

อาหารการกิน ที่อยู่อาศัยและวันงานประเพณีของชาวบ้าน

บทนำ

โดยภาพรวมแล้วสังคมและวัฒนธรรมไทยประกอบด้วยส่วนที่เรียกว่าประเพณีหลวงซึ่งเป็นแบบแผนความเป็นอยู่ของชนชั้นผู้นำ เจ้านายและขุนนาง และอีกส่วนหนึ่งคือประเพณีราษฎร์ซึ่งเป็นวิถีชีวิตของคนส่วนใหญ่ที่เป็นไพร่ฟ้า ข้าทาสและบริวาร สังคมและวัฒนธรรมทั้งสองส่วนเกิดขึ้นจากการผสมผสานระหว่างอิทธิพลของวัฒนธรรมอินเดีย จีน เขมร และลักษณะสังคม-วัฒนธรรมที่มีมาแต่ดั้งเดิม พิจารณาจากแง่มุมของการผลิตและรูปแบบความสัมพันธ์ทางสังคมแล้วอาจกล่าวได้ว่าสังคมและวัฒนธรรมไทยในอดีตเป็นวิถีชีวิตแบบชวานาชาวไว้เมื่อครั้งที่ยังไม่ค่อยได้ติดต่อกับสังคมภายนอกมากนักซึ่งผู้คนส่วนใหญ่ประกอบการเกษตรกรรมแบบพอเพียงชีพควบคู่กันไปกับการหาอาหารจากป่าด้วยการล่าจับสัตว์และสิ่งของกินๆ ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ คนไทยจะใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ เช่น ป่าไม้ ที่ดิน น้ำและแร่ธาตุ ฯลฯ เพียงเพื่อสนองความต้องการจำเป็นของชีวิตในด้านปัจจัย 4 คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัยและยารักษาโรค แต่ละชุมชนต่างก็พอสามารถจัดสร้างสิ่งจำเป็นในชีวิตเหล่านั้นได้เอง การค้าขายแลกเปลี่ยนจึงอยู่ในขอบเขตอันจำกัดและมักเป็นการนำเอาสิ่งที่มีมากเกินความต้องการของสมาชิกในครอบครัวไปแลกเปลี่ยนกับของกินของใช้ที่ยังขาดแคลนจากคนอื่น ๆ พัฒนาการในช่วงเวลาที่ผ่านมามีได้หล่อหลอมสังคมและวัฒนธรรมไทยให้ปรับเปลี่ยนตัวเองอย่างสัมพันธ์กับภาวะต่างๆ ที่แวดล้อมอยู่

วิถีชีวิตการกินการดื่มประเพณีต่าง ๆ ของคนไทยและลักษณะทางวัฒนธรรมทั้งที่เป็นวิถีชีวิตโดยทั่วไปที่ปรากฏขึ้นในแต่ละท้องถิ่นที่เห็นความกลมกลืนกันอยู่ร่วมกันและวัฒนธรรมกับสิ่งฟ้าดินและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ปรากฏในระบอบนี้ เวศของภูมิภาคแถบนี้ ทั้งนี้คงจะเห็นได้จากความนิยมอยู่อาศัยกันในครอบครัวขนาดใหญ่ที่ประกอบด้วยคนชวต่างอายุต่างๆ มีปู่ตายาย พ่อแม่และบุตรหลาน การมีสมาชิกในครอบครัวหลายคนและการแลกเปลี่ยนแรงงานกับญาติพี่น้องและเพื่อนพ้องนับว่าช่วยแก้ปัญหาการขาดแรงงานในการทำนาทำไร่ได้เป็นอย่างดี ผู้คนในสังคมมักสร้างสรงานศิลปะและหัตถกรรมตลอดจนถือคติข้อห้ามและข้อควรปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการทำมาหากินอยู่เสมอ ลัทธิธรรมนิยมและพิธีประเพณีพื้นบ้าน อีกทั้งความเลื่อมใสในพุทธศาสนาแบบชวานบ้านและความเชื่อในผีสาวเทวดาเหล่านี้นับว่าเป็นผลพวงแห่งวัฒนธรรมของสังคมเกษตรกรรมที่ต้องอาศัยความเมตตาจากธรรมชาติเพื่อความอยู่รอดเป็นสิ่งสำคัญ ดังจะได้พิจารณารายละเอียดของสาระดังกล่าวจากข้อมูลประเพณีความเป็นอยู่อันเนื่องด้วยอาหารการกิน และประเพณีอันเนื่องด้วยชีวิตที่จะกล่าวถึงต่อไป

อาหารประจำวัน

ในยุคที่การผลิตเป็นไปเพื่อพอเพียงชีพนั้น เวลาส่วนใหญ่ของผู้คนจะหมดไปกับการสร้างสรรค์ ปัจจัยหลักๆ ในเรื่องของอาหาร เลี้ยงข้าว บำรุงเรือนและยารักษาโรคภัยไข้เจ็บ คนไทยจะกินข้าวเป็นหลัก ผู้ที่อยู่ทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมกินข้าวเหนียว เป็นของคาวและใช้ข้าวเหนียวและข้าวเจ้าทำขนมหวาน คนไทยในภาคกลางและภาคใต้นิยมกินข้าวเจ้าเป็นของคาว และจะใช้ข้าวเหนียวทำขนมหวานชนิดต่างๆ มากพอๆ กับข้าวเจ้า การกินข้าวเจ้าส่วนใหญ่จะใช้วิธีหุง และวิธีนี้ จะกินข้าวต้มก็แต่เฉพาะเวลาป่วยไข้ เชื้อเพลิง

ที่ใช้หุงต้มมีทั้งพื้นและदान เวลาถึงหรืออย่างอาหารจะใช้दानมากกว่าพื้นทั้งนี้ เพื่อไม่ให้อาหาร เหม็นคับไฟมากนัก อีกทั้งการใช้दानยังสามารถควบคุมอุณหภูมิความร้อนได้ดีกว่าพื้นการหุงหาอาหารด้วยพื้นจะใช้กับ เตาถ่าน เสา หรืออย่างที่เราเรียกว่าสาม เสาซึ่งประกอบด้วยหินสามก้อนที่วางให้ได้มุมระหว่างกัน เพื่อจะได้ เหลือช่องว่างตรงกลางที่จะวางภาชนะหุงต้มการใช้พื้นกับ เตาเชิงกรามก็เป็นที่แพร่หลายเช่นกัน ส่วน เถือกเพลิงประเภทดานนั้นดูเหมือนว่าจะเป็นของที่มีมาภายหลังจากการใช้พื้น กล่าวกันว่าชาวไทยได้แบบอย่างของ เตาถ่านไฟ เพื่อการหุงต้มด้วยदानมาจากชาวจีน เตาถ่านไฟทำจากการใช้ดินปั้นผสมขี้เถ้าแกลบ ในระยะแรกๆ เตาถ่านไฟจึงเป็นของที่มีใช้กันในชุมชนแถบลุ่มแม่น้ำมากกว่าหมู่บ้านตามป่าเขาในที่สูง นอกจากพระภิกษุซึ่งอาจจะฉันอาหารวันละ 1-2 มื้อ คือ มื้อเช้า และกลางวันแล้ว ผู้คนโดยทั่วไปจะกินอาหาร 3 มื้อ มื้อเช้าเริ่มราวๆ เวลา 7 นาฬิกา มื้อกลางวันอาจเริ่มต้นตั้งแต่หลังเวลาเพล เป็นต้นไป ราวประมาณ 5-6 โมงเย็นเป็นเวลาของอาหารค่ำ ในครอบครัวเล็กๆ ที่มีเพียงพ่อแม่และลูกๆ จะกินอาหารพร้อมกัน แต่ถ้าเป็นครอบครัวใหญ่มักจะจัดสำรับให้เด็กกินก่อน จากนั้นจึงถึงคราวของผู้ใหญ่จะร่วมวงกัน บางครอบครัวก็ให้ตั้งวงอาหารของเด็กและวงของผู้ใหญ่พร้อมกันทีเดียว

สำหรับส่วนที่เป็น "ก้น" ที่จะกินคู่ไปกับข้าวปั้นมีทั้งส่วนที่เป็นผักและเนื้อ ปกติจะกินผักกันมากกว่าเนื้อ ไม่ว่าจะเป็นการปรุงแต่งในรูปของการต้ม ผัดหรือแกง ก็จะใส่ผักมากกว่าเนื้อ จะกินกับข้าวที่เป็นเนื้อมากเป็นพิเศษก็เฉพาะในโอกาสที่มีการทำอาหาร เนื่องในงานบุญตามวาระต่างๆ หรือในคราวที่มีการ เช่น ไหว้ผีสงกรานต์ เป็นต้น

มหาวิทยาลัยศิลปากร สมทบลิขสิทธิ์

มาทำกับข้าวได้ ตอนที่กำลัง เก็บ เก็บมาผลผลิตบางทีก็ต้มแกง เบ็ดได้ เลี้ยงแขกที่มา เอาแรงช่วย เก็บข้าวและนวดข้าว ในตระกูลที่มีฐานะดีบางทีก็มาว่า ความหรือหมู เพื่อปลา ยา ลาบ ลูหรือต้มแกงเลี้ยงผู้ที่มาร่วมงาน แต่งงานบุตรหลานของตน ผู้ที่อยู่ใกล้ป่าเขาอาจได้มีโอกาสล่าจับสัตว์ป่า เช่น เก้ง กวาง อีเห็น กระรอก กระแต นก หู งู แมง และกบ เขียด มาทำอาหารได้บ่อยๆ คนที่อยู่ในถิ่นทุรกันดารอย่างเช่น แถบอีสานอาจต้องออกหาจับแมลงประเภทต่างๆ เช่น แมงกูดจี้ คีบแคบ แมงเม่า จักจั่น แมงกะชอน ตัวด้วง และไข่มดแดง มาคั่ว ทอด หมก และหลามเป็นอาหารจานโปรดได้เช่นกัน

อาหารประเภทผักนั้นมีหลากหลายร้อยชนิด คนไทยรู้วิธีที่จะตัดแปลงส่วนต่างๆ ของพืชผักตั้งแต่ยอดอ่อน กิ่ง ก้าน ใบ ดอก ผล ผัก ราก เหง้า หัว หน่อ และเมล็ด เพื่อปรุงแต่งเป็นอาหารได้ทั้งของคาวและของหวานในส่วนที่เป็นของคาวถ้าจะให้ง่ายได้กินเร็วก็เพียงแต่ตัดหั่น เป็นท่อนๆ แล้วกินทั้งดิบๆ หรือต้มในน้ำร้อน พอเดือดก็ปลงลงจากเตาได้ ผักต้มจะกินกับเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ ดังจะได้กล่าวต่อไปในภายหลัง ในหมู่ชาวนา ชาวไร่แล้วแทบทุกมื้อมักจะขาดผักต้มไม่ได้ วิธีการผัดอาจจะช่วยให้ผักที่ผัดมีรสชาติเปรี้ยว เค็ม หวานได้อย่างทั่วถึง กระนั้นก็ไม่ค่อยจะกินผัดผักกันบ่อยนัก เพราะคนไทยไม่มีใครชอบอาหารที่มีไขมันมากๆ ฉะนั้นเวลาจะต้มหรือแกงด้วยกะทิจึงนิยมที่จะใส่ เครื่องเทศสมุนไพรให้อาหารมีรสเผ็ด เพื่อจะได้ลิ้มความ เสียนมันของต้มแกงที่กำลังตักเข้าปาก

ดังได้กล่าวมาแล้วว่าคนไทยโดยทั่วไปจะรับประทานกับข้าวประเภทผักเป็นหลัก (แต่เนื่องจากผักคั้นมักมีรสจืดจึงต้องหาเครื่องเคียงเครื่องจิ้มมาเพิ่มรสชาติให้กับผักคั้น) เครื่องจิ้มมีหลายรูปแบบ ชนิดที่ทำได้ง่ายเห็นจะได้แก่พริกกับเกลือ น้ำปลามะนาวพริกขี้หนู แจ่ว (น้ำปลาและพริกป่น) เครื่องจิ้มประเภทที่ต้องปรุงแต่งกันคือปลา ร้า หลน เต้าเจี้ยว หลน น้ำพริกกะปิ น้ำพริกอ่อน ชื่อก็บอกว่าเป็นของที่ใช้ผักจิ้มก่อนแล้วจึงนำวางรวมกับข้าวเพื่อจะตักกินพร้อมๆกัน ถึงแม้ว่าจะเป็นกับข้าวน้ำๆ ประเภทผัด คั้นหรือแกงผู้ที่กินข้าวสวย (ข้าวเจ้า) ก็ชอบที่จะตักกับข้าวมาราดลงบนข้าว จากนั้นจึงหยิบ เบ็บด้วยมือหรือตักด้วยช้อนรับประทานแต่สำหรับผู้ที่กินข้าวเหนียวแล้วจะหยิบแบ่งข้าวเหนียวจากจาน ชาม แอนข้าวหรือกะตึบข้าว เป็นก่อนพอดำหนึ่งๆ เพื่อจิ้มลงไปกับข้าวก่อนจะส่งเข้าปาก หากเป็นกับข้าวน้ำๆ อย่างเช่นคั้นมะพร้าวหรือคั้นจืดก็จะกินข้าวเหนียวก่อน จากนั้นจึงตักน้ำคั้นชดตามไปติดๆ เป็นที่น่าสังเกตว่าการกินข้าวเจ้ามักจะหมดเปลือกกับข้าวมากกว่าการกินข้าวเหนียว แต่ถ้าคิดเป็นสัดส่วนระหว่างข้าวสุกและกับข้าวแล้วคนส่วนใหญ่จะกินข้าวเป็นปริมาณที่มากกว่าส่วนที่เป็นกับข้าวถึง 2-3 เท่า โดยเฉพาะในรายที่ฐานะยากจนก็ต้องกินคั้นแกงด้วยหนึ่งให้ได้อิ่มทั่วทั้งครัว เรือน เด็กรวมักถูกบอกกล่าวให้กินกับน้อยๆ ใครกินกับมากจะเป็นโรคชางตาขโมย

รับประทานอาหารคาวไปแล้ว คราวนี้ก็ถึงเวลาของหวานกัน ผู้ที่รับประทานอาหารรสเผ็ดจะพบว่าขนมหวานที่รับประทานกันตามหลังของคาวนั้นช่วยลดความเผ็ดร้อนของลิ้นได้ เป็นอย่างดี ของหวานมีทั้งชนิดที่เป็นของแห้งและของเหลว ความแห้งชนิดนี้ไม่ว่าจะเป็นของแห้งชนิดใดก็ตามที่กินกับน้ำคาวก็จะ เป็นของหวานที่กินได้เป็นอย่างดี ส่วนของเหลวนั้นแล้วการปลูก (ปลูก) นั้น ก็คือ (ปลูก) ที่จะใช้วิธีปลูกต่างๆ เช่น ใช้เมล็ดปลูกกับน้ำ หรือใช้วิธีปลูกที่ใช้น้ำเป็นหลัก เหล่านี้มาทำขนม หากจะให้ขนมมีทั้งความหวานและความมันก็ต้องใส่กะทิคั้นแทนน้ำ เป่ล่าหรืออย่างที่เราเรียกตามแบบชาวบ้านว่า "แกงวชช" นอกจากนี้การนำอาหารประเภทแป้ง เช่น ข้าวเหนียว ข้าวฟ่าง ลูกเดือย และสาคร มาเปียกปนกับน้ำตาลก็เป็นของหวานที่ชอบทำกันค่อนข้างมาก การเชื่อม กวน อบ นึ่ง บั้ง ผิง และอย่างก็เป็นวิธีทำของหวานของคนไทยเช่นกัน แต่เนื่องจากการปรุงแต่งที่มีขึ้นค่อนข้างมากกว่าจะได้ขนมรับประทาน จึงนิยมที่จะใช้วิธีการข้างต้นทำของหวานที่จะใช้รับประทานในโอกาสพิเศษอย่าง เช่น คอนที่มีพิธีกรรมอันเนื่องด้วยชีวิตและในคราวมีเทศกาลงานบุญ

ผู้ที่ไม่ชอบขนมทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุนหรือวุ้นกะทิ ฯลฯ ซึ่งมักจะมีรสหวานมันก็อาจจะเลือกกินผลไม้ซึ่งมีหลายชนิดสุดแต่ว่าจะ เป็นฤดูกาลอะไร กล้วยสุกและมะกอกสุก เป็นของที่มีอยู่เกือบทุกภูมิภาค ปลายฤดูฝนจะมีน้อยหน่า พุทรา เล็บเหยี่ยว ลูกไข่เน่า ลูกนมวัวพอเข้าฤดูหนาวก็จะเป็นช่วงที่มะขวิด มะคুম ลำไย มะเฟือง มะไฟ และสมโสมสูงงอมคอนฤดูร้อนนับ เป็นเวลาที่มีผลไม้มากที่สุดในรอบปี เริ่มกันตั้งแต่มะม่วง มะปราง กระท้อน มะพลูด (มีมากทางภาคเหนือ ที่มีพทลกว้างสีก็มีผลไม้ชนิดนี้) ลูกหว้า ชามะเรียง มะหวด ลูกหวาย ละมุด ส้มมะขุน ขนุน สับปะรด ตลอดจนเงาะ ทุเรียน และลำสาคร ซึ่งมีอยู่มากทางภาคใต้ นอกจากผลไม้ตามฤดูกาลอย่างที่ได้กล่าวมาแล้วคนไทยยังชอบขบเคี้ยวของกินเล่นอีกด้วย ที่แพร่หลายมากที่สุดคือหมากพลู นับว่าเป็นของที่ขาดไม่ได้เลยสำหรับผู้มีเหย้าเรือน โดยเฉพาะผู้สูงอายุรุ่นเก่า สมัยหนึ่งผู้ชายก็นิยมขบเคี้ยวหมากพลูพอๆกับผู้หญิง มาระยะหลังๆผู้ชายได้ลดการกินหมากพลูลงไปแต่ก็ยังคงชื่นชอบกับการสูบบุหรี่ บุหรี่ที่ทำจากยาเส้นและมวนห่อด้วยใบตองกล้วย เป็นของว่างที่บรรดาผู้ชายทั้งหนุ่มและแก่จะพกติดตัวอยู่เสมอ ทั้งหมากพลูและบุหรือนั้น เป็นของที่ใช้รับแขก เช่นเดียวกับน้ำฝนที่ตักใส่ขันมาบริการแขก หรือ การขบเคี้ยว เม็ดมะขามที่

ครัวไฟจนหอมกรุ่นและการแกะแคะกิน เนื้อในของ เมล็ดผลไม้บางชนิดที่มีความมันก็เป็นที่ยอมรับของเด็กๆ ตามท้องถิ่น
ชนบทด้วยเหมือนกัน

