



มรดกอาหารยะวาในประเทศไทย:
อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ ความเชื่อ และพิธีกรรม

Javanese Culinary Heritage in Thailand: Ethnic Identity, Beliefs, and Rituals

โดย: สุนิติ จุฑามาศ

สารสังเขป

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารในฐานะสายใยสำคัญที่เชื่อมโยงอัตลักษณ์และรากเหง้าของชาวชาวมุสลิมในชุมชนมุสลิมยะวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและพลวัตของความเป็นเมือง โดยใช้วิธีการศึกษาเชิงชาติพันธุ์วรรณา ผลการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมอาหารของชาวชาวมุสลิมไม่ได้เป็นเพียงส่วนหนึ่งของการดำรงชีพหรือการบริโภค หากแต่มีความเชื่อมโยงอย่างลึกซึ้งกับวิถีชีวิต ความเชื่อทางศาสนาอิสลาม และขนบธรรมเนียมดั้งเดิมที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ โดยมี “การกินบุญ” เป็นกิจกรรมสำคัญที่ใช้อาหารเป็นสื่อกลางในการสร้างและธำรงความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นของสมาชิกในชุมชน โดยเฉพาะ “ข้าวอาบิง” ซึ่งเป็นสำหรับอาหารถาดที่จัดเตรียมในงานบุญสำคัญ ตลอดจนอาหารถิ่นชนิดอื่น ๆ ที่มีนัยทางความเชื่อและสัญลักษณ์ อาหารเหล่านี้สะท้อนภูมิปัญญา กระบวนการจัดเตรียม และการประกอบอาหารที่ต้องอาศัยความร่วมมือและแรงงานจากสมาชิกในชุมชนเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม การพัฒนาเมือง ความแออัดของพื้นที่ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ส่งผลให้สมาชิกดั้งเดิมของชุมชนจำนวนหนึ่งย้ายถิ่นที่อยู่อาศัยไปยังพื้นที่ชานเมือง ทำให้การปฏิบัติและการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารลดลง ปัจจุบันอาหารยะวามีได้ยากขึ้นและมีผู้สืบทอดองค์ความรู้น้อยลง แม้ว่าวัฒนธรรมอาหารดังกล่าวจะยังคงปรับตัวผ่านการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่นในพื้นที่ และยังมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ในระดับครัวเรือนอยู่บ้าง แต่ความคงอยู่ของอาหารยะวาในอนาคตย่อมขึ้นอยู่กับการเรียนรู้ การตระหนักถึงคุณค่า และการสืบสานอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนรุ่นใหม่ เพื่อให้มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนดำรงอยู่ต่อไป

คำสำคัญ : อาหารยะวา ชวา อาหารชาติพันธุ์ วัฒนธรรมอาหาร กรุงเทพมหานคร

This article aims to examine food culture as a vital link connecting the identity and ancestral roots of the Javanese community surrounding the Jawa Mosque in Sathon, Bangkok, amid social change and the dynamics of urbanization. Employing an ethnographic approach, the study finds that Javanese food culture extends beyond subsistence and consumption, as it is deeply intertwined with ways of life, Islamic beliefs, and traditional customs inherited from Javanese ancestors. Central to this food culture is communal religious feasting, in which food serves as a medium for creating and sustaining social cohesion within the community. Of particular significance is nasi ambeng, a communal platter traditionally prepared for important religious and communal occasions, together with other local dishes imbued with religious and symbolic meanings. These foods reflect culinary knowledge and food-preparation practices that require extensive cooperation and collective labor among community members. However, urban development, spatial congestion, and socioeconomic changes have prompted many long-established community members to relocate to suburban areas, resulting in a decline in the practice and intergenerational transmission of Javanese food culture. Consequently, traditional Javanese foods have become increasingly difficult to find, while the number of people possessing and transmitting this culinary knowledge has diminished. Although Javanese food culture continues to adapt through cultural exchanges with other ethnic groups in the area and through limited transmission within households, its future continuity depends on younger generations' willingness to learn, recognize its cultural significance, and carry forward their cultural identity, thereby ensuring the preservation of this culinary heritage.

Keywords: Bangkok, ethnic cuisine, food culture, Javanese, Javanese cuisine

บทนำ

ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของกรุงเทพมหานคร ทั้งในมิติทางประวัติศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม และการขยายตัวของความเป็นเมือง (Urbanization) ของ “เขตสาทร” ซึ่งปัจจุบันเป็น ศูนย์กลางเศรษฐกิจที่สำคัญและพลุกพล่านที่สุดแห่งหนึ่ง น่าจะเป็นภาพสะท้อนของปรากฏการณ์นี้ได้เป็นอย่างดี เพราะหากมองย้อนอดีต บริเวณนี้ครั้งหนึ่งเคยเป็นส่วนหนึ่งของ “บ้านทวาย” พื้นที่ย่านชานพระนครทางทิศใต้ ที่รายล้อมด้วยพื้นที่เกษตรกรรม และคูคลอง ก่อนจะได้รับการพัฒนาสู่ย่านเศรษฐกิจ หลังจากมีการตัด “ถนนเจริญกรุง” ในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 4) และหลังจากมีการขุด “คลองสาทร” ในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ทำให้อาณาบริเวณถูกใช้เพื่อรองรับการขยายตัวของประชากรซึ่งรวมถึงชาวต่างชาติหลากหลายกลุ่ม โดยเฉพาะชาวจีน ชาวอินเดีย และชาวตะวันตก (รุ่งโรจน์ ภิรมย์อนุกูล และ ประภัสสร ชูวิเชียร, 2556: 334) ในจำนวนนี้มีกลุ่มชาวชวา (Javanese) หรือที่รู้จักกันว่า “ชาวยะวา”¹ ซึ่งนับถือศาสนาอิสลาม มีหลักฐานว่าคนกลุ่มนี้ได้เดินทางเข้ามาประกอบสัมมาชีพและตั้งรกรากในกรุงเทพฯ รวมอยู่ด้วยตั้งแต่ในช่วงปลายรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา อนึ่ง ประจักษ์พยานทางประวัติศาสตร์ของชาวมุสลิมยะวาในกรุงเทพฯ คือ “มัสยิดยะวา” ที่เริ่มก่อร่างสร้างขึ้นในราว ร.ศ. 124 (พ.ศ. 2448) โดยการนำของฮัจยีมุฮัมมัดซอลและฮัจยีชาวยะวาจากตำบลเก็นดัล (Kendal) จังหวัดเซมารัง (Semarang) ที่เดินทางเข้ามาทำการค้าและตั้งรกรากอยู่ในกรุงเทพฯ ร่วมกับชาวยะวาและชาวมุสลิมกลุ่มอื่นๆ ในการบริจาคทุนทรัพย์และร่วมแรงร่วมใจสร้าง

¹ หรือที่มักออกเสียงว่า “ยะหฺวา” ตามสำเนียงของคนในชุมชน



ภาพที่ 1 มัสยิดยะวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร
หมายเหตุ. ภาพถ่ายโดยผู้เขียน (2568)

มัสยิดอันเป็นศูนย์รวมศรัทธาของชุมชนมุสลิมผู้ศรัทธาขึ้นในบริเวณดังกล่าว ที่ยังคงเป็นมาจวบจนทุกวันนี้ (เสาวนีย์จิตต์หมวด, 2531; กรรณิการ์จุทามาศ สุมาลี, 2541)

ปัจจุบัน “มัสยิดยะวา” ดำรงสถานะเป็นมัสยิดเพียงแห่งเดียวในเขตสาทร โดยยังคงมีครอบครัวมุสลิมเชื้อสายยะวาอยู่อาศัยโดยรอบล้อมรอบและกระจายตัวอยู่ในบริเวณอื่น ๆ ใกล้เคียงด้วย พื้นที่แห่งนี้จึงนับเป็นชุมชนชาติพันธุ์ใจกลางเมืองที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนาน และสามารถธำรงอัตลักษณ์ทางศาสนาได้อย่างเข้มแข็งท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมเมืองหลวง ดังภาพที่

บทความนี้ ผู้เขียนนำเสนอข้อสังเกตจากการลงพื้นที่ศึกษาและมีปฏิสัมพันธ์กับสมาชิกในชุมชนมัสยิดยะวา โดยพบว่า “วัฒนธรรมอาหาร” ของชาวยะวาถือเป็น “อาหารชาติพันธุ์” (Ethnic Food) ที่มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นและแตกต่างจากชุมชนมุสลิมกลุ่มอื่นอย่าง

มีนัยสำคัญ ทั้งนี้ อาหารยะวาไม่ได้ทำหน้าที่เพียงเพื่อการหล่อเลี้ยงชีพเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกเชิงวัฒนธรรมในการนิยามตัวตน (Self-identification) และยึดโยงรากเหง้าทางประวัติศาสตร์ของบรรพบุรุษไว้ได้อย่างเหนียวแน่น รวมไปถึงสะท้อนความเชื่อดั้งเดิมของชาวยะวา และการให้ความหมายในมิติของศาสนาอิสลามร่วมสมัย อาหารยะวาจึงเปรียบเสมือน “มรดกที่ยังมีชีวิต” (Living Heritage) ที่ทำหน้าที่เชื่อมประสานความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในชุมชนผ่านระบบเครือญาติและการประกอบพิธีกรรม สะท้อนให้เห็นถึงการสืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นที่ยังคงอยู่ท่ามกลางพลวัตของกรุงเทพมหานครในปัจจุบัน

ข้าวอัมเบ็ง: สำหรับใหญ่ของชาวยะวาในกรุงเทพฯ

อาหารที่โดดเด่นที่สุดของชาวยะวาในกรุงเทพฯ คือ “ข้าวอัมเบ็ง” (Nasi Ambeng) ดังภาพที่ 2 สำหรับข้าวถาดอันเปรียบเสมือนหัวใจของอาหารยะวา มี

ขั้นตอนการทำและวิธีการจัดแต่งสำหรับอย่างประณีต บรรจง นิยมทำเพื่อจัดเลี้ยงแขกในพิธีทำบุญอุรวันห์² หรือโอกาสพิเศษต่าง ๆ ซึ่งโดยปกติแล้วข้าวอัมเบ็ง 1 สำหรับจะรับประทานร่วมกัน 4-5 คน โดยสำหรับจะถูกนำมาจัดวางไว้ในวงประชุมขณะที่มีการสวดขอพร และเริ่มรับประทานหลังจากพิธีเสร็จสิ้น ดังภาพที่ 3 อหนึ่ง วิธีการจัดสำหรับข้าวอัมเบ็งจะใช้ภาตโลหะกลม ขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ตัดใบตองสำหรับรองเป็นพื้น จากนั้น 1) พูนข้าวสวยไว้กลางภาตแล้วใช้ใบตองวาง ทับบนข้าว ก่อนจะจัดวาง “กับข้าว” บนใบตองชั้นบน ได้แก่ 1) ผัดชะมากอแรง³ 2) คะรังอาเต็ม⁴ 3) ชะรุนแดง⁵ 4) บักกะแต้⁶ 5) แกงโอปอ⁷ และ 6) ปลาตองก๊อล⁸ ทอดเครื่อง ตกแต่งให้สวยงามด้วยไข่ดาว กล้วยหอม แต่งกวา หรือขนมแบบยะวาต่าง ๆ อาทิ ขนมจอร้อ⁹ ขนมโปเี¹⁰ และขนมมะคอสาร์¹¹ เป็นต้น นอกจากนี้ ธรรมเนียมการรับประทานข้าวอัมเบ็งที่มีกุศโลบาย

ในการกระชับความสัมพันธ์ คือผู้ร่วมสำหรับจะการ รับประทานพอเป็นพิธีเพื่อให้เหลืออาหารในภาต จากนั้นจะแบ่งข้าวและกับข้าวเป็นส่วน ๆ แยกใส่กระตง ใบตองที่เรียกว่า “บาระกัต”¹² เพื่อกลับไปฝากคนที่บ้าน ซึ่งถือว่าเป็นการส่งต่อความเป็นสิริมงคลและแสดงความเอื้ออาทรต่อสมาชิกภายในครอบครัวอีกด้วย

หากย้อนดูวัฒนธรรมการรับประทานของชาวชวา จะพบว่า “ข้าวอัมเบ็ง” ถือเป็นส่วนหนึ่งของอาหาร ดั้งเดิมที่สะท้อนถึงแนวคิดและพิธีกรรมในศาสนา อิสลามรวมถึงขนบธรรมเนียมดั้งเดิมของชาวชวา โดย มักทำขึ้นเฉพาะในพิธี “ชะลาเมตัน” (Slametan) ซึ่ง เทียบเคียงได้กับประเพณีในสังคมมุสลิมในประเทศไทย ที่เรียกว่า “กินบุญ” หรือ “งานบุญ”¹³ ในงานศึกษาของ Clifford Geertz ได้ให้จำกัดความของพิธีชะลาเมตัน ว่าเป็นศูนย์กลางของระบบความเชื่อทางศาสนาของ ชวา ซึ่งเป็นการเข้าสังคมโดยใช้อาหารเป็นสื่อกลาง

² การทำบุญอุรวันห์ คือ พิธีอ่านพระมหาคัมภีร์อัลกุรอานและดุอาห์ (บทขอพร) ต่อพระผู้เป็นเจ้า เพื่ออุทิศผลบุญให้ แก่บรรพบุรุษหรือบุคคลที่เสียชีวิตไปแล้ว มักทำกันในโอกาสต่าง ๆ

³ แผลงมาจาก Sambal Goreng เป็นผัดถั่วฝักยาว ใส่กะทิ น้ำมันขามเปียก พริกชี้ฟ้า กุ้ง เครื่องในไก่ และเต้าหู้ทอด รสชาติเปรี้ยวหวานและเผ็ดเล็กน้อย

⁴ แผลงมาจาก Garang Asem คะรังอาเต็ม ของชุมชนมัสยิดยะวาวิธีปรุงน้ำแกงคล้ายผัดชะมากอแรง แต่ใส่มะเขือยาว และกุ้งแห้งป่นแทนถั่วฝักยาวและเนื้อสัตว์ ส่วนกะรังอาเต็มในประเทศอินโดนีเซียเป็นแกงกะทิ ใส่ไก่รสชาติเผ็ดเปรี้ยว

⁵ แผลงมาจาก Serunding ทำจากมะพร้าวขูดฝอย คั่วกับกะทิใส่เครื่องเทศและเนื้อวัวจนแห้ง

⁶ แผลงมาจาก Perkedel หรือ Bergedel ทำจากมันเทศบดผสมกับเนื้อสับและเครื่องเทศ ปั่นเป็นก้อนและชุบไข่ทอด

⁷ Opor คือ แกงกะทิใส่ไก่และกะหล่ำปลี เครื่องแกงทำจากหัวหอมแดง กระเทียม ตะไคร้ และเปราะหอม; ในชุมชน มัสยิดยะวาบางครอบครัวใช้แกงกุหลาบไก่ที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารอินเดียแทนแกงโอปอก็มี

⁸ ภาษาอินโดนีเซียเรียก Ikan Tongkol แปลว่า ปลาโอ

⁹ แผลงมาจาก Cara เป็นขนมหวานลักษณะคล้ายขนมครกสิงคโปร์ ทำจากแป้ง ไข่ น้ำตาล กะทิ แต่งสีเขียวด้วยน้ำ ใบเตย หยอดใส่เตาแม่พิมพ์และนำไปอบด้วยไฟบน-ไฟล่าง

¹⁰ แผลงมาจาก Abok Abok เป็นขนมทำจากสาหร่าย สอดใส่น้ำตาลมะพร้าว คลุกด้วยมะพร้าวขูด ห่อด้วยใบตองแล้ว นำไปนึ่ง

¹¹ แผลงมาจาก Nagasari เป็นขนมทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมกะทิและน้ำตาลสอดไส้กล้วย ห่อใบตองแล้วนำไปนึ่ง ขึ้น นอกของขนมเป็นสีขาวและตรงกลางเป็นสีเหลืองคล้ายดอกบุนนาค (Mesua ferrea ภาษาอินโดนีเซียเรียก nagasari) อาจเป็นที่มาของชื่อขนมชนิดนี้

¹² ภาษาอินโดนีเซียเรียก Berkas แผลงมาจากคำภาษาอาหรับว่า บะรอกะฮ์ (بركة) แปลว่า สิริมงคล

¹³ แผลงมาจากคำภาษามลายูว่า เกินดูรี (Kenduri)



ภาพที่ 2 สำหรับข้าวอัมเบ็ง ในชุมชนมัสยิดยะวา
หมายเหตุ. ภาพถ่ายโดยผู้เขียน (2568)



ภาพที่ 3 สมาชิกชุมชนร่วมรับประทานสำหรับอัมเบ็ง
หมายเหตุ. ภาพถ่ายโดยผู้เขียน (2568)



ภาพที่ 4 สำหรับข้าวอัมเบ็งในงานทำบุญอุรวัสส์ของชุมชนมัสยิดยะวาเมื่อราวประมาณ 30-40 ปีก่อน
หมายเหตุ. ภาพถ่ายโดยผู้เขียน (2568)

(communal feast) โดยจะกระทำเป็นประจำในชุมชน หรือในบ้านใดบ้านหนึ่งเป็นเจ้าภาพเนื่องในโอกาส งานพิเศษ ไม่ว่าจะเป็นงานฉลองเด็กแรกเกิด งาน แต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ การเข้าสู่หนัด¹⁴ และการทำบุญ รำลึกถึงบรรพบุรุษ เป็นต้น (Clifford Geertz, 1976) ทั้งนี้ จะเห็นได้ว่าพิธีชะลาเมตัน จึงเป็นการรวมตัวของ

ชุมชนโดยแท้จริง มีการเชื้อเชิญผู้อาวุโส เครือญาติ เพื่อนฝูง และเพื่อนบ้านทั้งชายและหญิงร่วม มาร่วม อำนวยทอพร ช่วยกันทำอาหาร การจัดสำหรับ นำอาหาร ไปให้แขก หรือแม้แต่การล้างจานชาม ซึ่งแต่ละขั้นตอน ล้วนมีหน้าที่สร้างปฏิสัมพันธ์และทำให้ชุมชนเกิด ความสามัคคี

¹⁴ พิธีขลิบหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศชายของชาวมุสลิม

หากศึกษาเปรียบเทียบข้าวอัมเบ้งในของชาวชาวที่เป็นคนกลุ่มน้อย (minority) นอกเกาะชาวอาทิในประเทศมาเลเซีย พบว่าการทำและรับประทานข้าวอัมเบ้งในปัจจุบัน ไม่ได้จำกัดอยู่แค่การรับประทานในพิธีกรรมทางศาสนาในชุมชนเพียงอย่างเดียว แต่กลายเป็นอาหารเชิงพาณิชย์ที่สามารถหาซื้อได้ตามร้านอาหารทั่วไป โดยนิยมรับประทานกันในอาหารมื้อกลางวัน ร้านขายข้าวอัมเบ้งมักไม่ได้จัดเป็นสำรับถาด แต่มักทำเป็นข้าวจานเดียว ที่แยกกับข้าวแต่ละชนิดให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้ นอกจากนี้ การรับประทานข้าวอัมเบ้งในครอบครัวชาวมาเลเซียเชื้อสายชาว (Javanese Malaysian) ยังกลายเป็นสัญลักษณ์ของมรดกทางวัฒนธรรม (cultural heritage) มากกว่าที่จะเคร่งครัดในพิธีกรรมแบบดั้งเดิม (Muhammad Shahrl et. al, 2023)

ในทางกลับกัน การบริโภคอัมเบ้งในบริบทของชุมชนมัสยิดยะวาในปัจจุบันกลับเผชิญกับข้อจำกัดหลายประการ ประการแรกคือสถานะของชาวมุสลิมเชื้อสายยะวาที่เป็น “กลุ่มวัฒนธรรมย่อย” (Sub-culture) ขนาดเล็กท่ามกลางสังคมมุสลิมในไทย ส่งผลให้อัตลักษณ์อาหารชนิดนี้จำกัดวงอยู่เฉพาะภายในกลุ่ม ไม่เป็นที่แพร่หลายสู่สังคมภายนอกมากนัก ประการต่อมาคือ พลวัตความเป็นเมืองของกรุงเทพมหานครในช่วง 3-4 ทศวรรษที่ผ่านมา ก่อให้เกิดความแออัดในพื้นที่และบีบให้สมาชิกในชุมชนต้องโยกย้ายถิ่นฐานออกไปสู่ย่านชานเมือง ส่งผลกระทบโดยตรงต่อความเหนียวแน่นของโครงสร้างทางสังคมและทำให้เกิดภาวะขาดแคลนแรงงานในการจัดเตรียมสำรับ เนื่องจาก “กับข้าว” ในข้าวอัมเบ้งแต่ละชนิดต้องใช้ทักษะ ความประณีต และพลังกำลังในการทำอย่างสูง ยิ่งไปกว่านั้น ปัจจัยทางเศรษฐกิจ การเปลี่ยนแปลงสู่วัฒนธรรมอาหารร่วมสมัย และการเคร่งครัดในสุขอนามัยหลังวิกฤตการณ์โควิด 19 (Covid-19) นำ

มาสู่การเปลี่ยนวิธีการทำบุญจัดเลี้ยงอาหาร ทำให้อาหารแบบบุฟเฟต์จัดเลี้ยงนอกสถานที่ (Buffet Catering) หรือ อาหารกล่อง (Boxset) กลายเป็นสิ่งที่ย่างและสะดวกสบายมากกว่าการรวมตัวกันทำอาหารในชุมชน ส่งผลทำให้ข้าวอัมเบ้งกลายเป็นอาหารที่หายาก และคงเหลือการจัดเตรียมเฉพาะในวาระพิเศษของครอบครัวที่ยังคงยึดถือธรรมเนียมดั้งเดิมอย่างเคร่งครัดเท่านั้น ดังภาพที่ 4

“เดี๋ยวนี้ทำอัมเบ้งต้องมีปัจจัยเยอะ ทั้งเวลา วัตถุดิบ แรงงาน เวลาบอกว่าจะทำอัมเบ้งที่กี่ห้อง โอโห้ยกันแล้ว เพราะต้องนั่งหลังขัดหลังแข็งเตรียมตัวกันหลายวัน ปอกหอม ปอกกระเทียม จะหั่นถั่ว [ฝักยาว] แบบเฉียง ๆ บาง ๆ ไม่ใช่ว่าใครก็ทำได้ ต้องเรียนรู้ ต้องมีฝีมือพอควร ไหนจะข้าวสุกแห้งกว่าจะงวดเข้าเนื้ออีกใช้เวลาเนิ่นนานมาก มันเลยเป็นอาหารพิเศษจริง ๆ” (สมาชิกชุมชนมัสยิดยะวา, สัมภาษณ์ วันที่ 9 พฤศจิกายน 2561)

บันจ่าอัน: ข้าวกระทงสำหรับขอบคุณพระเป็นเจ้า

นอกจากอัมเบ้ง ยังมีอาหารยะวาอีกชนิดหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ นั่นคือ “ข้าวบันจ่าอัน” (Nasi Bacaan หรือ Sego Bacaan) หรือ ที่คนในชุมชนบ้างเรียกว่า “ข้าวกระทง” ทำจากใบตอง ใส่ข้าวสวยร้อน ๆ โรยหน้าด้วย 1) อุรับ (Urap) คือมะพร้าวขูดปรุงรสชาติเปรี้ยวเค็มและเผ็ดเล็กน้อย นำมายำถั่วฝักยาว ผักบุ้ง และถั่วงอกลวก 2) ปลาใส่ตันทอดกรอบ 3) ไข่เจียวหั่นฝอย และ 4) กัลยัไข่ ดังภาพที่ 5 ในอดีตชาวยะวามักจะทำข้าวบันจ่าอันในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เช่น วันคล้ายวันเกิด ก่อนหรือหลังเดินทางไกล ประสบความสำเร็จ มีอาการเจ็บป่วยหรือหายจากโรค หรือแม้แต่ยามต้องประสบเหตุร้ายต่าง ๆ โดยมีนัยยะเพื่อขอบคุณพระผู้เป็นเจ้า ทั้งนี้ การทำข้าวบันจ่าอันจะมีการเชิญผู้รู้ศาสนาทำ “อรัวาร์” อ่านพระคัมภีร์อัลกุรอาน

และสวดบทขอพรที่บ้าน ก่อนที่จะนำข้าวกระพงไปมอบให้แก่เพื่อนบ้านและญาติพี่น้อง ซึ่งหากบ้านใดทำข้าวบ้นจะอัน เด็ก ๆ ในชุมชนจะรู้สึกกระตือรือร้นเป็นพิเศษเนื่องจากผู้ใหญ่มักจะใส่ “ดูเว็ด” หรือ เงินเหรียญ เข้าไปในกระพงแจกด้วย (สัมภาษณ์สมาชิกชุมชนมัสยิดยะวา, 14 พฤศจิกายน 2561)

