

[รู้ไว้ใช่ว่า]

พุมรี อรรถรัฐเสถียร

อาจารย์ ประจำภาควิชาปรัชญาและศาสนา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

บูดูฮีเล : บูดูเลิศรสแห่งสายบุรี



ด้วยพื้นที่ภาคใต้ส่วนใหญ่ติดทะเล และมีการประกอบอาชีพประมง เมื่อถึงช่วงฤดู
มรสุมก็ไม่สามารถออกเรือได้ จึงหาวิธีการถนอมอาหารที่ได้มาจากท้องทะเล เพื่อ
เก็บไว้บริโภคในยามที่จับสัตว์น้ำไม่ได้ เช่น วิธีการตากแห้ง ได้แก่ กุ้งแห้ง ปลาหมึก
ตากแห้ง ปลาเค็ม กะปิ เป็นต้น ในหมู่ชาวบ้านชายแดนภาคใต้ “บูดู” เป็นวิธีการหนึ่ง
ในการถนอมอาหารที่มีการสืบทอดกันมาจากบรรพชน



บูดูทั่วไป

ถ้าหาก “ปลาร้า” คือเอกลักษณ์ของชาวอีสาน “บูดู” ก็ถือเป็นเอกลักษณ์ของชายแดนภาคใต้ได้เช่นกัน

“บูดู” เป็นการถนอมอาหารด้วยการหมักปลาตัวเล็กกับเกลือ มีการทำกันแพร่หลายในภาคใต้ และแหล่งผลิตที่เลื่องชื่อที่สุด คือ “สายบุรี” หรือ “เมืองสาย” เป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดปัตตานี ซึ่งมีประวัติศาสตร์มาช้านาน อันปรากฏหลักฐานในปี พ.ศ.1719 สายบุรีถูกจัดเป็นหัวเมืองที่ 1 ในหัวเมืองนักษัตรีย์ของแคว้นศิริธรรมนคร (นครศรีธรรมราช) ถือตราหนู (ชวด) เป็นตราประจำเมือง (หน่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมศิลปกรรมจังหวัดปัตตานี, 2538 : 4) และเรียกบูดูสายบุรีว่า “บูดูฮิล” ซึ่งเป็นภาษามลายู มีความหมายว่า บูดูที่เก็บไว้นานจนกลิ่นหมด (อิสมาอีล เบญจสมิทธิ, 2553 : 43)

เพราะเหตุใดจึงเรียกผลผลิตจากการหมักปลาเล็กกับเกลือว่า “บูดู” นั้นยังไม่พบหลักฐานที่ชัดเจน มีแต่เพียงคำบอกเล่าที่หลากหลายจากผู้ผลิตบูดูว่า อาจมาจากคำว่า “บูต” เพราะปลาที่นำมาหมักกับเกลือจะมีลักษณะเน่าบูดหรืออาจมาจากคำว่า “บูบู้” ซึ่งเป็นอุปการณ์

จับปลาชนิดหนึ่ง แต่ในรายงานการวิจัยเรื่องคำยืมภาษามลายูท้องถิ่นปัตตานีในภาษาไทยถิ่น 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ของสุภา วัชรสุขุมว่าบูดู เป็นคำยืมที่มาจากภาษามลายู หรือภาษายาวี บ้างก็เข้าใจว่า บูดู เป็นคำที่มาจากภาษาอินโดนีเซีย ซึ่งแปลว่าปลาหมักดอง เมื่อครั้งอดีตเมืองยาวอของอินโดนีเซียถูกศัตรูตีเมืองแตก ชาวเมืองยาวอจึงได้อพยพแล่นเรือออกมาระหว่างทางได้จับปลาตัวเล็ก ๆ มาหมักดองในไหเพื่อเก็บไว้กิน จนกระทั่งมาขึ้นฝั่งที่ ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี และได้นำวิธีการหมักปลาตัวเล็กมาสู่ชุมชนสายบุรี (มุฮัมมัดกอเซ็ม, 2552 : 1)

การทำบูดูในสายบุรีไม่พบประวัติหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษร มีแต่เพียงคำบอกเล่าที่ถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นว่า ในอดีตชาวสายบุรีส่วนใหญ่ออกเรือหาปลา เมื่อได้ปลาจำนวนมากจนบริโภคไม่หมด จึงนำปลาที่เหลือดังกล่าวทุกชนิดไปหมักกับเกลือ ต่อมาเมื่อวิทยาการก้าวหน้าก็ค้นพบว่าหากนำปลาตัวเล็กได้แก่ ปลาไส้ตัน หรือปลากะตัก มาหมักกับเกลือ จะทำให้ได้บูดูที่มีรสชาติดีกว่าปลาชนิดอื่นๆ



ขวดข้าวยา

โดยการหมักบุญต้องใช้สัดส่วนปลา 3 ส่วน ต่อเกลือ 1 ส่วน นำมาคลุกเคล้ากัน แล้วใส่ลงใน ภาชนะโองกอลเ้าะห์ (โองกปูนซีเมนต์) ซึ่งตั้งอยู่ ในที่โล่งกลางแจ้ง แต่ผู้ผลิตบางรายใช้ถังขนาดใหญ่ เพราะสะดวกในการทำความสะอาด หลังจากนั้นก็อัดปลาให้แน่นลงในภาชนะเพื่อไล่อากาศ แล้วใช้ไม้ขัดไว้ข้างบนเพื่อไม่ให้ปลาลอยขึ้นมา แล้วปิดฝาให้สนิท จากนั้นก็นำไปวางไว้ในที่แดดส่องถึง โดยใช้ระยะเวลาในการหมัก ประมาณ 8-12 เดือน จนกระทั่งเนื้อปลาเปื่อยยุ่ย ก็นำไปกรองด้วยกระชอน หรือผ้าขาวบาง จนได้ เป็นน้ำบุญที่มีรสชาติเค็ม เรียกว่า “บุญเค็ม” ใช้ในการประกอบอาหาร มีลักษณะคล้ายน้ำปลาแต่มีความเข้มข้นกว่า

ผู้ผลิตบุญดูบางรายในสายบุรีมิได้ผลิตบุญ เพื่อจำหน่ายโดยตรงกับผู้บริโภค เป็นเพียงผู้หมักบุญ หรือเจ้าของโองกหมักบุญ เมื่อบุญดูครบกำหนดระยะเวลาหมักจะมีผู้ผลิตรายอื่นมาเหมามาซื้อเป็นโองก นำไปปรุงผสมเป็นบุญที่ใช้สำหรับประกอบอาหาร หรือบางรายก็นำไปแปรรูปเป็น บุญผงสำเร็จรูปหรือบุญดูก้อน เป็นต้น แต่ก็ยังมี



ถังหมักบุญ

ผู้ผลิตบุญดูหลายรายที่ทั้งหมักบุญเอง แล้วนำมาจัดจำหน่ายในรูปผลิตภัณฑ์บุญ อย่างผู้ผลิตบุญดู หะยีเซ็ง หรือเรียก บุญดูเซ็ง ซึ่งถูกจัดเป็นสินค้า OTOP และเป็นของดีเมืองปัตตานี ด้วยการผลิตที่สะอาด ถูกหลักอนามัย และมีผลิตภัณฑ์บุญดูที่หลากหลายตามความต้องการของลูกค้าหรือผู้บริโภค เนื่องจากน้ำบุญดูสามารถนำมาจัดแปรรูปรสชาติได้ตามความต้องการ เช่น น้ำบุญดูที่มีสีเทา เป็นน้ำบุญดูเข้มข้นจะมีเนื้อปลาผสมอยู่มากกว่าน้ำบุญดูชนิดอื่นๆ ส่วนน้ำบุญดูที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป จะใสคล้ายน้ำปลา แต่จะมีตะกอนของเนื้อปลา อยู่ใต้ขวด และน้ำบุญดูที่ใสเหมือนน้ำปลา เรียกว่า



ขายบุดูด้วยการตวงลิตร



โถ่งปูนหมักบุดู



ผลิตภัณฑ์บุดูสำเร็จรูป

หัวบุดู เป็นน้ำบุดูครั้งแรกจากการหมัก มิได้บรรจุใส่ขวดขาย เนื่องจากมีราคาสูงกว่าบุดูที่มีเนื้อปลาผสม เพราะหัวบุดู 1 ลิตร สามารถผสมเป็นน้ำปลาได้ 20 ลิตร แต่บุดูยี่ห้ออื่นมีจำหน่ายในลักษณะตวงเป็นลิตรใส่ถุงขาย นอกจากนี้ยังมี “บุดูแบบหวาน” ซึ่งเป็นบุดูที่ผ่านการเคี่ยวกับน้ำตาลปี๊บ พร้อมด้วยใบมะกรูด ข่า ตะไคร้ หัวหอมแดง และกระเทียม เรียกว่า “บุดูข้าวย่า” หรือ “น้ำเคยข้าวย่า” เป็นบุดูปรุงรสสำเร็จพร้อม

รับประทานได้

ปัจจุบันบุดูฮิลล์ หรือบุดูสายบุรี มีการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ตามความนิยมของผู้บริโภค แต่รสชาติยังคงเดิม เนื่องจากบุดูเป็นมรดกทางภูมิปัญญาของบรรพชนที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น และได้รับการยอมรับในรสชาติที่อร่อย “บุดูสายบุรี” จากการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคในครัวเรือนกลายเป็นของฝากจากท้องทะเลที่เลื่องชื่อ (๕)

ขอขอบคุณ :

- องค์การบริหารส่วนตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี
- ร้านบุดูหะยีเซ็ง หมู่ที่ 3 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี
- คุณปารณีย์ เจ๊ะมิง ชาวสายบุรี

เอกสารอ้างอิง :

มูอำหมัดกอเซ็ม. (2552). **น้ำบุดู**. สืบค้นจาก <http://www.oknation.net/blog/print.php?id=488917>

สุภา วัชรสุขุม. (2534). **คำยืมภาษามลายูท้องถิ่นปัตตานีในภาษาไทยถิ่น 3 จังหวัดชายแดนใต้**. วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย (สายภาษา) คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

หน่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมศิลปกรรมจังหวัดปัตตานี. (2538). **แหล่งศิลปกรรม อำเภอสายบุรีและอำเภอไม้แก่น จังหวัดปัตตานี**. ปัตตานี : ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี โรงเรียนเดชะปัตตนยานุกูล.

อิสมาอีล เบญจสมิทธิ์. 2553. **โครงการวิจัยพัฒนาการมีส่วนร่วมของประชาชนในการจัดการลุ่มน้ำสายบุรี กรณีศึกษา : ประวัติศาสตร์ชุมชนท้องถิ่นและพื้นที่สำคัญของลุ่มน้ำสายบุรี**. ปัตตานี : รายงานการวิจัยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

[ย อ ย ข าว ข าว ย อ ย]

2 น.ศ. ม.อ.ตานี คว่าชนะเลิศ-ชมเชยเรื่องสั้นค้ายมดิชน

บริษัท มดิชนยักษ์ใหญ่ในวงการสื่อไทย ร่วมกับ บริษัท SCG จัดค่าย Young Writer Camp ครั้งที่ 3 ระหว่างวันที่ 9-12 ธันวาคม 2554 ณ ศูนย์ฝึกอบรม SCG จ.สระบุรี มีนักศึกษาได้รับคัดเลือกกรวม 30 ชีวิต จากหลายสถาบัน

ทั้งนี้นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ได้รับคัดเลือกจากผลงานเรื่องสั้นที่ส่งเข้าไปเพื่อคัดเลือก 2 คน คือ นางสาวอุมมีสาลาม อุมาร และนางสาวซอพียะห์ ยีโยโซะ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 วิชาเอกภาษาไทย คณะศึกษาศาสตร์ ต่อมา น.ศ.อุมมีสาลาม คว่ารางวัลเรื่องสั้นชนะเลิศในค่ายอบรม คู่กับนักศึกษาจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย รับเกียรติบัตร และเงินสด 10,000 บาท ส่วน นางสาวซอพียะห์ ได้รับรางวัลชมเชย เงินสด 5,000 บาท

“วิทยากรในค่ายมีนักเขียนที่มีชื่อเสียงหลายคน เช่น บินหลา สันกาลาคีรี “หนุ่มเมืองจันทร์” “นิ้วกลม” ศุ บุญเลี้ยง และเซตตะวัน ตี๋เประโคน ในช่วงแรกจะถ่ายทอดประสบการณ์การเขียน หลังจากนั้น ค่ายจะพาผู้เข้าร่วมทั้งหมดไปดูสถานที่แห่งหนึ่งแล้วให้จินตนาการ

สร้างสรรค์เป็นเรื่องสั้นคนละหนึ่งเรื่อง” อุมมีสาลามกล่าว ก่อนจะเล่าถึงบรรยากาศว่า ตลอดเวลาในค่าย วิทยากรได้บรรยายเกี่ยวกับการเขียนเรื่องสั้นได้น่าสนใจมาก ต่อมาพาไปดูบ้านงู เมื่อกลับค่ายก็ให้ทุกคนเขียนเรื่องสั้นเกี่ยวกับงู ตนได้รับรางวัลชนะเลิศจากเรื่องสั้นที่ต้องใช้เวลาคิดถึง 2 คืน

น.ศ.ซอพียะห์ เปิดเผยว่า เธอตั้งใจเก็บเกี่ยวและบันทึกประสบการณ์จากวิทยากร เพราะกว่าจะได้เข้าไปก็ต้องแข่งขันกับนักศึกษาที่ส่งผลงานเข้ามาจากทั่วประเทศหลายร้อยเรื่อง โอกาสและรางวัลครั้งนี้ถือเป็นกำลังใจสำคัญในการอ่านและการเขียนวรรณกรรม โดยเฉพาะวิทยากรคนสำคัญซึ่งเป็นแรงบันดาลใจในการอ่านของเธอมาตั้งแต่เด็ก คือ “หนุ่มเมืองจันทร์” คอลัมน์สัตว์คนดังในมดิชนสุดสัปดาห์

“เมื่อเรียนจบพวกเราต้องไปเป็นครูภาษาไทย การเขียนวรรณกรรมถือเป็นการฝึกทักษะการเขียนและการคิดที่สำคัญ วรรณกรรมจะช่วยทำให้ครูภาษาไทยในชายแดนภาคใต้มีเครื่องมือการสอนที่ดีขึ้น” นางสาวอุมมีสาลาม กล่าว