สัญญาเลขที่ RDG52L0009

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ

ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

โดย

นางจินตา อุสมาน และคณะ

ตุลาคม พ.ศ.2554

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ

ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหาร และขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

โดย

1. นางจินตา อุสมาน	ครู คศ. 2 โรงเรียนเรียงราษฎร์อุปถัมภ์
2. นายตายูดิน อุสมาน	อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
3. นางนาอีมะห์ เจะนิครู	ครูผู้ช่วย โรงเรียนบ้านสาวอ
4. นางสาวมารียัม มะเก๊ะ	ครูสอนอิสลามศึกษา โรงเรียนเรียงราษฎร์อุปถัมภ์

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ชื่องานวิจัย **ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส**

ชื่อผู้วิจัย **นางจินตา อุสมาน และคณะ**

ปีที่ทำการวิจัย **2552**

บทคัดย่อ

การศึกษาสถานการณ์ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อรวบรวมรายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน (ปราชญ์ชาวบ้าน) 2. เพื่อศึกษารวบรวมภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส (ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน กระบวนการทำ ความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณีวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู) 3. เพื่อศึกษาสถานการณ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส สำหรับหาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูต่อไป พื้นที่ศึกษาคือ ศึกษาเฉพาะอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสเท่านั้น โดยจำแนกและคัดเลือกอำเภอ ที่มีลักษณะภูมิประเทศแตกต่างกัน 3 ลักษณะ คือ 1. อำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา ได้แก่ อำเภอศรีสาคร อำเภอรือเสาะ 2. อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอตากใบ และ 3. อำเภอ ที่ติดชายแดนไทยและมาเลเซีย ได้แก่ อำเภอสุไหงโก-ลก อำเภอแว้ง ซึ่งคาดว่าลักษณะที่แตกต่างของพื้นที่น่าจะมีผลต่อลักษณะหรือส่วนประกอบของการทำอาหารหรือขนม รวมทั้งอาจมีอิทธิพลต่อชื่อของอาหารและขนมพื้นบ้านด้วย เครื่องมือที่ใช้คือ แบบสอบถาม ใช้ในการเก็บข้อมูลเบื้องต้นในการจัดเวทีระดมความคิดของแต่ละอำเภอ และแบบสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้สำหรับสัมภาษณ์ผู้รู้ที่ได้คัดเลือกให้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหาย การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้เป็นหมวดหมู่

ผลการศึกษาพบว่า

1. รายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน (ปราชญ์ชาวบ้าน) ได้แก่บุคคลที่ได้รับการเสนอชื่อจากเวทีระดมความคิดในแต่ละอำเภอ ซึ่งเป็นผู้มีความรู้และความสามารถในการประกอบอาหารหรือขนมพื้นบ้านจนเป็นที่ยอมรับ หรือผู้ที่สามารถถ่ายทอดอาหารโบราณใกล้สูญหายได้ ในอำเภอที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง พบว่า ผู้รู้ในอำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา มีจำนวน 17 คน อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย มีจำนวน 14 คน และอำเภอที่ติดชายแดนไทยและมาเลเซีย มีจำนวน 15 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 46 คน

2. ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ได้จากเวทีระดมความคิด พบว่า มีอาหารคาว จำนวน 163 ชนิด อาหารว่างและหวาน จำนวน 144 ชนิด และอาหารจานเดียว จำนวน 25 ชนิด รวมทั้งสิ้น 332 ชนิด อาหารที่ใกล้สูญหาย เป็นอาหารว่าง/หวานมากที่สุด จำนวน 28 ชนิด อาหารคาว 14 ชนิด และน้อยที่สุด อาหารจานเดียว 5 ชนิด รวมทั้งสิ้น 47 ชนิด

3. กระบวนการทำหรือการสาธิตอาหารจากผู้รู้ ได้มาโดยการเสนอชื่ออาหารและผู้รู้ที่สามารถถ่ายทอดจากเวทีระดมความคิดของแต่ละอำเภอ แล้วทีมวิจัยได้พิจารณาคัดเลือกอาหารและขนมพื้นบ้านแต่ละอำเภอในจังหวัดนราธิวาส เฉพาะอาหารดั้งเดิมคือเป็นอาหารที่มีขั้นตอนกระบวนการทำที่ยุ่งยาก ใช้ความประณีตละเอียดลออ ใช้เวลานาน ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นอาหารที่ไม่นิยมทำหรือจำหน่าย หรืออาจมีเฉพาะในประเพณีเทศกาล เช่น ประเพณีกวนอาซูรอ การถือศีลอด วันฮารีรายอ งานบุญต่าง ๆ ซึ่งได้ตำรับอาหารรวมทั้งสิ้น 16 ชนิด เป็นอาหารคาว จำนวน 6 ชนิด ได้แก่ *บูดู'กือยุ, ซามา ลาดอปูติ, กูลา กาบะปูเตะฮ ดากิ๋ง, กาบะดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ, กูลา บือซา ดากิ๋ง และอาแยฟีจิ* สำหรับอาหารว่างหรือหวานจำนวน 10 ชนิด ได้แก่ *ตือป งซือมือเละ, ตือปง การฺะฮ, ตือปง บาซีเคาะฮ, ตือปง มาดู 'กฺาตง, ตือปง ปูตู ฮาลือบอ, ตือปง บาดา, ตือปง ลาดู, ตือปง ฮีแต, ตือปง บอคอ ฮูบี กายู, ตือปง ปีแน กอแต,* โดยรวบรวมไว้ในรูปตำรับอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส จากตำรับอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส เมื่อพิจารณาจากลักษณะเกี่ยวข้องและ มีบทบาททั้งกับประเพณีวัฒนธรรม และศาสนา ดังเช่น อาหารและขนมพื้นบ้านที่พบเฉพาะในเทศกาล เช่น ขนมอาซูรอ หรือตูปะ ซึ่งทุกครอบครัวจะต้องทำในเทศกาลวันฮารีรายอ หรือปูโละกูนิง จะทำในงานพิธีกรรม เป็นต้น

ผลจากการพิจารณาพื้นที่ศึกษาในการวิจัย โดยจำแนกและคัดเลือกอำเภอที่มีภูมิประเทศแตกต่างกัน 3 ลักษณะ คือ อำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา ได้แก่ อำเภอศรีสาคร, อำเภอรือเสาะ อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ อำเภอเมืองนราธิวาส, อำเภอตากใบ และอำเภอที่ติดชายแดนมาเลเซีย ได้แก่ อำเภอสุไหงโก-ลก, อำเภอแว้ง พบว่า การลงพื้นที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านโดยผู้รู้ด้านอาหาร สามารถจำแนกอาหารและขนมพื้นบ้านได้ เช่น ภูมิประเทศเป็นภูเขา ได้แก่ *บูดู 'กือยุ ตือปง ซือมือเละ* และ *ซามา ลาดอ ปูติ* อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ *"ตือปง ฮีแต"* สำหรับอำเภอที่ติดชายแดนมาเลเซีย ไม่พบความแตกต่าง นอกจากนี้ยังพบว่า อาหารบางชนิดมีหรือจำหน่ายเฉพาะในเทศกาล เช่น *"ตือปง มาดู 'กฺาตง", "ตือปง ซือมือเละ"* จำหน่ายเฉพาะในงานวัฒนธรรมของอำเภอหรือจังหวัดเท่านั้น ในช่วงเทศกาลถือศีลอด วันฮารีรายอ ซามาลาดอปูติ ตือปงฮีแต ก็จะมีให้ได้รับประทาน เช่นกัน

สถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส สำหรับหาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟู จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน พบว่า ผู้รู้เสนอแนวทางอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส มากที่สุด 3 ลำดับแรกคือ ช่วยกันหันมารับประทานอาหารและขนมพื้นบ้าน รองลงมาช่วยกันขายอาหารและขนมพื้นบ้านกันต่อไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดงานนิทรรศการอาหารบ่อย ๆ ตามลำดับ

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

โครงการวิจัย ศึกษาสถานการณ์ ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิม เชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน นางนาอีมะห์ เจะนิ และ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

ตุลาคม 2554

1. ความเป็นมา

จังหวัดนราธิวาสมีพรมแดนติดต่อกับประเทศมาเลเซีย ประชาชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม โดยทั่วไปเรียกว่า "ชาวไทยมุสลิม" จังหวัดนราธิวาสมีประเพณีวัฒนธรรม วิถีชีวิตที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่นของประเทศ หนึ่งในวัฒนธรรมที่แตกต่างคือ *ภาษา* โดยประชาชนใช้ *ภาษามลายูถิ่น* และวัฒนธรรมอันเกี่ยวข้องกับอาหาร นับเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นและแตกต่างอย่างชัดเจน ทั้งชื่อของอาหารและขนมที่เป็นภาษามลายูถิ่น และสิ่งสำคัญคือถูกเชื่อมโยงกับประเพณีของชาวไทยมุสลิมมาแต่โบราณ ส่วนที่ต่างกันในแต่ละถิ่นย่อยบางอย่างเกิดจากทรัพยากรในท้องถิ่นที่มาจากสภาพภูมิประเทศ อิทธิพลการสัมพันธ์กับชนต่างชาติ และมีหลายอย่างที่เกิดจากเทคนิควิธีที่อาศัยความสามารถเฉพาะของบุคคลในแต่ละท้องถิ่น คิดค้นและปรับปรุงต่อกันมา จนเกิดเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

ในอดีตประชาชนนิยมทำและบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้านอย่างแพร่หลาย เพราะทำง่ายสะดวก ใช้วัสดุและเครื่องปรุงจากชุมชน แต่ปัจจุบันนี้อิทธิพลของทุนนิยม การโฆษณาจากสื่อมวลชนต่าง ๆ ประชาชนนิยมทำงานนอกบ้านมากขึ้น ความรู้สึกว่า การบริโภคอาหารและขนมพื้นเมืองเป็นเรื่องที่ไม่ทันสมัย ประกอบกับวัตถุดิบบางอย่างเริ่มขาดแคลนและหายาก ทำให้ไม่มีเวลาทำอาหาร การบริโภคลดลง ส่งผลให้การสืบทอดความรู้เกี่ยวกับการทำ องค์ความรู้ ความเชื่อดั้งเดิมเกี่ยวกับอาหารถูกลืมเลือนไปอย่างน่าเสียดาย ดังนั้นการศึกษารวบรวมองค์ความรู้จึงเป็นเรื่องจำเป็นก่อนที่สูญหายไป และควรหาทางเผยแพร่ไปสู่รุ่นต่อ ๆ ไป การวิจัยนี้จะสำรวจ สถานการณ์ของผู้รู้เรื่องอาหารและขนมพื้นบ้านเป็นเบื้องต้น พร้อมดำเนินการเก็บรวบรวมชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องรวมทั้งวัตถุดิบและกระบวนการผลิตอาหารและขนมจากผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมเหล่านั้น การสำรวจภูมิปัญญาเป็นการศึกษาประเพณี วัฒนธรรม ความคิดและความเชื่อผ่านอาหารและขนมพื้นบ้าน ซึ่งผลการศึกษาจะเป็นแนวทางอนุรักษ์ ฟื้นฟู และเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้านให้แพร่หลายในพื้นที่ได้มากยิ่งๆ ขึ้น

นอกจากนี้ องค์ความรู้รวมทั้งข้อมูลผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน ถูกนำมาประยุกต์เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการดำรงชีวิตและครอบครัว แก่เด็กนักเรียนในโรงเรียนที่ทีมวิจัยเป็นครูผู้สอน และนำข้อมูลองค์ความรู้

มาดัดแปลงใช้ในหลักสูตร “การจัดการเรียนการสอนแบบทวิภาษา” เพื่อให้เด็กได้เรียนรู้วัฒนธรรมใกล้ตัว อย่างเข้าใจที่มาและความหมาย ซึ่งหมายถึงการเรียนรู้ที่จะรู้จักตนเองทั้งในด้านศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม และ ภาษาท้องถิ่น เพื่อเป็นพื้นฐานในการเรียนรู้วัฒนธรรมส่วนกลางและวัฒนธรรมของกลุ่มชนอื่นๆ ในประเทศต่อไป

2. สถานการณ์ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส

2.1 รายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน (ปราชญ์ชาวบ้าน) ได้แก่บุคคลที่ได้รับการเสนอชื่อจากเวทีระดมความคิดในแต่ละอำเภอ ซึ่งเป็นผู้มีความรู้และความสามารถในการประกอบอาหารหรือขนมพื้นบ้านจนเป็นที่ยอมรับ หรือผู้ที่สามารถถ่ายทอดอาหารโบราณใกล้สูญหายได้ ในที่นี้อาจจะมีอายุมากหรือน้อยก็ได้ ขึ้นอยู่กับว่าสามารถถ่ายทอดอาหารที่ใกล้สูญหายได้ ก็สามารถเป็นตัวแทนของผู้รู้ได้ในงานวิจัยนี้ เนื่องจากทีมวิจัยคิดว่า อายุมิใช่ประเด็นที่จะแยกแยะด้านความรู้ความสามารถได้ บางครั้งผู้รู้ที่ยังไม่สูงวัยนัก แต่มีความรู้ความสามารถจากการถ่ายทอดของบรรพบุรุษก็สามารถเป็นผู้รู้ในงานวิจัยได้ ดังเช่น ผู้รู้ในอำเภอเมืองนราธิวาส ซึ่งถือว่ามีอายุน้อยที่สุด คือ 40 ปี แต่มีความรู้ด้านอาหารโบราณจนเป็นที่ยอมรับของชุมชน และหน่วยงานของรัฐจนสามารถนำเสนอหรือเผยแพร่อาหารนั้นสู่เวทีต่าง ๆ มากมาย เป็นต้น ผลจากการวิจัย พบว่า จำนวนผู้รู้ในอำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา มีจำนวน 17 คน อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย มีจำนวน 14 คน และอำเภอที่ติดชายแดนไทยและมาเลเซีย มีจำนวน 15 คน รวมรายชื่อผู้รู้ทั้งสิ้น จำนวน 46 คน แม้ผู้รู้ทั้งหมดไม่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่งานวิจัยได้ แต่ถือเป็นบุคคลที่มีคุณค่าในชุมชนนั้น ๆ หากองค์กรหรือหน่วยงานในพื้นที่ได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของผู้รู้ย่อมนำประโยชน์มากมายมาสู่ชุมชนสังคมของตนเอง ถึงเวลาแล้วที่ทุกคนควรหันมายกย่องและเชิดชูท่านเหล่านั้นให้สังคมส่วนใหญ่ได้รับรู้ โดยเฉพาะเยาวชนคนรุ่นใหม่ที่หลงลืมในคุณค่าและรากเหง้าของตนเอง โดยยึดติดอยู่กับกระแสสังคมใหม่

2.2 จำนวนชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส พบว่า มีอาหารคาว จำนวน 163 ชนิด อาหารว่างและหวาน จำนวน 144 ชนิด และอาหารจานเดียว จำนวน 25 ชนิด รวมทั้งสิ้น 332 ชนิด อาหารที่ใกล้สูญหาย เป็นอาหารว่าง/หวานมากที่สุด จำนวน 28 ชนิด อาหารคาว 14 ชนิด และน้อยที่สุด อาหารจานเดียว 6 ชนิด รวมทั้งสิ้น 47 ชนิด จากรายชื่ออาหารดังกล่าวทีมวิจัยได้นำมาวิเคราะห์รวมกันทั้ง 6 อำเภอ อาจมีรายชื่ออาหารที่ขาดหายได้อีก อย่างไรก็ตาม สำหรับกระบวนการวิจัยครั้งนี้ได้ใช้ข้อมูลเบื้องต้นจากงานวิจัย เช่น การลงพื้นที่เก็บข้อมูลเชิงลึกทั้งการสัมภาษณ์และการสาธิตอาหาร

2.3 ผลจากการพิจารณาพื้นที่ศึกษาในการวิจัย โดยทีมวิจัยได้จำแนกและคัดเลือกอำเภอที่มีภูมิประเทศแตกต่างกัน 3 ลักษณะ คือ อำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา ได้แก่ อำเภอศรีสาคร, อำเภอ

รือเสาะ อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ อำเภอเมืองนราธิวาส, อำเภอตากใบ และอำเภอที่ติดชายแดนมาเลเซีย ได้แก่ อำเภอสุไหงโก-ลก, อำเภอแว้ง ซึ่งทีมวิจัยคาดว่าลักษณะที่แตกต่างของพื้นที่น่าจะมีผลต่อลักษณะหรือส่วนประกอบของการทำอาหารหรือขนม รวมทั้งอาจมีอิทธิพลต่อชื่อของอาหารและขนมพื้นบ้านด้วย ปรากฏว่า จากการลงพื้นที่อาหารและขนมพื้นบ้านที่สาธิต สามารถจำแนกตามลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่างได้ 4 ชนิดอาหาร โดยพบว่า อำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขามีจำนวนมากที่สุด 3 ชนิด ได้แก่ *"บูดู'กือยุ"*, *"ตือปง ซือมือเละ"* และ *"ซามา ลาคอ ปูติ"* อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ ตือปงฮีแต ที่ไม่พบคือ อำเภอที่ติดชายแดนมาเลเซีย อย่างไรก็ตามรายชื่ออาหารเหล่านี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งที่พบจากงานวิจัยเท่านั้น คาดว่ายังมีจำนวนอาหารอีกมากมายที่สามารถจำแนกและคัดเลือกโดยภูมิประเทศที่แตกต่างกัน แต่เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาตำรับอาหารที่ใกล้สูญหายเท่านั้น ทำให้อาหารซึ่งมีอยู่ในชีวิตประจำวันไม่ได้ศึกษา จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจและน่าท้าทายอย่างมาก หากจะเจาะลึกในประเด็นนี้ในงานวิจัยต่อ ๆ

2.4 จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน พบว่า อาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายเป็นขนมว่าง/หวาน 27 ชนิด และอาหารคาว 6 ชนิด ล้วนเกี่ยวข้องและเชื่อมโยงกับองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญา กระบวนการทำ ความสำคัญ/ความสัมพันธ์กับประเพณีวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ซึ่งทีมวิจัยได้นำเสนออภิปรายเฉพาะที่ค้นพบจากงานวิจัยเท่านั้น สำหรับการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารในหลาย ๆ ประเด็นที่เป็นองค์ความรู้เบื้องต้นนั้น ทีมวิจัยได้สำรวจผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน ว่ามีความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารและขนมพื้นบ้านมากน้อยเพียงใด ซึ่งได้รวบรวมไว้ในเชิงปริมาณเท่านั้น การจัดเก็บข้อมูลในเชิงคุณภาพเพื่อนำองค์ความรู้ไว้ให้ชนรุ่นหลังได้ศึกษา จำเป็นต้องใช้การวิจัยเชิงลึกที่เน้นองค์ความรู้เฉพาะเรื่อง ในโอกาสต่อไป ซึ่งมีหัวข้อที่น่าสนใจ เช่น ความรู้ความสามารถของผู้รู้ อาหารในประเพณีเทศกาล วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหาร อาหารโบราณ แนวทางการอนุรักษ์อาหารที่ยั่งยืน เป็นต้น

2.5 ประเด็นการตระหนัก การอนุรักษ์และฟื้นฟูนั้น จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ด้านอาหารได้สะท้อนความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านว่า ในปัจจุบันอาหารและขนมพื้นบ้านเริ่มจะหายไปเพราะไม่มีคนทำ เด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน นิยมบริโภคอาหารและขนมแบบใหม่ ๆ ที่มีบรรจุภัณฑ์สวยงาม และอาหารพื้นบ้านที่วางขายในปัจจุบันมีรสชาติไม่อร่อย ซึ่งไม่เหมือนกับสมัยก่อน ถ้าจะกินให้อร่อยต้องทำเอง สิ่งที่ผู้รู้ด้านอาหารได้ฝากต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส คือ ขอให้มีการสืบสานและสืบทอดอาหารและขนมพื้นบ้านต่อไปอย่างต่อเนื่อง ถ้าไม่อยากให้ขนมโบราณหายสาบสูญควรอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลาน และส่งเสริมเด็กรุ่นใหม่ให้ใฝ่เรียนรู้ในการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน นอกจากนั้นผู้รู้ด้านอาหารได้สะท้อนแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้าน โดยให้ทุกคนช่วยกันหันมารับประทานอาหารและขนมพื้นบ้าน ให้มีการขายอาหารและขนมพื้นบ้านต่อไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดงานนิทรรศการอาหาร

3. ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาของทีมวิจัย

จากการวิจัยในครั้งนี้ ทีมวิจัยมีข้อเสนอสำหรับภาครัฐและผู้เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

3.1 องค์กรต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและวัฒนธรรม และองค์กรที่อยู่ในชุมชน ต้องส่งเสริมรณรงค์ให้ประชาชนเห็นความสำคัญของอาหารและขนมพื้นบ้าน โดยอาจจะทำในรูปของการให้ความรู้และการแข่งขันประกวดการทำอาหารโบราณในระดับหมู่บ้าน ระดับตำบล ระดับอำเภอ และระดับจังหวัด เป็นประจำ

3.2 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประเภทองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) หรือองค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.) ควรบรรจุโครงการส่งเสริมอาหารและขนมพื้นบ้าน เป็นโครงการประจำปีขององค์กรหรือเป็นมหกรรมทุก ๆ ปี โดยมีกิจกรรมที่เน้นการอนุรักษ์ เช่น การถ่ายทอดองค์ความรู้ โดยการเชิญวิทยากร ผู้รู้มาสอนเกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้าน และวางจำหน่ายเพื่อการบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน และควรจัดทำแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารพื้นบ้านที่ อบต.เพื่อให้โรงเรียนในตำบลได้นำนักเรียนไปศึกษาเรียนรู้ ซึ่งจะส่งผลดีต่อการส่งเสริมและฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นตนเองเป็นต้น

3.3 องค์กรหรือหน่วยงานต่าง ๆ ควรที่จะจัดทำเอกสาร แผ่นพับ เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้าน ควรจัดเอกสารให้มีรูปภาพ ขั้นตอนการทำ ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิดด้วย

3.4 ครูผู้สอนในโรงเรียนต่าง ๆ ตั้งแต่ระดับประถมศึกษาถึงระดับมัธยมศึกษาทั้งของภาครัฐและภาคเอกชน โดยเฉพาะครูผู้สอนในกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยี ควรสนับสนุนให้เยาวชนมาบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้านมากขึ้น การบริโภคอาหารพื้นบ้านได้ประโยชน์จากคุณค่าของอาหารมากมาย และเป็นอาหารที่ปลอดจากสารพิษด้วยและยังเป็นการดำรงไว้ หรือเป็นการอนุรักษ์ซึ่งวัฒนธรรมที่ดีงามของท้องถิ่นอีกทางหนึ่ง

3.5 ภาครัฐควรให้การสนับสนุนอาหารและขนมพื้นบ้านให้สามารถเข้าสู่ตลาดหรือธุรกิจทางด้านอาหาร โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีความพร้อมในการผลิต รวมทั้งทรัพยากรมนุษย์ และวัตถุดิบ และเป็นความต้องการของตลาด

3.6 ภาครัฐควรสนับสนุนในการผลิตสื่ออาหารและขนมพื้นบ้านหลากหลายประเภท ในเบื้องต้นเป็นการเผยแพร่ข้อมูลเพื่อการศึกษา เช่น สื่อโปสเตอร์ สมุดเล่มเล็ก แผ่นพับตำรับที่สวยงาม รูปจำลองสำหรับนักเรียน เยาวชน เพื่อการส่งเสริมและกระตุ้นความสนใจของนักเรียน นอกจากนี้ควรผลิตสื่อตำราอาหารสำหรับกลุ่มแม่บ้านและผู้สนใจทั้งเพื่อประชาชนในพื้นที่และภูมิภาคอื่น ๆ เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญา อัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ เป็นต้น โดยเฉพาะตำราที่ใช้ควรเป็นตำราสองภาษา คือภาษาไทยและภาษามลายูถิ่น สื่อตำราที่เน้นเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและคุณค่าทาง

ภูมิปัญญาที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงาน เพื่อให้ทุกคนได้ตระหนักในคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้านให้มากยิ่งขึ้น

3.7 ภาครัฐ และภาคเอกชนต้องสนับสนุนให้ประชาชนมาบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน เพราะอาหารและขนมพื้นบ้าน ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติที่อยู่ในชุมชนนั้น ๆ ซึ่งจะส่งผลต่อความคงอยู่ของห่วงโซ่อาหาร ระบบนิเวศ ป่าไม้ แม่น้ำลำคลองของชุมชนท้องถิ่น การส่งเสริมอาหารและขนมพื้นบ้านเท่ากับเป็นการดูแลธรรมชาติให้เกิดความสมดุล และชาวบ้านก็สามารถดำเนินชีวิตด้วยความพอเพียง สนองแนวคิดตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ อันจะนำซึ่งความสุขที่ยั่งยืนของชุมชนและสังคมในอนาคต

กิตติกรรมประกาศ

รายงานวิจัย เรื่อง ศึกษาสถานการณ์ ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสนี้ ทีมวิจัยได้ทุ่มเทอย่างยิ่งในการที่จะให้งานวิจัยมีความสมบูรณ์ที่สุด ทีมวิจัยต้องขอขอบคุณผู้ที่เกี่ยวข้องทุก ๆ ฝ่าย โดยเฉพาะการได้รับความกรุณาในการให้คำแนะนำช่วยเหลือจาก อาจารย์สาเหะอับดุลเลาะ อัลยุฟรี หัวหน้าศูนย์ประสานงานโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่นประเด็นภาษาในพื้นที่ชายแดนใต้ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งศาสตราจารย์ดร.สุวิไล เปรมศรีรัตน์ หัวหน้าศูนย์ศึกษาและฟื้นฟูภาษาและวัฒนธรรมในภาวะวิกฤต สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชียมหาวิทยาลัยมหิดล ที่ได้ให้การดูแล ชี้แนะ และเติมเต็มข้อมูลต่าง ๆ ตลอดจนได้กรุณาให้แนวคิดคำปรึกษาหลายประการ จนทำให้งานวิจัยฉบับนี้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.) ที่ได้ให้งบประมาณในการทำวิจัย ขอขอบคุณ รองศาสตราจารย์ดลมนรรจน์ บากา อาจารย์แวยูโซ๊ะ สามะอาลี และผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ได้สละเวลาให้ความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณา ตรวจสอบเนื้อหาในรายงานวิจัย อีกทั้งได้ให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ จนทำให้งานวิจัยมีความถูกต้องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น นอกจากนี้ขอขอบคุณคณะพี่เลี้ยงทีมวิจัยทุกคน ที่ช่วยประสานงาน ช่วยเหลือในการจัดทำเอกสารต่าง ๆ และได้เดินทางติดตามการลงพื้นที่ของทีมวิจัย ทำให้ทีมวิจัยทำงานได้อย่างราบรื่น รวดเร็ว และคล่องตัว

ขอขอบคุณปราชญ์ผู้รู้ ผู้เข้าร่วมเวทีระดมความคิด ทั้ง 6 อำเภอของจังหวัดนราธิวาสทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ ให้ความช่วยเหลือ ตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี โดยเฉพาะผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน นอกจากเสียสละเวลาและแรงกายในการสาธิตอาหารแล้ว ยังให้ความร่วมมือในการตอบแบบสัมภาษณ์ในรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้านอย่างเต็มที่ อีกทั้งยังพยายามทบทวนและนำเสนอประเด็นต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย จนทีมวิจัยรู้สึกซาบซึ้งและขอขอบคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบคุณ ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านคอลอกาเว อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส และผู้อำนวยการโรงเรียนเรียงราษฎร์อุปถัมภ์ อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส ตลอดจนคณะครูและนักเรียนทั้งสองโรงเรียน ที่มีส่วนช่วยเหลือ สนับสนุน และให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งด้านการจัดทำข้อมูลสู่การเรียนการสอน และโดยเฉพาะการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส เป็นอย่างดียิ่ง

ทีมวิจัย

ตุลาคม 2554

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	**ก**
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	**ค**
กิตติกรรมประกาศ	**ซ**
สารบัญ	**ฌ**
สารบัญตาราง	**ญ**
ส่วนที่ 1 สรุปโครงการวิจัยโดยย่อ	**1**
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 โจทย์วิจัย	2
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
1.4 พื้นที่ศึกษา	3
1.5 วิธีดำเนินงาน	3
1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.7 การวิเคราะห์ข้อมูล	5
1.8 นิยามศัพท์	5
ส่วนที่ 2 การทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง	**6**
2.1 อาหารในประเทศไทย	6
2.2 ผู้รู้/ปราชญ์	17
2.3 ภูมิปัญญา	17
2.4 สถานภาพ สถานการณ์ หรือบริบทชุมชน	19
2.5 ประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา	23
ส่วนที่ 3 กระบวนการดำเนินงานวิจัย	**29**
3.1 ผลการดำเนินงาน	29
3.2 สรุปจากกิจกรรมทั้งหมด	47
ส่วนที่ 4 ผลการดำเนินงาน	**48**
4.1 ผลที่ได้จากแบบสอบถาม ในการจัดกิจกรรมเวทีระดมความคิดเห็นของแต่ละอำเภอ	48
4.2 ผลที่ได้จากแบบสัมภาษณ์ผู้รู้ในการเก็บข้อมูลเชิงลึกแต่ละอำเภอ	58
3.4 ผลที่ได้สู่กระบวนการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน	69

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ส่วนที่ 5 สรุปผลการวิจัย	**79**
5.1 สรุปผลการวิจัย	79
5.2 การอภิปรายผล	81
5.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำวิจัย	94
5.4 กระบวนการวิจัยนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้างในชุมชน	96
5.5 บทเรียนจากงานวิจัย	97
5.6 ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	99
5.7 ปัญหาและอุปสรรค	100
บรรณานุกรม	**102**
ภาคผนวก	**106**
ก ตัวอย่างแบบสอบถามการวิจัย	106
ข ประมวลภาพการดำเนินงาน	116

สารบัญตาราง

เรื่อง **หน้า**

ตาราง 1	แสดงข้อมูลประชากรจังหวัดนราธิวาส	42
ตาราง 2	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง	48
ตาราง 3	รายชื่อปราชญ์ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส จำแนกตามลักษณะภูมิประเทศ	57
ตาราง 4	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้รู้/ปราชญ์ จำแนกตามลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง	58
ตาราง 5	แสดงความสามารถของผู้รู้ จำแนกตามลักษณะอาหารและขนมพื้นบ้าน	59
ตาราง 6	แสดงรางวัล/เกียรติยศด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้ที่ตอบแบบสัมภาษณ์	59
ตาราง 7	แสดงความรู้สึกของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน ต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส	60
ตาราง 8	แสดงข้อเสนอแนะของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน ต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส	60
ตาราง 9	แสดงความรู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน จำแนกตามเหตุการณ์หรือประเพณีเทศกาล	61
ตาราง 10	แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ผู้รู้สาธิต จำแนกตามชนิดอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส	63
ตาราง 11	แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส	64
ตาราง 12	แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส	65
ตาราง 13	แสดงรายชื่อผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านที่ต้องการแนะนำจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ จำแนกตามอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง	66
ตาราง 14	แสดงเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์โบราณในการทำอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส ที่ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านเก็บรักษาไว้	67
ตาราง 15	แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส	68

ส่วนที่ 1
สรุปโครงการวิจัยโดยย่อ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดนราธิวาสเป็นจังหวัดที่มีพรมแดนติดต่อกับประเทศมาเลเซีย และเป็นจังหวัดที่ประชาชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งอาศัยอยู่อย่างกระจัดกระจายตามชุมชนต่างๆ โดยทั่วไปแล้วเรียกว่า "ชาวไทยมุสลิม" จะเห็นได้ว่าประชาชนในจังหวัดนราธิวาสมีประเพณีวัฒนธรรมที่หลากหลาย เป็นสังคมแบบพหุวัฒนธรรม มีวิถีชีวิตที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศ ไม่ว่าจะด้านการละเล่น ดนตรี การกีฬา ภาษา การแต่งกาย ฯลฯ ปัจจุบันมีประชาชนจากภูมิภาคอื่นเข้ามาอยู่อาศัยหรือทำมาหากินมากขึ้น ทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ซึ่งกันและกันมากขึ้นตามไปด้วย จึงเกิดการเรียนรู้ซึ่งกันและกันในทุกมิติ

หนึ่งในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่นๆ ที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจนนั้นก็คือ *วัฒนธรรมด้านภาษา* โดยภาษาที่ประชาชนชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาสใช้ในการติดต่อสื่อสารในชีวิตประจำวัน คือ *ภาษามลายูถิ่น* ซึ่งใช้กันอย่างแพร่หลาย และใช้กันมาเป็นระยะเวลาอันยาวนานจนถึงปัจจุบัน นอกจากจะมีภาษาที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่นๆ แล้ว วัฒนธรรมอันเกี่ยวข้องกับอาหารนับเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นและแตกต่างจากภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศอย่างเห็นได้ชัด รวมทั้งชื่อของอาหารและขนมพื้นบ้านที่เป็นภาษามลายูถิ่นยังมีความน่าสนใจ และเป็นสิ่งสำคัญที่เชื่อมโยงกับประเพณีของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูมาแต่โบราณ ดังเช่น สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2540 : 118-127) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรมของกินของกลุ่มชนแต่ละกลุ่มเป็นภาพสะท้อนถึงวิถีดำเนินชีวิตนานาประการ ทั้งยังเป็นเครื่องบ่งถึงระดับจิตใจ สภาพเศรษฐกิจ วิธีการจัดการ และภูมิธรรมสังคม เผ่าชนที่ไม่รู้จักการวิธีการจัดการในเรื่องการกินที่ดีพอมักจะขาดวิธีการจัดการพัฒนาตนเองแทบทุกด้าน นอกจากนี้วัฒนธรรมการกินของชาวภาคใต้ มีทั้งส่วนที่พ้องกันทั่วทั้งภาคและส่วนที่แตกต่างกันในแต่ละถิ่นย่อย ทั้งนี้บางอย่างเกิดจากทรัพยากรในท้องถิ่นที่สืบเนื่องมาจากสภาพภูมิประเทศ บางอย่างเกิดจากคติทางศาสนา บางอย่างเกิดจากอิทธิพลของการสัมพันธ์กับชนต่างชาติ และมีหลายอย่างที่เกิดจากเทคนิควิธีที่อาศัยความสามารถเฉพาะของบุคคลในแต่ละท้องถิ่น คิดค้นและปรับปรุงต่อกันมา จนเกิดเป็นนิสัยการกินของท้องถิ่นนั้น ๆ

ในอดีตประชาชนในจังหวัดนราธิวาสนิยมทำและบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้านอย่างแพร่หลาย เพราะเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก สามารถใช้วัสดุและเครื่องปรุงต่างๆ ที่มาจากชุมชน แต่ในปัจจุบันเมื่ออิทธิพลของทุนนิยมเข้ามา การโฆษณาจากสื่อมวลชน ประชาชนต้องทำงานนอกบ้านมากขึ้น ทำให้ไม่มีเวลาในการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน นอกจากนี้ยังมีความรู้สึกว่าการบริโภคอาหารและขนมพื้นเมืองเป็นเรื่องที่ไม่ทันสมัย รวมทั้งวัตถุดิบบางอย่างเริ่มขาดแคลนหรือหายาก จึงทำให้การทำอาหาร

หรือการบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้านลดลงเรื่อยๆ ส่งผลให้การสืบทอดความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารหรือขนม รวมทั้งองค์ความรู้หรือความเชื่อดั้งเดิมที่ผูกพันเชื่อมโยงกับอาหารและขนมท้องถิ่นเหล่านั้นถูกลืมเลือนไปอย่างน่าเสียดาย ดังนั้นการศึกษารวบรวมองค์ความรู้ดังกล่าวก่อนที่สูญหายไปหมดสิ้น จึงเป็นเรื่องจำเป็น และควรหาแนวทางเผยแพร่ไปสู่รุ่นต่อๆ ไป

การศึกษาเรื่องอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส จะดำเนินการสำรวจสถานการณ์ของผู้รู้เรื่องอาหารและขนมภายในจังหวัดนราธิวาสก่อนเป็นเบื้องต้น พร้อมกับดำเนินการเก็บรวบรวมชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งวัตถุดิบและกระบวนการผลิตอาหารและขนมดังกล่าวจากผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมเหล่านั้น

การสำรวจเกี่ยวกับผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส เป็นการศึกษาประเพณี วัฒนธรรม ความคิดและความเชื่อผ่านอาหารและขนมพื้นบ้านของกลุ่มคนไทยเชื้อสายมลายูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส ซึ่งผลจากการศึกษาครั้งนี้นอกจากจะเป็นข้อมูลเบื้องต้นแก่จังหวัดอื่นๆ แล้ว ข้อมูลจากการวิจัยจะเป็นพื้นฐานในการวางแผนเพื่อหาแนวทางการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้านให้แพร่หลายในพื้นที่ได้มากยิ่งๆ ขึ้น

นอกจากนี้แล้วในระยะต่อไป องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้าน รวมทั้งข้อมูลผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญในด้านอาหารและขนมดังกล่าว คาดว่าจะประยุกต์ใช้เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการดำรงชีวิตและครอบครัว แก่เด็กนักเรียนในโรงเรียนที่คณะวิจัยเป็นครูผู้สอน และสามารถนำข้อมูลและองค์ความรู้ท้องถิ่นดังกล่าวมาดัดแปลงใช้ในหลักสูตร “การจัดการเรียนการสอนแบบทวิภาษา” เพื่อให้เด็กได้เรียนรู้วัฒนธรรมใกล้ตัวอย่างเข้าใจที่มาและความหมาย ซึ่งหมายถึงการเรียนรู้ที่จะรู้จักตนเองทั้งในด้านศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม และ ภาษาท้องถิ่น เพื่อเป็นพื้นฐานในการเรียนรู้วัฒนธรรมส่วนกลางและวัฒนธรรมของกลุ่มชนอื่นๆ ในประเทศต่อไป

1.2 โจทย์วิจัย

สถานการณ์ ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสเป็นอย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อรวบรวมรายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน (ปราชญ์ชาวบ้าน)

2. เพื่อศึกษารวบรวมภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส (ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน กระบวนการทำ และความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู)

3. เพื่อศึกษาสถานการณ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส สำหรับหาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูต่อไป

1.4 พื้นที่ศึกษา

1.4.1 พื้นที่ศึกษา ศึกษาเฉพาะจังหวัดนราธิวาส โดยคณะวิจัยได้จำแนกและคัดเลือกอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศแตกต่างกัน 3 ลักษณะ คือ

- อำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา ได้แก่ อำเภอศรีสาคร อำเภอรือเสาะ
- อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ อำเภอเมืองนราธิวาส และอำเภอตากใบ
- อำเภอที่ติดชายแดนมาเลเซีย ได้แก่ อำเภอสุไหงโก-ลก อำเภอแว้ง

ซึ่งคาดว่าลักษณะที่แตกต่างของพื้นที่น่าจะมีผลต่อลักษณะหรือส่วนประกอบของการทำอาหารหรือขนม รวมทั้งอาจมีอิทธิพลต่อชื่อของอาหารและขนมพื้นบ้านด้วย

1.4.2 ขอบเขตการวิจัย เนื้อหาที่ศึกษา ประกอบด้วย สถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้าน ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน โดยการสัมภาษณ์ปราชญ์หรือผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

1.5 วิธีดำเนินงาน

เพื่อให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ การดำเนินงานจึงใช้เครื่องมือและวิธีการ ดังนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน เพื่อนำไปสู่การกำหนดรูปแบบการวิจัยและข้อสรุปในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ต่อไป

2. ประชุมทีมวิจัย เพื่อชี้แจงรูปแบบการวิจัยและการวางแผนการดำเนินงาน พร้อมทั้งแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในการเตรียมแต่ละกิจกรรม และสรุปงานหรือกิจกรรมที่ได้ดำเนินการผ่านมา

3. สร้างเครื่องมือและดำเนินการประสานงานก่อนลงพื้นที่ ได้ออกแบบและจัดทำเครื่องมือ คือ แบบสอบถามข้อมูลเบื้องต้นและแบบสัมภาษณ์เชิงลึก และติดต่อประสานงานในแต่ละอำเภอก่อนลงพื้นที่

4. การเก็บข้อมูลผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน และองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง(เบื้องต้นและเชิงลึก) ในเบื้องต้นลงพื้นที่แต่ละอำเภอตามตารางที่กำหนด โดยจัดเวทีระดมความคิดจากผู้ที่เกี่ยวข้องตามเป้าหมายที่วางไว้ หลังจากนั้นลงไปเก็บข้อมูลเชิงลึก โดยเก็บข้อมูลจากผู้รู้พร้อมให้สาธิตอาหารที่กำลังจะสูญหาย

5. รวบรวม สรุปและวิเคราะห์ข้อมูล โดยจัดการประชุมทีมวิจัยมาร่วมวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้และรวบรวมสรุปเพื่อดำเนินกิจกรรมลำดับต่อไป

6. จัดทำทำเนียบ แผนที่ปราชญ์ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน ประสานงานกับพี่เลี้ยงในการเข้ารับการอบรมเพื่อจัดทำทำเนียบ แผนที่ปราชญ์

7. นำเสนอข้อมูลต่อผู้ทรงคุณวุฒิและปราชญ์เพื่อให้ได้รับการตรวจสอบ เอกสารและรายงานก่อนจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ต่อไป

8. จัดเวทีเผยแพร่ข้อมูลเพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของอาหารและขนมพื้นบ้านพร้อมสาธิตการทำอาหารและขนมพื้นบ้านโบราณที่ใกล้สูญหาย

9. จัดทำต้นฉบับตำรับอาหารและขนมพื้นบ้าน(และคาดว่าจะดัดแปลงเป็นหลักสูตรท้องถิ่นในระยะต่อไป) เพื่อส่งเสริมให้ภูมิปัญญาอาหารและขนมพื้นบ้านได้รับการอนุรักษ์ฟื้นฟูต่อไป

10. รายงานผลการวิจัยและรายงานการเงิน และผลการศึกษาวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามเวลาที่กำหนด

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้เผยแพร่อาหารและขนมพื้นบ้านให้แก่คนในพื้นที่ สร้างความสนใจและกระตุ้นให้คนในชุมชนเห็นความสำคัญของอาหารและขนมพื้นบ้านมากยิ่งขึ้น

2. ทำให้ผู้รู้/ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาสได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติ

3. ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องการทำอาหารและขนมพื้นบ้านภายในอำเภอ จังหวัด และรวมถึงคนต่างจังหวัดที่สนใจด้วย

1.7 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ตามระเบียบวิธีวิจัยทางสถิติ ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. แบบสอบถาม หาค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละรายการ
2. แบบสัมภาษณ์ ประมวลความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์และความรู้สึกที่มีต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้าน แล้วแจกแจงความถี่ และร้อยละ

1.8 นิยามศัพท์

1. สถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส หมายถึง เหตุการณ์ต่าง ๆ ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และจะส่งผลต่อการใกล้สูญหายของอาหาร ได้มาโดยการสัมภาษณ์ผู้รู้แต่ละอำเภอ และการสำรวจในอำเภอที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง
2. ผู้รู้ หมายถึง บุคคลที่ได้รับการเสนอชื่อจากเวทีระดมความคิดในแต่ละอำเภอ ซึ่งเป็นผู้มีความรู้และความสามารถในการประกอบอาหารหรือขนมพื้นบ้านจนเป็นที่ยอมรับ หรือผู้ที่สามารถถ่ายทอดอาหารโบราณใกล้สูญหายได้
3. ภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ของผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ที่ผ่านการถ่ายทอดจากอดีตถึงปัจจุบัน ทำให้เกิดเป็นประเพณี ความเชื่อ และวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว
4. อาหารและขนมพื้นบ้าน หมายถึง อาหารคาว อาหารว่าง อาหารหวาน และอาหารจานเดียว ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส
5. อาหารโบราณใกล้สูญหาย หมายถึง อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ซึ่งเป็นอาหารชนิดดั้งเดิม เป็นอาหารที่ทำยากและมีวิธีทำหลายขั้นตอน ไม่ค่อยนิยมทำหรือจำหน่ายในท้องตลาด หรืออาจ มีเฉพาะในเทศกาลเท่านั้น ได้มาโดยการเสนอชื่อในกิจกรรมเวทีระดมความคิดของแต่ละอำเภอ และจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ในแต่ละอำเภอ
6. อาหารโบราณที่สูญหาย หมายถึง อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ที่สูญหายในพื้นที่วิจัย ซึ่งเป็นอาหารชนิดดั้งเดิม เป็นอาหารที่ทำยากหลายขั้นตอน ไม่ค่อยนิยมทำ หรือจำหน่ายในท้องตลาด หรืออาจมีเฉพาะในเทศกาลเท่านั้น ได้มาโดยการสัมภาษณ์ผู้รู้ในแต่ละอำเภอของจังหวัดนราธิวาส

ส่วนที่ 2
การทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ได้ศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 อาหารในประเทศไทย

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งนี้เพราะมนุษย์ต้องการอาหารและน้ำเพื่อสร้างเสริมร่างกายและเป็นพลังงานสำหรับทำกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งยังเป็นการสร้างความคิดเพื่อทำให้เกิดสิ่งที่มนุษย์ต้องการเพิ่มขึ้น อาหารในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หมายถึง "วัตถุทุกชนิดที่คนกินดื่ม หรือนำเข้าสู่ร่างกายแต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ นอกจากนี้อาหารยังรวมถึงวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารวัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย" (อุบล ดีสวัสดิ์, 2547 : 8) สำหรับอาหารว่าง ตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 ได้ให้ความหมายว่า น. ของกินนอกเวลาอาหารปรกติ มักกินในเวลาบ่าย (ราชบัณฑิตยสถาน, 2542 : 1371)

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมประเภทหนึ่ง นับเป็นบันทึกรสนิยมและภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดให้แก่รุ่นหลังสืบทอดกันมาจนถึงทุกวันนี้ นอกจากความภาคภูมิใจในความเป็นอารยชนของชาติไทยแล้ว ในยุคโลกาภิวัตน์อาหารไทยยังมีบทบาทในฐานะสื่อวัฒนธรรมที่เปรียบเทียบสะพานสานไมตรีกับนานาประเทศทั่วโลก ชาวต่างชาติได้ลิ้มลองอาหารไทยนั้น ไม่เพียงแต่ติดใจในรสชาติ แต่ยังประทับใจในความพิถีพิถันตามกระบวนการปรุงแต่งรสชาติ ความประณีตในการแกะสลัก การจัดวางสีสันต่าง ๆ กลิ่นหอมชวนรับประทาน เป็นต้น(กอบแก้ว นาจพินิจ, 2542 : 1)

แม้ว่าอาหารจะให้ความหิวและกระหายหมดไป แต่กล่าวกันว่า อาหารที่เรารับประทานนั้นมีบริบทที่น่าสนใจมากกว่าการกินอิ่มและอร่อย หากแต่ยังมีประเด็นทางวัฒนธรรมแฝงไว้ในรสชาติและรสมือของผู้ปรุง หรือกระนั้นความต่างของอาหารก็บ่งบอกถึงรสนิยม ชนชั้น วัฒนธรรมโดยเฉพาะในวัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งย่อมมีอาหารเป็นองค์ประกอบชี้ความต่าง และในอาหารแต่ละชนิดก็มีวัฒนธรรมแอบแฝงอยู่เช่นกัน ดังเช่น ประหยัด สายวิเชียร (2542 : 84-85) กล่าวว่า ประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาที่สะสมจากการปฏิบัติจริงและถ่ายทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน โดยเฉพาะภูมิปัญญาด้านอาหารของทุกชนชาติต่าง ๆ ได้มีการทดลอง ปฏิบัติจริง และถ่ายทอดกันมาเป็นความรู้ดั้งเดิมซึ่งมีการบอกเล่า ถ่ายทอดกันในครอบครัว ในชุมชนตากต่างกันไป การเข้าถึงคุณค่าของสิ่งที่บริโภคได้ ทำให้ร่างกายแข็งแรง ต่อสู้กับโรคได้นี้ ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมา การกินของคนในแต่ละ

ท้องถิ่นแต่ละภูมิภาค จะแสดงออกถึงความคิด ความเชื่อรวมทั้งท่าทีในการอยู่ร่วมกันในสังคม แต่โดยรวมแล้วจะเป็นภูมิปัญญาของการผสมผสาน เพื่อการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสภาพแวดล้อมทางสังคมของกลุ่มชน หากสังคมนั้นมีหลากหลายชาติพันธุ์จะเพิ่มการเปลี่ยนแปลงการสังสรรค์ข้าวัฒนธรรมระหว่างชาติพันธุ์เข้าไปด้วย

2.1.1 อาหารมุสลิมในประเทศไทย

อาหารมุสลิมมีมากมาย แต่ไม่มีใครรู้ว่าเข้ามาในประเทศไทยเมื่อไร เป็นที่น่าเสียดายว่าไม่มีการจดบันทึกไว้เป็นหลักฐาน หากจะมีหลักฐานอยู่บ้างก็ย้อนไปสมัยอยุธยา ที่มีหลักฐานเก่าแก่ที่สุด คือ กาพย์แห่เรือชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ในกรุงรัตนโกสินทร์ เป็นต้น แต่ส่วนใหญ่ก็จะเป็นอาหารในพระราชวังหรือราชสำนักเท่านั้น ส่วนของชาวบ้านหรือในครอบครัวของคนทั่วไปไม่มีการจดบันทึก มีแต่เพียงการบอกเล่าต่อ ๆ กันมา หรือการสั่งสอนถ่ายทอดกันภายในครอบครัวเท่านั้น

นักวิชาการและผู้รู้ได้ศึกษารวบรวมความรู้และทัศนะเกี่ยวกับอาหารมุสลิมไว้ในเอกสารต่าง ๆ ซึ่งเป็นข้อมูลและประโยชน์ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ดังนี้

นิดดา หงษวิวัฒน์ (2547 : 10-11) ได้อธิบายเกี่ยวกับมุสลิมกับอาหาร ดังนี้ ศาสนาอิสลามแตกต่างจากศาสนาอื่นตรงที่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับอาหารที่กินได้และกินไม่ได้อย่างชัดเจน เข้มงวด มีคำสอนเกี่ยวกับสุขลักษณะต้องผ่านวิธีทำความสะอาดอย่างถูกต้อง เช่น เนื้อสัตว์ต้องชำระล้างด้วยน้ำที่ไหลผ่าน และมารยาทการกินอาหาร คัมภีร์อัลกุรอ่านได้บัญญัติอาหารที่กินได้เรียกว่า “ฮาลาล” อาหารที่กินไม่ได้เรียนกว่า “หะรอม” สมัยก่อนหากร้านอาหารใดเขียนป้ายสัญลักษณ์พระจันทร์เสี้ยวสีเขียวก็พอเชื่อถือได้ แต่ปัจจุบันนี้จะให้แน่ใจต้องมีตรารับรองอาหารฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ใช้ตราเป็นอักษรอาหรับเรียกว่า “ฮาลาล” ตรงกลางสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือขอผ่านทางคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดก็ได้

