ส้มตำ:

การปะทะสังสรรค์วัฒนธรรมอีสานในปัตตานี

เปรมสิรี ชวนไชยสิทธิ์[1]

ในปัจจุบันส้มตำซึ่งเดิมเคยเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยในแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือกำลังเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายไปทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ ไม่เว้นแม้กระทั่งจังหวัดชายแดนเกือบใต้สุดอย่างเช่นปัตตานีก็มีส้มตำหลากหลายรสชาติให้เลือกซื้อหามาบริโภคกันอยู่ทั่วไป ความน่าสนใจในการบริโภคส้มตำของชาวจังหวัดปัตตานีนอกจากจะสะท้อนให้เห็นถึงการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการบริโภคตามยุคสมัยแล้ว เรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นอีกมากมายยังควรนำมาพิจารณาอยู่ไม่น้อย อาทิ การเคลื่อนย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานอย่างต่อเนื่องของชาวอีสานในจังหวัดปัตตานี การแพร่กระจายของวัฒนธรรมท้องถิ่นตลอดจนการผสมกลมกลืนของสองวัฒนธรรม ที่น่าสนใจบทความนี้จึงมุ่งเสนอวิถีชีวิตของชาวปัตตานีในบางแง่มุมโดยอาศัยกรอบการพิจารณาจาก "ส้มตำ" อาหารพื้นบ้านของอีสานเป็นหลัก

ส้มตำ: จากพื้นบ้านอีสานสู่จานยอดนิยม

ส้มตำเป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมรับประทานกันทุกชุมชนในภาคอีสาน กรรมวิธีในการปรุงอย่างง่ายๆ เริ่มจากการนำเอาเครื่องปรุงต่างๆ ได้แก่ พริก กระเทียม เกลือ มาโขลกรวมกัน จากนั้นจึงนำผลของพืชบางชนิด ที่นิยมกันโดยมากคือ มะละกอ นำมาสับแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากับเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ แล้วตามด้วยมะเขือเทศ น้ำมะขามเปียกหรือมะนาว น้ำปลา เพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมหรือเข้มข้นได้ตามต้องการ โดยทั่วไปคนอีสานมักรับประทานส้มตำควบคู่ไปกับข้าวเหนียว ลาบ ไก่ย่าง และแนมด้วยผักสดที่ขึ้นอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ถั่วฝักยาว ผักบุ้ง ยอดกระถิน เป็นต้น

การเรียกชื่อส้มตำอาจแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น อาทิ ทางภาคอีสานเรียกว่า "ตำหมากหุ่ง" ทางภาคเหนือเรียกว่า "ตำม่าก้วยเต้ด" ส่วนทางภาคกลางเรียกว่า "ส้มตำไทย" ทั้งนี้ชื่อส้มตำยังแตกต่างกันไปตามประเภทของเครื่องปรุง เช่น ภาคอีสานใส่ปลาร้าและพริกแห้ง เรียกว่า "ตำลาว" ทางภาคกลางใส่กุ้งแห้ง ปูเค็ม ถั่วลิสง เรียกว่า "ตำไทย" ส่วนในจังหวัดนครราชสีมามักนิยมใช้เครื่องปรุงหลายชนิดผสมกันจนมีชื่อเรียกเฉพาะว่า "ตำโคราช" หรือ "ต๋ำส้ม" เป็นต้น (วนิดา โกศัย, 2535: 2-3)

---

[1] อาจารย์ภาควิชาประวัติศาสตร์และศิลปะ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

