

“มะตะปะปุยุด” เรื่องเล่าชุมชนบนจานอาหาร

อาหารเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่ใช้ให้เห็นถึงความสัมพันธ์กับระบบนิเวศและวิถีการดำรงชีวิตของมนุษย์ในแต่ละสังคม การศึกษาอาหารในทางมานุษยวิทยาไม่ได้จำกัดอยู่เพียงปริมาณของการผลิตและการบริโภคเท่านั้น แต่ยังสนใจประวัติศาสตร์ คุณค่าหรือความหมายที่สัมพันธ์กับอาหารการกินของคนภายในชุมชน อาจกล่าวได้ว่า อาหารจานหนึ่งสามารถบอกเล่าวิถีชุมชนหนึ่งได้เป็นอย่างดี ในบทความนี้ผู้เขียนจะบอกเล่าความเป็นชุมชนบ้านปุยุด ตำบลปุยุด อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ผ่านอาหารว่างที่เป็นที่นิยมโดยทั่วไปในสังคมมลายูปัตตานี คือ มะตะปะ โดยทบทวนประสบการณ์การเก็บข้อมูลภาคสนามช่วงเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน 2020 ประกอบกับข้อมูลที่จัดเก็บเพิ่มเติมในเดือนกันยายน 2022 เพื่อทำความเข้าใจคุณค่าและความหมายของมะตะปะที่อยู่นอกเหนือจากเรื่องปากท้องและรสชาติ

“มะตะปะ” เป็นแป้งทอดยัดไส้คาวหรือหวานรูปทรงสี่เหลี่ยม แหล่งกำเนิดของมะตะปะไม่แน่ชัด แต่มีการสันนิษฐานว่าอาหารชนิดนี้แพร่หลายในสังคมวัฒนธรรมตามิล โดยเฉพาะในเมืองเคราลาในทมิฬนาฑู หรือทางตอนใต้ของอินเดียในปัจจุบัน รวมถึงในสังคมวัฒนธรรมเยเมน ในภาษาอาราบิกจะเรียกว่า “مطبق” (มุตาบัก) หมายถึง พับ เนื่องจากลักษณะของมะตะปะเป็นแป้งที่มีการโปะไส้ลงและพับเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม มะตะปะเดินทางเข้ามาในดินแดน Nusantara และคาบสมุทรมลายูผ่านพ่อค้าและแรงงานตามิลมุสลิม โดยเรียกอาหารชนิดนี้ว่า Mutabar (มุตาบาร์) โดยการรวมคำสองคำ ได้แก่ Muta หมายถึง ไข่ และ Bar หมายถึง แป้งปาร์ตตา แสดงให้เห็นถึงวัตถุดิบหลักของอาหารชนิดนี้ (Riantia, 2018) ลักษณะของมุตาบาร์ คล้ายคลึงกับอาหารท้องถิ่นเบงกาลีที่เรียกว่า Mughlai paratha (มุกลัย ปาร์ตตา) (Bora, 2019)

ในบริบทของชุมชนปุยุด มะตะปะเริ่มเป็นที่รู้จักผ่านครูเซ็ง หรือนายแวอุเซ็ง โต๊ะเฮง (ปัจจุบันเสียชีวิต) จนมีคำติดปากของชาวปุยุดเรียกอาหารชนิดนี้ว่ามะตะปะครูเซ็ง แม้ปัจจุบันผู้รับช่วงต่อของกิจการและสูตรจะเป็นลูกสาวคือ นางเสาะ ดะแซสาเมาะ หรือกะเสาะ แต่คนก็ยังนิยมเรียกว่ามะตะปะครูเซ็งอยู่ กะเสาะได้เล่าความเป็นมาของสูตรและร้านว่า “แต่เดิมอาเยาะห์ (พ่อ) เปิดร้านกาแฟอยู่ในเมืองตานี ข้าง ๆ เป็นร้านขายโรตี เจ้าของร้านเป็นคนอินเดียซึ่งแนะนำให้อาเยาะห์รู้จักโรตียัดไส้ แล้วบอกว่าสิ่งนี้เรียกว่ามะตะปะ” (สัมภาษณ์นางเสาะ ดะแซสาเมาะ, 11 ตุลาคม 2020) แต่เดิมมะตะปะของชาวอินเดียจะสอดไส้แกงหรือผัดเนื้อตามรสชาติมาตรฐานของชาวตามิล กระนั้น ครูเซ็งได้พัฒนาสูตรโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและปรับรสชาติให้สัมพันธ์กับรสนิยมและความคุ้นชินของชาวมลายู จนเกิดเป็นมะตะปะสูตรปุยุดขึ้น

มะตะปะสูตรปุยุดแบ่งเป็นไส้หวาน และไส้เค็ม สำหรับไส้หวานจะใช้กล้วยเป็นส่วนผสมหลัก ขณะที่ไส้เค็มจะนิยมใช้เนื้อมดหมักกับเครื่องเทศหลากหลายชนิด กะเสาะให้ข้อมูลว่า “เครื่อง (เทศ) หมักมะตะปะก็เหมือนเครื่องทำซุลา (แกง) ทั่วไป” (สัมภาษณ์นางเสาะ ดะแซสาเมาะ, 11 ตุลาคม 2020) ผู้เขียนได้ลองสอบถามส่วนผสมของเครื่องเทศเหล่านั้นพบว่า มี

ลักษณะใกล้เคียงกับมาซาลา (Masala) ของอาหารอินเดีย โดยมีการปรับเปลี่ยนส่วนผสมของเครื่องเทศบางส่วนและเสริมวัตถุดิบท้องถิ่น เครื่องเทศหมักมะตะปะประกอบด้วย อบเชย กระวาน ยี่หระ หัวหอม กะเทียม พริกไทย กานพลู ดีปลี โป๊ยกั๊ก และผักเกษม ในช่วงแรกจะต้องซื้อวัตถุดิบมาผสมเอง แต่ภายหลังที่มีผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปวางจำหน่ายก็ช่วยแบ่งเบาภาระได้ โดยมีการใช้ผงกะหรี่ทดแทน โดยเฉพาะผงกะหรี่ตรารถไฟที่นิยมในสำหรับอาหารของชาวมลายู

ในฐานะสมาชิกคนหนึ่งของกลุ่มคนปยุต ผู้เขียนคิดเสมอว่ามะตะปะปยุตรูปร่างหน้าตา รวมถึงรสชาติไม่ต่างจากมะตะปะที่ขายในพื้นที่อื่น ๆ จนกระทั่งผู้เขียนได้พบว่ามะตะปะในร้านโรตีสี่ที่เจ้าของร้านหรือคนปรุงไม่ใช่ชาวมลายูแตกต่างจากมะตะปะปยุต ตัวบ่งชี้ที่ชัดเจนที่สุดคือ มะตะปะปยุตไม่ได้เสิร์ฟหรือรับประทานคู่กับอจาต (น้ำจิ้มน้ำส้มสายชู) ผู้เขียนได้สอบถามกะเสาะจึงพบว่า ในอดีตเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มะตะปะถูกจัดให้เป็นอาหารว่างเพื่อเพิ่มพลังงาน โดยเฉพาะในช่วงการถือศีลอดในเดือนรอมฎอน ชาวมลายูมุสลิมจะนิยมดื่มน้ำและกินมะตะปะเพื่อบูกอพอซอ (ละศีลอด) ก่อนไปละหมาดมัฆริบ (เวลาละหมาดช่วงหลังพระอาทิตย์ตก) ด้วยเหตุนี้จึงต้องรวบรัด ไม่เน้นความซับซ้อนในการกิน (สัมภาษณ์นางเสาะ ตะแซสาเมาะ, 11 ตุลาคม 2020) อจาตกับมะตะปะจึงเป็นสิ่งที่ไม่ค่อยพบเห็นในวิถีการกินของชาวมลายู เว้นแต่จะอยู่ร่วมโต๊ะกับอาหารอื่น ๆ ที่ใช้อจาตเป็นน้ำจิ้มเช่นเดียวกัน



เครื่องปรุงมะตะปะปยุตของร้านมะตะปะครูเซ็ง
ที่มา: นิณามิล หะยีชะ (2020)

ระยะแรกร้านมะตะปะในกลุ่มคนปยุตจะมีอยู่เพียงร้านเดียวคือ ร้านมะตะปะ (ของ) ครูเซ็ง การตั้งชื่อร้านสะท้อนให้เห็นการเมืองวัฒนธรรมของอาหารและรสชาติภายในชุมชนได้เป็นอย่างดี ในอดีตคนในชุมชนจะใช้ชื่อพ่อค้าหรือแม่ค้าเรียกตามหลังชื่ออาหาร เพื่อบ่งชี้แหล่งอาหารที่รสชาติดีหรือเป็นที่ยอมรับโดยคนในชุมชน เช่น นาชิกาบูเจ๊ะ (ข้าวยำสูตรเจ๊ะ) โรตีสูวอ (โรตีสูตริซูวอ) โกปีแบจิจิ (กาแฟสูตรแบจิจิ) เป็นต้น ชื่อร้านมะตะปะครูเซ็งก็วางอยู่บนตรรกะนี้ คำ

เรียกชื่อเหล่านี้ไม่ได้เป็นทัศนคติของปัจเจก แต่เป็นการยอมรับโดยทั่วไปของคนในชุมชน และในกรณีของมะตะบะครูเซ็งถูกใช้เพื่อเน้นย้ำถึงความเป็นดั้งเดิม (Originality) ในการรับรู้ของสมาชิกในชุมชน แม้ว่าจะมีร้านมะตะบะเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากภายในชุมชน แต่สมาชิกในชุมชนต่างยอมรับกันโดยทั่วไปว่า มะตะบะครูเซ็งคือมะตะบะเจ้าแรกและสูตรแรกของปยุต

ในอดีตร้านมะตะบะครูเซ็งจะเปิดเฉพาะช่วงเดือนรอมฎอน ภายหลังจากที่มะตะบะสูตรปยุตเริ่มเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ทั้งในชุมชนและจังหวัดใกล้เคียง ทำให้กิจการมะตะบะรุ่งเรืองมากขึ้น อดีตลูกจ้างของร้านครูเซ็งเริ่มออกไปเปิดกิจการเป็นของตัวเอง ช่วงที่ร้านมะตะบะเฟื่องฟูซึ่งไม่สามารถระบุปีได้อย่างชัดเจน เริ่มเกิดคำเรียกแทนสูตรว่า “มะตะบะปยุต” เปรียบเสมือนสัญลักษณ์หรือตราสินค้า (Branding) ที่บ่งชี้ความเป็นชุมชนปยุต (ศูนย์ข่าวอิศรา, 2548) กะเสาะยืนยันกับผู้เขียนว่า “ไม่ว่าใครเลยที่มีคนเปิดร้านมะตะบะเต็มไปหมด ดีเสียอีกที่พวกขอ (พวกเขา) จะได้มีงานทำมีรายได้ แต่ยังไม่สูตรแต่ละร้านมันไม่เหมือนกัน มันไม่เหมือนกันตั้งแต่แป้ง ใส้ ไปจนถึงวิธีปรุงสุก” (สัมภาษณ์นางเสาะ ดะแซสาเมาะ, 11 ตุลาคม 2020) ขณะเดียวกัน เจ้าของร้านแต่ละแห่งเริ่มใช้กลยุทธ์ดึงดูดลูกค้าโดยใช้คำว่า “เจ้าเก่า” ในชื่อร้านแท้จริงการเลือกใช้คำว่าเจ้าเก่าเป็นการเมืองวัฒนธรรมว่าสูตรอาหารที่พบเห็นได้ทั่วไป ด้านหนึ่งเพื่อปกป้องถึงความเป็นเจ้าของสูตรหรือเจ้าของรสชาติดั้งเดิมของอาหารชนิดนั้น ขณะเดียวกันก็ใช้เป็นตัวบ่งชี้ประวัติศาสตร์ของสูตรอาหารและกิจการ



กะเสาะ ผู้สืบทอดสูตรมะตะบะครูเซ็งรุ่น 2
ที่มา: นิฉามิล หะยีชะ (2020)

ไม่มีหลักฐานทางประวัติศาสตร์และความทรงจำของชาวปยุตที่บอกเล่าความนิยมที่เพิ่มขึ้นของมะตะบะ รวมถึงการวิเคราะห์ปัจจัยและสาเหตุที่ทำให้มะตะบะไม่เพียงแค่นั้นเป็นที่นิยมในชุมชนใกล้เคียง แต่เป็นความนิยมในระดับข้ามจังหวัดจนไปสู่ระดับข้ามชาติ (มาเลเซีย) ข้อสันนิษฐานของผู้เขียนคือ ชุมชนปยุตตั้งอยู่บนรอยต่อระหว่างอำเภอเมืองและอำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี บนทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 410 มุ่งสู่จังหวัดยะลา หรือที่คนในพื้นที่เรียก

โดยทั่วไปว่า “ยะลาสายเก่า” การสัญจรไปมาระหว่างปัตตานีและยะลาจึงต้องผ่านชุมชนปยุตเจ็อนไฮนี้้อาจเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้มะตะบะปยุตเริ่มเป็นที่รู้จักโดยคนต่างถิ่นมากขึ้น ขณะเดียวกัน การเดินทางข้ามแดนของแรงงานชาวมลายูในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ไปยังมาเลเซีย (หรืออาจจะเดินทางเพื่อไปเยี่ยมญาติพี่น้อง) ทำให้ผู้เดินทางใช้มะตะบะเป็นอาหารระหว่างการเดินทางหรือของฝากไปยังผู้คนในปลายทาง ซึ่งอาจเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ชาวมลายูในมาเลเซียได้รู้จักมะตะบะสูตรปยุตก็ได้ กระนั้น ยังไม่มีหลักฐานทางประวัติศาสตร์หรือความทรงจำที่บอกเล่าไว้อย่างชัดเจน

การเกิดขึ้นของร้านมะตะบะหลายสิบบ้านมาพร้อมกับมะตะบะสูตรใหม่อีกหลายสิบสูตร ทำให้มะตะบะปยุตที่ในอดีตเป็นอาหารที่ถูกกำหนดรสชาติ (ที่คนภายในชุมชนยอมรับว่าเป็นรสดั้งเดิม) โดยคนไม่กี่คน ได้พัฒนาไปสู่รสชาติที่หลากหลายเพื่อตอบสนองรสนิยมและความสะดวกสบายในการบริโภคมะตะบะที่แตกต่างกันไป บ้างอาจเลือกซื้อในร้านที่คุ้นเคยหรือรสชาติคุ้นชิน บ้างอาจเลือกซื้อในร้านที่อยู่ใกล้ตัวที่สุด ขณะเดียวกัน การกลายเป็นสินค้ามวลชนของมะตะบะได้สร้างวัฒนธรรมการบริโภคเฉพาะตนที่เรียกว่า “เจ้าประจำ” ซึ่งเกิดขึ้นจากความพึงพอใจในรสชาติอันปรารถนาของตน ขณะเดียวกัน ความเป็นเจ้าประจำนี้เองอาจเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้มะตะบะแต่ละสูตรเป็นที่รู้จักโดยคนภายนอกหลากหลายกลุ่มแตกต่างกันไป ความนิยมในมะตะบะไม่ได้จำกัดเฉพาะชาวมลายูมุสลิมเท่านั้น แต่กลายเป็นที่รู้จักโดยคนหลากเชื้อชาติและชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่บริเวณนั้น จนนักวิชาการบางกลุ่มพยายามนิยามว่าเป็น “อาหารสมานฉันท์” (อ้อหมัดสมบูร์น บัวหลวง, 2548 ใน ศูนย์ข่าวอิศรา, อ้างถึงแล้ว)

ท้ายที่สุดแล้ว สูตรมะตะบะจากภูมิปัญญาด้านอาหารของชาวมลายูได้รับการดัดแปลงให้ถูกจริตของชาวมลายูสะท้อนให้เห็นถึงการเดินทางของอาหารที่ไม่เคยหยุดนิ่ง มะตะบะถูกพาไปมีชีวิตใหม่กับผู้คนและวัฒนธรรมที่แตกต่างหลากหลาย นอกเหนือจากภูมิปัญญาในการดัดแปลงวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง หรือรสชาติให้สัมพันธ์กับท้องถิ่นแล้ว มะตะบะยังแสดงให้เห็นถึงการสถาปนาความหมายหรือคุณค่าใหม่ที่แตกต่างออกไปในแต่ละวัฒนธรรม ดังในกรณีของมะตะบะปยุตที่ถูกใช้เป็นอาหารสำหรับการถือศีลอด หรือใช้เป็นของฝากสำหรับผู้เดินทางต่างถิ่น การช่วงชิงอำนาจในการสถาปนารสชาติหรือสูตรดั้งเดิม เป็นต้น เรื่องเล่านี้เป็นส่วนผสมหนึ่งที่ซ่อนอยู่ในแต่ละคำของมะตะบะที่เราอาจไม่เคยสนใจ

ผู้เขียน

นิยามิล หะยีชะ นักวิจัย ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร

รายการอ้างอิง

สัมภาษณ์นางเสาะ ดะแซสาเมาะ, 11 ตุลาคม 2020

ศูนย์ข่าวอิศรา. (2548). "มะตะปะ" อาหารสมานฉันท์-เชื่อมความต่างแห่งชาติพันธุ์. ผู้จัดการออนไลน์.

<https://mgronline.com/south/detail/9480000124860>.

Bora, A. (2019). *From crispy 'parathas' to flavourful 'qormas': Debunking the many myths of Mughlai cuisine*. The Economic Times.

<https://economictimes.indiatimes.com/magazines/panache/>

[from-crispy-parathas-to-flavourful-qormas-debunking-the-many-myths-of-mughlai-cuisine/articleshow/69999426.cms?from=mdr](https://economictimes.indiatimes.com/magazines/panache/from-crispy-parathas-to-flavourful-qormas-debunking-the-many-myths-of-mughlai-cuisine/articleshow/69999426.cms?from=mdr).

Riantia, A. (2018). Food Culture Acculturation of Martabak Cuisine Originally From India to Indonesia. *Jurnal Studi Budaya Nusantara*, 2(1): pp.59-66.