

พลังเด็กและเยาวชน เมืองยาลอ ร่วมเปิดพื้นที่สร้างสรรค์ เรียนรู้วัฒนธรรมพื้นบ้าน ผ่านอาหารพื้นถิ่น ชอเลาะดาลอ

นำเสนอเมื่อ : 10 พ.ค. 2563

ย้อนอดีตไปราวสองร้อยปีก่อน ริมสองฟากฝั่งลำน้ำปัตตานีที่ไหลผ่าน “เมืองยาลอ”(เมืองยะลาในอดีต) เป็นที่ตั้งของชุมชนโบราณ ที่คึกคักในฐานะศูนย์กลางการค้าตอนกลางของลำน้ำปัตตานี แหล่งขนถ่ายสินค้า ของป่า ขาวสาร และดีบุก และเป็นจุดพักสินค้าอุปโภคบริโภคที่นำมาจากตอนล่างของแม่น้ำที่ส่งขึ้นมาขาย

ย่านชุมชนการค้าเก่าแก่แห่งนี้รู้จักกันในชื่อ “บ้านท่าม่วง” และ “บ้านสะเตง” ตั้งอยู่สองฝั่งแม่น้ำปัตตานี ซึ่งสมัยนั้นการข้ามไปมาของคนในชุมชนสองฟากแม่น้ำไซเรือแพเป็นหลัก บริเวณนี้จึงมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “ทาแพ”

มีเรื่องเล่าต่อๆ กันมาว่าที่ท่าแพแห่งนี้ ชาวนักเลง โนรา และผู้ลือมโสไนไสยศาสตร์ จะไม่ยอมข้ามน้ำที่นี่ เพราะเชื่อกันว่ามีคำสาปทำให้วิชาเสื่อมหากข้ามแม่น้ำตรงบริเวณนี้ ประกอบกับการมีผู้คนอาศัยอยู่มากและเป็นย่านธุรกิจ จึงมีผู้คนล้มตายเป็นอันมาก ชาวบ้านจึงเชื่อกันว่ามีคำสาปในบริเวณนี้ จึงเรียกรวมๆ ว่า “ทาแพ ทาสाप”

ภายหลังเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการปกครองในช่วงสมัยรัชกาลที่ 5 ปัตตานีกลายเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรสยาม “ยาลอ” เปลี่ยนเป็น “ยะลา” และเมื่อมีรถไฟเข้ามาถึงที่บ้านสะเตง การคมนาคมขนส่งทางน้ำก็เปลี่ยนไปใช้ทางรถไฟแทน บริเวณท่าแพทาสापจึงลดความสำคัญลง

และยิ่งเมื่อการคมนาคมสะดวกมากขึ้น ไม่มีการสัญจรทางน้ำเหมือนอดีต ความรุ่งเรืองของท่าแพทาสापก็ร่วงโรยลง จากย่านการค้า ที่ตั้งสำนักเก็บภาษี โกดังสินค้า ตลาด จวนเจ้าเมือง ฯลฯ ก็เสื่อมสลายกลายเป็นไผ่ตงรู้อยู่ของเมืองยาลอในอดีต เป็นอาคารปรักหักพังอยู่ริมน้ำ ประชาชน และพ่อค้าที่ทำงานเกี่ยวกับธุรกิจต่างๆ ย้ายไปอยู่ที่บ้านสะเตง จุดสิ้นสุดของเส้นทางรถไฟสายใต้ เกิดเป็นชุมชนขนาดใหญ่ซึ่งปัจจุบันคือตัวอำเภอเมืองยะลานั้นเอง

เมื่อพ.ศ. 2560 ที่ผ่านมา เนื่องพื้นที่บริเวณท่าแพทาสापมีทัศนียภาพอันสวยงาม ประกอบกับมีความต้องการกระตุ้นเศรษฐกิจเมืองยะลาให้คึกคัก มีตลาดสำหรับจับจ่ายและเป็นสถานพักผ่อนหย่อนใจ ท่าแพทาสापจึงกำเนิดใหม่อีกครั้งในฐานะตลาดนัดที่มีทั้งอาหารการกิน ศิลปะการแสดง และเป็นพื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการเป็นอยู่ของชาวเมืองท่าแพทาสाप

พร้อมกับเกิดการรวมตัวของเยาวชนในพื้นที่ เพื่อจัดทำโครงการ “เสกสร้างสิ่งพื้นที่ของเรา ด้วยพลังเด็กและเยาวชนทาสाप” ภายใต้การดูแลของ สมาคมเด็กและเยาวชนเพื่อสันติภาพชายแดนใต้ (ลูกเหรียญ) เพื่อสร้างสรรค์กิจกรรมต่างๆ ดึงดูดให้เยาวชนในพื้นที่ใกล้เคียงมารวมตัวกันทำกิจกรรมที่สร้างสรรค์มีประโยชน์ต่อตนเองและสังคม ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์ เปิดโอกาสให้เด็กและเยาวชนมีพื้นที่แสดงออกและเรียนรู้สิ่งที่มีอยู่ในชุมชน เป็นแหล่งเรียนรู้ที่สามารถต่อยอดได้อย่างสร้างสรรค์ โดยได้รับการสนับสนุนจาก สำนักสร้างสรรค์โอกาส สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

กิจกรรมของกลุ่มเสกสร้างสิ่งพื้นที่ๆ จะจัดให้มีขึ้นในทุกวันเสาร์ โดยจัดให้มีการแข่งขันกีฬาพื้นบ้าน การละเล่นพื้นบ้าน สอนทำอาหารท้องถิ่น สอนศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่นได้แก่การทำผ้ามัดย้อมและ “ผ้าปะลาจิง” ผ้าที่มีชื่อเสียงประจำของจังหวัดยะลาที่ออกแบบลวดลายสะท้อนเรื่องราวของสถาปัตยกรรมวิถีและวัฒนธรรมในพื้นที่นั้นได้ มาเป็นลวดลายบนผืนผ้า

“ซอเลาะดาลอ” หรือ “พริกยัดไส้” อาหารจานพิเศษซึ่งหากินไม่ได้ง่ายนักเพราะเป็นอาหารที่จัดทำขึ้นในวาระพิเศษ เช่นงานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานฮารีรายอ งานเขาสู่หนัด รวมถึงเป็นอาหารในช่วงเดือนรอมฎอน ถูกนำมาเป็นหัวข้อถ่ายทอดความรู้ให้เด็กๆ ในพื้นที่ที่เขาาร่วมโครงการได้รู้จัก ลองทำ และลองชิม เพื่อที่เขาจะได้ซึมซับทั้งภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของท้องถิ่นตนเอง

“ซอเลาะดาลอเป็นอาหารเฉพาะถิ่นซึ่งหากินได้ยากเพราะทำกันแต่เฉพาะในงานบุญหรือในเดือนรอมฎอนเท่านั้น ดิฉันชอบทำอาหารจึงสนใจที่จะเรียนรู้อะไรสักอย่าง โดยไปขอฝึกหัดทำกับยายของตัวเองจนชำนาญแล้วจึงนำมาสาธิตและสอนเด็กๆ ให้รู้จักกับอาหารพื้นถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาของชาวมลายู” **น.ส.มยุรี สิงห์ดี** วิทยากรภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นผู้สอนทำซอเลาะดาลอ อธิบาย

“ผมเคยทำแต่ข้าวผัด เคยช่วยแม่ทำครัว พอผมมาดูมาลองทำแล้วคิดว่าทำได้ อยากกลับไปชวนแม่ลองทำดู” **“น้องไซฟูร์” ด.ช. มูฮัมหมัดไซฟูร์ ปาตง** นักเรียนชั้น ป.6 ที่ได้มาเรียนรู้การทำซอเลาะดาลออย่างใกล้ชิดและได้ลงมือทำทั้งการโขลกเนื้อปลาและยัดไส้พริกบอกถึงความตั้งใจ

ซอเลาะดาลอทำจากเนื้อปลาสด ผสมกับสมุนไพรคือ หัวหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด โขลกรวมกันโดยใช้ไข่เป็นตัวประสาน และนำไปยัดไส้พริกหยวก จากนั้นนำไปต้มในกะทิ กินเป็นของว่างหรือเป็นกับข้าวคู่กับแกงหรือข้าวยาไคลงตัวแทบทุกเมนู หรือจะเอาเฉพาะไส้ไปปั้นเป็นก้อนทอดหรือจิ้มนกระเทียมก็ได้เป็นอาหารที่รสชาติดีที่เด็กๆ ชอบมาก

“น้องๆ กลุ่มพลังเด็กและเยาวชนทำสาปส่วนใหญ่เรียนทำอาหารในโรงเรียนอาชีวะอยู่แล้ว จึงเป็นตัวนำจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านรวมถึงการละเล่นพื้นบ้านได้เป็นอย่างดี และสามารถดึงความสนใจให้กับเด็กในท้องถิ่นและจากนอกพื้นที่ที่เขาเข้ามาเที่ยวในตลาดท่าสาปให้มาร่วมกิจกรรมได้ตลอดต่อเนื่องหลายสัปดาห์โดนมีการสอนการละเล่นหลายอย่างสลับเปลี่ยนกันไป ซึ่งนับได้ว่าประสบความสำเร็จอย่างมากจนกระทั่งหน่วยงานเทศบาลให้ความสนใจและสนับสนุนในหลายๆ ด้าน” **“พี่ปุเป่” น.ส.ลัทธวรรณ มาสง** พี่เลี้ยงโครงการเสกสร้างสิ่งพื้นที่ๆ เลาสรุปรภาพรวม

เมื่อมอง “ซอเลาะดาลอ” ผ่านมุมมองด้านสุขภาพและโภชนาการ จะพบว่า เป็นอาหารที่มีคุณค่าและดีต่อสุขภาพ มีโปรตีนที่ดีจากเนื้อปลา มีผักและพืชสมุนไพร และการต้มในกะทิให้ไขมันที่ดีในจำนวนไม่มาก มีความสมดุลทางโภชนาการอาหารที่เหมาะสม

และหากมอง “ซอเลาะดาลอ” ผ่านมุมมองทางสุขภาพของครอบครัวจะพบว่า ความสนใจและความภูมิใจในอาหารท้องถิ่นของตนเอง ได้ก่อให้เกิดจิตสำนึกและความรักบ้านเกิด มีความสุขที่จะใช้ชีวิตในชุมชนท้องถิ่นของตนเอง และร่วมกันรักษาดูแลวัฒนธรรมภูมิปัญญาซึ่งเป็นรากเหง้าของตนเพื่อส่งต่อไปให้รุ่นลูกหลานต่อไป.