แต่เดิมนั้นการปรุงส้มตำมักใช้มะละกอเป็นส่วนประกอบหลัก ต่อมาเมื่อมีผู้นิยมบริโภคส้มตำกันมากขึ้น ผู้ประกอบการค้าบางรายจึงได้ประยุกต์ดัดแปลงส้มตำเพื่อให้สอดคล้องกับรสนิยมในการบริโภคของลูกค้า ดังจะเห็นได้จากการนำเอาผลของพืชชนิดต่างๆ มาเป็นวัตถุดิบและเรียกชื่อแตกต่างกันไป อาทิ ตำแตง ตำมะยม ตำถั่ว ตำแครอท ตำแอปเปิล เป็นต้น (สถาบันแพทย์แผนไทย, 2540: 135) นอกจากนี้ยังมีผู้นิยมนำเส้นขนมจีนมาคลุกกับเครื่องปรุงแทนผลของพืช และเรียกวิธีปรุงเช่นนี้ว่า "ตำซั่ว"กล่าวได้ว่าความหลากหลายในการคิดดัดแปลงส้มตำเพื่อให้สนองตอบต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างไม่รู้จบนี่เองจึงน่าจะเป็นเหตุผลสำคัญประการหนึ่งซึ่งทำให้อาหารชนิดนี้ได้รับความนิยมมาอย่างต่อเนื่องจนกระทั่งกลายเป็นอาหารจานโปรดขึ้นห้างขึ้นเหลาเคียงคู่กับเมนูอาหารชาติอื่นไปแล้วอย่างแทบไม่น่าเชื่อ ("ส้มตำและอาหารรสแซบ", 2542: 11-14)

ส้มตำในบริบททางประวัติศาสตร์

แม้จะไม่มีการบันทึกเป็นหลักฐานอย่างชัดเจนว่าส้มตำเป็นอาหารที่คนอีสานนิยมบริโภคกันมานานเท่าไรแล้วก็ตาม แต่ในวรรณกรรมโบราณอีสานบางตอนก็ได้กล่าวถึงคุณสมบัติของกุลสตรีไว้ว่า".....ต้องเก่งในทางต้มยำ ทำแกงและตำส้ม....."[2] นั่นย่อมช่วยยืนยันได้ทางหนึ่งว่าคนอีสานซึ่งแต่เดิมคือกลุ่มวัฒนธรรมไท-ลาวนิยมบริโภคส้มตำกันมานานแล้ว ต่อมาเมื่อดินแดนอีสานและราชอาณาจักรลาวได้ถูกผนวกเข้าเป็นของสยามตั้งแต่ต้นรัตนโกสินทร์ จึงได้ปรากฏหลักฐานที่กล่าวถึงส้มตำไว้ในกาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวานของรัชกาลที่ 2 โดยกล่าวรวมกับก้อยกุ้ง พล่า และอ่อม (วันดี ณ สงขลา, ม.ป.ป.: 34) นั่นย่อมแสดงว่าวัฒนธรรมการกินของชาวอีสานได้เข้ามามีอิทธิพลต่อราชสำนักไทยไม่น้อยแต่ภายหลังเกิดการกบฏของเจ้าอนุวงศ์ในสมัยรัชกาลที่ 3 จนกระทั่งถึงรัชกาลที่ 4 ส้มตำคงลดบทบาทลงไปเป็นอันมากเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงโลกทัศน์ของชาวไทยภาคกลางในยุคนั้นที่มีต่อชาวอีสานและชาวลาวซึ่งเป็นไปในลักษณะดูถูกเชื้อชาติและวัฒนธรรม (ธวัช ปุณโณทก, 2529: 35)

ในสมัยรัชกาลที่ 5 (พ.ศ.2411-2435) ชาวอีสานส่วนหนึ่งได้อพยพเข้ามาอยู่อาศัยในมณฑลชั้นในของสยาม ทำให้เกิดการขยายตัวของชุมชนอีสาน (ทวีศิลป์ สืบวัฒนะ, 2527: 57) ในขณะเดียวกันวัฒนธรรมการกินของชาวอีสานก็ได้แพร่กระจายจากมณฑลชั้นในเข้าสู่ราชสำนัก ดังมีหลักฐานว่าอาหารประเภทงบกุ้ง งบปลา แม้กระทั่งด้วง ได้นำมาปรุงเป็นเครื่องเสวย และส้มตำก็ยังคงได้รับความนิยมเรื่อยมาในฐานะเป็นเครื่องเสวยชนิดหนึ่งจนกระทั่งถึงสมัยรัชกาลที่ 6 ดังที่ได้ทรงกล่าวไว้ในพระราชนิพนธ์เรื่อง "กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน" (วันดี ณ สงขลา, ม.ป.ป.)

