



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. นางตอบี๊ะ 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. นางอารอพี๊ะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
14. นางซาลีฟะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
15. นางสาวแมะหะ โฟงลาเต๊ะ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
16. นางสาวมารีแย เซะบากอ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
17. นางมีห๊ะ ซาแม	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 โดยสอบถามจากคนรุ่นเก๋ว่าขนมโบราณนั้นๆ มีส่วนผสมและวิธีการอย่างไร

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

ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน สามารถค้นหาและทำเป็นฐานข้อมูลชื่อเรียกภาษามลายูถิ่นเทียบกับชื่อเรียกทั่วไปได้จำนวน 10 ชนิด จากจำนวนทั้งหมด 12 ชนิด ได้แก่ บาเตวอลี (บอระเพ็ด) กแลแปะ (ทองม้วน) กแลแปะยาวอ (โรตีสีกรอบ) ดอดอ (กะละแม) ปูตู (ขนมโก๋ หรือ ขนมไฟ) ฆาร๊ะ (ขนมลา) กะหรี่ปั๊บ 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 มีขนมหลายชนิดที่ใช้ในการจัดใส่ในพานชั้นหมากในพิธีแต่งงาน 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) หนุমানคลุกฝุ่น (11) ลาดู และ (12) หุคนแก่ หรือ ขนมเจาะหู นอกจากนี้ยังมองโอกาสของกลุ่มที่จะทำขนมขายในช่วงเทศกาลต่างๆ เช่น ช่วงเดือนรอมฎอนที่ชาวบ้านจะเปิดบวชช่วงเย็นด้วยขนมหวาน และเทศกาลสำคัญอย่าง

วันอาทิตย์รายอ 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) หุคนกั เปลี่ยนขนาดและรูปทรง เพื่อสืบทอดขนมพื้นบ้านให้เป็นที่รู้จักต่อไป

คำถามวิจัย

1. กลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแลจะมีวิธีการแก้ปัญหาการขึ้นราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท ด้วยวิธีการแบบชาวบ้านและหลักวิทยาศาสตร์การอาหารได้อย่างไร?
2. กลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแลจะมีแนวทางการฟื้นฟูขนมพื้นบ้านมุสลิมและประยุกต์ให้เกิดขนมพื้นบ้านแบบร่วมสมัย เพื่อรักษาภูมิปัญญาการทำขนมและความหมายของขนมพื้นบ้านได้อย่างไร?

วัตถุประสงค์

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

พื้นที่ดำเนินการ

บ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ 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 พกทุ	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
13. นางอารอพียะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย
14. นางซาลีฟะ มะมิง	สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล	ทีมวิจัย

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|----------|
| 15. นางสาวมะนะ โฟงลาเต๊ะ | สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล | ทิมวิชัย |
| 16. นางสาวมารีแย แซ่ปากอ | สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล | ทิมวิชัย |
| 17. นางมีห๊ะ สามี | สมาชิกกลุ่มส่งเสริมสตรีบ้านตอแล | ทิมวิชัย |
| 18. นางอัสกา 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 เป็นหมู่บ้านหนึ่งในจำนวนหกหมู่บ้านของตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา และมีการเรียกหมู่บ้านออกเป็นคุ่มบ้านย่อยๆ คือ พงกุ่ม แกะ ตอแลใน ตอแลนอก ตอแลซ้าย ตอแลขวา ปาโร๊ะเปาะโมะ ตอแลตะโละ คำว่า “ตอแล” เป็นชื่อต้นไม้ซึ่งฝังใช้ทำรั้ว

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	จดหมู่บ้านลีนาทางไปบาลอ ตำบลกอตตือรี๊ะ
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 ตั้งแต่เดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม ช่วงนี้ฝนตกชุกและปริมาณมาก
- 2) ฤดูร้อน เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน

ลักษณะการตั้งถิ่นฐาน

จากการสังเกตและการสำรวจ พบว่า ลักษณะของอาคารบ้านเรือนมีลักษณะเป็นบ้านไม้ บ้านปูน บ้านครึ่งไม้ครึ่งปูน เป็นครอบครัวเชิงขยาย ระยะห่างของแต่ละบ้านจะไม่มากนัก อาศัยความเป็นเครือญาติในการปลูกบ้าน จึงสามารถไปมาได้สะดวก และจะกระจุกเป็นหย่อมๆ แยกเป็นหมู่บ้านย่อยๆ ออกไป ด้านหน้าของทุกบ้านจะมีการปลูกไม้ดอก ไม้ประดับ และบางบ้านก็จะมีไม้ผล เช่น มะม่วง มังคุด เพื่อใช้กันเป็นอาณาเขตบ้านแทนการทำรั้ว ขณะที่บ้านก็จะสร้างอยู่ท่ามกลางสวนผลไม้

สภาพทางประชากร ครอบครัว และเครือญาติ

ลักษณะทางประชากร

ในพื้นที่หมู่ที่ 2 บ้านตอแล ตำบลกาบูกอง อำเภอรามัน จังหวัดยะลา จำนวนประชากรทั้งหมด 1,187 คน เป็นชาย 573 คน คิดเป็นร้อยละ 48.27 เป็นหญิง 614 คน คิดเป็นร้อยละ 51.73 มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้นประมาณ 222 ครัวเรือน ซึ่งถือได้ว่าเป็นหมู่บ้านที่มีจำนวนประชากร และจำนวนครัวเรือนมากเป็นอันดับสองรองจากหมู่บ้านกาบูกอง

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 ตำบลกาบูกอง อำเภอรามัน จังหวัดยะลา มีการปกครองแบบเป็นทางการ ซึ่งประกอบด้วยคณะกรรมการหมู่บ้าน ดังนี้

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

สภาพทางสังคม

การศึกษา

การศึกษาอย่างเป็นทางการ หมายถึง การศึกษาในระบบโรงเรียน สำหรับหมู่ที่ 2 บ้านตอแล ไม่มีโรงเรียนอยู่ในหมู่บ้าน แต่จะไปเรียนในพื้นที่ใกล้เคียง คือ โรงเรียนบ้านพอแม็ง โรงเรียนบ้านบือยอง โรงเรียนรามันห์สิริวิทย์ แต่ที่ได้รับความนิยมจากชาวบ้าน ส่งบุตรหลานไปเรียน คือ โรงเรียนที่ทรบัส เนื่องจากสะดวกและประหยัดค่าใช้จ่าย

การศึกษายังไม่เป็นทางการ เป็นการศึกษาแบบนอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย 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. ชาวบ้านที่ไปดื่มชา กาแฟส่วนใหญ่จะเป็นผู้ชาย มีทั้งวัยกลางคนและผู้สูงอายุ ร้านน้ำชาเป็นแหล่งชักจูงให้ผู้คนมานั่งรวมกัน พบปะ สังสรรค์ เฟลิดเฟลิน ได้พูดคุยเรื่องส่วนตัว เรื่องสังคม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน จะทำให้ทุกคนเกิดการเรียนรู้ต่อกัน นอกจากนี้ ยังมีสนามฟุตบอล ในตอนเย็นจะมีเด็กและวัยรุ่นออกมาเล่นกัน

ระดับการศึกษา

สำหรับระดับการศึกษาของประชากรในหมู่บ้านตอแลนั้น จะมีความหลากหลายมาก คือ ประชากรที่อยู่ในวัยสูงอายุส่วนใหญ่ ระดับการศึกษาจบแค่ประถมศึกษาปีที่ 2 หรือประถมศึกษาปีที่ 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 งานเมอลิด งานศพ งานประเพณีต่าง ๆ ตามหลักศาสนาอิสลาม การจัดโครงการต่าง ๆ เป็นต้น

สภาพทางเศรษฐกิจ

อาชีพ

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

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

นอกจากนี้ ชาวบ้านยังประกอบอาชีพรับจ้างและค้าขาย โดยอาชีพรับจ้างนั้นจะทำให้โรงงานอิฐบล็อกที่มีอยู่ในหมู่บ้าน ส่วนใหญ่จะเป็นวัยรุ่นที่ไม่อยากเรียนหนังสือ ส่วนอาชีพค้าขายนั้นจะมีให้เห็นแถวถนนสำคัญ (ตอแลนอก) ซึ่งจะเป็นในลักษณะของการค้าปลีก โดยลูกค้าจะเป็นคนในหมู่บ้านและพื้นที่ใกล้เคียง

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 (น้ำตาва) ก่อน

การได้รับบริการด้านสุขภาพ

ประชาชนได้รับการบริการสุขภาพเพียงพอ เนื่องจาก มีเจ้าหน้าที่ทางโรงพยาบาลรามาธิบดีออกเยี่ยมเยียนชาวบ้านเป็นระยะๆ เช่น เมื่อผู้ป่วยไม่มาตามนัดที่โรงพยาบาล เจ็บป่วยหนักจนไม่สามารถเดินทางไปไหนมาไหนได้ ติดตามเด็กแรกเกิด เป็นต้น

ปัญหาสุขภาพในชุมชน

โรคที่พบในพื้นที่บ้านต่อแล 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

ชุมชนบ้านต่อแลมีถนนสายหลักในการคมนาคม คือ ถนนยะลา-ริอเสาะ และมีถนนสายย่อยตัดผ่านเข้าไปในแต่ละหมู่บ้าน ในการคมนาคมชาวบ้านใช้รถยนต์และรถจักรยานยนต์ นอกจากนี้ ชาวบ้านใช้รถโดยสารประจำทางสายยะลา-ริอเสาะ แต่เมื่อเกิดเหตุการณ์ความไม่สงบ ชาวบ้านไม่ค่อยนิยมใช้เท่าที่ควร ชาวบ้านยังใช้รถไฟในการคมนาคมโดยจะมาขึ้นที่สถานีรถไฟรามัน

การโทรคมนาคม

จากการสังเกตและการสอบถามชาวบ้านมีเครื่องมือสื่อสารเป็นของตนเอง ในการติดต่อสื่อสารทั้งเรื่องงานและเรื่องส่วนตัว นอกจากนี้ ในหมู่บ้านยังมีโทรศัพท์สาธารณะให้ชาวบ้านได้ติดต่อสื่อสารด้วย

ไฟฟ้า

จากการสอบถามและการสังเกตชุมชนบ้านต่อแลชาวบ้านยังไม่มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน

แหล่งน้ำ

จากการสอบถามชาวบ้านใช้แหล่งน้ำตามธรรมชาติ เช่น เมื่อถึงฤดูฝน ชาวบ้านก็ทำนา นอกจากนี้ในหมู่บ้านมีสระน้ำประจำไร่นาสำหรับใช้ทำการเกษตรอีกด้วย

สถานที่สำคัญ

1. ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลกาบูกะ
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 ตำบลกาบูกะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา 95140 ใช้เป็นสำนักงานใหญ่หรือจังหวัดเครือข่ายอื่น สำนักงานเป็นหน่วยงานของชุมชนไม่เป็นส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจ

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

เป้าประสงค์เชิงปริมาณ 1) ประเภอบุคคลทั้งในและนอกเครือข่ายและทั่วไป 2) ไม่จำกัดอายุ อาชีพ เพศ เชื้อชาติ ศาสนา เป้าประสงค์เชิงคุณภาพ คือ ฟังตนเองกับคุณธรรมในวิถีชุมชนให้เชื่อมโยงบูรณาการทุกด้านของสังคมด้วยปัจจัยสี่ สำหรับการพัฒนาเป็นอาชีพ นำไปสู่สวัสดิการต่างๆ

2. กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแล สังกัดสหกรณ์ขอฮาบะห์ จำกัด ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 120 หมู่ที่ 2 ตำบลกาบูกะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ประธานกลุ่มชื่อ นางสาวอาแอเสาะ วาแมดีชา

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 (จากหมากและต้นอิทรินันท์ 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 ยังไม่มีการกำจัดที่ถูกต้อง ทำให้สกปรกไม่ชวนมองเวลาที่คนในพื้นที่และคนนอกพื้นที่ผ่านไปมา เวลา มีโครงการหรือการจัดกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน

ในส่วนความต้องการของชุมชน คือ ชาวบ้านอยากให้มีการสร้างที่ทำแล้ว 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 อำเภอของจังหวัดสงขลาผู้คนส่วนใหญ่เป็นคนเชื้อสายมลายูปุถุชมลายูผสมภาษาไทย

ทางฝั่งเดียวกันนี้หากถล่องลงมาถึงปัตตานีกระทั่งสิ้นสุดที่นราธิวาส รวมทั้งลึกเข้าไปในแผ่นดินถึงยะลาสามารถมองเห็นความเป็นมลายูได้อย่างเด่นชัด คนส่วนใหญ่เป็นมุสลิมพูดภาษามลายู เขียนภาษายาวี หากจะพูดไทยก็เป็นไทยกลางแตกต่างไปจากไทยใต้ที่พูดกันในสงขลาส่วนยะลาเองหากเดินทางลงไปจนถึงใต้สุดแดนสยามคืออำเภอเบตง ในเมืองนี้มีแต่คนเชื้อสายจีนดูเป็นเมืองจีนมากกว่าเมืองมลายูหรือเมืองไทย

ข้ามจากฝั่งอ่าวไทยไปทางอันดามัน ในห้าจังหวัดมีเพียงสตูลที่ตั้งอยู่ทางฝั่งนี้ผู้คนส่วนใหญ่เป็นมุสลิมเชื้อสายมลายูเหมือนอำเภอจะนะมากกว่าจะคล้ายสามจังหวัดคือปัตตานี ยะลา นราธิวาส โดยคนสตูลพูดไทยสำเนียงใต้ หากได้พูดได้คุยด้วยจะรู้ว่ามุสลิมสตูลแตกต่างจากมุสลิมสามจังหวัดทั้งวิถีชีวิต วัฒนธรรมและวิถีคิดแสดงให้เห็นว่าอดีตมีผลต่อปัจจุบันค่อนข้างมาก ความแตกต่างหลากหลายด้านชาติพันธุ์ในพื้นที่เช่นนี้เองที่เป็นเสน่ห์ของพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง

ห้าจังหวัดชายแดนภาคใต้มีพื้นที่รวมกัน 20,810 ตารางกิโลเมตร ประชากรนับถึงปี 2552 รวม 3,550,000 คนความหนาแน่น 170 คนต่อตารางกิโลเมตร เป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรธรรมชาติมากที่สุดในประเทศ วัฒนธรรมพื้นบ้านของมุสลิมในพื้นที่นี้มีลักษณะพหุมีพอยู่ 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 ผสมกลมกลืนกระทั่งกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่บริบทกันทั่วไปการเรียนรู้ภูมิหลังของสังคมหนึ่งจึงอาจทำได้โดยผ่านทางเรื่องราวความเป็นมาของอาหาร

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 สร้างอารยธรรมนับย้อนหลังไปไกลเป็นพันปีกระทั่งเป็นที่รู้จักของสังคมอื่นก่อนอาณาจักรทางภาคเหนือทั้งสุโขทัยและล้านนาเสียด้วยซ้ำ การสร้างบ้านแปลงไปตามกาลเวลาไม่หยุดนิ่ง เป็นรัฐและอาณาจักรพุทธและพราหมณ์ในนาม”ลังกาสุกะ” ปัตตานีใช้เวลากว่า สามร้อยปีค่อยๆ เปลี่ยนผ่านจากความเป็นพุทธและพราหมณ์สู่การเป็นอิสลาม กระทั่งสร้างอาณาจักร “อัลฟาลาฮูนิดารุสซาลาม” 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 ดินแดนที่มีการกล่าวถึงในจดหมายเหตุจีนราชวงศ์ซ้อง ในพุทธศตวรรษที่ 18 โดยเรียกดินแดนแถบนี้ว่า “หลัวยาสุเซียะ” ที่น่าเป็นชื่อเดียวกันกับอาณาจักร “ลังกาสุกะ” ในเอกสารโบราณของอินเดียและมลายู อาณาจักรนี้ถือกำเนิดมาก่อนหน้าการบันทึกของจีนเป็นเวลาหลายร้อยปี ต่อมาตอนกลางพุทธศตวรรษที่ 20 ช่วงที่นายพลเจิ้งเหอ ซึ่งเป็นแม่ทัพเรือจีนมุสลิมนามูฮัมมัด อัลดุลญับบาร์แห่งราชวงศ์หมิงเดินทางมาถึงแถบนี้ประมาณปี พ.ศ.1964-1976 จีนยังคงเรียกปัตตานีว่าลังกาสุกะ

ชื่อปัตตานีมาจากที่ใดและมีมาก่อนหรือภายหลังลังกาสุกะ เรื่องนี้มีหลักฐานเก่าแก่คือ “ตาริฟฟาฎานี” หรือประวัติศาสตร์ปัตตานี บันทึกไว้ประมาณปี พ.ศ.1293 ว่าดินแดนที่ใช้สร้างวังใหม่ของราชวงศ์ใหม่ของราชายุคนั้น เคยเป็นถิ่นที่อยู่ของพ่อเผ่านามโตะตานีหรือปูตานี จึงเรียกพื้นที่นี้ว่า “เปาะตานี” (Pak Tani) โดยคำว่า “เปาะ” ในภาษามลายูหมายถึงผู้ใหญ่ผู้ที่เคารพ หากหลักฐานนี้เชื่อถือได้ ย่อมแสดงว่าชื่อปัตตานีมีมาก่อนลังกาสุกะ โดยลังกาสุกะเป็นชื่อของอาณาจักร ขณะที่ปัตตานีเป็นชื่อชุมชน มีบางตำนานเช่นกันที่อ้างว่าปัตตานีเป็นคำที่แผลงมาจากคำว่า “ปัตตัยฮินี” ที่แปลว่าชายหาดแห่งนี้ ตำนานนี้ไม่ได้รับการยอมรับจากนักประวัติศาสตร์ในพื้นที่แถบนี้

การเปลี่ยนแปลงอาณาจักรจากพุทธพราหมณ์เป็นอิสลามมีหลักฐานว่าเกิดขึ้นเมื่ออาณาจักรมัชปาหิดในเขตชาวตะวันออกล่มสลายลงประมาณปี พ.ศ.2021 เกิดสภาพสุญญากาศทางการเมืองส่งผลให้นักสอนศาสนาอิสลามทั้งจากอาหรับและพื้นที่อื่นๆ ที่เข้ามาตั้งรกรากในปัตตานีทำงานดawah์ (เผยแผ่ศาสนา) สะดวกขึ้น ในที่สุดทำให้ราชวงศ์ศรีลังกาในขณะนั้นเข้ารับอิสลาม โดยสามร้อยปีก่อนหน้านั้น หรือประมาณพุทธศตวรรษที่ 15 ชาวบ้านในพื้นที่นี้ เริ่มเปลี่ยนศาสนาเป็นอิสลามแล้ว ต่อจากนี้มาจึงปรากฏคำว่า “อัลฟาฎอนิดารุสซาลาม” หมายถึงปัตตานีแผ่นดินแห่งอิสลาม โดยคำว่า “ฟาฎอนี” 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) มะม่วงและสับรด (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 ขนมนี้นำจากข้าวเหนียวเปียกในน้ำกะทิ คนอินโดนีเซียมักใช้น้ำตาลมะพร้าวสีน้ำตาลปรุงรสหวานให้แก่ของหวานและอาหารอื่นๆ



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

แต่ของหวานยอดนิยมที่สุดน่าจะ ได้แก่ เอส จัมปัวร์ หรือ น้ำแข็งไสที่อร่อยสุกกับไอศกรีม ชันเดย์ เอส จัมปัวร์ ไม่ได้ใช้ส่วนผสมตายตัว แต่ประกอบด้วยน้ำแข็งไสรองอยู่ด้านล่างเป็นหลัก โปะหน้าด้วยของหลายอย่างเช่นน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ ผลไม้ชิ้นเล็ก ๆ วุ้นสีเหลี่ยมลูกเต๋า ลูกชิด มันสำปะหลังเชื่อมและอื่นๆ

คนอินโดนีเซียกินอาหารวันละสามมื้อ คั่นกลางด้วยของว่าง การกินของว่างคือวิถีชีวิตของคนที่นี่ ไม่มีเด็กคนไหนอดใจไม่กิน กรูบัก หรือ รุจะกั (สลัดผลไม้รสจัด) พ่อค้าขายอาหารในตรอก ซอกซอยจะดึงดูดลูกค้าด้วยการสั่นระฆัง กระดัง หรือเป่านกหวีด ส่วนใหญ่ขาย บัคโซ (ลูกชิ้นเนื้อ) บัคเปา (ซาลาเปาเนึ่งยัดไส้เนื้อสัตว์) หรือบะหมี่

ผู้คนยังสามารถสรรหาอาหารและของกินเล่นได้ตามแหล่งขายของกินหรือที่เรียกว่า วารุง ซึ่งเป็นแผงลอยขายอาหารชั่วคราว ตั้งอยู่บนทางเดินข้างถนนที่รถราขวักไขว่และในตลาดซึ่งจะมีโต๊ะ และเก้าอี้โกโรโกโสตั้งเรียงเป็นแถว แม้บรรยากาศอาจไม่โรแมนติกแต่สามารถเลือกรับประทานอาหารจานโปรดได้ในราคาที่ถูกลงอย่างไม่น่าเชื่อ แต่มาตรฐานด้านสุขอนามัยค่อนข้างต่ำ และไม่ค่อยมีตู้เย็นแช่ของสดให้เห็นสักเท่าไร ดังนั้นการฝึกเป็นคนกระเพาะเหล็กจึงเป็นเงื่อนไขแรกก่อนจะออกไปชิมอาหารข้างทาง

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

เปอรานากัน (มลายู: Peranakan) หรือ บ้าบ๋า-ย่าหยา (อังกฤษ: Baba-Nyonya) คือ กลุ่มลูกครึ่งมลายู-จีนที่มีวัฒนธรรมผสมผสาน และสร้างวัฒนธรรมแบบใหม่ขึ้นมาโดยเป็นการนำเอา ส่วนดีระหว่างจีน และมลายูมารวมกัน โดยชื่อ "เปอรานากัน" มีความหมายว่า "เกิดที่นี่"

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 นิยาม "บ้าบ๋า" และ "ย่าหยา" ว่า "เรียกชาย ที่เป็นลูกครึ่งจีนกับมลายูที่เกิดในมลายูและอินโดนีเซีย ว่า บ้าบ๋า, คู่กับ ย่าหยา ซึ่งหมายถึง หญิงลูกครึ่งจีนกับมลายูที่เกิดใน มลายูและอินโดนีเซีย." อย่างไรก็ตามชาวเปอรานากันในจังหวัดภูเก็ตในประเทศไทยทั้งเพศชายและหญิง จะถูกเรียกรวมๆ ว่า บ้าบ๋า ส่วน ย่าหยา เป็นเพียงชื่อของชุดสตรีเท่านั้น

เปอรานากัน เป็นกลุ่มชาวจีนที่มีเชื้อสายมลายูเนื่องจากในอดีต กลุ่มพ่อค้าชาวจีนโดยเฉพาะ กลุ่มฮกเกี้ยนเดินทางเข้ามาค้าขายในบริเวณดินแดนคาบสมุทรมลายู 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 การผสมผสานนี้ยังให้เห็นในการแต่งกายแบบมลายู เช่น ชารุง กบายา และชุดย่าหยา ซึ่งถือเป็นการแต่งกายอันสวยงามที่ผสมผสานรูปแบบของชาวจีนและมลายูเข้าด้วยกันอย่างงดงาม ฝ่ายหญิงใส่เสื้อคลุมลายดอกไม้ รอบคอ เอว และปลายแขนอย่างงดงาม นิยมนุ่งผ้าซิ่นปาเต๊ะ ฝ่ายชายยังคงแต่งกาย คล้ายรูปแบบจีนดั้งเดิม อาหารแบบเฉพาะตัว และภาษาที่ผสมผสานคำทั้งมลายู จีน และอังกฤษไว้ด้วยกัน

