



ปีที่ ๙ ฉบับที่ ๓ เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๑

ISSN 1685 8530

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมของสถาบันไทยศึกษา
๒. เพื่อเผยแพร่ความรู้เรื่องไทยศึกษาสู่สังคม เพื่อความเข้าใจสังคมและวัฒนธรรมไทย

การเผยแพร่ เผยแพร่ปีละ ๔ ฉบับ

ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร. สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา ผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา
รองศาสตราจารย์ ดร. ศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์ รองผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาทิตย์ ทองทักษ์ รองผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ณรงค์ฤทธิ์ จิวากานนท์ รองผู้อำนวยการสถาบันไทยศึกษา

ผู้จัดทำ

วารภรณ์ จิวชัยศักดิ์ รุ่งอรุณ กุลธำรง วาสนา ชันชนะ

จัดรูปเล่ม วาสนา ชันชนะ จันทิพย์ จำปาทิพย์งาม

พิมพ์ที่ โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประชาสัมพันธ์ นภาพร วัริยะบุศย์ จัดส่งสมาชิก สายใจ คล้ายพุด

สำนักงาน

สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

อาคารประชาธิปไตย - ราไพพรรณี ชั้น ๙ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท
เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ ๑๐๓๓๐ โทรศัพท์ ๐ ๒๒๑๘ ๗๔๙๓ - ๕

โทรสาร ๐ ๒๒๕๕ ๕๑๖๐ ศูนย์ข้อมูลไทยศึกษา โทรศัพท์ ๐ ๒๒๑๘ ๗๔๑๐

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

✽ ผู้สนใจขอทราบรายละเอียดเพิ่มเติมหรือบอกรับจดหมายข่าวสารไทยศึกษา
โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย



ถ้อยแถลง

จดหมายข่าวสารไทยศึกษา ปีที่ ๙ ฉบับที่ ๓ เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๑ ฉบับนี้ได้เสนอสาระเกี่ยวกับกิจกรรมของสถาบันไทยศึกษาที่มุ่งให้ความรู้เรื่องไทยสู่สังคมอันก่อให้เกิดความเข้าใจสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบันได้ดียิ่งขึ้น

ในช่วงเดือนเมษายน - มิถุนายน ที่ผ่านมามีวันสำคัญได้แก่ วันสงกรานต์ วันฉัตรมงคล วันพืชมงคล และวันวิสาขบูชา สาระสำคัญของวันดังกล่าวมีความหมายและความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมาเนิ่นนานตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน สารไทยศึกษาฉบับนี้จึงขอนำเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับวันสงกรานต์ วันพืชมงคล และวันวิสาขบูชา มาเสนอ ทั้งนี้ได้นำบทความของอาจารย์จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ เรื่อง พระราชพิธีพืชมงคล และข้าวแช่ มาลงเผยแพร่ด้วย

นอกจากนี้ยังมีพุทธภาษิต หรือสัจธรรมที่เป็นคติสอนใจ โดยรวบรวมมาจากวรรณคดีไทยเรื่องต่างๆ เช่น ขุนช้างขุนแผน อิเหนา พระอภัยมณี ลิลิตพระลอ ฯลฯ มานำเสนอเพื่อเป็นข้อคิด ข้อเตือนใจในการดำเนินชีวิตของเราทุกคน

คณะผู้จัดทำหวังว่าบทความต่างๆ นี้จะให้สาระประโยชน์ทางวิชาการ และขอขอบคุณท่านผู้อ่านที่กรุณาติดตามผลงานของสถาบันไทยศึกษาโดยตลอด หากมีความประสงค์จะทราบข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมของสถาบันไทยศึกษา ขอความกรุณาสอบถามได้ที่สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หรือที่ E-mail: thstudies@chula.ac.th จะขอบพระคุณยิ่ง

คณะผู้จัดทำ



		หน้า
พระราชพิธีพืชมงคล	จุลทัศน์ พยาฆรานนท์	๔
กิจกรรมเนื่องในวันวิสาขบูชา	วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์	๗
วันสงกรานต์	วาสนา ชันชนะ	๑๐
สละบ้า	วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์	๑๕
ข้าวแช่	จุลทัศน์ พยาฆรานนท์	๑๘
วรรณวลี วจิไทย		๒๑
รายการวิทยุไทยศึกษา	วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์	๒๔
แนะนำวารสารไทยศึกษา		๒๕
แนะนำเว็บไซต์ไทยศึกษา	วาสนา ชันชนะ	๒๗
กิจกรรมวิชาการของสถาบันไทยศึกษา		๒๙



พระราชพิธีพืชมงคล

จุลทัศน์ พยาฆรานนท์

พระราชพิธีพืชมงคล เป็นพระราชพิธีเกี่ยวเนื่องกับพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ ต่างกันตรงที่พระราชพิธีพืชมงคลไม่ได้ทำในที่สาธารณะให้ประชาชนได้เห็น พระราชพิธีพืชมงคลจะกระทำในวันก่อนถึงวันพระราชพิธีจรดพระนังคัลฯวันหนึ่ง ประกอบขึ้นเป็นสิริมงคลแก่บรรดาเกษตรกรและบรรดาพืชมงคลธัญญาหาร โดยเฉพาะข้าวสำหรับเอาไปหว่านในงานพระราชพิธีและแจกจ่ายแก่ประชาชนเอาไปเป็นพันธุ์เพาะปลูกต่อไป

พระราชพิธีนี้เกิดขึ้นในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ ๔ ปรากฏในพระราชอาธิบายของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ในหนังสือเรื่องพระราชพิธี ๑๒ เดือน ตอนหนึ่งว่า “การพระราชพิธีจรดพระนังคัลฯ แต่ก่อนมีแต่พิธีพราหมณ์ไม่มีพิธีสงฆ์ ครั้นแผ่นดินรัชกาลที่ ๔ เมื่อทรงเพิ่มพิธีสงฆ์ในพระราชพิธีต่างๆ จึงได้เพิ่มการจรดพระนังคัลฯด้วยแต่ยกเป็นพิธีหนึ่งต่างหากเรียกว่า พืชมงคล”

ในสมัยรัชกาลที่ ๔ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ปลูกพลับพลาที่ท้องสนามหลวงทางด้านใต้ และสร้างหอพระไวยประดิษฐานพระคันธารราษฎร์* เพื่อการพระราชพิธีพืชมงคลและวรุณศาสตร์ แต่ก่อนนั้นพระยาแรกนาไม่ได้ฟังพระสวด มีแต่กราบถวายบังคมลาแล้วไปเข้าพิธีเหมือนกับพิธีตรียัมปวาย ผู้หาบกระเช้าข้าวสำหรับไปรยลงไถนา ก็ใช้เจ้าพนักงานกรมฯเป็นผู้ชาย เมื่อโปรดเกล้าฯ ให้มีพระราชพิธีพืชมงคล จึงให้มีนางเทพี ๔ คน จัดมาจากเจ้าจอมเอ็กแก่ มาเป็นผู้ติดตามพระยาแรกนา หาบกระเช้าเมล็ดข้าวสำหรับไปรย และโปรดเกล้าฯให้มีการสวดมนต์ด้วย ซึ่งพระยาแรกนา และนางเทพีทั้ง ๔ ต้องเข้ามาฟังในมหาปราสาท

* พระคันธารราษฎร์ หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า พระขอฝนมีตำนานเล่าว่ามีเจ้าผู้ครองแคว้นคันธารราษฎร์ในอินเดียเชื่อว่าพระพุทธรูปปางนี้จะอำนวยให้ฝนตกลงมาทำให้พืชมงคลธัญญาหารออกงามจึงให้สร้างพระพุทธรูปปางนี้ขึ้นมา และพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯให้สร้างขึ้นเพื่อการพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ

มาในสมัย พ.ศ. ๒๔๗๕ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พระราชพิธีจรดพระนังคัลฯ ได้ยกเลิกไป คงเหลือแต่พระราชพิธีพืชมงคลนี้เท่านั้น กระบวนการในพระราชพิธีพืชมงคลนี้พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ ทรงอธิบายไว้ในหนังสือพระราชพิธี ๑๒ เดือนว่า

การพระราชพิธีนี้ ในเวลาบ่ายวันที่จะสวดมนต์ก็มีกระบวนแห่พระพุทธรูปออกไปจากวัดพระศรีรัตนศาสดาราม กระบวนแห่นี้เกิดขึ้นก็เนื่องด้วยเรื่องแห่เทวรูปออกไปที่โรงพระราชพิธีที่ทุ่งสัมปอ* เป็นธรรมเนียมมาเสียแต่เดิมแล้ว พระพุทธรูปจะไม่มีการบวนแห่ก็จะดูเลวไปกว่าเทวรูปจึงได้มีการบวนแห่ กำหนดองคมนตรี ๑๐๐ องค์ ข้าราชการ ๑๐๐ กลองชนะ ๒๐ จำปี จำแตรอง ๑๐ แตรฝรั่ง ๘ สังข์ ๒ เครื่องสูงสำหรับหนึ่งคู่แห่ ๑๐๐ พิณพาทย์ ๒ สำหรับ กลองแขก ๒ สำหรับ ราชยานโกล ๑ เสลี่ยงโกล ๑ คนหาบพร้อม มีราชบัณฑิตประกอบและภูษามาลาเชิญพระกลดพระพุทธรูปซึ่งสร้างในการพิธีแห่ออกไปจากพระราชวัง คือ พระคันธารราษฎร์ในปางนั่งกะโหลงทององค์หนึ่ง ซึ่งอยู่ในหาวัดพระศรีรัตนศาสดารามองค์หนึ่ง พระคันธารราษฎร์ยืนกะโหลงทององค์หนึ่ง พระคันธารราษฎร์อย่างพระชนมพรรษาเงินองค์หนึ่ง เกิดขึ้นในแผ่นดินปัจจุบันนี้ พระคันธารราษฎร์เข้าอยู่ในครอบแก้ว สร้างขึ้นในรัชกาลที่ ๓ องค์หนึ่ง พระชัยประจำแผ่นดินปัจจุบันองค์หนึ่ง พระชัยนวลโลหะน้อยองค์หนึ่ง พระพุทธรูปทั้งนี้เชิญไปจากหอพระเจ้าในพระบรมมหาราชวัง เทวรูป ๘ องค์นั่งแท่นเดียวกัน ๑ รูปพระโค ๑ แล้วเชิญพระพุทธรูป พระคันธารราษฎร์ยืนกะโหลงทองซึ่งไว้ที่หอพระท้องสนามหลวงมาอีกองค์หนึ่ง พระพุทธรูปทั้งนี้เชิญขึ้นตั้งบนโตะทองใหญ่ในพระแท่นมณฑลองค์น้อยมีเชิงเทียนราย ๔ เชิง พานทองคำดอกไม้ ๒ พาน กระถางรูปหยกกระถางหนึ่ง ตามรอบม้าทองที่ตั้งพระบนแท่นพระมณฑล และได้ม้าทองไว้พันธนูเครื่องเพาะปลูกต่างๆ คือ ข้าวเหนียว ข้าวเจ้าต่างๆ ตามแต่จะหาได้ เมล็ดน้ำเต้า แมงลัก แตงต่างๆ ถั่วต่างๆ ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ลูกเดือย งา ของทั้งหมดนี้กำหนดสิ่งละ ๒ ทะนาน เผือกมันต่างๆ สิ่งละ ๑๐ เหง้า ที่ควรกรอกลงขวดก็อัดกรอกลงขวดตั้งเรียงรายไว้รอบ มีเครื่องนมัสการ ทองทิพย์สำหรับหนึ่ง ที่พลับพลาโถงมุกกำแพงแก้ว

