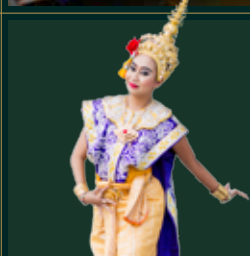
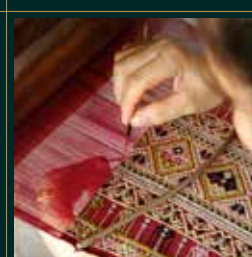
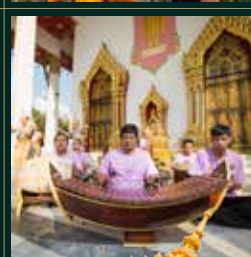


វត្តមាន

វិធីជីវិតនិងស្នាមដៃ





វត្តនន្ទរ



វិធីសិវិតនេនរុនិប័ត្នន្យា





“...ชาติไทยเรานั้นได้มีเอกราช มีภาษา
ศิลปะ และขนบธรรมเนียมประเพณี
เป็นของตนเองมาช้านานหลายศตวรรษแล้ว
ทั้งนี้ เพราะบรรพบุรุษของเราได้เสียสละอุทิศชีวิต
กำลังกายและใจ สะสมสิ่งเหล่านี้ไว้ให้
พวกเรา จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องรักษา
สิ่งเหล่านี้ไว้ให้คงทนถาวรเป็นมรดกของอนุชน
รุ่นหลังต่อไป...”



พระราชดำรัส พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
ในพิธีเปิดพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ รามคำแหง จังหวัดสุโขทัย วันที่ ๒๕ มกราคม พุทธศักราช ๒๕๐๗





คำปรารภ

พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี

เนื่องในโอกาสจัดพิมพ์หนังสือ วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา

พุทธศักราช ๒๕๕๘



ประเทศไทยเป็นประเทศเอกราชที่มีความเจริญรุ่งเรืองมาอย่างยาวนาน เรามีศิลปวัฒนธรรมและประเพณีที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์ไว้อย่างมีแบบแผนและงดงาม โดยศิลปวัฒนธรรมของไทยนี้มีความหลากหลายและแตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น ทั้งขนบธรรมเนียมประเพณี ภาษาพูด ภาษาเขียน การแต่งกาย อาหาร วิถีชีวิต และความเชื่อ ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะที่บ่งบอกถึงค่านิยม ความเชื่อ ศาสนา วิถีชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนสภาพแวดล้อมของผู้คนในแต่ละท้องถิ่น และมีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น แสดงให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองไพบูลย์ทางวัฒนธรรมที่แฝงไปด้วยภูมิปัญญา และความเป็นชาติที่มีอารยธรรมเก่าแก่มาช้านาน จนกลายเป็นรากฐานขององค์ความรู้ทางศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในด้านต่างๆ ที่มีคุณค่ายิ่งของชนชาติไทยและเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอันงดงามของชาติ

รัฐบาลมีนโยบายในการอนุรักษ์ พัฒนาและเผยแพร่มรดกทางวัฒนธรรมของไทย เพื่อให้คนไทยทุกคนได้เรียนรู้และเข้าใจในประวัติศาสตร์ชาติ โดยมุ่งเน้นการปลูกฝังค่านิยมความเป็นไทยแก่นุชนรุ่นหลังเพื่อสร้างสรรค์ให้สังคมไทยมีความเข้มแข็งทางวัฒนธรรมให้ประเทศไทยมีชื่อเสียงโดดเด่น เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก ผมหวังว่าคนไทยทุกคนจะได้ตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญขององค์ความรู้ของภูมิปัญญาไทย และมีหน้าที่ในการทำนุบำรุงอนุรักษ์และหวงแหนในมรดกวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาอันล้ำค่านี้ ให้ดำรงอยู่คู่ชาติไทยสืบไป เพื่อสืบทอดเป็นมรดกสู่ลูกหลานไทยต่อไปในวันหน้า ตลอดจนการพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มต่อการท่องเที่ยวของไทยให้ขยายตัวเจริญรุ่งเรืองต่อไป

หนังสือ “วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา” เล่มนี้ เป็นการบันทึกองค์ความรู้ของวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาที่มีความหลากหลายของไทยไว้เพื่อเป็นหลักฐานมรดกวัฒนธรรมทางภูมิปัญญา อันเป็นการสืบสานและถ่ายทอดไปยังอนุชนรุ่นหลัง เพื่อสร้างความภูมิใจในความเป็นชนชาติไทยตลอดไป

พลเอก

(ประยุทธ์ จันทร์โอชา)

นายกรัฐมนตรี



สารรัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม



วัฒนธรรม เป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย เป็นรากฐานของการสร้างความสามัคคีและความมั่นคงของชาติ แสดงถึงศักดิ์ศรี เกียรติภูมิ รวมทั้งเป็นหลักให้คนไทยได้ยึดถือประพฤติปฏิบัติในทางที่ดีงาม เพื่อพัฒนาตนเอง สังคม และประเทศชาติ กระทรวงวัฒนธรรม จึงมุ่งมั่นส่งเสริมและสนับสนุนงานด้านวัฒนธรรม ทุกมิติตามนโยบายของรัฐบาล

สาระที่ปรากฏในหนังสือวัฒนธรรมวิถีชีวิตและภูมิปัญญา เป็นเพียงส่วนหนึ่งของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่กระทรวงวัฒนธรรม โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมองค์ความรู้ไว้เป็นหลักฐานสำคัญ และได้ประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ โดยเฉพาะเมื่อพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๕๙ ที่รัฐบาลผลักดันให้ดำเนินการได้มีผลบังคับใช้แล้ว ก็จะเป็นเครื่องมือสำคัญในการปกป้องคุ้มครองมรดกภูมิปัญญาเหล่านี้ นอกเหนือจากการสร้างความภาคภูมิใจให้แก่คนในชาติแล้ว ยังสามารถนำไปต่อยอดให้เกิดมูลค่าเพิ่มทั้งด้านการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม สินค้าและบริการได้อีกด้วย

กระทรวงวัฒนธรรม หวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญาเล่มนี้ จะเกิดประโยชน์ในการเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และสร้างความตระหนักในความสำคัญของวัฒนธรรม ทั้งต่อชาวไทยและชาวต่างประเทศ อันจะส่งผลต่อการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

(นายวีระ โรจน์พจนรัตน์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม



คำนำอภิตีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม



กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รับนโยบายจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม ให้จัดทำหนังสือเผยแพร่ องค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมวิถีชีวิตและภูมิปัญญา เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้รับรู้และตระหนักใน ความสำคัญของวัฒนธรรม

ดังเป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปว่า ไทยเป็นประเทศที่มีความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรมประเทศหนึ่ง ผู้คนที่อาศัยอยู่ในแต่ละภูมิภาคจึงมีวิถีชีวิตที่แตกต่างกันออกไป เป็นความเฉลียวฉลาดของบรรพบุรุษ ที่ได้ใช้ภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตอย่างสอดคล้องกับธรรมชาติ

หนังสือวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา แบ่งเนื้อหาออกเป็น ๖ ตอน คือ ปฐมบท ล้ำค่าประเพณี วิถีชน ศิลปะการแสดงสื่อแห่งจิตวิญญาณ ศาสตร์และศิลป์งานช่างไทย อาหารวิถีถิ่นกินอย่างไทย และกีฬา ภูมิปัญญาไทย โดยในแต่ละตอนได้หยิบยกเรื่องราวที่โดดเด่นและกระจายไปทุกภูมิภาค เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้ เห็นถึงความสำคัญ และความแตกต่างหลากหลายดังกล่าว

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ในการส่งเสริมความรักถิ่น รักชาติ และสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนไทยทุกคน

(นางพิมพ์วี วัฒนวรากูร)

อภิตีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

สารบัญ

❖ ปฐมบท

ปฐมบท	๑๑
ความหมายแห่งวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา	๑๒
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	๑๔
ภาพรวมวิถีชีวิตของคนไทย ๔ ภาค	๒๑

❖ ล้ำค่าประเพณี วิถีชน

สงกรานต์ ดิถีปีใหม่ไทย	๒๗
ลอยกระทง สายน้ำแห่งชีวิต	๓๓
พิธีไหว้ครู วิถีของชนที่มีความกตัญญู	๓๙
ประเพณีทำขวัญข้าว ศรัทธาแห่งทุ่งสีทอง	๔๕
ประเพณีสารทเดือนสิบ ส่งบุญแก่บรรพบุรุษ	๕๑
ประเพณีบุญบั้งไฟ ส่งไฟขอฝน	๕๗

❖ ศิลปะการแสดง สื่อแห่งจิตวิญญาณ

พิณเปี่ยะ เครื่องดีดแห่งล้านนา	๖๔
โนรา วิจิตรแห่งการแสดง	๗๑
หมอลำ ลำนำแห่งวิถีชน	๗๗
ละครชาตรี มรดกแห่งการร้องรำ	๘๒
ลิเก นาฏกรรมพื้นถิ่นไทย	๘๙
หุ่นไทย ศาสตร์และศิลป์แห่งการแสดง	๙๕

ศาสตร์และศิลป์งานช่างไทย

เรือนไทย วิถีแห่งถิ่นอาศัย	๑๐๓
ผ้าทอมือ วิจิตรหัตถศิลป์ไทย	๑๐๙
เครื่องจักสานไม้ไผ่ พื้นถิ่นหัตถศิลป์ไทย	๑๑๓
งานดอกไม้สด วิจิตรศิลป์แห่งดอกไม้	๑๑๖
โคมล้านนา วิจิตรศิลป์แห่งเครื่องบูชา	๑๒๑
งานช่างแทงหยวก หัตถศิลป์บนหยวกกล้วย	๑๒๗

อาหาร วิถีถิ่น กินอย่างไทย

สำรับอาหารไทย วัฒนธรรมการกินอยู่แบบไทย	๑๓๔
น้ำพริก เครื่องจิ้มวิถีไทย	๑๔๑
ต้มยำ สีสันแห่งรสแกง	๑๔๖
ส้มตำ วิถีแห่งรสยำ	๑๕๓
ข้าวยำ สีสันยำปากใช้ได้	๑๕๘
กระยาसारท ขนมนิประเพณีทำบุญแด่บรรพบุรุษ	๑๖๕

กีฬากฎมปัญญาไทย

ตะกร้อลอดห่วง กีฬาลูกหวายไทย	๑๗๑
กระบี่กระบอง กีฬาเชิงสปีรียุทธ์	๑๗๔
มวยไทย ศาสตร์และศิลป์แห่งหมัดมวย	๑๘๑
ซีละ ยุทธศิลป์ของภาคใต้	๑๘๖
ว่าวไทย กีฬาแห่งสายลม	๑๙๓
การเล่นพื้นบ้านไทย การเล่นแห่งความสุข	๑๙๙





วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา

ปฐมบท

วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญาของไทยเป็นมรดกตกทอดอันทรงคุณค่าที่บรรพบุรุษได้สั่งสมความรู้และถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น นับเป็นสิ่งที่มีความค่า คงไว้ซึ่งความภาคภูมิใจและอนุรักษ์ไว้ให้ยั่งยืน

หนังสือวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา เป็นความตั้งใจของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ที่ต้องการเผยแพร่เรื่องราวอันทรงคุณค่าและเปี่ยมเสน่ห์ของมรดกวัฒนธรรม เอกลักษณ์ของวิถีชีวิต และภูมิปัญญา ผ่านแง่มุมการดำเนินชีวิตของคนไทยที่อาศัยอยู่ในภูมิภาคต่างๆ ทั่วประเทศไทย โดยเฉพาะในด้านประเพณีไทย ศิลปะการแสดง งานช่างฝีมือ อาหารและกีฬา สู่ผู้อ่านในระดับสากล

กระบวนการทางความรู้ดังกล่าวได้สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตอันผูกพันกับธรรมชาติ ความกตัญญูต่อบรรพบุรุษและผู้มีพระคุณ ความสามัคคีในชุมชน ความเชื่อและศรัทธาในศาสนาอันเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจ ความคิดสร้างสรรค์ในเชิงศิลปะ ตลอดจนทักษะความรู้ต่างๆ ที่ได้คิดค้นเพื่อพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ให้น่ารื่นรมย์และสอดคล้องกับวิถีธรรมชาติ ซึ่งถือเป็นแกนหลักในการดำเนินชีวิต

ทั้งนี้นอกจากการเผยแพร่ความรู้และความเข้าใจในวัฒนธรรมที่ทรงคุณค่าของไทยแล้ว ยังมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมและค่านิยมที่ถูกต้องดีงาม ให้ประชาชนทั่วไปได้รับรู้และตระหนักถึงความสำคัญของวัฒนธรรมไทยด้วย

ความหมายแห่งวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา

วัฒนธรรมเป็นคำที่ได้มาจากการรวมคำ ๒ คำเข้าด้วยกัน คือคำว่า **“วัฒนธรรม”** หมายถึง ความเจริญงอกงาม รุ่งเรือง และคำว่า **“ธรรม”** หมายถึง การกระทำ หรือข้อปฏิบัติ วัฒนธรรมตามความหมายของคำในภาษาไทยจึงหมายถึง ข้อปฏิบัติเพื่อให้เกิดความเจริญงอกงาม

พระราชบัญญัติวัฒนธรรมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๓ ได้ให้ความหมายของ **“วัฒนธรรม”** ว่า วิธีการดำเนินชีวิต ความคิด ความเชื่อ ค่านิยม จารีตประเพณี พิธีกรรม และภูมิปัญญา ซึ่งกลุ่มชนและสังคมได้ร่วมสร้างสรรค์ สังคม ปลูกฝัง สืบทอด เรียนรู้ ปรับปรุง และเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เกิดความเจริญงอกงาม ทั้งด้านจิตใจและวัตถุอย่างสันติสุขและยั่งยืน

วัฒนธรรม จึงหมายถึงทุกสิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้นทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม และยังหมายรวมถึงแบบแผนพฤติกรรมทั้งหมดของสังคมที่สืบทอดมานับตั้งแต่อดีต ผ่านการเรียนรู้ คิดค้น ดัดแปลง เพื่อสนองความต้องการและพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ โดยมีวิวัฒนาการสืบทอดต่อกันมาอย่างมีแบบแผน เพื่อให้เกิดความเจริญรุ่งเรืองและมั่นคงในสังคม

วิถีชีวิต หมายถึง แนวทางการดำเนินชีวิตของคนไทยตั้งแต่เกิดจนกระทั่งตาย รวมถึงปัจจัยที่จำเป็นในการดำเนินชีวิต อันได้แก่ ที่อยู่อาศัย อาหารการกิน เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค นอกจากนี้วิถีชีวิตยังหมายรวมถึงความรู้เรื่องสังคม วัฒนธรรม ภูมิปัญญา การประเพณี ปฏิบัติ การศึกษาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้ความสามารถและทักษะซึ่งเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรสร ปรุงแต่ง พัฒนา ถ่ายทอด สืบต่อกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตให้สมดุลกับสภาพแวดล้อม และเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาของไทยมีความเด่นชัดในหลายด้าน ทั้งด้านเกษตรกรรม ศิลปกรรม วรรณกรรมและภาษา

กล่าวได้ว่า วัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญา เป็นสิ่งสะท้อนถึงความสามารถของผู้นั้นในท้องถิ่นอันเกิดจากการสั่งสมสติปัญญาความรู้ที่หลากหลาย และการปรับตัวผสมผสานให้เกิดความกลมกลืนกับธรรมชาติ กระบวนการเหล่านี้ได้ผ่านมาหลายชั่วอายุคนจนสืบทอดเป็นวิถีในการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมกับสังคมไทย



- ศาสนาเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีบทบาทต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมความเป็นอยู่ วัฒนธรรมไทยซึ่งมีรากฐานมาจากพุทธศาสนาได้รับการถ่ายทอด สืบต่อกันมาในรูปแบบของความเชื่อ พิธีกรรม ศีลธรรม กฎหมาย วรรณกรรม ภาษา ตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณี

“วัฒนธรรมถือเป็นเครื่องหล่อหลอม สมาชิกของสังคมให้เกิดความผูกพัน สามัคคี และอบรมขัดเกลาให้มีทัศนคติ ความเชื่อ และค่านิยมที่สอดคล้องกัน นอกจากนี้วัฒนธรรมยังเป็นสิ่งที่มิได้หยุดนิ่งอยู่กับที่ หากแต่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาไปตามยุคสมัย”



๑๔ | วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา

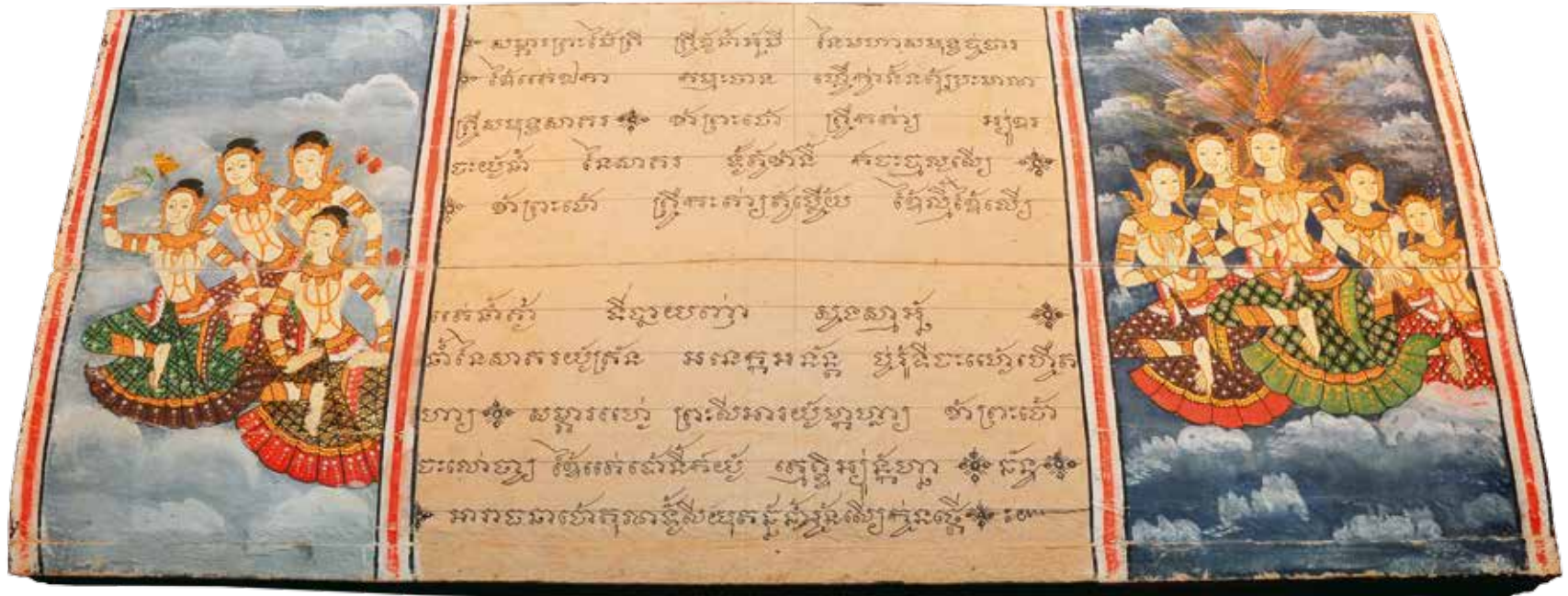
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม หมายถึง การปฏิบัติ การเป็น ตัวแทนการแสดงออก ความรู้ ทักษะ ตลอดจนเครื่องมือ วัตถุสิ่งประดิษฐ์ และพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสิ่งเหล่านั้น ซึ่งชุมชน กลุ่มชน และ ในบางกรณีปัจเจกบุคคลยอมรับว่าเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรม ของตน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมซึ่งถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคน อีกรุ่นหนึ่งนี้เป็นสิ่งที่ชุมชนและกลุ่มชนสร้างขึ้นมาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อตอบสนอง ต่อสภาพแวดล้อมของตน เป็นปฏิสัมพันธ์ของพวกเขาที่มีต่อธรรมชาติและ ประวัติศาสตร์ของตน และทำให้คนเหล่านั้นเกิดความรู้สึกมีอัตลักษณ์และความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงก่อให้เกิดความเคารพต่อความหลากหลายทาง วัฒนธรรม และการคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์

ลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จำแนกออกเป็น ๖ สาขา ดังนี้

๑. วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา

วรรณกรรมพื้นบ้าน หมายถึง วรรณคดีหรือศิลปะอันเป็นผลงานที่ เกิดจากการคิดและจินตนาการ แล้วนำมาเรียบเรียง บอกเล่า บันทึก ขับร้อง หรือสื่อออกมาด้วยกลวิธีต่าง ๆ โดยทั่วไปแล้ววรรณกรรมมี ๒ ประเภท คือ วรรณกรรมลายลักษณ์ เป็นวรรณกรรมที่บันทึกด้วยตัวหนังสือ และวรรณกรรม มุขปาฐะ เป็นวรรณกรรมที่เล่าด้วยปาก ไม่ได้มีการจดบันทึก ฉะนั้นวรรณกรรม จึงมีความหมายครอบคลุมถึงนิทาน ตำนาน เรื่องเล่า เรื่องสั้น นวนิยาย ประวัติ บทเพลง คำคม เป็นต้น สำหรับวรรณกรรมของไทยนั้นมีทั้งประเภทร้อยแก้ว และร้อยกรอง ซึ่งเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย มีทั้งวรรณกรรมในราชสำนัก และวรรณกรรมพื้นบ้าน อาทิ ศิลปจารึกไทยหลักที่ ๑ อิเหนา รามเกียรติ์ พระปฐมสมโพธิกถา สุภาษิตพระร่วง พระอภัยมณี ลิลิตยวนพ่าย ตำนาน พระพุทธลีลึงค์ ตำนานดาวลูกไก่ นิทานก้องข้าวน้อยฆ่าแม่ ฯลฯ ล้วนแต่ เป็นวรรณกรรมไทยที่ทรงคุณค่าทั้งสิ้น



“ ภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นคือ
มรดกที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์
สั่งสม และสืบทอดกันมาอย่าง
ต่อเนื่อง เกิดเป็นเรื่องราว
อันทรงคุณค่าที่คนในท้องถิ่น
ตลอดจนคนในชาติควรเล็งเห็น
คุณค่า มีความภาคภูมิใจ
ที่จะสืบสานให้ยั่งยืนต่อไปใน
อนาคต ”

ภาษา หมายถึงเครื่องมือที่มนุษย์ใช้สื่อสารในการดำรงชีวิต ปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มชนต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนโลกทัศน์ ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชน ทั้งวัจนภาษา (ภาษาที่ใช้ด้วยคำ) และอวัจนภาษา (ภาษาที่ไม่ใช้ด้วยคำ) สำหรับประเทศไทยมีภาษาไทยเป็นภาษาประจำชาติ สามารถแบ่งประเภทได้ ดังนี้

“ภาษาไทย” หมายถึง ภาษาราชการที่ใช้ในประเทศไทย

“ภาษาไทยถิ่น” หมายถึง ภาษาที่ใช้ติดต่อสื่อสารตามท้องถิ่นต่าง ๆ สามารถสื่อความหมาย และสร้างความเข้าใจกันในท้องถิ่นนั้น ๆ โดยแต่ละท้องถิ่นอาจพูดแตกต่างกันไปทั้งในด้านเสียงและคำ ได้แก่ ภาษาไทยภาคเหนือ ภาษาไทยภาคอีสาน ภาษาไทยภาคกลาง และภาษาไทยภาคใต้

“ภาษากลุ่มชาติพันธุ์” หมายถึง ภาษาที่ใช้ติดต่อสื่อสารภายในกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย ได้แก่ กลุ่มภาษาตระกูลไท กลุ่มภาษาตระกูลจีน-ทิเบต และกลุ่มภาษาม้ง-เมี่ยน

นอกจากนี้ ในภาษาไทยยังมีระดับของคำหรือศักดิ์ของคำที่ใช้เฉพาะแก่บุคคล กาลเทศะ อันเป็นเอกลักษณ์ทางภาษาไทย เช่น มีการใช้คำราชาศัพท์ซึ่งกำหนดขึ้นไว้ใช้สำหรับพระมหากษัตริย์ หรือระดับของการเรียกบุคคลแบบเครือญาติ พี่น้อง ลุง ป้า น้า อา ปู่ ย่า ตา ยาย แม้ว่าบุคคลเหล่านั้น จะไม่ได้มีความสัมพันธ์ทางเครือญาติกันเลย

- วัฒนธรรมและประเพณีของท้องถิ่นไทยแต่ละแห่งอาจมีรูปแบบแตกต่างกันไปตามสภาพทางภูมิศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติ และสภาพแวดล้อม แต่ก็ยังคงเอกลักษณ์ของตนเอง ไม่ว่าจะเป็นภาษา ศิลปวัตถุ ดนตรี อาหาร และการแต่งกาย

๑ ศิลปะการแสดง

ศิลปะการแสดง หมายถึง การแสดงละคร เต้น รำ และดนตรีที่แสดงเป็นเรื่องราว ทั้งที่เป็นการแสดงตามขนบแบบแผน และ/หรือมีการประยุกต์เปลี่ยนแปลง การแสดงที่เกิดขึ้นนั้นเป็นการแสดงต่อหน้าผู้ชมและมีจุดมุ่งหมายเพื่อความงาม ความบันเทิง หรือเป็นการแสดงที่ก่อให้เกิดการคิด วิพากษ์ จนนำไปสู่การพัฒนาและเปลี่ยนแปลงสังคม ซึ่งเป็นได้ทั้งแบบดั้งเดิมหรือประยุกต์ ได้แก่ การละคร การดนตรี และการแสดงพื้นบ้าน

ศิลปะการแสดงแบ่งได้เป็น ๒ ประเภท คือ

“ประเภทดนตรีและเพลงร้อง” หมายถึง เสียงที่เกิดจากเครื่องดนตรี และการขับร้องที่ประกอบกันเป็นทำนองเพลง ทำให้รู้สึกเพลิดเพลินหรือเกิดอารมณ์ต่าง ๆ โดยมีบทบาทหน้าที่เพื่อบรรเลงขับกล่อมให้ความบันเทิง ประกอบการแสดงและประกอบพิธีกรรม ส่วนดนตรีแบ่งออกเป็นดนตรีในการแสดงและดนตรีในพิธีกรรม เช่น การตีตุง พิธีกรรม เป่าแคน ตีระนาด เป่าขลุ่ย สีซอ และการร้องเพลงกล่อมเด็ก

“ประเภทนาฏศิลป์และการละคร” หมายถึง การแสดงออกทางร่างกาย ท่วงท่าการเคลื่อนไหว ท่าเต้น ท่ารำ การเชิด การพากย์ การใช้เสียง การขับร้อง การขับบท การใช้อุปกรณ์ ฯลฯ ซึ่งสื่อถึงเรื่องราว อารมณ์ความรู้สึก อาจแสดงร่วมกับดนตรีและการขับร้องหรือไม่ก็ได้ การแสดงแบ่งออกเป็นการแสดงในพิธีกรรม การแสดงที่เป็นเรื่องราวและไม่เป็นเรื่องราว เช่น ละครใน ลิเก ไซน ลำตัด หมอลำ มโนราห์ ร้องเงี้ยว ฟ้อนรำ เป็นต้น

๑ แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล

แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล หมายถึง การประพฤติปฏิบัติในแนวทางเดียวกันของคนในชุมชนที่สืบทอดต่อกันมาบนหนทางมงคลวิถี จนนำไปสู่สังคมแห่งสันติสุข แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชุมชนและชาติพันธุ์นั้น ๆ โดยแบ่งได้ดังนี้

- **มารยาท** หมายถึง การประพฤติปฏิบัติที่ดีงามต่อผู้อื่น เช่น การพูด การไหว้ การกราบ การเดิน การนั่ง การหมอบ มารยาทบนโต๊ะอาหาร เป็นต้น



- **ขนบธรรมเนียมประเพณี** หมายถึง การประพฤติปฏิบัติและการกระทำกิจกรรมที่สืบทอดต่อ ๆ กันมาในวิถีชีวิตและสังคมของชุมชนนั้น ๆ ได้แก่ ประเพณีเกี่ยวกับศาสนา ประเพณีเกี่ยวกับเทศกาล ประเพณีเกี่ยวกับวงจรชีวิต และประเพณีเกี่ยวกับการทำมาหากิน

- ประเพณีเกี่ยวกับศาสนา เช่น วันพระ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา วันวิสาขบูชา วันมาฆบูชา วันอาสาฬหบูชา

- ประเพณีเกี่ยวกับเทศกาล เช่น ลอยกระทง สงกรานต์ แห่เทียนพรรษา ผีตาโขน สารทเดือนสิบ ชักพระ บุญพระเวส เทศน์มหาชาติ

- ประเพณีเกี่ยวกับวงจรชีวิตตั้งแต่เกิดจนกระทั่งตาย เช่น ตัดผมไฟ โกองจุก งานศพ งานแต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ สืบชะตา การบวชนาค บังสุกุล บายศรีสู่ขวัญ ผูกเสี้ยว

- ประเพณีเกี่ยวกับการทำมาหากิน เช่น พิธีไหว้ครู ทำขวัญข้าว แห่นางแมวขอฝน บุญบั้งไฟ พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ



“ลักษณะของสภาพภูมิอากาศ
และสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน
ในแต่ละภาคของไทย ก่อให้เกิด
วัฒนธรรมความเป็นอยู่
ที่หลากหลาย”



๑ ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล หมายถึง องค์ความรู้
วิธีการ ทักษะ ความเชื่อแนวปฏิบัติและการแสดงออกที่พัฒนาขึ้นจากการมีปฏิสัมพันธ์
ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและเหนือธรรมชาติ สามารถแบ่งได้ดังนี้

- **อาหารและโภชนาการ** หมายถึง สิ่งที่มีมนุษย์บริโภค รวมทั้งวิธีการปรุงอาหาร
วิธีการบริโภค และคุณค่าทางโภชนาการ เช่น คนไทยในภาคอีสาน

- **การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน**

“การแพทย์แผนไทย” หมายถึง กระบวนการทางการแพทย์เกี่ยวกับการตรวจ
วินิจฉัย บำบัด รักษา หรือป้องกันโรค การส่งเสริมและฟื้นฟูสุขภาพของมนุษย์และ/หรือ
สัตว์ ด้วยภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย

“การแพทย์พื้นบ้าน” หมายถึง การดูแลสุขภาพตนเองในชุมชนแบบดั้งเดิม
โดยอาศัยความเชื่อ พิธีกรรม และทรัพยากรที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่นจนกลายเป็น
ส่วนหนึ่งของชีวิต

- **โหราศาสตร์และดาราศาสตร์**

“โหราศาสตร์” หมายถึง ความรู้ในการทำนายโชคชะตา ทำนายอนาคตของบุคคล
และบ้านเมือง โดยอาศัยตำแหน่งของดวงดาวในวันเวลาที่เกิดเหตุการณ์ต่าง ๆ

“ดาราศาสตร์” หมายถึง ความรู้ที่เกี่ยวกับการสังเกต การอธิบายธรรมชาติ
ของดวงดาวและท้องฟ้า เช่น การเกิดสุริยุปราคา การพยากรณ์อากาศ

- **การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ** หมายถึง ความรู้การจัดการระบบนิเวศ
เพื่อการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน

- **ชัยภูมิและการตั้งถิ่นฐาน** หมายถึง ความรู้และความเชื่อในการเลือกที่อยู่อาศัย
ให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมของชุมชน

๑ งานช่างฝีมือดั้งเดิม

งานช่างฝีมือดั้งเดิม หมายถึง ภูมิปัญญา ทักษะฝีมือช่าง การเลือกใช้วัสดุ และกลวิธี
การสร้างสรรค์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น สะท้อนพัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมของ
กลุ่มชน โดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดกันมาจาก
รุ่นสู่รุ่น แล้วพัฒนาเป็นความชำนาญเฉพาะบุคคล จนเกิดเป็นงานช่างฝีมือที่มีคุณภาพ
และมีเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละท้องถิ่น เช่น การทอผ้าไหมหรือผ้าฝ้าย การทำ
เครื่องจักสานจากหวายหรือกระจูด การทำเครื่องเงินและเครื่องทองเหลือง เครื่องปั้นดินเผา
เครื่องหนัง งานแกะสลักไม้ เป็นต้น



๑ การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว

การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว หมายถึง การเล่นเกมกีฬาและศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวที่มีการปฏิบัติกันอยู่ในประเทศไทยและมีเอกลักษณ์สะท้อนวิถีไทย แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ได้แก่

“การเล่นพื้นบ้าน” หมายถึง กิจกรรมการเคลื่อนไหวทางกายที่ทำด้วยความสมัครใจ ตามลักษณะเฉพาะของท้องถิ่น เพื่อให้เกิดความสนุกสนานเพลิดเพลิน เกิดความรักและความสามัคคีในหมู่คณะ โดยไม่มีกฎกติกาที่แน่นอน แต่เป็นการตกลงในกลุ่มผู้เล่นในบางครั้ง เช่น หมากรุก มอญซ่อนผ้า ม้าก้านกล้วย แมงอ้อย โพงพาง วิถีข้าวสาร ซ่อนหาหรือโปงแปะ

“กีฬาพื้นบ้าน” หมายถึง การแข่งขันทักษะทางกายที่ต้องใช้ความสามารถทางการเคลื่อนไหว มีลักษณะของการแข่งขันที่มุ่งหวังผลแพ้ชนะโดยมีกฎกติกาที่เป็นลักษณะเฉพาะถิ่น เช่น วิ่งวัว วิ่งควาย ตีจับ ตะกร้อลอดห่วง แอ่งรู วัวไทย หมากรุก

“ศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว” หมายถึง วิธีการหรือรูปแบบการต่อสู้ที่ใช้ร่างกายหรืออุปกรณ์ โดยได้รับการฝึกฝนตามวัฒนธรรมที่ได้รับการถ่ายทอดกันมา เช่น กระบี่กระบอง มวยไทย







ภาพรวมวิถีชีวิต ของคนไทย ๔ ภาค

การดำเนินชีวิตของคนไทยมีทั้งความเหมือนและแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ ทั้งสภาพแวดล้อม ชาติพันธุ์ ความเชื่อ ศาสนา และประเพณี ที่หลอมรวมจนก่อให้เกิดเป็นวิถีชีวิตและอัตลักษณ์ในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งจะเป็นตัวบ่งบอกถึงค่านิยมและรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนในท้องถิ่นนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี

ภาคเหนือ เดิมคืออาณาจักรล้านนาซึ่งมีวัฒนธรรมความเป็นอยู่ที่มีเอกลักษณ์ทั้งภาษาพูด ภาษาเขียน วัฒนธรรม และประเพณี ด้วยสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นกว่าทุกภาค ทำให้การดำเนินชีวิตของผู้คนในภาคเหนือเป็นไปอย่างเรียบง่ายละมุนละไม ทั้งภาษาพูดแบบคำเมืองที่ไพเราะอ่อนหวานประเพณีและการแสดงพื้นเมืองอันอ่อนช้อยสวยงาม เช่น ประเพณีปอยหลวง ยี่เป็ง ลอยโคม การแสดงฟ้อนเล็บ ฟ้อนเงี้ยว ตีกลองสะบัดชัย อีกทั้งผู้คนในภูมิภาคนี้ยังมีความเลื่อมใสศรัทธาในพุทธศาสนาเป็นอย่างมากแต่ก็ยังคงนับถือผีตามความเชื่อที่มีมาแต่เดิมเห็นได้จากการทำพิธีสืบทอดหรือการส่งแทน



ในเรื่องวัฒนธรรมการกินมีความคล้ายคลึงกับชาวอีสาน คือนิยมรับประทานข้าวเหนียวและปลาร้า อาหารที่มีชื่อของชาวเหนือ ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม ไข่อั่ว ขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นต้น เนื่องจากสภาพภูมิประเทศที่เป็นภูเขาสูงซึ่งอุดมไปด้วยป่าไม้นานาพันธุ์ ชาวเหนือส่วนใหญ่จึงนิยมเลี้ยงสัตว์และทำเกษตรกรรมอยู่ตามพื้นที่ราบระหว่างหุบเขา ด้วยวิถีชีวิตที่ไม่รีบเร่งทำให้ผู้คนในภาคเหนือมีอัธยาศัยที่อ่อนโยนโอบอ้อมอารี และยังคงยึดมั่นในขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน จนเกิดเป็นวิถีแบบคนเมืองล้านนา

ภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นภูมิภาคที่มีความหลากหลายทางศิลปวัฒนธรรมและประเพณีที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่นอันเนื่องมาจากการปะทะสังสรรค์ระหว่างประชากรหลากหลายเชื้อชาติ ผู้คนในภาคอีสานมีวิถีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย แม้สภาพแวดล้อมความเป็นอยู่จะแร้นแค้นแต่ยังคงมีน้ำใจ ชยัน อดทน และยังคงสืบทอดวัฒนธรรมประเพณีเก่าแก่ตามบรรพบุรุษอย่างเคร่งครัด ทั้งในเรื่องของภาษาถิ่นที่ใช้ในการสื่อสาร ความเชื่อเรื่องผีบรรพบุรุษ ผีนา ผีไร่ โดยจะต้องมีพิธีเซ่นไหว้อยู่เป็นประจำเพราะเชื่อว่าผีมีอิทธิฤทธิ์สามารถให้คุณให้โทษได้

ประเพณีและการละเล่นพื้นบ้านของภาคอีสานก็โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น ประเพณีแห่ผีตาโขน ประเพณีบุญบั้งไฟ ไหลเรือไฟ การแสดงหมอลำ ดิดพิณ เป่าแคน ล้วนแสดงออกถึงความสนุกสนานและมีชีวิตชีวาเพื่อทดแทนกับสภาพภูมิประเทศที่แห้งแล้ง อีกสิ่งหนึ่งที่มีชื่อเสียงเป็นอย่างมากของภาคอีสานก็คืออาหาร โดยเฉพาะ **“ส้มตำ”** ซึ่งเป็นที่นิยมของผู้คนทุกภาคในประเทศไทย โดยเครื่องปรุงหลักที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารอีสานคือ **“ปลาร้า”** หรือที่ชาวอีสานเรียกว่า **“ปลาแดก”**

ภาคกลาง วิถีชีวิตของคนในภาคกลางจะมีความเกี่ยวข้องกับน้ำ บ้านเรือนส่วนใหญ่จึงเป็นแบบยกพื้นใต้ถุนสูงเพื่อป้องกันน้ำท่วมในฤดูน้ำหลากและนิยมใช้เรือเป็นพาหนะเพื่อความสะดวกในการคมนาคม ภูมิภาคนี้ถือเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ผู้คนในภาคกลางมีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับสังคมเกษตรกรรมโดยเฉพาะการทำนา ยังคงพบพิธีกรรมที่สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อในสังคมข้าว เช่น การบูชาแม่โพสพ และการลงแขกทำนา คนในภาคกลางนิยมรับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก และด้วยสภาพภูมิประเทศที่สมบูรณ์ทำให้อุดมไปด้วยปลาหลากหลายชนิด ดังนั้น อาหารสำคัญที่มีอยู่ในแทบทุกมื้อของชาวภาคกลางคือ **“น้ำพริก”** เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกเงาะ น้ำพริกปลาย่าง อีกทั้งยังมีพืชผักนานาพันธุ์ จึงทำให้สามารถรังสรรค์อาหารที่มีความหลากหลายและละเมียดละไมทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน

นอกจากจะเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญแล้ว ภาคกลางยังเป็นแหล่งสังสรรค์วัฒนธรรมไทยทั้งของราชสำนักและของชาวบ้าน ดังจะเห็นได้จากการแสดงโขน ลิเก ลำตัด เพลงเกี่ยวข้าว เพลงอีแซว เพลงฉ่อย ตลอดจนงานช่างฝีมือต่างๆ ที่ถือเป็นต้นแบบงานศิลป์ของไทย อีกทั้งผู้คนในภูมิภาคนี้ยังคงผูกพันอยู่กับศาสนา เห็นได้จากประเพณีและความเชื่อ เช่น ประเพณีตักบาตรเทโวโรหณะ ตักบาตรดอกไม้อันแสดงถึงความเชื่อในพระพุทธศาสนา แม้ปัจจุบันวิถีชีวิตของผู้คนในภาคกลางจะเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากความเจริญที่ถาโถมเข้ามาแต่ในอีกหลายพื้นที่ของภาคกลางยังคงรักษาวิถีชีวิตแบบเดิมไว้ได้เป็นอย่างดี

ภาคใต้ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของผู้คนในภูมิภาคนี้มีความหลากหลายทั้งในด้านความเชื่อทางศาสนา มีการนับถือศาสนาทั้งพุทธและอิสลาม ในส่วนของชาติพันธุ์มีการอยู่ร่วมกันทั้งชาวไทยพุทธ ไทยมุสลิม จีน จีน-มลายู(ยะหยา) และชาวเล การแต่งกายก็แตกต่างกันตามเอกลักษณ์ที่บ่งบอกเฉพาะกลุ่มมีประเพณี **“สารทเดือนสิบ”** ซึ่งแสดงออกถึงความเคารพและกตัญญูต่อบรรพบุรุษ ทั้งยังมีประเพณีและเทศกาลสำคัญอย่างประเพณีชักพระ การแห่ผ้าขึ้นธาตุ การแข่งเรือ เทศกาลกินเจ วันฮารีรายอหรือวันอีฎิ้ลฟิตริ นอกจากนี้ภาคใต้เป็นแหล่งรวมศิลปะการแสดงและการเล่นพื้นบ้านที่มีความสนุกสนาน คึกคักเร้าใจ เช่น การแสดงหนังตะลุง มโนราห์ ลิเกฮูลู ร้องเงาะ การแข่งขันนกเขาชวา เป็นต้น ส่วนอาหารการกินพื้นถิ่นภาคใต้นั้นจะมีเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติที่จัดจ้านและเผ็ดร้อน เช่น แกงเหลือง ข้าวยำ แกงไตปลา ผัดสะตอ การประกอบอาชีพนิยมปลูกยางพารา ปลูกปาล์ม ทำประมง ทำสวนผลไม้ เช่น เงาะ ทุเรียน มังคุด และลองกอง

ด้วยความแตกต่างทางชาติพันธุ์ ความเชื่อ ศาสนา และวัฒนธรรมในแต่ละพื้นที่ของภาคใต้เสมือนเป็นการสร้างมนตร์เสน่ห์ในวิถีการดำเนินชีวิตที่เต็มไปด้วยความหลากหลายที่ผนวกเข้ากันได้อย่างแนบเนียน รวมทั้งความเข้มแข็งของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ก่อให้เกิดเป็นอัตลักษณ์ของผู้คนในภูมิภาคนี้





ล้าค่าประเพณี วิถีชน

รูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นโดยอิงกับ
ธรรมชาติความเป็นอยู่ ก่อให้เกิดประเพณีที่ปฏิบัติสืบทอดต่อ ๆ กันมาของคน
ในชุมชน สะท้อนให้เห็นถึงคติความเชื่อและสิ่งที่ผู้คนในชุมชนเดียวกันยึดเหนี่ยว
จิตใจ

ประเพณีลอยกระทง พิธีทำขวัญข้าว บุญบั้งไฟของภาคอีสาน สื่อให้เห็นความ
อ่อนน้อมต่อธรรมชาติที่เกื้อกูลกันในแง่ของการเป็นแหล่งอาหารและการประกอบ
อาชีพ ประเพณีสงกรานต์นอกจากเป็นการขึ้นปีใหม่ไทยแล้ว ยังเป็นสิ่งที่แสดง
ให้เห็นถึงความรัก ความสามัคคีในสถาบันครอบครัว ประเพณีสารทเดือนสิบของ
ภาคใต้สะท้อนให้เห็นถึงความกตัญญูรู้คุณต่อบุพการี บรรพบุรุษ ส่วนการแสดงออก
ถึงการรำลึกในบุญคุณต่อผู้มีพระคุณและครูบาอาจารย์ เกิดเป็นพิธีไหว้ครูที่มีมา
แต่โบราณ



สงกรานต์

ดีปีใหม่ไทย

ช่วงเวลาแห่งการเปลี่ยนศักราชใหม่ของชีวิตในแต่ละขวบปีถือเป็นสิ่งสำคัญที่พึงตระหนักและระลึกถึงความเป็นไปที่ผ่านมา ประเพณีสงกรานต์ซึ่งเปรียบได้กับประเพณีการขึ้นปีใหม่ไทยนั้น สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตของคนในสังคมที่ผูกพันกับพุทธศาสนา และการยึดมั่นในความกตัญญูต่อบุพการีและบรรพบุรุษเข้าไว้ด้วยกัน

