

## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสืบสานและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารมุสลิม และเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการสัมภาษณ์ทั้งการสังเกตการณ์และแบบบันทึกการสนทนาแบบไม่เป็นทางการ และการสัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งสามารถสรุปผลการทดลอง อภิปรายผลการทดลอง รวมทั้งมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

##### 1) การศึกษาบริบทมุสลิมในพื้นที่เขตธนบุรี

จากการศึกษาบริบทของชาวมุสลิมในพื้นที่เขตธนบุรีพบว่า ลักษณะชุมชนที่อยู่อาศัยของชาวมุสลิมในเขต ชุมชนกุฎีขาว ชุมชนมัสยิดนูรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ และชุมชนสวนพลู มีลักษณะครัวเรือนส่วนใหญ่เป็นเรือนไม้ชั้นเดียว และเรือนไม้สองชั้น บ้านจะอยู่ติดกันมีพื้นที่ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ บริเวณพื้นที่ของมัสยิด ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามประกอบอาชีพค้าขาย อาชีพส่วนตัว และพนักงานบริษัท ผู้หญิงส่วนใหญ่เป็นแม่บ้าน ผู้สูงอายุและเด็ก

##### 2) ผลการศึกษาวัฒนธรรมอาหารมุสลิม

วัฒนธรรมอาหารมุสลิมที่นิยมทำรับประทานของชุมชนในเขตธนบุรี โดยปกติการบริโภคอาหารจะมีลักษณะคล้ายคลึงกับอาหารไทยโดยทั่วไปแต่มีความแตกต่างกันในวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตที่ต้องถูกต้องตามหลักศาสนา ยังมีการการจำแนกตามลักษณะประเภทของอาหารมุสลิม สามารถจัดแบ่งตามประเภทของอาหารไทยได้ 7 ประเภท ได้แก่ ประเภทแกง ประเภทอาหารจาน ประเภทอาหารหวาน ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม และอาหารแปรรูป และมีการผสมผสานการรับวัฒนธรรมจากชุมชนที่อยู่อาศัยเนื่องจากหลากหลายของคนในชุมชนแต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นฮาลาล

นอกจากนี้ศักยภาพการผลิตอาหารมุสลิมในเชิงพาณิชย์ในยุคปัจจุบัน จะเห็นได้ว่าศักยภาพในด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิต ด้านการผลิตเชิงพาณิชย์ และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลางถึงสูง โดยเฉพาะประเภทอาหารเบ็ดเตล็ดและอาหารจานเดียว อันส่งผลต่อกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อสืบสานวัฒนธรรมอาหาร เนื่องจากมีอาหารมุสลิมในยุคปัจจุบันมีผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจากหลายเชื้อชาติ แต่อาหารสำหรับประเพณีและพิธีกรรมยังคงมีอยู่

แต่คงเหลือผู้สืบทอดน้อยลงตามกาลเวลา อีกทั้งต้นทุนของวัตถุดิบมีราคาแพง บางอย่างหายากทำให้ อาหารบางอย่างเริ่มสูญหายผลการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิม

### 3) ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิม

จากการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิม พบว่า ส่วนใหญ่การปรุงอาหารมุสลิมจะมีการถ่ายทอดเฉพาะครอบครัว ส่วนการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารมุสลิมเป็นที่นิยม ได้แก่ อาหารจานเดียว คือข้าวหมกไก่ อาหารประเภทต้ม/แกง คือ มีสมันไก่ คั่วไก่ แกงเปรี้ยว (แกงกันจา) ซุปเนื้ออ่อนลาย กุรุหม่า แกงกะหรี่ไก่ อาหารประเภทผัดคือ ผัดวุ้นเส้นกะทิเครื่องในไก่และขนมหวาน คือ ซูยี ถั่วเขียวโบราณ โดยเริ่มตั้งแต่การเลือก การเตรียมวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมรวมทั้งกรรมวิธีการทำ เนื่องจากเป็นอาหารที่ชาวไทยเชื้อสายอิสลาม และบุคคลทั่วไปนิยมบริโภค ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต รวมทั้งการบอกเทคนิควิธีการทำ ผู้เข้าร่วมการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิมให้ข้อเสนอแนะโดยเสนอให้มีการจัดทำเอกสารการทำอาหารอิสลามของพื้นที่เขตธนบุรีหรือวัดที่ศนในการถ่ายทอดความรู้

### 5.2 อภิปรายผลการวิจัย

จากการวิจัยพบว่า อาหารอิสลามมีความเหมือน และคล้ายคลึงกับอาหารไทยในปัจจุบัน ซึ่งสามารถแบ่งตามประเภทของอาหารไทย ได้แก่ ประเภทแกง ประเภทต้ม/ซूप ประเภทเบ็ดเตล็ด ประเภทอาหารจานเดียว ประเภทอาหารหวาน ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม และประเภทอาหารแปรรูป ซึ่งศักยภาพในด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิต ด้านการผลิตเชิงพาณิชย์ และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลางถึงสูง โดยเฉพาะประเภทอาหารเบ็ดเตล็ดและอาหารจานเดียว และได้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิมจากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น และมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสภาพทรัพยากรสิ่งแวดล้อม แต่มีรสชาติคงเดิม โดยมีรศพรภาศพรต (2550) ได้กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคือ อาหารไทย เพราะอาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยาก อีกทั้งมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่เหมาะที่จะรับประทานทุกวัน โดยสอดคล้องกับสุพรรณิ ไชยอำพร และฐิติญา วิมลวัฒน์ (2556) ในวิธีการจัดอาหารในระดับครอบครัวตามวิถีมุสลิมแบ่ง การจัดการอาหารเพื่ออาชีพ ได้แก่ การค้าขายอาหารและเนื้อสัตว์ที่เชือดเอง การจัดการอาหารในชีวิตประจำวัน มีความสอดคล้องกับวิธีการจัดการอาหาร ทั้งนี้ต้องมีความเป็นฮาลาลและความพอเพียง จึงมีความมั่นคงทางอาหารตามวัฒนธรรมการบริโภคของชุมชน และการจัดการอาหารในวัฒนธรรมอิสลาม เช่น การเกิด การแต่งงาน การถือศีลอด โดยสะท้อนในรูปแบบประเพณีวัฒนธรรมอาหาร และสุภัก นุนาปี (2559) กล่าวถึงประเทศไทยมีศักยภาพด้านการส่งออกอาหารสูง ดังนั้นควรมีนโยบายสนับสนุนอุตสาหกรรมฮาลาลที่ชัดเจน เน้นการพัฒนาศักยภาพในด้านต่างๆ เพื่อ

ปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพในการผลิต อาหารฮาลาลของไทยให้ได้มาตรฐานสากล โดยการสนับสนุนภาคเอกชนในการพัฒนาศักยภาพ การผลิตอาหารฮาลาลตามหลักการศาสนาอิสลามและสอดคล้องกับมาตรฐานสากล และพัฒนาด้านวัตถุดิบ ให้มีคุณภาพและเพียงพอในการป้อนสู่อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

อาหารมุสลิมมีการรับวัฒนธรรมอาหารจากหลากหลายเชื้อชาติ เช่น โปรตุเกส ในขนมฝอยทอง ทองหยอด อาหารแขกชาวเปอร์เซียซึ่งมักใช้ผงอบเชย เมล็ดอัลมอลด์ และการโรยหอมเจียว ซึ่งสอดคล้องกับ ทศนีย์ ผลชานิก (ม.ป.ป.) สอดคล้องกับนิปาตีเมาะ หะยีหามะ และอรอุษา ปุณยุรณ (2549) ในลักษณะการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิมอันก่อให้เกิดการผสมผสานทางด้านกรบริโภคอาหาร ทำให้มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมบนพื้นฐานความเป็นอยู่แบบสังคมพหุวัฒนธรรม สอดคล้องกับการศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิม

นอกจากนี้อาหารมุสลิมส่วนใหญ่มีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหาร ทำให้มีความเสี่ยงทางด้านโภชนาการ จึงควรมีการถ่ายทอดข้อมูลโภชนาการที่เหมาะสมในการลดปัจจัยเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพ โดยเน้นภูมิปัญญา (ศิริพันธ์ ตรีมงคลทิพย์ และอรทัย สารกุล, 2548) โดยวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของไทยมุสลิม ได้จำแนกตามวัย จำแนกตามโอกาส ซึ่งขึ้นอยู่กับฐานะและความสำคัญของผู้มาเยือน การบริโภคอาหารในโอกาสประเพณีต่าง ๆ ต้องไม่เป็นอาหารต้องห้ามทางศาสนา ต้องเป็นอาหารที่สะอาดบริโภคหลังจากที่ทำพิธีเสร็จแล้วและการบริโภคอาหารในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสบโชคเป็นอาหารที่แตกต่างจากโอกาสปกติ (ปราณี จันทศรี, 2547) และอาหารบางชนิดมีการใช้เครื่องเทศในการประกอบอาหารหลากหลาย เช่น ลูกเฮลหรือลูกกระวาน หญ้าฝรั่ง เป็นต้น ทำให้ค่าใช้จ่ายในการประกอบอาหารสูงด้วย ซึ่งสอดคล้องกับ ทศนีย์ ผลชานิก (ม.ป.ป.) ซึ่งหญ้าฝรั่งมีราคาแพง

จากการผสมผสานกลมกลืนกันของคนในชุมชนที่พักอาศัยทำให้เกิดการรวมวัฒนธรรมอาหารขึ้น โดยมีอาหารจากพื้นถิ่น อาหารชาติพันธุ์อื่น และอาหารเพื่อสุขภาพ นำมาประยุกต์ในการประกอบอาหารมากขึ้น แต่จะพบว่าวัฒนธรรมอาหารตามหลักของอิสลามเป็นส่วนที่มีอิทธิพลเป็นอย่างมาก เป็นสิ่งหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะบ่งบอกถึง วัฒนธรรม ประเพณี เชื่อมโยงกับศาสนา อาหารจึงเป็นสื่อกลางในการสร้างมิตรภาพ และแสดงถึงวัฒนธรรม ประเพณีของชาวมุสลิม จึงต้องมีความรู้และเข้าใจวัฒนธรรมอาหารอิสลามและการบริโภคโดยยึดหลักประเพณี พิธีกรรมซึ่งเป็นธรรมเนียมที่ถูกหลักทางศาสนาอิสลาม

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

จากผลสรุปและการอภิปรายผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้ และมีข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป ดังนี้

#### 1) ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1) ควรมีการเผยแพร่และอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น หนังสือเล่มเล็ก แผ่นพับ สื่อวีดิทัศน์ ตลอดจนการถ่ายทอดให้แก่คนในชุมชน

1.2) ควรมีการส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ เพื่อสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในชุมชน

1.3) ควรมีการส่งเสริมให้ชุมชนใช้ศักยภาพที่มีในท้องถิ่น เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์ และการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร โดยการจัดตั้งเป็นแหล่งการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารมุสลิมในท้องถิ่น

1.4) ควรมีการพัฒนาบุคลากรในชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับชุมชน และวัฒนธรรมอาหารมุสลิม เพื่อการสืบทอดและอนุรักษ์วัฒนธรรมให้คงอยู่

#### 2) ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป

2.1) ควรมีการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความดึงดูดใจผู้บริโภค เช่น บรรจุภัณฑ์อายุการเก็บรักษา รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น ลดปริมาณไขมันหรือแคลอรี

2.2) ควรมีการพัฒนาช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์