อาหารเปอรานากันมีลักษณะผสมระหว่างสองวัฒนธรรม ซึ่งหารับประทานได้ในประเทศมาเลเซีย และประเทศสิงคโปร์ ซึ่งเป็นผลพวงจากการแต่งงานข้ามเชื้อชาติ เหล่าสาวย่าหยาจึงนำส่วนที่ดีที่สุดของอาหารทั้งสองชาติมารวมกัน

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 (กาปีตันไก่) และไก่ทอดพร้อมน้ำจิ้ม (เอินจิก์ กากิน)

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

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 อินเดียน ศรีวิชัย ขอมและสยาม ปะปนกันอยู่ในวัฒนธรรมอาหารมลายู-ไทย แต่จะเห็นว่าวัฒนธรรมอาหารตามหลักการอิสลามเป็นส่วนที่มีอิทธิพลมากที่สุด การทำความเข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคตามธรรมเนียมในศาสนาอิสลามจึงนับเป็นความจำเป็น

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

แนวทางการบริโภคอาหารตามวัฒนธรรมอิสลามยึดถือ “ซุนนะห์” หรือการปฏิบัติตนของท่านศาสนทูตหรือท่านนบีมุฮัมมัด(ซ.ล) เป็นแนวทางที่อาจเรียบง่ายให้เข้าใจง่าย 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-มะยัสส์ (ตะกอซุฟ) หรือการบริโภคอย่างกระหมัดกระหม่อมไม่ฟุ่มเฟือย นบีมุฮัมมัด (ซ.ล.) แนะนำให้แบ่งกระเพาะเป็นสามส่วน โดยส่วนที่หนึ่งสำหรับอาหารที่บริโภค ส่วนที่สองคือน้ำ และส่วนที่สามปล่อยเป็นที่ว่าง มีความหมายว่าให้บริโภคเพียงหนึ่งในสามของความจุกระเพาะ ไม่บริโภคจนอิมแปล

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

ว-วิรัตี (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 ยาขาดไม้ได้คือน้ำพริกกะปิ น้ำบูดู มีจานผักหนาะหรือ “อูแล” วางข้าง ในซามแกงมี “ซูดตือเงาะห์” หรือซอญกลางเตรียมไว้ มี “กือโต” ซึ่งเป็นกระโถนเล็ก สำหรับล้างมือข้างถาด สมาชิกทุกคนนั่งล้อมถาด ใช้มือขวาเปิบอาหารโดยใช้ปลายนิ้วทั้งห้า นิ้ว จับอาหาร ส่วนมือซ้ายใช้จับซอญกลาง ปัจจุบันแม้หลายครอบครัวเปลี่ยนจากการปูเสื่อรับประทาน กับพื้นบ้านกลายเป็นนั่งโต๊ะ จำนวนไม่น้อยยังนิยมจัดอีแดและใช้มือเปิบอาหารอยู่

ในส่วนของการรับประทานอาหารร่วมกันในงานบุญ ชาวใต้ตอนล่างมีประเพณีที่จัดงานบุญ เลี้ยงอาหารอยู่มาก เป็นทั้งงานเล็กงานใหญ่ เช่น เข้าสู่นัดหรือมาโซะยาวิ (การขลิบปลายอวัยวะ เพศชาย) งานตัมมัดอัลกุรอานหรือเฉลิมฉลองการเรียนจบคัมภีร์อัลกุรอาน 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” งานประเพณีที่มีการจัดเลี้ยงที่นับว่าใหญ่นอกเหนือจากงานแต่งคือ “ฮารีรายอ” หรือวันตรุษโดยในหนึ่งปีจักรคติตามปฏิทินอาหรับมีวันตรุษสองวันได้แก่ ตรุษอิดิลฟิตรีอันเป็นวัน เฉลิมฉลองการสิ้นสุดของเดือนรอมฎอนอันศักดิ์สิทธิ์ ตรงกับขึ้น 1 ค่ำเดือน 10 หรือเดือนเซาวัล ตามปฏิทินอาหรับ อีกวันตรุษหนึ่งคือตรุษอิดิลอฎฮาอันเป็นวันเฉลิมฉลองการทำพิธีฮัจย์ในนคร เมกกะ ตรงกับวันที่ 10 เดือน 12 หรือเดือนซุลฮิจะห์ตามปฏิทินอาหรับ

โดยปฏิทินอาหรับหรือปฏิทินอิจเราะห์ซึ่งนับเดือนตามจันทร์คติจำนวนวันน้อยกว่าปฏิทิน แกรกอเรียนซึ่งเป็นปอริศสุรทินประมาณ 11 วัน หรือ 33 ปี อาหรับมีจำนวนวันใกล้เคียงกับ 32 ปี อริศสุรทิน สิ่งที่น่าสังเกตคือตรุษอิดิลอฎฮาถือเป็นตรุษใหญ่ แต่ในธรรมเนียมปฏิบัติปรากฏว่า การเฉลิมฉลองวันตรุษเล็กคืออิดิลฟิตรีจะใหญ่และสนุกสนานกว่าเสมอ

อีกวันหนึ่งที่มีการฉลองด้วยอาหารคือวันอาซุฆอหรืออาซุรอ เพื่อรำลึกถึงเหตุการณ์ น้ำท่วมโลกครั้งใหญ่ที่ปรากฏในคัมภีร์อัลกุรอาน คำว่า อาซุรอเป็นภาษาอาหรับ แปลว่า การผสม

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

เดือนดีที่สุดของปีคือเดือนรอมฎอนหรือเดือนแห่งการถือศีลอด ซึ่งคล้ายเป็นการเฉลิมฉลองกันทั้งเดือน ในชุมชนมีอาหารขายในช่วงเวลาละศีลอดอยู่มาก ทั้งมีอาหารหลายชนิดที่ในเวลาปกติมักไม่ค่อยได้เห็นกันตามบ้านร้านตลาด ถึงเดือนรอมฎอนจะมีอาหารประเภทนี้วางจำหน่ายอยู่มาก อย่างเช่น “ตาแป” ซึ่งเป็นข้าวหมกนิยมนับรับประทานกับไข่และกะทิตวันฮารีรายอทางภาคใต้ตอนล่าง มักฉลองกันสามวัน มีการรื้อรับแขกเยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง รวมทั้งการเยี่ยมสุสานหรือกูโบร์ซึ่งเป็นสถานที่ทำการแจกเงินแก่เด็ก ๆ

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

ข้อกำหนดในศาสนบัญญัติอิสลาม ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
อาหารฮาลาล มกอช. 8400-2550 (วินัย จะห์ลัน, 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 สัตว์ประเภทที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 1.12 เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
- 1.13 อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- 1.14 อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีเมามา
- 1.15 เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
- 1.16 อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Organism: GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 1.17 วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้นตั้งแต่ 1.1-1.16

2. การเชือดสัตว์

การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- 2.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 2.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้อาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม (มิใช่สัตว์ต้องห้ามตามที่กำหนดไว้ตาม 1.1-1.9)
- 2.3 สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด
- 2.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียวกัน หากมีความจำเป็นจะต้องรีบดำเนินการเชือดซ้ำก่อนสัตว์ตาย
- 2.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลา อัลลอฮุอักบาร” 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 สุกร ชากสัตว์ไม่ได้เชือด อุจจาระ ปัสสาวะ น้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน) เนยมี 3 ชนิด คือ

4.1.1 เนยชนิดเบา (มุก็อฟพะอะฮ) ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้เมี นอกจากน้ำนม

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

4.1.3 นะยิสชนิดหนัก (มุขอลละเซาะฮ) 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 เล็ก พาย คุกกี้ เกี๊ยว บะหมี่ ซาลาเปา ขนมเปี๊ยะ ฯลฯ

ในปัจจุบันแป้งสาลีที่ผลิตและออกจำหน่ายในท้องตลาดมีอยู่ด้วยกันหลายตราหลายยี่ห้อ แล้วแต่บริษัทผู้ผลิตจะกำหนด แต่ถ้าจะแบ่งชนิดของแป้งสาลีออกเป็นประเภทใหญ่ๆ จะแบ่งได้ 3 ชนิด คือ

1. แป้งขนมปัง เป็นแป้งชนิดหนักมีโปรตีนสูง ต้องใช้ยีสต์หรือแป้งเชื้อเป็นตัวทำให้ขึ้นฟู เนื้อแป้งเหนียว เหมาะที่จะใช้ทำขนมปัง หรือขนมที่มีลักษณะคล้ายขนมปัง เช่น โดนัทยีสต์ พิชซ่า ปาท่องโก๋ โรตีสี หรือ ผลิตภัณฑ์จำพวกเส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว แป้งขนมปังที่มีจำหน่ายในท้องตลาด เช่น แป้งตรานกอินทรี 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 ขนมปังจะไม่ดีเท่าที่ใช้แป้งขนมปังโดยตรง หรือเค้กที่ทำจากแป้งอเนกประสงค์ จะได้เนื้อขนมไม่นุ่ม หรือเนื้อละเอียดเท่ากับใช้แป้งเค้ก แต่แป้งชนิดนี้จะราคาถูกและหาซื้อได้ง่ายกว่าแป้งชนิดอื่น แป้งอเนกประสงค์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด เช่น แป้งตราหิวหวาน 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 โรตีสี ขนมหั้วเราะ ขนมหั้วนกกกระทา โดนัท
 - 1.2 ทอดไม่ใช้น้ำมัน ได้แก่ แพนเค้ก ขนมหั้วเกี้ยว วอฟเฟิล ฯลฯ
2. อบ ได้แก่ ขนมปังต่าง ๆ เค้ก พาย พิซซ่า คุกกี้ ขนมหั้วเยาะ แยมโรล ฯลฯ
3. นึ่ง ได้แก่ ซาลาเปา ปุยฝ้าย ฯลฯ
4. ลวก เช่น เส้นบะหมี่ แผ่นเกี้ยว

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

เป็นเค้กที่ใช้ไข่ขาวตีกับน้ำตาลหนึ่งส่วนและใส่ครีมออฟทาร์ทาร์ลงไปด้วย 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 ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ หรือน้ำมะนาวพอขึ้น 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 ถ้าเป็นเนยสดจะตีหรือคนได้โดยง่ายต้องนำออกจากตู้เย็นก่อนนำมาใช้ แต่ไม่ควรนำไปตั้งไฟเพื่อเร่งให้อ่อนตัวเร็วขึ้น เพราะจะทำให้เนยสดละลายและเหลวเกินไป ซึ่งไม่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ ถ้าเป็นเนยเทียมหรือมากกลั่นไม่เก็บในตู้เย็น

3. ในกรณีที่ทำเค้กที่มีปริมาณน้ำตาลสูง มักนิยมตีแป้งกับเนยก่อนจึงเติมส่วนผสมอื่นๆ สำหรับน้ำตาลทรายควรละลายในส่วนผสมของของเหลวก่อน แล้วจึงเติมลงในส่วนผสมเพราะจะทำให้เปลือกขนมที่อบแล้วนุ่มขึ้น

4. การตีส่วนผสมเค้กชนิดที่มีไขมันเป็นหลัก ควรใช้พายยางปาดข้างอ่างผสมและที่ตีเสมอๆ เพื่อช่วยให้ส่วนผสมเข้ากับได้ง่ายขึ้นนอกจากนี้ควรหยุดเครื่องตีก่อนจึงใช้พายปาดทุกครั้ง

5. การเติมไข่หรือส่วนผสมที่เป็นของเหลวควรค่อยๆ เติมน้ำตาลลงไปทีละน้อยหรือแบ่งเติมไปที่ละส่วน ไม่ควรใส่หมดในที่เดียว ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันแยกตัวออกจากส่วนผสม

6. ในการผสมเค้กในช่วงสุดท้าย มักจะเป็นการผสมนมหรือของเหลวอื่นสลับกับแป้งเป็นส่วนผสมสุดท้ายเพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมัน ในส่วนผสมอื่นและเพื่อให้แป้งดูดซึ่มของเหลวบางส่วนไว้

7. ไข่ไก่ที่เหมาะสมในการทำขนมเค้กควรเป็นไข่ไก่สด และต้องไม่แช่ตู้เย็น

8. ในการทำเค้กชนิดที่มีส่วนผสมของไข่เป็นหลัก ควรร่อนแป้งลงในส่วนผสมอื่นๆ หรือใช้วิธีตะล่อมแป้งให้เข้ากันทีละน้อย เพราะจะทำให้แป้งค่อยๆ ดูดซึ่มของเหลวและไม่จับตัวเป็นก้อน ทำให้ผสมกันได้ง่ายขึ้น

9. ในการตีไข่ขาวหรือไข่แดง สำหรับเค้กชนิดที่ต้องตีไข่ให้ขึ้นฟูควรตีด้วยความเร็วสูง จนไข่เริ่มตั้งยอดอ่อนๆ จึงเติมน้ำตาลลงทีละน้อยและเมื่อส่วนผสมของไข่ขาวและน้ำตาล 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 ไม่ควรวางพิมพ์ชิดหรือติดผนังเตาอบถ้าวอบทั้งสองชั้น 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

การทำให้เค้กที่ดีจะต้องอาศัยเทคนิคแล้วยังต้องมีการสังเกต สัดส่วนและสิ่งที่ทำอย่างถูกต้อง 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 ซึ่งการเก็บรักษาวัสดุหรือส่วนผสมที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ที่ต้องการควรปฏิบัติต่อไปนี้

1. แบ่งชนิดต่าง ๆ เช่นแบ่งเค้ก แบ่งขนมปัง ฯลฯ ถ้าปลอดจากแมลงรบกวนจะมีคุณภาพดีและเก็บได้นานถึง 5 เดือน โดยเก็บในห่อที่สะอาด มีอากาศถ่ายเทดี ปราศจากกลิ่น มีอุณหภูมิ 68 - 72 องศาฟาเรนไฮต์ และมีความชื้นสัมพัทธ์ 55 - 65 % แบ่งที่มีตัวแมลงอยู่จะต้องแยกนำออกมาทิ้งทันที

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

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

4. ไขมัน และน้ำมัน ไขมันจากพืชสามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้องนาน 2-3 เดือน ถ้าต้องการเก็บให้ได้นานกว่านี้ต้องเก็บในตู้เย็น น้ำมันหมูชนิดแข็งควรเก็บในตู้เย็น โดยใส่ภาชนะบรรจุปิดฝาให้สนิท หรือเก็บในห่อธรรมดาก็ได้ 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 ทั้งนี้เพื่อป้องกันการบูดเนื่องจากกรดแลคติกจะทำให้นมเปรี้ยว สำหรับนมระเหยนั้นไม่เป็นปัญหาเพราะนมบรรจุกระป๋องนั้น 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 สามารถจับเป็นรูปร่างต่างๆ ได้ หรือในการทำเค้กช่วยให้เกิดการรวมตัวของน้ำและไขมัน และส่วนผสมอื่นๆ ของเค้ก ทำให้ได้ลักษณะเป็นของเหลวข้น เทใส่ภาชนะได้แต่ไม่สามารถปั้นเป็นรูปร่างได้ สำหรับการทำเค้กนั้นเครื่องผสมช่วยให้เค้กเกิดการขึ้นฟู เนื่องจากฟองอากาศที่เกิดขึ้นในระหว่างการตีผสม

เครื่องผสมที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ สามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภทคือ

เครื่องผสมแบบแนวตั้ง เป็นแบบที่นิยมใช้กันมากในการทำเบเกอรี่ เพราะสามารถใช้งานได้หลายอย่าง ตั้งแต่ตีไข่จนกระทั่งนวดแป้ง เครื่องผสมชนิดนี้จะมีตั้งแต่ขนาดเล็กจนกระทั่งถึงขนาดใหญ่ แล้วแต่ปริมาตรที่ต้องการจะใช้ อุปกรณ์ในตัวเครื่องจะประกอบไปด้วย แกนกลางที่มีเดือยสำหรับใส่เครื่องช่วยในการผสม ซึ่งมีอยู่ 3 ชนิดคือ

1. ชนิดที่เป็นตะขอ ใช้สำหรับนวดผสมแป้งให้เป็นก้อนโตในการทำขนมปัง โดยตะขอนี้จะทำการม้วนพับ ดึงก้อนแป้งเพื่อให้เกิดเป็นกลูเตนที่ดี

2. ลักษณะเป็นรูปใบไม้ ใช้ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู เพื่อทำเค้กที่ต้องตีเนยกับน้ำตาล หรือตีเนยกับแป้งอื่นๆ เช่น พวกร่วนต่างๆ หรือใช้ในการตีเนยกับน้ำตาลในการทำคุกกี้ การใช้หัวตีลักษณะนี้จะใช้ความเร็วของเครื่องระดับปานกลางเป็นส่วนใหญ่

3. เป็นลักษณะตะกร้อ ใช้สำหรับการตีไข่ให้เกิดฟองจะใช้กับความเร็วของเครื่องค่อนข้างสูงเพื่อให้ไข่ขึ้นฟูในระยะเวลาสั้น และไข่ก็อยู่ตัวด้วย ซึ่งมีผลต่อปริมาณของเค้ก เค้กที่นิยมใช้ตะกร้อทำ ได้แก่ 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

ตู้หมักและพักก้อนโดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นตัวช่วยให้ขึ้นฟู เช่นขนมปังชนิดต่างๆ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ใช้ยีสต์ จำเป็นจะต้องหมักเอาไว้ในห้องหมักหรือตู้หมักที่สามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นได้ เพื่อให้ยีสต์ทำงานได้ดีในระหว่างการหมักแบ่งที่นวดผสมจนได้ที่แล้วจะต้องพักแบ่งไว้ให้คลายตัว แล้วจึงนำมาทำรูปร่าง หรือใส่ไส้ต่อจากนั้นจึงนำไปหมักหรือปล่อยให้ขึ้นจนมีขนาดเป็น 2 เท่า การหมักแบ่งหรือพักให้แบ่งขึ้น ต้องการความชื้นและอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อจะให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จออกมามีคุณภาพดี ตู้หมักแบ่งนั้น ถ้าไม่มีความชื้นรวมอยู่ด้วยจะทำให้ขนมปังนั้นแห้ง เนื้อขนมกระด้างได้ เนื่องจากความชื้นที่มีอยู่ในก้อนแบ่งระเหยออกไปในระหว่างการหมัก แต่เราอาจจะใช้การต้มน้ำส่งผ่านเข้าไปในตู้หรือห้องหมักนั้น และทำการควบคุมด้วยตนเอง ถ้าเป็นการทำเบเกอรี่ในห้างสรรพสินค้าหรือในบ้านเราที่มีอากาศค่อนข้างร้อน อาจจะไม่ต้องอาศัยตู้หมักเลยก็ได้ โดยตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องแล้วใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด หรือใช้แผ่นพลาสติกคลุมก้อนโดเอาไว้เพื่อกันไม่ให้ผิวหน้าของโดนั้นแห้ง

เครื่องตัดแบ่งก้อนโด เครื่องชนิดนี้ส่วนใหญ่แล้วจะใช้ในอุตสาหกรรมขนาดย่อมจนถึงขนาดใหญ่ๆ เพื่อทุ่นเวลาและแรงงานในการแบ่งก้อนโดให้เท่าๆ กัน เครื่องชนิดนี้จะแบ่งก้อนโดได้ตามน้ำหนักที่ต้องการแล้วคลึงให้กลม วิธีการใช้ก็ง่ายโดยคลึงก้อนโดที่ต้องการตัดให้เรียบเนียนเป็นก้อนใหญ่ จากนั้นตั้งทิ้งไว้พักหนึ่ง แล้วใช้มือกดทำให้แบนลงบนแผ่นโลหะที่เป็นหลุม สอดแผ่นโลหะที่มีก้อนโดลงไปใต้ตัวเครื่องแล้วกดลง ก็จะได้ก้อนโดที่ถูกตัดเป็นก้อนกลมเรียบร้อยแล้ว

เครื่องรีดม้วนโด มีหน้าที่ในการทำโดให้มีรูปร่างสม่ำเสมอ และบั่นให้เป็นรูปร่างตามต้องการ ขนมปังที่ผ่านเครื่องรีดเมื่ออบสุกแล้ว จะมีเนื้อเนียนเรียบสม่ำเสมอในพิมพ์ การรีดแบ่งทำได้โดยนำก้อนโดที่พักตัวแล้วบ่อนเข้าไปในระหว่างลูกกลิ้ง 2 ตัว ลูกกลิ้งจะรีดให้เป็นแผ่นบางๆ และจะม้วนแผ่นโดให้เป็นรูปหอนหรือทรงกระบอกออกมา แล้วจับใส่พิมพ์โดยที่ไม่ต้องม้วนด้วยมือ ถ้าไม่มีเครื่องรีดม้วนโด อาจทำได้โดยใช้ไม้คลึง คลึงแบ่งให้แบน มีขนาดและความยาวตามต้องการ จากนั้นทำการม้วนแล้วเย็บตะเข็บให้สนิท เอาใส่พิมพ์โดยให้ตะเข็บก้อนโดอยู่ข้างใต้

ตู้อบ ตู้อบที่ใช้ในเบเกอรี่มีหลายชนิด ทั้งใช้ไฟฟ้า ก๊าซ และน้ำมัน ตู้อบโดยทั่วๆ ไปมีหลายแบบ เช่น แบบเป็นชั้น โดยบานตู้เปิดออกด้านหน้า และแบบเป็นชั้นหมุนรอบตัว สำหรับขนาดของตู้อบที่ใช้ขึ้นอยู่กับปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการจะทำ ตู้อบที่ดีจะต้องควบคุมอุณหภูมิได้ เพราะเบเกอรี่ส่วนใหญ่อุณหภูมิในการอบนั้น มีความสัมพันธ์กับลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่จะได้ให้มีลักษณะตามต้องการ ในกรณีที่ตู้อบไม่มีเครื่องควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามต้องการ ก็ควรจะมีเทอร์โมมิเตอร์ที่ใช้โดยเฉพาะสำหรับตู้อบวางไว้ในตู้ ทั้งนี้เพื่อเป็นการตรวจสอบอุณหภูมิที่แน่นอนของตู้อบก่อนที่จะนำผลิตภัณฑ์เข้าอบ ตู้อบเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เพราะขนมทุกอย่างจะต้องผ่านการอบให้สุก ราคาของตู้อบนั้นจะขึ้นอยู่กับวัสดุที่นำมาทำ เช่น เหล็ก สเตนเลส หรือใยแก้วที่บรรจุอยู่ภายใน เพื่อเก็บความร้อน ตู้อบที่ดีควรมีอุณหภูมิที่สม่ำเสมอ เก็บความร้อนได้นาน ซึ่งจะทำให้ไม่เปลืองเชื้อเพลิง ถ้าตู้อบนั้นมีใยแก้วบุอยู่ภายในก็จะทำให้อุณหภูมิในตู้อบไม่คงที่ อุณหภูมิสามารถขึ้นหรือลงได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นก่อนตัดสินใจเลือกซื้อควรพิจารณาให้ถี่ถ้วนเสียก่อน โดยอาจดูจากยี่ห้อ บริษัทผู้ผลิต หรือราคาก็จะเป็นตัวกำหนดคุณภาพของตู้อบได้เช่นกัน

สำหรับตู้อบที่ใช้ภายในบ้านบางชนิดจะมีเข็มบอกความร้อนของตู้ 3 ระดับคือ ต่ำ ปานกลาง และสูง ตู้อบประเภทนี้มักจะควบคุมอุณหภูมิไม่ได้ จะต้องใช้เทอร์โมมิเตอร์แขวนไว้ในตู้ เพื่อช่วยบอกอุณหภูมิของตู้ก่อนที่จะนำขนมเข้าอบ อุณหภูมิของตู้อบจะคงที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากที่ตั้งเอาไว้ จึงนำขนมเข้าไปอบ

