

ลา กับ โม่

สมปราชญ์ อัมมะพันธ์¹

วันนี้เรามา “แหล่งใต้” ถึงวัฒนธรรมบางประการของพี่น้องชาวปักยได้กันดีกว่านะครั้นกาลครั้งหนึ่ง เมื่อไม่ช้าไม่นานเท่าไรนัก มีสถานีวิทยุโทรทัศนช่องหนึ่ง (ไม่ใช่ทีวีช่องใหม่ นะครั้น) ได้นำเสนอรายการสารคดีที่เกี่ยวกับประเพณีวัฒนธรรมของไทย

วันนั้นพิธีกรได้เสนอเรื่องเกี่ยวกับขนมที่ใช้ในประเพณีวันสารทเดือน 10 ประเพณีที่สำคัญที่สุดของชาวไทยภาคใต้ ประเพณีนี้ต้องใช้ขนมประกอบในพิธีกรรม ขนมสำคัญที่จำเป็นต้องมีนั้นมี 5 ชนิด ได้แก่ ขนมลา ขนมदिขำ (ขนมเจาะหู) ขนมมก ขนมบ้า และข้าวพอง

ขนมลาถือว่าเป็นขนมสำคัญที่จะขาดเสียไม่ได้ ชาวปักยได้เชื่อว่าขนมลาเป็นเสมือนเสื้อผ้าที่ใช้ทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพชนผู้เสียชีวิตไปแล้ว เพราะขนมลามีลักษณะเป็นเส้นๆ แผลเหมือนร่างแหคล้ายขนมรังนก พิธีกรเธอก็ว่าไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งถึงที่มาของชื่อขนมลา เธอก็บอกว่า คำว่า “ขนมลา” มาจากคำว่า “ลา” ซึ่งเป็นคำที่กร่อนเสียงมาจากคำว่า “กะลา” ตามลักษณะการใช้คำของพี่น้องชาวภาคใต้ เพราะในการทำขนมลานั้น เขาจะใช้แป้งที่จะทำ

ขนมลา ซึ่งประกอบด้วยแป้งผสมน้ำตาลให้เหลวๆ ไล่ลงไปในภาชนะที่ทำจากกะลาเจาะเป็นรู แล้วปล่อยให้แป้งโรยตัวเป็นเส้นเล็กๆ ลงสู่กระทะร้อนๆ คนทอดขนมลาก็จะวนกะลานั้นให้แป้งโรยตัววนไปวนมาเป็นเส้นๆ แผลออกเหมือนร่างแหดังกล่าว จากเหตุที่ขนมลาใช้กะลาเป็นภาชนะใส่แป้งสำหรับทำขนมลานั้นเอง ขนมลาก็ได้ชื่อว่าขนมที่ทำมาจาก “กะลา” กร่อนเสียงเป็น “ลา” และเป็นที่มาของคำว่า “ขนมลา” นั่นเอง

ผมนั่งชม เอ๊ย...ดีไปพลางว่าข้อมูลดังกล่าว น่าจะไม่ถูกต้อง เพราะการทำขนมลาแม้จะใช้แป้งที่ทำขนมลาล้างลงไปในภาชนะที่ทำจากกะลาเจาะรูเล็กๆ กระหนาบด้วยไม้เป็นมือถือ ซึ่งชาวปักยได้เขาเรียกว่า “พรกลา” เป็นเครื่องมือที่ทำให้แป้งโรยตัวเป็นเส้นๆ ขณะทำขนมลาก็จริง แต่คำว่า “ลา” ไม่ใช่คำที่เกิดจากการกร่อนเสียงมาจากคำว่า “กะลา” เพราะชาวปักยได้ ไม่ได้เรียก “ส่วนที่แข็งที่หุ้มเนื้อมะพร้าว” ว่า “กะลา” แบบชาวภาคกลาง แต่ชาวปักยได้จะเรียกส่วนนี้ของมะพร้าวว่า “พรก” ดังนั้น “ขนมลา” จึงไม่ได้มีที่มาจากคำว่า “กะลา” อย่างแน่นอน

¹ รองศาสตราจารย์ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ตัวอย่างนั้นคำว่า “ขนมลา” มาจากไหน คำว่า “ขนมลา” มาจากกระบวนการทำขนมลานั้นแหละ เพราะเวลาเขาจะทอดขนมลานั้น เขาจะใช้ไข่แดงห่อด้วยผ้าขาวบางๆ ชุบน้ำมันที่จะทอดขนมลา แล้วจึงนำไปทอด “ลา” กระทั่งร้อนๆ นั้นเสียก่อน จากนั้นจึงโรยแป้งที่จะทำขนมลาลงจาก “พรกลา” แป้งจะได้ไม่ติดกระทะ คำว่า “ลา” ในภาษาถิ่นใต้เป็นคำกริยา แปลว่า ทา ป้าย เช็ด หรือละเลง “ขนมลา” คือ ขนมที่ต้อง “ลา” ด้วยผ้าห่อไข่แดงชุบน้ำมัน ไม่ใช่ “ลา” ที่ร้อนมาจากคำว่า “กะลา” หรือครับ

ไหนๆ ก็พูดถึงวัฒนธรรมของชาวปักษ์ใต้แล้ววันนี้ขอแถมอีกเรื่องเหอะ เป็นเรื่องของศิลปะการแสดงพื้นบ้านภาคใต้ คือ “ระบำร่อนแร่” (ร่อนแร่นะครับไม่ใช่ร่อนแร่) ผมได้เห็นการแสดงนี้มาแล้ว 2 ครั้ง ครั้งหนึ่งผมเห็นเขาแสดงออกทางสถานีวิทยุโทรทัศนัยรายการอะไร ชื่องอะไรก็ช่างเถอะ อีกครั้งหนึ่งเขาแสดงให้ผู้เข้ารับชมเชิดชูเกียรติในฐานะครูภาษาไทยดีเด่นได้ชม ความจริงรายการของเขาเป็นระบำ 4 ภาค สำหรับภาคใต้เป็นการแสดงระบำร่อนแร่ โดยมีผู้แสดงเป็นหญิงสาว 4-6 คน แต่งตัวแบบชาวไทยมุสลิม (นุ่งผ้าปาเต๊ะ สวมเสื้อบานง) ออกมาร่ำรำ นาง(สาว) รำทุกคนถือเครื่องมือร่อนแร่ คือ ตะแกรง ซึ่งเป็นภาชนะสานรูปแบน ขอบกลม มีตาห่างสำหรับร่อนสิ่งของหรือช้อนกุ้งปลา พอผมเห็นเครื่องมือร่อนแร่ของผู้แสดงเท่านั้น ผมบอกได้เลยว่า “ตะแกรง” ไม่ใช่เครื่องมือสำหรับร่อนแร่อย่างแน่นอน

ถ้าใครชินใช้ตะแกรงไปร่อนแร่ก็ไม่มีความได้ร่อนหรือครับ เพราะแร่ที่เขาร่อนนั้นจะมีลักษณะเป็นผงละเอียดและมีน้ำหนักมากกว่ากววดทราย แถมรูของตะแกรงก็โตเบ้อเร้อเบ้อร่าอย่างนั้น แร่มันก็หนีลอดรูตะแกรงออกไปหมด สิ่งที่ยังเหลืออยู่ในตะแกรงก็คงมีแต่หินก้อนโตๆ เท่านั้นเอง

ผมดูการแสดงระบำร่อนแร่แล้วก็เกรงว่าคนภาคอื่น จะเข้าใจศิลปะวัฒนธรรมภาคใต้เพี้ยนไป

(เปลี่ยนไป) จึงขอทำความเข้าใจเสียใหม่ว่าการร่อนแร่นั้น นักร่อนแร่มืออาชีพจริงๆ เขาจะไม่ใช้ตะแกรงไปร่อนแร่หรอกครับ แต่เขาจะใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “เสียง” ซึ่งเป็นภาชนะร่อนแร่ ทำด้วยไม้เป็นรูปกลม ตรงกลางบุ่ม (คล้ายหมวกหรือขอบของชาวเวียดนาม) เวลาร่อนแร่เขาจะหงายเสียงขึ้น ตักทราย ผสมแร่ที่ปนด้วยน้ำขึ้นมา แล้วเขาก็ร่อนด้วยการแกว่งเสียงไปมา กรวดทรายและหินเล็กๆ ก็จะกระเด็นหลุดออกไปจะเหลือผงแร่ติดอยู่ที่ก้นเสียง (ซึ่งไม่มีรู) นี่คือนักเครื่องมือร่อนแร่ที่แท้จริงครับ

โม้

อาหารชนิดหนึ่งของคนไทยที่เราคงรับมาจากชาวจีน เพราะเราเรียกอาหารชนิดนี้ว่า “ขนมจีน” เราท่านหลายคนคงชอบรับประทานขนมจีนกันนะครับ รวมทั้งชาวปักษ์ใต้ด้วย

ป่า ซึ่งอยู่ข้างบ้านของผมเวลาเขาจะทำขนมจีน เขาก็นำเอาข้าวสารมาแช่น้ำไว้ประมาณ 6-10 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปโม่ให้ข้าวสารกลายเป็นแป้งเสร็จแล้วก็นำเอาแป้งไปใส่ลงในกระบอกลูกขนมจีนบีบให้แป้งโรยตัวเป็นเส้นๆ ลงไปในน้ำเดือด แล้วรีบตัดเส้นขนมจีนลงในภาชนะที่ใส่น้ำเย็นไว้ ก็จะได้เส้นขนมจีนที่พร้อมจะใช้นำไปรับประทานกับน้ำยาขนมจีนต่อไป

เวลาป่าเขาจะโม่แป้งเขาจะบอกลูกสาวเขาว่า (โลกเอาแป้งไปใส่กระบอกลูกแล้วคิดให้เนียนนะโลก)

คำว่า “โม่” ภาษากลางและภาษาถิ่นใต้ใช้พ้องเสียงและพ้องรูป แต่ไม่พ้องความหมาย คือใช้ในความหมายที่ต่างกัน

คำว่า “โม่” ในภาษากลางทำหน้าที่ 2 อย่างคือ

1. ทำหน้าที่เป็นคำนาม แปลว่า เครื่องบดชนิดหนึ่ง ทำด้วยหิน รูปร่างคล้ายเครื่องสีข้าว

2. ทำหน้าที่เป็นคำกริยา แปลว่า บดให้ละเอียดด้วยไม้

คำว่า “โม่” ในภาษาถิ่นใต้ไม่ใช่เป็นคำนาม แต่จะใช้เป็นคำกริยา ในความหมายว่า “โม่” ที่แปลว่า เฆลา ไม่ฉลาด หรือไม่รู้ (เรื่องอะไรเลยนั่นแหละ) ดังในประโยคที่ว่า

1. (ถ้าจวนรู้ว่าตัวโม่พ่นนี้ จานไม่เอาทำผัวผี) หมายความว่า “ถ้าชั้นรู้ว่าคุณโม่แบบนี้ ชั้นไม่เอาทำสามีเด็ดขาด”

2. (ตัวยิ่งแหลมมาก เพื่อนยิ่งรู้ว่าตัวโม่ซี้ดำนิ) หมายความว่า “คุณยิ่งพุดมาก คนอื่นก็ยิ่งรู้ว่าคุณนี้โม่บรมโม่เลย”

ชาวปักษ์ใต้ในบางถิ่น เช่น ชาวพัทลุง หรือชาวสงขลา อาจออกเสียงคำว่า “โม่” เป็น “โม่” ไม่ว่าจะออกเสียงอย่างไรทั้งสองเสียงนี้ก็ยังคงแปลว่า “โม่” อยู่นั่นเอง ซึ่งใช้คนละความหมายกับคำว่า “โม่” ในภาษากลางอย่างสิ้นเชิง

ปลาอ้ายโม่

คำว่า “โม่” ยังมีผลกระทบต่อค่านิยมของชาวปักษ์ใต้อีกอย่างหนึ่ง คือ ชาวปักษ์ใต้สมัยก่อนไม่นิยมกินปลาชนิดหนึ่ง ปลาชนิดนี้มีรูปร่างคล้ายๆ ปลาช่อน เพราะรังเกียจชื่อของมัน ปลานั้นชื่อว่า

“ปลาโม่” หรือ “ปลาอ้ายโม่” ชื่อปลามันไม่เป็นมงคลครับ ชาวปักษ์ใต้บางคนเชื่อกันว่าใครกิน “ปลาอ้ายโม่” แล้วจะทำให้กลายเป็น “คนโง่” หรือทำให้ความฉลาดลดลง ปลาอ้ายโม่จึงรอดชีวิต กลายเป็นโชคดีของปลาไป

ปลาชนิดนี้ชาวภาคกลางเขาไม่ได้เรียกว่า “ปลาอ้ายโม่” ครับ แต่เขาเรียกว่า “ปลาบู” ดังนั้นเขาเลยไม่ต้องกลัวว่ากินปลานี้แล้วจะโง่ ความจริงปลาชนิดนี้เนื้อแน่น รสชาติดี กินอร่อย ชาวภาคกลางนิยมกินกันมาก ยิ่งปลาบูถูกส่งซื้อส่งไปขายยังต่างประเทศมากมาย ราคาแพงมากขึ้นอีกต่างหาก ตอนนี้ชาวปักษ์ใต้ชักเอะใจ เอ๊ะ...ทำไม “ปลาอ้ายโม่” จึงมีคนนิยมกินกันมาก ราคาแพง ชาวปักษ์ใต้จึงลองลิ้มรสชาติ “ปลาอ้ายโม่” กินเข้าไปครั้งเดียวเท่านั้นแหละครับ ชักเลย คือ ชักมัน ดังนั้นจากความเชื่อที่ว่า ใครกิน “ปลาอ้ายโม่” แล้วจะ “โง่” ตอนนี้จะ “โง่” หรือ “โม่” หรือ “โม่” ชาวปักษ์ใต้ก็หันมานิยมชมชอบกินเนื้อปลาอ้ายโม่กันแล้วละครับ ผมเองก็เพิ่งได้ลิ้มลองเนื้อปลาอ้ายโม่เมื่อไม่นานมานี้เอง

ผมยอมรับจริงๆ ครับ ว่าผม “โง่” มานานที่ปล่อยให้ “ปลาอ้ายโม่” หรือปลาบู ลอยนวลมานานแล้ว

