



ปีที่ ๑๓ ฉบับที่ ๓ เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๕

ISSN 1685 - 8530

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมของสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
๒. เพื่อเผยแพร่ความรู้เรื่องไทยศึกษาสู่สังคม เพื่อความเข้าใจสังคมและวัฒนธรรมไทย

การเผยแพร่ เผยแพร่ปีละ ๔ ฉบับ

ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร. สุจิตรา จงสถิตยวัฒนา

ผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาทิตย์ ทองทักษ์

รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

อาจารย์ ดร. เปรม สวนสมุทร

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฤทธิรงค์ จิวากานนท์

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิเทศสัมพันธ์

คณะผู้จัดทำ

วรภรณ์ จิวชัยศักดิ์ รุ่งอรุณ กุลอัมภ

วาสนา ชันชนะ จันทิพย์ จำปาทิพย์งาม

ออกแบบปก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฤทธิรงค์ จิวากานนท์

พิมพ์ที่

โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประชาสัมพันธ์และจัดส่งสมาชิก สายใจ คล้ายพุด

สำนักงาน

สถาบันไทยศึกษา

อาคารประชาธิปก - ราไพพรรณี ชั้น ๙

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท เขตปทุมวัน

กรุงเทพฯ ๑๐๓๓๐ โทรศัพท์ ๐ ๒๒๑๘ ๗๔๙๓ - ๕

โทรสาร ๐ ๒๒๕๕ ๕๖๖๐

ศูนย์ข้อมูลไทยศึกษา โทร. ๐ ๒๒๑๘ ๗๔๑๐

E-mail: thstudies@chula.ac.th **เว็บไซต์** <http://www.thaistudy.chula.ac.th>

๑ ผู้สนใจขอทราบรายละเอียดเพิ่มเติมหรือบอกรับจดหมายข่าวสารไทยศึกษาโดย ไม่เสียค่าใช้จ่าย

ถ้อยแถลง

ปีพุทธศักราช ๒๕๕๕ นี้ นับเป็นปีมงคลเพราะเป็นวาระครบ ๒๖๐๐ ปี แห่งการตรัสรู้ของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า จดหมายข่าวสารไทยศึกษานานาชาติ จึงขอนำสาระสำคัญของวันวิสาขบูชาซึ่งเป็นวันประสูติ ตรัสรู้ และปรินิพพาน มานำเสนอ เพื่อให้พุทธศาสนิกชนน้อมรำลึกในพระปัญญาคุณ พระบริสุทธิคุณ และ พระกรุณาธิคุณของพุทธองค์

ปีนี้อีกเช่นกันที่สถาบันไทยศึกษา โดยโครงการวิวัฒนาการไทยศึกษานานาชาติ เพื่อการพัฒนาสังคมไทย (ENITS) โดยการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ร่วมกับสถาบันชา มหาวชิราวุธแม่ฟ้าหลวง ร่วมกันจัดประชุมวิชาการ ระดับชาติเรื่อง วัฒนธรรมชาของไทยกับการค้าและอุตสาหกรรม ณ ห้องเรียนตุง โรงแรมอิมพีเรียลรีเวอร์เฮาส์ริสอร์ท จังหวัดเชียงราย ในวันที่ ๒๖ - ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๕๕ วิทยากรประกอบด้วยนักวิชาการที่มีผลงานการศึกษาค้นคว้าในเรื่องที่เกี่ยวกับ ชา เครื่องดื่มที่มีประวัติศาสตร์ย้อนหลังไปนานนับพันปี สถาบันไทยศึกษาจึงขอเชิญชวนท่านผู้สนใจเข้าร่วมฟังการประชุมนี้ได้โดยไม่เสียค่าลงทะเบียนแต่อย่างใด

จดหมายข่าวสารไทยศึกษานานาชาติยังคงนำเสนอเนื้อหาที่เป็นประโยชน์ แก่ท่านผู้อ่านเช่นเคย คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจดหมายข่าวสารไทยศึกษาจะ ให้ทั้งสาระ และข่าวสารในแวดวงไทยศึกษาให้ท่านได้ทราบอย่างต่อเนื่องต่อไป และ ขอขอบคุณที่กรุณาติดตามผลงานของสถาบันไทยศึกษามาโดยตลอด หากมีความ ประสงค์จะสอบถามรายละเอียด ขอความกรุณาติดต่อมายังที่อยู่ของสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หรือที่ E-mail: thstudies@chula.ac.th จักขอบพระคุณยิ่ง

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

หน้า

พุทธชัยนที	๕
วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์	
ขนมในภาคกลาง	๘
จุลทัศน์ พยาฆรานนท์	
โครงการจัดประชุมวิชาการระดับชาติ	๑๖
วัฒนธรรมชาของไทยกับการค้าและอุตสาหกรรม	
ไถ่ข้าวยาสูบ : ของประณีตของงาม	๑๙
วรรณวลี วจิไทย	๒๒
สลาภภัต	๒๔
รายการวิทยุไทยศึกษา	๒๘
วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์	
เว็บไซต์ไทยศึกษา	๒๙
วาสนา ชันชนะ	

พุทธชยันตี

เมื่อวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๕๕ เป็นวันสำคัญทางพุทธศาสนา คือ วันวิสาขบูชา ที่เวียนมาบรรจบครบรอบอีกวาระหนึ่ง โดยในปีนี้เป็นปีอธิกมาส มีเดือน ๘ สองครั้ง วันวิสาขบูชา ซึ่งเคยตรงกับวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ หรือราวเดือนพฤษภาคม จึงเลื่อนมาเป็นวันขึ้น ๑๕ ค่ำ กลางเดือน ๗ ตรงกับวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๕๕

วันวิสาขบูชาในปีนี้ได้กล่าวได้ว่าเป็นการครบรอบการตรัสรู้ของพระสัมมาสัมพุทธเจ้า ครบ ๒๖๐๐ ปี พุทธศาสนิกชนจึงร่วมกันเฉลิมฉลองปีแห่งพุทธชยันตีนี้ โดยพร้อมเพรียงกัน

สาระสำคัญของวันวิสาขบูชา นั้น คือ การเกิดขึ้นของเหตุการณ์สำคัญ ๓ ประการ ในวันนี้คือ

๑. เป็นวันประสูติของเจ้าชายสิทธัตถะ ณ ป่าลุมพินีวัน ซึ่งอยู่ระหว่างกรุงกบิลพัสดุ์กับกรุงเทวทหะ แคว้นสักกะ (ปัจจุบันคือ ตำบลลุมพินี เขตแขวงเปซวาร์ ประเทศเนปาล) เมื่อเช้าวันศุกร์ ขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ ปีจอ ก่อนพุทธศักราช ๘๐ ปี ต่อมาพระองค์ได้ออกบวชจนบรรลุอนุตรสัมมาสัมโพธิญาณ เป็นพระอรหันต์ สัมมาสัมพุทธเจ้า



๒. เป็นวันตรัสรู้ของพระสัมมาสัมพุทธเจ้า ณ ตำบลอุรุเวลาเสนานิคม
ริมฝั่งแม่น้ำเนรัญชรา (ปัจจุบันคือเมืองคยา แคว้นพินฑู ประเทศอินเดีย) ตรงกับ
วันพุธ ขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ ปีระกา ก่อนพุทธศักราช ๔๕ ปี



๓. เป็นวันปรินิพพาน ภายหลังจากพระพุทธองค์ทรงใช้เวลาเผยแผร์
พระศาสนาและสั่งสอนธรรมแก่ประชาชน พระสัมมาสัมพุทธเจ้าเสด็จดับขันธ
ปรินิพพานเมื่อพระชนมายุได้ ๘๐ พรรษา ณ สาลวโนทยาน แขวงเมืองกุสินารา
ตรงกับวันอังคารขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ ปีมะเส็ง ก่อนพุทธศักราช ๑ ปี



พระคุณธรรมของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า อาจประมวลได้เป็น ๓
ประการ คือ

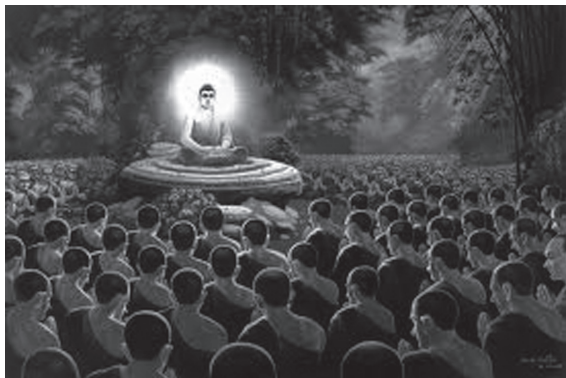
๑. พระปัญญาคุณ คือ พระองค์ทรงตรัสรู้พระอนุตรสัมโพธิญาณด้วย
พระองค์เอง

