



ชวานชิม อาหารไทยมสลิม ปัตตานี

จอม เพชรประดับ สุชาติพงษ์ โมราลา ยิวาน สุริยกานนท์ ผกาวัลลี แซ่แห่ง

ถ้าเดินทางมาท่องเที่ยวเมืองตานีหากเป็นตอนเช้าที่มีทัศนวิสัยดี ท่านลองไปชมตลาดดูจะเห็นผ้าโพกหัวหลายหลากสีของชาวมุสลิม คนพุกพอล่าน และเต็มไปด้วยเสียงรุดและความมีชีวิตชีวาของผู้ซื้อขาย เสียงพูดภาษาถิ่นมลายูปัตตานีก็กันอย่างสนุกสนาน นับว่ากลุ่มของพวกเราโชคดีที่ได้รู้จักกับส่วนน้อย ๆ คนหนึ่ง ซึ่งเป็นชาวปัตตานีโดยกำเนิด และขณะนี้เธอกำลังเรียนอยู่ชั้นประถมศึกษาที่ ๘ โรงเรียนเทศบาล ๔ เธอผู้นั้นมีชื่อว่า ซาลีพะหมัดหลีหรือเรียกกันสั้น ๆ ว่า "นะ"

ส่วนน้อย ๆ นี้เองที่ช่วยให้งานชิ้นนี้ของกลุ่มเรา บรรลุผลสำเร็จด้วยดี และทำให้เราได้ทราบถึงความหมายของคำต่าง ๆ ในภาษาถิ่น

เราเดินมาเรื่อย ๆ และได้รู้จักกับอาหารของชาวมุสลิมอย่างแรก สิ่งนั้นก็คือ "ไก่ขอมและ" ซึ่งนับเป็นอาหารอันลือชื่อของเมืองตานีทีเดียว ซึ่งแม่ค้าที่กลุ่มเราเข้าไปถามนั้น มีรูปร่างค่อนข้างผอม ผิวคล้ำ โพกผ้าสีแดงสด ยิ้มหวาน เราเข้าไปถามสีของเครื่องปรุงบนเนื้อไก่มี สีขมิ้นแก่ เครื่องไหลซึมชวนชิมอย่างยิ่ง เราลองซื้อมาชิมดู 1 ไม้ ราคา 10 บาทรสชาติออกหวาน ๆ มีกลิ่นขี้หร่านเล็กน้อย นับว่ารสกลมกล่อมทีเดียว เนื้อไก่ก็นุ่ม กลุ่มของเราถือลองให้ส่วนตามเป็นภาษาถิ่นถึงวิธีการทำดูแม่ค้าใจดีมากบอกสูตรให้เลย ไม่มีมิดมั่งเอาไว้ เขาใช้ไก่ 1 ตัว จะได้เครื่องปรุง คือขี้หร่าน 1 กรัม พริกแห้ง 5-7 ดอก หอม 5-8 หัว กระเทียม 5 กลีบ กระปี่ 1/2 ช้อน กระทิ 1 ถ้วยใหญ่

ตอนแรกบดขี้หร่าน พริกแห้ง หอม กระเทียม กระปี่ ขิง มะพร้าวคั่ว เข้าด้วยกัน ใส่น้ำมันเป็นชั้นใหญ่สัก 4 ชั้น เอาไปคลุกกับ ขิงเกลือ ใส่น้ำตาลทรายเล็กน้อย แล้วหมักไว้ 1/2 ชั่วโมง

วิธีทำ ใส่น้ำกะทิลงไปในกะทิ เมื่อเดือดก็ใส่เครื่องลงไป ตามด้วยไก่ อาจเพิ่มรสตามความชอบแต่ควรให้ออกรสหวานไว้ เมื่อเนื้อไก่สุกก็มาเสียบไม้แล้วปิ้ง พอให้เครื่องหอมกลิ่นใหม่ก็เป็นอันใช้ได้ กลิ่นขี้หร่านปนหอมกระเทียมโรยชวนน้ำลายสอ

ถัดจากนั้นอีกหน่อยเห็นลูกค้าจุลหนุม ลินค้าอะไรมองอย่างอยู่ เลยลองเข้าไปถามคน

ซ็อดู เขาก็บอกว่าเป็นนาซิดาแมม ขึ้นดูคนขาย
รู้สึกเพลิดเพลินมาก คนหนึ่งคอยตักข้าวขณะ
ที่อีกคนรับไปใส่แกงตามที่ลูกค้าสั่ง ดูช่างสัมพันธ์กันดี เมื่อเห็นลูกค้าเริ่มบางคาไปแล้ว เขาก็
เข้าไปสั่งข้าวนาซิดาแมมกินกัน กินพลางก็ถาม
วิธีทำไป ดีหน่อยที่แม่ค้าพูดไทยได้ค่อนข้างชัด
เจน กินแล้วรู้สึกข้าวนั้นมีรสมันและนุ่ม
แกงก็อร่อยมาก แม่ค้าบอกว่าสิ่งสำคัญนั้นอยู่ที่
การหุงข้าว ส่วนแกงนั้นใช้แกงอะไรก็ได้
ตามชอบใจ ส่วนใหญ่นิยมกับแกงไก่

