

## บทที่ 4

### การดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือในปัตตานี

อาหารเหนือนับเป็นภูมิปัญญาของกลุ่ม “คนเมือง” ที่ส่วนใหญ่รับประทานทั้งข้าว ปลา เนื้อ ผัก และน้ำพริกเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารเหล่านี้อาศัยส่วนประกอบและเครื่องปรุงจากแหล่งธรรมชาติและจากตลาดในชุมชน โดยมีกรรมวิธีต่างๆ ที่สืบทอดกันมาก่อเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของกลุ่มคนเมือง เมื่อชาวเหนือได้มาตั้งถิ่นฐานยังปัตตานีก็ยังคงรักษาวัฒนธรรมการกินของตนเองเอาไว้โดยผสมผสานวัสดุที่มีในท้องถิ่นประยุกต์เป็นอาหารด้วยภูมิปัญญาของตนเองอย่างชาญฉลาด สาระสำคัญในบทนี้จึงเป็นการให้ภาพวัฒนธรรมการกินของชาวเหนืออันมีปัจจัยหลายอย่างที่ทำให้ชาวเหนือดำรงวัฒนธรรมการกินของตนเองเอาไว้เมื่อไปตั้งถิ่นฐานยังจังหวัดปัตตานี

#### 4.1 วัฒนธรรมการกินของชาวเหนือ

จากการเก็บข้อมูลภาคสนามในกลุ่มตัวอย่างอันได้แก่กลุ่มชาวเหนือหรือคนเมืองที่มาอาศัยอยู่ในเขตเทศบาลเมืองปัตตานี เมื่อประเมินผลข้อมูลจากการสัมภาษณ์พอจะแยกการอธิบายเป็นประเด็นต่างๆ ได้ดังนี้

##### 4.1.1 ลักษณะอาหาร

ชาวเหนือในปัตตานียังคงมีวัฒนธรรมการกินคล้ายๆ กับครอบครัวของคนเมืองที่อยู่ในภาคเหนือดังคำบอกเล่าของ นางพรทิพย์ อะทะรังสี ผู้มีภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่ จังหวัดพะเยาและมาอาศัยอยู่ในบริเวณ ตำบล บานา ว่า “เมื่อมาอยู่ปัตตานีก็ยังคงกินอาหารเหนือและมีลักษณะการกินคล้ายกับสมัยที่ยังอยู่ภาคเหนือ คือกินข้าวเหนียว กินลาบประเภทต่าง ๆ เหมือนบ้านเรา อาหารที่นิยมทำ คือ น้ำเงี้ยวก็ยังคงทำกินคล้าย ๆ กับสมัยที่อยู่บ้านภาคเหนือไม่ว่าจะเป็นการดำนํ้าพริกน้ำเงี้ยว การหาเครื่องเคียงประเภทผักต่าง ๆ เช่น ถั่วงอก ผักดอง ก็เหมือนบ้านเรา และยังกินกับแคบหมูเหมือนกินที่บ้านเรา” (พรทิพย์ อะทะรังสี, 2550) เช่นเดียวกับคำบอกเล่าของนางอรุณรัศมี ชัดติยะ ผู้มีภูมิลำเนาเดิมอยู่อำเภอ เชียงแสน จังหวัดเชียงราย และมาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ตำบลลานะรัฐ ที่กล่าวว่า “ยังทำอาหาร และมีวิธีการกินเหมือนสมัยอยู่บ้านเราทุกอย่าง เช่น การทำจ้อผักกาด ก็จะหาผักกาดดอกมาต้มกับกระดูกหมูใช้กะปิใส่ถั่วเน่า และกินกับพริกทอดเหมือนบ้านเรา โดยกินร่วมกับแกงหรือผักบางอย่างที่เป็นอาหารในท้องถิ่น” (อรุณรัศมี ชัดติยะ, 2550) ดังนั้นอาหารการกินของคนเมืองในปัตตานีในแต่ละวันหรือแต่ละสัปดาห์นอกจากประกอบด้วยอาหารในท้องถิ่นแล้วก็มีอาหารเหนือประเภทต่างๆ คืออาหารลาว อาหารหวาน ผัก ผลไม้ เครื่องดื่ม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ก. อาหารคาว คนเหนือส่วนใหญ่นิยมกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักดังคำบอกเล่าของ นางแสง คำ ชูแสน ชาวจังหวัดเชียงราย ที่มาตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณถนนโรงเหล้า ตำบลรูสะมิแล ว่า “คนเมืองบ้านเฮา เวลามันมาอยู่คี่นี้ เขาตึงเซาะหัวนึ่งมากินกัน โดยเฉพาะถ้ามีกับข้าวเมืองมันต้องกินกับข้าวนึ่ง ซื่อเอาฟ่อง นึ่งเอาฟ่อง อย่างน้อยตึงนึ่ง ได้กินซักเต๋อซังดี” หมายถึง คนเมืองหรือชาวเหนือ คนบ้านเรา เวลาอยู่คี่นี้ (ปีตทานี่) หลายคนต้องไปหาข้าวเหนียวมากิน โดยเฉพาะถ้ามีกับข้าวทางเหนือก็ต้องกินกับข้าวเหนียว ซึ่งไปหาซื้อมากินกับข้าว หรือนึ่งกินกันเอง อย่างน้อยอาทิตย์หนึ่ง ได้กินสักครั้งก็ซังดี (แสงคำ ชูแสน, 2550) แต่ก็มีบางครอบครัวหรือบางคนนิยมกินอาหารเหนือกับข้าวสวยเนื่องจาก ข้าวหุงหากินได้ง่ายและมีขั้นตอนการหุงไม่ยากนัก ส่วนกับข้าวจะมีหลายประเภท เช่นอาหารประเภทมีน้ำคือแกงและยำต่างๆ อาทิ แกงอ่อมเนื้อ แกงอ่อมไก่ แกงแคไก่ แกงไก่ใส่ฟัก แกงเห็ด ยำไก่ ยำจิ้น อาหารประเภทตำเช่นตำมะหนูน (ตำขนุน) ยำถั่วแปบ ยำผักส้ม (ยำผักกาดคอง) อาหารชนิดลาบ เช่น ลาบหมู ลาบวัว ลาบไก่ ลาบปลา อาหารประเภทน้ำพริกเช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกข่า (ชนิดละลายน้ำ) อาหารประเภทส้า เช่น ส้าจิ้นจัว ส้าจิ้นควาย ส้าป่า ส้าหมาเจือ เป็นต้น อาหารประเภทหมักเช่น จิ้นส้ม (ແหมม) ปลาส้ม อาหารประเภทย่างเช่น จิ้นปิ้ง ไก่ปิ้ง เนื้อปิ้ง อาหารประเภทจ้อเช่น ผักกาดจ้อ เป็นต้น ส่วนบางวันอาจมีอาหารพิเศษคือทำชนิดเดียวและกินกันทั้งครอบครัวได้แก่ ขนมนจิ้นน้ำเงี้ยว ซึ่งอาจเป็นน้ำเงี้ยวหมู น้ำเงี้ยวไก่ (อารี พรรครักษ์, 2550)



ขนมนจิ้นน้ำเงี้ยวพร้อมเครื่องปรุง

สำหรับส่วนประกอบสำคัญของอาหารประเภทแกงหรือยำ ประเภทมีน้ำซึ่งเป็นกับข้าวหลักของอาหารแต่ละมือนั้น ได้แก่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ เช่น เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อหมู โดยเครื่องแกงมักจะปรุงกันเองโดยมีเครื่องปรุงสำคัญๆ ได้แก่ หอมแดง หอมขาว (กระเทียม) พริกแห้ง ข่า กะปิ และถั่วเน่าแผ่น นอกเหนือจากแกงแล้วส่วนใหญ่อาหารที่ขาดไม่ได้สำหรับชาวเหนือคือน้ำพริกประเภทต่างๆ โดยจะมีผักเคียงหรือ “ผักกั๊บ” ในลักษณะผักสดหรือผักนึ่ง ผักส่วนใหญ่จะปลูกเอง แต่ก็มีหลายอย่างที่ต้องซื้อจากตลาดคั่งค้ำบอกเล่าของ นางโสภณ การินทร์ ชาวจังหวัดพะเยา ที่มาตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณถนนเจริญประดิษฐ์ ตำบลสุระสีมแล้ว “คนบ้านเราชอบกินน้ำพริกบ้านเรา น้ำพริกตาแดงบ้าง น้ำพริกหนุ่มบ้าง น้ำพริกฮ้างบ้าง น้ำพริกฮ้างบ้าง น้ำมันงา และก๋อล่ากั๊บกับผักหลายอย่าง เช่น ผักกาด กะหล่ำ ถั่วฝักยาว มะเขือ เอมานึ่งบ้าง กินคิบบ้าง บางเต๋อก้อเอาผักตำหมู่นี้มากั๊บ เช่น ใบมะม่วงหิมพานต์ ใบมันปู ผักกูด มันเข้ากันคืออยู่หละ หมายถึง คนบ้านเราชอบกินน้ำพริกบ้านเรา น้ำพริกตาแดงบ้าง น้ำพริกหนุ่มบ้าง น้ำพริกปลาร้าบ้าง มันทำง่ายและกั๊รอวย กินกับผักหลายอย่าง เช่น ผักกาด กะหล่ำ ถั่วฝักยาว มะเขือ เอมานึ่งบ้าง กินสดๆ บ้าง บางทีก็เอาผักที่อยู่แถวนี้มากินแถม เช่น ใบมะม่วงหิมพานต์ ใบมันปู ผักกูด มันเข้ากันได้ดี (โสภณ การินทร์, 2550 )

อาหารที่นิยมกันมากคือ ลาบประเภทต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นลาบหมู ลาบวัว ลาบไก่ หรือแม้กระทั่งลาบปลา เช่นลาบปลากระพง ลาบปลาเก๋า แต่ที่นิยมกันมากคือลาบหมูกับลาบควาย ดังคำบอกเล่าของ นายตะวัน บัวเพชร ชาวจังหวัดเชียงใหม่ที่มาตั้งถิ่นฐานบริเวณตำบลลานาวาว่า “คนบ้านเฮามาอยู่ที่นี่ มันตึงเซาะซื้อจิ้นมาลาบกันกัน ลาบงัวบ้อง ลาบหมูบ้อง ลาบไก่บ้อง เวลาจะจะตำน้ำพริกคนเดียวบ้อง ซื้อน้ำพริกสำเร็จลูกบ้านเฮามาผสมบ้อง มันล้าเนื้อ คนบ้านเฮามันมักขนาด” หมายถึงคนภาคเหนือเมื่อมาอยู่ที่นี้ นิยมไป ซื้อเนื้อประเภทต่างๆมาทำลาบกันกัน ลาบวัวบ้างลาบหมูบ้าง ลาบไก่บ้าง เวลาปรุงอาหารประเภทนี้ก็จะตำน้ำพริกเครื่องปรุง เองบ้าง แต่บางคนก็ซื้อน้ำพริกสำเร็จรูปจากภาคเหนือมาปรุงมันอ่อยดี คนบ้านเราชอบอาหารประเภทนี้มาก ( ตะวันบัวเพชร, 2550 )

สำหรับการปรุงอาหารประเภทลาบถ้าอยู่ในภาคเหนือพ้อค้ำ แม่ค้ำ จะนำเนื้อที่ชำแหละแล้วไปขายที่กาดแลง (ตลาดดอนเย็น) หรือกาดเช้า หากผู้บริโภครไปซื้อเขาจะจัดให้ทั้งชุดคือมีทั้งเนื้อสันใน เครื่องในประเภทต่างๆ เลือด รวมทั้งจี่อ่อน (จี่เพี้ย) แต่ที่ตลาดปัตตานีจะไม่มีขายเป็นชุด ต้องพยายามหาซื้อเนื้อและเครื่องในให้ครบซึ่งต้องใช้เวลาพอสมควร ยกเว้นไปตามแผงขายเนื้อหมูที่มีแม่ค้ำเป็นคนเมือง เช่น บริเวณถนนเจริญประดิษฐ์ ก็จะได้มาครบชุดซึ่งคนขายเขาจะเข้าใจว่าคนซื้อเนื้อไปทำลาบ ต้องใช้ส่วนประกอบอะไรบ้าง (อารี พรรครักษ์ , 2550) เมื่อได้วัสดุมาแล้วขั้นตอนการทำลาบก็ยุ่งยากพอสมควรเนื่องจากต้องใช้เวลาและมีขั้นตอนมากมาย นับตั้งแต่เตรียมเนื้อคิบไว้ลาบ ต้มเครื่องใน หั่นพวกคั๊บและเซียงจีเป็นชิ้นเล็กๆ ไว้ทอด พร้อมทั้งซอยหอมแดง หอมขาวไว้เจียว ทอดตะไคร้ ตำน้ำพริกลาบ ซึ่งมีเครื่องปรุงเยอะมากโดยเฉพาะต้องมีเครื่องเทศที่สำคัญที่สุดคือ “มะแขว่น” น้ำพริกถึงจะหอม จากนั้นจึงนำทั้งหมดมาผสมเข้าด้วยกันกับเนื้อคิบที่สับจนละเอียด โรยด้วยผักชี ต้นหอม



สระแห่น เบาะขาดไม้ได้คือผักไผ่ที่สามารถหาซื้อได้ในตลาดปัดตานีเพราะที่นี่เขาเรียกว่า “จันทร์หอม” ที่เอาไว้ใส่ในข้าวต้ม จากนั้นจึงใส่เลือดสำหรับคนนิยมกินลาบเลือด ถ้าบางคนอยากกินลาบสุก ก็เอาไปผัดในกระทะเรียกว่า “ลาบคั่ว” เมื่อเสร็จขั้นตอนแล้วก็จะนำลาบมาวางไว้ในสำหรับควบคู่กับนำผักประเภทต่างๆ ซึ่งมีมากพอสมควรเพราะลาบต้องกินกับผัก เช่น ผักกาดขาว ผักกาดดอก ผักไผ่ กระหล่ำปลี แดงกวา ผักเล็บบรุษ ผักชีฝรั่ง ยอดมะม่วง ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ แต่บางครอบครัวต้องอาศัยประยุกต์ผักในท้องถิ่นเป็นผักกับลาบ เช่น บัวบก ผักก้ามปู สะตอ ผักกูด (พรทิพย์ อะทะรังสี, 2550) ซึ่งก็เข้าใจกันได้ดีกับลาบทางเหนือ การกินลาบถือว่าเป็นอาหารสำคัญส่วนใหญ่จะกินกันในวันพิเศษ เช่น งานฉลองในครอบครัวหรือพี่น้องญาติมิตรที่เป็นคนเมืองด้วยกันมาเยี่ยมเยือน ดังคำบอกเล่าของ นางอารี พรรครักษ์ ชาวจังหวัดเชียงรายที่มาตั้งถิ่นฐานบริเวณถนนรามโกมุท ตำบลบานาว่า “เวลาหมู่บ้านอื่นกว่าเพื่อนๆ บ้านเฮามาเยี่ยมมาปะกัน จะกิน ข้าวด้วยกัน กับข้าวที่ขาดไม่ได้คือ จิ้นลาบ ส่วนใหญ่จะยะลาบหมู เพราะมันเซาะจิ้นง่ายไปซื้อเอาที่เชียงหมูอี้องคนเมือง คัดดีถนนหน้ามอ มันดีแ่งหื้อตั้งซูดได้หมดตั้งตัวในเลือด เอามะยะลาบกินกัน ลาบเลือดฟ่อง ลาบหมี่ฟ่อง จ่ายกันยะมะก่อเอามาั่งกินกัน ซื่อเหล้ามาั่งหวดเหยหนอย ถ้าละก่ออยู่ กันม่วน” หมายถึง เวลาญาติสนิทมิตรสหายคนบ้านเรามาเยี่ยมกันมาพบปะกัน ก็จะกินข้าวด้วยกัน กับข้าวที่ขาดไม่ได้คือลาบ ส่วนมากจะปรุงลาบเนื้อหมูกินกันเพราะหาวัสดุได้ง่าย ไปหาซื้อเอาที่เชียงหมูแม่คำขาวเหนือตรงที่ถนนหน้ามหาวิทยาลัย เขาจะทำเนื้อสำหรับลาบไว้ครบชุดได้หมดทั้งเครื่องในทุกประเภท เลือดสดเอามาปรุงลาบกินกัน ทำทั้งลาบเลือด ลาบหมี่ (เครื่องในทอดกรอบ) ช่วยกันทำกินด้วยกันแกล้มเหล้า อร่อยมาก และพูดคุยกันอย่างสนุก (อารี พรรครักษ์, 2550)

อาหารประเภทขนมจีนน้ำเงี้ยวก็เป็นอาหารที่คนเมืองในปัดตานีนิยมรับประทาน ดังจะเห็นได้จากการขายขนมจีนน้ำเงี้ยวหลายเจ้าในบริเวณตลาดมะกรูด การทำน้ำเงี้ยวจะมีขั้นตอนพอสมควร นับแต่การนำกระดูกซี่โครงหมูมาล้างเป็นท่อนๆ แล้วต้ม จากนั้นก็สับหมู ตำน้ำพริกที่ประกอบด้วยหอมแดง หอมขาว พริกแห้ง ขมิ้น รากผักชี ถั่วเน่าแผ่น บางครั้งหาไม่ได้ก็ใช้เต้าเจี้ยวแทน(ทองใบแก้วปานัน, 2550) น้ำพริกน้ำเงี้ยวนั้นปัจจุบันมักนิยมซื้อมาเป็นสำเร็จรูปจากตลาดในภาคเหนือที่ปัจจุบันมักมีการทำขายและเก็บได้นาน จากนั้นจึงผสมเครื่องแกงกับหมูสับนำลงไปผัดในกระทะแล้วนำไปใส่ในหม้อต้มกระดูกที่เปื่อยแล้ว เมื่อต้มไปสักระยะก็นำเลือดก้อนที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นั้น โรยลงไปพอสุกก็ตักราดขนมจีน แต่มีบางครอบครัวที่มีถิ่นฐานเดิมแถวๆ จังหวัดเชียงรายก็นิยมทานน้ำเงี้ยวใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว (สังวาลย์ สุวรรณศรี, 2550) โรยด้วยหอมเจียว ผักชีต้นหอม ปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว ทานคู่กับผักต่างๆ เช่น ถั่วงอก ผักกาดดอง กระหล่ำปลีซอย และที่ขาดไม่ได้คือหนังกุ้ง (หนังกุ้งทอด) และแคบหมู บางครอบครัวทำกันหนึ่งหม้อกินได้ทั้งครอบครัวและในบรรดาญาติๆ หลายคน (ผัดจันตะ, 2550)

**ข. อาหารประเภทผักเป็นส่วนประกอบสำคัญ** อาหารประเภทนี้เช่นย่านอ่อน ย่านผักกาด ย่านผัก ย่านเตา ย่านมะเขือ ส้ามะเขือ ย่านบอน เป็นต้น อาหารชนิดนี้จัดเป็นกับข้าวที่ใช้เครื่องโกลกมีพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า มะแขว่น กะปิ เกลือ เป็นส่วนประกอบหลัก คลุกเคล้ากับพืชผักที่เป็น เครื่องปรุงหลักที่ผ่านการแปรรูปไม่ว่าจะต้ม เผา ตากให้แห้ง อาหารประเภทนี้คนเมืองจะนิยมกันมาก เนื่องจากโดยธรรมชาติคนเมืองจะไม่นิยมกินของมันๆ หรืออาหารประเภทมีส่วนผสมของกะทิ ดังคำบอกเล่าของชาลุ่มคนเมืองหลายคนที่ว่า “อาหารเหนือมีลักษณะเด่นคือ กับข้าวส่วนใหญ่ไม่มี กะทิ คนเหนือไม่ชอบกินแกงที่มีรสชาติ มันของกะทิ คนเหนือไม่นิยมกินแกงที่มีกะทิเท่าไร” (สุภาพรณ์ สุวรรณโอกาส, 2550 มนตรี สิทธิศิริ กุลชัย, 2550 พรทิพย์ อะทะรังสี, 2550)

อาหารประเภทดังกล่าวจึงกลายเป็นเมนูหลักอย่างหนึ่งในสำหรับกับข้าว

**ค. อาหารประเภทขนมและของว่าง (ข้าวเหนียวข้าวต้ม)** คนเมืองส่วนใหญ่ไม่นิยมรับประทาน อาหารที่มีรสหวาน โดยเฉพาะพวกอาหารเชื่อมน้ำหวานหรือของหวานใส่กะทิประเภทต่างๆ ยกเว้น กลุ่มคนเมืองรุ่นใหม่วันหนุ่มสาวที่นิยมชมชอบอาหารประเภทนี้มากขึ้น อาหารว่างของคนเมืองในอดีต หลังจากรับประทานอาหารหรือข้าวเย็นแล้วคนแก่มักกินเมี่ยง (ใบชาหมัก) ซึ่งมีหลายรสชาติทั้งฝาดเปรี้ยว(ส้ม) เปรี้ยวอมเค็มและหวาน ต่อด้วยสูบบุหรี่ต้องจำ (ใบตอง) การกินขนมทำยมี้ออาหารจึงไม่ใช่วิสัยของคนเมืองยกเว้นในโอกาสพิเศษ เช่น มีงานมงคลขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน เลี้ยงผี อย่างไรก็ตามขนมสำหรับคนเมืองก็มีหลายประเภท เช่น ขนมเกลือก ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าใส่เกลือกและห่อด้วยใบตองนำไปนึ่ง ข้าวหมี (เส้นขนมจีนผัดซีอิ้วดำ) ก้วยเตี่ยวผัด ข้าวหลาม ขนมจ็อก (ขนมเทียนใส่ มะพร้าวหรือใส่ถั่ว) ข้าวต้มมัดซึ่งปรุงด้วยข้าวเหนียวห่อใบตองมีใส่ถั่วหรือใส่กล้วย ( สุพิณ ฤทธิ์เพ็ญ , ม.ป.ป. : 87-88 ) เมื่อคนเมืองมาตั้งถิ่นฐานที่ปัตตานีก็ยังคงมีรสนิยมเช่นเดิมคือ ไม่นิยมกินของหวานหลังอาหาร ดังคำบอกเล่าของนางสังวาลย์ สุวรรณศรี ชาวจังหวัดน่านซึ่งมาตั้งถิ่นฐานบริเวณ ตำบลรูสะมิแลว่า “คนบ้านเฮามันบ่กินของหวานหลังกินข้าวโดยเฉพาะคนเฒ่าคนแก่ หมู่นี้กินข้าวเสร็จก็กินเมี่ยง สูบบุหรี่ แต่ว่ารุ่นหลังๆกินข้าวเสร็จก็บ่กินยังสักอย่าง ผลไม้ ยังบ่กินเลย ยกเว้นหมู่ละอ่อนตีมันปากันไปซื้อขนมเป็นของมากินกัน” หมายถึง คนบ้านเราไม่ชอบกินของหวานหลังกินข้าว โดยเฉพาะคนรุ่นสูงอายุที่นิยมกินเมี่ยงหลังจากทานอาหาร แต่ว่าคนรุ่นใหม่ไม่นิยม กินเมี่ยงและก็ไม่กินขนมหวานหลังอาหาร ผลไม้ก็ยังไม่กิน ยกเว้นเด็กที่ชอบไปซื้อพวกขนมขบเคี้ยวเป็นของ มากินกัน ( สังวาลย์ สุวรรณศรี, 2550)แต่จะกินของว่างประเภทข้าวเหนียวข้าวต้ม โดยทำจากวัสดุในท้องถิ่นมาประยุกต์ให้คล้ายกับของเดิม เช่น ขนมจ็อก ข้าวต้ม ข้าวหมี ก้วยเตี่ยวผัด ข้าวหลาม เป็นต้น แต่ส่วนใหญ่มักจะทำกินในงานสำคัญๆ เช่น ทำบุญไปวัดหรือเลี้ยงญาติพี่น้อง เป็นต้น( สุพิณ ฤทธิ์เพ็ญ , ม.ป.ป. : 87-88 )

**ง. อาหารประเภทเครื่องดื่ม** คนเมืองนิยมดื่มน้ำเปล่าเป็นหลักไม่นิยมน้ำหวานประเภทต่างๆ ยกเว้นคนรุ่นใหม่และเด็กๆ ในยุคปัจจุบันที่หันมาดื่มน้ำหวานกันมากขึ้น นอกจากนี้คนเมืองรุ่น