เครื่องหมาย “ฮาลาล” บนฉลากสินค้า

อิสลามยังกำหนดจริยธรรมการบริโภคไว้หลายประการ ข้อหนึ่งบัญญัติให้ชาวมุสลิมเจือจานอาหารและเครื่องดื่มแก่ชาวมุสลิมผู้ยากไร้ ข้อบัญญัติเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดระหว่างอาหารโดยเฉพาะต้องล้างมือก่อนกินอาหาร ใช้เพียง 3 นิ้วมือในการเปิบอาหาร และมารยาทการกินอาหารร่วมกับผู้อื่น เรื่องนี้สอดคล้องกับธรรมเนียมการกินอาหารจากสำรับเดียวกันที่ชาวมุสลิมเรียกว่า อีแด

ครัวมุสลิมในประเทศไทย เมื่อจะกล่าวถึงอาหารมุสลิมในทางปากะศิลป์ จำเป็นต้องขยายความถึงครัวชาติหรือครัวภูมิภาคที่ชาวมุสลิมผู้นั้นสังกัดอยู่ ในแง่นี้มุสลิมในเมืองไทยจึงอาจมีอัตลักษณ์เป็น

2 อย่าง ด้านหนึ่งเป็นคนไทยมุสลิม กินอาหารไทยในชีวิตประจำวันเหมือนคนไทยทั่วไป เพียงแต่เลือกอาหารให้ถูกต้องตามกฎอิสลามเท่านั้น แต่ในอีกด้านหนึ่ง พวกเขายังมีชีวิตชุมชนที่ตระหนักรู้ในรากเหง้าของตัวเอง ยังสืบสานวัฒนธรรมบางอย่างที่เป็นเอกลักษณ์ทางชนชาติของตน โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมักแสดงออกมาในวาระพิเศษ เช่น งานเลี้ยงพิธีเกิด พิธีขลิบ พิธีแต่งงาน งานบุญและงานเลี้ยงในวันสำคัญทางศาสนา เช่น เทศกาลรอมฎอน วันอีดเล็ก[1] วันอีดใหญ่ เป็นต้น ดังนั้นอาหารมุสลิมในเมืองไทยจึงมีมากกว่า ข้าวหมก โรตีมะตะบะ ก๋วยเตี๋ยวแกง สะเต๊ะเนื้อ ที่มีขายอยู่ทั่วไป ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาหารมุสลิมสายมลายู แต่ยังมีอาหารมุสลิมสายเปอร์เซียและสายอาหรับ สายอินเดีย-ปากีสถาน-บังกลาเทศ และสายมลายู-ชวา ซึ่งคนไทยส่วนใหญ่ไม่รู้จัก (นิดดา หงษวิวัฒน์, 2547 : 11)

นอกจากนี้วิลันดา กานต์มณี(2549 : 15-16) ได้อธิบายเพิ่มเติมว่า สิ่งที่จำเป็นต้องกล่าวถึงในอาหารมุสลิม ส่วนใหญ่นั้นมักจะมีเครื่องเทศเป็นส่วนผสมหลัก หรือเรียกว่าเป็นส่วนผสมในการผลิตเป็นส่วนใหญ่ ไม่ว่าในการหุงข้าว การอบเนื้อหรือแม้แต่แกงหรือต้มบางอย่างก็มักจะมีเครื่องเทศผสมอยู่ด้วยแทบทั้งสิ้น สันนิฐานกันในที่นี้ว่า เพราะมุสลิมนั้นคือประชาการที่นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งอิสลามถือกำเนิดขึ้นในดินแดนที่วันนี้เราเรียกว่าอาหรับหรือตะวันออกกลาง แต่แปลกที่อาหารทั้งหลายมักมีเครื่องเทศเป็นหลัก ซึ่งคุณสมบัติพิเศษของเครื่องเทศนอกจากมีรสชาติและกลิ่นที่อบอวลให้ชวนชอบหลายชนิดมีสรรพคุณ ทำให้ร่างกายร้อนและสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายได้อย่างดี บางชนิดก็มีสรรคุณเก็บรักษาอาหารให้ดำรงคงอยู่ไม่เสียไปง่าย ๆ ซึ่งคุณสมบัติเหล่านี้เองเป็นส่วนหนึ่งทำให้ชาวอาหรับหรือเปอร์เซียในอดีตนิยมเอกเครื่องเทศมาเป็นส่วนผสมในอาหารจึงมีนัยยะของคุณค่ารวมอยู่ด้วย เป็นนัยยะเพื่อทำให้ร่างกายเกิดความอบอุ่นขึ้นแก่ร่างกายจากบรรดาเครื่องปรุง นอกจากนี้เครื่องเทศที่ผ่านการตากแห้งจะเก็บได้นาน เวลาชาวอาหรับต้องเดินทางไกลไปไหนก็จะพกเครื่องเทศไป ทำให้ในที่สุดอาหารของชาวอาหรับจึงมักมีเครื่องเทศและแป้งเป็นส่วนผสมหลักนั่นเอง

นับแต่พ่อค้าอาหรับเป็นพ่อค้าคนกลางซื้อเครื่องเทศจากภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แน่นอนว่าการเป็นพ่อค้าของชาวอาหรับเปอร์เซียนั้นไม่ได้มาเพียงเพื่อซื้อสินค้า แต่ส่วนหนึ่งเป็นนักการศาสนาที่เข้ามาเผยแร่ศาสนาอิสลามอีกทางหนึ่งด้วย พ่อค้าอาหรับเผยแพร่ศาสนาอิสลามมาตั้งแต่อินเดียต่อเนื่อง อาเจ๊ะ เข้าปัตตานี และมีมากมายที่เดินทางถึงกรุงศรีอยุธยา อาหารมุสลิมที่เรารู้จักแท้จริงแล้วแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1. อาหารที่เผยแพร่และเป็นที่รู้จักทั่วไป อาทิ มัสมั่น ข้าวหมก เป็นต้น อาหารประเภทที่ 2 เป็นอาหารมุสลิมที่มาจากภาคใต้ ซึ่งจะมีรสชาติออกไปอีกแบบหนึ่ง แต่ทั้งสองล้วนหนักไปทางเครื่องเทศแทบทั้งสิ้น และที่สำคัญทั้งสองประเภทมักจะผลิตอาหารในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน แม้อาหารบางชนิดมุสลิมกรุงเทพในปัจจุบันอาจจะรู้จัก แต่ทางภาคใต้กลับไม่รู้จัก ดังกรณีของแกงกุรม่า เป็นต้น

[1] วันอีดเล็ก หมายถึง วันฮารีรายออีดีลฟิตรี ส่วนวันอีดใหญ่ หมายถึง วันฮารีรายออีฎิลอัฎฮา

เส้นทางการเข้าสู่สยามประเทศของอาหารมุสลิมดังที่กล่าวมา สำหรับประเภทที่ 1 สันนิษฐานได้ว่าแท้จริงแล้วเผยแพร่เข้ามาตั้งแต่สมัยอยุธยาและสืบทอดกันจนถึงปัจจุบัน เช่นกรณีของบรรดาแขกคลองบางหลวงในปัจจุบัน ซึ่งมาจากสองสาย คือ สายชีอะห์ที่มีเชคอาหมัด แขกชาวอาหรับที่เข้ามารับราชการในสมัยสมเด็จพระเจ้าทรงธรรมเป็นต้นตระกูล และอีกสายเป็นแขกสุนนี่ห์ที่มีสุลต่านสุไลมานชาวเปอร์เซีย เป็นต้นกำเนิดในประเทศไทย แขกทั้งสองสายในคลองลางหลวงนี้ส่วนใหญ่ปักหลักอยู่คลองบางหลวงมาอย่างยาวนาน และอีกส่วนหนึ่งก็อพยพมาจากกรุงศรีอยุธยาหลังอยุธยาเสียแก่พม่า เมื่อปี พ.ศ. 2310 ทั้งสองกลุ่มแม้นิกายต่างกันแต่รากเหง้าที่มาโดยตรงจากชาติอาหรับหรือเปอร์เซีย ดังนั้นอาหารที่รับประทาน จึงมักเป็นอาหารสายตรงที่มาจากภูมิภาคต้นตระกูลด้วยเช่นกัน ที่สำคัญชุมชนแขกคลองบางคลวงเป็นชุมชนที่มีความใกล้ชิดกับเชื้อพระวงศ์เป็นอย่างมาก เพราะในอดีตนั้นบรรพบุรุษรับราชการเป็นใหญ่เป็นโตในราชสำนัก ดังนั้นจึงไม่แปลกที่สำรับอาหารที่เรารู้จักและได้ยินจากพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน สำหรับอาหารประเภทที่สองเป็นอาหารที่เผยแพร่มาจากมลายูซึ่งเป็นพื้นที่ที่นับถือศาสนาอิสลามนั้น นับได้ว่าเป็นการผ่านช่วงมาทอดหนึ่งแล้ว กล่าวคือ บรรดาผู้คนจากชาติมลายูก่อนนี้ไม่ได้นับถือศาสนาอิสลามแต่เมื่อมีการเผยแพร่และหันมานับถือศาสนาอิสลามก็เริ่มรับอิทธิพลในวัฒนธรรมของอาหารเข้าไปด้วย เมื่อรับมาแล้วจึงมักจะมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหรือเสริมแต่งเพื่อความเหมาะสมกับตัวเองอีกชั้นหนึ่ง และต่อมาจึงเผยแพร่ผ่านบรรดาชาวมลายูที่เดินทางมายังอยุธยา หรือแต่ชาวมลายูที่เข้ามาในกรุงเทพระยะหลังนั้นเอง

พิมาน จุนเจือ (2546 : คำนำ) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า อาหารมุสลิมตามศาสนาที่แท้จริงหมายถึงอาหารที่บุคคลซึ่งนับถือศาสนาอิสลามปรุงตามหลักศาสนาที่กำหนดไว้ เช่น เนื้อวัวหรือเนื้อไก่ที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารได้ จะต้องเป็นมุสลิมเชือด และสวดขอต่อพระผู้เป็นเจ้าก่อนที่จะเชือดเพื่อนำมาประกอบอาหาร และจะไม่ใช้ของหมักดองเป็นส่วนประกอบในการปรุง เป็นต้น นอกจากนี้อาหารมุสลิมในประเทศไทย หลายอย่างที่จดจำสืบทอดกันมานั้น ได้รับการปรับเปลี่ยนไปเพื่อให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น เช่น รสชาติและเครื่องปรุง แต่เคล็ดลับสำคัญอยู่ที่ขั้นตอนการใส่อะไรก่อนหลัง เพราะจะมีผลต่อรสชาติความกลมกล่อมของอาหาร

การเชือดเนื้อสัตว์

นอกจากนี้ กิตติ สมบัติ และคณะ (2546 : 41) ได้อธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านโภชนาการของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ว่า “ฮาลาล” กับเครื่องหมายสำคัญสำหรับอาหารของมุสลิม ซึ่งแสดงออกถึงการเคร่งครัดและการให้ความสำคัญในเรื่องโภชนาการของอิสลาม ทั้งนี้เนื่องจากโภชนาการนั้นมีอิทธิพลต่อสุขภาพของมนุษย์โดยตรง หลักการพื้นฐานของโภชนาการ คือ

การเลือกอาหารที่ดีมีคุณค่าสูง การทำความสะอาดอาหาร การทำความสะอาดก่อนบริโภคและการเตรียมอาหาร

2.1.2 อาหารมุสลิมภาคใต้

วัฒนธรรมการกินของชาวภาคใต้มีทั้งส่วนที่พ้องกันทั่วทั้งภาคใต้และส่วนที่แตกต่างกันในแต่ละถิ่น ทั้งนี้บางอย่างเกิดจากทรัพยากรในท้องถิ่นที่สืบเนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ บางอย่างเกิดจากคติทางศาสนา บางอย่างเกิดจากอิทธิพลของการสัมพันธ์กับชนต่างชาติ และมีหลายอย่างที่เกิดจากเทคนิควิธีที่อาศัยความสามารถเฉพาะบุคคลในแต่ละท้องถิ่นคิดค้นและปรับปรุงต่อ ๆ กันมา จนเกิดเป็นนิสัยการกินของท้องถิ่นนั้น ๆ สำหรับอาหารมุสลิมภาคใต้ วิโรจน์ ศรีไสย (2544 : 78) ได้กล่าวว่า ชาวไทยมุสลิมจะไม่รับประทานอาหารและไม่แตะต้องเนื้อสุกร ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการทางศาสนา ไม่รับประทานอาหารที่ต้องห้ามตามที่มีระบุไว้ในพระคัมภีร์อัลกุรอ่าน ส่วนสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 1 (2004 : 63) ได้อธิบายเพิ่มเติมว่า อาหารพื้นเมืองของชาวไทยมุสลิมสามารถแยกได้อย่างชัดเจน เพราะมีลักษณะที่แตกต่างไปจากอาหารชาวไทยพุทธและไทยจีนโดยเฉพาะในด้านรสชาติ ชาวไทยมุสลิมไม่นิยมอาหารที่มีรสชาติเผ็ดและเค็มมากนัก จะนิยมใช้เครื่องเทศเป็นส่วนผสมในอาหาร นอกจากนี้ วีพรินท์ (บก.) (2546 : 61) ได้อธิบายเกี่ยวกับอาหารมุสลิมภาคใต้ว่า ในเขตสี่จังหวัดชายแดนภาคใต้ เป็นเขตรอยต่อกับมาเลเซีย จึงได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมมุสลิม ประกอบกับทรัพยากรที่มีความคล้ายคลึงกัน เครื่องปรุงรสในอาหารปักษ์ใต้หลายอย่างจึงมีส่วนผสมคล้ายกับมาเลเซีย เช่น กะปิ บูดู โดยเฉพาะบูดูซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิม ซึ่งมีแหล่งผลิตใหญ่อยู่ในจังหวัดปัตตานี ที่อดีตเคยเป็นศูนย์กลางวัฒนธรรมมุสลิมในเขตคาบสมุทรมลายู อาหารโดยทั่วไปประกอบด้วยกะทิ รสชาติไม่เผ็ดจัด นิยมกินน้ำพริกบูดูกับผักลวกทุกชนิด นอกจากนี้มีอาหารจานเดียวที่ขึ้นชื่อ เช่น ละแซ ขนมหวาน เช่น นิบะ ซึ่งถือว่าเป็นขนมหวานดั้งเดิม

งานวัฒนธรรมอาหาร จ.นราธิวาส

นิดดา หงษวิวัฒน์ (2547 : 10-11) ได้อธิบายเกี่ยวกับครัวมุสลิมมลายูและอินโดนีเซีย สรุปดังนี้ กลุ่มมุสลิมอินโดนีเซียและมลายูนิยมทำอาหารจากกะทิ และมีเครื่องแกงคล้ายแกงไทย แต่รสไม่จัด ไม่เผ็ดจัดจ้านเท่า ขนมระนงระดาและข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ คือสิ่งที่ขาดไม่ได้ในงานบุญที่เป็นมงคล เช่น งานแต่งงาน และงานเข้าสุนัตในชุมชนมุสลิมมลายู นอกจากนี้อาหารที่พบประจำ คือ ข้าวหมกไก่ ซุปหางวัว แกงมัสมั่น สลัดแขก พะโล้กะทิ (แกงพะโล้แต่น้ำแห้งราดกะทิ) ส่วนชุมชนอินโดนีเซียอาหารส่วนใหญ่จะประกอบจากกะทิ ปลา และผัก จำพวกกะหล่ำปลี มะเขือเทศ กินข้าวเจ้าเป็นหลัก อาหารทุกชนิดจะห่อใบตอง อาหารในเทศกาลสำคัญ คือ ข้าวลอนต้องทำจากข้าวสารกรอกใส่กรวยใบตองและนำไปต้ม

นก : พืช ตำนานพราหมณ์เมืองนครศรีธรรมราช. (2529 : 931) ได้อธิบายถึงวัฒนธรรมด้านคหกรรมและโภชนาการ ดังนี้ อาหารแบบมลายูที่นิยมกันในภาคใต้ คือ บูดู (budu) ไก่-กอและ (Ayam golek) ข้าวเหนียวแกงไก่ (มลายูถิ่นเรียกว่า ปูโล๊ะซาวาเวาะ) ที่นิยมตรงกันอีกชนิดหนึ่งคือ ข้าวยำมลายูเรียก nasi kerabu (นาซิ -ข้าวสุก, กราบู- ผักยำประสมเนื้อกุ้งหรือเนื้อปลาราดน้ำบูดู) ขนมหวาน เช่น กอและ(kolak) เป็นขนมหวานที่ใช้กล้วยหรือมันฝรั่งกวนผสม น้ำตาลใส่ถาดแล้วโรยหน้าด้วยการทำน้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยว(ซึ่งภาคใต้เรียกว่าขี้มัน) กะละแม(มลายูเรียก dodol มลายูถิ่นเรียกว่า ดอดอย) ของหวานทุกชนิดนิยมใช้มะพร้าว น้ำตาลและแป้งเป็นหลัก

อาแย กฺอและ

'กอและ ลือเมาะ

ปูโละ 'ซารฺาเวาะฮ

สำหรับสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 1 (2004 : 64-72) ได้อธิบายถึงลักษณะอาหารพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมที่เป็นที่นิยม พอสรุปได้ดังนี้

1.นาซิ ดาแกฺ เสน่ห์ของอาหารชนิดนี้อยู่ที่ ข้าว หรือ “นาซิ” ในภาษามลายู ข้าวที่หุงนั้นเป็นข้าวเจ้าผสมข้าวเหนียวในอัตราที่พอเหมาะ หุงกับน้ำกะทิผสมด้วยหอมแดงซอยขิงสด ลูกซัดหรือฮาลือบอ ซึ่งเป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง นิยมรับประทานกับแกงกะทิปลาโอ แกงไก่ แกงปลาทูน่าหรือแกงไข่ที่ปรุงแตกต่างไปจากแกงทั่วไป อาหารชนิดนี้จะเป็นอาหารต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองอยู่เสมอ อาหารชนิดนี้เป็นอาหารที่ได้รับมาจากประเทศอินโดนีเซีย แต่ปัจจุบันได้กลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันไปแล้วโดยกลายเป็นอาหารเช้าเป็นส่วนใหญ่

นาซิ ดาแกฺ

2. นาซิตีเนะ อาหารที่ค่อนข้างแปลกตาจากอาหารทั่วไป เนื่องจากคนเฒ่าคนแก่ที่ฟันฟางหักจะชอบรับประทานกันมาก เพราะเป็นอาหารประเภทข้าวที่ผ่านกรรมวิธีนำข้าวเก่ามาหุงจนเละ ปล่อยให้สุกโดยไม่ต้องคนเมื่อสุกเทใส่ภาชนะและใช้ใบตองปิดด้านบน ใช้ของหนัก ๆ ทับ ทิ้งไว้หนึ่งคืนแล้วนำมาตัดเป็นชิ้นพอคำ นิยมรับประทานกับเนื้อสะเต๊ะ ซามา อูแด หรือรับประทานกับแกง เป็นอาหารเช้าหรือเย็นแล้วแต่ชอบ

นาซิ ตีเนะฮ

3. นาซิ กือรฺาบู หรือที่รู้จักกันในชื่อ ข้าวยำ เป็นอาหารยอดนิยมของชาวไทยมุสลิม แต่ในปัจจุบันข้าวยำกลายเป็นอาหารของทุกวัย โดยเฉพาะสตรีที่ต้องการลดน้ำหนัก แม้ข้าวยำจะมีข้าวเป็นหลัก แต่การหุงข้าวนิยมใช้น้ำใบยอหรือดอกอัญชัน ทำให้ข้าวสีสวยและมีสรรพคุณทางยาอีกด้วย เครื่องยำมีน้ำบูดูปรุงพิเศษ มะพร้าวคั่ว สมั่นปลาปนหรือกุ้ง บางครั้งมีหมี่ผัดมาผสม ตามด้วยผักพื้นเมืองชนิดต่าง ๆ ที่หั่นซอยละเอียด เช่น ดอกดาหลา ตะไคร้ ใบมะกรูด มะนาว หอมแดง ส้มโอ และอื่น ๆ ตามชอบ สำหรับพริกนั้นนิยมใช้พริกน้ำส้มมากกว่าพริกป่น เวลารับประทานนิยมทานคู่กับไข่ต้ม ข้าวเกรียบปลา และตามด้วยชาหรือกาแฟ

นาซิ กือรฺาบู

4. นาซิลือเมาะหรือข้าวมัน เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมาโดยตลอด โดยเฉพาะในโอกาสที่มีแขกพิเศษมาเยี่ยมบ้าน ข้าวที่หุงนั้นจะเติมน้ำกะทิลงไป ใส่ใบเตยให้กลิ่นหอม นิยมรับประทานกับแกงไก่ แกงเนื้อ มีอาจาหรือเป็นเครื่องเคียง แก้เลี่ยนหรือทานกับสมั่นกุ้ง

นาซิ ลือเมาะ

5. ละแซ หรือ หลักซา คืออาหารชนิดหนึ่งที่เป็นอาหารหลักของชาวไทยมุสลิม ใช้เป็นอาหารหลักหรือมื้อว่างก็ได้ โดยเฉพาะคนในหมู่บ้าน จะเห็นอาหารชนิดนี้ เป็นอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวทำจากแป้งข้าวเจ้า ซึ่งมีลักษณะเป็นแผ่นแป้งสีนวลคล้ายเส้นก๋วยจั๊บ แต่เส้นหนากว่า นำมาม้วนและตัดเป็นคำ ๆ

ละแซ

หากเทียบกับอาหารไทยจะคล้ายกับขนมจีน แต่ชาวมุสลิมมลายูพัฒนาสูตรสร้างรสชาติแตกต่างจากที่พบในมาเลเซียและสิงคโปร์เมื่อรับประทานจะนำน้ำแกงที่ปรุงจากเนื้อปลาและกะทิเติมเกลือและน้ำตาล เด่นด้วยสมุนไพรเฉพาะตัวราดบนเส้น รับประทานกับผักพื้นบ้านเช่นเดียวกับขนมจีนแต่จะหั่นเป็นฝอยเหมือนข้าวยำ

ซามา ฮูแด

6. ซามา ฮูแด หรือสมัน ซามา อูแดเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่นิยมทั่วไป เพราะเป็นอาหารทีปรุงขึ้นเพื่อรับประทานกับอาหารชนิดอื่น ๆ เช่น ข้าวเหนียว ชาวบ้านนิยมปรุงซามา อูแดไว้มาก ๆ เพราะเก็บไว้ได้นานเป็นเดือนในสมัยก่อนชาวไทยมุสลิมเดินทางไปแสวงบุญที่นครเมกกะฮ ต้องใช้เวลานานกว่าจะเดินทางไปถึง ชาวบ้านทำซามฮูแด เป็นเสบียงไว้รับประทานในเรือ

7. ตูปะ อาหารของชาวไทยมุสลิมที่นิยมทำกินกันตลอดปี เป็นอาหารที่ทำจากข้าวเหนียวซึ่งหุงและนำไปผัดกะทิ ผสมเกลือ น้ำตาล ผัดจนพอดิบ ๆ สุก ๆ นำไปห่อด้วยใบพ้อ ซึ่งมามากในพื้นที่ภาคใต้ จากนั้นจึงนำไปต้มจนสุก นิยมรับประทานกับแกงเนื้อ แกงไก หรือซามา อูแด กาตูปะเป็นเสมือนอาหารแห่งมิตรภาพ เพราะชาวบ้านจะทำไปแจกจ่ายให้ญาติมิตรหรือแขกที่มาเยี่ยมเยียนในวันฮารีรายอ

'ตูปะ

8. โรตี อาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอินเดีย ปัจจุบันกลายเป็นอาหารประจำวัน โรตีที่นิยมมีสามชนิด ได้แก่ โรตีจานา ทำจากแป้งสาลี นิยมรับประทานกับนมและน้ำตาล แต่มีบางคนรับประทานกับแกงกระหรี่ อีกชนิดหนึ่งเรียกว่า โรตีปาแย เป็นแผ่นกลมๆ หนาๆ รับประทานกับแกงกะหรี่ อีกชนิดหนึ่งเรียกว่า โรตีมะตะบะ เป็นโรตีใส่ไส้ที่ประกอบด้วย เนื้อสัตว์ ผัก เครื่องเทศ มีบางคนใส่กล้วย หรือผลไม้อื่น ๆ ตามต้องการ แต่ส่วนใหญ่นิยมใส่ประเภทผัก เนื้อ และเครื่องเทศมากกว่า

โรตี จานา

โรตี ปาแย

โรตี มะตะบะ

9. อาซูรอ เป็นอาหารแห่งความสมานฉันท์ รักใคร่กัน เพราะเป็นการนำพืช ผัก ผลไม้ เนื้อ ข้าวหรือเนื้อสัตว์ที่มีอยู่ไปกวนรวมกันในกระทะเดียวกัน โดยใส่เครื่องเทศลงไปเพื่อให้ได้กลิ่นหอมน่ารับประทาน ชาวมุสลิมนิยมกวนขนมอาซูรอในวันที่ 10 ของเดือนมุหัรรอ ซึ่งเป็นเดือนแรกของปีปฏิทินอิสลาม โดยชาวบ้านจะร่วมแรงร่วมใจกันกวนขนมเพื่อแบ่งปันกันกินในหมู่ญาติมิตรและบุคคลทั่วไป

อาซูรอกับวีถีชุมชน

หนูน้อยกับขนมอาซูรอ

ขนมอาซูรอ

สำหรับ วินัย ดะห์ลัน(2553 : 181-189) ได้กล่าวถึงการดำเนินการแสวงหาอาหารหายาก หลายรายการที่หาเจ้าภาพไม่ได้ทำการวิเคราะห์พัฒนาสูตรกระทั่งได้เมนูอาหารมลายู 8 ชนิด ได้แก่ ละแซ รอเยาะ ตาฮิอีเต๊ะ ตูป๊ะซูตง ตือปงบาตาบูโระฮ ปอลี อาเกาะ และ ตือปงอาแปกูเวาะฮ

ตือปง อาเกาะ

ตือปง บาตา บูโระ

ตือปง อาแป กูเวาะฮ

นอกจากนี้ นก : พืช ตำนานพราหมณ์เมืองนครศรีธรรมราช. (2529 : 931) ได้ให้ข้อสังเกตว่า วัฒนธรรมการกินของคนมลายูในภาคใต้เมื่อแกงไม่นิยมใช้ผักผสม ไม่นิยมกินผักดิบ ๆ แต่นิยมเผาหรือต้มกิน เช่น มะเขือพวง ถั่วฝักยาว หัวปลี ถั่วพู ที่ใช้เป็นผักดิบ เช่น ใบบัวบก ยอดมะม่วงหิมพานต์ ผลอ่อนกล้วยตานีหั่นบาง ๆ (นิยมจิ้มกับน้ำบูดู) การกินข้าวส่วนใหญ่นิยมเปิบด้วยมือตามซุนนะฮของท่านนบีมูฮำมัด (ซ.ล.) น้ำแกงนิยมยกถ้วยรินราดข้าวแทนการใช้ช้อน การจัดกับข้าวเป็นชุดนิยมตักใส่ถ้วยจัดวางลงในถาดหรือพานทองเหลืองแล้วใช้ฝาชีครอบ สำหรับภาชนะใช้ปรุงอาหารเดิมนิยมใช้หม้อดินเผาและกระทะเหล็ก ต่อมานิยมใช้หม้อทองเหลือง ภาชนะอื่น ๆ ที่นิยมทำด้วยทองเหลือง คือ ถาด พานปากกว้างคล้ายถาด ช้อนขนาดใหญ่สำหรับตักข้าวแบ่ง ขันน้ำและเครื่องเชี่ยน จานนิยมใช้จานสังกะสีเคลือบและจานดินเผาจากออลันดา อาหรับและจีน ช้อนขนาดเล็กนิยมใช้ช้อนเคลือบและช้อนหอย(ช้อนกระเบื้อง) ส่วนเครื่องตักข้าวหรือตักแกงจากหม้อนิยมใช้จวัก

2.1.3 อาหารฮาลาล

อาหารของชาวไทยมุสลิมมีข้อห้ามในบางประการ เนื่องจากอัลลอฮ (ซล.) ทรงบัญญัติไว้ในอัล-กุรอ่าน ว่าให้บริโภคจากสิ่งที่ทรงอนุมัติเท่านั้น ในที่นี้จึงขอสรุปสำหรับอาหารฮาลาล ในรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องดังนี้

ความหมาย

ชัยรัตน์ ศิริพัธนะ และคณะ (2551 : 4) ได้กล่าวถึง คำว่า ฮาลาล ว่าเป็นคำภาษาอาหรับมีความหมายทั่วไปว่า อนุมัติ เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนา จะมีความหมายว่าสิ่งที่ศาสนาอนุมัติ (เช่น อนุมัติให้กิน อนุมัติให้ดื่ม อนุมัติให้ทำ อนุมัติให้ใช้สอย เป็นต้น)

เครื่องหมายฮาลาล

วินัย ดะห์ลัน (2553 : 192-194) ได้อธิบายถึงความหมายของฮาลาล หมายถึง สิ่งที่อนุมัติให้มุสลิมหรือผู้นับถือศาสนาอิสลามใช้ประโยชน์ได้ ซึ่งมีทั้งสิ่งที่เป็นอาหารและมิใช่อาหาร โดยต้องไม่มีการปนเปื้อนสิ่งหะรอมหรือสิ่งที่ไม่อนุมัติ ในกรณีอาหาร โอกาสปนเปื้อนอาจเกิดขึ้นได้ ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง การจัดจำหน่าย กรณีเนื้อสัตว์บกจำเป็นต้องป้องกัน สัตว์บกและปีกต้องผ่านการเชือดตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม หากมีการสัมผัสกับนะยิสหรือสิ่งสกปรกต้องชำระล้างอย่างถูกต้อง จึงจำเป็นต้องระมัดระวังกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน การปนเปื้อนสิ่งหะรอมหากเกิดขึ้นโดยไม่มีการขจัด ย่อมส่งผลกระทบด้านความเชื่อในศาสนาและหลักศรัทธาของผู้บริโภคมุสลิม จึงจัดเป็นอันตรายด้านจิตวิญญาณ

สิ่งหะรอมและนะยีส

ในการจัดเตรียมอาหาฮาลาล คือ สิ่งที่ฮาลาลต้องปราศจากสิ่งหะรอมหรือสิ่งต้องห้ามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งสิ่งต้องห้ามนี้อาจแบ่งได้เป็นสองกลุ่มใหญ่ คือ 1. สิ่งที่เป็นนะยีส หรือสิ่งสกปรก น่ารังเกียจตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ได้แก่ สิ่งสกปรกทั่วไป อุจจาระ ปัสสาวะ อาเจียน น้ำเหลือง น้ำหนอง เลือดที่ได้จากการเชือด ยกเว้นเลือดที่ค้างอยู่ในเนื้อหรือกระดูกที่ชำระออกไม่ได้ เนื้อสุกร น้ำลายสุนัข สัตว์ต้องห้ามที่กำหนดตามาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ อาหารฮาลาล มกอช. 8400-2550 เนื้อสัตว์ฮาลาลที่มิได้เชือดตามหลักศาสนบัญญติอิสลาม นมของสัตว์ต้องห้าม รวมถึงสิ่งที่ได้มาจากนะยีสตามที่กล่าวถึง 2. สิ่งที่มิใช่นะยีส ได้แก่ สิ่งที่ทำให้มึนเมาขาดสติ เช่น สุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ยาเสพติด หรือสิ่งที่เจือปนวัตถุที่อ้างถึงเหล่านี้ อาหารที่มีแหล่งทุนขัดแย้งกับศาสนาบัญญัติอิสลาม เช่น ศาลเจ้า บ่อนการพนัน ดอกเบี้ยที่มีลักษณะขูดรีด อาหารหรือวัตถุดิบที่ได้จากชิ้นส่วนมนุษย์

หลักการสุขาภิบาลอาหารฮาลาล

1) อาหารดิบและวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารต้องสะอาดและฮาลาล โดยเลือกซื้อมาจากแหล่งผลิตที่สะสะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล และฮาลาลตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม เช่น เนื้อสัตว์มาจากโรงเชือดสัตว์ที่ถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ผ่านการรับรองฮาลาลอย่างถูกต้อง และถูกหลักการปฏิบัติที่ดี หรือ GMP เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยที่สุด เลือกซื้อผัก โดยรู้ต้นตอว่ามาจากแหล่งใด ไว้วางใจได้ทั้งก่อนการปรุงอาหารต้องล้างอาหารและวัตถุดิบให้สะอาด เป็นต้นว่าล้างเนื้อสัตว์ให้หมดคราบเลือด ผักล้างโดยเลือกส่วนที่ปริโภคไม่ได้หรือเป็นอันตรายต่อการบริโภคออกให้หมดก่อน จากนั้นล้างให้สะอาดตามวิธีที่แนะนำหรือโดยใช้น้ำปริมาณมาก

2) อาหารอาจสกปรกหรือปนเปื้อนสิ่งหะรอมขณะทำการขนส่ง ฉะนั้นควรเลือกซื้ออาหารที่มั่นใจว่า ขนส่งอย่างถูกวิธี หากเป็นเนื้อสัตว์ต้องไม่ขนส่งร่วมมากับเนื้อสัตว์หะรอมที่เป็นนะยีสหนัก เช่น เนื้อสุกร โดยขาดการป้องกันการสัมผัสหรือปนเปื้อนข้ามมาอย่างถูกต้อง การนำอาหารจากตลาดมาสู่สถานที่ปรุงอาหารควรดูแลให้อาหารอยู่ในภาชนะที่สะอาด ปกปิดมิดชิด ป้องกันแมลงไต่ตอม

หรือป้องกันฝุ่นละออง ในระหว่างการเก็บก่อนการหุงต้ม ควรเก็บให้ถูกวิธี เช่น เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ควรเก็บในตู้เย็นอุณหภูมิ 4-10 องศาเซลเซียสหรือในตู้แช่แข็ง

3) ความสดของอาหารโดยเลือกอาหารสดและใหม่ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ควรเลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อดอย่างถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ได้มาตรฐาน ผู้จำหน่ายมีคุณภาพ สะอาด ไม่มีแมลงไต่ตอม เลือกซื้อปลาที่สดใหม่โดยดูจากสีของเนื้อปลา และซื้อจากร้านที่มีการป้องกันแมลง แมลงวัน เลือกชนิดที่สด สะอาด และไม่เลือกผักที่วางติดพื้นดินโดยไม่มีการป้องกันการปนเปื้อนจากดิน

4) ผู้ประกอบอาหารหรือผู้เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ผู้ตักอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหารเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เจ็บป่วย ไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น โรคผิวหนัง ท้องร่วง หวัด ฯลฯ มีนิสัยในการทำงานที่ดี ไม่คุ้ยแคะแกะเกา หมั่นทำความสะอาดมือ ระวังการใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ร้างกายสะอาด เล็บมือ และมือสะอาด การต่างกายสะอาด เสื้อผ้าสะอาด หากเป็นหญิงมุสลิมจัดการปิดบังเส้นผม โดยคลุมหิญาบหรือ คาดผม หากเป็นชายหวีผมเรียบร้อย หรือสวมหมวกกอปีเยาะห์หรือหมวดชนิดอื่น หากไว้หนวดเคราย่าวแนะนำให้คลุมด้วยตาข่าย ผู้มิใช่มุสลิมหากสัมผัสสิ่งที่เปื้อนนะยีสหนัก เช่น น้ำลายสุนัข เนื้อสุกร ต้องล้างมือด้วยสบู่ดินเหลวตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม

แม่ค้าแต่งกายสะอาด คลุมผมเรียบร้อย

5) การประกอบอาหารให้เป็นตามหลักสุขาภิบาล เช่น ล้างผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ก่อนการปรุง เลือกใช้เครื่องมือปรุงและเสิร์ฟอาหารที่สะอาด คอยระวังแมลงวันไต่ตอมรวมถึงฝุ่น และสิ่งเจือปนที่เป็นพิษขณะประกอบอาหารและเสิร์ฟอาหาร ระหว่างรอการเสิร์ฟต้องเก็บให้ดี อย่าให้บูด เน่า หรือสัมผัสสิ่งปกปรก จับต้องอาหารเครื่องมือ เช่น การใช้ช้อนตักน้ำแข็ง การใช้ส้อมหรือช้อนในการคลุกยำ หรือทำสลัด ฯลฯ การเสิร์ฟอาหารโดยไม่ใช้มือจับปากแก้ว ช้อน ส้อม มีด บริเวณที่นำเข้าปาก หรือจับ จาน ชาม ถ้วยบริเวณที่สัมผัสกับอาหาร การเช็ดภาชนะให้ใช้ผ้าสะอาดที่ใช้เพื่อการเฉพาะ ล้างและเช็ดภาชนะอย่าง ถูกวิธี จัดเก็บในที่สะอาด ไม่สัมผัสสิ่งสกปรก

บริเวณร้านค้าควรสะอาดถูกหลักอนามัย

6) สถานที่ประกอบอาหารและห้องครัวต้องดูแลให้สะอาด หมั่นเช็ดคราบน้ำ ท่อน้ำทิ้ง ต้องมีระบบการระบายที่ดี ไม่อุดตัน ทำการกำจัดขยะอย่างถูกต้อง ถึงขยะปิดฝาทุกครั้งเมื่อใช้แล้ว

2.2 ผู้รู้/ปราชญ์

ความหมายของผู้รู้

รัตนา โตสกุล และคณะ (2548 : 75) ได้อธิบายความหมายของผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้าน คือ ผู้ที่ได้รับการยกย่อง ยอมรับจากคนในชุมชนว่า เป็นผู้รู้ชาวบ้าน มีความความสามารถในการใช้สติปัญญาของตน สั่งสมความรู้ ประสบการณ์เพื่อการดำรงชีวิต การพึ่งตนเอง แล้วแบ่งปันเผื่อแผ่ ถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยอาศัยพลังศรัทธาทางศาสนา คติธรรม ความเชื่อตามคำสั่งสอนทางศาสนา รวมถึงการนำประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมอันเป็นรากเหง้าของกลุ่มตนมาเป็นเครื่องมือกลไกในการถ่ายทอดความรู้หรือประสบการณ์เหล่านั้น

3.3 ภูมิปัญญา

ความหมายของภูมิปัญญา

ไพบูลย์ เพิ่มพูน (2542, อ้างถึงในวันพิทยา มุสตาฟา 2551, : 8) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า เป็นองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาของท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับแบบแผนการดำเนินชีวิตและสังคมที่เปลี่ยนแปลง

สามารถ จันทร์สูรย์ (2542 : 3) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า พื้นเพรากฐานของความรู้ของชาวบ้านหรือความรอบรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และมีประสบการณ์สืบต่อกันมาทั้งทางตรง คือ ประสบการณ์ด้วยตนเองหรือทางอ้อมซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2552 : 4) ได้ให้ความหมาย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ไว้ว่า หมายถึง องค์ความรู้หรือผลงานที่เกิดจากบุคคล/กลุ่มชนที่ได้มีการสร้างสรรค์ พัฒนา สั่งสม สืบทอด และประยุกต์ใช้ในวิถีการดำเนินชีวิตมาอย่างต่อเนื่อง และสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อมของแต่ละกลุ่มชน อันแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์และความหลากหลายทางวัฒนธรรม

สำหรับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ประกอบด้วย ผลงานสร้างสรรค์ทางสถาปัตยกรรม จิตรกรรม ประติมากรรม หัตถกรรม ศิลปะพื้นบ้าน ความรู้ ความสามารถ ทักษะ วิถีการปฏิบัติซึ่งแสดงออกทางภาษา ศิลปะการแสดง งานช่างฝีมือ ความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรม อาหาร เป็นต้น โดยที่สิ่งต่าง ๆ ดังกล่าวได้ส่งผ่านและสืบทอดต่อกันมารุ่นต่อรุ่น เป็นแนวทางปฏิบัติหรือในบางเรื่องเป็นเสมือนจิตวิญญาณ ที่ยึดถือร่วมกันของคนในสังคมรวมทั้งในบางเรื่องยังคงมีความงดงามและมีคุณค่าทางศิลปะสูงยิ่ง ซึ่งมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จำแนกได้ 6 สาขา หนึ่งในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร คือ สาขาที่ 4 ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล หมายถึง พื้นเพความรู้ ความสามารถ ทักษะในการดำรงชีวิตอยู่ร่วมกับธรรมชาติและจักรวาลของกลุ่มชน ชุมชน และท้องถิ่น ประกอบด้วย 4 อย่าง ซึ่งในหัวข้อ 4.2

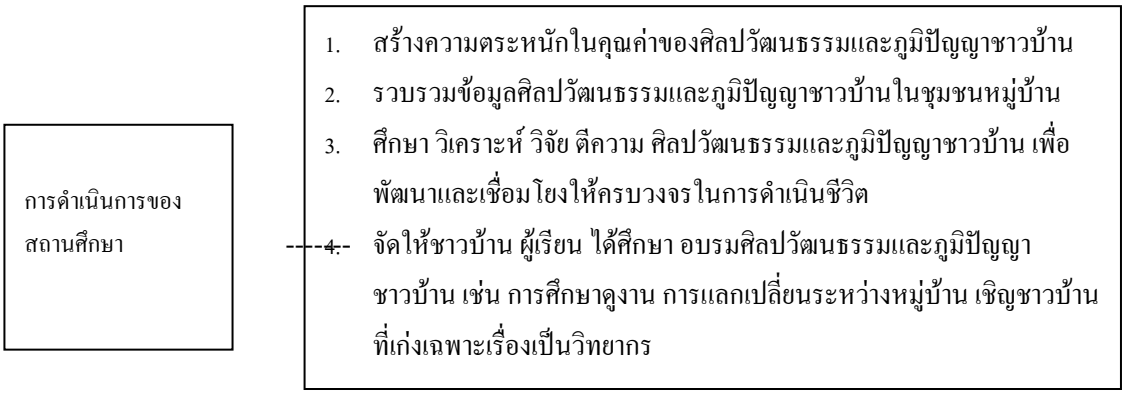
อาหารการกิน เป็นองค์ความรู้ในการผลิต ปรุงแต่ง ถนอมอาหาร และอื่น ๆ ที่สั่งสมและสืบทอดต่อกันมา เช่น วัฏจักรของอาหาร การแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร อาหารในพิธีกรรม ภาชนะและเครื่องใช้ และอื่นๆ เป็นต้น

ความสำคัญของภูมิปัญญา

รุ่ง แก้วแดง (2542, อ้างถึงในวันพิทยา มุสตาฟา, 2551 : 9) ได้กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการประเทศไทย เพื่อให้มีความเจริญรุ่งเรืองทั้งทางเศรษฐกิจและสังคมว่า เราให้ความสำคัญกับการพัฒนาทางอุตสาหกรรม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีตลอดมา แต่ยิ่งพัฒนาก็พบว่า ประเทศไทยต้องวิ่งตามและพึ่งพาภูมิรู้ของต่างประเทศอยู่ตลอดเวลา เป็นการพัฒนาซึ่งเกิดปัญหาต่าง ๆ มากมาย

ช่อ สันธนพิพัฒน์ (2546 : 42) กล่าวถึงการนำภูมิปัญญาไทยกลับสู่การศึกษา ว่าจัดได้โดยส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาในสถานศึกษา 3 รูปแบบ คือ การศึกษาในระบบ นอกระบบโรงเรียน และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยการเปิดกว้างให้ท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาในรูปของคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน เพื่อให้มีส่วนร่วมในการนำภูมิปัญญาไทยถ่ายทอดให้กับนักเรียนทั้งด้านการจัดหลักสูตรท้องถิ่นที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย การให้คำปรึกษาในแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น หรือการนำบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในท้องถิ่นเข้ามาเป็นวิทยากรให้ความรู้กับนักเรียนในโอกาสต่าง ๆ หรือการที่โรงเรียนนำองค์ความรู้ในท้องถิ่น เข้ามาสอนสอดแทรกในทุกเนื้อหาวิชา การนำนักเรียนไปศึกษาและฝึกงานในสถานประกอบการหรือในบ้านของผู้รู้ และรวมถึงการนำนักเรียนสำรวจข้อมูลในท้องถิ่นแล้วนำมาจัดการเรียนการสอน

หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญ เขตการศึกษา 2 และ สำนักพัฒนาการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม เขตการศึกษา2 (2538 : 17) ได้เสนอแนวการดำเนินการ ส่งเสริม อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาชาวบ้านของสถานศึกษาตามแนวคิดของ นายแพทย์ประเวศ วะสี ดังแผนภาพ 1



ภาพประกอบ 1 แสดงแนวการดำเนินการส่งเสริม อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาชาวบ้านของสถานศึกษา

ที่มา : หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญ เขตการศึกษา2 และ สำนักพัฒนาการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม เขตการศึกษา2 (2538 : 17)

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2552 : 4) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า มรดกทางวัฒนธรรมที่เป็นวิถีการดำเนินชีวิตดั้งเดิม กำลังถูกคุกคามด้วยกระแสต่าง ๆ เช่น โลกาภิวัตน์ การถูกละเมิด การนำไปใช้อย่างไม่ถูกต้อง และการไม่เคารพต่อคุณค่าดั้งเดิม ทั้งต่อวัฒนธรรม บุคคล หรือชุมชนผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรม ซึ่งนำไปสู่ความสูญหายและเสื่อมถอยอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เนื่องจากเป็นสิ่งซึ่งแสดงให้เห็นถึงการสร้างสรรค์ของแต่ละเผ่าพันธุ์ที่ได้มีการประดิษฐ์คิดค้นและปรับใช้ในวิถีการดำเนินชีวิตของแต่ละชุมชนได้อย่างเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่ และยังแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของแต่ละชุมชนได้อย่างชัดเจน

2.4 สถานภาพ สถานการณ์ หรือบริบทชุมชน

จังหวัดนราธิวาส มีความหลากหลายและแตกต่างจากจังหวัดอื่น ๆ ของประเทศ การศึกษาถึงข้อมูลสถานภาพ สภาพการณ์ หรือบริบทของชุมชนในจังหวัดนราธิวาส จะทำให้งานวิจัยมีความสมบูรณ์ครบถ้วนยิ่งขึ้น ในที่นี่จะขอนำเสนอตามลำดับ ดังนี้

ประวัติความเป็นมา

ความเป็นมาในอดีต ตามหนังสือประวัติศาสตร์ 4 จังหวัดภาคใต้ของกรมศิลปากร กระทรวงศึกษาธิการ พิมพ์เผยแพร่โดยศูนย์พัฒนาการศึกษา ภาคศึกษา 2 กล่าวถึงจังหวัดนราธิวาสว่า นราธิวาสนั้นแต่เดิมมีฐานะเป็นเพียงอำเภอหนึ่งเรียกว่า อำเภอบางนรา อยู่ในเขตเมืองสายบุรี ซึ่งเป็นเมือง ๆ หนึ่งในบริเวณ 7 หัวเมือง ต่อได้โอนไปขึ้นกับเมืองระแงะ ในปี พ.ศ. 2444 พระบาทสมเด็จฯ พระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระราชดำริว่า การจัดรูปการปกครองหัวเมืองเดิม ยังไม่เหมาะสม จึงจัดวางแบบแผนการปกครองให้เป็นระเบียบเรียบร้อยตามสมควรแก่กาลสมัย จนใน พ.ศ. 2458 ได้มีการประกาศเปลี่ยนชื่อเมืองบางนราเป็นเมืองนราธิวาส โดยทรงพระราชดำริว่า บางนรานั้นแต่เดิมเป็นชื่อตำบล สมควรที่จะมีชื่อเมืองไว้ให้เป็นหลักฐานต่อไป จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้เปลี่ยนชื่อเมืองบางนราเป็นเมืองนราธิวาส ตั้งแต่วันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ. 2458 เป็นต้นมา จนในปี พ.ศ. 2474 ได้มีประกาศยุบรวมท้องที่บางมณฑลบางจังหวัด เพราะมณฑลและจังหวัดที่แย่งไว้แต่เดิมนั้นกาลเวลาผ่านมาถึงเวลานี้ไม่สะดวก การคมนาคมสะดวกมากขึ้นมาก เป็นการสมควรยุบรวมมณฑลและจังหวัด เพื่อประหยัดงบประมาณแผ่นดิน จึงโปรดเกล้าฯให้ยุบเลิกมณฑล 4 มณฑล จังหวัด 9 จังหวัด เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2474 จังหวัดนราธิวาส หมายถึง ถิ่นที่อยู่ของผู้ยิ่งใหญ่ (ศิริวรรณ คุ้มโห้, ม.ป.ป. : 142)

ที่ตั้งและอาณาเขต

จังหวัดนราธิวาสเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคใต้ ตั้งอยู่บนฝั่งทะเลด้านตะวันออกตอนใต้สุดของประเทศไทย ที่ละติจูด 06 องศา 25 ลิปดาเหนือ ลองติจูด 101 องศา 49 ลิปดาตะวันออก ห่างจากกรุงเทพมหานคร โดยทางรถยนต์ประมาณ 1,473 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 4,227.75 ตารางกิโลเมตร

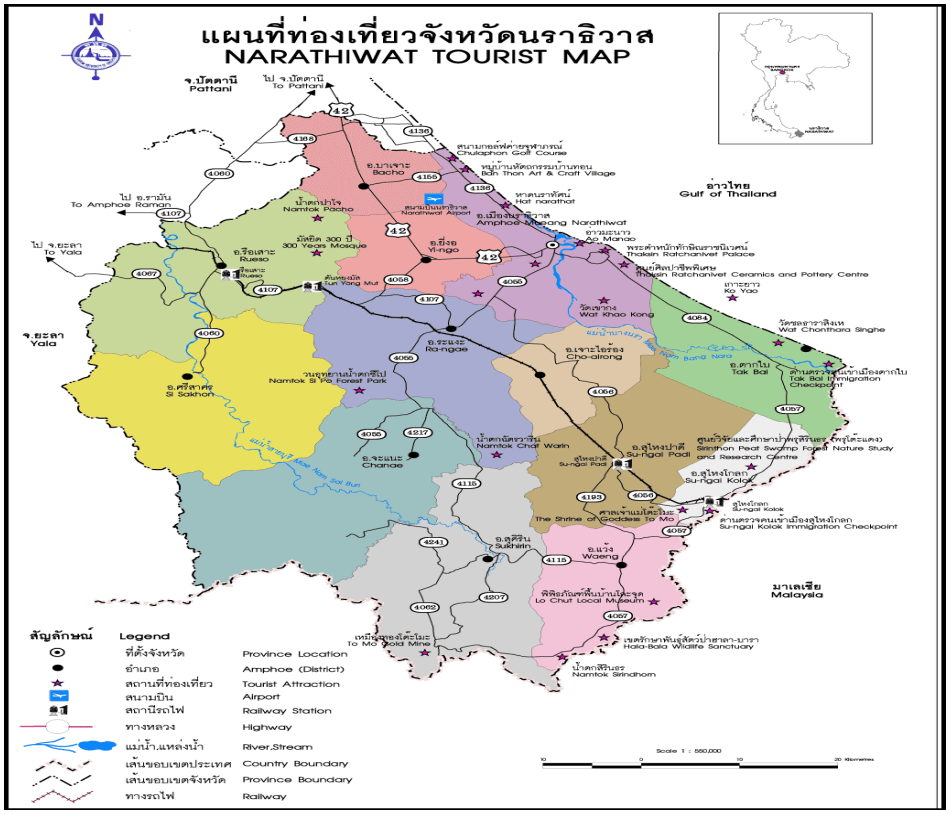
มีอาณาเขตใกล้เคียง ดังนี้ ทิศเหนือ ติดต่อกับจังหวัดปัตตานีและอ่าวไทยทิศตะวันออก ติดต่อกับอ่าวไทยและประเทศมาเลเซีย ทิศใต้ ติดต่อกับประเทศมาเลเซีย มีความยาว 115 กิโลเมตร และทิศตะวันตก ติดต่อกับจังหวัดยะลา