๒. พระบริสุทธิคุณ คือ พระองค์ทรงบริสุทธ้อย่างสิ้นเชิงทั้งกาย วาจา ใจ

๓. พระกรุณาธิคุณ คือ พระองค์ทรงสั่งสอนประชาชนโดยไม่ได้เลือกเพศ ชั้น วรรณะ

ด้วยเหตุนี้ในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ หรือในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๗ ในปีอธิกมาส จึงเป็นวันที่พุทธศาสนิกชนพึงรำลึกถึงองค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า เรียกว่า วันวิสาขบูชา การประกอบพิธีในวันสำคัญนี้ได้รับการฟื้นฟูขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เมื่อ พ.ศ. ๒๓๖๐

ในครั้งนั้นมีประกาศพระราชพิธีกำหนดการประกอบพิธีวิสาขบูชา พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงรักษาพระอุโบสถศีลเป็นเวลา ๓ วัน และตลอดเวลา ๓ วันนั้นห้ามฆ่าสัตว์ ห้ามดื่มสุรา มีการประดับประดาไฟ มีพิธีเวียนเทียน มีการแสดงพระธรรมเทศนา และถวายไทยธรรม ประชาชนรักษาศีล ทำบุญตักบาตร และทำทาน



ในวันวิสาขบูชาปีพุทธศักราช ๒๕๕๕ นั้นนับเป็นมหามงคล เพราะเป็นวาระครบ ๒๖๐๐ ปี แห่งการตรัสรู้ของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าหรือพุทธชนันตี บรรดาพุทธศาสนิกชนทั้งหลายจึงควรรำลึกถึงพระปัญญาคุณ พระบริสุทธิคุณ และพระกรุณาธิคุณของพุทธองค์ที่ทรงเมตตาต่อสรรพสัตว์ทั้งหลายที่เวียนว่ายตายเกิดในวัฏสงสาร ด้วยทรงหวังให้พ้นทุกข์ด้วยตัวเองตามแนวทางของพุทธองค์



ขนมในภาคกลาง

จุลทัศน์ พยาฆรานนท์

ขนมเป็นของกินประเภทหนึ่ง ปกติมีรสหวานน้ำจึงเรียกว่าของหวานบ้าง เครื่องหวานบ้าง ขนมต่างจากของหวานหรือเครื่องหวานคือไม่นิยมกินกับข้าวนอกจากกินเล่นหรือที่โบราณเรียกว่า **“กินล้างปาก”** เพื่อดับกลิ่นคาวภายหลังจากอาหารแต่ละมื้อ นอกจากนี้ขนมยังใช้เป็นเครื่องประกอบพิธีกรรมและเป็นของขำว่วยสำหรับผู้ร่วมงาน ในโอกาสต่างๆ คนในภาคกลางนิยมกินขนมกันมาก เห็นได้จากในกรุงเทพมหานคร มีการทำขนมขายทั้งในยามปกติและในยามเทศกาลต่างๆ การทำขนมสำหรับขายแต่ก่อนมักทำประจำแต่ละย่าน ไม่กระจายแพร่หลายอย่างเช่นทุกวันนี้ ย่านที่ทำขนมขายในกรุงเทพมหานคร มีดังนี้

๑. บ้านตรอกมะตูม อยู่ปากตะวันตกของถนนอรุณอมรินทร์หลังวัดระฆังโฆสิตาราม หมู่บ้านนี้มีหลายหลังคาเรือน ทำมะตูมเชื่อมเป็นอาชีพมาแต่โบราณจนปัจจุบัน นอกจากนี้ยังทำเปลือกส้มโอเชื่อมด้วย

๒. บ้านตรอกข้าวหลาม อยู่ด้านหลังวัดระฆังโฆสิตาราม ทำข้าวหลาม ข้าวหลามตัดซึ่งปัจจุบันไม่ค่อยมีคนนิยมกิน ทำจากข้าวเหนียวที่มูลแล้วมานึ่งในถาดไม่มีหน้า รสออกมันเล็กน้อย ไม่หวานนัก ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ข้าวหลามตัดรับประทานคู่กับข้าวหลาม เพราะตัวข้าวหลามจะออกรสหวานแหลม การทำข้าวหลามตัดมักจะทำในช่วงเข้าฤดูหนาว

๓. บ้านกุฎีจีน เป็นหมู่บ้านเดิมของชาวโปรตุเกสที่เข้ามาอาศัยในประเทศไทย ในช่วงต้นกรุงรัตนโกสินทร์ บริเวณวัดช่างตาครุฑในปัจจุบัน ที่นี้มีการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน มีลักษณะคล้ายฟรุ๊ตเค้ก มีชิ้นฟัก ลูกพลับแห้ง แต่งหน้าโรยน้ำตาลทราย

๔. บ้านตลาดน้อย ตั้งอยู่บนถนนลำเพ็ญตอนล่าง เป็นย่านที่อยู่อาศัยของชาวจีน มีโรงงานทำขนมแบบจีนหลายอย่าง เช่น จันอับ ขนมเปียะ ขนมโก๋ ขนมโป เป็นต้น

๕. บ้านตรอกขี้เกົม อยู่บนถนนดำรงรักษ์ ใกล้ตลาดมหานาค มีการทำขนมอบ

ขาย เช่น ขนมหึง ขนมหลิบลัษะ ขนมหลิบลัษะให้ ขนมหูช้าง ขนมหองม้วน ขนมหองพับ ปัจจุบันไม่ค่อยมีให้เห็นแล้วเพราะยานี้เปลี่ยนเป็นยานขายเสื้อผ้าขายส่งแทน

๖. บ้านตรอกข้าวโพด อยู่ริมถนนกรุงเทพมหานคร ใกล้ตลาดนางเลิ้ง เป็นแหล่งทำข้าวโพดคั่ว ข้าวโพดหัวโขน ทำขายตลอดปี และที่ใส่หาบเร่ไปขายก็มี ข้าวโพดหัวโขนคือ ข้าวโพดคั่วใส่น้ำตาลสือกเหลืองจะติดกันเป็นก้อน ผิดกับข้าวโพดคั่วที่มีเม็ดสีขาวๆ รสออกเค็ม

๗. บ้านโรงทำขนมปัง เดิมตั้งอยู่บนถนนเสือป่า เยื้องโรงพยาบาลกลางในปัจจุบัน เป็นโรงงานทำขนมปังของชาวจีนทำขนมปังปอนด์ ขนมปังกรอบ ขนมปังเม็ดมะยม ขนมปังบุหรี ขนมปังตุ๊กตา ใส่ป๊อบขายทั้งปลีกและส่ง ปัจจุบันโรงงานเหล่านี้ย้ายออกไปอยู่นอกเมืองแล้ว

ความเป็นมาของการทำขนมในภาคกลาง ไม่แน่ชัดว่าเริ่มมีมาแต่เมื่อใด แต่จากหลักฐานในไตรภูมิพระร่วงซึ่งอยู่ในสมัยสุโขทัย กล่าวถึงเรื่องขนมในมนุษย์ภูมิตอนที่พระมหากัศพรไตรราชจะพระราชทานให้แก่คนทั้งหลายตอนหนึ่งว่า

“.....กาลวันหนึ่งพระองค์จึงให้หาขนมต้มหนึ่งหมื่นหกพันลูก พระองค์จึงทอดแหวนพระธำมรงค์วงหนึ่งออกจากพระกรแห่งพระองค์ จึงใส่เข้าไปในขนมนั้นแล้ว พระองค์จึงเอาขนมที่ใส่แหวนนั้นวางไว้เหนือขนมทั้งหลาย....”

มาในสมัยกรุงศรีอยุธยา ความนิยมทำขนมดูจะมีมากขึ้นเห็นได้จากเอกสารหอหลวง คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรมว่าด้วยยานค้าขนมและขนมชนิดต่างๆ ที่วางขายว่า

“....ย่านขนมป่าขนม ชาวบ้านย่านนั้นทำขนมขายและนั่งร้านขายขนม ชะมด กงเกวียน สามเกลอ ฝันทอง ขนมหกรูป ขนมหิมพ์ถั่ว ขนมหัมปะนี และขนมแห้งต่างๆ ชื่อตลาดป่าขนมหนึ่ง....”