ใหม่ไม่นิยมทานอาหารเช้า หากจะดื่มกาแฟ น้ำชา ก่อนไปทำงานแต่ก็มีบางครอบครัวที่ดื่มกาแฟโดยมีขนมต่างๆ ของภาคเหนือ เช่น ก๋วยเตี้ยวผัด หมี่ผัด ข้าวมัน เป็นต้น เป็นอาหารร่วมรับประทานในโต๊ะกาแฟ เช่นเดียวกันคนเมืองในปัตตานีก็ไม่นิยมเครื่องดื่มรสหวานที่ทำมาจากวัสดุต่างๆ มากนัก หรือแม้แต่ น้ำชา กาแฟ ที่มีขายกันดาษดื่นในตัวเมืองก็ไม่ปรากฏว่าเป็นที่นิยมสำหรับคนเมืองแต่อย่างใด จะไปนั่งกินข้างเป็นครั้งคราวยามที่เพื่อนๆ ชาวปัตตานีชักชวนไปเท่านั้น ดังคำบอกเล่าของนางทองใบ แก้วปานัน ชาวจังหวัดเชียงรายที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานยังตำบลรูสะมิแลว่า “คนเมืองบ้านเฮามันบ่ป้อมัก น้ำหวาน มันเลย์บ่ป้อชอบ ไปกินกาแฟ น้ำชา แต่มันก็กินพ่องเป็นบางเตื่อ เวลา ปะหมู่เพื่อนๆ ก็จจะจวนกัน ไปกินชาเย็น กาแฟเย็น แต่ก็บ่ได้หันมันไปนั่งกินร้านน้ำชาเป็นแต่เป็นว่า ส่วนใหญ่หมู่ป้อจายมันจะตั้งวงกินเหล้ากันนั๊กกว่า” หมายถึง คนเมืองบ้านเราไม่ค่อยชอบน้ำหวาน ไม่ค่อยชอบไปกินกาแฟ น้ำชานอกจากบางครั้ง ไปกินข้าง เมื่อมีเพื่อนๆ มาชักชวนไปกินพวกชาเย็น กาแฟ เย็น แต่ก็ไม่เห็นไปกินเป็นเรื่องเป็นราว เพราะส่วนใหญ่พวกผู้ชายคนเมืองชอบที่จะตั้งวงกินเหล้ากันมากกว่า (ทองใบ แก้วปานัน ,2550)

อย่างไรก็ตามอาหารประเภทเครื่องดื่มที่คนเมืองส่วนใหญ่กินกันคือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ประเภทเหล้า เบียร์ ไวน์ โดยเฉพาะเหล้าที่มีหลายประเภททั้งเหล้าโรง เหล้าต้มเอง โดยเฉพาะมีเทศกาลสำคัญ ที่จะขาดไม่ได้คือลาบและเหล้า ซึ่งถือว่าเป็นของคู่กันที่แสดงถึงน้ำใจการต้อนรับของเจ้าภาพเป็นอย่างดี คนเมืองหลายคนจึงนิยมดื่มของมีนเมาซึ่งลักษณะดังกล่าวทำให้พวกเขาขึ้นชื่อมากในเรื่องดื่มสุราพอกๆ กับคนอีสาน และเมื่อคนเมืองมาตั้งถิ่นฐานอยู่ปัตตานีหลายก็ยังนิยมดื่มของมีนเมา โดยเฉพาะเมื่อมีญาติพี่น้อง มิตรสหาย มาเยี่ยมเยือนหรือเมื่อมีโอกาสในการฉลองยามมีวันสำคัญๆ ต่างๆ (สังวาลย์ สุวรรณศรี,2550)



แม่ค้าขายอาหารเหนือหน้าตลาดมะกรูด



#### 4.1.2 การประกอบอาหาร

คนเมืองในปัตตานีส่วนใหญ่ประกอบอาหารกินกันเอง ลักษณะการทำอาหารก็ยังคงคล้ายๆ กับครั้งที่ยังอาศัยอยู่ในภาคเหนือคือทำอาหารกินวันละ 1-2 ครั้งอาหารที่เหลือมักเก็บใส่ตู้เย็นไว้กินมื้อต่อไป นอกจากการนั่งข้าวเหนียวจะนั่งวันละครึ่ง แต่ก็ยังมีหลายครอบครัวที่มักซื้ออาหารจากแม่ค้าที่เป็นคนเมืองด้วยกันหรือซื้อจากแม่ค้ามุสลิมที่ขายไก่ทอดซึ่งส่วนใหญ่จะมีข้าวเหนียวขาย ในการประกอบอาหารนั้นผู้ที่มิชอบหลักมักเป็นผู้หญิงยกเว้นอาหารบางประเภทคือลาบ ที่ส่วนใหญ่ผู้ชายจะเป็นผู้มิชอบบาทโดยมีแม่บ้านเป็นผู้คอยช่วยเหลือ เช่น หั่นเนื้อ ปลูกกระเทียม โขลกน้ำพริก กระบวนการเหล่านี้อาจมีสมาชิกในครอบครัวคือบ้านคาๆ หลานๆ มาเป็นผู้ช่วยเหลือเพราะอาหารประเภทนี้ต้องใช้แรงงานคนหลายๆ คนเนื่องจากมีขั้นตอนยุ่งยากพอสมควร

อาหารประเภทขนมจีนน้ำเงี้ยวถือเป็นอาหารอีกประเภทหนึ่งที่สมาชิกในครอบครัวคนเมืองต้องร่วมแรงกันปรุงเพราะมีขั้นตอนยุ่งยากพอสมควร นับแต่พ่อบ้านต้องออกไปตลาดแต่เช้าเพื่อซื้อวัสดุที่หายาก เช่น เลือดสด เลือดก้อน กระจุกซี่ ไครงอ่อน ส่วนแม่บ้านและบรรดาสมาชิกต้องจัดเตรียมวัสดุประกอบอาหารอีกหลายอย่าง เช่น โขลกน้ำพริก แกะกระเทียมเพื่อทำกระเทียมเจียว ล้างผัก ซอยกะหล่ำปลี ผักกาดคอง เป็นต้น การทำน้ำเงี้ยวแต่ละครั้งต้องใช้เวลาราว 2-3 ชั่วโมง แต่กระบวนการเหล่านี้ช่วยส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัวและบรรดาญาติๆ พี่น้อง (โดยเฉพาะสร้างความรู้สึกในเรื่องสำนึกท้องถิ่น) นอกจากนี้ยังทำให้บรรดาญาติๆ หลานๆ บางคนที่เกิดและเติบโตในปัตตานีเรียนรู้วัฒนธรรมการทำอาหาร การสร้างความสัมพันธ์กับสมาชิกที่เป็นคนท้องถิ่นด้วยกัน แม้ว่าปัจจุบันในปัตตานีจะมีขนมจีนน้ำเงี้ยวขายอยู่หลายแห่งแต่คนเมืองส่วนใหญ่ก็ยังนิยมประกอบอาหารประเภทนี้กินกันเองในครอบครัวและในบรรดาญาติๆ มิตรสหาย ดังคำบอกเล่าของแม่บ้านชาวเหนือหลายคนที่ว่า ชอบกินอาหารเหนือหลายอย่างแต่ที่นิยมทำกินกันคือน้ำเงี้ยว เพราะมันกินกันได้หลายคนและอร่อยดี เวลาวันหยุดหรือมีเวลาว่างมักทำน้ำเงี้ยวกินกันในครอบครัว เนื่องจากรสชาติจะดีกว่าไปซื้อจากแม่ค้า (กวินนา แก้วปานัน, 2550 แสงคำ ชูเสน, 2550 อรุณรัตน์ ชาติยะ , 2550)

การประกอบอาหารของคนเมืองในปัตตานียังสะท้อนถึงความพยายามผสมผสานวัสดุของท้องถิ่นเข้ากับอาหารของตนเองอย่างชาญฉลาด รู้จักประยุกต์วัสดุเท่าที่หาได้ในท้องถิ่นมาเป็นอาหารของตนเอง อาหารหลายประเภทจึงมีทั้งรสชาติดั้งเดิมแต่ใช้วัสดุใหม่ บางประเภทก็เปลี่ยนแปลงรสชาติกลายเป็นอาหาร โอชะชนิดใหม่ขึ้นมาเป็นต้นว่า “ลาบปลากระพง” ซึ่งไม่เคยมีในภาคเหนือ แต่ชาวเหนือหรือคนเมืองในปัตตานีก็รู้จักประยุกต์โดยพยายามนำเนื้อปลามาปรุงอย่างพิถีพิถันเพื่อไม่ให้มีกลิ่นคาว เมื่อปรุงเสร็จแล้วปรากฏว่ารสชาติอร่อยเนื่องจากเมื่อคลุกเคล้าเครื่องปรุงแล้วเนื้อปลาจะเหนียว (ลาบที่มีลักษณะเหนียวในท้องถิ่นภาคเหนือถือกันว่าเป็นลาบมีรสชาติเยี่ยมยอด) กินกับผักแนมในท้องถิ่น เช่น ผักมันปู บัวบก ผักกูด กลายเป็นลาบที่มีรสชาติดีมาก ดังนั้นเมื่อคนเมืองในปัตตานี

กลับไปเยี่ยมชมญาติพี่น้องที่ทางภาคเหนือจึงมีการนำเมนูดังกล่าวไปเผยแพร่ ทำให้ลาบปลากะพงเป็นที่นิยมมาก ในปัจจุบันถึงกับมีร้านอาหารชื่อดังตามจังหวัดใหญ่ๆ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย ที่นำเมนูนี้เป็นอาหารแนะนำ (สังวาลย์ สุวรรณศรี, 2550)

ส่วนอาหารประเภทน้ำเงี้ยวก็เช่นกันที่คนเมืองในปัตตานีหลายครอบครัวนำเนื้อไก่มาเป็นวัสดุหลัก ซึ่งในภาคเหนือจะมีแต่น้ำเงี้ยวหมูและวัวเท่านั้น การทำน้ำเงี้ยวไก่ต้องอาศัยขั้นตอนมากเช่นกัน เพราะต้องทำให้น้ำเงี้ยวไก่อมีรสชาติดังที่คุ้นเคย เหมือนน้ำเงี้ยวหมู ดังนั้นจึงมีการนำเลือดหมูสดและเลือดหมูก่อนมาผสมลงไปทำให้ได้รสชาติแปลกใหม่ และการผสมผสานดังกล่าวก็ทำให้คนเมืองในภาคเหนือหลายครอบครัวทำน้ำเงี้ยวไก่อกินกันตามขั้นตอนที่ญาติๆ ที่อยู่ในปัตตานีเล่าให้ฟัง นอกจากนี้ก็เริ่มมีการผสมผสาน โดยทำน้ำเงี้ยวหมูแต่ใส่เลือดไก่อซึ่งบางคนบอกว่าเลือดไก่อก่อนมีรสชาติอร่อยและนุ่มกว่าเลือดหมูก่อน เป็นต้น (อรุณรัศมี ชัดติยะ , 2550 )

