

[ลานวัฒนธรรม]

วาที ทรัพย์สิน

อาจารย์ คณะศิลปกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

“ตั้งเม” เจ้าสุดท้ายเมืองปัตตานี



สวัสดีครับ ท่านผู้อ่านที่คอยติดตามข้อมูลเรื่องราวทางวัฒนธรรมจากวารสารภูมิแลทุกท่าน ในฉบับนี้ผู้เขียนมีเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับ “คนขายตั้งเม” ที่เหลืออยู่เพียงคนเดียวในเมืองปัตตานีมาเล่าสู่กันฟัง

ตั้งเมเป็นขนมหวานที่ทุกคนรู้จัก พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ให้ความหมายไว้ว่าหมายถึงน้ำตาลหรือน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว แต่สำหรับคนที่เคยกินตั้งเมจะอธิบายว่าตั้งเมคือขนมหรือของหวานที่มีสีขาวสอดไส้ด้วยถั่วลิสงเป็นเมล็ดกินแล้วเหนียวติดฟัน บางท่านอธิบายว่าตั้งเมเป็น

ของหวานที่คนจีนนำเข้ามาเผยแพร่ในสังคมไทย

การนำเรื่องราวของตั้งเมมาเขียนนี้เป็นเพราะนางสาวจิตติรีย์ ศรีสุรัตน์ และน้องๆ ในกองบรรณาธิการวารสารสงขลานครินทร์ ฉบับสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ ตั้งประเด็นถามข้าพเจ้าว่าอาจารย์เคยกินตั้งเมหรือเปล่า ? เคยเห็นตั้งเมที่ไหนบ้าง น้องๆ

บางคนบอกว่าตั้งแต่เขาจำความได้ ก็เห็นแต่บั้งแก๋ๆ ที่เร่ขายตั้งเมอยู่เพียงคนเดียวในเมืองปัตตานี จากคำถามและข้อสังเกตดังกล่าวของน้องๆ นี้เองที่ทำให้ผู้เขียนต้องออกไปหาเรื่องมาเล่าต่อ

บ่ายวันที่ 6 พฤศจิกายน 2553 ผู้เขียนได้มีโอกาสพูดคุยกับคนขายตั้งเมอย่างเป็นทางการเป็นครั้งแรกตอนแรกตั้งใจจะไปวันที่ 1 พฤศจิกายน 2553 แต่ในคืนวันที่ 31 ตุลาคม เกิดมีพายุดีเปรสชันพัดถล่มฝั่งอ่าวไทยสร้างความเสียหายให้กับผู้คนในจังหวัดสงขลา ปัตตานี พัทลุง และนครศรีธรรมราช โดยเฉพาะที่จังหวัดปัตตานีและจังหวัดสงขลา ได้รับความกระทบอย่างรุนแรงจากภาวะน้ำท่วมและบ้านพังเสียหายจากลมพายุ แม้แต่วันที่ผู้เขียนไปพบลุงตั้งเมบริเวณที่นั่งพูดคุยยังมีร่องรอยของความเสียหายจากน้ำท่วม และจากลมพายุให้เห็นอยู่โดยรอบๆ

ผู้เขียนเรียก “ลุงตั้งเม” เพราะไม่เคยรู้จักกันมาก่อนแต่เรียกตามเด็กๆ ที่เป็นลูกค้าของลุงตั้งเม แต่พอได้นั่งพูดคุยภาพข้อมูลส่วนตัวจากหลักฐานที่ปรากฏตามบัตรประชาชน ลุงตั้งเมมีชื่อว่า นายมุฮัมหมัดฮามะ มาหะ เกิดปี พ.ศ.2489 ไม่รู้วันและเดือนเกิด ปัจจุบันอายุ 79 ปี อยู่บ้านเลขที่ 15 ถนนโรงเรือน เทศบาล 6 ตำบลอาเนาะรู อำเภอเมืองจังหวัดปัตตานี สำหรับผู้อ่านที่ไม่ใช่ชาวเมืองปัตตานี อาจจะไม่วัดจึกที่อยู่ดังกล่าว แต่ถ้าบอกว่าอยู่บริเวณคลองข้างหลังศาลเจ้าแม่ลิ้มกอเหนี่ยว หลายนๆ ท่านก็พอจะนึกภาพออก

ลุงเล่าให้ฟังว่าตอนอายุประมาณ 15 ปี ได้รับจ้างขายตั้งเมให้กับเจ้าแก้วคนจีน แต่จำไม่ได้ว่าเจ้าแก้วชื่ออะไร เพราะเวลาผ่านมามากกว่า 60 ปี ลุงฮามะได้ช่วยเจ้าแก้วขายตั้งเมจนถึงวัยคัดเลือกทหาร หลังจากที่เจ้าแก้วเสียชีวิต (ตอนนั้นลุงฮามะมีอายุประมาณ 25 ปี) ลุงฮามะก็ทำตั้งเมขายแทนเจ้าแก้วสืบมาจนถึงปัจจุบัน รวมระยะเวลาทำตั้งเมขาย 55 ปี



ผู้เขียนใช้เวลาในการนั่งพูดคุยกับลุงฮามะ 3 - 4 วัน วันๆ ละ 2 - 3 ชั่วโมง เพราะต้องการสร้างความคุ้นเคยระหว่างกัน และทุกๆ วันผู้เขียนจะต้องซื้อตั้งเมไปฝากเพื่อนฝูงและลูกศิษย์ โดยหวังจะได้ข้อมูลจากคุณลุงฮามะ

คำถามที่ผู้เขียนไม่ได้รับคำตอบและลุงฮามะบ่ายเบี่ยงที่จะตอบก็คือสูตรการทำตั้งเมที่ลุงแกกล้ำทำว่า ตั้งเมของแกกินแล้วไม่เหนียวติดฟันติดกับเจ้าอื่นๆ ที่กินแล้วติดฟันจนไม่ยอมกินอีกต่อไป สาเหตุที่แกไม่ยอมตอบคำถามพอจะสรุปได้ว่าเพราะกว่าที่แกจะได้สูตรมาก็ต้องพยายามกันอย่างหนักเนื่องจากเจ้าแกเองก็ถือเป็นความลับ เพราะกลัวจะไปทำแย่งอาชีพ เวลาเจ้าแกทำตั้งเมจะทำในเวลาหัวรุ่ง และไม่ยอมให้ใครเข้าไปยุ่งเกี่ยวเลย



กว่าจะรู้ และเข้าใจกระบวนการทั้งหมด ลูกจ้างอย่างลุงฮามะก็ต้องเสียเวลาแอบดูอยู่เป็นปี

การทำตั้งเมขายในเมืองปัตตานีมีอยู่ 3 - 4 เจ้า โดยนำตั้งเมบรรจุใส่ท้ายรถจักรยานร่ขายไปในที่ต่างๆ รอบเมืองปัตตานี โดยส่วนตัวลุงฮามะบอกว่าตั้งแต่ขายตั้งเมมาแก้ไขจักรยานมาแล้ว 3 คัน ใช้รถมอเตอร์ไซค์ จำนวน 3 คัน จากการปั่นจักรยานร่ขายตั้งเมถึงยุคขับรถมอเตอร์ไซค์ร่ขาย ทุกวันนี้ลุงฮามะเลิกที่จะร่ขายตั้งเมเพราะกลัวอันตรายจากอุบัติเหตุที่มีรถมากขึ้น ประกอบกับอายุมากขึ้น แก็งยัดพื้นที่หน้า “มัสยิดปากี” ซึ่งตั้งอยู่บริเวณฝั่งแม่น้ำปัตตานีใกล้ๆ กับสถานีตำรวจภูธรจังหวัดปัตตานี เป็นจุดประจำในการขายตั้งเม

วันสุดท้ายของการพูดคุยกับลุงฮามะ ผู้เขียนยังไม่ละความพยายามที่จะถามเกี่ยวกับสูตรการทำตั้งเม โดยเริ่มถามว่าในแต่ละวันลุงฮามะลงทุนเท่าไร ลุงฮามะบอกว่าลงทุนประมาณ 800 บาท โดยซื้อน้ำตาลทราย 13 กิโลกรัม ถั่วลิสง 6 กิโลกรัม มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม เมื่อได้วัตถุดิบครบแล้วจะใช้เวลาประมาณวันละ 4 ชั่วโมงในการเชื่อมน้ำตาล คั้นน้ำกะทิ และคั่วถั่วลิสงโดยจะเริ่มทำตั้งเมตั้งแต่วันที่ 07.00-11.00 น. และนำตั้งเมออกมาขายที่หน้ามัสยิดปากี เวลาประมาณ 13.00 น. ขายตั้งเมหมดทุกวันไม่เกินหกโมง

เมื่อถามว่าได้กำไรวันละเท่าไร ลุงฮามะบอกว่าเมื่อหักต้นทุนแล้ว จะได้ไม่ต่ำกว่า 500 บาท ระหว่างการพูดคุย ผู้เขียนสังเกตเห็นว่าลูกค้าของลุงฮามะมีทุกเพศทุกวัยตั้งแต่อายุ 3 ขวบ จนถึงอายุ 70 ปี ลูกค้าท่านหนึ่งชื่อ นายเฟาซี ดอเลาะ อายุ 45 ปี เล่าว่าเป็นลูกค้าของลุงฮามะมาตั้งแต่เด็กๆ กินตั้งเมราคา 2 ชิ้น 25 สตางค์ เมื่อสี่สิบปีที่แล้วและกินมา

ผู้เขียนเลยถามลุงฮามะว่าได้สูตรการทำตั้งเมมาอย่างไร ลุงฮามะบอกว่า ใช้วิธีการแอบดูขณะเค้าแก่ทำตั้งเมตั้งแต่ขั้นตอนการเคี่ยวน้ำตาล การคั้นน้ำกะทิ การนวดน้ำกะทิให้เข้ากับน้ำตาล รวมถึงการคั่วถั่วลิสงเพื่อนำไปสอดใส่ตั้งเม รายละเอียดและขั้นตอนเหล่านี้ลุงฮามะใช้เวลาสั่งสมพอสมควรเพราะต้องแอบดูวันละนิดวันละหน่อย ไม่กล้าแอบดูนานๆ เพราะกลัวว่าเค้าแก่จะจับได้ ดังนั้นกว่าจะรู้ และเข้าใจกระบวนการทั้งหมด ลูกจ้างอย่างลุงฮามะก็ต้องเสียเวลาแอบดูอยู่เป็นปี จากคำบอกเล่านี้ทำให้ผู้เขียนรู้ว่าตั้งเมมีสี่ขาวเพราะอะไร...สี่ขาวมาจากน้ำกะทินั่นเอง

ลุงฮามะเล่าว่าเมื่อสามสิบถึงสี่สิบปีที่แล้ว



ตลอดตั้งแต่ขึ้นละ 1 บาท 2 บาท 3 บาท จนถึงปัจจุบัน ขึ้นละ 5 บาท ลุงฮามะบอกว่า 2 ชั้น 25 สตางค์ โทกว่านี้แยะเมื่อเปรียบเทียบกับขึ้นละ 5 บาทในปัจจุบัน

ก่อนจบการพูดคุย ลุงฮามะบอกแก่ผู้เขียน ด้วยความภาคภูมิใจว่าแกขายตั้งเมเลี้ยงบุตร 4 คน และภรรยา 1 คน ได้เป็นอย่างดีและที่สำคัญเงิน เก็บสะสมจากการขายตั้งเมทำให้แก่ได้ไปแสวงบุญ ที่เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย เมื่อปี พ.ศ. 2552 และกล่าวทิ้งท้ายว่าใครอยากได้สูตรการทำตั้งเมแก

จะสอนให้ทุกคนแต่จะต้องซื้อสูตรราคา 1,000,000 บาท (ราคานี้ผู้เขียนไม่แน่ใจว่าลุงฮามะพูดจริงหรือพูดเล่น) เพราะถ้าได้สูตรการทำตั้งเมไปแล้วสามารถนำไปทำมาหากินได้ตลอดชีวิตชั่วลูกชั่วหลาน

อย่างไรก็ตาม ใครไม่มีเงินล้านไปซื้อสูตร ก็ลองนำข้อมูลการทำตั้งเมที่ผู้เขียนพยายามสืบค้นจากลุงฮามะไปฝึกลองทำดู หรือหากท่านผู้อ่าน ท่านใดสามารถได้ข้อมูลของลุงฮามะได้มากกว่านี้ ก็ขอนำมาแลกเปลี่ยนได้ ณ ที่นี้ ☺

อ้างอิง

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 กรุงเทพฯ : นานามีบุ๊คส์พับลิเคชันส์, 2546.

สัมภาษณ์นายมุฮัมหมัดฮามะ มาหะ บ้านเลขที่ 15 ถนนโรงเรือน เทศบาล 6 ตำบลอาณาะรู อำเภอมือง จังหวัดปัตตานี