นอกจากนี้สมัยอยุธยายังมีขนมของชาวต่างประเทศมาวางขายด้วย เห็นได้จากเอกสารในเรื่องเดียวกัน กล่าวว่

“...ถนนย่านขนมจีน มีร้านโรงจินทำขนมเปีย ขนมหัก เครื่องจันอัป ขนมหจีนแห้ง ขายเป็นร้านชำ ชื่อตลาดขนมจีน...”

แสดงให้เห็นว่าในระยะนั้นมีคนจีนมาตั้งร้านทำขนมขายแล้ว แม้แต่ในราชสำนักก็มีเจ้าพนักงานทำเครื่องหวานโดยเฉพาะเรียกว่าพนักงานวิเศษหลวง มีตำแหน่งต่าง ๆ กันเช่น ท้าวทองพยศ ท้าวทองกิบม้า เป็นต้น

ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ขนมก็เป็นสมบัติวัฒนธรรมที่แสดงเอกลักษณ์ของคนในภาคกลางอย่างเด่นชัด ขนมหลายอย่างแสดงความสามารถในการประดิษฐ์ เช่น ขนมชุบ ขนมหน้านวล ขนมเรไร เป็นต้น

มีท่านผู้รู้ได้จัดแบ่งขนมที่นิยมกินในภาคกลางตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็น ๓ ประเภท คือ

๑. ขนมไทย คือ ขนมที่คนภาคกลางทำมาแต่ดั้งเดิม มีส่วนประกอบสำคัญ คือ ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว หรือแป้งที่ทำจากข้าวชนิดใดชนิดหนึ่ง น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด (น้ำตาลมะพร้าวจะหวานมัน น้ำตาลโตนดจะหวานแหลม) น้ำกะทิและมะพร้าวขูดสำหรับโรยหน้าขนม และผลไม้บางชนิด ตัวอย่างขนมไทย เช่น ข้าวเหนียว น้ำกะทิ ขนมเปียกปูน ขนมเหนียว ขนมขี้หนู มันแกงบวด เป็นต้น

๒. ขนมเทศ คือ ขนมจากต่างประเทศที่คนไทยนำมาปรับปรุงตามความเหมาะสมให้มีรสชาติแบบไทย มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ แป้งสาลีหรือแป้งหมี่ น้ำตาลทราย เนยหรือน้ำมันพืช ไข่ไก่ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ ขนมฝรั่ง ขนมเข่ง ขนมโก๋ เป็นต้น คนไทยเรายังมักเรียกขนมแบบนี้ว่า ขนมเข้าไข่

๓. ขนมเทศที่แปลงเป็นไทย คือ ขนมของต่างประเทศที่คนไทยมาดัดแปลงเครื่องปรุงบางอย่างให้คุ้นลิ้นคนไทยรวมทั้งรูปร่างของขนม เช่น ขนมป๊อจะมาจากขนมพาย กาละแมน่าจะมาจากคาราเมล ขนมหม้อแกงอาจแปลงมาจากพุตติ้ง ขนมทองอาจมาจากโดนัท สังขยาอาจมาจากคาสตาต ผลไม้ลอยแก้วก็น่าจะมาจากอาหารประเภทฟรุ๊ตสลัด เป็นต้น

นอกจากขนมในภาคกลางจะมีหลายประเภทแล้วยังมีวิธีทำหลายรูปแบบ จำแนกเป็นดังนี้

๑. ขนมต้ม คือ ทำให้สุกด้วยการต้ม แบ่งออกเป็น

๑.๑ ขนมต้มน้ำเปล่า เช่น ข้าวต้มผัด คือเอาข้าวเหนียวไปผัดกับกะทิ

ให้รสออกหวานเค็ม อาจมีไส้เป็นกล้วยหรือเผือกก็ได้ แล้วเอาข้าวเหนียวนั้นห่อไส้ให้มิดชิดมัดให้แน่นแล้วต้มไปจนสุก แต่ปัจจุบันเอาไปนึ่งให้สุกทีเดียวเลย ขนมน้ำตาล เชน ขนมหันยว ขนมน้ำแดงต้มนว

๑.๒ ขนมน้ำตาล เชน มั่นต้มน้ำตาล ถั่วเขียวต้มน้ำตาล หรือขนมสามแช่



๒. ขนมเปียก คือ ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเปียกหรือต้มน้ำให้เหนียวและงวดยมาก ๆ เชน ข้าวเหนียวเปียก ข้าวโพดเปียก เต้าส่ว่น เป็นต้น

๓. ขนมนึ่ง คือ การทำให้สุกด้วยการนึ่ง เชน ขนมหยีน ขนมกล้วย ขนมหั่วยพู่

๔. ขนมปิ้ง คือ ทำให้สุกด้วยการปิ้งบนไฟอ่อน ๆ เชน กล้วยปิ้ง ขนมจากข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวเกรียบวาว

๕. ขนมจี คือ การทำให้สุกด้วยการทอดลงบนกระทะที่แบน ๆ ไม่ต้องใช้น้ำมันหรือใช้แต่น้อย ตั้งบนไฟอ่อน ๆ เชน แป้งจี ขนมห้องไข่ ขนมหครก ขนมหครกนี้โบราณจะใช้กระทะดินมีหลุมประมาณ ๑๒ หลุม มีฝาปิด เขาจะใช้วิธีจีจริง ๆ โดยใช้ชั้นห่อผ้าขาวเช็ดก้นหลุม แล้วจึงใส่แป้ง ปรงหน้า ปิดฝา พอเดือดก็คะขึ้นมากัน ขนมหจะกรอบมีรูพรุนเล็ก ๆ มีกลิ่นหอม ปัจจุบันใช้น้ำมันพืชเช็ดจนนองทุกหลุม และเมื่อสุกแล้วขนมหจะไม่กรอบ เชนเตียวกับขนมห้องไข่ คนโบราณจะใช้กระทะดินแบน ๆ มาในระยะหลังใช้กระทะเหล็ก เวลาคะขนมหเบื่องออกมาแล้วไม่ค่อยกรอบเหมือนของโบราณ

๖. ขนมหทอด คือ ทำให้สุกด้วยการทอดบนกระทะ แบ่งเป็น ๔ ประเภทคือ

๖.๑ ขนมทอดน้ำมัน ได้แก่ ขนมหุข้าง ซาลาเปาทอด ข้าวเกรียบกุ้ง เป็นต้น

๖.๒ ขนมชุบแป้งทอด ได้แก่ กลัวยทอด ข้าวเม้าทอด ขนมกง

๖.๓ ขนมทอดฉาบด้วยน้ำตาล ได้แก่ กลัวยฉาบ เผือกฉาบ ไข่เหี้ยหรือไข่หงส์

๖.๔ ขนมทอดโรยน้ำตาล ได้แก่ ขนมทอง ขนมนางเล็ด ขนมมันฝรั่งนก

๗. ขนมกวน คือ ทำให้สุกด้วยการกวนบนไฟอ่อนๆ จนงวด ขึ้น และเหนียว มี ๓ ประเภท คือ

๗.๑ ขนมแป้งกวน ได้แก่ ขนมเปียก ตะโก้ กาละแม ศิลาอ่อน ขนมผักกาด จ่ามงกุฏ คือ ขนมที่ใช้แป้งกวนกับน้ำตาล ใส่กะทิลงไปพอสมควรจนน้ำตาลขึ้นเกร็ดตักเอาแป้งใส่ในใบตองอ่อน เอาถั่วลิสงประดับลงไป ๑ เม็ด แล้วห่อเป็นรูปเล็กๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือ ข้างนอกจะเป็นเกร็ดแต่ข้างในเหลวเหมือนน้ำมันตานี เป็นขนมลือชื่อของชาวอำมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ทองเอกกระจิงคือขนมรูปกลมๆ วางบนแป้ง มีเมล็ดแตงโมหรือเม็ดกวยจั๊ว กวาดน้ำตาลแล้วประดับรอบๆ เหมือนดาวกระจาย มีไส้เหลืองๆ บั๊นเป็นเม็ดวางบนก้อนแป้งและติดทองอยู่ข้างบน

๗.๒ วุ้นกวน คือเอาวุ้นมากวนแล้วตัดหรือเข้าพิมพ์ หรือจะชอยก็ได้ มีวุ้นชา คือวุ้นที่กวนแล้วเอามาชอยเป็นเส้นๆ กินกับน้ำเชื่อม วุ้นกะทิคือวุ้นที่กวนแล้วราดหน้าด้วยกะทิ วุ้นตาั่วคือวุ้นที่หยอดไปในถ้วยตะไลแล้วบั๊นถั่วกวนเป็นเม็ดเล็กๆ หยอดเป็นหน้าเอาไว้ เกิดวาวๆ บนตัววุ้นเหมือนตาั่ว