ลักษณะภูมิประเทศ

ภูมิประเทศของจังหวัดนราธิวาสเป็นที่ราบประมาณ 1 ใน 3 ของพื้นที่ทั้งหมด นอกจากนั้นเป็นป่าและภูเขา ที่ราบส่วนใหญ่อยู่ติดกับอ่าวไทยและแม่น้ำสุไหงโก-ลก มีภูเขาหนาแน่นตรงด้านตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัดติดต่อกับเอกเขาสันกาลาคีรี ซึ่งเป็นเทือกเขากั้นพรมแดนไทยกับมาเลเซีย จังหวัดนราธิวาสมีชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 59 กิโลเมตร มีภูเขาที่สำคัญคือ เทือกเขาสันกาลาคีรี อยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัด ภูเขาบอสินยออยู่ทางทิศตะวันตกจังหวัด และเทือกเขาบูโด อยู่ทางตอนเหนือและตอนกลางของจังหวัด แม่น้ำที่สำคัญมีแม่น้ำบางนรา แม่น้ำสุไหงโก-ลก และแม่น้ำสายบุรี

ลักษณะภูมิอากาศ

เป็นแบบมรสุมเขตร้อน แบ่งออกเป็น 2 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน และฤดูฝน แบ่งออกเป็นช่วง ได้แก่ ช่วงที่รับลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดเอาความชื้นจากทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดียเข้ามา ทำให้มีฝนตกชุกในเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม อีกช่วงคือช่วงลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดเอาความชื้นจากอ่าวไทยเข้ามา ทำให้ฝนตกชุกอีกในเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมกราคม



ประชากร

ประชากรจังหวัดนราธิวาสนับถือศาสนาอิสลาม 82% นับถือศาสนาพุทธ 17% นับถือศาสนาคริสต์และศาสนาอื่นๆ 1%

ตาราง 1 แสดงข้อมูลประชากรจังหวัดนราธิวาส

อำเภอ	จำนวนประชากร		
	ชาย	หญิง	รวม
อำเภอเมืองนราธิวาส	**53,976**	**55,779**	**109,755**
อำเภอตากใบ	**31,826**	**32,893**	**64,719**
อำเภอบาเจาะ	23,630	24,177	47,807
อำเภอยี่งอ	20,217	20,739	40,956
อำเภอระแงะ	41,614	43,085	84,699
อำเภอรือเสาะ	**31,542**	**32,002**	**63,544**
อำเภอศรีสาคร	**16,643**	**15,900**	**32,543**
อำเภอสุคิริน	11,752	10,791	22,516
อำเภอแว้ง	**23,816**	**24,019**	**47,835**
อำเภอสุไหงโก-ลก	**33,769**	**36,846**	**70,615**
อำเภอสุไหงปาดี	26,974	27,265	54,239
อำเภอจะแนะ	16,188	15,632	31,820
อำเภอเจาะไอร้อง	18,015	18,108	36,123

บันทึกนักปกครอง 2551 ที่มา : www : dopa.go.th/padmic/jungwad76/.narathiwat.htm

อาชีพ

การประกอบอาชีพของประชากรส่วนใหญ่คืออาชีพเกษตรกรรม เช่น การทำสวนยางพารา สวนผลไม้และการทำนา ส่วนประชากรที่อาศัยอยู่ริมฝั่งทะเลด้านตะวันออกซึ่งมีอยู่เป็นแนวยาว จะประกอบอาชีพการประมง การประกอบอาชีพใช้แรงงานรับจ้างมีน้อย เพราะมีความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติที่เอื้ออำนวย

การปกครอง

จังหวัดนราธิวาส แบ่งการปกครองท้องที่ เป็น 13 อำเภอ 77 ตำบล 593 หมู่บ้าน และจัดการปกครองท้องถิ่น ดังนี้

1. รูปแบบองค์การบริหารส่วนจังหวัด จำนวน 1 แห่ง โดยใช้พื้นที่ทั้งจังหวัด

2. รูปแบบเทศบาล ใช้พื้นที่ตำบลทั้งตำบล แต่เทศบาลบางแห่งไม่ครบทั้งพื้นที่ตำบล มีจำนวน 14 เทศบาล แยกเป็นเทศบาลเมือง จำนวน 3 แห่ง เทศบาลตำบล จำนวน 11 แห่ง

3. และรูปแบบองค์การบริหารส่วนตำบล ใช้พื้นที่ตำบลทั้งตำบล และบางแห่งรวมพื้นที่ตำบลอื่นหรือพื้นที่ติดเขตเทศบาล มีจำนวน 74 แห่ง

ราชการส่วนภูมิภาค (อำเภอ) จำนวน 13 อำเภอ คือ

(1) อำเภอเมืองนราธิวาส (2) อำเภอยี่งอ

(3) อำเภอบาเจาะ (4) อำเภอระแงะ

(5) อำเภอรือเสาะ (6) อำเภอศรีสาคร

(7) อำเภอเจาะไอร้อง (8) อำเภอจะแนะ

(9) อำเภอแว้ง (10) อำเภอสุคิริน

(11) อำเภอสุไหงปาดี (12) อำเภอสุไหงโก-ลก

(13) อำเภอตากใบ

การศึกษา

จังหวัดนราธิวาสมีการจัดการศึกษาหลายระดับ แยกเป็นในส่วนที่รัฐบาลดำเนินการคือตั้งแต่ระดับก่อนประถมศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น ตอนปลาย อาชีวศึกษา ไปจนถึงระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีสถานศึกษา 2 แห่งที่เปิดสอนคือ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ในระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และวิทยาลัยชุมชนนราธิวาสซึ่งเปิดสอนในระดับอนุปริญญา อีกทั้งยังมีโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาอิสลาม สถาบันการศึกษาปอเนาะ และศูนย์การศึกษาประจำมัสยิด(ตาดีกา) ที่ภาคเอกชนดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ

สังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและประเพณี ในจังหวัดนราธิวาส สังคมแบ่งออกได้ตามภาษาและศาสนา เป็น 3 รูปแบบคือ

1. สังคมชุมชนที่พูดภาษามลายูถิ่น และนับถือศาสนาอิสลาม

2. สังคมชุมชนที่พูดภาษาไทยและนับถือศาสนาพุทธ

3. สังคมชุมชนที่พูดภาษาจีนและนับถือศาสนาอื่น เช่น คริสต์

สังคมชุมชนที่พูดภาษามลายูถิ่นและนับถือศาสนาอิสลามนั้น มักตั้งบ้านเรือนอยู่เป็นกลุ่มไม่ปะปนกับชุมชนที่นับถือศาสนาอื่น อยู่เป็นหมู่บ้านๆ ประกอบอาชีพด้วยกันในชุมชนเดียวกัน ส่วนน้อยที่ปะปนกัน ถ้าจำเป็นก็อยู่ปะปนกันบ้าง การนับถือศาสนา ต่างคนต่างปฏิบัติศาสนกิจของตนไป

ไม่เบียดเบียดกัน อยู่ด้วยกันโดยสันติ มีบ้างที่ไม่ลงรอยกันในเรื่องศาสนา แต่เป็นเรื่องเล็กน้อย ปัจจุบันผู้ที่พูดภาษามลายูถิ่น ก็สามารถพูดภาษาไทยได้เป็นส่วนใหญ่ เพราะการศึกษาสูงขึ้น กว้างออกไปตามความเจริญของท้องถิ่น และความจำเป็นที่ต้องประกอบอาชีพสัมพันธ์กัน สำหรับชาวพุทธที่พูดภาษาไทย ก็สามารถพูดภาษามลายูถิ่นได้ นับเป็นวิวัฒนาการด้านวัฒนธรรมแห่งยุคโลกาภิวัตน์ รูปแบบของชุมชนมักเกิดขึ้นโดยถือศาสนาสถานเป็นจุดศูนย์กลาง เช่น วัด มัสยิดหรือสุเหร่า เพราะ ต้องอาศัยคนที่รวมกันเข้าเป็นชุมชนที่สนับสนุนค้ำจุน

ชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธ มีวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและประเพณี มีลักษณะที่คล้ายคลึงกันและไม่แตกต่างไปจากจังหวัดอื่นๆ เช่น การแต่งกาย การขึ้นบ้านใหม่ วันสงกรานต์ การบวชนาค วันออกพรรษา ประเพณีเดือนสิบ(วันสารทไทย) และประเพณีวันลอยกระทง ชาวไทยที่นับถือศาสนาคริสต์ ก็จะมีวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและประเพณี มีลักษณะที่คล้ายคลึงกันกับจังหวัดอื่นๆ สำหรับชาวไทยที่นับถือศาสนาอิสลาม จะมีความแตกต่างไปบ้าง

คำขวัญจังหวัดนราธิวาส

ทักษิณราชตำหนัก ชนรักศาสนา นราทัศน์เพลินตา ปาโจตรึงใจ แหล่งใหญ่แร่ทอง ลองกองหอมหวาน

2.5 ประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา

ประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นมาพร้อมกับความเป็นชุมชนของแต่ละสังคม เป็นพื้นฐานสำคัญในการดำเนินชีวิตของประชาชน ทำให้ทุกคนมีความรัก ความเข้าใจ สามัคคีปรองดองกัน จนนำมาสู่ความสงบสุขของสังคมและประเทศชาติในที่สุด การสืบทอดทางวัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่ นับเป็นการช่วยทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้รู้คุณค่าของขนบธรรมเนียมประเพณี ที่บรรพบุรุษได้สั่งสมมาเป็นเวลายาวนาน โดยเฉพาะในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น และแตกต่างจากภูมิภาคอื่น ๆ อย่างชัดเจนอันเนื่องจากทุกประเพณีมักจะเกี่ยวโยงกับพิธีกรรมทางศาสนา ในที่นี้ขอสรุปพอเป็นสังเขป ดังนี้

การเกิดและการโกนผมไฟของชาวไทยมุสลิม การเกิดของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ จะให้ความสำคัญตั้งแต่ทราบว่ามารดาเริ่มตั้งครรภ์ โดยฝากครรภ์และทำคลอดกับหมอตำแย หรือเรียกว่า โต๊ะบิแด หรือโต๊ะบิดัน โดยดูแลตัวเองให้มีสุขภาพดีทั้งด้านร่างกายและจิตใจ เพื่อให้ทารกที่จะคลอดออกมามีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ประเพณีที่สำคัญในการเกิดและการโกนผมของชาวไทยมุสลิมนั้น หมอตำแยบางรายมีการทำขวัญ ให้กำลังใจแก่หญิงที่ตั้งครรภ์ เช่น เมื่อตั้งครรภ์ได้ 7 เดือน ให้นำมะนาว 1 ผล ปอกเปลือกให้เกลี้ยง มีด 1 เล่ม น้ำมันมะพร้าวพอสมควรไปให้หมอตำแย หมอตำแยจะเสกน้ำมันมะพร้าวแล้วนำมาทาบริเวณหน้าท้องของผู้ตั้งครรภ์ และใช้มะนาวคลึงหน้าท้องเพื่อให้คลอดง่ายและมีการรดน้ำ

สะเดาะเคราะห์ พิธีรดน้ำสะเดาะเคราะห์ ใช้มะนาว 7 ผล เส้นด้ายดิบสวมศีรษะสามี ภรรยาและสามี โดยให้ทั้งสองยืนบนใบตองซึ่งวางอยู่บนพื้น แล้วรดน้ำ 1 ครั้ง หลังจากนั้นให้สามีภรรยาขึ้นบันไดไปนั่งบนบ้าน หมอตำแยสวดมนต์แล้วเอาด้ายดิบที่สวมคู่สามีภรรยาออกไปยืนบนใบตองอีกครั้งหนึ่ง ทำพิธีรดน้ำเช่นเดิม เสร็จแล้วหมอตำแยดึงใบตองและด้ายดิบให้ขาดเป็น 2 ท่อน เชื่อว่าผู้ตั้งครรภ์จะมีจิตใจสงบสุข จนกระทั่งคลอดมีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนาบ้าง เช่น เมื่อเด็กคลอดหลังตัดสายสะดือ และอาบน้ำทำความสะอาดทารกแล้ว ผู้มีความรู้ทางศาสนาจะทำพิธีอาซานคือ พูดกรอกหูขวา และอิกอมะฮ คือ เปล่งเสียงเบา ๆ กรอกหูซ้ายเป็นภาษาอาหรับ เมื่อเด็กคลอดได้ 7 วัน หรือกว่านั้น จะทำพิธีโกนผมไฟ อาจมีพิธีเปิดปากเด็กด้วย โดยให้ผู้ใหญ่ที่มีความรู้ทางศาสนาเป็นผู้ทำพิธี การตั้งชื่อ จะตั้งชื่อเป็นภาษาอาหรับ โดยใช้นามของพระศาสดา หรือคำที่มีความหมายดีงาม เช่น มูฮำมัด อะหะมัด เป็นต้น สำหรับการเชือดสัตว์หรือเรียกเป็นภาษาอาหรับว่า "อากีเก๊าะฮฺ" นั้นเพื่อเลี้ยงแขกที่มาประกอบพิธีหรือแบ่งปันเนื้อสัตว์ให้ชาวบ้านก็เพื่อบริจาคทานแก่ผู้อื่นโดยเฉพาะผู้ที่ยากจนถือว่าได้กุศลและฝึกนิสัยเอื้อเฟื้อต่อเพื่อนมนุษย์ โดยถ้าเป็นบุตรชายจะเชือดแพะหรือแกะ 2 ตัว ถ้าเป็นผู้หญิงจะเชือด 1 ตัว (วิโรจน์ ศรีไสย, 2544 : 1-5)

การเข้าสุหนัต เป็นพิธีกรรมอย่างหนึ่งตามหลักการของศาสนาอิสลาม ที่มุสลิมทุกคนถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด เป็นการขลิบผิวหนังหุ้มส่วนปลายอวัยวะเพศชาย วัตถุประสงค์เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาดอวัยวะเพศ อันจะมีผลต่อการปฏิบัติศาสนกิจ เรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า "มาโซะยาวี" ซึ่งจะกระทำแก่เด็กชายที่มีอายุระหว่าง 2-10 ปี การมาโซะยาวี เป็นงานที่ชาวบ้านในชนบทถือว่าเป็นงานที่สำคัญมาก จะเตรียมจัดงานกันล่วงหน้า มีการเชิญแขกและญาติพี่น้องมาร่วมกันมากมายจะมีการล้มวัว ล้มควาย แ แกะ ตามฐานะของเจ้าของงาน บางรายรับมหรสพหลายอย่างมาแสดง เช่น หนังตะลุง โนรา ดีเกฮูลู ใครจัดงานได้ใหญ่โตถือเป็นการได้หน้าได้ตา แสดงถึงความเป็นผู้กว้างขวางในสังคม
มีเพื่อนฝูงมาก บางรายจัดถึง 7 วัน 7 คืน ผู้ที่ได้รับเชิญส่วนใหญ่ก่อนกลับโดยธรรมเนียมจะมีการมอบเงินใส่ซองให้เจ้าของงาน พิธีมาโซะยาวี จะทำกันในวันหลังจากงานเลี้ยงแล้ว เริ่มด้วยการจัดขบวนแห่เด็กที่จะทำมาโซะยาวี เช่น แห่ช้าง แห่รถยนต์ เวลาที่นิยมทำมาโซะยาวี คือเวลาเช้าและเวลาเย็น ๆ เพราะช่วงเวลาดังกล่าวอากาศเย็นสบาย โดยมีโต๊ะมูเด็งเป็นผู้ทำ ปัจจุบันนิยมไปทำที่โรงพยาบาล สำหรับผู้หญิงนิยมให้โต๊ะบิแด(หมอตำแย) เป็นผู้ทำ ส่วนการจัดเลี้ยงอาหารในวันเข้าสุหนัต ถือว่าเป็นประเพณีอย่างหนึ่ง (วิโรจน์ ศรีไสย, 2544 : 12-16)

การแต่งงาน เป็นการเริ่มต้นชีวิตคู่ การแต่งงานของมุสลิมจะต้องแต่งงานกับมุสลิมด้วยกัน ถ้ามีความจำเป็นต้องแต่งงานกับคนต่างศาสนา ต้องมีข้อตกลงให้มายอมรับศาสนาอิสลามเสียก่อน การแต่งงานของชาวมุสลิมภาคใต้มีธรรมเนียมปฏิบัติ คือ การสู่ขอ การหมั้น การจัดพิธีแต่งงาน ผู้ไปสู่ขอคือฝ่ายชาย เมื่อฝ่ายหญิงตกลง ผู้ใหญ่ฝ่ายชายจะไปบ้านฝ่ายหญิงอีกครั้งเพื่อกำหนดนัดหมายวันแต่งงาน

สินสอดมะฮัร ของหมั้นและ เมื่อตกลงเรียนร้อยก็จะหาวันดีเพื่อประกอบพิธีแต่งงาน โดยจะจัดที่บ้านฝ่ายหญิงและเป็นหน้าที่ของฝ่ายหญิงที่ต้องเตรียมงานให้พร้อม สำหรับในวันหมั้น ฝ่ายชายจะจัดขบวนแห่ขันหมากไปบ้านฝ่ายหญิง ผู้เป็นเจ้าบ่าวไม่ได้ไปด้วย ขันหมาก ประกอบด้วย พานหมากพลู พานข้าวเหนียวเหลือง และพานขนม อาจมีพานใส่ขนมอื่น ๆ อีกก็ได้ ขึ้นอยู่กับฐานะฝ่ายชายพานหมากพลูจะใส่เงินสินสอดเอาไว้ เรียกว่า ลาเปะซีเฆะ หรือ เงินรองพลู ใส่พอเป็นพิธี ปัจจุบันแล้วแต่ฐานะ

ชุดขันหมากวันแต่งาน

สำหรับพานขนมประกอบด้วย ขนมปูตู(ขนมก้อ) ข้าวพวง และขนมก้อนน้ำตาล (ตือปงตูเวาะนีแซ) เป็นต้น ทุกพานจะคลุมด้วยผ้าหลากสีสวยงาม เมื่อถึงวันแต่งงาน ฝ่ายเจ้าบ่าวยกขันหมากไปบ้านเจ้าสาวในขบวนจะประกอบด้วยเจ้าบ่าว เพื่อนเจ้าบ่าว และญาติผู้ใหญ่ เงินหัวขันหมาก โดยเงินนี้เจ้าบ่าวจะมอบให้กับโต๊ะอิหม่าม เพื่อนับให้ถูกต้อง หลังจากประกอบพิธีแต่งงานแล้ว จะมีงานเลี้ยงมาแกปูโละ โดยอาหารที่จัดเลี้ยงก็มักจะเป็นข้าว กับแกงเนื้อเป็นหลัก อาหารจะยกมาเป็นสำรับ ๆ กับข้าวจะใส่ถาด ข้าวจะตักมาเป็นจาน ๆ ให้แขกนั่งล้อมวงกันรับประทาน 4-5 คน โดยอาหารจะมีเลี้ยงตลอดวันแขกจะมาเมื่อไรก็ได้ แขกผู้ชายและผู้หญิงจะแยกวงรับประทานกับผู้ชาย เมื่อรับประทานเสร็จมักจะมอบเงินเป็นการตอบแทนแก่เจ้าของงาน แขกผู้หญิงบางรายก็ให้เป็นข้าวสารใส่หม้อหิ้วไปช่วยเหลือเจ้าของงาน การแต่งงานของมุสลิมที่กล่าวมาจะจัดให้ง่าย หรือใหญ่โต ขึ้นอยู่กับฐานะของเจ้างาน แต่อย่างไรก็ตาม การแต่งงานที่ประหยัด ไม่สุรุ่ยสุร่าย เป็นความประสงค์ของพระเจ้าเช่นเดียวกัน (วิโรจน์ ศรีไสย, 2544 : 18-27)

งานเลี้ยงมงคลสมรส

การตาย การทำศพของชาวไทยมุสลิมยึดถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัดสืบต่อกันมา ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความคิด ความเชื่อ และการปฏิบัติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะอย่างชัดเจนจากบทบัญญัติของศาสนา จนอาจถือว่าเป็นประเพณีหนึ่งของชุมชน ในอดีตเมื่อมีคนตายเจ้าของบ้านจะต้องแจ้งให้โต๊ะอีหม่ามทราบเพื่อตีกลองบอกให้ญาติมิตรทราบ ปัจจุบันด้วยการสื่อสาร การคมนาคมที่สะดวก ทำให้การทำศพ และมาร่วมพิธีอาบน้ำศพ ห่อศพ ละหมาดศพจนกระทั่งฝังเสร็จ ซึ่งโดยปกติจะใช้เวลาทั้งหมดไม่เกิน 24 ชั่วโมง สามารถดำเนินการรวดเร็วยิ่งขึ้น ในบางพื้นที่มีการทำบุญเมื่อผู้ตายครบ 3 วัน 7 วัน 45 วัน หรือ 100 วัน แล้วแต่ความสะดวกของเจ้าบ้านหรือญาติพี่น้อง ส่วนใหญ่จะเชิญโต๊ะอิหม่ามมาอ่านคัมภีร์ อัลกุรอ่าน พร้อมจัดเลี้ยงอาหารให้ผู้ร่วมงานและเพื่อนบ้านใกล้เคียง (วิโรจน์ ศรีไสย, 2544 : 33-37)

วันฮารีรายอ มีอยู่ 2 วันคือ

1 วันอิฏิลฟิตรี หรือที่เรียกว่า วันฮารีรายอปอซอ เป็นวันรื่นเริงเนื่องจากการสิ้นสุดการถือศีลอดในเดือนรอมฎอน (ปอซอ) เป็นการกลับเข้าสู่สภาพเดิมคือ สภาพที่ไม่ต้องอดอาหาร ไม่ต้องอดน้ำ ฯลฯ อีกต่อไป วันอิฏิลฟิตรีตรงกับวันที่หนึ่งของเดือนเซาวาล ซึ่งเป็นเดือนที่ 10 ทางจันทรคติ ทางราชการกำหนดให้เป็นวันหยุดราชการในสี่ จังหวัดชายแดนภาคใต้ (ยกเว้นสงขลา) 1 วัน

เด็ก ๆ กับวันฮารีรายอวันอิฏิลฟิตรี

2 วันอิฏิลอัตฮา หรือที่เรียกว่า วันฮารีรายอหัจญี หมายถึงวันรื่นเริงเนื่องในวันเชือดสัตว์พลีเป็นทานบริจาคอาหารแก่คนยากจนและประชาชนทั่วไป ตรงกับวันที่ 10 ของเดือนซุลฮิจญะฮ เป็นเวลาเดียวกับการประกอบพิธีหัจญ์ ณ นครมักกะฮ์ของมุสลิมทั่วโลก ดังนั้นชาวไทยมุสลิมจึงนิยมเรียกวันตรุษนี้ว่า วันอีดใหญ่หรือวันรายอหัจญี และทางราชการกำหนดให้เป็นวันหยุดราชการ1 วัน ในสี่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ยกเว้นสงขลา (วัดสุวรรณคูหา, 2529 : 4304-4305)

การทำบุญด้วยการเชือดพลีในวันอิฎิลอัตฮา

วันเมาลิด *เมาลิด* เป็นภาษาอาหรับ แปลว่า เกิด ที่เกิด หรือวันเกิด ซึ่งหมายถึง วันสมภพ ของนบีมูฮัมหมัด(ซ.ล.) ตรงกับวันที่ 12 ของเดือนรอบีอุลอาวาล หรือเดือนที่ 3 ตามปฏิทินอิสลาม *วันเมาลิด* นอกจากจะเป็นวันเฉลิมฉลองเนื่องในวันสมภพของนบีมูฮัมหมัด (ซ.ล.) แล้ว ยังเป็นการรำลึกถึงวันที่ท่านลี้ภัย(ฮิจเราะฮ์) จากนครมักกะฮไปสู่นครมาดีนะห์ และเป็นวันมรณกรรมของท่านอีกด้วย กิจกรรมต่างๆในวันเมาลิด มีการนำบทกวี(บัรซาอี) ที่กล่าวถึงชีวประวัติของท่านนบีมาอ่าน เพื่อนำมาเป็นแบบอย่างในการดำเนินชีวิตแก่มุสลิม การอัญเชิญคัมภีร์ อัล-กุรอ่าน การแสดงปาฐกถาธรรม การแสดงนิทรรศการ การเลี้ยงอาหาร ฯลฯ

งานเมาลิดที่หน่วยงานในพื้นที่จัดขึ้นทุกปี

การสวดขอพรโดยผู้นำศาสนา

วันอาซูรอ *อาซูรอ* เป็นภาษาอาหรับ หมายถึง วันที่ 10 ของเดือนมูหัรรอม ซึ่งเป็นเดือนทางศักราชอิสลาม ในสมัยท่านนบีนุฮ (อาลัยฮิซลาม) ได้เกิดน้ำท่วมใหญ่ยังความเสียหายแก่ทรัพย์สินไร่นาของประชาชนทั่วไป ทำให้เกิดการขาดอาหารบริโภค จึงประกาศให้ผู้ที่มีสิ่งของที่เหลือพอจะรับประทานได้ ให้เอามากองรวมกันเนื่องจากต่างคนต่างมีของคนละอย่างไม่เหมือนกัน ท่านนบีนุฮ(อาลัยฮิซลาม) ให้

เอาของเหล่านั้นมากวนเข้าด้วยกัน สาวกของท่านก็ได้รับประทานอาหารโดยทั่วกันและเหมือนกัน ในสมัยท่านนบีนุฮ(อาลัยฮิซลาม) ได้เกิดเหตุการณ์ทำนองเดียวกันขณะที่กองทหารของท่านกลับจากการรบที่ บาดัร ปรากฏว่าทหาร มีอาหารไม่พอกิน ท่านนบีมูฮัมหมัด (ซ.ล.) จึงใช้วิธีการของท่านนบีนุฮ (อาลัยฮิซลาม) โดยให้ทุกคนเอาข้าวของที่พอหามารับประทานได้ มากวนเข้าด้วยกัน แล้วแบ่งกันรับประทานในหมู่ทหาร

การกวนขนมอาซูรอ

มาแกปูโละ เป็นภาษามลายูท้องถิ่น แปลว่า “กินเหนียว” ก ข้อ ก กา สุภาษิต ไข้หน้าไฟ (2529 : 139) ได้กล่าวว่า ประเพณีอันดีงามอย่างหนึ่งของชาวไทยมุสลิมภาคใต้ ที่เป็นประเพณีดั้งเดิมและสืบทอดถึงปัจจุบัน คือ ประเพณีกินเหนียว ภาษาถิ่นว่า “มาแกปูโละ” นิยมทำกันในเดือน 10 และ 1 ของศักราชฮิจเราะห์ การกินเหนียวในที่นี้ใช้ได้หลายโอกาส เช่น กินเหนียวแต่งงาน กินเหนียวเข้าสุหนัต หรือไปร่วมงานกุศล งานบุญ เช่น สร้างมัสยิด สร้างรั้วกุโบร์(สุสาน) เป็นต้น คำว่า “กินเหนียว” มิใช่ว่าเจ้าของจะบริการอาหารเฉพาะข้าวเหนียวเท่านั้น แต่เป็นการเลี้ยงอาหารธรรมดาทั่วไปด้วยนั่นเอง

ส่วนที่ 3
กระบวนการดำเนินงานวิจัย

การดำเนินการโครงการวิจัยเรื่อง “ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส” มีพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนรายวิชากลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ในสาระการดำรงชีวิตและครอบครัว ซึ่งผู้วิจัยเป็นครูผู้สอน พบว่า นักเรียนในปัจจุบันไม่ค่อยรู้จักชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านในท้องถิ่นของตนเอง และนักเรียนส่วนใหญ่ไม่ค่อยบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน นอกจากนี้ยังนิยมอาหารใหม่ ๆ ตามสื่อโฆษณา จึงได้เกิดการประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องซึ่งอยู่ในแวดวงงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นของ สกว. จนเกิดเป็นกระบวนการวิจัยขึ้นในที่สุด

3.1 ผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สถานที่ : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา วันที่ 12 สิงหาคม 2552
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี วันที่ 12 สิงหาคม 2552
มหาวิทยาลัยทักษิณ วันที่ 16 สิงหาคม 2552

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : เพื่อศึกษาตำราและหนังสือเกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิม
เพื่อศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
เพื่อเป็นกรอบและแนวทางในการดำเนินการวิจัย

วิธีดำเนินกิจกรรม : ทีมวิจัยติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ห้องสมุดก่อน เพื่อให้การค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อทั้ง 3 มหาวิทยาลัยเป็นไปอย่างรวดเร็ว และได้ข้อมูลที่ต้องการให้ได้มากที่สุด เนื่องจากข้อจำกัดของเวลา ซึ่งทีมวิจัยได้เดินทางไปยังสำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ในช่วงเช้าและช่วงบ่ายเดินทางไปหอสมุดจอห์นเอฟ ฯ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี และอีกหนึ่งวันสำหรับหอสมุด มหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดสงขลา เนื่องจากต้องใช้เวลาในการเดินทางไปกลับอย่างรวดเร็วมาก โดยก่อนที่ไปศึกษาค้นคว้าได้ประชุมวางแผนเพื่อให้การทำกิจกรรมนี้บรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้ให้มากที่สุด โดยจัดแบ่งข้อมูลที่ต้องการออกเป็น 3 ส่วน คือ

- ข้อมูลด้านอาหาร
- ข้อมูลภูมิปัญญา

- และข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : ทีมวิจัยได้ศึกษารูปแบบการทำรายงานวิจัยและได้ข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อเตรียมดำเนินงานขั้นต่อไป ทั้งยังมีความรู้ความเข้าใจและได้ข้อสรุปในการดำเนินการวิจัย พร้อมมอบหมายงานเอกสารให้แต่ละคนได้กลับดำเนินการต่อไป

กิจกรรมที่ 2 ประชุมทีมวิจัย(ทุกเดือน)

สถานที่ : ณ ศาลาเอนกประสงค์มัสยิดมูฮำมาดียะห์ อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส (เดือนละ 1 ครั้ง) ดังนี้ วันที่ 8 สิงหาคม 2552, วันที่ 5 กันยายน 2552 , วันที่ 19 ตุลาคม 2552, วันที่ 21 พฤศจิกายน 2552, วันที่ 13 ธันวาคม 2552, และวันที่ 9 มกราคม 2553

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : เพื่อวางแผนและทบทวนการทำงานตั้งแต่กิจกรรมที่ 1 คือการไปศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของทีมวิจัยและเป็นเวทีให้ทุกคนได้ร่วมกันแสดงและระดมความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อการทำวิจัย ตลอดจนเพื่อสร้างความเข้าใจให้ตรงกันของทีมวิจัยในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ที่จะมีขึ้นในทุก ๆ เดือน

วิธีดำเนินกิจกรรม :

- การประชุมเดือนที่ 1 คือ วันที่ 8 สิงหาคม 2552 เป็นการประชุมเพื่อเตรียมการวางแผนดำเนินกิจกรรมศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้ง 3 มหาวิทยาลัยเพื่อให้กิจกรรมนี้บรรลุตามเป้าหมายให้มากที่สุด
- การประชุมเดือนที่ 2 คือ วันที่ 5 กันยายน 2552 เป็นการประชุมเพื่อวิเคราะห์และแยกแยะข้อมูลเอกสารที่ได้จากการไปศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้ง 3 มหาวิทยาลัย พร้อมทั้งมอบหมายงานเอกสารให้ทุกคนกลับไปจัดการข้อมูลตามรูปแบบที่ได้รับจาก สกว. และมอบหมายให้ทุกคนนำกลับไปทำที่บ้านแล้วมารวมกันใหม่ ช่วงบ่ายได้เตรียมวางแผนดำเนินกิจกรรมที่ 3 คือ ออกแบบและจัดทำแบบสอบถามข้อมูลในเบื้องต้นและแบบสอบถามข้อมูลเชิงลึก และได้นัดวันที่จะทำแบบสอบถาม วันที่ 6 กันยายน 2552 และแบบสัมภาษณ์ วันที่ 12 กันยายน 2552 นอกจากนี้ได้มีการประสานงานเพื่อเตรียมจัดกิจกรรมที่ 4.1 การจัดเวทีระดมความคิดใน 6 อำเภอ ซึ่งทุกคนลงความเห็นว่าควรให้แล้วเสร็จในช่วงเดือนตุลาคม เนื่องจากเป็นช่วงที่ทีมวิจัยว่างระหว่างปิดภาคเรียน สามารถลงพื้นที่ได้ทุกวัน หากเข้าช่วงเดือนพฤศจิกายนและธันวาคมจะเข้าสู่ฤดูฝน จะไม่สะดวกต่อการจัดกิจกรรม
- การประชุมเดือนที่ 3 คือ วันที่ 19 ตุลาคม 2552 เป็นการประชุมหลังจากที่ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่จัดเวทีระดมความคิดครบทุกอำเภอแล้ว เพื่อจัดการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากกิจกรรม เช่น แยกรายชื่อ

ประเภทอาหารและขนมพื้นบ้าน ผู้รู้และปราชญ์ในแต่ละอำเภอ คัดเลือกรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่จะให้ผู้รู้สาธิตอาหารที่ใกล้จะสูญหายของแต่ละอำเภอ และมอบหมายงานให้ทุกคนกลับไปจัดการกับข้อมูล และนัดวันประชุมอีกครั้งในเดือนพฤศจิกายน โดยให้ทุกคนนำข้อมูลมารวบรวมและตรวจสอบความถูกต้องก่อนจะรายงานความก้าวหน้าเมื่อครบกำหนดเวลา

- การประชุมเดือนที่ 4 คือ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2552 เป็นการประชุมเพื่อให้ทุกคนช่วยกันตรวจสอบข้อมูลที่แยกย้ายกันไปดำเนินการ คือ ข้อมูลของกิจกรรมที่ 4.1 นั้นเอง ในช่วงบ่ายทีมวิจัยตรวจสอบข้อมูลเอกสารสำคัญทางการเงินในแต่ละเดือน ว่าใช้จ่ายถูกต้อง และใบสำคัญรับเงินของการลงพื้นที่เก็บข้อมูลได้ครบ ถูกต้องหรือไม่ ตลอดจนจัดทำรายงานการเงินให้ถูกต้องเป็นปัจจุบัน และก่อนแยกย้ายกันกลับ ได้นัดประชุมของเดือนธันวาคม เป็นวันที่ 13 ธันวาคม 2552

- การประชุมเดือนที่ 5 คือ วันที่ 13 ธันวาคม 2552 เป็นการประชุมเพื่อจัดทำรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิจัย โดยได้แบ่งเนื้อหาตามแนวการเขียนรายงานการวิจัยเพื่อท้องถิ่นของ สกว. ซึ่งใช้เวลาทั้งวันในการทำ แต่ก็ไม่แล้วเสร็จ จึงตกลงกันว่าจะให้กลับไปทำและส่งข้อมูลให้หัวหน้าโครงการวิจัยในวันเสาร์สัปดาห์สุดท้ายของเดือนธันวาคม 2552 เพื่อให้หัวหน้าได้ตรวจสอบอีกครั้งก่อนส่งเข้าเล่ม และได้นัดประชุมของเดือนมกราคม 2553 ซึ่งเป็นเดือนสุดท้ายการส่งข้อมูลทางการเงินและรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิจัย ซึ่งหัวหน้าโครงการได้เน้นย้ำให้งานที่ได้มอบหมายต้องแล้วเสร็จก่อนแยกย้ายกันกลับ

- การประชุมเดือนที่ 6 คือ วันที่ 9 มกราคม 2553 เป็นการประชุมเพื่อจัดการข้อมูลที่ต้องส่งให้กับพี่เลี้ยงทีมวิจัย ได้แก่ รายงานความก้าวหน้าระยะ 6 เดือนแรก และรายงานการเงิน ซึ่งทั้งสองส่วนก็สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี รอการตรวจสอบจากพี่เลี้ยงอีกครั้ง และหัวหน้าโครงการได้แจ้งเงินโครงการงวดที่ 1 รอบที่ 2 ซึ่งได้โอนเข้าบัญชี เพื่อให้พวกเราได้ดำเนินกิจกรรมอื่น ๆ ต่อไป และได้นัดหมายการประชุมอีกครั้งในวันที่ 27 เดือนกุมภาพันธ์ 2553

- การประชุมเดือนที่ 7 คือ เสาร์ ที่ 27 กุมภาพันธ์ 2553 เป็นการประชุมเพื่อเตรียมการวางแผนดำเนินกิจกรรมเก็บข้อมูลเชิงลึก ซึ่งในที่ประชุมได้ลงความเห็นว่าในแต่ละอำเภอจะต้องมีผู้ประสานงาน ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยของทีมวิจัยซึ่งเป็นบุคคลนอกพื้นที่ การเข้าในหมู่บ้าน ตำบลหรือต่างอำเภอ ในสถานการณ์ความไม่สงบที่เกิดขึ้นในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ปัจจุบัน นอกจากนี้ยังช่วยอำนวยความสะดวก และไม่เสียเวลาในการที่จะลงพื้นที่จริง และหากมีกรณีที่ต้องเปลี่ยนแปลงวันเวลาในการลงพื้นที่ก็จะทำให้สะดวก รวดเร็วในการประสานงานกับผู้รู้นั่นเอง ทีมวิจัยได้วางแผนเก็บข้อมูลเชิงลึก โดยเริ่มต้นที่อำเภอศรีสาครและอำเภอรือเสาะ ซึ่งเป็นอำเภอที่มีภูมิประเทศติดภูเขาก่อน เนื่องจากเป็นอำเภอที่อยู่ไม่ไกลจากบ้านพักทีมวิจัย ทำให้สะดวกในการวางแผนงานต่าง ๆ หากเกิดปัญหาใด ๆ ก็จะสามารถแก้ไขได้ง่าย และเป็นบทเรียนที่จะวางแผนในการลงพื้นที่อำเภอที่อยู่ไกลให้มีปัญหาน้อยที่สุด หลังจากนั้นจะลงพื้นที่อำเภอติดทะเล ได้แก่อำเภอเมือง อำเภอตากใบ สำหรับอำเภอสุไหงโก-ลก และอำเภอแว้งที่มีพื้นที่

ติดเขตแดนประเทศมาเลเซีย จะเป็นลำดับสุดท้าย นอกจากนี้ทีมวิจัยได้วางแผนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการลงพื้นที่ เช่น วัสดุอุปกรณ์การบันทึกข้อมูล การบันทึกภาพ เป็นต้น นอกจากนี้ยังได้หารือในเรื่องของผู้ประสานงานแต่ละอำเภอ เมื่อได้ข้อสรุปแล้วจึงได้มีการประสานงานกับผู้ประสานงานในแต่ละอำเภอทันที เพื่อจัดทำปฏิทินการลงพื้นที่ในแต่ละเดือนไม่ให้ชนกัน สำหรับเดือนมีนาคมนั้นทีมวิจัยของดการลงพื้นที่ เนื่องจากทุกคนติดภารกิจในโรงเรียนซึ่งเป็นเดือนสุดท้ายของกิจกรรมการเรียนการสอน ทุกคนต้องสรุปงาน จัดส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายจากโรงเรียนให้เป็นเรียบร้อย และเตรียมตัวสำหรับภาคเรียนในปีการศึกษาใหม่ ดังนั้นทุกคนจึงสรุปว่าควรจะเริ่มต้นการลงพื้นที่ตั้งแต่เดือนเมษายน เป็นต้นไป พร้อมกันนี้ได้กำหนดวันเวลาที่จะประชุมครั้งต่อไป ซึ่งกำหนดเป็นวันที่ 11 เมษายน 2553

- การประชุมเดือนที่ 8 คือ อาทิตย์ ที่ 11 เมษายน 2553 ทีมวิจัยมาประชุมครบทุกคน แต่กิจกรรมที่วางแผนที่จะลงพื้นที่เก็บข้อมูลเชิงลึกให้ครบทุกอำเภอในเดือนเมษายนนั้น จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลง เนื่องจากทีมวิจัยจำนวน 3 ท่านต้องเดินทางไปราชการของโรงเรียน ได้แก่หัวหน้าทีมวิจัยติดภารกิจนำนักเรียนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนในงานศิลปหัตถกรรมระดับชาติ ณ อิมแพคเมืองทองธานี สำหรับทีมวิจัยอีก 2 ท่านเดินทางไปศึกษาดูงานศิลปหัตถกรรม เช่นเดียวกัน ดังนั้นกำหนดการที่วางแผนจะลงพื้นที่ต่าง ๆ จึงต้องยกเลิกและแจ้งผู้ประสานงานให้ติดต่อกับผู้รู้ในการขอเลื่อนวันเวลาเนื่องจากผู้รู้บางท่านไม่มีโทรศัพท์ และได้ประชุมกำหนดการวางแผนใหม่อีกครั้ง ซึ่งในเดือนเมษายน มีแผนลงพื้นที่ จำนวน 3 ครั้ง ในวันพุธ ที่ 7 เมษายน 2553 วันอาทิตย์ ที่ 25 เมษายน 2553 และวันศุกร์ที่ 30 เมษายน 2553

- การประชุมเดือนที่ 9 คือวันอาทิตย์ ที่ 27 มิถุนายน 2553 เป็นการประชุมเพื่อปรึกษาหารือถึงแนวทางการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลเชิงลึกบางส่วนของอำเภอศรีสาคร อำเภอรือเสาะ อำเภอเมือง เพื่อให้ทีมวิจัยได้ไปดำเนินการต่อ เช่น ดำเนินการคัดเลือกรูปภาพที่จะทำตำรับอาหารตามขั้นตอนที่ผู้รู้ได้สาธิต การแปลเป็นภาษามลายูถิ่นปาตานีที่เกี่ยวข้องกับตำรับอาหาร ทำเนียบและแผนที่ผู้รู้ และคัดแยกข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์เป็นประเด็นที่จะนำเสนอในรายงานวิจัย โดยทุกคนลงมติว่า การประชุมประจำเดือนถัดไปนั้น ควรดำเนินการหลังจากที่ทีมวิจัยได้เก็บข้อมูลเชิงลึกครบตามเป้าหมายที่ต้องการก่อน เพื่อจะได้ดำเนินกิจกรรมที่ 5 คือการรวบรวม สรุป และวิเคราะห์ข้อมูลโดยจัดการประชุมทีมวิจัย นอกจากนี้ทีมวิจัยได้วางแผนกำหนดการลงพื้นที่ของอำเภอต่าง ๆ ที่เหลือต่อไป

- การประชุมเดือนที่ 10 คือ วันอาทิตย์ ที่ 21 พฤศจิกายน 2553 เป็นการประชุมเพื่อสรุปผลจากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลเชิงลึก ซึ่งเก็บข้อมูลได้ครบทั้งหกอำเภอเป้าหมายแล้ว และเตรียมการวางแผนเพื่อกำหนดวันที่จะจัดกิจกรรมที่ 5 กิจกรรมที่ 6 และกิจกรรมที่ 9 ซึ่งสามารถดำเนินกิจกรรมพร้อมกันได้ แม้ต้องใช้เวลาหลายวันในการวิเคราะห์ข้อมูล โดยทีมวิจัยได้เสนอว่าควรเป็นช่วงสิ้นปี เนื่องจากทุกคนจะมีวันหยุดยาว สามารถจัดกิจกรรมนี้ได้ลงตัว อีกทั้งในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคมเป็นช่วงฤดู

ฝน ควรงดกิจกรรม แต่ให้ทุกคนตรวจสอบเอกสารการเงินให้ครบถ้วน ถูกต้องไว้ให้พร้อม เพื่อจะได้ไม่เสียเวลาในการเตรียมจัดทำรายงานการเงินของโครงการให้เป็นปัจจุบัน

- การประชุมเดือนที่ 11 คือ วันอังคารที่ 13 มีนาคม 2554 เป็นการประชุมเพื่อสรุปความคืบหน้างานที่ได้มอบหมายให้ทุกคนไปทำหลังจากได้จัดกิจกรรมที่ 5 กิจกรรมที่ 6 และกิจกรรมที่ 9 แล้ว และพี่เลี้ยงทีมวิจัยได้ร่วมตรวจสอบด้วย ไม่ว่าจะเป็นการโดยตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหารายงานวิจัย รูปแบบตำราอาหาร ทำเนียบผู้รู้ และข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อเตรียมนำเสนอข้อมูลต่อผู้ทรงคุณวุฒิและปราชญ์เพื่อให้ได้รับการตรวจสอบข้อมูลอาหารและขนมพื้นบ้าน

- การประชุมเดือนที่ 12 คือ วันอาทิตย์ที่ 15 พฤษภาคม 2554 เป็นการประชุมเพื่อตรวจสอบรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ และรายงานการเงินครั้งสุดท้ายก่อนส่งให้พี่เลี้ยงทีมวิจัย ซึ่งถือว่าเป็นกิจกรรมสุดท้ายของการทำโครงการวิจัยอาหารและขนมพื้นบ้าน

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม ทีมวิจัยมีความเข้าใจในการดำเนินกิจกรรมและวางแผนจัดการเวลาของตนเองให้ว่างในการทำงานวิจัยในแต่ละเดือนตามที่ได้ตกลงกัน

กิจกรรมที่ 3 ออกแบบและจัดทำแบบสอบถามข้อมูลในเบื้องต้นและแบบสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึก

สถานที่ : ณ ศาลาเอนกประสงค์มัสยิดมูฮำมาดียะห์ อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส
วันที่ 6 กันยายน 2552 และวันที่ 12 กันยายน 2552

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : เพื่อจัดทำแบบสอบถามและศึกษาแนวทางในการเก็บข้อมูลเชิงลึก

วิธีดำเนินกิจกรรม : วันแรกได้นัดทีมวิจัยมาร่วมกันออกแบบเครื่องมือคือ แบบสอบถามเบื้องต้นก่อนและจัดพิมพ์พร้อมทั้งส่งสำเนาเอกสารไว้เรียบร้อย สำหรับวันที่สองได้ร่วมกันออกแบบเครื่องมือ คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกที่จะไปเก็บกับผู้รู้ที่จะสาธิตอาหารใกล้สูญหาย โดยทุกคนลงความเห็นว่า แบบสัมภาษณ์เชิงลึกควรให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนในทุก ๆ ด้านของผู้รู้ไว้ก่อน แม้จะใช้ข้อมูลในการรายงานไม่หมดก็ตาม ทั้งนี้เพื่อป้องกันข้อมูลตกหล่นในภายหลังจะลำบากในการลงพื้นที่ภายหลัง

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : ทีมวิจัยได้ทั้งแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ เพื่อเตรียมลงพื้นที่ ตลอดจนแบบเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น แบบลงทะเบียน แบบประเมินความพึงพอใจ เป็นต้น

กิจกรรมที่ 4 การเก็บข้อมูลผู้รู้อาหารและขนม และองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง(เบื้องต้นและเชิงลึก) ดังนี้

4.1 เก็บข้อมูลเบื้องต้น : ประชุมระดมความคิดเพื่อรวบรวมผู้รู้ และรวบรวมชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านใน 6 อำเภอ

สถานที่ : - ในวันที่ 10 ตุลาคม 2552 ช่วงเช้าจัดเวทีของอ.ศรีสาคร ณ ห้องประชุมมัสยิดมูฮำมาดียะห์ อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส และช่วงบ่ายจัดเวที อ.รือเสาะ ณ บ้านแกนนำสตรี ต.รือเสาะ อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส

- ในวันที่ 11 ตุลาคม 2552 ช่วงเช้าจัดเวทีของอ.เมืองนราธิวาส ณ ห้องประชุมชุมชนปูลาตาแป อ.เมือง จ.นราธิวาส และช่วงบ่ายจัดเวทีของ อ.ตากใบ ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตากใบ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส

- ในวันที่ 18 ตุลาคม 2552 ช่วงเช้าจัดเวทีของอ.แว้ง ณ ศูนย์ประสานงานชมรมจักรยานเขตแดนบูเกะตา อ.แว้ง จ.นราธิวาส และช่วงบ่ายจัดเวที อ.สุไหงโก-ลก ณ ศูนย์อบรมเด็กก่อนเกณฑ์ประจำมัสยิดอิสละห์ อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : 1.เพื่อรวบรวมชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส
2.เพื่อศึกษาแหล่งผลิตของอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส
3. เพื่อศึกษาผู้รู้ (ปราชญ์) ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส

วิธีดำเนินกิจกรรม : หลังจากทีมวิจัยได้โทรศัพท์ประสานงานกับผู้ประสานงานในแต่ละอำเภอ และได้กำหนดวันเวลาเรียบร้อยแล้ว ก่อนลงพื้นที่ทีมวิจัยได้โทรศัพท์อีกครั้งและได้ดำเนินกิจกรรมตามที่วางแผนไว้ ซึ่งพอสรุปขั้นตอนดังนี้ คือ ให้กลุ่มเป้าหมายที่ต้องการ เช่น ผู้นำสตรีในชุมชน ผู้ประกอบการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน กลุ่มแม่บ้าน กลุ่ม OTOP ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน และทีมวิจัย รวมทั้งสิ้นประมาณ 34 คน หลังจากนั้น หัวหน้าทีมวิจัยจะเปิดการประชุมชี้แจงถึงโครงการวิจัยของเราให้ทุกคนได้เข้าใจ และทีมวิจัยแจกแบบสอบถามให้แต่ละกลุ่ม ให้ทุกคนช่วยกันบอกชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน โดยให้แยกเป็นอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน เพื่อสะดวกในการคัดแยกข้อมูล และการจดจำของทุกคน เมื่อคัดแยกเสร็จจะให้ทุกคนได้พักรับประทานอาหารว่างที่จัดเตรียมไว้ ในช่วงเวลานี้ทีมวิจัยจะพูดคุยในเรื่องทั่ว ๆ ไปของแต่ละอำเภอ หลังจากนั้นจะเข้าประชุมต่อ เพื่อให้ทุกคนสำรวจผู้รู้ในอำเภอของตนเอง โดยให้นำเสนอพร้อมชื่ออาหารที่ผู้รู้เชี่ยวชาญ และให้แจ้งที่อยู่ของผู้รู้ ตลอดจนทีม

วิจัยได้ขอชื่อผู้ประสานงานในพื้นที่กับผู้รู้ เพื่อสะดวกต่อการติดต่อในภายหลัง ซึ่งจะต้องเก็บข้อมูลเชิงลึกต่อไป