ในสายตาของคนต่างประเทศ เมื่อเปรียบเทียบการกินของผู้ชาย และการกินของผู้หญิงแล้วหลายคน
คงเห็นพ้องต้องกันว่าผู้หญิงไทยจะกินอาหารบ่อยครั้งกว่าผู้ชายหรืออย่างที่เรียกว่า "กินจุบกินจิบ" ของที่
โปรดปรานกันมากรู เห็นจะได้แก่ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น มะขามอ่อนจิ้มเกลือหรือกะปิ มะม่วง หรือมะปรางจิ้ม
น้ำปลาหวาน พุทราจิ้มน้ำตาลปึกที่มีพริกที่หนุ่ค้ำกับเกลือ มะดันคอง กระท้อนทรงเครื่อง มะเฟือง จิ้มน้ำปลา
 ฯลฯ เป็นเพียงตัวอย่างที่ยกมาเพื่อเรียกน้ำย่อยเท่านั้น หากอยากเห็นภาพการกินแล้วกินอีกกันอย่างชัศจรรย์ก็ต้อง
ไปดูตอนที่ทีมงานวัดหรืองานประจำปีที่มีการปิดทองพระและฝังลูกนิมิต จะพบว่าระหว่างที่เดิน เตะ เทียวคูลี เกล
ละคร โขน หนังใหญ่ ก็จะหาซื้อถั่วลิสงต้ม ถัวยั่วมัน ทอด กล้วยปิ้ง ขนมไข่หงส์ ขนมวง ขนมดอกบัวหรือ
ขนมบัวบาน ฯลฯ ขบเคี้ยวของกินไปพลางก็หยอกล้อ เล่นกันไปตามปะสาหลุ่ม หน้าสาวสวย ความจริงก่อนจะ
เดินใหญ่กลายเป็นหนุ่มสาวนั้น เด็กเล็กก็คุ้นเคยกับการกินบ่อยๆมาตั้งแต่ยังแบเบาะ ดูจากตอนที่ลูกร้องครวญไค
ผู้เป็นแม่ก็จะเปิดนมของคนที่ลูกน้อยดูดดื่มเสมอ แม้แต่เด็กที่หย่านมแล้วก็ เข่นกันพ่อกแม่มีกให้กินนินกินนี้ทุกครั้งที่
ลูกเริ่มจะโยเย ไม่ยอมมอยุ่ดังตามคำสั่ง เวลาที่เด็กวิ่งเต้น เป็นธูระ เล็กน้อยให้ก็มักจะได้ขมมนม เนย เป็นรางวัล
ตัวเด็กเองก็ชอบเลียนแบบอย่างผู้ใหญ่อยู่แล้ว การเล่นหม้อข้าวหม้อแกง หรือการเล่นงูกินหางอย่างที่ร้องกันว่า

"แม่แก้ม กินข้าวก่อน กินน้ำก่อน นินน้ำก่อนมา กินน้ำก่อนใสก โยกไปก็โยกมา กินน้ำก่อนทาน ข้าวเป็น
ท้ายนิน กินหัวกินหาง" (เรื่องจริงเช่นนี้บอกถึงกานันน้ำในท้องที่กินน้ำก่อนกินข้าว) (เรื่องจริงที่เด็กวิ่ง
สำคัญกับการกิน เป็นอย่างมาก สิ่งนี้จึงฝังรกรากและกลายเป็นค่านิยมส่วนหนึ่ง ในสังคมไทยดังจะ เห็น ได้จาก

ตัวอย่างสำนวนต่อไปนี้

กินกว้าง	หมายถึง	การอดอยาก
กินขามู	หมายถึง	การรับสินบน
กินขันทหมากรุก	หมายถึง	แต่งงาน
กินน้ำได้ตอก	หมายถึง	ไม่เทียบหน้า/ เป็นสองรองเขา
กินน้ำพริกด้วยเดี่ยว	หมายถึง	อยู่กับเมียคนเดียว
กินน้ำไม่เผื่อแฉ่ง	หมายถึง	มีอะไรใช้หมดทันที
กินปูนร้อนท้อง	หมายถึง	คนทำผิดแล้วมีพิธี

ปกติแล้วจะทำอาหารคาวและหวานให้พอรับประทานเพียง 1-2 มื้อ จะนินหากมีอาหารสดๆ เป็น
จำนวนมาก เกินกว่าที่จะกินหมดในคราวเดียวก็จะต้องถนอมไว้กินวันหน้าหรือในยามที่ขาดแคลน ผู้คนต่างคุ้นเคย
กับการตากแห้ง ใสเกลือตากแห้ง ย่าง รุมควัน หมักและคองพืชผักและอาหารประเภทเนื้อ เพื่อให้อยู่ในสภาพที่
สามารถไว้กินได้นานวัน ในบรรดาอาหารประเภทเนื้อด้วยกันแล้วอาจกล่าวได้ว่า การเก็บปลาไว้กินวันข้างหน้า
ดูจะมีความหลายหลากกว่าใครๆ น้ำปลา ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาแจ่ว ปลาส้ม ปลาเกลือ ปลาอย่าง ล้วนเป็น
ผลิตภัณฑ์จากปลาทั้งสิ้น ทางภาคเหนือของประเทมีแหล่งน้ำไม่ค้อมมาก ปลาไม่ชุกชุมเหมือนภาคกลาง ผู้คนที่นิน
จะจับปูนาหมักคอง เพื่อทำน้ำปูไว้บริโภคแทนน้ำปลา ส่วนชุมชนที่ตั้งหลักแหล่งอยู่ตามชายฝั่งทะเลสามารถหา
ตัวเคยซึ่งมีลักษณะคล้ายกุ้งฝอยขนาดเล็กนำมาต้มหมักและขยำคลุกเคล้าให้ เข้ากับกับน้ำ เกลือทำ เป็นกะปิใส่โหล

ชายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงอยู่เมืองๆ ส่วนอาหารประเภทพืชผักจะใช้วิธีหมักดองเป็นส่วนใหญ่ หม้อไม้ดองนั้นเป็นอาหารพื้นบ้านของทั้งภาคเหนือ ภาคอีสานและภาคกลาง ขณะที่ลูกสะตอ ลูกเลียง และลูกเหมียงดองเป็นของโปรดของชาวปักกิ่งได้ พืชผักบางอย่าง อาทิ ผักเสี้ยน หัวหอม และผักกุ่ม อาจจะดองเพียง 2-3 คืนก็กินมาากินได้ เส้ากันว่าสมัยก่อนเมื่อเกิดศึกสงครามอาหารประเภทข้าวมีไม่ค่อยเพียงพอก็จะออกหาขุดหัวกลอยตามป่า เขาเอามาหั่นตากแดดแล้วหมักไว้พักหนึ่ง เพื่อจะมีขึ้นเอาน้ำออก จากนั้นก็เอาเนื้อกลอยไปตากแดดให้แห้งเก็บไว้เป็นอาหารประเภทแห้งหุงต้มผสมกับข้าวสารได้เช่นกัน ชาวนาชาวไร่รู้ว่าหากปล่อยให้ลูกผักเขียวและผักทองแก่จัดๆ แล้วตัดมาเก็บไว้กินภายหลังก็ช่วยแก้ไขปัญหาคาการขาดแคลนอาหารยามแล้งได้เป็นอย่างดี

ถ้าไม่ใช่ฤดูเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวพืชผลซึ่งทำให้ชาวบ้านต้องไปนาไร่และกินอาหารมื้อกลางวันที่บ้านแล้ว ในวันปกติก็จะกินข้าวกันที่บ้านของแต่ละคน จะไปกินข้าวนอกบ้านยกย่องเป็นทางการก็ต่อเมื่อได้รับเชิญจากเพื่อนบ้านและญาติพี่น้องให้ไปร่วมงานมงคลหรืองานศพที่บ้านของเขาเท่านั้น การแลกเปลี่ยนแรงงานและความช่วยเหลือมีทั้งการขอแรงและการเอาแรง ส่วนใหญ่จะใช้หยาดเหงื่อแรงกายช่วยเหลือการงานผู้อื่นจะช่วยงานบวช งานแต่งและงานศพในรูปของเงินตราบ้างแต่ก็ไม่มากเท่าช่วยด้วยแรงกายไม่ว่าจะจนเจือกันในรูปแบบใดเจ้าภาพมักจะมีอาหารไว้เลี้ยงเสมอ โดยเฉพาะในงานพิธีกรรมอันเนื่องด้วยชีวิตจะต้องทำอาหารจำนวนมาก เพื่อให้พอเลี้ยงทั้งพระและแขกมาราวาสน่วมาร่วมงาน ในบางท้องที่ผู้ไปร่วมงานจะนำอาหารแห้งติดตัวไปด้วยในวันปกติก็จะกินข้าวกันที่บ้านของแต่ละคน จะไปกินข้าวนอกบ้านยกย่องเป็นทางการก็ต่อเมื่อได้รับเชิญจากเพื่อนบ้านและญาติพี่น้องให้ไปร่วมงานมงคลหรืองานศพที่บ้านของเขาเท่านั้น การแลกเปลี่ยนแรงงานและความช่วยเหลือมีทั้งการขอแรงและการเอาแรง ส่วนใหญ่จะใช้หยาดเหงื่อแรงกายช่วยเหลือการงานผู้อื่นจะช่วยงานบวช งานแต่งและงานศพในรูปของเงินตราบ้างแต่ก็ไม่มากเท่าช่วยด้วยแรงกายไม่ว่าจะจนเจือกันในรูปแบบใดเจ้าภาพมักจะมีอาหารไว้เลี้ยงเสมอ โดยเฉพาะในงานพิธีกรรมอันเนื่องด้วยชีวิตจะต้องทำอาหารจำนวนมาก เพื่อให้พอเลี้ยงทั้งพระและแขกมาราวาสน่วมาร่วมงาน ในบางท้องที่ผู้ไปร่วมงานจะนำอาหารแห้งติดตัวไปด้วยในวันปกติก็จะกินข้าวกันที่บ้านของแต่ละคน จะไปกินข้าวนอกบ้านยกย่องเป็นทางการก็ต่อเมื่อได้รับเชิญจากเพื่อนบ้านและญาติพี่น้องให้ไปร่วมงานมงคลหรืองานศพที่บ้านของเขาเท่านั้น การแลกเปลี่ยนแรงงานและความช่วยเหลือมีทั้งการขอแรงและการเอาแรง ส่วนใหญ่จะใช้หยาดเหงื่อแรงกายช่วยเหลือการงานผู้อื่นจะช่วยงานบวช งานแต่งและงานศพในรูปของเงินตราบ้างแต่ก็ไม่มากเท่าช่วยด้วยแรงกายไม่ว่าจะจนเจือกันในรูปแบบใดเจ้าภาพมักจะมีอาหารไว้เลี้ยงเสมอ โดยเฉพาะในงานพิธีกรรมอันเนื่องด้วยชีวิตจะต้องทำอาหารจำนวนมาก เพื่อให้พอเลี้ยงทั้งพระและแขกมาราวาสน่วมาร่วมงาน ในบางท้องที่ผู้ไปร่วมงานจะนำอาหารแห้งติดตัวไปด้วย

มหาวิทยาลัยศิลปากร สมทบลิขสิทธิ์

อาหารและเทศกาลต่างๆ

วิถีชีวิตของชาวไทยจะผูกพันอยู่กับการร่วมประกอบกิจกรรมในเทศกาลต่างๆ ซึ่งมีอยู่ในช่วงต่างๆ ระหว่างปีตามรายการในตารางข้างล่าง พิธีกรรมที่ประกอบในเทศกาลส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกับการทำมาหากินเป็นสำคัญ กล่าวคือบางเทศกาลก็มีขึ้นเพื่อขอร้องวิงวอนอำนาจเหนือธรรมชาติและผีसाง เทวดา เพื่อบันดาลความอุดมสมบูรณ์ในพืชพันธุ์ธัญญาหารและคุ้มครองป้องกันผู้คนและสัตว์เลี้ยงให้ปลอดภัยจากอันตรายทั้งปวง หลายพิธีกรรมจะจัดกันเพื่อเฉลิมฉลองความโชคสมิขัยที่ได้สิ่งต่างๆ ตามที่คาดหวัง ในบางเดือนจะมีพิธีกรรมเพื่อให้ทุกคนได้พักผ่อนชั่วคราวภายหลังจากที่ได้ตรากตรำกับการงานมาตั้งแต่ต้นฤดูเพาะปลูกการสิ้นสุดของปีเก่าและย่างเข้าปีใหม่ก็เป็นช่วงโอกาสที่จะได้ปรับผันชีวิตให้ดีขึ้นจากความซ้ำซากจำเจ จึงได้มีการจัดงานพิธีกันอย่างมโหฬาร ดังเป็นที่ทราบกันดีว่า

ตารางที่ 1 แสดงปฏิทินประเพณีและเทศกาลในรอบปี

เดือน	กิจกรรมที่ทำ และอาหารหลัก
อ้าย (ธ.ค.)	ฉลองเทศกาลปีใหม่แบบตะวันตก พิธีรับขวัญแม่โพสพ เข้าทุ่งฉาง บุญข้าวหลาม (ฉลองข้าวใหม่)
ยี่ (ม.ค.)	
สาม (ก.พ.)	
สี่ (มี.ค.)	เทศกาลตรุษ
ห้า (เม.ย.)	เทศกาลสงกรานต์
หก (พ.ค.)	ทำบุญกลางบ้าน / พิธีขอฝน
เจ็ด (มิ.ย.)	พิธีแรกนา วิสาขบูชา สลากภัต
แปด (ก.ค.)	เทศกาลเข้าพรรษา และอาสาฬหบูชา
เก้า (ส.ค.)	เทศกาลลอยกระทง เทศน์มหาชาติ
สิบเอ็ด (ต.ธ.)	
สิบสอง (พ.ย.)	

ที่มา : ประมวลจากข้อมูลภาคสนามในชุมชนที่ศึกษา ระหว่าง พ.ศ.2534-2535

ความเชื่อในพุทธศาสนาตามแบบชาวบ้าน คตินิยมตามแบบศาสนาพราหมณ์บางประการและความเลื่อมใสในอำนาจของผีสาง เทวดาเหล่านี้มีอิทธิพลต่อความคิด ความเชื่อและการกระทำของชาวไทย การประกอบพิธีประเพณีในเทศกาลต่างๆ จึงมักปรากฏให้เห็นถึงการผสมผสานความเชื่อในลักษณะข้างต้น บางพิธีก็มีพระสงฆ์ เป็นผู้นำประกอบพิธีกรรมตั้งแต่ต้นจนจบ หลายพิธีก็มีทั้งพระสงฆ์และฆราวาสซึ่งอาจทำหน้าที่เป็นหมอผี อาจารย์ คนทรง ฯลฯ ค่าเป็นการด้วยกัน ปกติพิธีกรรมทางสงฆ์จะเริ่มต้นก่อนและปิดท้ายด้วยพิธีกรรมทางไสยศาสตร์หรือการกระทำที่เนื่องด้วยความเชื่อในผีสาง เทวดา กระนั้นก็ยังมิพิธีกรรมอีกหลายโอกาสที่พระสงฆ์ไม่ได้เข้าไปเกี่ยวข้อง คงปล่อยให้ เป็นธุระของ ครู อาจารย์หรือผู้ชำนาญการที่รู้เวทมนตร์คาถาติดต่อกับภูตผีและ เทวดากันตามลำพัง

พิธีประเพณีต่างๆที่ปรากฏอยู่ในสังคมไทยจะมีทั้งส่วนที่ผู้คนส่วนใหญ่ในชุมชนประกอบการร่วมกัน และพิธีกรรมที่จัดขึ้น เป็น เอกเทศ เฉพาะบุคคล พิธีประเพณีที่สมาชิกของชุมชนจัดทำด้วยกันจะมีกำหนดแน่นอนว่าจะจัดขึ้นในเดือนใด เนื่องจากชาวไทยถือความสำคัญในการนับ เวลาตามแบบของจันทร์คติ ซึ่งเชื่อกันว่าระยะที่พระจันทร์เต็มดวงหรืออย่างที่เราเรียกว่าขึ้น 15 ค่ำ จะเป็นเวลาแห่งฤกษ์งามยามดี ประกอบกิจอันใดก็สดีสมหวัง ประจุสิ่งดวงเดือนที่ส่องแสงสว่างประกายอันแผ่ไพศาลด้วยความอบอุ่นและ เลือ่อารี จึงเป็นธรรมดาที่จะจัดพิธีประเพณีกันตอนวันขึ้น 15 ค่ำ พิธีประเพณีของชุมชนส่วนใหญ่จะจัดขึ้นที่วัด ทางวัดจะมีอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆ

ที่ต้องใช้ในการประกอบกิจพิธี นอกจากข้าวของเครื่องใช้ของพระภิกษุโดยตรงแล้ว เครื่องครัวโดยเฉพาะจาน ชาม หม้อ โห และอุปกรณ์ทำครัวอย่างอื่นก็เป็นสิ่งจำเป็นเช่นกัน เพราะถ้าจะลองแยกขั้นตอนในการจัดพิธีกรรม ดูแล้วก็พอจะเห็นได้ง่ายๆ ว่าจะประกอบด้วย 2 ส่วน คือส่วนที่ 1 เป็นนามธรรม อันได้แก่พิธีการซึ่งจะรวมไปถึงการสวด การเทศน์และการให้ศีลให้พร อีกส่วนหนึ่งเป็นเรื่องของอาหารการกิน นับเป็นความเข้าใจ กฎเกณฑ์แห่งธรรมเนียมชาตินิยมหนึ่งซึ่งชาวพุทธในประเทศไทยได้ให้ความสำคัญกับข้าวปลาอาหารที่เป็นปัจจัยหลักซึ่ง จะช่วยให้ชีวิตทั้งหลายดำรงอยู่ได้ เท่าที่สังขารยังคงอำนวย โดยเฉพาะอาหารที่จะถวายพระนั้นจะต้องเป็นของที่ดีที่สุดที่จะจัดหามาได้ ในเทศกาลงานพิธีต่างๆ จะต้องแบ่งอาหารให้พระก่อนคนอื่น แม้ว่าจะทำอาหารหม้อใหญ่และจะมีอาหารจำนวนมากเพียงไรก็ตาม ก็จะต้องจัดสรรส่วนหนึ่งไว้ถวายพระ ส่วนที่เหลือจึงจะนำมาบริโภคกันเองได้ ส่วนมากจะรอให้พระฉันภัตตาหารเรียบร้อยแล้วก่อน จากนั้นบรรพตจึงจะกินอาหารกันได้ เชื่อกันว่าอาหารส่วนที่ถวายพระนั้น เป็นเรื่องของการทำบุญซึ่งเป็นสิ่งที่ต้องสร้างสะสม สำหรับอาหารส่วนที่นำไปเลี้ยงผู้คนตลอดจนส่วนที่ไปรยให้หมู หมา กา ไก่ และผีเปรตกินนั้นถือว่าเป็นเรื่องของการทำทานซึ่งจะคอย ช่อม เสริมบุญบารมีให้สูงส่งยิ่งขึ้น

วิเคราะห์บริบททางสังคมของการประกอบพิธีประเพณีตามเทศกาลต่างๆ ที่ชุมชนร่วมกันจัดขึ้นอาจกล่าวได้ว่ากาที่ทุกคนพร้อมใจกันตกแต่งสถานที่และมีข้าวปลาอาหารมาเลี้ยงกัน เป็นการแสดงความเสียสละ ความสุขส่วนตน เพื่อผลประโยชน์ซึ่งมีตัวชุมชนเป็นข้างกว่า แต่ครั้งที่มีงานเทศกาลก็มักจะมีกาสร้างทำความดีด้วยวิธีต่างๆ เช่น สร้างใบลานสวดพระพุทธคุณ ทำบุญตักบาตร เป็นต้น การบริจาคทรัพย์และแรงกายรังสรรค์สิ่งเหล่านี้ขึ้นมาย่อม เป็นศักดิ์ศรีที่สร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่นว่ามีความสมัครสมานสามัคคีเพียงไร ขณะเดียวกันการมาร่วมงานใน เทศกาลก็เท่ากับ เป็นการพักผ่อนที่มีคุณค่าตามธรรมเนียมเดิมชาวบ้านจะหยุดทำการทำงานในไร่นาตอนวันโกนและวันพระซึ่งจะเป็นวันขึ้นหรือแรม 14 ค่ำ และ 15 ค่ำ บางเทศกาลอย่างเช่นสงกรานต์อาจมีงานฉลองนับสิบวัน จึงมีเวลาพักผ่อนได้นานเป็นพิเศษ การวางเว้นจากภาระประจำก็ช่วยให้ผ่อนคลายความตึงเครียดที่ต้องตรากตรำทำงานกลางแดดฝนตลอดมา ได้พักผ่อนและได้ไปทำอะไรที่เป็นเรื่องส่วนตัวระยะหนึ่ง ก็ช่วยให้สดใสและมีกำลังใจที่จะต่อสู้กับความยากลำบากที่จะต้องเผชิญต่อไปในภายภาคหน้า หลายคนถือเอาตอนหยุดงาน เบื้องใน เทศกาล เพื่อไปเยี่ยม เยียนญาติพี่น้อง และเพื่อนพ้องที่อยู่ไกลและนอกชุมชน ในช่วงเทศกาลได้มีโอกาสพบปะผู้คนจำนวนมาก จึงมักได้รับรู้ข่าวคราวความเคลื่อนไหวของเหตุการณ์บ้านเมือง หรือ เรื่องส่วนบุคคลที่เล่าขานกันปากต่อปากอย่างไม่รู้จบ ระหว่างที่หยุดงานสัตว์เลี้ยง เช่น ช้าง ม้า วัว ควาย ซึ่งต้องลากเก็บสัมภาระและโคคราคนาไว้คู่กับคนก็จะได้พักผ่อนด้วยเหมือนกัน เป็นที่รู้โดยทั่วกันว่าการ เมตตาปราณีต่อสัตว์ที่มีคุณอนันต์ เหล่านี้ เป็นศีลธรรมประจำใจที่ทุกคนพึงมี จึงมักพบว่าในคราวเทศกาลงานบุญนอกจากจะไม่ไ้ทำงานสัตว์เลี้ยงแล้ว ยังจะไม่ฆ่าสัตว์อื่นใดทั้งสิ้น การหยุดหาของป่า และไม่ล่าสัตว์ในวาระของ เทศกาล เท่ากับปล่อยให้สรรพสิ่งมีชีวิตได้มี เวลาพักผ่อน และแพร่พันธุ์ให้หลากหลายยิ่งขึ้น

เทศกาล เดือนอ้าย - เดือนยี่

ในประเทศไทยไม่ค่อยมีการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลอย่างเด่นชัด เหมือน เช่นในประเทศจีนหรือทางทวีปยุโรปและอเมริกา กระนั้นในรอบปีอากาศก็มีความแตกต่างกันอยู่บ้าง กล่าวคืออากาศจะเริ่มร้อนตั้งแต่ปลายเดือนกุมภาพันธ์และเพิ่มความอบอุ่นยิ่งขึ้นในเดือนมีนาคมและเมษายน พอย่างเข้าปลายเดือนพฤษภาคมหรือบางปีก็อาจล่ามาถึงเดือนมิถุนายนก็จะพอมีฝนโปรยปรายให้คลายร้อนลงได้บ้าง จากนั้นเรื่อยไปจนกระทั่งถึงต้นเดือนตุลาคมก็เป็นช่วงของฝนฟ้าคะนอง ฝนที่ตกติดต่อกันมาตลอดเวลาทำให้น้ำท่วมทันท้องทุ่งและที่ราบลุ่ม เรียกกันแบบพื้นบ้านว่า "หน้าน้ำ" ซึ่งจะมีปริมาณน้ำมากที่สุดตอนต้นฤดูเดือนพฤศจิกายน พอหน้าเริ่มลดอากาศก็เริ่มเย็นและถ้ามีลมพัดด้วยก็จะทำให้ช่วงเดือนธันวาคม มกราคมและต้นเดือนกุมภาพันธ์ของปีถัดไปมีอากาศหนาว เมื่อย้อนกลับไปดูปฏิทินประเพณีและเทศกาลดังได้แสดงไว้ในตารางที่ 1 โดยเริ่มพิจารณาประเพณีพิธีกรรมกันตั้งแต่เดือนอ้าย เป็นต้นไปก็พอจะเห็นได้ว่า ทั้งเดือนที่หนึ่งและเดือนที่สองจะไม่มีเทศกาลอะไรที่ท่าอย่าง เป็นกิจจะลักษณะ การฉลองปีใหม่แบบตะวันตก เป็นของที่มีมาภายหลังและเป็นเทศกาลที่ติดคักในหมู่ผู้นคนในเมืองมากกว่า ชาวชนบทไม่ค่อยตื่นเต้นกับเทศกาลนี้มากนัก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากช่วงสองเดือนนั้นเป็นเวลาที่เขาบ้านกำลังสรวนอยู่กับการเก็บเกี่ยวข้าว เก็บเกี่ยวเขาเสร็จไปสักพักก็ถึงคราวเกี่ยวข้าวหนักข้าวหนัก บางพันธุ์ใช้เวลาเติบโตนานกว่าจะให้ผลผลิตที่สุกแก่พร้อมจะเก็บเกี่ยวได้ก็ล่วงไปถึงเดือนกุมภาพันธ์ ผู้ที่มีพื้นที่นาอยู่ไกลจากหมู่บ้านหรือหมู่บ้านเล็ก เมล็ดที่นิยมที่จะมัดแะกัน เพื่อนๆที่มีนาอยู่ข้างเคียงกันจัดสร้างที่พักชั่วคราวเพื่อความสะดวกในการเกี่ยว และแหล่งขี้นการเกี่ยว ฯลฯ ดังว่ามาละเสียทีกับที่นาอยู่แบบที่ 19

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

เทศกาล เดือนสาม- เดือนสี่

ดอกพุทราที่บ้านสระบุรีและสงกสันหอมประหลาด ครอบอบอวลไปทั่วท้องทุ่งตั้งแต่เดือนอ้าย-เดือนยี่ มาบัดนี้ได้ติดผลและเริ่มแก่พอจะให้เก็บกินเปรี้ยวหวานๆ ระหว่างที่ตระเตรียมยุ่งฉางเพื่อต้อนรับข้าวใหม่ที่กำลังจะมาถึง หากการเก็บเกี่ยวข้าว นวดข้าวและขนย้ายข้าวเปลือกจากลานนวดที่อยู่กลางนาเข้ายุ้ง ฉาง เรียบร้อยเมื่อไร ก็จะทำพิธีรับขวัญแม่โพสพที่คอยดูแลข้าวกล้าอยู่ตามหัวไร่ปลายนามาด้วยดีตลอดปี เพาะปลูกและขอเชิญแม่โพสพให้มาสถิตอยู่รักษาข้าวในยุ้งฉาง พิธีนี้เป็นกิจธุระที่แต่ละครอบครัวจะดำเนินการเอง ซึ่งมักจะในวันใดวันหนึ่งในเดือนสาม แต่ปกติจะถือเอาวันที่เป็นฤกษ์งามยามดีอย่างเช่น วันสุกัรจัดประกอบพิธีกันโดยหากกระบุงหรือตะกร้าเป็นภาชนะจัดเครื่อง เช่น ไห้ว หรือจะมีเครื่องแต่งตัวอาทิ หวี กระจก น้ำมันใส่ผม แป้งทาหน้า ขี้ผึ้งสำหรับทาปาก ผ้าถุงและผ้าสะไบ เพื่อให้แม่โพสพได้ใช้แต่งตัว อาหารที่ทำขึ้นเป็นการเฉพาะก็คือขนมต้มแดงและขนมต้มขาวซึ่งทำจากแป้งข้าวเหนียวคั่ว และข้าวเหนียวขาว ทำเป็นแผ่นยาว หรือกลมก็ได้ ให้มีขนาดใหญ่ออรับประทานได้ครั้งละ 1 คำ ขนมนี้ข้างในอาจมีไส้น้ำตาลไหม้หรือไส้มะพร้าวทวนกับน้ำตาล ด้านนอกคลุกด้วยมะพร้าวที่ขูดเป็นฝอยๆ เป็นที่น่าสังเกตุว่าในการทำเครื่อง เช่น ไห้วมีสัง เทวดาของชาวนาไทยในโอกาสต่างๆ มักจะมีขนมสองอย่างนี้รวมอยู่ด้วยเสมอ นอกจากขนมต้มแดงและขนมต้มขาวแล้ว เครื่องบูชาแม่โพสพยังมีไข่ต้ม กล้วยสุก 1 หวี มะพร้าวอ่อน 1 ลูก ข้าวสุก 1 ถ้วย น้ำ 1 จอก และบายศรีสู่ขวัญ 1 ใบ

เทศกาลทั้งสองควบคู่กันว่างานตรุษสงกรานต์ เฉพาะวันตรุษนั้นปกติก็เป็นการทำบุญเลี้ยงพระคล้ายๆกับวันธรรมสวนะวันอื่นๆ อาจเป็นไปได้ว่าการที่ชาวบ้านไม่ได้จัดงานตรุษกันอย่างมหิฬาร เหมือนเช่นที่ชาวจีนฉลองเทศกาลตรุษจีน ก็เพราะตามความหมาย เดิมนั้นตรุษคือนักขัตฤกษ์ตอน เวลาสิ้นปีคือ เป็นช่วงวันพระสุดท้ายของปีเก่า (ตามวิธีการนับทางจันทรคติของไทย) งานบุญที่มีขึ้นวันนั้นก็เพื่อ เป็น เครื่องหมายบอกให้รู้ว่าปีเก่ากำลังจะผ่านไป การฉลองส่งท้ายปีเก่าจึงไม่คึกคัก เท่ากับการจัดงานต้อนรับปีใหม่ อาหารคาวหวานที่หุงต้มกันในวันตรุษ นอกจากแกงเผ็ดแกงจืดและขนมคล้ายๆ กับที่เคยทำกันมาแล้ว บางท้องที่อาจจะมีพืชผักหรือผลไม้ของท้องถิ่นให้ได้นำมาทำอาหารเป็นการเฉพาะ เช่นแถบภาคกลางมักมีผักอีโรขึ้นอยู่ตามท้องนาเฉพาะหน้าแล้ง ผักมะรุมก็โตพอที่จะเก็บมาทำอาหารได้ ผักอีกโรจะมีรสชาดขมเล็กน้อย ขณะที่ผักมะรุมมีเนื้อนุ่มน่ารับประทาน ชาวบ้านชอบเก็บผักอีโรมาแกงส้ม หรือต้มจิ้มน้ำพริกหรือปลาร้าหลน แต่มะรุมนั้นนิยมนำมาแกงส้ม เพียงอย่างเดียว ในฤดูแล้งอย่างนี้ตามกันหนองน้ำหรือลำคลองและบึงน้ำหลายแห่งที่น้ำแห้งขุดชนิดที่ติดแต่กระแหง ผู้คนตามชนบทอาจจะหาจอบ เสียม ไปขุดดินตามแหล่งน้ำนั้น เพื่อหาหอยขมและหอยโข่งที่ฝังตัวอยู่ใต้ดิน บางทีก็ออกหาแทงปลาไหลที่มุดตัวอยู่ใต้โคลนตม ได้หอยและปลากินนำมาแกงเผ็ดแกงส้ม เหล้าฉลองส่งท้ายปีเก่ากันไปมีอีกหนึ่งๆ หลายท้องถิ่นอาทิแถบสุพรรณบุรี ชัยนาท และเพชรบุรี มีต้นตาลอยู่มาก พอถึงช่วงตรุษก็มีลูกโตพอที่จะให้พายปีนต้นขึ้นไปตัดทะลาลงมาเฉาะ เอาลอนเนื้อข้างในมาทำขนมตาลหรือลูกตาลลอยแก้วถวายพระและเลี้ยงลูกหลานกันอย่าง เอรีดอ้อย ตอนเย็นพอแค้นบางที่ก็ออกไปตั้งวงกลางลานดินหน้าบ้าน เล่นลูกช่วง ตีจับ และหน้าบ้านวาง ฯลฯ ตกกลางคืน

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

เทศกาล เที่ยงหน้า

ต้นคุณที่ขึ้นอยู่สองข้างทาง เถวียน เริ่มผลิดอกออกช่อทยอยระย้าและระยิบระยับยามต้องกับสายลมร้อนกลางเดือน เมษายน คุยช่วยวนแมลงผู้ผึ้งที่บินว่อนร่อนลง เพื่อดูดค้ำมรสหอมหวานชวนใจในดอกคุณ สีเหลืองอร่ามคูละลานตาของไม้ดอกกลีบบางอย่างดอกคุณ เป็น เสมือน เครื่อง เตือนบอกว่ปีใหม่แบบไทยโบราณกำลังจะมาถึงแล้ว ช่วงสงกรานต์คนไทยจะงตางานหนักๆ ผู้คนจึงต้องช่วยขวยท่าการงานหลักๆ ให้สำเร็จลุล่วงกันโดยเร็ว ผู้ชายก็รวมกลุ่มกันตีเหล็ก เพื่อทำมีดพั่วและขวานจอบ เพื่อจะได้ไว้มีใช้ทำไร่ทำนาปีหน้าบ้างก็ เร่งลงแขกขอแรง เลื่อยไม้ตากเสาว เรือน แปรรูปไม้ เป็น เครื่อง เรือน เพื่อใช้ซ่อมแซมบ้านหลัง เก้าหรือ เตรียมไว้ เพื่อขึ้นบ้านใหม่แล้งหน้า

ใครที่มีวัวควายหลายสิบตัวก็อาจต้อง เหนื่อย เป็นพิเศษ เพราะต้องขยับออกไปชนหญ้าฟางจากลอมที่เก็บคุณไว้ตาม เบนโคกโนนาเอามา เตรียมไว้ให้สัตว์กินใกล้ๆ บ้าน ได้งานนับสิบวัน ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ซึ่งไม่ค่อยมีใครนำวัวควายไปหาและ เล็มหญ้า เหมือนยามปกติจะมีก็ เพียงแต่ไล่ต้อนวัวควายไปกินน้ำและแช่ปลักตามหนองน้ำตอน เที่ยงวันและก่อนพลบค่ำ พวกผู้หญิงก็มีภารกิจที่ต้องรีบให้แล้ว เสร็จก่อนสงกรานต์มากพอๆ กับผู้ชาย โดยเฉพาะการหีบฝ้าย สาวไหม กรอผ้า เพื่อนำมาทอผ้าที่จะทำ เป็น เครื่องนุ่งห่ม งานนี้ถือว่ เป็นหน้าที่สำคัญของลูกผู้หญิงที่จะต้องจัดหา เสื้อผ้าอาภรณ์ให้ เพียงพอกับความต้องการของสมาชิกในครอบครัว

เทศกาลสงกรานต์ เป็นงานบุญงานรื่นเริงที่ใหญ่ที่สุดในรอบปี ทุกคนควรมีชุดใหม่สวมใส่เพื่อร่วมเฉลิมฉลอง เทศกาลงานบุญก็ เพราะ เป็นงานสำคัญ จึงต้องจัดเตรียมข้าวของเครื่องใช้ให้ครบครันไว้เพื่อจะได้ทำอาหารเลี้ยงกันได้ตลอดเทศกาล เผือก บอน ชিং ตะไคร้ กระชาย มะกรูด ซึ่งจะต้องใช้แกงก็หาชุดคัดสรร จากต้นमारอไว้ หากคิดว่าจะแกงขี้เหล็กก็ให้รวมนคนที่ปีนต้นไม้เก่งๆ หักเก็บใบขี้เหล็กเอามาต้มทิ้งน้ำขมๆ ไปสักครึ่งหรือสองครึ่งก็พร้อมที่จะแกงได้ทันที สำหรับข้าวสารและข้าวเหนียวนั้นก็ต้องตำ ซ้อม และสีฝัดกันไว้ให้ได้หลายๆ กระบุง เพราะนอกจากจะหุงกินเหมือนวันอื่นๆ แล้วมันจะต้องใช้ทำขนมจีน ข้าวเหนียวแดงและขนมกวน ทั้งสามอย่างคืออาหารหลักของเทศกาลสงกรานต์

ข้าวเหนียวแดงและขนมกวนหรือกะละแม เป็นของหวานที่ทำจากข้าวเหนียวผสมกับน้ำตาลและกะทิจากมะพร้าว สามารถเก็บไว้ได้นานนับเดือน จึงมักจัดทำกันก่อนเวลาสงกรานต์ประมาณสัก 7-8 วัน ถ้าจะเปรียบเทียบความนิยมทำขนมทั้งสองอย่างข้างต้นก็บอกได้เลยว่า ส่วนใหญ่จะทำข้าวเหนียวแดงกับมากกว่ากะละแม เพราะกะละแมมีขั้นตอนจัดทำค่อนข้างมากต้องนำข้าวเหนียวเม็ดยาไปไม่ให้ เป็นแป้งก่อนจึงจะนำไปกวนกว่าจะเสร็จพร้อมให้รับประทานจะใช้เวลานานกว่าการทำขนมข้าวเหนียวแดง วิธีการทำข้าวเหนียวแดงเริ่มด้วยการนำข้าวเหนียวไปนึ่งให้สุก จากนั้นนำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วมาแผ่ลงในกระทะเพื่อผึ่งลมให้ เย็นก่อนที่จะนำไปไปลงกวนในกะทิที่มีกะทิและน้ำตาลปีบละลายรอลงอยู่ อุปกรณ์สำคัญตอนนี้ก็คือไม้พายซึ่งมีลักษณะ เหมือนไม้พายที่ใช้พายแฉะ แต่ไม้พายทำขนมมีขนาดเล็กกว่าแต่หางที่กวนข้าวเหนียวแดงในกระทะใบใหญ่ อย่างนี้

นทานวิฑฒยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

จะว่าดี ไม้พายกวนขนมมีลักษณะคล้ายกับไม้พายพายเรือ เพื่อล่งมือขยบข้าวเหนียวแดง

แห้งทำให้ต้องออกแรงกวนกันหนักยิ่งขึ้น ขณะเดียวกันก็ต้องพลาไฟในเตาให้ถล่มลง มิฉะนั้นข้าวเหนียวแดงอาจจะไหม้ติดกันกระทะ ใครที่ชอบกินข้าวเหนียวแดงอย่างก่อนก็อาจยุติการกวนเมื่อส่วนผสมงวดแห้งเข้ากันได้ดี แต่ถ้าชอบข้าวเหนียวแดงอย่างแฉะกรอบก็อาจกวนต่อไปจนได้ที่ จากนั้นจึงเทข้าวเหนียวแดงลงในกระทะ แล้วเกลี่ยกระจายให้เป็นแผ่นราบ ระดับความหนาเท่าๆกัน พอข้าวเหนียวแดงเริ่มจะ เย็นลงจึงใช้มีดปลายแหลมตัดแบ่งขนมออกเป็นชิ้น เล็กชิ้นน้อยตามขนาดที่ต้องการ เวลามาไปทำบุญถวายพระบางทีก็หาใบทองหรือกระดาษสีห่อมันวนแผ่นข้าวเหนียวแดง เพื่อกันไม่ให้น้ำตาลใน เนื้อข้าวเหนียวแดงขึ้นติด เกาะกับขนมแผ่นอื่นทำให้ไม่น่ารับประทาน ขนมอื่นๆอีกหลายอย่างเช่นกะละแม กระจ่างสารท ขนมนึ่งเปียกปูนและขนมชั้นก็มีวิธีการกวนและจัดทำขึ้นค่อนข้างวาว คล้ายกับการกวนข้าวเหนียวแดงดังที่กล่าวมา

ส่วนขนมจีนนั้นทำจากแป้งข้าวเจ้าจัดเป็นอาหารคาวที่ทำกันเกือบทุกวันเกือบทุกวัน การทำขนมจีนมีขั้นตอนและใช้แรงงานมากกว่าการทำอาหารใดๆ จึงไม่มีใครทำกินกันถ้าไม่ใช่ยามสงกรานต์ ในงานบวชและงานแต่ง ผู้คนในภาคกลางนิยมกินขนมจีนกับน้ำยาที่ทำจากปลาโดยเจพาะปลาช่อน กล่าวกันว่าปลาช่อนมีเนื้อที่นุ่มฟูและแฉะง่ายไม่ติดก้าง เวลาต้มและโขลกผสมกับเครื่องแกงจะเข้ากันได้ดี พอสงกรานต์ใกล้เข้ามาบรรดาพ่อบ้านทั้งหลายอาจชักชวนกันไปทอดแหหาปลามายังเตรียมไว้ทำน้ำยา ผู้ที่มีบ่อเลี้ยงปลาไว้ปลายนาหรือวางกล้าทำขุมล่อปลาไว้ตามริมตลิ่งก็ไม่ต้องรอนแรมไปหาปลาที่ไหน ถึงเวลาก็วิดบ่อจับปลาหรือตีอวนรอบขุมล่อวางมอหยหาปลากันเพลินไป ถึงตอนนี้ก็ได้เวลานำข้าวเจ้าที่แช่น้ำเปล่าไว้เมื่อสองคืนก่อนมาตำหรือไม่ให้ละเหยียด

จะค่อยๆ ทะยอยกันมาก่อน เจตีย์จำลองที่ทำด้วยทรายซึ่งแบกขยับขึ้นไปจากลำน้ำหน้าวัดหรือตามลำห้วยแห่งใดแห่งหนึ่ง แต่ละกลุ่มก็พยายามแต่งเจตีย์ทรายด้วยธงทิวที่ทำจากกระดาษสีลั่นละลานตา บ้างก็หักกิ่งช่อดอกคูณและดอกหางนกยูงมาประดับเจตีย์เพื่อให้ดูเด่น เชื่อกันว่าการก่อพระเจตีย์ทราย เช่นนี้ เป็นการแสดงความเคารพบูชาพระพุทธเจ้าอีกวิธีหนึ่ง ในวาระเดียวกันนี้หลายหมู่บ้านก็มีประเพณีปล่อยนกปล่อยปลา เพื่อเป็นการแสดงความเมตตาปราณีที่มีต่อสรรพสิ่งมีชีวิต นับเป็นการกระทำที่ได้บุญกุศลเช่นกัน พวกลูกหลานในวงศ์ตระกูลจะนัดหมายกันเพื่อรดน้ำค้ำหัวปู่ย่าตายายโดยการจัดเตรียมน้ำใส่โถ่งไหให้มากพอกับจำนวนคนเผ่าคนแก่ที่จะมาร่วมงาน บางแห่งก็เพียงแต่รดน้ำที่มือและล้างเท้าให้ผู้เฒ่า แต่แถบภาคกลางนิยมที่จะอาบน้ำให้คนชรากันเลย อาบน้ำเสร็จก็ให้ท่านจัดเปลี่ยนเสื้อผ้าชุดใหม่ที่ลูกหลานนำมาคารวะในโอกาสปีใหม่ ความคิดคึกคักของงานสงกรานต์มักจะมีจุดตรงที่การสงฆ์พระซึ่งจะมีขึ้นที่วัด ชาวบ้านจะอัญเชิญพระพุทธรูปมาเป็นประธานด้านขวามือสุดของแถว ต่อมาก็คือพระสงฆ์ซึ่งจะนั่งเข้าแถวให้ชาวบ้านรับตลาครน้ำที่ผสมด้วยแป้งร่ำน้ำอบแบบไทยๆ สงฆ์พระเสร็จก็ถึงเวลาที่ผู้คนจะได้รดน้ำค้ำหัวให้กันและกัน หนุ่มสาวและเด็กเล็กชอบที่จะรดน้ำที่ป่าไผ่ของฝ่ายตรงข้าม แต่ส่วนมากมักเห็นเป็นเรื่องสนุกมากกว่าที่จะสาคน้ำเข้าหากันให้เปียกปอนไปตามๆกัน ถ้าจะให้สนุกกว่านั้นเห็นจะต้องลงไปเล่นสาคน้ำกันในแม่น้ำลำคลองกันดีกว่า ตอนกลางคืนตามละแวกบ้านมักมีพลัดเปลี่ยนกันเป็นเจ้าภาพจัดการเล่นร้องรำทำเพลง นับว่าเพิ่มความคึกครื้นให้กับเทศกาลเป็นอย่างมาก

บทกวีนิพนธ์ลายลักษณ์อักษร สำนวนลือลือลือ

ทั้งความหวานซึ่งจะได้แก่ข้าวหรือขนมจีนกับน้ำยาและข้าวเหนียวแดงหรือขนมหวาน บรรดาหนุ่มๆชอบมาพูดคุยหักท้าวสาวคนรักคอนพลาค่า ฝ่ายสาวก็จะหยิมหมากพลู บุหรี่ น้ำส้ม และข้าวเหนียวแดงออกมาให้หนุ่มน้อยได้ขบเคี้ยว สาวบางรายอาจเอาใจแขกผู้มาเยือนเป็นพิเศษโดยหามะพร้าวอ่อนมาขูดให้เป็นเส้นฝอยโรยมาบนก้อนข้าวเหนียวแดงทำให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น นางท่านก็หากล้วยน้ำว้าหรือเผือกมันมาหั่นเป็นชิ้นข่างๆทอดและเชื่อมน้ำตาลใส่ขวดโหลไว้รับแขกนอกเหนือไปจากขนมประจำเทศกาลที่กล่าวมา ตอนที่แวะไปร่วมร้องรำกับวงเกิดเหิงกลองยาว เจ้าภาพมักมีของมีนมาให้กับอมารมณ์เพื่อจะได้ขบกล่อมและพ้อนแข็งกันอย่างเพลิดเพลิน เครื่องดื่มพื้นบ้านก็มีระดับลดหลั่นกันไปตามตึกริความเข้มข้มของแต่ละอย่าง สำหรับนักดื่มหน้าใหม่อาจจะหลงใหลกับรสชาติของน้ำตาลเมที่ทำด้วยน้ำตาลจากต้นตาล กระแฉกก็เป็นเครื่องดื่มเมที่ชื่นชอบกันอยู่มาก แต่สำหรับบรรดานักดื่มที่คอแข็งๆ คงชอบชนแก้วกันด้วยเหล้าที่ดื่มกลั่นกันด้วยข้าวเหนียว คนไทยในชนบทมักดื่มของมีนเมเหล้านั้นกันโดยคง โดยไม่มีการผสมสิ่งใดลงไปให้เสียรสชาติ ร่ายที่รู้สึกถึงความเข้มข้มของสุรายาคอนั้นเจียบขาดประจักษ์จะบาดล้าคอกก็จะหาของเปรี้ยวๆ เช่น มะขามเปียก หรือยาลาบเป็นกับแกล้ม ในรอบแรกๆก็รำพ้อนได้ เข้ากับจังหวัด แต่พอมันเมไปแล้วอาจจะจับนี้วยกแขนผิดพลาดไปจากเสียงปี่กลอง และจึงฉานนับว่า เป็นการดีที่ไปเที่ยวร่วงานสงกรานต์กัน เป็นกลุ่มหมู่ เพราะหากมีเมมาากๆ เพื่อนฝูงก็ประคองคล้องแขนพากันกลับบ้านได้ถูกทาง

เทศกาล เดือนหก- เดือนเจ็ด

ต้นคูณที่ผลิดอก เค่นมาตั้งแต่เดือนห้า เริ่มปลิดดอกร่วงหล่นกลาด เกลือ่นราวกับไครนพรมสี เหลืองไปปูลาดไว้บนพื้นดินใต้ต้นคูณ ในยามนี้ชาวนาต่างรู้ว่าภาวะที่เขาจะต้องจัดทำคือการตระเตรียม เมล็ดพันธุ์ข้าวที่จะใช้เพาะปลูก ชาวนาในที่ดอนน้ำท่วมไม่ค่อยถึงหรือหากน้ำจะท่วมบ้างแต่ก็ไม่มากจะหากพันธุ์ข้าว เขาที่ให้ผลผลิตเก็บเกี่ยวได้ภายใน 3 เดือน อย่างเช่น พันธุ์ข้าวหอมมะกอก ข้าวดอกมะพร้าว ข้าวทองสองอย่าง ข้าวนางตานี ข้าวเล็บมือนาง ข้าวหางพาสี ข้าวสร้อยวงรี และข้าวสีชมพู แต่ถ้าจะปลูกข้าวในที่ลุ่มมีน้ำ เจิงนองนานนับ 4-5 เดือนก็ต้องใช้พันธุ์ข้าวหนัก อาทิ ข้าวเจ้าตรง ข้าวจุมอญ ข้าวนครกัณฑ์ และข้าวสุพรรณซึ่งล้วนเป็นพันธุ์ที่ต้องการน้ำเพื่อความเจริญเติบโตถึง 5-6 เดือนกว่าจะคดดอกออกรวงให้เก็บเกี่ยวได้ เพื่อให้บังเกิดความอบอุ่นใจในการประกอบอาชีพที่กำลังจะเริ่มขึ้น เมื่อฝนได้โปรยปรายลงมา ชาวนาชาวไร่จะจัดพิธีทำบุญกันขึ้นอีกครั้งหนึ่ง คราวนี้จะไม่ใช่วัด เป็นสถานที่ประกอบกิจพิธี แต่จะนิมนต์พระสงฆ์ให้ไปสวดมนต์ เย็นและฉันอาหารที่ลานดินกลางหมู่บ้าน หน้าหมู่บ้านหรือหลังหมู่บ้านแห่งใดแห่งหนึ่งที่เห็นว่าเหมาะสมและสะดวกพอที่จะรวมคนทั้งหมู่บ้านได้ "ทำบุญทำทานอุทิศส่วนกุศลให้พระภูมิเจ้าที่ก่อนจะได้ทำมาหากินคล่อง" คาบออกกล้าของชาวบ้าน เช่นนี้คือจุดประสงค์ของการทำบุญที่จัดขึ้น งานจะเริ่มด้วยการจัดเตรียมสถานที่ ชาวบ้านบางคนคายหญ้า และปักกวาลานดินให้ราบเรียบ บ้างก็ตัดแต่งกิ่งไม้ใบละแวกนั้นไม่ให้ห้อย เกะกะศีระ เวลาเดินไปมา

มหาวิทยาลัยศิลปากร สมานลิขสิทธิ์

ชาวบ้านแถบนี้เอง... จากริมฝั่งน้ำมาก่อน เป็น เจดีย์ทรงขริ เวศที่จะทำบุญ เจดีย์ทรายได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามด้วยไม้ดอกนานาพันธุ์ ทั้งกระดังงาไทย กระดังงาจีน สายหยุด ลำควน บนมแมว พยอม รสสุคนธ์ กาหลง มีหุบ แก้วเจ้าจอมและลำเจียก บนยอดเจดีย์จะโยงสายสิญจ์มาให้พระจับถือ เป็นทิวแถวระหว่างที่สวดมนต์ เพื่อเป็นการปิดเสียด-จัญไรและขับไล่สิ่งเลวร้ายให้หมดไป พระภิกษุจะคักน้ำมันต์ในกระเป่าที่ตั้ง เรียงแถวอยู่ข้างหน้าพระมไปรย-ปราย ไปยังฝูงชนที่นั่งพนมมือรับพรจน เปียกโชกชุ่มขึ้นกับทั่วหน้า พอรุ่งเช้าของวันใหม่ก็นิมนต์พระชุด เดิมมาฉันอาหารคาวหวานที่แต่ละครอบครัวจัดมาถวาย ระยะเวลาต้นไม้ใบหญ้าเริ่มแตกยอดอ่อนกันบ้างแล้ว จึงพอมียอดใบอ่อนๆ ให้เด็ดคดมาต้มผักคดบาตรพระ และจัดสำรับสำหรับสมาชิกในครัวเรือน อาหารคาวที่ขึ้นชื่อคงจะมีใบมะขามอ่อนต้มล้มน้ำกับหัวปลาช่อนที่ใส่เกลือตากแห้ง บางบ้านอาจเรียกว่าต้มโคล้ง ถ้าอยากให้มี เนื้อปลาปนอยู่ด้วยก็อาจจะหักปลากรอบที่ย่างไฟไว้ใส่ลงไปด้วย หากใช้สูตรนี้ก็คงจะเรียกว่าต้มยำปลากรอบมากกว่า ปลาที่ใช้กันมากเห็นจะได้แก่ปลาเนื้ออ่อน เวลาเนื้อปลาดุกต้มอยู่ในน้ำร้อนรสก็ักก็จะ เปื่อยยุ่ยสามารถแกะลอกก้างออกได้โดยง่าย เหลือแต่เนื้อนุ่มๆ นำชวนให้ดักชดน้ำจริงๆ ยิ่งได้รสเปรี้ยวจากใบมะขามอ่อนก็ เลยทำให้ต้มยำหม้อนี้อร่อย เหลือหลายกับข้าวจานอื่นๆก็อาจจะมีน้ำพริกขี้กา หรือปลาร้าหลนจิ้มด้วยผักต้ม เท่าที่จะพอหาได้ยามที่ ความร้อนร้าวของอากาศยังแผ่ซ่านอยู่โดยรอบ

หากทำบุญตอนคดคูณร่วงใน เดือนหกไปแล้วห้องฟ้าก็ยัง เย็นและราบเรียบ โดยปราศจากกลุ่มก้อน-เมฆ พื้นนาที่โดนกลับพลิกหน้าดินไปก็แตกกระแหง จะหาความชุ่มชื้นแห่งใดก็สุดแสนจะยาก ถ้าสภาพการณเป็น เช่นนี้ ก็เห็นจะต้องทำพิธีขอฝนกันแล้ว แต่ละท้องถิ่นก็ เรียกและจัดพิธีขอฝนแตกต่างกันออกไป ชาวบ้านในภาคเหนือจะ

นำพระพุทธรูปที่เรียกว่า "พระเจ้าแสนห้า" ออกมาเพื่อให้ชาวบ้านสงฆ์ที่ใส่ห้วงมันคำให้ออกสี เหลืองและฝึก สัมปloys ที่หัก เป็นชิ้นๆ นอกจากนี้ก็มีการแห่ทางแนวและแห่ปลา เหมือนทางภาคกลาง สาเหตุเพราะต้องประสม กับภาวะฝนแล้ง เป็นเวลานานอยู่บ่อยๆ จึงปรากฏว่าทางภาคอีสานจะมีพิธีขอฝนมากกว่าใครๆ กล่าวคือมีทั้งการ แห่ทางแนว แห่แม่บางตั้ง แห่แม่บางข้อง สวดคาถาปลาช่อน แห่ข้าวพันก้อน พิธีโยนครกโยนสาก การเทศน์พญา คับคาก พิธีบูชาแม่พระธรณีและการแห่บั้งไฟซึ่ง เป็นพิธีขอฝนที่สำคัญที่สุดของชาวอีสาน

เป็นที่น่าสังเกตว่าในบรรดาพิธีขอฝนทั้งหมดปรากฏว่าทุกภาคมีพิธีแห่ทางแนวคล้ายคลึงกันพิธี เริ่มด้วย การหาแนวมาตัวหนึ่งแล้วยังใส่ไว้ในภาชนะสำหรับดักปลาอย่างใดอย่างหนึ่งซึ่งอาจเป็นข้อง ลอบ หรือกระชัง หา เชือกผูกที่ภาชนะนั้นให้ เป็นห่วงพอกที่จะใช้ไม้สอดหา เพื่อแห่แนวไปรอบๆ หมู่บ้าน ข้างๆกรงขึงแนวอาจ ประดับประดาด้วยไม้ดอกที่หา ได้ได้ใกล้มือ การแห่ก็เริ่มช่วงบ่ายๆ ในขบวนแห่จะนำหน้าด้วยบรรดานักดนตรี ความมาด้วยเหล่านางแนว บทเพลงที่ร้องกันเป็นหลักตั้งแต่เริ่มพิธี ไปจน เสร็จสิ้นการแห่แทน ก็คือบทคัดลอกจของ ที่ร้องขอฝนเป็นสำคัญ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

นางแนว เอยนอนร้องแหวนแหวน

นางแนวขอไม้ขอลูกชาวไร่

ขอไม้ขอลูกชาวสวน

ขอไม้ขอลูกให้คนทำกิน

แนวข้าตีมีนัยน์ตาแก้ว

ไม้ เต็มท่าคด ไม่มี เลย

ศาลูก เขย เมา เกยหน้าบ้าน

แล้วพาฝนไปตกกลางนา เอย

(จากอำเภอสรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์)

นางแนวเอย ขอฟ้าขอฝน ขอน้ำมนต์ รดหัวนางแนว ขอเบี้ยค่าจ้างหามนางแนวมาให้ฝนตั้งเค้า อย่าให้ข้าวตายผอม ข้าวเกี่ยวนละสองร้อย ถ้อยล้าละยี่สิบ ไปถือหมากคิบถึงเมืองไชโย ลูกสาวโตจแรงให้มีลูก ข้าวให้ถูกลูกไม้อย่าให้แพง ท่าตาแดงๆ ร้อนร้อนร้อนเร่งฝนก็เพลงมา

ปิ่นเมฆเสียดก่อน มีละครสามวัน หัวล้านชนกัน ฝนก็สิ้นลงมา ๆ แนวหางขอด ตลอดหางยาว สีท้าวคำแดง แนวกินปลาอย่าง แนวกินปลาแห้ง ฝนตกหน้าแล้ง อยู่ที่ต้นสะเดา เป็นทั้งรากข้าว ปลาหลดปลาไหล ปลากระทิงวิ่งไล่ อยู่ที่ในท้องนา นางเมฆขลาเอี่ยมมาจากเมืองบน ท่านให้ขอฝน ฝนก็เพลงมา

(จาก อำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ระหว่างทางที่แหนางแมวผ่านหน้าบ้านใคร เจ้าของบ้านก็ เตรียมค้ำน้ำมารอสาขชบวนแห่ ทำให้เปียก-
 ปอนกันไปทั้งแมวและคน ยิ่งหากบ้านใครมีขนมม เนยและสุราอาหาร เลี้ยงรับด้วยแล้ว ชบวนแห่ก็จะหยุด เล่น
 ร้องรำตามจังหวะกันนานเป็นพิเศษ กว่าที่การแห่แหจะยุติ เวลาที่อาจจะล่วงเลยไปถึง 5-6 โมงเย็น บางทีก็
 ปลดปล่อยแมวให้ เป็นอิสระจากกรงขังไปแล้วหลัง เสร็จพิธี แต่คนที่ร่วมชบวนก็ยังไปรีน เริงกันต่อจนพลบค่ำจึงได้
 แยกย้ายกันกลับบ้าน หากแหนางแมวไปแล้วยังไม่ได้ผลตามที่คาดหวังก็จะจัดพิธีอีกจนครบ 3 ครั้ง และถ้าฝน
 ไม่มีรีวว่าจะตกเลย แม้ว่าจะแหนางแมวครั้งที่สามไปแล้วก็จะ ไม่มีการแหนางแมวอีก เป็นอันให้รับรู้ชะตา-
 กรรมร่วมกันว่าปีนั้นฝนจะแล้ง เป็น เวลนานานอย่างแน่นอน บางหมู่บ้านจัดพิธีขอมอย่าง ที่กล่าวมาข้างต้นแล้วยัง
 ไม่ได้ผลก็จะทำพิธีบั้ง เมฆ เพื่อ เน้นย้ำ เป็นประการสุดท้ายที่จะขอให้ฝนตก การบั้ง เมฆคือการนำดิน เหมียวมาปั้น
 เป็นรูปชายและหญิงในท่านอบสมสู่กัน รูปปั้นนี้จะให้มีขนาด เล็กหรือใหญ่ เท่าคนจริงๆ ก็ได้ พอปั้นเสร็จก็นำไป
 วางไว้ที่กลางแจ้งตามหัวไร่ปลายนา บางทีก็นำรูปปั้นคู่ชายหญิงนั้นออกแห่แหไปรอบๆ หมู่บ้าน เพื่อให้คนอื่น
 ได้มีโอกาสร่วมรำพ้อนไปด้วย คนในชบวนแห่อาจจะร้องรำทำกริยาด้วยด้อยคำและท่าทางที่หมายถึงการสมสู่ก็ไม่มี
 ใครถือสากันแต่อย่างใด มีแต่จะหัวเราะรำเริงในท่าคลุกคะนองที่จะแสดงออกกันได้อย่าง เปิดเผยก็แต่ เฉพาะ
 ในโอกาสพิธี เช่นนี้ เท่านั้น

ผู้คนในชนบทมีวิถีหลายอย่างที่ เชื่อว่าจะบอกถึงความมากน้อยของน้ำฝนในปีนั้นๆ การตามคบทรง
 ระหว่างที่แห่บั้ง เมฆมีบ้านมี เป็นประจำ ปีนี้คงได้ผลดี เป็นแหล่งข้อมูล เกี่ยวกับความ สมบูรณ์ของน้ำฝน
 ระหว่างที่แห่บั้ง เมฆมีบ้านมี เป็นประจำ ปีนี้คงได้ผลดี เป็นแหล่งข้อมูล เกี่ยวกับความ สมบูรณ์ของน้ำฝน
 ระหว่างที่แห่บั้ง เมฆมีบ้านมี เป็นประจำ ปีนี้คงได้ผลดี เป็นแหล่งข้อมูล เกี่ยวกับความ สมบูรณ์ของน้ำฝน

ของผู้นำ เลี้ยงผี เวลาต้องการจะซักถามผีถึงสิ่งใดก็จะให้คำตอบของแต่ละคำ ตามสัมพันธ์กับความสั้นยาวของ ไม้ว่า
 อันนั้น กล่าวคือคนเลี้ยงผีจะอธิษฐานอยู่ในใจว่าหากความต้องการสิ่งหนึ่งสิ่งใด จะได้รับการตอบสนองก็ขอให้
 ไม้ว่านั้นมีความยาวยืดยาวออกไปกว่า เดิม ในทางตรงกันข้ามหากคำลอบออกมา เป็นการปฏิเสธก็ขอให้ไม้ว่าหดสั้นไป
 ตัวอย่าง เช่นตามว่าปีนี้มีฝนมากโชหรือไม่ ถ้าใช่ก็ขอให้ไม้ เสียงท่ายที่กำลังวัดวาอยู่ยืนยาว เลยปลายนิ้วมือทั้ง
 ข้างซ้ายและข้างขวา การเสียงท่ายด้วยการดั่งไม้ไผ่บน เม็ดข้าวสารก็มีกระทำกันอยู่บ่อยๆ ส่วนใหญ่จะอธิษฐาน
 กันว่าหากจะได้สิ่งใดสมหวังก็ขอให้สามารถดั่งไม้บน เม็ดข้าวสารได้สำเร็จ เป็นที่น่ายินดีว่าในการ เสียงท่าย
 ด้วยวิธีต่างๆ เรื่องหนึ่งๆ มักจะกระทำถึงสามครั้ง เพื่อยืนยันว่า เหตุการณ์จะเป็นอย่างที่ตั้งใจไว้ การเสียงท่าย
 จะถือว่าหากผลออกมาสองครั้ง เหมือนกันก็ เป็นกันไว้ใช้การได้ แม้ว่าการ เสียงท่ายอีกหนึ่งครั้งที่เหลือจะให้ผล
 เป็นไปในทางตรงกันข้ามกับสองครั้งนั้นก็ตาม นอกจากวิธีการข้างต้นแล้วการส่ง เสด็จจากพืชพันธุ์ ไม้บางชนิดก็พอ
 อาศัยบอกได้คร่าวๆว่าปีนี้มีฝนมากหรือน้อย บางคนส่ง เสด็จจากหญ้าวงข้าง ปลีกกล้วย ผักเพกา หรือต้นลิ้นฟ้า
 หากปีใดพืชพันธุ์ เหล่านั้นออกงวง ปลีและฝักยาวมาทๆก็แสดงว่าฝนจะตกชุก ชาวบ้านแถบจังหวัดสุโขทัย และ
 ชัยนาทตั้งข้อสังเกตว่าหาก เห็น เด็กๆ เล่นขายของโดยสมมุติว่าต้องไปค้ำน้ำ หากคน เพื่อนำมา เป็นส่วนประกอบ
 ในการเล่นของเด็ก หรือเห็น เด็กๆ เล่นโจรปล้นบ้านเรือน ก็พากัน เชื่อว่าปีหน้ามีฝนฟ้าคงจะแห้งแล้ง ท่านา
 ไร่ไม่ค่อยได้ผล ต้องรอน เร่วรอนแรมไปค้าขายแลก เปลี่ยนสิ่งของต่างหมู่บ้าน การได้อาศัยแบบแผนความ เชื่อ
 พื้นบ้านดังกล่าวอาจจะ ไม่มี เหตุผลในทางที่จะพิสูจน์ได้ถูกต้อง เพียงตรงก็ตาม กระนั้นวิถีชีวิตที่กระทำสืบทอดกันมา
 เป็นนานก็พอบอกได้คร่าวๆว่าจะลงมือ เพาะปลูกข้าวกล้ากัน ได้หรือยัง

เมฆคำม้วนตัว เกาะ เป็นกลุ่มครีมีทะมีนอยู่ เหนือยอดศาลากลางทุ่ง ฟ้าแลบแปลบปลาบส่งเสียงคำราม ก้องเป็นระยะๆ ลมพัดกระโชกแรงพร้อมน้ำพา เม็ดฝนโปรยปรายลงสู่ผืนดิน... เด็กๆ ส่งเสียงเจี๊ยวจ๊าวพากัน หัวกระปอง ถังน้ำออกไปรองรับน้ำฝน บ้างก็กระโดดโลดเต้น เล่นล้อกับสายฝนด้วยความสนุกสนานสดชื่น หลังจากรอความชุ่มฉ่ำมานานกว่า 4-5 เดือน

เมื่อสัญญาแห่งฤดูกาล เพาะปลูก เริ่มต้น เกษตรกรก็จะจัดทำพิธีแรกนาขึ้นโดยการจับลูกศาลพระภูมินาเป็นศาลชั่วคราว ๗ ที่ใกล้ผืนนาซึ่งกำหนดไว้เป็นที่แรกนา เมื่อถึงฤกษ์วันแรกนาก็นำเครื่องสังเวทมิกข์พลา ปลาย่างอย่างละมัด และเครื่องบูชาหมักดอกไม้ธูปเทียน ไปบูชาสังเวทพระภูมินา สังเวทบูชาด้วยเจียว ไม่มีเจี๊วด หรืออะไร เป็นกำหนดหมายว่าเป็นพระภูมิ ถ้ารู้สึกศาลว่างอยู่จะหยิบ เอาก้อนดินก้อนหนึ่งขึ้นไปวางไว้บนศาล สมมุติว่าก้อนดินนั้นแหละคือพระภูมิที่ใช้ได้ ขณะสังเวทจะกล่าวถ้อยคำอันวอน เช่นขอให้ท่านาปีนี้เป็นมรรค เป็น ผลให้ข้าวงอกออกรวงงามได้ผลสมบูรณ์ อย่ามีภัยพิบัติ เช่นปลูกต้นหนอนกินเป็นต้น เสร็จสังเวทบูชาแล้ว จึงลง มือไถผืนนาที่กำหนดไว้เป็นปฐมฤกษ์ พอเป็นพิธีว่าแรกนาแล้ว กินเวลาไถราวชั่วโมงเดียว เสร็จแล้วกลับบ้าน ไม่ทำอะไรต่อไปอีก ศาลพระภูมินาก็ทิ้งไว้อย่างนั้น จะทำพิธีสังเวทบูชาอีกกระยะหนึ่งก็เมื่อเริ่มปักดำข้าว ทาง ภาคอีสานเรียกพระภูมินาว่าผิดาแตก หรือผิดาแรก บางแห่งเช่นในภาคกลางจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เขาจัด ถงรูปสามเหลี่ยมจะเป็นธงสีขาวหรือสีอะไรก็ได้ มีจำนวน 4 ถง ไปปักที่นาของตน มุมใดมุมหนึ่งทางทิศเหนือ

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

เมื่อถึงวันฤกษ์ดี เช่นวันจันทร์หรือวันศุกร์ก็นำวัวควาย เข้าเทียมไถเพื่อไถนาไป 3 รอบเป็นการเอาฤกษ์ บางแห่ง ทำกันง่าย ๆ กว่านั้นเพียงแต่นำจอบไปขุดสับดินในแปลงนา 3 ครั้งพอเป็น เกสิดก็ถือว่าทำพิธีแรกนาเรียบร้อย แล้ว

จากนั้นพวกที่ทํานาหวานก็จะ เริ่มลงมือไถนารอบแรก อย่างที่ชาวบ้านเรียกกันว่า "ไถคะ" เพื่อกลับ หน้าดินชั้นบนที่มี เถ้าถ่านจากการ เผาหญ้าฟางที่หลง เหลือไถมาให้ลงไปหมักหมม เน่า เพื่อยกลาย เป็นปุ๋ยแก่ข้าวกล้า ที่กำลังจะปลูก แต่สำหรับผู้ทํานาด่างว่าจะได้ เพาะปลูกก็ต้องรองนกว่าจะมีน้ำขังลงในนาพอตกกล้าได้เสียก่อน ข้าวเปลือกที่จะใช้ทำพันธุ์หวานลงผืนนาขึ้น ชาวนาแถบภาคกลางและอีสานมักนิยมนำไปแช่น้ำหรือรดน้ำให้ เปียกชื้นก่อนสัก 2-3 วัน พอให้เห็นรากขาวงอกออกมา จึงจะนำไปหว่านไปรยลงในแปลง เพาะที่เตรียมไว้ แต่หมู่เขาชาวนาบ้านคูใต้ เมืองน่านโน้น จะใช้ "มะรุ่ง" ลูกเหล็กปลายแหลมคล้ายลูกข้าง มีด้ามถียวยาวเท่ากับ ความสูงของคน เป็นเครื่องมือแทงดินในแปลงเพาะให้เป็นรูลึกราว ๗ 1 นิ้ว และแต่ละรูห่างกันสัก 1 คืบ จากนั้นจึงหยอด เมล็ดพันธุ์ลงไปพร้อมกับกลบดินปิดรูดินน้อยพอไม่ให้หมกหมุมมองเห็น เมล็ดข้าวเปลือก ทิ้งไว้ราวเดือน หนึ่งก็จะ เห็นต้นกล้าสีเขียวอ่อนโผล่พ้น เป็นแถวแนวอย่างมีระ เบียบราวกับทหารกินแถว

แล้วก็ถึงวันนั้น ... วันที่น้ำฝนขังของเต็มทุ่ง ชาวนาด่างตระ เตรียมออกไปไถดำทํานาอย่างจริงจัง ใครมีนาอยู่ใกล้บ้านก็ไป เข้า เย็นกลับ โดยท่อน้ำจะนำลูกชายหัวปีออกไปนาแต่ฟ้ายังไม่สาง พอแดดออกสาย น้อย แม่บ้านก็จะหาหิ้วปิ่นโตข้าวปลาอาหารมาส่งให้หรือไม่ก็ร่วมล้อมวงกินอาหาร เข้าด้วยกัน เวลานั้นแหละที่

วัวควายจะถูกปลดออกจากแอกไถให้พักผ่อนออกหาหญ้าและ เล็มกินอยู่ริมทุ่งไปพลางๆ หลังจากอึดท้องแล้วพ่อและ ลูกชายก็จะออกไปไถนาอีกจน เพลจึ่งหยุดพักกินกลางวัน และจะเริ่มไถใหม่สักครึ่งในรอน่ายเมื่อแดดไม่จัดจ้าจน เกินไปนัก จนโพล้เพล้ดวงอาทิตย์ใกล้ลับฟ้านั่นแหละภารกิจของวันนี้จึงสิ้นสุด

สำหรับพวกที่มีนาอยู่ไกลจากหมู่บ้าน จะเที่ยวไปมา เข้า เย็นก็ เสียเวลาหลายชั่วโมง ทำให้ได้งานไม่ มาก เช่นนี้ก็จำเป็นที่จะต้องโยกย้ายไปนอนกันในนาเสียเลย ช่วงเวลานี้ใครอยู่แถบ เมืองเก่าสุโขทัย ก็ จะเห็น ภาพการอพยพไปอยู่ห่างในนาชั่วคราวของชาวบ้านที่นั่นนาบ้านใครอยู่ใกล้กันก็มักนัดแนะไปนาวันเดียวกัน ซึ่ง ส่วนใหญ่นิยม เคลื่อนย้ายกันคอนเข้าครุวันศุกร์ เพราะถือเคล็ดตามเสียงคำว่า "ศุกร์" หากทำมาหากินในวัน ดังกล่าวชีวิตก็จะร่มเย็นเป็น "สุข" เช่นกัน

เข้ามิดของวันอพยพโยกย้ายไปนา ตามหมู่บ้านต่างๆ จะรู้สึกคักไกลาหลพอสสมควร เสียงโหวกเหวก หาไบนี่ของผู้เป็นพ่อ ทำเอาลูกเด็กเล็กแดงที่ยังงัวเงียสัปหงกๆ ไปจุงควายจากคอกมาเทียม เกวียนงงงัน ไปพักหนึ่ง ก่อนจะหยิบจวยเอาไม้รวกไม้ลำ พื้นฟากไม้ไฟ ดับแฝก คาหรือจาก อีกหึ่งดอก หวาย เขือก ปอ วัลloon เลื่อน และตะปูขขึ้นเกวียน เพื่อนำไปสร้างเถียงนา ห้างนา หรือขนาน้อยกลางนาที่จะไว้พักอาศัย แต่ ถ้านาใครกระท่อมกระต้อนของ เดิมยังไม่บุฟง ก็ขนแต่เพียง เครื่องมือ เครื่องไม้ทำนา เครื่องใช้ในครัวเรือน เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และเสบียงสร้างไปให้พ่อก็พอ หรือบางคนอาจขนเครื่องมือจับปลา เช่น เบ็ด ลอบ ไซ สั้ง ของ ติดครุไปใช้ริมทุ่งไปเอาความหนังกลองมีงตัวก็มี

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

เสียงตะโกนสั่ง เสียงของพ่อ เต่าแม่ เต่าที่ไบนมืออาลาอยู่หน้าบ้าน คละไปกับเสียงก้องแก๊งๆ ของ กระตึงผูกคอวัวค่อๆ เบาลง เมื่อกองคาราวานเกวียนนับร้อย เคลื่อนลับหายจากหมู่บ้าน ไปตามถนนที่มุ่งสู่ท้องนา ทั้งให้หมู่บ้าน เหลือแต่ความวังเวง เงียบเหงา เพราะต่อแต่นี้จะมีก็แต่พ่อแก่แม่แก่ที่ไปไหนไม่ค่อยจะไหว และหลาน เล็กๆ ที่ยังต้องไปโรงเรียนอยู่กับ เขย่าเฝ้ากับ เรือนเพียงลำพังเท่านั้น บรรยาการอันคักคักของหมู่บ้านจะหวน กลับมาอีกครั้งก็ต่อเมื่อมี เทศกาลงานบุญสำคัญ เช่น เข้าพรรษาหรือตัดบาศรเทโวโรหนะที่ใครๆ ก็จะไปกัน กลับ เขย่าเรือนเพื่อทำบุญ หรือไม่อีกทีก็ตอนฤดูกาล เก็บเกี่ยว นวดข้าวและขนข้าวเข้ายุ้งฉาง เสร็จแล้วนั่นแหละ ที่หมู่บ้านจะมีชีวิตชีวาขึ้นอีกครั้ง

คอนวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 6 มีงานบุญทางพุทธศาสนาอีกงานหนึ่งคือ วิสาขบูชา เป็นวันที่ถือกันว่าพระ สัมมาสัมพุทธเจ้าประสูติ ตรัสรู้ และเสด็จดับขันธปรินิพพาน ชาวพุทธในประเทศไทยจะจัดงานทำบุญในคอนเข้า โดยการถวายอาหารแด่พระภิกษุ คอนเย็นราวๆ 5-6 โมงเย็นต้นไปจะมีการเทศน์ และสวดมนต์ จากนั้นพระ ภิกษุก็จะนำรราวาสเวียนเทียนประทักษิณรอบพระอุโบสถ 3 รอบ เพื่อเป็นการบูชาพระพุทธ/พระธรรมและพระ สงฆ์