๗.๓ ผลไม้กวน ได้แก่ มะม่วงกวน ทูเรียนกวน เผือกกวน เป็นต้น

๘. ขนมเชื่อม คือ ทำให้สุกด้วยการต้มกับน้ำตาล เคี่ยวด้วยไฟกลางๆ มี ๒ ประเภทคือ

๘.๑ ขนมเข้าไข่เชื่อม ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน

๘.๒ ผลไม้เชื่อม ได้แก่ ผลไม้เชื่อมต่างๆ เช่น เปลือกส้มโอเชื่อม ชิ้นผักเชื่อม ขนม ๒ อย่างนี้ ชาวเพชรบุรีเรียกว่า หอมนอก หอมใน เป็นขนมลือชื่ออย่างหนึ่งของเมืองเพชรบุรี

๙. ขนมอบหรือขนมผิง คือ ทำให้สุกด้วยการอบหรือผิงให้กรอบ คนโบราณจะใช้อบด้วยถ่าน ๒ ชั้น เอาขนมใส่ตรงกลาง ระหว่างไฟบนและล่าง ขนมประเภทนี้ได้แก่ ทองม้วน ขนมผิง ขนมหน้าฉลวย ขนมบ้าบิ่น เป็นต้น อาจจะเอาขนมหม้อแกงมาไว้ในขนมอบหรือขนมผิงก็ได้ เพราะแต่เดิมมาขนมหม้อแกงใช้วิธีกวนโดยเอาพายเสือกไปข้างหน้าเรียกว่า รุน ทำไปเรื่อยๆ จนขนมจับตัว และรันท่อไปจนขนมร่วนชุยไม่จับตัวหนา จากนั้นจึงนำไปผิงไฟให้หน้าเกรียมแล้วโรยหน้าด้วยหอมเจียว

๑๐. ขนมน้ำเชื่อม เป็นขนมที่สำเร็จรูปนำมาใส่น้ำตาลเชื่อม มี ๒ จำพวก คือ

๑๐.๑ ขนมในน้ำตาลเชื่อม ได้แก่ ข้าวต้มน้ำวุ้น วุ้นน้ำเชื่อม

๑๐.๒ ผลไม้ในน้ำเชื่อม หรือลอยแก้ว เช่น องุ่นลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว

๑๑. ขนมน้ำกะทิ เป็นของกินที่สำเร็จรูปเอามาใส่น้ำกะทิผสมน้ำตาล เช่น น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าวก็ได้ มีลักษณะเป็นน้ำขลุกขลิก มี ๒ ชนิด คือ

๑๑.๑ ขนมน้ำกะทิจากน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าว ได้แก่ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ เผือกน้ำกะทิ ลอดช่องแต่งไทยน้ำกะทิ เป็นต้น

๑๑.๒ ขนมน้ำกะทิกับน้ำตาลทรายขาว ได้แก่ ข้าวหริ่ม ทับทิมกรอบ ลอดช่องสิงคโปร์ หรือเลี้ยงยุ้น



๒. ขนมคลุมมะพร้าว เป็นขนมกึ่งสำเร็จรูปมะพร้าวชุบคลุกน้ำตาลและโรยบนหน้าขนม เช่น ข้าวโพดคลุก ขนมดอกโสน ข้าวเม่าคลุก ขนมถั่วแปบ

การกินขนมของคนไทยภาคกลางนั้น สามารถจำแนกออกได้ตามโอกาสต่างๆ ดังนี้

๑. กินตามเวลา หมายถึง ในเวลาเช้า กลางวัน เย็น จะมีคนทำขนมขายต่างๆ กันไป ขนมที่ทำขายในตอนเช้าเป็นประเภทข้าวเหนียวหน้าต่างๆ เช่น ข้าวเหนียวหน้าสังขยา ข้าวเหนียวกลอย ข้าวเกรียบอ่อน ถั่วแปบ ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมไส้ไก่ ตอนกลางวันจะมีกล้วยทอด เปือกทอด มันทอด ลอดช่องน้ำกะทิ ข้าวต้มน้ำอุ่น ข้าวหมาก ข้าวหลามตัด พอตอนเย็นจะมีข้าวหลามตัด ข้าวต้มขาว ข้าวต้มแดง ขนมโคซึ่งมีลักษณะคล้ายขนมต้มแดงต้มขาว แต่ทำด้วยแป้งผสมปูนแดง จึงออกสีแดงเรื่อๆ มีไส้หน้ากระฉีก ราดหน้าด้วยกะทิและโรยงาเล็กน้อย ในตอนค่ำจะมีขนมภาคต่างๆ เช่น ข้าวเหนียวตัด เม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง วันหวาน ลูกตาลเชื่อม



๒. กินเล่น มักเป็นขนมที่เก็บไว้กินได้นานๆ กินในยามว่างหรือรับรองเพื่อนฝูง เช่น ขนมเม็ดบัว ผัดหวาน ทองม้วน ทองพับ ขนมโสมนัส มะพร้าวแก้ว วุ้นกรอบ



๓. กินตามฤดูกาล คือ ทำตามความเหมาะสมของฤดูกาล เช่น ฤดูร้อนมักทำถั่วเขียวต้มน้ำตาลเพราะกินแล้วเย็น หน้าหนาวกินบัวลอยไข่หวาน หรือในฤดูที่มีผลไม้ เช่น ฤดูมะม่วงสุกก็จะกินข้าวเหนียวมะม่วง หน้าทุเรียนก็จะกินข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน เป็นต้น



ขนมเสน่ห์จันทร์



ข้าวเหนียวมะม่วง



โครงการจัดประชุมวิชาการระดับชาติ
วัฒนธรรมชาของไทยกับการค้าและอุตสาหกรรม
จัดโดย โครงการวิวัฒนาการศึกษานานาชาติเพื่อการพัฒนาสังคมไทย (ENITS)
สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
โดยการสนับสนุนจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ร่วมกับ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ณ ห้องเรือนตุง โรงแรมอิมพีเรียลรีเวอร์เฮอร์สรีสอร์ท จังหวัดเชียงราย
ระหว่างวันที่ ๒๖ - ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๕๕



หลักการและเหตุผล

“ชา” เป็นเครื่องดื่มที่มีประวัติศาสตร์ย้อนหลังไปนานกว่าพันปี แม้ว่าถิ่นกำเนิดของพืชชนิดนี้คือพื้นที่ประเทศอินเดีย จีน ทิเบต และบางส่วนในพม่าปัจจุบัน แต่ก็นับได้ว่าชาวจีนเป็นชนชาติแรกที่มีการจดบันทึกการดื่มเครื่องดื่มประเภทนี้ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซิง การดื่มชาทั้งระหว่างมื้ออาหารและระหว่างวันกลายเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญของชาวจีนที่แฝงไปด้วยปรัชญาและระเบียบวิธีคิดที่แยบคาย เมื่อชาเผยแพร่ออกสู่ถิ่นอื่น โดยเฉพาะเมื่อเครื่องดื่มประเภทนี้แพร่หลายไปสู่ชาวตะวันตกเมื่อครั้งยุคการค้าเครื่องเทศและการล่าอาณานิคมในแถบเอเชีย ชากลายเป็นเครื่องดื่มชั้นสูงและเป็นหนึ่งรายการของสินค้ามีค่าที่ส่งออกสู่ตะวันตก เป็นเหตุให้ชากลายเป็นเครื่องดื่มที่เป็นที่รู้จักกันไปทั่วโลก จากความรุ่มรวยรสและสุนทรีย์ของการดื่มด่ำทำให้เกิดชุดความคิดทางวัฒนธรรมที่หลากหลายเชื่อมโยงกับการดื่ม การชง และการบริโภคชา ทั้งในประเทศต้นกำเนิดชา เช่น อินเดีย จีน ในประเทศใกล้เคียง เช่น ญี่ปุ่น เกาหลี หรือในประเทศโพ้นทะเลทางการค้า เช่น อังกฤษ หรือฝรั่งเศสว่าพืชจากแหล่งกำเนิดเดียวกันจึงถูกใช้ในรูปลักษณะและรหัสทางวัฒนธรรมที่ต่างกัน อันสะท้อนให้ประวัติศาสตร์ในเชิงสังคมของกลุ่มชนและความสัมพันธ์เชิงนานาชาติอีกด้วย

งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และโภชนาการในปัจจุบันได้พิสูจน์แล้วว่าสารเคมีที่อยู่ในอาหารนั้น มีประโยชน์และมีความสำคัญต่อร่างกายด้านต่างๆ ทั้งการเพิ่มกระบวนการเผาผลาญ การรักษาและป้องกันการเสื่อมสภาพของเซลล์ การมีส่วนร่วมในการบรรเทาอาการไม่พึงประสงค์หลายประการ ทั้งจากการบริโภคโดยตรง การใช้ประโยชน์จากส่วนเกินการบริโภค และจากการสกัดสารเคมีเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในยาและอาหารเสริมประเภทต่างๆ

ในระยะเวลาอันยาวนานของการผลิตและบริโภคชา นั้นทำให้เกิดการสร้างนวัตกรรมต่างๆ ในกระบวนการผลิต ทั้งการเก็บ การแปรรูปเพื่อการเก็บรักษา การปรุงแต่งกลิ่น การเก็บรักษา การสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์ รวมถึงการพัฒนาสายพันธุ์ให้มีความโดดเด่นในเชิงคุณสมบัติด้านต่างๆ ใบชา กระบวนการผลิต และคุณภาพของชาจึงได้รับความสนใจและศึกษากันอย่างกว้างขวาง องค์ความรู้เกี่ยวกับชาและการดื่มชาในปัจจุบันจึงอาจนับได้ว่าเป็นศาสตร์ที่อยู่คู่กับศิลปะอย่างแท้จริง เมื่อชามีความสำคัญทั้งมิติเชิงวัฒนธรรม คุณประโยชน์ในการบริโภค และการค้า โครงการวิวัฒน์ไทยศึกษานานาชาติเพื่อพัฒนาสังคมไทย (ENITS) สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จึงร่วมมือกับสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดการประชุมวิชาการ “วัฒนธรรมชาของไทยกับการค้าและอุตสาหกรรม” ขึ้น เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้เรื่องชาสู่สาธารณะและเพื่อสร้างองค์ความรู้และเครือข่ายของผู้สนใจศึกษาและสร้างงานวิจัยเกี่ยวกับชาในมิติต่างๆ ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับชาทั้งในมิติวัฒนธรรม วิทยาศาสตร์ และการค้าอุตสาหกรรม แก่บุคคลผู้สนใจทั่วไป

๒. เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างศาสตร์ของนักวิจัยที่สนใจศึกษาเรื่องชาในเชิงวิทยาศาสตร์และเชิงวัฒนธรรม รวมทั้งศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. เพื่อสร้างเครือข่ายการวิจัยชาในมิติต่างๆ ที่มีลักษณะบูรณาการระหว่างศาสตร์เพื่อความรู้ความเข้าใจแบบองค์รวม

มีกำหนดการ ดังนี้

วันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๕๕

- ๐๘:๓๐ - ๐๙:๐๐ ลงทะเบียน
- ๐๙:๐๐ - ๑๐:๑๕ **พิธีเปิด**
ผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
กล่าวรายงาน
ผู้อำนวยการสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
กล่าวเปิดการประชุมปาฐกถา นำ “๗๕๐ ปี เชียงราย
กับการค้าชา”
- ๑๐:๓๐ - ๑๑:๔๕ เสนอบทความหัวข้อ “ชากับการค้าและอุตสาหกรรม”
- ๑๓:๐๐ - ๑๔:๓๐ เสนอบทความหัวข้อ “ชาในบริบททางประวัติศาสตร์”
**๑.) กำเนิดและพัฒนาเริ่มต้นของการค้าชาในตลาดโลก ศึกษา
กรณีชาอินเดีย**
๒.) พัฒนาการของชุดถ้วยชาในสังคมไทย
- ๑๔:๔๕ - ๑๖:๐๐ เสวนาโต๊ะกลม “อนาคตของชาในมิติวัฒนธรรมและ
อุตสาหกรรม”

วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๕๕

- ๐๘:๓๐ - ๐๙:๐๐ ลงทะเบียน
- ๐๙:๐๐ - ๑๐:๓๐ เสวนาโต๊ะกลม “การสร้างมาตรฐานและพัฒนาคุณภาพชาไทย”
- ๑๐:๔๕ - ๑๒:๐๐ เสนอบทความหัวข้อ “วัฒนธรรมชาในสังคมไทย”
- ๑๓:๐๐ - ๑๔:๑๕ ประชุมเชิงปฏิบัติการ “การชิมชาไทย”
- ๑๔:๔๕ - ๑๕:๔๕ **สรุปเนื้อหาการประชุม**
ผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ๑๕:๔๕ - ๑๖:๐๐ **พิธีปิดการประชุม**
ผู้อำนวยการสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



โถข้าวยาคุ : ของประณีตของงาม

รุ่งอรุณ กุลธำรง

โถข้าวยาคุ เป็นเครื่องประกอบพระราชพิธีอย่างหนึ่งในพระราชพิธีสารทสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ที่เป็นภูมิปัญญาไทยด้านการช่างแกะเครื่องสด

โถข้าวยาคุ คือ ภาชนะที่บรรจุข้าวยาคุ ข้าวยาคุ คือ ขนมหาคั่วด้วยเมล็ดข้าวอ่อนในรวงข้าวที่มีลักษณะเป็นน้านม โดยนำเมล็ดข้าวอ่อนนั้น (ข้าวเจ้า) มาโขลกจนแหลกแล้วใส่น้ำลงไปเล็กน้อย คั้นและกรองด้วยผ้าขาวบางจะได้แป้งสีขาวสวยนำไปตั้งไฟ ใส่น้ำตาลแล้วกวาน พอเดือดทั่วสุกดีจะมีลักษณะข้นนำรับประทาน

ข้าวยาคุมีกำเนิดมาจากอินเดีย ตามลัทธิพราหมณ์และพระพุทธศาสนาตามลำดับ พระโกณฑัญญะเมื่อเป็นภุมมพิจุลกาฬได้ถวายยาคุแก่พระสงฆ์สาวก พระพุทธวิปัสสีเพื่อบรรลุธรรมวิเศษ ในที่สุดพระโกณฑัญญะก็สำเร็จธรรมวิเศษสูงสุดเป็นพระอรหันต์ก่อนพระสงฆ์สาวกทั้งปวง แต่ยาคุที่พระโกณฑัญญะถวายนั้นทำด้วยเมล็ดข้าวสาลีที่ต้มด้วยน้ำนมสด เจือเนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาลกรวด

ส่วนข้าวยาคุของไทยแตกต่างกันกับยาคุดังกล่าว ทั้งเมล็ดข้าวเครื่องประกอบข้าวยาคุ และวิธีทำ

การถวายข้าวยาคุแก่พระสงฆ์ในช่วงสารทไทยจึงถือเป็นธรรมเนียมปฏิบัติของผู้นับถือพระพุทธศาสนา เป็นการถวายทานแก่พระสงฆ์และเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา

โถข้าวยาคุ เป็นภาชนะที่ใส่ข้าวยาคุ ผู้ถวายมีเจตนาเช่นเดียวกันกับการถวายทานข้าวยาคุที่นับเป็นประณีตทานถวายพระสงฆ์ ดังที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงกล่าวไว้ในพระราชพิธีสิบสองเดือน มีความว่า

“.....พระราชดำริเห็นว่าควรจะทำ จึงให้นำข้าวรวง ซึ่งเป็น
นมมาจ่ายแจกไปให้พระบรมวงศานุวงศ์ ทั้งฝ่ายหน้าฝ่ายในและ
ข้าราชการทำยาคุและโกฟักเหลืองเป็นภาชนะที่รองประดับด้วย
ดอกไม้ต่างๆ เป็นประณีตทันทวย พระสงฆ์...”

เห็นได้ชัดเจนว่า โกข้าวยาคุทำด้วยฟักเหลืองหรือฟักทองนั่นเอง (มีตัวและ
ฝาปิด)

แต่ก่อนโกข้าวยาคุทำด้วยฟักเหลืองกลึงเป็นรูปต่างๆ โกข้าวยาคุของฝ่าย
หน้าประดับด้วยดอกไม้ทำจากฟักทอง มะละกอกที่แกะแล้วย้อมสีเครื่องสด มีกระเบ
หรือถาดรองใบหนึ่ง ส่วนโกข้าวยาคุของฝ่ายในก็แตกต่างกันที่การประดับประดาด้วย
ดอกไม้สด ได้แก่ ดอกมณฑา ดอกขจร จำปี จำปา กุหลาบ

โกข้าวยาคุของฝ่ายหน้า (ผู้ชาย) จึงใช้ภูมิปัญญาไทยด้านการช่างแกะมากกว่า
ของฝ่ายใน (ผู้หญิง) ดังที่รัชกาลที่ ๕ ทรงเล่าต่อว่า

“.....ส่วนของผู้ชายนั่นเล่า ที่จริงก็เป็นฝีมือช่างที่ต้องใช้
มีดเสกมีดน้อยแกะชอกแซกต่างๆ ดอกไม้แต่ละดอกก็ต้องแกะกัน
ช้านานเป็นที่เทียบฝีมือดีฝีมือชั่วกันได้ ไม่ได้ตั้งใจจะทำให้เหมือน
ดอกไม้จริงๆ.....”

ในรัชกาลที่ ๕ ก็ยังคงมีพระราชพิธีสารทและทำโกข้าวยาคุเช่นสมัยก่อน
ทำด้วยฟักเหลือง กลึงแกะเป็นลวดลายอันวิจิตร ทั้งแบบประดับด้วยดอกไม้แกะสลัก
และแบบประดับด้วยดอกไม้สด ในปัจจุบันไม่มีพระราชพิธีสารทอีกแล้ว

แต่ภูมิปัญญาไทยด้านช่างแกะโกข้าวยาคุก็อาจจะยังไม่ได้หมดไปตาม
พระราชพิธีสารท เนื่องจากการช่างแกะโกข้าวยาคุเป็นของประณีตของงามอย่างหนึ่ง
ในการแกะเครื่องสดที่นำเอาผลไม้ หัวพืช ผักชนิดใดชนิดหนึ่ง หรือหลายชนิดมาเจียน
จัก แกะ แคะ คว้านด้วยมีดแกะ ทำให้เป็นรูปภาพหรือลวดลายต่างๆ นำไปประดับ
ตกแต่ง ได้แก่ บายศรีตัน พานหมากประจำภัณฑเทศน์มหาชาติ การแกะผักผลไม้ต่างๆ
เช่น โกฟักทองบรรจุแกง ซึ่งพบบ่อยกันได้บ้างในปัจจุบัน

อย่างไรก็ดี การแสดงฝีมือการช่างแกะเครื่องสดที่ต้องใช้ความสามารถ ความชำนาญ ความละเอียดลออ ความงดงาม อันเป็นความประณีตของวัฒนธรรมไทย ที่ยังมีสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน แต่อาจลดน้อยลงๆ ไปตามยุคโลกาภิวัตน์



ภาชนะเครื่องสดแกะจากฟักทอง เป็นโถข้าวยาคุ



วรรณวลีวชิไทย

วรรณวลีวชิไทย ขอนำหลักธรรมคำสอนในหนังสือโลกนิติ - สุตวาทคมนิติ
ในส่วนที่เกี่ยวกับพระราชา (ราชกัณฑ์) ดังนี้

พระราชาบรรทมเพียงยามเดียว นักปราชญ์นอนเพียง ๒ ยาม
ผู้ครองเรือนนอนเพียง ๓ ยาม แต่คนขอทานนอนเต็มทั้ง ๔ ยาม
(คาถาที่ ๒๐๒)

เศรษฐี ๑ นักปราชญ์ ๑ พระราชา ๑ แม่น้ำ ๑ แพทย์ ๑
ทั้งห้านี้ ไม่มี ณ ที่ใด ที่นั้นไม่ควรอยู่ให้ข้ามวันเลย
(คาถาที่ ๘๕)

บ้านเรือนที่ไร้บุตรย่อมขาดสูญ บ้านเมืองที่ไร้พระราชา
ย่อมเสื่อมสูญ คำพูดของคนไร้วิชาความรู้ย่อมสูญค่า
ความเป็นคนยากจน ย่อมสูญทุกสิ่งทุกอย่าง
(คาถาที่ ๒๗๙)

นักบวช ถ้าไม่สันโดษ ก็เสีย พระเจ้าแผ่นดินถ้าทรงสันโดษ ก็เสีย
หญิงแพศยา ถ้าอาย ก็เสีย กุลสตรี ถ้าไม่อาย ก็เสีย
(คาถาที่ ๓๘๐)

อากาศเป็นกำลังของนก อุทกเป็นกำลังของปลา
พระราชาเป็นกำลังของคนยากไร้ การร้องไห้เป็นกำลังของเด็ก
(คาถาที่ ๑๖๗)

ความอดทน ๑ ความตื่นตัว ๑ ความขยันหมั่นเพียร ๑
ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ๑ ความเอ็นดู ๑ ความมีวิจารณ์ญาณ ๑
เหล่านี้เป็นคุณสมบัติที่ผู้นำและคนดีทั้งหลายจะต้องมี

(คาถาที่ ๒๘๔)

ในโลก ผู้ที่พูดคนเดียว คือ พระราชา สมณพราหมณ์
และสัตบุรุษ ข้อนี้เป็นธรรมอันยั่งยืนมา

คฤหัสถ์ผู้ยังบริโภคนกาม (ยินดีในกามคุณ ๕) เป็นคนเกียจคร้าน
ไม่ดี บรรพชิตผู้ไม่สำรวม ไม่ดี พระราชาผู้มิได้ทรงใช้วิจารณ์ญาณ
ก่อนปฏิบัติราชกิจ ไม่ดี นักปราชญ์ผู้มักโกรธ ไม่ดี

พระราชาพึงทรงทราบรายรับและรายจ่าย ด้วยพระองค์เอง ทรงทราบว่
ราชกิจใดที่ได้ทำแล้วและที่ยังมิได้ทำ ด้วยพระองค์เอง ทรงลงโทษ
คนที่ควรลงโทษ ยกย่องคนที่ควรยกย่อง

(คาถาที่ ๒๐๑)

เวลาฝังแดดพึงหันหลังให้ เวลาฝังไฟพึงหันหน้าหา หากหวังพึ่งเจ้านาย
พึงท่อมเทให้ทุกอย่าง หากหวังพึ่งโลกหน้า พึงใช้ปัญญา

(คาถาที่ ๙๕)

ลูกทำชั่วก็มีผลกระทบไปถึงพ่อแม่ ศิษย์ทำชั่วก็มีผลกระทบไปถึง
ครูอาจารย์ ชาวเมืองทำชั่วก็มีผลกระทบไปถึงผู้ปกครองบ้านเมือง
ผู้ปกครองบ้านเมืองทำชั่วก็มีผลกระทบไปถึงบุตรहितหรือที่ปรึกษา

(คาถาที่ ๒๙๘)

(คาถาที่ ๓๑๑ และ ๓๑๒)



สลากภัต

วารสารณ จิวชัยศักดิ์

เมื่อฤดูฝนเวียนมาบรรจบอีกครั้งหนึ่ง บรรดาพืชพันธุ์ต่างๆ ในไร่นาก็เริ่มผลิดอกออกผล ผลไม้นานาพันธุ์เริ่มมีให้เห็นดาษดื่นในท้องตลาด ในช่วงเดือน ๗ หรือราวเดือนมิถุนายนนี้ จึงจัดได้ว่าเป็นระยะเวลาที่พืชพันธุ์ธัญญาหารค่อนข้างอุดมสมบูรณ์

ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ต่างๆ เหล่านี้เป็นมูลเหตุให้สังคมที่มีผลผลิตทางการเกษตร เช่น สังคมไทย เกิดแนวคิดที่จะแบ่งปันผลผลิตโดยเฉพาะผลผลิตเมื่อแรกได้อันเกิดจากน้ำพักน้ำแรงแห่งตนอุทิศให้แก่บุพการีและญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้วผ่านทางประเพณีพิธีกรรมที่เรียกว่า “สลากภัต”

“สลากภัต” เป็นประเพณีทางพุทธศาสนาที่ถวายภัตตาหารแด่พระสงฆ์ ด้วยการให้พระสงฆ์เป็นผู้จับสลาก พระรูปใดจับสลากได้ของผู้ใดผู้นั้นต้องนำภัตตาหารและจุดปัจจัยที่เตรียมไว้ไปถวายพระรูปนั้น นัยสำคัญของประเพณีนี้คือ การอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับโดยไม่เจาะจงแก่พระสงฆ์รูปใด ในอดีตประเพณีนี้เคยจัดเป็นประเพณีหลวงด้วยเช่นกันเรียกว่า “การพระราชกุศลสลากภัต” แต่ปัจจุบันได้ยกเลิกไปแล้ว

