

ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานปักษ์ได้

สุนิสสา สิริวิพัธน์¹

ฉบับนี้เขาวมิตร์ คิด-เขียน ยังคงเสนอผลงานของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่เรียนรายวิชา ท 306 ภาษาไทย จากโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์อีกครั้ง ทั้งนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรัสรัตน์ สาครินทร์ อาจารย์ประจำหมวดวิชาภาษาไทย ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบสอนในภาคเรียนที่ 2/2542 ได้เล็งเห็นคุณค่าของบทพระราชนิพนธ์ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทั้งในด้านวรรณศิลป์และด้านสังคม จึงสนับสนุนให้นักเรียนได้แสดงความสามารถในการแต่งภาพย์ห่อโคลงชมเครื่องคาวหวานของท้องถิ่น เพื่อเป็นการฝึกทักษะการเขียนบทร้อยกรองและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะด้านอาหารคาวหวาน ทั้งนี้ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรัสรัตน์ สาครินทร์ อาจารย์ผู้สอนได้แต่งโคลงนำและกลุ่มนักเรียนเป็นผู้แต่งภาพย์ยานี 11 ขยายความ ดังตัวอย่างที่จะนำเสนอไว้พอเป็นสังเขป

โคลง

อาหารรสเลิศล้ำ	ยวนใจ
สีภาคของไทย	หลากล้วน
รสทิพย์เลื่องลือไกล	ใครเปรียบ
ต่างชาติต่างถิ่นล้วน	แซ่ซ้องชมเชย

ภาพย์ยานี 11

ปักษ์ได้ถิ่นเมืองไทย	ถนนมไวกี้อาหาร
มีมาแต่โบราณ	ควรสืบสานอาหารไทย
รู้จักแกงไตปลา	ครั้งคุณตาเคยทำให้
รสหอมยิ่งกว่าใคร	กลิ่นน้ำไชร้อ้วนน้ำลาย

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โรงเรียนสาธิต คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

แกงส้มปลากะพง	นำไหลหลงคนทั้งหลาย
กินแล้วอิ่มสบาย	ไม่วุ่นวายวิธีจำ
น้ำพริกกับผักจิ้ม	เคยลองลิ้มได้ลองทำ
ได้ชิมเป็นประจำ	คุณค่าทำให้ดีใจ
แกงคั่วแกงซี่เหล็ก	ถูกใจเด็กและผู้ใหญ่
อนุรักษ์อาหารได้	อยู่คู่ไทยนิรันดร์กาล

แกงไตปลาเป็นอาหารที่เลื่องลือชื่อ ใครแวะเวียนมาปักยี่ได้บ้านเราอดไม่ได้ต้องลิ้มลองรสชาติ นอกจากนี้ยังมีอาหารที่มีชื่อขึ้นหน้าขึ้นตาคือข้าวย่าและแกงส้ม ดังในบทประพันธ์กาพย์ยานี 11 ต่อไปนี้

ข้าวย่าน้ำบูดู	เป็นของคู่เมืองตานี
ได้กินแล้วอิ่มพี	รสชาตินี้มีลิ้มลง
ขนมจีนน้ำยา	รสนานานำไหลหลง
แกงส้มผักตามจ้านง	ยิ่งช่วยส่งรสโอชา
น้ำพริกกับแกงส้ม	อีกผักต้มคณนา
หากใครลงได้มา	ต้องเสาะหาลองสักที
อีกอย่างมีลิ้มหลง	นั่นก็คงเพราะรสดี
แกงไตปลาถิ่นนี้	รสเผ็ดดีมีเหมือนใคร

อาหารพื้นเมืองของปักยี่ได้ทุกชนิดมีสิ่งที่ยาได้คือต้องมีผักเป็นเครื่องเคียง นอกจากนี้ยังมีอาหารของกลุ่มไทยมุสลิมซึ่งปัจจุบันก็กลายเป็นอาหารที่รู้จักกันแพร่หลายของคนไทยทุกภาคคือ โรตีสี่ แต่ที่หลายๆ ท่านอาจจะไม่คุ้นเคยคือ มะตะบะ ซึ่งเป็นโรตีสี่ไส้เนื้อ ที่มีรสชาติแปลกไปอีกแบบ รวมถึงดินแดนถิ่นใต้เราจะมีผลไม้หลากหลายต่างพันธุ์จากที่อื่นๆ เช่น ลูก ลูกหยี เป็นต้น ดังบทประพันธ์ที่ว่า

บูดูคู่ข้าวย่า	รสเลิศล้ำผักหลากสี
มะตะบะและโรตีสี่	ของแปลกนี้ของไทยไทย
ขนมจีนแกงน้ำยา	แกงไตปลาจัดเลือกไว้
รสเผ็ดเป็นเช่นไร	จะรู้ได้เมื่อลิ้มลอง
ผักเหนาะมีลูกเนียง	ทั้งลูกเหริยงผักเสี้ยนดอง
ทุกคนจะสมปอง	กินแกงส้มเผ็ดได้อย่างดี
ลูกธำหวน	อีกลูกลานและลูกหยี
รสชาติหลากหลายมี	หาทานได้ของได้เรา

ผู้อ่านคงจะเริ่มรู้สึกหิว อยากจะลิ้มลองอาหารชนิดต่างๆ กันแล้ว ช่วงสุดท้ายเป็นผลงานที่น่าเสนอ
อาหารหลากหลายชนิด เพื่อสรุปรวมอีกครั้ง ดังนี้

แดนทักษิณถิ่นนี้	แสนสุขชี้อาหาร
ไม่ว่าควหรือหวาน	รสจัดจ้านกว่าภาคใด
พุงปลาปรุงรสเด็ด	เพิ่งทำเสร็จนำพิศมัย
เคียงคู่ด้วยต้มไก่	ใส่ขมั้นกลิ่นนำชด
แกงส้มส้มระกำ	ดูเลิศล้ำสีเหลืองสด
ใครซำมีอันอด	ชิมรสเด็ดเผ็ดเปรี้ยวร้อน
ควักลึงยี่งอเขี้ยววน	กลิ่นเชิญชวนบ่จากจร
ตามด้วยถ้วยปลาช่อน	ต้มกะทิใส่หมากขาม
ข้าวย่ำราดบุดู	พร้อมผักหรรดูสวยงาม
หมดแล้วขออีกชาม	อิมเป็นสุขทุกโมงยาม
ขึ้นโต๊ะจานสุดท้าย	ชนทุกนายในสยาม
รู้จักรู้ชื่อนาม	ล้วนถามหาผัดสะตอ

อาหารเมืองปักษ์ใต้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่บรรพบุรุษได้สร้างสมกันมาช้านาน เป็นสิ่งที่ควรแก่การ
ภาคภูมิใจ อนุชนรุ่นหลังควรจะได้มีการสืบทอดและอนุรักษ์ไว้ชั่วลูกหลานมิให้สูญหายไปกับวันเวลาที่ผ่านพ้น



“เฮวमितท คิต-เจียน”

เปิดเวทีกว้างสำหรับผู้่านที่เป็นเยาวชน อายุไม่เกิน 20 ปี
ได้แสดงความสามารถในการสร้างสรรค์งานเขียนโดยไม่จำกัดประเภท
ขอเชิญร่วมส่งผลงานมาให้พิจารณาได้ที่

คอลัมน์ “เฮวमितท คิต-เจียน” กองบรรณาธิการวารสารภูมิแล

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี อ.เมือง จ.ปัตตานี 94000

“กล้า...ก้าว เพื่อพร้อมจะกล้าแกร่ง”