



## เรื่อง บายศรีเอกลักษณ์งานศิลป์ ถิ่นกำแพงเพชร



### รายละเอียด

### บทนำ

บายศรี เป็นของสูงที่มีค่าของคนไทย ตั้งแต่โบราณจนถึงปัจจุบัน ตั้งแต่เกิดจะจัดทำขวัญ ซึ่งจะต้องมีบายศรี เป็นองค์ประกอบสำคัญในพิธี นอกจากนั้นแล้ว “บาย” ภาษาเขมร แปลว่า ข้าวสุก ภาษาถิ่นอีสาน แปลว่า จับต้อง หรือสัมผัส “ศรี” เป็นคำมาจากภาษาสันสกฤตตรงกับ ภาษาบาลี ว่า “สิริ” แปลว่า มิ่งขวัญคำว่า “บายศรี” จึง แปลว่า ข้าวขวัญ หรือ สิ่งที่น่าสัมผัสกับความดีงาม (ความหมายของชาวอีสาน) บายศรี ตามพจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน แปลว่า “ข้าวอันเป็นสิริ” ขวัญข้าว หรือภาชนะใส่เครื่องสังเวยในโบราณ มีการเรียกพิธีสู่ขวัญ ว่า บาศรี เหตุที่เรียกว่า บาศรี เนื่องจากเป็นพิธีสำหรับ บุคคลชั้นเจ้านายผู้ใหญ่ทำกัน จึงมีคำว่า บา อยู่ด้วย



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

“บา” ในภาษาโบราณอีสานใช้เป็นคำนำหน้าเพื่อใช้เรียกเจ้านาย เช่น บาท้าว บาบ่าว บาคธาญ เป็นต้น ส่วนคำว่า ศรี หมายถึง ผู้หญิงและสิ่งที่เป็นสิริมงคล บาศรี จึงหมายถึง การทำพิธีที่เป็นสิริมงคลนั่นเอง แต่ปัจจุบันนี้ คำว่า บาศรี ไม่ค่อยนิยมเรียกกันแล้ว มักนิยมเรียกว่า บายศรี เป็นส่วนมาก (ปติกร บุญมี, 2562)

คำว่าบายศรีในภาคเหนือจะเรียกบายศรีว่า “ไบสี”, “ไบสรี” หรือ “ไบสีนมแมว” และจะเรียกพานบายศรีว่า ชั้น ไบสี เพราะชาวล้านนาจะเรียกพานว่า ชั้น แล้วเรียกชั้นว่า สลุง ในปัจจุบันบายศรีแยกเป็น 4 ประเภท คือ

1. บายศรีหลวง
2. บายศรีนมแมว
3. บายศรีปากชาม
4. บายศรีกล้วย

ส่วนในภาคอีสานจะเรียกบายศรีว่า “พบายศรี”, “พาวัวญ” หรือบางท้องถิ่นเรียกว่า “ชั้นบายศรี” ในภาคอีสานจะแยกบายศรีออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. พาวัวญ
2. พบายศรี
3. หมากเบ็ง

ในส่วนภาคอีสานที่มีเชื้อสายของเขมรจะมีการเรียกบายศรีว่า “บายแสร์ย” ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภทเช่นกัน คือ

1. บายแสร์ยเดิม (บายศรีต้น)
2. บายแสร์ยเถียะ (บายศรีถาด)
3. บายแสร์ตจาน (บายศรีปากชาม)