ขั้นตอนของประเพณีสลากภัต เริ่มจากชาวบ้านหรือคนในท้องถิ่นนั้นๆ จัดหาข้าวปลาอาหารทั้งของหวานของคาวใส่สำรับมา ส่วนผลไม้นานาชนิดก็จัดใส่อีกตะกร้าหนึ่ง พร้อมทั้งธูปเทียน ผ้าสบง บางคนอาจจัดใส่ในกระดิ่งแล้วหาบคอนมาโดยจัดเดินกันมาเป็นขบวนมายังวัดที่นัดหมาย แล้วนำข้าวของที่เตรียมมานั้นขึ้นไปจัดวางไว้บนศาลาการเปรียญ ใครมาก่อนหลังวางเป็นลำดับไป แต่ละชุดจะมีธงปักไว้เป็นเครื่องหมายเรียกว่า “ธงสลาก” ทำด้วยกระดาษสีต่างๆ กว้างยาวพอประมาณ บนผืนธงจะเขียนหมายเลขและชื่อเจ้าของกำกับไว้ อีกชุดหนึ่งนำไปกรวมไว้ในกระบอ

ให้พระสงฆ์จับ พระแต่ละรูปจะจับสลากได้เพียงอันเดียวแล้วจึงขึ้นไปนั่งบนอาสน์ตามลำดับจนครบทุกรูป

เมื่อพระสงฆ์ทำพิธีทางศาสนาและให้ศีลให้พรแล้ว กรรมการวัดจะเป็นผู้ไปรับสลากจากพระแต่ละรูปแล้วขานเลขที่บนผืนธงนั้น เลขที่กรรมการวัดขานตรงกับเลขบนธงสลากของผู้ใด ผู้นั้นก็จะไปยกสำรับที่ตนจัดเตรียมมาไปถวายพระรูปนั้น เป็นเช่นนี้จนครบทุกองค์ เมื่อถวายของเรียบร้อยแล้วก็กวรตน้ำอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติมิตรผู้ล่วงลับ พระสงฆ์ฉันภัตตาหารแล้วเป็นอันเสร็จพิธี

ที่กล่าวมานี้เป็นประเพณีทางพุทธศาสนาของชาวภาคกลาง สำหรับภาคอีสานภาคเหนือ ก็มีประเพณีทางศาสนาที่มีจุดมุ่งหมายคือการอุทิศส่วนกุศลแก่ญาติมิตรผู้ล่วงลับเช่นกันจะต่างกันตรงรูปแบบวิธีการกล่าวคือ ทางภาคอีสานเรียกประเพณีทางศาสนาในลักษณะนี้ว่า **บุญข้าวสาก** หรือ **ข้าวสลาก** จะจัดให้มีพิธีในเดือน ๑๐ พิธีการของงานบุญข้าวสากของชาวภาคอีสานมีความใกล้เคียงกับชาวภาคกลางต่างกันตรงที่ว่า ชาวบ้านที่นำภัตตาหารไปถวายพระนั้น จะเป็นผู้จับสลากชื่อพระภิกษุสงฆ์ที่มาร่วมในพิธี จับได้ชื่อพระรูปใด ชาวบ้านคนนั้นจึงนำภัตตาหารที่เตรียมมาไปถวาย อีกวิธีการหนึ่งคือ ชาวบ้านที่มาร่วมถวายภัตตาหารเขียนชื่อของตนใส่ลงในบาตร แล้วให้พระภิกษุจับสลากขึ้นมา ได้ชื่อของผู้ใดก็ให้ผู้นั้นนำภัตตาหารไปถวายพระรูปนั้น ภายหลังเสร็จสิ้นพิธีการทางสงฆ์แล้ว ชาวบ้านจะนำข้าวห่อไปวางตามที่ต่างๆ ในบริเวณวัดเพื่อให้ญาติมิตรที่ล่วงลับแล้วมารับส่วนกุศลไป

สำหรับภาคเหนือพิธีการทำบุญในลักษณะนี้จะทำในช่วงกลางพรรษา ราวปลายเดือนสิงหาคมถึงตุลาคม เรียกว่า **งานกินกวยสลาก** หรือ **ประเพณีทำบุญสลากภัต** วัตถุประสงค์ของการทำบุญก็เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติมิตรที่ล่วงลับไปแล้วเช่นกัน จะต่างกันตรงที่ว่าในระยะเวลาดังกล่าวทางภาคเหนือเริ่มเข้าฤดูแล้งพืชพันธุ์ธัญญาหารไม่อุดมงาม ชาวบ้านเกิดความคิดเกรงกันไปว่าคนจะตักบาตรทำบุญกันน้อยญาติมิตรผู้ล่วงลับจะพากันอดอยาก จึงคิดหาวิธีการทำบุญขนาดใหญ่คือกินกวยสลากขึ้น ใช้ระยะเวลาจัดงานถึง ๒ วัน คือ วันสุกดิบ หรือวันแตงดา และวันถวายทาน

การอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ตายซึ่งเป็นพ่อแม่ พี่น้อง ปู่ ย่า ตา ยาย ด้วยการทำบุญสลากภัตซึ่งไม่เจาะจงแก่ภิกษุสงฆ์รูปใดนั้นนับเป็นค่านิยมทางจริยธรรมในเรื่องของความกตัญญูที่คนไทยเรายึดถือปฏิบัติกันมาช้านาน แม้ลักษณะรูปแบบของพิธีกรรมจะต่างกันไปตามความคิดความเชื่อ และสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่น แต่แนวคิดเรื่องการทำบุญอุทิศส่วนกุศลยังคงเป็นเรื่องที่สืบทอดต่อกันมา โดยผ่านกระบวนการทางประเพณีพิธีกรรมที่คนในสังคมยอมรับ การทำบุญสลากภัตจึงกล่าวได้ว่า ก่อให้เกิดอานิสงส์ถึง ๒ ประการคือ การจรรโลงพระพุทธศาสนาให้ยั่งยืน และการสร้างความสามัคคีของคนในชุมชนในท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันได้เช่นเดียวกับพิธีสารทหรือประเพณีสารทไทย ซึ่งจัดในราวเดือน ๑๐ หรือเดือนตุลาคมของทุกปี ที่มีจุดประสงค์สำคัญอยู่ที่การอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติมิตรที่ล่วงลับไปแล้ว อีกทั้งยังเป็นการทำบุญเพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ตัวเองด้วย

การทำบุญสลากภัตซึ่งถือเป็นประเพณีทางพุทธศาสนาที่ทำกันในหมู่ชุมชนที่อยู่กันเป็นกลุ่มก้อน เป็นวัฒนธรรมชาวบ้าน ที่คนในสังคมนั้นๆ ยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมานี้ อาจกล่าวได้ว่าเป็นประเพณีที่แสดงให้เห็นวิถีชีวิตแบบไทยๆ ที่ยังคงให้ความสำคัญกับระบบเครือญาติและความสัมพันธ์ของคนในสังคมได้เป็นอย่างดี





ประเพณีสลากภัต



รายการวิทยุไทยศึกษา

วารสารณ์ จิวชัยศักดิ์

วิทยากร : อาจารย์ ดร. ดินาร์ บุญธรรม

๕	กุมภาพันธ์	๒๕๕๕	เมืองเสมา (โคราชเก่า)
๑๒	กุมภาพันธ์	๒๕๕๕	วัดชนะสงคราม
๑๙	กุมภาพันธ์	๒๕๕๕	ประเพณีการสวดพระปริตรามัญ
๒๖	กุมภาพันธ์	๒๕๕๕	ภาพสะท้อนวัฒนธรรมการกินของราชสำนัก ไทยสมัยรัชกาลที่ ๒ จากภาพเขียนเครื่อง ควาหวาน
๔	มีนาคม	๒๕๕๕	พระปรางค์วัดอรุณราชวราราม
๑๑	มีนาคม	๒๕๕๕	ห้องน้ำในวัฒนธรรมไทย
๑๘	มีนาคม	๒๕๕๕	ชั้นน้ำในวัฒนธรรมไทย
๒๕	มีนาคม	๒๕๕๕	จารึกในประเทศไทย ตอนที่ ๑
๑	เมษายน	๒๕๕๕	จารึกในประเทศไทย ตอนที่ ๒
๘	เมษายน	๒๕๕๕	การทำบุญออกพระเมรุ
๑๕	เมษายน	๒๕๕๕	วันเถลิงศก
๒๒	เมษายน	๒๕๕๕	การอาบน้ำแบบไทยๆ
๒๙	เมษายน	๒๕๕๕	อาหารคลายร้อน
๖	พฤษภาคม	๒๕๕๕	น้ำดื่มของคนไทย
๑๓	พฤษภาคม	๒๕๕๕	พระราชวังฤดูร้อน
๒๐	พฤษภาคม	๒๕๕๕	ความสำคัญของเดือน ๖ ในวัฒนธรรมไทย
๒๗	พฤษภาคม	๒๕๕๕	ภูมิปัญญาเกี่ยวกับพันธุ์ข้าวและการทำนาของ คนไทย