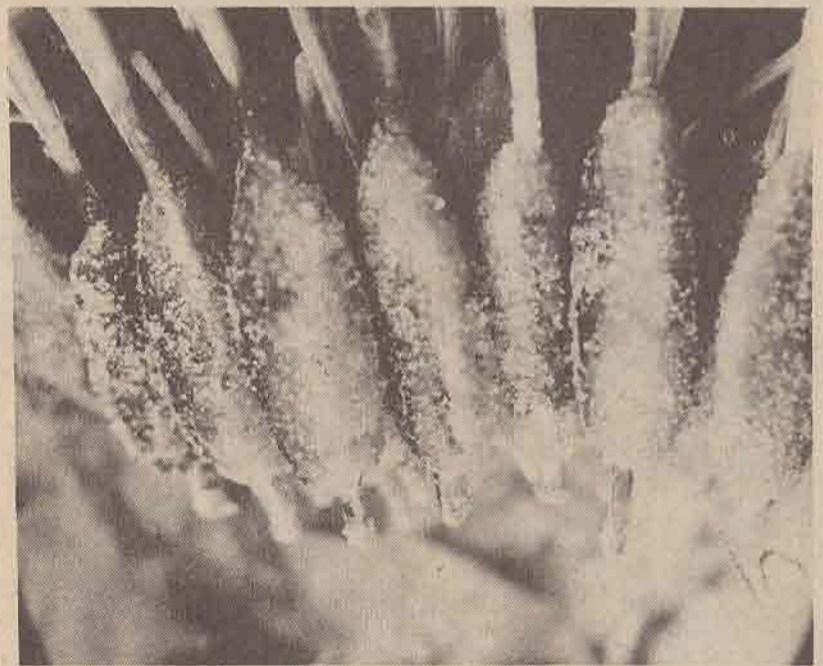
การหุงข้าวนั้น ใช้ข้าวสาร 1 ส่วน ข้าว
เหนียว 2 ส่วน นำมาึ่งประมาณ 1½ ชั่วโมง
แล้วเอามานูนน้ำกะทิ เคล็ดจะอยู่ตรงที่นำข้าว
ที่มูนนี้ไปนึ่งต่อประมาณ ½ ชั่วโมง แล้วจะได้
ข้าวที่เป็นเม็ด มันและนุ่ม เคล็ดในการกิน
คือ กินแต่พอดี อย่าให้ถึงกับอึดเพราะจะรู้สึก
เอียน

หลังจากลองชิมนาซิดาแมมแล้ว เดินผ่าน
แผงขายของชำ เพื่อนในกลุ่มก็ชี้ไปที่ขวดแล้ว
ถามว่าอะไร หนึ่งในกลุ่มของเรานั้นก็ตอบ
ว่า นี่แหละน้ำบูดูละ เมื่อพูดถึงน้ำบูดูก็ให้นึก
ถึงตอนไปกินข้าวบ้านคนรู้จัก ที่นั่นเขาก็ทำน้ำบูดู
บรรจุขวดวางไว้ มุสลิมส่วนใหญ่นิยมกินกัน
บูดูเมืองคามี่ที่มีชื่อคือ "บูดูสายบุรี" บูดูนี้เขา
ทำกินกันคล้ายกับน้ำพริก หากต้องการจะปรุง
แต่งให้ได้รับรสชาติใหม่เขามักจะเอาน้ำบูดู
ดังกล่าวสักถ้วยใหญ่หนึ่งตั้งไฟใส่น้ำตาลแว่น
สัก 2 แว่น หอม 5 หัวทุบพอแตก บ้างอาจจะ
ใส่ตะไคร้ทุบแตกแล้วต้มเข้าด้วยกัน พอเดือด
สักครู่แล้วยกลง รอให้เย็น บรรจุขวดสะอาด
เก็บไว้กินได้นาน

เวลาจะกินเขาจะรินน้ำบูดูออกจากขวด
ขนาดพอกินเอาปลาย่างจืดคืดแต่เนื้อสักพอ
ประมาณ มะนาวครึ่งซีกบีบลงไป พริกชี้หู
แดง ๆ 2-3 เม็ดให้แตกละเอียดคลุกเคล้าให้
เข้ากันดี ใช้จิ้มผักกิน ถ้าจิ้มสะตอหรือมะเขือ
จะอร่อยเป็นพิเศษ ใช้กินกับข้าวร้อน ๆ แทน
น้ำพริกอย่างอื่นเขากินกัน

น้ำบูดูนี้ยังเอาไปประกอบอาหารได้อีก
ด้วย เช่น ทำน้ำแกงราดข้าวต้ม ทำแกง ทำน้ำราด
เมี่ยงคำ ฯลฯ นับได้ว่าน้ำบูดูนี้มีประโยชน์
หลายอย่างที่เดียว

เที่ยวชมเพลินเกี่ยวกับอาหารไทยมุสลิม



บะกุเกตง

อย่างไปรู้สึกเหนียว ทั้งนี้เพราะได้ลิ้มรสสิ่ง
แปลกใหม่ที่ไม่เคยได้สัมผัสมาก่อน ทำให้รู้สึก
ว่าไม่เมื่อยล้าเลย เพราะพวกเราแต่ละคนก็
ไปกินนั้นรู้สึกจะเป็นนักกินที่ติดด้วยกินทั้ง
นั้น ต่อจากการที่ได้ลองลิ้มบูดูมาแล้ว พวก
เราก็ได้ไป สะดุดอยู่ที่สมันปลาแกงอวดสีที่
ค่อนข้างน่ารับประทานอยู่ในกะละมัง โดยมี
แม่ค้าคอยนั่งไล่แมลงวัน เหมือนกับว่ากำลัง
นั่งกล่อมมันอย่างนั้นแหละ พอพวกเราไปถึง
พวกเราเริ่มป้อนคำตามที่เกี่ยวกับวิธีการปรุง
ต่าง ๆ ทั้งนี้ ผลปรากฏออกมาว่าชื่อ สมันปลา
ชื่อมันก็บอกอยู่แล้ว ทำกับปลา ซึ่งจะเป็น
ปลาอะไรก็ได้ ขอให้มันเนื้อมากก็ใช้ได้

ประการแรกเราจะมีปลาที่ได้วัน
ไปล้างเสียก่อนแล้วก็นำมาต้ม การต้มใช้
เวลานานพอสมควรประมาณ 1 ชั่วโมง จะทำให้
เนื้อปลาแข็ง เพื่อสะดวกในการที่จะนำไปบด
เมื่อบดจนเสร็จแล้ว ก็นำมาใส่เครื่องปรุง
เครื่องปรุงก็มี ซอสมะเขือเทศ (สีส้ม ส่วน
มากจะใช้สีนี้เพราะสีน้ำตาลกว่าสีอื่น) ใส่พริก
แห้งลงไป เมื่อจะให้ออกสีแดงนิดหน่อย ซึ่ง
เครื่องปรุงเหล่านี้จะใส่ในปริมาณ เท่าใดนั้นจะ

ขึ้นอยู่กับปริมาณของปลาป่นที่เราบดแล้วด้วย
เมื่อผสมเครื่องปรุงครบแล้วเขาก็จะคลุกเคล้า
กันให้ทั่ว อาจจะใส่น้ำตาลนิดหน่อย สำหรับ
คนที่คอหวานก็เป็นอันว่าสมันปลาของเขา
เสร็จเรียบร้อย ซึ่งจะเห็นว่าวิธีการทำของเขา
เขาไม่มีขั้นตอนหรือพิธีการอะไรมาก ล้น ๆ
ง่าย ๆ แต่ให้รสชาติที่เด็ดไม่น้อย แต่ถ้าจะให้
อร่อยขึ้นอีก ใช้กินกับข้าวเหนียวแทนก็ได้

เสร็จจากสมันปลาพวกเราเริ่มต้องการที่
จะทานข้าวเพราะตั้งแต่เข้ามาแล้วไม่ได้ทานอะ
ไรมาเลย ทานแต่ของหอมหิมไปแล้วแต่ก็ไม่
อึด เลยเดินหาร้านขายข้าวกัน พอดีมีอยู่ร้าน
หนึ่งซึ่งมีลูกค้ามาอุดหนุนคับคั่ง พวกเราคิดว่า
อะไรมากิน และเพื่อที่จะได้สัมผัสภาษาไปด้วย
ในตัว แต่แทนที่จะเป็นข้าวแกงกลับเป็นข้าวต้ม
แต่พวกเราไม่คิดหวัง เพราะเห็นด้าม
เขบอกว่าร้านนี้นั้นเป็นร้านที่ทำข้าวต้มอิสลาม
ได้ร่อยมากทีเดียว พวกเราก็สั่งข้าวต้มอิสลาม
มากินกันคนละจาน สองจาน รสชาติอร่อย
จริง ๆ

