที่ 108 ว่า “และพวกเจ้าอย่าได้บริโภคนก วิจาร์ณบรรดากลุ่มชนที่ศรัทธาต่อสิ่งอื่นที่มีใช้อัลเลาะห์อย่างก้าวร้าวรุนแรงโดยปราศจากความรู้ความเข้าใจ แท้จริงเรา (อัลเลาะห์) ได้ประดับ (ความดีงามหรือวัฒนธรรม) ไว้แก่มวลมนุษยชาติทุกหมู่เหล่าแล้ว...”

แนวทางการบริโภคอาหารตามวัฒนธรรมอิสลามยึดถือ “ซุนนะห์” หรือการปฏิบัติตนของท่านศาสนทูตหรืออนบีมุฮัมมัด(ซ.ล) เป็นแนวทางที่อาจเรียงร้อยให้เข้าใจง่าย ๆ ได้ด้วย 7 ตัวอักษร คือคำว่า “พอสมควร”

พ-พร (ดูอาร์) หมายถึงการขอพรต่ออัลเลาะห์ มุสลิมเริ่มด้วยการอ่าน “บิสมิลลาฮ” ด้วยพระนามของอัลเลาะห์ (ซ.บ) ก่อนการรับประทานอาหารทุกครั้ง

อ-อนามัย (เชียฮะห์) มุสลิมถือว่าความสะอาดคือครึ่งหนึ่งของความศรัทธา ก่อนรับประทานอาหารควรล้างมือให้สะอาด กรณีท่านนบีมุฮัมมัด (ซ.ล.) ใช้วิธีการล้างมือและมสวัก (แปรงฟันด้วยกิ่งไม้ชนิดหนึ่ง) ทุกครั้งก่อนและหลังอาหาร

ส-สงเคราะห์ (ซอดาเกาะห์) ก่อนให้ร่างกายของตนเองอิม มุสลิมได้รับการแนะนำให้สงเคราะห์แก่ผู้อื่นด้วยอาหารที่มีคุณภาพเท่าเทียมกับของตน อิสลามตำหนิผู้ที่บริโภคอาหารจนอิม ขณะที่เพื่อนบ้านของตนเองหิวโหย

ม-มะยัสต์ (ตะกอซุฟ) หรือการบริโภคอย่างกระหมัดกระหม่อมไม่ฟุ่มเฟือย นบีมุฮัมมัด (ซ.ล.) แนะนำให้แบ่งกระเพาะเป็นสามส่วน โดยส่วนที่หนึ่งสำหรับอาหารที่บริโภค ส่วนที่สองคือน้ำ และส่วนที่สามปล่อยเป็นที่ว่าง มีความหมายว่าให้บริโภคเพียงหนึ่งในสามของความจุกระเพาะ ไม่บริโภคจนอิมแปล้

ค-คุณภาพ (ตอยยิบ) อิสลามกำหนดให้เลือกอาหารที่ดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพ หรืออาหารที่สร้างคุณภาพแก่ร่างกาย ในภาษาอาหรับใช้คำว่า “ตอยยิบัน” ซึ่งในคัมภีร์อัลกุรอานเป็นคำที่ใช้คู่กับคำว่า “ฮาลาล” เสมอ

ว-วิรติ (อิมตินะฮ์) หรือการงดเว้น อิสลามกำหนดการงดเว้นการบริโภคไว้สองประการ ได้แก่ งดเว้นการบริโภคอาหารและน้ำก่อนแสงเงินแสงทองจับท้องฟ้ากระทั่งถึงเวลาพระอาทิตย์ตกดินตลอดเดือนรอมฎอน หรือที่เรียกกันว่าการถือศีลอด อีกประการหนึ่งคืองดเว้นการบริโภคสิ่งหะรอมหรือสิ่งต้องห้ามในศาสนาอิสลาม ดังเช่น เนื้อสัตว์ (ยกเว้นสัตว์ทะเล ตั๊กแตน) ที่ไม่ผ่านการเชือดตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม เนื้อสุกร เลือด ที่ได้มาจากการเชือดหรือฆ่าสัตว์ และสัตว์ที่ถูกพลีกรรมในศาสนาอื่น

ร-ร่วมกัน (ญามาอะห์) อิสลามแนะนำให้ทำสิ่งต่าง ๆ ร่วมกันรวมถึงการบริโภคอาหาร เช่น แนะนำให้รับประทานอาหารร่วมกับครอบครัวหรือญาติมิตร

คนปัตตานีในสังคมเก่า ถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารมาสู่คนในห้าจังหวัดชายแดนภาคใต้ อย่างน่าสนใจ ชาวบ้านมลายู-ไทยจำนวนมากในทุกวันนี้ยังใช้วัฒนธรรมอาหารที่สืบทอดกันมานาน ดูเพียงการรับประทานอาหารก็พอเข้าใจบุคลิกลักษณะของคนในสังคม คนในครอบครัวใหญ่มักแยก รับประทานอาหารเป็นส่วนของชายและหญิง ฝ่ายแม่บ้านจัดอาหารให้ฝ่ายชายก่อน จากนั้นจึงเป็น ฝ่ายหญิง บางบ้านแยกกันเฉพาะสถานที่ผู้ชายรับประทานอาหารค่อนข้างสูง หากขนาดครอบครัวเล็ก การแยกกันรับประทานย่อมหมดความจำเป็น

มุสลิมมลายูนิยมรับประทานอาหารร่วมกันโดยจัดอาหารเป็นสำหรับ หรือ “อีแด” โดยในถาด มีซุป ผัก ของแห้ง เช่น ปลาทอด เนื้อทอด ยาขาดไม่ได้คือน้ำพริกกะปิ น้ำบูดู มีจานผักหนาะหรือ “อูแล” วางข้าง ในซามแกงมี “ซูดตือเงาะห์” หรือซอญกลางเตรียมไว้ มี “กือโต” ซึ่งเป็นกระโถนเล็ก สำหรับล้างมือข้างถาด สมาชิกทุกคนนั่งล้อมถาด ใช้มือขวาเปิบอาหารโดยใช้ปลายนิ้วทั้งห้า นิ้ว จับอาหาร ส่วนมือซ้ายใช้จับซอญกลาง ปัจจุบันแม่หลายครอบครัวเปลี่ยนจากการปูเสื่อรับประทาน กับพื้นบ้านกลายเป็นนั่งโต๊ะ จำนวนไม่น้อยยังนิยมจัดอีแดและใช้มือเปิบอาหารอยู่

ในส่วนของการรับประทานอาหารร่วมกันในงานบุญ ชาวใต้ตอนล่างมีประเพณีที่จัดงานบุญ เลี้ยงอาหารอยู่มาก เป็นทั้งงานเล็กงานใหญ่ เช่น เข้าสูหนัดหรือมาโซะยาวิ (การขลิบปลายอวัยวะ เพศชาย) งานตัมมัดอัลกุรอานหรือเฉลิมฉลองการเรียนรู้จบคัมภีร์อัลกุรอาน งานแงเกาะห์ หรือ อากีเกาะห์ซึ่งเป็นพิธีเชือดสัตว์ (มักเป็นแกะอายุเกิน 1 ปี) ให้แก่เด็กทารกภายใน 7 วันหลังคลอด โดยทำพร้อมการโกนผมไฟ หากเป็นเด็กชายเชือดสัตว์จำนวน 2 ตัว เด็กหญิงเชือดสัตว์ 1 ตัว จากนั้นนำเนื้อสัตว์แจกจ่ายแก่ญาติพี่น้องหรือเพื่อนบ้านเพื่อใช้เป็นอาหาร นอกจากนี้ยังมีงานทำบุญ อุทิศแก่ผู้เสียชีวิต 7 วัน 40 วัน 100 วัน อันเป็นประเพณีที่สืบทอดมาจากรากศาสนาเดิม

การจัดเลี้ยงอาหารในงานนิกะห์ (พิธีศาสนาในการแต่งงาน) งานวาสิมะห์ (งานจัดเลี้ยง แต่งงาน) ถือเป็นพิธีใหญ่ มีประเพณีการป้อนข้าวเหนียวสีขาว แดง เหลือง ระหว่างคู่บ่าวสาวเรียกว่า “มาแกเซอมางัด” งานประเพณีที่มีการจัดเลี้ยงที่นับว่าใหญ่ นอกเหนือจากงานแต่งคือ “ฮารีรายอ” หรือวันตรุษโดยในหนึ่งปีจักรคติตามปฏิทินอาหรับมีวันตรุษสองวันได้แก่ ตรุษอิดิลฟิตรีอันเป็นวัน เฉลิมฉลองการสิ้นสุดของเดือนรอมฎอนอันศักดิ์สิทธิ์ ตรงกับขึ้น 1 ค่ำเดือน 10 หรือเดือนเซาวัล ตามปฏิทินอาหรับ อีกวันตรุษหนึ่งคือตรุษอิดิลอฎฮาอันเป็นวันเฉลิมฉลองการทำพิธีฮัจย์ในนคร เมกกะ ตรงกับวันที่ 10 เดือน 12 หรือเดือนซุลฮิจยะห์ตามปฏิทินอาหรับ

โดยปฏิทินอาหรับหรือปฏิทินฮิจเราะห์ซึ่งนับเดือนตามจันทร์คติจำนวนวันน้อยกว่าปฏิทิน แกรกอเรียนซึ่งเป็นปอริคสุรทินประมาณ 11 วัน หรือ 33 ปี อาหรับมีจำนวนวันใกล้เคียงกับ 32 ปี อริคสุรทิน สิ่งที่น่าสังเกตคือตรุษอิดิลอฎฮาถือเป็นตรุษใหญ่ แต่ในธรรมเนียมปฏิบัติปรากฏว่า การเฉลิมฉลองวันตรุษเล็กคืออิดิลฟิตรีจะใหญ่และสนุกสนานกว่าเสมอ

อีกวันหนึ่งที่มีการฉลองด้วยอาหารคือวันอาชูรอหรืออาซุรอ เพื่อรำลึกถึงเหตุการณ์ น้ำท่วมโลกครั้งใหญ่ที่ปรากฏในคัมภีร์อัลกุรอาน คำว่า อาซุรอเป็นภาษาอาหรับ แปลว่า การผสม

การนำมารวมกัน โดยชาวบ้านนำเอาอาหารดิบต่างๆ เช่นข้าวสาร กล้วย ผือก มัน ฟักทอง มะละกอ ถั่ว มารวมกัน ทำการหั่นอาหารดิบเป็นชิ้นเล็กๆ ปิ้งด้วยเครื่องเทศ เช่น หอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ผักชี ยี่ห่วย กะทิ เกลือ น้ำตาล ต้มในกระทะใหญ่ช่วยกันคนด้วยไม้พาย กระทั่งกลายเป็นเนื้อเดียวกัน เนื้อสัตว์ที่นิยมผสมในขนมอาซุรอกที่เรียกกันว่า “บูโบ” คือ ปลาทะเล มุสลิมมลายู-ไทยไม่นิยมบริโภค ปลาน้ำจืด โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาดุก นอกจากนี้ ยังมีการใส่เนื้อวัวที่ทำเป็นเนื้อฝอยแล้วโรยหน้า ที่น่าสนใจคือหลายพื้นที่มีการจับนกกระจอกใส่ลงไปด้วย ทำการปรุงแต่งและแจกจ่ายเพื่อรับประทาน ร่วมกัน

เดือนที่ดีที่สุดของปีคือเดือนรอมฎอนหรือเดือนแห่งการถือศีลอด ซึ่งคล้ายเป็นการเฉลิมฉลองกันทั้งเดือน ในชุมชนมีอาหารขายในช่วงเวลาละศีลอดอยู่มาก ทั้งมีอาหารหลายชนิดที่ในเวลาปกติ มักไม่ค่อยได้เห็นกันตามบ้านร้านค้า ถึงเดือนรอมฎอนจะมีอาหารประเภทนี้วางจำหน่ายอยู่มาก อย่างเช่น “ตาแป” ซึ่งเป็นข้าวหมกนิยมรับประทานกับไข่และกะทิตวันฮารีรายอทางภาคใต้ตอนล่าง มักฉลองกันสามวัน มีการรื้อรับแขกเยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง รวมทั้งการเยี่ยมสุสานหรือกูโบร์ซึ่งเป็นสถานที่ทำการแจกเงินแก่เด็ก ๆ

อาหารมลายู-ไทยมีโอกาสนำเสนอในเวทีนอกจังหวัดชายแดนภาคใต้ อาหารบางชนิด แม้ได้รับความนิยมในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง แต่ชื่อเสียงเรียงนามถูกแปรเปลี่ยนเป็นชื่อไทยจนหมด ดังเช่น นาซึกราบ ถูกเปลี่ยนเป็นข้าวยาปักซี่ได้ นาซึกราบลิมอจายอ กลายเป็นข้าวยาห่าสี ชูลากูนิง เปลี่ยนเปลี่ยนเป็นแกงเหลืองปักซี่ได้ มาแซปือตะห์กลายเป็นแกงส้มปูซา ชูลาปือโรอีแกเปลี่ยนเป็นแกงไตปลา อีแกซีแงมีชื่อใหม่ว่าปลาต้มสูตรโบราณ แต่ตาเราะกลายเป็นซาชัก เมื่อชื่อเปลี่ยนไป การติดตามความเป็นมาก็หยุดชะงัก ถูกตัดขาดออกไปอย่างน่าเสียดาย หากดำรงชื่อเดิมไว้ เช่นเดียวกับที่คนทั่วโลกเรียกต้มยำกุ้งว่า Tomyumkung เรียกผัดไทยว่า Padthai หากอาหารมลายู-ไทยทำได้เช่นนี้ หายที่สุดความรัก ความเข้าใจต่อชาวบ้านมลายู-ไทยย่อมเกิดขึ้นได้ตามแนวคิด “รัก เข้าใจ ให้เกียรติ” สอดคล้องกับพระราชประสงค์ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ महाराज “เข้าใจ เข้าถึง พัฒนา” ซึ่งสมควรที่ข้าราชการและผู้ปฏิบัติงานทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐและเอกชนในพื้นที่ห้าจังหวัดชายแดนภาคใต้จะนำไปปฏิบัติ

ข้อกำหนดในศาสนบัญญัติอิสลาม ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ อาหารฮาลาล มกอช. 8400-2550 (วินัย ดะห์ลัน, 2553 : 203)

1.แหล่งอาหารที่ไม่อนุญาตให้ใช้จัดเตรียมอาหารฮาลาล

ตามศาสนบัญญัติอิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่อนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหาร ต่อไปนี้

- 1.1 สุนัข หมูป่า และสุนัข
- 1.2 งูและลิง
- 1.3 สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
- 1.4 นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆ ที่คล้ายกัน

- 1.5 สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
- 1.6 สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- 1.7 สัตว์ที่นารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
- 1.8 สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่าและ สัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
- 1.9 ลาและพ่องที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
- 1.10 สัตว์ที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- 1.11 สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนาบัญญัติอิสลาม
- 1.12 เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
- 1.13 อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- 1.14 อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา
- 1.15 เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
- 1.16 อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Organism: GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนาบัญญัติอิสลาม
- 1.17 วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้นตั้งแต่ 1.1-1.16

2. การเชือดสัตว์

การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามศาสนาบัญญัติอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- 2.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนาบัญญัติอิสลาม
- 2.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้อาหารได้ตามศาสนาบัญญัติอิสลาม (มิใช่สัตว์ต้องห้ามตามที่กำหนดไว้ตาม 1.1-1.9)
- 2.3 สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด
- 2.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียวกัน หากมีความจำเป็นจะต้องรีบดำเนินการเชือดซ้ำก่อนสัตว์ตาย
- 2.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลา อัลลอฮุอักบร” หรือ “บิสมิลลาฮิรเราะมานิรรอฮีม”
- 2.6 การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมและไม่ควรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน
- 2.7 ไม่ควรทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (stunning) เว้นแต่กรณีจำเป็น การกระทำดังกล่าวต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวกตามมาตรฐานฮาลาล มกอช.8400-2550

2.8 ไม่ควรเชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าว ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวกตามมาตรฐานอาหาร ฮาลาล มกอช.8400-250

3.การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา

อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไขดังต่อไปนี้

3.1 อาหารต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาต หรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม

3.2 ไม่มีองค์ประกอบตามข้อ 1

3.3 อาหารต้องจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษาหรือการขนส่ง โดยใช้ อุปกรณ์ที่ไม่มีปนเปื้อนเนยและเนยและเป็นไปตามข้อ 4

3.4 ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง อาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออก จากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ 1 และ 2 ข้างต้น หรือจากสิ่งที่เป็นเนย

3.5 ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง วัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ 1 และ 2 หรือมีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นเนย

3.6 กรณีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม ตามข้อ 4

3.7 เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นเนย หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของเนยตามศาสนบัญญัติอิสลาม

3.8 กรณีที่มีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนเนยชนิดหนัก(ตามข้อ 4) มาผลิตอาหารฮาลาล สายการผลิตนั้นจะต้องได้รับการล้างและชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม ขั้นตอนการปฏิบัตินี้จะต้องอยู่ภายใต้การดูแลและทวนสอบผลการล้างโดยองค์กรทางศาสนาอิสลาม เมื่อได้มีการปรับเปลี่ยนสายการผลิต ไปสู่การผลิตอาหารที่ปนเปื้อนเนยชนิดหนัก จะไม่อนุญาตให้กลับมาสู่การผลิตอาหารฮาลาลอีก

4. ข้อกำหนดเกี่ยวกับเรื่องเนย และวิธีชำระล้าง

4.1 ความหมายและชนิด

เนย คือ สิ่งสกปรก โสโครก ปฏิภูลและอื่นๆ อันเป็นที่รังเกียจโดยศาสนบัญญัติอิสลาม กำหนดไว้ (เช่น โลหิต น้ำเหลือง น้ำหนอง อาเจียน สุนัข สุนัข ชากสัตว์ไม่ได้เชือด อุจจาระ ปัสสาวะ น้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน) เนยมี 3 ชนิด คือ

4.1.1 เนยชนิดเบา (มุก็อฟพะพะฮ) ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้เ็น นอกจากน้ำนม

4.1.2 เนยปานกลาง (มุตะวัสสิฎะฮ) ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้เนยชนิดเบาหรือนะยชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ชากสัตว์ที่ได้เชือดแต่ต้องไม่ใช่ชากปลาและตักแตน และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน เป็นต้น

4.1.3 นะยิสชนิดหนัก (มุซอลละเซาะฮ) ได้แก่ สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

4.2 วิธีล้างนะยิส

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ (และส่วนของร่างกาย) ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง หรือปนเปื้อนนะยิสทุกชนิดไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ ต้องกำจัดด้วยวิธีล้างทำความสะอาดตามที่ระบุไว้ในศาสนบัญญัติอิสลาม มีวิธีปฏิบัติดังต่อไปนี้

4.2.1 วิธีล้างนะยิสชนิดเบา ให้ชำระนะยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรมบนรอยที่เปื้อนนะยิสนั้นให้ทั่ว โดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ใช้ได้

4.2.2 วิธีล้างนะยิสชนิดปานกลาง ให้ชำระนะยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งเพื่อให้สี กลิ่น รส หมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง

4.2.3 วิธีล้างนะยิสชนิดหนัก ให้ชำระนะยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

ความรู้เรื่องแป้งสาลี

แป้งสาลีเป็นแป้งที่ทำมาจากข้าวสาลี ใช้ทำขนมและอาหารได้หลายอย่าง เช่น ปาท่องโก๋ ขนมปัง โรตีสี แก้วพาย ลูกเกด กล้วย กล้วยบะหมี่ ซาลาเปา ขนมเปี๊ยะ ฯลฯ

ในปัจจุบันแป้งสาลีที่ผลิตและออกจำหน่ายในท้องตลาดมีอยู่ด้วยกันหลายตราหลายยี่ห้อ แล้วแต่บริษัทผู้ผลิตจะกำหนด แต่ถ้าจะแบ่งชนิดของแป้งสาลีออกเป็นประเภทใหญ่ๆ จะแบ่งได้ 3 ชนิด คือ

1. แป้งขนมปัง เป็นแป้งชนิดหนักมีโปรตีนสูง ต้องใช้ยีสต์หรือแป้งเชื้อเป็นตัวทำให้ขึ้นฟู เนื้อแป้งเหนียว เหมาะที่จะใช้ทำขนมปัง หรือขนมที่มีลักษณะคล้ายขนมปัง เช่น โดนัทยีสต์ พิชซ่า ปาท่องโก๋ โรตีสี หรือ ผลิตภัณฑ์จำพวกเส้นบะหมี่ แผ่นกล้วย แป้งขนมปังที่มีจำหน่ายในท้องตลาด เช่น แป้งตราอินทรี แป้งตราห่าน แป้งตรากำแพงเมืองจีน

2. แป้งเค้ก เป็นแป้งชนิดเบาเนื้อแป้งละเอียด มีโปรตีนต่ำกว่าแป้งขนมปัง เหมาะที่จะใช้ทำขนมเค้ก และขนมที่มีเนื้อละเอียด เบา ฟู เช่น ขนมปุยฝ้าย ซาลาเปา แยมโรล ขนมไข่ แพนเค้ก ฯลฯ แป้งชนิดนี้ ใช้ผงฟู หรือเบคกิ้งโซดา เป็นตัวทำให้ฟู แป้งเค้กที่มีจำหน่ายในท้องตลาด เช่น แป้งตรากิเลนแดง แป้งตรากิเลนเขียว แป้งตราพัดโบก แป้งตราบัวแดง

3. แป้งสาลีธรรมดา หรือแป้งอเนกประสงค์ เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าวสาลีชนิดเบาและหนักผสมกัน จึงเป็นแป้งที่ทำขนมจากแป้งสาลีได้ทุกอย่าง แต่ลักษณะของเนื้อขนมที่ได้จะต่างกับที่ใช้แป้งเฉพาะอย่างบ้างเล็กน้อย เช่น ถ้าใช้ทำขนมปัง ความหนืดของเส้นใย ขนมปังจะไม่ดีเท่ากับใช้แป้งขนมปังโดยตรง หรือเค้กที่ทำจากแป้งอเนกประสงค์ จะได้เนื้อขนมไม่นุ่ม หรือเนื้อละเอียดเท่ากับใช้แป้งเค้ก แต่แป้งชนิดนี้จะราคาถูกและหาซื้อได้ง่ายกว่าแป้งชนิดอื่น แป้งอเนกประสงค์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด เช่น แป้งตราห้วกวาว แป้งตราคบ แป้งตราว่าว

ลักษณะของแป้งสาลีที่ดี

เพื่อที่จะได้ขนมคุณภาพดี ควรใช้แป้งสาลีที่มีลักษณะดังนี้

1. สีขาวสะอาด เนื้อละเอียด ไม่มีสิ่งเจือปน
2. แห้งสนิท ไม่มีตัวมอด ไม่มีกลิ่นสาบ

วิธีเก็บแป้งสาลี

1. เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท เพราะถ้าแป้งมีความชื้นสูงจะทำให้แป้งเป็นตัวและขึ้นราได้ง่าย
2. เก็บในที่มืดอุณหภูมิต่ำ ๆ เช่นเก็บไว้ในตู้เย็น

กรรมวิธีในการทำผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งสาลี

ผลิตได้ 4 วิธี คือ

1. ทอด
 - 1.1 ทอดด้วยน้ำมัน ได้แก่ ปาท่องโก๋ โรตีสาน ขนมหัวเราะ ขนมไข่นกกระทา โดนัท
 - 1.2 ทอดไม่ใช้น้ำมัน ได้แก่ แพนเค้ก ขนมโตเกียว วอฟเฟิล ฯลฯ
2. อบ ได้แก่ ขนมปังต่าง ๆ เค้ก พาย พิชซ่า คุกกี้ ขนมเปี๊ยะ แยมโรล ฯลฯ
3. นึ่ง ได้แก่ ซาลาเปา ปุยฝ้าย ฯลฯ
4. ลวก เช่น เส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว

ความรู้เกี่ยวกับเค้ก

เค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก มีด้วยกัน 3 วิธี คือ

วิธีที่ 1 ครีมนเนย

เป็นวิธีการผสมโดยตีไขมันกับน้ำตาลจนขึ้นฟูเป็นครีมขาว แล้วค่อยๆ ใส่ไข่ทีละฟอง ตีให้เข้ากัน จึงใส่แป้งสลับกับของเหลวโดยเริ่มต้นด้วยแป้งและต้องจบด้วยแป้ง การเติมแป้งลักษณะนี้เพื่อให้แป้งดูดซึมน้ำบางส่วนและป้องกันแป้งจับตัวเป็นก้อนผสมกันจนเนียนเรียบ

วิธีที่ 2 ผสมชั้นตอนเดียว

เป็นการผสมส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นไข่แล้วตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 5 นาทีจึงใส่ไข่ ตีต่ออีก 5 นาทีด้วยความเร็วต่ำ วิธีนี้มักใช้กับแป้งสำเร็จรูป

วิธีที่ 3 แยกไข่ขาว-ไข่แดง

เป็นวิธีที่นิยมมาก เพราะจะได้เค้กที่มีปริมาณมาก โดยแยกไข่แดงและไข่ขาวไว้ก่อน แล้วตีเนยกับน้ำตาลจนขึ้นจึงใส่ไข่แดงทีละฟอง ตีผสมจนเข้ากันด้วยความเร็วต่ำ ใส่ส่วนผสมแป้งสลับกับของเหลว เติมหั่นตามต้องการ จากนั้นตีไข่ขาวครีมออฟทาร์ทาร์จนตั้งยอดอ่อนจึงค่อยๆ ใส่ น้ำตาลอีกส่วนจนหมดและมีลักษณะตั้งยอดแข็ง ใส่ส่วนผสมแป้ง ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน

เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก มี 2 วิธี คือ

วิธีที่ 1 แอ่งเจลฟูเค้ก

เป็นเค้กที่ใช้ไข่ขาวตีกับน้ำตาลหนึ่งส่วนและใส่ครีมออฟฟัททาร์ลงไปด้วย เพื่อช่วยให้ฟองไข่ขาวอยู่ตัว ไม่เหลวเป็นน้ำ และทำให้เนื้อเค้กที่อบเสร็จมีสีขาวละเอียด ส่วนน้ำตาลอีกส่วนนำมาผสมกับแป้ง เกลือ แล้วนำไปผสมกับไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดแข็ง คนเบาๆ ให้เข้ากัน วิธีนี้จะไม่มีไขมัน เพราะฉะนั้นพิมพ์ที่ใช้ใส่ก็ต้องไม่ทาไขมัน

วิธีที่ 2 สปองจ์เค้ก

เป็นเค้กที่ใช้ไข่ทั้งฟองหรือไข่เฉพาะไข่แดง โดยตีไข่กับน้ำตาลด้วยความเร็วสูง จนกระทั่งฟองไข่ละเอียดเป็นเนื้อสีขาว จึงใส่ส่วนผสมของแป้ง บางสูตรอาจมีนมและเนยละลายด้วย ซึ่งการเติมเนยละลายนั้นต้องเป็นเนยอุ่นๆ เพื่อป้องกันการยุบตัว และต้องใส่หลังจากผสมแป้งแล้วโดยคนเร็วๆ และเบา

ชิฟฟอนเค้ก

เป็นเค้กที่มีเนื้อเบาและนุ่ม มีวิธีการทำ 2 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 แยกเอาไข่แดง – ไข่ขาว จากนั้นตีไข่ผสมกับแป้ง น้ำตาลหนึ่งส่วน ผงฟู เกลือ น้ำมันพืช และน้ำ คนจนส่วนผสมเนียน

ขั้นตอนที่ 2 ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ หรือน้ำมันขาวพวขึ้น จึงค่อยๆ ใส่น้ำตาลอีกส่วน ตีจนฟองแข็งตัวตั้งยอดแข็ง จึงใส่ส่วนผสมไข่แดงทะล่อมเบาๆ จนเข้ากันดีขั้นตอนนี้สำคัญมาก ต้องผสมเบาๆ มือ

ความรู้เรื่องการทำเค้ก

เค้ก เป็นขนมชนิดหนึ่งมักจะทำจากส่วนผสมหลัก 4 อย่าง คือแป้ง น้ำตาล ไข่ และไขมัน มีลักษณะเนื้อละเอียดนุ่มรสชาติอร่อย นิยมใช้ในงานปีใหม่ วันเกิด เป็นต้น

ชนิดของเค้กโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 3 ชนิดคือ

1. เค้กที่มีส่วนผสมของไขมันเป็นหลัก เช่น เค้กเนย
2. เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมเป็นหลัก เช่นเค้กถ้วย เค้กญี่ปุ่น
3. เค้กชนิดที่ 1 และชนิดที่ 2 ผสมกันเช่น ชิฟฟอนเค้ก

เทคนิคการทำเค้กทั่วไป

1. ควรร่อนแป้งทุกครั้งก่อนนำมาตวงเพื่อให้อากาศเข้าแทรกระหว่างเนื้อแป้งทำให้แป้งฟูและเบา ถ้าจะใช้วิธีชั่งก็ต้องร่อนก่อนชั่ง

2. เนยหรือเนยเทียม ถ้าเป็นเนยสดจะดีหรือคนได้โดยง่ายต้องนำออกจากตู้เย็นก่อนนำมาใช้ แต่ไม่ควรนำไปตั้งไฟเพื่อเร่งให้อ่อนตัวเร็วขึ้น เพราะจะทำให้เนยสดละลายและเหลวเกินไป ซึ่งไม่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ ถ้าเป็นเนยเทียมหรือมากกลั่นไม่เก็บในตู้เย็น

3. ในกรณีที่ทำเค้กที่มีปริมาณน้ำตาลสูง มักนิยมตีแบ่งกับเนยก่อนจึงเติมส่วนผสมอื่นๆ สำหรับน้ำตาลทรายควรจะละลายในส่วนผสมของของเหลวก่อน แล้วจึงเติมลงในส่วนผสมเพราะจะทำให้เปลือกขนมที่อบแล้วนุ่มขึ้น

4. การตีส่วนผสมเค้กชนิดที่มีไขมันเป็นหลัก ควรใช้พายยางปาดข้างอ่างผสมและที่ตีเสมอๆ เพื่อช่วยให้ส่วนผสมเข้ากับได้ง่ายขึ้นนอกจากนี้ควรหยุดเครื่องตีก่อนจึงใช้พายปาดทุกครั้ง

5. การเติมไข่หรือส่วนผสมที่เป็นของเหลวควรค่อยๆ เติมน้ำไปที่ละน้อยหรือแบ่งเติมไปที่ละส่วน ไม่ควรใส่หมดในที่เดียว ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันแยกตัวออกจากส่วนผสม

6. ในการผสมเค้กในช่วงสุดท้าย มักจะเป็นการผสมนมหรือของเหลวอื่นสลับกับแบ่งเป็นส่วนผสมสุดท้ายเพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมัน ในส่วนผสมอื่นและเพื่อให้แป้งดูดซึ่มของเหลวบางส่วนไว้

7. ไข่ไก่ที่เหมาะสมในการทำขนมเค้กควรเป็นไข่ไก่สด และต้องไม่แช่ตู้เย็น

8. ในการทำเค้กชนิดที่มีส่วนผสมของไข่เป็นหลัก ควรร่อนแป้งลงในส่วนผสมอื่นๆ หรือใช้วิธีตะล่อมแป้งให้เข้ากันที่ละน้อย เพราะจะทำให้แป้งค่อยๆ ดูดซึ่มของเหลวและไม่จับตัวเป็นก้อน ทำให้ผสมกันได้ง่ายขึ้น

9. ในการตีไข่ขาวหรือไข่แดง สำหรับเค้กชนิดที่ต้องตีไข่ให้ขึ้นฟูควรตีด้วยความเร็วสูง จนไข่เริ่มตั้งยอดอ่อนๆ จึงเติมน้ำตาลลงที่ละน้อยและเมื่อส่วนผสมของไข่ขาวและน้ำตาล เริ่มฟูเป็นฟองขึ้น จึงลดความเร็วลง ใช้ความเร็วปานกลางเพื่อให้ฟองอากาศยังคงอยู่ในส่วนผสม ข้อควรระวังการตีไข่ขาวนั้น อุปกรณ์เครื่องใช้ทุกอย่างได้แก่อ่างผสมที่ดี พายยางจะต้องสะอาดและแห้งสนิท ไม่เปื้อนไขมัน ไข่ขาวไม่ควรมีส่วนของไข่แดงปนอยู่แม้แต่น้อย

10. ในการอบเค้กทุกชนิด ควรจุดเตาอบให้อุณหภูมิของเตาอบได้ตามความต้องการ ถ้าวอบขนมให้มีลักษณะดีเหลือ สม่าเสมอผู้ทำต้องศึกษาการใช้เตาอบนั้นๆ จนเกิดความเคยชิน

11. การทดสอบว่าเค้กที่อบสุกหรือยังนั้น ทำได้โดย ใช้ไม้ปลายแหลมจิ้มตรงกลางขนม ถ้าไม่มีเศษขนมติดไม้ออกมาแสดงว่าสุกและสังเกตว่าขอบขนมร่อนออกจากพิมพ์โดยรอบ

12. การอบเค้กควรวางพิมพ์ให้อยู่กึ่งกลางเตาอบให้มากที่สุด หรือเมื่อต้องการอบอบพร้อมกันสองพิมพ์ หรือมากกว่านั้น ควรจัดวางพิมพ์ห่างกันประมาณ 1 นิ้ว ไม่ควรวางพิมพ์ชิดหรือติดผนังเตาอบถ้าอบทั้งสองชั้น ก็ควรวางสับหว่างกัน

13. ในการร่อนเค้ก ไม่ควรเปิดเตาอบขณะขนมกำลังขึ้น ถ้าจำเป็นจะต้องเปิดเตาอบดูขนม ควรเปิดอย่างช้าๆ มิฉะนั้นขนมจะไม่ขึ้น และยุบได้

ลักษณะของเค้กที่ดี

1. สีของผิวรอบนอกควรเป็นสีเหลืองหรือน้ำตาลอ่อนสม่ำเสมอ
2. สีของเนื้อใน เป็นไปตามส่วนผสมเช่นเค้กเนยก็เป็นสีเหลืองอ่อน เค้กช็อคโกแลตก็เป็นสีน้ำตาล
3. ลักษณะของผิวรอบนอก เรียบสม่ำเสมอ

4. การขึ้นฟูเป็นไปตามปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ที่ผลิตได้ น้ำหนักเบาเมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณของขนม

5. ลักษณะของหน้าขนม มัน เรียบ ไม่หนูนเป็นแห่งๆ

6. กลิ่นหอม ชวนรับประทาน เป็นไปตามส่วนผสมที่ใส่แต่ต้องไม่มีกลิ่นหืน

7. ลักษณะของเนื้อในต้องละเอียด ไม่แน่น หนัก มีความชื้น ไม่รวนหรือแฉะ

8. มีความนุ่มนวล นุ่มเมื่อเอามือแตะเบาๆ จะสปริงหรือหยุ่นกลับที่เดิม เนื้อจะไม่แน่น

9. รสชาติกลมกล่อมเป็นไปตามส่วนผสมไม่ควรมีรสชาติผิดแผก แปลกออกไป เช่น รสเผื่อน เป็นต้น

สาเหตุที่ทำให้เค้กเสียและวิธีการแก้ไข

การทำเค้กที่ดีจะต้องอาศัยเทคนิคแล้วยังต้องมีการผสมผสาน และสิ่งที่ทำอย่างถูกต้อง ข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นเสมอและวิธีแก้ไขดังนี้

1. เค้กหน้าไม่เรียบ ฟู และแตก วิธีแก้ไข ก็คือใช้ที่ปาด (สแปดทูสง) แตะน้ำมันพืชทาบนเนื้อขนมก่อนเข้าอบ

2. เค้กยุบตรงกลางเป็นเพราะอุณหภูมิในการอบไม่ถูกต้องใช้ไฟอ่อนหรือไฟแรงเกินไป ควรปรับอุณหภูมิให้ถูกต้อง หรืออาจใส่ผงฟูหรือน้ำตาลมากเกินไป เป็นเพราะเคลื่อนย้ายเค้ก หรือเปิดเตาอบขณะเค้กกำลังขึ้น

3. ผิวหน้าเค้กแฉะ เป็นเพราะอบไว้มากเกินไป วิธีแก้ไขควรอบให้สุก ตรวจสอบอุณหภูมิของเตาอบ

4. เค้กที่มีรูใหญ่ๆ เป็นเพราะส่วนผสมแห้งเกินไป ผสมกันไม่ทั่ว เทเค้กลงในพิมพ์ไม่ต่อเนื่อง วิธีแก้ไขควรผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง เทเค้กลงพิมพ์ให้ต่อเนื่องกัน ใส่อากาศก่อนเข้าเตาอบโดยเคาะพิมพ์เบาๆ หรือใช้พายยางลากไปมาในเนื้อขนมก่อนนำเข้าเตาอบ

5. เนื้อเค้กแห้ง เป็นเพราะตีไข่ขาวนานเกินไป หรืออบนานเกินไปวิธีแก้ไขควรตีไข่ขาวถึงจุดที่ต้องการเท่านั้น ไม่ควรอบนานเกินไปตรวจสอบอุณหภูมิอย่างถูกต้อง

การเก็บรักษาวัตถุดิบในการทำเบเกอรี่

เราได้กล่าวถึงเทคนิคในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตั้งแต่การชั่งตวง การผสม การเตรียมพิมพ์ การอบ และอื่นๆ เพื่อที่จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สามารถเก็บได้นานขึ้น และช่วยลดต้นทุนในการผลิตลง นอกจากที่กล่าวมาแล้ว การเก็บรักษาวัตถุดิบก็มีความสำคัญไม่แพ้กัน การเก็บรักษาที่ถูกต้องจะช่วยประหยัดเงิน และช่วยลดต้นทุนในการผลิตลงด้วย โดยเริ่มจาก

1. เก็บอาหารขึ้น ในที่ชื้น

2. เก็บอาหารแห้ง ในที่แห้ง

3. เก็บอาหารที่เสียง่ายในตู้เย็น

อาหารที่เสียง่าย ส่วนมากต้องการเก็บในตู้เย็น และเพื่อที่จะเก็บวัสดุในตู้เย็นให้มีความชื้น และป้องกันการสูญเสียรส กลิ่น ให้ห่อด้วยพลาสติก หรือใส่ภาชนะปิดฝาให้มิดชิด

ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพต่ำและราคาผลิตภัณฑ์ที่สูงขึ้นนั้น ส่วนใหญ่เกิดจากการเก็บรักษาที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งการเก็บรักษาวัสดุหรือส่วนผสมที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องควรปฏิบัติต่อไปนี้

1. แปะชนิดต่าง ๆ เช่นแปะเค้ก แปะขนมปัง ฯลฯ ถ้าปลอดจากแมลงรบกวนจะมีคุณภาพดีและเก็บได้นานถึง 5 เดือน โดยเก็บในหึ่งที่สะอาด มีอากาศถ่ายเทดี ปราศจากกลิ่น มีอุณหภูมิ 68 - 72 องศาฟาเรนไฮต์ และมีความชื้นสัมพัทธ์ 55 - 65 % แปะที่มีตัวแมลงอยู่จะต้องแยกนำออกมาทิ้งทันที

2. ยีสต์ เป็นส่วนผสมที่เสียได้ง่าย ควรเก็บในที่แห้ง ไม่ให้สัมผัสโดยตรงกับแสงแดดและความชื้น ถ้าไม่เก็บในตู้เย็นควรเก็บในที่ที่มีอุณหภูมิไม่สูงกว่า 90 องศาฟาเรนไฮต์ ภายใต้สภาพเช่นนี้ยีสต์แห้งจะมีอายุการเก็บได้อย่างน้อยที่สุด 1 เดือน หรือนานกว่านี้ได้

3. น้ำตาล ทั้งน้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายแดงเป็นตัวดูดความชื้น จะต้องนำออกจากถุงใส่กล่องพลาสติกหรือแก้ว มิฉะนั้นแล้ว น้ำตาลจะดูดความชื้นจากอากาศจนถึงจุดที่มันจะแข็ง ซึ่งพวกจุลินทรีย์จะเจริญเติบโตได้ดี ทำให้น้ำตาลนั้นมีรสเปรี้ยว สำหรับน้ำตาลละเอียดหรือน้ำตาลไอซิ่งเมื่อไม่ใช้จะต้องเก็บไว้ในที่แห้ง เพื่อป้องกันการจับตัวเป็นก้อน อย่าใช้ภาชนะที่เป็นโลหะเพราะอาจจะเกิดสนิมได้

4. ไขมัน และน้ำมัน ไขมันจากพืชสามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้องนาน 2-3 เดือน ถ้าต้องการเก็บให้ได้นานกว่านี้ต้องเก็บในตู้เย็น น้ำมันหมูชนิดแข็งควรเก็บในตู้เย็น โดยใส่ภาชนะบรรจุปิดฝาให้สนิท หรือเก็บในหึ่งธรรมดาก็ได้ น้ำมันสลัดหรือน้ำมันมะกอกจะมีกลิ่นหืนได้ง่ายหลังจากเปิดฝาแล้ว สำหรับไขมันพืช นอกจากจะเก็บในตู้เย็นแล้ว ไม่ควรเก็บไว้ใกล้สิ่งที่ให้กลิ่น เพราะไขมันนั้นสามารถดูดกลิ่นแปลกปลอมเข้าไปได้ง่ายและรวดเร็ว ศัตรูตัวสำคัญของไขมันก็คือแสง อากาศ น้ำ ความร้อน อุณหภูมิสูง ๆ และโลหะ เหล่านี้เป็นสาเหตุที่ทำให้ไขมันมีกลิ่นหืนได้ง่าย

5. ไข่ ไข่สดควรเก็บในช่องเก็บไข่ของตู้เย็น โดยให้ส่วนกว้างของไข่อยู่ด้านบนจะเก็บได้นานถึง 5 สัปดาห์ ไข่สดจะสูญเสียความชื้นและก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ตามอายุของไข่ ไข่มักจะดูดเอากลิ่นจากตู้เย็นเอาไว้ และจะมีกลิ่นมากถ้าไม่เก็บไว้ในช่อง ไข่ขาวที่แยกออกจะเก็บได้นานเป็นสัปดาห์ ถ้าเก็บในตู้เย็นและใส่ภาชนะแก้วที่ปิดฝาสนิท ไม่ควรเก็บไข่ไว้นาน แม้จะเก็บในตู้เย็นก็ตาม เพราะแบคทีเรียอาจเกิดขึ้นทำให้อาหารเป็นพิษได้

6. นม นมสดหรือหางนมควรเก็บไว้ในตู้เย็น เมื่อไม่ใช้แล้ว ทั้งนี้เพื่อป้องกันการบูดเนื่องจากกรดแลคติกจะทำให้เหม็นเปรี้ยว สำหรับนมกระป๋องนั้นไม่เป็นปัญหาเพราะนมบรรจุกระป๋องนั้น ได้ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อแล้ว แต่ก็ควรระวังในเรื่องกระป๋องบวม ซึ่งเกิดจากนมเสีย นมผงควรเก็บในที่เย็นและแห้ง ปิดฝาให้สนิท เนื่องจากนมผงนั้นมีความชื้นอยู่น้อย จึงดูดเอาความชื้นจากอากาศเข้าไว้ ทำให้จับตัวกันเป็นก้อน

7. เครื่องเทศและผงฟู ควรเก็บในที่เย็น แห้ง และปิดฝาให้สนิท สำหรับกระป๋องบรรจุจะต้องไม่เป็นสนิม และจะต้องสะอาด

อุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่

เครื่องชั่ง มีความสำคัญในการทำเบเกอรี่มาก มีผลต่อลักษณะของขนมมากพอสมควร เนื่องจากถ้ามีการชั่งหรือตวงผิด หรือใช้อุปกรณ์ผิดก็ทำให้ขนมที่ทำแล้วไม่ดี หรือทำออกมาแล้วไม่ได้ลักษณะที่ควรจะเป็น อุปกรณ์ที่จะใช้ในการชั่งหรือตวงมีหลายชนิด เช่น ช้อนตวงมี 4 ขนาด คือ 1 ช้อนโต๊ะ 1 ช้อนชา 1/2 ช้อนชา 1/4 ช้อนชา อาจทำจากโลหะหรือพลาสติกก็ได้ ใช้สำหรับตวงของเหลวหรือของแห้งก็ได้ ถ้าใช้ตวงของแห้งอย่าใช้ช้อนตวงตักอาหารโดยตรง เพราะจะทำให้ได้ปริมาณที่มากเกินไป ต้องใช้วัสดุอื่นตักใส่ช้อน แล้วใช้มีดปาดให้เรียบอีกครั้ง ต่อไปที่จะพูดถึงก็คือ ถ้วยตวง จะแยกเฉพาะระหว่างตวงของแห้งกับของเหลว มีขนาดตั้งแต่ 1 ถ้วยตวง 1/2 ถ้วยตวง 1/3 ถ้วยตวง และ 1/4 ถ้วยตวง ถ้าเป็นถ้วยตวงของแห้งจะใช้ตวงส่วนผสมที่เป็นของแห้งเท่านั้น เช่น แป้ง น้ำตาล นมผง เนย ถ้าเป็นถ้วยตวงของเหลว ก็จะมีลักษณะเป็นแก้ว หรือพลาสติก แล้วจะมีขีดบอกปริมาตรอยู่ข้างๆ มีตั้งแต่ขนาด 1 ถ้วยตวง จนถึง 6 ถ้วยตวง ใช้ตวงของเหลวพวกนมสด น้ำ ไข่ขาว และของเหลวอื่นๆ เวลาตวงก็ต้องให้ถ้วยอยู่ในระดับสายตาจึงค่อยอ่านค่าออกมา ถ้วยตวง และช้อนตวงที่กล่าวมา อาจใช้ในการตวงปริมาณน้อยๆ แต่ก็อาจเกิดการผิดพลาดในการตวงได้ เช่น เวลาตวงแป้งอาจจะกดแป้งจนแน่นแล้วค่อยปาดให้เรียบร้อยเสมอขอบ ซึ่งก็จะทำให้ได้ปริมาตรที่ผิดไป ฉะนั้น ถ้าต้องการได้สัดส่วนที่แน่นอนควรใช้ตาชั่ง ชั่งสิ่งของ ซึ่งตาชั่งนี้ก็มีหลายขนาดเช่นกัน ที่อยากจะแนะนำคือขนาด 1 กิโลกรัม เพราะจะสามารถชั่งของได้ตั้งแต่ 5 กรัมจนถึง 1 กิโลกรัม แต่ควรระวังอย่าใช้ชั่งของหนักเกิน 1 กิโลกรัม เพราะจะทำให้ตาชั่งเสียได้ ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่นั้น การชั่ง ตวงที่ถูกต้องเป็นเรื่องที่สำคัญ เพราะจะมีผลถึงผลผลิตที่ทำออกมาได้ ทั้งรส กลิ่น และรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์นั้นๆ จึงไม่ควรที่จะให้กะเอาเอง

เครื่องผสมแบบต่างๆ เครื่องผสมมีประโยชน์ต่อการทำเบเกอรี่คือ ช่วยให้ส่วนผสมต่างๆ ทั้งของเปียกและของแห้งรวมกันได้ดีเป็นเนื้อเดียวกัน เช่น ในการทำขนมปัง ช่วยให้โปรตีนกับน้ำรวมตัวกันจนเกิดเป็นกลูเตนที่มีลักษณะเหนียว ยืดหยุ่น สามารถจับป็นเป็นรูปร่างต่างๆ ได้ หรือในการทำเค้กช่วยให้เกิดการรวมตัวของน้ำและไขมัน และส่วนผสมอื่นๆ ของเค้ก ทำให้ได้ลักษณะเป็นของเหลวข้น เทใส่ภาชนะได้แต่ไม่สามารถป็นเป็นรูปร่างได้ สำหรับการทำเค้กนั้นเครื่องผสมช่วยให้เค้กเกิดการขึ้นฟู เนื่องจากฟองอากาศที่เกิดขึ้นในระหว่างการตีผสม

เครื่องผสมที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ สามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภทคือ

เครื่องผสมแบบแนวตั้ง เป็นแบบที่นิยมใช้กันมากในการทำเบเกอรี่ เพราะสามารถใช้งานได้หลายอย่าง ตั้งแต่ตีไข่จนกระทั่งนวดแป้ง เครื่องผสมชนิดนี้จะมีตั้งแต่ขนาดเล็กจนกระทั่งถึงขนาดใหญ่ แล้วแต่ปริมาตรที่ต้องการจะใช้ อุปกรณ์ในตัวเครื่องจะประกอบไปด้วย แกนกลางที่มีเตี้อย สำหรับใส่เครื่องช่วยในการผสม ซึ่งมีอยู่ 3 ชนิดคือ

1. ชนิดที่เป็นตะขอ ใช้สำหรับนวดผสมแป้งให้เป็นก้อนโตในการทำขนมปัง โดยตะขอนี้ จะทำการม้วนพับ ดึงก้อนแป้งเพื่อให้เกิดเป็นกลูเตนที่ดี

2. ลักษณะเป็นรูปใบไม้ ใช้ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู เพื่อทำเค้กที่ต้องตีเนยกับน้ำตาล หรือตีเนยกับแป้งอื่นๆ เช่น พวกพายร่วนต่างๆ หรือใช้ในการตีเนยกับน้ำตาลในการทำคุกกี้ การใช้หัวตีลักษณะนี้จะใช้ความเร็วของเครื่องระดับปานกลางเป็นส่วนใหญ่

3. เป็นลักษณะตะกร้อ ใช้สำหรับการตีไข่ให้เกิดฟองจะใช้กับความเร็วของเครื่องค่อนข้างสูงเพื่อให้ไข่ขึ้นฟูในระยะเวลาสั้น และไข่ก็อยู่ตัวด้วย ซึ่งมีผลต่อปริมาณของเค้ก เค้กที่นิยมใช้ตะกร้อทำได้แก่ ชิฟฟอนเค้ก สปันจ์เค้ก หรือการตีเค้กแบบชั้นตอนเดียว

เครื่องช่วยในการผสมทั้ง 3 ชนิดนี้จะถอดเปลี่ยนได้โดยใช้ตัวเครื่องผสมตัวเดียวกัน และสามารถปรับอัตราความเร็วของเครื่องได้ตามความต้องการของผลิตภัณฑ์ เราจะเลือกใช้อุปกรณ์ทั้ง 3 ชนิดอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ออกมาดี เช่น ถ้านวดแป้งก็จะใช้ตะขอ ไม่ใช่ตะกร้อ และจะใช้ระดับความเร็วต่ำ ถ้าใช้ความเร็วมากเกินไปเครื่องจะไม่เดิน เนื่องจากส่วนผสมมีน้ำหนักมากและเครื่องอาจชำรุดได้

เครื่องผสมแบบแนวนอน เป็นเครื่องผสมที่ใช้ขนาดแบ่งในการทำขนมปังแต่เพียงอย่างเดียว ไม่สามารถใช้ตีไข่และเนยได้

เครื่องผสมแบบ 2 แขน ตัวเครื่องประกอบด้วยแขนหลัก 2 แขน ปลายอ หมุนเข้าหากัน และจะช่วยดึงยึดก้อนโด (DOUGH) อย่างช้าๆ เมื่อเครื่องเดิน แขนทั้ง 2 จะหมุนมาสวนกันตรงกลางของอ่างผสม ดึงยึดและนวดก้อนโดที่อยู่ตรงกลางให้เข้ากัน อัตราเร็วของเครื่องแบบนี้มีอัตราเดียว และเป็นอัตราที่ช้ามาก ซึ่งจะทำให้สามารถนวดแป้งขนมปังได้ดีโดยไม่ทำให้อุณหภูมิของโดร้อนเกินไปในระหว่างการผสม นอกจากขนมปังแล้วยังสามารถใช้ผสมแป้งพัฟเพสตรี และแป้งพายได้อีกด้วย เครื่องชนิดนี้จะใช้เวลาในการนวดแป้งน้อยกว่าการใช้เครื่องผสมแบบแนวตั้ง

ตู้หมักและพักก้อนโดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นตัวช่วยทำให้ขึ้นฟู เช่นขนมปังชนิดต่างๆ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ใช้ยีสต์ จำเป็นจะต้องหมักเอาไว้ในห้องหมักหรือตู้หมักที่สามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นได้ เพื่อให้ยีสต์ทำงานได้ดีในระหว่างการหมักแป้งที่นวดผสมจนได้ที่แล้วจะต้องพักแป้งไว้ให้คลายตัว แล้วจึงนำมาทำรูปร่าง หรือใส่ไส้ต่อจากนั้นจึงนำไปหมักหรือปล่อยให้ขึ้นจนมีขนาดเป็น 2 เท่า การหมักแป้งหรือพักให้แป้งขึ้น ต้องการความชื้นและอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จออกมามีคุณภาพดี ตู้หมักแป้งนั้น ถ้าไม่มีความชื้นรวมอยู่ด้วยจะทำให้ขนมปังนั้นแห้ง เนื้อขนมปังกระด้างได้ เนื่องจากความชื้นที่มีอยู่ในก้อนแป้งระเหยออกไปในระหว่างการหมัก แต่เราอาจจะใช้การต้มน้ำส่งผ่านเข้าไปในตู้หรือห้องหมักนั้น และทำการควบคุมด้วยตนเองถ้าเป็นการทำเบเกอรี่ในห้างสรรพสินค้าหรือในบ้านเราที่มีอากาศค่อนข้างร้อน อาจจะไม่ต้องอาศัยตู้หมักเลยก็ได้ โดยตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องแล้วใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด หรือใช้แผ่นพลาสติกคลุมก้อนโดเอาไว้เพื่อกันไม่ให้ผิวหน้าของโดนั้นแห้ง

เครื่องตัดแบ่งก้อนโด เครื่องชนิดนี้ส่วนใหญ่แล้วจะใช้ในอุตสาหกรรมขนาดย่อมจนถึงขนาดใหญ่ๆ เพื่อทุ่นเวลาและแรงงานในการแบ่งก้อนโดให้เท่าๆ กัน เครื่องชนิดนี้จะแบ่งก้อนโดได้ตามน้ำหนักที่ต้องการแล้วคลึงให้กลม วิธีการใช้ก็ง่ายโดยคลึงก้อนโดที่ต้องการตัดให้เรียบเนียนเป็นก้อนใหญ่ จากนั้นตั้งทิ้งไว้พักหนึ่ง แล้วใช้มือกดทำให้แบนลงบนแผ่นโลหะที่เป็นหลุม สอดแผ่นโลหะที่มีก้อนโดลงไปใต้ตัวเครื่องแล้วกดลง ก็จะได้ก้อนโดที่ถูกตัดเป็นก้อนกลมเรียบร้อย

เครื่องรีดม้วนโด มีหน้าที่ในการทำโดให้มีรูปร่างสม่ำเสมอ และบั่นให้เป็นรูปร่างตามต้องการ ขนมหึ่งที่ผ่านเครื่องรีดเมื่ออบสุกแล้ว จะมีเนื้อเนียนเรียบสม่ำเสมอในพิมพ์ การรีดแบ่งทำได้โดยนำ ก้อนโดที่พักตัวแล้วบ่อนเข้าไปในระหว่างลูกกลิ้ง 2 ตัว ลูกกลิ้งจะรีดให้เป็นแผ่นบางๆ และจะม้วน แผ่นโดให้เป็นรูปหอนหรือทรงกระบอกออกมา แล้วจับใส่พิมพ์โดยที่ไม่ต้องม้วนด้วยมือ ถ้าไม่มี เครื่องรีดม้วนโด อาจทำได้โดยใช้ไม้คลึง คลึงแบ่งให้แบน มีขนาดและความยาวตามต้องการ จากนั้น ทำการม้วนแล้วเย็บตะเข็บให้สนิท เอาใส่พิมพ์โดยให้ตะเข็บก้อนโดอยู่ข้างใต้

ตู้อบ ตู้อบที่ใช้ในเบเกอรี่มีหลายชนิด ทั้งใช้ไฟฟ้า ก๊าซ และน้ำมัน ตู้อบโดยทั่วๆ ไป มีหลายแบบ เช่น แบบเป็นชั้น โดยบานตู้เปิดออกด้านหน้า และแบบเป็นชั้นหมุนรอบตัว สำหรับ ขนาดของตู้อบที่ใช้ขึ้นอยู่กับปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการจะทำ ตู้อบที่ดีจะต้องควบคุมอุณหภูมิได้ เพราะเบเกอรี่ส่วนใหญ่อุณหภูมิในการอบนั้น มีความสัมพันธ์กับลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่จะได้ ให้มีลักษณะตามต้องการ ในกรณีที่ตู้อบไม่มีเครื่องควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามต้องการ ก็ควรจะมี เทอร์โมมิเตอร์ที่ใช้โดยเฉพาะสำหรับตู้อบวางไว้ในตู้ ทั้งนี้เพื่อเป็นการตรวจสอบอุณหภูมิที่แน่นอน ของตู้อบก่อนที่จะนำผลิตภัณฑ์เข้าอบ ตู้อบเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เพราะขนมทุกอย่างจะต้องผ่านการอบให้สุก ราคาของตู้อบนั้นจะขึ้นอยู่กับวัสดุที่นำมาทำ เช่น เหล็ก สแตนเลส หรือใยแก้วที่บรรจุอยู่ภายใน เพื่อเก็บความร้อน ตู้อบที่ดีควรมีอุณหภูมิที่สม่ำเสมอ เก็บความร้อนได้นาน ซึ่งจะทำให้ไม่เปลืองเชื้อเพลิง ถ้าตู้อบนั้นมีใยแก้วบุอยู่ภายในก็จะทำให้อุณหภูมิ ในตู้อบไม่คงที่ อุณหภูมิสามารถขึ้นหรือลงได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นก่อนตัดสินใจเลือกซื้อควรพิจารณา ให้ถ่วงถี่เสียก่อน โดยอาจดูจากยี่ห้อ บริษัทผู้ผลิต หรือราคาก็จะเป็นตัวกำหนดคุณภาพของตู้อบ ได้เช่นกัน

สำหรับตู้อบที่ใช้ภายในบ้านบางชนิดจะมีเข็มบอกความร้อนของตู้ 3 ระดับคือ ต่ำ ปานกลาง และสูง ตู้อบประเภทนี้มักจะควบคุมอุณหภูมิไม่ได้ จะต้องใช้เทอร์โมมิเตอร์แขวนไว้ในตู้ เพื่อช่วยบอก อุณหภูมิของตู้ก่อนที่จะนำขนมเข้าอบ อุณหภูมิของตู้อบจะคงที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากที่ตั้งเอาไว้ จึงนำขนมเข้าไปอบ

เครื่องหั่นขนมปัง เป็นเครื่องที่ประกอบด้วยลวดฟันเลื่อยหลายเส้น ซึ่งทำหน้าที่ตัดขนมปัง ให้เป็นแผ่นที่มีความหนาเท่าๆ กัน ตามมาตรฐานความหนาของแผ่นคือ 1 เซนติเมตร เครื่องชนิดนี้ สามารถปรับหั่นตามความกว้างยาวของแท่งขนมปังได้ เครื่องหั่นขนมปังนี้ ส่วนใหญ่จะใช้สำหรับการ ทำขนมปังแซนวิชเท่านั้น เพราะการหั่นขนมปังด้วยมีอนั้นเป็นการยากที่จะได้แผ่นขนมปังที่เรียบ สม่ำเสมอ และมีความหนาที่เท่า ๆ กัน

นอกจากอุปกรณ์ที่ได้กล่าวมาทั้งหมดแล้ว ยังมีอุปกรณ์เบเกอรี่อีกหลายชนิดที่เป็นชิ้นเล็ก ชิ้นน้อย เช่น พายยาง มีดขนาดต่างๆ สपाตุลล่า แร็ค ฯลฯ เป็นอุปกรณ์ที่มีราคาถูกและหาซื้อได้ง่าย

ข้อพึงปฏิบัติในการทำเบเกอรี่

การเตรียมพร้อมก่อนที่จะลงมือทำเบเกอรี่ เพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จออกมาแล้วมีคุณภาพ ดีทุกชิ้น และยังช่วยลดต้นทุนในการผลิตที่จะต้องสูญเสียไปกับของที่ทำออกมาแล้วไม่ได้มาตรฐาน หรือมีคุณภาพไม่เพียงพอ โดยเริ่มจาก

1. ก่อนลงมือทำควรทำความเข้าใจในสูตรส่วนผสมและวิธีทำให้ละเอียดถูกต้องทุกขั้นตอน
2. ส่วนผสมต่างๆ ที่ต้องการใช้ ควรวางให้อยู่ใกล้มือ พร้อมทั้งจะหยิบใช้ได้ทันที
3. ควรใช้ถ้วยตวง และช้อนตวงที่ได้มาตรฐาน
4. ก่อนทำ ควรร่อนแป้งก่อนหนึ่งครั้ง เพื่อเอาสิ่งสกปรกที่อยู่ในแป้งออก ใช้ช้อนตักใส่ถ้วย แล้วใช้มีดปาดส่วนที่เกินออกไปให้ได้ระดับของถ้วย อย่าเขย่าถ้วยเพราะจะทำให้สัดส่วนของส่วนผสม ผิดไปได้
5. การตวงน้ำตาลทรายควรตวงเช่นเดียวกับการตวงแป้ง แต่สำหรับน้ำตาลทรายแดง ต้องตวงโดยกดน้ำตาลลงในถ้วยให้แน่น เทออกมาเป็นรูปถ้วย การตวงเนยก็เช่นเดียวกันกับน้ำตาลทรายแดง
6. การตวงส่วนผสมที่เป็นของเหลวควรใช้ถ้วยตวงที่ใช้ตวงโดยเฉพาะ อาจเป็นแก้วหรือพลาสติกก็ได้ ที่ถ้วยตวงจะมีขีดบอกปริมาตรและไม่ใช้ถ้วยตวงของแห้งมาใช้ควงของเหลว
7. ในการทำเค้กควรใช้แป้งเค้กโดยเฉพาะ เพราะแป้งเค้กจะทำให้เค้กอ่อนนุ่มและมีเนื้อที่ละเอียด ถ้าใช้แป้งผสมระหว่างแป้งเค้กและแป้งขนมปังจะต้องลดแป้งลง 2 ช้อนโต๊ะต่อ 1 ถ้วยตวง และจะต้องไม่ผสมนานเกินไป ในระหว่างการผสมแป้ง เมื่อเติมแป้งลงไปแล้วควรผสมให้เข้ากันดี เสียก่อนจึงจะใส่นม เพราะแป้งจะดูดน้ำจากนมทำให้แป้งเป็นเม็ด
8. ผงฟูที่ใช้ควรปิดฝาให้แน่นเมื่อใช้เสร็จแล้ว และเก็บไว้ในที่แห้งและเย็นทั้งนี้เพื่อป้องกันการดูดความชื้น เพราะจะทำให้ผงฟูเสื่อมคุณภาพลง
9. ในกรณีที่สูตรต้องการแยกไข่ขาวกับไข่แดง ควรแช่ไว้ในตู้เย็นก่อนที่จะนำไปแยก จะช่วยให้การแยกไข่ขาวออกจากไข่แดงง่ายขึ้น และต้องระวังอย่าให้ไข่แดงตกลงไปในไข่ขาวที่แยก แม้จะมีไข่แดงปนอยู่เพียงเล็กน้อยก็จะทำให้ไข่ขาวนั้นตีไม่ขึ้นฟู และในการตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูเป็นฟองหนาละเอียด ควรเติมน้ำตาลทรายและครีมออฟฟัอร์ทาร์ลงไปในขณะที่ตีไข่ขาว จะทำให้ไข่ขาวมีความคงตัวมากยิ่งขึ้น
10. การตีไข่ขาวจะต้องตีด้วยความเร็วสูง เพื่อให้ไข่ขาวขึ้นได้ดีที่สุดและควรผสมส่วนผสมของแป้งลงไปคนช้าๆ เพื่อให้ผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกันโดยที่ไข่ขาวไม่สูญเสียอากาศ ผสมส่วนผสมให้เข้ากันดี ถ้าผสมไม่ทั่วจะทำให้มีส่วนผสมบางส่วนตกอยู่ที่ก้นภาชนะ ทำให้ขนมที่อบได้มีลักษณะเลอะและหนัก
11. การตีไข่ขาวควรตีในภาชนะที่เป็นแก้วหรือภาชนะที่เป็นเหล็กปลอดสนิมเท่านั้น ไข่ขาวจะตีขึ้นไม่ดีเท่าที่ควรถ้าตีในภาชนะที่เป็นพลาสติก
12. การทำบัตเตอร์เค้ก ควรตีเนยกับน้ำตาลพอขึ้นฟูเพียงเล็กน้อย จึงใส่ไข่แล้วตีต่อให้น้ำตาลละลาย แล้วให้ไข่เป็นตัวเก็บฟองอากาศต่อจะได้เค้กที่มีเนื้อฟูละเอียดกว่าการเก็บอากาศโดยการตีเนยกับน้ำตาลเท่านั้น

ความรู้เรื่องขั้นตอนการทำเบเกอรี่

ก่อนลงมือทำ ควรทำความเข้าใจในในสูตร ส่วนผสม และวิธีทำให้ละเอียดและถูกต้องทุกขั้นตอน จากนั้นเริ่มจากขั้นตอนแรกในการทำคือ

การชั่งตวง ในการชั่งส่วนผสมทุกชนิด ควรใช้เครื่องชั่งที่มีความเที่ยงตรงอยู่ในสภาพที่ดี ถ้าชั่งในปริมาณที่น้อยควรใช้เครื่องชั่งที่มีตัวเลขละเอียด เหมาะสำหรับการชั่งส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบา และใช้ในปริมาณเล็กน้อยเช่น ผงฟู โซดา เครื่องชั่งจะต้องสะอาดและอยู่ในสภาพที่ดี เพราะจะมีผลทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำไม่ดีตามไปด้วย การชั่งปริมาณของส่วนผสมที่ผิดพลาดแม้เพียงเล็กน้อย ก็จะสามารถเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ได้

การผสม ควรใช้วิธีการผสมตามสูตรที่กำหนดให้และที่สำคัญคือ การใช้เวลาในขั้นตอนของการผสม แต่ละขั้นตอนควรใช้เวลาให้เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาตรดี มีเนื้อสัมผัสดี อ่อนนุ่ม ไม่ควรใช้เวลาในการผสมนานเกินไปหรือน้อยเกินไป เพราะจะทำให้ผลิตภัณฑ์เสียได้ อุณหภูมิของส่วนผสมและการผสมก็มีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ที่ออกมาได้เช่นกัน ในขั้นตอนนี้จะเห็นได้ชัดคือการทำเค้ก เพราะในระหว่างของการผสมแป้ง ถ้าใช้เวลาในการผสมนานเกินไปก็จะทำให้เค้กที่อบออกมาเนื้อแน่นและหนัก ฉะนั้นในการผสมแป้ง เราอาจจะใช้เครื่องผสมก็ได้ ยกเว้นการทำชิฟฟอนเค้ก

การเตรียมพิมพ์ พิมพ์ที่ใช้ในการทำขนมอบนั้นจะต้องสะอาดและแห้ง ไม่มีรูรั่ว พิมพ์ที่สกปรกจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่อบได้มีกลิ่นไม่ดี และอาจทำให้เกิดราได้ พิมพ์ที่โป่งหรือเป็นรูจะทำให้ผลิตภัณฑ์อบสุกไม่สม่ำเสมอ และเอาออกจากพิมพ์ยากพิมพ์ที่ใช้ควรมีขนาดที่สูตรกำหนดให้ และจะต้องเตรียมให้พร้อมตามสูตรที่บอกเอาไว้เช่น ต้องทาพิมพ์ด้วยไขมันหรือไม่ ในกรณีที่ต้องทาพิมพ์ด้วยไขมัน ควรใช้ไขมันที่ใหม่และไม่มีการปนเปื้อน นอกจากนี้ เราอาจรองกันพิมพ์ด้วยกระดาษไข เพื่อให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์ได้ง่ายขึ้น

การอบ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจะประสบความสำเร็จไม่ได้ถ้าไม่อบให้ถูกวิธี การจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีนั้น จะต้องตั้งอุณหภูมิของตู้อบให้ได้ตามที่ตั้งไว้สำหรับอบผลิตภัณฑ์นั้นๆ ควรนำผลิตภัณฑ์เข้าอบและเอาออกจากเตาอบในเวลาที่เหมาะสม โดยปกติแล้วขนมที่อบนานเกินไปหรืออบไม่เพียงพอ นั้น เกิดจากไม่ระมัดระวัง หรือเกิดจากการขาดความรู้ของผู้อบ ทางที่ดีควรจะปฏิบัติตามสูตรที่บอกเอาไว้ เมื่ออบสุกแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็นและเอาขนมที่สุกก่อนออกจากเตาอบ ซึ่งจำเป็นต้องเปิดตู้อบแต่ไม่ควรเปิดเตาอบบ่อยๆ เพราะจะทำให้สูญเสียความร้อน และอาจทำให้เค้กยุบตัวได้

การแต่งหน้าขนม การแต่งหน้าขนม เช่น แยมโรล เค้ก หรือเดนิสเพสตรี ควรจะทำเมื่อขนมเย็นแล้ว และเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด หรือถ้าให้ดีกว่าก็เก็บในตู้เย็น สำหรับหน้าขนมที่มีลักษณะไม่ดี ต้องทิ้งทันที อย่างนำมาใช้แต่งหน้าขนมเพราะจะทำให้ขนมเสียได้

การบรรจุหีบห่อ การวางขนมขายในปัจจุบัน นิยมที่จะห่อด้วยวัสดุต่างๆ และออกแบบต่างๆ กันตามความเหมาะสม การห่อขนมก่อนที่จะใส่ถุงขายนั้นเป็นที่นิยมมาก เนื่องจาก

1. ทำให้ขนมนั้นเก็บได้นานโดยที่ยังสดอยู่
2. ถูกสุขลักษณะ

3. สะดวกต่อการจับถือและการเก็บ
4. ผู้ซื้อสามารถแลเห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์
5. ใช้เนื้อที่ในการเก็บ การขนส่ง และการวางโชว์น้อย นอกจากนี้การเลือกใช้วัสดุที่จะนำมาทำภาชนะห่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ จะต้องพิจารณาถึงว่าวัสดุที่ใช้ นั้น
 - จะเก็บความสด และความนุ่มหรือความกรอบ หรือจะทำให้สูญเสียความชื้นหรือการซึมหรือไม่
 - ราคาไม่สูงซึ่งจะทำให้ราคาของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น
 - วัสดุที่ใช้ต้องมีความมัน บางใส มองเห็นได้ชัด
 - โค้งและพับได้ง่าย
 - มีความลื่นตัวและฉีกได้โดยใช้ความร้อน

ที่มา : <http://www.horapa.com/main.php?Category=Bakery>

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นุรีโอนี กะตะแซ และคณะ (2553) สรุปผลในโครงการวิจัยเรื่อง **"พัฒนาทักษะการทำขนม การตลาด และการบริหารจัดการของกลุ่มสตรีสูงวัยบาโร๊ะ ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา"** ระบุว่า ทีมวิจัยมีศักยภาพในการทดลองใช้แป้งยี่ห้อต่างๆ มาทำขนมเพื่อเปรียบเทียบคุณภาพ สามารถใช้เครื่องมือช่าง ตวง วัด ตามหลักวิชาการด้านโภชนาการ รู้เทคนิคการนวดแป้ง การพักแป้ง การกวนสังขยาให้ได้เนื้อที่เนียนที่เป็นมันวาว สามารถผลิตไก่หย็อง ถั่วดำกวนเพื่อใช้ทำไส้ขนมปังได้ เรียนรู้การทำขนมเพิ่มอีกหลายอย่างทีนอกเหนือจากแผนงานโครงการวิจัย ได้แก่ โดนัท เค้กกล้วยน้ำว้า ถั่วเคลือบ โรตีสกรอบ ครองแครง ขนมอาลัว ขนมตะโก้ ขนมโค ขนมจีบ ขนมเม็ดขุ่น ขนมสาคุ ขนมทับทิมกรอบ ผลจากการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค พบว่า ภาพรวมความพึงพอใจในขนมอยู่ในเกณฑ์ "พอใช้" เมื่อใช้หลักฐานนิยมในการตีความ พบว่า ความพอใจในปริมาณขนมอยู่ในเกณฑ์ "ดี" รสชาติของขนมอยู่ในเกณฑ์ "พอใช้" คุณภาพและความคงทนอยู่นานของขนม หรือขนมไม่เสียง่ายอยู่ในเกณฑ์ "พอใช้" ความพอใจในระดับราคาของขนมอยู่ในเกณฑ์ "ดี" ความพอใจในบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ "ดี" เมื่อคำนวณเป็นผลคะแนนพบว่า ผู้บริโภคมีความพอใจในระดับราคามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.42 รองลงมาพอใจในปริมาณขนม คิดเป็นร้อยละ 21.20 ส่วนที่ได้รับความพอใจน้อยที่สุด คือ เรื่องของรสชาติและคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ 18.04 ในอัตราส่วนที่เท่ากัน การแสวงหาตลาด ทีมวิจัยได้ตลาดขนมที่แน่นอน 3 แหล่งใหญ่ๆ คือ 1) หน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ เช่น โรงพยาบาล องค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น 2) ร้านน้ำชาในหมู่บ้าน 3) ร้านขายของชำในหมู่บ้าน กำลังการซื้อของตลาดทั้งสามแหล่งข้างต้น รวมแล้วประมาณ 160 หน่วยผลิตต่อสองสัปดาห์ การดำเนินการขอเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ พบว่า เครื่องหมายอาหารและยา (อย.) ต้องใช้งบประมาณจำนวนมาก เนื่องด้วยผนังอาคารโดยรอบต้องติดตั้งมุ้งลวดหรือไม่ก็ต้องทำผนังที่บดทั้งหมด และจะต้องสร้างห้องน้ำและห้องที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์ผลิตขนมเป็นการเฉพาะ สิ่งทีทีมวิจัยทำได้ คือ ปรับปรุงเครื่องแต่งกายของผู้ผลิตขนมให้รัดกุมยิ่งขึ้น นอกจากผ้าคลุมผมที่สวมใส่

ปกติตามหลักศาสนาอิสลามแล้ว ผ่ากันเปื้อน รองเท้ายาง เป็นส่วนเสริมให้ถูกอนามัยมากขึ้น การล้างทำความสะอาดร่างกาย และอุปกรณ์การทำขนม ทุกครั้ง ได้นำมาใช้อย่างเคร่งครัดมากขึ้น เครื่องหมายฮาลาล ที่มิจัยมีความเห็นว่า สมาชิกกลุ่มทุกคนเป็นมุสลิม ถือเป็นการรับรองตนเองในเรื่องกระบวนการผลิต ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำทุกขั้นตอนอยู่แล้ว ประกอบกับตลาดที่วางจำหน่ายขนมอยู่ภายในท้องถิ่น จึงไม่มีความจำเป็นต้องดำเนินการเรื่องขอเครื่องหมายฮาลาลอย่างเป็นทางการ เพียงแต่ใช้ยี่ห้อที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจว่ามุสลิมรับประทานได้อย่างสนิทใจ ในที่นี้ กลุ่มได้ใช้ชื่อยี่ห้อว่า “อาหมินเบเกอร์ฮูยงบาโร๊ะ” คำว่า “อาหมิน” เป็นภาษาอาหรับหมายถึงขออัลลอฮ์ทรงรับคำวิงวอน (ดุอาอ์) ด้วยเถิด มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ที่มิจัยได้ขึ้นทะเบียนกลุ่มฯ ไว้กับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดยะลา และได้มีการประสานส่งตัวอย่างขนมไปส่งตรวจแล้ว ขณะนี้ รอผลการตรวจสอบอยู่

การบริหารจัดการของกลุ่มแม่บ้านอาหมินเบเกอร์ฮูยงบาโร๊ะ ในกระบวนการผลิตได้ค้นพบศักยภาพจากภายในด้วยตนเองว่ามีความถนัดในด้านใด บางคนมีความชำนาญในการผสมแป้ง นวดแป้ง ตัดแป้งเป็นชิ้นที่มีขนาดเท่ากันได้จนชำนาญ บางคนมีความถนัดเรื่องการทำไส้ขนม แต่ละชนิดจนได้รสชาติที่น่าพอใจของผู้บริโภค การจัดทำงานระหว่างการผลิตจึงถูกจัดสรรลงตัวได้เองโดยปริยาย นอกจากนี้ ยังได้กำหนดกฎระเบียบขึ้นใช้กันเองภายในสมาชิก มีการแบ่งปันผลประโยชน์จะจัดสรรผลกำไรให้รวดเร็วที่สุด ขนมที่กลุ่มฯ ผลิตมีหลายชนิด บางชนิดมีกำไร บางชนิดขาดทุน สาเหตุที่กลุ่มฯ จำเป็นต้องขายขนมบางชนิดขาดทุน เนื่องจากต้องอ้างอิงราคาขายของกลุ่มฯ แต่เมื่อถัวเฉลี่ยขนมทุกชนิดที่กลุ่มฯ จำหน่ายแล้ว กลุ่มฯ ยังคงมีกำไรอยู่ จึงเป็นเทคนิคการตลาดของกลุ่มฯ ที่นำมาใช้ในการบริหารจัดการ

แวชตีฮายะ เซะบากอ และคณะ (2550) สรุปผลในโครงการวิจัย “ศึกษารูปแบบการพัฒนาโรตีกรอบสมุนไพรเพื่อสุขภาพด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านและโภชนาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารของกลุ่มสตรีปยุต ตำบลปยุต อำเภอมะนัง จังหวัดปัตตานี” ระบุว่า โรตีกรอบหรือที่ชาวบ้านในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้เรียกว่า “กแลแปะยาวอ” ในแบบดั้งเดิมจะเคี้ยวน้ำตาลทราย ไข่ขาว เหนียวเป็นยางมะตูม แล้วให้แป้งทาสีจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วทาบนโรตีกรอบที่ทอดแล้ว แต่สำหรับกลุ่มสตรีปยุตจะนำโรตีกรอบมาคลุกเกล็ดน้ำตาลทราย ความแตกต่างของโรตีกรอบข้างต้นทำให้กลุ่มลูกค้าที่บริโภคแตกต่างกันออกไป ส่วนใหญ่มักจะเคยชินกับโรตีกรอบที่แข็งๆ ฉาบน้ำตาล ผู้บริโภคจึงอยู่ในวัยที่พอจะเคี้ยวได้ ไม่เหมาะกับผู้สูงอายุ สำหรับโรตีกรอบของกลุ่มสตรีปยุตจะมีความกรอบร่วน ไม่แข็ง เวลากัดแล้วจะละลายในปากได้ง่าย ทุกวัยสามารถรับประทานได้ ประกอบกับการผสมผสานสมุนไพรลงไปในเนื้อแป้ง เช่น ผงสำเร็จรูปรสคำฝอย ผงสำเร็จรูปรสชาเขียว ผงสำเร็จรูปรสกระเทียม เป็นต้น และคลุกเคล้ากับโรตีกรอบภายนอก เช่น ผงสำเร็จรูปรสชিং ผงสำเร็จรูปรสโกโก้ ทาน้ำพริกเผารอยไก่หยิ่ง เป็นต้น เป็นโรตีกรอบที่แปลกกว่ากลุ่มอื่นๆ ลูกค้าจึงมีหลากหลายอยู่ในทุกระดับ

โรตีกอบเป็นวัฒนธรรมทางอาหารที่สืบทอดจากชาว (อินโดนีเซีย) เข้ามายังคาบสมุทรมลายูตอนเหนือ (มาเลเซีย) ก่อนเข้ามาเผยแพร่ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ของไทย จึงนับว่าเป็นขนมพื้นเมืองของทั้งคาบสมุทรมลายูและชาว สำหรับกลุ่มสตรีปยูดได้ทำหน้าที่สืบทอดโรตีกอบโดยปรับปรุงสูตรโรตีกอบให้ทันสมัย ผสมผสานสมุนไพรเพื่อเป็นแรงจูงใจให้วัยรุ่นหรือผู้ที่ห่วยสุขภาพหันมารับประทานโรตีกอบมากกว่าที่จะไปทานขนมถุงที่มีผงชูรสและโซเดียมในปริมาณที่มาก เป็นอันตรายต่อร่างกาย

โครงการวิจัยนี้เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างชาวบ้านในฐานะสมาชิกกลุ่มสตรีปยูด บุคลากรของศูนย์บริการการศึกษาออกโรงเรียนอำเภอเมืองปัตตานี และอาจารย์กัณหา กระณา อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ในฐานะที่ปรึกษาโครงการ เพื่อทดลองการแก้ปัญหาโรตีกอบที่อมน้ำมัน โดยตั้งสมมติฐานว่าอาจเกิดจากตัวแปร 3 ตัวแปร คือ ชนิดของแป้งที่ใช้ สมุนไพรที่ผสมในเนื้อแป้ง และกรรมวิธีในการทอด

ตัวแปรที่ 1 ที่วิจัยได้ทดลองดูแป้งยี่ห้อต่างๆ ที่มีจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดเมื่อนำมาผลิตโรตีกอบแล้วได้ผลเป็นอย่างไร ทั้งในเรื่องของรสชาติ ความกรอบ และการอมน้ำมัน โดยได้เลือกแป้งหมี 4 ยี่ห้อ คือ แป้งยี่ห้อฝักกาดแดง แป้งยี่ห้อถั่ว แป้งยี่ห้อกุหลาบ และแป้งยี่ห้อสะพาน การเลือกแป้งยี่ห้อที่ใช้ ได้คำนึงถึงราคาที่ไม่แพงไปกว่าการลงทุนตามปกติของกลุ่มมากนัก และต้องซื้อหาได้ง่าย วางขายตามท้องตลาดทั่วไปในชุมชน ผลจากการทดลองมีข้อค้นพบ คือ แป้งยี่ห้อถั่วถั่วมีคุณภาพดีที่สุด ทั้งรสชาติ กลิ่น ความกรอบ อีกทั้งยังมีราคาถูกกว่าแป้งยี่ห้อฝักกาดแดงที่กลุ่มใช้ผลิตโรตีกอบเพื่อจำหน่าย แต่ปัญหาการอมน้ำมันยังคงมีอยู่

จากการหารือกับนักวิชาการแล้ว ได้รับคำแนะนำว่าเมื่อได้แป้งที่คิดว่าดีที่สุดแล้ว ลองวิเคราะห์ปัญหาการอมน้ำมันดูว่าโรตีกอบที่มีแป้งชั้นนอกกับแป้งชั้นในนั้น แป้งชั้นในมีผลต่อการอมน้ำมันหรือไม่ ทดลองเปลี่ยนชนิดของแป้งระหว่างแป้งหมีและแป้งมัน ผลจากการทดลองพบว่าแป้งยี่ห้อฝักกาดแดงมีคุณภาพดีที่สุด เหมาะสำหรับนำมาทำเป็นแป้งชั้นใน และด้วยความบังเอิญที่หยิบส่วนผสมของแป้งชั้นในผิด แต่กลับได้ผลดีอย่างไม่น่าเชื่อ จนได้สูตรใหม่คือแป้งมันที่ผสมในแป้งชั้นในแล้วเกิดชั้นได้ดีขึ้น

ตัวแปรที่ 2 สมุนไพรที่ผสมในเนื้อแป้ง ประสพการณ์ของกลุ่มสตรีปยูดที่ลองผสมผงสำเร็จรูปดอกคำฝอย ผงสำเร็จรูปชาเขียว และผงสำเร็จรูปกระเจี๊ยบ เหตุที่ไม่ใช้ดอกสด ใบสด หรือดอกสดมาต้มกับน้ำเพื่อให้ได้สี รส และกลิ่นนั้น เป็นเพราะไม่สามารถควบคุมความเข้มข้นได้กะปริมาณในการใช้ได้ยาก จึงหันมาใช้ผงสำเร็จที่วัดได้ชัดเจน ผงสำเร็จรูปทั้ง 3 ชนิดได้ผลดังนี้

ผงดอกคำฝอย โรตีกอบที่ได้มีสีสวยงาม เป็นสีเหลืองทองเหมาะกับขนมประเภททอด

ผงชาเขียว เป็นจุดอ่อนของโรตีกอบตามประสพการณ์ของกลุ่มสตรีปยูด หากทอดนานเกินไปจะไม่ได้อร่อยของชาเขียว ถ้าใช้เวลาทอดน้อยเกินไป แม้ว่าจะได้อร่อยสวยงาม แต่แป้งจะไม่สุกและอมน้ำมัน

ผงกระเจี๊ยบ โรตีกอบที่ได้จะมีสีคล้ำ ไม่สวยงาม แต่รสชาติดี ลูกคำที่ทดลองซื้อไปบริโภคพอใจ

งา ผสมงาลงไปในเนื้อแป้ง โรตีสี่ที่ได้มีความสวยงาม กลิ่นหอม รสชาติดี แต่ต้องควบคุมปริมาณการใส่งาไม่ให้มากเกินไป เพราะจะมีผลต่อการฟูของแป้ง และต้องควบคุมความร้อนระหว่างทอดให้อยู่ระดับปานกลาง เพื่อไม่ให้งาไหม้แต่แป้งจะไม่สุก

เมื่อกลุ่มสตรีปยุตได้ปรึกษาหารือกับนักวิชาการแล้ว ได้รับคำแนะนำว่าการเลือกสมุนไพรที่จะใช้กับของทอดอย่างไรดี กรอบ ควรเลือกใช้สมุนไพรที่ออกโทนสีเหลือง เช่น ชিং ตะไคร้ ฯลฯ ทีมวิจัยจึงจะลองเปลี่ยนชนิดของสมุนไพรตามคำแนะนำ สำหรับตามแผนงานของโครงการวิจัยได้กำหนดให้ทดลองนำเมล็ดงามาผสมในเนื้อแป้งแล้วทอด ครั้งแรก ทีมวิจัยได้ทดลองใส่งาขาวบูปพอแห้งปริมาณร้อยละ 10 ของเนื้อแป้ง ผลปรากฏว่าเวลาทอดออกมาแล้ว โรตีสี่กรอบไม่ฟูไม่เป็นชั้น ครั้งที่สองจึงลดปริมาณงาขาวบูปพอแห้งลงเหลือร้อยละ 7 โรตีสี่กรอบที่ทอดฟูและเป็นชั้นมากขึ้น ขณะที่ความหอมมันของงาขาวยังคงอยู่

การทดลองสูตรโรตีสี่กรอบ กลุ่มได้ลองคลุกขิงผงตอนทอดแล้ว ได้รสชาติดีกว่าการใส่ในเนื้อแป้ง ขณะที่ผงขิงเคลือบกับโรตีสี่หลังทอดแล้วไม่ดี มีรสขม ต้องผสมในเนื้อแป้ง 4.5 ช้อนโต๊ะแล้วทอด งามให้คว่ำพอสุก บูปพอแห้งคลุกกับโรตีสี่กรอบหลังทอดจะได้รสชาติและกลิ่นที่หอม นอกจากนี้ ยังได้คิดสูตรนำผงโกโก้ผสมกับนมข้นหวาน จิ้มกับโรตีสี่กรอบ ได้รสชาติดีมาก น่าจะเจาะตลาดเด็ก ๆ ได้ จะลองวางจำหน่ายกลุ่มเด็กปอเนาะในหมู่บ้านก่อน

ตัวแปรที่ 3 กรรมวิธีในการผลิต ประสิทธิภาพของกลุ่มสตรีปยุตจะทำโรตีสี่กรอบชิ้นใหญ่ๆ เนื่องจากคำนึงถึงลูกค้าในระดับท้องถิ่นที่มองว่าปริมาณของขนมมีความสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อ แต่ด้วยขนาดของโรตีสี่กรอบชิ้นโต จำนวนชิ้นที่มาก มีผลโดยตรงต่อการร่อนน้ำมันซึ่งแทรกอยู่ตามชั้นของโรตีสี่กรอบ ใช้เวลาสะเด็ดน้ำมันนาน จะจำหน่ายทันทีที่ทอดเสร็จไม่ได้ หากผู้รับซื้อไม่เข้าใจกระบวนการผลิต อาจรักษาตลาดโรตีสี่กรอบไว้ไม่ได้

วิธีการสะเด็ดน้ำมันในแบบเดิมจะทำแบบง่าย ๆ หลังจากชั้นโรตีสี่กรอบมาพักไว้บนตะแกรงแล้ว จะจัดเรียงโรตีสี่กรอบในตะกร้าพลาสติกทรงเหลี่ยม ด้านล่างจะรองด้วยถาด ระหว่างถาดกับตะกร้าจะวางถ้วยเล็กๆ ยกพื้นขึ้นมา เพื่อให้ น้ำมัน ไหลลงในถาดได้ดีขึ้น เป็นภูมิปัญญาที่ค่อยๆ คิด ค่อยๆ ทำ ค่อยๆ หาทางแก้

ต่อมาทีมวิจัยได้ค้นพบว่าการย่อยส่วนโรตีสี่กรอบให้มีชิ้นเล็กลง นอกจากจะคลึงแป้งได้ง่ายและเร็วแล้ว ยังสามารถทอดได้สุกทั่วถึง สะเด็ดน้ำมันได้ง่ายกว่าชิ้นใหญ่ นอกจากนี้ยังได้รับคำแนะนำจากนักวิชาการว่า หลังทอดโรตีสี่กรอบเสร็จใหม่ๆ ให้ใช้ไต้หรือเป่าผมพ่นลมร้อนทันที เพื่อไล่ น้ำมัน ให้แห้ง ผลที่ได้นับว่าเป็นที่พอใจของทีมวิจัย

ทีมวิจัยได้สรุปลักษณะของกลุ่มสตรีปยุตเพื่อทำบรรจุภัณฑ์ได้แล้ว คือ “มัสยิดกำปงฮาว หรือมัสยิดกำปงอาโฮ” ตั้งอยู่อำเภอเยหฺริง จังหวัดปัตตานี เนื่องจากเป็นมัสยิดในสถาปัตยกรรมตรงกับชื่อในภาษามลายูถิ่นของโรตีสี่กรอบที่เรียกว่า “กแลแปะยาวอ” โดยคำว่า “ยาวอ” หมายถึง “ขวา” พร้อมกับค้นหาประวัติความเป็นมาของมัสยิดกำปงฮาวที่ยืนยาวกว่า 400 ปีมาพิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ความรู้กับผู้บริโภคไปด้วย

บัตรสาระ องค์การ และคณะ (2547) สรุปผลการวิจัยโครงการ “การฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิม บ้านท่ามาลัย หมู่ที่ 6 ตำบลปากน้ำ อำเภอละงู จังหวัดสตูล” ไว้ว่า การทำขนมพื้นบ้านท่ามาลัย ได้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ แต่ได้ขาดช่วงในระยะหนึ่ง จนถึงปัจจุบันจึงได้มีการฟื้นฟูและเผยแพร่ให้กับลูกหลานและคนในชุมชนให้รู้ถึงภูมิปัญญาเรื่องขนมพื้นบ้านมุสลิม คนในชุมชนและให้สังคมยอมรับ การศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาจะไปหาข้อมูลจากผู้เฒ่าที่แก่ที่สุดในทั้ง 3 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่ามาลัย บ้านปากบารา บ้านตะโล๊ะใส เพื่อดันคว้าประวัติขนม วิธีทำขนม สูตรขนมต่างๆ และรูปลักษณะของขนม วัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ในการผลิต วิธีการเก็บรักษา เมื่อสมัยก่อนจะเก็บรักษาขนมไว้ได้อย่างไร เพื่อไม่ให้ขนมเสีย และสูตรไหนที่ขนมอร่อยที่สุด

ทางทีมได้ออกไปสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้าน คุณฮาดีมีะ สอแหละ อายุ 68 ปี เรื่องขนมโกยตาหลอก ได้เล่าว่า ขนมนี้ สูตรดั้งเดิมมาจากประเทศมาเลเซีย โดยมีส่วนผสมแป้งข้าวเหนียว หัวกะทิข้น ไข่ น้ำประสานทอง โชดา เป็นสูตรดั้งเดิม แต่ท่านได้บอกว่า น้ำประสานทองมีทั้งคุณและโทษต่อร่างกาย เช่น ถ้ารับประทานมากจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ อีกแง่มุมหนึ่งจะเป็นสรรพคุณทางยา ใช้รักษาโรคเกี่ยวกับมดลูกผู้หญิง น้ำประสานทองจะช่วยห้ามดลูกที่ไหลออกมาจนกลับเข้าไปเหมือนเดิม เมื่อครั้งสมัยก่อนจะนิยมใช้กันมาก ขนมโกยตาหลอกนี้จะทำเป็นรูปดอกไม้ รูปเข็มกลัด ดูสวยงามน่ารับประทาน ทางทีมได้ถามว่ามีใครเคยมาถามถึงสูตรขนมบ้างหรือเปล่า ท่านได้บอกว่าไม่ค่อยมีคนมาถามหรอก ท่านดีใจมากที่ได้มีลูกหลานมาเยี่ยมเยียน มาถามถึงสูตรขนมที่ไม่เคยมีใครค่อยจะสนใจแล้ว ท่านได้บอกว่าไม่เข้าใจตรงไหนก็ให้ถามท่านได้

จากข้อมูลที่ได้ไปศึกษามา พบว่า ขนมพื้นบ้านมุสลิมมีทั้งหมด 60 กว่าชนิดที่ทำกันบ่อยๆ เพราะว่าคุณสมัยก่อนไม่นิยมซื้อของนอกบ้าน จะทำกินกันเองที่บ้าน ทั้งยังเอื้อเฟื้อไปยังเพื่อนบ้านอีกด้วย ซึ่งจะมีที่รับประทานในตอนเช้า ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นขนมสดที่ทำจากข้าวเหนียว ในตอนบ่ายจะเป็นของว่าง เป็นขนมสดอีกเช่นกัน แต่จะไม่หนักร้อยในตอนเช้า ส่วนในพิธีกรรม หรือเทศกาลต่างๆ จะนิยมขนมแห้งที่สามารถเก็บไว้ได้นาน

ด้านคุณค่าทางโภชนาการขนมพื้นบ้านมุสลิม ส่วนใหญ่จะไม่ผสมสารเคมีในขนม เพราะเป็นสูตรดั้งเดิมของภูมิปัญญาชาวบ้าน วัตถุดิบที่ใช้จะมีอยู่ในหมู่บ้าน เช่น มะพร้าว ใบเตย แป้ง น้ำตาล ฯลฯ ส่วนการเก็บรักษา ไม่ใช้สารกันบูด จะเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด คือ ปิ๊บ หรือขนมบางชนิดจะนำมาตากแดดก่อนเก็บ ซึ่งจะสามารถเก็บไว้ได้นาน

คุณค่าทางวัฒนธรรมประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนา ช่วงเทศกาลฮารีรายอ มักจะใช้ขนมชนิดแห้งหลายชนิด เช่น โกยสาเปต (ทองพับ), บุงหงาปุ๊ะ, โกยจาบัย, โกยหย่า, ขนมเบาฮูลู (ขนมไข่) และโกยบังเกด ส่วนขนมสด มีขนมเทียน, ขนมต้ม, แป้งข้าวหมาก และข้าวเหลือง ฯลฯ

พิธีวาลีมีะ (พิธีแต่งงาน) มักนิยมกวนข้าวเหนียวแดง-ข้าวเหนียวขาวใช้ในพิธี เพราะความหมายของมันเป็นสิริมงคลให้กับคู่บ่าวสาว เช่น ให้อร่ากัณหวานขึ้นเหนียวแน่น มันคง สามัคคี เหมือนกับข้าวเหนียวที่กวน

พิธีกรรมแก้วนหรือพิธีโกนผมไฟ เข้าสู่หน้าตำมรัลกรุอาณ จะใช้ข้าวเหนียวเหลืองในการทำพิธีกรรมที่กล่าวมาทั้งหมด ความเชื่อว่าการที่บนอะไรแล้วพูดว่ากินข้าวเหนียวแล้วก็จะสำเร็จตามที่บนเอาไว้

จากการที่ได้สำรวจข้อมูลของขนมพื้นบ้าน ทำให้ได้รับรู้ถึงสาเหตุของคนในชุมชนที่ลิ้มขนมพื้นบ้านของมุสลิม อย่างเช่นว่า เพราะมีแหล่งจำหน่ายทั้งในหมู่บ้านและต่างหมู่บ้าน ส่วนใหญ่จะเป็นขนมสมัยใหม่ที่ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย ขนมส่วนใหญ่ ชาวบ้านจะนิยมทำกันในเทศกาลฮารีรายอทั้งกินและจำหน่าย ซึ่งใน 1 ปี มี 2 ครั้ง นอกจากนั้นจะซื้อกินซะส่วนมาก คนสมัยใหม่ไม่ค่อยให้ความสนใจที่จะเรียนรู้ (บุคคลทั่วไปที่อาศัยในหมู่บ้าน) ผู้รู้ไม่ค่อยได้ถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับผู้ที่สนใจ เยาวชนไม่ค่อยสนใจการบ้านงานเรือน

การสร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็นถึงความสำคัญของขนมพื้นบ้านที่มีต่อวัฒนธรรมชุมชนจากเดิมที่ยังไม่มีการรวมกลุ่มของแม่บ้านในการฟื้นฟูการทำขนมของมุสลิม มีเพียงแม่บ้าน 3-4 คนที่ได้ทำขนมพื้นบ้านมุสลิมเพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาล แต่ก็ทำไม่ต่อเนื่อง เพราะไม่มีการบริหารกลุ่มที่ชัดเจน หลังจากที่ได้ร่วมกระบวนการวิจัย จึงเกิดกลุ่มแม่บ้านฟื้นฟูขนมพื้นบ้านท่ามาลัยขึ้น เริ่มจากทีมวิจัยเป็นตัวหลักในการสร้างกลุ่มแม่บ้าน โดยครั้งแรกมีการจัดเวทีฟื้นฟูในชุมชนซึ่งอันดับแรก เริ่มจากตัวคนที่ต้องฟื้นฟู ดังนั้น ทีมวิจัยจึงได้จัดเวทีขึ้นเพื่อค้นหาคนที่สามารถรวมกลุ่มในเรื่องนี้ จากเวทีมีผู้ประสงค์ที่จะเข้าร่วมประมาณ 14 คน มีการวางบทบาทที่ชัดเจน มีการลงหุ้นเริ่มจากคนละ 100 บาท เพื่อเป็นต้นทุนมาเสริมในการซื้อวัสดุในการทำขนม แต่เมื่อได้เริ่มดำเนินการทำให้เกิดปัญหาบ้างเหมือนกัน อย่างเช่น คนมาทำงานไม่ได้ตามเป้าที่วางไว้ สรุปว่าคนทำงานก็คือคนเดิมซ้ำซาก ทีมวิจัยก็เลยนัดประชุมกันใหม่ มีการพูดถึงภารกิจที่ชัดเจนยิ่งขึ้น รวมถึงการบริหารจัดการกลุ่ม โดยแบ่งออกเป็น 5 ฝ่าย คือ ฝ่ายบัญชี ฝ่ายการเงิน ฝ่ายผลิต ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ ฝ่ายตลาด โดยมีสมาชิกในชุมชนช่วยกันทำ

กลุ่มแม่บ้านเป็นแรงจูงใจที่สำคัญที่จะสร้างความตระหนักให้คนในครอบครัวได้หันมาให้ความสำคัญต่อขนมพื้นบ้าน อย่างเช่น การที่แม่บ้านทำขนมพื้นบ้านกินกันในตอนเช้า และก็ให้ความสำคัญต่อพิธีกรรม ซึ่งต้องใช้ขนมพื้นบ้าน โดยที่ไม่ต้องซื้อจากที่อื่น จากการที่ได้สาธิตการทำขนมให้กับเด็กนักเรียน และชาวบ้านในชุมชนนั้น ในส่วนของเด็กจะรู้สึกมีความสุขกับการที่ได้ร่วมกิจกรรมกับทีมวิจัย เพราะเป็นการเรียนรู้ที่ไม่ได้อยู่ในห้องเรียน ซึ่งจะมีทั้งทฤษฎี พร้อมปฏิบัติ และอีกประการหนึ่ง คือ ความรู้เพิ่มเติมไม่ว่าจะเป็นความสำคัญของขนมที่มีต่อพิธีทางศาสนาอิสลาม และวิธีการชำระร่างกายตามหลักศาสนาอิสลามก่อนการทำอาหาร เพราะว่าในโรงเรียนที่สอนสามัญในเรื่องของศาสนาแล้วไม่ค่อยลงรายละเอียดมากนัก จะเป็นเนื้อหาในเชิงหลักการมากกว่า ทำให้เด็กเกิดความสนใจที่จะเรียนรู้มากยิ่งขึ้น นอกเหนือจากนี้ พบว่าจะมีเด็กประมาณ 3-4 คน ได้กลับไปทำขนมให้พ่อแม่ทานที่บ้าน ซึ่งทางทีมถือว่าเป็นการฟื้นฟูโดยการซึมซับและจะขยายกว้างในอนาคต นอกจากนั้น ทีมวิจัยและกลุ่มได้ร่วมกันปรับปรุงรูปลักษณ์ขนมที่เคยทำมาให้เป็นที่ยึดดูในเด็กต้องให้เด็กหันมากินขนมพื้นบ้านที่มีคุณค่าประโยชน์ จากการสอบถามครูในโรงเรียน เด็กหันกลับมากินขนมพื้นบ้านมากขึ้น เช่น ขนมไข่ และที่สำคัญ ตามหลักการทางศาสนาอิสลามแล้ว การรักษาความสะอาดถือเป็นเรื่องใหญ่ที่สุดที่ควรคำนึงถึง ฉะนั้นแล้ว ก่อนลงมือประกอบอาหารนั้น สิ่งที่ต้อง

คำนึงถึง คือ ความสะอาด เพราะว่าเมื่อตัวคนที่ประกอบอาหารไม่สะอาดแล้ว อาหารหรือขนมที่ทำก็ไม่สะอาดด้วยเช่นกัน เมื่อบริโภคน้ำเข้าไปแล้ว ยกตัวอย่างเช่น ผู้หญิงที่มีประจำเดือน ในช่วงที่กำลังมีประจำเดือนจำเป็นต้องรักษาเนื้อตัว เสื้อผ้าหรือเครื่องนุ่งห่มให้เรียบร้อยและสะอาด ถ้าเกิดหมดประจำเดือนแล้ว ต้องอาบน้ำชำระร่างกายพร้อมกับทำตามวิธีปฏิบัติตัว ส่วนผู้หญิงที่ร่วมประเวณี ต้องชำระร่างกายตามหลักการศาสนา ก่อนประกอบอาหาร จากคำกล่าวของชาวบ้าน “ถ้าได้กินอาหารที่คนนับถือศาสนาอิสลามทำรู้สึกเชื่อมั่น สบายใจ หรืออิมใจ” (เชื่อใจผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติตามหลักศาสนาอิสลาม)

แนวทางการพัฒนาและส่งเสริมขนมพื้นบ้านมุสลิมเข้าสู่ระบบตลาด จากการที่ได้ทดลองทำและสาธิตทำขนมพื้นบ้าน ทำให้ได้รู้ถึงความสามารถของภูมิปัญญาชุมชนที่ไม่ได้ถ่ายทอดให้กับชุมชนได้เรียนรู้เมื่ออดีตที่ผ่านมา เพราะไม่มีคนในชุมชนสนใจที่จะฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิม ในการทดลองทำได้รู้ถึงความยากในเรื่องของการทำขนมแต่ละชนิด คนในชุมชนส่วนใหญ่จะมองเห็นแต่ส่วนกำไร ไม่คำนึงถึงคุณค่าของขนมพื้นบ้านมุสลิมต่อประเพณีและวัฒนธรรมชุมชน

ในกระบวนการของงานวิจัยมีการทดลองทำ คือ การที่ได้ทำขนมเพื่อจำหน่ายตามร้านค้าในชุมชน นอกชุมชน โดยทดลองตลาดจะแบ่งตลาดออกเป็น 2 ลักษณะ

ลักษณะที่ 1 คือ การออกงานตามงานต่างๆ ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาที่สั้น และกลุ่มคนที่ได้ถูกรับการเผยแพร่ คือ นักท่องเที่ยว นักศึกษา ข้าราชการ ผู้สนใจทั่วไป ทำให้เกิดมุมมองในเรื่องของการบรรจุหีบห่อที่สามารถบ่งบอกถึงความสำคัญ ความพิเศษกว่าขนมทั่วไปอย่างไรบ้าง หรือแม้กระทั่งรสชาติ จึงทำให้ทีมวิจัยกลับมาคิดทบทวนว่า ในครั้งต่อไปถ้ามีการวางขายขนมในงานต่างๆ ต้องมีบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะ และน่าจะมีขนมที่ให้ทดลองชิม เพราะขนมบางชนิดไม่ค่อยพบเห็นตามท้องตลาด ผู้พบเห็นจะได้ทดลองชิม เพื่อให้เกิดความพึงพอใจในการขยายเพื่อการฟื้นฟูต่อไป ทางกลุ่มเกิดการเปรียบเทียบว่า ในการทดลองขายขนมจะรู้ว่าขนมชนิดไหนที่คนส่วนใหญ่ชอบทาน อย่างเช่น ขนมไข่ม้วน ขนมบุหงาปุดะ ผู้ใหญ่จะชอบกิน ขนมเบ้าฮูลูเด็กจะชอบมาก เพราะมีรูปแบบแตกต่างกันออกไป เช่น รูปปลา รูปลูกมะเฟือง รูปกุ่ม และขนมที่มีส่วนผสมของเนย นักท่องเที่ยวที่เป็นชาวต่างชาตินิยมมาก

ลักษณะที่ 2 คือ การส่งขนมตามร้านค้าในชุมชนทั้งในและนอกพื้นที่ และจังหวัดใกล้เคียง ทำให้พบว่าแนวทางการฟื้นฟูไปอย่างเป็นธรรมชาติ เพราะผู้คนส่วนใหญ่เป็นคนในพื้นที่ที่ค่อยๆ ลืมเลือน ทั้งยังไม่ค่อยจะสนใจเกี่ยวกับขนมพื้นบ้านมากนัก ยังจะมีในส่วนของเยาวชนตัวเล็กตัวน้อยจากการสอบถามของทีมกับทางร้านค้าที่ส่งขนม พบว่า จำนวนผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่จะเป็นเยาวชนเนื่องจากเมื่อบริโภคแล้วจะรู้สึกอิมนาน เพราะมีคุณค่าทางอาหารและปริมาณที่มากกว่าขนมตามท้องตลาด บวกกับรูปแบบของขนมที่มีทั้งรูปกุ่ม หอย ปู ปลา ทำให้เด็กชื่นชอบมากขึ้น เป็นตัวบ่งบอกได้ว่าขนมพื้นบ้านมุสลิมเป็นที่พอใจของเด็ก ประกอบกับพ่อแม่เด็กที่เริ่มหันมาสนับสนุน

หลังจากทีมวิจัยได้ไปศึกษาข้อมูลตลาด ก็ได้มีการวางแผนทางการตลาด การตั้งราคาขายส่ง โดยแบ่งตลาดบ้านมุสลิมเป็น 4 ประเภท

ตลาดท้องถิ่น คือ คนในท้องถิ่นมาสั่งซื้อขนมที่ลูกค้าต้องการ ซึ่งในการผลิต จะผลิตตามคำสั่งตลาดชาจร คือ มีนักท่องเที่ยวผ่านไปมาก็เลยซื้อขนม

ตลาดชั่วคราว คือ ตลาดที่มีการประชุมสัมมนา ตามองค์กรต่างๆ จะสั่งขนมไปรับประทานในการสัมมนาแต่ละครั้ง

ตลาดที่รับซื้อประจำ โดยทางกลุ่มขนมพื้นบ้านมุสลิมนำไปฝากขายตามร้านค้าในชุมชนในอำเภอ ต่างอำเภอ ต่างจังหวัด และกำลังขยายไปต่างประเทศ คือ ประเทศมาเลเซีย ปัจจุบันได้มีการยกระดับเป็น 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์

เผยแพร่ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านมุสลิมและพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น การที่ได้เผยแพร่ถ่ายทอด ไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมการจัดเวที กิจกรรมการสาธิตในเรื่องของขนมพื้นบ้านมุสลิม ทำให้สังคมในระดับชุมชนเกิดการยอมรับแล้วส่วนหนึ่ง แต่ชุมชนยังคงต้องดำเนินต่อไปในเรื่องของการประสานงานกับครูเพื่อจัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่น ในขณะนี้ได้ร่วมกับครู จัดวางเนื้อหาการสอนใน 8 กลุ่มสาระวิชา ในแต่ละช่วงชั้นเรียน แต่ยังไม่ทำการสอน ก็คงเป็นอีกช่วงในโอกาสต่อไป

บทที่ 4

กระบวนการวิจัย

โครงการวิจัยนี้เกิดจากการขยายผลของคุณชาลีพะ กามาเซ หัวหน้าโครงการวิจัย “ศึกษาปัจจัยส่งเสริมภาวะโภชนาการเด็กอายุ 0-72 เดือน บ้านฮุยงบาไระ หมู่ที่ 5 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา” ที่ได้ผ่านกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นและได้เชิญชวนให้กลุ่มอาชีพได้ทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นแก้ปัญหาด้วยตัวของชุมชนเอง จึงเป็นที่มาของการเกิดโครงการนี้ขึ้น

รู้จักกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล

วันที่ 26 ธันวาคม 2549 ณ โรงเรียนตาดีกาบ้านตอปือแก ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ในกิจกรรมซังน้ำหนัก วัดส่วนสูงเพื่อสำรวจปัญหาภาวะการขาดโภชนาการอาหารของเด็ก โดยมีปลัดประจำตำบลกายูบอเกาะมาเป็นประธานในการเปิดงาน วิทยากรโรงพยาบาลรามันให้ความรู้เรื่องการดูแลบุตรให้ได้รับสารอาหารและวัคซีนครบถ้วน

หลังจากการจัดกิจกรรม คุณอาแอเซาะ วาแมดีซา ประธานกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแลได้แนะนำกลุ่มว่า ได้ทำขนมเค้กกล้วยหอมและโดนัทแต่มีปัญหาเรื่องขนมขึ้นรา จึงต้องการใช้กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นในการทดลองแก้ปัญหา

พัฒนาโจทย์วิจัยร่วมกับกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล

วันที่ 26 มกราคม 2550 ณ ที่ทำการกลุ่มทำขนมบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา สมาชิกกลุ่มฯ ได้เล่าประวัติความเป็นมาของกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแลว่า ตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2547 ได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลกายูบอเกาะ มีสหกรณ์จังหวัดยะลาเข้ามาแนะนำการบริหารจัดการ ตอนก่อตั้งกลุ่มครั้งแรกมีสมาชิก 30 คน แต่มาทำงานจริงๆ 15 คน เลือกรวมการขึ้นมาบริหาร 7 คน ส่วนใหญ่จะกรีดยางช่วงเช้า มาทำขนมเสริมในช่วงบ่าย มีประธานเท่านั้นที่ทำขนมและค้าขายเป็นหลัก

ทุนของกลุ่มได้มาจากการระดมทุนครั้งแรก คนละ 100 บาท จากนั้นให้สมาชิกจ่ายเป็นเงินสัจจะเดือนละ 20 บาท เป็นทุนหมุนเวียนระหว่างการทำขนม ตลาดของกลุ่มแบ่งเป็นร้านน้ำชาและร้านค้าปลีก ถ้าไรที่ได้จากการขายขนมร้อยละ 20 จะแบ่งเข้ากลุ่มร้อยละ 5 เป็นค่าแรงร้อยละ 10 ศักยภาพการผลิตขนมตอนนี้ทำได้ 4 อย่าง คือ เค้ก โดนัท ยัมเส้นห์ (ขนมหัวเราะ) ขนมหม้อแกง

ปัญหาของกลุ่มคือขนมขึ้นราง่าย โดยเฉพาะเค้กกล้วยหอม และโดนัท ถ้าขายตามร้านน้ำชาไม่มีปัญหามากนัก เพราะขายหมดภายในสามวัน แต่ถ้าไปวางขายที่ร้านค้าขายปลีกจะมีปัญหามาก ส่วนรสชาติยังดีอยู่ ตลาดยังไม่มีคู่แข่งมากนัก วัสดุอุปกรณ์มีพอที่จะทำ แต่ที่ขาดคือความรู้ในการปรับปรุงขนมให้มีคุณภาพดีขึ้น ดัดแปลงขนมพื้นบ้านให้มีอะไรใหม่ๆ และรื้อฟื้นขนมพื้นบ้านที่เคยหายไป เช่น อาเกาะ ขนมตะบองเพชร กแลแปะ (ทองม้วน, โรตีสกรอบ) นอกจากนี้ยังมองโอกาสของกลุ่มที่จะทำขนมขายในช่วงเทศกาลต่างๆ เช่น ช่วงเดือนรอมฎอนที่ชาวบ้านจะละศีลอดช่วงเย็นด้วยขนมหวาน เทศกาลวันฮารีรายอ

พัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยร่วมกับกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2550 ณ ที่ทำการกลุ่มทำขนมบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา สมาชิกกลุ่มฯ ร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์โครงการวิจัย คือ 1) แก้ปัญหาขนมที่เก็บไว้ไม่นาน ขึ้นราง่าย จะแก้ไขใน 2 ชนิด คือ เค้กกล้วยหอม และโดนัท 2) พื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิม จำนวน 12 ชนิด ได้แก่ อาเกาะ กระบองเพชร กแลแปะ (ทองม้วน) โรตีกอบ กะละแม ขนมโก๋ (ปุดู) ฆาละ (หมี่กรอบ) กะหรี่ปั๊บ ขนมรังต่อ (รังผึ้ง ดอกจอก) หนุมานคลุกฝุ่น ลาดู หุคนแก่ (เจาะหู) 3) ประยุกต์ขนมให้ทันสมัยใน 9 ชนิด ได้แก่ เค้กกล้วยหอม ปรับเปลี่ยนรูปทรง, โดนัท ปรับเปลี่ยนรสชาติ เพิ่มเครื่องปรุงแต่งโรยบนโดนัท, ทองม้วน ห่อไส้ชนิดต่างๆ, โรตีสวยเปลี่ยนขนาด รสชาติ, ขนมโก๋ เปลี่ยนรูปทรง, ฆาละ เปลี่ยนรูปทรง, กะหรี่ปั๊บ เปลี่ยนไส้, รังต่อ เปลี่ยนรสชาติ และหุคนแก่ เปลี่ยนขนาดและรูปทรง 4) การบริหารจัดการกลุ่ม ต้องการเรียนรู้เรื่อง บัญชี ความรู้ด้านการผลิต การคำนวณต้นทุน กำไร ค่าจ้าง ค่าตอบแทน การตลาด จากเดิมมีร้านน้ำชา ร้านค้าปลีก ต้องการเพิ่มตลาดเป็นปั้มน้ำมัน ห้างสรรพสินค้า โรงเรียน และความรู้เกี่ยวกับการสร้างบรรจุภัณฑ์

หลังจากกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการวิจัยแล้ว สมาชิกกลุ่มฯ ได้ช่วยกันระดมความคิดเห็นในการจัดทำแผนประกอบข้อเสนอโครงการวิจัย เลือกอาสาสมัครที่จะมาเป็นทีมวิจัย และเสนอที่ปรึกษาโครงการโดยเลือกบุคคลที่สามารถจะมาเป็นที่ปรึกษาสอนทำขนมพื้นบ้านได้ด้วย

วันที่ 4 มีนาคม 2550 ณ ที่ทำการกลุ่มทำขนมบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ปรับแก้ข้อเสนอโครงการ “ศึกษาวิธีการป้องกันการขึ้นราในขนมและประยุกต์ขนมพื้นบ้านมุสลิมให้ร่วมสมัยของกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา”

วันที่ 6 เมษายน 2550 ณ หน่วยประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่าง อาคาร 2 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ได้รับการประสานจากคุณสินธุ แก้วสินธุ์ ให้ปรับแก้ข้อเสนอโครงการ โดยตั้งแต่สังเกตว่ากลุ่มฯ น่าจะทำเรื่องการตลาดต่อไปทันที แต่ได้อธิบายไปว่ากลุ่มฯ ยังไม่มั่นใจเรื่องตลาด อยากจะทำการทดลองขนมให้แน่ชัดก่อนจึงตกลงให้ปรับลดกิจกรรมการบริหารจัดการกลุ่มฯ แล้วเปลี่ยนเป็นกิจกรรมถอดบทเรียนกิจกรรมที่ผ่านมาทั้งหมดแทน

เตรียมความพร้อมทีมวิจัย

วันที่ 7 มิถุนายน 2550 ณ บ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา เตรียมความพร้อมทีมวิจัย และนัดหมายไปแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับทีมวิจัยโรตีกอบสมุนไพรปูดรวมทั้งการสาธิตทำขนมให้กลุ่มได้รู้ด้วย

แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านมุสลิมร่วมกับกลุ่มสตรีปยุต

วันที่ 23 มิถุนายน 2550 ณ ที่ทำการกลุ่มสตรีปยุต ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ประธานกลุ่มสตรีปยุตก็แบ่งชาวบ้านออกเป็น 3 กลุ่ม เพื่อเรียนรู้ขนม 3 ชนิด ได้แก่ ขนมอาเกาะ ขนมโรตีกอบ และขนมกะหรีป๊

หลังจากสาธิตการทำขนมทั้ง 3 อย่างแล้ว ได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์กัน โดยกลุ่มสตรีปยุตเล่าว่า การตั้งกลุ่มเริ่มจากสมาชิกที่สนใจการทำขนมไปเรียนการทำขนมจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานระดมทุนกันครั้งแรกคนละ 1,000 บาท เริ่มจากการทำขนมประเภททอดก่อน เพราะใช้อุปกรณ์ไม่มากนัก ทำโรตีกอบเป็นหลัก และพบว่ามีปัญหาการอมน้ำมัน จึงทำวิจัย ลองผิดลองถูกอยู่นานในเรื่องของแป้ง บางทีก็ท้อแท้ ก็ต้องใช้ความอดทน จนกระทั่งได้สูตรที่แน่นอน มีนักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการมาช่วยแนะนำ ส่งตัวอย่างขนมให้สาธารณสุขจังหวัดตรวจจนผ่านมาตรฐาน พยายามประชาสัมพันธ์กลุ่มโดยไปประชุมกับส่วนราชการบ้าง ออกร้านจำหน่ายในโอกาสต่างๆ บ้าง จนเป็นที่รู้จักและได้รับการช่วยเหลือจากส่วยราชการมากมาย ทั้งนี้สมาชิกกลุ่มฯ ทุกคนต้องมีความตั้งใจรวมกลุ่มกันก่อน มีกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ จะเข้ามาช่วยเหลือ

สถานการณ์ความไม่สงบและภาพลักษณ์ของจังหวัดชายแดนภาคใต้ดูไม่ดี สังเกตว่าการออกร้านของชาวบ้านในสามจังหวัดที่กรุงเทพฯ จะไม่ค่อยมีใครมาซื้อ เนื่องจากมีอคติ ทำให้กลุ่มฯ ต้องหันมามองตลาดในระดับท้องถิ่น ทำขนมส่งโรงเรียนบ้าง จัดอาหารว่างในการประชุมของส่วนราชการบ้าง ทำข้าวกล่องตามการสั่งของลูกค้าบ้าง

สุดท้ายได้แจกเอกสารความรู้เกี่ยวกับแป้งสาลี ความรู้เกี่ยวกับเค้ก การรักษาคุณภาพวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเค้ก แนะนำแบบฟอร์มบันทึกการทดลองแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท โดยเริ่มจากการหาแป้งเค้กที่ดีที่สุดก่อน หาว่าในท้องถิ่นของตนเองมีแป้งเค้กยี่ห้อ นำมาทดลองเพื่อให้ได้ข้อตกลงถึงแป้งที่คิดว่าดีที่สุด หาง่าย ราคาไม่แพง จากนั้นจึงจะมาคิดอัตราส่วนของน้ำตาล เนื่องจากน้ำตาลมีผลต่อเชื้อรา กล่าวคือ ถ้ามีปริมาณน้ำตาลมากพอ จะสามารถยับยั้งเชื้อราได้ แต่ถ้าใส่มากเกินไปก็มีผลต่อการฟูของแป้ง รสชาติ และต้นทุนที่สูงขึ้นด้วย ชนิดของน้ำตาลก็น่าจะทดลอง น้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายแดง มีผลต่อการขึ้นราหรือเร็วกว่ากัน ปัจจัยสำคัญอีกประการคือการจัดเก็บขนมหลังจากทำเสร็จ ถ้านำไปวางไว้ที่ชื้นก็จะเร่งให้เกิดการขึ้นรามากขึ้น

ออกแบบการทดลองผลิตขนมร่วมกับนักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

วันที่ 22 พฤษภาคม 2551 ณ ที่ทำการกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ได้ดำเนินการประสานและส่งข้อมูลขั้นตอนการผลิตขนมเค้กกล้วยหอมและโดนัทของกลุ่มทำขนมบ้านตอแลให้กับภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ได้รับคำแนะนำว่าให้เก็บข้อมูลจากกลุ่มทำขนมโดยถ่ายภาพขั้นตอนการทำ, บริเวณพื้นที่ผลิต, ภาชนะในการผลิต และขนมที่พร้อมจำหน่าย เพื่อตรวจว่ามีสิ่งปนเปื้อนในขนมหรือไม่ ซึ่งวันนี้ได้นัดทางกลุ่มให้สาธิตการทำขนมและพูดคุยติดตามผลการดำเนินงาน หลังจากนั้นจะส่งขนมเพื่อไปตรวจสิ่งปนเปื้อน จากนั้นจะพิจารณาและ

นัดหมายในการศึกษาดูงาน ณ ศูนย์โภชนาการอำเภोजะนะ และภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ในโอกาสต่อไป

วันที่ 13 มิถุนายน 2551 ณ ภาควิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี รับผลการทดสอบคุณภาพของขนมซึ่งผลการสรุปพบว่าขนมโดนัทยีสต์ มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดในปริมาณ 25 โคโลนี/กรัม, ยีสต์และรา มีปริมาณ 20 โคโลนี/กรัม ส่วนขนมเค้กกล้วยหอม มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดในปริมาณ 20 โคโลนี/กรัม, ยีสต์และรา มีปริมาณ 0 โคโลนี/กรัม (มาตรฐานทั่วไป ขนมประเภทเหล่านี้มีปริมาณต้องไม่เกิน 100 โคโลนี/กรัม จึงสามารถบริโภคได้)

ทดลองผลิตเค้กกล้วยหอมและโดนัท

ระหว่างวันที่ 24 มิถุนายน 2550 ถึงวันที่ 8 เมษายน 2551 ทีมวิจัยได้ทำการทดลองผลิตเค้กกล้วยหอมรวม 7 สูตร โดนัท 2 สูตร มีการใช้แป้งสาลีหรือแป้งเค้กยี่ห้อต่างๆ เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพของเค้กกล้วยหอมที่ผลิตได้ เช่น ยี่ห้อไบพัดโบก ยี่ห้อธัญยี่หื้ออถถึง ยี่ห้อกิเลนแดง ยี่ห้อบัวแดง ยี่ห้อดาว ยี่ห้อลูกศรฟ้า ฯลฯ จากนั้นได้ทำการปรับเปลี่ยนส่วนผสมอย่างอื่นไปเรื่อยๆ เช่น ปรับเปลี่ยนปริมาณไข่ไก่ ปริมาณเกลือ ปริมาณน้ำตาล ฯลฯ เป็นต้น กระบวนการผลิตจากเดิมที่กะปริมาณด้วยสายตา มาเป็นการชั่งตวงวัดด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยละเอียด

รวบรวมภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านมุสลิม

ตลอดระยะเวลาของการดำเนินโครงการ ทีมวิจัยได้ใช้โอกาสที่มาผลิตขนมร่วมกัน มาพูดคุยถึงเรื่องขนมโบราณ ขนมพื้นบ้านที่หลายคนเคยกินมาตั้งแต่เด็กๆ มีขนมบางชนิดเริ่มหาคนทำได้ ยากแล้ว ขนมโบราณบางชนิดมีการปรับเปลี่ยนสูตรและวิธีการทำไปจนรสชาติไม่เหมือนเดิม จึงได้หาข้อมูลโดยสอบถามจากคนรุ่นเก๋ว่าขนมโบราณนั้นๆ มีส่วนผสมและวิธีการอย่างไร บางชนิดไม่มีการผลิตมานาน บางชนิดมีแต่คนเคยกินไม่รู้ว่าใครทำเป็นบ้าง จึงเป็นปัญหาของทีมวิจัยในการค้นหาสูตรการทำขนมเพื่อการฟื้นฟูขึ้นมาใหม่

บทที่ 5

ผลการวิจัย

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

วิธีการป้องกันการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท

แนวทางการทดลองในความเห็นของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร

นักวิชาการภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ได้อธิบายว่า “การทำขนมเป็นการแปรรูปอาหารที่มีความสดใหม่ ไม่ได้ใช้การฆ่าเชื้ออย่างเต็มที่เหมือนการแปรรูปอาหารกระป๋อง ดังนั้นขนมจะมีอายุเก็บรักษาไม่ยาวนานมากนัก เช่น เก็บได้เพียง 1-2 สัปดาห์ แม้ไม่เสื่อมเสียจากเชื้อราก็จะเสื่อมเสียตัวตนเอง เช่น เกิดการร่วน แฉง แห้ง หรืออ่อนนิ่มเกินไป การปรับปรุงให้ขนมมีอายุเก็บรักษายาวนานขึ้นจากการเสื่อมเสียของเชื้อรา จึงยืดอายุการเก็บรักษาได้ 1-2 สัปดาห์แล้วแต่ประสิทธิภาพของผู้ผลิตและวิธีการที่เลือกใช้” ซึ่งมีแนวทางปฏิบัติ 4 แนวทาง

1. การเติมสารกันเชื้อรา
2. การปรับปรุงสถานที่ผลิตขนมให้สะอาด ได้มาตรฐาน GMP ห้องเก็บวัตถุดิบสะอาด ห้องผสมและนวดแป้งสะอาด ห้องอบขนมสะอาด ห้องพักและบรรจุขนมสะอาด
3. การปรับปรุงกระบวนการผลิตขนม อบขนมสุกแล้ว ควรพักให้อุ่นเย็นก่อนบรรจุ การพักขนมก่อนบรรจุ ควรเก็บในตู้ที่สะอาด ไม่ถูกลมพัดผ่าน จัดระเบียบของพนักงานผลิตขนมทุกคนได้แก่ เปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าโรงงานผลิต ทำความสะอาดพื้นในบริเวณผลิตขนมให้สะอาดทุกวัน ควรมีชุดผ้ากันเปื้อน ผ้าคลุมผม และผ้าปิดปากทุกคน ก่อนเข้ากระบวนการผลิตต้องล้างมือทุกครั้ง
4. การบรรจุหีบห่อ ขนมบรรจุในห้องที่สะอาดปกปิดป้องกันลมโกรกได้ มีการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในอากาศด้วยแสง UV บรรจุโดยเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และปิดปากถุงสนิท บรรจุในสภาพสุญญากาศ แต่มีการใช้กล่องพลาสติกแข็งแรงกันการยุบตัวของขนม

เพื่อให้การวินิจฉัยปัญหาได้อย่างชัดเจน จำเป็นต้องได้เห็นสภาพการผลิตขนมที่แท้จริงในปัจจุบัน จากข้อมูลที่ส่งมาก็พอเห็นสภาพปัญหาบางอย่าง เช่น การใช้ลวดเย็บกระดาษเย็บปากถุง ถือว่ายังบรรจุไม่ถูกต้อง ทำให้เก็บรักษาได้เพียง 1-2 วัน เท่านั้น ถ้าจะมีการศึกษาวิจัยให้ได้ผลอย่างชัดเจน จำเป็นต้องสภาพการผลิตขนมในปัจจุบัน โดยใช้วิธีการดังนี้

1. ถ่ายภาพสภาพโรงงาน สถานที่ผลิตขนมทุกขั้นตอน โดยถ่ายภาพสภาพที่เป็นจริง ยังไม่มีการปรุงแต่งกระบวนการผลิต เพื่อให้เห็นว่า มีสภาพการผลิตได้บ้างที่ต้องรับการปรับปรุงทั้งภายนอกและภายในโรงงาน รวมทั้งตัวพนักงานผลิตที่กำลังทำงาน และจัดส่งภาพดังกล่าวมายังภาควิชา เพื่อศึกษาวินิจฉัยปัญหาและหาแนวทางแก้ไขปรับปรุง

2. นำขนมที่ทำอยู่ในปัจจุบันในสภาพเดียวกับที่ส่งจำหน่าย ส่งมาวิเคราะห์จุลินทรีย์และเชื่อว่ามีความน้อยเพียงพอ โดยให้มีจำนวนมากพอ เพื่อให้ผลการวิเคราะห์มีความแม่นยำ

หลังจากการปรับปรุงการผลิตแล้ว จะต้องมีการส่งตัวอย่างขนมที่พร้อมจำหน่ายมาวิเคราะห์จุลินทรีย์และเชื่อว่ามีความน้อยเพียงพออีกครั้ง เพื่อพิสูจน์ว่าผลการปรับปรุงได้ทำให้มีปริมาณเชื้อราลดลง หรือเติบโตช้าขึ้น

ขั้นตอนการผลิตเค้กกล้วยหอม

1. เตรียมวัตถุดิบให้พร้อมก่อนทำขนม



2. ผสมวัตถุดิบที่ส่วนผสมด้วยเครื่องตีไฟฟ้า



3. เตรียมถาด เรียงถ้วยสแตนเลส วางถ้วยกระดาษซ้อนด้านใน



4. ตักส่วนผสมลงในถ้วยกระดาษ ปริมาณสองในสามของความจุถ้วยกระดาษ



5. นำใบเตยหอมมาล้างเป็นก้อน ใส่ในเตาอบระหว่างการรอร้ม ที่มิววิจัยเชื่อว่านอกจากจะดับกลิ่นโลหะภายในเตาอบแล้ว ยังช่วยเพิ่มความหอมให้กับขนมด้วย



