

[รู้ไว้ใช่ว่า]

พุมรี อรรถรัฐเสถียร

อาจารย์ ภาควิชาปรัชญาและศาสนา

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี



อาหารพื้นเมืองปัตตานี

“นาซีดีแนะ”

อาหารเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงชีวิตความเป็นอยู่ของคนในแต่ละพื้นที่เหมือนกันบ้าง แตกต่างกันบ้างตามแต่ละภูมิภาคนั้นๆ ดังเช่น ชาวเอเชียกินข้าวเป็นอาหารหลัก มาช้านาน ซึ่งต่างจากชาวตะวันตกที่นิยมกินขนมปัง แต่ด้วยโลกแห่งการสื่อสารที่ไร้พรมแดนในปัจจุบันทำให้วัฒนธรรมการบริโภคของชาวตะวันตกมีอิทธิพลต่อการบริโภคของชาวเอเชียเป็นอย่างมาก เช่น การนิยมกินอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ของคนรุ่นใหม่

คนไทยได้รับพฤติกรรมกรรมการบริโภคเช่นนี้มา ด้วย ซึ่งการรับวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยนั้น มีมาช้านานแล้วอันเกิดจากการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนกันจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของการบริโภคในชีวิตประจำวัน ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ปัตตานี ยะลา นราธิวาส) ก็มีอาหารพื้นเมืองที่บ่งบอกถึงการได้รับอิทธิพลของชาวต่างชาติที่เคยเข้ามาติดต่อค้าขายกันในอดีตโดยเฉพาะเมืองปัตตานี ซึ่งเป็นพื้นที่ที่เคยมีความเจริญรุ่งเรืองในการติดต่อค้าขายและได้รับเอาวัฒนธรรมการบริโภคของชาวต่างชาติเหล่านั้นมาด้วย

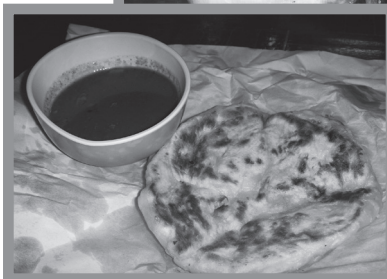
เนื่องจากเมืองปัตตานีมีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทยและมีภูมิประเทศที่เหมาะสมสำหรับนักเดินเรือจากตะวันตกและตะวันออกในอดีตซึ่งได้นำเรือสินค้าเข้ามาหลบลมมรสุม จนทำให้ชายฝั่งทะเลแห่งนี้กลายเป็นเมืองท่าที่สำคัญแห่งหนึ่ง มีพ่อค้าชาวจีน ชาวอินเดียและชาวอาหรับ ต่างเดินทางเข้ามาเพื่อแลกเปลี่ยนสินค้ากัน จากการติดต่อค้าขายนี้ทำให้พ่อค้าเหล่านั้นพากันมาตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน และแต่งงานสร้างครอบครัวกับชาวพื้นเมืองเดิม อีกทั้งได้นำวัฒนธรรมของตนเข้ามาด้วย ต่อมาเมื่อมีการติดต่อกับชาวตะวันตกทำให้เมืองปัตตานีมีความเจริญรุ่งเรืองยิ่งขึ้น จนถือว่าเป็น “เมืองมหานคร” (จากบันทึกของเออร์เดย์ ชาวฝรั่งเศส พ.ศ.2156) ในพุทธศตวรรษที่ 23 เมืองท่าปัตตานีได้ซบเซาลงและได้รับความนิยมน้อยลง เพราะมีเมืองท่ามะละกาเกิดขึ้น อีกทั้งยังเกิดปัญหาการเมืองภายใน

แม้ว่าปัจจุบันปัตตานีจะไม่ใช่เมืองท่าที่สำคัญเหมือนเช่นอดีต แต่ร่องรอยของความเจริญรุ่งเรืองก็ยังปรากฏให้คนรุ่นหลังได้ศึกษา เช่น อาคารบ้านเรือน การทำนาเกลือ (แม้ว่าจะมีอยู่ไม่มากเหมือนในอดีต) เป็นต้น อาหารพื้นเมืองปัตตานีก็สิ่งหนึ่งที่บ่งบอกถึงการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนและการตั้งถิ่นฐานของชาวต่างชาติในอดีต โดยได้นำวัฒนธรรมการบริโภคเข้ามาด้วย ทำให้อาหารพื้นเมืองปัตตานีมีเอกลักษณ์เฉพาะซึ่งแตกต่างจากอาหารพื้นเมือง

ภาคใต้อื่นๆ

โดยทั่วไปเมื่อมีใครมาเยือนถิ่นปัตตานีจะต้องกิน “น้ำพริกบูดู” “ไก่กอระ” “ปลาอินทรีทรงเครื่อง” “ข้าวยา” หากเป็นของว่างก็ต้อง “โรตีสี” กับ “ซาซุก” แต่มีใครทราบหรือไม่ว่าอาหารพื้นเมืองปัตตานียังมีอีกมากมายที่หากินได้เฉพาะที่นี้เท่านั้น ในช่วงเวลาเช้าชาวปัตตานีจะกินน้ำซากาแพ กับ “โรตีปาแย” คำว่า “ปาแย” เป็นภาษามลายูถิ่น แปลว่า โอง ไม่มีใครบอกได้ว่าเพราะเหตุใดจึงเรียกโรตีปาแย ผู้เขียนสันนิษฐานว่าในอดีตการทำโรตีจะต้องนำไปย่างไฟในโอง คล้ายกับการทำจาปาตีของชาวอินเดียที่นำโรตีไปจี่ไฟบนแผ่นเหล็กร้อนโดยไม่ต้องใช้น้ำมัน แต่ปัจจุบันได้นำไปทอดซึ่งแป้งโรตีปาแยจะต่างจากแป้งโรตีทั่วไปตรงที่ไม่ใส่ไข่และกินกับน้ำแกงที่มีให้เลือกทั้งแกงเนื้อ แกงถั่วลิสง หรือแกงถั่วเหลือง นอกจากนี้ชาวปัตตานียังนิยมกิน “นาซิดาแก” และ “นาซิดีแนะ” เป็นอาหารเช้า

คำว่า “นาซิดี” เป็นภาษามลายูถิ่น มีความหมายว่า ข้าว “นาซิดาแก” เป็นข้าวเจ้าที่หนึ่งพร้อมกับข้าวเหนียวแล้วคลุกด้วยหัวกะทิ กินกับแกงไข่ หรือแกงปลา มีขายทั่วไปในตอนเช้า ส่วน “นาซิดีแนะ”



โรตีปาแย

หรือข้าวอัด เป็นข้าวเจ้าที่หุงสุกแบบแฉะนิดหน่อย นำมาอัดบนแท่นพิมพ์หรือถาด แล้ววางหินหรือของหนักทับข้างบน จนข้าวเกาะตัวเข้าด้วยกันดีจึงตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมขนาดพอคำ กินกับเนื้อสะเต๊ะหรือไก่สะเต๊ะ มักจะกินเป็นอาหารกลางวันหรืออาจจะกินกับขามา (สมัน) ซึ่งเป็นเครื่องเคียงที่มีส่วนผสมของมะพร้าวคั่ว เนื้อปลาอย่าง หัวหอม ตะไคร้ เกลือ และน้ำตาล

ใครที่ไม่ต้องการกินข้าวก็ต้องแวะหา “รอญะ” ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับเต้าคั่วของชาวจีน ประกอบด้วยเต้าหู้ทอดหั่น ถั่วงอกลวก หมี่ขาว ผักกาดหอม แดงกวาหั่น กุ้งทอด ไข่ต้ม และราดด้วยน้ำจิ้มถั่วลิสง หรืออาจจะกิน “ราแซ” ทำมาจากแผ่นก๋วยเตี๋ยว แล้วนำมาตัดเป็นเส้นกินพร้อมกับดอกดาหลาหั่นฝอย ผักชีลอมหั่นฝอย กะหล่ำปีหั่นฝอย ถั่วมัถยา และถั่วงอก คล้ายกับเครื่องข้าวยำแล้วราดน้ำกะทิที่ใส่เนื้อปลาและปรุงรส แต่ถ้ากินกับเส้นขนมจีนจะเรียกว่า “ราซอ”

ถ้าเป็นอาหารว่างหรือของกินเล่น ชาวปัตตานีจะนิยมกินขนม “ดอกโดน” หรือ “ลูกโดน” หรือ “รังไข่” หรือ “รางไข่” บางพื้นที่เรียก “ดาวกระจาย” โดยตีไข่หนึ่งฟองเข้าแป้งที่ผสมแล้วเทลงบนพิมพ์ พอสุกก็นำมาทานกับมะพร้าวขูด รสชาติหวานมัน หากใครที่ชอบกินของขบเคี้ยวก็ต้องกิน “กือโป๊ะ” หรือ “กะโป๊ะ” ซึ่งเป็นข้าวเกรียบปลาที่ชาวบ้านทำเองมีสองแบบ คือ แบบทอดกรอบ กับแบบหนานุ่มทานกับน้ำจิ้ม และท่านใดที่ชอบกินกล้วยแขกต้องลิ้มลอง “ตาแป” ซึ่งเป็นหัวมันที่ผ่านการหมักกับแป้งข้าวหมากแล้วนำมาทอดคล้ายกับหัวมันทอด

อาหารพื้นเมืองปัตตานีที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นถึงการได้รับวัฒนธรรมการบริโภคจากชาวต่างชาติที่เข้ามาในอดีต เช่น โรตีสายแฉะ ซึ่งคล้ายกับวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอินเดีย หรือกือโป๊ะคล้ายกับวัฒนธรรมการบริโภคของชาวจีน โดยนำมาประยุกต์ให้เข้ากับสภาพท้องถิ่น จะเห็นได้ว่าอาหารพื้นเมืองปัตตานีส่วนใหญ่ทำมาจากสิ่งที่หา



รอญะ



ได้ในพื้นที่ไม่ว่าจะเป็นพืชผักหรือเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะปลามักนำมาแกงบ้าง แปรรูปแบบ หรือเป็นส่วนผสมของอาหารบ้าง บ่งบอกให้เห็นว่าปัตตานีเป็นเมืองชายฝั่งทะเล แม้ว่าวันเวลาผ่านไปนานเพียงใด อาหารพื้นเมืองก็ยังคงดำเนินไปพร้อมกับการดำเนินชีวิตประจำวัน อีกทั้งยังเป็นสิ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในพื้นที่ด้วย (๕)

อ้างอิง
 พลชาติชัย สิทธิชัยกิจ. 2547. เล่าเรื่องหัวเมืองใต้ จากกรือเซะถึงปัตตานี. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ วันเวลด์.
 ศรีศักร วัลลิโภดม, ประพนธ์ เรืองณรงค์ รัตติยาสา และปารามินทร์ เครือทอง และธงชัย วินิจจะกุล. 2547. ประวัติศาสตร์ “ปกปิด” ของ ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ รัฐปัตตานี ใน “ศรีวิชัย” เก่าแก่กว่ารัฐสุโขทัยในประวัติศาสตร์. กรุงเทพฯ : บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน).



ศรีศักร วัลลิโภดม และคณะ. 2550. เล่าขานตำนาน
ใต้. นครปฐม : ศูนย์ศึกษาและพัฒนา
สันติวิธี (ศพส.) มหาวิทยาลัยมหิดล.

ขอขอบคุณ

คุณปารณีย์ เจะมิง, คุณแวะระอ ยูโซ๊ะ(ผู้ให้
ข้อมูล), แม่ค้าหน้าโรงพยาบาลปัตตานี, พ่อค้า
แม่ค้าในตลาดนัดรูสะมิแล,ร้านสะเต๊ะศรีเมือง และ
ร้านโรตีสปาแย (แย่งไปรษณีย์ปัตตานี)

■ “ชุมชนกวี Nusantara” ที่มาเลเซีย

20-22 พฤศจิกายน 2552 สมาคมนักเขียน
แห่งประเทศไทย โดย เจน สงสมพันธุ์ เลขาธิการ
นำทีมกวี นักเขียน เช่น เสน่ห์ วงษ์กำแหง เสรี
ทัศนศิลป์ ขจรฤทธิ์ รักษา ชاکาเรียยะ อมตยา
มุฮัมหมัด ฮาริส กาเหรัมย์ อับดุล ราซก
ปาแนมาแล ร่วมงาน “สัมมนาและอ่านบทกวี
นานาชาติ ครั้งที่ 3” ที่สถาบันเดวานบาฮาซา
กรุงกัวลาลัมเปอร์ โดยมีกลุ่มประเทศที่ใช้ภาษา
มลายูอื่นๆ เช่น สิงคโปร์ อินโดนีเซีย บรูไน
เข้าร่วม คำว่า นูซันตารา หมายถึงภูมิภาคหมู่เกาะ
มลายูที่ตั้งอยู่ระหว่างสองอารยธรรมโบราณ คือ
จีนและอินเดีย แต่มลายูในที่นี้ครอบคลุมไปถึง
มลายูที่ไม่ใช่มุสลิมด้วย เพราะอินโดนีเซียมี
เผ่าพันธุ์หลากหลาย ที่ไม่เฉพาะแต่นับถือศาสนา
อิสลามเท่านั้น

ดาโต๊ะ ซาฮาบูตดิน ชัยนัล นายกสมาคม
นักเขียนแห่งชาติมาเลเซีย กล่าวว่าชาวนูซันตารา
ต่างเป็นเครือญาติกัน มีวัฒนธรรมคล้ายคลึง
กัน แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงการเมืองสักกี่ครั้ง
แต่ไม่สำคัญ เราควรให้ความสนใจกับธรรมชาติ
วัฒนธรรม และวรรณกรรม เพราะสิ่งเหล่านี้เป็น
พื้นฐานในการดำรงชีวิต

จากนั้นมีการเปิดตัวหนังสือบทกวี “Suara
Kemanusiaan Nusantara” (เสียงมนุษยชาติแห่ง
นูซันตารา) ต่อด้วยการอ่านบทกวี จากกวีทุกชาติ
ในส่วนของไทย เสน่ห์ วงษ์กำแหง ขึ้นขับเสภาใน
บท “ทุกข์ของแผ่นดิน” เรียกเสียงปรบมือลั่นห้อง
ประชุม

“เราจำเป็นต้องแสดงความ ‘เป็นเรา’ ออกมา
เปล่งเสียงของกวีในภูมิภาคนี้ เราทำให้เป็นเสียง
เดียวกันได้แน่นอน ถ้าเราร่วมมือกัน และเริ่มต้น
พูด มันก็จะทำให้คนอื่น ๆ หยุดฟังเรา” ลิ้ม สวีทิน
กวีซีไรต์ผู้โด่งดังของมาเลเซีย กล่าว