เครื่องหั่นขนมปัง เป็นเครื่องที่ประกอบด้วยลวดฟันเลื่อยหลายเส้น ซึ่งทำหน้าที่ตัดขนมปังให้เป็นแผ่นที่มีความหนาเท่าๆ กัน ตามมาตรฐานความหนาของแผ่นคือ 1 เซนติเมตร เครื่องชนิดนี้สามารถปรับหั่นตามความกว้างยาวของแท่งขนมปังได้ เครื่องหั่นขนมปังนี้ ส่วนใหญ่จะใช้สำหรับการทำขนมปังแซนวิชเท่านั้น เพราะการหั่นขนมปังด้วยมีอนั้นเป็นการยากที่จะได้แผ่นขนมปังที่เรียบสม่ำเสมอ และมีความหนาที่เท่า ๆ กัน

นอกจากอุปกรณ์ที่ได้กล่าวมาทั้งหมดแล้ว ยังมีอุปกรณ์เบเกอรี่อีกหลายชนิดที่เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย เช่น พายยาง มีขนาดต่างๆ สपाตุลล่า แร็ค ฯลฯ เป็นอุปกรณ์ที่มีราคาถูกและหาซื้อได้ง่าย

ข้อพึงปฏิบัติในการทำเบเกอรี่

การเตรียมพร้อมก่อนที่จะลงมือทำเบเกอรี่ เพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จออกมาแล้วมีคุณภาพดีทุกชิ้น และยังช่วยลดต้นทุนในการผลิตที่จะต้องสูญเสียไปกับของที่ทำออกมาแล้วไม่ได้มาตรฐานหรือมีคุณภาพไม่เพียงพอ 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 ควรเติมน้ำตาลทรายและครีมออฟฟัทาร์ลงไปในขณะที่ตีไข่ขาว 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 แต่ละขั้นตอนควรใช้เวลาให้เหมาะสมเพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาตรดี มีเนื้อสัมผัสดี อ่อนนุ่ม ไม่ควรใช้เวลาในการผสมนานเกินไปหรือน้อยเกินไป เพราะจะทำให้ผลิตภัณฑ์เสียได้ อุณหภูมิของส่วนผสมและการผสมก็มีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ที่บอบออกมาได้เช่นกัน ในขั้นตอนนี้จะเห็นได้ชัดคือการทำเค้ก เพราะในระหว่างของการผสมแป้ง ถ้าใช้เวลาในการผสมนานเกินไปก็จะทำให้เค้กที่บอบออกมาแน่นและหนัก 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 ทางที่ดีควรจะมีปฏิทินตามสูตรที่บอกเอาไว้ เมื่ออบสุกแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็นและเอาขนมที่สุกก่อนออกจากเตาอบ ซึ่งจำเป็นต้องเปิดตู้อบดูแต่ไม่ควรเปิดเตาอบบ่อยๆ 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 จะต้องพิจารณาถึงว่าวัสดุที่ใช้นั้น
 - จะเก็บความสด และความนุ่มหรือความกรอบ หรือจะทำให้สูญเสียความชื้นหรือการซึมหรือไม่
 - ราคาไม่สูงซึ่งจะทำให้ราคาของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น
 - วัสดุที่ใช้ต้องมีความมัน บางใส มองเห็นได้ชัด
 - โคล้งและพับได้ง่าย
 - มีความลื่นตัวและฉีกได้โดยใช้ความร้อน

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

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นุรีโอนี กะตะแซ และคณะ (2553) สรุปผลในโครงการวิจัยเรื่อง **"พัฒนาทักษะการทำขนม การตลาด และการบริหารจัดการของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุ ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา"** ระบุว่า ทีมวิจัยมีศักยภาพในการทดลองใช้แบ่งยี่ห้อต่างๆ มาทำขนมเพื่อเปรียบเทียบคุณภาพ สามารถใช้เครื่องมือช่าง ตวง วัด ตามหลักวิชาการด้านโภชนาการ รู้เทคนิคการนวดแป้ง การพักแป้ง การกวนสังขยาให้ได้เนื้อที่เป็นมันวาว สามารถผลิตไส้ห้อย ถั่วดำกวนเพื่อใช้ทำไส้ขนมปังได้ เรียนรู้การทำขนมเพิ่มอีกหลายอย่างทีนอกเหนือจากแผนงานโครงการวิจัย ได้แก่ โดนัท เค้กกล้วยน้ำว้า ถั่วเคลือบ โรตีสีกรอบ 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 เนื่องด้วยผนังอาคารโดยรอบต้องติดตั้งมุ้งลวดหรือไม่ก็ต้องทำผนังที่ปิดทั้งหมด และจะต้องสร้างห้องน้ำและห้องที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์ผลิตขนมเป็นการเฉพาะ สิ่งทีทีมวิจัยทำได้ คือ ปรับปรุงเครื่องแต่งกายของผู้ผลิตขนมให้รัดกุมยิ่งขึ้น นอกจากผ้าคลุมผมที่สวมใส่

ปกติตามหลักศาสนาอิสลามแล้ว ผ่ากันเปื้อน รองเท้ายาง เป็นส่วนเสริมให้ถูกอนามัยมากขึ้น การล้างทำความสะอาดร่างกาย และอุปกรณ์การทำขนม ทุกครั้ง ได้นำมาใช้อย่างเคร่งครัดมากขึ้น เครื่องหมายฮาลาล ที่มิจัยมีความเห็นว่า สมาชิกกลุ่มทุกคนเป็นมุสลิม ถือเป็นการรับรองตนเองในเรื่องกระบวนการผลิต ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำทุกขั้นตอนอยู่แล้ว ประกอบกับตลาดที่วางจำหน่ายขนมอยู่ภายในท้องถิ่น จึงไม่มีความจำเป็นต้องดำเนินการเรื่องขอเครื่องหมายฮาลาลอย่างเป็นทางการ เพียงแต่ใช้ยี่ห้อที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจว่ามุสลิมรับประทานได้อย่างสนิทใจในที่นี้ กลุ่มได้ใช้ชื่อยี่ห้อว่า “อาหมินเบเกอรี่ฮุยงบาโร๊ะ” คำว่า “อาหมิน” เป็นภาษาอาหรับหมายถึงขออภัยขอโทษรับคำวิงวอน (ดูอาอฺ) ด้วยเถิด มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ที่มิจัยได้ขึ้นทะเบียนกลุ่มฯ ไว้กับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดยะลา และได้มีการประสานส่งตัวอย่างขนมไปส่งตรวจแล้ว ขณะนี้ รอผลการตรวจสอบอยู่

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

แวชชีตีฮายะ 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 ประกอบกับการผสมผสานสมุนไพรลงไปเนื้อแป้ง เช่น ผงสำเร็จรูปรสคำฝอย ผงสำเร็จรูปรสชาเขียว ผงสำเร็จรูปรสกระเทียม เป็นต้น และคลุกเคล้ากับโรตีกรอบภายนอก เช่น ผงสำเร็จรูปรสชিং ผงสำเร็จรูปรสโกโก้ ทาน้ำพริกเผารอยไก่หย็อง เป็นต้น เป็นโรตีกรอบที่แปลกกว่ากลุ่มอื่นๆ ลูกค้าจึงมีหลากหลายอยู่ในทุกระดับ

โรตีกอบเป็นวัฒนธรรมทางอาหารที่สืบทอดจากชาว (อินโดนีเซีย) เข้ามายังคาบสมุทรมลายู ตอนเหนือ (มาเลเซีย) ก่อนเข้ามาเผยแพร่ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ของไทย จึงนับว่าเป็นขนมพื้นเมืองของทั้งคาบสมุทรมลายูและชาว สำหรับกลุ่มสตรีปยูดได้ทำหน้าที่สืบทอดโรตีกอบ โดยปรับปรุงสูตรโรตีกอบให้ทันสมัย ผสมผสานสมุนไพรเพื่อเป็นแรงจูงใจให้วัยรุ่นหรือผู้ที่ห่วยไสสุขภาพหันมารับประทานโรตีกอบมากกว่าที่จะไปทานขนมถุงที่มีผงชูรสและโซเดียมในปริมาณที่มาก เป็นอันตรายต่อร่างกาย

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

ตัวแปรที่ 1 ทีมวิจัยได้ทดลองดูสำเบ่งยี่ห้อต่างๆ ที่มีจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดเมื่อนำมาผลิตโรตีกอบแล้วได้ผลเป็นอย่างไร ทั้งในเรื่องของรสชาติ ความกรอบ และการอมน้ำมัน โดยได้เลือกแป้งหมี 4 ยี่ห้อ คือ ยี่ห้อผักกาดแดง ยี่ห้อรถถัง ยี่ห้อกุหลาบ และยี่ห้อสะพาน การเลือกยี่ห้อแป้งที่ใช้ ได้คำนึงถึงราคาที่ไม่แพงไปกว่าการลงทุนตามปกติของกลุ่มมากนัก และต้องซื้อหาได้ง่าย วางขายตามท้องตลาดทั่วไปในชุมชน ผลจากการทดลองมีข้อค้นพบ คือ แป้งยี่ห้อรถถังมีคุณภาพดีที่สุด ทั้งรสชาติ กลิ่น ความกรอบ อีกทั้งยังมีราคาถูกกว่าแป้งผักกาดแดงที่กลุ่มใช้ผลิตโรตีกอบเพื่อจำหน่าย แต่ปัญหาการอมน้ำมันยังคงมีอยู่

จากการหารือกับนักวิชาการแล้ว ได้รับคำแนะนำว่าเมื่อได้แป้งที่คิดว่าดีที่สุดแล้ว ลองวิเคราะห์ปัญหาการอมน้ำมันดูว่าโรตีกอบที่มีแป้งชั้นนอกกับแป้งชั้นในนั้น แป้งชั้นในมีผลต่อการอมน้ำมันหรือไม่ ทดลองเปลี่ยนชนิดของแป้งระหว่างแป้งหมีและแป้งมัน ผลจากการทดลองพบว่าแป้งหมียี่ห้อผักกาดแดงมีคุณภาพดีที่สุด เหมาะสำหรับนำมาทำเป็นแป้งชั้นใน และด้วยความบังเอิญที่หยิบส่วนผสมของแป้งชั้นในผิด แต่กลับได้ผลดีอย่างไม่น่าเชื่อ จนได้สูตรใหม่คือแป้งมันที่ผสมในแป้งชั้นในแล้วเกิดชั้นได้ดีขึ้น

ตัวแปรที่ 2 สมุนไพรที่ใช้ผสมในเนื้อแป้ง ประสพการณ์ของกลุ่มสตรีปยูดที่ลองผสมผงสำเร็จรูปดอกคำฝอย ผงสำเร็จรูปชาเขียว และผงสำเร็จรูปกระเจี๊ยบ เหตุที่ไม่ใช้ดอกสด ใบสด หรือดอกสดมาต้มกับน้ำเพื่อให้ได้สี รส และกลิ่นนั้น เป็นเพราะไม่สามารถควบคุมความเข้มข้นได้กะปริมาณในการใช้ได้ยาก จึงหันมาใช้ผงสำเร็จที่ตวงวัดได้ชัดเจน ผงสำเร็จรูปทั้ง 3 ชนิดได้ผลดังนี้

ผงดอกคำฝอย โรตีกอบที่ได้มีสีสวยงาม เป็นสีเหลืองทองเหมาะกับขนมประเภททอด

ผงชาเขียว เป็นจุดอ่อนของโรตีกอบตามประสพการณ์ของกลุ่มสตรีปยูด หากทอดนานเกินไปจะไม่ได้อร่อยของชาเขียว ถ้าใช้เวลาทอดน้อยเกินไป แม้ว่าจะได้อร่อยสวยงาม แต่แป้งจะไม่สุกและอมน้ำมัน

ผงกระเจี๊ยบ โรตีกอบที่ได้จะมีสีคล้ำ ไม่สวยงาม แต่รสชาติดี ลูกคำที่ทดลองซื้อไปบริโภคพอใจ

งา ผสมงาลงไปในเนื้อแป้ง โรตีสีที่ได้มีความสวยงาม กลิ่นหอม รสชาติดี แต่ต้องควบคุมปริมาณการใส่งาไม่ให้มากเกินไป เพราะจะมีผลต่อการฟูของแป้ง และต้องควบคุมความร้อนระหว่างทอดให้อยู่ระดับปานกลาง เพื่อไม่ให้งาไหม้แต่แป้งจะไม่สุก

เมื่อกลุ่มสตรีปัญญาได้ปรึกษาหารือกับนักวิชาการแล้ว ได้รับคำแนะนำว่าการเลือกสมุนไพรที่จะใช้กับของทอดอย่างไรดี กรอบ ควรเลือกใช้สมุนไพรที่ออกโทนสีเหลือง เช่น ชিং ตะไคร้ ฯลฯ ทีมวิจัยจึงจะลองเปลี่ยนชนิดของสมุนไพรตามคำแนะนำ สำหรับตามแผนงานของโครงการวิจัยได้กำหนดให้ทดลองนำเมล็ดงามาผสมในเนื้อแป้งแล้วทอด ครั้งแรก ทีมวิจัยได้ทดลองใส่งาขาวบูปอแห้งปริมาณร้อยละ 10 ของเนื้อแป้ง ผลปรากฏว่าเวลาทอดออกมาแล้ว โรตีสีกรอบไม่ฟูไม่เป็นชั้น ครั้งที่สองจึงลดปริมาณงาขาวบูปอแห้งลงเหลือร้อยละ 7 โรตีสีกรอบที่ทอดฟูและเป็นชั้นมากขึ้น ขณะที่ความหอมมันของงาขาวยังคงอยู่

การทดลองสูตรโรตีสีกรอบ กลุ่มได้ลองคลุกขิงผงตอนทอดแล้ว ได้รสชาติดีกว่าการใส่ในเนื้อแป้ง ขณะที่ผงขมิ้นขาวคลุกกับโรตีสีหลังทอดแล้วไม่ดี มีรสขม ต้องผสมในเนื้อแป้ง 4.5 ช้อนโต๊ะแล้วทอด งามให้คว่ำพอสุก บูปอแห้งคลุกกับโรตีสีกรอบหลังทอดจะได้รสชาติและกลิ่นที่หอม นอกจากนี้ ยังได้คิดสูตรนำผงโกโก้ผสมกับนมข้นหวาน จิ้มกับโรตีสีกรอบ ได้รสชาติดีมาก น่าจะเจาะตลาดเด็ก ๆ ได้ จะลองวางจำหน่ายกลุ่มเด็กปอเนาะในหมู่บ้านก่อน

ตัวแปรที่ 3 กรรมวิธีในการผลิต ประสิทธิภาพของกลุ่มสตรีปัญญาจะทำโรตีสีกรอบชิ้นใหญ่ๆ เนื่องจากคำนึงถึงลูกค้าในระดับท้องถิ่นที่มองว่าปริมาณของขนมมีความสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อ แต่ด้วยขนาดของโรตีสีกรอบชิ้นโต จำนวนชิ้นที่มาก มีผลโดยตรงต่อการอมน้ำมันซึ่งแทรกอยู่ตามชั้นของโรตีสีกรอบ ใช้เวลาสะเด็ดน้ำมันนาน จะจำหน่ายทันทีที่ทอดเสร็จไม่ได้ หากผู้รับซื้อไม่เข้าใจกระบวนการผลิต อาจรักษาตลาดโรตีสีกรอบไว้ไม่ได้

วิธีการสะเด็ดน้ำมันในแบบเดิมจะทำแบบง่าย ๆ หลังจากชั้นโรตีสีกรอบมาพักไว้บนตะแกรงแล้ว จะจัดเรียงโรตีสีกรอบในตะกร้าพลาสติกทรงเหลี่ยม ด้านล่างจะรองด้วยถาด ระหว่างถาดกับตะกร้าจะวางถ้วยเล็กๆ ยกพื้นขึ้นมา เพื่อให้ไขมันไหลลงในถาดได้ดีขึ้น เป็นภูมิปัญญาที่ค่อยๆ คิดค่อยๆ ทำ ค่อยๆ หาทางแก้

ต่อมาทีมวิจัยได้ค้นพบว่าการย่อยส่วนโรตีสีกรอบให้มีชิ้นเล็กลง นอกจากจะคลึงแป้งได้ง่ายและเร็วแล้ว ยังสามารถทอดได้สุกทั่วถึง สะเด็ดน้ำมันได้ง่ายกว่าชิ้นใหญ่ นอกจากนี้ยังได้รับคำแนะนำจากนักวิชาการว่า หลังทอดโรตีสีกรอบเสร็จใหม่ๆ ให้ใช้ผ้าขาวผืนรองรองน้ำมันที่ เพื่อไล่ไขมันให้แห้ง ผลที่ได้นับว่าเป็นที่พอใจของทีมวิจัย

ทีมวิจัยได้สรุปลักษณะของกลุ่มสตรีปัญญาเพื่อทำบรรจุภัณฑ์ได้แล้ว คือ “มัสยิดกำปงฮาว หรือมัสยิดกำปงอาโฮ” ตั้งอยู่อำเภอเยหฺริง จังหวัดปัตตานี เนื่องจากเป็นมัสยิดในสถาปัตยกรรมตรงกับชื่อในภาษามลายูถิ่นของโรตีสีกรอบที่เรียกว่า “กแลแปะยาวอ” โดยคำว่า “ยาวอ” หมายถึง “ขวา” พร้อมกับค้นหาประวัติความเป็นมาของมัสยิดกำปงฮาวที่ยืนยาวกว่า 400 ปีมาพิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ความรู้กับผู้บริโภคไปด้วย

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

ทางทีมได้ออกไปสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้าน คุณฮาดีมีะ สอแหละ อายุ 68 ปี เรื่องขนมโกยตาหลอก ได้เล่าว่า ขนมนี้ สูตรดั้งเดิมมาจากประเทศมาเลเซีย โดยมีส่วนผสมแป้งข้าวเหนียว หัวกะทิชั้น 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 แต่จะไม่หนักอย่างตอนเช้า ส่วนในพิธีกรรม หรือเทศกาลต่างๆ จะนิยมขนมแห้งที่สามารถเก็บไว้ได้นาน

ด้านคุณค่าทางโภชนาการขนมพื้นบ้านมุสลิม ส่วนใหญ่จะไม่ผสมสารเคมีในขนม เพราะเป็นสูตรดั้งเดิมของภูมิปัญญาชาวบ้าน วัตถุดิบที่ใช้จะมีอยู่ในหมู่บ้าน เช่น มะพร้าว ใบเตย แป้ง น้ำตาล ฯลฯ ส่วนการเก็บรักษา ไม่ใช่สารกันบูด จะเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด คือ ปิ๊บ หรือขนมบางชนิดจะนำมามาตากแดดก่อนเก็บ ซึ่งจะสามารถเก็บไว้ได้นาน

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

พิธีวาลิมะ (พิธีแต่งงาน) มักนิยมกวนข้าวเหนียวแดง-ข้าวเหนียวขาวใช้ในพิธี เพราะความหมายของมันเป็นสิริมงคลให้กับคู่บ่าวสาว เช่น ให้รักกันหวานชื่นเหนียวแน่น 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 ทีมวิจัยจึงได้จัดเวทีขึ้นเพื่อค้นหาคนที่จะสามารถรวมกลุ่มในเรื่องนี้ 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 ซึ่งทางทีมถือว่าเป็นการฟื้นฟูโดยการชิมชั๊บและจะขยายกว้างในอนาคต 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 ในการทดลองทำ ได้รู้ถึงความยากในเรื่องของการทำขนมแต่ละชนิด 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 ขนมเบ้าสุหลู เด็กจะชอบมาก เพราะมีรูปแบบแตกต่างกันออกไป เช่น รูปปลา รูปลูกมะเฟือง รูปกุ้ง และขนมที่มีส่วนผสมของเนย นักท่องเที่ยวที่เป็นชาวต่างชาตินิยมมาก

ลักษณะที่ 2 คือ การส่งขนมตามร้านค้าในชุมชนทั้งในและนอกพื้นที่ และจังหวัดใกล้เคียง ทำให้พบว่าแนวทางการฟื้นฟูไปอย่างเป็นธรรมชาติ เพราะผู้คนส่วนใหญ่เป็นคนในพื้นที่ที่ค่อยๆ ลืมเลือน ทั้งยังไม่ค่อยจะสนใจเกี่ยวกับขนมพื้นบ้านมากนัก ยังจะมีในส่วนของเยาวชนตัวเล็กตัวน้อยจากการสอบถามของทีมกับทางร้านค้าที่ส่งขนม พบว่า จำนวนผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่จะเป็นเยาวชน เนื่องจากเมื่อบริโภคแล้วจะรู้สึกอิมนาน เพราะมีคุณค่าทางอาหารและปริมาณที่มากกว่าขนมตามท้องตลาด บวกกับรูปแบบของขนมที่มีทั้งรูปกุ้ง หอย ปู ปลา ทำให้เด็กชื่นชอบมากขึ้น เป็นตัวบ่งบอกได้ว่าขนมพื้นบ้านมุสลิมเป็นที่พอใจของเด็ก ประกอบกับพ่อแม่เด็กที่เริ่มหันมาสนับสนุน

หลังจากทีมวิจัยได้ไปศึกษาข้อมูลตลาด ก็ได้มีการวางแผนทางการตลาด การตั้งราคาขายส่ง โดยแบ่งตลาดบ้านมุสลิมเป็น 4 ประเภท

ตลาดท้องถิ่น คือ คนในท้องถิ่นมาสั่งซื้อขนมที่ลูกค้าต้องการ ซึ่งในการผลิต จะผลิตตามคำสั่งตลาดชาจร คือ มีนักท่องเที่ยวผ่านไปมาก็เลยซื้อขนม

ตลาดชั่วคราว คือ ตลาดที่มีการประชุมสัมมนา ตามองค์กรต่างๆ จะส่งคนไปรับประทานในการสัมมนาแต่ละครั้ง

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

เผยแพร่ภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านมุสลิมและพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น การที่ได้เผยแพร่ถ่ายทอด ไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมการจัดเวที กิจกรรมการสาธิตในเรื่องของชนมพื้นบ้านมุสลิม ทำให้สังคมในระดับชุมชนเกิดการยอมรับแล้วส่วนหนึ่ง แต่ชุมชนยังคงต้องดำเนินต่อไปในเรื่องของการประสานงานกับครูเพื่อจัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่น ในขณะนี้ได้ร่วมกับครู จัดวางแผนเนื้อหาการสอนใน 8 กลุ่มสาระวิชา ในแต่ละช่วงชั้นเรียน แต่ยังไม่ทำการสอน ก็คงเป็นอีกช่วงในโอกาสต่อไป

บทที่ 4

กระบวนการวิจัย

โครงการวิจัยนี้เกิดจากการขยายผลของคุณชาลีพีระ กามาเซะ หัวหน้าโครงการวิจัย “ศึกษาปัจจัยส่งเสริมภาวะโภชนาการเด็กอายุ 0-72 เดือน บ้านฮุยงบาโร๊ะ หมู่ที่ 5 ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา” ที่ได้ผ่านกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นและได้เชิญชวนให้กลุ่มอาชีพได้ใช้งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นแก้ปัญหาด้วยตัวของชุมชนเอง 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 เลือกรกรรมการขึ้นมาบริหาร 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) ขนมหม้อแกว

ปัญหาของกลุ่มคือขนมขึ้นราง่าย โดยเฉพาะเค้กกล้วยหอม และโดนัท ถ้าขายตามร้านน้ำชาไม่มีปัญหามากนัก เพราะขายหมดภายในสามวัน แต่ถ้าไปวางขายที่ร้านค้าปลีกจะมีปัญหามาก 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) โรตีสกรอบ กะละแม ขนมโก๋ (ปู้ตู) ฆาละ (หมี่กรอบ) กะหรี่ปั๊บ ขนมรังต่อ (รังผึ้ง ดอกจอก) หนุมานคลุกฝุ่น ลาดู หุคนแก่ (เจาะหู) 3) ประยุกต์ขนมให้ทันสมัยใน 9 ชนิด ได้แก่ เค้กกล้วยหอม ปรับเปลี่ยนรูปทรง, โดนัท ปรับเปลี่ยนรสชาติ เพิ่มเครื่องปรุงแต่งโรยบนโดนัท, ทองม้วน ห่อไส้ชนิดต่างๆ, โรตีส เปลี่ยนขนาด 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 ได้รับการประสานจาก คุณสินธุ แก้วสินธุ์ ให้ปรับแก้ข้อเสนอโครงการ โดยตั้งแต่สังเกตว่ากลุ่มฯ น่าจะทำเรื่องการตลาดต่อไปทันที แต่ได้อธิบายไปว่ากลุ่มฯ ยังไม่มั่นใจเรื่องตลาด อยากจะทำการทดลองขนมให้แน่ชัดก่อน จึงตกลงให้ปรับลดกิจกรรมการบริหารจัดการกลุ่มฯ แล้วเปลี่ยนเป็นกิจกรรมถอดบทเรียนกิจกรรมที่ผ่านมาทั้งหมดแทน