ประเพณีของการก้าวผ่านปีเก่าเพื่อขึ้นปีใหม่ของไทยมีพื้นฐานความเชื่อเรื่องการขจัดสิ่งไม่ดีให้ผ่านพ้นไปจากชีวิตและพร้อมเปิดรับสิ่งใหม่อันเป็นมงคลให้เข้ามาแทนที่ไม่ต่างจากความหมายของคำว่า **“สงกรานต์”** ในภาษาสันสกฤต มีหมายความว่า ก้าวขึ้นอย่างขึ้น หรือการเคลื่อนย้าย ซึ่งในที่นี้หมายถึง เวลาที่ดวงอาทิตย์เคลื่อนจากราศีหนึ่งไปสู่อีกราศีหนึ่งทุก ๆ เดือน จวบจนเมื่อย้ายจากราศีมีนสู่ราศีเมษจึงครบรอบปี นับเป็นประเพณีการฉลองขึ้นปีใหม่ตามสุริยคติ โดยทั่วไปมีกำหนด ๓ วัน คือ วันที่ ๑๓ เมษายน ถือเป็นวันมหาสงกรานต์ หรือวันสิ้นปีเก่า ส่วนวันที่ ๑๔ เมษายน เป็นวันเนา (เป็นคำภาษาล้านนา หมายถึง วันอยู่) คือวันที่เชื่อมต่อระหว่างปีเก่ากับปีใหม่ และวันที่ ๑๕ เมษายน นับเป็นวันเถลิงศก หรือวันขึ้นปีใหม่ ส่วนประเพณีสงกรานต์ตามแบบจันทคติ กำหนดวันตรุษหรือวันสิ้นปีคือวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๔

การเตรียมรับการขึ้นปีใหม่เริ่มด้วยการทำความสะอาดบ้านเรือนที่อยู่อาศัย ข้าวของต่าง ๆ รวมถึงวัดวาอารามอันเปรียบเป็นสถานที่สำหรับสาธารณชน ขึ้นวันใหม่ด้วยการทำบุญตักบาตรในตอนเช้าหรือนำอาหารไปถวายพระสงฆ์ที่วัด การสรงน้ำพระภิกษุ การสรงน้ำพระพุทธรูป เพื่อสืบทอดและทำนุบำรุงพระพุทธศาสนา ตลอดจนการกล่อมเกล่าจิตใจให้รู้จักการให้ การเสียสละ โดยไม่มุ่งหวังสิ่งใดตอบแทน และการก่อบูพระเจดีย์ทรายด้วยจุดประสงค์เพื่อให้วัดได้นำทรายไปใช้ประโยชน์ในการก่อสร้างหรือถมพื้น ถือเป็นการทำบุญอีกลักษณะหนึ่งที่ได้ทั้งบุญและความสามัคคี



“สงกรานต์ เป็นประเพณีของฤดูร้อน
ดังนั้น “น้ำ” จึงถูกนำมาใช้เป็น
สัญลักษณ์บรรเทาความอบอ้าว
ของสภาพอากาศ โดยมีการใช้น้ำรด
ให้แก่กันเพื่อความชุ่มชื้น และขอพร
จากญาติผู้ใหญ่เพื่อความเป็น
สิริมงคลด้วย”

การทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษถือเป็นการแสดงความกตัญญูต่อผู้มีพระคุณที่ล่วงลับไปแล้ว ส่วนการรดน้ำผู้ใหญ่หรือการรดน้ำขอพรถือเป็นการแสดงความเคารพต่อผู้ใหญ่ของครอบครัว หรือผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือของชุมชนที่ยังมีชีวิตอยู่นับเป็นการแสดงความกตัญญูแก่ผู้ที่ต่อผู้มีพระคุณที่ผู้มีอาวุโสน้อยฟังปฏิบัติต่อผู้มีอาวุโสมาก ตามวัฒนธรรมอันดีงามของไทย ส่วนการเล่นสาดน้ำหลังจากเสร็จพิธีการต่าง ๆ แล้ว นับเป็นการเล่นเพื่อเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างญาติมิตรเพื่อนฝูง โดยการใช้น้ำสะอาดอาจผสมน้ำอบหรือน้ำหอมก็ได้รดกันด้วยความสุภาพ จากนั้นจึงเป็นการเล่นรื่นเริงต่าง ๆ ที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เช่น เข้าทรงแม่ศรี เข้าทรงผีต่าง ๆ เล่นสะบ้า เล่นลูกช่วง ฯลฯ เพื่อความสนุกสนานและเพื่อเชื่อมความสามัคคี

แม้ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนไทยจะเปลี่ยนแปลงไป การเดินทางไปต่างถิ่นเพื่อประกอบสัมมาชีพทำให้คนในครอบครัวอาจไม่ได้อยู่พร้อมหน้าดังเช่นในอดีต แต่ประเพณีสงกรานต์ยังนับเป็นจุดเชื่อมโยงของการนำสายใยและวัฒนธรรมอันดีงามให้กลับคืนสู่ตัวตนและชุมชนอีกครั้ง อีกทั้งยังถือเป็นการอนุรักษ์ประเพณีและวัฒนธรรมให้คงอยู่ต่อไป ตรงตามแก่นความคิดที่ให้ตระหนักรู้ถึงความ เป็นไปหนึ่งในปีที่ผ่านมา และมีสติพร้อมจะก้าวต่อไปด้วยการปฏิบัติอันดีงาม



- “สะบ้าmue” การเล่นเกมพื้นเมืองของชาวไทยรามัญในประเพณีสงกรานต์พระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ





สงกรานต์ ๔ ภาค

แม้งานขึ้นปีใหม่ของแต่ละภาคอาจแตกต่างกันในด้านรายละเอียด แต่ทุกขั้นตอนยังคงไว้ซึ่งแก่นของวิถีชีวิตที่ดำเนินไปโดยมีหลักยึดของความเป็นครอบครัว ความกตัญญูรู้คุณ และหลักคำสอนในพระพุทธศาสนา

ภาคกลาง

ประเพณีสงกรานต์ของภาคกลางเริ่มต้นที่วันมหาสงกรานต์ ๑๓ เมษายน จากนั้นในวันที่ ๑๔ เมษายน ถือเป็นวันกลาง หรือวันเนา และวันที่ ๑๕ เมษายน เรียกว่า วันเถลิงศก กิจกรรมทั้ง ๓ วัน แบ่งเป็นการทำบุญตักบาตร ปลอยนกปล่อยปลา การกรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับ การสงฆ์พระภิกษุและการสงฆ์พระพุทธรูป การขนทรายเข้าวัด การก่อพระเจดีย์ทราย





- สายน้ำเย็นจ๋าที่สาดใส่กันด้วยวิถีแห่งสุภาพชน ช่วยดับความร้อนแห่งฤดูกาล เต็มความรื่นเริงให้พิธีสงกรานต์และเสริมสร้าง มิตรภาพให้คนในชุมชน

ภาคเหนือ

วันปีใหม่ของภาคเหนือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ประเพณีปีใหม่เมือง ซึ่งเริ่มต้นด้วย วันสังขารล่อง หรือวันมหาสงกรานต์ ๑๓ เมษายน เป็นวันที่คนในครอบครัวจะร่วมกันทำความสะอาดบ้านเพื่อความ เป็นสิริมงคล วันเนา ๑๔ เมษายน ถือคติในการรักษาความเป็นมงคลไว้ด้วยการคิดดีทำดีตลอดวัน ไม่คิดร้ายต่อผู้อื่น วันพญาวัน หรือวันเถลิงศก ๑๕ เมษายน เริ่มต้นวันด้วยการทำบุญตักบาตร เข้าวัด ฟังธรรม และรดน้ำดำหัวญาติผู้ใหญ่ในช่วงบ่าย ต่อเนื่องไปจนถึง วันปากปี ๑๖ เมษายน พากันรดน้ำ เจ้าอาวาสตามวัดต่างๆ เพื่อขอขมาคารวะ และสุดท้ายที่วันปากเดือน ๑๗ เมษายน ส่งเคราะห์ต่างๆ ออกจากตัว

ภาคอีสาน

ชาวอีสานเรียกประเพณีสงกรานต์ว่า บุญเดือนห้า โดยมีกิจกรรมไม่ต่างไปจากภาคอื่นๆ หากแต่กิจกรรมหลักคือ การสงวนน้ำพระพุทธรูป การรดน้ำดำหัวญาติผู้ใหญ่ เพื่อขอขมาลาโทษ และการทำบุญอุทิศบรพบุรุษ

ภาคใต้

ตามความเชื่อของภาคใต้ สงกรานต์ถือเป็นช่วงเวลาแห่งการผลัดเปลี่ยนเทวดาผู้รักษาดวงชะตา บ้านเมือง จึงเรียกวันแรกของสงกรานต์ว่าเป็นวันส่งเจ้าเมืองเก่า ๑๓ เมษายน โดยจะทำพิธีสะเดาะเคราะห์ สิ่งไม่ดีออกไป ส่วนวันถัดมาถือเป็นวันว่าง ๑๔ เมษายน ปราศจากเทวดารักษาเมือง ชาวบ้าน จึงไปทำบุญตักบาตรที่วัดและสงวนน้ำพระพุทธรูป จากนั้นในวันสุดท้ายที่เรียกว่า วันรับเจ้าเมืองใหม่ ๑๕ เมษายน จะมีการต้อนรับเทวดาองค์ใหม่ด้วยการแต่งตัวสวยงาม ส่งท้ายประเพณีสงกรานต์



“ประเทศที่มีประเพณีสงกรานต์ เช่นเดียวกับประเทศไทย ได้แก่ สาธารณรัฐประชาธิปไตย ประชาชนลาว ราชอาณาจักร กัมพูชา สาธารณรัฐ แห่งสหภาพเมียนมา รวมทั้ง กลุ่มชนที่พูดภาษาตระกูลไท อีกด้วย”





ลอยกระทง

สายน้ำแห่งชีวิต

สายน้ำคือเส้นเลือดหลักในการดำเนินชีวิตของคนไทยผู้เป็นชาวลุ่มน้ำและประกอบอาชีพทางเกษตรกรรมเป็นหลัก ประเพณีลอยกระทงจึงเป็นการขอขมาและการระลึกถึงพระคุณของแม่น้ำลำคลองที่หล่อเลี้ยงชีวิต สายน้ำอันเต็มเปี่ยมของคืนเพ็ญเดือน ๑๒ เป็นช่วงที่น้ำขึ้นสูงที่สุดในรอบปี จึงเป็นช่วงเวลาอันเหมาะสมที่จะแสดงความกตัญญูและตระหนักรู้ในบุญคุณของธรรมชาติ

ประเพณีลอยกระทงเกิดขึ้นด้วยพื้นฐานความเชื่อในเรื่องพิธีขอขมาต่อสายน้ำที่ได้ล่วงล้ำก้ำเกินโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ เช่น เหยียบย่ำ ขับถ้ำย ทั้งของเสีย สิ่งปฏิกูล และอาจทำสิ่งอื่นที่ไม่เหมาะสม นอกเหนือจากการแสดงความกตัญญูและขอขมาต่อสายน้ำแล้ว การลอยกระทงยังมีวัตถุประสงค์อื่นอีกหลากหลายซึ่งขึ้นอยู่กับความเชื่อของแต่ละท้องถิ่น อาทิ เพื่อบูชาพระพุทธรูปเจ้าในวันเสด็จกลับจากเทวโลกเมื่อครั้งเสด็จไปจำพรรษาอยู่บนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์เพื่อทรงเทศนาอภิธรรมโปรดพุทธมารดา หรือเป็นการสักการบูชารอยพระพุทธรูปของพระพุทธรูปเจ้า ที่ประทับไว้บนหาดทรายที่ริมฝั่งแม่น้ำนัมมทาในประเทศอินเดีย เพื่อบูชาพระเกษตรแก้วจุฬามณีบนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ซึ่งเป็นที่บรรจุพระเกศาของพระพุทธรูปเจ้า ตลอดจนเพื่อลอยเคราะห์หรือสะเดาะเคราะห์คล้ายกับพิธีลอยบาปของพราหมณ์

พิธีการขอขมาในประเพณีลอยกระทงจะใช้วัสดุจากธรรมชาติที่ลอยน้ำได้ เช่น ต้นกล้วย กระจับปี่ไม้ไผ่ ฯลฯ มาทำเป็นกระทงใส่เครื่องเซ่นให้ลอยไปกับน้ำ ภายในตั้งพุ่มท่อน้อยรูป ๑ ดอก และเทียน ๑ เล่ม หากเป็นกระทงแบบพราหมณ์จะมีวิธีการทำแบบเดียวกับกระทงแบบพุทธ แต่ต่างกันตรงที่ไม่มีเครื่องท่อน้อย บางท้องถิ่นจะมีการใส่หมากพลู เงินเหรียญ หรือดัดเส้นผม เล็บมือ เล็บเท้า ใส่ในกระทงด้วยเพื่อเป็นการสะเดาะเคราะห์

- “พระราชพิธีจองเปรียง ลอยพระประทีป”

ภาพจากจิตรกรรมฝาผนัง ชุดพระราชพิธีสิบสองเดือน

วัดราชประดิษฐสถิตมหาสีมารามราชวรวิหาร





ส่วนการประดิษฐ์กระทงให้วิจิตรงดงามดังเช่นที่เห็นได้ทั่วไปในปัจจุบัน สืบทอดมาจากการทำกระทงใบตองที่ปรากฏหลักฐานครั้งแรกจากหนังสือพระราชพงศาวดาร รัชกาลที่ ๓ ว่ากรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ พระราชธิดาองค์โปรดได้แต่งกระทงเล่นทุกปี เมื่อนานเข้าก็เริ่มแพร่หลายสู่ราษฎรในกรุงเทพฯ แล้วขยายไปยังหัวเมืองใกล้เคียงในบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา และเริ่มเป็นที่นิยมแพร่หลายทั่วประเทศประมาณปี พ.ศ. ๒๕๐๐

จากความผูกพันกับสายน้ำและความตระหนักรู้ถึงคุณประโยชน์ในการเกื้อกูลซึ่งกันและกันในการดำเนินชีวิต ก่อให้เกิดประเพณีอันดีงามดังเช่นประเพณีลอยกระทงที่สะท้อนให้เห็นว่า คนไทยเรามีวัฒนธรรมที่ผูกพันกับสายน้ำ และประเพณีแห่งการขอขมาสายน้ำนั้นยังมุ่งหวังที่จะให้ทุกคนในชุมชนดูแลรักษาทรัพยากรน้ำอันสมบูรณ์ไว้ให้สืบทอดไปตราบนานเท่านาน

ลอยกระทง ๔ ภาค

ภาคเหนือ

การลอยกระทงของชาวเหนือนิยมทำกันในคืนวันเพ็ญของเดือนยี่ (เดือนสองตามจันทรคติตรงกับเดือนธันวาคมหรือมกราคม) แต่ในปัจจุบันได้มีการจัดงานในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๒ โดยจัดเป็นประเพณียิ่งใหญ่ในหลายจังหวัด เช่น ประเพณียี่เป็งของจังหวัดเชียงใหม่ ประเพณีลอยกระทงสาย จังหวัดตาก และประเพณีล่องสะเปาของจังหวัดลำปาง และงานลอยกระทงเผาเทียนเล่นไฟของจังหวัดสุโขทัย





ลอยกระทง ชิงช้าสวรรค์ จ.สระบุรี





- เมื่อถึงวันลอยกระทง จะมีการประดิษฐ์ “กระทง” จากวัสดุต่าง ๆ ตกแต่งเป็นรูปคล้ายดอกบัวบาน ปักธูป เทียน ทั้งยังนิยมติดเล็บ เล้นผม หรือใส่เหรียญกษาปณ์ลงไปในกระทงแล้วนำไปลอยน้ำเพื่อขอขมาต่อพระแม่คงคา



“ประเทศที่มีประเพณีลอยกระทง คล้ายกับประเทศไทย ได้แก่ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ราชอาณาจักรกัมพูชา และ สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา”



ภาคอีสาน

ภาคอีสานมีการเรียกประเพณีลอยกระทงว่า สิบสองเพ็ง หมายถึงวันเพ็ญเดือนสิบสอง ซึ่งจะมีเอกลักษณ์แตกต่างกันออกไปในแต่ละจังหวัด เช่น จังหวัดร้อยเอ็ด มีงานประเพณีสมมาน้ำคั้นเพ็ง เสิ่งประทีป หมายถึงการขอขมาพระแม่คงคา จังหวัดสกลนคร มีการลอยกระทงจากกาบกล้วย ลักษณะคล้ายกับการทำปราสาทผึ้งโบราณ เรียกงานนี้ว่า เทศกาลลอยพระประทีปพระราชทาน สิบสองเพ็งไทสกล

ภาคใต้

ภาคใต้มีประเพณีลอยกระทงเช่นเดียวกับภาคอื่น พื้นที่ที่มีการจัดงานลอยกระทงอย่างยิ่งใหญ่คืออำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา นอกเหนือจากการขอขมาพระแม่คงคาแล้ว ชาวใต้ยังมีความเชื่อเรื่องการลอยกระทงเพื่อสะเดาะเคราะห์ โดยนำหยวกกล้วยมาแทงหยวกเป็นลวดลายสวยงาม ทำเป็นแพบรรจุเครื่องอาหาร ดอกไม้ ธูปเทียน และเงิน แล้วลอยไป

ภาคกลาง

การลอยกระทงของภาคกลางซึ่งเป็นที่มาของการลอยกระทงที่นิยมปฏิบัติกันทั้งประเทศนั้น มีหลักฐานว่าในสมัยกรุงศรีอยุธยามีพระราชพิธี “จองเปรียง ลดชุดลอยโคม” ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงโปรดให้มีพิธี “ลอยพระประทีปกระทง” ขึ้น และจัดเป็นหนึ่งในพระราชพิธีสิบสองเดือน





“การไหว้ครูของศิลปินในพิธีไหว้ครู
ครอบโชนละคร การรับครอบ
หมายความว่าผู้รับครอบเป็นศิลปิน
โดยสมบูรณ์ พิธีครอบมี ๓ ระดับ คือ
รับครอบเข้าเป็นเครือศิลปินและเพื่อ
เป็นสิริมงคล รับครอบ เพื่อเป็นครู
ผู้ประสิทธิ์ประสาทความรู้แก่ศิษย์ และ
รับครอบให้ เพื่อเป็นตัวแทนของครู
หมายถึงเป็นผู้ที่สามารถทำพิธีไหว้ครู
ครอบครู และพิธีมอบได้”

• เทพองค์สำคัญทางด้านนาฏศิลป์และดุริยางคศิลป์

พิธีไหว้ครู วิถีของชนที่มีความกตัญญู

บิดามารดาคือครูคนแรกของบุตร ครูบาอาจารย์ผู้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้ก็เปรียบดัง
บิดามารดาคนที่สองในชีวิต เป็นผู้ให้วิชาความรู้เพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไปในภายภาคหน้า

การเคารพนอบน้อมและความกตัญญูต่อผู้มีพระคุณถือเป็นวัฒนธรรมอันดีงามของไทยที่สืบทอด
มาแต่โบราณ เช่นเดียวกับวิชาความรู้ เมื่อมีการถ่ายทอดให้แก่กัน ผู้ให้ความรู้จึงนับเป็นครูทั้งสิ้น ก่อให้
เกิดพิธีไหว้ครูซึ่งจะกระทำในโอกาสแรกที่ขอมอบตัวเป็นศิษย์ และมักปฏิบัติเป็นประจำทุกปีเพื่อแสดง
ถึงความเคารพ กตัญญูตเวทีในพระคุณของครู อีกทั้งยังเป็นโอกาสขออนุญาตจากครูให้ช่วยสั่งสอน
วิทยาการในระดับที่สูงขึ้นด้วย

วัตถุประสงค์หลักของการไหว้ครูเป็นการแสดงความเคารพอย่างจริงใจของศิษย์ว่ายอมรับนับถือ
ครูผู้เพียบพร้อมด้วยคุณธรรม ความรู้ ขณะเดียวกันศิษย์ในฐานะผู้สืบทอดมรดกทางวิชาการก็พร้อมใจ
ที่จะปวารณาตนรับการถ่ายทอดวิชาความรู้นั้นจากครูด้วยความวิริยะอุตสาหะ เพื่อให้บรรลุจุดหมาย
ปลายทางของการศึกษาตามที่ตั้งใจไว้เช่นกัน เหตุที่ความหมายของคำว่า “ครูบาอาจารย์” นั้นแปลว่า
ความเป็นผู้รู้ที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ศิษย์และสามารถดูแลศิษย์ได้ สาระสำคัญของการเป็นครู
จึงไม่ใช่เพียงแต่การถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจในวิทยาการด้านต่าง ๆ หากแต่ครูยังพร้อมจะว่ากล่าวตักเตือน
โดยใจอันเที่ยงธรรม และอบรมสั่งสอนศิษย์ให้เป็นผู้ประพฤติดี ประพฤติชอบต่อไป

ในอดีต ผู้ที่จะฝากตัวเข้าเป็นศิษย์จะต้องนำดอกไม้ ธูปเทียน ไปคำนับครู เมื่อครูรับแล้วจะกล่าวคาถาบูชาครูให้นักเรียนว่าตาม จากนั้นครูจะจับมือสอนให้เพื่อความเป็นสิริมงคล เช่น ถ้าจะเรียนหนังสือ ครูจะจับมือเขียนกระดานชนวน

ด้วยวิถีไทยที่ยึดความกตัญญูรู้คุณเป็นหลักใหญ่ในการดำเนินชีวิต พิธีไหว้ครูในสังคมไทยจึงมีหลายประเภท เช่น ไหว้ครูดนตรีไทย ไหว้ครูช่าง ไหว้ครูนาฏศิลป์ ไหว้ครูหมอ ไหว้ครูมวยไทย ตลอดจนการไหว้ครูของนักเรียนในปัจจุบัน แม้จะแตกต่างกันในรายละเอียด หากภาพรวมนั้นละม้ายคล้ายคลึงกันเป็นอย่างยิ่ง และสิ่งหนึ่งที่ยังสืบทอดต่อมาคือการทำพิธีไหว้ครูในวันพฤหัสบดี ซึ่งถือเป็นวันครูในคติความเชื่อของศาสนาฮินดู-พราหมณ์ โดยครูของเทพในศาสนาดังกล่าวคือพระพฤหัสบดี

พิธีไหว้ครูประเภทต่าง ๆ ที่จัดขึ้นใช้เพียงแค่เพื่อน้อมรำลึกถึงพระคุณของครูที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาให้โดยตรงเท่านั้น หากแต่ยังกระทำเพื่อเป็นการทำบุญอุทิศกุศลแด่ครูในอดีต นอกเหนือจากพิธีไหว้ครู ในบางสาขาวิชา เช่น มวยไทย นาฏศิลป์และดนตรี หลังจากเรียนรู้วิชาจนครบถ้วนแตกฉานแล้ว ยังมีพิธีครอบครูเพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้เรียนนั้นมีวิชาความรู้พอจะนำไปถ่ายทอดต่อผู้อื่นได้ ซึ่งนับเป็นภูมิปัญญาที่ใช้ในการกระตุ้นผู้เรียนอย่างแยบยลให้ขยันหมั่นเพียรจนประสบความสำเร็จ

“เครื่องสักการะที่ศิษย์ใช้ในพิธีไหว้ครู นาฏศิลป์ เรียกว่า ชนกำนล เป็นชั้นไล่สิ่งของต่างๆ ที่ใช้เป็นเครื่องบูชาครู ประกอบด้วย ดอกไม้มงคล (ดอกเข็ม ดอกมะเขือ หญ้าแพรก) หรือดอกไม้หอมใส่กระทงที่มีกรวยครอบเพื่อป้องกันมิให้เหี่ยวเฉา รูป ๑ แหนบ เทียน ๑ เล่ม ผ้าขาว ๑ ผืน และเงินกำนลบูชาครู”



• พิธีครอบครูทางฝ่ายดุริยางคศิลป์



• พิธีครอบครูสวมมงคลตามประเพณีการไหว้ครูมวยไทย





นับได้ว่าความละเอียดอ่อนและขั้นตอนของพิธีไหว้ครูนั้น เป็นสิ่งที่บูรณาการไว้ด้วยภูมิธรรม ภูมิปัญญาและคุณค่าอย่างชาญฉลาด คือให้คนในสังคมมีความเคารพซึ่งกันและกัน และยังเคารพในคุณค่าของวิชาความรู้ที่ได้รับมา อันถือเป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่ครูบาอาจารย์สั่งสมไว้และถ่ายทอดด้วยความตั้งใจ เพื่อให้ศิษย์เป็นผู้มีวิชาอันแตกฉาน

เครื่องสักการะ

ในวันไหว้ครู ศิษย์ต้องทำเครื่องสักการะมาบอບแก้ครู ได้แก่ พานดอกไม้ ซึ่งประกอบด้วย รูป เทียน ดอกมะเขือ หญ้าแพรก ดอกเข็มและข้าวตอก ซึ่งดอกไม้แต่ละชนิดและข้าวตอกมีความหมายดังนี้

- **ดอกมะเขือ** สัญลักษณ์ของความเคารพ ความอ่อนน้อมถ่อมตนเนื่องจากธรรมชาติของดอกที่จะให้ผลมะเขือได้ต้องโค้งลง เหมือนผู้อยู่ในอาการแสดงความเคารพ
- **หญ้าแพรก** สัญลักษณ์ของความอดทน เนื่องจากหญ้าแพรกสามารถงอกงามได้ในทุกฤดูกาล จึงต้องมีความอดทนเป็นสำคัญ
- **ข้าวตอก** สัญลักษณ์ของความมีระเบียบวินัย อยู่ในกรอบและควบคุมตัวเองได้ เปรียบกับการคว่ข้าวเปลือกให้เป็นข้าวตอก ถ้าเมล็ดข้าวเปลือกเมล็ดในกระเด็นออกจากภาชนะที่ครอบไว้ ก็จะไม่มีโอกาสได้เป็นข้าวตอก เปรียบกับนักศึกษาที่ไม่สามารถควบคุมตัวเองได้ ก็จะกระเด็นออกไปนอกกรอบของระเบียบวินัย
- **ดอกเข็ม** สัญลักษณ์ของความมีสติปัญญาเฉียบแหลมประดุจดังเข็ม





ประเพณีทำขวัญข้าว ศรัทธาแห่งทุ่งสีทอง

กว่าต้นกล้าจะเติบโตเป็นรวงข้าวสีทองที่พร้อมเก็บเกี่ยวผลผลิต ต้องอาศัยผืนดินอันอุดมสมบูรณ์และการดูแลอย่างต่อเนื่องนานกว่า ๔ เดือน ขวัญและกำลังใจอันแรงกล้าของชาวนาจึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะต่อสู้กับความเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติที่เกิดขึ้นได้ทุกเมื่อ ในช่วงเวลาการเพาะปลูกประเพณีทำขวัญข้าวมิใช่เป็นแค่เพียงประเพณีที่เชนสรวงบูชาแม่โพสพของชาวนาไทยให้คุ้มครองต้นข้าวอันบอบบางเท่านั้น หากแต่เป็นการหลอมรวมพลังแห่งศรัทธาของทุกคนในชุมชนที่จะช่วยให้การเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวเป็นไปได้อย่างราบรื่น

เพราะข้าวคืออาหารหลักและเป็นพืชที่เลี้ยงชีวิตคนไทยมาแต่โบราณ ความสำคัญของข้าวจึงเปรียบได้กับของศักดิ์สิทธิ์ที่ต้องให้ความเคารพ อีกทั้งยังเชื่อว่าข้าวเป็นพืชพรรณเพียงหนึ่งเดียวที่มีขวัญและมีสิ่งศักดิ์สิทธิ์คุ้มครอง เรียกว่าแม่ขวัญข้าว หรือ แม่โพสพ ที่ปกป้องให้ต้นข้าวเจริญงอกงามดี หากขวัญข้าวไม่อยู่กับต้นข้าว ข้าวก็จะไม่เจริญงอกงามและให้ผลผลิตที่สมบูรณ์ ดังนั้นจึงต้องปฏิบัติต่อข้าวด้วยความกตัญญูรู้คุณ และเมื่อใดที่มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นกับข้าว เช่น ข้าวตั้งท้องหรือจะเกี่ยวข้าว ต้องขอขมาต่อต้นข้าวทุกครั้ง

การทำขวัญข้าวถือเป็นภูมิปัญญาและความเชื่อของชาวนาไทยทุกภาคในการอยู่ร่วมและเคารพวิถีธรรมชาติ อีกทั้งยังเป็นพิธีกรรมที่ตอบสนองทางด้านจิตใจ ช่วยสร้างขวัญและกำลังใจให้แก่ชาวนาไทย พิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวในประเทศไทยแบ่งได้เป็น ๓ ระยะ เริ่มตั้งแต่ก่อนการเพาะปลูก ในช่วงเพาะปลูก และเมื่อได้ผลผลิตแล้ว อย่างไรก็ตามในแต่ละภาคก็มีวิธีการปฏิบัติที่แตกต่างกันไป ชาวนาภาคกลางและภาคใต้ทำขวัญข้าวหลายครั้งตั้งแต่ข้าวเริ่มออกรวงอ่อนๆ ลำต้นป่องกลางเหมือนคนท้อง หรือที่เรียกว่าข้าวกลัดหางปลาหู อีกครั้งตอนเก็บเกี่ยวขนข้าวเข้าลานและตอนขนข้าวเข้ายุ้ง ในขณะที่ชาวนาภาคเหนือและภาคอีสานจะทำขวัญข้าวในช่วงที่ได้ผลผลิตและเตรียมขนข้าวเข้ายุ้งเท่านั้น



“ในช่วงข้าวในนากำลังตั้งท้อง ชาวนาจะนำกล้วย อ้อย ถั่ว งา ล้ม อย่างละ ๑ คำใส่ตะกร้าสาน พร้อมกับหมากและพลูจิบ ๑ คำ มาทำพิธีทำขวัญบูชาแม่โพสพตามความเชื่อว่าจะช่วยให้เมล็ดข้าวไม่ล้ม หนอน และสัตว์ต่างๆ ไม่มากล้ำกราย ได้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์”





- การทำพิธีทำขวัญอีกครั้งหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตและนำข้าวมาวางรวมกันที่ลาน นับเป็นการแสดงความกตัญญูรู้คุณ
สิ่งศักดิ์สิทธิ์และแม่โพสพที่ช่วยให้ได้ผลผลิตที่สมบูรณ์

วิธีการทำนาในแต่ละรอบปีนั้นหมุนเวียนไปตามรอบของฤดูกาลเพาะปลูก หลังจากเก็บเกี่ยวเสร็จ ชาวนาจะอัญเชิญขวัญข้าวหรือแม่โพสพขึ้นไว้บนยั้งฉาง เมื่อถึงคราวจะเริ่มหว่านข้าวในปีถัดไป จึงต้องทำพิธีแรกหว่านข้าวเพื่อเชิญแม่โพสพลงมา โดยเลือกเอาวันดีตามความเชื่อ นำข้าวขวัญที่เก็บไว้มารวมกับข้าวปลูก แล้วหว่านเมล็ดข้าวเพื่อเอาฤกษ์เอาชัย บอกกล่าวด้วยคาถาและถ้อยคำดี ๆ ขอฝากแม่โพสพไว้กับแม่ธรณี พระภูมิ และผีต่าง ๆ ในทุ่งนา จากนั้นจึงเลือกเอาวันดีอีกวันเพื่อทำพิธีแรกดำนา

จวบจนเมื่อข้าวเริ่มตั้งท้อง ชาวนาจะสร้างศาลเพิงตาข้าวคราวขึ้นใส่เครื่องเช่นเพื่อรับขวัญแม่โพสพ เตรียมไม้ไผ่สานเป็นเฉลวรูปห้าแฉกและชะลอมใบน้อยเพื่อใส่เครื่องเช่น ด้วยความเชื่อที่ว่าแม่โพสพเป็นผู้หญิงสาว เมื่อถึงคราวต้องจัดเครื่องเช่นสำหรับการทำขวัญข้าวในยามที่ข้าวตั้งท้อง จึงมักจัดเป็นอาหารสำหรับคนท้อง ได้แก่ น้ำมะพร้าว อ้อย หมาก พลู โดยเฉพาะของรสเปรี้ยว เช่น ส้ม มะขาม นอกจากนี้ผู้ที่ทำพิธีที่มักจะเป็นผู้หญิงเจ้าของนาจะต้องเตรียมกระจก หวี แป้ง น้ำอบ สีส้ม ผ้าขึ้น ธงกระดาษ ติดตัวไปในยามทำพิธีรับขวัญข้าวหรือเยี่ยมแม่โพสพในทุ่งนาอีกด้วย



เมื่อถึงคราวเก็บเกี่ยวและนำผลผลิตมารวมอยู่ที่ลานนวดข้าว ชาวนาจะทำพิธีทำขวัญและขอขมาแม่โพสพอีกครั้ง พิธีทำขวัญลานนวดข้าวจึงเป็นการทำบุญสู่ขวัญข้าวและเฉลิมฉลองในโอกาสเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ ซึ่งทางภาคกลางเรียกพิธีนี้ว่า ทำขวัญลาน ในขณะที่ทางภาคอีสานเรียกว่า บุญคูณลาน นอกเหนือจากการสู่ขวัญเพื่อกล่อมขวัญแม่โพสพให้หายตกใจและขอขมาที่ล่วงเกินแล้ว ยังเพื่อแสดงออกถึงความกตัญญูต่เวทีต่อข้าว สิ่งศักดิ์สิทธิ์และธรรมชาติด้วย หลังจากนวดข้าวแล้วเสร็จจึงเก็บข้าวขึ้นยุ้งและเมื่อจะขายข้าวต้องทำพิธีเปิดยุ้งหรือตักยุ้ง เพื่อขออนุญาตขายเช่นกัน

ประเพณีการทำขวัญข้าวไม่ใช่เพียงแต่เป็นพิธีกรรมที่แสดงให้เห็นถึงความกตัญญูรู้คุณต่อธรรมชาติเท่านั้น แต่ยังเป็นความอ่อนน้อมถ่อมตนต่อสรรพสิ่งรอบตัวที่เกื้อกูลให้ชีวิตและการดำรงอยู่ อีกทั้งยังแสดงให้เห็นถึงจิตใจอันโอบอ้อมอารีและความสมัครสมานสามัคคีของคนในชุมชนที่เมื่อมีการเก็บเกี่ยวข้าวก็จะมาช่วยลงแรงช่วยเหลือกันให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

แม้ปัจจุบันในหนึ่งขวบปีจะสามารถทำนาได้หลายครั้ง แต่พิธีทำขวัญข้าวจะทำเฉพาะกับการปลูกข้าวนาปี อย่างไรก็ตาม ด้วยวิถีชีวิตและวิธีการทำนาที่เปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากยึดเอาวิธีการทำเกษตรและเทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นหลัก ทำให้ประเพณีทำขวัญข้าวในปัจจุบันอาจไม่ได้ครบถ้วนทุกขั้นตอนดังเช่นในอดีต หรือมีการปรับให้รวบรัดมากขึ้น แต่ความเชื่อเรื่องแม่โพสพยังคงอยู่กับชาวนา ในบางพื้นที่ที่ยังอาศัยการทำนาจากน้ำฝนและพึ่งพิงธรรมชาติแบบเกษตรอินทรีย์ บางชุมชนประกอบพิธีทำขวัญข้าวรวมกับการทำพิธีผ้าป่าข้าวเปลือก ในขณะที่บางชุมชนจัดพิธีทำขวัญแม่โพสพร่วมกับงานประจำปีของวัด

“ในฤดูเก็บเกี่ยวชาวนาแต่ละท้องถื่นมักจะมาลงแรงช่วยกันเกี่ยวข้าว ถือเป็นการสร้างความสมัครสมานสามัคคี ร่วมชื่นชมผลผลิตอันน่าภาคภูมิใจ จากความเหนื่อยยากตลอดทั้งปี”



บททำขวัญข้าว

เป็นบทร้องประกอบพิธีทำขวัญข้าวของชาวนา แม้รายละเอียดจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น แต่ส่วนที่คล้ายคลึงกันคือ ส่วนกล่าวเชิญขวัญหรือเรียกขวัญแม่โพสพ และส่วนที่เป็นการขอพรหรือการขอร้องแม่โพสพดลบันดาลให้ข้าวออกงามดี บททำขวัญข้าวที่มักได้ยินเมื่อมีการทำขวัญข้าว ได้แก่ “แม่โพสพ แม่โพสพ แม่่นพดารา แม่จันเทวี แม่ศรีโสดา เชิญแม่มาสังเวศเครื่องกระยาบวช อยู่บ้านนา อยู่เขาติชฌณภู ขอเชิญให้แม่มาแพ้ท้องแพ้ไผ่ อยากกินเปรี้ยวกินหวาน กินมันกินเค็ม นานอกนาใน นาข้าวนาขวา ขอเชิญแม่มาเสวยเครื่องกระยาบวช ขอให้ข้าวงามดี ไม่มีภัยเบียดเบียน ขอให้ต้นเท่ากระบองท้องเท่ากระบุง รวงเท่าดอกข่า ให้ดีทั่วไร่นา”





- “ห่มรับ” ที่จัดเตรียมขึ้นสำหรับถวายพระภิกษุเพื่ออุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษในประเพณีสารทเดือนสิบ



ประเพณีสารทเดือนสิบ

ส่งบุญแก่บรรพบุรุษ

ประเทศไทยมีประเพณีที่แสดงให้เห็นถึงความกตัญญูรู้คุณอันเป็นพื้นฐานของวัฒนธรรมไทยมาแต่โบราณ โดยเฉพาะต่อบรรพบุรุษและผู้มีพระคุณ ซึ่งแม้จะล่วงลับไปแล้วหากแต่ลูกหลานยังคงให้ความสำคัญและให้การระลึกถึงอยู่เสมอ ดังเช่นประเพณีสารทเดือนสิบของชาวไทยพุทธภาคใต้ เป็นประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นประจำทุกปี มีวัตถุประสงค์เพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว

จากคติความเชื่อของพุทธศาสนิกชนที่ว่า บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว หากทำความดีไว้เมื่อครั้งยังมีชีวิตอยู่ จะได้ไปเกิดในสรวงสวรรค์ แต่หากทำความชั่วจะตกนรกกลายเป็นสัตว์นรกหรืออาจไปเกิดเป็นเปรต ต้องทุกข์ทรมาน และอาศัยเพียงผลบุญที่ลูกหลานอุทิศกุศลไปให้ในแต่ละปีมายังชีพเท่านั้น มีเพียงในวันแรม ๑ ค่ำ เดือน ๑๐ ที่เปรตจะถูกปล่อยตัวกลับมายังโลกมนุษย์เพื่อมาขอส่วนบุญจากลูกหลาน ในวันดังกล่าวชาวไทยพุทธภาคใต้จึงจัดให้มี พิธีวันห่มรับเล็ก (ห่มรับ อ่านออกเสียง ม ควบ ร เป็นคำภาษาไทยถิ่นใต้) หรือ วันรับตายาย เพื่อให้ลูกหลานได้ทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ญาติที่อาจไปเกิดเป็นเปรต จากนั้นในวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ ถือเป็นวันสารทเรียกว่า วันห่มรับใหญ่ หรือ วันฉลองห่มรับ มีการยกห่มรับโดยนำเครื่องอุปโภคและเครื่องบริโภคไปถวายวัด ทำบุญเลี้ยงพระและบังสุกุล เพื่ออุทิศส่วนกุศลส่งให้บรรพบุรุษและญาติพี่น้อง เชื่อกันว่าการทำบุญในวันนี้มีความสำคัญยิ่ง หากไม่ได้ทำพิธีกรรมในวันนี้ บรรพบุรุษและญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้วจะไม่ได้รับส่วนบุญส่วนกุศล ทำให้เกิดทุกข์เวทนาด้วยความอดอยาก และลูกหลานที่ยังมีชีวิตอยู่ก็จะกลายเป็นคนอกตัญญูไป



อีกนัยหนึ่งนอกเหนือจากวัตถุประสงค์ในการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติพี่น้องแล้ว ในช่วงเดือนสิบนั้นยังเป็นช่วงฤดูฝนที่พืชผลทางการเกษตรเริ่มผลิดอกออกผล การทำบุญด้วยการนำพืชผลไปถวายพระสงฆ์จึงถือเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัวเป็นอย่างยิ่ง และยังเป็นการอำนวยความสะดวกในด้านปัจจัยอาหารแก่พระภิกษุสงฆ์ ซึ่งไม่สะดวกออกบิณฑบาตในช่วงฤดูฝนได้อีกด้วย

นอกจากความกตัญญูรู้คุณในบรรพบุรุษของตนเองแล้ว คุณธรรมอันดีงามเหล่านี้ยังแผ่ไปสู่วิญญานทั่วไปให้ได้รับบุญกุศลร่วมกัน ดังเช่นการตั้งเปรต-ชิงเปรต ที่จัดขึ้นหลังจากฉลองห่มรับและถวายภัตตาหารเสร็จ ชาวบ้านจะแบ่งขนมอีกส่วนหนึ่งไปวางไว้ที่ลานวัด โคนต้นไม้ใหญ่หรือกำแพงวัด เรียกว่าการตั้งเปรต เมื่อถึงเวลาที่กำหนดชาวบ้านจะแย่งชิงขนมที่ตั้งเปรตไว้ เรียกว่า ชิงเปรต โดยเชื่อกันว่าผู้ที่ได้กินขนมจะได้บุญไปด้วย

ปัจจุบันประเพณีสารทเดือนสิบถือเป็นประเพณีใหญ่ที่สำคัญของชาวไทยพุทธภาคใต้ ที่จะได้กลับไปแสดงความกตัญญูตเวทีต่อบรรพบุรุษเป็นประจำทุกปี การจัดงานมีศูนย์กลางอยู่ที่เมืองนครศรีธรรมราช ซึ่งถือเป็นอาณาจักรที่พระพุทธศาสนารุ่งเรืองมาแต่เดิมและยังคงอนุรักษ์ประเพณีดังกล่าวได้อย่างดียิ่ง

“ ฤดูฝนของภาคใต้นั้นจะเริ่มขึ้นในราวปลายเดือนสิบ เป็นช่วงที่พระสงฆ์ออกบิณฑบาตลำบาก ชาวบ้านจึงจัดภัตตาหารไปถวายในรูปของ ‘ห่มรับ’ เพื่อให้ทางวัดเก็บรักษาเป็นเสบียงสำหรับพระภิกษุในฤดูฝนนั่นเอง ”

- พิธีตั้งเปรต-ชิงเปรต เกิดขึ้นตามความเชื่อในพุทธศาสนาว่า เปรตคือคนที่ทำกรรมชั่วเมื่อล่วงลับเป็นวิญญาณจะตกนรกและกลายเป็นเปรต ดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยส่วนบุญที่มีผู้ทำอุทิศให้ แต่ละปีในวันแรม ๑ ค่ำ เดือนสิบ เปรตจะมีโอกาสได้กลับมายังโลกมนุษย์เพื่อขอส่วนบุญจากลูกหลานญาติพี่น้อง และกลับไปนรกในวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐



ขนมสารทเดือนสิบ

ขนมลา

เส้นสายของแป้งข้าวกับน้ำตาลที่ผ่านกรรมวิธีการโรยเส้นทอดสานกันเป็นตาข่าย สื่อความหมายแทนแพรวพวรรณเครื่องนุ่งห่ม และอีกนัยหนึ่งว่าวิญญาณบรรพบุรุษที่ไปเป็นเปรตนั้นปากเล็กเท่ารูเข็ม ไม่อาจกินอาหารเป็นชิ้นเป็นคำได้ ก็จะได้กินขนมที่เป็นเส้นเล็กๆ แบบนี้



ขนมกง

ทำจากแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นรูปกงล้อ แล้วจึงนำไปทอดเป็นสีเหลืองทอง เป็นเสมือนเครื่องประดับที่ใช้ตกแต่งร่างกาย



ขนมดีซำ

วิธีทำคล้ายขนมบ้า เพียงเปลี่ยนไปใช้แป้งข้าวเจ้า เมื่อบั่นเป็นลูกแล้วกดกลางให้ทะลุเป็นวง ทอดในน้ำมันจะเป็นสีขาว เหลือง หรือสีน้ำตาลอ่อนๆ เป็นเหมือนเงินตราไว้ให้ใช้สอย



ขนมพอง

ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งกตลงแม่พิมพ์รูปวงกลม รูปพระจันทร์เสี้ยว รูปข้าวหลามตัด ตากจนแห้ง แล้วทอดในน้ำมันร้อนๆ จนพองฟู เป็นเสมือนแพที่จะพาวิญญาณบรรพบุรุษข้ามห้วงมหรณพ



ขนมบ้า

ใช้แป้งข้าวเหนียวคลุกกับน้ำเชื่อมปั้นเป็นรูปแบบๆ เหมือนลูกสะบ้า ทอดแล้วมีน้ำมันเกาะเป็นมัน เป็นเสมือนลูกสะบ้าที่บรรพชนในปรโลกจะได้ใช้เล่นกันในวันสงกรานต์



“หัวใจของการทำบุญในประเพณีสารทเดือนสิบคือขนมสำคัญ ๕ ชนิดที่แต่ละอย่างแฝงความหมายที่มีนัยสำคัญรวมอยู่”



การจัดหมัรบ

การจัดหมัรบ หรือการจัดสำหรับ สำหรับประเพณีสารทเดือนสิบมักทำกันในครอบครัว หรือจัดร่วมกันในหมู่ญาติ โดยมีโอกาสในภาชนะ เช่น กระบุงหรือเข่งสานด้วยตอกไม้ไผ่ ประดับประดาด้วยสิ่งของและอาหารขนมเดือนสิบซึ่งจะเตรียมไว้เป็นชั้นๆ เริ่มจากชั้นล่างสุด บรรจุอาหารแห้ง ชั้นที่สองเป็นอาหารประเภทพืชผักที่เก็บได้นาน ส่วนชั้นสามเป็นของใช้ในชีวิตประจำวัน ชั้นบนสุดหรือชั้นสี่ถือเป็นหัวใจของหมัรบ จะบรรจุและประดับประดาด้วยขนมอันเป็นสัญลักษณ์ของสารทเดือนสิบ ได้แก่ ขนมพอง ขนมลา ขนมกง (ขนมไข่ปลา) ขนมบ้า และขนมดีข้า ซึ่งเป็นขนมที่ขาดไม่ได้ และเชื่อว่าบรรพบุรุษและผู้ล่วงลับไปแล้วจะนำไปใช้ประโยชน์ได้



ประเพณีบุญบังไฟ ส่งไฟขอฝน

สายฝนอันชุ่มฉ่ำที่ตกต้องตามฤดูกาลเปรียบเหมือนของขวัญจากท้องฟ้าที่ส่งลงมาแก่เกษตรกร แต่หากหยาดฝนทิ้งช่วงไป ผลผลิตที่กำลังออกงามดีอาจมีอันต้องล้มเหลว ประเพณีบุญบังไฟจึงถือเป็นหนึ่งในพิธีขอฝนจากเทวดาบนฟ้าโดยคติความเชื่อของชาวอีสานที่ยังคงอยู่จวบจนปัจจุบัน

ด้วยวิถีชีวิตซึ่งผูกพันกับธรรมชาติและอาศัยน้ำฝนในการเพาะปลูกพืชผล ชาวอีสานจึงมีความเชื่อสืบทอดต่อกันว่า เทพเจ้าที่ประทานน้ำให้แก่มนุษย์คือ “แถน” ซึ่งมาจากตำนานเรื่อง **พญาคันคาก** หรือพญาคางคกผู้ที่รับชนะพญาแถน ทุกครั้งที่โลกต้องการน้ำให้จุดบังไฟหรือดอกไม้ไฟขึ้นฟ้า เพื่อเป็นสัญญาณให้พญาแถนส่งฝนลงมาให้ ดังนั้นเมื่อถึงฤดูทำนา ชาวอีสานจึงจัดงานบุญบังไฟขึ้นทุกครั้ง

ประเพณีบุญบังไฟหรือบุญเดือนหกนั้นถือเป็นประเพณีอันสำคัญยิ่งสำหรับชาวอีสานที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ จนได้มีการกำหนดไว้ใน **“ฮีตสิบสอง คองสิบสี่”** หรือประเพณี ๑๒ เดือน และธรรมเนียมปฏิบัติ ๑๔ ข้อ ที่ถือเป็นหัวใจในการดำเนินชีวิตของคนทุกชนชั้นในบ้านเมืองนับตั้งแต่พระมหากษัตริย์ไปจนถึงคนธรรมดาสามัญ

เมื่อเข้าสู่ช่วงของการทำนา เริ่มตกกกล้าหว่านไถ ผู้คนในชุมชนใกล้เคียงกันจะนัดหมายทำบังไฟเพื่อเป็นตัวแทนของหมู่บ้าน และบอกบุญเพื่อร่วมกันแห่ขบวนบังไฟของท้องถิ่นตนเองไปยังวัดในหมู่บ้านที่เป็นเจ้าภาพ ประเพณีดังกล่าวนับเป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ของคนในชุมชน ให้มีโอกาสดูแลเวลาสนุกสนานร่วมกันก่อนเข้าสู่ช่วงฤดูทำนา ซึ่งจะกินเวลายาวนานต่อไปอีกหลายเดือน



“ประเพณีบุญบังไฟถือเป็นหนึ่งในพิธีขอฝนจากเทวดาบนฟ้าโดยคติความเชื่อของชาวอีสานที่มีการดำเนินชีวิตด้วยการประกอบอาชีพเกษตรกร ซึ่งต้องอาศัยความอุดมสมบูรณ์ของผืนดินและปริมาณน้ำจากสายฝนที่ตกต้องตามฤดูกาลมาใช้ในการเพาะปลูก หากมีสิ่งใดบกพร่องหรือผิดพลาด ผลผลิตที่กำลังออกงามดีอาจมีอันต้องล้มเหลว”



- เมื่อแห่บั้งไฟเสร็จแล้ว ชาวบ้านจะรวมบั้งไฟจากหมู่บ้านต่าง ๆ เข้าด้วยกัน แล้วจัดงานฉลองในคืนวันนั้น รุ่งขึ้นจึงจุด “บั้งไฟเสียดัง” เพื่อทำนายว่าปีนี้ฝนจะตกตามฤดูกาลหรือไม่ ถ้าบั้งไฟขึ้นดีแสดงว่าฝนและน้ำจะอุดมสมบูรณ์

ขบวนแห่ นอกเหนือจากบั้งไฟที่ประดิษฐ์ไว้อย่างงดงามอันแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นแล้วยังมีการแข่งบั้งไฟ ร้องกาพย์เห่บั้งไฟประกอบการฟ้อนตามจังหวะกลองตุ้ม และการละเล่นต่าง ๆ ที่แสดงถึงวิถีชีวิตของคนในสังคม เช่น การทอดแหหาปลา การสักสุม แต่เดิมในขบวนแห่จะมีผู้เข้าร่วมเฉพาะเพศชาย บ้างก็แต่งตัวเป็นหญิง นำหุ่นชายหญิงแสดงทำการร่วมเพศไปตลอดทาง อีกทั้งคำแข่งยังมีแต่เรื่องเพศและเรื่องตลกหยาบโลนเพื่อขอฝนจากเทวดา บางขบวนจะมีการเล่นตลกเชิงเพศสัมพันธ์เพื่อสร้างสีสันให้กับขบวนแห่โดยที่ไม่มีใครถือสาในสมัยต่อมาเมื่อการแข่งบั้งไฟกลายเป็นงานประเพณีของชุมชน มีการประกวดแข่งขันกันระหว่างหมู่บ้าน จึงมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบและเนื้อหาของการแข่งขัน ผู้เข้าขบวนมีทั้งชายจริงหญิงแท้ และมีการประดิษฐ์ทำฟ้อนรำให้สวยงาม ในส่วนของหมู่บ้านเจ้าภาพจะจัดเตรียมข้าวปลาอาหารไว้รอต้อนรับ เช่น ข้าวปั้น (ขนมจีน) น้ำยาปลาหย่าง (ปลากรอบ) พร้อมสุรกายสูบ (ยาเส้นมวนใบตองแห้ง)

โดยปกติประเพณีบุญบั้งไฟจะจัดเพียงสองวัน ในวันแรกที่แห่ขบวนบั้งไฟจะเรียกว่า **วันโฮม** ส่วนในวันรุ่งขึ้นชาวบ้านจะพากันแต่งตัวสวยงาม นำอาหารคาวหวานที่จัดทำขึ้น อย่างดีที่สุดไปถวายวัด หลังจากทำบุญและร่วมกินอาหารกลางวันกันเรียบร้อยแล้ว ช่วงบ่ายจะพร้อมใจกันนำบั้งไฟไปที่ลานจุด ซึ่งทำเป็นร้านบั้งไฟเตรียมไว้ เพื่อทยอยจุดบั้งไฟไปตามลำดับ ซึ่งการจุดบั้งไฟนั้นนับเป็นการเสี่ยงทายชนิดหนึ่งอีกด้วย ถ้าบั้งไฟขึ้นสูง จะทำนายว่าฝนจะตกดี ข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์ หากจุดบั้งไฟไม่ขึ้นหรือบั้งไฟแตก ทำนายว่าฝนจะแล้ง จากความเชื่อดังกล่าว แต่ละชุมชนจึงต้องใช้ความพยายามอย่างสุดความสามารถในการประดิษฐ์บั้งไฟให้พุ่งขึ้นฟ้าไปได้ไกลที่สุด







นับได้ว่างานบุญบั้งไฟนั้นใช่เพียงแต่สะท้อนให้เห็นถึงปรัชญาในการดำเนินชีวิตของชาวอีสาน แต่ยังแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาอันชาญฉลาดที่สามารถสร้างความผูกพันระหว่างผู้คนในชุมชนไว้ได้อย่างแนบแน่น โดยอาศัยประเพณีบุญบั้งไฟเป็นสื่อกลาง เมื่อทุกคนมีน้ำหนึ่งใจเดียวกัน มีความสมัครสมานสามัคคีก็จะสามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างเป็นสุข

จากไม้ไผ่สู่บั้งไฟตระการ

ในสมัยก่อนการทำบั้งไฟจะใช้ไม้ไผ่ลำขนาดใหญ่ที่สุดทะลวงปล้องให้ถึงกัน ภายนอกจะใช้ดอกไม้ไผ่ถักเป็นเชือกมัดรอบลำไฟให้แน่นเพื่อไม่ให้ลำไฟแตก ส่วนหัวปล้องสุดท้ายจะถูกอุดด้วยแผ่นไม้หนาพอควร แล้วทำการอัดบรรจุหมื่อ (ดินปืน) ให้แน่นด้วยการตำหรือใช้คานตีคานจัดการทำบั้งไฟนั้นเป็นเทคโนโลยีพื้นบ้านที่สืบทอดและสั่งสมภูมิปัญญาต่อ ๆ กันมา นอกจากนั้นการตกแต่งบั้งไฟให้งดงามยังต้องอาศัยความสามารถในเชิงศิลปะควบคู่กันไปด้วย

ประเภทของบั้งไฟปกติจะมี ๓ ขนาดคือ บั้งไฟธรรมดาซึ่งจะใช้ดินประสิวไม่เกิน ๑๒ กิโลกรัม บั้งไฟมีน จะใช้ดินประสิว ๑๒-๑๑๙ กิโลกรัม บั้งไฟแสนจะใช้ดินประสิว ๑๒๐ กิโลกรัม ส่วนบั้งไฟล้านต้องใช้ดินประสิวถึง ๑,๒๐๐ กิโลกรัม

เมื่อทำบั้งไฟเสร็จแล้วจะมีการตกแต่งประดับประดาด้วยกระดาษสีอย่างสวยงามซึ่งเรียกเป็นภาษาพื้นบ้านว่า เอ้ส่วนท่อนหัวและท่อนหางของบั้งไฟจะประกอบเป็นรูปต่างๆ ตามที่ต้องการ ส่วนมากจะทำเป็นรูปหัวพญานาค

“บุญบั้งไฟนิยมทำกันในเดือน ๖ หรือเดือน ๗ ซึ่งเป็นช่วงฤดูฝน เข้าสู่การทำนา ตกกล้า หว่าน ไถ เพื่อเป็นการบูชาแถนขอฝนให้ตกต้องตามฤดูกาล คล้ายกับการแห่นางแมวของคนภาคกลาง”







ศิลปะการแสดง สื่อแห่งจิตวิญญาณ

ศิลปะการแสดงของไทยไม่ว่าจะเป็นการแสดงดนตรี การรำ หรือการแสดงละครเป็นเรื่องราว ล้วนเป็นการแสดงถึงวัฒนธรรมที่มีคุณค่า อันแฝงไว้ซึ่งความงดงามของภูมิปัญญาชาวไทย แต่ละการแสดงมีจุดมุ่งหมายเพื่อความงามและความบันเทิง โดยอาจก่อให้เกิดการคิด วิพากษ์ ที่นำไปสู่การพัฒนาและเปลี่ยนแปลงสังคมได้ ในขณะเดียวกันยังเป็นการถ่ายทอดอารมณ์ ความรู้สึก และวิถีชีวิตของคนแต่ละท้องถิ่นด้วยเช่นกัน อาทิ ในราชของภาคใต้ ละครชาตรี และลิเกในภาคกลาง หมอลำของภาคอีสาน และพิณเปี่ยะของภาคเหนือ

พิณเปี้ยะ

เครื่องดีดแห่งล้านนา

ในบรรดาเครื่องดนตรีเพชรน้ำเอกแห่งล้านนา **พิณเปี้ยะ** จัดเป็นเครื่องดีดที่มีคุณลักษณะพิเศษแตกต่างไปจากเครื่องดีดชนิดอื่นๆ ด้วยเสียงก้องกังวานและท่วงทำนองสูงต่ำที่ดังออกมาจากพิณซึ่งแนบอยู่บนแผ่นอกหรือหน้าท้องที่เปลือยเปล่าของผู้บรรเลงสามารถตรึงความรู้สึกของผู้ฟังให้สงบนิ่ง ดำดิ่งไปกับมนตร์ขลังของเสียงอันไพเราะ

เส้นทางความเป็นมาของพิณเปี้ยะสืบย้อนกลับไปได้ถึงเครื่องดนตรีของชาวอินเดีย จัดอยู่ในตระกูลของวิณา หรือพิณ ส่วนคำว่าเปี้ยะ เชื่อว่ามาจากการเรียกชื่อที่ต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เช่น เปี้ย เปี้ย เปี้ยะ เปลี้ย คำว่า พิณเปี้ยะ หรือ พิณเปี้ยะ ก็เช่นเดียวกัน

เอกลักษณ์ของพิณเปี้ยะอยู่ที่โครงสร้างของพิณ ประกอบด้วยส่วนกะโหลกหรือกะโหล้ง ทำจากกะลามะพร้าวหรือน้ำเต้าผ่าซีก คันพิณทำจากไม้แก่นขนาดกลมยาว วัดจากปลายด้านใหญ่ไปยังด้านเล็กประมาณ ๗๐ - ๘๐ เซนติเมตร ไม้ที่ใช้ทำคันเปี้ยะเป็นไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้ประดู่ ไม้ชิงชัน ไม้แดง ไม้มะเกลือ ส่วนปลายคันเปี้ยะจะมีลูกบิดตามจำนวนสายลวด เริ่มตั้งแต่ ๒ - ๗ สาย ปลายสุดตอนบนของคันเปี้ยะสวมด้วยหัวเปี้ยะซึ่งประดิษฐ์จากสำริดหรือทองเหลือง เป็นรูปนกหัสติลิงค์ พญานาค นกยูง ช้าง ตามความเชื่อของสัตว์ในป่าหิมพานต์

เสน่ห์ของพิณเปี้ยะไม่ได้อยู่ที่รูปลักษณ์อันงดงามเท่านั้น หากแต่อยู่ที่เทคนิคการเล่นและความชำนาญที่ผู้บรรเลงสามารถสร้างความสั่นพริ้วจากการดีดสายเปี้ยะได้อย่างเหมาะสมเจาะ วิธีการเล่นเปี้ยะจะคล้ายกับพิณชนิดอื่นๆ คือใช้มือซ้ายกดสายและถือคันพิณเฉียงกับลำตัวของผู้เล่น ดีดสายด้วยมือขวา โดยใช้นิ้วในการปาด เชี่ย และปอกสายเปี้ยะให้เกิดเสียงไพเราะ เชื่อมโยงกับการบังคับจังหวะเปิดปิดของกะโหล้งที่แนบอยู่กับกล้ามเนื้อบนหน้าอกหรือหน้าท้องเพื่อปรับแต่งเสียงตามต้องการ จนเกิดเป็นบทเพลงที่เปี่ยมไปด้วยอารมณ์ความรู้สึกซึ่งกินใจ

ในอดีต เปี้ยะเป็นเครื่องดนตรีที่นิยมเล่นกันแต่ในราชสำนักฝ่ายเหนือ ต่อมาได้แพร่ออกมาสู่กลุ่มชาวบ้านที่พอมีฐานะและมีฝีมือทางดนตรี เพราะหัวเปี้ยะซึ่งเป็นส่วนประกอบที่สำคัญนั้นหายากและมีราคาแพง ประกอบกับเป็นเครื่องดนตรีที่เล่นยากแต่มีเสียงไพเราะมาก ดังนั้นคนที่เล่นเปี้ยะได้จึงเป็นที่ยกย่องขึ้นชมเป็นพิเศษ ทำให้หนุ่มๆ ล้านนาสมัยก่อนนิยมเสาะแสวงหาเปี้ยะมาเล่นกันเพราะจะได้เปรียบเครื่องดนตรีชนิดอื่นๆ ในเวลาไปแ้วสาวยามค่ำคืน



- เทคนิคการเล่นเปี้ยะ ผู้เล่นต้องครอบกล่องเสียงไว้ที่หน้าอกและดีดด้วยเทคนิคเฉพาะที่เรียกว่า ปอก โดยใช้นิ้วก้อยหรือนิ้วนางดีดสายและใช้โคนนิ้วชี้ของมือนั้นแตะสายที่จุดเสียงจึงจะได้เสียงดังสดใosg กังวานคล้ายเสียงระฆัง

“สันนิษฐานกันว่า ชื่อ ‘พิณเปี้ยะ’ มาจากการที่ในอดีตชาวล้านนาเรียกพิณเปี้ยะสั้นๆ ว่า “เปี้ยะ” ซึ่งแปลว่า อวด หรือ เทียบเชิง (ในภาษาเหนือ) คนที่เล่นเปี้ยะได้จะดูโก้มากกว่าคนที่เล่นสะล้อ ซอซึง ดังนั้น การเล่นพิณเปี้ยะแต่ละครั้งจึงเหมือนเล่นอวดกัน เป็นการประชันขันแข่งกันนั่นเอง”





- พิณเบ็ยะมีพัฒนาการมาจากพิณธนู หลักการเกิดเสียงและการดีดคล้ายพิณน้ำเต้า โดยใช้กะลามะพร้าวซีกเป็นกล่องเสียง คันทวนทำมาจากไม้เนื้อแข็ง เพื่อความแข็งแรงและเสียงอันไพเราะ



บทเพลงที่มักนำมาใช้บรรเลงกับพิณเป็ยะมักเน้นเพลงท่วงทำนองอ่อนหวาน เนิบช้า เพื่อสื่ออารมณ์ที่ศิลปินต้องการแสดงออกได้มากกว่า เป็นบทเพลงของทางล้านนาที่ยังคงสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน เช่น เพลงปราสาทไหว เพลงจกไหล เพลงซอพม่า เพลงมวย เพลงลูกกุยเวย เพลงฤๅษีหลงถ้ำ เพลงแห่ยงหลวง เพลงละม้าย เพลงล่องน่าน และเพลงพื้นบ้านอื่นๆ ส่วนเพลงไทยในแบบแผนของภาคกลางนั้นก็สามารถนำมาติดได้เช่นกัน เป็นต้นว่า เพลงเต้ยโขง เพลงเขมรไทรโยค เพลงสร้อยลำปาง

การฝึกฝนพิณเป็ยะให้สามารถบรรเลงเพลงได้อย่างไพเราะและถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกของผู้บรรเลงออกมาได้อย่างชัดเจนนั้นต้องอาศัยความอดทนในการฝึกปรือเป็นเวลานาน หากแต่ความงดงามของบทเพลงก็ถือเป็นรางวัลอันคุ้มค่าต่อความมุ่งมั่นที่ได้ฝึกฝน เอกลักษณ์และความไพเราะของเสียงพิณเป็ยะนั้นเปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชาวล้านนาที่สะท้อนผ่านบทเพลงจากเป็ยะที่นำไปใช้ในโอกาสต่างๆ เช่น ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เพื่อความบันเทิง เพื่อใช้แสดงถึงฐานะและสถานภาพในสังคม และใช้เป็นเครื่องมือในการหาคู่ครอง



“หัวเปี๊ยะที่ใช้ประดับปลายบนสุดของคันเปี๊ยะ มักทำเป็นรูปนกหัสดีลิงค์ สัตว์หิมพานต์ที่มีส่วนหัวเหมือนช้าง ส่วนลำตัวเป็นนก ตามความเชื่อของชาวล้านนาถือเป็นสัตว์ที่มีพลังกำลังมาก เทียบเท่ากับช้าง ๕ เชือก และมีหน้าที่พาดวงวิญญาณของผู้มีบุญไปสู่สวรรค์”

เนื่องจากลักษณะการเล่นที่ต้องแนบกะโหล่งไว้กับอกที่เปลี่ยนเปล่า จึงเชื่อกันว่าเครื่องดนตรีชนิดนี้เหมาะสำหรับศิลปินชายเท่านั้น แต่เคยมีหลักฐานว่าสตรีก็สามารถเล่นพิณเปี๊ยะได้จากภาพจำหลักอารยธรรมทวารวดี บ้านคูบัว จังหวัดราชบุรี ที่กำลังติดเครื่องดนตรีที่มีลักษณะเดียวกับเปี๊ยะ นอกจากนี้หากไม่สะดวกจะแนบเครื่องดนตรีกับอก ก็สามารถเปลี่ยนมาแนบกับหน้าท้องแทนได้เช่นเดียวกัน

ในปัจจุบัน การเล่นเปี๊ยะนั้นนิยมเล่นเป็น **เปี๊ยะจุม** คือนำเอาเปี๊ยะตั้งแต่ ๒ - ๗ คันมาเล่นรวมกันเป็นวง หรือให้เปี๊ยะเล่นร่วมกับเครื่องดนตรีที่มีเสียงเบาชนิดอื่น เช่น ซึง สะล้อ หรือขลุ่ย เรียกว่าแม้จำนวนผู้เล่นเปี๊ยะจะไม่ได้มีมากดังเดิม แต่ก็ยังสามารถยืนหยัดและสานต่อความไพเราะได้อย่างงดงาม

“เคยมีคำกล่าวว่า พิณเปี๊ยะเป็นเครื่องดีดตระกูลพิณที่ไพเราะ เสียงเบา และเป็นหนึ่งในเครื่องดนตรีที่เล่นยากที่สุดในบรรดาเครื่องดนตรีล้านนา มักมีคำพูดเปรียบเปรยจากช่างดนตรีชาวเหนือว่า **“หัดเปี๊ยะ ๓ ปี หัดปี ๓ เดือน”** แสดงให้เห็นว่าการจะบรรเลงพิณเปี๊ยะให้ไพเราะได้นั้น ต้องใช้เทคนิค ความชำนาญและการฝึกฝนเป็นเวลานานอย่างมาก”







โนรา

วิจิตรแห่งการแสดง

ท่วงท่าอันอ่อนช้อยแต่กลับเปี่ยมไปด้วยพลังของท่ารำผสานกับเสียงดนตรีหนักแน่นจากทับ (หรือโทน) ที่ให้จังหวะในลีลา ประกอบกับเครื่องแต่งกายอันเป็นเอกลักษณ์ที่ประดับลูกปัดนานาสี คือเสน่ห์อันยากจะหาใครเปรียบของโนรา การแสดงพื้นเมืองซึ่งเป็นที่นิยมของคนในภาคใต้มาแต่โบราณ

โนราเป็นการแสดงพื้นเมืองที่สืบทอดกันมายาวนานแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา เชื่อกันว่าโนราเกิดขึ้นครั้งแรกที่หัวเมืองพัทลุง ปัจจุบันคือ ตำบลบางแก้ว จังหวัดพัทลุง แล้วแพร่ขยายไปยังหัวเมืองอื่นๆ ของภาคใต้ จวบจนเมื่อไปถึงภาคกลางจึงกลายเป็นต้นกำเนิดของละครชาตรี โดยการนำเรื่อง **“พระสุธน-มโนราห์”** มาแสดงและเรียกชื่อว่า มโนราห์ หรือ มโนห์รา

ส่วนจุดเด่นที่ทำให้โนราเป็นศิลปะการแสดงที่แตกต่างจากการแสดงอื่นๆ คือเครื่องแต่งกายและเครื่องดนตรีที่ถือเป็นองค์ประกอบหลักของโนรา ไม่ว่าจะเป็นความวิจิตรบรรจงของ **เทริด** (อ่านว่า เติด) ซึ่งเป็นเครื่องประดับศีรษะของตัวนายโรงหรือนโนราใหญ่ รวมถึงเครื่องลูกปัดที่ร้อยด้วยลูกปัดสีเป็นลายดอกดวง ใช้สำหรับสวมลำตัวท่อนบนแทนเสื้อประดับด้วยปีกนกแอ่นหรือปีกเหม่ง ทับทรวงปีกหรือหางหงส์ ผ้านุ่ง สนับเพลา ผ้าห้อยหน้า ผ้าห้อยข้าง กำไลต้นแขน-ปลายแขน และเล็บ ซึ่งจัดได้ว่าเป็นอีกหนึ่งงานศิลปะที่ต้องอาศัยความอุตสาหะในการสร้างสรรค์ ทั้งหมดที่กล่าวมานี้เป็นเพียงเครื่องแต่งกายของโนราใหญ่หรือนโนรายืนเครื่องเท่านั้น ส่วนเครื่องแต่งกายของตัวนางหรือนางรำจะเรียกว่าเครื่องนาง แม้ไม่มีกำไลต้นแขน ทับทรวง และปีกนกแอ่น แต่ความงดงามของลายลูกปัดก็มีได้อ่อนด้อยไปกว่ากัน



“เอกลักษณ์ของการรำโนราคือ การรำผสมท่าต่าง ๆ เข้าด้วยกันอย่างต่อเนื่องกลมกลืน มีความคล่องแคล่วชำนาญที่จะเปลี่ยนลีลาให้เข้ากับจังหวะดนตรี และต้องรำให้สวยงามอ่อนช้อย บางครั้งยังเพิ่มความสามารถในเชิงรำเฉพาะด้าน เช่น การเล่นแขน การทำให้ตัวอ่อน การรำท่าพลิกแพลง”



เนื่องจากดนตรีของโนราจะเปลี่ยนจังหวะทำนองตามแต่ทำรำของผู้รำ ดังนั้นเครื่องดนตรีของโนราส่วนใหญ่จึงเป็นเครื่องดีสำหรับให้จังหวะ ประกอบด้วย ทับหนึ่งคู่ (โทนหรือทับโนรา) เป็นเครื่องดีที่สำคัญที่สุด เพราะทำหน้าที่คุมจังหวะและเป็นตัวนำในการเปลี่ยนจังหวะทำนองตามผู้รำ ใช้ผู้ตีเพียงคนเดียว เสริมเน้นจังหวะด้วยกลองทับ ปี่ โหม่ง หรือฆ้องคู่ ฉิ่ง และแตร

องค์ประกอบสำคัญของการแสดงโนรานั้นคือการผสมผสานกันอย่างกลมกลืนระหว่างการร้องกับการรำ แต่ในบางโอกาสยังแสดงเป็นเรื่อง และในบางส่วนจัดเป็นการประกอบพิธีตามคติความเชื่อเรื่องการไหว้ครูอีกด้วย การแสดงของโนราสามารถแบ่งได้เป็น ๒ รูปแบบหลักที่มีความแตกต่างกัน หนึ่งคือ โนราประกอบพิธีกรรม หรือที่เรียกว่า **โนราโรงครู** สองคือ **โนราเพื่อความบันเทิง** โนราโรงครู เป็นพิธีที่มีความสำคัญของวงการโนรา ใช้เพื่อแสดงความเคารพนบนอบต่อครูและบรรพบุรุษ อีกทั้งยังสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในสังคม จากศรัทธาและความเชื่อที่มีร่วมกัน โนราโรงครูเป็นพิธีกรรมเพื่อเชิญครูหรือบรรพบุรุษของโนรามายังโรงพิธี หรือมาเข้าทรง (โนราลงโรง) เพื่อไหว้ครูหรือไหว้ตายายโนรา เพื่อรับของแก้บนและเพื่อครอบเทริดหรือผูกผ้าแก่ผู้แสดงโนรารุ่นใหม่ซึ่งถือเป็นพิธีกรรมอันศักดิ์สิทธิ์ และมีสิริมงคลยิ่ง

ส่วนโนราเพื่อความบันเทิง เป็นการแสดงเพื่อให้ความบันเทิงโดยตรง และมีส่วนสำคัญในวิถีชีวิตของคนในชุมชน เนื่องจากโนราประเภทนี้มักจัดขึ้นในงานวัดเพื่อหารายได้บำรุงศาสนา งานประเพณีสำคัญตามนักขัตฤกษ์ งานพิธีเฉลิมฉลองต่างๆ ที่ชาวบ้าน วัด หรือหน่วยราชการ จัดขึ้นในโอกาสพิเศษ การแสดงของโนราประกอบด้วยการรำที่ต้องรำวัดความชำนาญและความสามารถเฉพาะตน โดยการรำผสมท่าต่างๆ เข้าด้วยกันอย่างต่อเนื่องกลมกลืนหรือการเล่นแขน การทำตัวอ่อน ผนวกกับการร้อง เช่น ขับบทกลอนที่ต้องอาศัยปฏิภาณในการต่อกลอน มีความคมคายทางภาษา นอกจากนี้ยังอาจมีการทำบท ซึ่งเป็นการวัดความสามารถในการตีความหมายของบทร้องเป็นทำรำให้คำร้องและทำรำสัมพันธ์กัน ต้องดีทำให้พิสดารหลากหลายและครบถ้วนกลมกลืนกับจังหวะและลีลาของดนตรีอย่างเหมาะสมจะ ด้วยความยากในการแสดงการทำบทจึงถือเป็นศิลปะสุดยอดของโนรา และหากมีเวลาในการแสดงมากพอ มักแสดงเป็นเรื่องราวเพื่อให้เกิดความสนุกสนาน เน้นความตลกและการขับบทกลอนแบบโนราให้ได้เนื้อหาตามท้องเรื่อง



แม้จะถือเป็นการแสดงชั้นครูอันมีความละเอียดอ่อนและต้องอาศัยเวลาในการฝึกปรือจนเชี่ยวชาญ แต่ปัจจุบันการแสดงโนรา ยังคงมีอยู่ทั้ง ๒ รูปแบบ ไม่ได้สูญหายไปตามกาลเวลาดังเช่นการแสดงชนิดอื่น เพราะนอกจากความงดงามของท่ารำและเครื่องแต่งกายอันเป็นเอกลักษณ์ในรายยังสามารถเข้าถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนได้อย่างตรงใจ บางครั้งยังสามารถทำหน้าที่เป็น “สื่อ” เผยแพร่ให้ข้อมูล ข่าวสารต่าง ๆ แก่ประชาชนได้ รับทราบอย่างทั่วถึง ในขณะที่เดียวกันโนรายังถือเป็นพิธีกรรมอันศักดิ์สิทธิ์ที่จะขาดไม่ได้ นับเป็นศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน และยังคงรักษาแก่นความเชื่อ และขนบทางการแสดงได้อย่างน่าชื่นชม

พิธีโนราโรงครู

การประกอบพิธีโนราโรงครูนั้นแบ่งได้เป็นสองลักษณะ หนึ่งคือ โนราโรงครูใหญ่ หมายถึง การรำโนราโรงครูอย่างเต็มรูปแบบ ซึ่งจะต้องกระทำต่อเนื่องกัน ๓ วัน ๒ คืน ในช่วงเดือน ๓ เดือน ๖ เดือน ๙ หรือช่วงเดือนมีนาคมถึงกันยายน โดยจะเริ่มในวันพุธ ไปสิ้นสุดในวันศุกร์ และจะต้องกระทำเป็นประจำทุกปี หรือทุกสามปี หรือทุกห้าปี ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับการถือปฏิบัติของโนราแต่ละสาย สำหรับโนราโรงครูเล็ก ใช้เวลาหนึ่งวันกับหนึ่งคืน โดยปกตินิยมเริ่มในตอนเย็นวันพุธ แล้วไปสิ้นสุดในวันพฤหัสบดี



ครุหมอโนรา

ครุหมอโนราคือบรรพบุรุษของโนรา บางครั้งเรียกว่าครุหมอตายาย เป็นที่นับถือของคนในท้องถิ่นและเป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจในยามตกทุกข์ได้ยาก หรือหากถึงคราวเจ็บป่วยโดยไม่ทราบสาเหตุก็จะมีการเชิญครุหมอมารักษาเพื่อหาวิธีการรักษา ในขณะเดียวกันครุหมอโนรายังเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้านความเชื่อที่มีส่วนในการสร้างความมั่นคงในชุมชน และเป็นกลไกอันแยบยลในการควบคุมดูแลคนในชุมชนให้ประพฤติตนโดยตั้งอยู่ในคุณธรรมความดีงาม ถูกทำนองคลองธรรม เพราะหากทำสิ่งใดผิดจารีต ครุหมอก็สามารถดลบันดาลให้มีอันเป็นไปได้

โนราเพื่อความบันเทิง

การแสดงโนราเพื่อความบันเทิงในแต่ละครั้งจะมีลำดับการแสดงที่ถือเป็นขนบนิยม โดยเริ่มจากการปล่อยตัวนางรำออกรำ (อาจมีผู้แสดงจำนวน ๒ - ๕ คน) ซึ่งมีขั้นตอนคือ เกี่ยวม่าน หรือขับหน้าม่าน เป็นการขับร้องบทกลอนอยู่ในม่านกันโดยไม่ให้เห็นตัว จากนั้นออกกร่ายรำแสดงความชำนาญและความสามารถในการเชิดรำเฉพาะตัว ต่อด้วยการทำบทและว่ากลอนเพื่อเป็นการแสดงความสามารถเชิงบทกลอน และรำอวดมืออีกครั้งก่อนเข้าโรง จากนั้นจะถึงเวลาของการออกพรวน คือ ออกตัวตลก ซึ่งเป็นผู้มีความสำคัญในการสร้างบรรยากาศให้ครึกครื้น ปิดท้ายด้วยการออกตัวนายโรงหรือโนราใหญ่ นายโรงจะอวดท่ารำและขับบทกลอนเป็นพิเศษให้สมแก่ฐานะที่เป็นนายโรง ในกรณีที่เป็นการแสดงประชันโรง โนราใหญ่จะทำพิธีเขียนพราย และเหยียบลูกนาว เพื่อเป็นการตัดไม้ข่มนามคู่ต่อสู้ และเป็นกำลังใจแก่ผู้ร่วมคณะของตนออกพรวนอีกครั้ง เพื่อบอกว่าต่อไปจะเล่นเป็นเรื่อง และจะเล่นเรื่องอะไร จากนั้นจึงเริ่มแสดง





หมอลำ

ลำนำแห่งวิถีชน

วิวัฒนาการของการแสดงหมอลำจากหมอลำพื้นหรือหมอลำเรื่องซึ่งถ่ายทอดเรื่องราวต่าง ๆ อย่างมีวรรณศิลป์คลอไปกับเสียงเป่าแคนในจังหวะสูงต่ำเป็นท่วงทำนองอันไพเราะ จนถึงการเปลี่ยนแปลงเป็นการแสดงหมอลำซึ่งที่ประกอบด้วยนักร้องหมอลำและทางเครื่อง สะท้อนให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงในสังคม ในขณะเดียวกันก็เปรียบได้ดังวิถีชีวิตของคนอีสานที่แตกต่างกันในแต่ละยุคสมัย

ศิลปะการแสดงหมอลำนั้นอยู่คู่กับชาวอีสานมาตั้งแต่อดีต คำว่า **“หมอลำ”** มาจากคำ ๒ คำรวมกัน ได้แก่ **“หมอ”** หมายถึง ผู้มีความชำนาญ และ **“ลำ”** หมายถึง การบรรยายเรื่องราวต่าง ๆ ด้วยทำนองอันไพเราะ หมอลำจึงหมายถึง ผู้ที่มีความชำนาญในการบรรยายเรื่องราวต่าง ๆ ด้วยทำนองเพลง หรืออีกนัยหนึ่งคือการนำเอาเรื่องในวรรณคดีอีสานมาขับร้องโดยการท่องจำคำกลอน หรือการเล่านิทานด้วยภาษาถิ่นอีสานประกอบเสียงดนตรีพื้นบ้านแคน

หมอลำในถิ่นอีสานสามารถแบ่งออกเป็นสองประเภทใหญ่ได้แก่ หมอลำเพื่อความบันเทิง และหมอลำที่แสดงในพิธีกรรม โดยหมอลำเพื่อความบันเทิง เช่น หมอลำเรื่อง หมอลำกลอน หมอลำหมู่ หมอลำเพลิน ล้วนเป็นการแสดงที่อาศัยการเล่าเรื่องราวผ่านวิธีการแสดง เครื่องดนตรีและจำนวนผู้แสดงที่แตกต่างกันไป บ้างร้องเป็นคู่ บ้างร้องเป็นหมู่คณะ บ้างใช้เพียงเสียงแคน หรือบางครั้งมีการนำเสียงพิณและกลองชุดมาเพิ่มความสนุกสนาน ส่วนหมอลำที่แสดงในพิธีกรรมนั้นคือหมอลำผีฟ้า หมอลำจะทำหน้าที่เป็นสื่อติดต่อกับผีฟ้า ตามความเชื่อเรื่องผีฟ้าและแกนของชาวอีสาน สามารถพยากรณ์ดินฟ้าอากาศหรือช่วยรักษาคนป่วย รวมถึงเป็นการให้กำลังใจในการต่อสู้กับโรคภัยต่าง ๆ อีกด้วย

“ แคนเป็นเครื่องดนตรีเพียงชนิดเดียวที่ใช้ประกอบการแสดงหมอลำกลอนของชาวอีสาน โดยมีหมอแคนเป็นผู้เป่าแคนประกอบการลำกลอน ”







- ในงานบุญตามประเพณีอีสานสองคอนลิบสี่ของชาวไทยอีสานมักจะมีหมอลำกลอนเป็นตัวชูโรงของมหรสพสมโภชงาน

ด้วยวิถีชีวิตอันเรียบง่ายและใกล้ชิดกับธรรมชาติ หมอลำถือเป็น การแสดงพื้นเมืองที่มีคุณค่าและมีความสำคัญยิ่งต่อชาวอีสานในอดีต เพราะนอกจากจะเป็นการแสดงที่ให้ความบันเทิง ความสนุกสนาน เพลิดเพลินในงานรื่นเริงหรือเทศกาลต่าง ๆ แล้ว ยังสอดแทรกความรู้ ความคิด คติธรรม ความเชื่อ ตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณีต่าง ๆ ที่ทำให้คนฟังเกิดความเฉลียวฉลาด มีความประพฤติอันดีงาม และมีส่วนร่วมในการช่วยส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมรวมถึงการรักษาบรรทัดฐาน ของสังคมไว้ได้อย่างแนบแน่น

ความเรียบง่ายที่สามารถเข้าถึงชาวบ้านได้ทุกหมู่เหล่าเป็น ข้อได้เปรียบของหมอลำที่ทำให้ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย หมอลำ ได้รับการยกย่องว่าเป็นปราชญ์ของสังคม เพราะเป็นผู้สืบทอดและถ่ายทอด ภูมิปัญญา ตลอดจนวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นควบคู่กับวัด ทั้งนี้เพราะผู้ที่ จะเป็นหมอลำที่ดีได้นั้นจะต้องเป็นผู้มีความรอบรู้หลากหลายไม่ว่าจะเป็น เรื่องประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ การทำมาหากินเลี้ยงชีพ ขนบธรรมเนียม ประเพณี บาปบุญคุณโทษ ข้อธรรมไปจนถึงนิทานชาดก และข่าวสาร บ้านเมือง อีกทั้งต้องมีปฏิภาณไหวพริบในการโต้ตอบและแก้ปัญหา

เฉพาะหน้าบนเวทีได้อย่างทันท่วงที ในอดีตที่การสื่อสารยังไม่พัฒนา ดังเช่นทุกวันนี้ หมอลำได้ทำหน้าที่ถ่ายทอดเรื่องราวความเป็นไปต่าง ๆ และในสมัยหนึ่งหมอลำยังช่วยเผยแพร่ความรู้ด้านลัทธิการเมือง ชี้นำ ให้ประชาชนเข้าใจในการปกครองระบบประชาธิปไตย รวมถึงให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การวางแผนครอบครัว การคุมกำเนิด การกินที่ถูกสุขลักษณะ

หากโจทย์ของการแสดงคือความบันเทิงที่ตรงใจผู้ชม หมอลำก็นับเป็น ความบันเทิงอันเยี่ยมไปด้วยอรรถรสและจิตวิญญาณของคนพื้นถิ่นอีสาน แผ่ไปได้ด้วยคติธรรมที่คอยขัดเกลาคคนในสังคมให้เป็นคนดี ระลึกถึงบาปบุญ คุณโทษ ในขณะเดียวกันก็มีพัฒนาการที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย จากการเล่าเรื่องคนเดียวในยุคเริ่มแรกของหมอลำพื้น ต่อมาจึงเพิ่มผู้แสดง เป็นคู่เพื่อเพิ่มความสนุกให้รองรับส่งกันได้ของหมอลำกลอน แล้วเปลี่ยนเป็น การแสดงแบบหมู่คณะของหมอลำหมู่ หมอลำเพลิน จวบจนตั้งเป็นวง ที่นำการแสดงดนตรีมาผนวกกับการแสดงหมอลำของหมอลำกลอนซึ่ง ไม่ว่าจะเปลี่ยนไปอย่างไร แต่สิ่งหนึ่งที่ยังคงมีส่วนร่วมของหมอลำทุกประเภท คือการเข้าถึงใจผู้ชม ซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญให้การแสดงหมอลำยังคงสืบเนื่อง มาจนถึงทุกวันนี้



หมอลำเพื่อความบันเทิงสามารถแบ่งประเภทได้ตามยุคสมัย วิธีการเล่าเรื่อง และลักษณะการแสดง เริ่มจากหมอลำพื้น ลำ หมอลำกลอน หมอลำหมู่ หมอลำเพลิน และหมอลำซิ่ง

- **หมอลำพื้น**

หมอลำพื้น เป็นหมอลำที่เก่าแก่ที่สุดในประเภทหมอลำที่ใช้เพื่อความบันเทิง บางทีเรียกว่า **“ลำเรื่อง”** เล่านิทานหรือเรื่องราวจากชาดกต่าง ๆ เช่น ท้าวกระเกต ท้าวสีทน นางแดงอ่อน และนางสิบสอง และท้าวหมาหยูย ดนตรีที่ใช้ประกอบลำพื้นคือ แคน มีท่วงทำนองสองจังหวะ คือ ช้าและเร็ว กับจังหวะเร็วและเร่งร้อน เพื่อให้เข้ากับการดำเนินเรื่องที่กำลังเล่า

- **หมอลำกลอน**

หมอลำกลอนเป็นการลำที่ใช้บทกลอนโต้ตอบกัน เช่น โคลง ร่าย หรือ กาพย์กลอน หมอลำกลอนจะลำเป็นคู่ บางครั้งจึงมีการสอดแทรกการลำเดี่ยว ซึ่งเป็นการลำในทำนองเกี่ยวพราสารระหว่างหญิง-ชายไว้ในการแสดง

- **หมอลำหมู่**

หมอลำหมู่เป็นการแสดงของกลุ่มศิลปินหมอลำ ได้แบบอย่างการแต่งกายมาจากลิเก และได้แบบอย่างการลำมาจากการลำพื้นและลำกลอน คณะหมอลำหมู่ประกอบด้วยคน ๑๕ - ๓๐ คน แสดงบทบาทตามนิทานหรือชาดกของอีสาน ประกอบด้วย พระราชา พระราชินี เจ้าชาย เจ้าหญิง คนใช้ พ่อ แม่ ลูกชาย ลูกสาว ฤๅษี เทวดา และภูติผี จุดเด่นคือ ในฉากที่มีการฟ้องร้อง หรือสนุกสนาน หมอลำหมู่จะลำเดี่ยวซึ่งเป็นเพลงรักสั้น ๆ หมอแคนก็จะเป่าลาย **“ลำเดี่ยว”** ซึ่งได้แก่ เดี่ยวชิง เดี่ยวพม่า เดี่ยวธรรมดา และเดี่ยวหัวโนนตาล