ธรรมเนียมดังกล่าวสันนิษฐานว่า น่าจะสืบทอดมาจากระบบความเชื่อดั้งเดิมของชาวชวาที่เรียกว่า “เกอจาเว็น” (Kejawen) ซึ่งมีการประกอบพิธีกรรมสำคัญคือ “บันจาอัน” (Bancaan) อันเป็นรูปแบบการแสดงออกถึงความกตัญญูพระผู้เป็นเจ้า โดยนิยมทำในวาระวันคล้ายวันเกิด หรือ “เวตอน” (weton) ตามรอบปฏิทินชวา (Javanese Calendar) พิธีกรรมนี้มิได้เป็นเพียงการเฉลิมฉลองส่วนบุคคล แต่ถือเป็นรากฐานสำคัญของค่านิยมด้านอริยาอัธยาศัยไมตรีและการเกื้อกูลกันในสังคมชวา บันจาอันยังทำหน้าที่เป็นกลไกในการสวดอ้อนวอนเพื่อเสริมสร้างความเป็นสิริมงคลให้แก่เจ้าของวาระ เพื่อให้รอดพ้นจากภัยอันตรายทั้งปวงและประสบความสำเร็จในสัมมาอาชีพ โดยเน้นการสร้างสภาวะความสมดุลทั้งในทางกายภาพและจิตวิญญาณ ซึ่งสะท้อนผ่านการแบ่งปันอาหารในสำรับร่วมกับคนในชุมชน ทั้งนี้ ในประเพณีบันจาอันมีเครื่องประกอบพิธีที่เรียกว่า “อุบา รัมเป” (Uba rampe) ซึ่งในชุมชนบางแห่ง มีส่วนประกอบอาหารบางชนิดที่คล้ายกับข้าวบ้นจะอันของชาวยะวาในชุมชนมัสยิดยะवादด้วย อาทิ กูดังจัน (Gudangan) สลัดผักหนึ่งประกอบด้วยผักหลายชนิดที่แฝงความหมายในเชิงสัญลักษณ์ (symbolic food) ได้แก่ ผักโขม (bayem) หมายถึงความสงบสุข ถั่วฝักยาว (kacang dawa) หมายถึงอายุยืนยาว ถั่วอก (cambah) หมายถึงการเผยแพร่ความดี และ ผักบุ้ง (Kangkung)

หมายถึงการได้รับความคุ้มครองจากพระผู้เป็นเจ้า โดยกูดังจันจะนำมาปรุงรสด้วยมะพร้าวปรุงรสเช่นเดียวกัน ข้าวบ้นจาอัน นอกจากนี้ ยังนิยมใส่เหรียญเงินไว้ใต้ฐานใบตองของข้าวตุมเบ็งสีขาว (Tumpeng putih) เพื่อสอนว่าเมื่อเติบโตเป็นผู้ใหญ่ไม่ควรเทิดทูนเงินทอง แต่ควรให้ความสำคัญกับความเจริญมั่งคั่งที่สอดคล้องกับธรรมชาติอีกด้วย (Panuntun & Susanta, 2021) อย่างไรก็ตามวิถีปฏิบัติของชาวยะวาในชุมชนมัสยิดยะวาไม่ได้มีการกำหนดกฎเกณฑ์หรืออธิบายความหมายของส่วนประกอบต่าง ๆ รายละเอียดดังเช่นที่ปรากฏของวิถีของชาวชวาในอินโดนีเซีย แต่เป็นธรรมเนียมที่ถือปฏิบัติทำสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นภายในครอบครัวเท่านั้น

อาหาระวากับมิติด้านพิธีกรรมที่เลือนหาย

จากการสัมภาษณ์สมาชิกในชุมชนมัสยิดยะวา พบร่องรอยทางวัฒนธรรมที่น่าสนใจเกี่ยวกับการเสี่ยงทายเพศทารกในครรภ์ผ่าน “รอยะ”¹⁵ ซึ่งเป็นสลัดผักและผลไม้ที่มีน้ำปรุงรสจากมันกุ้ง น้ำตาล และพริก ดังภาพที่ 6 อาหารชนิดนี้มีความเกี่ยวเนื่องอย่างใกล้ชิดกับประเพณี “การทำบุญรับขวัญทารกในครรภ์” (Tingkeban) อันเป็นจารีตดั้งเดิมที่เคยปฏิบัติกันอย่างแพร่หลายในชุมชน กล่าวคือเมื่อสตรีตั้งครรภ์ครบไตรมาสแรกครบ 7 เดือน ครอบครัวจะจัดพิธีอาบน้ำดอกไม้มะลิ (Siraman) พร้อมเชิญผู้รู้ทางศาสนา มาอัญเชิญพระคัมภีร์อัลกุรอานและบทขอพรเพื่อความเป็นสิริมงคล จุดสำคัญของพิธีกรรมนี้คือการ “เสี่ยงทายเพศทารก” โดยให้สตรีที่ตั้งครรภ์เป็นผู้ปรุง “รอยะ” หากรสชาติที่ออกมามีรสหวานน่า จะทายว่าได้บุตรสาว แต่หากมีรสเปรี้ยวหรือเผ็ดน่า จะทายว่าได้บุตรชาย (สัมภาษณ์สมาชิกชุมชนมัสยิดยะวา, 18 เมษายน 2563)

¹⁵ แผลงมาจากคำว่า โรจัก (Rojak) หรือ รุจัก (Rujak)



ภาพที่ 5 ข้าวปั้นจะอัน หรือ ข้าวกระทง
หมายเหตุ. ภาพถ่ายโดยผู้เขียน (2568)



ภาพที่ 6 รอยะ
หมายเหตุ. จาก TasteAtlas (2020)

อย่างไรก็ตาม ผู้เขียนมีข้อสังเกตว่าในปัจจุบัน ทั้งการปรุง “รอยะ” และ “การทำบุญรับขวัญทารกในครรภ์” ได้เลือนหายไปจากชุมชนมัสยิดยะวาแทบจะสิ้นเชิง ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะปัจจัยด้านความเชื่อทางศาสนา เพราะการเสี่ยงทายถูกมองว่าย้อนแย้งกับหลักการทางศาสนาอิสลามในบริบทปัจจุบัน รวมถึงการเข้าถึงนวัตกรรมทางการแพทย์สมัยใหม่อย่างเครื่องมืออัลตราซาวด์ ทำให้หน้าที่ในการเสี่ยงทายเพศทารกของพิธีกรรมดั้งเดิมหมดความสำคัญลง ยิ่งไปกว่านั้น เมื่อผู้อาวุโสชาวยะวาที่รักษาสูตรอาหารและถือปฏิบัติประเพณีเสียชีวิตลง โดยไม่ได้รับการสืบสานและค่อย ๆ เลือนหายไปตามกาลเวลา

นอกจากนี้ยังมีอาหารยะวบางชนิดที่มีนัยสำคัญในเชิงสัญลักษณ์ ได้แก่ “อะเป็ม” หรือ “อะปัม”¹⁶ ซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำตาลมะพร้าว เกลือ ผงฟู และกะทิ บรรจุในกระทงใบตอง แล้วนำไปนึ่งจนสุก โรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูด ลักษณะคล้ายขนมถ้วยฟู ทั้งนี้ ขนมอะเป็มมีความ

เกี่ยวเนื่องอย่างใกล้ชิดกับการทำบุญอรัวหะ¹⁷ พิธีรำลึกและอุทิศส่วนกุศลแก่ผู้ล่วงลับในวาระครบ 7 วันหลัง โดยมีความเชื่อในเชิงสัญลักษณ์ตามคติท้องถิ่น ที่เชื่อมโยงรูปลักษณะของขนมเข้ากับสภาวะทางกายภาพของผู้ล่วงลับ กล่าวคือ มีคำอธิบายความเชื่อในช่วง 7 วันหลังการฝังร่าง ร่างกายในสุสานจะเริ่มเข้าสู่กระบวนการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของขนมอะเป็มที่เมื่อได้รับความร้อนผิวหน้าของขนมจะตึงและแตกออกเป็นแฉก การจัดเตรียมขนมอะเป็มเพื่อประกอบการทำบุญ จึงมิได้เป็นเพียงการจัดเตรียมอาหารเพื่อรับรองแขก แต่ยังแฝงความเชื่อในการส่งผลบุญจากการอัญเชิญพระคัมภีร์อัลกุรอาน เพื่อเป็นสื่อกลางในการบรรเทาความทุกข์ยากของผู้ล่วงลับในโลกแห่งสุสาน (อาลัมบารักด) ตามความเชื่อดั้งเดิมของชาวยะวาที่สืบทอดกันมาอีกด้วย (สัมภาษณ์สมาชิกชุมชนมัสยิดยะวา, 19 เมษายน 2563)

อย่างไรก็ดี ข้อสังเกตประการหนึ่งเกี่ยวกับอาหารในมิติของพิธีกรรม คือแม้สมาชิกชุมชนมัสยิดยะวา

¹⁶ แผลงมาจาก อาปัม (apem) หรือ อาปัม (apam)

ในปัจจุบันยังคงดำรงวัตรปฏิบัติทางศาสนาตามจารีตและยึดถือธรรมเนียมสืบต่อจากบรรพบุรุษอย่างเหนียวแน่น ทว่าในอีกด้านหนึ่ง พัฒนาการของการศึกษาอิสลามศึกษาและการแพร่ขยายของ “อิสลามสายปฏิรูป” (Islamic Reformism) ซึ่งยึดแนวทางการดำเนินชีวิตจากพระคัมภีร์อัลกุรอานและจริยวัตรของศาสดามุฮัมมัด (ซุนนะฮ์) ตั้งแต่ช่วงทศวรรษ 2510 เป็นต้นมา (Scupin, 1980; Joll, 2015) ได้ส่งผลกระทบต่ออย่างมีนัยสำคัญต่อระบบคิดและแนวทางปฏิบัติในพิธีกรรมที่มีรากฐานมาจากความเชื่อชาวดั้งเดิมที่ตกทอดมาจากบรรพบุรุษของชุมชน พลวัตดังกล่าวส่งผลให้พิธีกรรมหรือกิจกรรมการทำนุญบาลลักษณะที่ถูกตีความว่า “ไม่สอดคล้อง” กับหลักการศาสนาอิสลามที่บริสุทธิ์ จึงค่อย ๆ ถูกลดบทบาทลงตามลำดับ สถานการณ์นี้อาจเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการดำรงอยู่ของอาหารที่ผูกติดกับพิธีกรรมเหล่านั้น อาทิ “ข้าวอำเบ็ง” และ “ข้าวบันจะอิน” ซึ่งปรับเปลี่ยนสถานะจากการเป็นสารวัตรในงานบุญของชุมชน สูการเป็นอาหารเฉพาะกิจที่จัดเตรียมกันเพียงภายในครอบครัว ส่งผลให้อาหารชาติพันธุ์เหล่านี้กลายเป็นของหายากและเป็นที่รู้จักน้อยลงในสังคมวงกว้าง

