ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

Cultural Culinary Wisdom in Religious Ceremonies and Rituals of Javanese-Thai Muslims in Bangkok

ธันวา สุทธิชาติ

TUNWA SUTHICHART

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2565

ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

Cultural Culinary Wisdom in Religious Ceremonies and Rituals of Javanese-Thai Muslims in Bangkok

ธันวา สุทธิชาติ

TUNWA SUTHICHART

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2565

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์	ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร
ชื่อ นามสกุล	ธันวา สุทธิชาติ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา	คหกรรมศาสตร์
คณะ	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสุทธิ หนักแน่น)

.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย)

.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)

วันที่ 20 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2565

ชื่อวิทยานิพนธ์	ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร
ชื่อ นามสกุล	ธันวา สุทธิชาติ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2565

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร 3) จัดทำตำรับอาหารในพิธีกรรมสำรับอาหารอัมเบิ้งสูตรดั้งเดิมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ดำเนินงานวิจัยด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและวิจัยเชิงทดลองโดยศึกษาเก็บข้อมูลและทำการทดสอบประสาทสัมผัส กลุ่มตัวอย่างได้แก่ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาจำนวน 50 ครัวเรือนและปราชญ์ชุมชนจำนวน 10 ท่าน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์ แบบสอบถามและแบบทดสอบทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale สถิติที่ใช้วิเคราะห์ คือ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ข้อมูลนำเสนอด้วยสถิติเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย พบว่า 1) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครนั้นสืบเชื้อสายมาจากชาวมุสลิมเชื้อสายชวาที่ย้ายการตั้งถิ่นฐานมาอาศัยอยู่ในประเทศไทยตั้งแต่รัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ต่อมาจึงมีตั้งรกราก ขยายครัวเรือน ก่อสร้างมัสยิดเป็นศูนย์รวมจิตใจ จนเกิดเป็นชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาจนถึงปัจจุบัน 2) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานั้นยังคงสืบทอดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารสำรับใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาเพื่อรำลึกถึงผู้ล่วงลับนั้นคือสำรับอาหารอัมเบิ้ง ซึ่งประกอบไปด้วยอาหาร 7 ชนิด คือ แกงอะป๊อรไก่, ผัดสะมากอแร๊ง, บัคกาแด๊ล , สะรุนแด๊ง, คะรังอะเซ้ม, ปลาตองก๊อล และข้าวสวย 3) จัดทำตำรับอาหารในพิธีกรรมสำรับอาหารอัมเบิ้งสูตรดั้งเดิมได้ผลการทดสอบจากทั้งหมด 5 สูตร พบว่า แกงอะป๊อรจากสูตรที่ 4 ผัดสะมากอแร๊งจากสูตรที่ 3 บัคกาแด๊ลจากสูตรที่ 3 สะรุนแด๊งจากสูตรที่ 1 คะรังอะเซ้มจากสูตรที่ 4 และปลาต๊องก๊อลจากสูตรที่ 2 ได้รับการยอมรับมากที่สุด

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา, วัฒนธรรมอาหาร, พิธีกรรมทางศาสนา, ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา, อัมเบิ้ง

Thesis Title Cultural Culinary Wisdom in Religious Ceremonies and Rituals of Javanese-Thai Muslims in Bangkok
Author Tunwa Suthichart
Degree Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program Home Economics
Academic Year 2022

ABSTRACT

The purposes of this research were 1) to study the history and context of the community of Javanese-Thai Muslims descent in Bangkok. 2) To study the wisdom and culture of food in religious ceremonies of Javanese-Thai Muslims descent in Bangkok and 3) to prepare a traditional recipe for Nasi ambeng in the rituals of Javanese-Thai Muslims. This research is a qualitative and experimental research with data collection and sensory testing. The sample consisted of 50 households of Javanese-Thai Muslims descent and 10 community scholars. The research instruments were interviews, questionnaires and a 9-point hedonic scale sensory test. The statistics used for analysis were mean and standard deviation. The data were analyzed by descriptive statistics.

The results showed that 1) Javanese-Thai Muslims in Bangkok are descended from Javanese Muslims who migrated to live in Thailand since the reign of King Chulalongkorn. Subsequently, they settled and expanded their households and built a mosque as the center of the mind until it became a community of Javanese-Thai Muslims descent to the present. 2) Javanese-Thai Muslims descent also inherit the cultural identity of food trays for using in religious ceremonies to recognize the deceased, the Nasi ambeng, which consists of 7 types of food. These are Opor ayam, Sambel goreng, Perkedel,Serundeng, Karang asem, Tongkol goreng and rice. 3) Prepare Nasi ambeng, a traditional tray recipe that is used in rituals and test results from a total of 5 recipes found that Opor ayam from recipe No 4, Sambel goreng in recipe No.3, Perkedel in recipe No. 3, Serundeng in recipe No.1, Karang asem in recipe No. 4 and the Tongkol goreng in recipe No. 2 were the most accepted.

Keywords: Wisdom, Food Culture, Religious Rituals, Javanese-Thai Muslims, Nasi-ambeng

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความกรุณาและความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านได้สละเวลาอันมีค่า ได้ให้แนวคิดคำปรึกษา และชี้แนะข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งที่ให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์เป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิสุทธิ หนักแน่น ประธานกรรมการสอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย ที่ได้สละเวลาเป็นกรรมการในการสอบวิทยานิพนธ์พร้อมทั้งให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินงานวิจัยในการศึกษาทำให้วิทยานิพนธ์นี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ทั้งนี้ขอขอบพระคุณมารดา อาจารย์ และมิตรสหาย ที่ได้ให้การสนับสนุนจนทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จไปได้ด้วยดี และขอขอบคุณผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์และตอบแบบสอบถามที่ได้กรุณาสละเวลาในการให้ข้อมูลที่มีประโยชน์ให้ผู้ศึกษาได้นำมาประกอบการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ธันวา สุทธิชาติ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญภาพ	(6)
สารบัญตาราง	(8)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	4
1.5 กรอบแนวความคิด	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 แนวคิดเกี่ยวภูมิปัญญาท้องถิ่น	6
2.2 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร	7
2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร	9
2.4 การคงอยู่ของวัฒนธรรม	12
2.5 ประวัติความเป็นมาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา	15
2.6 วัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิมไทยเชื้อสายยะวา(ชวา)	16
2.7 อาหารฮาลาล	20
2.8 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	24
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	28
3.1 เครื่องมือที่ใช้	28
3.2 วิธีการ	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	34
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	34
4.2 การอภิปรายผล	79
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	82
5.1 สรุปผล	83
5.2 ข้อเสนอแนะ	84
เอกสารอ้างอิง	86
ภาคผนวก	90
ภาคผนวก ก รายนามชื่อผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือและหนังสือเชิญ	91
ภาคผนวก ข แบบทดสอบถามความคิดเห็นและแบบประเมินการทดสอบประสาทสัมผัส	98
ภาคผนวก ค ตำรับอัมเบิ้งที่ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัส	105
ภาคผนวก ง ภาพงานบุญเพื่อรำลึกถึงแด่ที่ล่วงลับของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร	118
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	123

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กรอบแนวความคิด	4
2.1	ข้าวอำเบิ้งสำรับใหญ่ของชาวยะวา	14
4.1	ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในมัสยิตยะวา	34
4.2	สถาปัตยกรรมแบบชวาจากมัสยิดยะวา	35
4.3	นักเรียนชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา	37
4.4	บ้านเรือนรูปแบบเก่า มีมีการปรับปรุง	37
4.5	ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวากำลังเคลื่อนโรงศพไปยังจุดฝัง	38
4.6	การเยี่ยมกุโบรหรือสถานที่ฝังผู้ถึงแก่อสัญกรรม	39
4.7	การนั่งล้อมวงเพื่อทำพิธีสวดขอพรจากพระเจ้าในมัสยิต	40
4.8	สำรับอาหารอัมเบิ้ง	42
4.9	ลักษณะการตกแต่งโดยใช้ใบตอง	66
ค.1	แกงอะป๊อรไก่	106
ค.2	ผัดสะมากอแร๊ง	108
ค.3	บัคกาแด๊ล	111
ค.4	สะรุนแด๊ง	113
ค.5	คะรังอะเซ๊ม	115
ค.6	ปลาตองก๊อล	117
ง.1	ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่มารวมตัวกันในวันนัดหมาย	119
ง.2	ชาวไทยมุสลิมเชื้อกำลังช่วยกันประกอบอาหาร	119
ง.3	ผู้ที่มาร่วมงานช่วยกันล้างจาน	119
ง.4	ญาติพี่น้องของเจ้าภาพ	119
ง.5	กลุ่มชายชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาพบปะพูดคุยในวันงานบุญ	119
ง.6	แขกในงานบุญกำลังรับประทานอาหาร	119
ง.7	ชายชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวากำลังนั่งล้อมวงเพื่อเริ่มสวดที่มัสยิต	120
ง.8	การยืนเป็นวงล้อมเป็นหนึ่งขั้นตอนในการรำลึกถึงศาสดา	120
ง.9	งานบุญที่จัดขึ้นที่บ้าน	120

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่ **หน้า**

ง.10 การนั่งสวดแบบไม่ล้อมวงเนื่องจากพื้นที่ที่จำกัด 120
ง.11 งานบุญที่จัดที่บ้านแบบนั่งพื้น 120
ง.12 การช่วยกันจัดสำรับ 120
ง.13 ผู้ที่มาช่วยในงานบุญกำลังหั่นถั่วฝักยาวสำหรับผัดสะมากอแร๊ง 121
ง.14 ผู้ที่มาร่วมงานกำลังช่วยกันประกอบอาหาร 121
ง.15 เจ้าภาพกำลังตักอาหารใส่บรรจุภัณฑ์ เพื่อทำการแจกจ่ายอาหาร 121
ง.16 ผู้ที่มาช่วยงานกำลังหั่นกระเทียม 121
ง.17 การทำความสะอาดใบตองสำหรับใช้จัดสำรับอัมเบิ๊ง 121
ง.18 ผู้ที่มาร่วมงานช่วยกันตักแกงเพื่อเตรียมการเสริฟอาหาร 121
ง.19 ผู้ที่มาร่วมงานกำลังจัดขนมหวาน 122
ง.20 การปั้นบัคกาแด๊ลเตรียม 122
ง.21 การคั่วมะพร้าวสะรุนแด้ง 122
ง.22 การทำบัคกาแด๊ลโดยใช้เครื่อง 122
ง.23 การซอยหัวหอมเพื่อประกอบอาหาร 122
ง.24 ภาพสำรับอัมเบิ๊งที่รอการเสริฟ 122

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของแกงอะป๊อรไก่	67
4.2	ค่าเฉลี่ยของแกงอะป๊อรไก่	68
4.3	เปรียบเทียมวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของผัดสะมากอแร็ง	69
4.4	ค่าเฉลี่ยของผัดสะมะกอแร็ง	70
4.5	เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของบัคกา	71
4.6	ค่าเฉลี่ยของบักกาแด๊ล	72
4.7	เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของสะรุนแด๊ง	73
4.8	ค่าเฉลี่ยของสะรุนแด๊ง	74
4.9	เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของคะรังอะเซ้ม	75
4.10	ค่าเฉลี่ยของคะรังอะเซ้ม	76
4.11	เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของปลาตองก๊อล	77
4.12	ค่าเฉลี่ยของปลาตองก๊อล	78

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สังคมและวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่แยกจากกันไม่ได้ มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันอย่างลึกซึ้ง วัฒนธรรมเกิดขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการทางสังคมและจิตใจของมนุษย์ วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ช่วยให้โครงสร้างทางสังคมคงอยู่ เพราะมีความผูกพันทางจิตใจของหลาย ๆ คนเข้าด้วยกันรากฐานของสังคม คือวัฒนธรรม ดังนั้นการพัฒนาสังคมให้เจริญก้าวหน้านั้นต้องอาศัยวัฒนธรรมเป็นตัวตั้งหรือเป็นรากฐาน สังคมจึงจะมีความมั่นคงและยั่งยืน (ประเวศ, 2547)

วัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่งมีการแลกและรับเอาจากวัฒนธรรมอื่นเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่มีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรมทำให้เกิดความเข้าใจเรื่องของวัฒนธรรมต่าง ๆ ช่วยให้มนุษยชาติเข้าใจกันช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่ายขึ้น (พัฒนะ, 2549) นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัยภูมิปัญญาวิถีชีวิตความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรมนอกจากนี้ประสบการณ์ของบรรพบุรุษทำให้วิธีการกินวิธีการปรุงรวมถึงฤดูกาลเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิดแต่ละอย่าง ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับสุขภาพและภูมิอากาศของคนที่อาศัยอยู่ในแต่ละเขต วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อโดยเฉพาะการนำความเชื่อในการให้คุณประโยชน์ของท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่มาเป็นเกณฑ์กำหนดในการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารและมีประโยชน์ต่อร่างกายในด้านยาและสมุนไพรไปพร้อม ๆ กันความเชื่อเหล่านี้ล้วนแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ในขณะเดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคนต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนในสังคมนั้นๆได้เป็นอย่างดี (วิไล, 2550) ในอดีตประเทศไทยนั้นได้มีการเข้ามาตั้งรกรากของชาวมุสลิมเป็นเวลานาน การมาของชาวมุสลิมแต่ละกลุ่มนั้นมาจากต่างท้องที่ต่างชาติพันธุ์กระจายเป็นชุมชนต่าง ๆ จนถึงปัจจุบัน แต่นับถือศาสนาเดียวกันที่เรียกว่าอิสลาม แล้วการมาของชาวมุสลิมจากแต่ละท้องที่นั้นก็นำมาซึ่งวัฒนธรรมการการกิน วิถีชีวิตการเป็นอยู่มาด้วย แต่ถึงจะต่างชาติพันธุ์มาจากต่างที่ ศาสนาอิสลามไม่ใช่ศาสนาหลักของประเทศไทยแต่ประเทศไทยก็ถือได้ว่าเป็นประเทศที่เป็นมิตรกับทุกศาสนาเห็นได้จากความขัดแย้งทางศาสนาที่มีน้อยจึงทำให้ประเทศไทยเป็นอีกหนึ่งจุดหมายปลายทางที่เป็นมิตรอันดับต้น ๆ ที่ชาวมุสลิมนิยมมา

ท่องเที่ยวรวมไปถึงการเป็นจุดหมายที่เป็นมิตรต่อครอบครัวสิ่งอำนวยความสะดวกภายในท่าอากาศยานสถานที่พักและโรงแรมการให้ความสำคัญกับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมการเดินทางทางอากาศที่เชื่อมโยงและการเดินทางโดยไม่ต้องขอวีซ่าอีกทั้งประเทศไทยเองก็ได้ให้ความสำคัญกับนักท่องเที่ยวมุสลิมเร็วกว่าประเทศอื่นๆเห็นได้จากการเพิ่มขึ้นของสิ่งอานวยความสะดวกสาหรับชาวมุสลิมเช่นร้านอาหารฮาลาลที่พักฮาลาลและสิ่งอานวยความสะดวกทางศาสนกิจทั้งภายในอากาศยานและบริเวณแหล่งท่องเที่ยวนอกจากนี้ยังได้มีการเตรียมความพร้อมการให้ความรู้และการออกใบรับรองมาตรฐานฮาลาลแก่ผู้ประกอบการท่องเที่ยวเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมที่มีจานวนเพิ่มมากขึ้น (บัณฑิต, 2562)

ยะวาเป็นชื่อชาวมุสลิมกลุ่มหนึ่งในกรุงเทพมหานครที่ใช้เรียกกลุ่ม ของตัวเองชื่อยะวาเป็นที่รู้จักกันดี ของชาวไทยว่า "ชวา" มุสลิมที่มาจากเกาะชวาประเทศอินโดนีเซีย ออกเสียงคำว่าชวาเป็นยะวา ตามศัพท์สำเนียงในบ้านเกิดเมือง นอนของตนเอกสารทางราชการ สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอม เกล้าเจ้าอยู่หัวใช้คำชวาและยะวา ปนกันก็เป็นที่เข้าใจเป็นกลุ่มคน เดียวกันนั้นเองแม้ในปัจจุบันที่ของสถานที่ทำพิธีกรรมของศาสนาที่เรียกว่ามัสยิดก็จดทะเบียนต่อทางราชการที่เรียกว่ามัสยิดก็จดทะเบียนต่อทางราชการ ในนามของมัสยิดยะวาเช่นกัน

ชาวยะวามีถิ่นอยู่บริเวณซอยโรงน้ำแข็ง สาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ชาวยะวา นิยมเรียกถิ่นที่อยู่ของตนเอง ว่า "กำปงยะวา" (tampong Java) คำว่า กำปงมีความหมายว่าหมู่บ้าน แต่สำหรับชาวยะวาสูงอายุนั้นจะเรียกตัวเอง ว่าสุไงบารู้ (SungeiBaru) ตีว่า "Sungei" ภาษายะวาแปลว่าคลอง ส่วนคำว่า "Baru" แปลว่าใหม่ นั้นคือคลองสาทรใหม่นั้นเอง(กรรณิการ์, 2541)

ทางผู้วิจัยได้เล็งเห็นปัญหาของภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานี้ เนื่องจากปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารสำรับนี้คงมีหลงเหลืออยู่แต่กลับมีลดน้อยลงไปเรื่อย ๆ จากอดีตสู่ปัจจุบันตามกาลเวลา และสูตรต้นตำรับของออาหารนั้นได้มีการสืบต่อกันมาปากต่อปาก ไม่มีการจดบันทึกตำรับอย่างเป็นทางการ ทำให้ตำรับอาหารจากอดีตสู่ปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้น เพราะยุคสมัยที่เร่งรีบขึ้น และวิถีชิวิตของมนุษย์ที่เปลี่ยนไปทาง ผู้วิจัยจึงมีแนวทางการการศึกษาลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูล ของวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่ยังคงมีอยู่ในปัจจุบันและทำการบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้ทำการค้นคว้าเพื่อเป็นความรู้การดำรงสืบสานวัฒนธรรมให้คนรุ่นหลังต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

1.2.2 เพื่อศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

1.2.3 เพื่อจัดทำตำรับมาตราฐานอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษาครั้งนี้ทางผู้วิจัยได้เลือกพื้นที่ ชุมชนมัสยิดยะวา(ชุมชนโรงน้ำแข็ง) เจริญราษฎร์ 1 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานครที่มาตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมเชื้อสายชวาแต่ดั้งเดิม

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

1.3.2.1 กลุ่มประชากรชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและบริบทชาวบ้านมุสลิมไทยเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร จำนวน 50 ครัวเรือน

1.3.2.2 ปราชญ์ชุมชนผู้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม จำนวน 10 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านเนื้อหา

1.3.3.1 ประวัติความเป็นมาและบริบทจากอดีตจนถึงปัจจุบันของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

1.3.3.2 ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรมสำรับอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

1.3.3.3 ภูมิปัญญาวัฒนธรรมสำรับอาหารอัมเบิ้งของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

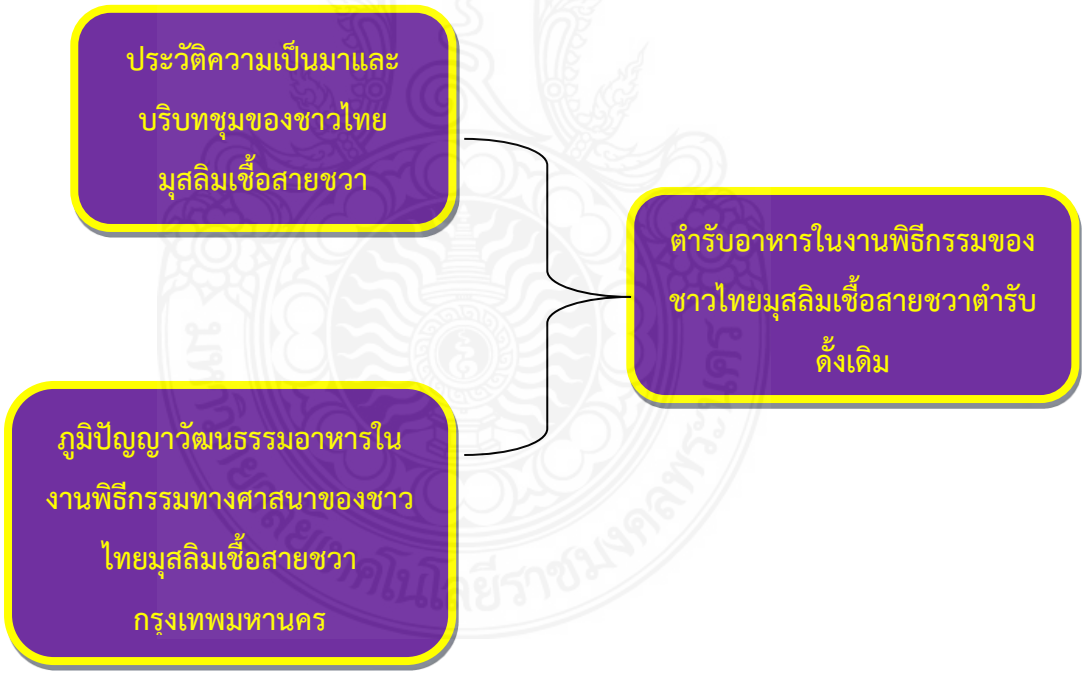
ภูมิปัญญา หมายถึง ความสามารถประสบการณ์ที่ผ่านการเรียนรู้และสืบต่อกันมาทั้งทางตรงและทางอ้อม คือประสบการณ์ตรงของตนเอง และทางอ้อม คือ การเรียนรู้จากผู้อื่น

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึงการปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหารประกอบด้วยแหล่งที่มาของอาหารการเตรียมอาหารวิธีการปรุงอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหารการจัดเสิร์ฟการรับประทานอาหาร

พิธีกรรมทางศาสนาหรือศาสนพิธี หมายถึง พิธีกรรมหรือระเบียบแบบแผนต่าง ๆ ที่ดีงามเปรียบเสมือนเครื่องห่อหุ้มศาสนาไว้ให้ ศาสนิกชนได้เห็นและปฏิบัติได้ถูกต้อง พิธีกรรมที่ประกอบขึ้นเป็นระเบียบสวยงาม เป็นที่ตั้งแห่งความเลื่อมใสแก่ ผู้พบเห็น และเป็นการแสดงให้เห็นถึงความเจริญทางด้านจิตใจ

อัมเบิ้ง หมายถึง สำรับอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

1.5 กรอบแนวความคิด



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 เป็นแหล่งข้อมูลเพื่อการศึกษาในเชิงวิชาการต่อผู้ที่ต้องการศึกษาต่อไป

1.6.2 ใช้เป็นแนวทางการอนุรักษ์และรักษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป

1.6.3 สำหรับชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในการใช้ตำรับมาตราฐานภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารอัมเบิ๊งในพิธีกรรมทางศาสนา

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร”ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อดังนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.2 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร

2.4 การคงอยู่ของวัฒนธรรม

2.5 วัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิมไทยเชื้อสายยะวา(ชวา)

2.6 ประวัติความเป็นมาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

2.7 อาหารฮาลาล

2.8 ผลงานและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากอดีตถึงปัจจุบันชาวชนบทได้ใช้สติปัญญาของตนสั่งสมความรู้เพื่อการดำรงชีวิตมา ตลอดและมักถ่ายทอดสติปัญญาเหล่านั้น จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง จนกลายเป็นพื้นเพ รากฐานของความรู้ของชาวบ้านที่เรียกกันกว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (สามารถ, 2536) โดยเรื่องของ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นอยู่กับมนุษย์มาช้านาน และเป็นการดำรงในชีวิตที่เกี่ยวพันกับแต่ละท้องถิ่นโดยธรรมชาติ โดยมีการปรับเปลี่ยนการดำเนินชีวิตให้เหมาะสมตามกาลเวลาของสภาพแวดล้อม ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่สำคัญ อย่างหนึ่ง คือ การเชื่อมโยงกันเป็นองค์ความรู้ที่มี ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการดำรงชีวิต เศรษฐกิจ ความเป็นอยู่และวัฒนธรรม (ประเวศ, 2530) คำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาชาวบ้าน เรียกชื่อแตกต่างกันแต่มีความหมายเดียวกัน และเป็นแนวคิดที่มีการหยิบยกขึ้นมา อย่างจริงจังมามากกว่า 20 ปีโดยประมาณ ซึ่งกลุ่มพัฒนาองค์การเอกชน ที่ทำงานในระดับหมู่บ้านเป็นกลุ่มแรกที่เริ่มรื้อฟื้นเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ เพื่อค้นหาคุณค่าที่สามารถนำมา เชื่อมโยงกับกิจกรรมการพัฒนาที่พวกเขารับผิดชอบอยู่ก่อนหน้าที่จะศึกษาเรื่องภูมิปัญญา ท้องถิ่นอย่างจริงจังนั้น ได้มีการศึกษาเรื่องราวทำนองนี้ แต่เรียกชื่อว่า เป็นการศึกษาวัฒนธรรม ชุมชนหรือการพึ่งพาตนเองของชาวบ้าน ทำให้ประเด็นสำคัญในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงยังไม่ได้นำมาใช้โดยตรงใน

การพัฒนาประเทศในด้านต่าง ๆ ทั้งนี้ความสนใจแรกเริ่มนี้จึงเป็น เพียงการกระตุ้นให้เกิดการตระหนักในภูมิปัญญาชาวบ้านและวัฒนธรรมท้องถิ่น (ชลทิตย์และวิศนี, 2533) แต่ในปัจจุบันได้มีนักวิชาการทั้งในระดับท้องถิ่นและ ระดับประเทศให้ความสนใจในเรื่องการศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านมากขึ้น เห็นได้จากจำนวนชั้น งานวิจัยต่าง ๆ รวมไปถึงการนำมาใช้ในการปรับหลักสูตรในทางวิชาการ ตลอดจนการศึกษาใน การประยุกต์ใช้ในการพัฒนาองค์การชุมชนอย่างชัดเจนเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ชาติและชุมชนผ่านพ้นวิกฤติและดำรงความเป็นชาติ หรือชุมชนได้ การอยู่ร่วมกับธรรมชาติและสภาวะแวดล้อมได้อย่างกลมกลืน ซึ่งภูมิปัญญาเป็นองค์ความรู้ที่มีความดีงามและคุณค่าที่จรรโลงชีวิตและวิถีชุมชน อีกทั้งยังเป็นพื้นฐานการ เป็นรากฐานการพัฒนาและประกอบอาชีพที่เริ่มจากการพัฒนาในการการพึ่งพาตนเอง การพัฒนาในการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน และการพัฒนาที่เกิดจากการผสานองค์ความรู้สากลบนรากฐานภูมิปัญญาเดิม เพื่อเกิดเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่เหมาะสมกับยุคสมัยดังนั้น ภูมิปัญญาจึงมีคุณค่าไม่เพียงแต่ต่อท้องถิ่นและผู้คนเท่านั้น แต่ยังเอื้อประโยชน์อย่างใหญ่หลวงต่อการวางแผน พัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนอีกด้วย (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2553)

2.2 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

ความหมายของวัฒนธรรมมีผู้อธิบายไว้หลากหลายได้แก่ ธีรภัทร (2551) ให้ความหมายว่า วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นและมีการพัฒนาจนเป็นค่านิยมที่สมาชิกในสังคมยึดถือเป็นระบบเดียวกันร่วมกันปฏิบัติและมีการถ่ายทอดให้คนรุ่นหลังซึ่งสอดคล้องกับประหยัด สายวิเชียร (2547) ที่ได้สรุปว่าองค์ประกอบของวัฒนธรรมทั้งที่เป็นรูปธรรมหรือนามธรรมล้วนเกิดจากการเรียนรู้การเลียนแบบการถ่ายทอดจากสมาชิกของครอบครัวหรือชุมชนจากรุ่นสู่รุ่นโดยวิธีบางอย่างในบางสังคมมีการถ่ายทอดการกระทามานานเป็นร้อย ๆ พัน ๆ ปีตามอายุของชุมชนนั้นนอกจากนี้พระราชบัญญัติวัฒนธรรมแห่งชาติ (2553) ได้ระบุไว้ว่าวัฒนธรรมหมายถึงลักษณะแสดงความเจริญงอกงามความเป็นระเบียบความกลมเกลียวความก้าวหน้าของชาติและศีลธรรมอันดีงามของสังคมโดยสมาชิกในสังคมไม่ใช่เพียงแต่รับมรดกทางวัฒนธรรมแต่ควรรักษาลักษณะของวัฒนธรรมดั้งเดิมและส่งเสริมให้วัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชนชาติสืบต่อไป

ส่วนเกียรติศักดิ์ และคณะ (2533) ได้สรุปว่าวัฒนธรรมคือการดำรงไว้ซึ่งความเจริญงอกงามในสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติดังนั้นทุกสิ่งที่มนุษย์กระทำเพื่อให้ชีวิตเจริญงอกงามดำรงอยู่ได้ด้วยดีและทุกเรื่องของชีวิตมีวัฒนธรรมเป็นแนวทางในการดำเนินวัฒนธรรมในความหมายที่สมบูรณ์จึงอาจหมายถึงหนทางที่ชีวิตดาเนินไปซึ่งสอดคล้องกับวิมล ประชิด และกนิษฐา (2551) ให้ความหมายว่าวัฒนธรรมหมายถึงวิถีการดำเนินชีวิตของคนส่วนใหญ่ในสังคมแต่ละท้องถิ่นซึ่งมีแนวประพฤติปฏิบัติร่วมกันนับจากอดีตถึงปัจจุบันเช่นวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคเหนือวัฒนธรรม

พื้นบ้านภาคอีสานวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคกลางหรือวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคใต้เป็นต้นซึ่ง อรรถพล (2546) ได้อธิบายว่าลักษณะท้องถิ่นที่มีความแตกต่างกันในด้านลักษณะภูมิประเทศภูมิอากาศทรัพยากรธรรมชาติลักษณะชาติพันธุ์และคติความเชื่อต่าง ๆ เป็นสิ่งที่ทำให้เกิดลักษณะทางวัฒนธรรมท้องถิ่นขึ้นมาโดยวัฒนธรรมอยู่ในวิถีการดาเนินชีวิตเป็นสิ่งที่ทุกคนในสังคมต้องปฏิบัติร่วมกันทั้งการปฏิบัติในชีวิตประจาวันและการปฏิบัติในโอกาสพิเศษการปฏิบัติในชีวิตประจำวันเช่นการปฏิบัติด้านอาหารด้านการแต่งกายและด้านภาษาเป็นต้นส่วนการปฏิบัติในโอกาสพิเศษเช่นการปฏิบัติ ด้านประเพณีพิธีกรรมและงานศิลปะเป็นต้นนอกจากนี้วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอเนื่องจากวัฒนธรรมคือวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคมดังนั้นเมื่อสภาพสังคมเปลี่ยนแปลงจะทำให้วิถีชีวิตเปลี่ยนตามสภาพสังคมดังนั้นวัฒนธรรมจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงเช่นกันจากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่าวัฒนธรรมหมายถึงวิธีการดำเนินชีวิตหรือแนวปฏิบัติร่วมกันของคนส่วนใหญ่ในสังคมโดยเป็นการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารการแต่งกายภาษาประเพณีพิธีกรรมและงานศิลปะซึ่งเกิดจากการเรียนรู้การเลียนแบบและมีการถ่ายทอดจากสมาชิกในสังคมจากรุ่นสู่รุ่นโดยในแต่ละท้องถิ่นมีวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

ส่วนความเห็นของนักวิชาการความหมายของวัฒนธรรมอาหาร หมายถึงประเพณีต่าง ๆ และธรรมเนียมวิธีการที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ชุมชนหนึ่งหรือสังคมหนึ่งยึดถือสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอนของอาหารคือมีการกำหนดและมีมากกว่าสภาพธรรมชาติในการเสริมสร้างให้ตามปกติของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่นำมาใช้เป็นอาหารเพราะไม่มีใครบริโภคในความดั้งเดิมของธรรมชาติจากวัตถุดิบนั้นโดยความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณตามธรรมชาติแต่เป็นประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติธรรมเนียมประเพณีของสังคมที่มีปฏิบัติและยึดถือวัฒนธรรมหรือปฏิบัติอยู่ (ประหยัด, 2547) ส่วนพัทยา (2532) ได้สรุปว่าวัฒนธรรมอาหารเป็นประเพณีธรรมเนียมและวิธีการต่าง ๆ ที่กลุ่มคนหรือสังคมหนึ่งปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นทุกตอนตั้งแต่การกำหนดว่ามนุษย์จะนำสิ่งใดในธรรมชาติที่มากินเป็นอาหารได้ การปรุงแต่ง วิธีการกิน แม้กระทั้งกฎระเบียบข้อปฏิบัติและความเชื่อต่าง ๆ ของสังคมซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมด้านอาหารของแต่ละกลุ่มหรือท้องถิ่นโดยธรรมชาติของมนุษย์จะเริ่มการกินอาหารต่อเมื่อเกิดจากความรู้สึกหิวมนุษย์จะเลือกกินอาหารที่ตนเองคุ้นเคยก่อนเนื่องจากการกินอาหารที่ไม่คุ้นเคยจะทำให้มนุษย์ไม่มั่นใจและเกิดความวิตกกังวลเพราะเกรงกลัวว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายจากสิ่งที่ตนเองกินได้ดังนั้นการที่มนุษย์เลือกกินอาหารที่ตนเองคุ้นเคยและไม่แน่ใจกับอาหารที่ตนเองไม่คุ้นเคยแสดงให้เห็นว่าความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณตามธรรมชาตินอกจากนี้ในแต่ละสังคมผู้มีประสบการณ์จะคอยสอนและแนะนำให้เยาวชนรุ่นใหม่ได้รู้ว่าขนบธรรมเนียมและประเพณีที่กำหนดไว้ในชุมชนของตนเองเป็นอย่างไร

การถ่ายทอดเกิดขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อมซึ่งเป็นสิ่งที่ยืนยันได้ว่าแบบแผนการบริโภคไม่ใช่สัญชาตญาณแต่เกิดขึ้นจากการสั่งสอนและส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ส่วนพิชัย (2542) ได้กล่าวไว้ว่าอาหารที่

มนุษย์บริโภคในโลกนี้มีหลากหลายชนิดแต่ละประเทศมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนมีวิธีการประกอบอาหารแตกต่างกันไปทั้งการเผาการต้ม การผัด การเจียว การนึ่ง การตุ๋นและการอบรวมทั้งมีวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างกันออกไปตั้งแต่โบราณกาลตามขนบธรรมเนียมประเพณีที่ได้รับการสืบทอดและเสาวภา (2548) ให้ความหมายว่าวัฒนธรรมอาหารหมายถึงการสร้างองค์ความรู้ในการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไม่ว่าจะเป็นการกินการประกอบอาหารหรือการแปลรูปอาหารซึ่งการประกอบอาหารยังมีผลต่อเนื่องไปถึงการสร้างภาชนะสำหรับบรรจุอาหารและอุปกรณ์ต่างๆที่เกี่ยวกับอาหารที่ใช้ในการประกอบการกินอาหาร นอกจากนี้การบริโภคตามสถานภาพบุคคลหรือสังคมทำให้เกิดกฎเกณฑ์การบริโภคของวัฒนธรรมอาหารซึ่งเป็นสิ่งกำหนดตามสถานภาพบุคคลหรือสังคมแต่ละแห่งโดยไม่ได้มีการประกาศเป็นกฎหมายข้อบังคับแต่รู้กันได้ด้วยธรรมเนียมประเพณีของแต่ละสังคม เนื่องจากอาหารคือหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์การกินอาหารที่คนเรากินเข้าไปในแต่ละวันนั้นนอกจากการกินเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายเท่านั้นแต่เรายังกินเพื่อให้เกิดความพึงพอใจและความอร่อยร่วมไปด้วยดังนั้นจะสังเกตได้จากกำหนดรสชาติกลิ่นอุณหภูมิรูปร่างสีสันและขนาดของอาหาร ซึ่งสิ่งเหล่านี้ไม่ได้เกี่ยวข้องกับความต้องการทางกายและเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางสังคมของท้องถิ่นของแต่ละแห่งที่มีการสืบทอดวัฒนธรรมการกินต่อกันมาเป็นระยะเวลานานจนเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไปโดยจะมีข้อกาหนดเพื่อใช้ในการจัดอาหารพิเศษตามกาลเทศะและวาระพิเศษต่าง ๆ

ดังนั้นอาจสรุปได้ว่าวัฒนธรรมอาหารคือ การเรียนรู้และปฏิบัติตามธรรมเนียมนั้น ทำให้เกิดแบบแผนการปฏิบัติด้านอาหาร โดยมีเครื่องกำหนดกฎเกณฑ์ด้านอาหารจากประเพณีของสังคม ที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาของคนในสังคม ไม่ว่าจะเป็นวิธีการปรุงตลอดจนกฎระเบียบ ความเชื่อต่าง ๆ เกี่ยวข้องกับอาหาร

2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร

การเปลี่ยนแปลงเป็นสิ่งที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงไม่ได้เพื่อปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาดังนั้น ปัจจัยต่างๆมากมายเช่น ทัศนคติ สถานการณ์ สิ่งแวดล้อม ทรัพยากร อุดมการณ์ เวลา และความพร้อมของการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับปรากฏการณ์ของการเปลี่ยนแปลงจึงมีมากมายหลายลักษณะว่าจะให้ความสำคัญกับลักษณะการเปลี่ยนแปลงอะไรที่ไหนอย่างไรมากน้อยเพียงใดเป็นหลัก โดยปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหารมีดังนี้ (มัลลิกา และคณะ, 2549)

2.3.1 ปัจจัยภายนอกซึ่งเกียรติศักดิ์ และคณะ (2533) งามพิศ (2551) พัทยา (2532) สมศักดิ์และสุวรรณ (2532) สนิท (2545) สุพัตรา (2543) และอดุลย์ (2534) ได้สรุปไว้ในทานองเดียวกันดังนี้

2.3.1.1 การสร้างวัฒนธรรมใหม่วัฒนธรรมประเพณีหรือระบบความเชื่อใหม่ ๆ เมื่อมีการยอมรับและนำไปใช้กันอย่างแพร่หลายย่อมถือว่ามีการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการดำเนินชีวิตอย่างใหม่เกิดขึ้นและถ้าแบบแผนการดำเนินชีวิตที่ดำรงอยู่นานมากกว่าหนึ่งชั่วอายุคนขึ้นไปนับได้ว่ามีการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมเกิดขึ้น

2.3.1.2 ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมการดำรงชีวิตของมนุษย์ต้องพึ่งพาอาศัยธรรมชาติได้แก่อาหารน้ำแร่ธาตุเคมีภัณฑ์อุปกรณ์การก่อสร้างและเชื้อเพลิงต่าง ๆเ ป็นต้นเมื่อธรรมชาติมีการเปลี่ยนแปลงมนุษย์และสังคมย่อมต้องปรับตัวให้เหมาะสมที่จะดำรงชีวิตอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างจากสภาพเดิม

2.3.1.3 ระบบเศรษฐกิจการเปลี่ยนแปลงระบบเศรษฐกิจจากสังคมเกษตรกรรมปลูกพืชผักไว้กินเป็นเกษตรกรรมเพื่อการค้าขายจนมาเป็นสังคมอุตสาหกรรมและในปัจจุบันเป็นสังคมข้อมูลข่าวสารจึงทำให้เกิดความเลื่อมล้ำทางสังคมผู้อยู่ในสังคมก้าวหน้าไม่เคยใช้ชีวิตคลุกคลีกับชีวิตล้าหลังของชาวบ้านจะไม่สามารถเข้าใจความทุกข์ความยากลำบากและจิตวิญญาณของชาวบ้านหรือในทางกลับกันชาวบ้านย่อมไม่เข้าใจภาษาการสื่อความและพฤติกรรมที่ปฏิบัติต่อกันในสังคมข้อมูลข่าวสารแต่ทุกระดับในสังคมยังคงเกี่ยวข้องกันไม่มากก็น้อย

2.3.1.4 การสื่อสารโดยการติดต่อสื่อสารผ่านเทคโนโลยีสื่อสารที่สำคัญได้แก่วิทยุโทรทัศน์โทรศัพท์อินเตอร์เน็ตหนังสือพิมพ์และภาพยนตร์เป็นการสื่อสารแบบทางอ้อมซึ่งในปัจจุบันระบบการสื่อสารมีการพัฒนาโดยใช้เทคโนโลยีชั้นสูงส่งผลให้การติดต่อสื่อสารและการกระจายข่าวสารดำเนินไปอย่างรวดเร็วทั้งในระดับโลกระดับประเทศและระดับชุมชนทำให้คนต่างถิ่นมีโอกาสเห็นแบบอย่างของวัฒนธรรมชุมชนอื่นที่แตกต่างไปจากวัฒนธรรมของชุมชนตนเองส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในบางส่วนของวัฒนธรรมชุมชนเช่นมีการรับเอาวัฒนธรรมของชุมชนอื่นมาปฏิบัติทั้งการกินหรือสำเนียงการพูดจนกลายเป็นวัฒนธรรมที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

2.3.1.5 สาธารณูปโภคมีการพัฒนาโดยการสร้างถนนโรงเรียนและการนาไฟฟ้าสู่ชุมชนทำให้ชุมชนมีการติดต่อสื่อสารกับสังคมภายนอกได้สะดวกส่งผลให้วิถีการดาเนินชีวิตวัฒนธรรมและค่านิยมของชุมชนเปลี่ยนแปลงตามกระแสของโลกได้ง่าย

2.3.1.6 การศึกษาช่วยสร้างความรู้ความเข้าใจและทาให้เกิดความตระหนักถึงผลหรืออันตรายที่อาจเกิดขึ้นความรู้ด้านอาหารคือสิ่งที่มนุษย์จะต้องเรียนรู้ไม่ใช่เกิดขึ้นโดยสัญชาตญาณดังนั้นมนุษย์จึงเลือกกินอาหารที่ตนเองคุ้นเคยแน่ใจว่าปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

2.3.1.7 สถาบันครอบครัวพ่อแม่มีบทบาทสำคัญในการอบรมเลี้ยงดูบุตรด้วยความรักความอบอุ่นในด้านอาหารพ่อแม่ต้องส่งเสริมให้บุตรได้รับอาหารที่ทำให้ร่างกายเจริญเติบโตเหมาะสมตามวัยโดยการที่พ่อแม่สอนบุตรว่าอะไรควรทำอะไรไม่ควรทำในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารคือการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารที่เห็นได้ชัดเจนที่สุด

2.3.1.8 ขนาดประชากรการเปลี่ยนแปลงจำนวนประชากรมีผลต่อสภาพสังคมและวัฒนธรรมอัตราการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของประชากรทาให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในชุมชนถ้าจานวนประชากรไม่สมดุลกับจานวนทรัพยากรของชุมชนทาให้เกิดปัญหาการขาดแคลนอาหารที่อยู่อาศัยการศึกษาและการคมนาคมเป็นต้น

2.3.1.9 ชาติพันธุ์โดยวัฒนธรรมเดิมของกลุ่มชาติพันธุ์มีอิทธิผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมเช่นกลุ่มชาติพันธุ์บางกลุ่มอาจไม่นิยมแต่งงานกับบุคคลต่างชาติพันธุ์ทาให้การรับเอาวัฒนธรรมใหม่เกิดขึ้นได้น้อยดังนั้นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมของชาติพันธุ์จึงเกิดขึ้นได้ช้านอกจากนี้วัฒนธรรมยังเป็นความรู้ของกลุ่มชาติพันธุ์โดยแต่ละกลุ่มมีหน้าที่สั่งสอนอบรมสมาชิกใหม่ของกลุ่มเกี่ยวกับประเพณีวัฒนธรรมกฎเกณฑ์และบรรทัดฐานตามวิถีทางของแต่ละชาติพันธุ์

2.3.2 ปัจจัยภายในซึ่งกริช (2537) เสรีวงษ์ (2542) สมจิตร (2541) และอดุลย์ (2534) ได้สรุปไว้ใกล้เคียงกันดังนี้

2.3.2.1 การเรียนรู้การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคซึ่งเกิดจากประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อมเมื่อบุคคลได้รับสิ่งกระตุ้นจะเกิดการตอบสนองแต่ละบุคคลมีความสามารถในการเรียนรู้ที่แตกต่างกันไปการเรียนรู้ด้วยตนเองขึ้นอยู่กับพื้นฐานเดิมที่บุคคลได้ไม่ว่าจะเป็นพื้นฐานด้านการศึกษาการเลี้ยงดูของครอบครัวสถาบันการศึกษาและกลุ่มเพื่อนรวมทั้งขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มสิ่งเหล่านี้ล้วนมีอิทธิพลต่อการตีความหรือให้ความหมายของสิ่งที่มากระทบนำไปสู่ความแตกต่างกันด้านความคิดความเข้าใจและความรู้

2.3.2.2 การสื่อสารเป็นกระบวนการถ่ายทอดข้อมูลมีการรับรู้และโต้ตอบกันระหว่างของผู้ส่งสารและผู้รับสารโดยผู้รับสารคือผู้ที่ตีความและกำหนดความหมายจากสิ่งต่างๆที่ได้ยินและได้เห็นนอกจากนี้การได้รับข้อมูลข่าวสารจากกลุ่มอ้างอิงสื่อต่างๆหรือสถานการณ์จะมีอิทธิผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมและความเชื่อ

2.3.2.3 ความทรงจาการที่บุคคลจะสามารถจดจำข้อมูลได้นั้นต้องผ่านการรับข้อมูลแบบซ้าๆและข้อมูลที่ต้องการสื่อสารจะต้องมีความน่าสนใจในการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมอาหารจากรุ่นสู่รุ่นต้องอาศัยความทรงจาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ

2.3.2.4 แรงจูงใจคือบางสิ่งบางอย่างในตัวบุคคลซึ่งเป็นต้นเหตุของพฤติกรรมที่มุ่งไปสู่จุดหมายปลายทางโดยแรงจูงใจเกิดได้จากจิตสำนึกหรือจิตใต้สำนึกและมีเหตุผลหรือไม่มีเหตุผลหรือการเกิดขึ้นของแรงจูงใจจะเกี่ยวข้องกับแบบแผนการดาเนินชีวิตและค่านิยมโดยแรงจูงใจเป็นตัวนำพฤติกรรมไปสู่เป้าหมายและมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหารและความเชื่อ

2.3.2.5 ความเชื่อคือความคิดที่บุคคลยึดถือเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งเป็นผลมาจากประสบการณ์ในอดีตซึ่งความเชื่อบางอย่างอาจสืบต่อกันมาเป็นเวลานานเช่นความเชื่อของบุคคลที่

เกี่ยวข้องกับอาหารแสลงซึ่งเป็นความเชื่อที่มีมากในสังคมชนบทอาจเป็นเพราะอิทธิพลสิ่งแวดล้อมทางสังคมศาสนาและขนบธรรมเนียมประเพณีของสังคมชนบท

2.3.2.6 ทัศนคติหมายถึงสภาวะทางจิตใจซึ่งแสดงถึงความพร้อมที่จะตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้นเกิดจากประสบการณ์ของบุคคลมีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมความรู้สึกและอารมณ์ของบุคคลนอกจากนี้ทัศนคติหมายถึงการประเมินความสามารถของบุคคลในการใช้ทางเลือกใดทางเลือกหนึ่งเพื่อตอบสนองความต้องการของตอนเอง

2.3.2.7 ค่านิยมคือการแสดงทางความคิดและความต้องการที่ได้ได้รับการยอมรับจากสมาชิกส่วนใหญ่ในสังคมโดยค่านิยมเปลี่ยนแปลงได้ตามกาลเวลาและค่านิยมของแต่ละบุคคลจะแตกต่างกันซึ่งบางครั้งค่านิยมของบุคคลขัดแย้งกันเองเช่นผู้ที่ให้ความสาคัญต่อสุขภาพแต่ในขณะเดียวกันเขาก็พอใจในการสูบบุหรี่ด้วยซึ่งความขัดแย้งของค่านิยมเหล่านี้เป็นสิ่งที่ทาให้ค่านิยมในแต่ละสังคมแตกต่างกัน

2.3.2.8 บรรทัดฐานเป็นสิ่งที่ปฏิบัติร่วมกันของคนในสังคมมี 2 ประเภทคือ วิถีชาวบ้านและกฎศีลธรรมวิถีชาวบ้านหมายถึงแนวทางปฏิบัติต่าง ๆ ในการดาเนินชีวิตประจำวันที่ปฏิบัติมานานจนเคยชินเช่นการรับประทานอาหารวันละ 3 มื้อการรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักหรือการห้ามพูดคุยขณะรับประทานอาหารเป็นต้นเมื่อบุคคลไม่ปฏิบัติตามบรรทัดฐานของสังคมจะไม่ได้รับการลงโทษแต่อาจก่อให้เกิดความอับอายส่วนกฎศีลธรรมเป็นมาตรฐานของพฤติกรรมที่สังคมคาดหวังให้บุคคลปฏิบัติหรือเป็นสิ่งที่คนส่วนใหญ่ในสังคมยอมรับจนถือว่าเป็นกฎเกณฑ์ของสังคม (นงลักษณ์, 2557)

2.4 การคงอยู่ของวัฒนธรรม

ยศ (2556) กล่าวไว้ว่า ในส่วนของการคงอยู่ของวัฒนธรรมนั้น มีนักวิชาการหลายท่านที่ได้ศึกษาเรื่องนี้ และได้กล่าวถึง การคงอยู่ของวัฒนธรรมว่า เป็นการกระทำหรือความพยายามที่จะกระท้าการให้วัฒนธรรมของตนคงอยู่ต่อไป โดยสร้างความตระหนักหรือสำนึกถึงความสำคัญในวัฒนธรรมนั้น และผ่านการถ่ายทอดไปสู่คนรุ่นต่อ ๆ ไป วิธีการถ่ายทอดวัฒนธรรมเพื่อให้เกิดการคงอยู่ทางวัฒนธรรม เริ่มจากการอบรมสั่งสอนบุตร ธิดา หรือสมาชิกรุ่นใหม่ของสังคม ด้วยการทำให้วัฒนธรรมที่ต้องการให้คงอยู่และได้รับการเลือกสรรมาแล้ว ทั้งนี้จะไม่นำเอาวัฒนธรรมที่อยู่ทั้งหมดมาใช้ รวมทั้งควรคำนึงถึงสถานการณ์ในปัจจุบันด้วย การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม จำเป็นต้องอาศัยเทคนิคหลายประการมาปรับใช้ (สิรินุช 2544) สิ่งที่ควรคำนึงถึงการคงอยู่ของวัฒนธรรม จำเป็นต้องอาศัยกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมเข้ามาเกี่ยวข้อง จึงจะสามารถทำให้วัฒนธรรมนั้นคงอยู่ได้ต่อไป ดังที่ (สิรินุช 2544) ได้กล่าวถึงการผลิตทางวัฒนธรรมว่า เมื่อมีการผลิตสิ่งใดสิ่งหนึ่งขึ้นมาแล้วจ้าเป็นต้องมีการผลิตสืบทอดอยู่เสมอ จึงจะเป็นหลักประกันความต่อเนื่องยืนยาวของสิ่งนั้นซึ่งสอดคล้องกับ

อมรา (2533) ที่กล่าวถึงการด้ารงอยู่ของวัฒนธรรมว่า เมื่อวัฒนธรรมกลายเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น และผ่านการยอมรับของสังคมมาช่วงระยะเวลาหนึ่ง โดยระหว่างนั้นอาจจะเกิดการปรับเปลี่ยนไปตามสภาพของสังคม แต่ก็ยังคงมีการสืบทอดผ่านคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งได้อย่างต่อเนื่องดังนั้น จึงกล่าวได้ว่า การที่วัฒนธรรมหนึ่ง ๆ จะคงอยู่ หรือมีอยู่ในสังคมหรือชุมชนต่อไปได้นั้น วัฒนธรรมดังกล่าวจะต้องมีส่วนสำคัญ ดังต่อไปนี้

1) วัฒนธรรมนั้นจะต้องมีบทบาท หน้าที่รับใช้คนในสังคม ชุมชน หรือยังมีคุณค่า และความสำคัญในสังคมหรือชุมชนนั้น ๆ

2) วัฒนธรรมนั้นมีการปรับปรุง ดัดแปลง หรือประยุกต์ให้สอดคล้องเหมาะสมกับยุคสมัย สามารถน้ามาใช้ได้ในปัจจุบัน และเหมาะสมกับสถานการณ์

3) วัฒนธรรมนั้นยังมีการผลิตซ้ำอยู่เสมอ และมีการถ่ายทอดไปสู่คนในสังคมจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งต่อ ๆ ไปนอกจากนี้ จำนง และคณะ (2540) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า การที่วัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งจะสามารถดำรงอยู่ได้ในชุมชน หรือดำรงอยู่ได้ในสังคมนั้น แสดงว่าวัฒนธรรมนั้นได้รับการตัดสินใจจากคนในชุมชน หรือในสังคมนั้นแล้วว่า เป็นสิ่งที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ จึงได้รับการยึดถือเป็นแนวทางในการปฏิบัติ จนกลายเป็นแบบแผนในการด้าเนินชีวิตต่อไปจะเห็นได้ว่าการคงอยู่ของวัฒนธรรมใดในสังคมที่สามารถคงอยู่ได้ตลอดไป ควรมีองค์ประกอบ ดังนี้

3.1) วัฒนธรรมนั้นได้รับการยกย่องจากสังคมว่า เป็นสิ่งสำคัญ และเป็นมรดกทางสังคมที่มีคุณค่า สมควรช่วยกันอนุรักษ์สืบไว้ โดยมีแนวทางปฏิบัติจากคนรุ่นก่อน และคนรุ่นก่อนมุ่งหวังจะให้วัฒนธรรมนั้น คงอยู่ตลอดไป

3.2) วัฒนธรรมนั้นควรมีการปรับปรุง ดัดแปลง หรือนำมาทำให้สอดคล้องกับบริบทในปัจจุบันหากวัฒนธรรมใดที่คนรุ่นต่อมารับไว้ เป็นเพียงการอนุรักษ์ให้เป็นมรดกของชุมชน แต่ไม่หาวิธีการในการสืบสาน หรือไม่ยอมปรับปรุงให้เข้ากับบริบทในปัจจุบันได้ วัฒนธรรมนั้นก็จะไม่เจริญงอกงาม ในที่สุดวัฒนธรรมนั้นก็จะสูญหายไป

3.3) วัฒนธรรมนั้นต้องมีการถ่ายทอด เพื่อให้คนรุ่นหลังได้สืบสาน และช่วยกันเผยแพร่อย่างต่อเนื่องไม่ขาดตอน วัฒนธรรมนั้นก็จะดำรงอยู่หรือคงอยู่ต่อไปปัจจัยที่ส่งผลต่อความคงอยู่ของวัฒนธรรม มีดังนี้ (พรรณี, 2558)

3.3.1) ความเชื่อ

3.3.1.1) ความเชื่อเกี่ยวกับศาสนา

3.3.1.2) ความเชื่อเกี่ยวกับพิธีกรรม

3.3.1.3) ความเชื่อเกี่ยวกับการผลิต

3.3.2) การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม

3.3.2.1) การถ่ายทอด หรือการดำรงไว้ โดยผ่านกระบวนการทางการศึกษา

3.3.2.2) การถ่ายทอด หรือการดำรงไว้ โดยผ่านกระบวนการขัดเกลาทางสังคม

3.3.2.3) การถ่ายทอด หรือการดำรงไว้ โดยผ่านกระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรม

ซึ่งการถ่ายทอดมีหลายวิธีการ ดังต่อไปนี้

3.3.3) การถ่ายทอด หรือการดำรงไว้ โดยผ่านกระบวนการทางการศึกษา

3.3.3.1) โรงเรียน

1) การปรับหรือการเสริมกิจกรรม

2) การเพิ่มเติมรายละเอียด

3) การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน

4) การจัดทำเนื้อหาวิชา หรือกำหนดวิชา

3.3.3.2) การถ่ายทอดให้บุคคลทั่วไป

1) การสร้างความรู้ คือ ให้กลุ่มเป้าหมายได้มีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมท้องถิ่น

2) การสร้างความรู้สึกในทางบวก A – I – C (Appreciation คือ การยอมรับและชื่นชม และสร้างความเมตตา Influence คือ การสร้างพลังปัญญาให้เกิดการสร้างสรรค์ Control คือ การสร้างพลังพัฒนา เพื่อช่วยกันทำกิจกรรมให้ไปสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้)หมายถึง การสร้างการยอมรับและชื่นชม และการสร้างพลังปัญญา เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์รวมทั้งการสร้างพลังในการพัฒนา เพื่อช่วยกันจัดท้ากิจกรรมให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้

3) การเปิดโอกาสให้ตัดสินใจยอมรับวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อมุ่งสู่การอนุรักษ์ และพัฒนา

3.3.3.3) การขัดเกลาทางสังคม

1) เครื่องมือที่ใช้ในการขัดเกลา

1.1) บรรทัดฐาน

1.2) ค่านิยม

1.3) ความเชื่อ

2) กลุ่มบุคคลที่มีบทบาทในการขัดเกลาทางสังคม

2.1) ครอบครัว

2.2) กลุ่มเพื่อน

2.3) โรงเรียน

2.4) กลุ่มอาชีพ

3.3.3.4) กระบวนการถ่ายทอดทางวัฒนธรรม หรือการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมตลอดชีวิตของตน ตั้งแต่เกิดจนตาย รวมถึงการพัฒนาตัวตน หรือพัฒนาบุคลิกภาพของคนจนกลายเป็นสมาชิกที่ดีของสังคม พร้อมที่จะร่วมถ่ายทอดวัฒนธรรมไปยังคนรุ่นใหม่ต่อไป

2.4 ประวัติความเป็นมาของชายไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

(กรรณิการ์, 2548) ชาวชะวากับการตั้งถิ่นฐานการที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสชวา ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2439 พระองค์ทรงเสด็จไปยังเมืองบุยเต็นซอก (Builtenzorg) ทอดพระเนตรเห็นความงามของสวนพฤกษ์ชาติ โบกอร์โมตานิคอลการ์เด็น (Bogor Botanical-Garden) พระองค์พอพระราชหฤทัยสวนพฤกษ์ ชาติแห่งนี้เป็นอย่างยิ่งเสด็จชมสวนทุกวันตลอดช่วงเวลาที่อยู่บุยเต็นซอกดังปรากฏในพระราชหัตถเลขาว่า" เวลาเย็นไปสวนอีกจะเล่าฝันเฝื่อเพราะไปเสียทุก ๆ วันพระองค์มีรับสั่ง ให้สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระสมมตอมร พันธุ์ไปดูสวนด้วยจึงเป็นข้อสันนิษฐานได้ว่า พระองค์จะมีราชประสงค์จะนำแบบอย่างสวนพฤกษาชาติแห่งนี้มาเป็นแนวการสร้าง พฤกษ์ชาติในเมืองไทยภายหลังเสด็จกลับจากชวารัชกาลที่ 5 ทรงสร้างราชวังดุสิตขึ้นในปี พ.ศ. 2441 เพื่อใช้เป็นที่ประทับสลับกับพระบรมมหาราชวัง และในราชวังดุสิตนี้เองพระองค์ทรงสร้าง "พระราชอุทยานสวนดุสิต" ขึ้นเป็นสวนพฤกษชาติ ตามแบบอย่างสวนโมตานิคอลการ์เด็น ต่อมาในวันที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ. 2442 โปรดเกล้าให้สร้างเกาะต่าง ๆ ไว้ในบริเวณ พระราชอุทยานเกาะเหล่านี้มีขนาดความสูง เหมือนภูเขาย่อมๆจึงเป็นที่มาของการเรียกว่า "เขาดินวนา" ใน พ.ศ. 2444 รัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสชวา ครั้งที่ 3 ครั้งนี้พระองค์ทรงนำนายเอเลน บาส ผู้เชี่ยวชาญในการเพราะปลูกชาวฮอลันดาพนักงาน การตรวจงานเพราะปลูกและชาวยะวา 2 คน มาตกแต่งสวนในราชวังดุสิตนี้ด้วย แสดงให้เห็นถึงแนวพระราชดำริของพระองค์ ที่จะจัดตกแต่งบ้านเมืองให้สวยงามทันสมัยเทียบเท่าอารยประเทศ "ขณะเดียวกันการปฏิรูปในด้านต่าง ๆ ตามนโยบาย ของพระองค์ก็เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ชาวยะวาที่มีฝีมือการตกแต่งสวนได้รับการเข้าทำ งานตกแต่งสวนในพระวาราชวัง วังสราบูรมย์ วังสวนสุนันทพระราชวังบางประอิน นอกจากนี้ยังทำสวนบริเวณโรงกษาปณ์ ตกแต่งต้นไม้ประดับแนวถนนราชดำเนิน และปลูกต้นมะขามบริเวณท้องสนามหลวง อีกด้วยชาวยะวาผู้มีบทบาทเหล่านี้มี นายกาเซ็ม นายกัสบี้ นายเก้ซามัน นายซะระซัน นายซะวัน นายโรสรัน นายอุนุส เป็นต้นสำหรับ นายกาเซมมี บินมูฮัมมัดใย เป็นผู้มีความสามารถพิเศษในด้านการผสมพันธุ์กุหลาบซึ่งพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงตอบแทนความสามารถนี้โดยพระราชทานที่ดินให้แต่นายกาเซิม ไม่ยอมรับที่ดิน

ยะวาเป็นชื่อชาวมุสลิมกลุ่มหนึ่ง ในกรุงเทพมหานครที่ใช้เรียกกลุ่มของตัวเองชื่อยะวาเป็นที่รู้จักกันดี ของชาวไทยว่า" ชวา" มุสลิมที่มา จากเกาะชวาประเทศอินโดนีเซีย ออกเสียงคำว่าชวาเป็นยะวา ตามศัพท์สำเนียงในบ้านเกิดเมืองนอนของตนเอกสารทางราชการสมัยพระบาทสมเด็จพระ

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวใช้คำชวาและยะวาปนกันก็เป็นที่เข้าใจเป็นกลุ่มคนเดียวกันนั้นเองแม้ในปัจจุบันที่ของสถานที่ทำพิธีกรรมของศาสนาที่เรียกว่ามัสยิดก็จดทะเบียนต่อทางราชการที่เรียกว่ามัสยิดก็จดทะเบียนต่อทางราชการ ในนามของมัสยิดยะวาเช่นกัน

ชาวยะวามีถิ่นอยู่บริเวณซอย โรงน้ำแข็งถนนสาทรใต้แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ชาวยะวานิยมเรียกถิ่นที่อยู่ของตนเองว่า" กำปงยะวา" (kampong Java) คำว่ากำปงมีความหมายว่าหมู่บ้าน แต่สำหรับชาวยะวาสูงอายุนั้นจะเรียกตัวเอง ว่าสุไงมารู้ (SungeiBaru) ตีว่า "Sungei" ภาษายะวาแปลว่าคลอง ส่วนคำว่า "Baru" แปลว่าใหม่ นั้นคือ คลองสาทรใหม่

2.5 วัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิมไทยเชื้อสายยะวา (ชวา)

อาหารกับวิถีชีวิต อาหารยะวาในมิติวัฒนธรรมความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ ชีวภาพ และชาติพันธุ์ส่งผลให้อาหารการกินในเกาะต่าง ๆ ของอินโดนีเซียมีความหลากหลายและมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง อาทิ อาหารของเกาะสุมาตรา ได้รับอิทธิพลจากอาหารอาหรับและอินเดียเนื่องจากมีทำเลที่ตั้งซึ่งเป็นเมืองท่าติดต่อกับภูมิภาคข้างต้น เช่น อาหารปาดัง (Padang cuisine) ที่อาหารแต่ละเมนูมักจะเป็นแกงเครื่องเทศที่มีรสจัดมีส่วนประกอบอย่าง ขิง ขมิ้นพริกไทย ลูกผักชี กระวาน กานพลูเช่น แกงเรนดัง (rendang) แกงกูลัย (gulai) ส่วนอาหารบาหลี (Balinese cuisine) ซึ่งมีพัฒนาการเฉพาะถิ่น เช่น เนื้อสุกรที่ชาวมุสลิมไม่บริโภคเนื่องด้วยข้อห้ามทางศาสนา ในขณะที่ชาวบาหลีเองที่นับถือศาสนาฮินดูไม่รับประทานเนื้อวัวเช่นกันสำหรับอาหารชวา (Javanese cuisine) มีพัฒนาการตามบริบทท้องถิ่นของเกาะซึ่งได้รับอิทธิพลพื้นถิ่นที่มีความเกี่ยวโยงกับวิถีความเชื่อแบบชวาพื้นที่อุดมไปด้วยข้าวเป็นหลักอาหารเทศกาล และมีเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติหวาน ถึงกระนั้นในอาหารชวาเองก็มีความหลากหลายเช่นเดียวกับวัฒนธรรมและกลุ่มชาติพันธุ์บนเกาะชวาไม่ว่าจะเป็นจาการ์ตา (Jakarta) ที่มีความผสมผสานในบริบทของเมืองหลวงอาหารชวาตะวันตก (Western Java) หรือ ซุนดา (Sunda) อาหารมาดูรา (Madura) และอาหารชวาตะวันออก (Eastern Java) ดังที่ได้กล่าวไปข้างต้นอาหารชาติพันธุ์ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายยะวาในกรุงเทพมหานคร มีความเกี่ยวข้องกันกับวัฒนธรรมอาหารของชวาที่ถูกเคลื่อนย้ายถ่ายเทโดยการอพยพจากแผ่นดินแม่มายังประเทศไทยซึ่งจากหลักฐาน เอกสารและจากคำบอกเล่าว่า พวกเขาจะเดินทางมาจากชวากลาง (Central Java) อาทิ เมืองกันดัล (Kendal) เมืองสะมารัง (Samarang) และชวาตะวันออก (Eastern Java) อาทิ เมืองสุราบายา (Surabaya) เป็นต้น จึงเป็นกุญแจดอกหนึ่งที่จะทำให้เราสามารถที่จะสืบสาวความเกี่ยวเนื่องกันของอาหารยะวาในชุมชนชาวยะวาในกรุงเทพมหานคร แม้ว่าการผสนผสานและการกลืนกลายทางวัฒนธรรมจะเป็นเรื่องที่หลีกเลี่ยงไม่ได้และเป็นสิ่งที่เกิดกับชาวยะวาเช่นเดียวกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ในประเทศไทย แต่อาหารนี่เองที่เป็นเสมือนร่องรอยของบรรพบุรุษ เป็นสิ่งที่ใช้ธำรง

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของพวกเขา อาหารยะวาแต่ละเมนูนั้นยังคงถูกเรียกด้วยชื่อดั้งเดิม และยังคงปรุงกันในวาระโอกาสต่าง ๆ ตามธรรมเนียมประเพณี

นอกจากอาหารชาวยะวาจะเกี่ยวกับเรื่องปากท้องอาหารยังเกี่ยวข้องกับแนวคิดและพิธีกรรมที่เกี่ยวเนื่องกับประเพณีในศาสนาอิสลามและวัฒนธรรมชวา ซึ่งปรากฏความเชื่อก่อนศาสนาอิสลาม (prelslamic belief) ที่ฝังรากอยู่ในวัฒนธรรมของชวาและถูกอิสลามานุวัตร (Islamized) ให้เข้ากับบริทของสังคมมุสลิม ประเพณี “สลามัตตัน” (Slametan) หรือเทียบเคียงได้กับประเพณีในสังคมมุสลิมไทยที่เรียกว่า “กินบุญ” หากย้อนกลับไปดูยังวัฒนธรรมของชาวยะวา ในงานศึกษาของ Clifford Geertz (1976) ได้ให้จำกัดความของ “สลามัตตัน” ไว้ว่าเป็น “ศูนย์กลางของระบบความเชื่อทางศาสนาของชวา”ซึ่งเป็นการเข้าสังคมโดยใช้อาหารเป็นสื่อกลาง (Communal feast) โดยจะกระทำเป็นประจำในชุมชนหรือในบ้านใดบ้านหนึ่งเป็นเจ้าภาพเนื่องในโอกาสงานพิเศษไม่ว่าจะเป็นงานฉลองสำหรับเด็กแรกเกิด งานแต่งงานขึ้นบ้านใหม่ การตัดสุหนัด การรำลึกถึงคนตาย เป็นต้น การกินบุญเป็นการรวมตัวของชุมชน มีการเชื้อเชิญผู้อาวุโส เครือญาติ เพื่อนฝูงและเพื่อนบ้าน เข้ามาร่วมลงแรงทั้งผู้ชายและผู้หญิงในการช่วยกันทำอาหาร การร่วมกันอ่านบทขอพรจากพระเจ้า การจัดวางและการเสิร์ฟอาหาร การล้างจานชาม ฯลฯ ล้วนแต่มีหน้าที่ที่ทำให้ชุมชนเกิดความแน่นแฟ้น เมื่อพิจารณาการกินบุญของชาวมุสลิมเชื้อสายยะวาและมลายูในกรุงเทพมหานครพบว่ารากของพิธีกรรมนี้มีความสอดคล้องใกล้เคียงกัน

ภาพที่ 2.1 ข้าวอำเบิ้งสำรับใหญ่ของชาวยะวา
ที่มา: สุนิติ (2563)

อาหารสำหรับงานกินบุญในชุมชนชาวยะวาในกรุงเทพมหานครนั้นคงจะไม่ครบสูตรหากไม่มีสำรับอาหารที่เรียกว่า “ข้าวอำเบิ้ง” (Nasi Ambeng) ซึ่งเป็นสำรับข้าวใส่ถาดที่ชาวยะวามักจะทำในงานบุญใหญ่โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ทำบุญคนตาย 7 วัน 40 วัน หรือ 100 วัน โดยเจ้าภาพจะเชิญ