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : การจัดกิจกรรมข้อ 4.1 ทีมวิจัยสามารถเก็บข้อมูลเบื้องต้นโดยใช้แบบสอบถามที่จัดทำขึ้น แต่บางกิจกรรมที่เราตั้งใจจะทำ เช่น กิจกรรมตระหนักในคุณค่าของภูมิปัญญาด้านอาหาร ไม่สามารถจัดกิจกรรมได้เนื่องจากเวลาไม่ทัน แต่อย่างไรก็ตามในแต่ละอำเภอ จากการสังเกตและพูดคุย ทีมวิจัยพบว่า ทุกคนล้วนตระหนักและดีใจที่ได้มีการจัดทำวิจัยเรื่องอาหารและขนมพื้นบ้าน เพราะทุกคนไม่ต้องการให้อาหารพื้นบ้านสูญหายเช่นกัน แต่ทุกคนไม่ทราบว่าจะแก้ปัญหาอย่างไร ทีมวิจัยได้รับความร่วมมือดีมากในทุกอำเภอ แม้จะด้วยเวลามีจำกัดมากเพียงอำเภอละครึ่งวันก็ตาม แต่จากข้อมูลที่ได้ ส่วนใหญ่รายชื่ออาหารจะอยู่ในจำนวนที่ใกล้เคียงกันประมาณ 100 กว่าชนิด ซึ่งในเบื้องต้นได้แยกเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน แต่เมื่อแยกตามลักษณะพื้นที่ที่ได้กำหนดไว้ เราพบว่า มีอาหารบางชนิดที่ใช้วัตถุดิบที่มาจากภูมิประเทศที่แตกต่าง อาหารจากพื้นที่ชายทะเล เช่น ขนมตือปงฮีแต ซึ่งเป็นขนมที่ทำมาจากใบฆูนีหรือคนไทยพุทธในท้องถิ่นเรียกว่าใบคนที มักขึ้นตามแนวชายหาดของอำเภอตากใบ หากเป็นพื้นที่ติดภูเขา มีอาหารและขนมที่แตกต่าง เช่น หรือบูดู 'กือยุ อาหารถนอมชนิดหนึ่งที่ทำจากปลาน้ำจืดตัวเล็ก ๆ แต่ปัจจุบันปลาน้ำจืดหายากขึ้น จึงมีการดัดแปลงมาทำจากปลาทะเล หรือขนมตือปงขนมซือมือเละ หรือบางพื้นที่เรียก ตือปงดา-วงนีเล็ง อาจเนื่องจากทำด้วยใบนีเล็ง กือรฺาบู ปูโจะ ปากู หรือคนไทยเรียกว่ายำผักกูด ซึ่งเป็นผักชนิดหนึ่งที่ขึ้นในเขตภูมิประเทศเป็นภูเขา ตามสวนยางหรือสวนผลไม้เป็นต้น

4.2 เก็บข้อมูลเชิงลึก : ลงพื้นที่สอบถามข้อมูลในรายละเอียดกับผู้รู้ตามข้อมูลที่ได้จากการจัดเวทีระดมความคิด

สถานที่ : - ในวันพุธ ที่ 7 เมษายน 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตขนมตือปงซือมือเละ และช่วงบ่ายสาธิตซามาลาดอปูติ ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส

- ในวันอาทิตย์ ที่ 25 เมษายน 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตอาหารคาว บูดู 'กือยุ ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส

- ในวันศุกร์ ที่ 30 เมษายน 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตขนมตือปง มาดู 'กฺาตง ณ ร้านอาหารของผู้รู้ อ.เมือง จ.นราธิวาส

- ในวันอาทิตย์ ที่ 9 พฤษภาคม 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตขนมบาซีเดาะฮฺ และช่วงบ่ายผู้รู้สาธิตขนมตือปง'การฺะฮ ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส

- ในวันอาทิตย์ ที่ 23 พฤษภาคม 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตกาบะปูเตะฮ ดากิ๋ง และช่วงบ่ายสาธิตกาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส

- ในวันศุกร์ที่ 11 มิถุนายน 2553 ช่วงสายๆ ผู้รู้สาธิตขนมตือปงลาดู ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส

- ในวันเสาร์ที่ 26 มิถุนายน 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตขนมตือปงฮีแต ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส

- ในวันเสาร์ที่ 3 กรกฎาคม 2553 ผู้รู้สาธิตกูลา บือซา ดากิ๋ง ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส

- ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม 2553 ช่วงเช้า ผู้รู้สาธิตขนมตือปงปูตู ณ บ้านพัก อ.เมือง จ.นราธิวาส

- ในวันเสาร์ที่ 14 สิงหาคม 2553 ช่วงสาย ๆ ผู้รู้สาธิตอาแยฟีจิ ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส

- ในวันอาทิตย์ที่ 3 ตุลาคม 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตขนมตือปงปีแนกอแต ณ บ้านพัก อ.แว้ง จ.นราธิวาส

- ในวันเสาร์ที่ 16 ตุลาคม 2553 ช่วงสาย ๆ ผู้รู้สาธิตขนมตือปงบอคอฮูบีกายู ณ บ้านพัก อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส

- ในวันพุธที่ 27 ตุลาคม 2553 ช่วงเช้ามืดผู้รู้สาธิตขนมตือปงบาดา ณ ตลาดสด อ.เมือง จ.นราธิวาส

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : เพื่อศึกษาข้อมูลเชิงลึกโดยสัมภาษณ์ผู้รู้ด้านการประกอบอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในแต่ละอำเภอ ได้แก่ 1. ประวัติผู้รู้ 2. ส่วนผสมและวิธีการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน 3. เกร็ดเกี่ยวกับอาหารและขนม ทั้งในด้านประเพณีที่เกี่ยวข้อง ตำนาน ความเชื่อ 4. บันทึกภาพนิ่งอาหารและขนมพื้นบ้าน

วิธีดำเนินกิจกรรม : ในการดำเนินกิจกรรมในแต่ละอำเภอจะประสานงานกับผู้ประสานงานในแต่ละอำเภอ เพื่อนัดหมายวันเวลากับผู้รู้ เพื่อขอสัมภาษณ์และให้ผู้รู้สาธิตอาหารที่ตนเองมีความเชี่ยวชาญ ซึ่งส่วนใหญ่จะนัดหมายในวันหยุดราชการ เนื่องจากทีมวิจัยส่วนใหญ่เป็นครูอาจารย์ จึงไม่มีเวลาว่างในวันทำการ โดยก่อนที่จะลงพื้นที่จะมีการประชุมวางแผนเพื่อให้การทำกิจกรรมนี้บรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้ให้มากที่สุด เนื่องบางอำเภอต้องใช้เวลาในการเดินทางมาก หากข้อมูลตกหล่นจะลำบากในการลงพื้นที่ในภายหลัง ข้อมูลที่ต้องการ ดังนี้

- ข้อมูลประวัติผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน
- ข้อมูลภูมิปัญญา เกร็ดความรู้ ตำนาน ความเชื่อ

- การสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู
- บันทึกภาพขั้นตอนการสาธิต

กิจกรรมต่าง ๆ ได้ดำเนินการหลังจากทีมวิจัยได้โทรศัพท์ประสานงานกับผู้ประสานงานในแต่ละอำเภอ และได้กำหนดวันเวลาเรียบร้อยแล้ว ก่อนลงพื้นที่ทีมวิจัยได้โทรศัพท์อีกครั้งและได้ดำเนินกิจกรรมตามที่วางแผนไว้ ซึ่งพอสรุปขั้นตอนดังนี้

- ในวันพุธ ที่ 7 เมษายน 2553 ซึ่งผู้รู้ได้สาธิตขนมตือปงซือมือเละ หรือบางท้องที่เรียกว่าขนมตือปงดา-องนีเล็ง ในช่วงเช้า และช่วงบ่ายได้สาธิตการทำซามา ลาดอปูติ และเมื่อสาธิตเสร็จเรียบร้อยจึงสัมภาษณ์ผู้รู้ต่อ ทำให้การจัดกิจกรรมดูเร่งรีบ รู้สึกเห็นใจผู้รู้มากที่ทีมวิจัยต้องเร่งรีบให้ได้งานตามที่กำหนดในกรอบของกิจกรรม ซึ่งจากการลงพื้นที่ครั้งแรก ทีมวิจัยได้พบปัญหาต่าง ๆ ที่ไม่ได้อยู่ในแผน เช่น ในการสาธิตอาหารนั้น ไม่มีเครื่องมือสำหรับการชั่งตวงที่มีมาตรฐานสากล ไม่ว่าจะเป็นถ้วยตวง ช้อนตวง หรือตาชั่งอาหาร เป็นต้น ส่วนใหญ่ผู้รู้จะใช้วิธีการกะหรือประมาณจากวัสดุที่มีในบ้านเป็นหลัก ทีมวิจัยจำเป็นต้องหยุดการสาธิตชั่วคราวและส่งทีมวิจัยไปหาซื้อวัสดุอุปกรณ์ดังกล่าว แม้จะทำให้เสียเวลาในการสาธิต แต่สูตรที่ได้จากผู้รู้จะมีความถูกต้องเที่ยงตรงนั่นเอง นอกจากนี้เมื่อถึงช่วงการสัมภาษณ์ การมอบเงินค่าตอบแทนและค่าวัตถุดิบ ซึ่งทีมวิจัยได้ขอสำเนาหลักฐานต่าง ๆ ส่วนใหญ่ผู้รู้จะไม่มีสำเนาไว้ที่บ้าน ทีมวิจัยต้องออกไปถ่ายเอกสารสำเนาเพื่อเก็บหลักฐานทางการเงิน ทำให้เสียเวลาพอสมควร อย่างไรก็ตามปัญหาที่เกิดขึ้นในครั้งแรกก็เป็นบทเรียนที่ทำให้ทีมวิจัยได้แก้ไขเมื่อลงพื้นที่ในครั้งต่อ ๆ ไป

- หลังจากลงพื้นที่ครั้งแรกแล้ว ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่อีกครั้งในสัปดาห์สุดท้ายของเดือนเมษายน คือวันอาทิตย์ ที่ 25 เมษายน 2553 โดยลงพื้นที่ในอำเภอศรีสาครอีกครั้ง วันนี้ผู้รู้สาธิตการทำ บูดู 'กือยุ ไม่มีปัญหาอุปสรรคแต่อย่างใด อาจเนื่องจากทีมวิจัยได้เตรียมการต่าง ๆ ไว้แล้ว อีกทั้งการสาธิตอาหารเพียงชนิดเดียว ทำให้บรรยากาศไม่เร่งรีบจนเกินไป แม้ว่าอาหารชนิดนี้ต้องใช้เวลาในการประกอบอาหารนาน คือ ใช้วิธีการต้มปลาให้กระดูกเปื่อยนานมาก แต่ผู้รู้สามารถพูดคุยได้มากเนื่องจากมีเวลาระหว่างรออาหารสุกนั่นเอง

- ในวันศุกร์ ที่ 30 เมษายน 2553 ช่วงเช้า ได้ลงพื้นที่อำเภอเมือง วันนี้ผู้รู้สาธิตการทำขนมตือปง มาดู 'กฺาตง สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี แต่ใช้เวลาพอสมควร เนื่องจากผู้รู้ มีกิจการร้านอาหารคือร้านข้าวซุปเครื่องใน และเปิดขายข้าวเหนียวมะม่วง ซึ่งเป็นร้านที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งในตัวเมืองนราธิวาส ทำให้บางช่วงต้องให้บริการลูกค้าที่มารอซื้ออาหารด้วย การสาธิตจึงทำเป็นช่วง ๆ โดยทีมวิจัยมีส่วนร่วมในการปั้นขนมและขั้นตอนอื่น ๆ และการสัมภาษณ์ก็ต้องใช้วิธีการสัมภาษณ์เป็นช่วง ๆ เมื่อผู้รู้ว่างหรือปลีกตัวมาหาพวกเรา

- ในวันอาทิตย์ ที่ 9 พฤษภาคม 2553 ช่วงเช้าเดินทางไปอำเภอรือเสาะ ผู้รู้สาธิตขนมบาซีเดาะฮฺ ซึ่งเป็นขนมที่ต้องใช้เวลาและความประณีตในการทำ ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะขนมชนิดนี้อดีตเป็นขนมที่

ใช้ในงานพิธีเป็นหลัก เช่น ในงานพิธีหมั้นหรือแต่งงานในอดีตทั้งฝ่ายเจ้าบ่าวและฝ่ายเจ้าสาวจะเตรียมขนมชนิดนี้ในขบวนแห่ แต่ปัจจุบันผู้รู้บอกว่าไม่พบอาหารชนิดนี้แล้ว ซึ่งขนมชนิดนี้มีขั้นตอนการทำที่ต้องอาศัยความพิถีพิถันมาก ทีมวิจัยนัดกับผู้รู้แต่เช้า เนื่องจากช่วงบ่ายผู้รู้ต้องเปิดร้านขายขนมปากหม้อซึ่งเป็นอาชีพหลักของผู้รู้ การทำขนมและการสัมภาษณ์เสร็จเกือบบ่ายโมง ในช่วงบ่ายทีมวิจัยแวะรับประทานอาหารกลางวัน พร้อมเตรียมข้อมูลเอกสารเพื่อเดินทางไปยังบ้านพักผู้รู้อีกท่าน ซึ่งจะสาธิตขนมตือปง'การะฮ ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส โดยมีผู้ประสานงานในพื้นที่ติดตามไปด้วย เนื่องจากพื้นที่ตำบลนี้ค่อนข้างเกิดเหตุการณ์ความไม่สงบอยู่บ่อยครั้ง การเข้าพื้นที่จึงต้องประสานงานและเตรียมงานไม่ให้มีข้อผิดพลาด เมื่อไปถึงผู้รู้ได้รอทีมวิจัยแล้ว ทีมวิจัยจึงรีบให้ท่านสาธิตและสัมภาษณ์ท่าน ซึ่งบรรยากาศเป็นกันเองมาก ทีมวิจัยลองปฏิบัติการโรยตัวขนมลงกระทะแต่ตัวขนมที่ได้ไม่สวยงามเหมือนผู้รู้ทำ จึงไม่ขอทำอีก เนื่องจากเวลาของพวกเรามีจำกัดนั่นเอง กว่าจะเสร็จจากการสาธิตและการสัมภาษณ์เวลาผ่านไปถึง 17.30 น. พวกเราจึงรีบอำลาท่าน ด้วยเป็นกังวลกับทีมวิจัยอีกหนึ่งคนที่จะต้องเดินทางกลับบ้านไกล

- ในวันอาทิตย์ ที่ 23 พฤษภาคม 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตกูลา กาบะปูเตะฮ ดากิ๋ง และช่วงบ่ายสาธิต กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส เนื่องจากอาหารทั้งสองชนิดนี้ผู้รู้เป็นคนเดียวที่สาธิต ทำให้การเตรียมงานค่อนข้างเร็ว โดยมีผู้ประสานงานและทีมวิจัยเป็นผู้ช่วย ในการเตรียมวัตถุดิบต่าง ๆ ได้ล่วงหน้า เมื่อเสร็จจากการทำอาหารในช่วงเช้า พวกเรามีเวลาในการสัมภาษณ์เมื่อผู้รู้สาธิตอาหารชนิดแรกผ่านไป แต่อย่างไรก็ตามทีมวิจัยได้หยุดพักช่วงกลางวันเพื่อให้ผู้รู้ได้พักและเตรียมอาหารในส่วนของภาคบ่ายได้เลย ทำให้ภารกิจการลงพื้นที่ในอำเภอรือเสาะของพวกเราในวันนี้สำเร็จอย่างรวดเร็ว อีกทั้งบ้านผู้รู้อยู่ในตัวอำเภอ ทำให้พวกเรารู้สึกปลอดภัยกว่าการลงพื้นที่ในหมู่บ้าน

- ในวันศุกร์ที่ 11 มิถุนายน 2553 ผู้รู้สาธิตขนมตือปงลาดู ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส ทีมวิจัยเดินทางออกจากอำเภอศรีสาครใช้เวลาเดินทาง 2 ชั่วโมง โดยประมาณ เวลา 10.00 น. เดินทางถึงอำเภอตากใบ วันนี้ทีมวิจัยได้แจ้งประสานกับพี่เลี้ยงทีมวิจัย ทำให้พี่เลี้ยงได้มาดูการสาธิตขนมในครั้งนี้ด้วย เมื่อทีมวิจัยไปถึงได้ไปพบกับผู้ประสานในพื้นที่ก่อน แล้วให้ผู้ประสานงานพาไปบ้านผู้รู้ซึ่งท่านเพิ่งเสร็จจากการทำตัวแป้งขนมจาจอ เพื่อบรรจุถุงจำหน่ายให้กับลูกค้า ทีมวิจัยได้ทราบภายหลังว่าลูกค้าจะมาแจ้งจำนวนขนมที่ต้องการไว้ล่วงหน้า เมื่อรู้ว่าท่านจะทำขนมอะไรขายในวันใดที่ท่านรู้สึกแข็งแรงและอยากจะทำขนมขาย เนื่องจากท่านสุขภาพไม่ค่อยแข็งแรง แต่ด้วยสภาพเศรษฐกิจปัจจุบันบางครั้งท่านก็จำเป็นต้องทำขนมขายเพราะไม่มีรายได้จากที่อื่น

- ในวันเสาร์ที่ 26 มิถุนายน 2553 ผู้รู้สาธิตขนมตือปง ฮีแต ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส เวลา 10.00 น. ทีมวิจัยถึงจุดนัดหมายผู้ประสานงานในพื้นที่ และเดินทางไปบ้านพักผู้รู้ ซึ่งท่านได้คอยพวกเราอยู่แล้ว ทีมวิจัยจัดแจงเตรียมอุปกรณ์ในการเตรียมการสาธิตและการสัมภาษณ์ เสร็จสิ้นในเวลา 13.30 น. เมื่อทีมวิจัยได้ข้อมูลตามต้องการแล้ว ปรากฏว่าวัตถุดิบหลักในการทำขนมชนิดนี้

คือ ดา-องฆูนี หรือคนไทยพุทธในท้องถิ่นเรียกว่าใบคนที ซึ่งต้นไม้ชนิดนี้จะมีมากในบริเวณชายหาดที่ทะเลตากใบ ทำให้พวกเราต้องวางแผนปรับกิจกรรมใหม่ โดยตอนบ่ายต้องให้เวลากับการเดินทางไปยังชายหาดทะเลตากใบด้วย เพื่อไปเก็บภาพต้นไม้ชนิดนี้ก่อนเดินทางกลับ ในส่วนของผู้รู้นั้นท่านมีพิมพ์ขนมปูตูบือรฺะฮ หลายแบบ ซึ่งท่านเก็บรักษาไว้อย่างดี แต่ปัจจุบันไม่ค่อยได้นำมาทำขนมแล้ว ทีมวิจัยได้ขอเก็บภาพไว้ด้วย ซึ่งท่านอนุญาตด้วยความเต็มใจ

- ในวันเสาร์ที่ 3 กรกฎาคม 2553 ผู้รู้สาธิต "กูลา บือซา ดากิ๋ง" ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส ซึ่งการเดินทางไปตากใบของทีมวิจัยดูจะสะดวกมากขึ้น โดยเฉพาะผู้รู้ท่านนี้บ้านพักจะอยู่ในตัวตลาดใกล้ด่านเขตแดนอำเภอตากใบ และถือได้ว่าตากใบเป็นอำเภอที่ต้องลงพื้นที่ถึง 3 ครั้ง แต่ด้วยจำเป็นที่ทีมวิจัยคิดว่า การทำ "กูลา บือซา ดากิ๋ง" ที่มีวัตถุดิบและขั้นตอนแบบดั้งเดิม และเวลาที่ทำนานเนื่องจากน้ำพริกแกงที่ทำสด ๆ ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากมารดา ซึ่งปัจจุบันนิยมหันมาใช้เครื่องแกงสำเร็จรูปจนไม่ทราบว่าเครื่องแกงสดทำอย่างไรกันแล้ว จึงถือได้ว่าเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์

- ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม 2553 ช่วงบ่าย วันนี้ผู้รู้สาธิตขนม "ตือปง ปูตู ฮาลือบอ" และ "ปูตูตูเก" ณ บ้านพัก อ.เมือง จ.นราธิวาส การสาธิตขนมชนิดนี้ผู้ประสานงานในพื้นที่ได้แจ้งมาว่า ต้องสาธิตตอนบ่าย เนื่องจากตอนเช้าผู้รู้ต้องไปขายขนมปูตูที่ตลาดสดก่อน ทีมวิจัยเห็นว่า หากได้ลงพื้นที่เก็บบรรยากาศการขายขนมของผู้รู้อาจได้ข้อมูลต่าง ๆ เพิ่มเติม จึงได้เดินทางไปเก็บข้อมูลตั้งแต่เช้ามืดที่ตลาดสดโต้รุ่งในตัวเมืองนราธิวาส ประมาณ 10.30 น. ผู้รู้ก็ขายขนมหมด ทีมวิจัยจึงขับรถตามผู้รู้ไปยังบ้านพักของท่านและใช้วิธีการพูดคุยสัมภาษณ์ก่อนเพื่อให้ท่านได้พักเหนื่อยก่อน หลังจากนั้นได้นัดหมายกับท่านอีกครั้งในช่วงบ่ายเพื่อให้ท่านได้เตรียมสาธิตการทำขนมปูตู ซึ่งท่านบอกว่ามีถึง 3 ชนิดด้วยกัน

- ในวันเสาร์ที่ 14 สิงหาคม 2553 ช่วงสาย ๆ ผู้รู้สาธิตขนมตือปงบอคอ ฮูบีกายู ณ บ้านพักของผู้รู้ อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส บ้านผู้รู้มีอาชีพกรีดยาง การสาธิตของท่านจึงต้องปรับเวลาเป็นช่วงบ่ายเพื่อให้ท่านได้กรีดยางเป็นที่เรียบร้อยก่อน เมื่อเราไปถึงปรากฏว่าฝนตกท่านจึงอยู่บ้าน และเตรียมวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว ทั้งที่ทีมวิจัยตั้งใจจะสัมภาษณ์ท่านก่อนเพื่อให้ท่านได้พักเหนื่อยจากการทำงาน การสาธิตขนมจึงเริ่มขึ้นทันทีโดยไม่รีรอ เนื่องจากระยะทางไปอำเภอสุไหงโก-ลก ไกลพอสมควร ทีมวิจัยต้องเผื่อเวลาในตอนเย็นไม่ให้ถึงบ้านพักค่ำนั่นเอง การสาธิตวันนี้ผู้รู้ออกปากอย่างเกรงใจว่า วัตถุดิบหลักที่ใช้ในวันนี้ซึ่งได้แก่ มันสำปะหลัง นั่นหาซื้อที่เป็นพันธุ์สีเหลืองไม่ได้ ได้มันสำปะหลังสีขาว ทำให้ขนมดูไม่น่ารับประทานเท่าที่ควร แต่ท่านบอกว่าสามารถใส่สีได้ เช่น ใส่สีเขียวจากใบเตย เป็นต้น แต่พวกเราเห็นว่าควรเป็นสีจากมันสำปะหลังธรรมชาติ จึงไม่ได้ให้ท่านแต่งสีขนมใหม่ แม้สีขนมจะไม่สวยแต่รสชาติอร่อยกลมกล่อม เมื่อทีมวิจัยสัมภาษณ์ท่านนั้นได้นัดหมายกับท่านอีกครั้งว่าจะขอให้ท่านสาธิตการทำอาแยฟีจิ ซึ่งท่านก็ยินดีที่จะสาธิตให้ แต่ให้แจ้งล่วงหน้า

- ในวันอาทิตย์ที่ 3 ตุลาคม 2553 ช่วงเช้าผู้รู้สาธิตขนมตือปงปีแนกอแต ณ บ้านพัก อ.แว้ง จ.นราธิวาส สำหรับอำเภอแว้ง ถือว่าเป็นอำเภอที่ไกลที่สุด และบ้านพักผู้รู้ก็อยู่เลยจากตัวอำเภอไปสุดเขตแดน ที่บ้านบูเก๊ะตา ทีมวิจัยจึงต้องวางแผนเรื่องเวลาให้ดีที่สุด เนื่องจากพวกเราไม่สามารถออกจากบ้านแต่เช้ามืดได้ด้วยเหตุการณ์ความไม่สงบ โดยส่วนใหญ่เวลานัดหมายที่จุดรวมตัวกันจะเป็นเวลา 7.30 น. โดยประมาณ เนื่องจากบ้านพักของนาอีมะห์ เจะนิ ทีมวิจัยคนหนึ่งของเรานั่น บ้านพักอยู่ที่บ้านปาหนัน ซึ่งห่างจากอำเภอศรีสาครถึง 17 กิโลเมตร โดยขี่รถจักรยานยนต์มายังจุดนัดพบในตัวอำเภอ หากนัดเช้ากว่าก็เกรงจะไม่ปลอดภัย อย่างไรก็ตามการสาธิตของผู้รู้ก็เป็นไปอย่างเรียบร้อยตามแผนที่วางไว้ เวลา 14.30 น. ก็เสร็จสิ้น ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะผู้ประสานงานในพื้นที่เป็นประธานกลุ่มสตรีในชุมชนด้วย ซึ่งท่านได้เชิญชวนกลุ่มสตรีมาร่วมในกิจกรรมครั้งนี้ ทำให้การสาธิตครั้งนี้ได้เผยแพร่ความรู้ให้กับคนในชุมชนด้วย และผู้รู้ก็ไม่เหนื่อยนักเพราะทุกคนมีส่วนร่วมในการทำทุกขั้นตอนนั่นเอง

- ในวันเสาร์ที่ 16 ตุลาคม 2553 ผู้รู้สาธิต “อาแย ฟีจิ” ณ บ้านพัก อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส การเดินทางของทีมวิจัยวันนี้ใช้เวลาพอสมควร เนื่องจากฝนตกหนัก แต่เนื่องจากทีมวิจัยรู้จักกับผู้รู้มาแล้ว ทำให้เกิดความสนิทสนมและเป็นกันเองมากขึ้น เมื่อเดินทางไปถึง ท่านก็ต้อนรับพวกเราเป็นอย่างดีเหมือนเป็นญาติสนิท ทำให้พวกเราทำงานอย่างมีความสุข การทำอาหารชนิดนี้ใช้เวลาพอสมควร แต่เนื่องจากเราได้สัมภาษณ์ท่านเมื่อครั้งที่มาทำขนมบอคอฮูบีกายูแล้ว วันนี้จึงเก็บข้อมูลบางส่วนที่ตกหล่น และการสาธิตก็ต้องปรับวิธีบางขั้นตอน เช่น การย่างไก่ต้องใช้เตาไฟฟ้า เนื่องจากเตาถ่านที่เตรียมไว้โดนน้ำฝนเมื่อตอนค่ำวาน ในตอนเช้าท่านจะออกตลาดไม่ได้ฝนตกหนัก ท่านจึงขออบไก่กับเตาไฟฟ้าแทน

- ในวันพุธที่ 27 ตุลาคม 2553 ผู้รู้สาธิตขนม “ตือปง บาดา” ณ ตลาดสดโต้รุ่ง อ.เมือง จ.นราธิวาส การสาธิตอาหารชนิดนี้ ทีมวิจัยต้องเดินทางไปพักค้างคืนในตัวเมืองนราธิวาส เนื่องจากผู้รู้ต้องสาธิตการทำขนมที่ร้านขายขนมของตนเองเท่านั้น ท่านไม่สะดวกจะให้ทีมวิจัยไปที่บ้านพัก และท่านไม่สามารถปิดร้านได้ ด้วยท่านมีอาชีพหลักคือขายขนม ส่วนตอนบ่ายท่านต้องรับจ้างทั่วไป เช่น ซักรีดเสื้อผ้าเป็นต้น การหยุดขายขนมจะทำให้มีรายรับไม่พอกับรายจ่าย เมื่อทีมวิจัยรับทราบถึงเหตุผลพวกเราจึงต้องวางแผนของพวกเราใหม่ ซึ่งถือได้ว่าเป็นวันหนึ่งที่ต้องจดจำ เพราะพวกเราต้องไปตลาดสดโต้รุ่งตั้งแต่ 05.00 น. ฟ้ายังไม่สาง เมื่อไปถึงท่านกำลังเตรียมวัตถุดิบรอพวกเราอยู่ การสาธิตจึงเป็นไปอย่างเร่งรีบแต่ก็สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี บรรยากาศในตลาดสดดูคึกคัก ลูกค้ามาซื้อขนมของท่านเป็นระยะ ๆ พร้อม ๆ กับทีมวิจัยก็สัมภาษณ์ท่านไปด้วย รู้สึกมีความสุขกับการลงพื้นที่ในครั้งนี้เป็นอย่างมาก

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : การจัดกิจกรรมข้อ 4.2 ทีมวิจัยได้ข้อมูลประวัติผู้รู้ในแต่ละอำเภอ ข้อมูลเกี่ยวกับความสามารถ ความรู้ด้านอาหาร และข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนได้เห็นการสาธิตอาหารทำให้เห็นภาพที่เป็นจริง สามารถจัดทำตำรับอาหารที่สมบูรณ์ต่อไป และได้ข้อสรุปในการดำเนินการวิจัยพร้อมมอบหมายงานให้ทีมวิจัยได้กลับไปดำเนินการต่อไป ซึ่งอำเภอที่สามารถเก็บข้อมูลได้มากคือ

อำเภอตากใบ ได้ 3 ชนิด ส่วนอำเภอที่ได้น้อยที่สุด คือ อำเภอแว้ง เนื่องจากระยะทางที่ไกลจากบ้านพักของทีมวิจัย และใช้เวลาในการลงพื้นที่นานด้วยข้อจำกัดต่าง ๆ เช่น เวลาที่ไม่ตรงกันระหว่างทีมวิจัยและผู้รู้ที่จะสาธิตอาหารในแต่ละอำเภอ บางครั้งทีมวิจัยว่างตรงกันแล้วแต่ทางผู้รู้ไม่ว่างติดภารกิจ จึงต้องเลื่อนวันใหม่ กว่าจะได้สาธิตบางครั้งเสียเวลาเป็นเดือน ทำให้เวลาของงานวิจัยไม่ตรงตามแผนที่วางไว้ นอกจากนี้บางครั้งทีมวิจัยเจอปัญหาที่ไม่ได้อยู่ในแผนปฏิบัติการ เช่น ผู้รู้ไม่สามารถหยุดงานประจำของตนเองได้ เช่น อำเภอเมือง ซึ่งผู้รู้มีอาชีพขายอาหารหรือขนมอยู่แล้ว ก็จะขายอาหาร โดยจะเตรียมการสาธิตให้ทีมวิจัยและขายอาหารไปด้วย ทำให้เสียเวลา ซึ่งทีมวิจัยไม่สามารถจะเปลี่ยนแปลงได้ หรือในบางอำเภอ ผู้รู้ต้องกรีดยางก่อนในช่วงเช้า ทำให้ต้องสาธิตในช่วงบ่ายแทน เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตามผู้รู้ทุกคนมีความตั้งใจในการสาธิตและได้พยายามเตรียมวัตถุดิบล่วงหน้าแล้ว เมื่อถึงกำหนดเวลา ทุกท่านสามารถที่จะสาธิตได้ทันที สำหรับผู้รู้บางท่านที่มีอายุมากแล้วนั้น ผู้ประสานงานจะเป็นผู้ไปจัดหาวัตถุดิบต่าง ๆ มาให้เป็นการล่วงหน้าก็มี เช่น อำเภอตากใบซึ่งผู้รู้ค่อนข้างมีอายุและไม่สามารถขับขี่ยานพาหนะต่าง ๆ ได้ และลูกหลานไม่ได้อยู่บ้าน ผู้ประสานจึงเป็นตัวหลักในการเตรียมงาน ทำให้การสาธิตเป็นไปตามกำหนดเวลาที่วางไว้ อย่างไรก็ตามการดำเนินการครบทั้ง 6 อำเภอโดยในแต่ละอำเภอจะได้อาหารและขนมพื้นบ้านไม่เท่ากัน

กิจกรรมที่ 5 รวบรวม สรุป และวิเคราะห์ข้อมูลโดยจัดการประชุมทีมวิจัย

สถานที่ เทพาบีช รีสอร์ท วันที่ 1-5 มกราคม 2554

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : 1.เพื่อระดมสมองในการสรุปและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน (แปลความหมายเป็นภาษา) บอกที่มาของชื่ออาหาร จัดประเภทอาหารและขนม(ตามประเพณีที่เกี่ยวข้องหรือจัดประเภทตามวัตถุดิบ) นำเสนอพร้อมรูปภาพ
2.เพื่อจัดทำรายงานโครงการวิจัยอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส

วิธีดำเนินกิจกรรม : ก่อนเดินทางหัวหน้าทีมวิจัยได้ประสานกับสถานที่ ๆ จะไปและนัดหมายเวลาเดินทาง ซึ่งถึงที่หมาย คือ เทพาบีชรีสอร์ท ประมาณ 11.00 น. โดยประมาณ พวกเราเข้าที่พัก และเริ่มกิจกรรมเวลา 13.00 น. โดยได้กำหนดกิจกรรม ดังนี้

วันเสาร์ที่ 1 มกราคม 2554 ทีมวิจัยเริ่มต้นโดยการจำแนกข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์เป็น 5 ส่วนหลัก ๆ ได้แก่ 1.ประวัติของผู้รู้ 2. ข้อมูลความสามารถด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน 3. ข้อมูลความรู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน 4. สถานการณ์ของอาหารและขนมพื้นบ้าน และ 5. การสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน เมื่อจำแนกเสร็จ ทีมวิจัยได้เสนอว่าควรแบ่งทีมวิจัยเป็น 2 กลุ่ม เพื่อให้งานเสร็จเร็วและมีข้อผิดพลาดน้อยที่สุด เมื่อถึงวันสุดท้ายให้ทุกคนมาร่วมกันพิจารณาในแต่ละส่วนอีกครั้งหนึ่ง ทีมวิจัยจึง

แบ่งให้กลุ่มแรกนำประวัติของผู้รู้ และความสามารถด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน มาผนวกรวมกับการกิจกรรมที่ 6 คือการจัดทำทำเนียบผู้รู้และแผนที่ผู้รู้ และกิจกรรมที่ 9 คือ การจัดทำตำรับอาหาร ซึ่งทีมวิจัยจะทำกิจกรรมในครั้งนี้ด้วย เพื่อไม่ให้เสียเวลา ส่วนกลุ่มที่สอง ให้นำข้อมูลความรู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน และสถานการณ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านจากการสัมภาษณ์ผู้รู้แต่ละท่านมาวิเคราะห์สังเคราะห์เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาทำรายงานวิจัยในส่วนที่ 5 และส่วนที่ 6 และภาคผนวก

วันอาทิตย์ที่ 2 มกราคม 2554 ทีมวิจัยทั้งสองกลุ่มดำเนินกิจกรรมตามที่ได้ตกลงกันต่อ แต่เมื่อกลุ่มใดเจอปัญหาข้องใจ หรือต้องการคำปรึกษาทุกคนก็จะร่วมกันระดมความคิดเห็นและเสนอแนะ จนได้ข้อสรุปของกลุ่ม เช่น ตำรับอาหารควรมีรูปเล่มอย่างไร สีประกอบในเล่ม การจัดวาง ขนาดตัวอักษร เมื่อได้ข้อสรุปแล้ว ทีมที่รับผิดชอบก็ดำเนินกิจกรรมต่อไป เป็นต้น สำหรับทีมที่สอง ปัญหาที่พบได้แก่ข้อมูลความรู้นั้น ผู้รู้ส่วนใหญ่จะไม่มีคำตอบที่ชัดเจน เป็นคำตอบที่ได้ฟังผู้ใหญ่ในอดีตเล่าให้ฟัง ไม่สามารถหาเหตุผลมาอ้างอิงได้ ทำให้การวิเคราะห์ข้อมูลทำได้ลำบาก ซึ่งทีมวิจัยจะนำเสนอให้พี่เลี้ยงทีมวิจัยได้แนะนำเมื่อส่งต้นฉบับรายงานวิจัย ในการพบปะครั้งต่อไป

วันจันทร์ที่ 3 มกราคม 2554 ทีมวิจัยทั้งสองกลุ่มดำเนินกิจกรรมต่อ โดยทีมแรกได้ต้นฉบับรูปเล่มของตำรับอาหารแล้ว และทุกคนก็จะร่วมกันติชมและเสนอแนะเพิ่มเติม มีการปรับข้อมูลบ้างในบางส่วน สำหรับทีมที่สองวันนี้เริ่มจัดทำรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามแนวทางการจัดทำรายงานวิจัยของ สกว. ในส่วนที่ 5 ส่วนที่ 6 และข้อมูลภาคผนวกบางส่วนที่ต้องเติมเต็ม

วันอังคารที่ 4 มกราคม 2554 ทีมวิจัยทั้งสองกลุ่มดำเนินกิจกรรมต่อ วันนี้ช่วงบ่ายเอกสารเป็นรูปเล่มเพิ่มขึ้น เช่น ทำเนียบผู้รู้ ตำรับอาหารที่ปรับปรุงเพิ่มเติมก็สำเร็จ และร่างรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ พวกเราจึงมาแลกเปลี่ยนเอกสารเพื่อตรวจสอบข้อมูล และข้อผิดพลาดตามจุดต่าง ๆ เช่น การสะกดคำ การเว้นวรรคตอน และร่วมกันติช่วยกันเติมเต็มเพื่อให้ได้รูปเล่มและข้อมูลที่ดีที่สุด และทีมวิจัยก็มีข้อผิดพลาดที่เราต้องแก้ไขเพิ่มเติม และคิดว่าจะสามารถดำเนินการให้เสร็จภายในวันพรุ่งนี้

วันพุธที่ 5 มกราคม 2554 วันสุดท้ายของการทำกิจกรรม ทีมวิจัยนำเอกสารที่ต้องแก้ไขเมื่อวานมาร่วมกันตรวจสอบรูปเล่มเอกสารอีกครั้งก่อนส่งให้พี่เลี้ยงทีมวิจัยได้ตรวจสอบ หลังจากนั้นจึงได้นัดหมายวันที่จะจัดกิจกรรมการทำทำเนียบแผนที่ผู้รู้

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : หลังจากที่ได้จัดประชุมวิจัย โดยมีการระดมความคิดในการสรุปและวิเคราะห์ข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากการสัมภาษณ์เพื่อจัดทำรายงานโครงการวิจัย ซึ่งสามารถนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลมาเป็นแนวทางจัดทำตำรับอาหาร ทำเนียบผู้รู้ และการจัดทำรายงานโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์ จัดส่งให้พี่เลี้ยงทีมวิจัยได้ตรวจสอบเอกสาร และได้นัดหมายวันประชุมประจำเดือนครั้งต่อไป

กิจกรรมที่ 6 จัดทำทำเนียบ แผนที่ปราชญ์/ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน

สถานที่ ชุมชนปูลาตาแป อำเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส วันเสาร์และอาทิตย์ที่ 5-6 กุมภาพันธ์ 2554

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : เพื่อจัดทำแผนที่ชุมชนเกี่ยวกับปราชญ์อาหารและขนม(รายชื่อปราชญ์ ที่อยู่ และรายละเอียดความเชี่ยวชาญ) พร้อมระบุตำแหน่งบนแผนที่

วิธีดำเนินกิจกรรม : หลังจากทีมวิจัยได้เข้าอบรมกับศูนย์ประสานงาน ฯ จังหวัดปัตตานี เกี่ยวกับการทำแผนที่ชุมชน เป็นเวลา 2 วัน โดยจัดอบรมลักษณะเชิงปฏิบัติการ คือให้ทีมวิจัยได้ลงมือจัดทำแผนที่ชุมชนด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของจังหวัดนราธิวาสในโปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ทางวิทยากรจัดเตรียมให้ หลังจากนั้นเมื่อทีมวิจัยได้ข้อมูลจากการลงพื้นที่จริงแล้ว ทีมวิจัยได้จัดประชุมเพื่อจัดทำแผนที่ชุมชน โดยจัดขึ้นในวันเสาร์และอาทิตย์ที่ 5 - 6 กุมภาพันธ์ 2554 เป็นเวลา 2 วัน ก่อนเดินทางหัวหน้าทีมวิจัยได้ประสานกับสถานที่ ๆ จะไปและนัดหมายเวลาเดินทาง ถึงที่หมาย คือชุมชนปูลาตาแป อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส ประมาณ 09.00 น. พวกเราได้ชื่นชมบรรยากาศอีกครั้งหลังจากครั้งหนึ่งทีมวิจัยได้เคยจัดเวทีระดมคิดที่นี้ บรรยากาศยังสวยงามเหมือนเดิม ไม่ให้เสียเวลามากนักพวกเราจึงเริ่มกิจกรรมเวลา 09.30 น. โดยประมาณ และกำหนดกิจกรรม ดังนี้ โดยในวันแรกทีมวิจัยตกลงกันว่าจะแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ๆ แรกรับผิดชอบจัดทำทำเนียบผู้รู้ และกลุ่มที่ 2 รับผิดชอบจัดทำแผนที่ผู้รู้ เพื่อให้งานสำเร็จเร็วขึ้น และมาร่วมตรวจสอบความถูกต้องกันอีกครั้ง

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : ดำเนินการจัดทำแผนที่ชุมชนเกี่ยวกับผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน โดยร่วมมือกับศูนย์ประสานงานมหิดลและวิทยากรด้านแผนที่ และนำไปรวมกับแผนที่ชุมชนด้านอื่น ๆ อาทิ แผนที่ปราชญ์ ปาตง ปราชญ์นิทาน เป็นต้น ซึ่งถือเป็นแผนที่วัฒนธรรมและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 7 นำเสนอข้อมูลต่อผู้ทรงคุณวุฒิและปราชญ์เพื่อให้ได้รับการตรวจสอบข้อมูลเกี่ยวกับชื่อและความหมายของอาหารและขนม รวมทั้งข้อมูลเกี่ยวกับอาหารต่าง ๆ และจัดประชุม

สถานที่ ชุมชนปูลาตาแป อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส วันเสาร์ที่ 2 เมษายน 2554

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ
พี่เลี้ยงทีมวิจัย 5 คน ผู้ทรงคุณวุฒิ 3 คน
ปราชญ์ชาวบ้าน 6 คน

วัตถุประสงค์ : เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลโดยคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหาร ขนมและด้านภาษา รวมทั้งปราชญ์ชาวบ้าน

วิธีดำเนินกิจกรรม : เมื่อพี่เลี้ยงได้ตรวจสอบเอกสารต่าง ๆ ที่ทีมวิจัยได้นำส่งไปแล้ว ทางทีมวิจัยจึงส่งข้อมูลแก่ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบ จำนวน 3 ท่าน ซึ่งเป็นอาจารย์จากมหาวิทยาราชภัฏยะลา ได้แก่ นายมะพาริ มะกูนิง นางสาวพาริดา หะยีเตะ และนางสาวสูฮัยลา บินสะมะแอ นอกจากนี้ทีมวิจัยได้ส่งรายงานให้ทางศูนย์ประสานงานในพื้นที่ตรวจสอบด้วย โดยได้รับความอนุเคราะห์อย่างดียิ่งจาก รศ.ดลมนรรจน์ บากา และอาจารย์แวยูโซ๊ะ สามะอาลี โดยตรวจสอบ ตำรับ ทำเนียบ และรายงานวิจัยรายละเอียด เช่น การใช้ภาษามลายูถิ่นปัตตานีด้วยอักษรไทย ทั้งในรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน ตลอดจนรายละเอียดด้านความหมาย ประเพณีที่เกี่ยวข้อง ความเชื่อต่าง ๆ รวมถึงวัตถุดิบและการประกอบอาหาร ซึ่งทุกท่านได้ช่วยกันตรวจสอบและแนะนำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้คำศัพท์ต่าง ๆ ที่ประกอบในการทำตำรับอาหาร และในรายงานวิจัยที่มีชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน ซึ่งทีมวิจัยพร้อมรับคำแนะนำ และหากต้องมีการปรับแก้ ทีมวิจัยก็พร้อมที่จะดำเนินการทันที สำหรับการจัดประชุมผู้ทรงคุณวุฒิและปราชญ์ชาวบ้าน ได้ดำเนินการหลังจากผู้ทรงคุณวุฒิได้ตรวจสอบเสร็จสิ้นแล้ว โดยจัดขึ้น คือชุมชนปูลาตาแป อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส ในวันที่ 2 เดือนเมษายน พ.ศ. 2554 เวลา 09.00 น.โดยประมาณ ซึ่งในกิจกรรมดังกล่าว ในช่วงเช้าได้จัดกิจกรรมให้ผู้รู้ตรวจสอบข้อมูลรายงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารและขนมพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นรายชื่อ ประเภท หรือภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้อง สำหรับในช่วงบ่ายได้ตรวจสอบในส่วนของตำรับอาหารและขนมพื้นบ้าน ตลอดจนทำเนียบแผนที่ผู้รู้ ซึ่งทีมวิจัยได้รับคำแนะนำอันเป็นประโยชน์เพิ่มเติมจากผู้รู้ หลังจากนั้น ได้ทำการปิดประชุม และทีมวิจัยได้รับคำแนะนำเพิ่มเติมจากทีมพี่เลี้ยงเพื่อให้กิจกรรมต่าง ๆ ได้ดำเนินไปอย่างรวดเร็วขึ้น ตลอดจนได้นัดแนะทีมวิจัยเพื่อมาพูดคุยในส่วนงานที่ต้องดำเนินต่อไปอีก

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : - ข้อมูลที่ได้จากการตรวจสอบของคณะผู้ทรงคุณวุฒิ ทำให้ทีมวิจัยสามารถปรับปรุงรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ตลอดจนเอกสารที่ได้จัดทำ ไม่ว่าจะเป็นตำรับอาหารหรือทำเนียบผู้รู้ ให้มีความถูกต้องสมบูรณ์ และได้เตรียมการจัดกิจกรรมที่ 8 ต่อไป

กิจกรรมที่ 8 จัดเวทีเผยแพร่ข้อมูลเพื่อสร้างความตระหนักถึง ความสำคัญของ “อาหารและขนมพื้นบ้าน” พร้อมสาธิตการทำอาหารและขนมพื้นบ้านโบราณที่ใกล้สูญหาย

สถานที่ โรงเรียนเรียงราษฎร์อุปถัมภ์ อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส วันที่ 26 มิถุนายน 2554

ผู้เข้าร่วม :
- ทีมงานวิจัย
- ผู้รู้ด้านอาหาร
- พี่เลี้ยงทีมวิจัยและคณะประสานงาน
- นักเรียนในโรงเรียน

- ผู้ปกครอง และชาวบ้านผู้ที่สนใจ

วัตถุประสงค์ : 1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส 2. เพื่อสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านที่หายาก 3. เพื่อกระตุ้นให้เห็นความสำคัญและสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์อาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส

วิธีดำเนินกิจกรรม : จัดกิจกรรมในโรงเรียนเรียงราษฎร์อุปถัมภ์ ตำบลเรียง อำเภอรือเสาะ ซึ่งเป็นโรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดเล็กอยู่ในตำบล มีนักเรียน 100 กว่าคน โดยได้ทำหนังสือขออนุญาตผู้อำนวยการโรงเรียน ซึ่งท่านได้ให้ความอนุเคราะห์เป็นอย่างดี หลังจากนั้นได้เข้าประชุมกับเพื่อนครูเพื่อขอความร่วมมือในการจัดกิจกรรม และประชุมนักเรียนเพื่อเตรียมงานและมอบหมายหน้าที่ต่าง ๆ สำหรับนักเรียนที่เกี่ยวข้อง เช่น การจัดสถานที่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำอาหาร เป็นต้น กิจกรรมในครั้งนี้เป็นกิจกรรมเผยแพร่เล็ก ๆ ไม่ได้เน้นว่าต้องเป็นมหกรรมใหญ่โต เนื่องจากทีมวิจัยมีเวลาจำกัด และโรงเรียนอยู่ในระหว่างการเตรียมสอบปลายภาค กิจกรรมจึงทำในวันหยุดราชการเพื่อไม่ให้กระทบกับโรงเรียน อีกทั้งงานวิจัยเองยังไม่สมบูรณ์ ตำรับอาหารยังไม่แล้วเสร็จ การทำเอกสารจึงเน้นเพียงการทำเอกสารแผ่นพับสูตรอาหารและขนมพื้นบ้านเพื่อแจกจ่าย และมีการสาธิตอาหารใกล้สูญหายโดยผู้รู้ โดยทีมวิจัยเลือกเฉพาะอาหารและขนมพื้นบ้านที่เตรียมง่าย และผู้รู้อยู่ไม่ไกลจากอำเภอรือเสาะนัก สำหรับผู้รู้ที่เหลือได้เชิญมาร่วมเป็นเกียรติ มีการประกวดการทำอาหารพื้นบ้านโดยให้นักเรียนที่เรียนคหกรรม(กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี) กิจกรรมได้จัดขึ้นในห้องประชุมบือตาตีงี และใต้ถุนอาคารเรียน การจัดกิจกรรมต่าง ๆ ได้เริ่มขึ้นในเวลาเดียวกันเพื่อไม่ให้เสียเวลา เนื่องจากผู้รู้บางท่านต้องเดินทางไกลทั้งไปและกลับ กำหนดการต่าง ๆ จึงเสียเวลาไปพอสมควร แต่ทุกกิจกรรมก็ผ่านไปด้วยดี อาหารที่ผู้รู้สาธิตแม้ได้ไม่ครบ แต่ทีมวิจัยได้ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลิ้มลองรสชาติกัน ทำให้บรรยากาศเป็นไปอย่างสนุกสนานและเป็นกันเองมาก นอกจากนี้ในกิจกรรมดังกล่าว ทีมวิจัยได้จัดทำแผ่นพับสูตรอาหารและขนมพื้นบ้านที่ผู้รู้ได้สาธิต แจกจ่ายแก่ผู้สนใจนำกลับบ้านด้วย ซึ่งได้รับความสนใจและแจกจ่ายจนหมด

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : นักเรียนและผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน นอกจากจะได้รับความรู้แล้ว ส่วนหนึ่งยังได้ร่วมกันตระหนักและเห็นคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้านที่กำลังจะสูญหาย ส่งผลให้เกิดความต้องการอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไปชั่วลูกชั่วหลาน เป็นที่น่าเสียดายว่า ตำรับอาหารฉบับสมบูรณ์ยังไม่แล้วเสร็จ ทำให้การนำเสนอตำรับอาหาร จึงเป็นเพียงฉบับร่าง มีกลุ่มสตรีในชุมชนอยากได้ตำรับบ้าง อย่างไรก็ตามทีมวิจัยก็ได้รับคำชมและบางคนขอบคุณทีมวิจัยที่ได้จัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น ทำให้ทีมวิจัยรู้สึกมีความสุข นอกจากเวทีเล็ก ๆ ในวันนี้แล้ว ทีมวิจัยได้เคยดำเนินการเผยแพร่อาหารและขนมพื้นบ้าน เมื่อครั้งที่ปฏิบัติราชการอยู่ที่โรงเรียนบ้านคอลอกาเว อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส ในงานสัมพันธ์ชุมชน ทีมวิจัยได้นำเสนอเป็นบอร์ดนิทรรศการอาหาร ด้วยเช่นกัน

กิจกรรมที่ 9 จัดทำต้นฉบับตำรับอาหารและขนมพื้นบ้าน(และคาดว่าจะดัดแปลงเป็นหลักสูตรท้องถิ่นในระยะต่อไป)

สถานที่ มัสยิดมูฮำมาดียะห์ อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส วันอาทิตย์ ที่ 3 เมษายน 2554

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : เพื่อนำเนื้อหาผลการวิจัยมาดัดแปลงปรับปรุงให้เป็นต้นฉบับหนังสือตำรับอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายมลายูในพื้นที่ และนำเสนอเพื่อจัดพิมพ์เผยแพร่ในระยะต่อไป

