

อาหารบาบ๋า

อาหารบาบ๋า หมายถึง อาหารพื้นเมืองของชาวบาบ๋า-เพอรานากัน ผู้กำเนิดจากบรรพบุรุษชาวจีนโพ้นทะเล ที่เข้ามาทำกิจการเหมืองแร่ดีบุก และสมรสกับชาวไทยท้องถิ่นแถบจังหวัดภาคใต้ชายฝั่งทะเลอันดามัน

อาหารบาบ๋า-เพอรานากันมีรสชาติกลมกล่อม ไม่จัดจ้านเท่าอาหารปักษ์ใต้ทั่วไป ประกอบด้วยอาหารคาวหวานกว่า ๓๐๐ ชนิดที่มีคุณค่าทางโภชนาการจากวัตถุดิบท้องถิ่น มีทั้งประเภทจานเดียว เช่นหมีผัดฮกเกี้ยน (ที่มีส่วนผสมของอาหารทะเลของชาวประมงพื้นเมืองดั้งเดิม)กับเส้นหมีที่ผลิตในท้องถิ่นและหมู (วัฒนธรรมจีน) หมีไทย (จากหมีกะทิชาวสยามกลายเป็นหมีคลุกซีอิ๊ว) โอ้ดาว (หอยทอดผสมเผือกสูตรมาลายู-จีน) น้ำซุบ (น้ำพริก) หย่า (ที่ปรุงจากกุ้งสด กุ้งเคย(กะปิพื้นเมือง) พริกชี้หนู มะนาว) ข้าวยาบพาโหม เป็นต้น และประเภทรับประทานเป็นสำรับ เช่น หมูฮ้อง กากาด เปื่อทอด คั่วบังก้วน เป็นต้น ส่วนอาหารประเภทของหวาน เช่น ข้าวเหนียวหีบ ปักถ่องไก่ ขนมห่อ เป็นต้น ประเภทของหวานเครื่องดื่ม เช่น ตูโบ้ โอวเอว โกปี้ภูเก็ต เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีอาหารจัดทำขึ้นพิเศษเฉพาะในงานเทศกาลต่างๆ ตามความเชื่อดั้งเดิมอีกด้วย เช่นในงานพื้อต่อจะมีการทำขนมเต่าแดงตัวใหญ่ที่เรียกว่า ตัวกู่ ในงานเทศกาลกินผักจะมีการปรุงอาหารจากพืชผักงดเนื้อสัตว์และอาหารที่ส่งกลิ่นฉุน ในพิธีวิวหัจจะมีวัน “ทำหนมสด” เช่น การร่วมกันกวนกันแม (กะละแม) เหนียวหีบ เป็นต้น ในการแจ้งทารกเกิดใหม่ครอบครัวให้เพื่อนบ้านได้รับรู้จะมีการแจกอวบึง อาหารเพื่อฟื้นฟูสุขภาพ คนป่วยจะมีการปรุงซิบจ้วน เป็นต้น

ชาวบาบ๋า-เพอรานากันชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต กะทู้ เชียงทะเล ตะกั่วป่า(พังงา) กระบี่ ระนอง ตรัง สตูล เป็นกลุ่มใหญ่ที่ยังรักษาวัฒนธรรมอาหารเหล่านี้มาจนถึงปัจจุบัน ความรู้ในการปรุงอาหารบาบ๋าเป็นเคล็ดลับถ่ายทอดผ่านลูกหลานในครอบครัวตนเอง จึงอาจมีการสูญหายหรือผิดเพี้ยนไปตามกาลเวลานอกจากนี้การขาดแคลนวัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่น และวิถีชีวิตในปัจจุบันที่เร่งรีบและต้องการประหยัดต้นทุน เพิ่มกำไร ได้ทำลายกระบวนการและผลผลิตอาหารตามธรรมเนียมวัฒนธรรมดั้งเดิมให้เสื่อมหรือหายไป การอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารบาบ๋าแบบดั้งเดิมจะเป็นการสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำคัญที่แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ความเป็น “คนบาบ๋า-เพอรานากัน”

เรียบเรียงโดย นายแพทย์โกศล แดงอุทัย