* ปัจจุบันคือ สนามม้าราชตฤณมัยสมาคม



ซึ่งเป็นที่ทอดพระเนตรนาตั้งโต๊ะจีนมีเทวรูป ๖ องค์ และรูปพระโคเหมือนที่ตั้งใน พระแท่นมณฑลแต่มีขนาดใหญ่ขึ้น รอบโรงพระราชพิธีปกราชวัตร นัตรกระดาช วงสายสิญจน์ เวลาค่ำเสด็จออกถวายผ้าสบง จีวรพระ พระสงฆ์ที่สวดมนต์มี ๑๑ รูป ใช้เจ้าพระราชาคณะ คือ พระราชประสงค์เดิมจะให้หม่อมเจ้าพระซึ่งถือตาลปัตรงา เป็นราชาคณะฝ่ายสมณะ ต่อมาก็ได้คิดติดเป็นตำแหน่งเจ้าพระ พระที่สวดมนต์อีก ๑๐ รูป ใช้พระเปรียญ ๓ ประโยค เป็นพื้น พระสงฆ์รับผ้าไตรไปครองเสร็จแล้วก็กลับมา ขึ้นที่นั่ง จึงได้จุดเครื่องนมัสการ ทรงตั้งสัตยาธิษฐานในการพระราชพิธี แล้วทรงศีล พระยาผู้แรกนั้งที่ท้ายพระสงฆ์ มีพาน รูป เทียน และดอกไม้ ขึ้นไปจุดบูชารับศีล และฟังสวด เวลาสวดมนต์นั้นหาสายสิญจน์พาดที่ตัวพระยาแรกนาด้วย นางเทพี ๔ คน นั้งฟังสวดในมานหลังพระแท่นมณฑล เมื่อทรงศีลแล้วทรงจุดเทียนพานเครื่อง นมัสการที่พระแท่นมณฑลและที่หอพระที่พลับพลา ทรงสุหร่าย ประพรมน้ำหอม และ เจริญพระพุทธรูป เทวรูปทุกองค์ ในขณะนั้นอาร์กษณ์ขุนขาวหม่นขาวรับหางสายสิญจน์พาดบ่า อ่านคำประกาศสำหรับราชพิธี

ข้อความในประกาศเป็นการอ้างหลักกรรมทางพุทธศาสนาสมัยพุทธกาลคราว เกิดฝนแล้ง ด้วยพุทธานุภาพทรงบันดาลให้ฝนตก ทำนาทำไร่ได้ตามปกติ กล่าวถึงตำนาน พระคันธารราษฎร์ และถวายชัยมงคล ขออำนาจคุณพระศรีรัตนตรัยและเทพยดา ประสิทธิประสาทให้พืชพันธุ์ธัญญาหารในราชอาณาจักรอุดมสมบูรณ์ และขอให้ฝนตก ต้องตามฤดูกาล

กิจกรรมเนื่องในวันวิสาขบูชา



วารสารณ์ จิวชัยศักดิ์

เมื่อวันศุกร์ที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๕๑ นี้ สถาบันไทยศึกษา ร่วมกับหอพระไตรปิฎกนานาชาติ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้จัดโครงการ “การสวดพระปริตรตามการสังคายนาบทธวตมนต์ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย” ณ ห้องประชุม ๑๑๑ อาคารมหาจุฬาลงกรณ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การจัดกิจกรรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยในการที่ทรงริเริ่มให้มีการสวดมนต์แปลภาษาไทยเป็นครั้งแรกในแผ่นดินไทยและเพื่อส่งเสริมให้เกิดประเพณีการสวดมนต์แปลตามรอยพระราชกรณียกิจในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยด้วย นอกจากนี้บรรดานักเรียนนิสิตตลอดจนประชาชนทั่วไปที่เข้าร่วมกิจกรรมก็จะได้รับความรู้ทางด้านพระพุทธศาสนา ตลอดจนคุณธรรมและจริยธรรมไปพร้อมกัน

สถาบันไทยศึกษาและหอพระไตรปิฎกนานาชาติ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พิจารณาเห็นว่าพระราชกรณียกิจนี้มีความสำคัญและมีประโยชน์ยิ่ง อีกทั้งในวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ศกนี้เป็นวันวิสาขบูชา การจัด “การสวดพระปริตรตามการสังคายนาบทธวตมนต์ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย” นี้จึงถือเป็นกิจกรรมอันเนื่องในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนาในปีนนี้ด้วย ซึ่งก็เป็นที่น่ายินดีว่ามีผู้เข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้กว่าสองร้อยคน ประกอบด้วยคณาจารย์ นักเรียน นิสิต และผู้สนใจทั่วไป เพื่อให้ท่าน ผู้อ่านที่ไม่มีโอกาสได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ได้ทราบความเป็นมา ตลอดจนคุณค่าความหมายของการสวดพระปริตร สารไทยศึกษา ฉบับนี้จึงขอสรุปและยกข้อความบางตอนจากหนังสือประกอบการสวดพระปริตรตามการสังคายนาบทธวตมนต์ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มาเสนอท่านผู้อ่าน ดังนี้

การสวดพระปริตร เป็นวัฒนธรรมพระไตรปิฎก หรือขนบธรรมเนียมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับพระไตรปิฎก บทพระปริตรที่นำมาใช้สวดนั้น พระโบราณจารย์ ได้คัดเลือก

มาจาก ทิฆนิกาย มัชฌิมนิคาย สังยุตตนิกาย อังคุตตรนิกาย สุตตนิกายและชาดก ในพระไตรปิฎกเป็นส่วนใหญ่ เนื้อหาในบทพระปริตรกล่าวถึงคุณพระรัตนตรัย โดยเฉพาะคุณของพระพุทธเจ้าเป็นสำคัญ การสวดปริตรจึงเป็นการเจริญภาวนาที่ เรียกว่า พุทธุสสตี

ในงานพิธีต่างๆ ของพุทธศาสนิกชนชาวไทย นิยมนิมนต์พระภิกษุในพระพุทธ ศาสนามาสวดพระปริตร ซึ่งเรียกกันเป็นสามัญว่าสวดมนต์ หรือเจริญพระพุทธรูปมนต์ เป็นประเพณีมาช้านาน

ใน พ.ศ. ๒๓๖๔ ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรง พระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ทำการสังคายนาสวดมนต์ คือ ปรีวรตพระพุทธรูปมนต์ต่างๆ จากอักษรขอมเป็นอักษรไทย ตรวจชำระให้ถูกต้อง แปลเป็นภาษาไทยแล้วจึงนำมา สวดสาธยาย บทสวดมนต์แปลจึงเป็นวรรณกรรมสำคัญทางพระพุทธศาสนาที่เกิดขึ้นตามพระราชดำริ เป็นหนังสือรวมบทสวดมนต์ คือ เจ็ดตำนาน สิบสองตำนาน ภาณวารทั้งสี่ ปกิณณกคาถา และอภิธรรมย่อ ๗ คัมภีร์ นับเป็นครั้งแรกที่ได้มีการจด จารึกแบบอย่างการสวดที่เรียกว่าตำนานแบบต่างๆ ลงไว้อย่างเป็นระเบียบพร้อม ทั้งคำแปลเป็นภาษาไทย

การสวดพระปริตรฯ ในวันนั้น สถาบันไทยศึกษาได้มีสการเชิญ พระมหา ประνομ ธมมาลังกาโร รองเจ้าอาวาสวัดจากแดง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทร ปราการ มาบรรยายเรื่อง **“ประวัติและคุณค่าความหมายของการสวดพระปริตร”** และเป็นผู้นำสวดร่วมกับแม่ชีวิมุตติยา (รองศาสตราจารย์ ดร. สุภาพรณ ญ บางช้าง) ประธานหอพระไตรปิฎกนานาชาติ คณะอักษรศาสตร์ และรองศาสตราจารย์สุภาณี พัดทอง ด้วย

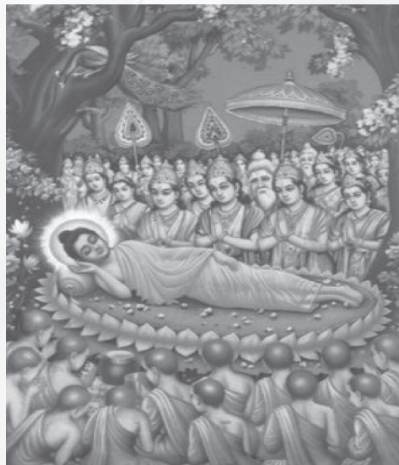
จากการที่มีผู้สนใจเข้าร่วมกิจกรรมจำนวนมาก สถาบันไทยศึกษา จึงหวังเป็น อย่างยิ่งว่าการสวดพระปริตรตามการสังคายนาบทสวดมนต์ในสมัยพระบาทสมเด็จพระ พุทธเลิศหล้านภาลัยนี้จะช่วยกระตุ้นและส่งเสริมประเพณีการสวดมนต์แปล ตลอดจนความรู้ด้านพระพุทธศาสนา คุณธรรม จริยธรรมให้แก่คณาจารย์ นักเรียน นิสิต และผู้สนใจทั่วไป อันเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยที่งดงามต่อไป