บทส่งท้าย: อนาคตของอาหารยะวา

แม้ว่าวัฒนธรรมอาหารยะวาจะต้องเผชิญกับกระแสความเปลี่ยนแปลงทางสังคมอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ จนส่งผลให้วิถีปฏิบัติและระเบียบวิธีความเชื่อดั้งเดิมบางประการต้องปรับเปลี่ยนไปตามปัจจัยแวดล้อม แต่ในปัจจุบันเรายังคงพบร่องรอยของการรักษารากเหง้าทางวัฒนธรรมได้ในกลุ่มผู้อาวุโสของชุมชน

มัสยิดยะวา อาหารเหล่านี้ถูกแปรเปลี่ยนสถานะจาก “อาหารในพิธีกรรม” สูการเป็น “อาหารแห่งความทรงจำ” ที่บางครั้งปรุงขึ้นเพื่อหวนระลึกถึงอดีตภายในครอบครัว หรือจัดเตรียมในโอกาสพิเศษทางสังคม เช่น งานการกุศลของมัสยิด งานแสดงวัฒนธรรม และตามความประสงค์เฉพาะกิจของบุคคลภายนอก อาทิ การรวมตัวกันของกลุ่มสมาชิกในชุมชนเพื่อทำ “อัมเบ็ง” สำหรับต้อนรับ “แขกพิเศษ” ชาวอินโดนีเซียที่มาเยี่ยมเยือนชุมชน ปรัชญาการณีนีสะท้อนให้เห็นว่า แม้บริบททางสังคมจะเปลี่ยนไป แต่รูปลักษณ์และรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารยะวายังคงความสม่ำเสมอ เพียงแต่มีการ “นิยามใหม่เชิงวัฒนธรรม” (Cultural Re-interpretation) โดยมุ่งเน้นไปที่การนำเสนอวิถีชีวิตและอัตลักษณ์ทางกลุ่มชาติพันธุ์ มากกว่าการจำกัดขอบเขตอยู่เพียงมิติด้านความเชื่อทางศาสนาเหมือนในอดีต

อย่างไรก็ดี อนาคตของมรดกภูมิปัญญาทางอาหารนี้กำลังเผชิญกับภาวะหัวเลี้ยวหัวต่อสำคัญ เนื่องจากผู้สืบทอดที่มีความเชี่ยวชาญเริ่มลดน้อยลงตามช่วงวัย ในขณะที่คนรุ่นใหม่บางส่วนในชุมชนเริ่มตระหนักถึงคุณค่าและลุกขึ้นมาฟื้นฟูสูตรอาหารจากบรรพบุรุษเพื่อนำมาสร้างอาชีพและธำรงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ของตน ความอยู่รอดของอาหารยะวาในฐานะ “มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องได้” (Tangible Cultural Heritage) จึงขึ้นอยู่กับศักยภาพของคนรุ่นใหม่เหล่านี้ในการปรับตัวให้เข้ากับยุคสมัย พร้อมกับการรักษาจิตวิญญาณดั้งเดิมเพื่อให้ตัวตนของชาวยะวายังคงมีพื้นที่หยั่งยืนอยู่ในความหลากหลายทางวัฒนธรรมของสังคมไทยสืบต่อไป ●

เอกสารอ้างอิง

Geertz, C. (1960). *The religion of Java*. Free Press.

Joll, C. M. (2012). *Muslim merit-making in Thailand's far-south*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-94-007-2485-3>

Panuntun, D. F., & Susanta, Y. K. (2021). Christian hospitality in Javanese bancaan tradition. *HTS Theologiese Studies/Theological Studies*, 77(4), a6565. <https://doi.org/10.4102/hts.v77i4.6565>

Scupin, R. (1980). Islamic reformism in Thailand. *Journal of the Siam Society*, 68(2), 1–10. https://thesiamsociety.org/wp-content/uploads/1980/03/JSS_068_2b_Scupin_IslamicReformismInThailand.pdf

Suleiman, M. S. M., Sharif, M. S. M., & Fuza, Z. I. M. (2023). The practices of Nasi Ambeng among modern Javanese community in Malaysia. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 15(1), 60–77. <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/87659/>

TasteAtlas. (2020, July 6). *Rujak*. <https://www.tasteatlas.com/rujak>

กรรณิการ์ จุฑามาศ สุมาลี. (2541). *ยะวา-ชาวในบางกอก*. มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์. รุ่งโรจน์ ภิรมย์อนุกูล และ ประภัสสร ชูวิเชียร. (2556). *กรุงเทพฯ กรุงเทพฯ มีภูมิสถาน ชื่อบ้านนามเมือง*. ดรีม แคทเชอร์.

เสาวนีย์ จิตต์หมวด. (2531). *กลุ่มชาติพันธุ์: ชาวไทยมุสลิม*. กองทุนสง่ารัฐจิระอัมพร.