

ขนมจีหรือขนมจีเพชร ขนมจีเป็นขนมที่ยังคงพบได้ในอาหารวันแต่งงานของแขกเจ้าเซ็น ทำจากแป้งข้าวเหนียวชนิดแป้งสดนำมาผัดกับน้ำตาลและหัวกะทิ แล้วนำไปนึ่งให้สุก ก่อนนี้จะทาผิวแป้งด้วยน้ำมันพืชกันไม่ให้แป้งแห้ง หลังจากนั้นจะนำแป้งมาแบ่งเป็นก้อนกลมเล็กและนวดด้วยนิ้วมือแผ่เป็นแผ่นบางๆ เพื่อห่อไส้ที่ทำจากงาดำคั่วผสมน้ำตาลทรายขาว จากนั้นจะนำขนมจีที่ห่อได้แล้วกลบซุกไว้ในผงแป้งข้าวเหนียว (เรียกว่า นวล) อีกครั้งหนึ่งเพื่อกันความชื้น

เคล็ดลับของขนมชนิดนี้อยู่ที่ เวลานวดหรือแผ่แผ่นแป้งเพื่อห่อใส่น้ำตาลงาดำจะใช้น้ำมันพืชละลายผสมกับขี้ผึ้งอย่างดีและมือกันแป้งติด (ในตำรับขนมของหวานวังหลวงว่าใช้ขี้ผึ้งกะทิ) และยังจะทำให้แป้งมีกลิ่นหอมขี้ผึ้งด้วย ส่วนงาดำที่คั่วทำไส้ จะต้องอบด้วยควันเทียน 1 คืน เช่นเดียวกับนวลที่ต้องคั่วให้แห้งและแห้งสนิทรวมทั้งอบด้วยควันเทียนเช่นเดียวกับงาดำ

ขนมจี หรือขนมจีเพชร มีรสชาติหวาน กลิ่นหอม และมีสีขาวนวล มักจัดใส่ภาชนะโถแก้วใสพร้อมโรยด้วยกลีบกุหลาบแดงสดแต่งให้สะดุดตา

ขนมอาป้า หรือ อาป้า ปัจจุบันเป็นขนมของแขกจาม แขกยะวา-มลายู มีลักษณะคล้ายขนมฝักบัว ในตำหรับขนมฯ บอกวิธีทำว่าเอาข่า ตะไคร้ พริกไทย ลูกผักชี มาโขลกให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำมาขยำใส่กับแป้งข้าวเจ้าและแป้งเชื้อจนเข้ากันดี หมักไว้ชั่วคราว เอากล้วยอมขยำให้เหลวเข้ากับแป้งและน้ำตาล หมักแล้วนำไปนึ่งแบบเดียวกับขนมถ้วยฟู กรรมวิธีดังกล่าวแตกต่างไปจากขนมอาป้าในปัจจุบัน

ขนมข้าวหวาน (อิสลาม) เสวย เป็นขนมกินร้อน ในตำหรับขนมฯ ว่าใช้ในงานทำบุญออกบวช เป็นข้าวหุงคลุกน้ำมันเนย ใส่น้ำตาลทราย เนย อบเชย กระวานเทศ กานพลู สับปะรดฝานเป็นชิ้นบางๆ ผลมะตูม (อัลมอนต์) และน้ำหญ้าฝรั่น แล้วนำไปกวนอีกครั้ง

ขนมกัสรูยิกวน (อิสลาม) เสวย ขนมแป้งกัสรูยิกวน (อิสลาม)-เสวย ขนมทั้งสองชนิดน่าจะรับผ่านแขกอินเดีย ปัจจุบันเรียก ซูยี่ ขนมกัสรูยิกวนเรียกว่า ซูยี่แห้ง ขนมกัสรูยิกวนคือ ซูยี่น้ำ ซูยี่ทำจากนมร้อน น้ำมันเนย แป้ง และปะด้ากวนจนแห้ง

ของหวานน้ำสาระบัด (อิสลาม) เสวย เป็นเครื่องดื่มที่ประกอบด้วย ใบสะระแหน่ เทียนข้าวเปลือก กระวานเทศ ห่อผ้าขาวบางต้มน้ำจนเดือด ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วเติมน้ำตาลทราย น้ำหญ้าฝรั่น น้ำมะนาว น้ำแข็ง ใช้กินแก้ลม เครื่องดื่มชนิดนี้ยังทำกันอยู่ในกลุ่มแขกเจ้าเซ็น เรียกว่า *ชะระบัด* แต่มีพริกตำใส่เข้าไปด้วยใช้จิบดื่มในช่วงทำพิธีเดือนมะหะร่า

ในตำราทำอาหารของเปอร์เซีย (Ferough Hekmat, 2000: 170-171) เรียก sharbat หรือ เซอร์เบทในภาษาอังกฤษ กับเครื่องดื่มน้ำผลไม้ผสมน้ำตาลที่ดื่มและหมักหลายเดือนในขวดแก้วทรงสูงผอม ขาระบัตมะนาวเป็นทั้งเครื่องดื่มและยาดับกระหายในฤดูร้อน

ขนมมุดำปะเค็ม (อิสลาม) เสวย ขนมมุดำปะหวาน (อิสลาม) เสวย หมายถึง โรตีมะตะปะที่เราคุ้นเคยในปัจจุบัน เป็นอาหารของแขกอินเดีย

อาหารในงานบุญประเพณีของชาวมุสลิมในกรุงเทพฯ

จากการวิจัย เรื่อง *"อาหารในงานบุญประเพณีที่เกี่ยวกับชีวิตของกลุ่มแขกจาม ยะวาและเปอร์เซียในสังคมไทย" พ.ศ. 2547* พบว่าอาหารที่ใช้ในงานบุญประเพณีที่เกี่ยวกับชีวิต นอกจากอาหารทั่วไปแล้วยังมีอาหารพิเศษที่ทำเฉพาะในบางโอกาส และมีเฉพาะในกลุ่มชน

บุญประเพณีที่เป็นงานมงคล ได้แก่ บุญประเพณีการเกิด การโกนผมไฟ อาถิเกาะห์ พิธีดื่มมัต-อัลกูราน พิธีเข้าสู่ันต์ พบว่าทุกกลุ่มจะทำ ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ เหมือนกันหมด เช่นเดียวกับในงานทำบุญแก้บน (แก้เหนียด) ใช้ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ทุกกลุ่ม ในกลุ่มแขกยะวาจะมีอาหารพิเศษสำหรับแก้บนเรียกว่า อัมบั้ง และ ตะดงดาตา ในบุญฝากท้อง คือ เมื่อตั้งท้องแรกได้ 7 เดือน ชาวยะวาจะกิน สาคุโบ๊ะ (สาคุลวกนํ้าร้อนคลุกกับมะพร้าวขาวขูดและสอด้ด้วยนํ้าตาลปึกหรือนํ้าตาลมะพร้าวท้อใส่กรวยใบตองสดปลายแหลม กลัดด้วยไม้กลัดหัวท้าย แล้วนำไปนึ่งให้สุก จะมีรสชาติหอมหวานและเค็มมะพร้าวปะแล่มๆ)

ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ คือ ข้าวเหนียวมูนกะทิผสมนํ้าหญ้าฝรั่น (saffron) หรือนํ้าขมิ้นผง ส่วนหน้าไก่ที่กินกับข้าวเหนียวเหลือง กลุ่มแขกเจ้าเซ็นจะใช้เนื้อไก่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดลูกเต๋า หอมแดงกระเทียมหั่นเป็นชิ้น นำมาปรุงกับเครื่องแกงและเครื่องเทศชนิดเดียวกับที่ใช้ปรุงแกงมัสมั่นรสชาติออกหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย แต่งหน้าด้วยใบมะกรูดซอยและผักชีสด ส่วนกลุ่มจามและยะวาใช้ *ไกย้าง* หรือ *ไกยั้ง* กินกับข้าวเหนียวเหลือง

ถ้าเป็นงานแก้บน (แก้เหนียด) กลุ่มยะวาเรียกว่า ข้าวเหนียวเหลืองท่วมหัว เพราะใช้ก้นทางใบตองที่มัดปลายรวมกันและจับโคนแยกออกจากกันคล้ายกระโถม แล้วใช้โครงไม้ไผ่ขัดเป็นชั้นๆ เพื่อรองจานข้าวเหนียวเหลืองที่แบ่งออกเป็น 3 จาน วางซ้อนกันบนโครงไม้ไผ่นั้น

ข้าวเหนียวเหลืองกับไก่ทอดหรือไก่ปิ้งชุดนี้ คราวไทยรับมาเป็นอาหารกินในงานเลี้ยง หน้าไก่แบบเจ้าเซ็นก็นำไปประยุกต์ใส่ในกระทงแบ่งทอดที่เรียกว่า *กระทงทอง*

อัมบั้ง หรือ ตุมบั้ง (ข้าวกระทง) เป็นอาหารสำหรับใหญ่ของกลุ่มยะวา ที่ประกอบจากอาหารหลากหลายชนิดมาประดับตกแต่งรวมกันเป็นชุด ประกอบด้วย ข้าวขาว หรือข้าวเหลือง แกงอับบือล อะยัย

(แกงไก่อ้นกะทิ) หรือ แกงกุรหม่า ซอรอนแดง (มะพร้าวคั่วใส่เนื้อ) ผัดชะมาคอแรง (ผัดเครื่องในไก่) มากอดตัน (เนื้อสับใส่มันฝรั่งทอด) กัวละฮาเซ็ม (ผัดเปรี้ยวหวานมะเขือยาว) ตังก๊อ หรือ อิกันกอแรง (ปลาโอหรือปลาทุ่นาทอด)

นอกจากนี้อาจะมีไข่ดาวทอด ปลาไส้ตันทอด ถั่วงอกผัดกับมะพร้าว ปัดจะอั้ง (ผักบุ้งผัดกับถั่วแดง) และแตงกวาสด อาหารชนิดนี้นั้นวิธีการจัด โดยจัดใส่ถาดปูรองด้วยใบตองสดเรียงเป็นวงกลม และนำข้าวมาอัดใส่ภาชนะให้เกิดรูปทรงสูงต่ำแตกต่างกันไป ชั้นล่างปูทับด้วยใบตองสด หากเป็นการจัดในงานมงคล จะอัดข้าวเป็นทรงกรวยสูงคล้ายภูเขา และนำกับข้าวชนิดต่างๆ ดังกล่าวมาตกแต่งประดับรอบๆ อย่างสวยงาม ส่วนงานอวมงคลจะใช้รูปทรงที่เตี้ยกว่า

ในบุญประเพณีแต่งงาน จะมีอาหารพิเศษเฉพาะกลุ่มที่ทำสืบทอดกันมา กลุ่มแขกเจ้าเซ็นมี มะนิค้ำ (ขนมแป้งสาลิวนวดกับน้ำมันเนยและไข่ไก่อ้นมาทอด หรือปิ้ง จากนั้นนำมาบิหรือฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่กระตังใบตองแห้งแล้วราดด้วยน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาลทรายแดงเคี่ยวละลายผสมกับน้ำมันเนย) ขนมจีบ หรือขนมจีบเพชรดังกล่าวมาแล้ว ส่วนแขกยะวาและแขกจามมีการทำ ดาดง-ดาดา หรือรานง-ดาดา (ดาดง หรือ ดานง เป็นขนมแป้งทอดรูปกลมทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งข้าวเจ้าวนผสมกับกะทิ ไข่ไก่ ราดด้วยน้ำเชื่อมที่กวนจากน้ำตาลปีบและน้ำตาลทรายแล้วโรยข้าวตอกคั่ว ดาดา ขนมแป้งทอด ปรงจากแป้งข้าวเจ้า กะทิ ไข่เป็ดหรือไข่ไก่ ผงขมิ้น ผสมกับขิงและรากผักชีที่โขลกละเอียดมีสีเหลือง ราดน้ำเชื่อมแบบดานง บางครั้งจึงจัดสำหรับรวมกันและเป็นที่มาของชื่อดาดง-ดาดา)

ส.พลายน้อย (กระยานิยาย: 2541: 245) บันทึกว่า ชาวปัตตานีมีขนมที่กินในงานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ พิธีเข้าสู่นิต และพิธีนำเรือลงน้ำ 3 ชนิด มีชื่อว่า *ขานม ดาดา โดดอล*

ขานม (kanum) ทำจากข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ขิง ขมิ้น น้ำกะทิ ไข่ไก่ บดละเอียดนำไปทอดในน้ำมัน มีรูปร่างคล้ายขนมผักบัว เวลากินจิ้มกับน้ำตาลเหลว (ลักษณะนี้เหมือนกับขนมดาดาของกลุ่มแขกจามและยะวา)

ขนมดาดา (dadar) ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวเหนียวทอดพับเป็นรูปครึ่งวงกลมหรือสามเหลี่ยม กินจิ้มกับน้ำตาลเหลว

ขนมโดดอล (dodol) เป็นขนมทอด ซึ่งทางสงขลาเรียก "ยาหนม" มี 2 ชนิด โดดอลข้าวเหนียว ใช้แป้งข้าวเหนียวกวนกับน้ำกะทิ น้ำตาลทราย โดดอลข้าวเจ้า ทำจากข้าวเหนียวกวนกะทิกับน้ำตาลโตนด)

บุญประเพณีที่เป็นงานอวมงคล คือ งานศพและงานทำบุญอุทิศให้แก่ผู้ตาย จะพบอาหารพิเศษของแต่ละกลุ่มชัดเจนที่สุด กลุ่มมุสลิมจามเลียง แกงส้มปากหลุม (แกงส้มเขมร) แก้วมาช่วยฝังศพ ส่วนในงาน

บุญคืนแรกเลี้ยง บอบบอเฮย (ข้าวต้มหอย) หรือ บอบบอยวน (ข้าวต้มปลาช่อน) กลุ่มยะวาในคืนแรกเลี้ยง ข้าวเหนียวหัวหงอก (ข้าวเหนียวหนึ่งโรยมะพร้าว น้ำตาล ถั่วดำ) คืนที่ 7 *ปรงอาหารสำหรับ* คืนที่ 40 ทำ อัมปังใส่กระทงแจกแก่แขกให้น่ากลับบ้าน กลุ่มแขกเจ้าเซ็น กิน ข้าวเปียกนม (ข้าวใหม่ใส่นมสดกวนโรยหน้าด้วยน้ำตาลทรายขาว) ส่วนในบุญ 40 วันและบุญได้สำ ทำ ขนมชะหลัว มัสกอด ลุดตีขาวและแดง กะบาบ (เนื้อไก่บ้านหมักกับเครื่องเทศ-พริกไทย หอมแดง กระเทียม ลูกผักชี ยี่ห่วย เกลือ นำไปย่างไฟอ่อนๆ ระหว่างย่างพรมเนื้อไก่กะบาบด้วยหัวกะทิผสมขมิ้น แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ท่อใส่ใบตองสดเป็นทรงกรวยเล็กๆ คำว่า กะบาบ ในภาษาอาหรับและเปอร์เซีย หมายถึง การปรุงอาหารด้วยวิธีปิ้งหรือย่างทุกประเภท)

จะเห็นได้ว่าอาหารในพิธีกรรมของมุสลิมกลุ่มที่มีบทบาทต่อวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยมากที่สุด คือ กลุ่มมุสลิมเชื้อสายเปอร์เซียหรือแขกเจ้าเซ็น เพราะ *ข้าวบุหรี ข้าวเหนียวหน้าไก่แกง ขนมจีบ ขนมชะหลัว มัสกอด ลุดตีขาวและแดง สะหรีม* ที่ยังทำอยู่ในงานแต่งงานและงานบุญอุทิศให้ผู้ตาย ก็คืออาหารที่อยู่ในตำรับอาหารชาววังมาตั้งแต่ต้นรัตนโกสินทร์ ที่เป็นดังนั้นก็เพราะความสัมพันธ์ระหว่างราชสำนักกับกลุ่มผู้นำมุสลิมแขกเจ้าเซ็นที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ดังได้แสดงไว้ในตอนต้น

วัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิมที่ให้อิทธิพลกับอาหารไทย

ปัจจุบันอาหารที่ชาวไทยมุสลิมทุกกลุ่ม ไม่จำกัดว่าจะเป็นมุสลิมจาม ยะวา เจ้าเซ็น อินเดียน และมลายู กินในชีวิตประจำวัน คือ อาหารไทย ส่วนอาหารที่กินในงานเลี้ยง เป็นอาหารแขกที่จัดเป็นสำหรับคาวหวาน สำหรับคาวประกอบด้วยแกง 2 ประเภท ผัดหรือยำหนึ่งอย่าง และเครื่องเคียง แกงที่จัดเข้าสำหรับมักเป็นแกงพิเศษที่เข้าเครื่องเทศ หรือน้ำมันเนยหรือเข้ากะทิ เช่น แกงมัสมั่น แกงกุรหม่า แกงกะหรี่ แกงดาลจา แกงกุรชี แกงเบรียว แกงน้ำมันหรือแกงแห้ง ฯลฯ ส่วนผัดหรือยำในสำหรับมักเป็นอาหารผัดผัดประเภทต่างๆ เครื่องเคียงจะเป็นผักสดจำพวกโหระพา ต้นหอม พริกชี้ฟ้า เรียกว่า *ซัฟยี* (ภาษาเปอร์เซีย แปลว่า ผักสด)

อาหารที่กินคู่กับแกงมักเป็นอาหารประเภทแป้ง เช่น โรตีสี นาน หรือ จาปาตี แต่ส่วนใหญ่มุสลิมไทยนิยมกินข้าวเจ้าที่หุงพิเศษและใส่มีเครื่องเทศต่างๆ เป็นส่วนประกอบเรียกว่า *ข้าวน้ำมัน ข้าวบุเหล้า ข้าวมะเขือเทศ* หรือ *ข้าวถั่ว* นอกจากนี้ก็นิยม *ข้าวหมกไก่* ซึ่งกินกับซूपเนื้อหรือซूपไก่

สำหรับหวานมักจัดคู่กับสำหรับคาว นิยมจัดเป็นจานเดียวกันและนิยมขนมประเภทเครื่องทองเหมือนขนมในงานเลี้ยงของคนไทยทั่วไป อันได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ขนมหม้อแกง สังขยา และมีขนมที่นิยมทำกินเฉพาะกลุ่มของตนเพิ่มเติม เช่น ขาวยะวามีวิธีการหุงข้าวเหนียวผสมข้าวเจ้าจนเนื้อแน่นกลืนเป็นเนื้อเดียวกันแบบที่เรียกว่า *โลเป็ด* และนิยมสีแป้งเป็นสีเขียวโคก ขนมของยะวามักจะโรยมะพร้าว และน้ำตาล

ในงานบุญประเพณีที่เกี่ยวกับชีวิตดังกล่าวแล้วข้างต้น ถึงจะมีอาหารพิเศษซึ่งเป็นสัญลักษณ์หรือ *นิชาหรีด* เพิ่มเติมเข้ามา

อาหารของชาวไทยมุสลิมกลุ่มต่างๆ จึงแบ่งออกได้ดังนี้

1. อาหารที่ปัจจุบันมีในทุกกลุ่ม ได้แก่ ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ข้าวหุงหรือข้าวหมก แกรมมัน แกงกุรหม่า (กุรหม่าเป็นแกงเข้ากะทิที่คู่กันมากับมัน มักปรุงเป็นคู่ แกงกุรหม่าเป็นแกงออกสีเขียวเพราะใช้ พริกขี้ฟ้าเขียว รากผักชี ใบผักชีและใบสะระแหน่ เครื่องแกงเหมือนมัสมั่นแต่ออกรสเปรี้ยว คำว่า “กุรหม่า” มาจากชื่อเรียกของผลอินทผาลัม แต่เดิมมีผลของกุรหม่าดิบหรือสุกเป็นส่วนประกอบในการปรุง ทำให้แกงมีรสอมเปรี้ยวและมีสีอมเขียว แกงกุรหม่ามีสองชนิด คือ กุรหม่ากะทิ กับกุรหม่าน้ำมัน แต่เดิมแกงกับเนื้อไก่ แพะ แกะ) แกงเปรี้ยว (แกงเนื้อกับถั่ว แยกเจ้าเซ็น เรียกแกงดาลจา เพราะคำว่า ดาล หรือดาลจา หมายถึง ถั่ว แกงชนิดนี้ใช้เนื้อแพะ หรือเนื้อแกะ จึงมีส่วนผสมของใบสะมะหุญ ขาวยะวาเรียกใบกะหรี ซึ่งจะมีกลิ่นฉุนจัดเพื่อดับคาวจากเนื้อสัตว์) แกงกะหรี ก้วยเตี่ยวแกง (ก้วยเตี่ยวแยกเป็นอาหารที่รับจากมุสลิม ยูนนาน ที่เราเรียกว่าข้าวซอย แต่แปลงเครื่องปรุงจากผักกาดดอง เป็นถั่วงอกสด เต้าหู้ซอย ไข่เป็ดดิบ) กล้วยทอด (กล้วยแยก) ขนมหาดดา

2. อาหารที่มีเฉพาะกลุ่ม

กลุ่มมุสลิมเชื้อสายจาม - ชูลอจู บอบอซาแด็ก อาปา อาปมัจมแกงกะหรี ขนมหัก บอบอเฮย บอบอวยวน แกงปากหลุม

กลุ่มมุสลิมเชื้อสายยะวา - โลเป็ด (ขนมหัดจากข้าวเหนียวผสมข้าวเจ้าห่อด้วยใบตองมัดจนแน่น แล้วนำไปต้มเหมือนข้าวต้มน้ำวุ้น) สะเม็น (การหุงข้าวด้วยน้ำมันถั่ว) แกงรอต๊ะ แกงป็นตัง (แกงปลา โดยเฉพาะปลาโอหรือปลาทูน่ามีเครื่องปรุงหอมชอย กระเทียมชอย พริกชอย ตะไคร้ชอย และขมิ้นชอย) แกงส้มไข่ไก่ และ ปะจารี (เครื่องเคียงปรุงจากตับประดหรือมะเขือยาว) เต็มเป (ถั่วเหลืองหมัก) หล่อนตอง (ข้าวต้มที่มัดแน่นในกรวยใบตองเวลากินต้องหันเป็นชิ้นพอคำกินคู่กับแกงรอต๊ะ) แกงสุมัน (คล้ายแกงเหลืองภาคใต้) ข้าวผัดยะวาหรือยะว้อ ขนมหะลือ (ขนมปรุงจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลและน้ำใบเตยหอยดลงพิมพ์ก่อนนำไปผิง มีลักษณะคล้ายขนมครกสิงคโปร์) ขนมหูลูป้อน (คล้ายขนมต้ม ใส่มะพร้าวคลุกน้ำตาลมะพร้าว) ขนมหูดีซัด (ข้าวเหนียวสีโศกหน้าสังขยา) ขนมหัดแดง (คล้ายข้าวเหนียวเปียกแต่น้ำตาลมะพร้าว) ขนมหัดขาว (คล้ายขนมปลากิม) ข้าวเหนียวหัวหงอก ขนมหานาหารี (คล้ายตะโก้ แต่ใส่ในเป็นกล้วย) สลัดแยกหรือสลัดอินโด สะเต๊ะ (เนื้อสัตว์หมักเครื่องเทศผสมขมิ้นปิ้งย่าง) อะป้า อัมบิง ขนมหาคูโบ๊ะ

กลุ่มมุสลิมเชื้อสายมลายู - อาปา สะเต๊ะเนื้อ ข้าวปัดหรือคัมปัด สลัดแยก

กลุ่มมุสลิมเชื้อสายอินเดีย - โรตีมะตะบะ

แยกเจ้าเซ็น - กะباب หุ้ม ขนมหะลัว ขนมหุดตี สลิม สะลิส้าน้ำขิง มะนิดา ข้าวเปียกนม ขนมหัดทอด น้ำชะระบัต และน้ำขิงปรุงอย่างเทศ

หากจะสรุปอาหารมุสลิมกลุ่มต่างๆ ที่ครัวไทยรับถ่ายทอดมาและผสมผสานอยู่ในวัฒนธรรมอาหารของไทยอาจสรุปได้ดังนี้

1. วัฒนธรรมการกินข้าวเป็นสำหรับควา-หวาน มีผ้าปูลาดรองสำหรับและการเปียข้าวด้วยนิ้วสามนิ้วของราชสำนักและชนชั้นสูงน่าจะได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมแบบเปอร์เซียเพราะเป็นวัฒนธรรมของชนชั้นสูงเช่นเดียวกัน ในปัจจุบันกลุ่มมุสลิมที่ธนบุรีก็ยังเปียข้าวแบบนี้อยู่
2. การหุงข้าวเจ้าแบบพิเศษที่มีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบสำคัญคือ ลูกเฮลหรือลูกกระวานเทศและหญ้าฝรั่น (saffron) คลุกเคล้าแต่งสีและกลิ่น และใช้น้ำมันเนยรดเมล็ดข้าวที่หุงแล้ว วิธีการนี้เป็นของเปอร์เซียและอาหรับที่ครัวไทยรับผ่านมาจากกลุ่มเจ้าเซ็น แต่เนื่องจากหญ้าฝรั่นเป็นของหายากและราคาแพงครัวไทย จึงเปลี่ยนมาใช้ผงขมิ้นแบบอินเดียและมลายูซึ่งสามารถปลูกได้ในประเทศไทยแทน
3. การหุงข้าวเหนียวมัดห่อใบตองจนแน่นแล้วนำไปต้มจนเนื้อแน่นกลืนเป็นเนื้อเดียวกัน เป็นกรรมวิธีหุงข้าวเหนียวแบบยะวาที่เรียกว่าโลเป็ด กรรมวิธีนี้ให้อิทธิพลในการทำขนมเหนียว ขนมข้าวต้มน้ำวัน และข้าวต้มจิ้มของไทย
4. แกงข้นเข้ากะทิใส่เครื่องแกงพริกขิงและเครื่องเทศของไทย เช่น แกงพะแนง แกงมัสมั่นน่าจะรับผ่านกลุ่มมุสลิมหลายกลุ่ม ทั้งเปอร์เซีย อินเดีย มลายู แกงของเปอร์เซียนิยมใช้น้ำมันเนย และเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอมอ่อนจำพวกลูกผักชี ยี่หระ กระวาน ดอกจันทร์ อบเชยป่น และใส่หญ้าฝรั่น ส่วนแกงของอินเดีย มลายู จามจะใช้เครื่องเทศหนักกว่ากับใช้กะทิ
5. เนื้อสัตว์หมักเครื่องเทศปิ้งที่เรียกว่า สะเต๊ะ ครัวไทยรับผ่านทางกลุ่มยะวา-มลายูซึ่งรับอิทธิพลอาหารกลุ่มปิง-ย่าง ที่เรียกว่ากะبابของพวกอาหรับ-เปอร์เซีย
6. เครื่องเคียง ที่เรียกว่า อาจาต อันประกอบด้วย แตงกวาซอย หอมแดงซอย พริกชี้ฟ้า ครัวไทยได้รับมาแต่ซอยแตงกวาเป็นชิ้นบางๆ ปูรสรสออกเปรี้ยวหวานตามรสแบบไทย ต่างจากอาจาตของแขกที่มีรสหวาน
7. การใช้หอมเจียวโรยหน้าขนมและอาหารของไทยน่าจะได้รับอิทธิพลมาจากอาหารแขก สังเกตว่าในตำรับอาหารแขกเปอร์เซียเดิมนิยมใช้ผงอบเชย หรือเมล็ดอัลมอนด์หรือถั่วต่างๆ โรยหน้า อาหารของครัวแขกในไทยมักจะเปลี่ยนเป็นหอมเจียวแทน เช่น ขนมหม้อแกง (ขนมกุมภมาศ) ข้าวแขก ก้วยเตี่ยวแกง (แขก) ซึ่งถ้าเป็นข้าวซอยซึ่งรับผ่านทางมุสลิมฮ่อจะใช้กะเทียมและพริกน้ำมันแทนหอมแดง
8. ขนมกวนของไทยหลายชนิดน่าจะได้รับอิทธิพลวิธีทำขนมกวนของมุสลิม โดยเฉพาะกลุ่มแขกเจ้าเซ็น ส่วนขนมกวนใส่หน้ากะทิ หรือโรยมะพร้าวน่าจะรับผ่านทางกลุ่มยะวา-มลายู
9. การใช้น้ำลอยดอกไม้ออบควันเทียนปรุงแต่งกลิ่นขนมเป็นกรรมวิธีที่ไทยรับจากกลุ่มเจ้าเซ็นซึ่งนิยมใช้น้ำกุหลาบและน้ำดอกไม้มะลิในการทำขนมและเครื่องดื่ม

ปัจจุบันอาหารของแขกกลุ่มต่างๆ ในตำรับกับข้าวไทยได้ผสมผสานกันจนแยกได้ยากว่าเป็นของกลุ่มใด ทั้งนี้เป็นเพราะได้ถูกประยุกต์และแปลงรสให้เข้ากับลิ้นของคนไทย สิ่งที่เหลืออยู่และแสดงลักษณะเฉพาะของความเป็นอาหารแขกคือ กลิ่นฉุนของเครื่องเทศ ส่วนขนมต่างๆ ก็รับถ่ายทอดกันไปมาจากขนมกวนที่หวานเจี๊ยบค่อยๆ ลดความหวานลง จนกลายเป็นขนมไทยที่หวานมันเค็มและมีกลิ่นหอม จะเห็นได้ว่า ความหลากหลายของอาหารแขกกลุ่มต่างๆ ได้นำมาซึ่งความเอร็ดอร่อย เพิ่มเติมรสชาติให้กับครัวไทย แต่เหนืออื่นใดต้องยอมรับว่าความใจกว้าง ความสามารถในการรู้จักเลือกรับ ผสมผสานและปรุงแต่งรสอาหารของคนไทยเป็นศิลปะทางวัฒนธรรมที่ทำให้อาหารไทยมีชื่อเสียงก้องโลก

รายการอ้างอิง

- กฎหมายตราสามดวง เล่ม 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภา, 2505.
- กรรณิการ์ จุฑามาศ สุมาลี. ยะวา-ชาวในบางกอก. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและมูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2541.
- กาญจนาคนันท์. ภูมิศาสตร์วัดโพธิ์ เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: รวมสาส์น, 2517.
- งานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทย ใน พระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี พ.ศ. 2425. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ต้นฉบับ, 2543.
- ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. ภาพยนตร์เครื่องควาหวาน ภาพยนตร์นิราศแรมรสร้าง. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.
- ดิเรก กุลสิริสวัสดิ์, ผู้แปล. สำเนาเกษัตริย์สุลัยมาน. กรุงเทพฯ: มติชน, 2545.
- ดาซาร์ด, บาทหลวง. สันต์ ท. โกมลบุตร, ผู้แปล. จดหมายเหตุการเดินทางสู่ประเทศสยาม. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ, 2541.
- น. ณ ปากน้ำ. “ขุนนางแขกสมัยกรุงศรีอยุธยา” ใน วารสารเมืองโบราณ. 17 (มกราคม-มีนาคม 2534): 61-67.
- ประชุมพงศาวดาร ฉบับหอสมุดแห่งชาติ เล่ม 5. กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2507.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. ตำราแม่ครัวหัวป่าก์. กรุงเทพฯ: คลังวิทยา, 2501.
- พระจักรพรรดิพงศ์ (จาด). พระราชพงศาวดารกรุงศรีอยุธยา. กรุงเทพฯ: คุรุสภา, 2504.
- ยิ้ม ปันทางกูร. ประชุมหมายรับสั่ง ภาค 2 สมัยกรุงรัตนโกสินทร์. กรุงเทพฯ: คณะกรรมการพิจารณาและจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์ สำนักนายกรัฐมนตรี, 2525.
- เรื่องศักดิ์ ดำริห์เลิศ. ประวัติศาสตร์บ้านครัวและการต่อต้านทางวัฒนธรรมของชาวชุมชน. กรุงเทพฯ: อรุณการพิมพ์, 2546.
- ลาลูแบร์. จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม. สันต์ ท. โกมลบุตร ผู้แปล. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ศรีปัญญา, 2548.
- วินัย พงศ์ศรีเพียร (บรรณาธิการ). คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม เอกสารจากหอหลวง. กรุงเทพฯ: คณะกรรมการชำระประวัติศาสตร์ สำนักราชเลขาธิการนายกรัฐมนตรี, 2534.
- วิบูล วิจิตรวาทการ. แผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์. กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์บุ๊คส์, 2544.
- ส.พลายน้อย (นามแฝง) กระจานียาย. กรุงเทพฯ: มติชน, 2541.
- สารานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน 4 (2512-2513): 2272.

สุกัญญา สุจนายาและคณะ. รายงานวิจัยเรื่อง “อาหารในงานบุญประเพณีที่เกี่ยวกับชีวิตของกลุ่มแขกจาม
ชาวและเปอร์เซียในสังคมไทย” ทุนวิจัยคณะอักษรศาสตร์เพื่อเฉลิมฉลองในวโรกาสสมเด็จพระเทพ
รัตนราชสุดาฯ ทรงเจริญพระชนมายุ 48 พรรษา ปี พ.ศ. 2547.

สุรเสียงมงคลการ, คุณหญิง. ตำหรับขนมของหวานวังหลวง. กรุงเทพฯ: ศิลปาบรรณาการ, 2483.

Hekmat, Ferough. *The Art of Persian Cooking*. Tehran: Azin, 2000.

อัตลักษณ์ทางภาษาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานี

อาจารย์ ดร.บุรีดา หะยียะโกะ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาภาษามลายู ภาควิชาภาษาตะวันออก
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย คือ ศึกษาอัตลักษณ์ทางภาษาของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานี อันเป็นผลจากการเลือกใช้ภาษาตามสถานการณ์การใช้งานและทัศนคติของผู้ใช้ภาษาต่อภาษานั้นๆ ด้วยแนวคิดด้านภาษาศาสตร์สังคม กลุ่มผู้บอกภาษาคือกลุ่มสตรีมลายูปาตานี จำนวน 30 คน มีอายุระหว่าง 20-50 ปี วิธีการเก็บข้อมูลใช้วิธีการสัมภาษณ์โดยได้จัดเตรียมคำถามเพื่อนำไปสู่การพูดคุยและสนทนาประเด็นปัญหาด้านสังคมและศาสนาอิสลาม ทั้งทางตรงและทางอ้อม คำถามสำหรับงานวิจัยที่เตรียมไว้มีทั้งหมด 30 คำถาม เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสังเกตลักษณะการใช้ภาษา นอกจากนี้ยังได้สังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม โดยกำหนดสถานการณ์การใช้ภาษาไว้ 3 สถานการณ์ คือ 1) พูดคุยเรื่องเกี่ยวกับศาสนา 2) สื่อสารในชีวิตประจำวัน และ 3) ติดต่อกับหน่วยงานราชการ

จากการวิจัยมีข้อค้นพบดังนี้ คือ ปัจจัยด้านสถานการณ์ทั้งสามสถานการณ์ ภูมิหลังทางสังคมของผู้ใช้ภาษา ผู้รับสารและผู้ส่งสาร (คู่สนทนา) มีผลต่อการเลือกใช้ภาษาของสตรีมลายูปาตานี คือ ขณะพูดคุยเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับศาสนาอิสลาม สตรีมลายูปาตานีจะเลือกใช้ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาหลักโดยมีคำศัพท์และสำนวนภาษามลายูกวาง ภาษาอาหรับและภาษาไทยผสมบ้างเล็กน้อย ส่วนการสื่อสารในชีวิตประจำวัน สตรีมลายูปาตานีจะเลือกใช้ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาหลัก โดยจะสลับหรือผสมผสานกับภาษาไทย แต่ถ้าติดต่อกับหน่วยงานราชการ หากเจ้าหน้าที่สามารถพูดมลายูปาตานีได้ พบลักษณะการใช้ภาษาแบบทวิภาษา คือ ใช้ทั้งภาษามลายูปาตานีและภาษาไทย แต่หากว่าเจ้าหน้าที่พูดภาษามลายูปาตานีไม่ได้ สตรีมลายูปาตานีก็จำเป็นต้องเลือกใช้ภาษาไทยแม้บางท่านพูดภาษาไทยสำเนียงมลายู

ผลการศึกษาด้านอัตลักษณ์ทางภาษาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานีแสดงให้เห็นว่าชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานีมีอัตลักษณ์ทางด้านภาษาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ คือ มีลักษณะการใช้ภาษาแบบทวิภาษา (bilingual) กล่าวคือ สามารถพูดได้ทั้งภาษามลายูปาตานีและภาษาไทย ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงได้พบลักษณะของการใช้ภาษาแบบสลับภาษา (language switching) ระหว่างภาษามลายู

ปาดานี้กับภาษาไทย นอกจากนี้ ยังพบลักษณะการการใช้ภาษาแบบผสมภาษา (language mixing) ซึ่งเป็นการผสมผสานของคำ ในภาษามลายูปาดานี มลายูกลาง ไทย และอาหรับ จากผลการศึกษาสรุปได้ว่า อັตลักษณ์ทางภาษานี้ถูกหล่อหลอมมาจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมอันเกิดจากกระบวนการเชื่อมโยงของปัจจัยทางประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ กลุ่มชาติพันธุ์ การเมือง สังคม และศาสนา

บทนำ

ภาษามีบทบาทสำคัญในการบ่งบอกถึงอັตลักษณ์ของปัจเจกบุคคลและสังคมหนึ่ง ๆ บ่งบอกถึงอັตลักษณ์ของชาติพันธุ์ ภาษาแสดงอັตลักษณ์ของผู้ใช้ภาษาที่สัมพันธ์กับชีวิตจริง ภาษาใดก็ตามที่ถูกใช้โดยมนุษย์ ย่อมแปรเปลี่ยนไปตามเวลาและสถานที่อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ซึ่งแสดงให้เห็นพัฒนาการทางด้านวัฒนธรรมในสังคม ภาษาที่ยังไม่ตายย่อมเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ อดีตภาษามลายูปาดานีภาษาเดียวอาจเป็นตัวแสดงอັตลักษณ์ทางภาษาของชาวมลายูปาดานีแต่ปัจจุบันอັตลักษณ์นี้อาจเปลี่ยนแปลงไป

ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาดานีมีลักษณะที่แตกต่างจากประชาชนชาวไทยในภาคอื่นๆ ในหลายประการและที่สำคัญชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาดานีประกอบขึ้นจากวัฒนธรรมหลายสายทั้งวัฒนธรรมมลายู วัฒนธรรมไทยและวัฒนธรรมอิสลามกลายเป็นอັตลักษณ์ที่ถูกหล่อหลอมมาจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมอันเกิดจากกระบวนการเชื่อมโยงของปัจจัยทางประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ กลุ่มชาติพันธุ์ การเมือง สังคม และศาสนา

งานวิจัยนี้ผู้เขียนมุ่งวิเคราะห์ให้เห็นถึงอັตลักษณ์ทางภาษาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาดานี ตามการใช้งานและทัศนคติของผู้ใช้ภาษาต่อภาษานั้นๆ ด้วยแนวคิดด้านภาษาศาสตร์สังคม (Sociolinguistics) เพื่อให้ชาวไทยทุกหมู่เหล่าเข้าใจในอັตลักษณ์ความเป็นตัวตนของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาดานี ไม่กีดกันและไม่หวาดระแวง ไม่ว่าเขาเหล่านั้นจะใช้ภาษาใด เพราะนั่นคือ อັตลักษณ์หรือตัวตนของเขาที่ถูกหล่อหลอมมาจากปัจจัยต่างๆ ทางประวัติศาสตร์ สังคม การเมือง ศาสนาและวัฒนธรรม

การเข้าใจในอັตลักษณ์ที่ถูกหล่อหลอม ซึ่งเป็นการผสมผสานและบูรณาการอย่างเหมาะสมระหว่างภาษาและวัฒนธรรม มลายูกลาง มลายูปาดานี อาหรับ อิสลามและไทย ตามบริบทหรือกาลเทศะ ซึ่งขับเคลื่อนไปอย่างลงตัว จะทำให้เข้าใจลักษณะตัวตนและสังคมของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาดานีในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการแก้ปัญหา ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างสมานฉันท์ อันจะยังผลให้ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาดานีในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้อยู่ในแผ่นดินไทยด้วยความสงบสุข

ความสำคัญของการวิจัย

ชาวไทยเชื้อสายมลายูปาดานีมีประวัติศาสตร์ความเป็นมา ภาษา ศาสนา และวัฒนธรรมต่างจากประชาชนส่วนอื่นๆ ของประเทศ ดินแดนสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ตลอดจนบางส่วนของจังหวัดสงขลา

เคยเป็นดินแดนของรัฐมลายูอิสระรัฐหนึ่ง คือ รัฐมลายูปาตานี เคยเป็นส่วนหนึ่งของโลกมลายู เคยเป็นพลเมืองของรัฐมลายูปาตานี จึงมีความคล้ายคลึงผูกพันและเชื่อมโยงกับโลกมลายูมาก แต่ปัจจุบันชาวมลายูปาตานีถูกแยกออกจากโลกมลายูด้วยปัจจัยทางการเมืองและได้มาเป็นส่วนหนึ่งของประเทศไทย คือ บริเวณจังหวัดปัตตานี ยะลาและนราธิวาส และบางส่วนของจังหวัดสงขลา มีพรมแดนติดกับประเทศมาเลเซีย แม้ชาวมลายูปาตานีได้เปลี่ยนสถานภาพเป็นชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานีมาเป็นเวลานานแล้ว อย่างไรก็ตาม ชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานี ยังคงรักษาวัฒนธรรมประเพณี ความศรัทธาและความเชื่อในศาสนาอิสลามตลอดจนประเพณีและวิถีชีวิตแบบมลายูมุสลิมที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองยังคงให้ปรากฏจนทุกวันนี้ อย่างไรก็ตามการมีการสัมผัสกันของวัฒนธรรมและภาษา (cultural and language contact) ได้ทำให้อัตลักษณ์บางอย่างโดยเฉพาะอัตลักษณ์ด้านภาษาและวัฒนธรรมแบบมลายูได้ถูกผสมผสานเข้ากับกลุ่มชนในพื้นที่ใหม่และสภาพแวดล้อมใหม่ กล่าวคือ ประเทศไทย สังคมไทย วัฒนธรรมไทย ระบบการศึกษาภาคบังคับของไทยที่ใช้ภาษาประจำชาติ คือ ภาษาไทยในการสื่อสารและใช้เป็นสื่อในการเรียนการสอน จนได้รับการหล่อหลอมและหลอมรวมเป็นอัตลักษณ์ใหม่ที่โดดเด่นจากวัฒนธรรมหลายสายของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานี สืบเนื่องจากชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานีอาศัยอยู่ในสภาพแวดล้อมและบริบททางสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมเช่นนั้น ภาษามลายูปาตานีจึงได้รับอิทธิพลจากภาษารอบข้าง งานวิจัยชิ้นนี้จึงต้องการวิเคราะห์ลักษณะการใช้ภาษาและการเลือกใช้ภาษาของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานี โดยเลือกกลุ่มสตรีมลายูปาตานีเป็นกรณีศึกษา เพื่อวิเคราะห์ปรากฏการณ์การใช้ภาษาของสตรีมลายูปาตานี ใน 3 สถานการณ์ คือ 1) พูดคุยเรื่องเกี่ยวกับศาสนา 2) สื่อสารในชีวิตประจำวัน และ 3) ติดต่อกับหน่วยงานราชการ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาและเข้าใจในอัตลักษณ์ทางภาษาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานี
2. สังเกตการณ์การใช้ภาษาและการเลือกใช้ภาษาใน 3 สถานการณ์ คือ พูดคุยเรื่องเกี่ยวกับศาสนา สื่อสารในชีวิตประจำวัน และติดต่อกับหน่วยงานราชการ
3. เพื่อให้เห็นลักษณะการใช้ภาษาแบบทวิภาษา คือ การสลับภาษา ระหว่างภาษาไทยกับภาษามลายูปาตานี และลักษณะการปนภาษา ซึ่งเป็นการปนหรือผสมภาษา จากภาษามลายูปาตานี มลายูกลาง ภาษาอาหรับและภาษาไทยของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานี

วิธีการดำเนินงานวิจัย

1. ดำเนินงานวิจัยภาคสนาม

ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยภาคสนามเพื่อเก็บข้อมูลการสนทนาของกลุ่มผู้บอกภาษา ข้อมูลที่เก็บได้จะแสดงปรากฏการณ์การเลือกใช้และการใช้ภาษาของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานี

การวิจัยภาคสนามได้ดำเนินการในจังหวัด ปัตตานี ยะลา และนราธิวาสตั้งแต่เดือน เมษายน-พฤษภาคม 2551 โดยพบปะและสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาและบันทึกจากการสังเกตโดยมีส่วนร่วม (participation) และไม่มีส่วนร่วม (observation) ในหน่วยงานราชการ เพื่อให้งานภาคสนามดำเนินไปอย่างราบรื่น ผู้วิจัยใช้วิธีปฏิสัมพันธ์ทางสังคม ซึ่งเป็นวิธีเดียวกับที่ใช้โดย Milroy (1980) โดยได้เลือก สตรีมลายูปาตานีจำนวน 30 คนเป็นผู้บอกภาษา ซึ่งจะพิจารณาปัจจัยต่างๆ ดังต่อไปนี้

เพศ: ผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งหมดเป็นเพศหญิง

อายุ: ช่วงอายุระหว่าง 20-50 ปี

อาชีพ: ผู้บอกภาษามาจากสาขาอาชีพต่างๆ เช่น ครูสอนศาสนา ครูสายสามัญ พนักงานราชการ แม่ค้า แม่บ้าน และนิสิตนักศึกษา

การศึกษา: ผู้บอกภาษามีประวัติด้านการศึกษาที่หลากหลาย เช่น การศึกษาด้านศาสนาอิสลามในระดับพื้นฐานจนถึงระดับสิบ หรือระดับสูงสุด ในขณะที่ระดับการศึกษาทางสายสามัญจะมีตั้งแต่ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จนถึงระดับอุดมศึกษา

พบว่าวิธีการดำเนินการดังกล่าวข้างต้นได้ช่วยผู้วิจัยเก็บข้อมูลภาคสนามได้อย่างราบรื่น งานวิจัยภาคสนามถือเป็นหัวใจของการเก็บข้อมูล เพื่อให้ได้ทราบถึงลักษณะเฉพาะในการใช้ และการเลือกใช้ภาษาของผู้ใช้ภาษา

2. คำถามและแบบสอบถาม

ผู้วิจัยใช้คำถามที่เตรียมไว้จำนวน 30 คำถาม เพื่อนำไปสู่การพูดคุยและสนทนาประเด็นปัญหา ด้านสังคมและศาสนาอิสลาม ทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยหวังว่าผลการวิจัยนี้ สามารถแสดงให้เห็นภาพในเชิงปริมาณและคุณภาพของการเลือกใช้และการใช้ภาษาใน 3 สถานการณ์ที่แตกต่างกันดังกล่าว ดังระบุไว้ในวัตถุประสงค์ ในหมู่สตรีไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานีในภาคใต้ของไทยที่มีภูมิหลังทางสังคมแตกต่างกัน อันจะสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ทางภาษาของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานี

คำถามสำหรับงานวิจัยที่เตรียมไว้ทั้งหมด 30 คำถาม จำแนกออกเป็น 2 ส่วน ดังต่อไปนี้

- ก. ประวัติความเป็นมาทางสังคมของผู้บอกภาษา คำถามที่ปรากฏในส่วนนี้ อาทิ ชื่อ ภูมิลำเนา อายุ การศึกษา อาชีพ และภาษาที่ใช้ในครอบครัว (คำถามที่ 1-5)
- ข. คำถามด้านสังคมในมุมมองของศาสนาอิสลาม (คำถามที่ 6-30) สำหรับส่วนนี้ ผู้วิจัยได้เสนอประเด็นปัญหาที่หลากหลาย เช่น หลักการต่างๆ ในศาสนาอิสลาม วิธีการสอนลูกในแนวทางของศาสนาอิสลาม การปฏิบัติศาสนกิจที่เป็นข้อปฏิบัติในศาสนาอิสลาม การประกอบกิจวัตรประจำวัน และการติดต่อกับหน่วยงานราชการ

ตัวอย่างคำถาม

- ท่านสอนอัลกุรอานและความรู้ทางศาสนาแก่ลูกด้วยตนเองหรือไม่
- ท่านมีวิธีการอบรมให้ลูกๆ ปฏิบัติตามหลักการอิสลามอย่างไร เช่น การละหมาด การถือศีลอด และการคลุมฮีญาบ
- ท่านเดินทางบ่อยหรือไม่และเมื่อท่านเดินทางท่านกระทำการละหมาดอย่างไร
- ท่านพูดไทยได้หรือไม่ ถ้าพูดไม่ได้เมื่อไปติดต่อกับหน่วยงานราชการท่านทำอย่างไร

3. ผู้วิจัยได้บันทึกเสียงและถ่ายถอดบทสนทนา (transcription) ที่ได้สนทนากับผู้บอกภาษาโดยใช้ สัทอักษรสากลของ IPA (The International Phonetic Association) และใช้ตัวอักษรไทยที่ราชบัณฑิตยสถานได้กำหนดให้ใช้เขียนภาษามลายูปาตานีอักษรไทยในการบันทึกบทสนทนาของผู้บอกภาษาทั้ง 30 คน เพื่อใช้เป็นข้อมูลสำหรับการวิจัยลักษณะการใช้ภาษาและการเลือกใช้ภาษาของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาตานีในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ วิธีการเก็บข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลจากภาษาพูดลักษณะนี้ Sankoff (1972: 49) เสนอว่าเป็นสิ่งสำคัญ และได้แสดงความคิดเห็นไว้ว่า

"It would be necessary to follow the type of methodology pioneered by Gumperz in working close with informants in the analysis of recordings of conversation in which they actually participated. Such methods are well worth the time and effort involve"

Sankoff, 1972: 49)

4. วิเคราะห์ข้อมูล

วิธีวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้ใช้แนวคิดทางภาษาศาสตร์สังคม (Sociolinguistics) ของ Labov (1972) เพื่อวิเคราะห์ลักษณะการใช้ภาษา คำศัพท์และสำนวนที่ผู้ใช้ภาษาเลือกใช้ ตลอดจนลักษณะการใช้ภาษาแบบสลับภาษาและผสมภาษา และแนวคิดแบบวาทกรรมในแง่โครงสร้างชั้นข้อมูล (discourse analysis of thematic structure) โดยใช้รูปแบบของ Sanat Mohd Nasir (1997) เพื่อวิเคราะห์ตำแหน่งการเกิดลักษณะการสลับภาษาและการปนภาษาในแง่ของโครงสร้างชั้นข้อมูล ลักษณะการใช้ภาษาที่พบในแต่ละสถานการณ์จะนำมาประเมินและแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ทางภาษาของสตรีมลายูปาตานี

แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย

งานวิจัยนี้ใช้แนวคิดทฤษฎีทางภาษาศาสตร์สังคมของ Labov (1972) โดยได้รวบรวมข้อมูลด้วยการให้ความสำคัญกับความหลากหลายทางภาษาที่เป็นเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ทางภาษาของสังคมนั้นๆ

การวิจัยในประเด็นการใช้และการเลือกใช้ภาษาในกลุ่มสตรีมลายูปาตานีและชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูปาตานีโดยรวมนี้จะตั้งอยู่บนพื้นฐานของกรอบทฤษฎีที่ได้ประยุกต์แล้ว กล่าวคือ

ให้ความสำคัญต่อประเด็น หน้าทีของภาษา ของ Halliday (1973) เพราะผู้ใช้ภาษาจะใช้ภาษาด้วยวัตถุประสงค์เฉพาะ อีกทั้งทัศนคติทางภาษา (Agheisi และ Fishman, 1970; 1974; William, 1974) การตีค่าภาษาใดภาษาหนึ่งของผู้ใช้ภาษาไม่ว่าจะเป็นปัจเจกบุคคลหรือกลุ่มคนเป็นสิ่งที่ต้องตระหนักถึงในการทำความเข้าใจรูปแบบการใช้ภาษาของผู้ใช้ภาษา และการเลือกใช้ภาษา (Blom & Gumperz; 1972; Greenfield, 1972) ด้วยการตระหนักถึงแนวคิดทางภาษาศาสตร์สังคมนี้ ผู้วิจัยมั่นใจว่างานวิจัยนี้สามารถเสนอภาพที่ชัดเจนต่ออัตลักษณ์ทางภาษาของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาดานี

งานวิจัยนี้ยังศึกษาการเลือกใช้ภาษาอันก่อให้เกิดการสลับภาษาและการปนภาษา ซึ่งนักวิจัยทางภาษาศาสตร์สังคม (Bloom and Gumperz, 1976; Scott and Ury, 1977) ได้กล่าวว่า ผู้ใช้ภาษาที่มีภาษาให้เลือกหลากหลายภาษา การเลือกภาษาดังกล่าวจะเกิดขึ้นได้ทั้งในภาษาเดียวกัน (intra-lingual) หรือในภาษาที่ต่างกัน (inter-lingual) ลักษณะดังกล่าวขึ้นอยู่กับเหตุการณ์เฉพาะต่างๆ ลักษณะการเลือกภาษาเช่นนี้ คือการสลับภาษา (language switching) แต่หากผู้ใช้ภาษาใช้องค์ประกอบของภาษาอื่นในขณะที่สนทนาในอีกภาษาหนึ่ง ปรากฏการณ์นี้จะถูกเรียกว่า การผสมภาษา ประเด็นนี้จะวิเคราะห์โดยใช้แนวคิดแบบวาทกรรมในแง่โครงสร้างชั้นข้อมูล โดยใช้รูปแบบของ Sanat Mohd Nasir (1997)

Halliday (1985: 38-67) ได้กล่าวไว้ว่า โครงสร้างชั้นข้อมูล (thematic structure) ประกอบด้วย theme และ rheme ซึ่ง theme คือ จุดเริ่มต้นของข้อความที่ดึงดูดความสนใจในอนุประโยค ดังนั้นมักจะอยู่ส่วนหน้าของประโยค ส่วนอนุประโยคที่เหลือ คือ rheme ก็จะทำหน้าที่ขยาย theme (Sanat, 1997: 259) โครงสร้างข้อมูลในงานวิจัยนี้ขึ้นอยู่กับประโยค ซึ่งสามารถแสดงโครงสร้างชั้นข้อมูลได้ดังนี้

โครงสร้างชั้นข้อมูล (thematic structure) = theme (T) + rheme (R)

ประเด็นดังกล่าวทั้งหมดจะวิเคราะห์โดยการดูภูมิหลังทางสังคมของผู้ใช้ภาษา อาทิ ประวัติการศึกษาทั้งสายศาสนาและสายสามัญ อาชีพ อายุ ตลอดจนภูมิหลังทางประวัติศาสตร์และที่ตั้งของชุมชนผู้ใช้ภาษา เพื่อให้เห็นภาพภาษาศาสตร์เชิงสังคมของกลุ่มผู้ใช้ภาษาที่ถูกต้องและแม่นยำยิ่งขึ้น

ลักษณะการใช้ภาษาและการเลือกใช้ภาษาของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาดานี

จากการวิเคราะห์ลักษณะการใช้ภาษาและการเลือกใช้ภาษาของชาวไทยเชื้อสายมลายูปาดานี โดยเลือกบทสนทนาของผู้บอกภาษาสตรีมลายูปาดานีจำนวน 30 คน ซึ่งมีอายุระหว่าง 20-50 ปี โดยกำหนดสถานการณ์ไว้ 3 สถานการณ์ คือ 1) พูดคุยเรื่องเกี่ยวกับศาสนา 2) สื่อสารในชีวิตประจำวัน 3) ติดต่อกับหน่วยงานราชการ แสดงให้เห็นลักษณะการใช้ภาษาและการเลือกใช้ภาษาตามสถานการณ์ต่างๆ ดังนี้

1. พุดคุยเรื่องเกี่ยวกับศาสนา

ก. ใช้ภาษามลายูปาตานีอย่างเดียว

- dɔʔw ɲɔ tuhe la wi tuhe tam^{bɔʔ} ʔime
- ดอฮอ งอ ตูแฮ ลา วิ ตูแฮ ตาเมาะฮ อีแม
- ขอต่อพระเจ้าค่ะ ขอให้พระเจ้าเพิ่มพูนความศรัทธา

ข. ใช้ภาษามลายูปาตานี โดยมีการผสมของคำศัพท์ภาษามลายูกกลางและภาษาไทย

- ...jadi gi boleh *pangatahuan* ni gi boleh phô:m tɔ:m di səkɔlɔh la
- ...ญาติ ก็ บูละฮ เป่อเงดาสวน นี้ ก็ บูละฮ **เพิ่มเติม** ดี เชอกอเลาะฮ ลา
- ...อิม ไปได้ความรู้นี้ ไปได้เพิ่มเติมที่โรงเรียน

ค. ใช้ภาษามลายูปาตานีสลับกับภาษาไทย

- Pɔsɔ hayi-hayi khrɔp dɛn lə:j ...khrɔp.
- ป่อซอ ฮารี-ฮารี **ครบเดือนเลย...ครบ**
- ถือคือดทุกวัน **ครบเดือนเลย...ครบ**

ง. ใช้ภาษามลายูปาตานี โดยมีการผสมของคำศัพท์ภาษามลายูกกลางและภาษาอาหรับ

- *tetapi* kalu kitɔ *dalam* nifas, hadah nifah yɔ lamɔ ke nifah ʔɔyɛ *pərəmpuan*
- เตอตาปี กาลู ก็ดอ ดาลัม นีฟัส, ฮาดะฮ นีฟะฮ ยอ ลามอ แก นีฟะฮ ออแญ เปอเริ่มปวน
- แต่ถ้าเราอยู่ในช่วงนี้ฟัสช่วงนี้ฟัสนี้ สำหรับผู้หญิงก็จะนาน

2. สื่อสารในชีวิตประจำวัน

ก. ใช้ภาษามลายูปาตานีอย่างเดียว

- Najɪ səkɔlɔh ma:nɔ?
- งายี ซือกอเลาะฮ 'มานอ
- เรียนที่ไหน

ข. ใช้ภาษาไทยอย่างเดียว

- tɔ:n nán jaŋ ʔa:-júʔ sɪp hòk pi: ʔe:ŋ
ตอนนั้นยังอายุสิบหกปีเอง
- phû: jĩŋ kɔ: càʔ mi: kam-ma-ka:n klùm nĩŋ
ผู้หญิงก็จะมีกรรมการกลุ่มหนึ่ง
- khraj càʔ sàj kɔ: da:j māj chāi chàʔ-phɔʔ raw.
ใครจะใส่ก็ได้ไม่ใช่เฉพาะเรา

- thâ: khon thon mâj dâ:j kô: jú: mâj dâ:j
ถ้าคนทนไม่ได้ก็อยู่ไม่ได้
- raw kô: sàj 'an naŋ paj kô:n
เราก็ใส่อันนั้นไปก่อน

ค. ใช้ภาษามลายูปาดานีสลับกับภาษาไทย

- pha:sa: 'wɔɛ dale sinɪŋ, 'wɔɛ naj khe:t phɛ:n thi: ní:
ภาษา ออแร้ ดาแล ซีนิง ออแร้ ในเขตพื้นที่นี้
- ภาษาคนที่นี่ คนในเขตพื้นที่นี้

ง. ใช้ภาษามลายูปาดานีเป็นหลักแต่มีคำไทยผสม

- səmayɛ deh mayɛ, pɔsw hw' làk làk deh
ซือมาแย แดะฮ มาแย, ปอซอ เฮาะ หลักๆ แดะฮ
- ละหมาดนะละหมาด ถือคือตนะ หลักๆ นะ

จ. ใช้ภาษาไทยเป็นหลักแต่มีคำมลายูผสม

- phû: pòk khro:ŋ ma: sòŋ chá: thi: sùt puko lape sətəŋɔh
ผู้ปกครองมาส่งข้าที่สุด ปูโก ลาเป เซอเตอเงาะฮ
- ผู้ปกครองมาส่งข้าที่สุด ตอนแปดโมงครึ่ง
- ba:ŋ khráŋ jw: kô: ŋw: _ŋɛ: jw: kô: rɔ:ŋ we:-la: jw: rɔ:ŋ...
บางครั้ง ยอ กังอแง ยอ กี่ร้อง
- บางครั้ง เขา กังอแง เขา ก็ร้อง เวลาเขาร้อง...
- Buleh ban-cù' ke... pai sɔ:n ta:m ro:ŋ-ria:n be' nih la
บุเลฮะฮบรจุ แก... ไปสอนตามโรงเรียน แบบนิส ลา
- ได้บรจุคะ ไปสอนตามโรงเรียนแบบนี้ละ

3. ติดต่อกับหน่วยงานราชการ

ก. ใช้ภาษามลายูปาดานีอย่างเดียว

- ka' bɔmɔ mayi puko w:apɔ ka?
กะ บอมอ มารี ปูโก 'วาปอ กะ?
- พี่ คุณหมอมาก็โมงคะ

ข. ใช้ภาษาไทยอย่างเดียว

- สวัสดิ์คะหมวด ดิฉันมาแจ้งความเรื่องลูกหายคะ
- sa-wàt-dì: khâ muàt dì'-chăn ma: cê:ŋ khwa:m rfaŋ lû:k hă:j khâ