อาหารประเภทแกงผักรวมหรือ"แกงแค" นับเป็นการสะท้อนถึงการผสมผสานวัสดุท้องถิ่นเข้ากับอาหารเหนืออย่างลงตัว เนื่องจากอาหารประเภทนี้ต้องอาศัยผักในท้องถิ่นภาคเหนือหลายประเภท เช่น ดอกนางแลว ผักแค ผักพ้อคำตีเมีย ผักหวานภาคเหนือ เห็ดถอบ ในปัตตานีผักเหล่านี้หายากจึงมีการประยุกต์ผักท้องถิ่นมาปรุง เช่น ผักกูด ใบบัวบก ผักน้ำ ยอดตาล มาแกงกับเนื้อสัตว์เช่นเนื้อไก่ มีการนำเครื่องแกงส้มมาผสมกับน้ำพริกแกงที่โหลกเอาไว้เพราะจะทำให้มีกลิ่นหอมเนื่องจากวัสดุบางอย่างที่เป็นเครื่องเทศภาคเหนือ เช่น จะค้ำน (รากเถาวัลย์มีกลิ่นหอม) ซึ่งหายาก แต่เมื่อนำวัสดุในท้องถิ่นมาผสมผสานจะมีกลิ่นหอมแบบเครื่องเทศทางใต้ แต่รสชาติยังเป็นแกงแคแบบภาคเหนือ ซึ่งให้รสชาติอร่อยไปอีกรูปแบบหนึ่ง ส่วนแกงรวมของภาคเหนือซึ่งเป็นที่รู้จักกันดี คือแกงโห้ะ นั้น ถือเป็นอาหารที่นิยมมากเช่นกัน แต่เดิมเป็นการนำเอาอาหารหลายๆ ประเภทที่กินเลื่อมารวมกันแล้วปรุงใหม่โดยผัดในกะทะ เสร็จแล้วใส่วุ้นเส้นและตะไคร้ซอย ผัดจนน้ำแห้งมีกลิ่นหอม กินกับผักแนม เช่น กระถิน เป็นต้น(อารี พรรครักษ์ , 2550) อาหารประเภทแกงรวมนี้ คนเมืองในปัตตานีก็นิยมทานกันมาก แต่เนื่องจากแกงที่เป็นวัสดุหลักเช่น แกงฮังเล ซึ่งจะมีลักษณะเป็นอาหารที่มีความมันมากนั้นหายาก คนเมืองในปัตตานีจึงประยุกต์โดยไปซื้อแกงถุงตามตลาด เช่น หมูหวาน ขาหมูใบชะมวง แกงที่มีส่วนผสมของกะทิ คั่วกลิ้ง ผัดผักรวม นำมาผัดรวมกันตามกรรมวิธีแกงโห้ะของคนเมือง มีการใส่วุ้นเส้นและตะไคร้ซอย เมื่อได้ที่แล้วนำมากินกับผักแนมที่เป็นของท้องถิ่น เช่น ใบมันปู ก็จะได้ความแปลกใหม่ในรสชาติอาหาร เนื่องจากเมื่อกินแกงโห้ะกับใบมันปูจะเกิดปฏิกิริยาที่ทำให้ใบมันปูมีรสหวาน ความแปลกใหม่ดังกล่าวได้รับการถ่ายทอดไปสู่คนเมืองในภาคเหนือจนทำให้หลายครอบครัวปลูกต้นมันปูไว้ที่บ้านเพื่อนำมาเป็นผักแนมกับอาหารท้องถิ่น ดังนั้นเมื่อคนเมืองมาท่องเที่ยวที่ภาคใต้หลายๆ คนมักซื้อหาต้นกล้าใบมันปูไปปลูกและเอาไปฝากเพื่อนบ้านอยู่เสมอ(อ โณทัย แก้วสุภา, 2550 )



#### 4.1.3 ลักษณะการกินอาหาร

คนเมืองในปัตตานียังดำรงลักษณะการกินอาหารเหมือนเมื่อครั้งที่ยังอยู่ในถิ่นฐานเดิมของตน ในภาคเหนือ กล่าวคือผู้มีบทบาทหลักในการจัดสำรับข้าวปลาอาหารก็ยังคงเป็นผู้หญิง โดยแม่บ้านจะมีหน้าที่จัดอาหารให้กับตนเองและสมาชิกในครอบครัว บางครอบครัวถือปฏิบัติให้ทุกคนกินอาหารพร้อมกันในมือเย็น ส่วนมืออื่นๆ ต่างคนต่างกินกันตามสะดวกเนื่องจากมีภารกิจต่างๆ ยกเว้นวันหยุดทำงานที่ส่วนใหญ่จะกินพร้อมๆ กัน ลักษณะการกินครอบครัวที่เป็นชนชั้นกลางมีฐานะหรือเป็นข้าราชการมักมีโต๊ะนั่งกินอาหารพร้อมกัน ส่วนครอบครัวของชาวบ้านส่วนใหญ่จะปูเสื่อ (เสื่อ) นั่งกับพื้นมีถาดใส่สำรับอาหาร (อารี พรรครักษ์ ,2550) บางครอบครัวจะมีขันโตกไว้ใส่ถ้วยชามอาหาร แต่เมื่อมีญาติพี่น้องและเพื่อนๆ คนเมืองมาเยี่ยมบ้านมักจะปูเสื่อนั่งกับพื้นล้อมวงกินข้าวร่วมกันพร้อมกับเครื่องคัมที่มีแอลกอฮอล์เพราะถือเป็นโอกาสพิเศษ ในการร่วมวงอาหารก็จะมีเรื่องราวต่างๆ มาสนทนาแลกเปลี่ยนกัน ทำให้อาหารแต่ละมือมีรสชาติอร่อย บางครั้งก็จะมีการแนะนำตักเตือนให้คำปรึกษาแก่ลูกหลานไปด้วย โดยการสนทนาจะใช้ภาษาถิ่น “คำเมือง” เป็นหลัก แม้ว่าลูกหลานจะเกิดและเติบโตในปัตตานีก็ตาม เพราะส่วนใหญ่เด็กเหล่านี้จะพูดภาษาคำเมืองได้ อาหารที่ประกอบเสร็จเมื่อจะนำมากินก็จะตักใส่ถ้วยชามตามประเภทและชนิดอาหาร จากนั้นจึงนำมาใส่ถาดและยกมาตั้งกลางวงสมาชิก โดยมีกระติกใส่ของร้อนขนาดใหญ่ซึ่งภายในบรรจุข้าวเหนียวยกมาด้วย ยกเว้นบางคนที่ยกข้าวจ้าวก็จะตักจากหม้อหุงข้าวใส่จานของตนมารวมวง การกินอาหารของคนเมืองยังนิยมเปิบด้วยมือ ไม่นิยมใช้ช้อนกลางในการตักกับข้าว แต่จะปั้นข้าวเหนียวแล้วจิ้มไปยังกับข้าว ยกเว้นจะชคน้ำแกงก็จะมีช้อนตักของแต่ละคน ส่วนภาชนะที่ใช้คัมน้ำมักใช้ร่วมกัน เช่น ขัน น้ำบวย(กระบวย) แต่ในปัจจุบันมักใส่ภาชนะของใครของมัน หรือแก้วใครแก้วมัน เมื่อกินอาหารคาวแล้วคนเมืองไม่ชอบกินของหวานหลังอาหาร แต่จะกินของกินเล่น เช่น เหมียงที่มีหลายรสชาติ โดยเฉพาะหากมีญาติจากทางภาคเหนือมาเยี่ยมเยือนก็จะนำ เหมียง มาเป็นของฝาก ซึ่งถือว่าเป็นอาหารโปรดของคนเมืองรุ่นอายุ 40-50 ปี( สุพิณ ฤทธิพิชญ์ , ม.ป.ป. : 87-88 ) แต่อย่างไรก็ดี ในปัจจุบันคนเมืองในปัตตานีรุ่นลูกหลานไม่นิยมทานเหมียงกัน เนื่องจากมีกลิ่นเหม็นและเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เด็กๆชาวเหนือในปัจจุบันจึงไม่คุ้นรสชาติ สำหรับช่วงเวลาในเรื่องเวลาการกินอาหารนั้น คนเมืองส่วนใหญ่นิยมกินอาหารวันละ 3 มื้อ ยกเว้นครอบครัวคนทำงานสำนักงาน ข้าราชการ ซึ่งมักนิยมกินเพียง 2 มื้อ เนื่องจากไม่มีเวลาปรุงอาหาร อาหารมื้อแรกของคนเมืองในปัตตานีจะอยู่ประมาณ 6-7 โมงเช้า ยกเว้นวันหยุดอาจจะกินกันสายหน่อย ส่วนมื้อเที่ยงจะกินกันประมาณ 11 โมงเศษจนถึงเที่ยงเศษๆ อาหารเย็นจะกินกันประมาณ 6 โมงเย็นจนถึงประมาณหนึ่งทุ่มขึ้นอยู่กับว่าจะใช้เวลาในการปรุงอาหารนานแค่ไหน

#### 4.1.4 การกินอาหารเหนือในโอกาสสำคัญๆ และเทศกาลต่างๆ

จากการเก็บข้อมูลในหมู่บ้านเมืองที่อาศัยอยู่ในเขตเทศบาลเมืองปัตตานีพบว่าหลายครอบครัวยังคงกินอาหารเหนือเมื่อมีโอกาสพิเศษ เช่นวันสังสรรค์ในหมู่เครือญาติและมิตรสหายที่เป็นคนเมืองด้วยกัน วันฉลองความสำเร็จ วันแต่งงาน วันเกิด เป็นต้น อาหารที่นิยมกินกันมักจะเป็นอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น ลาบเนื้อต่างๆ ยำไก่ แกงอ่อม แกงฮังเล รวมทั้งนิยมดำนํ้าพริกกินกัน เช่น นํ้าพริกหนุ่ม นํ้าพริกตาแดง นํ้าพริกฮ้าง(ปลาร้า) เป็นต้น หากมีญาติพี่น้องมิตรสหายที่เป็นคนในท้องถิ่นหรือคนทางภาคใต้มาเยี่ยมเยือน ในสำหรับอาหารก็จะมีกับข้าวทั้งของภาคใต้และของภาคเหนือปน ๆ กัน อาหารภาคใต้ส่วนใหญ่ได้แก่แกงส้ม แกงไตปลา บูดู กั่วก๊วย (อโหนดัย แก้วสุภา ,2550) ส่วนอาหารเหนือจะได้แก่ขนมจีนน้ำเงี้ยว นํ้าพริกหนุ่ม แคบหมูซึ่งเป็นอาหารที่คนทางภาคใต้พอจะกินได้ (อารี พรรครักษ์ , 2550) เมื่อมีงานประเพณีและเทศกาลต่างๆ เช่นวันสำคัญทางศาสนาซึ่งผู้คนจะไปทำบุญกันที่วัด อาหารท้องถิ่นที่นิยมนำไปถวายพระจะยังคงคล้ายๆกับอาหารที่ชาวบ้านในภาคเหนือนิยมนำไปทำบุญที่วัดในท้องถิ่น กล่าวคือเป็นอาหารที่ประกอบจากเนื้อสัตว์เป็นหลัก เพียงแต่ที่ปัตตานีนั้น ผู้คนมักจะนำอาหารประเภทที่พอฉันกันได้ในหมู่พระสงฆ์ซึ่งเป็นคนท้องถิ่น เช่นขนมจีนน้ำเงี้ยว ห่อนึ่งไก่ แกงฮังเล แคบหมู นํ้าพริกอ่อนนํ้าพริกหนุ่ม เป็นต้น ส่วนในงานมงคลต่างๆ เช่น งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน อาหารที่คนเมืองในปัตตานีนิยมนำมาเลี้ยงจะเป็นอาหารทางภาคใต้ปะปนกับอาหารทางภาคเหนือ อาหารที่นิยมกันคือ ลาบวัว ลาบหมูลาบปลา ลาบไก่ มีทั้งดิบและคั่วแล้ว แกงฮังเล แกงไก่ใส่ฟัก ขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นต้น (อรุณรัศมี ชัดติยะ , 2550 )



คนเมืองมาซื้อกับข้าวเมืองที่กาดมะกรูด

#### 4.1.5 ความเชื่อเกี่ยวกับการกินอาหาร

ครอบครัวคนเมืองที่มาตั้งถิ่นฐานในปัตตานีและบางครอบครัวที่มาแต่งงานกับคนทางภาคใต้และมาตั้งถิ่นฐานในปัตตานีนั้น ส่วนใหญ่ยังคงรักษาประเพณี วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของคนเมืองเอาไว้ได้ เช่น พุศค้ำเมือง แต่งกายแบบคนท้องถิ่นภาคเหนือ เช่นเดียวกับความเชื่อเกี่ยวกับอาหารการกินคนเมืองหลายคนยังมีความเชื่อต่างๆ แบบภาคเหนือซึ่งได้รับการปลูกฝังกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย ดังนั้นจึงมีความเชื่อในเรื่องต่างๆ เกี่ยวกับการกินดังนี้

ก. ความเชื่อเกี่ยวกับชื่ออาหาร คนเมืองในปัตตานีหลายคนยังมีความเชื่อต่อเรื่องชื่ออาหาร เช่น ในงานเทศกาลสำคัญๆ งานเลี้ยงฉลอง งานพบปะญาติ มักนำอาหารประเภทปลาเลี้ยงดูกันเพราะเชื่อว่าจะได้โชคได้ลาภ ส่วนวันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ มักกินแกงขนุนเพราะเชื่อว่าจะมีคนคอยเกื้อหนุน เป็นต้น( อรุณรัศมี ชัตติยะ , 2550 )