### บายศรีสู่ขวัญ

บายศรีสู่ขวัญ กล่าวกันว่า พิธีบายศรีสู่ขวัญมาพร้อมกับพราหมณ์ทมิฬชานอินเดียที่อพยพมาสู่สุวรรณภูมิ หนังสือเก่าที่พบซึ่งออกในสมัยพระเจ้าอู่ทองกล่าวไว้ว่า บายเป็นภาษาเขมรแปลว่าข้าว ข้าวอันเป็นสิริมงคล ข้าวขวัญ กล่าวคือ ข้าวที่หุงปรุงรสโอชาอย่างดีเหมาะสมที่จะเป็นเครื่องสังเวยให้เทวดาโปรด พิธีใดที่เป็นพิธีเทวดาโดยตรง หรือต้องการที่จะอัญเชิญเทวดามาเป็นประธาน ต้องการของสังเวยที่ดีและมีสี่สะดุดตา ชาวทมิฬจึงมีเคล็ดลับความเชื่อในข้าวที่ย้อมสีตามสีประจำองค์เทวดา รวมถึงใช้สีล่อเทวดาฝ่ายร้ายให้ไปรวมต่างหากไม่ให้นำทำอัมปลงคไลให้โทษแก่มณฑลพิธีและบุคคล ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีของไทยกับทมิฬได้มีความเป็นมาอย่างเดียวกัน เนื่องจากการได้มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมต่าง ๆ แก่กัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งพิธีบวงสรวงเทวดา มีขนมต้มขาว มะพร้าวอ่อน กล้วย ข้าวย้อมสี เช่นข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียวแดง ก็นำมาใช้ในพิธีไทยอย่างชัดเจน นอกจากนี้ภาชนะบายศรีต้องเป็นกระถางสำหรับบรรจุอาหาร ภายหลังเอาพานซ้อนกันขึ้นไปแล้วเอาของตั้งบน



ปากพาน เมื่อมีการถ่ายทอดมาที่ประเทศไทย กระทั่งใบตองก็ถูกประดิษฐ์ประดอยให้สวยงามเป็นกระทงเจิม ซึ่งประดับประดาตกแต่งที่ปากกระทงให้มีความงดงามมีกระຈัง มียอดแหลมตามศิลปะแบบไทย พิธีบายศรีสู่ขวัญ หรือหลายท้องถิ่นในภาคอีสานจะเรียกว่าสู่ขวัญหรือสูดขวัญ ตามความเชื่อของคนไทยเชื่อกันว่าคนที่เกิดมา มีขวัญประจำกายมีหน้าที่ในการพิทักษ์รักษา ขวัญเป็นเหมือนพี่เลี้ยงที่คอยดูแลระดับปกครองชีวิต คอยเลี้ยงดู และติดตามไปทุกหนทุกแห่ง เป็นสิ่งไม่มีตัวตนคล้ายจิตหรือวิญญาณแฝงอยู่ในตัวคนและสัตว์ ซึ่งขวัญตามความเชื่อทางพระพุทธศาสนาเชื่อว่าในร่างกายเรามี 2 สิ่งรวมกัน คือ ร่างกายและจิตใจหรือขวัญ “ขวัญ” คือความรู้สึก ถ้าขวัญของผู้ใดอยู่กับตัว ผู้นั้นจะมีความสุขกายสบายใจเป็นปกติ แต่ถ้าขวัญของผู้ใดหลบลี้หนีหาย ผู้นั้นจะมีลักษณะอาการตรงกันข้าม คนไทยจึงเชื่อว่าพิธีสู่ขวัญเป็นพิธีหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริม เพิ่มพลังใจให้เข้มแข็ง เมื่อมีขวัญที่มั่นคง พลังใจที่เข้มแข็งดีแล้ว ย่อมส่งผลให้การประกอบภารกิจหน้าที่นั้น ๆ บรรลุผลสำเร็จได้ตามความมุ่งหมาย ซึ่งให้กำลังใจกันเมื่อมีความทุกข์ใจ หรือเสริมให้มีความสุขยิ่ง ๆ ขึ้นไป เมื่อมีความสุขความพอใจอยู่แล้วก็สามารถทำได้ การทำพิธีสู่ขวัญอาจทำได้ทั้งพิธีทางพระพุทธศาสนาและพิธีทางศาสนาพราหมณ์ ซึ่งปัจจุบันก็ยังยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมา

พิธีบายศรีสู่ขวัญ เป็นพิธีที่สำคัญของชาวอีสาน เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับขวัญและจิตใจ เพื่อให้เกิดขวัญและกำลังใจที่ดีขึ้น การดำเนินชีวิตของชาวอีสานแทบทุกอย่าง จึงมีการบายศรีสู่ขวัญควบคู่กันไปเสมอ เป็นการเรียกพลังทางจิต ช่วยให้มีพลังใจที่เข้มแข็ง สามารถฟันฝ่าภัยพิบัติต่าง ๆ ได้ การสู่ขวัญช่วยทำให้เกิดมงคล ทำให้ดำรงอยู่ด้วยความสุขราบรื่น มีโชคลาภมากขึ้น และอาจลดปวราณาให้ผู้เคราะห์ร้ายพ้นจากสรรพเคราะห์ ทั้งปวง ด้วยมูลเหตุแห่งการสู่ขวัญ การประกอบพิธีบายศรีสู่ขวัญของชาวอีสาน เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับขวัญและจิตใจ ช่วยก่อให้เกิดขวัญและกำลังใจที่ดีขึ้น ซึ่งชาวอีสานเห็นความสำคัญทางจิตใจเป็นอย่างมาก ดังนั้น วิธีการดำเนินชีวิตแทบทุกอย่างจึงมักจะมีการสู่ขวัญควบคู่กันไปเสมอ ทั้งพิธีบายศรีสู่ขวัญมีหลายรูปแบบ แล้วแต่ว่าจะจัดพิธีสู่ขวัญในเรื่องใด เช่น การสู่ขวัญเด็ก การสู่ขวัญนาคน การสู่ขวัญบ่าวสาว หรือจะเป็นการสู่ขวัญในเหตุที่ทำให้เกิดการเสียขวัญ จิตใจไม่ดี เพื่อเรียกให้ขวัญมาอยู่กับเนื้อกับตัว สิ่งไม่ดีให้ผ่านพ้นไป มีพลังใจที่ดี รวมทั้งการสู่ขวัญสัตว์ และสิ่งต่าง ๆ บายศรีจึงนับเป็นวัฒนธรรมที่ดี ควรแก่การอนุรักษ์ให้อยู่สืบไปกับการบายศรีสู่ขวัญ นอกจากนั้น บายศรียังเป็นการแสดงความยินดีกับผู้ที่ได้รับการเลื่อนตำแหน่งในทางราชการ และเป็นการต้อนรับอาคันตุกะผู้มาเยือน(ประเวศ วะสี, 2562)

## บายศรี

บายศรี มักจะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญและจำเป็นสำหรับวันสำคัญของชีวิต เช่น เมื่อเราเกิดจะมีพิธีช่วงขวัญเดือนสำหรับเด็กทารก เป็นพิธีผูกขวัญสำหรับเด็กทารกแรกเกิด บายศรีสู่ขวัญในการรับน้อง เมื่อเข้าสถานศึกษา เพื่อเป็นการเรียกขวัญที่คนไทยเชื่อว่า เมื่อเกิดมา เราจะมีเทพพิทักษ์ประจำตัว จำเป็นจะต้องทำพิธีเรียกหรือบอกกล่าวให้รับรู้ โดยเฉพาะเมื่อเกิดเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด เช่น ประสบอุบัติเหตุ คนไทยจะนิยมทำพิธีเรียกขวัญเพื่อ



เรียกขวัญ(จิตใจ) ของผู้ประสบเหตุให้กับมาอยู่กับตัว เมื่อโตมาในช่วงวัยรุ่นก้าวสู่วัยผู้ใหญ่ เราจะเห็นบายศรีในงานประเพณีวาชพระ ในช่วงที่ทำพิธีทำขวัญนาค โดยเฉพาะในพิธีการแต่งงานที่เป็นวันที่มีความสำคัญในชีวิตไม่แพ้วันอื่น ๆ ย่อมต้องมีพิธีบายศรีสู่ขวัญเพื่อเพิ่มความเป็นสิริมงคลให้แก่ชีวิตด้วยนั่นเอง

## การเลือก และ การทำความสะอาดใบตอง

ใบตองที่นำมาใช้สำหรับทำบายศรี มักนิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานี เนื่องจากเป็นใบตองที่มีลักษณะเป็นงา มันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวยิ้มสวยงาม และที่สำคัญ ใบตองจากกล้วยตานีจะมีความคงทน ไม่แตกง่าย ไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่าง ๆ ได้ง่าย และสามารถเก็บไว้ได้นานหลายวัน หรือถ้ำรักษาโดยหมั่นพรมน้ำบ่อย ๆ ใบตองกล้วยตานี จะสามารถคงทนอยู่ได้นานเป็นสัปดาห์ทีเดียวเมื่อได้ใบตองกล้วยตานีมาแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาดก่อน โดยการใช้ผ้านุ่มๆ เช็ดฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ออกจากใบตองตามรอยของเส้นใบไปในทางเดียว อย่าเช็ดกลับไปกลับมา หรืออย่าเช็ดขวางเส้นใบเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ใบตองเสียหาย มีรอยแตก และชำรุด ทำให้ไม่สามารถนำใบตองมาใช้งาน (ปติกร บุญมี, 2562)

การฉีกใบตองเพื่อเตรียมทำกรวยบายศรี คือการนำใบตองที่ได้ทำความสะอาดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว หยิบมาทีละใบ แล้วนำมาฉีกเพื่อเตรียมไว้สำหรับม้วนหรือพับ ทำกรวยบายศรี (ปติกร บุญมี, 2562) การพับหรือฉีกใบตองแบ่งเป็นสามประเภทคือ

1. ใบตองสำหรับทำกรวยแม่ ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต
2. ใบตองสำหรับทำกรวยลูก ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต
3. ใบตองสำหรับห่อ ฉีกกว้างประมาณ 1.5 นิ้วฟุต

ใบตองแต่ละประเภท ควรฉีกเตรียมไว้ให้ได้จำนวนที่ต้องการ กล่าวคือถ้าทำพานบายศรี 3 ชั้น ชั้นละ 4 ทิศ (4 รั้ว) นั่นก็หมายถึงว่าจะมีรั้วทั้งหมด 12 รั้ว ในแต่ละรั้ว จะประกอบด้วยกรวยแม่ 1 กรวย และกรวยลูก 9 กรวย รวมทั้งสิ้น จะมีกรวยแม่ 12 กรวย และ กรวยลูก 108 กรวย นั่นเอง แสดงว่าจะต้องมีใบตองสำหรับทำกรวยแม่ 12 ชั้น ใบตองสำหรับทำกรวยลูก 108 ชั้น ใบตองสำหรับห่อ 120 ชั้น นั่นเอง แต่ใบตองสำหรับห่อจะต้องเตรียมไว้เพื่อห่อรั้วอีก คือใน 1 รั้วจะประกอบไปด้วย กรวยแม่ 1 กรวย กรวยลูก 9 กรวย ซึ่งจะต้องมาห่อรวมกัน ดังนั้น จึงต้องเพิ่มใบตองสำหรับห่ออีก 120 ชั้น รวมเป็นใบตองสำหรับห่อ 240 (ธรรมบุญ คงศิลา, 2562)

การพับหรือห่อกรวย คือ การนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้แล้วสำหรับพับกรวย มาพับขึ้นรูปให้สวยงาม โดยการพับกรวยแม่และกรวยลูกจะมีลักษณะวิธีการพับเหมือนกัน คือ การนำใบตองมาพับม้วนให้เป็นกรวยปลายแหลมเพียงแต่กรวยลูกจะมีการนำดอกพุด มาวางเสียบไว้ที่ส่วนยอดปลายแหลมของกรวยด้วย เมื่อพับหรือม้วนใบตองเป็นกรวยเสร็จในแต่ละกรวยแล้ว ให้นำลวดเย็บกระดาษ มาเย็บใบตองไว้เพื่อป้องกันใบตองคลายตัวออกจากกัน แล้วเก็บกรวยแต่ละประเภทไว้จนครบจำนวนที่ต้องการเมื่อได้กรวยแต่ละประเภทครบตามจำนวนที่ต้องการแล้ว



ก็นำกรวยที่ได้มาห่อ โดยการนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้สำหรับห่อมาห่อกรวย หรือเรียกอีกอย่างว่า ห่มผ้า หรือ แต่งตัวให้กรวยบายศรี (ปติกร บุญมี, 2562) จากนั้น จึงห่อริ้วบายศรี โดยการนำกรวยแม่ และ กรวยลูกที่ได้ห่อ กรวยไว้เรียบร้อยแล้ว มาห่อมัดรวมเข้าไว้ด้วยกัน ที่นิยมทำกัน ใน 1 ริ้ว จะประกอบด้วย กรวยแม่ 1 กรวย กรวยลูก 9 กรวย

## วิธีการห่อริ้ว มีการห่อคล้ายกับการห่อกรวยแม่หรือกรวยลูก

แบ่งวิธีตามลักษณะงานห่อบายศรีที่ได้เป็น 2 วิธี

1. ห่อแบบตรง คือ การห่อโดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แล้ววางกรวยลูกไว้ด้านบนกรวยแม่เป็นชั้นทับกันขึ้นมา หรือหันกรวยลูกเข้าหาตัวผู้ห่อ การห่อแบบนี้ จะได้ริ้วบายศรีค่อนข้างตรง และในช่วงตัวริ้ว จะมีรอยหยักของ ใบตองห่อเรียกว่า มีเกล็ด

2. ห่อแบบหวาน คือ การห่อ โดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แต่วางกรวยลูกไว้ด้านล่างของกรวยแม่และวางซ้อน ลงด้านล่างลงไปจนครบ หรือหันกรวยแม่เข้าหาตัวผู้ห่อ โดยวางกรวยลูกลงด้านล่างจนครบนั่นเอง การห่อแบบนี้ จะได้ริ้วบายศรีเป็นลักษณะอ่อนช้อย งอน อ่อนหวาน เมื่อห่อริ้วจนเสร็จในแต่ละริ้วแล้ว จึงนำริ้วที่ได้ลงแช่ใน น้ำผสมสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อให้ใบตองเข้ารูปทรง อยู่ตัวตามที่ได้พับและห่อ จากนั้น จึงนำไป แช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกต่อไป เพื่อให้ริ้วมีความเป็นมันวาว เน้นสีเขียวเข้มของใบตองมากขึ้น และมีกลิ่นหอม ในตัวเอง เพื่อให้เห็นภาพชัดเจน ผู้เขียนจึงขออธิบายวิธีทำบายศรีเป็นขั้นตอนพร้อมรูปภาพดังนี้ (สุพิศดา ศรีอุตร และ สมัย ศรีอุตร, 2562)

## วิธีการทำบายศรี

1. เตรียมใบตองแล้วตัดใบตองออกจากก้านให้เหลือแต่ใบตอง
2. นำใบตองที่ตัดไว้แล้วมาแช่สารส้ม และน้ำมันมะกอกในกะละมังที่เตรียมไว้
3. ฉีกใบตองขนาด 3 นิ้ว รวมจำนวน 36 ชิ้น
4. ใบตองห่มผ้า ฉีกกว้าง 2 - 3 นิ้ว ใช้สำหรับห่มผ้าบายศรี
5. นำใบตองที่ฉีกไว้มาพันเป็นนิ้วนาง พันไปพร้อมกับดอกพุด ทำไปที่ละตัวจนได้ตามจำนวนที่ต้องการ
6. นำนิ้วนางมาประกอบ (ห่มผ้า) ใช้นิ้วนางมาห่มผ้าทีละ 1 ตัว โดยใช้ใบตองที่ฉีกไว้มาพับเข้าหากันให้เป็น รูปนม นุ่งที่ละตัวจนครบ 9 ตัว

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า บายศรี เป็นเหมือนส่วนหนึ่งของพิธีกรรมที่อยู่คู่กับคนไทยมาอย่างช้านาน และใน ทุก ๆ ช่วงชีวิตที่สำคัญของคนไทย ทั้งการรับขวัญ การทูลเชิญขึ้นบ้านใหม่ การบวช การแต่งงาน หรือพิธีมงคล และเป็นที่น่ายินดีทั้งหลายจะมีพานบายศรีอยู่ด้วยเสมอ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสิริมงคลแก่ผู้ที่กระทำพิธีนั้น ๆ

คำสำคัญ : บายศรี



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

---

ที่มา : [https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=บายศรีเอกลักษณะงานศิลป์\\_ถิ่นกำแพงเพชร](https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=บายศรีเอกลักษณะงานศิลป์_ถิ่นกำแพงเพชร)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-06-21

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=2111&code\\_db=610007&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2111&code_db=610007&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology