



ขนมสองสัญชาติ

พศ.สมัย วีทีรุ่งโรจน์



ขนมสองสัญชาติ

พศ.สมัย วิกิรุ่งโรจน์*

ขอผู้อ่านอย่าเพิ่งติติง ในชื่อเรื่อง “ขนมสองสัญชาติ”

คำว่า “สัญชาติ” ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 ได้ให้ความหมายไว้ว่า “สัญชาติ หมายถึงความเกิด, การเป็นขึ้น, ความอยู่ในบังคับ คือ อยู่ในความปกครองของประเทศชาติเดียวกัน...”

ถ้าจะเอาความหมายว่า ความเกิด, การเป็นขึ้น มาใช้กับชื่อเรื่อง คือ ขนมก็น่าจะอนุโลมได้ ถือว่าไม่ผิดหลักการใช้ภาษา

โดยปกติ คำว่า “สัญชาติ” เรามักใช้กับคน เช่น ภาคใต้ของเรามี คนถือสองสัญชาติอยู่มากหลายคน ทั้งที่ถือสัญชาติไทย และสัญชาติมาเลเซีย ซึ่งก็ไม่เห็นผิดแปลกอย่างไร เพราะลักษณะอย่างนี้มีมานานแล้ว จนปัจจุบันบุคคลสองสัญชาติดังกล่าว ถูกเพ่งเล็งมาก ด้วยเหตุการณ์ก่อการร้ายใน 3-4 จังหวัดภาคใต้ ปัตตานี นราธิวาส ยะลา และสงขลา

*ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำโปรแกรมวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



บางอำเภอ บางครั้งภาสิตที่ว่า “ปลาช้องเดียวกัน” ถ้าตัวหนึ่งเน่าก็จะทำให้เหม็นไปทั้งช้อง ใช้สัญชาติไทยเข้ามาก่อการร้าย วางระเบิด ฆ่าผู้คน แล้วก็หนีเข้าไปประเทศมาเลเซีย ใช้สัญชาติมาเลเซีย ดำเนินชีวิตอย่างสบาย ๆ ทำให้ไม่สามารถจับผู้ก่อการร้ายได้เสียที เขาเออะ อย่าไปพูดถึงเขาดีกว่า ใครทำกรรมใดไว้แน่นอนผลกรรมจะตามสนองเขาเอง เชื่อแน่ว่า “พระเจ้าจะไม่ปล่อยให้คนผิดลอยนวล”

เรามาพูดถึง “ขนมสองสัญชาติ” ของเรดีกว่า รับรองว่าไม่ได้ยุ่งเกี่ยวกับการก่อการร้ายแน่ ขนมที่กล่าวว่าเป็น “สองสัญชาติ” นั้น จะเน้นเฉพาะที่มีชื่อเป็นภาษามลายู ที่ปรากฏในจังหวัดสงขลา ซึ่งปัจจุบันพอจะหารับประทานได้ แต่จะมีรสชาติแบบดั้งเดิมหรือไม่นั้นไม่รับรอง

ในช่วงที่จำความได้ ขนมเหล่านี้มีคนทำต้นตำรับฝีมือดี อร่อยมาก แต่เขาเหล่านั้นบ้างก็แก่ชรา บ้างก็ล้มหายตายจาก มีแต่คนรุ่นใหม่มาทำก็รู้สึกว่ามันไม่เหมือนเดิม ทั้งวิธีทำและรสชาติ

ขนมชนิดแรกที่จะขอกล่าวคือ **ขนมบุดู** ในสงขลามีชายแดนถนนพัทลุง ซึ่งมีคนไทยมุสลิมอาศัยอยู่มาก นิยมออกขายตอนเย็นใกล้ ๆ กับร้านขนมบोक แม้คำเป็นไทยมุสลิม จะก่อไฟในเตาอังโล่ ไฟติดดีแล้วก็วางภาชนะต้มน้ำมีรูปสี่เหลี่ยมคล้ายบีบผัดครึ่ง บนบีบจะมีลักษณะเป็นแอ่งไม่ลึก 4 แอ่ง แต่ละแอ่งเจาะรูหลาย ๆ รูขนาดเท่า ๆ กัน เพื่อให้ไอน้ำขึ้นมาอบขนมให้สุก มีผัดคล้ายผัดซีอิ๊วทำด้วยสังกะสีปิดไว้ เมื่อน้ำเดือดก็สามารถเอาแบ่งขนมหนึ่งได้

จากสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 9 ได้กล่าวไว้ว่า “บุดูเป็นขนมชนิดหนึ่ง มีวิธีการปรุงโดยใช้แบ่งข้าวจำนวนวัดกับน้ำตาลแว่น หรือน้ำตาลปึกให้เข้ากัน แล้วนำแบ่งที่ได้ไปตากแดดจนร่วน นำมาใส่ถ้วยตะไล



ซึ่งมีผ้าขาวบาง และน้ำตาลแว่นรองอยู่อีกชั้นหนึ่ง เมื่อใส่แบ่งหมดแล้วก็ นำขนมไปนึ่งทั้งถ้วย สุกแล้วยกกลงเอาขนมออกมาคลุกกับมะพร้าวชูด คลุกเกลือพอมีรสเค็มมัน และรับประทานได้

อันที่จริงขนมบุตูในสงขลา จะใช้ไส้ 2 ชนิด คือ ไส้น้ำตาลทราย กับไส้น้ำตาลแว่นชูดให้ร่วน แป้งนั้นจะไม่นวดกับน้ำตาล แต่จะทำให้แป้ง แห้งร่วน เวลาจะนึ่งก็ใช้ผ้าขาวบางเป็นรูปสี่เหลี่ยมใหญ่และกว้างกว่า ถ้วยตะไล เพราะเมื่อเอาผ้าขาวบางวางบนถ้วยตะไลแล้วตักแป้งใส่หนึ่ง ชั้นก่อนแล้วโรยน้ำตาลทราย หรือน้ำตาลแว่นร่วนพอประมาณแล้วก็จะ ตักแป้งใส่ทับอีกชั้น แป้งจะไม่บางหรือหนาเกินไป หลังจากนั้นเอาผ้าพับ แต่ละมุมทับกันทั้ง 4 มุม จับผ้าที่ห่อแป้งไว้แล้ววางนึ่งบนแอ่งที่เจาะรูบน หม้อต้มน้ำ นึ่งได้ครั้งละ 4 ลูก ปิดฝาให้ไอน้ำขึ้นมาทำให้ขนมสุกพอดี แล้วเอาขนมออกจากผ้า วางในถาดที่มีใบตองรองอยู่ ซึ่งจะช่วยให้ ขนมติดถาด เวลาจะรับประทานก็ใส่มะพร้าวชูดคลุกเกลือพอมีรสชาติ รับประทานพร้อมกัน ยิ่งถ้าได้ไส้ที่เป็นน้ำตาลแว่นจะหอมหวานอร่อยยิ่ง

ขนมบุตูในจังหวัดสตูลก็มีเหมือนสงขลา แต่ตัวขนมจะหนากว่า เพราะทำตัวขนมบนถ้วยตะไล กดแป้งให้แน่นครั้งเดียวแล้วใส่ไส้น้ำตาล ทรายหรือน้ำตาลแว่น แล้วใส่แป้งกดทับอีกครั้ง จากนั้นคว่ำถ้วยลงใน ภาชนะรองด้วยใบตอง จากนั้นก็นำไปนึ่ง รับประทานกับมะพร้าวชูดคลุก เกลือเหมือนกัน นอกจากนั้นที่สตูลยังมี “ขนมบุตูเส้น” โดยใช้แป้งที่ นวดแล้วไปนึ่ง จากนั้นนำไปใส่กระบอบีบออกมาเป็นเส้น เหมือนขนมจีน แต่รับประทานกับน้ำกะทิผสมน้ำตาล แผลกดี

ผู้เขียนเคยเดินทางไปประเทศมาเลเซีย และได้มีโอกาสเห็น ชาวมาเลเซียขายขนมบุตูโดยเขาใช้เขียนชื่อไว้ว่า “butu” จึงเข้าไปขอซื้อ



ได้ขนมที่มีลักษณะเหมือนขนมมูตูที่สงขลา แต่เวลาเขาห่อให้ เขาจะใส่ มะพร้าวขูด และน้ำตาลทรายไว้ข้าง ๆ ขนม และพอรับประทานก็รู้ว่าเขา ไม่ได้ใส่น้ำตาลเป็นไส้ แต่มาใส่น้ำตาลข้างนอก ซึ่งนับว่า “ขนมมูตู” เป็น ขนมสองสัญชาติโดยแท้

ขนมสองสัญชาติชนิดที่สองคือ **ขนมกุหลิบ** เป็นขนมที่ใช้แป้งข้าว เหนียว นำไปนึ่งเป็นแผ่นหนาประมาณ พ นิ้ว - 1 นิ้ว ความกว้างไม่ กำหนดคงจะให้พอดีกับภาชนะที่ใช้หนึ่ง รองด้วยใบตองทาน้ำมันพืช เพื่อไม่ให้แป้งติด เมื่อสุกวางให้เย็น แล้วนำมาตัดด้วยกรรไกรให้เป็นชิ้นพอคำ คลุกบนแป้งแห้งผง เพื่อไม่ให้ขนมติดกัน แล้วนำมาคลุกกับมะพร้าวขูดขาว ที่คลุกเกลือให้พอดี โรยเมล็ดข้าวเหนียวคั่วกรอบ เวลาจะรับประทาน ก็ราดน้ำตาลโดนดเคี้ยวชั้น ต้องรับประทานพร้อม ๆ กันทั้งตัวขนมที่ เหนียว ๆ กับมะพร้าวขูดขาว ข้าวเหนียวคั่วและน้ำตาลโดนดเคี้ยวชั้น

ในสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ เล่ม 1 ได้กล่าวไว้ว่า “กุหลิบ เป็น ขนมชนิดหนึ่ง ทำโดยเอาข้าวเหนียวนำมาล้างให้สะอาด แขน้ำให้เมล็ดพอง ได้ที่ แป้งข้าวเหนียวที่พองดีแล้วไว้ส่วนหนึ่งไม่มากใส่ภาชนะวางไว้ให้ สะเด็ดน้ำ ส่วนข้าวเหนียวที่เหลือ นำไปไม่ให้ละเอียดแล้วใส่ถุงผ้าที่ทำให้ สะเด็ดน้ำ เอาใบตองทาน้ำมันพืชเล็กน้อยวางในถาดแล้วเอาแป้งที่ สะเด็ดแห้งแล้วขยี้ให้เป็นเม็ดเล็ก ๆ ลงในใบตอง ขยี้แป้งโรยไปเรื่อย จนกว่าแป้งหมดแล้วนำไปนึ่งให้สุก เอาข้าวเหนียวที่แบ่งไว้คั่วให้กรอบและ หอมเพื่อไว้โรยขนม มะพร้าวแก่ขูดคลุกเกลือพอมีรสเค็ม เอาน้ำตาล โตนดชนิดเหลวเคี้ยวให้ข้น เอาแป้งที่นึ่งสุกแล้วมาตัดด้วยกรรไกรขนาด พอคำแล้วคลุกกับมะพร้าว และโรยด้วยข้าวเหนียวที่คั่วแล้ว เวลา รับประทานจิ้มกับน้ำตาลที่เคี้ยวไว้”



เดิมแบ่งที่ได้นั้น มาจากการนำข้าวเหนียวมาแช่น้ำ แล้วนำมาไม่กรองด้วยผ้าขาวบางแล้วใส่ถุงผ้า ผูกปากถุงให้แน่น ทำให้สะเด็ดน้ำ ได้แบ่งที่แห้งหมาด ๆ นำมานวดให้เข้ากันดี แล้วจึงทำเป็นแผ่นนำไปนึ่งให้สุก แต่ปัจจุบันนี้แบ่งข้าวเหนียวสำเร็จรูปนำมาผสมน้ำนวดให้เข้ากันก็จะใช้ได้เหมือนกัน ไม่ควรให้แบ่งเปียกหรือแห้งเกินไป ต้องกะให้แบ่งนึ่งพอดี จะได้เนื้อขนมที่นุ่มเหนียว ส่วนผสมอื่น ๆ ก็เหมือนกัน

เคล็ดลับของขนมอร่อย ก็คือที่เนื้อขนมต้องไม่แข็ง ดังนั้นในการเตรียมแบ่ง ก่อนนึ่งต้องให้แบ่งไม่แห้งเกินไป ไม่เช่นนั้นนึ่งแล้วจะเหนียว แข็ง (ผู้ที่ใส่ฟีนปลอมอาจจะลำบากมาก)

ส่วนมะพร้าวนั้นจะต้องใช้มะพร้าวที่เขาเรียกว่ามะพร้าวสุกเขียว คือไม่แก่ กะลาของมะพร้าวจะไม่เป็นสีดำเข้ม

เมล็ดข้าวเหนียวที่จะนำมาคั่ว จะต้องแช่น้ำก่อนสักพักหนึ่ง แล้วจึงเอาขึ้นสะเด็ดน้ำ จากนั้นจึงนำไปคั่วให้เหลืองกรอบ ซึ่งเคี้ยวได้กรอบ เมล็ดไม่แข็ง

ปัจจุบันน้ำตาลโตนด อาจจะหาได้ยาก ก็สามารถใช้น้ำตาลปี๊บมาผสมน้ำเคี้ยวใหม่จนข้น ก็สามารถใช้ได้

ขนมปะดา หรือ **ปาดา** เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่มีวิธีการทำที่น่าสนใจ เพราะต้องใช้กล้วยน้ำว้าสุกงอมมาผสมกับแบ่งข้าวเจ้า ขยำจนเข้ากันดี อย่าให้แบ่งเหลวเกินไป ซึ่งต้องระวังเพราะกล้วยสุกงอมจะทำให้แบ่งเหลวได้ จึงต้องกะจำนวนให้พอดี

ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 9 ได้กล่าวถึงขนมปาดาไว้ว่า “เป็นขนมชนิดหนึ่ง ลักษณะเป็นรูปกลม มีไส้ข้างในเป็นไส้คาว เหมาะสำหรับเป็นอาหารว่าง วิธีทำ นำแบ่งข้าวเจ้าผสมน้ำ ใสกล้วยน้ำว้าสุกเคล้าให้ทั่ว นวดให้เข้ากันเตรียมไว้ การทำไส้ โขลกตะไคร้ พริกขี้หนูสด พริก



ไทยป่นให้ละเอียด ใส่กุ้งสดโขลกให้เข้ากัน นำมะพร้าวขูด น้ำตาล เกลือ คนให้เข้ากันจะได้ไส้ขนม แบ่งแบ่งมาแผ่นผ้าชิ้น ให้แป้งมีลักษณะเป็น รูปกลม ไม่ต้องหนามาก ตักไส้ขนมใส่เล็กน้อย นำแป้งอีกแผ่นมาปิด บีบ ริมให้ติดกัน วางบนถาดที่ปูผ้าชิ้น ๆ ไว้ ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟอ่อน ๆ พอน้ำมันร้อนนิดหน่อย ไส้ขนมลงทอดให้สุกจนเหลือง เนื่องจากแป้ง ประกอบคู่กันจึงต้องทอดด้วยไฟอ่อน เพื่อให้ขนมสุกดี รสชาติของขนมเค็ม เผ็ด หวานเล็กน้อย”