ในช่วงเดือน 7 นั้น แม้ว่าชาวนาชาวไร่จะกำลังวุ่นวายกับการไถดำทำนาอย่างคร่ำเคร่งก็ตาม กระนั้นก็มีงานบุญสลาภักดี ซึ่งเป็น เสมือนสิ่งที่มาคั่นกลางให้ชาวนาชาวไร่ได้หยุดพักงานชั่วคราว 1-2 วัน

หากพระบั้ง เณียดองเหยียบขำมด ปลวก หรือพิษพันธุ้กันโลกก็จะเป็นบาป การให้พระอยู่พำนักที่วัดในช่วงวสันตฤดูก็เป็นการดี เช่นนี้ เมื่อกำหนดให้พระท่านอยู่เฉพาะที่วัดตลอดเวลา เช่นนั้น จึงต้องช่วยกันสรรหาสิ่งของจำเป็นมาไว้ให้พระได้มีใช้สอย เช่น ผ้าอาบน้ำฝน ยารักษาโรคและอาหารแห้ง สิ่งสำคัญของเทศกาลได้แก่เทียนที่จะได้ใช้จุดในยามค่ำคืนและเมื่อจะบูชาพระรัตนไตร ในอดีตนั้นตามท้องถื่นชนบทและในที่ที่เป็นป่าเขาลำเนาไพรยังมีผึ้งที่มาทำรังอยู่ตามต้นไม้มากมาย ช่วงเดือนห้าซึ่งเป็นหน้าแล้งชาวบ้านว่างเว้นจากการทำนาทำไร่ พอมีเวลามากก็ชักชวนกันไปป่าเพื่อหาเก็บสิ่งของต่างๆ ที่จะอำนวยความสะดวกให้กับชีวิตรัตนได้ ในบรรดาข้าวของที่ทำได้จากป่าก็คือรวงผึ้ง วิธีการหารรวงผึ้งจะใช้การสังเอดตัวผึ้งที่บินมาคูดกิน เกสรดอกไม้ว่าจะบินกลับไปทางใดก็จะติดตามผึ้งไปทางนั้น ผึ้งมักทำรังอยู่ตามกิ่งไม้ที่อยู่ในที่สูงๆ เช่นต้นยางนา ต้นจนวน หากจะทำรังอยู่ในที่ต่ำก็มักจะทำที่ซึ่งคูดลับๆ และพอหลบซ่อนตัวอยู่ได้ ส่วนใหญ่จะพบรังผึ้งในกอไผ่ ปกติกอไผ่จะแวดล้อมไปด้วยหนามและกิ่งใบ จึงยากที่จะมีสิ่งใด เข้าไปทำอันตรายผึ้งได้ กระนั้นนักสร้างผึ้งก็ไม่พ้นความพยายามที่จะเข้าไปให้ถึงรังผึ้งขึ้นแรกก็ต้องก่อไฟให้มีควันมากๆ เพื่อจะขับไล่ตัวผึ้งให้หนีไปจากรัง บางคนสูบบุหรี่ยาสูบที่มวนจากยาเส้นพื้นบ้านซึ่งมีควันมากพอถัดมาสูบอมควันไว้จนเต็มปาก เต็มคอก็พ้นควัน เข้าไปสร้างผึ้งทำ เช่นนี้อย่างรวดเร็วจำนวนนับสิบครั้งพอตัวผึ้งสลัดควันก็จะพากันบินตอยออกไปจากรัง นักล่าก็จะใช้ความว่องไว เข้าตัดกิ่งไม้และนำรังผึ้งออกไปจากที่นั้นให้เร็วที่สุด มิฉะนั้นอาจจะถูกผึ้งรุมทั้งค่อยได้ ได้รังผึ้งมาก็จัดการบินแยกเอาน้ำหวานจากรัง เก็บใส่ขวดไว้ผสมทำยารักษาโรค ส่วนขี้ผึ้งก็นับว่ามีประโยชน์เป็นก้อนกลมๆ หรือหล่อหลอมใส่ขามไว้เป็นก้อนๆ เก็บไว้ทำเทียนขี้ผึ้งต่อไป เวลาทางวัดมาบอญุ่ขี้ผึ้ง เทียนขี้ผึ้งก็จะนับบริจาคให้อยู่เป็นประจำ

มหาวิทยาลัยศิลปะปากกร สงวนลิขสิทธ์

ด้านที่อยู่ ใน เตา ไร่ร้อนพอที่จะทำ ให้ขี้ผึ้งละลาย เป็นของเหลวได้ จากนั้นก็หาต้นมะละกอดับใหญ่ ซึ่งจะมีเนื้อข้างในกลวงมากกว่าต้นมะละกอดับเล็กๆ ได้ต้นมะละกอมมาแล้วก็ตัดทอนให้ยาวสั้นตามต้องการ ปกติก็ตัดต้นมะละกอกันยาว เกือบว่า สิ่งต่อไปที่ต้องหา ก็คือ เส้นฝ้ายหรือด้ายดิบที่ปั่นและครั้นควบกันให้มีขนาดใหญ่เท่าๆ แท่งดินสอด่า เส้นฝ้ายนี้จะนำเอามาทำ เป็นไส้ เทียน วิธีทำก็นำต้นมะละกอที่เตรียมไว้มาตั้งวางลงในภาชนะ เช่นอ่างดินหรือกะละมัง แล้วสอดเส้นฝ้ายปล่อยให้ลอยอยู่ตรงกลางลำต้นกลวงของมะละกอโดยมีผู้ถือปลายเส้นฝ้ายอยู่ในระดับที่สูงกว่าลำต้นมะละกอ พร้อมแล้วก็ค่อยๆ บรรจงเทขี้ผึ้งให้เต็มลำต้นมะละกอ บ่อยๆ ให้ขี้ผึ้งเป็นตัวอยู่ในลำต้นมะละกอ จากนั้นจึงใช้มีดคมผ่าลำต้นมะละกอออก เป็นสองซีก ก็จะได้ลำเทียนแท่งใหญ่ที่จะต้องได้รับการคัดแต่งผิว นอกให้เรียบร้อยก่อนที่จะนำไม้ดอกมาประดับให้ เป็นพุ่ม เป็น เเชิงพร้อมที่จะใช้ในงานได้ นอกจากเทียนแท่งใหญ่แล้วยังมีการทำ เทียนเล่มเล็กๆ ขนาดเท่านิ้วมืออีกด้วย ทั้งนี้โดยใช้ก้านมะละกอ เป็น เบ้าหลอมและใช้เส้นฝ้าย เป็นไส้ เทียนวิธีการหล่อ เทียนเล่มน้อยก็คล้ายกันกับคลอนทำ เทียนประจำพรรษาที่กล่าวมาข้างต้น บรรยาการการหล่อ เทียนศึกคัดไม้แพ้การตระเตรียมข้าวของเครื่องใช้ในงานพิธีอื่นๆ คนทุกเพศทุกวัยต่างกุลิกุลจัดแจงให้การหล่อ เทียน เสร็จทัน เพื่อการแห่แหน

การแห่ เทียนอาจเริ่มกันในตอนบ่ายๆ ของวันที่หล่อ เทียน หรืออาจแห่แหนเทียนในวันรุ่งขึ้นภายหลัง จากที่ทำบุญใส่บาตรกัน เรียบร้อยแล้ว การจัดแห่ เทียนอาจเริ่มตั้งแต่จุดใดจุดหนึ่งของชุมชน เช่นจากบ้าน เหนือหรือบ้านใดก็ได้ ขณะที่ขบวนแห่ผ่านละแวกบ้านและร้านตลาด คนที่เฝ้าถิ่นชมกับความงามของพุ่มแพ เทียนและความ

นำรอกนำ เอ็นดูของสาวน้อยผู้กุ่มคั้น เทียนและ เครื่องไทยทานก็อาจจะต่อท้าย เข้าขบวนแห่ไปด้วยจนถึงวัด เพื่อจะได้
พร้อมใจกันถวาย เทียนจำนำพรรษาและรับศีลรับพรจากพระท่าน เทียนชัยที่ตั้งบูชาอยู่ทางซ้ายขวาของพระ
ประธานในอุโบสถย่อม เป็น เครื่องบ่งบอกถึงความ เป็นนำหนึ่งใจ เดียวกันประดุจดัง เศษที่ผึ้ง ซึ่งแต่ละคน
เสียดละให้ทางวัดมาหล่อหลอมจนได้ เป็นแท่ง เทียนใหญ่ที่จะ ได้จุดบูชาถวายพระร่วมกันอีกพรรษาหนึ่ง

อาหารคาวหวานที่นำมาถวายพระคอนทาบูช เข้าพรรษาอาจเป็นคัม แกง และขนมข้าวต้ม เท่าที่จะ
หาได้ในฤดูนี้ เนื่องจาก เป็นช่วงฤดูฝนจึงมีหน่อไม้และ เห็ดให้หา เก็บจากป่า เขานำมาทำอาหาร ได้หลากหลายรส
เห็ดคัม เต่าและ เห็ดโคน เป็นของที่ชอบรับประทานกันมาก เห็ดคัม เต่าหรือที่บางแห่ง เรียกว่า เห็ดคัมข้าง เป็น เห็ด
ดอกใหญ่ มีรูปร่างคล้ายหลัง เต่าหรือ เต่าข้างที่มีส่วนหลังงุ้มๆ ส่วนหัวเห็ดด้านบนสุดเป็นผิวมันสีดำคล้ำ ด้านใน
เป็นสีเหลืองทึบๆ เวลานำมาหั่นเป็นชิ้นๆ คัมจุ่มน้ำพริกแมงดาจะให้รสชาติวิเศษแท้ แต่เมื่อ เปรียบเทียบกับ เห็ด
โคนแล้วชาวบ้านมักจะ เลือกกิน เห็ดโคนมากกว่า เพราะ เนื้อ เห็ดโคนนั้นนุ่มละมุนกึ่งกว่า เนื้อหน่อไม้ จึง เป็น
ธรรมดาที่จะ เห็นชาวบ้านชอบคอง เห็ดโคนใส่ชวดปิดฝาแหม่น เพื่อเก็บไว้รับประทานนอกฤดู อย่างไรก็ตามบางปีก็
หาเห็ดทั้งสองชนิด ได้ไม่มากนัก แต่พืชพันธุ์จากป่าที่มีอยู่ชุกชุมทุกฤดูฝนก็คือหน่อไม้ ใน เมืองไทยมีใผ่อยู่หลายสิบ
ชนิด เฉพาะที่แพร่หลายและ เป็นที่รู้จักของชาวบ้านได้แก่ใผ่สีสุก ใผ่ตง ใผ่ขาว และใผ่เลี้ยง ใผ่ใผ่พันธุ์
เหล่านี้มัก เป็นของที่ชาวบ้านปลูก ขึ้นไว้ตามไร่สวนและละแวกบ้าน ส่วนใผ่ที่มีอยู่ตามธรรมชาติในป่าเป็น

มหาวิทยาลัยศิลปากร สภวนลิขสิทธิ์

ขึ้นบางๆ คอง เบี้ยวเก็บไว้กินได้นานๆ ส่วนใผ่ตงและใผ่รวกนั้นมีรสหวานอยู่ในตัว เพียงแต่คัมทั้งน้ำขมๆ ใน
เนื้อใผ่สัก 2-3 ครั้ง ก็จะได้ใผ่ เนื้อมีน้ำรับประทานบางแห่งอยาก ให้ใผ่มีกลิ่นหอมจึงนำหน่อไม้ไปเผาไฟทั้ง
เปลือก คะเนว่าเปลือกใผ่ใหม่ เกรียมคึกก็ปรากฏไฟ เพื่อลอก เปลือกออกทั้งและนำหน่อไม้ไปคัมต่อไป และถ้าจะ เพิ่ม
รสหวานตามธรรมชาติให้กับหน่อไม้ก็จะ ใส่ใบและ เถาพญานาง 1-2 กำมือลงไป เคี่ยวคัมผสมกับหน่อ ไม้ด้วย
หน่อ ไม้ใผ่รวกคัมจุ่มน้ำพริก-น้ำปลาร้าจัดว่า เป็นกับข้าวที่จะพบได้ในสำรับของคนส่วนใหญ่ ทั้งนี้อาจจะจัดหน่อไม้
ทั้งหน่อวางใส่จานไว้ให้ฉีกกินมากน้อยตามความหิวโหย บางทีอาจจะหั่นท่อนหน่อ ไม้ เป็นท่อนๆขนาดพอดีคำที่จะ
ขยับปาก เคี้ยวได้อย่าง เเอ็ดอร่อย ถ้าจะผัดหรือทำซุกับทั้ง เนื้อและชคน้ำด้วยก็จะฉีกหน่อ ไม้ ออก เป็น เส้นผอย
ขนาด เท่ากำวย เคี้ยวเส้น เล็กหรือจะผัดหน่อ ไม้ เส้นใส่หมู ไข่พร้อมกับพริกหยวก หรือพริกชี้ฟ้าสี เขียวแดงก็นำ
รับประทานทั้งนั้น หน่อ ไม้แกง ผิดกับ เห็ด เผาะก็ช่วยให้สำรับมีรสชาติยิ่งขึ้น

ในวัน เข้าพรรษาและทุกวันพระตลอดทั้งพรรษา ผู้สูงอายุทั้งชายและหญิงจำนวนหนึ่งจะมาทำบุญพร้อม
คนอื่นๆ แล้วรับอุโบสถศีลอยู่ที่วัดหนึ่งคืน คือหลังจากที่พระให้ศีลให้พรและคนอื่นๆ กลับบ้านแล้ว ผู้ที่รับศีลอุโบสถ
จะถือปฏิบัติธรรมอยู่ที่วัดต่อไป โดยวันนั้นจะกินอาหารเพียงมื้อ เข้าและมือกกลางวัน ช่วงบ่ายๆ หรือตอนหัวค่ำอาจ
จะมีพระมาเทศน์สอนธรรมะ บางทีก็สวดมนต์ท่องบทพาลีต่างๆ ให้จำได้ขึ้นใจ บ้างก็นำหนังสือนิทานหรือ
ตำนานที่มี เนื้อหาอุปมาอุปมัยสอนใจ เคือนสติมาอ่านให้เพื่อนๆ ได้รับฟัง ตอนพลบค่ำลูกหลานอาจนำน้ำร้อนน้ำชา
จากบ้านมาบริการ ให้ปู่ย่าตายายที่รับศีล เหล่านี้ใน กลางคืนก็กางมุ้งนอนกับบนศาลาการ เปรียญนั้นแหละ พอรุ่งเช้า
ของวันใหม่ก็สวดมนต์ทำวัตร เข้าอีกครั้งก่อนที่จะแยกย้ายกันกลับบ้าน นับ เป็นการ ใช้ เวลาในบั้นปลายแห่งชีวิต
อย่างสงบ เจริญของผู้สูงอายุ ในชนบท ไทยสถานหนึ่ง

พอถึงเดือนสิบชีวิตที่อาจหงอยเหงาน่าเพราะตลอดเดือนเก่าจะไม่มีพิธีกรรมอันใด ก็กลับคิดคักขึ้นมาอีก ครั้งด้วยจะมีงานทำบุญกลางปีที่เรียกกันว่า "เทศกาลสารท" วันสารทซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เป็นเทศกาลที่สำคัญโอกาสหนึ่งซึ่งชาวบ้านจะได้หยุดพักจากงานในนาไร่มาจัดเตรียมอาหารคาวหวานเพื่อบริโภคนกันภายในครอบครัวและแบ่งไปทำบุญทำทานเลี้ยงพระที่วัด แล้วกรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้ว โดยเฉพาะผู้ที่ตกทุกข์ได้ยากอยู่ในสัมปรายภพถือกันว่าถ้าไม่ได้ทำบุญตักบาตรกระยาสารทแล้ว ผีปู่ย่าตายายที่ตายไปจะได้รับความเดือดร้อนอดวอดยาก เท่ากับลูกหลานที่อยู่ข้างหลังขาดคตัญญูต่อบุพการี เล่ากันว่าในวันสารทนั้นบรรดาเปรตทั้งหลายจะได้รับการปลดปล่อยให้กลับไปเยี่ยมบ้านและญาติพี่น้องวันหนึ่ง วันสารทจึงเป็นวันสงเคราะห์ครั้งใหญ่ที่เรียกว่า "บุพเปตพลี" เพราะเป็นการทำบุญร่วมกับพวกเปรตทั้งที่มีและไม่มีญาติ เพราะการทำขมนมกระยาสารทต้องใช้เครื่องประกอบ และทันตอนในการทำมากมายจึงต้องตระเตรียมการทำขมนมนี้กันหลายวันก่อนวันงานบุญ ส่วนใหญ่จะเริ่มตำข้าวเม่าในวันขึ้น 12 ค่ำ ข้าวเม่านี้ทำจากข้าวเปลือกข้าวเหนียวที่ยังเขียวอยู่นำไปแช่น้ำไว้ 4-5 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวเปลือกนิ่มไม่แตกหักก่อนนำไปคั่วในกะทะ พอข้าวเปลือกเริ่มเกรียม เพราะความร้อนจากไฟได้กะทะและบางเม็ด เริ่มแตกตัวออกจากเปลือกก็จะปลงกะทะลงจากเตาพร้อมกับเขี่ยข้าวเปลือกลงในครกไม้ จากนั้นก็ระดมกำลังตำข้าวเปลือกร่อนนั้นด้วยสากมือที่ทำด้วยไม้ จนเนื้อข้าวข้างในหลุดออกมาจากเปลือก ได้เนื้อข้าวเม่าแล้วก็นำไปคั่วไฟอีกครั้ง เพื่อให้ข้าวเม่ากรอบหอมพร้อมที่จะทำกระยาสารทต่อไป กระยาสารทจะเพิ่มความกรอนยิ่งขึ้น เมื่อมีข้าวคอกผสมอยู่ด้วย ข้าวคอกก็ทำจากข้าวเหนียวเช่นเดียวกับข้าวเม่า แต่ไม่ต้องนำข้าวเปลือกไปแช่น้ำ ในทางตรงกันข้ามกลับต้องนำข้าวเปลือกไปตากผึ่งแดดให้แห้งก่อนนำไปคั่วคอกให้กรอบในกระทะ แล้วนำข้าวคอกที่คั่วแล้วไปคั่วไฟอีกครั้ง เพื่อให้ข้าวคอกเหนียวเหนียวเข้าภาชนะอาจเป็นกระบุงหรือหม้อหุงข้าวใบใหญ่ ปิดฝาให้มิดชิดไม่ให้โดนลมซึ่งจะทำให้ข้าวคอกเหนียวเหนียวภายในเวลาเพียงไม่กี่นาที วันขึ้น 13 ค่ำ ก็ทุบเปลือกถั่วลิสงเพื่อเอาเมล็ดมาคั่วไฟจนเหลืองกรอบพอที่จะบดแยกตัวเม็ดออกเป็น 2 ซีก แล้วจึงนำไปผัดในกระดังเพื่อเอาเปลือกเยื่อสีชมพูที่หุ้มเนื้อถั่วทิ้ง ได้ถั่วคั่วแล้วก็เตรียมคั่วงาซึ่งต้องนำไปแช่น้ำสัก 2-3 ชั่วโมงก่อนแล้วนำมาบดด้วยมือทั้งสองข้างที่กางาถูกันไปมา เปลือกคั่วที่หุ้ม เมล็ดงาอยู่จะหลุดร่อนออกจากเมล็ดงา จากนั้นจึงนำไปคั่วในกะทะจนได้ที่ก็จะนำไปผัดเอาแต่เนื้องาสีขาวซึ่งบัดนี้กลายเป็นสีเหลือง เกรียมจากการคั่วไฟ เมื่อชั่วโมงที่ผ่านมา

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

วันรุ่งขึ้น เป็นวันสำคัญที่สุดของการทำกระยาสารท ด้วยจะต้องนำเอาสิ่งของที่เตรียมไว้ข้างต้นนี้ไปกวนผสมกันกับน้ำตาลที่เคี่ยวไปจนเหนียวใกล้จะจับตัว เกาะกันแน่น ขณะที่กวนต้องพยายามใช้ไม้พายกวน เครื่องประกอบกระยาสารทให้คลุกเคล้า เข้ากับน้ำตาลโดยทั่วถึงกันทั้งกะทะ เวลากินจะได้รู้สึกอร่อย เพราะได้ขบเคี้ยว เครื่องประกอบกระยาสารททุกอย่างในทุกอย่าง ครึ่งที่ป้อนกระยาสารทเข้าปากแต่ละคำ ชาวบ้านในท้องถิ่นอื่น เช่น ที่ปากน้ำโพ จังหวัดนครสวรรค์ อาจจะใช้กะทิมะพร้าวกวนผสมไปกับน้ำตาล ชาวบ้านเมืองเก่าที่จังหวัดสุโขทัยนิยมขูดหรือหั่นมะพร้าวเป็นชิ้นเล็ก แล้วนำไปคั่วไฟให้เกรียมผสมกวนไปกับเครื่องประกอบอื่นๆ แต่ความมันของกระยาสารทที่บางหมู่บ้านทำจะขึ้นอยู่กับการใช้ถั่วและงามากๆ หากใครต้องการให้มันไปกว่านั้นอีกก็อาจจะขูดมะพร้าวโรยหน้ากระยาสารทก่อนรับประทาน

การเตรียม เครื่องและการถนอมกระยาสารข้างต้น เป็นสิ่งที่สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือร่วมแรงจากญาติพี่น้องและเพื่อนพ้อง คนซึ่งอยู่บ้านข้างเคียงกันจะรวมกันขุดดิน เป็นหลุม เต้าหรือคั้ง เต้าตั้งใล่ขนาดใหญได้ถุณบ้านใครบ้านหนึ่ง ทุกคนจะใช้เต้า กะทะ ตะหลิว ไม้พาย ครกไม้ สากมือ กระคั้ง ตะแกรงร่วมกัน โดยการผลัดเปลี่ยนกันทำ เมื่อกระยาสารของเจ้าที่เสร็จ เรียบร้อยแล้วก็จะช่วยกันจัดทำกระยาสารของคนอื่นต่อไป ความสนุกครึกครื้นของการทำกระยาสารนั้น อยู่ที่การมีผู้คนมากมายมาทำขานมนี้ร่วมกัน การตระเตรียมอาหารในยามปกติ เป็นหน้าที่ของผู้หญิงก็จริง แต่การทำกระยาสารทกลับ เป็นงานที่มีได้ผู้ชายอยู่กับเพศหญิงเพียงเพศเดียว หากแต่ เป็นสิ่งที่ทุกคนทั้งรุ่นปู่ย่าตายายพ่อแม่และลูกหลานมีส่วนร่วมทำด้วยกันทั้งนั้น นับตั้งแต่พ่อบ้านและลูกชายจะ เป็นผู้ไปหาไม้พินจากป่ามาให้ใช้ เป็น เชื้อเพลิงในการคั่ว เครื่องประกอบและถนอมกระยาสาร พวกเขาคนอื่น ๆ ในบ้านไม่ว่าง ปู่หรือตาจะเป็นผู้ช่วยขุดดินเตรียมเต้าไฟให้ ตลอดเวลาของการถนอมกระยาสาร แม่บ้านจะแนะนำลูกสาวของตนให้ตระ เตรียม เครื่องประกอบชนิดใดมากน้อยเพียงใด เพื่อให้ได้กระยาสารชนิดดีที่ใครๆ ได้ชิมก็พากันชื่นชมต่อๆ ไปว่าลูกสาวบ้านนั้นบ้านนี้ฝีมือถนอมกระยาสารเยี่ยมยิ่งนัก ย้ายายบางคนอาจเป็นผู้คอยกำกับลูกสาวหลานสาวให้จัดถนอมกระยาสาร แต่ส่วนใหญ่คนรุ่นย่ายายส่วนมากมักจะช่วยงาน เล็กๆ น้อยๆ เช่น ทูบ เปลือกถั่วหรือ เล็ก เปลือกข้าวออกจากข้าว เม้า และข้าวคอกโดยมีลูก เล็กๆ คอยช่วยอยู่ข้างๆ พอผู้ใหญ่ เผลอก็แอบขโมยถั่วลิสงคั่วกินไปด้วย พวกหนุ่มๆ ที่ชอบพอกอยู่กับสาวใดก็มักจะคอยไปช่วยสาวบ้านนั้นคั่วข้าว เม้า คั่วข้าวคอกเป็นการเอาใจกัน อีกทั้งยังถือโอกาสนั้นพูด เล่นหยอกล้อ เกี่ยวกับาราสีสาวคนรักของตนไปในตัว ในเทศกาลสารทเม้งจะ ไม่มีมีการ เล่นร้องรำทำ เพลงที่บนบ้านพื้น เมือง เหมือนอย่างตอนครุสงกราบค์ แต่

มทาวีทยาสัยยติสปากกร สมวงนลียสิทธี

ถนอมกระยาสารนั้นคนเฒ่าคนแก่จะนิยมทำกันมาก เพราะจะได้กินกันเอง และแจกจ่ายแก่ญาติมิตรเพื่อนบ้านด้วย การประกอบและถนอมกระยาสารนั้น ต้องใช้ความตั้งใจและเมตตาที่ ในยามที่คนเฒ่าคนแก่ได้ทำกันแล้ว

ถนอมกระยาสารนั้นคนเฒ่าคนแก่จะนิยมทำกันมาก เพราะจะได้กินกันเอง และแจกจ่ายแก่ญาติมิตรเพื่อนบ้านด้วย การประกอบและถนอมกระยาสารนั้น ต้องใช้ความตั้งใจและเมตตาที่ ในยามที่คนเฒ่าคนแก่ได้ทำกันแล้ว

ถนอมกระยาสารนั้นคนเฒ่าคนแก่จะนิยมทำกันมาก เพราะจะได้กินกันเอง และแจกจ่ายแก่ญาติมิตรเพื่อนบ้านด้วย การประกอบและถนอมกระยาสารนั้น ต้องใช้ความตั้งใจและเมตตาที่ ในยามที่คนเฒ่าคนแก่ได้ทำกันแล้ว

บรรพบุรุษของชาวบ้านโคกได้อพยพจากหลวงพระบางประเทศลาว เข้ามาตั้งถิ่นฐานตามแถบจังหวัดต่างๆ ในประเทศไทย เช่น ที่อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี ตั้งแต่ภายหลังที่พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงปราบกบฏ เจ้าอนุวงศ์แห่งนครเวียงจันทร์เสร็จสิ้นแล้ว เล่ากันว่าตั้งแต่ปี พ.ศ. 2500 ขึ้นไปสภาพเศรษฐกิจของบ้านโคกและหมู่บ้านอื่นๆ ในเขตอำเภออุทุมพร เป็นไปเพื่อการยังชีพเป็นส่วนใหญ่ ชาวบ้านปลูกข้าวได้กินนำมาแปรรูปเป็นข้าวสาร ด้วยการคั่วด้วยครกและสากไม้ สกัดด้วยสีมือและกระคั้งบดจากนี้ยังปลูกฝ้าย เพื่อนำปุยมาปั่นทอ เป็น เส้นใยและผ้าผืนที่จะใช้ตัดตัดแปลง เป็น เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่มต่อไป การหาของป่าล่าสัตว์ เป็นหนทางสำคัญที่ชาวบ้านจะได้อาหารมาจุนเจือครอบครัวควบคู่กันไปกับการ เพาะปลูก ในฤดูน้ำหลากอาจจะมีพ่อค้าแม่ค้า ชาวจีนและมอญจากบางกอก สามโคก มทบุรี บางสี และสุพรรณบุรีนำสินค้าต่างๆ ทั้งเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะหุงต้มและถ้วยชาม ตลอดจนอาหารแห้งบรรทุกเรือพาย่อลขึ้นมามาตามลำคลองหนองสามสาม เข้าไปขายแลกเปลี่ยนกับของป่า อาทิ ถ่าน หน่อไม้ พิน เสาไม้ เนื้อแฉิ่งและสัตว์ป่าจากชาวบ้านใน เขตอำเภออุทุมพรบ้าง

กระนั้นการแลกเปลี่ยน เช่นนี้ก็ เป็นไป เพียงระยะสั้นๆ เพราะในลำคลองมีน้ำพอให้ เดิน เรือได้ เพียง เดือน เศษๆ การค้าขายแลกเปลี่ยนส่วนใหญ่จึงมัก เป็นไประหว่างหมู่บ้านในอำเภอ เดียวกันมากกว่า

ความต้องการบริโภคน้ำตาลเพื่อใช้ทำกระยาสาทร และอาหารอื่นๆ ทำให้ชาวบ้านโคกต้องสะสม น้ำตาลเอาไว้ให้มากระหว่างปี ในบรรดากาการแลกเปลี่ยนข้างต้นดูเหมือนว่าการนำเอาไม้รวกไปแลกกับน้ำตาล ระหว่างชาวบ้านโคกและชาวบ้านทำน้ำตาลจากต้นตาล เช่น ชาวบ้านกระจำทร บ้านตาลเรียง บ้านทุ่งทะเลลาย บ้านนาลาว บ้านหนองสาวโสภ และบ้านยี่แสบ ดูจะเป็นลักษณะเศรษฐกิจการนำของไปแลกกับของ (barter system) ที่กระทำกันอย่างแพร่หลายที่สุดในเวลานั้นก่อนหน้าที่จะมีการผลิตน้ำตาลปืบซึ่งทำจากน้ำหวานที่ได้จาก จัน(ช่อดอก) ของต้นมะพร้าวและน้ำตาลทรายซึ่งกลั่นไปจากน้ำอ้อยนั้น ชาวทนายส่วนใหญ่ทำน้ำตาลจากน้ำหวาน ที่ได้จากงวงตาล (ช่อดอก) ชาวบ้านนิยมปลูกต้นตาลไว้ตามคันนาเป็นทิวแถว และตามพื้นที่ดอนคันนา ซึ่งมัก เป็นที่สูงน้ำไม่ค่อยท่วมถึงทำนาไม่ได้ผล บ้านใดมีที่นามากก็จะปลูกต้นตาลไว้มาก บางรายมีต้นตาลอยู่ใน ครอบครองจำนวน เป็นร้อยๆต้น เมื่อรอน้ำตาลจากงวงตาลได้แล้วก็จะนำมารวมกันเพื่อเคี่ยวในกระทะใบบัว ให้งวดแห้งจนตกผลึก เป็นปึกแข็ง เก็บไว้บริโภคได้นานวัน การเก็บน้ำตาลอาจทำในรูปของน้ำตาลงบเป็นฝา 2 ฝา ประยกกับก้นคล้ายฝาดจะมีหม้อดินหรืออาจ เหน่าตาลที่งวดให้แข็งแห้งในภาชนะอย่างหนึ่งอย่างใด เช่น ชันโอ (ขันตักน้ำดื่มชนิดเคลือบ) หรือโหลกระเทียม (รูปร่างกลมสี่เหลี่ยม ก้นตื้นคล้ายชามใช้ใส่กระเทียมคองและผักคอง ชนิดต่างๆ)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ชาวบ้านวัยกลางคนขึ้นไปในอำเภอโคกก็นำน้ำตาลจากต้นตาลมาผลิตปืบกันบ้างในเขตโคกน้ำตาลคือที่ เขาเคยไปแลกมานั้น ก็นึกว่าน้ำตาลปืบและน้ำตาลทราย ด้วยน้ำตาลโตนดนั้นหวานหอมกลิ่นควนไฟและ เปลือกไม้พยอมที่ใส่เคี่ยวปนไปกับน้ำตาล เพื่อให้น้ำตาลตกผลึกและมีสี เหลืองแกมสีน้ำตาล เข้ม คราวเรือนที่มี สมาชิก 7-8 คน โดยเฉลี่ยปีหนึ่งๆ จะมีน้ำตาลไว้บริโภค 7-8 โหลกระเทียมโดยประมาณ โหลกระเทียมใบหนึ่ง จุน้ำตาลได้ราวๆ 8 กิโลกรัม จากน้ำตาลจำนวนนี้ชาวบ้านจะใช้ร่วม 4 โหลกระเทียมเพื่อทำกระยาสาทรซึ่งเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำตาลทำมากกว่าขนมหวานอย่างอื่นที่ทำเนื่องในเทศกาลต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นข้าวเหนียวแดง ซึ่งทำคอนทรุษงกราบต์ หรือข้าวต้มมัด ขนมเทียนและข้าวต้มลูกโยนที่ห่อด้วยใบมะพร้าวอ่อนๆ เพื่อทำบุญ ตักบาตรเทโวในคราววันออกพรรษา

ไม้รวก เป็น เชื้อเพลิงสำคัญที่ใช้ในการ เคี่ยวน้ำตาลดังกล่าว เพราะไม้รวกแห้งให้ความร้อนสูงและ เร็วกว่าไม้ชนิดอื่น ชาวบ้านผู้ทำน้ำตาลได้ไม้รวกมาจากชาวบ้านโคกซึ่งอยู่ใกล้เขตป่าเขา เช่น เขาพระ เขา ท่าเทียมและเขาตะแบงที่เต็มไปด้วยป่าไผ่ไม้รวก พอดีเดือน 3-4 อันเป็นระยะที่ย่างเข้าฤดูแล้งใบไผ่เริ่มแห้ง หล่นเกลื่อนอยู่รอบๆ กอ เวลาที่การงานในไร่นาจีเสร็จสิ้นลงไป แล้วชาวบ้านโคกจะ เข้าป่าหาตัดไม้ไผ่รวก ตัดไม้แล้วก็เตรียมบรรจุทุกไม้ขึ้นขึ้น เกวียน รอว่าเมื่อมีเพื่อนบ้านหรือญาติพี่น้องสัก 4-5 คราวเรือนหรือมากกว่านั้น มาชวน ไปแลกน้ำตาลก็จะ ไครวม เคนทาง ไปกย เขา พอแถวขนาดงมหมาบ้านทำน้ำตาลและตดคอ ไคแล้ววา ไคร ต้องการไม้รวก เคี้ยวนี้ ทั้งเจ้าของไม้และคนทำน้ำตาลก็จะช่วยกันขนย้ายไม้รวกลงจาก เกวียนเอา เข้ากองไว้ ในลานบ้านหรือข้างๆ โรงเตาเคี่ยวน้ำตาล การแลกน้ำตาลกับไม้รวกมัก ไม่มีปัญหาเพราะ ได้กำหนดคั้ตราการ

แลกไว้ตายตัวว่า หากไม่รวบบรรทุก เกวียนที่เทียมด้วยควายซึ่งมีความจุ 50 ถังข้าวเปลือกจะสามารถแลก น้ำตาลได้ 1 โทกระ เทียมครึ่งแต่ถ้า เป็น เกวียนบรรทุกไม่รวบที่ลากจูงด้วยวัวซึ่งมีความจุ 30 ถังข้าวเปลือกก็ จะแลกน้ำตาลได้เพียง 1 โทกระ เทียม

การแลกของข้างต้นนี้มัก เป็นไปในหมู่คู้ค้าขายประจำซึ่ง เคยแลกเปลี่ยนระหว่างกันมานานปี จึงเป็น ธรรมดาที่ทั้งสองฝ่ายย่อมจะมีความสัมพันธ์ต่อกันค่อนข้างมาก เมื่อขนย้ายไม่ลงจาก เกวียนแล้วยังได้ขอพาหุ้ และน้ำจากผู้ที่นำน้ำตาลให้วัวควายที่เทียม เกวียนมาได้กิน นอกจากนี้เจ้าของบ้านยังหุงหาอาหาร เลี้ยงคู้ค้าขายของตน ส่วนมากจะ ไปมาหาสู่กัน เสมอแม้ในยามที่ไม่มี การแลกเปลี่ยนไม่รวบกับน้ำตาล บางทีมีงานบุญพิธีกรรมอันใดที่ เบื่องด้วยชีวิต อาทิ บวชนาคและแต่งงานก็จะบอก เทียนกันและกันให้มาร่วมงานดังกล่าว คู้ค้าบางรายชอบพอกัน มากถึงกับตกลงที่จะ เป็น เพื่อนร่วมน้ำสาบานที่จะให้ความช่วยเหลือกันตลอดไป หลายคนได้ชักนำให้ลูกหลานของตน ได้มาสู่ขอแต่งงานกับบ้านที่ เคยมาขอมาแลก เพราะ ได้คุ้น เคยกันมากจนอย หนที่จะได้ เป็นทองแผ่นเดียวกับกับ คนบ้านนั้น

เทศกาล เดือนสิบ เอ็ด - เดือนสิบสอง

มทาวีทยาลัยฝึลปากกร สงวนลิขสิทธิ

เสียง เพลงที่หนุ่มสาวร้อง เล่นขณะที่พาย เรือลวกผักตบและสันตะวาออกไป เก็บสายบัวกลางบึงบอกให้ รู้ถึงสภาพดินฟ้าอากาศในหน้าน้ำได้ เป็นอย่างดี นับ เป็นฤดูที่มีอาหารอุดมสมบูรณ์ที่สุดทั้งพืชพันธุ์ที่ปลูก เองและที่มี อยู่ตามธรรมชาติ ตลอดจนกุ้ง หอย ปู ปลา ไบห้วย หนอง คลอง และบึง มะเขือ บวบ แดง และผักแพง ในไร่ที่ปลูกไว้ก็ออกผลตก บางบ้านจะหยอด เมล็ดพันธุ์แตงโม แตงไทย แตงกวาและแตงร้านไว้ในละแวก เดียวกัน ผลอ่อนของแตงเหล่านี้เมื่อนำมาตัดทิ้งจะต้มหรือ ไม่ต้มก็ได้ แต่เวลาจ้มน้ำพริกปลาร้ากินกับข้าวแล้วก็ อร่อยทั้งนั้น ชาวบ้านชอบ เค็ดผลแตงโมอ่อนมาแกงส้มหรือแกงเลียงกับปลาอย่าง ส่วนแตงโมแก่และแตงไทยสุก ก็จะถูกกิน เป็นของหวาน เป็นที่โปรดปรานทั้งของ เด็กและผู้ใหญ่ บางคนกินข้าวกับแตงโมจ้มน้ำปลาหรือปลา เกลือที่บั้ง ย่างไฟและตำปนกับน้ำตาลทราย แตงไทยสุกจะมีกลิ่นหอม ได้กินน้ำกะทิแตงไทยสักถ้วย เป็นอันแก้หิวกระหาย ได้อย่างวิเศษ ส่วนผักพญาที่งอกงามอยู่ตามธรรมชาติก็มีอยู่หลายชนิดเช่น ผักบั้ง ผักแว่น ผักหังพวย สันตะวา โสน และบอน ชาวบ้านทางภาคเหนือจะ เลือกเอาก้านอ่อนๆ ของผักตบชวามาแกงส้มน้ำใสก็ให้รสชาติ เลิศล้ำในชนบทของ ไทยมีบัวอยู่หลายพันธุ์ เช่นกัน อาทิบัวสาย บัวเผื่อน และบัวหลวง ชาวบ้านจะใช้ใบบัวห่อของ กินของใช้โอกาสต่างๆ สายบัวเผื่อน และสายของบัวสายนำมาลวก เปลือกนอกออกแล้วกินดิบหรือต้มแกง อย่างใดอย่างหนึ่งก็ เป็นที่ชื่นชอบกันอยู่มาก ส่วนดอกบัวหลวงนั้นใช้ เป็นดอกไม้บูชาพระซึ่ง เป็นเอกลักษณ์ของคน ไทยอย่างหนึ่ง กล่าวกันว่า การนำรากเหง้าบัวหลวงมาต้ม น้ำตาลหรือ เชื่อม เป็นของหวานนั้นบางที่อาจจะ ได้แบบ อย่างมากจากชาวจีนที่อพยพ เข้ามาอยู่ใน เมืองไทยตั้งแต่สมัยอดีต พืชผลที่แพร่พันธุ์อยู่ เคียงข้างกับบัวก็คือกระเจี

เป็นสิงสาราสัตว์ เช่น ลิง ค่าง บ่าง ชนี และหมี เสือ แล้วทำท่าหกดะ เมนตีสั่งกาและหลบหนีนายพรานที่ถือหอกธนูอยู่ ความจริงเป็นเพียงการเล่นตลกขบขัน เพื่อให้บรรรยากาศสนุกสนานยิ่งขึ้น ดัดจากนี้ก็เป็นขบวนพระซึ่งจะนำหน้าด้วย การอัญเชิญพระพุทธรูปมาเป็นประธาน ตามมาด้วยหมู่พระสงฆ์ซึ่งจะมีลูกศิษย์วัดสพายย่ามและหาบกระบุงตระกร้าคอยแบ่งจ่ายอาหารไม่ให้เต็มล้นออกมาจนสกปรก เนื่องจากผู้คนมักเบียดเสียดกันทั้งสองข้างทางที่ขบวนจะผ่าน การตัดขาดอาจกระทำไม่ได้ไม่ค่อยสะดวกนัก จึงมีผู้นิยมทำขนมข้าวต้มลูกโยน ซึ่งจะห่อมัดด้วยใบมะพร้าวอ่อน ตรงปลายลูกข้าวต้มปล่อยให้ใบมะพร้าวเลยยาวออกมาเสมือนหาง พอพระเดินผ่านมาก็จะจับปลายหางห่อข้าวต้มหย่อนใบลักษณะโยนลงบาตรพระ หากพรรษาใดมีพระภิกษุหลายสิบรูป บางทีกว่าจะเสร็จสิ้นการตัดขาดเทโว ก็อาจใช้เวลาร่วมชั่วโมง ฉะนั้นจึงนิยมที่จะเริ่มขบวนนิมิตพบากันเข้ามาก่อนที่แดดจะร้อนเกินไป นิมิตพบากันเสร็จก็นำอาหารส่วนหนึ่งไปร่วมวงจัดสำรับฉันภัตราหารร่วมกัน คนส่วนใหญ่ก็พากันลาพระกลับบ้าน ใครจะอยู่คอยปัดกวาด เช็ดถูสถานที่ทำบุญและล้างชามก้นช้อมที่พระใช้พร้อมทั้งเก็บเข้าที่เข้าทางก็ตามใจ

หลังอาหาร เข้าแล้วแม่บ้านก็จะ เตรียมตัวไปนา เพื่อทำพิธีรับขวัญแม่โพสพซึ่ง เชื่อว่าขณะนั้นกำลังตั้งครุภักหลายแห่งจึง เรียกพิธีนี้ว่า "รับขวัญข้าวตั้งท้อง" คนที่กำล้งมีลูกมักชอบกินของเปรี้ยวๆ อาหารที่จัดไป เช่น ไห้วแม่โพสพจึงคล้ายกันกับที่คนแพ่ท้องทั้งหลายชอบกินเคี้ยว เช่นมะดัน มะขาม และส้ม นอกจากนี้ยังมีขนมเมี่ยงซึ่งทำพร้อมกันไปด้วยไปใส่ในครุภักด้วย (ดูเรื่อง เมี่ยงขนมความหมายไว้บนหน้าปก) ไห้วแม่โพสพที่นำมานี้จะเก็บเอาแต่หัวข้าวที่โตเต็ม (คนละสองรักษาแม่โพสพด้วย) สุกแล้วจึงนำเอาหัวข้าวที่โตเต็มไปไว้ ของเช่นไห้วแม่พระธรณีมีกล้วย 1 ลูกและหมากพลู 1 คำ จากนั้นก็เริ่มคารวะแม่โพสพโดยประพรมและลูบไล้บนใบข้าวด้วยแป้งว่าและน้ำอบ พร้อมทั้งถือหวีสางไปมาตามใบข้าว ทำราวกับว่ากำลังแต่ตัวให้กับตนเองเสร็จแล้วก็นำผ้าแพรสีสวยสดออกมาโอบห่อรอบๆ กอข้าว สมมุติว่าเป็นการนุ่งผ้าใส่เสื้อให้แม่โพสพ ต่อไปก็อัญเชิญแม่โพสพด้วยดอกไม้พรวนต่าง ๆ นานา เช่น "... ขวัญเอ๋ยขวัญมา มาแม่มา มากินส้มกินหวาน มาแต่งเนื้อแต่งตัว ถึงพาศีปีเดือนใหม่ ข้าวออกไปเราก็ตั่งท้อง ให้เจ้าแข็งแรงคั่งกับฟ้า ให้เจ้ากล้าคือตะวัน เจ้าไหลมากินแห่ แม่มายังคูนฯ ขอท้องนาเจ้าไหลมาสู่ อยู่ที่ไหนไหลมาเหมา ขวัญเอ๋ยขวัญมา..." จะดูเรียกขวัญเช่นนี้ถึง 3 ครั้ง และรออยู่สักพักใหญ่ ค่ะ เบนว่าแม่โพสพกินอาหารก็มหนำสำราญแล้วคน เรียกขวัญก็ลากลับโดยจะปล่อยทั้งอาหารใบชะลอมไว้เช่นนั้น ใครที่พ่ายเรือขึ้นส่องเห็นชะลอมผูกอยู่ปลายไม้พร้อม เผลวและธงทิวรูปสามเหลี่ยมปลิวไสวก็รู้ว่าข้าววันนี้สุ่ยขวัญแล้ว เวลาผ่านไป-มาจะได้ระวังไม่ให้รวงข้าวของ เขาหักหล่นเสียหาย

นับตั้งแต่วันออกพรรษาเป็นต้นไปจนถึงวันแรม 1 ค่ำ เดือน 12 เป็นเวลาที่นิยมทำบุญทอดกฐินกันสาระหลักของการทำบุญในโลกาสนี้ก็คือการนำผ้ากฐินและ เครื่องไทยธรรมไปถวายพระ ผู้ที่มีฐานะร่ำรวยอาจจะขอมองเป็นเจ้าของภาพทอดกฐินแต่เพียงผู้เดียว แต่ส่วนใหญ่จะเป็นกฐินสามัคคีที่ชาวบ้านร่วมกันเป็นเจ้าของ ถ้าเป็นชุมชนที่อยู่ค่อนข้างจะห่างไกลจากหมู่บ้านอื่นก็มักจะจัดทอดกฐินกันเองในท้องถิ่น แต่หากหมู่บ้านนั้นพอจะมีเส้นทางคมนาคมติดต่อกันได้บ้างก็อาจจะมีผู้คนจากท้องถิ่นอื่นมาของงเองเป็น เจ้าของภาพกฐิน เจ้าของถิ่นก็จะจัดข้าวปลาอาหารและสถานที่คอยต้อนรับอาคันตุกะ บางคณะที่จะมาทอดกฐินอยู่แถบไกล จำเป็นต้องนอนค้าง ๒-3 วัตถุประสงค์ทอดกฐิน ฝ่ายเจ้าภาพก็ต้องตระเตรียม มุ้ง หมอน ที่นอน และ เสื้อผ้าอันวยความสะดวกแก่ผู้มาเยือน ตก



กลางคืนก่อนวันทอดกฐิน และคืนวันที่ทอดกฐินอาจจะมิมหรสพลองสมโภช ในท้องถื่นทุรกันดารชาวบ้านที่พอมิฝีมือ อาจจะรวมตัวกันชั่วคราวเพื่อเล่นลำตัด เพลงฉ่อย พอลิลปินสมัครเล่นจบการแสดงก็อาจ เชื้อ เชิญแขกขึ้นมาร่วม รำวงกับฝ่ายเจ้าภาพ เป็นการกระชับมิตรให้สนิทแนบยิ่งขึ้น รุ่งขึ้นเช้าหลังจากพระฉันอาหารเสร็จก็ทำพิธีทอดผ้ากฐินกันโดยมีผู้กล่าววาทะและให้ผู้ก่นกล่าวตามดั่งคำแปลต่อไปนี้

“ข้าแต่ท่านผู้เจริญ ข้าพเจ้าทั้งหลายถวายผ้ากฐิน
กับทั้งบริวารนี้แก่สงฆ์ ทอพระสงฆ์จงรับผ้ากฐิน
กับบริวารนี้ของข้าพเจ้าทั้งหลาย รับแล้วจงกราบ
กฐินด้วยผ้านี้ เพื่อประโยชน์ เพื่อความสุข
แก่ข้าพเจ้าทั้งหลาย สิ้นกาลนาน เทอญ”

จบคำถวายแล้วพระสงฆ์จะกล่าว "สาธุ" พร้อมกัน และมอบผ้ากฐินให้แก่ผู้ครอง พระผู้ครองก็นำผ้าใคร่นั้นไปทำ
พินทุ อธิษฐาน จากนั้นก็ออกไปครองผ้า เจ้าภาพถวายไทยธรรมอื่นๆ พระสงฆ์อนุโมทนา ก็เป็นอันเสร็จพิธี
ก่อนจะลากลับแขกกฐินอาจได้ของที่ระลึกจากท้องถิ่นกลับไป เช่นหมอนบิลด ผ้าขาวม้า พัดที่สานจากไม้ไผ่ หรือ
ของกินของใช้ อย่างอื่น การไปทอดกฐินต่างถิ่นนับ เป็นกลวิธีการท่องเที่ยวของคนไทยที่มีกันมาแต่กาลก่อนและยัง

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

สำหรับชุมชนที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ริมลำน้ำ เช่นแถบแม่น้ำยม แม่น้ำน่าน แม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำแม่กลอง
มักจะมีให้มีการแข่งเรือคอนช่วงบ่ายของวันทอดกฐิน เรือที่มาเข้าแข่งขันประชันฝีพายมีทั้ง เรือของคณะต่างๆใน
หมู่บ้านเดียวกันและ เรือผู้ท้าแข่งซึ่งมาจากต่างถิ่น แต่ละทีมอาจจะมีการแข่งเรืออยู่หลายลำ เรือแข่งมีลักษณะเพรียวยาว
จะใช้คันไม้ที่มีลำต้นตรงมาขุดแต่ง ด้านหัวเรืออาจสลักเสลาให้เป็นรูปพญานาค ก่อนการแข่งขันจะต้อง เช่นไหว้
แม่ย่านางซึ่ง เชื่อว่าสถิตย์อยู่ตรงบริเวณหัวเรือ จากนั้นก็พายเรือออกมาวัดความงามของลำเรือและความแข็ง-
แกร่งของบรรดาฝีพายและนายท้ายผู้คุม เทพที่ห้ามฝ่าแฉกที่แข่งกับเรือคือ เป้าหมายที่สายตาหลายสิบคู่ ฝ้าารออยู่
ว่าปีนี้ลูกสาวคนบ้านใดหนอจะได้รับ เลือกให้มาเป็นสาวงามประจำถิ่นของบุญกฐินคราวนี้ สำหรับคนไทยแล้วที่ใด
มีการแข่งขันที่นั่นก็ย่อมจะมีการพนันด้วย เงินตราตามมาเป็นของธรรมดา เงินรางวัล เล็กๆน้อยๆที่ได้จากแข่งเรือ
ชนะก็จะถวายวัด เพื่อสมทบร่วมกับ เงินที่ได้จากการทอดกฐินซึ่งทางวัดจะได้นำไปจัดสร้างทำนุบำรุงถาวรวัตถุเพื่อ
สืบทอดพุทธศาสนาต่อไป ผู้ที่มาชมแข่ง เรือมีทั้งคนบ่นฝั่งและคนที่นั่ง เรือพาย เป็นทิวแถว เวลาผ่านมาพบประสมตา
กันก็กู่ก้องร้องทัก เพื่อถามไต่ถึงทุกข์สุขกัน คนที่มีฝีปากดีอาจใช้พรสวรรค์ของความเป็นกวีขับขานหยอกล้อสาว
หน้ามนด้วย เพลง เรือดังตัวอย่างที่ว่า

"... เจอะแม่ราวดองครก เจอะแม่กสองกก เจอะแม่ตาสองลูก
 ข้ายากจะปราศรัย แม่การะเกดเสียงหวานให้น้องชานเสียงรับ
 น้องอย่างนี้งออุ้มทำให้อาย จงเอ๋ยคำเกิดแม่มธุรส อย่าได้นิ่ง
 อมมครวกับเคมีร์ไม้ แม่ช่อมะม่วงพวงมะไฟ จงตอบเร็วไว
 เกิดเอ๋ย..."

(เพลงพวงมาลัย จาก จ. พิษณุโลก)

สาว ๆ ที่มีไหวพริบดีก็ได้ตอบด้วยปฏิภาณกริให้ เป็นที่ เศษายของผู้ที่ได้สลับฟังอยู่ขณะนั้นอย่าง เช่นที่ว่า

"... ชาตินุ้ยหลายล้น
 หยิงใจหลงล้นก็มักต้องตาย
 ใ้อันแก่ตะกวดล้นสอง
 ก็ยังเป็นรองล้นชาย ..."

(เพลงพวงมาลัยจาก จ. พิษณุโลก)

การเล่นร้องรำทำ เพลงระหว่างที่มาร่วมงานแข่ง เรืออย่างข้างต้นนับว่าช่วยให้บรรยากาศของ เทศกาลลอบอุ้นและ

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

การทอดกฐินตั้งที่กล่าวมา เจ้าภาพงานมักจัด เตรียมการล่วงหน้าโดยการซื้อหาข้าวของ เครื่องใช้ในพิธี

ตั้งแต่ เนิบๆ กระนั้นก็ยังมีการทำบุญแบบ เร่งรัดอย่าง ที่เรียกว่า " จุลกฐิน " ในงานบุญจุลกฐิน จะต้องตัดปิ่นผ้าย
 ทอและข้อมผ้า พร้อมตัดแต่ง ให้เป็นไตรจีวรอย่าง เรียบร้อยภายใน เวลา 24 ชั่วโมง ให้ทันใช้ เป็นผ้ากฐินที่จะ
 ทอดในวันรุ่งขึ้น งานนี้จึงต้องทำแข่งกับ เวลา เชื่อกันว่าผู้ที่จะเป็น เจ้าภาพจุลกฐินต้อง เป็นผู้มีบุญบารมีพอสมควร
 เพราะการทำจุลกฐินต้องการ แรงงานและความร่วมมือจากคนหมู่มากงานจึงจะบรรลุตามที่มุ่งหวัง ใครที่ไม่พร้อม
 จริงๆก็จะ ไม่กล้าคิดจัดจุลกฐิน ทั้งนี้ส่วนหนึ่งอาจจะ เนื่องมาจากความที่ เคยที่กล่าวกันว่า " แข่งเรือแข่งแพ
 นั้นพอได้ แต่แข่งบุญแข่งวาสนานั้นยากยิ่งนัก " การทอดกฐินผ่านพ้น ไปด้วยความสมัคสมานสามัคคีของทุกฝ่ายที่
 มีส่วนร่วมแรง ร่วมใจและร่วมบริจาคทรัพย์สิน เพื่อสะสมบุญกุศลซึ่งคน ไทยคู่ไม่ เคย เหน็ด เหนื่อยที่จะสร้างทำกัน
 ต่อไป ไม่ว่า เทศกาลงานบุญอะไรจะมาถึง

งาน เทศน์มหาชาติคือโอกาสที่ชาวมาชาวไร่จะได้บำเพ็ญบุญอย่าง เลิก เกริกอีกครั้งหลังจากทอดกฐินไป
 แล้วหลายวันพระ เทศน์มหาชาติคือการนำเอา เรื่องราวของพระพุทธรูป เจ้าในชาติที่เกิด เป็นพระ เวสสันดรมาบอก
 กล่าวในรูปของรายยาวที่พระภิกษุจะนำมาเทศน์เป็นตอนๆ ทั้งสิ้น 13 ตอน หรือ 13 กัณฑ์ ปกติจะใช้เวลาเริ่ม
 เทศน์กันตั้งแต่ เวลาหลังจันอาหาร เข้าแล้ว เรื่อยไปจนพลบค่ำ พระสงฆ์จะผลัด เปลี่ยนกันขึ้นมาเทศน์ใน ตอนต่างๆ
 ชาวบ้านจะจับสลาก เพื่อหมายปองว่าจะได้ เป็นเจ้าภาพเทศน์กัณฑ์อะไร เจ้าภาพแต่ละรายต่างก็ เตรียม เครื่อง
 ติดกัณฑ์เทศน์โดยจัดกระจาดใบใหญ่ภายในบรรจุกล้วย ย้อย ส้ม ข้าวสาร พริก เกลือ ดอกไม้ ธูป เทียน และ
 เงินติดกัณฑ์ เทศน์มากน้อยก็สุดแต่ศรัทธา ใครที่ไม่ได้ เป็นเจ้าภาพก็อาจจะทอดถวาย เครื่องติดกัณฑ์เทศน์ เป็นการ