วิธีดำเนินกิจกรรม : หลังจากทีมวิจัยได้ส่งข้อมูลต่าง ๆ ให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่ ซึ่งข้อมูลจากการสาธิตอาหารพื้นบ้านใกล้สูญหายนั้น จะนำเสนอในลักษณะของตำรับอาหาร โดยใช้ภาษาไทย และภาษามลายูปาตานีโดยใช้พยัญชนะไทย เป็นหนังสือที่มีรูปภาพประกอบคำบรรยายขั้นตอนในการทำ และเคล็ดลับ ตำนานความเชื่อซึ่งอาจเป็นความเชื่อทางวัฒนธรรมที่มีมาแต่โบราณ เป็นต้น โดยรูปเล่มดังกล่าวจะต้องออกแบบรูปเล่มให้สวยงาม เพื่อจัดทำต้นฉบับ และจัดพิมพ์เผยแพร่ต่อไป

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : การจัดทำตำรับอาหารเป็นกิจกรรมที่จะส่งผลดีต่อการเผยแพร่อนุรักษ์ และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส ได้อีกทางหนึ่ง สังเกตได้จาก เมื่อทีมวิจัยลงพื้นที่และพูดคุยกับผู้รู้และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน จะเห็นด้วยและมักจะขอตำรับไว้ด้วย ทั้งนี้บางท่านบอกว่าอาหารบางชนิดที่มีในบางอำเภอนั้น ตนเองก็ไม่รู้จักจึงอยากได้ไว้เพื่อทดลองทำ ซึ่งจะเป็นส่วนหนึ่งในการฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านได้เป็นอย่างดี เช่น ชุมชนทางอำเภอแว้งจะไม่รู้จัด บูดู 'กือยุ หรือชุมชนอำเภอศรีสาคร ไม่รู้จัก มาดู 'กาตง ของอำเภอเมือง เป็นต้น

กิจกรรมที่ 10. รายงานผลการวิจัยและการเงิน

สถานที่ มัสยิดมูฮำมาดียะห์ อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส วันเสาร์ ที่ 25 กันยายน 2554

ผู้เข้าร่วม : นางจินตา อุสมาน นายตายูดิน อุสมาน
นางนาอีมะห์ เจะนิ นางสาวมารียัม มะเก๊ะ

วัตถุประสงค์ : เพื่อจัดทำรายงานความก้าวหน้า ผลการวิจัย และรายงานฉบับสมบูรณ์

วิธีดำเนินกิจกรรม : ข้อมูลที่ได้ผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญแล้วนั้น ทีมวิจัยจะทำการสรุปรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ และจัดทำรายงานการเงินให้เรียบร้อย โดยส่งให้กับศูนย์ประสานงาน(ศูนย์ศึกษาและฟื้นฟูภาษาและวัฒนธรรมในภาวะวิกฤติ สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท ม.มหิดล) และมอบหมายงานให้แต่ละคนในทีมวิจัยดำเนินการจัดทำ หลังจากนั้นจะมารวมกันอีกครั้ง และตรวจสอบข้อมูลต่าง ๆ เช่น ด้านภาษา คำผิด วรรคตอน สรุปตัวเลขทางการเงิน ที่ได้จากการลงพื้นที่

ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม : การรายงานผลการวิจัยและการเงิน ถือเป็นขั้นตอนสุดท้ายของการทำวิจัยในครั้งนี้ เป็นบทสรุปที่ทีมวิจัย ฝ่ายสนับสนุนงบประมาณ (สกว.) ตลอดจนมหาวิทยาลัยมหิดล คาดหวังกับผลที่เกิดขึ้น และที่สำคัญได้ปิดโครงการวิจัยที่ใช้เวลายาวนานพอสมควร สำหรับทีมวิจัยเองนั้นถือได้ว่าการทำวิจัยครั้งนี้ได้รับบทเรียนและประสบการณ์ต่าง ๆ มากมายที่อยู่ในความทรงจำมิอาจลืมเลือนได้หลาย ๆ กิจกรรมและหลาย ๆ เหตุการณ์ ทีมวิจัยขอนำเข้าสู่กระบวนการเรียนการสอน โดยปรับรูปแบบให้เหมาะสมกับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักเรียนในโรงเรียนต่อไปด้วย

3.2 สรุปจากกิจกรรมทั้งหมด

1. กิจกรรมที่กำหนดไว้ในโครงการ ทีมวิจัยพยายามปฏิบัติงานตามกิจกรรมและขั้นตอนต่างๆ แต่ในบางกิจกรรมจำเป็นต้องปรับลดและเพิ่มเติมกิจกรรมต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับการลงพื้นที่จริง ดังเช่น จำนวนอาหารและขนมพื้นบ้านที่สาธิตจากผู้รู้ ซึ่งคาดว่าจะได้จำนวน 20 ชนิด แต่เมื่อลงพื้นที่จริงได้จำนวนอาหารและขนมพื้นบ้าน จำนวน 16 ชนิด เท่านั้น เนื่องจากในการลงพื้นที่จริงไม่สามารถปฏิบัติได้ เนื่องจากบางอำเภอต้องใช้เวลาในการเดินทางไกล ประกอบกับส่วนหนึ่งในการลงพื้นที่บางอำเภอมีเหตุการณ์ความไม่สงบอยู่บ่อยครั้ง นอกจากนี้เวลาเพียงหนึ่งวันจะได้อาหารสาธิตเพียงหนึ่งอย่างเท่านั้น ยกเว้นอำเภอที่อยู่ไม่ไกลจากบ้านพักทีมวิจัยเท่านั้นที่สามารถสาธิตได้สองชนิดต่อวัน นอกจากนี้ในส่วนของงบประมาณที่วางไว้กำหนด 2 วันต่อหนึ่งอำเภอเท่านั้น ซึ่งตามความเป็นจริงจะได้อาหารเพียง 12 ชนิด ทีมวิจัยจึงต้องปรับแผนงบประมาณและแผนการลงพื้นที่ใหม่ให้เหมาะสมกับการลงพื้นที่ตามความจำเป็นและสอดคล้องกับบริบทของชุมชนนั้น ๆ

2. งบประมาณในบางกิจกรรมไม่ได้ใช้ เช่น ค่าอาหารและเครื่องดื่มในในกิจกรรมที่ 4.2 ซึ่งในกิจกรรมดังกล่าว ปราชญ์/ผู้รู้ไม่ได้มาร่วมในกิจกรรมทั้งหมดทุกอำเภอ ทำให้งบประมาณดังกล่าวไม่ได้ใช้ นักวิจัยจึงขอเพิ่มกิจกรรมลงพื้นที่การสาธิตอาหารบางอำเภอ เช่น อำเภอตากใบซึ่งมีอาหารและขนมพื้นบ้านหลากหลาย และการลงพื้นที่ค่อนข้างปลอดภัย ทีมวิจัยจึงขอปรับทั้งแผนการลงพื้นที่และแผนการใช้งบประมาณให้เหมาะสมยิ่งขึ้น โดยขอเพิ่มให้มีค่าตอบแทนสำหรับผู้ประสานงานในพื้นที่แต่ละอำเภอ ซึ่งไม่ได้กำหนดไว้ในกิจกรรมที่ 4.2 ทำให้เกิดปัญหาในการประสานกับผู้รู้แต่ละอำเภอ ทั้งนี้จะขอใช้งบประมาณในส่วนที่เหลือของแต่ละกิจกรรม สำหรับกิจกรรมที่ 6 การจัดทำทำเนียบผู้รู้ ทีมวิจัยปรับรูปแบบกิจกรรม โดยใช้วิธีการเดินทางไป-กลับ เนื่องจากกิจกรรมที่ 5 ไม่พอ แต่ทีมวิจัยเห็นว่าเป็นกิจกรรมที่สำคัญกว่า จึงปรับของกิจกรรมที่ 6 ใหม่ นอกจากนี้ในกิจกรรมที่ 7.2 การประชุมผู้ทรงคุณวุฒิและผู้รู้นั้น ทีมวิจัยได้จัดกิจกรรมขึ้นในตัวอำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส เพื่อความปลอดภัยทั้งของผู้ทรงคุณวุฒิและทุก ๆ คน ด้วยเกรงสถานการณ์ความไม่สงบจะทำให้ทุกคนไม่สะดวกที่จะเดินทางไปในพื้นที่อำเภออื่น ๆ

ส่วนที่ 4
ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ ขอนำเสนอตามลำดับ ดังนี้

4.1 ผลที่ได้จากแบบสอบถาม ในการจัดกิจกรรมเวทีระดมความคิดของแต่ละอำเภอ

แบบสอบถามตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง

- การวิเคราะห์ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพบุคคล ที่ใช้เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 6 อำเภอ จำนวน 183 คน รายละเอียดปรากฏผลดังในตาราง 2

ตาราง 2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง

ที่	ตัวแปรที่ศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1.	**จำนวนกลุ่มตัวอย่าง**		
	- อำเภอติดภูเขา	68	37.16
	- อำเภอติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย	59	32.24
	- อำเภอติดชายแดนประเทศมาเลเซีย	56	30.60
	รวม	**183**	**100.00**

จากตาราง 2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นกลุ่มที่อยู่ในอำเภอติดภูเขามากที่สุด คือ 68 คน คิดเป็นร้อยละ 37.16 รองลงมาเป็นกลุ่มที่อยู่ในอำเภอชายฝั่งทะเลอ่าวไทย จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 32.24 และน้อยที่สุด คือกลุ่มที่อยู่ในอำเภอติดชายแดนประเทศมาเลเซีย จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 30.60

แบบสอบถามตอนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส จำแนกลักษณะอาหารและขนมพื้นบ้านที่แตกต่าง ดังนี้

กิจกรรมที่ 1.1 : การวิเคราะห์ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

- การวิเคราะห์ข้อมูลรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน ตลอดจนชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหาย ผลการวิจัยพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามได้เสนอรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัด

นราธิวาส มีชนิดอาหารคาวมากที่สุด จำนวน 164 ชนิด รองลงมาเป็นชนิดอาหารว่าง/หวาน จำนวน 145 ชนิด และน้อยที่สุด คือ ชนิดอาหารจานเดียว จำนวน 25 ชนิด โดยแสดงรายชื่อดังต่อไปนี้

❖ รายชื่ออาหารชนิดอาหารคาว มีทั้งหมด 164 ชนิด ได้แก่

1) กฺอเร็ง ปูโจะ ปากู (ผัดยอดผักกูด)
2) กฺอเร็ง ปือตา (ผัดสะตอ)
3) กอและ ตือรฺง (กอและ มะเขือ)
4) กะแลแซ (หยวกกล้วยเครื่องเทศ)
5) กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิ (เนื้อปั้นก้อนเปรี้ยวหวาน)
6) การี ตือรฺง (แกงการีมะเขือ)
7) กุรมา อีตำ (แกงกุรมาดำ)
8) กูตุ
9) กูลา กอและ มานิฮ (แกงกอและหวาน)
10) กูลา กาซา(แกงใหญ่)
11) กูลา กาบะ ปูเตะฮ ดากิ๋ง (แกงขาวเนื้อปั้นก้อน)
12) กูลา กาเม็ง (แกงแพะ)
13) กูลา กาโวะ (แกงเนื้อในกระทะใบบัว)
14) กูลา การีอีแก/ดากิ๋ง (แกงกะหรี่ปลา)
15) กูลา กูนิง ดารฺะ (แกงเหลืองพื้นบ้าน)
16) กูลา กูซี
17) กูลา กือจา (แกงหอยกือจา)
18) กูลา กือแต (แกงปู)
19) กูลา กือริ๋ง อีแก (แกงแห้งปลา)
20) กูลา กูนิง (แกงเหลือง)
21) กูลา กูนิง ปอเยาะ(แกงเหลืองทุเรียนหมัก)
22) กูลา ซีปุ (แกงหอยซีปุ)
23) กูลา ตูมา (แกงลูกผักชี)
24) กูลา ตือรฺง (แกงมะเขือ)
25) กูลา บือซา ดากิ๋ง (แกงใหญ่เนื้อ)
26) กูลา บือลาแล (แกงแมลง)
27) กูลา บือลีเมง (แกงลูกมะปริง)
28) กูลา บือโละ (แกงปลาไหล)
29) กูลา ปูเตะฮ (แกงขาว)
30) กูลา ฟัจรีลานัฮ (แกงฟัจรีสับปะรด)
31) กูลา แมเรฺาะฮ (แกงแดง)
32) กูลา ลานะฮ (แกงสับปะรด)
33) กูลา ลือเมาะ (แกงมัน)
34) กูลา อีแก (แกงปลา)
35) กูลา อีแก กือริ๋ง (แกงปลาแห้ง)
36) กูลา อีแก บีลิฮ ฮีโดะ (แกงปลาจีงจังสด)
37) กูลา อูแด (แกงกุ้ง)
38) กูลา ฮียา (แกงเขียว)
39) กือรฺาบู กาแจ บอตอ (ยำถั่วพู)
40) กือรฺาบู ซาแกฺ (ยำสาหร่ายทะเล)
41) กือรฺาบู ซือรฺา (ยำตะไคร้)
42) กือรฺาบู 'ซือเปะ (ยำซือเปะ)
43) กือรฺาบู ซูตง (ยำปลาหมึก)
44) กือรฺาบู บูงอ กาแจ ลาเฮาต์ (ยำดอกถั่วทะเล)
45) กือรฺาบู บือเตะ (ยำมะละกอ)
46) กือรฺาบู แบกอ (ยำลิ้นฟ้า)
47) กือรฺาบู ปูโจะ'กากอ (ยำใบบัวบก)
48) กือรฺาบู ปูโจะ กือซง (ยำผักเกษม)
49) กือรฺาบู บูโจะแคและ (ยำใบขี้เหล็ก)
50) กือรฺาบู ปูโจะ ซูดู (ยำยอดผักซูดู)
51) กือรฺาบู ปูโจะ ปากู (ยำผักกูด)

52) กือรฺาบู ปูโจะ ปือญา (ยำผัก
53) กือรฺาบู ปูโจะ 'มูดู (ยำใบยอ)
54) กือรฺาบู ปูติ นากอ (ยำขนุนดิบ)
55) กือรฺาบู มาแจ (ยำลูกมะมุด)
56) กือรฺาบู มูดู
57) กือรฺาบู เวาะฮ แ'ตแร (ยำลูกมะม่วงหินมะพานต์)
58) กือรฺาบู เวาะแบกอ
59) กือรฺาบู ยฺาตง ปีแซ(ยำหัวปลี)
60) กือรฺาบู อีแก ยู (ยำปลาฉลาม)
61) กือรฺาบู อูแด (ยำกุ้ง)
62) แกแซะ
63) ซอเลาะ แตแน (บวบสอดไส้)
64) ซอเลาะ ลาดอ(พริกสอดไส้)
65) ซอเลาะ เวาะฮ 'ตอลออูลา(บวบงูสอดไส้)
66) ซามา กฺาแรฺ (พริกเกลือ)
67) ซาโย กูละ ตีเซ(แกงเลียงเห็ดแครง)
68) ซามา กือแฆเญะ
69) ซามา กือรอเญาะ
70) ซามา เวาะฮ ซือโต บากา(น้ำพริกลูกกระท้อนเผา)
71) ซามา บือลาแจ(น้ำพริกกะปิ)
72) ซามา ปอเยาะ กอเร็ง(น้ำพริกทุเรียนหมักผัด)
73) ซามา ปา-โอะฮ(น้ำพริกมะม่วง)
74) ซามา ปูติปา-โอะ (น้ำพริกมะม่วงดิบ)
75) ซามา มาแจ(น้ำพริกลูกมะมุด)
76) ซามา เวาะฮ กูเลง
77) ซามา เวาะฮ กือซิง
78) ซามา เวาะฮ จูปู
79) ซามา ลาดอ กือริง(น้ำพริกพริกแห้ง)
80) ซามา ลาดอ กือริง กอเร็ง (น้ำพริกพริกแห้งผัด)
81) ซามา ลาดอ ปูติ(น้ำพริกพริกเขียวสด)
82) ซามา อีแก (น้ำพริกปลา)
83) ซามา อีแก กือริง (น้ำพริกปลาแห้ง)
84) ซามา ฮูแด (น้ำพริกกุ้ง)
85) ซาโย กือลาดี (แกงเลียงบอน)
86) ซาโย เกาะเลาะ (แกงกะทิผักรวม)
87) ซาโย ซือรา (แกงตะไคร้)
88) ซาโย ปูโจะ แคและ (แกงเลียงผักขี้เหล็ก)
89) ซาโย ปูโจะ 'ปือรฺา จาโป เวาะฮ แ'ตแน (แกงเลียงยอดมะรุมกับบวบ)
90) ซาโย ปูโจะ'นีดิง (แกงเลียงยอดลำเพ็ง)
91) ซาโย ปูโจะ 'มูดู (แกงเลียงยอดใบยอ)
92) ซาโย บือลีเม็ง (แกงเลียงลูกตะลิงปลิง)
93) ซาโย ปือดะฮ (แกงส้ม)
94) ซาโย ตือลอ (แกงไข่)
95) ซาโย แตแน (แกงบวบ)
96) ซาโย มูดอ (แกงหนุ่ม)
97) ซาโย แมและ
98) ซาโย ลาดอ (แกงพริก)
99) ซาโย ลาบู (แกงฟักทอง)
100) ซาโย ลาบู อา-เอ (แกงลูกน้ำเต้า)
101) ซาโย ลือเมาะ (แกงมัน)
102) ซาโย เวาะฮ 'แตแร (แกงเลียงลูกมะม่วงหินมะพานต์)
103) ซาโย อา-เอ (แกงจืด)
104) ซาโย อีแก 'งาแซ(แกงเลียงปลาส้ม)
105) ซาโย อูบี จาโป ปูโจะ มูงา (แกงเลียงหัวมันกับยอดมูงา
106) ซาโย บาแต กือลาดี (แกงบอน)

107) ซีแง กาแจ มีญอ (ต้มกระเจี๊ยบสด)
108) ซีแง กาลาดี (ต้มบอน)
109) ซีแง ดากิ๋ง (ต้มเนื้อ)
110) ซีแง ตูมิฮ (ต้มตูมิฮ)
111) ซีแง อีแก (ต้มปลา)
112) ซุ กือยาเบาะ (ซุปเท้าวัว)
113) ซูตง 'กาเตาะ ซือรา
114) ซูตง กอแร๋ง(ผัดปลาหมึก)
115) ซือรอเด็ง
116) ญีเจาะฮ ปูโจะ ปือญา
117) ญีเจาะฮ ปือโระ ปีกา (ไส้วัว)
118) ดากิ๋ง กอแร๋ง (เนื้อทอด)
119) ดากิ๋ง 'งาแซ กอแร๋ง (เนื้อส้มทอด)
120) ดากิ๋ง 'มาเซาะ กีจะ (เนื้อผัดน้ำปลา)
121) ดารือจา
122) ตอเตาะ อีแก /ออเตาะ)
123) ตูมิฮ ตือลอ (ตูมิฮไข่)
124) ตูมิฮ บือลาแจ (ตูมิฮ กะปิ)
125) ตูมิฮ ละซอ (ตูมิฮ วุ้นเส้น)
126) ตือลอ กอแร๋ง(ไข่เจียว)
127) 'ปอเยาะ
128) ปาฮาเฮ
129) บูดู กีจิ
130) บูดู 'กือยุ
131) บูดู ตูมิฮ
132) ปูโจะ อูบี แตลอ กอแร๋ง บาลาแจ (ยอดมันเทศผัดกับกะปิ)
133) บือเตะ กอแร๋ง (มะละกอผัด)
134) ปือจิ
135) มอเลาะ อาแย
136) มาแซ ปือดะ (แกงส้ม)
137) มาแซ ปือดะ 'ปอเยาะ
138) มาแซ มานิฮ ซูตง (ผัดเปรี้ยวหวานปลาหมึก)
139) มาแซ มานิฮ. อาแย(ผัดเปรี้ยวหวานไก่)
140) มาเซ็ง ปือดะฮ
141) ยาตง ปีแซ กอเร็ง(หัวปลีชุบแป้งทอด)
142) ยือโระ มาแม (ผักเสี้ยนดอง)
143) ออเตาะ ออเตาะ
144) อาจา ซากู(อาจาดสาคู)
145) อาจา ตีมุง บาแต(อาจาดแตงกวา)
146) อาจา ตีมุง มาเซาะ
147) อาจา ปีแซ'กาลอ(อาจาดกล้วย'กาลอ)
148) อาจา ปูติ ปีแซ 'กาลอ (อาจาดกล้วย 'กาลอ ดิบ)
149) อาจา มาเซาะ(อาจาดสุก)
150) อาจา ลานะฮ(อาจาดสับปะรด)
151) อาจา ฮูโมะซากู(อาจาดยอดสาคู)
152) อาแย กาเตาะ ซือรา (ไก่ทุบตะไคร้)
153) อาแย จาบุ ตูแล (ไก่เลาะกระดูก)
154) อาแย ตูมิฮ (ไก่ตูมิฮ)
155) อาแย ฟีจิ
156) อาลาวา ปูตะ
157) อาลาวา ซือแต
158) อาลาวา ปูติ นากอ
159) อีแก กอแร๋ง (ปลาทอด)
160) อีแก'งาแซ กอแร๋ง (ปลาส้มทอด)
161) อีแก บีลิฮ ตูมิฮ (ปลาไส้ตันตูมิฮ)
162) อีแก ปาเฮะ (ปลาปาเฮะ)
163) อีแก ฟีจิ
164) อีแก อายอ ตูมิฮ (ปลา อายอตูมิฮ)

❖ รายชื่ออาหารชนิดอาหารว่าง / อาหารหวาน มีทั้งหมด 145 ชนิด ได้แก่

1) กอซู
2) กอซู นีแซ
3) กอซู บือลาเปะ
4) กอลอซง (ซูนา,ปาซง)
5) กอและฮ มานิฮ.
6) กอและฮ ตาฮิ มีเญาะ
7) กอและฮ ลือเมาะ
8) กอและฮ บือระฮ กอแร็ง
9) กอและฮ อูบี กายู
10) กอและฮ มานิฮ
11) กอและฮ กาแจ
12) กอและฮ ซากู
13) กะรีปะ (กะหรี่ปั๊บ)
14) กาแจ กา-อง ญอ (ถั่วคลุกมะพร้าว)
15) กาโต /ปอลี
16) 'การะฮ (ขนมลากรอบ)
17) กีแน
18) กือปา ยากง
19) กือแลแปะ กานง
20) กือแลแปะ ซากู (สาคูฉาบ)
21) กือแลแปะ ปีแซ
22) กือแลแปะ ยาวอ
23) กือแลแปะ ลีเดาะฮ บอยอ
24) กือแลแปะ ฮูบี กายู (มันสำปะหลังฉาบ)
25) กูเว กายอ
26) กูเว ฮางิ (สังขยาน้ำตาลไหม้)
27) แกแอ
28) กอลอเมาะ ฮาบู
29) กือเตาะ เซาะมอ
30) กูลอแล
31) จอจอง
32) จอและ มาละฮ
33) จาจอ (ปลากริมไข่เต่า)
34) จูโจ (ขนมฝักบัว)
35) แจนอ (ลอดช่อง)
36) เจะแมะ
37) ซากูปา (บอแย บือรือแน/บูโบ ซากู)
38) 'ซากือง (ขนมขี้มอด)
39) ซามา รอเด็ง (หัวเกรียบ)
40) ซาแร 'บูแว (ขนมรังผึ้ง)
41) ซีรอ กูโน (ฝักเชื่อม)
42) ซีรอ กูเละ ลีมา (เปลือกส้มโอเชื่อม)
43) ซีรอ ปีแซ (กล้วยเชื่อม)
44) ซีรอ ลาบู (ฟักทองเชื่อม)
45) ซีรอ อูบี (มันเชื่อม)
46) ซือราแบ (ขนมครก)
47) ซือราแบ กุกุฮ.ขนมครกนึ่ง)
48) ซือราเวาะฮ.
49) เซมา
50) ดอดอ (กะละแม)
51) 'ดือแร / ลีงอโต๊ะแว (ขนมเจาะหู)
52) ตาแป(ข้าวหมาก)
53) ตาแป ฮูบีกายู(มันสำปะหลังหมาก)
54) ตีเบะ
55) ตูปะ ซูตง
56) ตูปะ ดากะ ,ตูปะปีแซ(ข้าวต้มมัด)
57) ตือปงกูดอ (ใช้พิมพ์ขนมทำ)
58) ตือปงซือมือเละ(ดา-อง 'นีเล็ง)

59) ตือปง ตาฮิ อีเตะ
60) ตือปง บอคอ
61) ตือปง บออิ /ตือปง กอจี
62) ตือปงบาดา
63) ตือปง บูกุฮ (ขนมสอดไส้)
64) ตือปง บูงอ (ขนมดอกไม้)
65) ตือปงบือลาเปะ
66) ตือปง ปีแซ (ขนมกล้วย)
67) ตือปง ปีแน กอแต
68) ตือปง ปือลีตอ (ขนมหลอดไฟ)
69) ตือปง ฮีแต
70) ตือรี๋ มานี / กือเปะ ฮีดง)
71) ตือลอ บอยอ
72) นอแน / มูลง กายอ)
73) นาซิ กายอ / ปูโละกายอ)
74) นาซิ มานิฮ.
75) นิบะ (แนะบะ)
76) บาซีเดาะฮฺ
77) บาเดาะ
78) บาเดาะ (กื๋อเตาะ)
79) บาตา บูโรฺะ
80) บูงอ รูลอ
81) บูเต นากอ
82) บูโบ กาแจ (แกงบวดถั่ว)
83) บูโบ กาแจ ฮีแต(แกงบวดถั่วดำ)
84) บูโบ ยาฺกฺง (แกงบวดข้าวโพด)
85) บือลือดอ กายอ (วุ้นสังขยา)
86) บือลือดอ ซาแต (วุ้นกะทิ)
87) บือลือดอ ญอ มูดอ (วุ้นมะพร้าวอ่อน)
88) บือลือดอ ดาฮง ปาแน (วุ้นใบเตย)
89) บือรือบะ
90) แบกอ
91) แบแป
92) ปอลี อูบี กายู
93) ปอเลาะฮ (ขนมกวน)
94) ปาตี ซากู
95) ปียานา
96) ปูกฺอกูลอ
97) ปูดิง รอตี
98) ปูตู กาแจ
99) ปูตู ตูเก
100) ปูตู นากอ
101) ปูตู บือรฺะฮ
102) ปูตู มาแย
103) ปูตู ฮาลือบอ
104) ปูโละ กาดง (ข้าวเหนียวลูกกลอย)
105) ปูโละ กา-โอ ญอ (ข้าวเหนียวคลุกมะพร้าว)
106) ปูโละ 'ซามา (ข้าวเหนียวหน้ามัสมั่นแห้ง)
107) ปูโละ 'ซารฺาเวาะ
108) ปูโละ ซูกุง (ข้าวเหนียวลูกสาเก)
109) ปูโละ บาเกาะ (ตูปะบาเกาะ)
110) ปูโละ ปากี (ปูโละญอ)
111) ปูโละ ปาฆี (ปูโละ ปาแง)
112) ปูโละ ปา-โอะฮ
113) ปูโละ มานิฮ
114) ปูโละ ลือปอ
115) ปีแน นากอ
116) ปีแน รอตี
117) ปือง:ะ ดีแย
118) ปือง:ะ ปีแซ
119) เป็ง

120) มอแก็ง
121) มอแก็ง กาแจ
122) มอแก็ง ตือลอ
123) มะฮ 'ยื๋อปุ
124) มาดู 'กฺาตง
125) มีเญาะ มูดอ
126) มูลง (ขนมโค)
127) 'ยฺาลอมะฮ (ขนมฝอยทอง)
128) 'รฺอเดาะ ปีแซ
129) 'รฺอเดาะ อูบี
130) รอตี กอแร็ง (โรตีทอด)
131) รอตี กุกุฮ (โรตีนึ่ง)
132) รอตี 'ปาแย
133) ลอปะ ตีแก (ตูปะตีแก)
134) ลากูเว
135) เวาะฮ 'ดารฺอ ซีรฺอ (ลูกพุทราเชื่อม)
136) เวาะฮ ตง (ตือปง ลืองอ)
137) เวาะฮ ตาญง
138) เวาะฮ ปียอ
139) เวาะฮ ปูตะ
140) เวาะฮ ฮูลู
141) อาเกาะ
142) อาแป
143) อาเปาะ อาเปาะ
144) อัลบอ ปาโกะ
145) ฮาลูวอ (เปลือกส้มโอเชื่อม)

❖ รายชื่ออาหารชนิดอาหารจานเดียว มีทั้งหมด 25 ชนิด ได้แก่

1) ซาเต
2) ตูปะ นาซิ
3) นาซิ กฺอแร็ง
4) นาซิ กฺอแร็ง บือลาแจ (ข้าวผัดกะปิ)
5) นาซิ กาเปะ หรือนาซิ ตีเนะฮ (ข้าวทับหรือข้าวอัด)
6) นาซิ กาแรฺ (ข้าวเกลือ)
7) นาซิ กือรฺาบู (ข้าวยำ)
8) นาซิ กือรฺาบู ดาระ
9) นาซิ กือรฺาบู ตูมิฮ (ข้าวยำตูมิฮ.)
10) นาซิ กือรฺาบู บอดอ (ข้าวยำโง่)
11) นาซิ ดาแกฺ
12) นาซิ มีเญาะ (ข้าวหมก)
13) นาซิ ลือเมาะ (ข้าวมัน)
14) นาซิ อากา ปูโละ (ข้าวรากไผ่)
15) นาซิ อา-เอ (ข้าวต้ม)
16) นาซิ อา-เอ ลือเมาะ (ข้าวต้มมัน)
17) นาซิ อูแล

18) นาซิ ฮูแยฺ ปานะฮ (ข้าวฝนแดด)
19) ปูโล๊ะ อาแย กอแร็ง (ข้าวเหนียวไก่ทอด)
20) มิง กฺอแร็ฺง (หมี่ผัด)
21) มิง จือโละ (หมี่จุ่ม)
22) รอตี ยาลอ
23) รอเยฺาะ
24) ละซอ (ขนมจีน)
25) ละแซ

หมายเหตุ 1. ความหมายที่เป็นภาษาไทยนั้น ทางทีมวิจัยไม่แน่ใจว่ามีเรียกหรือไม่ เนื่องจากบางอย่างเป็นชื่อท้องถิ่น จึงนำมาเฉพาะชื่อดังเดิมเท่านั้น โดยไม่มีชื่อที่เป็นภาษาไทยกำกับมาด้วย

2. คำว่า ตือปงนั้น ทีมวิจัยจะนำมาเรียกเฉพาะขนมที่คำนั้นมีความหมายที่อาจทำให้ผู้อ่านเข้าใจผิดได้ เช่น บูงอ หมายถึง ดอกไม้ ปือลีตอหมายถึงไฟ หรือบูกุฮ หมายถึง ห่อ เป็นต้น หรือเป็นขนมที่ผู้รู้มักเรียกขึ้นต้นด้วยคำว่า ตือปง

กิจกรรมที่ 1.2 : การวิเคราะห์ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสที่ใกล้สูญหาย

จากข้อมูลแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสที่ใกล้สูญหาย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามได้เสนอรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายมากที่สุด คือ ชนิดอาหารว่าง/หวาน จำนวน 28 ชนิด รองลงมาคือชนิดอาหารคาว จำนวน 14 ชนิด และน้อยที่สุด คือ ชนิดอาหารจานเดียว จำนวน 5 ชนิด ดังรายชื่อต่อไปนี้

❖ รายชื่ออาหารชนิดอาหารคาวที่ใกล้สูญหาย มีทั้งหมด 14 ชนิด ได้แก่

1) กู๋ลา กาบะ ปูเตะฮ ดากิ๋ง (แกงขาวเนื้อปั้นก้อน)
2) กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ (เนื้อปั้นก้อนเปรี้ยวหวาน)
3) กูตุ
4) กือรฺาบู ปูโจะ ซูดู (ยำยอดผักซูดู)
5) ซามา กือรฺอเญาะ
6) ซาโย ซือรฺา (แกงตะไคร้)
7) ซีแง ตูมิฮ (ต้มตูมิฮ)
8) บูดู 'กือยุ
9) กู๋ลา บือซา ดากิ๋ง (แกงใหญ่เนื้อ)
10) กู๋ลา กาโวะ (แกงเนื้อในกระทะใบบัว)
11) มาแซ ปือดะ 'ปอเยาะ
12) อาจา มาเซาะ (อาจาดสุก)
13) อาแย จาบุ ตูแล (ไก่เลาะกระดูก)
14) อาแย ฟีจิ

❖ รายชื่ออาหารชนิดอาหารว่าง/อาหารหวานที่ใกล้สูญหาย มีทั้งหมด 28 ชนิด ได้แก่

1) 'การะฮ (ขนมลากรอบ)
2) กือแลแปะ กานง (แป้งฉาบ)
3) กือแลแปะ ซากู (สาคูฉาบ)
4) กือแลแปะ ยาวอ
5) แกแอ
6) กอลอเมาะฮาบู
7) กูลอแล
8) จาจอ (ปลากริมไข่เต่า)
9) จูโจ (ขนมฝักบัว)
10) เจะแมะ
11) ซากือง (ขนมขี้มอด)
12) ดอดอ (กะละแม)
13) ตือปง ซือมือเละ (ดา-อง 'นีเล็ง)
14) ตือปง ตาฮิ อีเตะ
15) ตือปง บูกุฮ (ขนมสอดไส้)
16) ตือปง ปือลีตอ
17) ตือปง ฮีแต
18) นิบะ (แนะบะ)
19) บาซีเดาะฮ
20) บาตา บูโระ
21) บาเดาะ
22) ตือปง ปีแน กอแต
23) ปูกอกูลอ
24) ปูตู มาแย
25) ลอปะ ตีแก (ตูปะตีแก)
26) เวาะฮ ปือยอ
27) ลาดู
28) ยือปุ บาแว

❖ รายชื่ออาหารชนิดอาหารจานเดียวที่ใกล้สูญหาย มีทั้งหมด 5 ชนิด ได้แก่

1) นาซิ กือรูาบู ดาระ
2) นาซิ ดาแก
3) นาซิ ลือเมาะ
4) นาซิ ฮูแย ปานะฮ (ข้าวฝนแดด)
5) ตูปะ นาซิ

แบบสอบถามตอนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส จำแนกดังนี้

กิจกรรมที่ 1.3 : ค้นหาผู้รู้/ปราชญ์ พร้อมความสามารถด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ปรากฏดังตาราง 5

ตารางที่ 3 แสดงรายชื่อปราชญ์ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส จำแนกตามลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง		
พื้นที่ติดภูเขา	**พื้นที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย**	**พื้นที่ติดชายแดนประเทศมาเลเซีย**
อำเภอศรีสาคร 1. นางแวแอเสาะ โต๊ะนากายอ 2. นางรอกีเย๊าะ ซือรีกาจิ 3. นางแมะแย 4. นางฟารีด๊ะ ดิง 5. นางนูรีย๊ะ ดิง 6. นางซะปือน๊ะ มะสาแมง 7. นางปาตีเม๊าะ อาแว 8. นางยาวาเฮ มะแซ	**อำเภอเมือง** 1. นางนิคอปือเสาะ 2. นางซารีป๊ะ ดาเลาะ 3. นางเจ๊ะเปาะ ดาเลาะ 4. นางเจ๊ะอาสม๊ะ บือราเฮง 5. นางหอลิ๊ยะ สุวรรณ์มณี 6. นางแวกือซง สะนิหา 7. นางลีนา	**อำเภอสุไหงโก-ลก** 1. นางเจ๊ะแอเสาะ บินมาหะมะ 2. นางรอเมาะ 3. นางฮาซาน๊ะ อาแวกาเจ๊ะ 4. นางเมาะจิ แมะเย๊าะ 5. นางมะดอแม ซง 6. นางเจะรอม๊ะ
อำเภอรือเสาะ 1. นางดรัยนุง แวหะยี 2. นางนูรีดะ แวมิง 3. นางขะแม กาเซ็ง 4. นางนูรีย๊ะ ซูรอ 5. นางสลาเมาะ แซแร 6. นางอาซีเยาะ นุยาลา 7. นางแฆเราะ นิแว 8. นางยารอ สะแตโดะ 9. นางแมะฮาโละ โต๊ะและ	**อำเภอตากใบ** 1. นางมูเน๊าะ มามะ 2. นางเมาะเดาะ 3. นางสาวแวอาซือลีซา ต่วนกาเดร์ 4. นายตะเยาะฮ. 5. นางเมาะซง ยูโซ๊ะ 6. นางเมาะซูยารอ 7. นางอาซีซ๊ะ ดอเลาะ	**อำเภอแว้ง** 1. นางมารีย๊ะ ดาโอะ 2. นางมยุรา ลอนิ 3. นางอาซีซ๊ะ ลอนิ 4. นางมะจู รอเม๊าะ 5. นางเจ๊ะซาลาเมาะ นาซูนา 6. นางสีตีแลฮอ อับดุลรอนิง 7. นางเจ๊ะนิง 8. นางกามารีย๊ะ ยูโซ๊ะ 9. นางซูนีซา มะยูโซ๊ะ
17 คน	**14 คน**	**15 คน**

หมายเหตุ - ชื่อสกุลที่ไม่ระบุบางท่าน เนื่องจากผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านไม่ทราบนามสกุล

จากตาราง 3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เสนอรายชื่อผู้รู้/ปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส มากที่สุด คือ อำเภอที่มีพื้นที่ติดภูเขา จำนวน 17 คน รองลงมาเป็นอำเภอที่ติดชายแดนประเทศมาเลเซีย จำนวน 15 คน และน้อยที่สุด คือ อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย จำนวน 14 คน

เมื่อพิจารณาเป็นรายอำเภอ พบว่า รายชื่อผู้รู้/ปราชญ์ด้านอาหารและขมมพื้นบ้าน พบมากที่สุดเท่ากัน คือ อำเภอรือเสาะและอำเภอแว้ง จำนวน 9 คน

4.2 ผลที่ได้จากแบบสัมภาษณ์ผู้รู้ ในการเก็บข้อมูลเชิงลึกแต่ละอำเภอ

แบบสัมภาษณ์ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้รู้ จำแนก ดังนี้

1. ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ รายละเอียดปรากฏดังตาราง 6 สำหรับรายละเอียดประวัตินำเสนอในภาคผนวก
2. ข้อมูลความสามารถด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน รายละเอียดปรากฏดังตาราง 7
3. ข้อมูลความรู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน รายละเอียดปรากฏดังตาราง 8

- การวิเคราะห์ข้อมูลของผู้รู้ที่ตอบแบบสัมภาษณ์ จำแนกตามอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง ซึ่งเป็นผู้รู้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 4

ตาราง 4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้รู้/ปราชญ์ จำแนกตามลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง

ที่	ลักษณะภูมิประเทศ	จำนวนทั้งหมด (คน)	จำนวนที่สาธิต (คน)	ร้อยละ
	- อำเภอติดภูเขา	17	4	23.53
	- อำเภอติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย	14	6	42.86
	- อำเภอติดชายแดนมาเลเซีย	15	2	13.33
	รวม	**46**	**12**	**100.00**

จากตาราง 4 พบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านเป็นกลุ่มที่อยู่ในอำเภอติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทยมากที่สุด จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 42.86 รองลงมาเป็นกลุ่มที่อยู่ที่อยู่ในอำเภอติดภูเขา จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 23.53 และน้อยที่สุด คือกลุ่มที่อยู่ในอำเภอติดเขตแดน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.34

- การวิเคราะห์ข้อมูลความสามารถ รางวัล และความรู้สึกที่มีต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้ที่ตอบแบบสัมภาษณ์ จำแนกตามอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 5 - 8

ตาราง 5 แสดงความสามารถของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน จำแนกตามลักษณะอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

อาหารและขนมพื้นบ้าน	**จำนวนผู้รู้ที่สาธิตทั้งหมด (คน)**	**ความสามารถ (คน)**	**ร้อยละ**
- อาหารคาว	12	8	66.67
- อาหารว่าง	12	9	75.00
- อาหารหวาน	12	11	91.67
- อาหารในเทศกาล	12	9	75.00
- เครื่องดื่ม	12	4	33.33
- อื่น ๆ	12	5	41.67
รวม	**12**	**-**	**100.00**

จากตาราง 5 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ส่วนใหญ่มีความสามารถด้านอาหารหวานมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 91.67 รองลงมาเป็นอาหารว่างและอาหารในเทศกาล จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 และมีความสามารถน้อยที่สุด คือการทำเครื่องดื่ม จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.67

ตาราง 6 แสดงรางวัล/เกียรติยศด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน ต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

รางวัล/เกียรติยศด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน	**จำนวนที่ได้รับ (คน)**	**ร้อยละ**
- เคยได้รับรางวัล	4	33.34
- ไม่เคยได้รับรางวัล	8	66.66
รวม	**12**	**100.00**

จากตาราง 6 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ เคยได้รับรางวัลเกียรติยศด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.34 และไม่เคยเกียรติยศด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 66.66

ตาราง 7 แสดงความรู้สึกของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน ต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

ข้อที่	ความรู้สึกของผู้รู้ต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้าน	ความถี่	ร้อยละ
1.	อาหารและขนมพื้นบ้านเริ่มหายไป	6	24.00
2.	เด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน	5	20.00
3.	อาหารพื้นบ้านปัจจุบันรสชาติไม่อร่อยเหมือนในอดีต จะทานของอร่อยต้องทำเอง	4	16.00
4.	ห่วงใยต่อสถานการณ์คนรุ่นใหม่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร	2	8.00
5.	คนรุ่นใหม่ไม่มีเวลาในการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน	1	4.00
6.	ดีใจที่มีส่วนในการเผยแพร่เพราะปัจจุบันอาหารพื้นบ้านกำลังสูญหาย	1	4.00
7.	ชุมชนตากใบให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหาร หากร้านใดมีฝีมือในการทำอาหารจะเป็นที่นิยม ขายได้ดี	1	4.00
8.	คนรู้จักและยกย่องผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านมากขึ้น	1	4.00
9.	หน่วยงานสนับสนุนการจำหน่ายออกร้านโบราณ ทำให้มีรายได้เพิ่ม	1	4.00
10.	คนซื้อเยอะขายได้ เพราะไม่ค่อยมีคู่แข่งไม่มีคนทำขาย	1	4.00
11.	ขาดความตระหนักในคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้าน	1	4.00
	รวม	**25**	**100.00**

จากตาราง 7 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ มีความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้าน มากที่สุด 3 ลำดับแรก คือ อาหารและขนมพื้นบ้านเริ่มหายไป จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 24.00 เด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และอาหารพื้นบ้านปัจจุบันรสชาติไม่อร่อยเหมือนในอดีต จะทานของอร่อยต้องทำเอง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 ตามลำดับ

ตาราง 8 แสดงข้อเสนอแนะของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน ต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

ข้อที่	ข้อเสนอแนะต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้าน	ความถี่	ร้อยละ
1.	อยากให้มีการสืบทอดอาหารและขนมพื้นบ้านต่อไป	6	35.30
2.	ไม่อยากให้ขนมโบราณหายไป ควรอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลานได้เห็นต่อไป	4	23.53
3.	ส่งเสริมเด็กรุ่นใหม่ให้ใฝ่เรียนรู้ในการทำอาหาร	3	17.65
4.	การบริโภคอาหารโบราณไม่มีสารพิษ ปลอดภัย	2	14.76
5.	ให้เด็กรุ่นใหม่หันมาบริโภค	2	14.76
	รวม	**17**	**100.00**

จากตาราง 8 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ มีข้อเสนอแนะต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส มากที่สุด 3 ลำดับแรกคือ อยากให้มีการสืบทอดอาหารและขนมพื้นบ้านต่อไปให้ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 35.30 รองลงมา ไม่อยากให้ขนมโบราณหายสาบสูญ ควรอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลาน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 23.53 และส่งเสริมเด็กรุ่นใหม่ให้ใฝ่เรียนรู้ในการทำอาหาร จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 17.65 ตามลำดับ

- การวิเคราะห์ข้อมูลความรู้ของผู้รู้ที่ตอบแบบสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผล ดังตาราง 9

ตาราง 9 แสดงความรู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน จำแนกตามเหตุการณ์หรือประเพณีเทศกาล

เหตุการณ์หรือประเพณีเทศกาล	**จำนวนผู้รู้ทั้งหมด (คน)**	**จำนวนผู้ที่รู้ (คน)**	**ร้อยละ**
- การเกิด/ขึ้นเปล	12	10	83.33
- เจ็บป่วย	12	6	50.00
- การตาย	12	10	83.33
- เข้าสุนัต	12	10	83.33

ตาราง 9 แสดงความรู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน จำแนกตามเหตุการณ์หรือประเพณีเทศกาล (ต่อ)

เหตุการณ์หรือประเพณีเทศกาล	**จำนวนผู้รู้ทั้งหมด (คน)**	**จำนวนผู้ที่รู้ (คน)**	**ร้อยละ**
- แต่งงาน	12	7	58.33
- หญิงตั้งครรภ์	12	9	75.00
- หญิงให้นมบุตร	12	9	75.00
- เทศกาลวันฮารีรายอ	12	12	100.00
- เทศกาลกวนอาซูรอ	12	10	83.33
- เทศกาลถือศีลอด	12	11	91.67
- อื่น ๆ	12	-	00.00
รวม	**12**	**-**	**100.00**

จากตาราง 9 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ มีความรู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านตามเหตุการณ์หรือประเพณีเทศกาล ในเทศกาลวันฮารีรายอมากที่สุด คือ 12 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 รองลงมาเป็นเทศกาลถือศีลอด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 91.67 และ และน้อยที่สุด คือ เจ็บป่วย จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 83.33 ของผู้สาธิต

แบบสัมภาษณ์ตอนที่ 2 การสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสจำแนกตามความรู้ความสามารถของผู้รู้ในแต่ละอำเภอ ซึ่งมีลักษณะอาหารและขนมพื้นบ้านที่แตกต่าง ดังนี้

- การวิเคราะห์ข้อมูลการสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายของผู้รู้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 10

ตาราง 10 แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ผู้รู้สาธิต จำแนกตามชนิดอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

ลำดับที่	ชื่ออาหาร			หมายเหตุ
	อาหารคาว	อาหารว่าง/หวาน	อาหารจานเดียว	
1	ซามา ลาดอ ปูติ	ตือปง ซือมือเละ		
2	บูดู 'กือยุ	'การะฮ		
3	กาบะ ปูเตะฮ ดากิ๋ง	ตือปง บาซีเดาะฮ		
4	กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ	ตือปง มาดู 'กฺาตง		
5	กูลา บือซา ดากิ๋ง	ตือปง ปูตู ฮาลือบอ		
6	อาแย ฟีจิ	ตือปง บาดา		
7		ตือปง ลาดู		
8		ตือปง ฮีแต		
9		ตือปง บอคอ ฮูบี กายู		
10		ตือปง ปีแน กอแต		

จากตาราง 10 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ได้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาสที่ใกล้สูญหายเป็น อาหารว่าง/หวาน มากที่สุด จำนวน 10 ชนิด และอาหารคาวใกล้สูญหาย จำนวน 6 ชนิด

- การวิเคราะห์ข้อมูลชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 11

ตาราง 11 แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

ลำดับที่	ชื่ออาหาร		
	อาหารคาว	**อาหารว่าง/หวาน**	**อาหารจานเดียว**
1	ซามา ลาดอ ปูติ(น้ำพริกพริกเขียวสด)	กอซู	นาซิ อูแล
2	บูดู 'กือยุ	'การะฮ	รอเย๊ะ

ตาราง 11 แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร		
	อาหารคาว	**อาหารว่าง/หวาน**	**อาหารจานเดียว**
3	กูลา กาบะปูเตะฮ ดากิ๋ง (แกงขาวเนื้อปั้นก้อน)	กอและฮ ลือเมาะ	
4	กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮ(เนื้อปั้นก้อนเปรี้ยวหวาน)	กอและฮ บือระกอเร็ง	
5	กูลา บือซา ดากิ๋ง(แกงใหญ่เนื้อ)	ซาฆง	
6	อาแยฟีจิ	แซมา	
7		ตีเบะ	
8		ตือปงซือมือเละ(ดา-อง 'นีเล็ง)	
9		ตือปงบาดา	
10		ตือปงบือลาเปะ	
11		ตือปงบูงอ(ขนมดอกไม้)	
12		ตือปงปีแนกอแต	
13		ตือปงมาดู 'กาตง	
14		ตือปงมานิฮ	
15		ตือปงลาดู	
16		ตือปงฮีแต	
17		ตือปงบอคอ	
18		บาซีเดาะฮฺ	

ลำดับที่	ชื่ออาหาร		
	อาหารคาว	อาหารว่าง/หวาน	อาหารจานเดียว
19		บาตาบูโระ	
20		บือรือบะ	
21		ปูตูกาแจ	
22		ปูตู มาแย	
23		ปูตูฮาลือบอ	
24		เป็ง	

ตาราง 11 แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่ใกล้สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร		
	อาหารคาว	อาหารว่าง/หวาน	อาหารจานเดียว
25		มีเยาะมูดอ	
26		อาเกาะ	
27		อาแป	

จากตาราง 11 จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ พบว่า รายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาสที่ใกล้สูญหาย ได้แก่ อาหารว่าง/หวาน มากที่สุด จำนวน 27 ชนิด และน้อยที่สุด คือ อาหารจานเดียว จำนวน 2 ชนิด

- การวิเคราะห์ข้อมูลชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 12

ตาราง 12 แสดงรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่สูญหายจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

ลำดับที่	ชื่ออาหาร			หมายเหตุ
	อาหารคาว	อาหารว่าง/หวาน	อาหารจานเดียว	
1		กือแลแปะ ซากู		
2		กือแลแปะ ฮูบี กายู		
3		กอและฮ ตาฮิ มีเยาะ		

4		บูเวาะ กือเตาะ ยือโระ		
5		ปาเอาะ		
6		ปูตู ฮูบี กายู มาแก ดืองา ซือราเวาะ		
7		แกแอ		
8		บือลือดอ ตีมุง		
9		ปูตูมาแย		

จากตาราง 12 พบว่า จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ รายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสที่สูญหาย พบว่ามีอาหารว่าง/หวาน ประเภทเดียวเท่านั้น จำนวน 9 ชนิด

- การวิเคราะห์ข้อมูลผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านที่ต้องการแนะนำจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ จำแนกตามอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 13

ตาราง 13 แสดงรายชื่อผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสที่ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านต้องการแนะนำ จำแนกตามอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง

ลำดับที่	**ลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง**		
	อำเภอพื้นที่ติดภูเขา	**ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย**	**ติดชายแดนมาเลเซีย**
1	**อำเภอศรีสาคร** 1. นางนิมัสก๊ะ 2. นางจูเด๊าะ **อำเภอรือเสาะ** 1. นางแวแย เจ๊ะอาลี	**อำเภอเมือง** 1. นางเลี้ยะ **อำเภอตากใบ** 1. นางแมะย๊ะ มะแซ 2. นางด๊ะ เปาะแม	**อำเภอสุไหงโก-ลก** 1. นางยาเร๊าะ ยูนุฮ **อำเภอแว้ง** 1. แมะเจ๊ะนิง อาเดอนาน
รวม	**3**	**3**	**2**

