

วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย
สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปีที่ 1 ฉบับที่ 1
มกราคม – มิถุนายน 2562

Journal of Thai Food Culture
(J. Thai Food Cult.)
Humanities and Social Sciences
Vol. 1 No. 1
January - June 2019
ISSN: XXXXXXXXX

วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย

Journal of Thai Food Culture

สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

Humanities and Social Sciences

วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวารสารวิชาการที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ในลักษณะนิพนธ์ต้นฉบับ (Original Article) นิพนธ์ปริทัศน์ (Review Article) และบทวิจารณ์หนังสือ (Book Review) เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผลงานวิจัยด้านอาหารในสาขาเกษตรศาสตร์ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ธุรกิจบริการอาหาร ศาสตร์และศิลป์แห่งการบริโภคอาหาร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการแนะนำหนังสือที่น่าสนใจทางด้านอาหาร กำหนดพิมพ์เผยแพร่ปีละ 2 ฉบับ (ฉบับแรกประจำเดือนมกราคม ถึงเดือนมิถุนายน ฉบับที่สองเดือนกรกฎาคมถึงเดือนธันวาคม) ดำเนินการเผยแพร่ในรูปแบบของวารสารฉบับพิมพ์ และวารสารออนไลน์ (<http://www.research.dusit.ac.th/new/e-Journal>) บุคคลทั่วไปสามารถตอบรับเป็นสมาชิกโดยส่งใบสมัครเป็นสมาชิกพร้อมค่าบำรุงปีละ 1,000 บาท ทางเช็ค ส่งจ่ายกองบรรณาธิการวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย หรือชำระด้วยตนเองที่กองบรรณาธิการวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย นักวิจัยที่มีความประสงค์จะส่งต้นฉบับเพื่อลงตีพิมพ์ในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย สามารถส่งบทความดังกล่าวมายังกองบรรณาธิการได้โดยตรง ทั้งนี้บทความที่เสนอขอลงตีพิมพ์ จะต้องไม่เคยหรือไม่อยู่ในระหว่างเสนอขอตีพิมพ์ในวารสารฉบับอื่น และบทความดังกล่าวจะต้องเข้ารับการพิจารณาให้ความเห็นและตรวจแก้ไขทางวิชาการจากผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer Review) ของวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย จำนวน 3 ท่านต่อบทความก่อนลงตีพิมพ์ และมีผลการประเมินให้ตีพิมพ์อย่างน้อย 2 ใน 3

ต้นฉบับที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต การนำข้อความใดซึ่งเป็นส่วนหนึ่งหรือทั้งหมดของต้นฉบับไปตีพิมพ์ใหม่ จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าของต้นฉบับและกองบรรณาธิการวารสารนี้ก่อน ผลการวิจัยและความคิดเห็นที่ปรากฏในบทความต่าง ๆ เป็นความรับผิดชอบของผู้เขียน ทั้งนี้ ไม่รวมความผิดพลาดอันเกิดจากเทคนิคการพิมพ์

สำนักงานกองบรรณาธิการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

โทรศัพท์: 0-2423-9449-50

email: jfood@dusit.ac.th

ลิขสิทธิ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์: 0-2423-9449-50

พิมพ์ที่ ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
โทรศัพท์: 0-2244-5080-2 โทรสาร: 0-2243-9113

วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย
Journal of Thai Food Culture

สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ • Humanities and Social Sciences

ISSN: xxxxxxxxx ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2562

กองบรรณาธิการ

เจ้าของ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน
รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะศึก นิชาพนธ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุธยา อยู่เย็น

อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กองบรรณาธิการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุบล ชื่นสำราญ
รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ
รองศาสตราจารย์ ออบเชย วงศ์ทอง
รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนัญญา คำวชิระพิทักษ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยากรณ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ

หัวหน้ากองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
กองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
กองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยรังสิต
กองบรรณาธิการ สถาบันปัญญาภิวัฒน์
กองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
กองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
กองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
กองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผู้ประสานงาน

นางสาวปริญญ์ ดั่งธนาภักดิ์
นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

ออกแบบปก

อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน

สำนักงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์: 0-2423-9449-50

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

ศาสตราจารย์ ดร.วิไล รังสาดทอง
ศาสตราจารย์ ดร.รังสรรค์ ตั้งตรงจิตร
รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณา ตั้งเจริญชัย
รองศาสตราจารย์ ดร.วศิณา จันทศิริ
รองศาสตราจารย์ อบเชย วงศ์ทอง
รองศาสตราจารย์ ดร.ธเนศ พงศ์ธีรรัตน์
รองศาสตราจารย์ ดร.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล
รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนัญญา คำวชิระพิทักษ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล ศราภรณ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรินทร์ ฉายศิริโชติ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สวามินี นวลแขกกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หุติยาภรณ์ จิตตะปาโล
ดร.อำพร แจ่มผล
ดร.อรนุช หงษาชาติ
ดร.ปิยวรรณ ธรรมบำรุง
ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ
ดร.ลฎาภา มอร์เตโร
Mr. Paul Adams
รองศาสตราจารย์ ดร.พรณี สวนเพลง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุบล ชื่นสำราญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา พู่เฒ่า
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายนโถ
ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ
ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
มหาวิทยาลัยมหิดล
นักวิชาการอิสระ
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
มหาวิทยาลัยรังสิต
มหาวิทยาลัยรังสิต
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สถาบันปัญญาวัฒน์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
มหาวิทยาลัยพายัพ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ศูนย์การเรียนรู้ บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)
มหาวิทยาลัยมหิดล
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารบัญ

บทความรับเชิญ

ขนมไทยมิติของความเป็นศิลปะ	1
รศ.อบเชย วงศ์ทอง	

นิพนธ์ต้นฉบับ

การศึกษาตำรับอาหารไทยเพื่อพัฒนาเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อธิษฐ ฉายศิริโชติ และอรอนงค์ ทองมี	11
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน พรภรณ์ย์ พุกเนียม พิระพันธ์ พรหมเสน และราตรี เมฆวิสัย	22
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด (<i>Oryza sativa</i> L.) พัชรพงษ์ สุ่มขำ ธมลวรรณ จันทฤทธิ์ และโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์	29
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ ศุจิภรณ์ เตือนกิจ พันธียา คชประเสริฐ ฐิตีวรภา ไยสำลี ภาควมูมิ คุประเสริฐยิ่ง และพรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ	39

นิพนธ์ปริทัศน์

“หมวย่างเมืองตรัง” เส้นทางภูมิปัญญาอาหารจีนสู่เมนูไทยท้องถิ่น สุภาวดี นาคบรรพ์	50
---	----

บทวิจารณ์หนังสือ

อาหารไทยแบบง่ายๆ ตำรับดั้งเดิมจากครัวไทยพื้นบ้าน นราธิป ปุณเกษม	63
--	----

ขนมไทยมิติของความเป็นศิลปะ Art appreciation of Thai dessert

อบเชย วงศ์ทอง*

สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต

Obcheuy Wongtong*

Culinary Arts and Technology in College of Tourism and Hospitality, Rangsit University

บทคัดย่อ

ขนมไทยได้ชื่อว่าเป็นขนมที่มีความสวยงาม ดึงดูดให้คนชื่นชม ซึ่งเกิดจากการนำศิลปะหลาย ๆ ด้านเข้าไปผสมให้กลมกลืน เริ่มจากศิลปะของการเตรียมการปรุง ขนมไทยมีวิธีการเตรียมการปรุงที่แตกต่างกันไป ต้องใช้ศิลปะของการหั่น การปั้น ให้ขนมเป็นชิ้นเล็กที่สวยงาม ขนมไทยต้องปรุงให้มีรสหวานมันกลมกล่อมจากน้ำตาลและกะทิ ใช้ศิลปะของการแต่งกลิ่น ให้ขนมมีความหอมจากเทียนอบ จากดอกไม้ที่เป็นดอกมะลิ ดอกกุหลาบ ดอกกระดังงา และดอกขมนาด ยังมีการใช้ศิลปะของการแต่งสีขนมให้ดูสวยงามจากสีธรรมชาติ สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากขมิ้น สีฟ้าและสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน สีม่วงจากข้าวเหนียวดำ สีดำจากกาบมะพร้าวเผา และสีแดงจากครั่ง นอกจากนี้ยังมีศิลปะของการห่ออีกด้วย ส่วนมากจะใช้ใบตองและใบเตยมาห่อขนมให้มีรูปร่างต่าง ๆ รวมทั้งจัดเป็นกระทงสองมุม กระทงสี่มุม

คำสำคัญ: ขนมไทย มิติความเป็นศิลปะ

Abstract

Thai dessert (Khanom Thai) is glamorous and attractive dessert due to harmony of art. The culinary of dessert cooking is required combination between art and cooking begin with cutting and molding into small pieces. The auspicious ingredients of Thai desserts are sugar and coconut milk. Scented candles and flowers such as Jasmine, Rose, Ylang-Ylang flower and Chomnat are infused for entrancing aroma. Typically, the color of Thai dessert comes from natural plants such as green color from Panda leave, yellow color from Turmeric, blue color and deep blue color from Pea flowers, Purple color from glutinous rice, black color from burnt coconut peel and red color from Lac. Moreover, banana leaves and Pandan leave are applied as wrapping in different aspects for Thai desserts.

Keyword : Thai dessert, Art appreciation

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail: obwongtong@hotmail.com

บทนำ

ขนมไทยได้ชื่อว่าเป็นขนมที่มีความสวยงาม วิจิตรตระการที่สุดอย่างหนึ่งซึ่งสิ่งที่ดึงดูดให้คนชื่นชอบขนมนั้นเกิดจากรูปลักษณ์ รสสัมผัสของขนมแต่ละชนิด ซึ่งเป็นการนำศิลปะหลาย ๆ ด้านเข้าไปผสมให้กลมกลืนไม่ว่าจะเป็นการเตรียม การปรุงการแต่งกลิ่น การแต่งสี รวมทั้งการห่อ

ศิลปะการเตรียม การปรุง

ขนมที่มีรูปลักษณ์สวยงาม ความสวยงามที่แตกต่างกันไปเกิดจากศิลปะของการเตรียม การปรุง ให้มีเนื้อสัมผัส รูปร่าง สี สันรวมทั้งขนาดขึ้นของขนมดังที่จะกล่าวถึง

1. ขนมชั้น เป็นขนมที่มีสีต่าง ๆ สลับชั้นกันแต่แต่ละชั้นจะมีความหนาเท่า ๆ กัน ซึ่งหนึ่งให้มีสีอ่อนสลับกับสีเข้ม ขนมมีความงามเกิดจากเครื่องปรุงและวิธีการนี้ ขนมชั้นที่หนึ่งในภาคใหญ่ การตัดขนมเพื่อจัดเสิร์ฟแทนที่จะตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเปลี่ยนมาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ทำให้ขนมมีรูปลักษณ์ที่สวยงาม การตัดขนมชั้นให้เป็นชิ้นยาวกว้างประมาณ 1 นิ้ว ลอกขนมออกเป็นชั้น ๆ แล้วนำมาพับเป็นดอกกุหลาบ จัดเป็นศิลปะอีกแบบหนึ่งในการจัดขนมชั้นให้มีความสวยงาม นอกจากนี้ยังนิยมหนึ่งขนมในพิมพ์ที่มีขนาดพอคำเลือกพิมพ์ที่มีรูปร่างเป็นดอกไม้ รูปสัตว์ รูปใบไม้ ขนมที่ทำเสร็จจะมีรูปร่างตามพิมพ์ต่าง ๆ เป็นชั้น ๆ สลับสีดูสวยงาม

2. ข้าวเหนียวมูนต้องมูนให้เมล็ดจะเป็นเงางามเกาะตัวกันเล็กน้อย ข้าวเหนียวมูนนอกจากสีขาวแล้วยังมีการเติมแต่งให้มีสีหลากหลาย สีฟ้าจากน้ำคั้นดอกอัญชัน สีเหลืองจากน้ำคั้นขมิ้น สีเขียวจากน้ำคั้นใบเตย สีดำจากข้าวเหนียวดำที่นำมาผสม ข้าวเหนียวที่มูนแล้วนิยมห่อด้วยใบตองหรือใส่กระทงใบตอง ตักหน้าข้าวเหนียววางข้างบน หน้าข้าวเหนียวมีทั้งหน้าสังขยา หน้ากุ้ง หน้ากระฉิก หน้าปลาแห้ง ถ้าจะให้ข้าวเหนียวมูนดูสวยงามควรเลือกหน้าข้าวเหนียวให้สัดกับข้าวเหนียวมูน เช่น ข้าวเหนียวมูนสีฟ้าแต่งหน้าด้วยหน้าสังขยา ข้าวเหนียวมูนสีดำแต่งหน้าด้วยหน้ากระฉิก ข้าวเหนียวมูนสีเหลืองแต่งหน้าด้วยหน้ากุ้ง ส่วนข้าวเหนียวมูนสีขาวนิยมรับประทานกับมะม่วงสุกจัดใส่จานที่รองด้วยใบตอง สีเหลืองของมะม่วงสุกจะตัดกับสีขาวของข้าวเหนียวและสีเขียวของใบตองที่ใช้รอง (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 ข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง



ภาพที่ 2 ขนมตาล

3. ขนมตาล ขนมกล้วย ในการเตรียมอาจห่อใบตองที่คาคเตี๋ยหรือใส่ในกระทงใบตองที่ขัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมสวยงาม การใส่ขนมที่จะไปนึ่งก็ต้องตักใส่ให้มีปริมาณเท่า ๆ กันทุกห่อและตักให้พอดีกับขอบบนของกระทง โดยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกที่ขูดฝอย สีขาวของมะพร้าวจะติดกับสีเหลืองของขนมตาล ส่วนขนมกล้วยสีจะออกเทาติดกับสีขาวของมะพร้าวเช่นกัน (ภาพที่ 2)

4. ขนมสอดไส้รวมทั้งขนมกล้วย ขนมฟักทอง และขนมมันสำปะหลัง นิยมห่อด้วยใบตองแบบทรงสูงที่คาคเตี๋ยทางมะพร้าว ขนมที่ตักใส่ห่อจะต้องตักให้มีปริมาณเท่า ๆ กัน เมื่อห่อแล้วจะต้องมีขนาดเท่ากันทุกห่อ ทั้งขนมกล้วย ขนมฟักทอง และขนมมันสำปะหลังจะต้องโรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดก่อนที่จะนำไปนึ่ง มีขนมอีกชนิดหนึ่งที่ใส่กรวยใบตองแล้วนึ่งคือขนมกรวย ใช้ใบตองม้วนให้เป็นกรวย แต่ละอันจะต้องมีความสูงและความกว้างของกรวยเท่ากัน ขนมกรวยจะคล้าย ๆ กับขนมกล้วยตะไลคือมีส่วนที่เป็นตัวและหน้า ขนมกรวยที่นึ่งสุกส่วนที่เป็นหน้าต้องติดกับส่วนที่เป็นตัวขนม (ภาพที่ 3)

5. ขนมเทียน เป็นขนมที่มีไส้ต้องปั้นใส่ให้มีขนาดเท่า ๆ กันหุ้มด้วยแป้งข้าวเหนียวที่นวดกับน้ำตาลทรายแดงห่อด้วยใบตองมีรูปร่างคล้ายเจดีย์ทรงเตี้ย ใบตองที่จะนำมาห่อต้องเจียนให้เป็นวงกลมแล้วพับเป็นรูปกรวยกว้าง เมื่อใส่ขนมแล้วจะพับห่อขนมให้มีรูปร่างคล้ายเจดีย์ทรงเตี้ย (ภาพที่ 3)

6. ข้าวต้มมัด เป็นขนมที่ใช้ใบตองห่อ นำข้าวเหนียวที่ผัดกับกะทิจนแห้งวางบนใบตองที่ตัดให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมแล้ววางกล้วยตรงกลาง ม้วนใบตองพับห่อท้ายให้เป็นมุมแล้วมัดด้วยตอกซึ่งเป็นศิลปะอย่างหนึ่งของการห่อมัด ต้องห่อให้มีขนาดเท่ากันทุกห่อและมัดให้แน่น เมื่อนึ่งสุกแล้วเมล็ดข้าวเหนียวต้องเป็นเงาติดกันแน่น (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 3 ขนมสอดไส้ และ ขนมเทียน



ภาพที่ 4 ข้าวต้มมัด

7. ตะโก้ เป็นขนมที่มีส่วนที่เป็นตัวขนมและหน้าขนม ตัวขนมอาจใส่ข้าวโพด เผือกหรือแห้ว หน้าขนมเป็นกะทิ นิยมใส่ในกระทงใบตองหรือใบเตย หน้าขนมตะโก้จะต้องเรียบ ซึ่งต้องใช้ศิลปะในการกวนและการหยอดหน้า กวนส่วนที่เป็นตัวขนมแล้วตักใส่กระทงเพียงครึ่งกระทง กวนหน้าขนมให้ค่อนข้างข้นแต่ไม่แข็งเกินไป ตักหน้าขนมขณะที่ยังร้อนหยอดบนตัวตะโก้จะทำให้หน้าตะโก้เรียบ (ภาพที่ 5)

8. ขนมเปียกปูน เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่เนื้อขนมเหนียวหนึบและเป็นเงา ต้องกวนให้สุกจนข้นเหนียวแล้วจึงเทใส่ถาดให้ขนมไหลไปจนทั่วถาด ขนมเปียกปูนมีทั้งขนมเปียกปูนใบเตยและขนมเปียกปูนดำ ขนมเปียกปูนใบเตยมีสีเขียวจากน้ำคั้นใบเตย ส่วนขนมเปียกปูนดำมีสีดำจากน้ำกากมะพร้าวเผาไฟ เวลาเสิร์ฟ

ตัดขนมให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนวางสลับสีกันโรยมะพร้าวขูดสีขาวจะเพิ่มความสวยงามให้กับขนม (ภาพที่ 5)

9. บัวลอย เป็นขนมที่ต้องใช้ศิลปะในการปั้นแบ่งให้เป็นก้อนกลมเท่า ๆ กัน เติมน้ำตาลให้มีสีต่าง ๆ สีเขียวจากน้ำคั้นใบเตย สีฟ้าจากน้ำดอกอัญชัน สีเหลืองจากน้ำลูกพลุดหรือน้ำดอกกรณการ์ สีเทาจากการนำเผือกมาผสม สีม่วงจากการนำมันเลือนกมาผสม ในการทำขนมบัวลอยนั้นได้นำศิลปะการปั้นและการใช้สีที่หลากหลายทำให้ขนมมีความสวยงาม

10. ขนมเล็บมือนาง ใช้ศิลปะการปั้นแบ่งให้มีลักษณะคล้ายกับตัวหนอนเท่า ๆ กันโดยหัวท้ายต้องปั้นให้เรียวแหลม ขนมต้มขาวและขนมไข่หงส์ใช้ศิลปะการปั้นแบ่งเช่นกันโดยปั้นให้เป็นก้อนกลมแล้วกดให้แบนวางไส้ตรงกลางแล้วรวบแบ่งปั้นให้เป็นลูกกลม

11. เม็ดขนุน เป็นขนมที่ใช้ศิลปะการปั้นที่ประณีตพิถีพิถัน ต้องปั้นถั่วกวนให้มีรูปร่างเหมือนเม็ดขนุนจริง ๆ ชุบไข่แดงแล้วลงต้มในน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นพอเหมาะควบคุมไม่ให้ไฟแรงเกินไปจึงจะทำให้ไข่แดงที่หุ้มเป็นคลิปป่นออกมากรอบ ๆ เหมือนเม็ดขนุน

12. ลูกชุบ ขนมอีกชนิดหนึ่งที่ต้องใช้ความประณีตบรรจงในการปั้น โดยปั้นถั่วกวนให้มีรูปร่างเหมือนผลไม้หรือพืชผักแต่ขนาดเล็กกว่า เช่น ปั้นเป็นผลชมพู่ มะม่วง มะยม ส้ม มะละกอ เชอรี่ แอปเปิ้ล สตรอเบอรี่ ลูกท้อ พริก หัวไชเท้า ฟักทอง แครอท เป็นต้น ระบายสีให้เหมือนสีของผลไม้และพืชผักชนิดนั้น ๆ ได้ลูกชุบที่มีสีสันสวยงาม และเป็นงานงามจากงานที่ใช้เคลือบ จากนั้นใส่กาน้ำใบไม้หรือใบไม้จริงโดยตัดให้มีขนาดเล็กเสียบที่ลูกชุบ (ภาพที่ 6)



ภาพที่ 5 ขนมตะโก้ และ ขนมเปียกปูนใบเตย



ภาพที่ 6 ขนมลูกชุบ ขนมทองหยิบ และ
ขนมจำมงกุฏ

ฝอยทอง ทองหยิบ (ภาพที่ 6) และทองหยอด เป็นขนมมงคลที่จะขาดไม่ได้ในงานบุญ งานมงคล ขนมทั้ง 3 ชนิดนี้จะมีสีเหลืองออกส้มจากเครื่องปรุงหลักที่เป็นไข่แดง มีกลิ่นหอมของมะลิที่ใส่น้ำเชื่อมเพื่อดับกลิ่นคาวของไข่ สมัยก่อนจะใช้น้ำลอยดอกมะลิในการทำน้ำเชื่อม ปัจจุบันหันมาใช้กลิ่นมะลิสังเคราะห์กัน เพราะบางฤดูกาลจะขาดแคลนดอกมะลิ

1. ฝอยทอง เส้นจะต้องเล็กกลมสม่ำเสมอและเป็นเงา ขั้นตอนที่สำคัญของการทำฝอยทองอยู่ที่การโรยไข่ลงในน้ำเชื่อม ซึ่งเป็นศิลปะที่ต้องทำด้วยความประณีต โดยโรยไข่ผ่านกรวยใบตองหรือกรวยโลหะให้เส้นสม่ำเสมอลงในน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นพอเหมาะ เวลาจะช้อนฝอยทองขึ้นจากน้ำเชื่อมต้องใช้ไม้ปลายแหลมสอดระหว่างเส้นฝอยทองแล้วส่ายไปมาเพื่อให้เส้นฝอยทองเรียงตัวสม่ำเสมอ เมื่อช้อนขึ้นมาแล้วต้องพับเป็นแพเท่า ๆ กัน

2. ทองหยิบ รูปร่างเหมือนดอกไม้ที่มีกลีบ 5 กลีบ หรือ 7 กลีบ สีเหลืองส้ม เป็นเงาในการทำทองหยิบนั้น จะต้องให้ขนมมีขนาดเท่า ๆ กัน เริ่มจากการตวงไข่แดงให้มีปริมาตรเท่ากันทุกครั้ง ค่อย ๆ เทลงในน้ำเชื่อมขณะที่ไข่ลงในน้ำเชื่อมต้องลดไฟลงไม่ให้น้ำเชื่อมเดือด ไข่ที่เทลงไปจะค่อย ๆ แผ่เป็นแผ่นกลม เมื่อไข่สุกตักขึ้นจากน้ำเชื่อม แล้วรีบหยิบให้เป็นกลีบในขณะที่ขนมยังร้อน โดยวางขนมลงในถ้วยตะไลเล็ก ใช้นิ้วหยิบขนมให้เป็นกลีบ 5 กลีบ หรือ 7 กลีบ ซึ่งเป็นศิลปะที่ได้รับการสืบทอดกันมา

3. ทองหยอด รูปร่างเหมือนหยดน้ำสีเหลืองส้มเป็นเงา ในการทำทองหยอดนั้นคนโบราณจะใช้นิ้วปาดส่วนผสมแบ่งจากปากชามลงในน้ำเชื่อมซึ่งจะต้องฝึกฝนกันมาจนมีความชำนาญ จึงจะสามารถปาดส่วนผสมให้ได้ทองหยอดที่มีลักษณะเป็นหยดน้ำ ปัจจุบันมีการประยุกต์การหยอดทองหยอดโดยใช้ปลายช้อนตักส่วนผสมแล้วหยอดลงในน้ำเชื่อมขณะที่หยอดให้ตัวดปลายช้อนเพื่อให้ทองหยอดมีหางเล็กน้อยเหมือนกับหยดน้ำทุกขั้นตอนในการทำล้วนเป็นศิลปะทั้งสิ้น

4. ขนมประเภทแกงบวด มีศิลปะในการปรุงให้ขนมที่ได้มีรูปลักษณ์ที่น่ารับประทาน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ จนถึงการทำแกงบวด อย่างเช่น มันเทศแกงบวด ฟักทองแกงบวด ต้องให้น้ำมันเทศ เนื้อฟักทองยังคงรูปร่างเป็นชิ้นไม่ละ น้ำกะทิไม่แตกมันและแยกชั้นในการเตรียมวัตถุดิบหลังจากหั่นมันเทศ ฟักทองแล้วนำไปแช่ในน้ำปูนใสสักพัก เพื่อให้เนื้อมันเทศและฟักทองแน่นไม่ละ น้ำกะทิใช้ต้มใช้กะทิที่ชั้นปานกลาง เมื่อต้มแกงบวดได้ที่แล้วก่อนยกลงใช้แบ่งข้าวเจ้าเล็กน้อยละลายน้ำใสลงในน้ำกะทิคนให้ทั่วพอเดือดยกลงน้ำกะทิจะไม่แยกชั้น สำหรับการทำกล้วยบวชชี ไม่ต้องนำกล้วยมาแช่ในน้ำปูนใส แต่ใช้วิธีเลือกกล้วยที่ห่าม ๆ หรือกล้วยที่เปลือกเป็นสีดอกกระดังงา เมื่อต้มแล้วกล้วยจะสุกพอดีไม่ละ เหล่านี้ล้วนเป็นศิลปะในการปรุงทั้งสิ้น

เมื่อขนมได้เข้าปากทำให้เรารับรู้รสชาติ เนื้อสัมผัสของขนมว่ามีรสหวานมันกลมกล่อมแค่ไหน เมื่อเรากเคี้ยวขนมทำให้เรารู้ว่า ขนมมีความนุ่ม ความเหนียว ความกรอบอย่างไร ล้วนเป็นศิลปะในการปรุงขนมแต่ละชนิด ดังที่จะกล่าวถึง

1. ขนมที่มีรสหวาน และมีเนื้อสัมผัสนุ่ม ส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่มีส่วนผสมที่เป็นแป้งและน้ำตาล มักมีกลิ่นหอมจากเครื่องปรุงหรือจากการแต่งกลิ่น เช่น ขนม น้ำดอกไม้จะมีรสหวานอ่อน ๆ และมีกลิ่นหอมจากมะลิ ขนมเปียกปูนจะมีกลิ่นหอมของน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด และจากใบเตยเนื้อขนมจะนุ่มเหนียว ขนมตาลจะมีกลิ่นหอมของเนื้อตาล เนื้อขนมมีความนุ่ม และหยุ่นตัว ขนมกล้วยจะมีกลิ่นหอมจากดอกมะลิ เนื้อขนมนุ่มและหยุ่นตัวคล้าย ๆ ขนมตาล ซึ่งขนมทั้ง 2 ชนิดนี้เนื้อจะขึ้นฟู ขนมสาละจะมีกลิ่นหอมของกลิ่นนมแมว เนื้อขนมจะฟูนุ่ม

2. ขนมที่มีรสหวาน และมีเนื้อสัมผัสนุ่มที่มีเครื่องปรุงหลักเป็นไข่แดง ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด แต่งกลิ่นด้วยกลิ่นมะลิเพื่อให้ช่วยดับกลิ่นคาวของไข่ ขนม 3 ชนิดนี้เมื่อหุงต้มเสร็จแล้วจะต้องแช่ไว้ในน้ำเชื่อมเพื่อให้เนื้อขนมนุ่ม บางครั้งอาจจะทำให้ขนมมีกลิ่นหอมโดยการอบควันเทียนซึ่งเป็นศิลปะของ

การแต่งกลิ่น

3. ขนมหที่มีรสหวาน และมีเนื้อสัมผัสแน่น เป็นขนมที่มีเครื่องปรุงหลักเป็นพืชหัวหรือผลไม้ ได้แก่ มันเทศเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม เผือกเชื่อม สาเกเชื่อม กล้วยเชื่อม ก่อนนำไปเชื่อมต้องนำพืชหัวหรือผลไม้เหล่านี้ไปแช่น้ำปูนใสก่อน เพื่อให้เนื้อแน่น ขนมหเชื่อมเวลารับประทานนิยมหยอดหน้ากะทิ ซึ่งช่วยให้ขนมหมีรสชาติที่กลมกล่อมยิ่งขึ้นล้วนเป็นศิลปะของการทำขนมหเชื่อม

4. ขนมหที่มีรสหวานมัน และมีเนื้อสัมผัสนุ่ม ได้แก่ ขนมหเปียกอ่อน เผือกกวน มันเทศกวน ถั่วกวน ต้องมีศิลปะในการกวน เวลากวนใช้ไฟปานกลางค่อนข้างแรงทำให้ขนมหเป็นเงาใส

5. ขนมหที่มีรสหวานมัน และเค็มเล็กน้อย เป็นขนมที่มีส่วนผสมที่เป็นกะทิหรือมะพร้าวมักจะเติมเกลือลงไปด้วยเล็กน้อย เพื่อช่วยให้มีรสหวานมันที่กลมกล่อมถือเป็นศิลปะของการปรุง ขนมหดังกล่าวมีหลายชนิดด้วยกัน ได้แก่

ขนมหที่มีหน้ากะทิ เช่น ตะโก้ ขนมหถ้วยตะไล วุ้นหน้ากะทิ ข้าวเหนียวตัด ขนมหกรวย เป็นต้น ต้องเลือกใช้กะทิคั้นขาว โดยที่มะพร้าวที่จะนำมาคั้นต้องชูดเอาเปลือกสีน้ำตาลทิ้งเวลาคั้นออกมาจะได้กะทิสีขาว

ขนมหที่มีน้ำเป็นกะทิ เช่น บัวลอย ครองแครงกะทิ ขนมหปลากริม เป็นต้น เลือกใช้กะทิคั้นขาวที่มีความข้นปานกลาง

ขนมหที่มีหน้าเป็นมะพร้าวชูด เช่น ขนมหถ้วยแปบ ขนมหต้มขาว ขนมหเล็บมือนาง ขนมหเรไร ขนมหชีหนู เป็นต้น มะพร้าวที่ใช้ชูดต้องเป็นมะพร้าวทึนทึก ใช้มือแฉกชูดให้เป็นเส้นฝอย ชูดให้เส้นยาวสม่ำเสมอ

6. ขนมหที่มีรสหวานมัน และมีเนื้อสัมผัสกรอบ เป็นขนมประเภททอด ได้แก่ ขนมหไข่หงส์ ขนมหเกลียว ครองแครงกรอบ กล้วยทอด ข้าวเม้าทอด ขนมหดอกจอก เป็นต้น เวลาทอดต้องมีศิลปะในการทอด จึงจะทำให้ขนมหกรอบทนโดยการทอดด้วยไฟแรงในตอนแรก เมื่อขนมหเริ่มสุกเหลือลดไฟลง ตักขนมหที่สุกรอบได้ที่ผึ่งบนกระชอน หรือตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

ขนมหไทยนอกจากจะนำศิลปะของการเตรียม การปรุงมาใช้แล้ว ยังมีศิลปะในการแต่งกลิ่น และแต่งสีจากธรรมชาติอีกด้วย ซึ่งทำให้ขนมหมีกลิ่นหอมรัญจวนและสีสันที่สวยงามแบบธรรมชาติ

ศิลปะการแต่งกลิ่น

หนึ่งในกลิ่นหอมอันเป็นลักษณะเฉพาะของขนมหไทยก็คือ เทียนอบ คนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่อาจยังไม่เคยเห็นรูปร่างหน้าตาของเทียนอบ หรือบางคนอาจไม่รู้จักรด้วยซ้ำ ว่ากลิ่นหอมของขนมหเป็นกลิ่นของเทียนอบ การใช้เทียนอบขนมหนั้นมีการใช้กันมานานแล้ว ซึ่งในการใช้เทียนอบอบขนมห ก็ต้องมีศิลปะเพื่อให้ขนมหมีความหอมอยู่ทน ซึ่งต้องอบตั้งแต่แป้งโดยอบค้ำคิน เมื่อทำเป็นขนมเสร็จก็อบเทียนอบอีกครั้ง

การอบควันเทียนเริ่มด้วยการจุดไฟที่เทียนอบ แล้วนำไปวางระหว่างขนมหที่อยู่ในหม้อ เมื่อไฟลามไปถึงขี้ผึ้งแล้ว ดับไฟให้เหลือแต่ควัน จากนั้นก็ปิดฝาหม้อทันที ทิ้งไว้ค้ำคิน 1 คิน จะได้ขนมหที่มีกลิ่นหอมกรุณละมุนละไม หรือถ้าต้องการให้หอมมากยิ่งขึ้นอาจทำซ้ำ ๆ ได้อีก

1. การอบขนมหด้วยดอกกุหลาบ ดอกกุหลาบที่ใช้ต้องเป็นดอกกุหลาบมอญ ในการอบขนมหด้วยดอกกุหลาบนั้นทำได้โดยเด็ดกลีบดอกกุหลาบมาที่ละกลีบ ต้องระวังไม่ให้กลีบดอกหัก แล้วนำไปปรายบนขนมห จากนั้นปิดฝาขนมหทิ้งไว้ 1 คิน

2. การอบขนมด้วยดอกกระดังงา ต้องนำดอกกระดังงามาลนไฟที่จุดจากเทียนอบเพื่อให้กลีบดอกข้า จากนั้นบีบกระเปาะดอกให้แตก กลิ่นหอมจะออกมา เมื่อทำขั้นตอนการเตรียมดอกกระดังงานี้เรียบร้อยแล้ว จึงนำไปวางลงบนขนมที่ต้องการอบแล้วปิดฝาให้มิดชิดไว้ค้างคืน

3. การอบขนมด้วยดอกมะลิ ดอกมะลิที่ใช้ต้องเป็นมะลิชั้นเดียว ถ้าเป็นมะลิซ้อนกลิ่นจะไม่หอม การอบขนมด้วยดอกมะลิทำได้โดยนำดอกมะลิที่เริ่มบานวางโปรยบนขนม จากนั้นก็ปิดฝาขนมทิ้งไว้ 1 คืน มะลิที่ใช้ควรเป็นมะลิที่ปลูกเองซึ่งจะปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง และเวลาเก็บ ดอกจะไม่ซ้ำอีกด้วย

4. การอบขนมด้วยดอกขมนาด ดอกขมนาดจะให้กลิ่นหอมเหมือนข้าวหอมมะลิที่ทุ่งสุกใหม่ๆ ต้นขมนาดจะออกดอกในช่วงเดือนเมษายน ดังนั้นขนมไทยที่อบด้วยกลิ่นของดอกขมนาดจะมีไม่มากนัก การอบทำได้โดยนำดอกขมนาดที่เริ่มบานวางโปรยบนขนม จากนั้นก็ปิดฝาขนมทิ้งไว้ 1 คืน เช่นเดียวกับการอบด้วยดอกกระดังงา ดอกกุหลาบ และดอกมะลิ

5. ขนมไทยที่นิยมอบกลิ่นจากเทียนอบและกลีบดอกไม้ ได้แก่ สำปันนี ทองเอก กลีบลำดวน พุยฝ้าย โสมมนัส ข้าวตู ขนมถ้วยฟู ขนมขี้หนู เป็นต้น นอกจากนี้ยังนิยมอบน้ำกะทิ ลอดช่องไทย ชาหริ่ม รวมมิตร

ศิลปะการแต่งสี

การใช้สีจากธรรมชาติมาแต่งสีขนมไทย ถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่ทำให้ขนมไทยมีความสวยงาม น่ารับประทาน เป็นสีที่อ่อนๆ ที่เย็นตาจากสีธรรมชาติซึ่งส่วนใหญ่ได้จากพืชต่าง ๆ ที่จะกล่าวดังนี้

1. สีเขียวจากใบเตยของเตยหอม เลือกใบเตยหอมที่แก่จัดนำมาหั่นให้เป็นฝอยแล้วโขลกให้ละเอียด ใส่น้ำเล็กน้อย คั้นเอาน้ำให้เข้มข้น กรองด้วยผ้าขาวบาง นิยมแต่งสี ลอดช่อง ชาหริ่ม ขนมเปียกปูน วุ้นกะทิ ขนมชั้น เป็นต้น

2. สีเหลือง จากขมิ้นชัน ลูกตาล ลูกพุด และดอกกรรณิการ์ สีเหลืองจากขมิ้นได้จากการเอาเหง้าขมิ้นสดปอกเปลือกแล้วตำให้ละเอียด เติมน้ำเล็กน้อยกรองจะได้สีเหลืองเข้ม นิยมแต่งสีข้าวเหนียวเหลือง ขนมบั้งญวน สีเหลืองจากลูกตาลได้จากเนื้อลูกตาลสุก นำลูกตาลมาวนเอาเนื้อสีเหลืองออก ใสถุงผ้าทาบน้ำให้แห้ง นำไปผสมกับแป้งทำขนมตาล ขนมขี้หนู ขนมปลากริม สีเหลืองจากลูกพุดได้จากการนำลูกพุดมาแช่น้ำได้น้ำสีเหลืองนำไปแต่งสีขนม น้ำดอกไม้ บัวลอย วุ้น สีเหลืองจากดอกกรรณิการ์ได้จากส่วนที่เป็นก้านดอก ซึ่งมีสีส้ม นำมาแช่น้ำ น้ำเป็นสีเหลืองนำไปแต่งสีขนม น้ำดอกไม้ ขนมชั้น ขนมลิ่มกลืน ขนมถั่วแปบ เป็นต้น

3. สีฟ้า/สีน้ำเงิน จากดอกอัญชัน นำกลีบดอกอัญชันมาบด เติมน้ำเล็กน้อยกรองจะได้สีน้ำเงิน ถ้าเติมน้ำมะนาวเล็กน้อยจะได้สีม่วง นำไปแต่งสี ขนม น้ำดอกไม้ ขนมเรไร ขนมขี้หนู ขนมขอม่วง ขนมดอกอัญชัน เป็นต้น

4. สีม่วง จากลูกผักปลังสุก แป้งข้าวเหนียวดำ มันเล็ดนก สีม่วงจากลูกผักปลังสุกได้จากการนำลูกผักปลังสุกใส่ผ้าขาวบางบีบคั้นน้ำออก จะได้สีม่วง ใช้แต่งสีขนม บัวลอย ชาหริ่ม ขนม น้ำดอกไม้ เป็นต้น ส่วนสีม่วงจากแป้งข้าวเหนียวดำนั้นได้จากการนำแป้งข้าวเหนียวดำผสมกับแป้งข้าวเหนียวขาวเล็กน้อย จะได้แป้งที่มีสีม่วง นิยมนำไปทำขนมสอดไส้ ขนมไข่หงส์ ขนมถั่วแปบ ขนมต้มขาว ขนมบ้าบิ่น ขนมบัวลอย ขนมจาก เป็นต้น สำหรับมันเล็ดนกนั้นมีเนื้อเป็นสีม่วง เตรียมโดยนึ่งมันให้สุกแล้วยี้ผสมกับแป้งจะได้สีม่วง นำไปทำขนมบัวลอย ขนมถั่วแปบ ขนมแป้งจี๋ เป็นต้น

5. สีสดำจากกาบมะพร้าว ดอกดิน นำกาบมะพร้าวที่เป็นใยสีน้ำตาลมาเผาไฟจนเป็นถ่านแดง รับประทาน น้ำดื่มน้ำดิบ บดให้ละเอียดเติมน้ำแล้วกรองได้น้ำสีดำ นิยมไปผสมทำขนมเปียกปูน ส่วนดอกดินเป็นพืชล้มลุกดอก จะโผล่ขึ้นมาเหนือดินโดยมีก้านชูดอกสีม่วงดำ จะพบมากในช่วงฤดูฝน นิยมทำขนมดอกดินโดยเอาดอกดิน ไม่ปนกับแป้งผสมน้ำตาล ห่อแบบขนมกล้วยโรยมะพร้าวแห้งจะได้ขนมดอกดินที่มีสีม่วงเข้ม

6. สีแดง จากครั้ง ครึ่งเป็นแมลงตัวเล็ก ๆ ซึ่งอยู่ตามต้นกำปู ต้นทองกวาว จะทำรังอยู่บนกิ่งเล็ก ๆ ตัวครั้งจะขับสารออกมา ลักษณะของครั้งจะเป็นสีน้ำตาลแดงมีลักษณะขรุขระ วิธีสกัดสี นำครั้งมาต้มในน้ำ จะได้สีแดงใส กรอง ถ้าต้องการให้สีแดงสวยใสสารส้มเล็กน้อย นิยมแต่งสีในขนมชั้น ขนมเม็ดทับทิม ชาหริ่ม ขนมบัวแดง เป็นต้น

ศิลปะการห่อ

ขนมไทยที่มีความอร่อยต้องมีรสชาติที่กลมกล่อมมีความหวานมัน เนื้อขนมมีความเหนียวหนึบ/อ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอมของเครื่องปรุง การจัดแต่งที่สวยงามจะช่วยให้ขนมมีความน่ารับประทานยิ่งขึ้น ในการทำขนมไทย มักใช้ใบตองมาทำเป็นภาชนะใส่โดยการห่อขนมหรือทำเป็นกระทง

การห่อขนมด้วยใบตองนั้นเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง การจัดเตรียมใบตองเป็นภาชนะใส่ขนมทำให้ขนมมีความสวยงามและยังเป็นการเพิ่มกลิ่นหอมให้กับขนมอีกด้วย ใบตองที่ใช้ห่อขนมมีหลายชนิดด้วยกัน ถ้าเป็นใบตอง กล้วยตานีจะมีสีเขียวเป็นมัน เนื้อใบตองมีความนุ่มเหนียวไม่เปราะ ไม่ฉีกง่าย มีความหนาบางพอเหมาะ เมื่อนำมาทำเป็นภาชนะใส่อาหาร แล้วนำไปต้มหรือนึ่งใบตองจะไม่ค่อยเปลี่ยนสี และสีของใบตองจะไม่ตกใส่ขนม แต่ราคาค่อนข้างสูง ส่วนใบตองกล้วยน้ำว้า สีจะไม่สวยเท่าใบตองตานีและเส้นตองจะใหญ่กว่ามียางมาก ถ้าตัดเฉียนปลายจะดำและเหี่ยวเร็ว ใบตองอีกชนิดที่ใช้ห่อขนมคือใบตองกล้วยป่า สีจะคล้ายใบตองตานีแต่เส้นตอง จะใหญ่กว่า มียางมากเช่นเดียวกันใบตองกล้วยน้ำว้า ถ้าตัดเฉียนปลายจะดำและเหี่ยวเร็ว วัสดุที่จำเป็นในการ ห่อขนมอีกชนิดได้แก่ ไม้กลัด ทำจากผิวไม้ไผ่ ไม้กลัดที่ดีต้องเรียวยาวแหลมเล็ก เมื่อแทงลงไปเนื้อใบตองแล้วไม่ ทำให้ใบตองแตกฉ่ำและไม้กลัดไม่หักกลาง จึงควรเหลาให้ติดผิวไม้จะทำให้ไม้กลัดแข็งดี นอกจากนี้อาจมีการ ใส่เตี๋ยในการห่อขนม ซึ่งเตี๋ยอาจทำจากใบตองหรือทางมะพร้าวซึ่งมีความกว้างประมาณครึ่งนิ้ว ที่กล่าวมานี้ ล้วนเป็นศิลปะของการห่อ

การห่อขนมมีหลายแบบด้วยกันซึ่งแต่ละแบบมีความเหมาะสมกับขนมที่แตกต่างชนิดกันไป

1. การห่อทรงเตี้ย การห่อทรงเตี้ยมี 2 ชนิดคือชนิดที่ไม่ใส่เตี๋ย และชนิดที่ใส่เตี๋ย การห่อชนิดที่ไม่ ใส่เตี๋ย ใช้ห่อขนมขายกันอย่างกว้างขวางเช่น ข้าวเหนียวมูน ขนมหวานต่าง ๆ ถ้าทำเป็นห่อเล็ก ๆ เช่น ห่อกละแอมเสวย ห่อสำปันนี้ เป็นต้น ในการห่อเริ่มจากตัดใบตองเป็นรูปวงรีหัวท้ายแหลม 2 ชั้น ชั้นนอกใหญ่ ชั้นเล็กอยู่ด้านใน วางขนมตรงกลางแล้วห่อ กลัดไม้กลัด ถ้าจะใส่เตี๋ยให้ใส่ก่อนจึงกลัดไม้กลัด การห่อใส่เตี๋ย ใช้ห่อของหนึ่งหรือของใส่บาตรเพื่อให้หยิบง่าย

2. การห่อทรงสูง วิธีห่อเหมือนกับการห่อทรงเตี้ย ต่างกันตรงที่การตัดใบตองให้มีลักษณะเพรียวแหลม มากกว่าทรงเตี้ย เวลาห่อแล้วมักจะใส่เตี๋ยด้วย เตี๋ยที่ใช้มักนิยมใช้ทางมะพร้าว วิธีห่อทรงสูงเป็นการห่อที่ดู สวยงาม รูปลักษณะเพรียวสูง นิยมใช้ห่อขนมสอดไส้ ขนมกล้วย ขนมตาล เป็นต้น

3. การห่อขนมกรวย วิธีห่อจะแตกต่างจาก 2 วิธีแรก คือตัดใบตองเป็นครึ่งวงกลมแล้วตัดครึ่ง ม้วนให้

เป็นกรวย แล้วใช้ไม้กลัดกลัด ใช้ห่อขนมกรวย บางครั้งอาจใช้ห่อขนมกล้วย ขนมตาล เป็นต้น

4. การห่อขนมเทียนมีไส้ ที่นิยมห่อกันทั่วไปเป็นแบบพันมุมเดียวแบบไม่สอดชาย โดยตัดใบตองเป็นวงกลม 2 ชั้น ขึ้นในเล็กกว่าชั้นนอกวางซ้อนกัน แล้วจับใบตองซ้อนมุมเป็นมุมแหลม ใส่ขนม พับริมเข้าไป จากนั้นพันริมด้านขวา ด้านซ้ายและด้านที่เหลือ จะได้ห่อขนมที่มีรูปร่างคล้ายเจดีย์ทรงเตี้ย

5. การห่อข้าวต้มมัด ตัดใบตองเป็นรูปรีมนใช้ 2 ใบวางซ้อนกัน ใบชั้นในจะเล็กกว่าใส่ข้าวเหนียวที่ผัดกับกะทิและกล้วย ห่อเข้ามาทั้งสองข้าง ทำนมหัวท้ายให้แหลมพับทบชายเข้ามา ทำอีกห่อให้เหมือนกัน นำ 2 ห่อมาประกบกันแล้วมัดด้วยดอกลีปเป็น 2 เปลาะ แล้วนำไปนึ่งหรือต้ม

กระทงใส่ขนม กระทงเป็นภาชนะอีกชนิดหนึ่งที่นิยมใส่ขนม ทำด้วยใบตองหรือใบเตยในการทำกระทงใบตอง ต้องใช้ศิลปะในการตัดใบตองให้เป็นวงกลมหรือสี่เหลี่ยมให้มีขนาดที่เท่ากันรวมถึงการพับกระทงแล้วกลัดด้วยไม้กลัด ขนมไทยหลายชนิดที่นิยมใส่กระทงใบตองหรือกระทงใบเตยเพื่อให้ดูสวยงาม มีกลิ่นหอมและน่ารับประทาน เช่น ข้าวเหนียวมูน ตะโก้ ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมครก ขนมถ้วยตะไล จะขอกล่าวถึงกระทงใส่ขนมที่ใช้กันแพร่หลายดังนี้

1. กระทงสองมุมท้องแบน ในการทำกระทงสองมุมท้องแบน ฉีกใบตองสองชิ้นขนาดกว้างตามต้องการเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้านำมาซ้อนกัน เจียนให้ริมเสมอกัน จับมุมขวา จับมุมซ้ายให้ชายเกยเป็นปลายแหลมแล้วกลัดด้วยไม้กลัด ทำอีกด้านหนึ่งให้เหมือนกัน กระทงแบบนี้นิยมใส่ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมถ้วยตะไล ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมครก เป็นต้น

2. กระทงสี่มุม มีการใช้กันแพร่หลาย ในการทำกระทงแบบนี้โดยการตัดใบตองเป็นรูปวงกลมสองชั้นวางซ้อนกันจับมุมที่หนึ่งกะให้ความสูงพอเหมาะกลัดด้วยไม้กลัด แล้วจับมุมที่สองจะต้องจัดมุมตรงข้ามกันต่อไปจัดมุมที่สามและที่สี่ให้สลับหว่างกับมุมที่หนึ่งและมุมที่สอง กระทงสี่มุมที่รูปร่างสวยงามควรให้ปากผายน้อย ๆ นิยมใส่ตะโก้ ขนมลิ่มกลืน ข้าวเหนียวมูน ข้าวเหนียวตัด เป็นต้น

3. กระทงใบเตย กระทงใบเตยเป็นที่นิยมใส่ขนมกันอย่างแพร่หลาย เพื่อให้มีชิ้นขนาดเล็ก ที่เหมาะกับการเสิร์ฟน้ำชากาแฟ เช่น ขนมตะโก้ ข้าวเหนียวมูนแต่งหน้า ลูกชุบ เม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น นอกจากจะดูสวยงามแล้วยังมีกลิ่นหอมชื่นใจ ในการทำกระทงใบเตย เลือกใบเตยที่งาม ๆ ตัดปลายใบที่เริ่มโค้งเรียวยาว การทำกระทงใบเตยสี่มุม พับทบเข้ามาห้าครั้ง ให้ความกว้างเท่า ๆ กันแล้วขลิบให้ตรงสันกลางใบ คลี่ออกแล้วพับทบหักมุม ให้ลิ้นที่หนึ่งพับลิ้นที่สองไปจนกระทั่งลิ้นที่ห้าจะขัดเป็นกระทงสี่มุมใช้ไม้กลัดกลัด

สรุป

มิติของความเป็นศิลปะของขนมไทยนั้น ได้นำศิลปะด้านต่าง ๆ เข้าไปผสมผสานอย่างกลมกลืน เกิดความสวยงามชวนให้น่ารับประทาน ถือเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของขนมไทยซึ่งสร้างความประทับใจให้กับคนไทยและชาวต่างชาติจึงเป็นเรื่องที่น่าภูมิใจอย่างยิ่ง

เอกสารอ้างอิง

- ไพเราะ คำชาย. (2539). **งานใบตอง**. นครราชสีมา: ศูนย์คอมพิวเตอร์ สถาบันราชภัฏนครราชสีมา.
- ธนาคารไทยพาณิชย์ มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. (2542). **งานใบตอง** ในสารานุกรมวัฒนธรรม ภาคกลาง เล่ม 3. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่งจำกัด (มหาชน).
- วีรชัย สงคราม. (2550). **ประวัติความเป็นมาของขนมไทย**. อุตสาหกรรมสาร ๕๐ (กันยายน-ตุลาคม) : 29-30
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2548). **ธุรกิจขนมไทย**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อบเชย วงศ์ทอง. (2560). **ขนมไทยในเอกสารประกอบการสอนวิชาศิลปะการทำขนมไทย**. วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต

การศึกษาตำรับอาหารไทยเพื่อพัฒนาเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว**
The Study of the Potential of Thai Food Recipes to be Developed as Food
Menus to Teach Tourists**

โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์* อีรนุช ฉายศิริโชติ และอรอนงค์ ทองมี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Sorat Wisutthipaet* Teeranuch Chysirichote and Onanong Thongmee

School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาตำรับอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวเพื่อพัฒนาเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว โดยผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา บทความและจากแบบสอบถามนักท่องเที่ยว การสังเกต การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญชาวไทย ผู้รู้ และผู้เกี่ยวข้อง/ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว การศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยว การสนทนากลุ่มเพื่อศึกษาการพัฒนาตำรับอาหารไทยเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม (Survey guide) และแบบสัมภาษณ์ (Interview) กับกลุ่มผู้รู้ 6 คน กลุ่มผู้ปฏิบัติและกลุ่มทั่วไป (ประชาชนและนักท่องเที่ยว) จำนวน 80 คน จากแหล่งท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร ใช้การสังเกต (Observation) แบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม

ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 35-44 ปี เป็นนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน มีจำนวนมากที่สุด นักท่องเที่ยวเดินทางมาประเทศไทย 1 ครั้งและพำนักในเมืองไทย 1 วัน ถึง 1 สัปดาห์ ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่ม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ด้านความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีความรู้จำเอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ มีรสชาติกลมกล่อม เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ น้ำมะพร้าว อาหารไทยที่ได้รับความนิยมมากที่สุด ประเภทแกง คือ แกงเขียวหวาน ประเภทต้ม คือ ต้มยำกุ้ง ประเภทผัด คือ ผัดเผ็ดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ประเภททอด คือ เปาะเปี๊ยะทอด ประเภทยำ คือ ส้มตำไทย ประเภทอาหารจานเดียว คือ ผัดไทย ประเภทรับประทานเล่น/ออร์ดิฟ คือ กล้วย่าง และประเภทอาหารหวานไทย คือ ข้าวเหนียวมะม่วง

คำสำคัญ: ตำรับอาหารไทย นักท่องเที่ยว

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail: katai23@hotmail.com

Abstract

The objectives of this research are 1) to study the favorite Thai food recipes for tourists and 2) to study the potential of Thai food recipes to be developed as food menus to teach tourists. The researcher collected of information from textbook, articles and tourist questionnaires, interviews with Thai food experts, involved person from public and private sectors, studied of tourists needed, focus group and workshop. After that, using descriptive analysis for answering the objectives. Tools of this research were survey guide and interview with 6 experts, practitioner group and general (people and tourists) by using participant observation, non-participant observation, focus group discussion 6 people and workshop 6 people.

The research result found that most foreign tourists are male between 35 - 44 years old. The highest number of tourists is from China. Tourists came to Thailand and stayed for 1 – 7 days. The perception of information about Thai food, Thai desserts and beverages found that respondents were knowledgeable about Thai food, Thai desserts and beverages in overall with high level and the respondents were aware that the identity of Thai food was mellow taste. The favorite beverage was coconut water, favorite curry was Green Curry, favorite soup was Tom Yum Goong, favorite stir fired chicken with Cashew Nut, favorite fried Spring Roll. Favorite salad was Papaya Salad, favorite a la carte was Pad Thai, favorite appetizer/dessert was Mango and Sweet Sticky Rice.

Keywords: Thai Recipes, Tourists

บทนำ

อาหารไทยในปัจจุบัน ได้รับความสนใจจากบุคคลต่างวัฒนธรรมเป็นอย่างมาก เป็นวัฒนธรรมวิถีชีวิตแห่งความเป็นไทยที่ผ่านช่วงเวลาก่อสร้างสรรคด้วยภูมิปัญญาจนเป็นเอกลักษณ์และเป็นปัจจัยที่สำคัญดำเนินควบคู่กับการท่องเที่ยวของไทยในปัจจุบัน สะท้อนให้เห็นเป็นลักษณะเด่นที่นักท่องเที่ยวต้องสัมผัส จากข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยพบว่า อาหารไทยเป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญเป็นลำดับ 2 รองจากที่พัก (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2557) และจากผลการสำรวจรวบรวมข้อมูลจากวีซ่า และสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก (PATA) หรือ Asia Pacific Travel Intentions Survey 2010 พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติตัดสินใจเดินทางมาประเทศไทยอีกครั้ง ด้วยประเด็นนักท่องเที่ยวติดใจในรสชาติของอาหารไทยที่โดดเด่น โดยเลือกให้เป็นเหตุผลอันดับหนึ่งในการตัดสินใจเดินทางมาเที่ยวประเทศไทย (สมบุญครบธีรนนท์, 2551) นอกจากนั้นยังมีข้อมูลที่น่าสนใจคือ หน่วยงานต่าง ๆ ที่สำรวจความนิยมบริโภคอาหารไทยและการรับรู้อาหารไทย พบว่า เมนูอาหารไทยซึ่งเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมในระดับโลก ได้แก่ ผัดไทย แกงมัสมั่น ส้มตำ และต้มยำกุ้ง นอกจากนี้อาหารไทยยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

จากรูปแบบและกระแสนิยมการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงกลุ่มนักท่องเที่ยวในกลุ่มประเทศแถบเอเชียที่มีจำนวนมากขึ้นอย่างต่อเนื่องในปัจจุบัน ดังที่ ยุทธศักดิ์ สุภสร (2561) กล่าวถึงสถิตินักท่องเที่ยวหลายปีที่ผ่านมา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวจีนมีอิทธิพลอย่างมากกับการท่องเที่ยวไทย เพราะมีสัดส่วนประมาณ 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวต่างชาติทั้งหมด ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงในช่วงระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมาและตั้งเป้าให้นักท่องเที่ยวอาเซียน โดยเฉพาะจากอินเดียเพิ่มจำนวนมากขึ้นในอนาคต การวางแผนด้านสิ่งอำนวยความสะดวกโดยเฉพาะปัจจัยสำคัญด้านอาหารจึงต้องรองรับและสอดคล้องกับความต้องการและพื้นฐานวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวที่จะเติบโตมากขึ้นในอนาคต เป็นการสร้างความสำคัญที่ต่อเนื่องของการท่องเที่ยว การศึกษาการรับรู้ ความนิยม ความต้องการที่จะรับประทานอาหารไทยและความต้องการที่จะเรียนรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยว จึงเป็นข้อมูลเบื้องต้นที่ควรดำเนินการศึกษาดำรับอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ทั้งอาหารคาว อาหารหวานและเครื่องดื่ม เพื่อเป็นข้อมูลนำเสนอเป็นชุดอาหารที่มีความเหมาะสมสำหรับสอนนักท่องเที่ยว ตลอดจนเป็นข้อมูลที่สำคัญนำเสนอต่อหน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลการพัฒนารายการอาหารและการจัดบริการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างมาตรฐานการท่องเที่ยวไทย ตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจสูงสุดแก่นักท่องเที่ยว และเป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมครัวไทย อาหารไทยให้แพร่หลายในระดับโลกต่อไป

วัตถุประสงค์

ศึกษาดำรับอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อพัฒนาเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว

ระเบียบวิธีการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

- 1) กลุ่มผู้ปฏิบัติ จำนวน 6 คน ได้แก่ ผู้ปฏิบัติอาหาร อาจารย์มหาวิทยาลัย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- 2) กลุ่มทั่วไป (ประชาชนและนักท่องเที่ยว) จากหน่วยงานและสถานที่ต่าง ๆ เช่น โรงเรียนสอนทำอาหารไทย ร้านอาหาร โรงแรม สถานที่ท่องเที่ยว วัดและห้างสรรพสินค้า จำนวน 80 คน

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

2.1 นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการศึกษาดำรับอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยววิเคราะห์ค่าคะแนนเฉลี่ย

2.2 นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวด้วยการวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytic induction) การตีความ สร้างข้อสรุปจากข้อมูลรูปธรรมหรือปรากฏการณ์ที่มองเห็นจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม มาตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ ผู้ศึกษาวิจัยใช้วิธีตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยใช้วิธี Investigator Triangulation โดยการนำข้อมูลไปให้ผู้ให้ข้อมูลอ่านหรือกลับไปสอบถามผู้ให้ข้อมูลซ้ำอีก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริงและใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Methodological Triangulation) คือ การแสวงหาความเชื่อถือได้ของข้อมูลจากแหล่งที่แตกต่างกัน

ผลการวิจัย

ตอนที่ 1 การศึกษาตำรับอาหารไทยยอดนิยมของนักท่องเที่ยว

1. ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง มีอายุระหว่าง 35-44 ปี เป็นนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน มีจำนวนมากที่สุด (ร้อยละ 22.75) นักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศแถบยุโรปและอเมริกา (ร้อยละ 19.75 และ 17.25 ตามลำดับ) และมีนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศอื่น ๆ กระจายอยู่ทั่วไป และมีระยะเวลาที่พำนัก 1 วัน - 1 สัปดาห์

2. ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทย และเครื่องดื่ม

ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในด้านมุมมองที่มีต่ออาหารไทยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีมุมมองต่ออาหารไทยในภาพรวมระดับมาก มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) เท่ากับ 4.21 เมื่อพิจารณารายประเด็น พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความรู้ในประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มมีชื่อเสียงในระดับนานาชาติในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 ประเด็นอื่น ๆ ผู้ตอบแบบสอบถามมีมุมมองต่ออาหารไทยในระดับมากทุกประเด็น 3 อันดับแรก ได้แก่ ประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มมีรสชาติดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 ประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มสามารถหาซื้อได้ง่าย และประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มสร้างสุนทรียในการรับประทาน มีค่าเฉลี่ย 4.38 และ 4.23 ตามลำดับ ดังตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1 แสดงข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่ม ของนักท่องเที่ยวต่างชาติ

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย		ระดับความรู้
1. อาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน	3.55	มาก
2. เอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ มีรสชาติกลมกล่อม	4.68	มากที่สุด
3. อาหารไทยมีส่วนประกอบของสมุนไพรและเครื่องเทศ	4.19	มาก
4. อาหารไทยใช้วัตถุดิบเฉพาะจากท้องถิ่น	3.34	ปานกลาง
5. อาหารไทยมีความประณีตในการปรุง	3.63	มาก
6. ขนมไทยมีส่วนประกอบหลักจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าวและไข่	3.82	มาก
7. เอกลักษณ์ของขนมไทยคือมีความประณีตในการปรุงและการจัดเสิร์ฟ	3.72	มาก
8. ขนมไทยนิยมใช้สีธรรมชาติ	3.25	ปานกลาง
9. อาหารที่รับประทานเล่นของไทยมีทั้งขนมไทยและอาหารว่างไทย	3.27	ปานกลาง
10. เครื่องดื่มของไทยผลิตจากวัตถุดิบท้องถิ่น	3.68	มาก
11. เครื่องดื่มของไทยมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว	3.74	มาก
12. เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยม คือ น้ำมะพร้าว	4.55	มากที่สุด
รวม	3.78	มาก

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย	ระดับความรู้	
มุมมองที่มีต่ออาหารไทย		
13. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดื่มมีรสชาติดี	4.42	มาก
14. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดื่มมีราคาเหมาะสม คุ่มค่าเงิน	4.17	มาก
15. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดื่มมีคุณภาพ	3.85	มาก
16. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดื่มสร้างสุนทริย์ในการรับประทาน	4.23	มาก
17. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดื่มมีชื่อเสียงในระดับนานาชาติ	4.56	มากที่สุด
18. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดื่มสามารถหาซื้อได้ง่าย	4.38	มาก
19. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดื่มมีความสะอาด ปลอดภัย	4.16	มาก
20. หากได้รับการแนะนำให้รับประทานอาหารไทย ขนมหไทย และเครื่องดื่มที่แตกต่างจากเดิม ท่านมีความมั่นใจที่จะลองรับประทาน	3.92	มาก
รวม	4.21	มาก

3. ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทย

ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติพบว่า อาหารไทยประเภทต่าง ๆ ที่นักท่องเที่ยวให้ความนิยมสามารถสรุปได้ ดังนี้

อาหารไทยประเภทแกง แกงที่ได้รับความนิยมสูงสุดคือ แกงเขียวหวาน คิดเป็นร้อยละ 18.10 รองลงมาคือ แกงพะแนง และผัดเผ็ด โดยพบว่า ได้รับความนิยมร้อยละ 14.30 และ 13.70 ตามลำดับ ส่วนแกงมัสมั่น และแกงเผ็ดเปิด่าง ได้รับความนิยมสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 11.62 และ 10.52 ตามลำดับ อาหารไทยประเภทต้ม พบว่า ต้มยำกุ้ง และต้มข่าไก่ ได้รับความนิยมสูงสุดในสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 18.96 และ 17.04 ตามลำดับ ส่วนอาหารไทยประเภทต้มชนิดอื่น ๆ นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามให้ความนิยมในสัดส่วนที่ลดหลั่นกันลงมา ได้แก่ แกงจืดรวมมิตรร้อยละ 10.07 ไก่ต้มขมิ้น ร้อยละ 9.33 และต้มโคล้งปลากรอบ ร้อยละ 8.44 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทผัด อาหารไทยประเภทนี้มีทั้งผัดจืดและผัดเผ็ด พบว่า ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ ได้รับความนิยมสูงสุด ร้อยละ 17.93 รองลงมา คือ ผัดกะเพรา ผัดฉ่าทะเล และผัดปลาสามรสได้รับความนิยมในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 13.57, 11.46 และ 9.75 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภททอด อาหารที่ได้รับความนิยมสูงสุด คือ เปาะเปี๊ยะทอด มีสัดส่วนความนิยมร้อยละ 12.85 นอกจากนี้ ทอดมันปลา/กุ้ง และไก่ทอดกระเทียม/ทอดเกลียว ยังได้รับความนิยมในสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 12.41 และ 12.12 ตามลำดับ อาหารอื่น ๆ ได้รับความนิยมในสัดส่วนใกล้เคียงกัน เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานได้ง่าย มีกลิ่นหอมเมื่อปรุงสุกใหม่ ได้แก่ กุ้งทอดซอสมะขาม ได้รับความนิยมร้อยละ 10.95 และหมูทอดกระเทียมร้อยละ 9.78

อาหารไทยประเภทยำ พบว่า ส้มตำไทย ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงสุด มีสัดส่วนร้อยละ 16.97 รองลงมา คือ ยำเน้อย่าง ยำวันเส้น ยำรวมมิตร และยำทะเล ได้รับความนิยมในสัดส่วนที่

ไม่แตกต่างกัน คือ ร้อยละ 11.27, 10.57, 10.29 และ 10.01 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว อาหารที่ได้รับความนิยมสูงสุดสองลำดับแรก คือ ผัดไทย และ ข้าวมันไก่ มีสัดส่วนร้อยละ 14.72 และ 13.46 ตามลำดับ ส่วนอาหารไทยประเภทอาหารจานเดียวชนิดอื่น ๆ นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามให้ความนิยมในสัดส่วนที่ลดหลั่นกันลงมา ได้แก่ ข้าวผัดสับปะรด ร้อยละ 11.23 ข้าวผัดหมูใส่ไข่ ร้อยละ 10.94 และผัดซีอิ้ว ร้อยละ 10.66 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทอาหารรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวสูงสุด คือ กล้วย มีสัดส่วนร้อยละ 14.56 รองลงมา คือ หมี่กรอบ และสะเต๊ะ มีสัดส่วนร้อยละ 13.05 และ 12.75 ตามลำดับ และอาหารรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟที่ได้รับความนิยมในสัดส่วนที่ไม่แตกต่างกันมากนัก ได้แก่ สาकुไส้หมู/ข้าวเกรียบปากหม้อ ร้อยละ 9.86 และขนมปังหน้ากุ้ง ร้อยละ 9.56 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทอาหารหวานไทย พบว่า ข้าวเหนียวมะม่วงได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากที่สุด โดยมีสัดส่วนร้อยละ 13.74 ความนิยมอาหารหวานไทยยังมีลักษณะเกาะกลุ่มกัน ได้แก่ ไอศกรีมกะทิ/ไอศกรีมทุเรียน สาคุเปี้ยกลำไย สังขยาฟักทอง และขนมหม้อแกง ในสัดส่วนร้อยละ 8.48, 7.78, 7.44 และ 7.26 ตามลำดับ

เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ พบว่า น้ำมะพร้าว และชาเย็น ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวสูงสุด โดยมีสัดส่วนร้อยละ 19.91 และ 16.05 ตามลำดับ เครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ ที่ได้รับความนิยมตามลำดับ ดังนี้ น้ำมะม่วงปั่น ร้อยละ 10.10 น้ำผึ้งมะนาว ร้อยละ 9.90 และน้ำแตงโมปั่น ร้อยละ 8.77 ตามลำดับ

การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่า การบริโภคอาหารไทยของนักท่องเที่ยวจะได้รับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยมาบ้างพอสมควรหรือเคยลองรับประทานมาแล้ว เมื่อมาท่องเที่ยวในประเทศไทยจึงมีความคุ้นเคยกับรายการอาหารนั้น ๆ เมื่อมีโอกาสจึงมีความต้องการที่จะเรียนรู้และลองปฏิบัติ โดยวิธีศึกษาค้นคว้าแหล่งเรียนรู้จากสื่อออนไลน์ สอบถามจากมัคคุเทศก์หรือสอบถามข้อมูลจากสถานที่พัก ช่วงเวลาที่นักท่องเที่ยวจะได้มีโอกาสพบเห็นอาหารไทยและวิถีการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทยเมื่อได้เดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่ต่าง ๆ อาจจะมีโอกาสได้พบเห็นบรรยากาศการนำเสนออาหารโดยเฉพาะบรรยากาศในเมืองใหญ่และมีโอกาสได้ลองรับประทานอาหารไทย โดยนักท่องเที่ยวจะต้องมั่นใจว่าสะอาดปลอดภัยเพียงพอ

ตอนที่ 2 การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว

ข้อมูลแหล่งเรียนรู้การทำอาหารไทย/สถาบันสอนทำอาหารไทย จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและการสัมภาษณ์บุคลากรด้านอาหาร คณาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร พบแหล่งข้อมูลที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้การทำอาหารไทย/สถาบันสอนทำอาหารไทยได้จากแหล่งเรียนรู้ทั่วประเทศ โดยเฉพาะเมืองท่องเที่ยวในภูมิภาคต่าง ๆ เช่น กรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ ภูเก็ต พัทยา ตราด และเกาะสมุย พบข้อมูลจากการรวบรวมของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ที่นำเสนอข้อมูล Top Reasons to Start Exploring the Culinary Journey in Thailand มากกว่า 30 แห่ง และจากการศึกษาค้นคว้าพบแหล่งเรียนรู้การทำอาหารไทยรูปแบบขนาดเล็กหรือรูปแบบเฉพาะกิจ ตามช่วงเวลาและเทศกาลอีกจำนวนมากกว่า 100 แห่งทั่วประเทศ ข้อมูลการรับรู้ของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้การทำอาหารไทย/สถาบันสอนทำอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยว

สามารถค้นหาและสืบค้นข้อมูลแหล่งเรียนรู้ด้วยตนเองและได้รับข้อมูลจากผู้นำเที่ยว/ไกด์

การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารให้ผู้เรียนที่เป็นนักท่องเที่ยวเป็นวิธีการที่สำคัญมาก เป็นหัวใจของการนำเสนออาหารไทยสู่นักท่องเที่ยว วันที่ ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า การจัดรายการอาหารเพียง 1 รายการ จะมีรายละเอียดของกิจกรรมการเรียนการสอนไม่ยุ่งยากและจัดสอนตามความต้องการของนักท่องเที่ยว หรือเป็นการนำเสนออาหารที่สอดคล้องกับเทศกาล หรือช่วงเวลาที่สำคัญในขณะนั้น เช่น ช่วงเทศกาลปีใหม่ของไทย ฉะนั้น จึงควรสร้างความสมบูรณ์ให้กับรายการอาหารด้วยองค์ประกอบอื่นเพิ่มเติมให้กับนักท่องเที่ยวได้ เช่น การจัดเสิร์ฟ การจัดองค์ประกอบอื่น ๆ ร่วม เช่น การจัดเครื่องเคียง การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับจัดเสิร์ฟและตกแต่งจานอาหาร และการจัดรายการอาหารเป็นชุดอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวจะมีรายละเอียดที่ต้องคำนึงถึงจำนวนมาก ดังนี้

ความต้องการของนักท่องเที่ยว เมื่อพิจารณากลุ่มนักท่องเที่ยวจากภูมิสำเนาที่แตกต่างกัน จะมีความสนใจอาหารไทยที่แตกต่างกันบ้าง ฉะนั้น ความต้องการที่จะเรียนรู้อาหารไทยจึงแตกต่างกัน ศรีสมร คงพันธ์ (สัมภาษณ์, 2 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวยกตัวอย่างนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน ต้องการเรียนต้มยำไก่ กลัวยบวชชี นักท่องเที่ยวจากประเทศรัสเซีย ต้องการเรียนข้าวซอย เนื้อฝอย นักท่องเที่ยวจากญี่ปุ่นต้องการเรียนแกงฮังเล ส้มขี้ผึ้งทอด เป็นต้น ผู้สอนจึงควรพิจารณารายการอาหารให้เหมาะสมจากความต้องการของนักท่องเที่ยว และผู้สอนจะต้องพิจารณากำหนดรายการอาหารไทยที่เป็นที่นิยมบริโภคจากชาวต่างชาติ โดยคัดเลือกรายการอาหารเหล่านั้น จากความนิยมบริโภคของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ วันที่ ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า รายการอาหารยอดฮิตต้องจัดให้เป็นรายการอาหารที่พร้อมนำเสนอ นักท่องเที่ยว และจัดทำให้เป็นปัจจุบัน มีปริมาณเหมาะสม เช่น แกงเขียวหวาน ต้มยำกุ้ง ผัดไทย และกล่าวว่า การนำเสนออาหารไทยอาจจะเปลี่ยนแปลงได้ตามช่วงเวลา โดยคำนึงถึงประโยชน์ของนักท่องเที่ยว และประโยชน์ในเชิงธุรกิจ ฉะนั้น จึงต้องจัดเตรียมรายการอาหารเพื่อนำเสนอให้นักท่องเที่ยวไว้ให้พร้อมเสมอ

ความกลมกลืนของรายการอาหาร การจัดรายการอาหารที่มากกว่า 1 อย่าง เพื่อสอนนักท่องเที่ยว จะต้องใช้ความรู้ด้านการจัดสำรับมาเป็นข้อมูลร่วมพิจารณารายการอาหารด้วย โดย ศรีสมร คงพันธ์ (สัมภาษณ์, 2 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า จุดเด่นของอาหารไทย คือ รสชาติ เมื่อจัดรายการอาหารร่วมกันต้องคำนึงถึงการรับประทานร่วมกันด้วย เช่น เมื่อจัดรายการอาหารสอนนักท่องเที่ยวและจัดให้รับประทานได้ในมื้อกลางวัน ผู้สอนจะต้องพิจารณารายการอาหารที่รับประทานร่วมกันได้จริง หากมีรายการอาหารที่มีลักษณะคล้ายกัน มีรสชาติไปทางเดียวกัน ก็จะทำให้รับประทานไม่อร่อยและไม่ถูกต้องตามวิธีการจัดสำรับไทย เช่น หากจะมีรายการอาหารประเภทแกงสอนนักท่องเที่ยวก็ควรจะมีเพียงแกงชนิดเดียว และมีรายการอาหารประเภทอื่นร่วมด้วย วันที่ ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า อาหารไทยเมื่อปรุงประกอบขึ้นจะต้องรับประทานร่วมกันได้ โดยอาหารไทยแต่ละชนิดจะปรุงให้มีรสหลายรส ซึ่งแตกต่างจากอาหารชาติอื่น ๆ ที่มีรสเพียง 2-3 รส ทั้งยังมีเครื่องเคียง ของแถม เพื่อแก้กันและส่งเสริมกันให้การรับประทานอาหารอร่อยมากขึ้น การจัดรายการเพื่อสอนนักท่องเที่ยว จะต้องคำนึงถึงสิ่งนี้ด้วย กล่าวคือ เมื่อสอนให้ทำเป็นก็ต้องสอนให้รับประทานเป็น พร้อมยกตัวอย่าง เครื่องแนมอาหารประเภทแกงเผ็ด ได้แก่ ปลาแห้ง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม ซึ่งผู้เรียนที่เป็นนักท่องเที่ยวอาจจะไม่ต้องลงมือทำเครื่องแนมด้วยตนเอง แต่เมื่อจะรับประทานควรจัดเสิร์ฟด้วย เพื่อให้อาหารอร่อยและถูกต้องตามหลัก

ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว จากผลการสำรวจรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่ารายการอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ที่ได้รับความนิยม สามารถจัดเป็นรายการอาหารเพื่อสอนนักท่องเที่ยวได้ทั้งหมด จากการประชุมกลุ่มย่อยผู้รู้และผู้เกี่ยวข้อง แสดงตัวอย่างการจัดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว ดังนี้

กลุ่มที่ 1 แกงเขียวหวาน ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ไก่ทอดกระเทียม/ไก่ทอดเกลือ ทับทิมกรอบ

กลุ่มที่ 2 ต้มยำกุ้ง ผัดฉ่าทะเล ข้าวผัดหมูใส่ไข่ บัลลอยเผือก

กลุ่มที่ 3 ฉู่ฉี่กุ้ง แกงจืดผักรวม ทอดมันปลา ยำเนื้อย่าง สาหร่ายก๋วยเตี๋ยว

กลุ่มที่ 4 ผัดไทย ไก่ย่าง เปาะเปี๊ยะทอด ข้าวเหนียวมะม่วง

กลุ่มที่ 5 ข้าวผัดสับปะรด ต้มยำไก่ ยำทะเล สังขยาฟักทอง

วาสนา เลิกเปลี่ยน (สัมภาษณ์, 9 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า การจัดรายการอาหารเหล่านี้ หากจะส่งเสริมและพัฒนาให้เป็นรายการอาหารเพื่อสุขภาพก็ทำได้เช่นกัน เช่น แกงเขียวหวาน ฉู่ฉี่ ที่สามารถใช้กะทิธัญพืชแทนกะทิสดได้ และรายการอาหารจะต้องปรับเปลี่ยนได้บ้าง ไม่ควรกำหนดตายตัว สอดคล้องกับ วันดี ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) ที่กล่าวว่า การจัดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวต้องพิจารณารสชาติของอาหารด้วย เช่น นักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มที่ไม่รับประทานเผ็ด นักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มที่รักสุขภาพ นักท่องเที่ยวกลุ่มที่รับประทานอาหารมังสวิรัตและอาหารฮาลาล เป็นต้น

การส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารไทย ความนิยมอาหารไทยในปัจจุบันมีมากขึ้นอย่างต่อเนื่องจากความนิยมทำให้ผู้ที่ต้องการจะศึกษาอาหารไทยมากขึ้น ศรีสมร คงพันธ์ (สัมภาษณ์, 2 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า แนวทางปฏิบัติสำหรับหน่วยงานภาครัฐ คือ การสร้างและควบคุมมาตรฐานการจัดการเรียนการสอน โดยพบว่า สถานที่สอนทำอาหารบางแห่งยังไม่มีมาตรฐานด้านการสอนอาหารไทย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรประสานงานและดูแลให้มีมาตรฐานด้านการจัดการเรียนการสอนอาหารไทย เช่น จัดการอบรมผู้สอน การจัดทำคู่มือการศึกษาดูงานและการสร้างเกณฑ์มาตรฐานการสอน ขณะเดียวกับหน่วยงานภาคเอกชนที่ดำเนินการจัดสอน จะต้องดำเนินการสอนด้วยความถูกต้อง ดำเนินการสอนอาหารไทยที่ไม่ผิดเพี้ยนไปจากเดิม สอดคล้องกับ พรดารา เขตต์ทองคำ (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) ที่กล่าวว่า การสอนอาหารไทยควรจะต้องคำนึงถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทย และแนะนำการใช้วัตถุดิบทดแทน เช่น มะเขือเขียวทดแทนมะเขือเปราะ มันแกวทดแทนแห้วในการทำทับทิมกรอบ เป็นต้น วันดี ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสร้างความเข้าใจกับผู้นำเที่ยวถึงการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารไทย ทั้งนี้การนำเสนอควรเป็นรูปแบบการส่งเสริม ไม่เป็นการบังคับ แต่เป็นรูปแบบการจูงใจส่งเสริมให้รู้จักและรับประทานจริง จนสามารถทำเองได้

การสอนอาหารไทยนักท่องเที่ยว

รายการอาหารไทยที่ได้รับการคัดเลือกและจัดกลุ่ม เมื่อนำไปปฏิบัติการสอนนักท่องเที่ยว สามารถสรุปได้ ดังนี้

สถานที่ ร้านชิกงฉา ถนนตะนาว ตำบลศาลเจ้าพ่อเสือ อำเภอพระนคร กรุงเทพฯ 10200

รายการอาหาร

กลุ่มที่ 4 ผัดไทย ไก่ย่าง เปาะเปี๊ยะทอด ข้าวเหนียวมะม่วง

วัน เวลาที่สอน 9 มกราคม พ.ศ. 2561

การเตรียมความพร้อม ผู้วิจัยได้นำรายการอาหารนำเสนอต่อสถานประกอบการ ดำเนินการพิจารณา รายละเอียดและวางแผนร่วมกัน เพื่อนำเสนอรายการอาหารต่อนักท่องเที่ยว สถานประกอบการได้เสนอแนะ กิจกรรมการเรียนการสอนที่มีนักท่องเที่ยวจำนวนน้อย (1-3 คน) กิจกรรมจะดำเนินไปพร้อม ๆ กัน ไม่มีการ สาธิตวิธีการทำ ก่อนที่นักท่องเที่ยวจะได้ลงมือทำ เพราะจำนวนผู้เรียนไม่มาก ทำให้สามารถควบคุมกิจกรรม และเวลาได้

ดำเนินการประชาสัมพันธ์ด้วยการทำโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ การทำป้ายประชาสัมพันธ์บริเวณต้อนรับ บริเวณจุดชำระเงินและเว็บไซต์ของสถานประกอบการ นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจติดต่อสถานประกอบการ และระบุความต้องการที่อยากเรียนอาหารไทย สถานประกอบการนำเสนอรายการอาหารแก่นักท่องเที่ยว ทั้งนี้ ต้องพิจารณายืดหยุ่นด้านเวลา เมื่อนักท่องเที่ยวเลือกรายการอาหาร จึงสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของนักท่องเที่ยว เช่น นับถือศาสนาอะไร มีประวัติการแพ้อาหารหรือไม่ เป็นต้น เพื่อเป็นข้อมูลที่จะดูแลนักท่องเที่ยวเบื้องต้น เมื่อได้นัดหมายแล้ว สถานประกอบการจะติดต่อนักท่องเที่ยวก่อนถึงกำหนดวันที่จะเรียน เพื่อยืนยันการ เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนอาหารไทย

กิจกรรมการเรียนการสอน ผู้สอนจะเตรียมสถานที่ เตรียมวัตถุดิบไว้ล่วงหน้า ล้าง ทำความสะอาด วัตถุดิบ อาจต้องตัดแต่งไว้บางส่วน เมื่อนักท่องเที่ยวมาถึง กล่าวทักทายและพูดคุย มอบผ้ากันเปื้อน หมวกและ ให้นักท่องเที่ยวได้ฝึกเพื่อผ่อนคลายสักระยะ จึงเข้าสู่กิจกรรมการเรียนการสอน ผู้สอนกล่าวคำทักทายอีกครั้งและ แนะนำรายการอาหารไทยที่ละรายการ แนะนำประวัติเล็กน้อย กล่าวถึงประวัติของอาหาร ที่มา โอกาสที่ รับประทาน เกร็ดความรู้สอดแทรกในขณะที่ปฏิบัติอาหารอีกครั้ง แนะนำวัตถุดิบและวัตถุดิบทดแทน เริ่มการ เตรียมวัตถุดิบไปพร้อมกัน ระหว่างกิจกรรมเป็นลักษณะผ่อนคลาย ไม่รีบร้อน มีการสนทนาโต้ตอบเป็นระยะ ๆ ผู้สอนอธิบายเทคนิคการทำและอธิบายสิ่งสำคัญ หรือเอกลักษณ์ของอาหารนั้น ๆ ขณะสอนผู้ช่วยสอนจะปฏิบัติ หน้าที่ช่วยเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ช่วยเตรียมภาชนะ ช่วยอำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวในขณะที่เรียน นักท่องเที่ยวได้ปฏิบัติอาหาร ได้ชิมและปรุงรสอาหารเอง จัดเสิร์ฟอาหารเมื่อเสร็จและรับประทานอาหารที่ทำ เมื่อสิ้นสุดกิจกรรม ยังเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้สนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพิ่มเติม สังเกตพฤติกรรม ของผู้เรียนที่ได้เรียนและรับประทานอาหารที่เรียน พบว่า ผู้เรียนแสดงออกด้วยความพึงพอใจ

สรุปได้ว่าการจัดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวจะต้องมีรายละเอียดของกิจกรรมการเรียน การสอนที่ไม่ยุ่งยากและจัดสอนตามความต้องการของนักท่องเที่ยว หรือเป็นการนำเสนออาหารที่สอดคล้อง กับเทศกาล หรือช่วงเวลาที่สำคัญในขณะนั้น โดยดำเนินการสอนให้ครบถ้วนตามกระบวนการ ให้ความรู้ ครอบคลุมและให้คำแนะนำที่เป็นอัตลักษณ์ของอาหารไทย เป็นประโยชน์ต่อนักท่องเที่ยวที่จะปฏิบัติอาหาร ไทยในอนาคต

อภิปรายผล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทยแสดงผลที่สอดคล้องกับข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับ อาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยว พบว่า อาหารไทยประเภทแกงที่ได้รับความนิยม 5 อันดับ แรก ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงพะแนง ผู่ฉี่กุ้ง แกงมัสมั่น และแกงเผ็ดเปิดอย่าง

อาหารไทยประเภทต้มที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ แกงจืดรวมมิตร ไก่ต้มขมิ้น และต้มโคล้งปลากรอบ

อาหารไทยประเภทผัดที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดกะเพรา ผัดปลาสามรส ผัดฉ่ำทะเล และผัดเปรี้ยวหวาน

อาหารไทยประเภททอดที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ เปาะเปี๊ยะทอด ทอดมันปลา/กุ้ง ไก่ทอดกระเทียม/ทอดเกลือ กุ้งทอดซอสมะขาม และหมูทอดกระเทียมพริกไทย

อาหารไทยประเภทยำที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ส้มตำไทย ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำรวมมิตร และยำทะเล

อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ผัดไทย ข้าวมันไก่ ข้าวผัดสับปะรด ข้าวผัดหมูใส่ไข่ และผัดซีอิ๊ว

อาหารไทยประเภทรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ไก่ย่าง หมี่กรอบสะเต๊ะ สาเกุ้สั้หมู/ข้าวเกรียบปากหม้อ และขนมปังหน้ากุ้ง

อาหารไทยประเภทอาหารหวานไทยที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมกะทิ/ไอศกรีมทุเรียน สาเกุ้สั้กล้วย สั้งขยาฟักทอง และขนมหม้อแกง

เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ น้ำมะพร้าว ชาเย็น น้ำมะม่วงปั่น น้ำผึ้งมะนาว และน้ำแดงโมปั่น

2. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารให้ผู้เรียนที่เป็นนักท่องเที่ยวเป็นวิธีการที่สำคัญมาก เป็นหัวใจของการนำเสนออาหารไทยสู่นักท่องเที่ยว จึงต้องคำนึงถึงถึงหลักการรับประทานร่วมกันของสำรับไทย และคำนึงถึงข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของนักท่องเที่ยว และหากนำเสนอในเชิงสุขภาพ จะทำให้อาหารไทยมีความน่าสนใจมากขึ้น โดยผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร คณาจารย์ กล่าวให้ข้อเสนอแนะที่สอดคล้องกันในประเด็นด้านความถูกต้องของอาหารไทย ทั้งด้านการใช้วัตถุดิบและรสชาติอาหาร

ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาวิจัยและพัฒนาให้สอดคล้องกับศักยภาพตำรับอาหารไทย เพื่อพัฒนาเป็นรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว ให้สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน รวมถึงผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2. ควรมีการวิจัยคิดค้นและพัฒนาศักยภาพตำรับอาหารไทยเพื่อใช้เป็นรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวให้มากกว่าที่เป็นอยู่ โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น หรือพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในชุมชน

3. ควรศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาเครือข่ายตำรับอาหารไทยเพื่อพัฒนารูปแบบการบูรณาการสำหรับสอนนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นประโยชน์ในเรื่องของการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism) อย่างเป็นระบบ เพื่อเชื่อมโยงแลกเปลี่ยนวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ฉลาก ตราสินค้าและช่องทางการจัดจำหน่ายร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ

References

- กอบแก้ว นางพินิจ. (2554). การสำรวจ 50 อาหารที่อร่อยที่สุดในโลกปี 2554 โดย ซีเอ็นเอ็น (CNN). สืบค้นเมื่อ 29 พฤษภาคม 2560, จาก [http:// www.sareena07.blogspot.com/](http://www.sareena07.blogspot.com/).
- พรตารา เขตต์ทองคำ. อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (23 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- ยุทธศักดิ์ สุภสร (2561) เสกความมั่งคั่งผ่านแผนการท่องเที่ยวปี 2561-2562. สืบค้นเมื่อ 13 มกราคม 2561 จาก <https://marketeeronline.co/>
- วันดี ณ สงขลา. ผู้อำนวยการโรงเรียนสอนอาหารครัววันดี โรงเรียนครัววันดี. (23 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- วาสนา เลิกเปลี่ยน. อาจารย์สาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจักรพงษ์พานารณ. (9 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- ศรีสมร คงพันธ์. ผู้อำนวยการโรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ. (2 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- สมบูรณ์ ครอบธิรนนท์. (2551). กรมการท่องเที่ยว สถิตินักท่องเที่ยว. สืบค้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2560.

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail: Katai23@hotmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail: chtnuch@hotmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail: Onanong16@gmail.com

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขี้ม้อน**

Development of Kanom Babin with Perilla Seeds**

พรภรณ์ พุกเนียม พิระพันธ์ พรหมเสน และราตรี เมฆวิไล*

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Phonkarun Pugneam Perapan Phomsen and Ratrei Mekwilai*

School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขี้ม้อน ซึ่งงาขี้ม้อนเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของภาคเหนือ ดำเนินการคัดเลือกตำรับขนมบับิ้น 1 ตำรับ จากตำรับพื้นฐาน 3 ตำรับ ศึกษาปริมาณงาขี้ม้อนที่เหมาะสมสำหรับเสริมในผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้น ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขี้ม้อน ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา บทความ และวางแผนการทดลองศึกษาแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ วิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี Duncan's New Multiple Rang Test (DMRT) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 และใช้เกณฑ์การให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (Hedonic Scaling 9-Point)

ผลการวิจัยพบว่า ผลการคัดเลือกตำรับขนมบับิ้นตำรับพื้นฐาน ได้แก่ ตำรับที่ 3 จากนั้นดำเนินการศึกษาปริมาณการเสริมงาขี้ม้อนในสัดส่วนน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมดของขนมบับิ้นที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ เสริมงาขี้ม้อน ในสัดส่วนร้อยละ 5 10 และ 15 ตามลำดับ ดำเนินการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่า ตำรับที่ได้รับการยอมรับคือ ตำรับที่เสริมงาขี้ม้อนในสัดส่วนร้อยละ 10 โดยผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขี้ม้อนทางด้านประสาทสัมผัส ลักษณะด้านสี และลักษณะด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับความชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 6.87, 6.99 ตามลำดับ ลักษณะด้านกลิ่น ลักษณะรสชาติ ความกรอบกรอบของงาขี้ม้อน ลักษณะด้านความนุ่มของผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้น และลักษณะด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก มีคะแนนเฉลี่ย 7.27, 7.13, 7.32, 7.04 และ 7.26 ตามลำดับ ต้นทุนการผลิตต่อชิ้นอยู่ที่ 0.78 บาท และราคาขายจริงต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์ บรรจุ 5 ชิ้น น้ำหนัก 75-80 กรัม มีราคาขายเท่ากับ 20 บาท

ด้านการศึกษาคูณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงานขี้ม้อน พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับโดยการเสริมงาขี้ม้อนร้อยละ 10 ของปริมาณน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด คิดเป็นน้ำหนัก 85 กรัม คุณประโยชน์ด้านโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เท่ากับ 27.1 กรัม, 45.4 กรัม, 63.9 กรัม, 603 มิลลิกรัม และ 56 มิลลิกรัม ตามลำดับ

คำสำคัญ: ขนมบับิ้น งาขี้ม้อน

Abstract

This study aimed to develop Kanom Babin added Perilla seed known as a local material from the northern part of Thailand. One recipe of Kanom Babin was selected from 3 recipes and studied on levels of Perilla seeds. Then, preference of 120 customers were evaluated by 9-point hedonic scale. ANOVA was used to test the mean difference via Duncan's New Multiple Rang Test (DMRT) with the statistical significance of .05.

Results demonstrated that Kanom Babin recipe 3 with 10% Perilla seed demonstrated the slightly to like moderately preference by its color and texture (6.87, 6.99 respectively). The fragrance, taste, crispiness, softness and overall preference were moderately to extremely (7.27, 7.13, 7.32, 7.04 and 7.26 respectively). Production cost per piece was 0.78 Baht and price per box (5 pieces; 75-80 grams) was 20 Baht.

The investigation of product benefit revealed that Kanom Babin with 10% Perilla seed (85 grams) were rich of nutrition; protein (27.1 g), fat (45.4 g), carbohydrate (63.9 g), calcium (603 mg), and phosphorus (56 mg).

Keywords: Kanom Babin, Perilla seeds

บทนำ

งาขี้ม่อน (Perilla) เป็นวัตถุดิบพื้นเมืองประจำถิ่นภาคเหนือของประเทศไทย และมีการใช้ประโยชน์อย่างต่อเนื่องยาวนาน นิยมใช้เป็นส่วนผสมในอาหารรับประทานระหว่างมื้อ ทำหน้าที่เพิ่มกลิ่นและรสชาติอาหาร เมล็ดงาขี้ม่อนมีส่วนประกอบสำคัญ คือ เซซามอล (Sesamol) เป็นสารที่ช่วยป้องกันโรคมะเร็งและช่วยให้ร่างกายแก่ช้าลง มีคุณสมบัติ ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด ช่วยควบคุมระดับคอเลสเตอรอลลดระดับไตรกลีเซอไรด์ (วิหวัธ นิมสกุล, 2555) งานขี้ม่อนยังพบว่าเป็นพืชที่เหมาะสมกับการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นของภาคเหนือในอดีตที่ปกคลุมด้วยป่าไม้และมีอากาศหนาวเย็น เพราะงาขี้ม่อนให้พลังงานสูงจึงช่วยสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายได้ดี ในขณะที่ประเทศไทยที่ได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมด้านอาหารและมีขนมหลากหลายทั้งอาหารท้องถิ่นและอาหารในราชสำนัก อาหารมีลักษณะและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างกันไปตามภูมิประเทศที่มีแหล่งวัตถุดิบที่แตกต่างกัน ขนมในท้องถิ่นมีวิธีการปรุงประกอบอย่างง่าย เช่น ขนมบ้าบิ่น เป็นขนมไทยที่ปรากฏในท้องถิ่นที่มีมะพร้าวอย่างอุดมสมบูรณ์จนสามารถคัดเลือกลักษณะเนื้อมะพร้าวที่เหมาะสมมาทำเป็นขนมได้และในปัจจุบันเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ขนมบ้าบิ่นเป็นขนมไทยที่มีมาแต่โบราณ จัดอยู่ในขนมไทยประเภท จี๊ฉิ่งและอบ นิยมรับประทานในทุกเทศกาล การทำขนมบ้าบิ่นนั้น มีวัตถุดิบที่หาได้ง่าย ส่วนผสมหลักคือ แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย น้ำกะทิ เกลือ ไข่ไก่และมะพร้าวทึนทึกขูดเส้น มีรสชาติ หอม มัน หวาน เมื่อทำเสร็จรับประทานได้ทันที

การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน จึงเป็นการศึกษาทดลองนำงาขี้ม่อนมาใช้เป็นวัตถุดิบเสริมในปริมาณที่ผู้บริโภคยอมรับ เป็นการเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่น และช่วย

ให้ผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นมีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น พัฒนาเป็นเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่และเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค

วัตถุประสงค์

1. เพื่อคัดเลือกขนมบ้าบิ่นตำรับมาตรฐาน
2. เพื่อศึกษาการเสริมงาขี้ม่อนในปริมาณที่เหมาะสมในการผลิตขนมบ้าบิ่น
3. เพื่อศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน

ระเบียบวิธีการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้มีขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1.1 ศึกษาค้นคว้าจากตำราและงานวิจัยต่าง ๆ และสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยและขนมไทย เกี่ยวกับคุณลักษณะและกรรมวิธีการผลิตขนมบ้าบิ่น จำนวน 10 ท่าน

1.2 ศึกษาการยอมรับของผู้ทดสอบที่มีต่อตำรับขนมบ้าบิ่นจำนวน 3 ตำรับ เพื่อคัดเลือกตำรับขนมบ้าบิ่นและนำไปศึกษาปริมาณการเสริมงาขี้ม่อน จากกลุ่มบุคคลทั่วไป จำนวน 50 คน

1.3 ศึกษาพัฒนาตำรับขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน ด้วยการเสริมงาขี้ม่อนในปริมาณที่แตกต่างกัน และนำไปทดสอบทางประสาทสัมผัสกับบุคคลทั่วไป จำนวน 50 คน

1.4 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อนกับกลุ่มผู้ทดสอบจำนวน 120 คน

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษากการยอมรับขนมบ้าบิ่นเพื่อคัดเลือกตำรับพื้นฐานและการศึกษากการยอมรับผลิตภัณฑ์ใช้แบบสอบถามการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ทดสอบ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ อาชีพ และรายได้ส่วนตัวต่อเดือน ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่น และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน วิเคราะห์ค่าคะแนนเฉลี่ย

การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสการเสริมงานขี้ม่อนในผลิตภัณฑ์ โดยทำการประเมินทางในด้านคุณลักษณะ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส(ความกรุบกรอบของงาขี้ม่อน ความนุ่มของขนมบ้าบิ่น) และความชอบโดยรวม ให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (Hedonic Scaling 9-Point) โดยการแบ่งช่วงระดับคะแนนการยอมรับผลิตภัณฑ์ออกเป็น 9 ระดับ (Hedonic Scaling 9-Point) (ธงชัย สุวรรณสิชณน์, 2555) ซึ่งสามารถแบ่งความกว้างของระดับคะแนนได้เท่ากับ 0.99 โดยความหมายของ แต่ละระดับ ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 9.00	ชอบมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย 8.00 - 8.99	ชอบมาก
คะแนนเฉลี่ย 7.00 - 7.99	ชอบปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 6.00 - 6.99	ชอบเล็กน้อย
คะแนนเฉลี่ย 5.00 - 5.99	บอกไม่ได้ชอบไม่ชอบ

คะแนนเฉลี่ย 4.00 – 4.99	ไม่ชอบเล็กน้อย
คะแนนเฉลี่ย 3.00 – 3.99	ไม่ชอบปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 2.00 – 2.99	ไม่ชอบมาก
คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.99	ไม่ชอบมากที่สุด

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ CRD (Completely Randomized Design) นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANDVA) และเปรียบเทียบค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ย โดยใช้วิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) (ธงชัย สุวรรณสิขณน์, 2555) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ผลการวิจัย

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาตำรับพื้นฐานขนมบ้าบิ่น

การศึกษาค้นคว้าจากตำราและงานวิจัยต่าง ๆ และสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยและขนมไทยเกี่ยวกับคุณลักษณะและกรรมวิธีการผลิตขนมบ้าบิ่น สามารถสรุปคุณลักษณะที่ดีของขนมบ้าบิ่นจะต้องมีลักษณะขึ้นพืดคำ (5-7 เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร) มีลักษณะผิวด้านนอกแห้งมีสีน้ำตาล ด้านในนุ่ม มีกลิ่นหอมของมะพร้าวอ่อน มีรสหวาน มัน เค็ม มีกรรมวิธีการผลิตแบบการจี่บนกระทะ หรือนำไปอบให้สุก

การศึกษการยอมรับของผู้ทดสอบที่มีต่อตำรับขนมบ้าบิ่นจำนวน 3 ตำรับ เพื่อคัดเลือกตำรับขนมบ้าบิ่นและนำไปศึกษาปริมาณการเสริมงาขี้ม่อน พบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบเฉลี่ยคุณลักษณะด้านสี ด้าน กลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมในตำรับที่ 3 (มาลัยพร พุกเนียม) ซึ่งมีลักษณะตรงกับลักษณะที่ดีของขนมบ้าบิ่นมากที่สุด ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบในลักษณะต่าง ๆ ดังนี้ คือ ลักษณะด้านสีมีระดับคะแนนความชอบเฉลี่ย 7.10 อยู่ในช่วงความชอบปานกลางถึงชอบมาก ลักษณะด้านกลิ่นมีระดับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.90 อยู่ในช่วงความชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง ลักษณะด้านรสชาติมีระดับคะแนนความชอบเฉลี่ย 7.30 อยู่ในช่วงความชอบปานกลางถึงชอบมาก ลักษณะด้านเนื้อสัมผัสมีระดับคะแนนความชอบเฉลี่ย 7.10 อยู่ในช่วงชอบปานกลางถึงชอบมาก ลักษณะความชอบโดยรวมมีระดับคะแนนความชอบเฉลี่ย 7.50 อยู่ในช่วงชอบปานกลางถึงชอบมาก จึงนำตำรับที่ได้รับการคัดเลือกไปศึกษาปริมาณการเสริมงาขี้ม่อนต่อไป

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาปริมาณการเสริมงาขี้ม่อนในผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่น

จากการศึกษาการเสริมงาขี้ม่อนในผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นในตำรับพื้นฐานที่ได้รับการคัดเลือก โดยเสริมงาขี้ม่อน 3 ระดับ คือ ร้อยละ 5, 10 และ 15 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ดำเนินการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสจากผู้ทดสอบจำนวน 50 คน ผลการทดสอบคุณลักษณะด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสของงาขี้ม่อน เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ และความชอบโดยรวม ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบขนมบ้าบิ่นตำรับที่เสริมงาขี้ม่อนในปริมาณร้อยละ 10 ของน้ำหนักทั้งหมดมากที่สุด ดังตารางที่ 1.1 โดยมีระดับคะแนนความชอบ 7.02, 6.88, 7.12, 7.42, 7.10, 7.56 ตามลำดับ คิดเป็นสัดส่วนของตำรับได้ดังนี้ แป้งข้าวเหนียว ร้อยละ 22.69 แป้งสาลี ร้อยละ 2.83 มะพร้าวทึนทึกขูดขาว ร้อยละ 28.36 น้ำตาลทราย ร้อยละ 14.18 เกลือ ร้อยละ 0.14 นมข้นจืด ร้อยละ 11.34 เนย ร้อยละ 2.83 น้ำเปล่า ร้อยละ 12.76 งาขี้ม่อน ร้อยละ 4.82 และคิดเป็นน้ำหนักของงาขี้ม่อน เท่ากับ 85 กรัม

ตารางที่ 1.1 ผลการเสริมงาขึ้นที่ระดับร้อยละ 5, 10, 15

คุณลักษณะ	ระดับการเสริมงาขึ้น		
	ร้อยละ 5	ร้อยละ 10	ร้อยละ 15
สี	$6.92^a \pm 1.12$	$7.02^a \pm 1.15$	$6.12^b \pm 1.31$
กลิ่น	$6.76^a \pm 1.15$	$6.88^a \pm 1.13$	$6.88^b \pm 1.19$
รสชาติ	$6.72^a \pm 1.01$	$7.12^a \pm 1.22$	$6.16^b \pm 1.23$
ความกรอบกรอบของงา	$6.82^b \pm 1.24$	$7.42^a \pm 1.16$	$6.40^b \pm 1.21$
เนื้อสัมผัส	$6.64^a \pm 1.25$	$7.10^a \pm 1.26$	$6.04^b \pm 1.29$
ความชอบโดยรวม	$7.0^a \pm 1.26$	$7.56^a \pm 1.26$	$6.10^b \pm 1.38$

หมายเหตุ: 1. อักษร ^{a, b} ที่แตกต่างกันในแนวนอนหมายถึง มีความแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทาง สถิติ 0.0

ตอนที่ 3 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขึ้น

ผลการศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขึ้น โดยดำเนินการทดสอบทางประสาทสัมผัส คุณลักษณะด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบกรอบของงาขึ้น) ความนุ่ม (ของขนมบับิ้น) และ ความชอบโดยรวม กับผู้ทดสอบจำนวน 120 คน พบว่า ผู้ทดสอบเป็นเพศชาย จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67 เป็นเพศหญิงจำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 63.33 ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีอายุอยู่ในช่วง 21-30 ปี มีจำนวน 93 คน คิดเป็น ร้อยละ 77.5 และมีอายุต่ำกว่า 20 ปี มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 22.5 อาชีพนักเรียน/นักศึกษา มีจำนวนมากที่สุด ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขึ้น กลุ่มผู้ทดสอบเคยรับประทานขนมบับิ้น จำนวน 90 คน คิดเป็นร้อยละ 75

ผลการศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมบับิ้นเสริมงาขึ้น โดยนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก ทดสอบคุณภาพทางสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความกรอบกรอบของงาขึ้น ความนุ่มของขนมบับิ้น และความชอบโดยรวม โดยให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (Hedonic Scaling 9-Point) พบว่า ลักษณะด้านสีมีระดับความชอบที่คะแนนเฉลี่ย 6.87 อยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง ลักษณะด้านกลิ่นมีระดับความชอบที่คะแนนเฉลี่ย 7.27 อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก ลักษณะด้านรสชาติมีระดับความชอบที่คะแนนเฉลี่ย 7.13 อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก ลักษณะด้านความกรอบกรอบของงาขึ้นมีระดับความชอบที่คะแนนเฉลี่ย 7.32 อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก ลักษณะด้านความนุ่มของขนมบับิ้นมีระดับความชอบที่คะแนนเฉลี่ย 7.04 อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก ลักษณะด้านเนื้อสัมผัสมีระดับความชอบที่คะแนนเฉลี่ย 6.99 อยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง ลักษณะด้านความชอบโดยรวมมีระดับความชอบที่คะแนนเฉลี่ย 7.26 อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก ดังตารางที่ 1.2

ตารางที่ 1.2 ผลการศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน

คุณลักษณะ	ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน
สี	6.87±1.19
กลิ่น	7.27±0.96
รสชาติ	7.13±1.21
ความกรอบกรอบของงานขี้ม่อน	7.32±1.28
ความนุ่มของผลิตภัณฑ์	7.04±1.14
เนื้อสัมผัส	6.99±1.26
ความชอบโดยรวม	7.26±1.16

ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน ผู้บริโภคให้ความสนใจ ร้อยละ 76.67 เพราะมีรสชาติดี อร่อย และชอบรับประทานบ้าบิ่น และเห็นว่าผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่และมีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น หากมีผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อนวางจำหน่ายจะตัดสินใจซื้อ จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 79.17 และผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ผลการคำนวณต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน ต่ารับขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน 1 ต่ารับ สามารถผลิตขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อนได้ 138 ชิ้น โดยต้นทุนการผลิตเท่ากับ 107.63 บาท ราคาต้นทุน 1 ที่เสิร์ฟ ปริมาณ 5 ชิ้น น้ำหนักรวม 60-70 กรัม เท่ากับ 3.9 บาท จำหน่ายในราคา 10 บาท

อภิปรายผล

1. การนำงาขี้ม่อนมาเป็นส่วนผสมของขนมบ้าบิ่น พบว่าคุณลักษณะด้านสีของผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นที่ได้จากการเสริมงาขี้ม่อนมีสีเข้มขึ้น ขึ้นขนมมีเมล็ดงาขี้ม่อนกระจายอยู่โดยทั่วไป จึงควรใช้แบ่งขนมบ้าบิ่นสีขาวในเบื้องต้น และหากผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักและเป็นที่สนใจ จึงควรพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยใช้แบ่งจากข้าวสีเข้ม เพื่อให้มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น คุณลักษณะด้านกลิ่นของผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นที่เสริมงาขี้ม่อนพบว่า มีกลิ่นของงาขี้ม่อนเล็กน้อย แต่หากบุงเมล็ดงาเล็กน้อยจะมีกลิ่นหอมของงาขี้ม่อนมากขึ้น คุณลักษณะด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นที่ได้จากการเสริมงาขี้ม่อน พบว่า มีรสมัน เพราะในเมล็ดงาขี้ม่อนมีน้ำมันที่มีกรดไขมันชนิดโอเมก้า 3 และโอเมก้า 6 เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่จำเป็นต่อร่างกาย คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นที่ได้จากการเสริมงาขี้ม่อน พบว่า ขนมบ้าบิ่นมีเนื้อสัมผัสที่แตกต่างจากเดิมโดยมีความกรอบจากเมล็ดงาขี้ม่อน

2. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภค ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย พบว่า เพศที่ไม่มีผลต่อความสนใจผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อน ทั้งเพศชายและเพศหญิงมีความสนใจในผลิตภัณฑ์ในระดับที่ใกล้เคียงกัน ด้านการตัดสินใจซื้อ เพศหญิงส่วนใหญ่ ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ ผู้ที่ไม่ตัดสินใจซื้อส่วนใหญ่เป็นเพศชาย เนื่องจาก เพศหญิงเป็นเพศที่นิยมบริโภคของหวานหรือของรับประทานเล่น

ข้อเสนอแนะ

1. สามารถศึกษาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อนให้เหมาะสมที่การจัดจำหน่ายในปัจจุบัน และสามารถศึกษาการยืดอายุหรือเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมบ้าบิ่นเสริมงาขี้ม่อนได้
2. ศึกษากรรมวิธีการผลิตขนมบ้าบิ่นด้วยการใช้เทคโนโลยีการผลิตและเทคนิคใหม่ ๆ เพื่อให้กระบวนการผลิตมีมาตรฐาน สามารถยกระดับขนมไทยสู่ระดับสากลต่อไป
3. ศึกษาการใช้งานขี้ม่อนเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ขนมไทยชนิดอื่น ๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และเพื่อให้เกิดการใช้ประโยชน์จากงาขี้ม่อนมากขึ้น

References

- กรมส่งเสริมการเกษตร, สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี. (2547). อาหารจากมะพร้าว. กรุงเทพมหานคร. กฤษฎกร เกิดผล. (2553). การพัฒนาขนมไทย : บ้าบิ่น. วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาอุตสาหกรรม อาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- ธงชัย สุวรรณสิขณ. 2555. เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิทวัส นิ่มสกุล. (2555). ทศนคติผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจาก งาขี้ม่อน. บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาลัยพร พุกเนียม. ผู้ประกอบอาชีพขายขนมบ้าบิ่น. (23 กันยายน 2560).

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

นางสาวพรภรณ์ พุกเนียม

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

นายพีระพันธ์ พรหมเสน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด (*Oryza sativa* L.)** Sangyod Rice Cracker**

พัชรพงษ์ สุ่มขำ ธมลวรรณ จันทฤทธิ์ และโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์*

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Patcharapong Sumkam Thamomwan Chanrit and Sorat Wisutthipaet*

School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อคัดเลือกตำรับพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม ศึกษาปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดที่ใช้ทดแทนแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม คำนวณคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา บทความ และวางแผนการทดลองแบบสุ่ม ในบล็อกสมบูรณ์ วิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี Duncan's New Multiple Rang Test (DMRT) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 และใช้เกณฑ์การให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scaling Test) โดยศึกษาและคัดเลือกตำรับขนมกรอบเค็มจากเอกสารต่าง ๆ จำนวน 3 ตำรับ นำไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสกับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิตและบุคคลทั่วไป จำนวน 50 คน พบว่า ตำรับของสำนักพิมพ์แสงแดด (2553) ได้รับการยอมรับสูงสุด จึงนำตำรับที่ได้รับการคัดเลือกมาพัฒนาด้วยการทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ แป้งข้าวสังข์หยดร้อยละ 50, ร้อยละ 75, และร้อยละ 100 ของปริมาณแป้งข้าวเจ้าในตำรับ ดำเนินการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่มีต่อตำรับที่ทดแทนด้วยแป้งข้าวสังข์หยดในปริมาณต่าง ๆ ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scaling Test) พบว่าผู้ทดสอบ จำนวน 50 คน ให้การยอมรับตำรับขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดที่มีปริมาณแป้งสังข์หยดร้อยละ 100 (100 กรัม) ที่ระดับชอบมาก ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ได้คะแนน เท่ากับ 7.53, 7.62, 7.67, 8.02, 7.79, 7.91, และ 7.63 ตามลำดับ และนำไปทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดที่มีปริมาณแป้งสังข์หยด ร้อยละ 100 (100 กรัม) โดยทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภค ได้แก่ นักศึกษาและบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน พบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยดมีผู้บริโภคพึงพอใจอยู่ใน เกณฑ์ชอบมาก (7.75) ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ได้คะแนน เท่ากับ 7.5, 7.6, 7.6, 8.0, 7.7, 7.9 ตามลำดับ การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดในปริมาณ 100 กรัม พบว่า พลังงาน 348.7 กิโลแคลอรี, โปรตีน 7.4 กรัม, ไขมัน 2.45 กรัม, โยอาหาร 3 กรัม, แคลเซียม 56.76 มิลลิกรัม, ไนอะซิน 1.06 มิลลิกรัม, วิตามินบี 1 0.26 มิลลิกรัม, วิตามินบี 2 0.26 มิลลิกรัม

คำสำคัญ: ขนมกรอบเค็ม ข้าวพันธุ์สังข์หยด (*Oryza sativa* L.) แป้งข้าวสังข์หยด

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail: katai23@hotmail.com

Abstract

This study aimed to develop Kanom Krobkem added Germinated Sangyod brown rice known as GABA rice. The researcher studied from existing knowledge, published papers, articles, and textbook to designate the authentic recipe of Kanom Krobkem with different quantities of GABA rice (50, 75 and 100 percent). Then, preferences were evaluated by 9-point hedonic scale. ANOVA was used to test the mean difference via Duncan's New Multiple Rang Test (DMRT) with the statistical significance of 0.05. Results showed that Kanom Krobkem with 100% of GABA was the most preferable among 50 students by the mean score of appearance, color, texture, and overall (7.53, 7.62, 7.67, 8.02, 7.79, 7.91, and 7.63 respectively). The result from 100 customers showed the high score of satisfaction (7.75). In addition, the high preference towards appearance, color, fragrance, texture, and overall were found (7.5, 7.6, 7.6, 8.0, 7.7, and 7.9 respectively) The product benefit examination penetrated that Kanom Krobkem with 100% of GABA (100 grams) were rich of nutrition; 348.7 kilocalories, protein (7.4 g), fat (2.45 g), fiber (3 g), calcium (56.76 mg), niacin (1.06 mg), vitamin B1 (0.26 mg) and vitamin B2 (0.26 mg).

Keywords: Kanom krobkem, Germinated Sangyod brown rice, GABA rice

บทนำ

ข้าว นับได้ว่าเป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศไทยและคนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลักโดยเฉพาะข้าวเจ้า คุณค่าทางโภชนาการของข้าว คือ มีสารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตซึ่งให้พลังงาน วิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญหลายชนิด ข้าวที่คนส่วนใหญ่นิยมบริโภคคือข้าวพันธุ์หอมมะลิ ซึ่งเป็นข้าวที่มีแหล่งเพาะปลูกทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย แต่สำหรับภาคใต้แล้วชื่อของ “ข้าวสังข์หยด” ก็จะปรากฏเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองและเป็นที่ยอมรับเช่นกัน ข้าวสังข์หยด เป็นพันธุ์ข้าวที่ได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ฯ พระบรมราชินีนาถ โดยเมื่อปี พ.ศ. 2543 พระองค์ทรงมีพระราชดำริให้โครงการฟาร์มตัวอย่างตามพระราชดำริฯ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ดำเนินการปลูกข้าวพันธุ์สังข์หยดในพื้นที่แปลงนา ต่อมาเมื่อวันที่ 24 กันยายน พ.ศ. 2546 สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ฯ พระบรมราชินีนาถ เสด็จพระราชดำเนินไปยังฟาร์มตัวอย่าง ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุงได้ถวายข้าวสังข์หยดซึ่งทรงนำมาเสวยและรับสั่งว่า อร่อย ทรงโปรดให้นำข้าวสังข์หยดกลับมาปลูกใหม่เพื่อเผยแพร่และรักษาพันธุ์ข้าว (ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง, 2553) ข้าวสังข์หยดเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดพัทลุง มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเขตเพาะปลูกเมืองพัทลุง เมล็ดข้าวมีลักษณะแตกต่างจากข้าวพันธุ์อื่น คือ ในเมล็ดเดียวกันจะมีเยื่อหุ้มเมล็ดสีขาวปนสีแดงจาง ๆ จนถึงสีแดงเข้ม มีเอกลักษณ์ในเรื่องกลิ่นที่หอมและเนื้อสัมผัสนุ่ม คุณค่าทางโภชนาการต่อน้ำหนักข้าว 100 กรัม พบว่า มีโปรตีน 6.20 กรัม ไขมัน 3.30 กรัม แคลเซียม 13.00 มิลลิกรัม วิตามินบี 1 0.037 มิลลิกรัม วิตามินบี 2 0.96 มิลลิกรัม และ ไนอะซิน 6.40 มิลลิกรัม นอกจากนี้ยังมีกากใยอาหาร มีธาตุเหล็ก และฟอสฟอรัสที่สูงกว่าข้าวพันธุ์อื่น ๆ มีสารแอนติออกซิแดนซ์จำพวก Oryzanol เป็นกลุ่มวิตามินอีในกลุ่มโทโคฟีรอล กลุ่มโทโคไตรอีนอล และสารแกมมา-โอริซานอล

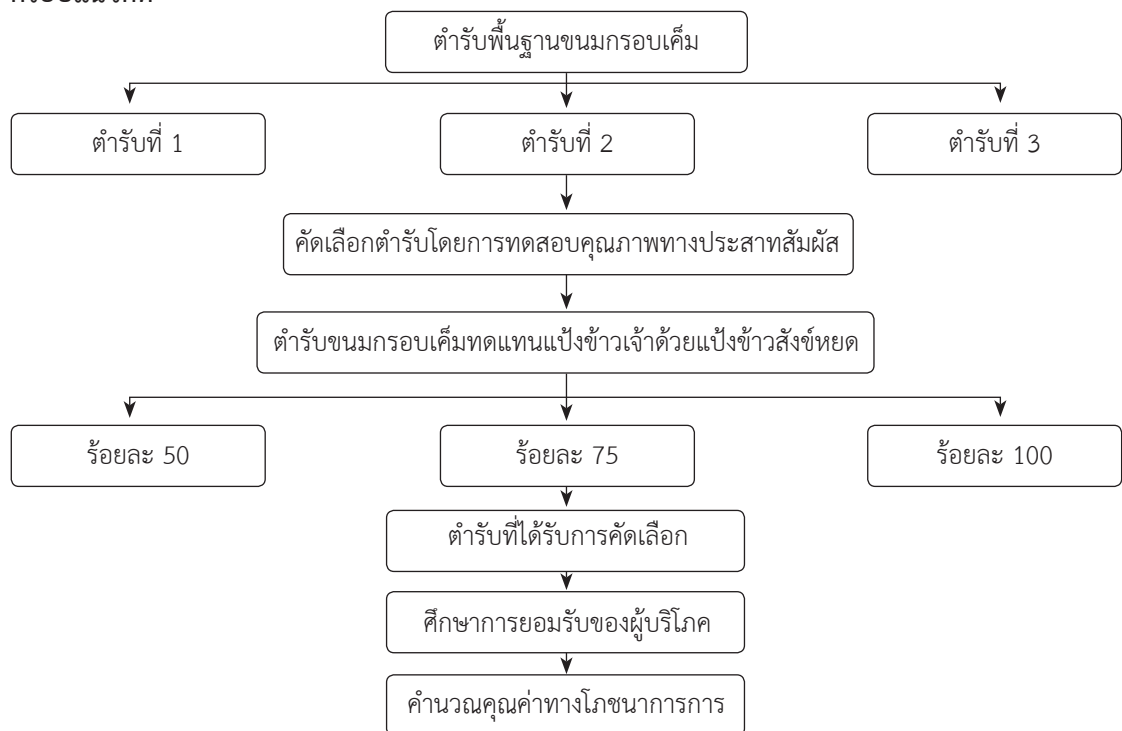
(Gamma Oryzanol) และมี Gamma Amino Butyric acid (GABA) ช่วยลดอัตราเสี่ยงของการเป็นมะเร็ง นอกจากนี้ยังมีฤทธิ์ในการลดระดับโคเลสเตอรอลที่ไม่ดี Low Density Lipoprotein (LDL) และเพิ่มปริมาณคอเลสเตอรอลที่ดี High Density Lipoprotein (HDL) ในเลือดและไตรกลีเซอไรด์ ทำให้ลดการตีบตันของหลอดเลือด เพิ่มการไหลเวียนของโลหิต ช่วยลดความเครียดและรักษาอาการผิดปกติของสตรีวัยทอง จึงนับได้ว่าข้าวพันธุ์สังข์หยด เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณค่าทางอาหารสูงจัดได้ว่าเป็นข้าวเพื่อสุขภาพ (ปานทิพย์ ผดุงศิลป์ และคณะ, 2553)

เพื่อเป็นการสนับสนุน ส่งเสริมและต่อยอดการบริโภคข้าวสังข์หยดให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้น และส่งเสริมการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ ผู้วิจัยจึงนำแป้งข้าวสังข์หยดมาพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นอาหารว่างสำหรับรับประทานเล่น ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด โดยเป็นอาหารว่างที่มีรสเค็ม หวาน มีกลิ่นหอมจาก รากผักชี กระเทียม พริกไทย รับประทานในช่วงเวลาและโอกาสต่าง ๆ ได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อคัดเลือกตำรับพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม
2. ศึกษาปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดที่ใช้ทดแทนแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม
3. คำนวณคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม ดำเนินการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสสำหรับพื้นฐานขนมกรอบเค็ม จำนวน 3 ตำรับ เพื่อคัดเลือกตำรับ จากกลุ่มบุคคลทั่วไป จำนวน 50 คน

1.2 การศึกษาปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม ดำเนินการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสสำหรับขนมกรอบเค็มที่ทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด จำนวน 3 ตำรับ เพื่อคัดเลือกตำรับ จากกลุ่มบุคคลทั่วไป จำนวน 50 คน

1.3 ศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยดตำรับที่ได้รับการคัดเลือกกับบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสสำหรับพื้นฐานขนมกรอบเค็ม จำนวน 3 ตำรับ และการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสสำหรับขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด จำนวน 3 ตำรับ ทำการประเมินด้านคุณลักษณะ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scaling Test) แบ่งช่วงระดับคะแนนการยอมรับผลิตภัณฑ์ออกเป็น 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scaling Test) ซึ่งสามารถแบ่งความกว้างของระดับคะแนนได้เท่ากับ 0.99 โดยความหมายของ แต่ละระดับ ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 9.00	ชอบมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย 8.00 - 8.99	ชอบมาก
คะแนนเฉลี่ย 7.00 - 7.99	ชอบปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 6.00 - 6.99	ชอบเล็กน้อย
คะแนนเฉลี่ย 5.00 - 5.99	บอกไม่ได้ชอบไม่ชอบ
คะแนนเฉลี่ย 4.00 - 4.99	ไม่ชอบเล็กน้อย
คะแนนเฉลี่ย 3.00 - 3.99	ไม่ชอบปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 2.00 - 2.99	ไม่ชอบมาก
คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.99	ไม่ชอบมากที่สุด

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ CRD (Completely Randomized Design) นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และเปรียบเทียบค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ย โดยใช้วิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ผลการวิจัย

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสและคัดเลือกตำรับพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม

การศึกษากการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสสำหรับพื้นฐานผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม โดยการให้แบบทดสอบการยอมรับจากกลุ่มตัวอย่างทดสอบชิม จำนวน 50 คน ซึ่งแต่ละคนจะได้ผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 3 ชุด

2 แบบ แต่ละชุดจะประกอบไปด้วยผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มก่อนเคลือบ และผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มเคลือบซอสแล้ว ทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scaling Test) และนำข้อมูลที่ได้มาหาคะแนนเฉลี่ยสำหรับผู้ที่ทดสอบยอมรับมากที่สุด และนำไปพัฒนาเป็นขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยดพบว่า ตำรับพื้นฐานขนมกรอบเค็ม ตำรับ 308 (แสงแดด, 2553) ผู้ทดสอบให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มก่อนเคลือบ และผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มเคลือบซอสแล้วมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมมากกว่าตำรับอื่น ดังตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1 แสดงผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มตำรับพื้นฐาน

คุณลักษณะ	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส					
	ตำรับ 308		ตำรับ 425		ตำรับ 697	
	ก่อนเคลือบ	เคลือบแล้ว	ก่อนเคลือบ	เคลือบแล้ว	ก่อนเคลือบ	เคลือบแล้ว
ลักษณะปรากฏ	7.8 ^a ±0.68	8.1 ^a ±0.68	7.6 ^a ±0.81	8.0 ^b ±0.84	7.0 ^b ±0.83	7.2 ^c ±0.95
ความชอบด้านสี	7.9 ^a ±0.82	8.0 ^a ±0.69	7.8 ^a ±0.85	8.1 ^b ±0.71	7.2 ^b ±1.01	7.3 ^c ±1.04
ความชอบด้านกลิ่น	7.8 ^a ±1.00	7.9 ^a ±0.97	7.6 ^a ±1.01	7.9 ^a ±0.85	7.0 ^b ±1.01	7.2 ^b ±1.08
ความชอบด้านรสชาติ	8.0 ^a ±0.89	8.3 ^a ±0.77	7.5 ^b ±0.89	7.8 ^b ±0.75	6.8 ^c ±1.10	6.9 ^c ±0.92
ความชอบด้านเนื้อสัมผัส	8.0 ^a ±0.99	8.4 ^a ±0.79	7.3 ^b ±1.05	7.7 ^b ±0.80	6.6 ^c ±1.06	6.9 ^c ±1.07
ความชอบโดยรวม	8.1	8.4	7.5	7.8	6.8	6.9

หมายเหตุ : 1. อักษร ^{a,b} ที่แตกต่างกันในแนวนอนหมายถึง มีความแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

ตารางที่ 1.2 คุณลักษณะผลิตภัณฑ์ตำรับพื้นฐาน

คุณลักษณะ	ตำรับที่ 308	ตำรับที่ 425	ตำรับที่ 697
ลักษณะปรากฏ	แป้งพอง บาง	แป้งพอง หนา	แป้งไม่ค่อยพอง หนา
สี	สีเหลือง-น้ำตาลอ่อน	สีน้ำตาลอ่อน	สีน้ำตาลเข้ม
กลิ่น	มีกลิ่นแป้งเล็กน้อย	มีกลิ่นกะทิเล็กน้อย	มีกลิ่นกะทิ
รสชาติ	แป้งมีรสชาติเค็มเล็กน้อย	แป้งมีรสชาติเค็มเล็กน้อย	แป้งค่อนข้างจืด
เนื้อสัมผัส	กรอบ แข็งเล็กน้อย	กรอบ แข็งเล็กน้อย	กรอบ แข็งเล็กน้อย

ตอนที่ 2 การศึกษาปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดที่ใช้ทดแทนแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์ขนมกรอบ

การทดแทนแป้งข้าวสังข์หยดในตำรับพื้นฐานผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มโดยได้นำตำรับที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบมากที่สุดมาศึกษาการทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด ในปริมาณที่ต่างกัน

3 ระดับ คือ ร้อยละ 50 ร้อยละ 75 และร้อยละ 100 ของปริมาณแป้งข้าวเจ้าในตำรับ โดยผู้วิจัยได้ศึกษาคุณลักษณะของแป้งข้าวสังข์หยดเปรียบเทียบกับคุณลักษณะแป้งข้าวเจ้าเพื่อนำมาทดแทน พบว่า แป้งทั้งสองชนิดมีลักษณะและมีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน จึงตั้งสมมติฐานการนำแป้งข้าวสังข์หยดมาศึกษาการทดแทนในปริมาณที่มากที่สุด-ทดแทนได้ทั้งหมด และนำไปทดสอบด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัสจากผู้บริโภคจำนวน 50 คน ซึ่งผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายแต่ละคนจะได้ผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 3 ชุด 2 แบบ แต่ละชุดประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดก่อนเคลือบและผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มเคลือบแล้วทำการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scaling Test) และนำข้อมูลที่ได้มาหาคะแนนเฉลี่ย เพื่อหาตำรับที่ผู้ทดสอบยอมรับมากที่สุด ผลการศึกษาพบว่า ตำรับขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดผลิตภัณฑ์ตัวอย่างรหัส 942 มีค่าเฉลี่ยโดยรวมมากที่สุด ดังนี้ ความชอบด้านลักษณะปรากฏมีคะแนนเฉลี่ยก่อนเคลือบและหลังเคลือบเท่ากับ 7.1 และ 7.4 ตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง ความชอบด้านสีมีคะแนนเฉลี่ยก่อนเคลือบและเคลือบแล้วเท่ากับ 7.5 และ 7.7 ตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง ความชอบด้านกลิ่นมีคะแนนเฉลี่ยก่อนเคลือบและเคลือบแล้วเท่ากับ 7.5 และ 7.7 ตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง ความชอบด้านรสชาติมีคะแนนเฉลี่ยก่อนเคลือบและเคลือบแล้วเท่ากับ 7.2 และ 7.7 ตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง ความชอบด้านเนื้อสัมผัสมีคะแนนเฉลี่ยก่อนเคลือบและเคลือบแล้วเท่ากับ 7.1 และ 7.3 ตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง และความชอบโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ยก่อนเคลือบและเคลือบแล้วเท่ากับ 7.5 และ 7.6 ตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง ดังตารางที่ 1.3 จึงนำตำรับนี้ไปศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดต่อไปและคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ คำนวณต้นทุนและราคาขาย ซึ่งตำรับที่ได้รับการยอมรับมีส่วนผสม ดังนี้ แป้งสาลีอเนกประสงค์ 240 กรัม แป้งข้าวสังข์หยด 100 กรัม ไข่ไก่ 1/2 ฟอง (30 กรัม) น้ำปูนใส 90 กรัม น้ำเปล่า 90 กรัม เกลือ 2 กรัม ผงฟู 10 กรัม น้ำตาล 20 กรัม ส่วนผสมสำหรับเคลือบขนม ได้แก่ น้ำตาลปี๊บ 175 กรัม เกลือ 5 กรัม กระเทียมไทย 30 กรัม พริกไทยดำเม็ด 30 กรัม รากผักชี 30 กรัม น้ำเปล่า 100 กรัม น้ำมัน 30 กรัม

ตารางที่ 1.3 แสดงผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม

คุณลักษณะ	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส					
	ตำรับ 386		ตำรับ 715		ตำรับ 942	
	ก่อนเคลือบ	เคลือบแล้ว	ก่อนเคลือบ	เคลือบแล้ว	ก่อนเคลือบ	เคลือบแล้ว
ลักษณะปรากฏ	7.0 ^b ±0.95	7.2 ^b ±0.75	7.1 ^a ±0.83	7.3 ^a ±0.73	7.1 ^a ±0.93	7.4 ^a ±1.07
ความชอบด้านสี	7.2 ^b ±0.83	7.1 ^b ±0.87	7.3 ^a ±0.86	7.4 ^a ±0.73	7.5 ^a ±0.97	7.7 ^a ±0.93
ความชอบด้านกลิ่น	7.0 ^b ±0.75	7.2 ^b ±0.90	7.2 ^b ±0.93	7.5 ^a ±0.70	7.5 ^a ±1.01	7.7 ^a ±0.75
ความชอบด้านรสชาติ	7.0 ^a ±0.88	7.3 ^b ±0.83	7.1 ^a ±0.89	7.5 ^a ±0.76	7.2 ^a ±0.94	7.7 ^a ±0.96

ตารางที่ 1.3 แสดงผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม (ต่อ)

คุณลักษณะ	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส					
	ตำรับ 386		ตำรับ 715		ตำรับ 942	
	ก่อนเคี้ยว	เคี้ยวแล้ว	ก่อนเคี้ยว	เคี้ยวแล้ว	ก่อนเคี้ยว	เคี้ยวแล้ว
ความชอบด้านเนื้อสัมผัส	6.9 ^a ±0.78	7.1 ^a ±0.84	7.1 ^a ±0.81	7.3 ^a ±0.74	7.1 ^a ±0.91	7.3 ^a ±0.91
ความชอบโดยรวม	6.9 ^b ±0.78	7.2 ^b ±0.70	7.2 ^b ±0.70	7.5 ^a ±0.67	7.5 ^a ±0.84	7.6 ^a ±0.84

หมายเหตุ : 1. อักษร ^{a,b} ที่แตกต่างกันในแนวนอนหมายถึง มีความแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทาง สถิติ 0.05

2. รหัสผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 386 (แป้งข้าวสังข์หยด 50 กรัม)

รหัสผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 715 (แป้งข้าวสังข์หยด 75 กรัม)

รหัสผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 942 (แป้งข้าวสังข์หยด 100 กรัม)

ตารางที่ 1.4 แสดงคุณลักษณะตำรับขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด

คุณลักษณะ	ร้อยละของปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งข้าวเจ้าในขนมกรอบเค็ม		
	ร้อยละ 50	ร้อยละ 75	ร้อยละ 100
ลักษณะปรากฏ	แป้งขนมพองและบาง	แป้งขนมพองและบาง	แป้งขนมพองและบาง
สี	แป้งมีสีเหลืองอมน้ำตาล มีจุดสีแดงเข้มกระจายทั่ว แป้งเล็กน้อย	แป้งมีสีน้ำตาล มีจุดสีแดง เข้มกระจายทั่วแป้ง	แป้งมีน้ำตาลเข้ม เห็นจุด สีแดงได้ชัด
กลิ่น	มีกลิ่นแป้งเล็กน้อย	มีกลิ่นแป้งปานกลาง	มีกลิ่นแป้งข้าวชัดเจน
รสชาติ	มีรสชาติเค็มเล็กน้อย	มีรสชาติเค็มเล็กน้อย	มีรสชาติเค็มเล็กน้อย
เนื้อสัมผัส	กรอบ ไม่แข็ง	กรอบ ไม่แข็ง	กรอบ แข็งเล็กน้อย

ตอนที่ 3 ผลการศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด

นำผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับมากที่สุด (ตำรับ 942) ดำเนินการทดสอบการยอมรับจากผู้บริโภค ซึ่งเป็นกลุ่มบุคคลทั่วไป บุคลากร นักศึกษา จำนวน 100 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 66 มีอายุอยู่ในช่วงอายุ 25–29 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43 รองลงมาคืออายุอยู่ในช่วง น้อยกว่า 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 28 ผู้บริโภคเคยรับประทานขนมกรอบเค็มคิดเป็นร้อยละ 80 สถานที่ที่ผู้บริโภคเลือกซื้อขนมกรอบเค็มมากที่สุดคือ ร้านค้าปลีก คิดเป็นร้อยละ 39 รองลงมาคือ ร้านสะดวกซื้อ คิดเป็นร้อยละ 24 ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด 1 ถุง ปริมาณบรรจุ 100 กรัม ในราคาจำหน่าย 50 บาท คิดเป็นร้อยละ 55

การยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด พบว่า เมื่อผู้บริโภคริเคิพพิจารณาผลิตภัณฑ์ภายนอก จะให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 62 แต่เมื่อได้อ่านฉลากหรือได้รับคำแนะนำ ผู้บริโภคให้การยอมรับ ร้อยละ 100

คุณค่าทางโภชนาการของขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด ทดแทนในระดับ ร้อยละ 100 มีค่าโภชนาการต่อ 1 ถู (100 กรัม) พบว่า ค่าโภชนาการของผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้ง ข้าวสังข์หยดมีสารอาหารที่เพิ่มขึ้นมาจากตำรับพื้นฐาน โดยพบว่าในปริมาณ 100 กรัม มีพลังงานใกล้เคียงกับ ตำรับพื้นฐาน มีโปรตีนเพิ่มขึ้น 0.60 กรัม, มีไขมันเพิ่มขึ้น 2.50 กรัม, มีใยอาหารเพิ่มขึ้น 4.11 กรัม, มีโนอะซิน และแคลเซียมเพิ่มขึ้น 4.61 มิลลิกรัมและ 6.00 มิลลิกรัมตามลำดับ ดังตารางที่ 1.5

ตารางที่ 1.5 แสดงคุณค่าทางโภชนาการเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มตำรับพื้นฐานและตำรับกรอบ เค็มแป้งข้าวสังข์หยดปริมาณ 100 กรัมต่อ 1 ถู

คุณค่าทางโภชนาการ	ปริมาณ/ตำรับพื้นฐาน	ปริมาณ/ตำรับทดแทนแป้งข้าวเจ้า ด้วยแป้งข้าวสังข์หยด
	100 กรัม / 1 ถู	100 กรัม / 1 ถู
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	347	348.7
น้ำ (กรัม)	18.1	18.1
โปรตีน (กรัม)	7.2	7.4
ไขมัน (กรัม)	2.03	2.45
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	73.63	73.45
ใยอาหาร (กรัม)	2.31	3
กรดไขมัน (กรัม)	0.5	0.5
คอเลสเตอรอล (มก.)	43.6	43.6
โซเดียม (มก.)	605.2	605.2
โพแทสเซียม (มก.)	152.9	152.9
แคลเซียม (มก.)	55.8	56.96
แมกนีเซียม (มก.)	29.7	29.7
ฟอสฟอรัส (มก.)	290.8	290.8
ธาตุเหล็ก (มก.)	1.5	1.5
ซิงค์ (มก.)	1.1	1.1
โนอะซิน (มก.)	0.29	1.06
วิตามินเอ (ไมโครกรัม)	31.0	31.0
วิตามินซี (มก.)	0.9	0.9
วิตามินอี (มก.)	0.5	0.5

ตารางที่ 1.5 แสดงคุณค่าทางโภชนาการเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มตำรับพื้นฐานและตำรับกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยดปริมาณ 100 กรัมต่อ 1 ถู (ต่อ)

คุณค่าทางโภชนาการ	ปริมาณ/ตำรับพื้นฐาน	ปริมาณ/ตำรับทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด
	100 กรัม / 1 ถู	100 กรัม / 1 ถู
วิตามินบี 1 (มก.)	0.21	0.26
วิตามินบี 2 (มก.)	0.106	0.26
วิตามินบี 6 (มก.)	0.1	0.1
กรดโฟลิก (มก.)	17.0	17.0

การคำนวณต้นทุนการผลิตของขนมกรอบเค็มทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด ตำรับที่มีปริมาณแป้งข้าวสังข์หยด 100 กรัม พบว่า ราคาต้นทุนตามตำรับ 76.53 บาท บวก ค่าเสียหุ้ยร้อยละ 5 (Q Factor 5%) เท่ากับ 3.82 บาท ดังนั้นต้นทุนรวมในการผลิตขนมกรอบเค็ม แป้งข้าวสังข์หยด 1 ตำรับ คือ 80.35 บาท ต้นทุนต่อ 1 ถู คือ 13.39 บาท คิดเปอร์เซ็นต์ต้นทุนเป็น 30 เปอร์เซ็นต์ ราคาขายรวมกำไรที่ต้องการ เท่ากับ 22.76 บาท การขายผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม ทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยดจะบรรจุลงถุงซิปล็อค ปริมาณ 100 กรัม ราคาขายของผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด 22.76 บาท ราคาขายจริงของผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้ง ข้าวสังข์หยด 1 ถู คือ 50 บาท

อภิปรายผล

การทดแทนแป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็ม ลักษณะขนมที่ได้จึงมีสีน้ำตาลเพราะแป้งข้าวสังข์หยดมีส่วนประกอบของเยื่อหุ้มข้าวที่มีสีแดงแตกต่างจากแป้งข้าวเจ้าทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเข้มกว่าตำรับพื้นฐาน

การทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวสังข์หยด เมื่อนำส่วนผสมทุกอย่างมาเข้าด้วยกันให้เนียนแล้วแป้งขนมจะมีความชื้นอยู่มาก จึงต้องใช้เวลาในการพักแป้งโดเพื่อให้แป้งดูดซับส่วนผสมได้เต็มที่จึงต้องเพิ่มเวลาพักแป้งเป็น 45 นาทีจากเดิม 30 นาที จึงจะได้ลักษณะแป้งที่เหมาะสม

แป้งโดขนมกรอบเค็มที่ทดแทนด้วยแป้งข้าวสังข์หยดมีสีแดงคล้ำ-สีน้ำตาลจากแป้งข้าวสังข์หยด เนื้อสัมผัสมีลักษณะสากมือจากเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวสังข์หยดที่มีอยู่ในแป้ง ดังนั้นจึงต้องรีดแป้งให้บางกว่าตำรับพื้นฐาน จึงจะได้ลักษณะที่เหมาะสม

ผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มจากแป้งข้าวสังข์หยดหลังทอดมีลักษณะพอง มีสีน้ำตาล สามารถมองเห็นลักษณะสีของแป้งข้าวสังข์หยดได้อย่างชัดเจน มีกลิ่นหอมของแป้ง เนื่องจากข้าวสังข์หยดเป็นข้าวที่มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติและมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์

ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ โดยศึกษาค่าความชื้นและความกรอบ ศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม

2. สามารถนำแป้งข้าวสังข์หยดไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไทยประเภทต่าง ๆ หรือผลิตภัณฑ์ประเภทเบเกอรี่ และอื่น ๆ ได้ เช่น ซีเรียลข้าวพองพร้อมรับประทาน ขนมเทียน ขนมถ้วยฟู เป็นต้น
3. ควรพัฒนาการพิจารณาคุณลักษณะของน้ำเคลือบกรอบเค็มให้มีมาตรฐาน เช่น การใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิส่วนผสมน้ำซอสปรุงรสขนมกรอบเค็ม เพื่อให้กระบวนการผลิตมีมาตรฐาน

References

- ปานทิพย์ ผดุงศิลป์ และคณะ. (2555). การพัฒนาและแปรรูปแป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ขนมเกลียว. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ.
- ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง. (2553). ข้าวสังข์หยด. (ออนไลน์). สืบค้นจาก : <http://www.royal.sipa.or.th>. Phatthalung Rice Research Center.
- แสงแดด. (2553). เส้นทางขนมไทย : กำเนิดและวิวัฒนาการขนมไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน. กรุงเทพฯ : Published.

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

นายพัชรพงษ์ สุ่มขำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

นางสาวธมลวรรณ จันทฤทธิ์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ** Development of Khao Puk Nga Khi Mon Crispy**

ศุจิภรณ์ เตือนกิจ¹ พันธิยา คชประเสริฐ¹ ฐิติวรดา ไยสำลี¹ ภาควุมิ คุประเสริฐยิ่ง²
และพรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ*²

¹โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง

²โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพฯ

Sujiporn Tuenkit¹ Phanthiya Khotchaprasoet¹ Thitivorada Yaisumree¹

Phakpoom Kooprasertying and Panrapee lamtaweejaroen*²

¹ School of Culinary Arts, Suan Dusit University in Lumpang Campus

² School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

ข้าวปุกงาขี้ม่อนเป็นผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและนับเป็นวัฒนธรรมทางอาหารของชนเผ่าทางภาคเหนือ แต่จากกระบวนการผลิตตามวิถีพื้นเมืองนั้นส่งผลให้ข้าวปุกงาขี้ม่อนมีอายุการเก็บรักษาสั้นจากกระบวนการให้ความร้อนที่ไม่สม่ำเสมอ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบโดยปรับกระบวนการให้ความร้อนกับผลิตภัณฑ์และพัฒนารสชาติด้วยการเสริมน้ำตาลน้ำอ้อย ทำการคัดเลือกตำรับมาตรฐานข้าวปุกงาขี้ม่อนจากการสัมภาษณ์ชนเผ่าต่าง ๆ 3 ตำรับ เพื่อให้คงความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ นำตำรับที่คัดเลือกไปทดสอบด้วยการให้ความร้อนด้วยเครื่องอบ (180 องศาเซลเซียส 10 นาที) และเครื่องผลิตวาฟเฟิลกรอบ (กำลังไฟ 700 วัตต์ 3 นาที) เมื่อนำไปทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ กับผู้ทดสอบจำนวน 30 คน พบว่าการให้ความร้อนด้วยเครื่องผลิตวาฟเฟิลกรอบได้รับความชอบทุกด้านสูงสุด โดยมีคะแนนความชอบลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมเท่ากับ 6.83 ± 1.11 , 6.93 ± 1.04 , 6.00 ± 1.31 , 6.50 ± 1.48 , 7.33 ± 0.95 และ 7.17 ± 1.05 ตามลำดับ แต่จากข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบพบว่ารสชาติของผลิตภัณฑ์มีเพียงจืดและมัน จึงทำการศึกษการเพิ่มปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยที่แตกต่างกัน คือ ร้อยละ 0 5 และ 10 ของน้ำหนักทั้งหมด และนำไปทดสอบกับผู้ทดสอบจำนวน 100 คน ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 5 ระดับ พบว่า ตำรับที่มีปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 10 ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบมากที่สุด โดยมีคะแนนความชอบลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมเท่ากับ 3.82 ± 0.84 , 3.78 ± 0.88 , 3.83 ± 0.84 , 4.14 ± 0.86 , 4.03 ± 0.83 และ 4.14 ± 0.81 ตามลำดับ จากการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตและส่วนประกอบส่งผลให้ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบมีค่า a_w เท่ากับ 0.39 จึงยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 3 เดือน

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail: ammy184@hotmail.com

เมื่อวิเคราะห์ต้นทุนและราคาขายพบว่าหากขาย 1 กระปุก บรรจุ 15 ชิ้น ในราคา 45 บาท จะมีต้นทุนอยู่ที่ 33 บาท และมีกำไร 12 บาท

คำสำคัญ: ข้าวปุกงา งาขี้ม่อน น้ำตาลน้ำอ้อย อบกรอบ

Abstract

Khao Puk Nga Khi Mon is a local product and is considered as the food culture of the northern tribes. According to the traditional processing, Khao Puk Nga Khi Mon has a short shelf life from the unstable heating method. This study aimed developed the heat stable processing and taste of crispy Khao Puk Nga Khi Mon. Three recipes were obtained from 3 different tribes by interviews to maintain the uniqueness of the product. The selected recipe was heated with different methods including hot air oven (180 °C, 10 mins) and a crispy waffle maker (700 watt, 3 mins). The sensory evaluation (9-point hedonic scale) was performed with 30 panelists. The result showed that heating with crispy waffle maker had the highest sensory attribute mean scores including appearance, color, odor, taste, texture and overall acceptance as 6.83 ± 1.11 , 6.93 ± 1.04 , 6.00 ± 1.31 , 6.50 ± 1.48 , 7.33 ± 0.95 and 7.17 ± 1.05 respectively. However, tasteless and oily were remarked by panelists. Therefore, the study of cane sugar adding was conducted at 0, 5 and 10 percent of total weight. The sensory evaluation (5-point hedonic scale) was carried out with 100 panelists. It was found that 10 percent cane sugar was accepted and had the highest sensory attribute mean scores including appearance, color, odor, taste, texture and overall acceptance as 3.82 ± 0.84 , 3.78 ± 0.88 , 3.83 ± 0.84 , 4.14 ± 0.86 , 4.03 ± 0.83 and 4.14 ± 0.81 respectively. Moreover, the modification of the production process and ingredients resulted in crispy Khao Puk Nga Khi Mon with a w value of 0.39, thus extending shelf life longer than the original product about 3 months. In addition, the cost and selling price were analyzed, it was found that one container of 15 pieces was sold at a price of 45 baht; there would be a profit of 12 baht with 33 baht of production cost.

Keywords: Khao Puk Nga, Nga Khi Mon, cane sugar, baking

บทนำ

ข้าวปุกงาขี้ม่อนเป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งของชนเผ่าภาคเหนือ โดยการนำข้าวเหนียวตำผสมกับ งาขี้ม่อนให้เหนียว จากนั้นรีดเป็นแผ่นบนใบตอง นำไปย่างไฟ โรยด้วยน้ำตาลอ้อยและงาขี้ม่อน สามารถเก็บได้ ประมาณ 1-3 วัน ซึ่งข้าวปุกงาขี้ม่อนมีความสัมพันธ์ที่เกี่ยวกับวิถีชีวิต ประเพณี พิธีกรรมของชาวไทยใหญ่

ชาวไทยภูเขา เป็นอาหารเพื่อใช้ในการประกอบพิธีกรรม เช่น พิธีแต่งงาน เทศกาลขึ้นปีใหม่ โดยมีความเชื่อเกี่ยวกับความเป็นสิริมงคลและความเจริญรุ่งเรือง (ประทีป นักปี, 2547) นอกจากนั้นยังนิยมรับประทานในช่วงหน้าหนาว ทำบุญเลี้ยงพระ และแจกเพื่อนบ้านในช่วงที่เก็บข้าวประจำปี กระบวนการผลิตข้าวปุกงาขี้ม่อนมีการให้ความร้อนเพื่อให้มีอาหารสุกและสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลาหนึ่ง

การให้ความร้อนกับอาหารสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การอบ การจี่ การทอด ฯลฯ แต่วัตถุประสงค์หลักของการให้ความร้อนกับอาหาร คือ เพื่อให้อาหารสุกและลดปริมาณน้ำในอาหาร ซึ่งวิธีการดั้งเดิมในการให้ความร้อนของข้าวปุกงาขี้ม่อนคือการทำให้สุกโดยการให้ความร้อนด้วยการย่าง ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาได้ไม่นาน (1-3 วัน) เพื่อที่จะยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์โดยทั่วไปสามารถทำได้โดยลดปริมาณน้ำอิสระให้ต่ำลงหรือให้เหลือความชื้นในผลิตภัณฑ์ให้น้อยที่สุด แต่ในบางผลิตภัณฑ์ไม่ต้องการให้อบผลิตภัณฑ์ให้แห้งสนิทจะคงเหลือความชื้นร้อยละ 2-5 ก่อนนำไปเผาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความแข็งแรงและไม่แตก การนำตู้อบมาใช้แทนการตากแดด สามารถควบคุมได้ทั้งอุณหภูมิ ความชื้นและสามารถอบผลิตภัณฑ์ได้ในปริมาณที่มากกว่า (ธีรณัฐ ฉายศิริโชติและคณะ, 2556)

จากกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมของข้าวปุกงาขี้ม่อนนั้นส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้นเพียง 1-3 วัน ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนโดยปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยใช้เครื่องมือที่มีการให้ความร้อนที่สม่ำเสมอกับผลิตภัณฑ์ และพัฒนารสชาติให้ง่ายต่อการรับประทาน โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักและนิยมบริโภคมากขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ โดยทำการศึกษาตำรับพื้นฐานของข้าวปุกงาขี้ม่อน และกระบวนการให้ความร้อนกับข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ
2. ศึกษาการเสริมปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยในผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

กรอบแนวคิด

ตัวแปร

- กระบวนการให้ความร้อนแก่ผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ
- ปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยในผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

ตัวแปรตาม

- ผู้บริโภคยอมรับในผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบเมื่อผ่านกระบวนการให้ความร้อนที่มีความสม่ำเสมอ
- ผู้บริโภคยอมรับในผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบที่มีการเสริมน้ำตาลน้ำอ้อย

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

1. การคัดเลือกตำรับมาตรฐานข้าวปุกงาขี้ม่อน

คัดเลือกตำรับข้าวปุกงาขี้ม่อนจากแหล่งอ้างอิงตำรับมาตรฐาน 3 ตำรับ จากการสัมภาษณ์ ได้แก่ ตำรับที่ 1 ชนเผ่าจากจังหวัดเชียงใหม่ ข้าวเหนียวขาว (กข. 16) น้ำตาล งาขี้ม่อน และ เกลือ ร้อยละ 75.18 1.48 22.55 และ 2.25 ตามลำดับ

ตำรับที่ 2 ชนเผ่าจากจังหวัดแม่ฮ่องสอน แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน งาขี้ม่อน น้ำเปล่า เกลือ กะทิ ร้อยละ 33.16 8.29 33.16 16.58 0.49 และ 8.29 ตามลำดับ

ตำรับที่ 3 ชนเผ่าจากจังหวัดเชียงราย ข้าวเหนียวขาว (กข. 16) งาขี้ม่อน และ เกลือ ร้อยละ 87.71 10.52 และ 1.75 ตามลำดับ

โดยการวิเคราะห์วัตถุดิบในส่วนประกอบของแต่ละตำรับที่ส่งผลต่อกระบวนการผลิตด้วยการให้ความร้อนด้วยเตาอบและการให้ความร้อนด้วยเครื่องทำวาฟเฟิลโคน

ตำรับที่ 1 และ 3 มีกระบวนการผลิตโดยนำข้าวไปนึ่ง ต่ำข้าวในขณะที่ร้อน เติมน้ำขี้ม่อน (คั่ว) และ เกลือ ต่ำต่อจนกลายเป็นแป้ง พักไว้ให้เย็น ขึ้นรูปเป็นแผ่นกลม นำไปจี่ไฟ

ตำรับที่ 2 ผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งมัน เกลือ กะทิ น้ำเปล่า ผสมทุกอย่างรวมกัน นึ่งให้สุก คลุกผสมกับงาขี้ม่อน (คั่ว) ปั้นเป็นก้อน นำไปนึ่งต่อ 10-15 นาที ขึ้นรูปเป็นแผ่นกลม พักให้เย็น นำไปจี่ไฟ

2. การศึกษาการยอมรับของข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบที่ให้ความร้อนแตกต่างกัน

นำตำรับข้าวปุกงาขี้ม่อนที่คัดเลือกจากขั้นตอนที่ 1 ให้ความร้อนด้วยเตาอบและเครื่องทำวาฟเฟิลโคน แทนการให้ความร้อนด้วยการจี่ไฟ

การให้ความร้อนด้วยเตาอบ

อุ่นเตาอบ (Kashiwa, Japan) พร้อมถาดหลุม 6 หลุม ขนาด $4.6 \times 4.6 \times 2$ เซนติเมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 2.5 เซนติเมตร ด้วยอุณหภูมิ 180°C 5 นาที นำแป้งมาหยอดใส่พิมพ์ปริมาณ 1 ช้อนชา อบด้วยอุณหภูมิ 180°C 10 นาที พักไว้บนตะแกรงจนถึงอุณหภูมิห้อง เก็บไว้ในภาชนะที่มิดชิด

การให้ความร้อนด้วยเครื่องทำวาฟเฟิลโคน

อุ่นเครื่องทำวาฟเฟิลโคน (Casiko, Japan) รุ่น CK 5001 ด้วยกำลังไฟ 700 วัตต์ เป็นเวลา 1 นาที หยอดแป้ง 1 ช้อนชา ปิดฝาหลังทิ้งไว้ 3 นาที พักไว้บนตะแกรงจนถึงอุณหภูมิห้อง เก็บไว้ในภาชนะที่มิดชิด

นำไปทดสอบการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสกับผู้ทดสอบ (บุคคลทั่วไปและนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต) จำนวน 30 คน โดยให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-point hedonic scale) โดยระดับคะแนน 1 คือไม่ชอบมากที่สุด และ 9 คือ ชอบมากที่สุด เพื่อทำการคัดเลือกตำรับที่มีระดับคะแนนความชอบเฉลี่ยสูงสุดและไปศึกษาในลำดับถัดไป

3. การศึกษาปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยในข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

นำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนที่ได้รับการยอมรับจากขั้นตอนที่ 2 ศึกษาปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยที่ระดับร้อยละ 0 5 และ 10 จากนั้นนำไปทดสอบความชอบ 5 ระดับ (5-point hedonic scale) โดยระดับคะแนน 1 คือไม่ชอบมากที่สุด และ 5 คือ ชอบมากที่สุด กับบุคคลทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการโรงอาหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ร้อยละ 5) นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ร้อยละ 45) และบุคคลทั่วไปในจังหวัดลำปาง (ร้อยละ 50) จำนวน 100 คน

4. ศึกษาคุณลักษณะทางกายภาพของข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

นำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับมาการศึกษาคุณภาพทางกายภาพ ด้วยการทดสอบค่าเนื้อสัมผัสด้านความกรอบ (Crispiness) ค่าสี และค่า a_w ของผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

4.1 การทดสอบเนื้อสัมผัส ด้านความแข็ง (Hardness) และความกรอบ (Fracturability) ด้วยเครื่อง Texture analyzer (รุ่น TA-XTi2, Stable Micro Systems, United Kingdom) ซึ่งทำการทดสอบโดยใช้หัววัด Needle probe p/2N กดลงบนกลางตัวอย่างจนเกิดการแตกหัก

4.2 การทดสอบค่าสี ด้วยเครื่อง Colorimeter (P2132, China) โดยนำตัวอย่างใส่ถุงพลาสติกใส แล้วทำการวัดค่าสีจากจุดต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์

4.3 การทดสอบค่า a_w ด้วยเครื่อง SPRINT TH-500 (Switzerland) นำตัวอย่างมาบดละเอียดใส่ในถ้วยพลาสติก และวิเคราะห์หาค่า a_w

5. ศึกษาต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

ต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมดคิดจากต้นทุนรวมที่ใช้จริง ค่าเสื่อมราคาคิดจากต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้จริงคูณด้วยร้อยละ 5 (เบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล และ นราธิป ปุณเกษม, 2555) ดังนั้นต้นทุนการผลิตทั้งหมดคิดจากผลรวมของวัตถุดิบรวมกับค่าเสื่อมราคา ต้นทุนต่อชิ้น คิดจากจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้ต่อตำรับมาหารด้วยต้นทุนรวมทั้งหมดของผลิตภัณฑ์

$$\text{ต้นทุน (บาท)} = \frac{\text{ปริมาณที่ใช้ (กรัม)} \times \text{วัตถุดิบต่อหน่วย (บาท)}}{\text{ปริมาณทั้งหมดต่อหน่วย (กรัม)}}$$

$$\text{ค่าเสื่อม} = \frac{\text{ต้นทุนวัตถุดิบ} \times 5}{10}$$

$$\text{ต้นทุนการผลิตทั้งหมด} = \text{ต้นทุนวัตถุดิบ} + \text{ค่าเสื่อมราคา}$$

$$\text{ต้นทุนต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)} = \frac{\text{จำนวนชิ้นที่ได้}}{\text{ต้นทุนผลิตทั้งหมด}}$$

สรุปและอภิปรายผลการทดลอง

1. ผลการศึกษาตำรับที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

ผู้วิจัยได้เลือกตำรับที่ 2 มาทำการศึกษาการพัฒนาเป็นขนมข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ เพราะเป็นตำรับที่มีความเป็นไปได้ที่จะนำมาต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ เนื่องจากเป็นตำรับที่มีการขึ้นรูปขนมโดยใช้แป้งข้าวเหนียวและแป้งมันเป็นองค์ประกอบ ซึ่งแตกต่างจากตำรับที่ 1 และ 3 ที่ใช้ข้าวเหนียวซึ่งอาจจะสามารถทำให้กรอบได้ยาก จากนั้นนำมาศึกษากระบวนการให้ความร้อนด้วยการให้ความร้อน 2 แบบ คือการใช้เตาอบและเครื่องทำวaffle เมื่อนำไปทดสอบทางประสาทสัมผัสกับผู้ทดสอบจำนวน 30 คน โดยใช้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-point hedonic scale) โดยระดับคะแนน 1 คือไม่ชอบมากที่สุด และ 9 คือ ชอบมากที่สุด แสดงผลการทดลองแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบที่ใช้กระบวนการให้ความร้อนแตกต่างกัน

คุณลักษณะ	การให้ความร้อนด้วยเตาอบ	การให้ความร้อนด้วยเครื่องวaffleกรอบ
ลักษณะปรากฏ	5.63 ^a ± 1.32	6.83 ^b ± 1.11
สี	5.87 ^a ± 1.19	6.93 ^b ± 1.04
กลิ่น	5.20 ± 1.66	6.00 ± 1.31
รสชาติ	5.70 ^a ± 1.44	6.50 ^b ± 1.48
เนื้อสัมผัสอาหาร	6.33 ^a ± 1.34	7.33 ^b ± 0.95
ความชอบโดยรวม	5.87 ^a ± 1.25	7.17 ^b ± 1.05

หมายเหตุ: ตัวอักษร ^{a, b} ที่แตกต่างกันในแนวนอน หมายถึง มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

ตารางที่ 2 ภาพข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบที่ใช้กระบวนการให้ความร้อนแตกต่างกัน

ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ	กระบวนการให้ความร้อน	ลักษณะปรากฏ
	กระบวนการให้ความร้อนด้วยเตาอบอุณหภูมิ 180°C เป็นเวลา 10 นาที	ลักษณะบาง มีสีน้ำตาลเข้ม เนื้อสัมผัสมีความกรอบ ไม่มีรสชาติ และมีกลิ่นขี้ม่อนน้อยกว่าการใช้เครื่องทำวaffleกรอบ
	กระบวนการให้ความร้อนด้วยเครื่องทำวaffleเฟลกรอบ กำลังไฟ 700 วัตต์ เป็น เวลา 3 นาที	ลักษณะสีขาวย่น เนื้อสัมผัสมีความกรอบ มีรสชาติจัดมัน และมีกลิ่นของงาขี้ม่อน

จากตารางที่ 2 แสดงให้เห็นถึงลักษณะทางกายภาพของขนมข้าวปุกงาขี้ม่อนที่ให้ความร้อนแตกต่างกัน โดยการให้ความร้อนแบบเตาอบ เป็นกระบวนการที่ทำให้ปริมาณน้ำหรือความชื้นในผลิตภัณฑ์ลดลง แต่ความกรอบไม่สม่ำเสมอ ขณะที่การให้ความร้อนด้วยเครื่องทำวaffleเฟลกรอบเป็นกระบวนการที่ทำให้ปริมาณน้ำและความชื้นในผลิตภัณฑ์ลดลง แต่ความกรอบของผลิตภัณฑ์ทั้งชิ้นมีความสม่ำเสมอ จากผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสและความสม่ำเสมอของความกรอบในผลิตภัณฑ์ ผู้ทดลองจึงเลือกกระบวนการให้ความร้อนโดยใช้เครื่องวaffleเฟลกรอบไปพัฒนาตำรับข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบต่อไป

2. ผลการศึกษาการพัฒนารสชาติข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบด้วยน้ำตาลน้ำอ้อย

ทำการเพิ่มปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยลงในผลิตภัณฑ์ปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ร้อยละ 0 5 และ 10 ของน้ำหนักทั้งหมด จากนั้นทำทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบในคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสอาหาร และความชอบโดยรวม โดยใช้เกณฑ์การให้คะแนนความชอบ 5 ระดับ (5-point hedonic scale) โดยระดับคะแนน 1 คือไม่ชอบมากที่สุด และ 5 คือ ชอบมากที่สุดกับผู้ทดสอบจำนวน 100 คน โดยเป็นประชากรทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการโรงอาหารดุสิตนฤมล (ร้อยละ 5) นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ร้อยละ 45) และบุคคลทั่วไปในจังหวัดลำปาง (ร้อยละ 50) ได้ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบที่ระดับน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 0 5 และ 10

คุณลักษณะ	การเพิ่มปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อย (ร้อยละ)		
	0	5	10
ลักษณะปรากฏ	3.47 ^b ± 0.92	3.63 ^{ab} ± 0.89	3.82 ^a ± 0.84
สี	3.40 ^b ± 0.87	3.74 ^a ± 0.87	3.78 ^a ± 0.88
กลิ่น	3.35 ^b ± 0.89	3.38 ^b ± 0.82	3.83 ^a ± 0.84
รสชาติ	3.15 ^c ± 0.91	3.41 ^b ± 0.93	4.14 ^a ± 0.86
เนื้อสัมผัสอาหาร	3.46 ^b ± 0.89	3.45 ^b ± 0.88	4.03 ^a ± 0.83
ความชอบโดยรวม	3.47 ^b ± 0.78	3.62 ^b ± 0.83	4.14 ^a ± 0.81

หมายเหตุ: ตัวอักษร ^{a, b} ที่แตกต่างกันในแนวนอน หมายถึง มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบเฉลี่ย ด้านลักษณะปรากฏ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของ ตำรับที่ 3 สูงสุด จากข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่าตำรับที่ 3 มีรสชาติหวาน กรอบ หอมกลิ่นน้ำตาลน้ำอ้อย และมีสีน้ำตาลน่ารับประทานซึ่งภาพของข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบแสดงไว้ในตารางที่ 4 การเพิ่มปริมาณน้ำตาลน้ำอ้อยในตำรับข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบเป็นการเพิ่มปริมาณของแข็งในตำรับส่งผลให้ระยะเวลาในการทำให้สุกนั้นสั้นลง เนื่องจากในตำรับมีปริมาณน้ำตาลมาก ด้วยกระบวนการให้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงส่งผลต่อการเกิดปฏิกิริยาคาราเมลไลเซชันได้ง่ายขึ้นและยังแปรผันตามปริมาณน้ำตาลที่ใส่ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอม

ตารางที่ 4 ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบรสหวานที่ระดับน้ำตาลน้ำอ้อยต่าง ๆ

ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบที่ให้ ความร้อนแตกต่างกัน	น้ำตาลน้ำอ้อย ร้อยละ	ลักษณะปรากฏ
	0	ใช้เวลา 2 นาที ลักษณะ สีขาวขุ่น เนื้อสัมผัสมีความ กรอบ มีรสชาติจืดมัน และมีกลิ่นของงาขี้ม่อน
	5	ใช้เวลา 1 นาที 30 วินาที ด้วยปริมาณน้ำตาลที่เพิ่มขึ้น ทำให้ตำรับที่ 2 ติดกับตัวเครื่องทำวอฟเฟิลมากกว่า ตำรับน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 0 ลักษณะมีสีน้ำตาลอ่อน เนื้อสัมผัสมีความกรอบ รสชาติหวานเล็กน้อย มีกลิ่น น้ำตาลน้ำอ้อยและงาขี้ม่อน
	10	ใช้เวลา 1 นาที ด้วยปริมาณน้ำตาลที่เพิ่มขึ้นทำให้ตำรับ ที่ 3 ติดกับตัวเครื่องทำวอฟเฟิลมากกว่าตำรับที่ 1 และ ตำรับที่ 2 ลักษณะมีสีน้ำตาลเข้มกว่า ตำรับที่ 2 เนื้อสัมผัสมีความกรอบ รสชาติหวาน มีกลิ่นน้ำตาล น้ำอ้อยและงาขี้ม่อนชัดเจน

3. ศึกษาลักษณะทางกายภาพและเคมีของข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

เมื่อนำข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบตำรับน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 10 ไปทำการวิเคราะห์ค่าความแข็ง (Hardness) และค่าความกรอบ (Fracturability) มีค่าเท่ากับ 34.57 N และ 107.46 N ตามลำดับ อีกทั้งพบว่า ค่า a_w ของข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบตำรับน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 10 มีค่าเท่ากับ 0.39 ซึ่งค่า a_w จำแนกออกเป็น 3 ประเภท คือ (1) อาหารสด จะมีค่า a_w มากกว่า 0.85 (2) อาหารกึ่งแห้งจะมีค่า a_w ระหว่าง 0.6-0.85 (3) อาหารแห้งจะมีค่า a_w น้อยกว่า 0.6 ดังนั้น ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบตำรับน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 10 มี a_w ต่ำกว่า 0.6 จัดอยู่ในกลุ่มอาหารแห้ง ซึ่งจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญได้ (นิริยา รัตนปนนท์, 2549) ซึ่งมีค่า a_w ใกล้เคียงกับคุกกี้ที่ผลิตจากแป้งถั่วฝักยาวสีม่วงสิรินธร ($a_w = 0.31$) (ณัฐนิชา ทวีแสง, 2561) และข้าวเกรียบจากปลายข้าวสินเหล็กที่มีค่า $a_w = 0.27$ (เสาวนีย์ ลาตน้อย, 2560) สำหรับค่าสีพบว่า ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบตำรับเพิ่มน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 10 มีความสว่าง (L^*) เท่ากับ 37.12 ความเป็นสีเหลือง (b^*) เท่ากับ 7.54 และความเป็นสีแดง (a^*) เท่ากับ 2.12 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 คุณภาพทางกายภาพข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบตำรับน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 10

คุณภาพทางกายภาพ	ตำรับน้ำตาลน้ำอ้อยร้อยละ 10
เนื้อสัมผัส	
ความแข็ง (Hardness) (N)	34.57 ± 6.98
ความกรอบ (Fracturability) (N)	107.46 ± 16.4
a_w	0.390 ± 0.03
สี	
L*	37.12 ± 2.30
a*	2.120 ± 3.64
b*	7.540 ± 2.18

4. ผลการศึกษาต้นทุนการผลิตข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

ตำรับมาตรฐานข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ 1 ตำรับ สามารถผลิตข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบได้ 100 ชิ้น โดยต้นทุนการผลิตเท่ากับ 33.72 บาท ราคาต้นทุนทั้งตำรับต่อชิ้นเท่ากับ 0.49 บาท ต้นทุนข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบต่อกระปุก ภาพที่ 1 โดย 1 ตำรับผลิตได้ 100 ชิ้น บรรจุใส่ผลิตภัณฑ์ กระปุกละ 15 ชิ้น เฉลี่ย 1 กระปุกเท่ากับ 30 บาท บวก ต้นทุนวัตถุดิบ 13 บาท ดังนั้นต้นทุนรวมต่อ 1 กระปุก เท่ากับ 33 บาท ราคาขายจริงของผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบต่อกระปุก คือ 45 บาท ซึ่งต้นทุนข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบต่อกระปุก แสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ต้นทุนข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบต่อกระปุก

วัตถุดิบ	ราคาต้นทุน/บาท
ต้นทุนวัตถุดิบ/กระปุก	13
ผลิตภัณฑ์	2
ต้นทุนรวมทั้งหมด	15
ต้นทุนรวม + ค่าแรง 30%	19.5
ต้นทุนรวม + ค่าแรง 30% + กำไร 30%	25.35
ราคาขายจริง	45



ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์ข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบ

ข้อเสนอแนะ

1. สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายทางด้านรสชาติมากยิ่งขึ้น
2. สามารถพัฒนาตำรับข้าวปุกงาขี้ม่อนอบกรอบให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์โคนไอศกรีมปราศจากกลูเตนได้
3. อาจนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาปรับใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้

References

- ประทีป นกปี. (2547). **กรณีศึกษาประเพณีปีใหม่ชาวลีซอบ้านดอยล้าน**. คณะมนุษยศาสตร์. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2549). **เคมีอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2, สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ น. 487
- ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ, บุษราคัม สีดาเหลือง, บุญญาพร เชื้อสมพงษ์, สักวาเลย์ ชมภูจา, สาวิตรี ญวงค์ศรี. (2556). **เทคนิคการผลิตเบเกอรี่**. กราฟฟิคไซท์. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- ณัฐนิชา ทวีแสง. (2561). **การทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งถั่วฝักยาวสีม่วงสิรินธร เบอร์ 1 ในคุกกี้**. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 26 ฉบับที่ 7 (ฉบับเสริม) 1222 -1233.
- เบญจรัตน์ ประพฤทธิตระกูล และ นราธิป ปุณเกษม. (2555). **คณิตศาสตร์การประกอบอาหาร**. กราฟฟิคไซท์. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- เสาวนีย์ ลาดน้อย และ อบเชย วงศ์ทอง. (2560). **การพัฒนากระบวนการผลิตและคุณภาพข้าวเกรียบจากปลายข้าวสินเหล็ก**. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 2:19 – 27.

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

นางสาวศุจิภรณ์ เตือนกิจ

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง
140 ถนนสุเรนทร์ ตำบลสบตุ๋ย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100
โทรศัพท์ : 0 5422 8019 โทรสาร : 0 5422 8019
e-mail : lovenoonmp@gmail.com

นางสาวพนัธยา คชประเสริฐ

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง
140 ถนนสุเรนทร์ ตำบลสบตุ๋ย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100
โทรศัพท์ : 0 5422 8019 โทรสาร : 0 5422 8019
e-mail : phanthiya.parn@gmail.com

นางสาวฐิติวรดา ไยสำลี

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง
140 ถนนสุเรนทร์ ตำบลสบตุ๋ย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100
โทรศัพท์ : 0 5422 8019 โทรสาร : 0 5422 8019
e-mail : thitiworada@live.com

ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง

หลักสูตรการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

โทรศัพท์ : 0 2423 9449-50 โทรสาร : 0 2423 9453

e-mail : np_kool@hotmail.com

ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

หลักสูตรการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

โทรศัพท์ : 0 2423 9449-50 โทรสาร : 0 2423 9453

e-mail: ammy184@hotmail.com

“หมูย่างเมืองตรัง” เส้นทางภูมิปัญญาอาหารจีนสู่เมนูไทยท้องถิ่น**
“Trang Roasted Pork”: The Journey of Chinese Migrants’ Wisdom to Trang
Local Popular Dish **

สุภาวดี นาคบรรพ์*

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Supawadee Nakban*

School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

หมูย่างเมืองตรัง เป็นอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของจังหวัดตรัง มีเส้นทางสะท้อนวิถีชีวิตและการใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่นผสมผสานเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นทั้งเรื่องราวของที่มา และรสชาติ งานวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา เรื่องราว ประวัติความเป็นมาของหมูย่างเมืองตรัง โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ทายาทของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในอดีตและผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในปัจจุบัน จำนวน 5 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก เครื่องมือในงานวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) ผลการวิจัยพบว่า เส้นทางหมูย่างเมืองตรังเกิดจากการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของคนจีนโพ้นทะเลเข้ามาในจังหวัดตรังอย่างมีจุดมุ่งหมาย เป็นการอพยพแบบลูกโซ่ คือคนจีนเชื้อสายใดก็ชักจูงญาติพี่น้องเข้ามาทำการเกษตร ใช้แรงงานและทำการค้า หมูเป็นสัตว์ส่งออกที่พ่อค้าชาวไทยเชื้อสายจีนขายส่งไปยังรัฐปีนัง ประเทศสหพันธรัฐมาเลเซีย และประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และยังชักชวนคนจีนกวางตุ้งที่มีความรู้และภูมิปัญญาในการย่างหมูทั้งตัว อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดตรัง หมูที่นำมาใช้ย่างในอดีตเป็นหมูพันธุ์พื้นเมืองไหหลำ หมักกับเครื่องเทศที่มีสูตรเฉพาะตัว ประกอบด้วย ผงหอมอู๋เซียงผิน น้ำผึ้ง ซีอิ๊วและซอสสาก้าเงืองที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ย่างในเตาที่ก่อด้วยอิฐมีความลึกประมาณ 2.0-2.5 เมตร ใช้เชื้อเพลิงจากไม้ยางพาราที่มีอยู่ในท้องถิ่นแปรรูปหมูเป็นหมูย่างเมืองตรัง ซึ่งปัจจุบันหมูย่างเมืองตรังเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดตรัง ประเทศไทย และยังเป็นสินค้าที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและวัฒนธรรมให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของคน ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมไทย-จีนได้อย่างดี

คำสำคัญ: เส้นทาง หมูย่างเมืองตรัง

Abstract

Trang roasted pork is a signature delicacy of Trang Province in which its long history can portray local and Chinese migrants and depict the blended mixture of typical spices and unique in its taste. The objective of this research is to study the story and history of Trang roasted pork by using qualitative research methodology. The sample group is the key informants, whom are five descendants of former roasted pork producers and the present roasted pork producers in Trang . Data collection is made through in-depth interviews. The research tools are questionnaires and semi-structured interviews. Data Analysis is made by content analysis. The results of the research found that the journey of Trang roasted pork is due to Chinese people's migration and settlement in Trang. These migrants introduced there agriculture, labor and trading practices to Trang . Pigs were export animals that Chinese merchants sold and delivered to Penang and China. They also persuaded the Cantonese people who had the knowledge and wisdom of roasting pork, to settle in Trang. Hainan pigs where first used for roasting . They were marinated with spices that where found locally and roasted individually in brick ovens. Even the firewood that was used was locally produced making it a product truly native to Trang. At present, Trang roasted pork is a geographical indication product of Trang Province, Thailand, and it is also a product that promotes food and culture tourism and shows the link between Thai-Chinese cultures.

Keywords: The Journey, Trang Roasted Pork

บทนำ

“จีนไทยใช้อื่นไกลพี่น้องกัน” วลีที่แสดงถึงความสัมพันธ์ของคนไทยและจีนมากกว่า 700 ปี ประวัติศาสตร์จารึกไว้ว่าราชทูตของจีนถูกส่งตัวมาที่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในระหว่างช่วงราชวงศ์ฮั่นและถึง แต่การแลกเปลี่ยนทางการทูตนั้นได้เริ่มต้นขึ้นในช่วงสมัยสุโขทัยของไทยและความสัมพันธ์ทางการค้าโดยเฉพาะการค้าทางทะเลรุ่งเรืองมากในสมัยอยุธยา (อรอนงค์ อรุณเอก, 2560) การเดินทางนั้นปรากฏหลักฐานว่าคนจีนเข้ามาในพื้นที่จังหวัดตรัง เนื่องจากตรังเป็นจังหวัดหนึ่งของทางภาคใต้ทางฝั่งทะเลด้านตะวันตก ด้วยที่ตั้งที่อยู่เกือบกึ่งกลางของคาบสมุทรมาลายู มีภูมิประเทศที่เหมาะสมต่อการเป็นเมืองท่าปากประตูเปิดรับอารยธรรมและความสัมพันธ์ต่างแดน นักเดินเรือโบราณจึงเลือกใช้เส้นทางที่ข้ามไปสู่ฝั่งทะเลด้านตะวันออกซึ่งเป็นที่ตั้งอาณาจักรสำคัญของภาคใต้ เช่น อาณาจักรศรีวิชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัจจุบันจังหวัดตรังยังคงเป็นเมืองท่าสำคัญ และเป็นจังหวัดเดียวของชายฝั่งทะเลตะวันตกที่มีทางรถไฟเชื่อมการคมนาคมขนส่ง ความเป็นเมืองท่าทำให้ตรังเป็นแหล่งรวมของผู้คนต่างเชื้อชาติ ศาสนา และความเชื่อ บวกกับธรรมชาติอันสมบูรณ์ครบถ้วน ทั้งทิวเขาสูง แม่น้ำ ชายฝั่งทะเลและเกาะน้อยใหญ่ หล่อหลอมวิถีชีวิตชาวตรังให้เกิดความหลากหลายทางประเพณีวัฒนธรรมที่สามารถอยู่รวมกันได้อย่างสันติ จากเอกสารรายงาน

สมัยรัชกาลที่ 5 กล่าวถึงประชากรจังหวัดตรังเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ไทย แยก จีน โดย ไทยคือ กลุ่มพื้นเมืองดั้งเดิมอยู่ในบริเวณเขาควนและที่ราบลุ่มแม่น้ำ แยก ได้แก่ กลุ่มที่นับถือศาสนาอิสลามอยู่ตามชายฝั่งทะเลและเกาะ ส่วนจีน คือ คนจีนที่อพยพมาจากจีนโพ้นทะเลมาตั้งถิ่นฐานตามที่ราบริมฝั่งและท่าเรือเพื่อสะดวกต่อการค้าขาย (กรมศิลปากร, 2544)

คนจีนที่อพยพเข้ามาสู่จังหวัดตรังส่วนใหญ่เป็นชาวภาคใต้และชาวภาคตะวันออกของจีนซึ่งอยู่ใกล้ชายฝั่งหรือใกล้ทะเล เช่น จากมณฑลฝูเจี้ยน (ฮกเกี้ยน) มณฑลกว่างตง (กวางตุ้ง) มณฑลไห่หนาน (ไหหลำ) ฯลฯ และอพยพเข้ามามากในช่วงพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี (คอซิมบี๊) เป็นเจ้าเมืองตรัง และเจ้าเมืองภูเก็ต ในระหว่างปี พ.ศ. 2435-2444 (สุริวงค์ พงศ์ไพบูลย์ และคณะ, 2544) การเข้ามาตั้งถิ่นฐานของคนจีนส่งผลให้เกิดความหลากหลายทางชีวภาพ เช่น การปลูกยางพารา ปาล์มน้ำมัน กาแฟ ความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรม เช่น ภาษาถิ่น ประเพณีกินเจ และวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน อาหารในจังหวัดตรังจึงเป็นอาหารที่มีการผสมผสานระหว่างเชื้อชาติไทยและจีน ทำให้มีรสชาติและรูปลักษณ์เฉพาะตัว เป็นที่ถูกใจของนักท่องเที่ยวและมักมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีน ได้แก่ อั่วจ่าไก่อ๊ ปักทอ้งโก๊ หมี่หน้าเหลียว เคาหยก หมูฮ้องซัวจี้ (หมูย่างเมืองตรัง) และยังคงความนิยมจนถึงปัจจุบัน

หมูย่างเมืองตรัง เป็นหมูที่นำมาย่างทั้งตัว มีลักษณะทางกายภาพคือ หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อนุ่ม รสชาติกลมกล่อม (ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2558) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนตรังนิยมใช้ในงานพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น งานศพ งานแต่งงาน งานไหว้เจ้า เป็นต้น ผลิตตามภูมิปัญญาของคนจีนอพยพโดยใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่นจังหวัดตรัง เช่น หมูที่เลี้ยงในพื้นที่จังหวัดตรังและใกล้เคียง เครื่องเทศและวัตถุดิบพิเศษที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ได้แก่ ลูกจันทน์เทศ ซิอิ้วตราเกาะ ซอสกำเจื่อง น้ำผึ้งป่า ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีลักษณะพิเศษ ได้รับการคุ้มครองเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications: GI) ในปี พ.ศ. 2548

หมูย่างเมืองตรังเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่คู่เมืองตรังมานานร่วมร้อยปี ระยะเวลาที่ล่วงเลยทำให้บุคคลต้นคิดในการผลิตหมูย่างเมืองตรังได้ล้มหายตายจาก จึงไม่ทราบจุดเริ่มต้นในการผลิตที่แน่ชัดว่าเป็นช่วงเวลาใด จึงทำให้ข้อมูลในส่วนเส้นทางหรือประวัติของหมูย่างเมืองตรังไม่แจ่มชัดมากนัก นอกเหนือจากรูปลักษณ์และรสชาติของอาหาร เรื่องราวและประวัติศาสตร์หมูย่างเมืองตรังเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งที่ทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าสูงขึ้น ทั้งยังสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ของคนในอดีตก่อให้เกิดคุณค่าทางวัฒนธรรม

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญในการศึกษาเส้นทางและกรรมวิธีในการผลิตหมูย่าง การวิจัยครั้งนี้มีคำถามในการวิจัยที่สำคัญ คือ หมูย่างเมืองตรัง มีความเป็นมาอย่างไร

เนื้อหา

การวิเคราะห์ข้อมูลจากทฤษฎี เอกสาร ตำราและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบกับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เกี่ยวกับประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในจังหวัดตรัง การสัมภาษณ์ทายาทผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในอดีตและผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในปัจจุบัน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นดังนี้

1. ประวัติการตั้งถิ่นฐานของคนจีนในจังหวัดตรัง

สุริวงค์ พงศ์ไพบูลย์, ดิลก วุฒิปานิชย์ และ ประสิทธิ์ ชินการณ, 2544 ได้อธิบายการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของคนจีนในภาคใต้ของประเทศไทย ได้เป็น 4 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 เป็นคนจีนที่มุ่งแสวงหาชีวิตที่ดีกว่า มักอพยพมาด้วยเรือสำเภาจีน แบบไม่มีจุดหมายปลายทาง ขึ้นฝั่งที่ไหนก็พร้อมที่จะเผชิญและต่อสู้ชีวิต ณ ที่นั่น กลุ่มนี้มักเข้ามาตั้งหลักแหล่งทำกินในบริเวณภาคใต้ฝั่งตะวันออก บริเวณอำเภอไชยา รอบอ่าวบ้านดอน ลุ่มน้ำปากพนัง สงขลา ตลอดจนปัตตานี เป็นคนจีนประเภทที่เข้ามามุ่งมั่นประกอบอาชีพโดยสุจริตและพยายามปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมไทย คนจีนกลุ่มนี้เข้ามาสู่เมืองปัตตานีในสมัยอยุธยามากที่สุด เพราะเป็นช่วงที่ปัตตานีเจริญเป็นศูนย์กลางการค้าที่สำคัญและมีความมั่นคงด้านการปกครอง

กลุ่มที่ 2 เป็นกลุ่มจีนที่มุ่งอพยพเข้ามาตั้งหลักแหล่งในบริเวณปลายแหลมมลายูและบริเวณ 2 ฟากของช่องแคบมะละกา ได้แก่ ดินแดนของชาว มลายู รวมถึงสิงคโปร์และเกาะปีนัง ส่วนใหญ่เป็นคนจีนที่มุ่งแสวงหาโชคลาภ มีความทะเยอทะยานสูง รักการทำธุรกิจการค้า การจัดการ หมายถึงได้เป็นเจ้าของ แล้วต่อมากิจโยกย้ายถิ่นฐานมาสู่ภาคใต้ฝั่งตะวันตก และส่วนหนึ่งเคลื่อนย้ายมาสู่ภาคใต้ชายฝั่งทะเลตะวันออกตั้งแต่นครศรีธรรมราชลงมาทางใต้ คนจีนกลุ่มนี้อพยพมาในช่วงพุทธศตวรรษที่ 20 ซึ่งเป็นช่วงที่มะละกาเจริญเป็นศูนย์กลางการค้าทางเรือที่สำคัญ คนจีนกลุ่มนี้ส่วนหนึ่งเคยอยู่ในอำนาจของชาวตะวันตก และคุ้นเคยกับวัฒนธรรมตะวันตก ครั้นเคลื่อนย้ายมาอยู่ในภาคใต้ตอนล่างแล้ว ส่วนหนึ่งยังสมัครใจจะอยู่ในบังคับของชาวตะวันตกโดยยอมเป็นคนในปกครองของกงสุลชาติตะวันตกที่อยู่ในเมืองไทยเพื่ออภิสิทธิ์ทางการเมืองและเศรษฐกิจบางประการ เป็นคนจีนกลุ่มที่ส่วนใหญ่มีความสัมพันธ์และผูกพันกับคนจีนในเมืองปีนังและสิงคโปร์มากกว่าใกล้ชิดกับคนจีนและวัฒนธรรมไทยในภาคกลาง

กลุ่มที่ 3 เป็นคนจีนที่อพยพเข้ามาทางภาคกลางของประเทศไทยก่อน แล้วเคลื่อนย้ายไปตั้งหลักแหล่งในภาคใต้ภายหลัง โดยเคลื่อนย้ายเข้าตั้งหลักแหล่งในภาคใต้มากที่สุดในช่วงรัชกาลที่ 3-5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ แล้วค่อยทยอยเข้ามาเรื่อย ๆ ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 และระยะหลังจากนั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่กำลังก่อสร้างทางรถไฟสายใต้ (พ.ศ. 2452-2467) ที่ส่วนใหญ่ต้องอาศัยแรงงานคนจีน ซึ่งมีทั้งจีนแคะ จีนแต้จิ๋ว จีนกว๋างตุ้ง เป็นต้น แรงงานจีนกลุ่มที่สร้างทางรถไฟสายใต้เมื่อสร้างเสร็จส่วนใหญ่จะตั้งหลักแหล่งกระจายอยู่บริเวณสถานีรถไฟและบริเวณใกล้เคียงเกือบทุกสถานี เนื่องจากการที่อังกฤษแสดงท่าทีอย่างเปิดเผยที่จะขยายอิทธิพลทางการเมืองและเศรษฐกิจเข้าสู่ภาคใต้ของประเทศไทยในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1 ทำให้รัฐบาลไทยใช้อุบายสกัดกั้นอิทธิพลของทุนอังกฤษไม่ให้ขยายตัวเข้ามาลงทุนบุกเบิกที่ดินสองข้างทางรถไฟสายใต้โดยวิธีให้นายทุนชาวจีนแคะที่รับเหมาก่อสร้างทางรถไฟสายใต้ระดมทุนตั้งบริษัทสวนยางพาราขนาดใหญ่ขึ้น และจ้างแรงงานจีนที่เคยเป็นกบฏสร้างทางรถไฟบุกเบิกทำสวนยางพารา ประมาณ 50,000 ไร่ ตรงบริเวณรอยต่อระหว่างอำเภอหาดใหญ่กับคลองแงะในอำเภอสะเดา และบริเวณรอยต่อระหว่างตำบลปาดังเบซาร์กับอำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา และให้คนจีนบุกเบิกสร้างสวนยางพารานอกบริเวณจับจองของบริษัท และอนุมัติให้มีการแบ่งสวนยางพาราให้แก่ลูกจ้างชาวจีนเข้าครอบครองเป็นเจ้าของได้ครั้งหนึ่ง ทั้งยังเปิดโอกาสให้ชาวจีนที่อยู่ในอาณานิคมของอังกฤษและฮอลันดาที่ไม่อ้าตัวเป็นคนในบังคับของชาวตะวันตกสามารถจับจองที่ดินทำสวนยางพาราได้คนละไม่เกิน 100 ไร่ หรือต้องการพื้นที่มากกว่า 500 ไร่ขึ้นไป ก็ให้เทศาภิบาลมณฑลต่าง ๆ ในภาคใต้อนุมัติให้ได้ ทำให้ชาวจีนกลุ่มที่ 2 ซึ่งเคยรับจ้างทำสวนยางอยู่ในหัวเมืองมลายู อพยพเข้ามาจับจองที่ดินเพื่อบุกเบิกสร้างสวนยางในปี พ.ศ. 2463 ตามสองฟากเส้นทางรถไฟ ในเขตจังหวัดยะลา นราธิวาส ปัตตานี สงขลา โดยเฉพาะพวกจีนฮกเกี้ยน ซึ่งเคยเป็นลูกจ้างทำสวนยางในรัฐเปรักของ

มลายู อพยพแรงงานและครอบครัวเข้ามาจับจองที่ดินบริเวณสองข้างทางรถไฟ ตั้งแต่สถานีนาบอนถึงสถานีจันดี ในเขตอำเภอทุ่งสง และอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวนมาก ลูกหลานชาวจีนแคะและคนจีนฮกจิวเหล่านี้กลายเป็นกำลังสำคัญในการบุกเบิกทำสวนยางพาราทั่วภาคใต้

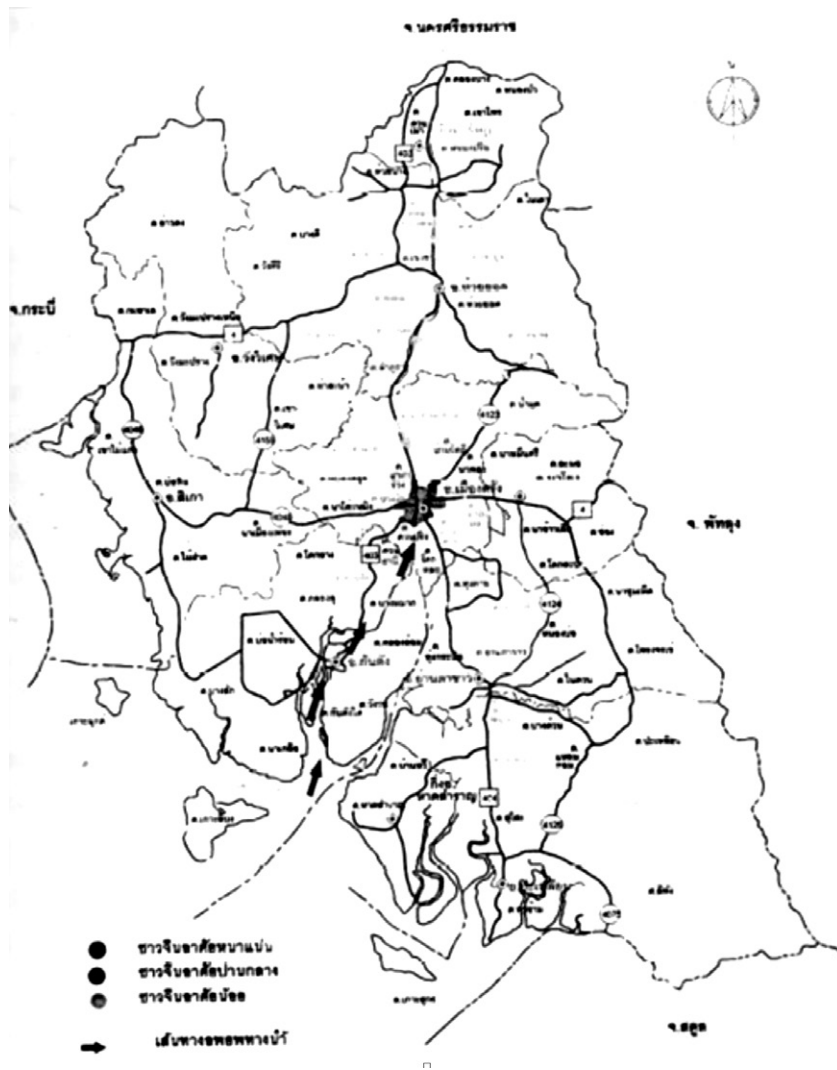
กลุ่มที่ 4 เป็นกลุ่มกรรมกรจีนที่อพยพเข้ามาเป็นกุลีเหมืองแร่ดีบุกภาคใต้ฝั่งตะวันตกอันเนื่องจากภาวะการณ์ขาดแรงงาน ในระหว่าง พ.ศ. 2435-2464 ซึ่งมีทั้งพวกจีนอพยพที่โดยสารเรือเดินทางมาเองอย่างอิสระและที่ตามมาซื้อเสนอของพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี (คอซิมบี๊) และกรรมการเมืองภูเก็ตที่เสนอให้รัฐบาลสนับสนุนเรือที่รับกุลีเดินทางตรงจากเมืองจีนมาเมืองภูเก็ตโดยได้รับตั๋วสินค้า ซึ่งบริษัทจัดหาแรงงานและนายเหมือง ออกค่าโดยสารและค่าใช้จ่ายให้ก่อน และต้องทำงานชดเชยค่าตั๋วสินค้าจนครบถ้วนตามสัญญา จึงจะเป็นอิสระ คนจีนกลุ่มนี้เข้ามาสู่เมืองภูเก็ตและบริเวณใกล้เคียงเป็นจำนวนมากในช่วง พ.ศ. 2449-2464 คนจีนกลุ่มนี้มีปะปนกัน ทั้งพวกที่มั่งมันประกอบอาชีพสุจริต พวกหนักไม่เอาเบาไม่สู้ บ้างก็เป็นพวกประพฤติตัวเป็นปฏิปักษ์กับรัฐบาลแมนจูเลี่ยของจีนจึงต้องเดือดร้อนหลบออกนอกประเทศ พวกที่ฝึกฝนปัญหาทาง การเมืองและปฏิบัติตนเป็นเสมือนหนึ่งสายลับของรัฐบาลในขณะนั้น เพื่อความดีความชอบของตนเอง คนจีนกลุ่มนี้ส่วนหนึ่งก่อให้เกิดขบถอั้งยี่ บ้างก็ก่อให้เกิดปัญหาการเสกฝิ่น ติดการพนัน ปัญหาโสเภณี ก่อความไม่สงบเรียบร้อย รวมถึงการประกอบมิถาชีพ ก่อให้เกิดปัญหาทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การปกครองและสังคม

สรุปว่าคนจีนทั้ง 4 กลุ่ม ต่างก็อพยพเข้าตั้งถิ่นฐานในภาคใต้มากในช่วงรัชกาลที่ 3-5 ในแต่ละกลุ่ม ไม่รู้จำนวนที่ชัดเจน เนื่องจากการควบคุมตรวจตราไม่เข้มงวด มีการอพยพเข้าสู่ภาคใต้โดยตรงและถ่ายเทระหว่างภาคอื่น ๆ ก็มาก จากมาเลเซีย สิงคโปร์ และอินโดนีเซียก็มาก หลักฐานการผูกพันจีนก็ไม่แน่นอน และมีการหลบเลี้ยวทั้งโดยชาวจีนเองและจากการกระทำของเจ้าหน้าที่ของเจ้าเมืองและกรรมการเมืองเพื่อผลประโยชน์บางประการ แหล่งที่ชาวจีนตั้งถิ่นฐานอยู่มากคือ ภาคใต้ฝั่งตะวันตก ภาคใต้ฝั่งตะวันออกตอนกลาง และตอนล่างที่มีกิจการเหมืองแร่ และกิจการทำสวนยางพารา และมีการกระจายอยู่ทั่วไปในท้องที่ที่มีปัจจัยพื้นฐานในการทำการค้าการประกอบธุรกิจ

การอพยพของชาวจีนเข้ามาในจังหวัดตรังในช่วงหลังปี พ.ศ. 2458 เป็นการอพยพเข้ามาในรูปแบบของกลุ่มที่ 3 และ 4 แต่การเข้ามานั้นเป็นการเข้ามาแบบมีจุดมุ่งหมาย มาตามสายสัมพันธ์ทางเครือญาติ ชาวจีนกลุ่มภาษาไตก็ชักจูงญาติพี่น้องให้อพยพเข้ามาแบบลูกโซ่ มักเป็นชาวจีนฮกเกี้ยน จีนกวางตุ้ง จีนแคะ จากมณฑลฝูเจี้ยนและมณฑลกว่างตง (ลิดา เกิดเรื่อง, 2549 ถาวร เย่าตัก, 2560) ในระยะแรกจะตั้งถิ่นฐานตามเส้นทางคมนาคม เริ่มจากปากน้ำกันต่องเรือเข้ามาที่แม่น้ำตรัง (ท่าจีน) ชุมชนชาวจีนระยะแรกจึงเริ่มที่บริเวณสี่แยกท่าจีน ดังแสดงในภาพที่ 1

อาชีพที่ชาวจีนในจังหวัดตรังนิยมได้แก่ ทำเหมืองแร่ดีบุก การเกษตร เลี้ยงปศุสัตว์ และทำการค้าจากบันทึกที่รุดการเปิดใช้เส้นทางรถไฟสายใต้ พ.ศ. 2459 (กระทรวงคมนาคม, 2459) มีข้อมูลว่า สินค้าที่จังหวัดตรังจำหน่ายส่งออก ได้แก่ แร่ดีบุก ไม้ต่าง ๆ พริกไทย ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ โค กระบือ สุกร เป็ด ไก่ เป็นต้น

ในปี พ.ศ. 2433 พระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดีได้รับการโปรดเกล้าจากพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นเจ้าเมืองตรัง มุ่งให้ราษฎรมีความเป็นอยู่ที่ดี สนับสนุนให้ทำนา ปลุกผักสวนครัว เลี้ยงสัตว์ หมูเป็นเนื้อสัตว์ที่คนไทยและคนจีนนิยมบริโภค ได้รับการส่งเสริมให้เลี้ยงสุกร ส่วนใหญ่คนจีนเป็น



ภาพที่ 1 แสดงเส้นทางการอพยพเข้าม้างตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในจังหวัดตรัง
ที่มา: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2540

คนเลี้ยง หม่าและขายปลีก จนกระทั่งเป็นสัตว์เศรษฐกิจส่งออกไปยังป็นัง จีนและบริเวณใกล้เคียง

หมูที่จังหวัดตรังส่งออกขายยังป็นังนั้น เป็นหมูพื้นเมืองพันธุ์ไหหลำ ชาวบ้านเรียกว่า หมูซี่พัว เป็นหมูที่มีรูปร่างอ้วน ท้องยาน หลังแอ่น ลำตัวมีสีดำกับขาว โดยเฉพาะส่วนท้องมักมีสีขาว หน้าสั้น จมูกสั้น ตรงหูมีสีดำ น้ำหนักโตเต็มวัย 110-120 กิโลกรัม ดังแสดงในภาพที่ 2 หมูซี่พัวเป็นหมูพื้นเมืองที่เลี้ยงกันมาก ในทางตอนใต้ของจีน นำเข้ามาในประเทศไทยโดยชาวจีนอพยพ (นาม ศิริเสถียร และ สุชีพ รัตสาร, 2508) โดยทางเรือ เพื่อเป็นเสบียงอาหาร เมื่อขึ้นฝั่งที่ทำเรือกันตั้ง จังหวัดตรัง ได้นำหมูเหล่านี้มาเลี้ยงเพื่อบริโภคและจำหน่าย หมูพื้นเมืองพันธุ์ไหหลำ เป็นหมูที่มีลูกดก พระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดีได้ส่งเสริมให้ชาวบ้าน

เลี้ยงหมู เลี้ยงไก่เพื่อยังชีพในครัวเรือน แต่เมื่อเลี้ยงกันทุกบ้าน จึงมีหมูมากมายในตลาด คนไทยไม่นิยมการฆ่าสัตว์ อาชีพค้าและฆ่าแหละหมูจึงเป็นอาชีพที่คนจีนทำ หมูที่ชาวบ้านนำมาขายพ่อค้าชาวจีน จะมาพักรอการขนส่งที่บริเวณแยกท่าจีนปัจจุบัน การส่งออกหมูในช่วงเวลาดังกล่าวใช้การขนส่งทางเรือ ซึ่งจะมีเรือสำเภาของพ่อค้าชาวจีนจอดที่ท่าจีน แล้วล่องแม่น้ำท่าจีนออกไปจากท่าเรือกันดังเพื่อไปขายยังปิ่นนังหรือจีน พ่อค้าชาวจีนเหล่านั้นได้นำเข้าผ้าแพร เครื่องเทศ เครื่องใช้ต่าง ๆ จากปิ่นนังและจีนเข้าสู่ไทย



ภาพที่ 2 หมูพื้นเมืองพันธุ์ไหหลำ

ที่มา : กลุ่มวิจัยความหลากหลายชีวภาพ สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์, 2557

จากบันทึกของ Gerini (1986) พบว่า ในปี พ.ศ. 2447 จังหวัดตรังได้ส่งออกหมูปีละกว่า 20,000 ตัว โดยพ่อค้าชาวจีนที่อพยพเข้ามาในจังหวัดตรัง ซึ่งเป็นหมูที่เลี้ยงเพื่อบริโภคและกว้านซื้อหมูจากจังหวัดใกล้เคียงนำมาขายส่งออก เช่น จังหวัดพัทลุง จังหวัดกระบี่ เป็นต้น เมื่อหมูมีจำนวนมากล้นตลาด ส่งออกไม่ทัน จึงคิดเพิ่มมูลค่าให้กับหมูโดยการทำหมูย่างขาย พ่อค้าชาวจีนส่งออกหมูไปยังประเทศจีน แล้วรับคนจีนกวางตุ้งกลุ่มหนึ่งซึ่งมีความรู้ในการย่างหมูทั้งตัวจากจีนเข้ามาจังหวัดตรัง ใช้องค์ความรู้ที่คนจีนกวางตุ้งได้รับการถ่ายทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ก่อเตาอย่างด้วยอิฐ ใช้ไม้พินเป็นเชื้อเพลิง จุดไฟให้ลูกโซนจนกระทั่งไม้มอดไหม้เป็นถ่าน ให้ความร้อนของถ่านระอุอยู่ในเตาอย่าง แล้วค่อย ๆ หย่อนหมูทั้งตัวที่เลาะเอากระดูกออกแล้วตัดแต่งเนื้อแดงให้มีความหนาเสมอกัน กรีดเนื้อแดงเป็นริ้วให้พร้อมต่อการหมักกับผงเครื่องเทศและน้ำผึ้งรวง ได้เป็นหมูย่างที่มีสูตรเฉพาะตัว น้ำหนักของหมูหลังย่างจะลดลงเป็น 3 เท่าของน้ำหนักหมูเป็น หมูย่างทั้งตัวนั้นมีน้ำหนักไม่เกิน 15 กิโลกรัม รสชาติกลมกล่อม มีความฉ่ำของเนื้อแดงจากน้ำผึ้งรวง หนึ่งบางกรอบ ในช่วงแรกของหมูย่างใช้รับประทานในช่วงเช้าคู่กับข้าวเหนียว ซา กาแฟ ต่อมาเมื่อเป็นที่รู้จักจึงนำมาใช้ในงานพิธีต่าง ๆ ที่คนจีนต้องมีหมูเป็นเครื่องเซ่นไหว้หรือเป็นสัญลักษณ์ของความสมบูรณ์ ได้แก่ งานแต่งงาน งานศพ งานไหว้เจ้า งานเซ็งเม้ง งานตรุษจีน เป็นต้น จึงอนุมานได้ว่าจังหวัดตรังมีหมูย่างเมืองตรังใช้สำหรับการบริโภคและพิธีกรรมต่าง ๆ ไม่ต่ำกว่า 100 ปี

2. จุดเริ่มต้นของหมูย่างเมืองตรัง กรรมวิธีในการผลิตและการถ่ายทอดภูมิปัญญา

พ่อค้าชาวจีนเชื้อสายจีนผู้เป็นต้นตำรับของหมูย่างเมืองตรังนั้น คือ เจ้าแก่งฟอง ไทรวงาม เดิมแซ่เหลียง มีอายุอยู่ในช่วงปี พ.ศ. 2423-2502 มีบิดาเป็นคนจีนมีบ้านเดิมอยู่ที่เมืองกวางโจว ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และมารดาเป็นคนไทย เจ้าแก่งฟอง ไทรวงาม จึงเป็นคนไทยเชื้อสายจีนกวางตุ้งที่เกิดในประเทศไทย และเดินทางไปศึกษาต่อที่เมืองกวางโจว ประเทศจีน เมื่อจบการศึกษาแล้วได้กลับมาอาศัยอยู่ในจังหวัดตรัง และยังเป็นผู้ใกล้ชิดกับพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี เจ้าเมืองตรังในสมัยนั้น (พ.ศ. 2433-2444) และเป็นสมุหเทศาภิบาลมณฑลภูเก็ต (พ.ศ. 2444-2456) ซึ่งดูแล ภูเก็ต พังงา ตะกั่วป่า ระนอง ตรัง และสตูล

คนตรังในช่วงปี พ.ศ. 2430-2500 ใช้ร้านกาแฟที่เปิดให้บริการตั้งแต่เช้าตรู่จนถึงเที่ยงวัน เป็นแหล่งข่าว โดยส่วนใหญ่มีวิทยุประจำร้าน โดยเฉพาะข่าวราคายางพาราจากประเทศสิงคโปร์และเลขหวยที่ออกในแต่ละงวด เหล่าเจ้าแก่งนัดพูดคุยพบปะเจรจาธุรกิจกัน และนัดพบแรงงาน ใครใคร่อยากทราบว่ามีความต้องการแรงงาน ใครใคร่ฝากข้อความถึงใคร ใครเสียชีวิตก็นำป้ายประกาศมาติดที่ร้านกาแฟ เพื่อเป็นการแจ้งข่าวให้ผู้รู้จักไปเคารพศพให้ทราบอย่างทั่วถึงกัน ชาวบ้านที่ทำนา ทำสวน หาของป่า เดินทางจากบ้านตั้งแต่ฟ้ายังไม่สว่างเพื่อมาขายของในตลาดทับเที่ยง ใช้ร้านกาแฟให้บริการ เช่น น้ำชา กาแฟ (โกบี) ขนมจีบ ซาลาเปา ปักทองโก๋ ปาท่องโก๋ ฯลฯ เป็นแหล่งอาหารเช้า ร้านกาแฟนอกจากจะบริการอาหารเช้าและยังเป็นแหล่งพบปะของเหล่าพ่อค้า และคนทั่วไป ยังเป็นสภากาแฟ แหล่งกระจายข่าวบ้านเมืองกลาย ๆ นั่นเอง

เจ้าแก่งฟอง ไทรวงาม คหบดีคนสำคัญของจังหวัดตรังมีธุรกิจเรือสำเภาส่งสินค้าออกไปขายยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เรือสำเภานั้นจอดที่ ท่าจีน ล่องเรือออกจากแม่น้ำตรัง (ท่าจีน) ออกสู่ทะเลที่ปากแม่น้ำตรัง อำเภอกันตัง ทำการค้าสินค้าทางการเกษตรได้แก่ ข้าว พริกไทยและหมู ส่งขายไปยังเมืองกวางโจว มณฑลกวางตุ้ง สาธารณรัฐประชาชนจีน และนำผ้าแพร เครื่องเทศและสินค้าอื่น ๆ จากสาธารณรัฐประชาชนจีนมาขายในประเทศไทย (วงแห วิประภชิต, 2559) นอกจากเจ้าแก่งฟองจะค้าหมูส่งออกแล้ว ยังทำสวนยางพารา สวนพริกไทย กิจการโรงเลื่อย โรงสีข้าว โรงน้ำแข็ง ปั่นน้ำมัน การมีธุรกิจมากมาย ทำให้เจ้าแก่งฟองมีพันธมิตรทางการค้า จึงดำริเปิดร้านกาแฟขึ้นดี เพื่อเป็นแหล่งพบปะพูดคุยของเหล่านักธุรกิจ เรียกว่า “ภัตตาคารฟองจัน” ได้คิดหาเมนูพิเศษประจำภัตตาคาร ขณะที่นำหมูส่งออกไปยังประเทศจีน ได้เห็นพ่อครัวชาวจีนกวางตุ้งที่เมืองกวางโจว มีทักษะความรู้ในการย่างหมูทั้งตัว จึงได้รับพ่อครัวชาวจีนกวางตุ้งที่มีความรู้ในการประกอบอาหารจีน เช่น ต้มยำ การย่างหมู จากจีนมาทำงานในจังหวัดตรัง “ขุนซุก” ทำหน้าที่เป็นพ่อครัว ย่างหมูย่าง โดยใช้เตาย่างหมูย่างซึ่งจะก่อจากอิฐมีความลึกประมาณ 2 เมตร ใช้ลูกรอกสำหรับยกหมูขึ้นลงจากเตา ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Gordon (2018) ซึ่งได้ค้นพบการย่างหมูย่างทั้งตัวที่ใช้ภูมิปัญญาจากคนจีนอพยพ เนื่องจากค้นพบเตาย่างหมูแบบอิฐที่มีความลึกประมาณ 2 เมตร ใกล้กับแม่น้ำเฮด (river head) รัฐโอ๊คแลนด์ (Auckland) ประเทศนิวซีแลนด์ (New Zealand) ซึ่งคาดว่าจะสร้างในกลางปี ค.ศ. 1900 ดังแสดงในภาพที่ 3 คนจีนอพยพทำการย่างหมูในประเทศนิวซีแลนด์มีกรรมวิธีในการผลิตหมูย่างที่คล้ายคลึงกับหมูย่างเมืองตรัง ใช้วัตถุดิบหมูเป็นที่มีขนาดมากกว่า 50 กิโลกรัม แต่ใช้ส่วนผสมในการหมักที่แตกต่างกับหมูย่างเมืองตรัง ใช้ระยะเวลาในการหมักนานถึง 24 ชั่วโมง ในขณะที่หมูย่างในรัฐปีนัง ประเทศสหพันธรัฐมาเลเซีย มีลักษณะเดียวกันคือ การนำหมูทั้งตัวไปย่างในเตาย่าง ผลิตถัณฑ์หมูย่างลักษณะหนังกรอบ มีรสชาติค่อนข้างเค็มซึ่งมีความแตกต่างกับหมูย่างเมืองตรังที่มีลักษณะหวาน เค็ม และกลมกล่อม แสดง

ให้เห็นว่าคนจีนมีภูมิปัญญาในการย่างหมูทั้งตัวมานานแล้ว ผลิตภัณฑ์หมูย่างของแต่ละที่มีความแตกต่างจากส่วนผสม และเทคนิคในการผลิตบางอย่างให้สอดคล้องกับความนิยมของคนในพื้นที่นั้น ๆ



ภาพที่ 3 แสดงการย่างหมูในเตาที่ก่อด้วยอิฐของประเทศนิวซีแลนด์ (Gordon, 2018) (ซ้ายมือ) และการย่างหมูย่างเมืองตรัง (ขวามือ)

หมูย่างเมืองตรังนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่เฝ้าระวังความต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับหมูที่มีจำนวนมากเพื่อรอขายไปยังจีน พ่อครัวมีวิธีการเตรียมหมูย่างพิเศษ พ่อครัวจะทำการฆ่าหมูในช่วงบ่ายของวัน ผ่าท้องหมูแบบครึ่งตัว เอาเครื่องในออก ตัดแต่งเนื้อส่วนเกินและกรีดเนื้อเป็นลายหมากรุก หมักหมูด้วยส่วนผสมที่เตรียมไว้แล้วในระยะเวลาหนึ่ง จากนั้นเตรียมเตาย่าง กรรมวิธีในการย่างนั้นต้องใช้ความชำนาญของพ่อครัวเป็นหลัก ใช้ไม้พินจากยางพาราในท้องถื่นเป็นเชื้อเพลิง เมื่อเผาเตาให้ความร้อนพอเหมาะอย่างที่ต้องการแล้ว เชื้อเอาเศษถ่านไปเก็บในร่องเตา ใช้ความร้อนจากผนังเตาย่างหมูให้สุก ในระยะเวลา 1 ก้านรูป จากนั้นยกหมูขึ้นมาจากเตาย่างในเวลาประมาณตี 4 เพื่อนำออกขายในภัตตาคารตอนเช้า ส่วนผสมของเครื่องเทศที่ใช้ในการหมักหมู ใช้เครื่องเทศที่นำเข้ามาจากจีน คือ ผงพะโล้ชนิดพิเศษ หรือ ผงหอมอุ้ยเชียงฝิ่น ประกอบด้วย โป๊ยกั๊ก อบเชย ลูกผักชี เม็ดกระวาน เทียนข้าวเปลือก (ยี่หว่าหวาน) นำมาผสมในปริมาณพอเหมาะ ผสมผสานกับวัตถุดิบในท้องถื่นจังหวัดตรัง เช่น ลูกจันทน์เทศ มีมากบริเวณสวนจันทน์ ตำบลทับเที่ยง จังหวัดตรัง น้ำผึ้งรวงได้จากผึ้งป่าของคนเดินทางมาขายของป่าจากเขาพับผ้า (ชายแดนตรัง-พัทลุง) ไม่ได้ใช้น้ำตาล รสชาติที่ได้จึงไม่หวาน เข้มอย่างในปัจจุบัน ใช้ซีอิ๊ว ตรากะ เป็นซีอิ๊วที่ถูกหมักในโรงในสภาพอากาศของจังหวัดตรัง ให้รสชาติอูมามีที่พิเศษ ไม่เหมือนกับซีอิ๊วทั่ว ๆ ไป ซอสกำเจือง (ค่อมเจือง) เป็นซอสสีแดงได้จากการนำถั่วเหลืองผสมกับมันเทศนำไปต้มแล้วบดจนได้ซอสข้น ๆ ทำให้เนื้อของหมูย่างมีลักษณะสีส้มแดงเป็นเงาหน้ารับประทาน พ่อครัวพัฒนาปรับเปลี่ยนส่วนผสมจนได้รสชาติหมูย่างที่มีรสชาติดกมกล่อม รับประทานโดยไม่จำเป็นต้องมีน้ำจิ้มใด ๆ เป็นที่ถูกใจของเฝ้าระวัง และนำออกมาขายในภัตตาคาร ซึ่งมีน้ำชา กาแฟ ข้าวเหนียว บริการในช่วงเช้า ภัตตาคารหรือร้านน้ำชาขึ้นเป็นสถานที่สำหรับการเจรจาค้าขายของพ่อค้าและเป็นจุดนัดพบของผู้คน ทำให้เกิดวัฒนธรรมการกินหมูย่างกับกาแฟ หมูย่างเมืองตรังเป็นผลิตภัณฑ์ที่เฝ้าระวังภูมิเฝ้าและนำเสนอขึ้นไปยังหน่วยงานเจ้าเมืองพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี (เจ้าเมืองตรัง) (ถาวร เย่าตัก, 2559) นอกจากนี้ทุกงานมงคลหรืองานอวมงคล

ของคนไทยเชื้อสายจีนจะใช้หมูเป็นเครื่องเซ่นไหว้ เพื่อเป็นตัวแทนของความสมบูรณ์ มั่งมี และความราบรื่นในการทำงาน หากเจ้าภาพใดได้นำหมูย่างจากภัตตาคารฟองจั้นมาบริการ แสดงถึงความมั่งคั่งของเจ้าภาพงานนั้น ๆ ต่อมาเมื่อเจ้าแก่งฟองได้เสียชีวิตลง มรดกชิ้นนี้ก็ตกแก่ลูกชาย คือ นายหงษ์ ไทงาม เมื่อ นายหงษ์ ไทงาม เสียชีวิตลง และลูก ๆ ของเจ้าแก่งฟองคนอื่น ๆ ได้ประกอบอาชีพอื่น จึงไม่ได้สานต่ออาชีพนี้จากบิดา (วงแหวน วิประกษิต, 2559) ในขณะที่ นายซุนซุก พ่อครัวของเจ้าแก่งฟองผู้ทำหน้าที่ย่างหมูเป็นแรงงานหลักได้แต่งงานกับหญิงไทยชาวตรัง เมื่อมีอายุมากขึ้น อย่างหมคนเดียวไม่ไหว มีแรงงานรุ่นใหม่เวียนเข้ามาทำงาน นายซุนซุก จึงได้ถ่ายทอดวิธีการทำหมูย่างให้แก่บุตรหลาน และคนงานเหล่านั้นด้วย ในระหว่างการย่างหมูนั้น นายซุนซุก ถ่ายทอดสูตรการผสมเครื่องเทศให้กับลูกหลานและแรงงานที่มาช่วยทำหมูย่างเพื่อให้ ลูกหลานรุ่นหลังของ นายซุนซุกได้ซื้อเครื่องเทศเหล่านี้จากร้านขายเครื่องเทศอื่นจี่ถ่องซึ่งเป็นร้านขายยาและเครื่องเทศในจังหวัดตรัง เจ้าแก่งฟองยี่ถ่องจัดวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมผงบอมน้ำให้กับคนย่างหมูอยู่เป็นประจำจนกระทั่งจำได้ เมื่อ นายหงษ์ ไทงาม เริ่มป่วย และคิดว่า ไม่มีผู้ใดสืบทอดกิจการหมูย่าง นายหงส์ ไทงาม เห็นว่าเทคนิคและกรรมวิธีการผลิตหมูย่างนั้นจะสูญหายไป จึงได้ทำการถ่ายทอดให้กับนายทวีศักดิ์ ไทงาม ซึ่งเป็นผู้เลี้ยงหมูส่งขายให้กับภัตตาคารฟองจั้น (ทวีศักดิ์ ไทงาม, 2559) และต่อมาได้ผันตัวเองเป็นผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง ในชื่อว่า หมูย่างโกแก่ เมื่อหมูย่างเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ อาชีพการผลิตหมูย่างจึงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการไม่น้อย จึงมีการสืบทอดการผลิตหมูย่างเมืองตรัง ในระยะแรกมีผู้ประกอบการไม่มากนักซึ่งเรียนรู้การย่างหมูจากการเป็นลูกจ้างในภัตตาคารฟองจั้น และยังใช้เครื่องเทศจากร้านยี่ถ่อง เรียกว่า ผงบอมน้ำหรือผงบอมน้ำ หรือผงบอมน้ำสำหรับย่างหมูย่าง (รัตน สนั่นชาติวินิช, 2559) ต่อมาผู้ประกอบการแต่ละรายได้ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ และกรรมวิธีบางอย่าง เพื่อให้ได้รสชาติเฉพาะตัวสร้างจุดขายให้ตัวเอง แต่ก็ยังคงความกรอบของหนังหมูย่าง รสชาติกลมกล่อม ระยะแรกหมูย่างเมืองตรังจึงใช้บริโภคในจังหวัดเท่านั้น ด้วยรสชาติที่โดดเด่น มีวิธีการผลิตที่พิถีพิถัน มีเรื่องราวที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรม หอการค้าจังหวัดตรัง จึงได้จัดงานเทศกาลหมูย่างเมืองตรังขึ้นในปี พ.ศ. 2533 เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวให้ผู้คนเข้ามาแวะเวียนชิมผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรัง (ทักษิณ วิประกษิต, 2559) (กรมศิลปากร, 2544) สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยว ไม่น้อยกว่าปีละ 60 ล้านบาท ต่อมาจังหวัดตรังได้ขอขึ้นทะเบียนหมูย่างเมืองตรังเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศใช้ในวันที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2548 โดยให้คำนิยามหมูย่างเมืองตรัง ว่า เป็นหมูย่างที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนเมืองตรัง มีลักษณะทางกายภาพคือ หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อนุ่ม รสชาติ กลมกล่อม (ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2559)

สรุป

จากการศึกษาเอกสาร หนังสือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการอพยพของคนจีนเข้ามาในจังหวัดตรัง ประเทศไทย ประกอบการสัมภาษณ์ทายาทของผู้ประกอบการหมูย่างรุ่นแรกและผู้ประกอบการหมูย่างในปัจจุบัน สรุปได้ว่า เส้นทางวัฒนธรรมของหมูย่างเมืองตรังมาจาก 1. การอพยพของคนจีนเข้ามาตั้งรกรากในไทยด้วยกันเป็นกลุ่ม พร้อมนำวัตถุดิบ ความรู้และทักษะด้านการเกษตร การเพาะปลูก ปศุสัตว์ วิธีการกินอยู่ของวัฒนธรรมพื้นถิ่นบ้านเกิดของตนเองติดตัวมาด้วย 2. อาชีพหลักและการค้าของคนจีนที่ย้ายถิ่นฐานมาอยู่

ที่จังหวัดตรัง เป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญของ “หมูย่างเมืองตรัง” ซึ่งมีความสัมพันธ์กับเศรษฐกิจและกลยุทธ์ทางการค้าของคนจีนในถิ่นจังหวัดตรังยุคนั้น 3. พ่อครัวชาวจีนกวางตุ้งที่มีความชำนาญในการย่างหมูทั้งตัว ถูกจ้างให้พัฒนาตำรับ “หมูย่างเมืองตรัง” โดยการปรับใช้วัตถุดิบท้องถิ่นทดแทนตำรับดั้งเดิม การนำเทคนิคการปรุงและกรรมวิธีการย่างที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของจีนกวางตุ้ง ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีอัตลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างจากอาหารที่ชาวจีนคุ้นเคย จนกลายเป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดตรังที่มีชื่อเสียงมาจนถึงทุกวันนี้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการนำไปใช้

จากผลการวิจัยพบว่า เส้นทางและประวัติของหมูย่างเมืองตรังเป็นสิ่งที่ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีคุณค่าสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้คนในอดีต ความสัมพันธ์ของคนไทย และคนจีน สร้างมูลค่าให้กับประเทศไทยในแง่ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หากรัฐให้การสนับสนุนในการเผยแพร่เรื่องราว ประวัติศาสตร์ของอาหารจะสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้กับท้องถิ่นได้อย่างดี

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยเพิ่มเติม

1. ควรศึกษาการสร้างและจัดการความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาล หลักการผลิตที่ดีให้แก่ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง เพื่อให้การพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่องและความยั่งยืน
2. ควรศึกษาค้นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีหมูย่างเมืองตรังเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อให้เกิดความหลากหลายและเป็นตัวเลือกให้กับผู้บริโภค
3. การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเอกสารและกลุ่มตัวอย่างในจังหวัดตรัง ประเทศไทยเท่านั้น ไม่ได้ศึกษาจากแหล่งกำเนิด ในประเทศจีน ในการวิจัยครั้งต่อไปจึงควรศึกษาจากแหล่งกำเนิด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

References

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, กองวางแผนโครงการ. รายงานการสรุปแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวในระดับจังหวัดภาคใต้. กรุงเทพมหานคร : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2540.
- กรมศิลปากร. (2544). วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดตรัง. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ครุสภาลาดพร้าว.
- กระทรวงคมนาคม. (2459). ที่รกรกแห่งการเปิดรถไฟทางหลวงสายใต้ 2459. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงคมนาคม.
- กรมทรัพย์สินทางปัญญา. (2557). ความรู้เบื้องต้นเรื่องสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์. สืบค้นเมื่อ 17 กรกฎาคม 2559, สืบค้นจาก https://www.ipthailand.go.th/index.php?option=com_content&view=category&id=66&Itemid=259
- กรมทรัพย์สินทางปัญญา. (2558). สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยขึ้นทะเบียนแล้ว. สืบค้นเมื่อ 18 กรกฎาคม 2559, สืบค้นจาก https://www.ipthailand.go.th/images/Anual/GI_67_49.pdf.

- กลุ่มวิจัยความหลากหลายชีวภาพ สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์. (2557). สุกกรพันธุ์ไทยพื้นเมือง. สืบค้นเมื่อ 12 กรกฎาคม 2559: สืบค้นจาก <http://breeding.dld.go.th/biodiversity/e-learning57/> สุกกรพันธุ์พื้นเมือง.
- ดร.ณิ แก้วม่วง. (2526). ฐานะและความสำคัญของเมืองตรัง พ.ศ. 2352-2440. *วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*, 71-81
- นาม ศิริเสถียร, และ สุชีพ รัตธาร. (2508). ศึกษาเปรียบเทียบการเจริญเติบโตของลูกสุกรพันธุ์พื้นเมืองและลูกผสม. *รายงานการประชุมทางวิชาการเกษตรศาสตร์และชีววิทยา ครั้งที่ 4 สาขาพืชและชีววิทยากับสาขาสัตว์ 27-29 มกราคม 2508*, หน้า 427-432.
- ลลิตา เกิดเรือง. (2549). บทบาทของชาวจีนต่อการพัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคมของเมืองตรัง พ.ศ. 2458-ทศวรรษที่ 2520. *วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยศิลปากร*.
- สกินเนอร์ จี วิลเลียม. (2529). สังคมจีนในประเทศไทย แปลงโดย พรรณี ฉัตรพลรักษ์และชาญวิทย์ เกษตรศิริ. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.
- สุธวิงศ์ พงศ์ไพบูลย์, ดิลก วุฒิพานิชย์ และ ประสิทธิ์ ชินการณ. (2544). *จีนทักษิณ : วิถีชีวิตและพลัง*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- อรอนงค์ อรุณเอก. (2560). *จีน-ไทยพี่น้องกัน: เบื้องหลังมิตรภาพและความสัมพันธ์*. สืบค้นเมื่อ 2560, กรกฎาคม 2560, เข้าถึงได้จาก <http://thai.cri.cn/247/2016/01/26/242s239283.htm>.
- Gerini, G.E. (1986). *Old Phuket : Historical Restrospect of Juncceylon Island*. Bangkok: The Siam Society.
- Gordon, G. (2018). Crispy Roast Pork : Using Chinese Australasian Pig Ovens. *Australasian Historical Archaeology*, Vol 26 : 21-28.

บุคลากรกรม

- ถาวร เย่าตัก. เลขที่ 17 ถนนเก่า ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง. (11 กรกฎาคม 2559). สัมภาษณ์ ทักษิณ วิประกิต. อดีตประธานหอการค้าจังหวัดตรัง. เลขที่ 1 ถนนพิศาลภพ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่. (12 กรกฎาคม 2560). สัมภาษณ์.
- ทวีศักดิ์ ไทรงาม. เจ้าของร้านโกแก่หมูย่าง เลขที่ 462 ถนนเพชรเกษม อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง. (17 กรกฎาคม 2559). สัมภาษณ์.
- รัตนา สนั่นชาตวินิช. เจ้าของร้านเย็นจี่ถ้อง เลขที่ 114 ถนนราชดำเนิน ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง. (10 กรกฎาคม 2559). สัมภาษณ์.
- วงแห วิประกิต. เลขที่ 1 ถนนพิศาลภพ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่. (12 กรกฎาคม 2560). สัมภาษณ์.

คณะผู้เขียน/ผู้เขียน

อาจารย์สุภาวดี นาคบรรพ์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. 10300

โทรศัพท์ : 08 9470 9134

email : supawadeenakban@gmail.com

บทวิจารณ์หนังสือ
อาหารไทยแบบง่าย ๆ ดำรับดั้งเดิมจากครัวไทยพื้นบ้าน
(Simple Thai food : classic recipes from the Thai home kitchen)

ผู้แต่ง LEELA PUNYARATABANDHU (2014)
นราธิป ปุณเกษม

หนังสือเล่มนี้ตีพิมพ์ในปี 2014 เป็นหนังสือที่รวบรวมตำรับอาหารไทยในรูปแบบที่ปรุงประกอบได้ง่าย เหมาะสำหรับชาวต่างชาติที่ชื่นชอบรับประทานอาหารไทย และสามารถทำอาหารเอง เนื่องจากผู้แต่งเป็นนักเขียนทางด้านอาหาร และรู้จักกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยหลายท่าน ทำให้ตำรับอาหารที่คัดเลือกมาลงมีลักษณะแบบไทยพื้นบ้านทั้งดั้งเดิม และร่วมสมัย รวมทั้งผู้แต่งยังมีประสบการณ์ในต่างประเทศทำให้ใช้สำนวนภาษาอังกฤษที่ชาวต่างชาติสามารถเข้าใจได้ง่าย แต่ละตำรับที่อยู่ภายในหนังสือเล่มนี้แสดงถึง วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีทำ และภาพอาหารที่ทำให้ผู้อ่านสามารถเรียนรู้ และติดตามการทำอาหารไทยได้อย่างดี ซึ่งเป็นแนวทางที่ยอดเยี่ยมสำหรับการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยให้ชาวต่างชาติ เนื้อหาภายในหนังสือแบ่งเป็น 4 บทหลักซึ่งแบ่งตามประเภทของมื้ออาหารไทยได้ดังนี้



1. ของว่าง แสดงเนื้อหาอาหารไทยประเภทของว่างซึ่งเป็นอาหารที่ชาวไทยรับประทานระหว่างมื้อหรือถ้าตามร้านอาหารไทยในต่างประเทศมักบริการอาหารนี้เป็นอาหารเรียกน้ำย่อย ยกตัวอย่างเช่น ม้าฮ่อ ลูกทอง ปอเปี๊ยะทอด เมี่ยงคำ หมูสะเต๊ะ
2. กับข้าว เป็นเนื้อหาบทใหญ่ที่สุดในเล่ม ผู้เขียนได้บรรยายถึงอาหารที่รับประทานร่วมกับข้าว ซึ่งคนไทยมักรับประทานในรูปแบบสำหรับ แบ่งเป็นกลุ่มย่อยได้ดังนี้ ผัด/ทอด ยำ ต้ม แกง อื่น ๆ ยกตัวอย่างเช่น ทอดมันปลา ส้มตำ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ห่อหมก
3. อาหารจานเดียว ผู้เขียนได้กล่าวถึงอาหารประเภทข้าว และเส้นที่สามารถรับประทานจานเดียวได้ในมื้อนั้น ๆ ยกตัวอย่างเช่น ผัดซีอิ๊วไก่ ผัดไทยกุ้งสด ข้าวหน้าไก่ ข้าวคลุกกะปิ
4. ของหวาน เป็นเนื้อหาที่ผู้เขียนอธิบายถึงอาหารหวานหลังมื้ออาหาร หรืออาจรับประทานระหว่างวันได้ ยกตัวอย่างเช่น ทองเอก กล้วยบัวชชี ทับทิมกรอบ บัวลอยไข่หวาน

นอกจากนี้ผู้แต่งยังเสริมบทส่งท้ายซึ่งเป็น สูตรพื้นฐาน สำหรับอธิบายถึงวิธีการประกอบอาหารที่เป็นหลักสำคัญของอาหารไทย เช่น การหุงข้าว การนึ่งข้าวเหนียว การต้มน้ำสต็อก การทำสามเกลอ และพริกแกง สิ่งที่ทำให้หนังสือที่น่าสนใจได้แก่ การสอดแทรกสาระน่ารู้ของอาหารไทยทั้งในรูปแบบของวัตถุดิบ อุปกรณ์ และวัฒนธรรมอาหารไทย เช่น การกล่าวถึง ข้าวเจ้า และข้าวเหนียวในบทนำ ในด้านความแตกต่างในการใช้ประโยชน์ และการปรุงประกอบ หรือ การกล่าวถึงครกกับสาก ซึ่งเป็นอุปกรณ์พื้นฐานในครัวไทย ในด้านความแตกต่างของครกชนิดต่าง ๆ เช่น ครกหินซึ่งใช้สำหรับการโขลกพริกแกงให้ละเอียด และครกดินซึ่งใช้สำหรับตำส้มตำ ซึ่งเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมไทยที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนของคนไทยโบราณในการคัดเลือกวัสดุชนิดต่าง ๆ ในการผลิตอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

การคัดเลือกตำรับอาหารไทยถือเป็นอีกหนึ่งประเด็นที่ทำให้หนังสือเล่มนี้มีความน่าสนใจ ยกตัวอย่างเช่น เมี่ยงคำ ซึ่งเป็นอาหารว่างที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาของชาวไทยได้เป็นอย่างดี เนื่องด้วยชนิดของวัตถุดิบที่หลากหลายมีสรรพคุณมากมาย รสชาติครบรสเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และสะท้อนถึงวัฒนธรรม ความประณีตในการหั่น ขอยวัตถุดิบ และห่อเพื่อให้เป็นคำ หรือ อาหารดั้งเดิมอย่าง ข้าวพระรามลงสรง ที่ผู้แต่งได้กล่าวถึงประวัติอย่างย่อของชื่อที่มาของอาหารจานนี้ ที่เกี่ยวข้องกับวรรณคดีไทย ซึ่งน่าจะส่งเสริมให้ผู้อ่านได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยไปพร้อมกับการทำอาหารได้เป็นอย่างดี ดังจะเห็นได้จากความนิยมในหนังสือนี้ที่ได้รับคัดเลือกให้เป็นหนึ่งในหนังสือตำรับอาหารยอดเยี่ยม 20 อันดับแรกของปี 2014 จากสำนักพิมพ์ The Globe and Mail

กระบวนการดำเนินงาน เกณฑ์ในการพิจารณาตีพิมพ์ ระเบียบการเขียนและการส่งต้นฉบับ วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย

วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย เป็นวารสารทางวิชาการที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ผลงานวิชาการในลักษณะบทความรับเชิญ (Invited Article) นิพนธ์ต้นฉบับ (Original Article) นิพนธ์ปริทัศน์ (Review Article) และบทวิจารณ์หนังสือ (Book Review) ในสาขาเกษตรกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ธุรกิจบริการอาหาร ศาสตร์และศิลป์แห่งการบริโภคอาหาร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มีการจัดพิมพ์เผยแพร่ปีละ 2 ฉบับ (ฉบับแรก เดือนมกราคมถึงเดือนมิถุนายน และฉบับที่สอง เดือนกรกฎาคมถึงเดือนธันวาคม)

ลิขสิทธิ์ต้นฉบับที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ถือเป็นกรรมสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ห้ามผู้ใดนำข้อความทั้งหมดหรือบางส่วนไปพิมพ์ซ้ำ เว้นเสียแต่ว่าจะได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยเป็นลายลักษณ์อักษร อนึ่ง เนื้อหาที่ปรากฏในบทความเป็นความรับผิดชอบของผู้เขียน ทั้งนี้ไม่รวม ความผิดพลาดอันเกิดจากเทคนิคการพิมพ์

กระบวนการดำเนินงาน

1. กองบรรณาธิการเปิดรับต้นฉบับระหว่างเดือนมกราคมถึงเดือนธันวาคม
2. กองบรรณาธิการประชุมเพื่อพิจารณาความสอดคล้องของต้นฉบับกับวัตถุประสงค์และขอบเขตของวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย รวมถึงตรวจสอบความสมบูรณ์ ความถูกต้องในการจัดรูปแบบตามเกณฑ์ของวารสาร และคุณภาพทางด้านวิชาการ
3. กองบรรณาธิการออกจดหมายไปยังผู้เขียน ในกรณีปฏิเสธการตีพิมพ์ต้นฉบับที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ทางวารสารกำหนด และในกรณีต้นฉบับผ่านการพิจารณาจากกองบรรณาธิการจะออกจดหมายแจ้งการดำเนินการส่งผู้ทรงคุณวุฒิเพื่ออ่านประเมินต้นฉบับไปยังผู้เขียนผ่านทาง e-mail
4. กองบรรณาธิการดำเนินการจัดส่งต้นฉบับที่ผ่านการพิจารณาไปยังผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer Review) ในสาขาวิชานั้น ๆ เพื่อทำการอ่านประเมินจำนวน 2 ท่าน โดยหากผู้ทรงคุณวุฒิ 1 ใน 2 ท่าน พิจารณาว่าไม่เหมาะสมที่จะตีพิมพ์เผยแพร่ จึงจะทำการส่งไปยังผู้ทรงคุณวุฒิท่านที่ 3 เพื่อพิจารณา ทั้งนี้ต้นฉบับที่จะได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ต้องผ่านการพิจารณาเห็นควรเหมาะสมให้ตีพิมพ์เผยแพร่โดยผู้ทรงคุณวุฒิอย่างน้อยจำนวน 2 ท่าน
5. กองบรรณาธิการสรุปผลการประเมินคุณภาพต้นฉบับของผู้ทรงคุณวุฒิและจัดส่งไปยังผู้เขียนเพื่อให้ดำเนินการแก้ไข โดยให้ส่งต้นฉบับที่แก้ไขเรียบร้อยแล้วพร้อมชี้แจงการแก้ไขในตารางที่กำหนดให้มายังกองบรรณาธิการ
6. กองบรรณาธิการตรวจสอบความถูกต้องของการแก้ไขเนื้อหาตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ และตรวจสอบความถูกต้องของการเขียนต้นฉบับตามรูปแบบที่วารสารกำหนด

7. กองบรรณาธิการออกหนังสือตอบรับการตีพิมพ์ พร้อมต้นฉบับบทความที่มีตราประทับของวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ทุกหน้า และทำการเผยแพร่ต้นฉบับที่ได้รับการตอบรับการตีพิมพ์แล้ว ผ่านทางเว็บไซต์ของวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย โดยแสดงสถานะเป็นบทความที่ได้รับการตอบรับการตีพิมพ์แล้ว (Accepted)

8. กองบรรณาธิการดำเนินการรวบรวมต้นฉบับที่จะตีพิมพ์ในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทยและตรวจสอบความถูกต้องก่อนจัดส่งโรงพิมพ์เพื่อจัดทำวารสารฉบับร่าง

9. กองบรรณาธิการรับวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย รับวารสารฉบับร่างที่จัดรูปเล่มเสร็จเรียบร้อยแล้วจากโรงพิมพ์ และตรวจสอบความถูกต้องก่อนทำการเผยแพร่ผ่านทางเว็บไซต์ (<http://www.tci-thaijo.org/index.php/jfood>) โดยแสดงสถานะเป็นบทความที่อยู่ระหว่างการตีพิมพ์ (In Press) และจัดส่งบทความดังกล่าวที่มีตราประทับของวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ทุกหน้าให้ผู้เขียนเพื่อตรวจสอบความถูกต้องก่อนมีการส่งให้ตีพิมพ์

10. กองบรรณาธิการรับเล่มวารสารที่ตีพิมพ์เรียบร้อยแล้วจากโรงพิมพ์ และทำการตรวจสอบความถูกต้องของวารสารก่อนทำการเผยแพร่โดยระบุสถานะวารสารที่ตีพิมพ์แล้ว (Published) ทางเว็บไซต์ (<http://www.tci-thaijo.org/index.php/jfood>) พร้อมทั้งจัดส่งวารสารฉบับตีพิมพ์ดังกล่าวให้กับผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เขียน และหน่วยงานต่างๆ เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์

เกณฑ์ในการพิจารณาตีพิมพ์

1. ต้นฉบับมีชื่อเรื่องกระชับ ชัดเจน น่าสนใจ
2. เนื้อหาของต้นฉบับมีคุณภาพตามหลักวิชาการในสาขานั้นๆ และประกอบด้วยองค์ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง
3. เนื้อหาของต้นฉบับมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และขอบเขตของวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย
4. ต้นฉบับที่ส่งมาเพื่อขอตีพิมพ์ในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ต้องไม่เคยตีพิมพ์ในวารสารใดวารสารหนึ่งมาก่อน หรือไม่อยู่ในระหว่างการเสนอขอตีพิมพ์ในวารสารอื่น
5. เนื้อหาในต้นฉบับทั้งหมดควรเกิดจากการสังเคราะห์โดยผู้เขียนเอง ไม่ได้คัดลอกหรือดัดทอนมาจากผลงานของผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาต หรือปราศจากการอ้างอิงที่เหมาะสม
6. ผู้เขียนต้องเขียนต้นฉบับตามรูปแบบที่วารสารวัฒนธรรมอาหารไทยกำหนดเท่านั้น
7. ผลการประเมินต้นฉบับ แบ่งออกเป็น 4 ระดับได้แก่
 - แก่ไข่น้อยก่อนตีพิมพ์เผยแพร่
 - แก่ไขปานกลางก่อนตีพิมพ์เผยแพร่
 - แก่ไขมาก เขียนใหม่ และส่งอ่านประเมินอีกครั้ง
 - ไม่เหมาะสมที่จะตีพิมพ์เผยแพร่

ในการตอบรับการตีพิมพ์ (Accepted) ต้นฉบับในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ทั้งนี้บทความดังกล่าวจะต้องได้รับการประเมินในระดับแก่ไข่น้อยก่อนตีพิมพ์เผยแพร่ หรือแก่ไขปานกลางก่อนการตีพิมพ์เผยแพร่จากผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวนอย่างน้อย 2 ท่าน เท่านั้น

ระเบียบการเขียนต้นฉบับ

กองบรรณาธิการวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ได้กำหนดระเบียบการเขียนต้นฉบับ เพื่อให้ผู้เขียนยึดเป็นแนวทางในการดำเนินการสำหรับเตรียมต้นฉบับเพื่อขอตีพิมพ์ในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. การจัดรูปแบบ

1.1 ขนาดของต้นฉบับ พิมพ์หน้าเดียวบนกระดาษขนาด A4 โดยกำหนดค่าความกว้าง 19 เซนติเมตร ความสูง 26.5 เซนติเมตร และเว้นระยะห่างระหว่างขอบกระดาษด้านบนและซ้ายมือ 3.5 เซนติเมตร ด้านล่างและขวามือ 2.5 เซนติเมตร

1.2 รูปแบบอักษรและการจัดวางตำแหน่ง ภาษาไทยและภาษาอังกฤษใช้รูปแบบอักษร TH SarabunPSK ทั้งเอกสาร พิมพ์ด้วยโปรแกรมไมโครซอฟท์เวิร์ด โดยใช้ขนาด ชนิดของตัวอักษร รวมทั้งการจัดวางตำแหน่ง ดังนี้

1.2.1 หัวกระดาษ ประกอบด้วย เลขหน้าขนาด 12 ชนิดตัวธรรมดา ตำแหน่งชิดขอบกระดาษด้านขวา

1.2.2 ชื่อเรื่อง ภาษาไทยและภาษาอังกฤษขนาด 16 ชนิดตัวหนา ตำแหน่งกึ่งกลางหน้ากระดาษ ความยาวไม่เกิน 2 บรรทัด

1.2.3 ชื่อผู้เขียน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ตำแหน่งกึ่งกลางหน้ากระดาษใต้ชื่อเรื่อง ทั้งนี้ให้ใส่เครื่องหมายดอกจัน (*) กำหนดเป็นตัวยกกำกับท้ายนามสกุลของผู้ประสานงานหลัก

1.2.4 หน่วยงานหรือสังกัดที่ทำวิจัย ภาษาไทยและภาษาอังกฤษขนาด 14.5 ชนิดตัวธรรมดา ตำแหน่งกึ่งกลางหน้ากระดาษใต้ชื่อผู้เขียน กรณีคณะผู้เขียนมีหน่วยงานหรือสังกัดที่ต่างกัน ให้ใส่ตัวเลข 1 และ 2 กำหนดเป็นตัวยกกำกับท้ายนามสกุลผู้เขียนแต่ละท่าน และตัวยกกำกับด้านหน้าหน่วยงานหรือสังกัด ตามลำดับ

1.2.5 เชิงอรรถ กำหนดเชิงอรรถในหน้าแรกของบทความ ส่วนแรกกำหนดข้อความ “*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)” ภาษาไทยและภาษาอังกฤษขนาด 10 ชนิดตัวหนา ส่วนที่ 2 ระบุข้อความ “e-mail” ระบุเป็น e-mail ของผู้ประสานงานหลัก ในส่วนสุดท้ายกำหนดข้อความ “**กิตติกรรมประกาศ” (ถ้ามี) ระบุเฉพาะแหล่งทุน และหน่วยงานที่สนับสนุนงบประมาณ เช่น “งานวิจัยเรื่องนี้ได้รับสนับสนุนทุนวิจัยจากทุนงบประมาณแผ่นดิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต” เป็นต้น

1.2.6 หัวข้อบทคัดย่อภาษาไทย ขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ตำแหน่งชิดขอบกระดาษด้านซ้ายใต้หน่วยงานหรือสังกัดของผู้เขียน เนื้อหาบทคัดย่อไทยขนาด 14 ชนิดตัวธรรมดา จัดพิมพ์เป็น 1 คอลัมน์ บรรทัดแรกเว้น 1 Tab จากขอบกระดาษด้านซ้ายและพิมพ์ให้ชิดขอบทั้งสองด้าน

1.2.7 หัวข้อคำสำคัญภาษาไทย ขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ตำแหน่งชิดขอบกระดาษด้านซ้ายใต้บทคัดย่อภาษาไทย เนื้อหาภาษาไทยขนาด 14 ชนิดตัวธรรมดา ไม่เกิน 4 คำ เว้นระหว่างคำด้วยการเคาะ 2 ครั้ง

1.2.8 หัวข้อบทคัดย่อภาษาอังกฤษ ขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ตำแหน่งชิดขอบกระดาษ ด้านซ้ายได้คำสำคัญภาษาไทย เนื้อหาบทคัดย่อภาษาอังกฤษขนาด 14 ชนิดตัวธรรมดา จัดพิมพ์เป็น 1 คอลัมน์ บรรทัดแรกเว้น 1 Tab จากขอบกระดาษด้านซ้ายและพิมพ์ให้ชิดขอบทั้งสองด้าน

1.2.9 หัวข้อคำสำคัญภาษาอังกฤษ ขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ตำแหน่งชิดขอบกระดาษ ด้านซ้ายได้บทคัดย่อภาษาอังกฤษ เนื้อหาภาษาอังกฤษขนาด 14 ชนิดตัวธรรมดา ไม่เกิน 4 คำ เว้นระหว่างคำด้วยเครื่องหมายจุลภาค (,)

1.2.10 หัวข้อหลักภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ตำแหน่งชิดขอบกระดาษ ด้านซ้าย

1.2.11 หัวข้อย่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ขนาด 14 ชนิดตัวหนา Tab 1.5 เซนติเมตร จากอักษรตัวแรกของหัวข้อเรื่อง

1.2.12 เนื้อหาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ขนาด 14 ชนิดตัวธรรมดา จัดพิมพ์เป็น 1 คอลัมน์ บรรทัดแรกเว้น 1 Tab จากขอบกระดาษด้านซ้ายและพิมพ์ให้ชิดขอบทั้งสองด้าน

1.2.13 อ้างอิง (References) หัวข้อภาษาอังกฤษขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ชิดขอบซ้าย เนื้อหาภาษาไทยและภาษาอังกฤษขนาด 14 ชนิดตัวธรรมดา ตำแหน่งชื่อผู้เขียนชิดขอบซ้าย หากยาวเกิน 1 บรรทัด ให้ Tab 1.5 เซนติเมตร การอ้างอิงเอกสารให้เขียนตามแบบ APA (American Psychological Association)

1.2.14 ผู้เขียน/คณะผู้เขียน ภาษาไทยขนาด 14.5 ชนิดตัวหนา ชิดขอบซ้าย และขึ้นบรรทัดใหม่ ให้ Tab 0.75 เซนติเมตร ให้ระบุค่านำหน้าชื่อ ได้แก่ นาย นาง นางสาว และตำแหน่งทางวิชาการของผู้เขียน เนื้อหาได้ชื่อผู้เขียนภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ขนาด 14 ชนิดตัวธรรมดา Tab 1.5 เซนติเมตร โดยระบุหน่วยงานหรือสังกัดของผู้เขียน ข้อมูลที่อยู่ติดต่อได้พร้อมรหัสไปรษณีย์ หากยาวเกิน 1 บรรทัดให้ Tab 1.5 เซนติเมตร และบรรทัดใหม่ให้ Tab 1.5 เซนติเมตร ระบุอีเมล

1.3 จำนวนหน้า บทความต้นฉบับมีความยาวไม่เกิน 15 หน้า

2. การเขียนอ้างอิง

การอ้างอิงเอกสารให้เขียนอ้างอิงตามรูปแบบ APA (American Psychological Association) โดยให้แปลรายการอ้างอิงภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษทุกรายการ และยังคงรายการอ้างอิงภาษาไทยเดิมไว้ด้วย เพื่อให้กองบรรณาธิการตรวจสอบความถูกต้องในการแปล (สามารถดูหลักเกณฑ์การอ้างอิงวารสารวัฒนธรรมอาหารไทยได้ที่ <http://www.tci-thaijo.org/index.php/jfood>)

3. ลำดับหัวข้อในการเขียนต้นฉบับ

การเขียนต้นฉบับกำหนดให้ใช้ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษเท่านั้น ในกรณีเขียนเป็นภาษาไทย ควรแปลคำศัพท์ภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทยให้มากที่สุด ยกเว้นในกรณีที่คำศัพท์ภาษาอังกฤษเป็นคำเฉพาะที่แปลไม่ได้หรือแปลแล้วไม่ได้ความหมายชัดเจนให้ใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษได้ และควรใช้ภาษาที่ผู้อ่านเข้าใจง่าย ชัดเจน หากใช้คำย่อต้องเขียนคำเต็มไว้ครั้งแรกก่อน โดยเนื้อหาต้องเรียงลำดับตามหัวข้อดังนี้

3.1 ชื่อเรื่อง ควรสั้น และกะทัดรัด ความยาวไม่ควรเกิน 100 ตัวอักษร ชื่อเรื่องต้องมีทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษ โดยให้นำชื่อเรื่องภาษาไทยขึ้นก่อน

3.2 ชื่อผู้เขียน เป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ หากเกิน 6 คนให้เขียนเฉพาะคนแรกแล้วต่อท้ายด้วย “และคณะ”

3.3 ชื่อหน่วยงานหรือสังกัด ที่ผู้เขียนทำงานวิจัยเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

3.4 บทคัดย่อ เขียนทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยเขียนสรุปเฉพาะสาระสำคัญของเรื่อง อ่านแล้วเข้าใจง่าย ความยาวไม่ควรเกิน 250 คำ หรือ 15 บรรทัด โดยให้นำบทคัดย่อภาษาไทยขึ้นก่อน ทั้งนี้บทคัดย่อภาษาไทยกับบทคัดย่อภาษาอังกฤษต้องมีเนื้อหาตรงกัน

3.5 คำสำคัญ (Keywords) ให้อยู่ในตำแหน่งต่อท้ายบทคัดย่อ และ Abstract ไม่เกิน 4 คำ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้ในการเลือกหรือค้นหาเอกสารที่มีชื่อเรื่องประเภทเดียวกันกับเรื่องที่ทำการศึกษาวิจัย

3.6 บทนำ เป็นส่วนของเนื้อหาที่บอกความเป็นมา และเหตุผลนำไปสู่การศึกษาวิจัย และควรอ้างอิงงานวิจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.7 วัตถุประสงค์ ชี้แจงถึงจุดมุ่งหมายของการศึกษา

3.8 กรอบแนวคิด ชี้แจงความเชื่อมโยงตัวแปรต้นและตัวแปรตามในการทำการวิจัย

3.9 ระเบียบวิธีการวิจัย ควรอธิบายวิธีดำเนินการวิจัย โดยกล่าวถึงประชากรและกลุ่มตัวอย่าง (ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง วิธีการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง และที่มาของกลุ่มตัวอย่าง) การสร้างและพัฒนาคุณภาพเครื่องมือ การเก็บและรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล

3.10 ผลการวิจัย เป็นการเสนอสิ่งที่ได้จากการวิจัยเป็นลำดับ อาจแสดงด้วยตาราง กราฟ แผนภาพ ประกอบการอธิบาย ทั้งนี้ ถ้าแสดงด้วยตาราง ควรเป็นตารางแบบไม่มีเส้นขอบตารางด้านซ้ายและขวา หัวตารางแบบธรรมดาไม่มีสี ตารางควรมีเฉพาะที่จำเป็น ไม่ควรมีเกิน 5 ตาราง สำหรับรูปภาพประกอบ ควรเป็นรูปภาพขาวดำที่ชัดเจน และมีคำบรรยายได้รูป กรณีที่ผู้เขียนต้นฉบับประสงค์จะใช้ภาพสีจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังกล่าว

3.11 อภิปรายผล ควรมีการอภิปรายผลการวิจัยว่าเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้หรือไม่เพียงใด และควรอ้างทฤษฎีหรือเปรียบเทียบการทดลองของผู้อื่นที่เกี่ยวข้องประกอบ เพื่อให้ผู้อ่านเห็นด้วยตามหลักการหรือคัตค้านทฤษฎีที่มีอยู่เดิม

3.12 ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับงานวิจัยควรเป็นข้อเสนอแนะที่สามารถนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้จริง หรือข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

3.13 ผู้เขียน/คณะผู้เขียน ในส่วนท้ายของบทความให้เรียงลำดับตามรายชื่อในส่วนหัวเรื่องของบทความ โดยระบุตำแหน่งทางวิชาการ ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ และ e-mail

การส่งต้นฉบับ

1. เขียนต้นฉบับตามระเบียบการเขียนต้นฉบับวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย

2. ส่งต้นฉบับจำนวน 3 ชุด และแบบฟอร์มการยื่นต้นฉบับเพื่อพิจารณาตีพิมพ์ในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ส่งด้วยตนเองหรือทางไปรษณีย์ลงทะเบียนมาที่

กองบรรณาธิการวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

โทรศัพท์ 0-2423-9449-50

ชื่อผู้พิจารณาบทความ ปีที่ 1 ฉบับที่ 1

1. รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง
สถาบันปัญญาวิวัฒน์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สวามินี นวลแซกุล
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
3. ดร.ปิยวรรณ ธรรมบำรุง
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
4. ดร.พรตารา เขตต์ทองคำ
มหาวิทยาลัยรามคำแหง
5. ดร.ลฎาภา มอร์เตโร
ศูนย์การเรียนรู้ บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต