

เรื่อง ความเชื่อที่ปรากฏจากอาหารในพิธีกรรมเสนเรื่อนของชาวไททรงดำ



รายละเอียด

บทนำ

พิธีเสนเรื่อน หรือเสนเรื่อนคือ พิธีเช่นไหว้ผีเรื่อนของผู้ไทยดำ ผีเรื่อนก็คือ ผีบรรพบุรุษ ที่ได้เชิญมาไว้บนเรื่อน และจัดให้อยู่ ณ มุมห้องหนึ่งจัดไว้โดยเฉพาะเรียกว่า “กะล่อห้อง” ซึ่งแปลว่า “มุมห้อง” ซึ่งถือเป็นกลาโหมของบ้าน (ถนอม คงยิ้มละมัย, 2544, น.11)

ตามปกติพิธีเสนเรื่อนจะปฏิบัติกันทุกครอบครัวเป็นประจำ 2-3 ปีต่อครั้ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับฐานะและความพร้อมของครอบครัว เพื่อคุ้มครองบุตรหลานให้อยู่เย็นเป็นสุข ทำมาหากินเจริญก้าวหน้า ผู้ประกอบพิธีกรรมคือ “หมอเสน” ส่วนผู้ร่วมพิธีได้แก่บรรดาลูกหลานและญาติ ๆ รวมทั้งแขกเชิญ ญาติที่มาร่วมงาน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือญาติสืบสายโลหิตจะแต่งกายแบบธรรมดา และญาติจากการแต่งงานได้แก่ฝ่ายเขยหรือสะใภ้ จะแต่งกายพิเศษด้วยชุด “เสื่อฮี” หรือเสื่อยาวเพื่อเป็นการเคารพผีเรื่อนและเป็นสิ่งที่สังเกตให้ผู้มาร่วมงานรู้ว่าเป็นเขยหรือสะใภ้ ก่อนทำพิธีเสนเรื่อนจะจัดเตรียมสิ่งของที่ใช้ประกอบพิธีกรรม ได้แก่ เหล้า หมู 1 ตัว พิธีเสนเรื่อน เริ่มต้นตั้งแต่ในตอนเช้า โดยมีหมอเสนเป็นผู้ประกอบพิธีกรรมในห้อง ผีเรื่อน ผู้เข้าร่วมพิธีได้แก่ญาติที่อยู่ในสิงหรือตระกูลผีเดียวกัน (ปิ่นนคร เขียวชัยพฤกษ์, 2559, น.40)

พิธีเสนเรือ เป็นพิธีสำคัญของลาวโซ่ง ซึ่งจะขาดหรือละเลยไม่ได้ เนื่องจากเชื่อว่าเป็น การกระทำที่เพิ่มความ เป็นสวัสดิมงคลแก่ครอบครัว จะต้องจัดปีละครั้งเป็นอย่างน้อย คำว่า เสน แปลว่า เช่น หรือสังเวย เสนเรือ หมายถึงการเช่นไหว้ผีเรือน ได้แก่ การเช่นไหว้ ปู่ย่า ตายาย รวมทั้งบรรพบุรุษทุกคน

มนู สิงห์เรือง (2550, น.48) ได้ศึกษาความเปลี่ยนแปลงประเพณีไทยทรงดำ:กรณีศึกษาประเพณีเสนเรือ ของชาวไทยทรงดำบ้านหนองเต่าดำ หมู่ที่ 4 ตำบลวังอิทก อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก การวิจัยครั้งนี้มีจุด มุ่งหมายในการศึกษาสภาพความเปลี่ยนแปลงประเพณีเสนเรือ และปัจจัยที่ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลง ประเพณีเสนเรือของชาวไทยทรงดำบ้านหนองเต่าดำ หมู่ที่ 4 ตำบลวังอิทก อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า หมู่บ้านหนองเต่าดำเป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ชนบทของจังหวัดพิษณุโลก จากคำบอกเล่าและ เอกสารหลักฐานแสดงถึงหมู่บ้านหนองเต่าดำก่อตั้งมาเกือบ 100 ปี ในอดีตและปัจจุบันหมู่บ้านหนองเต่าดำมี สภาพเศรษฐกิจแบบสังคมเกษตรกรรม ปลูกข้าว ทำนาเป็นหลัก ชาวไทยทรงดำบ้านหนองเต่าดำมีความเชื่อต่อ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ที่อยู่เหนือธรรมชาติมาก เพื่อให้เกิดความมั่นใจแก่ตนเองและเกิดความสบายใจ ความเชื่อที่มีมา ตั้งแต่อดีตจะแฝงไปด้วยคุณค่าและความหมายและจะออกมาในรูปแบบการประกอบพิธีกรรม ปัจจุบันรูปแบบ การปฏิบัติพิธีเสนเรือของชาวไทยทรงดำได้เปลี่ยนแปลงไปจากอดีตและให้ความสำคัญกับประเพณีเสนเรือ น้อยลง เพราะว่าชาวไทยทรงดำในปัจจุบันไม่ทราบถึงคุณค่าและความหมายของประเพณีเสนเรือ เพียงแต่ ยึดถือและปฏิบัติตามบรรพบุรุษที่เคยประกอบพิธีเท่านั้น สาเหตุเหล่านี้เกิดจากปัจจัยต่าง ๆ ปัจจัยที่ทำให้ ประเพณีเสนเรือเปลี่ยนแปลงไป ได้แก่ ปัจจัยทางด้านเทคโนโลยี ปัจจัยทางด้านการศึกษา ปัจจัยทางวัฒนธรรม ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ และปัจจัยทางด้านประชากร นอกจากนี้ยังส่งผลต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวไทยทรง ดำที่เปลี่ยนแปลงไปอีกด้วย

ในพิธีเสนเรือ ของชาวไทยดำนั้น อาหารเป็นสิ่งสำคัญอย่างมากเพราะเป็นทั้งเครื่องเช่นไหว้บรรพบุรุษที่ แสดงถึงความเคารพและระลึกถึง อีกทั้งยังใช้เป็นเครื่องประกอบพิธีกรรมด้วย และใช้เลี้ยงแขกที่มาร่วมงานด้วย พิธีเสนเรือของชาวไทยดำนั้นจะขาดอาหารไม่ได้

ผู้วิจัยเห็นความสำคัญและต้องการเก็บรวบรวมองค์ความรู้ด้านความเชื่อที่ปรากฏจากอาหารในพิธีกรรมเสน เรือของชาวไทยทรงดำ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชรเพราะอาหารของชาวไทยทรง ดำในยามภาวะปกติจะไม่แตกต่างจากชาวไทยทั่วไป แต่หากมีพิธีกรรม อาทิ พิธีเสนเรือ เสนเรียกขวัญ เสนผี ขึ้นเรือน ฯลฯ จำเป็นต้องมีอาหารพิเศษซึ่งจัดเป็นอาหาร สำหรับงานพิธีดังกล่าวโดยเฉพาะ

อาหารในพิธีเสนเรือของชาวไทยดำ ในตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร จะต้องมียัง ต่อไปนี้

1. หมู 1 ตัว
2. แกงหน่อส้ม (แกงหน่อไม่ต้องใส่ไก่)

3. แกงบอน
4. จีบผัก (ยำผัก)
5. ต้มมะเผาะใส่กระดูกหมู (ต้มจืดผักใส่กระดูกหมู)
6. ไก่ช้อง (ไก่ที่ต้มในน้ำแกงหน่อส้ม)
7. เลือดดำ (ลาบเลือดดิบ)

โดยในการประกอบพิธีเสนเรือนดังกล่าวจะต้องประกอบจากหมู 1 ตัว หากไม่มีอาหารดังที่กล่าวมา จะไม่สามารถประกอบพิธีเสนเรือนได้ ซึ่งจะขอกล่าวถึงส่วนประกอบและวิธีทำของอาหารดังกล่าว ดังนี้

1. แกงหน่อส้ม หรือ แกงหน่อไม้ดองใส่ไก่ (ไก่ช้อง) ในการแกงหน่อส้มของชาวไทยดำ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

ส่วนประกอบของแกงหน่อส้ม ประกอบด้วย

1. หน่อส้ม (หน่อไม้ดอง)
2. กะทิ
3. ไก่ (พร้อมเครื่องใน)
4. เครื่องแกง ประกอบด้วย พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม กะปิ
5. น้ำปลา

วิธีทำ

1. ต้มหน่อไม้ดองในน้ำเปล่าให้หายกลิ่นหืนและลดความเปรี้ยวลง
2. ตำเครื่องแกงให้แหลก และใส่กะปิหลังสุด
3. นำหน่อไม้ดองที่ต้มในข้อที่ 1 ต้มใส่กับกะทิ (หางกะทิ)
4. หั่นไก่โดยแยกชิ้นส่วนโดยแยกดังนี้ ส่วนหัวและลำคอติดกัน ปีกถึงอก น่อง 2 ข้าง ขา 2 ขา ออกจาก

ตัว มัดร้อยด้วยดอกรูปเป็นพวง ร้อยเครื่องในให้เป็นพวง

5. ผัดเครื่องแกงกับกะทิให้มีกลิ่นหอม ใส่เนื้อไก่ผัดกับเครื่องแกงให้สุก
6. นำหน่อไม้ที่ต้มกับกะทิใส่ลงไปผัด และเติมน้ำกะทิที่เหลือให้น้ำท่วม เคี่ยวต่อไปจนน้ำเดือด
7. นำพวงไก่และเครื่องใน ใส่ลงไปในหม้อแกงที่เดือด
8. ปรุงรสด้วยน้ำปลา
9. เมื่อพวงไก่และเครื่องในสุกให้นำออกจากหม้อแกงแยกไว้ต่างหากเพื่อทำไก่ช้องต่อไป

แกงหน่อส้มที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยดำ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน บ่งบอกถึงความเชื่อถึงความเชื่อของแกงหน่อส้มจะทำให้บ้านนั้นอยู่ดีมีสุข เพราะบ้านของชาวไทยดำในหนึ่งปีต้องมีการดองหน่อไม้ดองไว้กิน หากบ้านใดไม่มีการดองหน่อไม้ดองไว้จะทำให้บ้านนั้นอยู่ไม่เป็นสุข ไม่เจริญ เป็นกุศโลบายที่สั่งสอนลูก

หลานของชาวไทยดำให้รู้จักเตรียมตัวไว้สำหรับยามขาดแคลนอาหารในฤดูกาลอื่น เพราะหน่อไม้จะมีเฉพาะช่วงฤดูฝนเท่านั้น นอกจากนี้ชาวไทยดำมีคำเปรียบเทียบกับว่า “แกงหน่อส้มคือแกงผู้ใหญ่ ต้มผักคือกำนัน” หากกระทำงานใดจะขาดแกงหน่อส้มไม่ได้ แกงหน่อส้มนี้จึงจะต้องแกงทุกงานที่ชาวไทยดำประกอบขึ้นยกเว้น งานแต่งงานของชาวไทยดำ

2. ไม้ซ่อง เป็นไม้เสียบทอยดูที่ตีนไม้ ถ้าแบออกหรือเกยกัน จะไม่ดี ต้องโค้งเรียงกันอย่างเป็นระเบียบจะดี หากขึ้น หากตีนไม้ข่มเนื้อติดมาด้วยแสดงว่าจะเกิดลางร้าย คือ คนในครอบครัวจะเสียชีวิต “ซ่ายผู้มา ขวาผู้อยู่” คือ ซ่ายเป็นตัวแทนของหมอบระกอบพิธี ขวาคือบ้านของคนที่เสนเรือน

3. ต้มมะแขว่งใส่กระดูกหมู (ต้มจืดผักใส่กระดูกหมู)

ส่วนประกอบของต้มมะแขว่งใส่กระดูกหมู ประกอบด้วย

1. พริกเขียว
2. กระดูกหมู
3. ต้มหอม ผักชี
4. เกลือ

วิธีทำ

1. นำกระดูกหมูหั่นเป็นชิ้นแล้วนำไปต้มเพื่อนำไขมันออกแล้วตักพักไว้
2. ตั้งหม้อต้มน้ำจนเดือด ใส่เกลือลงไป
3. นำหมูที่ต้มแล้ว ใส่หม้อต้มเคี่ยวจนสุก
4. นำผักใส่ลงไปต้มกับหมูจนสุก
5. นำหอม ผักชี หั่นแล้วโรยในหม้อต้มเพื่อเพิ่มความหอม

การต้มมะแขว่งใส่กระดูกหมูที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยดำ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน บ่งบอกถึงความเชื่อดังนี้ ทำให้การทำมาหากินดีขึ้น ความก้าวหน้าในอาชีพการงาน ซึ่งในการทำพิธีเสนเรือน หากขาดต้มมะแขว่งใส่กระดูกหมู จะไม่สามารถประกอบพิธีเสนเรือนได้