“ละแบ” หรือกลุ่มคนผู้มีความรู้ทางศาสนาในชุมชน (หรือบางกรณีก็เชิญมาจากนอกชุมชน) ที่มีความสามารถอ่านบทขอพร (ดุอา) ได้มาร่วม สำรับข้าวอำเบิ๊งจะประกอบด้วยอาหาร 7 ชนิด ได้แก่ ผัดสะมากอแร๊ง สะรุนแด๊ง บัคกาแด๊ล แกงอะป๊อรไก่ คะรังอะเซี้ม และ ปลาโอทอด (ปลาตองก๊อล) ซึ่งต้องใช้เวลาในการเตรียมอาหาร 2-3 วันแล้วแต่ว่าจะทำปริมาณมากแค่ไหน

โดยปกติแล้วเจ้าภาพงานที่เป็นผู้หญิงจะช่วยกันจัดเตรียมสำรับอำเบิ๊ง ไว้ก่อนที่ละแบจะอ่านดุอาเสร็จ ซึ่งจะเริ่มด้วยการจัดวางใบตองที่ตัดเป็นวงกลมใส่ลงในถาด จากนั้นจึงใส่ข้าวสวยจัดให้พูนพร้อมกับกดกลางข้าวให้ยุบเล็กน้อยแล้วจึงนำใบตองอีกใบมาวางทับลงไป ก่อนจัดเรียงกับข้าวต่าง ๆ ลงไป ชั้นใบตองจะช่วยแบ่งพื้นที่ระหว่างข้าวและกับข้าวไม่ให้ปะปนกัน การกดข้าวบริเวณกึ่งกลางให้ยุบลงเล็กน้อยจะช่วยให้อาหารรวมกันอยู่ชั้นบนได้โดยไม่ร่วงลงในถาด เมื่อจัดกับข้าวลงถาดเสร็จแล้วจึงประดับขอบด้วยกล้วยและของหวานโดยที่ถาดข้าวจะถูกคลุมด้วยใบตองอีกชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันแมลงและหรือสัมผัสอากาศมากเกินไป เมื่อละแบเสร็จจากพิธีการจึงนำถาดไปเสิร์ฟให้แก่แขกเหรื่อโดยเฉพาะวงผู้อาวุโสก่อนเพื่อเป็นการให้เกียรติ

อาหารยะวาในชุมชนมีรสชาติและสูตรที่แตกต่างไปในแต่ละบ้าน อาทิเช่น สำหรับข้าวอำเบิ๊ง บางครอบครัวอาจจะใช้แกงกุรุหม่าที่มีความข้นแทนแกงอะป๊อรไก่ โดยให้เหตุผลว่าทานด้วยมือง่ายกว่า หรือปะเจิ้ล ซึ่งในกรณีของบางครอบครัวจะใช้ปลาดุกย่างแทนปลาโอย่าง รวมถึงใช้กะทิสดราดลงไปผสมกับเครื่องแกง (พริก หัวหอมแดง กระเทียมย่าง) ที่โขลกไว้ แทนที่จะเอาเครื่องแกงต้มกับกะทิ ในกรณีอย่างขนมหวาน เช่น ข้าวเหนียวหน้าเขียว บางแห่งปรับสูตรหน้าเขียวโดยใส่ไข่เพิ่มและลดแป้งเพื่อให้มีความนุ่มนวลต่างจากสูตรดั้งเดิมที่ว่ากันว่าส่วนหน้าจะค่อนข้างกระด้างอาหารยะวายังส่งอิทธิพลบางประการให้กับวัฒนธรรมการกินของชาวมุสลิมเชื้อสายอื่น ๆ ในย่านเจริญกรุงด้วยเช่นกัน ตัวอย่างเช่น ในชุมชนมัสยิดดารุ้ลอาบิดีน (ตรอกจันทน์) บางครอบครัวซึ่งเป็นชาวมุสลิมเชื้อสายมลายูแต่เมื่อมีการรวมญาติในวันตรุษอีดิ้ลฟิฏรี และ อีดิ้ลอัฎฮา ก็จะทำอาหารยะวาอาทิ ข้าวลอนต้องกับ แกงลอแด๊และ สะโต้และ ขนมลอเปส กันเป็นประจำเสมือนธรรมเนียมของครอบครัว

การเปลี่ยนแปลง ปรากฏการณ์และสถานการณ์ของอาหารยะวาในปัจจุบัน

ด้วยสภาพของสังคมและบริบทของชุมชนที่ต่างไปจากครั้งอดีตมีปัจจัยให้วัฒนธรรมอาหารของชุมชนมัสยิดยะวาเปลี่ยนแปลงไป พัฒนาการความเป็นเมืองของกรุงเทพมหานคร ความแออัดของพื้นที่ทำให้เกิดการโยกย้ายที่อยู่อาศัยออกไปย่านชานเมืองเนื่องจากเหตุผลต่าง ๆ ทำให้ความเข้มข้นของชุมชนนั้นค่อย ๆ เบาบางลง หากดูในแง่ของเรื่องทรัพยากรมนุษย์นอกเหนือไปจากการทำอาหารกันในครัวเรือน อาหาร ยะวาบางชนิดอย่างสำรับข้าวอำเบิ๊ง ที่เป็นอาหารในโอกาสพิเศษและจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้ความร่วมมือในชุมชนเพราะกับข้าวแต่ละชนิดใช้กำลังและเวลาทำนาน เช่น สะรุนแด๊ง จำเป็นต้องคั่วมะพร้าวกับเนื้อและเครื่องปรุงเป็นเวลานาน บางครั้งไม่ต่ำกว่า 3 ชั่วโมง แต่เมื่อ

กาลเวลาและปัจจัยทางเศรษฐกิจสังคม เวลาที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้เป็นเรื่องยากที่จะจัดทำขึ้นมาสักครั้งหนึ่ง ทำให้ในปัจจุบันสำรับข้าวอำเบิ้งกลายเป็นของหายากและนับวันยิ่งจะเหลือคนทำน้อยลงทุกที ส่วนการจัดถาดข้าวอำเบิ้งนั้นจะพบได้ตามบ้านของครอบครัวชาวมุสลิมเชื้อสายยะวาที่ยังคงรักษาธรรมเนียมเก่าและจะคงทำเมื่อมีงานกินบุญเท่านั้น โดยครอบครัวจะช่วยกันตระเตรียมกันอย่างแข็งขันอย่างไรก็ดี ยังมีปรากฏการณ์การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมอาหารที่ส่งทอดมายังคนในชุมชนแม้ว่าตัวผู้ทำจะเป็นชาวมุสลิมเชื้อสายมลายูแต่มีความสามารถในการทำอาหารและรับจ้างทำกับข้าวสำรับอำเบิ้งได้ด้วยเช่นกัน ปัจจัยหนึ่งเป็นที่สังเกตได้ว่านอกจากอาหารยะวาอาจจะต้องเผชิญกับกระแสความเปลี่ยนแปลงของสังคม ยังต้องเผชิญกับกระแสอิสลามานุวัตร (Islamization) ซึ่งเป็นกระบวนการเคลื่อนไหวของศาสนาอิสลามที่มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างให้เกิดการสอนอิสลามโดยให้ศาสนาอิสลามนั้นเข้าไปอยู่ทุกแง่มุมของชีวิต และทำให้

เกิดสังคมใหม่ที่อุทิศให้กับหลักคำสอนของศาสนาอิสลามทุกแง่มุมมีผลกระทบต่อวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวยะวาซึ่งผสมผสานเอาแนวคิดและความเชื่อแบบท้องถิ่นในชุมชนมัสยิดยะวาและที่อื่น ๆ ในกรุงเทพมหานครอีกด้วย อาทิ การเปลี่ยนรูปแบบการแต่งกายของคนในชุมชน พิธีกรรม และประเพณีบางอย่างที่ถูกละทิ้งหรือปรับเปลี่ยนไปบ้าง เช่น การทำบุญระลึกถึงบรรพบุรุษที่ล่วงลับ (ทำอารวะฮ์) การเสี่ยงทายเพศของบุตร การโกนผมไฟ การกินบุญ ฯลฯ ซึ่งเป็นประเพณีแบบท้องถิ่นซึ่งมีเค้ารางมาจากความเชื่อก่อนศาสนาอิสลามเริ่มถูกตั้งคำถามและปฏิเสธจากกลุ่มที่มีแนวคิดใหม่ ๆ นี่อาจจะเป็นหนึ่งในเหตุผลที่ทำให้อาหารบางชนิดที่เกี่ยวข้องกับประเพณีที่ถูกมองว่าไม่ใช่อิสลามถูกลดบทบาทลงในวิถีชีวิตประจำวันของคนในชุมชน อาทิ ข้าวปันจะอั๊ง (ข้าวกระทง) การทำรอยะเสี่ยงทาย การทำขนมบูโบอาซูรอเป็นต้น ถึงกระนั้นแม้ว่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อธรรมเนียมวิถีปฏิบัติแบบดั้งเดิมบางอย่างของชาวยะวาจะเปลี่ยนแปลงไปบ้างด้วยปัจจัยที่ได้กล่าวมาแต่ในชุมชนมัสยิดยะวาโดยเฉพาะรุ่นผู้ใหญ่ที่ยังคงรักษารากเหง้าไว้ให้เห็นอยู่บ้าง อาหารเหล่านี้ปัจจุบันจะถูกทำขึ้นในโอกาสอื่นๆหรือเพื่อที่จะรำลึกความหลังวัยเด็กของผู้ใหญ่ในชุมชนบางครอบครัว หรืออาจจะทำขึ้นในโอกาสพิเศษเช่น งานการกุศลของมัสยิดยะวา หรือ หากมีผู้ขอร้องให้ทำขึ้นเป็นพิเศษ เป็นต้น จะเห็นได้ว่าถึงแม้ว่าบริบทของสังคมจะเปลี่ยนไปแต่รูปลักษณ์ รสชาติของอาหารยะวาส่วนใหญ่ก็ยังคงเดิมและถูกอธิบายใหม่ในเชิงวัฒนธรรมวิถีชีวิตมากกว่าเรื่องของความเชื่อ

ในปัจจุบันคนที่สามารถทำอาหารยะวาจะลดน้อยถอยลงไปตามกาลเวลาที่เปลี่ยนแปลงทางอาหารไปเป็นไทยเสียมาก และหากในอนาคตไม่มีการสืบทอดหรืออาหารยะวาก็อาจจะอยู่ในกลุ่มอาหารที่เสี่ยงต่อการสูญหายได้เช่นกัน อาหารยะวาเป็นหนึ่งในอาหารชาติพันธุ์ในหมู่สังคมชาวไทยมุสลิมที่ไม่ได้เป็นที่รู้จักกว้างขวางเหมือนเช่นอาหารมุสลิมอื่น ๆ อย่างเช่น ข้าวหมก แกงมัสมั่น แกงกุรหม่า ซุปหางวัว ข้าวยำ ฯลฯ เมื่อมีคำถามว่าอาหารที่มีเอกลักษณ์อย่างอาหารยะวาสามารถที่จะถูกเผยแพร่และสร้างความรับรู้เป็นที่นิยมในสังคมเหมือนกันอาหารของชาวมุสลิมอื่นๆ (สุนิติ จุฑามาศ, 2561)

2.7 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

อาหารฮาลาล ในความเข้าใจของคนไทยส่วนใหญ่ หมายถึง อาหารอิสลาม ที่ไม่ได้ ปรุงด้วยเนื้อสุกร แต่ความหมายตามบัญญัติของศาสนาอิสลาม คำว่าฮาลาล เป็นภาษาอาหรับ มีความหมายว่า อนุมัติ เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนา จะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุมัติ ซึ่งจะมีความหมายตรงข้ามกับ คำว่า ฮารอม ซึ่งหมายถึง สิ่งที่ศาสนาห้าม ศาสนาอิสลาม กรอบการดำเนินชีวิตของชาวมุสลิมทุกคน ดังนี้ การบริโภคอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักของ ฮาลาล เนื้อสัตว์ที่นำปรุงอาหารต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนา และไม่เป็นสัตว์ ที่เป็นฮารอม ในส่วนของเครื่องดื่ม อิสลามห้ามไม่ให้ดื่มเครื่องดื่มที่เกิดจากการนำไปหมัก จนกลายเป็น สุรา ไม่ว่าจะผลิตจากองุ่น อินทผลัม ข้าวบาร์เลย์ หรือวัตถุอื่นใดก็ตาม (สำนักงานมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. 2551)

หลักการพื้นฐานของฮาลาล ฮารอม ตามบัญญัติของอิสลาม ถือว่าเป็นสิทธิของอัลลอฮฺเท่านั้น โดยพระองค์ ได้สั่งห้ามสิ่งต่าง ๆ ที่ไม่บริสุทธิ์และมีพิษภัย สิ่งที่เป็นอันตราย ถือเป็น ฮารอม สิ่งใดที่เป็นประโยชน์ถือว่าเป็นฮาลาล สิ่งใดเป็นทั้งสิ่งที่มีพิษภัย มากกว่า เป็นประโยชน์สิ่งนั้นเป็นฮารอม หลักพื้นฐานของฮาลาล - ฮารอม

2.7.1 สัตว์ พืชและอาหารที่ห้ามนำมาบริโภค (ฮารอม)

ตามหลักศาสนาอิสลามมีดังนี้ (สำนักงานมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย.2551)

2.7.1.1 สัตว์ที่ห้ามนำมาบริโภค ได้แก่

1) สุกร สุนัข หมูป่า ลิง แมว

2) สัตว์ที่กินเนื้อเป็นอาหารและมีกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี

3) สัตว์มีพิษหรือสัตว์นำโรค เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง

4) สัตว์มีพิษและเป็นอันตราย เช่น งู

5) สัตว์น่ารังเกียจ เช่น หนอน แมลงวัน

6) สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่า เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน

7) สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา เช่น ล่อ

8) สัตว์ที่ตายเอง

9) สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย ถูกดีหรือขว้างจนตาย ตกจากที่สูงลงมาตาย ถูกขวิดตาย ถูกสัตว์อื่นกัดกินจนตาย

10) สัตว์ที่ถูกเชือดเพื่อบูชายัญ

11) สัตว์ที่ถูกเชือดโดยกล่าวนามอื่นนอกจากอัลลอฮฺ

2.7.1.2 โดยเนื้อสัตว์ที่ไม่เป็นฮารอม ต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักอิสลามดังนี้

1) ผู้เชือดต้องนับถือศาสนาอิสลาม

2) สัตว์ที่จะเชือดนั้น ต้องเป็นสัตว์ที่รับประทานได้ตามหลักศาสนาอิสลาม

3) ต้องไม่ปะปนสัตว์ที่จะเชือดกับสัตว์ต้องห้ามในระหว่างขนส่ง

4) ต้องไม่ทารุณสัตว์ก่อนเชือดตลอดจนอุปกรณ์ที่ใช้ในการเชือดต้องมีความคม

5) ให้ผู้เชือดกล่าวพระนามของพระผู้เป็นเจ้า ขณะเริ่มทำการเชือด โดยต้องทำการเชือดในคราวเดียวกันให้แล้วเสร็จ โดยไม่ทรมาณสัตว์

6) ผู้เชือดต้องเชือดให้หลอดลม หลอดอาหารและเส้นเลือดข้างลำคอขสัตว์ที่ถูกเชือดขาดออกจากกันอย่างสิ้นเชิง โดยสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น สัตว์นั้นต้องตายสนิทเองก่อน จึงจะนำไปดำเนินการอย่างอื่นต่อได้

2.7.1.3 สัตว์ที่ถือว่าเป็นฮาลาลโดยไม่ต้องผ่านการเชือดคือ ปลาและตกแตน โดยอิสลามได้ยกเว้นปลาและปลาวาฬ และสัตว์ทะเลอื่น ๆ ออกจากประเภท “ซากสัตว์” ที่ศาสนาห้าม (สำนักงานมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, 2551: 10)

1) พืชที่ห้ามนำมาบริโภค พืชมีพิษและมีอันตราย

2) อาหารหรือเครื่องดื่ม ที่มีส่วนประกอบของแอลกอฮอลหรือมีสิ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ในการปรุงอาหารวัตถุดิบที่จะนำมาปรุงอาหารจะต้องเป็นสิ่งที่สะอาดตามบัญญัติ ศาสนาจะต้องผ่านการล้างเอาสิ่งที่เป็นนะยิส (สิ่งที่ศาสนาถือว่าเป็นสิ่งสกปรก) ออกไป และผ่านกระบวนการปรุงที่สะอาดและที่ถูกต้อง ถ้าหากเป็นเนื้อสัตว์ต้องเป็นที่เชือดถูกต้อง ตามบัญญัติศาสนาและต้องผ่านการ ล้างอย่างถูกวิธีตามบัญญัติศาสนา

2.7.2 ข้อปฏิบัติการผลิตอาหารฮาลาล

ข้อควรปฏิบัติในการผลิตอาหารฮาลาล สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย ได้นำเสนอดังนี้ (สถาบันมาตรฐานฮาลาล แห่งประเทศไทย, 2554)

2.7.2.1 สถานประกอบการ

1) สถานประกอบการต้องสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรมและมาตรฐานอื่น ๆ ที่ควบคุมสถานประกอบการ

2) สถานที่ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ปะปนกับการผลิตที่ไม่ฮาลาล และให้แยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยชัดเจน เช่น กันกำแพงกั้น แยกโรงงาน เป็นต้น

3) สถานที่ที่ผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่มีสัตว์เลี้ยง เข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต และต้องไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่ไม่ฮาลาลเข้าไปเกี่ยวข้องด้วยอย่างเด็ดขาด

2.7.2.2 วัตถุดิบส่วนประกอบอาหารและการเก็บรักษา

1) วัตถุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลาม

อนุญาตให้บริโภคได้ และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคโดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือ คุณสมบัติยืนยัน

2) วัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ในการผลิต ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาดไม่มีสัตว์เข้า ไปเกี่ยวข้องด้วย เช่น สุนัข แมว และอื่น ๆ

3) วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ต้องเก็บรักษาแยกออกจาก สิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด และไม่เกี่ยวข้องกัน

2.7.2.3 การล้างวัตถุดิบและน้ำที่ใช้ล้าง

1) การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต เมื่อล้างน้ำโดยการจุ่มหรือน้ำขังในภาชนะแล้วต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่าน วัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึง ในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้

2) อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารทุกชนิด ถ้าเคยใช้ในการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน จึงจะใช้ ในการผลิตอาหารฮาลาลได้

3) อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล จะใช้หรือเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้

2.7.2.4 พนักงานของสถานประกอบการ

1) พนักงาน ในสายการผลิตอาหารฮาลาล ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร แอลกอฮอล์ หรือเล่นสัมผัสกับสุนัขขณะหยุดพักผ่อน

2) จะต้องมีพนักงานมุสลิม ในสถานประกอบการที่ผลิตอาหารฮาลาลโดยเฉพาะแผนกจัดซื้อ แผนกผลิต

2.7.2.5 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และการขนส่ง

1) ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องเก็บรักษาให้แยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะอยู่ในบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปแล้วก็ตาม

2) การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

2.7.2.6 การจัดจำหน่ายโดยเด็ดขาด

1) ผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องแยกจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล โดยเด็ดขาด ต้องไม่ปะปนกันแม้ว่าจะจัดจำหน่ายอยู่ในบรรจุภัณฑ์ก็ตาม

2) การจัดจำหน่ายโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์หรือแกะถุงบรรจุออกจำหน่าย ต้องแจ้งให้สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลทราบและต้องจัดให้ถูกต้องตลอดเวลา

3) อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ใช้ปะปนกับ สิ่งไม่

ฮาลาล ถ้าเกิดการปะปนขึ้นจะต้องทำการล้างให้สะอาดตามหลักการศาสนาอิสลาม

2.7.2.7 การบริการอาหารฮาลาล (กรณีที่เป็นร้านอาหาร โรงแรม ฯลฯ)

1) ต้องมีผู้ประกอบการหรือควบคุมการประกอบอาหารเป็นผู้นับถือศาสนา

2) เป็นสถานที่เฉพาะ ไม่ปะปนกับสถานที่ที่ใช้ประกอบอาหารหรือ อิสลามสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

3) วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือบริการถูกต้องตามบัญญัติ ศาสนาอิสลาม การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารหรือบริการต้องแยกไม่ปะปนกับ ภาชนะอื่น ที่ใช้กับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

ปัจจุบัน ในตลาดโลกมีผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมอยู่ประมาณ 2,000 ล้านคนการค้าขาย จำเป็นต้องทำทุกวิถีทางที่จะเข้าไปมีส่วนแบ่งในตลาดอาหารจากประเทศที่มีชาวมุสลิม ให้มากขึ้น ประเทศไทยในฐานะที่เป็นประเทศที่ผลิตอาหารที่สำคัญของโลก ผู้ผลิตจึงจำเป็นต้องให้ความสนใจใน เครื่องหมายนี้อย่างจริงจัง ผู้ที่เกี่ยวข้องต้องเรียนรู้ และอยู่บนพื้นฐานของ ความเข้าใจอย่างถูกต้อง เพื่อเตรียมความพร้อมของการผลิต สร้างฐานที่แข็งแกร่งให้กับประเทศต่อไป Codex (มาตรฐานของ องค์การการค้าโลก) ได้จัดทำเอกสาร General Guideline for use of the Term " Halal" ตั้งแต่ ปี พศ. 2540 และสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้นำมาเรียบเรียงและจัดพิมพ์ เป็นภาษาไทยโดยได้ยึดหลัก และอ้างอิงเอกสารภาษาอังกฤษดังกล่าว มอก.1701-2541 ZCAC GL-24/1997) ข้อแนะนำนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ประเทศต่าง ๆ มีความเข้าใจที่ตรงกัน และมีการปฏิบัติอย่าง ถูกต้องตามกฎของศาสนาอิสลาม ทั้งทางด้านแหล่งที่มาของอาหาร วิธีการฆ่าสัตว์ การเตรียมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุหีบห่อ การขนส่งและการเก็บรักษาอาหารอีกทั้งยังเป็นการส่งเสริม การค้ากับประเทศมุสลิม ที่กำหนดมาตรการนำเข้าอาหารฮาลาลมาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นระบบ เชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่ เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอด "สายโซ่การผลิต จะต้อง "ฮาลาล" คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง "ฮารอม" คือสิ่งที่ต้องห้าม ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี ถูกสุขอนามัย มี คุณค่าอาหาร เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ดอยยิบ) ซึ่งระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิต อาหารทั้งระบบ GMP HACCP และระบบการบริหารคุณภาพ (ISO) จึงเป็นเรื่องสอดคล้องกับหลักการ มาตรฐาน อาหารฮาลาล จะแตกต่างกันในหลักการสำคัญคือ มาตรฐานอาหารฮาลาลจะต้องยึดถือ ความถูกต้องและคุณค่าตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ส่วนมาตรฐานสากลยึดถือคุณค่าอาหาร โดยมี จำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม

2.8 เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รติวัลย์ (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง “สัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม : ผลิตภัณฑ์อาหารไทยในตลาดสหรัฐอเมริกา” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคชาวอเมริกันเกี่ยวกับอาหารไทยและสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ จากผลการวิจัยพบว่า คนอเมริกันมีวัฒนธรรมอาหารที่เข้มแข็ง และเป็นผู้บริโภคอาหารหลากหลายวัฒนธรรม การทำอาหารไทยในบ้านของครอบครัวอเมริกัน ยังคงเป็นไปได้ยาก เพราะคนอเมริกันขาดความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารไทย วิธีการประกอบอาหาร และเครื่องปรุงที่จำเป็นในการท้าอาหารยังไม่มีวางจำหน่ายอย่างทั่วถึง คนอเมริกันให้ความสำคัญกับประสบการณ์ที่เป็นของแท้แบบดั้งเดิม ซึ่งนำเสนอโดยเจ้าของวัฒนธรรมที่มาจากถิ่นกำเนิดของวัฒนธรรมนั้น การยอมรับวัฒนธรรมในคนที่เป็นเจ้าของวัฒนธรรมหลักของประเทศจะเกิดขึ้นได้ง่าย โดยเฉพาะอาหารที่จะเลือกรับประทาน หากมาจากเจ้าของวัฒนธรรมอาหารเอง จะได้รับความเชื่อถือมากกว่า

ทัศนีย์ และสุภาพ (2557) ศึกษาเรื่อง “เส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นมา และบริบทชุมชนที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารในมิติทางสังคมและวัฒนธรรมล้านนา และพัฒนาการการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารล้านนาในท้องถิ่น รวมถึงแนวทางในการสืบสานและธำรงรักษาภูมิปัญญาอาหารล้านนา เพื่อความยั่งยืนในท้องถิ่น จากผลการศึกษาพบว่า การศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาและบริบทของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารในมิติทางสังคมและวัฒนธรรมล้านนานั้น ชนชาติที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารล้านนาจะเป็นชนเผ่าไทลื้อ ไทเขิน ไทยวน ไทยอง และลัวะ โดยอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมประเพณี ความเชื่อ และค่านิยมของชาวล้านนา ได้แก่ ลาบ แกงโฮะ แกงอ่อมและ แกงขนุน และอาหารที่มีความเกี่ยวข้องทางประวัติศาสตร์ล้านนา ได้แก่ แกงฮังเล ข้าวซอยและขนมจีนน้ำเงี้ยว โดยมีกระบวนการ ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนามี 3 วิถีทาง คือ ทางวัฒนธรรม ทางความเชื่อค่านิยม และทางทักษะวิธีการ ซึ่งแนวทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนามี 4 องค์ประกอบ คือ

1) ด้านผู้ถ่ายทอด โดยใช้วิธีการจัดท้าระบบฐานข้อมูล การสร้างโอกาส หรือจัดเวทในการแสดงออก การให้เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ การสื่อสารกับชุมชน การเสริมสร้าง และการยกย่องปราชญ์ท้องถิ่น

2) ด้านผู้รับการถ่ายทอด ใช้วิธีการเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจให้คนในท้องถิ่นและการสร้างความตระหนักถึงความสำคัญและประโยชน์ของภูมิปัญญาอาหารล้านนา การสร้างแรงจูงใจ การฝึกทักษะในการแสวงหาความรู้ และการสังเกตจดจ้า

3) ด้านกระบวนการถ่ายทอด ใช้การสาธิต การคิดร่วมกันการสร้างสรรค์ การแบ่งปัน

4) ด้านผลการถ่ายทอด เน้นการศึกษาค้นคว้าวิจัย การอนุรักษ์ฟื้นฟูและการพัฒนา

ต่อยอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา

มาริ (2556) ศึกษาเรื่อง “กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ และความสัมพันธ์ทางชาติพันธุ์ระหว่างชาวขมุกับไทลื้อ” : ศึกษาจากวัฒนธรรมผ้าทอในเมืองเงิน แขวงไชยะบุรี สปป.ลาว ผลจากการศึกษาพบว่า มีการเปลี่ยนแปลงในความสัมพันธ์ทางชาติพันธุ์ระหว่างชาวขมุกับไทลื้อโดยเปลี่ยนจากความสัมพันธ์แบบพึ่งพาซึ่งกันและกัน ทั้งทางด้านสังคมวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ สู่ความสัมพันธ์แบบมุ่งเน้นปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจเป็นเรื่องสำคัญ ทั้งนี้พบว่ามีสาเหตุหลักมาจากการกำหนดนโยบายของรัฐในการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม รวมถึงการเปลี่ยนแปลงสภาพการณ์พื้นที่แนวชายแดนไทย-ลาว ที่ได้รับอิทธิพลจากทุนนิยมและบริโภคนิยม ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ นอกจากนี้ มาริ ซากาโมโต้ (2558) ยังพบว่า ภายใต้การปกครองแบบรัฐชาติโดยสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลให้ผ้าทอไทลื้อในปัจจุบันกลายเป็นสิ่งแสดงความหมายเชิงสัญลักษณ์ ซึ่งกลุ่มชนทั้งสองรวมถึงทางภาครัฐ พยายามช่วงชิงความหมายของผ้าทอไทลื้อเมืองเงิน เพื่อใช้เป็นพื้นที่ทางสังคม ในการนำเสนอตัวตนไปตามเงื่อนไข สถานการณ์และผลประโยชน์ ท้าให้ผ้าทอกลายเป็นเครื่องมือในการต่อรองอ้านาจระหว่างกลุ่มชน หรือระหว่างรัฐกับกลุ่มชน โดยมีกระบวนการดังนี้

1) ชาวขมุใช้วิธีหยิบยืมและเลือกใช้เครื่องแต่งกายของไทลื้อ เพื่อสร้างพื้นที่ทางสังคมให้ตนเอง

2) ชาวไทลื้อใช้ผ้าทอ เป็นเครื่องมือในการสร้างพื้นที่ในการแสดงอัตลักษณ์ที่สามารถซื้อขายได้ (Marketable Identity)

3) การใช้ผ้าเช็ดไทลื้อเมืองเงินในพิธีกรรมหรืองานเฉลิมฉลอง เพื่อแสดงความเป็นเมืองเงินเพื่อดึงดูดแขกที่มาเยือนและนักลงทุน เพื่อรณรงค์การค้าและการท่องเที่ยว โดยงานวิจัยชิ้นนี้สามารถนำมาปรับใช้ในการสร้างอัตลักษณ์และความสัมพันธ์ทางชาติพันธุ์ ผ่านวัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ได้อีกแนวทางหนึ่ง

สุพรรณี และฐิติญา (2556) ศึกษาการจัดการอาหารในระดับครอบครัวตามวิถีมุสลิมและกระบวนการขับเคลื่อน เพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร อาหารในครอบครัวชุมชนบ้านชาใจ อำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง พบว่า วิธีการจัดอาหารในระดับครอบครัวตามวิถีมุสลิมแบ่งได้เป็น 3 ลักษณะ คือ

1) การจัดการอาหารเพื่ออาชีพ ได้แก่ การค้าขายอาหารและเนื้อสัตว์ที่เชือดเอง เป็นการเข้าถึงผลิตและบริโภคเอง ทำให้เกิดการหมุนเวียนรายได้ในชุมชน เกิดความมั่นคงทางอาหารด้านการเข้าถึงอาหารได้ตลอดเวลา

2) การจัดการอาหารในชีวิตประจำวัน มีความสอดคล้องกับวิธีการจัดการอาหาร ทั้งนี้ต้องมีความเป็น ฮาลาล และความพอเพียง จึงมีความมั่นคงทางอาหารตามวัฒนธรรมการบริโภคของชุมชน

3) การจัดการอาหารในวัฒนธรรมอิสลาม เช่น การเกิด การแต่งงาน การถือศีลอด ล้วนมีอาหารเข้ามา เกี่ยวข้องทั้งสิ้น โดยยึดหลักอาหารทำให้เกิดการแบ่งปันและสร้างสัมพันธ์ในชุมชน สร้างความมั่นคง ทางอาหารด้านการเข้าถึงที่สะท้อนในรูปแบบประเพณีวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้ในกระบวนการขับเคลื่อนเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร เกิดจากความต้องการพื้นที่ในการผลิตอาหารโดยมีแรง ขับเคลื่อนจากคนในชุมชนที่ตระหนักถึงอนาคตลูกหลานต่อความพอเพียงของอาหาร ซึ่งทุกคนต้อง ร่วมมือแก้ปัญหา โดยลดความเสี่ยงการขาดแคลนอาหาร ด้วยการปลูกผักลอยฟ้าที่ใช้พื้นที่น้อย ทั้งนี้ ภาครัฐและเอกชนต้องการสนับสนุนความรู้และเงินทุน และวิธีการปรับตัวของครอบครัวมุสลิม คือ การเปลี่ยนพฤติกรรมการกินอย่างประหยัด ด้วยการกินรวมกันเป็นครอบครัว แต่ยังคงเน้นการแบ่งปันอาหารเช่นเดิม ทั้งนี้เป็นผลมาจากหลักคำสอนของศาสนาอิสลามที่ให้กินอย่างพอเพียงและไม่ ฟุ่มเฟือย รวมถึงการแบ่งปันกัน

สาลิกา (2555) จากการวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก โดยซื้อวัตถุดิบอาหารจากแหล่งขายที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม เช่น เครื่องแกงซื้อจากร้านที่สินค้ามีเครื่องหมายตราฮาลาล เนื้อสัตว์จากร้านในตลาดสดที่ผู้ขายเป็นมุสลิม ตลอดจนการจัดอุปกรณ์ภาชนะ สถานที่ที่ใช้ในการเตรียม ปรุง ผลิตอาหารไทยฮาลาล ในภาชนะปิดสนิท (อาหาร สำเร็จรูปกระป๋อง) 9 ชนิด คือ พะแนงเนื้อไก่ แกงเขียวหวานเนื้อไก่ แกงมัสมั่นเนื้อไก่ แกงกะหรี่ เนื้อไก่ กล้วยบวชชี ชนิดละ 300 กระป๋อง รวมทั้งหมด 2,700 กระป๋อง พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารไทย ฮาลาลทั้ง 9 ชนิด ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และผ่านการตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จึงเป็นที่มั่นใจและยอมรับจากผู้บริโภคทั้งคนไทย คนต่างชาติ คนมุสลิม และผู้นับถือทุกศาสนา ดังนั้น ถ้าขยายผลและได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ผู้ประกอบการ และภาคเอกชนจะสามารถทำให้ประเทศไทยได้ประเทศคู่ค้าเป็นตลาดจากประเทศตะวันออกกลาง อันจะได้เงินเข้าประเทศอย่าง มหาศาล (วันเพ็ญ มีสมญา และคณะ, 2551) โดยปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ ร้านอาหารมุสลิม ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ประชากรที่ศึกษาส่วนใหญ่ในภาพรวมมีระดับการตัดสินใจในระดับมาก โดยปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกในระดับมาก มี 5 ด้านได้แก่ ด้านคุณค่า ทางโภชนาการด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านสถานที่ ด้านพนักงาน ตามลำดับและด้านที่มีระดับการ ใช้บริการปานกลาง คือ ด้านการส่งเสริมการตลาด ปัจจัยส่วนบุคคลได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ภูมิลำเนา การศึกษา กิจกรรมยามว่าง/งานอดิเรกและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ ร้านอาหารมุสลิมแตกต่างกันโดยพฤติกรรมการรับประทานอาหารมุสลิม ได้แก่ สื่อที่ทำให้รู้จักร้านอาหารมุสลิม โอกาสที่เลือกใช้บริการบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจ วันที่ใช้บริการ ความถี่ในการใช้บริการช่วงเวลาที่ใช้บริการ วิธีการสั่งอาหาร จำนวนคนในกลุ่มที่มาใช้บริการค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการ ใช้บริการมีความสัมพันธ์กับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารมุสลิม

(อาลิสา, 2553) ซึ่งภาพลักษณ์อาหารฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง พบว่า ประเทศไทยมีศักยภาพและโอกาสอีกมากในการขยายตลาดส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลไปยังภูมิภาคตะวันออกกลาง อาหารฮาลาลไทยได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพ มีเอกลักษณ์โดดเด่นเรื่องรสชาติและการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้งชาวตะวันออกกลางยังให้ความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การรับรองฮาลาล และเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศไทย แต่จากการที่นักธุรกิจไทยไม่ให้ความสำคัญกับการทำตลาดเชิงรุก ขาดการสร้างตราสินค้าของตนเอง อาหารฮาลาลไทย จึงไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้ยังพบว่าจากต้นทุนการผลิตที่สูง สินค้าอาหารฮาลาลไทยจึง มีราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่งส่งผลให้การนำเข้าสินค้าอาหารฮาลาลไทยในตลาดตะวันออกกลางมีปริมาณน้อย

ศิรินันท์ และอรทัย (2548) ได้ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม : มุมมองด้านสุขภาพในชุมชนมุสลิม ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี กับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 200 คน พบว่าแบบแผนการบริโภคอาหารของคนมุสลิมที่นิยมนำมาบริโภคในชีวิตประจำวัน แต่เดิมชาวไทยมุสลิมจะประกอบอาหารตามแบบที่ตนถนัดและปรุงตามรสชาติ ที่ต้องการด้วยตนเอง โดยกรรมวิธีการปรุงและการบริโภคอาหารจะต้องถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนา ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนมุสลิมเสี่ยงต่อการเจ็บป่วย เนื่องจากใช้น้ำมันในการประกอบอาหารสม่ำเสมอสูงถึงร้อยละ 84 ใช้ เกลือหรือน้ำปลาเติมในอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วสม่ำเสมอ ร้อยละ 47 พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่อาจมีผลทำให้เกิดความเจ็บป่วยได้ คือ การบริโภคอาหารที่มีรสเค็ม เช่น ปลาเค็ม เนื้อเค็ม และอาหารที่มีไขมันสูงเช่นไข่แดง เครื่องในสัตว์ ปลาหมึกหอยนางรม เนื่องจากมีกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 52.5 บริโภคอาหารที่มีรสเค็มเป็นบางครั้ง และร้อยละ 59 บริโภคอาหารที่มีอาหารที่มีไขมันสูงเป็น บางครั้ง

Mary Nicolaou และคณะ (2009) ศึกษาเรื่อง “วัฒนธรรมและสังคมที่มีผลต่อการบริโภคอาหารของชาวดัชท์ ในเมืองเตอร์กิช (Turkish) และเมืองโมรอคโค (Cultural and Social Influence on Food Consumtion in Dutch Residents of Turkish and Morocean Origin : A Qualitative Study)” โดยผลการศึกษายืนยันว่า วัฒนธรรมและสังคมมีผลต่อการบริโภคอาหารในกลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่ม รวมไปถึงอิทธิพลทางประเพณี และความเชื่อทางศาสนาก็มีผลต่อการบริโภคอาหาร ได้แก่ อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต และการผสมผสานของวัฒนธรรม (acculturation)

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

3.1 เครื่องมือที่ใช้

3.1.1 การเก็บข้อมูล

3.1.1.1 แบบสัมภาษณ์ประวัติความเป็นมาและบริบทของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

3.1.1.2 แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

3.1.1.3 แบบทดสอบการยอมรับประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale เพื่อศึกษาและจัดทำตำรับอาหาร อัมเบิ้ง ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

3.1.2 การประกอบอาหาร

3.1.3.1 อุปกรณ์ที่ใช้

1) หม้อแสตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 25 เซนติเมตร สำหรับทำแกงอะป๊อรไก่

2) กระทะสำหรับทอด ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 24 เซนติเมตร สำหรับทอดบัคกาแด๊ลและปลาตองก๊อล

3) กระทะสำหรับผัด ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 35 เซนติเมตร จำนวน 3 ใบ สำหรับผัดสะมากอแร๊ง, คะรังอะเซ้ิมและสะรุนแด๊ง

4) ตะหลิว ความยาวประมาณ 30 เซนติเมตร สำหรับใช้ในการผัดใบ สำหรับผัดสะมากอแร๊ง, คะรังอะเซ้ิมและคั่วสะรุนแด๊ง

5) กระบวย ความยาวประมาณ 30 เซนติเมตร สำหรับใช้ในแกงอะป๊อร

6) มีด สำหรับหั่นเนื้อสัตว์และผัก

7) เขียง สำหรับหั่นเนื้อสัตว์และผัก

8) ครกพร้อมซากกระเบือ หรือ เครื่องปั่นไฟฟ้า

9) ถาดสแตนเลสกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง 50 เซนติเมตร

10) ถาดสแตนเลสสี่เหลี่ยม เส้นผ่าศูนย์กลางปประมาณ 30-40 เซนติเมตร สำหรับพัก,เตรียม อาหารก่อนทำการปรุงในขั้นตอนต่อไป

11) ตระกร้ามีรู สำหรับเตรียมล้างวัตถุดิบและสะเด็ดน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 20 เซนติเมตร

12) ตระแกรง สำหรับสะเด็ดน้ำมัน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 20-30 เซนติเมตร จำนวน 3 ใบ

13) เตาแก๊ส หรือ เตาไฟฟ้า

14) หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ขนาดความจุ 3 ลิตร

3.2 วิธีการ

3.2.1 การศึกษาประวัติความเป็นมาบริบทและภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

3.2.1.1 ศึกษาจากข้อมูลด้านเอกสารและบุคคล

1) การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร

1.1) งานวิจัยและหนังสือชวา-ยะวาในบางกอก (กรรณิการ์, 2541)

1.2) บทความวิชาการเรื่องวัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิมไทยเชื้อสายยะวา(ชวา) (สุนิติ, 2562)

1.3) รูปภาพของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในอดีตซึ่งได้มาจากกลุ่มตัวอย่างของประชากรในชุมชน

1.4) โฉนดที่ดิน เอกสารเก่าต่างๆที่ยังคงเก็บไว้โดยกลุ่มประชากรที่ต้องการศึกษา

2) การศึกษาข้อมูลจากบุคคล

โดยทำการคัดเลือกกลุ่มประชากรตัวอย่างชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา จำนวน 50 ครัวเรือน ที่สามารถให้ข้อมูลที่ต้องการจะศึกษาได้

2.1) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชะวาอายุระหว่าง 70-90 ปี จำนวน 8 คน

2.2) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชะวาอายุระหว่าง 50-70 ปี จำนวน 26 คน

2.3) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชะวาอายุระหว่าง 30-50 ปี จำนวน 18 คน

3.2.1.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือแบบสัมภาษณ์เพื่อการศึกษาประวัติความเป็นมาในบริบทของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร โดยผ่านการพิจารณาคัดเลือกจากผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยทั้ง 5 ท่าน

3.2.1.3 การลงพื้นที่สำรวจเบื้องต้นและเก็บข้อมูลในภาคสนาม

ทางผู้วิจัยมีความสนใจในการ ศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทของชุมชนมุสลิมไทยเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ด้วยการเลือกวิธีวิจัยเชิงคุณภาพมีความจำเป็นในการลงพื้นที่ศึกษาสำรวจข้อมูลเบื้องต้นเพื่อให้ได้ ข้อมูลเกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ จากผู้อาศัยในชุมชนที่เป็นข้อมูล จากพื้นที่จริงเพื่อให้ได้ข้อมูล ที่ทั่วถึงและมีคุณภาพทางผู้วิจัยได้กำหนดเลือก สถานที่ชุมชนมัสยิดยะวาซอยเจริญราษฎร์ 1 แขวงยานนาวา เขตสาทร เป็นพื้นที่ของชาวชุมชนมุสลิมไทยเชื้อสายชวาโดยตรง ที่จะสืบหาข้อมูลได้ค่อนข้างมาก เป็นพื้นที่ทีสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โดยมีกลุ่มที่เลือกเป็นประชากรในชุมชนมัสยิดยะวา จำนวน 50 ครัวเรือน

3.2.1.4 การตรวจสอบข้อมูล

ทางผู้วิจัยได้ประเด็นสำคัญไปยังหัวข้อประวัติความเป็นมาและบริบท และวีถีชีวิตความเป็นอยู่ปัจจุบัน ซึ่งเมื่อได้ข้อมูลมาครบครอบคลุมถึงวัตถุประสงค์ได้ใช้วิธีแบบสามเส้า (Triangulation) โดยแบ่งเป็นการตรวจสอบ ต้นข้อมูลที่มาของข้อมูลเวลาสถานที่ และบุคคลที่สอดคล้องที่เชื่อถือได้หรือไม่ ถ้าหาข้อมูลที่ได้มานั้นต่างเวลาต่างสถานที่ต่างบุคคลที่ให้ข้อมูล ข้อมูลที่ได้นั้นตรงกันถือว่าใช้ได้สำหรับการตรวจสอบด้านข้อมูลนั้น ผู้วิจัยได้สั่งเกตุแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วน ร่วมในการซักถามการสัมภาษณ์ ข้อมูลจากเอกสารปรากฏการณ์ ที่ได้พบเห็นซึ่งผู้วิจัยได้ตรวจสอบข้อมูลมาแล้วหากเป็นข้อมูลที่เหมือนตรงกับความเป็นจริงก็จะนำข้อมูลมาบันทึกเพื่อแยกหมวดหมู่ตามประเภท และประเด็นที่จะศึกษาเพื่อทำการวิเคราะห์ต่อไป

3.1.1.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

เนื่องจากเป็นการการวิจัยเชิงคุณภาพทางผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการใช้สถิติเชิงพรรณนา เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริงและเชื่อถือได้ โดยผู้วิจัยต้องวิเคราะห์ข้อมูลให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัยโดยการอภิปรายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นดังนั้น ผู้วิจัยได้ทำเอาข้อมูลมารวบรวมเพื่อวิเคราะห์และเชื่อมโยง กับปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นให้มีความสัมพันธ์กันได้เอา แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาร่วมวิเคราะห์ และนำเสนอในเชิงพรรณนา

3.2.2 ศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

3.2.2.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) คัดเลือกจากผู้ให้ข้อมูลกลุ่มประชากรประชากรชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

จำนวน 50 ครัวเรือน โดยใช้เหตุผลในการคัดเลือก ดังนี้

1.1) เป็นชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาหรือเชื้อสายอื่นๆที่มีความผูกพันกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชน

1.2) มีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร

1.3) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสำรับอาหาร

2) กลุ่มประชากรตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลในด้านภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสาขวาจาก 50 คนประกอบด้วย

2.1) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา อายุระหว่าง 40–80 ปี จำนวน 30 คน (เป็นปราชณ์ชุมชนจำนวน 10 คน)

2.2) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา อายุระหว่าง 20-40 ปี จำนวน 10 คน

2.3) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายอื่นๆที่อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชน จำนวน 10 คน

3.2.2.2 เครื่องมือที่ใช้

แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับตำรับอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา โดยผ่านการพิจารณาคัดเลือกจากผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน

3.2.2.3 สถานที่ทำการวิจัย

ทางผู้วิจัยได้กำหนดเลือก สถานที่ชุมชนมัสยิดยะวา ซอยเจริญราษฎร์ 1 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร เป็นพื้นที่ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์โดยมีกลุ่มที่เลือกเป็นประชากรในชุมชนมัสยิดยะวา จำนวน 50 ครัวเรือน

3.2.2.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและคัดเลือกตำรับอาหาร

ที่ได้มาจากการสัมภาษณ์จากกลุ่มประชากรตัวอย่าง จำนวน 40 สูตรแล้วทำการวิเคราะห์ คัดเลือกโดยมีปราชณ์ชุมชนจำนวน 10 ท่าน ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์และคัดเลือก จึงได้มาซึ่งสูตรตำรับดั้งเดิมประจำครัวเรือน 5 สูตร

1) สูตรที่ 1 จาก คุณจรียา ประเสริฐสมบูรณ์

2) สูตรที่ 2 จาก คุณเรวดี กัสตัน

3) สูตรที่ 3 จาก คุณรัชฎา ตรีวรรณ

4) สูตรที่ 4 จาก คุณประพิมพ์ รัศมีวงศ์

5) สูตรที่ 5 จาก คุณเรียม ปฐมวงศ์เสถียร

3.2.3 การจัดทำตำรับอาหารในพิธีกรรมสำรับอาหารตำรับดั้งเดิมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

จากการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลจากวัตถุประสงค์ที่ 2 ทางผู้วิจัยจึงได้ตำรับอาหารทั้ง 5 ตำรับ จึงดำเนินการดังต่อไปนี้

3.2.3.1 การคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญ

ผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจในรสชาติของสำรับอาหารอัมเบิ๊งเพื่อนำมาเป็นผู้ทอสอบทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale การยอมรับในสูตรดั้งเดิมของสำรับอาหารอัมเบิ๊ง จากสูตรดั้งเดิมทั้งหมด 5 สูตร โดยมีเกณฑ์คัดเลือกคือผู้ที่อาศัยอยู่กับชุมชน บริโภคสำรับอาหารนี้มาเป็นระยะเวลานานและมีความรู้ความเข้าใจเช่น ผู้สูงอายุหรือปราชณ์ชุมชน ผู้นำทางศาสนา หรือชาวบ้านในชุมชนที่เติบโตมากับวัตนธรรมสำรับอาหารอัมเบิ๊ง เป็นจำนวนทั้งหมด 10 คน

1) นายวินัย ศรีบันยา
2) นายเพิ่มศักดิ์ สุทธิชาติ
3) นายบัณฑิต ราวียา
4) นายอดุลย์ กัสมีฉันท์
5) นางสาวรัชฎา ตรีวรรณ
6) นายธนกร เจริญญา
7) นายดำริห์ สันตนานนท์
8) นายสมหมาย สายมาดี
9) นางสาวรำไพ ดะห์ลัน
10) นายวินัย วิริยะสกุล

3.2.3.2 เครื่องมือการทดลองการยอมรับทางประสาทสัมผัส

โดยเป็นแบบทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale เพื่อทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยให้คะแนนความชอบในความดั้งเดิมของสูตรอาหารทั้งหมด 5 สูตร

3.2.3.3 แหล่งวัตถุดิบ

เนื่องจากวัตถุดิบ ของสำรับอาหารอัมเบิ๊งนั้นเป็นวัตถุดิบเป็นวัตถุดิบทีสามารถหาซื้อได้ทั่วไปในประเทศไทย ทางผู้วิจัยจึงได้เลือกแหล่งวัตถุดิบดังนี้

1) ตลาดคุณหญิงหรือตลาดสะพาน 3 ตั้งอยู่ที่ถนนจันทร์ซอย 18/7
2) ตลาดสะพาน 2 ถนนจันทร์ 43 แยก 1 ตลาดแสงจันทร์ เจริญกรุง67
3) องค์การสะพานปลาแห่งประเทศไทย ซอยเจริญกรุง 50

3.2.3.4 การดำเนินการทดลอง

1) ทางผู้วิจัยได้เตรียมการประกอบสำรับอาหารอัมเบิ้งเพื่อทำการทดลองการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยมี อาหารทั้งหมด 6 ชนิด ในหนึ่งสำรับอาหารจำนวน 5 สูตรสำรับ

2) เมื่อดำเนินประกอบอาหารเสร็จ ทำการจัดแบ่งชนิดของอาหารตามสูตรทั้ง 5 สูตร เป็นหมวดหมู่เพื่อความสะดวกต่อการทดสอบ โดยมีอาหารทั้งหมด 30 ตัวอย่าง

3) เริ่มทำการทดสอบโดยให้ปราชญ์ทั้ง 10 คนได้ทำการชิมอาหารทั้งหมดที่จัดเตรียมไว้ โดยเริ่มจากการชิมอาหาร ชนิดที่ 1 จำนวน 5 สูตร ไปจนถึงชนิดสุดท้าย จำนวน 5 สูตร พร้อมกับจดบันทึกผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale โดยการให้คะแนนความชอบ 1-9 พร้อมกับข้อเสนอแนะ

4) ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล โดยการนำคะแนนที่ได้จากการทดสอบประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale ที่ได้มาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบียงเบนมาตราฐาน ทำการสรุปผลการทดลอง

3.2.2.5 สถานที่ทำการทดลอง

1) สถานที่ประกอบอาหาร ซอยเจริญราษฎร์ 1 แยก 7 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร

2) สถานที่ทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของปราชญ์ชุมชน 10 คน มัสยิดยะวา ซอยเจริญราษฎร์ 1 แยก 9 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล

จากศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครแบ่งออกเป็น 3 วัตถุประสงค์

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 ผลศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครมีดังนี้

4.1.1.1 ประวัติความเป็นมาชาวมุสลิมเชื้อสายชวา

ภาพที่ 4.1 ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในมัสยิตยะวา

ผลจากการศึกษาประวัติความเป็นมาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานั้นสืบเชื้อสายมาจากชาวชวา มีรากฐานมากจากบนเกาะชวา ประเทศอินโดนีเซียโดยนับว่าเป็นชาติพันธุ์จากกลุ่มที่ทำการย้ายถิ่นฐานหลังจากการปลดเอกราชจากฮอลลันดาหรือฮอลแลนด์ โดยเริ่มจากการที่ชาวชวาที่มีฝีมือในงานจัดตกแต่งสวน เข้ามาตกแต่งให้กับพระราชวังต่าง ๆ ในประเทศไทย ภายหลังจากนั้นก็เริ่มมีการอพยพเข้ามามากขึ้น โดยส่วนใหญ่เลือกซื้อที่ดินอยู่ที่กรุงเทพมหานคร โดยนิยมการอยู่รวมกันแบบเป็นหมู่คณะ ชาวชวาส่วนใหญ่ที่อพยพมานั้น นับถือศาสนาอิสลาม นิกายซุนนี เมื่อชาวชวามีการตั้งถิ่นฐานมากขึ้นเรื่อย ๆ จึงได้เริ่มมีการสร้าง มัสยิดเพื่อเป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวมุสลิมเชื้อสายวาที่ย้ายถิ่นฐานมาในขณะนั้น

การย้ายถิ่นฐานมาที่กรุงเทพมหานครของชาวมุสลิมเชื้อสายชวานั้นได้นำมาซึ่งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชวาแบบดั้งเดิมมาด้วย เช่น สถาปัตยกรรมของมัสยิต พิธีกรรมและความเชื่อในแบบชวาที่ผสมผสานกับความเชื่อทางศาสนา วัฒนธรรมทางด้านภาษาและวิถีการใช้ชีวิต เป็นต้น

จากอดีตจนถึงปัจจุบันนั้นชาวมุสลิมเชื้อสายชวาได้มีการขยายครัวเรือนและเพิ่มจำนวนประชากรขึ้น จนมีการจัดตั้งชุมชนเป็นชุมชนที่มีชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาและชาวไทยมุสลิมเชื้อสายอื่นอาศัยอยู่รวมกัน และยังดำรงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวมุสลิมเชื้อสายชวาในรุ่นแรก เช่น การทำบุญ การแต่งกายในวันพิเศษ การใช้ภาษาชวาในบางคำหรือบางประโยค และอาหารการกิน เป็นต้น

ภาพที่ 4.2 สถาปัตยกรรมแบบชวาจากมัสยิดยะวา

4.1.1.2 ลักษณะโดยทั่วไปของชุมชน

ในสมัยอดีตเมื่อชาวชวาได้รับสิทธิ์การซื้อขายที่ดินเป็นของตัวเอง ส่วนใหญ่ได้เลือกการตั้งถิ่นฐานกระจัดกระจายอยู่ในกรุงเทพมหานครเป็นหลัก โดยในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งสมัยนั้นหลายพื้นที่ยังคงเป็นทุ่งหญ้า และมีการขุดคลองจากแม่น้ำเจ้าพระยาเพื่อการเดินทางโดยเรือแต่ละพื้นที่ส่วนใหญ่ที่ชาวชวาเป็นผู้เลือกมักจะเป็นที่ดินติดคลองเพื่องง่ายต่อการเดินทางและการคมนาคมทางเรือ ชาวชวาส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามมักจะตั้งถิ่นฐานกันเป็นกลุ่ม โดยสมัยแรกใช้บ้านบุคคลทั่วไปเป็นศูนย์กลางในกระประกอบพิธีทางศาสนา เมื่อเวลาผ่านไปได้มีการซื้อที่ดินมากขึ้นจึงมีการระดมทุนช่วยกันบริจาคร่วมกับชาวมุสลิมเชื้อสายอื่น ๆ ที่มาอยู่อาศัยร่วมกันในชุมชนเพื่อสร้างมัสยิดขึ้นแล้วจดทะเบียนในชื่อของ มัสยิดยะวา จนถึงปัจจุบันเวลาผ่านไปจากอดีตจนถึงปัจจุบันกรุงเทพมหานครพัฒนามากขึ้น ประชนชนหรือนักลงทุนได้เข้ามาจับจองที่ดินและปลูกสร้างอาคารบ้านเรือนมากขึ้นการสร้างถนนทางด่วนทำให้จากในอดีตที่เคยเป็นทุ่งหญ้า และคลองในการเดินทางโดยเรือถูกปรับเปลี่ยนมาเป็นการเดินทางบนถนน มีการปลูกสร้างบ้านและอาคารมากขึ้นโดยลักษณะทั่วไปของชุมชนโรงน้ำแข็ง มัสยิดยะวา ที่ทางผู้วิจัยได้เลือกในการ

ค้นคว้า แต่เดิมเรียกว่า ตรอกโรงน้ำแข็ง ถนน สาทร ตำบลคอกกระบือ อำเภอบางรัก ในปัจจุบันคือ เจริญราษฎร์ 1 ถนน สาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร ในสมัยก่อนเป็นแค่หมู่บ้านเล็กๆของชาวมุสลิมเชื้อสายชวากลุ่มเล็ก อยู่ร่วมกับชาวมุสลิมเชื้อสายอื่นและชาวจีนที่มาตั้งถิ่นฐานในไทยด้วยเช่นกัน

จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ชุมชนแห่งนี้มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมากและรวดเร็ว เนื่องด้วยกรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวง ทำให้ความเจริญเข้ามาอย่างรวดเร็ว เกิดการเปลี่ยนแปลงสภาวะรอบด้านไปมาก เช่น การเปลี่ยนแปลงถนนและเส้นทางคมนาคมจากทางน้ำเป็นทางเรือ การสร้างทางหลวง การถมที่ดินที่เป็นทุ่งหญ้า เพื่อสร้างอาคารสำนักงาน หรือที่อยู่อาศัยโดยไม่เหลือพื้นที่สีเขียวของต้นไม้ แต่กลับกลายมีตึกสูงบดบังทัศนวิสัย

ในปัจจุบัน พื้นที่ของชุมชนโรงน้ำแข็งอยู่ที่ เจริญราษฎร์ 1 ถนน สาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร ยังคงมีความเป็นชุมชน ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาเป็นส่วนใหญ่ มีทั้งชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายอื่น ๆ ชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวไทยจากภาคต่างๆมาเช่าอยู่เพื่อประกอบอาชีพ ประมาณ 100 ครัวเรือน ชุมชนตั้งอยู่ใจกลางของกรุงเทพมหานคร ที่มีถนนสายหลักและการคมนาคมสะดวกสบาย ส่วนทางทิศเหนือของชุมชนติดกับทางออกของ ถนนสาทรใต้ ซึ่งสามารถเดินทางได้โดยรถไฟฟ้าสาธารณะ BTS และรถประจำทางตลอดทั้งสาย ทางทิศตะวันตกติดกับทางออกถนนเจริญราษฎร์เป็นถนนสายหลัก และสามารถใช้บริการทางหลวงพิเศษได้ทั้ง 2 เส้นทาง ทำให้การเดินทางโดยรถยนต์ นั้นรวดเร็วยิ่งขึ้น ส่วนทางทิศใต้ ติดกับสมาคมแต้จิ๋วสวนสาธารณะ ทางทิศตะวันออกติดกับถนนเซนต์หลุยส์ ซึ่งเป็นแหล่งที่มีการค้าขายทำธุรกิจและยังสามารถเป็นทางออกสู่ถนนสายหลักอย่างถนนนราธิวาสราชนครินทร์ โดยทั้งหมดจะเห็นได้ว่าชุมชนโรงน้ำแข็ง อยู่ในจุดที่อยู่ท่ามกลางย่านความเจริญของกรุงเทพมหานครในปัจจุบัน

4.1.1.3 วิถีชีวิตความเป็นอยู่

1) อาชีพของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

ในสมัยแรกที่มีการอพยพมาตั้งถิ่นในกรุงเทพมหานคร ในสมัยของพระบามสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ชาวชวามีความสามารถ ในด้านการตกแต่งสวน โดยพระองค์ทรงโปรดปราณในการให้ชาวชวา มาทำงานแต่งสวนใกรุงเทพมหานคร คือจุดเริ่มต้นของการมาประกอบอาชีพต่างๆนอกจากการทำสวนตกแต่งสวนแล้ว จากการศึกษาข้อมูลพบว่า ชาวชวาในสมัยนั้นมีการทำอาชีพอื่นๆด้วย เช่น การค้าขาย รับจ้างในบ้าน และอื่น ๆ จนเมื่อเวลาผ่านไปกลุ่มชาวชวาก็ได้ส่งบุตรกหลาน ให้ได้รับการศึกษาในโรงเรียนระดับสามัญ มีความรู้และทักษะอาชีพมากขึ้น เริ่มมีการประกอบอาชีพที่หลากหลายมากขึ้นตามกาลเวลาจนถึงปัจจุบัน

ภาพที่ 4.3 นักเรียนชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

2) ที่อยู่อาศัย

เริ่มแรกของการทั้งถิ่นฐานนั้น มีการซื้อขายที่ดินและปลูกบ้านในรูปแบบของคนไทยสมัยนั้น บ้านทรงสูง ส่วนใหญ่ทำจากไม้สัก ทำให้มีความคงทนแข็งแรงอยู่ได้นาน อยู่กันเป็นครอบครัวใหญ่เมื่อเวลาผ่านไป บางครอบครัวได้เกิดการขยับขยายจำนวนสมาชิก มีการสร้างบ้านในแบบใหม่ขึ้นที่สร้างจากปูนซีเมนต์ ตามยุคสมัย บางครอบครัว แยกย้าย ออกไปซื้อบ้านที่อื่น นอกชุมชน เช่นซื้อบ้านในชุมใกล้ หรือไปเช่าอยู่เพื่อทำการค้า

ภาพที่ 4.4 บ้านเรือนรูปแบบเก่า มีมีการปรับปรุง

ขาย ซื้อ-เช่า อาพาทเมนท์และคอนโด แต่สไตล์การใช้ชีวิตของชาวไทยเชื้อสายมุสลิม ยังคงมีบ้านหลัก อยู่ที่ชุมชนโดยผู้ที่ยังคงอาศัยอยู่ส่วนใหญ่จะเป็น ผู้สูงอายุ เช่น ทวด ปู่ ย่า ตา ยาย เป็นหลัก แล้วในวันที่มีพิธีการสำคัญทางศาสนา จะกลับมาอยู่กันพร้อมหน้า

4.1.1.4 ศาสนา พิธีกรรมและความเชื่อ

ภาพที่ 4.5 ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวากำลังเคลื่อนโรงศพไปยังจุดฝัง

จากการศึกษาข้อมูลค้นพบว่าชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาชุมชนโรงน้ำแข็งซอยเจริญราษฎร์นับถือศาสนาอิสลามนิกายสุหนี่ มีพิธีกรรมทางศาสนาที่สำคัญและเทศกาลสำคัญทางศาสนเหมือนกลุ่มมุสลิมทั่วไปแบ่งออกได้ดังนี้

1) พิธีกรรมทางศาสนาที่สำคัญหรือชาวมุสลิมเรียกว่าหลักปฏิบัติทางศาสนกิจที่สำคัญมี 5 ประการดังนี้

1.1) การปฏิญานตนผู้ที่เป็นมุสลิมจะต้องปฏิญานตนด้วยการกล่าวว่าไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลเลาะห์และนบีมุฮัมมัดเป็นศาสนทูตของพระองค์

1.2) การทำละหมาดหรือเป็นการแสดงความเคารพกราบไหว้ต่อพระผู้เป็นเจ้า ซึ่งจะต้องปฏิบัติทุกวัน วันละ 5 เวลา

1.3) การถือศีลอดในเดือนรอมฎอนเป็นเดือนที่ศักดิ์สิทธิ์ให้งดเว้นจากการทำผิดบาปทั้งปวงและทำการถือศีลอด คือการ ไม่กินไม่ดื่มในช่วงก่อนพระอาทิตย์ขึ้นจนถึงตะวันตกดินเป็นเวลาประมาณ 1 เดือน

1.4) การจ่ายซะกาตหมายถึงการทำทานให้แก่คนยากไร้ในความเหมาะสมของฐานะของตนเอง

1.5) การประกอบพิธีฮัจย์คือการไปประกอบพิธีฮัจน์ที่นครเมกกะประเทศซาอุดิอารเบียหากมีความสามารถเดินทางทั้งไปและกลับได้โดยไม่เดือดร้อน

2) เทศกาลทางศาสนาที่สำคัญ

วันอีด –ฮารีรายา เป็นเหมือนเฉลิมฉลองของศพนาอิสลามเป็นวันที่ครอบครัวญาติพี่น้องจะมาพบหน้ากันรับทานอาหารร่วมกันและจะมีการละหมาดพิเศษไปจนถึงการเข้าเยี่ยมหลุมฝังศพแก่ผู้ล่างสับไปเล้ววโดย 1 ปีจะมี 2 ครั้ง

2.1) วันตรุษอีดุลฟิฏริ หรือตรงกับวันต่อจากเดือนรอมฎอน ถือเป็นการสิ้นสุดของเดือนรอมฎอน

2.2) วันตรุษอีดิลอัฎฮาคือวันที่ 10 ของเดือนที่ 12 ตามหลักปฏิทินของอิสลามซึ่งเป็นการฉลองวันออกฮัจญ์เป็นวันรื่นเริงประจำปีคล้ายกับ พิธีดังข้อแรก

อย่างไรก็ตามพิธีกรรมและเทศกาลทางศาสนาดังกล่าวจัดเป็น พิ ธี ก ร ร ม ทั่วไปของชาวมุสลิมอย่างเป็นสากลสำหรับชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาคือกลุ่มที่อพยพมากจากเกาะชวาประเทศอินโดนีเซียกลุ่มชาติพันธุ์ชวาเป็นกลุ่มที่มีประชากรมากที่สุดและนับถือศาสนาอิสลามมากที่สุดของภูมิภาคโดยก่อนเข้ามาของศาสนาต่าง ๆ ในอดีตประเทศอินโดนีเซียรวมไปถึงเกาะชวามีความเชื่อในเรื่องของสิ่งลี้ลับเหนือธรรมชาติโดยภายหลังได้มีการติดต่อทำการค้าในต่างประเทศก็จึงมีการเผยแพร่ศาสนาต่าง ๆ เข้ามาในชาติอีกด้วยจึงทำให้ชาวชวายังคงมีวิถีความเชื่อซึ่งผสมผสานระหว่างวิญญานิยมผสมอยู่เช่นการเชื่อเรื่องเหนือธรรมชาติหรือภูติมีการทำพิธีขอพรหรือทำบุญเนื่องในโอกาสต่าง ๆ ผสมการศาสนาอิสลามและยังคงมีการสืบทอดเชิงอัตลักษณ์มาจนถึงปัจจุบันนี้ด้วย

เป็นเหตุผลได้ว่ากลุ่มชาวไทยมุสลิมมีการสืบทอดเชิงอัตลักษณ์มาจนถึงปัจจุบันนี้ด้วยเป็นเหตุผลได้ว่ากลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในประเทศไทยยังคงมีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและพิธีกรรมทางศาสนาบางอย่างที่แตกต่างออกไปจากมุสลิมโดยทั่วไป

ลำดับขั้นตอนในงานพิธีกรรมทางศาสนาเพื่อลำลึกถึงผู้ที่ล่วงของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในปัจจุบันนั้นสำรับอาหารอัมเบิ้งจะถูกใช้ในเฉพาะพิธีการทำบุญเพื่อลำลึกถึงผู้ที่ล่วงลับไป 7 วัน 40 วัน หรือ 100 วัน โดยมีลำดับขั้นตอนในงานพิธีกรรมดังนี้

ภาพที่ 4.6 การเยี่ยมกุโบรหรือสถานที่ฝังผู้ถึงแก่อสัญกรรม

1) กำหนดวันที่ต้องการทำบุญ เมื่อถึงวันครบรอบลำลึกถึงผู้ที่ล่วงลับ โดยกำหนดจำนวนผู้ที่จะมาร่วมงาน ซึ่งเป็นไปตามศักยภาพทางการเงิน

1) ทำการเชิญชวนผู้มีความรู้ทางด้านศาสนาเพื่อทำการนัดหมายวันและเวลา โดยส่วนใหญ่แล้วเป็นคนในชุมชนด้วยกันเอง

2) ทำการเชิญชวนแขกผู้ที่จะมาร่วมงาน โดยส่วนใหญ่คือคนในชุมชนและญาติที่ย้ายสมโนครัวไปอาศัยอยู่ที่อื่น

3) ดำเนินการซื้อวัตถุดิบสำหรับประกอบสำรับอาหารอัมเบิ๊ง ตามปริมาณของจำนวนผู้ที่จะมาร่วมงาน โดยส่วนใหญ่จะทำการซื้อเพื่อเตรียมการล่วงหน้า ประมาณ 3-5 วัน

4) ดำเนินการประกอบอาหารโดยจะมีคนในชุมชน ที่ได้ทำการนัดหมายล่วงหน้าเพื่อมาช่วยเตรียมการประกอบอาหาร โดยเป็นการเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆไว้ก่อนถึงวัน

5) เมื่อถึงวันงานพิธีกรรมกลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่ได้รับเชิญจะเดินทางมาถึงบ้านที่จัดงานตั้งแต่เช้า โดนมาช่วยกันประกอบอาหารจากที่เตรียมไว้ต่อจากวันก่อน

6) ในส่วนของผู้มีความรู้ทางศาสนาที่จะเป็นผู้ทำการสวดเริ่มพิธีนั้นจะเดินทางมาถึงในเวลาที่ใกล้พิธีสวด และเข้าไปนั่งรวมตัวกันในสถานที่หรือห้องที่เตรียมไว้โดยเป็นวงล้อม จากนั้นก็จะเริ่มทำการสวด

ภาพที่ 4.7 การนั่งล้อมวงเพื่อทำพิธีสวดขอพรจากพระเจ้าในมัสยิต

7) พิธีสวดนั้นใช้เวลาโดยประมาณ 1 ถึง 2 ชั่วโมงโดยประมาณ ระหว่างที่ทำการสวดนั้น ด้านผู้ประกอบอาหารก็ทำการจัดตกแต่งสำรับอาหารสำหรับพร้อมเสิร์ฟ

8) เมื่อสวดเสร็จ ทางด้านเจ้าบ้านจะนำสำรับอาหารยกมาเสริฟเป็นสำรับตามจำนวนผู้ที่มาเข้าร่วมพิธีสวด โดยเริ่มจากการให้ผู้ที่ดำเนินการสวดได้รับประทานก่อน จากนั้นก็ทำการเสริฟให้แก่แขกและญาติพี่น้อง ที่คอยอยู่ด้านนอก