6. เรียงถาดขนมเข้าเตาอบ



7. เค้กกล้วยหอมที่ผ่านการอบเรียบร้อยแล้ว



ผลการทดลองผลิตเค้กกล้วยหอมสูตรต่าง ๆ

ครั้งที่ 1

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2550

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 17.00 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ รตถึง น้ำหนัก 1,600 กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด 3,000 กรัม
3. ผงฟู 8 ช้อนโต๊ะ (72 กรัม)
4. เบคกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
5. เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
6. เนยสด 200 กรัม
7. น้ำตาลทรายขาว 1,100 กรัม
8. ไข่ไก่ 16 ฟอง
9. นมสด 810 กรัม
10. เนยเหลือง 900 กรัม

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก ขึ้นฟู นุ่ม แต่ไม่เสมอกัน คือ มีขึ้นฟูมาก และขึ้นฟูน้อย หน้าเค้กมีความมัน
2. ความสวยงามของสีสัณ มีสีสัณแตกต่างกัน คือ มีสีอ่อนและสีเข้ม
3. รสชาติ หวาน ออกเค็มนิดหน่อย
4. ผลิตได้ทั้งหมด 218 ชิ้น น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น 45 กรัม
5. ต้นทุนรวม 224 บาท ต้นทุนเฉลี่ยต่อชิ้น 1.03 บาท (ไม่รวมค่าแรง ค่าไฟฟ้า และเชื้อเพลิง)

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ

สถานที่จัดเก็บ วางไว้บนหลังตู้กับข้าว

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน	มีลักษณะคงเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
2 วัน	มีลักษณะคงเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
3 วัน	มีลักษณะคงเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
4 วัน	หน้าเค้กมีความแน่นตัว	เริ่มมีจุดขาวเล็กๆ	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
5 วัน	หน้าเค้กมีความแน่นตัว	มีจุดสีขาวมากขึ้น	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
6 วัน	หน้าเค้กมีความแน่นตัว	เริ่มมีเป็นสีดำ	กลิ่นหืนนิดๆ	กลิ่นหืนนิดๆ

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
7 วัน	เริ่มมีราขึ้นเกือบทุกชิ้น	เริ่มมีเป็นสีดำ	กลิ่นหืนนิดๆ	กลิ่นหืนนิดๆ

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ
ผู้บันทึกการทดลอง

ครั้งที่ 2

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2550

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 17.15 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ บัวแดง น้ำหนัก 1,600 กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด 3,000 กรัม
3. ผงฟู 8 ช้อนโต๊ะ (72 กรัม)
4. เบคกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
5. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ (9 กรัม)
6. เนยสด 200 กรัม
7. น้ำตาลทรายขาว 900 กรัม
8. ไข่ไก่ 16 ฟอง
9. นมสด 810 กรัม
10. เนยเหลือง 900 กรัม
11. กลิ่นกล้วยหอม

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก ขึ้นฟู นุ่ม แต่ไม่เสมอกัน คือ มีขึ้นฟูมาก และขึ้นฟูน้อย หน้าเค้กแห้ง

กรอบ

2. ความสวยงามของสีสัณ มีสีสัณแตกต่างกัน คือ มีสีอ่อนและสีเข้ม
3. รสชาติ หวาน มัน อร่อย
4. ผลิตได้ทั้งหมด 226 ชิ้น น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น 40 กรัม
5. ต้นทุนรวม 204 บาท ต้นทุนเฉลี่ยต่อชิ้น 0.90 บาท (ไม่รวมค่าแรง ค่าไฟฟ้า และเชื้อเพลิง)

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ
สถานที่จัดเก็บ วางไว้บนหลังตู้กับข้าว

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน	หน้าเค้กมีความมันและนุ่ม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
2 วัน	หน้าเค้กมีความมันและนุ่ม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
3 วัน	หน้าเค้กมีความมันและนุ่ม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
4 วัน	หน้าเค้กเริ่มมีจุดขาวๆ เป็นบางชิ้น	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
5 วัน	หน้าเค้กมีเชื้อราขึ้นนิดๆ เกือบทุกชิ้น	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
6 วัน	มีเชื้อราขึ้นตามหน้าเค้ก และกระดาษห่อ	เหมือนเดิม	มีกลิ่นที่เปลี่ยนไป	เหมือนเดิม
7 วัน	มีราขึ้นมากถึงในเนื้อเค้ก	สีเปลี่ยนเนื่องจากรา	มีกลิ่นที่เปลี่ยนไป	เผื่อนๆ
8 วัน	มีราขึ้นมากถึงในเนื้อเค้ก	สีเปลี่ยนเนื่องจากรา	มีกลิ่นที่เปลี่ยนไป	เผื่อนๆ
9 วัน	ตัวเค้กมีลักษณะแข็ง แห้ง ไร้ความมัน	สีเปลี่ยนเนื่องจากรา	มีกลิ่นที่เปลี่ยนไป	เผื่อนๆ

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ

ผู้บันทึกการทดลอง

ครั้งที่ 3

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2550

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 15.40 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ กิเลนแดง น้ำหนัก 800 กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด 1,000 กรัม
3. ผงฟู 4 ช้อนโต๊ะ (36 กรัม)
4. เบคกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
5. เกลือ 1 ช้อนชา (3 กรัม)
6. เนยสด 200 กรัม
7. น้ำตาลทรายขาว 550 กรัม
8. ไข่ไก่ 8 ฟอง
9. นมสด 405 กรัม
10. เนยเหลือง 900 กรัม
11. กลิ่นกล้วยหอม 1 ช้อนชา (3 กรัม)

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก ชุ่มฟู นุ่ม หน้าเค้กชั้นฟูจนแตกเหมือนขนมสาลี หน้าเค้กกรอบ
2. ความสวยงามของสีส้ม มีสีส้มค่อนข้างสวยงามและสม่ำเสมอ
3. รสชาติ หวาน มัน อร่อย
4. ผลิตได้ทั้งหมด 80 ชิ้น น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น 40 กรัม
5. ต้นทุนรวม 150 บาท ต้นทุนเฉลี่ยต่อชิ้น 1.88 บาท (ไม่รวมค่าแรง ค่าไฟฟ้า และเชื้อเพลิง)

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ

สถานที่จัดเก็บ วางไว้บนหลังตู้กับข้าว

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน	หน้าเค้กนุ่มมีความมัน บนหน้าเค้กน้อย	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
2 วัน	หน้าเค้กนุ่มมีความมัน บนหน้าเค้กน้อย	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
3 วัน	หน้าเค้กนุ่มมีความมัน บนหน้าเค้กน้อย	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
4 วัน	หน้าเค้กนุ่มมีความมัน บนหน้าเค้กน้อย	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
5 วัน	มีเชื้อราบนหน้าเค้กและ กระดาษห่อเล็กน้อย	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
6 วัน	มีเชื้อราบนหน้าเค้กและ กระดาษห่อเล็กน้อย	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
7 วัน	หน้าเค้กมีเชื้อราขึ้น มีลักษณะฟู และจะขึ้นมาก บริเวณกระดาษห่อ	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
8 วัน	หน้าเค้กมีเชื้อราขึ้น มีลักษณะฟู และจะขึ้นมาก บริเวณกระดาษห่อ	สีเปลี่ยนเนื่องจากรา	มีกลิ่นที่เปลี่ยนไป	เพื่อนนิดๆ
9 วัน	ราเพิ่มมากบริเวณที่มีความมัน	สีเปลี่ยนเนื่องจากรา	มีกลิ่นที่เปลี่ยนไป	เพื่อนนิดๆ
10 วัน	มีการขยายของเชื้อรา	สีเปลี่ยนเนื่องจากรา	มีกลิ่นที่เปลี่ยนไป	เพื่อนมาก

บันทึกอื่นๆ

ในการทดลองครั้งนี้ ได้ทำการป้องกันไม่ให้มือสัมผัสกับหน้าเค้กโดยตรง

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ

ผู้บันทึกการทดลอง

ครั้งที่ 4

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2550

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 20.30 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ ไบพัดโบก น้ำหนัก 1,500 กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด 2,000 กรัม
3. ผงฟู 4 ช้อนโต๊ะ (36 กรัม)
4. เบคกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
5. เนยสด 227 กรัม
6. น้ำตาลทรายขาว 1,200 กรัม
7. ไข่ไก่ 16 ฟอง
8. นมสด 405 กรัม
9. เนยเหลือง 900 กรัม
10. กลิ่นกล้วยหอม 1 ช้อนชา (3 กรัม)

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก ขึ้นฟูในปริมาณที่พอเหมาะ สม่่าเสมอ หน้าเค้กแห้งกรอบ
2. ความสวยงามของสีสน สีเข้มสวย และเหมือนกันทุกชิ้น
3. รสชาติ อร่อย พอดี

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ

สถานที่จัดเก็บ วางไว้บนหลังตู้กับข้าว

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน	หน้าเค้กเกิดความมันมาก	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
2 วัน	หน้าเค้กเกิดความมันมาก	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
3 วัน	หน้าเค้กเกิดความมันมาก	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
4 วัน	หน้าเค้กเกิดความมันมาก	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
5 วัน	เริ่มมีราขึ้นบริเวณกระดาษรอง และหน้าเค้กเป็นบางชิ้น	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
6 วัน	มีเชื้อราเพิ่มปริมาณ มากกว่าวันก่อน	เปลี่ยนไปเนื่องจากรา	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
7 วัน	มีเชื้อราเพิ่มปริมาณ มากกว่าวันก่อน	เปลี่ยนไปเนื่องจากรา	เริ่มเปลี่ยน	เปลี่ยนนิดๆ

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
8 วัน	มีเชื้อราเพิ่มปริมาณ มากกว่าวันก่อน	เปลี่ยนไปเนื่องจากรา	เริ่มเปลี่ยน	เพี้ยนนิดๆ

บันทึกอื่นๆ

ในการทดลองครั้งนี้ มีการลดปริมาณของผงฟู ไม่ใส่เกลือ และลดนมสด 1 กระป๋อง

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ
ผู้บันทึกการทดลอง

ครั้งที่ 5

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2550

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 15.00 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ รดถึง น้ำหนัก 1,500 กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด 2,000 กรัม
3. ผงฟู 4 ช้อนชา (10.4 กรัม)
4. เบคกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
5. เกลือ 1 ช้อนชา (3.3 กรัม)
6. เนยสด 227 กรัม
7. น้ำตาลทรายขาว 1,200 กรัม
8. ไข่ไก่ 16 ฟอง
9. นมสด 405 กรัม
10. เนยเหลือง 900 กรัม
11. กลิ่นกล้วยหอม 1 ช้อนชา (3 กรัม)

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก ขึ้นฟู นุ่ม
2. ความสวยงามของสีสัณ หน้าเค้กมีสีน้ำตาลเข้ม และมีความสม่ำเสมอทุกชิ้น
3. รสชาติ อร่อย

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ

สถานที่จัดเก็บ วางไว้บนหลังตู้กับข้าว

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน	ขึ้นฟู นุ่ม	สวย	หอม	อร่อย
2 วัน	ขึ้นฟู นุ่ม	สวย	หอม	อร่อย
3 วัน	หน้าเค้กมีความมัน	สวย	หอม	อร่อย
4 วัน	หน้าเค้กมีความมัน	สวย	หอม	อร่อย
5 วัน	เนื้อเค้กมีความแน่นตัว	เริ่มมีจุดขาวนิดๆ	หอม	อร่อย
6 วัน	เนื้อเค้กมีความแน่นตัว	เม็ดขาวๆ มีจำนวนมากขึ้น	กลิ่นหืน	อร่อย
7 วัน	เนื้อเค้กมีความแน่นตัว	เม็ดขาวๆ มีจำนวนมากขึ้น	กลิ่นหืน	เผื่อนิดๆ

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ
ผู้บันทึกการทดลอง

ครั้งที่ 6

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2551

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 12.00 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ ใบบัวบก น้ำหนัก 800 กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด 1,000 กรัม
3. ผงฟู 8 ช้อนชา (20.8 กรัม)
4. เบคกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
5. เกลือ 1 ช้อนชา (3.3 กรัม)
6. เนยสด 113 กรัม
7. น้ำตาลทรายขาว 450 กรัม
8. ไข่ไก่ 8 ฟอง
9. นมสด 202 กรัม
10. เนยเหลือง 200 กรัม
11. กลิ่นกล้วยหอม 2 ช้อนชา (6 กรัม)

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก ขึ้นฟู ก่อนข้างแข็ง
2. ความสวยงามของสีสีน้ำตาลเข้ม
3. รสชาติ เค็ม
4. ผลิตได้ทั้งหมด 81 ชิ้น น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น -- กรัม
5. ต้นทุนรวม 155 บาท ต้นทุนเฉลี่ยต่อชิ้น 1.91 บาท (ไม่รวมค่าแรง ค่าไฟฟ้า และเชื้อเพลิง)

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ
สถานที่จัดเก็บ วางไว้บนหลังตู้กับข้าว

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน	ค่อนข้างแน่นตัว	สวย	หอม	หวาน เค็ม มัน
2 วัน	ค่อนข้างแน่นตัว	สวย	หอม	หวาน เค็ม มัน
3 วัน	ค่อนข้างแน่นตัว	สวย	หอม	หวาน เค็ม มัน
4 วัน	หน้าเค้กแห้ง ไม่มีความมัน	สวย	หอม	หวาน เค็ม มัน
5 วัน	หน้าเค้กแห้ง ไม่มีความมัน	เริ่มมีจุดขาวๆ	หอม	หวาน เค็ม มัน
6 วัน	ราเพิ่มปริมาณมาก	สีมีความเปลี่ยนไป	กลิ่นหืน	หวาน เค็ม
7 วัน	ในเนื้อเค้กมีราเป็นจุดดำๆ	สีมีความเปลี่ยนไป	กลิ่นหืน	เฟื่อน

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ
ผู้บันทึกการทดลอง

ครั้งที่ 7

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 8 เมษายน 2551
ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 12.30 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ ใโปพัดโบก น้ำหนัก 800 กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด 1,000 กรัม
3. ผงฟู 8 ช้อนชา (20.8 กรัม)
4. เบคกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม)
5. เกลือ ½ ช้อนชา (1.7 กรัม)
6. เนยสด 113 กรัม
7. น้ำตาลทรายขาว 450 กรัม
8. ไข่ไก่ 8 ฟอง
9. นมสด 202 กรัม
10. เนยเหลือง 200 กรัม
11. กลิ่นกล้วยหอม 2 ช้อนชา (6 กรัม)

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก เนื้อนุ่ม หน้าแห้งกรอบ เค้กขึ้นในปริมาณที่พอเหมาะ สม่่าเสมอ
2. ความสวยงามของสีสัน สีน้ำตาลเข้ม สวย เหมือนกันทุกชิ้น

3. รสชาติ ค่อนข้างเค็ม
4. ผลิตได้ทั้งหมด 85 ชัน น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น -- กรัม
5. ต้นทุนรวม 155 บาท ต้นทุนเฉลี่ยต่อชิ้น 1.82 บาท (ไม่รวมค่าแรง ค่าไฟฟ้า และเชื้อเพลิง)

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยลวดเย็บกระดาษ

สถานที่จัดเก็บ วางไว้บนหลังตู้กับข้าว

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค็ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน	หน้าเค็กมีความมัน เนื้อนุ่มฟู	สวย	หอม	อร่อย
2 วัน	หน้าเค็กมีความมัน เนื้อนุ่มฟู	สวย	หอม	อร่อย
3 วัน	หน้าเค็กมีความมัน เนื้อนุ่มฟู	สวย	หอม	อร่อย
4 วัน	หน้าเค็กมีความมัน เนื้อนุ่มฟู	สวย	หอม	อร่อย
5 วัน	หน้าเค็กแห้ง เนื้อแน่น	สวย	หอม	อร่อย
6 วัน	หน้าเค็กแห้ง เนื้อแน่น	เริ่มมีจุดขาวนิดๆ	หอม	อร่อย
7 วัน	หน้าเค็กแห้ง เนื้อแน่น	จุดขาวเพิ่มปริมาณ กว่าวันก่อน	หอม	อร่อย
8 วัน	หน้าเค็กแห้ง เนื้อแน่น	จุดขาวเพิ่มปริมาณ กว่าวันก่อน	กลิ่นหืนนิดๆ	รสเผื่อนนิดๆ
9 วัน	เนื้อเค็กมีราเป็นจุดดำๆ	จุดขาวเพิ่มปริมาณ กว่าวันก่อน	กลิ่นหืนเพิ่มขึ้น	รสเผื่อน

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ

ผู้บันทึกการทดลอง

ขั้นตอนการผลิตโดนัท

1. เตรียมวัตถุดิบให้พร้อมก่อนการทำโดนัท



2. ผสมส่วนผสมตามสูตรและนวดให้เข้ากัน



3. พักแป้งไว้ให้ขึ้นฟูประมาณ 1 เท่าตัวจากขนาดเดิม



4. เตรียมถาดอลูมิเนียม โรยแป้งมันบางๆ ให้ทั่ว ป้องกันแป้งโดนัทติดถาดอลูมิเนียม



5. คลึงแป้งในภาตให้เป็นแผ่น จะหนาหรือบางแล้วแต่ผู้ผลิตโดนัทจะกำหนดว่าต้องการโดนัทขนาดใด



6. ตั้งน้ำมันปาล์มในกระทะทอดจนเดือด ทอยย่นาแบ่งโดนัทลงไปทอดในน้ำมัน



7. โดนัทพองฟูในน้ำมันเดือดๆ



8. โดนัทที่ทอดสุกแล้ว นำมาสะเด็ดน้ำมันในกระด้งไม้ไผ่สาน



ผลการทดลองผลิตโดนัทสูตรต่าง ๆ

ครั้งที่ 1

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ ดาว น้ำหนัก 1,000 กรัม
2. ยีสต์แห้งสำเร็จ SaF-instant 1 ช้อนโต๊ะ (9 กรัม)
3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ (9 กรัม)
4. เนย 100 กรัม
5. น้ำตาลทรายขาว 4 ช้อนโต๊ะ (36 กรัม)
6. ไข่ไก่ 4 ฟอง

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อแป้งโดนัท ก่อนข้างแข็ง เนื้อเหนียวแน่น
2. ความสวยงามของสีสัน เหลืองทอง
3. รสชาติ กลมกล่อม
4. ผลิตได้ทั้งหมด 50 ชิ้น น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น 10 กรัม

ครั้งที่ 2

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ ลูกศรฟ้า น้ำหนัก 1,000 กรัม
2. ยีสต์แห้งสำเร็จ SaF-instant 1 ช้อนโต๊ะ (9 กรัม)
3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ (9 กรัม)
4. เนย 100 กรัม
5. น้ำตาลทรายขาว 4 ช้อนโต๊ะ (36 กรัม)
6. ไข่ไก่ 4 ฟอง
7. น้ำ 1 ถ้วยตวง
8. นม 1 ถ้วยตวง

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อแป้งโดนัท นุ่ม
2. ความสวยงามของสีสัน เหลืองทอง

ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านมุสลิม

ขนมพื้นบ้านมุสลิมที่ปรากฏในพื้นที่อำเภอรามันมีอยู่หลายชนิด แต่ที่มิวจัยได้คัดเลือกบางชนิดที่คิดว่าสามารถถนอมมือทำได้ด้วยตนเอง และยังเป็นที่ยอมรับของคนในพื้นที่ เพื่อลดปัญหาที่ว่าผลิตแล้วขายไม่ได้ โดยที่มิวจัยได้เลือกมาทั้งสิ้น 12 ชนิด ได้แก่ (1) อาเกาะ (2) บอระเพ็ด (3) กแลแปะ หรือ ทองม้วน (4) โรตีสกรอบ (5) กะละแม (6) ขนมโก๋ หรือ ปูตู (7) ฆาเราะ หรือ ขนมลา (8) กะหรี่ปั๊บ (9) ขนมรังต่อ หรือ รังผึ้ง หรือ ดอกจอก (10) หนุมานคลุกฝุ่น (11) ลาตู และ (12) หุคนแก่ หรือ ขนมเจาะหู ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

อาเกาะ



ชื่อเรียกภาษามลายู : อาเกาะ, อาเกาะ, อาเกาะ

ชื่อเรียกอื่น : ขนมไข่

เรื่องเล่า : “อาเกาะ หรือ อาเกาะ” แปลว่า “ยกขึ้น” เนื่องจากการทำขนมชนิดนี้ใช้ผิทั้งไฟล่างและไฟบน ต้องยกฝาซึ่งเป็นส่วนของไฟบนขนมดูอยู่บ่อยๆ ขนมอาเกาะ เป็นขนมโบราณ โดยมากจะทำเพื่อใช้ในพิธีแต่งงานของมุสลิม หรือใช้ในงานพิธีแต่งงานโดยเป็นขนมชนิดหนึ่งที่จัดวางในพานขันหมาก เนื่องจากเป็นขนมหวานที่ให้พลังงานสูง จึงนิยมนทานในช่วงละศีลอดตอนเย็นในเดือนรอมฎอน

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตา กระทะแม่พิมพ์ ถาดใส่ถ่านไฟ หม้อใช้ผสมแป้ง กระบวยสำหรับใช้ กวนแป้งและตักแป้งหยอด ช้อนด้ามยาวใช้แคะขนมออกจากพิมพ์

ส่วนผสม : ไข่ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ น้ำใบเตย

วิธีการทำ : กวนส่วนผสมแล้วทิ้งไว้นานนับ 3 ชั่วโมง ให้แป้งเกิดการหมักตัวได้ที่ ก่อนจะทำตั้งไฟด้วยเตาถ่าน ลักษณะเด่นของขนมชนิดนี้คือการอบความร้อนด้วยไฟบนและไฟล่าง กล่าวคือ ก่อไฟด้วยเตาถ่านเพื่อเป็นไฟล่าง วางแม่พิมพ์สำหรับหยอดขนม ก่อนจะทำวางทับด้วยถาดที่ใส่ถ่าน ร้อนๆ เป็นไฟบนอีกชั้น

เคล็ดลับความอร่อย : สูตรเดิมอาจจะใช้กะทิสด แต่เพื่อความอร่อย ให้ลองเคี้ยวกะทิให้แตกมัน เปลี่ยนมาใช้ไข่เป็ดในการทำขนม และสามารถไข่ทั้งฟอง ใช้เฉพาะไข่ขาว หรือใช้เฉพาะไข่แดงก็ได้ ซึ่งจะได้รสชาติของขนมอาเกาะแตกต่างกันไป



เตรียมเตาถ่าน ตั้งกระทะแม่พิมพ์ให้ร้อน



หยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์



นำถาดใส่ถ่านไฟร้อนๆ ครอบลงบนกระทะแม่พิมพ์



ยกถาดถ่านไฟเพื่อดูขนมในพิมพ์เป็นระยะ



แกะขนมออกจากเบ้าแม่พิมพ์

บาแต วอลี



ชื่อเรียกภาษามลายู : บาแต วอลี

ชื่อเรียกอื่น : บอระเพ็ด

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ใช้รับประทานในช่วงออกบวช (รอมฎอน) ของมุสลิม มักจะทำใส่ป๊อบแล้วนำไปฝากคนที่มาช่วยงาน

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม ชามผสมแป้งและส่วนผสม กระจวนใช้กวนแป้งและตักแบ่งใส่พิมพ์ แม่พิมพ์ที่ใช้กดเป็นเส้นคล้ายทำเส้นขนมจีน กระจะที่ใช้ทอด กระจอนใช้ช้อนขนม ตะแกรงหรือกระจังไม้ไผ่สานเพื่อใช้สะเด็ดน้ำมัน ปิ๊บหรือภาชนะมีฝาปิดเพื่อใส่ขนมให้คงความกรอบ

ส่วนผสม : แป้งข้าวเหนียว ไข่ไก่ น้ำตาลทราย พริกป่น น้ำ งาดำ กะทิ น้ำมันพืช

วิธีการทำ : ผสมแป้งสาลี ผสมไข่ กะทิ พริกป่น งาดำ น้ำ นวดให้เข้ากัน กดแป้งในพิมพ์นำไปทอดในน้ำมันจนสุก เหลือง กรอบ เก็บใส่ภาชนะให้คงความกรอบ

กแลแปะ



ชื่อเรียกภาษามลายู : กแลแปะ

ชื่อเรียกอื่น : ทองม้วน, ทองพับ

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ทำขาย ทำกินทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาถ่าน แผ่นโลหะแม่พิมพ์ กาบมะพร้าว ชามผสมแป้งและส่วนผสม ชามใส่น้ำมันพืชสำหรับทาแม่พิมพ์ ตะกร้อใช้ตีแป้ง กระจับใช้ตักแป้งเทใส่พิมพ์ มีดหรือโลหะแบนบางสำหรับแซะแป้งออกจากพิมพ์เพื่อม้วนหรือพับ

ส่วนผสม : แป้งสาลีร่อนแล้ว มะพร้าวขูดขาว ไข่ไก่ งามาคั่วแล้ว น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำปูนใส น้ำ น้ำมันสำหรับทาพิมพ์ทองม้วน

วิธีการทำ : ก่อไฟเตาถ่าน นำแผ่นโลหะแม่พิมพ์ตั้งไฟให้ร้อน นำกาบมะพร้าวจุ่มน้ำมันพืชแล้วทาแผ่นโลหะแม่พิมพ์ให้ทั่ว เพื่อป้องกันไม่ให้แป้งติดแม่พิมพ์ ผสมแป้งและส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากัน ตักแป้งลงในโลหะแม่พิมพ์ร้อนๆ ยีแป้งให้เป็นแผ่นบาง ใช้มีดแซะแป้งแล้วม้วนหรือพับตามต้องการ



เตรียมส่วนผสมทองม้วน



กาบมะพร้าวแช่ในน้ำมันพืช



ใช้น้ำมันพืชทาโลหะแม่พิมพ์ทองม้วน



เทแป้งทองม้วนในพิมพ์ยี่เป็นแผ่นบาง

กแลแปะยาวอ



ชื่อเรียกภาษามลายู : กแลแปะยาวอ

ชื่อเรียกอื่น : โรตีกกรอบ, ขนมลั่นควาย

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ได้รับอารยธรรมมาจากชาว อินโดนีเซีย ทำขาย ทำกินโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ

ส่วนผสม : แป้งสาลี เกลือ น้ำตาล ไข่ไก่ น้ำเย็น

วิธีการทำ : นำแป้งสาลีผสมเกลือ น้ำตาล ไข่ไก่ น้ำเย็น นวดจนได้ที่ แบ่งแบ่งเป็นก้อนๆ พักแบ่งไว้ประมาณ 30 นาที แล้วนำมาคลึงให้เป็นแผ่น ที่มวิจัยบางคนมองแล้วกล่าวว่าคล้ายแผ่นยางพารา จากนั้นนำแป้งมันผสมน้ำพอเหลว ทาลงบนแผ่นแป้งที่คลึงไว้ ม้วนแบ่งเป็นแท่งกลม ตัดเป็นชิ้นแล้วคลึง นำไปทอดในน้ำมันจะขึ้นฟูเป็นชั้นสวยงาม



ผสมแป้งร่วมกับส่วนผสมต่าง ๆ หนดให้เข้ากันจนแป้งเหนียวไม่ติดมือ
พักแป้งไว้ประมาณ 30 นาที



คลึงแป้งเป็นแผ่นบาง ๆ ทาแป้งเหลว แล้วม้วนแป้ง



ตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ



นำแป้งที่ตัดเป็นชิ้น ๆ มาคลึงอีกครั้ง



นำไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ จนเหลืองกรอบ



สะเด็ดน้ำมันในตะแกรง แล้วชุบน้ำมันอีกครั้ง
ก่อนนำไปคลุกน้ำตาลหรือฉาบด้วยน้ำตาลเคี้ยว

ดอดอ



ชื่อเรียกภาษามลายู : ดอดอ

ชื่อเรียกอื่น : กะละแม

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่นิยมทำในงานเลี้ยงขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน พิธีเข้าสู่นัด (มาโชะยารี่ – พิธีขลิบหนังหุ้มอวัยวะเพศชาย) เป็นขนมที่ต้องใช้คนจำนวนมากในการกวน เมื่อส่วนผสมเริ่มงวดแล้วจะต้องใช้แรงผู้ชายในการกวน ด้วยความยากในการทำจึงหาขนมกะละแมกินได้ยากขึ้น แต่ผู้เฒ่าผู้แก่ยังจดจำในความอร่อยของขนมกะละแมได้เป็นอย่างดี และจะดีใจมากหากลูกหลานซื้อขนมกะละแมมาฝาก

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ กระทายขูดมะพร้าว กะละมังสำหรับผสมและใส่ขนม กะละแมที่กวนเสร็จแล้ว มีดสำหรับตัดขนม ไม้พายสำหรับกวน ถุงหรือแผ่นพลาสติกใช้เก็บหรือห่อขนมกะละแม

ส่วนผสม : แป้งข้าวเหนียว (หรือแป้งข้าวเจ้าก็ได้ แต่แป้งข้าวเหนียวจะให้เนื้อกะละแมที่นุ่มกว่า) กะทิ น้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลแว่น

วิธีการทำ : คั้นน้ำกะทิผสมแป้ง น้ำตาล นำไปกวนในกระทะเหมือนการกวนอาซุรือเมื่อเหนียวหรือเนื้อขนมแห้งแล้วตักใส่กะละมัง แล้วตัดเป็นชิ้นๆ



คั้นกะทิ ชั่งตวงส่วนผสมตามสูตร



นำส่วนผสมทั้งหมดลงไปกวนในกระทะใบบัว



ส่วนผสมเริ่มแห้ง



กะทิแตกมัน น้ำตาลโตนดเริ่มไหม้ และให้สีน้ำตาลกับเหี่ยวนมกะละแม



เนื้อขนมกะละแมที่เหนียวได้ที่ จะเริ่มร่อน ไม่ติดกระทะ



ตักเนื้อขนมกะละแมใส่กะละมังหรือถาด ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ

ปุด



ชื่อเรียกภาษามลายู : ปุด

ชื่อเรียกอื่น : ขนหมโก๋, ขนหมไฟ

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ใช้ประกอบในการจัดพานขันหมากในงานแต่งงาน และมักทำมาเลี้ยงคนงานที่มาช่วยงานแต่งงาน

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะใช้เคี่ยวน้ำตาล ไม้พาดกวนน้ำตาลและกวนส่วนผสมแม่พิมพ์ ถาดรองระหว่างกดแป้งขนมลงแม่พิมพ์

ส่วนผสม : แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย

วิธีการทำ : นำข้าวเจ้ามาล้างให้สะอาด นำไปคั่วให้หอมแล้วมาโม่ให้ละเอียดเตรียมไว้ จากนั้นนำน้ำตาลทรายไปเคี่ยวให้เหนียวและเริ่มตกผลึก ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วมาคลุกผสมกับแป้งที่โม่ไว้ จากนั้นนำไปกดในแม่พิมพ์รูปร่างต่างๆ ตามที่ต้องการ

เคล็ดลับความอร่อย : ในสมัยก่อน หลังจากเคี่ยวน้ำตาลแล้วจะมาใส่ในถาดแล้วนำไปตากน้ำค้างไว้หนึ่งคืน ความชื้นของน้ำตาลจะทำให้คลุกกับแป้งได้ง่าย

ฆาไร้



ชื่อเรียกภาษามลายู : ฆาไร้

ชื่อเรียกอื่น : ขนมลา

เรื่องเล่า : คำว่า “ฆาไร้” หากแปลตรงตัวจะหมายถึง “กรอบ” ซึ่งตั้งชื่อตามลักษณะของขนมที่มีความกรอบ แต่ขนมชนิดนี้มีทั้งแบบเชื่อมน้ำตาลนึ่งๆ กับแบบทอดกรอบ เป็นขนมที่ใช้ในงานพิธีสุนัต (มาฮะยารี) และนำมาตกแต่งในพาน (ซมางะ) ที่ใส่ขนมชนิดต่างๆ ไว้ เช่น ข้าวเหนียวสามสี (ขาว แดง เหลือง) โดยจะใช้ขนมฆาไร้มาพันไว้โดยรอบ แล้วนำไขต้มประดับไว้เป็นยอด

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : กะลามะพร้าวเจาะรู ขอเหล็กผูกเชือกแขวนกะลากับชื้อเพื่อร่อนขนมเตาไฟ กระทะ ไม้สำหรับแคะขนม ถาดใส่ขนม ชามผสมส่วนผสม กระบวยตักส่วนผสมตวงใส่กะลา

ส่วนผสม : แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำมันปาล์ม

วิธีการทำ : นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนเข้าด้วยกัน ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ร้อน ตักแป้งที่ผสมแล้วใส่กะลาแล้วร่อนให้เป็นเส้นผ่านจากรูกะลาลงในน้ำมัน ไขไม้ตะล่อมแล้วตักขึ้นมาใส่ในถาดจัดรูปทรงให้เป็นรูปร่างต่างๆ เช่น รูปจันทร์เสี้ยว

กะหรี่ปั๊บ



ชื่อเรียกภาษามลายู : กะหรี่ปั๊บ

ชื่อเรียกอื่น : กะหรี่ปั๊บ

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ทำกิน ทำขายโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ ตะหลิว ซามผสมแป้งและส่วนผสม ไม้กลิ้ง ถาดใส่ขนม ตะแกรงสะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสม : เนื้อไก่ มันเทศ หอมหัวใหญ่ น้ำตาลป๊อบ เกลือ ซีอิ๊วขาว พริกไทย แป้งสาลี ไข่ไก่ น้ำปูนใส น้ำมันปาล์ม

วิธีการทำ : เริ่มจากการทำไส้ โดยมีส่วนผสมของเนื้อไก่สับละเอียด มันเทศหั่นเป็นลูกเต๋า หอมใหญ่สับละเอียด ปรงรสด้วยน้ำตาลป๊อบ ซีอิ๊วขาวและพริกไทย ผัดจนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน ยกขึ้นมาพักไว้ให้เย็น ระหว่างนี้หั่นมันเทศเป็นชิ้นพอดีคำ ใช้เทคนิคการคลึงแป้ง 3 รอบ ก่อนคลึงเป็นแผ่นกว้าง นำไส้มาห่อแล้วพับจับจีบ แล้วนำไปทอด



ผัดไส้สำหรับทำกะหรี่ปั๊บ



ไส้กะหรี่ปั๊บที่ผัดได้ที่แล้ว



ผสมแป้งและหาจนวนเหนียว ไม่ติดมือ



แบ่งแป้งเป็นลูก ๆ แล้วนำมาม้วนและคลึงกลับไปมา 3 รอบก่อนจะคลึงทางออกเป็นแผ่น



นำกะหรี่ปั๊บลงทอดในน้ำมันเดือดๆ



นำกะหรี่ปั๊บบที่ทอดจนสุกเหลืองแล้ว นำมาสะเด็ดน้ำมัน

ซาแซ บัวแหว



ชื่อเรียกภาษามลายู : ซาแซ บัวแหว

ชื่อเรียกอื่น : ขนมรังต่อ, ขนมรังผึ้ง, ขนมหอกจอก

เรื่องเล่า : ทำกิน ทำขายโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ พิมพ์ทอดขนม กระchonชั้นขนม ซามผสมแป้ง ตะแกรงสะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสม : แป้งสาลี แป้งมัน น้ำตาลทราย เกลือ น้ำปูนใส งามดำ ไข่ไก่ น้ำมันปาล์ม

วิธีการทำ : ผสมแป้งกับส่วนผสมทั้งหมด นำพิมพ์จุ่มลงในซามแป้ง แล้วไปจุ่มในน้ำมันเดือด ขนมจะร้อนออกจากพิมพ์ พอเริ่มเหลืองกรอบแล้วช้อนขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน



ผสมแป้งสำหรับขนมดอกจอก



จุ่มพิมพ์ที่ผ่านการจุ่มแป้งแล้ว มาทอดในน้ำมัน

กลอเมาะ ฮาญ



ชื่อเรียกภาษามลายู : กลอเมาะ ฮาญ

ชื่อเรียกอื่น : หนุมานคลุกฝุ่น, ขนมหู, ก้อกวน

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ใช้ในพิธีการแต่งงาน และทำเลี้ยงคนมาช่วยในงาน

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ ตะหลิว กระทายขูดมะพร้าว ถาดรองสำหรับปั้นขนม

ส่วนผสม : ข้าวเหนียว เนื้อมะพร้าวทึนทึก น้ำตาลโตนด เกลือ

วิธีการทำ : นำข้าวเหนียวล้างน้ำให้สะอาดมาคั่วในกระทะให้หอมแล้วไม่ให้เป็นแฉ่งละเอียด แบ่งเป็น 2 ส่วน คือส่วนที่จะผัดใส่กับส่วนที่จะคลุก นำมะพร้าวทึนทึกมาขูดเป็นเส้นฝอยๆ ผัดกับน้ำตาลโตนด ใส่เกลือเล็กน้อย ใส่แป้งข้าวเหนียวที่บดละเอียดลงไปผัด เมื่อเข้ากันดีแล้ว เทใส่ถาดทิ้งให้คลายความร้อน พอเมื่ออุ่นๆ ให้ปั้นเป็นก้อนพอคำ คลุกกับแป้งข้าวเหนียวที่ไม่ละเอียดอีกครั้ง

ลาดู

ชื่อเรียกภาษามลายู : ลาดู

ชื่อเรียกอื่น : -

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่หากินได้ยาก ไม่ปรากฏว่ามีใครทำเป็นในพื้นที่ แต่ได้มีการเล่าต่อๆ กันมาว่าลักษณะของขนมจะคล้ายกับกะละแมแต่มีรสเผ็ดจากพริกไทยที่ผสมลงไป สมัยก่อนจะทำขนมลาดูให้กับผู้ที่เพิ่งคลอดลูกใหม่ๆ ได้กิน เพราะความเผ็ดของพริกไทยจะช่วยให้เลือดไหลเวียนดี मदลูกกระซิบได้เร็วขึ้น

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ ไม้พาย ถาดใส่ขนม ชามผสมแป้ง

ส่วนผสม : แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เกลือ พริกไทย น้ำ

วิธีการทำ : นำแป้งข้าวเหนียวผสมกับแป้งข้าวเจ้าเล็กน้อยละลายกับน้ำ ใส่น้ำตาล เกลือ ตั้งไฟกวนให้งวด คลุกกับพริกไทยกับข้าวเหนียวคั่วแล้วไม่ละเอียด ตัดขนมเป็นชิ้นๆ พอคำ

สิงอ โต๊ะแหว



ชื่อเรียกภาษามลายู : สิงอ โต๊ะแหว

ชื่อเรียกอื่น : หูคนแก่, ขนมหะหะ, โดนัทชีแย

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่นิยมทำในงานสารทเดือนสิบของคนไทยพุทธ สำหรับชุมชนมุสลิมมีการทำขายทำกินกันโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ กระชอนช้อนขนม ชามผสมแป้ง ไม้พาย ใบตอง

ส่วนผสม : แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทรายแดง น้ำ น้ำมันปาล์ม

วิธีการทำ : นำน้ำตาลผสมกับน้ำตั้งไฟเคี่ยวจนเป็นยางมะตูมแล้วยกขึ้น ทิ้งไว้พอน้ำตาลอุ่นแล้วเทลงในแป้งที่เตรียมไว้ ใช้ไม้พายคนแป้งเบาๆ จนแป้งเข้ากันแล้วใช้มีนวดอีกครั้ง ใบตองพับครึ่งทาน้ำมัน แล้วนำแป้งมาปั้นเป็นลูกกลมๆ (ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว ใส่ลงในใบตอง ใช้มือกดใบตองให้แบน ใช้นิ้วชี้เจาะรูตรงกลาง เอาน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน นำขนมลงทอดให้เหลืองสุกแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

สรุปผลการดำเนินงานของกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแล

กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแลได้ผลิตขนมหลากหลายชนิด เช่น เค้กกล้วยหอม เค้กกาแฟ โรตีสกรอบ ขนมยัมเซ็นห์ โดนัท และอื่นๆ เป็นทักษะของสมาชิกที่เพิ่มขึ้น

เมื่อผ่านกระบวนการวิจัยแล้ว ทางกลุ่มได้ค้นพบสูตรหนึ่งสำหรับเค้กกล้วยหอม แต่ก็ไม่แน่ใจนักว่าดีที่สุดหรือไม่ เพราะเนื้อขนมเค้กไม่ค่อยนุ่มเท่าโดนัท ค่อนข้างแห้งไปหน่อย แต่ก็ดีกว่าสูตรอื่นๆ ทางกลุ่มฯ ก็ได้ผลิตไปเรื่อยๆ ส่วนคุณภาพสม่ำเสมอแล้ว เพราะเราได้ทวงส่วนผสมทุกอย่าง แม้จะยืดอายุขนมไม่ให้ขึ้นราได้ภายในระยะเวลาโดยเฉลี่ยไม่เกิน 4 วัน แต่ด้วยการปรับปรุงรสชาติของขนมจากการทดลอง ทำให้ขนมจำหน่ายได้หมดรวดเร็วขึ้น การยืดอายุขนมจึงไม่ได้เป็นปัจจัยหลักของปัญหามากนัก ประกอบกับการจัดการด้านการตลาดของกลุ่มฯ ที่มีโอกาสออกงานจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจากการเชิญของหน่วยงานในพื้นที่บ่อยๆ ทำให้กลุ่มฯ เป็นที่รู้จักมากขึ้น มีการสั่งขนมเพื่อเป็นอาหารว่างระหว่างประชุมของหน่วยงานต่างๆ เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลกาญูบเกาะ ชุติรักษาความสงบและเรียบร้อยประจำหมู่บ้าน และทางข้าราชการที่ประจำอยู่ที่ว่าการอำเภอราษีไศล ฯลฯ ช่วยให้เกิดความเสี่ยงของขนมที่จะขึ้นราบดเสียจากการไปวางจำหน่ายตามร้านค้าเหมือนที่เป็นมาในอดีต

ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน สามารถค้นหาและทำเป็นฐานข้อมูลชื่อเรียกภาษามลายูถิ่นเทียบกับชื่อเรียกทั่วไปได้จำนวน 10 ชนิด จากจำนวนทั้งหมด 12 ชนิด ได้แก่ บาแตวลี (บอระเพ็ด) กแลแปะ (ทองม้วน) กแลแปะยาวอ (โรตีสกรอบ) ดอดอ (กะละแม) ปูตู (ขนมโก๋ หรือ ขนมไฟ) ชวารี (ขนมลา) กะหรี่ปั๊บ ซาแหมญแว (ขนมรังต่อ หรือ รังผึ้ง หรือ ดอกจอก) กลอเมาะฮาบู (หนุมานคลุกฝุ่น หรือ ขนมดู หรือ ขนมก้อกวน) และ ลิงอโตะแฉ (หุคนแก่ หรือ ขนมเจาะหู) มีขนมที่มีเฉพาะชื่อเรียกภาษามลายูถิ่นจำนวน 2 ชนิด ได้แก่ อาเกาะ และ ลาตู โดยเฉพาะขนมลาตู ยังไม่สามารถค้นหาข้อมูลได้ว่าเป็นขนมชนิดใด เนื่องจากไม่ปรากฏว่ามีผู้ใดทำขนมลาตูได้ในพื้นที่ศึกษาวิจัย

ลักษณะการใช้ประโยชน์จากขนมพื้นบ้านมุสลิม มีขนมหลายชนิดที่ใช้ในการจัดใส่ในพานขันหมากในพิธีแต่งงาน ได้แก่ ปูตู ชวารี อาเกาะ ใช้ในงานขึ้นบ้านใหม่ ได้แก่ ดอดอ ใช้ในการบารุงสตรีหลังคลอด ได้แก่ ลาตู นอกนั้นเป็นขนมที่ทำกินโดยทั่วไป แต่อาจจะมีบางชนิดที่ใช้ในงานพิธีของศาสนาพุทธในงานสารทเดือนสิบ เช่น ชวารี ลิงอโตะแฉ

ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาสำคัญประการหนึ่งก็คือ สถานการณ์ของบ้านเมือง ซึ่งทำให้การทำงานของ กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแล ลำบาก ไม่ต่อเนื่อง และติดขัดเสมอ

ปัญหาที่สมาชิกกลุ่มฯ ต้องไปเก็บเกี่ยวข้าวในบางช่วง ทำให้สมาชิกไม่สามารถมารวมตัวเป็นกลุ่มฯ ร่วมกันทำงานได้ทั้งหมด

ปัญหาการจำหน่ายสินค้า การจำหน่ายในพื้นที่คงไม่มีปัญหา แต่การจำหน่ายนอกพื้นที่มีปัญหาเรื่องเครื่องหมายการค้า เช่น อย. ฮาลาล เป็นต้น ทางกลุ่มฯ ไม่มีอาคารที่ทำขนม จึงทำให้ขอเครื่องหมายรับรองต่างๆ ที่เป็นที่ยอมรับของร้านค้าและผู้บริโภคไม่ได้

ข้อเสนอแนะ

ขอให้หน่วยงานต่างๆ ช่วยจัดให้สมาชิกกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแลไปอบรมหรือเรียนทำขนม 3 – 4 วัน และช่วยจัดสรรงบประมาณในการสร้างอาคารให้กับกลุ่ม เพื่อสะดวกในการขอเครื่องหมายการค้า สนับสนุนเรื่องบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการผลิตขนมซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ

สิ่งที่ได้จากการวิจัย

กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแลได้พัฒนาคนไปพร้อมๆ กัน

กลุ่มฯ ให้ความรู้แก่ชาวบ้านและกลุ่มใหม่ที่ยังไม่มีความรู้

กลุ่มฯ ได้อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารให้แก่กลุ่มใหม่ เป็นวิทยากรในการสอนทำขนมให้กับเด็กนักเรียน และได้สอนวิชาชีพให้กับกลุ่มจ้างงานเร่งด่วน (เงินเดือน 4,500) ตามนโยบายแก้ปัญหาจังหวัดชายแดนภาคใต้ จำนวน 120 คน ในระยะเวลา 3 วัน

กลุ่มฯ ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย ได้เรียนรู้ทักษะชีวิต

บรรณานุกรม

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส.2554.อาหาร 3 วัฒนธรรม.กรุงเทพฯ :
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.

ความรู้เรื่องแป้งสาลีและเบเกอรี่ (<http://www.horapa.com/main.php?Category=Bakery>)

ชาดา คำนวน และแสงโสม บุญยศักดิ์.2545.มาเลเซียจากใต้ริมทาง.กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
หน้าต่างสู่โลกกว้าง.

ชูชัยดา นาโด.2550.รายงานการศึกษาชุมชน 3 เดือน โครงการบัณฑิตอาสามหาวิทยาลัย
สงขลานครินทร์พื้นที่ปฏิบัติงาน บ้านตอแล หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ
อำเภอรามัน จังหวัดยะลา. ยะลา : สถาบันวิจัยและพัฒนาสุขภาพภาคใต้
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (สำเนา)

นภาพร เรืองสกุล.2553.ครัวย่าหย้า.กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สารคดี.

นุรีโอนี กะตะแซ และคณะ.2553.พัฒนาทักษะการทำขนม การตลาด และการบริหารจัดการ
ของกลุ่มสตรีฮุยงบาไร๊ะ ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา.ยะลา :
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. (รายงานการวิจัย)

บัดสาระ องค์กรา และคณะ.2547.การฟื้นฟูชนบทบ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย หมู่ที่ 6
ตำบลปากน้ำ อำเภอละยูง จังหวัดสตูล.สตูล : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
(รายงานการวิจัย)

มัลลิกา พงศ์ปิตร(ผู้แปล).2549.อินโดนีเซีย.กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์หน้าต่างสู่โลกกว้าง.

วินัย จะห์ลิ้น.2553.อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครัวมุสลิมชายแดนใต้.กรุงเทพฯ :
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

แฉีชีตีฮายะ เซะบากอ และคณะ.2550.ศึกษารูปแบบการพัฒนาโรตีสกรอบสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
ด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านและโภชนาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร
ของกลุ่มสตรีปยุต ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี.ปัตตานี :
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. (รายงานการวิจัย)

Chef Arm.2011.**Cita rasa Malaysia : Sabah**.Kuala Lumpur,Malaysia : PTS Millennia
SDN.BHD.

Chef Habibi.2011.**Cita rasa Malaysia...Kedah**.Kuala Lumpur,Malaysia : PTS Millennia
SDN.BHD.

ภาคผนวก 1
ภาพกิจกรรม



พัฒนาจิตวิทยักร่วมกับสมาชิกกลุ่มทำขนมบ้านตอแล วันที่ 26 มกราคม 2550
ณ บ้านประธานกลุ่มทำขนมบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



พัฒนาโจทย์วิจัยร่วมกับสมาชิกกลุ่มทำขนมบ้านต่อแล วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2550
ณ บ้านประธานกลุ่มทำขนมบ้านต่อแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



เตรียมความพร้อมทีมวิจัย วันที่ 7 มิถุนายน 2550

ณ บ้านประธานกลุ่มทำขนมบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



เตรียมความพร้อมทีมวิจัย วันที่ 8 มิถุนายน 2550

ณ บ้านประธานกลุ่มทำขนมบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



แลกเปลี่ยนการทำขนมพื้นบ้านมุสลิมร่วมกับกลุ่มสตรีปยุต วันที่ 23 มิถุนายน 2550
ณ ที่ทำการกลุ่มสตรีปยุต ตำบลปยุต อำเภอมะนัง จังหวัดปัตตานี



ทดลองทำขนมเค้กกล้วยหอมและโดนัท วันที่ 22 พฤษภาคม 2551
ณ ที่ทำการกลุ่มทำขนมบ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา

ภาคผนวก 2

ขนมพื้นบ้านมุสลิมและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมลายู

ลอปะตีแก (ขนมประโศดแทง)



ลอปะตีแก แปลตรงตัวได้ว่า “กระโศดแทง” สันนิฐานว่าแต่ก่อนเวลาทำขนมต้องใช้ไม้กวานในหม้อ หรือในกระทะใหญ่ ขณะกวนอาจมีการเอาไม้พายจุ่มเนื้อขนม จึงเป็นที่มาของชื่อกระโศดแทง ที่ว่านี้ รสชาตินุ่มอร่อยได้กลิ่นเตยหอมๆ รับประทานคู่กับหัวกะทิกวน และน้ำตาลแว่นเข้มข้นใจ

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วย
น้ำ	4	ถ้วย
ใบเตย	1-2	ถ้วย

ส่วนผสมน้ำราด ประกอบด้วยน้ำราด 2 ประเภทคือ

น้ำราดกะทิ

หัวกะทิ	2	ถ้วย
แป้งข้าวเจ้า	1 ½	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	½	ช้อนชา

(นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน ตั้งไฟจนเดือดแล้วจึงยกมาพัก)

น้ำราดน้ำตาล

น้ำตาลแว่น	3	ขีด
น้ำตาลทราย	½	ถ้วย
ใบเตย	1	ใบ

(นำส่วนผสมมาตั้งไฟให้ละลายและใส่ใบเตยลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม)

วิธีปรุง

นำใบเตยไปปั่นรวมกับน้ำ กรองแยกเอาแต่ส่วนที่เป็นน้ำมาผสมกับแป้งข้าวเจ้าตีผสมให้เข้ากัน ระวังอย่าให้เหลวจนเกินไป

จากนั้นนำไปตั้งไฟโดยใช้ไฟอ่อน กวนไว้ตลอดเวลา จนสังเกตเห็นว่าเนื้อแป้งเริ่มแห้ง ตักใส่ภาชนะที่มีความลึก ตั้งให้เย็นจนแป้งจับตัวเป็นก้อนเดียวกัน



การเสิร์ฟ

เวลารับประทานนำส่วนที่เป็นแป้งขนมมาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม จัดใส่จานแล้วราดด้วยน้ำราดกะทิและน้ำราดน้ำตาล

คุณค่าทางโภชนาการ

เป็นขนมที่ให้คุณค่าเฉพาะพลังงานจากแป้งและน้ำตาล รวมถึงไขมันจากกะทิไม่ให้คุณค่าทางด้านอื่น ระวังการบริโภคมากเกินไปเนื่องจากให้น้ำตาลสูงดูดซึมเข้าสู่ร่างกายได้รวดเร็ว

ที่มา : วินัย ดะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 67-68

มาตุฆาตง



มาตุฆาตงเป็นภาษามลายู คำว่า “มาตุ” แปลว่าผึ่ง ส่วน “ฆาตง” แปลว่าเกาะหรือจับ “มาตุฆาตง” จึงหมายถึงผึ่งเกาะ เป็นขนมแป้งปั้นเป็นก้อนให้เกาะอยู่กับไม้เสียบ ตั้งชื่อเป็นผึ่งเกาะง่ายๆ อย่างนี้ หากใครได้กินร้อนๆ ชนิดที่เพิ่งนำออกมาจากเตาผิงสดๆ ใหม่ๆ ลองลิ้มแล้วคงต้องพูดเป็นเสียงเดียวกันว่าอร่อยจริงๆ มาตุฆาตงเป็นขนมพื้นบ้าน รสชาติออกหวาน มัน และหอมจากการย่างบนเตาถ่านร้อนๆ และเป็นขนมที่หารับประทานได้ยากในปัจจุบัน

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว	1	กิโลกรัม
แป้งข้าวเจ้า	2	ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวขูด	7	ขีด (ถึง 1 กิโลกรัม)
เกลือป่น	2	ช้อนชา
น้ำเปล่า/หางกะทิ	½-1	ถ้วย
(ใส่พอประมาณจนเป็นเนื้อเดียวกันแต่อย่าให้เปียกและ)		

วิธีปรุง

นำแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า มะพร้าวขูด เกลือป่น และน้ำ มานวดผสมให้เข้ากัน นวดจนแป้งไม่ติดมือถือว่าใช้ได้แล้ว

นำแป้งที่นวดเสร็จข้างต้นมาปั้นเป็นก้อนติดกับไม้เสียบ ไม้ละสองก้อน

นำไปย่างบนเตาถ่านจนเหลืองแล้วยก

ราดน้ำกะทิบนขนมให้ทั่วจากนั้นนำไปย่างอีกครั้ง ใช้เวลาไม่นาน เพียงให้กะทิที่ราดลงบนขนมนั้นพอแห้งหมดๆแล้วยกขึ้น

นำขนมที่ผ่านขั้นตอนการย่างข้างต้นมาโรยด้วยน้ำตาลทราย เท่านั้นก็จะได้อาหารว่างที่หอมมันมาลิ้มลองแล้ว



วิธีการเสิร์ฟ

มาตุมาตงเหมาะที่จะเป็นอาหารว่าง อาจจะรับประทานกับชา กาแฟ หรือรับประทานเปล่าๆก็ได้

คุณค่าทางโภชนาการ

ไม่ได้ให้คุณค่าทางโภชนาการมากนัก นอกจากพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต ทั้งแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว ส่วนไขมันได้จากกะทิ รับประทานเพื่ออร่อยและเจริญอาหารเป็นหลัก

ที่มา : วินัย ตะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครัวมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 75-76

ปุตฺฮาเลอบ



ปุตฺฮาเลอบหรือปุตฺฮาเลอบ เป็นขนมพื้นบ้านมุสลิมมลายูที่ใกล้เคียงสูญหายเต็มที่ ในประเทศอินโดนีเซียหาขนมชนิดนี้ได้เช่นกัน เรียกว่า “ปุตฺ” เป็นแป้งสีขาว ขณะที่มลายูในบ้านเราใส่เม็ดฮาเลอบหรืออัลบองลงไปด้วย ปุตฺฮาเลอบนิยมใช้เป็นอาหารเช้า มีจำหน่ายในตลาดบางแห่ง

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

ข้าวแดง ข้าวเหนียว เม็ดฮาเลอบ (เม็ดซัด) ขมิ้น ตะไคร้ ขิง หอมแดง กระเทียม น้ำตาลแว่น ใบเตย น้ำตาลทราย มะพร้าวขูด เกลือ

วิธีปรุง

ข้าวสารล้างให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำผึ่งให้แห้ง

เครื่องปรุงทั้งหมดตำให้ละเอียดมาขาวในข้าวสาร เอาข้าวมาบดแล้วจึงร่อน เอาที่ละเอียดมาขาวน้ำอีกครั้ง

เอาน้ำขาวในแป้งให้พอเพียง ใส่ลงในพิมพ์ที่รองด้วยผ้าขาว

ใส่น้ำตาลแว่นที่ขูดแล้วตรงกลาง นำมาหนึ่งน้ำในหม้อน้ำที่กำลังเดือด

ตักใส่ใบตองและโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด

วิธีการเสิร์ฟ

เสิร์ฟร้อนๆ โดยโรยหน้าด้วยมะพร้าว รับประทานกับชาหรือกาแฟเป็นอาหารเช้า

คุณค่าทางโภชนาการ

ปุดูฮาลือบอเป็นขนมให้คุณค่าด้านพลังงานจากแป้งและน้ำตาลเป็นหลัก ให้ไขมันน้อยมากจากมะพร้าว

ที่มา : วินัย ตะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครุฑมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 83-84

ดือปงเปียนา (ขนมเปียนา)



เดือนรอมฎอนคือเดือนเก่าตามปฏิทินอาหรับ เลื่อนขึ้นประมาณ 11-12 วันในทุกปีใครมีอายุเกิน 33 ปีเป็นต้องได้ผ่านรอมฎอนในทุกเดือนของปีปกติ เพราะประมาณ 33 ปีตามปฏิทินอาหรับจะเท่ากับ 32 ปีปฏิทินเกรกอเรียนหรือปฏิทินสากล มุสลิมจำนวนมากตั้งทำรอมฎอนซึ่งเป็นเดือนแห่งการถือศีลกลับกลายเป็นเดือนที่มีความสุขที่สุด จิตใจได้สงบร่างกายได้พัก ญาติพี่น้องได้พบ และที่สำคัญคืออาหารหลายชนิดที่หายไปในเดือนอื่นๆ จะได้กลับมาในเดือนนี้ ดือปงเปียนาหรือขนมเปียนาเป็นหนึ่งในขนมที่านิยมทำขายหรือทำรับประทานกันในเดือนบวชหรือเดือนรอมฎอน ขนมชนิดนี้มีรสชาติหวานมันและหอม มีสีเขียวจากใบเตย

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

กะทิ	½	กิโลกรัม
น้ำตาล	1	กิโลกรัม
ไข่เป็ด	13	ฟอง
แป้งสาลี	½	กิโลกรัม
น้ำใบเตย	1	ถ้วย

วิธีปรุง

เตรียมกะทิ เติมน้ำตาลแล้วคนกระทั่งน้ำตาลละลาย

ตีไข่เป็ดลงในส่วนผสมข้างต้น ตีส่วนผสมให้เข้ากัน ในขณะเดียวกันให้ค่อยเติมแป้งไปเรื่อย

ขณะคนจนหมด

ใส่น้ำใบเตย ตีให้เข้ากันอีกครั้งหนึ่ง

นำส่วนผสมที่ได้มากรองด้วยตะแกรงเพื่อแยกส่วนที่ไม่ละลายเข้ากับส่วนผสมออก

ตั้งทิ้งไว้สักพัก จากนั้นเทลงพิมพ์แล้วนำไปอบด้วยเตาอบที่มีความเฉพาะของร้าน

ขณะอบสามารถเปิดดูลักษณะของขนมได้เพื่อสังเกตว่าสุกได้ที่หรือไม่

เมื่อสุกได้ที่แล้วจะสังเกตเห็นว่าหน้าของขนมจะแตกเล็กน้อย ขอให้สัวยกก็ได้

วิธีการเสิร์ฟ

เสิร์ฟเป็นขนมรับประทานหลังอาหารหรือเป็นของว่าง

คุณค่าทางโภชนาการ

ตือปงเปียนาเป็นขนมที่ให้พลังงานสูงด้วยน้ำตาล กะทิ และแป้ง อย่างไรก็ตามยังให้โปรตีนจากไข่ แนะนำให้บริโภคพอประมาณไม่มากนักหากกังวลเรื่องพลังงานที่ได้รับ

ที่มา : วินัย ตะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 87-88

ดาฮีอีเต๊ะ (ขนมเขียวสวย หรือขนมขี้เป็ด)



ดาฮีอีเต๊ะหรือตือปงดาฮีอีเต๊ะ คำว่า “ตือปง” แปลว่าขนม ส่วนดาฮีอีเต๊ะเรียกเป็นขี้เป็ดตั้งเพราะสีเขียวตุ่นคล้ายขี้เป็ด เห็นครั้งแรกอาจไม่กล้ารับประทานแต่ลองชิมดูเถอะรสชาติอร่อยมาก ขนมนี้ทางสามจังหวัดได้รับอิทธิพลมาจากรัฐกลันตัน ประเทศมาเลเซียแต่ก่อนทุกครั้งที่มีการบุญ มักนิยมเอาไข่ไก่ ไข่เป็ดไปใช้จำนวนมาก แยกไข่ขาว ไข่แดง ทำเป็นขนมทำนองทองหยิบ ทองหยอด ไข่แดงและไข่ขาวใช้ไม่หมด เหลือมาแม่บ้านจึงลองนำมาปรับปรุงทำขนมชนิดนี้ ปรากฏว่าให้รสชาติอร่อย นุ่ม หอม

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

ไข่ขาว	10	ฟอง
ไข่แดง	5	ฟอง
แป้งหมี่	2	ถ้วยตวง
แป้งสาลี	3	ถ้วยตวง
น้ำตาล	1	ถ้วยตวง
หัวกะทิ	½	ถ้วยตวง
น้ำใบเตยคั้น	½	ถ้วยตวง
น้ำต้มสุก	½	ถ้วยตวง

วิธีปรุง

ตีไข่ขาวและไข่แดงเข้าด้วยกัน ในภาชนะ

ผสมน้ำกับแป้งหมี และแป้งสาลี กวนเข้าด้วยกันหลังจากนั้นเทลงในภาชนะ

ใส่น้ำตาล และกวนให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน

ใส่น้ำใบเตย เพื่อสีสวยงาม และนำไปกวนบนเตาไฟประมาณ 15 นาที กระทั่งขนมเริ่มแห้ง มีลักษณะเหนียวขึ้น

นำขนมเทลงในแม่พิมพ์ แล้วนำออกมาเป็นชิ้นๆ

การเสิร์ฟ

จัดเป็นเมนูขนม รับประทานเป็นอาหารว่างหรือหลังอาหารมื้อหนัก

คุณค่าทางโภชนาการ

ให้คุณค่าด้านพลังงานเป็นหลัก มีโปรตีนจากไข่

ที่มา : วินัย ตะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครุฑมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 184

บาตาบูโร๊ะ (หมอนใบเก่า)



มุสลิมมลายูเหมือนกับคนไทยหลายประการ เป็นต้นว่า มีตำนานปณอยู่ในวัฒนธรรมค่อนข้างมาก เรื่องราวของขนมบาตาบูโร๊ะเป็นตัวอย่าง สมัยก่อนเรียกขนมว่าบาตาบูโร๊ะ

คำว่า “บาต” แปลว่าท่อนไม้ ส่วน “บูโร๊ะ” แปลว่าเกาหรือเนาเสีย คำบอกเล่าจากคนเฒ่าคนแก่มีอยู่ว่า มีสตรีผู้หนึ่งเข้าไปในป่าหาถ้ำน้ำเต้าเพื่อนำมาทำขนม ขณะที่เดินทางกลับบ้านเห็นท่อนไม้ผุพังอยู่ริมทาง มีไส้ทะลักออกมาลักษณะเป็นฝอย จึงเกิดความคิดนำเอาน้ำเต้ากลับมาตัดแปลงเป็นขนมลักษณะม้วนตามยาวคล้ายท่อนไม้ มีไส้เป็นฝอยโผล่ออกมานั่นคือที่มาของขนมมาแต่บูโร๊ะ วันเวลาผ่านไป ชื่อเรียกเพี้ยนไปเป็น “บาตบูโร๊ะ” แปลว่า หมอนใบเกา ได้อารมณ์ของขนมไปอีกแบบหนึ่ง

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

แป้ง	½	กิโลกรัม
แป้งข้าวเจ้า	3	ถ้วยตวง
แป้งข้าวโพด	3	ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	10	ถ้วยตวง

ส่วนของไส้

ลูกน้ำเต้า	6	ผล
กุ้งสด	1	กิโลกรัม
พริกไทย	1	ช้อนชา
หอมแดง	2	ขีด
น้ำตาลทราย	4	ช้อนชา
เกลือป่น	1	ช้อนชา

หน้ากะทิ

หัวกะทิ	2	กิโลกรัม
แป้งข้าว	3	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	½	กิโลกรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ฮาล์อบอ	1	ช้อนชา

วิธีปรุง

ทำไส้โดยขูดและตม้น้ำเต้า และนำส่วนผสมของไส้คลุกเคล้าผัดจนแห้ง นำส่วนผสมแป้งมาผสมให้เข้ากัน ห่อหุ้มม้วนแป้งตามยาว นำหน้ากะทิตราคานบนตัวขนม วางเรียงเป็นท่อนๆ พร้อมเสิร์ฟ

การเสิร์ฟ

เสิร์ฟเป็นขนม รับประทานเป็นของว่างหรือหลังอาหาร

คุณค่าทางโภชนาการ

ให้คุณค่าด้านพลังงานเพียงอย่างเดียว โดยมาจากแป้ง น้ำตาล และไขมันจากกะทิ

ที่มา : วินัย ตะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 186

ปอลี่



ปอลี่หรือต๋องปอลี่เป็นขนมมลายูหายาก ปัจจุบันมีวางขายค่อนข้างน้อย วิธีการทำอาจทำแบบไม่มีสีหรือดัดแปลงทำเป็นสีต่างๆ โดยผสมแป้งกับน้ำคั้นสมุนไพรมะพร้าว เช่น น้ำคั้น ใบเตยให้สีเขียว น้ำคั้นใบยอหรือกาบมะพร้าวเผาบดให้สีดำ น้ำคั้นดอกอัญชันให้สีฟ้า น้ำมันให้สีเหลือง

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว	2	ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	½	ถ้วยตวง
น้ำกาบมะพร้าวเผา	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลโตนด	1	ถ้วยตวง
ข้าวสาร	½	ถ้วยตวง
เกลือป่น	½	ช้อนชา

วิธีปรุง

เผา กาบมะพร้าวให้ไหม้ชนิดหน้อย จุ่มลงในน้ำสะอาด ทิ้งไว้ให้ส่วนที่ไหม้แห้ง นำไปโขลกให้ละเอียด นำมาร่อนจนได้ผงละเอียด จึงผสมในน้ำสะอาด ½ ถ้วยตวง

ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว นวดกับน้ำกาบมะพร้าวเผา ค่อยเทน้ำกาบมะพร้าวเผา ลงไปที่ละน้อยนวดจนเข้ากัน จากนั้นปั้นเป็นแผ่นหนา ประมาณ ½ นิ้ว วางบนผ้าขาวบางบนลังถึงหนึ่งจนสุก

ขูดมะพร้าวแล้วนึ่งให้สุก
 ข้าวสารแช่น้ำ แล้วนำขึ้นผึ่ง คั่วจนเหลืองหอม
 นำแป้งที่นึ่งสุกแล้วมาตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมเล็กๆ คลุกกับมะพร้าว ข้าวคั่วและเกลือป่น เสิร์ฟ
 พร้อมกับน้ำตาลโตนด

การเสิร์ฟ

จัดแป้งที่คลุกแล้วลงภาชนะ ตักน้ำตาลโตนดใส่ถ้วยเล็กวางไว้ข้างจาน หรือราดลงบนแป้ง

คุณค่าทางโภชนาการ

จัดเป็นขนมให้พลังงานจากแป้งและน้ำตาล

ที่มา : วินัย ตะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 187

อาเกาะ หรือ ตีอโปงอาเกาะ



อาเกาะ หรือ ตีอองอาเกาะ เป็นขนมพื้นเมืองขึ้นชื่อใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ มีทำกันใน มาเลเซียและอินโดนีเซีย โดยในอินโดนีเซียเรียกขนมนี้ว่า “อาเกาะ หรือ อากะ” แปลว่า “ยกขึ้น” เนื่องจากการทำขนมชนิดนี้ใช้ผิทั้งไฟล่าง ต้องยกฝาซึ่งเป็นส่วนของไฟบนขนมดูอยู่บ่อยๆ (สูตรนี้ได้มาจากคุณรำไพ ธรรมิกรักษ์ พี่สาวของ ดร.วินัย ดะห์ลัน)

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

ไข่เป็ด	10	ฟอง
น้ำตาลปีป	½	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	½	กิโลกรัม
แป้งสาลี	1	กิโลกรัม
นมข้นหวาน	2	กระป๋อง
มะพร้าวขูด	1 ½	กิโลกรัม

น้ำใบเตยพิจารณาตามความชื้นที่ต้องการ

วิธีปรุง

ใบเตยหั่นฝอยนำมาตำ กรองด้วยผ้าขาวบาง เก็บไว้

มะพร้าวขูดคั้นน้ำในปริมาณไม่ต้องมาก

นำไข่เป็ด น้ำตาลปีป แป้งสาลี นมข้นหวาน น้ำกะทิ ผสมเข้าด้วยกัน การใส่น้ำกะทิดูจาก ความชื้นของส่วนผสมอย่าให้เหลวเกินไป ใช้ไข่เป็ดขนมจะนุ่มกว่าการใช้ไข่ไก่ซึ่งขนมจะร่วน

ใช้มือขยี้แป้งจนกระทั่งทุกส่วนเข้ากันได้ดี กรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้ได้เนื้อละเอียด ค่อยๆ บีบและรีดแป้งผ่านฝ่าลงหม้อ

นำแป้งผสมที่กรองแล้วเติมน้ำคั้นใบเตย และคนให้เข้ากันดูสีและความชื้นตามต้องการ ลองชิมดู ค่อยๆ เติมน้ำตาลทราย พิจารณาจากความหวานอย่าให้มากนักไม่จำเป็นต้องใช้น้ำตาล ให้หมด

เตรียมเตาไฟ เตรียมแม่พิมพ์โดยทาน้ำมันเนยบนแม่พิมพ์หยอดแป้ง วางลงบนเตาปิดด้วย ฝาบน ไฟล่างอ่อนหน้อยไฟบนใช้ถ่านไม้ร้อนแดงวางลงบนฝาแม่พิมพ์ ใช้คีมยกฝาดูเป็นระยะ รอจนสุกเป็นสีน้ำตาลบริเวณขอบตรงกลางสีเขียวยกฝาบนใช้ส้อมจิ้มขนมใส่จาน

การเสิร์ฟ

เสิร์ฟเป็นขนม นิยมใช้เป็นของว่าง

คุณค่าทางโภชนาการ

เป็นขนมให้พลังงานจากน้ำตาลและแป้ง มีไขมันเล็กน้อย ได้โปรตีนจากไข่ ระวังอย่าให้หวาน มากนัก

ที่มา : วินัย ดะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 188

อาแปงวะห์ หรือ ตีอปาแป ฎวะห์



ได้สูตรทำขนมชนิดนี้มาจากร้านกะยะห์โกชนา จังหวัดนราธิวาส เป็นขนมพื้นบ้านทำจาก แป้งและกล้วย รับประทานกับน้ำราดซึ่งมีรสชาติเหมือนน้ำราดละแซ สมัยก่อนนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

ส่วนผสมขนม

แป้งข้าวเจ้า	200	กรัม
กล้วยน้ำว้าสุก (ลูกเล็ก)	5	ผล
น้ำตาล	1	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมน้ำราด

หัวกะทิ	1	ถ้วยตวง
หางกะทิ	3	ถ้วยตวง
เนื้อปลาทุตม์สุก	2	ตัว
(ประมาณ 1 ถ้วยตวง)		
หอมแดง	4	หัว
น้ำตาล	1-2	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา

วิธีปรุง

เริ่มจากการนำแบ่งข้าวเจ้า ผงฟู และกล้วยมาตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน โดยเติมน้ำลงไปเล็กน้อย เพื่อให้เกิดการจับตัวของส่วนผสม แต่อย่าให้เหลวจนเกินไป พักส่วนผสมไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

ตัดส่วนผสมใส่ในกระทงที่ทำจากใบตอง แล้วนำไปนึ่งประมาณ 15 นาที

การทำน้ำราด

เริ่มจากการนำหัวกะทิปั่นรวมกับเนื้อปลา หอมแดง น้ำตาล และเกลือจนละเอียด

หางกะทิตั้งไฟจนเดือด นำส่วนผสมจากหัวกะทิที่ปั่นเสร็จแล้วข้างต้นผสมลงไปเคี่ยวตลอดเวลาจนเดือด คนตลอดเวลาเพื่อไม่ให้เกิดการแยกชั้นของน้ำราด

การเสิร์ฟ

แกะขนมออกจากกระทงจัดใส่จาน รับประทานกับน้ำราดโดยอาจจะราดบนขนมเลยก็ได้

คุณค่าทางโภชนาการ

เป็นขนมที่ไม่ได้ให้คุณค่าด้านพลังงานเพียงอย่างเดียว แต่ให้โปรตีนจากเนื้อปลา มีสารไฟโตนิวเทรียนท์บางส่วน

ที่มา : วินัย ตะห์ลัน(2553)อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้ หน้า 189



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครราชสีมา (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 103



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครราชสีมา (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 105



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 106



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 107



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 108



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 108



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 109



ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 109



ปูโละกายอ

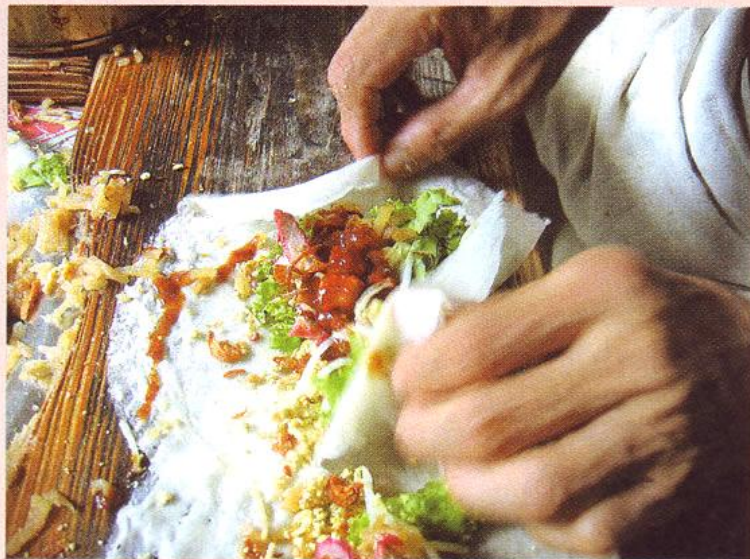
ปูโละกายอ เป็นขนมหลายปูโละ คือ ข้าวเหนียว กายอ คือ สังขยา รวมก็คือข้าวเหนียวสังขยา มีลักษณะเป็นชั้น 2 ชั้น ชั้นบนเป็นสังขยาและชั้นล่างเป็นข้าวเหนียว ความพิเศษจะอยู่ที่สังขยาที่มีส่วนผสมของไข่ไก่ หรือไข่เป็ดผสมน้ำตาลทราย หรือน้ำตาลโตนด นวดให้เข้ากัน เมื่อได้ก็นำไปทอดในภาชนะที่อัดข้าวเหนียวไว้แล้ว จากนั้นนำใบตองจอบสังขยาแห้ง และสุกก็จะได้ ปูโละกายอ รสชาติหอมหวาน อร่อยน่ารับประทาน

ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครราชสีมา (2554) อาหาร 3 วัฒนธรรม
หน้า 110

เปาะเปี๊ยะมะละกา สูตรที่ 1



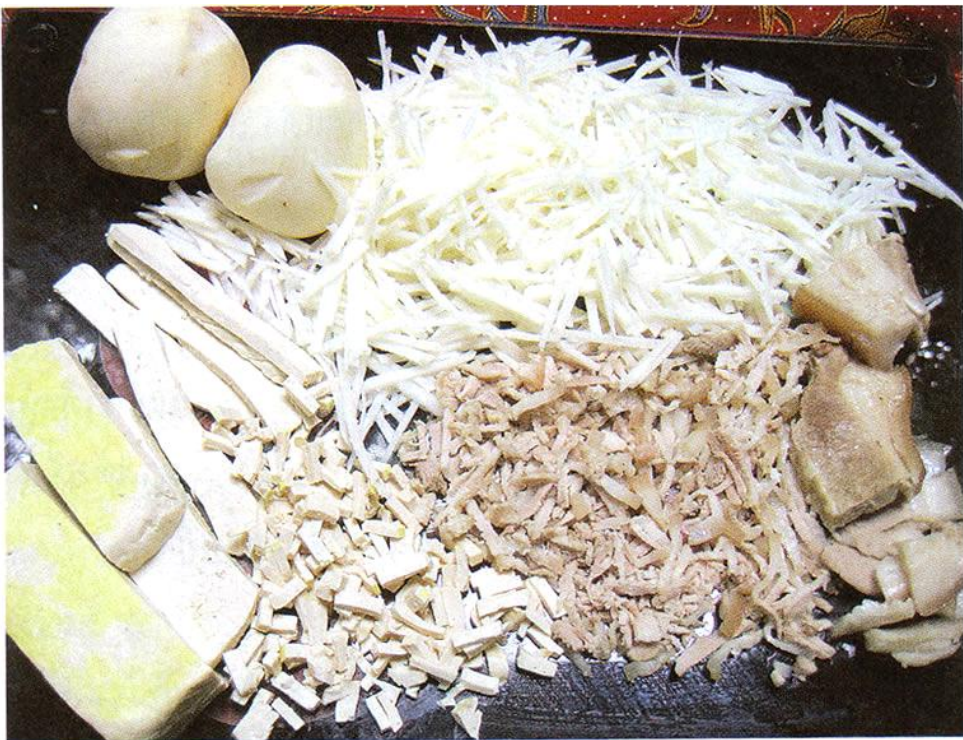
ร้านเปาะเปี๊ยะมะละกาที่ภูเก็ต



เครื่องปรุง/ส่วนผสม

ไส้ผัด

กระเทียมประมาณ	7 กลีบ	
เนื้อไก่	2 ชีด	ต้มสุกแล้วหั่นฝอย
เต้าหู้แข็งสีขาว	½ แผ่น	หั่นฝอย
กุ้งสด	หั่นชิ้นเล็กๆ	รอไว้ผัดพร้อมเต้าหู้
มันแกว	7 ชีด	ปอกเปลือกแล้วหั่นฝอยยาวๆ
เต้าเจี้ยวดำ	2 ช้อนโต๊ะ	โขลกละเอียด
ซีอิ๊วดำ	เล็กน้อย	ทำสำหรับใส่พอให้ได้สีสน
ปรุงให้รสเข้มข้นกว่าปกติ เพื่อทอดกับแป้งและผักซึ่งไม่มีรส		



สัดส่วนเครื่องปรุงเปาะเปี๊ยะมะละกา



เครื่องปรุงอื่นๆ

แป้งเปาะเปี๊ยะ

พริกแดงไม่เอาเม็ด โขลกละเอียดที่สุด

ผักสลัด (ผักกาดหอม)

(เพิ่มสิ่งต่อไปนี้ในห่อได้คือ มัสตาร์ด กระเทียมสดสับละเอียด ถั่วงอก 1 ชีด ลวกพอสุก ผักชี และกระเทียมเจียว ไม่ชอบหรือหาได้ไม่ครบก็ไม่ต้องใส่)

น้ำราดเปาะเปี๊ยะ

แป้งสาลี น้ำ ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทรายแดง เกลือ กวนบนไฟจนสุก และได้เป็นน้ำข้นๆ

วิธีปรุง

วิธีผัดไส้เปาะเปี๊ยะ

สับกระเทียมแล้วเจียวพอเหลือง ใส่เนื้อไก่และเต้าหู้ผัดจนกระทั่งเต้าหู้แข็งตัว (ถ้าจะใส่กุ้งด้วยก็ได้) ใส่มันแกว เต้าเจี้ยวดำ แล้วปรุงรสด้วยเกลือและซีอิ๊วขาว แต่งสีด้วยซีอิ๊วดำ

วิธีห่อเปาะเปี๊ยะ

แผ่แผ่นเปาะเปี๊ยะ วางผักสลัดลงไป แล้วตามมีสตาร์ท ทากระเทียมสดโขลกละเอียดด้วย (ถ้าชอบ) ทาพริกแดงบนผักหรือจะทาบนห่อก็ได้เพื่อให้เปาะเปี๊ยะที่ทำเสร็จแล้วมีสีสวย

ใส่ไส้มันแกวที่ผัดไว้ ตามด้วยผักชี และกระเทียมเจียวแล้วจึงม้วน ในห่อเปาะเปี๊ยะเพิ่ม (1) หน่อไม้หั่นฝอย (2) ถั่วงอกลวก (3) ไข่ทอดเป็นแผ่นแล้วหั่นฝอย



เปาะเปี๊ยะมะละกา สูตรที่ 2

ไส้สด

ไก่ต้ม ฉีกเป็นเส้นเล็กๆ
 ไข่เจียว หั่นเป็นเส้นเล็กๆ ยาวๆ
 กุ้งต้ม หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
 แดงกวา หั่นเส้นเล็กๆ ยาวๆ
 ถั่วงอก ลวก
 ผักชี และต้นหอม หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
 ผักกาดหอม หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

ไส้ผัด

มันแกว หั่นยาวๆ
 เนื้อไก่ หั่นเล็กๆ ยาวๆ
 เต้าหู้แข็งสีขาว หั่นยาวๆ
 หน่อไม้ หั่นยาวๆ
 เต้าเจี้ยว และกระเทียม
 (ตำราของแม่ไม่ใส่ซีอิ๊วดำ แต่คงจะใส่เกลือและซีอิ๊วขาวด้วยให้ได้รส)

วิธีห่อ

แผ่แผ่นเปาะเปี๊ยะ วางเครื่องทุกอย่างที่เตรียมไว้เป็นไส้ทั้งไส้ผัดและไส้สดอย่างละเล็กละน้อยลงบนแป้ง ทาพริกแดงที่โขลกจนละเอียดแล้วบนไส้ แล้วม้วน

น้ำราดเปาะเปี๊ยะ

เช่นเดียวกับตำราแรกข้างต้น

ที่มา : นวพร เรื่องสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 102-105

ข้าวเหนียวปิ้ง (รัมปา อุดง)



รูปลักษณะของขนมที่สำเร็จแล้ว ชวนให้ทุกคนคิดว่าเป็นข้าวเหนียวปิ้งไส้กล้วยแบบข้าวเหนียวปิ้งทั่วไป แต่ที่แท้เป็นข้าวเหนียวปิ้งไส้กุ้ง

ป้าดำแกะใบตองออก แคยกขึ้นดมก็บอกว่าขาดเพราะหอมในเครื่องปรุง ชิมไปแค่ปลายนิ้วก็ชิมว่ารสชาติแล้ว มีข้อควรปรับปรุงอีกเล็กน้อยคือ (1) รสจัดไปหน่อยและ (2) กุ้งที่ใส่ใส่ละเอียดเกินไป ให้หั่นชิ้นโตกว่านี้อีกหน่อย

น้าน้อยกลับมาด้วยความดีใจที่ทำครั้งแรกก็ได้ผลแล้วและยังได้เพราะหอมติดมือกลับมาบ้านหนึ่งตัน เมื่อป้าดำทราบว่าน้อยไม่รู้จักเพราะหอม เพื่อจะได้มีเครื่องเทศในการทำรัมปาอุดงครั้งต่อไป

ข้าวเหนียวปิ้งเป็นอาหารอีกอย่างหนึ่งที่ค้างคินไว้แล้วร่อยขึ้น ทำนองเดียวกับขนมอีกอย่างหนึ่งซึ่งทำจากข้าวเหนียวเหมือนกันคือข้าวเหนียวสับ

เรื่องการนึ่งข้าวเหนียวได้ให้วิธีทำไว้ในเรื่องข้าวเหนียวสับซึ่งเป็นของหวานแล้ว สำหรับคนร้านจะนึ่งข้าวเหนียวแบบที่บอกไว้ แต่อยากลองทำตำราที่แบบง่าย ๆ แม่ครัวสมัยใหม่ใช้เครื่องทุ่นแรงและทุ่นเวลา คือตวงข้าวเหนียวใส่หม้อหุงข้าวสวย รถของข้าวเหนียวหนึ่งกับข้าวเหนียวหุงจะต่างกันแค่ไหนยังไม่ได้ลองให้คนลิ้นละเมียดทดสอบ แต่สำหรับคนทั่วๆ ไป ไม่เป็นปัญหา

เวลาหุงข้าวเหนียวต้องไม่ลืมความสำคัญของปริมาณน้ำที่ใช้ ต้องไม่ลืมว่าเราเปลี่ยนวิธีการนึ่งเป็นต้ม ดังนั้น (1) ไม่ต้องแช่ข้าวเหนียวก่อนหุง (2) ลดน้ำส่วนที่เคยท่วมข้าวลงให้เหลือครึ่งเดียว

เรื่องการวัดว่าจะใส่น้ำมากน้อยแค่ไหนตอนหุงข้าวนี้ ต่างคนต่างมีวิธีการของตัวเอง แม่ให้ข้าพเจ้าหุงข้าวแบบไม่เช็ดน้ำมาแต่เด็ก ตั้งแต่นั้นยังไม่มีหม้อหุงข้าวไฟฟ้า แม่ให้ข้าพเจ้าหุงข้าวแบบไม่เช็ดน้ำมาแต่เด็ก ตั้งแต่นั้นยังไม่มีหม้อหุงข้าวไฟฟ้า แม่ให้ใช้นิ้วชี้จุ่มลงไปถึงก้นหม้อ วัดว่าข้าวสารสูงขึ้นมาถึงแค่ไหน เหนียวโป่งกำกับระดับไว้แล้วก็วัดน้ำโดยแห้วนิ้วชี้ลงไปวางแค่ตะบ้นข้าว แล้ววัดให้ความสูงของน้ำเท่ากับข้าว ถ้าเป็นข้าเก่าที่ต้องการน้ำมาก็อาจจะเพิ่มน้ำอีกนิด ถ้าเป็นข้าวใหม่อาจจะต้องลดน้ำหน่อยไม่ให้ข้าวแฉะ น้องชายก็เคยใช้วิธีการนี้หุงข้าวตอนออกต่างจังหวัดกับเพื่อน ๆ สมัยเป็นนิสิต และทุกวันนี้เมื่อหาหม้อหุงข้าวไฟฟ้าไม่ได้ ข้าพเจ้าก็ยังวัดน้ำด้วยวิธีนี้อยู่

ถ้าใช้วิธีนี้วัดน้ำ ตอนจะหุงข้าวเหนียวก็ลดน้ำที่ท่วมข้าวให้เหลือครึ่งหนึ่งของที่จะใช้เวลาหุงข้าวเจ้า

เครื่องปรุงและเครื่องมือ

ใบตอง และไม้กลัด

ข้าวเหนียวมูน (คือข้าวเหนียวหนึ่งราดน้ำกะทิ)

ทำสองสี่คือสี่ข้าวกับสี่ัญชัน

เครื่องปรุงใส่

ข้าพหั้นบางๆ	6 แว่น
ตะไคร้	2 ต้นหั่นฝอย
หอมแดงขนาดกลาง	8 นิ้ว
กะปิ	1 ช้อนชา
กุ้ง	½ กิโลกรัม หั่นเป็นชิ้นจ๋าๆ
เปราะหอมสดๆ	1 นิ้ว
ลูกผักชีคั่วแล้วป่น	3 ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสง	3 ช้อนชา
มะพร้าว	½ กิโลกรัม คั่วแล้วป่นให้ละเอียด



๑ ผัดไส้ข้าวเหนียว



๒ หยิบข้าวเหนียวอย่างละสี่
วางข้างกันบนใบตอง
ใส่ไส้แล้วปิดทับ
ด้วยข้าวเหนียวทั้งสองสี่



๓ ห่อใบตองและกลัดไม้
ที่ส่วนหัวและท้าย

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด ผัดพอหอมใส่ลูกผักชีปน และกุ้งพอกุ้งสุกใส่มะพร้าวคั่ว ปรงด้วยเกลือและน้ำตาลเล็กน้อยได้เป็นไส้ข้าวเหนียว
2. หยิบข้าวเหนียวมูนสองส้อมอย่างละเท่าๆกัน วางข้างกันบนใบตองที่ซ้อนสองชั้น (แบบเดียวกับที่ทำห่อหมกสิงคโปร์) วางไส้แล้วนำข้าวเหนียวสองส้อมมาปิดทับ จากนั้นจึงห่อกลัดใบตองหัวท้ายด้วยไม้กลัด ตัดขายใบตองให้เรียบร้อย
3. ปิ้งจนใบตองเหลืองเพื่อเอาความหอม

ที่มา : นวพร เรื่องสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 106-109

ขนมเต่า



เต่าเป็นสัตว์มงคล เป็นสัญลักษณ์ของความเป็นการศึกษาเป็นเครื่องหมายประจำตัวของโจเลียง (นายกรัฐมนตรี) การทำขนมเต่าสมัยก่อนใช้เวลาหลายวัน และใช้แรงงานหลายคนระดมกันทำ งานที่ต้องเตรียมการก่อนวันทำขนม 1 วัน คือ

1. ต้องแช่ข้าวเหนียวค้างคืน เพื่อนำมาไม่เป็นแป้ง
 2. ต้องโม้ข้าวเหนียวให้ได้ถ้วยทอง คือโม้ข้าวเหนียวพอให้เปลือกแตก ผัดเอาเปลือกออก ล้างน้ำคัดออกอย่างยากลำบากให้เหลือแต่เนื้อในไม่ให้ติดสีเขียว แล้วนำถ้วยทองนั้นแช่น้ำค้างคืนไว้เพื่อนำมาทำเป็นไส้ขนม
 3. ต้องทำน้ำมันมะพร้าวเอง โดยคั้นกะทิ แล้วตั้งไฟต้มจนกากเป็นขี้ไล่ รินน้ำมันออกไว้ใช้ส่วนกากที่เรียกว่าขี้ไล่ เด็กๆ ก็ใส่ปากเป็นขนมไปเลย
 4. ต้องชโลมพิมพ์ไม้ที่จะใช้กดขนมเต่าด้วยน้ำมันมะพร้าวนี้ ค้างคืนด้วยเหมือนกันให้พิมพ์ลื่น
- ถึงวันทำขนมคือวันรุ่งขึ้น แพนกทำไส้จะหนึ่งถ้วยทองแล้วกวนกับน้ำตาลทราย รับผิดชอบทำจนเสร็จเป็นไส้ให้ทันเวลาใช้งาน ถ้าแรงงานไม่พออาจจะทำไส้ไว้ล่วงหน้าก่อนได้เหมือนกัน แต่ว่าทำล่วงหน้านานๆ ไม่ได้ เพราะสมัยนั้นไม่มีตู้เย็น

ส่วนฝ่ายทำแป้งก็เริ่มไม่แป้ง ข้าพเจ้าอายุ 10 กว่าขวบ โตพอจะช่วยเป็นแรงไม่แป้งได้แล้ว จึงรับหน้าที่นี้พร้อมกับน้าคนหนึ่ง เพราะต้องเริ่มตั้งแต่ไม่แป้งที่เอง ไหนๆ จะทำแล้วจึงต้องทำจำนวนมากๆ ไม่งั้นแป้งคงติดมือไปหมด และไม่คุ้มกับที่ต้องเสียเวลาไม่

พอไม่แป้งเสร็จก็เอาใส่ผ้าขาวบาง บีบน้ำออกให้แห้งโดยใช้ตัวมือนั้นแหละทับไว้สักพัก จนน้ำแห้ง คลี่ผ้าออก เอาแป้งหมาดๆ นั้นมาทำต่อ (ถ้าต้องการแป้งละเอียดต้องไม่ซ้ำอีกครั้ง)

เราต้องมีใบตองรองขนม ยายจะฉีกใบตองเรียงไว้แล้วตั้งแต่วันวาน ถ้ายังไม่ทำก็เริ่มทำตอนนี้ ใบตองในสมัยนั้นหาไม่ยาก บ้านเรามีต้นกล้วยเป็นดงเรียงบั้งระหว่างหน้าบ้านกับถนนใบตองใบโตๆ กันขึ้นดีนักในสมัยที่ถนนศรีบาเพ็ญยังเป็นถนนฝุ่นฟุ้ง ไม่ใช่ถนนลาดคอนกรีตแบบสมัยนี้

แล้วยังมีบางคนที่แยกตัวไปทำสี โดยเฉพาะอย่างยิ่งสีดำซึ่งคือน้ำของใบปอกระเจา (หาปอได้จากทางอีสาน ไม่ใช่ใบปอที่ผัดกินกับข้าวต้ม) ที่ได้เก็บมาล้าง ขยี้เป็นก้อนๆ ตากแห้งเก็บเอาไว้สำหรับใช้เมื่อต้องการ (รายการนี้ต้องหาและเก็บไว้ล่วงหน้าเมื่อหาได้)

ต้มใบปอกระเจาที่แห้งแล้วจนนุ่ม นำไปปั่นหรือไม่ให้ละเอียดเป็นแป้งชั้นๆ (paste) ที่บอกว่าละเอียดจนเป็นแป้งหมายถึงละเอียดแบบไม่ขาวจนเป็นแป้ง ไม่ได้สีว่าเปียกหรือแห้งจะม่ก็ต้องมีน้ำเจืออยู่ด้วย ไม่อย่างนั้นม่ม่ได้

ได้น้ำสีดำแล้วก็ผสมเข้ากับแป้ง นวดให้ดี ปั้นแป้ง ห่อไส้กดลงพิมพ์ แล้วเคาะออกมาโดยใช้ใบตองรองรับ

ขั้นตอนกดพิมพ์ก็ไม่ง่าย เพราะขนมมักจะติดพิมพ์ให้ต้องหยุดงานแล้วใช้ไม้กีดแกะแป้งที่ติดพิมพ์ออกบ่อยๆ ถ้าทั้งแป้งติดไว้ในร่องพิมพ์ ตัวเต๋าทัวต่อๆ มาจะมีลายไม่คมชัด

เราจะเรียงขนมที่เคาะได้ไว้ในซึ้ง (ลังถึง) พอเต็มก็นำไปนึ่งถ้าเคาะขนมออกมาได้เร็วกว่านึ่งก็จะเรียงส่วนที่ร่อนไว้ในตะแกรงที่ปูรองด้วยใบตอง

พอขนมสุกก็ถึงขั้นตอนตกแต่งให้สวยงามคือ ตัดใบตองรอบๆ จนติดกับตัวขนม ให้เหลือใบตองเฉพาะส่วนที่รองได้ขนมเต๋าทัว ไม่เหลือทิ้งไว้ให้เห็นแบบกระดาดที่รองกันชาลาเปา

ทำนานจนเหนื่อยเมื่อขนมสุกมาจากเตาก็ต้องขอชิมกันคนละตัวสองตัวตอนร้อนๆ

ขนมนี้เก็บค้างได้หลายคืน เป็นขนมที่ไม่ต้องใช้เวลาทำในวันไหว้ ซึ่งมีงานอื่นที่ต้องทำอีกมากมาย ขนมเต๋าทัวออกจากตู้มาใช้ได้เลย

การทำขนมสมัยก่อนยุ่งยากก็จริง แต่นั่นเป็นเวลาของการรวมญาติ รวมเพื่อน ได้พบปะได้ทำงานร่วมกัน ทำกันไป คอยกันไป ทำเสร็จแล้วก็รอลุ้น รอกิน

สิ่งเหล่านี้ี่ขาดหายไปในการทำขนมที่เครื่องปรุงมาเกือบจะสำเร็จรูป แต่ว่าในกรณีขนมเต๋าทัวยังไม่สำเร็จรูปเลยทีเดียว จะทำให้สนุกก็ยังต้องการคนสองสามคนช่วยกันทำอยู่ดี คนหนึ่งทำแป้ง คนหนึ่งกวนไส้ ใครมือว่างก็เจียนใบตอง และปั่นน้ำให้ได้สีที่ต้องการการทำงานร่วมการเป็นเหมือนงานปาร์ตี้แบบหนึ่ง ไม่เคร่งเครียดเหมือนการทำงานหาเงิน

เราวางเว้นจากการทำขนมเต๋าทัวมานานเพราะไม่มีพิมพ์ และยังติดภาพในใจว่า ทำขนมนี้ต้องใช้คนหลายคนช่วยกันทำ แต่แล้วเราก็คิดได้ว่าไม่จำเป็นต้องใช้คนมากแบบเดิมเพราะเราไม่ได้ทำจำนวนมากๆ และสมัยนี้ไม่ต้องไม่แป้งแล้ว ถ้ามีพิมพ์ก็น่าจะลงมือกันทำแค่สองคนได้

เดินตลาดสดในเมืองภูเก็ตเห็นขนมเต๋าทัวสีแดงวางขายอยู่ ทำให้แรงอยากทำคุ้ขึ้นมาอีกครั้ง

“ซื้อพิมพ์ทำขนมเต่าได้ที่ไหนคะ”

“คนทำเขามีอยู่ในบ้านครับ ผึ้งไทยไม่มีขายหรอก ถ้าจะหาซื้อต้องไปปิ่นัง” เป็นคำตอบของพ่อค้าขนม

ที่เราสองคนนำหลานไม่มีพิมพ์เพราะพิมพ์เหล่านี้ที่อยู่บ้านคุณตาของข้าพเจ้าซึ่งตกทอดต่อไปถึงน้าคนสุดท้ายที่ยังอยู่ที่บ้านเดิม ส่วนพิมพ์บ้านอื่นจะเอ๋ยปากขอยืมก็ไม่สมควร ของแบบนี้ไม่ควรยืมกันใช้ เพราะเกิดเคาะขนมแล้วพิมพ์แตกหักเสียหาย จะผิดใจกันและไม่รู้จะหาที่ไหนไป কিন

สุดท้ายน้าน้อยก็คิดถึงสะพานหัน-สำเพ็ง แหล่งขายปลีกและขายส่งสิ่งค่านานาชนิดมาแต่เก่าก่อน แบบที่ว่าหาอะไรไม่ได้ไปแถวนั้นจะเจอแน่

น้าน้อยซื้อพิมพ์ขนมสมัยใหม่เจ็บบมาสองขนาด เป็นพลาสติกสีชมพูจัดเหมือนชุดเจ้าสาวจีนในเมืองไทยยุคหลายสิบปีมาแล้ว อันที่เป็นพิมพ์เต่าตัวโตเกินที่เคยเห็นตั้งแต่เด็ก ก็เลยซื้อพิมพ์รูปปลาที่มีขนาดย่อมกว่าติดมือมาด้วย

ข้าพเจ้าเห็นสีกก็ลุ่มใจ ทำขนมแบบเก่าก็อดนึกถึงพิมพ์โบราณทำด้วยไม้ไม่ได้ ในที่สุดก็นึกขึ้นได้ ข้าพเจ้าโทรศัพท์ไปหาณัฐนิเพื่อนรุ่นน้องที่นครราชสีมา

“ไปปิ่นังอีกเมื่อไหร่ วานซื้อพิมพ์ขนมเต่ามาฝากด้วยนะ”

ณัฐนิรู้จักขนมเต่าเป็นอย่างดี เพราะที่นราฯ ก็มีขนมเต่าขาย

“พิมพ์ที่นราฯ ก็มี ไม่ต้องไปปิ่นังหรอกพี่ เป็นพลาสติกสีชมพูนะพี่”

“ไม่เอา ไม่เอา พี่อยากได้พิมพ์ไม้แบบที่เคยใช้ตั้งแต่เก่าก่อน”

ในเมื่อไม่มีพิมพ์ไม้ วันนี้ก็ใช้พิมพ์พลาสติกไปพลางก่อน

การหาเครื่องปรุงทำขนมเต่าไม่ยากก็จริงแต่ที่หายากกลายเป็นใบตอง อยู่คอนโดฯ หาใบตองไม่ได้และในตลาดกรุงไม่มีใบตองขาย มีห้องชุดห้องหนึ่งเจ้าของร้านปลุกกล้วย จึงหมายตาวาถ้าหาใบตองไม่ได้จริงๆ จะไปกดกริ่งขอจากห้องชุดนั้น แลกกับขนมที่ทำเสร็จแล้ว ตอนนั้นยังโชคดีที่บ้านน้ามีอยู่ จึงยังมีใบตองใช้

ส่วนใบปอไม่มีแน่ ทำยังไงหนอจะได้สีดำ

น้าบอกให้ใช้ชอล์กที่ใส่ขนมเทียนสมัยนี้ซึ่งพอหาได้ แต่ก็หมายใจว่าวันหนึ่งจะต้องไหว้วานเส้นสายในต่างจังหวัดให้ส่งใบปอกระเจามาให้

น้าน้อยปั้นแป้งก้อนแรกที่มีไส้เรียบร้อยแล้ว เตรียมมกตเจ้าลูกปิงปองใหญ่ลงพิมพ์

“น้าน้อย ต้องชุบน้ำมันหมูให้ลื่นก่อน” ข้าพเจ้าท้วง ความทรงจำกลับมาอย่างกะทันหัน

“จำได้จริงๆ นะ ตอนทำขนมเต่า มีขามใส่น้ำมันวางอยู่ข้างๆ ชุบแล้วจึงกดพิมพ์” ข้าพเจ้ายืนยัน

น้าหนักทดลองก็เลยลองทำทั้งสองแบบ ครั้งแรกกดแป้งพร้อมไส้ลงพิมพ์ไปเลย เคาะออกมาจากพิมพ์ยากหน่อย ครั้งที่2 ลองแบบชุบๆ น้ำมันมะพร้าวลงบนแป้งก่อนกดไปในพิมพ์ พอเคาะปอกขนมก็หล่นออกมาอย่างง่ายดาย

พิมพ์พลาสติกเคาะขนมออกมาง่ายกว่าพิมพ์ไม้ เพราะพลาสติกไม่ดูดน้ำมัน แต่ไม่ใช่แค่มีจึงไม่รู้ว่ามีไส้เจ็ดนั้นจะละลายออกมาบ้างยากกว่าก็ตามเถอะ

วันนั้นเราทำขนมเต่าสี่สี สีดำใช้ขี้กิ้งก่า สีเขียวเป็นสีใบเตย สีฟ้าคืออัญชัน และสีแดงใช้สีวิทยาศาสตร์ คราวนี้เราใช้สีจากบีทรูต

ควันทองจากเรื่องขนมเต่ามีสองเรื่อง พิมพ์ขนมเต่าทำด้วยไม้จากนราธิวาสมาถึงในเวลาไม่นานน้ำหนักน้อยลู่ๆ คลำๆ อย่างรักใคร่ มีข้อสังเกตเพียงว่า ขาดพิมพ์ไปอีกหนึ่งลายคือลายรูปเงินเหรียญเจาะรูที่วางเรียงซ้อนกันเป็นตับสื่อความมั่งคั่งร่ำรวย

อีกเรื่องหนึ่งคือ พอ 2 วันผ่านไปข้าพเจ้ารายงานน้ำหนักน้อยว่า “ขนมที่ให้วางไว้นอกตู้เย็นแข็งโปก กินไม่ได้แล้ว เสียตายจัง”

“อย่าเพิ่งท้อ” น้ำน้อยเอะอะ “ขนมแบบนี้ตากลมไว้ก็แข็งเป็นธรรมดา พอจะกินก็นึ่งอีกหนึ่งจะนิ่มเหมือนเดิม”

นี่เป็นอีกความรู้หนึ่งที่เลื่อนไปแล้ว ได้รื้อฟื้นขึ้นมาใหม่



เครื่องปรุง

ไส้

ถั่วทอง 2 ส่วน

น้ำตาลทรายละเอียด 1 ส่วน

สีต่างๆ เช่น จากใบปอ ใบเตย ดอกอัญชัน หรือพืชผัก ใบไม้ ดอกไม้อื่นๆ

แป้งหุ้ม

แป้งข้าวเหนียว

หัวกะทิ

น้ำมันมะพร้าว

เครื่องมือ

พิมพ์ทำขนมเต่า

ใบตอง

ล้งถึง



๑



๒



๓

๑ นำแป้งหุ้มไส้ถั่ว ๒ จากนั้นกดลงในพิมพ์ ๓ นำใบตองวางลงบนฝ่ามือ



๔



๕

๔ เคาะพิมพ์ลงบนใบตอง

๕ จะได้ขนมเต่าที่มีลวดลายสวยงาม
ตามพิมพ์แม่แบบ



วิธีทำไส้ถั่ว

1. ถั่วทองแช่น้ำค้างคืน 1 คืน เอามาหนึ่งให้สุก แล้วโขลก
2. น้ำตาลทรายละเอียด กวนกับถั่วที่โขลกแล้วบนไฟอ่อนๆ จนแห้ง บั่นได้
3. บั่นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดลูกหิน

วิธีทำไส้ขนม

สีเขียว

ใบเตยโขลก (กรณีไม่มีทุ่นแรง) หรือ บั่น (กรณีมีเครื่องบั่นน้ำผลไม้) แล้วคั้นเอาน้ำ เหมือนทำสีสังขยา

สีอัญชัน

ดอกอัญชันห้าหลอดดอก แช่น้ำร้อนประมาณ 5 นาที ขยำให้สีออกมา กรองเอาแต่น้ำสีอื่นๆ เลือกพืชผักหรือดอกไม้ใกล้เคียงที่ให้สีสดใส วิธีคั้นน้ำสีจะขึ้นอยู่กับความอ่อนหรือแข็งของสิ่งที่นำมาคั้นเอาน้ำ

วิธีเตรียมแป้ง

1. เคี้ยวหัวกะทิผสมน้ำตาลเล็กน้อยจนกะทิข้นแบบน้ำกะทิที่ราดขนม
2. ใส่หัวกะทิที่เคี้ยวแล้ว และน้ำสีที่คั้นได้ในแป้งข้าวเหนียวขยำๆจนเข้ากัน
3. ถ้าแป้งแข็งไปก็เติมน้ำ ถ้าเหลวไปก็เติมแป้ง
4. บั่นแป้งเป็นก้อนกลมๆ ขนาดลูกปิงปอง

วิธีทำตัวขนม

1. พิมพ์ขนมเต่า ทาน้ำมันรอไว้
2. แผ่ก้อนแป้งออก ใส่ไส้ที่บั่นแล้วลงไป หุ้มไส้ให้เรียบร้อยวางในพิมพ์ กดให้ได้รูปหยิบบนตอมารอง แล้วเคาะออกมาวางในลังถึง นึ่งจนสุก ตัดแต่งใบตองให้ริมเสมอกับขนม
3. ระวังไม่ใช้แป้งมากเกินไปเมื่อเทียบกับไส้ ปกติเรามักจะทำแป้งหนาเกินไปเพราะกลัวว่าเวลาที่กดลงในพิมพ์จะทำให้ไส้ทะลักออกมา

ที่มา : นวพร เรื่องสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 126-135

ขนมเทียนไส้หวาน



เครื่องใช้ประกอบ

ใบตอง

เครื่องปรุง

มะพร้าวทึนทึก

น้ำตาลทรายขาว



๑ ใบตองที่ตัด
และพับเตรียมไว้



๒ แบ่งข้าวเหนียว
และใส่มะพร้าวทึนทึก
ปั้นเป็นก้อนกลม



๓ ปั้นแบ่ง หุ้มไส้
แล้วใส่ในกรวยใบตอง
ที่ทาน้ำมัน

วิธีทำ

1. ฉีกใบตองเป็นแผ่นเล็กๆ ขนาดพอจะตัดเป็นวงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 18 เซนติเมตรได้ แล้วทิ้งไว้ให้ใบตองนุ่มลงพอพับได้ หรือจะตากแดดสักพักก็ได้ต่อนั้นตัดใบตองเป็นรูปวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 18 เซนติเมตร พับให้ได้มุม 30 องศาเตรียมไว้ใช้
2. มะพร้าวทึนทึกที่ซื้อมาทั้งซีกหรือทั้งลูก ขูดเป็นเส้นๆ เอาเฉพาะที่เป็นสีขาว แต่ถ้าหาไม่ได้ ก็จำเป็นจำใจต้องใช้มะพร้าวแก่ที่เขาขูดเพื่อใช้คั้นกะทิแทน แต่ก่อนใส่เครื่องขูด ขอให้พ้อคำเตือนส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออกเสียก่อน ให้เหลือแต่สีขาวเท่านั้น
3. กวนมะพร้าวกับน้ำตาลทรายจนแห้ง ได้เป็นไส้ (เหมือนหน้ากระฉีก แต่หน้ากระฉีกจะใช้น้ำตาลปี๊บ) แล้วปั้นเป็นก้อนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางราว 1 นิ้ว
4. แบ่งข้าวเหนียวนวดกับน้ำ ใส่น้ำตาลละลายเล็กน้อยพอให้ได้รับหวาน
5. ใช้ผ้าพันไม้ชุบน้ำมันมะพร้าวทาในกรวยใบตอง หรือจะทำวิธีอื่นก็ได้ให้ใบตองด้านในที่สัมผัสกับแป้งมีพื้นผิวเป็นมัน แป้งจะได้ไม่ติดเมื่อนึ่งสุกแล้ว
6. ปั้นแป้งหุ้มไส้ แล้วใส่ในกรวยใบตองที่ทาน้ำมันเคลือบผิวในไว้แล้วพับโคนกรวย
7. นึ่ง

ที่มา : นวพร เรื่องสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 136-137

สังขยากับข้าวเหนียวสับ

สังขยา (Kaya) ทำไม่ยาก ข้าพเจ้าได้เรียนรู้มาอย่างดีเพราะชอบกินสังขยาของแม่ ใส่น้ำใบเตยจึงออกสีเขียว เราทำให้เหลวให้ข้นตามต้องการ และหวานมากหวานน้อยตามชอบของเรา แม่ชอบเหลวๆ เพราะทาขนมปังหรือจิ้มขนมปังได้สบายๆ และไม่หวานเจี๊ยบ

เราเคยการทำสังขยามานานในช่วงที่แม่มีภาระดูแลบ้าน สวน และพ่อ ประกอบกับอาหารขูด อาหารกระป๋องหาได้ง่ายมากขึ้น จนกระทั่งข้าพเจ้าไปกินสังขยาที่ร้านมนต์นมสด จึงจำได้ว่าขนมนี้บ้านเราทำเป็น และเรียกร้องให้แม่ทำใหม่ให้ข้าพเจ้าทำตามแล้วจืดเป็นตำราไว้

เครื่องมือที่ใช้คือภาชนะก้นกลม เพื่อไม่ให้ส่วนผสมเข้าไปแอบติดอยู่ตามซอกตามุม

แม่เทกะทิและน้ำตาลผสมรวมกันในกะละมังก้นกลมใบเก่งของแม่ ซึ่งเป็นกะละมังเคลือบขนาดพอเหมาะ กะละมังใบนี้ต่อมาส่งมอบให้ (ก็แม่ไม่ได้ย้ายบ้าน และอยู่มาวันหนึ่งกะละมังหายไปจากบ้าน) เวลาเมื่อจะทำสังขยาข้าพเจ้าใช้อ่างแก้วก้นกลมที่มากับเครื่องปั้นขนมเค้ก

เครื่องมืออีกอย่างหนึ่งคือเครื่องมือของตัวเอง สำหรับคนที่จะหัดทำสังขยาของแม่อาจจะรู้สึกแปลกๆ กับวิธีการนี้ แม่ให้ข้าพเจ้าขยำๆ ใบเตยให้เข้า ถ้าใบเตยไว้ในมือ แล้วใช้ใบเตยนั้นกวนๆ ขยำๆ น้ำตาลในอ่างให้น้ำตาลละลาย เลยตอรองขอใช้พายแทนมือแต่แม่ไม่ยอม เพราะ “จะได้ยังงี้ว่าน้ำตาลละลายหมดหรือยัง” เป็นอันว่าต้องใช้มือกวนต่อไปดังเดิม

พอน้ำตาลละลายหมดแล้วก็ใส่หม้อขึ้นตั้งไฟ กวนบนไฟอ่อนๆ ตอนนี้ใช้พายไม่เป็นเครื่องมือกวนขนม

ปัญหาอยู่ตรงที่ว่า เนื้อสังขยาเป็นเม็ดๆ เหมือนไข่ปลาจิ๋วๆ ไม่มันวาว เนื้อไม่เนียนเรียบ แม่ก็ไม่อยากจะทำผิดพลาดไปที่ขั้นตอนใด ได้แต่สงสัยว่าทำไมทำไมข้าพเจ้าก็ลืบกานต์กวนสังขยาสุกเร็วนัก ครั้งต่อมาแม่เติมแป้งมันลงไปแทนแป้งข้าวโพด คราวนี้สังขยาเป็นมันวับ

“ฟิล์มไปแล้วหรือ กวนสังขยาต้องกวนบนน้ำเดือด”

หมายความว่าเราต้องกวนสังขยาแบบเดียวกับการนึ่ง คือ ให้สังขยาสุกด้วยความร้อนที่ผ่านน้ำมาก่อน แทนที่จะเป็นไฟตรงๆ

ถ้าเป็นสมัยก่อนสั่งมาด้วยว่า ให้กวนไปทางเดียวกัน ห้ามกวนไปกวนมา เราไม่ทราบเหตุผล แต่ก็ไม่เห็นความจำเป็นจะต้องทดลองว่ากวนไปกวนมาแล้วได้ผลอย่างไร กวนทางเดียวก็นิยมนะ อ้อ! สังขยานี้ใส่ขวดเก็บไว้กินนานๆ ได้

เมื่อลองทำครั้งใหม่ แม่ครัวสองคนคือกานต์กับข้าพเจ้าตกลงกันไม่ได้ว่าใส่อะไรก่อน ใส่อะไรหลัง ระหว่างน้ำตาลกับกะทิแล้วต้องกรองสองครั้งด้วยหรือ กรองครั้งเดียวได้ไหม นี่คือเสน่ห์ของการทำอาหารซึ่งสามารถดัดแปลงไปได้เรื่อยๆ จนกว่าแต่ละคนจะพบว่าแบบไหนลงตัวสำหรับตนเองและผู้กิน

ส่วนการกวนในหม้อต้มน้ำเดิมนั้นแม่ยังไม่เชื่อนิทานนักเพราะแม่เองจำไม่ได้ว่าเคยกวนอะไรบนน้ำเดือด ข้าพเจ้าก็เลยคงวิธีการของแม่เอาไว้เวลาทำสังขยากินเองต่อมาเพรา้ง่ายและเร็วดี แต่จะทำแบบที่น้ำน้อยบอกก็ทำได้เหมือนกัน

วิธีทำที่นำมาลงไว้ในนี้เป็นตามที่ข้าพเจ้าจดไปทำไป ตอนที่แม่ยังอยู่



เครื่องปรุงรสขยา

ไข่ 3 ฟอง

น้ำตาลทราย 1 ถ้วย

น้ำใบเตย 1 ถ้วย (ใช้ใบเตย 5 ใบ)

น้ำกะทิ $\frac{3}{4}$ ถ้วย

จากมะพร้าวขูด $\frac{1}{2}$ กิโลกรัม (ถ้าใช้กะทิกล่อง ใช้เพียง $\frac{1}{4}$ ถ้วยก็พอ แล้วเติมน้ำต่างหาก
ให้ของเหลวทั้งหมดเท่ากับ $1 \frac{3}{4}$ ถ้วย ถ้ากลัวกะทิมากกว่านม
ก็ใช้นมคาร์เนชั่นอย่างจืดแทนกะทิ)

แป้งข้าวโพด $2 \frac{1}{2}$ ช้อนโต๊ะ



วิธีทำขยา

1. ใบเตยหั่นเป็นชิ้นๆ ใส่ลงในหม้อต้มน้ำ
2. ตอกไข่ใส่ชาม เติมน้ำใบเตย คนให้เข้ากันด้วยที่กวนซึ่งมีรูปทรงเหมือนลูกมะเฟือง
3. แล้วกรองเอากากออก
4. ใส่น้ำตาล แป้ง และอาจจะเหยาะเกลือเล็กน้อย (ประมาณ 1 ช้อนชา) ด้วยก็ได้ต้องการให้มีรสเค็ม เล็กน้อย คนให้น้ำตาลละลาย
5. พอน้ำตาลละลายแล้ว กรองอีกครั้ง
6. ตั้งบนไฟอ่อนๆ กวนจนแห้ง
7. รับประทานกับขนมปัง ถ้าชอบขนมปังนุ่มๆ อุ่นๆ ก็ทิ้งขนมปังก่อน

ข้าวเหนียวสับปูหน้าสังขยา



มีขนมอย่างหนึ่งเป็นสีฟ้ากับสีขาวแกมกันอยู่ในก้อนเดียวกันเหมือนสับปะนไลต์ เราจึงเรียกกันว่าข้าวเหนียวสับปู (Pulot Ennti) แต่คนรุ่นใหม่คงไม่เข้าใจเพราะสับปะนไลต์สมัยนั้นพัฒนาการไปจนไม่มีลายต่างขาวฟ้าแล้ว แต่ว่าข้าวเหนียวสับปูยังอยู่ และมีขายในร้านขายขนมหวานในตลาดสดของภูเก็ตและอีกบางจังหวัดทางภาคใต้ของไทย

น้าน้อยเคยนึกท้องเมื่อจะทำขนมสบู เพราะเคยเห็นน้าอัมพรทำมาก่อนและรู้สึกว่ายากมาก น้าอัมพรเป็นพี่ของน้านิภาและเป็นมือทำของหวานประจำบ้าน เหมือนๆ กับที่บ้านวีรภักดีมีป้าดำเป็นมือทำของหวาน น้าอัมพรใส่ข้าวเหนียวในลังโตแล้วใช้ฝ่าลังขนาดครึ่งๆกับลัง กดข้าวเหนียวให้อัดกันแน่น แล้วยังวางอะไรต่อมิมะไรที่หนักๆ ทับลงไปบนฝ่าไม้อีกทีหนึ่ง ทิ้งค้างคืนไว้ให้ข้าวเหนียวอัดกันแน่นเป็นเนื้อเดียวกัน นั่นหมายถึงว่าทำข้าวเหนียววันนี้ เลี้ยงพระเพลวันรุ่งขึ้น

ส่วนสังขยานั้นก็กว่นกันนานหลายชั่วโมงกว่าจะได้ที่ แล้วยังมาตัดข้าวเหนียวเป็นชิ้นๆ เอาสังขยาแข็งๆ เปะหน้าอีก

เมื่อเห็นข้าวเหนียวสบูวางขายที่ตลาดภูเก็ท น้าน้อยก็สรุปว่าคงไม่ยากนักหนา ไม่อย่างนั้นคนทำคงเลิกทำขายกันไปแล้ว แต่นึกไม่ออกว่าทำยังไงข้าวเหนียวกับสังขยาถึงติดกันเหมือนโบกติดกัน ไม่ได้แยกส่วนเป็นข้าวเหนียวปะหน้าสังขยา

ป้าดำมือทำของหวานบ้านวีรภักดี และคุณวัฒนาน้องสะใภ้ช่วยกันอธิบายเคล็ดวิชาให้จนน้าน้อยสรุปว่า ลังไม้ น่าจะเป็นเครื่องมือที่คุณตาข้าพเจ้าทำขึ้นมาเองเพื่ออำนวยความสะดวกให้น้าอัมพร เมื่อใช้ลังไม้ขนาดใหญ่ น้ำจึงนิ่งสังขยาพร้อมข้าวเหนียวไม่ได้ น้าอัมพรก็เลยพลิกแพลงเอาสังขยาเปะหน้าแทน เมื่อคิดได้เช่นนี้ข้อคิดติดขัดว่าไม่มีลังไม้จึงตกไป น้าน้อยตัดสินใจลองทำโดยพลิกแพลงหาภาชนะอื่นมาใช้แทน

เราทำอยู่สองครั้งก็ได้คำรับรองความถูกต้องทุกประการจากป้าดำ ทั้งในเรื่องรส ความแข็งแรง ความนิ่มของข้าวเหนียว และการประสานตัวกันระหว่างข้าวเหนียวกับสังขยา น้าน้อยดีใจเหมือนสอบไล่ผ่าน

กรรมวิธีที่เราทำง่ายมาก ง่ายจนน้าน้อยประกาศว่าต่อไปนี้ใครจะกินให้บอกมา น้ายินดีทำให้กิน แล้วอารมณ์ศิลปินก็บรรเจิดแจ่มตามมาติดๆ น้าน้อยก็จะเล่นสีและลวดลายให้หลากหลาย สนุกสนานแบบสบูสมัยนี้ ไม่จำเป็นต้องเป็นแคสีขาวยกับฟ้าแบบสบูชั้นไลต์โบราณอีกต่อไป

ส่วนข้าพเจ้านั้นนำตัดบัญชีออกจากการเป็นผู้ช่วยตั้งแต่วันแรกที่ลองทำ วันนั้นข้าพเจ้าเดินเข้าไปในครัวพอดีตอนที่ข้าวเหนียวสังขยาสุกออกมาจากลังถึง

“ช่วยตัดข้าวเหนียวใส่จานด้วย” น้ำสังขยาที่มีมือกำลังสาละวนอยู่กับการราดสังขยาลงบนข้าวเหนียวผัดต่อไป

“ตัดยังงีละน้องน้อย” ข้าพเจ้าส่งสายตามองสังขยาเนียนเรียบในกล่องอย่างเกรงๆ

“ตามใจชอบ ตัดยังงีก็ได้”

ภาพข้าวเหนียวตัดแล้วรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า สีเหลี่ยมจัตุรัส สีเหลี่ยมขนมเปียกปูน ลอยอยู่ในความทรงจำ แต่ไม่รู้วิธีการว่าจะตัดยังงีให้ได้ข้าวเหนียวดังภาพในหัว โดยที่ข้าวเหนียวไม่ติดมีดและไม่ติดมือ ดังนั้นจึงตัดไปก็ล้างมีดไป ล้างมือไป เพื่อจะช่วยให้แบบเดียวกับที่เห็นเขาจุ่มทัพพีตัดข้าวไว้ในน้ำในห้องอาหารแบบบุฟเฟต์ แถมยังเอาด้ามขวานวันรวมกันลองใช้เป็นทีตัดอีกด้วย

นำหันมาเห็นผลงานเป็นขนมที่ขนาดไม่เท่ากัน และรูปทรงโยเยแปลกๆ แตกต่างตามใจมีดและขนม เพราะคนตัดบังคับรูปทรงไม่เป็นก็ร้องว่า”โอ้ย ทำไม่เป็นอย่างนี้ ต่อไปนี้ไม่ต้องมาเข้าครัวเลย ไป ไป ไปอยู่กับกล้องถ่ายรูปต่อไปเถอะ”

ข้าพเจ้าถอยไปยืนมองอยู่ตรงประตูครัว

หน้าตัดข้าวเหนียวที่เหลือ ไม่เห็นมันติดมีดเกินที่ติดครั้งแรก อันไหนไม่ค่อยสวยก็ใช้นิ้วมือป็นๆ จับๆ ให้เข้ารูป ดูๆ ไปก็ง่าย ๆ

คนทำไม่เป็นก็สบายไป รอกินอย่างเดียว

ตัวข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวแช่ขาว	2 ถ้วย
หัวกะทิ	1 ½ ถ้วย
น้ำตาลทราย	1 ถ้วย
เกลือ	2 ช้อนชา (ถ้าไม่ชอบรสเค็ม ลดเกลือลงบ้าง)

หน้าสังขยา

ไข่เป็ด	4 ฟอง
น้ำตาลปีก	1 ถ้วย
หัวกะทิ	1 ถ้วย

วิธีเตรียมข้าวเหนียว

1. ล้างข้าวเหนียวแช่ขาวด้วยสารส้ม คือถูๆ แล้วเททิ้ง แบ่งข้าวเหนียวเป็นสองส่วน 1 ¼ ถ้วยตวง แขน้ำธรรมดาอีก ¾ ถ้วยตวงแช่น้ำสี สีฟ้าทำจากดอกอัญชันแช่ค้างคืนก็ดี ถ้ารีบร้อนก็แช่ประมาณ 3 ชั่วโมง กรองน้ำออกให้ข้าวแห้ง ใส่ลังถึง ปูผ้าขาวบางที่ก้นลังถึง นึ่ง 30 นาที ถ้าทำตามส่วนข้างต้นปริมาณก็ไม่มากนัก จะนึ่งข้าวเหนียวสองสีไปพร้อมกันก็ได้เพื่อประหยัดไฟและประหยัดเวลา โดยเทกองแบ่งส่วนให้ตื้ออย่าปะปนกันพอข้าวเหนียวสุก ตักใส่ชาม รอไว้

2. ตั้งหม้อต้มกะทิกับน้ำตาลทรายและเกลือ หมั่นคนไว้ให้ร้อนทั่วถึง โดยไม่ให้เดือด เมื่อร้อนทั่วแล้ว เทกะทิลงไปในข้าวเหนียวทั้งสองสีตามส่วน คลุกเคล้าให้ข้าวเหนียวกับกะทิเข้ากัน ปิดฝาภาชนะที่ใส่ข้าวเหนียว วางทิ้งไว้สัก 30 นาที เพื่อให้ข้าวเหนียวดูดกะทิจนชุ่ม ข้าวเหนียวจะนุ่มหนอย เพราะเพื่อให้จับตัวเป็นเนื้อเดียวกันตอนอัด



อัดข้าวเหนียวลงในภาดสีเหลี่ยม

3. เตรียมภาชนะที่ใช้อัดข้าวเหนียว (อาจจะเป็นภาดเล็กๆ หลายๆ ภาด แบบภาดขนมหม้อแกงเมืองเพชรก็ได้) ภาชนะที่ใช้ควรมีด้านข้างสูงอย่างน้อย 2 นิ้ว เพื่อจะได้รองรับข้าวเหนียวและสังขยาได้พอเหมาะ และทนความร้อนได้เพราะจะต้องใส่ลงไปถึงหนึ่งอีกครั้ง

ที่ก้นภาชนะอาจจะใช้ใบตองรองไว้บางส่วน ทำชายยาวๆ ทิ้งไว้ข้างๆ เพื่อให้ยกข้าวเหนียวขึ้นมาได้ง่าย ไม่ต้องแฉะมาก..นี่เป็นเคล็ดของแม่ครัวรุ่นใหม่

อัดข้าวเหนียวลงภาดให้ได้ความหนาประมาณ 1 นิ้ว

วิธีอัดข้าวเหนียวลงภาดจะใช้วิธีอัดแบบใดก็ได้ตามถนัด เช่นใช้ภาดขนาดย่อมลงกดซ้อนลงไปให้ก้นภาดบนทับบนภาดล่างกดให้แน่นที่สุด ข้าวเหนียวจะได้สลายตัวเกาะติดกันไม่แยกเป็นเม็ดๆ

ตอนที่ใส่ข้าวเหนียวลงไปอัด ให้สลับใส่สีขาวบ้างสีอัญชันบ้าง เพื่อให้ผลสำเร็จสุดท้ายได้เป็นสองสีผสมผสานกัน จะใส่อย่างใดตรงไหนแค่ไหนให้คิดว่ากำลังทำงานศิลปะ

ไม่แนะนำให้คลุกข้าวเหนียวสองสีเข้าด้วยกันตอนคลุกกะทิเพราะจะทำให้ข้าวเหนียวสองสีปนกันมากเกินไปจนพราจจะไม่เห็นลวดลายชัดเจนเท่าคลุกแยกกันแล้วมาอัดรวมกัน



ทำหน้าสังขยา

วิธีเตรียมน้ำสังขยา

1. ขยำไข่เป็ดกับน้ำตาล จนน้ำตาลละลายค่อยๆ ใส่หัวกะทิลงไป แล้วขยำต่อจนเข้ากัน (ห้ามตีเพราะไม่ต้องกรให้ฟู สังขยาภาดนี้สวยตรงที่ผิวหน้าเนียนเรียบเสมอกัน) กรองด้วยผ้าขาวบาง เศษที่ไม่ละลายให้ทิ้งไป กวนบนน้ำเดือด จนสังขยาใสและเหนียว

2. ตักหรือเทสังขยาใส่ไปบนข้าวเหนียวให้หน้าสังขยาหนาไม่เกิน 1/2 นิ้ว คือไม่เกินครึ่งหนึ่งของความหนาของข้าวเหนียว สังขยาที่อยู่ตัวแล้วจะไม่แทรกลงไปบนข้าวเหนียวที่อัดแน่นแต่ติดกับข้าวเหนียวแน่นเหมือนต่อเชื่อมกัน

3. นึ่งในลังถึงหรือหม้อหนึ่งด้วยไฟแรง จนสังขยาสุกและเป็นสีน้ำตาลออกแดง จึงยกลง ถ้าปิดฝาลังถึงไว้ระหว่างที่นึ่ง จะมีไอน้ำจับบนหน้าสังขยาทำให้หน้าสังขยาเลอะๆ แฉะๆ หรือมีรอยดำหืน ควรแง้มฝาไว้เล็กน้อยให้ไอน้ำลอดออกมาได้ หน้าสังขยาจะเรียบเนียนเสมอกัน

ที่มา : นวพร เรืองสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 138-149

อาบงบาและ

ขนมครกสิงคโปร์บ้านเรามีกลิ่นหอมของทุเรียน แตกต่างจากขนมครกหน้าเขียวๆ ที่วางขายอยู่ทั่วไป ถึงแม้จะอยากทำขนมครกสิงคโปร์แบบของบ้านเราเองสักเท่าใดก็ทำไม่ได้เพราะไม่มีวัตถุดิบที่มีลวดลายสวยๆ ดังที่เคยทำสมัยเป็นเด็ก จนกระทั่งวันหนึ่งในปี พ.ศ.2543 หน้าที่การงานพาให้เดินทางไปนราธิวาส ณัฐนี่เจ้าถิ่นพาไปกลิ่นต้นและตรังกานู

พิพิธภัณฑ์ในตรังกานูมีส่วนหนึ่งจัดแสดงวิวัฒนาการเครื่องแต่งกายและเครื่องใช้สมัยก่อน ยังไม่ได้แต่งสีทึบๆ กลุ่มผมมิดชิดจนเหลือแต่หน้าดังที่เห็นหน้าตาในทุกวันนี้ และยังได้เห็นหุ่นในชุดแต่งกายและเครื่องประดับแบบบ้าบอ ย่าหยาดด้วย น่าจะแสดงว่าบ้าบอไม่ได้มีอยู่เฉพาะฝั่งตะวันตกของคาบสมุทรเท่านั้น ซึ่งก็เป็นเช่นเดียวกันทั้งในส่วนของคาบสมุทรไม่ว่าจะเป็นฝั่งที่ปัจจุบันเป็นประเทศมาเลเซียหรือเป็นประเทศไทย

ออกมาเดินตลาดพบตลาดทองเหลืองเป็นพิมพ์รูปต่างๆ มีฝาครอบมิดชิด จำได้ทันทีว่าเป็นพิมพ์ที่น่าๆ เคยใช้ทำขนมครกที่เราเรียกว่าอาบงบาและ จึงซื้อมาอย่างไม่เสียเวลาคิดหรือตัดสินใจ แม่ของข้าพเจ้าดีใจมากที่ได้พิมพ์มา

ต่อมาน้องสาวไปเวียดนาม ซื้อพิมพ์คล้ายๆ กันมาอีกอันเป็นสมบัติส่วนตัว เราสองพี่น้องอยู่กันคนละบ้าน มีพิมพ์คนละอันต่อมานานนักภายหลังพิมพ์ให้น้าน้อย จึงถึงเวลาที่เรากลับมาจะถ่ายทอดวิธีทำอาบงบาและจากแม่

ในวันเรียนมีเพื่อนของน้ำ ซึ่งเป็นคนชอบทำขนมต่างๆ มีความเชี่ยวชาญพิเศษในการทำขนมเทียนมาร่วมเรียนด้วย ครั้งนั้นอะไรๆ ก็ดีหมด แต่แม้อย่างนั้นคิดน้อยว่าทำไมขนมครกหน้าเรียบเพราะอาบงบาและที่สวยต้องหน้าแตกเป็นปรุๆ

ข้าพเจ้าตัดสินใจขอทำอีกครั้งเป็นทบทวนบทเรียนโดยมีแม่เป็นผู้กำกับ ครั้งนี้ประสบความสำเร็จ ขนมหน้าปรุอย่างสวยงามเพราะใช้ไฟแรง ทำให้น้ำในเนื้อขนมกลายเป็นฟองอากาศพุ่งขึ้นมา จึงดันหน้าขนมให้ปรุเป็นรูๆ สรุปว่าการทำขนมนี้ให้ดียากที่สุดตอนต้องใช้เตาถ่าน และเตาถ่านคุมความร้อนลำบากให้ได้ไฟกำลังดียากมาก ถาดนี้ไฟกำลังดีพอถาดต่อไปไฟก็อ่อนไปเสียแล้วจะตั้งถาดบนเตาแก๊สก็ไม่คิดว่าทำได้ จึงไม่ได้ลอง

การทำขนมนี้ต้องเตรียมการล่วงหน้าหลายอย่าง

1.หาน้ำต่าง น้ำต่างหาได้จากหลายแหล่ง คือ จากร้านที่ขายใบไม้สำหรับห่อปะจ่าง ถ้าหากที่ตลาดไหนไม่ได้เข้าตลาดบางรักมีแม่ ใช้ผงน้ำต่าง (ซื้อจากร้านชาในตลาดอโศก) นำมาละลายน้ำทิ้งไว้ข้ามคืน สมัยโบราณจะเผาเปลือกทุเรียนจนเป็นถ่าน นำขี้เถ้ามาแช่น้ำ ก็ได้ น้ำต่าง

2. เคี่ยวน้ำมันมะพร้าว

3. เตรียมพิมพ์ให้พร้อมสำหรับใช้งาน

พิมพ์เป็นโลหะ ถ้าไม่ทาน้ำมันให้ ขนมจะติดพิมพ์ ดังนั้น ก่อนถึงวันทำขนมต้องนำพิมพ์ออกมาทาน้ำมันทั้งค้ำคั้นไว้ให้น้ำมันซึมเข้าเนื้อโลหะ ถ้าทำให้พิมพ์ร้อน น้ำมันจะเข้าเนื้อดียิ่งขึ้น เวลาที่ขนมสุกจะแกะง่าย เพราะขนมจะล่อนออกมาจากพิมพ์

4. เตรียมไม้พันผ้าปลายไม้ไว้ชุบน้ำมันทาพิมพ์เป็นครั้งคราว ขนมครกสิงคโปร์ไม่สามารถใช้ลูกประคบแบบขนมครกได้ เพราะกันพิมพ์มีลวดลายละเอียด น้ำมันจากลูกประคบแทรกลงไปไม่ถึง จึงต้องใช้เศษผ้าพันปลายไม้ (หาไม้เล็ก ๆ ไม่ได้ก็ใช้ตะเกียบแทนได้)

5. หาเตาถ่าน และซื้อถ่าน แต่ตรงนี้มีชาวดีคือต่อไปนี้ไม่ต้องใช้เตาถ่านอีกแล้ว ได้ทดลองทำดูแล้ว ในการทำครั้งล่าสุดด้วยเตาไฟฟ้า ปรากฏว่าใช้ได้ผลดีมีประสิทธิภาพกว่าเตาถ่านมากทีเดียว แต่ต้องเลือกพิมพ์ขนมที่มีกันแบนบ้างบางส่วนที่มากพอจะทำให้ความร้อนถ่ายเทได้สม่ำเสมอทั่วพิมพ์

ความสุขของการทำอาบงาและในสมัยก่อนก็เหมือนการทำขนมครก คือสนุกตั้งแต่ติดเตาถ่าน คนติดไม่เป็นจะต้องลุ้นกันมานานหน่อยลูกเสื่อจะเขี้ยวชาญที่สุดรองจากแม่บ้านที่เคยใช้เตาถ่าน เพราะแค่กองเศษไม้ที่จักไว้บนรังผึ้งในเตา (สมัยใหม่ใช้ก้านธูปก็ได้ สมัยก่อนติดไฟทุกวัน ก้านธูปไม่พอ) แล้ววางถ่านทับไว้ แค่บิดกระดาศแล้วจุดไฟได้แล้ว คนทำไม่เป็นก็ลองหลายครั้ง ครั้งล่าสุด กานต์ไปได้รับคำแนะนำมาจากคนขายถ่านว่าให้ใช้ก้ามมะพร้าวแห้งเป็นเชื้อไฟ ผลปรากฏว่ากานต์ทำควนโขมงไปทั่วบริเวณคอนโดฯ ดีที่ไม่ได้ทำในห้อง ควนจึงไม่ได้ไปกระตุ้นเครื่องดับควนในห้องชุด ไม่เช่นนั้นก็ช่วยกันหยอด ช่วยกันฟุ้งสิ่งไอน้ำจากฝาครอบครวี่ที่จะหยดกลับลงไปบนกระทะดังแซ่ว เป็นอาณัติสัญญาณว่า “ขนมสุกแล้ว” เปิดฝาได้” แล้วก็ถึงคราวช่วยกันแคะขนมระหว่างนั้นก็ต้องช่วยกันดูและระวังไฟไม่ให้แรงเกินหรืออ่อนเกิน ถ้าไฟแรงไปต้องดับชี้ถ้าได้เตาขึ้นมากลบ ถ้าไฟอ่อนไปก็ต้องเขี่ยๆ ให้ชี้ถ้าที่คลุมก้นถ่านอยู่หล่นออกไปบ้าง ต้องคะเนว่าไฟจะอ่อนหรือยังเพื่อเติมถ่านดิบเข้าไปบ้าง ไม่ให้ถ่านทั้งเตาลูกโหลงพร้อมกันแล้วก็ทอดลงพร้อมกันแบบนี้จะเสียเวลารอไฟนานมาก ต้องรู้วิธีเอาใจไฟให้พอดีตลอดเวลา

พอขนมสุกจากเตาร้อนๆ คนทำ คนช่วย และลูกๆ หลานๆ ที่ป่วนเปื้อนอยู่รอบๆ เตา ก็หยิบใส่ปากกันคนละชิ้นสองชิ้น แล้วก็รอขนมสุกรอบใหม่

ถ้าเมื่อใดมีแต่คนรอรับขนมไปกินตามความสะดวกของผู้กิน ไม่มีคนช่วยแคะขนม ไม่มีคนช่วยเขี่ยอยู่รอบๆ เตา การทำขนมก็ไม่เหลือความสุขอีกต่อไป กลายเป็นงานที่ยาวนาน และน่าเบื่อ เพราะไหนจะต้องนั่งหน้าเตาให้ไฟรมร้อนอยู่แต่ผู้เดียว ไหนยังจะต้องเก็บ ต้องล้าง ต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ และจานชามต่างๆ อีก

เราจึงว่างเว้นจากการทำขนมนี้ไปนานจนกระทั่งอยากกินมากๆ เข้าก็ทำใจว่าร้อนไม่เป็นไร ทำน้อยคนก็จะไม่บ่นระหว่างทำก็นึกขึ้นได้ว่าน่าจะลองทำบนเตาไฟฟ้า เพราะกันพิมพ์มีส่วนแบนมากพอ เป็นอันว่าประสบความสำเร็จเกินความคาดหมาย ใช้หัวเตาขนาดพอดีกับกันกระทะ ใช้ไฟปานกลาง (เลข 4 ในสเกลเตาที่มี 1-6) ขนมหน้าปรุทุกชิ้นเพราะคุมไฟได้สม่ำเสมอตลอดเวลาจนขนมเป็นสีนวลเข้ม ไม่ดำ และทำสำเร็จได้ในเวลาอันรวดเร็ว เมื่อนึกย้อนหลังสิ่งที่รู้สึกขาดๆ ไปเห็นจะเป็นขาดการได้ลุ้นเรื่องไฟแรงบ้างอ่อนบ้างของเตาถ่านนี่เอง

เล่าเรื่องขนมครกสิงคโปร์ให้ป้าดำและน้าอมราฟัง ผู้ใหญ่สองคนบอกว่าสมัยนี้ไม่ต้องทำอย่างนั้น ไม่รู้ว่าพิมพ์หายไปทางไหนแล้วที่บ้านป้าจึงทำแบบทำแพนเค้ก พับแล้วจิ้มกินกัน หัวกะทิเหาะเกลือ (เหมือนที่เขาใช้ราดข้าวเหนียวมะม่วง) ไม่ต้องใช้พิมพ์ ไม่ต้องใส่ทุเรียน

อ้อ อย่าลืมใส่มะพร้าวขูดเล็กน้อยในแป้งในแพนเค้กพอมิเนื้อมัน

น้ำหนักน้อยอย่างนี้รู้สึกโล่งใจมาก อาหารที่ทำยากที่สุดกลับเป็นง่ายมาก ๆ ต่อไปนี้สามารถทำกินได้ทุกเวลาที่คิดถึงอาบงบาและ

ถึงจะง่ายแต่ก็พบว่าสองพี่น้องอาวูโสทำไม่เหมือนกันเสียทีเดียว ป้าต๋ามบอกว่าแป้งสุกด้วยนิตหน้อย (คือแป้งกวนกับน้ำให้สุกแล้วเอามาคลุกกับแป้งแห้ง) ส่วนน้าอมราซึ่งสมัยก่อนเป็นครูไม่มีเวลาทำอาหาร ตอนนี่กลับเป็นแม่ครัวแทนพี่แย้งว่า ที่เธอทำให้พี่กินทุกวันนี้ไม่ได้ใส่แป้งสุกหรอก ก็ตอนแรกที่เริ่มทำไม่เห็นพี่บอกให้ใส่น้ำ

เอาเป็นว่าใครสนใจตำรานี้ก็ลองดูก่อนทั้งสองแบบ ชอบรสแบบไหนก็เก็บไว้เป็นตำราส่วนตัว แล้วถ้าจะพลิกแพลงอย่างไรต่อไปก็ไม่มีใครห้าม กินแบบไหนถูกปากสมาชิกในครอบครัวมากกว่าก็ทำแบบนั้น

น้องเขยคนพัทลุงจิ้มแพนเค้กในน้ำกะทิชั้น ๆ ขณะเคี้ยวตุ้ย ๆ ก็นึกขึ้นมาได้ถึงขนมป้าที่บ้านเกิด(อำเภอปากพูน จังหวัดพัทลุง) ซึ่งใช้พิมพ์ขนมไข่ทำ เขาบอกว่าที่นั่นกินกับมะพร้าวขูดสด ๆ คลุกเกลือเล็กน้อยแบบที่ใช้โรยหน้ากับขนมเปียกปูน หรือที่กินกับกล้วยต้มฝังดุน่าอร่อย จึงตั้งใจว่าครั้งต่อไปที่ทำขนมครกสิงคโปร์ จะลองกินแบบพัทลุงดูบ้าง ได้เป็นตำราฉบับปรับปรุงอีกแบบหนึ่ง

ขนมครกสิงคโปร์



เครื่องมือ

พิมพ์ทำขนม (ทาน้ำมันคั่วคั้น)

เตาถ่าน และถ่านหรือเตาไฟฟ้า ใช้ไฟปานกลาง

ไม้พันผ้าสำหรับทาน้ำมันในพิมพ์

เครื่องปรุง

แป้งสาลีเนกประสงค์	1 กิโลกรัม
น้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปึก)	½ กิโลกรัม (4 ถ้วยตวง)
แป้งมัน	½ ถ้วยตวง
มะพร้าวขูด	1 กิโลกรัม
ทุเรียนหอมๆ	1 ลูกเล็ก (ถ้าหาได้)
ผงน้ำตาล	3 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	เล็กน้อย



- ๑ ละลายน้ำตาลปึก
- ๒ กวนแป้งเป็นก้อน
- ๓ นำแป้งที่กวนเป็นก้อน
ผสมในผงแป้ง
- ๔ ใส่น้ำ
- ๕ ทดสอบความหนืด
ของแป้ง
- ๖ หยอดแป้งลง
ในพิมพ์ที่ร้อน

วิธีทำ

1. มะพร้าวขูด คั้นเป็นหัวกะทิ 2 ถ้วย หางกะทิ 3 ถ้วย
2. น้ำตาลปึก ใส่น้ำ ½ ถ้วย ต้มจนน้ำตาลละลายได้เป็นน้ำตาล 3 ½ ถ้วย
3. แป้งสาลี ½ ถ้วย ละลายน้ำ ½ ถ้วย กวนเป็นก้อน ผสมลงในแป้งแห้ง นวดรวมกันกับหัวกะทิให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน

4. ผสมทุเรียนสุกหนึ่งลูกลงไปนึ่งเนื้อแป้ง ใส่น้ำตาลละลายลงไปในขณะที่น้ำตาลยังร้อนอยู่ คนด้วยพายจนแป้งที่ผสมแล้วเข้ากันดี

5. ใส่น้ำต่าง 3 ช้อนโต๊ะ ต่อจากนั้นทิ้งแป้งไว้ครึ่งชั่วโมงให้แห้งขึ้นถ้าเอาออกไปผึ่งแดด หรือ วางในที่อุ่นๆ แป้งจะขึ้นปุดๆ เร็วขึ้น

ตั้งพิมพ์บนเตาจนพิมพ์ร้อน พอแป้งได้ที่ก็นำมาหยอดลงในพิมพ์ กรอบฝาพิมพ์ไว้สักครู่ พอขนมสุกก็แกะออกแล้วหยอดขนมรอบใหม่

ที่มา : นวพร เรื่องสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 150-156

แพนเค้กบ้านวีรภักดี



เครื่องปรุง

แป้งสาลี แป้งมัน ผงฟู

หัวกะทิ

น้ำตาลปีก

มะพร้าวขูด (ยังไม่ได้คั้นกะทิออก)

เกลือ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งรวมกับผงฟู นวดกับหัวกะทิและน้ำตาลละลายใส่มะพร้าวขูดเล็กน้อยเพื่อให้ได้เนื้อ ถ้าแป้งแข็งไปก็เติมกะทิเพิ่ม

2. ทอดแป้งในกระทะแบน ไฟอ่อน ไม่ต้องกลับ พอสุกกับเครื่องรับประทานกับหัวกะทิผสมเกลือ

ที่มา : นวพร เรื่องสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 157

บุหงา

น้องสาวของข้าพเจ้าเดือนความทรงจำว่า ในวัยเด็กเรามักได้รับแจกบุหงาห่อกระดาษแก้วสีสวยๆ จากน้าอัมพรเป็นของขวัญปีใหม่ เป็นขนมที่รอคอย เหมือนกับที่เด็กสมัยนี้ได้รับแจกช็อกโกแลต ทอฟฟี่ หรืออมยิ้ม จึงลงมือกันทำบุหงา

ภักตร์เพ็ญ ทิพยมนตรี ทางตำราที่จดคำบอกของน้าณิภา จงวิสุทธิ เกี่ยวกับขนมวันไหว้เอาไว้แล้วบอกว่าบุหงาเป็นหนึ่งในของหวานที่ใช้ไหว้เจ้า ขนมหวานต่างๆ ที่ทำในเทศกาลมีดังนี้

ตรุษจีน (วันขึ้น 1 ค่ำ เดือน 1 ของจีน) ขนมถั่ว ขนมตัด ทองม้วน (ทั้งแบบเค็มแบบหวาน ถ้าแบบเค็มจะพับ แบบหวานจะม้วน) และบุหงา

บุหงารับประทานง่ายเพราะผละเยียดจนแต่ละชิ้นก็ละลายในครั้งล่าสุดที่ทำมีฝรั่งที่อยู่คอนโดฯ เดียวกันพาลูกเล็กเดินเตาะเตาะผ่านหน้าบ้านไปพอดีก็เลยยกไปให้ชิมหนึ่งห่อ เขาแกะให้ลูกชิมตรงนั้น สุดท้ายพ่อลูกป้อนขนมกันอยู่หน้าบ้านนั่นเอง เขาหันมาบอกว่าลูกชอบ น่าจะเป็นเพราะละลายได้ในปากนี่เองที่ทำให้เด็กเล็กๆ ติดใจ

ส่วนเด็กโตกินทีละห่อเล็กๆ ไม่ทันใจ จะใช้หลอดดูดน้ำหวานดูดกินเป็นเรื่องสนุก ผู้ใหญ่จะดักใส่ชามแล้วใช้ช้อนตักรับประทาน

ครั้งหนึ่งนำขนมนี้ไปแจกคนโตแล้ว ตอนให้ก็บอกเขาว่าเป็นขนมขี้มอด คนรับคงไม่ทันฟังหรือฟังแต่ไม่ทันคิดว่าขี้มอดลักษณะเป็นอย่างไร เขาฉีกกระดาษห่อเหมือนฉีกห่อขนม ผลก็คือบุหงากระจายเต็มตัก อีกคนกรอกใส่ปากเต็มคำ ขนมติดคอจนเกือบสำลัก ทำให้ได้คิดว่าจะแจกขนมนี้ให้คนที่ไม่เคยกิน ต้องให้คำเตือนหรือระบุนิยามกำกับไปด้วย

ขนมบุหงาแห้งมากแบบขนมโก๋เพราะคั่วแล้วป่นอีก ดังนั้นต้องกินแบบละเยียด จะดูดด้วยหลอดก็อย่าพรวดพราด จะตักก็ค่อยๆ ตัก ทีละน้อย กับขนมแห้งๆ ติดคอ ถ้าไอรหว่างขนมเต็มปากก็คงฟุ้งกระจาย เวลาจะดักใส่ปากต้องกลืนหายใจไม่พ่นลมหายใจออกมาจนบุหงาลอยลมไปเข้าหน้าตนเองและหน้าใครต่อใคร และเพราะแห้งมากจึงกินมากไม่ได้ จะหิวน้ำเสียก่อน ที่สมัยก่อนบรรจุห่อเล็กๆ นับว่าเป็นปริมาณที่เหมาะสมแล้ว บุหงาไม่ใช่ของหวานที่กินให้อิ่มท้อง แต่เป็นขนมกินเล่นนิดๆ หน่อยๆ มากกว่า



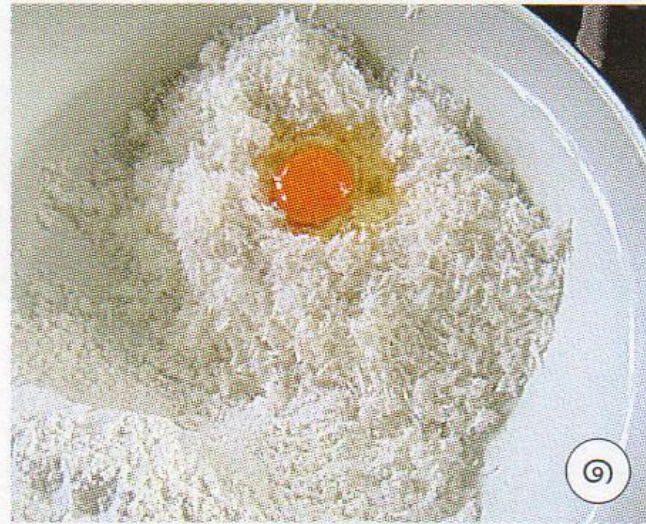
เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม
มะพร้าวขูดขาว	1 กีดลกรัม
ไข่	2 ฟอง
เกลือ	1 ช้อนชา

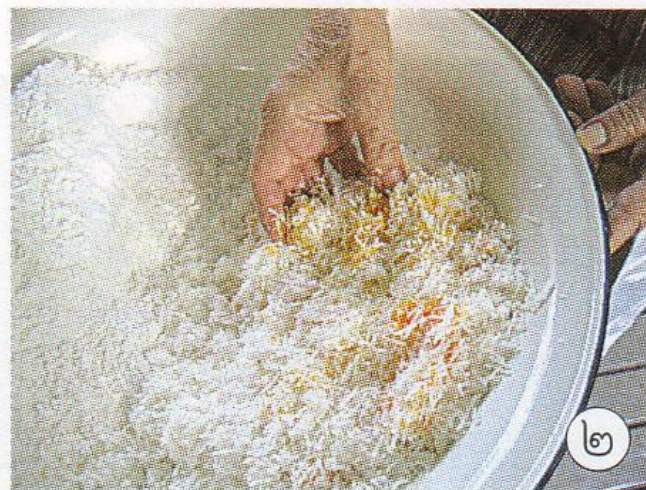
วิธีทำ

1. เกลี่ยมะพร้าวขูดในชามอ่าวใบใหญ่ ต่อยไข่ใส่ตรงกลางแล้วคลุกเคล้าให้ทั่ว โรยเกลือใส่แป้ง แล้วคลุกครั้งจนเข้ากันดี คั่วในกระทะจนสุกหอม ได้เป็นสีน้ำตาลอ่อน ยกลง ถ้าซื้อมะพร้าวขูดสำเร็จให้ตรวจสอบดูว่ามีมะพร้าวเป็นชิ้นใหญ่ๆ อยู่หรือไม่ ถ้ามี ใส่ขนมที่คั่วแล้วลงครกแล้วโขลกๆ แต่ไม่ถึงกับให้ละเอียดเป็นแป้ง ถ้าเป็นมะพร้าวขูดด้วยกระต่ายจิ้งใช้ได้เลย หรือจะใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าก็ได้ ใช้แกนปั่นที่เป็นเครื่องขูดมะพร้าว จะได้มะพร้าวขูดที่ละเอียดและสม่ำเสมอ

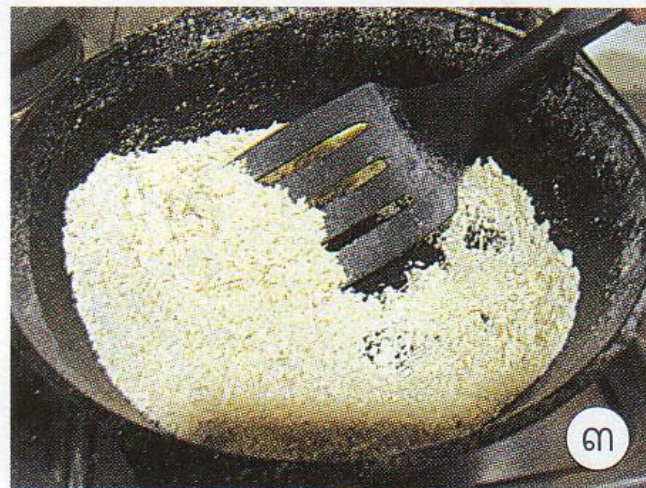
2. รอให้ขนมคลายความร้อนลงแล้วใส่น้ำตาลทรายลงคลุกจนเข้ากัน พอเย็นใส่ขวดไว้รับประทานได้ 2-3 วัน (นานกว่านั้นไม่ได้ เพราะไม่ได้ใส่สารรักษาอาหาร และมะพร้าวจะเริ่มมีกลิ่นน้ำมัน) หรือบรรจุลงห่อสำหรับแจกเป็นของขวัญ



๑ ตอกไข่



๒ โรยเกลือ



๓ คั่วในกระทะ



๑ อุปกรณ์และกระดาษห่อ



๒ ม้วนแบบปลายแหลม



๓ ม้วนแบบกลม
ปิดส่วนหัวและส่วนท้าย

เครื่องใช้ทำห่อบุหงา

กระดาษแก้วสีๆ (เหมือนที่ห่อขนมกวนต่างๆ) กระดาษขาวและกระดาษไขสำหรับรองด้านใน แป้งเปียกสำหรับติดกระดาษ ไม้แท่งตัน หรือเทียนไขขนาดเบอร์ 4 เพื่อเป็นแกนสำหรับม้วนกระดาษ ที่จะทำเป็นห่อแบบแท่งกลม จะได้ปิดปลายได้

ที่มา : นวพร เรืองสกุล(2553)ครัวยาหยยา หน้า 158-161

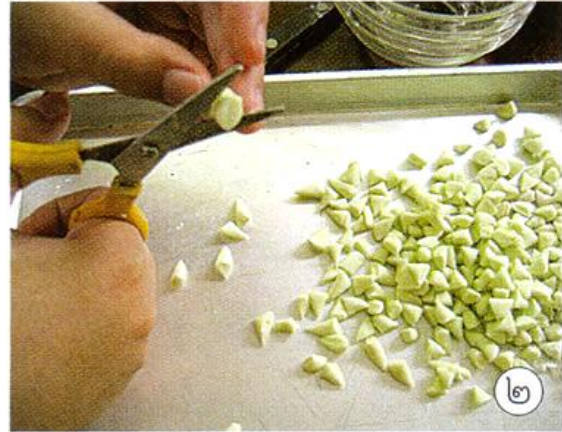
โบโบจ่า (ขนมสีรุ้ง)



ขนมขามนี้สีหวานสวย เห็นเครื่องปรุงมากอย่างชิ้นเล็กชิ้นน้อยหลากหลายสีสันทันอยู่ในขามแก้ว ใบดีียวกัน รสหวานนุ่มนวลด้วยกะทิบางเบาผสมน้ำตาล เดิมก็กินง่าย ๆ อย่างนั้น แต่ถ้าอยากกิน แบบเย็นชื่นใจใส่น้ำแข็งทุบลงไปด้วย



๑ หั่นแบ่งเป็นรูปสามเหลี่ยม



๒ ตัดแบ่งด้วยกรรไกร



๓ หั่นมันเป็นชิ้น ๆ

เครื่องปรุง

แป้งมัน 1 ถ้วย

น้ำร้อน ½ ถ้วย

ฟักทอง

มันเทศ

เผือก

สีทำขนม หรือใบเตยและพืชผักให้สี

มะพร้าวขูด คั้นน้ำแยกหัวกะทิ หางกะทิออกต่างหาก

น้ำตาลทรายประมาณ ½ กิโลกรัม

น้ำปูนใส

วิธีทำ

1. ต้มน้ำตาลทรายกับน้ำให้เป็นน้ำเชื่อม พักรอไว้
2. หางกะทิอุ่นให้ร้อนแล้วใส่น้ำเชื่อมลงไปเล็กน้อย
3. เทน้ำร้อนลงในแป้ง ใช้พายคน พออุ่นใช้มี้อนวดให้แป้งเข้ากันจนเนียน ได้เป็นสีขาว ปั้นเป็นเส้นยาวๆ เหมือนเส้นมือนางแล้วหั่นด้วยมีด หรือตัดด้วยกรรไกร ทแยงเป็นสามเหลี่ยมสลับฟันปลาไปมาจนได้รูปแป้งที่ตัดแล้วเป็นสามเหลี่ยม
4. นำแป้งที่ตัดแล้วไปต้มในน้ำเดือด พอแป้งลอย ให้ช้อนไปใส่ในน้ำอุณหภูมิปกติ พอเย็น เทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำแล้วคลุกในน้ำหางกะทิต้มแล้วที่เตรียมไว้เพื่อไม่ให้เนื้อแป้งติดกันเป็นแพ
5. แป้งสีอื่น ๆ ผสมสีตามชอบ แล้วทำวิธีเดียวกับแป้งสีขาว
6. หั่นฟักทอง มันเทศ เผือก เป็นรูปขนมเปียกปูนขนาดเปียกปูนขนาดใหญ่กว่าแป้งที่ต้มแล้ว ประมาณครึ่งเท่า แล้วแช่ในน้ำปูนใสเพื่อให้เนื้อไม่เละ แล้วต้มแต่ละอย่างในน้ำเชื่อมที่ทำให้เจือจาง แล้วเพราะไม่ต้องการให้หวานจัดแต่เพื่อให้ได้รสหวานเข้าไปในเนื้อแล้วตักขึ้นมาพักไว้
7. หัวกะทิ 2 ส่วน น้ำเชื่อม 1 ส่วน ผสมรวมกัน ต้มจนร้อนพอเป็นควัน ยกลง
8. เมื่อจะรับประทาน รวมทุกอย่างเข้าด้วยกันในชามอ่างใบใหญ่แล้วตักใส่ถ้วยแบ่ง

เคล็ดลับการทำสีขนม

ถ้าเป็นสีแดง สีอิฐชั้น ต้มแล้วลวกในแป้งได้เลย แต่ถ้าเป็นน้ำใบเตย ต้องละลายแป้งเล็กน้อยลงไปกวนกับน้ำใบเตยก่อน แล้วจึงเอามานวดกับแป้งที่เหลือ สีใบเตยจึงจะเนียน ไม่เกาะเป็นเม็ดๆ

ที่มา : นวพร เรืองสกุล(2553)ครัวยาทยา หน้า 162-164

รู้ซึ่งถึงรสชาติตำรับมาเลเซีย
อธิบายวิธีปรุงแบบที่ละขั้นที่ละตอน

เคจอ

รับประกัน
ทำได้จริง

CHEF HABIBI

PTS
10
Celebration





วัตถุดิบที่ใช้ปรุง

- ฟักทองสุกเหลือง 1/2 ผล (หั่นเป็นชิ้นพอคำ)
- หอมแดง 2 หัว (ซอย)
- น้ำกะทิ 2 ถ้วยตวง
- น้ำต้มสุก 1 ถ้วยตวง
- เกล็ดปรุงรสเล็กน้อย

วิธีการทำ

1. นำน้ำกะทิ น้ำต้มสุก เกล็ด และหอมแดงใส่ในหม้อตั้งไฟจนเดือด
2. ใส่ฟักทองลงไปต้ม ปล่อยให้เดือดอีกรอบ จนเนื้อฟักทองนิ่ม
3. หมั่นคนบ่อยๆ เพื่อไม่ให้กะทิแตกมัน
4. เสร็จเรียบร้อย พร้อมตักใส่ถ้วย

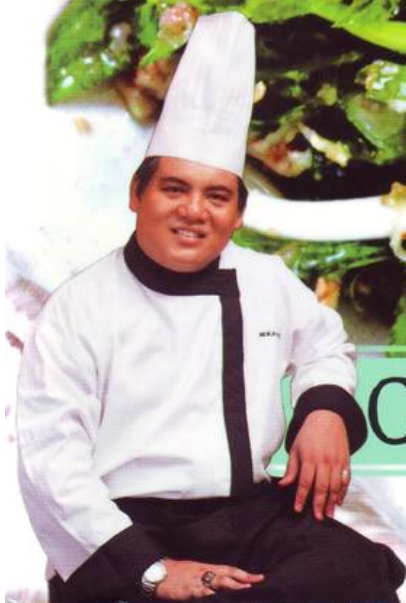
เคล็ดลับ

สามารถปรับปรุงสูตรการทำได้หลากหลาย โดยอาจใส่กุ้งแห้ง ใบตำลึง หรือยอดผักต่างๆได้

รู้ซึ่งถึงรสชาติตำรับมาเลเซีย

อธิบายวิธีปรุงแบบทีละขั้นทีละตอน

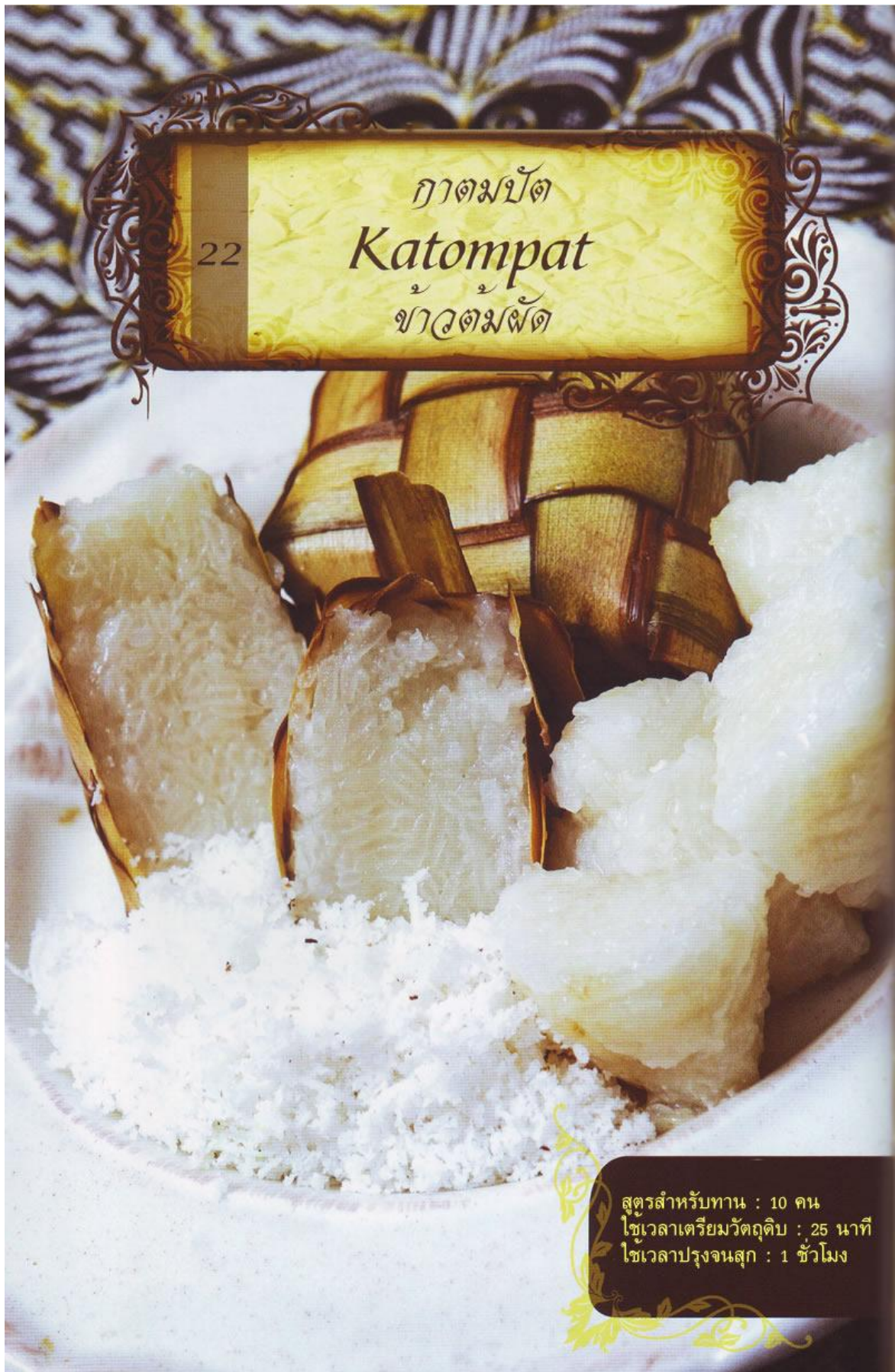
ตำรับมาเลเซีย



CHEF ARM

รับประกัน
ทำได้จริง





สูตรสำหรับทาน : 10 คน
ใช้เวลาเตรียมวัตถุดิบ : 25 นาที
ใช้เวลาปรุงจนสุก : 1 ชั่วโมง



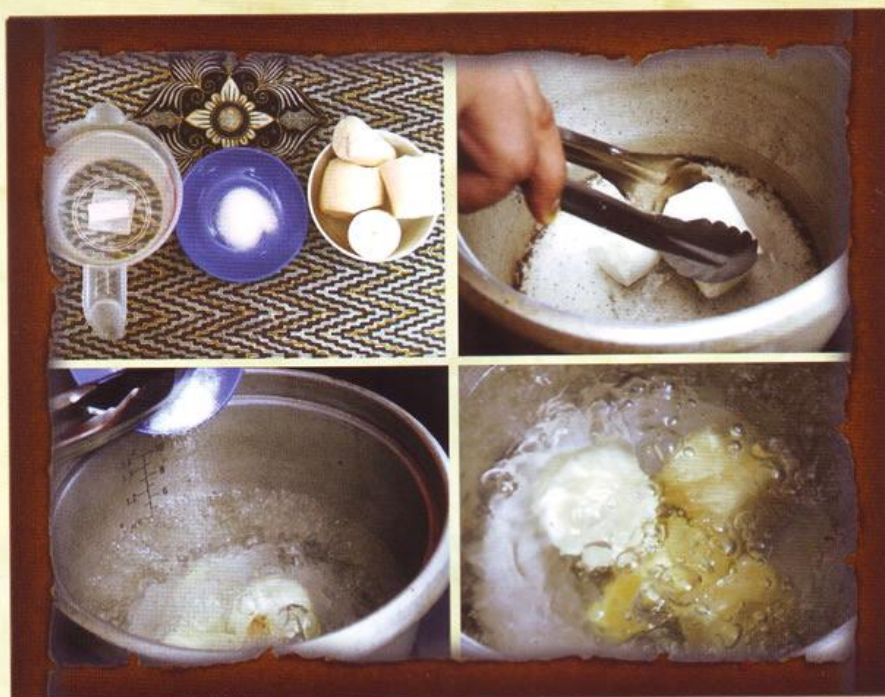
วัตถุดิบที่ใช้ปรุง

- ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม (ขาวน้ำและรินออกให้สะเด็ดน้ำ)
- น้ำกะทิ 3 ถ้วยตวง
- มะพร้าวขูด 1 ลูก
- ใบกะพ้อ 20 ใบ
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำต้มสุกจำนวนมากพอสำหรับนึ่ง

วิธีการทำ

1. นำข้าวเหนียวผสมเกลือกรอกลงในห่อใบกะพ้อในปริมาณครึ่งหนึ่งของความจุ
2. เรียงห่อใบกะพ้อที่บรรจุข้าวเหนียวแล้ว ลงในหม้อที่ใส่น้ำกะทิตั้งไฟ
3. เติมน้ำจนท่วมห่อใบกะพ้อและต้มต่อไปเรื่อยๆ จนข้าวเหนียวสุก
4. เสร็จเรียบร้อยแล้ว นำห่อใบกะพ้อขึ้นมาพร้อมรับประทาน





วัตถุดิบที่ใช้ปรุง

- น้ำมันรำข้าว 1 กิโลกรัม (ปลอดเปลือกออก)
- น้ำสำหรับใช้ต้มไขมันรำข้าว
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

1. ต้มไขมันรำข้าวจนเนื้อมันอ่อนนุ่ม
2. เมื่อมันสุกแล้วใส่เกลือ
3. ยกหม้อขึ้นจากเตาและตักขึ้นพักไว้จนแห้ง

กล้วยชุบแป้ง (โกเร็ง ปิซัง)



กล้วยที่ใช้ประกอบอาหารได้ เช่น กล้วยน้ำว้า หรือกล้วยหักมุก 10 – 12 ลูก
น้ำมันสำหรับทอดแบบท่วมน้ำมัน

แป้งชุบทอด

แป้งข้าวเจ้า	100 กรัม (2/3 ถ้วย)
แป้งสาลีเอนกประสงค์	50 กรัม (1/3 ถ้วย)
เกลือ	½ ช้อนชา
น้ำตาลทราย	½ ช้อนชา
ปูนแดง	หยิบมือ ไม่ใส่ก็ได้
น้ำ ประมาณ	150 มล. (2/3 ถ้วย)

1. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับแป้งสาลีในชามผสม เติมเกลือและน้ำตาลทรายลงคนให้เข้ากัน เติมปูนแดงและน้ำเกือบทั้งหมด (เหลือไว้สัก 2 ช้อนโต๊ะ) คนผสมจนแป้งขึ้นไม่เป็นลูก เมื่อใช้หลังช้อนตะกั่ว แป้งจะจับหลังช้อนขึ้นมาบางๆ (เติมน้ำได้อีก ถ้าจำเป็น)

2. ปอกเปลือกกล้วย ผ่าครึ่งตามยาว

3. ใส่น้ำมันลงในหม้อหรือกระทะ ให้น้ำมันขึ้นมา 3 ซม. (1 นิ้ว) จากก้นหม้อ ตั้งไฟแรงปานกลาง

4. ทอดกล้วยครึ่งละสองสามชิ้น โดยชุบชิ้นกล้วยลงในแป้งแล้วหยิบขึ้น ค่อยๆ หยอยลงในน้ำมันร้อน

5. ทอดกล้วยชุบแป้งจนเกรียมเป็นสีน้ำตาลทองทั้งสองด้าน ตักขึ้นจากกระทะด้วยตะหลิวโปร่ง ชุบน้ำมันให้แห้ง แล้วเสิร์ฟขณะที่ยังอุ่นๆ

ลองใช้มันฝรั่งและมันเทศชุบแป้งทอดแทนกล้วย ก็จะได้ความอร่อยไม่แพ้กัน มันฝรั่งสองหัวเล็ก หรือมันเทศหนึ่งหัวขนาดกลาง ปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นแผ่นหนา ½ ซม. (1/4 นิ้ว) ชุบแป้งแล้วลงทอดในน้ำมันร้อนจนเป็นสีน้ำตาลทอง

ที่มา : ซาดา คำนวน และแสงโสม บุญยศักดิ์(2545)มาเลเชียจานเด็ดริมทาง,หน้า 10-11

เผือกทรงเครื่อง



เมื่อส่วนผสมแบ่งชั้นพอเหมาะ ยกออกจากเตา เทเผือก
ที่ผัดไว้ลงคนผสม



นึ่งเผือกทรงเครื่องนาน 25-30 นาที

เผือก 1 หัวเล็ก หนักประมาณ 400 กรัม (13 ออนซ์) ปอกเปลือกแล้วหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาด 1 ซม. (1/2 นิ้ว) จะได้เนื้อเผือก 2 ถ้วย

น้ำมัน	3 ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	4 หัว ซอย
กุ้งแห้ง	1 ช้อนโต๊ะ แชน้ำ
เกลือ	½ ช้อนชา
ผงพะโล้	½ ช้อนชา
พริกไทยป่น	¼ ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	100 กรัม (2/3 ถ้วย)
แป้งมัน หรือแป้งข้าวโพด	3 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา ปาด
น้ำ	550 มล. (2 ¼ ช้อนชา)
น้ำปูนใส	¼ ช้อนชา

เครื่องโรยหน้า

หอมเจียว	3 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นฝอย	3 ช้อนโต๊ะ



ปอกเปลือกแล้วหั่นเผือกเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม



ผัดเผือกกับส่วนผสมหอมซอย กุ้งแห้ง เกลือ ผงพะโล้ และพริกไทย

1. ใส่เผือกที่หั่นแล้วลงในภาชนะทนความร้อน หนึ่งจนเผือกอ่อนนุ่ม ใช้เวลาประมาณ 20 นาที พักไว้
2. ตั้งน้ำมันในกระทะสำหรับผัดให้ร้อน ใส่หอมซอยลงเจียวด้วยไฟกลางจนเริ่มเหลืองเกรียม เติมหุ้งที่บีบน้ำจนแห้ง แล้วผัดเข้าด้วยกันราว 2 – 3 นาที จากนั้นเติมเผือกผัดต่อไปอีก 2 นาที เปรูรสด้วยเกลือ ผงพะโล้ และพริกไทยป่น คนเข้ากันแล้วปิดไฟที่เตา
3. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และเกลือกับน้ำในหม้อ คนให้เข้ากันจนเป็นแป้งข้นไม่จับเป็นลูก เติมน้ำปูนใส

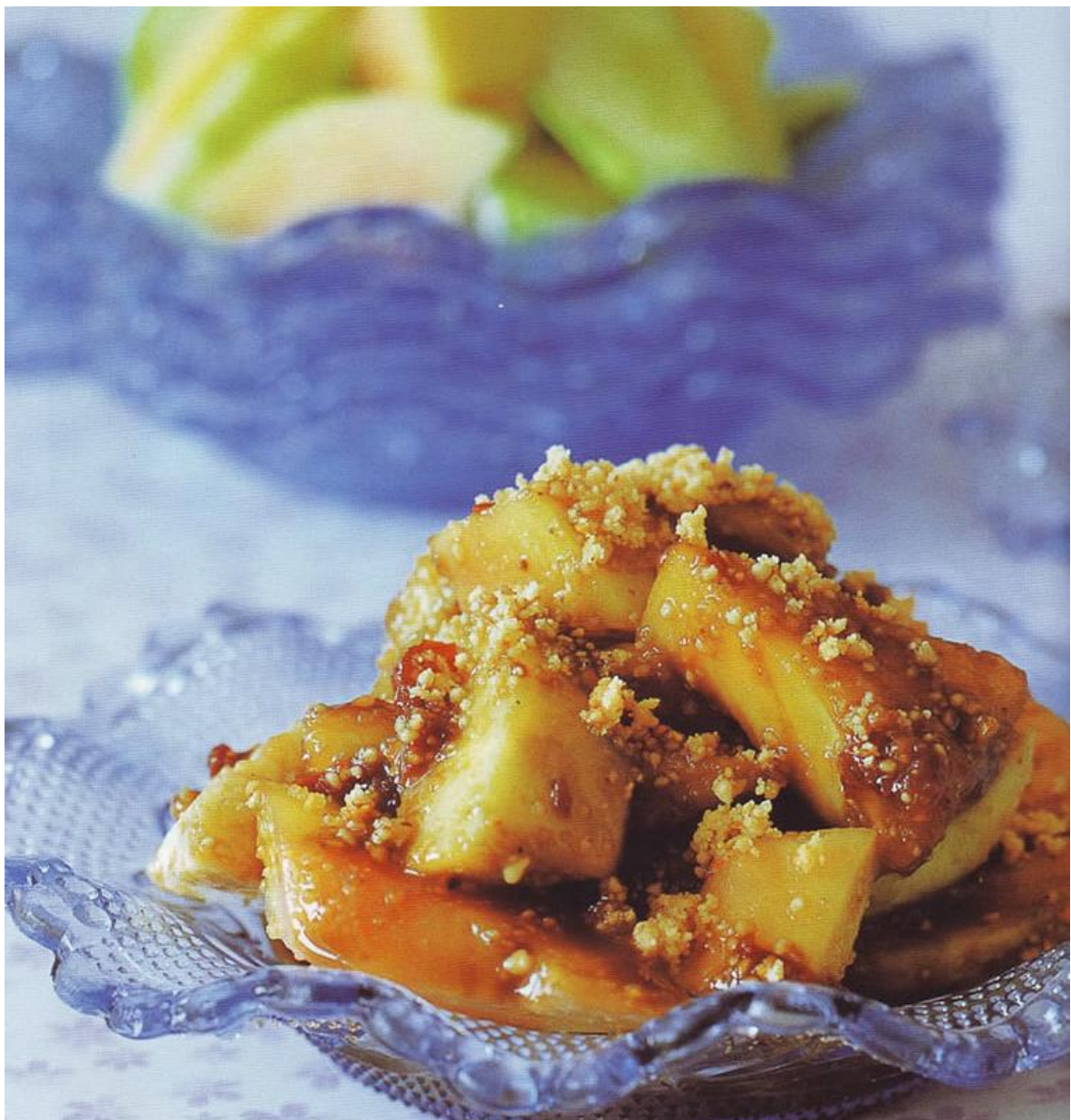
4. ตั้งหม้อผสมแป้งบนไฟอ่อน ใช้ช้อนไม้คนตลอดเวลา พอแป้งเริ่มร้อนจะค่อยๆ ขึ้นขึ้น คอยดูให้แป้งขึ้นขนาดเนื้อสังขยาซึ่งไม่ถึงกับขึ้นเหนียว ยกลงจากเตาทันทีแล้วเทส่วนผสมเผือกลงในหม้อแป้ง คนให้เข้ากัน

5. เทส่วนผสมเผือกลงในถาดอบเค้กทรงกลมหรือสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 22 ซม.(9 นิ้ว) วางถาดลงในถังถึง นึ่งบนน้ำเดือดจัดนาน 25-30 นาที ยกลงจากเตา แชะเผือกทรงเครื่องออกจากถาด พักไว้ให้เย็นสนิท แล้วจึงตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 4 ซม. (1 ½ นิ้ว)

6. โรยหน้าด้วยหอมเจียวและต้นหอม เสิร์ฟกับซอสพริก

ที่มา : ซาดา คำนวน และแสงโสม บุญยศักดิ์(2545)มาเลเซียนานาชาติริมทาง,หน้า 12-13

โรยักผลไม้



มันแกว	1 หัวเล็ก
แตงร้าน	½ ลูกเล็ก
มะละกอดิบเนื้อแข็ง	¼ ลูก ปอกเปลือก
ฝรั่งเขียว	½ ผลขนาดกลาง หรือมะกอกฝรั่ง 4 ผลเล็ก
มะม่วงดิบ	1 ผลเล็ก ปอกเปลือก หรือแอปเปิ้ลเขียวสำหรับปรุงอาหาร 1 ผล
สับปะรดสุก	¼ ลูก ปอกเปลือก
ถั่วลิสงคั่ว	100 กรัม (¾ ถ้วย) บด

ซอส

พริกแดง	3-4 เม็ดใหญ่
กะปิ (เบลาคัน)	2 ช้อนชา บั้งไฟจนสุก
มะขามเปียก	1 ช้อนโต๊ะ แฉ่น้ำ 5 ช้อนโต๊ะ
มันกุ้ง	3 ½ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	5-7 ช้อนโต๊ะ

1. หั่นมันแกว แตงร้าน มะละกอ และฝรั่งเป็นก้อนๆ (หั่นตามแนวทแยง หมุนชิ้นผลไม้ไปเรื่อยๆ ขณะหั่น เพื่อให้ได้ขนาดชิ้นต่างๆ กัน) ฝาสับปะรดออกเป็นแท่งสามเหลี่ยม แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ หนาประมาณ 1 ซม. (1/2 นิ้ว) ถ้าใช้มะกอก ฝรั่งให้หั่นเป็นชิ้นสามเหลี่ยม
2. เตรียมปรุงซอส โขลกกะปิกับพริกให้ละเอียด (ใช้พริกมากน้อยตามความเผ็ดที่ต้องการ)
3. คั้นมะขามเปียกแยกกากออก ผสมน้ำมะขามเปียกลงในพริกกับกะปิที่โขลกไว้ เติมน้ำมันกุ้ง และน้ำตาล โขลกผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
4. ใส่ผลไม้ที่หั่นไว้ลงชามผสม ตักซอสลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นตักลงจานที่จะเสิร์ฟ หรือถ้วยเสิร์ฟเฉพาะคน โรยหน้าด้วยถั่วลิสงคั่วป่น เสิร์ฟทันที

ที่มา : ซาดา คำนวน และแสงโสม บุญยศักดิ์(2545)มาเลเชียจานเด็ดริมทาง,หน้า 14-15

ภาคผนวก 3

ตัวอย่างแบบบันทึกการทดลอง

แบบบันทึกการทดลองแก้ปัญหาการขึ้นรา “เค้กกล้วยหอม”

ทำการทดลองเมื่อวันที่

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลาน.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ น้ำหนัก กรัม
2. กล้วยหอมสุกบด กรัม
3. ผงฟู กรัม (หรือ ช้อนชา) หมายเหตุ 1 ช้อนชา = 2.6 กรัม
4. เบคกิ้งโซดา กรัม (หรือ ช้อนชา) หมายเหตุ 1 ช้อนชา = 3.3 กรัม
5. เกลือ กรัม (หรือ ช้อนชา) หมายเหตุ 1 ช้อนชา = 3.3 กรัม
6. เนยสด กรัม
7. เนยขาว กรัม
8. น้ำตาลทราย ☐ ขาว ☐ แดง น้ำหนัก กรัม
9. ไข่ไก่ ฟอง
10. นมสด กรัม
11. น้ำหนัก กรัม
12. น้ำหนัก กรัม

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อเค้ก
-
2. ความสวยงามของสีสัณ
3. รสชาติ
-
4. ผลิตได้ทั้งหมด ชิ้น น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น กรัม
5. ต้นทุนรวม บาท

หมายเหตุ 1 กิโลกรัม = 1,000 กรัม 1 ชีด = 100 กรัม

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ (เช่น ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยแม็ค ฯลฯ)

.....

สถานที่จัดเก็บ (เช่น วางไว้บนหลังตู้กับข้าว , ใส่ตู้เย็น , ตั้งไว้ที่โล่งแจ้ง ฯลฯ)

.....

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
1 วัน				
2 วัน				
3 วัน				
4 วัน				
5 วัน				
6 วัน				
7 วัน				
8 วัน				
9 วัน				
10 วัน				
11 วัน				
12 วัน				
13 วัน				
14 วัน				
15 วัน				

บันทึกอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ ผู้บันทึกการทดลอง

แบบบันทึกการทดลองแก้ปัญหาการขึ้นรา “โดนต์”

ทำการทดลองเมื่อวันที่

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลาน.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ น้ำหนัก กรัม
2. ผงฟู กรัม (หรือ ช้อนชา) หมายเหตุ 1 ช้อนชา = 2.6 กรัม
3. ยีสต์ กรัม (หรือ ช้อนชา) หมายเหตุ 1 ช้อนชา = 2.3 กรัม
4. เบคกิ้งโซดา กรัม (หรือ ช้อนชา) หมายเหตุ 1 ช้อนชา = 3.3 กรัม
5. เกลือ กรัม (หรือ ช้อนชา) หมายเหตุ 1 ช้อนชา = 3.3 กรัม
6. เนย น้ำหนัก กรัม
7. น้ำตาลทราย ☐ ขาว ☐ แดง น้ำหนัก กรัม
8. ไข่ไก่ ฟอง
9. ☐ นมสด ☐ นมผง น้ำหนัก กรัม
10. น้ำหนัก กรัม
11. น้ำหนัก กรัม
12. น้ำหนัก กรัม

ผลที่ได้

1. ลักษณะของเนื้อแป้งโดนต์
-
2. ความสวยงามของสีสัณ
3. รสชาติ
-
4. ผลิตได้ทั้งหมด ชิ้น น้ำหนักเฉลี่ยต่อชิ้น กรัม
5. ต้นทุนรวม บาท

หมายเหตุ

1 กิโลกรัม = 1,000 กรัม

1 ชีด = 100 กรัม

ติดตามผลการขึ้นรา

ลักษณะการจัดเก็บ (เช่น ใส่ถุงพลาสติกและเย็บด้วยแม็ก ฯลฯ)

.....

สถานที่จัดเก็บ (เช่น วางไว้บนหลังตู้กับข้าว , ใส่ตู้เย็น , ตั้งไว้ที่โล่งแจ้ง ฯลฯ)

.....

ผ่านไป	ลักษณะเนื้อแปงโดนัท	สี	กลิ่น	รส
1 วัน				
2 วัน				
3 วัน				
4 วัน				
5 วัน				
6 วัน				
7 วัน				
8 วัน				
9 วัน				
10 วัน				
11 วัน				
12 วัน				
13 วัน				
14 วัน				
15 วัน				

บันทึกอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ ผู้บันทึกการทดลอง

แบบประเมินและให้คะแนน
“เค้กกล้วยหอม”

ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับการตัดสินตามความพึงพอใจของท่าน

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ต้องปรับปรุง (1)
ลักษณะทั่วไป	ต้องมีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ ยุบตัว กรณีมีการแต่งหน้า หรือสอดไส้ ต้องประณีต สวยงาม				
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของ เค้ก				
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติ ของเค้ก ปราศจากกลิ่นรสอื่น ที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสเฟื่อน				
ลักษณะ เนื้อสัมผัส	ต้องมีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไป ตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ ละชนิด				

ลงชื่อ ผู้บันทึก
ลงวันที่ / /

บันทึกเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินและให้คะแนน
“โดนัท”

ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับการตัดสินตามความพึงพอใจของท่าน

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ต้องปรับปรุง (1)
ลักษณะทั่วไป	ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องมีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน หากมีไส้บรรจุอยู่ภายใน ไส้ต้องไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก ยกเว้นกรณีมีวัตถุประสงค์ต้องการให้เห็นส่วนที่เป็นไส้ หากมีการคลุกหรือตกแต่งส่วนประกอบต่างๆ ต้องอยู่ตัวหรือกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ				
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของโดนัท ไม่ไหม้เกรียม				
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของโดนัท ปราศจากกลิ่น รสอื่น ที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม				
ลักษณะเนื้อสัมผัส	โดนัทยีสต์ ต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้าง				
	โดนัทเค้ก ต้องนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง				

ลงชื่อ ผู้บันทึก

ลงวันที่ / /

บันทึกเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ภาคผนวก 4
สูตรการทำโดนัทและเค้กกล้วยหอม

เค้กกล้วยหอม โดย... วิภาวี

ส่วนผสม

กล้วยหอมทองสุกงอมบดละเอียด	300 กรัม
น้ำตาลทราย	110 กรัม
ไข่	4 ฟอง
แป้งสาลีอเนกประสงค์	250 กรัม
เบกกิ้งโซดา	5 กรัม
ผงฟู	5 กรัม
เกลือ	2 กรัม
น้ำมันพืช	200 กรัม
วานิลลา	1/2 ช้อนชา



เริ่มจากหน้าตาของส่วนผสม ที่เห็นเป็นอ่างผสมของแป้ง (ที่ร้อนแล้ว) ผสมเบกกิ้งโซดา ผงฟู และเกลือไว้เรียบร้อยแล้ว



ขั้นตอนที่ 1 ตีไข่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นฟูขาว จากนั้นก็ใส่กล้วยหอมบดละเอียดลงไป



ขั้นตอนที่ 2 ใส่แป้งที่ผสมเบกกิ้งโซดา ผงฟูและเกลือเรียบร้อยแล้วลงไป ค่อยๆ ใส่ทีละนิด และใช้ความเร็วต่ำค่ะเพื่อไม่ให้แป้งฟุ้งกระจาย



ขั้นตอนที่ 3 หลังจากผสมแป้งที่เคล้ากันดีแล้ว ก็ค่อยๆ ใส่น้ำมันพืชทีละนิดให้เคล้ากัน ผสมให้เนียน



หยาะวานิลลานิดหน่อย เพื่อให้มีกลิ่นหอม



ขั้นตอนที่ 4 นำไปใส่ในพิมพ์ที่ต้องการ กระจายประมาณ 3/4 ของพิมพ์ ตามรูป



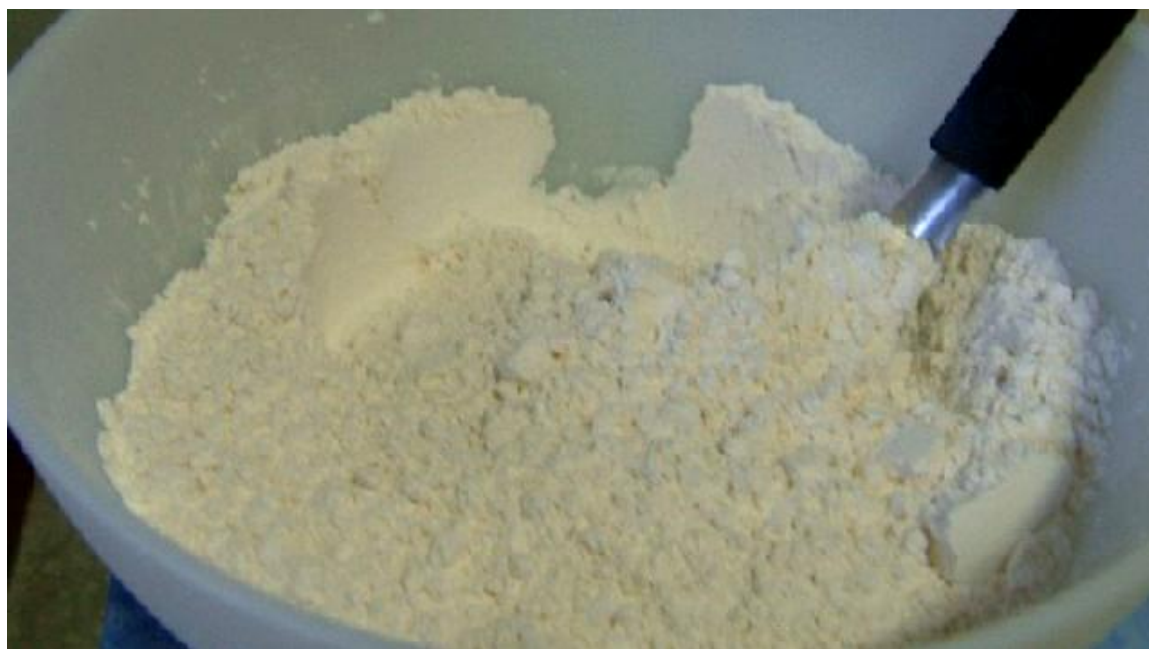
ขั้นตอนสุดท้าย นำไปอบไฟ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที



เค้กกล้วยหอม โดย... Jekyll and Hyde

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	250 กรัม (แป้งว้าว)
เกลือ	1/2 ช้อนชา
ผงฟู	2 ช้อนชา
เนยเค็ม	1 ถ้วย
น้ำตาลทราย	365 กรัม
ไข่	4 ฟอง
กล้วยหอมสุกงอมบด	450 กรัม
วานิลลา	1 ช้อนชา



วิธีทำ ร่อน แป้ง เกลือ และผงฟู เข้าด้วยกัน แล้วพักไว้



ตีเนยชักรูใส่น้ำตาลตีต่อซักพัก



ใส่ไข่ทีละฟองตีจนขึ้นเป็นครีม



บดกล้วย ผสมกล้วยกับวานิลา



แล้วเทลงอ่างครีมตะคนให้เข้ากัน



แล้วใส่แป้งลงไปทีละครึ่ง คนพอให้เข้ากันดีแล้วเติมแป้งส่วนที่เหลือลงไป คนจนเข้ากันอีกที
ใช้เวลาคนไม่นาน



อบด้วยไฟ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 55 นาที

เค้กกล้วยหอม โดย... Pinky pink

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	125 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา
ผงฟู	1 ช้อนชา
เนยเค็ม	1/2 ถ้วย
น้ำตาลทราย	180 กรัม
ไข่	2 ฟอง
กล้วยหอมสุกงอมบด	225 กรัม
วนิลา	1/2 ช้อนชา





ชั้นแรกร้อนแป้ง ผงฟู แล้วพักไว้ เสร็จแล้วใส่เกลือลงไป ใช้ตะกร้อมือคนๆ ให้เข้ากัน แล้วพักไว้ก่อน
ช่วงนี้วอร์มเตาอบไว้ได้เลย 180 องศาเซลเซียส



หลังจากนั้นเรามาเริ่มตีเนย (เนยทิ้งไว้ให้นุ่มสักระยะ) หั่นเนยให้เป็นชิ้นเล็กๆ เวลาตีจะได้ตีได้ง่ายๆ
ตีเนยไปประมาณ 2 นาที



หลังจากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไปสัก 1 ใน 3 ตีไปให้เนยกับน้ำตาลเข้ากัน
ค่อยๆ ทยอยใส่น้ำตาลทรายจนหมด พยายามตีให้น้ำตาลทรายละลายให้มากที่สุด



ทยอยใส่ไข่ทีละฟอง



ตีไปเรื่อย ๆ จนเป็นครีมขาวข้น (ใช้เวลาตั้งแต่ตีน้ำตาลทรายจนได้ครีมประมาณ 20 นาที)



ในขั้นตอนการตีอย่าลืมปาดขอบอ่างเป็นระยะ ส่วนผสมจะได้เข้ากัน
พอครีมข้นดีแล้วก็เอากล้วยหอมบดที่ผสมกับวานิลลาไว้ ใส่ลงไป



ใช้ตะกร้อมือคนๆ ให้เข้ากัน



ที่นี้ก็ใส่แป้ง โดยแบ่งใส่ทีละครึ่ง ใช้ตะกร้อมือคนเร็วๆ ให้เข้ากันพอนะคะ อย่าคนนาน



ตักใส่พิมพ์ ต้องใส่ประมาณ 3/4 ของพิมพ์



อบที่ 180 องศาเซลเซียส เวลาที่ใช้ทั้งสิ้น 1 ชั่วโมงค่ะ

โดหน้ท

ส่วนผสม

ยีสต์	2 ชอง
น้ำอุ่น	1/4 ถ้วย
น้ำตาล	1/2 ถ้วย
เกลือ	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	2 ฟอง
shortening	1/3 ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์	5 ถ้วย
นม	1 1/2 ถ้วย
น้ำมันสำหรับทอด	



มาทำแป้งกันก่อน อย่างแรกเลยก็เอายีสต์ 2 ชองใส่ลงไปใ้ในน้ำอุ่น 1/4 ถ้วย แล้วพักไว้สักพัก
แล้วมันจะออกเป็นฟองปุดๆ



ขั้นตอนต่อไป หลังจากปล่อยยีสต์ให้ขึ้นฟองได้สักพัก ที่นี้ก็เอาส่วนผสมมารวมกัน
เอานม น้ำตาล เกลือ ไข่ ไขมัน (shortening) และแป้ง 2 ถ้วย ผสมไปกับยีสต์



พอผสมเสร็จที่นี้ก็เปิดเครื่องผสมได้เลย รีไซ้ไม่ดีแบบแบน และความเร็วปานกลาง
ตีจนเนื้อแป้งดูละเอียดไม่เป็นเม็ดๆ



หมั่นเอาไม้พายตะล่อมแป้งที่ติดอยู่ข้าง ๆ ลงมาทุก 30 วินาที เช็คบ่อยๆ จนแป้งเนียน เวลาที่เริ่มตีจนแป้งละเอียดก็ประมาณไม่เกิน 5 นาที ที่นี้พอแป้งเนียนก็เอาแป้งที่เหลืออีก 2 1/2 ถ้วย ผสมลงไปเลย เนื้อแป้งจะเริ่มข้นมาก รีเลยเปลี่ยนหัวตีเป็นแบบหัวตีขนมปังแทน ดีไปจนแป้งเข้ากัน



ออกมาก่อนเอามาพัก แป้งจะหน้าตาอย่างนี้ (ควรจะให้เนียนกว่านี้)



เอาแป้งไปพัก รอจนแป้งพองตัวเป็น 2 เท่า โดยใส่ถังพลาสติก รัดยางทำเป็นสัญลักษณ์เอาไว้
จะได้ดูง่ายเวลาแป้งพองตัวได้ที่



เสร็จแล้วเอาผ้าปิดไว้แล้วทิ้งไว้สักพัก เช็คทุก 1/2 ชั่วโมง



1 ชั่วโมงผ่านไป ที่นี้แบ่งฟูเป็นสองเท่า (ดับเบิล) แล้ว



ที่นี้ก็เตรียมสำหรับคลึงแบ่ง เอาที่ไหนก็ได้ที่เรียบๆ ทำความสะอาดก่อน แล้วเอาแบ่งโรยข้างบน
 ที่นี้ก็เทแบ่งที่หมักได้ที่แล้วลงมาเลย แล้วก็โรยแบ่งข้างบนตัวแบ่งอีกที เวลาเอาไม้มาคลึง
 แบ่งจะได้ไม่ติดกัน ขั้นตอนต่อไป คลึงแบ่งให้เป็นแผ่นบางประมาณ 1/2 นิ้วได้
 แล้วก็ใช้ ที่ตัดโดนัท กดลงไป



ตัดออกมาแล้วหน้าตาเป็นอย่างนี้



แยกลูกกลมๆ กับตัวโดนัทเอาไว้ พอตัดแบ่งโดนัทจนหมดแล้วที่นี้ก็พักแบ่งอีกทีละ เอาผ้าคลุมไว้
ทิ้งไว้สัก 30-40 นาที จนแบ่งพอตัว ที่นี้ก็เตรียมน้ำมันทอดได้เลย เอาน้ำมันใส่กระทะ
แล้วคุมอุณหภูมิให้อยู่ที่ 177 องศาเซลเซียส



เริ่มทอดแล้ว น้ำมันร้อนได้ที่แล้ว รีลองใช้ลูกกลมๆ มาลองน้ำมันก่อน



เช็คน้ำมันว่าได้ที่แล้วที่นี้ก็เอาตัวโดนัทลงทอดเลย เวลาในการทอดตกด้านละประมาณนาทีกว่าๆ



อันนี้ด้านแรก



กลับด้านแล้วหน้าตาเป็นอย่างงี้

ภาคผนวก 5

มาตรฐานของเค้กกล้วยหอมและโดนัท

โดนัท (มผช.749/2548)

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมโดนัทยีสต์และโดนัทเค้กที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 โดนัทยีสต์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมแป้งชนิดอื่น ยีสต์หรือยีสต์ผสมผงฟู น้ำตาล เกลือ น้ำ ไขมัน ไข่ อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กล้วยพีช สมุนไพร นม วัตถุปรุงแต่ง กลิ่นรส นวดผสมให้เข้ากัน ขึ้นรูปตามลักษณะที่ต้องการ นำไปหมักจนได้ที่ แล้วทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม อาจบรรจุใส่ภายในด้วยส่วนประกอบต่างๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ไส้กรอก แยม ครีม อาจคลุกหรือตกแต่งด้วยส่วนประกอบต่างๆ เช่น น้ำตาล ช็อกโกแลต แยม ครีม ถั่ว มะพร้าว

2.2 โดนัทเค้ก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมแป้งชนิดอื่น ผงฟูหรือผงฟูผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต น้ำตาล เกลือ ไขมัน ไข่ นม อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น วัตถุปรุงแต่ง กลิ่นรส เครื่องเทศ ตีผสมให้เข้ากัน คลึงเป็นแผ่นแล้วใช้พิมพ์กดหรือใช้ที่หยอดโดนัทหยอดเป็นรูปร่างตามต้องการ ทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม อาจคลุกหรือตกแต่งด้วยส่วนประกอบต่างๆ เช่น น้ำตาล ช็อกโกแลต แยม ครีม ถั่ว มะพร้าว

3. ชนิด

3.1 โดนัท แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

3.1.1 โดนัทยีสต์

3.1.2 โดนัทเค้ก

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องมีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน หากมีไส้บรรจุอยู่ภายใน ไส้ต้องไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก ยกเว้นกรณีมีวัตถุประสงค์ต้องการให้เห็นส่วนที่เป็นไส้ หากมีการคลุกหรือตกแต่งส่วนประกอบต่างๆ ต้องอยู่ตัวหรือกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ

4.2 สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของโดนัท ไม่ไหม้เกรียม

4.3 กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของโดนัท ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม

4.4 ลักษณะเนื้อสัมผัส

4.4.1 โดนัทยีสต์

ต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้าง

4.4.2 โดนัทเค้ก

ต้องนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า 3 คะแนนและไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

4.5 สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

4.6 วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีการใช้สีและวัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

4.7 จุลินทรีย์

4.7.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4.7.2 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4.7.3 ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

5. สุขลักษณะ

5.1 สุขลักษณะในการทำโดนัท ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

6. การบรรจุ

6.1 ให้บรรจุโดนัทในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

6.2 น้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้นของโดนัทในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

7. เครื่องหมายและฉลาก

7.1 ที่ภาชนะบรรจุโดนัททุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น โดนัท โดนัทยีสต์ โดนัทเค้ก โดนัทบอล

- (2) ส่วนประกอบที่สำคัญ
 - (3) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)
 - (4) น้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้น
 - (5) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (6) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา
 - (7) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

8.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง โดนต์ชนิดเดียวกัน ที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

8.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

8.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.5 ข้อ 6. และข้อ 7. จึงจะถือว่าโดนต์รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 8.2.1 แล้ว จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.1 ถึงข้อ 4.4 จึงจะถือว่าโดนต์รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 300 กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.6 จึงจะถือว่าโดนต์รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.4 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 200 กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.7 จึงจะถือว่าโดนต์รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างโดนัทต้องเป็นไปตามข้อ 8.2.1 ข้อ 8.2.2 ข้อ 8.2.3 และข้อ 8.2.4 ทุกข้อ จึงจะถือว่าโดนัทรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

9. การทดสอบ

9.1 การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

9.1.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบโดนัทอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

9.1.2 วางตัวอย่างโดนัทลงบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

9.1.3 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ 9.1.3)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องมีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน หากมีไส้บรรจุอยู่ภายใน ไส้ต้องไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอกยกเว้นกรณีมีวัตถุประสงค์ต้องการให้เห็นส่วนที่เป็นไส้ หากมีการคลุกหรือตกแต่งส่วนประกอบต่างๆ ต้องอยู่ตัวหรือกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ	4	3	2	1
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของโดนัท ไม่ไหม้เกรียม	4	3	2	1
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของโดนัท ปราศจากกลิ่น รสอื่น ที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม	4	3	2	1
โดนัทยีสต์	ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้าง	4	3	2	1
โดนัทเค้ก	ต้องนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง	4	3	2	1

9.2 การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลากให้ตรวจพินิจ

9.3 การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

9.4 การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

9.5 การทดสอบน้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้น

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสมหรือใช้วิธีนับ

ภาคผนวก ก.

สัญลักษณ์

(ข้อ 4.1)

ก.1 สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.1.2 อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทนเรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.1.2.2 แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.1.2.3 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.3 การควบคุมกระบวนการทำ

ก.3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.3.2 การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.4 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.4.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.4.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำ ตามความเหมาะสม

ก.4.3 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.4.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.5 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก

เค้ก (มผช.459/2549)

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะเค้กที่อาจแต่งหน้าหรือสอดไส้ บรรจุในภาชนะบรรจุ ไม่ครอบคลุมถึงเค้กทรงที่ได้ประกาศเป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 เค้ก หมายถึง ขนมอบชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งสาลี น้ำตาล ไขมัน และไข่ เป็นส่วนประกอบหลัก ผสมนม เกลือ ผงฟู และส่วนประกอบอื่นที่เหมาะสม เช่น สารแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก ถั่ว เครื่องเทศ ผสมให้เข้ากัน นำไปอบที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม อาจแต่งหน้าหรือสอดไส้ด้วย

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

3.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องมีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ยุบตัว กรณีมีการแต่งหน้าหรือสอดไส้ ต้องประณีต สวยงาม

3.2 สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก

3.3 กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสเฟื่อน

3.4 ลักษณะเนื้อสัมผัส

ต้องมีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 8.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 3 และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

3.5 สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

3.6 วัตถุเจือปนอาหาร

3.6.1 ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด เว้นแต่กรณีที่ติดมากับวัตถุดิบให้เป็นไปตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

3.6.2 หากมีการใช้ส่วนผสมอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

3.7 จุลินทรีย์

3.7.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องน้อยกว่า 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

3.7.2 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

3.7.3 บาซิลลัส ซีเรียส ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

3.7.4 ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4. สุขลักษณะ

4.1 สุขลักษณะในการทำเค้ก ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

5. การบรรจุ

5.1 ให้บรรจุเค้กในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

5.2 น้ำหนักสุทธิของเค้กในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

6. เครื่องหมายและฉลาก

6.1 ที่ภาชนะบรรจุเค้กทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น เค้ก เค้กกล้วยหอม เค้กเนยสด เค้กแครอท
 - (2) ส่วนประกอบที่สำคัญ
 - (3) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)
 - (4) น้ำหนักสุทธิ
 - (5) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (6) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บในที่เย็น
 - (7) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าจดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

7. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

7.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง เค้กที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำในระยะเวลาเดียวกัน

7.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

7.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากชุดเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.5 ข้อ 5. และข้อ 6. จึงจะถือว่าเค้กรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 7.2.1 แล้ว จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.1 ถึงข้อ 3.4 จึงจะถือว่าเค้กรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากชุดเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 200 กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอ ให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากชุดเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.6 จึงจะถือว่าเค้กรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.4 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีการสุ่มจากชุดเดียวกันจำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 200 กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอ ให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากชุดเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.7 จึงจะถือว่าเค้กรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างเค้กต้องเป็นไปตามข้อ 7.2.1 ข้อ 7.2.2 ข้อ 7.2.3 และข้อ 7.2.4 ทุกข้อ จึงจะถือว่าเค้กรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

8. การทดสอบ

8.1 การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

8.1.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบ เค้กอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดนอิสระ

8.1.2 วางตัวอย่างเค้กลงบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

8.1.3 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ 8.1.3)

ลักษณะ ที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องมีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ยุบตัว กรณีมีการแตงหน้าหรือสอได้ ต้องประณีต สวยงาม	4	3	2	1
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก	4	3	2	1
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสเฟื่อน	4	3	2	1
ลักษณะเนื้อสัมผัส	ต้องมีลักษณะเนื้อที่ดี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด				

8.2 การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลากให้ตรวจพินิจ

8.3 การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

8.4 การทดสอบจุลินทรีย์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

8.5 การทดสอบน้ำหนักสุทธิ
ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ 4.1)

ก.1 สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.1.2 อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.1.2.2 แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.1.2.3 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.3 การควบคุมกระบวนการทำ

ก.3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.3.2 การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.4 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.4.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.4.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.4.3 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.4.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.5 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไ้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก

ภาคผนวก 6

ประวัติทีมวิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวอาแอเสาะ วาแม่ดีซา
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	7 กรกฎาคม 2508
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	58/2 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	073-295604 , 086-9590325
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	ค้าขาย
การฝึกอบรม	งานวิจัย, กรมฝีมือแรงงาน, แม่บ้าน
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยเด็กขาดสารอาหาร
เหตุใดสนใจงานวิจัย	เพราะกลุ่มมีปัญหาเกี่ยวกับขนมขึ้นราในขนมเค้กและโดนัท
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

รองหัวหน้าโครงการวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางตอปียะ วาแม่ดีซา
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	10 กุมภาพันธ์ 2511
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	120 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	084-6323014
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	รับจ้างกรีดยาง
การฝึกอบรม	มีเจ้าหน้าที่ที่มีประสบการณ์มาให้การอบรม
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยกับกลุ่มแม่บ้านจากหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	คาดว่าจะได้รับวิธีแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ฝ่ายการเงินโครงการ

ชื่อ-สกุล	นางสาวไชตง ปาแน
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	30 ธันวาคม 2502
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	โสด
ที่อยู่	65/3 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	มัธยมศึกษาตอนต้น
ประสบการณ์ทำงาน	เป็นแม่บ้าน และเป็นครูสอนศาสนาโรงเรียนตาดีกา
การฝึกอบรม	มีเจ้าหน้าที่ที่มีประสบการณ์มาให้การอบรม
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยกับกลุ่มแม่บ้านจากหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	คาดว่าจะได้รับวิธีแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท ตามหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ผู้ช่วยฝ่ายการเงินโครงการ

ชื่อ-สกุล	นางสาวโรฮานา มะวะวอ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	31 ธันวาคม 2508
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	41 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	086-2994864
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวนยาง ทำขนม เย็บผ้า
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยกับกลุ่มแม่บ้านจากหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	เกี่ยวกับขนมเค้กขึ้นรา
คติประจำใจ	รู้จักสามัคคี อดทน และเสียสละ

ฝ่ายบัญชีโครงการ

ชื่อ-สกุล	นางสาวแวนาปีไชยะห์ กะสะหะ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	15 กุมภาพันธ์ 2520
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	134 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	087-3931681
วุฒิการศึกษา	มัธยมศึกษาปีที่ 3
ประสบการณ์ทำงาน	เย็บผ้า ทำขนม
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยกับกลุ่มแม่บ้านจากหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	สนใจในการแก้ปัญหาเรื่องขนมขึ้นรา
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

รองฝ่ายบัญชีโครงการ

ชื่อ-สกุล	นางพาตีเมาะ การ์อุมา
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	28 มิถุนายน 2525
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	33 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	มัธยมศึกษาปีที่ 3
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5 เกี่ยวกับวิจัยปัญหา เด็กขาดสารอาหาร
เหตุใดสนใจงานวิจัย	สนใจในการแก้ปัญหาเรื่องขนมขึ้นราในขนมเค้กกล้วยหอมกับโดนัท
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

เลขานุการโครงการ

ชื่อ-สกุล	นางคอลีเยาะ ยูโซ๊ะ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	10 ธันวาคม 2507
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	9 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	084-6917741
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวนยาง ทำขนม ทำนา เย็บผ้า
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยกับกลุ่มวิจัยกับกลุ่มแม่บ้านจากหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	วิธีแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท ตามหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ผู้ช่วยเลขานุการโครงการ

ชื่อ-สกุล	นางสาวพาตีเม๊ะ ยะสะซอ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	15 กุมภาพันธ์ 2525
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	โสด
ที่อยู่	92 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	มัธยมศึกษาปีที่ 3
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน กรีดยาง
การฝึกอบรม	แม่บ้าน
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยเด็กขาดสารอาหาร
เหตุใดสนใจงานวิจัย	แก้ปัญหาขนมเค้กขึ้นรา
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ประชาสัมพันธ์โครงการ

ชื่อ-สกุล	นางปาดือเมาะ ดาราณิง
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	14 มกราคม 2511
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	44 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	กรีดยาง ทำสวน
การฝึกอบรม	มีเจ้าหน้าที่ที่มีประสบการณ์ด้านนี้มาให้การอบรม
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	ได้รับวิธีแก้ปัญหาการขึ้นราในแคกกล้วยหอมและโดนัท ตามหลักวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ผู้ช่วยประชาสัมพันธ์โครงการ

ชื่อ-สกุล	นางปาดือเมาะ มูซอ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	1 มกราคม 2504
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	30 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	073-295264
วุฒิการศึกษา	-
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน
การฝึกอบรม	แม่บ้าน
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	-
เหตุใดสนใจงานวิจัย	-
คติประจำใจ	ฝันให้ไกล ไปให้ถึงจุดมุ่งหมายที่เราต้องการ

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางรอฮานี โฟงลาเตะะ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	22 พฤษภาคม 2511
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	58 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 6
ประสบการณ์ทำงาน	แม่บ้าน ทำสวน กรีดยาง
การฝึกอบรม	-
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	เชื่อมโยงกับกลุ่มเด็กขาดสารอาหาร
เหตุใดสนใจงานวิจัย	เกี่ยวกับขนมเค้กขึ้นรา
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวศัลมา พฤทุ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	8 มีนาคม 2512
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	40/1 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	-
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5 ตำบลกายูบอเกาะ
เหตุใดสนใจงานวิจัย	ขนมเค้กขึ้นรา
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางอารอพียะ มะมิง
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	1 พฤษภาคม 2499
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	โสด
ที่อยู่	40 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	ทางกลุ่มมีปัญหาเกี่ยวกับขนมขึ้นราในขนมเค้กกล้วยหอมและโดนัท
คติประจำใจ	รู้จักสามัคคี อดทน และเสียสละ

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางซาลีพะ มะมิง
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	19 มกราคม 2510
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	โสด
ที่อยู่	133 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	เพราะทางกลุ่มมีปัญหาเกี่ยวกับขนมขึ้นราในขนมเค้กกล้วยหอมและโดนัท
คติประจำใจ	สามัคคี อดทน และเสียสละ

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวแมะนะ โฟงลาเตะ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	15 กรกฎาคม 2514
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	56/1 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 4
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	เกี่ยวกับขนมเค้กขึ้นรา
คติประจำใจ	อดทน และเสียสละ

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวมารีแย เซะบากอ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	24 มกราคม 2509
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	โสด
ที่อยู่	114 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 6
ประสบการณ์ทำงาน	เป็นครูสอนศาสนาโรงเรียนตาดีกาต่อแล กลุ่มแม่บ้านต่อแล ทำขนมพุ
การฝึกอบรม	มีเจ้าหน้าที่ที่มีประสบการณ์ด้านนี้โดยเฉพาะให้การอบรม เป็นอย่างดี
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ศึกษาจากแบบฟอร์มที่เจ้าหน้าที่แจกให้
เหตุใดสนใจงานวิจัย	เพราะงานวิจัยชิ้นนี้ให้ความรู้ ซึ่งสามารถนำมาประกอบหากินได้
คติประจำใจ	ทำวันนี้ให้ดีที่สุด

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางมีหัต๊ะ สาแม
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	5 พฤศจิกายน 2517
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	125 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	-
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวนยาง เย็บผ้า
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	เกี่ยวกับขนมเค้กขึ้นรา
คติประจำใจ	รู้จักสามัคคี และอดทน และเสียสละ

ทีมวิจัย

ชื่อ-สกุล	นางอัสกาส สาระ
เพศ	หญิง
วัน เดือน ปี เกิด	5 ตุลาคม 2515
ศาสนา	อิสลาม
สถานภาพสมรส	สมรส
ที่อยู่	65 หมู่ที่ 2 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
เบอร์โทร	-
วุฒิการศึกษา	ประถมศึกษาปีที่ 6
ประสบการณ์ทำงาน	ทำสวน
การฝึกอบรม	แม่บ้าน งานวิจัย
รู้จักงานวิจัยท้องถิ่น	ได้เชื่อมโยงกับกลุ่มวิจัยหมู่ที่ 5
เหตุใดสนใจงานวิจัย	สนใจงานแก้ปัญหาเกี่ยวกับขนมขึ้นราในขนมเค้กกล้วยหอม และโดนัท
คติประจำใจ	รู้จักสามัคคี อดทน และเสียสละ