3. แกงบอน แกงบอนของชาวไทยดำ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

ส่วนประกอบของแกงบอน ประกอบด้วย

1. บอนหวาน
2. หมูสามชั้น
3. เครื่องแกง ประกอบด้วย พริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กะปิ มะแขว่ง
4. กะทิ (หัวกะทิ)
5. น้ำปลา หรือเกลือ

6. น้ำตาลปี๊บ

7. มะขามเปียก

วิธีทำ

1. ปอกบอนแล้วหั่น ล้างให้สะอาดแล้วนึ่งให้สุก
2. นำเครื่องแกงที่โขลกแล้วผัดกับหัวกะทิขลุกขลิก นำหมูที่หั่นแล้วลงไปผัดกับเครื่องแกง
3. แล้วเติมกะทิพอท่วมเนื้อหมูจนเดือดแล้วใส่บอนที่นึ่งลงไป
4. ปิ้งรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ น้ำตาลปี๊บ และน้ำมะขามเปียก

แกงบอนที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยดำ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน ปังบอกถึงความเชื่อดั้งนี้ ทำให้ชีวิตราบรื่น ไม่มีอุปสรรคในการดำเนินชีวิต ซึ่งในการทำพิธีเสนเรือน หากขาดแกงบอน จะไม่สามารถประกอบพิธีเสนเรือนได้

4. จูบผัก ของชาวไทยดำ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

ส่วนประกอบของจูบผัก ประกอบด้วย

1. ผักหวาน
2. ถั่วฝักยาว
3. เห็ดลม
4. เครื่องยำ ประกอบด้วย พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม มะเข็ญ ข้าว ตะไคร้
5. น้ำปลาร้า

วิธีทำ

1. คั่วเครื่องยำให้หอม
2. ตำเครื่องยำที่คั่วแล้วให้ละเอียด
3. นึ่งผักหวาน ถั่วฝักยาว และเห็ดลมให้สุก
4. นำผักที่นึ่งสุกแล้วมาหั่นให้ละเอียด
5. นำผักที่หั่นคลุกเข้ากับเครื่องยำ และปรุงรสด้วยน้ำปลาร้าต้มสุก

จูบผักมีความเชื่อว่า เป็นตัวแทนของอาหารทุกอย่าง อาหารในการเซ่นบรรพบุรุษแต่ละคน จะเป็นจูบที่ทำจากหมูเป็นชั้น แต่คนร่วมงานกินจูบที่เป็นหมูสับ

บทสรุป

อาหารของชาวไทยดำในพิธีเสนเรือน จะต้องประกอบจากหมูหนึ่งตัว โดยมีรายการอาหารที่ต้องกระทำทุกครั้งที่ทำพิธีเสนเรือนคือ 1. หมู 1 ตัว 2. แกงหน่อส้ม (แกงหน่อไม้ดองใส่ไก่) 3. แกงบอน 4. จูบผัก (ยำผัก) 5. ต้มมะพร้าวใส่กระดูกหมู (ต้มจืดฟักใส่กระดูกหมู) 6. ไก่ช้อง (ไก่ที่ต้มในน้ำแกงหน่อส้ม) 7. เลือดดำ (ลาบ)

เลือดดิบ)

ความเชื่อที่ปรากฏในอาหารของชาวไทยด้ามีดังนี้

1. แกงหน่อส้ม (แกงหน่อไม้ดองใส่ไก่) แกงหน่อส้มที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยด้า ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน บ่งบอกถึงความเชื่อดังนี้ ความเชื่อของแกงหน่อส้มจะทำให้บ้านนั้นอยู่ดีมีสุข เพราะบ้านของชาวไทยด้าในหนึ่งปีต้องมีการดองหน่อไม้ดองไว้กิน หากบ้านใดไม่มีการดองหน่อไม้ดองไว้จะทำให้บ้านนั้นอยู่ไม่เป็นสุข ไม่เจริญ เป็นกุศโลบายที่สั่งสอนลูกหลานของชาวไทยด้าให้รู้จักเตรียมตัวไว้สำหรับยามขาดแคลนอาหาร ในฤดูกาลอื่น เพราะหน่อไม้จะมีเฉพาะช่วงฤดูฝนเท่านั้น นอกจากนี้ชาวไทยด้ามีคำเปรียบเทียบกับว่า “แกงหน่อส้มคือแกงผู้ใหญ่ ต้มผักคือกำนัน” หากกระทำงานใดจะขาดแกงหน่อส้มไม่ได้ แกงหน่อส้มนี้จึงต้องแกงทุกงานที่ชาวไทยด้าประกอบขึ้นยกเว้น งานแต่งงานของชาวไทยด้า

2. แกงบอน ที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยด้า ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน บ่งบอกถึงความเชื่อดังนี้ ทำให้ชีวิตราบรื่น ไม่มีอุปสรรคในการดำเนินชีวิต ซึ่งในการทำพิธีเสนเรือน หากขาดแกงบอนจะไม่สามารถประกอบพิธีเสนเรือนได้

3. จูบผัก (ยำผัก) ที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยด้า ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน บ่งบอกถึงความเชื่อดังนี้ จูบผักมีความเชื่อว่า เป็นตัวแทนของอาหารทุกอย่าง อาหารในการเซ่นบรรพบุรุษแต่ละคน จะเป็นจูบที่ทำจากหมูเป็นชิ้น แต่คนร่วมงานกินจูบที่เป็นหมูสับ

4. ไก่ช้อง ที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยด้า ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน บ่งบอกถึงความเชื่อดังนี้ เป็นไก่เสียงหายดุที่ตื่นไก่ ถ้าแงบออกหรือเกยกัน จะไม่ดี ต้องโค้งเรียงกันอย่างเป็นระเบียบจะดีหากินขึ้น หากตื่นไก่ช้องเนื้อติดมาด้วยแสดงว่าจะเกิดกลางร้าย คือ คนในครอบครัวจะเสียชีวิต “ซ้ายผู้มา ขวาผู้อยู่” คือ ซ้ายเป็นตัวแทนของหมอบประกอบพิธี ขวาคือบ้านของคนทีเสนเรือน

5. ต้มมะแพงใส่กระดูกหมู (ต้มจืดผักใส่กระดูกหมู) ที่ทำในพิธีเสนเรือนของชาวไทยด้า ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน บ่งบอกถึงความเชื่อดังนี้ ทำให้การทำมาหากินดีขึ้น ความก้าวหน้าในอาชีพการงาน ซึ่งในการทำพิธีเสนเรือน หากขาดต้มมะแพงใส่กระดูกหมู จะไม่สามารถประกอบพิธีเสนเรือนได้

จากการลงเก็บข้อมูลเรื่องความเชื่อที่ปรากฏจากอาหารในพิธีเสนเรือนของชาวไทยด้า นั้น มีรูปแบบการทำที่เป็นอัตลักษณ์ของตนเอง คือต้องประกอบอาหารจากหมูที่ทำพิธีเสนเรือนเท่านั้น อาหารที่ใช้พิธีเสนเรือนก็มีเอกลักษณ์เฉพาะ หากไม่มีหรือไม่ครบก็ไม่สามารถกระทำพิธีเสนเรือนได้ ได้แก่ แกงหน่อส้มใส่ไก่ (แกงหน่อไม้ดองใส่ไก่) ไก่ช้อง ต้มมะแพงใส่กระดูกหมู แกงบอน จูบผักและเลือดด้า

จะเห็นได้ว่าอาหารของชาวไทยด้า บ้านโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลานจังหวัดกำแพงเพชร มีลักษณะคล้ายกับอาหารของคนภาคกลาง แต่อาหารของชาวไทยด้ามีเอกลักษณ์เฉพาะทั้งส่วนประกอบและวิธีทำ ชาวไทยด้าต่างยังคงรักษาประเพณีดั้งเดิมของตนไว้ และยังคงความภาคภูมิใจในความเป็นชาติพันธุ์ไทยด้า เราสามารถเห็น



อาหารของชาวไทยดำได้ในงานพิธีกรรมหรืองานทางการต่าง ๆ ของชาวไทยดำ ที่ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชรได้จัดขึ้น ในฐานะที่เราเป็นคนนอกที่มองเห็นวัฒนธรรมของชาวไทยดำ มีควรที่จะปรับเปลี่ยน แต่ควรช่วยกันอนุรักษ์และส่งเสริม เพราะเป็นภูมิปัญญาและคติคำสอนที่ดีของแต่ละสังคมให้ดำรงอยู่บนรากเหง้าที่แท้จริง

คำสำคัญ :

ที่มา : <https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=ความเชื่อที่ปรากฏจากอาหารในพิธีกรรมเสนเรื่อนของชาวไทยทรงดำ>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-06-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2097&code_db=610004&code_type=05

The Office Of Academic Resource Information And Technology