



# ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนา ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร

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

ต้นวา สุทธิชาติ<sup>1</sup> ธนภพ โสตรโยม<sup>2</sup> และชญาภัทร์ ก่ออารีโย<sup>3</sup>

Tunwa Suthichart<sup>1</sup> Thanapop Soteyome<sup>2</sup> and Chayapat Kee-ariyo<sup>3</sup>

- 1 นักศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร student, Master of Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology
  - 2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจำหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร Assistant Professor, Lecturer Master of Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon E-mail: thanapop.s@rmutp.ac.th
  - 3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจำหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร Assistant Professor, Lecturer Master of Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon E-mail: chayapat.s@rmutp.ac.th
- 1 Corresponding Author: E-mail: Tunwasuthichart2@gmail.com

Received: 18 ก.ค. 65 Revised: 2 ก.ย. 65 Accepted: 21 ต.ค. 65

DOI: 10.14416/j.ted.2024.12.007

### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประวัติความเป็นมาและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร 2) ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร และ 3) จัดทำตำรับอาหารในพิธีกรรมสำหรับอาหารอัมเบ็งสูตรดั้งเดิมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ดำเนินงานวิจัยด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและวิจัยทดลองโดยศึกษาเก็บข้อมูลและทำการทดสอบประสาทสัมผัส จากประชากรชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา 50 คน ครัวเรือน กลุ่มประชากรตัวอย่าง 50 ครัวเรือนและปราชญ์ชุมชนจำนวน 10 ท่าน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์แบบสอบถามและแบบทดสอบทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale สถิติที่ใช้วิเคราะห์ คือ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ข้อมูลนำเสนอด้วยสถิติเชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบดังนี้ 1) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครนั้นสืบเชื้อสายมาจากชาวมุสลิมเชื้อสายชวาที่ย้ายการตั้งถิ่นฐานมาอาศัยอยู่ในประเทศตั้งแต่รัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ต่อมาจึงมีการตั้งรกรากขยายครัวเรือน ก่อสร้างมัสยิดเป็นศูนย์รวมจิตใจ จนเกิดเป็นชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาจนถึงปัจจุบัน 2) ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานั้นยังสืบทอดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารสำหรับใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาเพื่อรำลึกถึงผู้ล่วงลับนั้นคือ สำหรับอาหารอัมเบ็ง ซึ่งประกอบไปด้วยอาหาร 7 ชนิด คือ แกงอะบือรโก่ ผัดสะมากอแรง บัคกาแตล สะรุนแดง คะรังอะเซ็ม ปลาตองกอล และข้าวสวย และ 3) จัดทำตำรับอาหารในพิธีกรรมสำหรับอาหารอัมเบ็งสูตรดั้งเดิมได้ผลการทดสอบจากทั้งหมด 5 สูตร

พบว่า แกงอะปือรจากสูตรที่ 4 ผัดสะมากอแรงจากสูตรที่ 3 บัคกาแต้ลจากสูตรที่ 3 สะรุนแต้จจากสูตรที่ 1 คะรังอะเซ็มจากสูตรที่ 4 และปลาตองกือลจากสูตรที่ 2 ได้รับการยอมรับมากที่สุด

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา วัฒนธรรมอาหาร พิธีกรรมทางศาสนา ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา อัมเบ็ง

## Abstract

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

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

**Keywords:** Wisdom, Food Culture, Religious Rituals, Javanese-Muslim Thais, Nasi Ambeng

## 1. บทนำ

สังคมและวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่แยกจากกันไม่ได้ มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันอย่างลึกซึ้งวัฒนธรรมเกิดขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการทางสังคมและจิตใจของมนุษย์ วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ช่วยให้โครงสร้างทางสังคมคงอยู่ เพราะมีความผูกพันทางจิตใจของหลาย ๆ คนเข้าด้วยกันรากฐานของสังคม คือ วัฒนธรรม ดังนั้นการพัฒนาสังคมให้เจริญก้าวหน้าขึ้นต้องอาศัยวัฒนธรรมเป็นตัวตั้งหรือเป็นรากฐาน สังคมจึงจะมีความมั่นคงและยั่งยืน [1] วัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยนและรับเอาจากวัฒนธรรมอื่นเป็นวัฒนธรรมหนึ่ง

ที่มีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเรื่องของวัฒนธรรมต่าง ๆ ช่วยให้นุชนชาติเข้าใจกันช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่ายขึ้น [2] นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัยภูมิปัญญาวิถีชีวิตความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิถีการกินวิธีการปรุงรวมถึงฤดูกาลเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิดแต่ละอย่างล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้นซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคนที่อาศัยอยู่ในแต่ละเขต



วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะมีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคแต่ละพื้นที่ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นส่วนใหญ่จะให้คุณกับร่างกายมีประโยชน์ทั้งในด้านยาและสมุนไพรไปพร้อม ๆ กันความเชื่อเหล่านี้ล้วนแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ในขณะเดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคนต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนในสังคมนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี [3]

ในอดีตประเทศไทยนั้นได้มีการเข้ามาตั้งรกรากของชาวมุสลิมเป็นเวลานาน การมาของชาวมุสลิมแต่ละกลุ่มนั้นมาจากต่างท้องที่ต่างชาติพันธุ์กระจายเป็นชุมชนต่าง ๆ จนถึงปัจจุบัน แต่นับถือศาสนาเดียวกันที่เรียกว่าอิสลาม แล้วการมาของชาวมุสลิมจากแต่ละท้องที่นั้นก็นำมาซึ่งวัฒนธรรมการกิน วิถีชีวิตการเป็นอยู่มากมาย แต่ถึงจะต่างชาติพันธุ์มาจากต่างที่ ศาสนาอิสลามไม่ใช่ศาสนาหลักของประเทศไทย แต่ประเทศไทยก็ถือได้ว่าเป็นประเทศที่เป็นมิตรกับทุกศาสนาเห็นได้จากความขัดแย้งทางศาสนาที่มีน้อยจึงทำให้ประเทศไทยเป็นอีกหนึ่งจุดหมายปลายทางที่เป็นมิตรอันดับต้น ๆ ที่ชาวมุสลิมนิยมมาท่องเที่ยวรวมถึงการเป็นจุดหมายที่เป็นมิตรต่อครอบครัวสิ่งอำนวยความสะดวกภายในท่าอากาศยานสถานที่พักและโรงแรมการให้ความสำคัญกับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมการเดินทางทางอากาศที่เชื่อมโยงและการเดินทางโดยไม่ต้องขอวีซ่าอีกทั้งประเทศไทยเองก็ได้ให้ความสำคัญกับนักท่องเที่ยวมุสลิมเร็วกว่าประเทศอื่น ๆ เห็นได้จากการเพิ่มขึ้นของสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับชาวมุสลิม เช่น ร้านอาหารฮาลาล ที่พักฮาลาล และสิ่งอำนวยความสะดวกทางศาสนกิจทั้งภายในอากาศยานและบริเวณแหล่งท่องเที่ยว นอกจากนี้ยังได้มีการเตรียมความพร้อมการให้ความรู้และการออกใบรับรองมาตรฐานฮาลาลแก่ผู้ประกอบการท่องเที่ยวเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น [4] ชวาเป็นชื่อชาวมุสลิมกลุ่มหนึ่งในกรุงเทพมหานครที่ใช้เรียกกลุ่มของตัวเองชื่อชวาเป็นที่รู้จักกันดีของชาวไทยว่า “ชวา” มุสลิมที่มาจากเกาะชวาประเทศอินโดนีเซีย ออกเสียงคำว่าชวาเป็นยะวา ตามศัพท์สำเนียงในบ้านเกิดเมืองนอนของตน เอกสารทางราชการ

สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวใช้คำชวาและยะวาปนกันก็เป็นที่เข้าใจเป็นกลุ่มคนเดียวกันนั่นเอง แม้ในปัจจุบัน สถานที่ทำพิธีกรรมของศาสนาที่เรียกว่ามัสยิดก็จัดทะเบียนต่อทางราชการ ในนามของมัสยิดยะวาเช่นกัน ชวายะวามีถิ่นอยู่บริเวณซอยโรงน้ำแข็งถนนสาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทรกรุงเทพมหานคร ชวายะวา นิยมเรียกถิ่นที่อยู่ของตนเองว่า “ก่างยะวา” (Tampong Java) คำว่าก่างมีความหมายว่า หมู่บ้าน แต่สำหรับชวายะวาสูงอายุนั้นจะเรียกตัวเองว่าสุนเกิบารู (Sungei Baru) คำว่า “Sungei” ภาษาชวา แปลว่า คลอง ส่วนคำว่า “Baru” แปลว่า ใหม่ นั่นคือ คลองสาทรใหม่นั้นเอง [5]

ผู้วิจัยได้สังเกตเห็นปัญหาของภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานี้ เนื่องจากปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารสำหรับนี้ คงมีหลงเหลืออยู่ แต่กลับมีลดน้อยลงไปเรื่อย ๆ จากอดีตสู่ปัจจุบันตามกาลเวลา และสูตรต้นตำรับของอาหารนั้นได้มีการสืบทอดกันมาปากต่อปาก ไม่มีการจดบันทึกดำรับอย่างเป็นทางการ ทำให้ตำรับอาหารจากอดีตสู่ปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้น เพราะยุคสมัยที่เร่งรีบขึ้น และวิถีชีวิตของมนุษย์ที่เปลี่ยนไปทางผู้วิจัยจึงมีแนวทางการศึกษาลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลของวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่ยังคงมีอยู่ในปัจจุบันและทำการบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้ทำการค้นคว้าเพื่อเป็นความรู้การดำรงสืบสานวัฒนธรรมให้คนรุ่นหลังต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร
- 2.2 เพื่อศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร
- 2.3 เพื่อจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

### 3. วิธีการดำเนินการวิจัย

#### 3.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

1) กลุ่มประชากรชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและบริบทชาวบ้านมุสลิมไทยเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร จำนวน 50 ครั้วเรือน

2) ประชาชนผู้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม จำนวน 10 ท่าน

#### 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) แบบสัมภาษณ์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

2) แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

3) แบบทดสอบการยอมรับประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale เพื่อศึกษาและจัดทำรับอาหาร อัมเบ็งในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา

#### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการศึกษาข้อมูลจากเอกสารงานวิจัยและหนังสือชวา-ชวาในบางกอก บทความวิชาการ รูปภาพของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในอดีต และศึกษาข้อมูลจากบุคคลที่เป็นกลุ่มตัวอย่างชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา จำนวน 50 ครั้วเรือน

#### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

1) เนื่องจากเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพทางผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการใช้สถิติเชิงพรรณนา เพื่อให้ได้ข้อมูลที่แท้จริงและเชื่อถือได้ โดยผู้วิจัยต้องวิเคราะห์ข้อมูลให้ครอบคลุม วัตถุประสงค์ของการวิจัยโดยการอภิปรายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ดังนั้นผู้วิจัยได้ทำเอาข้อมูลมารวบรวมเพื่อวิเคราะห์และเชื่อมโยงกับปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นให้มีความสัมพันธ์กันได้อาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมารวมวิเคราะห์และนำเสนอในเชิงพรรณนา

2) ข้อมูลที่ได้มาจากการสัมภาษณ์จากกลุ่มประชากรตัวอย่าง จำนวน 40 สุตร แล้วทำการวิเคราะห์ คัดเลือกโดยมีประชาชนจำนวน 10 ท่าน ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์และคัดเลือก จึงได้มาซึ่งสูตรตำรับดั้งเดิมประจำครั้วเรือน 5 สุตร

3) การทดสอบทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale จากผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจในรสชาติของสำหรับอาหาร อัมเบ็ง โดยให้คะแนนความชอบในความดั้งเดิมของสูตรอาหารทั้งหมด 5 สุตร

### 4. ผลการวิจัย

4.1 ผลศึกษาประวัติความเป็นมาและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

ผลการศึกษาพบว่าชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครสืบเชื้อสายมาจากชาวมุสลิมเชื้อสายชวาที่ย้ายถิ่นฐานมาจากประเทศอินโดนีเซีย ในช่วงสมัยรัชกาลที่ 5 โดยชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ยังคงอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมในรูปแบบชวามาจนถึงทุกวันนี้ ซึ่งปัจจุบันชุมชนชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ตั้งอยู่ที่ซอยเจริญราษฎร์ 1 หรือที่เรียกกันว่าชุมชนโรงน้ำแข็ง เป็นที่ตั้งของมัสยิดชวา ซึ่งเป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาที่ใหญ่ที่สุดในปัจจุบัน ทั้งนี้ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครนั้นมีวิถีชีวิตที่กลมกลืนผสมผสานไปกับวัฒนธรรมและสังคมแบบเดียวกับชาวไทย ไม่ว่าจะเป็นอาหารการกิน การประกอบอาชีพ การศึกษา ที่อยู่อาศัย และหลักปฏิบัติในสังคมไทย เป็นต้น และบริบทในปัจจุบันของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ซึ่งมีสาเหตุมาจากหลายปัจจัย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงในด้านความเจริญของเทคโนโลยี การเข้ามาของวัฒนธรรมต่างชาติ เยาวชนรุ่นใหม่ที่เกิดจากเชื้อสายชวาที่ค่อนข้างห่างจากรุ่นแรก จึงทำให้การสืบสานอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของรุ่นต่อไปนั้นได้รับความสนใจน้อยลง และมีโอกาสที่จะสูญหายในอนาคตอันใกล้

4.2 ผลศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร

ผลการศึกษาวิจัยพบว่า สำหรับอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร มีชื่อว่า สำหรับ “อัมเบ็ง” คือ สำหรับอาหารที่ประกอบไปด้วยอาหารทั้งหมด 7 ชนิดในหนึ่งสำหรับ ดังภาพที่ 1

1) ผัดสะมากอแรง คือ ผัดผักที่มีรสชาติเปรี้ยวหวาน



## บทความวิจัย

ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร

ซึ่งประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่เป็นผักส่วนใหญ่และเนื้อสัตว์เพียงเล็กน้อย

- 2) สะรูนแดง คือ มะพร้าวคั่วแห้งที่ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงต่าง ๆ ผสมกับมะพร้าวขูดแล้วนำไปคั่วแห้ง
- 3) บัคคาแคดิล คือ มันบดผสมเนื้อวัว ปรุงรสชาติและเครื่องเทศ บั่นให้เป็นรูปทรงแล้วนำไปทอด
- 4) แกงอะปือร์โก้ คือ แกงกะทิที่มีการใช้เครื่องเทศ

เฉพาะ ใช้เนื้อไก่เป็นวัตถุดิบหลัก

- 5) คะรังอะเซ็ม คือ ผัดเปรี้ยวหวานชนิดหนึ่งที่มีรสชาติคล้ายกับผัดสะมากอแรงแต่มีวัตถุดิบบางอย่างที่แตกต่างกัน โดยส่วนใหญ่ใช้มะเขือยาวเป็นวัตถุดิบหลัก
- 6) ปลาตองกือล คือ ปลาโอทอดหมักด้วยเครื่องเทศ
- 7) ข้าวสวย



ภาพที่ 1 สำหรับอาหารอัมเบ็ง

โดยสำหรับอาหารอัมเบ็ง นิยมใช้ในงานบุญที่จัดขึ้นเพื่อรำลึกถึงแก่ผู้ล่วงลับ 7 วัน 40 วัน หรือ 100 วัน สามารถพบได้ในกลุ่มมุสลิมเชื้อสายชวาเท่านั้น และจากการลงพื้นที่ศึกษาเก็บข้อมูล พบว่า บางครัวเรือนที่มีเชื้อสายชวายังคงมีความรู้ในเรื่องของตำรับอาหารของสำหรับอาหารอัมเบ็ง แต่ละตำรับนั้น

มีความแตกต่างกัน ทางผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลตำรับมาจากกลุ่มตัวอย่าง และนำมาวิเคราะห์ เพื่อนำมาใช้ในวัตถุประสงค์ที่ 3 ในการจัดทำตำรับของสำหรับอาหาร อัมเบ็ง จากทั้งหมด 5 ตำรับ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลสูตรสำหรับอาหารอัมเบ็งทั้ง 5 ตำรับ

สำหรับอาหารอัมเบ็ง	สูตรตำรับ				
	ตำรับที่ 1	ตำรับที่ 2	ตำรับที่ 3	ตำรับที่ 4	ตำรับที่ 5
แกงอะปือร์	แกงกะทิไก่ (น้ำมะขามเปียก)	กुरुหม่าไก่	แกงกะทิไก่ (น้ำมะนาว)	แกงกะทิไก่ (ตะลิงปลิง)	แกงกะทิไก่ (มะดัน)
ผัดสะมากอแรง	ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว	ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว	ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว	ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว	ผัดเปรี้ยวหวานถั่ว
บัคคาแคดิล	เนื้อผสมมันบดทอด (มันฝรั่ง, ลูกผักชีคั่ว)	เนื้อผสมมันบดทอด (มันเทศ, ลูกจันทร์)	เนื้อผสมมันบดทอด (มันเทศ, อบเชย)	เนื้อผสมมันบดทอด (มันเทศ, พริกไทยดำ)	เนื้อผสมมันบดทอด (มันฝรั่ง, ลูกจันทร์, ลูกผักชี, อบเชย)
สะรูนแดง	มะพร้าวคั่วปรุงรส (ผิวมะกรูด)	มะพร้าวคั่วปรุงรส (ใบมะกรูด)	มะพร้าวคั่วปรุงรส (ข่า, ตะไคร้)	มะพร้าวคั่วปรุงรส (ผิวมะนาว)	มะพร้าวคั่วปรุงรส

ตารางที่ 1 ข้อมูลสูตรสำหรับอาหารอัมเบ็งทั้ง 5 ตำรับ (ต่อ)

สำหรับอาหาร อัมเบ็ง	สูตรตำรับ				
	ตำรับที่ 1	ตำรับที่ 2	ตำรับที่ 3	ตำรับที่ 4	ตำรับที่ 5
คะรังอะเซ็ม	มะเขือขอส เปรี้ยวหวาน (มะเขือต้มเปื่อย)	มะเขือขอส เปรี้ยวหวาน (มะเขือย่าง)	มะเขือขอส เปรี้ยวหวาน (ไข่ดาว, แดงกวาง)	มะเขือขอส เปรี้ยวหวาน (มะเขือลวก)	มะเขือขอส เปรี้ยวหวาน (มะเขือลวก)
ปลาตองก๊อล	ปลาโอทอด (ยี่ห่วย)	ปลาโอทอด (กระเทียม)	ปลาโอทอด (น้ำมันขามเปียก)	ปลาโอทอด (ผงขมิ้น)	ปลาโอทอด

เนื่องจากรสชาติของอาหารนั้นเป็นรสชาติเฉพาะของทางกลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ดังนั้นจึงไม่เป็นที่นิยมของคนกลุ่มอื่น รวมถึงคนรุ่นใหม่ของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร อีกทั้งยังมีขั้นตอนและกรรมวิธีที่ค่อนข้างยุ่งยาก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้สำหรับอาหารอัมเบ็งนั้นได้ดัดด้อยลง

4.3 ผลการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ผลจากการศึกษาข้อมูลตำรับอาหารที่ใช้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร เพื่อจัดทำตำรับมาตรฐานของทั้ง 5 ตำรับ

จากอาหารทั้งหมด 6 ชนิด เพื่อทดสอบยอมรับทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale จากปราชญ์ชุมชนผู้เชี่ยวชาญในด้านพิธีกรรมทางศาสนา จำนวน 10 คน พบว่า ตำรับอาหารที่ได้รับการยอมรับดังนี้ แกงอะปือรไก่จากตำรับที่ 4 จากทดสอบประสาทสัมผัสแกงอะปือรไก่ ผู้เชี่ยวชาญได้ให้คะแนนความชอบไปที่สูตรที่ 4 เนื่องจากสูตรที่ 4 นั้นมีความต่างจากสูตรอื่นตรงที่เคี้ยวไก่อให้สุกจนนิ่มเปื่อย ทำให้รสชาติของเครื่องแกงถึงรสชาติของไก่อ และมีการให้ความเปรี้ยวแบบดั้งเดิม การใช้ตะลิงปลิงทำให้กลิ่นและรสชาติมีความดั้งเดิมมากที่สุด



ภาพที่ 2 แกงอะปือรไก่สูตรที่ 4

ผิดระมากอแรงจากตำรับที่ 3 จากทดสอบประสาทสัมผัสของผิดระมากอแรงนั้นทางด้านผู้เชี่ยวชาญได้ให้คะแนนความชอบมากที่สุดคือสูตรที่ 3 เนื่องจากการผักทั้งหมดลงไปผิดให้แค่พอสุกไม่เคี้ยวนานจนเสียรสชาติ และมีการใช้น้ำปลาทำให้

มีความหอม มีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ การใช้เนื้อสัตว์ที่เป็นเนื้อวัวติดมันทำไขมันของเนื้อวัวเสริมในกลิ่นและรสชาติของอาหารอีกด้วย



## บทความวิจัย

ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร



ภาพที่ 3 ผัดสะมากอแรงสูตรที่ 3

บักกาดัดลจากตำรับที่ 3 เป็นสูตรที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เนื่องจากการใช้มันเทศทำให้มีเนื้อสัมผัสที่ตึกว่า มันฝรั่งและเครื่องเทศมีความหอมของอบเขยเป็นกลิ่นออกหวาน ซึ่งมีความเข้ากันกับหัวหอมเจียว



ภาพที่ 4 บักกาดัดลสูตรที่ 3

สระรุนแดงจากตำรับที่ 1 คะแนนความชอบของผู้เชี่ยวชาญที่เด่นชัดจากผิวมะกรูด และไม่มีการใช้เครื่องเทศที่มากเกินไป ได้ให้คะแนนไปที่สูตรที่ 1 มากที่สุดเนื่องจากสูตรที่ 1 มีความหอม ซึ่งทำให้ไม่มีกลิ่นฉุนจนเกินไป



ภาพที่ 5 สระรุนแดงจากสูตรที่ 1

คะริงอะเซ็มจากตำรับที่ 4 คะแนนความชอบจากผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ มีความเห็นว่าสูตรที่ 4 คือ สูตรที่ดั้งเดิมที่สุดเนื่องจากมีการเคี้ยวมะเขือให้เปื่อยจนทำให้ซอสมีความชุ่มของน้ำผักลงไปผสมทำให้หวานและให้ความเค็มโดยการใช้ น้ำปลาซึ่งทำให้มีกลิ่นที่หอมและรสชาติที่กลมกล่อม



ภาพที่ 6 กระวังอะเข็มสูตรที่ 4

ปลาตองก๊อลจากตำรับที่ 1 จากการทดสอบประสาทสัมผัสทางผู้เชี่ยวชาญทั้ง 10 ท่านได้ให้คะแนนความชอบไปที่สูตรที่ 2 เนื่องจากมีการใช้ผงกระหรี่ในการคลุกไปในปลา

ทำให้เมื่อผสมกับกระเทียมสดแล้วมีกลิ่นที่หอมกว่าสูตรที่ใช้เครื่องเทศอื่น ๆ



ภาพที่ 7 ปลาตองก๊อลสูตรที่ 2

## 5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

### 5.1 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล

5.1.1 การศึกษาประวัติความเป็นและบริบทชุมชนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร พบว่าจากในอดีตจนถึงปัจจุบัน ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาได้มีการสืบทอดอัตลักษณ์ การคงอยู่ของวัฒนธรรมและวิถีการดำรงชีวิตจากรุ่นแรกจนถึงปัจจุบัน สอดคล้องกับยศ สันตสมบัติ [6] ได้กล่าวไว้ว่า เป็นการกระทำหรือความพยายามที่จะกระทำให้วัฒนธรรมของตนคงอยู่ต่อไป โดยสร้างความตระหนักถึงความสำคัญในวัฒนธรรมนั้น โดยการสืบทอดผ่านคนรุ่นต่อ ๆ ไป และยังสอดคล้องกับอภิชาติ จันทรแดง [7] ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมในแต่ละด้านว่าเป็นวิถีทางและแบบฉบับในการดำเนินชีวิตของชุมชนที่ได้สั่งสมมา รวมทั้งความคิดต่าง ๆ

ที่คนได้กระทำสร้าง ถ่ายทอด สะสมและรักษาไว้จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง อาจอยู่ในรูปแบบของความรู้การปฏิบัติและความเชื่อ ตลอดจนวัตถุสิ่งของอันเกิดจากการคิดและการกระทำของมนุษย์ เมื่อพิจารณาในแง่นี้ วัฒนธรรมคือความรู้สึนึกคิดและการปฏิบัติของมนุษย์เอง โดยจะต้องมีระบบคุณธรรมและจริยธรรมเป็นตัวกำกับตัวความรู้และการปฏิบัติของมนุษย์ในแต่ละสังคม ทั้งนี้เพื่อก่อให้เกิดความสงบสุขในการดำรงชีวิต

5.1.2 การศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวานั้นคือภูมิปัญญาที่ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาสืบทอดอัตลักษณ์มาจากชาวมุสลิมเชื้อชวารุ่นแรก ซึ่งสอดคล้องกับเสาวภา ศักยพันธ์ [8] ให้ความหมายว่า



## บทความวิจัย

ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง แบบแผนการเรียนรู้ของสังคมว่าสิ่งใดใช้เป็นอาหารได้มีการกำหนดวิธีการหาอาหารและการแปรรูปอาหาร ซึ่งการประกอบอาหารยังมีผลต่อเนื่องไปถึงการกำหนดลักษณะในการบรรจุอาหารและเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบการกินอาหาร นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารคือ เครื่องกำหนดกฎเกณฑ์การบริโภคตามสถานภาพบุคคลหรือสังคมแต่ละแห่งโดยไม่ได้มีการประกาศเป็นกฎหมายข้อบังคับแต่รู้จักได้ด้วยธรรมเนียมประเพณีของแต่ละสังคมเนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ การที่คนเรากินอาหารเข้าไปในแต่ละวันนั้นไม่เพียงแต่กินเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายเท่านั้นแต่เรายังกินเพื่อให้เกิดความพึงพอใจและความอร่อยร่วมไปด้วย ดังจะสังเกตได้จากการกำหนดรสชาติกลิ่นอุณหภูมิรูปร่างสีกลิ่นและขนาดของอาหารซึ่งสิ่งเหล่านี้ไม่ได้เกี่ยวข้องกับความต้องการทางกายอย่างเดียวแต่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางสังคมของท้องถิ่นแต่ละแห่งที่มีวัฒนธรรมการกินสืบทอดกันมาเป็นเวลานานเกิดเป็นอาหารประจำแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไปโดยเฉพาะอาหารตามเทศกาลหรือโอกาสพิเศษในสังคมทั่วไปจะมีข้อกำหนดเพื่อใช้ในการจัดอาหารพิเศษตามกาลเทศะและวาระพิเศษต่าง ๆ

จากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครนั้นสามารถพบได้ในงานพิธีกรรมทางศาสนาที่รำลึกแก่ผู้ล่วงลับ โดยสุนิติจุฑามาศ [9] ได้กล่าวไว้ว่า อาหารสำหรับงานกินบุญในชุมชนชาวยะวาในกรุงเทพมหานครนั้นคงจะไม่ครบสูตรหากไม่มีสำหรับอาหารที่เรียกว่า “ข้าวอำเบ็ง” (Nasi Ambeng) ซึ่งเป็นสำหรับข้าวใส่ถาดที่ชาวยะวามักจะทำในงานบุญใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ทำบุญคนตาย 7 วัน 40 วัน หรือ 100 วัน โดยเจ้าภาพจะเชิญ “ละแบ” หรือกลุ่มคนผู้มีความรู้ทางศาสนาในชุมชน (หรือบางกรณีก็เชิญมาจากนอกชุมชน) ที่มีความสามารถอ่านบทขอพร (ดูอา) ได้มาร่วมสำหรับข้าวอำเบ็งจะประกอบด้วยอาหาร 7 ชนิด ได้แก่ ผัดสะมะกอแห้ง สะรุณแดง บักคาแตล แกงอะปือโรโก้ คะรังอะเซ็ม และปลาโอทอด (ปลาต้องก้อล) ซึ่งต้องใช้เวลาในการเตรียมอาหาร 2-3 วันแล้วแต่ว่าจะทำปริมาณมากแค่ไหน

สำหรับอาหารอำเบ็งนั้นใช้วัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุง

ภายใต้หลักการของอาหารฮาลาล ซึ่งสอดคล้องกับสำนักงานมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย [10] ให้ความหมายไว้ว่า คำว่าฮาลาลเป็นภาษาอาหรับมีความหมายว่าอนุมัติ เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนา จะมีความหมายว่า สิ่งศาสนาอิสลามอนุมัติ ซึ่งจะมีความหมายตรงข้ามกับคำว่า ฮาโรม ซึ่งหมายถึงสิ่งที่ศาสนาห้าม ศาสนาอิสลามกรอบการดำเนินชีวิตของชาวมุสลิมทุกคน ดังนี้ การบริโภคอาหารต้องปฏิบัติตามหลักของฮาลาล เนื้อสัตว์ที่นำปรุงอาหารต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนา และไม่เป็นสัตว์ที่เป็นฮาโรม ในส่วนของเครื่องดื่ม อิสลามห้ามไม่ให้ดื่มเครื่องดื่มที่เกิดจากการนำไปหมักจนกลายเป็นสุรา ไม่ว่าจะผลิตจากองุ่น อินทผลัม ข้าวบาร์เลย์หรือวัตถุดิบใดก็ตาม

ในปัจจุบันนั้นสำหรับอาหารอำเบ็ง เป็นที่รู้จักในกลุ่มชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาและเชื้อสายอื่นในกรุงเทพมหานครเท่านั้น เนื่องการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา ซึ่งสอดคล้องกับสนธิ สมัครการ [11] ได้สรุปไว้ว่า การสร้างวัฒนธรรมใหม่ วัฒนธรรมประเพณีหรือระบบความเชื่อใหม่ ๆ เมื่อมีการยอมรับและนำไปใช้กันอย่างแพร่หลายย่อมถือว่าการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการดำเนินชีวิตอย่างใหม่เกิดขึ้นและถ้าแบบแผนการดำเนินชีวิตที่ดำรงอยู่นานมากกว่าหนึ่งชั่วอายุคนขึ้นไปนับได้ว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมเกิดขึ้น นอกจากนี้ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานครรุ่นใหม่ ได้รับวัฒนธรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป เสรีวงษ์มณฑา [12] ได้สรุปไว้ว่า การเรียนรู้การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรบริโภคซึ่งเกิดจากประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อมเมื่อบุคคลได้รับสิ่งกระตุ้นจะเกิดการตอบสนองแต่ละบุคคลมีความสามารถในการเรียนรู้ที่แตกต่างกันไปการเรียนรู้ด้วยตนเองขึ้นอยู่กับพื้นฐานเดิมที่บุคคลได้รับไม่ว่าจะเป็นพื้นฐานด้านการศึกษาการเลี้ยงดูของครอบครัวสถาบันการศึกษาและกลุ่มเพื่อนรวมทั้งขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มสิ่งเหล่านี้ล้วนมีอิทธิพลต่อการตีความหรือให้ความหมายของสิ่งที่มากระทบนำไปสู่ความแตกต่างกันด้านความคิดความเข้าใจและความรู้

5.1.3 จัดทำตำรับอาหารในงานพิธีกรรมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาสูตรดั้งเดิมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวาในกรุงเทพมหานคร ได้ผลการทดสอบจากทั้งหมด 5 สูตร

แกงอะปือรจากสูตรที่ 4 ด้วยคะแนนเฉลี่ย  $6.5 \pm 1.08$  ผัดสะมากอแรงจากสูตรที่ 3 ด้วยคะแนนเฉลี่ย  $6.2 \pm 1.03$  บั๊กกาดัตลจากสูตรที่ 3 ด้วยคะแนนเฉลี่ย  $6.7 \pm 1.40$  สะรุนแดงจากสูตรที่ 1 ด้วยคะแนนเฉลี่ย  $6.3 \pm 0.95$  คะริงอะเซ็มจากสูตรที่ 4 คะแนนเฉลี่ย  $6.3 \pm 1.06$  และปลาตองกือลจากสูตรที่ 2 คะแนนเฉลี่ย  $6.1 \pm 1.10$  ซึ่งจากศึกษาด้วยสถิติค่าเฉลี่ยประกอบกับการให้สัมภาษณ์ในด้านอาหารได้ข้อสรุปว่า สำหรับอาหารอัมเบ็งที่ใช้ในงานพิธีกรรมนั้นไม่มีตำรับที่ตายตัวและดั้งเดิมมาตั้งแต่แรก แต่จะเป็นตำรับเฉพาะของแต่ละตระกูลที่ได้รับการสืบทอดมาจากรุ่นและประกอบกับปัจจัยสภาพแวดล้อมของแหล่งวัตถุดิบของอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับศิริพงษ์ รักใหม่ [13] ได้สรุปไว้ว่า แม้ว่าได้ผ่านการทดลองซ้ำหลายครั้ง จนได้ตำรับอาหารไทยมาตรฐาน แต่จากการทดลองพบว่า การประกอบอาหารในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ประกอบอาหารเป็นสำคัญ แม้ว่าผู้ประกอบอาหารจะใช้ตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) เดียวกัน แต่อาหารที่ได้อาจมีรูปลักษณะหรือรสชาติแตกต่างกันได้ เนื่องจากการประกอบอาหารแต่ละครั้งอาจมีปัจจัยแวดล้อมที่เกี่ยวข้องแตกต่างกัน อาทิ คุณภาพวัตถุดิบระดับความร้อนหรือระยะเวลาในการประกอบอาหาร เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Dodgshun and Peters [14] ที่ระบุว่า การประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย ไม่ได้ขึ้นอยู่กับทักษะของการประกอบอาหาร และตำรับอาหารเท่านั้น แต่ยังขึ้นอยู่กับระดับของความร้อน (Intensity of Heat) ที่ใช้ในการปรุงอาหารและปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการประกอบอาหารด้วย อาทิ ขนาดหรือชิ้นส่วนของวัตถุดิบ ส่วนผสมของวัตถุดิบที่เป็นของแห้ง ของสดหรือแช่แข็ง และคุณภาพของอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้การประกอบอาหารในแต่ละครั้งหากมีการใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่เปลี่ยนแปลงไปตามความจำเป็นของการจัดซื้อหรือจัดหาวัตถุดิบหลักบางชนิดที่สำเร็จรูป เช่น การเปลี่ยนยี่ห้อตราสินค้าของเครื่องแกง น้ำปลาหรือกะทิ เป็นต้น อาจทำให้รูปลักษณะและรสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไปได้ ดังนั้นผู้ประกอบอาหารจึงต้องให้ความสำคัญต่อองค์ประกอบต่าง ๆ ในการประกอบอาหารทุกครั้งแม้ว่าจะใช้ตำรับมาตรฐานอาหารเดียวกัน แต่อาจต้องมีการดัดแปลงให้เหมาะสมกับ

วัตถุดิบหรือองค์ประกอบอื่น ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไปด้วย

### 5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาการเก็บข้อมูลเป็นระยะเวลานาน จึงควรแบ่งการเก็บข้อมูลออกเป็นส่วน ๆ ไม่ควรเก็บข้อมูลพร้อมกันทั้งหมด และทำการแบ่งประเภทของข้อมูลให้เป็นหมวดหมู่เพื่อความสะดวกและป้องกันความผิดพลาดที่ได้มาของข้อมูล

5.2.2 การทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยการชิมอาหารสำหรับอัมเบ็ง มีทั้งหมด 6 ชนิดใน 1 สำหรับต้องการชิมทั้งหมด 5 ตำรับ ดังนั้นการชิมอาหารเป็นจำนวนมากในเวลาใกล้เคียงกัน อาจทำให้มีความผิดพลาดในการใช้ประสาทสัมผัสต่าง ๆ ซึ่งอาจทำให้การให้คะแนนความชอบเกิดความคลาดเคลื่อน ดังนั้นควรแบ่งระยะเวลาการทดสอบของอาหารแต่ละชนิดไม่ให้ใกล้กันเกินไป

5.2.3 เนื่องจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลโดยส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ดังนั้นควรมีการจัดผู้ประสานงานที่เป็นที่รู้จักของคนในชุมชน เพื่อการติดต่อและสื่อสารในการเก็บข้อมูล

## เอกสารอ้างอิง

- [1] ประเวศ วะสี. (2547). การพัฒนาต้องเอาวัฒนธรรมเป็นตัวตั้ง. กองทุนส่งเสริมงานวัฒนธรรม สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม.
- [2] พัฒนะ วิตะวะ. (2549). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- [3] วิไล แก้วแกมเกษ. (2547). กระบวนการทางสังคมและวัฒนธรรม ที่มีผลต่อการฟื้นฟูแหล่งอาหารของชุมชนบ้านสว่าง จังหวัดมหาสารคาม. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- [4] บัณฑิต เอนกพูนสินสุข. (2562). สถานการณ์ท่องเที่ยวมุสลิมโลก. พนักงานวางแผน 4 กองวิจัยการตลาดททท. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.tatreviewmagazine.com/> [สืบค้นเมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2565].
- [5] กรรณิการ์ จุฑามาศ สุมาลี. (2541). ยะวา-ชวาในบางกอก. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, สำนักนายกรัฐมนตรี
- [6] ยศ สันตสมบัติ. (2556). มุขยภัยกับวัฒนธรรม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 4, กรุงเทพมหานคร.



## บทความวิจัย

ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายชวา ในกรุงเทพมหานคร

- [7] อภิชาติ จันทรแดง. (2546). ความเชื่อ พิธีกรรม: กระบวนการเรียนรู้เพื่อศึกษาภาพการพึ่งตนเองของชุมชนชนบท ศึกษาเฉพาะกรณี ชุมชนบ้านยางหลวง ตำบลท่ายา อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- [8] เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). ตำราอาหารท้องถิ่น. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- [9] สุนิติ จุฑามาศ. (2561). วัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิมไทยเชื้อสายยะวา (ชวา). ศูนย์มนุษยวิทยาสรีนธร (องค์การมหาชน).
- [10] สำนักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. (2551). คู่มือฮาลาล-ฮารอม. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [11] สนิท สมัครการ. (2545). การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมกับการพัฒนาสังคม. พิมพ์ครั้งที่ 6, กรุงเทพมหานคร. โครงการส่งเสริมเอกสารวิชาการ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- [12] เสรีวงษ์มณฑา. (2542). การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค. ธีระฟิล์มและไซเท็กซ์.
- [13] ศิริพงษ์ รักใหม่. (2561). การพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี: ตำรับอาหารว่างและตำรับอาหารหวาน. 13(2), 184-199.
- [14] Dodgshun, G., & Peters, M. (2004). *Cookery for the hospitality industry* (5<sup>th</sup> ed.). Cambridge University Press.