

ตามรอย...ไอ้เอ๋ว ขนมหวานพื้นเมืองภูเก็ต

ไอ้เอ๋ว หรือ โอ๊ะเอ๋ว (O – Aew) เป็นขนมหวานพื้นเมืองของจังหวัดภูเก็ตที่นิยมรับประทานเพื่อแก้ดับกระหายคลายร้อนที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวจีนฮกเกี้ยนในการผสมผสานกับขนมหวานไทยได้อย่างลงตัวในลักษณะรูปแบบคล้ายกับน้ำแข็งไสใส่วุ้นราดด้วยน้ำเชื่อม หรือน้ำหวานสีแดง โดยตัววุ้นของไอ้เอ๋วมีความพิเศษที่แตกต่างจากวุ้นทั่วไป คือ มีลักษณะเป็นวุ้นใส เนื้อนุ่ม ไม่มีรส แต่มีความเป็นอัตลักษณ์ของตัวเมล็ดไอ้เอ๋วซึ่งเป็นพืชตระกูลมะเดื่อ จึงทำให้หารับประทานที่อื่นไม่ได้นอกจากที่จังหวัดภูเก็ต และเป็นสูตรลับเฉพาะที่ถ่ายทอดผ่านคนในครอบครัวนานกว่าร้อยปี ประกอบกับความหลากหลายทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมการกินอันเกิดจากพหุสังคม นั่นคือหนึ่งในเหตุผลหลักที่ยูเนสโก (UNESCO) เลือกภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร City of Gastronomy จึงนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) มาช่วยสืบค้นและสร้างองค์ความรู้ด้านตำรับและกรรมวิธีการผลิตไอ้เอ๋วอย่างเป็นรูปธรรม เพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและนำมาพัฒนาต่อยอดให้ได้สินค้าที่มีเอกลักษณ์และมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับด้านมาตรฐานสำหรับอาหารพื้นเมือง

จังหวัดภูเก็ตจึงได้รับการประกาศให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร เมื่อปี พ.ศ. 2558 ซึ่งจังหวัดภูเก็ตเป็น 1 ใน 18 เมืองทั่วโลกและเป็นเมืองแรกของประเทศไทยและอาเซียนที่ได้รับการประกาศจากยูเนสโก โดยเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกจะให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมดั้งเดิม (Authentic) และการสร้างสรรค์หรือมีนวัตกรรมสิ่งใหม่ๆ จากพื้นฐานอัตลักษณ์เดิม (Creative) ซึ่งยุทธศาสตร์ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้ฝั่งอันดามันที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพด้านการท่องเที่ยวให้มีมาตรฐานสากล และการบริหารจัดการที่ยั่งยืน โดยการสร้างภาพลักษณ์และอัตลักษณ์อันดามันแบบบูรณาการ และเน้นการจัดการองค์ความรู้ด้านประเพณี วัฒนธรรม อาหารพื้นเมือง และภูมิปัญญา ควบคู่ไปกับการจัดการด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนภายใต้จุดเน้นทางยุทธศาสตร์ (Positioning) ที่ว่า “ทิวทัศน์ บรรยากาศทางทะเล และครัวโลก” จึงทำให้จังหวัดภูเก็ตมีโอกาพัฒนาเศรษฐกิจและการลงทุนต่อยอดจากรูทกิจการท่องเที่ยวไปได้อีกหลากหลายด้านโดยเฉพาะด้านวัฒนธรรมอาหาร

กองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ร่วมกับ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้จัดทำข้อตกลงความร่วมมือด้าน วทน. เพื่อสนับสนุนการศึกษาวิจัย พัฒนาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยร่วมมือในการกำหนดทิศทางการวิจัย การเสริมศักยภาพ องค์ความรู้ด้านการวิจัยและพัฒนาในระดับเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับศักยภาพพื้นที่ และใช้องค์ความรู้ภูมิปัญญาของชุมชนเป็นแกนหลักในการต่อยอดการวิจัยและพัฒนา เพื่อนำข้อมูลจากงานวิจัยมารวบรวมและจัดการเป็นองค์ความรู้ พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับ มรภ. ภูเก็ต และบุคคลที่เกี่ยวข้อง ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะด้านสูตรและกรรมวิธีการผลิตไอ้เอ๋วของภูเก็ต ซึ่งเป็นปัจจัยที่จะช่วยยกระดับคุณภาพของอาหารพื้นเมือง อาหารโบราณให้มีคุณภาพมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เพื่อให้เกิดผลผลิตและผลลัพธ์ด้านมาตรฐานสำหรับอาหารพื้นเมือง อาหารโบราณอย่างเป็นรูปธรรม ควบคู่ไปกับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิทยาการด้านอาหารระหว่างปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ องค์กรอิสระ หน่วยงานภาครัฐ ภาคประชาสังคม อันเป็นกลไกหนึ่งที่จะสนับสนุนและยกระดับจังหวัดภูเก็ตให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

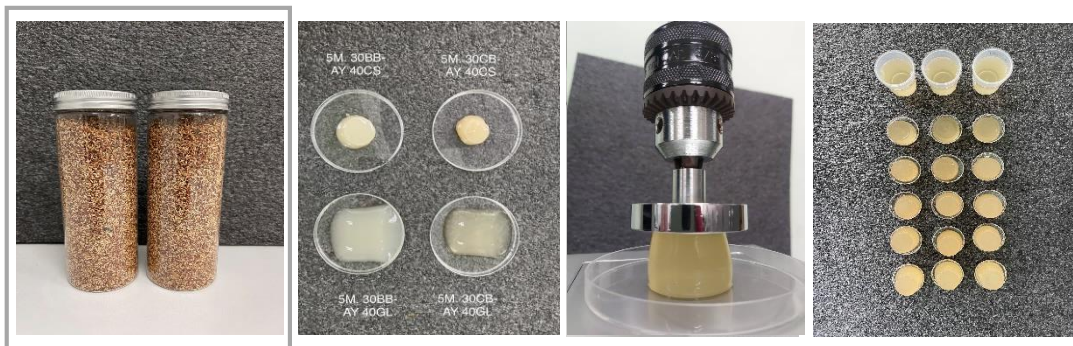
จากการดำเนินงานของโครงการนี้ ทั้งนี้ วัตถุประสงค์ ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการและนำเสนอผลงาน “ตามรอย... ไอ้เอ๋ว ขนมหวานพื้นเมืองภูเก็ต” ในงาน Water Festival 2022 ในระหว่างวันที่ 11-12 เมษายน 2565 ณ บริเวณย่านเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต ซึ่งมีผู้สนใจเข้าร่วมทดสอบการประเมินทางด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ จำนวน 65 คน พบว่าผู้เข้าร่วมทดสอบยอมรับผลิตภัณฑ์ไอ้เอ๋วที่ผลิตขึ้น นอกจากนี้สามารถไขข้อสงสัยด้าน วัฒนธรรม เป็นแนวทางในการ

พัฒนาและสร้างสรรค์กับคนรุ่นใหม่ให้สามารถต่อยอด ยกระดับอาหารพื้นถิ่นและรักษาอัตลักษณ์ด้านรสชาติดั้งเดิมของขนมหวานพื้นเมืองของจังหวัดภูเก็ต

องค์ความรู้และเทคโนโลยีที่นำไปถ่ายทอด

1. การเลือกวัตถุดิบในการผลิตไอ้เอ๋วต่อการขึ้นรูปเจลและเนื้อสัมผัสของไอ้เอ๋ว
2. สูตรและกรรมวิธีการผลิตไอ้เอ๋ว ที่ได้รับการยอมรับจากปราชญ์ชาวบ้านและคนในภูเก็ต
3. องค์ความรู้ด้าน วัฒนธรรม จากการศึกษาเรื่อง ตามรอยไอ้เอ๋ว ได้แก่ การเลือกวัตถุดิบ ปัจจัยที่มีผลต่อกรรมวิธีการผลิตไอ้เอ๋ว และการตรวจสอบคุณภาพไอ้เอ๋ว เพื่อควบคุมคุณภาพให้มีความสม่ำเสมอสำหรับผู้ประกอบการและคนรุ่นใหม่ให้สามารถต่อยอดและยกระดับอาหารพื้นเมืองให้ได้มาตรฐานจากอัตลักษณ์ภูมิปัญญา

- กลุ่มเป้าหมาย
1. ผู้ประกอบการที่ผลิตไอ้เอ๋วเพื่อจำหน่าย
 2. ผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาการผลิตไอ้เอ๋ว



พื้นที่ดำเนินงาน ห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์บริการ และ จังหวัดภูเก็ต

ผลลัพธ์ที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

จากการศึกษา วิจัย พัฒนา และถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการที่ผลิตไอ้เอ๋วและผู้สนใจที่ต้องการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาการผลิตไอ้เอ๋วในจังหวัดภูเก็ต ทำให้เกิดผลลัพธ์ในด้านต่างๆ ดังนี้

1. ได้สูตรตำรับสำหรับการผลิตไอ้เอ๋ว ที่เป็นอาหารพื้นเมือง อาหารโบราณของเมืองภูเก็ต

2. ชุตองค์ความรู้จากการถอดบทเรียน เรื่อง ตามรอยโอ้เอ๋ว เพื่อผู้ประกอบการและคนรุ่นใหม่ให้สามารถต่อยอดการผลิตอาหารและรักษาด้านรสชาติของอาหารพื้นเมือง อาหารโบราณ ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีความแม่นยำและน่าเชื่อถือ

3. เป็นการสนับสนุนการดำเนินงานในประเด็นยุทธศาสตร์ของจังหวัดภูเก็ตเป็น City of Gastronomy (ยุทธศาสตร์ที่ 1 : การพัฒนา เศรษฐกิจสร้างสรรค์ องค์ความรู้วิจัยและ นวัตกรรม ในด้านอาหารท้องถิ่น รักษาอัตลักษณ์ และรสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต (Knowledge Management, Research & Innovations for city of gastronomy) โดยมีเป้าหมายกลยุทธ์เพื่อสร้างความยั่งยืนด้วยการจัดการ องค์ความรู้ วิจัยและนวัตกรรม ในด้านอาหาร ท้องถิ่น รักษาอัตลักษณ์ และรสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต

4. เป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้า ทำให้มีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรมเพิ่มขึ้น และเกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจแก่เมืองและประชาชน

ผู้รับผิดชอบผลงาน	1. นางสาวชนิษฐา	อินทร์ประสิทธิ์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
	2. นางสาวสุทธชยา	ชื่นวัฒนา	นักวิทยาศาสตร์
	3. นางสาวธัญวลัย	วงศ์สุวรรณค์	นักวิทยาศาสตร์