ประสูติ



ตรัสรู้



ปรินิพพาน

สาระสำคัญของวันวิสาขบูชา คือ วันคล้ายวันประสูติ ตรัสรู้ และปรินิพพาน
ขององค์พระบรมศาสดา



วันสงกรานต์

วาสนา ชันชนะ

วันสงกรานต์เป็นวันนักขัตฤกษ์ที่สำคัญของไทย ครึ่งอดีตเคยถือเทศกาลวันสงกรานต์เป็นวันสงท้ายปีเก่าและต้อนรับปีใหม่ ในช่วงเทศกาลวันที่ ๑๓ - ๑๕ เมษายน มีชื่อเรียกว่า วันตรุษ วันเนา และวันเถลิงศก โดยลำดับ

วันตรุษ วันเนา และวันเถลิงศกนั้น เป็นพรหมแดนแห่งเวลาอย่างโบราณ เมื่อยังไม่ได้ถือตามปฏิทินสากล Gregory คติโบราณที่ไทยรับมาจากโหราศาสตร์อินเดีย การโคจรของดวงอาทิตย์ที่เคลื่อนจากราศีหนึ่งไปสู่อีกราศีหนึ่งจนครบ ๑๒ จักรราศีนั่นถือว่าครบรอบปี วันตรุษจึงเป็นวันสิ้นปีเก่า เมื่อการโคจรของดวงอาทิตย์มาถึงสุดแดนเส้นสมมติแห่งราศีมีน

วันเนาเป็นการอยู่ระหว่างวันเก่ากับวันใหม่ โดยนับจากวันที่ดวงอาทิตย์เข้าสู่ราศีเมษ จึงถือเป็นวันใหม่ของปีใหม่ โบราณเรียกว่า วันเถลิงศก ลักษณะของการโคจรของดวงอาทิตย์ และการสมมติราศีอันนำไปสู่การกำหนดปฏิทิน เทศกาลสงกรานต์สมัยโบราณแม้จะอยู่ช่วงเดือนเมษายน แต่ก็หาได้เป็นวันที่ ๑๓ เมษายนดังปัจจุบันไม่ เนื่องจากต้องปัดเศษจำนวนวันแต่ละปี นับแต่ปี พ.ศ. ๒๔๔๔ วันตรุษสงกรานต์จึงตรงกับวันที่ ๑๓ เมษายน ของปฏิทินแบบ Gregory ความเป็นมาของวันขึ้นปีใหม่ไทย นอกจากถือวันตรุษสงกรานต์ตามคติโหรอันมีรากเหง้าจากการสังเกตธรรมชาติและฤดูกาลผลิตแล้ว ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๔ ทรงนำปฏิทินแบบ Gregory มาปรับใช้ จึงให้ถือว่าวันที่ ๑ เมษายน เป็นวันขึ้นปีใหม่ ตั้งแต่รัชกาลนั้น จวบจนกระทั่ง พ.ศ. ๒๔๘๓ รัฐบาลไทยประกาศให้วันที่ ๑ มกราคม เป็นวันขึ้นปีใหม่ ประเทศไทยจึงมีวันขึ้นปีใหม่เป็นวันที่ ๑ มกราคม ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๘๔ เป็นต้นมา

นอกจากไทย มอญ พม่า และลาว ถือตรุษสงกรานต์เป็นวันขึ้นปีใหม่แล้ว บรรดาชนชาติไทเชื้อสายต่างๆอันเป็นชนชาติส่วนน้อยของจีน อินเดีย และพม่า เป็นต้น ก็ถือตรุษสงกรานต์เป็นวันขึ้นปีใหม่เช่นเดียวกัน ลักษณะการสืบทอดประเพณีสงกรานต์



ตามที่ปรากฏ คือ การถือเป็นกิจกรรมรวมของชุมชนและสังคมที่ทุกเพศทุกวัย ต่างฐานะสามารถสมัครสมานในงานเทศกาลนี้ แสดงออกด้วยความพร้อมเพรียงในการตระเตรียมทำความสะอาดบ้านเรือน และวัด ความพร้อมใจในการทำบุญ ทำทาน สรงน้ำพระ ขอมพระผู้ใหญ่ และการละเล่นที่เป็นเอกลักษณ์ของเทศกาลนี้คือ การเล่นสาดน้ำของหนุ่มสาวและเด็กด้วยน้ำใจไมตรี สภาพการณ์ดังกล่าวนำไปสู่ความเกื้อกูลผูกพันด้วยสายใยของวัฒนธรรมที่เป็นมรดกเก่าแก่ เหมือนกระแสน้ำที่จะต้องมิเก่าและใหม่ที่ต่อเนื่องกัน การเปลี่ยนแปลงของสังคมปัจจุบันเป็นไปอย่างรวดเร็ว วิถีชีวิตของคน สังคมและชุมชนล้วนเปลี่ยนแปลงไปจากคนรุ่นก่อน สงกรานต์จึงเป็นประเพณีเก่าแก่ดั้งเดิม ถ้าคนรุ่นปัจจุบันขาดความสังเกต พิจารณา ขาดการรู้จักปรับปรุงและสร้างสรรค์ให้สอดคล้องกับเงื่อนไขความเป็นจริงแล้ว ประเพณีสงกรานต์ก็คงเป็นเพียงรูปแบบที่ปราศจากคุณค่าหรือจิตวิญญาณตามที่บรรพบุรุษเคยสืบสานและส่งต่อจากยุคหนึ่งสู่อีกยุคหนึ่ง

สมัยโบราณนั้นการเล่นสาดน้ำ จะเล่นในชุมชนที่ต่างก็รู้จักกัน และพอถึงเทศกาลก็พร้อมใจกันหยุดงานประจำเพื่อมาร่วมกันในเกมกิจกรรมต่างๆ การเล่นสนุกในวันสงกรานต์ในสมัยโบราณเป็นการร่วมใจกันสนุกอย่างเรียบง่ายดังงามแสดงถึงน้ำใจที่ติดต่อกัน ขณะที่สภาพสังคมเมืองในปัจจุบันคนส่วนมากเป็นคนแปลกหน้าต่อกัน ประกอบกับการขาดความคิดเรื่องสิทธิส่วนบุคคล การเคารพต่อสิทธิผู้อื่นเช่น การขว้างปา การสาดน้ำโคลน น้ำแข็งใสขูดยานพาหนะ ผู้ถูกกระทำทั้งเจ็บ ทั้งอาย และนำไปสู่การทะเลาะวิวาท ทั้งเป็นการก่ออุบัติเหตุต่อสาธารณะด้วย พฤติกรรมที่ขาดน้ำใจและมารยาทนี้ไม่เป็นวัฒนธรรมและจะมีผลทำลายประเพณี ในทางตรงกันข้าม แต่ถ้าเริ่มด้วยความเอื้ออาทรต่อกัน เคารพสิทธิกัน แม้ต้องการเล่นสาดน้ำ หากคิดถึง ความต่างจิตต่างใจ จะเริ่มด้วยการบอกกล่าวด้วยความสุภาพขออนุญาตรดน้ำที่มีมิใช้น้ำที่สะอาด ถูกกาลเทศะ ที่จะไม่เกิดอุบัติเหตุและผลกระทบด้านลบต่อผู้คนและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนคำนึงถึงที่พึงปรารถนา การปฏิบัติดังกล่าวย่อมเป็นการสืบทอดและจรรโลงประเพณีสงกรานต์ด้วยดีประการหนึ่ง

การสรงน้ำพระ การรดน้ำขอมพระผู้ใหญ่ การเล่นสาดน้ำกับคนรุ่นราวคราวเดียวกันหรือเยาว์วัยกว่า การแสดงความปรารถนาดีต่อกันด้วยการอวยพรให้อยู่เย็น

เป็นสื่อนับเป็นความงดงามของประเพณีแสดงความเอื้ออาทรต่อกันของสมาชิกในสังคม เพื่อเป็นการสืบทอดและจรรโลงประเพณีสงกรานต์เราจึงน่าจะช่วยกันรักษาคุณค่าทางใจ ความมีน้ำใจ การมีสัมมาคารวะและกตัญญู การช่วยเหลือเกื้อกูลต่อธรรมชาติ ต่อสิ่งแวดล้อม ร่วมใจสมานฉันท์ สร้างสรรค์วันสงกรานต์ให้เป็นวันแห่งความเอื้ออาทรที่มีคุณค่าต่อ ครอบครัว ชุมชน สังคม และศาสนา

ประเพณีสงกรานต์ของล้านนาที่เรารู้จักและได้ยินอยู่เสมอ คือ ประเพณีดำหัว ศาตราจารย์ยงยี พยอมยงค์ เขียนไว้ในบทความเรื่อง “ประเพณีสงกรานต์ล้านนา” ว่า การดำหัว ถือเป็นการสระผมของล้านนาไทย มีวิธีการ ๓ ประการ คือ ประการที่ ๑ การดำหัว โดยการสลัดน้ำส้มป่อย หรือน้ำมันตื้สึศรีษะเพื่อขับไล่เสนียดจัญไร สิ่งชั่วร้ายให้ออกไป ประการที่ ๒ การดำหัว ก็คือการสระผมของชาวล้านนาไทย โดยผสมน้ำกับมะกรูด และใบไม้สมุนไพรคือ ใบหมี่ต้มน้ำสุกนำมาสระผม ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นใช้ยาสระผมแทน และประการที่ ๓ การคารวะกราบไหว้ผู้อาวุโส ครูบาอาจารย์ เจ้าเมือง ผู้ปกครองท้องถิ่นซึ่งตนเคารพนับถือ คนทั้ง ๓ ประเภท ได้แก่คนที่อุดมสมบูรณ์ด้วยคุณวุฒิ ขาดิวุฒิ และวัยวุฒิ ก็เป็นที่เคารพนับถือของประชาชน เมื่อมีเทศกาลเช่นวันขึ้นปีใหม่ ก็จะพากันไปคารวะ ดำหัวเคารพกราบไหว้ ขออวยพรให้อยู่ด้วยความสุขสวัสดิ์ตลอดปี

ในทางภาคอีสานประเพณีสงกรานต์จะมีการทำบุญสงน้ำคือ การรดน้ำ พระพุทธรูป พระสงฆ์ และผู้ใหญ่ โดยการทำบุญทำทาน กำหนดเอาวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๕ เป็นเกณฑ์ นอกจากนี้ก็มีการทำบุญก่อพระทราย คือ เอาทรายมากองไว้บริเวณวัด หรือที่หาดทรายก็ได้ และบูชาด้วยธูปเทียน ดอกไม้ ตอนกลางคืนนิมนต์พระสงฆ์ มาเจริญพระพุทธมนต์ และรุ่งเช้าก็มีการถวายอาหารและบิณฑบาตร

ประเพณีสงกรานต์ของชาวภาคกลางที่ขึ้นชื่อที่มีการปฏิบัติกันมาทุกปี คือ ประเพณีสงกรานต์ที่พระประแดง ในวันที่ ๑๓ - ๑๔ และ ๑๕ เมษายน ชาวมอญที่พระประแดงจะมีพิธีหุงข้าวสงกรานต์ โดยแต่ละหมู่บ้านจะมีบ้านใดบ้านหนึ่งเป็นผู้รับหน้าที่หุงข้าวสงกรานต์ ส่วนค่าใช้จ่ายนั้นถ้าบ้านที่หุงมีฐานะดีก็จะออกค่าใช้จ่ายให้ทั้งหมด แต่ถ้าไม่สามารถออกค่าใช้จ่ายได้ก็จะบอกบุญไปแต่ละบ้าน เพื่อจะนำไปซื้ออาหารสด เมื่อถึงวันสงกรานต์ บ้านที่รับหน้าที่หุงข้าวสงกรานต์ก็จะปลูก ศาลเพียง



ตาขึ้น โดยใช้เส้า ๔ ต้นและมีชั้นสำหรับวางเครื่องสังเวยไว้ที่หน้าบ้านของตน ศาลนี้เรียกเป็นภาษามอญว่า “ฮ้อยสงกรานต์” ซึ่งแปลว่า บ้านสงกรานต์ การหุงข้าวสงกรานต์ในสมัยโบราณต้องนำข้าวมาซ้อมให้ขาวโดยซ้อม ๗ ครั้ง เก็บกากข้าวและสิ่งอื่นที่สกปรกออกให้หมด นำไปขาวน้ำ ๗ ครั้ง แล้วจึงนำไปหุงเป็นข้าวสวย หุงให้แข็งกว่าปกติเล็กน้อย แล้วนำไปใส่น้ำเย็นเพื่อไม่ให้เม็ดข้าวเกาะตัวกัน หลังจากนั้นก็ต้มน้ำอีกหม้อหนึ่งให้เดือด แล้วปล่อยให้เย็น เอาน้ำดอกมะลิใส่ข้าวที่หุงเตรียมไว้ใส่ในหม้อดินใบเล็ก ๆ ส่วนกับนั้นส่วนใหญ่เป็นอาหารเค็ม เช่น ไข่เค็ม ปลาแห้ง เนื้อเค็ม ผักกาดเค็ม และยาชนิดต่างๆ เป็นต้น

ส่วนของหวานก็คือ ถั่วดำต้มน้ำตาลและผลไม้ ที่นิยมกันได้แก่ กล้วยหักมุก แดงโม เตรียมอาหารพร้อมแล้วใส่กระทงจัดใส่ถาด เตรียมไว้ให้พอดีกับจำนวนวัดที่มีอยู่ในเขตตลาดพระประแดง การหุงข้าวสงกรานต์ต้องหุงเข้ามิด ประมาณตี ๓ - ๔ เพราะว่าจะประมาณตี ๕ สาวๆ ในหมู่บ้านจะออกมารับข้าวสงกรานต์ เพื่อที่จะส่งไปตามวัดต่าง ๆ ตามที่ตนได้ตั้งใจไว้ ส่วนมากเป็นวัดที่อยู่ไกลๆ เพื่อที่จะได้มีโอกาสพบหนุ่มต่างตำบลด้วย เพราะสมัยโบราณโอกาสที่หนุ่มสาวจะได้พบกันยากมาก นอกจากงานเทศกาลต่างๆ เหล่านี้ เมื่อส่งข้าวสงกรานต์เรียบร้อยแล้วตอนกลับก็จะมีหนุ่มๆ คอยตักรดน้ำ จึงเป็นโอกาสหนึ่งที่หนุ่มสาวจะได้มีโอกาสพูดคุยกันและอิสระ

สำหรับภาคใต้ ชาวใต้จะเรียกวันสงกรานต์ว่า “วันว่าง” เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑๓, ๑๔, ๑๕ เมษายน ถ้าปีใดที่มีอธิกมาส คือมี เดือนแปดสองหน วันว่างจะตกอยู่ในเดือนหก ในวันว่างจะไม่ทำอะไรกันเลย จะไม่ทำงาน จะไม่ตัดผม ตัดเล็บ ไม่ดูด่าลูกหลาน มีแต่ทำบุญสงฆ์น้ำพระและพยายามทำจิตใจให้เบิกบานผ่องใส ไม่ว่าท้องถิ่นไหน ภาคใดจะมีพิธีกรรมที่เหมือนต่างกันอย่างไรวนวันสงกรานต์ก็ตาม แต่ที่จะขาดไม่ได้ในแต่ละภาคคือ การปล่อยนก ปล่อยปลา เพาะถั่วว่าเป็นการให้ทานชีวิต ไถ่ถอนชีวิตของตนเป็นการปลดปล่อยสัตว์ให้พ้นทุกข์ โดยเฉพาะที่พระประแดงก็จะมีประเพณีแห่ปลา ซึ่งมีเรื่องเล่าสืบต่อกันมาว่า มีสามเณร ซึ่งเป็นศิษย์ของพระอาจารย์องค์หนึ่ง ตามดวงชะตามีเกณฑ์จะเสียชีวิต อาจารย์ก็มีความสงสาร แต่ก็ไม่สามารถจะช่วยชีวิตหรือฟันชะตากรรมอันเป็นบุญกรรมของสามเณรองค์นั้นได้ จึงอนุญาตให้สามเณรองค์นั้นกลับไปเยี่ยมบิดามารดา เป็นครั้งสุดท้าย เมื่อสามเณรได้รับอนุญาตก็เดินทางกลับบ้าน

ระหว่างทางได้พบบ่อน้ำแห่งหนึ่ง น้ำแห่งขอดมีปลาตกคลักติดอยู่เป็นจำนวนมาก จึงเกิดความสงสารจึงตักปลาเหล่านั้นไปปล่อยในบ่อที่มีน้ำและเดินทางต่อไปจนถึงบ้าน เมื่อไปพักอยู่กับบิดามารดาเป็นเวลานานพอสมควรจึงเดินทางกลับมาหาอาจารย์ด้วยความปลอดภัย ครั้นอาจารย์ได้เห็นสามเณรกลับมา ก็แปลกใจ สอบถามได้ความตาม พุทธกรรมข้างต้นจึงทราบว่าการที่สามเณรได้รอดพ้นจากความตายก็เพราะได้ ประกอบกุศลกรรมที่ได้ปล่อยปลาให้พ้นจากความตายและขวามอญเป็นผู้เคร่งครัด มั่นคงในทางศาสนา เมื่อทราบตำนานเรื่องนี้จึงนิยมนำมาทำ จะเห็นได้จากชาว พระประแดงที่มีอาชีพทำนาและอยู่ในตำบลที่ไกลจากพระประแดงมากเช่น ลำโรง บางนา บางแก้ว มีนบุรี ลำปะทิว เป็นต้น เมื่อเสร็จสิ้นฤดูการทำนาก็กลับมาที่บ้าน พระประแดงเพื่อพักผ่อน และทำบุญในวันสงกรานต์





สบ้าเป็นการละเล่นพื้นเมืองประเภทหนึ่งที่คนเกือบทุกภาคของประเทศนิยมเล่นในเทศกาลสงกรานต์จะแตกต่างกันตรงท่าที่ใช้เล่น และวิธีการเล่น ที่ว่ากันว่า เป็นการละเล่นของชาวมอญ จึงอาจไม่ใช่ข้อสรุปที่ชัดเจนนัก

ที่มาของชื่อการละเล่นประเภทนี้มาจากพืชชนิดหนึ่งเป็นเถาไม้เลื้อยขนาดใหญ่ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Entada Spiralis* Ridl. อยู่ในวงศ์ LEGU - MINOSAE - MIMOSOIDEAE ขอบขึ้นในป่าที่ชุ่มชื้นใกล้น้ำ และบริเวณป่าพรุ พบมากในบริเวณภาคใต้ของประเทศ และที่จังหวัดตราดพอมิให้เห็นอยู่บ้างแต่ก็เหลือน้อยมากแล้ว ต้นสบ้ามีสรรพคุณหลายอย่างไม่เพียงแต่จะเอาลูกสบ้าซึ่งเป็นเมล็ดสีน้ำตาลเข้ม ออกแดงดำ มีลักษณะกลมขนาดเล็กสบ้าหัวเข้า รูปร่างแบนตรงกลางนูน นำมาเป็นอุปกรณ์การเล่นสบ้าแล้วยังใช้รักษาโรคตานขโมยในเด็กและขับพยาธิ วิธีใช้คือเอาเมล็ดสบ้าไปเผาไฟจนแดงทั่วแล้วนำไปแช่ในน้ำสะอาดประมาณ ๒ ชั่วโมง จากนั้นกรองน้ำเอาเศษขี้ผงที่ติดเมล็ดสบ้าออกเหลือแต่น้ำสะอาดให้เด็กดื่ม คนโบราณแต่ก่อนยังนิยมนำลูกสบ้าซึ่งมีเปลือกแข็งและผิวเรียบมาขัดกระดาษข่อยให้เรียบเสมอกัน ก่อนนำมาพับเพื่อจารหนังสือ เถาสบ้ายังมีสรรพคุณใช้เป็นยาสระผมโดยนำมาทุบให้เข้าเสียก่อนแล้วจึงเอาไปตากแดดจนพอเหี่ยว เมื่อเอาไปแช่น้ำจะเกิดฟองใช้รักษาขี้รังแคและอาการคันศีรษะ หรือโรคที่เกิดบนหนังศีรษะ จากการที่ปัจจุบันลูกสบ้าหายากขึ้นทุกที ทำให้การเล่นสบ้าต้องใช้วัสดุอื่นมาเป็นอุปกรณ์ร่วมเล่นด้วย คือ ไม้เนื้อแข็งที่แตกยากประเภทไม้ประดู่ ไม้มะขาม เป็นต้น

สบ้าที่เล่นทั่วไปในภาคกลาง เรียกว่า สบ้าทอย นิยมเล่นในกรุงเทพมหานคร ปทุมธานีและสมุทรปราการในเทศกาลสงกรานต์ บริเวณที่เล่นต้องเป็นลานกว้าง พื้นเรียบยาวประมาณ ๒๖ เมตร กว้างประมาณ ๖ เมตร วิธีการเล่นจะแบ่งผู้เล่นเป็นสองฝ่าย มีลูกตั้งใช้ลูกสบ้าจริงๆ ตั้งไว้เป็นระยะยาวประมาณ ๖ เมตร จากที่ตั้งต้นเล่น และมีสบ้าอีกลูกหนึ่งไว้ยิงหรือทอย เรียกว่า ลูกทอย สำหรับทอยลูกที่ตั้งไว้ให้

ลิ่มลูกสะบ้าทอยมักทำจากไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้มะขาม รูปร่างกลมแบน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑๐ - ๑๒ เซนติเมตร หนาประมาณ ๒ เซนติเมตร ด้านหนึ่งแบน ด้านหนึ่งนูนกลม เป็นหลังเต่า ฝ่ายใดสามารถทอยลูกสะบ้าตั้งให้ล้มหมดได้ก่อนจะเป็นผู้ชนะ

ชาวตราดก็เล่นสะบ้าในงานเทศกาลสงกรานต์เช่นกัน เรียกว่า สะบ้าล้อ ใช้ลูกสะบ้าตั้งที่เป็นลูกสะบ้าจริงๆและลูกสะบ้ายิงที่ทำจากไม้เนื้อแข็ง

ชาวมอญในภาคกลางจะมีท่าที่ วิธีการและอุปกรณ์การเล่นที่ต่างไปจากที่อื่น กล่าวคือ ผู้เล่นจะแบ่งเป็นสองฝ่าย มีฝ่ายหญิง ฝ่ายชาย แยกจากกัน ฝ่ายชายใช้ลูกสะบ้าทำจากไม้เนื้อแข็ง กลิ้งอย่างสวยงาม ส่วนลูกสะบ้าของฝ่ายหญิงทำจากเขาควายทองเหลือง หรืองาช้าง เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ - ๒ นิ้ว ลานที่ใช้เล่นสะบ้าของชาวมอญเรียกกันว่า “บ่อน”

สำหรับชาวใต้เรียกการเล่นสะบ้าว่า “บ้า” เล่นเฉพาะในงานเทศกาลสงกรานต์เหมือนกัน และเรียกลานที่เล่นว่า “ลานบ้า” นอกจากคนไทยภาคกลาง ภาคใต้ ภาคตะวันออก และชาวมอญจะนิยมเล่นสะบ้ากันแล้ว ยังมีชาวไทยโซ่งหรือไทยทรงดำ ซึ่งอพยพจากลาวเข้ามาตั้งหลักแหล่งในประเทศไทยตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๑ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ชาวไทยโซ่งเหล่านี้ส่วนใหญ่ตั้งบ้านเรือนอยู่อาศัยที่จังหวัดเพชรบุรี นอกจากนี้มีที่จังหวัดราชบุรี สุพรรณบุรี สมุทรสาคร นครปฐม พิจิตร พิษณุโลก และกำแพงเพชรชาวไทยโซ่งนิยมเล่นสะบ้าในเทศกาลสงกรานต์ ลูกสะบ้าทำจากไม้เป็นรูปกลม แบน ขนาดเท่าจาน อีกลูกหนึ่งทำขนาดเล็กลงมา นอกจากนี้ยังมีไม้ไผ่สำหรับตีตลูกสะบ้าอีกด้วย การเล่นสะบ้าของชาวไทยโซ่งนั้น ผู้เล่นต้องนั่งคุกเข่าข้างเดียว แล้วเอาไม้แผ่นกลมอันเล็กวางไว้บนหัวเข่า ใช้ไม้ไผ่ตีตลูกสะบ้าบนเขานั้นให้ไปยังเป้าคือไม้แผ่นกลมใหญ่ ถ้าตีตถูกเป้า ก็แปลว่าชนะ

การเล่นพื้นเมืองที่เรียกว่าสะบ้านี้ แม้ว่าจะเล่นกันเกือบทุกภาค แต่ก็จะมีการเล่นที่ต่างกันไปกล่าวคือ ภาคใต้มีท่วงท่าและวิธีการเล่นอยู่ ๘ แบบได้แก่ สะบ้าหลาก สะบ้าชุด สะบ้าเลย หรือสะบ้าราวหรือ สะบ้ายืน สะบ้านั่ง สะบ้าคุ่ม สะบ้าลูกสาว สะบ้าไห้ว หรือสะบ้าขอทาน สะบ้าแลกเขลย ในขณะที่การเล่นสะบ้าของชาวมอญมีถึง ๔๘ ท่า แต่สะบ้าจะวางลูกสะบ้าตามที่ต่างๆของร่างกาย เริ่มจากที่สูงลงมา และแต่ละ



ทำใช้คำขึ้นต้นว่า “อี” ทั้งสิ้น เช่น อีล้อ อีหน้าผาก อีจมูก อีปาก เป็นต้น ส่วนการเล่น
สละบ้ำของชาวตราดมี ๗ ท่า คือ ท่าสอยนึ่ง ท่าสอยปากเป่า ท่าแพนดัด ท่าหกโนนดัด
ท่าหกโดนพัน ท่าหนึ่งลองหงาย และท่าหนึ่งลองคว่ำ

ที่ดูจะเหมือนกันทุกถิ่นคือการเล่นในเทศกาลตรุษสงกรานต์ เป็นการเล่นเพื่อ
ความสนุกสนานและสมานสามัคคีในชุมชน จะต่างกันตรงที่ว่าการเล่น “สละบ้ำ” ของ
ชาวใต้จะหนักไปในทางเล่นพนันขั้นต่อ ทำให้ในปัจจุบันการเล่นสละบ้ำของภาคใต้
ลดน้อยลงไปมาก และหาเล่นได้ยาก จากการที่มักจะเป็นการเล่นเอาพนันกันทำให้การ
เล่นสละบ้ำของชาวใต้ไม่เล่นกันในบริเวณลานบ้านด้วยเหตุว่าจะนำความไม่เป็นมงคล
มาสู่บ้านนั้นๆ ผิดกับชาวมอญ ชาวไทยโซ่ง และชาวตราด ที่เล่นกันในลานบ้าน

การเล่นสละบ้ำในสังคมไทย น่าจะเป็นการเล่นไหลทางวัฒนธรรมที่ได้รับการ
การปรับประยุกต์ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและท้องถิ่นของตน แต่ยึดหลัก
แนวคิดเดิม นั่นคือ เล่นในเทศกาลสงกรานต์ เฉลิมฉลองการขึ้นปีใหม่และเพื่อการ
พบปะสังสรรค์กันของคนในสังคมร่วมกันนั่นเอง



ข้าวแช่

จุลทัศน์ พยาฆรานนท์

ข้าวแช่เป็นอาหารที่นิยมเฉพาะถิ่นบางจังหวัด เช่น จังหวัดเพชรบุรีหรือในหมู่ชาวมอญ บางจังหวัดไม่รู้จักข้าวแช่เลยก็มี

ข้าวแช่ คือ ข้าวสุกแช่ในน้ำเย็น รับประทานกับกับต่างๆ ที่ทำขึ้นโดยเฉพาะจะเริ่มมีมาแต่เมื่อใดไม่มีหลักฐานปรากฏ แต่ในบทกลอนของสุนทรภู่ในรำพันพิลาปกล่าวถึงข้าวแช่ว่า

ฤดูร้อนก่อนเก่าทำข้าวแช่	นำชมแต่เครื่องกับสำหรับฉัน
ช่างทำเป็นดอกจอกและดอกจันทน์	งามจนชั้นกระชายทำเหมือนจำปา
มะม่วงดิบหีบดูจึงรู้จัก	ทำนารักรูปสัตว์เหมือนมัจฉา
จะแลล้วยล้วยล้วยสุดสายตา	เคยไปมามีได้เห็นจะวันวาย

จึงน่าจะเป็นไปได้ว่าข้าวแช่นี้มีผู้ทำมาแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าฯ แล้วและคงมีมาก่อนหน้านั้นแล้วด้วย การทำข้าวแช่เป็นอาหารที่มีขั้นตอนมาก น้ำที่แช่ต้องเป็นน้ำที่หอม คนโบราณจะใช้น้ำท่าที่เก็บไว้นานเป็นปี มีรสจืดสนิทและใสสะอาดนำมาต้มจนเดือดแล้วปล่อยให้เย็น จากนั้นนำดอกไม้เช่นมะลิ ปลิดก้านออกดอกขนาด กระจดงา เอามาบีบกระเปาะน้ำมันให้ตอมน้ำมันแตก ลงด้วยเทียนอบ แล้วฉีกเป็นกลีบๆ นำดอกไม้เหล่านี้หรือเฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่งมาลอยน้ำที่ต้มไว้ ๑ คืน เรียกว่าดอกไม้สด รุ่งขึ้นเช้าตักเอาดอกไม้ออก ปิดฝาทิ้งไว้ น้ำจะมีกลิ่นหอม บางคนอาจเอาเทียนอบอบข้างลงไปอีกทำให้หอมมากขึ้น

ภาชนะที่ใส่น้ำดอกไม้สด เป็นหม้อดินรูปทรงกลม ปากแคบผายออกเล็กน้อย ฝาหม้อนิยมใช้ไม้กระดานมาตัดเป็นรูปทรงกลมมีหูติด แทนที่จะใช้ฝาดินเผาซึ่งจะกระเทปปากหม้อบิ่นง่าย หม้อดินนี้ตามบ้านใหญ่ๆ สมัยก่อนหรือชาวบ้านมอญจะมีประจำบ้าน โดยคว่ำไว้เหนือเตาไฟให้ได้ไอไฟ เวลาใส่น้ำต้องรมหม้อเสียก่อนให้หายกลิ่นสาบ โดยเอารำข้าวอย่างอ่อนใส่ในเตาไฟให้มีควันแล้วเอาหม้อคว่ำรับควันให้อบล้างกลิ่นสาบ จากนั้นเอาหม้อมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วเอาเทียนอบใส่ลงในหม้อ



อบควันเทียนให้หอม จึงเอาน้ำดอกไม้อุดที่เตรียมไว้ใส่ลงในหม้อ ปิดฝาเตรียม
รับประทานต่อไป

การหุงข้าวแช่เป็นการหุงที่ต่างจากการหุงข้าวทั่วไป คือ ต้องเลือกข้าวสาร
ที่ขาวเป็นตัวไม่หัก เลือกเอากากและเปลือกออกให้หมด ขาวน้ำล้างละอองออกให้หมด
๒ - ๓ น้ำจนใส แล้วใส่น้ำดอกไม้อุดส่วนหนึ่งที่เตรียมไว้แล้วนำไปหุง แต่คนเมือง
เพชรบุรีจะไม่หุงข้าวและน้ำพร้อมกันแต่จะตั้งน้ำให้เดือดก่อนจึงใส่ข้าวสารลงไป เมื่อ
ข้าวสุกเป็นตากบคือเมล็ดข้าวใสแต่ข้างในเป็นแกนขุนขาว จึงยกหม้อข้าวลงจากเตา เช็ด
น้ำให้เสด็จ เทข้าวใส่ตะแกรงไม้ไผ่เอาลงแช่ในน้ำเย็น แล้วเอามือขัดสีข้าวกับกัน
ตะแกรงจนเหลือแต่แกนเมล็ดข้าวเกลี้ยงกลม ถ้าไม่ทำเช่นนั้นเวลารับประทานข้าวแช่
น้ำจะขุ่นไม่น่ารับประทาน จากนั้นนำข้าวที่ขัดสีแล้วใส่ผ้าขาวบางไปนึ่งโดยใส่น้ำใน
รังถึงไม่มากนัก เพราะถ้าไอน้ำมากจะทำให้เมล็ดข้าวบานและแฉะ พอเดือด ตากบ
ในเมล็ดข้าวจะสุก ยกลงจากเตาทิ้งไว้ให้เย็น อาจเอาไปอบเทียนอบอีกครั้งก็ได้

กับที่กินกับข้าวแช่มีหลายอย่างแต่ละอย่างมักออกรสหวาน กับข้าวที่กินกับ
ข้าวแช่มีดังนี้ **ลูกกะปิหรือกะปิชุบไข่ทอด** รูปร่างกลมๆ เนื้อค่อนข้างดำ เครื่องปรุง
มีเนื้อปลาช่อนย่างหรือปลาทูทอดหรือปลาตุ๋นย่าง แกะเอาแต่เนื้อ ข่า ตะไคร้ กระเทียม
ผิวมะกรูด พริกแห้ง กระชาย ซึ่งทำให้มีกลิ่นคล้ายกะปิ จะใส่กะปิด้วยก็ได้ ไม่ใส่ก็ได้
นำเครื่องปรุงเหล่านี้มาตำให้ละเอียดแล้วผัดกับหัวกะทิ ใส่น้ำตาลหม้อ น้ำปลานิดหน่อย
ให้รสออกหวานนำ ผัดจนงวดพอปั้นได้ ยกลงให้เย็นแล้วเอามาปั้นเป็นลูกกลมๆ ขนาด
ผลพุทรา เอาไปชุบไข่ทอด

หัวผักกาดเค็มผัดหวาน คือเอาหัวไชโป้วมาฝานบางๆ แล้วซอยเป็นฝอยยาวๆ
คั้นน้ำหลายๆ ครั้งจนหายเค็ม ใส่กระทะเคี่ยวไปกับน้ำตาลหม้อ จนน้ำตาลจับเส้นหัว
ไชโป้ว พอน้ำตาลลงงวดเอาน้ำมันใส่เล็กน้อย จะขึ้นเป็นมันใส วิธีการนี้เป็นของ
ชาวเพชรบุรี

ปลายี่สนผัด ปลายี่สนคล้ายปลากระเบน เอามาเผาไฟ แกะเอาแต่เนื้อหุบให้นุ่ม
จะมีรสหวาน กรอบ นุ่ม ปลาทุเลาหรือปลาสด เอามาแล่กระดูกออก ตัดออกเป็น
ชิ้นขนาดพอคำ ทอดน้ำมันให้สุกแล้วเอาชุบไข่ทอด บางคนเอาไชโรยเป็นฝอยห่อปลา



ปลาแห้งทอด ใช้ปลาช่อนเลาะก้างออก หั่นแฉลบเป็นแว่นบางๆ ทอดให้กรอบยกขึ้นมาให้เสด็จน้ำมันแล้วโรยด้วยน้ำตาล

หัวหอมยัดไส้ เอาหอมแดงขนาดหัวเอียงๆ มีหางยาวๆ เอามาผ่าครึ่งอย่าให้ขาดจากกัน เอาปลาแห้งตำจนป่น กระชายซอย กะปิขาวนืดหน่อย น้ำตาลหม้อ เอามาเคล้าให้เข้ากัน บางบ้านจะผัดเสียก่อนแล้วยัดใส่ในกลางหัวหอมนั้น ปิดให้สนิทแล้วเอาไปนึ่ง จากนั้นนำไปชุบแป้งผสมไข่ทอด มีหางยาวไว้จับได้

พริกยัดไส้หรือพริกสอดไส้ ใช้พริกหยวกเม็ดเอียงๆ เอามารีดล้างเมล็ดพริกออกให้หมด สับเนื้อพริกและมันหมูด้วยกัน ตำกระเทียม รากผักชี พริกไทย เคล้ากับเนื้อหมูที่สับไว้ใส่น้ำปลาดีแล้วยัดไปในพริกให้เต็มแล้วนำไปนึ่ง แต่คนโบราณจะเอาไปย่างพอพริกตายหนึ่งจึงเอามาห่อด้วยไข่ฝอย ไข่ฝอยนี้เวลาต๋อยไข่แล้วอย่าตี เพียงขยำพอแตกจากกันเท่านั้น กระเทียมก็เช็ดด้วยน้ำมันพอติดกระเทียม โรยไข่ให้เป็นเหมือนร่างแหวางพริกลงไปแล้วห่อพริกให้รอบจึงแช่ขึ้นมา

เนื้อเค็มผัดหวานและไข่เค็ม เป็นกับข้าวของข้าวแช่ที่พวกมอญต้องมีติดสำหรับ

นอกจากกับข้าวที่กล่าวข้างต้น ในประเพณีวันสงกรานต์หรือประเพณีส่งข้าวแช่ตามบ้านญาติพี่น้อง กล่าวได้ว่ากับข้าวที่ต้องมีขึ้นพื้นคือ ลูกกะปิ หัวผักกาด เค็มผัดหวานแต่ที่เป็นครอบครัวใหญ่ก็จะรับประทานกับข้าวเต็มรูปดังกล่าวมาแล้ว



วรรณวลี วลีไทย ฉบับนี้ขอนำพุทธภาษิตหรือสัจธรรมที่เป็นคติสอนใจ
ในหลายประการโดยรวบรวมมาจากรวณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน นิทานเวตาล โคลง
โลกนิติ พระอภัยมณี ลิลิตพระลอ และอิเหนา ดังนี้

เกิดมาเป็นมนุษย์ปุถุชน
สุดแต่แต่กรรมที่ทำมา
ถ้าถึงคราวพ้นเชืญที่เป็นทุกข์
เป็นธรรมตามาจะนี้แต่ไร

ความทุกข์มิได้พ้นจนสักหน้า
ถึงเวลาสิ้นสุขก็ทุกข์ไป
ก็กลับมีความสุขสืบไปใหม่
จะหวาดหวั่นพรันใจไม่ต้องการ

(ขุนช้างขุนแผน)

อุตส่าห์สงบใจเจ้าไวเอย
ธรรมดาเกิดมาทุกรุปนาม
อันบุรุษสตรีมิชีวิต
ถึงมาตรแมนดินฟ้าคงคาลัย

อย่าร้องไห้ไปเลยฟังพ่อห้าม
เราท่านก็คงตามกันตายไป
เมื่อถึงพรหมลิขิตไม่อยู่ได้
เพลิงกาลผลาญไหม้ก็เหลือกลอง

(ขุนช้างขุนแผน)

อันปวงกรรมทำไว้ในปางหลัง
หวานพิชิตมีผลดีแก่ตน
อันความจริงข้อนี้มีมาแล้ว
จะเปลี่ยนชั่วให้ดีมีมาแทน

เป็นพิชยังปางนี้ให้มีผล
หวานพิชชั่วกลัวผลที่ขุ่นแค้น
ไม่ฉลาดแคล้วเป็นอื่นทุกหมื่นแสน
ถึงแมนแมนแมนไปเปลี่ยนได้เอย

(นิทานเวตาล)

ทำบุญบุญแต่งให้
คือดั่งเงาตามตน
ผู้ทำสิ่งอกุศล
จุจจักรเกรียนเวียนแล้ว

เห็นผล
ติดแท้
กรรมติด ตามนา
ไล่ตอนตีนโค

(ประชุมโคลงโลกนิติ)



น้ำเหินค้ำสิ่งเหิน
มล้างอุทกบริสุทธิ์
คนเวอร์ต่อเวอร์ประทุษร้าย
เอาอะเวอร์ระงับหงาย

โฉนหยุด
เสื่อมร้าย
ทวีโทษ
อาจสิ้นสูญเวอร์

(ประชุมโคลงโลกนิติ)

สิ่งใดในโลกล้วน
หนึ่งขราหยาบแรง
ความตายติดตามแสวง
สามส่วนควรคิดค้น

เปลี่ยนแปลง
เร่งร้อน
ทำชีพ ประลัยเฮย
คดีรู้เตรียมคอย

(ประชุมโคลงโลกนิติ)

คือรูปรสกลิ่นเสียงไม่เที่ยงแท้
ความตายหนึ่งพึงให้เห็นเป็นประธาน
ซึ่งบ้านเมืองเคืองเข็ญถึงเช่นนี้
อันศีลห้าว่าอย่าทำให้จำตาย

ย่อมเฒ่าแก่เกิดโรคโศกสงสาร
หวังนิพพานพ้นทุกข์สนุกสบาย
เพราะโลกก็ยัถ์หนาพาฉิบหาย
จะตกอบายภูมิขุมนรก

(พระอภัยมณี)

สิ่งใดในโลกล้วน
คงแต่บาปบุญยัง
คือเงาติดตัวตรึง
ตามแต่บุญบาปแล้ว

อนิจจัง
เที่ยงแท้
ตรึงแน่น อยู่หนา
ก่อเกื้อรักษา

(ลิลิตพระลอ)

อันกำเนิดเกิดมาในสากล
จงระจับดับความอาลัย

ใครจะพันมรณะก็หาไม่
ถึงไคร่ไปไซ้ที่จะเป็นมา

(อิเหนา)

อันทุกข์โศกโรคภัยในมนุษย์
เหมือนกงเกวียนกำเกวียนเวียนระไว

ไม่รู้สุดสิ้นลงที่ตรงไหน
จงหักใจเสียเถิดเจ้าเยาวมาลย์

(พระอภัยมณี)





รายการวิทยุไทยศึกษา

วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์

วิทยากร : อาจารย์ ดร. ดินาร์ บุญธรรม

๖	เมษายน	๒๕๕๑	ภาษาไทย
๑๓	เมษายน	๒๕๕๑	การร่อนน้ำขอพรในเทศกาลสงกรานต์
๒๐	เมษายน	๒๕๕๑	น้ำกุหลาบ น้ำดอกไม้เทศ
๒๗	เมษายน	๒๕๕๑	ถ้ำในสถานะสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ตามความเชื่อ ของคนไทย - ลาว
๔	พฤษภาคม	๒๕๕๑	พระราชพิธีฉัตรมงคล
๑๑	พฤษภาคม	๒๕๕๑	ทำราชวรดิฐ - ทำนิเวศน์วรดิฐ
๑๘	พฤษภาคม	๒๕๕๑	ทำช้าง
๒๕	พฤษภาคม	๒๕๕๑	ทำเทียน - ทำพระจันทร์





สารไทยศึกษานับนี้ขอแนะนำวารสารไทยศึกษาในรูปลักษณะใหม่ ที่พร้อมด้วยสาระและความรู้ และผ่านการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิประจำฉบับ วารสารไทยศึกษานับนี้เป็นฉบับปีที่ ๙ ฉบับที่ ๓ (กุมภาพันธ์ - กรกฎาคม ๒๕๕๑) เน้นเนื้อหาที่เกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์ เพื่อรำลึกถึงพระมหากษัตริย์องค์แห่งพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

ในเล่มมี ๕ บทความที่เกี่ยวข้องกับพระราชกรณียกิจของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวคือ บทความเรื่อง **พระผู้นำแห่งแผ่นดิน** ของศาสตราจารย์ ดร.ปิยนาด บุนนาค บทความเรื่อง**พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวกับพระราชกรณียกิจด้านการพัฒนาของกนกวลี ชูชัยยะและกฤษฎา บุญยสมิต** ทั้งสองบทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง **พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พระอัจฉริยภาพในการบริหารจัดการ ในงานวิจัยเรื่อง ๙ แผ่นดินของการปฏิรูประบอบราชการ** ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) นอกจากนี้มีบทความวิจัยเรื่อง **แนวพระราชดำริด้านการศึกษาของอาจารย์เรืองวิทย์ ลัมปนาท** ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของบทความวิจัยเรื่อง **ความเป็นครูสถิตในหทัยราช** เป็นงานวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานข้าราชการครู กระทรวงศึกษาธิการ

บทความวิจัยเรื่อง **คติธรรมนิยมการสดุดีพระเกียรติและถวายราชสักการะสมเด็จพระนเรศวรมหาราชในพระบรมราชจักรีวงศ์**ของ ดร.ตินาร์ บุญธรรม แสดงให้เห็นว่าพระมหากษัตริย์ในพระบรมราชจักรีวงศ์ไม่เคยทรงปฏิเสธความเชื่อดั้งเดิมที่เรียกว่า “พระบรมเดชานุภาพ” และ “พระบรมราชกฤษฎาภินิหาร” ของสมเด็จพระนเรศวรมหาราช และพระมหากษัตริย์ในพระบรมราชจักรีวงศ์ยังได้ทรงใช้คติธรรมนิยมนี้ในกระบวนการสร้างสิทธิธรรมทางการเมืองการปกครองของราชวงศ์ที่ก่อตั้งขึ้นมาเป็นศูนย์กลางของอำนาจภายหลังการล่มสลายของกรุงศรีอยุธยา

บทความวิจัยเรื่อง **“เสมอออมฤตยโสจรสรง” : ขนบวรรณศิลป์และศาสตร์แห่งสุนทรีย์ในวรรณคดีดุขกฤษีสังเวกกล่อมช้างของ กิรติ ธนะไชย และเรื่อง ลิลิต**



กระบวนแห่งพระกรุณ พุทธยาตราทั้งทางสถลมารคแลชลมารค เสนอพระเกียรติ
กระษัตริย์สร้าง สืบฟ้าดินเจลออม” ของสุปาณี พัดทอง เป็นบทสังเคราะห์จากงาน
วิจัยระดับดุษฎีบัณฑิต ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ที่สะท้อนให้เห็นองค์ความรู้ด้านวรรณคดีตลอดจนความสามารถของกวี ที่เสริมส่ง
พระบุญญาบารมี และพระบรมเดชานุภาพของพระมหากษัตริย์ได้อย่างดี

ท่านผู้อ่านที่สนใจสามารถหาซื้อได้ที่ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ราคาเล่มละ ๑๐๐ บาท หากท่านมีความประสงค์จะสมัครสมาชิกวารสารไทยศึกษา
ซึ่งมีกำหนดออกปีละ ๒ ฉบับ ก็มีประเภทสมาชิกให้เลือกคือ ๑ ปี ราคา ๑๖๐ บาท
รวมค่าส่ง หรือ ๒ ปี ราคา ๓๒๐ บาท รวมค่าส่ง สำหรับผู้สนใจจะเสนอบทความเพื่อ
พิมพ์ในวารสารไทยศึกษานั้น คณะบรรณาธิการจะรับพิจารณาจากบทความวิจัยของ
ผู้บอกรับเป็นสมาชิกวารสารไทยศึกษาอย่างน้อย ๒ ปี เพื่อสร้างพลวัต และเครือข่าย
ในแวดวงของไทยศึกษา

ท่านสามารถสอบถามรายละเอียดของหลักเกณฑ์การเสนอบทความเพื่อ
พิมพ์ในวารสารไทยศึกษาหรือส่งใบสมัครสมาชิกได้ที่ คุณณภาพร วิริยะบุศย์ สถาบัน
ไทยศึกษา โทรศัพท์ ๐๒ ๒๑๘๗๔๔๕ หรือ โทรสาร ๐๒ ๒๕๕๕๑๖๐

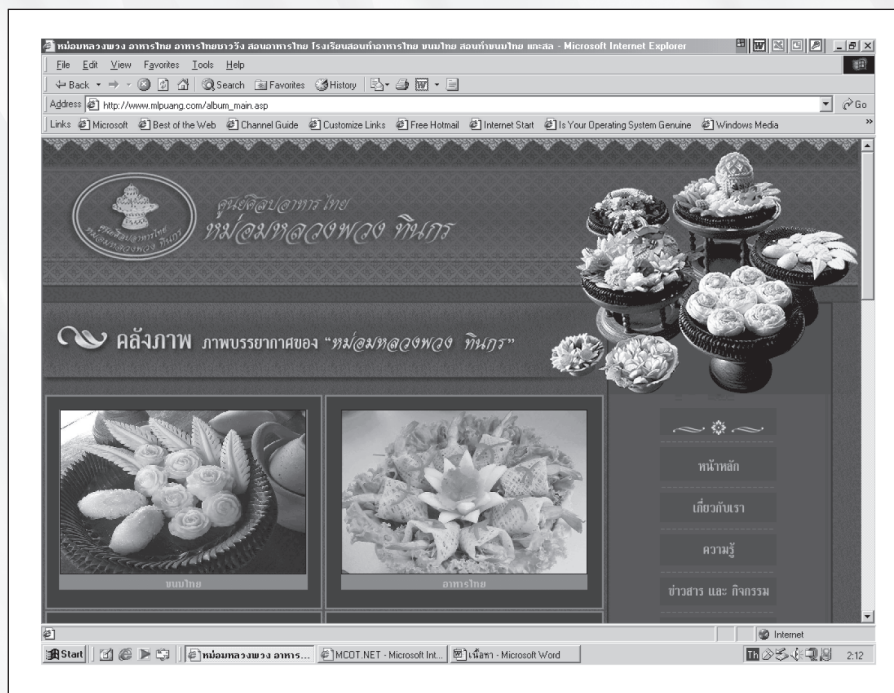


ศูนย์ศิลปอาหารไทย หม่อมหลวงพวง ทินกร <http://www.mlpuang.com/index.asp>

สารไทยศึกษานับนี้ของเสนอเว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย ซึ่งในปัจจุบันนี้ อาหารไทยกำลังได้รับความนิยมอย่างสูงและแพร่หลายไปสู่ประเทศต่างๆ ทั่วโลก อย่างรวดเร็ว เอกลักษณะที่บ่งบอกถึงความเป็นอาหารไทยที่ชัดเจนก็คือ กลิ่นฉุนและรสชาติที่เผ็ดร้อนและที่สำคัญก็คือมีการนำสมุนไพรและเครื่องเทศมาเป็นส่วนผสม ในการปรุงอาหารไทยในยุคปัจจุบัน ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมทางด้านอาหารจาก นานาประเทศ ไม่ว่าจะเป็นประเทศในซีกโลกตะวันออกหรือตะวันตกโดยจะมีการนำ วัตถุดิบ และกรรมวิธีในการปรุงจากประเทศต่างๆ มาประยุกต์ ผสมผสานกับของดั้งเดิม เพื่อเกิดอาหารที่มีรสชาติ และรูปลักษณ์ใหม่ ๆ ที่แตกต่างไปจากอาหารไทยในรูปแบบ เดิมอย่างชัดเจน การนำเอาอาหารไทยมาประยุกต์เข้ากับอาหารต่างชาตินี้เองที่ทำให้ เกิดอาหารไทยลูกผสมที่ได้รับการตอบรับค่อนข้างกว้างขวางในหมู่ผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน ที่เรารู้จักในชื่อของ “Fusion food” ไม่เพียงแต่ในเรื่องของวัฒนธรรมการกินเท่านั้น ในโลกยุคโลกาภิวัตน์ที่เทคโนโลยีและการสื่อสารไร้พรมแดนอย่างเช่นทุกวันนี้ประเทศ ต่าง ๆ ในโลกสามารถรับรู้ข่าวสารวัฒนธรรมและวิถีชีวิต สภาพความเป็นอยู่ตลอด จนสภาพเศรษฐกิจของประเทศที่อยู่อีกซีกโลกได้อย่างง่ายดายและรวดเร็วเพียงชั่ว พริบตาเท่านั้น ด้วยความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีนี้เอง ที่ก่อให้เกิดการรับเอา วัฒนธรรมใหม่ ๆ เข้ามาและเกิดการผสมผสานระหว่าง วัฒนธรรมใหม่ที่รับเข้ามา และ วัฒนธรรมดั้งเดิม ซึ่งปรากฏการณ์ดังกล่าวก็เกิดขึ้นในประเทศไทยของเราเองเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงทางด้านวัฒนธรรมการกินอยู่ ขนบธรรมเนียม ประเพณีความเชื่อการดำเนินชีวิตตลอดจนวัฒนธรรมการแต่งตัวที่เรารับมาจาก ประเทศตะวันตก หรือแม้แต่ประเทศเพื่อนบ้านในเอเชีย เช่น เกาหลีและญี่ปุ่นเองก็ตาม แต่ในความเป็นจริงแล้ว การรับเอาวัฒนธรรมจากต่างชาติเข้ามาในประเทศไทยนั้น มีมานานตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยเป็นราชธานีแล้ว แต่ที่ชัดเจนและเด่นชัดที่สุด คือ ใน รัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช พระมหากษัตริย์แห่งกรุงศรีอยุธยา

วัฒนธรรมของอาหาร และขนมจากต่างชาตินั้น ได้หลั่งไหลเข้ามา และมีบทบาทกับอาหารไทย และขนมไทย ในราชสำนัก

นอกจากนี้ภายในเว็บไซต์ยังประกอบด้วยเนื้อหาความรู้ ประวัติและวิวัฒนาการเกี่ยวกับอาหารไทยและตำรับอาหารชาววัง มีหลักสูตรการเรียนการสอนการทำอาหารไทยเช่น หลักสูตรอาหารไทยเบื้องต้น หลักสูตรอาหารไทยขั้นพื้นฐาน ขั้นสูง และหลักสูตรพิเศษอาหารไทยชาววัง หลักสูตรการทำขนมไทยเบื้องต้น ขนมไทยขั้นพื้นฐาน ขั้นสูง และหลักสูตรพิเศษขนมไทยชาววัง หลักสูตรการแกะสลักผักผลไม้ และหลักสูตรดอกไม้ใบตองและการร้อยมาลัยดอกไม้สด มีคลังรูปภาพเกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารชาววังให้สามารถดาวน์โหลดได้



เว็บไซต์ศูนย์ศิลปะอาหารไทย



ในวันที่ ๓๐ - ๓๑ กรกฎาคม ศกนี้ สถาบันไทยศึกษา จะจัดสัมมนาวิชาการ เรื่อง “อาหารกับความเชื่อในสังคมไทย” ณ ห้องประชุม ๑๐๕ อาคารมหาจุฬาลงกรณ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อสร้างความสำนึกในวัฒนธรรมอาหารของคนไทยโดยเฉพาะในเรื่องของความเชื่อซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมของคนในสังคม นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์และสืบสานสมบัติวัฒนธรรมไทย ตามนโยบายของสถาบันไทยศึกษาด้วย มีหลักการและเหตุผลในการจัดดังนี้

หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์โลก อาหารของแต่ละประเทศ แต่ละภูมิภาคในโลกมีความแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศ ตลอดจนความเชื่อที่มีอยู่ในทุกสังคม แม้ว่าในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจะพัฒนามาอย่างต่อเนื่อง แต่มนุษย์โดยทั่วไปก็ยังคงมีพฤติกรรมที่แสดงออกทางความเชื่ออยู่ไม่น้อย

ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินของคนไทยนั้นมีหลากหลายประเด็น ได้แก่ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม การรักษาโรค และข้อห้ามคำสอน อาหารและความเชื่อจึงเป็นวัฒนธรรมที่แสดงให้เห็นวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมซึ่งมีความเปลี่ยนแปลงและคลี่คลายอยู่ตลอดเวลา นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่สั่งสมมาเป็นเวลานาน

สังคมไทยเป็นสังคมหนึ่งที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมของผู้อยู่อาศัย มีความคิดความเชื่อของตนเองซึ่งรวมไปถึงมีรูปแบบของอาหารการกินเป็นของตนเองอีกด้วย อย่างไรก็ตามวัฒนธรรมโดยเฉพาะในเรื่องของอาหารที่มีความแตกต่างทั้งรูปลักษณ์และรสชาติเหล่านี้ได้รับการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนจากสังคมหนึ่งสู่อีกสังคมหนึ่งและเกิดการปรับประยุกต์เพื่อให้เหมาะสมกับคนในสังคมนั้นๆ ซึ่งอาจรวมไปถึงการนำเอาความเชื่อที่ผูกพันอยู่ติดไปด้วย ตามกระแสโลกาภิวัตน์ที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในทศวรรษที่ผ่านมา ในปัจจุบันความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินขยาย

ออกไปในวงกว้างตามมุมมองของนักโภชนาการที่อาศัยการศึกษาค้นคว้าและทดลอง
อย่างเป็นระบบ คนในสังคมโลกไม่เฉพาะแต่ในประเทศไทย เริ่มให้ความสนใจและ
ตื่นตัวในเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพครอบคลุมไปถึงสมุนไพรที่ใช้เป็นทั้งอาหารและยา
รักษาโรค ซึ่งเรื่องของสมุนไพรนั้นกล่าวได้ว่าเป็นภูมิปัญญาของคนไทยที่มีทั้งเรื่องของ
ศาสตร์และความเชื่อปนกันอยู่

โดยเหตุที่โลกกำลังเผชิญภาวะวิกฤติในเรื่องของอาหารอยู่ในขณะนี้ ประเทศไทย
ไทยเป็นประเทศที่ได้ชื่อว่าเป็นประเทศเกษตรกรรม เป็นแหล่งปลูกข้าว และพืชพันธุ์
ธัญญาหารที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลกและกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของ
อาหาร และทรัพยากรธรรมชาติด้วยเช่นกัน สถาบันไทยศึกษา จึงพิจารณาเห็นสมควร
จัดสัมมนาวิชาการเรื่อง “อาหารกับความเชื่อในสังคมไทย” เพื่อสร้างความสำนึก
ในวัฒนธรรมอาหารของคนไทยที่ประกอบด้วยคนหลายชาติศาสนาอยู่ร่วมกัน
โดยเฉพาะในเรื่องความเชื่อซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมของคนในสังคม

กำหนดการจัดสัมมนาวิชาการ
เรื่อง อาหารกับความเชื่อในสังคมไทย
จัดโดย สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
วันที่ ๓๐ - ๓๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๑
ณ ห้องประชุม ๑๐๕ อาคารมหาจุฬาลงกรณ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



วันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๑		<u>อาหารกับพิธีกรรมทางศาสนา</u>
๐๘.๓๐	- ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐	- ๐๙.๑๕ น.	พิธีเปิด
๐๙.๑๕	- ๑๐.๐๐ น.	ปาฐกถาโดยพระครูวรมเทพนัน
๑๐.๐๐	- ๑๐.๑๕ น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

๑๐.๑๕ - ๑๒.๐๐ น.

อาหารกับพิธีกรรมทางศาสนาคริสต์

วิทยากร : บาทหลวงบรรจง สันติสุขนิรันดร์
รองศาสตราจารย์ ดร.ชัชสุนีย์ สินธุสิงห์
อมรินทร์ ปิยะสัจจะเดชะ
อนันตชัย วิจารณ์ชัย

๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

รับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.

อาหารกับพิธีกรรมทางมหายาน และลัทธิเต๋า

วิทยากร : ศาสตราจารย์ ดร. สุรชัย ศิริไกร
เศรษฐพงษ์ จงสงวน

๑๔.๐๐ - ๑๔.๔๕ น.

รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

อาหารกับพิธีกรรมทางศาสนาอิสลามและ อาหารสากล

วิทยากร : รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ตะห์ลัน
มนู วานิชอังกูร

วันที่ ๓๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

ข้อห้ามและความเชื่อถืออาหารในวัฒนธรรม ท้องถิ่น

๐๙.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.

อาหารว่างที่ใช้ในการเซ่นสรวงบวงสรวง

วิทยากร : รองศาสตราจารย์ สุกัญญา สุขฉายา
ข้อห้ามและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในภาคเหนือ

วิทยากร : อาจารย์ยุพิน เข้มมุกด์

ข้อห้ามและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในภาคอีสาน

วิทยากร : รองศาสตราจารย์ ดนุพล ไชยสินธุ์

๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น.

รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

๑๐.๔๕ - ๑๒.๐๐ น.

ข้อห้ามและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในภาคกลาง

วิทยากร : อาจารย์ จุฬทัศน์ พยาขรานนท์

ข้อห้ามและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในภาคใต้

วิทยากร : รองศาสตราจารย์ อุดม หนูทอง

๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

รับประทานอาหารกลางวัน



๑๓.๐๐ - ๑๔.๔๕ น.

อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม

วิทยากร : รองศาสตราจารย์ นายแพทย์

บรรจบ ชุณหสวัสดิกุล

รองศาสตราจารย์ ดร. วีณา เชิดบุญชาติ

ศิริวิสัย มณีศรีราช

อภิปรายทั่วไปและปิดการสัมมนา

๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

การจัดสัมมนาครั้งนี้ไม่เก็บค่าลงทะเบียน และจะมีอาหารเพื่อสุขภาพ และ ยาสมุนไพร พร้อมทั้งหนังสือจากสำนักพิมพ์ต่างๆ ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร และ ยาสมุนไพร ท่านผู้อ่านที่สนใจสามารถแจ้งความจำนงค์ขอเข้าร่วมการสัมมนาได้ที่สถาบัน ไทยศึกษา อาคารประชาธิปก-รำไพพรรณี ชั้น ๙ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โทรศัพท์ ๐๒ ๒๑๘ ๓๔๔๕ หรือ โทรสาร ๐๒ ๒๕๕ ๕๑๖๐ หรือ E-mail : Thstudies@chula.ac.th