ภายหลังจากการเริ่มใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1 เป็นต้นมา ชาวอีสานจำนวนมากได้หลั่งไหลเข้ามาสู่เมืองหลวงอย่างไม่ขาดสาย เพื่อมาเป็นคนงานในโรงงานต่างๆ รวมทั้งส่วนหนึ่งได้ประกอบอาชีพค้าขายเพื่อรองรับลูกค้าชาวอีสาน โดยเฉพาะการเปิดกิจการร้านอาหารอีสาน ซึ่งมีอยู่มากมายแทบทุกตรอกซอกซอยของพื้นที่ในกรุงเทพฯ เริ่มจากย่านสะพานขาวไปจนถึงบริเวณเวทีมวยราชดำเนิน แล้วขยายต่อไปถึงซอยรางน้ำ

[2] วรรณกรรมดังกล่าวเช่นเรื่องอินทญาสอนลูก ท้าวผาแดงนางไอ่ ธรรมดาสอนโลก เสียวสวาด ฯลฯ ผู้สนใจโปรดดู รายละเอียดใน พิชัย ศรีพูไพ. **สตรีในวรรณคดีอีสาน,** 2535.

(กองวิจัยสำนักผังเมือง, 2523 : 98-99) นอกจากนี้ เมื่อแรงงานอีสานได้มีการเคลื่อนย้ายเข้าสู่เมืองใหญ่ๆ ตามภูมิภาคต่างๆ ทั่วประเทศ อาหารอีสานโดยเฉพาะส้มตำซึ่งเป็นหนึ่งในอาหารจานโปรดของชาวอีสานก็ได้มีการแพร่กระจายไปสู่ชุมชนอื่นๆ อย่างต่อเนื่องด้วยเช่นกัน จากอาหารริมทางจึงค่อยๆ พัฒนาขึ้นมาจนได้รับความนิยมเป็นอาหารจานโปรดของชนทุกชั้นไปในที่สุด

ส้มตำ: สู่แดนดินถิ่นใต้

ภาคใต้เป็นพื้นที่ซึ่งชาวอีสานได้เคลื่อนย้ายแรงงานเข้ามาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก รองลงมาจากกรุงเทพฯ โดยเฉพาะในจังหวัดที่มีการทำประมงชายฝั่งทะเล เช่น สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา และสตูล เป็นต้น ส่วนในจังหวัดปัตตานี ซึ่งตั้งอยู่ทางภาคใต้ตอนล่างและมีการทำประมงชายฝั่งเป็นอาชีพหลักรองลงมาจากการทำสวนยางพารา นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2523 เป็นต้นมาได้มีแรงงานชาวอีสานไม่น้อยกว่า 16 จังหวัดอพยพเข้ามายังจังหวัดปัตตานี ในระยะแรกมักเป็นเพศชายที่เดินทางเข้ามาเพื่อรับจ้างเป็นลูกเรือประมง ส่วนแรงงานเพศหญิงนั้นเพิ่งย้ายติดตามมาสมทบกับสามี ครอบครัว และญาติพี่น้องในภายหลัง ตลอดจนบางกลุ่มก็เข้ามาเพื่อหางานทำ (กองวิจัยผังเมือง, 2523: 98-99)

การตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนของชุมชนอีสานในจังหวัดปัตตานีส่วนใหญ่มักกระจายอยู่ทั่วไปตามบริเวณท่าเรือและแถบถนนนาเกลือ ซึ่งเป็นแหล่งใหญ่ในการทำประมงของจังหวัด ในขณะเดียวกันก็มีกิจการต่างๆ เกิดขึ้นตามมาเพื่อตอบสนองกลุ่มคนเหล่านี้ ที่เห็นได้ชัดคือแหล่งธุรกิจบันเทิงสำหรับคนกลางคืนรวมทั้งธุรกิจของหญิงบริการผู้ประกอบการและผู้ให้บริการธุรกิจประเภทนี้มีทั้งคนภายในท้องถิ่น คนต่างถิ่นที่เป็นชาวอีสานและชาวเหนือ แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มอาชีพลูกเรือประมงชาวอีสานก็ยังคงนิยมคบหาสมาคมกับพวกเดียวกันเองมากกว่ากลุ่มลูกเรือที่เป็นคนถิ่นอื่น (เสาวภา พรศิริพงศ์ และคณะ, 2536 : 7-11) พฤติกรรมดังกล่าวย่อมส่งผลให้การขยายตัวของกิจการร้านอาหารอีสานเป็นไปอย่างต่อเนื่องมาเป็นเวลานาน ดังปรากฏว่าในปัจจุบันนี้มีร้านอาหารอีสานในจังหวัดปัตตานีเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ดังจำแนกออกเป็นกลุ่มต่างๆ ได้ดังนี้

กิจการประเภทรถเข็น กิจการประเภทนี้ส่วนใหญ่มักอยู่ใกล้บริเวณท่าเรือ บริการขายอาหารหลัก คือ ส้มตำ และลาบ มีโต๊ะ เก้าอี้ให้ลูกค้าไว้นั่งรับประทานอาหาร

กิจการประเภทร้านอาหาร กิจการประเภทนี้

อุปกรณ์เครื่องปรุงตามตำรับสูตรอีสาน

หยาดเหงื่อแห่งความเพียร

รถเข็น ร่มกันแดด ไก่ย่าง และสาวขอนแก่น

ครอบครัวพันดวงจาก จ.ยโสธร ซึ่งผันชีวิตจากอาชีพลูกเรือประมง มาเป็นพ่อค้าแม่ค้าขายส้มตำริมแม่น้ำปัตตานีบอกว่า "เสียงครกดังเมื่อไหร่ ก็จะได้เงินมาเมื่อนั้น"

มักเปิดบริการในช่วงกลางคืนมีหญิงสาวไว้คอยบริการเสริฟอาหาร มีตู้เพลง คาราโอเกะ และมีอาหารอีสานหลากหลายประเภทไว้ให้เลือก เช่น ส้มตำ ลาบ อาหารอีสานตามสั่ง รวมทั้งที่ขาดไม่ได้คือ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

กิจการประเภทคาเฟ่ กิจการประเภทนี้คล้ายคลึงกับร้านอาหาร คือเปิดบริการในช่วงกลางคืน และมีอาหารอีสานทุกชนิดไว้คอยบริการแก่ลูกค้า เพียงแต่ราคาอาหารค่อนข้างสูง เพราะนอกจากจะมีหญิงสาวหน้าตาดีไว้คอยบริการเสริฟอาหารแล้ว ภายในร้านยังมีดนตรีและนักร้องชายหญิงไว้ขับกล่อมผู้ฟังอีกด้วย

กล่าวได้ว่า การเคลื่อนย้ายแรงงานของชาวอีสานเข้ามาสู่ปัตตานีอย่างต่อเนื่อง ทำให้ชุมชนอีสานขยายตัวมากขึ้น จากชุมชนเล็กๆ แถบท่าเรือและสะพานเฉลิมพระเกียรติ ในปัจจุบันได้มีการขยายไปตั้งบ้านเรือนอยู่ทั่วไปภายในเขตตัวเมือง รวมทั้งร้านอาหารประเภทส้มตำและลาบก็ได้ทวีจำนวนมากขึ้น ดังสังเกตเห็นได้จากการสำรวจอย่างคร่าวๆ พบว่าแถวถนนนาเกลือมีอยู่ถึง 4 ร้าน ถนนมะกรูดมี 1 ร้าน ถนนกะลาพอมี 2 ร้าน ถนนเจริญประดิษฐ์มี 4 ร้าน บริเวณถนนด้านหลังมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตปัตตานีมี 6 ร้าน เป็นต้น แม้ว่าแต่ละร้านจะมีรูปแบบการให้บริการแก่ลูกค้าแตกต่างกันไป บ้างก็เป็นรถเข็น บ้างก็เป็นร้านอาหาร และบ้างก็เป็นคาเฟ่ แต่ที่น่าสนใจก็คือ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นชาวอีสาน และมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่มีผู้ประกอบการเป็นคนทางภาคเหนือและคนในท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านของชาวอีสานที่เคยจำกัดอยู่แต่เฉพาะในท้องถิ่นจึงได้แพร่หลายเข้ามาในจังหวัดปัตตานีจนกลายเป็นอาหารยอดนิยมไปแล้วในปัจจุบันนี้

ปฏิสัมพันธ์อันหลากหลายของวัฒนธรรม "ส้มตำ"

หากพิจารณาวัฒนธรรมการกินของชาวภาคใต้แล้วอาจแบ่งกว้างๆ ได้ 3 กลุ่มคือ กลุ่มชาวพุทธ กลุ่มชาวมุสลิม และกลุ่มชาวจีน ทั้งสามกลุ่มนี้มีวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกัน กล่าวคือ กลุ่มชาวพุทธนิยมบริโภคข้าวสวยกับแกงเผ็ดชนิดต่างๆ พร้อมด้วย "ผักเหนาะ" ส่วนอาหารประเภทอื่นๆ จะเป็นผัด ทอด ต้ม ปิ้ง ย่าง นึ่ง และที่สำคัญคือจะนิยมรับประทานอาหารประเภทเนื้อทุกชนิด ได้แก่ เนื้อปลา หมู วัว ไก่ (ดรุณี บุญญาภิบาล, 2541: 59) ส่วนกลุ่มชาวมุสลิมนิยมรับประทานข้าวคู่กับแกงต้ม ผัด น้ำพริก บูดู ขนมจีน ข้าวยำ ลาแซ โดยเน้น

กรรมวิธีการปรุงอาหารที่ถูกหลักศาสนา คือ ต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่ฆ่าโดยผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ไม่นิยมของหมักดอง ของเหลือค้างคืน (ประสิทธิ์ คงธรรม, 2539: 58-62) และกลุ่มชาวจีนจะนิยมรับประทานอาหารประเภทต้ม ทอด ผัด ก๋วยเตี๋ยว วัตถุดิบที่ใช้คือไก่และหมู ไม่ค่อยนิยมเนื้อวัว

อย่างไรก็ตาม แม้วัฒนธรรมการกินของคนไทยทั้ง 3 กลุ่มจะมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันไป แต่การได้อยู่ร่วมกันเป็นเวลานานทำให้เกิดการปะทะสังสรรค์ระหว่างกลุ่มต่าง ๆ ขึ้น รวมทั้งไม่อาจหลีกเลี่ยงต่อการรับเอาวัฒนธรรมกลุ่มอื่นเข้ามาปะปนอยู่ในกลุ่มของตนด้วยทั้งโดยตั้งใจและไม่ตั้งใจ ดังจะเห็นได้ว่ามีชาวจีนบางกลุ่มนิยมกินแกงส้ม น้ำบูดู ชาวพุทธนิยมกินข้าวหมกไก่ และชาวมุสลิมนิยมกินก๋วยเตี๋ยวแกงส้มแกงไตปลาเป็นต้น เมื่ออาหารอีสานได้แพร่หลายเข้ามาในพื้นที่แถบจังหวัดปัตตานี และนับวันก็จะยิ่งมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินของชาวไทยภาคใต้มากขึ้น ความน่าสนใจจึงอยู่ที่ว่า ส้มตำในจังหวัดปัตตานีมีการปรับเปลี่ยนบทบาทอย่างไรเพื่อให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการกินของชาวมุสลิมถิ่นนี้

จากการสังเกตและสอบถามผู้ประกอบการค้าขายส้มตำ ผู้เขียนได้รับคำยืนยันว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักเป็นกลุ่มวัยรุ่นและวัยหนุ่มสาว โดยเฉพาะกลุ่มผู้หญิงมักนิยมบริโภคส้มตำกันมาก ไม่เว้นแม้แต่ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ดังจะเห็นได้จากจำนวนร้านขายส้มตำของผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิม ซึ่งมีเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ อาทิ บริเวณสวนสมเด็จพระศรีนครินทร์มีมากกว่า 3 ร้านขึ้นไป บริเวณศูนย์การค้าใจกลางเมืองปัตตานีมีรถเข็นขายอาหารประเภทนี้อยู่อีกเป็นจำนวนมากไม่ต่ำกว่า 3-5 คัน ทั้งหมดในจำนวนนั้นมีผู้ประกอบการเป็นคนมุสลิม นอกจากนี้เมื่อพิจารณาธุรกิจการค้าซึ่งมักเกิดขึ้นควบคู่ไปกับกิจการร้านค้าอาหารอีสาน โดยเฉพาะส้มตำและลาบ ผู้เขียนยังสังเกตเห็นว่าแถวตลาดสดเกือบทุกแห่งในตัวเมืองปัตตานีมีแม่ค้ามุสลิมหลายคนขายผักแผ่ว (แถบนี้เรียกว่าจันทร์หอม) ปูเค็ม หน่อไม้ ถั่วฝักยาว และมะเขือเทศ จากการสอบถามทราบว่า สินค้าเหล่านี้จะมีแม่ค้าขายส้มตำมารับซื้อไปทุกวัน

กิจการขายอาหารอีสานในจังหวัดปัตตานีนอกจากแต่ละร้านจะมีส้มตำเป็นอาหารหลักแล้ว บางร้านยังมีลาบ น้ำตก ไส้กรอกปิ้ง เป็นต้น ไว้ให้บริการแก่ลูกค้าอีกด้วย ในการซื้อหาส้มตำมารับประทานนั้น ไม่มีข้อจำกัดเรื่องผู้ขายว่าจะเป็นใครหรือนับถือศาสนาใด หากลูกค้าพึงพอใจรสชาติการปรุงก็สามารถเลือกซื้อได้ตามความชอบ แม่ค้าส้มตำที่เป็นมุสลิมคนหนึ่งเล่าให้ฟังว่า ลูกค้าที่เป็นมุสลิมส่วนใหญ่มักนิยมรับประทานส้มตำที่เรียกว่า “ตำไทย” คือไม่ใส่ปูเค็ม และปลาร้า ซึ่งถือว่ามีวิธีการทำที่ไม่ถูกต้องตามหลักศาสนา

จะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมการกินส้มตำของชาวจังหวัดปัตตานีมีข้อน่าสังเกตหลายประการคือ ในแง่ของอาหารได้มีการปรับเปลี่ยนรสชาติเพื่อให้เป็นที่ถูกปากของผู้บริโภคเป็นหลัก ส่วนในแง่ของวัฒนธรรมประเพณี การรับส้มตำเข้ามาเป็นอาหารของท้องถิ่นได้ประยุกต์กรรมวิธีการปรุงส้มตำให้สอดคล้อง

หม้อต้มซุป

กับพื้นฐานทางวัฒนธรรม นั่นคือวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ปรุง มุ่งเน้นเรื่องความถูกต้องตามหลักศาสนา และในแง่เศรษฐกิจ ชาวมุสลิมยุคใหม่ได้มีการปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจที่ผันผวนได้อย่างน่าทึ่ง ดังนั้นวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในจังหวัดปัตตานีจึงไม่เพียงแต่สะท้อนให้เห็นลักษณะการถ่ายเทของสองวัฒนธรรมที่น่าสนใจยิ่งเท่านั้น หากยังบ่งชี้ถึงแนวทางการดำเนินชีวิตของกลุ่มคนแถบนี้ซึ่งมีการเลือกรับเอาวัฒนธรรมใหม่เข้ามาผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมเดิมของตนได้อย่างชาญฉลาด

มองส้มตำผ่านมิติทางสังคม วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์

การปะทะสังสรรค์ทางวัฒนธรรมของชาวจังหวัดปัตตานีโดยอาศัยกรอบการพิจารณาจากส้มตำเป็นหลัก อาจนำมาเชื่อมโยงกับแง่มุมทางประวัติศาสตร์ได้หรือไม่ว่า กลุ่มคนอีสานและกลุ่มมุสลิมในจังหวัดปัตตานีและพื้นที่ใกล้เคียงแถบนี้น่าจะเคยมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกันมาก่อน ทั้งในลักษณะของการเคยอยู่ร่วมกันหรือเคยร่วมวัฒนธรรมเดียวกันหากพิจารณาจากบริบททางวัฒนธรรมการบริโภคที่คล้ายคลึงกัน เช่น ชาวมุสลิมนิยมบริโภคน้ำบูดู ชาวอีสานนิยมบริโภคปลาแจ่ว ปลาร้า อาหารทั้งสองชนิดนี้ต่างก็จัดอยู่ในประเภทอาหารหมัก นอกจากนี้กลุ่มชนทั้งสองยังมีความนิยมในการบริโภคเหมือนกันคือการรับประทานปลา วัว และขนมจีน

ในแง่ของประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ มีนักประวัติศาสตร์ภาคใต้บางท่านตั้งข้อสังเกตว่า ชาวไทยภาคใต้ที่นับถือศาสนาอิสลามน่าจะเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มลายูเผ่าหนึ่ง ต่อมาได้เคลื่อนย้ายหรืออพยพขึ้นไปตั้งถิ่นฐานทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและเป็นบรรพบุรุษของชาวอีสานในปัจจุบัน แม้ทัศนะดังกล่าวยังไม่มีหลักฐานใดๆ ที่น่าเชื่อถือมายืนยันให้เห็นจริงก็ตาม แต่กลับสอดคล้องกับข้อสันนิษฐานของนักประวัติศาสตร์อีกหลายท่านที่ว่า คนไทยเคยตั้งถิ่นฐานอยู่ทางภาคใต้มาก่อน จากนั้นจึงอพยพขึ้นไปอยู่ทางแถบอีสาน อินโดจีน และจีนตอนใต้

อย่างไรก็ตาม แม้ข้อสังเกตต่างๆ เหล่านี้ล้วนต้องรอเวลาในการพิสูจน์และสืบค้นต่อไป แต่เราก็คงปฏิเสธไม่ได้ว่า การปะทะสังสรรค์ของสองวัฒนธรรมระหว่างวัฒนธรรมอีสานและวัฒนธรรมมุสลิมในจังหวัดปัตตานีชี้ชัดให้เห็นถึงการคลี่คลายทางวัฒนธรรม การผสมกลมกลืน และการสร้างบูรณาการทางวัฒนธรรมอันมีส้มตำเป็นหนึ่งในกระบวนการเหล่านั้น

ความส่งท้าย

บทความชิ้นนี้เกิดจากแรงบันดาลใจที่ว่าการศึกษาหาความรู้และการสร้างสรรค์งานทางวิชาการไม่จำเป็นต้องยึดติดอยู่แต่ภายในกรอบทฤษฎีอันเป็นหลักการที่เคร่งครัดและผ่านการตรวจสอบแล้วเท่านั้น หากความรู้ทุกอย่างสามารถเริ่มต้นได้จากการสังเกตสิ่งรอบข้าง ตั้งแต่เรื่องใกล้ตัวซึ่งเป็นเพียงเรื่องเล็กๆ แล้วจึงค่อยขยายไปสู่ความอยากรู้ที่กว้างไกลออกไป แต่ทั้งนี้ผู้ศึกษาย่อมไม่ควรละเลยต่อการคิดค้นหาคำตอบที่เหมาะสมโดยผ่านแง่คิดและวิธีการที่สอดคล้องตามเหตุและผล ผู้เขียนเชื่อว่า ด้วยแนวทางดังกล่าวนี้น่าจะช่วยขจัดความไร้สีสันและไร้ชีวิตชีวาของ “บทความวิชาการ” ให้หมดไปได้ในไม่ช้า

❑ ❑ ❑ ❑ ❑ ❑ ❑ ❑

เอกสารอ้างอิง

กองวิจัยผังเมือง. 2533. **รายงานการวิจัยเมืองปัตตานี.** (สำเนา)

ดรุณี บุญญาภิบาล. 2541. **วัฒนธรรมการกินของสตรีพื้นบ้านภาคใต้.** สงขลา: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ภาคใต้.

ทวีศิลป์ สืบวัฒนะ. 2527. การเคลื่อนย้ายแรงงานอีสานสู่ส่วนกลางในอดีต. **ศิลปวัฒนธรรม,** 6.

ธวัช ปุณโณทก. 2529. ประวัติศาสตร์สังคมอีสานสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น. **ศิลปวัฒนธรรม,** 9.

ประสิทธิ์ คงธรรม. 2539. **วัฒนธรรมการบริโภคของชาวบ้านชุมชนเก้าเส้ง ต.บ่อยาง อ.เมือง จ. สงขลา.** ปริญญานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต วิชาไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

"ส้มตำและอาหารรสแซบ". 2542. **แม่บ้าน.**

วนิดา โกศัย. 2535. **วัฒนธรรมการตำส้มตำโคราช : กรณีศึกษาตำบลในเมือง อ. พิมาย จ.นครราชสีมา.** วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

วันดี ณ สงขลา. ม.ป.ป. **อาหารในวรรณคดีไทยเล่ม 1-2.** กรุงเทพฯ: สยามแกลลอรี.

สถาบันแพทย์แผนไทย. 2540. **อาหารพื้นบ้าน 4 ภาค.** กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.

เสาวภา พรศิริพงศ์ และคณะ. 2536. **ผลกระทบอุตสาหกรรมในสังคมท้องถิ่น "ชีวิตลูกเรือประมงอีสาน".** การประชุมทางวิชาการการวิจัยในมิติวัฒนธรรมครั้งที่ 1 เรื่อง "วัฒนธรรมไทยท่ามกลางกระแสการพัฒนาของโลก" ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย.

❑ ❑ ❑ ❑ ❑ ❑ ❑ ❑