ข. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่ไม่เป็นมงคล คนเมืองหลายครอบครัวในปัตตานียังคงมีความเชื่อว่าอาหารบางประเภทไม่ควรนำมาเลี้ยงแขก เช่น แกงหอย เพราะเป็นอาหารที่มีเนื้อเปิดจะก่อให้เกิดการทะเลาะเบาะแว้ง การเสียมิตรภาพ การห่างเหินกันในหมู่เครือญาติ เป็นต้น ( กานดา โสวณา, 2550)

ค. ความเชื่อเรื่องการกินของคนตั้งครรภ์และคลอดบุตรใหม่ คนเมืองในปัตตานียังคงมีความเชื่อบางอย่างที่ได้รับการปลูกฝังมาจากบรรพบุรุษคือจะละเว้นอาหารบางประเภทถ้ากำลังตั้งครรภ์ซึ่งส่วนใหญ่ได้แก่อาหารแสลง เช่น ของเผ็ดๆ แกงหน่อไม้คอง แต่จะกินอาหารที่มีประโยชน์ซึ่งส่วนใหญ่ในปัจจุบันมักจะเป็นไปตามที่แพทย์แนะนำคืออาหารที่มีโปรตีนและแคลเซียมสูง เช่น เนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ นม ส่วนในช่วงอยู่ไฟหลังคลอดมักจะได้รับคำแนะนำให้กินผักจิงเพราะมดลูกจะเข้าอุ้งใจและน้ำนมมีปริมาณมาก ส่วนเด็กทารกแม่จะให้กินอาหารที่มีรสไม่จัด เช่น ข้าวต้มควบคู่กับนมที่เป็นอาหารหลัก ส่วนผลไม้จะนิยมให้กินกล้วยเป็นหลัก แต่ในปัจจุบันคนเมืองในปัตตานีมักให้เด็กทารกกินอาหารที่มีประโยชน์หลายประเภทตามคำแนะนำของแพทย์( ประไพพรรณ กวีเกษม, 2550: 13)

ง. อาหารในยามเจ็บไข้ได้ป่วย คนเมืองในปัตตานียังมีความเชื่อเกี่ยวกับของแสลงที่มีพิษต่อร่างกาย ในยามเจ็บไข้ได้ป่วยนอกจากจะไปพบแพทย์แล้วคนเมืองยังมีพิธีกรรมทางไสยศาสตร์ควบคู่ไปด้วย พร้อมกันนั้นก็มีความเชื่อเกี่ยวกับของต้องห้าม เช่น ห้ามกินเนื้อควาย เนื้อไก่ เพราะมีพิษ ห้ามกินผักประเภทมึ้กลิ้นจูน เช่น ใบแค ผักไผ่ มะแขว่น แต่ให้กินอาหารประเภทหนึ่ง ทอด อย่างกับข้าวเหนียว โดยเฉพาะกินข้าวเหนียวกับกล้วยและมะม่วงสุก แต่คนเมืองในปัตตานีที่เป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่ มักกินอาหารตามคำแนะนำแพทย์เช่น ข้าวต้มกับกับข้าวที่มีรสชาติไม่จัดมากนัก ไม่กินของเผ็ด เป็นต้น( อรุณรัศมี ชัตติยะ , 2550 )

จ. ความเชื่อในวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่นในภาคเหนือ คนเมืองที่มาอาศัยอยู่ในปัตตานียังมีความเชื่อบางประการในท้องถิ่นภาคเหนือและปฏิบัติตนตามจารีตประเพณีความเชื่อดังกล่าวอย่าง



เหนียวแน่น แม้ว่าบางครั้งอาจจะเป็นคนทันสมัยและคลั่งคลายต่อความเชื่อบางประการแล้วก็ตามความเชื่อที่สำคัญๆ เช่น กรณีมีแขกมาบ้านจะไม่ให้ล้างถ้วยชามเพราะจะทำให้ห่างเหินและร้างลากันไป ขณะกินข้าวห้ามพูดว่า กินเป็นคาบสุดท้ายหรือคำสุดท้ายเพราะเชื่อว่าจะเป็นลางสังหรณ์ของคนตาย เป็นต้น นอกจากนี้เมื่อมีพิธีกรรมต่างๆ เช่น การเช่นสังเวทพระภูมิเจ้าที่ หลังเสร็จพิธีก็จะนำของบวงสรวงไปแบ่งกันกินเพราะถือว่าให้โชคให้ลาภ ไม่ว่าจะป็นไข่ต้ม ไก่ต้ม หัวหมูต้ม โดยจะแบ่งให้กับญาติสนิทมิตรสหายที่คุ้นเคยกันเพราะถือว่าเป็นของดี ในทางกลับกันของใช้หรืออาหารที่ใช้เกี่ยวกับพิธีสะเดาะเคราะห์ก็จะไม่นำมากินหรือนำมาใช้ แต่จะนำไปวางใต้ต้นไม้หรือนำไปไว้ข้างวัด เป็นต้น(อโณทัย แก้วสุภา, 2550 )

## 4.2 ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงวัฒนธรรมการกิน

การศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงวัฒนธรรมการกินของกลุ่มคนเมืองในปัตตานีนั้น จำต้องพิจารณาจากบริบทหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยทางวัสดุในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการนำมาคัดสรรเพื่อปรุงเป็นอาหารเหนือ ปัจจัยทางด้านรสชาติ และปัจจัยทางด้านวัฒนธรรมโดยเฉพาะสำนึกในความเป็นคนเมือง บริบทเหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยต่อการดำรงวัฒนธรรมการกินทั้งสิ้น ซึ่งผลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างทำให้พอประมวลภาพได้ดังต่อไปนี้

### 4.2.1 ปัจจัยวัสดุประกอบอาหารในท้องถิ่น

จังหวัดปัตตานีมีสภาพทางภูมิศาสตร์ที่หลากหลายและมีความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรธรรมชาติที่มาจากท้องนา ป่าเขา แม่น้ำ ชายฝั่งทะเล ซึ่งในบริเวณนี้จะมีทั้งสัตว์บก สัตว์น้ำ ปลาน้ำจืด ปลาน้ำเค็ม มีพืชพรรณธัญญาหารให้กินตลอดปี นอกจากนี้จังหวัดปัตตานียังมีการคมนาคมที่สะดวกสามารถเดินทางจากกรุงเทพฯ มายังจังหวัดปัตตานีโดยใช้เวลาเพียง 1 คืน ดังนั้นจึงสะดวกต่อการขนส่งอาหารสด อาหารแห้ง มายังตัวจังหวัด ดังนั้นตลาดในปัตตานีจึงเต็มไปด้วยสินค้าหลากหลายจากต่างถิ่น เป็นต้นว่า พืช ผัก ผลไม้จากภาคกลางและภาคเหนือ และนับแต่มีห้างสรรพสินค้าประเภทสะดวกซื้อคือห้างบิ๊กซี สาขาปัตตานี มาตั้งก็ทำอาหารมีหลากหลายชนิดจากต่างถิ่น โดยเฉพาะผักจากภาคเหนือ เช่น ยอดฟักแม้ว มะเขือเทศลูกเล็กๆ มีขายตลอดทั้งปี อีกทั้งแม่ค้าในตลาดสด เช่นตลาดสดเทศบาลในปัตตานีก็นิยมนำพืชผักเหล่านี้มาขาย เนื่องจากจังหวัดปัตตานีมีคนเมืองอาศัยอยู่จำนวนมากพอสมควร และคนเมืองเหล่านี้ก็นิยมปรุงอาหารกินกันเอง ดังคำบอกเล่าของ นางเรือง ศรีสวัสดิ์ ชาวจังหวัดเชียงรายที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานที่ตำบลรูสะมิแลว่า “ดีภาคปัตตานี ดีภาคเทศบาล กาดมะกรูดมีของขายนัก ตึงผัก ตึงไม้ จิ้นหมู จิ้นจิว ละก้อสะปะป่า ผักสำผัก เหน่อมี่สารพัด บ้างเต๋อก็เอาผักตำบ้านเฮามาขาย มีตึงมะเขือส้ม พริกหนุ่ม ยอดมะห้อย บ้างเต๋อปะแม่ค้ำมุสลิม เอาแควผักไผ่มาขาย เขาอ้อจันท์เทศ เวลาจะกับข้าว หยั่งย่าไก่ ลาบ สะดวกเน้อ มีผักไผ่ไล่ ละก้อมีผักกับจาดนั๊ก นอกจากกาดแล้วก็ยังไปเซาะซ้อ ตำร้านกำได้แหม หยั่งแควหน้ำมอ ก็มีร้าน

คนเมืองชายฝั่ง แถวปากน้ำก็มีตั้งบ่กันเนื้อไค่ อยากรักกันหยักก็ไปซื้อเอามาขายได้” หมายถึง ที่ตลาดในปัตตานี ทั้งตลาดเทศบาล และตลาด มะกรูดมา ข้าวของขายจำนวนมาก ทั้งพืชพันธุ์ เนื้อหมู เนื้อวัว ปลา สารพัดผักก็มีมากสารพัดผัก บางครั้งก็เอาผักแถวบ้านเรามาขาย มีทั้งมะเขือเทศ พริกชี้ฟ้า ขอกผักแม้ว บางที่เจอแม่ คำนุสลิมที่นำแม่กระทิงผักไผ่มาขาย เขาเรียกว่าจันทร์เทศ เวลาทำอาหารเหนื่อ เช่น ยำไก่ และลาบจึงสะดวกมาก มีผัก ไผ่ไผ่และมีสารพัดผักที่จะนำมาปรุงอาหาร ที่จะกินกัน แนม นอกจากตลาดก็ไปหาซื้อเอาแถวร้านค้าได้อีก เช่น แถว ถนนหน้ามอจะมีร้านคนเหนื่อที่ขายผัก แถวถนนปากน้ำก็ไม่มีมาขาดแคลนอยากกินอะไรก็ไปซื้อมากินได้ ( เรื่อง ศรีสวัสดิ์ ,2550)

ในตลาดมะกรูดจะมีแม่ค้าที่เป็นคนเมืองอยู่หลายคน บางคนจะนำเอาอาหารสดเหนื่อประเภทต่างๆ เช่น ขนมน้ำเงี้ยว ยำหน่อ ยำไก่ แกงหน่อ แกงแคไก่ แกงบอน ลาบ แกงโฮ๊ะ และอื่นๆ มาขาย การขายอาหารเหนื่อทำให้คนเมืองบางคนที่ไม่เป็นเวลาปรุงอาหารสามารถซื้อไปกินได้โดยสะดวก ยามที่ต้องการกินอาหารประเภทเหล่านี้ ซึ่งการที่อาหารการกินหาซื้อได้ง่ายนั้นย่อมทำให้อาหารเหนื่อเป็นที่รู้จักกันในหมู่ชาวปัตตานีมาตลอด นอกจากนี้แม่ค้าคนเมืองเหล่านี้ยังนำวัสดุที่เป็นเครื่องแกง เครื่องเทศ จากทางภาคเหนื่อมาขาย เช่น เครื่องแกงของน้ำเงี้ยว มะแขว่น ดอกจิว ถั่วเน่าแผ่น ดีปลี มาขาย ทำให้คนเมืองในปัตตานีสามารถซื้อเครื่องเทศเหล่านี้ไปปรุงอาหารได้สะดวก โดยไม่ต้องรอรอคอญาติจากทางภาคเหนื่อซื้อมาฝากเหมือนในอดีต (กวินนา แก้วปานัน,2550) การมีเครื่องปรุงต่างๆ ที่สะดวกนั้นย่อมมีผลยิ่งต่อความนิยมบริโภคอาหารเหนื่อของคนเมืองในปัตตานี และมีผลต่อการดำรงอาหารการกินของคนเมือง แม้ว่าจะมาอยู่ในพื้นที่ซึ่งมีความแตกต่างทางวัฒนธรรมกันมากก็ตาม

#### 4.2.2 ปัจจัยในด้านรสชาติอาหาร

ความเป็นลักษณะเฉพาะในรสชาติอาหารแบบล้านนาเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้คนเมืองยังดำรงวัฒนธรรมการกินอาหารเหนื่อเอาไว้ไม่ว่าจะไปตั้งถิ่นฐานที่ไหนๆ เช่น ในต่างประเทศทางแถบยุโรป และอเมริกายังมีลาบและน้ำพริกอ่องขายให้กับคนเมืองที่ไปตั้งถิ่นฐานทำมาหากินในที่นั้น ลักษณะเฉพาะที่สำคัญของอาหารเหนื่อคือรสชาติไม่จัด ไม่หวาน ไม่เปรี้ยว และต้องไม่มีความมัน โดยอาหารเหนื่อจะไม่ใส่กะทิ ด้วยลักษณะเฉพาะของอาหารเหนื่อดังกล่าวทำให้อาหารเหนื่อแตกต่างจากภาคกลางคืออกกลางมักเป็นแกงใส่กะทิประเภทต่างๆ ในขณะที่อาหารทางใต้นั้นจะเน้นรสจัด ทั้งเผ็ดและเค็ม อีกทั้งยังใส่กะทิ เน้นการใส่เครื่องเทศโดยเฉพาะขมิ้น จึงมีรสชาติและลักษณะแตกต่างไปจากอาหารเหนื่อและอิสานอยู่ค่อนข้างมาก นอกจากนี้ในจังหวัดปัตตานีซึ่งมีประชากรส่วนใหญ่อยู่ในวัฒนธรรมอิสลามนั้นจะมีลักษณะของอาหารการกินที่แตกต่างจากวัฒนธรรมไทยพุทธค่อนข้างสูง ไม่ว่าจะเป็นวัสดุปรุงอาหารที่มีลักษณะเฉพาะตามหลักศาสนา เช่น ไม่กินเนื้อหมูและสัตว์อีกหลายประเภท การอยู่ท่ามกลางวัฒนธรรมที่แตกต่างซึ่งมีความแตกต่างกันค่อนข้างสูงในแง่อาหารการกิน ย่อมเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้คนเมืองในปัตตานีต้องหันมาปรุงอาหารเหนื่อกินกัน หรือบางครั้งก็ไปซื้อไปซื้อหาอาหารเหนื่อจากแม่ค้าในตลาดมะกรูดมากิน โดยกินร่วมกับกับข้าวภาคกลางและภาคใต้

หรืออาหารบางอย่างของชาวมุสลิม เช่น ไก่ทอด ข้าวยา บูด ต้มเครื่องในวัว เป็นต้น ( กานดา โสวณา ,2550)

การดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือในจังหวัดปัตตานีนั้น ปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งได้แก่ การคุ้นเคยในรสชาติอาหาร เมื่อมาอยู่ในแหล่งวัฒนธรรมการกินที่ต่างออกไปอย่างสิ้นเชิง ความนิยม ในอาหารเหนือของคนเมืองในจังหวัดปัตตานีนั้นจะเห็นได้จากคำสัมภาษณ์ของกลุ่มตัวอย่างที่สะท้อน ความโอชาของรสชาติอาหารเหนือหลายประเภท เช่น ลาบจิ้น อันได้แก่ลาบหมู ลาบวัว ลาบไก่ ที่ คนเมืองบอกว่า “ ก้าได้จิ้นจื้อน้ำลายปอไหล ” ( แต้ได้ยิ้นจื้อก็ย้งน้ำลายปอไหล) “ ได้ยิ้นเสียงเจียงกับมิดต้อง ก้อฮ้อง ” ( ได้ยิ้นเสียงมิดสับกับเนื้อเจียงท้อก็ร้องแล้ว) หรืออาหารประเภทน้ำเงี้ยวที่หลายคนบอกว่า “ สาบคั่วพริกปอได้อยาก ” ( ได้กลืนคั่วพริกก็หิวแล้ว) “ หันเส้นไค่กินสัก 10 ถ้วย ” ( เห็นเส้นขนมจีน อยากรินสัก 10 ถ้วย ) หรืออาหารประเภทแกงโฮ๊ะที่หลายคนบอกว่า “ สาบกินก้อฮู้แล้วว่าเป็นแกงโฮ๊ะ ” ( ได้กลืนก็รู้แล้วว่าเป็นแกงโฮ๊ะ ) “ มันคิงบมีอะหยังจะล่าเต้าแล้ว ” ( มันไม่มีอะไรอร่อยเท่านี้อีกแล้ว ) เห็นผักนั๊กๆ ไค่เอามาแกงแฉมันเหมาะขนาด ( เห็นผักเยอะๆ อยากรินเอามาแกงแฉมันอร่อยมาก ) หันผักไผ่ หันปี่ ไค่อยากรินยาไค่ขนาด ( เห็นผักไผ่ เห็นปี่ อยากรินยาไค่มาก) ( เรื่อง ศรีสวัสดิ์,2550 กานดา แก้วสุภา,2550 )

นอกจากอาหารเหล่านี้แล้วจากการสัมภาษณ์กลุ่มคนเมืองในปัตตานีเกี่ยวกับอาหารเหนือ กลุ่ม ตัวอย่างทั้งหมดเห็นว่าอาหารเหนือส่วนใหญ่นิยมกินเพราะรสชาติอร่อยถูกปาก ดังคำบอกเล่าของกลุ่ม ตัวอย่างที่พอสรุปได้ว่า “ กับข้าวบ้านเฮา มันลำดี มันเหมาะ ถ้ามีละกินเข้าได้นัก หันเขาขาย ละไค่อยาก ขนาด ” หมายถึง กับข้าวทางเหนือบ้านเรา มันอร่อยมาก รสชาติโอชะ ถ้ามาในสำรับจะกินข้าวได้เยอะ เห็นเขาวาง ขายแล้วอยากรินมาก ฯลฯ (แสงคำ ชูเสน,2550 อรุณรัศมี ชัดติยะ,2550 กนกวรรณ แซ่คง ,2550)



ตำมะหนูน ยำหน่อ น้ำพริกอ่อง



#### 4.2.3 ปัจจัยในเรื่องความสามารถในการประยุกต์

ความสามารถในการประยุกต์ใช้วัสดุโดยเฉพาะเท่าที่มีอยู่ภายในท้องถิ่นที่ปิดตานิมาปรุงอาหารของกลุ่มคนเมือง นับเป็นปัจจัยสำคัญอีกประการในการดำรงวัฒนธรรมการกินอาหารเหนือ เพราะแม้ว่าคนเมืองจะยังชื่นชอบในอาหารเหนือมากแค่ไหนแต่ถ้าไม่มีวัสดุต่างๆ มาปรุงอาหาร คนเมืองก็ไม่สามารถดำรงวัฒนธรรมการกินของตนเองไว้ได้ อย่างไรก็ตามเนื่องจากคนเมืองก็เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีวัฒนธรรม มีภูมิปัญญาในเรื่องต่างๆ จึงรู้จักประยุกต์ผสมผสานและปรับตัวได้เมื่อไปอยู่ท่ามกลางความแตกต่างทางวัฒนธรรม เช่น กรณีคนเมืองที่มาอาศัยอยู่ในปัตตานีที่แม้จะอยู่ท่ามกลางวัฒนธรรมอิสลาม แต่คนเมืองก็รู้จักประยุกต์นำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหารเหนือได้ ดังกรณีตัวอย่างอาหารประเภทต่างๆ ที่มีการนำวัสดุในท้องถิ่นมาประยุกต์ เช่น แกงแค ที่คนเมืองจะใช้ผักของท้องถิ่นในปัตตานีแทนผักท้องถิ่น ที่เป็นของทางภาคเหนือ การประยุกต์วัสดุท้องถิ่นเข้ามาปรุงอาหารเหนือนั้น มีกรรมวิธีที่น่าสนใจมากมาย ดังเช่นคำบอกกล่าวของ นางกานดา โสวนา ชาวเชียงใหม่ที่มาตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณถนนกะลาพอ ตำบลอานาจะรูว่า “ชอบกินกับข้าวเมือง บางเดื่อก็มีกานประยุกต์เอาแก้วนี้มาลองยะกับข้าวผ่อ อย่างยะน้ำพริกอ่องลองเอาจันไก่อมายะ ใส่เครื่องแกงดี ไปซื้อมาจากภาค ซื้อเอาน้ำพริกแกงเผ็ดมายะน้ำพริกอ่อง ผสมน้ำบูดู เอามาแต่น้ำแต่น้ำแต่น้ำ แต่ใส่หอมแดงเพิ่ม นอกนั้นก็ยะตำมันต้นตอเดียวกับบ้านเฮา” หมายถึง ชอบกินกับข้าวเหนือแต่บางที ก็มีการประยุกต์ เวลาทำอาหารเหนือก็มีการประยุกต์บ้าง โดยหาวัสดุแถวนี้มาลองทำกับข้าวดู เช่น ลองทำน้ำพริกอ่องก็ลองทำโดยเอาเนื้อไก่อมาทำและปรุงโดยใส่เครื่องแกงที่ไปหาซื้อมาจากตลาด ก็ซื้อน้ำพริกแกงเผ็ดมาผสมทำเครื่องน้ำพริกอ่อง โดยเอาน้ำบูดู ใส่ไปด้วยแทนปลาร้า หรือแทนถั่วเน่า บ้านเรา ใส่หอมแดงเพิ่ม นอกจากนั้นก็มันต้นตอเดียวกับบ้านเรา รสชาติก็ใช้ได้ ( กานดา โสวนา, 2550) ส่วนนางกนกวรรณ แซ่คง ชาวจังหวัดเชียงรายก็เคยประยุกต์วัสดุท้องถิ่นมาปรุงอาหารเหนือเช่นกันดังคำบอกเล่าที่ว่า “เคยยะแกงมะหนูน แต่ไปภาคไปชะมะหนูนเหมาะๆบได้ก็เลยเอา อ้อคิบ (กิ่ง โชน) มาแกงแต่น เอามาแกงใส่กระดูกหมูเหมาะอยู่แหละ บางเดื่อก็เอามาแกงส้มใส่ป่าหลิมก็แต่นหน่อได้แต่นต้นบอนได้” หมายถึง เคยทำแกงขุ่นแต่ไปตลาดซื้อขุ่นคิบสวยๆมาแกงไม่ได้ ก็ เลยเอาอ้อคิบ (กิ่ง โชน) มาแกงแทน แกงใส่กระดูกหมูก็อร่อยดีเหมือนกัน บางทีก็เคยเอาแกงใส่ปลาช่อนก็แทนหน่อไม้ แทนต้น บอนได้ (กนกวรรณ แซ่คง , 2550) ส่วนนางโสภินทร์ การินทร์ ชาวจังหวัดพะเยาก็กล่าวไว้ในทำนองเดียวกันว่า “เคยยะแกงมะหนูน แต่เอาหอยกกล้วยใส่ด้วย ดีใส่เพราะ มีรสชาติเหมือนกัน” หมายถึงเคยทำแกงขุ่นแต่เอามาผสมกับหอยกกล้วยที่เอามาผสมเพราะ มีรสชาติเหมือนกัน (โสภินทร์ การินทร์, 2550)

#### 4.2.4 ปัจจัยในเรื่องสำนึกท้องถิ่น

คนเมืองเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมา มีวัฒนธรรมที่มีความเป็นเฉพาะ เป็นเอกลักษณ์ของตนเองสะสมสืบทอดกันมาทั้งในเรื่องการเมือง กฎหมาย ความเชื่อ ประเพณีวัฒนธรรม ภาษาเขียน ภาษาพูด การต่างกาย ตลอดจนวัฒนธรรมการกินที่สืบทอดต่อกันมาอันเป็นอัตลักษณ์ของ

คนเมือง กล่าวคือท่ามกลางความโอชาของรสชาติแล้วนั้นการกินอาหารเหนือจะเป็นเครื่องบ่งบอกความภูมิใจในความเป็นคนเมือง เป็นการสืบทอดวัฒนธรรมการกินจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งได้ ทำให้คนเมืองมีความภาคภูมิใจต่อความเป็นตัวตนของตนเอง มีความภูมิใจในวัฒนธรรมของตนเอง แม้ว่าจะไปอาศัยอยู่ยังถิ่นฐานที่ต่างวัฒนธรรม คนเมืองก็ยังคงพูดภาษา “คำเมือง” กินอาหารเหนือรักษาวัฒนธรรมท้องถิ่น ตลอดจนมีความอ่อนน้อมถ่อมตน( กานดา โสวณา,2550) คนเมืองที่อาศัยอยู่ในปัตตานีก็เช่นกันแม้แต่ละคนจะมีเหตุผลต่างๆ ในการมาตั้งถิ่นฐานที่ปัตตานี เช่น มาอยู่ชั่วคราว มาหางานทำ มาลงทุนประกอบกิจการต่างๆ มาแต่งงานกับคนในพื้นที่ แต่คนเมืองเหล่านี้ยังภาคภูมิใจในความเป็นคนเมืองดังจะเห็นได้จาก คำสัมภาษณ์ที่คนเมืองหลายคนได้สะท้อนความรู้สึก ความภาคภูมิใจในชาติพันธุ์ วัฒนธรรม ของตนเองค่อนข้างสูงถึงดังคำบอกเล่าของ นายมนตรี สิทธิศิริชัยกุล ชาวอำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ว่า “มีความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมคนเมืองมาก ยิ่งมาอยู่ไกล ยิ่งต้องรักษาเอกลักษณ์ โดยเฉพาะภาษาและการกินกับข้าวคนเมือง” (มนตรี สิทธิศิริชัยกุล,2550) ในขณะที่นางกานดา โสวณา ก็ให้ความเห็นว่า “วัฒนธรรมคนเมือง เป็นวัฒนธรรมเรียบง่าย มีความอ่อนช้อย มีภาษาอันไพเราะ ผู้คนแต่งกายงดงาม” (กานดา โสวณา,2550) ส่วนนางโสภณ การินทร์ ก็กล่าวไว้ในทำนองเดียวกันว่า “ยังใช้ภาษาเหนือพูดกับเพื่อนๆ ยังกินกับข้าวคนเมือง” (โสภณ การินทร์ ,2550) ส่วนนางพรทิพย์ อะทะรังษี ชาวอำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ก็กล่าวไว้ว่า “มีความรู้สึกดีต่อวัฒนธรรมคนเมืองมาอยู่ที่นี่ใช้ภาษาเหนือพูดคุยกันเหมือนเดิม” (พรทิพย์ อะทะรังษี,2550) นางกวีณา แก้วปานัน ชาวจังหวัดเชียงรายก็กล่าวในทำนองเดียวกันอีกว่า “ภูมิใจที่มีภาษาและอาหารเป็นเอกลักษณ์ (กวีณา แก้วปานัน,2550) และอีกหลายคนก็บอกว่า ภูมิใจมากที่ได้เกิดมาเป็นคนเหนือ” (อรุณรัสมิ ชัตติยะ,2550 อารี พรรครักษ์,2550 อโณทัย แก้วสุภา,2550)

แม้กระทั่งบางครอบครัวได้มาแต่งงานกับคนในท้องถิ่นปัตตานีก็ยังคงมีความภาคภูมิใจในความเป็นคนเมืองดังคำกล่าวของ นางกานดา โสวณา ชาวเชียงใหม่ที่มาแต่งงานกับสามีที่เป็นชาวมุสลิมในปัตตานี ที่เล่าว่า “คนเมืองมีเอกลักษณ์หลายประการ ทั้งในแง่ภาษา การแต่งกาย อาหารการกิน และประเพณีหลายอย่างเช่น ฟ้อนเทียน ฟ้อนเล็บ ไปอยู่ที่ไหนๆ เขาก็รู้ว่านี่คือคนเมือง ตัวเองมาแต่งงานอยู่กับสามี ซึ่งต่างวัฒนธรรมแม้จะมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตบางอย่าง เช่น การแต่งกาย แต่ตัวเองก็ยังรักษาวัฒนธรรมคนเมืองหลายอย่างเอาไว้ เช่น พูดคำเมือง กินอาหารเหนือ บางทีก็ปรุงกินเองโดยประพฤติให้เข้ากับหลักการศาสนา แต่บางทีก็ไปซื้ออาหารเหนือกินที่ตลาดมะกรูด” (กานดา โสวณา,2550)

ความภูมิใจในวัฒนธรรมของคนเมืองดังกล่าวย่อมส่งผลต่อความนิยมในอาหารการกินแบบล้านนาไม่น้อย คำบอกเล่าที่สะท้อนออกมาโดยการให้ข้อมูลแก่ผู้สัมภาษณ์ว่าคำบอกเล่าของนางอรุณรัสมิ ชัตติยะ ว่า” ภูมิใจเป็นคนเมืองและชอบกินอาหารเหนือมาก กับข้าวของชาวเหนือทำให้คิดถึงบ้านคิดถึงพี่น้อง เวลาพูดคุยโทรศัพท์กับที่บ้าน เขถามมาว่าอยากกินอะไรไหม เข้ามาก็รีบไปทำอาหารเหนือกิน นอกจากมันอร่อยแล้วยังทำให้ภูมิใจในตัวเอง ภูมิใจในวัฒนธรรมของเราชาวเหนือ” (อรุณ

รศมี ชัดติยะ,2550)ส่วนนางพรทิพย์ อะทะรังสีก็กล่าวอย่างภูมิใจว่า “มาอยู่ตีปัดตานีหลายปี เวลาปะหมู่เฮาคนเมืองตีไว้เข้าไปสู้กันทักทายกัน คนเมืองบ้านเฮาเวลาปะกันนี้บ่อบ่อเนื้อ ถ้าได้สู้ค่าเมืองตวยกันดีใจเนื้อ หลาย ๆ คนเวลามาปะกัน ได้สู้กันก็จะสนิทกันจนกันไปแอ่วบ้าน ยะกับข้างเมืองกินกันหลายอย่าง คิงลาบ น้ำพริกอ่อง แกงอ่อม น้ำเงี้ยว ลากล่า ม่วนก้อม่วน” หมายถึง เมื่อมาอยู่ที่ปัดตานีเวลาพบเจอคนเหนือด้วยกันดีใจมาก ได้เข้าไปพูดคุยทักทายกันดีใจมาก หลาย ๆ คนเวลามาพบกันได้พูดคุยกัน ก็จะสนิทกัน ชวนกันไปเที่ยวบ้าน ทำอาหารเหนือกินกัน หลายอย่าง ทั้งลาบ น้ำพริกอ่อง แกงอ่อม น้ำเงี้ยว อร่อยก็อร่อย สนุกสนานก็สนุกสนานกันมาก (พรทิพย์ อะทะรังสี , 2550)

กล่าวโดยรวมแล้วสำนึกความเป็นท้องถิ่นหรือความเป็นล้านนาที่มีรากเหง้าความเป็นมา เป็นอาณาจักรที่ยิ่งใหญ่ในทางประวัติศาสตร์ มีวัฒนธรรมประเพณี มีส่วนสำคัญที่ทำให้คนเมืองดำรงวัฒนธรรมการกินเอาไว้ได้ โดยเฉพาะหากมาอยู่ต่างถิ่นที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมค่อนข้างมากอย่างปัดตานีนั้นทำให้คนเมืองพยายามรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเอาไว้ โดยเฉพาะหากพบกับคนเมืองด้วยกันพวกเขาจะดีใจและรู้สึกอบอุ่น มีความรักใคร่ปรองดองกันดุจญาติมิตร และเป็นที่น่าอนว่า การพบปะสังสรรค์ย่อมมีการใช้ภาษาคำเมือง กินอาหารแบบพื้นเมือง ซึ่งการพบปะสังสรรค์และสำนึกในถิ่นฐานบ้านเกิดย่อมเป็นปัจจัยสำคัญหนึ่งในการดำรงวัฒนธรรมการกินเอาไว้ได้



กับข้าวเมืองที่แม่ค้าเอามาขาย

#### 4.2.5 ปัจจัยด้านความเชื่อดั้งเดิมของล้านนา

โดยทั่วไปแล้วความเชื่อหมายถึงการยอมรับ เชื่อถือ เชื่อฟังสิ่งใดสิ่งหนึ่งโดยไม่มีเหตุผลอธิบายในเชิงวิทยาศาสตร์ หากเป็นพฤติกรรมที่ยอมรับและปฏิบัติสืบต่อกันมากกลายเป็นวัฒนธรรมของ

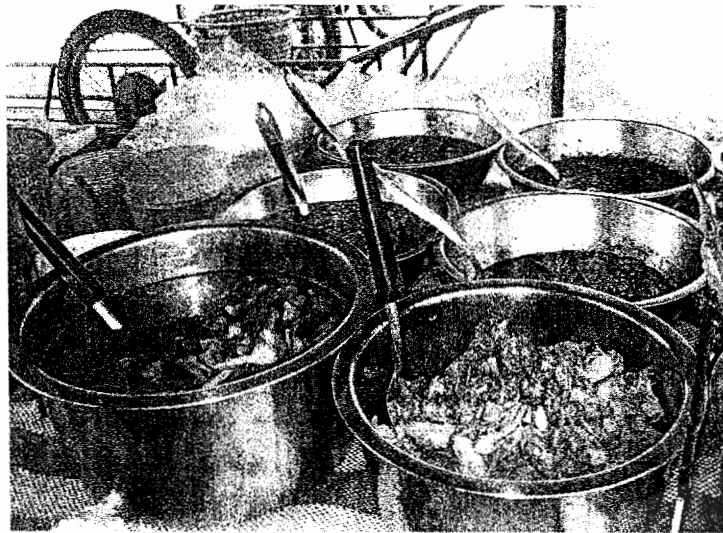


กลุ่มคน ความเชื่ออาจมีความเหมือนหรือแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับบริบททางสังคมของท้องถิ่นนั้นๆ อย่างไรก็ตามการเชื่อหลักของคนไทยไม่ว่าจะอยู่ในภูมิภาคไหนโดยพื้นฐานก็คือเรื่อง “ผี” และ “ไสยศาสตร์” แต่จะมีรายละเอียดปลีกย่อยต่างกันไป มีพิธีกรรมบางอย่างต่างกันไป สำหรับคนเมืองเมื่อมาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่นั้นก็ยังมีความเชื่อหลายอย่างที่ปู่ย่าตายายได้ปลูกฝังกันมาจนกลายเป็นประเพณีปฏิบัติ แม้ว่าสิ่งเหล่านี้จะคลี่คลายไปบ้างในสังคมยุคใหม่ แต่ก็มีผลกระทบต่อวัตรปฏิบัติผู้คนตลอดจนอาหารการกิน ซึ่งความเชื่อที่มีหลายอย่างนั้นก็ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อวัฒนธรรมการกินหลายประการ ดังข้อมูลจากการสัมภาษณ์ที่พอประมวลได้ดังนี้

ก. ความเชื่อในการกินอาหารว่าอาหารเหล่านี้ทำให้ร่างกายแข็งแรง มีพลัง เช่นความเชื่อเรื่องกินลาบดังที่ นายเรือง ศรีสวัสดิ์ ชาวจังหวัดเชียงรายเล่าว่า “เวลาหมดแรงมาหนา อ่อนกว่าอ่อนเมื่อยกว่าเมื่อย อิด ๆ อ่อน ๆ ไปภาคซื้อจิ้นมาลาบ โดยเฉพาะลาบหมู ๆ เหมาะขนาด แป้งลาบดี ๆ ใส่พริกเผ็ด ๆ ใส่เครื่องเทศหนัก ๆ ตีจะคานมะแขวนตีปี กินกับผักหลาย ๆ อย่าง ตีกะหล่ำตึงผักกาด ได้แรงขึ้นมาเลย ถ้าได้ยกกับเห็ดขาดองสักกิบ เหมาะขนาดซ้าได้แรงขึ้นมาจ้านักเลขน่อ” หมายถึง เวลาหมดแรงมาเหนื่อยมาก ทั้งปวดทั้งเมื่อย อ่อนเปลี้ยเพลียแรง ไปตลาดหาซื้อเนื้อมาลาบ โดยเฉพาะลาบขม ๆ เค็ดมาก ทำลาบดี ๆ ใส่พริกเผ็ด ๆ ใส่เครื่องเทศมาก ๆ ทั้งจะคาน มะแขวน ตีปีตี กินกับผักหลายประเภท ทั้งกะหล่ำปลี ผักกาด มีแรงขึ้นมาทันที ถ้าได้กินกับเห็ดขาดองสักกิบหนึ่งกริบ ยิ่งดีมากมามีแรงขึ้นมาทันทีเลย (เรื่อง ศรีสวัสดิ์ , 2550)

ข. ความเชื่อว่ากินอาหารเหนียวบางประเภทจะมีโชคลาภ มีเสน่ห์ เมตตามหานิยมพ้นเคราะห์กรรมและพ้นจากโรคภัยไข้เจ็บดังคำบอกเล่า นางทองใบ แก้วปาน ที่กล่าวไว้ว่า “มาอยู่เป็นเวลาวันปากปีก็ยังกินของดีมันหื้อโจกหื้อลาภ เหมือนคนหนีเฮาถืออ หยั่งวันปากปีก่อนจะกินแกงมะหนูนบ้านเฮาถืออว่า มันจะมีคนมาจ่ายเหลือเกื้อหนูน” หมายถึง เมื่อมาอยู่ที่นั่นวันขึ้นปีใหม่เหนือ (วันสงกรานต์) จะกินของที่ให้โชคลาภให้ลาภ เหมือนกับที่บ้านเราถือกัน ส่วนใหญ่วันปากปีจะกินแกงขุ่นบ้านเราถืออว่ามันจะมีคนมาช่วยเหลือเกื้อหนูนกัน (ทองใบ แก้วปาน , 2550)

ค. ความเชื่อว่าอาหารท้องถิ่นบางประเภทเป็นของแสลงซึ่งมีคนเมืองหลานคนยังปฏิบัติตาม ดังคำบอกเล่าของนางแสงคำ ชูเสน ที่ว่า “คนบ้านเฮามันยังเชื่อเรื่องกินของแสลงหมในเวลาอยู่ที่บ้าน หยั่งแม่มาหนักห้ามกินหน่อไม้ส้ม แกงหอย คนเมื่อยก็บตี กินเผ็ด กินเค็ม กินข้าวบ่คายกับป่าปิ้ง” หมายถึงคนบ้านเราเชื่อเรื่องของแสลงเหมือนตอนอยู่ภาคเหนือ เช่น คนท้องห้ามกินหน่อไม้คองแกงหอย คนไข้ห้ามกินเค็ม กินเผ็ด กินข้าวเปล่าๆกับปลาปิ้ง (แสงคำ ชูเสน, 2550)



แกงเห็ด น้ำพริกตำแดง น้ำพริกฮ้า

#### 4.2.6 ปัจจัยด้านอื่นๆ

การดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือในปัตตานีนอกจากเป็นไปตามประเด็นต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้นแล้วนั้น ก็ยังมีปัจจัยอีกหลายประการที่มีผลต่อการกินอาหารเหนือ จากการสัมภาษณ์และประมวลผลข้อมูลพบว่ายังมีปัจจัยอื่นๆ อีกดังต่อไปนี้

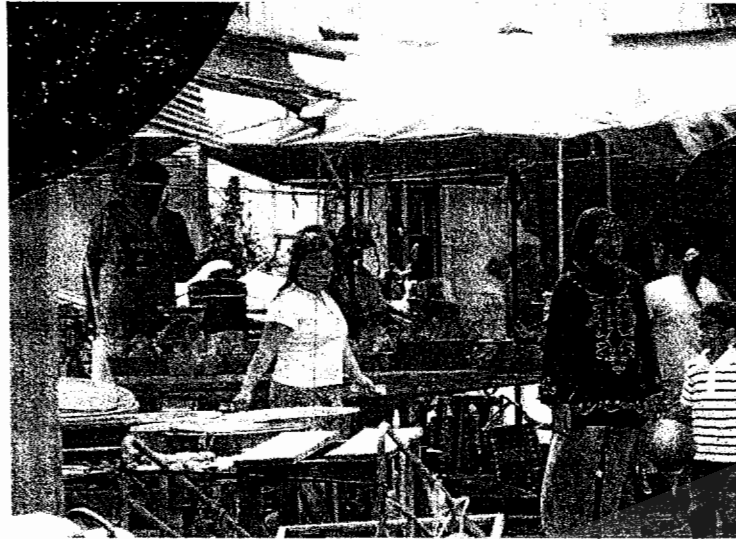
ก. ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ คนเมืองที่มาตั้งถิ่นฐานในปัตตานีส่วนใหญ่มักประกอบอาชีพรับจ้าง รองลงมาคือค้าขาย เกษตร รับราชการ ตลอดจนพนักงานตามห้างร้านบริษัทต่างๆ แต่ละครอบครัวในปัจจุบันเป็นครอบครัวเดี่ยว มีสมาชิกโดยเฉลี่ย 4-7 คน ในจำนวนนี้จะมีเด็กๆ ที่กำลังศึกษาอยู่ด้วย ฐานะทางเศรษฐกิจของครอบครัวคนเมืองส่วนใหญ่อยู่ในฐานะปานกลาง รายจ่ายส่วนใหญ่ของคนเมืองคือค่าเล่าเรียนบุตร-ธิดา ดังนั้นหลายครอบครัวจึงพยายามประหยัดรายจ่าย โดยเฉพาะการกินอาหารอย่างฟุ่มเฟือย ซึ่งเป็นที่แน่นอนว่าอาหารเหนือนั้นถือว่าเป็นอาหารที่ต้นทุนในการปรุงอาหารไม่มากนัก เพราะส่วนใหญ่เน้นการนำผักมาทำแกง โดยน้ำพริกแกงก็มีส่วนประกอบที่ไม่ยุ่งยากเพราะมีเครื่องแกงหลักคือพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กะปิ เป็นหลัก ส่วนอาหารประเภทน้ำพริกก็มีส่วนประกอบไม่ยุ่งยากมากนักคือพริกชี้ฟ้าเผา หอมแดงเผา กระเทียมเผา ปลาร้า กินแหมกับผักต่างๆ (พริกพิย๋ อะทะรังสี , 2550) ที่ใช้แค่ผัดสดกับผัดต้มส่วนอาหารที่มีต้นทุนสูง เช่น ลาบ แกงฮังเล จะทำกินกันเฉพาะมีเทศกาลสำคัญๆ ส่วนอาหารว่างของคนเมืองคือเหมี้ยงและหนังกวายจี ซึ่งเป็นอาหารต้นทุนไม่สูงแต่หากินยาก คนเมืองจึงไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการซื้อหา ในขณะที่ขนมหวานของท้องถิ่นปัตตานีคนเมืองมักไม่นิยมกินจึงเป็นการประหยัดอีกทางหนึ่ง ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่าการที่อาหารเหนือมีต้นทุนการประกอบอาหารไม่สูงนักก็มีส่วนสำคัญต่อการดำรงวัฒนธรรมการกินของคนเหนือในปัตตานี เนื่องจากอาหารการกินที่มีขายตามร้านค้าในปัตตานีค่อนข้างจะมีราคาสูง ไม่เหมาะ

แก่ชนชั้นที่มีฐานะปานกลาง ยกเว้นในวันสำคัญๆ ที่หมู่ครอบครัวคนเมืองจะพากันออกไปหาอาหารกินกัน สังสรรค์กันตามร้านอาหารต่างๆ ในตัวเมือง

**ข. ปัจจัยด้านสังคม** คนเมืองที่มาตั้งถิ่นฐานในปัตตานีส่วนใหญ่มีการศึกษาพอสมควรคือ มีตั้งแต่ระดับอ่านออกเขียนได้ไปจนถึงการศึกษาระดับสูงๆ เพราะคนเมืองที่อยู่ในปัตตานีมีหลากหลายอาชีพคือตั้งแต่รับจ้างไปจนถึงข้าราชการ พนักงาน และอาจารย์สอนหนังสือในมหาวิทยาลัย การที่คนเมืองเหล่านี้มีการศึกษาจึงมีความรู้เรื่องอาหารพอสมควรคือรู้ว่าอาหารสิ่งใดมีประโยชน์หรือไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งหลายครอบครัวเห็นว่าอาหารท้องถิ่นในปัตตานีหลายประเภทมีไขมันสูงเนื่องจากมีส่วนผสมของกะทิ มีอาหารจำพวกของทอดเยอะก็จะไม่แนะนำให้ลูกหลานกิน (ยกเว้นอาหารบางจำพวก เช่น อาหารที่มีส่วนประกอบของปลาทะเล) ในขณะที่อาหารเหนือจะไม่มีไขมัน ไม่เค็มจัด ไม่เผ็ดจัด เป็นอาหารที่เหมาะสมแก่สุขภาพ ครอบครัวคนเมืองหลายครอบครัวก็นิยมรับประทานอาหารเหนือกินกัน (ยกเว้นอาหารประเภทลาบ แกงฮังเล ยำไก่ เป็นต้น) เพราะเชื่อว่านอกจากรสชาติถูกปากแล้วก็ยังเป็นการบำรุงสุขภาพ เพราะอาหารประเภทมีเครื่องเทศสำคัญๆ เช่น ข่า ตะไคร้ (ทองใบ แก้วปาน, 2550)

นอกจากนี้การที่คนเมืองได้มาตั้งถิ่นฐานอยู่ในปัตตานีก่อนข้างนานพอสมควรนั้นย่อมทำให้เหล่าคนเมืองมีปฏิสัมพันธ์กับคนท้องถิ่นในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการทำงาน พักผ่อน สังสรรค์ จนคนเมืองหลายคนแทบจะกลายเป็นคนในท้องถิ่น การที่คนเมืองเหล่านี้มีบทบาทในสังคมมากขึ้นย่อมนำวัฒนธรรมของตนเองไปเผยแพร่ให้คนท้องถิ่นรับรู้ไม่ว่าจะโดยตรงหรือโดยทางอ้อม เช่น เดียวกัน วัฒนธรรมการกินอาหารของคนเมืองย่อมแพร่หลายตามไปด้วย เช่น การที่มีอาหารเหนือขายตามร้านค้าแผงลอยต่างๆ ย่อมทำให้คนท้องถิ่นมาชิมรสชาติ ซึ่งบางคนก็ชื่นชอบอาหารเหนือหลายประเภท เช่น แคลหมู น้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว น้ำเงี้ยว ดังคำบอกเล่าของคนเมืองหลายคนเกี่ยวกับความนิยมชมชอบอาหารเหนือของคนในท้องถิ่น เช่น “คนที่ชอบทานอาหารเหนือบางอย่าง เช่น แคลหมู แกงฮังเล น้ำพริกอ่อน” (กานดา โสวงษา, 2550) “คนปัตตานีหลายคนชอบกินน้ำเงี้ยว เพราะอร่อยหาทานได้ง่าย” (สายพร ใจมอย, 2550) “คนใต้บางคนชอบกินข้าวซอยไก่เพราะมันเหมือนแกงทางภาคใต้คือมีกะทิ” (วิภา พรหมฉับ, 2550) คนปัตตานีหลายคนชอบน้ำพริกอ่อน จอผักกาดเพราะสงสัยจะอร่อย (อรุณรัศมี ขัตติยะ, 2550)





### หมูเฮาจาวเหนือมาเขาะของกินดีกาด

ในขณะที่เดียวกันการที่คนเมืองหลายคนมีบทบาทโดดเด่นในสังคม เช่น เป็นผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่มอาชีพ หรือแม้แต่การเข้ามาเป็นอาจารย์ในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ที่ถือว่าเป็นบุคคลที่สังคมยอมรับนั้นคนเมืองหลายคนก็พยายามรักษาวัฒนธรรมของตนเองไว้หลายอย่าง (สุภาภรณ์ สุวรรณ โอกาส, 2550) ซึ่งมีผลสำคัญทำให้อาหารการกินของคนเมืองแพร่หลาย เช่น เมื่อมีการจัดงานสังสรรค์ก็จะมีอาหารเหนือบางประเภทเป็นอีกเมนูหนึ่งบนโต๊ะอาหาร หรือเมื่อมีเทศกาลงานอาหารสำคัญๆ ที่จัดในมหาวิทยาลัย ก็จะมีการออกร้านขายอาหารนานาชาติ และหนึ่งในบรรดาอาหารนานาชาตินั้นก็จะมีร้านอาหารเหนือร่วมอยู่ด้วยไม่ว่าจะเป็นข้าวซอยไก่ น้ำเงี้ยว ใส่อั่ว ฯลฯ ซึ่งก็เป็นที่ชื่นชอบของบรรดาคนเมืองในปัตตานี และคนในท้องถิ่น กรณีดังกล่าวจะเห็นได้จากการจัดงานศิลปวัฒนธรรมประจำปีในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ก็จะมีแม่ค้าภาคเหนือนำอาหารเหนือมาขายโดยมีลูกค้ามารอซื้ออยู่เต็มไปหมด ทั้งบรรดาคนเมืองและคนในท้องถิ่น (พรทิพย์ อะทะรังสี , 2550)