

สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี

: กรณีศึกษาชุมชนปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

A Project Of “Inherit and Preserve Rare Indigenous Desserts of Pattani Province : Case Study of Puyud Community Pattani Province

นุชฤดี รุ่ยใหม่ และคณะ*

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องสืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี มีวัตถุประสงค์เพื่อสืบค้นข้อมูลขนมพื้นเมือง สืบสานและอนุรักษ์ ขนมไทยหายากของจังหวัดปัตตานีให้เด็กรุ่นใหม่ได้รู้จักและศึกษา เพื่อศึกษาความรู้ ส่วนผสม วิธีการทำขนมหายากจากครุภูมิปัญญาท้องถิ่นและเพื่อเผยแพร่ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานีให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

การเก็บรวบรวมข้อมูลขนมพื้นเมืองหายากและวิธีการเรียนรู้การทำขนมด้วยวิธีการระดมสมองจากกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี เพื่อคัดเลือกชนิดขนม จนได้รายชื่อ ขนม 4 ชนิด คือ ขนมนิบะ ขนมบาดาบูโระ ขนมตือปองอาเกาะ และขนมราดู การสืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากโดยการเสาะหาครุภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับความรู้ในการทำขนมตามสูตรดั้งเดิมโดยสัมภาษณ์ถึงส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำขนมพื้นเมืองหายาก และการเผยแพร่ขนมพื้นเมืองหายากโดยครุภูมิปัญญาท้องถิ่นสาธิตวิธีการทำขนมพื้นเมือง ณ ที่ทำการกลุ่มแม่บ้านตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดยผู้วิจัยเก็บข้อมูลในรูปเอกสารและวีซีดี และใช้แบบสอบถามเพื่อประเมินความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกเรื่องการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายาก จากกลุ่มแม่บ้าน และนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม

ผลการวิจัยพบว่า ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี มีส่วนผสมหลักที่คล้ายคลึงกันคือ แป้ง ไข่ กะทิ และน้ำตาล โดยขนมบาดาบูโระ มีส่วนผสมที่แตกต่าง เนื่องจากเป็นขนมกึ่งของคาวกึ่งของหวาน ดังนั้นจึงมีส่วนผสมที่แตกต่าง คือ กุ้ง ปลาทุ และเครื่องเทศ

วิธีการเรียนรู้การทำขนมพื้นเมืองของคนในจังหวัดปัตตานี ใช้วิธีการบอกเล่าปากต่อปาก เป็นการส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบรุ่นต่อรุ่นเช่นเดียวกับการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยในจังหวัดอื่นๆ เทคนิคการทำขนมได้จากการลองผิดลองถูกจากการทำจริงจนชำนาญ ไม่มีการจดบันทึกสูตรการทำขนม หรือส่วนผสมเป็นหลักฐาน ใช้ความชำนาญ หรือความเคยชินของผู้ทำในการกะประมาณ ส่วนผสมต่างๆ

* อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

จากการใช้แบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ ก่อนเข้าร่วมกิจกรรม รู้จักขนมทั้ง 4 ชนิด เคยรับประทานและทราบถึงส่วนผสมของขนมเหล่านั้น แต่ไม่ทราบถึงวิธีการทำขนม และส่วนใหญ่ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด

หลังเข้าร่วมกิจกรรม ทราบถึงส่วนผสมของขนมทั้ง 4 ชนิด ทราบถึงวิธีการทำขนมทั้งหมด ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด ชอบขนมทั้ง 4 ชนิด แต่สามารถถ่ายทอดการทำขนมราดูได้มากที่สุด และสามารถถ่ายทอดการทำขนมมาตาบูโระได้น้อยที่สุด ซึ่งความรู้ ความเข้าใจในส่วนผสม วิธีการทำ และประโยชน์ของขนมพื้นเมือง รวมทั้งสามารถถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้นับเป็นความสำเร็จตามวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์และสืบสานของงานวิจัยครั้งนี้

คำสำคัญ : อนุรักษ์ สืบสาน ขนมพื้นเมืองหายาก

Abstract

The purposes of this research are extending 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 aware of all desserts ingredients after activities, 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 ซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นของที่ทำจากข้าว นำมาตำหรือปั่นจนละเอียดที่เรียกว่า “แป้ง” แล้วผสมกับน้ำตาลเพียงสองอย่างก่อนยุคแรก ต่อมาจะมีมะพร้าวเข้าไปผสมขนมไทยในยุคก่อนจึงมีส่วนประกอบหลักคือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ของทั้งสามสิ่งนี้เป็นของพื้นบ้านที่มีอยู่โดยทั่วไป ขนมประเภทที่ใช้แป้ง น้ำตาล มะพร้าว คงมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย นับตั้งแต่สมัยอยุธยาในแผ่นดินของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งไทยมีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศทั้งทางตะวันตกและตะวันออก ทำให้คนไทยรับเอาวิธีการทำขนมโดยใช้ไข่มาเป็นส่วนประกอบหลัก มีการใช้น้ำตาลทรายเป็นส่วนประกอบรองที่นอกเหนือไปจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวที่มีอยู่เดิม นับว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญของขนมไทย

ขนมเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมพื้นบ้าน ซึ่งมีความสำคัญต่อการสืบสานวัฒนธรรมผ่านการเรียนรู้ของคนรุ่นหนึ่ง สู่อีกรุ่นหนึ่ง เช่นงานวิจัยของภาณี กาญจนภา ภิญโญกุล (2545) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย ผลการวิจัยเกี่ยวกับขนมพื้นเมืองพบว่า ขนมไม่ได้เป็นวัตถุที่มีคุณค่าเฉพาะการรับประทานเพื่อความอร่อยเท่านั้น แต่ยังมีคุณค่าอื่น ๆ ติดมาด้วย เช่น คุณค่าทางประวัติศาสตร์ พิธีกรรม คุณค่าทางสังคม วัฒนธรรมและทางจิตใจ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ดลวานะ ตาเยะ และคนอื่นๆ (2550) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารละศีลอดในเดือนรอมฎอน : กรณีศึกษาตำบลเขาต้อม อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี คือ อาหารละศีลอดถือเป็นอาหารมื้อพิเศษ มีอาหารบางชนิดที่ทำเฉพาะช่วงถือศีลอด และมีอาหารหลายชนิดที่หายไปจากชุมชนรวมทั้งบทบาทการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองต้องเริ่มจากกลุ่มเยาวชน และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปราณี จันทศรี (2547) ที่ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล คือช่วงถือศีลอดจะมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่ปรุงขึ้นเป็นพิเศษ

จากการเข้ามาของวัฒนธรรมตะวันตกและการไม่มีเวลาว่างของคนรุ่นใหม่ที่ทำให้ขนมไทยพื้นเมืองสูญหายไปตามกาลเวลาแล้ว เนื่องจากการทำขนมเป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านที่ไม่ใช้ภาษา หรือไม่มีการบันทึกไว้เป็นเรื่องราว เป็นหลักฐาน แต่ใช้การสืบทอดแบบบอกต่อปากต่อปาก รุ่นต่อรุ่น ดังนั้นตำรับ สูตร วิธีการทำขนมไทยโบราณจึงมีโอกาสนในการสูญหายไป (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2540, น.3-29)

เมืองปัตตานีเคยเป็นเมืองท่าสำคัญเนื่องจากติดชายฝั่งทะเล อาหารพื้นเมืองของพื้นที่แถบนี้จึงมีเอกลักษณ์เฉพาะซึ่งแตกต่างจากอาหารพื้นเมืองภาคใต้อื่นๆ (อภัยมัต สมบูรณ์บัวหลวง, น.5)

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

ปัจจุบัน ภูมิปัญญาการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม กำลังจะสูญหายไปตามกาลเวลา เนื่องจากคนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก และไม่นิยมนำมาบริโภคมองว่าเป็นขนมโบราณ เคยไม่ทันสมัยเหมือนรับประทานขนมกรุบกรอบ ที่มีให้เลือกมากมาย นอกจากนั้น ครูภูมิปัญญาในชุมชน ที่มีความสามารถในการทำขนมพื้นบ้าน เหลือเพียงไม่กี่คน และส่วนใหญ่มีอายุมาก หากไม่รีบศึกษา เก็บข้อมูลหรือสร้างจิตสำนึกเรื่องการอนุรักษ์และสืบสาน อนาคตความรู้เรื่องการทำขนมพื้นบ้านคงจะ สูญหายไป และภูมิปัญญาการทำขนมพื้นบ้านมุสลิม ก็คงจะสูญหายไปตามกาลเวลาเช่นกัน ดังนั้นงานวิจัยชิ้นนี้จะสามารถกระตุ้นให้คนในพื้นที่เห็นความสำคัญของขนมพื้นเมืองหายาก สร้างจิตสำนึกในการสืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานีให้เป็นที่รู้จักแก่คนรุ่นใหม่ และยังคงอยู่คู่วิถีชีวิตของคนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้สืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสืบค้นข้อมูลขนมพื้นเมือง สืบสานและอนุรักษ์ ขนมไทยหายากของจังหวัดปัตตานีให้เด็กรุ่นใหม่ได้รู้จักและศึกษา
2. เพื่อศึกษาความรู้ ส่วนผสม วิธีการทำขนมพื้นเมืองหายากจากครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ความเกี่ยวพันของขนมกับประเพณีและวัฒนธรรมพื้นเมือง
3. เพื่อสาธิตวิธีการทำขนมหายากในจังหวัดปัตตานีและจัดเก็บวิธีทำขนมพื้นเมืองหายากในรูปแบบวีซีดี และใช้สื่อเพื่อเผยแพร่ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานีให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร คือ กลุ่มแม่บ้านใน ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

กลุ่มตัวอย่าง คือกลุ่มแม่บ้าน 1 กลุ่ม คัดเลือกแบบเจาะจงจากแม่บ้านที่มีความสนใจในเรื่องการทำขนมพื้นเมือง การอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองและมีความพร้อมด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการทำขนม รวมทั้งความปลอดภัยในการลงพื้นที่ของคณะผู้วิจัย คือ กลุ่มแม่บ้านบ้านปยุต ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี จำนวน 18 คน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นสุ่มโดยวิธีเจาะจง จำนวน 2 คนและกลุ่มนักเรียนระดับประถมศึกษา จำนวน 2 คน

การเก็บรวบรวมข้อมูล มี 3 ขั้นตอน ดังนี้

1. เก็บรวบรวมข้อมูลขนมพื้นเมืองหายากด้วยวิธีการระดมสมองจากกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ ตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี เพื่อคัดเลือกขนมพื้นเมืองหายาก จนได้รายชื่อ ขนม 4 ชนิด คือ ขนมนิบะ ขนมบาตาบูโระ ขนมตือปงอาเกาะ และขนมราดู

2. จากนั้นจึงเสาะหาครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้ในการทำขนมตามสูตรดั้งเดิมเพื่อเป็นผู้สาธิตการทำขนม โดยกลุ่มแม่บ้านตำบลปยุตเป็นผู้ประสานงานจนได้ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความเชี่ยวชาญในการทำขนมที่กำหนดจำนวน 2 ท่าน คือ นางแวชตีฮายะ เซะบากอ และ นางรอเมาะ อาลี และเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ถึงส่วนผสม วิธีทำ และเทคนิคการทำขนม

3. สาธิตวิธีการทำขนมพื้นเมือง ณ ที่ทำการกลุ่มแม่บ้านตำบลปยุต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดยกลุ่มแม่บ้านเป็นผู้จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม โดยกลุ่มแม่บ้านและนักเรียนเข้าร่วมกิจกรรม และผู้วิจัยใช้แบบสอบถามเพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจเรื่องวิธีการทำ และจิตสำนึกเรื่องการรักษาอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายาก

4. กระบวนการอนุรักษ์และสืบสาน โดยผู้วิจัยเก็บข้อมูลในรูปเอกสารและวีซีดี และเผยแพร่ข้อมูลไปยังกลุ่มต่างๆในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้



ภาพที่ 1 ขนมนิบะ

ที่มา : (นุชฤดี ลุ่มใหม่ และคนอื่นๆ, 2557, ภาพถ่าย)



ภาพที่ 2 ขนมบาตาบู่โร
ที่มา : (นุชฤดี สุ่มใหม่ และคนอื่น ๆ, 2557, ภาพถ่าย)



ภาพที่ 3 ขนมตือปองอาเกาะ
ที่มา : (นุชฤดี สุ่มใหม่ และคนอื่น ๆ, 2557, ภาพถ่าย)



ภาพที่ 3 ขนมราดู

ที่มา : (นุชฤดี ลุ่มใหม่ และคนอื่น ๆ, 2557, ภาพถ่าย)

ผลการวิจัย

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

วิธีการเรียนรู้การทำขนมพื้นเมืองของคนในจังหวัดปัตตานี ใช้วิธีการบอกเล่าปากต่อปาก เป็นการส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบรุ่นต่อรุ่นเช่นเดียวกับการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยในจังหวัดอื่นๆ เทคนิคการทำขนมได้จากการลองผิดลองถูกจากการทำจริงจนชำนาญ รวมทั้งไม่มีการจดบันทึกสูตรการทำขนม หรือส่วนผสมเป็นหลักฐาน และไม่มีสูตรการทำขนมที่ชัดเจน ใช้ความชำนาญ หรือความเคยชินของผู้ทำในการกะประมาณ ส่วนผสมต่างๆ

จากการใช้แบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ ก่อนเข้าร่วมกิจกรรม รู้จักขนมทั้ง 4 ชนิด โดยรู้จักขนมอาเกาะและขนมนิยะมากที่สุด เคยรับประทานขนมนิยะ และขนมอาเกาะมากที่สุด ทราบถึงส่วนผสมของขนมเหล่านั้น แต่ไม่ทราบถึงวิธีการทำขนม โดยไม่ทราบวิธีการทำขนมมาตาบูโระมากที่สุด และส่วนใหญ่ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด หลังเข้าร่วมกิจกรรม ทราบถึงส่วนผสมของขนมทั้ง 4 ชนิด ทราบถึงวิธีการทำขนมทั้งหมด ส่วนใหญ่ทราบถึงประโยชน์ของขนมทั้ง 4 ชนิด ชอบขนมทั้ง 4 ชนิด แต่สามารถถ่ายทอดการทำขนมราดูได้มากที่สุด และสามารถถ่ายทอดการทำขนมมาตาบูโระได้น้อยที่สุด ซึ่งความรู้ ความเข้าใจในส่วนผสม วิธีการทำ และประโยชน์ของขนมพื้นเมือง รวมทั้งสามารถถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้นับเป็นความสำเร็จตามวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์และสืบสานของงานวิจัยครั้งนี้

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงวัฒนธรรม เพราะการทำขนมเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวข้องกับชีวิต โดยเฉพาะขนมพื้นเมืองของจังหวัดปัตตานีเกี่ยวข้องกับพิธีกรรม คือ ขนมนิบะ และขนมตอปปองอาเกาะ เป็นขนมที่นิยมรับประทานในช่วงถือศีลอด เพราะเป็นขนมที่ให้พลังงานสูง ขนมราดู เป็นขนมที่ใช้ช่วยในการสมานแผลหลังพิธีการเข้าสู่นัด (การขลิบอวัยวะเพศ) และหลังคลอดลูก เนื่องจากมีสมุนไพร และพริกไทย เป็นส่วนประกอบ

การทำขนมพื้นเมืองของจังหวัดปัตตานี เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีการสืบทอดโดยอาศัยปากต่อปาก การสืบทอดวัฒนธรรมพื้นบ้านทั้งจากคนรุ่นเดียวกันและจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ส่วนใหญ่จะอาศัยการบอกเล่าปากต่อปาก ไม่มีการบันทึกเป็นหลักฐาน และมักเป็นการถ่ายทอดในครอบครัว เป็นสูตรขนมเฉพาะ หรือเทคนิคเฉพาะของแต่ละครอบครัว ลักษณะเช่นนี้เป็นผลให้วัฒนธรรมพื้นบ้านมีลักษณะเฉพาะ คือ วัฒนธรรมนั้นจะมีการแพร่กระจายโดยผู้สืบทอด มีการเปลี่ยนแปลงเป็นปกติธรรมดา และมีรูปแบบที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังแฝงทรศนะส่วนตัวของผู้บอกเล่าผสมผสานไปด้วย หรืออาจเปลี่ยนแปลงเนื่องจากความจำของผู้ได้รับการถ่ายทอด รวมทั้งเทคนิคใหม่ที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์ใหม่ จึงทำให้ส่วนผสมของขนมพื้นเมืองเหล่านี้มีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย มีการพัฒนาให้เข้ากับคามนิยมของคนรุ่นใหม่ เช่น ขนมนิบะอาจมีการเติมสีผสมอาหาร หรือกลิ่นวานิลลาลงไป หรือขนมบาตาดูโร ที่มีการประยุกต์โดยใช้ปลาทุ หรือกุ้ง

ขนมนิบะ และขนมตอปปองอาเกาะ นับเป็นขนมที่รับมาจากวัฒนธรรมต่างประเทศ เพราะมีการใช้ไข่เป็นส่วนผสม ซึ่งขนมไทยแท้ จะมีส่วนผสมหลักเพียง แป้ง น้ำตาล กะทิ หรือมะพร้าวเท่านั้น ซึ่งจากหลักฐานพบว่า จังหวัดปัตตานีในอดีตเป็นเมืองท่าที่มีการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติโดยเฉพาะชาวเปอร์เซีย นอกจากนั้น ทั้งขนมนิบะ ขนมตอปปองอาเกาะ และขนมราดู ยังนับเป็นขนมในศาสนาและประเพณี เพราะยึดติดกับเทศกาลถือศีลอด และการเข้าสู่นัด ตามหลักศาสนาอิสลาม จากการแบ่งขนมไทยเป็น 4 หมวด คือ ขนมตามฤดูกาลหรือขนมชาวบ้าน ขนมชาววัง ขนมจากต่างประเทศ และขนมในศาสนาและประเพณี

ผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของภาณี กาญจนา ภิญโญกุล (2545) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย ผลการวิจัยเกี่ยวกับขนมพื้นเมืองพบว่า ขนมไม่ได้เป็นวัตถุที่มีคุณค่าเฉพาะการรับประทานเพื่อความอร่อยเท่านั้น แต่ยังมีคุณค่าอื่น ๆ ติดมาด้วย เช่น คุณค่าทางประวัติศาสตร์ พิธีกรรม คุณค่าทางสังคม วัฒนธรรมและทางจิตใจ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ดลวานะ ตาเยะ และคนอื่นๆ (2550) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารละศีลอดในเดือนรอมฎอน : กรณีศึกษาตำบลเขาตูม อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี คือ อาหารละศีลอดถือเป็นอาหารมื้อพิเศษ มีอาหารบางชนิดที่ทำเฉพาะช่วงถือศีลอด และมีอาหารหลายชนิดที่หายไปจากชุมชนรวมทั้งบทบาทการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองต้องเริ่มจากกลุ่มเยาวชน และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปราณี จันทศรี (2547) ที่ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล คือช่วงถือศีลอดจะมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่ปรุงขึ้นเป็นพิเศษ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรจะมีการส่งเสริมโครงการอนุรักษ์และสืบสานขนมพื้นเมืองหายากในพื้นที่อื่นๆ ของสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อเป็นการอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายาก และสืบสานไปยังคนรุ่นใหม่ เพื่อให้ขนมพื้นเมืองเหล่านี้ยังคงอยู่คู่กับวิถีชีวิตของคนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ต่อไป
2. ควรขยายกลุ่มเป้าหมายในการเข้าร่วมกิจกรรมไปยังกลุ่มเยาวชนเป็นหลัก เนื่องจากเป็นกลุ่มที่ไม่ค่อยรู้จักขนมพื้นเมืองหายาก และเป็นกลุ่มหลักที่จะอนุรักษ์และสืบสานให้ขนมพื้นเมืองหายากยังคงอยู่ในอนาคต
3. ควรมีการเผยแพร่กระบวนการทำขนมพื้นเมืองหายากให้ผ่านสื่อและกลุ่มต่างๆ อย่างกว้างขวาง

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ในการวิจัยครั้งต่อไปน่าจะมีการวิจัยเพื่อเก็บส่วนผสม หรือสูตรของขนมที่เป็นมาตรฐาน เช่นเดียวกับขนมต่างประเทศ หรือที่เรียกว่าการวิจัยตำรับขนมพื้นเมืองหายากเพื่อให้นักรุ่นใหม่ที่สนใจทำขนมสามารถนำสูตรมาตรฐานสากลไปใช้ได้

บรรณานุกรม

- กันยารัตน์ พรหมวิเศษ. (มกราคม, 2542). อาเกาะ: ขนมพิมพ์ไข่ของชาวไทยมุสลิมปัตตานี. *วัฒนธรรมไทย*, 32(4), 36-39.
- ดลวานะ ตาเยะและคณะ. (2550). *การศึกษาวรรณคดีด้านอาหารละศีลอดในเดือนรอมฎอน : กรณีศึกษา ตำบลเขาตวม อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ปราณี จันทศรี. (2547). *วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล*. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- ภาณี กาญจนภิญโญกุล. (2545). *ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย*. วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช. (2540). *ขนมกับวัฒนธรรมไทย*. กรุงเทพฯ : ผู้แต่ง.
- สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2551). *บรรพบุรุษของเรา*. กรุงเทพฯ : ผู้แต่ง.
- อ้อหมัด สมบูรณ์บัวหลวง. (เมษายน, 2548). ตั๋วตคนมลายูมุสลิมที่ชายแดนใต้. *ว.ศิลปวัฒนธรรม*, 2,(6), 30.