แกงขาวหรือซุลาบูเคาะห์ ก็เป็นอีกแกง
หนึ่งที่เป็นที่นิยมทานกันในหมู่ชาวไทยมุสลิม
จากการสอบถามถึงการปรุงโดยด้าม ผลปรากฏ

ว่ามีเครื่องปรุงดังนี้คือ กุ้ง, เครื่องเทศ, พริกไทย, หอมแดง, เกลือ น้ำตาล การปรุงก็ไม่ยาก ส่วนมากแล้วจะเหมือน ๆ กันเกือบทุกแกง ขึ้นแรกก็คั้นกะทิ ตั้งไฟให้เดือดแล้วใส่เกลือ ใส่กุ้ง ใส่เส้นวุ้นเส้น และใส่ผักกาดขาว พอให้ออกรสหวาน ๆ เค็ม ๆ อาจจะใส่มะขูดอีกนิดหน่อย เมื่อกะทิให้รสออกกลมกล่อมนำมารับประทานยิ่งขึ้นอีก

เดินไป ดูไป รุสีกเหมือนๆ ก็เลขถือโอกาสแวะไปนั่งที่ร้านขายละแซ และต่อไปเราก็จะมาทำความเข้าใจกับคำว่า "ละแซ" ละแซเป็นชื่อของแกงชนิดหนึ่งเหมือนกัน มีลักษณะน้ำแกงคล้ายน้ำแกงหัวไชของขนมจีนของบักยี่ได้เรา แต่ไม่มีใส่พริก ใส่แต่กุ้ง และตะไคร้ พริกขี้หนู จะใส่ในคอนหลังเป็นเครื่องปรุงไป นอกจากนี้ก็ยังมี เส้นสีข้าวขุ่น ๆ คล้ายเส้นก๋วยเตี๋ยวแต่เส้นเล็กกว่า ทำกับแป้งข้าวเจ้าเป็นแผ่น ๆ คิดกินแน่นแล้วมันให้กลม เวลาจะนำไปปรุงก็จะหั่นออกพองาม น้ำของละแซก็ทำแบบง่าย ๆ คือ คั้นน้ำกะทิ และตั้งไฟ แล้วใส่เกลือ ตำตะไคร้กับกุ้งเข้าด้วยกัน แล้วใส่ลงในน้ำกะทิที่ตั้งไฟแล้ว ใส่น้ำตาลนิดหน่อย ถ้าจะให้มันข้น ๆ ก็ทำได้โดยการใส่กุ้งเยอะ ๆ และผักที่จะทานก็ได้แก่พวกถั้วฝักยาว โดยหั่นเป็นแว่น ๆ เล็ก ๆ บาง ๆ ถั้วงอก และพริกเท่านั้นเอง เวลาจะรับประทานก็เอาเส้นที่เตรียมไว้ออกมาหั่น ใส่จาน ตักน้ำยาราดลงไปใส่ผัก

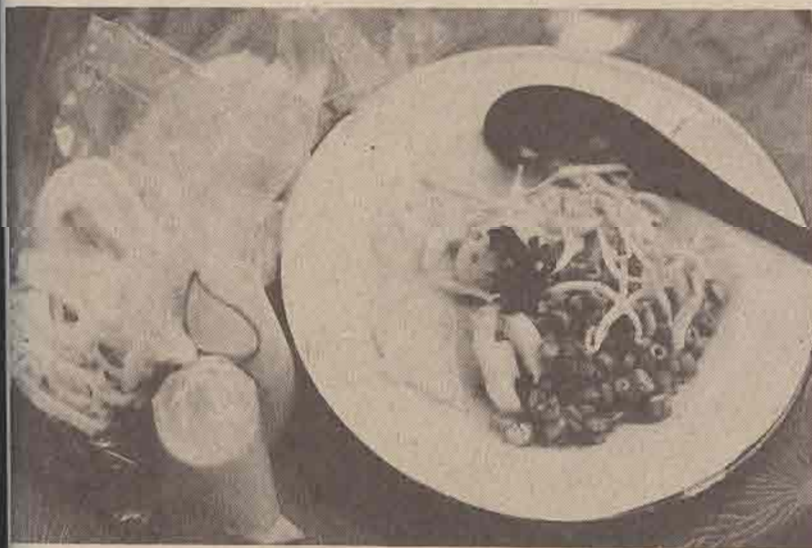
ต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นลงไป ก็เป็นอันว่าทุกอย่างก็พร้อมที่จะรับประทานได้

หลังจากที่แวะชิมเจ้าโน้นเจ้านี้กันจนอิ่มหน้าสำราญกันถ้วนทั่วแล้ว เราก็ได้เดินชมตลาดไปเรื่อย ๆ เป็นการช้อปปิ้งไปในตัว-ท่ามกลางเสียงพูดคุย ต่อรองราคาและเสียงคะโกน โฆษณาสินค้าของตัวเองกันโหวกเหวก ทลละเคล้าไปด้วยเสียงภาษาถิ่นปักษ์ใต้และเสียงภาษาถิ่น เราได้เดินเข้าไปในย่านที่มีผลไม้วางขายระกะระกะบนทางเท้า ส่วนใหญ่พ่อค้าแม่ค้าเหล่านี้จะมีส่วนเป็นของตนเอง และนำมาขายโดยตรง ถ้ารู้จักซื้อเราจะได้ผลไม้ทั้งสดและราคาถูกรับประทาน แม่ค้าคนหนึ่งทักทายเราด้วยสำเนียงไทยมุสลิมพูดไทย เชิญชวนให้ซื้อผลไม้ของหล่อน มีผลไม้แปลกตาหลายอย่าง เช่น รังแซ หรือ กือแมง ละมับรังแซมีรูปร่างและสีส้มคล้ายผลกระท้อน แต่เปลือกแข็งกว่า วิธีการกินก็เหมือนมังคุดคือเอามือเบาะเปลือกกินเนื้อขาว ๆ ที่อยู่ข้างใน รสชาติไม่เปรี้ยวแต่ก็ไม่ถึงกับหวานนักก็แปลกดี

ดู มีลักษณะคล้ายลองกอง ตั้งแต่ซื้อไปจนถึงลักษณะ รสชาติ ดูเผิน ๆ อาจจะแยกไม่ออก แต่เมื่อกินดูจะรู้เพราะดูก็มีเม็ดมากกว่า มีรสหวานหรือร่อยนัยกว่าลองกอง ราคาที่ถูกกว่าด้วยแต่ก็กินได้อร่อยดีเหมือนกัน

ละมับที่ไมเคยกินมักจะมีเรียกเป็นมะไฟ

ละแซ



เพราะมีลักษณะคล้ายกัน รสชาติเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ กินได้เรื่อย ๆ ช่วยถ่ายท้องได้ดี ที่ใกล้เคียง ๆ กันนั้นก็มีจำปาดะและกล้วยหินหรือองุ่น รสชาติเปรี้ยว ๆ จำปาดะเป็นผลไม้ที่มีกลิ่นหอมมาก รสชาติก็หอมหวานชวนกิน มีผลและวิธีการกินเหมือนขนุน เมื่อกินเนื้อหมดเมื่อนำไปต้มใส่เกลือ เค็ม ๆ มัน ๆ อร่อยดี หรือถ้าเบื่อจะกินสด ๆ นำไปซุ่มเป็งทอดแบบกล้วยทอดอร่อยมาก เมื่อกินจำปาดะ จะหากินจำปาดะทอดได้ทั่ว ๆ ไปที่นี่ สำหรับกล้วยหินนับเป็นกล้วยที่มีลักษณะค่อนข้างแปลกคือเป็นเหลี่ยม ผลค่อนข้างแข็ง เมื่อกินหวาน เมื่อนำไปประกอบอาหาร ไม่ว่าจะเชื่อมหรือทอดไม่ต้องใช้น้ำปูนเหมือนกล้วยชนิดอื่น ๆ เพราะมีความแข็งอยู่ในตัว คงจะเป็นที่มาของชื่อ "กล้วยหิน" กล้วยหินนำไปประกอบอาหารได้สารพัดชนิด นอกจากเชื่อม ทอด แล้วนำไปต้มใส่เกลือกินเปล่า ๆ หรือจะคลุกมะพร้าว และน้ำตาลเพิ่มรสชาติก็จะยิ่งอร่อย นำไปทำกล้วยทอดกล้วยทับใส่ในแกงแทนผัก หรือกินสดได้ทั้งนั้น ผลไม้เหล่านี้ราคาไม่แพง หาซื้อได้ง่าย เมื่อหมดหน้านี้ก็จะไม่มีอื่น ๆ สลับเข้ามาเรื่อย ๆ ปัตตานีจึงนับเป็นจังหวัดที่ไม่เคยขาดแคลนผลไม้ ซึ่งจะมีทุกชนิดตลอดทั้งปี

ผ่านจากเจ้าผลไม้ เราได้พบแม่ค้าคนหนึ่ง ในลักษณะอาการที่คล่องแคล่ว รวดเร็ว และชำนาญในการนำแป้งสีเหลือง มาใส่ถ้วยเล็ก ๆ หยิบขนมสีเหลือง มีควันไยกรุ่นออกมา ขณะเดียวกับที่หล่อนทำขนมขึ้นใหม่ ใส่ลงไปในหม้อ โดยไม่ขาดคอน เหมือนเครื่องจักรที่ทำงานอย่างมีขั้นตอน ทั้งระยะเวลาการทำงาน และปริมาณของงานที่ออกมาเหมือน ๆ กัน จากการสัมภาษณ์ปรากฏว่าคุณป้าพูดภาษาไทยได้น้อยมาก ก็ต้องอาศัยล่ามของเราอีกเช่นเคย "ได้ความว่าขนมชนิดนี้เรียกชื่อว่า "ปูลู" ทำจากแป้งข้าวเหนียว ผสมกับข้าวสาร นำมาบดแล้วตำให้ละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกันสีเหลืองในแป้งนั้นเป็นสีจากขมิ้น ใส้ทำจากน้ำตาลแว่นมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ไม่มีกรรมวิธีอะไรมากสำหรับส่วนผสม ส่วนวิธีทำก็อย่างที่เห็นคือ ใส้ใส่และกอบด้วยแป้งอีกทีลงไปในตัวเล็กปิดฝาขาวบาง นำไปวางในหม้อหนึ่งซึ่งเป็นหม้อดินมีน้ำเดือดอยู่ข้างใส (เหมือนหม้อ

ที่ทำขนมปากหม้อ) วางไว้ 1-2 นาที ปิดฝา
ยกลง หีบขนมมากินกัน มะพร้าวห้าวขูด
และผสมเกลือชนิดหน้อยในมะพร้าว กินตอน
ร้อน ๆ กำลังอร่อย

คุณป้า (คนทำขนม) บอกว่า ขนมนี้ทำ
ขายมาตั้งแต่คุณป้ายังสาว เดี่ยวนี้อายุหล่น
40 ปี ก็นับว่านานพอคู่ทีเดียว ดูจากลักษณะ
โต๊ะเล็ก ๆ ที่มีเพียงอุปกรณ์การทำขนมอยู่ไม่กี่
ชิ้น แล้วไม่ทำอะไรเป็นอาชีพที่สืบทอดจากรวม
มาได้มานานขนาดนี้ และคิดว่าไม่ได้พัฒนา
เปลี่ยนแปลงอะไรไปกว่าเดิมเลย แต่ดูคุณป้าก็
มีความสุขพอใจในสภาพที่เป็นอยู่อย่างแท้จริง
ด้วยใบหน้าที่ยิ้มแย้มแจ่มใส อารมณ์ดี คุณป้า
ชื่อ ปาตีเมาะ ก่อนจากกันวันนั้นเราขอบคุณ
ในน้ำใจอันดีที่ได้สาธิตวิธีการทำและบอกสูตร
ขนมให้อย่างไม่ปิดบัง แถมยังให้เราชิมกันโดย
ถ้วนหน้าโดยไม่คิดเงินอีกด้วย เรากลับวันหลัง
จะแวะมาอุดหนุนบ่อย ๆ

เราเดินผ่านเจ้าขนมหลายเจ้า มีขนม
วางขายสถานตามเต็มไปหมด ส่วนนกกินด้วยสิสัน
และหน้าตาแปลก ๆ อยากรจะลองให้หมดในวัน
นี้ก็ได้แต่ผลัดไว้วันหน้า จะต้องมาลอง
ให้หมดทุกชนิดเลย สำหรับวันนี้ยังงักขอลอง
อีกอย่างสองอย่างเพื่อไม่ให้เสียเที่ยว เราได้
เลือกขนม “มะดุกะตง”

ชื่อและรูปร่างก็แปลกดี ขนมเป็นก้อน
กลม ๆ รี ๆ เสียบไม้วางขาย ดูเหมือนเสียบไม้
ย่างเจ้าของบอกว่าทำจากแป้งข้าวเหนียวบดจน
เหนียวหนึบ ใส่มะพร้าวขูด น้ำกะทิอย่าให้มาก
เพราะจะทำให้แข็งนุ่ม ไม่เหนียว บดไปเรื่อย ๆ
ใส่น้ำตาล เกลือชนิดหน้อย นำมาปั้นเป็นป็น
ใหญ่ ๆ รี ๆ เสียบไม้ปักในไฟกลาง ๆ ไม่
เร็ว ๆ จนเหลืองกรอบ ยกลงคลุกในน้ำตาล
ถ้าเรียกเป็นภาษาไทยก็ควรจะเรียก “ข้าวเหนียว
ปิ้ง” ได้ แต่เจ้าของเขาโฆษณาว่าอร่อยกว่าข้าว
เหนียวปิ้งของคนไทยมาก เทียบกันไม่ได้เลย
ซึ่งเราก็ออกจะเห็นด้วย เพราะกินกันคนละ
2 ไม้ แถมยังซื้อติดไม้ติดมือกลับมาอีก