หมายเหตุ - ชื่อสกุลที่ไม่ระบุ เนื่องจากผู้รู้ไม่ทราบนามสกุล

จากตาราง 13 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ต้องการแนะนำผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน มากที่สุดเท่ากัน คือ อำเภอพื้นที่ติดภูเขา และติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย จำนวน 3 คน รองลงมาเป็นอำเภอติดชายแดนมาเลเซีย จำนวน 2 คน

- การวิเคราะห์ข้อมูลเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์โบราณในการทำอาหารและขนมพื้นบ้านที่ผู้รู้เก็บรักษาไว้ จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ จำแนกตามอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 14

ตาราง 14 แสดงเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์โบราณในการทำอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ที่ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านเก็บรักษาไว้

ลำดับที่	เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์โบราณ	ความถี่	ร้อยละ
1.	ครกหินโม่แป้ง	5	16.13
2.	กระทะทองเหลือง	4	12.90
3.	ไม้พาย	3	9.68
4.	กระชอน	2	6.45
5.	หม้อทองเหลือง	2	6.45
6.	ตะหลิวทองเหลือง	2	6.45
7.	เครื่องทำขนมจีนโบราณ	1	3.22
8.	พิมพ์ขนมอาปง	1	3.22
9.	พิมพ์ขนมจาจอ	1	3.22
10.	พิมพ์ขนมฮูลู	1	3.22
11.	พิมพ์ขนมอาเกาะ	1	3.22
12.	พิมพ์ขนมเซมา	1	3.22
13.	พิมพ์ขนมปูตู	1	3.22
14.	พิมพ์ขนมลอดช่อง	1	3.22
15.	พิมพ์ขนมเซมา	1	3.22
16.	ที่ทำขนมปูโละบากา	1	3.22
17.	ที่บดเครื่องแกง	1	3.22
18.	กระต่ายขูดมะพร้าว	1	3.22
19.	ที่คลึงแป้ง	1	3.22
	รวม	**31**	**100.00**

จากตาราง 14 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ มีเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์โบราณในการทำอาหารและขนมพื้นบ้านที่ผู้รู้เก็บรักษาไว้มากที่สุด 3 ลำดับแรก คือ ครกหินโม่แป้ง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 16.13 กระทะทองเหลือง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 12.90 และไม้พาย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 9.68 ตามลำดับ

- การวิเคราะห์ข้อมูลแสดงความคิดเห็นวิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านจำแนกตามอำเภอที่มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่าง ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 6 อำเภอ รายละเอียดปรากฏผลดังตาราง 15

ตาราง 15 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส

ที่	วิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟู	ความถี่	ร้อยละ
1.	ช่วยกันหันมารับประทานอาหารและขนมพื้นบ้าน	7	28.00
2	ช่วยกันขายอาหารและขนมพื้นบ้านกันต่อไป	4	16.00
3.	หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดงานนิทรรศการอาหารบ่อย ๆ	3	12.00
4.	สนับสนุนร้านที่ขายอาหารและขนมพื้นบ้านให้มาก ๆ	2	8.00
5.	ให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารให้ลูกหลานได้สืบทอด	2	8.00
6.	ให้ความร่วมมือ เมื่อหน่วยงานมาขอความร่วมมือในการเชิญเป็นวิทยากรหรือโชว์ในงานต่าง ๆ	1	4.00
7.	ผู้รู้ไม่ควรหวงสูตรอาหารและขนมพื้นบ้านที่ตนเองทำได้	1	4.00
8.	ถ่ายทอดโดยจัดอบรมให้ชุมชนมาเรียนที่บ้านในเวลาสั้น ๆ	1	4.00
9.	ให้หน่วยงานมาเปิดสอนอาหารและขนมพื้นบ้าน	1	4.00
10.	ยกย่องเชิดชูผู้รู้/ปราชญ์ เพื่อให้ขวัญกำลังใจ	1	4.00
11.	ออกร้านตามงานประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่น	1	4.00
12.	พยายามเผยแพร่สูตรอาหารให้ผู้สนใจทำต่อไป	1	4.00
	รวม	**25**	**100.00**

จากตาราง 15 พบว่า ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ให้ความเห็นเกี่ยวกับอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส มากที่สุด 3 ลำดับแรกคือ ช่วยกันหันมารับประทานอาหารและขนมพื้นบ้าน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 28.00 รองลงมา ช่วยกันขายอาหารและขนมพื้นบ้านกันต่อไป จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดงานนิทรรศการอาหารบ่อย ๆ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 12.00 ตามลำดับ

4.3 ผลที่ได้สู่กระบวนการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

โครงการวิจัยนี้ความสำเร็จที่นอกเหนือจากรายงานวิจัย ตำรับอาหาร และทำเนียบผู้รู้แล้ว สิ่งที่ทีมวิจัยได้ดำเนินการนอกเหนือจากที่กล่าวมา คือ การจัดทำสาระวิชาอาหารพื้นบ้านประกอบการเรียนการสอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี บรรจุในหลักสูตรของสถานศึกษา โดยได้จัดเตรียมทำแผนการจัดการเรียนรู้สาระเพิ่มเติม นอกจากนี้ยังได้จัดส่งเป็นรายวิชาหลักสูตรท้องถิ่นให้กับสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานราธิวาส เขต 1 จนได้รับการคัดเลือกให้เปิดสอน โดยเชิญผู้รู้ซึ่งเป็นผู้รู้ในงานวิจัย เป็นวิทยากรท้องถิ่นให้กับโรงเรียน เป็นต้น ในที่นี้ขอนำเสนอผลที่เกิด โดยประมวลเป็นภาพกิจกรรม ดังนี้

1) วัฒนธรรมอาหารมุสลิมภาคใต้กับการจัดการเรียนรู้
2) วัฒนธรรมอาหารมุสลิมภาคใต้กับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงาน
3) นวัตกรรมเพื่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
4) สื่อเอกสารประกอบการจัดการเรียนรู้
5) แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
6) ส่วนหนึ่งของอาหารและขนมพื้นบ้านกับการจัดกิจกรรมการเรียน
7) อาหารและขนมพื้นบ้านกับภารกิจอื่น ๆ ในโรงเรียน
8) ภาพรางวัลเกียรติยศ และความภาคภูมิใจ

กิจกรรมสืบเนื่องจากการทำวิจัยสู่กระบวนการเรียนการสอน

1.วัฒนธรรมอาหารมุสลิมภาคใต้กับการจัดการเรียนรู้

- นักเรียนชั้น ม.1 ช่วยกันเสนอชื่ออาหารพื้นบ้านในการเรียนรายวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี

- นักเรียนชั้นม.3 จัดทำแผ่นพับรณรงค์ตระหนักในคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้าน

- โรงเรียนเปิดหลักสูตรท้องถิ่นเชิญวิทยากรมาสอนการทำขนมพื้นบ้านโดยเชิญผู้รู้ในงานวิจัยอาหาร ฯ มาสอนนักเรียนขั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ปฏิบัติการทำอาหาร เช่น การทำ ซามา ลาดอปูติ ขนมตือรีมานี ฯลฯ โดยมีผู้อำนวยการและรองผู้อำนวยการโรงเรียนแวะชมและให้กำลังอย่างสม่ำเสมอ

2.วัฒนธรรมอาหารมุสลิมภาคใต้กับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงาน

การจัดการเรียนการสอนโดยให้นักเรียนปฏิบัติโครงงานอาชีพตามความสนใจและถนัด สามารถส่งเสริมวัฒนธรรมหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี เช่น กลุ่มเยาวชนคนรักษ์วัฒนธรรมที่ส่งเสริมให้นักเรียนในโรงเรียนตระหนักในภูมิปัญญาอาหารและขนมพื้นบ้านที่กำลังถูกลืมเลือน เช่น มิง กฺอแร็ง บูดู 'กือยุ กูเว ฮาง กอและฮฺ (ตะโก้) เป็นต้น นอกจากนี้สำหรับกลุ่มน้ำพริกได้จัดทำสูตรน้ำพริกโดยใช้ผลไม้พื้นบ้านต่าง ๆ จนนำมาสู่การได้รับรางวัลชนะเลิศการแข่งขันน้ำพริกระดับภูมิภาค ได้แก่ น้ำพริกลองกองกุ้งสด สำหรับกลุ่มเครื่องดื่มนั้น นักเรียนทำหวานเย็นเพื่อสุขภาพแทนการบริโภคน้ำอัดลม โดยเพิ่มเมล็ดธัญพืชต่าง ๆ เช่น ถั่วแดง ถั่วเขียว เม็ดแมงลัก ฯลฯ แช่ในตู้เย็นจำหน่ายในเวลาพักกลางวัน ทำให้นักเรียนรู้จักปฏิบัติงานและมีรายได้เล็กน้อยระหว่างเรียน

ผลจากการฝึกปฏิบัติจริง นักเรียนได้ขอเข้าแข่งขันทักษะในงานมหกรรมวิชาการ เช่น แข่งขันโครงงานอาชีพ แข่งขันน้ำพริก การแปรรูปอาหาร เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ย่อมส่งผลต่อคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่าง ๆ เช่น ทัศนคติที่ดีต่อการอาชีพ การใช้เวลาว่างที่เป็นประโยชน์ ฝึกความมีวินัย ความอดทน เสียสละ และอาจมีผลต่อการประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียน โดยมีผู้อำนวยการโรงเรียนและรองผู้อำนวยการโรงเรียนสนับสนุนในด้านต่าง ๆและเยี่ยมชม ตลอดจนให้กำลังใจครูนักเรียนอย่างสม่ำเสมอ

ส่งนักเรียนแข่งขัน**น้ำพริกลองกองกุ้งสด** ในงานมหกรรมวิชาการระดับอำเภอ ชนะเลิศสู่ระดับจังหวัด และได้รับรางวัลเหรียญเงินในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียนระดับภูมิภาค ปี 2552 ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช

ขณะเดียวกันได้จัดส่งนักเรียนแข่งขันโครงงานอาชีพระดับอำเภอ จนได้เป็นตัวแทนแข่งขันระดับจังหวัด 2 ปีซ้อน ผลจากความพยายามในการฝึกซ้อมด้วยความอดทน มุ่งมั่นพยายาม ทำให้นักเรียนได้รับความสำเร็จ เช่น ได้รับเกียรติบัตรระดับเหรียญทองของสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานราธิวาส เขต 1 ปีการศึกษา 2553 นำมาซึ่งความภาคภูมิใจต่อตนเอง ครู และผู้ปกครอง

เป็นตัวแทนโรงเรียนระดับอำเภอเข้าแข่งขันประกวดโครงงานอาชีพระดับเขตพื้นที่การศึกษา ปีการศึกษา 2552

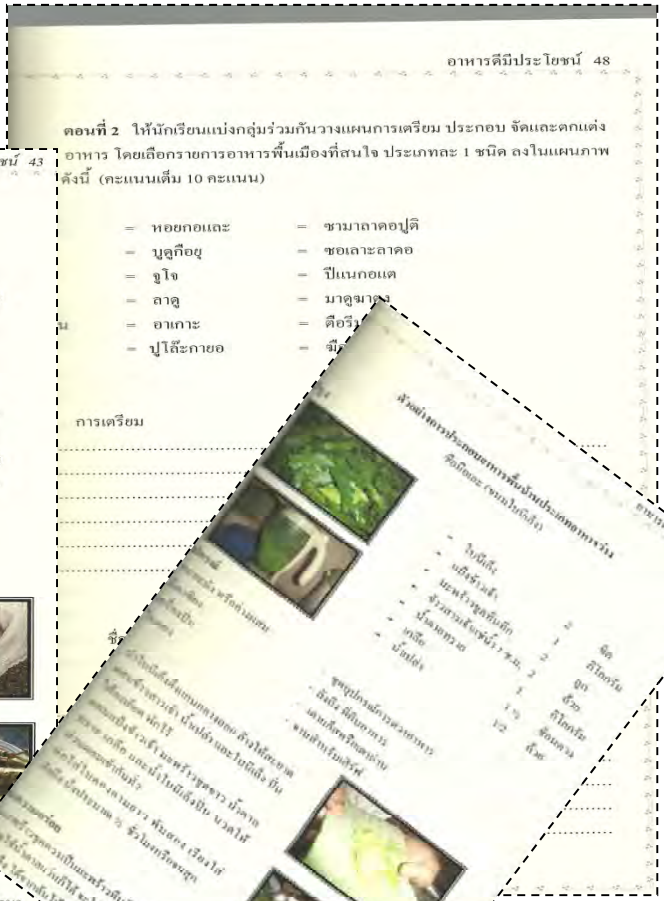
นักเรียนชนะการแข่งขันโครงงานอาชีพระดับอำเภอ มีโอกาสเข้าแข่งขันโครงงานอาชีพระดับเขตพื้นที่การศึกษา ปีการศึกษา2553

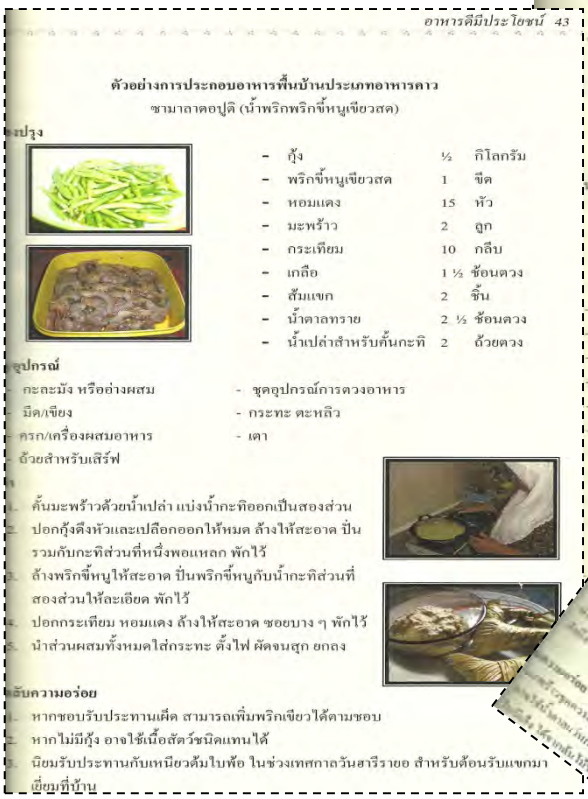
3. นวัตกรรมเพื่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

สาระการดำรงชีวิตและครอบครัว(งานบ้าน) กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษา พุทธศักราช 2551

เอกสารประกอบการเรียน หน่วย 2 อาหารดีมีประโยชน์





4. สื่อเอกสารประกอบการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการดำรงชีวิตและครอบครัว(งานบ้าน)

ระดับมัธยมศึกษา ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษา พุทธศักราช 2551

เอกสารประกอบการสอน และบอร์ดนิทรรศการ

เผยแพร่อาหารและขนมพื้นบ้านให้นักเรียนและบุคลากร

5. แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการดำรงชีวิตและครอบครัว(งานบ้าน)

ระดับมัธยมศึกษา ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษา พุทธศักราช 2551

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบ้านคอลอกาเว

โครงสร้างหน่วยการเรียนรู้รายวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี ภาคเรียนที่ 1

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	เวลา (ช.ม.)	คะแนน
1	สาระที่ 1 บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน	ง 1.1 ม.1/1 ม.1/2 ม.1/3	บ้านที่อบอุ่น เป็นบ้านที่สมาชิกในครอบครัวมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน และร่วมกันดูแล รักษาบ้านให้สะอาด เป็นระเบียบ ตกแต่งบ้านและบริเวณบ้านให้สวยงามปลอดภัยน่าอยู่ โดยการทำงานตามขั้นตอนการทำงาน ใช้ทักษะกระบวนการทำงานและทักษะกระบวนการกลุ่ม ตลอดจนแก้ปัญหา การทำงานอย่างมีเหตุผล	8	20
2	อาหารดีมีประโยชน์	ง 1.1 ม.1/1 ม.1/2 ม.1/3	การเลือกซื้อ การเก็บรักษาอาหาร และการจัดประกอบ ตกแต่งอาหาร ตามหลักการอย่างถูกวิธี และมีการวางแผนการปฏิบัติ จะทำให้อาหารน่ารับประทาน มีรสชาติดี มีคุณค่าทางอาหาร ปลอดภัย และประหยัดค่าใช้จ่ายได้เป็น	6	15
			ก่ปิดร่างกาย บอกถึง อกซื้อ เลือกใช้ ะเครื่องแต่ง ยได้เป็นอย่างดี	6	15
				20	50
				20	50

ลงชื่อ (นางจินดา อุสมาน)

ลงชื่อ (นางสาวดารัตน์ สุขบุญ)

ลงชื่อ (นางสาวมัญจนา หมู่เกิม)

ลงชื่อ (นายสุไลหมาน ใบสะเมาะ)

6. ส่วนหนึ่งของอาหารและขนมพื้นบ้านกับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

ขนมบอคอ ฮูบีกายู(ตะโก้มันสำปะหลัง)

จะกือละนีแซ และทอฟฟี่สมุนไพร

ซามา ลาดอปูติ(น้ำพริก พริกเขียวสด)

แจนอ(ลอดช่อง)

ขนมตือรีมานี

แตตาเร๊ะ(ซาซัก)

มิง กอเร็ง(หมี่ผัด)

ปูโล๊ะกูนิง กับซามา อาแย

7. อาหารและขนมพื้นบ้านกับภารกิจอื่น ๆ ในโรงเรียน

สำหรับภารกิจอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมายจากโรงเรียน โดยเฉพาะคำสั่งโรงเรียนในแต่ละครั้ง มักจะได้รับมอบหมายให้เป็นหัวหน้าคณะกรรมการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มเสมอ เช่น โครงการกีฬาสีในโรงเรียน กิจกรรมส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งทุกครั้งจะพยายามนำอาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้านมาจัดเลี้ยง เพื่อให้ทุกคนร่วมตระหนักในการฟื้นฟูและอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านในคงอยู่ต่อไป

เมื่อมีการปรับปรุงห้องหรืออาคาร หรือจัดกิจกรรมต่าง ๆ ในโรงเรียนจะจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้านให้คณะครูบุคลากรและเชิญโต๊ะอีหม่าม พร้อมการละหมาดฮายัด(ปฏิบัติศาสนกิจ) เพื่อความเป็นสิริมงคล

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนอำนวยการโรงเรียนได้ส่งเสริมอาหารพื้นบ้านได้แก่ โรตีและชาชัก จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และเป็นตัวแทนจำหน่ายในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียนระดับชาติ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2551 ถึงปีการปัจจุบัน ปีซ้อน

8. รางวัลเกียรติยศ และความภาคภูมิใจ

อันเป็นผลสืบเนื่องจากการศึกษาและวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านในท้องถิ่น

ปีการศึกษา 2552

รับโล่ห์ครูดีเด่น สาขาครูผู้ดำเนินชีวิตตามแนวคิดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ระดับโรงเรียน

ปีการศึกษา 2553

รับโล่ห์ครูดีเด่นโรงเรียนคุณภาพ สาขาครูผู้สร้างสรรค์ภูมิปัญญา

จากผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานราธิวาส เขต 1

ส่วนที่ 5
สรุปผลการวิจัย

5.1 สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส รายละเอียดผลการวิจัย ทีมวิจัยขอสรุปตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อรวบรวมรายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน (ปราชญ์ชาวบ้าน)

1.1 ผลการศึกษาการรวบรวมรายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ที่พบมากที่สุด ได้แก่ อำเภอที่มีพื้นที่ติดภูเขา ได้แก่ อำเภอศรีสาครและอำเภอรือเสาะ มีจำนวนมากที่สุด รองลงมาเป็นอำเภอที่ติดเขตชายแดนมาเลเซีย ได้แก่ อำเภอสุไหงโก-ลก อำเภอแว้ง และที่พบน้อยที่สุด คือ อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ อำเภอเมืองและอำเภอตากใบ และเมื่อพิจารณาเป็นรายอำเภอ พบว่า รายชื่อผู้รู้/ปราชญ์ด้านอาหารและขมมพื้นบ้าน พบมากที่สุดเท่ากัน คือ อำเภอรือเสาะและอำเภอแว้ง

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2. เพื่อศึกษารวบรวมภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส (ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน กระบวนการทำ และความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู)

2.1 ผลการศึกษาชนิดอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส โดยการจัดเวทีระดมความคิดจาก 6 อำเภอ ซึ่งเป็นอำเภอเป้าหมาย พบว่า อาหารคาวมากที่สุด จำนวน 163 ชนิด รองลงมาเป็นอาหารว่าง/หวาน จำนวน 144 ชนิด และน้อยที่สุด คือ อาหารจานเดียว จำนวน 25 ชนิด รวมทั้งสิ้น 332 ชนิด

2.2 ผลการศึกษาการรวบรวมรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาสที่ใกล้สูญหาย ประกอบด้วยกิจกรรม 2 ส่วนคือ

2.2.1 กิจกรรมที่ได้จากแบบสอบถามในเวทีระดมความคิด พบว่า อาหารว่าง/หวาน มีจำนวนมากที่สุด จำนวน 28 ชนิด รองลงมาเป็นชนิดอาหารคาวจำนวน 14 ชนิด และน้อยที่สุด คือ ชนิดอาหารจานเดียว จำนวน 5 ชนิด รวมทั้งสิ้น 47 ชนิด

2.2.2 กิจกรรมที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน พบว่า อาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาสที่ใกล้สูญหาย ได้แก่ อาหารว่าง/หวาน มากที่สุด จำนวน 27 ชนิด อาหารคาว จำนวน 6 ชนิด และน้อยที่สุด คือ อาหารคาว จำนวน 2 ชนิด รวมทั้งสิ้น จำนวน 35 ชนิด

2.3 ผลการศึกษากระบวนการทำอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ที่ใกล้สูญหาย พบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านเป็นกลุ่มที่อยู่ในอำเภอติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทยมากที่สุด จำนวน 6 คน รองลงมาเป็นกลุ่มที่อยู่ที่อยู่ในอำเภอติดภูเขา จำนวน 4 คน และน้อยที่สุด คือกลุ่มที่อยู่ในอำเภอติดเขตแดน จำนวน 2 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 12 คน

2.4 ผลการศึกษาความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน พบว่า อาหารที่สาธิตทั้ง 16 ชนิด มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงและเกี่ยวข้องกันทั้งในด้านความสำคัญ ความสัมพันธ์กับประเพณี วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3. เพื่อศึกษาสถานการณ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส สำหรับหาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูต่อไป

3.1 ผลการศึกษาสถานการณ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส สำหรับหาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟู ปรากฏผลดังนี้

3.1.1 ความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้ คือ ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ มีความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้าน 3 ลำดับแรก คือ อาหารและขนมพื้นบ้านเริ่มหายไป เด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน และอาหารพื้นบ้านปัจจุบันรสชาติไม่อร่อยเหมือนในอดีต จะทานของอร่อยต้องทำเอง ตามลำดับ

3.1.2 สิ่งที่ผู้รู้ต้องการฝากต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส คือ ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ต้องการฝาก 3 ลำดับแรกคือ อยากให้มีการสืบทอดอาหารและขนมพื้นบ้านต่อไป ไม่อยากให้ขนมโบราณหายสาบสูญ ควรอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลาน และส่งเสริมเด็กรุ่นใหม่ให้ใฝ่เรียนรู้ในการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน ตามลำดับ

3.1.3 แนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส คือ ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ให้ความเห็นเกี่ยวกับอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส มากที่สุด 3 ลำดับแรกคือ ช่วยกันหันมารับประทานอาหารและขนมพื้นบ้าน รองลงมา ช่วยกันขายอาหารและขนมพื้นบ้านกันต่อไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดงานนิทรรศการอาหารบ่อย ๆ ตามลำดับ

5.2 การอภิปรายผล

ผลการวิจัย ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส ผู้วิจัยมีประเด็นที่ควรอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อรวบรวมรายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน (ปราชญ์ชาวบ้าน)

1.1 การรวบรวมรายชื่อผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส ที่พบมากที่สุด ได้แก่ อำเภอที่มีพื้นที่ติดภูเขา มีจำนวนมากที่สุด รองลงมาเป็นอำเภอที่ติดเขตชายแดนมาเลเซีย และที่พบน้อยที่สุด คือ อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย และเมื่อพิจารณาเป็นรายอำเภอ พบว่า รายชื่อผู้รู้/ปราชญ์ด้านอาหารและขมมพื้นบ้าน พบมากที่สุดเท่ากัน คือ อำเภอรือเสาะและอำเภอแว้ง จากผลการวิจัยพบว่า จำนวนผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านมีจำนวนน้อยมากหากเปรียบเทียบกับจำนวนประชากรทั้งจังหวัด สอดคล้องกับ รัตนา โตสกุล และคณะ (2548 : 75) ได้อธิบายว่า ผู้ที่ได้รับการยกย่อง ยอมรับจากคนในชุมชนว่าเป็นผู้รู้ชาวบ้าน มีความความสามารถในการใช้สติปัญญาของตน สั่งสมความรู้ ประสบการณ์เพื่อการดำรงชีวิต และสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2552 : 4) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า มรดกทางวัฒนธรรมที่เป็นวิถีการดำเนินชีวิตดั้งเดิม กำลังถูกคุกคามด้วยกระแสต่าง ๆ เช่น โลกาภิวัตน์ การถูกละเมิด การนำไปใช้อย่างไม่ถูกต้อง และการไม่เคารพต่อคุณค่าดั้งเดิม ทั้งต่อวัฒนธรรม บุคคล หรือชุมชนผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรม ซึ่งนำไปสู่ความสูญหาย และเสื่อมถอยอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เนื่องจากเป็นสิ่งซึ่งแสดงให้เห็นถึงการสร้างสรรค์ของแต่ละเผ่าพันธุ์ที่ได้มีการประดิษฐ์ คิดค้น และปรับใช้ในวิถีการดำเนินชีวิตของแต่ละชุมชนได้อย่างเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่ และยังแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของแต่ละชุมชนได้อย่างชัดเจน ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้ ทีมวิจัยคิดว่า การบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้านลดน้อยลง ทำให้ผู้รู้ด้านอาหารลดลงไปด้วย นอกจากนี้ผู้รู้ด้านอาหารรุ่นก่อน ๆ ไม่ได้มีการเผยแพร่หรือสอนให้กับคนรุ่นหลัง ๆ อีกทั้งคนรุ่นหลังไม่สนใจที่จะเรียนรู้ จึงทำให้ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านมีจำนวนน้อยมาก เมื่อเปรียบเทียบกับสัดส่วนของจำนวนประชากรทั้งจังหวัด

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2. เพื่อศึกษารวบรวมภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส (ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน กระบวนการทำ และความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู) การอภิปรายทีมวิจัยขอยกบางประเด็นที่สำคัญมาอภิปราย ดังนี้

2.1 การรวบรวมรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน

2.2 กระบวนการทำ และความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู

2.3 การพิจารณาตามพื้นที่ศึกษาได้แก่ภูมิประเทศที่ต่างกัน สามารถจำแนกอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส

ผลจากการพิจารณาตามพื้นที่ศึกษา พบว่า ภูมิประเทศที่ต่างกันสามารถจำแนกอาหารและขนมพื้นบ้านได้ ซึ่งมาจากทรัพยากรในท้องถิ่นแตกต่างกันและความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับบุคคลต่างกัน เป็นต้น เช่น อำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา ได้แก่ บูดู'กือยุ ตือปงซือมือเละ และซามา ลาดอปูติ อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ ตือปงฮีแต อำเภอที่ติดชายแดนมาเลเซีย ไม่พบความแตกต่าง นอกจากนี้ ยังพบว่า อาหารบางชนิดมีหรือจำหน่ายเฉพาะในเทศกาล เช่น ตือปงมาดู 'กฺาตง ตือปงซือมือเละ จำหน่ายเฉพาะในงานวัฒนธรรมของอำเภอหรือจังหวัดเท่านั้น ในช่วงเทศกาลถือศีลอด วันฮารีรายอ ซามา ลาดอปูติ ตือปงฮีแต ก็จะมีให้ได้รับประทาน เช่นกัน

5.2.1 การรวบรวมรายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้าน

จากข้อมูลการตอบแบบสอบถามในเวทีระดมความคิดทั้ง 6 อำเภอ ได้อาหารคาวมากที่สุด รองลงมาเป็นอาหารว่างและหวาน และน้อยที่สุด คืออาหารจานเดียว ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้ทีมวิจัยคิดว่า อาหารคาวเป็นอาหารหลักที่จำเป็นในการดำรงชีวิตในแต่ละวัน ที่ต้องรับประทานถึงสามมื้อหลัก ตั้งแต่มื้อเช้า เที่ยง และมื้อเย็น คนสมัยก่อนจึงมีการคิดค้นอาหารคาวมากกว่า สำหรับอาหารว่างหรือหวาน เป็นเพียงอาหารระหว่างมื้อหรือหลังมื้ออาหารหลัก บางคนไม่ได้รับประทานด้วยซ้ำ เนื่องจากอิ่มจากอาหารหลัก หรือบางคนที่ดูแลเรื่องรูปร่าง สุขภาพ ก็จะหลีกเลี่ยง แต่อย่างไรก็ตามจากข้อมูลที่พบอาหารว่างหรือหวาน ก็มีจำนวนที่มากพอสมควร ทำให้สะท้อนถึงภาพของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน ตั้งแต่อดีตว่ากลุ่มชนมลายูนั้นมีความเป็นอัตลักษณ์ของตนอย่างชัดเจน ดังเช่น ประหยัด สายวิเชียร (2542 : 84-85) กล่าวว่า ประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาที่สะสมจากการปฏิบัติจริงและถ่ายทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน โดยเฉพาะภูมิปัญญาด้านอาหารของทุกชนชาติต่าง ๆ ได้มีการทดลองปฏิบัติจริง และถ่ายทอดกันมาเป็นความรู้ดั้งเดิมซึ่งมีการบอกเล่า ถ่ายทอดกันในครอบครัว ในชุมชนตากต่างกันไป การเข้าถึงคุณค่าของสิ่งที่บริโภคได้ ทำให้ร่างกายแข็งแรง ต่อสู้กับโรคได้นี้ ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมา การกินของคนในแต่ละท้องถิ่นแต่ละภูมิภาค จะแสดงออกถึงความคิด ความเชื่อ รวมทั้งท่าทีในการอยู่ร่วมกันในสังคม แต่โดยรวมแล้วจะเป็นภูมิปัญญาของการผสมผสาน เพื่อการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสภาพแวดล้อมทางสังคมของกลุ่มชน

อย่างไรก็ตามอาหารคาวแม้จะพบมีจำนวนรายชื่อมาก แต่อาหารคาวนั้นค่อนข้างจะมีบริโภคในชีวิตประจำวันค่อนข้างมาก และมีจำนวนมื้อในแต่ละวันมากกว่า และในการรับประทานนั้น จะรับประทานเป็นสำรับอาหาร ซึ่งแต่ละสำรับจะมีอาหารคาว 2-3 ประเภท เช่น อาหารประเภทแกง น้ำพริกและเครื่องเคียง อาหารประเภทผัดหรือทอด เป็นต้น ดังที่ นก : พืช ตำนานพราหมณ์เมืองนครศรีธรรมราช. (2529 : 931) ได้ให้ข้อสังเกตว่า วัฒนธรรมการกินของคนมลายูในภาคใต้เมื่อแกงไม่นิยมใช้ผักผสม ไม่นิยมกินผักดิบ ๆ แต่นิยมเผาหรือต้มกิน เช่น มะเขือพวง ถั่วฝักยาว หัวปลี ถั่วพู ที่ใช้เป็นผักดิบ เช่น ใบบัวบก ยอดมะม่วงหิมพานต์ ผลอ่อนกล้วยตานีหั่นบาง ๆ (นิยมจิ้มกับน้ำบูดู) การกินข้าวส่วนใหญ่นิยมเปิบด้วยมือตามซุนนะฮของท่าน นบีมูฮำมัด (ซ.ล.) น้ำแกงนิยมยกถ้วยรินราดข้าวแทนการใช้ช้อน การจัดกับข้าวมักจัดเป็นชุด สำหรับอาหารว่างหรือหวานผู้รู้สาธิตมากกว่า นั้น เนื่องจากอาหารประเภทนี้ไม่ค่อยมีคนบริโภคมากนักในชีวิตประจำวัน ยกเว้นในเทศกาลต่าง ๆ จึงจะหันมารับประทาน เช่น เดือนมูฮัรรอม ก็จะได้รับประทานขนมอาซูรอ เดือนรอมฎอน ซึ่งเป็นเดือนที่ชาวมุสลิมถือศีลอด คือ การงดเว้นการบริโภคอาหารตั้งแต่ก่อนพระอาทิตย์จนถึงพระอาทิตย์ตกดิน เป็นเวลาหนึ่งเดือนเต็มนั้น ชาวมุสลิมจึงจะหันมารับประทานอาหารว่างหรือหวานมากขึ้นกว่าปกติ เพื่อชดเชยและเพิ่มพลังงานให้แก่ร่างกาย ประกอบกับปัจจุบันเป็นสมัยที่ผู้หญิงต้องทำงานนอกบ้าน ต้องหารายได้มาดูแลครอบครัวด้วย จึงไม่มีเวลาทำอาหาร และกระแสการบริโภคอาหารสมัยใหม่ของเด็กและเยาวชน ที่เป็นไปตามกระแสนิยมและแฟชั่นการบริโภค เด็ก ๆ เหล่านั้นจึงมองข้ามอาหารและขนมพื้นบ้าน จึงทำให้อาหารและขนมพื้นบ้านบางชนิดหายไป

5.2.2 กระบวนการทำ ความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู

จากการสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านโดยการให้ผู้รู้ได้สาธิตอาหารประกอบกับการสัมภาษณ์ผู้รู้ ทีมวิจัยได้ค้นพบทั้งกระบวนการทำ และความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู ซึ่งขอนำเสนอตามลำดับ ดังนี้

กระบวนการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน รวมทั้งแหล่งวัตถุดิบหลักนั้น สอดคล้องกับส่วนสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 1 (2004 : 63) ได้อธิบายว่า อาหารพื้นเมืองของชาวไทยมุสลิมสามารถแยกได้อย่างชัดเจน เพราะมีลักษณะที่แตกต่างไปจากอาหารชาวไทยพุทธและไทยจีนโดยเฉพาะในด้านรสชาติ ชาวไทยมุสลิมไม่นิยมอาหารที่มีรสชาติเผ็ดและเค็มมากนัก จะนิยมใช้เครื่องเทศเป็นส่วนผสมในอาหารสำหรับพิมาน จุนเจือ (2546 : คำนำ) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า อาหารมุสลิมตามศาสนาที่แท้จริงหมายถึง อาหารที่บุคคลซึ่งนับถือศาสนาอิสลามปรุงตามหลักศาสนาที่กำหนดไว้ เช่น เนื้อวัวหรือเนื้อไก่ที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารได้ จะต้องเป็นมุสลิมเชือด และสวดขอต่อพระผู้เป็นเจ้าก่อนที่จะเชือดเพื่อนำมาประกอบ

อาหาร และจะไม่ใช้ของหมักดองเป็นส่วนประกอบในการปรุง เป็นต้น นอกจากนี้อาหารมุสลิมในประเทศไทยหลายอย่างที่จดจำสืบทอดกันมานั้น ได้รับการปรับเปลี่ยนไปเพื่อให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น เช่น รสชาติและเครื่องปรุง แต่เคล็ดลับสำคัญอยู่ที่ขั้นตอนการใส่อะไรก่อนหลัง เพราะจะมีผลต่อรสชาติ ความกลมกล่อมของอาหาร และนอกจากนี้กิตติ สมบัติ และคณะ (2546 : 41) ได้อธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านโภชนาการของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ว่า “ฮาลาล” กับเครื่องหมายสำคัญสำหรับอาหารของมุสลิม ซึ่งแสดงออกถึงการเคร่งครัดและการให้ความสำคัญในเรื่องโภชนาการของอิสลาม ทั้งนี้เนื่องจากโภชนาการนั้นมีอิทธิพลต่อสุขภาพของมนุษย์โดยตรง หลักการพื้นฐานของโภชนาการ คือ การเลือกอาหารที่ดีมีคุณค่าสูง การทำความสะอาดอาหาร การทำความสะอาดก่อนบริโภค และการเตรียมอาหาร

สำหรับผลจากการลงพื้นที่วิจัย ทีมวิจัยพบอาหารและขนมพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำความสำคัญ ดังนี้

- **ขนมปูตูฮาลือบอ ปูตูตูเก และปูตูบือระฮ** ปูตูทั้งสามชนิดหากจะกล่าวถึงรสชาติแล้วจะแตกต่างกันแม้จะมีกรรมวิธีที่ไม่แตกต่างกัน คือ ใช้วิธีการนึ่งตัวขนม แต่ในกระบวนการทำขนมปูตูมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก แม้ส่วนผสมจะไม่มากก็ตามแต่ต้องเสียเวลากับการเตรียมและเวลานึ่งจะนึ่งได้ครั้งละ 2 ลูกเท่านั้น ดังนั้นผู้รู้ที่สาธิตจึงก็ต้องปรับวิธีการเพราะผู้รู้ขายเพียงลำพังนั่นเอง เช่น ปูตูตูเก จะไม่ใส่ขนมในตูเกเวลานึ่ง เนื่องจากเสียเวลามากกว่า อีกทั้งผู้ซื้อก็เร่งรีบในการซื้อ ไม่มีความอดทนในการรอคอย ผู้รู้จึงต้องใช้วิธีเดียวกับการทำปูตูฮาลือบอ เพื่อความสะดวกและรวดเร็วนั่นเอง ผู้รู้เล่าว่าปูตูที่ขายดีที่สุดคือ ปูตูตูเก ซึ่งเป็นปูตูที่ทำจากมันสำปะหลังแต่วัตถุดิบหลักคือ มันสำปะหลังบางวันจะขาดตลาด อีกทั้งกระบวนการทำมีขั้นตอนยุ่งยากกว่าทำให้ผู้รู้เตรียมไม่ทัน จึงไม่ได้ทำขายทุกวันเหมือนปูตูฮาลือบอ หรือปูตูบือระฮ ในทุก ๆ เช้าผู้รู้จะขายขนมชนิดนี้อยู่ที่ตลาดสดโต้รุ่ง ในอำเภอเมืองนราธิวาส สายหน่อยก็จะหมด ทีมวิจัยได้ทราบภายหลังว่าขนมชนิดนี้ ขนมปูตูฮาลือบอมีจำหน่ายอีกหนึ่งที่คือ ตัวตลาดอำเภอสุไหงโก-ลก จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตขนมชนิดนี้ พบว่าขนมชนิดนี้ผู้ซื้อส่วนใหญ่เป็นวัยกลางคนถึงสูงอายุ ส่วนเด็ก ๆ ไม่นิยมรับประทาน

ปูตูฮาลือบอ

- **ขนมมาดู 'กฺาตง** เป็นขนมที่สามารถรับประทานเล่น ๆ ในระหว่างมื้ออาหารได้ดีเช่นเดียวกับขนมกล้วยทอด ขนมการะฮฺ ในอดีตนิยมรับประทานในฤดูฝน เนื่องจากอากาศที่เย็น การได้รับประทานขนมร้อน ๆ ที่ได้จากการปิ้งย่างก็ได้รสชาติที่ดี ถือเป็นภูมิปัญญาของคนอดีตที่หาวัตถุดิบง่าย ๆในท้องถิ่น

มาปรุงแต่งได้อย่างลงตัว กระบวนการทำขนมใช้ วิธีการปิ้งไฟอ่อน ๆ เป็นหลัก ทำให้ต้องใช้เวลานานในการทำ แม้ ส่วนผสมจะน้อยแต่ใช้วัตถุดิบหลักคือมะพร้าว ซึ่งถือว่าเป็นพืชพื้นเมือง ปัจจุบัน มีขายเฉพาะในงานเทศกาลอาหารประจำปีเท่านั้น ไม่พบว่าขายในชีวิตประจำวัน หากจะรับประทานต้องรอถึงงานเทศกาลอาหารจังหวัดนราธิวาสในปีต่อไป ซึ่งต้องขอบคุณหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องที่ได้ตระหนักและพยายามส่งเสริมให้ผู้รู้ได้มีโอกาสจำหน่ายอาหารหรือขนมพื้นบ้านโบราณเหล่านี้ในชุมชนท้องถิ่นได้รู้จักและลิ้มลอง แม้จะเป็นเพียงช่วงระยะเวลาสั้น ๆ ก็ถือว่าประสบความสำเร็จ

ผู้รู้จำหน่ายขนมในงานวัฒนธรรม

- ตือปงบอคอฮูบีกายู ขนมบอคอเป็นขนมหวานลักษณะคล้ายขนมตะโก้ของไทย มีลักษณะเด่น คือ การราดหัวกะทิเข้มข้นบนตัวขนม เป็นขนมที่สามารถทำได้จากพืช หรือแป้ง เช่น แป้งสาคู เป็นต้น ตือปงบอคอที่นิยมมาก คือ ปอคอฮูบีกายู (มันสำปะหลัง) แต่แม่บ้านส่วนใหญ่แม้จะมีมันสำปะหลังก็จะไม่ทำกิน มักจะหาซื้อมากกว่า ส่วนหนึ่งอาจจะเป็นเพราะกระบวนการทำที่ต้องอาศัยเวลาพอสมควรในการขูดเนื้อมันสำปะหลัง ซึ่งส่วนใหญ่จะมีเครื่องมือเฉพาะในการขูด นั่นเอง ตือปงบอคออาจจะดูเหมือนง่ายในการทำ แต่เมื่อทีมวิจัยได้สัมผัส การทำต้องอาศัยความชำนาญพอสมควร การกะเวลาในการกวนขนม เป็นสิ่งสำคัญ ที่จะทำให้เนื้อขนมไม่นิ่มหรือแข็งจนเกินไป ขนมชนิดนี้เหมาะสำหรับการจัดเลี้ยงเป็นอาหารว่าง เช่น การจัดเลี้ยงในงานประชุมอบรมสัมมนาต่าง ๆ แม้ขนมชนิดนี้อาจพอพบเห็นบ้างในท้องตลาด แต่ในตำรับอาหารพื้นบ้านไม่ค่อยพบสูตรหรือตำรับให้ได้ศึกษา ทีมวิจัยคิดว่าการจัดเก็บสูตรของขนมบอคอไว้ จะเป็นแนวทางในการส่งเสริมและอนุรักษ์ขนมประเภทนี้ไว้ อย่างน้อยสามารถให้นักเรียนในโรงเรียนได้ฝึกปฏิบัติ และเป็นแนวทางประกอบอาชีพในอนาคตของบุตรหลานได้

ขนมบอคอฮูบีกายู

สำหรับประเด็นความสำคัญ/ความสัมพันธ์ของอาหารและขนมพื้นบ้านกับประเพณี วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู สอดคล้องกับนิดดา หงษวิวัฒน์ (254 : 10-11) ได้อธิบายเกี่ยวกับอาหารมุสลิมในทางปากะศิลป์ จำเป็นต้องขยายความถึงครัวชาติหรือครัวภูมิภาคที่ชาวมุสลิมผู้นั้นสังกัดอยู่ในแง่นี้มุสลิมในเมืองไทยจึงอาจมีอัตลักษณ์เป็น 2 อย่าง ด้านหนึ่งเป็นคนไทยมุสลิม กินอาหารไทยในชีวิตประจำวันเหมือนคนไทยทั่วไป เพียงแต่เลือกอาหารให้ถูกต้องตามกฎอิสลามเท่านั้นแต่ในอีกด้านหนึ่งพวกเขายังมีชุมชนตระหนักรู้ในรากเหง้าของตัวเอง ยังสืบสานวัฒนธรรมบางอย่างที่เป็นเอกลักษณ์ทางชนชาติของตนโดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมักแสดงออกมาในวาระพิเศษ เช่น งานเลี้ยงพิธีเกิด มีการป้ายเนื้ออินทผลัมให้ทารก เป็นการเปิดปากเด็กโดยให้โต๊ะครูเป็นผู้ทำพิธีพร้อมกล่าวดูอา(ขอพรให้ทารก) พิธีขลิบ พิธีแต่งงาน งานบุญและงานเลี้ยงในวันสำคัญทางศาสนา เช่น เทศกาลรอมฎอน ดังเช่นอาหารต่อไปนี้

- **ขนมการะฮฺ** ขนมว่างชนิดหนึ่งที่น่าจะได้รับความนิยมจากเด็ก ๆ ยุคใหม่ได้ง่าย หากมีการส่งเสริมสนับสนุน ด้วยรสชาติของขนมที่กรอบ ๆ สะดวกในการรับประทานน่าจะถูกปากได้เป็นอย่างดี กระบวนการเตรียมวัตถุดิบไม่ได้ยุ่งยาก แต่ขั้นตอนการทอดขนมจะเสียเวลา และต้องอาศัยความชำนาญในการทอด ความอดทนใจเย็นไม่รีบร้อน เพราะหากใช้ความร้อนในการทอดไม่เหมาะสมกับตัวขนมที่ได้ก็จะแข็ง แตกหรือไหม้ได้ ปัจจุบันเป็นที่น่าเสียดายที่ไม่ค่อยมีขายในท้องตลาด หาซื้อได้ยากในร้านสะดวกซื้อ หรือแม้ในตลาดชุมชนเองก็ไม่ค่อยมีขาย อาจจะพบวางขายบ้างตาม

พานขนมการะฮในงานเมาลิด

ร้านแผงลอยที่ขายตามวันงานบุญ งานแต่งงาน หรืองานเข้าสุหนัต ซึ่งต่างกับขนมกรอบ ๆ ที่มาตามกระแสการโฆษณาใหม่ ๆ จากสื่อที่ตีตลาดได้ดีกว่า ทำให้เด็ก ๆ ไม่ค่อยบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน

ขนมการะฮเกี่ยวข้องกับงานพิธีหรือในวาระพิเศษเสมอ ผู้รู้เล่าว่า คนในอดีตเมื่อจะถึงวันงานไม่ว่าจะเป็นงานพิธีทางศาสนาหรือทางสังคม มักจะนำขนมการะฮและขนมปูตูบือระฮ มาจัดใส่พานทองเหลือง โดยมีพิมพ์ขนมซึ่งทำด้วยไม้ขึ้นรูปในพาน แล้วตกแต่งให้อย่างสวยงาม มักจัดคู่กับขนมปูตู โดยเตรียมขนมกันเป็นวัน ๆ ปัจจุบันการทำขนมในพานขนาดใหญ่ไม่มีให้พบเห็นแล้ว

- ขนมบาซีเดาะฮฺ ขนมอีกชนิดหนึ่งที่แสดงความสัมพันธ์กับประเพณีของชาวไทยมุสลิม เช่น งานหมั้น งานแต่งงาน โดยเฉพาะในหมู่สังคมผู้มีฐานะ เจ้านายในอดีต ทั้งฝ่ายเจ้าบ่าวและ ฝ่ายเจ้าสาวจะจัดเตรียมในพานขบวนแห่นั้นเอง ปัจจุบันขนมชนิดนี้ก็ค่อย ๆ เลือนหายไป หากมองในแง่กระบวนการทำต้องใช้เวลา และแรงมาก แม้จะมีส่วนผสมไม่มาก แต่กระบวนการทำ คือการกวนขนม ด้วยเวลาอย่างน้อยเกือบชั่วโมงต่อหนึ่ง ยิ่งทำในปริมาณมากหรือหลากสี ยิ่งต้องเพิ่มเวลามากขึ้น และเมื่อตัวขนมเริ่มเหนียว ต้องใช้แรงมากในกวนให้แห้ง ซึ่งผู้รู้ที่สาธิตเน้นย้ำว่าต้องกวนให้เร็วและให้ขึ้นมันมีความแวววาว ขณะสาธิตขนมทีมวิจัยจะช่วยกวนผู้รู้ไม่ยอมปล่อยไม้พาย คงเกรงว่าขนมจะออกไม่สวยงามนั่นเอง ซึ่งผลงานสำเร็จก็สวยงามคุ้มค่ากับการรอคอย เมื่อขนมสุกขั้นตอนการปั้นขนมตกแต่งในจานก็ต้องใช้เวลาอีกพอสมควร

ขนมในประเพณีเมื่ออดีต

ปัจจุบันงานพิธีต่าง ๆ นิยมใช้ขนมตามสากลนิยม เช่น ขนมเค้ก หรือขนมไทย เช่นขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ซึ่งจำหน่ายและหาซื้อง่าย ผู้รู้แสดงความห่วงใยถึงวิกฤตของอาหารและขนมพื้นบ้าน โดยท่านมีแนวคิดจะเปิดสอนการทำอาหารให้กับผู้ที่สนใจในชุมชน ซึ่งทีมวิจัยก็สนับสนุนแนวคิดของท่านและหากมีโอกาสจะขอร่วมประสานงานด้วย

- ขนมลาดู เป็นอีกขนมหนึ่งที่มีข้อจำกัดของผู้ที่รับประทาน ผู้รู้เล่าว่า ขนมชนิดนี้นิยมทำเพื่อให้หญิงหลังคลอดบุตรได้รับประทาน เนื่องจากส่วนผสมมีเครื่องเทศที่เป็นสมุนไพรเผ็ดร้อนประมาณ 8 ชนิดเหมาะแก่หญิงหลังคลอดที่ต้องการให้มดลูกเข้าอู่เร็วขึ้น อีกทั้งหญิงหลังคลอดจะต้องงดอาหารในชีวิตประจำวันหลายชนิด ดังจากการสัมภาษณ์ผู้รู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ เช่น งดอาหารรสจัด อาหารที่มีไขมันสูง และให้ทานอาหารปิ้งย่างแทน เช่น ปลาแห้งย่าง เนื้อสันย่าง ไก่ย่าง สำหรับพริกเกลือ ให้ตำเกลือกับพริกไทยดำ ห้ามใช้พริกสด เป็นต้น การรับประทานอาหารต่าง ๆ เป็นไปเพื่อสุขภาพและคำนึงถึงน้ำนมที่จะให้บุตรเท่านั้น ทำให้ต้องงดอาหารโดยปริยาย กระบวนการทำขนมชนิดนี้มีทั้งส่วนผสมและขั้นตอนมาก ใช้เวลาในการทำนาน ทำให้ผู้รู้ไม่ค่อยทำขาย นอกจากผู้รู้ต้องการรับประทานเองก็จะทำ ปัจจุบันจึงไม่ค่อยมีขายมากนัก อีกทั้งยังทำแบบง่าย ๆไม่ค่อยเหมือนในอดีต และในปัจจุบันหญิงหลังคลอดก็ไม่นิยมรับประทานเพราะมียาจากแพทย์แผนปัจจุบัน

ในการสาธิตขนมลาดู ผู้รู้ได้ใช้อุปกรณ์โบราณในการทำ เช่น การบดข้าวคั่วยังใช้ที่โม่แป้งหินโบราณ และใช้ไม้ฟืนในการทำขนม วันที่ท่านสาธิตนั้น ท่านเพิ่งหายจากอาการไข้ ทีมวิจัยรู้สึกเกรงใจท่านมาก เพราะเกรงท่านจะเหนื่อยเกินไป แต่ท่านก็ทำอาหารด้วยความสุข และเต็มใจ ทีมวิจัยจึงช่วยท่านในทุกขั้นตอน เพราะขนมลาดูค่อนข้างต้องใช้แรงในการทำพอสมควร โดยเฉพาะในขั้นตอนการกวนขนมให้เข้ากัน เมื่อเสร็จจากการสาธิต ทีมวิจัยให้ท่านได้พักผ่อนก่อน หลังจากละหมาดซุฮรี่ในช่วงบ่ายจึงสัมภาษณ์ท่านอีกครั้ง 15.30 น. เสร็จสิ้นการสาธิตของอำเภอตากใบ ทีมวิจัยรู้สึกเห็นใจท่านและรู้สึกทึ่งในความพยายามและความอดทน แม้ท่านจะอายุ 80 กว่าแล้วแต่ยังต้องทำมาหากินด้วยความรู้และความสามารถของตัวเอง โดยมีสามีคอยช่วยเหลือเล็ก ๆ น้อย ๆ เท่าที่จะทำกันได้ เป็นภาพที่ทีมวิจัยไม่สามารถบรรยายในความน่ารักและเป็นกันเอง มีมุขตลกทำให้ทุกคนสนุกสนาน อีกทั้งยังใจดีแจกข้าวสารพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกเอง ให้ทีมวิจัยได้ลองกลับไปรับประทานด้วย

ขั้นตอนการทำขนมลาดู

- **ตือปงปีแนกอแต** ขนมว่างที่ในอดีตอาจถูกเชื่อมโยงกับประเพณีหรือไม่เชื่อมโยงก็ได้ ดังเช่นผู้รู้ที่สาธิตขนมปีแนกอแต ซึ่งท่านเล่าว่าอดีตท่านประกอบอาชีพโดยการขายขนมปีแนกอแต เช่นกันโดยจะขายคู่กับขนมกล้วยทอด โดยเฉพาะในฤดูฝนจะขายดีมาก แต่หากจะเชื่อมโยงกับประเพณี ผู้รู้ท่านได้เล่าเพิ่มเติมว่า ในอดีตเมื่อมีงานบุญที่บ้านใดก็ตาม เจ้าบ้านจะมีการเตรียมอีตีญอมูดอ (ไส้ขนมทำจากเนื้อมะพร้าวอ่อนกวน) ไว้ล่วงหน้าเป็นจำนวนมาก สำหรับทำข้าวเหนียวหน้ามะพร้าว เพื่อเลี้ยงทั้งแขกที่มาช่วยงานบุญ และเลี้ยงแขกที่มาร่วมเป็นเกียรติ เมื่อพ้นวันงานพิธีแล้วไส้มะพร้าวจะเหลือเสมอ ด้วยคนสมัยก่อนมีวัตถุดิบมากมาย และอัธยาศัยที่เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่จึงมักจะมีของตอบแทนติดมือกลับบ้านสำหรับผู้มาช่วยงาน เมื่อไส้ขนมเหลือคนสมัยก่อนจึงคิดขนมปีแนกอแตเพิ่มอีกชนิดหนึ่ง นอกจากนี้ผู้รู้ได้เล่าเพิ่มเติมว่า การทำไส้มะพร้าวเป็นอาหารถนอมชนิดหนึ่งเพราะเมื่อกวนจนแห้งได้ที่สามารถเก็บไว้ได้หลายวัน ด้วยความที่มีรสหวานจัดนั่นเอง ซึ่งไส้มะพร้าวนี้สามารถนำมาทำขนมได้หลายชนิดเช่นกัน

ขนมปีแนกอแต

- **กูลา บือซา ดากิง** ทีมวิจัยถือว่ามีความสำคัญทั้งในด้านของกระบวนการทำ ความสำคัญความสัมพันธ์กับประเพณี วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู ดังนี้ ในด้านกระบวนการทำนั้นมีกระบวนการทำที่ยุ่งยากหลายขั้นตอน ต้องอาศัยความอดทน ใจเย็นในการทำเนื่องจากต้องใช้เวลาในการทำนานกว่าจะได้ที่ แต่อาหารชนิดนี้สามารถอุ่นและรับประทานได้หลายมื้อ

นอกจากนี้จำนวนส่วนผสมและเครื่องปรุงมากโดยเฉพาะเครื่องเทศที่ใส่มีมากกว่า 15 ชนิด ซึ่งสอดคล้องกับที่วิลันดา กานต์มณี (2549 : 15-16) ได้อธิบายว่า อาหารมุสลิม ส่วนใหญ่นั้นมักจะมีเครื่องเทศเป็นส่วนผสมหลัก หรือเรียกว่าเป็นส่วนผสมในการผลิตเป็นส่วนใหญ่ ไม่ว่าในการหุงข้าว การอบเนื้อหรือแม้แต่แกงหรือต้มบางอย่างก็มักจะมีเครื่องเทศผสมอยู่ด้วยแทบทั้งสิ้น ซึ่งคุณสมบัติพิเศษของเครื่องเทศนอกจากมีรสชาติและกลิ่นที่อบอวลให้ชวนชอบหลายชนิดมีสรรพคุณ ทำให้ร่างกายร้อนและสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายได้อย่างดี บางชนิดก็มีสรรคุณเก็บรักษาอาหารให้ดำรงคงอยู่ไม่เสียไปง่าย ๆ

หากมองในแง่ของความสำคัญ/ความสัมพันธ์ อาหารคาวชนิดนี้เป็นที่นิยมชื่นชอบของทุกเพศทุกวัย จากอดีตถึงปัจจุบันอย่างไม่เสื่อมคลาย ผู้รู้เล่าว่า กูลา บือซา ดากิ๋ง เป็นอาหารที่เจ้าภาพในงานเลี้ยงทุกงานไม่ว่าจะเป็น งานแต่งงาน งานหมั้น งานศพ หรือแม้งานฉลองแสดงความยินดีต่าง ๆ เช่น ขึ้นบ้านใหม่ เลื่อนตำแหน่งสูงขึ้น สำเร็จการศึกษา ฯลฯ หากเจ้าภาพพอมีฐานะหรือพอมีกำลังที่จะหาซื้อเนื้อมาก็จะจัดเมนูนี้เข้าในสำรับอาหาร เพราะถือเป็นการให้เกียรติแก่ผู้มาเยือนนั้นเอง แม้ปัจจุบันอาหารชนิดนี้ยังพบว่ามีจำหน่ายอยู่เกือบทุกอำเภอโดยเฉพาะร้านขายข้าวราดแกงก็ตาม แต่เป็น กูลา บือซา ดากิ๋ง ที่ปรับสูตรใหม่ให้สะดวกต่อการทำ อีกทั้งมีเครื่องแกงสำเร็จรูปหลายยี่ห้อพร้อมปรุง ทำให้ทั้งแม่ค้าและแม่บ้านยุคใหม่ไม่นิยมทำตามสูตรดั้งเดิม จนไม่สามารถบอกส่วนผสมหรือขั้นตอนแต่ดั้งเดิมได้แล้ว ทีมวิจัยจึงรู้สึกว่าอาหารชนิดนี้ควรค่าแก่การเก็บไว้ให้ลูกหลานได้สืบทอดต่อไป

เครื่องเทศในเครื่องแกง

กูลา กาบะปูเตะฮ ดากิ๋ง

- กูลา กาบะปูเตะฮ ดากิ๋ง หากมองให้แง่กระบวนการทำก็ค่อนข้างพิเศษคือ การรมควันเนื้อนั่นเอง โดยนำเนื้อวัวมาสับให้ละเอียด คลุกเคล้าเครื่องปรุง แล้วมารมควันในหม้อโดยการใช้ถ่านที่คุด้วยไฟวางในน้ำมันอีกชั้น รมควันจนมีกลิ่นหอมสามารถทำอาหารได้หลายชนิด หากไม่มีเนื้อวัว อาจใช้เนื้อไก่ก็ได้ แต่มักนิยมทำด้วยเนื้อวัว

อาหารจากเนื้อรมควัน ถือเป็นอาหารที่มีกระบวนการทำที่แตกต่างจากอาหารมุสลิมพื้นบ้านที่พบเห็นทั่วไป จากการค้นคว้าเกี่ยวกับอาหารมุสลิมก็ไม่พบเรื่องการมควันอาหารในวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมภาคใต้ ดังที่ นิดดา หงษวิวัฒน์ (2547 : 10-11) ได้อธิบายเกี่ยวกับครัวมุสลิมมลายูและอินโดนีเซีย สรุปดังนี้ กลุ่มมุสลิมอินโดนีเซียและมลายูนิยมทำอาหารจากกะทิ และมีเครื่องแกงคล้ายแกงไทย แต่รสไม่จัด ไม่เผ็ดจัดจ้านเท่า นอกจากนี้อาหารที่พบประจำ คือ ข้าวหมกไก่ ซุปหางวัว แกงมัสมั่น สลัดแขก พะโล้กะทิ (แกงพะโล้แต่น้ำแห้งราดกะทิ) ผู้รู้ได้เล่าเพิ่มเติมว่า กาบะปูเต๊ะ ดากิ๋ง เป็นอาหารที่

จัดทำขึ้นเพื่อต้อนรับแขกผู้มีเกียรติที่มาเยือนเจ้าบ้านในอดีต แสดงถึงความเต็มใจในการต้อนรับของเจ้าบ้าน โดยเฉพาะบ้านของผู้มีฐานะในอดีต ซึ่ง ปัจจุบันผู้รู้เองก็ไม่ค่อยได้ทำแล้ว เนื่องจากไม่มีเวลา นอกจากมีญาติผู้ใหญ่มาเยี่ยมบ้านหรือญาติพี่น้องมาพบปะกันจึงจะทำรับประทาน นับเป็นอาหารชนิดที่แสดงความสัมพันธ์กับอัตลักษณ์ของชาวไทยมุสลิมภาคใต้ได้อย่างดี

- **กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ** กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ ที่ใช้เนื้อรมควันเช่นกัน แต่รสชาติแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิงกับ กูลา กาบะปูเตะฮ ดากิ๋ง เป็นเมนูที่ถูกสร้างสรรค์อย่างลงตัวอีกชนิดหนึ่ง ให้รสชาติสามรส คือ เค็มหวาน เปรี้ยว และกลิ่นเครื่องเทศ และกลิ่นเนื้อรมควัน เหมาะสำหรับผู้สูงอายุที่ไม่ต้องรับประทานกะทิจากแกงกาบะปูเต๊ะ ดากิ๋ง ก็สามารถรับประทานกาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ ได้อย่างลงตัว การจัดสำรับอาหารจึงมีสีสันและสวยงาม ถือเป็นเมนูสำหรับจัดเลี้ยงแขกที่มาเยี่ยมบ้านได้เป็นอย่างดี

กาบะ ดากิ๋ง มาแซ มานิฮฺ

- **อาแย ฟีจิ** อาแย ฟีจิ อาหารคาวที่มีความโดดเด่นมากชนิดหนึ่งของชาวไทยมุสลิม แขกไปใครมา จะเป็นแขกผู้ใหญ่ แขกผู้มีเกียรติ แขกบ้านแขกเมือง อาแยฟีจิ มักจะเป็นเมนูหนึ่งที่ถูกเลือกให้ได้ลองลิ้ม การฟีจิทำได้ทั้งกับ ไก่ ปลา กระต่าย โดยนำเนื้อสัตว์เหล่านั้นมาหมักเครื่อง นำไปย่างพอสุก ราดด้วยเครื่องแกงที่มีกะทิผสมกับเครื่องเทศ ที่เคี่ยวจนได้กลิ่นที่หอม รสชาติหวาน เค็ม มันอย่างลงตัว นำมาย่างอีกครั้งให้เครื่องเกาะติดกับเนื้อสัตว์ เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

สีสันชวนรับประทานของอาแยฟีจิ

5.2.3 การพิจารณาตามพื้นที่ศึกษาได้แก่ภูมิประเทศที่ต่างกัน สามารถจำแนกอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส

ผลจากการพิจารณาตามพื้นที่ศึกษา พบว่า ภูมิประเทศที่ต่างกันสามารถจำแนกอาหารและขนมพื้นบ้านได้ ซึ่งมาจากทรัพยากรในท้องถิ่นแตกต่างกันและความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับบุคคลต่างกัน เป็นต้น เช่น อำเภอที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขา ได้แก่ บูดู'กือยุ ตือปงซือมือเละ และซามา ลาดอปูติ อำเภอที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้แก่ ตือปงฮีแต อำเภอที่ติดชายแดนมาเลเซีย ไม่พบความแตกต่าง ดังนี้

- **บูดู 'กือยุ** อาหารถนอมพื้นบ้านของชาวบ้านที่อยู่ในเขตพื้นที่ภูมิประเทศติดภูเขา ใช้ปลาน้ำจืดตัวเล็ก ๆ ต้มจนกระดูกเปื่อยแต่ยังเป็นตัวอยู่ หากมองในแง่ของคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งผู้รู้ก็ไม่สามารถบอกได้ถึงคุณค่าทางโภชนาการ แต่ทีมวิจัยเชื่อว่า บูดู 'กือยุ น่าจะให้แคลเซียมเหมือนกับการ

รับประทานปลาไส้ตันหรือปลาจิงจังของชาวทะเล แม้อาหารชนิดนี้จะไม่ได้ขึ้นโต๊ะเพื่อรับแขกที่มีเกียรติเหมือนอาหารชนิดอื่น ๆ แต่ผู้รู้เล่าว่า บูดู'กือยุ ก็จะขาดไม่ได้เมื่อเทศกาลฮารีรายอมาถึง ก่อนถึงวันรายอท่านจะเตรียมทำไว้ล่วงหน้า เพราะเมื่อใกล้ถึงวันรายอแล้ว ต้องทำตูปะและแกงสดต่าง ๆ บูดู'กือยุ ทำให้การรับประทานตูปะอร่อยยิ่งขึ้น โดยเฉพาะคนในท้องถิ่นมักทำตูปะจืด ไม่เหมือนกับคนในเมืองซึ่งมักทำตูปะหวาน การรับประทานตูปะจึงต้องมีเครื่องเคียงต่าง ๆ ประกอบ เช่น ซามา ลาดอปูติ ซามา ฮูแด อีแก'งาแซ กฺอเร็ง (ปลาส้มทอดกรอบโรยหอมเจียว) สะตอดอง แต่ที่ขาดไม่ได้คือ บูดู'กือยุ สำหรับเด็ก ๆ จะรับประทานตูปะกับนมข้นหวาน หรือกูลา ดากิ๋ง นอกจากนี้สำหรับผู้ป่วย ผู้สูงวัยที่ไม่รับประทานแกงกะทิ หรือผัดต่าง ๆ ก็จะเจริญอาหารได้เช่นกัน และสำหรับผู้เดินทางในสมัยก่อนการพก บูดู'กือยุ ก็เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้เช่นกัน

บูดู'กือยุกับสมุนไพรพื้นบ้าน

ซามา ลาดอปูติกับตูปะตาวา

- **ซามา ลาดอปูติ** น้ำพริกพื้นบ้านที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเพียงไม่กี่ชนิด แต่ให้รสชาติที่ลงตัว เช่นเดียวกับ บูดู'กือยุ นิยมรับประทานกับตูปะในช่วงเทศกาลฮารีรายอเช่นกัน แต่ในมื้ออาหารปกติ ก็สามารถทำให้การรับประทานอาหารในมื้อนั้น ๆ อร่อยขึ้นได้เช่นกัน ผู้รู้เล่าว่า แม้ซามา ลาดอปูติ จะทำไม่ยาก แต่คนส่วนใหญ่ก็ทำไม่เป็น บางคนไม่รู้จักด้วยซ้ำไป โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่

กระบวนการทำไม่ยาก หากได้กุ้งตัวเล็ก ๆ ในแม่น้ำลำคลองจะให้รสชาติที่ดีกว่า อีกทั้งพริกขี้หนูที่ใช้เฉพาะพริกเขียวสดล้วน ๆ ดูจะสร้างความโดดเด่นของน้ำพริกชนิดได้เป็นอย่างดี ซึ่งเมื่อทีมวิจัยได้ลองชิมแล้ว ต่างพูดเสียงเดียวกันว่าลงตัว และให้กลิ่นที่เฉพาะตัว เมื่อได้ทานกับตูปะยิ่งลงตัวมากขึ้น

- **ขนมซือมือเละ** หรือบางท้องที่เรียกว่า ขนมดา-องนีเล็ง เป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งที่ต้องใช้วัตถุดิบหลักในท้องถิ่น ได้แก่ ต้นนีเล็ง พบมากในป่าหรือสวนยางพารา แต่เมื่อมีการโค่นต้นยางเพื่อปลูกยางใหม่ ในปัจจุบันนิยมใช้รถแทรกเตอร์มาปรับหน้าดินให้เรียบ ทำให้ต้นนีเล็งค่อย ๆ หายไป หรือหากขึ้นเองตามธรรมชาติก็มักจะถูกโค่นทิ้งไป เนื่องจากมิใช่พืชเศรษฐกิจ ไม่เป็นที่ต้องการของตลาดเหมือนผักกูด หรือผักพื้นบ้านอื่น ๆ ที่เป็นผักทำเงินหรือทำรายได้

ให้แก่ชาวบ้าน จึงยิ่งไม่เป็นที่นิยมปลูกหรือดูแลรักษา หรือหากมองอีกกรณีหนึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่โดยเฉพาะผู้ชายซึ่งมีอาชีพรับตัดไม้ยางหรือรับจ้างถางป่า บางคนไม่ทราบว่าต้นไม้ชนิดนี้สามารถนำมาทำอาหารได้ จึงได้โค่นทิ้งไป จึงอาจกล่าวได้ว่ากระบวนการทำขนมดา-องนีเล็ง ต้องเริ่มต้นตั้งแต่การไปเก็บใบนีเล็งในสวน ซึ่งคงไม่ใช่เรื่องง่ายสำหรับคนรุ่นใหม่ที่จะมีความอดทน ความพยายามไปเก็บใบนีเล็งมาทำขนมชนิดนี้ แม้ในขั้นตอนการทำขนมจะไม่ได้ยุ่งยากมากนักหากเทียบกับการทำขนมทั่ว ๆ ไป ดังนั้นปัจจุบันขนมชนิดนี้จึงมักจะทำกันเฉพาะเมื่อมีงานมหกรรมอาหารพื้นบ้าน งานของดีประจำอำเภอเท่านั้น

ใบและขนมซือมือเละ

- **ขนมตือปงฮีแต** ที่ได้วัตถุดิบหลักจากต้นไม้ชนิดหนึ่ง พบมากที่อำเภอตากใบ คนในท้องถิ่นเรียกว่า ดา-องฮีแต หรือดา-องฆูนี คนไทยพุทธเรียกว่า ใบคนที มักขึ้นตามบริเวณชายหาด โดยเฉพาะที่ตัวอำเภอตากใบจะพบเป็นบริเวณกว้าง แต่ด้วยขั้นตอนกระบวนการทำที่ต้องผ่านการ ตาก เผาและการบด จนได้ผงสีดำค่อนข้างลำบาก และใช้เวลาในการทำขนมนาน ทำให้คนรุ่นใหม่ไม่นิยมทำขนมฮีแต ยกเว้นในเทศกาลเดือนรอมฎอน อาจมีจำหน่ายเนื่องจากผู้รู้เป็นผู้ทำเพื่อจำหน่ายเอง และการซื้ออาหารว่างหรือหวานในช่วงเทศกาลค่อนข้างจำหน่ายได้มาก ทำให้คุ้มกับการลงทุน แต่อย่างไรก็ตามขนมชนิดนี้ก็จะมีขายเฉพาะในอำเภอตากใบ สำหรับอำเภอที่ติดภูเขา เช่นอำเภอรือเสาะหรืออำเภอศรีสาคร ทีมวิจัยได้สำรวจตลาด ก็จะไม่พบขนมชนิดนี้แม้ในช่วงเทศกาลถือศีลอดก็ตาม หรือจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ในอำเภอแว้งและสุไหงโก-ลก ก็ไม่รู้จักขนมชนิดนี้เช่นกัน หากจะรับประทานก็ต้องเดินทางไปซื้อที่ตลาดอำเภอตากใบ แต่ก็ไม่มีจำหน่ายมากนัก เนื่องจากมีไม่กี่เจ้าที่ทำขาย ต้องไปสืบถามดู

ต้นฆูนีบริเวณชายหาดอำเภอตากใบ

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3. เพื่อศึกษาสถานการณ์ของอาหารและขนมพื้นบ้าน ในจังหวัดนราธิวาส สำหรับหาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูต่อไป

จากแบบสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน การอภิปรายทีมวิจัยขอยกบางประเด็นมาอภิปราย ดังนี้

3.1 ความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของผู้รู้

จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ มีความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้าน 3 ลำดับแรก คือ อาหารและขนมพื้นบ้านเริ่มหายไป เด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน และอาหารพื้นบ้านปัจจุบันรสชาติไม่อร่อยเหมือนในอดีต จะทานของอร่อยต้องทำเอง ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้ ทีมวิจัยคิดว่า อาหารและขนมพื้นบ้านเริ่มหายไป เนื่องจากว่า การทำอาหารและขนมพื้นบ้านต้องใช้เวลา ต้องเตรียมวัตถุดิบ ซึ่งอาหารบางชนิดต้องใช้วัตถุดิบหลายอย่าง บางอย่างหาซื้อได้ยาก หรือจะหาในแหล่งธรรมชาติก็ไม่ค่อยมีแล้ว ทำให้ประชาชนหันมาบริโภคอาหารสมัยใหม่หรือบริโภคอาหารนอกบ้าน นอกจากนี้อาหารบางชนิดทำเฉพาะในเทศกาลเท่านั้น

ปัจจุบันมีบริษัทต่าง ๆ ผลิตอาหารใหม่ๆ มีการโฆษณาในสื่อสารมวลชนต่าง ๆ ทำให้เด็กรุ่นใหม่นิยมบริโภคอาหารแบบใหม่ ๆ และไม่นิยมบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน ซึ่งเมื่อพิจารณาจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ผู้รู้ต้องการฝากความรู้สึกของตนเอง เช่น อยากให้มีการสืบทอดอาหารและขนมพื้นบ้านต่อไปให้ ไม่อยากให้ขนมโบราณหายสาบสูญ ควรอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลาน และส่งเสริมเด็กรุ่นใหม่ให้ใฝ่เรียนรู้ในการทำอาหาร เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับ รุ่ง แก้วแดง (2542, อ้างถึงในวันพิทยา มุสตาฟา 2551, : 9) ได้กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการประเทศไทย เพื่อให้มีความเจริญรุ่งเรืองทั้งทางเศรษฐกิจและสังคมว่า เราให้ความสำคัญกับการพัฒนาทางอุตสาหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีตลอดมา แต่ยิ่งพัฒนาก็พบว่า ประเทศไทยต้องวิ่งตามและพึ่งพาภูมิรู้ของต่างประเทศอยู่ตลอดเวลา เป็นการพัฒนาซึ่งเกิดปัญหาต่าง ๆ มากมาย นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับนางพาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ (2544 : บทคัดย่อ) กล่าวว่า ในอนาคตอาหารพื้นบ้านของบ้านท่าความยอาจจะเหลือน้อยชนิดลงกว่าบ้านคลองน้ำใส ทั้งนี้เพราะวิถีชีวิตของชาวบ้านเปลี่ยนแปลงไปมากกว่า จากอดีตเป็นสังคมเกษตร ปัจจุบันมีความเป็นสังคมเมืองและเป็นเขตอุตสาหกรรม ส่วนใหญ่มีอาชีพรับจ้าง สภาพที่ชาวบ้านที่เก็บผักหาปลามาทำอาหารหมดไป ชาวบ้านซื้อแกงถุงมารับประทานมากขึ้น

3.2 แนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส

ผู้รู้ที่สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านในการวิจัยนี้ ให้ความเห็นเกี่ยวกับอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส คือ ช่วยกันหันมารับประทานอาหารและขนมพื้นบ้าน รองลงมาช่วยกันขายอาหารและขนมพื้นบ้านกันต่อไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดงานนิทรรศการอาหารบ่อย ๆ ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้ ทีมวิจัยคิดว่า ผู้รู้ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านเป็นห่วงและเป็นกังวลว่างว่าอาหารและขนมพื้นบ้านจะหายไปหรือจะหมดความสำคัญในอนาคตจึงอย่างให้ทุกคนช่วยกันหันมาประรับทานอาหารและขนมพื้นบ้าน ซึ่งทีมวิจัยคิดว่า แนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้าน นั้นส่วนหนึ่งจะต้องนำเข้าสู่ระบบการศึกษา ดังที่ ช่อ สันธนพิพัฒน์ (2546 : 42) กล่าวถึงการนำภูมิปัญญา

ไทยกลับสู่การศึกษาว่าสามารถจัดได้โดยส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาในสถานศึกษา 3 รูปแบบ คือ การศึกษาในระบบโรงเรียน การศึกษานอกระบบโรงเรียน และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยการเปิดกว้างให้ท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาในรูปของคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน เพื่อให้มีส่วนร่วมในการนำภูมิปัญญาไทยถ่ายทอดให้กับนักเรียน ทั้งด้านการจัดหลักสูตรท้องถิ่นที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย การให้คำปรึกษาในแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น หรือการนำบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในท้องถิ่นเข้ามาเป็นวิทยากรให้ความรู้กับนักเรียนในโอกาสต่าง ๆ หรือการที่โรงเรียนนำองค์ความรู้ในท้องถิ่น เข้ามาสอนสอดแทรกในทุกเนื้อหาวิชา การนำนักเรียนไปศึกษาและฝึกงานในสถานประกอบการหรือในบ้านของผู้รู้ และรวมถึงการนำนักเรียนสำรวจข้อมูลในท้องถิ่นแล้วนำมาจัดการเรียนการสอน นอกจากนี้ พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ (2544 : บทคัดย่อ) กล่าวว่า อาหารพื้นบ้านนั้นในภาพรวมมีคุณค่าอาหารครบถ้วน เหมาะสำหรับการบริโภคของคนทุกเพศ ทุกวัย จึงเห็นสมควรรณรงค์ส่งเสริมให้ประชาชนตระหนักในคุณค่าของอาหารพื้นบ้าน และควรให้มีการอนุรักษ์และฟื้นฟูเอาไว้ ซึ่งการฟื้นฟูวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านนั้น ยังเป็นช่วยอนุรักษ์พืชพันธุ์ผักพื้นบ้าน และสมุนไพรไทยไว้ได้ และทำให้ป่าสมบูรณ์ สามารถสร้างความหลายทางชีวภาพให้กลับคืนมาอีกครั้งหนึ่งได้อีกด้วย

5.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้มีประโยชน์ต่อทีมวิจัยและผู้สนใจเป็นอย่างมาก ดังนี้

5.3.1 ได้เผยแพร่รายชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส ซึ่งได้มาจากการระดมความคิดเห็นของหลาย ๆ ฝ่าย ได้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มสตรี ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร และผู้ชำนาญการเรื่องอาหาร ซึ่งชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านในงานวิจัยนี้ เยาวชนและเด็กรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไม่เคยได้ยินมาก่อน จึงมีประโยชน์อย่างยิ่ง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เยาวชนคนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของอาหารและขนมพื้นบ้าน ได้รู้จักชื่อว่าอาหารแต่ละชนิดนั้นภาษามลายูเรียกว่าอะไร

5.3.2 ประชาชนเห็นความสำคัญ ประโยชน์ ตลอดจนตระหนักในคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้าน จากการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลในงานวิจัย สังเกตได้อย่างชัดเจนเลยว่า กลุ่มผู้เข้าร่วมเวทีระดมความคิดได้เสนอชื่ออาหารอย่างมากมาย อย่างตื่นเต้น และมีการบรรยายบรรยากาศสมัยอดีต และมีความรู้สึกดีใจ เห็นด้วย ซาบซึ้งและขอบคุณทีมวิจัยตลอดจน สกว. และมหาวิทยาลัยมหิดล ที่ให้ความสำคัญกับอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส ผู้เข้าร่วมเวทีระดมความคิดเห็นได้ถ่ายทอดความรู้สึกให้ทีมวิจัยด้วยว่า ต่อไปนี้จะทำ จะแนะนำ และจะถ่ายทอดการทำอาหารและขนมพื้นบ้านให้กับคนรุ่นหลัง ได้มีโอกาสรับประทานอาหารและเห็นลักษณะของอาหารและขนมพื้นบ้านด้วย

5.3.3 การวิจัยครั้งนี้ได้มีการเชิดชูให้ความสำคัญกับผู้รู้/ปราชญ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน โดยการจัดทำทำเนียบผู้รู้ นอกเหนือจากการให้ผู้รู้ได้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านแล้ว ซึ่งผู้รู้เหล่านั้นเป็นบุคคลที่มีความสำคัญที่ได้เก็บเกี่ยววิธีการทำอาหารจากรุ่นก่อน ๆ แต่ผู้รู้เหล่านี้กลับไม่ได้รับการยกย่องเชิดชู การติดต่อ การสัมภาษณ์ หรือการสาธิตการทำอาหารเลย บางท่านอายุเกือบ 80 ปี แต่ไม่มีหน่วยงานใดในท้องถิ่นเห็นคุณค่า การที่ทีมวิจัยได้ให้ท่านเหล่านั้นได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ท่านรู้ โดยการบันทึกและมีการถ่ายทอดให้กับอนุชนรุ่นหลัง พวกท่านจึงมีความรู้สึกภาคภูมิใจ รู้สึกมีเกียรติ

5.3.4 ทีมวิจัยได้เรียนรู้ว่ากระบวนการถ่ายทอด ความรู้เรื่องอาหารนั้น คนสมัยก่อนเขามีกรรมวิธีการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่งอย่างไร คนสมัยถ่ายทอดโดยวิธีการปฏิบัติและทำหลาย ๆ ครั้งจนชำนาญ โดยไม่มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร และถ่ายทอดให้เฉพาะลูกหลาน ไม่ถ่ายทอดให้บุคคลภายนอก ถ้าผู้รู้/ปราชญ์ชาวบ้านเสียชีวิตขึ้นมา ความรู้ กรรมวิธี และสูตรอาหารต่าง ๆ ก็จะหายไปด้วย การทำวิจัยครั้งนี้ได้มีการรวบรวมสูตรและเคล็ดลับต่าง ๆ โดยเฉพาะอาหารที่ใกล้สูญหาย โดยการจัดพิมพ์เป็นตำรับอาหาร ซึ่งใช้ภาษาไทยและภาษามลายูถิ่นโดยใช้อักษรไทย ซึ่งทำให้คนรุ่นใหม่จะได้ความรู้ด้านภาษาทั้งสองด้วย นับเป็นตำราอาหารและขนมพื้นบ้านที่แตกต่างจากตำราอาหารทั่ว ๆ ไป

5.3.5 การวิจัยในครั้งนี้นักวิจัยได้เรียนรู้กรรมวิธีในการทำอาหาร ตลอดจนสูตรหรือส่วนประกอบต่าง ๆ ซึ่งความรู้ต่าง ๆ ที่ได้จากการวิจัย นักวิจัยได้บรรจุเนื้อหาในการจัดทำหลักสูตรของสถานศึกษาท้องถิ่น ประกอบการสอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ โดยบรรจุเป็นรายวิชาเพิ่มเติมให้นักเรียนในระดับช่วงชั้นที่ 2 ได้เรียนเพิ่มเติม นอกจากนี้ยังได้เสนอเป็นหลักสูตรท้องถิ่นของสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษานราธิวาส เขต 1 ในการเปิดสอนให้นักเรียนในระดับมัธยมศึกษา โดยวิทยากรในท้องถิ่นซึ่งเป็นผู้รู้ของงานวิจัย ทำการสอนอาหารและขนมพื้นบ้าน ตั้งแต่ปีการศึกษา 2552 จนถึงปีปัจจุบัน ซึ่งทำให้นักเรียนที่ได้เรียนวิธีนี้รู้สึกตื่นเต้น และดีใจที่มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์อาหารและขนมพื้นบ้าน สิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ ผู้รู้ในการวิจัยครั้งนี้ได้รับการยกย่อง และเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น นำมาซึ่งความภาคภูมิใจทั้งแก่ตนเองและครอบครัว

5.3.6 การวิจัยในครั้งนี้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มสตรี และผู้ชำนาญเรื่องอาหารและขนมพื้นบ้าน ก็มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน เป็นเวทีหนึ่งในการแลกเปลี่ยนความรู้ด้วย

5.3.7 ข้อมูลที่ได้จากการวิจัย ในครั้งนี้จะมีประโยชน์ต่อนักเรียน นักศึกษา ผู้สนใจ นักโภชนาการ ผู้ประกอบการ ที่จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส ซึ่งความรู้เหล่านี้สามารถนำไปใช้ในพื้นที่ใกล้เคียง คือ จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา

5.4 กระบวนการวิจัยนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้างในชุมชน

การวิจัยเรื่อง ศึกษาสถานการณ์อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส จากการที่ได้ลงพื้นที่เพื่อจัดทำเวทีระดมความคิดเห็น การสัมภาษณ์ผู้รู้ การสาธิตการทำอาหารในจังหวัดนราธิวาส ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงชุมชนในจังหวัดนราธิวาส หลายประการ ดังนี้

5.4.1 ที่ผ่านมานั้นประชาชนไม่เห็นความสำคัญของอาหารหรือขนมพื้นบ้านมากนัก เนื่องจากไม่มีใครมาบอก หรือมาแนะนำ เมื่อดำเนินการวิจัยในเรื่องนี้ กระบวนการวิจัย หรือกิจกรรมต่าง ๆ ของการทำวิจัย ทำให้ประชาชนได้เล็งเห็นความสำคัญ ประโยชน์ คุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้าน ซึ่งจะเกี่ยวโยงกับวัฒนธรรมด้วย ถ้าพูดถึงวัฒนธรรมแล้ว ทุกคนก็จะรักวัฒนธรรมของตนเอง การบริโภคอาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ดังนั้นประชาชนจึงให้ความสำคัญกับอาหารและขนมพื้นบ้านมากขึ้น โดยเริ่มต้นที่บ้าน บางคนบอกว่า ฉันจะทำอาหารและขนมพื้นบ้านให้ลูก ๆ ได้กินดีกว่าให้กินขนมที่มาจากโรงงานต่าง ๆ ซึ่งมีสิ่งเจือปนมากมาย มีผลต่อสุขภาพของลูกหลานด้วย และมีราคาสูงด้วย บางคนบอกว่าจะฝึก จะเรียนเกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร เพราะถ้าทำไม่เป็นถือว่า เป็นคนที่ไม่รัก ไม่เข้าใจวัฒนธรรมของตนเอง มีบางคนบอกว่าจะขอตำรับอาหารที่ทีมวิจัยจะทำ เพื่อจะได้ลองทำที่บ้าน เพราะในชีวิตประจำวันไม่รู้จะไปหาตำรับอาหารพื้นบ้านได้ที่ไหน

5.4.2 ประชาชนเป็นจำนวนมากที่ไม่รู้จักชื่อของอาหารและขนมพื้นบ้าน เนื่องจากไม่เคยเห็น ไม่เคยได้ยินมาก่อน แม้จะอยู่ในจังหวัดเดียวกันก็ตาม อาหารบางชนิดนั้นคนในบางอำเภอก็ไม่เป็นรู้จักด้วยซ้ำ หรือไม่ทราบว่าพืชผักชนิดนี้สามารถนำมาทำอาหารได้ เพราะไม่มีคนทำให้กิน ส่วนหนึ่งเนื่องจากคนที่ทำเป็นได้เสียชีวิตแล้ว การเปลี่ยนแปลง คือ ประชาชน เริ่มรู้จักชื่อ ลักษณะ รสชาติของอาหารและขนมพื้นบ้าน

5.4.3 ชาวบ้านเกิดการเรียนรู้ในการกระบวนการทำวิจัย ทีมวิจัยได้อธิบาย ทำความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำวิจัยในครั้งนี้ เมื่อทุกคนรับรู้ถึงความสำคัญของงานวิจัย ทุกคนเรียนรู้ว่าการทำวิจัยนั้นทำอย่างไร และเขาจะมีส่วนในการงานวิจัยอย่างไร ทำให้ชาวบ้านบางส่วนสนใจอยากทำวิจัยในชุมชนตนเอง ทีมวิจัยได้แนะนำและให้กำลังใจว่า ชาวบ้านก็สามารถทำวิจัยได้ ทำให้พวกเขามีความคิดที่จะทำวิจัยเกี่ยวกับปัญหาในชุมชนของตนเอง

5.4.4 การวิจัยในครั้งนี้มีการเชิญประชาชนจากหลาย ๆ หมู่บ้าน หลาย ๆ อำเภอมาทำเวทีด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นเวทีระดมความคิด หรือเวทีเผยแพร่ ซึ่งก่อนหน้านั้น พวกเขาไม่เคยรู้จักกันมาก่อนเลย เมื่อมาเจอทำให้พวกเขาร่วมกันแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ได้เสนอจุดเด่นของแต่ละกลุ่มหรือแม้จุดด้อยที่ต้องปรับปรุงแก้ไข ซึ่งส่งผลในระยะยาวที่พวกเขาอาจจะได้ทำงานเป็นเครือข่ายกัน เพราะการพบกันในงานวิจัยในครั้งนี้

5.5 บทเรียนจากงานวิจัย

จินตา อุสมาน : เมื่อได้ลงพื้นที่ในกิจกรรมี่ 4.2 คือการเก็บข้อมูลเชิงลึกจากผู้รู้ในแต่ละอำเภอ ความประทับใจ ความรู้สึกเป็นห่วง และเสียดายในคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้านก็เกิดมากยิ่งขึ้นกว่าเดิมเมื่อเราได้มาสัมผัสโดยตรง ซึ่งแต่ละอำเภอจะมีผู้รู้ที่แตกต่างกันด้วย โดยเฉพาะอำเภอตากใบ ดิฉันรู้สึกประทับใจเป็นพิเศษ คือ นางแมะซง ยูโซ๊ะ มีอายุเกือบ 80 ปี แต่ท่านยังยึดอาชีพทำขนมพื้นบ้านขาย แม้จะไม่ได้เปิดร้านเหมือนคนหนุ่มสาว เพียงแค่ท่านแจ้งว่าจะทำขนมอะไร คนในชุมชนก็จะมาสั่งที่บ้านท่านว่าจะเอาจำนวนเท่าไร เวลาสาย ๆ ก็มารับ โดยไม่ต้องไปส่ง บางครั้งไม่สามารถทำได้เท่าจำนวนของผู้สั่งซื้อ ด้วยไม่มีแรงที่จะทำได้มากมายนัก ขนมที่ท่านนิยมทำ เช่น จาจอ ปือลีตอ แจนอ เป็นต้น สำหรับอาหารที่ท่านสาธิตในวันนั้นคือ ตือปงลาดู ท่านเป็นคนน่ารักมาก พูดคุยด้วยความสนุกสนาน มีมุขตลก แต่เวลาทำขนมจะเข้มงวดในขั้นตอนการทำ ไม่ค่อยยอมให้ทีมวิจัยหรือผู้ประสานช่วย ทั้ง ๆ ที่ตนเองเหนื่อยมากแล้วก็ตาม ทำให้ดิฉันรู้สึกว่าตนเองควรมีส่วนร่วมต่อการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารมากกว่านี้

นอกจากนี้ ดิฉันพบว่า ผู้รู้ที่มีอายุและประสบการณ์ด้านอาหารสูงนั้น จะมีอุปนิสัยและบุคลิกภาพที่อ่อนโยน มีความประณีตเรียบร้อย มีระเบียบวินัย รักความสะอาดมาก เพราะเกือบทุกท่านจะดูแลและเอาใจใส่ในการทำขนมทุกขั้นตอน อีกทั้งบ้านเรือนแม้จะไม่ร่ำรวย หรือสวยงาม แต่บ้านช่องสะอาดสะอ้านเป็นระเบียบเรียบร้อยอย่างมาก ซึ่งหากเปรียบเทียบกับคนยุคใหม่ รู้สึกว่าจะขาดหายไปโดยเฉพาะความอดทน การรอคอย ในส่วนของภูมิปัญญาต่าง ๆ นั้นดิฉันรู้สึกว่า คนโบราณเป็นคนช่างคิดช่างประดิดประดอย คิดค้นสิ่งที่อยู่ใกล้ตัวมาเป็นวัตถุดิบเพื่อการทำขนมได้อย่างสร้างสรรค์และลงตัวเหลือเกิน เช่น ขนมตือปงฮีแต ของอำเภอตากใบ หรือกลเม็ดเคล็ดลับในการรมควันเนื้อในการทำกาบะดากิ๋ง ของอำเภอรือเสาะ ที่ทำให้ได้รสชาติอาหารแปลกใหม่ หรือ บูดู'กือยุ อาหารที่ดูพื้นบ้านแต่มากด้วยคุณค่า เป็นต้น ในส่วนกิจกรรมอื่น ๆ ที่ตามมาล้วนให้ความรู้สึกและทรงจำที่ดี ไม่ว่าการร่วมมือกันของทีมวิจัย แต่สิ่งที่ภาคภูมิใจคือการที่ทีมวิจัยได้ตำรับอาหารและขนมพื้นบ้านที่มาจากผู้รู้ที่อยู่ในแต่ละอำเภออย่างแท้จริง สามารถนำไปเผยแพร่ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการคงอยู่ของอาหารพื้นบ้าน และเหนือสิ่งอื่นใดการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น มีส่วนในการเปลี่ยนแปลงแนวคิดและทัศนคติต่าง ๆ ให้กับตัวดิฉันอย่างที่ไม่เคยมีมาก่อนเลย และสิ่งเหล่านี้ก็ส่งผลต่อการทำงานในอาชีพของดิฉัน ที่สามารถนำบทเรียนที่มีคุณค่าจากการทำงานวิจัยขยายผลต่อเด็กนักเรียนในโรงเรียนที่จะเติบโตเป็นผู้ใหญ่ในอนาคตข้างหน้าได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้านให้คงอยู่ชั่วลูกชั่วหลานต่อไป

นาอีมะห์ เจะนิ : เมื่อการลงพื้นที่เพื่อการสัมภาษณ์ผู้รู้และการสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านมาถึง ดิฉันรู้สึกมีความสุขปนกับความสนุกที่ได้พบปะกับผู้คนในหลาย ๆ อำเภอ แม้บางครั้งการลงพื้นที่อำเภอที่อยู่ไกลเช่น อำเภอแว้ง ทำให้ดิฉันรู้สึกกังวลกับการเดินทางที่ค่อนข้างเสี่ยง อีกทั้งบ้านพักดิฉันถือว่าอยู่ไกลสุด การเดินทางในสถานการณ์ปัจจุบัน ดิฉันอาจทำให้ทีมวิจัยต้องล่าช้าในการลงพื้นที่ไกลๆ เนื่องจากต้องคอยดิฉัน แต่ทีมวิจัยก็จะยอมออกจากบ้านสายนิดหนึ่งเพื่อคอยดิฉัน ด้วยความที่ทุกคนเป็นห่วง ไม่อยากให้ดิฉันต้องออกจากบ้านแต่เช้ามืด นั่นเอง ก็ต้องขอบคุณทีมวิจัยที่ทำให้ดิฉันได้ลงพื้นที่ด้วยความสุขและตามด้วยความสนุก โดยเฉพาะอำเภอแว้ง ที่ทีมวิจัยต้องเดินทางถึงบ้านบูเก๊ะตา ซึ่งเป็นชุมชนเขตแดนประเทศมาเลเซีย ที่น่าอยู่และเข้มแข็งมาก โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านซึ่งเคยมาร่วมในเวทีระดมความคิด เมื่อครั้งแรกที่เราลงเวทีระดมความคิด แต่เมื่อวันสาธิตอาหารมาถึง ทุกคนทราบข่าวก็จะร่วมเป็นกำลังใจและมาร่วมช่วยเหลือผู้รู้ของชุมชนตนเอง ทำให้ได้บรรยากาศที่เป็นกันเอง การเดินทางครั้งนี้จึงคุ้มค่าจริง ๆ

มารียัม มะเก๊ะ : ความรู้สึกที่มีต่อการลงพื้นที่รู้สึกเสียดายเวลาที่ทำวิจัยอาหารพื้นบ้านช้าไป ทำให้ปราชญ์บางท่านที่รู้อาหารโบราณจริง ๆ ได้เสียชีวิตเมื่อไม่นานมานี้เอง ทุก ๆ ครั้งที่ลงพื้นที่ทำให้ทีมวิจัยได้รู้จักอาหารและขนมโบราณมากขึ้น และได้สูตรขนมโบราณ แถมยังได้บรรยากาศเป็นกันเอง ชาวบ้านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ไม่มีปราชญ์คนใดที่หวงสูตรหรือไม่ให้สูตรอาหารโบราณ ตรงนี้ดิฉันภูมิใจทำให้พวกเราคณะทีมวิจัยมีกำลังใจและสู้ในการลงพื้นที่ถึงแม้จะไกลถึงเขตแดนก็ตาม ในส่วนของผู้รู้นั้น ดิฉันประทับใจ นางเจ๊ะอาสมะห์ บือราเฮง อำเภอเมือง ท่านสาธิต ตือปงปูตูฮาลือบอ เนื่องจากท่านขายขนมชนิดนี้เป็นอาชีพหลัก ทุกวันท่านจะไปขายในตลาดสดโต้รุ่งตั้งแต่เช้ามืด รายได้ที่ได้รับสามารถส่งลูกเรียนถึงมหาวิทยาลัย นับว่าเป็นตัวอย่างของแม่ที่มีความเพียรพยายามคนหนึ่ง

ตายูดิน อุสมาน : ผมคนเดียวที่เป็นผู้ชายที่ทำวิจัยเรื่องอาหาร เราได้ลงพื้นที่ 6 อำเภอ ซึ่งผมประทับใจมาก ซึ่งเป็นการวัดความสามารถของพวกเขา วัดความอดทนของพวกเรา และวัดการทำงานเป็นทีมของพวกเรา เมื่อถึงขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูลประเภทของอาหารทำให้ผมและทีมวิจัยได้เรียนรู้ในการแยกแยะประเภทของอาหารและทำให้เห็นว่าในจังหวัดนราธิวาส มีอาหารและขนมพื้นบ้านเป็นจำนวนมาก เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ ที่มีคุณค่า และสมควรได้รับการอนุรักษ์เป็นอย่างยิ่ง

การลงพื้นที่เพื่อสัมภาษณ์ผู้รู้ และให้ผู้รู้สาธิตวิธีการทำอาหารที่หายากแต่ละชนิด ดูแล้วน่าสนใจและมีคุณค่าในตัวของมันเอง สรุปได้ว่าการผลิตแต่ละชนิด นับมีขั้นตอน มีที่มา มีเหตุและมีผล ทำให้ผมรู้ถึงคุณค่าของอาหาร เคารพและยกย่องในภูมิปัญญาของคนสมัยก่อนที่เข้าใจประดิษฐ์ คิดประเภทอาหารและมีการดำรงอยู่ของอาหารมาเป็นเวลาอันยาวนาน ผมและทีมวิจัยมีความภาคภูมิใจที่มีส่วนในการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้าน

เป็นที่น่าเสียดายอย่างยิ่งที่อาหารต่าง ๆ เหล่านั้น ไม่ได้รับการสืบสานต่อ หรือไม่มีการทำแล้วในปัจจุบัน ทำให้คนรุ่นใหม่ ๆที่เป็นรุ่นลูกไม่รู้จัก และไม่เห็นคุณค่าของอาหารเหล่านั้น ผมขอขอบคุณ สกว. ที่ได้ให้ ทุนกับพวกเราทำให้ได้งานวิจัยที่มีคุณค่าเช่นนี้ และเป็นประโยชน์ต่อชุมชนอย่างมาก

5.6 ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

5.6.1 รายละเอียดหรือกิจกรรมของการวิจัยมีมากเกินไป ทำให้การทำวิจัยเสร็จล่าช้า ดังนั้นในการกำหนดกิจกรรมควรร่วมกันระหว่างสำนักงานส่งเสริมการวิจัย (สกว.) และทีมวิจัย และควรมีกิจกรรมให้เหมาะสมกับระยะเวลาของการได้รับทุน เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้ต้องเก็บข้อมูลจากผู้รู้ในแต่ละอำเภอ ซึ่งทีมวิจัยไม่สามารถกำหนดกรอบเวลาตามที่ได้รับอนุมัติจาก สกว.ได้

5.6.2 อาหารและขนมพื้นบ้านหลายอย่างได้สูญหายไปแล้ว ดังนั้น องค์กรที่เกี่ยวข้อง องค์กรที่อยู่ในชุมชน ต้องส่งเสริม รณรงค์ให้ประชาชนเห็นความสำคัญของอาหารและขนมพื้นบ้าน โดยอาจจะทำในรูปของการให้ความรู้ การแข่งขันประกวดการผลิตอาหารโบราณในระดับหมู่บ้าน ระดับตำบล ระดับอำเภอ ระดับจังหวัด ต่อไป

5.6.3 องค์การบริหารส่วนตำบล(อบต.) หรือองค์การบริหารส่วนจังหวัด(อบจ.) ควรบรรจุโครงการส่งเสริมอาหารและขนมพื้นบ้าน เป็นโครงการประจำปี โดยมีกิจกรรมที่เน้นการอนุรักษ์ เช่น การถ่ายทอด โดยการเชิญวิทยากร ผู้รู้มาสอน และมีจำหน่ายเพื่อการบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้าน และควรจัดทำแหล่งเรียนรู้ไว้ที่ อบต.เพื่อให้โรงเรียนในตำบลได้นำนักเรียนไปศึกษาเรียนรู้ ซึ่งจะส่งผลดีต่อการส่งเสริมและฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นตนเองเป็นต้น

5.6.4 การจัดทำเอกสาร แผ่นพับ เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้าน ควรโดยจัดให้มีรูปภาพ ขั้นตอนการทำ และประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด

5.6.5 ครูผู้สอนในโรงเรียน โดยเฉพาะกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยี ซึ่งใกล้ชิดกับเยาวชน ควรให้การสนับสนุนให้เยาวชนมาบริโภคอาหารและขนมพื้นบ้านมากขึ้น นอกจากจะได้ประโยชน์จากคุณค่าของอาหาร ปลอดจากสารพิษแล้ว ยังเป็นการดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมที่ดีงามของท้องถิ่นด้วย

5.6.6 ชาวบ้านทุกคนจะมีความกระตือรือร้นในการมาร่วมกิจกรรม เช่นการมาก่อนเวลานัดหมาย หรือการตอบข้อซักถาม ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าประทับใจ คือในทุกอำเภอที่ลงพื้นต่างแย่งที่จะตอบและต้องการให้อำเภอของตนเองได้ชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านมากที่สุด จนทีมวิจัยจดชื่อแทบไม่ทัน หรือการแสดงความคิดเห็นในข้อมูลต่าง ๆที่ทีมวิจัยต้องการ ทั้งนี้ส่วนหนึ่งอาจเนื่องจากทั้งทีมวิจัยและชาวบ้านใช้ภาษาในการสื่อสารเหมือนกัน และทีมวิจัยเองพยายามทำตัวให้เป็นกันเอง และเข้าหาชาวบ้านก่อนทำให้ทุกคนมีส่วนร่วมมากขึ้น นอกจากนี้เมื่อชาวบ้านจะกลับ ทุกคนก็มาอำลาและแสดงน้ำใจโดยกล่าวว่า หาก

ต้องการให้ช่วยเหลือในด้านงานวิจัยก็ขอให้บอกกล่าว อย่าได้เกรงใจ ทุกคนยินดีที่จะมาร่วมกิจกรรม และบอกว่าหากมาเก็บข้อมูลเชิงลึกขอให้บอกด้วยจะได้มาดูการสาธิตทำอาหารใกล้สูญหาย เป็นต้น

5.6.7 ในการวิจัยครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบอาหารและขนมพื้นบ้านในประเทศอาเซี่ยน เช่น ประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย และบูรไน ว่ามีส่วนเหมือนหรือส่วนที่แตกต่างกันอย่างไร ซึ่งเป็นประเด็นของวิถีชีวิตและวัฒนธรรม จะมีประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการเป็นอย่างมาก เนื่องจากเรากำลังจะเป็นชุมชนอาเซี่ยน

5.6.8 ในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาในอำเภออื่น ๆ ที่ยังไม่ได้ศึกษา หรือวิจัยเฉพาะเจาะจง เช่น เรื่องอาหารในประเพณี พิธีกรรม หรืออาหารเทศกาลเดือนรอมฎอน เป็นต้น

5.7 ปัญหาและอุปสรรค

ในการดำเนินกิจกรรมย่อมมีปัญหาอุปสรรค แม้บางครั้งทีมวิจัยได้เตรียมแผนแก้ปัญหาแล้วก็ตาม ในที่นี้จะขอแยกปัญหาและอุปสรรคตั้งแต่เริ่มดำเนินงาน ดังนี้

5.7.1 ปัญหาเวลาในการดำเนินกิจกรรม ซึ่งเป็นปัญหาภายในของทีมวิจัย เนื่องจากก่อนได้รับการอนุมัติโครงการวิจัย ทีมวิจัยทำงานในโรงเรียนเดียวกันถึงสามคน ทำให้ทีมวิจัยสามารถที่จะพูดคุยและประสานงานง่าย แต่เมื่อโครงการได้รับการอนุมัตินั้น ทีมวิจัยได้แยกย้ายไปปฏิบัติราชการต่างโรงเรียนกัน ทำให้เวลาที่จะร่วมกิจกรรมนั้นต้องเปลี่ยนแปลงวันเวลาบ่อยครั้ง ด้วยทุกคนติดภารกิจต่าง ๆ อย่างไรก็ตามแม้จะล่าช้าบ้าง แต่ทีมวิจัยก็พยายามที่จะไม่ให้กระทบกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เมื่อต้องลงพื้นที่ก็จะพยายามให้เป็นไปตามที่กำหนด ยกเว้นเมื่อมีเหตุจำเป็นจริง ๆ หรือเมื่อพี่เลี้ยงทีมวิจัยลงพื้นที่มาดูแลและให้คำปรึกษา ก็จะพยายามให้เวลาตามที่นัดหมาย

5.7.2 ปัญหาการอนุมัติโครงการล่าช้า ส่งผลกระทบต่อทีมวิจัย เช่น ปราชญ์ผู้รู้เสียชีวิตทำให้ไม่สามารถเก็บข้อมูลตามที่คาดหวังไว้ นอกจากนี้ในส่วนของแผน ที่ทีมวิจัยกำหนดการลงพื้นที่ไม่สามารถดำเนินการตามที่วางไว้ เช่น ภารกิจในหน้าที่การงานของทีมวิจัย ที่เป็นบุคลากรทางการศึกษา มีเวลาว่างจำกัดเพียงวันหยุดราชการเท่านั้น ในบางสัปดาห์เสาร์อาทิตย์ต้องไปประชุมอบรม เวลาที่นัดหมายของทีมวิจัย ก็ถูกเลื่อนไป ทำให้แผนที่วางไว้ไม่สามารถดำเนินการได้ตามที่ทีมวิจัยได้กำหนดไว้

5.7.3 ปัญหาสภาพภูมิอากาศของพื้นที่ ซึ่งเป็นปัญหาที่ทีมวิจัยไม่สามารถควบคุมได้ ทำให้กิจกรรมที่ทีมวิจัยตั้งไว้ ไม่สามารถดำเนินได้ เช่น ในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม และต้นเดือนมกราคมเป็นช่วงฤดูฝน ซึ่งในปีนี้ฝนตกหนักมากกว่าทุกปี โดยเกิดน้ำท่วมเกือบทุกอำเภอ เฉพาะของอำเภอศรีสาครมีภูเขาถล่ม ทำให้หลายครอบครัวต้องสูญเสียทั้งชีวิตและทรัพย์สิน ในบางอำเภอน้ำท่วมถึงสองครั้งสองครา ทีมวิจัยจึงต้องงดการออกพื้นที่ถึงเกือบสามเดือน ทำให้เสียเวลาและกิจกรรมก็ไม่เป็นไปตามแผนที่ได้วางไว้

5.7.4 เนื่องจากทีมวิจัยขาดความรู้ความเชี่ยวชาญในด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน ถึงแม้ว่าจะเป็นคนในพื้นที่ก็ตาม อีกทั้งเมื่อศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องก็มีจำนวนน้อยมาก ทำให้ทีมวิจัยเป็นกังวลว่างานวิจัยที่ทำอาจจะได้ข้อมูลไม่สมบูรณ์ครบถ้วน นอกจากนี้ทีมวิจัยไม่มีเครื่องมือที่ทันสมัยในการลงพื้นที่ โดยเฉพาะเมื่อต้องเก็บข้อมูลการสาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านหากมีเครื่องมือเช่น กล้องถ่ายภาพหรือกล้องวีดีโอที่ทันสมัย อาจทำให้คุณภาพของผลงานมีความสวยงาม ชัดเจนยิ่งขึ้น

5.7.5 การใช้ภาษาในการจัดทำตำรับอาหารหรือแม้แต่การทำรายงานวิจัยในบางส่วน จำเป็นต้องใช้ตัวพิมพ์ที่เป็นภาษามลายูถิ่น โดยใช้อักษรไทย หลาย ๆ คำ ทีมวิจัยพิมพ์เองไม่ได้ ทำให้ต้องประสานกับทีมพี่เลี้ยง ทำให้เกิดความล่าช้าในการจัดพิมพ์เอกสาร นอกจากนี้ในการแปลเป็นภาษามลายูถิ่นก็เป็นอุปสรรคเนื่องจากทีมวิจัยไม่มีความชำนาญ จึงทำให้เสียเวลามากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

ก ข้อ ก กา สุภาษิต ไข้หน้าไฟ. 2529. **"การกินของชาวใต้"** สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. เล่ม 1, 139. สถาบันทักษิณคดีศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. สงขลา : มูลนิธิโตโยต้าการพิมพ์.

กอบแก้ว นาจพินิจ. 2542. **รายงานวิจัยเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดูแลสุขภาพตนเองของชาว ไทยมุสลิมจังหวัดชายแดนภาคใต้**. ยะลา : โรงพิมพ์บริษัทยะลาสมาร์ทพรินท์.

กิตติ สมบัติ และคณะ. 2546. **รายงานวิจัยเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดูแลสุขภาพตนเองของชาวไทยมุสลิมจังหวัดชายแดนภาคใต้**. ยะลา : โรงพิมพ์บริษัทยะลาสมาร์ทพรินท์.

ช่อ สันธนพิพัฒน์. 2546. **ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับวัฒนาธรรมพื้นบ้านจังหวัดนราธิวาส.** นราธิวาส : ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส โรงเรียนนราธิวาส.

ชัยรัตน์ ศิริพัธนะ. 2551. **หลักการผลิตอาหารที่ดีและถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม**. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดการการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อโภชนาการที่ดี โครงการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพอาหารไทยฮาลาล นครศรีธรรมราช : ม.ป.พ.

ถาวร หมื่นเพชร และคณะ. 2548. **ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับวัฒนาธรรมพื้นบ้านจังหวัดนราธิวาส.** นราธิวาส : ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส โรงเรียนนราธิวาส.

นก : พืช ตำนานพราหมณ์เมืองนครศรีธรรมราช. 2529. **"ชวา-มลายู : ผู้คนและวัฒนธรรมในภาคใต้"** สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. เล่ม 3, 931. สถาบันทักษิณคดีศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. สงขลา : มูลนิธิโตโยต้าการพิมพ์.

นิดดา หงษวิวัฒน์. (บก.). 2547. พิมพ์ครั้งที่ 2. **อาหารมุสลิม.** กรุงเทพฯ : บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด.

ประทุม ชุ่มเพ็งพันธุ์. 2544. ประวัติศาสตร์อารยธรรมภาคใต้ แหล่งประวัติศาสตร์และโบราณคดีที สำคัญในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.

ประหยัด สายวิเชียร. 2542. **อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ.** เชียงใหม่ : บริษัทนพบุรีการพิมพ์ จำกัด.

พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์. 2544. พิมพ์ครั้งที่ 2. **รายงานวิจัยเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง.** กรุงเทพฯ : พีเพรสจำกัด.

พิมาน จุนเจือ. 2546. **อาหารมุสลิม**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สายธุรกิจ.

ภยาหง ใยโหมด. 2529. **"หัตถกกรรม"** สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. เล่มที่ 7, 2813-2815. สถาบันทักษิณคดีศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. สงขลา : อัมรินทร์การพิมพ์.

รัตนา โตสกุล และคณะ. 2548. **รายงานการวิจัย เรื่อง เกินทีละก้าว กินข้าวทีละคำ ภูมิปัญญาในการจัดการความรู้ของชุมชน**. หจก.ขอนแก่นการพิมพ์. ม.ป.พ.

วินัย ดะห์ลัน. 2553. **อาหารอัตลักษณ์มลายูไทย ครัวมุสลิมชายแดนใต้**. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิรินท์. (บก.) 2544. **ขนบธรรมเนียม ประเพณี ความเชื่อและศาสนาในจังหวัดชายแดนภาคใต้.** ยะลา : เสริมการพิมพ์.

วิโรจน์ ศรีไสย. 2544. **ขนบธรรมเนียม ประเพณี ความเชื่อและศาสนาในจังหวัดชายแดนภาคใต้.** ยะลา : เสริมการพิมพ์.

วิลันดา กานต์มณี. 2549. **อาหารอัตลักษณ์มลายูไทย ครัวมุสลิมชายแดนใต้**. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วัดสุวรรณคูหา. 2529. **"ฮ่ายเหลง : มังกรทะเลแห่งมหาสมุทรอินเดีย"** สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. เล่มที่10, 4304-4305. สถาบันทักษิณคดีศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. สงขลา : อัมรินทร์การพิมพ์.

วันพิทยา มุสตาฟา. 2551. **การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการบริหารสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาปัตตานี เขต 2.** 2538 : สารนิพนธ์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญ เขตการศึกษา2 และ สำนักพัฒนาการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม เขตการศึกษา2. (2538) **คู่มือแนวทางการพัฒนาส่งเสริมอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาชาวบ้านและการจัดพิพิธภัณฑ์ในโรงเรียน.** ยะลา : ม.ป.พ.

ศิริวรรณ คุ้มโห้. ม.ป.ป. **ประเทศไทย 76 จังหวัด.** กรุงเทพฯ : รุ่งเรืองสาส์น การพิมพ์.

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2551. **การจัดการการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อโภชนการที่ดี ภายใต้โครงการการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพอาหารไทยฮาลาล**. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ. 2548. **ชีวิต วัฒนธรรม ธรรมชาติ.** กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

สามารถ จันทร์สูรย์. 2542. **การกินของชาวใต้.** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. 2540. พิมพ์ครั้งที่ 3. **การกินของชาวใต้.** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 1. 2004. **ยะลา : บ้านเกิด เมืองนอน หนังสืออ่านเพิ่มเติมเพื่อความสำนึกรักบ้านเกิด ช่วงชั้นที่ 2-4 กลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม**. ยะลา : เอสพริ้นท์ จำกัด.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม. 2552. **มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม.** กรุงเทพ ฯ : ม.ป.พ.

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2553. **องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส.** นราธิวาส : ม.ป.พ.

อะหมาน หมัดอาดัม. ม.ป.ป. **อาหาร 3 วัฒนธรรม.** นราธิวาส : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส.

อุบล ดีสวัสดิ์. 2547. **สร้างความร่ำรวยด้วยอาหาร OTOP**. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามการวิจัย

ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน ของชาวไทยมุสลิมจังหวัดนราธิวาส

1. ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ชื่อ/สกุล.....ชื่อเล่น.....เพศ.....

วัน/เดือน/ปีเกิด.....อายุ.....ปี สถานภาพ.....

การศึกษาสูงสุด..... สาขาวิชา.....

โรงเรียน / สถาบัน..... จังหวัด .....

ประกอบอาชีพ..... อาชีพพิเศษ.....

ที่อยู่ปัจจุบัน .....

โทรศัพท์.....คติประจำใจ.....

ตำแหน่งทางสังคม ☐ 1. ผู้นำสตรีในชุมชน ☐ 2. ผู้ประกอบการอาหาร/ขนมพื้นบ้าน

☐ 3. กลุ่มแม่บ้าน ☐ 4. กลุ่ม OTOP

☐ 5. ผู้รู้ด้านอาหาร ☐ 6. อื่น

.....

2. ข้อมูลอาหารและขนมพื้นบ้านในจังหวัดนราธิวาส

2.1 ท่านคิดว่าอาหาร/ขนมพื้นบ้านมีคุณค่าทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในชุมชนท้องถิ่น

☐ 1. น้อย ☐ 2. ปานกลาง ☐ 3. มาก ☐ 4. มากที่สุด

2.2 ท่านคิดว่าอาหาร/ขนมพื้นบ้านจังหวัดนราธิวาสกำลังจะสูญหาย

☐ 1. น้อย ☐ 2. ปานกลาง ☐ 3. มาก ☐ 4. มากที่สุด

2.3 ท่านคิดว่าทุกคนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ฟื้นฟูอาหาร/ขนมพื้นบ้านจังหวัดนราธิวาส

☐ 1. น้อย ☐ 2. ปานกลาง ☐ 3. มาก ☐ 4. มากที่สุด

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ

แบบสัมภาษณ์ผู้รู้/ปราชญ์เชิงลึก

โครงการวิจัย ศึกษาสถานการณ์ ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน ของชาวไทยมุสลิมจังหวัดนราธิวาส

1. ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

วัน เดือน ปี ที่สัมภาษณ์.....สถานที่สัมภาษณ์.....

.....เริ่มสัมภาษณ์เวลา.....สัมภาษณ์เสร็จเวลา.....

ผู้ให้สัมภาษณ์ชื่อ.....สกุล.....เพศ.....

วัน/เดือน/ปีเกิด.....อายุ.....ปี จำนวนพี่น้อง ..... คน เป็นคนที่.....

สถานภาพ..... การศึกษาสูงสุด.....

สาขาวิชา..... โรงเรียน / สถาบัน.....

จังหวัด .....ประกอบอาชีพ.....

อาชีพพิเศษ.....ที่อยู่ปัจจุบัน .....

.....โทรศัพท์.....

คติประจำใจ.....

บทบาทในชุมชน.....

ภูมิลำเนาเดิม.....ย้ายมาเป็นเวลา.....ปี

บิดาชื่อ.....สกุล..... อายุ.....ปี

อาชีพ..... อาชีพพิเศษ.....

ที่อยู่ปัจจุบัน .....

ภูมิลำเนาเดิม.....ย้ายมาเป็นเวลา.....ปี

มารดาชื่อ.....สกุล..... อายุ.....ปี

อาชีพ..... อาชีพพิเศษ.....

ที่อยู่ปัจจุบัน .....

ภูมิลำเนาเดิม.....ย้ายมาเป็นเวลา.....ปี

2. ข้อมูลความสามารถด้านอาหาร/ขนมพื้นบ้าน

2.1 อาหาร/ขนมพื้นบ้านที่มีความสามารถเป็นพิเศษ

☐ 1. อาหารคาว

.....

.....

☐ 2. อาหารหวาน

.....

.....

☐ 3. อาหารว่าง

.....

.....

☐ 4. อาหารในเทศกาล

.....

.....

☐ 5. เครื่องดื่ม

.....

.....

☐ 6. อื่นๆ

.....

.....

2.2 เคยได้รับรางวัลด้านการทำอาหาร ☐ ไม่เคย ☐ เคย ถ้าเคยจากหน่วยงาน.....

.....กระทรวง.....

ปี พ.ศ. ..... อาหารที่ได้รับรางวัล(ระบุชื่อ).....

ลักษณะรางวัลที่ได้รับ.....

ผู้ถ่ายทอดหรือผู้สอน.....เกี่ยวข้อง.....

อาชีพ.....รู้สึกอย่างไรกับรางวัลที่ได้รับ.....

.....

2.3 เคยถ่ายทอดอาหารครั้งสุดท้ายเมื่อ.....ในหน่วยงาน/องค์กร.....
.....ชื่ออาหาร/ขนมพื้นบ้านที่ถ่ายทอด.....
นิยมบริโภค..... ผู้ถ่ายทอด.....เกี่ยวข้อง.....

2.4 ความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหาร/ขนมพื้นบ้านจังหวัดนราธิวาสในปัจจุบัน

.....
.....
.....
.....

2.5 สิ่งที่ต้องการฝาก

.....
.....
.....
.....

3. ข้อมูลความรู้ด้านอาหาร/ขนมพื้นบ้าน

3.1 อาหาร/ขนมพื้นบ้านอะไรบ้างที่นิยมในเทศกาล

☐ 1. การเกิด/ขึ้นเปล

.....
.....
.....
.....

☐ 2. เจ็บป่วย

.....
.....
.....
.....

☐ 3. การตาย

.....

.....

.....

.....

☐ 4. การแต่งงาน

.....

.....

.....

.....

☐ 5. การเข้าสุนัต

.....

.....

.....

.....

☐ 6. หญิงตั้งครรภ์

.....

.....

.....

.....

☐ 7. หญิงให้นมบุตร

.....

.....

.....

.....

☐ 8. เทศกาลวันฮารีรายอ

.....

.....

.....

.....

☐ 9. เทศกาลกวนอาซูรอ

.....

.....

.....

.....

☐ 10. เทศกาลถือศีลอด

.....

.....

.....

.....

☐ 11. อื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

3.2 อาหาร/ขนมพื้นบ้านโบราณที่ใกล้สูญหาย

.....

.....

.....

.....

.....

3.3 อาหาร / ขนมพื้นบ้านโบราณที่สูญหาย

.....

ลักษณะ.....

เคยเห็นครั้งสุดท้ายเมื่อ.....

3.4 มีเครื่องมือ/วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารสมัยโบราณ.....

.....

.....

สำหรับทำอาหาร/ขนมพื้นบ้าน.....

.....

.....

3.5 ผู้รู้หรือปราชญ์ที่ท่านรู้จักและต้องการแนะนำ.....

.....

3.6 ท่านมีวิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารและขนมพื้นบ้านอย่างไรบ้าง

.....

.....

.....

.....

ข้อมูลอาหาร/ขนมพื้นบ้านนราธิวาส

โครงการวิจัย ศึกษาสถานการณ์ ผู้รู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน ของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส

4. ข้อมูลอาหาร/ขนมพื้นบ้านที่สาธิต

ชื่ออาหาร.....

วัน เดือน ปี ที่สาธิต.....สถานที่สาธิต.....

.....เริ่มสาธิตเวลา.....สาธิตเสร็จเวลา.....

ผู้สาธิตชื่อ.....สกุล.....เพศ.....

ชื่ออาหารที่สาธิต.....นิยมบริโภคเป็นอาหาร.....

ในเทศกาล..... ได้รับการถ่ายทอดจาก.....

เกี่ยวข้อง..... ท่านเคยถ่ายทอดครั้งสุดท้ายเมื่อ.....

หน่วยงาน/องค์กร.....สถานที่.....

จังหวัด .....หลักฐานเอกสารอ้างอิง.....

วัตถุดิบหลักที่ใช้ได้จากแหล่งใด.....

ความลำบากในการจัดหา/เตรียมวัตถุดิบ.....

ใช้อุปกรณ์/เครื่องมือพิเศษ.....

เคยถ่ายทอดอาหารชนิดนี้กับผู้ใด.....เกี่ยวข้อง.....

อาหารชนิดนี้มีคุณค่าทางโภชนาการ.....

.....

เหตุใดถึงได้สาธิตอาหาร/ขนมพื้นบ้านชนิดนี้.....

ลงชื่อ..... ผู้ให้สัมภาษณ์

ลงชื่อ .....ผู้สัมภาษณ์

ชื่ออาหาร.....

ชื่อภาษาไทย.....

ส่วนผสม/เครื่องปรุง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

วิธีทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

วัสดุ/อุปกรณ์พิเศษ

.....

.....

.....

.....

.....

เคล็ดลับ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ภาพผนวก ข ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

โครงการวิจัยศึกษาสถานการณ์ผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน
ของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส

เริ่มต้นโครงการวิจัยกับทีมพี่เลี้ยง

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

พี่เลี้ยงลงพื้นที่ดูแลทีมวิจัยเตรียมแผนโครงการวิจัย

วางแผนโครงการวิจัยอีกครั้ง
ก่อนเสนอโครงการให้สกว.

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ทีมวิจัยเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการทำวิจัย

เข้าอบรมกับ สกว.

อบรมการบริหารจัดการโครงการวิจัย

อบรมระบบตัวเขียนภาษามลยูถิ่นปาตานี

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม
ทีมวิจัยเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการทำวิจัย

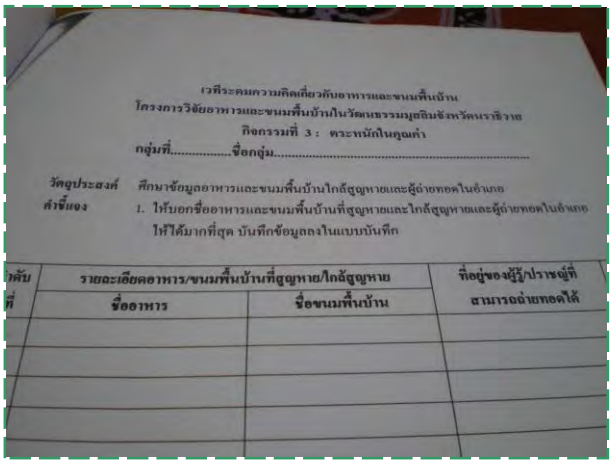
วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเขียนบทความ
และการเขียนรายงานวิจัย

รับฟังความรู้นำสู่การปฏิบัติ

วันที่สองนำเสนอบทความของตนเอง

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมออกแบบเครื่องมือวิจัย

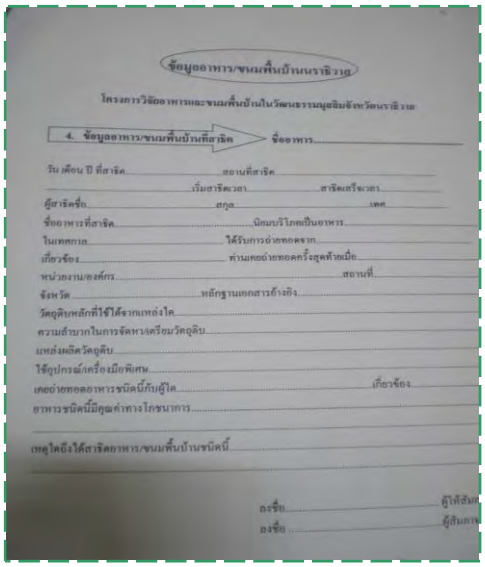


เวทีระดมความคิดเกี่ยวกับอาหารและขนมพื้นบ้าน
โครงการวิจัยอาหารและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมุสลิมจังหวัดนราธิวาส
กิจกรรมที่ 3 : ตระหนักในคุณค่า
กลุ่มที่.....ชื่อกลุ่ม.....

วัตถุประสงค์ ศึกษาข้อมูลอาหารและขนมพื้นบ้านใกล้สูญหายและผู้ถ่ายทอดในอำเภอ
คำชี้แจง 1. ให้บอกชื่ออาหารและขนมพื้นบ้านที่สูญหายและใกล้สูญหายและผู้ถ่ายทอดในอำเภอ ให้ได้มากที่สุด บันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึก

ลำดับที่	รายละเอียดอาหาร/ขนมพื้นบ้านที่สูญหาย/ใกล้สูญหาย		ที่อยู่ของผู้รู้/ปราชญ์ที่สามารถถ่ายทอดได้
	ชื่ออาหาร	ชื่อขนมพื้นบ้าน	

แบบสอบถามการวิจัย



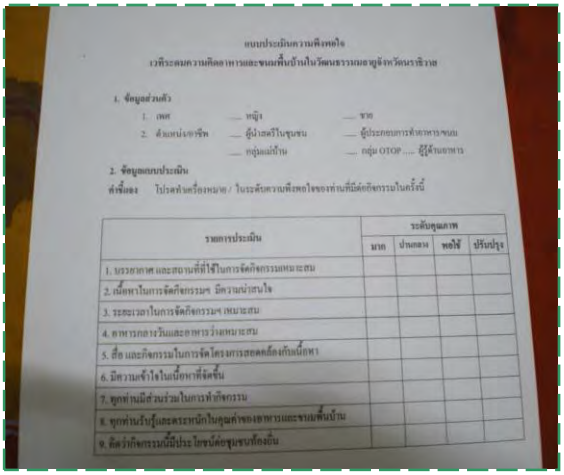
ข้อมูลอาหาร/ขนมพื้นบ้านนราธิวาส
โครงการวิจัยอาหารและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมุสลิมจังหวัดนราธิวาส
4. ข้อมูลอาหาร/ขนมพื้นบ้านที่สาบสูญ ชื่ออาหาร.....
วัน เดือน ปี ที่สาบสูญ.....สถานที่สาบสูญ.....
.....เริ่มสาบสูญเวลา.....สาบสูญเสร็จเวลา.....
ผู้สาบสูญชื่อ.....สกุล.....เพศ.....
ชื่ออาหารที่สาบสูญ.....นิยมบริโภคเป็นอาหาร.....
ในเทศกาล.....ได้รับการถ่ายทอดจาก.....
เกี่ยวข้อง.....ท่านเคยถ่ายทอดครั้งสุดท้ายเมื่อ.....
หน่วยงาน/องค์กร.....สถานที่.....
จังหวัด.....หลักฐานเอกสารอ้างอิง.....
วัตถุดิบหลักที่ใช้ได้จากแหล่งใด.....
ความสำคัญในการจัดหาเตรียมวัตถุดิบ.....
แหล่งผลิตวัตถุดิบ.....
ใช้อุปกรณ์/เครื่องมือพิเศษ.....
เคยถ่ายทอดอาหารชนิดนี้กับผู้ใด.....เกี่ยวข้อง.....
อาหารชนิดนี้มีคุณค่าทางโภชนาการ.....
เหตุใดจึงได้สาบสูญอาหาร/ขนมพื้นบ้านชนิดนี้.....
ลงชื่อ.....ผู้ให้สัมภาษณ์
ลงชื่อ.....ผู้สัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์การวิจัย(เชิงลึก)

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมโครงการวิจัย
"ศึกษาสถานการณ์ผู้รู้ และอุปสรรคด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส"
วัน.....ที่.....เดือน.....พ.ศ. .....
สถานที่.....

ชื่อ-สกุล	ที่อยู่/หน่วยงาน	หมายเลขโทรศัพท์

แบบบันทึกลงเวลาเข้าประชุม



แบบประเมินความพึงพอใจ
เวทีระดมความคิดอาหารและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมลายูจังหวัดนราธิวาส
1. ข้อมูลส่วนตัว
1. เพศ ..... หญิง ..... ชาย
2. ตำแหน่งอาชีพ ..... ผู้นำสตรีในชุมชน ..... ผู้ประกอบการทำอาหาร/ขนม
..... กลุ่มแม่บ้าน ..... กลุ่ม OTOP ..... ผู้รู้ด้านอาหาร
2. ข้อมูลแบบประเมิน
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ในระดับความพึงพอใจของท่านที่มีต่อกิจกรรมในครั้งนี้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	มาก	ปานกลาง	พอใช้	ปรับปรุง
1. บรรยากาศ และสถานที่ที่ใช้ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม				
2. เนื้อหาในการจัดกิจกรรมฯ มีความน่าสนใจ				
3. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมฯ เหมาะสม				
4. อาหารกลางวันและอาหารว่างเหมาะสม				
5. สื่อ และกิจกรรมในการจัดโครงการสอดคล้องกับเนื้อหา				
6. มีความเข้าใจในเนื้อหาที่จัดขึ้น				
7. ทุกท่านมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม				
8. ทุกท่านรับรู้และตระหนักในคุณค่าของอาหารและขนมพื้นบ้าน				
9. คิดว่ากิจกรรมนี้มีประโยชน์ต่อชุมชนท้องถิ่น				

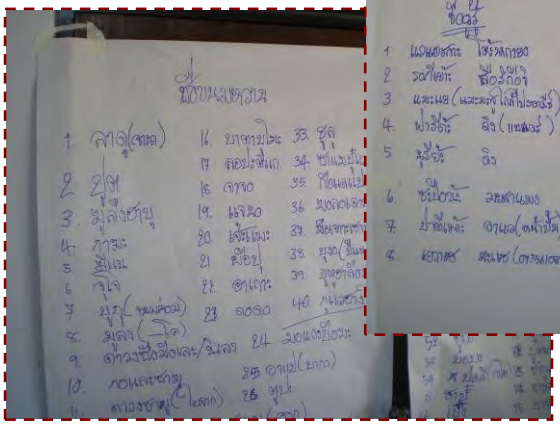
แบบประเมินความพึงพอใจ

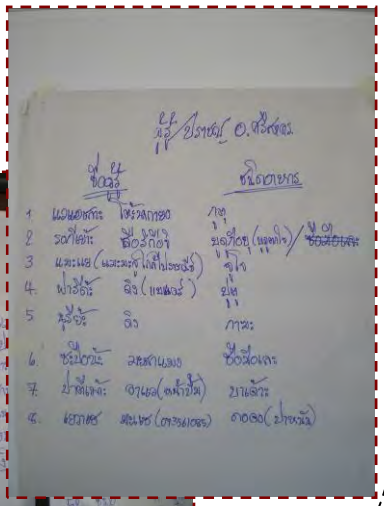
ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมจัดเวทีระดมความคิดอำเภอศรีสาคร ณ ห้องประชุมมัสยิดมูฮำมาดียะห์

จัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่มและสถานที่ประชุม

บรรยากาศการร่วมประชุมที่เป็นกันเอง





ผลงานสำเร็จได้ชื่ออาหารและผู้รู้

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมจัดเวทีระดมความคิดอำเภอรือเสาะ ณ บ้านแกนนำสตรี

กิจกรรมเก็บข้อมูล ณ บ้านแกนนำสตรี

นอกเหนือจากข้อมูล คือ สิ่งที่หาดูได้ยาก

ผู้รู้แสดงพิมพ์ขนมแกะสลักโบราณตกทอดมา 3 รุ่น

ผู้รู้สาธิตการใช้พิมพ์ขนม ซึ่งใช้ในงานมงคลโดยเฉพาะในงานมงคลสมรส

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมจัดเวทีระดมความคิดอำเภอเมือง ณ ชุมชนปูลาตาแป

บรรยากาศที่สวยงามในชุมชน

ความอบอุ่นเป็นกันเองในการประชุม

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมจัดเวทีระดมความคิดอำเภอตากใน ณ ห้องประชุมสภาเทศบาลตากใบ

สถานที่ประชุมหรูหราที่สุด
ของการลงพื้นที่เก็บข้อมูลวิจัย

บรรยากาศเป็นพิธีการแต่แฝงความเป็นกันเอง

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมจัดเวทีระดมความคิดอำเภอแว้ง ณ ศูนย์ประสานงานชมรมจักรยานชายแดนบูเกะตา

อำเภอที่มีระยะทางไกลที่สุด
ในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลวิจัย

กลุ่มแม่บ้าน
ลงทะเบียน

ผู้ได้รับโหวตเป็นผู้ประสานงานดีเด่นของโครงการ

อาหารว่างจากฝีมือกลุ่มแม่บ้านบูเกะตา

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมจัดเวทีระดมความคิดอำเภอแว้ง ณ ศูนย์อบรมเด็กก่อนเกณฑ์ประจำมัสยิดอิสละห์

ทุกคนพร้อมให้ข้อมูลอย่างเต็มที่

จัดเตรียมอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

เก็บภาพเป็นที่ระลึกก่อนจากกัน

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส

ขั้นตอนการทำขนมการะฮฺ

ผลงานสำเร็จ

สัมภาษณ์หลังสาธิต

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส

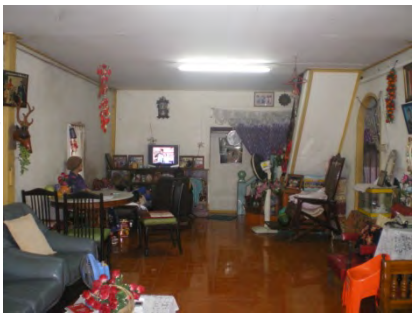
การรมควันเนื้อกาบะ โดยการนำถ่านมาเผาจนแดง ดับไฟแล้วปิดฝาภาชนะให้สนิท เป็นภูมิปัญญาของผู้รู้ในอดีตที่ไม่มีให้พบเห็นแล้วในปัจจุบัน รสชาติของเนื้อบดจะมีกลิ่นของควันที่หอม

เนื้อกาบะ สามารถทำอาหารได้หลากหลายชนิด เช่น เนื้อกาบะทอด กลา กาบะดากิ ง กาบะดากิ ง มาแซมานิฮฺ เป็นต้น

ขนมบาซีเดาะฮฺ ที่ต้อง แรง เวลา ความอดทน และความละเอียดอ่อน ในการทำ เพื่อใช้ในงานเทศกาล งานพิธีสำคัญ เช่น งานหมั้น งานแต่งงาน ปัจจุบันไม่ค่อยมีให้เห็นแล้ว

ในตอนบ่ายของทุกวัน ผู้รู้จะขายขนมปากหม้อที่หน้าบ้าน

บรรยากาศในบ้านผู้รู้



ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส

บ้านผู้รู้สาธิต บูดู 'กือยุ ในอำเภอศรีสาคร เป็นบ้านแบบดั้งเดิม ปัจจุบันไม่ค่อยมีให้พบเห็นนัก

ทุกครั้งที่สาธิต ผู้รู้จะชักชวนเพื่อนบ้านมาด้วยเสมอ ส่งผลต่อการถ่ายทอดอาหารและขนมพื้นบ้านในคนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ต่อไป

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส

ทีมวิจัย ขอมีส่วนร่วมในการทำขนมด้วย
และเพื่อนบ้านใกล้เคียงมาร่วมด้วยเช่นกัน

บรรยากาศการจำหน่ายขนมพื้นบ้านงานมหกรรม
สุดยอดอาหาร 3 วัฒนธรรม จังหวัดนราธิวาส

ผู้รู้กับสามี เปิดร้านซุปเครื่องในวัว และข้าวเหนียว
มะม่วง ซึ่งเป็นร้านที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของ
ชาวนราธิวาสเป็นอย่างดี

บรรยากาศในร้าน และรางวัลความภาคภูมิ
ที่ได้รับจากหน่วยงานต่าง ๆ ในจังหวัดนราธิวาส

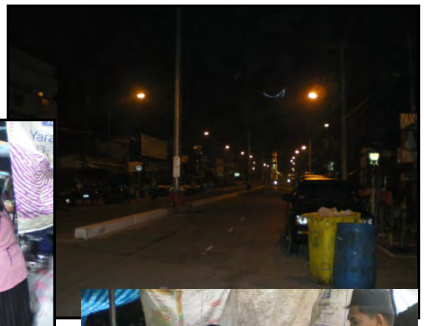
ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส

ไปเยี่ยมผู้รู้ ขายขนมปูตูในตลาดสดโต้รุ่ง เมืองนราธิวาส

บ้านผู้รู้อำเภอเมือง บรรยากาศในบ้านและความภาคภูมิในรางวัลที่ได้รับจากการทำขนมพื้นบ้าน

ผู้รู้ถูกเชิญไปขายขนมพื้นบ้านในงานมหกรรมสุดยอดอาหาร 3 วัฒนธรรม จังหวัดนราธิวาส



บรรยากาศตลาดสดเวลาหัวรุ่ง พี่เลี้ยงทีมวิจัยลงพื้นที่ในตลาด

ผู้รู้เตรียมขายขนมบาดา และรังผึ้ง ตั้งแต่เช้ามืด ทีมวิจัยต้องรีบสัมภาษณ์และให้สาธิตด้วยความเร่งรีบ เนื่องจากผู้รู้มีเวลาจำกัดมาก เมื่อเสร็จจากการขายขนมจะต้องไปรับจ้างอีก

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส

ทางเข้าบ้านผู้รู้ สาธิตตือปงฮีแต เพื่อให้สาธิต

ดา-วง ฮีแต วัตถุดิบหลักในการทำขนมตือปง ฮีแต ซึ่งต้องไปเก็บมาจากชายหาดในตัวอำเภอตากใบ หลังจากสาธิตแล้ว ทีมวิจัยได้เดินทางไปเก็บภาพจริง

ชายฝั่งทะเลตรงข้ามเป็นเขตประเทศมาเลเซีย

หลักเขตฝั่งประเทศไทย และต้นดา-องฆูนี ขึ้นอยู่ใกล้ ๆ

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส

ผู้รู้ทำแป้งขนมจาจอ สำหรับใส่ถุงจำหน่าย ก่อนที่จะสาธิตการทำขนมลาดู ให้กับทีมวิจัย

พี่เลี้ยงทีมวิจัยมาร่วมลงพื้นที่ด้วย

ได้เวลาสัมภาษณ์ผู้รู้ โดยมีผู้ประสานงานในพื้นที่ร่วมพูดคุย

บ้านผู้รู้ ลักษณะคล้ายบ้านตามแนวเขตแดนไทย-มาเลเซีย

ภายในบ้านมีบ่อน้ำที่มีน้ำใสสะอาดมาก

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส

กว่าจะได้กลา บือซา ดากิ ง นอกจากส่วนผสมที่มีมากมายแล้ว ขั้นตอนการทำก็ไม่ใช่ง่าย ๆ แต่เมื่อสำเร็จ อร่อยสมกับเวลาที่เสียไป

เครื่องปรุงมากมาย

ผ่านขั้นตอนการคั่ว การบด การผัดเครื่อง จนถึงการเคี่ยวเนื้อให้เนื้อเปื่อย น้ำแกงงวด

ทุกขั้นตอนผู้รู้ใส่ใจในรายละเอียด เรียกได้ว่าไม่ยอมพักกันเลย

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอสุไหงโก-ลก จังหวัดนราธิวาส

ผู้รู้ใช้เครื่องขูดมะพร้าวในการขูดมันสำปะหลัง ทำให้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น

การสัมภาษณ์ที่เป็นกันเอง

เตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ

บรรยากาศที่อบอุ่นภายในครอบครัว

ไก่ฟีจิอาหารคาวที่ขึ้นชื่อของจังหวัดนราธิวาส

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้าน อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส

ผู้รู้ใส่ใจทุกขั้นตอนในการทำขนม เพื่อให้ได้ขนม
ที่อร่อย และกลุ่มแม่บ้านในชุมชนมาร่วมด้วย
ช่วยผู้รู้กันมากมาย เป็นที่สนุกสนาน

บ้านผู้รู้ที่เรียบง่าย สะอาดสะอ้าน
ตอนเช้ามืดจะขายข้าวราดแกง ให้คนกรีดยาง

ตัวอย่างข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้รู้/ปราชญ์เชิงลึก

แบบสัมภาษณ์ผู้รู้/ปราชญ์เชิงลึก

โครงการวิจัยอาหารและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมุสลิมจังหวัดนราธิวาส

1. ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

วัน เดือน ปี ที่สัมภาษณ์ 23 พฤษภาคม 2553 สถานที่สัมภาษณ์ บ้านผู้รู้

เริ่มสัมภาษณ์เวลา 14.00 สัมภาษณ์เสร็จเวลา 16.30

ผู้ให้สัมภาษณ์ชื่อ นาง แพะ สาโละ สกุล โต๊ะและ เพศ หญิง

วัน/เดือน/ปีเกิด 2489 อายุ ..... ปี จำนวนพี่น้อง ..... คน เป็นคนที่ .....

สถานภาพ สมรส การศึกษาสูงสุด ไม่ได้เรียน

สาขาวิชา - โรงเรียน / สถาบัน -

จังหวัด - ประกอบอาชีพ ทำสวน

อาชีพพิเศษ ทำขนม ที่อยู่ปัจจุบัน 100/2 ม. 2

บ้านบูโซ ต.ริโละเสาะ อ.ริโละเสาะ จ. นราธิวาส โทรศัพท์ .....

คติประจำใจ .....

บทบาทในชุมชน ปราชญ์ผู้รู้ในชุมชน

ภูมิลำเนาเดิม ริโละเสาะ ย้ายมาเป็นเวลา - ปี

บิดาชื่อ นายเจ๊ะเสาะ สกุล โต๊ะและ อายุ - ปี

อาชีพ ทำสวน อาชีพพิเศษ -

ที่อยู่ปัจจุบัน -

ภูมิลำเนาเดิม คนในพื้นที่ ย้ายมาเป็นเวลา ...

35

2. ข้อมูลความสามารถด้านอาหาร/ขนมพื้นบ้าน

2.1 อาหาร/ขนมพื้นบ้านที่มีความสามารถเป็นพิเศษ

☑ 1. อาหารคาว
ขนมจีนอาแล, ขนมโยลาอ

☑ 2. อาหารหวาน
ปีซีโอ๊ะ / ซูลา

☑ 3. อาหารว่าง
กล้วยทอด, ข้าวหลาม

☑ 4. อาหารในเทศกาล
บุหรี่ยาวิส, ตาเปา, ซูซู

☑ 5. เครื่องดื่ม
น้ำชาเปล, น้ำสมุนไพร/อาการ

☑ 6. อื่นๆ
น้ำพริก, ขนมจีน, กุยโย

2.2 เคยได้รับรางวัลด้านการทำอาหาร ☑ ไม่เคย ☐ เคย จากหน่วยงาน.....

กระทรวง.....

ปี พ.ศ. ..... อาหารที่ได้รับรางวัล(ระบุชื่อ).....

ลักษณะรางวัลที่ได้รับ.....

ผู้ถ่ายทอดหรือผู้สอน..... เกี่ยวข้อง.....

อาชีพ..... รู้สึกอย่างไรกับรางวัลที่ได้รับ.....

2.3 เคยถ่ายทอดอาหารครั้งสุดท้ายเมื่อ ต.ค. 52 ในหน่วยงาน/องค์กร วงดนตรีกยาลิ่งซีเล

ชื่ออาหาร/ขนมพื้นบ้านที่ถ่ายทอด กาหมาส

นิยมบริโภค ตามงานต่าง ๆ ผู้ถ่ายทอดหรือผู้สอน ยายเจาะปี เกี่ยวข้อง ผู้รู้ในชุมชน

2.4 ความรู้สึกต่อสถานการณ์อาหาร/ขนมพื้นบ้านจังหวัดนราธิวาสในปัจจุบัน

อาหารกำลังสูญหาย หาไม่ได้ง่าย หากอยากต้องมีรู้จักทำเอง ตลาดของคนรุ่นใหม่ อาหารส่วนใหญ่ก็อนุรักษ์ แต่คนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภค

2.5 สิ่งที่ต้องการฝาก

ไม่ยกให้ทั้งและใช้ชีวิตอยู่ตลอดไป

3. ข้อมูลความรู้ด้านอาหาร/ขนมพื้นบ้าน

3.1 อาหาร/ขนมพื้นบ้านอะไรบ้างที่นิยมในเทศกาล

☑ 1. การเกิด/ขึ้นบ้าน
น้ำชาเปล / น้ำตั้ง / เกลือ เป็นต้น ปีปากคู่
ขึ้นบ้าน → ข้าว / ทูปะ / กล้วย / ผูกเชิงเปลวันที่ ดูแลความเรียบร้อย

☑ 2. เลี้ยงปาก
ปูเสิร์ฟบ้าน (กล้วยเผา / ปูโสกูริง, ปูเกะอ / น้ำเปล่า / ชิ้นระสีปนะ)

แบบสัมภาษณ์ผู้รู้/ปราชญ์เชิงลึก

โครงการวิจัยอาหารและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมุสลิมจังหวัดนราธิวาส

1. ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

วัน เดือน ปี ที่สัมภาษณ์ 10 กรกฎาคม 2552 สถานที่สัมภาษณ์ บ้านพักผู้รู้

เริ่มสัมภาษณ์เวลา 10.30 สัมภาษณ์เสร็จเวลา 11.30

ผู้ให้สัมภาษณ์ชื่อ นางเจ๊ะอาสีซ๊ะ สกุล ปิยะแสง เพศ หญิง

วัน/เดือน/ปีเกิด 15 เมษ 2500 อายุ 51 ปี จำนวนพี่น้อง 6 คน เป็นคนที่ 2

สถานภาพ สมรส การศึกษาสูงสุด มส. 5

สาขาวิชา โรงเรียน / สถาบัน นราสิกาลัย

จังหวัด นราธิวาส ประกอบอาชีพ ค้าขาย

อาชีพพิเศษ ที่อยู่ปัจจุบัน ม. ตรอกอ่อง ต. ภูเขาทอง

ต. บางนรา อ. เมือง จ. นราธิวาส โทรศัพท์ 080-3513558

คติประจำใจ ทำงานด้วยความอดทน รักในอาชีพของตนเอง

บทบาทในชุมชน

ภูมิลำเนาเดิม ตรอกอ่อง ย้ายมาเป็นเวลา ปี

บิดาชื่อ นาย เจ๊ะ ปิยะแสง สกุล ดีระมาน อายุ 75 ปี

อาชีพ รับจ้างสานล้อเรือ อาชีพพิเศษ - < ถึงแก่กรรม >

ที่อยู่ปัจจุบัน -

ภูมิลำเนาเดิม - ย้ายมาเป็นเวลา - ปี

มารดาชื่อ นาง เจ๊ะ ปิแน๊ะ สกุล ยูโซ๊ะ อายุ 70 ปี

อาชีพ ค้าขาย < อาหาร > อาชีพพิเศษ - < ถึงแก่กรรม >

ที่อยู่ปัจจุบัน -

ภูมิลำเนาเดิม - ย้ายมาเป็นเวลา - ปี

☐ 8. เทศกาลวันสารีรายอ

ตูปะ / ตาแป

☐ 9. เทศกาลวันอาชูรอ

ทำ ซูรอ

☐ 10. เทศกาลถือศีลอด

กอและ / ซาจอ / แกนอ / ทำเอาไม่ซีซ

☐ 11. อื่นๆ

3.2 อาหาร/ขนมพื้นบ้านโบราณที่ใกล้สูญหาย

- กอและ
- ปูตู
- เนง
- นาเอาะ
- ซาบง

☐ 3. การตาย

ทำเลฆาน 7 วัน ไล่ฆาน ปีการะ / ปีแซ / ตูปะ / สือบู / ซูโจ / ตาแป / นาริมานิย / ปูตู / ดอกอ

☑ 4. การแต่งงาน

ซีเละ ปีแน / ปูโละกูนิง / ปูเตะ / ปีแซ < ตามบริบทผู้ชาย >

☑ 5. การเข้าสุหัต

ทำรอโซ ปีสมาจัต < ปูตู / ดอกอ / การะ / ปูโล๊ะกูนิง, ปูเตะ > ทำเพื่อให้เด็กยินเชื่อกัน

☑ 6. หญิงตั้งครรภ์

ทำแนง / อาเลตาว

แบบสัมภาษณ์ผู้รู้/ปราชญ์เชิงลึก

โครงการวิจัยอาหารและขนมพื้นบ้านในวัฒนธรรมมุสลิมจังหวัดนราธิวาส

1. ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

วัน เดือน ปี ที่สัมภาษณ์ 30 เมษายน 2552 สถานที่สัมภาษณ์ ร้านขายอาหาร

เริ่มสัมภาษณ์เวลา 9.30 สัมภาษณ์เสร็จเวลา 11.00

ผู้ให้สัมภาษณ์ชื่อ นายแว๊อะหรง สกุล สะนิหา เพศ หญิง

วัน/เดือน/ปีเกิด 4 สิงหาคม 2513 อายุ ปี จำนวนพี่น้อง 8 คน เป็นคนที่ 4

สถานภาพ สมรส การศึกษาสูงสุด ป.6

สาขาวิชา - โรงเรียน / สถาบัน บ้านกูริง < สายอ >

จังหวัด นี่ซ ดารุซ ประกอบอาชีพ ค้าขาย

อาชีพพิเศษ ที่อยู่ปัจจุบัน 40 ต. บางนาค

อ. เมือง จ. นราธิวาส โทรศัพท์ 081-0949879

คติประจำใจ ขยันและมีน้ำใจสามารถช่วยเหลือกันกับการช่วยเหลือตัวเอง

บทบาทในชุมชน สามีเป็นประธานชมรมร้านอาหาร ทำให้ชีวิตการทำงานดีขึ้น

ภูมิลำเนาเดิม อ. ระแงะ จ. ปัตตานี ย้ายมาเป็นเวลา 11 ปี

บิดาชื่อ นายเจ๊ะแว สกุล สะนิหา อายุ 79 ปี

อาชีพ ทำนา อาชีพพิเศษ -

ที่อยู่ปัจจุบัน อินเดอมาเลย

ภูมิลำเนาเดิม บ้านบางจาก ย้ายมาเป็นเวลา - ปี

มารดาชื่อ นางแอเส๊ะ สกุล กูมูสง อายุ 63 ปี

อาชีพ ทำนา อาชีพพิเศษ -

ที่อยู่ปัจจุบัน ตำบลอาเนอ จังหวัดปัตตานี

ภูมิลำเนาเดิม บ้านอ่างริก ย้ายมาเป็นเวลา - ปี

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

เวทีเผยแพร่อาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส

ส่วนหนึ่งของกิจกรรมเผยแพร่อนุรักษ์อาหารและขนมพื้นบ้าน ในโรงเรียนบ้านคอลอกาเว ในงานรู้รักสามัคคีของดีศรีสาคร โดยมีการแสดงดีเกฮูลู และประธานในพิธีเยี่ยมชมกลุ่มทำขนมซือมือเละและขนมพื้นบ้านอื่น ๆ

เวทีเผยแพร่อาหารและขนมพื้นบ้านจัดขึ้นในโรงเรียนเรียงราษฎร์อุปถัมภ์ เป็นเวทีเล็ก ๆ ด้วยเวลาที่เร่งรีบและจำกัด โดยทีมวิจัยได้ประชุมชี้แจงนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ซึ่งเป็นแกนนำสำคัญในการจัดเตรียมสถานที่และกิจกรรมต่าง ๆ

- ผู้อำนวยการโรงเรียนเป็นประธาน - คุณครูรับลงทะเบียนผู้มาร่วมกิจกรรม
- นักเรียนเตรียมอุปกรณ์สำหรับสาธิตอาหาร

- กองกำลังในพื้นที่มาดูแลความปลอดภัย - ผู้รู้สาธิตอาหารและขนมพื้นบ้านด้วยความสุข - นักเรียนร่วมสาธิตอาหารพื้นบ้านสนใจ

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

หลากหลายวัฒนธรรมในจังหวัดนราธิวาส

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

วิถีชีวิตชาวมุสลิมในจังหวัดนราธิวาสกับอาหารและขนมพื้นบ้าน

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

อาหารคาวและอาหารว่าง/หวานของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส

ประมวลภาพผลการดำเนินกิจกรรม

ขนมหวานของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาส