

เทศกาลของมาเลเซีย ตอนที่ ๕

สลัดปลาดิบที่รับประทานในวันตรุษจีน เรียกว่า yee sang ยี ซัง ประกอบด้วยเนื้อปลาดิบแล้เป็นแผ่นบาง (มักใช้ปลา salmon แซลมอน หรือปลา mackerel แม็กเคอเรล) จัดไว้ตรงกลางจาน ล้อมรอบด้วยผักชนิดต่าง ๆ เช่น แครีรอต ไซเท้า พริกหวานสีแดง เทอร์นิป ขิงคอง ผิวส้มแห้ง ขึ้นฉ่าย แดงกว่า แมงกะพูน ถั่วลิสงป่นหยาบ งาคั่ว ข้าวเกรียบกุ้ง ผงพะโล้ ผงเครื่องเทศอื่น ๆ น้ำส้มสายชู น้ำสลัดลูกพลัม น้ำมันงา ฯลฯ ผักทุกชนิดซอยเป็นชิ้นยาว โรยน้ำมันงา งาคั่ว ผงเครื่องเทศ น้ำสลัด ตั้งไว้กลางโต๊ะ เมื่อ yee sang ยี ซัง พร้อมแล้วทุกคนที่อยู่รอบโต๊ะลุกขึ้นยืนแล้วใช้ตะเกียบในมือคลุกเคล้าส่วนผสมในงานให้เข้ากัน โดยสงให้สูง ๆ พร้อมทั้งพูดหรือร้องดัง ๆ ในความหมายว่าเป็นวันดีกอบโกยความอุดมสมบูรณ์ขึ้นมา จนส่วนผสมเข้ากันดีแล้วก็นั่งรับประทานพร้อม ๆ กัน ปัจจุบันนิยมทำแก้มังกรสเพิ่มรสชาติอีกด้วย yee sang ยี ซัง จัดเป็นอาหาร halal ฮาลาล คือ

มีส่วนประกอบที่มุสลิมรับประทานได้ เทศกาลฉลองวันขึ้นปีใหม่จีนยังมีนิยมการจุด mercun เมอร์จุน คือประทัด และ tarian singa ตา เรียน ซิง งา คือ เชิดสิงโต ตาม tokong โต กง คือ ศาลเจ้า และเชิดไปตามห้างร้าน บ้านคหบดีตลอดระยะเวลาของเทศกาลนี้ เพื่อรับ ang pau อัง เปา ตามศูนย์การค้ามักจะมีมีการจุด bunga api บู งา อา ปี ก็คือดอกไม้ไฟ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกด้วย ปัจจุบันชาวจีนที่มีชื่อเสียงมักจะเปิดบ้านที่เรียกว่า rumah terbuka รู มะฮ์ เตอร์บู บู กา เพื่อต้อนรับและเลี้ยงอาหารผู้ถิ่นเคยหรือแม้แต่ผู้น้อยทุกศาสนา ดังนั้นจึงต้องเตรียมอาหารที่เป็นอาหาร ฮาลาล ไว้ด้วย ส่วนมากเพื่อความสะดวกมักจัดเลี้ยงงานเปิดบ้านที่โรงแรม ซึ่งมีครัว ฮาลาล อยู่แล้ว ในเทศกาลฉลองปีใหม่อจีนหรือตรุษจีนนี้จะทักทายกันว่า Selamat Tahun Baru เซอ ลามัต ตา ฮุน บา รู คือ สวัสดีปีใหม่ หรือ Happy New Year หรือ Gong xi fa cai กง ซี ฟา ไจ คือ ขอแสดงความยินดีและขอให้ประสบความสำเร็จ เทศกาลของมาเลเซียยังมีต่อคราวหน้า.

สุมาลี นิรมานุกาพ เยียน
ชลธิชา สุดบุญ สรุ