

เรื่อง บายศรีคชพัทตร์ แบบที่1

รายละเอียด

ข้อมูลทั่วไป

ลักษณะ

ตัวบายศรีประดับด้วยกลีบหน้าช้าง เพื่อประกอบตัวบายศรี 7 ชั้นเรียงซ้อนกัน โดยจัดวางกีบใหญ่สุดอยู่ด้านหลัง กีบเล็กสุดอยู่ด้านหน้า ไล่ขนาดให้ไปก็เป็นเส้นโค้งสวยงาม และนุ่งผ้านุ่งชายตรงสามชั้น ม้วนกรวยเกลี้ยงใส่ข้าวสุกปากหม้อปลายยอดเสียบไข่ม้วางตรงกลางชาม

การใช้งาน

ใช้ในการสักการบูชาเทพยดา ครูบาอาจารย์ ในการบวงสรวงเทพยดาในทุกๆ พิธีกรรมจะขาดบายศรีปากชามไม่ได้ งานพิธีต่างๆ

อุปกรณ์

- 1.ใบตองตานี
- 2.ดอกพุด
- 3.ดอกบานไม่รู้โรยสีขาว
- 4.ดอกกรัก
- 5.กล้วยน้ำว้า
- 6.แตงกวา
- 7.ไข่ม้วาง
- 8.ไม้กลัด
- 9.ชามปากกว้าง 5 นิ้ว

10. เข็มสอยยาวเบอร์ 7

11. ด้ายสีเขียวเบอร์ 60

12. กรรไกร

วิธีทำ

ส่วนประกอบของบายศรี

1. ไข่ขวัญหรือไข่ยอดไข่ไข่ไก่หรือไข่เปิดต้มสุกเปลือกเปลือกให้สะอาด
2. ตัวแมงดา คือ ส่วนที่วางระหว่างตัวบายศรี บายศรีชามหนึ่งมีบายศรี 8 ตัว จะมี ตัวแมงดา 3 ตัว
3. แดงกวาและกล้วยน้ำว้า เป็นอาหารที่อยู่ในชามบายศรี โดยนำแดงกวาและกล้วยน้ำว้าอย่างละ 1 ผล แบ่งเป็น 3 ซีก ตามยาวโดยไม่ต้องเปลือก แต่ต้องล้างน้ำให้สะอาดก่อนแบ่ง
4. กรวย คือ ที่บรรจุข้าวสุกปากหม้อ ความสูงของกรวยจะต้องสูงกว่าตัวบายศรีเล็กน้อยปากกรวยมีความกว้างพอที่จะวางลงระหว่างบายศรีทั้งสามพอดี นำข้าวสุกปากหม้อที่เย็นแล้วใส่ในกรวยให้แน่นเวลาเสียบยอดด้วยไข่ขวัญจะได้ไม่โค่นลงมา และปิดปากกรวยด้วยใบตองเจียนกลม
5. ดอกไม้สดที่นำมาตกแต่งบายศรีส่วนใหญ่จะใช้ดอกดาวเรือง ดอกบานไม่รู้รุ่ยและดอกกรัก โดยเลือกใช้ให้ตามความเหมาะสม

ขั้นตอนการพับและเย็บตัวบายศรี

1. ฉีกใบตองจากส่วนปลายใบตองมหาส่วนโคนใบตอง ให้เว้นช่วงโคนและปลายใบตองไว้เอาช่วงกลางๆ ใบตองความยาวของช่วยใบตองจะได้เสมอกัน ฉีกใบตองให้มีความกว้างขนาด 2” , 2/2” 3” , 3 1/2” , 4” , 4 1/2” และ 5” ขนาดละ 3 ชั้น
 2. ฉีกใบตองกว้าง ๓ นิ้ว จำนวน ๙ ชั้น สำหรับพับผ้าถุงชายธง สำหรับห่อกลีบนิ้วมือนาง ฉีกใบตองกว้าง 2” , 2 1/4” , 2 1/2” , 2 3/4” ขนาดละ 3 ชั้น และความกว้าง 3” จำนวน ๙ ชั้น
 3. การม้วนตัวนิ้วมือนางให้วางใบตองด้านแข็งไว้ทางซ้าย ม้วนริมใบตองด้านนุ่มเข้ามาหาด้านซ้ายให้เรียวย เช่นนิ้วมือนาง
 4. เมื่อม้วนตัวหมดให้นำตัวขนาด 5” เป็นส่วนยอด ตัวขนาด 4 1/2” ตั้งลดหลั่นลงมาประมาณหนึ่งนิ้วห่อด้วยใบตองที่ฉีกไว้กว้าง 2” ประกอบลดหลั่นกันมาจนถึงตัวที่ม้วนด้วยใบตอง 2” จะได้บายศรี 1 ตัว 7 ชั้น
5. ขั้นตอนการตัดตัวแมงดา ฉีกใบตองกว้าง 3” จำนวน 3 ชั้น พับทบใบตองตามยาว ตัดตัวแมงดาให้โค้งเป็นรูป

วงรีที่โคนใบตอง โดยมีส่วนกว้าง 2 ½” ยาว 2 ½” ตัดหางแมงดาให้มีความกว้างชั้นละ ½ ซม. ฉีกใบตองความยาวออก ตัดและฉีกใบตองไปเรื่อยๆ จนเหลือใบตองประมาณ ½ ซม. ขณะที่ยังพับสับทบอยู่

ขั้นตอนการม้วนกรวย

1. ฉีกใบตองกว้าง 10” จำนวน 4 แผ่น โดยวางใบตองสลับทางอ่อนแก่
2. ม้วนริมใบตองเข้ามาทางขวา ม้วนเข้ามาจนเกินครึ่งให้ปลายกรวยแหลมพับริมใบตองด้านซ้ายให้ตั้งฉาก
3. ม้วนกรวยจนสุดใบตองเย็บดอกจันครึ่งใบตองให้แน่น เจียนปากกรวยโดยรอบให้เท่ากัน มอบปากกรวยเพื่อไม่ให้ใบตองฉีกขาดได้ง่ายเย็บครึ่งเป็นระยะ

ขั้นตอนการจัดบายศรีลงชาม

1. จัดวางตัวบายศรี 3 ตัว ลงในชามให้ฐานบายศรีชนกัน ตัดใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมเพื่อใช้ปิดฐานบายศรี วางใบตองรูปสามเหลี่ยมปิดฐานบายศรี
2. ใส่ข้าวสุกปากหม้อจนเต็มกรวย ตัดใบตองสลับทางอ่อนแก่เป็นวงกลมให้กว้างกว่าปากกรวยจำนวน 2 แผ่นเพื่อปิดปากกรวยนำกรวยวางตรงกลางชามระหว่างตัวบายศรี
3. นำแมงดาวางระหว่างตัวบายศรี กลัวย่น้ำว่าและแดงกวาอย่างละ 1 ลูก ล้างให้สะอาดตัดหัวท้ายผ่าตามยาวแบ่งเป็น 3 ชั้น เพื่อเตรียมใส่ด้านข้างแมงดาอย่างละ 1 ซีก
4. ปลายกรวยเสียบไข่ต้ม ดอกรัก 2 ดอก และ ดอกพุด 1 ดอก
5. เสียบดอกพุดที่ปลายยอดตัวแม่และตัวลูก ตกแต่งด้วยดอกไม้พองาม

คำสำคัญ : บายศรี

ที่มา : 253/1 หมู่ 1

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นักศึกษา รหัส 5912206

วันที่ : 2018-03-16

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=1027&code_db=DB0019&code_type=002