

ไทย “ข้าวต้มมัด” จีน “บ๊ะจ่าง” วัฒนธรรมข้าวเหนียว มรดกร่วมกันในดินแดนอุษาคเนย์



กิตติวจน์ ธนภัทรธวานันท์

สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ไทย “ข้าวต้มมัด” จีน “ป๊ะจ่าง”

วัฒนธรรม “ข้าวเหนียว” มรดกร่วมกันในดินแดน อุษาคเนย์

กิริติวจน์ ธนภัทรธวานันท์

นักวิชาการศึกษาชำนาญการ

สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม



ภาพ 1 “ป๊ะจ่าง” นึ่งเสร็จแล้วพร้อมรับประทาน



ภาพ 2 แสดงให้เห็นส่วนประกอบภายในของ “ป๊ะจ่าง”

ธรรมชาติของของวัฒนธรรม ย่อมมีการเปลี่ยนแปลง ไปตามสภาพความเปลี่ยนแปลงของบริบทอื่นๆที่ส่งอิทธิพล วัฒนธรรมใดที่เข้มแข็งมีความเสถียรมากกว่า ก็ดำรงอยู่ในสภาพเดิมได้นานกว่า และตรงกันข้ามวัฒนธรรมใด ที่เข้มแข็งน้อยกว่าก็เปลี่ยนแปลง และโอนอ่อน ไปตามสภาพบริบทที่แผ่อิทธิพลเข้ามาครอบครองไปอย่างรวดเร็ว ในบรรดาวัฒนธรรมทั้งหลาย ดูเหมือนว่า วัฒนธรรมด้านอาหารการกินของแต่ละชาติพันธุ์จะค่อนข้างที่จะมีความเสถียร มากกว่าวัฒนธรรมด้านอื่นๆที่มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพบริบท และอิทธิพลทางวัฒนธรรมอื่นค่อนข้างรวดเร็ว เช่นวัฒนธรรมด้านการแต่งกายที่เราสามารถพบเห็นการปรับปรุงเปลี่ยน ไปค่อนข้างรวดเร็วแม้กระทั่ง ในกลุ่มชาติพันธุ์ที่อยู่ห่างไกลก็ยังคงมีการปรับเปลี่ยนอย่างเห็นได้ชัด แต่วัฒนธรรมด้านอาหารการกิน ก็ยังคงดำเนินไปอย่างปกติตามที่เคยเป็นมาจากรบรรพบุรุษ ด้วยเหตุนี้เราจึงอาจจะยังพอสามารถที่จะทำความเข้าใจในทางคติชนด้านต่างๆเกี่ยวกับกลุ่มคนได้ ด้วยการทำความเข้าใจในวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของชาติพันธุ์นั้น นั่นเอง

ปัจจุบันสังคมไทยมีกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลายซึ่งมีการอพยพ เคลื่อนย้ายเข้ามาอาศัยอยู่ อย่างถาวร จนกลายเป็นคนไทย ได้รับสัญชาติไทยและค่อยๆกลืนกลายเป็นเชื้อชาติไทยอย่างสมบูรณ์ในที่สุด และในบรรดาผู้คนหลากหลายชาติพันธุ์ที่อพยพโยกย้ายถิ่นฐานเข้ามาอยู่ยังผืนแผ่นดินประเทศไทยดังกล่าว เราอาจกล่าวได้ว่า มีคนเชื้อสายจีน เป็นจำนวนมากที่สุด และได้ผสมกลมกลืนกันหลายรุ่น จนกลายมาเป็นคนไทย โดยสมบูรณ์จนกระทั่งในปัจจุบัน เราทั้งหลายอาจยอมรับโดยปริยายว่า แม้ผู้คนซึ่งมีวัฒนธรรมที่มีรูปแบบและที่มาแตกต่างกัน ก็ได้มีการยอมรับและนับเข้าเป็นคนไทยเช่นกันทุกคน แต่ถึงกระนั้น พี่น้องชาวไทย – จีน เรายังมีวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอยู่บ้าง ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบประเพณี ขนบและธรรมเนียมปฏิบัติ ต่างๆและโดยเฉพาะอย่างยิ่ง วัฒนธรรมด้านอาหารการกิน ดังได้กล่าวมาข้างต้น แต่ในความแตกต่างอย่างสิ้นเชิงนั้น ดูเหมือนว่าเราทั้งสองชาติพันธุ์ กลับมีส่วนที่คล้ายคลึงกันอย่างแฝงด้วยนัยยะ อย่างใดอย่างหนึ่ง นั่นคือ วัฒนธรรมในการบริโภค “ข้าวเหนียว”

ผู้คนส่วนใหญ่อาจเชื่ออย่างไม่สนิทใจกว่าที่เมืองจีนก็มี “คนจีน” ก็รับประทานข้าวเหนียวอย่างคนไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง พี่น้องชาวไทยภาคเหนือและภาคอีสาน แต่จากการศึกษาพบว่า ข้าวเหนียว (Glutinous Rice) ข้าวเหนียว (Sticky rice, Waxy rice, sweet rice) (1) ชื่อวิทยาศาสตร์: *Oryza sativa* var. *glutinosa* อยู่ในวงศ์ : Poaceae (2) เป็นข้าวที่มีลักษณะเด่นคือการติดกันเหมือนกาวของเมล็ดข้าวที่สุกแล้ว ปลูกมากทางภาคอีสานของประเทศไทยและ ประเทศลาว (3) ในประเทศจีน ข้าวเหนียวมีการปลูกอย่างน้อย 2,000 ปี อย่างไรก็ตาม นักวิจัยเชื่อว่าการกระจายข้าวเหนียวดูเหมือนจะได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมและมีความเกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับการอพยพลงใต้ตอนต้นและการกระจายของกลุ่มชาติพันธุ์ไท โดยเฉพาะลาวตามลุ่มแม่น้ำโขงที่มีต้นกำเนิดมาจากจีนตอนใต้ (4)

(1) Poonsak Liurat facebook กลุ่มจีนโบราณ - 古時中華

(2) <https://www.thai-thaifood.com/th/ข้าวเหนียว>

(3) <https://th.wikipedia.org/wiki/ข้าวเหนียว>

(4) <https://hmong.in.th/wiki/Mochigome>

สำหรับในประเทศไทย เราพบเมล็ดข้าวอายุเก่าแก่ที่สุดในลำเจียกจังหวัดแม่ฮ่องสอน มีอายุราว 7,000 ปีมาแล้ว ซึ่ง ณ ขณะนี้ยังนับว่าเก่าแก่กว่าที่อื่นใดในโลก นอกจากนี้ ยังมีหลักฐานทางโบราณคดี ปรากฏชัดเจนว่า ที่แหล่งโบราณคดี โนนนกทา ตำบลบ้านโคก อำเภอกุเวียง จังหวัดขอนแก่น ทางคณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากรและมหาวิทยาลัยฮาวาย ได้ขุดค้นพบเศษเครื่องปั้นดินเผา มีรอยเคลือบข้าวติดอยู่ เมื่อนำไปตรวจสอบหาอายุด้วยเรดิโอคาร์บอนหรือคาร์บอน 14 โดยวัดแสงกัมมันตภาพ (Radioactivity) ของคาร์บอนที่หลงเหลืออยู่ในอินทรียวต์โบราณพบว่า รอยเคลือบข้าวในเศษเครื่องปั้นดินเผาโนนนกทามีอายุประมาณ 3,500 ปี ก่อนคริสตกาล หรือประมาณ 4,500 ปีที่ผ่านมา ดังนั้นโดยประมาณว่าหลักฐานการกินข้าวของผู้คนบนผืนแผ่นดินไทยจึงมีมาแล้วตั้งแต่ 5,000-7,000 ปีที่ผ่านมา



ภาพ 3 ภาพจำลองลายเส้น “ผาฉาย” ที่มณฑลกว่างสี ประเทศจีน

สำหรับพันธุ์ข้าวในเมืองไทยนี้ สุจิตต์ วงษ์เทศ กล่าวไว้ในหนังสือ “ข้าวปลาหมาเก่าทาง : ประชุมคำบอกเล่าเก่าแก่เกี่ยวกับกำเนิดต้นข้าว” ว่า “พันธุ์ข้าว ยุคแรกๆ ในประเทศไทยมาจากข้าวป่า มีขึ้นทั่วไป แต่เมล็ดมีลักษณะอ้วน ป้อม จัดอยู่ในตระกูลข้าวเหนียว ถือเป็นต้นตระกูลแห่งข้าวเหนียวของภูมิภาคนี้ และอาจเกี่ยวข้องกับตระกูลข้าวญี่ปุ่นด้วย ยุคแรกเริ่มของภูมิภาคอุษาคเนย์ คนทุกเผ่าพันธุ์กินข้าวป่ามาก่อน ซึ่งเป็นตระกูลข้าวเหนียว พบเคลือบข้าวเหนียวอยู่ในแผ่นอิฐตามศาสนสถานยุคทวารวดีทั่วทั้งประเทศไทย รวมทั้งที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตั้งแต่สุโขทัย นครปฐม ลงไปถึงนครศรีธรรมราช แสดงว่าคนกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักตั้งแต่เหนือจรดใต้ นักโบราณคดีไทยขุดพบเมล็ดข้าวเหนียวที่หุงหรือนึ่งแล้ว ตกอยู่ในดินบริเวณศาลาโถงวัดมหาธาตุเมืองสุโขทัยด้วย แสดงว่าคนทั่วไปและพระสงฆ์ยุคนั้นกินและฉนข้าวเหนียวในชีวิตประจำวันเป็นอาหารหลัก ราว พ.ศ. 1500 มีพันธุ์ข้าวเมล็ดเรียวยาวจากอินเดียในตระกูลอินดิกา (Indica) แพร่เข้ามาพร้อมกับพระสงฆ์ พราหมณ์ และพ่อค้าจากชมพูทวีป แล้วเป็นที่นิยมก่อนในกลุ่มชนชั้นสูงของรัฐลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา จึงเรียกข้าวเจ้า หมายถึงข้าวที่เจ้าเสวย หลังจากนั้น พันธุ์ข้าวชนิดนี้จึงแพร่กระจายทั่วไปในชุมชนหมู่บ้าน บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา สืบมาจนถึงข้าวหอมมะลิยุคปัจจุบัน ชุมชนหมู่บ้านเก่าที่สุดในประเทศไทยพบที่ภาคอีสาน มีอายุราว 5,000 ปีมาแล้ว เช่น ชุมชนที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี

ฯลฯ คนในชุมชนปลูกข้าวอยู่ริมหนองน้ำธรรมชาติ นับเป็นชาวนาชาวไร่ยุคแรก พบเครื่องมือเครื่องใช้หลายอย่างทำด้วยสัมฤทธิ์และเหล็กใช้ทำนาทำไร่และล่าสัตว์ รวมทั้งทำเครื่องปั้นดินเผาลายเขียนสี มีแกลบหรือข้าวเปลือกเป็นส่วนผสม และรู้จักทอผ้าด้วย” (5)

ส่วนในประเทศจีนเอง ก็มีการค้นพบหลักฐานการกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มาตั้งแต่ดึกดำบรรพ์ นักโบราณคดีพบว่า ชาวฉวที่มณฑลกวางสี ก็รับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ที่บริเวณผาฉา ยังปรากฏ ภาพเขียนสี สมัยก่อนประวัติศาสตร์ เป็นเรื่องราว “ตำนานการกำเนิดข้าว เรื่องหมาเก้าหาง” ดังกล่าวนี้นี้ย่อมเป็นที่พอจะทำให้เราทราบได้ว่า “ข้าวเหนียว” นั้นเป็นข้าว ที่มีการบริโภคในกลุ่มชน ในบริเวณดินแดน ที่เรียกว่า อูซาคเนย์ มาตั้งแต่ดึกดำบรรพ์ เราท่านทั้งหลายล้วนมีพื้นฐานในการเข้าใจร่วมกันว่า ในบริเวณดินแดนที่เรียกว่า “อูซาคเนย์” นั้น มีกลุ่มชาติพันธุ์ที่ใช้ภาษาพูดใน ตระกูล ไท – ไต / ไทกะได เป็นส่วนใหญ่ ปัจจุบันเรารับรู้รับทราบร่วมกันว่าศูนย์กลางซึ่งยอมรับว่าเป็นถิ่นฐานดั้งเดิมของชาติพันธุ์ ไท – ไต ส่วนใหญ่ อยู่ที่ มณฑลกวางสีที่ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนในปัจจุบัน ในอาณาบริเวณที่ถูกเรียกว่า ดินแดนอูซาคเนย์ นี้มีวัฒนธรรมหลายอย่างร่วมกัน รวมทั้งภาษาพูดที่มีรากเหง้าและที่มาาร่วมกัน สิ่งหนึ่งซึ่งควรกล่าวถึงอย่างยิ่ง คือวัฒนธรรมด้านการกินอาหาร ซึ่งมีรากเหง้าเป็นมาอย่างเดียวกัน คือ การรับประทานข้าวเหนียว หากจะว่าไปแล้ว ไม่เฉพาะที่มณฑลกวางสี เท่านั้น ที่รับประทานข้าวเหนียว หากแต่เรายังพบร่องรอยของการบริโภคข้าวเหนียวกระจายออกไปเป็นบริเวณกว้างกว่านั้น กระทั่งถึงมณฑลกว่างตุง มณฑลฝูเจี้ยน ทางทิศตะวันตกเช่นมณฑลยูนนาน เป็นต้น และร่องรอยที่ว่านั้นคือ การรับประทานข้าวเหนียวด้วยการทำขนม ที่เรียกว่า “บ๊ะจ่าง”

“บ๊ะจ่าง” คือ ขนมชนิดหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารการกิน ของชาวจีน รวมถึง “ชาวไทยเชื้อจีน” ที่อาศัยอยู่ในดินแดนประเทศไทยด้วย “บ๊ะจ่าง” ทำจาก “ข้าวเหนียว” มีไส้ที่หลากหลายตามแต่วัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน ห่อด้วยใบไผ่สามใบซ้อนกัน มัดด้วยเชือก แล้วนำไปต้ม หรือนึ่งให้สุก ตามแต่ความถนัดของแต่ละกลุ่มคน โดยมีความละเอียดเกี่ยวกับ “บ๊ะจ่าง” ดังนี้

บ๊ะจ่าง จากข้าวฟ่างถึงข้าวเหนียว บ๊ะจ่าง เป็นคำยืมภาษาจีนว่า 肉粽 แปลว่า ขนมจ้างไส้เนื้อ บ๊ะจ่าง หรือ จังจ้อ (粽子) ในยุคแรกใช้ข้าวฟ่างไม่กวาด เรียกว่า เจี้ยวสุ่ (角黍) แปลว่า ข้าวฟ่างเขาสัตว์ ต่อมาเรียกว่า จัง (粽) หรือ จังจ้อ (粽子) คำว่า จัง (粽) เดิมใช้อักษร 糰 ในพจนานุกรมชาวเหวินเจี้ยวจื้อ 《說文解字》 เป็นพจนานุกรมสมัยราชวงศ์ฮั่น อธิบายว่า 糰 หมายถึง ข้าวห่อใบอ้อ ต่อมาชาวบ้านนิยมใช้อักษร 粽 เรียกจนถึงปัจจุบัน แม้ในชาวเหวินเจี้ยวจื้อยืนยันว่ายุคแรกใช้ใบอ้อ แต่ในยุคต่อมาใช้ใบไม้อื่นแทนใบอ้อ 黍 แปลว่า ข้าวฟ่างไม่กวาด ในเอกสารสมัยราชวงศ์ถังชื่อว่า ซูเสวียจี้ 《初學記》 มีข้อความอธิบายเพิ่มโดยอ้างเอกสารสมัยราชวงศ์เหลียงชื่อ ซูฉีเสยจี้ 《續齊諧記》 ว่า ในวันที่ 5 เดือน 5 คือวันที่ขุนนางภักดีนามคุงจ้วน หรือ ซวีหยวน (屈原) โดดน้ำตาย คนเซ่นไหว้ด้วยด้วย เจี้ยวสุ่ (角黍) โดยทำอย่าง ถังจ้ง (筒粽) คือ ข้าวห่อใบอ้อ

(5) https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_129128

“ข้าว” ในเมืองไทย มาจากไหน ผู้เขียนนิพัทธ์พร เพ็งแก้ว เผยแพร่ วันพุธที่ 30 ตุลาคม พ.ศ.2562

ข้าวบรรจุลงกระบอกไม้ไผ่แล้วโยนลงน้ำ ในสมัยราชวงศ์ฮั่นมีคนหนึ่งฝันเห็นวิญญาณชวีหยวน วิญญาณแจ้งว่างู และมังกรมาลักขโมยกินข้าวในกระบอกไม้ไผ่ แนะนำว่าเวลาเช่นไหว้ให้เอาใบหน่อไม้ (菰) ปิดปาก กระบอกไม้ไผ่ ผูกด้วยเชือกเบญจรงค์ งูและมังกรจะกลัวไม่กล้ากิน เรื่องเล่านี้ทำให้คนรุ่นหลังเชื่อว่าการ ไหว้ขนมจ้างคือการเซ่นไหว้ขุนนางคูกง่วน ของเซ่นไหว้ ต่อมาคนไม่ใช้ข้าวหาลมเซ่นไหว้เพราะขึ้นตอนยุ่งยาก ต้องการกระบอกไม้ไผ่ การไหว้ด้วย ถังจิ้ง หรือข้าวหาลม ถูกแทนที่ด้วยขนมจ้าง หรือ จัง (粽) แบบทั่วไปมา เซ่นไหว้แทน ใบไม้ที่เอามาอุดปากกระบอกไม้ไผ่ถูกนำมาห่อข้าวแทนการบรรจุข้าวลงกระบอกไม้ไผ่ ใน ชูเสวียจี้ อธิบายว่าคนเอาใบไม้ปิดปากกระบอกเพื่อกันงูและมังกรมาขโมยของกินในกระบอก แต่แพทย์จีน สมัยราชวงศ์หมิงนาม หลี่สือเจิน (李時珍) อธิบายว่าใช้เซ่นไหว้คูกง่วนและเอาโยนลงแม่น้ำเป็นอาหาร ของงูและมังกร แพทย์หลี่สือเจินอธิบาย คำว่า 角黍 ในตำรา เป็นเฉ่ากั๋งมู่ 《本草綱目》 ว่า "俗作粽。古人以菰蘆葉裹黍米煮成，尖角，如棕櫚葉心之形，故曰粽，曰角黍。近世多用糯米矣。今俗五月五日以為節物相饋送。或言祭屈原，作此投江，以飼蛟龍也。"

“ปะจ่าง” อาจมีหลายรูปแบบ แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น แต่ละวัฒนธรรม ดังภาพ



ภาพ 4 แสดง “ปะจ่าง” และลักษณะการห่อในกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ

(ชาวบ้านเรียกมันว่า จิ้ง คนโบราณใช้ใบหน่อไม้และใบอ้อห่อข้าวฟ่างต้มให้สุก ปลายแหลมอย่างเขาสัตว์ รูปลักษณะภายนอกเหมือนใบจิงหลิว (棕櫚 แปลว่า ต้นตาล) จึงได้ชื่อว่า จิ้ง และ เจียวสู่ (ข้าวฟ่างเขาสัตว์) ในช่วงนี้ใช้ข้าวเหนียวกันมาก ชาวบ้านใช้เป็นของกำนัลมอบให้กันในวันที่ 5 เดือน 5 หรือใช้เซ่นไหว้ คุกกั้ว โยนสิ่งนี้ลงแม่น้ำเป็นอาหารแก่งูและมังกร) (6)

ไม่มีหลักฐานแน่ชัดว่าคนจีนเปลี่ยนจากกระบอกข้าวหลามมาเป็นข้าวห่อใบไม้ในสมัยใด แต่จากข้อมูลของหนังสือเงินระบวว่าในยุคสมัยตนมีการใช้ข้าวเหนียวมากขึ้น แสดงว่าการใช้ข้าวเหนียวทำบะจ่างเริ่มนิยมในสมัยราชวงศ์หมิง และกลายเป็นแบบแผนของบะจ่างในปัจจุบัน

และกระบวนการทำ”บะจ่าง” มี ขั้นตอน และ วัตถุดิบ รวมถึงวิธีการที่ใช้ทำ ดังนี้

วัตถุดิบ และ ส่วนผสม บะจ่าง

- | | | |
|--|-----------------------|-------------------------------|
| 1. เห็ดหอม (แช่น้ำจมนิ่ม หั่นชิ้น) | 2. กุ้งแห้ง | 3. ถั่วลิสงคิบ |
| 4. ข้าวเหนียว (แช่น้ำทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง) | 5. ซีอิ๊วขาว (ปรุงรส) | 6. ซีอิ๊วดำ (ปรุงรส) |
| 7. น้ำตาลทราย (ปรุงรส) | 8. พริกไทยป่น | 9. เปาะก๊วย |
| 10. ไข่แดงเค็ม | 11. กุนเชียง | 12. เนื้อหมู(หั่นเป็นชิ้นบาง) |
| 13. ใบไผ่ (แช่น้ำทิ้งไว้จมนิ่ม ประมาณ 1-2 วัน) | | |

วิธีทำ บะจ่าง

- นำ ใบไผ่ หรือใบจ่าง แช่น้ำไว้ 3 คืน โดยเปลี่ยนน้ำทุกคืน เพื่อที่น้ำจะได้ไม่เน่าและไม่ให้ใบจ่างมีกลิ่นเหม็น จากนั้นก็เช็ดที่ละใบเอาขนใบจ่างออก และเอาไปต้มในน้ำเดือดอีก 15 นาที เพื่อให้มีความเหนียวไม่ขาดง่ายด้วยค่ะ
- ทำบะจ่าง เริ่มจากการแช่ข้าวเหนียวใหม่ ไว้ 1 คืน แล้วเอาไปนึ่งให้สุกเลย
- การหมักหมู เตรียมเนื้อหมู ใส่พริกไทยป่น น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส น้ำมันหอย น้ำแช่เห็ดหอม ขยำให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง หรือ 1 คืน แล้วเอาไปผัดกับน้ำมันให้สุก ตักพักไว้
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช เห็ดหอมที่แช่น้ำไว้แล้วลงไปผัดกับน้ำมันพอหอมๆ ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย พริกไทยป่น น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ผัดให้เห็ดหอมสุก ตักพักไว้ก่อน
- การผัดข้าว ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชลงไป ใส่กุ้งแห้งลงไปผัด ถ้ามีไชโป๊หวานจะใส่ตอนนี้เลยคะ ผัดพอหอมๆ

(6) https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_129128

“ข้าว” ในเมืองไทย มาจากไหน ผู้เขียนนิพัทธ์พร เพ็งแก้ว เผยแพร่ วันพุธที่ 30 ตุลาคม พ.ศ.2562

6. ใส่ข้าวเหนียวที่นึ่งไว้แล้วลงไปผัดกับน้ำมัน ค่อยๆ เติมน้ำแช่ให้หอมลงไปจะทำให้ผัดง่าย และมีความหอมด้วยค่ะ ผัดให้ข้าวเหนียวแตกตัว ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส น้ำมันหอย ผัดต่อจนเข้ากันดี
7. ใส่เม็ดบัวต้มสุกลงไป ตามด้วยพริกไทยป่นเพิ่มความหอม ดูให้เม็ดข้าวแห้งดี ชิมรสปรุงให้ได้ตามชอบ ตักพักไว้ในชามที่มีฝาปิด

วิธีห่อบ๊ะจ่าง

1. การห่อบ๊ะจ่าง เตรียมใบจ่างที่ต้มไว้แล้ว 2 ใบ เอาด้านที่เป็นขนๆประกบเข้าด้วยกัน ตัดปลายทั้งทั้งสองด้าน
2. พับเป็นกรวยสามเหลี่ยม (ตามคลิป) ใส่ข้าวเหนียวนิดนึง ใส่พุทราจีนเชื่อม แล้วใส่ข้าวเหนียวให้เต็ม แต่งหน้าด้วยเม็ดบัว กุ้งแห้ง เกล็ด กุ้งยว ไข่แดงเค็ม ให้หอม กุนเชียงทอด เนื้อหมู กดให้แน่น โรยข้าวเหนียวด้านหน้านิดนึง เวลาที่แกทานจะได้ไม่หลุด
3. จากนั้นก็ห่อเป็นสามเหลี่ยม ใช้เชือกมัดให้แน่น (ตามคลิป) ทำแบบนี้จนเสร็จเลยคะ
4. ต้มน้ำให้เดือด เอาบ๊ะจ่างใส่ชั่งนี้ ประมาณ 30 นาที ก็ใช้ได้แล้วคะ



จากวิธีการทำ “บ๊ะจ่าง” จะเห็นได้ว่าความจริงแล้วแนวคิดหลักในการทำ “บ๊ะจ่าง” ก็คือแนวคิดเดียวกันกับ “ข้าวต้มมัด” ของคนไทย ในประเทศไทยอย่างที่เรารู้กันเคย คือการใช้ข้าวเหนียวห่อด้วยวัสดุธรรมชาติอย่างใดอย่างหนึ่ง แล้วนำไปต้มให้สุก

ข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ที่น้อยคนนักจะบอกว่าไม่รู้จัก ข้าวต้มมัดเป็นขนมที่อยู่คู่กับคนไทยประเพณีและวัฒนธรรมไทยมาช้านาน เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียว แล้วนำไปห่อด้วยใบตอง , ใบมะพร้าวอ่อน หรือวัสดุอื่นๆที่สะดวก ตามแต่ละท้องถิ่น ใส่ไส้กล้วย แล้วนำไปนึ่งให้สุก ความจริงแล้วข้าวต้มมัด มีรายละเอียดที่แตกต่างกันไป ในแต่ละท้องถิ่นแต่ละภูมิภาค ภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกข้าวต้มมัดว่าข้าวต้มกล้วย , ข้าวต้มโคน ใช้ข้าวเหนียวดิบมาห่อ ประรสด้วยเกลือสินเธาว์ ใส่ถั่วลิสงต้มสุกเคล้าให้เข้ากันแล้วจึงห่อเป็นมัด ใส่ไส้กล้วย เอาไปต้มให้สุก ถ้าเป็นแบบผัด จะผัดข้าวเหนียวกับกะทิก่อนแล้วจึงห่อใส่ไส้กล้วย แล้วต้มให้สุก ถ้าต้องการหวานจะเอามาจิ้มน้ำตาลถ้าเป็นไส้เค็มจะใส่มันหมูกับถั่วเขียว ใส่หวานจะใส่กล้วย ส่วนทางภาคเหนือนิยมนำข้าวต้มมัดที่สุกแล้ว มาหั่นเป็นชิ้นๆ คลุกกับมะพร้าวขูด โรยน้ำตาลทราย เรียก ข้าวต้มหัวหงอก ข้าวต้มมัดทางภาคใต้ไม่มีไส้ เป็นข้าวเหนียวผัดกับกะทิ ใส่ถั่วขาว ไม่นิยมใช้ถั่วดำ ออกรสเค็มเป็นหลัก ถ้าต้องการให้มีรสหวานจะเอาไปจิ้มน้ำตาล ห่อด้วยใบป้อ เรียกห่อต้ม ถ้าห่อด้วยใบมะพร้าวและมัดด้วยเชือกเรียกห่อมัด นอกจากข้าวต้มดังกล่าวแล้วยังมีขนมชนิดหนึ่งเรียกข้าวต้มญวน มีลักษณะคล้ายข้าวต้มมัดแต่ห่อใหญ่กว่า ทำให้สุกด้วยการต้ม เมื่อจะรับประทานจะหั่นเป็นชิ้นๆ คลุกกับมะพร้าวขูด เกลือและน้ำตาลทราย

ข้าวต้มมัด มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น อาทิเช่น ทางภาคเหนือจะเรียกข้าวต้มมัดว่า “ข้าวต้มผัด” ทางภาคกลางเรียกว่า “ข้าวต้มมัด” เรียกตามรูปลักษณะที่มีห่อและมัดเป็นกลีบโดยใช้ใบตองและเชือกกล้วย ภาคอีสานเรียกข้าวต้มโคน ส่วนทางภาคใต้โดยเฉพาะนครศรีธรรมราชจะเรียกว่า “เหนียวห่อกล้วย” เพราะลักษณะที่เห็นประกอบกับวิธีการทำที่เป็นการนำข้าวเหนียวมาห่อกล้วยเอาไว้และห่อปิดด้วยใบตองอีกชั้นหนึ่ง นอกจากนี้ บางท้องถิ่นจะห่อข้าวต้มมัดเป็นทรงกรวยโดยใช้ใบกระพ้อแต่ไม่มัด หรือห่อเป็นก้อนด้วยใบเตยหรือใบอ้อย แล้วไว้หางยาว ซึ่งจะเรียกว่า “ข้าวต้มลูกโยน” ขนมแบบนี้เดียวกับข้าวต้มยังพบในประเทศอื่น เช่น ฟิลิปปินส์เรียก อีบอส หรือ ชูมัน ที่แบ่งย่อยได้หลายชนิดเช่นเดียวกับข้าวต้มมัดของไทย ในที่นี้ขอนำวิธีการทำข้าวต้ม โดยภาพรวมมาเพื่อให้มองเห็นถึงภาพรวมและกระบวนการทำอย่าง คร่าวๆดังนี้

ส่วนผสม ข้าวต้มมัด สูตรโบราณ

- กล้วยน้ำว้าสุก 1 หวี
- ข้าวเหนียว 500 กรัม
- หัวกะทิ 400 กรัม
- ถั่วดำ 50 กรัม
- น้ำตาลทราย 175 กรัม
- เกลือ 9 กรัม (1 2/3 ช้อนชา)

วิธีทำ ข้าวต้มมัด สูตรโบราณ

1. นำข้าวเหนียวล้างทำความสะอาด แช่น้ำอย่างน้อย 3 ชั่วโมง ส่วนถั่วดำนำแช่น้ำข้ามคืน
2. นำถั่วดำมาสะอาดเด็ดน้ำจากนั้นต้มในน้ำเดือดจนถั่วดำสุกนิ่มตามต้องการ นำมาพักไว้
3. นำข้าวเหนียวมาสะอาดเด็ดน้ำพักไว้ ตามด้วยหัวกะทิ เกลือ นำไปผัดด้วยไฟกลาง จนกระทั่งงวดแห้งและเคลือบข้าวเหนียวดี
4. จากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไป ผัดจนน้ำตาลทรายละลาย และข้าวเหนียวใสด้านนอกและยังเป็นไตด้านใน พักรอให้คลายร้อน

5. เตรียมกล้วย จากนั้นนำไปห่อ (วิธีห่อดูได้ในคลิป)
6. ตั้งน้ำให้เดือดจัดได้ที่ นำข้าวต้มมัดลงไปต้ม พยายามจัดให้ข้าวต้มมัดเป็นแนวตั้งไว้
7. ใช้เวลาต้มประมาณ 1.30 ชั่วโมง ด้วยไฟแรงตลอด เมื่อครบเวลาแล้วนำขึ้นมาพักให้เย็น เป็นอันเสร็จ

ในสังคมไทยนั้น “ข้าวต้มมัด” จัดเป็นขนมยอดนิยมที่มักทำไว้เป็นของกินเล่นหรือเอาไปถวายพระในงานบุญประเพณีต่างๆ อยู่เสมอ บ้างก็ทำใส่ถั่วดำ บ้างก็ทำใส่กล้วย บ้างก็ไม่มีไส้ ในภาคอีสาน ข้าวต้มมัด อาจนับได้ว่าเป็นสัญลักษณ์ของกิจกรรมงานบุญมงคล ทุกประเภทเลยทีเดียว และหากเราพิจารณาจากวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำทั้ง “ข้าวต้มมัด” และ “ปะจ่าง” แล้วเราจะพบว่าแนวคิดหลักในการทำ ก็คือการใช้ “ข้าวเหนียว” ห่อด้วยวัสดุธรรมชาติอย่างใดอย่างหนึ่ง แล้วนำไปต้มให้สุก การใช้วัตถุดิบหลักเป็นข้าวเหนียวในการทำทั้ง “ข้าวต้มมัด” และ “ปะจ่าง” นั้นน่าจะเป็นการสะท้อนแสดงให้เห็นว่า “ข้าวเหนียว” คือ วัตถุดิบหลักที่ผู้คนในท้องถิ่น อุษาคเนย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทั้งคนไทย และ คนจีนที่มีความผูกพันมาตั้งแต่ครั้งบรรพกาล ด้วยเหตุที่ข้าวเหนียวเป็นพันธุ์ข้าวที่มีถิ่นกำเนิด อยู่ในบริเวณแห่งนี้ ชาวอุษาคเนย์ จึงรู้จักกิน และใช้ประโยชน์จาก “ข้าวเหนียว” ในหลายมิติ มีการพัฒนาและสืบทอดต่อกันมาจากอดีตจนกระทั่งปัจจุบัน

ดังได้กล่าวแล้วข้างต้น ในการใช้ประโยชน์ จากข้าวเหนียว นอกจากการนำมาบริโภคโดยตรง แล้วชาวอุษาคเนย์ยังรู้จักการแปรรูป การสร้างสรรค์ ประโยชน์อื่นๆ ด้วย ในกรณี “ข้าวต้มมัด” และ “ปะจ่าง” นั้น เราจะเห็นว่ารูปร่าง ลักษณะ แต่ละท้องถิ่นก็แตกต่างกันไป ทั้ง “ปะจ่าง” ของเมืองจีน และ “ข้าวต้มมัด” ของคนไทย นั้นก็ขึ้นอยู่กับ วัสดุ ที่ใช้ห่อหุ้ม และ แนนอนว่าเยื่อรวมถึงค่านิยม และรสนิยมของแต่ละท้องถิ่น ด้วย อย่างไรก็ตามไม่ว่า “ข้าวต้มมัด” และ “ปะจ่าง” จะมีรูปร่างหน้าตาเป็นอย่างไรก็ตาม นั้นอาจทำให้เราสามารถมองเห็นถึงการสื่อความหมายในเชิงคติชนให้เราได้ทราบประวัติและที่มาว่า การทำ “ข้าวต้มมัด” และ “ปะจ่าง” ด้วยวัสดุธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่นนั้น เป็นการสื่อสะท้อนภาพในอดีตในยุคสมัยที่เรากำลังคิดค้นหาวิธี ในการจัดการกับข้าวเหนียวเพื่อนำมาบริโภค ซึ่งแต่ละพื้นที่ก็มีวัตถุดิบซึ่งเป็นของธรรมชาติ ที่แตกต่างกันไป เช่น บางพื้นที่ มีใบไผ่ขนาดใหญ่ บางพื้นที่มีใบตองจากต้นกล้วย บางพื้นที่มีใบจาก บางพื้นที่มีใบมะพร้าว แล้วผู้คนในท้องถิ่นนั้นก็นำเอาวัสดุ ที่ใกล้ตัวมาสร้างสรรค์ตามกรรมวิธีของตน นั่นก็คือการพยายามหาวิธี จัดการกับข้าวเหนียวเพื่อให้สุกและนำมารับประทานได้ จนกระทั่งในยุคปัจจุบัน ที่เรามีวิธีจัดการที่ดีขึ้น ด้วยการใช้ “หวด” แบบภาคอีสานในการนี้ ใช้ห่อต้มสุก หรือ แม้กระทั่งปัจจุบัน มีการใช้หม้อหุงไฟฟ้า

อย่างไรก็ตามทั้ง “ข้าวต้มมัด” และ “ปะจ่าง” ก็เป็นเครื่องแสดงให้เราได้ทราบว่าเราชาวอุษาคเนย์ ในที่นี้คือ ทั้งเราคนไทย และพี่น้องชาวจีน ล้วนแล้วแต่มีความผูกพันกับข้าวเหนียว ซึ่งเป็น อาหารธัญพืช ที่เราผูกพันและคุ้นเคยกันมา แม้รูปแบบทางสังคม เศรษฐกิจ การศึกษา และเทคโนโลยี ภายนอกจะแปรเปลี่ยนไปตามกาลเวลาบ้าง แต่แก่นแท้ภายในของชาวอุษาคเนย์ ก็ยังคงผูกพันกับวิถีของ “ข้าวเหนียว” อยู่อย่างไม่เสื่อมคลาย “ปะจ่าง” สำหรับชาวจีน และชาวไทยเชื้อสายจีนในประเทศไทย ก็ยังคงทำกินกันอยู่อย่างต่อเนื่อง “ข้าวต้มมัด” สำหรับคนไทย ก็ยังคงเป็นทั้ง ขนม ทั้งสัญลักษณ์ของกิจกรรมงานบุญประเพณีอยู่เรื่อยมา トラบใด ที่ข้าวเหนียวยังคงมีอยู่ เชื้อสายชาวอุษาคเนย์ ยังคงมีอยู่ เราก็ยังคงเห็นทั้ง “ข้าวต้มมัด” และ “ปะจ่าง” กันอีกยาวนาน

อ้างอิง

- (1) Poonsak Liurat facebook กลุ่มจีนโบราณ - 古時中華
- (2) <https://www.thai-thaifood.com/th/ข้าวเหนียว>
- (3) <https://th.wikipedia.org/wiki/ข้าวเหนียว>
- (4) <https://hmong.in.th/wiki/Mochigome>
- (5)https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_129128
 “ข้าว” ในเมืองไทย มาจากไหน ผู้เขียนนิพัทธ์พร เพ็งแก้ว เผยแพร่ วันพุธที่ 30 ตุลาคม พ.ศ.2562
- (6)<https://food.trueid.net/detail/epN2vZKkqOPp>
 สูตรบ๊ะจ่าง ข้าวนุ่ม เครื่องแน่น อร่อยทำง่าย พร้อม วิธีห่อบ๊ะจ่าง
- (7)<https://cooking.kapook.com/view95718.html>
 บ๊ะจ่าง อาหารจีนมงคลที่คุณก็ทำกินเองได้
- (8)<https://www.wongnai.com/recipes/rice-dumpling>
 วิธีทำ “บ๊ะจ่าง” เมนูอาหารจีนมงคล สูตรเร่งด่วน ทำตามได้ง่าย ๆ อ่านต่อได้ที่
- (9) https://www.m-culture.go.th/sisaket/ewt_news.php?nid=964&filename=index
 สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ ข้าวต้มมัด
- (10) <https://board.postjung.com/1352944> ประวัติที่มาของข้าวต้มมัด
- (11)<https://elvira.co.th/> เรื่องเล่าของขนม: ข้าวต้มมัด

