



ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๔ กรกฎาคม - กันยายน ๒๕๕๗

ISSN 1685 - 8530

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมของสถาบันไทยศึกษา
๒. เพื่อเผยแพร่ความรู้เรื่องไทยศึกษาสู่สังคม เพื่อความเข้าใจสังคมและวัฒนธรรมไทย

การเผยแพร่ เผยแพร่ปีละ ๔ ฉบับ

ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร. สุจิตรา จงสถิตยวัฒนา
ผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาทิตย์ ทองทักษ์
รองผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา ฝ่ายบริหาร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฤทธิรงค์ จิวากานนท์
รองผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา ฝ่ายวิเทศสัมพันธ์
อาจารย์ ดร. เปรม สวนสมุทร
รองผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา ฝ่ายวิจัย

คณะผู้จัดทำ ปัญญา เลิศสุขประเสริฐ รุ่งอรุณ กุลธำรง วาสนา ชันชนะ
จันทิพย์ จำปาทิพย์งาม ณัฐวุฒิ แสงทัศน์

ออกแบบปก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฤทธิรงค์ จิวากานนท์

พิมพ์ที่ โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประชาสัมพันธ์และจัดส่งสมาชิก สายใจ คล้ายพุด

สำนักงาน สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
อาคารประชาธิปไตย - ราไพพรรณี ชั้น ๙
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน
กรุงเทพฯ ๑๐๓๓๐
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๑๘ ๗๔๙๓ - ๕ โทรสาร ๐ ๒๒๕๕ ๕๑๖๐
ศูนย์ข้อมูลไทยศึกษา โทร. ๐ ๒๒๑๘ ๗๔๑๐
E-mail: thstudies@chula.ac.th
เว็บไซต์ <http://www.thaistudies.chula.ac.th>

© ผู้สนใจบอกรับจดหมายข่าวสารไทยศึกษาโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

สารผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา

ในปีพุทธศักราช ๒๕๕๘ ที่จะถึงนี้นับเป็นปีมหามงคลที่สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเจริญพระชนมายุ ๖๐ พรรษา สถาบันไทยศึกษาจึงจัดกิจกรรมทางวิชาการเพื่อเฉลิมพระเกียรติ กิจกรรมแรกคือ การจัดประชุมวิชาการระดับชาติเรื่อง **“วัฒนธรรมดอกไม้ : ดอกไม้กับความเชื่อและศิลปะในสังคมไทย”** เมื่อวันที่ ๒๐-๒๑ พฤษภาคม ๒๕๕๗ ณ ห้อง ๑๐๕ อาคารมหาจุฬาลงกรณ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และในวันที่ ๘ - ๙ กรกฎาคม ๒๕๕๗ เรื่อง “๒๐๑๔ Chulalongkorn Asian Heritage Forum : Flower Culture in Asia” ณ โรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค กรุงเทพฯ คณะผู้จัดทำสารไทยศึกษา จึงขอสรุปสาระการประชุมทั้ง ๒ ครั้ง มาเล่าสู่กันฟัง พร้อมสาระจากบทความวิชาการบางบทความมานำเสนอในหัวข้อความเคลื่อนไหวด้านไทยศึกษา

สำหรับคอลัมน์อื่นๆ ในสารไทยศึกษาฉบับนี้ก็ยังคงอุดมด้วยสาระความรู้ เช่นเดิมและขอขอบคุณท่านผู้อ่านที่ส่งคำถามมาในคอลัมน์ถาม - ตอบปัญหาไทยศึกษา หากท่านผู้อ่านมีข้อคิดเห็นประการใด โปรดแจ้งที่ E-mail: thstudies@chula.ac.th สุดท้ายนี้ขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่งที่ติดตามผลงานของสถาบันไทยศึกษามาโดยตลอด

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

หน้า

สารผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา	๒
ถาม - ตอบปัญหาไทยศึกษา	๔
ความเคลื่อนไหวด้านไทยศึกษา	
การประชุมวิชาการระดับชาติ ๒๐๑๔ Chulalongkorn Asian Heritage Forum : Flower Culture in Asia	๖
การจัดประชุมวิชาการระดับชาติเรื่อง “วัฒนธรรมดอกไม้ : ดอกไม้ กับความเชื่อและศิลปะในสังคมไทย”	๑๓
แกง	๒๐
สารนำรู้เรื่องไทยศึกษา “อาหารอีสาน : ข้อห้าม ความเชื่อและภูมิปัญญา”	๒๖

ถาม – ตอบปัญหาไทยศึกษา

มีคำถามจากท่านผู้อ่านว่า **ต้นโพธิ์ กับ ต้นโพ** ต้นไม้ที่เราเห็นอยู่ทั่วไปนี้มีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร สารไทยศึกษานับนี้จึงขอรวบรวมคำตอบมาไขข้อข้องใจของท่านผู้อ่านดังนี้

ต้นโพหรือโพธิ์ เป็นต้นไม้ชนิดหนึ่ง มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Ficus religiosa* L. อยู่ในวงศ์ Moraceae ลักษณะใบคล้ายรูปหัวใจ ปลายใบยาวคล้ายหาง ผลรับประทานได้ มีสรรพคุณทางยาเช่นเดียวกับใบอ่อน ยังมีโพธิ์ชนิดหนึ่งเรียกว่าโพธิ์นกหรือ *Ficus rumphli* Blume อยู่ในวงศ์ Moraceae เช่นกัน รูปร่างใบคล้ายใบโพ แต่ปลายใบสั้นกว่า มีสรรพคุณทางยาเหมือนกัน ส่วนต้นไม้ที่เรียกว่าโพธิ์หรือโพธิ์นั้นเป็นชื่อต้นไม้ที่พระสัมมาสัมพุทธเจ้าประทับเมื่อครั้งตรัสรู้บรรลุพระสัมมาสัมโพธิญาณ คำว่าโพธิ์นั้นแปลว่าตรัสรู้และเราเรียกต้นไม้ที่ต้นพระศรีมหาโพธิ์ ด้วยเหตุนี้คนไทยที่เป็นพุทธศาสนิกชนจึงมีความผูกพันกับต้นพระศรีมหาโพธิ์มากเพราะเป็นเสมือนสัญลักษณ์ทางศาสนาอย่างหนึ่ง

ต้นพระศรีมหาโพธิ์นี้อยู่ที่พุทธคยา ประเทศอินเดีย สังเวชนียสถานหนึ่งในสี่แห่ง ต้นพระศรีมหาโพธิ์นี้มีประวัติความเป็นมายาวนานนับแต่ครั้งพุทธกาล ปรากฏในคัมภีร์มหาวงษ์ว่า ในสมัยของพระเจ้าอโศกมหาราช พระองค์ทรงเลื่อมใสในพระพุทธศาสนา จึงทรงให้พระโอรสและพระธิดาออกบวชเป็นพระภิกษุและภิกษุณี และโปรดให้เดินทางไปเผยแผ่พระศาสนาที่ศรีลังกา พระธิดาของพระเจ้าอโศกมหาราชได้นำเอากิ่งของต้นพระศรีมหาโพธิ์ไปที่ศรีลังกาและนำไปปลูกที่เมืองอนูราชปุระ ในปัจจุบันนี้ต้นพระศรีมหาโพธิ์นี้มีอายุกว่า ๒๐๐๐ ปีแล้ว

จากการที่ต้นพระศรีมหาโพธิ์ที่พุทธคยามีอายุยาวนาน การหักโค่นจึงมีหลายครั้ง ครั้งสำคัญคือในสมัยที่กษัตริย์เบงกอลพระนามว่า สะลังกะ ทรงนับถือศาสนาฮินดูและสั่งให้ตัดต้นพระศรีมหาโพธิ์นี้เสีย แต่ภายหลังเกิดต้นใหม่งอกออกมาจากตอเดิม ต่อมาเมื่ออังกฤษเข้าปกครองอินเดียและเข้าซ่อมแซมสถานที่และวิหารพุทธคยา ระหว่างซ่อมแซมนั้นต้นพระศรีมหาโพธิ์หักโค่นลงมาอีก อย่างไรก็ตามทหารอังกฤษได้ขุดเอาต้นเล็ก ๆ ที่ขึ้นอยู่ใกล้ ๆ กับต้นแม่มาปลูกลงใหม่ในที่เดิมและเติบโตมาจนทุกวันนี้

ถ้าจะว่ากันตามประวัติศาสตร์ดังกล่าว ต้นพระศรีมหาโพธิ์ซึ่งเป็นທີ່ที่ พระสัมมาสัมพุทธเจ้าประทับเมื่อครั้งตรัสรู้นั้นได้ถูกโค่นล้มไปแต่ครั้งสมัยพระเจ้า สะลังกะแล้ว ที่เราเห็นกันทุกวันนี้คือต้นลูกหรือเชื้อพันธุ์ของต้นเดิม แต่ต้น พระศรีมหาโพธิ์ที่เมืองอนูราชประเทศศรีลังกายังคงนับว่าเป็นต้นเดิมอยู่ เพราะเมื่อแรกนำไปปลูกนั้นต้นแม้อยังมีชีวิตอยู่นั่นเอง

สำหรับประเทศไทยนั้น ผู้แทนรัฐบาลอังกฤษที่ประเทศอินเดียเวลานั้นได้นำ ต้นพระศรีมหาโพธิ์ซึ่งเป็นหน่อพันธุ์ของต้นเดิมที่พุทธคยาจำนวน ๗ ต้น มาทูลเกล้าฯ ถวายพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวและทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้นำไป ปลูกตามวัดต่าง ๆ คือ ที่พระปฐมเจดีย์ ๔ มุม วัดพระศรีรัตนศาสดาราม วัดพระเชตุพน วิมลมังคลาราม และวัดอนงคาราม ต้นโพธิ์เหล่านี้เรียก “โพธิ์พุทธฯ”

ต้นไม้ที่เรียกว่า “โพ” นี้ ขยายพันธุ์โดยอาศัยเมล็ดและบรรดาฝูงนกนกานิยม ขมชอบปลูกใ้พมาก ลักษณะของต้นก็เป็นต้นไม้ใหญ่ที่มีกิ่งก้านสาขาคูมครึ้ม จึงมักเป็น ที่อาศัยของเหล่านกกาอยู่เสมอ เมื่อนกจิกกินลูกไฟก็มักจะถ่ายมูลตามที่ต่าง ๆ ที่มัน บินผ่าน ที่ใดมีพื้นที่เหมาะสม มีความชื้นเพียงพอ ต้นไฟก็จะขึ้นได้ในเวลาอันรวดเร็ว ด้วยเหตุนี้เราจึงเห็นต้นโพตามรอยต่อของอาคาร ตามร่องบนหลังคาหรือแม้แต่ฝ้าผนัง โบสถ์วิหารที่มีรอยแตก นานวันเข้าต้นโพเหล่านี้ก็เติบโตใหญ่และฝังรากลึกเป็นอันตราย ต่อโครงสร้างอาคารเพราะจะเกิดการแตกร้าวและทรุดได้ง่าย

ดังที่ได้กล่าวแล้วว่าคนไทยมีความเชื่อและมีความผูกพันกับต้นพระศรีมหาโพธิ์ จึงคิดว่าต้นโพที่เห็นนั้นมีความเกี่ยวพันกับต้นพระศรีมหาโพธิ์ทั้งสิ้น ดังนั้นไม่ว่าจะเห็น ต้นโพ ณ ที่ใด ไม่ว่าจะต้นใหญ่หรือต้นเล็กก็มักจะเห็นเป็นสำคัญ ถ้าต้นใหญ่หนอยก ก็หาผ้าหลากสีมาผูกโดยรอบ ถ้าเป็นต้นเล็ก ๆ ก็มองข้ามไปเสมือนหนึ่งว่าอยู่ในที่อัน สมควรแล้ว ถ้าถอนทิ้งเกรงจะเป็นบาป โดยหารู้ไม่ว่าต้นโพเล็ก ๆ นี้จะมีขนาดใหญ่โตได้ ในอนาคตถ้าไม่รีบตัดทิ้งเสียก่อน

พระพุทธเจ้าทรงสอนให้เชื่อในสิ่งที่ควรเชื่อ อย่าเชื่อเพราะคิดไปเองหรือเพียง เพราะเขาบอก ถ้าจะประพடுத்தินให้เป็นพุทธศาสนิกชนที่ดีก็ควรยึดมั่นในคำสอนของ พระพุทธองค์ คิดดี ทำดี และทำจิตใจให้บริสุทธิ์ จรรโลงพระพุทธศาสนาในทางที่ถูกที่ ควรและส่งเสริมพระพุทธศาสนาไม่ให้มัวหมอง ถ้าจะกราบไหว้ต้นพระศรีมหาโพธิ์

เพื่อรำลึกถึงองค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้าก็ไปกราบไหว้ได้ ณ วัดต่างๆดังกล่าวข้างต้น หรือจะเดินทางไปพุทธรักษา ประเทศอินเดีย หรือที่เมืองอนูราชปุระ ประเทศศรีลังกา ก็ตามแต่ศรัทธาของแต่ละคน เพียงแต่ขอให้แยกแยะสักนิดว่าต้นโพธิ์ที่เห็นตามชอกติกตามรอยแยกบนพุทบาท หรือแม้แต่ตามรอยขอบสะพานนั้นเป็นคนละเรื่องกัน ช่วยกันกำจัดก่อนที่ต้นโพ้นั้นจะแตกกิ่งก้านสาขาแล้วมันอาจจะสายเกินไป

การจัดประชุมวิชาการนานาชาติ

๒๐๑๔ Chulalongkorn Asian Heritage Forum : Flower Culture in Asia

เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ในวโรกาสทรงเจริญพระชนมายุ ๖๐ พรรษา

ในปีพุทธศักราช ๒๕๕๘

เมื่อวันที่ ๘ - ๙ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ โรงแรมอิมพีเรียล ครีนส์ปาร์ค กรุงเทพฯ

ในปีพุทธศักราช ๒๕๕๘ นับเป็นมงคลวาระด้วยสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีจะทรงเจริญพระชนมายุ ๖๐ พรรษา สถาบันไทยศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา และคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้ร่วมกันจัดประชุมวิชาการนานาชาติ “๒๐๑๔ Chulalongkorn Asian Heritage Forum : Flower Culture in Asia” เพื่อร่วมเฉลิมฉลองวโรกาสอันสำคัญนี้ เมื่อวันที่ ๘ - ๙ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ โรงแรมอิมพีเรียล ครีนส์ปาร์ค กรุงเทพฯ การจัดประชุมวิชาการนานาชาติครั้งนี้ นอกจากเป็นการเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในวโรกาสทรงเจริญพระชนมายุ ๖๐ พรรษา ในปีพุทธศักราช ๒๕๕๘ แล้ว ยังเป็นการส่งเสริมการค้นคว้าวิจัยเกี่ยวกับดอกไม้ในสังคมเอเชียในบริบททางสังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ ตลอดจนการศึกษาความสำคัญของดอกไม้ที่เชื่อมโยงกับคติความเชื่อ ศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของผู้คนในภูมิภาคเอเชีย

การจัดประชุมวิชาการนานาชาติในครั้งนี้ยังถือเป็นโอกาสให้นักวิชาการจากสาขาวิชาต่างๆ ในภูมิภาคเอเชียมาแลกเปลี่ยนความรู้เรื่องวัฒนธรรมดอกไม้ของสังคมเอเชียในประเด็นศึกษาต่างๆ ตลอดจนการสร้างเครือข่ายทางด้านวิชาการอันเป็นประโยชน์แก่การสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับบทบาทของสตรีในภูมิภาคเอเชียต่อไปด้วย

อนึ่ง คณะผู้จัดการประชุมได้รับความกรุณาจากคณะสงฆ์นิคมหายานจากประเทศภูฏาน ๔ รูป นำโดย Venerable Lopen Namgay Dorgi จาก The Centre Monk Body of Bhutan ทำพิธีที่เรียกว่า Amitayus Ceremony โดยการบูชา “Mandala” สัญลักษณ์ทางจิตวิญญาณและพิธีกรรมทางศาสนาในศาสนาฮินดูและพุทธศาสนา นิคมหายาน เป็นเสมือนจักรวาลหรือสถานที่ศักดิ์สิทธิ์และบริสุทธิ์ เพื่อเป็นการ

ถวายพระพรสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีให้ทรงพระเจริญ
ยิ่งยืนนาน

การประชุมวิชาการนานาชาติครั้งนี้มีปาฐกถาที่น่าสนใจเริ่มด้วยหัวข้อ
Edible Flower Culture in Asia โดย Fumihiro Konta จาก National Museum of
Nature and Science ประเทศญี่ปุ่น Plant Species Diversity Supports Southeast
Asian Culture โดย Nobuyuki Tanaka จาก Kochi Prefectural Makino Botanical
Garden ประเทศญี่ปุ่น และ สกฤต อินทกุล จาก พิพิธภัณฑ์วัฒนธรรมดอกไม้ ประเทศไทย
สำหรับบทความวิชาการอื่นๆนั้นได้จัดเป็นประเด็นศึกษาเพื่อนำเสนอดังนี้

๑. Flower Culture Across Asia
๒. Flower Culture in the Philippines
๓. Wonderous Blossoms : Flowers in Buddhist Narrative, Art and
Ritual
๔. Expressions of Flowers in Southeast Asian Languages
๕. Living in Style, Inspire by Flower : Thai Flower Culture in
Everyday Life

นอกจากจะมีบทความวิชาการที่น่าสนใจมานำเสนอแล้ว ยังมีการจัดแสดง
การจัดดอกไม้ในรูปแบบต่างๆให้ชมด้วย กล่าวได้ว่าการจัดประชุมวิชาการนานาชาติ
“๒๐๑๔ Chulalongkorn Asian Heritage Forum : Flower Culture in Asia”
ในครั้งนี้ก่อให้เกิดการส่งเสริมการค้าวิจัยเกี่ยวกับดอกไม้ในสังคมเอเชีย ตลอดจน
เกิดความร่วมมือทางวิชาการระหว่างหน่วยงานของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกับ
เครือข่ายนักวิชาการในภูมิภาคเอเชีย



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงกล่าวเปิดการประชุมวิชาการ

นานาชาติ ๒๐๑๔

“Chulalongkorn Asian Heritage Forum : Flower Culture in Asia”



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ทรงมอบของที่ระลึกแก่ผู้สนับสนุนการจัดประชุม



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงร่วมพิธี
“Amitayus Ceremony”



พระสงฆ์นิคมหายานจากประเทศภูฏาน เฝ้ารับเสด็จฯ



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ทอดพระเนตรการจัดนิทรรศการการจัดดอกไม้

ศ.นพ.ภิรมย์ กมลรัตนกุล
อธิการบดี
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
กล่าวรายงาน



ผู้เข้าร่วมประชุม
จากหน่วยงานและ
สถาบันการศึกษาต่าง ๆ
ทั้งในประเทศและ
ต่างประเทศ

การจัดประชุมวิชาการระดับชาติ
เรื่อง วัฒนธรรมดอกไม้ : ดอกไม้กับความเชื่อและศิลปะในสังคมไทย
วันที่ ๒๐ - ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๕๗
ณ ห้อง ๑๐๕ อาคารมหาจุฬาลงกรณ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เมื่อวันที่ ๒๐ -๒๑ พฤษภาคม ศกนี้ สถาบันไทยศึกษาได้จัดกิจกรรมทางวิชาการขึ้นอีกครั้งหนึ่ง โดยในครั้งนี้เป็นการจัดประชุมวิชาการระดับชาติเรื่อง วัฒนธรรมดอกไม้ : ดอกไม้กับความเชื่อและศิลปะในสังคมไทย เพื่อเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในวโรกาสทรงเจริญพระชนมพรรษา ๖๐ พรรษา ในปีพุทธศักราช ๒๕๕๘ และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมไทยในส่วนที่สัมพันธ์กับดอกไม้ในด้านความเชื่อและศิลปะซึ่งมีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์

การจัดประชุมวิชาการครั้งนี้จัดขึ้น ณ ห้อง ๑๐๕ อาคารมหาจุฬาลงกรณ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยได้รับความร่วมมือด้วยดีจากโรงเรียนช่างฝีมือในวัง (หญิง) สำนักพระราชวัง มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์โกสุมพิสัย วิทยาลัยเพาะช่างกาญจนาภิเษก วิทยาลัยช่างทองหลวง สำนักช่างสิบหมู่ กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม พิพิธภัณฑ์วัฒนธรรมดอกไม้ และคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย นอกเหนือจากการบรรยายวิชาการโดยวิทยากรผู้มีความรู้จากหน่วยงานต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้นแล้ว ยังมีการแสดงสาธิตการทำดอกไม้ประดิษฐ์ การทำเครื่องประดับลวดลายดอกไม้ การทำลวดลายดอกไม้ในงานลายทองรดน้ำและในงานช่างโลหะประณีต

ในการประชุม ศาสตราจารย์พิเศษ ดร. ประคอง นิมนานเหมินทร์ ได้เป็นผู้แสดงปาฐกถาในหัวข้อ **“ดอกไม้ในมิติของตำนานและความเชื่อ”** เนื้อหาสาระจากการปาฐกถาในครั้งนี้ อาจสรุปได้ว่าดอกไม้เข้ามาเกี่ยวข้องกับวิถีของมนุษย์ทั่วโลก และแต่ละสังคมก็มีความคิดความเชื่อในเรื่องที่เกี่ยวกับดอกไม้ทั้งที่เหมือนและแตกต่างกัน เช่น ในตำนานกำเนิดของดอกไม้ชนิดต่างๆ แต่โดยส่วนใหญ่แล้วมักจะเกี่ยวข้องกับเรื่องของความรักที่มีทั้งสมหวังและผิดหวัง สำหรับคนไทยนั้นนิยมตั้งชื่อตามชื่อดอกไม้ หรือ แสดงถึงคุณความดี ความเป็นมงคล เช่น ดอกรัก บานไม่รู้โรย ดอกบัว ดอกมะลิ นอกจากนี้ดอกไม้ยังเกี่ยวข้องกับศาสนาและความเชื่อ เช่น การ

เปรียบคนกับดอกบัว ๔ เหล่า หรือการเอาชื่อดันไม้นิโตรภูมิภา วรณคติพุทธศาสนา คือต้นกล้วยพฤษ์ที่สามารถให้ทุกอย่างได้ตามที่ผู้ขอปรารถนามาใช้ในพิธีกรรม หรือการ เปรียบเปรยต่างๆ ไม่เพียงเท่านี้ คนไทยยังมีการจำแนกดอกไม้ที่ถือว่าไม่ควรนำมาใช้ใน งานมงคล เช่น ดอกลั่นทม นางแย้มป่า ราตรี ขบา เป็นต้น เพราะชื่อที่ไม่ไพเราะและ ด้วยความเชื่อบางประการที่เล่าขานกันสืบมา

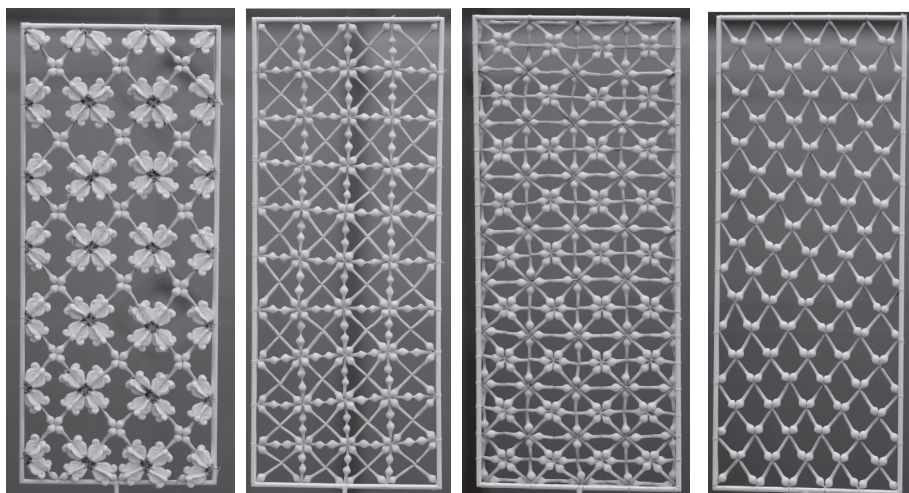
การประชุมวิชาการครั้งนี้ได้รับความสนใจจากนักวิชาการ นิสิต นักศึกษาและ ประชาชนทั่วไปจำนวนมาก กล่าวได้ว่าเป็นกิจกรรมที่สถาบันไทยศึกษาได้จัดขึ้นเพื่อเผย แพร่ความรู้สู่ภายนอกได้อย่างทั่วถึงและบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ทุกประการ



ผลงานการปักร้อย
เป็นรูปดอกไม้ประดิษฐ์



บรรดาดอกไม้ไทยๆ ที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการร้อยเรียงมาลัย

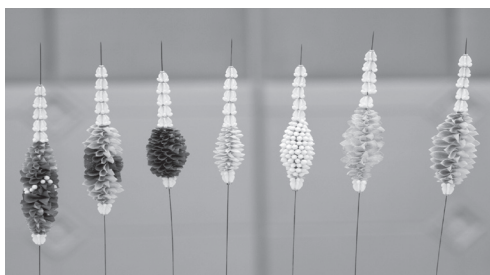


เครื่องดอกไม้ที่ใช้แขวน

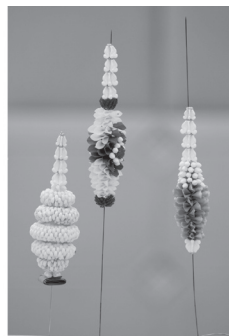


ฝีมือการร้อยเรียงกลีบดอกไม้สด
ในรูปแบบต่างๆ





การร้อยมาลัยหลากหลาย
รูปแบบของโรงเรียนช่างฝีมือ
ในวัง (หญิง)



ดอกกรักร้อยเป็นอุบะ

การเย็บแบบที่ประดิษฐ์อย่าง
ประณีตหลายรูปแบบ



แกง

จุลทัศน์ พยาฆรานนท์

แกงคืออาหารประเภทน้ำชนิดหนึ่งและยังหมายถึงวิธีการทำอาหารโดยใช้ น้ำกะทิหรือน้ำเปล่าเป็นน้ำแกง มีส่วนประกอบอื่นๆได้แก่ เนื้อสัตว์ต่างๆ มีเครื่องแกง และเครื่องเทศ อาจจำแนกแกงออกเป็น ๔ ประเภท คือ แกงน้ำเปล่า แกงน้ำเปล่าเข้าเครื่องสด แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสด และแกงกะทิเข้าเครื่องแกงสดและเครื่องเทศ

ก. แกงน้ำเปล่า คนทั่วไปมักเรียกแกงชนิดนี้ว่าแกงจืดหรือต้มจืดเพราะมีรสอ่อนเค็ม อาจรับมาจากอาหารของจีนที่เรียกว่าเกาเหลาแล้วมาดัดแปลงให้รสชาติถูกปากและรสนิยมของคนไทย ตามตำรับดั้งเดิมใช้กระดูกหมูหรือโครงปลาแห้งอย่างใดอย่างหนึ่งใส่น้ำต้มให้เดือดแล้วกรองเอาแต่น้ำมาทำน้ำแกง การปรุงแกงชนิดนี้ต้องตั้งไฟจนเดือดจัด ใส่เนื้อสัตว์ที่ต้องการลงไปก่อนแล้วจึงใส่ผักตามลงไป ปรุงรสเค็มอ่อนๆ เมื่อสุกรับประทานได้ การปรุงอาหารประเภทแกงน้ำเปล่าอาจทำได้หลายวิธี

๑. ต้มน้ำกระดูกหมู หรือไก่ให้เดือด ใส่เนื้อสัตว์ที่ต้องการ เช่น กุ้ง หมู ไก่ อย่างใดอย่างหนึ่งสับให้ละเอียด และผักที่ต้องการ การเรียกชื่อมักเรียกตามชื่อเนื้อสัตว์หรือผักนั้น เช่น แกงจืดหมูบะซ่อ แกงจืดปลาหมึกสอดไส้ แกงจืดตำลึง แกงจืดผัก เป็นต้น

๒. ต้มน้ำกระดูกเข้าเครื่องแกงสด ประกอบด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย ตำให้ละเอียด ตั้งไฟจนเดือด ใส่เนื้อสัตว์และผักที่ต้องการ เมื่อสุกแล้วโรยด้วยกระเทียมเจียว พริกไทยและใบผักชี เช่น แกงจืดวุ้นเส้น

๓. ต้มน้ำกระดูกเข้าเครื่องผัด ประกอบด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย ตำให้ละเอียด ผัดกับน้ำมันแล้วละลายลงในน้ำต้มกระดูก ตั้งไฟให้เดือด อาจเอาเนื้อสัตว์ผัดรวมไปกับรากผักชี กระเทียม พริกไทยก็ได้ ใส่ผักที่ต้องการ โรยหน้าด้วยใบหอม ผักชี เช่น แกงร้อน แกงหอม เป็นต้น

๔. นำต้มกระดูกตีนน้ำมัน เจียวกระเทียมแล้วนำเนื้อสัตว์ลงไปผัดจนสุก

¹ จากบทวิทยุออกอากาศในรายการวิทยุไทยศึกษา ใน สารไทยศึกษา กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๓.

ต้กลี้น้ำแกงแล้วตั้งไฟจนเดือด ใส่ผักโรยพริกไทยเล็กน้อย แกงแบบนี้นิยมใส่ไขลงไปด้วย เช่น แกงจืดเต้าหู้ แกงจืดบวบ เป็นต้น

ข. แกงน้ำปลาเข้าเครื่องแกงสด เครื่องแกงสดประกอบด้วยพริกสด พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี ตำโขลกให้ละเอียดแล้วละลายลงในน้ำแกงปรุงรสด้วยน้ำส้มมะขาม เกลือ น้ำตาล แกงแบบนี้นิยมใส่ผักมากกว่าเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่ใช้จะหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เช่นแกงป่าไก่ สันนิษฐานว่าแกงชนิดนี้เป็นกับข้าวดั้งเดิมของคนพื้นบ้านมาแต่โบราณก่อนจะนิยมกินแกงกะทิกันในภายหลัง แกงลักษณะนี้แบ่งออกได้เป็น

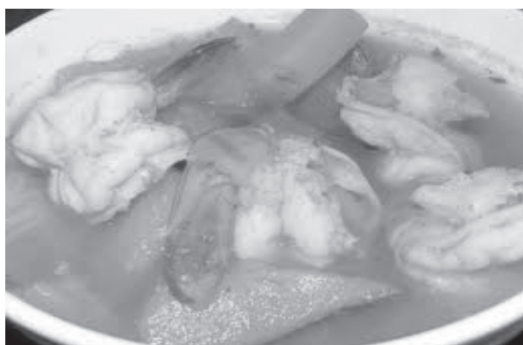
๑. แกงเลียง ใช้เครื่องแกงสดมีหัวหอม พริกไทย กะปิ บางคนอาจใส่กระชาย ตำโขลกให้ละเอียดละลายผสมน้ำแกง กุ้งสด กุ้งแห้ง หรือปลากรอบอย่างใดอย่างหนึ่ง ตำให้ละเอียดผสมน้ำแกง ตั้งไฟให้เดือด ใส่ผัก เช่นใบตำลึง บวบเหลี่ยม น้ำเต้า ฟักทอง หัวปลี แต่ที่ขาดไม่ได้คือใบแมงลัก บางคนอาจใส่หัวกะทิลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติ สำหรับแกงเลียงฟักทอง แกงเลียงหัวปลีเหมาะแก่แม่ลูกอ่อนเพราะหัวปลีช่วยเพิ่มน้ำนมแม่และความร้อนเผ็ดของแกงขับเหงื่อได้ดี

๒. แกงส้ม มีรสเปรี้ยวนำกว่ารสอื่นๆ แบ่งออกได้เป็น ๓ อย่างคือ

๒.๑ แกงส้มพริกแห้ง เครื่องแกงมีพริกแห้ง หัวหอม กระเทียม กะปิ และเกลือ

๒.๒ แกงส้มพริกสด ใช้พริกชี้ฟ้าสด กระเทียม กะปิและเกลือ

๒.๓ แกงส้มมอญหรือแกงมอญ เครื่องแกงประกอบด้วย พริกแห้ง หอม กระเทียม กะปิ ปลาเค็ม ข่า ตะไคร้ กระชาย รากผักชี



ปลาน้ำจืดหรือปลาทะเลสด ปลาอย่าง ปลาแห้ง อย่างใดอย่างหนึ่ง ต้มให้สุก เอาเนื้อมาโขลกแล้วละลายในน้ำที่ต้มทำเป็นน้ำแกง ถ้าเป็นปลาแห้งนิยมหั่นชิ้นบางๆ

ผักที่นิยมทำแกงส้มจะใช้ผักสดหรือผักดองก็ได้ จำพวกผักสดเช่น ผักบุ้ง ผักกะเจต ผักกาดขาว ผักกวางตุ้ง ดอกกะหล่ำ ดอกแค มะละกอ กระเจี๊ยบ แดงไม่อ่อน กะหล่ำปลี หัวไชเท้า กะหล่ำปม ก้านบอน ก้านคูณ ก้านเผือก ยอดฟักทอง มะรุ้ม ถั่วฝักยาว หน่อไม้ หยวกกล้วย รากบัว ไหลบัวเป็นต้น โดยทั่วไปแล้วนิยมปรุงแกงส้มให้มี ๓ รส คือ เปรี้ยว เค็มและหวานเล็กน้อย ยกเว้นแกงบอนต้องให้มี รสหวานน้ำ

การเรียกชื่อแกงส้มมักเรียกตามชื่อผักที่ใช้แกงเช่น แกงส้มผักบุ้ง แกงส้ม หัวไชเท้า เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีแกงซกส้มแต่เปรี้ยวกว่าเพราะใช้น้ำมะกรูดเป็นหลัก เครื่องแกงประกอบด้วยพริกแห้ง หอม กระเทียม กะปิ ผิวมะกรูด ตะไคร้ เกลือ ใบมะกรูด เนื้อสัตว์ที่นิยมคือ ปลาสวาย ปลาเทโพ ปลาช่อน หัวปลาเค็มและหมูสามชั้น ส่วนผักนิยมผักบุ้งไทย รสชาติจะออกเปรี้ยว เค็มและหวาน กลิ่นของแกงประเภทนี้จะหอมน้ำและใบมะกรูดที่ฉีกใส่ลอยหน้า

๓. แกงป่า เป็นน้ำแกงเปล่าปรุงด้วยเครื่องสด ใส่เครื่องแกงให้มีรสชาติ คล้ายแกงเผ็ด ประกอบด้วยพริกแห้งหรือพริกสด หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระชาย ข่าเหือ (คือข่าสารแช่น้ำจนพองแล้วแล้วเอาใบตมจนละเอียด ทำให้น้ำแกง หวาน) เกลือเล็กน้อย โดยมากจะทำกับปลา หมู ไก่ นก ถ้าใช้เนื้อวัว เนื้อควาย ต้องเติมรากผักชีและลูกผักชีเพื่อดับคาว นิยมใส่ผักบุ้ง ผักตำลึง ผักหวาน ยอดและ ดอกฟักทอง ยอดชะอม ใบแมงลัก ใบกระเพรา ใบชะพลู มะเขืออ่อน น้ำเต้า บวบเหลี่ยม ถั่วฝักยาว ถั่วงอก หน่อไม้ ฯลฯ บางคนอาจใส่น้ำต้มปลา ร้าลงไปด้วยก็ได้ เมื่อสุกแล้วโรยหน้าด้วยพริกขี้หนูและกระชายหั่นฝอย รสชาติจะออกเผ็ดนำ นิยม รับประทานหรือกินเป็นกับแกงส้มแต่ไม่นิยมราดขนมจีน

๔. แกงบวน นิยมแกงด้วยเครื่องในหมู เครื่องแกงประกอบด้วยหัวหอมเผา กระเทียมเผา พริกเผา ข่า ตะไคร้ พริกไทย รากผักชี ใบมะกรูด ใบมะขวิด ใบขึ้นฉ่าย เอาใบไม้ต่างๆนี้มาตำแล้วคั้นเอาแต่น้ำมาผสมทำน้ำแกง เนื้อสัตว์นอกจากเครื่องในหมู แล้วนิยมเนื้อหมูสามชั้นด้วย ทั้งเครื่องในหมูและเนื้อหมูนี้ต้องต้มให้สุกเสียก่อนนอกจาก

นี้ยังมีปลาเกลือเค็มปิ้งให้สุกแกะเอาแต่เนื้อ ปลากรอบปิ้งไฟอ่อนๆแกะเอาแต่เนื้อ
รวมกันตำให้ละเอียดแล้วผสมลงในน้ำแกง จะใช้น้ำต้มปลาาก็ได้แล้วแต่จะชอบ
เมื่อเตรียมน้ำแกงแล้ว ใส่เนื้อและเครื่องในหมูลงไป ตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนเนื้อยุ่ย
ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา ให้มีรสหวานนำแล้วเคี่ยวต่อไปจนเปื่อย โรยหน้าด้วยตะไคร้
ซอย ใบมะกรูดหั่นฝอย แกงบวนนี้นิยมเป็นเครื่องเคียงหรือของกินเล่น

๕. แกงนอกหม้อ มีลักษณะพิเศษตรงที่ไม่ต้องต้มเครื่องแกงและเนื้อสัตว์ให้
สุกในคราวเดียวกัน เครื่องปรุงประกอบด้วยมะม่วงดิบ แตงกวา กระเทียมดอง มะนาว
น้ำตาล น้ำปลาดี พริกชี้ฟ้า เนื้อกุ้งสดหรือปลาสดแห้งหรือปลาช่อนแห้งก็ได้ วิธีปรุง
น้ำแกง เอากุ้งหรือปลาลงไปต้มให้เดือด เหยาะน้ำปลาดีลงในน้ำแกงเล็กน้อย พอกุ้ง
หรือปลาสุกฉีกเป็นชิ้นเล็กๆใส่ตะแกรงพักไว้ ซอยมะม่วงดิบให้เป็นฝอย ปอกแตงกวา
ซอยเอาแต่เนื้อ กระเทียมดองซอยเป็นฝอย เอาเครื่องแกงนี้ ใส่รวมกับเนื้อกุ้งหรือ
ปลาที่เตรียมไว้ เหยาะน้ำกระเทียมดองเล็กน้อย บีบมะนาว ใส่น้ำตาลพอสมควรแล้ว
จึงเทน้ำแกงลงไป ชิมรสตามต้องการ แต่งหน้าด้วยพริกชี้ฟ้าหั่นยาวๆ บางบ้านใช้น้ำต้ม
กระดูกหมูทำเป็นน้ำแกง อาจใส่ใบกระเพรา พริกไทยลงไปด้วยก็ได้

๖. แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสด เครื่องแกงประกอบด้วย น้ำกะทิ พริกสด พริกแห้ง
หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ รากผักชี ผิวและใบมะกรูด พริกไทย เป็นต้น โขลก
เครื่องแกงให้ละเอียดละลายในน้ำกะทิ เครื่องปรุงรสประกอบด้วย กะปิ เกลือ
น้ำตาล น้ำปลาดี น้ำส้มมะขามหรือน้ำมะกรูด เป็นต้น เนื้อสัตว์ที่นิยมคือกุ้งสดหรือ
ปลาอย่าง ปลากรอบ ต้มพอสุกหรือปิ้งไฟให้ร้อน ตาลงผสมในเครื่องแกง ถ้าใช้หอย
แมลงภูหรือไข่แมงดาใส่ลงไปอย่างนั้นเลย แกงประเภทนี้นิยมใส่ผักมากกว่า
เนื้อสัตว์ มีผู้รู้กล่าวว่า เป็นแกงที่คนในภาคกลางปรับปรุงมาจากแกงน้ำปล่าเข้า
เครื่องสดชนิดที่เรียกว่าแกงป่า แต่ใส่กะทิในน้ำแกง ส่วนเครื่องปรุงก็คล้ายกันและ
มีรสเปรี้ยวกว่าอาจเป็นเพราะเพื่อแก้เลี่ยนก็ได้ แกงกะทิเข้าเครื่องสดยังแบ่งออก
เป็นหลายรูปแบบดังนี้

๑. แกงคั่ว เครื่องแกงจะใช้พริกสดหรือพริกแห้งก็ได้ ถ้าใช้พริกแห้งเป็นหลัก
น้ำแกงจะแดง บางทีจึงเรียกว่าแกงแดงหรือแกงคั่วแดง ถ้าใช้พริกสดน้ำแกงจะออก
ขาวนวลๆ บางทีเรียกว่าแกงขาวหรือแกงคั่วขาว คนทั่วไปนิยมกินแกงแดงหรือแกง
คั่วแดงมากกว่าเพราะรสจัดและดูน่ากินกว่า เครื่องปรุงนอกจากพริกแล้วก็มีหัวหอม

ตะไคร้ รากผักชี พริกไทย ผิวและใบมะกรูด เป็นต้น เนื้อสัตว์ที่ใช้แกง เช่น ปลาช่อน ปลากด ปลาอย่าง ปลากรอบ หัวปลาเค็ม กุ้งสด หอยแมลงภู่แห้ง ไช้แมงดาทะเล เนื้อหมู เป็นต้น ผักที่ใช้เช่น ผักบุ้ง ฟักเขียว ฟักทอง ลูกตำลึง มะเขือยาว กระถ่อน หน่อไม้สดหรือดอง เห็ดเผาะ เห็ดตับเต่า สับปะรด ตามแต่ชอบ เครื่องปรุงรสมีน้ำปลาดี กะปิ น้ำตาล พริกขี้หนูออกเค็ม มัน และหวาน เมื่อสุกดีแล้วฉีกใบมะกรูดโรยหน้า แกงคั่วนี้มักจะเรียกชื่อตามเครื่องปรุงหลัก เช่น แกงคั่วผักบุ้ง แกงคั่วเห็ดตับเต่า แกงคั่วหอยแมลงภู่ ส่วนใหญ่นิยมกินในช่วงปลายฤดูฝนต่อต้นฤดูหนาว เพราะเป็น แกงกะทิกินแล้วเพิ่มความอบอุ่นให้ร่างกาย

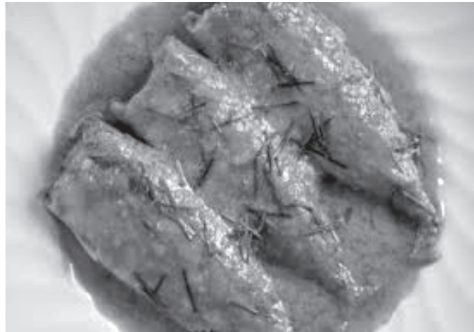


๒. แกงคั่วส้ม คล้ายแกงคั่วจะต่างกันตรงที่แกงคั่วส้มมีรสเปรี้ยวนำและ เข้มข้นกว่า เครื่องแกงเช่นเดียวกับแกงคั่วแต่ถ้าใส่เนื้อสัตว์ประเภทเต้า ตะพาบน้ำ เนื้อเป็ด จะเพิ่มลูกผักชีและยี่ห่วยลงไปเพื่อดับคาว โดยปกติใส่เนื้อหมู ไก่ ปลาสร้อย ปลาเทโพ เป็นต้น ผักที่ใส่ในแกงนี้จะออกรสเปรี้ยวเช่น สับปะรด มะอึก มะเขือสีดา ระกำ สลະ เป็นต้น ปรุงรสให้ออกเปรี้ยวนำ หวานเค็มตาม บางคนอาจจะปรุงรสด้วย กลิ่นหัวปลาเค็มก็ได้ แกงคั่วตะพาบน้ำอาจใช้หมูแทนก็เรียกแกงคั่วหมูตะพาบน้ำ จะใส่ มะอึก มะเขือสีดา หรือสับปะรด ตะลิงปลิงก็ได้

๓. แกงอ่อม ใช้เครื่องแกงแบบแกงคั่วแต่ใส่มะระจีนหรือใบยอ ปรุงรสเผ็ด หวานให้พอดีกันแต่ไม่ต้องเผ็ดมาก

๔. แกงขี้เหล็ก ใช้เครื่องแกงแบบแกงคั่วแต่ใส่ดอกและใบขี้เหล็ก ออกรสขม อ่อนๆ และเพิ่มกระชายไปในเครื่องแกงด้วย นิยมแกงกับเนื้อวัวอย่างหรือปลากรอบ กุ้งสดก็ได้ รสออกหวานเล็กน้อย ถ้าให้กลิ่นชวนกินควรเติมน้ำปลาร้าลงไป คนไทยภาค กลางนิยมราดข้าวหรือราดขนมจีนกินกับไข่ต้ม

๕. แกงฉู้หรือฉู้ฉี้ มีทั้งแบบน้ำและแห้ง ถ้าเป็นฉู้ฉี้แห้งต้องผัดเครื่องแกงกับกะทิจนงวดไปพร้อมกับเนื้อสัตว์ อาจใส่ปลาทุทอดกรอบหรือเนื้อหมูปนมันก็ได้ ถ้าเป็นฉู้ฉี้ น้ำ ผัดเครื่องแกงกับหัวกะทิแล้วใส่เนื้อสัตว์ เช่น ปลาเนื้ออ่อน นก กุ้งนาง ปลาทุทอด ฯลฯ อย่างใดอย่างหนึ่ง เติมหางกะทิพอให้ขลุกขลิก ในเครื่องแกงนิยมใช้ปลากรอบโดยเฉพาะปลาสลาดแกะเอาเนื้อตำผสมลงไปด้วยเพื่อให้รสชาติดีขึ้น โรยด้วยใบมะกรูดหั่นฝอย พริกชี้ฟ้าหั่นยาวและผักโรยหน้าให้สวยงาม อาจเหยาะหัวกะทิลงไปด้วยก็ได้ รสออกหวานเค็มเสมอกัน



๖. แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสดและเครื่องเทศ เรามักเรียกแกงแบบนี้ว่าแกงเผ็ด ใช้น้ำกะทิทำเป็นน้ำแกงผสมกับเครื่องแกงสดและเครื่องเทศซึ่งประกอบด้วย พริกไทย ลูกผักชี ยี่ห่วย ลูกจันทน์ ใบกระวาน ลูกกระวาน กานพลู อบเชย ตามสูตรของแกงแต่ละอย่าง เครื่องเทศที่จะนำมาปรุงเป็นเครื่องแกงต้องเอาไปคั่วเสียก่อน เพื่อให้กลิ่นจะได้ลดกลิ่นคาวและกลิ่นสาบของเนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงส่วนมากใช้เนื้อไก่ เป็ดสด ปลา เป็นต้น ผักใช้เล็กน้อยเช่น มะเขืออ่อน มะเขือยาว หน่อไม้ ฟักทอง ถั่วฝักยาว มะเขือ เป็นต้น มีผักแต่งหน้าได้แก่ ใบมะกรูด ใบโหระพา ใบกะเพรา กระชายหั่นฝอย ขมิ้นขาว เป็นต้น มีผู้รู้ให้ข้อมูลว่าแกงแบบนี้เป็นแกงที่คนในภาคกลางปรับปรุงมาจากแกงอย่างเทศคือแกงที่ใช้เครื่องเทศเป็นเครื่องแกง โดยมากเป็นอาหารของพวกอินเดียหรือคนอาหรับ มีน้ำมันพืชหรือน้ำมันเนย ถั่ว มัน หรือผักบางชนิดเป็นเครื่องปรุงร่วม มีกลิ่นและรสเผ็ดร้อน แต่คนไทยนำมาดัดแปลงปรับปรุงให้รสชาติเป็นของคนไทยโดยใช้น้ำกะทิและเครื่องแกงสดแบบแกงป่าแต่มาผสมเครื่องเทศบางอย่างพอให้มีกลิ่นและรสชาติเผ็ดกลมกล่อมไม่ร้อนแรงจนเกินไป แกงเผ็ดแบบไทยมีหลายรูปแบบคือ

๑. แกงแดง ใช้เครื่องปรุงคือเครื่องแกงสดและเครื่องเทศ ใช้พริกแห้งหรือพริกบางช้าง น้ำกะทิ เมื่อตำเครื่องแกงผสมน้ำกะทิจะออกเป็นสีแดง เครื่องปรุงอื่นๆ คือ เนื้อวัว เนื้อหมู เป็ดสด เนื้อไก่ เป็นต้น มะเขือพวง มะเขืออ่อน หน่อไม้สด พักทอง พักเขียว ใบโหระพา พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบๆ สำหรับโรยหน้า รสชาติจะออกเผ็ดนำเค็มและมันตาม แต่แกงแดงนี้เขาจะปรุงให้รสเผ็ดปานกลางสามารถชดน้ำได้ ถ้าเผ็ดเกินไปและความมันของกะทิจะทำให้เกิดอาการร้อนในได้

๒. แกงเขียวหวาน หรือแกงเขียว ใช้เครื่องแกงสดและเครื่องเทศแต่จะใช้พริกชี้ฟ้าสดสีเขียวและพริกชี้ฟ้าหั่นสด บางคนใช้ใบพริกต่างไปในเครื่องแกงด้วย เมื่อละลายน้ำกะทิจะออกสีเขียวอ่อนๆ โดยมากจะใช้เนื้อวัว เนื้อหมู ไก่ ปลาตุ๋น ปลากลาย มะเขือพวง มะเขืออ่อน ใบโหระพา ใบกะเพรา ใบมะกรูด อย่างใดอย่างหนึ่งและพริกชี้ฟ้าสดหั่นแฉลบโรยหน้า แกงเขียวหวานมักมีรสเผ็ดกว่าแกงแดง



๓. แกงแห้ง มีน้ำแกงพอบลูกลีกลี รสอ่อนไม่เค็มมาก ใช้พริกแดงตำกับเครื่องแกงสดและเครื่องเทศ แกงกับเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ นก เป็ดสด เป็นต้น ไม่นิยมใส่ผัก มีเพียงพริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ ใบมะกรูดฉีก บางคนอาจใส่ใบโหระพาหรือถั่วลิสงตำลงไปในเครื่องแกงเพื่อให้ข้นและมัน แกงแห้งแบบนี้บางคนเรียกว่าพะแนง

๔. แกงกะทิ มีแกงกะหรี่และแกงมัสมั่น เป็นอาหารที่ไทยรับมาจากประเทศอินเดียหรืออาหรับ แกงกะหรี่จะใส่เครื่องเทศมากกว่าแกงทั่วไปประกอบด้วยพริกแห้ง ลูกผักชี ยี่หระ อบเชย กระวาน กานพลู กระเทียม ขิงสด ขมิ้น เทียนข้าวเปลือก เกลือนิดหน่อย อาจจะใช้ผงกะหรี่สำเร็จรูปก็ได้ โดยมากจะแกงกับเนื้อวัว เนื้อไก่ กุ้งนาง ปลาโอ หมูสามชั้น มันฝรั่งหรือมันเทศตัดเป็นท่อนๆ ปรุงรสให้ออกมันและ

เค็มตาม กินกับอาจาดประกอบด้วยแตงกวาซอย หัวหอมซอย พริกสดหั่น น้ำตาลทราย น้ำส้ม ปรงเข้าด้วยกันให้รสออกเปรี้ยว หวาน เค็มเล็กน้อย ส่วนแกงมัสมั่นเป็นแกงที่มีกรรมวิธียุ่งยากกว่าแกงชนิดต่างๆ อาจทำได้ ๒ แบบคือ

๑. ใช้เครื่องปรุงคือพริกแห้ง กระเทียมเผา หอมเผา ลูกผักชี ยี่ห่วย ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ กระวาน กานพลู อบเชย กะปิเผา

๒. ใช้เครื่องปรุงคือพริกแห้ง เกลือ หัวหอม กระเทียม เทียนขาวเปลือก ตะไคร้ ลูกกระวาน กานพลู พริกไทย อบเชย รากผักชี กะปิเผา

แกงมัสมั่นมักแกงด้วยเนื้อวัว เนื้อไก่ จะใส่หัวหอมฝรั่งหรือมันฝรั่งด้วยก็ได้ และถั่วลิสงคั่วปรงรสให้ออกหวาน เปรี้ยวและเค็ม เมื่อสุกแล้วโรยหน้าแกงด้วยใบ กระวาน ลูกกระวานและอบเชย หักเป็นท่อนเล็กๆเพื่อให้เกิดกลิ่นหอม แกงแบบนี้ น้ำกะทิจะค่อนข้างข้นและมีน้ำมันลอยหน้า โดยปกติจะแกงเวลามิ้งานเลี้ยงมากกว่า จะแกงกินกันบ่อยๆ

กล่าวได้ว่าแกงเป็นอาหารหลักของคนไทยที่มีประจำสำรับกับข้าว ความสะดวกสบายในอาหารของคนในภาคกลาง จึงมีสุภางค์หลายสำนวนและ คำพังเพยที่เกี่ยวกับแกงมากมาย เช่น เกลียดตัวกินไข่ เกลียดปลาไหลกินน้ำแกง รู้คุณเกลือเมื่อแกงจืด ไม่รู้จักคุณข้าวแดงแกงร้อน แก่เกินแกง ตำนานพริกละลายแม่น้ำ เป็นต้น



แกงมัสมั่น

สารนารูเรื่องไทยศึกษา

อาหารอีสาน : ข้อห้าม ความเชื่อและภูมิปัญญา

คุณพล ไชยสินธุ์

อาหารกับระบบนิเวศ

สภาพทางภูมิศาสตร์ภาคอีสานมีลักษณะคล้ายกระแชนาดใหญ่ มีภูเขาและแม่น้ำขวางกั้นเป็นขอบขนาดใหญ่ ลักษณะภูมิประเทศและบริเวณที่ตั้งมีความสัมพันธ์กับการตั้งหลักแหล่ง ที่อยู่อาศัยและที่ทำกินของมนุษย์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือวิเคราะห์ได้เป็น ๓ บริเวณ คือ

๑. บริเวณที่สูงที่ลาดลงมาแต่เชิงเขา
๒. บริเวณที่ราบลุ่มของแม่น้ำ
๓. บริเวณที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง

ลักษณะระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรป่าไม้ ภูเขา แม่น้ำ ห้วย บึงหนอง ป่าบุ่ง ป่าทาม ฯลฯ ล้วนเป็นแหล่งผลิตอาหารขนาดใหญ่ของชาวอีสาน ผู้สืบทอดสืงคมล่ำสืตว์และการสะสมอาหารมาจากยุคก่อนประวัติศาสตร์ รู้จักเรียนรู้การเก็บอาหารจำพวกพืช สัตว์จากแหล่งต่างๆ เพื่อการมีชีวิตรอดอยู่ได้

แหล่งอาหารของชาวอีสานมีหลากหลายทั้งจากภูเขา ป่าโคก แหล่งน้ำ ซึ่งแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกันตามลักษณะภูมินิเวศ วิธีการในการหาอาหารก็แตกต่างกัน เช่น การหาพืชผักจากไร่และสวน เช่น ใบย่านาง ลูกมะกอก พักแพงสวนในสวนครัวก็ปลูกผักไว้กินเช่น ผักชี ผักบุ้ง ชิง ข่า ตะไคร้ เป็นต้น

คนอีสานพึ่งพาป่าในการหาอาหารโดยเฉพาะป่าโคกหรือป่าเต็งรัง ถือเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของชาวอีสาน พืชผักที่เป็นอาหารจำนวนมากสามารถหาได้ในป่าโคกเช่นผักหวาน ผักตั่ว ผักกระโดน ฯลฯ โดยเฉพาะเห็ดในฤดูฝนจะมีจำนวนมากราว ๕๗ ชนิดและนำมาประกอบอาหารได้หลายประเภท

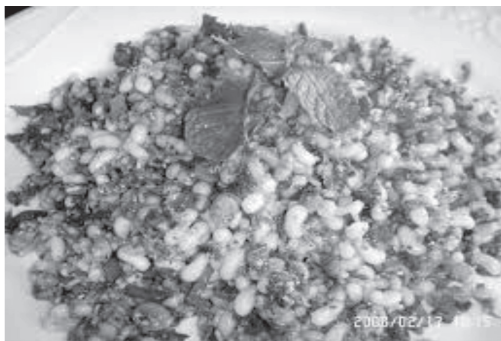
^๒ สรุปลความจากคุณพล ไชยสินธุ์ อาหารอีสาน : ข้อห้าม ความเชื่อและภูมิปัญญา. วารสารไทยศึกษา ปีที่ ๕ ฉบับที่ ๒ ส.ค. ๒๕๕๒ -ม.ค.๒๕๕๓) : ๑๔๑-๑๖๖.

สัตว์และแมลงก็จัดเป็นอาหารโปรตีนอีกชนิดหนึ่งที่คนอีสานนิยมบริโภค ส่วนใหญ่จะเป็นสัตว์ป่าขนาดเล็ก เช่น กระรอก กระแต หมูป่า ไก่ป่า กระต่ายป่า แล่น เต่า เป็นต้น ส่วนในป่าโคกหรือป่าสาธารณะของชุมชนก็มีสัตว์จำพวกจิ้งหรีด ไช้ตแดง นก กิ้งก่า กบ หนู รวมทั้งแมลงชนิดต่างๆ เช่น จักจั่น แมลงเม่า แมงจิ้งหรีด ในแหล่งน้ำธรรมชาติมีกุ้ง หอย ปู ปลา รวมทั้งสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อบริโภค เช่น ไก่ เป็ด หมู วัว ควาย เป็นต้น



จิ้งหรีดทอด

ก้อยไช้ตแดง (อาหารอีสาน
รสแซบและราคาแพง)



วิธีปรุงอาหารของชาวอีสาน

อาหารของชาวอีสานมีวิธีการปรุงหลายรูปแบบขึ้นอยู่กับรสนิยมและวัตถุดิบ ที่นำมาใช้มีประเภทต่างๆ คือ ลาบ ก้อย สล่า แซ่หรือแซ่ อ่อม อ้อ หมก อุ้ม หมี่ แจ่ว ต้มยำ หลาม เหมียง



ซูปหน่อไม้



ส้มตำปูปลาร้า



น้ำตกคอหมูย่าง

ข้อห้ามและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารอีสาน

สังคมอีสานในอดีตได้กำหนดแนวปฏิบัติในสังคมเช่นเดียวกับท้องถิ่นอื่นๆ มีทั้งแนวปฏิบัติในเชิงสั่งสอนเป็นถ้อยคำชวนคิดเรียกว่า “ผญา” แนวปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรม ประเพณี เรียกว่า “ฮีตคอง” และแนวปฏิบัติเชิงข้อห้าม เรียกว่า “ชะล้า” เป็นต้น ชะล้าจึงนับเป็นข้อบ่งคับหรือข้อห้ามที่คนในสังคมพึงปฏิบัติเป็นกิจวัตรประจำวัน

คำนี้ถือเป็นคำศักดิ์สิทธิ์ ถ้าทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดแล้วมีผู้เฒ่าผู้แก่ทักท้วงว่าชะล่า ผู้นั้นจะไม่กล้าทำอีกต่อไป

๑. ชะล่าที่เกี่ยวกับเด็ก คนท้องหรือแม่ลูกอ่อน เช่น ห้ามผู้หญิงท้องกินสาหร่ายเพราะสาหร่ายอาจไม่สะอาดพอ อย่ากินข้าวคากหม้อ เพราะข้าวจะบูดง่าย ห้ามเด็กน้อยกินโตไก่ เพราะโตไก่หรือกินมีความแข็ง ย่อยยาก เป็นต้น

๒. ชะล่าเรื่องการกิน การปฏิบัติตัวของชายอีสาน เช่นห้ามผู้ที่เรียนคาถาอาคมเวทมนตร์ของขลังกินผักแพง น้ำเต้า มะเฟือง จะทำให้คาถาอาคมเสื่อม หรือห้ามกินอาหารทุกอย่างในงานศพ เป็นต้น

๓. ชะล่าเกี่ยวกับผู้ป่วยไข้หรือบุคคลทั่วไป เช่น กินเข้า (ข้าว) โต โสความเพ้น หมายความว่ากินข้าวปลาอาหารของตนแต่กลับไปพูดถึงเรื่องของคนอื่นไม่ควรกระทำ คนมีบาด (มีแผล) อย่ากินปลา ร้าดิบ (เพราะเป็นของแสดง) หรือ คนที่ขี้ลงท้อง อย่ากินสัตรน้ำ เป็นต้น

อาหาร : ภูมิปัญญาอีสาน

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญ เป็นมรดกทางวัฒนธรรมชนเผ่าหรือชาติพันธุ์ต่างๆ มาพร้อมกับการกำเนิดมนุษย์เป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมมานานและสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในเรื่องอาหารอีสานสามารถจำแนกอาหารกับภูมิปัญญาได้ ๓ ประเด็นคือ

๑. ภูมิปัญญาสุขภาพ

ปัจจัยการดำรงชีวิตของมนุษย์มุ่งเน้นการรอดชีวิตจากโรคภัยนานาเป็นสำคัญ คนอีสานเรียนรู้การประกอบอาหาร แสวงหาอาหารนานาชนิดมาบริโภคเพื่อให้มีสุขภาพดี คนอีสานฉลาดที่จะกินผักตามฤดูกาล ผักที่เป็นสมุนไพรถ้ากินในปริมาณที่พอเหมาะก็จะเกิดประโยชน์และมีคุณค่า เช่น ชาวอีสานจะใส่ใบย่านางในแกงหน่อไม้เพื่อช่วยลดกรดหรือกรดอื่นจากหน่อไม้ให้เจือจาง หรือไม่กินใบขี้เหล็กในฤดูฝน เพราะใบขี้เหล็กฤดูฝนจะมีสารชนิดหนึ่งในปริมาณมาก ถ้ากินเข้าไปจะท้องเสียง่าย เป็นต้น

๒. ภูมิปัญญาการปรุงอาหาร

เทคนิคหรือวิธีการปรุงอาหารอีสานที่ทำให้อาหารอร่อยมาแต่โบราณคือการใช้ “ผงั่ว” ได้แก่ ข้าวเปลือก คือเอาข้าวเหนียวมาขังไฟให้ไหม้เกรียมแล้วใส่ลงในหม้อแกงอ่อมนานาชนิดจะทำให้รสชาติอร่อย



แกงหน่อไม้ เป็นอาหารอีสานที่ใส่ข้าวเปลือก

ปลาแดกหรือปลาร้าเป็นอาหารพิเศษของชาวอีสานมาแต่โบราณนำไปปรุงอาหารได้หลายชนิดจนอาจเรียกได้ว่าวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอีสานคือวัฒนธรรมปลาแดกหรือวัฒนธรรมปลาร้านั่นเอง นอกจากนี้คนอีสานยังมีภูมิปัญญาเรื่องการปรุงอาหารไม่ให้มีพิษ เช่นทำให้กินบอนได้โดยไม่เกิดอาการคัน เป็นต้น จึงถือได้ว่าวิธีการปรุงอาหารของชาวอีสานที่มีอยู่หลากหลายล้วนสะท้อนภูมิปัญญาที่สะสมสืบทอดมายาวนานตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน



ปลาแดกหรือปลาร้า

๓. ภูมิปัญญาในการจัดทรัพยากร

คนอีสานมีการเรียนรู้การสืบทอดภูมิปัญญาการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างสมดุลและยั่งยืนมุ่งให้มีการกินการใช้ไปชั่วลูกหลาน คนอีสานถือคติว่า “ป่าเป็นตลาดสดของชาวบ้าน” มีข้อห้ามข้อปฏิบัติที่แสดงความเคารพป่า เคารพน้ำ โดยมี “ดอนปู่ตา” ของหมู่บ้านเป็นเสมือนป่าอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของชุมชน

อาหาร : ภาพสะท้อนลักษณะสังคมและวัฒนธรรมอีสาน

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอีสานตั้งแต่อดีตยุคสังคมล่าสัตว์ การเก็บอาหารและสังคมกสิกรรม มีการจัดการทรัพยากรธรรมชาติสืบทอดกันมาจนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญ

พัฒนาการการบริโภคอาหารเริ่มจากยุคกินดิบสู่ยุคที่รู้จักการหุงต้มด้วยวิธีการต่างๆจากประสบการณ์และการถ่ายทอดของบรรพชน ตามความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีที่สืบทอดลงประสานกลมกลืนกับระบบนิเวศและกลุ่มชาติพันธุ์อันเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนความเชื่อในรูปแบบการปฏิบัติหรือข้อห้ามที่เหมาะสมของสังคม สังคมอีสานจึงเรียนรู้และเข้าใจสถานภาพของผู้คนในสังคมว่ามีความผูกพันกันในลักษณะเครือข่ายที่โยงใยสอดประสานกันเป็นอย่างดี

สรุป

คนอีสานหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ได้รับมรดกทางวัฒนธรรมอย่างมากมายจากบรรพชน อาหารอีสานก็เป็นวัฒนธรรมสาขาหนึ่งที่คนอีสานได้เรียนรู้จากบรรพชนและประสบการณ์โดยตรงผ่านวิถีชีวิตในแต่ละวัย

การบริโภคอาหารอีสานผ่านวิธีการปรุงด้วยวิธีการหลากหลายตามความคิด ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีของชุมชน กลุ่มชาติพันธุ์ของตน ทั้งยังแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารจากต่างกลุ่มนำมาพัฒนาปรับปรุงประยุกต์ใช้ตามกระแสโลกาภิวัตน์ แต่วัฒนธรรมอาหารที่เรียบง่าย “หาง่าย กินง่าย อยู่ง่าย” กินได้เกือบทุกอย่าง หากินหาอยู่ได้ทุกพื้นที่ ยังได้รับการสืบทอดและอนุรักษ์ไว้ในชุมชนเป็นอย่างดี นอกจากนี้ อาหารอีสานได้ติดตามคนอีสานไปยังที่ต่างๆ กว้างไกลมากขึ้น นับเป็นการส่งผลให้ อาหารอีสานแพร่กระจายไปยังภูมิภาคอื่นๆทั้งภายในประเทศและต่างประเทศในปัจจุบัน

