เทศกาลของสิงคโปร์ ตอนที่ ๕

ขนมบ๊ะจ่างของชาวจีนในสิงคโปร์มีหลายแบบ มีบ๊ะจ่างไส้หมูแบบฮกเกี้ยน (福建肉粽 Fújiànròuzòng) และบ๊ะจ่างเสียนสุ่ย (咸水粽 Xiánshuǐzòng) ของชาวจีนกวางตุ้ง หรือที่ชาวแต้จิ๋วเรียกว่า กีจ่าง หรือชาวไทยเรียกว่า ขนมจ้าง ที่ต้องรับประทานกับน้ำผึ้งหรือน้ำตาลทรายขาว บ๊ะจ่างไส้หวานที่ทำจากถั่ว นอกจากนี้ชาวโญญายังนิยมทำบ๊ะจ่างไส้หมูสับกับฟักหวาน หรือที่ชาวแต้จิ๋วเรียกว่า ตังกวยแฉะ และเครื่องเทศแล้วผสมกุ้งแห้งเป็นขนมบ๊ะจ่างแบบห้ารสชาติ และมีไส้ผักแบบมังสวิรัติ บางครั้งข้าวเหนียวที่ห่อเป็นบ๊ะจ่างนั้นจะผสมด้วยน้ำดอกอัญชัน ที่ทำให้เป็นสีม่วงสวยสะดุดตา ซึ่งเป็นบ๊ะจ่างลักษณะเฉพาะของชาวโญญา เรียกว่า บ๊ะจ่างโญญา (Nyonya Dumpling) และในปัจจุบันชาวจีนที่สิงคโปร์ได้พัฒนารสชาติของบ๊ะจ่างออกไปอีกหลายรูปแบบ ซึ่งนอกจากมีบ๊ะจ่างไส้เนื้อหมู ไส้เนื้อไก่แล้ว ยังมีทั้งบ๊ะจ่างไส้ของทะเล (seafood) ไส้เป๋าฮื้อ ไส้กังป๋วยหรือหอยเชลล์แห้ง และไส้ผัก 发菜 fācài *ฟา ไช่* ที่เกี่ยวกับผักสิริมงคล เช่น ไส้เห็ดหอม ไส้เม็ดสน ไส้ไข่แดง ไส้เกาลัด

ในเทศกาลไหว้ขนมบ๊ะจ่างนี้ยังจัดให้มีการแข่งเรือขึ้น ชาวจีนในสิงคโปร์ถือว่าเป็นการปฏิบัติตามประเพณีที่มีมาแต่เดิมซึ่งเกิดจากการค้นร่างของชวีหยวน กี่ยังนับว่าเป็นการกีฬาที่เชื่อมสัมพันธไมตรีและความปรองดองระหว่างชนชาติในประเทศ การแข่งเรือระดับชาติมีจัดขึ้นทุกปีที่อ่างเก็บน้ำเบด็อก (Bedok Reservoir) โดยเรือแต่ละลำจะมีชายหนุ่มเป็นฝีพาย ๒๒ คน เมื่อมีการแข่งขัน ทุกคนต่างออกแรงเพื่อเร่งฝีพายให้เรือของตนได้เป็นที่ ๑ ส่วนกองเชียร์ก็หาวิธีให้กำลังใจกันอย่างเต็มที่ เพื่อให้ผู้แข่งขันเกิดพลังในการแข่ง ทำให้การแข่งเรือมีชีวิตชีวาสนุกสนานมาก ก่อนถึงวันงานในช่วงวันสุดสัปดาห์ หลายพื้นที่ที่ใกล้แม่น้ำกัลลัง (Kallang River) เราอาจเห็นบรรยากาศของการฝึกซ้อมการแข่งขันได้ว่าทุกกลุ่มที่ร่วมแข่งขันมีความจริงจังในการฝึกซ้อมมากเพียงใด

เทศกาลไหว้ขนมบ๊ะจ่างของชาวสิงคโปร์ยังมีต่อคราวหน้า.

พรพรรณ จันทโรนานนท์ เขียน
ชลธิชา สุดมุข สรุป