

ความหลากหลายทางวัฒนธรรมด้านอาหารในประเทศมาเลเซีย : กรณีศึกษา เมืองปีนัง

เมื่อวันที่ 14-18 กันยายน พ.ศ. 2560 Japan Foundation ร่วมกับ Kyoto University of Foreign Studies ได้กิจกรรม ณ เมืองปีนังประเทศมาเลเซีย ในฐานะนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้มีโอกาสไปเยี่ยมชมเมืองปีนังและทำวิจัยภาคสนามภายใต้หัวข้อ มรดกทางอาหาร ในฐานะนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เราเลือกที่จะศึกษาเกี่ยวกับความหลากหลายทางวัฒนธรรมด้านอาหารในประเทศมาเลเซีย : กรณีศึกษา เมืองปีนัง

มาเลเซีย (มาเลเซีย: **Malaysia**) เป็นประเทศสหพันธรัฐราชาธิปไตยภายใต้รัฐธรรมนูญ ตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประกอบด้วยรัฐ 13 รัฐ และดินแดนสหพันธ์ 3 ดินแดน และมีเนื้อที่รวม 330,803 ตารางกิโลเมตร (127,720 ตารางไมล์) โดยมีทะเลจีนใต้แบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วนซึ่งมีขนาดใกล้เคียงกัน ได้แก่ มาเลเซียตะวันตกและมาเลเซียตะวันออก มาเลเซียตะวันตกมีพรมแดนทางบกและทางทะเลร่วมกับไทย และมีพรมแดนทางทะเลร่วมกับสิงคโปร์ เวียดนาม และอินโดนีเซีย มาเลเซียตะวันออกมีพรมแดนทางบกและทางทะเลร่วมกับบรูไนและอินโดนีเซีย และมีพรมแดนทางทะเลกับร่วมฟิลิปปินส์และเวียดนาม



รูปภาพที่ 1: แผนที่ประเทศมาเลเซีย

(<http://www.abeereducation.com/why-malaysia>)

เมืองหลวงของประเทศคือกัวลาลัมเปอร์ ในขณะที่ปูตราจายาเป็นที่ตั้งของรัฐบาลกลาง ด้วยประชากรจำนวนกว่า 30 ล้านคน มาเลเซียจึงเป็นประเทศที่มีประชากรมากที่สุดเป็นอันดับที่ 42 ของโลก ตันจุงปีไอ (Tanjung Piai) จุดใต้สุดของแผ่นดินใหญ่ทวีปเอเชียอยู่ในมาเลเซีย มาเลเซียเป็นประเทศในเขตร้อน และเป็นหนึ่งใน 17 ประเทศของโลกที่มีความหลากหลายทางชีวภาพอย่างยิ่ง (megadiverse country) โดยมีชนิดพันธุ์เฉพาะถิ่นเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ มาเลเซียเป็นประเทศพหุชาติพันธุ์และพหุวัฒนธรรมซึ่งมีบทบาทอย่างมากในด้านการเมือง ประมาณครึ่งหนึ่งของประชากร

ทั้งหมดมีเชื้อสายมลายู โดยมีชนกลุ่มน้อยกลุ่มสำคัญคือ ชาวมลายูเชื้อสายจีน ชาวมลายูเชื้อสายอินเดีย และชนพื้นเมืองดั้งเดิมกลุ่มต่าง ๆ

Rank	Ethnic Group	Share of Population of Malaysia
1	Malay (or Muslim Malay)	50.1%
2	Chinese Malaysians	22.6%
3	Non-Malay Bumiputera and Other Indigenous Groups	11.8%
4	Indian Malaysians	6.7%
	Other Groups	8.8%

ตารางที่ 1: ชชาติพันธุ์ต่างๆในประเทศมาเลเซีย (worldatlas.com, Benjamin Sawe)

รัฐธรรมนูญประกาศให้ศาสนาอิสลามเป็นศาสนาประจำชาติ แต่ก็ยังให้เสรีภาพในการนับถือศาสนาแก่ผู้ที่ไม่ใช่ชาวมุสลิม นับตั้งแต่ได้รับเอกราช มาเลเซียเป็นประเทศที่มีประวัติทางเศรษฐกิจที่ดีที่สุดประเทศหนึ่งในเอเชีย โดยมีค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศเติบโตขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 6.5 ต่อปีเป็นเวลาเกือบ 50 ปี ระบบเศรษฐกิจแต่เดิมได้รับการขับเคลื่อนด้วยทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ แต่ก็กำลังขยายตัวในภาควิทยาศาสตร์ การท่องเที่ยว การพาณิชย์ และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ทุกวันนี้ มาเลเซียเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ที่ใช้ระบบเศรษฐกิจแบบตลาดเสรีซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุดเป็นอันดับ 3 ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (รองจากอินโดนีเซียและไทย) เป็นสมาชิกจัดตั้งสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ การประชุมสุดยอดเอเชียตะวันออก และองค์การความร่วมมืออิสลาม และเป็นสมาชิกของความร่วมมือทางเศรษฐกิจเอเชีย-แปซิฟิก เครือจักรภพแห่งชาติ และขบวนการไม่ฝักใฝ่ฝ่ายใด (<https://th.wikipedia.org/wiki>)

ประวัติศาสตร์เมืองปีนัง

เมืองปีนัง ได้รับฉายาจากทั่วโลกว่า 'ไข่มุกแห่งตะวันออก' ในอดีตเป็นส่วนหนึ่งของรัฐเคดาห์ต่อมาในปี ค.ศ. 1700 อังกฤษซึ่งแสวงหาท่าเรือสินค้าสำหรับใช้เป็นที่พักจอร์แดนเบียงในการค้าขายระหว่างอินเดียกับจีนได้ส่ง Captain Francis Light มาขอเช่าเกาะปีนังจากสุลต่านแห่งรัฐเคดาห์โดยแลกกับการที่อังกฤษจะให้ 2 ความช่วยเหลือด้านการทหารแก่รัฐเคดาห์ในกรณีที่ถูกคุกคามจากต่างชาติ อย่างไรก็ตาม เมื่อไทย โดยเจ้าเมืองนครศรีธรรมราชเข้ามาตี

ดินแดนทางใต้ ทางรัฐเคดะห์ ก็ได้รวม เปอร์ลิส เคดะห์ กลันตัน ตรังกานู และปี นัง เข้าเป็นประเทศราชของไทย โดยไทยได้เรียกเคดะห์และปี นังว่า เมืองไทรบุรี โดยอังกฤษก็ไม่ได้ขัดขวางไทย และไม่ได้ช่วยคุ้มครองเคดะห์ เพราะอังกฤษก็ต้องการที่จะครอบครองเกาะมะละกาอยู่แล้ว ต่อมาปีค.ศ.1909 ไทยได้ทำสนธิสัญญา กับอังกฤษให้ไทยยินยอมยกเมืองปีนังและเมืองขึ้นอื่นๆบนเกาะมะละกาให้กับอังกฤษ และใช้ปีนังเป็นเมืองท่าขนส่งสินค้าระหว่างอินเดียกับจีน อย่างไรก็ตามสิ่งที่ยังหลงเหลืออยู่ คือ มีชาวมลายู เชื้อสายไทย ซึ่งมีบรรพบุรุษเป็นคนไทยในอดีตอาศัยอยู่ในรัฐต่างๆ ในแถบตอนเหนือของมาเลเซีย ที่เรียกตัวเองว่า “ชาวสยาม” (Siamese) โดยมีจำนวนมากกว่า 60,000 คน และยังคงรู้สึกว่าเป็นคนไทย พูดและใช้ภาษาไทย นับถือศาสนาพุทธ และยังคง รักษาธรรมเนียมประเพณีไทยไว้ได้อย่างดี ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ปีนังได้ตกอยู่ใต้ ความคุ้มครองของญี่ปุ่นเป็นเวลากว่า 3 ปีและเมื่อญี่ปุ่นแพ้สงคราม มาเลเซียก็กลับไปเป็น อาณานิคมของอังกฤษ จนกระทั่งปี ค.ศ. 1957 อังกฤษจึงได้ให้เอกราชโดยสมบูรณ์แก่มะละกา หรือประเทศมาเลเซียในปัจจุบัน (<http://www.thaiembassy.org/penang/contents/files/thai-people-20131216-151050-498991.pdf>)



รูปภาพที่ 2 : แผนที่เมืองปีนัง

(<https://www.katpegimana.com/destinations/malaysia/warm-hugs-in-penang/attachment/penang-map/2017>)

จอร์จทาวน์

ปีนังได้รับการพัฒนาเป็นเมืองท่าสมัยใหม่โดยกัปตัน ฟรานซิส ไลท์ ค.ศ. 1786 บริษัทการค้าอีสต์อินเดีย (EIC) การวางผังเมืองเป็นตาราง นับเป็นการตั้งถิ่นฐานที่สอดคล้องกับนโยบายการแบ่งเชื้อชาติและหน้าที่ ทางเศรษฐกิจ คนจีนและทมิฬทำงานในศูนย์กลางการค้า โดยมีกลุ่มอาคาร เรือนแถวตั้งอยู่ใกล้กับท่าเรือ คนยุโรปอยู่อาศัยสำนักงานทาง ตะวันตกเฉียงเหนือ ส่วนคนมาเลย์และชาวยิวอยู่ทางใต้ของเมือง กลุ่มจีนบ๊าบาและยาวิ- เปอกัน (Jawi Perkans) เป็น ตัวกลางเชื่อมระหว่างเจ้าอาณานิคมและคน ท้องถิ่น จอร์จทาวน์ในปีนังกลายเป็นเมืองท่าสำคัญในอ่าวเบงกอลในไม่ช้า ช่วง คริสต์ทศวรรษ 1840 การพบติบุกในเปอร์รักและเซลังกอร์ ส่งผลให้ปีนัง กลายเป็นประตูสู่คาบสมุทรมาลาซา ยังผลให้เกิด การเคลื่อนย้ายคนจีนที่ เป็นแรงงาน การก่อตัวของสมาคมลับและระบบแซ่ตระกูลเข้ามาเกี่ยวข้องกับกิจกรรมทางสังคม และเศรษฐกิจ เมื่อ ค.ศ. 1857 ก่อตั้งสภาเมือง และ เมืองที่เติบโตมากขึ้นจากกลุ่มคนใหม่ๆ ที่อพยพเข้ามาตั้งรกราก และ ในปี ค.ศ. 2008 จอร์จทาวน์ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นเมืองมรดก โลกพร้อมกับเมืองมะละกา (http://www.damrong-journal.su.ac.th/upload/pdf/80_2.pdf)



รูปภาพที่ 3 : จอร์จทาวน์ (<http://diveprice.com/what-to-do-in-georgetown-in-penang/>)

จากการศึกษา เราได้พบว่าในย่านจอร์จทาวน์เมืองปีนัง มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารมากมาย ซึ่งเราได้แยก ออกมาเป็นทั้งหมด 4 ประเภท ดังนี้

อาหารพารานากัน

อาหารพารานากันหรือเปอรานากัน เกิดจากการผสมระหว่าง จีน และมลายูเข้าด้วยกัน อาหารเปอรานากันมี ลักษณะผสมระหว่างสองวัฒนธรรม ซึ่งหารับประทานได้ในประเทศมาเลเซีย และประเทศสิงคโปร์ ซึ่งเป็นผลพวงจากการ แต่งงานข้ามเชื้อชาติ เหล่าสาวยาหยงจึงนำส่วนดีที่สุดของอาหารทั้งสองชาติมารวมกัน อาหารเปอรานากันนำส่วนประกอบ ของอาหารจีน เช่น หมู ซิว๊ว เต้าหู้ยี้ มาปรุงกับริมปะห์ (Rempah) เครื่องผัดของชาวมลายู กะทิ และอาจใส่น้ำมะขาม ด้วยความที่ชาวเปอรานากันไม่ใช่มุสลิม จึงมีหมูเป็นส่วนประกอบของอาหารด้วย อาหารที่นิยม ได้แก่ แกงหมูน้ำมะขาม

(บาปืออซัม) และหมูสะเต๊ะ น้ำจิ้มถั่วลิสงใส่สับปะรดเพื่อเพิ่มรสชาติ เปิดซึ่งชาวมาเลย์ไม่นิยมกิน แต่สำหรับอาหารเปอรานากันนั้นกลับเป็นที่นิยม โดยนำเป็ดมาตุ๋นทั้งตัว ใส่แกงหรือต้มส้ม (อิตะกั ซิโย) ส่วนไก่นั้นใช้รับประทานทั่วไป โดยสามารถทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น ไก่ต้มกะทิรสจัด (กาปีตันไก่) และไก่ทอดพร้อมน้ำจิ้ม (เอนจิก์ กาบิน)

(<https://www.iurban.in.th/review/peranakanfood/>) นอกจากนี้ เรายังได้สำรวจพบภัตตาคารของจาวิพารานากัน หรือการผสมวัฒนธรรมของชาวมาเลย์ กับชาวอินโดนีเซีย ซึ่งในปัจจุบันนี้ อาหารจาวิพารานากันถูกจัดให้เป็นมรดกทางอาหารที่สำคัญของเมืองปีนัง ภัตตาคารที่เราได้ทำการสัมภาษณ์นั้น ชื่อว่า **Javi paranakan** เจ้าของชื่อคุณ **Nurilkarim Razha** เขาทำธุรกิจนี้มาตั้งแต่ปี 2003 โดยการเรียนรู้สูตรอาหารจากคุณแม่ อาหารที่ขึ้นชื่อของร้านคือ แกงเนื้อแกะ ที่ปรุงด้วยเครื่องเทศที่เป็นลักษณะพิเศษของชาวจาวิพารานากัน และ ลักซา ที่เป็นอาหารขึ้นชื่อของปีนัง ในร้านมีการตกแต่งที่สวยงามด้วยเครื่องประดับที่ให้กลิ่นไอของทั้งสองวัฒนธรรมอย่างดี



รูปที่ 4 : ลักซา (<http://www.icookasia.com/have-you-tried-all-these-6-types-of-laksa-in-malaysia/>)



รูปที่ 5 แกงเนื้อแกะ

อาหารอินเดีย

อาหารอินเดียในประเทศมาเลเซียส่วนใหญ่ถูกปรับปรุงและนำสูตรมาจากประเทศอินเดีย เพราะประชากรส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่ในมาเลเซียเป็นผู้อพยพมาจากอินเดีย แลบริบทภูมิพ จากการสำรวจ เราพบว่าในสังคมของคนอินเดีย อาหารที่ขึ้นชื่อคือ ชาชัก หรือ **Teh Tarik** ซึ่งชานี้ก็ได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมของอังกฤษมาอีกที เพราะ ในอดีตอินเดียเคยเป็นอาณานิคมของประเทศอังกฤษมาก่อน หลังสงครามโลกครั้งที่สอง ชาวอพยพอินเดียมุสลิมได้เริ่มอบและขายชาเตะ ตาลิก ตามแผงขายของทั่วไป จนได้รับการขนานนามว่าเป็นเครื่องดื่มประจำคนอินเดียมุสลิม ดังนั้นจึงได้รับการส่งผ่านวัฒนธรรมการดื่มชามารุ่นต่อรุ่นจุดเด่นของรสชาติ **Teh Tarik** คือรสชาติที่หวาน โดค(ชาวมาเลนียมเครื่องดื่มรสชาติหวาน) ความเข้มข้นหอมมันของนมด้านบนจะมีฟองที่เกิดในขั้นตอนการชัก รสสัมผัสนุ่มๆ คล้ายกับทานฟองนมบนกาแฟ แต่ฟองจากชาจะมีความหอมมันอยู่ด้วย คีมนร้อน ทั้งรสสัมผัส ความหอม และรสชาติเรียกว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเครื่องดื่มชนิดนี้ และอีกหนึ่งสิ่งที่ทำให้ชาชักเป็นที่น่าสนใจ คือ การชักชาระหว่างชง การเทกลับไปมาหรือการชักที่ว่าทำให้ชาผ่านอากาศจนเกิดฟองอากาศเล็กๆในชา และฟองอากาศด้านบนที่เรามองเห็น ซึ่งฟองอากาศเล็กๆนั้นทำให้ชามีรสชาตินุ่มนวลมากขึ้น จากการสัมภาษณ์คุณ **Shahul Hameed** เจ้าของร้านอาหารอินเดีย **Sup Hameed** พบว่าคนส่วนใหญ่ชอบรับประทานชาชักร้อนกับโรตีสื่อเพื่อเป็นอาหารเช้า อาหารที่ขึ้นชื่อของทางร้านเป็น ชาชัก กับแกงสูตรเฉพาะของทางร้าน หรือ **Marthern soup** สูตรอาหาและเครื่องดื่มในร้านนั้นเขาได้รับมาจากคุณปู่ที่ ซึ่งตอนนี้เขาก็ได้สอนลูกชายต่อ เพื่อให้สืบทอดกิจการต่อไป ลูกค้าที่เข้ามารับประทานก็มีหลากหลายชาติ แต่ที่มากที่สุดก็จะเป็นคนอินเดีย รองมาก็เป็นคนมาเลเซียและนักท่องเที่ยวชาติต่างๆ



รูปที่ 6: ชาชัก หรือ **Teh Tarik**

อาหารมาเลเซีย

อาหารมาเลเซีย เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากหลายวัฒนธรรมทั่วโลก อิทธิพลหลักมาจากชาวมลายู ชาวจีน และชาวอินเดีย นอกจากนี้ยังได้รับอิทธิพลจากชาวเปอร์เซียและยูเรเชีย ชาวโอรังอัซลี และชนเผ่าต่าง ๆ ในซาราวะก และซาบะฮ์ อาหารมาเลเซียจึงมีความหลากหลายมากโดยรวมทั้งการปรุงอาหารของมลายู จีน อินเดีย อินโดนีเซีย โดยเฉพาะในเกาะบอร์เนียว และได้รับอิทธิพลในส่วน้อยมาจากไทย โปรตุเกส อังกฤษ อาหรับ ทำให้อาหารมาเลเซียมีความหลากหลายทั้งรสชาติ วิธีการ และมีความซับซ้อนมาก ข้าวเป็นอาหารหลักที่สำคัญในมาเลเซีย อาหารจากข้าวที่เป็นที่นิยมมากที่สุดคือ นาซีเลอมัก ซึ่งเป็นข้าวที่หุงด้วยกะทิ กินกับปลา ถั่วลิสง แดงกวาหั่น ไข่ต้มและซมบัล นาซีเลอมะกั รับประทานกับอาหารได้หลายชนิดรวมทั้งเร็นดิง นาซีเลอมะกัถือเป็นอาหารประจำชาติของมาเลเซีย อาหารมาเลเซียที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารอินเดียจะใช้ซมบัลที่มีรสค่อนข้างเผ็ด ส่วนซมบัลที่ใส่นาซีเลอมะกัจะมีรสหวานเล็กน้อย นาซีเลอมะกันั้นมักจะสับสนกับนาซีดากังที่เป็นที่นิยมทางชายฝั่งตะวันออกของมาเลเซียในบริเวณกลันตันและตรังกานู (en. Wikipedia.org 2017)



รูปที่ 7 นาซีเลอมะกั (en. Wikipedia.org 2017)

อาหารตะวันตก

ในช่วงศตวรรษที่ 15-19 ประเทศมาเลเซียถูกอาณานิคมโดยหลายประเทศในยุโรป เช่น โปรตุเกส ฝรั่งเศส และ อังกฤษ เห็นได้จากสิ่งก่อสร้างทางวัฒนธรรมจำนวนมากภายในประเทศมาเลเซียที่มีความหลากหลาย โดยเฉพาะ ปีนัง เพราะเป็นเมืองท่า เคยมีการเปลี่ยนผ่านวัฒนธรรมมากมาย แต่อย่างไรก็ตามชาวมาเลเซียไม่ได้ให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมยุโรปมากเท่ากับของ อินเดีย หรือพารานากัน เห็นได้จากการสำรวจ และพบว่า ร้านอาหารตะวันตกนั้นมีจำนวนน้อย และลูกค้าส่วนใหญ่ก็คือนักท่องเที่ยวมากกว่าคนท้องถิ่น จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน Bumbledee ร้านนี้ตั้งอยู่ในมหาวิทยาลัย ดังนั้นลูกค้าส่วนใหญ่จึงเป็นนักศึกษาต่างชาติ เนื่องจากว่าคนมาเลเซียนั้นรับประทานรสจัด ทางร้านจึงต้อง

มีการปรับปรุงสูตรให้มีรสชาติที่เข้มข้นกว่าเดิม แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น ทางร้านยังคงขายอาหารมาเลเซียด้วย แต่ไม่ได้เป็นเมนูหลักของทุกวัน



รูปที่ 8 สปาเก็ตตี้ (http://xn--22c0cyai3bl9ab.blogspot.com/2014/06/blog-post_12.html)



รูปที่ 9 ไก่สะเต๊ะ

จากการสำรวจ ทำให้พบว่าเมืองปีนัง ประเทศมาเลเซีย มีความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ทั้งจากพารานากัน อินเดีย ตะวันตก และทางมาเลเซียเอง ซึ่งความหลากหลายนี้เป็นผลมาจากประวัติศาสตร์ในอดีต รวมทั้งการค้าขายสินค้ากับหลายประเทศ เช่น การตั้งมาอินเดียนั้น มาจากการที่อินเดียเคยเป็นอาณานิคมของอังกฤษจึงได้รับการเผยแพร่วัฒนธรรมการต้มและซงซามา ต่อมาคนอินเดียได้เข้ามาเป็นแรงงานที่ประเทศมาเลเซีย จึงได้นำวัฒนธรรมนี้มาตั้งรกรากเพื่อทำมาหากินในประเทศมาเลเซียด้วย นอกจากนี้แล้วก็มีโรตีสายดำ และเครื่องเทศต่างๆที่เข้ามา มีอิทธิพลในประเทศนี้ด้วย อย่างไรก็ตาม ความหลากหลายนี้กลับอยู่ร่วมกันได้อย่างโดดเด่น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่ถูก

กลับไปกลับมามีสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งความหลากหลายนี้กลับเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของเมืองปีนัง ที่พร้อมจะเปิดประตูเพื่อให้ นักท่องเที่ยวเข้าไปลิ้มลอง

แหล่งข้อมูล

British Malaya. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 9 Sep. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/British_Malaya>.

Chitty. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 11 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <<https://en.wikipedia.org/wiki/Chitty>>.

Culture of Malaysia. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 6 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Culture_of_Malaysia#Policies_and_controversies>.

Ethnic Groups Of Malaysia. Sawe, Benjamin. 25 Apr. 2017. worldatlas.com. <<http://www.worldatlas.com/articles/ethnic-groups-of-malaysia.html>>.

From Ancient Times To Modern Days: A Brief History Of Indian Migration To Malaysia. Balakrishnan, Nandini. 8 Jul. 2017. SAYS.com <<http://says.com/my/lifestyle/the-history-of-indian-migration-to-malaysia>>.

Facts and Details about Malaysia. Wonderfulmalaysia.com. Accessed 22 Oct. 2017. <<http://www.wonderfulmalaysia.com/malaysia-facts-and-details.htm>>.

History of Penang. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 2 Sep. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_Penang>.

History of Penang Island in Malaysia. Wonderfulmalaysia. 19 Oct. 2017. <<http://www.wonderfulmalaysia.com/history-penang-island-malaysia.htm>>

Javanese people. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 18 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Javanese_people>

Jawi Peranakan. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 21 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Jawi_Peranakan>.

Lambert, Tim. A Brief History of Malaysia. 2017. Accessed 20 Oct. 2017. <<http://www.localhistories.org/malaysia.html>>.

Malaysia. Department of Statistics Malaysia. 31 Jul. 2017. <https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/cone&menu_id=dDM2enNvM09oTGtQemZPVzRTWENmZz09>.

Malaysia. Leinbach, Thomas, et al. 24 Jul. 2017. Encyclopædia Britannica, Inc. <<https://www.britannica.com/place/Malaysia>> .

Malaysia. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 20 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <<https://en.wikipedia.org/wiki/Malaysia>>.

Malaysia Timeline. Malaysia Tourism Promotion Board, New York. Accessed 20 Oct. 2017. Geographia.com <<http://www.geographia.com/malaysia/timeline.htm>> .

Malaysian Cuisine. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 19 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Malaysian_cuisine> .

Malaysian Indians. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 21 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Malaysian_Indians> .

Melaka and George Town, Historic Cities of the Straits of Malacca. UNESCO. 9 Oct. 2017. <<http://whc.unesco.org/en/list/1223>>

Penang History and the Straits Settlement States. 19 Oct. 2017. <<http://www.aroundpenangtips.com/penang-heritage-culture/penang-heritage-culture.php>>

Peranakan. The Editors of Encyclopædia Britannica. Accessed 22 Oct. 2017. Encyclopædia Britannica, Inc. <<https://www.britannica.com/topic/Peranakan>>.

Peranakan Cuisine. Peranakan life. 18 Oct. 2017. <<http://www.peranakanlife.com/baba-nyonya-culture/peranakan-food>>

Teh Tarik. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 16 Oct. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Teh_tarik>

Why Malaysia. AbeerEducation.com. Accessed 21 Oct. 2017. <<http://www.abeereducation.com/why-malaysia>>.