จะเห็นว่าขนมปาดามีไส้กุ้ง โดยจะมีเครื่องผัด คือ ตะไคร้ พริก สดหรือพริกชี้ฟ้าแห้ง (จะต้องหั่นแช่น้ำให้พองแล้วเอาขึ้นสะเด็ดน้ำ หอม กระเทียม และพริกไทยเล็กน้อย โขลกให้เข้ากันใส่กุ้งที่ปอกเปลือกแล้ว โขลกรวมให้ละเอียด นำกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย พอร้อนก็ใส่เครื่องแกง ลงไปผัด กุ้งสุกแล้วก็จะใส่มะพร้าวขูดขาว ใส่น้ำตาล และเกลือเล็กน้อย ผัดจนแห้ง จะได้ไส้สีน้ำตาลแดง

ในการทอดขนมปาดา จะใส่น้ำมันลงกระทะประมาณครึ่งกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน เอาแป้งที่ผสมกับกล้วยไว้แล้ววางบนผ้าขาวบางที่ขึงตั้งบน ถ้วยตะไลใช้แป้งรองแล้วใส่ไส้กุ้งที่ผัดเครื่องแกงไว้แล้ว เอาแป้งกลบบน อีกครั้ง พยายามกะแบ่งไม่ให้หนาเกินไป ทำแบ่งให้เป็นลูกกลมเจาะรูตรง กลาง คล้ายโดนัท นำลงทอดเมื่อน้ำมันร้อน สามารถนำใส่ลงทอดได้ครั้ง ละหลายลูก แต่ไม่ควรซ้อนกัน ขนมสุกก็จะลอยขึ้นตักใส่ถาดไว้ ซึ่งอาจ จะใช้กระดาษซับน้ำมันรองถาดไว้ รับประทานได้ แปรลก แต่อร่อย

ปัจจุบัน แม่ค้าใหม่จะไม่ค่อยเจาะรูขนม เพราะกลัวไส้ขนมแตก ออกมา ทำเป็นลูกกลม ๆ ที่จริงการเจาะรูขนมเป็นเทคนิคอย่างหนึ่ง แม่ค้า ในสมัยก่อนจะพิถีพิถันมาก เมื่อเอาแป้งรองแล้วใส่ไส้ จากนั้นเอาแป้ง



กลบทับไส้ทำให้มีลักษณะกลม ก่อนจะลงทอด ก็จะเอาแป้งอีกเล็กน้อย วางลงกลางขนมแล้วเจาะรูโดยใช้นิ้วค่อย ๆ กดก็จะได้ขนมที่กลมสวย ไส้ ก็จะไม่แตกออกมา เพราะแป้งจุดนั้นหนาพอดี นำลงทอดจนขนมเป็นสีน้ำตาลแดงหรือจนขนมลอยก็แสดงว่าสุกแล้วก็ตักขึ้นได้ เคล็ดลับอีกอย่างของการทำขนมปาดาคือ ผ่าขาบางที่ซึ่งตั้งบนถ้วยตะไล เขาจะพยายามใช้น้ำล้างเศษแป้งที่ติดผ้าออกก่อนทำขนมลูกใหม่หรืออาจจะเอาผ้าลงขยำนํ้าให้เศษแป้งออก ทำให้แป้งไม่ติดผ้า ขนมไม่เสียรูป

มาถึงขนมอีกชนิดหนึ่งน่าจะจัดเป็นขนมมากกว่าสองสัญชาติ คือ โรตีสี ซึ่งเราส่วนใหญ่จะรู้ว่า โรตีสี มีปรากฏในประเทศต่าง ๆ ที่ใกล้ ๆ บ้านเรา ถ้าจะกล่าวอย่างหยาบ ๆ ก็ตั้งแต่อินเดีย อินโดนีเซีย บังคลาเทศ มาเลเซีย พม่า ไทย อาจจะเลยไปลาว กัมพูชา เป็นต้น

เรากลับมากล่าวถึง “โรตีสี” เฉพาะในสงขลาที่มีมานาน โดยชาวไทยมุสลิม ผู้ใดอยากจะรับประทานโรตีสี ก็จะมีขายตอนเช้า แลวถนนนางงาม ซึ่งทำได้อร่อย หนา นุ่ม ผู้ซื้อยินดี ผู้ขาย ฟาดแป้งโรตีสีอย่างเพลิดเพลิน เพราะเทคนิคการผสมแป้งการนวดแป้ง ที่สามารถฟาดแป้งแผ่ออกกว้าง เกือบเท่ากระดิ่งฝัดข้าว แล้วจับมุมหนึ่งม้วนลงมาให้เป็นวงกลมวางไว้หลาย ๆ แผ่น ลูกค้าต้องการไม้ใส่ไขก็นำแผ่นนั้นมากดให้แป้งแผ่ออกก่อนลงทอดในกระทะแบนที่มีน้ำมันพืชและเนย ทอดจนสุกเหลือง ตักมาวางแล้วตบด้วยมือ 2 ข้างขณะร้อน ๆ ก็จะได้โรตีสีที่นุ่ม เดิมจะจิ้มน้ำตาลหรือนมข้น แต่ปัจจุบันจะราดนมข้นและโรยน้ำตาลบนแผ่นแล้วห่อด้วยกระดาษขาวที่ช่วยซับน้ำมันด้วย โรตีสีบางร้านพ่อค้าราดนมข้นเสียจนคนกลัวเบาหวาน ต้องบอกให้หยุด บอกให้พอ



ส่วนผู้ซื้อที่ต้องการโรตีสไลซ์ พ่อค้าสมัยนั้นจะพาดโรตีให้บานออกกว้างแล้ววางแผ่ออก ตอกไข่ใส่ถ้วยแล้วตีไข่เล็กน้อยราดบนแผ่นโรตีนั้นแล้วก็พับเป็นรูปสี่เหลี่ยมยกแผ่นสี่เหลี่ยมลงทอดในกระทะให้สุกเหลืองทั้งแผ่น แล้วตัดขวางบนกระดาษขาว ม้วนห่อ ปัจจุบันจะหาโรตีที่พาดแบ่งให้แผ่นบานออกเกือบเท่ากระดิ่งยาก เพราะเพียงแค่วิวาผสมแป้ง นวดแบ่งเท่าไร อย่งไร ก็มีสูตรแค่นั้นแต่เขาเหล่านั้นไม่รู้เทคนิคตีพอง แบ่งโรตีที่ได้ไม่สามารถพาดให้ขยายแผ่ออกได้มาก เพราะแบ่งจะขาดก่อน บางร้านเกือบไม่ได้พาดเลย เพียงแต่ตบ ๆ ตี ๆ ดึง ๆ แบ่งให้แผ่ออกนิดหน่อยก็ลงทอดได้แล้ว จึงมักหาความอร่อยได้ยาก เวลาจะใส่ไข่ก็พาดเล็กน้อยให้แบ่งแผ่ออก แล้วจับวางบนกระดาษ ตีไข่ราดลงไปแล้วพับเป็นรูปสี่เหลี่ยมทอดจนสุกเหลือง นำมาราดนมข้น โรยน้ำตาลก็พอกินได้ “ดีกว่าไม่ตีคปาก”

ปัจจุบัน หาโรตีทานไม่ยาก มีขายทั้งเช้าทั้งเย็นทั้งที่ขายประจำที่และโรตีสถิตเข็นขายตามหมู่บ้าน ซึ่งมักเป็นพวกแขกดำจากบังคลาเทศหรือพม่า หรือมาเลเซีย (อาจจะหนีเข้าเมืองมา ตามตรวจสอบได้) พวกนี้จะเข้ามาอยู่รวม ๆ กัน ชักชวนกันมาขายโรตี ในลักษณะ “แฟรนไชส์” ตอนเย็น ๆ จะเข็นออกขาย แยกย้ายกันไปตามหมู่บ้านต่าง ๆ ขายจนตึกดินมีเพื่อน ๆ หลายคนเคยบอกว่า “ไม่กล้าซื้อกิน” เพราะเคยเห็นพวกนี้ไปถึงจุดมืด ๆ ก็ยื่นฉี่ (ปัสสาวะ) แน่นอนผู้ชายต้องยื่นปัสสาวะ เพื่อไม่ให้รดถูกกางเกงและก็ต้องใช้มือช่วยจับ (ไม่ได้ตั้งใจลามก) เสร็จแล้วกลับมาพาดโรตี มันน่าอร่อยตรงไหน!

“โรตี” บางร้านจะใช้แกงกระหรี่แห้ง ๆ ราดบนแบ่งพับเป็นรูปสี่เหลี่ยมแล้วทอดให้สุกเหลือง เรียกว่า “มะตะปะะ” หรือจะใส่กล้วยหอมก็ได้ โดยจะตัดกล้วยหอมเป็นแว่น ๆ แล้วใส่ไข่ที่ตีไว้ นำราดบนแผ่นโรตี พับเป็นสี่เหลี่ยมทอดให้สุกเหลือง รับประทานอร่อยอีกรสชาติหนึ่ง



ส่วนในประเทศมาเลเซีย อาหารเช้าเคยสังเกตว่าเขาจะรับประทานโรตีสัญน้ำแกงคล้ายแกงกระหี่ แต่จะไม่มีเนื้อวัวหรือเนื้อไก่อยู่ โดยเอาโรตีสัญน้ำในน้ำแกงแล้วรับประทาน อาจจะมี “โกปี้” (กาแฟ) ชดตาม

“ขนมสองสัญชาติ” ที่ยกมาข้างต้น จะเห็นว่าเป็นขนมที่เน้นไปทางสัญชาติมาเลเซียเพราะชื่อที่เรียกขานเป็นภาษามาเลย์มากกว่าภาษาไทย จากการศึกษาที่มิเชดแดนติดกัน โดยเฉพาะจังหวัดสงขลากับประเทศมาเลเซีย ไปมาหาสู่กันสะดวก วัฒนธรรมประเพณีก็ถ่ายทอดถึงกันได้ง่าย จึงเป็นเรื่องที่ไม่แปลกอะไร ที่อาหารการกินจะถ่ายเทแลกเปลี่ยนกัน โดยเฉพาะผู้คนที่นับถือศาสนาเดียวกันจะทำได้ง่ายกว่า ดังนั้นขนมที่กล่าวมาจะทำขายกันในชุมชนมุสลิม จึงอาจจะไม่เป็นที่รู้จักของคนไทยพุทธที่ไม่ได้อยู่ใกล้กับชุมชนมุสลิมหรือไม่ได้มีปฏิสัมพันธ์ใกล้ชิดติดกับไทยมุสลิม ยกเว้นโรตีสัญน้ำจะเห็นว่ามิชยาและนิยมนับประทานกันทั่วไป ซึ่งผู้ชายก็ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม บางครั้งผู้ชายก็มักจะติดคำว่า “บั้ง” เรียกแทนคนชายโรตีสัญน้ำ และผู้ชายบางคนจะตอบว่า “ผมไม่ใช่แขก” ดังนั้นโรตีสัญน้ำไม่ใช่อาชีพสงวนสำหรับไทยมุสลิมหรือแขกดำที่มาจากประเทศเพื่อนบ้านเท่านั้น “ขอบอก”