เว็บไซต์ไทยศึกษา

วาสนา ชันชนะ

เว็บไซต์ระบบคลังสื่อประสมและข้อความกำกับ (Annotated & Multimedia Corpus) <http://www.nectec.or.th/corpus>

เกิดจากแนวโน้มการวิจัยด้านการประมวลผลภาษาธรรมชาติในปัจจุบัน ใช้เทคนิคที่เรียกว่า การเรียนรู้ด้วยเครื่อง หรือ Machine learning ซึ่งจะต้องเรียนรู้ข้อมูลภาษาจากข้อมูลจริง หรือที่เรียกว่าคลังข้อความ โดยมีการจัดเตรียมคลังข้อความแบบต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัยแต่ละเรื่อง การจัดสร้างคลังข้อความที่มีการกำกับข้อมูลไว้แล้วนั้น เป็นงานที่ใช้ทั้งทรัพยากร เวลา และบุคลากร แต่คลังข้อความภาษาไทยที่มีการกำกับข้อมูลที่มีการเผยแพร่โดยทั่วไปมีอยู่จำกัด ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาเทคโนโลยีการประมวลผลภาษาไทย ดังนั้นการจัดทำคลังข้อมูลสื่อประสมและข้อความที่มีการกำกับข้อมูลเพื่อเผยแพร่สู่สาธารณะของโครงการนี้ จึงเป็นการช่วยให้ผู้สนใจงานวิจัยด้านการประมวลผลภาษาไทยสามารถดำเนินการได้ โดยไม่จำเป็นต้องเริ่มต้นทำการจัดหาคลังข้อมูลสื่อประสมที่มีการกำกับข้อมูลเพื่องานวิจัย ในปัจจุบันทางโครงการได้เปิดบริการ บริการข้อมูลดังต่อไปนี้

คลังข้อความไทย - อังกฤษ (Thai - English Text Corpus)

- BEST I Corpus คลังข้อความภาษาไทยที่มีการกำกับขอบเขตของคำ
- Orchid Corpus คลังข้อความภาษาไทย จากบทความวิชาการ ที่มีการกำกับขอบเขตของประโยค ขอบเขตของคำ และชนิดของคำ
- Transliteration Corpus คลังคำทับศัพท์

คลังศัพท์ไทย-อังกฤษ (Thai-English Dictionary Corpus)

- LEXiTRON - Pro ฐานข้อมูลพจนานุกรมคำอ่านภาษาไทย ขนาด 1 แสน 3 หมื่นคำคลังเสียงพูดไทย (Thai Speech Corpus)

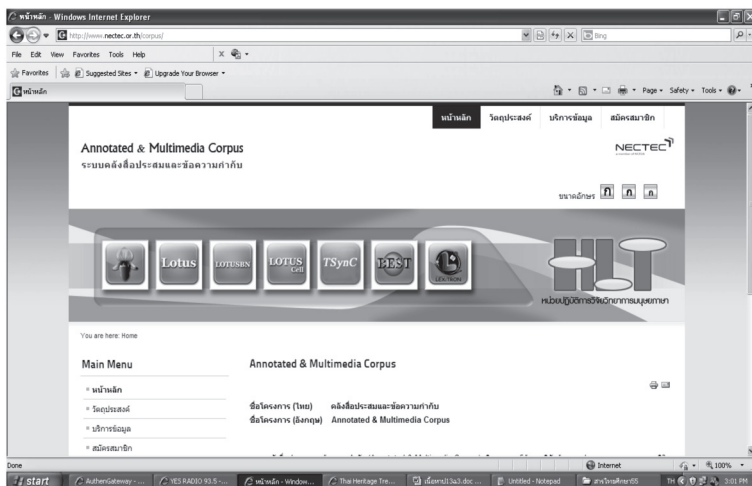
- Lotus คลังข้อมูลเสียงพูดสำหรับระบบรู้จำเสียงพูด ที่สร้างประโยชน์โดยใช้หน่วยเสียงสมดุลของเสียงอ่าน (Phone-balanced)
- TSync-1 คลังข้อมูลเสียงพูดสำหรับระบบสังเคราะห์เสียงพูด มีลักษณะเป็นเสียงพูดที่มีการกำกับสัทลักษณะ (Prosody-tagged)
- Voice Command คลังข้อมูลเสียงคำสั่งภาษาไทย

คลังข้อมูลภาพตัวอักษร (Thai-English Character Image Corpus)

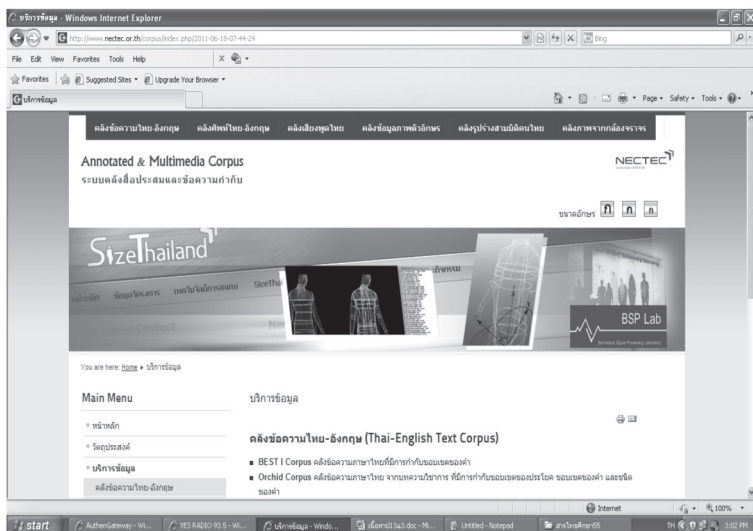
- Thai OCR Corpus ฐานข้อมูลภาพสำหรับพัฒนาโปรแกรมรู้จำตัวอักษรภาษาไทย

คลังรูปร่างสามมิติคนไทย (Thai 3D Body Model Corpus) สำหรับงานวิจัยด้านอุตสาหกรรมแฟชั่น สิ่งทอ และสุขภาพ (e-Health)

คลังข้อมูลภาพจราจรจากกล้อง NectecCAM และ Traffy Social Eye สำหรับงานวิจัยด้านคมนาคมให้นักพัฒนาสามารถดึงภาพจราจรจากกล้องเพื่อนำไปใช้ต่อยอดในการพัฒนา Application ต่างๆ

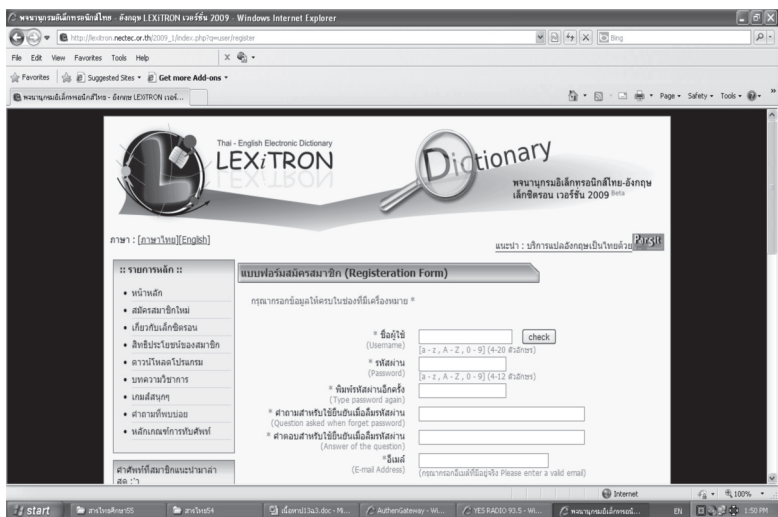


เว็บไซต์ระบบคลังสื่อประสมและข้อความกำกับ





คลังศัพท์ไทย-อังกฤษ (Thai-English Dictionary Corpus)



แบบฟอร์มสมัครสมาชิก