9) เมื่อทานอาหารเสร็จ จะมีการแจกจ่ายสำรับอาหารนี้โดยบรรจุกลับบ้านไว้สำหรับฝากผู้ที่ไม่ได้มารวมงานหรือนำไปรับทานในมื้อต่อไป

4.1.1.5 ภาษา

เดิมทีชาวชวารุ่นแรกตั้งถิ่นฐาน ใช้ภาษาชวาและอินโดนีเซียเป็นหลัก บางกลุ่มที่ได้รับการศึกษาจะสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ แต่เมื่อเวลาผ่านไปจนถึงปัจจุบัน ด้วยการที่อยู่อาศัยและประกอบอาชีพ ในประเทศไทยเป็นเวลานาน มีการขยับขยายสมาชิกในครอบครัว จึงเริ่มใช้ภาษาไทยมากกว่าเป็นหลัก เนื่องด้วยจากการศึกษาการใช้ชีวิตประจำวัน จึงทำให้ภาษาชวาและอินโดนีเซีย ในกลุ่มเชื้อสายชวาค่อยๆหายไปแต่ยังคงมีกลุ่มผู้สูงอายุ ที่ได้รับการสื่อสารมากจากรุ่นก่อน ที่ยังคงสามารถ สื่อสารเป็นภาษาอินโดนีเซียและชวาได้ ยังคงมีการใช้เรียกชื่อ อาหาร หรือคำอุทานเป็นหลัก

4.1.1.6 การศึกษา

จากการศึกษาจากเอกสารและการลงพื้นที่เก็บข้อมูลของคนในชุมชนมุสลิมเชื่อสายชวา พบว่ากลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาหลังจากตั้งแต่รุ่นแรกที่มาตั้งถิ่นฐาน ได้ส่งบุตรหลาน เข้ารับการศึกษา ในระดับสามัญทั่วไปตั้งแต่ชั้นประถมวัย จนถึงชั้นมัธยมศึกษาบางคนก็ไปต่อในระดับมหาวิทยาลัย จนสำเร็จการศึกษาและประกอบอาชีพ ปัจจุบันนอกจากการศึกษาสามัญของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาแล้ว ยังมีการศึกษาศาสนารอบเย็น ถึง ค่ำหรือรอบพิเศษวันหยุดด้วย เป็นการศึกษาภาษาอาหรับ และวิถีชีวิตความเชื่อของชาวมุสลิมโดยที่ผู้ปกครองจะส่งบุตรหรือหลาน ไปเรียนที่มัสยิด ที่มีการเปิดสอนศาสนาให้กับเด็ก ๆ มุสลิมหรือบางครอบครัวก็จะส่งลูกหลานไปเรียนกับผู้มีความรู้ทางด้านศาสนาที่บ้าน หรือจ้างมาสอนที่บ้าน

4.1.2 ผลการศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครมีดังนี้

จากการศึกษาลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา จำนวน 50 ครัวเรือน โดยการใช้แบบสอบถามเกี่ยวกับสำรับอาหารพบว่า ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานั้นมีสำรับอาหารที่เป็นวัฒนธรรมสืบทอดกันมาอย่างยาวนานที่สามารถพบได้ในงานบุญ โดยเฉพาะงานบุญที่จัดขึ้นเพื่อระลึกถึงผู้ที่ล่วงลับ โดยสำรับอาหารมีชื่อว่า อัมเบ็ง

4.1.2.1 สำรับอาหารอัมเบิ๊ง

ภาพที่ 4.8 สำรับอาหารอัมเบิ้ง

สำรับอาหารอัมเบิ้งคือสำรับอาหารทางวัฒนธรรมความเชื่อของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานจากวัฒนธรรมของชวาเดิมกลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวายังมีการประกอบอาหารสำรับนี้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาเฉพาะมักจะจัดทำขึ้นในงานทำบุญให้แก่ผู้ล่วงลับ 7 วัน 40 วัน 100 วัน โดยมีการเชิญผู้มีความรู้ทางศาสนามาเป็นผู้กล่าวอ่านบทสวดขอพรก่อนเริ่มมีการรับประทานอาหารโดยการจัดเตรียมพิธีกรรมนี้ในส่วนของการประกอบอาหารจะใช้เวลาอย่างน้อย 2 วันก่อนประกอบอาหารเนื่องจากวัตถุดิบค่อนข้างมากและหลากหลายจะมีชาวบ้านและคนในชุมชนมาช่วยกันทำหลายคนเปรียบเสมือนการมาช่วยการทำบุญด้วยการลงแรงและนอกจากนี้ถือได้ว่าเป็นการพบปะพูดคุยสังสรรค์กันอีกด้วยสำรับอาหารอัมเบิ๊งประกอบไปด้วยอาหารทั้งหมด 7 ชนิดคือ

1) ผัดสะมากอแร็ง คือผัดผักที่มีรสชาติเปรี้ยวหวานซึ่งประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่เป็นผักส่วนใหญ่ และเนื้อสัตว์เพียงเล็กน้อย

2) สะรุนแด้ง คือ มะพร้าวคั่วแห้งที่ปรุงรส ด้วยเครื่องปรุงต่างๆ ผสมกับมะพร้าวขูดแล้วนำไปคั่วแห้ง

3) บัคกาแด๊ล คือมันบดผสมเนื้อวัว ปรุงรสชาติและเครื่องเทศ ปั้นให้เป็นรูปทรงแล้วนำไปทอด

4) แกงอะป้อรไก่ คือแกงกะทิที่มีการใช้เครื่องเทศเฉพาะ ใช้เนื้อไก่เป็นวัตถุดิบหลัก

5) คะรังอะเซิ้ม คือผัดเปรี้ยวหวานชนิดหนึ่งที่มีรสชาติคล้ายกับผัดสมากอแร็งแต่มีวัตถุดิบบางอย่างที่แตกต่างกัน โดยส่วนใหญ่ใช้มะเขือยาวเป็นวัตถุดิบหลัก

6) ปลาตองก๊อล คือปลาโอทอดหมักด้วยเครื่องเทศ

7) ข้าวสวย

สำรับอาหารนี้ได้มีการสืบทอดเป็นอัตลักษณ์มาจากรุ่นสู่รุ่นที่นำมาด้วยชาวชวารุ่นแรกที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในประเทศไทยและได้มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาตามบริบทซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากอินเดียและอาหรับผสมผสานกับความเชื่อในท้องถิ่น

4.1.2.2 ข้อมูลสูตรสำรับอาหารอัมเบิ๊งทั้ง 5 ตำรับ

แกงอะป๊อรตำรับที่ 1 (แกงกะทิไก่)

วัตถุดิบ

ไก่ตัว	1	ตัว
หัวหอมแดง	100	กรัม
ผักกาดขาว	300	กรัม
กระเทียม	80	กรัม
ตะไคร้	50	กรัม
ถั่วลิสงคั่ว	40	กรัม
ลูกผักชีป่น	1	ช้อนโต๊ะ
ผงกระหรี่	½	ช้อนโต๊ะ
ผงขมิ้น	1	ช้อนโต๊ะ
กะทิข้นหรือหัวกะทิ	500	กรัม
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
มะขามเปียก	100	กรัม

วิธีทำ

1. ทำการล้างไก่ให้สะอาด โดยการล้างเข้าไปถึงข้างในที่เป็นตัวไก่พักสะเด็ดน้ำเตรียมไว้

2. ปอกหัวหอมแดง กระเทียม และข่า ล้างผักทุกอย่างให้สะอาดสะเด็ดน้ำไว้

3. เตรียมเครื่องแกงสับตระไคร้กับข่าให้เป็นชิ้นเล็ก แล้วนำไปโคลกกับกระเทียม หัวหอมแดง ลูกผักชีป่น ผงกระหรี่ ผงขมิ้น และถั่วลิสงให้ละเอียด

4. ตั้งหัวกะทิให้ร้อนนำเครื่องแกงที่โคลกไว ใส่ลงไปในกะทิ ให้ละลาย จนเดือดแล้วนำไก่ตัวลงมาเคี่ยวมาใส่จนสุก ประมาณ30 นาที และใส่มะดัน

5. ปรุงรสด้วยเกลือและมะขามเปียก แล้วใส่ผักกาดขาว เมื่อผักสุกแล้วจึงปิดไฟ

แกงอะป๊อรตำรับที่ 2 (กุรุหม่าไก่)

วัตถุดิบ

สะโพกไก่ติดน่อง	4	ชิ้น
กะหล่ำปลี	300	กรัม
ขิง	30	กรัม
หัวหอมแดง	60	กรัม
มะเขือเทศ	400	กรัม
ใบสาระแหน่	20	กรัม
ผงขมิ้น	2	ช้อนโต๊ะ
ผงกรุม่า	4	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	30	กรัม
กะทิ	400	กรัม
น้ำมะนาว	30	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	40	กรัม
นมข้นจืด	150	กรัม
น้ำมัน	2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อไก่ และผักทั้งหมดให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้

2. หั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 ชีก หั่นกระหล่ำปลีให้เป็น 6 ชีก และเด็ดใบสะระแหน่เตรียมไว้

3. ปอกหัวหอมและขิง แบ่งหัวหอมแดงครึ่งหนึ่งทำการซอยสำหรับเจียวหัวหอม ส่วนอีกครึ่งหนึ่งนำไปโคลกกับขิง แล้วนำไปคลุกกับผงขมิ้นและผงกรุม่าเพื่อทำเครื่องแกง

4. ตั้งน้ำมันในกระทะให้ร้อนทำการเจียวหัวหอมแดงให้กรอบเหลือสวยนำพักขึ้นและสะเด็ดนำมันไว้

5. น้ำมันที่เจียวหัวหอมแล้วมาตั้งไฟ ใส่เครื่องแกงที่เตรียมไว้ผัดให้มีกลิ่นหอมจนเครื่องแกงสุก เติมกระทิลงไปคนให้เครื่องแกงเข้ากัน

6. เมื่อกระทิเดือดแล้วนำไก่ เรียงใส่ลงไปโดยวางด้านหนังลงก่อนเคี่ยวให้สุกประมาณ 15 นาที แล้วใส่กระหล่ำปลี กับมะเขือเทศลงไปเคี่ยวต่ออีกประมาณ 10 นาที เพื่อให้ไก่นุ่มสุก และผักสุก

7. ผสมน้ำมะนาวกับนมที่เตรียมไว้จะกลายเป็นโยเกิร์ตใส่ลงไปในแกงกรุมา

8. ปรุงรสด้วยเกลือ และน้ำตาลมะพร้าว

แกงอะป๊อรตำรับที่ 3 (แกงกะทิไก่)

วัตถุดิบ

สะโพกไก่	4	ชิ้น
กะหล่ำปลี	350	กรัม
หัวหอมแดง	60	กรัม
หัวหอมใหญ่	200	กรัม
กระเทียม	40	กรัม
ตระไคร้หั่นฝอย	30	กรัม
ถั่วลิสงคั่ว	30	กรัม
ลูกผักชีป่น	1	ช้อนโต๊ะ
ยี่หร่า	1	ช้อนโต๊ะ
กะทิข้นหรือหัวกะทิ	600	กรัม
เกลือ	30	กรัม
ข่า	50	กรัม
น้ำมะนาว	100	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างสะโพกไก่ และผักทั้งหมดสะเด็ดน้ำพักไว้
2. หั่นกระหล่ำปลีออกเป็น 6 ซีก และหั่นหัวหอมให้มีความหนาประมาณ 10 เซนติเมตร
3. เตรียมเครื่องแกงโดยนำหัวหอมแดง กระเทียม ตระไคร้ ถั่วลิสง ลูกผักชี ยี่หร่า โคลกรวมกันให้ละเอียด
4. ตั้งหัวกะทิให้ร้อนนำเครื่องแกงที่โคลกไว้ มาใส่ลงไปในกะทิ คนให้ให้ละลายเข้ากัน รอเดือดแล้วนำสะโพกไกใส่ลงไป ประมาณ 15 นาทีเพื่อให้สุก
5. ใส่กระหล่ำปลีและหัวหอมลงไปจนสุก และดับไฟ
6. ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำมะนาว

แกงอะป๊อรตำรับที่ 4 (แกงกะทิไก่)

วัตถุดิบ

สะโพกไก่	4	ชิ้น
กะหล่ำปลี	300	กรัม
หัวหอมแดง	150	กรัม
กระเทียม	100	กรัม

ข่า	50	กรัม
ตะลิงปลิง	150	กรัม
ถั่วลิสงคั่ว	40	กรัม
ลูกผักชีป่น	15	กรัม
ผงขมิ้น	2	ช้อนโต๊ะ
กะทิข้นหรือหัวกะทิ	400	กรัม
เกลือ	30	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างสะโพกไก่และผักทั้งหมดสะเด็ดน้ำแยกกันไว้

2. หั่นกระหล่ำปลีให้เป็น 8 ซีค และหั่นตะลิงปลิงผ่าครึ้ง

3. เตรียมเครื่องแกโดยนำหัวหอมแดง กระเทียม ข่า ถั่วลิสงคั่วลูกผักชีคั่วป่น ผงขมิ้น โดยโคลกรวมกันจนละเอียด

4. ตั้งหัวกะทิให้ร้อนนำเครื่องแกงที่โคลกไว้มาใส่ลงไปในกะทิ ให้ละลาย จนเดือดแล้วนำสะโพกไก่มาใส่เคี่ยวประมาณ 15 นาที

5. ใส่ตะลิงปลิงลงไป ปรุงรสด้วยเกลือ เคี่ยวต่ออีกประมาณ 15 นาทีจนสุกเปื่อย และปิดไฟ

แกงอะป๊อรตำรับที่ 5 (แกงกะทิไก่)

วัตถุดิบ

สะโพกไก่ ติดน่อง	4	ชิ้น
กะหล่ำปลี	300	กรัม
หัวหอมแดง	200	กรัม
กระเทียม	100	กรัม
ตระไคร้หั่นฝอย	60	กรัม
มะดัน	5-6	ลูก
กะทิข้นหรือหัวกะทิ	700	กรัม
เกลือ	3	ช้อนโต๊ะ
ข่าป่น	40	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างสะโพกไก่และผักทั้งหมดสะเด็ดน้ำแยกกันไว้

2. หั่นกระหล่ำปลีให้เป็น 6 ซีกและนำมะดันมาผ่าครึ่งนำเมล็ดออก

3. เตรียมเครื่องแกโดยนำหัวหอมแดง กระเทียม ข่า ถั่วลิสงคั่ว ตระไคร้ โดยโคลกรวมกันจนละเอียด

4. ตั้งหัวกะทิให้ร้อนนำเครื่องแกงที่โคลกไว้มาใส่ลงไปในกะทิ ให้ละลาย จนเดือดแล้วนำสะโพกไก่มาใส่เคี่ยวประมาณ 15 นาที

5. ใส่มะดันลงไป ปรุงรสด้วยเกลือ เคี่ยวต่ออีกประมาณ 10 นาทีจนสุกเปื่อย และปิดไฟ

ผัดสะมากอแร๊งตำรับที่ 1 (ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว)

วัตถุดิบ

กุ้งสด	8	กรัม
ตับไก่	70	กรัม
ถั่วฝักยาว	500	กรัม
เต้าหู้แข็ง	200	กรัม
มะเขือเทศ	4	ลูก
พริกชี้ฟ้า 3 สี	สีละ 3	เม็ด
หัวหอมแดง	80	กรัม
กระเทียม	60	กรัม
ข่าป่น	40	กรัม
กะปิ	60	กรัม
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าว	80	กรัม
น้ำมะขามเปียก	100	กรัม
กะทิ	100	กรัม
น้ำมันพืช	3	ถ้วย

วิธีทำ

1. แบ่งล้างผักและเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สะอาด และสะเด็ดน้ำไว้พักไว้

2. เตรียมผักโดยการหั่นพริกชี้ฟ้าทั้ง 4 สีหั่นเป็นแนวเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นบางเป็นแนวเฉียง หัวหอมแดงซอยบาง กระเทียมซอยบาง มะเขือเทศหั่นเป็น 4 ซีก ต่อ 1 ลูก หั่นเต้าหู้แข็งเป็นขนาดยาว 1 นิ้ว กว้าง 1.5 นิ้ว เตรียมไว้

3. หั่นตับไก่ให้เป็นชิ้นเล็กพอดีคำ ปอกเปลือกกุ้งให้เหลือแต่หาง เตรียมไว้

4. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ทอดหัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้แข็ง โดยทำการทอดครั้งละ 1 อย่างตามลำดับ ให้พอสุกแล้วสะเด็ดน้ำมันแยกกันไว้ น้ำมันที่ได้จากการทอดจะนำไปใช้ผัดในขั้นตอนต่อไป

5. น้ำมันที่ทอดผัก นำกุ้งมาทอดเพียงแค่สะดุ้งน้ำมันให้พอสุก สะเด็ดน้ำมันขึ้นพักไว้และทำการทอดตับให้สุกนำขึ้นพักไว้ การทอดเนื้อสัตว์สองอย่างนี้เพื่อให้น้ำมันนั้นส่งผลให้มีกลิ่นรสเฉพาะเกิดจากความกลมกล่อมที่ได้จากน้ำมันที่ผ่านการทอดเนื้อสัตว์

6. นำกะปิและข่าป่นมาผัดในน้ำมันที่ผ่านการทอดทั้งผักและเนื้อสัตว์ ผัดจนกะปิกับข่าลงไปผัดให้หอม จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าวและกะทิผัดรวมกันจนทุกอย่างละลายกลายเป็นน้ำซอส

7. ใส่หัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้แข็ง ที่ทอดไว้ก่อนหน้าลงไปในกระทะ ตามด้วยถั่วฝักยาวและมะเขือเทศ ทำการผัดจนทุกอย่างคลุกน้ำซอสปิดฝาและเปิดไฟเบาเคี่ยวไว้

8. เมื่อผักทั้งหมดสุกจะมีน้ำออกมาจากผัก ให้นำกระชอนสะเด็ดน้ำซอสช้อนทุกอย่างขึ้นมาผักไว้ ทำการเคี่ยวน้ำซอสต่อจนข้นงวด

9. เมื่อทำการเคี่ยวจนได้ที่แล้ว ปรุงรสที่น้ำซอสด้วยเหลือและน้ำมะขามเปียก ใส่ทุกอย่างกลับลงไปคลุกให้เข้ากันอีกรอบ ใส่กุ้งกับตับไก่ที่แยกไว้ลงไปผัดจนกุ้งสุกเป็นอันเสร็จ

ผัดสะมากอแร็งตำรับที่ 2 (ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว)

วัตถุดิบ

กุ้งเล็ก	8	ตัว
ตับไก่	300	กรัม
ถั่วฝักยาว	500	กรัม
พริกชี้ฟ้าเหลือง	300	กรัม
หัวหอมแดง	40	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
หัวหอมใหญ่	300	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
กะทิ	100	กรัม
น้ำมะขามเปียก	70	กรัม
กะปิ	30	กรัม

เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. แบ่งล้างผักและเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สะอาด และสะเด็ดน้ำไว้พักไว้

2. เตรียมผักโดยการหั่นพริกชี้ฟ้าทั้ง 2 สีหั่นเป็นแนวเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นบางเป็นแนวเฉียง หัวหอมแดงซอยบาง กระเทียมซอยบาง หัวหอมใหญ่หั่นเสี้ยวตามยาว หนาประมาณ 1 เซนติเมตร

3. หั่นตับไก่ให้เป็นชิ้นเล็กพอดีคำ ปอกเปลือกกุ้งให้เหลือแต่หาง เตรียมไว้

4. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ผัดหัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า ตามด้วยตับไก่และกุ้งผัดให้สุก

5. ใส่กะปิ กะทิ และน้ำตาลมาพร้าวลงไปผัดรวมกันให้ละลายจนสุกหอม

6. ใส่ถั่วฝักยาวลงไปผัดให้สุก ปรุงรสชาติด้วยเกลือ ปิดฝาทำการเคี่ยวโดยเปิดไฟเบา

7.ตรวจเช็กให้ถั่วฝักยาวเปื่อยนุ่ม ฉุ่มฉ่ำเป็นอันเสร็จ

ผัดสะมากอแร๊งตำรับที่ 3 (ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว)

วัตถุดิบ

กุ้งเล็ก	8	ตัว
เนื้อติดมัน	200	กรัม
ตับไก่	200	กรัม
ถั่วฝักยาว	500	กรัม
มะเขือเทศ	100	กรัม
กะทิ	300	กรัม
ข่าสับละเอียด	50	กรัม
พริกชี้แดง	70	กรัม
หัวหอมแดง	30	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
เท็มเป้ (ถั่วเน่า)	100	กรัม
เต้าหูแข็ง	1	ก้อน
น้ำตาลมะพร้าว	120	กรัม
น้ำมะขามเปียก	70	กรัม
กะปิ	50	กรัม

น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. แบ่งล้างผักและเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สะอาด และสะเด็ดน้ำไว้พักไว้

2. เตรียมผักโดยการหั่นพริกชี้ฟ้าเป็นแนวเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นบางเป็นแนวเฉียง หัวหอมแดงซอยบาง หั่นมะเขือเทศออกเป็นสี่ซีค ต่อ หนึ่งลูกกระเทียมซอย หั่นเต้าหู้แข็งและเท็มเป้เป็นขนาดยาว 1 นิ้ว กว้าง 1.5 นิ้ว เตรียมไว้

3. หั่นเนื้อติดมันให้เป็นชิ้นเล็กประมาณ 3 เซนติเมตร ปอกเปลือกกุ้งให้เหลือแต่หาง เตรียมไว้

4. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ทอดหัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้ขาวและเท็มเป้ โดยทำการทอดครั้งละ 1 อย่างตามลำดับ ให้พอสุกแล้วสะเด็ดน้ำมันแยกกันไว้ น้ำมันที่ได้จากการทอดจะนำไปใช้ผัดในขั้นตอนต่อไป

5. น้ำมันที่ทอดผัก นำกุ้งมาทอดเพียงแค่สะดุ้งน้ำมันให้พอสุก สะเด็ดน้ำมันขึ้นพักไว้และทำการทอดเนื้อสุกนำขึ้นพักไว้ การทอดเนื้อสัตว์สองอย่างนี้เพื่อให้น้ำมันนั้นส่งผลให้มีกลิ่นรสเฉพาะเกิดจากความกลมกล่อมที่ได้จากน้ำมันที่ผ่านการทอดเนื้อสัตว์

6. นำกะปิมาผัดในน้ำมันที่ผ่านการทอดทั้งผักและเนื้อสัตว์ ผัดจนหอม จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าวและกะทิผัดรวมกันจนทุกอย่างละลายกลายเป็นน้ำซอส

7. ใส่หัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้แข็ง ที่ทอดไว้ก่อนหน้าลงไปในกระทะ ตามด้วยถั่วฝักยาวและมะเขือเทศ ใส่เนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ลงไป ทำการผัดจนทุกอย่างให้เข้ากันด้วยไฟแรงให้พอสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลา เป็นอันเสร็จ

ผัดสะมากอแร็งตำรับที่ 4 (ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว)

วัตถุดิบ

กุ้งสด	8	ตัว
ตับไก่	100	กรัม
ถั่วฝักยาว	500	กรัม
เต้าหู้ขาว	300	กรัม
พริกชี้ฟ้าเหลือง	3	กรัม
หัวหอมแดง	40	กรัม
กระเทียม	40	กรัม
มะเขือเทศ	4	ลูก
กะปิ	30	กรัม

น้ำปลา	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าว	80	กรัม
น้ำมะขามเปียก	80	กรัม
กะทิ	100	กรัม

วิธีทำ

1. แบ่งล้างผักและเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สะอาด และสะเด็ดน้ำไว้พักไว้

2. เตรียมผักโดยการหั่นพริกชี้ฟ้าเป็นแนวเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นบางเป็นแนวเฉียง หัวหอมแดงซอยบาง กระเทียมซอยบาง มะเขือเทศหั่นเป็น 4 ซีก ต่อ 1 ลูก หั่นเต้าหู้เหลืองเป็นขนาดยาว 1 นิ้ว กว้าง 1.5 นิ้ว เตรียมไว้

3. หั่นตับไก่ให้เป็นชิ้นเล็กพอดีคำ ปอกเปลือกกุ้งให้เหลือแต่หาง เตรียมไว้

4. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ทอดหัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้าเต้าหู้แข็งโดยทำการทอดครั้งละ 1 อย่างตามลำดับ ให้พอสุกแล้วสะเด็ดน้ำมันแยกกันไว้ น้ำมันที่ได้จากการทอดจะนำไปใช้ผัดในขั้นตอนต่อไป

5. น้ำมันที่ทอดผัก นำกุ้งมาทอดเพียงแค่สะดุ้งน้ำมันให้พอสุก สะเด็ดน้ำมันขึ้นพักไว้และทำการทอดตับให้สุกนำขึ้นพักไว้ การทอดเนื้อสัตว์สองอย่างนี้เพื่อให้น้ำมันนั้นส่งผลให้มีกลิ่นรสเฉพาะเกิดจากความกลมกล่อมที่ได้จากน้ำมันที่ผ่านการทอดเนื้อสัตว์

6. นำกะปิและข่าป่นมาผัดในน้ำมันที่ผ่านการทอดทั้งผักและเนื้อสัตว์ ผัดจนกะปิกับข่าลงไปผัดให้หอม จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าวและกะทิผัดรวมกันจนทุกอย่างละลายกลายเป็นน้ำซอส

7. ใส่หัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้เหลือง ที่ทอดไว้ก่อนหน้าลงไปในกระทะ ตามด้วยถั่วฝักยาวและมะเขือเทศ ทำการผัดจนทุกอย่างคลุกน้ำซอสปิดฝาและเปิดไฟเบาเคี่ยวไว้

8. เมื่อผักทั้งหมดสุกจะมีน้ำออกมาจากผัก ให้นำกระชอนสะเด็ดน้ำซอสช้อนทุกอย่างขึ้นมาผักไว้ ทำการเคี่ยวน้ำซอสต่อจนข้นงวด

9. เมื่อทำการเคี่ยวจนได้ที่แล้ว ปรุงรสที่น้ำซอสด้วยน้ำปลาและน้ำมะขามเปียก ใส่ทุกอย่างกลับลงไปคลุกให้เข้ากันอีกรอบ ใส่กุ้งกับตับไก่ที่แยกไว้ลงไปผัดจนกุ้งสุกเป็นอันเสร็จ

ผัดสะมากอแร็งตำรับที่ 5 (ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว)

วัตถุดิบ

ถั่วฝักยาว	500	กรัม
กะทิ	400	กรัม

น้ำมะขามเปียก	100	กรัม
กะปิ	50	กรัม
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าแดง เหลือง	100	กรัม
หัวหอมแดง	50	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
เต็มเป้ (ถั่วเน่า)	80	กรัม
เต้าหู้แข็ง	200	กรัม

วิธีทำ

1. แบ่งล้างผักและเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สะอาด และสะเด็ดน้ำไว้พักไว้

2. เตรียมผักโดยการหั่นพริกชี้ฟ้าเป็นแนวเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นบางเป็นแนวเฉียง หัวหอมแดงซอยบาง กระเทียมซอย หั่นเต้าหู้ขาวและเท็มเป้เป็นขนาดยาว 1 นิ้ว กว้าง 1.5 นิ้ว เตรียมไว้

3. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ทอดหัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้าเต้าหู้ขาว และเท็มเป้ โดยทำการทอดครั้งละ 1 อย่างตามลำดับ ให้พอสุกแล้วสะเด็ดน้ำมันแยกกันไว้ น้ำมันที่ได้จากการทอดจะนำไปใช้ผัดในขั้นตอนต่อไป

4. นำกะปิมาผัดในน้ำมันที่ผ่านการทอดทั้งผักและเนื้อสัตว์ ผัดจนหอม จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าวและกะทิผัดรวมกันจนทุกอย่างละลายกลายเป็นน้ำซอส

5. ใส่หัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้ขาว ที่ทอดไว้ก่อนหน้าลงไปในกระทะ ตามด้วยถั่วฝักยาวและมะเขือเทศ ใส่เนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ลงไป ทำการผัดจนทุกอย่างให้เข้ากันด้วยไฟแรงให้พอสุกปรุงรสด้วยเกลือ เป็นอันเสร็จ

บักกาแต๊ลตำรับที่ 1 (เนื้อผสมมันบดทอด)

วัตถุดิบ

มันฝรั่ง	500	กรัม
เนื้อบดติดมัน	200	กรัม
หอมเจียว	100	กรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
พริกไทยขาวป่น	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	½	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่วป่น	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง

วิธีทำ

1. ล้างมันฝรั่งให้สะอาด ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กหนาประมาณ 2 เซนติเมตร แช่น้ำเกลือไว้

2. ปลอกหัวหอมแดง แล้วซอยบางสำหรับทำหอมเจียว

3. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนไฟกลาง แล้วนำหอมที่ซอยไว้ลงไปเจียวให้เหลืองกรอบนำขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน

4. ทอดมันฝรั่งในกระทะน้ำมันเดียวกันให้สุกทั่วนิ่ม เพื่อนำไปบด แล้วพักสะเด็ดน้ำมันไว้

5. รวนเนื้อบดด้วยน้ำเปล่าเพียงเล็กน้อยจนสุก แล้วพักให้เย็น

6. บดมันด้วยเครื่องบด เครื่องปั่นไฟฟ้า หรือครกให้เนื้อเนียนละเอียด

7. นำเนื้อวัว มันฝรั่งบด ใส่กะละมังผสม ใส่หอมเจียว ลูกผักชี พริกไทยปรุงรสด้วยเกลือและคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว

8. นำมาปั้นเป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2.5-3 นิ้ว

9. ตั้งกระทะน้ำมัน ความร้อนปานกลาง เมื่อกระทะร้อนนำไปชุบไข่ทอดให้มีสีเหลืองทอง นำขึ้นสะเด็ดน้ำมันไว้

บักกาแต๊ลตำรับที่ 2 (เนื้อผสมมันบดทอด)

วัตถุดิบ

มันเทศ	500	กรัม
เนื้อบด	250	กรัม
หัวหอมแดง	150	กรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
พริกไทยขาวป่น	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
ลูกจันทร์ป่น	10	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง

วิธีทำ

1. ล้างมันเทศให้สะอาด ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กหนาประมาณ 2 เซนติเมตร แช่น้ำเกลือไว้

2. ปลอกหัวหอมแดง แล้วซอยบางสำหรับทำหอมเจียว

3. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนไฟกลาง แล้วนำหอมที่ซอยไว้ลงไปเจียวให้เหลืองกรอบนำขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน

4. ทอดมันเทศในกระทะน้ำมันเดียวกันให้สุกทั่วนิ่ม เพื่อนำไปบด แล้วพักสะเด็ดน้ำมันไว้

5. รวนเนื้อบดด้วยน้ำเปล่าเพียงเล็กน้อยจนสุก แล้วพักให้เย็น

6. บดเทศมันด้วยเครื่องบด เครื่องปั่นไฟฟ้า หรือครกให้เนื้อเนียนละเอียด

7. นำเนื้อวัว มันเทศบด ใส่กะละมังผสม ใส่หอมเจียว ลูกจันทร์ป่น พริกไทยปรุงรสด้วยเกลือและคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว

8. นำมาปั้นเป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2.5-3 นิ้ว

9. ตั้งกระทะน้ำมัน ความร้อนปานกลาง เมื่อกระทะร้อนนำไปชุบไข่ทอดให้มีสีเหลืองทอง นำขึ้นสะเด็ดน้ำมันไว้

บักกาแต๊ลตำรับที่ 3 (เนื้อผสมมันบดทอด)

วัตถุดิบ

มันเทศ	500	กรัม
เนื้อบด	250	กรัม
หอมเจียว	180	กรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
พริกไทยขาวป่น	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
อบเชย	1	ก้าน
ไข่ไก่	2	ฟอง

วิธีทำ

1. ล้างมันเทศให้สะอาด ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กหนาประมาณ 2 เซนติเมตร แช่น้ำเกลือไว้

2. ปลอกหัวหอมแดง แล้วซอยบางสำหรับทำหอมเจียว

3. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนไฟกลาง แล้วนำหอมที่ซอยไว้ลงไปเจียวให้เหลืองกรอบนำขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน

4. ทอดมันเทศและอบเชยในกระทะน้ำมันเดียวกันให้สุกทั่วนิ่ม เพื่อนำไปบด แล้วพักสะเด็ดน้ำมันไว้

5. รวนเนื้อบดด้วยน้ำเปล่าเพียงเล็กน้อยจนสุก แล้วพักให้เย็น

6. บดมันเทศและอบเชยด้วยเครื่องบด เครื่องปั่นไฟฟ้า หรือโคลกด้วยครกให้เนื้อเนียนละเอียด

7. นำเนื้อวัว มันเทศบด ใส่กะละมังผสม ใส่หอมเจียว พริกไทยปรุงรสด้วยเกลือและคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว

บักกาแต๊ลตำรับที่ 4 (เนื้อผสมมันบดทอด)

วัตถุดิบ

มันเทศ	500	กรัม
เนื้อบด	250	กรัม
หัวหอมแดง	100	กรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
พริกไทยดำ	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ล้างมันเทศให้สะอาด ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กหนาประมาณ 2 เซนติเมตร แช่น้ำเกลือไว้

2. ปลอกหัวหอมแดง แล้วซอยบางสำหรับทำหอมเจียว

3. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนไฟกลาง แล้วนำหอมที่ซอยไว้ลงไปเจียวให้เหลืองกรอบนำขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน

4. ทอดมันเทศในกระทะน้ำมันเดียวกันให้สุกทั่วนิ่ม เพื่อนำไปบด แล้วพักสะเด็ดน้ำมันไว้

5. รวนเนื้อบดด้วยน้ำเปล่าเพียงเล็กน้อยจนสุก แล้วพักให้เย็น

6. บดมันเทศและพริกไทยดำด้วยเครื่องบด เครื่องปั่นไฟฟ้า หรือครกให้เนื้อเนียนละเอียด

7. นำเนื้อวัว มันเทศบด ใส่กะละมังผสม ใส่หอมเจียว พริกไทยปรุงรสด้วยเกลือและคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว

บักกาแต๊ลตำรับที่ 5 (เนื้อผสมมันบดทอด)

วัตถุดิบ

มันฝรั่ง	500	กรัม
เนื้อบด	150	กรัม
หอมแดง	50	กรัม
น้ำมันพืช	500	กรัม
ลูกจันทร์ป่น	1	ช้อนชา
ลูกผักชีป่น	1	ช้อนชา

อบเชยป่น	1	ช้อนชา
ไข่	3	ฟอง
พริกไทยดำ	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างมันฝรั่งให้สะอาด ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กหนาประมาณ 2 เซนติเมตร แช่น้ำเกลือไว้

2. ปลอกหัวหอมแดง แล้วซอยบางสำหรับทำหอมเจียว

3. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนไฟกลาง แล้วนำหอมที่ซอยไว้ลงไปเจียวให้เหลือง กรอบนำขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน

4. ทอดมันฝรั่งในกระทะน้ำมันเดียวกันให้สุกทั่วนิ่ม เพื่อนำไปบด แล้วพักสะเด็ดน้ำมันไว้

5. รวนเนื้อบดด้วยน้ำเปล่าเพียงเล็กน้อยจนสุก แล้วพักให้เย็น

6. บดมันเทศและพริกไทยดำด้วยเครื่องบด เครื่องปั่นไฟฟ้า หรือครกให้เนื้อเนียนละเอียด

7. นำเนื้อวัว มันเทศบด ใส่กะละมังผสม ใส่หอมเจียว พริกไทย ลูกผักชีป่น ลูกจันทร์ป่น อบเชยป่น ปรุงรสด้วยเกลือและคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว

สะรุนแด็งตำรับที่ 1 (มะพร้าวคั่วปรุงรส)

วัตถุดิบ

มะพร้าวขูด	400	กรัม
เนื้อวัวหั่นติดมัน	100	กรัม
ลูกผักชีคั่วป่น	2	ช้อนชา
ข่าขูด	50	กรัม
ผิวมะกรูด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้สับละเอียด	40	กรัม
หัวหอมแดงซอย	30	กรัม
กระเทียมสับ	30	กรัม
น้ำมะขามเปียก	80	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
เกลือ	½	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อวัวและผักสะเด็ดน้ำพักไว้ หั่นเนื้อให้เป็นชิ้นเล็ก ประมาณ เซนติเมตร

2. ทำเครื่องปรุงคลุกกับมะพร้าวคั่วด้วย กระเทียมสับ หัวหอมแดงซอย ผิวมะกรูด ตระไคร้สับละเอียด ลูกผักชีคั่วป่น น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก เกลือ โดยคลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. นำมะพร้าวขูด มาขยำ กับเครื่องปลุกที่เตรียมไว้ให้ทั่ว

4. ตั้งไฟอ่อนทำการคั่วเนื้อวัวให้สุกก่อน จึงตามด้วยมะพร้าวขูดที่ผสมเครื่องปรุงเตรียมไว้ ใช้เวลาคั่วประมาน 1 ชั่วโมง โดยคอยคั่วตลอดเวลา ให้มีสีเหลืองสวย

สะรุนแด๊งตำรับที่ 2 (มะพร้าวคั่วปรุงรส)

วัตถุดิบ

มะพร้าวขูด	500	กรัม
เนื้อวัวหั่น	250	กรัม
ใบมะกรูด	3	ใบ
มะขามเปียก	100	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	80	กรัม
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อวัวและผักสะเด็ดน้ำพักไว้ หั่นเนื้อให้เป็นชิ้นเล็ก ประมาณ 1 เซนติเมตร

2. ทำเครื่องปรุงคลุกกับมะพร้าวคั่วด้วย น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก เกลือ โดยคลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. นำมะพร้าวขูด มาขยำ กับเครื่องปลุกที่เตรียมไว้ให้ทั่ว

4. ตั้งไฟอ่อนทำการคั่วเนื้อวัวให้สุกก่อน จึงตามด้วยมะพร้าวขูดที่ผสมเครื่องปรุงเตรียมไว้ ฉีกใบมะกรูดใส่ลงไป ใช้เวลาคั่วประมาน 1 ชั่วโมง โดยคอยคั่วตลอดเวลา ให้มีสีเหลืองสวย

สะรุนแด๊งตำรับที่ 3 (มะพร้าวคั่วปรุงรส)

วัตถุดิบ

มะพร้าวขูด	450	กรัม
เนื้อวัว	200	กรัม
เมล็ดผักชีคั่วป่น	2	ช้อนชา

ยี่หร่าคั่วป่น	2	ช้อนชา
ตระไคร้หั่น	60	กรัม
ข่าสับละเอียด	30	กรัม
หัวหอมแดง	50	กรัม
กระเทียม	40	กรัม
พริกไทยขาวป่น	1	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	30	กรัม
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าว	80	กรัม
น้ำมะขามเปียก	120	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อวัวและผักสะเด็ดน้ำพักไว้ หั่นเนื้อให้เป็นชิ้นเล็ก ประมาณ 1 เซนติเมตร

2. ทำเครื่องปรุงคลุกกับมะพร้าวคั่วด้วย กระเทียมสับ หัวหอมแดงซอย ผิวมะกรูด ตระไคร้หั่น ค่าสับละเอียด ยี่หร่าคั่วป่น พริกไทยขาวป่น เมล็ดผักชีคั่วป่น น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก เกลือ โดยคลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. นำมะพร้าวขูด มาขยำ กับเครื่องปลุกที่เตรียมไว้ให้ทั่ว

4. ตั้งไฟอ่อนทำการคั่วเนื้อวัวให้สุกก่อน จึงตามด้วยมะพร้าวขูดที่ผสมเครื่องปรุงเตรียมไว้ ใช้เวลาคั่วประมาน 1 ชั่วโมง โดยคอยคั่วตลอดเวลา ให้มีสีเหลืองสวย

สะรุนแด็งตำรับที่ 4 (มะพร้าวคั่วปรุงรส)

วัตถุดิบ

มะพร้าวขูด	500	กรัม
ข่าขูด	30	กรัม
ตะไคร้สับละเอียด	30	กรัม
ผิวมะนาว	10	กรัม
หัวหอมแดงสับ	50	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
น้ำมะนาว	60	กรัม
ลูกผักชีคั่วป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ล้างสะเด็ดน้ำพักไว้ หั่นเนื้อให้เป็นชิ้นเล็ก ประมาณ 1 เซนติเมตร

2. ทำเครื่องปรุงคลุกกับมะพร้าวคั่วด้วย กระเทียมสับ หัวหอมแดงสับ ข่าขูด ผิวมะนาว ตระไคร้สับละเอียด ลูกผักชีคั่วป่น น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก เกลือ โดยคลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. นำมะพร้าวขูด มาขยำ กับเครื่องปลุกที่เตรียมไว้ให้ทั่ว

4. ตั้งไฟอ่อนทำการคั่วมะพร้าวขูดที่ผสมเครื่อปรุงเตรียมไว้ ใช้เวลาคั่วประมาน 1 ชั่วโมงครึ่ง โดยคอยคั่วตลอดเวลา ให้มีสีเหลืองสวย

สะรุนแด๊งตำรับที่ 5 (มะพร้าวคั่วปรุงรส)

วัตถุดิบ

มะพร้าวขูด	600	กรัม
เนื้อบด	300	กรัม
มะขามเปียก	200	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
ผงขมิ้น	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อวัวและผักสะเด็ดน้ำพักไว้

2. ทำเครื่องปรุงคลุกกับมะพร้าวคั่วด้วย ผงขมิ้น น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก เกลือ โดยคลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. นำมะพร้าวขูด มาขยำ กับเครื่องปลุกที่เตรียมไว้ให้ทั่ว

4. ตั้งไฟอ่อนทำการคั่วเนื้อวัวให้สุกก่อน จึงตามด้วยมะพร้าวขูดที่ผสมเครื่อปรุงเตรียมไว้ ใช้เวลาคั่วประมาน 2 ชั่วโมง โดยคอยคั่วตลอดเวลา ให้มีสีเหลืองสวย

คะรังอะเชิ้มตำรับที่ 1 (มะเขือซอสเปรี้ยวหวาน)

วัตถุดิบ

พริกชี้ฟ้า	200	กรัม
มะเขือยาว	500	กรัม
กุ้งแห้ง	100	กรัม
หัวหอมแดง	50	กรัม
กระเทียม	50	กรัม
ข่าป่น	30	กรัม

กะปิ	30	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	3	ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างผักทุกอย่างให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำไว้

2. ปลอกหัวหอมและกระเทียม หั่นแบบซอยบางและหั่นพริกชี้ฟ้าให้บางเป็นแนวเฉียง เตรียมไว้

3. หั่นมะเขือยาว โดยการหั่นเป็น 3 ถึง 4 ท่อนตามความยาวของมะเขือแล้วผ่าครึ่ง

4. นำกุ้งแห้งมาปั่นหรือโคลกให้ละเอียดสำรับผสมลงไปในน้ำซอส

5. นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า ลงไปทอดให้พอสุกแล้วนำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมันไว้

6. ผัดกระปิในน้ำมันเดียวกับที่ทอดผักไว้ก่อนหน้า จนละลายกับน้ำมันแล้วเติมข่าป่นลงไปผัดจนสุขหอม ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว และน้ำมะขามเปียก ให้มีรสหวานนำ

7. ใส่พริกชี้ฟ้า หัวหอมแดง กระเทียม ที่ทอดเตรียมไว้ลงไป และปิดท้ายด้วยกุ้งแห้งปั่น เคี่ยวจนกว่ามะเขือยาวจะมีความนุ่มเปื่อยรับประทานง่าย โดยใช้เวลาประมาณ 20 นาที

คะรังอะเซิ้มตำรับที่ 2 (มะเขือซอสเปรี้ยวหวาน)

วัตถุดิบ

พริกชี้ฟ้า 3 สี สีละ	100	กรัม
มะเขือยาว	500	กรัม
กุ้งแห้ง	100	กรัม
หัวหอมแดง	50	กรัม
กระเทียม	50	กรัม
ตะไคร้สับละเอียด	30	กรัม
กะปิ	80	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200	กรัม
เกลือ	3	ช้อนชา
น้ำมะขามเปียก	100	กรัม
น้ำมันพืช	3	ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างผักทุกอย่างให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำไว้

2. ปลอกหัวหอมและกระเทียม หั่นแบบซอยบางและหั่นพริกชี้ฟ้าให้บางเป็นแนวเฉียง เตรียมไว้

3. ย่างมะเขือยาวทั้งลูกโดยไม่ต้องหั่น จนสุกแล้วพักไว้ให้เย็น

4. นำกุ้งแห้งมาปั่นหรือโคลกให้ละเอียดสำรับผสมลงไปในน้ำซอส

5. นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า ลงไปทอดให้พอสุกแล้วนำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมันไว้

6. ผัดกระปิในน้ำมันเดียวกับที่ทอดผักไว้ก่อนหน้า จนละลายกับน้ำมันแล้วตระไคร้สับละเอียดลงไปผัดจนสุขหอม ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว และน้ำมะขามเปียก ให้มีรสหวานนำ

7. ใส่พริกชี้ฟ้า หัวหอมแดง กระเทียม ที่ทอดเตรียมไว้ลงไป และปิดท้ายด้วยกุ้งแห้งปั่น เคี่ยวจนกว่าน้ำซอสมีความข้นงวด ประมาณ 30 นาที นำมาราดบนมะเขือย่างที่เตรียมไว้ พร้อมรับประทาน

คะรังอะเซิ้มตำรับที่ 3 (มะเขือซอสเปรี้ยวหวาน)

วัตถุดิบ

กุ้งแห้ง	100	กรัม
ข่าป่น	40	กรัม
กะทิ	150	กรัม
หัวหอมแดง	50	กรัม
กระเทียม	60	กรัม
กะปิ	40	กรัม
พริกชี้ฟ้า	30	กรัม
แตงกวา	4	ลูก
ไข่ไก่สด	4	ฟอง
น้ำมันพืช	3	ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างผักทุกอย่างให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำไว้

2. ปลอกหัวหอมและกระเทียม หั่นแบบซอยบางและหั่นพริกชี้ฟ้าให้บางเป็นแนวเฉียง เตรียมไว้

3. หั่นครึ่งแตงกวา และทอดไข่ดาวผักไว้

4. นำกุ้งแห้งมาปั่นหรือโคลกให้ละเอียดสำรับผสมลงไปในน้ำซอส

5. นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า ลงไปทอดให้พอสุกแล้วนำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมันไว้

6. ผัดกระปิในน้ำมันเดียวกับที่ทอดผักไว้ก่อนหน้า จนละลายกับน้ำมันแล้วใส่ข่าปั่นลงไปผัดจนสุขหอม ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว และน้ำมะขามเปียก ให้มีรสหวานนำ

7. ใส่พริกชี้ฟ้า หัวหอมแดง กระเทียม ที่ทอดเตรียมไว้ลงไป และปิดท้ายด้วยกุ้งแห้งปั่น เคี่ยวจนกว่าน้ำซอสมีความข้นงวด ประมาณ 15 นาที นำมาราดบนแตงกวาและไข่ดาวที่เตรียมไว้ พร้อมรับประทาน

คะรังอะเซิ้มตำรับที่ 4 (มะเขือซอสเปรี้ยวหวาน)

วัตถุดิบ

พริกชี้ฟ้าแดง	300	กรัม
มะเขือยาว	500	กรัม
กุ้งแห้ง	100	กรัม
หัวหอมแดง	60	กรัม
กระเทียม	50	กรัม
กะปิ	40	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	70	กรัม
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3	ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างผักทุกอย่างให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำไว้

2. ปลอกหัวหอมและกระเทียม หั่นแบบซอยบางและหั่นพริกชี้ฟ้าให้บางเป็นแนวเฉียง เตรียมไว้

3. ลวกมะเขือยาวทั้งลูก พักเตรียมไว้

4. นำกุ้งแห้งมาปั่นหรือโคลกให้ละเอียดสำรับผสมลงไปในน้ำซอส

5. นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า ลงไปผัดกับน้ำมันจนสุกหอม จากนั้นใส่กระปิลงไปผัดจนละลายกับน้ำมัน ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลาและน้ำมะขามเปียก ให้มีรสหวานนำ

6. เคี่ยวจนกว่าน้ำซอสจะมีความข้นงวด ประมาณ 20 นาที นำมาราดบนมะเขือที่ลวกเตรียมไว้ พร้อมรับประทาน

คะรังอะเชิ้มตำรับที่ 5 (มะเขือซอสเปรี้ยวหวาน)

วัตถุดิบ

พริกชี้ฟ้าแดง เขียว	350	กรัม
มะเขือยาว	300	กรัม
ข่าป่น	50	กรัม
กุ้งแห้ง	80	กรัม
หอมแดง	50	กรัม
กระเทียม	40	กรัม
กะปิ	80	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	120	กรัม
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3	ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างผักทุกอย่างให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำไว้

2. ปลอกหัวหอมและกระเทียม หั่นแบบซอยบางและหั่นพริกชี้ฟ้าให้บางเป็นแนวเฉียง เตรียมไว้

3. ลวกมะเขือยาวทั้งลูก พักเตรียมไว้

4. นำกุ้งแห้งมาปั่นหรือโคลกให้ละเอียดสำรับผสมลงไปในน้ำซอส

5. นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า ลงไปผัดกับน้ำมันจนสุกหอม จากนั้นใส่กระปิและข่าป่นลงไปผัดจนละลายกับน้ำมัน ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว เกลือและน้ำมะขามเปียก ให้มีรสหวานนำ

6. เคี่ยวจนกว่าน้ำซอสจะมีความข้นงวด ประมาณ 20 นาที นำมาราดบนมะเขือที่ลวกเตรียมไว้ พร้อมรับประทาน

ปลาตองก๊อลตำรับที่ 1 (ปลาโอทอด)

วัตถุดิบ

ปลาโอหั่นเป็นชิ้น	4	ชิ้น
เมล็ดผักชีคั่วป่น	1	ช้อนชา
ยี่หร่าคั่วป่น	1	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้น	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	500	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ล้างปลาโอให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้
2. นำเครื่องเทศทั้งหมดมาผสมรวมกันกับเกลือ
3. นำไปทาหมักปลาโอให้ทั่ว ทำการทอดไฟกลางจนสุก

ปลาตองก๊อลตำรับที่ 2 (ปลาโอทอด)

วัตถุดิบ

ปลาโอ	4	ชิ้น
ผงกระหรี่	2	ช้อนชา
กระเทียมสับ	20	กรัม
ผงขมิ้น	1	ช้อนชา
เกลือ	½	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	500	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ล้างปลาโอให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้
2. นำเครื่องเทศทั้งหมดมาผสมรวมกันกับเกลือและกระเทียมสับ
3. นำไปทาหมักปลาโอให้ทั่ว ทำการทอดไฟกลางจนสุก

ปลาตองก๊อลตำรับที่ 3 (ปลาโอทอด)

วัตถุดิบ

ปลาโอ	4	ชิ้น
เกลือ	3	ช้อนชา
น้ำมะขามเปียก	60	กรัม
ผงกระเทียม	2	ช้อนชา
ผงขมิ้น	3	ช้อนชา
น้ำมันพืช	500	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ล้างปลาโอให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้
2. ผสมผงขมิ้นและผงกระเทียมรวมกันกับเกลือและน้ำมะขามเปียก
3. นำไปทาหมักปลาโอให้ทั่ว ทำการทอดไฟกลางจนสุก

ปลาตองก๊อลตำรับที่ 4 (ปลาโอทอด)

วัตถุดิบ

ปลาโอ	4	ชิ้น
กระเทียมสด	30	กรัม
ผงขมิ้น	2	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่	2	ฟอง
น้ำมันพืช	500	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ล้างปลาโอให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้
2. ผสมผงขมิ้นและกระเทียมสดรวมกันกับเกลือ
3. นำไปทาหมักปลาโอให้ทั่ว ชุบด้วยไข่ก่อน ทำการทอดไฟกลางจนสุก

ปลาตองก๊อลตำรับที่ 5 (ปลาโอทอด)

วัตถุดิบ

ปลาโอ	4	ชิ้น
พริกไทยขาวป่น	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	500	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ล้างปลาโอให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้
2. หมักปลาด้วยเกลือและพริกไทยโดยทาให้ทั่วเนื้อปลา
3. ทำการทอดไฟกลางจนสุก

4.1.2.3 ข้าวสวย

การหุงข้าวสวยนั้นจากการศึกษาพบว่าไม่มีการระบุที่แน่นอนว่าจำเป็นต้องใช้ข้าวสวยประเภทใด แต่ในปัจจุบันนิยมใช้ข้าวหอมมาลิเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากมีความหอมและสัมผัสที่นุ่มนวลกว่าข้าวชนิดอื่น แต่วิธีการหุงข้าวนั้นได้เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาจากอดีตที่ใช้เตาถ่านในการหุง ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นการใช้เตาไฟฟ้าที่มีความสะดวกและรวดเร็วกว่า การหุงข้าวสวยต่อ 1 สำรับนั้นใช้ข้าวในปริมาณ 400 กรัม น้ำเปล่า 450 มิลลิลิตร

4.1.2.4 การจัดตกแตกแต่งสำรับอาหารอัมเบิ๊ง

โดยการจัดตกแต่งนั้นจะใช้ใบตองในรูปแบบใดก็ได้ แต่โดยส่วนใหญ่นิยมตัดเป็นรูปวงกลม ส่วนการจัดวางนั้นจะใช้ ใบตองเตรียมไว้สำรับละ 2 ชุดโดยชุดแรกจะทำการปูไปที่ถาดสำรับก่อน แล้วจากนั้นทำการตักข้าวให้เป็นวงกลม ความสูงประมาณ 1-2 นิ้ว จากนั้นนำใบตองอีกหนึ่งชุด วางบนข้าวสวย แล้วทำจึงนำอาหารมาวางให้ทุกอย่างอยู่บนใบตองชั้นบน ให้ครบทั้ง 6 ชนิด

ภาพที่ 4.9 ลักษณะการตกแต่งโดยใช้ใบตอง

4.1.3 ผลการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครมีดังนี้

ผลจากการศึกษาข้อมูลตำรับอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร เพื่อจัดทำตำรับมาตราฐาน โดยแบ่งการออกเป็น 2 ส่วน โดยส่วนที่ 1 ตารางการเปรียบเทียบวัตถุดิบของทั้ง 5 ตำรับ จากอาหารทั้งหมด 6 ชนิด เพื่อแสดงความแตกต่างของวัตถุดิบในตำรับอาหารทั้งหมด และส่วนที่ 2 ตารางแสดงผลคะแนนความชอบจากการทดสอบยอมรับทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale จาก ปราชญ์ชุมชนผู้เชี่ยวชาญในด้านพิธีกรรมทางศาสนา จำนวน 10 คน

4.1.3.1 ตารางการเปรียบเทียบวัตถุดิบและตารางผลค่าเฉลี่ยของแกงอะป๊อรไก่

ตารางที่ 4.1 เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของแกงอะป๊อรไก่

วัตถุดิบ	แกงอะป๊อรไก่				
	ตำรับ 1	**ตำรับ 2**	**ตำรับ 3**	**ตำรับ 4**	**ตำรับ 5**
เนื้อสัตว์	ไก่ตัวเล็กทั้งตัว 1 ตัว	สะโพกไก่ติดน่อง 4 ชิ้น	สะโพกไก่ติดน่อง 4 ชิ้น	สะโพกไก่ติดน่อง 4 ชิ้น	สะโพกไก่ติดน่อง 4 ชิ้น
ผัก	ผักกาดขาว – 300 กรัม ตะไคร้ 50 กรัม หัวหอมแดง 100 กรัม กระเทียม 60 กรัม	กระหล่ำปลี 300 กรัม หัวหอมแดง 60 กรัม ขิง 30 กรัม มะเขือเทศ 400 กรัม ใบสาระแหน่ 20 กรัม	กระหล่ำปลี 350 กรัม หัวหอมแดง 60 กรัม กระเทียม 40 กรัม ตะไคร้หั่นฝอย 30 กรัม หัวหอมใหญ่ 200 กรัม ข่า 50 กรัม	กระหล่ำปลี 300 กรัม หัวหอมแดง 150 กรัม กระเทียม 100 กรัม ข่า 50 กรัม ตะลิงปลิง 150 กรัม	กระหล่ำปลี 300 กรัม หัวหอมแดง 200 กรัม กระเทียม 100 กรัม ตระไคร้หั่นฝอย 60 กรัม ป่น 40 กรัม มะดัน 5-6 ลูก
เครื่องเทศ	ลูกผักชีป่น 1 ช้อนโต๊ะ ผงกระหรี่ ½ ช้อนโต๊ะ ผงขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ	ผงขมิ้น 2 ช้อนโต๊ะ ผงกรุ่มา 4 ช้อนโต๊ะ	ลูกผักชีป่น 1 ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า 1 ช้อนโต๊ะ	ผงขมิ้น 2 ช้อนโต๊ะ ลูกผักชีคั่วป่น 15 กรัม	-
เครื่องปรุงรสและอื่นๆ	เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก 100 กรัม กะทิ 500 กรัม ถั่วลิงสงคั่ว 40 กรัม	เกลือ 30 กรัม น้ำมะนาว 30 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 40 กรัม นมข้นจืด 150 กรัม น้ำมัน 2 ถ้วย	เกลือ 30 กรัม น้ำมะนาว 100 กรัม กะทิ 600 กรัม ถั่วลิสงคั่ว 30 กรัม	เกลือ 30 กรัม กะทิ 400 กรัม	เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ กะทิ 500 กรัม

จากตารางที่ 4.1 ความแตกต่างของตำรับทั้ง 5 ของแกงอะป๊อรไก่ ในส่วนของผักนั้นไม่ได้มีความแตกต่างกันมากนัก โดยจะเห็นได้ว่ามี กระหล่ำปลี หัวหอมแดง กระเทียม เป็นส่วนประกอบหลักที่มีในทั้ง 5 ตำรับ ส่วนในเรื่องของเครื่องปรุง วัตถุดิบที่ให้รสชาตินั้นค่อนข้างมีความแตกต่างกัน

ตารางที่ 4.2 คะแนนความชอบของแกงอะป๊อรไก่

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	**ตำรับแกงอะป๊อรไก่**				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
ลักษณะปรากฏ	5.7±1.41	5.6±0.96	6.5±1.17	6.2±1.13	5.8±1.31
กลิ่น	5.8±154	6.6±1.07	6.1±1.59	6.4±0.96	6.3±1.56
สี	6.6±1.35	6.8±0.91	6.4±1.26	6.6±1.17	6.8±1.68
รสชาติ	5.5±1.58	5.7±0.67	6.5±1.43	6.8±1.31	5.9±1.66
เนื้อสัมผัส	5.4±1.07	6.1±1.10	5.8±1.47	5.9±0.99	5.0±1.49
ความชอบโดยรวม	5.8±1.03	6.1±0.99	6.2±1.03	6.5±1.08	6.1±1.52

จากตารางที่ 4.2 จากการทดสอบประสาทสัมผัสของแกงอะป๊อรไก่ ทางผู้เชี่ยวชาญทั้ง 10 ท่านได้ให้คะแนนความชอบไปที่ตำรับที่ 4 เนื่องจากตำรับที่ 4 นั้นมีความต่างจากตำรับอื่นตรงที่เคี่ยวไก่ให้สุกจนนิ่มเปื่อย ทำให้รสชาติของเครื่องแกงถึงรสชาติของไก่ และมีการให้ความเปรี้ยวแบบดั้งเดิมการใช้ตะลิงปลิงทำให้กลิ่นและรสชาติมีความดั้งเดิมมากที่สุด

แกงอะป๊อรไก่ หลังจากที่ให้ผู้เชี่ยวชาญชุมชนทั้ง 10 ท่าน ชิม พบว่า กลุ่มคนส่วนใหญ่ได้ให้สัมภาษณ์ความชอบไปที่ตำรับที่ 4 เนื่องจากท่านที่ให้ความชอบอยู่ที่ตำรับที่ 4 ให้เหตุผลตรงกันว่าชอบแกงไก่ที่เคี่ยวนานจนเนื้อไก่นุ่มเปื่อย ซึ่งทำให้กลิ่น รสชาติเข้าถึงเนื้อไก่ และการให้ความเปรี้ยวจากมะดันหรือตะลิงปลิง เป็นวิธีดั้งเดิมที่ผู้เชี่ยวชาญทางชุมชนได้ให้สัมภาษณ์ไว้ว่า เป็นวิธีที่จำได้มาตั้งแต่สมัยก่อน นอกจากนี้ตำรับที่เป็นแกงกรุ่ม่า ที่เป็นอาหารอินเดีย ยังถูกนำมาทดแทนการรับประทานแกงอะป๊อรไก่ ในบางตระกูล เนื่องจากมีรสชาติที่เข้มข้นแล้วเข้ากับสำรับอาหารเป็นอย่างดี และยังบอกอีกด้วยว่า รสชาติของกรุ่ม่านั้นไม่มีกลิ่นคาวของไก่อย่างแน่นอน ส่วนในเรื่องของเครื่องเทศของแกงอะป๊อรไก่นั้น มีวัตถุดิบหลักที่เหมือนกันหมดทั้ง 5 ตำรับสำรับแต่จะมีความต่างในเรื่องของระยะเวลาของการทำให้เนื้อไก่สุกนั้นเอง ส่วนวัตถุดิบอื่นๆที่เป็นผักนั้นไม่มีผลต่อความชอบหรือความคุ้นเคยของผู้ชิม

4.1.3.2 ตารางการเปรียบเทียบวัตถุดิบและตารางผลค่าเฉลี่ยของผัดสะมากอแร็ง

ตารางที่ 4.3 เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของผัดสมากอแร๊ง

วัตถุดิบ	**ผัดสะมากอแร๊ง**				
	ตำรับ 1	**ตำรับ 2**	**ตำรับ 3**	**ตำรับ 4**	**ตำรับ 5**
เนื้อสัตว์	กุ้งสดเล็ก 8 ตัว ตับไก่ 70 กรัม	กุ้งสดเล็ก 8 ตัว ตับไก่ 300 กรัม	กุ้งสดเล็ก 8 ตัว เนื้อหนอกติดมัน 200 กรัม ตับไก่ 200 กรัม	กุ้งสดเล็ก 8 ตัว ตับไก่ 100 กรัม	-
ผัก	ถั่วฝักยาว 500 กรัม มะเขือเทศ 4 ลูก พริกชี้ฟ้า 3 สี สีละ 3 เมล็ด หัวหอมแดง 80 กรัม กระเทียม 60 กรัม ข่าป่น 40 กรัม	ถั่วฝักยาว 500 กรัม หัวหอมแดง 40 กรัม กระเทียม 30 กรัม หัวหอมใหญ่ 300 กรัม พริกชี้ฟ้าเหลือง 30 กรัม	ถั่วฝักยาว 500 กรัม มะเขือเทศ 100 กรัม พริกชี้ฟ้าแดง 100 กรัม หัวหอมแดง 30 กรัม กระเทียม 30 กรัม ข่าสับละเอียด 50 กรัม	ถั่วฝักยาว 500 กรัม มะเขือเทศ 4 ลูก หัวหอมแดง 40 กรัม กระเทียม 40 กรัม พริกชี้ฟ้าเหลือง 30 กรัม	ถั่วฝักยาว 500 กรัม หัวหอมแดง 50 กรัม กระเทียม 30 กรัม พริกชี้ฟ้าสีแดงและเหลือง 100 กรัม
เครื่องปรุงรสและอื่นๆ	เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก 100 กรัม กะปิ 60 กรัม กะทิ 100 กรัม น้ำมันพืช 3 ถ้วย เต้าหู้แข็ง **200** กรัม	เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก 70 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม กะปิ 30 กรัม กะทิ 100 กรัม	น้ำปลา 3 ช้นโต๊ะ กะปิ 50 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 120 กรัม กะทิ 300 กรัม เต้าหู้แข็ง 1 ก้อน เท็มเป้ 100 กรัม	น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลมะพร้าว 80 กรัม น้ำมะขามเปียก 80 กรัม กะทิ 100 กรัม เต้าหู้ขาว 100 กรัม	เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก 100 กรัม กะปิ 50 กรัม เท็มเป้ 50 กรัม เต้าหู้แข็ง 200 กรัม

จากตารางที่ 4.3 ความแตกต่างในแต่ละตำรับของผัดสะมากอแร๊ง นั้นโดยส่วนใหญ่อยู่ที่เครื่องปรุง การให้รสชาติเค็มของเกลือและน้ำปลา นอกเหนือจากนั้นมีการใช้เครื่องปรุงที่ให้รสชาติเหมือนกัน

ตารางที่ 4.4 คะแนนความชอบของผัดสะมะกอแร๊ง

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ตำรับผัดผัดสะมะกอแร๊ง				
	1	2	3	4	5
ลักษณะปรากฏ	5.5±0.97	0.6±1.05	6.3±1.49	5.9±1.10	5.8±1.48
กลิ่น	5.5±1.18	5.5±1.08	6.2±1.48	5.9±1.37	5.3±1.64
สี	5.8±1.75	5.3±0.82	6.1±1.20	5.9±0.88	5.7±1.57
รสชาติ	5.9±1.10	5.7±1.34	6.0±1.25	5.7±0.67	5.7±1.48
เนื้อสัมผัส	5.7±1.06	5.6±1.26	5.8±1.32	5.9±1.29	5.8±1.03
ความชอบโดยรวม	5.8±0.92	5.9±1.20	6.2±1.03	0.6±1.05	5.6±1.07

จากตารางที่ 4.4 จากทดสอบประสาทสัมผัสของผัดสะมากอแร๊งนั้นทางด้านผู้เชี่ยวชาญได้ให้คะแนนความชอบมากที่สุดคือตำรับที่ 3 เนื่องจากการผักทั้งหมดลงไปผัดให้แค่พอสุกไม่เคี่ยวนานจนเสียรสชาติ และมีการใช้น้ำปลาทำให้มีความหอม มีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ การใช้เนื้อสัตว์ที่เป็นเนื้อวัวติดมันทำไขมันของเนื้อวัวเสริมในกลิ่นและรสชาติของอาหารอีกด้วย

ผัดสะมากอแร๊ง ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ได้ให้สัมภาษณ์ความชอบไปที่ตำรับที่ 3 จำนวน 4 ท่าน ตำรับที่ สองจำนวน 3 ท่าน และตำรับที่ 3 จำนวน 3 ท่าน โดยจำนวน ท่านที่ให้คะแนนตำรับที่ 1 ได้สัมภาษณ์ไว้ว่าเป็นตำรับที่มีความคุ้นชินมาตั้งแต่สมัยก่อน คือการที่นำผักชนิดนี้ลงไปเคี่ยวในน้ำซอสให้ผักเปื่อยแล้วจะมีรสชาติ มากกว่าทำให้ผักเปื่อยนุ่ม อีกทั้งวิเคราะห์ได้ว่า เป็นสูตรที่ได้ใช้นำปลาให้ความเค็ม ซึ่งต่างจากตำรับอื่นที่ใช้เกลือ ทำให้รสจึงมรความกลมกล่อมมากกว่า สำรับผู้ที่ชอบตำรับที่ 3 ให้เหตุผลว่าชอบผักที่แค่นำลงไปผัดให้พอสุกแล้วนำขึ้นรับประทานมากกว่า เพราะการเคี่ยวนานทำให้น้ำผักยิ่งออกมาเยอะรสชาติจะเปลี่ยน และสีของอาหารจะไม่มีความสวยงาม ส่วนผู้ที่ชอบตำรับที่ 2 นั้นมีความแตกต่างตรงที่มีการเติมเท็มเป้ลงไปในอาหารซึ่งเป็นความชอบวัตถุดิบชนิดนี้เป็นความชอบส่วนบุคคล โดยสรุปความชื่นชอบของอาหารชนิดนี้ทางผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความเห็นชอบของจุดเด่นไปในแค่ 2 ทางคือ การนำวัตถุดิบที่เป็นผักไปเคี่ยวให้เปื่อยจนชุ่มช่ำ กับ การนำวัตถุดิบที่เป็นผักไปผัดให้พอสุกไม่มีการเคี่ยวให้เปื่อย และความแตกต่างของการให้รสชาติระหว่างเกลือกับน้ำปลา

4.1.3.3 ตารางการเปรียบเทียบวัตถุดิบและตารางผลค่าเฉลี่ยของผัดสะมากอแร๊ง

ตารางที่ 4.5 เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของบัคกาแด๊ล

วัตถุดิบ	บัคกาแด๊ล				
	ตำรับ 1	**ตำรับ 2**	**ตำรับ 3**	**ตำรับ 4**	**ตำรับ 5**
เนื้อสัตว์	เนื้อบดติดมัน 200 กรัม	เนื้อบดติดมัน 250 กรัม	เนื้อบด 250 กรัม	เนื้อบด 250 กรัม	เนื้อบด 150 กรัม
มัน	มันฝรั่ง 500 กรัม	มันเทศ 500 กรัม	มันเทศ 500 กรัม	มันเทศ 500 กรัม	มันฝรั่ง 500 กรัม
เครื่องเทศ	พริกไทยขาวป่น3 ช้อนโต๊ะ ลูกผักชีป่น 2 ช้อนชา	พริกไทยขาวป่น 2 ช้อนโต๊ะ ลูกจันทร์ป่น 10 กรัม	พริกไทยดำ 2 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยขาวป่น 3 ช้อนโต๊ะ อบเชย 10 กรัม	ลูกจันทร์ ป่น 1 ช้อนชา ลูกผักชีป่น 1 ช้อนชา อบเชยป่น 1 ช้อนชา พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ
เครื่องปรุงรสและอื่นๆ	เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 1 ลิตร ไข่ไก่ 2 ฟอง หอมเจียว 100 กรัม	เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ 2 ฟอง น้ำมันพืช 1 ลิตร หัวหอมแดง 150 กรัม	เกลือ 2 ช้อนชา น้ำมันพืช 1 ลิตร หัวหอมแดง 100 กรัม	เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 1 ลิตร ไข่ไก่ 2 ฟอง หอมเจียว 180 กรัม	เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 1 ลิตร ไข่ 3 ฟอง

