

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารมุสลิม คณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมีรายละเอียด ดังนี้

- 2.1 บริบทมุสลิมในพื้นที่เขตธนบุรี
- 2.2 ประเพณีเกี่ยวกับศาสนา ความเชื่อและวิถีชีวิต
- 2.3 วัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารมุสลิม
- 2.4 การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหาร
- 2.5 อาหารฮาลาล
- 2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 บริบทมุสลิมในพื้นที่เขตธนบุรี

พื้นที่เขตธนบุรี เดิมชื่อว่า “อำเภอราชคฤห์” เป็นอำเภอชั้นในขึ้นตรงกับกรมนครบาล ตั้งอยู่ในพื้นที่วัดราชคฤห์ ต่อมาเมื่อพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ เปลี่ยนชื่ออำเภอราชคฤห์ เป็น อำเภอบางยี่เรือ เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2549 และวันที่ 20 ธันวาคม 2459 ได้ประกาศเปิดที่ว่าการเป็นเอกเทศของตัวเอง สาเหตุที่เปลี่ยนชื่ออำเภอราชคฤห์เป็นอำเภอบางยี่เรือ เนื่องจากสมัยกรุงธนบุรีเป็นราชธานี ประเทศไทยมีการติดต่อค้าขายกับประเทศจีน ใช้เรือสำเภาลำเลียงรับส่งสินค้าในบริเวณใกล้เคียงกับวัดราชคฤห์ มีพระญาติของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี 2 คน นำเรือสำเภามาจอดอยู่เป็นประจำ จึงเรียกบริเวณแถบนั้นว่า บางยี่เรือ และอำเภอราชคฤห์ตั้งอยู่ในพื้นที่บางยี่เรือ จึงเปลี่ยนชื่อเป็นอำเภอบางยี่เรือต่อมาในวันที่ 17 เมษายน 2482 ได้มีพระราชกฤษฎีกา เปลี่ยนนามอำเภอบางยี่เรือ เป็น อำเภอธนบุรี เนื่องจากจังหวัดธนบุรีเคยเป็นราชธานีมาก่อน รวมทั้งเป็นการเฉลิมพระเกียรติของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีด้วย และเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2510 ได้ย้ายที่ทำการมาอยู่ภายในบริเวณวัดเวฬุราชิน ตำบลบางยี่เรือ โดยประชากรในพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้างค้าขาย และอุตสาหกรรมในครัวเรือน (สำนักงานเขตธนบุรี, ม.ป.ป.) มีชุมชนก่อตั้งบ้านเรือนอาศัยอยู่บริเวณนี้ทั้ง ไทย มอญ จีน โปรตุเกส และมุสลิม

ชาวไทยมุสลิมในเขตธนบุรีมีที่มาแตกต่างกันในด้านเชื้อชาติเผ่าพันธุ์กล่าว คือ นอกจากจะเป็นชนเชื้อชาติไทยแล้วยังเป็นชนที่มีบรรพบุรุษจากเชื้อชาติต่างๆ คือ สายที่มีบรรพบุรุษจากเปอร์เซีย อหรับ ชาว-มลายู จาม-เขมร อินเดีย ปากีสถาน บังคลาเทศและจีน เป็นต้นอย่างไรก็ตามสามารถจำแนกเป็น 2 กลุ่ม เรียกว่านิกาย คือ ซือฮะฮฺและซุนนะห์หรือที่คนไทยเรียกซุนนี่ อนึ่งชุมชนมุสลิมในธนบุรีที่เป็นชุมชนเก่าจะตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา หรือริมคลองต่างๆ ที่มีอยู่จำนวนมาก ทั้งนี้เพราะเส้นทางคมนาคมในอดีตใช้เส้นทางน้ำเป็นสำคัญ ชุมชนมุสลิมในธนบุรี สายซือฮะฮฺ ในสมัยกรุงธนบุรี ชุมชนมุสลิมสายซือฮะฮฺยังไม่มีมัสยิดเป็นของตนเอง คำว่า มัสยิด เป็น ภาษาอาหรับ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ให้ความหมายว่า สถานที่ซึ่งชาวมุสลิมใช้ประกอบศาสนกิจ ซึ่งคำกล่าว

ของศาสดามุฮัมมัดว่า “แผ่นดินทั้งสี่เป็นมัสยิด ยกเว้นหลุมศพและห้องอาบน้ำ บ้านอาจเป็นสถานที่ละหมาดส่วนบุคคล แต่ทางปฏิบัติจะทำละหมาดร่วมกันเนื่องจากจะได้รับการโปรดปรานจากพระเจ้าผู้เป็นเจ้าของมากกว่าละหมาดคนเดียว มัสยิดจึงมีความสำคัญอันเป็นฐานะที่เป็นบ้านของพระเจ้าผู้เป็นเจ้าของศูนย์กลางชุมชนและเป็นอัตลักษณ์ของมุสลิมอันมีสถาปัตยกรรมที่มีความเฉพาะในประเทศที่ไม่ใช่มีศาสนาอิสลามเป็นศาสนาประจำชาติ ชุมชนมุสลิมในธนบุรีที่เป็นมุสลิมชีอะฮ์ ซึ่งสืบเชื้อสายมาจากท่านเอกอะหมัด กลุ่มนี้ตั้งชุมชนอยู่ติดกับมุสลิมสายซุนนะห์ที่คลองบางหลวง คือ กุฎีหรือมัสยิดต้นสน ดังนั้นในการประกอบศาสนกิจโดยทั่วไป ศาสนกิจในเดือนมูฮัรรออมสำหรับชีอะฮ์จะใช้มัสยิดต้นสนทำพิธี ทั้งนี้รวมถึงกุโบร์ซึ่งเป็นที่ฝังศพที่ใช้ร่วมกัน ซึ่งพระยาจุฬาราชมนตรีซึ่งเป็นสายชีอะฮ์มาแต่อยุธยาถึงรัตนโกสินทร์ จำนวน 13 ท่าน เป็นมุสลิมชีอะฮ์ และศพของพระยาจุฬาราชมนตรีตั้งแต่คนที่ 5 ต่างก็ฝังอยู่ในกุโบร์ของมัสยิดต้นสน ในบริเวณริมคลองบางหลวงริมถนนอิสรภาพทั้งสองฝั่ง ตั้งแต่เชิงสะพานเจริญพาศน์ คือ ชุมชนใหญ่ของมุสลิมชีอะฮ์ ประกอบด้วยมัสยิด 3 แห่ง คือ มัสยิดดินพลาหารหรือกุฎีปลายนา มัสยิดผดุงธรรมอยู่หลังมัสยิดกุฎีเจริญพาศน์ และมัสยิดกุฎีเจริญพาศน์อยู่ฝั่งตรงข้ามกับสุสานปลายนา เป็น ศาสนสถานที่รู้จักตั้งแต่อดีต สร้างในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ใช้เป็นที่ประกอบศาสนกิจ และพิธีกรรมในเดือนมูฮัรรออมหรือที่ปรากฏในงานนิพนธ์ว่า “มะหะร่า” สืบเนื่องมา

ปัจจุบันชีอะฮ์ที่สืบเชื้อสายมาจากท่านเอกอะหมัดมีมัสยิดประกอบศาสนพิธี 7 แห่ง ประกอบด้วย มัสยิดดินพลาหารมัสยิดผดุงธรรม มัสยิดอิมามมะฮฺดี (กุฎีหลวง) มัสยิดซุฮัยนียะฮ์ (กุฎีเจริญพาศน์) มัสยิดอัลฮุดา (ตลิ่งชัน) ซุฮัยนียะฮ์บาบุลฮายาตและมัสยิดอิมามซอดิก (อำเภอบางน้ำเปรี้ยว ฉะเชิงเทรา) สำหรับมัสยิดในชุมชนมุสลิมสายซุนนะห์หรือซุนนี ได้แก่ มัสยิดต้นสน (กุฎีต้นสนหรือกุฎีใหม่) มัสยิดบางหลวง (กุฎีขาว) มัสยิดบางอ้อ มัสยิดหลวงอันซอริชซุนนะห์ (มัสยิดบางกอกน้อย) มัสยิดนูรุลมุบีน (บ้านสมเด็จ) มัสยิดกัวตลอิสลาม (ตึกแดง) มัสยิดเซฟี (ตึกขาว) มัสยิดสวนพลู มัสยิดสุวรรณภูมิ มัสยิดฮารูน และมัสยิดวัดเกาะ (เสาวนีย์ จิตหมวด, 2548) ปัจจุบันมัสยิดที่ตั้งในพื้นที่เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนูรุลมุบีน (บ้านสมเด็จ) และมัสยิดกุฎีขาว (ศูนย์อิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต, 2559)

มัสยิดสวนพลู สถานที่ตั้งอยู่ริมทางรถไฟสายวงเวียนใหญ่ - มหาชัยซอยเทอดไท 11 ถนนเทอดไท ฝั่งตรงข้ามสำนักงานเขตธนบุรี เดิมพื้นที่เป็นสวนปลูกต้นพลูเพื่อบริโภคและส่งขายมากกว่า 90 ไร่ ปัจจุบันเลิกปลูกพลูแต่ยังคงเรียก สวนพลู ชาวมุสลิมที่อาศัยตั้งถิ่นฐาน ชุมชนบริเวณมัสยิดสวนพลูมีทั้งมุสลิมเชื้อชาติไทยแต่เดิมเชื้อสายมลายูจากอยุธยา (อพยพมาตั้งแต่สมัยกรุงแตก) เชื้อสายมลายูที่ถูกกวาดต้อนมาจากอาณาจักรปัตตานีและมุสลิมจากอินเดีย



ภาพ 2 ป้ายแสดงที่ตั้งมัสยิดสวนพลู  
ที่มา : ศศิอาภา บุญคง, (2559)

เมื่อ ปี พ.ศ. 2329 พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกส่งกองทัพไปตีเมืองปัตตานี ซึ่งเป็นหัวเมืองเอกทางใต้ก่อนถึงแหลมมลายูประเทศมาเลเซียบางรัฐ ได้แก่ รัฐปะลิสกลันตันตรังกานู และไทรบุรี เจ้าพระยาบรมมหาพิชัยญาติ หรือ “ดาโต๊ะสมเด็จพระเจ้า” ซึ่งเป็นบรรพบุรุษของชาวไทยอิสลาม เป็นผู้บังคับบัญชาการกองทัพเข้าตีเมืองตานีและควบคุมชาวตานี คือ “ตงกูมะหมุด” ซึ่งเป็นชาวไทรบุรี ทางทหารได้จัดที่พักเป็นสัดส่วนหลายแห่งแก่ชาวตานีที่ถูกกวาดต้อนมาโดยเฉพาะที่ กรุงเทพมหานครและธนบุรี ได้แก่ บริเวณสุเหร่าเก่าสวนหลวงบ้านไทร (อาณาบริเวณคลองตัน) มหานครบ้านสมเด็จพระเจ้าและคลองบางหลวงตลอดแนวทางปากคลองจนถึงบริเวณวัดใหม่ทองคั้ง (บ้านสวนพลู) (นิรนาม, ม.ป.ป.)

มัสยิดนูรุลมุบีน (บ้านสมเด็จพระเจ้า) สถานที่ตั้ง 1134 ซอยมัสยิด ถนนอิสราภาพ แขวงหิรัญบุรี เขตธนบุรี สมเด็จพระเจ้าพระยาบรมมหาศรีสุริยวงศ์ (ช่วงขุนนาคร) เป็นบุตรท่านเจ้าพระยาบรมมหาประยูรวงศ์ (ดิศขุนนาคร) กับท่านผู้หญิงจัน สืบเชื้อสายสกุลมาจาก ท่านเอกอะหมัด (ชัยค์อะหมัด) เป็นแขกชาวอาหรับ ที่เข้ามาทำการค้าขายในเมืองไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2154 สมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช สมเด็จพระบรมฯ สมภพในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2351 ได้ถวายตัวเป็นมหาดเล็กในรัชการที่ 2 จนถึงรัชการที่ 5 มีตำแหน่งตั้งแต่มหาดเล็กจนถึงผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์ ปี พ.ศ. 2404 พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 ทรงรับสั่งให้สมเด็จพระเจ้าพระยา พร้อมด้วยพระเจ้าลูกยาเธอกรมหลวงวิษณุฯ ภาธร ไปเมืองสิงคโปร์ เพื่อพัฒนาบ้านเมืองแล้วกลับมาพัฒนาทำนุบำรุงพระนครตามคติฝรั่ง เมื่อเดินทางกลับได้ตรวจตราหัวเมืองภาคใต้จังหวัดปัตตานีและจังหวัดสตูล พบว่า มุสลิมเชื้อสายมลายูที่อยู่ตามหัวเมืองเป็นผู้ที่มีฝีมือทางการช่างและการก่อสร้างอย่างดี และบุคคลระดับผู้นำศาสนาทายาทเจ้าเมือง

ปัตตานีจึงรวบรวมมา และได้ประทานที่ดินส่วนหนึ่งให้เป็นที่อยู่อาศัยของกลุ่มมุสลิมอยู่บริเวณหลังจวนของท่าน ปัจจุบันเป็นสถานที่ตั้งของสถาบันราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาต่อจากหมู่บ้านลาวจรดริมคลองบางไส้ไก่ถึงคลองซอย (เชื่อมคลองบางไส้ไก่ข้างวัดน้อยกับคลองสานข้างวัดพิชัยญาติ) เลียบคลองสานย้อนมาเกือบจรดจวนของท่าน ท่านแบ่งเนื้อที่ส่วนหนึ่งไว้ทำกุโบร์ ซึ่งเป็นสถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา และแบ่งส่วนหนึ่งเป็นที่พักอาศัย ชาวมุสลิมเรียกว่า “กักสมเด็จ” หรือ “มุสลิมบ้านสมเด็จ” หรือ “บ้านแขก” คนทั่วไปเรียกชาวมุสลิมว่าแขก เพราะชาวมุสลิมมีเชื้อสายแขกทั้งแขกอาหรับแขกเปอร์เซียเป็นต้น แต่ชาวมุสลิมจะเรียกว่า “มุสลิมบ้านมาแต่็จ” พ.ศ. 2412 ชาวมุสลิมบ้านสมเด็จหลายคนได้เข้ารับราชการในหน่วยงานต่างๆ และได้รับความดีความชอบตามความสามารถจนได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์ และได้รับพระราชทานนามสกุลและได้ร่วมกันสร้างสุเหร่า ได้เชิญท่านตวนกูโน ซึ่งมีเชื้อสายของเจ้าเมืองปัตตานีเป็นอิหม่าม (อิหม่ามคนแรกของมัสยิดบ้านสมเด็จ) ท่านเป็นต้นสกุล “บิณฑวนกู” สืบมาปี พ.ศ. 2450 ก่อสร้างอาคารมัสยิดเป็นเรือนไม้ ต่อมาปี พ.ศ. 2457 ก่อสร้างอาคารถาวรของมัสยิดบ้านสมเด็จกลาง ปี พ.ศ. 2500 “สุเหร่าบ้านสมเด็จ” หรือ “มัสยิดบ้านสมเด็จเสร็จสมบูรณ์” หลังจากทำการสร้างใหม่อันเกิดความเสียหายที่มาจากสงครามโลกครั้งที่ 1 และสงครามมหาเอเซียบูรพา ชุมชนบ้านสมเด็จเป็นกลุ่มชนที่อยู่ใกล้กับเมืองหลวง จึงมีผลกระทบอย่างมากพี่น้องมุสลิมบ้านสมเด็จจำนวนมาก ต้องอพยพย้ายที่อยู่ในที่ปลอดภัย คงเหลือไม่กี่หลังคาเรือน เมื่อสงครามสงบลงต่างทยอยกันกลับสู่ถิ่นฐานเดิม ส่วนมัสยิดชาวมุสลิมบ้านสมเด็จ ท่านอิหม่ามมานิตเกียนดิธารัย ได้ให้คำปรึกษาจากท่านอาจารย์อะหมัด ซีฮาบุตรดิน บินซอและห์ (ครูสวรรค์) ซึ่งท่านถือกำเนิดเป็นลูกบ้านสมเด็จผู้หนึ่ง ได้กรุณาตั้งชื่อให้ว่า “มัสยิดนูรุลมุบีน” เมื่อ พ.ศ. 2501 (นิรนาม, ม.ป.ป.)

มัสยิดบางหลวง หรือมัสยิดกุฎีขาว สถานที่ตั้ง 153 ซอยมัสยิดบางหลวง ถนนอรุณอมรินทร์ตัดใหม่ แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี เดิมตั้งอยู่บนริมคลองบางกอกใหญ่ หรือ คลองบางหลวง พื้นที่ธนบุรี อยู่ใกล้กับมัสยิดต้นสน กลุ่มบรรพบุรุษมีมาแต่สมัยอยุธยา จากการล่องเรือมาค้าขายและพบที่สถานที่ทำเลดีจึงมาตั้งถิ่นฐานเป็นกำบัง หรือเรียกว่า หมู่บ้าน ต่อมาเมื่อกรุงศรีอยุธยาแตกได้มีการอพยพมาตั้งถิ่นฐานมากขึ้น เรียกว่าแขกแพ (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, 2531) หลวงพิพิธเกษไชย์ กล่าวว่าเมื่อกรุงศรีอยุธยาแตกชาวอิสลามที่อาศัยจอดแพขายของ ณ ตำบลหัวแหลม หัวรอและคลองตะเคียน นอกจากนี้ได้ถอยแพหนีพม่าเข้าศึกมาจอดพำนักยังตำบลคลองหลวง ตั้งแต่ตำบลบางกอกใหญ่ไปถึงวัดเวฬุขึ้นทั้งสองฝั่ง มัสยิดบางกอกใหญ่ซึ่งเป็นแหล่งรวมของชาวอิสลามในการประกอบศาสนกิจ จากนั้นท่านโต๊ะหะยีผู้เป็นคหบดีของกลุ่มแขกแพได้ร่วมกันสร้างมัสยิดแห่งใหม่ขึ้นเยื้องกับมัสยิดบางกอกน้อยเล็กน้อย ณ ตำบลคลองบางหลวง ฝั่งตะวันออก เรียกว่ากุฎีขาว เป็นมัสยิดที่คล้ายวัด มีการฉาบปูนขาวภายในตกแต่งฝั่งเครื่องถ้วยชาม จารึกถ้อยคำในการปฏิญาณตนที่กำแพงผนังหน้าต่างเป็นส่วนแสดงธรรมคทาหรือมิมบ์เป็นลักษณะซุ้มประตู ปั้นลายลงรักปิดทอง ประดับกระจกสี ลวดลายกนกแบบไทย ซึ่งเป็นมัสยิดทรงไทยแห่งเดียวในโลก ที่มีการผสมผสานลวดลายศิลปะจีน 3 ชาติ ได้แก่ ไทย จีน และฝรั่ง อย่างงดงามและลงตัว



ภาพ 3 ป้ายแสดงที่ตั้งมัสยิดนูรุลมูบีน (บ้านสมเด็จ)  
 ที่มา : บุษกร สุทธิประภา, (2559)



ภาพ 4 ป้ายแสดงที่ตั้งมัสยิดบางหลวง หรือมัสยิดกุฎิฆาว  
 ที่มา : ช่ายทอง ชุนหสุวรรณ, (2559)

## 2.2 ประเพณีเกี่ยวกับศาสนา ความเชื่อ และวิถีชีวิต

กลุ่มชาติพันธุ์มุสลิมซึ่งมีความผูกพันกับศาสนา ชาวมุสลิมที่นับถือศาสนาอิสลามดำเนินชีวิตตามวัฒนธรรมของชาวมุสลิม การปฏิบัติตามหลักศาสนาจะเหมือนกันสำหรับมุสลิมในประเทศไทย เช่น การถือศีลอด การไปประกอบพิธีฮัจญ์ที่นครเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย การออกทานบังกั๊บ หรือชะกาตในสังคมมุสลิมถือว่า มัสยิดเป็นศูนย์รวมของจิตใจ มัสยิดจึงเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญเป็นสถานที่รวมตัวกัน ฉะนั้นจึงมีคำสอนของอิสลามว่าเวลาละหมาดไปทำที่มัสยิด ความมุ่งหมาย เพื่อให้คนได้มารวมตัวกันให้รู้จักกันและอิสลามนั้นไม่มีการแบ่งสีผิวเผ่าพันธุ์ ไม่มีการแบ่งชั้นวรรณะ ลักษณะเช่นนี้ทำให้ศาสนาอิสลามมีความเรียบง่ายและการสักการะบูชาจะสักการะเฉพาะพระผู้เป็นเจ้าพระองค์เดียว (พีรพงษ์ บรรจงแสง, 2559) โดยมีประเพณีเกี่ยวกับศาสนา ความเชื่อและวิถีชีวิต ดังนี้

### 2.2.1 วันและเดือนที่สำคัญทางศาสนาอิสลาม

วันและเดือนที่สำคัญทางศาสนาอิสลาม มีการกำหนดวันและเดือนโดยการดูดวงจันทร์ทางจันทร์คติเป็นเกณฑ์วันสำคัญทางศาสนาอิสลามคือ

1) **วันอีดีลอัฎฮา** สิ่งที่ควรปฏิบัติ คือ อาบน้ำ พรมน้ำหอม และใส่เสื้อผ้า ที่ดี และสวยที่สุด รับประทานอาหารเล็กน้อย ก่อนไปละหมาด อีดีลฟิตรีให้กล่าวสรรเสริญความเกรียงไกรแห่งอัลลอฮ์ ให้ออกไปยังสถานที่ละหมาดทางหนึ่ง และเดินกลับอีกทางหนึ่งให้ละหมาดอีดทั้งสองกลางแจ้ง ให้อวยพรและขอโทษซึ่งกันและกัน โดยกล่าวว่า “ตะกือบบะลัลลอฮุมินนาวะมินกุม” ให้มีการกิน การดื่ม และรื่นเริงได้ในกรอบของศาสนา

2) **วันตัชริกหรือตัชเรค** คือ วันที่ 11, 12 และ 13 ของเดือนซุลฮิจยะห์ เป็นช่วงวันที่ 2, 3 และ 4 ของอีดีลอัฎฮา

3) **วันขึ้นศักราชใหม่อิสลาม** การกำหนดปีฮิจเราะห์ศักราชท่านศาสดามุฮัมมัดได้อพยพไปยังนครมะดีนะห์ในวันจันทร์ที่ 12 เดือนร่อป็อ์ลเอาวัล ตรงกับวันที่ 22 กันยายน ค.ศ. 622 ขณะเดียวกันก็ได้มีการคัดเลือกให้เดือนมุฮัรรอมเป็นเดือนแรกของศักราช โดยเหตุนี้จึงทำให้ปีฮิจเราะห์มีมาก่อนการอพยพของท่านศาสดามุฮัมมัดที่แท้จริงเป็นเวลา 1 เดือน 12 วัน

4) **วันอาชูรออ์** คือวันที่ 10 ของเดือนมุฮัรรอม เป็นวันที่ท่านศาสดามุฮัมมัดได้ถือศีลอดและส่งเสริมให้มุสลิมปฏิบัติตาม และให้ถือศีลอดในวันที่ 9 มุฮัรรอมอีกหนึ่งวัน

5) **วันเมาลิดนบี** (วันคล้ายวันเกิดของท่านศาสดามุฮัมมัด) คือวันจันทร์ที่ 12 เดือนร่อป็อ์ลเอาวัลตรงกับวันที่ 20 เมษายน ค.ศ. 571 (พ.ศ. 1114) และท่านได้เสียชีวิตในวันจันทร์ที่ 12 เดือนร่อป็อ์ลเอาวัล ฮ.ศ. 11 ตรงกับวันที่ 11 มิถุนายน ค.ศ. 623 (พ.ศ. 1176) รวมอายุได้ 63 ปี 226

6) **วันเม็ยะร่าจ** คือ วันที่ 27 ของเดือนร่อฎ็อบเป็นวันที่ท่านศาสดามุฮัมมัดได้เดินทางจากนครเมกกะไปยังมัสยิดอัลอักซอ กรุงเยรูซาเล็ม ประเทศปาเลสไตน์ หลังจากนั้นได้ขึ้นยังฟ้าชั้นที่เจ็ด เพื่อรับโองการการละหมาด 5 เวลา จากอัลลอฮ์ ชูบฮานะฮฺวะตะอาลา

7) **วันอีดีลฟิตรี** ท่านศาสดามุฮัมมัดได้ส่งเสริมให้ล่าช้าในการละหมาดอีดีลฟิตรี (อีดีเล็ก) เพื่อจะได้มีเวลาแจกจ่ายชะกาตฟิตรีเราะห์ก่อนละหมาด (จ่ายข้าวสารหรืออาหารพื้นเมืองแก่คนยากจนตามที่ศาสนากำหนด) ให้คนยากจน และให้ปฏิบัติตนเหมือนเช่นการปฏิบัติตนให้อีดีลอัฎฮาทุกประการ

8) **วันจันทร์และวันพฤหัสบดี** ท่านศาสดามุฮัมมัด กล่าวว่า “การงานจะถูกนำเสนอ อัลลอฮ์ ในทุกวันจันทร์และวันพฤหัสบดี ดังนั้น ฉันจึงชอบที่จะให้การงานของฉันถูกนำเสนอ โดยที่ฉันถือศีลอด”

9) **วันศุกร์** ท่านศาสดามุฮัมมัด กล่าวว่า “ผู้ใดที่อาบน้ำละหมาด โดยเขาอาบน้ำละหมาดอย่างดี แล้วไปละหมาดญุมะอะห์ (วันศุกร์) และฟังคุฏบะห์ (ธรรมกาถา) โดยสงบนิ่ง เขาจะได้รับการอภัยโทษระหว่างวันศุกร์นั้นและวันศุกร์ต่อไป และเพิ่มอีก 3 วัน และผู้ใดที่ลูบคลำเม็ดหิน (ไม่สนใจฟังคุฏบะห์) แท้จริงเขาทำให้ผลบุญในการละหมาดวันศุกร์เป็นโมฆะ”

ในปฏิทินอิสลามทั้ง 12 เดือน ได้แก่ 1.มุฮัรรอหม 2.ซอฟิร 3.ร่อบิอูลเอาวาล 4.ร่อบิอูลอาคิร 5.ญูมาตัลเอาวัล 6.ญูมาตัลอาคิร 7.รอญูบ 8.ชะอ์บาน 9.รอมฎอน 10.เซาวาล 11.ซุลเกาะดะห์ และ 12.ซุลฮิจยะห์ (สำนักจุฬาราชมนตรี, 2559) เดือนแรกคือมุฮัรรอหมซึ่ง ในปีปฏิทินถือว่าเป็นวันที่ 10 เป็นวันอาชูรออ์มีการทำอาหารชนิดหนึ่งเรียกว่า บูโบรอาชูรอ เป็นคำในภาษามลายูปัตตานี - กลันตัน เป็นชื่อขนมกวนชนิดหนึ่ง เป็นคำที่เพี้ยนมาจากคำว่า บูบูรอาชูรออ์ ในภาษามลายูมาตรฐาน หมายถึง ขนมกวนวันที่สิบ ส่วน อาชูรออ์ เป็นคำที่ยืมจากภาษาอาหรับอาชูรออ์ แปลว่า วันที่ 10 ซึ่งในอิสลามหมายถึงวันที่ 10 แห่งเดือน มุฮัรรอหม แห่งปฏิทินอิสลาม ชาวมลายูในภาคใต้จะมีการทำบุญร่วมกัน โดยการทำขนมที่มีชื่อว่า บูโบชูรอ วิธีการทำโดยนำข้าว น้ำตาลมะพร้าว กล้วย ผลไม้อื่นๆ และวัตถุดิบต่างๆ ที่ชาวบ้านนำมา เอามาผสมกันในกระทะใหญ่ และช่วยกันกวน จนเป็นเนื้อเดียวกัน ปรงรส ให้มีรสชาติหวาน เค็ม ใส่ถาดรอให้ขนมเย็นเอาไปเลี้ยงคน หรืออาจจะเก็บไว้กินวันต่อไป

วันตรุษอีดีพื้นฐานในศาสนาอิสลามมี 2 วันคือ วันอีดีลฟิตรีและวันอีดีลอัฎฮา โดยวันอีดีลฟิตรีตรงกับวันที่ 1 เดือนเซาวาล และวันอีดีลอัฎฮา จะตรงกับวันที่ 10 ของเดือนซุลฮิจญะฮ์ วันตรุษทั้ง 2 วันนี้ มีข้อปฏิบัติดังนี้ ห้ามถือศีลอดในวันอีดี มีการกล่าวตักบิร ซึ่งตักบิรเป็นคำกล่าวหลักของวันอีดีทั้งสอง ดังนั้นจึงต้องกล่าวตักบิรให้มากๆ ในคืนวันอีดีทั้งสอง ทั้งที่บ้าน ในมัสยิด และตามถนนหนทาง เพื่อเป็นการประกาศเกี่ยวกับชัยชนะและต้อนรับการมาเยือนของวันอีดี มีการจ่ายชะกาตฟิตรีเราะฮ์และเชือดสัตว์ قربาน และอาบน้ำชำระร่างกายช่วงเช้าตรู่ของวันอีดี และขจัดสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ออกจากร่างกาย เช่น ขจัดขนลับ ตัดเล็บ ตกแต่งหนวด และทรงผมเป็นต้น (นัสรีน หะยีอาแว และตติยา สาครวิโรจน์, 2552) วันอีดีในบัญญัติอิสลามอื่นที่จัดเป็นวันสำคัญทางศาสนาวันหนึ่งที่ไม่สามารถกำหนดขึ้นเองได้นอกจากได้รับการถ่ายทอดมาจากท่านนบีคืออลลัลลอฮุอะลัยฮิวะสَّلَام เท่านั้น ทั้งด้านวันเวลาพิธีกรรมและวิธีการต้อนรับและเฉลิมฉลอง



อีดประจำสัปดาห์ของชาวมุสลิม คือวันศุกร์ ชาวมุสลิมจะรวมตัวกันอย่างพร้อมเพรียงกันเพื่อประกอบพิธีกรรมทางศาสนาเป็นการละหมาด อิสลามห้ามไม่ให้มีการถือศีลอดเช่นเดียวกับวันอีดอื่นๆ ส่งเสริมให้ทำความสะอาดและอาบน้ำชำระร่างกายและแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาดเพราะสัญลักษณ์ประจำวันอีด คือ การแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สวยงามการรวมตัวเพื่อพบปะสังสรรค์ในการถามไถ่ทุกข์สุขและกินอาหารร่วมกัน

อีดอับร้อร (รายอหก) หลังการถือศีลอดหกวันแรกของเดือนเซาวาล (เริ่มจากวันที่ 2 จนถึงวันที่ 7) และจะเฉลิมฉลองกันในวันที่แปดของเดือนเซาวาล ตามธรรมเนียมจะแต่งกายอย่างสวยงามเช่นเดียวกับวันอีดิลฟิตรีและวันอีดิลอฎฮาและมีพิธีกรรมการละหมาด ตักบิร มีการจัดเลี้ยงอาหารและเยี่ยมกุโบร์ (อุษมาน อีตรีส, 2006)

## 2.2.2 การแต่งกายของชาวมุสลิม

การแต่งกายของชาวมุสลิม ลักษณะที่โดดเด่นซึ่งเป็นสัญลักษณ์บ่งบอกถึงที่มาและความเป็นชาติพันธุ์มุสลิมการแต่งกายของผู้ชาย (มุสลิมมีน) ห้ามไม่ให้ผู้ชายเปลือยกาย ส่งเสริมให้สวมผ้าอาภรณ์ที่ปกปิดร่างกายให้เรียบร้อย และห้ามไม่ให้ผู้ชายสวมใส่อาภรณ์และเครื่องประดับของผู้หญิงท่อนล่างนุ่งโสร่ง ลายขวางหรือลายตารางความยาวของโสร่งจากเอวถึงตาตุ่ม การแต่งกายเช่นนี้มีความสะดวกในการจะทำละหมาด โดยมีการอาบน้ำละหมาดจากนั้นจะนำหมวกกะปิเยาะห์มาสวมใส่ก่อนทำละหมาด



ภาพ 5 การแต่งกายในชีวิตประจำวันของชาวมุสลิมในท้องถิ่น  
ที่มา : อภิเชษฐ์ สวนดี, (2559)



ส่วนการแต่งกายของผู้หญิง (มุสลิมะห์) ปกปิดส่วนที่พึงสงวน ไม่บาง ไม่รัดรูป ไม่แต่งกายเลียนแบบกาฬารมุขริกินไม่ใช่เครื่องหอมยกเว้นเพื่อสามีเท่านั้น ไม่แต่งกายเพื่อโอ้อวดหรือลำพองตน สีของเสื้อผ้าควรเป็นสีทึบ (นัสรีน หะยีอาแว และตติยา สาครวิโรจน์, 2552) การใส่เสื้อผ้าจะปกปิดมิดชิด เผยให้เห็นใบหน้าและฝ่ามือ ส่วนศีรษะจะคลุม ฮิญาบ ซึ่งเป็นผ้าคลุมศีรษะตามรูปแบบการแต่งกายของสตรีมุสลิมทั่วโลก เป็นการแสดงถึงการเป็นผู้นอบน้อมต่อพระอัลลอฮ์เพียงองค์เดียว (ดังภาพ 6)

การแต่งกายผู้หญิง ชุดสำหรับใส่ละหมาดเรียกว่า ตะละกง ความยาวคลุมเท้า มีทั้งแบบสวมหัวขึ้นเดียวและแบบสองชั้น ซึ่งส่วนศีรษะจะเป็นผ้าคลุมลงมาถึงเข่า และอีกชั้นใส่เป็นท่อนล่าง มีสีเขียว สีฟ้า สีดำ ที่นิยมจะเป็นสีขาว



ภาพ 6 การแต่งกายของสตรีชาวมุสลิม  
ที่มา : อภิเชษฐ์ สวนดี, (2559)

### 2.2.3 การแต่งงาน (การทำพิธีนิกะห์)

นิกะห์เป็นพิธีแต่งงาน ฝ่ายชายจะส่งผู้ใหญ่อุปถัมภ์ฝ่ายหญิง เรียกว่า มาโอะมินตะ หรือ ออมนีแน การสู่ขอเป็นการตกลงกันเกี่ยวกับ มะฮั้ว (สินสอด ทองหมั้น) และตกลง กำหนด วันนิกะห์ การทำพิธีนิกะห์ ผู้ปกครองของฝ่ายเจ้าสาว เรียกว่า วะลี คือชายที่มีสิทธิในการประกอบพิธีนิกะห์

ให้แก่หญิง ต้องเป็นชายที่นับถือศาสนาอิสลามที่ไม่เป็นคนวิกลจริต และไม่อยู่ในระหว่างประกอบพิธีฮัจญ์ ผู้ทำพิธีนิกะห์ จะเป็นผู้ปกครอง หรือมอบให้โต๊ะอิหม่าม โต๊ะครู

การเลี้ยงฉลองการแต่งงาน จัดหลังแต่งงาน เรียกว่า "วะลีมะฮฺ" ซึ่งจัดเลี้ยงที่บ้าน สโมสร หรือโรงแรม การเลี้ยงฉลองอาจไม่ต้องทำในวันเดียวกับวันนิกะห์ แต่การเลี้ยงฉลองต้องไม่เกิน 2 วัน เพราะอิสลามเคร่งครัด ในเรื่องของการเลี้ยงที่ฟุ่มเฟือย และเชื่อว่าทุกคนเท่าเทียมกันไม่มีการแบ่งชั้นวรรณะ (นัสรีน หะยีอาแว และตติยา สาครวิโรจน์, 2552)

#### 2.2.4 การเกิด หรือการโกนผมไฟ

เมื่อเด็กคลอดได้ 7 วัน จะทำพิธีโกนผมไฟ ตั้งชื่อ และทำพิธีเชือดสัตว์ การตั้งชื่อเพื่อเป็นมงคลจะใช้ภาษาอาหรับ โดยใช้นามของพระศาสดา หรือคำที่มีความหมายดีงาม เช่น มุฮัมมัด หะมัด เป็นต้น สำหรับการเชือดสัตว์ หรือเรียกว่า “อะกีเกาะห์ฮฺ” ถ้าเป็นลูกชายจะเชือดแพะหรือแกะ 2 ตัว ถ้าเป็นผู้หญิงจะเชือดแพะหรือแกะ 1 ตัว ในการเชือดสัตว์ไม่เป็นการบังคับ ขึ้นอยู่กับเศรษฐกิจฐานะครอบครัว การเชือดสัตว์ มีจุดมุ่งหมายเพื่อพลีต่อพระเจ้าที่ประทานทารก และให้การคุ้มครองทารก หลังจากเชือดสัตว์จะแบ่งเนื้อสัตว์ที่เชือดให้กับญาติพี่น้อง บริจาคเป็นทาน และรับประทาน

การโกนผมไฟจะให้ผู้ที่อาวุโส เช่น ปู่ ย่า ตา ยาย ขริบผมหรือตัดผมใส่ในผลมะพร้าวอ่อน หรือน้ำเต้าที่สีกวาดลายสวยงาม แล้วนำไปฝัง ในพิธีโกนผมไฟอาจจะมีพิธีเปิดปากเด็ก โดยให้ผู้ใหญ่ที่ชาวบ้านเคารพนับถือและพูดเก่ง รักษาคำพูด มีความรู้ทางศาสนา เป็นผู้ทำพิธี สิ่งที่ต้องใช้ในการทำพิธีเปิดปากมีน้ำตาลกรวด น้ำซ่มซ่ม (น้ำจืดที่ผุดขึ้นกลางทะเลทรายซึ่งนำมาจากเมืองมักกะฮฺ) องุ่นแห้ง อินทผลัม ของทั้งหมดนี้นิยมของที่ได้จากมักกะฮฺ นอกจากนี้ยังมีเกลือ มะนาว และแหวน ผู้ทำพิธีจะนำแหวนไปแตะที่ริมฝีปากเด็ก และหยิบของเปรี้ยว เค็ม หวาน แตะที่ริมฝีปาก เพื่อให้เด็กได้ลิ้มรสอาหาร และทำความชุ่มคอแก่เด็ก (นัสรีน หะยีอาแว และตติยา สาครวิโรจน์, 2552)

#### 2.2.5 การเข้าสู่นัดหรือ มาโซะยาวิ

เป็นพิธีกรรมที่ถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด คำว่า มาโซะยาวิ เป็นภาษามลายูถิ่น หมายถึง การขริบหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศ เดิมนิยมทำเมื่อเด็กอายุได้ 20 ปี ปัจจุบันนิยมจะทำเมื่อเด็กอายุระหว่าง 6-15 ปี วัตถุประสงค์ของการทำมาโซะยาวิ เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวกอวัยวะเพศ ซึ่งมีผลต่อการปฏิบัติศาสนกิจ คือการทำละหมาดในข้อที่ว่าต้องชำระล้างร่างกายให้สะอาดก่อนการละหมาด นอกจากนั้นเพื่อป้องกันการเกิดโรคที่จะส่งผลถึงเพศสัมพันธ์ การขริบหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศ เป็นสิ่งที่ท่านศาสดาต้องปฏิบัติ และให้ปฏิบัติในสังคมของชาวมุสลิม

การจัดงาน มาโชะยารวี เป็นงานที่ชาวบ้านในชนบทถือว่าสำคัญ จะเตรียมจัดงานกันล่วงหน้ามีการเชิญแขกและญาติพี่น้องมาร่วมงานมากมาย จะมีการล้มวัว ควาย แพะ แกะ ตามฐานะของเจ้าของงาน บางรายรับมหรสพหลายอย่างมาแสดง เช่น หนังตะลุง มโนราห์ ลิเกฮูลู แสดงถึงความเป็นผู้กว้างขวางในสังคมมีเพื่อนฝูงมาก ผู้ที่ได้รับเชิญมากินเลี้ยง (มาแกปูโละ) จะชักชวนผู้อื่นมาร่วมกินเลี้ยง อาจไม่รู้จั๊กกับเจ้าภาพ แต่เมื่อกินเลี้ยงเสร็จ ก่อนลากลับโดยธรรมเนียมจะมีการมอบเงินใส่ซองให้เจ้าของงานจำนวนเท่าใดก็ได้ตามฐานะ (นิรนาม, ม.ป.ป.)

## 2.2.6 การตาย

ประเพณีของอิสลาม เมื่อมีคนเสียชีวิตชาวบ้านก็จะช่วยกันขุดหลุมศพ บั่นลูกดินขนาดใหญ่เพื่อใส่ในหลุม ส่วนครอบครัวผู้เสียชีวิตจะมีคนไปร่วมนอนในบ้าน และมีการจุดไฟให้สว่างไสวเพื่อให้เกิดไฟแก่ผู้เสียชีวิต การอาบน้ำศพผู้เสียชีวิตซึ่งเป็นพ่อหรือแม่ จะมีพิธีดังนี้ ญาติที่เป็นชายหรือบุตรผู้ตายจะเข้าไปช่วยอาบน้ำศพให้พ่อ ส่วนบุตรสาวหรือญาติที่เป็นสตรีจะเป็นผู้อาบน้ำศพให้แม่ ผู้ชายเมื่อเสียชีวิตจะห่อด้วยผ้าขาว 3 ผืน ส่วนผู้หญิงจะห่อด้วยผ้าขาว 5 ผืน ลักษณะเช่นนี้จะทำเหมือนกันทั้งมุสลิม ภาคใต้ ภาคกลาง ภาคเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ อิสลามจะมีวัฒนธรรมเหมือนกันหมดโดยที่มาจากคัมภีร์อัลกุรอาน ฉะนั้นคำว่าอิสลามจึงมีความหมายกว้างขวาง สำหรับมุสลิมแล้วถือว่าอิสลามเป็นวิถีชีวิต ด้วยเหตุนี้ศาสนาจึงเป็นส่วนหนึ่งของอิสลาม (พิรพงษ์ บรรจงแสง, 2559)

## 2.3 วัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารมุสลิม

การดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมการกิน ขนบธรรมเนียมประเพณี และสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มีอิทธิพลต่อการกินของชาติพันธุ์นั้น ๆ ได้แก่ ปัจจัยแวดล้อมทางกายภาพของชุมชน ซึ่งเป็นสภาพแวดล้อมทางกายภาพ อันเกิดจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ อากาศ ดิน และแหล่งน้ำ การติดต่อการย้ายถิ่นฐาน การเข้ามาอยู่อาศัยในพื้นที่ ชุมชน ท้องถิ่นล้วนซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงต่อเกี่ยวกับอาหาร การเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมส่งผลกระทบต่อวิถีการดำรงชีวิต เช่นการเกิดการเปลี่ยนทิศทางการของสายน้ำ การกัดเซาะของแม่น้ำทำให้พื้นที่นั้นเปลี่ยนแปลงตามจากที่เคยทำการเลี้ยงสัตว์ เพาะปลูกทำให้เกิดผลดีและผลเสียตามมา การเปลี่ยนแปลงของอากาศ อุณหภูมิก็ส่งผลต่อการทำหาเลี้ยงชีพ อาหารของคนในเขตร้อน จะมีรสชาติที่จัดจ้าน ประกอบด้วยเครื่องเทศและสมุนไพรมากกว่าคนในเขตหนาว ซึ่งจะมีการปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยเป็นหลัก ส่วนคนเขตร้อนจะมีทั้งสี กลิ่นและรสอาหาร เช่น เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้แก่ ประเทศไทยและประเทศเพื่อนบ้านหรือแม้แต่ในเอเชียตะวันตก เช่น อินเดีย ศรีลังกา และประเทศในเขตตะวันออกกลาง ล้วนใช้เครื่องเทศและสมุนไพร เช่น หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ เป็นต้น ที่นำมาใช้การปรุงแต่งกลิ่น รส ทั้งอาหารเกท แกง ต้ม ตุ่น ผัด ยาหรือเครื่องจิ้ม

ปัจจัยด้านสังคม อันเกิดจากครอบครัวที่เป็นแหล่งแรกของการเกิดสังคมและวัฒนธรรมต่างๆ รวมทั้งอาหาร กฎเกณฑ์เกี่ยวกับการบริโภคอาหารล้วนมาจากความเชื่อและศาสนา กลุ่มและสถาบัน เข้ามามีอิทธิพลต่อสมาชิกในการบริโภคอาหาร การศึกษาเป็นสถาบันหนึ่งที่มีความสำคัญในการถ่ายทอดให้ความรู้ หลักการต่าง ๆ ที่ถูกต้อง ทั้งในด้านโภชนาการ ความเชื่อ พิธีกรรมและวิธีการดำเนินชีวิต สิ่งเหล่านี้จะเป็นการสร้างเสริม ประสบการณ์และองค์ความรู้ในการถ่ายทอดเรื่องราวต่างๆ ได้อย่างเหมาะสมและถูกต้อง

ปัจจัยด้านสื่อโฆษณา ส่งผลต่อคนทุกเพศ ทุกวัย โดยเฉพาะวัยเด็กและวัยรุ่น การประชาสัมพันธ์ โดยการใช้สื่อในรูปแบบต่างๆ ทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ บทความ ภาพและเสียง เป็นช่องทางในการถ่ายทอดให้คนได้รับรู้เกี่ยวกับเรื่องราวนั้น ๆ

### 2.3.1 วัฒนธรรมอาหารไทย

อาหาร เป็นสิ่งหนึ่งในการแสดงถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่นและชาตินั้น ๆ วิธีการดำเนินชีวิต ประเพณีและวัฒนธรรมจะเข้ามาเกี่ยวข้องสัมพันธ์กัน อาหารของชาติต่าง ๆ และแต่ละท้องถิ่น เป็นการแสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะ โดยที่ตั่งลักษณะภูมิศาสตร์ที่มีความแตกต่างกันส่งผลต่อวัตถุดิบ และการประกอบอาหารแตกต่างกันจึงมีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะอาหารนั้น ๆ ทั้งอาหารไทย อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารมุสลิม เป็นต้น

วัฒนธรรมอาหารไทย เป็นสิ่งที่บอกถึงวิธีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรม รวมถึงภูมิปัญญาไทยในการนำวัตถุดิบตามธรรมชาติมาผสมผสานออกมาเป็นอาหารหนึ่งอย่างที่ให้ทั้งคุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณที่ได้รับและรสชาติ ความคิดสร้างสรรค์ ความประณีตในการประกอบอาหาร ทำให้สำหรับอาหารมีความหลากหลายและคุณค่าของอาหาร สมัยอยุธยาถือว่าเป็นยุคทองของไทย มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศทั้งตะวันตกและตะวันออก โดยมีหลักฐานว่าคนไทยมีการกินอาหารแบบเรียบง่าย โดยนำปลามาประกอบอาหารเป็นหลัก มีทั้งการนำมาต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหาร แต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมันจากสัตว์มาปรุงอาหาร ต่อมาอาหารของชาติต่างๆ เริ่มเข้ามามากขึ้นในสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เช่น ญี่ปุ่น โปรตุเกส เหล้าองุ่นจากสเปน เปอร์เซีย และฝรั่งเศส

อาหารไทย คือ การนำเครื่องปรุงหรือส่วนผสมหลักที่มีต้นกำเนิดหรือพบเห็นครั้งแรกในหมู่คนไทยบนแผ่นดินสยามหรือประเทศไทย มีวิธีการทำหรือการเตรียมที่เป็นเอกลักษณ์ไทย และได้รับการสร้างสรรค์โดยคนไทย ในทางภูมิศาสตร์อาหารจานนั้นมีต้นกำเนิดหรือปรากฏขึ้นครั้งแรกภายในประเทศไทย ถูกคิดค้นโดยกลุ่มชาติพันธุ์ของไทยและกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมหรือประเพณีดั้งเดิมของกลุ่มชาติพันธุ์นั้นโดยอาหารจานนั้นต้องมีขึ้นก่อนอาหารแบบที่ใกล้เคียงกันที่คิดค้นโดยกลุ่มชาติพันธุ์อื่น สามารถหาทานได้ทั่วหรือเกือบทั่วประเทศ อีกทั้งยังมีการลงบันทึกอาหารจานนั้นในกลุ่มชาติพันธุ์ไทยก่อนชาติพันธุ์อื่นอาหารนั้นเป็นที่รู้จักไปทั่วโลกว่าเป็นอาหารไทยเพราะมี

หลักฐานทางประวัติศาสตร์เชื่อมโยงถึงประเพณีวัฒนธรรมของไทยและจารีตของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยที่อยู่ในสยามหรือประเทศไทย และอาหารจานนั้นมีส่วนประกอบหรือส่วนผสมท้องถิ่นตั้งแต่สมัยอาณาจักรต่างๆอย่างสุโขทัยอยุธยาธนบุรีและรัตนโกสินทร์ โดยนานาชาติให้การยอมรับอาหารจานนั้นได้รับการยอมรับจากนานาชาติว่าเป็นอาหารไทย (สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556)

นภาพร จันทน์ฉาย (2553) ได้กล่าวถึง อาหารไทย ทั้งในเชิงกว้างและเชิงลึกดังนี้ ในเชิงกว้าง ว่า อาหารไทย เป็นประเภทของอาหารที่มีอยู่อย่างหลากหลาย ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง เครื่องเคียงอาหารคาว และเครื่องเคียงอาหารว่าง รวมทั้งเครื่องดื่ม และในแง่ประเภท สามารถแยกย่อยออกเป็นได้หลายชนิดเช่น อาหารคาว ได้แก่ แกง ต้ม ผัด เผา ย่าง นึ่ง ทอด ยำ ตำ ดอง อบ นึ่ง ส่วนอาหารหวานได้แก่ ต้ม บวด เชื่อม ปิ้ง นึ่ง ฯ ซึ่งเรียกโดยวิธีการประกอบอาหาร

นอกจากนี้ยังมีความหลากหลายเกี่ยวกับวัตถุดิบกลุ่มเนื้อสัตว์ มีปลา กุ้ง หอย เนื้อหมู เนื้อวัว เป็นต้น การปรุงอาหารที่มีทั้ง การแกง ผัด ทอด ย่างเผาอาจจะมีวิธีการทำหลายวิธีเพื่อให้ได้อาหารหนึ่งอย่าง จึงทำให้อาหารมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ทำให้อร่อยและโดดเด่นในอาหารนั้น รสชาติที่มีความหลากหลายแตกต่างกัน เช่น เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน มัน จืด สีสันและอาหารไทยยังมีเอกลักษณ์ของแต่ละภาค แต่ละท้องถิ่น จึงเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของอาหารไทย

อาหารไทย ในเชิงลึก หมายถึง สิ่งที่มีคุณค่า ทั้งในด้านโภชนาการและคุณค่าทางด้านวัฒนธรรม เมื่อกกล่าวถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ได้แก่ พลังงาน โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ ส่วนวัตถุดิบและวิธีการนำวัตถุดิบ มาประกอบอาหารมีมาช้านาน วัตถุดิบที่เป็นพืช เครื่องเทศ สมุนไพรต่างมีสรรพคุณในการบำรุงร่างกาย ป้องกันหรือรักษาโรคได้ พืชที่เป็นสมุนไพรได้แก่ พริก กระเทียม ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ฯ ส่วนเครื่องเทศ ได้แก่ ยี่หระ กระวาน กานพลู ฯ

อาหารไทยแบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ อาหารประเภทเครื่องจิ้ม อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทผัด อาหารประเภทแกง และอาหารประเภทยำ และปล่า ดังนี้

1) อาหารประเภทเครื่องจิ้ม จำแนกออกเป็นน้ำพริกและหลน นอกจากนี้ยังมีการพิจารณาถึงการใช้พืชผักมาเป็นของแถมโดยน้ำพริกแต่ละชนิดจะมีการเตรียมผักที่ต่างกันมีทั้งผักดิบและผักต้มผักต้มลวกราดกะทิผักผัดน้ำมันและผักทอดทั้งชุบแป้งและชุบไข่ทอด เช่น การรับประทานผักต้มกะทิผักชุบไข่ทอดกับน้ำพริกกะปิ เป็นต้น

2) อาหารประเภทต้ม เช่น ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่

3) อาหารประเภทผัดเป็นวิธีปรุงที่ได้รับความนิยมจากจีนได้เข้ามาแพร่หลายในเมืองไทยนานกว่าร้อยปีและมีการดัดแปลงผสมผสานจนเข้ากับวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างดี

4) อาหารประเภทแกงอาจจำแนกย่อยได้ตามจำนวนของเครื่องเทศที่ใช้เช่นแกงเลียงจัดว่าเป็นแกงที่มีเครื่องแกงน้อยที่สุดส่วนประกอบในเครื่องแกงมากที่สุดคือแกงกะหรี่แกงมัสมั่นเป็นต้นหรืออาจจำแนกได้จากการใช้หรือไม่ใช้กะทิในการปรุงอาหารหรือการจำแนกตามรสชาติของอาหารเช่นแกงเผ็ดแกงส้มต้มจืด หรือแม้แต่การแบ่งตามสีของอาหารเช่น แกงแดง แกงเขียวหวาน เป็นต้น

5) อาหารประเภทยำ และพล่า อาจจำแนกได้ตามวิธีการเตรียมอาหาร เช่น ถ้าทำเนื้อสัตว์ให้สุกจะจัดเป็นพวกยำ ถ้าดิบๆ สุกๆ จะเรียกว่าพล่า โดยมีการใช้เครื่องเทศที่แตกต่างกันบ้างเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ หรือจำแนกได้ตามลักษณะของการปรุง เช่น ยำใส่กะทิหรือมะพร้าวคั่ว ได้แก่ ยำถั่วพู ยำทวาย ยำห้วปลี ยำส้มโอ และยำไมใส่กะทิ ได้แก่ ยำใหญ่ ยำวุ้นเส้น ยำปลาชุกฟู นอกจากนี้ยังมีประเภทที่เรียกว่า ยำผัก เช่น ส้มตำ เป็นต้น (สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556) อาหารไทยบางชนิดได้รับอิทธิพลมาจากต่างประเทศ เช่น แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงฮังเล แกงที่กล่าวมานี้ได้รับแบบอย่างมาจากชาติที่นับถือศาสนาอิสลาม เป็นต้น

### 2.3.2 วัฒนธรรมอาหารมุสลิม

อาหารเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นมุสลิม อาหารมุสลิม หมายถึง อาหารของชนผู้นับถือศาสนาอิสลาม ที่ชนชาติใด ๆ ในโลกนี้ก็ร่วมกันได้เพราะเป็นเพียงอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่ปรุงสุกอย่างสะอาดถูกสุขลักษณะตามบทบัญญัติของพระอัลเลาะห์เท่านั้น (อบเชย อิมสบาย, 2547) อาหารมุสลิม สามารถแบ่งออกเป็นอาหารที่ปัจจุบันมีในทุกกลุ่ม และอาหารที่มีเฉพาะกลุ่ม

1) อาหารที่ปัจจุบันมีในทุกกลุ่มได้แก่ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ข้าวหุงหรือข้าวหมกแกงมัสมั่น แกงกุรหม่า (กุรหม่าเป็นแกงเข้ากะทิที่คู่กันมากับมัสมั่นมักปรุงเป็นคู่แกงกุรหม่าเป็นแกงออกสีเขียวเพราะใช้พริกชี้ฟ้ารากผักชีใบผักชีและใบสาระแหน่ เครื่องแกงเหมือนมัสมั่นแต่ออกรสแกงกุรหม่ามีสองชนิด คือ กุรหม่ากะทิกับกุรหม่าน้ำมัน (แต่เดิมแกงกับเนื้อไก่แพะแกะ) แกงเปรี้ยว (แกงเนื้อกับถั่วแขกเจ้าเซ็นเรียกแกงดาลจา เพราะคำว่าดาลหรือดาลจามีถึงถั่วแกงชนิดนี้ใช้เนื้อแพะหรือเนื้อแกะจึงมีส่วนผสมของใบสะมะหฺรยขาวยะวาเรียกใบกะหรี่ซึ่งจะมีกลิ่นฉุนจัดเพื่อดับคาวจากเนื้อสัตว์) แกงกะหรี่ ก๋วยเตี๋ยวแกงเป็นก๋วยเตี๋ยวแขกเป็นอาหารที่รับจากมุสลิมยูนนานหรือเรียกว่าข้าวซอยแต่แปลงเครื่องปรุงจากผักกาดดองเป็นถั่วงอกสดเต้าหู้ซอยใช้โป๊วสับกล้วยทอด (กล้วยแขก) ขนมดาตา

2) อาหารที่มีเฉพาะกลุ่ม ซึ่งแบ่งเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มมุสลิมเชื้อสายจาม กลุ่มมุสลิมเชื้อสายยะวา กลุ่มมุสลิมเชื้อสายมลายู กลุ่มมุสลิมเชื้อสายอินเดีย กลุ่มแขกเจ้าเซ็น

- กลุ่มมุสลิมเชื้อสายจาม ได้แก่ ซูลออบอบอซาแต่็ก อาป้าอาปมจิมกะหรี่ขนมซู้ก บอบอบเฮยบอบอยวน แกงปากหลุม

- กลุ่มมุสลิมเชื้อสายยะวาได้แก่ โลเปิดเป็นขนมทำจากข้าวเหนียวผสมข้าวเจ้าห่อด้วยใบตองมัดจนแน่นแล้วนำไปต้มเหมือนข้าวต้มน้ำวุ้น สะเม็นเป็นการหุงข้าวด้วยน้ำมันถั่วแกง รอดเต๊ะ แกงป็นตั้งเป็นแกงปลาโดยเฉพาะปลาโอหรือปลาทุ่นามีเครื่องปรุงหอมชอยกระเทียมชอยพริก



ขอย ตะไคร้ขอย และขมิ้นขอย แกงส้มไข่ใส่กุ้งและปะจारीเป็นเครื่องเคียงปรุงจากสับปะรดหรือมะเขือยาว เต็มเป็หรือถั่วเหลืองหมัก หล่อนต้องเป็นข้าวต้มที่มัดแน่นในกรวยใบตองเวลากินต้องหั่นเป็นชิ้นพอคำกินคู่กับแกงรอกแตก แกงสุ่มคล้ายแกงเหลืองภาคใต้ ข้าวผัดยะวาหรือยะว้อขนมจะลื้อคือ ขนมปรุงจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลและน้ำใบเตยหยอดลงพิมพ์ก่อนนำไปผิงมีลักษณะคล้ายขนมครกสิงคโปร์ ขนมกุฎีป้อนลักษณะคล้ายขนมต้มใส่เป็นมะพร้าวคลุกน้ำตาลมะพร้าว ขนมปู้ตี่ซีสต์เป็นข้าวเหนียวสีโศกหน้าสังขยา ขนมต้มแดงคล้ายข้าวเหนียวเปียกแต่ใช้น้ำตาลมะพร้าวขนมต้มขาวคล้ายขนมปลากิม ข้าวเหนียวหัวหอมขนมมานาซารี (คล้ายตะโก้แต่ใส่เป็นกล้วย สลัดแขกหรือสลัดอินโดสะเต๊ะเนื้อสัตว์หมักเครื่องเทศผสมขมิ้นปั้งย่าง อะป้าอัมบั้งขนมสาคุโบ๊ะ)

- กลุ่มมุสลิมเชื้อสายมลายู ได้แก่ อาป้าสะเต๊ะเนื้อข้าวปัดหรือตุ้มปัดสลัดแขก
- กลุ่มมุสลิมเชื้อสายอินเดีย ได้แก่ โรตีมะตะบะ
- กลุ่มแขกเจ้าเซ็น ได้แก่ กะبابหุ่ม ขนมฮะหล่า ขนมสุดตี สลัม ฮะลีส่าน้ำขิง มะนิดา ข้าวเปียกนม ขนมมัสกอด น้ำชะระบัต และน้ำขิงปรุงอย่างเทศ (ทักษิณี ผลชานิกโก, มปป.)

## 2.4 การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหาร

การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารมุสลิมกลุ่มต่างๆ ที่ครัวไทยรับถ่ายทอดมาและผสมผสานอยู่ในวัฒนธรรมอาหารของไทยสรุปได้ ดังนี้

1) วัฒนธรรมการกินข้าวเป็นสำรับคาว - หวานมีผ้าปูลาดรองสำรับและการเปิบข้าวด้วยนิ้วสามนิ้วของราชสำนักและชนชั้นสูงน่าจะได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมแบบเปอร์เซียเพราะเป็นวัฒนธรรมของชนชั้นสูงเช่นเดียวกันในปัจจุบันกลุ่มมุสลิมที่ธนบุรีก็ยังเปิบข้าวอยู่แบบนี้

2) การหุงข้าวเจ้าแบบพิเศษที่มีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบ สำคัญ คือ ลูกเฮลหรือลูกกระวานเทศและหญ้าฝรั่น (saffron) คลุกเคล้าแต่งสีและกลิ่นและใช้น้ำมันเนยรัดเมล็ดข้าวที่หุงแล้ววิธีการนี้เป็นของเปอร์เซียและอาหรับที่ครัวไทยรับผ่านมาจากกลุ่มเจ้าเซ็น แต่เนื่องจากหญ้าฝรั่นเป็นอาหารหายากและราคาแพง ครัวไทยจึงเปลี่ยนมาใช้ผงขมิ้นแบบอินเดียและมลายู ซึ่งสามารถปลูกได้ในประเทศไทยแทน

3) การหุงข้าวเหนียว มัดห่อใบตองจนแน่น แล้วนำไปต้มจนเนื้อแน่นกลืนเป็นเนื้อเดียวกัน เป็นกรรมวิธีหุงข้าวเหนียวแบบยะวา เรียกว่า โลเป็ด กรรมวิธีนี้ให้อิทธิพลในการทำขนมเหนียวขนมข้าวต้มน้ำวุ้นและข้าวต้มจิ้มของไทย

4) แกงชั้นเข้ากะทิใส่เครื่องแกงพริกขิงและเครื่องเทศของไทย เช่น แกงพะเนง แกงมัสมั่นซึ่งเป็นการรับวัฒนธรรมอาหารผ่านกลุ่มมุสลิมหลายกลุ่มทั้งเปอร์เซีย อินเดีย มลายู แกงของเปอร์เซียนิยมใช้น้ำมันเนยและเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอมอ่อน จำพวก ลูกผักชี ยี่หระ กระจวาน ดอกจันทร์ อบเชย ปันและใส่หญ้าฝรั่น ส่วนแกงของอินเดีย มลายู จาม จะใช้เครื่องเทศหนักกว่ากับใช้กะทิ

5) เนื้อสัตว์หมักเครื่องเทศปั้ง เรียกว่า สะเต๊ะครัวไทยรับผ่านทางกลุ่มยะวา - มลายูซึ่งรับอิทธิพลอาหารกลุ่มปั้ง - ย่าง เรียกว่า กะباب ของพวกอาหรับ - เปอร์เซีย

6) เครื่องเคียง เรียกว่า อาจาต ประกอบด้วย แดงกวาซอย หอมแดงซอย พริกชี้ฟ้าครีวไทย ได้รับมา แต่ซอยแดงกวาเป็นชิ้นบางๆ ปูรุกรสออกเปรี้ยวหวานตามรสแบบไทย ต่างจากอาจาตของแขกที่มีรสหวาน

7) การให้หอมเจียวโรยหน้าขนมและอาหารของไทย ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารแขก ตำรับอาหารแขกเปอร์เซีย เดิมนิยมใช้ผงอบเซยหรือเมล็ดอัลมอนด์หรือถั่วต่างๆโรยหน้าอาหารของครัวแขก ในไทยมักจะเปลี่ยนเป็นหอมเจียวแทน เช่น ขนมหม้อแกง (ขนมกุ่มกุ่ม) ข้าวแขกก้วยเตี้ยวแกง ซึ่งถ้าเป็นข้าวซอยซึ่งรับผ่านทางมุสลิมฮ่อจะใช้กระเทียมและพริกน้ำมันแทนหอมแดง

8) ขนมกวนของไทยหลายชนิด ได้รับอิทธิพลวิธีทำขนมกวนของมุสลิม โดยเฉพาะกลุ่มแขก เจ้าเซ็น ส่วนขนมกวนใส่หน้ากะทิหรือโรยมะพร้าวน่าจะรับผ่านทางกลุ่มยะวา – มลายู

9) การใช้น้ำตาลลอยดอกไม้อบควันเทียนปรุงแต่งกลิ่นขนมเป็นกรรมวิธีที่ไทยรับจากกลุ่มเจ้าเซ็น ซึ่งนิยมใช้น้ำกุหลาบและน้ำดอกไม้มะลิในการทำขนมและเครื่องดื่ม

ชุมชนไทยมุสลิมแถบสี่แยกบ้านแขก เจริญพาศน์ ตลาดพลู และวงเวียนใหญ่คงรักษาเอกลักษณ์อาหารที่หอมกลิ่นเครื่องเทศ และรสชาติเครื่องแกงเข้มข้น เช่น ข้าวหมกไก่ (สีเหลืองสวยด้วยหญ้าฝรั่น) แกงกุรหม่าไก่ใส่เครื่องเทศ ซุปหางวัว โรตีสาวบูหรี่เครื่องเทศผัดกับไก่ราดเนย (ส. พลายน้อย, 2546) ซึ่งวัฒนธรรมอาหารแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน โดยคณะทำงานโครงการรากวัฒนธรรม ได้ให้คำจำกัดความเกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง อาหารชาติพันธุ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพจากภูมิปัญญาไทย เป็นอาหารที่มีความเป็นมาเรื่องราวที่สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชุมชนเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบ ที่มีลักษณะจำเพาะโดดเด่น และมีชื่อเสียงของชุมชนกระบวนการผลิตไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อมและไม่ทำลายวัตถุดิบที่มีจำกัด มีคุณค่าทางโภชนาการรสชาติกลมกล่อมเป็นที่ยอมรับของคนส่วนใหญ่มีการพัฒนามาตรฐานและปรับปรุงสูตรอาหารให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มขึ้น มีการบ่มเพาะต่อยอดถ่ายทอดองค์ความรู้ไปสู่คนอื่นๆ และรุ่นต่อไปมีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณพร้อมแสดงสาธิต และจำหน่ายในโอกาสต่างๆ สร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

## 2.5 อาหารฮาลาล

อาหารตามหลักศาสนาอิสลาม ชาวมุสลิมสามารถรับประทานอาหารได้เฉพาะอาหารที่สะอาดและถูกต้องตามหลักการของศาสนา เรียกว่า อาหารฮาลาล สิ่งสำคัญต้องปราศจากส่วนผสมที่มาจากสุกรและสุนัข และหากเป็นอาหารที่มาจากสัตว์บก เช่น ไก่ วัว ควาย หรือ อื่น ๆ สัตว์เหล่านี้ต้องผ่านการเชือดให้ตาย โดยการเชือดต้องเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามต้องเชือดจะใช้วัสดุมีคมเชือดเส้นเลือดใหญ่และหลอดเลือดให้ขาด นอกจากนี้อาหารที่ห้ามสำหรับมุสลิม คือ อาหารที่ถูกนำไปใช้ในการสักการะสิ่งอื่น หรือใช้ในการประกอบพิธีทางศาสนาของศาสนาอื่น ส่วนอาหารที่ศาสนิกชนศาสนาอื่นบางประเภทไม่สามารถรับประทานของมุสลิม ได้แก่ เนื้อสัตว์จากการเชือดในวันอีดิลอฎฮฺฮา (วันตรุษฮัจย์) เรียกว่า เนื้อกรูบานหรือกูแบร์ หรือที่ถูกเชือดในโอกาสการต้อนรับเด็กเกิดใหม่ เรียกว่า อากีกะห์ หรือ อากีเกาะห์ หรือ แกะกะห์ หลักการกำหนดว่า หากต่างศาสนิกรับประทานเนื้อดังกล่าว ถือ

ว่าการเชือดเป็นโมฆะ เหตุนี้จึงนำเนื้อสัตว์ไว้พร้อมกับเนื้อตามพิธีจัดไว้รับประทานร่วมกันกันสำหรับต่างศาสนิก

สถาบันมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2557) ได้ให้ความหมายของมาตรฐานอาหารฮาลาลว่า เป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอด "สายโซ่การผลิต" จะต้อง "ฮาลาล" คือ ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามปราศจากสิ่ง "ฮารอม" คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ วัตถุดิบส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่างๆ เป็นต้นทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี ถูกสุขอนามัย มีคุณค่าอาหารเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ตอยยิบ) ซึ่งระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหารทั้งระบบ GMP, HACCP และระบบการบริหารคุณภาพ (ISO) จึงเป็นเรื่องสอดคล้องกับหลักการมาตรฐานอาหารฮาลาล จะแตกต่างกันในหลักการสำคัญคือมาตรฐานอาหารฮาลาลจะต้องยึดถือความถูกต้องและคุณค่าตามบัญญัติศาสนาอิสลามส่วนมาตรฐานสากลยึดถือคุณค่าอาหารโดยมิจำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม

### 2.5.1 หลักการต่างๆเกี่ยวกับอาหารฮาลาล (อัสมัน แต่อาลี, 2552)

1) ฮาลาลด้วยตัวของมันเองลักษณะฮาลาล หมายถึง ต้องไม่เป็นนะญิส (สิ่งสกปรก) ซึ่งแบ่งออกเป็น นะญิสคือฟะพะฮะฮ (เบา) ได้แก่ปัสสาวะเด็กชายอายุไม่เกินสองปีที่ยังกินแตนมแม่นะญิสมุตะวัสตีญาฮะฮ (ปานกลาง) ได้แก่อุจจาระปัสสาวะเลือดมูลสัตว์ ซากสัตว์และอื่นๆ และนะญิสมุซ้อลละเซฮะฮ (หนัก) ได้แก่สุกรและสุนัข นอกจากนี้ต้องไม่เป็นสัตว์ที่มีเขี้ยวและกรงเล็บที่แข็งแรงและใช้วิธีดั่งกล่าวนั้นในการหาอาหาร เช่น สิง โด เสือ หมี ช้างและสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกันนี้ รวมถึงนกทุกชนิดที่มีกรงเล็บเช่นแร้งเหยี่ยว ต้องไม่เป็นสัตว์ที่มือนุญาตให้ฆ่าตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่นมดและนกหัวขวาน ต้องไม่เป็นสัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไป เป็นสัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน ค้างคาว และ สัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน ต้องไม่เป็นสัตว์เลื้อยคลานหรือมีพิษร้าย เช่น กิ้งก่า งูและสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน ต้องไม่เป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ

2) วิธีการได้มาอาหารต้องฮาลาล

3) ต้องเป็นสิ่งที่มิประโยชน์

4) ต้องมีความสะอาดไม่มีสิ่งเจือปนจากนะญิสอิสลาม ถือว่าอาหารที่ฮาลาลจะต้องเป็นอาหารที่อัลลอฮ์อนุมัติ สามารถบริโภคได้และต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งที่เป็นนะญิสหรือสิ่งสกปรกใดๆ อิสลามได้กำหนดน้ำที่จะต้องชำระล้างวัตถุดิบที่จะเอาไปประกอบเป็นอาหารจะต้องเป็นน้ำสะอาดและเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้ ตลอดจนได้กำหนดกฎเกณฑ์วิธีการชำระล้างที่ละเอียดเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด

5) ต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการ สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้นั้น จะต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการอิสลาม ก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ดังนั้นสัตว์บกหรือสัตว์ปีกที่ตายเอง เป็นโรคตาย ถูกรถชนตาย

ถูกตีตายตกเขาหรือจากที่สูงตายรวมถึงที่ถูกเชือดโดยผู้อื่นที่มีไช่มุสลิมหรือมิได้กล่าวด้วยพระนามของอัลลอฮ์ ถือว่า เป็นซากสัตว์ ซึ่งอิสลามถือว่าหะรอมนำมาบริโภคไม่ได้

- 6) อุปกรณ์ภาชนะที่บรรจุอาหารและสถานที่ในการผลิตต้องสะอาด
- 7) ผู้ประกอบอาหารควรเป็นมุสลิมหรือผู้ที่มีความเข้าใจในหลักการอิสลาม
- 8) ต้องคำนึงถึงความประหยัดหรือความพอดี
- 9) ต้องซุกูร์ (ขอขอบคุณ) ต่ออัลลอฮ์พระผู้เป็นเจ้าของเจ้าที่ได้ทรงประทานอาหารให้

## 2.5.2 มาตรฐานอาหารฮาลาล มีข้อกำหนดในมาตรฐานซึ่งให้ความสำคัญ 4 ด้านดังนี้

1) วัตถุดิบได้แก่พืชสัตว์และน้ำแนวทางการเลือกอาหารฮาลาลที่มาจากพืช มีข้อห้ามเกี่ยวกับพืชที่มีอันตราย พืชที่มีพิษที่มีภัยต่อร่างกาย พืชที่ปนเปื้อนสิ่งสกปรก (นะญิส) พืชที่มีสารเสพติดสิ่งที่ต้องคำนึงถึง คือ ต้องไม่ปนเปื้อนหรือปะปนกับสิ่งที่ต้องห้ามจะเป็นสิ่งสกปรกหรือการเตรียมการที่ต้องห้ามเช่นแช่กับสุราแม้ว่า พืชจะเป็นวัตถุดิบที่โดยรวมแล้วเป็นที่อนุมัติทุกชนิด แต่หากมีการแปรไปเป็นสิ่งที่มีนเมาเช่นการนำองุ่นหมักแล้วไปหมักจนกลายเป็นสุราหรือสกัดเป็นสารแอลกอฮอล์และการสกัดสารจากพืชบางชนิดจนเป็นสารเสพติด เช่น เฮโรอีนมอร์ฟินหรืออื่นๆ ก็จะทำให้สิ่งที่ได้กล่าวมาทั้งหมดนี้ ไม่เป็นที่อนุมัติและต้องห้ามไม่ให้ผสมหรือเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลถึงแม้ว่าไม่มีปฏิกิริยาทำให้มีนเมาหรือมีฤทธิ์ทำให้เสพติดได้ก็ตามเพราะถือว่าสิ่งที่ได้กล่าวมานี้เป็นสิ่งที่จะต้องห้ามในตัวของมันเองด้วยเหตุที่ได้แปรสภาพเป็นสิ่งสกปรก (นะญิส) แล้วสำหรับการเตรียมวัตถุดิบที่มาจากพืชนั้นให้ทำการล้างจนสะอาดและทำให้สารอันตรายหมดไปก็จะทำให้พืชกลับมาเป็นวัตถุดิบที่ฮาลาลสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้

การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์ ควรปฏิบัติเพื่อชำระล้างจากนะญิสและทำให้เนื้อสัตว์สะอาดถูกต้องตามหลักการอิสลามนำเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำอย่างนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่จะไหลออกมาขังอยู่ คือ น้ำนะญิสเมื่อถูกกับเนื้อสัตว์ก็จะทำให้เนื้อสัตว์สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้ต้องผ่านกระบวนการเชือดก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้ ส่วนสัตว์บกหรือสัตว์ปีกที่ตายเอง เป็นโรคตาย ถูกรถชนตาย ถูกตีตาย ตกเขาตาย ฯลฯ รวมถึงถูกเชือดโดยผู้อื่นที่มีไช่ด้วยพระนามของอัลลอฮ์เป็นซากสัตว์ซึ่งอิสลามถือว่าหะรอมนำมาบริโภคไม่ได้

น้ำคือน้ำที่สะอาดและสามารถนำไปทำความสะอาดอื่นๆได้ทุกอย่างน้ำประเภทนี้มี 7 ชนิด คือ น้ำฝนน้ำทะเล น้ำจากคลองแม่น้ำห้วยน้ำหรือแหล่งน้ำที่คล้ายกัน น้ำบ่อ น้ำจากตาน้ำน้ำบาดาล น้ำจากหิมะน้ำจากลูกเห็บ

2) กระบวนการผลิตกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลจะต้องฮาลาลทุกๆ ขั้นตอนและอาหารที่ถือว่าผ่านกระบวนการฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไข ดังนี้ วัตถุประสงค์หรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่งสารประกอบวัตถุอันตรายที่ต้องห้ามตามหลักการอิสลาม อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับเนยจืดไม่ว่ามากหรือน้อย อาหารที่เตรียมผ่านกระบวนการหรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์เครื่องมือปราศจากการปนเปื้อนด้วยเนยจืด การเก็บรักษาต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะบรรจุที่ต้องห้ามพนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิมหากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาลเช่นเนื้อสุกรเลือดแอลกอฮอล์หรือสุนัขเป็นต้น ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมก็ควรมีผู้ควบคุมที่เป็นมุสลิม การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลควรแยกเก็บรักษาในสภาพที่เฉพาะไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ฮาลาล

3) การบรรจุภัณฑ์และการขนส่งด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือกว่าวัตถุประสงค์ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนสายโซ่การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ภาชนะเก็บรักษาจะต้องฮาลาลถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามปราศจากสิ่งหะรอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

### 2.5.3 สุขลักษณะส่วนบุคคล

การแต่งกายของพนักงานจะต้องมีความสะอาดโดยไม่ก่อให้เกิดความสกปรกที่จะเป็นเหตุให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารที่ผลิตโดยผู้ปฏิบัติงานควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ เช่น ก่อนการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารทุกครั้งหลังจากห้องน้ำ หลังรับประทานอาหารโดยเฉพาะเมื่ออาหารที่พนักงานรับประทานนั้นมีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอม และหลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อนเนยจืดซึ่งอาจจะนำไปสู่การปนเปื้อนอาหารในกระบวนการผลิตได้ควรสวมถุงมือในการประกอบอาหารควรสวมหมวกคลุมศีรษะกันเส้นผมตกลงในอาหาร

## 2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การถ่ายทอดวัฒนธรรมของชาวไทยมุสลิมในกรุงเทพฯ ในชุมชนมุสลิมที่ต่างกันในกลุ่มชาติพันธุ์ของบรรพบุรุษซึ่งตั้งถิ่นฐานอยู่ที่กรุงเทพฯ ส่วนในและส่วนชานเมือง จำนวน 10 ชุมชนมีสยิดพบว่า ครอบครัวชาวไทยมุสลิมในกรุงเทพฯ ถ่ายทอดวัฒนธรรมอิสลามด้านสาระ ประกอบด้วย 1) องค์กรหรือคติธรรม คือ อี้มานและอิห์ซาน ซึ่งหมายถึงหลักความศรัทธาและความยำเกรง 2) องค์กรพิธีกรรมหรือเนติธรรม คือ หลักปฏิบัติรู้ก่อนอิสลาม เรื่องความสะอาด การแต่งกาย 3) องค์กรหรือสภธรรม ในด้านอัคลาค คือ มารยาทและความสัมพันธ์ในครอบครัว 4) เศรษฐกิจระบบอิสลาม และ 5) ข้อห้าม – ข้อใช้ต่างๆ ส่วนวิธีการถ่ายทอด คือ การพูดและปฏิบัติ และผู้ถ่ายทอดหลัก คือ พ่อแม่ ปัจจัยที่เป็นความแตกต่างในการถ่ายทอดคือ ความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมอิสลามจากความต่างของช่วงเวลา ดังนั้นจำนวนของข้อปฏิบัติและถ่ายทอดทางวัฒนธรรมในอดีตจึงน้อยกว่าในปัจจุบัน แม้จะเป็นกลุ่มตัวอย่างเดียวกันก็ตาม ทั้งนี้พบว่าครอบครัวมุสลิมได้ทำหน้าที่ทั้งการธำรงรักษาการถ่ายทอดวัฒนธรรมไปพร้อมกับการศึกษาเรียนรู้อย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาตนในการปฏิบัติตามวัฒนธรรมอันเป็นข้อบัญญัติให้ได้มากขึ้นและถูกต้องสมบูรณ์ขึ้น ขณะเดียวกันการปฏิบัติบางอย่างก็

หายไปด้วยการเรียนรู้ภายหลังว่าเป็นการปฏิบัติที่ไม่ใช่ ข้อบัญญัติในอิสลามเป็นเพียงประเพณีจากบรรพบุรุษ แต่ประเพณีปฏิบัติบางประการของบางกลุ่มตัวอย่างก็ยังคงอยู่ด้วยต้องการอนุรักษ์ให้เป็นประวัติศาสตร์ของกลุ่มชาติพันธุ์ โดยให้เปลี่ยนเพียงเจตนาในการปฏิบัติ ส่วนในด้านเศรษฐกิจกลุ่มตัวอย่างคงยึดมั่นอยู่ในเศรษฐกิจอิสลามเป็นสำคัญและทำหน้าที่ถ่ายทอดต่อ ทำให้ครอบครัวส่วนใหญ่ไม่มีหนี้สินและไม่ยุ่งเกี่ยวกับดอกเบี้ย สามารถดำรงตนอยู่ในความพอดี พอเหมาะและพอเพียง (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, 2543)

จากการสำรวจการผลิตและการบริโภคอาหารมุสลิมในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้เพื่อพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรม พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่นับถือศาสนาอิสลามในเขต 5 จังหวัด ได้แก่ สงขลา สตูล ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ผลิตจำแนกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ อาหารขบเคี้ยว เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารพื้นบ้าน ขนาดของกลุ่มแม่บ้านมีตั้งแต่ขนาดเล็กซึ่งเกิดจากการรวมตัวของสมาชิกจำนวน 3 คน จนถึงขนาดใหญ่ซึ่งมีจำนวนสมาชิกถึง 106 คน ผลิตภัณฑ์อาหารจากแม่บ้านเกษตรกรบางกลุ่มมีผู้รับไปจำหน่ายในประเทศเพื่อนบ้านบ้างแล้ว โดยภาพรวมแล้วในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีศักยภาพที่จะพัฒนาให้สามารถผลิตอาหารมุสลิมฮาลาลในเชิงอุตสาหกรรมได้เป็นจำนวนพอสมควร ปัญหาและอุปสรรคได้แก่ การขาดแคลนเงินทุน ขาดความต่อเนื่องในการให้ความรู้และการส่งเสริมในด้าน การจัดการ เทคโนโลยีการผลิตบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งด้านการตลาด (กิตติ เจริญสี และคณะ, 2544) โดยผลการศึกษาวิถีชีวิตชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอกกรุงเทพมหานคร ด้วยการสัมภาษณ์ และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม ประชากร กลุ่มตัวอย่างได้แก่ ผู้นำทางศาสนา และบุคคลในชุมชน 4 ตำบล คือ ตำบลโคกแฝด ตำบลคูฝิ่งเหนือ ตำบลกระทุ่มราย และตำบลหนองจอก พบว่า ชาวบ้านกลุ่มนี้มีความสำนึกว่าตนเป็นมุสลิมอย่างแท้จริง มีความศรัทธาในศาสนาอิสลาม และรับเอาอิสลามเป็นวิถีในการดำเนินชีวิต ศาสนาอิสลามจึงมีอิทธิพลต่อความเป็นอยู่ของคนในชุมชน ผู้นำทางศาสนาเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในสังคม ครอบครัว โรงเรียนสอนศาสนา และมัสยิดเป็นสถาบันที่สำคัญ ในการปลูกฝังความศรัทธา ส่งเสริมให้เยาวชนมีจริยธรรมอิสลาม และค่านิยมตามแบบฉบับของบรรพบุรุษในอดีต ซึ่งมีผลทำให้เยาวชนเติบโตขึ้นมาในสังคมมีความเป็นมุสลิม ภายใต้วัฒนธรรมอิสลาม โดยการปฏิบัติตนไปในแนวทางเดียวกันเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ความศรัทธาต่อพระเจ้า เป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ใหญ่ในชุมชน ต้องปลูกฝังให้กับสมาชิกในครอบครัวของตนเอง ในปัจจุบันชุมชนได้รับอิทธิพลจากเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและเศรษฐกิจ จึงทำให้ค่านิยมบางประการได้เปลี่ยนแปลงไป (รัชณี ไผ่แก้ว, 2544)

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลโดยผู้บริโภคชาวมุสลิมในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษาของชาวไทยมุสลิมใน 4 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย ปัตตานี ยะลา นราธิวาส พบว่า ระดับความสำคัญของเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญในแต่ละกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อ และระดับความเชื่อมั่นที่ผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมมีต่อตราเครื่องหมายรับรองฮาลาลที่ออกโดยประเทศต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ในส่วนของการทดสอบสมมติฐานการ



วิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่มีผลกระทบต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมนั้น พบว่า อายุ อาชีพ ระดับการศึกษา ศาสนา อิสลาม ระดับความเคร่งครัดต่อหลักการศาสนาอิสลามในการเลือกรับประทานอาหาร และระดับความเชื่อมั่นต่อหน่วยงานผู้ออกตราเครื่องหมายรับรองฮาลาลมีผลกระทบต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ในขณะที่ระดับความสัมพันธ์ที่มีต่อเพื่อหรือบุคคลต่างศาสนานั้น ไม่มีผลกระทบต่อระดับความสำคัญดังกล่าว (วุฒิสกดิ์ พิศสุวรรณ, 2545) ซึ่งได้มีการศึกษารูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิม โดยได้จำแนกกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 9 กลุ่มซึ่งมีความแตกต่างในรูปแบบการดำเนินชีวิตคือ 1) กลุ่มชีวิตทันสมัยแต่หัวใจอนุรักษ์ 2) กลุ่มสนใจข่าวสาร 3) กลุ่มยึดหลักการ 4) กลุ่มความสุขอยู่ในบ้าน 5) กลุ่มใส่ใจตัวเองใส่ใจสังคม 6) กลุ่มรักกีฬา 7) กลุ่มติดคอมพิวเตอร์ 8) กลุ่มความคิดก้าวไกล 9) กลุ่มสนุกกับชีวิต แต่ละกลุ่มจะมีลักษณะเฉพาะ และได้วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มรูปแบบการดำเนินชีวิตกับความรู้เรื่องอาหารฮาลาล พบว่า รูปแบบการดำเนินชีวิตมีความสัมพันธ์กับความรู้เรื่องอาหารฮาลาลซึ่งตรงกับสมมติฐานคือ กลุ่มสนใจข่าวสาร ยึดหลักการกลุ่มความสุขอยู่ในบ้านและกลุ่มรักกีฬามีความสัมพันธ์ทางบวกกับความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาลสำหรับกลุ่มชีวิตทันสมัยแต่หัวใจอนุรักษ์มีความสัมพันธ์ทางลบกับความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ส่วนกลุ่มใส่ใจตัวเอง สนใจสังคม กลุ่มติดคอมพิวเตอร์เพื่อกลุ่มความคิดก้าวไกลและกลุ่มสนุกกับชีวิตนั้นไม่พบความสัมพันธ์กับความรู้เรื่องอาหารฮาลาลทั้งนี้กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลค่อนข้างสูงและส่วนใหญ่จะเลือกซื้ออาหารจากร้านมุสลิมและกลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นว่าอาหารทุกอย่างควรได้รับเครื่องหมายฮาลาลนอกจากนี้ยังมีพฤติกรรมการสังเกตเครื่องหมายฮาลาลก่อนเลือกซื้อสินค้า (ยุพิน หะสัน, 2546) ผลการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของไทยมุสลิมอำเภอเมือง จังหวัดสตูล ทั้งในโอกาสปกติและโอกาสพิเศษในโอกาสปกติ ได้จำแนกตามวัยพบว่า ในวัยทารกเน้นอาหารที่มีลักษณะเหลวละเอียด บริโภคง่ายการบริโภคอาหารในวัยเด็กและ วัยรุ่นเน้นการเลือกบริโภคตามที่ต้องการโดยออกไปบริโภคนอกบ้านนิยมบริโภคอาหารจานเดียว การบริโภคอาหารในวัยผู้ใหญ่ในวัยนี้ต้องการอาหารที่มีประโยชน์และให้คุณค่าทางโภชนาการสูงเพราะต้องทำงานหนักและในวัยชรา ลักษณะอาหารต้องเป็นอาหารอ่อนสะดวกในการบริโภค ย่อยง่ายและช่วยในการขับถ่ายวัฒนธรรมการบริโภคในโอกาสพิเศษ จำแนกตามโอกาส ดังนี้ ในโอกาสเจ็บป่วยต้องเป็นอาหารอ่อน รสชาติจืดในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยียนจะเหมือนกับการบริโภคอาหารในโอกาสปกติ เพียงแต่เพิ่มปริมาณและอาจทำอาหารเป็นพิเศษ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับฐานะและความสำคัญของผู้มาเยือน การบริโภคอาหารในโอกาสประเพณีต่างๆ ต้องไม่เป็นอาหารต้องห้ามทางศาสนา ต้องเป็นอาหารที่สะอาดบริโภคหลังจากที่ทำพิธีเสร็จแล้วและการบริโภคอาหารในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสพโชคเป็นอาหารที่แตกต่างจากโอกาสปกติ ต้องปรุงด้วยเนื้อวัวและเนื้อแพะปรุงขึ้นใหม่บริโภคมื้อเดียวหลังจากเสร็จพิธีทางศาสนา (ปราณี จันทศรี, 2547)

จากการศึกษาชุมชนชาวไทยมุสลิมในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในด้านประวัติศาสตร์ ภูมิประเทศ และการตั้งถิ่นฐาน ชีวิตและวัฒนธรรม รวมถึงสภาพปัญหาของชาวไทยมุสลิมและแนวทางแก้ไขที่ชุมชนดำเนินการ พบว่า ศาสนาอิสลามเข้ามามีบทบาทในภาคใต้ของประเทศไทย และแพร่ขยายเข้า

มาในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เมื่อประมาณ 1,200 ปีมาแล้ว โดยพบหลักฐานโบราณวัตถุของชาวเปอร์เซีย บริเวณเมืองตะกั่วป่า และสุราษฎร์ธานี สำหรับในปัจจุบันชุมชนไทยมุสลิมในจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีทั้งชุมชนเก่าและชุมชนที่เกิดขึ้นใหม่ ตั้งหลักแหล่งกระจายอยู่ภายใน 7 อำเภอ คือ อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี อำเภอกาญจนดิษฐ์ อำเภอเกาะสมุย อำเภอเกาะพะงัน อำเภอท่าชนะ อำเภอไชยา และอำเภอพุนพิน การตั้งถิ่นฐานดังกล่าว คำนึงถึงความมั่นคงในการประกอบอาชีพ คือ การทำประมง และการเกษตรกรรม นอกจากอาชีพนี้แล้วในภายหลังยังมีอาชีพอื่นๆ อีก เช่น การทอผ้า การค้าขาย รับจ้าง และอื่น ๆ ชีวิตและวัฒนธรรมของชาวไทยมุสลิม ทั้งด้านภาษา การศึกษาเล่าเรียน อาหารการกิน การแต่งกาย ศิลปหัตถกรรม มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แสดงถึงความเป็นมุสลิมอย่างเด่นชัด ส่วนวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ได้แก่ การเกิด การละหมาด การถือศีลอด การจ่ายซะกาต การตาย และการประกอบพิธีฮัจญ์ ส่วนใหญ่ยังคงดำเนินการตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัด ชุมชนไทยมุสลิมในจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีปัญหาหลายประการ คือ ปัญหาสังคม ปัญหาเศรษฐกิจ ปัญหาสิ่งแวดล้อม และปัญหาสาธารณสุข ปัญหาสังคม ได้แก่ ปัญหาเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย ปัญหาที่ดินทำกิน ปัญหายาเสพติด และปัญหาการศึกษา ปัญหาเศรษฐกิจ ได้แก่ ปัญหาที่เกี่ยวกับความยากจน และปัญหาการประกอบอาชีพ ปัญหาสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ปัญหาเกี่ยวกับขยะมูลฝอย และปัญหาน้ำเสีย ส่วนปัญหาด้านสาธารณสุข ได้แก่ ปัญหาเกี่ยวกับการคมนาคม การโทรคมนาคม ไฟฟ้า และประปา ปัญหาดังกล่าว ผู้นำชุมชนและประชาชนในชุมชนพยายามร่วมมือกันแก้ไขอย่างจริงจัง ซึ่งสามารถแก้ปัญหาได้ในบางส่วน เช่น ปัญหายาเสพติด และปัญหาการประกอบอาชีพ เป็นต้น อย่างไรก็ตามปัญหาส่วนใหญ่มิได้แก้ไขได้อย่างแท้จริง ทั้งนี้เพราะมีปัจจัยหลายอย่างเป็นองค์ประกอบ ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา แต่ชาวไทยมุสลิมต่างก็ตระหนักในปัญหาดังกล่าวและยังเห็นว่าต้องแก้ปัญหากันไป โดยจะต้องประสานงานกับภายนอกชุมชนอย่างจริงจัง (เจริญ ศรีประดิษฐ์ และกอมารุดดิน ยีสา, 2548)

จากการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม : มุมมองด้านสุขภาพในชุมชนมุสลิม ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี กับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 200 คน พบว่าแบบแผนการบริโภคอาหารของคนมุสลิมที่นิยมนำมาบริโภคในชีวิตประจำวัน แต่เดิมชาวไทยมุสลิมจะประกอบอาหารตามแบบที่ตนถนัดและปรุงตามรสชาติ ที่ต้องการด้วยตนเอง โดยกรรมวิธีการปรุงและการบริโภคอาหารจะต้องถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนา ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนมุสลิมเสี่ยงต่อการเจ็บป่วย เนื่องจากใช้น้ำมันในการประกอบอาหารสม่ำเสมอสูงถึงร้อยละ 84 ใช้เกลือหรือน้ำปลาเติมในอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วสม่ำเสมอ ร้อยละ 47 พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่อาจมีผลทำให้เกิดความเจ็บป่วยได้ คือ การบริโภคอาหารที่มีรสเค็ม เช่น ปลาเค็ม เนื้อเค็ม และอาหารที่มีไขมันสูงเช่นไขแดง เครื่องในสัตว์ ปลาหมึกหอยนางรม เนื่องจากมีกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 52.5บริโภคอาหารที่มีรสเค็มเป็นบางครั้ง และร้อยละ 59 บริโภคอาหารที่มีอาหารที่มีไขมันสูงเป็นบางครั้ง (ศิริพันธ์ ตรีมงคลทิพย์ และ อรทัย สารกุล, 2548)

จากการศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิม ในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี พบว่าปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิมในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี มี 8 ด้าน คือ ปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์ การประกอบอาชีพ ลักษณะนิสัย การร่วมชาติพันธุ์ เทคโนโลยี การใช้สาธารณประโยชน์ร่วมกัน การเมืองการปกครอง และการศึกษาลักษณะการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิมในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี มี 6 ด้าน คือ การผสมผสานทางด้านการบริโภคอาหาร ด้านภาษา ด้านสถาปัตยกรรมที่อยู่อาศัย ด้านนันทนาการ ด้านการรักษาโรคและด้านการแต่งกาย ด้วยปัจจัยหลายๆด้าน ก่อให้เกิดการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน ทำให้มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมบนพื้นฐานความเป็นอยู่แบบ สังคมพหุวัฒนธรรม (นิปาตีเมาะ หะยีหามะ และอรอุษา ปุณยบุรณะ, 2549) โดยวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานครจากอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษและ อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา พบว่า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคือ อาหารไทย เพราะที่อาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยาก อีกทั้งมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่เหมาะที่จะรับประทานทุกวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อของครอบครัว เช่น การแลกเปลี่ยนอาหารในช่วงถือศีลอด หญิงหลังคลอดบุตรให้รับประทานแกงเลียงช่วยให้น้ำนมสำหรับเลี้ยงทารก และห้ามดื่มน้ำเย็นและรับประทานน้ำแข็ง เพราะทำให้เลือดแข็งตัว อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา คือ อาหารมุสลิม และในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาถือเป็นเวทีในการประชันฝีมือในการทำอาหารของคนในชุมชน นอกจากนี้อาหารมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การมีปฏิสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงที่นับถือศาสนาพุทธและศาสนาคริสต์ การมีอาหารเข้ามาในชุมชน ตลอดจนการยอมรับอาหารข้างนอกเข้ามา ตามธรรมเนียมการบริโภคของสังคมยุคใหม่ ทำให้อาหารในชุมชนมีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตาม อาหารบางชนิดสูญหายหรือค่อยๆ สูญหายไปกับผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหาร เนื่องจากการทำอาหารรับประทานมีน้อยลง ตลอดจนไม่มีการสืบทอด ในการทำอาหาร (มธุรพร ภาคพรต, 2550)

จากการวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก โดยซื้อวัตถุดิบอาหารจากแหล่งขายที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม เช่น เครื่องแกงซื้อจากร้านที่สินค้ามีเครื่องหมายตราฮาลาล เนื้อสัตว์จากร้านในตลาดสดที่ผู้ขายเป็นมุสลิม ตลอดจนการจัดอุปกรณ์ภาชนะ สถานที่ที่ใช้ในการเตรียม ปรุง ผลิตภัณฑ์อาหารไทยฮาลาล ในขณะปิดสนิท (อาหารสำเร็จรูปกระป๋อง) 9 ชนิด คือ พะแนงเนื้อ/ไก่ แกงเขียวหวานเนื้อ/ไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ/ไก่ แกงกะหรี่เนื้อ/ไก่ กลัวยาวชซี ชนิดละ 300 กระป๋อง รวมทั้งหมด 2,700 กระป๋อง พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารไทยฮาลาลทั้ง 9 ชนิด ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และผ่านการตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จึงเป็นที่มั่นใจและยอมรับจากผู้บริโภคทั้งคนไทย คนต่างชาติ คนมุสลิม และผู้นับถือทุกศาสนา ดังนั้น ถ้าขยายผลและได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ผู้ประกอบการ และภาคเอกชน จะสามารถทำให้

ประเทศไทยได้ประเทศคู่ค้าเป็นตลาดจากประเทศตะวันออกกลาง อันจะได้เงินเข้าประเทศอย่างมหาศาล (วันเพ็ญ มีสมญา และคณะ, 2551) โดยปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารมุสลิม ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ประชากรที่ศึกษาส่วนใหญ่ในภาพรวมมีระดับการตัดสินใจในระดับมาก โดยปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกในระดับมาก มี 5 ด้านได้แก่ ด้านคุณค่าทางโภชนาการด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านสถานที่ ด้านพนักงาน ตามลำดับและด้านที่มีระดับการให้บริการปานกลาง คือ ด้านการส่งเสริมการตลาด ปัจจัยส่วนบุคคลได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ภูมิฐานะ การศึกษา กิจกรรมยามว่าง/งานอดิเรกและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารมุสลิมแตกต่างกันโดยพฤติกรรมการรับประทานอาหารมุสลิม ได้แก่ สื่อที่ทำให้รู้จักร้านอาหารมุสลิม โอกาสที่เลือกใช้บริการบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจ วันที่ใช้บริการ ความถี่ ในการใช้บริการช่วงเวลาที่ใช้บริการ วิธีการสั่งอาหาร จำนวนคนในกลุ่มที่มาใช้บริการค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการใช้บริการมีความสัมพันธ์กับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารมุสลิม (อาลีสา ยุมะดี, 2553) ซึ่งภาพลักษณ์อาหารฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง พบว่า ประเทศไทยมีศักยภาพและโอกาสอีกมากในการขยายตลาดส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลไปยังภูมิภาคตะวันออกกลาง อาหารฮาลาลไทยได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพ มีเอกลักษณ์โดดเด่นเรื่องรสชาติและการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้งชาวตะวันออกกลางยังให้ความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การรับรองฮาลาล และเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศไทย แต่จากการที่นักธุรกิจไทยไม่ให้ความสำคัญกับการทำตลาดเชิงรุก ขาดการสร้างตราสินค้าของตนเอง อาหารฮาลาลไทยจึงไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้ยังพบว่าจากต้นทุนการผลิตที่สูง สินค้าอาหารฮาลาลไทยจึงมีราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่งส่งผลให้การนำเข้าสินค้าอาหารฮาลาลไทยในตลาดตะวันออกกลางมีปริมาณน้อย (สาริกา คำสุวรรณ, 2555)

จากการศึกษาการจัดการอาหารในระดับครอบครัวตามวิถีมุสลิมและกระบวนการขับเคลื่อนเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร อาหารในครอบครัวชุมชนบ้านซาใจ อำเภอยะโฮ จังหวัดอ่างทอง พบว่า วิธีการจัดอาหารในระดับครอบครัวตามวิถีมุสลิมแบ่งได้เป็น 3 ลักษณะ คือ 1) การจัดการอาหารเพื่ออาชีพ ได้แก่ การค้าขายอาหารและเนื้อสัตว์ที่เชือดเอง เป็นการเข้าถึงผลิตและบริโภคเอง ทำให้เกิดการหมุนเวียนรายได้ในชุมชน เกิดความมั่นคงทางอาหารด้านการเข้าถึงอาหารได้ตลอดเวลา 2) การจัดการอาหารในชีวิตประจำวัน มีความสอดคล้องกับวิธีการจัดการอาหาร ทั้งนี้ต้องมีความเป็นฮาลาล และความพอเพียง จึงมีความมั่นคงทางอาหารตามวัฒนธรรมการบริโภคของชุมชน 3) การจัดการอาหารในวัฒนธรรมอิสลาม เช่น การเกิด การแต่งงาน การถือศีลอด ล้วนมีอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องทั้งสิ้น โดยยึดหลักอาหารทำให้เกิดการแบ่งปันและสร้างสัมพันธ์ในชุมชน สร้างความมั่นคงทางอาหารด้านการเข้าถึงที่สะท้อนในรูปแบบประเพณีวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้ในกระบวนการขับเคลื่อนเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร เกิดจากความต้องการพื้นที่ในการผลิตอาหารโดยมีแรงขับเคลื่อนจากคนในชุมชนที่ตระหนักถึงอนาคตลูกหลานต่อความพอเพียงของอาหาร ซึ่งทุกคนต้องร่วมมือแก้ปัญหา โดยลดความเสี่ยงการขาดแคลนอาหาร ด้วยการปลูกผักลอยฟ้าที่ใช้พื้นที่น้อย ทั้งนี้ภาครัฐและเอกชนต้องการสนับสนุนความรู้และเงินทุน และวิธีการปรับตัวของครอบครัวมุสลิม คือ การเปลี่ยนพฤติกรรมการกินอย่างประหยัด ด้วยการกินรวมกันเป็นครอบครัว แต่ยังคงเน้นการ

แบ่งปันอาหารเช่นเดิม ทั้งนี้เป็นผลมาจากหลักคำสอนของศาสนาอิสลามที่ให้กินอย่างพอเพียงและไม่ฟุ่มเฟือย รวมถึงการแบ่งปันกัน (สุพรรณณี ไชยอำพร และฐิติญา วัฒนวิวัฒน์, 2556)