ตอนนี้ตลาดนัดเริ่ม “วาย” แล้ว คือ
ข้าวของต่าง ๆ ที่พ่อค้าแม่ค้านำมาขายร้อย
หรือสอง บางเจ้าเก็บร้านไปแล้ว บางเจ้ากำลังจะ
เก็บ เจ้าที่ยังมีสินค้ามากหน้อยก็เร่งโฆษณา
ชักชวน ลูกค้าซื้อสินค้าของตนกันใหญ่
ตลาดลคความคึกคักลง ผิดกับตอนเช้าซึ่งผู้คน



บุษ

เบียดเสียดขัดเขียด แข่งกันซื้อ แข่งกันเลือก
เพื่อให้ได้ของดี ๆ มาเป็นของตัว อากาศร้อน
เราได้แวะเข้าไปสังสรรค์ในร้านมากินกัน ภาย
ในร้านมีอาหารอิสลามหลายอย่างที่นำกิน โดยเฉพาะ “มะตะบะ” ซึ่งคนแรกเราเข้าใจว่าเป็น
“โรตีส” เพราะมีลักษณะและวิธีการทำที่เหมือน
กัน แต่เห็นแปลกออกไปตรงที่ใส่ไส้ด้วย ส่ง
กลิ่นหอม เหลืองกรอบอยู่บนกระทะนำกิน
ลองถามสูตรเขาดู ในตอนแรกเขาหรืออับดุล
เลาะห์ที่ทำให้อึดเอื้อน ไม่อยากจะบอก ซึ่งเป็น
ธรรมดาของร้านใหญ่ ๆ ที่ไม่อยากจะเผยแพร่
อาหารของเขาให้ใครรู้ ซึ่งอาจจะถูกเลียนแบบ
ทำให้เสียผลประโยชน์ก็ได้ แต่เมื่อเราบอกจุด
ประสงค์ในการถามให้เขารู้ เขาก็ยอมให้เรา
รู้แต่โดยดี

เครื่องปรุงนี้ก็ มี เนื้อวัวหรือกึ่งก็ได้
แป้งสาลี หอมใหญ่ ผงกะหรี่ เกลือ น้ำปลา

น้ำตาล วิธีทำใส่ชั้นแรกก็เอาเนื้อวัวหรือกึ่งมา
สับให้ละเอียด แล้วนำมาผัดในกระทะ โดยไม่
ต้องใส่น้ำมัน เหยาะน้ำปลา ดันกลิ่นฉ่ำย
(ไม่ชอบจะไม่ใส่ก็ได้) อยากรให้เผ็ดก็ใส่พริก
วิธีทำแป้ง เอาแป้งสาลีมาวัดกับน้ำ ใสเกลือก
ปั้นนิ่มหน้อย นวดไปเรื่อย ๆ สัก 1/2 ชั่วโมง
คลึงแป้งเป็นก้อน ยาว ๆ ตักใส่ใส่ลงไปพอ
ประมาณ พับแป้งปิดได้ แล้วพลิกทอดจน
เหลืองกรอบ ยกมารับประทานร้อน ๆ กินกับ
แตงคองก็อร่อย

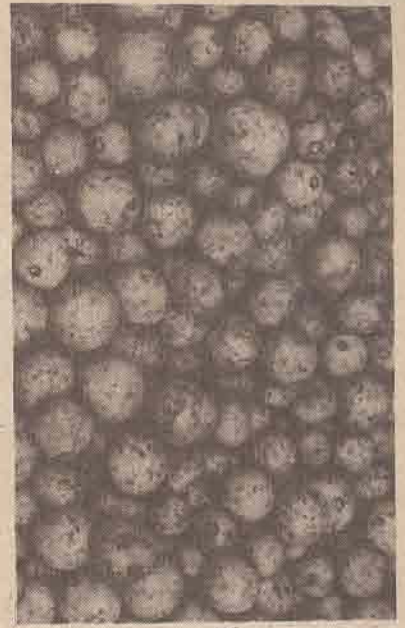
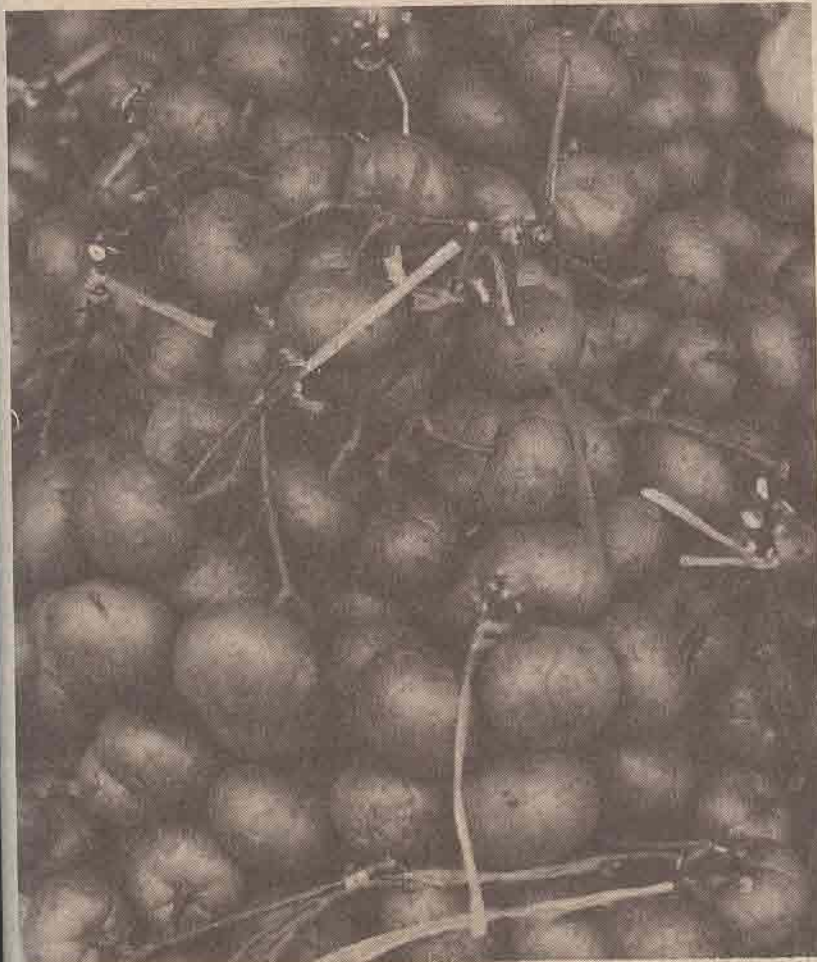
เราชอบอาหารมือเช้าที่ดีที่สุดมือหนึ่งใน
วันนี้ด้วย “มะตะบะ” เพราะไม่สามารถจะ
ไปต่ออาหารอื่นได้อีกแล้ว แต่ก็ได้สัญญากับตัว
เองว่า ถ้ามีโอกาสเมื่อไร จะต้องแวะมาลิ้มลอง
อาหารดี ๆ รสชาติถูกใจ และราคาเป็นกันเอง
ที่ตลาดนัดตานีแห่งนี้

ก่อนกลับ เราได้แวะซื้อข้าวเกรียบปลา



กล้วยหินทอด

รังแซ



งู

ลูกหีบ ปลาหมึกแห้ง น้ำพุด และเมล็ดมะม่วง
หิมมะพานต์กลับไป สิ่งเหล่านี้เป็นของฝากที่มี
ชื่อของเมืองปัตตานี เหมาะที่จะซื้อเป็นของ
ฝากใครต่อใครได้เป็นอย่างดี เดิมใจทั้งคู่ให้
และผู้รับ เพราะราคาไม่แพงและสามารถเก็บ
ไว้ได้นาน ๆ อีกด้วย

วันนั้นเรารออกจากตลาดโกด เมือง
ปัตตานีในตอนสายแก่ หลังจากที่ได้อ้อมท้อง
อ้อมตาและอ้อมใจด้วย ในอ้อมห้ายไม้ครีอัน
ดีของชาวเมืองปัตตานี พร้อมด้วยมิชของติด
ไม้ติดมือไปกันทุกคน เพื่อฝากฝังคนข้างเคียง
นับเป็นความโชคดียิ่งที่เราที่ได้มีโอกาสสัมผัส
ผัสกับชีวิตความเป็นอยู่อีกแง่มุมหนึ่งและบรร
ยากาศที่แปลกไปจากเดิมในสังคมเล็ก ๆ แห่ง
นี้ บรรยากาศของความเป็นกันเองของชาวเมือง
ตลาดที่พลุกพล่านไปด้วยผู้คน ผ้าโพกหัว
หลากสี กลิ่นอาหารที่โชยมาข้างมูกและเสียง
โต้ตอบกันด้วยภาษามลายูถิ่นปัตตานี ยังคง
เป็นสิ่งท้าทายความรู้สึกรและเรียกร้องให้เรา
ไปสัมผัสกับมันอีกเมื่อมีโอกาส ซึ่งไม่ได้เป็น
เรื่องยากเลย เพราะสะดวกทั้งในด้านการเดินทาง
ทางและที่พัก นอกจากนี้ท่านจะติดใจกับอาหาร
พื้นเมืองอันดีชื่อของที่นี่แล้วยังมีอีกหลาย
สิ่งหลายอย่างที่ควรค่าแก่การสนใจ...แล้วท่าน
จะรู้สึกเหมือนอย่างเราขณะนี้ คือ หลงเสน่ห์
เมืองปัตตานีเข้าให้แล้ว