จากตารางที่ 4.5 โดยสังเกตได้ว่า เนื้อสัตว์มีความแตกต่างกันที่เนื้อบดติดมัน ไม่ติดมันและปริมาณของเนื้อสัตว์ ความแตกต่างของการใช้มันคือการเลือกใช้มันฝรั่งและมันเทศ และส่วนที่แตกต่างมากที่สุดคือการใช้เครื่องเทศ จากทั้งหมด 5 ตำรับ

ตารางที่ 4.6 คะแนนความชอบของบัคกาแด๊ล

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ตำรับบักกาแด๊ล				
	1	2	3	4	5
ลักษณะปรากฏ	6.5±0.97	6.5±1.08	6.1±1.10	6.3±1.16	6.9±1.10
กลิ่น	6.0±1.25	6.5±0.97	6±1.15	6.3±1.25	6.8±1.40
สี	5.9±1.20	6.2±1.14	5.9±0.57	5.5±0.97	6.5±1.58
รสชาติ	6.1±1.10	5.6±0.97	5.8±0.79	5.7±1.25	6.4±1.35
เนื้อสัมผัส	5.6±0.84	0.6±1.05	5.8±1.14	5.5±1.72	5.8±1.40
ความชอบโดยรวม	6.1±0.99	6.3±0.82	6.7±1.40	6.3±1.42	5.8±1.14

จากตารางที่ 4.6 คะแนนความชอบของบัคกาแด๊ลนั้นมีมีค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบเท่ากันอยู่ที่ 6.3 คะแนน เนื่องจากทั้ง 2 ตำรับนั้นมีความมีความใกล้เคียงกัน แต่ต่างกันตรงที่การใช้ลูกจันทร์และอบเชยเป็นเครื่องเทศซึ่งเป็นเครื่องเทศในการให้ความหอมคล้ายๆกัน

บักกาแด๊ล ผู้เชี่ยวชาญทั้งหมดใหญ่ได้ให้สัมภาษณ์ไปในทางเดียวกันว่าการใช้มันเทศ มีความอร่อยและเนื้อสัมผัสที่ดีมากกว่ามันฝรั่ง และเอกลักษณ์ของอาหารชนิดนี้นั้นปัจจัยหลัก คือการใช้หอมเจียวบดผสมลงไปในเนื้อและมันเทศ แล้วปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เพียงเท่านั้น ส่วนในเรื่องของเครื่องเทศนั้นไม่ใช่วัตถุดิบหลักแต่อย่างใดเป็นเพียงการเพิ่มกลิ่นให้ตัวอาหารชนิดนี้ จึงมีความต่างออกไปของเครื่องเทศในแต่ละสูตรสำรับที่ไม่เหมือนกัน เนื่องจากผลการชิมได้ออกมาว่าอาหารทั้งสูตรมี สี กลิ่น รสชาติ ที่คล้ายกันหมด โดยให้ความแตกต่างเพียงแค่ ชนิดของมัน ที่นำมาใช้ประกอบอาหารเพียงเท่านั้น

4.1.3.4 ตารางการเปรียบเทียบวัตถุดิบและตารางผลค่าเฉลี่ยของสะรุนแด๊ง

ตารางที่ 4.7 เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของสะรุนแด๊ง

วัตถุดิบ	**สะรุนแด๊ง**				
	ตำรับ 1	**ตำรับ 2**	**ตำรับ 3**	**ตำรับ 4**	**ตำรับ 5**
เนื้อสัตว์	เนื้อวัวหั่นติดมัน 100 กรัม	เนื้อวัวหั่น 250 กรัม	เนื่อวัว 200 กรัม	-	เนื้อบด 300 กรัม
ผัก	ข่าขูด 50 กรัม ผิดมะกรูด 1 ช้อนโต๊ะ ตะไคร้สับ ละเอียด 40 กรัม กระเทียมสับ 30 กรัม หัวหอมแดงซอย 30 กรัม	ใบมะกรูด 3 ใบ	ตะไคร้หั่น 60 กรัม ข่าสับ 30 กรัม หัวหอมแดง 50 กรัม	ข่าขูด 30 กรัม ผิดมะนาว 10 กรัม หัวหอมแดง 50 กรัม กระเทียม 30 กรัม ตะไคร้สับ ละเอียด 30 กรัม	-
เครื่องเทศ	ลูกผักชีคั่วป่น 2 ช้อนชา	-	ยี่หร่าคั่วป่น 2 ช้อนชา เมล็ดผักชีคั่วป่น 2 ช้อนชา พริกไทยขาวป่น 1 ช้อนโต๊ะ	ลูกผักชีคั่วป่น 1 ช้อนชา	ผงขมิ้น 2 ช้อนชา
เครื่องปรุงรสและอื่นๆ	มะพร้าวขูด 400 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม น้ำมะขามเปียก 80 กรัม เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ	น้ำมะขามเปียก 100 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 80 กรัม เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ มะพร้าวขูด 500 กรัม	น้ำตาลมะพร้าว 80 กรัม น้ำมะขามเปียก 120 กรัม เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ มะพร้าวขูด 450 กรัม	น้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม น้ำมะนาว 60 กรัม มะพร้าวขูด 500 กรัม	น้ำมะขามเปียก 200 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ มะพร้าวขูด 500 กรัม

จากตารางที่ 4.7 ความแตกต่างของผักในที่ ตำรับทั้งหมดมีความแตกต่างกันมาก โดยที่ตำรับที่ 1, 2 และ 4 มีการใช้ผักสมุนไพรให้กลิ่น แต่ตำรับที่ 3 มีเพียงใบมะกรูด และ 5 ไม่มีการใช้ผักใดๆในส่วนของเครื่องเทศนั้น มีการใช้ลูกผักชีคั่วป่น คล้ายกันถึง 3 ตำรับ ส่วนเครื่องปรุงที่ให้รสชาติของสะรุนแด๊งนั้น ไม่ได้แตกต่างกัน คือการให้ความหวานจากน้ำตาลมะพร้าว ความเค็มจากเกลือ และความเปรี้ยวจะน้ำมะขามเปียก

ตารางที่ 4.8 คะแนนความชอบของสะรุนแด๊ง

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ตำรับสะรุนแด๊ง				
	1	2	3	4	5
ลักษณะปรากฏ	6.5±0.71	6.4±1.17	6.3±1.57	5.6±0.52	6.1±1.20
กลิ่น	6.3±1.16	6±1.25	6.1±1.66	5.9±1.10	5.9±1.29
สี	5.6±1.26	5.6±0.84	5.9±1.73	5.6±0.97	5.4±1.07
รสชาติ	5.8±1.40	5.8±1.32	5.9±1.29	5.3±0.82	5.7±0.82
เนื้อสัมผัส	6.2±1.03	5.8±1.03	6.3±1.25	5.5±1.08	5.7±0.67
ความชอบโดยรวม	6.3±0.95	5.8±1.23	6.0±1.25	5.5±1.78	5.7±1.06

จากตารางที่ 4.8 คะแนนความชอบของผู้เชี่ยวชาญได้ให้คะแนนไปที่ ตำรับที่ 1 มากที่สุด เนื่องสูตรที่ 1 มีความหอมที่เด่นชัดจากผิวมะกรูด และไม่มีการใช้เครื่องเทศที่มากเกินไปซึ่งทำให้มีกลิ่นฉุนจนเกินไป

สะรุนแด๊ง โดยผู้เชี่ยวชาญทั้ง 10 ท่านได้รับการชิมแล้วได้ให้สัมภาษณ์ไปในทางเดียวกันหมดว่าอาหารชนิดนี้นั้นเป็นอาหารที่ต้องใช้เวลา และความอดทนในการทำเป็นอย่างมาก เนื่องจากการคั่วมะพร้าวที่ปรุงรสด้วยน้ำตาลและมะขามเปียกนั้น ทำให้กระทะไหม้ได้ไง และต้องใช้เวลานานจนกว่าจะคั่ว สุกหอม ให้สีมีความสม่ำเสมอ รสชาติมีไปในทางเดียวกันดี โดยไม่ให้ไหม้จนเกินไป โดยที่กล่าวมาทั้งหมดนั้น คือเอกลักษณ์ของอาหารชนิดนี้ ซึ่งผู้เชี่ยวชาญในการชิมบอกว่า ทุกสูตรสำรับนั้น แทบจะไม่ได้มีความแตกต่างกันเลย โดยทางผู้วิจัยได้วิเคราะห์แล้วว่า ด้วยวิธีการทำข้างต้น ที่กล่าวไปนั้นทำให้รสชาติของทั้ง5 สูตรนั้นออกไปในทางเดียวกันหมด เพราะว่าแต่ละสูตรนั้นมีความต่างของวัตถุดิบที่เป็นเครื่องเทศเพียงแค่เล็กน้อยเท่านั้น ยกตัวอย่างเช่น สูตรที่ใช้ยี่ร่า กับสูตรที่ใส่เม็ดผักชีคั่วแทบจะไม่มีใคร รับรู้ถึงความต่างของกลิ่นได้จึงทำให้ ความสนใจของอาหารชนิดนี้ ออกไปในเรื่องของกรรมวิธีเสียมากกว่า

4.1.3.5 ตารางการเปรียบเทียบวัตถุดิบและตารางค่าเฉลี่ยของคะรังอะเซิ้ม

ตารางที่ 4.9 เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของคะรังอะเซิ้ม

วัตถุดิบ	**คะรังอะเซิ้ม**				
	ตำรับ 1	**ตำรับ 2**	**ตำรับ 3**	**ตำรับ 4**	**ตำรับ 5**
เนื้อสัตว์	กุ้งแห้ง 200 กรัม	กุ้งแห้ง 100 กรัม	กุ้งแห้ง 100 กรัม	กุ้งแห้ง 100 กรัม	กุ้งแห้ง 80 กรัม
ผัก	มะเขือยาว 500 กรัม หัวหอมแดง 50 กรัม กระเทียม 50 กรัม ข่าป่น 30 กรัม พริกชี้ฟ้า 200 กรัม	มะเขือยาว 500 กรัม หัวหอมดง 50 กรัม กระเทียม 50 กรัม ตระไคร้สับละเอียด 30 กรัม	หัวหอมแดง 50 กรัม กระเทียม 60 กรัม พริกชี้ฟ้า 30 กรัม แตงกวา 4 ลูก ข่าป่น 40 กรัม	มะเขือยาว 500 กรัม หัวหอมแดง 60 กรัม กระเทียม 50 กรัม พริกชี้ฟ้าแดง 300 กรัม	มะเขือยาว 500 กรัม พริกชี้ฟ้าสีแดงและเขียว 350 กรัม ข่าป่น 50 กรัม
เครื่องปรุงรสและอื่นๆ	เกลือ 2 ช้อนชา กะปิ 30 กรัม น้ำมันพืช 3 ถ้วย	เกลือ 3 ช้อนชา น้ำตาลมะพร้าว 200 กรัม น้ำมะขามเปียก 100 กรัม น้ำมันพืช 3 ถ้วย	ไข่ไก่สด 4 ฟอง น้ำมันพืช 3 ถ้วย กะทิ 40 กรัม กะปิ 40 กรัม	น้ำตาลมะพร้าว 70 กรัม น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ กะปิ 40 กรัม น้ำมันพืช 3 ด้วย	เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลมะพร้าว 120 กรัม กะปิ 80 กรัม น้ำมันพืช 3 ถ้วย

จากตารางที่ 4.9 ในส่วนของเนื้อสัตว์นั้น คะรังอะเซิ้มนั้นได้ใช้กุ้งแห้งเหมือนกันทั้งหมด 5 ตำรับในส่วนของผัก ทั้ง 5 ตำรับมีผักที่เหมือนกันนั้นคือ หัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า ซึ่งเป็นผักที่เป็นปัจจัยหลักของคะรังอะเซิ้ม ส่วนมะเขือยาวนั้นบางตำรับมีการเปลี่ยนจากมะเขือยาวเป็นแตงกวาหรือไข่ดาวในการบริโภคแทน ในส่วนของเครื่องปรุงรสนั้น เครื่องปรุงที่ให้รสชาติเค็มมี สองชนิด คือ เกลือ และ น้ำปลา ส่วนการให้ความหวานนั้น ใช้น้ำตาลมะพร้าวเหมือนกันหมด

ตารางที่ 4.10 คะแนนความชอบของคะรังอะเซิ้ม

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ตำรับคะรังอะเซิ้ม				
	1	2	3	4	5
ลักษณะปรากฏ	6.0±0.82	5.8±1.62	5.9±1.73	6.5±0.97	6.7±1.16
กลิ่น	5.8±1.03	5.5±1.35	6.0±1.83	6.5±1.08	6.6±1.26
สี	5.8±0.63	5.1±1.10	5.3±1.57	6.3±0.82	6.4±1.51
รสชาติ	6.0±0.67	5.6±1.17	5.2±1.87	5.6±1.26	6.3±1.06
เนื้อสัมผัส	5.8±0.42	5.5±1.27	5.6±1.51	5.8±1.23	5.9±0.88
ความชอบโดยรวม	5.8±0.92	5.1±1.29	5.6±1.58	6.3±1.06	6.2±0.92

จากตารางที่ 4.5 คะแนนความชอบจากผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ มีความเห็นว่าตำรับที่ 4 คือสูตรที่ดั้งเดิมที่สุดเนื่องจาก มีการเคี่ยวมะเขือให้เปื่อยจนทำให้ซอสมีความข้นของน้ำผักลงไปผสมทำให้หวานและให้ความเค็มโดยการใช้น้ำปลาซึ่งทำให้มีกลิ่นที่หอมและรสชาติที่กลมกล่อม

คะรังอะเซิ้ม โดยผู้เชียวชาญจำนวน 7 ท่าน ให้ความชอบไปในทางตำรับที่ 4 ที่มีการนำมะเขือยาวลงไปเคี่ยวให้เปื่อยนุ่ม หลังจากที่เราปรุงน้ำซอสเสร็จ มากกว่าตำรับที่นำมะเขือยาว หรือผักชนิดอื่นๆไปลวกให้สุกแล้วจัดใส่จาน ที่มีผู้เชี่ยวชาญให้คะแนนความชอบเพียง 3 คนในสูตรที่1 และผู้เชี่ยวชาญทุกคนยังมีความตรงกันในเรื่องของการให้รสชาติเค้มด้วยน้ำปลามากกว่าการใส่เกลือ ส่วนวัตถุดิบที่นำมาใช้แทนการรับประทานมะเขือยาวนั้น นิยมเป็นแตงกวา หรือไข่ดาวก็สามารถนำมาใช้แทนได้แล้วแต่ความชอบแต่จากผู้เชียวชาญทั้งหมดให้ความเห็นว่ามะเขือยาวมีความ อร่อยมากที่สุดเมื่ออยู่ในอาหารชนิดนี้

4.1.3.6 ตารางการเปรียบเทียบวัตถุดิบและตารางค่าเฉลี่ยของปลาตองก๊อล

ตารางที่ 4.11 เปรียบเทียบวัตถุดิบทั้ง 5 ตำรับของปลาตองก๊อล

วัตถุดิบ	**ปลาตองก๊อล**				
	ตำรับ 1	**ตำรับ 2**	**ตำรับ 3**	**ตำรับ 4**	**ตำรับ 5**
เนื้อสัตว์	ปลาโอหั่น 4 ชิ้น	ปลาโอหั่น 4 ชิ้น	ปลาโอหั่น 4 ชิ้น	ปลาโอหั่น 4 ชิ้น	ปลาโอหั่น 4 ชิ้น
เครื่องเทศ	เมล็ดผักชีคั่วป่น 1 ช้อนชา ยี่หร่าคั่วป่น 1 ช้อนชา ขมิ้นผง 1 ช้อนชา	ผงกระหรี่ 2 ช้อนชา กระเทียมสับ 20 กรัม ผงขมิ้น 1 ช้อนชา	ผงขมิ้น 3 ช้อนชา ผงกระเทียม 2 ช้อนชา	กระเทียมสด 30 กรัม ผงขมิ้น 2 ช้อนชา พริกไทยขาวป่น 1 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยขาวป่น 2 ช้อนโต๊ะ
เครื่องปรุงรสและอื่นๆ	เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 500 มิลลิลิตร	เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 500 มิลลิลิตร	เกลือ 3 ช้อนชา น้ำมะขามเปียก 60 กรัม น้ำมันพืช 500 มิลลิลิตร	น้ำมันพืช 500 มิลลิลิตร ไข่ 2 ฟอง	น้ำมันพืช 500 มิลลิลิตร

จากตารางที่ 4.11 พบได้ว่าความแตกต่างของปลาตองก๊อลทั้ง 5 ตำรับนั้น ขึ้นอยู่กับเครื่องเทศแต่ละชนิด ตำรับที่ 1 ใช้เมล็ดผักชีคั่วป่น และยี่หร่าป่น ตำรับที่ 2 ใช้ผงกระหรี่ และกระเทียมสับในการให้กลิ่น ตำรับที่ 3 ใช้ผงขมิ้นและผงกระเทียม ตำรับที่ 4 ผงขมิ้นและพริกไทยขาว ส่วนตำรับที่ 5 นั้นใช้พริกไทยเพียงอย่างเดียว

ส่วนความแตกต่างอื่นๆนั้น พบว่า ตำรับที่ 3 ได้มีการนำปลาไปชุบน้ำมามเปียกก่อนนำลงไปทอด และตำรับที่ 4 ทำการชุบไข่ก่อนลงไปทอด

ตารางที่ 4.12 คะแนนความชอบของปลาตองก๊อล

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ตำรับปลาก๊อล				
	1	2	3	4	5
ลักษณะปรากฏ	5.7±1.06	6.2±1.14	5.7±1.06	5.3±0.95	6±0.47
กลิ่น	5.7±0.95	5.9±0.88	5.7±1.06	5.7±1.34	5.6±0.70
สี	5.6±0.97	6.4±1.26	5.7±1.25	5.6±1.07	5.6±1.07
รสชาติ	5.6±1.51	6.1±1.29	6.6±1.07	5.5±0.85	5.7±0.95
เนื้อสัมผัส	5.2±0.92	6.2±1.62	5.6±0.84	5.3±1.06	5.5±0.97
ความชอบโดยรวม	5.7±1.34	6.1±1.10	5.8±1.23	5.0±1.33	5.3±0.82

จากตารางที่ 4.12 จากการทดสอบประสาทสัมผัสทางผู้เชี่ยวชาญทั้ง 10 ท่านได้ให้คะคะแนนความชอบไปที่ตำรับที่ 2 เนื่องจากมีการใช้ผงกระหรี่ในการคลุกไปในปลา ทำให้เมื่อผสมกับกระเทียมสดแล้วมีกลิ่นที่หอมกว่าสูตรที่ใช้เครื่องเทศอื่นๆ

ปลาตองก๊อล จากจำนวนผู้เชี่ยวชาญทั้งหมดจำนวน 10 ท่าน มีความชื่นชอบในตำรับที่ 2 จำนวน3 ท่าน ตำรับที่ 1 จำนวน 2 ท่าน ตำรับที่ 3 จำนวน ท่าน และตำรับที่ 5 จำนวน 2 ท่านโดยผู้ที่คะแนนความชอบในตำรับที่ 1 นั้นมีความชอบในการใช้ผงกระหรี่นำมาหมักปลาซึ่งทำให้มีความหอมของเครื่องเทศและเนื้อปลาจะไม่มีกลิ่นคาว ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คะแนนในสูตรที่ 1 ซึ่งชอบในกลิ่นของยี่หร่าที่มีความเป็นไทยมากกว่าผงกระหรี่ แต่ด้วยเหตุผลเช่นเดียวกันคือการ กลบกลิ่นคาวของเนื้อปลา ส่วนตำรับที่ 3 ได้ให้เหตุผลว่า การหมักน้ำมะขาวเปียกเป็นวิธีที่โบราณในการดับกลิ่นคาวของปลา ซึ่งเชื่อว่าทุกบ้านเคยใช้วิธีนี้ แต่จะทำให้น้ำมันมีความไหม้ เลยเปลี่ยนเป็นการใช้เครื่องเทศแทน และสุดท้ายตำรับที่ 5 โดยผู้เชี่ยวชาญ ที่คะแนนความชอบให้เหตุผล ว่าปลาโอนั้นใช้แค่เกลือกับพริกไทย ก็มีความอร่อยแล้ว เนื่องจากเครื่องเทศเมื่อนำลงไปทอดในน้ำมันจะทำให้มีรสที่ขม และน้ำมันจะทำให้อาหารเน่าเสียง่าย

4.2 การอภิปรายผล

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาในภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้นำผลการศึกษามาอปภิปรายตามวัตถุประสงค์

4.2.1 การศึกษาประวัติความเป็นและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร พบว่า จากในอดีตจนถึงปัจจุบัน ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาได้มีการสืบทอดอัตลักษณ์ การคงอยู่ของวัฒนธรรมและวิถีการดำรงชีวิตจากรุ่นแรกจนถึงปัจจุบัน สอดคล้องกับ ยศ (2556) ได้กล่าวไว้ว่า เป็นการกระทำหรือความพยายามที่จะกระทำให้วัฒนธรรมของตนคงอยู่ต่อไป โดนสร้างความตระหนักถึงความสำคัญในวัฒนธรรมนั้น โดยการสืบทอดผ่านคนรุ่นต่อๆไป และยังสอดคล้องกับ อภิชาติ (2546) ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมในแต่ละด้านว่าเป็นวิถีทางและแบบฉบับในการดำเนินชีวิตของชุมชน ที่ได้สั่งสมมารวมทั้งความคิดต่าง ๆ ที่คนได้กระทำสร้าง ถ่ายทอด สะสม และรักษา ไว้จากคนรุ่นหนึ่ง ไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง อาจอยู่ในรูปแบบของความรู้การปฏิบัติและความเชื่อ ตลอดจนวัตถุสิ่งของอันเกิดจาก การคิดและการกระทำของมนุษย์ เมื่อพิจารณาในแง่นี้วัฒนธรรมคือ ความรู้สึกนึกคิดและการปฏิบัติ ของมนุษย์เอง โดยจะต้องมีระบบคุณธรรมและจริยธรรมเป็นตัวกำกับตัวความรู้และการปฏิบัติของ มนุษย์ในแต่ ละสังคม ทั้งนี้เพื่อก่อให้เกิดความสงบสุขในการดำรงชีวิต

4.2.2 การศึกษาศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานั้นคือภูมิปัญญาที่ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาสืบทอดอัตลักษณ์มากจากชาวมุสลิมเชื้อชวารุ่นแรก ซึ่งสอดคล้องกับ เสาวภา (2548) ให้ความหมายว่าวัฒนธรรมอาหารหมายถึงแบบแผนการเรียนรู้ของสังคมว่าสิ่งใดใช้เป็นอาหารได้มีการกำหนดวิธีการหาอาหารและการแปรรูปอาหารซึ่งการประกอบอาหารยังมีผลต่อเนื่องไปถึงการกำหนดภาชนะในการบรรจุอาหารและเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบการกินอาหารนอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารคือเครื่องกำหนดกฎเกณฑ์การบริโภคตามสถานภาพบุคคลหรือสังคมแต่ละแห่งโดยไม่ได้มีการประกาศเป็นกฎหมายข้อบังคับแต่รู้กันได้ด้วยธรรมเนียมประเพณีของแต่ละสังคมเนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์การที่คนเรากินอาหารเข้าไปในแต่ละวันนั้นไม่เพียงแต่กินเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายเท่านั้นแต่เรายังกินเพื่อให้เกิดความพึงพอใจและความอร่อยร่วมไปด้วยดังจะสังเกตได้จากการกำหนดรสชาติกลิ่นอุณหภูมิรูปร่างสีสันและขนาดของอาหารซึ่งสิ่งเหล่านี้ไม่ได้เกี่ยวข้องกับความต้องการทางกายอย่างเดียวแต่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางสังคมของท้องถิ่นแต่ละแห่งที่มีวัฒนธรรมการกินสืบทอดกันมาเป็นเวลานานเกิดเป็นอาหารประจาแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไปโดยเฉพาะอาหารตามเทศกาลหรือโอกาสพิเศษในสังคมทั่วไปจะมีข้อกาหนดเพื่อใช้ในการจัดอาหารพิเศษตามกาลเทศะและวาระพิเศษต่าง ๆ

จากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครนั้นสามารถพบได้ ในงานพิธีกรรมทางศาสนาที่ลำลึกแก่ผู้ล่วงลับ โดย สุนิติ (2563) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารสำหรับงานกินบุญในชุมชนชาวยะวาในกรุงเทพมหานครนั้นคงจะไม่ครบสูตรหากไม่มีสำรับอาหารที่เรียกว่า “ข้าวอำเบิ๊ง” (Nasi Ambeng) ซึ่งเป็นสำรับข้าวใส่ถาดที่ชาวยะวามักจะทำในงานบุญใหญ่โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ทำบุญคนตาย 7 วัน 40 วัน หรือ 100 วัน โดยเจ้าภาพจะเชิญ “ละแบ” หรือกลุ่มคนผู้มีความรู้ทางศาสนาในชุมชน (หรือบางกรณีก็เชิญมาจากนอกชุมชน) ที่มีความสามารถอ่านบทขอพร (ดุอา) ได้มาร่วม สำรับข้าวอำเบิ๊งจะประกอบด้วยอาหาร 7 ชนิด ได้แก่ ผัดสะมากอแร๊ง สะรุนแด๊ง บักกาแด๊ลแกงอะป๊อรไก่ คะรังอะเซิ้ม และ ปลาโอทอด (ปลาตองก๊อล) ซึ่งต้องใช้เวลาในการเตรียมอาหาร 2-3 วันแล้วแต่ว่าจะทำปริมาณมากแค่ไหน

สำรับอาหาร อัมเบิ๊ง นั้นใช้วัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุงภายใต้หลักการของอาหารฮาลาล ซึ่งสอดคล้องกับ สำนักงานมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย (2551) ให้ความหมายไว้ว่าคำว่าฮาลาลเป็นภาษาอาหรับ มีความหมายว่า อนุมัติ เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนาจะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุมัติ ซึ่งจะมีความหมายตรงข้ามกับ คำว่า ฮารอม ซึ่งหมายถึง สิ่งที่ศาสนาห้าม ศาสนาอิสลาม กรอบการดำเนินชีวิตของชาวมุสลิมทุกคน ดังนี้ การบริโภคอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักของฮาลาล เนื้อสัตว์ที่นำปรุงอาหารต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนา และไม่เป็นสัตว์ ที่เป็นฮารอม ในส่วนของเครื่องดื่ม อิสลามห้ามไม่ให้ดื่มเครื่องดื่มที่เกิดจากการนำไปหมัก จนกลายเป็น สุรา ไม่ว่าจะผลิตจากองุ่น อินทผลัม ข้าวบาร์เลย์ หรือวัตถุอื่นใดก็ตาม

ในปัจจุบันนั้นสำรับอาหารอัมเบิ๊ง เป็นที่รู้จักในกลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาและเชื้อสายอื่นในกรุงเทพมหานครเท่านั้น เนื่องการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา ซึ่งสอดคล้องกับ สนิท (2545) และสุพัตรา (2543) ได้สรุปไว้ตรงกันว่า การสร้างวัฒนธรรมใหม่วัฒนธรรมประเพณีหรือระบบความเชื่อใหม่ๆเมื่อมีการยอมรับและนำไปใช้กันอย่างแพร่หลายย่อมถือว่ามีการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการดาเนินชีวิตอย่างใหม่เกิดขึ้นและถ้าแบบแผนการดำเนินชีวิตที่ดำรงอยู่นานมากกว่าหนึ่งชั่วอายุคนขึ้นไปนับได้ว่ามีการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมเกิดขึ้น นอกจากนี้ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครรุ่นใหม่ ได้รับวัฒนธรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป เสรีวงษ์ (2542) และ สมจิตร (2541) ได้สรุปไว้ใกล้เคียงกันว่า การเรียนรู้การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคซึ่งเกิดจากประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อมเมื่อบุคคลได้รับสิ่งกระตุ้นจะเกิดการตอบสนองแต่ละบุคคลมีความสามารถในการเรียนรู้ที่แตกต่างกันไปการเรียนรู้ด้วยตนเองขึ้นอยู่กับพื้นฐานเดิมที่บุคคลได้ไม่ว่าจะเป็นพื้นฐานด้านการศึกษาการเลี้ยงดูของครอบครัวสถาบันการศึกษาและกลุ่มเพื่อนรวมทั้งขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มสิ่งเหล่านี้ล้วนมี อิทธิพลต่อการตีความหรือให้ความหมายของสิ่งที่มากระทบนำไปสู่ความแตกต่างกันด้านความคิดความเข้าใจและความรู้

4.2.3 จัดทำตำรับอาหารในงานพิธีกรรมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาสูตรดั้งเดิมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ได้ผลการทดสอบจากทั้งหมด 5 ตำรับ แกงอะป๊อรจากตำรับที่ 4 ด้วยคะแนนเฉลี่ย 6.5±1.08 ผัดสะมากอแร็งจากตำรับที่ 3 ด้วยคะแนนเฉลี่ย 6.2±1.03 บัคกาแด๊ลจากตำรับที่ 3 ด้วยคะแนนเฉลี่ย 6.7±1.40 สะรุนแด๊งจากตำรับที่ 1 ด้วยคะแนนเฉลี่ย 6.3±0.95 คะรังอะเซ๊ิมจากตำรับที่ 4 คะแนนเฉลี่ย 6.3+1.06 และปลาตองก๊อลจากตำรับที่ 2 คะแนนเฉลี่ย 6.1±1.10 ซึ่งจากศึกษาด้วยสถิติค่าเฉลี่ยประกอบกับการให้สัมภาษณ์ในด้านอาหารได้ข้อสรุปว่า สำรับอาหารอัมเบ๊ิง ที่ใช้ในงานพิธีกรรมนั้นไม่มีตำรับที่ตายตัวและดั้งเดิมมาตั้งแต่แรก แต่จะเป็นตำรับเฉพาะของแต่ละตระกูลที่ได้รับการสืบทอดมากจากรุ่นและประกอบกับปัจจัยสภาพแวดล้อมของแหล่งวัตถุดิบของอาหาร ซึ้งสอดคล้องกับวารสารวิทยาลัยดุสิตธานี (2561) ได้สรุปไว้ว่า แม้ว่าได้ผ่านการทดลองซ้ำหลายครั้ง จนได้ตำรับอาหารไทยมาตรฐาน แต่จากผลการทดลองพบว่า การประกอบอาหารในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ประกอบอาหารเป็นสำคัญ แม้ว่าผู้ประกอบอาหารจะใช้ตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) เดียวกัน แต่อาหารที่ได้อาจมีรูปลักษณ์หรือรสชาติแตกต่างกันได้ เนื่องจากการประกอบอาหารแต่ละครั้งอาจมีปัจจัยแวดล้อมที่เกี่ยวข้องแตกต่างกัน อาทิ คุณภาพวัตถุดิบ ระดับ ความร้อน หรือ ระยะเวลาในการประกอบอาหาร เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Dodgshun and Peters (2004) ที่ระบุว่า การประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย ไม่ได้ขึ้นอยู่กับทักษะของการประกอบ อาหาร และตำรับอาหารเท่านั้น แต่ยังขึ้นอยู่กับระดับของความร้อน (Intensity of Heat) ที่ใช้ในการปรุง อาหาร และปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการประกอบอาหารด้วย อาทิ ขนาดหรือชิ้นส่วนของวัตถุดิบ ส่วนผสม ของวัตถุดิบที่เป็นของแห้ง ของสด หรือแช่แข็ง และคุณภาพของอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้การประกอบอาหารในแต่ละครั้งหากมีการใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่เปลี่ยนแปลงไปตามความจำเป็นของการจัดซื้อหรือจัดหาวัตถุดิบหลักบางชนิดที่สำเร็จรูป เช่น การเปลี่ยนยี่ห้อตราสินค้าของ เครื่องแกง น้ำปลา หรือกะทิ เป็นต้น อาจทำให้รูปลักษณ์ และรสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไปได้ ดังนั้น ผู้ประกอบอาหารจึงต้องให้ความสำคัญต่อองค์ประกอบต่าง ๆ ในการประกอบอาหารทุกครั้งแม้ว่าจะใช้ ตำรับมาตรฐานอาหารเดียวกัน แต่อาจต้องมีการดัดแปลงให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือองค์ประกอบอื่น ๆ ที่ เปลี่ยนแปลงไปด้วย

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ทั้ง 3 วัตถุประสงค์มีข้อสรุปดังนี้

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์เพื่อการศึกษาประวัติความเป็นมาในบริบทของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครโดยผ่านการพิจรณาคัดเลือกจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน

2. แบบสอบถามเกี่ยวกับสำรับอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร โดยผ่านการพิจรณาคัดเลือก จากผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน

3. แบบทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชะวาอายุระหว่าง 70-90 ปี จำนวน 8 คน อายุระหว่าง 50-70 ปี จำนวน 26 คน และอายุระหว่าง 30-50 ปี จำนวน 18

2. ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาอายุระหว่าง 40–80 ปี จำนวน 30 คน (เป็นปราชณ์ชุมชน จำนวน 10 คน) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา อายุระหว่าง 20-40 ปี จำนวน 10 คน ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายอื่นๆที่อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชน จำนวน 10 คน

3. ปราชณ์ชุมชนผู้เชี่ยวชาญด้านสำรับอาหารอัมเบิ๊ง 10 คน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสัมเพื่อการศึกษาประวัติความเป็นมาในบริบทของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ณ ชุมชนโรงน้ำแข็ง ซอยเจริญราษฎร์ 1 ดำเนินการเก็บรวบข้อมูลตามจำนวนที่กำหนด ทำการวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลและรายงานผลการวิจัย

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามเกี่ยวกับสำรับอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ณ ชุมชนโรงน้ำแข็ง ซอย เจริญราษฎร์ 1 ดำเนินการเก็บรวบข้อมูลตามจำนวนที่กำหนด ทำการวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลและรายงานผลการวิจัย

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ค่าเฉลี่ย และส่วนเบียงเบนมาตรฐาน และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิตเชิงพรรณนา

5.1 สรุปผล

5.1.1 ผลการศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

5.1.1.1 ชาวไทยมุสลิมเชื้ออสายชวาในกรุงเทพมหานครสืบเชื้อสายมาจากชาวมุสลิมเชื้อสายชวาที่ย้ายถิ่นฐานมาจากประเทศอินโดนนีเซีย ในช่วงสมัยราชกาลที่ 5

5.1.1.2 ชาวไทยมุสลิมเชื้อสาชวาในกรุงเทพมหานคร ยังคงอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมในรูปแบบชวามาจนถึงทุกวันนี้

5.1.1.3 ปัจจุบันชุมชนชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ตั้งอยู่ที่ซอยเจริญราษฎร์ 1 หรือ ที่เรียกกันว่าชุมชนโรงน้ำแข็ง เป็นที่ตั้งของมัสยิตยะวา ซึ่งเป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่ใหญ่ที่สุดมรปัจจุบัน

5.1.1.4 ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครนั้นมีวิถีชีวิตที่กลมกลืมผสมผสานไปกับวัฒนธรรมและสังคมแบบเดียวกับชาวไทย ไม่ว่าจะเป็น อาหารการกิน การประกอบอาชีพ การศึกษา ที่อยู่อาศัย และหลักปฏิบัติในสังคมไทย เป็นต้น

5.1.1.5 บริบทในปัจจุบัน ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ซึ่งมีสาเหตุมาจากหลายปัจจัย ได้แก่ การเปลี่ยงแปลงในด้านความเจริญของเทคโนโลยี การเข้ามาของวัฒนธรรมต่างชาติ เยาวชนรุ่นใหม่ที่เกิดจากเชื้อสายชวาที่ค่อนข้างห่างจากรุ่นแรก จึงทำให้การสืบสานอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของรุ่นต่อไปนั้นได้รับความสนใจน้อยลง และมีโอกาสที่จะสูญหายในอนาคตอันใกล้นี้

5.1.2 ผลการศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

5.1.2.1 สำรับอาหารในงานพิธิกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร มีชื่อว่า สำรับ”อัมเบิ้ง” คือสำรับอาหารที่ประกอบไปด้วยอาหารทั้งหมด 7 ชนิดในหนึ่งสำรับ ได้แก่ แกงอะป๊อรไก่ ผัดสะมากอแร็ง บัคกาแด๊ล สะรุนแด๊ง คะรังอะเซิ้ม ปลาตองก๊อลและข้าวสวย

5.1.2.2 สำรับอาหารอัมเบิ้ง นิยมใช้ในงานบุญที่ จัดขึ้นเพื่อลำลึกถึงแก่ผู้ที่ล่วงลับ 7 วัน 40 วัน หรือ 100 วัน สามารถพบได้ในกลุ่มมุสลิมเชื้อสายชวาเท่านั้น

5.1.2.3 จากการลงพื้นที่ศึกษาเก็บข้อมูล พบว่า บางครัวเรือนที่มีเชื้อสายชวายังคงมีความรู้ในเรื่องของตำรับอาหารของสำรับอาหารอัมเบิ้ง แต่ละตำรับนั้นมีความแต่งต่างกัน ทางผู้จัยได้

เก็บรวบรวมข้อมูลตำรับมาจาก กลุ่มตัวอย่าง และนำมาวิเคราะห์ เพื่อนำมาใช้ในวัตถุประสงค์ที่ 3 ในการจัดทำตำรับของสับรับอาหาร อัมเบิ๊ง จากทั้งหมด 5 ตำรับ

5.1.2.4 เนื่องจากรสชาติของอาหารนั้นเป็นรสชาติเฉพาะของทางกลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ดั้งนั้นจึงไม่เป็นที่นิยมของคนกลุ่มอื่น รวมถึงคนรุ่นใหม่ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร อีกทั้งยังมีขั้นตอนและกรรมวิธี ที่ค่อนข้างยุ่งยาก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้สำรับอาหารอัมเบิ๊งนั้นได้ถดถอยลง

5.1.2 ผลการจัดทำตำรับอาหารในพิธีกรรมสำรับอาหารสูตรดั้งเดิมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

ตำรับสำรับอาหารอัมเบิ๊งจากการทดสอบการยอมทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale โดยปราชญ์ชุมชนทั้ง 10 ท่านได้แก่

แกงอะป๊อรไก่จากตำรับที่ 4 โดยอคุณจรียา ประเสริฐสมบูรณ์

ผัดสมากอแร๊งจากตำรับที่ 3 โดย คุณรัชฎา ตรีวรรณ

บัคกาแด๊ลจากตำรับที่ 3 โดย คุณรัชฎา ตรีวรรณ

สะรุนแด๊งจากตำรับที่ 1 โดย คุณเรียม ปฐมวงศ์เสถียร

คะรังอะเซิ้มจากตำรับที่ 4 โดย คุณจรียา ประเสริฐสมบูรณ์

ปลาตองก๊อลจากตำรับที่ 2 โดย คุณเรวดี กัสตัน

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะให้งานวิจัยครั้งนี้

5.2.1.1 การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาการเก็บข้อมูลเป็นระยะเวลานาน จึงควรแบ่งการเก็บข้อมูลออกเป็นส่วนๆ ไม่ควรเก็บข้อมูลพร้อมกันทั้งหมด และทำการแบ่งประเภทของข้อมูลให้เป็นหมวดหมู่เพื่อความสะดวกและป้องกันความผิดพลาดที่ได้มาของข้อมูล

5.2.1.2 การทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยการชิมอาหารสำรับอัมเบิ๊งมีทั้งหมด 6 ชนิดใน 1 สำรับ ต้องทำการชิมทั้งหมด 5 ตำรับ ดั้งนั้นการชิมอาหารเป็นจำนวนมากในเวลาใกล้เคียงกัน อาจทำให้มีความผิดพลาดในการใช้ประสาทสัมผัสต่างๆ ซึ่งอาจทำให้การให้คะแนนความชอบเกิดความคลาดเคลื่อน ดังนั้นควรแบ่งระยะเวลาการทดสอบของอาหารแต่ละชนิดไม่ให้ใกล้กันเกินไป

5.2.1.3 เนื่องจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลโดยส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ดั้งนั้นควรมีการหาจัดผู้ประสานงานที่เป็นที่รู้จักของคนในชุมชน เพื่อการติดต่อและสื่อสารในการเก็บข้อมูล

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายอื่นๆที่เป็นแหล่งชุมชนและมีวัฒนธรรมอาหารในแบบของตนเอง

5.2.2.2 ควรมีการศึกษาต่อยอดตำรับอัมเบิ๊งของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครในเชิงพาณิชย์ เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน

5.2.2.3 นอกจากภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารอัมเบิ๊งชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาซึ่งเป็นอาหารในงานพิธีกรรมลำลึกแก่ผู้ล่วงลับแล้ว ยังสามารถศึกษาต่อในภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในงานพิธีกรรมอื่นๆ เช่น งานมงคลสมรส หรือ อาหารในวันสำคัญทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

เอกสารอ้างอิง

กรรณิการ์ จุฑามาศ สุมาลี. 2541. **ยะวา-ชวาในบางกอก.สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย,** กรุงเทพฯ.

กาญจนา แก้วเทพ. 2533. **การทำงานเพื่อพัฒนาแนววัฒนธรรมชุมชน.ตำราประกอบวิชาหลักพัฒนาสังคม.** มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เกียรติศักดิ์ และคณะ. 2533. พลวัตทางสังคมและเศรษฐกิจของชุมชนในพื้นที่ อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง. **วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์** ปีที่ 26, 51. มหาวิทยาลัยบูรพา.

กรมสงเสริมมการเกษตร. 2553. **สถิติการเกษตรของประเทศไทยปี2552.** สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร - กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

งามพิศ สัตย์สงวน. 2551. **การวิจัยเชิงคุณภาพทางมานุษยวิทยา.** พิมพ์ครั้งที่ 6. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

จำนงค์ อดิวัฒนสิทธิ์. 2540**. สังคมวิทยา.** พิมพ์ครั้งที่ 8. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

ชลทิตย์ เอี่ยมสำอาง และวัศนี ศีลตระกูล. 2533**. ภูมิปัญญาชาวบ้าน เทคโนโลยีพื้นบ้าน และแหล่ง -วิทยาการในชุมชนในเอกสารการสอนชุดวิชา หน่วยที่ 1-8 การพัฒนาและการใช้ แหล่งวิทยาการในชุมชน.** มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, กรุงเทพฯ

ปัญญายง ชื่นกมล 2560. **การศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนเพื่อประชาคมสังคม และวัฒนธรรม - อาเซียน.** สถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.

นงลักษณ์ หงษ์คำ. 2557. **วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทยลื้อ : อดีต และปัจจุบัน.** บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่

บัณฑิต เอนกพูนสินสุข. 2562. **สถานการณ์ท่องเที่ยวมุสลิมโลก**. **พนักงานวางแผน4** กองวิจัยการตลาด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. [ออนไลน์]เข้าถึงได้จาก https://www.tatreviewmagazine.com/article/shape-of-muslim-millennial/. 3 กันยายน 2564.

ประเวศ วะสี. 2547. **การพัฒนาต้องเอาวัฒนธรรมเป็นตัวตั้ง.** กองทุนส่งเสริมงานวัฒนธรรม สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม, กรุงเทพฯ.

ประหยัด สายวิเชียร. 2547. **อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ.** สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

เอกสารอ้างอิง(ต่อ)

เพ็ญจิต โยสีดา. 2546. **สืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน.** พิมพ์ครั้งที่ 1. บรรณกิจ 1991, กรุงเทพฯ.

พัทยา สายหู. 2540. **กลไกทางสังคม.** พิมพ์ครั้งที่ 9. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ

พิชัย เสงี่ยมจิตต์. 2542. **การบริหารงานเฉพาะด้านในสถานบันการศึกษา.** สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี, อุบลราชธานี.

พัฒนะ วิศวะ. 2549. **ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น และความสัมพันธ์เชิงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี.** มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี, สุราษฎร์ธานี.

พรรณี มามาตร์. 2558. **กระบวนการสร้างการคงอยู่ของอัตลักษณ์สำหรับเยาวชนชาติพันธุ์ดาราอั้งใน สังคมพหุวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย.** บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, เชียงราย.

ทัศนีย์ อารมณ์เกลี้ยง และสุภาพ ฉัตราภรณ์. 2557. **เส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน. วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์**, กรุงเทพฯ.

ธีรภัทร ชยพิพัฒน์. 2551. **สังคมและวัฒนธรรมของกล่มประเทศในอนุภูมิภาคล่มแม่น้ำโขง.** วิทยาลัยสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

มัลลิกา มัสอูดี และคณะ. 2549. **ประมวลสาระชุดวิชา การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและวัฒนธรรมไทย**. หน่วยที่ 1-7. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.

มาริ ซากาโมโต้. 2558. **กระบวนการสร้างอัตลักษณ์และความสัมพันธ์ทางชาติพันธุ์ระหว่างชาวขมุกับไทลื้อ : ศึกษาจากวัฒนธรรมผ้าทอในเมืองเงิน แขวงไชยะบุรี สปป. ลาว.** มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ภาวีวรรณ นรพัลลภ. 2536. **วัฒนธรรมอาหารของคนไทย : ศึกษากรณีระบบอาหารของชุมชนท่าพระจันทร์.** คณะสังคมวิทยาและมนุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ยศ สันตสมบัติ. 2556. **มนุษย์กับวัฒนธรรม.** พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.

รติวัลย์ วัฒนสิน. 2558**.** ความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งจูงใจทางการตลาดกับปัญหาหนี้สิน. **วารสารเกษตรศาสตร์ธุรกิจประยุกต์.** 10. (มิถุนายน).

เอกสารอ้างอิง(ต่อ)

วิมล จิโรจพันธุ์ ประชิด สกุณะพัฒน์ และกนิษฐา เชยกีวงศ์. 2551. **มรดกทางวัฒนธรรม '' ภาคเหนือ''.** พิมพ์ครั้งที่ 1. แสงดาว, กรุงเทพฯ.

วิไล แก้วแกมเกษ. 2547. **กระบวนการทางสังคมและวัฒนธรรม ที่มีผลต่อการฟื้นฟูแหล่งอาหารของชุมชนบ้านสว่าง จังหวัดมหาสารคาม.** มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.

วิลัย เลายาง. 2550. **วัฒนธรรมอาหารของชาวม้ง : อดีตและปัจจุบัน.** บัณฑิตวิทยาลัย - มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

วันเพ็ญ มีสมญา. 2551. **การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบของศาสนอิสลามเพื่อการส่งออก.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ.

สุนิติ จุฑามาศ. 2561. **วัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิมไทยเชื้อสายยะวา(ชวา).** นักวิชาการศูนย์ -มนุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), กรุงเทพฯ.

สุพัตรา สุภาพ. 2543. **สังคมและวัฒนธรรมไทย : ค่านิยม ครอบครัว ศาสนา ประเพณี.** พิมพ์ครั้งที่ 11. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. 2551. **คู่มือฮาลาล-ฮารอม.**

สมจิตร ล้วนจาเริญ. 2541. **พฤติกรรมผู้บริโภค(ฉบับปรับปรุง).** พิมพ์ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ

สรรค์สะคราญ เชี่ยวนาวิน. 2544. **หน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารอิสลามที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวไทยมุสลิม.** วิทยานิพนธ์ (มน.ม.). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

เสาวภา ศักยพันธ์. 2548. **ตำราอาหารท้องถิ่น.** คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, เชียงใหม่

เสรี วงษ์มณฑา. 2542. **การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค.ธีระฟิล์มและไซเท็กซ์,** กรุงเทพฯ

สิรินุช วงศ์สกุล. 2544. **การคงอยู่ของเพลงพื้นบ้าน (ซอ) ในจังหวัดเชียงใหม่.** มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สุพรรณี ไชยอำพร และฐิติญา **วิมลวัฒน์.** 2556. การจัดการอาหารในระดับครอบครัว ตามวิถีมุสลิมและกระบวนการขับเคลื่อน เพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารในครอบครัว : กรณีศึกษาชุมชนบ้าน ชาใจ อำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง. **วารสารพัฒนาสังคม.** คณะพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อม สถาบันบัณฑิตพัฒนาบริหารศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง(ต่อ)

ศิรินันท์ ตรีมงคลทิพย์และ อรทัย สารกุล. 2548. **วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม : มุมมองด้านสุขภาพ.** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, ปทุมธานี.

ศิริพงศ์ รักใหม่และคณะ. 2561. การพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี : ตำรับอาหารว่าง และตำรับอาหารหวาน**. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี**. 13, 2

อรรถพล อนันตวรสกุล. 2546. **วัฒนธรรมไทย.** พิมพ์ครั้งที่ 1. ปาเจรา, กรุงเทพฯ

อดุลย์ จาตุรงคกุล. 2550**. พฤติกรรมผู้บริโภค.** พิมพ์ครั้งที่ 8 ปรับปรุง. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ

อริสา สำรอง. 2553. **แบบจำลองความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของพฤติกรรมการเป็นสมาชิกที่ดีต่อองค์การของบุคลากรฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ : องค์การที่เป็นสมาชิกกสมาคมการจัดการบุคคลแห่งประเทศไทย**. ม.ป.ท.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือและหนังสือเชิญ

ภาคผนวก ข แบบทดสอบถามความคิดเห็นและแบบประเมินการทดสอบประสาทสัมผัส

ภาคผนวก ค ตำรับอาหารอัมเบิ้งที่ได้การยอมรับการทดสอบทางประสาทสัมผัส

ภาคผนวก ง ภาพประกอบงานบุญแด่ผู้ที่ล่วงลับของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครในอดีตและปัจจุบัน

ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือและหนังสือเชิญ

รายนามผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ	**ตำแหน่ง / สถานที่ทำงาน**
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนวิทย์ ลายิ้ม	อาจารย์ประจำสาขาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3. ดร.ศุภวัตณ์ นามคำ	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
4. ดร.สุชีรา ผ่องใส	อาจารย์ประจำสาขาวิชาบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
5. นายนิซุฟยาน นิมะมิง	อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๖๐

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๑ มีนาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนวิทย์ ลายิ้ม

ด้วย นายธันวา สุทธิชาติ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๕-๐ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นายธันวา สุทธิชาติ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐
หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๒๗๙๙ ๑๓๕๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๖๒

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๑ มีนาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน **ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก**

ด้วย นายธันวา สุทธิชาติ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๕-๐ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นายธันวา สุทธิชาติ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐
หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๒๗๙๙ ๑๓๕๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๖๓

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๑ มีนาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ศุภวัฒน์ นามคำ

ด้วย นายธันวา สุทธิชาติ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๕-๐ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นายธันวา สุทธิชาติ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐
หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๒๗๙๙ ๑๓๕๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๖๑

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๑ มีนาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นายนิซุฟยาน นิมะมิง

ด้วย นายธันวา สุทธิชาติ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๕-๐ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นายธันวา สุทธิชาติ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐
หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๒๗๙๙ ๑๓๕๘

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๖๔ **วันที่** ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.สุชีรา ผ่องใส

ด้วย นายธันวา สุทธิชาติ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๕-๐ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นายธันวา สุทธิชาติ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ภาคผนวก ข

แบบทดสอบถามความคิดเห็นและแบบประเมินการทดสอบประสาทสัมผัส

แบบสัมภาษณ์

ชื่อเรื่อง ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการศึกษาเพื่อภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ชื่อ.....นามสกุล.....

อายุ.....อาชีพ.....

ลักษณะที่อยู่อาศัย.....

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับสภาพปุจจุบันของภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในกิจกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

1. กิจกรรมทางศาสนาที่เกี่ยวข้องกับชาวไทยมุสลิมไทยในรอบปีมีอะไรบ้าง และมีวัตถุประสงค์อะไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. กิจกรรมทางศาสนาที่สำคัญอยู่ในรอบชีวิตของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวามีอะไรบ้าง และมีวัตถุประสงค์อะไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. ภูมิปัญญาด้านวัฒนธรรมอาหารในกิจกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวามีกี่ประเภท

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. ภูมิปัญญาวัฒนธรรมสำรับอาหารอัมเบิ๊ง จัดอยู่ในกิจกรรมทางศาสนาแบบใด ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. รายละเอียดของงานกิจกรรมการจัดสำรับอาหารอัมเบิ๊ง ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.1 ขั้นตอนการวางแผน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.2 ลำดับขั้นตอนในการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.3 บุคคลที่เกี่ยวข้องหรือหน้าที่

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.4 แนวทางในการปฏิบัติ และข้อควรระวัง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.5 อื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. ลักษณะของสำรับอาหารที่ดีเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวทางแก้ปัญหาไม่ให้วัฒนธรรมสูญหาย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

แบบสอบถามตำรับอาหารอัมเบิ๊ง

ชื่อเรื่อง ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครโดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาส่วนประกอบของอาหารและวิธีทำของสำรับอาหารอัมเบิ๊ง

ชื่ออาหาร.....

วัตถุดิบที่ใช้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

วิธีทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

เทคนิคการทำ

.....

.....

.....

.....

แบบทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์: ..... ชุดที่.....

ชื่อผู้ทดสอบ.....วันที่.....

****

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างต่อจากนี้จากทางซ้ายไปขวา ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแล้วให้คะแนน ความชอบตามลำดับคะแนนที่ได้ กำหนดไว้ด้านล่างตามปัจจัยคุณภาพ และกรุณาบ้วนปากเมื่อเปลี่ยนผลิตภัณฑ์

9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมมาก 7= ชอบปานกลาง 6= ชอบเล็กน้อย

5= เฉย ๆ 4=ไม่ชอบเล็กน้อย 3 = ไม่ชอบปานกลาง 2= ไม่ชอบมาก

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

คำชี้แจง ให้รหัสตัวอย่างแทน.....

ประสาทสัมผัสของอาหาร	รหัสผลิตภัณฑ์				
	...	...	...	...	...
สี					
กลิ่น					
ลักษณปรากฏ					
รสชาติ					
เนื้อสัมผัส					
ความชอบโดยรวม					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ค

ตำรับอาหารอัมเบิ้งที่ได้การยอมรับการทดสอบทางประสาทสัมผัส

แกงอะป๊อรสูตรที่ 1

ภาพที่ ค.1 แกงอะป๊อรไก่

วัตถุดิบ

สะโพกไก่ 4 ชิ้น

กะหล่ำปลี 300 กรัม

หัวหอมแดง 150 กรัม

กระเทียมสับ 50 กรัม

ข่า 50 กรัม

ตะลิงปิง 150 กรัม

ผงขมิ้น 2 ช้อนโต๊ะ

ลูกผักชีป่น 15 กรัม

เกลือ 30 กรัม

กะทิข้นหรือหัวกะทิ 400 กรัม ถั่วลิสงคั่ว 40 กรัม

วิธีทำ

1. ล้างสะโพกไก่และผักทั้งหมดสะเด็ดน้ำแยกกันไว้

2. หั่นกระหล่ำปลีให้เป็น 8 ซีค และหั่นตะลิงปลิงผ่าครึ่ง

3. เตรียมเครื่องแกงโดยนำหัวหอมแดง กระเทียม ข่า ถั่วลิสงคั่ว ลูกผักชีคั่วป่น ผงขมิ้น โดยโคลกรวมกันจนละเอียด

4. ตั้งหัวกะทิให้ร้อนนำเครื่องแกงที่โคลกไว้มาใส่ลงไปในกะทิ ให้ละลาย จนเดือดแล้วนำสะโพกไก่มาใส่เคี่ยวประมาณ 15 นาที

5. ใส่ตะลิงปลิงลงไป ปรุงรสด้วยเกลือ เคี่ยวต่ออีกประมาณ 15 นาทีจนสุกเปื่อย และปิดไฟ

เทคนิกการทำแกงอะป๊อร

แกงอะป๊อรนั้นเป็นแกงกะทิที่จะมีรสชาติออกเปรี้ยวด้วยการใช้ตะลิงปิง การใส่ตะลิงปิงนั้นควรใส่ลงไปหลังจากที่ไก่สุก เพื่อให้รสเปรี้ยวของตะลิงปิง กระจายไปในแกงไม่ให้ไปปนกับรสชาติของเนื้อไก่และควรเคี่ยวต่อจนตะลิงปิงนั้นสุก เพื่อดึงความเปรี้ยวของตะลิงปิงออกมาอย่างเต็มประสิทธิภาพ

ผัดสะมากอแร๊งสูตรที่ 3

ภาพที่ ค.2 ผัดสะมากอแร๊ง

วัตถุดิบ

ถั่วฝักยาว 500 กรัม

กุ้งไว้หาง 8 ตัว

เนื้อนอกติดมัน 200 กรัม

ตับไก่ 200 กรัม

กะทิ 300 กรัม

น้ำมะขามเปียก 70 กรัม

กะปิ 50 กรัม

น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ

พริกฟ้าชี้แดง 70 กรัม

หัวหอมแดง 30 กรัม

กระเทียม 30 กรัม

เห็มเป้ 100 กรัม

เต้าหูแข็ง 1 ก้อน

น้ำตาลมะพร้าว 120 กรัม

ข่าสับละเอียด 50 กรัม

มะเขือเทศ 100 กรัม

วิธีทำ

1. แบ่งล้างผักและเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สะอาด และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

2. เตรียมผักโดยการหั่นพริกชี้ฟ้าเป็นแนวเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นบางเป็นแนวเฉียง หัวหอมแดงซอยบาง หั่นมะเขือเทศเป็นสี่ซีกต่อ 1 ลูก กระเทียมซอย หั่นเต้าหู้แข็งและเห็มเป้เป็นขนาดยาว 1 นิ้ว กว้าง 1.5 นิ้ว เตรียมไว้

3. หั่นเนื้อติดมันให้เป็นชิ้นเล็กประมาณ 3 เซนติเมตร ปอกเปลือกกุ้งให้เหลือแต่หาง เตรียมไว้

4. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ทอดหัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้ขาวและเห็มเป้ โดยทำการทอดครั้งละ 1 อย่างตามลำดับ ให้พอสุกแล้วสะเด็ดน้ำมันแยกกันไว้ น้ำมันที่ได้จากการทอดจะนำไปใช้ผัดในขั้นตอนต่อไป

5. น้ำมันที่ทอดผัก นำกุ้งมาทอดเพียงแค่สะดุ้งน้ำมันให้พอสุก สะเด็ดน้ำมันขึ้นพักไว้และทำการทอดเนื้อสุกนำขึ้นพักไว้ การทอดเนื้อสัตว์สองอย่างนี้เพื่อให้น้ำมันนั้นส่งผลให้มีกลิ่นรสเฉพาะเกิดจากความกลมกล่อมที่ได้จากน้ำมันที่ผ่านการทอดเนื้อสัตว์

6. นำกะปิมาผัดในน้ำมันที่ผ่านการทอดทั้งผักและเนื้อสัตว์ ผัดจนหอม จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าวและกะทิผัดรวมกันจนทุกอย่างละลายกลายเป็นน้ำซอส

7. ใส่หัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า เต้าหู้แข็ง ที่ทอดไว้ก่อนหน้าลงไปในกระทะ ตามด้วยถั่วฝักยาวและมะเขือเทศ ใส่เนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ลงไป ทำการผัดจนทุกอย่างให้เข้ากันด้วยไฟแรงให้พอสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลา เป็นอันเสร็จ

เทคนิคการทำผัดสมากอแร็ง

1. การทอดตับด้วยน้ำมันที่ทอดต่อจาก หัวหอมแดง กระเทียม และพริก เพื่อให้ตับไม่มีกลิ่นคาวและอาหารนั้นจะมีกลิ่นรสชาติเฉพาะ และความกลมกล่อมที่ได้จากน้ำมัน

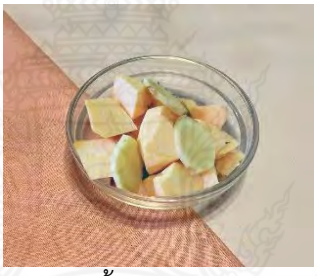
2. การผัดถั่วฝักยาวให้สุกจนน้ำจากผักออกไปอยู่ในกระทะทั้งหมด และตักขึ้นโดยสะเด็ดน้ำออก ทำการเคี่ยวซอสจนงวด ซอสจะมีความหวานของน้ำผักที่เกิดจากการผัด

บัคกาแด๊ลสูตรที่ 3

ภาพที่ ค.3 บัคกาแด๊ล

วัตถุดิบ

มันเทศ 500 กรัม



เนื้อบด 250 กรัม

พริกไทยขาวป่น 2 ช้อนโต๊ะ

ลูกจันทร์ 10 กรัม

เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

ไข่ไก่ 2 ฟอง

น้ำมันพืช 1 ลิตร

หัวหอมแดง 150 กรัม

วิธีทำ

1. ล้างมันเทศให้สะอาด ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กหนาประมาณ 2 เซนติเมตร แช่น้ำเกลือไว้

2. ปลอกหัวหอมแดง แล้วซอยบางสำหรับทำหอมเจียว

3. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนไฟกลาง แล้วนำหอมที่ซอยไว้ลงไปเจียวให้เหลือง กรอบนำขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน

4. ทอดมันเทศในกระทะน้ำมันเดียวกันให้สุกทั่ว เพื่อนำไปบด แล้วพักสะเด็ดน้ำมันไว้

5. รวนเนื้อบดด้วยน้ำเปล่าเพียงเล็กน้อยจนสุก แล้วพักให้เย็น

6. บดมันเทศด้วยเครื่องบด เครื่องปั่นไฟฟ้า หรือครกให้เนื้อเนียนละเอียด

7. นำเนื้อวัว มันเทศบด ใส่กะละมังผสม ใส่หอมเจียว ลูกจันทร์ป่น พริกไทยปรุงรสด้วยเกลือและคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว

8. นำมาปั้นเป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2.5-3 นิ้ว

9. ตั้งกระทะน้ำมัน ความร้อนปานกลาง เมื่อกระทะร้อนนำไปชุบไข่ทอดให้มีสีเหลืองทอง นำขึ้นสะเด็ดน้ำมันไว้

สะรุนแด๊งสูตรที่ 1

ภาพที่ ค.4 สะรุนแด๊ง

วัตถุดิบ

เนื้อวัวหั่นติดมัน 100 กรัม

ข่าขูด 50 กรัม

ผิวมะกรูด 1 ช้อนโต๊ะ

ตระไคร้สับละเอียด 40 กรัม

กระเทียมสับ 30 กรัม

หัวหอมแดงซอย 30 กรัม

ลูกผักชีคั่วป่น 2 ช้อนชา

มะพร้าวขูด 400 กรัม

น้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม

น้ำมะขามเปียก 80 กรัม

เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อวัวและผักสะเด็ดน้ำพักไว้ หั่นเนื้อให้เป็นชิ้นเล็ก ประมาณ 1 เซนติเมตร

2. ทำเครื่องปรุงคลุกกับมะพร้าว คั่วด้วย กระเทียมสับ หัวหอมแดงซอย ผิวมะกรูด ตระไคร้สับละเอียด ลูกผักชีคั่วป่น น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก เกลือ โดยคลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. นำมะพร้าวขูด มาขยำ กับเครื่องปลุกที่เตรียมไว้ให้ทั่ว

4. ตั้งไฟอ่อนทำการคั่วเนื้อวัวให้สุกก่อน จึงตามด้วยมะพร้าวขูดที่ผสมเครื่อปรุงเตรียมไว้ ใช้เวลาคั่วประมาน 1 ชั่วโมง โดยคอยคั่วตลอดเวลา ให้มีสีเหลืองสวย พักไว้ให้เย็นเตรียมเสิร์ฟ

เทคนิกการทำสะรุนแด๊ง

การคลุกเคล้าระหว่างเครื่องปรุงและมะพร้าวขูดให้ส่วนผสมนั้นทั่ว และทำการคั่วจากกระทะที่ตั้งไฟอ่อนไม่ให้ร้อนมากใช้เวลาคั่วค่อนข้างนาน

คะรังอะเซี้ม สูตรที่ 4

ภาพที่ ค.5 คะรังอะเซี้ม

วัตถุดิบ

กุ้งแห้ง 100 กรัม

มะเขือยาว 500 กรัม

หัวหอมแดง 50 กรัม

กระเทียม 50 กรัม

พริกชี้ฟ้าแดง 50 กรัม

น้ำตาลมะพร้าว 70 กรัม

น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะขามเปียก 100 กรัม

กะปิ 40 กรัม

น้ำมันพืช 3 ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างผักทุกอย่างให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำไว้
2. ปลอกหัวหอมและกระเทียม หั่นแบบซอยบางและหั่นพริกชี้ฟ้าให้บางเป็นแนวเฉียง เตรียมไว้
3. ลวกมะเขือยาวทั้งลูก พักเตรียมไว้
4. นำกุ้งแห้งมาปั่นหรือโคลกให้ละเอียดสำหรับผสมลงไปในน้ำซอส
5. นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า ลงไปผัดกับน้ำมันจนสุกหอม จากนั้นใส่กระปิลงไปผัดจนละลายกับน้ำมัน ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลาและน้ำมะขามเปียกให้มีรสหวานนำ
6. เคี่ยวจนกว่าน้ำซอสจะมีความข้นงวด ประมาณ 20 นาที นำมาราดบนมะเขือที่ลวกเตรียมไว้ พร้อมรับประทาน

เทคนิกการทำคะรังอะเซ้ม

การเคี่ยวมะเขือยาวจนสุกเปื่อยทำให้รสชาติของน้ำซอสนั้นซึมเข้าไปอยู่ภายในมะเขือจะทำรสชาติอาหารและเนื้อสัมผัสดีขึ้น

ปลาตองก๊อลสูตรที่ 2

ภาพที่ ค.6 ปลาตองก๊อล

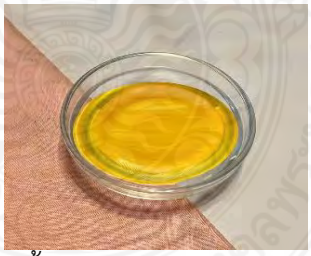
วัตถุดิบ

ปลาโอ 4 ชิ้น

ผงกระหรี่ 2 ช้อนชา

ผงขมิ้น 1 ช้อนช

กระเทียมสับ 20 กรัม



น้ำมันพืช 500 มิลลิลิตร

เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างปลาโอให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้
2. นำเครื่องเทศทั้งหมดมาผสมรวมกันกับเกลือและกระเทียมสับ
3. นำไปทาหมักปลาโอให้ทั่ว ทำการทอดไฟกลางจนสุก

ภาคผนวก ง

ภาพประกอบงานบุญแด่ผู้ที่ล่วงลับของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครในอดีตและปัจจุบัน

ภาพที่ ง.1 ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่มารวมตัวกันในวันนัดหมาย

ภาพที่ ง.2 ชาวไทยมุสลิมเชื้อกำลังช่วยกันประกอบอาหาร

ภาพที่ ง.3 ผู้ที่มาร่วมงานช่วยกันล้างจาน

ภาพที่ ง.4 ญาติพี่น้องของเจ้าภาพ

ภาพที่ ง.5 กลุ่มชายชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาพบปะพูดคุยในวันงานบุญ

ภาพที่ ง.6 แขกในงานบุญกำลังรับประทานอาหาร

(ภาพถ่ายช่วงปี พ.ศ.2500 – 2510)

ภาพที่ ง.7 ชายชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา กำลังนั่งล้อมวงเพื่อเริ่มสวดที่มัสยิต

ภาพที่ ง.8 การยืนเป็นวงล้อมเป็นหนึ่งขั้นตอนในการรำลึกถึงศาสดา

ภาพที่ ง.9 งานบุญที่จัดขึ้นที่บ้าน

ภาพที่ ง.10 การนั่งสวดแบบไม่ล้อมวงเนื่องจากพื้นที่ที่จำกัด

ภาพที่ ง.11 งานบุญที่จัดที่บ้านแบบนั่งพื้น

ภาพที่ ง.12 การช่วยกันจัดสำรับ

ภาพที่ ง.13 ผู้ที่มาช่วยในงานบุญกำลังหั่นถั่วฝักยาวสำหรับผัดสะมากอแร็ง

ภาพที่ ง.14 ผู้ที่มาร่วมงานกำลังช่วยกันประกอบอาหาร

ภาพที่ ง.15 เจ้าภาพกำลังตักอาหารใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อทำการแจกจ่ายอาหาร

ภาพที่ ง.16 การหั่นกระเทียม

ภาพที่ ง.17 การทำความสะอาดใบตองสำหรับใช้จัดสำรับอัมเบิ๊ง

ภาพที่ ง.18 ผู้ที่มาร่วมงานช่วยกันตักแกงเพื่อเตรียมการเสริฟอาหาร

ภาพที่ ง.19 ผู้ที่มาร่วมงานกำลังจัดขนมหวาน

ภาพที่ ง.20 การปั้นบัคกาแด๊ล

ภาพที่ ง.21 การคั่วมะพร้าวสะรุนแด๊ง

ภาพที่ ง.22 การทำบัคกาแด๊ลโดยใช้เครื่อง

ภาพที่ ง.23 การซอยหัวหอมเพื่อประกอบอาหาร

ภาพที่ ง.23 ภาพสำรับอัมเบิ้งที่รอการเสริฟ

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อนามสกุล นายธันวา สุทธิชาติ

วันเดือนปีเกิด 26 ธันวาคม 2537

ที่อยู่ปัจจุบัน 36 เจริญราษฎร์ 1 แยก 7 ถนนสาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

ประวัติการศึกษา	**ชื่อสถาบัน**	**ปีที่สำเร็จ**
วุฒิการศึกษา		
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ สาขาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	2559

ตำแหน่งและสถานที่ทำงาน

พ.ศ 2560 – 2561 ตำแหน่ง Cook ที่ Foxwoods Resort Casino, Connecticut, United state of America