

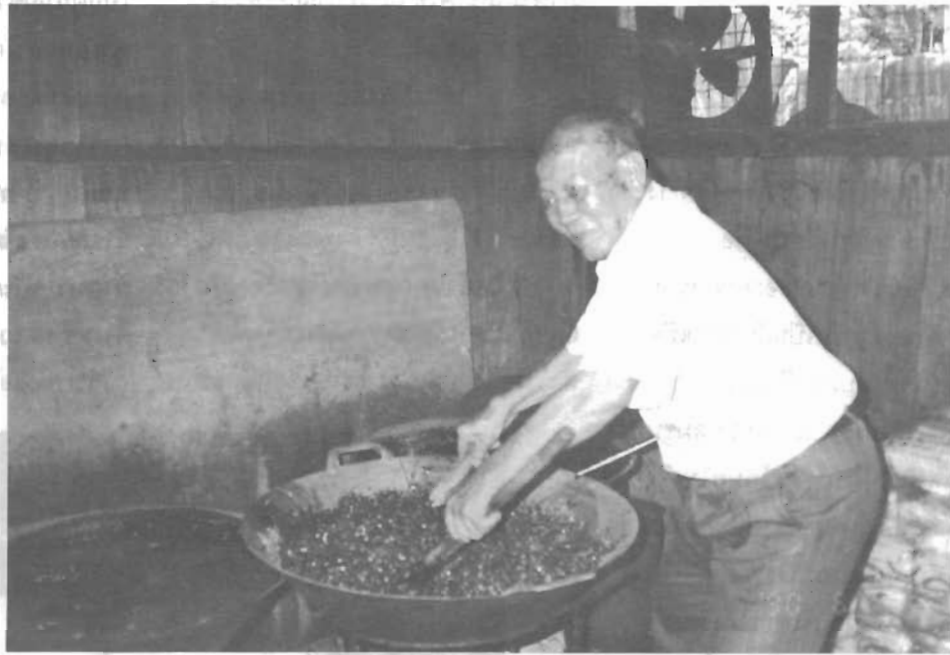


๑๕๒๓

นายทนหยก ภูมิสิริรัฐ

ต้นตำรับลูกหยีสำเร็จรูปจากยะรัง จังหวัดปัตตานี

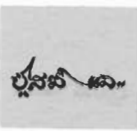
พิเชษฐ คงมณี



๕๕

การค้นคิดสูตรในการทำลูกหยีฉาบ, ลูกหยีกวน, ลูกหยีทรงเครื่อง จนเป็นผลสำเร็จได้รสชาติเป็นที่ติดใจของลูกค้าโดยทั่วไปในนามของ “ลูกหยีแม่เลือน” ความเป็นคนที่มีน้ำใจเอื้อกุลและการศึกษาของชาติตามโอกาสต่าง ๆ จนได้รับการยกย่องเป็นผู้ที่ยึดมั่นในคุณธรรมของจังหวัดปัตตานี เป็นแบบอย่างที่ดีของอนุชนรุ่นหลัง

๕๖



“ดำเนินการค้นคว้าหาสูตรผสมปรุงรสให้กลมกล่อม จนสามารถได้สูตรมาตรฐานตามความชอบของผู้บริโภค และขยายตลาดออกนอกพื้นที่ โดยใช้นามของภรรยาเป็นสัญลักษณ์ว่า “ลูกหยีแม่เลื่อน”

นายทนหยก ภูมิสิริรัฐ

ผู้มีผลงานดีเด่น
ทางวัฒนธรรมภาคใต้
สาขากรรมศาสตร์
พ.ศ. ๒๕๓๓



นายทนหยก ภูมิสิริรัฐ (แซ่หู่) เป็นชาวจีนโดยกำเนิด เข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในอำเภอยะรังก่อนสงครามมหาเอเชียบูรพา ปัจจุบันอายุ ๘๕ ปี เป็นผู้ที่มีความมานะ ขยันและอดทนตามลักษณะโดยทั่วไปของคนจีน เริ่มต้นด้วยการขายเครื่องดื่มน้ำชากาแฟ ได้มองเห็น “ลูกหยี” ผลผลิตโดยไม่ตั้งใจของคนในท้องถิ่นที่มีปริมาณมาก แต่ไม่ได้พัฒนาให้มีคุณค่าทางเศรษฐกิจเลย จึงได้นำเอาความคิดในเรื่องนี้ มาทดลองทำลูกหยีฉาบที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับคนอื่น ๆ ที่เคยทำมาแล้ว เพื่อหารายได้จุนเจือครอบครัว ต่อมาการคิดค้นสูตรในการทำลูกหยีฉาบ, ลูกหยีกวน, ลูกหยีทรงเครื่อง จนเป็นผลสำเร็จ ได้รสชาติเป็นที่ติดใจของลูกค้าโดยทั่วไปในนามของ

“ลูกหยีแม่เลื่อน” ซึ่งเป็นชื่อของภรรยา ได้มีการนำเอาเครื่องแกะเมล็ดมาช่วยในการผลิตให้เร็วขึ้น และค้นคิดเครื่องอบลูกหยีให้แห้งแทนการใช้แสงแดดช่วยทำให้การผลิตเริ่มเข้าในลักษณะอุตสาหกรรมในครัวเรือน ส่งไปขายต่างจังหวัดทั่วประเทศและแพร่หลายไปยังต่างประเทศด้วย จนได้รับการยอมรับจากหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ เป็นแหล่งวิทยากร ศึกษาดูงานสาธิตบ้านที่สภาพเป็นสารคดีเผยแพร่ทางสื่อมวลชนนับครั้งไม่ถ้วนเป็นเกียรติคุณที่น่าภาคภูมิใจของชาวปัตตานี **ธรรม เป็นคนที่มีน้ำใจเอื้อเฟื้อต่อแม่แก่กันทั่วไป** มารเองใจใส่ช่วยปรุงทุกศาสนานในท้องถิ่น **ถาวรบริจาคช่วยเหลือสาธารณกุศลและการศึกษาของชาติตาม**

โอกาสต่าง ๆ จนได้รับการยกย่องเป็นผู้ที่ยึดมั่นในคุณธรรมของจังหวัดปัตตานี เป็นแบบอย่างที่ดีของอนุชนรุ่นหลัง

ประวัติการทำงาน

เริ่มประกอบอาชีพด้วยการขายน้ำชากาแฟ แต่ไม่เจริญก้าวหน้าและประสบความสำเร็จเท่าที่ควร จึงจัดตั้งโรงสีได้กับจ้างดีข้าว ประกอบเข้าไปด้วยเพื่อเป็นอาชีพเสริม ต่อมาเมื่อแนวคิดผลิตลูกหยีปรุงรสออกจำหน่ายก็ประสบผลสำเร็จเป็นอย่างดี จึงได้หันมาทุ่มเทและยึดเป็นอาชีพหลักสืบมาโดยเลิกกิจการค่าน้ำชากาแฟอย่างสิ้นเชิง ได้พยายามค้นคิดกับภรรยาในการทำลูกหยีปรุงรส โดยการวิเคราะห์รสชาติของลูกหยีให้เหมาะกับรสนิยมของผู้บริโภคปรับปรุงให้มีรสชาติผิดธรรมชาติ ยืดความเอร็ดอร่อยเพิ่มขึ้นให้ได้มาตรฐานกับรสนิยม สะอาดน่ารับประทานก็คงสร้างความพอใจให้กับผู้บริโภคได้ไม่น้อยทีเดียว ประกอบกับปริมาณลูกหยีในท้องถิ่นอำเภอยะรังแต่ละปีมีมากมายเพียงพอที่จะแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ตลอดปี ทั้งเป็นลูกหยีพันธุ์ดีมีเนื้อแน่นและหอม จึงเริ่มดำเนินการค้นคว้าหาสูตรผสมปรุงรสให้กลมกล่อมจนสามารถได้สูตรมาตรฐานตามความ

ชอบของผู้บริโภค และขยับขยาย ตลาดออกนอกพื้นที่ โดยใช้นามของ ภรรยาเป็นสัญลักษณ์ว่า “ลูกหยีแม่ เลื่อน”

แม้ปัจจุบันภรรยา ได้ถึงแก่กรรม ไปแล้วก็ตามก็ยังใช้ “ลูกหยีแม่เลื่อน” หรือ “ลูกหยีแม่เลื่อน (เจ้าเก่า)” เป็น หลักประกันคุณภาพพออยู่ไม่เปลี่ยนแปลง ปัจจุบันมี นางกัลยา จิตต์หมั่น บุตรสาว เป็นข้าราชการครูและอยู่ในครอบครัวเดียวกัน เป็นผู้ช่วยเหลือ การดำเนินกิจการแทนมารดาตามโอกาส

ผลงานและเกียรติคุณ

นายตนหยก ภูมิสิริรัฐ เป็นบุคคล ที่ต่อสู้กับชีวิตโดยไม่ย่อท้อ ศึกษาชีวิต และงานด้วยการกระทำ จึงพยายาม ค้นคว้า ปรับปรุงการทำงานในหลาย ๆ ประเภทที่มีความแตกต่างกันจนประสบความสำเร็จ คือ

- ผลิตลูกหยีปรุงรส โดยมีสูตร สำหรับผลิตได้มาตรฐานตามสุขอนามัย และรสนิยมของผู้บริโภค ๓ ประเภท ได้แก่ ลูกหยีฉาบน้ำตาลทราย, ลูกหยีทรง เครื่อง และลูกหยีกวน ซึ่งมีทั้งชนิดมีเมล็ด และไม่มีเมล็ด

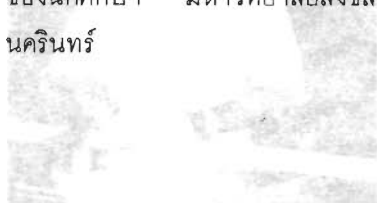
- นำเครื่องมือสมัยใหม่มาดัด แปลงเป็นเครื่องแกะเมล็ดแทนแรงคนทำให้การผลิตเพิ่มประสิทธิภาพมากขึ้น

- ประดิษฐ์เครื่องอบแห้งลูกหยี สำหรับกิจการได้ตลอดปี แทนใช้วิธีการตากแดดตามธรรมชาติเหมือนสมัย ก่อน

- ได้รับการคัดเลือกเป็นผลิตภัณฑ์พื้นเมืองของภาคใต้ไปแสดงในงานฉลองกรุงรัตนโกสินทร์ ๒๐๐ ปี ที่กรุงเทพฯ และงานฉลองครบรอบ

๒๐๐ ปี วีรสตรีเมืองกลาง ที่ภูเก็ต
- ได้รับเชิญไปสาธิตและจัด นิทรรศการเกี่ยวกับการผลิตลูกหยีปรุง รสหลายครั้ง เช่น งานครบรอบ ๕๐ ปี ของวิทยาลัยครูยะลา เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๘ และงานวัฒนธรรมสัมพันธ์จังหวัดชาย เเดนภาคใต้

- ให้การสนับสนุนทางการศึกษา เป็นแหล่งวิทยากรด้วยการทำสไลด์, เทปบันทึกภาพ เพื่อนำไปเผยแพร่และ แนะนำอาชีพ ของมหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาราช และการศึกษาฐาน ของนักศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



- สถานีโทรทัศน์ช่อง ๗ และ ช่อง ๙ มาถ่ายทำสารคดีเพื่อบันทึก ภาพเผยแพร่ความรู้แก่สาธารณชนทั่วประเทศ

- ประชาสัมพันธ์จังหวัดปัตตานี ร่วมกับโทรทัศน์ช่อง ๑๐ หาดใหญ่ ได้ถ่ายทำเป็นเทปบันทึกภาพออก อากาศเผยแพร่ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๕ ใน ลักษณะแนะนำและส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดปัตตานี

- ได้รับเกียรติเขียนเป็นสารคดี ลงในหนังสือสารคดี, หนังสือคนได้ (ของ คอ.บต.) หนังสือรูสมิแล (ของ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขต





จังหวัด สร้างชื่อเสียงให้แก่อำเภอยะรัง และจังหวัดปัตตานี เป็นหนึ่งในคำขวัญ ของจังหวัดที่ว่า “บุดูสะอาด หาดทรายสวย รวยน้ำตก นกเขาดี ลูกหยีอร่อย หอยแครงสด” หรือ “บุดูต้องสายบุรี ลูกหยีต้องยะรัง” เป็นเป้าหมายของนักท่องเที่ยวนักท่องเที่ยวในการที่จะแวะมาซื้อเพื่อเป็นของฝากจากปัตตานี

จากประวัติชีวิตและผลงานดังกล่าว สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ จึงประกาศยกย่องเชิดชูเกียรติให้ นายตนหยก ภูมิศิริรัฐ เป็นผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม สาขาคหกรรมศาสตร์ (การผลิตลูกหยีสำเร็จรูป)

ปัตตานี) ตีพิมพ์เผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน

- ได้รับการประกาศเกียรติคุณจากกองทุนทหารราบที่ ๓ กรมทหารราบที่ ๕

- ได้รับประกาศเกียรติคุณจากจังหวัดปัตตานีเป็นผู้ที่มีคุณธรรมที่สมควรยกย่องเป็นแบบอย่างแก่นุชน

- ได้มีโอกาสนำผลไม้ ถวายกษัตริย์ ณ เมืองสุโขทัย ณ พระตำหนักสง่างามในมณฑลปัตตานี

ผลผลิตแต่ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ และทูลเกล้าฯ ถวายเงินสมทบมูลนิธิ แต่สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี นับเป็นความภาคภูมิใจที่สุดของชีวิตและครอบครัว

ปัจจุบัน “ลูกหยีแม่เดือน (เจ้าเก่า)” ได้ขยายตลาดออกไปกว้างขวางยิ่งขึ้น เป็นที่นิยมของผู้บริโภคแทบทุก

๕๕

บุดูสะอาด หาดทรายสวย รวยน้ำตก นกเขาดี ลูกหยีอร่อย หอยแครงสด” หรือ “บุดูต้องสายบุรี ลูกหยีต้องยะรัง” เป็นเป้าหมายของนักท่องเที่ยวในการที่จะแวะมาซื้อเพื่อเป็นของฝากจากปัตตานี

๕๖