

ภาพสะท้อนพหุสังคมของประเทศไทยผ่านวัฒนธรรมอาหาร

A Reflection of Malaysia's Pluralistic Society Through Food Culture

ชัยวัฒน์ มีสันฐาน¹ และ นูรฮุดา สะดามะ²

¹มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ²มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

Chaiwat Meesanthan¹ and Nurhuda Sadama²

¹Thammasat University, ²Yala Rajabhat University

Corresponding Author, E-mail: Chaiwat.m@arts.tu.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นพหุสังคมของประเทศไทยที่สะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหาร ผลการศึกษาพบว่าประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความโดดเด่นจากอัตลักษณ์ในด้านความเป็นพหุสังคม ซึ่งเกิดจากการผสมผสานกลุ่มคนจาก 4 เชื้อชาติหลัก คือ กลุ่มชนเชื้อชาติจีน กลุ่มชนเชื้อชาติมลายู กลุ่มชนเชื้อชาติอินเดีย และกลุ่มเชื้อชาติผสมชาวเปอร์เซีย ความเป็นพหุสังคมของมาเลเซียได้มีการสะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นซึ่งมีอัตลักษณ์สำคัญ คือ อัตลักษณ์ด้านความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นและอัตลักษณ์ด้านการผสมผสานของอาหารท้องถิ่น จากการที่อาหารท้องถิ่นมาเลเซียมีจำนวนมากมายหลายชนิด และเป็นอาหารท้องถิ่นที่มีความหลากหลายด้านรสชาติอันเป็นเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติด้วยเหตุนี้ รัฐบาลมาเลเซียได้มีการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ในการนำเสนออัตลักษณ์ ในด้านความเป็นพหุสังคมผ่านอาหารแก่นักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวมาเลเซียมีแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยว เชิงอาหารผ่านการจัดกิจกรรมเพื่อเจาะตลาดกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความชื่นชอบด้านอาหาร (Foodies) ทำให้ ประเทศไทยมาเลเซียเป็นอีกหนึ่งจุดหมายปลายทางสำคัญของนักท่องเที่ยวต่างชาติสำหรับการสัมผัสประสบการณ์ อาหารท้องถิ่น ส่งผลต่อการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของมาเลเซียที่มีการเจริญเติบโตขึ้นในทุกไตรมาส

คำสำคัญ: พหุสังคม; ประเทศไทยมาเลเซีย; อาหาร

* วันที่รับบทความ : 24 พฤศจิกายน 2565; วันที่แก้ไขบทความ 10 มกราคม 2566; วันที่ตอบรับบทความ : 12 มกราคม 2566

Received: November 24, 2022; Revised: January 10, 2023; Accepted: January 12, 2023

Abstracts

This article aims to study the pluralism of Malaysia as reflected in food culture. The results of the study revealed that, Malaysia is a country that stands out from its identity in terms of pluralism. Which is caused by the combination of people from 4 main races, namely Malay, Chinese, Indian and the Peranakan mixed race. Malaysia's pluralism is reflected in its local food culture, which has an important identity, namely the diversity of local food and the identity of the combination of local food As there are many types of local food in Malaysia. And it is a local food with a variety of flavors as a tool to attract foreign tourists. For this reason, the Malaysian government has selected local food for use in presenting the identity in terms of social pluralism through food to tourists. Tourism Malaysia has a way to promote tourism. food by organizing activities to penetrate the market for foodies, making Malaysia one of the major destinations for foreign tourists to experience. local food As a result, Malaysia's tourism industry is growing every quarter.

Keywords: Plural Society; Malaysia; Food

บทนำ

ประเทศมาเลเซียถือเป็นหนึ่งในประเทศที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์สูง โดยประกอบไปด้วยกลุ่มชาวจีน กลุ่มชาวอินเดีย กลุ่มชาวเปอรานากันซึ่งเป็นกลุ่มคนที่เป็นลูกผสมระหว่างชาวจีนกับชาวมลายู และกลุ่มชาวมลายู โดยกลุ่มชาวมลายูถือเป็นกลุ่มคนดั้งเดิมที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ และกลุ่มชาติพันธุ์ที่ไม่ใช่ชาวมลายูที่อพยพเข้ามาด้วยเหตุผลด้านการค้าขายและด้านเศรษฐกิจ ซึ่งเกิดจากข้อได้เปรียบด้านที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ของมาเลเซียที่เอื้อต่อการค้าทางทะเลและการเป็นสถานีทางการค้า ดังจะเห็นได้ว่าในยุคอาณานิคมหลาย ๆ เมืองในมาเลเซีย เช่น เมืองปีนัง และเมืองมะละกา ถูกใช้เป็นสถานีการค้าเมื่อครั้งที่มาเลเซียอยู่ภายใต้อาณานิคมของอังกฤษ (จิรัชญา อ่อนโอภาส, 2559 : ออนไลน์)

กลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ทั้งที่อาศัยอยู่ดั้งเดิมอย่างชาวมลายู และกลุ่มที่อพยพเข้ามาอย่างกลุ่มชาวจีน และชาวอินเดีย และชาวเปอรานากันที่เป็นกลุ่มลูกผสมต่างมีวัฒนธรรมในแบบฉบับของตัวเอง โดยวัฒนธรรมของแต่ละชาติพันธุ์จะติดตัวไปกับกลุ่มนั้น ๆ เมื่อเกิดการเดินทางหรือตั้งรกรากในพื้นที่ใด ๆ ก็ย่อมนำพาวัฒนธรรมติดตัวไปด้วย จึงทำให้มาเลเซียมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมตามกลุ่มคนที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ภายในประเทศ ทั้งในด้านศาสนา ความเชื่อ ประเพณี ธรรมเนียม พิธีกรรมต่าง ๆ รวมไปถึงด้านวิถีชีวิต เช่น การประกอบอาชีพ ลักษณะการแต่งกาย ศิลปะและการแสดงต่าง ๆ เช่น การร่ายรำ รูปแบบสถาปัตยกรรม รูปแบบดนตรี โดยวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตที่ถือเป็นส่วนที่เป็นส่วนหนึ่งในการใช้ชีวิตประจำวันของทุก ๆ คนคือวัฒนธรรมด้านอาหาร (มรกตวงศ์ ภูมิพล และคณะ, 2560 : 9)

อาหารถือเป็นวัฒนธรรมที่ฝังอยู่ในการใช้ชีวิตของทุกคน โดยเฉพาะเมื่อกลุ่มคนชาติพันธุ์ต่าง ๆ ได้อพยพเข้ามาและมาอยู่ร่วมกันเป็นพหุสังคมดังที่ปรากฏในมาเลเซีย จึงมีการนำเข้าวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ของตนเอง วัฒนธรรมด้านอาหารของมาเลเซียจึงมีความหลากหลายโดยอาหารของแต่ละชาติพันธุ์ล้วนมีลักษณะเฉพาะเป็นของตัวเอง สะท้อนให้เห็นบริบททางสังคมของมาเลเซียได้อย่างชัดเจน

การศึกษาและค้นคว้าในประเด็นนี้คณะผู้ศึกษาได้นำสิ่งที่พบเจอมาอธิบายผ่านแนวคิดต่างๆ ซึ่งการนำแนวคิดมาอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นจะช่วยให้เข้าใจ มุมมองและสิ่งต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นอย่างเป็นเหตุเป็นผลมากขึ้น แนวคิดดังกล่าวประกอบไปด้วย (1) แนวคิดอัตลักษณ์ (2) แนวคิดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และ (3) แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ภูมิหลังและความเป็นมาของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในมาเลเซีย

1. กลุ่มชาวจีน

มาเลเซียเป็นประเทศที่มีประชากรชาวมลายูเชื้อชาติจีนอาศัยอยู่มาก คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23 ของจำนวนประชากรมาเลเซียทั้งหมด หรือประมาณ 6.9 - 7.4 ล้านคนในปัจจุบัน ซึ่งอิทธิพลที่เข้ามาเลเซียได้รับมาจากจีนนั้น จะเป็นการได้รับอิทธิพลทางอ้อม อันเนื่องมาจากการเดินทางเข้ามาของจีนนั้นเข้ามาผ่าน การค้าขาย และเห็นมาเลเซียเป็นเพียงเมืองท่าที่ใช้พักเรือเพื่อเดินทางต่อไปอินเดียและแหลมมลายูประจำปี ซึ่งปัจจัยทางภูมิศาสตร์ถือเป็นปัจจัยที่สำคัญมาก เพราะลมมรสุมเป็นลมที่พัดจากสองทิศทางตามเวลาต่างกันในรอบปี และทั้งลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือจะมาบรรจบกันที่คาบสมุทรมลายูหรือบริเวณหมู่เกาะต่าง ๆ ของมาเลเซีย เรือที่แล่นมาจากเมืองจีนก็จะแล่นลงมาทางใต้ตามลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ เมื่อลมมรสุมเปลี่ยนเรือก็สามารถเดินทางกลับได้ ฉะนั้นคาบสมุทรมลายูและฝั่งทะเลตะวันตกเฉียงเหนือของบอร์เนียว จึงเป็นที่จอดพักสำหรับผู้โดยสารไปมาระหว่างอินเดียและจีน การเดินทางเคลื่อนย้ายของผู้คนเปรียบเสมือนการเคลื่อนย้ายของวัฒนธรรมไปในที่ใหม่ ๆ ผ่านการเดินทางของผู้คน คนเชื้อชาติจีนก็เช่นกัน มีคนจีนหลากหลายเชื้อชาติที่เดินทางเข้ามาในมาเลเซีย อาทิ ชาวจีน ไหหลำ ชาวจีนแคะ (จีนฮากกา) ชาวจีนกวางตุ้ง และชาวจีนฮกเกี้ยน ซึ่งชาวจีนแต่ละเชื้อชาติก็จะมีอัตลักษณ์วัฒนธรรมที่ต่างกันไป ซึ่งอัตลักษณ์ที่เด่นชัดของแต่ละจีนในปัจจุบันที่สามารถจำแนกและบ่งบอกถึงความเป็นจีนนั้น ในปัจจุบันก็คือวัฒนธรรมด้านอาหาร อาทิ อัตลักษณ์ทางอาหารของชาวจีนไหหลำ คือ ข้าวมันไก่ อัตลักษณ์ทางอาหารของชาวจีนแคะ (จีนฮากกา) คือ ผัดหมี่ฮากกา อัตลักษณ์ทางอาหารของชาวจีน กวางตุ้ง คือ ต้มยำ และอัตลักษณ์ทางอาหารของชาวจีนฮกเกี้ยน คือ บะก๊ตเต๋ นอกจากนั้นชาวจีนยังได้เข้ามาทำงานเปิดร้านอาหารเป็นพ่อครัว ค้าแรงงาน ชาวประมง ในหลาย ๆ จังหวัดของมาเลเซีย อาทิ ชาวจีนไหหลำ เข้ามาเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารในรัฐตรังกานู รัฐปีนัง รัฐมะละกา รัฐซาลาวัก และรัฐซาบาห์ ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารจีนเผยแพร่ไปในวงกว้างและเป็นที่ยอมรับ ได้รับความนิยมนจนถึงปัจจุบัน (Lee Yok Fee, 2557 : 9)

2. กลุ่มชาวอินเดีย

การอพยพเข้ามาของอินเดียในแหลมมลายู เกิดขึ้นนับตั้งแต่ยุคการล่าอาณานิคมของ จักรวรรดินิยม อังกฤษ กล่าวคือในยุคนั้นอังกฤษได้ 4 รัฐมลายูจากไทยเมื่อปี 1909 จากนั้นในปี 1914 อังกฤษ ได้เซ็นสัญญากับยะโฮร์ ซึ่งเป็นรัฐสุดท้ายที่ยินยอมให้อังกฤษส่งเจ้าหน้าที่ไปประจำดินแดนมาเลเซีย ส่วนที่เป็นแหลมมลายู จึงอยู่ใต้การปกครองของอังกฤษโดยเด็ดขาดตั้งแต่นั้น การปกครองอาณานิคมของอังกฤษต่างกับโปรตุเกส และเนเธอร์แลนด์ตรงที่อังกฤษมิได้ มุ่งหวังผลประโยชน์จากการค้าและขูดรีดชาวพื้นเมืองหนักหน่วงเหมือนสองประเทศนั้น อังกฤษได้วางรากฐาน การปกครอง ฝึกอบรมชาวพื้นเมืองให้เป็นเจ้าหน้าที่รัฐบาลระดับล่าง จัดตั้งโรงเรียนสอนวิทยาการสมัยใหม่แก่ชาวพื้นเมือง พัฒนาสาธารณูปโภคต่าง ๆ และที่สำคัญคือการพัฒนา ด้านเศรษฐกิจ เพื่อให้อาณานิคมสามารถเลี้ยงตัวเองได้ กิจกรรมทางเศรษฐกิจในแหลมมลายูที่อังกฤษให้การ ส่งเสริมเป็นพิเศษได้แก่การทำเหมืองแร่ดีบุกและการทำสวนยางพารา (ภูมิ พิทยา, 2550 : 99)

ภูมิ พิทยา (2550 : 99) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า กิจกรรมทั้งสองชนิดนี้ต้องใช้แรงงานจำนวนมาก อังกฤษ พบว่าชาวมลายูไม่นิยมทำงานรับจ้าง จึงใช้วิธีรับคนจีนและคนอินเดียเข้ามาเป็นแรงงานในเมืองแร่และสวน ยาง คนจีนและคนอินเดียจึงทยอยเดินทางเข้ามาเรื่อย ๆ จนกลายเป็นกลุ่มชนสำคัญในแหลมมลายู คนอินเดีย ถูกรับเข้ามาเป็นแรงงานในสวนยางพารา พวกเขาเกือบทั้งหมดเป็นชาวทมิฬที่นับถือศาสนาฮินดู นอกจากนี้ ยังมีชาวอินเดียกลุ่มอื่น ๆ จำนวนไม่มากที่เข้ามาแหลมมลายูในฐานะเจ้าหน้าที่ รัฐบาลตำรวจและคนรับใช้ที่ ติดตามนายจ้างอังกฤษเข้ามา

3. กลุ่มชาวเปอรานากัน

เปอรานากัน (Peranakan) หรือ บ้าบ๋า (Baba) หมายถึง ลูกหลานชาวจีนเลือดผสมที่เกิดและ อาศัยอยู่บริเวณคาบสมุทรมลายู-อินโดนีเซีย ซึ่งในประเทศมาเลเซียจะอาศัยอยู่ในเมืองมะละกาและเมือง ปีนัง ตั้งแต่ช่วงต้นศตวรรษที่ 15 เจิ้งเหอ (Zheng He) ได้รับคำสั่งจากกษัตริย์จีนให้ออกเดินทางมายังคาบสมุทรมลายู-อินโดนีเซีย พร้อมทั้งนำเครื่องราชบรรณาการมอบให้กับสุลต่านเมืองมะละกา ต่อมาในปี ค.ศ. 1459 กษัตริย์จีนได้ให้เจ้าหญิงอันลีเป่า (Hang Li Po) เดินทางมายังเมืองมะละกาเพื่อแต่งงานกับสุลต่าน Mansur Shah หลังจากนั้นชาวจีนได้มีการอพยพย้ายถิ่นฐาน ณ เมืองมะละกามากขึ้น โดยส่วนใหญ่เป็นชาว จีน ฮกเกี้ยน (Hokkien) ทำให้เกิดการแต่งงานข้ามเชื้อชาติและกำเนิดลูกหลานเลือดผสมระหว่างเชื้อสายจีน และ มลายูขึ้น (พุมรี อรรถรัฐเสถียร, 2556 : 91-95)

อัตลักษณ์ของเปอรานากันเป็นการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างมลายูและจีน ประกอบกับการที่ มะละกาทกอยู่ภายใต้การปกครองอังกฤษ ทำให้ชาวเปอรานากันได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมจากอังกฤษด้วย ต่อมาเปอรานากันแต่งงานกันเองภายในกลุ่ม ทำให้เกิดการแยกตัวออกมาจากกลุ่มอื่น ๆ ในสังคม ต่อมาช่วง ต้นคริสต์ศตวรรษที่ 19 ชาวจีนได้อพยพเข้ามาในบริเวณคาบสมุทรมลายู-อินโดนีเซียมากขึ้น ทำให้สายเลือด

