

[รู้ไว้ใช่ว่า]

อดิศา เบญจรัตน์านนท์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาภาษาตะวันตก

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ชาชัก:

หนึ่งเอกลักษณ์แห่งปัตตานี



บรรยากาศการทำงานยามบ่ายกับอาการง่วงนอนมักจะมาด้วยกันเสมอ หากได้รับชาสักถ้วยคงจะทำให้รู้สึกกระปรี้กระเปร่าขึ้นไม่มากนักน้อย

การดื่มชาถือเป็นเรื่องที่สำคัญและมีความละเอียดอ่อนเกี่ยวข้องกับประเพณีและวัฒนธรรมของมนุษย์ในหลากหลายเชื้อชาติทั่วโลก โดยเฉพาะในเอเชียตะวันออก เช่น ประเทศญี่ปุ่นมีการทำพิธีชงชา ซึ่งถือเป็นพิธีอันศักดิ์สิทธิ์ที่มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน เชื่อกันว่าการดื่มชาและร้านน้ำชามีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน คนตะวันตกเรียกชาว่า “ที” (tea) ซึ่งเชื่อว่ามาจากภาษาจีนที่เรียกชาว่า “เต้” (tay) โดยออกเสียงเป็น “เท” และเพี้ยนมาเรื่อยๆ จนกลายเป็น “ที” ส่วนชาวมลายูจะเรียกชา “teh” ออกเสียงว่า “เตฮ์” ซึ่งจะเห็นได้ว่าล้วนแต่มีการออกเสียงที่ใกล้เคียงกัน

แต่ละชาติแต่ละวัฒนธรรมต่างก็มีกรรมวิธีการชงชาที่แตกต่างกันออกไป พี่น้องมุสลิมทางภาคใต้มีการชงชาในแบบที่เรียกว่า “ชาชัก” ซึ่งถือเป็นวัฒนธรรมการชงชาแบบมลายู

“Teh Tarik” หรือ “เตฮ์ ตาระะ” สำเนียงเสียงถิ่นมลายูซึ่งหมายถึง “ชาชัก” เป็นวัฒนธรรมการกินที่พบเห็นได้ทั่วไปแถบคาบสมุทรมลายูทั้งมาเลเซีย



และอินโดนีเซีย อีกทั้งยังเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมที่อยู่คู่คนได้มานาน ความโดดเด่นของเครื่องดื่มชนิดนี้ อยู่ที่รสชาติที่เข้มข้นหอมหวาน กลมกล่อม ที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างชา

สำเร็จรูปกับนมข้น และนมสดหรือนมแพะ ชงกับน้ำร้อน รวมถึงลีลาท่าทางการชงชาอันแปลกตาและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ทำให้ชาชักมีสีสันที่สวยงามไปด้วยองค์ประกอบสามชั้น ได้แก่ นม ชา และฟอง



การชงชาชักอาศัยอุปกรณ์เพียงกระบอกชงชา 2 กระบอก และ สอง แขน ที่แข็งแรงทนสลับรับ-ส่งส่วนผสมในกระบอกชงให้ตรงจังหวะตามแรงโน้มถ่วงของพื้นโลก ด้วยท่วงท่าที่ชวนมอง กลายเป็น “ชา” (แต) ที่ถูก “ชักเย่อ”

(ตาเระ) เพื่อให้ชานมเกิดฟองและมีความยืดเหนียวเป็นสายยาวรสละมุนของฟองนม และลีลาท่าทางของคนชงชาเป็นเหมือนการแสดงสดเพื่อให้เห็นศิลปะของการชงชา จึงเป็นจุดสร้างความสนใจให้กับผู้พบเห็นได้ง่ายดาย

วิธีการชงชาชักเริ่มจากนำน้ำสะอาดใส่หม้อต้มให้เดือดจัด แล้วตวงผงชาตามสัดส่วน ตามสูตรของแต่ละร้านใส่ลงไปต้ม แล้วลดไฟ จากนั้นเคี่ยวผงชาเพื่อให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันโดยใช้เวลาประมาณหนึ่งชั่วโมงจากนั้นกรองเอากากชาออกให้หมด แล้วนำน้ำชาที่ได้มาใส่ภาชนะเตรียมไว้ เมื่อใส่ส่วนผสมน้ำชาเคี้ยว นมสด นมข้นหวาน ตามสัดส่วนลงในกระบอกชา ผู้ชงชาหรือชักชาจะถือกระบอกชาไว้ในมือทั้งสองข้างๆ ละใบ จากนั้นจะเทชาจากมือบนสู่มือล่างเป็นการเทชากลับไปกลับมา ระหว่างมือทั้งสองข้าง

“Teh Tarik” หรือ “เตย์ ตาเระ” สำเนียงเสียงถิ่นมลายูซึ่งหมายถึง “ชาชัก” เป็นวัฒนธรรมการกินที่พบเห็นได้ทั่วไปแถบคาบสมุทรมลายูทั้งมาเลเซีย และอินโดนีเซีย อีกทั้งยังเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมที่อยู่คู่คนได้มานาน



โดยให้มือที่ถือกระบอกชาด้านหนึ่งอยู่ระดับสูง เหนือศีรษะสุดปลายแขน แล้วค่อยๆ เทชาลงมาเป็นสาย

น้ำชาจะพลิวสวยงามทิ้งตัวตั้งสู่กระบอกชาใบล่างที่คอยรองรับอยู่ ทำเช่นนี้สลับไปมา 2 - 3 ครั้ง จนส่วนผสมทั้งหมดกลมกลืนเป็นเนื้อเดียวกันก็จะได้ชาที่มีฟองอากาศ หอมกรุ่น รสชาตินุ่มกลมกล่อม ยิ่งขึ้น และอุ่นพอดีที่จะจิบพร้อมรับประทานกับโรตีสี่ เป็นคู่อาหารว่างตามแบบฉบับชาวไทยมุสลิมซึ่งเข้ากันลงตัวพอดี



สำหรับที่มาที่ไปของเครื่องดื่มชนิดนี้ ตามตำนานเล่าขานกันมาว่าเกิดจากชายหนุ่มอิสลามที่เกิดใกล้ตะเข็บชายแดนที่มีความใฝ่ฝันจะเป็นเจ้าของร้านน้ำชา เขาจึงเดินทางเข้าไปหางานในประเทศ

มาเลเซีย และได้งานที่ร้านน้ำชาแห่งหนึ่ง ณ ที่นั่นเองที่เขาได้พบและรู้จักกับลูกสาวแสนสวยของเจ้าของร้านจนกลายเป็นความรัก แต่กลับถูกกีดกันโดยพ่อแม่ของสาวเจ้าพร้อมกับสบประมาทชายผู้นี้ดีกว่า

“รอให้ชักขาได้ไม่ขาดสาย และฟาดโรตีให้เหมือน
ผีเสื้อบิน” เหมือนที่พ่อของหญิงคนรักทำได้เสีย
ก่อนแล้วค่อยมาสู่ขอลูกสาว ด้วยแรงรักและความ
มุ่งมั่นที่อยากจะทำสบประมาท ทำให้เขาเพียร
พยายามฝึกฝนการชักขาและฟาดโรตีด้วยความเพียร
พยายาม จนกระทั่งในที่สุดความพยายามของเขาก็
ทำให้เขาประสบความสำเร็จ จนกลายเป็นชายหนุ่ม
คนหนึ่งที่มีฝีมือในการชักขาได้สวยงามและไม่ขาด
สาย ฟาด โรตีได้แผ่วว่างและบินว่อนเสมือน
ท่วงทำนองขยับปีกของผีเสื้อที่สวยงาม และสามารถ
ชนะใจพ่อแม่ของสาวคนรักและได้ครองคู่อยู่กับเธอ
อย่างมีความสุข และชายหนุ่มก็ได้ให้สัญญากับ
สาวคนรักในคืนวันวิवाห์ว่า “พี่จะรักเธอให้เหมือนกับ
สายน้ำชา ซึ่งจะไม่มีวันขาดสาย” และนี่คือที่มาของ
เครื่องดื่มชกเยอ...ตำนานสายใยแห่งความรัก

ขอให้มีความสุขและดื่มด่ำกับความหอมหวาน
รสชาติกลมกล่อมของชาชกแห่งความรักในครั้งต่อไป
นะคะ ☺

ที่มา

2550. “ชาชก” ศิลปะการชงชา เอกลักษณ์ของภาค
ใต้. (ออนไลน์). สืบค้นจาก: [http://www.
oknation.net/blog/print.php?id=129457](http://www.oknation.net/blog/print.php?id=129457)
[มิถุนายน 2553]
- ณขจร จันทวงศ์. 2548. “ชาชก” ภูมิปัญญาท้องถิ่น
บนสยามพารากอน(ออนไลน์). สืบค้น
จาก: [http://www.gotomanager.com/
news/details.aspx?id=42785](http://www.gotomanager.com/news/details.aspx?id=42785) [มิถุนายน
2553]
2551. กลยุทธ์ ชาชก ไชวสีลาขง ดึงเงิน. (ออนไลน์).
สืบค้นจาก: [http://elecpiit.rmutl.ac.th/
indexphp?topic=10779.0](http://elecpiit.rmutl.ac.th/indexphp?topic=10779.0) [มิถุนายน
2553]