เตรียมความพร้อมทีมวิจัย

วันที่ 7 มิถุนายน 2550 ณ บ้านตอแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา เตรียมความพร้อมทีมวิจัย และนัดหมายไปแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับทีมวิจัยโรตีสกรอบสมุนไพรปูด รวมทั้งการสาธิตทำขนมให้กลุ่มได้รู้ด้วย

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

สถานการณ์ความไม่สงบและสภาพลักษณะของจังหวัดชายแดนภาคใต้ดูไม่ดี 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 ยี่ห้อธัญ ยี่ห้อกิเลนแดง ยี่ห้อบัวแดง ยี่ห้อดาว ยี่ห้อลูกศรฟ้า ฯลฯ จากนั้นได้ทำการปรับเปลี่ยนส่วนผสมอย่างอื่นไปเรื่อยๆ เช่น ปรับเปลี่ยนปริมาณไข่ไก่ ปริมาณเกลือ ปริมาณน้ำตาล ฯลฯ เป็นต้น กระบวนการผลิตจากเดิมที่กะปริมาณด้วยสายตา มาเป็นการชั่งตวงวัดด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยละเอียด

รวบรวมภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านมุสลิม

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

บทที่ 5

ผลการวิจัย

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

วิธีการป้องกันราในเค้กกล้วยหอมและโดนัท

แนวทางการทดลองในความเห็นของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร

นักวิชาการภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ได้อธิบายว่า “การทำขนมเป็นการแปรรูปอาหารที่มีความสดใหม่ ไม่ได้ใช้การฆ่าเชื้ออย่างเต็มที่เหมือนการแปรรูปอาหารกระป๋อง ดังนั้นขนมจะมีอายุเก็บรักษาไม่ยาวนานมากนัก เช่น เก็บได้เพียง 1-2 สัปดาห์ แม้ไม่เสื่อมเสียจากเชื้อราก็จะเสื่อมเสียตัวตนเอง เช่น เกิดการร่วน แข็ง 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 ส่งมาวิเคราะห์จุลินทรีย์และเชื้อราว่ามีมากน้อยเพียงใด โดยให้มีจำนวนมากพอ เพื่อให้ผลการวิเคราะห์มีความแม่นยำ

หลังจากการปรับปรุงการผลิตแล้ว จะต้องมีการส่งตัวอย่างขนมที่พร้อมจำหน่ายมาวิเคราะห์จุลินทรีย์และเชื้อราว่ามีมากน้อยเพียงใดอีกครั้ง เพื่อพิสูจน์ว่าผลการปรับปรุงได้ทำให้มีปริมาณเชื้อราลดลง หรือเติบโตช้าขึ้น

ขั้นตอนการผลิตเค้กกล้วยหอม

1. เตรียมวัตถุดิบให้พร้อมก่อนทำขนม



2. ผสมวัตถุดิบที่ส่วนผสมด้วยเครื่องตีไฟฟ้า



3. เตรียมถาด เรียงถ้วยสแตนเลส วางถ้วยกระดาษซ้อนด้านใน



4. ตักส่วนผสมลงในถ้วยกระดาษ ปริมาณสองในสามของความจุถ้วยกระดาษ



5. นำใบเตยหอมมาฉีกเป็นก้อน ใส่ในเตาอบระหว่างการรอร้ม ที่มิวิจัยเชื่อว่านอกจากจะดับกลิ่นโลหะภายในเตาอบแล้ว ยังช่วยเพิ่มความหอมให้กับขนมด้วย



6. เรียงถาดขนมเข้าเตาอบ



7. เค้กกล้วยหอมที่ผ่านการอบเรียบร้อยแล้ว



ผลการทดลองผลิตเค้กกล้วยหอมสูตรต่าง ๆ

ครั้งที่ 1

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2550

ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 17.00 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ รดถึง 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 ชื่นฟู นุ่ม หน้าเค้กชั้นฟูจนแตกเหมือนขนมสาลี่ หน้าเค้กกรอบ
2. ความสวยงามของสีชั้น มีสีชั้นค่อนข้างสวยงามและสม่ำเสมอ
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. เนยเหลือน้ำ 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 และหน้าเค้กเป็นบางชั้น	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
6 วัน	มีเชื้อราเพิ่มปริมาณ มากกว่าวันก่อน	เปลี่ยนไปเนื่องจากรา	เหมือนเดิม	เหมือนเดิม
7 วัน	มีเชื้อราเพิ่มปริมาณ มากกว่าวันก่อน	เปลี่ยนไปเนื่องจากรา	เริ่มเปลี่ยน	เพื่อนินิดๆ

ผ่านไประยะเวลา	ลักษณะเนื้อเค้ก	สี	กลิ่น	รส
8 วัน	มีเชื้อราเพิ่มปริมาณมากกว่าวันก่อน	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/แป้งสาลีอเนกประสงค์ 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 และมีความสม่ำเสมอทั้งชิ้น
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	เพื่อนนิดๆ

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	เฝื่อน

ฟาตีเมาะ ยะสะซอ
ผู้บันทึกการทดลอง

ครั้งที่ 7

ทำการทดลองเมื่อวันที่ 8 เมษายน 2551
ผลิตเค้กกล้วยหอมเสร็จในเวลา 12.30 น.

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก/แป้งสาลียี่ห้อ ไบพัดโบก 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 เหมือนกันทุกชั้น

3. รสชาติ ค่อนข้างเค็ม
4. ผลิตได้ทั้งหมด 85 ชิ้น 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

ฟาตีเม๊ะ ยะสะซอ

ผู้บันทึกการทดลอง

ขั้นตอนการผลิตโดนัท

1. เตรียมวัตถุดิบให้พร้อมก่อนการทำโดนัท



2. ผสมส่วนผสมตามสูตรและนวดให้เข้ากัน



3. พักแป้งไว้ให้ขึ้นฟูประมาณ 1 เท่าตัวจากขนาดเดิม



4. เตรียมถาดอลูมิเนียม โรยแป้งมันบางๆ ให้ทั่ว ป้องกันแป้งโดหนัติดถาดอลูมิเนียม



5. คลึงแป้งในภาตให้เป็นแผ่น จะหนาหรือบางแล้วแต่ผู้ผลิตโดนัทจะกำหนดว่าต้องการโดนัทขนาดใด



6. ตั้งน้ำมันปาล์มในกระทะทอดจนเดือด ทอยน้าแป้งโดนัทลงไปทอดในน้ำมัน



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 แต่ที่มิวจัยได้คัดเลือกบางชนิดที่คิดว่าสามารถลงมือทำได้ด้วยตนเอง 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 ช้อนด้ามยาวใช้เคาะขนมออกจากพิมพ์

ส่วนผสม : ไข่ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ น้ำใบเตย

วิธีการทำ : กวนส่วนผสมแล้วทิ้งไว้นานนับ 3 ชั่วโมง ให้แป้งเกิดการหมักตัวได้ที่ ก่อนจะตั้งไฟด้วยเตาถ่าน ลักษณะเด่นของขนมชนิดนี้คือการอบความร้อนด้วยไฟบนและไฟล่าง กล่าวคือ ก่อไฟด้วยเตาถ่านเพื่อเป็นไฟล่าง วางแม่พิมพ์สำหรับหยอดขนม ก่อนจะวางทับด้วยถาดที่ใส่ถ่าน ร้อนๆ เป็นไฟบนอีกชั้น

เคล็ดลับความอร่อย : สูตรเดิมอาจจะใช้กะทิสด แต่เพื่อความอร่อย ให้ลองเคี้ยวกะทิให้แตกมัน เปลี่ยนมาใช้ไข่เปิดในการทำขนม และสามารถใส่ไข่ทั้งฟอง ใช้เฉพาะไข่ขาว หรือใช้เฉพาะไข่แดงก็ได้ ซึ่งจะได้รสชาติของขนมอาเกาะแตกต่างกันไป



เตรียมเตาถ่าน ตั้งกระทะแม่พิมพ์ให้ร้อน



หยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์



นำถาดใส่ถ่านไฟร้อน ๆ ครอบลงบนกระทะแม่พิมพ์



ยกถาดถ่านไฟเพื่อดูขนมในพิมพ์เป็นระยะ



แกะขนมออกจากเบ้าแม่พิมพ์

บาแต วอลี



ชื่อเรียกภาษามลายู : บาแต วอลี

ชื่อเรียกอื่น : บอระเพ็ด

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ใช้รับประทานในช่วงออกบวช (รอมฎอน) ของมุสลิม มักจะทำใส่ป๊อบแล้วนำไปฝากคนที่มาช่วยงาน

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม ชามผสมแป้งและส่วนผสม กระจวนใช้กวนแป้งและตักแบ่งใส่พิมพ์ แม่พิมพ์ที่ใช้กดเป็นเส้นคล้ายทำเส้นขนมจีน กระทะที่ใช้ทอด กระชอนใช้ช้อนขนม ตะแกรงหรือกระด้งไม้ไผ่สานเพื่อใช้สะเด็ดน้ำมัน ปิ๊บหรือภาชนะมีฝาปิดเพื่อใส่ขนมให้คงความกรอบ

ส่วนผสม : แป้งข้าวเหนียว ไข่ไก่ น้ำตาลทราย พริกป่น น้ำ งาดำ กะทิ น้ำมันพืช

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

กแลแปะ



ชื่อเรียกภาษามลายู : กแลแปะ

ชื่อเรียกอื่น : ทองม้วน, ทองพับ

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ทำขาย ทำกินทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาด่าน แผ่นโลหะแม่พิมพ์ กาบมะพร้าว ชามผสมแป้งและส่วนผสม ชามใส่น้ำมันพืชสำหรับทอดแม่พิมพ์ ตะกร้อใช้ตีแป้ง กระจับใช้ตักแป้งเทใส่พิมพ์ มีดหรือโลหะแบนบางสำหรับแซะแป้งออกจากพิมพ์เพื่อม้วนหรือพับ

ส่วนผสม : แป้งสาลีร่อนแล้ว มะพร้าวขูดขาว ไข่ไก่ งามาคั่วแล้ว น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำปูนใส น้ำ น้ำมันสำหรับทอดแม่พิมพ์ทองม้วน

วิธีการทำ : ก่อไฟเตาด่าน นำแผ่นโลหะแม่พิมพ์ตั้งไฟให้ร้อน นำกาบมะพร้าวจุ่มน้ำมันพืชแล้วทาแผ่นโลหะแม่พิมพ์ให้ทั่ว เพื่อป้องกันไม่ให้แป้งติดแม่พิมพ์ ผสมแป้งและส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากัน ตักแป้งลงในโลหะแม่พิมพ์ร้อนๆ ยีแป้งให้เป็นแผ่นบาง ใช้มีดแซะแป้งแล้วม้วนหรือพับตามต้องการ



เตรียมส่วนผสมทองม้วน



กาบมะพร้าวแช่ในน้ำมันพืช



ใช้น้ำมันพืชทาโลหะแม่พิมพ์ทองม้วน



เทแป้งทองม้วนในพิมพ์ยี่เป็นแผ่นบาง

กแลแปะยาวอ



ชื่อเรียกภาษามลายู : กแลแปะยาวอ

ชื่อเรียกอื่น : โรตีกกรอบ, ขนมนลินควาย

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ได้รับอารยธรรมมาจากชาว อินโดนีเซีย ทำขาย ทำกินโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ

ส่วนผสม : แป้งสาลี เกลือ น้ำตาล ไข่ไก่ น้ำเย็น

วิธีการทำ : นำแป้งสาลีผสมเกลือ น้ำตาล ไข่ไก่ น้ำเย็น นวดจนได้ที่ แบ่งแบ่งเป็นก้อนๆ พักแป้งไว้ประมาณ 30 นาที แล้วนำมาคลึงให้เป็นแผ่น ที่มวิจัยบางคนมองแล้วกล่าวว่าคล้ายแผ่นยางพารา จากนั้นนำแป้งมันผสมน้ำพอละเลว ทาลงบนแผ่นแป้งที่คลึงไว้ ม้วนแป้งเป็นแท่งกลม ตัดเป็นชิ้นแล้วคลึง นำไปทอดในน้ำมันจะขึ้นฟูเป็นชั้นสวยงาม



ผสมแป้งร่วมกับส่วนผสมต่าง ๆ หนดให้เข้ากันจนแป้งเหนียวไม่ติดมือ
พักแป้งไว้ประมาณ 30 นาที



คลึงแป้งเป็นแผ่นบาง ๆ ทาแป้งเหลว แล้วม้วนแป้ง



ตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ



นำแบ่งที่ตัดเป็นชิ้น 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 นำไปกวนในกระทะเหมือนการกวนอาซุรอก เมื่อเหนียวหรือเนื้อขนมแห้งแล้วตักใส่กะละมัง แล้วตัดเป็นชิ้นๆ



คั้นกะทิ ชั่งตวงส่วนผสมตามสูตร



นำส่วนผสมทั้งหมดลงไปกวนในกระทะใบบัว



ส่วนผสมเริ่มแห้ง



กะทิแตกมัน น้ำตาลโตนดเริ่มไหม้ และให้น้ำตาลกับเนื้อขนมกะละแม



เนื้อขนมกะละแมที่เหนียวได้ที่ จะเริ่มร่อน ไม่ติดกระทะ



ตักเนื้อขนมกะละแมใส่กะละมังหรือถาด ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ

ปุด



ชื่อเรียกภาษามลายู : ปุดู

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 เป็นขนมที่ใช้ในงานพิธีสุหนัต (มาฮัชะยารี) และนำมาตกแต่งในพาน (ซมางะ) ที่ใส่ขนมชนิดต่างๆ ไว้ เช่น ข้าวเหนียวสามสี (ขาว แดง เหลือง) โดยจะใช้ขนมฆาไร้มาพันไว้โดยรอบ แล้วนำไขตัมประดับไว้เป็นยอด

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : กะลามะพร้าวเจาะรู ขอเหล็กผูกเชือกแขวนกะลากับชื้อเพื่อร่อนขนมเตาไฟ กระทะ ไม้สำหรับแคะขนม ถาดใส่ขนม ชามผสมส่วนผสม กระบวยตักส่วนผสมตวงใส่กะลา

ส่วนผสม : แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำมันปาล์ม

วิธีการทำ : นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนเข้าด้วยกัน ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ร้อน ตักแป้งที่ผสมแล้วใส่กะลาแล้วร่อนให้เป็นเส้นผ่านจากกรูกะลาลงในน้ำมัน ไขไม้ตะล่อมแล้วตักขึ้นมาใส่ในถาดจัดรูปทรงให้เป็นรูปร่างต่างๆ เช่น รูปจันทร์เสี้ยว

กะหรี่ปั๊บ



ชื่อเรียกภาษามลายู : กะหรี่ปั๊บ

ชื่อเรียกอื่น : กะหรี่ปั๊บ

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ทำกิน ทำขายโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ ตะหลิว ชามผสมแป้งและส่วนผสม ไม้กลิ้ง ถาดใส่ขนม ตะแกรงสะเด็ดน้ำมัน

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

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



ผัดไส้สำหรับทำกะหรี่ปั๊บ



ไส้กะหรี่ปั๊บที่ผัดได้ที่แล้ว



ผสมแป้งและหวดจนเหนียว ไม่ติดมือ



แบ่งแป้งเป็นลูก ๆ แล้วนำมาม้วนและคลึงกลับไปมา 3 รอบก่อนจะคลึงกางออกเป็นแผ่น



นำกะหรี่ปั๊บลงทอดในน้ำมันเดือดๆ



นำกะหรี่ปั๊บบที่ทอดจนสุกเหลืองแล้ว นำมาสะเด็ดน้ำมัน

ชาแซ่ บัวแ้ว



ชื่อเรียกภาษามลายู : ชาแซ่ บัวแ้ว

ชื่อเรียกอื่น : ขนมรังต่อ, ขนมรังผึ้ง, ขนมดอกจอก

เรื่องเล่า : ทำกิน ทำขายโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ พิมพ์ทอดขนม กระchonชั้นขนม ชามผสม แป้ง
ตะแกรงสะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสม : แป้งสาลี แป้งมัน น้ำตาลทราย เกลือ น้ำปูนใส งามดำ ไข่ไก่ น้ำมันปาล์ม

วิธีการทำ : ผสมแป้งกับส่วนผสมทั้งหมด นำพิมพ์จุ่มลงในชามแป้ง แล้วไปจุ่มในน้ำมันเดือด
ขนมจะร้อนออกจากพิมพ์ พอเริ่มเหลืองกรอบแล้วช้อนขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน



ผสมแป้งสำหรับขนมดอกจอก



จุ่มพิมพ์ที่ผ่านการจุ่มแป้งแล้ว มาทอดในน้ำมัน

กลอเมาะ ฮาบู



ชื่อเรียกภาษามลายู : กลอเมาะ ฮาบู

ชื่อเรียกอื่น : หนุมานคลุกฝุ่น, ขนมหู, ก้อกวน

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่ใช้ในพิธีการแต่งงาน และทำเลี้ยงคนมาช่วยในงาน

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ ตะหลิว กระทายขูดมะพร้าว ถาดรองสำหรับปั้นขนม

ส่วนผสม : ข้าวเหนียว เนื้อมะพร้าวทึนทึก น้ำตาลโตนด เกลือ

วิธีการทำ : นำข้าวเหนียวล้างน้ำให้สะอาดมาคั่วในกระทะให้หอมแล้วไม่ให้เป็นแป้งละเอียด แบ่งเป็น 2 ส่วน คือส่วนที่จะจะมัดใส่กับส่วนที่จะคลุก 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 ซามผสมแป้ง

ส่วนผสม : แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เกลือ พริกไทย น้ำ

วิธีการทำ : นำแป้งข้าวเหนียวผสมกับแป้งข้าวเจ้าเล็กน้อยละลายกับน้ำ ใส่ น้ำตาล เกลือ ตั้งไฟกวนให้งวด คลุกกับพริกไทยกับข้าวเหนียวคั่วแล้วไม่ละเอียด ตัดขนมเป็นชิ้นๆ พอคำ

สิงอ โต๊ะแหว



ชื่อเรียกภาษามลายู : สิงอ โต๊ะแหว

ชื่อเรียกอื่น : หุคนแก่, ขนมหะหะ, โดन्हะชีแย

เรื่องเล่า : เป็นขนมที่นิยมทำในงานสารทเดือนสิบของคนไทยพุทธ สำหรับชุมชนมุสลิมมีการทำขายทำกินกันโดยทั่วไป

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนม : เตาไฟ กระทะ กระชอนช้อนขนม ชามผสมแป้ง ไม้พาย ใบตอง

ส่วนผสม : แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทรายแดง น้ำ น้ำมันปาล์ม

วิธีการทำ : นำน้ำตาลผสมกับน้ำตั้งไฟเคี่ยวจนเป็นยางมะตูมแล้วยกขึ้น ทิ้งไว้พอน้ำตาลอุ่นแล้วเทลงในแป้งที่เตรียมไว้ ใช้ไม้พายคนแป้งเบาๆ จนแป้งเข้ากันแล้วใช้มีอนวดอีกครั้ง ใบตองพับครึ่งทาน้ำมัน แล้วนำแป้งมาปั้นเป็นลูกกลมๆ (ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว ใส่ลงในใบตองใช้มือกดใบตองให้แบน ใช้นิ้วชี้เจาะรูตรงกลาง เอาน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน นำขนมลงทอดให้เหลืองสุกแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

สรุปผลการดำเนินงานของกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแล

กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแลได้ผลิตขนมหลากหลายชนิด เช่น เค้กกล้วยหอม เค้กกาแฟ โรตีสกรอบ ขนมยัมเซ็นห์ โดนัท และอื่นๆ เป็นทักษะของสมาชิกที่เพิ่มขึ้น

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

ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน สามารถค้นหาและทำเป็นฐานข้อมูลชื่อเรียกภาษามลายูถิ่นเทียบกับชื่อเรียกทั่วไปได้จำนวน 10 ชนิด จากจำนวนทั้งหมด 12 ชนิด ได้แก่ บาเตวอลี (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 ลิงอโตะแว (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 ลิงอโตะแว

ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาสำคัญประการหนึ่งก็คือ สถานการณ์ของบ้านเมือง ซึ่งทำให้การทำงานของ กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านตอแล ลำช้า ไม่ต่อเนื่อง และติดขัดเสมอ

ปัญหาที่สมาชิกกลุ่มฯ ต้องไปเก็บเกี่ยวข่าวในบางช่วง ทำให้สมาชิกไม่สามารถมารวมตัวเป็นกลุ่มฯ ร่วมกันทำงานได้ทั้งหมด

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

ข้อเสนอแนะ

ขอให้หน่วยงานต่างๆ ช่วยจัดให้สมาชิกกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านต่อแกลงไปอบรมหรือเรียนทำขนม 3 – 4 วัน และช่วยจัดสรรงบประมาณในการสร้างอาคารให้กับกลุ่ม เพื่อสะดวกในการขอเครื่องหมายการค้า สนับสนุนเรื่องบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการผลิตขนมซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ

สิ่งที่ได้จากการวิจัย

กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีบ้านต่อแกลงได้พัฒนาคนไปพร้อมๆ 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)

นวพร เรืองสกุล.2553.ครัวย่าหย้า.กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สารคดี.

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

บัดสาระ ongsara และคณะ.2547.การฟื้นฟูชนบทที่บ้านมุสลิมบ้านท่ามาลัย หมู่ที่ 6
ตำบลปากน้ำ อำเภอละยูง จังหวัดสตูล.สตูล : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
(รายงานการวิจัย)

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

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

แฉะดีฮายะ 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



พัฒนาจิตวิทย์วิจัยร่วมกับสมาชิกกลุ่มทำขนมบ้านต่อแล วันที่ 26 มกราคม 2550
ณ บ้านประธานกลุ่มทำขนมบ้านต่อแล ตำบลกายูบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



พัฒนาจิตวิทยาร่วมกับสมาชิกกลุ่มทำขนมบ้านต่อแล วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2550
ณ บ้านประธานกลุ่มทำขนมบ้านต่อแล ตำบลกาบอเกาะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



เตรียมความพร้อมทีมวิจัย วันที่ 7 มิถุนายน 2550

ณ บ้านประธานกลุ่มทำขนมบ้านต่อแล 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” สันนิษฐานว่าแต่ก่อนเวลาทำขนมต้องใช้ไม้กวานในหม้อ หรือในกระทะใหญ่ ขณะกวานอาจมีการเอาไม้พายจุ่มเนื้อขนม จึงเป็นที่มาของชื่อกระโศดแทง ที่ว่านี้รสชาตินุ่มอร่อยได้กลิ่นเตยหอมๆ รับประทานคู่กับหัวกะทิหวาน และน้ำตาลแว่นเชื่อมชื่นใจ

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” แปลว่าแป้ง ส่วน “ฆาตง” แปลว่าเกาะหรือจับ “มาตุฆาตง” จึงหมายถึงแป้งเกาะ เป็นขนมแป้งปั้นเป็นก้อนให้เกาะอยู่กับไม้เสียบ ตั้งชื่อเป็นแป้งเกาะง่าย ๆ 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

(ใส่พอประมาณจนเป็นเนื้อเดียวกันแต่อย่าให้เปียกแฉะ)