กือลือโปะบาเซาะ

Keropok basah

สหไทย ไชยพันธุ์ ศศ.ม. (Sahathai Chaiyapan, M.A)[1]

ข้าพเจ้าไม่เคยคาดคิดมาก่อนเลยว่ารสชาติของข้าวเกรียบเปียกที่วางขายตามจุดต่าง ๆ ภายในตัวเมืองจังหวัดนราธิวาส (หน้าสาธารณสุขจังหวัด หน้าร้านมังกรทอง และที่บ้านบาเละฮิเล ปลายสุดตรงมุมเมือง) อร่อยมากถึงเพียงนี้ จวบจนได้มีโอกาสขบเคี้ยวความเอร็ดอร่อยด้วยตนเองถึงถิ่นที่ขาย

ผู้ขายได้พูดคุยกับข้าพเจ้าว่า“กะ” “เมาะ”ได้แบบอย่างการทำข้าวเกรียบเปียกมาจาก“รัฐโกตาบารู” ประเทศสหพันธ์รัฐมาเลเซีย เมื่อ 15 ปีก่อน โดยได้ดัดแปลงรูปแบบและรสชาติให้เหมาะสมกับลิ้นของคนในแถบนี้ ผลิตขายจนตั้งตัวและเลี้ยงครอบครัวได้มาจวบจนถึงปัจจุบัน



ข้าพเจ้าได้ไปเยี่ยมชมการทำข้าวเกรียบเปียกที่บ้านของกะเมาะในยามเย็นที่บ้านบาเละฮิเล ปลายสุดตรงมุมเมืองเพราะทราบมาว่าเป็นเจ้าแรกที่นำแบบอย่างของการทำข้าวเกรียบเปียกและเป็นช่วงเวลาที่กะเมาะจะนำข้าวเกรียบออกมาทำขาย ข้าพเจ้าได้สังเกตเห็นกะเมาะกำลังกุลีกุจอในการเตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ ของการจัดทำข้าวเกรียบเปียกเพื่อมาวางที่แคร่หน้าบ้าน ริมถนน เมื่อได้โอกาสเหมาะข้าพเจ้าจึงพูดคุยเรียบเคียงถามถึงเรื่องราวต่าง ๆ ของการทำข้าวเกรียบเปียกหรือที่ภาษามาลายูท้องถิ่นในจังหวัดนราธิวาส เรียกว่า **“กือโปะ”** อันเลื่องชื่อ

กะเมาะเล่าให้ฟังว่าหลังจากทำความสะอาดปลาที่จะนำมาทำเป็นข้าวเกรียบ โดยเฉพาะปลาทูหรือปลาหลังเขียว มาแล่เอาแต่เนื้อ ตัดหัวและหาง เก็บก้างออกให้หมดแล้วนำไปบดกับเครื่องบดเพื่อให้เนื้อปลาละเอียด เมื่อเนื้อปลาละเอียดดีแล้วก็ใส่แป้งสาคูและเกลือป่นบดให้เข้ากัน แล้วปรุงรสด้วยผงชูรสเพื่อให้มีรสชาติที่ถูกปากของคนทั่วไป หลังจากนั้นจึงนำมาปั้นเป็นรูปทรงกระบอก ยาวประมาณ 1 ฟุต ต่อ 1 ท่อน ฝานบาง ๆ ตามแนวเฉลียงให้ได้ 150 ชิ้น แล้วนำไปทอดในกระทะใบใหญ่ (ใบบัว) ที่น้ำมันกำลังเดือดเคล็ดลับอยู่ที่การทอดคือต้องใช้ตะหลิว



[1]อาจารย์ วิทยาลัยเทคนิคนราธิวาส มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

ละเลงให้ทั่ว เพื่อไม่ให้ข้าวเกรียบติดกัน ทอดประมาณ 1-2 นาที จึงตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วนำออกขาย ในราคา 2-3 แผ่นต่อ 1 บาท พร้อมน้ำจิ้ม นอกจากขายปลีกแล้วได้รวบรวมใส่ถุง ๆ ละ 20 บาท มีจำนวน 35 แผ่น เพื่อซื้อเป็นของฝาก



ในการทำข้าวเกรียบเปียกนี้กะเมาะ มีนางรอซีดะอายิหรือกะด๊ะมาช่วยทำช่วยทอดเนื่องจากความชราภาพของกะเมาะ ที่มานั่งทอดข้าวเกรียบด้วยตัวเองในเวลานาน ๆ ไม่ไหว

เย็นวันที่ข้าพเจ้าได้ไปพูดคุยเพื่อหาข้อมูลมาเขียนกะเมาะชักชวนข้าพเจ้าพูดคุยถึงเรื่องข้าวเกรียบเปียก พร้อมทั้งชี้ให้ดูผู้คนที่มาเข้าแถวซื้อ จึงได้ภาพที่เป็นธรรมชาติในการซื้อขายข้าวเกรียบเปียกมาฝากกัน กระทะแรกเริ่มทอด หลังจากทอดเสร็จ ข้าพเจ้าก็ได้ทดลองลิ้มรสชาติของข้าวเกรียบเปียกในขณะที่ยังร้อน ๆ อยู่ความอร่อยตาม คำร่ำลือ และความเฉียบบางผสมผสานกับความหอมที่ไร้น้ำมันของข้าวเกรียบเปียกอร่อยมาก ยิ่งตอนขบเคี้ยวจะได้ยินเสียงดัง “เปาะ ๆ” ฟังแล้วเพลิดเพลินดี

เมื่อข้าพเจ้าและเพื่อน ๆ ที่ได้ไปช่วยสอบถามข้อมูล และเป็นตากล้องในการถ่ายภาพเราทุกคนได้ขบเคี้ยวข้าวเกรียบเปียกพร้อม ๆ กัน เสียงของข้าวเกรียบเปียกก็จะมีเสียงดังเปาะ ๆ ตามการขบเคี้ยวของแต่ละคนจึงทำให้บรรยากาศในการลิ้มรสชาติสนุกสนานไปกับเสียงของข้าวเกรียบเปียก

หลังจากลิ้มรสชาติแล้ว ข้าพเจ้าได้กระซิบถามกะเมาะว่า ...นอกจากรับประทานเล่นเป็นของขบเคี้ยวแล้วยังรับประทานควบคู่กับอะไรได้อีกบ้าง ได้ความว่า ต้องรับประทานกับ “นาซิกาบู”(ข้าวยำ) “โกปิอ๊อ” (กาแฟดำ) นอกจากนี้ยังรับประทานแกล้มกับเครื่องดื่มอื่นๆ ได้อีกต่างหาก



พอได้โอกาสเหมาะข้าวเกรียบเปียกกำลังจะหมด ข้าพเจ้าจึงขอถ่ายรูปกับกะเมาะและกะด๊ะพร้อมกัน ที่แคร่หน้าบ้าน กะเมาะไม่ยอมถ่ายรูป คณะของเราอ้อนวอนอยู่นานกว่าจะยอม ส่วนกะด๊ะไม่มีปัญหา เหตุที่กะเมาะไม่ยอมถ่ายรูปก็เพราะ ไม่ได้แต่งตัวให้สวยงาม (ถามจากเพื่อน ๆ

ที่เป็นไทยมุสลิมกระซิบให้ฟัง)

เมื่อได้เวลาอันสมควรข้าพเจ้าและเพื่อนๆจึงขอลากลับและขอบคุณทุกคน ที่ได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์พร้อมการถ่ายภาพเพื่อประกอบการเขียนเล่าสู่กันฟังและได้ข้าวเกรียบมาขบเคี้ยว 1 ถุง เป็นของฝากก่อนจาก

ข้าวเกรียบเปียกในปัจจุบันยังเป็นที่นิยมของชาวนราธิวาส และชาวต่างจังหวัดที่ได้สั่งซื้อไม่เว้นแต่ละวัน ส่วนใหญ่จะไปซื้อกันเอง เพราะได้มีการพูดคุยและเป็นการพบปะผู้คนโดยทั่วไป ตลอดทั้งได้รู้จักเพื่อนเพิ่มมากขึ้น อันเนื่องมาจาก “กือลือโปะบาเซาะ”

