

# สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี

: กรณีศึกษาชุมชนปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

## A PROJECT OF “INHERIT AND PRESERVE RARE INDIGENOUS DESSERTS OF PATTANI PROVINCE : CASE STUDY OF PUYUD COMMUNITY PATTANI PROVINCE

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นุชฤดี รุ่ยใหม่  
หลักสูตรนิเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

### บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องสืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี มีวัตถุประสงค์ เพื่อสืบค้นข้อมูลขนมพื้นเมือง สืบสานและอนุรักษ์ ขนมไทยหายากของจังหวัดปัตตานีให้เด็กรุ่นใหม่ได้รู้จักและศึกษา เพื่อศึกษาถึงส่วนผสม วิธีการทำขนมหายากและเพื่อเผยแพร่ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานีให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการหาข้อมูลขนมพื้นเมืองหายากด้วยวิธีการระดมสมองจากกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี เพื่อคัดเลือกชนิดขนม จนได้รายชื่อ ขนม 4 ชนิด คือ ขนมหิยะ ขนมบาตาดูโระ ขนมตือปองอาเกาะ และขนมราดู จากนั้นจึงเสาะหาครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้ในการทำขนมตามสูตรดั้งเดิมเพื่อเป็นผู้สาธิตการทำขนม เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ถึงส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำขนมพื้นเมืองหายาก และสาธิตวิธีการทำขนมพื้นเมือง ณ ที่ทำการกลุ่มแม่บ้านตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดยผู้วิจัยเก็บข้อมูลในรูปเอกสารและวีซีดี และใช้แบบสอบถามเพื่อประเมินความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกเรื่องการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายาก จากกลุ่มแม่บ้าน และนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม

ผลการวิจัยพบว่า ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี มีส่วนผสมหลักที่คล้ายคลึงกัน คือ แป้ง ไข่ กะทิ และน้ำตาล โดยขนมบาตาดูโระ มีส่วนผสมที่แตกต่าง เนื่องจากเป็นขนมกึ่งของคาวกึ่งของหวาน ดังนั้นจึงมีส่วนผสมที่แตกต่าง คือ กุ้ง ปลาทุ และเครื่องเทศ

วิธีการเรียนรู้การทำขนมพื้นเมืองของคนในจังหวัดปัตตานี ใช้วิธีการบอกเล่าปากต่อปาก เป็นการส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบรุ่นต่อรุ่นเช่นเดียวกับการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยในจังหวัดอื่นๆ เทคนิคการทำขนมได้จากการลองผิดลองถูกจากการทำจริงจนชำนาญ ไม่มีการจดบันทึกสูตรการทำขนม หรือส่วนผสมเป็นหลักฐาน ใช้ความชำนาญ หรือความเคยชินของผู้ทำในการกะประมาณ ส่วนผสมต่างๆ

จากการใช้แบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ ก่อนเข้าร่วมกิจกรรม รู้จักขนมทั้ง 4 ชนิด เคยรับประทานและทราบถึงส่วนผสมของขนมเหล่านั้น แต่ไม่ทราบถึงวิธีการทำขนม และส่วนใหญ่ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด

หลังเข้าร่วมกิจกรรม ทราบถึงส่วนผสมของขนมทั้ง 4 ชนิด ทราบถึงวิธีการทำขนมทั้งหมด ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด ชอบขนมทั้ง 4 ชนิด แต่สามารถถ่ายทอดการทำขนมราดูได้มาก

ที่สุด และสามารถถ่ายทอดการทำขนมมาตามูโรได้ไม่น้อยที่สุด ซึ่งความรู้ ความเข้าใจในส่วนผสม วิธีการทำ และประโยชน์ของขนมพื้นเมือง รวมทั้งสามารถถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้ นับเป็นความสำเร็จตามวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์และสืบสานของงานวิจัยครั้งนี้

### คำสำคัญ

อนุรักษ์ สืบสาน ขนมพื้นเมืองหายาก

### Abstract

The purpose of this research are , for information and conservation on Rare Indigenous Desserts of Pattani Provinces , the younger generation has known and studied , to study how to make and to publish Rare Indigenous Desserts of Pattani Provinces to be Known more.

Data collection by brainstorm of a group of women in Puyud district in Pattani about kind of Rare Indigenous Desserts. To qualify as a kind of pastry dessert list four types of desserts such as Radu , Bataburok, Niba and Ar-koh then seek local teachers with knowledge based on traditional recipes in the recipe for demonstration . Data were collected by interview techniques, how to make Rare Indigenous Desserts and demonstrate how to make all of Rare Indigenous Desserts. The questionnaire to assess knowledge and understanding awareness about the conservation of Rare Indigenous Desserts from women's groups and students who participate.

The results showed that , The main ingredient of the Rare Indigenous Desserts of Pattani provinces are flour, eggs, milk only Bataburok Containing different Since it is a semi-sweet . Thus, there is a mixture of fish, shrimp and spices.

Native people in Pattani provinces use word of mouth to learn to bake desserts. Local knowledge is passed on from generations to generations as well as the inherited wisdom of Thailand in other provinces. Techniques for the dessert of the trial and error of making real and expertise. No notes dessert recipes or ingredients used as evidence of expertise or familiarity of the estimate made in the ingredients.

The questionnaire showed that ,most participants before activities known the 4 kinds of desserts and ever eat, know the ingredients and know the benefits all of the 4 types of desserts but do not know how to make them.

Participants after activities aware of all desserts ingredients, how to make, know the benefits of all desserts, like all of them. The knowledge and understanding of how to make the ingredients and benefits of Rare Indigenous Desserts of Pattani Provinces and including the ability to convey how the dessert. It is the achievement of the objectives for conservation and heritage of this research.

**Keywords:**

INHERIT PRESERVE RARE INDIGENOUS DESSERTS

**บทนำ**

ชนชาติไทยเป็นชาติเก่าแก่ที่มีอารยธรรมของตนเองมาเป็นเวลาช้านาน มีวัฒนธรรมประเพณีหลายอย่างที่เป็นของไทยเราเอง ประเพณีต่างๆ นอกจากแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ประจำชาติแล้วยังแสดงให้เห็นถึงความเจริญทางด้านจิตใจของชาวไทยตลอดมา ขนมไทยจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่มากที่สุดอย่างหนึ่ง มีประวัติความเป็นมายาวนาน ขนมไทยส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่มีส่วนผสมจากผลผลิตในท้องถิ่นหรือตามฤดูกาล ซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นของที่ทำจากข้าวนำมาตำหรือป่นจนละเอียดที่เรียกว่า “แป้ง” แล้วผสมกับน้ำตาลเพียงสองอย่างก่อนยุคแรก ต่อมาเมื่อมะพร้าวเข้าไปผสมขนมไทยในยุคก่อนจึงมีส่วนประกอบหลักคือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ของทั้งสามสิ่งนี้เป็นของพื้นบ้านที่มีอยู่โดยทั่วไป ขนมประเภทที่ใช้แป้ง น้ำตาล มะพร้าว คงมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย นับตั้งแต่สมัยอยุธยาในแผ่นดินของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งไทยมีการติดต่อกับต่างชาติทั้งทางตะวันตกและตะวันออก ทำให้คนไทยรับเอาวิธีการทำขนมโดยใช้ไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก มีการใช้น้ำตาลทรายเป็นส่วนประกอบรองที่นอกเหนือไปจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวที่มีอยู่เดิม นับว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญของขนมไทย

จากการเข้ามาของวัฒนธรรมตะวันตกและการไม่มีเวลาว่างของคนรุ่นใหม่ที่ทำให้ขนมไทยพื้นเมืองสูญหายไปตามกาลเวลาแล้ว เนื่องจากการทำขนมเป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านที่ไม่ใช้ภาษาหรือไม่มี การบันทึกไว้เป็นเรื่องราว เป็นหลักฐาน แต่ใช้การสืบทอดแบบบอกต่อปากต่อปาก รุ่นต่อรุ่น ดังนั้นตำรับสูตร วิธีการทำขนมไทยโบราณจึงมีโอกาสในการสูญหายไป (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2540, น. 3-29)

เมืองปัตตานีเคยเป็นเมืองท่าสำคัญเนื่องจากติดชายฝั่งทะเล อาหารพื้นเมืองของพื้นที่แถบนี้จึงมีเอกลักษณ์เฉพาะซึ่งแตกต่างจากอาหารพื้นเมืองภาคใต้อื่นๆ (อัสหมัด สมบูรณ์บัวหลวง, 2548, หน้า 5)

ขนมพื้นบ้านมุสลิม เป็นขนมที่มีคุณค่าทางด้านจิตใจ (ฮาลาล) มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ถูกหลักโภชนาการ เป็นทั้งอาหารและยา ดังเช่น ขนมราดู (ขนมพริกไทย) เป็นขนมที่เหมาะสมกับสตรีหลังคลอด เพราะจะช่วยเพิ่มปริมาณน้ำนม และทำให้ร่างกายกระชับเร็วขึ้น มีคุณค่าทางด้านประเพณีวัฒนธรรม ดังเช่น พิธีเข้าสู่นิต นิยมรับประทานขนมฆานม ช่วงถือศีลอดเดือนรอมฎอน นิยมรับประทานขนมอาเกาะ แต่งงานจะมีพิธีกินสม่างัด ซึ่งเป็นการป้อนข้าวและขนมให้เจ้าบ่าวเจ้าสาว ขนมที่ใช้มี กะละแมหรือขนมดอกออย ขนมก้อหรือตูปงปูดู ขนมลาและข้าวพอง เป็นต้น

ปัจจุบัน ภูมิปัญญาการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม กำลังจะสูญหายไปตามกาลเวลา เนื่องจากคนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก และไม่ยอมรับประทานมองว่าเป็นขนมโบราณ เคยไม่ทันสมัยเหมือนรับประทานขนมกรุบกรอบ ที่มีให้เลือกมากมาย นอกจากนั้น ครูภูมิปัญญาในชุมชน ที่มีความสามารถในการทำขนมพื้นบ้าน เหลือเพียงไม่กี่คน และส่วนใหญ่มีอายุมาก หากไม่รีบศึกษา เก็บข้อมูลหรือสร้างจิตสำนึกเรื่องการอนุรักษ์และสืบสาน อนาคตความรู้เรื่องการทำขนมพื้นบ้านคงจะ สูญหายไป และภูมิปัญญาการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม ก็คงจะสูญหายไปตามกาลเวลาเช่นกัน ดังนั้นงานวิจัยชิ้นนี้จะสามารถกระตุ้นให้คนใน

พื้นที่เห็นความสำคัญของขนมพื้นเมืองหายาก สร้างจิตสำนึกในการสืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานีให้เป็นที่รู้จักแก่คนรุ่นใหม่ และยังคงอยู่คู่วิถีชีวิตของคนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้สืบไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสืบค้นข้อมูลขนมพื้นเมือง สืบสานและอนุรักษ์ ขนมไทยหายากของจังหวัดปัตตานีให้เด็กรุ่นใหม่ได้รู้จักและศึกษา
2. เพื่อศึกษาถึงความเกี่ยวพันของขนมกับประเพณีและวัฒนธรรมพื้นเมือง ส่วนผสมและวิธีการทำขนมหายากในจังหวัดปัตตานีและจัดเก็บวิธีทำขนมพื้นเมืองหายากในรูปวีซีดี และใช้สื่อเพื่อเผยแพร่ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานีให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

### วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร คือ กลุ่มแม่บ้านใน ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

กลุ่มตัวอย่าง คือกลุ่มแม่บ้าน 1 กลุ่ม คัดเลือกแบบเจาะจงจากแม่บ้านที่มีความสนใจในเรื่องการทำขนมพื้นเมือง การอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองและมีความพร้อมด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการทำขนม รวมทั้งความปลอดภัยในการลงพื้นที่ของคณะผู้วิจัย คือ กลุ่มแม่บ้านบ้านปยุต ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี และกลุ่มนักเรียน

การเก็บรวบรวมข้อมูล มี 3 ขั้นตอน ดังนี้

1. หาข้อมูลขนมพื้นเมืองหายากด้วยวิธีการระดมสมองจากกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี เพื่อคัดเลือกขนมพื้นเมืองหายาก จนได้รายชื่อ ขนม 4 ชนิด คือ ขนมนิบะ ขนมบาดาบุโระ ขนมตือปองอาเกาะ และขนมราดู
2. จากนั้นจึงเสาะหาครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้ในการทำขนมตามสูตรดั้งเดิมเพื่อเป็นผู้สาธิตการทำขนม โดยกลุ่มแม่บ้านตำบลปยุตเป็นผู้ประสานงานจนได้ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความเชี่ยวชาญในการทำขนมที่กำหนดจำนวน 2 ท่าน คือ นางแวชิตีฮายะ เซะบากอ และ นางรอเมาะ อาลี และเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ถึงส่วนผสม วิธีการทำ และเทคนิคการทำขนมพื้นเมืองหายาก
3. สาธิตวิธีการทำขนมพื้นเมือง ณ ที่ทำการกลุ่มแม่บ้านตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดยกลุ่มแม่บ้านเป็นผู้จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม โดยผู้วิจัยเก็บข้อมูลในรูปเอกสารและวีซีดี และใช้แบบสอบถามเพื่อประเมินความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกเรื่องการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายาก จากการเข้าร่วมกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้าน และนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม



ภาพที่ 1 ขนมนิบะ  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2557



ภาพที่ 2 ขนมบาตานุโระ  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2557



ภาพที่ 3 ขนมต๋องอาเกาะ  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2557



ภาพที่ 3 ขนมราดู  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2557

## ผลการวิจัย

ผลการวิจัยพบว่า ชนม์พื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี มีส่วนผสมหลักที่คล้ายคลึงกัน คือ แป้ง ไข่ กะทิ และน้ำตาล โดยขนมมาตาบู่โระ มีส่วนผสมที่แตกต่าง เนื่องจากเป็นขนมกึ่งของคาวกึ่งของหวาน ดังนั้นจึงมีส่วนผสมที่แตกต่าง คือ กุ้ง ปลาทุ และเครื่องเทศ

วิธีการเรียนรู้การทำขนมพื้นเมืองของคนในจังหวัดปัตตานี ใช้วิธีการบอกเล่าปากต่อปาก เป็นการส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบรุ่นต่อรุ่นเช่นเดียวกับการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยในจังหวัดอื่นๆ เทคนิคการทำขนมได้จากการลองผิดลองถูกจากการทำจริงจนชำนาญ รวมทั้งไม่มีการจดบันทึกสูตรการทำขนม หรือส่วนผสมเป็นหลักฐาน และไม่มีสูตรการทำขนมที่ชัดเจน ใช้ความชำนาญหรือความเคยชินของผู้ทำในการกะประมาณ ส่วนผสมต่างๆ

จากการใช้แบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ ก่อนเข้าร่วมกิจกรรม รู้จักขนมทั้ง 4 ชนิด โดยรู้จักขนมอาเกาะและขนมนิบะมากที่สุด เคยรับประทานขนมนิบะ และขนมอาเกาะมากที่สุด ทราบถึงส่วนผสมของขนมเหล่านั้น แต่ไม่ทราบถึงวิธีการทำขนม โดยไม่ทราบวิธีการทำขนมมาตาบู่โระมากที่สุด และส่วนใหญ่ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิดหลังเข้าร่วมกิจกรรม ทราบถึงส่วนผสมของขนมทั้ง 4 ชนิด ทราบถึงวิธีการทำขนมทั้งหมด ส่วนใหญ่ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด ชอบขนมทั้ง 4 ชนิด แต่สามารถถ่ายทอดการทำขนมราดูได้มากที่สุด และสามารถถ่ายทอดการทำขนมมาตาบู่โระได้น้อยที่สุด ซึ่งความรู้ ความเข้าใจในส่วนผสม วิธีการทำ และประโยชน์ของขนมพื้นเมือง รวมทั้งสามารถถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้ นับเป็นความสำเร็จตามวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์และสืบสานของงานวิจัยครั้งนี้

## อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงวัฒนธรรม เพราะการทำขนมเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวข้องกับชีวิต โดยเฉพาะขนมพื้นเมืองของจังหวัดปัตตานีเกี่ยวข้องกับพิธีกรรม คือ ขนมนิบะ และ ขนมตือปองอาเกาะ เป็นขนมที่นิยมรับประทานในช่วงถือศีลอด เพราะเป็นขนมที่ให้พลังงานสูง ขนมราดู เป็นขนมที่ใช้ช่วยในการสมานแผลหลังพิธีการเข้าสู่นัด (การขลิบอวัยวะเพศ) และหลังคลอดลูก เนื่องจากมีสมุนไพรและพริกไทย เป็นส่วนประกอบ และนับเป็นวัฒนธรรมย่อยเพราะเป็นวัฒนธรรมเฉพาะพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้เท่านั้น

การทำขนมพื้นเมืองของจังหวัดปัตตานี เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีการสืบทอดโดยอาศัยปากต่อปาก การสืบทอดวัฒนธรรมพื้นบ้านทั้งจากคนรุ่นเดียวกันและจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ส่วนใหญ่จะอาศัยการบอกเล่าปากต่อปาก ไม่มีการบันทึกเป็นหลักฐาน และมักเป็นการถ่ายทอดในครอบครัว เป็นสูตรขนมเฉพาะ หรือเทคนิคเฉพาะของแต่ละครอบครัว ลักษณะเช่นนี้เป็นผลให้วัฒนธรรมพื้นบ้านมีลักษณะเฉพาะ คือ วัฒนธรรมนั้นจะมีการแพร่กระจายโดยผู้สืบทอด มีการเปลี่ยนแปลงเป็นปกติธรรมดา และมีรูปแบบที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังแฝงทรศณะส่วนตัวของผู้บอกเล่าผสมผสานไปด้วย หรืออาจเปลี่ยนแปลงเนื่องจากความจำของผู้ได้รับการถ่ายทอด รวมทั้งเทคนิคใหม่ที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์ใหม่ จึงทำให้ส่วนผสมของขนมพื้นเมืองเหล่านี้มีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย มีการพัฒนาให้เข้ากับ

ความนิยมของคนรุ่นใหม่ เช่น ขนมนิบะอาจมีการเติมสีผสมอาหาร หรือกลิ่นวานิลลาลงไป หรือขนมบาตาบรูโระ ที่มีการประยุกต์ส่วนผสมโดยใช้ปลาทุ หรือกุ้ง

ขนมนิบะ และขนมตือปองอาเกาะ นับเป็นขนมที่รับมาจากวัฒนธรรมต่างประเทศ เพราะมีการใช้ไข่เป็นส่วนผสม ซึ่งขนมไทยแท้ จะมีส่วนผสมหลักเพียง แป้ง น้ำตาล กะทิ หรือมะพร้าวเท่านั้น ซึ่งจากหลักฐานพบว่า จังหวัดปัตตานีในอดีตเป็นเมืองท่าที่มีการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติโดยเฉพาะชาวเปอร์เซีย นอกจากนี้ ทั้งขนมนิบะ ขนมตือปองอาเกาะ และขนมราดู ยังนับเป็นขนมในศาสนาและประเพณี เพราะยึดติดกับเทศกาลถือศีลอด และการเข้าสู่ันต์ ตามหลักศาสนาอิสลาม จากการแบ่งขนมไทยเป็น 4 หมวด คือ ขนมตามฤดูกาลหรือขนมชาวบ้าน ขนมชาวยุโรป ขนมจากต่างประเทศ และขนมในศาสนาและประเพณี

ผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของภาณี กาญจนานิกัญญกุล ที่ได้ศึกษาเรื่อง ขนมไทย และวัฒนธรรมการบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย ผลการวิจัยเกี่ยวกับขนมพื้นเมืองพบว่า ขนมไม่ได้เป็นวัตถุที่มีคุณค่าเฉพาะการรับประทานเพื่อความอร่อยเท่านั้น แต่ยังมีคุณค่าอื่น ๆ ติดมาด้วย เช่น คุณค่าทางประวัติศาสตร์ พิธีกรรม คุณค่าทางสังคม วัฒนธรรมและทางจิตใจ สอดคล้องกับงานวิจัยของดลวานะ ตายะ และคณะ ที่ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารละศีลอดในเดือนรอมฎอน : กรณีศึกษาตำบลเขาต้อม อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี คือ อาหารละศีลอดถือเป็นอาหารมื้อพิเศษ มีอาหารบางชนิดที่ทำเฉพาะช่วงถือศีลอด และมีอาหารหลายชนิดที่หายไปจากชุมชนรวมทั้งบาทการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองต้องเริ่มจากกลุ่มเยาวชน และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปราณิ จันทศรี ที่ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล คือช่วงถือศีลอดจะมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่ปรุงขึ้นเป็นพิเศษ

### ข้อเสนอแนะ

1. ควรจะมีการส่งเสริมโครงการอนุรักษ์และสืบสานขนมพื้นเมืองหายากในพื้นที่อื่น ๆ ของสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อเป็นการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายาก และสืบสานไปยังคนรุ่นใหม่เพื่อให้ขนมพื้นเมืองเหล่านี้ยังคงอยู่คู่กับวิถีชีวิตของคนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ต่อไป

2. ควรขยายกลุ่มเป้าหมายในการเข้าร่วมกิจกรรมไปยังกลุ่มเยาวชนเป็นหลัก เนื่องจากเป็นกลุ่มที่ไม่ค่อยรู้จักขนมพื้นเมืองหายาก และเป็นกลุ่มหลักที่จะอนุรักษ์และสืบสานให้ขนมพื้นเมืองหายากยังคงอยู่ในอนาคต

### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ในการวิจัยครั้งต่อไปน่าจะมีการวิจัยเพื่อเก็บส่วนผสม หรือสูตรของขนมที่เป็นมาตรฐาน เช่นเดียวกับขนมต่างประเทศ หรือที่เรียกว่าการวิจัยตำรับขนมพื้นเมืองหายากเพื่อให้คนรุ่นใหม่ที่สนใจทำขนมสามารถนำสูตรมาตรฐานสากลไปใช้ได้



## เอกสารอ้างอิง

- กันยารัตน์ พรหมวิเศษ.(2542). **อาเภ๊ะ ขนมพิมพ์ไข่ของชาวไทยมุสลิมบักษีใต้**. วัฒนธรรมไทย.  
มกราคม 2542.
- คณะกรรมการ,สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2551). **บรรพบุรุษของเรา**. กรุงเทพฯ :  
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- ดลวานะ ตาเยะและคณะ.(2550). **การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารละศีลอดในเดือนรอมฎอน :**  
**กรณีศึกษา ตำบลเขาต้อม อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี**.ปริญญาานิพนธ์หลักสูตรปริญญา  
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ปราณี จันทศรี. (2547).**วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล**.  
กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- ภาณี กาญจนากัญญากุล. (2545). **ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค :** **กรณีศึกษาตลาดดอน  
หวาย** วิทยานิพนธ์หลักสูตรสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล (มานุษยวิทยา).  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุโขทัยธรรมมาธิราช,มหาวิทยาลัย. (2540). **ขนมกับวัฒนธรรมไทย**. กรุงเทพฯ .  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
- อัยหมัด สมบูรณ์บัวหลวง. (2548). “ **ตัวตนคนมลายูมุสลิมที่ชายแดนใต้**”.ศิลปวัฒนธรรม. ปีที่ 2  
ฉบับที่ 6 (เมษายน 2548)