มลายูของชาวเปอรานากันเริ่มจางลงไปจนทำให้คนรุ่นหลังแทบจะกลายเป็นจีนเต็มตัว (ปวิรรต ธรรมาปริชากร และ นิสิต มโนตั้งวรพันธุ์, 2553 : 62-67) แต่อัตลักษณ์ของวัฒนธรรมเปอรานากันที่สะท้อนให้เห็นการผสมผสานของวัฒนธรรมทั้งจีน มลายู และรวมถึงวัฒนธรรมแบบอังกฤษยังคงอยู่เสมอ โดยอัตลักษณ์ของชาวเปอรานากันจะแสดงออกผ่านวิถีการดำรงชีวิต ประเพณี พิธีกรรม รวมถึงวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งอาหารเปอรานากันจะมีส่วนผสมหลัก คือ มะขาม พริก น้ำมะนาว อาทิ ลักซา แกงหมูน้ามะขาม เป็นต้น

4. กลุ่มชาวมลายู

ชาวมลายูถือเป็นกลุ่มชาติพันธุ์หลักที่มีประชากรมากที่สุดในมาเลเซีย เป็นกลุ่มชนพื้นเมืองของมาเลเซีย โดยนักวิชาการมีการแบ่งกลุ่มชาวมลายูในมาเลเซียตามที่มาออกเป็น 2 กลุ่ม (ชุมศักดิ์ นรารัตน์วงศ์, 255 : 9) ชาวมลายูที่ตั้งถิ่นฐานมาแต่ดั้งเดิม เป็นชาวมลายูที่ตั้งถิ่นฐานมาแต่ดั้งเดิมในรัฐต่างๆ ของประเทศมาเลเซีย เช่น ชาวมลายูในรัฐโยโฮร์ รัฐมะละกา รัฐนักริซัมบีลัน (บางส่วน) รัฐสลังงอร์ รัฐเปรัก รัฐปาหัง รัฐปีนัง รัฐเคดะห์ รัฐเปอร์ลิส รัฐตรังกานู รัฐกลันตัน

ชาวมลายูต่างถิ่น เป็นกลุ่มชนชาวมลายูที่มีรากเหง้าเดิมไม่ได้ตั้งถิ่นฐานอยู่ในแหลมมลายู แต่เป็นกลุ่มชาวมลายูที่อพยพมาจากหมู่เกาะมลายู การอพยพนี้เป็นการอพยพมานานนับร้อยปีมาแล้ว กลุ่มชนชาวมลายูต่างถิ่นนี้เป็นกลุ่มที่เดินทางมาค้าขาย หรือเป็นการอพยพทางเศรษฐกิจ ประกอบด้วย ชาชาวอาเจะห์ (Aceh) ส่วนหนึ่งอาศัยตั้งถิ่นฐานอยู่ในรัฐเคดะห์ ชาชาวอัมบอน (Ambon) ชาชาวบันยาร์ (Banjar) ชาชาวบาตัก (Batak) โดยเฉพาะมาจากเผ่ามันไดลิง (Mandailing) ชาชาวบาเวียนหรือโบยาน (Bawean/Boyan) ชาชาวบูกิส (Bugis) โดยชาชาวบูกิส สามารถเป็นกลุ่มผู้ประกอบการ หรือ เจ้าของครองรัฐ ในรัฐโยโฮร์ รัฐสลังงอร์ และรัฐเปรัก ชาวจาม (Cham) ที่อพยพมาจากกัมพูชาและเวียดนาม ชาชาวชวา ชาวมลายูที่อพยพมาจากเกาะสุมาตรา ที่รู้จักในนามชาวมลายูเดลี (Melayu Deli) มลายูจัมบี มลายูปาเล็มบัง มลายูเรียว และมลายูเซียง นอกจากนี้ชนชาวมินังกาเบาถือว่ายู่ในกลุ่มชนชาวมลายูนี้ด้วย โดยกลุ่มชาวมลายูสามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มดังนี้ (ชุมศักดิ์ นรารัตน์วงศ์, 2559 : 91-96)

1. ชาวมะมัง (Semang) เป็นกลุ่มชนที่มีผิวค่อนข้างดำ ผมหยิก ร่างกายเล็ก ในรัฐเคดะห์และรัฐเปรักจะเรียกชนกลุ่มนี้ว่า มะมัง แบ่งออกเป็นกลุ่มย่อย เช่น Bateq, Jahai, Kensiu, Kintak, Lanoh และ Mendriq

2. ชาวมะนอย (Senoi) เป็นกลุ่มชนที่เป็นนักล่าสัตว์ ตั้งถิ่นฐานอยู่ในรัฐเปรัก รัฐกลันตัน และรัฐปาหัง ชาวมะนอย แบ่งออกเป็นกลุ่มย่อยอีกหลายกลุ่ม เช่น Che Wong, Mahmeri, Jah Hut, Semoq Beri, Semai และ Temiar

3. ชาวมลายูโปรโต (Melayu Proto) เป็นอีกหนึ่งในกลุ่มชนชาวมลายูดั้งเดิม กลุ่มนี้สามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มย่อยอีก 6 กลุ่ม ประกอบด้วย Jakun, Orang Kanaq, Orang Kuala, Orang Seletar, Semelai และ Temuan

อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมาเลเซีย

อาหารถือเป็นอีกหนึ่งเครื่องมือในการหยั่งรากทางวัฒนธรรมที่แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา จากภูมิหลังทางประวัติศาสตร์กลุ่มชนเชื้อชาติได้มีสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางเชื้อชาติในมาเลเซีย ทำให้เกิดอัตลักษณ์ของชาติในด้านความเป็นพหุสังคม กลุ่มเชื้อชาติต่าง ๆ ที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในมาเลเซียรุ่นแรกต่างมีการเผยแพร่กระบวนการประกอบอาหารและนำเข้าเครื่องปรุงประเภทต่าง ๆ จากผืนแผ่นดินเกิด โดยแต่ละกลุ่มเชื้อชาติต่างมีความต้องการธำรงอัตลักษณ์การประกอบอาหารตามภูมิปัญญาพื้นถิ่นเดิม ทำให้อาหารท้องถิ่นมาเลเซียเกิดจากกลุ่มผู้อพยพชนเชื้อชาติต่าง ๆ ซึ่งคนเหล่านี้ต้องการรับประทานอาหารที่มีรสชาติดั้งเดิมเหมือนอาหารบ้านเกิด แต่ด้วยปัญหาทางทรัพยากรธรรมชาติทำให้วัตถุดิบไม่ตรงตามความต้องการ ทำให้เกิดการดัดแปลงจนกลายเป็นอาหารท้องถิ่นมาเลเซียแฉกเช่นในปัจจุบันนี้ วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมาเลเซียจึงมีความเป็นพลวัตและมีการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ที่โดดเด่นในด้านของความหลากหลายทางประเภทของอาหาร และมีความโดดเด่นในด้านการผสมผสานทางวัฒนธรรมในการประกอบอาหาร โดยสามารถแบ่งอัตลักษณ์สำคัญของอาหารท้องถิ่นมาเลเซียออกได้เป็น 2 ส่วน ได้แก่

1. อัตลักษณ์ด้านความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นมาเลเซีย

อาหารท้องถิ่นมาเลเซียเป็นที่รู้จักในสังคมโดยกว้างในด้านความหลากหลายของประเภทอาหาร เนื่องด้วยสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมที่หลากหลายจากทั้งกลุ่มชนเชื้อชาติจีน มลายู อินเดีย และเชื้อชาติอื่น ทำให้อาหารท้องถิ่นมาเลเซียเต็มไปด้วยสีสันและรสชาติที่หลากหลาย ซึ่งอาหารท้องถิ่นมาเลเซียเป็นสิ่งที่ได้รับการตกทอดจากกลุ่มชนเชื้อชาติที่อพยพตั้งถิ่นในมาเลเซียชุดแรกที่นำอาหารจากแผ่นดินเกิดมาบริโภคในครัวเรือน รวมถึงเปิดร้านขายอาหารในพื้นที่ชุมชน ทำให้อาหารของแต่ละเชื้อชาติเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น อาหารท้องถิ่นของแต่ละกลุ่มชนเชื้อชาติจะมีลักษณะจำเพาะที่แตกต่างกันไปขึ้นกับเชื้อชาติและวัฒนธรรม โดยสามารถจำแนกอัตลักษณ์เฉพาะของแต่ละวัฒนธรรมได้ ดังนี้

1) อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่ได้อิทธิพลจากกลุ่มชนเชื้อชาติจีน อาหารจีนเป็นอาหารที่เกิดจากศาสตร์และศิลป์การปรุงอาหารที่ยอดเยียม จึงทำให้ถูกสร้างสรรค์ขึ้นหลายรูปแบบและรายการตามเอกลักษณ์ของท้องถิ่น กลุ่มชนเชื้อชาติจีนในมาเลเซียต่างมีกระบวนการประกอบอาหารตามวัฒนธรรมประจำกลุ่มที่เข้ามาตั้งรกรากในมาเลเซีย ได้แก่



รูปที่ 1 ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นเชื้อสายจีนในมาเลเซีย (Maureen, 2018)

1.1) กลุ่มชาวจีนฮกเกี้ยน มีลักษณะโดดเด่นในด้านวัตถุดิบที่เป็นอาหารทะเลสด เนื่องด้วยแต่เดิมกลุ่มชาวจีนฮกเกี้ยนมาจากมณฑลฝูเจี้ยน ซึ่งเป็นบริเวณแนวชายฝั่งทะเล โดยอาหารเชื้อสายฮกเกี้ยนมักจะมีน้ำราดหรือน้ำซุปรเป็นส่วนประกอบอาหารเสมอ โดยทั่วไปอาหารฮกเกี้ยนเป็นอาหารที่มีรสชาติหวานและเปรี้ยวอ่อน ๆ โดยมีความเชื่อกันว่าอาหารมีรสชาติเค็มน้อยจะมีรสชาติอร่อย ประกอบกับความเปรี้ยวจะช่วยดับกลิ่นคาวของอาหารทะเล ทำให้มีความนิยมรับประทานอาหารทะเลจนถึงปัจจุบันอาหารเชื้อสายฮกเกี้ยนที่ได้รับความนิยมที่สุดในมาเลเซีย คือ หมี่ฮกเกี้ยน เป็นบะหมี่ที่มีเส้นหนาผัดกับไข่และอาหารในกระทะร้อนราดด้วยน้ำซีอิ้วดำข้น มักจะปรุงรสด้วยมะนาวสดและพริกป่นเล็กน้อย

1.2) กลุ่มชาวจีนแต้จิ๋ว มีลักษณะโดดเด่นในด้านวัตถุดิบที่เน้นผักและอาหารทะเล จากพื้นเพเดิมที่กลุ่มชาวจีนแต้จิ๋วเป็นกลุ่มบุกเบิกการทำเกษตรกรรมในมาเลเซีย โดยอาหารแต้จิ๋วจะมีรสชาติที่ไม่จัดและดีต่อสุขภาพ เนื่องด้วยอาหารแต้จิ๋วเน้นกระบวนการประกอบอาหารด้วยวิธีการนึ่ง การตุ๋น การอบ การเคี้ยว เพื่อเป็นการรักษารสชาติของวัตถุดิบเดิม และอาหารแต้จิ๋วนิยมใส่เครื่องยาจีนที่มีสรรพคุณบำรุงรักษาร่างกาย อาหารเชื้อสายแต้จิ๋วที่ได้รับความนิยมในมาเลเซียมักเป็นอาหารที่ทำจากปลา โดยเฉพาะลูกชิ้นปลา ที่ทำมาจากเนื้อปลาหางเหลืองบดให้ละเอียด นิยมรับประทานคู่กับน้ำซุปรสจืดปลาหรือเส้นบะหมี่คลุกซอส

1.3) กลุ่มชาวจีนกวางตุ้ง เป็นวัฒนธรรมอาหารที่ได้รับความนิยมที่สุดในมาเลเซีย เป็นอาหารที่เป็นหนึ่งในรสสัมผัสแห่งอาหาร 4 อย่างที่มีชื่อเสียงของจีน มีรสชาติที่หลากหลายและมีหลากหลาย กระบวนการประกอบอาหาร ทั้งนึ่ง ทอด ย่าง ต้ม ที่เน้นในการรักษารสชาติของความสดใหม่ของวัตถุดิบโดยใช้ เครื่องปรุงรส เครื่องเทศต่าง ๆ และน้ำมันเพียงเล็กน้อย ทำให้อาหารกวางตุ้งมีรสชาติอ่อนและไม่มันเยิ้ม เหมือนอาหารจีนกลุ่มอื่น อาหารเชื้อสายกวางตุ้งที่ได้รับความนิยมในมาเลเซีย คือ ต้มช้ำ ทำมาจากแผ่นแป้งที่ห่อไส้ที่ทำจากเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ หรือผัก ซึ่งบรรจุในเซ่งที่มีความร้อนสูงและรับประทานพร้อมซอสเปรี้ยว คนมาเลเซียชื่นชอบทั้งต้มช้ำประเภทหนึ่ง และต้มช้ำประเภททอดโดยเฉพาะเสียวหลงเปาและเกี้ยวทอด

1.4) กลุ่มชาวจีนไหหลำ เป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีความรุ่งเรืองมากในช่วงอาณานิคมอังกฤษ เนื่องด้วยสมัยนั้นได้นิยมให้หัวหน้าพ่อครัวชาวจีนไหหลำเป็นคนประกอบอาหาร เพราะหัวหน้าพ่อครัวชาวจีนไหหลำมีความสามารถในการดัดรสชาติอาหารได้ดี และได้มีการเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหารจากหัวหน้าพ่อครัวตะวันตกอยู่เสมอ อาหารไหหลำมักมีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ มีรสชาติอ่อนและใช้น้ำมันน้อย เพราะต้องการดัดรสชาติความสดใหม่ของอาหารทะเลออกมา แต่อาหารเชื้อสายไหหลำที่ได้รับความนิยมในมาเลเซียคือ ข้าวมันไก่ ซึ่งได้รับการยกย่องให้เป็นอาหารประจำชาติมาเลเซีย สูตรต้นตำหรับของข้าวมันไก่จะต้องใช้ไก่พันธุ์เหวินซาง เพราะมีไขมันน้อย เนื้อนุ่ม และหนังบาง(น้ำหนักประมาณ 1.5 กิโลกรัม, 2556 : 9) โดยจะทำเพียงแค่เกลือและคลุกน้ำมันงาในการปรุงรสไก่เท่านั้น โดยจะรับประทานคู่กับน้ำจิ้ม 3 แบบ คือ น้ำจิ้มที่ใส่ขิง น้ำจิ้มเผ็ด และซีอิ๊วหวาน

1.5) กลุ่มชาวจีนแคะ มีลักษณะโดดเด่นในเรื่องรสชาติที่ค่อนข้างเค็ม มีความมันที่เกิดจากนำเครื่องปรุงมาคั่วกับน้ำมัน การทอดด้วยน้ำมันที่ท่วม และมีการใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงหลากหลายชนิดเพื่อช่วยให้รสชาติและกลิ่นของอาหารมีความเด่นชัดมากขึ้น โดยวัตถุดิบส่วนใหญ่ที่นิยมใช้ในอาหารจีนแคะ คือ เต้าหู้ ผักสด ของแห้งและของดอง อาหารเชื้อสายจีนแคะที่ได้รับความนิยมในมาเลเซียคือ หอยเต้าหู้ เป็นลูกชิ้นทอดที่สอดไส้หมูสับหรือปลาสดและผัก ราดด้วยน้ำซอสที่มีรสชาติดหวาน รับประทานคู่กับข้าวสวย นอกจากนี้ ยังมีการดัดแปลงหอยเต้าหู้ให้เป็นส่วนหนึ่งในลูกชิ้นในก๋วยเตี๋ยวของชาวจีนแคะอันเป็นที่นิยมของคนมาเลเซียเช่นกัน

2) อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่ได้อิทธิพลจากกลุ่มชนเชื้อชาติมลายู อาหารท้องถิ่นมาเลเซียที่ได้รับอิทธิพลจากกลุ่มชนเชื้อชาติมลายูเป็นอาหารดั้งเดิมจากคนมลายูในคาบสมุทรมลายู และคนอินโดนีเซียในหมู่เกาะสุมาตรา ซาวา และรีเยา ซึ่งเป็นพื้นที่ของกลุ่มผู้นับถืออิสลามเป็นส่วนใหญ่ จึงทำให้อาหารท้องถิ่นมาเลเซียของกลุ่มเชื้อชาติมลายูได้รับอิทธิพลจากอาหารมุสลิมด้วย อาหารมลายูมีลักษณะเด่นในรสชาติของเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง ขมิ้น ยี่หระ มะขาม ขิง และกระเทียมดอง โดยมีเครื่องปรุงสำคัญ คือ กะปิเบลาซัน และน้ำบูดูเพื่อทำให้อาหารเข้มข้นขึ้น อาหารมลายูจะมีรสชาติดมัน เนื่องด้วยคนมลายูจะใช้กะทิเป็นส่วนประกอบหลักในอาหารเกือบทุกชนิด ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน อาหารท้องถิ่นมลายูจะผสมเครื่องแกงที่เรียกว่า เรมปะห์ ที่มีส่วนผสมของขมิ้น มะขาม ถั่ว เทียน กระเทียม หอมแดง พริกสด โขลกเข้าด้วยกัน เครื่องแกงชนิดนี้จะเป็นส่วนที่ช่วยทำให้อาหารมลายูมีรสชาติที่เผ็ดร้อนและมีกลิ่นหอมมากขึ้น นอกจากนี้ อาหารมลายูจะมีน้ำพริกไว้รับประทานคู่กับอาหารเรียกว่า ซัมบ

มาจากพริกแดง หอมแดง กระเทียม กะปิ กุ้งแห้ง น้ำมะขามเปียก โดยปรับส่วนผสมมาก น้อย ต่างกันไปตามอาหารจานหลัก (นันทนา ปรมาณูศิษฐ์, 2556 : 9)



รูปที่ 2 ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นเชื้อสายมลายูในมาเลเซีย

อาหารเชื้อสายมลายูที่ได้รับความนิยมในมาเลเซียมีหลากหลายรายการ อาทิ เรนดัง ที่ได้รับรางวัล World's 50 best foods: Reader's choice จากเว็บไซต์สำนักงานข่าว CNN ว่าเป็นอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกประจำปี ค.ศ. 2017 เรนดังเป็นแกงเนื้อที่มีลักษณะคล้ายกับพะแนงของไทย มีรสชาติเผ็ดร้อนจากเครื่องแกงที่มีส่วนผสมของข่าและพริกและมีรสชาติมันจากหัวกะทิ นอกจากนี้ยังมี นาซิ เลอมัก ซึ่งเป็นข้าวที่หุงกับกะทิ รับประทานคู่กับปลาร้าทอด ปลาทอด ถั่ว แดงกวา ซัมบัล และเสเต๊ะอาหารท้องถิ่นของมาเลเซียที่ได้รับความนิยมอย่างมากสำหรับนักท่องเที่ยว ที่มาเลเซียมีทั้งเสเต๊ะเนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อไก่ ซึ่งผ่านกระบวนการหมักกับเม็ดยี่ห่วย ลูกผักชี และหัวกะทิ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มถั่วลิสงและอาจาด

3) อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่ได้อิทธิพลจากกลุ่มชนเชื้อชาติอินเดีย อาหารอินเดียได้ชื่อ ว่าเป็นอาหารที่มีครบทุกรสชาติ คือ หวาน เค็ม ขม เผ็ด เปรี้ยว เผ็ด เนื่องด้วยมีความเชื่อว่าแต่ละรสชาติจะส่งผลดีต่อสุขภาพหากได้รับแต่ละรสชาติในปริมาณที่เหมาะสม อาหารอินเดียจะเน้นเครื่องเทศเป็นหลัก เนื่องจากเครื่องเทศเป็นส่วนช่วยในการเสริมสร้างรสชาติ ทำให้มีความเจริญอาหารมากขึ้น เครื่องเทศปรุงรส ของอินเดียถูกเรียกว่า มาซาล่า เป็นเครื่องแกงแห้งที่เกิดจากการผสมรวมกันของเครื่องเทศ หลากหลายชนิด อาทิ กระวาน กานพลู ขมิ้น ยี่ห่วย อบเชย พริก พริกไทย เป็นต้น มาซาล่ามีส่วนช่วยให้รสชาติของอาหารอินเดียมีความเผ็ดร้อนและเข้มข้นมากยิ่งขึ้น ความเชื่อทางศาสนามีความสำคัญต่ออาหารอินเดียอย่างมาก เนื่องด้วยมีทั้งชาวอินเดียที่นับถือศาสนาอิสลามที่จะไม่รับประทานเนื้อหมู ชาวฮินดูที่ไม่รับประทานเนื้อวัว และกลุ่มที่รับประทานอาหารมังสวิรัต ส่งผลต่อความหลากหลายของอาหารอินเดีย โดยอาหารท้องถิ่นมาเลเซียที่ได้รับอิทธิพลจากกลุ่มเชื้อชาติอินเดียจะแบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มอาหารอินเดียตอนเหนือ ที่มีลักษณะเด่นของ

การใช้แป้งข้าวโพดและแป้งสาลีมาประกอบอาหาร อาทิ จาปาตี และเครื่องแกงที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ นม เนย มีวัตถุดิบหลัก คือ เนื้อวัว เนื้อลูกแกะ เนื้อไก่ และเนื้อนก อาหารอินเดียอีกกลุ่ม คือ อาหารอินเดียตอนใต้ มีเอกลักษณ์ในการใช้แป้งขนมปังทั่วไปแทน แป้งสาลีในการประกอบอาหาร เช่น ขนมปังโดสา อัมพัม (ใช้ อาหารทะเลเป็น วัตถุดิบหลักควบคู่กับกะทิและเครื่องเทศ (ชุมพล ศรีสมบัติ, 2556 : ออนไลน์)



รูปที่ 3 ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นเชื้อสายอินเดียในมาเลเซีย

อาหารเชื้อสายอินเดียที่ได้รับความนิยมในมาเลเซียมีหลากหลายรายการ อาทิ ข้าวหมก คือ ข้าวหอมมะลิที่ถูกผสมกับผงกะหรี่ ผงขมิ้น ลูกผักชีป่น ยี่หระ อบเชย ใบกระวาน กานพลู หย้าฝรั่งก่อนนำไปหุงจนมีลักษณะสีเหลืองทอง มักรับประทานคู่กับเนื้อไก่หรือเนื้อแกะหมก แกงกะหรี่หรือขนมโรจีกแบบอินเดียเป็นสลัดประเภทหนึ่งที่มีแป้งทอดกรอบ เต้าหู้ ไข่ต้มผสมกับซอสถั่วลิสงที่มีความเผ็ดและข้น นอกจากนี้ โรตีปราตาเป็นอีกหนึ่งอาหารอินเดียที่ได้รับความนิยม เป็นโรตีสี่รับประทานคู่กับน้ำตาลและแกงเผ็ด โดยที่คนมาเลเซียยังคงนิยมรับประทานอาหารอินเดียคู่กับเครื่องจิ้มตามแบบอินเดียดั้งเดิม คือ ซอสชัทนีย์เป็นซอสที่ทำมาจากผลไม้หลากหลายชนิด เครื่องเทศ และ สมุนไพร มีรสหวาน เปรี้ยว และเผ็ดร้อน อีกหนึ่งเครื่องจิ้ม คือ ซอสติป ทำมาจากโยเกิร์ต ผสมกับผลไม้ เกลือ น้ำตาล น้ำมะนาว และผงมาซาล่า โดยอาหารอินเดียมักจะถูกจัดเรียงบนใบตองขนาด ใหญ่ตามแบบดั้งเดิม

นอกจากนี้ อาหารทะเลยังเป็นวัตถุดิบสำคัญในการสร้างความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นมาเลเซีย เนื่องด้วยสภาพภูมิประเทศที่เป็นเกาะ ทำให้อุดมสมบูรณ์ไปด้วยกุ้ง หอย ปู ปลา ทุกวัฒนธรรมอาหารล้วนใช้ความอุดมสมบูรณ์นี้ไปประกอบอาหารตามตำหรับดั้งเดิมของเชื้อชาตินั้น ๆ ในขณะเดียวกัน คนพื้นเมืองมาเลเซียได้เกิดการสรรค์สร้างอาหารท้องถิ่นที่สำคัญซึ่งเป็นอีกหนึ่งอาหารประจำชาติของมาเลเซีย คือ ปูผัดพริก เป็นอาหารที่เกิดขึ้นใหม่ในช่วงปี ค.ศ. 1956 โดยคู่สามีภรรยาที่เปิดร้านอาหารทะเลรถเข็น ปูผัดพริกแบบมาเลเซียเป็นการใช้ปูศรีลังกาสดที่มีลักษณะใหญ่ เนื้อแน่น ผัดกับเครื่องปรุงที่มีกระเทียม พริกสด น้ำตาล

น้ำปลา ซอสมะเขือเทศ และไข่ไก่ รับประทานคู่กับหมั่นโถวทอด โดยปูดัดพริกเป็นอาหารท้องถิ่นมาเลเซียที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นอย่างมาก

2. อัตลักษณ์ด้านการผสมผสานของอาหารท้องถิ่นมาเลเซีย

นอกจากอาหารท้องถิ่นมาเลเซียจะมีอัตลักษณ์ได้ความหลากหลายของรายการอาหารจากอิทธิพลความเป็นพหุสังคมแล้ว อาหารมาเลเซียมีอีกหนึ่งอัตลักษณ์ที่สำคัญ คือ การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร เนื่องด้วยบางกลุ่มเชื้อชาติเป็นกลุ่มชนชาติวัฒนธรรมพิเศษที่เกิดจากการแต่งงานข้ามเชื้อชาติ ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างต้นตระกูลฝ่ายบิดาและต้นตระกูลฝ่ายมารดากลายเป็นวัฒนธรรมใหม่ และในขณะเดียวกันพัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมมาเลเซียบ่มเพาะให้ประชากรมาเลเซียยอมรับในความแตกต่างทางวัฒนธรรมและเปิดรับวัฒนธรรมใหม่เข้ามา อาหารเปรียบเสมือนตัวกลางในการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมที่ทำให้เกิดการผสมผสานวัตถุดิบทางอาหารจากวัฒนธรรมหนึ่งสู่วัฒนธรรมหนึ่ง โดยสามารถแบ่งการผสมผสานอาหารท้องถิ่นเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ การผสมผสานอาหารท้องถิ่นจากวัฒนธรรมกลุ่มเชื้อชาติในมาเลเซียนอกจาก กลุ่มชนเชื้อ ชาติหลัก ได้แก่ จีน มลายู และอินเดีย ยังมีกลุ่มเชื้อชาติที่เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างผู้มาใหม่กับคนพื้นเมืองเดิม ทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน อาหารท้องถิ่นของกลุ่มเชื้อชาติเหล่านี้จึงเป็นอาหารที่มีการผสมผสานวัตถุดิบและกระบวนการประกอบอาหารจากทั้งสองวัฒนธรรมอย่างลงตัว โดย สามารถแบ่งกลุ่มเชื้อชาติในมาเลเซียที่ทำให้เกิดอัตลักษณ์การผสมผสานอาหารท้องถิ่นได้ ดังนี้

1) อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่ได้อิทธิพลจากกลุ่มชาวจีนช่องแคบ (เปอรานากัน) จากมิติทางประวัติศาสตร์ ชาวจีนช่องแคบเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มชาวจีนที่อพยพตั้งรกรากในมาเลเซีย แต่มิติทางวัฒนธรรมอาหารพบว่าอาหารเปอรานากันช่องแคบมีความแตกต่างจากอาหารของชาวจีนกลุ่มอื่น เนื่องด้วย อาหารจีนจากวัฒนธรรมชาวจีนกลุ่มต่าง ๆ จะใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นและมีกรรมวิธีที่จะดึงรสชาติวัตถุดิบตามแนวทางประกอบอาหารท้องถิ่น ต่างจากวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันมีความแตกต่างที่เกิดจากความเป็นมาของกลุ่มชาวจีนช่องแคบที่มีบรรพบุรุษที่สืบเชื้อสายจากลูกผสมระหว่างบิดาชาวจีนและมารดาชาวมลายู ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างวัฒนธรรมจีนและวัฒนธรรมมลายู ทำให้อาหารเปอรานากันเป็นการผสมผสานระหว่างเครื่องเทศและสมุนไพร อาทิ ยี่ห่วย ข่า ตะไคร้ มะกรูด ขมิ้น เป็นต้น การใช้เครื่องแกงรวมปะห์และกะทิเป็นส่วนประกอบอาหารตามแบบอาหารมลายู และใช้หมู เต้าหู้ยี้ เครื่องปรุงรสแบบอาหารจีนในการประกอบอาหาร ทำให้อาหารเปอรานากันมีรสชาติที่เข้มข้นและจัดจ้านมากกว่าอาหารจีนและอาหารมลายู ทั่วไป กระบวนการประกอบอาหารแบบเปอรานากันจะมีความพิถีพิถันแบบการทำครัวอาหารจีน อาหารเปอรานากันจึงใช้เวลาการปรุงนานเพื่อดึงรสวัตถุดิบให้ออกมามีรสชาติที่กลมกล่อม ทำให้ปัจจุบัน อาหารเปอรานากันแบบต้นตำรับหารับประทานยากในมาเลเซีย ความแตกต่างที่สำคัญของอาหารเปอรานากันกับอาหารจีนและอาหารมลายู คือ วัตถุดิบ เนื่องด้วยคนเปอรานากันไม่ได้นับถือศาสนาอิสลาม ทำให้อาหารเปอรานากัน

สามารถนำเนื้อหมูมาประกอบอาหารได้ รวมถึงเป็ดซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ที่คนมลายูไม่นิยมนำมาประกอบอาหาร แต่มีความโดดเด่นในวัฒนธรรมอาหารจีน ชาวเปอร์านากันจึงนำเป็ดมาประกอบอาหารทั้งวิธีการตุ๋นและใส่ในแกง



รูปที่ 4 ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นเชื้อสายเปอร์านากันในมาเลเซีย

อาหารเชื้อสายเปอร์านากันที่ได้รับความนิยมในมาเลเซียมีหลายรายการ แต่ที่มีความโดดเด่นและเป็นที่รู้จักเป็นอย่างมาก คือ ลักซา เป็นก๋วยเตี๋ยวที่มีรสชาติเผ็ด โดยทั่วไปแล้วลักซามีหลายรูปแบบตามท้องถิ่นที่ชาวจีนช่องแคบตั้งรกราก ลักซาในมาเลเซียเรียกว่า อะซัม ลักซา มีความแตกต่างจากลักซาของวัฒนธรรมอื่น คือ เส้นก๋วยเตี๋ยวจะกลมหนา น้ำก๋วยเตี๋ยวมีส่วนผสมของน้ำมะขามเปียก เนื้อปลาแมคเคอเรลนึ่ง รับประทานคู่กับกะปิและผักซอย อาทิ แตงกวา หอมแดง ผักกาดหอม พริก สับปะรด ใบสาระแน ขิงอ่อน เป็นต้น

2) การผสมผสานอาหารท้องถิ่นจากการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ด้วยสภาพสังคมที่มีความเป็นพหุสังคม ประกอบกับพัฒนาการทางสังคมที่หล่อหลอมให้คนมาเลเซียมีทัศนคติเปิดกว้างในวัฒนธรรมและยอมรับในความแตกต่าง ทำให้คนมาเลเซียเกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างกลุ่มเชื้อชาติ อาหารอันเป็นภาพสะท้อนของภูมิปัญญาท้องถิ่นกลายเป็นหนึ่งตัวกลางในการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ทำให้อาหารท้องถิ่นของวัฒนธรรมหนึ่งถูกแปรเปลี่ยนวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงให้เหมาะกับอีกวัฒนธรรมหนึ่งกลายเป็นอาหารท้องถิ่นจานเดิมที่มีรสชาติต่างออกไป อาหารท้องถิ่นมาเลเซียหลายรายการถูกแปรเปลี่ยนเครื่องปรุงให้มีรสชาติถูกปากตามความต้องการของกลุ่มเชื้อชาติต่าง ๆ อาทิ แกงหัวปลา (Fish head curry) เป็นการผสมผสานระหว่างเครื่องเทศ มาซาล่าแบบอินเดีย และหัวปลากะพงแดงที่นิยมในอาหารจีน โดยแต่ละชุมชนทางวัฒนธรรมในมาเลเซียทั้งจีน มลายู อินเดีย และเปอร์านากัน ต่างมีแกงหัวปลาในแบบของตัวเอง เช่น การใส่กระเทียมและมะเขือเทศในแกงหัวปลาแบบอินเดีย การใส่น้ำมะขามเปียกในแกงหัวปลาแบบเปอร์านากัน เป็นต้น นาซี เลอหมักอาหารท้องถิ่นแบบมลายูถูกดัดแปลงให้กลุ่มชนเชื้อชาติจีนสามารถรับประทานได้โดยการ

เปลี่ยนปลาร้าพื้นบ้านทอด ปลาทอด เป็นขาไก่ทอด ส่วนท้ายของไก่และทอดมันปลา ซึ่งเป็นอาหารจีนที่คนเชื้อสายจีนชื่นชอบรับประทาน แต่ยังคงความเป็นมลายูด้วยการใช้น้ำจิ้มซัมบัลที่เป็นน้ำจิ้มหลักของมลายูเหมือนเดิม บะก๊ตเต้ (Bak kut teh) ซึ่งเป็นอาหารจีนแต่จี๊ที่ทำจากซี่โครงหมูต้มในน้ำซุสสมุนไพรถูกดัดแปลงเป็น ชิกก๊ตเต้ (Chik kut teh) ที่ใช้เนื้อไก่แทนเพื่อให้คนมลายูซึ่งส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามสามารถรับประทานได้ (Wong, n.d.)

อาหารมาเลเซียกับความเป็นพหุสังคม

“มาเลเซีย” เป็นประเทศพหุสังคมที่ประกอบด้วยผู้คนจากหลากหลายชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันบนแหลมมลายูมานานกว่าพันปี เชื้อชาติใหญ่ ๆ จึงประกอบไปด้วย 3 กลุ่มชน คือ ชาวมลายู ชาวจีน และชาวอินเดีย ซึ่งทั้งสามกลุ่มนี้อาศัยอยู่บนแหลมมลายู ส่วนชนพื้นเมืองอื่น ๆ ยกตัวอย่าง อีบัน ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในรัฐซาราวักและคาตาซัน อาศัยอยู่ในรัฐซาบาห์ เนื่องด้วยประเทศมาเลเซียประกอบขึ้นจากผู้คนหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์นั่นเองส่งผลต่ออัตลักษณ์ประชากรให้มีหลากหลายเชื้อชาติ จนนำมาสู่การหล่อหลอมวัฒนธรรมและส่งผลต่อการดำรงชีวิต กอปรกับเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางธรรมชาติ มีภูมิประเทศทั้งป่าเขาและทะเลไปจนถึงพืชพันธุ์ธัญญาหาร สัตว์บกและสัตว์ทะเลมากมาย ความหลากหลายทางอาหารจึงถูกสื่อสารผ่านรสชาติ วัตถุดิบ และวิธีการปรุง หลายเมนูมีความซับซ้อนมาก อาหารมาเลเซียส่วนใหญ่เรียกได้ว่าเป็น “อาหารมุสลิม” คือไม่ใช้เนื้อหมูและไม่ใส่ไวน์ เนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทานคือ เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ และอาหารทะเล (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2558 : 99)

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะได้ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารท้องถิ่น แต่ทั้งนี้อาหารมาเลเซียก็ได้มีแต่เพียงอาหารมุสลิมเท่านั้น นั่นเพราะการอพยพเข้ามาของคนหลากหลายกลุ่มที่ได้กล่าวไปในข้างต้นส่งผลให้วัฒนธรรมการปรุงรสชาติอาหาร รวมไปถึงวัตถุดิบถูกนำมาเข้ามาพร้อมกับการย้ายถิ่นฐานของคนทั้งสูตรต้นตำรับและแบบลูกผสม หน้าตาบางจานอาจจะคล้ายอาหารจีน เป็นต้น กลุ่มคนหลากหลายในอดีตที่เข้ามาตั้งรกรากในมาเลเซียได้กลายเป็นต้นธารนำวัตถุดิบทางธรรมชาติเหล่านี้มาปรุงเป็นอาหาร จึงส่งผลให้มาเลเซียเต็มไปด้วยเมนูที่หลากหลาย จึงไม่อาจกล่าวได้ว่าอาหารใดคืออาหารท้องถิ่นของมาเลเซียอย่างแท้จริง แม้มาเลเซียจะเต็มไปด้วยสารพันเมนูที่หลากหลายที่ได้รับการปรุงแต่งขึ้นจากกลุ่มคนชาติต่าง ๆ สิ่งหนึ่งที่มีจุดร่วมกันนั้นคืออาหารหลักของชาวมลายูมี “ข้าว” ซึ่งเหมือนกับคนไทย และยังเป็นวัฒนธรรมร่วมของภูมิภาคอนุทวีปอีกด้วยเช่นกัน อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ก็คือ “นาซี เลอแมก” (Nasi Lemak) นาซี หรือ นาซี แปลว่า “ข้าวมัน” นาซี เลอแมก จึงเป็นข้าวที่แช่กับกะทิแล้วหุงคล้ายกับข้าวมันของไทย ใช้กินคู่กับปลา ถั่วลิสง แต่งกวาดหัว ไข่ต้ม และซัมบัล นาซี เลอแมก เป็นอาหารพื้นเมืองที่ถูกผลักดันให้กลายเป็นเหมือนอาหารประจำชาติของมาเลเซียไปโดยปริยาย ทั้ง ๆ ที่นาซี เลอแมก ได้รับอิทธิพลจากอาหารอินเดีย ลักษณะคล้ายข้าวแกงกะทิหรือหมกหมั่นจะใช้ซัมบัลที่มีรสค่อนข้างเผ็ด ใส่ถั่วลิสง มีเครื่องเคียงที่มีรสเค็ม เช่น ไก่ทอด ปลาทูย่าง ไข่ต้มเพื่อตัดเลี่ยน ซึ่ง

เครื่องเคียงก็จะมี ความแตกต่างกันออกไปตามภูมิภาค และด้วยสภาพภูมิประเทศอันกว้างใหญ่ บางส่วนมีความเป็นเกาะแก่ง ตำราอาหาร วิธีการปรุงจึงแตกต่างกันไปบ้าง ยกตัวอย่าง ในรัฐเคดาห์ กลันตัน เปอร์ลิส และตรัง กานู นิยมปรุงรสเปรี้ยวด้วยมะขามเปรี้ยว มะนาว และรส เผ็ดร้อนด้วยพริกซึ่งได้รับอิทธิพลจากไทย เครื่องผัดทุกจานที่ต้องใส่ “เริ่มปะห์” ซึ่งปรุงจากหอม กระเทียม พริก ขมิ้นสด และข้าโลกให้แหลกเข้ากันก่อนใส่ลงกระทะ ส่วนทางตอนใต้จะนิยมใช้กะทิคล้ายกับอาหารไทย โดยจะใช้กะทิกับอาหารเกือบทุกอย่างตามอัตลักษณ์ของประเทศเกาะ นอกจากนี้ อาหารยอดนิยมของมาเลเซียอีกอย่างคือ “แกงกะหรี่” (Curry) ซึ่งมีหลากหลายประเภททั้งสไตล์มลายู สไตล์อินเดีย สไตล์ อินโดนีเซียและสไตล์จีน หน้าตาและรสชาติก็จะแตกต่างกันออกไป

จากที่กล่าวมาจะพบว่า อาหารมาเลเซียเกือบทั้งหมดเกิดขึ้นจากการผสมผสานระหว่างรสชาติ วัตถุดิบ และกรรมวิธีการปรุงอาหาร ซึ่งไม่ได้มีแต่เพียงกลุ่มชนชาติมลายูแต่เพียงเท่านั้น แต่ยังเต็มไปด้วยการนำวัตถุดิบ และรสชาติ การปรุงอาหารของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ร่วมกันในแหลมมลายูแห่งนี้ ทำให้เกิดเป็นอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นมาเลเซียที่โดดเด่น นอกจากนี้ อาหารมาเลเซียบางชนิดยังได้รับการยกระดับจากอาหารท้องถิ่นสู่การกลายเป็นอาหารประจำชาติอย่าง นาซี เลอมัก ทั้ง ๆ ที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบ รสชาติ การปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของคนมลายูดั้งเดิม แม้ประเทศมาเลเซียจะเป็นประเทศที่มีพหุวัฒนธรรมสูง แต่ในการที่จะรวมเป็นหนึ่งได้นั้น จิตสำนึกของประชาชนต้องรู้สึกถึงความเป็นพรรคพวกเดียวกันให้ได้เสียก่อน การเป็นส่วนหนึ่งของพลเมืองมาเลเซียจึงถูกนำเสนอ “ความเป็นมาเลเซีย” ผ่าน “อาหารท้องถิ่น” หากประชาชนยังคงแบ่งแยกกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ของตนก็มีอาจรวมเป็นหนึ่งได้ “อาหารท้องถิ่น” หลายประเภทจึงได้รับการผลักดันให้กลายมาเป็นอัตลักษณ์ “อาหารประจำชาติ” ในที่สุด ซึ่งคำตอบที่ว่าอะไรคืออัตลักษณ์อาหารมาเลเซีย ก็คือการผสมผสานรสชาติ วัตถุดิบและการปรุงอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่อยู่ร่วมกันจนเกิดเป็นอัตลักษณ์หรือลักษณะเฉพาะนั่นเอง สอดคล้องกับแนวคิดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม กล่าวคืออัตลักษณ์เฉพาะของกลุ่มนั้นได้ให้ความสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ที่จะให้เห็นความแตกต่างและความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ทั้งนี้ ความแตกต่างดังกล่าวนี้ควรได้รับการยอมรับมากกว่าทำการตำหนิหรือเกิดความขัดแย้งระหว่างกลุ่มคน เพราะเกิดจากความแตกต่างและการไม่ยอมรับในวัฒนธรรมเฉพาะของกลุ่ม นั้น ๆ นอกจากนี้ การยอมรับในอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มจะทำให้บุคคลได้รับการยอมรับเข้าร่วมเป็นสมาชิกของกลุ่มได้ง่ายมากขึ้น

ความเป็นพหุสังคมที่สะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหารมิได้เกิดขึ้นเพียงแต่บริบทของการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันของชาวมาเลเซียเท่านั้น การท่องเที่ยวมาเลเซียได้เห็นความน่าสนใจของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นทางด้านความหลากหลายและการผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร จึงได้มีการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นมาเลเซียจำนวนทั้งหมด 8 รายการ โดยเปรียบเสมือนการทำหน้าที่เป็นอาหารประจำ

ชาติ ได้แก่ สะเต๊ะ นาซี เลอแม็กและกาสิโอ เร็นดัง ตัวแทนอาหารของกลุ่มคนเชื้อสายมลายู ฉาก้วยเตี่ยวและข้าวมันไก่ ตัวแทนอาหารของกลุ่มคนเชื้อสายจีน นาสิบรียานีและโรตี ตัวแทนอาหารของกลุ่มคนเชื้อสายอินเดีย และลักซา ตัวแทนอาหารของกลุ่มคนเปอร์านา อาหารที่ได้รับการรับเลือกเป็นอาหารท้องถิ่นที่สามารถเข้าถึงได้ง่ายตามศูนย์อาหารท้องถิ่น (Hawker center) หรือร้านอาหารริมทาง (Street Food) และเป็นอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมของชาวมาเลเซีย และเป็นอาหารท้องถิ่นที่นักท่องเที่ยวควรหาโอกาสในการรับประทานเมื่อมาท่องเที่ยวมาเลเซีย

การที่การท่องเที่ยวมาเลเซียได้ให้ความสำคัญในคุณค่าของอาหารท้องถิ่นโดยการคัดเลือกอาหารท้องถิ่น 8 รายการ เพื่อนำเสนอคุณค่าและอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมาเลเซียแก่นักท่องเที่ยว เป็นอีกหนึ่งกระบวนการสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมาเลเซียในความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นและการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมีส่วนในการช่วยให้นักท่องเที่ยวในการตระหนักรู้เกี่ยวกับความเป็นพหุสังคมของมาเลเซียที่ให้ความสำคัญทั้งกลุ่มชนเชื้อชาติจีน มลายู อินเดีย รวมถึงกลุ่มคนเปอร์านากัน อันเป็นอัตลักษณ์สำคัญของมาเลเซียที่สร้างความแตกต่างและเป็นจุดดึงดูดทางการท่องเที่ยว สอดคล้องกับแนวคิดของการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีหัวใจสำคัญในด้านของเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับ อาหารที่ได้ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิต และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ที่หล่อหลอมเป็นประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว

สรุป

ความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารในประเทศมาเลเซียสะท้อนให้เห็นถึงสภาพสังคมที่มีความเป็นพหุวัฒนธรรมอย่างชัดเจนตามเชื้อชาติ โอยอาหารของแต่ละเชื้อชาติก็มีอัตลักษณ์เป็นของตนเอง อาจกล่าวได้ว่าอัตลักษณ์ คือ ความเป็นลักษณะเฉพาะซึ่งเชื่อมโยงเรื่องของทัศนคติที่มีต่อตัวตน หรือ เอกลักษณ์ เป็นความสัมพันธ์ในเชิงบทบาทหน้าที่และพฤติกรรมอันเกิดจากบทบาทของบุคคล คาบเกี่ยวกันอยู่ระหว่างตัวตนหรืออัตลักษณ์ที่สัมพันธ์กับสังคม อาหารมาเลเซียกับความเป็นพหุสังคมจึงถูกนำเสนอผ่านความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่หลอมรวมกันออกมาเป็นอาหารเชื้อชาติหรือชนชาติมาเลเซียในที่สุด

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. (2558). *คู่มือโอกาสและทิศทางการค้าการลงทุนในประเทศมาเลเซีย*. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงพาณิชย์.
- จิรัชญา อ่อนโอภาส. (2559). มาเลเซีย-ข้อมูลพื้นฐาน. ฐานข้อมูลสังคม – วัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 20 ตุลาคม 2560. แหล่งที่มา: <https://www.sac.or.th/databases/southeastasia/index.php>
- ชุมพล ศรีสมบัติ. (2556). รากฐานวัฒนธรรมอาหารในคาบสมุทรมลายู. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 20 ตุลาคม 2560. แหล่งที่มา: <https://muslimlanna.wordpress.com/2013/01/12รากฐานวัฒนธรรมอาหารในคาบสมุทรมลายู>
- ชุมศักดิ์ นรารัตน์วงศ์. (2559). “มลายู เดย์” และกลุ่มชาติพันธุ์ในแหลมมลายู. *ทางอีสาน*. 4 (47), 91-96.
- นันทนา ปริมาณศิษฐ์. (2556). *โอชาอาเซียน*. กรุงเทพมหานคร: มติชน.
- ปรีวรรต ธรรมาปรีชากร และ นิสิต มโนตั้งวรพันธุ์. (2553). เรียนรู้วัฒนธรรมเปอรานากัน (بابา ย่าหยา) จากเครื่องถ้วยชาม. *วารสารนักบริหาร (Executive Journal)*. 30 (3), 62-67.
- พุมรี อรรถรัฐเสถียร. (2556). เปอรานากัน (Peranakan) สายเลือดลูกผสม. *รัฐมิแล*. 34 (2), 91-95.
- ภูมิ พิทยา. (2550). ปัญหาชนชาติและศาสนา (4). *มติชนสุดสัปดาห์* ฉบับวันที่ 10 ส.ค. – 16 ส.ค. 2550.
- มรกตวงศ์ ภูมิพลับ, ชัยวัฒน์ มีสันฐาน และ สุเจน กรรพฤทธิ์. (2560). *ร่วมรากอาเซียน*. กรุงเทพมหานคร: กรมพัฒนาสังคมและสวัสดิการ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์
- Lee, Yok Fee. 2014. *Identiti Cina Malaysia: Elemen dan Pembentukan*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.