“การแสดงพื้นเมืองของชาวไทยอีสาน
อย่าง ‘การลำ’ มีวิวัฒนาการอย่าง
ต่อเนื่อง เริ่มจากการลำพื้นเมือง
โดยใช้เนื้อหาของนิทานพื้นบ้าน เช่น
การะเกด ลินไซ นางแตงอ่อน ลำโดยใช้
หมอลำ ๑ คน และหมอแคน ๑ คน
ผู้ลำสมมติคนเป็นตัวละครทุกตัว
ในเรื่องและลำตลอดคืน ถือเป็น
ต้นกำเนิดของการลำทุกประเภท”

• หมอลำเพลิน

หมอลำเพลินเป็นหมอลำหมู่อีกประเภทหนึ่ง เป็นการแสดงที่แสดงเป็นคณะ
เรื่องที่แสดงเป็นเรื่องอะไรก็ได้รวมทั้งเรื่องที่หมอลำหมู่แสดง ส่วนข้อแตกต่างระหว่างหมอลำ
หมู่กับหมอลำเพลิน คือในหมอลำหมู่ ผู้แสดงฝ่ายหญิงทุกคนจะแต่งชุดด้วยผ้าซิ่นแบบ
พื้นบ้านอีสานหรือชุดไทย แต่ลำเพลินฝ่ายหญิงจะนุ่งกระโปรงสั้นอวดทรวดทรง ทำนอง
ของลำเพลินจะเน้นความโลดโผน ตื่นเต้นเร้าใจ ใช้เครื่องดนตรีทั้งแคน พิณ และกลองชุด
ทำให้เป็นที่ตื่นตาตื่นใจแก่ผู้ชม

• หมอลำซิ่ง

หมอลำซิ่งเป็นการร้องรำทำนองหมอลำประยุกต์กับเพลงที่สนุก โดยมีหมอลำฝ่าย
ชายคอยร้องแก้กับหมอลำฝ่ายหญิง พร้อมกับการโชว์ลีลาร่ายรำที่อ่อนช้อยงดงาม
มีหมอแคนเป่าแคนคลออยู่ข้าง ๆ และมีการใช้เครื่องดนตรีสากลเข้าร่วมให้จังหวะเหมือน
ลำเพลิน มีหางเครื่องเหมือนดนตรีลูกทุ่ง เน้นกลอนลำสนุกสนานมีจังหวะอันเร้าใจ

ละครชาตรี

มรดกแห่งการร้องรำ

ละครชาตรีเป็นหนึ่งในการแสดงเก่าแก่ของไทยที่เชื่อมโยงการแสดงระหว่างละครภาคกลางกับการแสดงโนราภาคใต้ไว้ด้วยกัน ทั้งยังแฝงความเชื่อเรื่องโชคเคราะห์และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งมีอิทธิพลต่อความเป็นอยู่และการดำเนินชีวิตของคนไทย

ที่มาของคำว่า **“ชาตรี”** มีผู้สันนิษฐานไว้หลายทาง เช่น หมายถึงผู้รู้วิธีป้องกันภัยอันตรายจากศาสตราวุธ หรือเป็นการออกเสียงเพี้ยนจากคำในภาษาสันสกฤตว่า **“กษัตริยะ”** ที่ออกเสียงว่า **“ฉัตริยะ”** เมื่อเข้ามาในประเทศไทยจึงออกเสียงเพี้ยนไปเป็น **“ชาตรี”** เนื่องจากเป็นการแสดงที่เป็นเรื่องราวของกษัตริย์หรือมีเครื่องแต่งกายคล้ายเครื่องทรงของกษัตริย์โบราณ อีกด้านหนึ่งเชื่อว่า เพี้ยนมาจากคำ **“ยาตรี”** หรือ **“ยาตรา”** ซึ่งแปลว่าเดินทางท่องเที่ยวไป พ้องกับละครเร่ชาตรีในประเทศอินเดีย

เดิมละครชาตรีแพร่หลายอยู่ในภาคใต้ จากนั้นเริ่มเข้าสู่กรุงเทพฯ ครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๓๑๒ เมื่อสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี เสด็จกรีธาทัพไปปราบเจ้านครศรีธรรมราชและกวาดต้อนผู้คนมาเมืองหลวงพร้อมด้วยพวกละคร จากนั้นในปี พ.ศ. ๒๓๒๓ ในงานฉลองพระแก้วมรกต ยังโปรดให้ละครของเจ้านครศรีธรรมราชขึ้นมาแสดงที่กรุงเทพฯ ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๓๗๕ สมัยรัชกาลที่ ๓ สมเด็จพระยาบรมมหาประยูรวงศ์ (ดิศ บุนนาค) สมัยดำรงตำแหน่งเป็นเจ้าพระยาพระคลัง ได้กรีธาทัพลงไประงับเหตุการณ์ทางหัวเมืองภาคใต้ ขากลับกรุงเทพฯ มีผู้ที่มีความสามารถในการแสดงละครชาตรีอพยพกลับมาด้วย และได้รวบรวมกันตั้งเป็นคณะละครรับเหมา แสดงในงานต่างๆ จนเป็นที่ขึ้นชื่อ ทำให้ละครชาตรีได้รับความนิยมสืบต่อมา

“ การอนุญาตให้ผู้หญิงสามารถแสดงละครได้ทั่วไป
ในสมัยรัชกาลที่ ๔ มิได้จำกัดเฉพาะผู้ชาย นักแสดง
ละครชาตรีจึงเปลี่ยนมาสวมเสื้อแบบละครนอก
และเปลี่ยนจากสวมเทริดเป็นชฎา เนื่องจากมีรูปทรง
ที่เพรียวกว่า และรับกับใบหน้าของผู้หญิง
ทำให้ดูงดงาม ”









“ คณะละครชาตรีที่แสดงในปัจจุบัน บางคณะสืบทอดการแสดงมาจาก คณะละครดั้งเดิม เช่น คณะสร้อยทองหิรัญ (คณะบุญชู ลูกสร้อยทอง) คณะอุดมศิลป์ กระจำงโซติ บางคณะแยกจาก คณะดั้งเดิม เปลี่ยนมาใช้ชื่อคณะ ใหม่ มีการปรับรูปแบบการแสดง ให้ทันสมัยเป็นที่นิยมแก่ผู้ชม เช่น คณะธิดา ณ บางไพร คณะจเด็จ ดาวเด่น และคณะศรีจันทร์ ”

จุดเด่นของละครชาตรีคือ เป็นการแสดงที่นำวรรณคดีหรือวรรณกรรมพื้นบ้านที่มีเรื่องราว สนุกสนานมาเล่น เช่น สังข์ทอง ไชยเชษฐา พระรถ-เมรี แก้วหน้าม้า โหม่งป่า สุวรรณหงส์ บางครั้งคณะ ละครจะผูกบทขึ้นเอง ส่วนบทร้องมีทั้งจดจำบทกลอน ด้นสด หรือบอกบท เมื่อถึงช่วงเจรจาจะใช้ถ้อยคำ เรียบง่าย สื่อสารตรงไปตรงมา มีวงปี่พาทย์ชาตรีบรรเลงดนตรี และเน้นทำร้ายรำทำตึงดงาม ในอดีต มักใช้เป็นมหรสพฉลองกันทั่วไป และยังใช้เป็นเครื่องแก้บน สืบเนื่องจากความเชื่อที่ว่าผู้แสดงละครชาตรี มีคาถาอาคมและสามารถติดต่อกับเทพเจ้าหรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ได้ หากประสงค์ให้เทพดาหรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ช่วยดลบันดาลให้ได้สิ่งที่ต้องการ เมื่อได้รับความช่วยเหลือแล้วก็ต้องตอบแทนองค์เทพเจ้าหรือ สิ่งศักดิ์สิทธิ์นั้นด้วยการหาละครมาแก้บน การแสดงละครชาตรีในอดีตเพียงใช้เสา ๔ ต้น ปัก ๔ มุม เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีเตียง ๑ เตียง และเสากลาง ซึ่งถือเป็นเสามหาชัยอีก ๑ เสา เพื่อทำเป็นโรงละคร นักแสดงที่เดิมมีแต่ผู้ชายจะไม่สวมเสื้อ มีเพียงตัวย่นเครื่องที่รับบทเด่นเท่านั้นที่แต่งกายดี นุ่งสนับเพลา นุ่งผ้า คาดเจียรบาต มีห้อยหน้า ห้อยข้าง สวมสังวาล ทับทรวง กรองคอ และสวมเทริดบนศีรษะ ต่อมาเมื่อมีผู้หญิงร่วมแสดงด้วยจึงสวมเสื้ออย่างละครนอก



- เครื่องดนตรีที่ใช้ในการแสดงละครชาตรี ประกอบด้วย ฆ้องวงเล็ก ตะโพน กลองตุ้ม โทนชาตรี ฉิ่ง ฉาบเล็ก และกรับไม้ไผ่

รูปแบบของการแสดงเริ่มต้นด้วยการทำพิธีบูชาครูเบิกโรง ปี่พาทย์หมโรงแขวตรี ร้องประกาศหน้าบท จากนั้นตัวยี่นเครื่องจะออกมาว่าขัดหน้าบทตามเพลงโดยการจำเวียนซ้าย ในสมัยโบราณขณะที่ว่าขัด ตัวละครต้องว่าอาคมไปด้วยเพื่อป้องกันเสนียดจัญไร เรียกว่า **“ซักยันต์”** จากนั้นจึงเริ่มเข้าเรื่อง ตัวละครขึ้น นั่งเตียงแสดง ร้องบทร้อง โดยมีตัวละครตัวอื่น ๆ ร้องรับเป็นลูกคู่ และเมื่อการแสดงจบลง จะว่าขัดอีกครั้งหนึ่ง แต่ครั้งนี้เป็นการว่าอาคมถอยหลังและว่าเวียนขวา เรียกว่า **“คลายยันต์”** เป็นการถอนอาถรรพณ์ทั้งปวง

ยุคสมัยที่เปลี่ยนไปทำให้ละครชาตรีเปลี่ยนแปลงเช่นกัน การร้องดำเนินเรื่อง จากเดิมที่เป็นทำนองของโนรา เช่น เพลงหน้าตраз เพลงร่ายชาตรี เปลี่ยนมาร้องเพลงไทยภาคกลางทำนอง ๒ ชั้นง่ายๆ มีการเพิ่มระนาดเอกเข้ามา เพื่อบรรเลงให้ตัวละครรำได้ดีขึ้น และไม่มีกรำชัด แต่ใช้กระบวนรำเพลงช้า เพลงเร็ว และเพลงลา ซึ่งเรียกว่า **“รำถวายมือ”**แทน ส่วนโรงละครนำฉากและอุปกรณ์อื่นๆ เช่น แสง สี มาประยุกต์ ตกแต่งให้มีสีสันมากขึ้น มีการแต่งกายแบบยืนเครื่องที่เลียนแบบเครื่องสูงเครื่องต้นของกษัตริย์เป็นเอกลักษณ์ อย่างไรก็ตาม แม้เพลงและการรำของละครชาตรีจะเปลี่ยนแปลงไป แต่ปัจจุบันละครชาตรียังคงถูกนำมาใช้เป็นเครื่องเก็บนวลสิ่งศักดิ์สิทธิ์ด้วยความเชื่อที่ไม่ต่างจากอดีต





ลิเก

นาฏกรรมพื้นถิ่นไทย



จุดเริ่มต้นของลิเกในประเทศไทยมาจากการสวดบูชาในศาสนาอิสลาม ด้วยเพลงแขกให้เข้ากับจังหวะรำมะนาเมื่อร้อยกว่าปีก่อน จนพัฒนาสู่การแสดงที่น่าการพุด ร้อง รำ ผสมกับดนตรีจากวงปี่พาทย์ และดำเนินเรื่องแบบละครพื้นบ้านที่สร้างความสนุกสนานให้กับผู้ชมในแต่ละยุคสมัย นับเป็นเสน่ห์เฉพาะตัวของลิเกที่หยิบเอาเรื่องใกล้ตัวจากสภาพสังคมหรือเหตุการณ์บ้านเมือง มาถ่ายทอดในรูปแบบของความบันเทิง

เชื่อกันว่า ลิเก เพี้ยนมาจากคำว่า **ซิเกอร์** ในภาษาเปอร์เซีย หมายถึง การอ่านบทสรรเสริญเพื่อรำลึกถึงอัลลอฮ์พระเจ้าในศาสนาอิสลาม ลิเกในยุคแรกเรียกว่า ลิเกสวดแขก เกิดขึ้นในยุคที่ชาวไทยมุสลิมเดินทางจากภาคใต้มาตั้งถิ่นฐานในกรุงเทพฯ ในสมัยรัชกาลที่ ๓ และนำการสวดสรรเสริญพระเจ้าประกอบพิธีรำมะนาเข้ามาด้วย ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ ๕ จึงเริ่มมีการแสดงลิเกสวดแขก นำโดยการสวดสรรเสริญพระเจ้าเป็นภาษามลายู แล้วร้องเพลงด้นกลอนภาษามลายูตอนใต้ เรียกว่าปันตุน หรือลิเกปันตุน ต่อมาลิเกเริ่มนำเพลงออกภาษาของการบรรเลงปี่พาทย์ ล้อเลียนชาวต่างชาติที่เข้ามาอาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ ในขณะนั้นมาแสดงอย่างสนุกสนาน ทั้งการแต่งกาย น้ำเสียงการพูดภาษาไทยปนกับภาษาต่างชาติ รวมถึงเพลงที่ขับร้องในหมู่ชาวต่างชาตินั้น เริ่มจากสวดแขกก่อนแล้วจึงต่อด้วยภาษาอื่น เช่น มอญ จีน ลาว ญวน พม่า เขมร ญี่ปุ่น ฝรั่งเศส ชาว อินเดีย ตะลุง (ปักซี่ใต้) ต่อด้วยการแสดงตลกชุดสั้นๆ ติดต่อกันไป

“เครื่องแต่งกายลิเกตัวพระในยุคปัจจุบัน เน้นที่ความหรูหราของการปักประดับเพชร สวมสนับเพลา แล้วนุ่งผ้าโจงทับอย่างตัวพระของละครรำ นอกจากนี้ยังสวมถุงน่องสีขาวและประดับศีรษะด้วยขนนกสีขาวเหมือนลิเกทรงเครื่อง”



การแสดงลิเกที่รู้จักกันทุกวันนี้ **มาจากลิเกทรงเครื่อง** ซึ่งถือเป็นการแสดงพื้นบ้านของภาคกลาง เริ่มขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ราวปี พ.ศ. ๒๔๔๐ โดยพระยาเพชรปาณีจัดแสดงขึ้นเป็นครั้งแรกที่โรง (หรือเรียกว่า วิก) ใกล้ป้อมพระกาฬริมคลองโอ่งอ่าง เป็นการแสดงที่ผสมระหว่างการพูด การร้อง การรำ และการแสดงกิริยาท่าทางตามธรรมชาติ โดยมีวงปี่พาทย์บรรเลงประกอบการแสดง แต่งตัวคล้ายละครรำ แสดงเป็นเรื่องราวอย่างละคร เริ่มด้วยไหมโรงและบรรเลงเพลงภาษาต่าง ๆ เรียกว่า **“ออกภาษา”** หรือ **“ออกสิบสองภาษา”** เพลงสุดท้ายเป็นเพลงแขก พอปี่พาทย์หยุด พวกตีรำมะนา ก็ร้องเพลงบันตน แล้วแสดงชุดแขก เป็นการค้ำหน้าับครู ใช้ปี่พาทย์รับ ต่อจากนั้นจึงแสดงตามเนื้อเรื่อง โดยเรื่องที่แสดงนิยมใช้เรื่องจากละครนอก ละครใน ตลอดจนพงศาวดารจีน มอญ ญวน เช่น สามก๊ก ราชาริราช การดำเนินเรื่องจะสอดแทรกบทพูดที่อิงกับเรื่องราวในแต่ละยุคสมัยและท้องถิ่นของผู้ชมเพื่อสร้างความบันเทิง



- เสียงดนตรีในการแสดงลิเกนั้นมาจากการบรรเลงด้วยวงปี่พาทย์ ๒ แบบ คือ วงปี่พาทย์ไทย และวงปี่พาทย์มอญ โดยบรรเลงเพลงในอัตราสองชั้นที่ใช้กับละครรำของไทยและเพลงลูกทุ่งที่ผู้แสดงลิเกนำมาร้องเพื่อเรียกความสนใจจากผู้ชม





“การรำของลิเกต่างกับละครรำ
จากคำกล่าวที่ว่า ‘ละครรำเป็นท่า
แต่ลิเกรำเป็นที’ หมายถึงผู้รำละคร
จะรำตั้งแต่ท่าเริ่มต้นจนจบกระบวนท่า
แต่การรำลิเก ผู้แสดงจะรำเลียนแบบ
ท่าของละคร แต่ไม่รำเต็มกระบวนรำ
มาตรฐาน เพื่อความกระชับฉับไว
ตามการดำเนินเรื่อง”



ลิเกทรงเครื่องแพร่หลายไปทั่วภาคกลางอย่างรวดเร็ว ทำให้มีวิกิเกเกิดขึ้นมากมาย ลิเกทรงเครื่องจัดเป็นต้นแบบของการแสดงลิเกในยุคต่อมาเนื่องจากกระบวนท่ารำ การร้องเพลงไทยเดิม และทางในการแสดง เป็นกรอบและแบบแผนที่ใช้สำหรับการแสดงลิเก โดยเฉพาะเพลงราชนิกเลิงหรือราชินิกเลิงที่ครูดอกดิน เสือสง่า ครูลิเกในอดีตเป็นผู้คิดขึ้น และใช้เป็นทำนองเพลงหลักสำหรับดำเนินเรื่องสืบต่อมา

การแสดงลิเกทรงเครื่องเริ่มขาดช่วงไปในสมัยสงครามโลกครั้งที่ ๒ พ.ศ. ๒๔๘๔ เนื่องจากประสบปัญหาการขาดแคลนวัสดุเครื่องแต่งกายซึ่งต้องนำเข้าจากต่างประเทศ เช่น ผ้าและเพชรเทียม ทำให้การแต่งกายชุดลิเกทรงเครื่องหมดไป ส่วนวงร่ำมะนาที่ใช้กับการออกแขกก็เปลี่ยนไปใช้วงปี่พาทย์แทนเพื่อเป็นการประหยัด เกิดเป็นลิเกลูกบทที่เป็นการแสดงผสมกับการขับร้องและบรรเลงเพลงลูกบท ร้องและรำไปตามกระบวนเพลง ใช้ปี่พาทย์ประกอบแทนวงร่ำมะนา แต่งกายตามที่นิยมในสมัยนั้น ๆ เน้นสีชุดขาด ผู้แสดงเป็นชายล้วน จบจบเมื่อสิ้นสงครามโลกครั้งที่ ๒ การแสดงลิเกทรงเครื่องจึงเริ่มมีการฟื้นฟูอีกครั้ง และเพิ่มมิติทางสังคมเข้าไปมากขึ้น การแสดงลิเกยุคนี้เริ่มนำการแสดงประเภทอื่น ๆ เข้ามาเสริมเพื่อสร้างความบันเทิงมากขึ้น เช่น เพลงลูกทุ่ง เพลงจากภาพยนตร์อินเดีย เน้นการทำฉากให้ดูสมจริง และปรับเปลี่ยนเครื่องแต่งกายให้มีความตระการตาขึ้น อรรถรสในการชมลิเกไม่ว่าจะเป็นประเภทใดส่วนหนึ่งขึ้นอยู่กับฝีมือของนักแสดงซึ่งต้องเป็นผู้มีปฏิภาณในการร้องและเจรจา สามารถจดจำบทได้อย่างแม่นยำ ด้นกลอนสดได้ และที่สำคัญคือมีเสียงร้องอันไพเราะจับใจผู้ชม

ลิเกนับเป็นมหรสพที่สะท้อนวิถีชีวิตความเป็นไทย แฝงไว้ด้วยขนบประเพณี ค่านิยม การใช้ภาษานาฏศิลป์ ดนตรี จิตรกรรม และการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ภูมิปัญญาดังกล่าวของการแสดงลิเกเกิดขึ้นจากการเรียนรู้ ฝึกฝน สังคมประสบการณ์และถ่ายทอดสืบต่อกันมาโดยที่ยังคงรักษาภูมิปัญญาดั้งเดิมที่เห็นว่าดีงามเหมาะสมไว้ ขณะเดียวกันก็ปรับเปลี่ยนพัฒนาภูมิปัญญาบางอย่างไปตามยุคสมัยเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพสังคมในปัจจุบัน ลิเกจึงเป็นการแสดงที่ได้รับความนิยมตลอดมา เนื่องจากเนื้อหาที่นำมาใช้แสดงสามารถให้ความบันเทิงกับผู้ชมได้เป็นอย่างดี

ลิเกป่า

เป็นพัฒนาการของลิเกอีกสายหนึ่งที่นิยมเล่นกันในกลุ่มคนมุสลิมทางภาคใต้ ลิเกป่า หรือ ลิเกร่ำมะนา หรือลิเกบก ใช้เครื่องดนตรีประกอบด้วย กลองร่ำมะนา หรือโตน ๒ - ๓ ใบ ปี ๑ เล่า ฉิ่ง ๑ คู่ กรับ ๑ คู่ บางคณะอาจจะมีโหม่งและทับด้วย มีนายโรงเช่นเดียวกับหนังตะลุงและมโนราห์ ผู้แสดงลิเกป่าคณะหนึ่งมีประมาณ ๖ - ๘ คน การแสดงจะเริ่มด้วยการโหมโรงเกริ่นวง จากนั้นแขกขาวกับแขกแดงจะออกมาเต้นและร้องประกอบ โดยมีลูกคู่ร้องรับ ต่อด้วยการบอกเรื่องราว แล้วจึงเริ่มทำการแสดง



- ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่อง “รามเกียรติ์”
บริเวณระเบียงคกรอบพระอุโบสถ
วัดพระศรีรัตนศาสดาราม

หุ่นไทย

ศาสตร์และศิลป์แห่งการแสดง

การแสดงหุ่นไทยคือศิลปะแห่งการชักและเชิดที่ต้องอาศัยฝีมือและทักษะความรู้หลายแขนงของผู้เชิด บังคับให้ท่วงท่าการเคลื่อนไหวของหุ่นมีความเหมือนคนมากที่สุด ทั้งยังต้องสอดคล้องกับจังหวะเพลงและการแสดงบทบาทตามเนื้อเรื่องอีกด้วย หุ่นไทยแบ่งได้เป็น ๔ ประเภทจากลักษณะของหุ่นและวิธีการเชิด ได้แก่ หุ่นหลวง หุ่นวังหน้า หุ่นกระบอก และหุ่นละครเล็ก

หุ่นหลวง

เป็นมหรสพของหลวงที่มีมาแต่สมัยอยุธยาตอนกลาง มีหลักฐานแสดงว่ามีการเล่นหุ่นปรากฏอยู่ในบันทึกทั้งที่เป็นหมายรับสั่ง สมุดไทย วรรณกรรม และวรรณคดีเรื่องต่างๆ ตั้งแต่แผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ลักษณะเด่นของหุ่นหลวงอยู่ที่มีขนาดใหญ่ สูงถึง ๑ เมตร ตัวหุ่นทำด้วยไม้ คว้าให้บางเบาเฉพาะที่ส่วนเอวของตัวหุ่น ใช้เส้นหวายขัดซ้อนกันเพื่อให้เคลื่อนไหวได้ นอกจากนี้มีเชือกร้อยจากนิ้วมือผ่านตามลำแขนเข้าสู่ลำตัวของหุ่น เพื่อให้มือและแขนขยับได้ ส่วนเท้าติดไว้กับแข้งและขา กระดิกไม่ได้เหมือนมือ ด้านในลำตัวหุ่นมีแกนไม้ยาวยื่นออกมาจากส่วนก้นของหุ่นสำหรับให้คนเชิดจับเครื่องแต่งกายและเครื่องประดับหุ่นหลวงคล้ายกับ เครื่องแต่งกายของโขนและละคร

“บุคลิกลักษณะและรูปลักษณะของตัวหุ่น
จะปรับเปลี่ยนไปตามบุคลิกลักษณะ
ความนิยมและศิลปวัฒนธรรมของผู้คน
ในประเทศนั้น ๆ เช่นเดียวกับหุ่นไทย
ที่ถ่ายทอดท่ารำ เครื่องแต่งกาย และ
การดำเนินเรื่องมาจากศิลปะการแสดงต่าง ๆ
ของไทย”



หุ่นวังหน้า

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว กรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ได้ทรงประดิษฐ์หุ่นที่มีความสูงประมาณ ๕๐ เซนติเมตร เรียกกันว่า **หุ่นเล็ก** และเรียกหุ่นหลวง ที่มีมาแต่เดิมว่า **หุ่นใหญ่** หุ่นเล็กที่ทรงประดิษฐ์มี ๒ แบบ คือ **“หุ่นจีน”** เป็นหุ่นมือที่ใช้ นิ้วเช็ดบังคับให้เคลื่อนไหว หัวและหน้าเขียนสี สวมเครื่องแต่งกายเหมือนนิ้ว ใช้สำหรับเล่น เรื่องวรรณคดีของจีน เช่น ขวัญรัก สามก๊ก ส่วน **“หุ่นไทย”** มีความสูงประมาณ ๒๔ - ๓๐ เซนติเมตร สวมเครื่องประดับและเครื่องแต่งกายอันวิจิตรงดงาม มีวิธีชักเหมือนหุ่นหลวง ใช้เล่นเรื่องรามเกียรติ์ ตัวหุ่นแบ่งเป็นตัวพระ ตัวนาง ตัวยักษ์ และตัวลิง





- การแสดงหุ่นกระบอก ตำนานสมเด็จพระนเรศวร เรื่อง “ตะเลงพ่าย” ณ มูลนิธิจักรพันธ์ ไปรษณีย์

หุ่นกระบอก

เป็นหุ่นที่เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๕ โดยเลียนแบบมาจากหุ่นจีนไหหลำที่ใช้กระบอกไม้ไผ่เป็นแกนตัวหุ่น ภายหลังจึงเรียกกันว่า หุ่นกระบอก **ลักษณะเด่นของหุ่นกระบอก** คือ เป็นหุ่นครึ่งตัวมีส่วนประกอบหลักคือ ศีรษะหุ่น ซึ่งทำเป็นตัวละครต่างๆ เช่น พระ นาง ยักษ์ ลิง ตลก สัตว์ มือหุ่นมีลักษณะตั้งวงร่ำเหมือนมือละครร่ำ หากเป็นตัวพระ ยักษ์ ตลก มักทำมือขวาสำหรับกำอาวุธ มือซ้ายตั้งวงร่ำ ส่วนตัวนางทำท่าตั้งวงทั้งสองข้าง มือหุ่นจะต่อไม้ยาวลงมาเรียกว่า ไม้ตะเกียบ สำหรับจับเชิดหุ่นให้รำรำ เลื้อยหุ่นเป็นถุงคลุมจากไหลปิดลงมาครึ่งตัว ปักเย็บอย่างงดงามตามลักษณะของตัวละคร ตัวพระมีอินทรรณู กรองคอ ตัวนางมีผ้าห่มนาง กรองคอ วิธีการแสดงหุ่นกระบอกปรับปรุงมาจากการแสดงละครร่ำ แต่ดัดแปลงท่าทางให้หุ่นรำรำเพื่อเลียนแบบคน เรื่องที่นิยมเล่นหุ่นกระบอกคือ เรื่องที่นำมาจากบทละครนอก เช่น ลักษณะวงศ์ สังข์ทอง ไกรทอง แก้วหน้าม้า สุวรรณหงส์ และพระอภัยมณี การแสดงหุ่นกระบอกจะมีการสร้างโรงและฉากหุ่นเพื่อปิดบังผู้เชิด มีซุ้มประตูสองข้างเพื่อให้ตัวหุ่นรำเข้าออก และมีบังมือด้านล่างเพื่อบังมือของผู้เชิด



หุ่นละครเล็ก

สันนิษฐานว่าเริ่มมีการเล่นเป็นมหรสพราวปี พ.ศ. ๒๔๔๔ โดยนายแกระ ศัพทวิช เป็นผู้ริเริ่มสร้างขึ้น ตัวหุ่นมีขนาดสูงประมาณ ๑ เมตร สร้างเลียนแบบ หุ่นหลวงและหุ่นเล็ก แต่ต่างกันที่การบังคับหุ่นและลีลาการเชิด ซึ่งเป็น ศิลปะที่สร้างสรรค์ขึ้นใหม่ ต่อมานายสาคร ยังเขียวสด ผู้ได้รับการสืบทอดวิชา หุ่นละครเล็ก ได้สร้างหุ่นละครเล็กขึ้นมาใหม่ และพัฒนารูปแบบในการเชิดให้ ออกมาอยู่ด้านนอก เพื่อให้ผู้ชมได้เห็นลีลาของผู้เชิดไปพร้อมๆ กับหุ่น โดยหุ่น ๑ ตัว ใช้ผู้เชิด ๓ คน และมีการถ่ายทอดสู่บุตรชายหญิง โดยจัดตั้งคณะ หุ่นขึ้นครั้งแรก ใช้ชื่อว่า คณะสาครนาฏศิลป์ ละครเล็กหลานครูแกระ และได้ ก่อตั้งโรงละคร สำหรับจัดแสดงหุ่นละครเล็กขึ้นเป็นครั้งแรกในประเทศไทย ซึ่งรู้จักกันในนาม นาฏยศาลา หุ่นละครเล็ก (ใจหุ่ยส์)

ความสำคัญของหุ่นไทยคือการนำศิลปวัฒนธรรมอันวิจิตรแขนงต่าง ๆ ของชาติรวมเข้าไว้ด้วยกัน การสร้างหุ่นหนึ่งตัว ต้องอาศัยช่างผู้มีความชำนาญ ทางประติมากรรม จิตรกรรม ในการสร้างส่วนหัวและลำตัว รวมถึงเชี่ยวชาญ หลักกลศาสตร์ในการสร้างกลไกบังคับหุ่น อีกทั้งต้องใช้ช่างประณีตศิลป์ผู้ ชำนาญในการฝีมือเย็บปักถักร้อย ประดิษฐ์เครื่องแต่งกายและเครื่องประดับ สำหรับผู้เชิดหุ่นกระบอกร ต้องเป็นผู้มีความรู้ทางนาฏศิลป์ ดุริยางคศิลป์ และวรรณศิลป์ เนื่องจากการร่ายรำของหุ่นทำตามแบบละครรำ และผู้เชิดยัง ต้องรู้จักจังหวะและอารมณ์ของเพลงที่ใช้ประกอบการแสดง ตลอดจนการ ดำเนินเรื่องตามบทประพันธ์และบทร้องเจรจา นอกจากนี้หากเป็นการแสดง หุ่นกระบอกรยังประกอบด้วยศิลปะชั้นสูงอีกหลายสาขา เช่น สถาปัตยกรรม มัณฑนศิลป์ ในการสร้างโรงหุ่นและฉากให้เหมาะกับเนื้อเรื่อง เรียกว่าเป็น งานแสดงที่นาฏศาสตร์และศิลป์แขนงต่าง ๆ ของไทยมาหลอมรวมเข้าด้วยกัน อย่างงดงามลงตัว

“นอกจากตัวหุ่นหลวงที่ยังหลงเหลืออยู่จนถึงปัจจุบัน หลักฐาน การแสดงหุ่นของไทยยังปรากฏให้เห็นในภาพจิตรกรรมฝาผนัง ฝีมือช่างสมัยรัชกาลที่ ๓ ที่วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม และฝีมือช่างสมัยรัชกาลที่ ๔ ที่วัดทองอรรมชาติ วัดโสมนัสวรวิหาร กรุงเทพฯ และวัดมัชฌิมาวาส จังหวัดสงขลา”

- ในการแสดงหุ่นละครเล็กผู้ชมจะเห็นทั้งตัวหุ่นและผู้เชิดร่ายรำ ไปพร้อมกัน จึงต้องใช้ผู้เชิดที่มีความชำนาญในการเล่นหุ่นละคร เป็นอย่างดี







ศาสตร์และศิลป์ งานช่างไทย

งานช่างไทย แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาและทักษะฝีมือที่สืบทอดต่อกันมาตลอดจนความคิดสร้างสรรค์ในการนำวัสดุธรรมชาติที่เดิมมุ่งเน้นแต่เพียงประโยชน์ใช้สอย มาเพิ่มความวิจิตรงดงามเข้าไปจนเกิดเป็นงานศิลป์ที่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าและเสน่ห์อันเป็นเอกลักษณ์ ไม่ว่าจะเป็นการก่อสร้างเรือนไทยในแต่ละภูมิภาคให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่และสิ่งแวดล้อม เครื่องจักสานไม้ไผ่ งานผ้าทอที่เป็นมากกว่าเครื่องนุ่งห่มในชีวิตประจำวัน การประดิษฐ์โคมล้านนา งานช่างดอกไม้สด และงานแทงหยวก



- “สภาพอากาศที่หนาวเย็นทำให้เรือนไทยภาคเหนือมีรูปทรงเตี้ยคลุ่มกว่าเรือนไทยภาคอื่น ๆ เจาะช่องหน้าต่างแคบเล็กเพื่อกันลมภายนอกตกแต่งด้วยศิลปะแบบล้านนา เช่น กาแล ส่วนใต้ถุนมักใช้เป็นที่เก็บของและเครื่องใช้ทางการเกษตร หรือเป็นที่พักผ่อนและประกอบอุตสาหกรรมในครัวเรือน เช่น ทำร่ม ทอผ้า ทอเสื่อ บั่นฝ้าย ตำข้าว”



เรือนไทย

วิถีแห่งถิ่นอาศัย

เอกลักษณ์ของเรือนไทยแตกต่างกันไปในแต่ละภาค ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิประเทศ คติความเชื่อ ศิลปวัฒนธรรม สภาพเศรษฐกิจสังคม และความนิยมในแต่ละท้องถิ่น สิ่งหนึ่งที่เรือนทุกภาคมีร่วมกันคือ นิยมปลูกเป็นเรือนไม้ชั้นเดียวรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า หลังคาทรงสูงลาดชัน ชายคายื่นยาว ชานกว้าง ยกพื้น และได้ถุนสูงโปร่ง ส่วนรายละเอียดของเรือนแต่ละภาคอาจมีความแตกต่างกันในเรื่องของการมุงหลังคา การวางตัวเรือน และรูปทรงของตัวเรือน

เรือนไทยภาคเหนือ

โดยทั่วไปมีลักษณะเป็นเรือนไม้ ยกพื้น มีใต้ถุน หลังคาจั่ว มีชายคาปีกนกกันแดดกันฝนด้านหน้าและหลัง แนวจั่วของหลังคาเรือนนอนจะหันสู่แนวเหนือ-ใต้ ตัวบันไดเรือนจะหลบอยู่ใต้ชายคาบ้านด้านซ้ายมือเสมอ จึงต้องมีเสาลอยรับโครงสร้างหลังคาด้านบนตั้งลอยอยู่ รูปแบบของเรือนในแต่ละท้องที่จะคล้ายคลึงกัน แตกต่างกันบ้างในรายละเอียดปลีกย่อยของแต่ละสกุลช่าง เช่น หลังคาเรือนล้านนาสกุลช่างลำปางมีลักษณะเด่นคือ มุมหลังคาไม่ลาดชันมาก ยอดจั่วไม่แหลมสูง ส่วนเรือนกาแลของช่างเชียงใหม่ ยอดจั่วประดับกาแล หรือง่ามไม้ แกะสลักอย่างงดงาม ส่วนประกอบสำคัญที่ขาดไม่ได้ในเรือนภาคเหนือคือ ราน้ำหรือฮ้านน้ำ สำหรับวางหมอนน้ำดื่มประจำบ้าน เช่นเดียวกับต้นน้ำ หรือคนโทที่ใส่น้ำสำหรับแขก

- เรือนไทยภาคกลางมักมีหลังคาทรงมนิลาสูง มีบันลม กันสาดและใต้ถุนสูง



- เรือนไทยภาคอีสาน



- เรือนไทยภาคกลาง

เรือนไทยภาคกลาง

นิยมปลูกตามริมแม่น้ำลำคลองหรือที่ราบลุ่ม เนื่องจากน้ำท่วมถึงได้ง่ายจึงสร้างเป็นเรือนใต้ถุนสูง ยกพื้นเรือนให้พ้นน้ำ สูงจากพื้นดินประมาณเหนือศีรษะคนยืนเล็กน้อย ระดับพื้นลดหลั่นกัน ระเบียงลดจากห้องนอน ชานลดจากระเบียง เพื่อช่วยให้ลมพัดผ่านได้ดี เสาและฝาผนังลึ่มสอป หลังคาจั่วทรงสูงพร้อมบันลดยอดแหลม ชายคายื่นยาวเพื่อกันฝนสาดและแดดส่อง มีชานและระเบียงสำหรับพักผ่อน หย่อนใจ เรือนครัวมักปลูกแยกออกจากตัวเรือนใหญ่ มีระเบียงหอนั่ง หอนกเป็นส่วนประกอบ และมีบันไดขึ้นจากหน้าเรือน นิยมวางเรือนให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม เช่น เรือนริมน้ำจะวางเรือนขนานไปกับทิศทางของแม่น้ำลำคลอง

เรือนไทยภาคอีสาน

เป็นเรือนสร้างด้วยไม้ใต้ถุนสูง หลังคาทรงจั่ว เรือนขนาดใหญ่ของบ้านเรียกว่า เรือนเกย ประกอบด้วยชานมีหลังคา บางครอบครัวอาจมีการต่อเติมเรือนหลังเล็กเพิ่มขึ้นเคียงตามแนวยาว เรียกว่า เรือนโข่ง คือเรือนขนาดกลางและขนาดเล็ก โครงสร้างแยกจากเรือนใหญ่ หรือเรือนน้อย มีรูปร่างคล้ายเรือนโข่ง แต่มีโครงสร้างร่วมกับเรือนใหญ่ มีการแยกประโยชน์ใช้สอยเป็นห้องนอนโดยเฉพาะของพ่อแม่ และลูกสาวแยกจากกัน และที่เด่นชัดที่สุดคือ มีการยกหิ้งเปิงขึ้นไว้ในห้องเปิงอีกห้องหนึ่ง ซึ่งเป็นห้องความเชื่อเรื่องผีบรรพชนโดยเฉพาะ ทุกเรือนมีลักษณะใต้ถุนสูงเช่นเดียวกับภาคอื่นๆ แต่ไม่นิยมทำชองหน้าต่างขนาดใหญ่ มักทำหน้าต่างเป็นช่องแคบ ๆ ส่วนประตูเรือนทำเป็นช่องออกทางด้านหน้า เรือนเพียงประตูเดียว เพราะในฤดูหนาวมีลมพัดจัดและอากาศเย็นจัดจึงต้องทำเรือนให้ทึบและกันลมได้ หลังคาเรือนทำเป็นทรง รอบหลังคาไม่มีชายคาหรือปีกนกยื่นคลุมตัวบ้านเหมือนอย่างเรือนไทยภาคกลาง ส่วนชั้นล่างของเรือนนอนใหญ่อาจใช้สอยได้อีก เช่น กันเป็นคอกวัวควาย ฯลฯ



- ชาวอีสานมักจะปลูกสร้างยังช้าวอยู่ห่างจากตัวเรือนประมาณ ๑-๔ เมตร โดยส่วนใหญ่จะวางแนวขนานกับตัวเรือนด้านทิศเหนือหรือทิศใต้

เรือนไทยภาคใต้

เนื่องจากภาคใต้มีฝนตกชุกตลอดทั้งปี เกิดน้ำท่วมบ่อยครั้ง จึงนิยมสร้างเป็นเรือนใต้ถุนสูงเช่นกัน แต่เนื่องจากเมื่อถึงฤดูน้ำหลาก กระแสน้ำจะไหลผ่านบริเวณใต้ถุนบ้าน ส่วนเสาบ้านจึงมีฐานเสาหรือตีนเสารองรับเพื่อป้องกันเสาผุ หลังคาที่นิยมทำกันมี ๓ แบบ คือ หลังคาจั่ว หลังคาปั้นหยา และหลังคาจั่วมนิลา ส่วนใหญ่อยู่ในจังหวัดปัตตานี ซึ่งเป็นหลังคาที่มีรูปแบบผสมผสานระหว่างหลังคาแบบปั้นหยากับหลังคาจั่ว เพื่อให้ระบายอากาศได้ดี ความหลากหลายทางวัฒนธรรมในภาคใต้ทำให้บ้านในภาคใต้มีเอกลักษณ์เฉพาะของคนในสังคม เช่น บ้านไทยพุทธในบริเวณจังหวัดสุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช พัทลุง และสงขลา มักสร้างบ้านแบบหลังคาจั่ว ส่วนบ้านชาวไทยมุสลิมนิยมสร้างบ้านแบบหลังคาปั้นหยาและหลังคาจั่วมนิลา เนื่องจากหลังคาแบบนี้มีโครงหลังคาแข็งแรงมาก จึงสามารถทนรับฝนและต้านแรงลมหรือพายุไต้ฝุ่นได้ดี มักพบในภาคใต้ตอนล่าง เช่น จังหวัดปัตตานี นราธิวาส และยะลา

ลักษณะของเรือนไทยที่แตกต่างกันในแต่ละภาคสะท้อนถึงภูมิปัญญาของท้องถิ่นในการปรับตัวให้สามารถอยู่ร่วมกับธรรมชาติได้อย่างดีที่สุด การปลูกเรือนจึงต้องอิงกับสภาพภูมิประเทศเป็นหลัก รวมถึงการประยุกต์โดยนำวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นมาใช้ ทั้งยังมีเรื่องคติความเชื่อและความนิยมของคนในชุมชนเข้ามาเป็นองค์ประกอบ ทำให้เกิดรูปแบบของเรือนต่างๆ อันมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

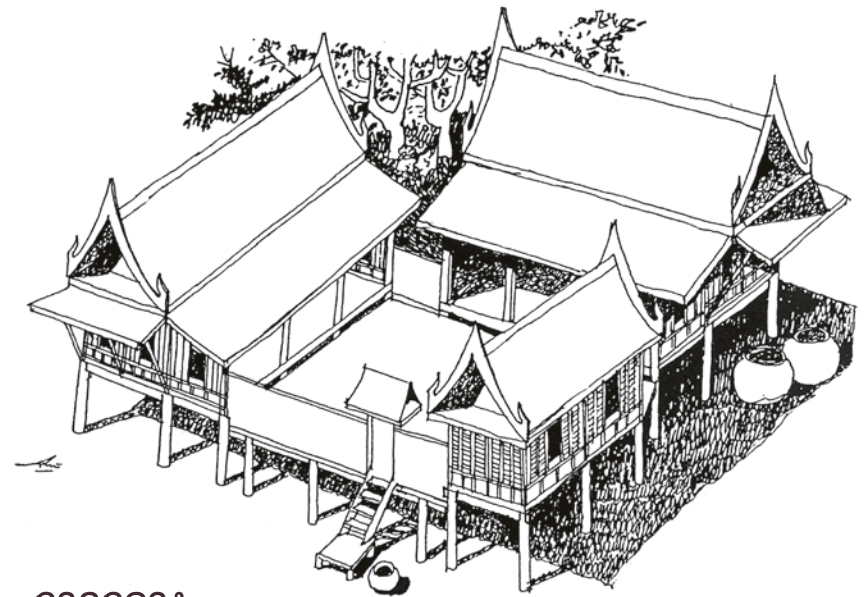


- หลังคาปั้นหยามีหัวท้ายเป็นรูปลาดเอียงแบบตัดเหลี่ยม ครอบด้วยกันน้ำฝนรั่ว มีโครงหลังคาที่แข็งแรงมาก จึงสามารถทนรับฝนและต้านแรงลมหรือพายุไต้ฝุ่นได้ดี



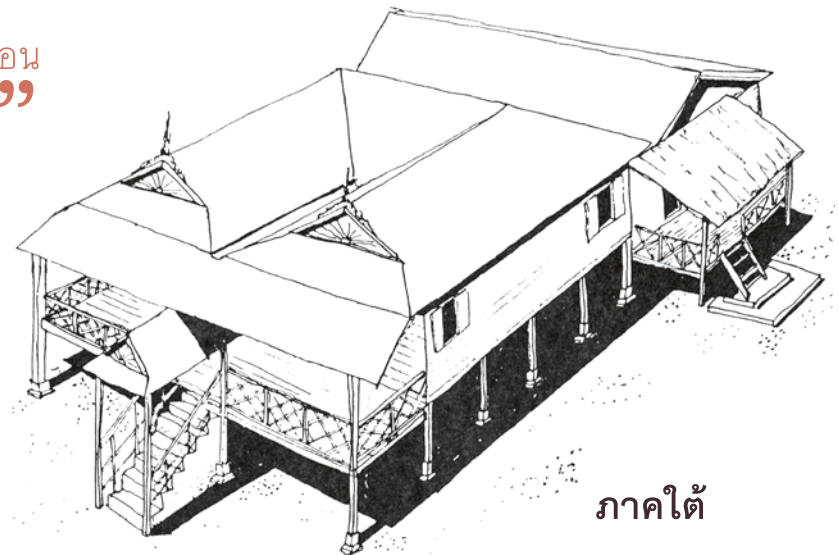
เรือนเครื่องผูก เรือนเครื่องสับ

เรือนไทยสามารถแบ่งออกเป็น ๒ ประเภทจากวิธีการก่อสร้าง ได้แก่ เรือนเครื่องผูก เป็นเรือนขนาดเล็ก โครงสร้างส่วนด้านหลังคาใช้วัสดุที่หาได้ง่ายตามท้องถิ่น เช่น ใบตองแห้ง หญ้าแฝก พื้นมักใช้ไม้ไผ่ ส่วนคานและเสานิยมใช้ไม้เนื้อแข็ง การยึดโยงตัวเรือนจะใช้ไม้ไผ่ทำเป็นตอกและหวายเพื่อเป็นตัวยึดส่วนต่าง ๆ ของเรือนเข้าด้วยกัน ด้วยวิธีผูกมัด ส่วนเรือนไม้หรือเรือนเครื่องสับ มีความมั่นคงกว่า ตัวเรือนทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เช่น สัก เต็ง รัง ตะเคียน ไม้แดง ลักษณะเฉพาะของการปลูกเรือนประเภทนี้ไม่ต้องใช้ตะปูตอกแต่ยึดให้ไม้ติดกันหรือประกอบกันโดยใช้มีด ส่ว หรือขวาน ถากไม้ให้เป็นรอยสับแล้วประกอบเข้าด้วยกัน เรียกว่า การประกอบเข้าลิ้นสลักเดือย หลังคามุงกระเบื้อง

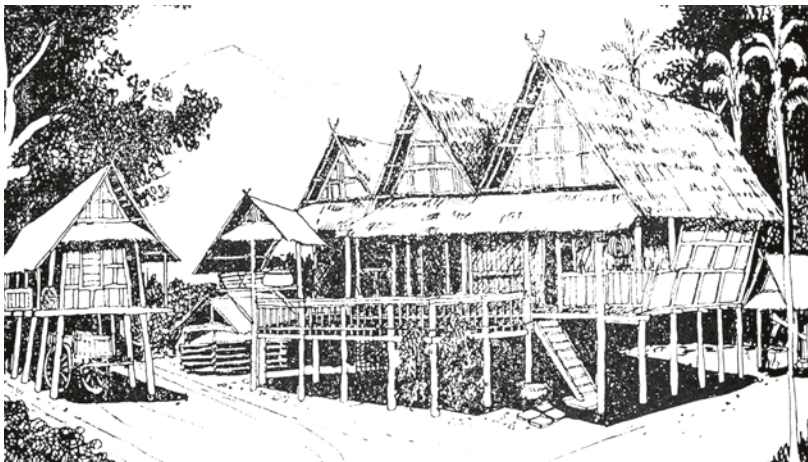


ภาคกลาง

“ วัฒนธรรมของการอยู่รวมกันเป็นครอบครัวขยายของคนไทย ทำให้เรือนไทยมีเอกลักษณ์คือ สามารถต่อเติมได้โดยไม่กระทบต่อผู้อยู่อาศัย เพราะการรับน้ำหนักของตัวเรือนขยายออกไปในด้านข้างจึงไม่กระทบต่อโครงสร้างหลัก ”



ภาคใต้



ภาคเหนือ



“ความต่างของคำว่า ‘เรือน’ และ ‘บ้าน’ ในภาษาไทยนั้น กล่าวคือ เรือนคือ สิ่งปลูกสร้างที่ยกพื้น กันฝน มีหลังคาคลุม ส่วนบ้านคือพื้นที่ซึ่งมีเรือนตั้งอยู่”



ผ้าทอมือ

จิตรทัศนศิลป์ไทย



เสียงก๊อไม้ที่ดังกระทบเป็นจังหวะรับกับการสอดประสานของเส้นด้ายหลากสีที่ทอขึ้นจนก่อเกิดเป็นลวดลายบนผืนผ้านานาชนิด สะท้อนให้เห็นถึงวิถีแห่งชีวิตและภูมิปัญญาที่สืบทอดส่งต่อกันมาผ่านการสร้างสรรค์ผ้าทอมือ

ผ้าคือปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ส่วนการทอผ้าเป็นการนำรากฐานความเป็นท้องถิ่นมาร้อยเรียงกับความคิดและความเชื่อผ่านลวดลายสัญลักษณ์ต่าง ๆ รวมกับสีสันแห่งธรรมชาติ จนก่อเกิดเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละชุมชนที่ยากจะเลียนแบบ

การทอผ้าไว้ใช้เองในครัวเรือนของสังคมไทยนับเป็นวัฒนธรรมที่โยงโยคนในครอบครัวและสังคมไว้ด้วยกัน ในสมัยที่การทำเกษตรกรรมยังเป็นพื้นฐานของการดำรงชีวิต เมื่อเสร็จสิ้นจากภาระในการเพาะปลูก หน้าที่การทอผ้าสำหรับใช้งานและทำเป็นเครื่องนุ่งห่มจะเป็นของฝ่ายหญิง ในขณะที่อุปกรณ์ในการทอผ้าตกเป็นของฝ่ายชาย วิชาความรู้เรื่องการทอผ้าที่ถ่ายทอดให้กันนั้นเป็นการส่งต่อผ่านรุ่นสู่รุ่น จากคนในครอบครัว จากแม่สู่ลูก อาจกล่าวได้ว่านอกเหนือจากองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาและผืนผ้าที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน การทอผ้ายังเป็นการบ่มเพาะนิสัยความละเอียด อดทน ตลอดจนความคิดสร้างสรรค์ในงานศิลปะให้แก่ลูกผู้หญิงในครอบครัวเช่นกัน

“ช่างทอผ้าจะออกแบบลายผ้าของตัวเองขึ้นจากการนำสิ่งต่าง ๆ ทางธรรมชาติอย่างดอกไม้ ดาว เดือน ลัทธิ หรือของใช้มาคิดประดิษฐ์ประดอยเป็นลายผ้า และเรียกชื่อลายตามลักษณะของสิ่งเหล่านั้น เช่น ดอกแก้ว บ้าง กระเบี๋ย (ผีเสื้อ) ขอคำเดือน ชิด ลำรวจ (จรวด) หงส์ และมีการพัฒนาลายผ้าให้มีความซับซ้อนสวยงามยิ่งขึ้น”



พื้นฐานการทอของผ้าทอมือเริ่มต้นจากการขัดลายกันระหว่างด้ายเส้นยืนที่ซึ่งจนตึงบนกี่หรือทอผ้ากับด้ายเส้นพุ่งที่พันร้อยอยู่กับเครื่องพุ่งหรือกระสวยสำหรับใช้พุ่งด้ายเข้าไปขัดกับด้ายเส้นยืนทุกเส้น และพุ่งกลับไปกลับมาจนเกิดเป็นเนื้อผ้าตามลวดลายและขนาดที่ต้องการ แม้จะเป็นหลักการอันเรียบง่ายแต่กลับสามารถสร้างสรรค์ลวดลายได้เป็นร้อยเป็นพันรูปแบบ โดยอาศัยวิธีการหรือเทคนิคที่แตกต่างกัน จนเกิดเป็นอัตลักษณ์บ่งชี้ถึงที่มาของผ้าแต่ละกลุ่มชนได้ด้วย

ศิลปะการทอผ้าในแผ่นดินไทยสามารถจำแนกลักษณะเด่นได้ตามกลุ่มชาติพันธุ์ของช่างทอ ผ้าทอทางเหนือโดดเด่นด้วยผ้าชิ้นตีนจกที่ทอจากผ้าฝ้าย ใช้วิธีจกให้เกิดลวดลายบนหน้าผ้าเป็นระยะ เช่น ผ้าตีนจกของกลุ่มไทยวนในภาคอีสานผ้าไหมและผ้าฝ้ายมีบทบาทในชุมชนพอกัน แต่ลักษณะเด่นของผ้าคือ การมัดหมี่ ที่นำการมัดลายและย้อมสีเส้นพุ่งเพื่อให้เกิดลวดลายงดงาม เช่น ผ้าโฮล ผ้าไหมมัดหมี่ของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยเชื้อสายเขมรในจังหวัดสุรินทร์ ในขณะที่ภาคใต้เน้นความสวยงามของการยกดอก หรือการผูกลวดลายเก็บดอกโดยใช้การยกตะกอลือเพื่อบังคับเส้นด้ายยืนให้ขึ้นลงเป็นจังหวะ เช่น ผ้ายกเมืองนครของจังหวัดนครศรีธรรมราช ผ้ามุกร่องของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ส่วนผ้าทอของภาคกลางแตกต่างด้วยลวดลายและวิธีการทอ เช่น ผ้าจกไทยวน จังหวัดราชบุรี และผ้ายกมุกไทยวน จังหวัดสระบุรี

สีสันทนผ้าที่ได้จากการย้อมด้วยพืชพรรณธรรมชาติ แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาดั้งเดิมที่อิงความรู้ในแง่วิทยาศาสตร์ ด้วยการนำดอกใบ เปลือกไม้ เมล็ด และรากของพืชพื้นบ้านมาต้มเคี่ยวให้เกิดเป็นสีเข้มเพื่อนำไปย้อมผ้า เช่น ย้อมรากยอเป็นสีแดง ย้อมครามเป็นสีน้ำเงิน ย้อมมะเกลือเป็นสีดำ ย้อมขมิ้นชัน หรือแก่นขนุนเป็นสีเหลือง ย้อมเปลือกมะกรูดเป็นสีเขียว ย้อมลูกหว้าเป็นสีม่วง ย้อมเปลือกไม้โกงกางเป็นสีน้ำตาล เป็นต้น ในบางชุมชนสีสันทนยังเป็นเครื่องแสดงสถานะของผู้หญิง เช่น แม่หญิงสาวโสดชาวไทยวนจะนุ่งชิ้นตีนแดง ส่วนแม่หญิงที่แต่งงานแล้วจะนุ่งชิ้นตีนดำหรือชิ้นตีนจกพื้นดำ ในขณะเดียวกันสีสันทนยังบอกถึงอัตลักษณ์ของผ้าในแต่ละชุมชนเช่นกัน เช่น ผ้าชิ้นตีนจกแม่แจ่มมีลวดลายโบราณเก่าลาย มีสีออกเหลืองแดง ส่วนผ้าชิ้นตีนจกจากจังหวัดอุดรติดมีสีออกเขียวเหลือง

ลวดลายที่สร้างสรรค์อยู่บนผ้าแต่ละผืนยังสื่อถึงคติความเชื่อ และวัฒนธรรมพื้นถิ่น บางครั้งมีการเชื่อมโยงกับลวดลายที่ปรากฏอยู่ในศิลปะอื่น ๆ เช่น จิตรกรรมฝาผนัง และสถาปัตยกรรม หรือมีการกล่าวถึงไว้ในตำนานพื้นบ้านและในวรรณคดี รายละเอียดเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าการทอผ้าทอมือแต่ละผืนใช้เพียงแฝงไว้ซึ่งรากฐานของวิถีชีวิต วัฒนธรรม และความรู้ที่ตกทอดกันมารุ่นแล้วรุ่นเล่าแต่ละเส้นด้ายยังเปรียบเหมือนการบันทึกเรื่องราวที่แฝงไว้ซึ่งภูมิปัญญาอันเป็นเรื่องที่ควรค่าแก่การศึกษาและอนุรักษ์ไว้ในแผ่นดินไทย

- การทอผ้าคือ การนำเส้นด้ายมาขัดกันให้เป็นลวดลายคล้ายการจักสาน แต่ใช้เส้นด้ายแทนเส้นตอก โดยซึ่งเส้นด้ายชุดหนึ่งเป็นเส้นหลัก เรียกว่า เส้นยืน แล้วใช้เส้นด้ายอีกชุดที่เรียกว่า เส้นพุ่ง สอดตามแนวขวางของเส้นยืนขัดสลับกันไปอย่างต่อเนื่องจนเกิดลวดลายต่าง ๆ ขึ้น

เรียงร้อย งานทอ

“เรื่องราวระหว่างผืนผ้า

ช่างทอผ้าจะออกแบบลายผ้าของตัวเองขึ้นจากการนำสิ่งต่าง ๆ ทางธรรมชาติอย่างดอกไม้ ดาว เดือน ลัทธิ หรือของใช้ มาคิด ประดิษฐ์ประดอยเป็นลายผ้า และเรียกชื่อลายตามลักษณะของสิ่งเหล่านั้น เช่น ดอกแก้ว บ้าง กระเบี้ย (ผีเสื้อ) ขอคำเดือน ขิด ลำรวจ (จรวด) หงส์ และมีการพัฒนาลายผ้าให้มีความซับซ้อน สวยงามยิ่งขึ้น”

ขิด

การคัดเก็บยกเส้นด้ายยืนพิเศษให้เกิดเป็นลวดลาย แล้วสอดเส้นด้ายพุ่งไปตลอดแนวของความกว้างของหน้าผ้า ลายขิดที่เกิดขึ้นในแต่ละแถวจะเป็นสีเดียวกัน รูปแบบลายซ้ำกัน หนุนลอยจากเนื้อผ้าให้สวยงาม สะดุดตา

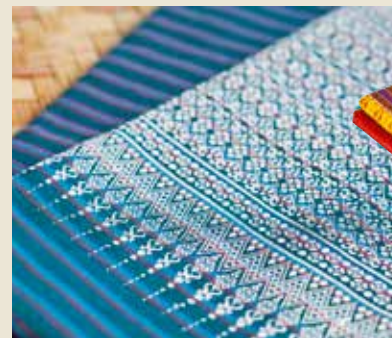


ยก

เทคนิคการทอยกทำให้เห็นเด่นชัดมีลักษณะคล้ายกับการทอลายขิด แต่ใช้เส้นพุ่งพิเศษ เช่นไหมดินเงินดินทองมีชายมีเชิงซึ่งขั้นตอนยุ่งยากกว่าผ้าทอลายขิด

จก

เทคนิคการทอด้วยวิธีการเพิ่มด้ายพุ่งพิเศษเข้าไปเป็นช่วง ๆ ติดต่อกันตลอดหน้ากว้างของผ้า อาจใช้ไม้ขนเม่น หรือนิ้วมือ ยกหรือจก ด้ายเส้นยืนขึ้น แล้วสอดเส้นพุ่งพิเศษเข้าไป เพื่อให้ได้ลวดลายที่งดงาม



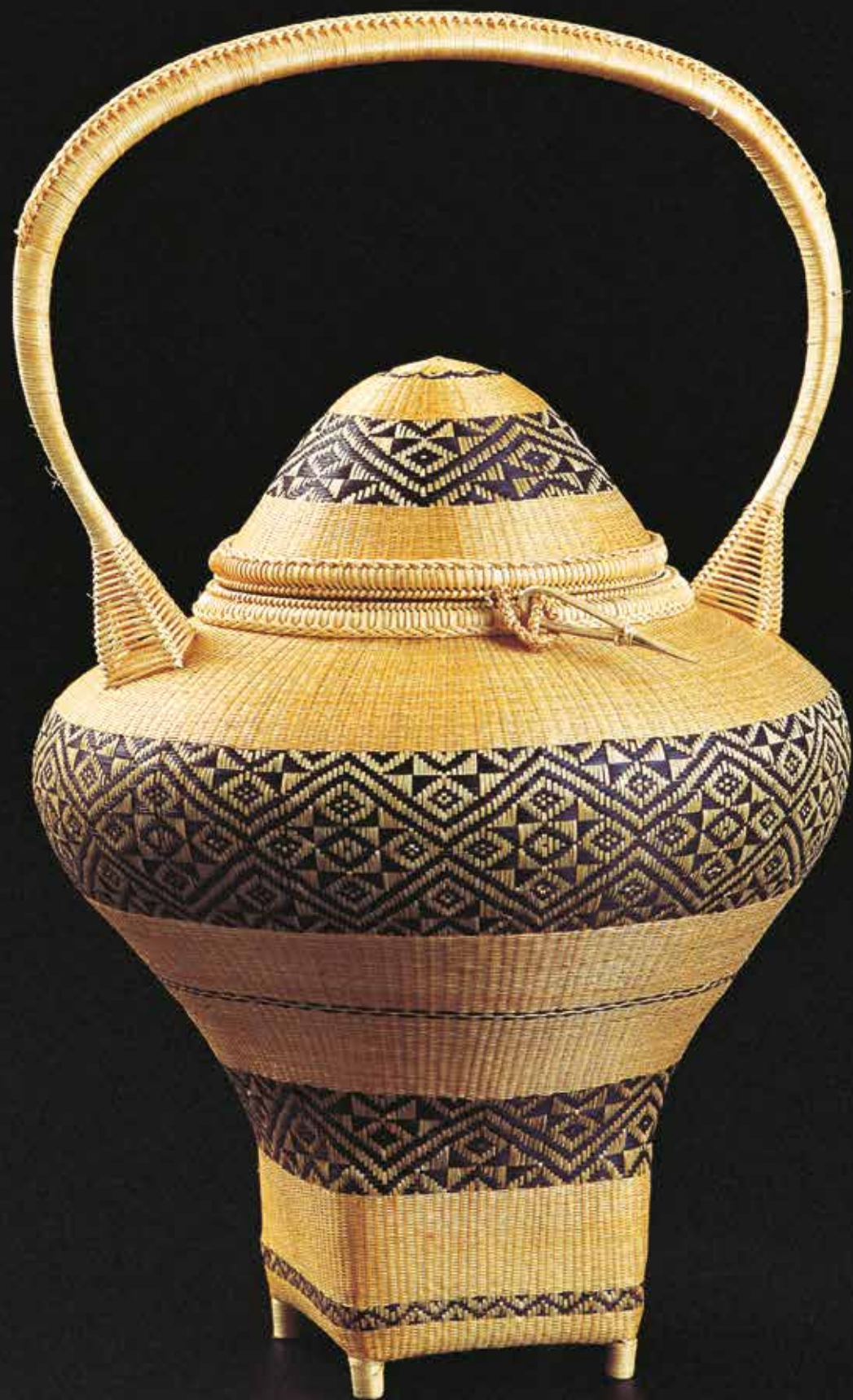
ยกมุก

การทอโดยใช้เส้นยืนพิเศษเพิ่มบนที่ทอผ้า ลายยกบนผ้าเกิดจากการใช้ตะกอลอยยกด้ายยืนพิเศษ ลวดลายที่เกิดจากเทคนิคนี้คล้ายกับลวดลายที่เกิดจากการขิด จก ผู้ที่ใช้เทคนิคนี้ในการทอผ้าเป็นชาวไทยพวนที่ตำบลหาดเสี้ยว จังหวัดสุโขทัย และที่อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

มัดหมี่

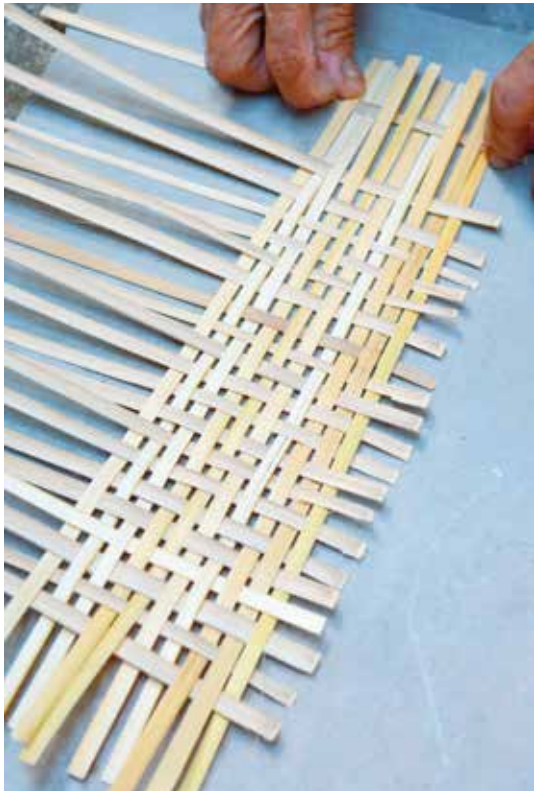
เป็นเทคนิคการมัดเส้นพุ่ง หรือเส้นยืนให้เป็นลวดลายด้วยเชือกกล้วยหรือเชือกฟาง ก่อนนำไปย้อมสี แล้วกรอด้วยให้เรียงตามลวดลาย ร้อยใส่กระสวย แล้วจึงนำมาทอ





เครื่องจักสานไม้ไผ่

พื้นถิ่นหัตถศิลป์ไทย



เครื่องจักสานไม้ไผ่เป็นหัตถกรรมเก่าแก่ของไทยที่แม้จุดประสงค์หลักในการสร้างสรรค์จะไม่ได้มุ่งเน้นที่ความงามมากไปกว่าประโยชน์ใช้สอย แต่รูปทรงและลวดลายอันเรียบง่ายที่ประดิษฐ์ขึ้นจากสองมือกลับมีคุณค่าทางศิลปะไม่ด้อยไปกว่างานหัตถกรรมประเภทอื่นเลย

เครื่องจักสานคือสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่นำไม้ไผ่ หวาย กระจูด ใบตาล ใบลาน ย่านลิเภา หรือวัสดุอื่น ๆ มา **“จัก”** เป็นเส้น เป็นริ้ว เรียก **“ตอก”** แล้ว **“สาน”** สอดขัดกันระหว่างเส้นตั้งกับเส้นนอน หรือขัดกันในแนวทแยงเป็นแผ่นแผงหรือรูปทรงต่าง ๆ ตามการใช้สอย พัฒนาการของเครื่องจักสานไม้ไผ่เกิดขึ้นจากความต้องการเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน และเครื่องมือทางการเกษตรซึ่งเอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตในสังคมเกษตรกรรมที่ใกล้ชิดกับธรรมชาติ เช่น การทำชะลอม กระบุง ตะกร้าสำหรับใส่ของ อีกทั้งไม้ไผ่ยังเป็นสิ่งที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นจึงช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อหาได้

การแปรรูปไม้ไผ่เป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งของการจักสาน โดยทั่วไปจะใช้ไผ่เนื้อหนาตัดมาทั้งลำ แล้วทอนเป็นท่อน ๆ ตามความยาวของตอกที่จะใช้สาน ผ่าออกเป็นซีกแล้วจักเป็นเส้นบาง ๆ เหล่าให้เรียบ เพื่อให้เหมาะกับภาชนะเครื่องใช้ต่าง ๆ ตอกมีหลายประเภทขึ้นอยู่กับการนำมาใช้งาน เช่น ตอกผิว เป็นตอกที่จักเป็นเส้นแบนยาวใช้สานภาชนะที่ต้องการความคงทน เช่น กระบุง ตะกร้า หรือเครื่องดักสัตว์น้ำที่ต้องแช่น้ำเป็นเวลานาน ส่วนตอกไพล ใช้สานส่วนที่ใกล้ขอบปากของภาชนะ เป็นตอกกลมเส้นเล็ก ๆ เพื่อให้สานโค้งหรือคอดตามรูปภาชนะได้สะดวก และตอกสะพาย เป็นตอกสำหรับพื้นเป็นสายสะพายร้อยจมูกว้าว ควาย จึงเป็นตอกเส้นเล็กแบนเนื้ออ่อน จักจากไม้ไผ่สีสุกหรือไม้ขางปล้องยาว พื้นเป็นเส้นขนาดเท่าหลอดกาแฟ

- “ลายขัด” เป็นลายพื้นฐานของเครื่องจักสาน เป็นการสร้างแรงยึดระหว่างเส้นตอกด้วยการขัดกันของตอกแต่ละเส้นตามแนวตั้งและแนวนอน





“นอกจากเป็นสิ่งแสดงถึง
ภูมิปัญญาจากวิถีชีวิตของ
แต่ละชุมชนท้องถิ่นแล้ว
งานช่างจักสานไทยยังแฝง
คุณค่าในการแสดงออก
ทางอารมณ์และจิตใจ
ของช่างพื้นบ้าน
ผ่านความละเอียด ประณีต
สื่อถึงอารมณ์อันละเอียดอ่อน
ของผู้สานได้เป็นอย่างดี”

วัตถุประสงค์หลักในการทำเครื่องจักสานคือประโยชน์ใช้สอย ดังนั้นรูปทรงจึงถูกกำหนดจาก
การนำไปใช้งาน เช่น คูติข้าวของภาคเหนือ เป็นภาชนะจักสานขนาดใหญ่ เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ
๒-๓ เมตร สูง ๑ เมตร ใช้สำหรับฟาดข้าวให้หลุดจากรวง จึงต้องสานให้ปากกว้าง ก้นนูนขึ้นเล็กน้อย
ส่วนตะแกรงซ้อนปลา ถ้าใช้ซ้อนปลาขนาดเล็ก ตะแกรงจะถี่ แต่หากซ้อนปลาดาวใหญ่ ตะแกรง
จะมีขนาดใหญ่ ตาห่าง และยกขอบสูง

วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของคนในแต่ละภาคก็มีผลต่อการประดิษฐ์เครื่องจักสานที่แตกต่างกัน
เช่น คนภาคอีสานและคนภาคเหนือนิยมบริโภคข้าวเหนียว จึงประดิษฐ์กระบี่และก่องข้าวไว้สำหรับ
ใส่ข้าวเหนียวหนึ่งโดยเฉพาะ แต่กระบี่และก่องข้าวของคนทั้งสองภาคล้วนแตกต่างกันในรายละเอียด
กระบี่ข้าวของอีสานนิยมสานจากไม้ไผ่สีธรรมชาติไม่มีลวดลาย ขณะที่ก่องข้าวของทางภาคเหนือนิยม
ทำจากใบลานหรือไม้ไผ่ มีลวดลายและสีสนสวยงาม ส่วนคนภาคกลางที่มีวิถีชีวิตผูกพันกับน้ำ
จึงมีเครื่องจักสานที่เอื้อต่อการใช้งานทางน้ำหลายประเภท เช่น กระชังสำหรับเลี้ยงปลาในแม่น้ำ ลอบ
และไซสำหรับจับสัตว์น้ำริมฝั่ง ในขณะที่คนภาคใต้มีเครื่องจักสานที่มีลักษณะแตกต่างจากภาคอื่นเพื่อ
ความสะดวกในการใช้งาน เช่น กระดังผีเสื้อ ที่มีรูปกลมรีคล้ายรูปหัวใจ ส่วนป้านจะกลมมน ส่วนแหลม
รีเล็กน้อยเพื่อความสะดวกในการร่อน มีได้เป็นทรงกลมเหมือนกระดังผีเสื้อในภาคกลาง





“ชนิดของไม้ไผ่ที่นิยมนำมาทำ
เครื่องจักสานในทุกภาค
ของประเทศ ได้แก่ ไผ่สีสุก
ซึ่งมีลำต้นใหญ่ ปล้องยาว
นอกจากนี้ยังมีไม้ไผ่ซาง ไม้ไผ่บง
หรือไผ่ตง ซึ่งมีมากในภาคเหนือ
ไม้ไผ่หก ไผ่เสียว
ไผ่รวก ไผ่เลี้ยง ไผ่ไร่
ไผ่รวกดำ และไผ่ปาว”



ภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดผ่านเครื่องจักสานแสดงให้เห็นความสามารถของช่าง ซึ่งส่วนใหญ่คือเหล่าเกษตรกรที่ใช้เวลาว่างหลังทำไร่ทำนาในการประดิษฐ์สิ่งของและพัฒนาารูปทรงให้ใช้ประโยชน์ได้ดีที่สุด ส่วนลวดลายที่สานขึ้น แม้เบื้องต้นความถี่ห่างและลักษณะการสานจะคำนึงถึงการใช้สอยเป็นหลัก แต่กลับสร้างเอกลักษณ์จนเกิดเป็นความงดงามไม่ซ้ำใครซึ่งลักษณะเฉพาะถิ่นของเครื่องจักสานต่าง ๆ ยังสะท้อนให้เห็นสภาพภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น สภาพการดำรงชีวิต ขนบประเพณี ความเชื่อตลอดจนถึงการนับถือศาสนาของกลุ่มชนที่ผลิตเครื่องจักสานนั้น ๆ ด้วยเครื่องจักสานจึงเป็นศิลปหัตถกรรมที่มีคุณค่าในฐานะหลักฐานทางประวัติศาสตร์ของชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี

- “ซอ” รูปทรงคล้ายโอง่งน้ำ บางท้องถิ่นสานเป็นรูปทรงกระบอก ใช้สำหรับใส่ปลา ปู กุ้ง หอย กบ เขียด

งานดอกไม้สด

วิจิตรศิลป์แห่งดอกไม้

ดอกไม้ ใปไม้ และกลีบดอกไม้ที่นำมาร้อยเป็นงานดอกไม้สด ถือเป็นงานช่างดั้งเดิมแขนงหนึ่งของไทยที่นำเสน่ห์ทั้งกลิ่นหอมและดอกอันบอบบางของดอกไม้ไทยมาเพิ่มความวิจิตรด้วยการประดิษฐ์เป็นรูปทรงต่าง ๆ เพื่อใช้ในงานพระราชพิธีและงานตามประเพณี นอกจากนี้ยังเป็นงานช่างอันทรงคุณค่าที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ยังแสดงถึงความละเอียดอ่อนในวิถีชีวิตของคนไทยและความเป็นเลิศในงานศิลป์

งานช่างดอกไม้สดเป็นหนึ่งใน ๓ แขนงของงานช่างเครื่องสด ซึ่งประกอบด้วยงานแกะสลักของอ่อน งานช่างแทงหยวก และงานช่างดอกไม้สด ซึ่งงานช่างทั้ง ๓ แขนงนี้ล้วนมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเฉพาะตัว มีช่างฝีมือที่ต้องอาศัยทักษะและความชำนาญเฉพาะ

จุดศูนย์กลางขององค์ความรู้ในงานช่างดอกไม้สดมาจากภูมิปัญญาของกุลสตรีช่างดอกไม้ในราชสำนักฝ่ายในของพระบรมมหาราชวัง ที่สืบทอดมาจากราชสำนักเพื่อถวายพระมหากษัตริย์และพระบรมวงศานุวงศ์ เพื่อใช้ประกอบเครื่องพุทธบูชาในงานพระราชพิธีและงานประเพณีสำคัญต่าง ๆ เช่น ในสมัยรัชกาลที่ ๑ เจ้าจอมมารดาตานิ ซึ่งเป็นเจ้าจอมมารดาในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช รัชกาลที่ ๑ เป็นผู้ที่มีฝีมือทางร้อยดอกไม้และเย็บใบตอง ส่วนในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๔ กรมสมเด็จพระสุตาธิบดีรัตนราชประยูร ทรงประดิษฐ์เครื่องแขวนอันวิจิตรงดงาม เช่น ระย้า แปลงพวงแก้ว วิมานพระอินทร์ และวิมานแท่น และในสมัยรัชกาลที่ ๕ สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ ทรงออกแบบและจัดดอกไม้ประดับโต๊ะเสวยเป็นรูปพญานาคในคราวพระราชทานเลี้ยงแขกต่างประเทศ นับเป็นความคิดสร้างสรรค์ที่ไม่เคยมีมาก่อน

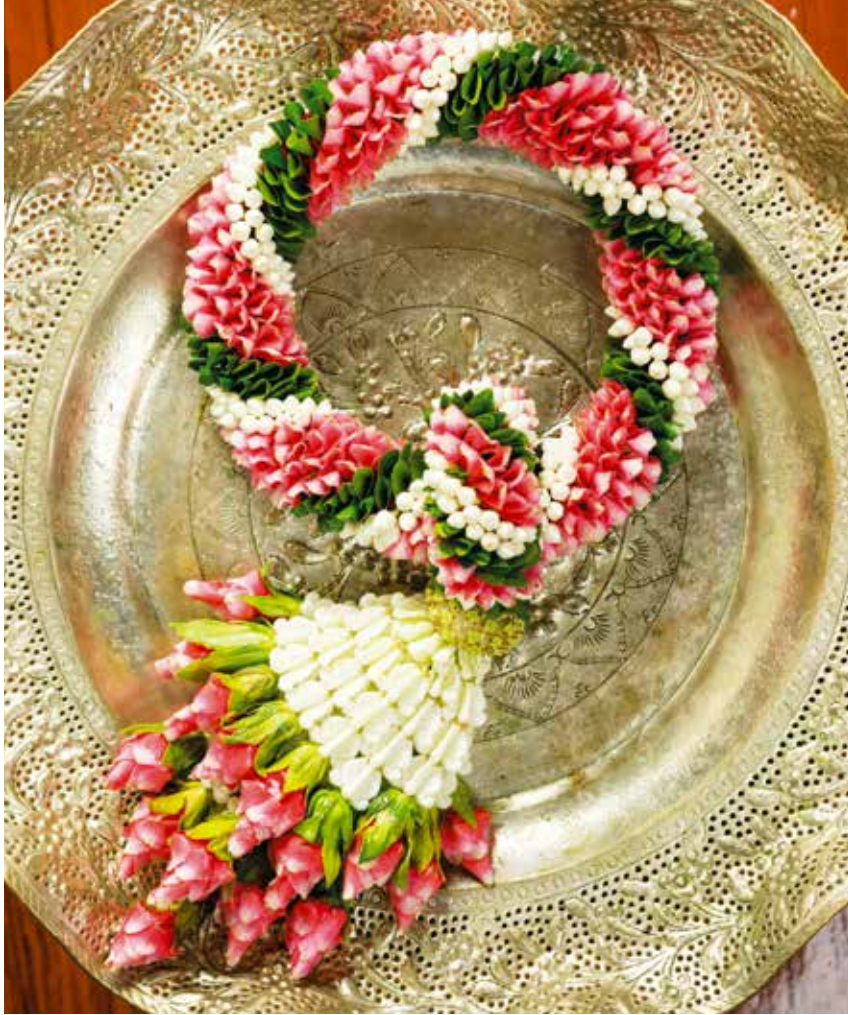
งานดอกไม้สดยังเป็นองค์ประกอบสำคัญในงานพิธี ตลอดจนขนบธรรมเนียมในสังคม เช่น การถวายเครื่องจันทน์พรหมในเทศกาลเข้าพรรษา การตกแต่งเทียนจันทน์พรหม การถวายพุ่มเข้าพรรษา การถวายเครื่องบูชาเทศน์มหาชาติในงานประเพณีเทศน์มหาชาติ การถวายพุ่มดอกไม้ เครื่องราชสักการะอดีตสมเด็จพระบูรพมหากษัตริย์ราชเจ้า การถวายพวงมาลาดอกไม้ประดิษฐ์

หลักการทำเครื่องดอกไม้สดมีวิธีต่าง ๆ เช่น การร้อยดอกไม้ การเย็บแบบ ทำตุ้ม ทำพู่ ระย้า มาลัย และเครื่องแขวน พุ่มดอกไม้คือการจัดดอกไม้สดลงในภาชนะ เช่น พาน โดยใช้ดินเหนียว มันทะ หรือไม้ระกำ มาปั้นหรือเหลาเป็นท่อนกลมเพื่อเป็นฐานกลัดเสียบดอกไม้สด ด้านบนทำเป็นพุ่มยอดแหลม ส่วนใหญ่นิยมทำพุ่มเป็นทรงดอกบัว ทรงบาตรคว่ำ และพุ่มดอกไม้สดประดับด้วยดอกไม้จริงและเย็บแบบจากกลีบดอกไม้ อาจมีใปไม้แซม รวมทั้งมาลัยเถาเรียงกันเป็นรูปพุ่ม ดอกไม้พุ่มที่จัดในพานมักประดับยอดด้วย ส่วนพุ่มอีกชนิดหนึ่งเรียกว่าพุ่มกัณฑ์เทศน์ เดิมทำด้วยดอกไม้สดเป็นพุ่มบนพาน ตะลุ่ม หรือโตก มีเทียนขี้ผึ้งติดเงินเหรียญโดยรอบปักอยู่ตรงกลาง ใช้เป็นเครื่องบูชากัณฑ์เทศน์



“มาลัย...เป็นศาสตร์ของงานดอกไม้ประดิษฐ์แบบไทย ลักษณะหนึ่ง โดยนำดอกไม้ กลีบดอกไม้ ใปไม้ และส่วนต่าง ๆ ของดอกไม้มาร้อยเป็นพวง มีทั้งการร้อยแบบดั้งเดิมจนถึงแบบสมัยใหม่”





“งานช่างดอกไม้สดแสดงถึงการประดิษฐ์ดอกไม้อย่างสร้างสรรค์ เช่น การเย็บแบบ การร้อยดอกไม้ การกรองดอกไม้ ฯลฯ ก่อเกิดเป็นผลงานหลากหลาย ทั้งอุบะ เฟื่อง ตาข่าย มาลัย เพื่อนำไปใช้ในงานพิธี และตกแต่งสถานที่เพื่อความงดงาม”



- พานพุ่ม มาลัย และเครื่องแขวนดอกไม้สด เป็นทัศนศิลป์อันวิจิตรของไทย ทั้งรูปแบบ วิธีการทำ การเลือกใช้สีและวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น

มาลัย คือ การนำดอกไม้ กลีบดอกไม้ใบไม้ เช่น ดอกมะลิ ดอกพุด กลีบกุหลาบ มาร้อยด้วยเข็มแล้วสอดออกมาใส่ด้วยผูกเป็นพวง มีลักษณะต่างๆ กัน เช่น มาลัยชายเดี่ยว เป็นมาลัยที่มีอุบะห้อยชาย (อุบะ คือ ดอกไม้ที่ร้อยเป็นสายแล้วเข้าพวงอย่างฟูสำหรับห้อยกับมาลัย ห้อยระหว่างเฟื่อง ซึ่งเป็นเครื่องประดับที่ทำเป็นสายห้อยโยงเป็นช่วงๆ มีอุบะห้อยระหว่างเฟื่อง) มาลัยสองชาย เป็นมาลัยที่มีอุบะห้อยสองชาย มาลัยมีสำหรับสวมข้อมือ บางครั้งเรียงมาลัยมือหรือมาลัยเปีย

เครื่องแขวน คือ เครื่องดอกไม้สดที่ใช้แขวนประดับประตู หน้าต่างหรือกลางงานพิธีต่างๆ มีหลายแบบเช่น พูกลิ้นพวง ดอกไม้ ประกอบด้วยอุบะ ระบาย เครื่องทำเป็นพวงเป็นพู่ด้วยดอกไม้สด นอกจากนี้ยังทำเป็นโคมจัน โคมหวด และพวงแก้ว วิธีการทำประกอบด้วยการร้อยตาข่าย เย็บแบบ สวน พู่ และดอกไม้สดแบบต่างๆ ส่วนเครื่องดอกไม้สดที่ใช้สำหรับงานอื่นๆ เช่น การจัดเป็นพวงมาลา ดอกไม้คลุมโต๊ะ กรอบรูปผ้าทิพย์ และดอกไม้ตกแต่งหีบศพ ตลอดจนการปักดอกไม้ประดับแจกัน

คุณค่าของงานดอกไม้สดมิได้เป็นเพียงการนำดอกไม้ กลีบดอกไม้ หรือใบไม้มาร้อยเรียงกันเป็นรูปทรงต่างๆ ที่งดงามเท่านั้น แต่อยู่ที่คุณค่าทางจิตใจและการนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง อีกทั้งผู้ประดิษฐ์งานดอกไม้สดยังต้องอาศัยความประณีตและทักษะที่สั่งสมมานาน จึงจะได้ผลงานอันสมบูรณ์

งานช่างดอกไม้สด

ประกอบด้วย ๓ วิธีการสำคัญ ได้แก่

การร้อยมาลัยเป็นลวดลายต่างๆ โดยใช้กลีบดอกไม้ เช่น กลีบกุหลาบมอญ กลีบบัวหลวง ใช้ใบไม้ เช่น ใบแก้ว ใบกระป๋อง ใช้ดอกไม้ทั้งดอก เช่น ดอกมะลิ ดอกพุด ดอกกรัก และนำมาร้อยเป็นมาลัยข้อพระกร มาลัยสองชาย



การกรอง การคัดกลีบดอกไม้ให้มีขนาดเท่ากันแล้วนำมาร้อยต่อกัน เช่น การกรองดอกขจร กรองดอกพิกุล กรองดอกล่ำดวน หรือการเจียนดอกไม้เป็นแวนบาง ๆ เช่น ดอกบานไม่รู้โรย แล้วนำมาร้อยด้วยเข็มที่ละแวนซ้อนกัน



การถัก การถักตาข่ายด้วยดอกไม้สด เช่น ดอกพุด ดอกมะลิ โดยทำลวดลายเลียนแบบลายผ้า สลับดอกสลับก้านให้เกิดเป็นลวดลายที่สวยงาม เช่น ลายเกล็ดเต่า ลาย ๔ ก้าน ๔ ดอก ลาย ๓ ก้าน ๓ ดอก ลายอกแมงมุม ลายดาวล้อมเดือน ลายพระอาทิตย์ชิงดวง ลายแก้วชิงดวง และลาย พุ่มข้าวบิณฑ์ ซึ่งวิธีการถักนี้มักใช้ทำตาข่ายตกแต่ง เครื่องแขวนแบบต่าง ๆ หรือพานพุ่ม



ลักษณะอันบอบบางของดอกไม้ไทย ประกอบกับสภาพภูมิอากาศแบบเมืองร้อนทำให้ความสดของดอกไม้ไทยมีอายุสั้นกว่าในภูมิภาคอื่น การนำดอกไม้มาประดิษฐ์เป็นผลงานต่าง ๆ ในงานเครื่องดอกไม้สด ถือเป็นภูมิปัญญาที่เปี่ยมด้วยงานศิลป์ ในการยืดเวลาและเก็บความงดงามของดอกไม้ไทยไว้ให้นาน







โคมล้านนา

วิจิตรศิลป์แห่งเครื่องบูชา

โคมล้านนาเป็นงานหัตถกรรมของชาวล้านนาที่มีมาแต่โบราณ ความงดงามของโคมอยู่ที่ลายฉลุตกแต่งซึ่งล้วนมีความหมายมงคล จุดประสงค์คือเพื่อใช้เป็นพุทธบูชาหรือเครื่องบูชาบุคคลที่ควรบูชา โคมล้านนายังเป็นสิ่งที่สะท้อนสภาพสังคมที่มีความเชื่อด้านพุทธศาสนาและนับถือผีร่วมกันของชาวไทยล้านนา ทำให้การสร้างสรรคงานของช่างทำโคมเต็มไปด้วยความวิจิตรบรรจงและความตั้งใจที่จะทำงานอย่างเต็มฝีมือความสามารถ

จากหลักฐานภาพโคมบนผืนผ้าพระบฏสมัยพระเจ้าติโลกราช พระมหากษัตริย์ล้านนาแห่งราชวงศ์มังรายเมื่อ ๕๐๐ ปีก่อน ซึ่งค้นพบโดยอาจารย์ศิลป์ พีระศรี แห่งกรมศิลปากร เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๑ ที่วัดดอกเงิน จังหวัดเชียงใหม่ ทำให้สันนิษฐานได้ว่า การทำโคมเป็นงานช่างฝีมือดั้งเดิมของไทยมาแต่โบราณ ทั้งยังมีลักษณะเฉพาะของตนเอง รูปทรงของโคมล้านนาทำขึ้นจากโครงไม้ไผ่เย็บ ซึ่งเป็ไม้ไผ่ปล้องยาวและขึ้นเฉพาะในภาคเหนือเท่านั้น นำมาหักเป็นวงโค้งแล้วหุ้มทับด้วยกระดาษสาหรือผ้าฝ้ายทอมือ ประดับลวดลายกระดาษตัดฉลุที่มีความหมายเป็นมงคล เช่น ลายดอกก้ามปู (ลายประจำยาม) และลายดวงตะวัน

โคมล้านนามักใช้ในประเพณียี่เป็ง บางครั้งจึงเรียกว่าโคมยี่เป็ง (หรือ ยี่เป็ง) จัดขึ้นในคืนวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๑๒ การประดิษฐ์โคมจะเริ่มทำกันในช่วงก่อนวันงานเพื่อเตรียมโคมไว้ใช้ในการจุดผางประทีปบูชาที่วัด ผางประทีปหรือผางประทีป คือภาชนะดินเผาคล้ายถ้วยเล็ก ๆ ด้านในใส่ขี้ผึ้งหรือน้ำมันใช้วางไว้ในโคม) โดยจะแขวนใส่ค้ำโคม (ค้ำโคมคือเสาไม้ไผ่ขนาดใหญ่ ส่วนปลายเสามีค้ำไม้และรอกสำหรับชักโคมขึ้นแขวน) บูชาตามพระธาตุเจดีย์ แขวงไ้หน้าวิหาร กลางวิหาร

ลักษณะของโคมล้านนามีหลากหลายรูปแบบขึ้นอยู่กับการสร้างสรรค์ตามภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น รูปแบบโคมโบราณที่ยังสืบทอดมาจนปัจจุบัน ได้แก่ โคมร่มดลัม โคมดาว โคมไห โคมเงี้ยว โคมกระบอก โคมหูกะต่าย โคมดอกบัว โคมญี่ปุ่น โคมผัด ฯลฯ มีลักษณะดังนี้

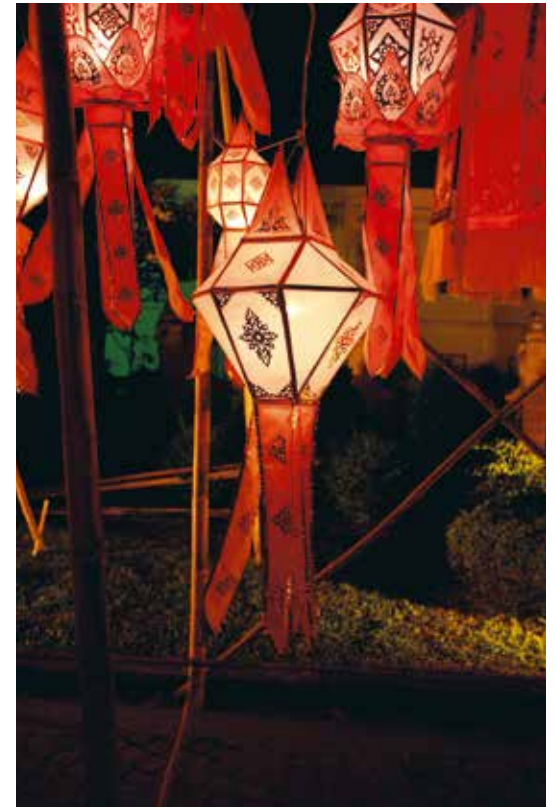
“ในสมัยโบราณการใช้โคมไฟมีจุดประสงค์เพื่อให้แสงสว่างแทนตะเกียง แต่เนื่องจากน้ำมันมีราคาแพง การจุดโคมไฟจึงมักมีเฉพาะในพระราชสำนักและบ้านเรือนของเจ้านายเท่านั้น ชาวล้านนานิยมจุดโคมบูชาช่วงหัวค่ำหลังจากได้สดับพระธรรมเทศนาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยอธิษฐานบูชาพระพุทธเจ้า ๕ พระองค์ ในภัทรรกัณฑ์ ได้แก่ พระกฤษณ์พุทธเจ้า พระโกนาคมพุทธเจ้า พระกัศสพพุทธเจ้า พระศากยมุนีโคตมพุทธเจ้า และพระอริยมะตตริยพุทธเจ้า ”

โคมรังมดส้ม หรือโคมเสมาธรรมจักร

มีรูปทรงเหมือนรังมดส้ม (มดแดง) และมีแปดเหลี่ยมคล้ายธรรมจักร ด้านบนมีหูโคมเป็นรูปสามเหลี่ยม เมื่อติดกระดาษรอบโครงแล้วจะปล่อยส่วนบนไว้เป็นช่องใส่ผางประทีปและให้อากาศเข้ามาในโคมได้ ด้านล่างประดับหางโคม และโคมรังมดส้มจะใช้สำหรับเป็นพุทธบูชาเท่านั้น

โคมไห

ตัวโคมมีลักษณะคล้ายไห เนื่องจากด้านบนปากโคมที่หักเป็นมุมหกเหลี่ยมมีขนาดกว้างกว่าส่วนล่าง หรือก้นโคมที่หักเป็นมุมสี่เหลี่ยม มีหูโคมสามเหลี่ยมติดด้านบนครบ ๔ ด้าน หางโคมตกแต่งด้วยการติดกระดาษเป็นลวดลาย ทำป่องหรือปากไว้จุดผางประทีป โคมชนิดนี้ใช้จุดบูชาได้ทั่วไป บ้างเรียกว่าโคมเพชร นิยมให้เป็นของขวัญในโอกาสขึ้นบ้านใหม่และงานแต่งงาน เนื่องจากมีความหมายเป็นมงคล







โคมกระบอก

รูปทรงตรงยาวคล้ายกระบอก ลวดลายประดับส่วนใหญ่นิยมใช้ลายสร้อยดอกหมาก ส่วนท้ายหรือก้นกระบอกปิดด้วยกระดาษแข็งสำหรับวางวางประทีป เพื่อจุดเป็นพุทธบูชา โคมกระบอกมีทั้งทรงกลมและทรงสี่เหลี่ยม สำหรับทรงเหลี่ยมบางครั้งเรียกว่า โคมล้อ เนื่องจากคล้ายโคมที่ใช้แขวนติดกับขบวนเกวียนที่พ่อค้าวัวต่างใช้เดินทางในยามค่ำคืน

โคมเจี้ยว

เป็นโคมที่มีรูปทรงมาจากชาวไทใหญ่ ทำค่อนข้างยากกว่าโคมชนิดอื่น ๆ เนื่องจากโครงโคมมีลักษณะหักมุมละเอียดซับซ้อน เป็นเหลี่ยมคล้ายเพชรที่เจียรระไน ถือเป็นโคมที่มีความงดงามมาก

โคมดาว

เป็นโคมรูปดาวห้าแฉก หักมุมเป็นห้ามุม ส่วนใหญ่ตกแต่งด้วยลายดวงตะวัน (พระอาทิตย์) เจาะช่องตรงกลางเป็นปล่องสำหรับใส่ผางประทีป เพื่อจุดเป็นพุทธบูชา

ความงดงามของโคมล้านนาประกอบขึ้นจากความประณีตในการฉลุลวดลาย การตัดโครงให้ได้เหลี่ยมมุมอันวิจิตร รวมถึงคุณค่าที่แฝงอยู่ในความศรัทธาและความตั้งใจให้โคมเป็นพุทธบูชา นับได้ว่าโคมแต่ละชนิดล้วนแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของช่างพื้นเมืองล้านนา ที่สร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์อันงดงามควบคู่กับการเป็นเครื่องบูชาอันสูงส่ง



“หมู่บ้านที่ยังเป็นแหล่งผลิตโคม และจำหน่ายโคม ได้แก่ บ้านเมืองสาตร ตำบลหนองหอย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่”







งานช่างแทงหยวก

หัตถศิลป์บนหยวกกล้วย

“งานช่างแทงหยวกเป็นความรู้ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นความงดงามจากการนำวัสดุหาง่ายในธรรมชาติมาสร้างสรรค์เป็นผลงานอันวิจิตร อีกทั้งยังสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับความตายและพุทธศาสนาที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ”

หยวกกล้วยท่อนอบที่ตัดมาสด ๆ จากลำต้น ลอกออกเป็นกาบกล้วยแผ่นบาง แล้วใช้มีดสองคมแทงลงเป็นลวดลายไทยโดยไม่ต้องมีการร่างเส้น เพื่อไม่ให้เกิดรอยชำรุดต้องเป็นช่างผู้มีฝีมืออันชำนาญเท่านั้นจึงจะรังสรรค์ผลงานแทงหยวกอันวิจิตรได้อย่างเรียบร้อย และสามารถนำไปใช้ตกแต่งในพิธีมงคลและพิธีอวมงคลได้

การแทงหยวกเป็นงานช่างแขนงหนึ่งของหมู่ช่างแกะในหมู่ช่างเครื่องสดรวมกันกับงานแกะสลักของอ่อน และงานประดิษฐ์ดอกไม้สด การแทงหยวกเป็นงานช่างวิจิตรศิลป์ที่ใช้มีดสองคมยาวประมาณ ๒-๕ นิ้ว แทงลงไปบนกาบกล้วยให้เกิดลวดลายไทยในลักษณะต่าง ๆ ซึ่งช่างผู้ที่จะแทงหยวกได้นั้นต้องมีความชำนาญทั้งเรื่องลายไทยและการผูกมัดลวดลาย เนื่องจากเมื่อคมมีดแทงลงในเนื้อของกาบกล้วยอย่างแม่นยำและลากเส้นไปอย่างสม่ำเสมอแล้ว จะต้องไม่มีความผิดพลาด เพราะนั่นเท่ากับว่ากาบกล้วยแผ่นนั้นจะนำไปใช้งานต่อไม่ได้อีก นอกจากนี้ยังเป็นงานที่ต้องทำแข่งกับเวลา กล่าวคือ ต้องเตรียมการและปฏิบัติงานแทงหยวกก่อนใช้งานด้วยระยะเวลาไม่เกิน ๑๐-๑๒ ชั่วโมงเท่านั้นเพื่อให้งานแทงหยวกแลดูสดใหม่และงดงามตลอดช่วงเวลาการจัดงาน

ความสำคัญของงานแทงหยวกคือ การนำไปใช้เป็นเครื่องประกอบและตกแต่งในพิธีกรรมต่าง ๆ ตามความเชื่อของแต่ละท้องถิ่น ใช้ได้ทั้งในงานพิธีมงคล เช่น ประกอบเบญจาในงานโกนจุก ใช้ตกแต่งธรรมาส์เทศน์ในงานเทศน์มหาชาติ ตกแต่งประดับตั้งองค์กฐิน ตกแต่งเสลี่ยงบวชนาค และใช้ในงานอวมงคลเพื่อตกแต่งเชิงตะกอนเผาศพ





ต้นกล้วยตานีเป็นต้นกล้วยที่ช่างแทงหยวกนิยมนำมาใช้ในงาน เพราะเนื้อหยวกไม่แตกง่าย ด้านในมีสีขาวสะอาด ยางน้อย และไม่เปลี่ยนสีเร็วนัก แต่ปัจจุบันต้นกล้วยตานีมีจำนวนน้อยลงและมีขนาดไม่เหมาะสมสำหรับใช้งาน จึงนิยมใช้ต้นกล้วยน้ำว้าแทน แต่ต้องเลือกเฉพาะต้นกล้วยน้ำว้าสาวหรือต้นกล้วยที่ยังไม่มีเครือ ไม่เคยออกหวีกล้วย เพราะต้นกล้วยจะอ่อนและแทงลวดลายได้ง่าย

ขั้นตอนการแทงหยวกในแต่ละครั้งจะเริ่มจากการไหว้ครูเพื่อรำลึกถึงครูอาจารย์ที่ประสิทธิ์ประสาทวิชา จากนั้นจึงเตรียมหยวกกล้วยให้ได้ขนาดพอดีกับสถานที่ที่จะนำไปตกแต่ง แล้วแทงหยวกเป็นลวดลายไทยต่างๆ ตามความคิดสร้างสรรค์ของช่าง สุดท้ายจึงนำมาประกอบเป็นลายชุด

ส่วนประกอบของลายชุด ได้แก่ ลายพื้นฐานอย่างการแทงลายพื้นปลาหรือลายพื้นหนึ่ง แฉกลายขึ้นลงสลับกันไปตลอดชิ้นหยวก อาจเพิ่มรอยหยักของพื้นเป็นลายพื้นสาม หรือลายพื้นห้าตามความชำนาญ เมื่อแยกหยวกกล้วยออกทั้งสองด้านจะนำไปเป็นส่วนประกอบกับลายหน้ากระดานและลายเสา ซึ่งเป็นส่วนหลักของลาย

ลายหน้ากระดานคือส่วนประกอบหลักของแผงประดับส่วนบน ส่วนกลางและส่วนฐาน มักแทงเป็นลายรักร้อย ลายกำมปู ลายเครือเถา ลายดอก ส่วนการแทงลายเสา มีความซับซ้อนของลายไม่ต่างกัน ส่วนใหญ่แทงเป็นลายเครือเถา เช่น มะลิเลื้อย ลายกนก ลายรูปสัตว์ต่าง ๆ เช่น ปลา นก ผีเสื้อ มังกร สัตว์หิมพานต์ ลายดอกไม้ ลายตลก ลายอักษร ลายสัตว์ ๑๒ ราศี



- ลายพื้นสามเป็นลายที่ดัดแปลงมาจากลายพื้นปลา



- ลวดลายที่นิยมใช้ในงานแทงหยวก เช่น ลายฟันปลา ลายฟันสาม ลายฟันห้า ลายฟันบัว ลายแข่งสิงห์ เป็นต้น

“เอกลักษณ์พิเศษของงานช่างแทงหยวกคือไม่มีการร่างลวดลายลงบนหยวกกล้วยก่อน ช่างแทงหยวกจึงต้องมีทักษะความชำนาญในการสร้างลวดลาย และมีจังหวะที่ดีจึงจะแทงหยวกได้ลวดลายสวยงาม มีความสม่ำเสมอ”

การแทงหยวกทั้งสองประเภท จัดว่าเป็นการแทงลายที่ยากที่สุด ช่างต้องผูกลายไทยร้อยเรียงกันบนหยวกกล้วยทั้งแผ่นและต้องใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ มิเช่นนั้นลายอาจขาดได้ง่าย ในขณะที่เดียวกันก็เป็นลายที่ช่างมักจะแสดงฝีมือกันอย่างเต็มที่ ลักษณะของลายขึ้นอยู่กับความเชื่อและประเพณีที่สืบทอดกันมาในท้องถิ่น บางครั้งมีการฉลุลายเป็นช่องเพื่อนำกระดาษสีมารองด้านในให้เกิดสีสันหรือมีการแรลลาย โดยใช้ปลายมีดกรีดลงบนผิวของหยวกเพียงเบา ๆ พอให้เป็นรอย แล้วใช้สีทาให้ซึมเข้ารอยที่แรลลายไว้ ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเบา ๆ จะเห็นลายสีที่ซึมอยู่ในลายอย่างชัดเจน

คุณค่าของงานช่างแทงหยวกจัดเป็นหนึ่งในหลักฐานทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยเฉพาะพิธีกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตายของคนทีนับถือพุทธศาสนา เช่น การเผาศพ เดิมมักทำบนเมรุชั่วคราวในบริเวณกลางแจ้ง ตัวเมรุทำด้วยไม้ หรือไม้ไผ่ ส่วนเชิงตะกอนสำหรับใช้เผาศพจะรองด้วยต้นกล้วยก่อนที่จะวางเรียงท่อนฟืนและหีบศพ เนื่องจากต้นกล้วยและกาบกล้วยมีน้ำและความชื้น สามารถเป็นฉนวนกันไฟไม่ให้ไหม้เชิงตะกอนได้ วิวัฒนาการของการใช้ต้นกล้วยจึงกลายมาเป็นงานแทงหยวกที่เปลี่ยนแปลงรูปแบบให้มีความงดงามควบคู่ไปกับการใช้ประโยชน์ นับเป็นภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตและยังแสดงให้เห็นถึงความสามารถของช่างฝีมือไทยที่นำวัสดุธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เป็นงานศิลปอันวิจิตร

“งานช่างแทงหยวกมีการสืบทอดทั้งในรูปแบบของงานช่างในราชสำนัก และรูปแบบของสกุลช่างชาวบ้าน ตามชุมชนหรือจังหวัดต่าง ๆ เช่น ช่างแทงหยวกสกุลช่างวัดระฆังโฆสิตาราม ช่างแทงหยวกสกุลช่างวัดอัมรินทร์วรบุรี ช่างแทงหยวกสกุลช่างวัดดงมูลเหล็ก และช่างแทงหยวกสกุลเพชรบุรี”









อาหาร วิธีถิ่น กินอย่างไทย

ความสำคัญของอาหารการกินของคนไทยไม่ใช่แค่การกินเพื่ออยู่ แต่เป็น ศาสตร์และศิลป์ในการสร้างสรรค์อาหารที่อร่อยถูกปาก มีความหลากหลายใน รสชาติ มีขั้นตอนและกรรมวิธีการปรุง ในขณะเดียวกันก็มีประโยชน์ มีคุณค่าทาง สารอาหาร และสะท้อนถึงความเป็นอยู่ รสนิยมในการกินของคนในแต่ละภูมิภาค ด้วย เช่น การจัดสำรับอาหารและรสชาติของน้ำพริกในแต่ละภาค การทำส้มตำ ต้มยำ หรือแม้แต่ข้าวต้มของภาคใต้ นอกจากนี้ยังมีการทำอาหารและขนมที่ เกี่ยวเนื่องกับงานประเพณี เช่น กระจ่างสารท

สำหรับอาหารไทย

วัฒนธรรมการกินอยู่แบบไทย

เอกลักษณ์ของอาหารไทยมีใช้มีเพียงรสชาติ กลิ่นหอม รูปลักษณ์ และกรรมวิธีการปรุงเท่านั้น แต่ยังรวมถึงคุณค่าทางโภชนาการที่รวมอยู่ในมื้ออาหาร ผ่านการจัดให้ครบหมวดหมู่ในสำหรับอาหารของแต่ละภาค ซึ่งเกิดขึ้นจากการนำวิถีชีวิตและภูมิปัญญา มาผสมผสานกันจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินในแต่ละท้องถิ่น

สังคมไทยอยู่รวมกันเป็นครอบครัวใหญ่ มื้ออาหารหลักของครอบครัวจึงเป็นอาหารมื้อเย็นที่ทุกคนในบ้านอยู่ร่วมรับประทานอาหารกันอย่างพร้อมหน้า จึงมักจัดเป็นอาหารชุดใหญ่ และเนื่องจากคนไทยบริโภคข้าวเป็นหลัก สำหรับอาหารในแต่ละมื้อจึงเน้นที่การคิดหาคำกับข้าวให้มีความหลากหลายและถูกปากคนในครอบครัว เรียกว่าเสฟได้ทั้งทางตาและลิ้น จัดรวมมาเป็นชุดในภาชนะ การจัดสำหรับเซ่นนี้มีชื่อเรียกต่างกันไปในแต่ละภาค ภาคกลางเรียกว่า “สำหรับ” ภาคใต้เรียกว่า “หมุ่รับ” (ออกเสียง ม ควบ ร อ่านว่า หมุ่รับ) ภาคเหนือเรียกว่า “ขันโตก” ภาคอีสานเรียกว่า “พาข้าว”



• โตก หรือขันโตก



• หมุ่รับ

• พาข้าว





“นอกจากอาหารในชีวิตประจำวันแล้ว อาหารสำหรับทำบุญเลี้ยงพระสงฆ์ ในยามของคนภาคกลางก็นิยมจัดเป็นสำรับเรียกว่า ‘สำรับพระ’ (ในอดีตจะใส่อาหารสำหรับพระไว้ในตะลุ่มเพื่อประเคนอาหารเป็นชุด) ประกอบด้วยสำรับคาวและสำรับหวาน ส่วนแกงต้องมีทั้งแกงเผ็ดและแกงจืด สำรับหวานมีขนมหวาน ๕ - ๖ อย่าง รวมกับผลไม้”



อาหารที่จัดมาในหนึ่งมื้อสำหรับกินคู่กับข้าว มักครบเครื่องด้วยรสชาติ กรรมวิธีการปรุง และรูปลักษณะที่ชวนรับประทาน ในหนึ่งสำรับประกอบด้วย เครื่องจิ้ม ๑ อย่าง เช่น น้ำพริก หรือหลน พร้อมผักลวกหรือผักสดตามฤดูกาล เครื่องแนม ๑ อย่าง เช่น ของปิ้ง ของย่าง หรือของทอด ยำหรือผัด ๑ อย่าง และแกง ๑ อย่าง

การจัดสำรับแบบนี้ช่วยให้รสชาติของมื้ออาหารกลมกล่อมขึ้นและยังครบถ้วนด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เช่น การกินน้ำพริกกะปิที่มีเครื่องแนมเป็นปลาทุทอดหรือปลาสดลวกทอด คู่กับผักสดหรือผักลวก รสชาติเค็ม เปรี้ยว หวาน เผ็ดของน้ำพริกกะปิและเครื่องเทศจะถูกกลดให้อ่อนลงเมื่อกินร่วมกับผักสดและเครื่องแนม หลังจบอาหารคาวจะมีของหวานซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลไม้สด ช่วยลดรสเค็มและรสเผ็ด (หรือที่เรียกว่า กินล้างปาก) เพื่อให้รสของอาหารที่คงค้างอยู่ที่ลิ้นกลับคืนสู่ความสมดุล

รสชาติอาหารของคนแต่ละภาคขึ้นอยู่กับสภาพนิเวศทางธรรมชาติและรสนิยมการกินของคนในท้องถิ่น คนในภาคกลางซึ่งถือเป็นศูนย์กลางในการปกครอง ประกอบกับภูมิประเทศราบลุ่มและมีความอุดมสมบูรณ์ในด้านวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร จึงนิยมอาหารที่มีรสชาติหลากหลาย ครบ ๔ รส เปรี้ยว เค็ม เผ็ด และหวาน อาหารภาคเหนือส่วนใหญ่รสไม่เข้มข้นแต่เน้นมัน เผ็ด เนื่องจากสภาพอากาศหนาวเย็นจึงต้องการอาหารที่มีไขมันเพื่อช่วยอบอุ่นร่างกายมากกว่าภาคอื่น ในขณะที่คนภาคอีสานซึ่งดำรงชีวิตอยู่ในเขตที่ราบสูง นิยมอาหารรสจัด โดยเน้นเค็มและเผ็ด ซึ่งรสเค็มส่วนใหญ่ได้จากปลาร้าและเกลือ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารของภาคเหนือและภาคอีสานมักหาได้ง่ายในท้องถิ่น และนิยมนำไปปิ้งหรือย่างมากกว่าทอด ทางภาคใต้ ด้วยสภาพภูมิศาสตร์ที่อยู่ติดทะเลทั้งสองด้านจึงมีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากมีสภาพอากาศร้อนชื้นฝนตกตลอดปี จึงนิยมอาหารรสเค็มและเผ็ดร้อน ความเผ็ดร้อนได้จากพริกและพริกไทย ซึ่งช่วยเผาผลาญความร้อนได้เร็ว ส่วนความเค็มได้จากกะปิและเกลือ นอกจากนี้อาหารภาคใต้ยังนิยมใช้เครื่องเทศเพื่อดับกลิ่นคาวของอาหารทะเล

การติดต่อด้านขายกับชาวต่างชาติของคนไทยในอดีตตลอดจนภูมิประเทศที่ใกล้ชิดกัน ยังมีผลให้เกิดการผสมผสานด้านวัฒนธรรมการกิน จนเกิดเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละท้องถิ่น คนในภาคเหนือผลิตและบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก ชุดอาหารที่จัดอยู่ในขันโตกจึงประกอบด้วยข้าวเหนียวที่กินโดยการปั้นเป็นก้อนจิ้มกินกับน้ำแกงหรือน้ำพริก เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกน้ำปู มีผักสดหรือผักหนึ่งเป็นเครื่องจิ้ม นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภทเครื่องแกง เช่น แกงขนุนอ่อน แกงแค แกงฮังเลแกงโฮะ แกงหน่อไม้ แกงอ่อม แกงผักหวาน และอาหารประเภททอด ยำ หรือหนึ่ง เช่น ยำหน่อไม้ ยำกบ ตำจิ้นแห้ง ตำขนุน ตำมะม่วง ผักกาดส้ม ข้าวก้นจิ้น ห่อหนึ่งปลา แคนหมู ไส้อั่ว

คนภาคกลางบริโภคข้าวเจ้าเป็นหลัก เพราะเป็นภาคที่มีความอุดมสมบูรณ์มากกว่าภาคอื่นๆ ทำให้กับข้าวของภาคกลางมีการผสมผสานวัฒนธรรมจากหลากหลายเชื้อชาติ ได้แก่ จีน อินเดีย กัมพูชา และประเทศทางตะวันตกที่เข้ามา แต่ปรับรสให้ถูกปากและเหมาะสมกับความเป็นอยู่ของคนไทย เช่น อาหารประเภทแกงกะทิ การผัดอาหารโดยใช้กระทะและน้ำมัน สำหรับของภาคกลางจึงมีกับข้าวหลายอย่าง และมีรสชาติที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากเครื่องปรุงหลายชนิด เช่น รสเปรี้ยวที่ใช้ปรุงอาหาร ได้จากทั้งมะนาว มะขาม มะกรูด ตะลิงปลิง ส่วนรสเค็มได้จากน้ำปลา กะปิ ความเผ็ดได้จากพริก พริกไทย และเครื่องเทศ

คนภาคอีสานบริโภคข้าวเหนียว และมีปลาร้า ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร ใช้เป็นส่วนประกอบหลักในอาหารได้ทุกประเภท ชุดอาหารของคนอีสานจัดไว้ใน “พา” ซึ่งทำด้วยหวายหรือไม้ไผ่ มีลักษณะกลม ขนาดใหญ่หรือเล็กขึ้นอยู่กับจำนวนสมาชิกในครอบครัว ภายในพาจะใส่อาหารที่รับประทานกับข้าวเหนียว มีเครื่องจิ้ม เครื่องแนม ยำ และแกง คล้ายกับคนไทยในภาคอื่นๆ

นอกเหนือจากภูมิประเทศติดชายฝั่งทะเลจะทำให้คนภาคใต้มีอาหารทะเลรับประทานได้อย่างอุดมสมบูรณ์ ลักษณะอาหารของคนภาคใต้ยังมีส่วนที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมการกินของชาวไทยพุทธกับชาวไทยมุสลิมด้วย โดยเฉพาะการใช้เครื่องเทศเป็นหนึ่งในวัตถุดิบในการปรุงอาหาร นอกจากนี้ด้วยมีฝนตกชุกและมีฤดูฝนนานกว่าภาคอื่นๆ จึงมีผักที่ใช้เป็นอาหารแตกต่างไปจากภาคอื่นๆ เช่น สะตอ ลูกเนียง มะม่วงหิมพานต์ หน่อเหรียง ใบพาโหม ออติบ สำหรับอาหารของคนภาคใต้นิยมจัดไว้บนถาดทองเหลืองทรงกลม มีกับข้าวที่รับประทานกับข้าวสวย เช่น เครื่องจิ้ม เครื่องแนม ผัด และแกง

ภูมิปัญญาในการจัดสำรับอาหารไทย นอกจากแสดงให้เห็นผ่านรสชาติและประเภทของการปรุงอาหารที่ครบเครื่องแล้ว ยังแฝงไว้ด้วยคุณค่าทางโภชนาการที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย โดยคำนึงถึงสภาพชีวิตและความเป็นอยู่ในแต่ละภูมิภาคเป็นหลัก การล้อมวงกินข้าวของคนไทยในแต่ละภูมิภาคยังเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารที่มีเอกลักษณ์ นอกจากได้ความอร่อยแล้ว ยังเสริมสร้างความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวในวงสำรับอาหารอีกด้วย

“สำหรับอาหารชาววัง” เกิดขึ้นในภาคกลาง มีความหลากหลายและประณีตมากกว่าอาหารไทยในแต่ละภาค มีทั้งเครื่องคาว เครื่องหวาน เครื่องเคียงและเครื่องว่าง อาหารแต่ละชนิดมีการประดิษฐ์ให้เลิศรส มีความวิจิตรบรรจง และยังเป็นต้นกำเนิดของอาหารหลายชนิด เช่น ซ่อม่วง จ่ามงกุฎ ห่อหมก ลูกชุบ กระเช้าสีดา ข้าวแช่ รวมทั้งการแกะสลักผักและผลไม้เป็นลวดลายอันงดงาม”





• น้ำพริกกุ้งสด



น้ำพริก

เครื่องจิ้มวิถีไทย

รสชาติเผ็ดร้อนของน้ำพริกที่แตกต่างกันไปด้วยเครื่องปรุงและการสร้างสรรค์ของคนไทยในแต่ละท้องถิ่น ล้วนเป็นเสน่ห์ให้น้ำพริกเคียงคู่สำรับกับข้าวของทุกครอบครัว จะกินคู่กับข้าวสวยหรือข้าวเหนียวหนึ่งร้อนๆ ก็อร่อยล้ำ ถูกปากทุกครัวเรือน

น้ำพริกเป็นอาหารจานหลักในสำรับอาหารไทย มีวัตถุดิบหลักได้แก่ พริก และเครื่องปรุงอื่น ๆ ตามแต่ความนิยมของคนในท้องถิ่น แต่มักผสมเครื่องเทศที่มีกลิ่นแรง เช่น หอมแดง กระเทียม กะปิในน้ำพริกของภาคกลางและภาคใต้ ถั่วเน่าของภาคเหนือ และปลาร้าของภาคอีสาน จากนั้นนำมาโขลกหรือบดรวมกันกับพืชในท้องถิ่น เช่น มะเขือ มะเขือเทศ มะนาว มะม่วง มะยม ส้มซ่า มะดัน ตะลิงปลิง มะขาม ระกำ กระท้อน ฯลฯ เพื่อให้ได้รสและกลิ่นของน้ำพริกที่ต่างกันไป ใช้จิ้มกับผักชนิดต่าง ๆ เช่น ดอกแค ดอกขจร แตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วพู ขมิ้นขาว ฯลฯ หากต้องการเพิ่มปริมาณเนื้อน้ำพริกให้เข้มข้น จะใช้วิธีเติมปลาย่างหรือกุ้งแห้ง

มีข้อสันนิษฐานถึงจุดเริ่มต้นในการทำน้ำพริกว่าคนไทยน่าจะเริ่มรู้จักการทำอาหารประเภทนี้ในสมัยปลายกรุงศรีอยุธยา เนื่องจากพริกเป็นพืชพื้นเมืองของอเมริกาใต้ ที่เชื่อว่าเข้ามาสู่ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้พร้อมกับเรือของชาวโปรตุเกสในสมัยสมเด็จพระเอกาทศรถ ประกอบกับคนไทยในสมัยก่อนมักนิยมบริโภคสัตว์น้ำ เช่น ปลา กุ้ง มากกว่าสัตว์บก จึงน่าจะคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารและดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์



• น้ำพริกกะปิ



• น้ำพริกหนุ่ม



• น้ำพริกอ่อน

เนื่องจากน้ำพริกเป็นอาหารที่มีรสจัด คนไทยจึงนิยมบริโภคน้ำพริกคู่กับผักชนิดต่างๆ ตามฤดูกาล เช่น ในฤดูที่มะขามออกฝักอ่อนจะทำน้ำพริกมะขาม ไข่มะเขือเปราะ แตงกวา ถั่วฝักยาว ชมันขาว เป็นผักจิ้ม กินแนมกับ ปลาสดทอด ไข่เค็ม ส่วนน้ำพริกอ่อนของภาคเหนือจะกินในฤดูที่มะเขือส้ม (มะเขือเทศผลเล็ก ๆ) ออกมาก จิ้มกินกับผักสด เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วพู คู่กับผักต้ม เช่น ยอดแค ฟักทอง และน้ำเต้า นอกจากนี้ ด้วยเป็นชาติที่มีความพิถีพิถันในการรับประทานอาหาร จึงมีการเลือกสรรว่าน้ำพริกชนิดใดควรกินคู่กับเครื่องแนมประเภทใดถึงจะได้รสชาติที่อร่อยขึ้น เช่น น้ำพริกกะปิของภาคกลาง จิ้มกินกับยอดกระถิน ชมันขาว แตงกวา ชะอมชุบไข่ทอด กินแนมคู่กับปลาทุทอด ส่วนน้ำชุบกะปิหรือน้ำพริกกะปิของภาคใต้ จิ้มกินกับสะตอ ลูกเนียง ผักต้ม และผักดอง

สภาพวิถีชีวิตและความนิยมที่แตกต่างกัน ทำให้เกิดความหลากหลายในรสชาติ ส่วนผสมและวิธีการทำน้ำพริกในแต่ละท้องถิ่นก็เช่นกัน **น้ำพริกภาคเหนือ** ต้องนำวัตถุดิบทุกอย่างมาอย่างหรือเผาให้สุกก่อนและปรุงรสด้วยเกลือ รสชาติของน้ำพริกในภาคนี้จึงไม่เผ็ดร้อนเท่าภาคอื่น มีการใช้ถั่วเนามาเพิ่มรสแทนการใช้กะปิ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกแคหมู น้ำพริกจิ้นหมูหมก **น้ำพริกภาคอีสาน** ทุกประเภทล้วนมีส่วนผสมหลักคือปลาร้า แบ่งได้ ๓ ลักษณะได้แก่ “**ปน**” เป็นน้ำพริกที่ประกอบด้วยพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม โขลกผสมกับปลา เติบ หรือเนื้อสัตว์อื่นๆ ใส่ปลาร้า ทำให้เนื้อค่อนข้างข้น ใช้จิ้มผัก เช่น ปนปลาร้า ปนปลาเนื้ ปนปลาทุ ส่วน “**แจ่ว**” เป็นน้ำพริกพื้นฐานของภาคอีสาน ส่วนผสมหลักคือ น้ำปลาร้าและพริก ใช้จิ้มทั้งผักและเนื้อสัตว์ เช่น แจ่วบอง ประเภทสุดท้ายคือ ชุบ เป็นอาหารที่พัฒนามาจากแจ่ว โดยมาจากคำว่า ชุบ ซึ่งหมายถึง จุ่มหรือจิ้ม คือการนำผักที่ใช้จิ้มแจ่วมาผสมลงในแจ่ว แล้วเติมข้าวคั่วลงไป

“ น้ำพริกยังมีสรรพคุณทางยา เพราะมีส่วนประกอบของสมุนไพร เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ พริก หอมแดง และจะยังมีประโยชน์มากขึ้น หากกินน้ำพริกคู่กับผักสด ทำให้น้ำพริกมีส่วนประกอบของสารต้านอนุมูลอิสระและช่วยชะลอวัย ซึ่งสามารถลดการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ โรคลม และโรคทางสมอง ”



• น้ำพริกปลาร้าดัด

• น้ำพริกมะแขว่น



น้ำพริกภาคกลาง ได้รับอิทธิพลจากครัวในวังหลวง จึงมีรสชาติที่หลากหลายและมีการประยุกต์วัตถุดิบต่าง ๆ ทั้งที่หาได้ในท้องถิ่นและจากท้องถิ่นอื่นมาใช้ในการทำน้ำพริก จึงทำให้ภาคกลางมีน้ำพริกมากกว่าภาคอื่น ๆ เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกเผา น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกระเทียม น้ำพริกขี้กา ฯลฯ ส่วน **น้ำพริกภาคใต้** เป็นน้ำพริกที่มีรสจัดกว่าภาคอื่น ๆ เรียกว่า น้ำซุบ มีองค์ประกอบหลักคือ พริกหอม และกะปิ มีลักษณะแห้ง ถ้าผสมให้เข้ากันด้วยมือเรียกว่าน้ำซุบหย่าหรือน้ำซุบโจร ถ้าตำให้เข้ากันเรียกว่าน้ำซุบเยาะ ถ้าตำแล้วผัดให้สุกเรียกว่าน้ำซุบผัดหรือน้ำซุบคั่วเคี้ยว จุดเด่นในการรับประทานน้ำพริกของภาคใต้คือผักสดที่มักจัดมาเป็นกระຈาดใหญ่เพื่อกินคู่กับน้ำพริก

น้ำพริกจัดเป็นอาหารประจำบ้านและเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมการกินที่แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทย ถึงขนาดมีคำกล่าวที่ว่า หากอยากรู้ว่าสาวบ้านไหนมีฝีมือการทำอาหารดี ให้ฟังจากเสียงไขลกน้ำพริกเลยทีเดียว



• น้ำพริกมะขาม

• น้ำซุบหย่ามะดัน





“ความโดดเด่นของต้มยำนั้นมาจากความแตกต่างระหว่างความเผ็ดร้อน ความเปรี้ยว และกลิ่นหอมของบรรดาสมุนไพรในน้ำแกง ทั้งตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า มะนาว และพริกสด”

ต้มยำ

สีสันแห่งรสแกง

ต้มยำเป็นอาหารที่ครบเครื่องทั้งรสและกลิ่น ในน้ำแกงที่ร้อนกำลังดีผสมผสานรสเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวานอย่างพอเหมาะ หอมกลิ่นเครื่องสมุนไพรสด ที่ส่งให้เนื้อสัตว์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นปลา กุ้ง ไก่ หรือเนื้อซึ่งเป็นส่วนผสมหลัก มีรสชาติกลมกล่อมขึ้น และกินได้อย่างคล่องคอกับข้าวสวยหอมกรุ่น

ต้มยำจัดเป็นอาหารประเภทแกงที่นำวิธีการทำอาหาร ๒ ลักษณะมารวมกัน ได้แก่ การต้มและการยำ ซึ่งมีส่วนประกอบหลัก น้ำแกงที่นำมาใช้ทำต้มยำมักเป็นน้ำต้มกระดูกเพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมยิ่งขึ้น ส่วนการยำเป็นการทำอาหารที่เน้นรสเปรี้ยวและเผ็ดนำรสเค็มและหวาน ต้มยำสามารถใส่เนื้อสัตว์ได้หลากหลายประเภท แต่สูตรดั้งเดิมที่สุดของการทำต้มยำในอาหารไทยคือ การทำต้มยำปลาน้ำใส เช่น ต้มยำปลาหมอค ต้มยำปลาช่อน ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในเขตภาคกลางซึ่งเป็นที่ราบลุ่ม มีส่วนผสมหลักคือ ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า และพริกสดปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาล

- ต้มยำปลาช่อน





• ต้มยำกุ้งน้ำใส

ส่วนต้มยำกุ้ง ซึ่งปัจจุบันเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างสูงทั้งในประเทศและต่างประเทศนั้น ในอดีตไม่เคยมีบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรว่าเริ่มมีมาเมื่อใด ไม่ว่าจะเป็นในหนังสือ ตำรากับข้าวไทย สมัยรัชกาลที่ ๕ ที่พิมพ์ในหนังสือ *ประวัติทินบัตรแลจดหมายเหตุ* ร.ศ. ๑๐๘ (สำนักพิมพ์ต้นฉบับพิมพ์ซ้ำปี พ.ศ. ๒๕๔๐) ซึ่งกล่าวถึงเมนูอาหารไทยไว้หลายรายการ ในกลุ่มที่เรียกว่า ต้มยำ มีเพียงวิธีการปรุงต้มยำปลา คือ ปลาหมอบ ปลากระเบน และปลาช่อนเท่านั้น ส่วนในหนังสือ *ตำรับสายเยาวภา* ตำราแม่บ้านการเรือนที่พิมพ์ขึ้นโดยสายปัญญาสมาคม ในสมัยรัชกาลที่ ๗ (พ.ศ. ๒๔๗๘) ก็อธิบายแต่เพียงสูตรต้มยำปลาช่อนเท่านั้น

จวบจนในปี พ.ศ. ๒๕๐๗ มีหลักฐานเกี่ยวกับสูตรต้มยำกุ้งบันทึกไว้อย่างชัดเจนในหนังสือ *ของเสวย* เขียนโดย ม.ร.ว. กิตินัดดา กิตติยากร ซึ่งเคยมีตำแหน่งเป็นเลขาธิการคณะองคมนตรี และจัดพิมพ์ขึ้นทูลเกล้าฯ ถวายสมทบทุน อานันทมหิดล โดยเรียกเมนูนี้ว่า “ต้มยำกุ้งสด” พร้อมเล่าที่มาว่า

“...ในระหว่างฤดูร้อน พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ พร้อมทูลกระหม่อมทั้งสิ้นพระองค์ มักจะเสด็จพระราชดำเนินไปประทับ ณ วังไกลกังวล อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์... ในเวลาค่ำ ทั้งสองพระองค์ทรงโปรดเสด็จฯ ลงเสวยพระกระยาหารค่ำที่ชายหาดเป็นครั้งคราว...

...ในตอนค่ำของวันที่ ๒ เมษายน ๒๕๐๕ ภายหลังที่ได้เสด็จพระราชดำเนินไปถึงหัวหินได้เพียงวันเดียว สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ก็มีพระราชเสาวนีย์โปรดเกล้าฯ ให้จัดพระกระยาหารที่ชายหาดหน้าตำหนักน้อย ในการนี้โปรดเกล้าฯ ให้ข้าพเจ้าจัดทำอาหารขึ้นสักอย่างหนึ่งเพิ่มเติมขึ้นจากที่ห้องพระเครื่องต้นจัดถวาย...

ด้วยเป็นการด่วน ข้าพเจ้าคิดอะไรไม่ทัน ก็เลยคิดดัดแปลงต้มยำกุ้งขึ้นทูลเกล้าฯ ถวาย...”

“

ต้มยำน้ำใสที่ถือเป็นต้นตำรับของต้มยำ เป็นอาหารของชาวภาคกลาง หากเป็น ภาคอีสานจะเรียกว่า ต้มแซบ ซึ่งมีส่วนผสม ต่างกันเล็กน้อย เช่น การใส่พริกแห้ง และข้าวคั่วลงไปในน้ำแกง ส่วนประกอบหลักที่เป็นเนื้อสัตว์นั้น นอกจากปลา ยังมีกบและไก่บ้านด้วย

”



วิธีการทำต้มยำกุ้งของ ม.ร.ว.กิตตินัดดา นั้น ใช้กุ้งทะเลปอกเปลือก ล้าง ผ่าสันหลังชักเส้นดำออก นำเปลือกและหัวกุ้งไปต้มน้ำซุป พร้อมกับ น้ำปลา ตะไคร้ ใบมะกรูด แล้วกรองเอาแต่น้ำซุปมาตั้งไฟให้เดือดพล่าน เวลารับประทานจึงเอากุ้งที่ปอกแล้วใส่ตะกร้าลวกในน้ำร้อน แล้วนำใส่ชาม ตักน้ำซุปที่ทำเตรียมไว้เติมลงไป ประดับด้วยน้ำมะนาว พริกชี้ฟ้าสด และน้ำปลา ให้ได้รสตามชอบ



• ต้มยำกุ้งน้ำข้น

- ต้มแซ่บ (บน)
- ต้มยำไก่ (ล่าง)

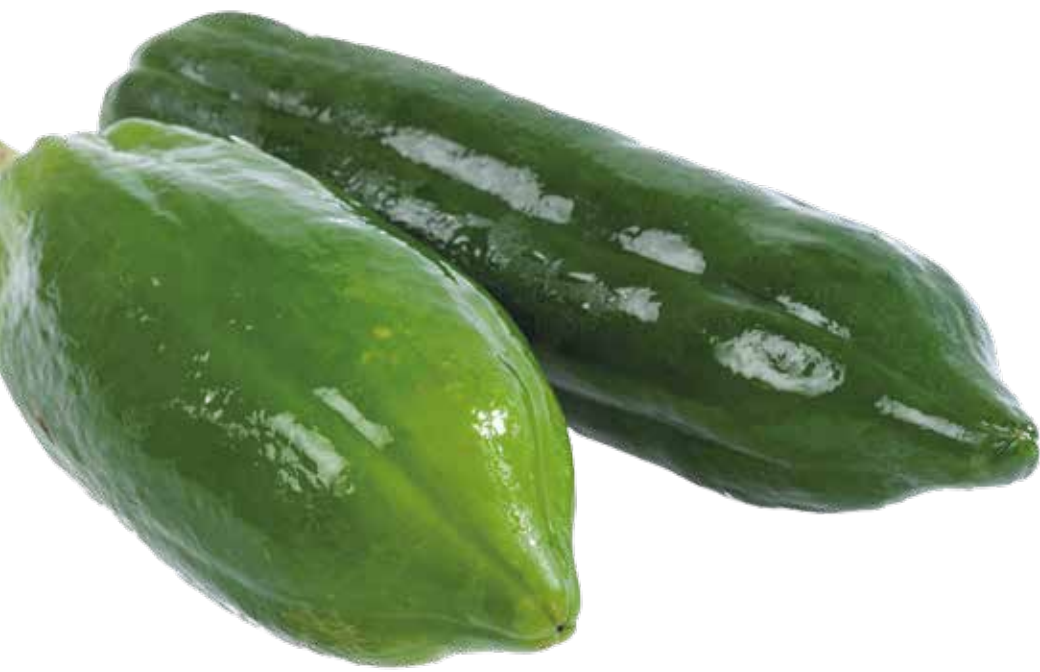


ต้มยำมีการดัดแปลงสูตรที่เปลี่ยนไปตามยุคสมัย เช่น การใส่กะทิหรือนม เรียกว่า ต้มยำน้าข้น การใส่น้ำพริกเผาควบคู่กับการใส่พริกสด เพื่อสร้างรสชาติที่ถูกปากผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีการใส่เครื่องสมุนไพรที่นอกเหนือจากสูตรดั้งเดิม เช่น ผักชีฝรั่ง หอมแดง เห็ดฟาง และการโรยหน้าด้วยผักชี

ไม่ว่าวิธีการทำต้มยำจะเปลี่ยนแปลงไปเพียงใด แต่สิ่งที่แฝงอยู่ในสูตรการทำต้มยำแต่โบราณได้แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนไทยในการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น มาปรุงเป็นอาหารรสชาติถูกปาก ในขณะเดียวกันยังคิดค้นกรรมวิธีการทำอาหารที่เหมาะสมเพื่อให้ได้รสชาติกลมกล่อม เช่น การใส่ใบมะกรูด ตะไคร้ และข่า ผสานกัน เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลาที่นำมาเป็นส่วนผสมหลัก และการปรุงรสด้วยมะนาว น้ำปลา และน้ำตาลเพื่อกลบรสเผ็ดที่เกิดจากน้ำต้มสมุนไพร นอกจากนี้ยังเปี่ยมด้วยคุณค่าทางโภชนาการและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ







ส้มตำ

วิธีแห่งรสยำ

แม้มะละกอจะไม่ใช่พืชพื้นถิ่นของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่นเดียวกับพริกที่มีต้นกำเนิดมาจากทวีปอเมริกา แต่พืชทั้งสองชนิดกลับกลายเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ได้รับความนิยมจากคนไทยมาเนิ่นนาน โดยเฉพาะ “ส้มตำ” อะไรคือเสน่ห์ที่ทำให้อาหารประเภทยำชนิดนี้ครองใจคนไทยมาโดยตลอด อาจต้องย้อนดูตั้งแต่ความอร่อยของข้าวมันส้มตำเลยทีเดียว

“ข้าวมันส้มตำ” เป็นอาหารที่ถือกำเนิดในภาคกลาง มาจากสำรับอาหารชาววังที่มีกับประทานคู่กันกับของทอดอย่างเนื้อเค็มฉีกฝอยผัดน้ำมันโรยหอมเจียว สันนิษฐานว่ามาจากฝ่ายในหรือเจ้าจอมที่มีเชื้อสายแขก เพราะวิธีการหุงข้าวใส่น้ำกะทิหรือหุงข้าวมันเป็นวิธีการหุงข้าวแบบมุสลิม

ตำรับข้าวมันส้มตำที่เก่าแก่ที่สุดที่บันทึกไว้เป็นหลักฐานอยู่ในตำราอาหาร ตำรับสายยาวภา ของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้ายาวภาพงศ์สนิท ส่วนประกอบสำคัญ ได้แก่ ข้าวมัน หรือข้าวที่หุงด้วยกะทิ และส้มตำซึ่งก็คือมะละกอสับเป็นเส้นคลุกกับกุ้งแห้งป่น กระเทียม พริกขี้หนู ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก มะนาว น้ำปลาดี น้ำตาล กินกับผักดิบ เช่น ใบทองหลาง ใบมะยมอ่อน และผักทอด เช่น ใบเล็บครุฑทอด ดอกไม้ชุบแป้งทอด สูตรที่มีกุ้งแห้งกับถั่วลิสงป่นผสมอยู่และปรุงรสชาติแบบนุ่มนวล ค่อนข้างไปทางหวานนำ เป็นสูตรที่แตกต่างจากส้มตำของคนอีสาน

- ส้มตำไทย

ส่วนสูตรส้มตำที่แพร่หลายและได้รับความนิยมกันในปัจจุบัน เป็นอาหารที่ชาวอีสานเรียกว่า **“ตำบักหุ่ง”** ส่วนชาวภาคเหนือเรียก **“ตำส้ม”** จุดเด่นของส้มตำสูตรนี้คือรสชาติอันจัดจ้านตามความนิยมของคนในท้องถิ่น วัตถุดิบหลักยังคงเป็นมะละกอสับซอย กระเทียม และพริก แต่มีการปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงเสริมและกรรมวิธีในการปรุงที่แตกต่างไป เช่น ในภาคอีสานนิยมกินส้มตำปลาร้าใส่มะกอกสุก เนื่องจากรสชาติเปรี้ยวอมหวานแกมฝาดของมะกอกช่วยลดความเผ็ดและความเค็มของส้มตำลงได้ ส่วนส้มตำของคนอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม จะใส่ลูกยอดิบ ก้วยดิบ ปลาทูนึ่ง พริกขี้หนู หอมแดง น้ำมะนาว น้ำปลาน้ำตาลปีบ ตำให้เข้ากันแล้วหั่นมะนาวทั้งผิวใส่ลงไปเป็นชิ้น กินกับใบมะยมอ่อน ใบขนุน

ส้มตำที่แพร่หลายในปัจจุบันมี ๓ แบบ ได้แก่ **ส้มตำไทย** ใส่กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว ออกรสเปรี้ยวหวานเผ็ด **ส้มตำปู** ใส่ปูเค็มหรือปูดอง ออกรสเค็ม เผ็ด และ **ส้มตำลาว** หรือส้มตำปลาร้า ใส่น้ำปลาร้า ออกรสเค็มเผ็ด นอกจากนี้ยังมีการสร้างสรรค์ส้มตำแบบใหม่ เช่น ส้มตำปูม้า ส้มตำไข่เค็ม บ้างใส่เส้นขนมจีนคลุกเคล้ากับส้มตำเรียกว่า ตำข้าว

• ส้มตำปูม้า



• ตำข้าว



• ส้มตำปู





• ส้มตำไข่เค็ม



• ส้มตำไทย และ
ข้าวเหนียวไก่ย่าง

“โภชนาการในจานส้มตำ

จุดเด่นทางโภชนาการของส้มตำ คือมีพลังงานและไขมันต่ำ และมีใยอาหาร โดยส้มตำไทย ๑ จาน จะให้พลังงานแก่ร่างกาย ๖๒.๒๓ กิโลแคลอรี”

ไม่ว่าสูตรส้มตำจะมีพัฒนาการไปอย่างไร แต่หากกล่าวถึงคุณค่าทางโภชนาการที่อยู่ในส้มตำ ซึ่งมีมะละกอดิบเป็นส่วนประกอบแล้ว จัดว่าเป็นอาหารสุขภาพโดยแท้ เนื่องจากมีไขมันต่ำ มีเส้นใยสูง และยังอุดมด้วยวิตามินหลายชนิด นอกจากนี้ส้มตำยังมีสรรพคุณทางยา มีคุณค่าจากพืชสมุนไพรที่เป็นองค์ประกอบในส้มตำอีกมาก เช่น มะละกอบำรุงน้ำนม ขับพยาธิ แก้บิด แก้เลือดออกตามไรฟัน ช่วยย่อยอาหาร ส่วนมะเขือเทศซึ่งมีรสเปรี้ยว เป็นผักที่แก้แสบและกลืนอาหาร มีสรรพคุณช่วยระบายและบำรุงผิว พริกขี้หนูรสเผ็ดร้อนช่วยเจริญอาหาร ขับลม ช่วยย่อย กระเทียมมีรสเผ็ดร้อนจึงช่วยขับลมในลำไส้ แก้ไอ ขับเสมหะ ช่วยย่อยอาหาร ช่วยลดน้ำตาลในเลือด ลดไขมันในหลอดเลือด ส่วนมะนาว เปลือกผลที่มีรสขมช่วยขับลมได้ดี น้ำมะนาวในลูกมีรสเปรี้ยวช่วยแก้เสมหะ แก้ไอ แก้เลือดออกตามไรฟัน เรียกว่านอกจากมีรสชาติที่ถูกปากแล้ว ยังแฝงประโยชน์ไว้อย่างมากมายอีกด้วย

• ส้มตำผลไม้



พระราชนิพนธ์เพลง “ส้มตำ” ในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เป็นบทเพลงที่บรรยายวิธีการทำส้มตำได้อย่างละเอียด ทรงใช้คำง่าย ๆ ที่ให้ภาพและเสียงที่ไพเราะ บรรเลงครั้งแรกโดย วง อ.ส. วันศุกร์ ปี พ.ศ. ๒๕๑๓ โดยทรงขับร้องด้วยพระองค์เอง

ส้มตำ

ตำไปให้คนกิน	ถึงอาหารอร่อย
คือส้มตำกินบ่อย	รสชาติแซบถึง
วิธีการก็ง่าย	กะหล่ำก็ได้ตั้งนี้
มันเป็นพืช	วิเศษเหลือหลาย
ไปซื้อมะละกอ	มาตำพอเหมาะเหมาะ
สับสับละเอียด	ไม่ต้องปรุงมากมาย
ตำพริกกับกระเทียม	ให้ขมอมเปรี้ยวมันกลิ่นหอ
มะนาวหั่นตากแห้งตากทราย	หั่นตากปิ้งถ้ามี
ปิ้งรสให้เปรี้ยวหอม	ใส่มะละกอกินไป
อร่อยอย่าลืมใส่	กุ้งแห้งปนของดี
มะเขือเทศหั่นแฉลบ	ถั่วลิสงขาว ถั่วริ
เสิร์ฟสรรพแล้ว	ยกออกจากครัว
กินกับข้าวเหนียว	เก็บแฉลบให้ทั่ว
กลิ่นหอมชวนชวน	น้ำผักคายไหล
จืดตำราจืด	ส้มตำตำแล้วตำมา
ใจรุ่มกินอร่อย	ระวังหัวปลีจะทึง
ขอแถมอีกนิด	แล้วจะอร่อยใหญ่
ก็อย่าลืมน้ำปลา	อร่อยแน่จริงเลย.

ข้าวยา

สีสันทำปักข์ไต้



สีสันทำปักข์ไต้ของข้าวยาปักข์ไต้เป็นอาหารที่มีคุณค่าเช่นเดียวกับคุณประโยชน์ที่แฝงอยู่ในทุกส่วน ประกอบด้วยรสชาติอันเหมาะเจาะ เปรี้ยว เค็ม หวานกำลังดี มีส่วนผสมของข้าวและผักหลากสีสันทำเป็นตัวยูธรรวมทั้งความพิเศษของรสน้ำบูดูทำให้ข้าวยากลายเป็นอาหารที่ใช้ศาสตร์ในการปรุงรสและมีศิลป์ในการจัดวางที่น่ารับประทาน

นาซิกาบู (นาซิก = ข้าว กาบู = ยา) คือชื่อเรียกภาษามลายูของข้าวยา ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นของชาวไทยภาคใต้ ส่วนประกอบหลักของข้าวยาประกอบด้วยข้าวสวยหุงไม่แฉะ มะพร้าวคั่ว ปลาป่นหรือกุ้งแห้งป่น ผักสดและผลไม้หลายชนิดหั่นปนกันลงไป เรียกว่า **“หมวดข้าวยา”** ราดด้วยน้ำบูดู (บางถิ่นเรียกน้ำเคย) แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันเป็นอาหารจานเดียวที่นิยมกินเป็นอาหารเช้าหรืออาหารกลางวัน

นอกจากสีสันทำของเครื่องปรุงที่หลากหลาย ความพิเศษของข้าวยายังอยู่ที่สีสันทำของข้าว สูตรข้าวยาดั้งเดิมข้าวต้องมี ๒ สี แต่ละสีมีสรรพคุณทางยาต่างกัน เช่น สีดำจากน้ำคั้นใบยอ สีฟ้าจากดอกอัญชัน มีสรรพคุณช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ สีเขียวจากใบเตยหอม (ชนิดเล็ก) ช่วยขับปัสสาวะและบำรุงหัวใจ สีเหลืองจากน้ำคั้นมันช่วยแก้ท้องอืด เพราะมีรสฝาดและสมานแผลภายในลำไส้ ส่วนข้าวยาสูตรจังหวัดปัตตานีนิยมใช้ข้าวห่าสี หรือข้าวเบญจรงค์ เรียกในภาษามลายูปัตตานีว่า **“นาซิกาบู ลิมอจายอ”**





ผักและผลไม้ที่นิยมใส่ในหมวดข้าวยาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามท้องถิ่นและฤดูกาล เช่น เมล็ดกระถิน สะตอหั่นฝอย ถั่วงอก เตีตราด ถั้วฝักยาวหั่นฝอย แตงกวา ผักกูด ใบชะมวง ส้มโอ หรือ มะขามดิบ มะม่วงเบาหั่นฝอย มะนาว ใบพาโหม (ใบกระพังโหม ชนิดเถา) ดอกดาหลา ดอกลำพู ดอกชมพูหั่นฝอย มะเขือพวง ขมิ้นขาว พริกไทยสด แต่ละชนิดให้รสชาติที่แตกต่างกัน แต่หนึ่งในนั้นจำเป็นต้องมีรสเปรี้ยวเพื่อตัดรสเค็มและหวานของน้ำบูดู จึงจะได้รสข้าวยาที่กลมกล่อม

ปัจจัยที่ทำให้ข้าวยาหนึ่งจานอร่อยถูกปากไม่ได้มีเพียงแต่ข้าวสวยและผัก ผลไม้สดเท่านั้น แต่เครื่องปรุงรสสำคัญอย่างน้ำบูดูก็จำเป็นต้องเลือกที่รสดี นำมาต้มกับหอมแดง ขิงขื่นเล็กและข่าทุบพอแตก ตะไคร้หั่นเป็นท่อน ใบมะกรูดฉีก ใส่น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลแว่นลงเคี่ยวพอเดือด มิกลั่นหอมและน้ำขื่นเล็กน้อยจึงยกลง รสน้ำบูดูจะมีรสเค็มนำรสหวาน

“ น้ำบูดูที่มีชื่อเสียงของภาคใต้
คือ น้ำบูดูสายบุรี เป็นผลิตภัณฑ์
ของกลุ่มอาชีพทำน้ำบูดู
ปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี
จังหวัดปัตตานี วัตถุดิบในการทำ
ใช้ปลาไส้ตันผสมเกลือใน
อัตราส่วนที่เหมาะสม และ
ใช้เวลาที่พอเหมาะ จึงทำให้ได้
น้ำบูดูที่มีรสชาติอร่อย ”



วิธีทำน้ำบูดู

- นำน้ำบูดู น้ำสะอาด ตะไคร้ ข่า หอมแดง และน้ำมันมะพร้าวใส่หม้อตั้งไฟ เคี่ยวจนเดือด
- ราไฟอ่อนๆ เคี่ยวต่อสักพักจนได้ที่ นำไปกรองเอากากออก
- นำน้ำบูดูที่กรองแล้วตั้งไฟอีกครั้ง ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และใบมะกรูดลงเคี่ยวไฟอ่อนจนงวด ชิมให้มีรสออกเค็ม หวานเล็กน้อย







ที่มาของน้ำบูดูเกิดจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรที่ทำให้คนภาคใต้ไม่เคยขาดแคลนอาหารทะเล เมื่อมีมากเกินไปบริโภคหมดในคราวเดียวจึงนำมาแปรรูปเพื่อถนอมอาหารไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน น้ำบูดูเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวปักษ์ใต้ที่นำปลาทะเลซึ่งเหลือจากการจำหน่ายหรือการบริโภค เช่น ปลาเกะตัก ปลาไส้ตัน มาหมักกับเกลือ ผลลัพธ์ที่ได้มีลักษณะคล้ายน้ำปลาแต่น้ำข้นกว่าน้ำปลา ใช้ผสมในอาหารต่าง ๆ ของชาวใต้และเป็นเครื่องปรุงรสเช่นเดียวกับปลาร้าในถิ่นอีสาน

รสชาติของข้าวย่ำสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความนิยมของผู้บริโภค เมื่อผสมข้าวมะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่นและผักต่าง ๆ ลงในจาน หากชอบรสจัด เมื่อราดน้ำบูดูลงผสมแล้ว อาจบีบมะนาวและใส่พริกป่นเติมเข้าไป แต่ส่วนใหญ่ในผักและผลไม้ที่รวมอยู่ในหมวดข้าวย่ำมักมีผลไม้รสเปรี้ยว เช่น ส้มโอหรือมะม่วงผสมอยู่ ให้รสชาติกลมกล่อมดีแล้ว จึงไม่จำเป็นต้องเติมมะนาว บางตำรับอาจใส่ข้าวพองเพิ่ม หรือรับประทานคู่กับไข่ต้ม

ข้าวย่ำได้สะท้อนให้เห็นถึงความชาญฉลาดด้านโภชนาการของบรรพบุรุษที่ค้นข้าวย่ำให้มีคุณค่าทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ในจานเดียว เพราะมีทั้งโปรตีนจากเนื้อปลาป่นและกุ้งป่น คาร์โบไฮเดรตจากข้าว ไขมันจากมะพร้าวคั่ว วิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ จากผักสดนานาชนิดที่นำมาแนมมีสรรพคุณแก้ไข้ร้อน นับเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีไขมันต่ำ อุดมด้วยใยอาหารจากผักหลายชนิด มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ถ้าเป็นสูตรดั้งเดิมจะเพิ่มส่วนผสมที่มีสรรพคุณทางยาเข้าไปอีก เช่น ใบมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งมีรสฝาด ช่วยแก้ท้องร่วง จันทน์หอม หรือภาคใต้บ้านเราเรียก กะเสม ช่วยแก้ท้องอืดและเจริญอาหาร เพราะมีกลิ่นหอมชวนกินและช่วยบำรุงหัวใจ



“น้ำบูดูมีคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และวิตามิน รวมทั้งแร่ธาตุอื่นๆ เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก น้ำบูดูเป็นผลิตภัณฑ์ปลาหมักของคนใต้คล้ายกับ “ปลาร้า” ของคนอีสาน ต่างกันตรงวัตถุดิบที่ใช้ แต่เหมือนกันที่คุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จากอดีตถึงปัจจุบัน”





กระยาสารท

ขนมในประเพณีทำบุญแต่บรรพบุรุษ

กระยาสารท หรืออาหารที่ทำขึ้นในเทศกาลสารท เติมนเป็นอาหารที่ทำเฉพาะเทศกาล มิได้ทำแพร่หลายทั่วไปเหมือนดังปัจจุบัน แต่เป็นอาหารหวานที่เกิดมาจากความตั้งใจในการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติพี่น้องผู้ล่วงลับ

ช่วงปลายฤดูฝนย่างเข้าต้นฤดูหนาวในเดือน ๑๐ เป็นฤดูกาลที่ผลผลิตทางการเกษตรให้ผลผลิตครั้งแรกของปี ด้วยวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติและยึดหลักความกตัญญูรู้คุณ จึงเกิดประเพณีวันสารทไทยขึ้น โดยถือเอาวันแรม ๑๕ ค่ำเดือน ๑๐ เป็นวันแห่งการทำบุญแต่ผู้ล่วงลับ เชื่อกันว่าในวันเวลาดังกล่าวนั้นผีมีญาติและผีไม่มีญาติจะมากอยรับอาหารและส่วนบุญที่ญาติพี่น้องอุทิศให้ผ่านการทำบุญถวายอาหารแด่พระสงฆ์ และกรวดน้ำอุทิศส่งให้บรรพบุรุษ

นอกจากความกตัญญูรู้คุณต่อผู้มีพระคุณของครอบครัวแล้ว คนไทยยังมีความเชื่อว่าการทำบุญด้วยผลผลิตแรกจากนาข้าวที่ได้ในฤดูเก็บเกี่ยวถือเป็นอันสงฆ์อย่างยิ่ง ทั้งเพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนาและพืชผลทางการเกษตรให้เจริญงอกงามและอุดมสมบูรณ์ ในอดีตคนไทยภาคกลางและภาคใต้จึงนิยมกว่นกระยาสารทไปถวายพระภิกษุที่วัดและนำไปมอบให้กับผู้หลักผู้ใหญ่ที่นับถือเพื่อเป็นการแสดงความเคารพ เนื่องจากกระยาสารทถือเป็นขนมชั้นดีที่ทำจากวัตถุดิบสดใหม่ซึ่งคัดสรรแล้วด้วยความตั้งใจ

ขั้นตอนการทำกระยาสารทเริ่มจากการนำข้าวมาทำเป็นข้าวเม่า ข้าวตอก คั่วผสมกับถั่วและงา จากนั้นนำมาทวนกับน้ำอ้อยด้วยไฟอ่อนๆ อาจเติมน้ำผึ้งและน้ำตาลเข้าไป ขึ้นอยู่กับสูตรของท้องถิ่นนั้นๆ ทวนจนเหนียว กรอบเกาะกันเป็นปึก รับประทานเป็นก้อนๆ หรือนำไปใส่พิมพ์แล้วตัด เป็นชิ้น ๆ บางครั้งอาจกินคู่กับกล้วยไข่สุก เนื่องจากเป็นช่วงเวลาที่กล้วยไข่ ออกมาก หรือโรยด้วยมะพร้าวขูดเพิ่มความหอมมัน



“เชื่อกันว่าการทำกระยาสารท มาจากการทำข้าวมธุปายาส ที่คนไทยรับผ่านมาจาก ตำนานพุทธประวัติกล่าวว่า นางสุชาดาหุงข้าวมธุปายาส ถวายพระพุทธเจ้า โดยใช้ ข้าว น้ำตาล น้ำนมผสมกัน”



แต่ละปีชาวบ้านจะเตรียมปลูกพืชพันธุ์เพื่อนำผลผลิตสดใหม่มาใช้เป็นส่วนประกอบของกระยาสารท เช่น การปลูกอ้อยในเดือน ๓ เพื่อให้ได้ผลผลิตในเดือน ๘ - ๙ ปลูกถั่วลิสงและงาในช่วงเดือน ๒ - ๓ เพื่อจะได้ผลผลิตราวเดือน ๖ - ๗ จากนั้นก่อนวันสารท ๑ วัน ญาติพี่น้องจะกลับมารวมกันที่บ้านเพื่อช่วยกันทำกระยาสารท รวมทั้งเตรียมขนมอื่นๆ ตามความนิยมของท้องถิ่น

เมื่อถึงวันสารท คนไทยจะนำข้าวปลาอาหารและกระยาสารทไปทำบุญตักบาตรในตอนเช้า เมื่อถวายพระสงฆ์และกรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว กระยาสารทส่วนที่เหลือจะนำไปแจกจ่ายแบ่งปันกันระหว่างเพื่อนบ้านกับญาติมิตรเพื่อแสดงความเอื้อเฟื้อซึ่งกันและกัน บางท้องถิ่นอาจมีการทำขนมสำหรับบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ แม่โพสพ และผีนาผีไร่ด้วย เมื่อถวายพระสงฆ์เสร็จแล้วจะนำไปบูชาตามไร่นา โดยวางไว้ตามกิ่งไม้หรือต้นไม้

ประเพณีสารทเป็นวัฒนธรรมอันดีงามในการแสดงความกตัญญู กตเวทิต่อบรรพชนผู้มีพระคุณ ส่วนการทำกระยาสารท นอกจากทำขึ้นเพื่อทำบุญและเพื่อความ เป็นสิริมงคลต่อการเพาะปลูกแล้ว ยังได้แสดงความเอื้อเฟื้อให้แก่เพื่อนบ้าน เป็นการผูกมิตรไมตรีกันไว้เพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างสมัคคีปรองดองในชุมชน





กีฬาภูมิปัญญาไทย

หนึ่งในวิธีที่ช่วยเสริมสร้างความสามัคคีคือการทำกิจกรรมร่วมกันของคนในชุมชน นอกเหนือจากได้ใช้เวลาอยู่ร่วมกันแล้ว ยังเป็นการออกกำลังกายที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ กิจกรรมบางประเภทเป็นกีฬาที่ดัดแปลงมาจากการใช้ชีวิตในสังคมโบราณ เช่น กระบี่กระบอง มวยไทย และชี่ละ ถือเป็นศาสตร์ในการต่อสู้ป้องกันตัว แต่ปัจจุบันนำมาใช้เพื่อการออกกำลังกาย บางกิจกรรมเป็นเอกลักษณ์ของไทยโดยแท้ ไม่ว่าจะเป็นการเล่นร่ำว การเตะตะกร้อลอดห่วง ตลอดจนการละเล่นพื้นบ้าน ที่มุ่งเน้นเรื่องความสนุกสนานเพลิดเพลินและความสามัคคีของคนในชุมชน



“ห่วงสำหรับทำคะแนนในกีฬาตะกร้อลอดห่วง เรียกว่า ‘ห่วงชัย’ ซึ่งประกอบด้วยวงกลมสามห่วงขนาดเท่ากัน เส้นผ่านศูนย์กลางวัดภายในประมาณ ๔๐ เซนติเมตร ทำด้วยโลหะ หวาย หรือไม้ วงกลมทั้งสามวงต้องผูกติดกันให้แน่นเป็นรูปสามเส้า โดยทุกห่วงมีถุงตาข่ายผูกรอบ”

ตะกร้อลอดห่วง

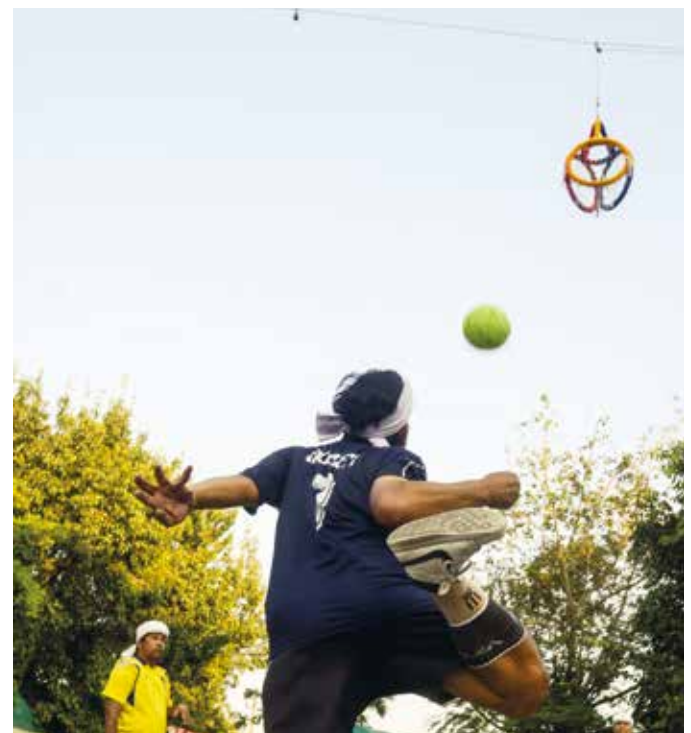
กีฬาลูกหวายไทย

ลีลาการเตะส่งลูกตะกร้อหวายให้ลอดเข้าห่วงซึ่งแขวนอยู่สูงเหนือพื้นดินด้วยท่าทางพลิกแพลงต่าง ๆ เป็นเอกลักษณ์ของตะกร้อลอดห่วง กีฬาพื้นเมืองของไทยที่คิดสร้างสรรค์ขึ้นโดยคนไทยอย่างแท้จริง

ความนิยมในการล้อมวงเตะลูกตะกร้อที่สานจากหวายเพื่อความผ่อนคลายของคนไทยตั้งแต่ในอดีต ทำให้มีการดัดแปลงกติกาการเล่นออกไปเป็นหลายประเภทเพื่อเพิ่มความสนุกสนานมากยิ่งขึ้น เช่น ตะกร้อเตะวง ตะกร้อพลิกแพลง ตะกร้อชิงธง ตะกร้อเตะทน ตะกร้อข้ามตาข่าย และตะกร้อลอดห่วง ซึ่งเป็นหนึ่งในกีฬาที่เกิดจากภูมิปัญญาไทยมีอายุยาวนานกว่า ๘๘ ปี

จุดเริ่มต้นของตะกร้อลอดห่วงปรากฏหลักฐานชัดเจนว่าระหว่างปี พ.ศ. ๒๔๗๐ - ๒๔๗๒ หลวงมงคลแมน (สังข์ บุรณะศิริ) ได้ริเริ่มการเล่นตะกร้อลอดห่วงขึ้นในกรุงเทพฯ โดยนำวิธีการเล่นตะกร้อวงมาสานกับท่าเตะต่าง ๆ ของการเล่นตะกร้อพลิกแพลง และเพิ่มการแขวนห่วงที่คิดประดิษฐ์ขึ้นไว้สูงจากพื้นตรงกลางสนามเล่น ให้ผู้เล่นเตะป้อนลูกตะกร้อกันไปมาโดยมีจุดมุ่งหมายให้ลูกตะกร้อลอดเข้าห่วงที่แขวนไว้ การให้คะแนนคิดจากลูกที่เข้าห่วง และความยากง่ายของท่าเตะที่ผู้เล่นสร้างสรรค์ขึ้นตามความสามารถ ยิ่งท่วงท่ายากเท่าไร ก็จะได้คะแนนมาก วิธีการเล่นตะกร้อลอดห่วงได้รับการเผยแพร่ต่อมาจนเริ่มจัดการแข่งขันครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๔๗๔ โดยสมาคมกีฬาสยามเป็นผู้จัดขึ้น ต่อมาจึงเริ่มกระจายไปยังจังหวัดอื่นๆ ในภาคกลาง และแพร่หลายทั่วประเทศ

“ตะกร้อลอดห่วงเป็นกีฬาที่นับคะแนนจากท่าทางที่ส่งลูกเข้าห่วง ซึ่งมีความยากง่ายแตกต่างกัน ถือเป็นกีฬาของชั้นเชิงและประสบการณ์ที่ฝึกฝนมากกว่าการใช้พลังกำลัง ทำให้ตะกร้อลอดห่วงเป็นกีฬาที่เล่นได้ทุกเพศทุกวัย”



กติกาการเล่นตะกร้อลอดห่วง หนึ่งในทีมมีผู้เล่นได้ ๖ - ๗ คน ยืนในสนามที่เขียนพื้นเป็นวงกลมรัศมี ๒ เมตร กึ่งกลางวงแขวนห่วงโลหะสามเส้นสูงจากพื้นสนาม ๕.๗๐ เมตร ผู้เล่นในทีมจะเตะตะกร้อส่งกันไปมา มุ่งให้ตะกร้อลอดเข้าห่วงด้วยลีลาการเตะอันเปี่ยมด้วยทักษะและท่วงท่าวิจิตรพิสดาร ระยะเวลาการเล่นรวม ๔๐ นาที หรือลูกตกพื้นครบกำหนด จากนั้นจึงนำคะแนนของทุกคน ทุกท่าในทีมมารวมกัน ทีมที่ทำคะแนนมากที่สุดเป็นผู้ชนะ

การเล่นตะกร้อลอดห่วงเป็นกีฬาที่ใช้อวัยวะจากศีรษะจรดปลายเท้าอย่างครบเครื่อง สามารถออกอาวุธได้ทั้งเท้า เข่า ไหล่ ศอก ศีรษะ ทั้งทำเตะด้านหน้า ด้านข้าง ด้านหลัง มีทั้งยืนเตะ กระโดดเตะ ไขว้ขาเตะ และเตะให้ลอดบ่วงมือไปลอดห่วงชัย โดยใช้ท่าต่าง ๆ มีชื่อเรียกตามลีลาการเตะ เช่น พระราม บ่วงมือ (โค้งหลังใส่บ่วง) ขึ้นม้า (กระโดดไขว้) พับเพียบ มะนาวตัด รวมทั้งสิ้น ๓๒ ท่า หรือที่ในวงการตะกร้อเรียกว่า **“ลูก”**

ลักษณะพิเศษของตะกร้อลอดห่วงที่แตกต่างจากกีฬาประเภทอื่นคือ นอกจากการประลองฝีมือกับฝ่ายตรงข้ามแล้ว ยังเป็นกีฬาที่ผู้เล่นต้องแข่งขันกับตนเอง โดยอาศัยทักษะและการฝึกฝน ประกอบกับความแม่นยำในการเคลื่อนไหวส่งลูกเข้าห่วงด้วยจังหวะการเล่นที่ยาก นับเป็นกีฬาที่ส่งเสริมให้ผู้เล่นได้พัฒนาร่างกายให้มีความแข็งแรง ความอ่อนตัว ความแม่นยำ และความมีจังหวะในการเคลื่อนไหว ร่างกาย รวมถึงพัฒนาสติปัญญาในการฝึกคิดเชิงวิทยาศาสตร์ เช่น การคำนวณมุมเตะ คำนวณแรงเตะ การตัดสินใจ ตลอดจนการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างดีเยี่ยม นอกจากนี้ตะกร้อลอดห่วงยังเปี่ยมด้วยคุณค่าทางภูมิปัญญา ไม่ว่าจะเป็นการนำหวาย พืชพื้นเมืองของไทยมาสานเป็นลูกตะกร้อ รวมถึงการประดิษฐ์ห่วงสามเส้น และวิธีการเตะตะกร้อด้วยลีลาที่สวยงามโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของไทยไม่เหมือนชาติใดในโลก

การเล่นตะกร้อของไทยมีวิธีเล่น ๕ ชนิด ได้แก่

- **ตะกร้อวง** หรือตะกร้อเตะทน ผู้เล่นแต่ละทีมจะล้อมวงเตะลูกตะกร้อได้กันไปมาเป็นคู่ ๆ ไม่ให้ลูกตะกร้อตกลงพื้น นับจำนวนครั้งที่แต่ละคู่ในทีมเตะได้ก่อนลูกตก เมื่อเตะครบทุกคู่ในทีมแล้วนำจำนวนครั้งที่ทำได้ของทุกคู่มารวมกันเป็นคะแนนของทีม
- **ตะกร้อพลิกแพลง** เป็นการเล่นส่วนบุคคล ผู้เล่นเตะหรือเคาะเลี้ยงลูกตะกร้อด้วยท่าพลิกแพลงต่าง ๆ ต่อเนื่องกันโดยไม่ให้ลูกตะกร้อตก ซึ่งผู้เล่นต้องพยายามเคาะลูกตะกร้อด้วยท่าที่พลิกแพลงกว่า ยากกว่า สวยงามกว่าและนานกว่าคู่แข่งขัน
- **ตะกร้อลอดห่วง** หรือตะกร้อลอดบ่วง เล่นเป็นทีมโดยการนำห่วงแขวนห้อยสูงจากพื้นไว้กลางวงให้ผู้เล่นเตะลูกตะกร้อได้กันไปมา เมื่อเตะให้ลอดห่วงได้ก็จะได้คะแนนตามความยากง่ายของท่า
- **ตะกร้อข้ามตาข่าย** เป็นการเล่นโดยแบ่งผู้เล่นเป็น ๒ ทีม อยู่คนละฝั่งของสนามสี่เหลี่ยมคล้ายสนามกีฬาแบดมินตัน แข่งกันเตะข้ามตาข่ายได้กันไปมา พยายามไม่ให้ฝ่ายตรงข้ามรับลูกได้ โดยมีกฎกติกาการเล่นคล้ายกีฬาแบดมินตัน
- **ตะกร้อชิงธง** การเล่นคล้ายการแข่งขันวิ่งวัวหรือวิ่งเร็ว แต่เป็นการวิ่งไปพร้อม ๆ กับเคาะเลี้ยงลูกตะกร้อด้วยส่วนต่างๆ ของร่างกายยกเว้นมือ จากเส้นเริ่มไปยังเส้นชัย มีระยะทางประมาณ ๕๐ เมตร โดยไม่ให้ลูกตะกร้อตกลงพื้น



“ ตะกร้อไทยจัดเป็นในเกมบอลที่เล่นด้วยเท้าแขนงหนึ่ง ไกล่เคียงและคล้ายคลึงกับเกมที่เล่นกันในภูมิภาคเอเชีย เช่น ‘เซปักกรากา’ ในมาเลเซีย สิงคโปร์ และอินโดนีเซีย ‘ชินลง’ ในเมียนมา ‘ลีปา’ ในฟิลิปปินส์ และ ‘กะต้อ’ ในลาว ลูกหวายที่ใช้เล่นส่วนใหญ่ทำจากหวายตะค้าและหวายกาหลง มีลักษณะการสานด้วยวิธีเดียวกัน แตกต่างกันที่ขนาด แต่ส่วนใหญ่แล้วจะมีเส้นรอบวงราว ๑๕ – ๑๗ นิ้ว หน้าก ๑๕๐ – ๑๘๐ กรัมและมี ๑๒ รู ”

ท่าทางของ ตะกร้อลอดห่วง

ลูกข้างบ่วงมือ
๑๕ คะแนน



ลูกตัดไขว้
(มะนาวตัด)
๓๐ คะแนน



ลูกขึ้นม้าบ่วงมือ
๑๕ คะแนน



ลูกไขว้หน้า
ด้วยหลังเท้า
๓๐ คะแนน



ลูกข้างหลังบ่วงมือ
๓๐ คะแนน



ลูกไขว้หน้า
ด้วยเข่า
๔๐ คะแนน





- ทำไหว้ครูเทพพนม

กระป๋องกระบอง

กีฬาเชิงสัประยุทธ์



กระบวนทำการต่อสู้ด้วยกระป๋องกระบองนับเป็นศาสตร์การใช้อาวุธเพื่อปกป้องชาติบ้านเมืองมาแต่โบราณ ต่อมาเมื่อบ้านเมืองสงบร่มเย็นไร้การศึกดั่งสมัยก่อน กระป๋องกระบองจึงกลายเป็นการฝึกและการเล่นต่อสู้ในเชิงกีฬาด้วย อาวุธโบราณของไทย เช่น กระป๋อง ดาบ พลอง ง้าว ดั้ง เชน โล่ ไม้สั้น หอก โดยทำอาวุธเลียนแบบอาวุธจริง ด้วยโลหะ ไม้ หวาย หรือหนังสัตว์ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย เดิมเรียกว่า การประลองดาบ การประลองหอก จนกระทั่งหลัง รัชสมัยของรัชกาลที่ ๑ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์จึงเรียกว่า “กระป๋องกระบอง”

คำว่า “กระป๋องกระบอง” เป็นคำเรียกรวมประเภทของอาวุธที่ใช้ในการต่อสู้ โดยกระป๋องหมายถึงอาวุธสั้นทั้งหลาย เช่น กระป๋อง ดาบ โล่ เชน ดั้งไม้ คอกสั้น มีดสั้น ส่วนกระบองหมายถึงอาวุธยาวทั้งหมด เช่น พลอง ง้าว หอก ทวน นอกจากนี้ในการเล่นกระป๋องกระบองยังแบ่งอาวุธจำลองออกเป็น ๒ ชนิดคือ เครื่องไม้รำ ใช้ระหว่งการไหว้ครู ในช่วงต้นของการเล่น จึงมีการลงรักปิดทองประดับกระจอกอย่างสวยงาม และเครื่องไม้ตี สำหรับการประลองฝีมือ จึงไม่นิยมตกแต่งด้วยเครื่องประดับใด ๆ

- ทำดีไล่ไปกลับ







• ทำขึ้นลอย

“ในสมัยโบราณชาติไทยเรามักมีศึกสงครามอยู่เนืองๆ การต่อสู้แบบประชิดตัวตะลุมบอนด้วยดาบ กระบี่ โล่ ทำให้ทหารไทยมีการฝึกฝนเพื่อให้เกิดความชำนาญ กระบี่กระบองซึ่งทำจากไม้ หวาย หนังวัว หนังควาย จึงถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือสำคัญในการฝึกซ้อมแทนอาวุธจริง เพื่อป้องกันการพลัดพลั้งบาดเจ็บหรือเสียชีวิต”



• ทำเตรียมก่อนการต่อสู้มือกระบี่



• ทำเตรียมก่อนการต่อสู้มือกระบอง

การเล่นกระบี่กระบองจะจัดขึ้นในลานกว้างเพื่อให้มีพื้นที่ในการเคลื่อนไหวได้โดยสะดวก ธรรมเนียมปฏิบัติก่อนการเล่นต้องมีการไหว้ครูก่อนทุกครั้ง โดยเริ่มจากการรำอาวุธด้วยเครื่องมือรำที่ผสมกันระหว่างแบบนาฏศิลป์กับแบบเฉพาะของแต่ละคณะหรือแต่ละสำนัก ถือเป็นการแสดงความสวยงามในท่วงท่าการรำที่แตกต่างกันไป ท่ารำที่ถือเป็นแบบอย่างของกระบี่กระบองเริ่มจากท่า **“ขึ้นพรหม”** เป็นการรำโดยหันไปสี่ทิศ แล้วจึงถึงท่า **“คุม”** ตามแบบฉบับคือ รำลองเชิงกันโดยต่างฝ่ายต่างรุกร้าเข้าไปยังอีกฝ่ายหนึ่ง จากนั้นก็เป็นที่ **“เดินแปลง”** โดยการสังเกตดูเชิงกันและกัน แล้วจำไว้ว่าใครมีจุดอ่อนที่ใดบ้าง แล้วจึงคุกเข่า **“ถวายบังคม”** คือ กราบ ๓ ครั้ง จากนั้นจึงเปลี่ยนเครื่องมือรำมาเป็นเครื่องมือตีเพื่อเริ่มประลองฝีมือกันจริง

นอกเหนือจากการประลองฝีมือด้านทักษะในการต่อสู้และใช้อาวุธของผู้เล่น ในปัจจุบันกระบี่กระบองยังนับเป็นการแสดงศิลปะการต่อสู้ของไทย ที่น่าเลียดดนตรีจากวงปี่ชวาและกลองแขก (เครื่องดนตรีในวงประกอบด้วยปี่ชวา ๑ เล่า กลองแขก ๒ ลูก ฉิ่ง ๑ คู่) มาบรรเลงประกอบเพื่อให้เกิดความคึกคักขึ้นทั้งผู้เล่นและผู้ดู

การแต่งกายของนักกระบี่กระบองจะอิงจากเครื่องแต่งกายของทหารในสมัยโบราณ เช่น นุ่งโจงกระเบนแบบหยักกรั้ง คาดผ้าประเจียด ตะกรุด หรือนุ่งกางเกงขาสั้นแต่ข้อสำคัญคือ ต้องสวมมงคลที่ทำด้วยด้ายดิบพันเป็นเกลียว ขนาดใหญ่เท่าเชือกมนิลา ใช้ผ้าเย็บหุ้มอีกชั้นหนึ่ง ปล่อยปลายทั้งสองยื่นออก

“ กระบี่กระบองของไทยนับว่าเป็นศาสตร์ทาง
ศิลปะอย่างแท้จริง เนื่องจากการเล่น การต่อสู้
ตั้งแต่ต้นจนจบเป็นไปอย่างมีระเบียบแบบแผน
ขั้นตอนเริ่มตั้งแต่การทำพิธีไหว้ครู การใช้
ทักษะความเข้าใจถึงหลักการเคลื่อนไหวที่
ถูกต้องสัมพันธ์กันของมือและเท้า ที่จะทำให้
เคลื่อนไหวได้อย่างนุ่มนวล พลั้วไหว และมี
ประสิทธิภาพ ”



- ทำไหว้ครูพรหมนั่ง-พรหมยืน



- ทำดีไล้ไปกลับ



• ทำดีได้ไปกลับ

“คำว่า กระบี่ – กระบอง มีข้อสันนิษฐานว่ามาจากเรื่อง รามเกียรติ์ โดยคำ กระบี่ หมายถึง หัวหน้าฝ่ายลิง (หนุมาน) ถือตรีหรือสามง่ามสั้นๆ เป็นอาวุธ ลิงรูปร่างเล็กเคลื่อนไหวเร็ว แคล่วคล่องว่องไว ลูกน้องพลลิงทั้งหลาย บางตัวก็ใช้พระขรรค์เป็นอาวุธ ส่วน กระบอง หมายถึง พกยักษ์ที่พกกระบองเป็นอาวุธ ฉะนั้นคำว่า “กระบี่” จึงถูกนำมาเป็นคำเรียกแยกให้รู้ว่าอาวุธสั้นทั้งหลาย เช่น กระบี่ ดาบ โฉ่ ดั้ง เช่น ไม้ศอกสั้น ส่วน “กระบอง” เป็นอาวุธยาวที่ใช้แสดงทั้งหมด เช่น พลอง กระบอง ง้าวทุกชนิด โทมร ทวน หอก การเรียกกระบี่กระบองยังมีหลักฐานให้เห็นชัดในเรื่องอาวุธที่นิยมใช้แสดงและเล่นกัน คือ คู่ของไม้ศอกสั้น (กระบี่) กับพลอง (กระบอง) ตัวแทนของอาวุธที่ใช้สู้กันระหว่างลิงกับยักษ์”

การเล่นกระบี่กระบองส่วนใหญ่มักจับอาวุธต่อสู้กันเป็นคู่ๆ เช่น กระบี่กับกระบี่ พลองกับพลอง ง้าวกับง้าว พลองกับไม้สั้น จากนั้นอาจเพิ่มเป็นการต่อสู้แบบตะลุมบอนหรือหลายคู่ หรือการต่อสู้แบบ “สามบาน” คือ คนหนึ่งต่อสู้กับอีก ๒ คน ความสนุกสนานจากการชมกระบี่กระบองนอกจากความเร้าใจของการต่อสู้แล้ว จังหวะเพลงบรรเลงที่ใช้ระหว่างการแสดงยังเลือกให้เข้ากับการร่ายรำอาวุธแต่ละอย่าง เช่น กระบี่ใช้เพลงกระบี่ลีลา ดาบสองมือใช้เพลงจำปาเทศหรือขอมทรงเครื่อง ง้าวใช้เพลงขึ้นม้า พลองใช้เพลงลงสรหรือขึ้นพลับพลา การต่อสู้สามบานใช้เพลงกราวนอกหรือเพลงฝรั่งรำเท้า

การฝึกศิลปะการต่อสู้เพื่อป้องกันตัวที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่างกระบี่กระบอง มีประโยชน์ทั้งในด้านร่างกายและสมอง กล่าวคือเป็นการพัฒนาบุคลิกภาพ พัฒนาสมรรถภาพทางกาย ฝึกความแข็งแรงของกล้ามเนื้อ การทรงตัว การเคลื่อนไหวที่คล่องแคล่วในการหลบหลีกปกป้อง ฝึกการสังเกต การสร้างไหวพริบด้วยการรู้จักวิถีศึกษาชัยภูมิ สิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งสังเกตอาการปฏิกิริยาท่าทางของคู่ต่อสู้ นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ด้านการฝึกจิตใจให้มั่นคง เข้มแข็งและอดทน สมกับเป็นวิชาความรู้ที่อดีตเคยใช้ในการปกป้องเอกราชบ้านเมืองมาแล้ว



• ทำดีได้ไปกลับ





มวยไทย

ศาสตร์และศิลป์แห่งหมัดมวย

มวยไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของคนไทยที่สืบทอดกันมานาน ถือเป็นศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวที่มีกลวิธีในการใช้ส่วนต่างๆ ของร่างกาย ๙ ส่วน ได้แก่ มือ เท้า เข่า ศอก อย่างละ ๒ และศีรษะอีก ๑ รวมเรียกว่า นวอาวุธ อย่างผสมกลมกลืนและมีชั้นเชิง จึงจะถือเป็นการต่อสู้ที่ครบเครื่องและมีพิษสงรอบด้าน

ในอดีตมวยไทยมีบทบาทสำคัญในการดำรงเอกราชของชาติ ชายฉกรรจ์ไทยแทบทุกคนจะได้รับการฝึกฝนมวยไทยนอกเหนือจากการใช้อาวุธ เช่น กระบี่ กระบอง พลอง ดาบ ง้าว ทวน ปักจี้ ที่สำคัญในการฝึกมวยไทยคือ เพื่อให้การใช้อาวุธนั้นเกิดประสิทธิภาพสูงสุด และมีความสามารถในการต่อสู้ป้องกันตัวระยะประชิด ในปัจจุบันมวยไทยเป็นศิลปะการต่อสู้ที่ใช้ฝึกฝนเพื่อการกีฬาเป็นสำคัญ

เอกลักษณ์เฉพาะตัวของศิลปะมวยไทย คือพื้นฐานและทักษะการต่อสู้ที่จัดไว้เป็นระดับต่าง ๆ ในการเรียนการสอน ได้แก่ ท่าร่าง เชิงมวย ไม้มวย และเพลงมวย เมื่อนำมาใช้ผสมผสานกันจึงจะมีประสิทธิภาพสูงสุด ทั้งการรุกและการรับ **“ท่าร่าง”** คือการเคลื่อนไหวตัวและการเคลื่อนที่ **“เชิงมวย”** คือท่าทางของการใช้นวอาวุธในการต่อสู้ แบ่งออกเป็น เชิงรุก ได้แก่ เชิงหมัด เชิงเตะ เชิงถีบ เชิงเข่า เชิงศอก และเชิงหัว ส่วนเชิงรับคือการป้องกัน ปิด ปิด เปิด ประกบ จับ รั้ง **“ไม้มวย”** คือการผสมผสานท่าร่างและเชิงมวยเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการต่อสู้ ถ้าใช้เพื่อการรับเรียกว่า **“ไม้รับ”** ถ้าใช้เพื่อการรุกเรียกว่า **“ไม้รุก”** ซึ่งในกระบวนท่าของไม้มวยยังแบ่งออกเป็นแม่ไม้ ลูกไม้ และไม้เกร็ด แม่ไม้คือ แม่บทของการรุกและรับ ซึ่งนำองค์ประกอบ ๓ ประการ คือ กำลัง พื้นที่ และจังหวะเวลาในการใช้กำลัง ส่วนลูกไม้คือปฏิบัติการรองที่แตกย่อยมาจากแม่ไม้ แปรผันแยกย่อยไปตามการพลิกแพลงของท่าร่างและเชิงมวยที่นำมาประยุกต์ใช้ และไม้เกร็ดคือเคล็ดลับต่างๆ ที่นำมาปรุงทำให้แม่ไม้และลูกไม้ที่ปฏิบัติมีชั้นเชิงยิ่งขึ้น ในขณะที่ **“เพลงมวย”** หมายถึง การแปรเปลี่ยนพลิกแพลงไม้มวยต่างๆ ต่อเนื่องสลับกันไปอย่างพิสดารและงดงามในระหว่างการต่อสู้

“ท่วงท่าของ ‘แม่ไม้มวยไทย’ นั้นสามารถคิดค้นขึ้นได้มากมาย หลากกระบวนท่าจากการผสมผสานเพลงหมัด เท้า เข่า ศอก เข้าด้วยกัน แล้วตั้งชื่อให้จดจำได้ง่าย ซึ่งมักอิงจากเรื่องราวที่สัมพันธ์กับวรรณคดีหรือสิ่งรอบตัว เช่น มนต์หนึ่งแท่น กวางเหลียวหลัง เป็นต้น”

• ได้เขาพระสุเมรุ

• ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่อง “รามเกียรติ์” บริเวณระเบียงคด รอบพระอุโบสถวัดพระศรีรัตนศาสดาราม



• การสวมมงคล

• การคาดผ้าประเจียดเพื่อเป็นเครื่องรางคุ้มกันตัว



• การคาดเชือก หรือถักหมัด

“มวยไทยนั้นนอกจากจะมีอาวุธเด็ดอย่างหมัด เท้า เข่า และศอกแล้ว การใช้ผ้าดิบหรือเชือกชุบแป้งให้แห้งแข็งแล้วนำมาพันรอบหมัดให้เกิดเป็นปุ่มคมแข็ง ที่เรียกกันว่า ‘คาดเชือก’ ก็ถือเป็นการเพิ่มพิสัยของเพลงมวย เพราะเพียงแค่หมัดเฉียดใกล้คู่ต่อสู้เพียงนิดเดียวก็อาจทำให้เลือดตกยางออกได้”



• อิเหนาแทงกริช

รายละเอียดของมวยไทยถือเป็นศาสตร์และศิลป์ในการต่อสู้ที่ต้องอาศัยการฝึกฝนไหวพริบและทักษะในการประยุกต์ทุกชั้นเชิงเข้าด้วยกันนอกจากเป็นการต่อสู้ป้องกันตัวแล้ว ยังสอดแทรกศิลปวัฒนธรรมของไทยไว้ด้วย สังเกตได้จากชื่อและลีลาของไม้มวยต่าง ๆ ที่ตั้งให้ไพเราะ เข้าใจและจดจำได้ง่ายโดยเทียบเคียงลักษณะท่าทางของการต่อสู้กับชื่อหรือลีลาของตัวละคร เหตุการณ์ หรือสัตว์ในวรรณคดี เช่น เอรಾವัณเสยงา หนูมานถวายแหวน มณโฑนั่งแท่น อิเหนาแทงกริช ในขณะที่ไม้มวยบางไม้เรียกชื่อตามสิ่งที่คุ้นเคยในวิถีชีวิตของคนไทย เช่น เถรกวาดลาน คลื่นกระทบฝั่ง หนูไต่ราว มอญยันหลัก ญวนทอดแห

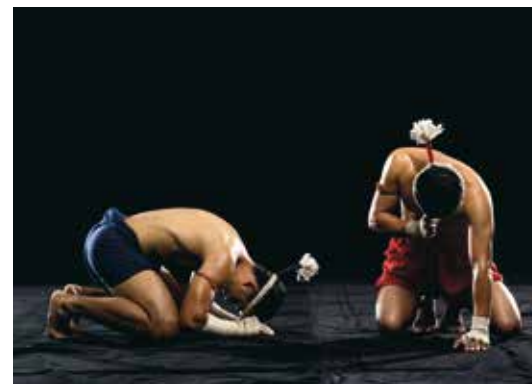
ลักษณะเด่นที่สำคัญของมวยไทยคือ เป็นการต่อสู้ที่ไม่ได้มุ่งเน้นการใช้พลังกำลังเป็นหลัก แต่เปรียบกันด้วยชั้นเชิงและไหวพริบในการรับและรุกมากกว่า ในอดีตมวยไทยชกกันด้วยมือเปล่าหรือใช้ด้ายดิบพันมือ เรียกกันว่า **“คาดเชือก”** จึงสามารถใช้มือในการจับ หัก บิด ทิ่มคู่ต่อสู้ได้ แม้พื้นฐานของมวยไทยในแต่ละภูมิภาคจะมีหลักคล้ายกัน แต่วิธีการชกจะเป็นแบบฉบับของแต่ละท้องถิ่น ทำให้เกิดมวยรูปแบบต่าง ๆ ที่มีชื่อเสียง เช่น มวยไชยาจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี มวยโคราช และมวยลพบุรี



• หักวงไอยรา



• หิรัญม้วนแผ่นดิน



“การไหว้ครูมวยไทย

การไหว้ครูเป็นประเพณีอันดีงามของคนไทย เป็นการระลึกถึงพระคุณของครูบาอาจารย์ผู้ถ่ายทอดวิชาให้ พระคุณของบิดามารดา พระพุทธคุณ พระคุณของเทพยดาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลาย ท่าทางที่ร้ายรำต้องฝึกให้ถูกต้องสวยงาม ก่อนเริ่มการแข่งขันจะต้องไหว้ครูทุกครั้ง โดยมีดนตรีบรรเลงประกอบ เครื่องดนตรีประกอบด้วยปี่ชวา กลองแขก และฉิ่ง ในระหว่างการชกดนตรีก็ยังบรรเลงอยู่เพื่อเร้าใจผู้ชกให้ฮึกเหิม การร้ายรำและการต่อสู้โดยมีดนตรีประกอบ นอกจากจะถือว่ามึคิลปะแล้ว ยังเป็นประเพณีอันดีงามของคนไทยแต่โบราณ ไม่ควรให้สูญหายไป”



ท่าทางร้ายรำในการไหว้ครูไทย

- การกราบ: นั่งคุกเข่าพนมมือแล้วกราบลงพื้น ๓ ครั้ง
- กอบพระแม่ธรณี: กางมือทั้งสองออกกวาดพระแม่ธรณี (กอบพื้น) ให้สุดมือ เมื่อมือชิดกันให้หายฝ่ามือแล้วดึงมือทั้งสองยกขึ้นสู่ออก
- ถวายบังคม: เหยียดมือทั้งสองออกไปด้านหน้าให้ตึง แล้วยกมือขึ้นสูงระดับหน้าผากพร้อมเงยหน้าขึ้นมองมือทั้งสอง ลดมือลงสู่หน้าผากให้หลังฝ่ามือแตะที่หน้า แล้วยกมือทั้งสองขึ้นให้แขนเหยียดตึง แล้วลดมือลง
- ท่าพรหมสี่หน้า: ร่ายรำท่าสวดสร้อยมาลา (ควงหมัด ๓ รอบ) แล้วพลิกตัวหันหลังกลับไปทิศเบื้องหลัง เบื้องซ้ายและเบื้องขวา ด้วยการรำท่าสวดสร้อยมาลาเช่นกัน
- ท่าย่างสามขุม: ยืนตรงพนมมือทำเทพนิมิต ยกเข่าซ้ายขึ้นให้สูงตั้งฉากกับพื้นมือซ้ายวางลงบนหน้าขาซ้าย มือขวายกขึ้นงอแขน กำหมัดยกขึ้นอยู่ระดับแก้มปิดปลายคางแล้ววางเท้าซ้ายลง ก้าวเท้าขวาเฉียงไปทางขวา มือซ้ายยกขึ้นระดับแก้มปิดปลายคาง มือขวาวางลงบนหน้าขาซ้าย สลับมายกเท้าซ้ายก้าวอย่างเฉียงไปทางซ้าย ยกมือสลับซ้ายเป็นขวา ระยะก้าวเท่า ๆ กัน
- ท่าพรหมสี่หน้ายืน: อย่างสามขุมไปและร้ายรำท่าต่าง ๆ เช่น สวดสร้อยมาลา พระรามแผลงศร หงส์เหิร

แม้การฝึกมวยจะมีจุดประสงค์หลักเพื่อใช้เป็นอาวุธในการป้องกันตัว แต่การที่มวยเป็นศาสตร์ซึ่งสามารถเอาชีวิตคู่ต่อสู้ได้ ไม่ว่าจะเป็นในอดีตที่ใช้รักษาชีวิตของตนและประเทศชาติ หรือในปัจจุบันที่เป็นการแข่งขันในเชิงกีฬา พื้นฐานของการฝึกมวยไทยจึงต้องแฝงไว้ด้วยหลักคุณธรรมและจริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความอดทน ความสามัคคีต่อพวกพ้อง และความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา นอกจากนี้ยังมีพิธีขึ้นครู ครอบครู และไหว้ครูเพื่อเตือนสติให้ผู้เรียนมีความประพฤติและจิตใจที่ตั้งอยู่ในศีลและธรรม และไม่นำวิชามวยไปใช้ในทางที่ผิด



ชีละ

ยุทธศิลป์ของภาคใต้

ศิลปะการต่อสู้เพื่อป้องกันตัวเกิดขึ้นจากความต้องการที่จะอยู่รอดปลอดภัย โดยอิงกับวิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่น ชีละเป็นหนึ่งในศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวอันเก่าแก่ที่แพร่หลายในกลุ่มชาวไทยมุสลิมที่อาศัยอยู่ทางภาคใต้บริเวณจังหวัดสตูล ปัตตานี ยะลารนาริवास และสงขลา โดยมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามความนิยมของท้องถิ่น เช่น สิละ ศิละ ดีกา บือดีกา หรือศิลัท

พื้นฐานการต่อสู้แบบชีละคือการรำต่อสู้ด้วยมือเปล่าซึ่งเน้นลีลาการเคลื่อนไหวอย่างสง่างาม เดิมฝึกไว้ใช้ในการศึกสงคราม จึงมีการใช้ควบคู่กับอาวุธ เช่น กริชและกระบี่ ต่อมาเมื่อวิทยาการด้านอาวุธยุทโธปกรณ์เจริญก้าวหน้ามากขึ้น ความสำคัญของวิชาชีละในการทำสงครามจึงลดน้อยลง จนกลายเป็นกีฬาที่เล่นกันเพื่อเป็นการออกกำลังกาย รวมถึงเป็นการแสดงศิลปะการป้องกันตัวในปัจจุบันที่เน้นกระบวนการต่อสู้ด้วยท่วงท่าทะมัดทะแมง สอดแทรกลีลาท่ารำที่แสดงความแข็งแรงของกล้ามเนื้อแขน ขา และยังมี การใช้ลีลานิ้วมือที่พลิ้วไหวสอดคล้องกับท่วงทำนองเพลงช้าเร็วที่บรรเลงประกอบการแสดง มักจัดให้มีการเล่นกันในงานฮารีรายอ (วันรื่นเริงประจำปีของชาวมุสลิม ที่จะเดินทางกลับไปเยี่ยมเยียนพ่อแม่ ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน เพื่ออภัยต่อกันในสิ่งที่ผ่านมา) พิธีเข้าสู่หนัด (พิธีการขริบหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศชายตามข้อกำหนดในศาสนาอิสลาม) การแต่งงาน งานประเพณีแห่ก งานประจำปีหลังฤดูเก็บเกี่ยว รวมทั้งงานพิธีการต่างๆ เช่น พิธีต้อนรับแขกผู้ใหญ่

“ชีละถือเป็นศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวที่มีเสน่ห์น่าหลงใหล ด้วยท่วงท่าทะมัดทะแมง สอดแทรกด้วยลีลาท่ารำที่เผยความแข็งแรงของกล้ามเนื้อแขน ขา และลีลานิ้วมือที่พลิ้วไหว อีกทั้งผู้แสดงยังมีความสง่างามจากการสวมใส่เครื่องแต่งกายแบบทหารองครักษ์มลายูในอดีต”



- ประติมากรรมแกะสลักศิลปะการป้องกันตัวของชาวมลายู ที่ Borobudur ประเทศอินโดนีเซีย







- ผ้าโพกศีรษะ: ใช้พับเป็นรูปสามเหลี่ยม ให้ปลายแหลมของผ้าอยู่ตรงกลาง หรือด้านข้าง



- ผ้าถุง: มักเป็นผ้าสีม่วง พับให้มีระดับเหนือเข่า สวมทับบนกางเกง จะมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป เช่น ผ้าลิลึง ผ้าขอแก็ะ เป็นต้น



คำว่าชิละ หรือสิละ เป็นคำที่มาจากภาษามลายู หมายถึง การต่อสู้ด้วยน้ำใจนักกีฬา ผู้เรียนวิชานี้ต้องปฏิญาณว่าจะนำกลยุทธ์ชิละไปใช้ในการป้องกันตนเองเท่านั้น ไม่หมั่นเหวี่ยงแกว่งใครและไม่ไปทำร้ายผู้อื่นให้ได้รับความเดือดร้อน ก่อนการฝึกชิละ ผู้เรียนต้องเตรียมข้าวของเพื่อไหว้ครู อันประกอบด้วย ผ้าขาว ข้าวสรวงมัด ด้ายขาว และแหวน ๑ วง มามอบให้กับครูฝึก โดยผู้เรียนจะต้องมีอายุไม่น้อยกว่า ๑๕ ปี และใช้ระยะเวลาในการเรียน ๑๐๐ วันจึงถือว่าจบหลักสูตร

แบบแผนในการเล่นชิละคือ ผู้เล่นจะแต่งกายแบบมลายูนุ่งกางเกงขาว สวมเสื้อแขนสั้นหรือแขนยาว นุ่งผ้าทับบนเสื้อปิดลงไปเหนือเข่าเล็กน้อย สวมใส่รองเท้าแบบมลายู มีผ้าลือปักหรือเข็มขัดคาดเอว โพกศีรษะ สีสันอาจแตกต่างกันตามความนิยม เมื่อแต่งกายเรียบร้อยแล้ว ผู้เล่นจะยืนอยู่คนละฝั่งของสนาม แล้วเดินเข้ามาทำความเคารพซึ่งกันและกัน เรียกว่า สลามัต ต่างฝ่ายต่างสัมผัสมือกันแล้วมาแตะที่หน้าผากกับหน้าอก

ก่อนการเล่นจะมีพิธีไหว้ครู โดยผู้เล่นผลัดกันร่ายรำตามรูปแบบที่ได้ร่ำเรียนมาคนละครั้ง พลางว่าคาถาประกอบเป็นภาษาอาหรับเพื่อขอพร ๔ ประการ คือ ขอให้ปลอดภัยจากคู่ต่อสู้ ขอให้อิทธิพลคู่ต่อสู้ ขอให้เพื่อนบ้านรัก และขอให้ผู้ชมสนใจ เมื่อไหว้ครูจบ ดนตรีจะบรรเลงในจังหวะเร้าใจ ทั้งคู่จะเดินเข้าต่อสู้กัน โดยการใช้มือตี ฟาด ฟัน ผลัก หรือแทง ใช้เท้าเตะหรือปิด จับกันตึงตสนเพื่อหาโอกาสทุ้มหรือผลักให้ฝ่ายตรงข้ามล้มลงหรือปล้ำกอดรัดให้แก้มือออก การเล่นจะต้องผลัดกันเป็นฝ่ายรุกและฝ่ายรับใช้เวลาประมาณคู่ละ ๑๕ - ๒๐ นาที เมื่อหมดเวลา คู่ต่อสู้จะออกมาสลามัตต่อกันอีกครั้งหนึ่ง



ผลแพ้ชนะของการเล่นชิละขึ้นอยู่กับว่าฝ่ายใดจะล้มคู่ต่อสู้ได้มากกว่า หรือปล้ำจับจนคู่ต่อสู้แก้ไขไม่ได้ แต่มีข้อห้ามของการเล่น คือ ห้ามแทงตา บีบคอ หรือต่อยแบบมวย คือใช้สันหมัดต่อย ห้ามใช้เข่ากระแทก รวมถึงห้ามเตะตัดขาส่วนล่าง

การเล่นชิละเป็นลักษณะของการแสดงความสามารถเฉพาะตัว ตั้งแต่การรำ ท่าทางการต่อสู้ การส่งเสริมความกล้าในการแสดงออก การตัดสินใจ และความเชื่อมั่นในตัวเอง นอกจากนั้นยังฝึกให้มีความอดทนต่อความเจ็บปวดและความเหน็ดเหนื่อยในการเล่น ผู้เล่นจะต้องใช้ความสามารถและไหวพริบในการวางแผนการต่อสู้ รวมถึงการแก้ไขปัญหาตามสภาพการณ์ที่เกิดขึ้นโดยใช้ท่วงท่าในการรับและรุกที่ได้ร่ำเรียนมา จึงนับว่าชิละเป็นกีฬาที่ใช้ศิลปะในการเคลื่อนไหวผสมผสานกับชั้นเชิงการต่อสู้ด้วยมือเปล่าอันทรงคุณค่า ครอบคลุมทั้งศาสตร์และศิลป์ในการป้องกันตัวอย่างแท้จริง

“การต่อสู้โดยใช้กริช หรือ ‘ชิละกริช’ นั้น คู่ต่อสู้ทั้งสองฝ่ายจะถือกริชคนละเล่ม มีการวางท่า แสดงการแทง การหลบหลีกปิดป้อง ถีบ รับ และทำลายพลังกล้ำเนื้อของคู่ต่อสู้เพื่อให้กริชหลุดจากมืออีกฝ่ายให้ได้”



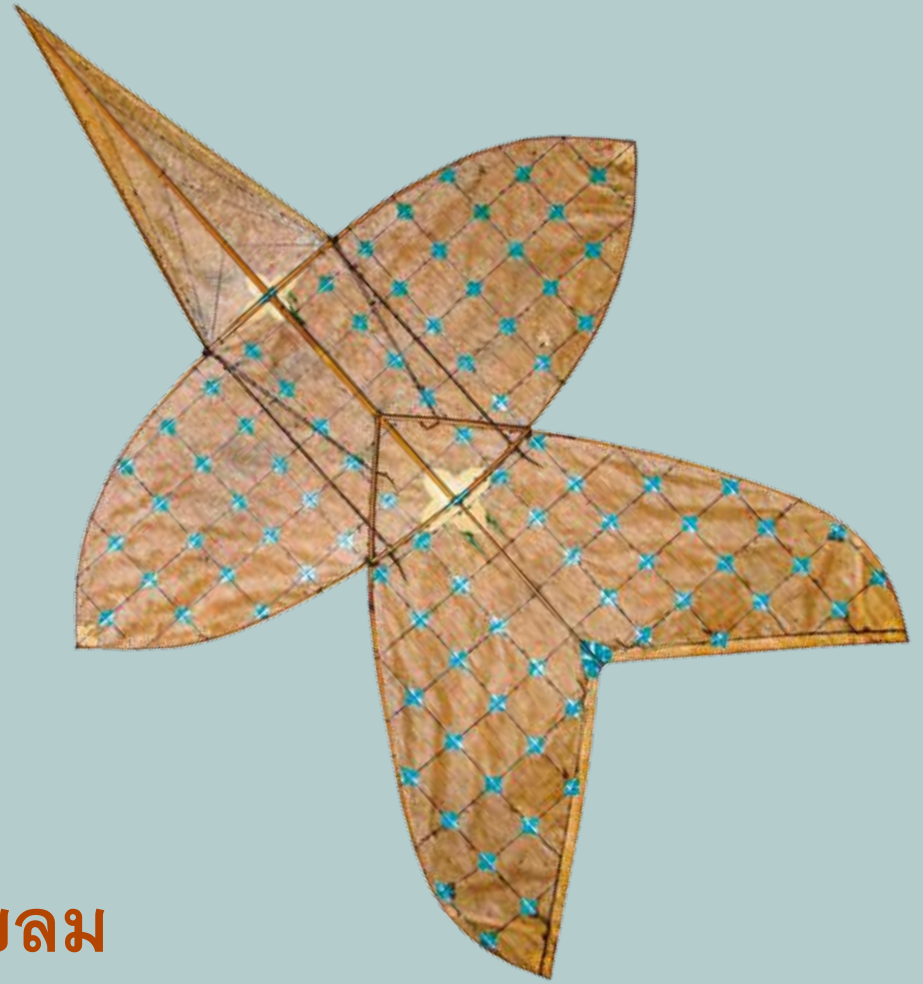
“ชิละเป็นศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวที่มีดนตรีประกอบ เช่นเดียวกับมวยไทย ส่วนใหญ่ใช้เครื่องดนตรี ๓ ชนิด ในการแสดงคือ ซออแน (กลองแขก) จำนวน ๑ - ๒ ใบ พึง (ฆ้อง) จำนวน ๑ ใบ และซอ (เป็) จำนวน ๑ เล้า”

- กระบวนท่ารำรำการต่อสู้แบบมือเปล่า และอาวุธ (กอล็อค)

- กระบวนท่ารำรำการต่อสู้แบบมือเปล่า







ว่าวไทย

กีฬาแห่งสายลม

ว่าวเป็นการละเล่นเพื่อความบันเทิงของคนไทยมาแต่โบราณ มีหลักฐานว่า คนไทยเล่นว่าวกันมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน โดยใช้ไม้ไผ่สุกที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นทำเป็นโครงว่าว เนื่องจากมีความยืดหยุ่นสูง และสามารถเหลาให้ได้ทุกขนาดตามความต้องการ แล้วนำมาประกอบกันให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ ผูกติดกันด้วยเชือกปิดด้วยกระดาษชนิดบาง เหนียว เช่น กระดาษสา ตกแต่งลวดลายด้วยจุดหรือดอกดวงเพื่อปิดยึดกระดาษกับเชือกให้แน่น

การเล่นว่าวเป็นที่นิยมของคนในทุกภาค ช่วงเวลาในการเล่นขึ้นอยู่กับการปักจ้ยเรื่องลมเป็นสำคัญ คนในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมเล่นว่าวในช่วงหน้าหนาว ประมาณเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์โดยอาศัยลมว่าวที่พัดมาจากทางทิศเหนือลงมายังลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาลงไปทางทิศใต้ หรือจากผืนแผ่นดินลงสู่ทะเล ส่วนคนภาคกลาง ภาคตะวันตกและภาคใต้ นิยมเล่นว่าวประมาณเดือนมีนาคมถึงเมษายน โดยอาศัยลมทะเลที่พัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้จากทะเลสู่ผืนแผ่นดิน

แม้ลมจะเป็นองค์ประกอบสำคัญของการเล่นว่าว แต่รูปแบบของว่าวและสายป่านที่เหนียวและสามารถต้านแรงลมได้ดีก็ถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยในการเล่นว่าวให้สนุกเพลิดเพลิน หากเป็นว่าวที่เล่นกันเพื่อความบันเทิงจะไม่ใช้สายป่านที่ยาวเกินไปจนมองไม่เห็นตัวว่าวในอากาศ ผิดกับการเล่นว่าวเพื่อการแข่งขันที่ใช้สายป่านยาวกว่าเพื่อเป็นการประลองความสามารถในการบังคับว่าว



การทำวาวยังเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาแต่โบราณ โดยเฉพาะรูปทรงของวาวไทยที่มีเอกลักษณ์แตกต่างจากประเทศอื่น วาวไทยที่นิยมเล่นกันมีหลายชนิด มีชื่อเรียกต่างกันไปตามลักษณะเฉพาะของวาว เช่น วาวอีลุ่ม วาวดุยดุย วาวจุฬา วาวปักเป้า ส่วนใหญ่เป็นการเล่นเพื่อความสนุกสนาน จะมีเพียงวาวจุฬาและวาวปักเป้าเท่านั้นที่คนไทยนำมาแข่งขันต่อสู้กันจนกลายเป็นประเพณี นอกจากนี้ยังมีการทำวาวประเภทอื่น ๆ เพื่อความสวยงาม เช่น การทำวาวรูปสัตว์ต่าง ๆ อย่างวาวงู และวาวผีเสื้อ

การแข่งขันวาวถือเป็นกีฬาพื้นบ้านไทยที่ต่อสู้โดยอาศัยฝีมือในการเล่นวาวเพื่อเอาชนะอีกฝ่ายหนึ่ง โดยการทำงานประสานกันเป็นกลุ่มเป็นพวก ต้องใช้ประสบการณ์และชั้นเชิงในการเข้าโจมตีและหลบหลีกจากการโจมตีของอีกฝ่ายหนึ่ง ส่วนใหญ่เป็นการแข่งขันระหว่างวาวจุฬากับวาวปักเป้าซึ่งมีลักษณะและข้อดีเฉพาะตัวแตกต่างกัน วาวจุฬามีรูปร่างคล้ายดาว ๕ แฉก มีอาวุธคือ **“จ่าปา”** ซึ่งเป็นไม้เล็ก ๆ ที่เหลาโค้ง ๔ อัน รวมเป็น ๑ ดอก จะใช้ ๒ - ๕ ดอกติดอยู่ต่อจากคอขลุ่ย เพื่อเป็นที่ปักเชือกวาวปักเป้าให้เข้าไปติด ส่วนวาวปักเป้ามียูปร่างสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนวางแนวตั้ง มี **“เหนียง”** เป็นอาวุธทำด้วยสายป่านคมยาว ผูกเป็นห่วงสำหรับคล้องให้วาวจุฬาเสียการทรงตัว

การเล่นวาวเป็นกีฬาพื้นเมืองที่ให้ทั้งความสนุกสนาน เพลิดเพลิน และเป็นการฝึกสมอง ซึ่งไหวเชิงพริบ รวมถึงทักษะในการบังคับวาวให้ผสมผสานกันกับลมในธรรมชาติ ส่วนการประดิษฐ์วาวเป็นภูมิปัญญาไทยที่สามารถนำวัสดุที่หาได้ง่ายในธรรมชาติมาประดิษฐ์เป็นของเล่นเพื่อความบันเทิงซึ่งมีรูปแบบอันเป็นเอกลักษณ์ แสดงให้เห็นถึงความคิดสร้างสรรค์ที่ต้องอาศัยความสามารถเชิงศิลปะของผู้ทำวาวได้เป็นอย่างดี







รูปแบบว่าวไทย

ว่าวจุฬา เป็นว่าวเอกลักษณ์ประจำชาติไทยมีรูปร่างเหมือนดาว ๕ แฉก หรือมะเฟืองผ่าฝาน สามารถบังคับให้เคลื่อนไหวในท่าต่าง ๆ อย่างคล่องแคล่วและสง่างาม ในกีฬาว่าวถือว่าว่าวจุฬาเป็นว่าวตัวผู้ ใช้เล่นตัดสินแพ้-ชนะกับว่าวปักเป้าซึ่งถือเป็นว่าวตัวเมีย

ว่าวปักเป้า เป็นเอกลักษณ์ของว่าวภาคกลาง และเป็นว่าวประจำชาติไทยเคียงคู่กับว่าวจุฬา มีโครงเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน คล้ายว่าวอีลุ่ม แต่โครงไม้ไผ่ส่วนที่เป็นปีกจะแข็งแรงกว่าปีกของว่าวอีลุ่มมาก ขณะลอยอยู่ในอากาศจะส่ายไปส่ายมาโฉบเฉี่ยวในท่าต่าง ๆ ได้อย่างฉับไวคล่องตัว

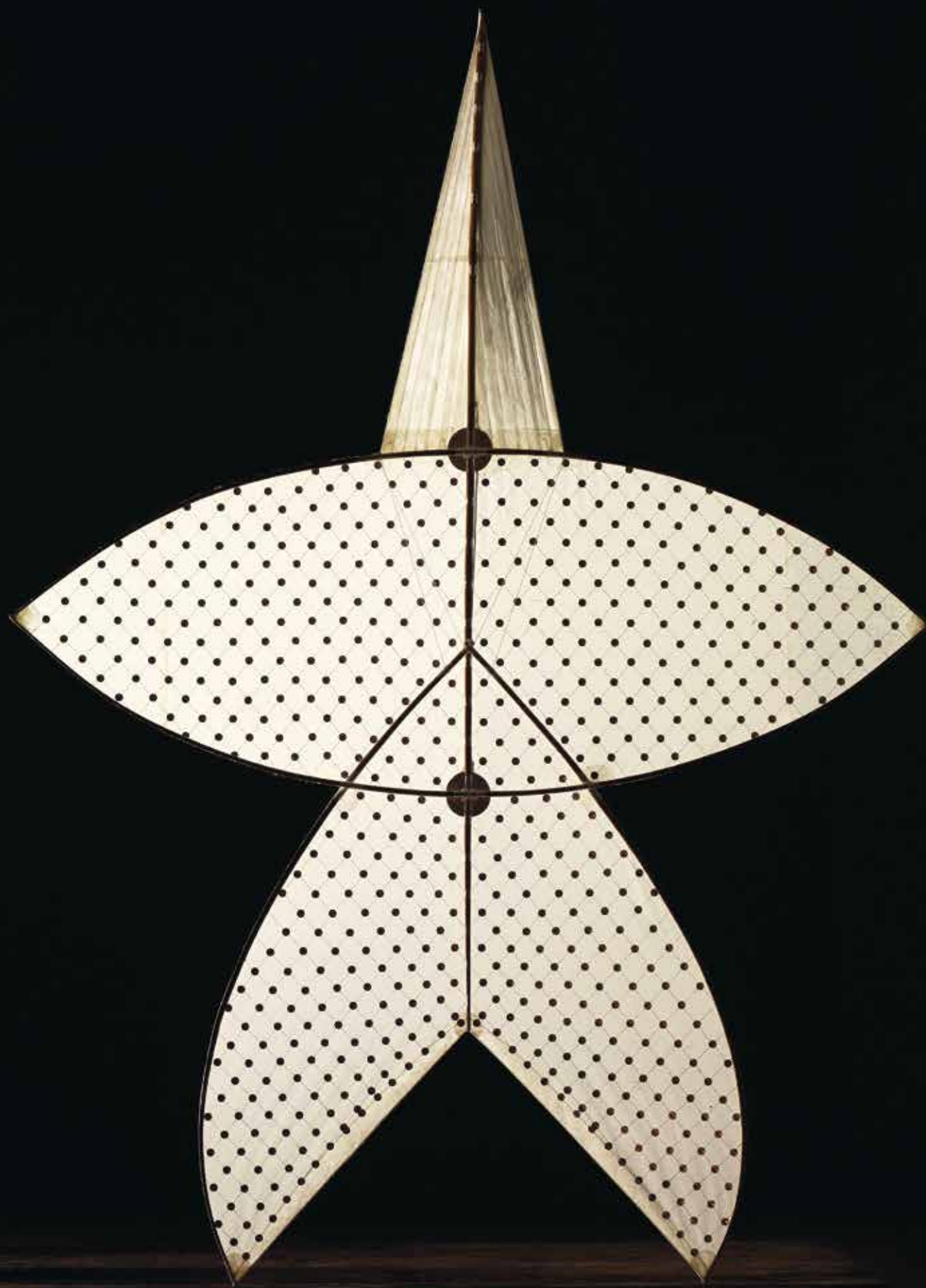
ว่าวอีลุ่ม มีรูปแบบคล้ายว่าวปักเป้า ตรงที่มีรูปทรงเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนที่ปลายปีก ๒ ข้างติดพู่กระดาดเพื่อช่วยการทรงตัว ในอากาศ การเล่นว่าวอีลุ่มของทางภาคกลางได้พัฒนาเป็นการเล่นว่าวสายป่านคม โดยส่งว่าวอีลุ่มสายป่านคมให้ลอยไปตัดว่าวของผู้อื่น

ว่าวดุยดุย หรือว่าวดุยตู่ย มีรูปแบบคล้ายว่าวจุฬา ต่างกันที่ว่าวดุยดุยมีปีกขนาดเล็กและที่ส่วนหัวจะผูกธนู หรือสะนู หรืออุดทางภาคใต้เรียกว่า แอก ซึ่งทำจากไม้ไผ่ตัดโค้ง ผูกเชือกที่ปลายทั้ง ๒ ข้าง คล้ายคันธนู บนเส้นเชือกติดแผ่นหวายบาง ๆ หรือใบลานทำให้เกิดเสียงดังดุย ดุย เมื่อลอยไปมาอยู่ในอากาศ

ว่าววงเดือน บางพื้นที่เรียก วาญแล (ภาษาขาวี) เป็นว่าวพื้นถิ่นของภาคใต้ที่มีรูปดวงจันทร์ เป็นส่วนประกอบบริเวณลำตัวและหาง

“การเล่นว่าวเป็นที่นิยมเล่นกันในหลายประเทศแถบเอเชีย เช่น ประเทศญี่ปุ่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย เกาหลีใต้ จีน อินเดีย รวมถึงประเทศไทย ที่การเล่นว่าวได้รับความนิยมทั่วไป จนมีการนำลักษณะของว่าวมาใช้พูดเป็นสำนวนเพื่อเปรียบเทียบกับคน เช่น “ว่าวขาดลอย” หมายถึง การแคว้งคว้างไร้ที่ยึดเหนี่ยว “ว่าวติดลม” หมายถึง ว่าวที่ลอยกินลมอยู่กลางอากาศ (สำนวน) เพลิ้นจันลิ้มตัว ”

• ว่าวจุฬา





การเล่นพื้นบ้านไทย

การเล่นแห่งความสุข

คนไทยมีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ การเล่นพื้นบ้านของไทยแต่โบราณจึงหลอมรวมสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ รอบตัวมาดัดแปลงเป็นกิจกรรมการเล่นที่อิงกับธรรมชาติเป็นหลัก โดยมุ่งเน้นที่ความสนุกสนานและความเพลิดเพลิน นอกจากนี้สภาพสังคมยังเป็นอีกปัจจัยที่กำหนดลักษณะรูปแบบการเล่นเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตประจำวันและค่านิยมของท้องถิ่น บางครั้งนอกเหนือจากเรื่องความสุขที่ได้รับแล้ว การเล่นยังเป็นการเสริมทักษะของผู้เล่นในด้านใดด้านหนึ่งด้วย

ความหมายของ **“การเล่นพื้นบ้าน”** หมายถึง กิจกรรมที่ทำด้วยความสมัครใจ ตามลักษณะเฉพาะของท้องถิ่น เพื่อให้เกิดความสนุกสนาน ความรัก และความสามัคคีในหมู่คณะ การเล่นพื้นบ้านไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ต่างจากคำว่า **“การเล่น”** ในภาษาอังกฤษทั้งคำว่า Play และ Game (Play หมายความว่าการเล่นสนุก จะเป็นการเล่นคนเดียวหรือหลายคนก็ได้ เล่นโดยสมัครใจไม่มีใครบังคับ ส่วนคำว่า Game หมายความว่าการเล่นที่มีกฎเกณฑ์บังคับตายตัว ผู้เล่นต้องเล่นตามกฎกติกาที่กำหนดไว้) เนื่องจากการเล่นของไทยมักเล่นกันเป็นกลุ่ม มีกติกาวิธีเล่น บทร้อง ทำนอง จังหวะประกอบกันบางครั้งการเล่นก็เลียนแบบชีวิตจริง

การเล่นพื้นบ้านของไทยสามารถแบ่งออกเป็นการเล่นของเด็ก ที่มุ่งเน้นการเสริมทักษะและพัฒนาการด้านต่าง ๆ การเล่นของเด็กและผู้ใหญ่ เพื่อความสนุกสนานสามัคคี และการเล่นในเทศกาลเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น



• เดินกะลา





- ม้าก้านกล้วย (บน)
ภาพจิตรกรรมฝาผนังบริเวณระเบียงคด
รอบพระอุโบสถวัดพระศรีรัตนศาสดาราม
- งูกินหาง (ล่าง)
- วิริข้าวสาร (ซ้าย)

การเล่นพื้นบ้านของเด็กมีรูปแบบที่หลากหลายและแตกต่างกันไปในแต่ละภาค เช่น การเล่นไล่จับ ภาคใต้มีการเล่นเสือกินวัว ภาคกลางมีการเล่นหมาไล่ห่าน ส่วนภาคเหนือมีการเล่นแมวกินน้ำมัน การเล่นบางประเภทช่วยฝึกความช่างสังเกตและความคิด เช่น การเล่นสี่ขอ หมาเก็บ ในขณะที่บางประเภทฝึกความพร้อมเพรียง ความอดทน เช่น ลิงชิงหลัก และขายแตงโม นอกจากนี้ยังมีการเล่นเลียนแบบผู้ใหญ่ เช่น หม้อข้าวหม้อแกง ซึ่งเป็นการฝึกบทบาทสมมติของความเป็นผู้ใหญ่ให้กับเด็ก การเล่นที่นำวัสดุในท้องถิ่นมาดัดแปลงตามความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ เช่น ชีม้ก้านกล้วย ที่นำก้านกล้วยมาดัดเป็นรูปม้า หรือปี่ตอซัง ที่นำตอซังข้าวมาเป่าเล่นเป็นเสียงสูงต่ำ การเล่นมีบทร้องประกอบอันไพเราะ เช่น บทร้องเล่นจันทร์เจ้า ฝนตกฟ้าร้อง และการเล่นที่ฝึกความรู้รอบตัวต่าง ๆ อย่างปริศนา คำทายที่ได้รับความนิยมในทุกภาค เรียกได้ว่าการเล่นพื้นบ้านของเด็กไทยเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ มีส่วนช่วยในการพัฒนาร่างกาย อารมณ์ สติปัญญา รวมถึงความสามัคคีและความเห็นอกเห็นใจผู้อื่น

การเล่นของเด็กและผู้ใหญ่ถือเป็นการเล่นเพื่อความสนุกที่เด็กเล่นได้ ผู้ใหญ่ก็เล่นได้ เช่น การชักเย่อ ลูกชูงู กินหาง ไค้งดินเกวียน (อีसान) ตังเตไม้หึ่ง วิริข้าวสาร มอญช้อนผ้า สะบ้า แม่ศรี คล้องช้าง และว้าว ส่วนการเล่นสำหรับผู้ใหญ่โดยเฉพาะมักเป็นการเล่นที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ ซึ่งส่วนมากเป็นเกษตรกร โดยเฉพาะในภาคกลางจะเกี่ยวกับการทำนา เป็นส่วนใหญ่ นอกจากเป็นการเล่นเพื่อผ่อนคลายความเครียดแล้ว ยังเป็นโอกาสให้หนุ่มสาวได้หยอกล้อสนทนกันตามวัฒนธรรมอันดี การเล่นจึงมักมีการร้องเพลงพื้นเมือง ซึ่งมีการโต้ตอบกันเป็นเพลง ใช้ปฏิภาณในทางภาษา เช่น เพลงเกี่ยวข้าว เพลงร้อยซัง เพลงเดินกำรำเคียว เพลงสงพ่าง

“ ‘การเล่น’ แตกต่างจาก ‘การละเล่น’ ที่เป็นการแสดงให้ผู้อื่นชม โดยแยกผู้เล่นและผู้ดูออกจากกันด้วยการจำกัดเขตผู้ดูหรือการสร้างเวทีสำหรับผู้เล่น ”



- มอญซ่อนผ้า



- จ้ำจี้

การเล่นพื้นบ้านในเทศกาลต่าง ๆ มีจุดประสงค์หลักเพื่อสร้างความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันของคนในชุมชน สืบสานวัฒนธรรมอันดีงามตามประเพณีที่จัดขึ้น รวมถึงสร้างความเพลิดเพลินให้กิจกรรมในเทศกาลต่าง ๆ ด้วย เช่น ในเทศกาลสงกรานต์ ซึ่งถือเป็นวันขึ้นปีใหม่ของไทย การมาร่วมทำบุญสรงน้ำในวัดทำให้คนในชุมชนได้พบปะสังสรรค์กัน อาจมีกิจกรรมการเล่นของเด็กและหนุ่มสาว เช่น ภูกินหาง วีรข้าวสาร การเล่นแม่ศรี หรือการเล่นประเภทแข่งขัน เช่น การเล่นชักขา ช่วงรำ สะบ้ารำ หรือการเล่นที่มีบทร้องประกอบ เช่น การเล่นโยนชิงช้า หรือช้านางหงส์ รำโทนการเล่นพื้นบ้านไทยถือเป็นสมบัติทางวัฒนธรรมไทยที่มีคุณค่าทางศิลปะทั้งด้านท่าทางการเคลื่อนไหว วิธีการ รูปแบบชั้นเชิงการใช้ภาษา นอกจากนี้ยังช่วยเสริมสร้างพลานามัย ประเทืองปัญญา ช่วยให้อารมณ์แจ่มใส และมุ่งเน้นที่ความรักใคร่กลมเกลียวในขณะเดียวกันการเล่นประเภทต่าง ๆ ก็สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาในเรื่องการดำรงชีวิตของคนไทยในสมัยก่อน ซึ่งมีความแตกต่างกันตามลักษณะของท้องถิ่นและประเพณี

บรรณานุกรม

กรมศิลปากร. **หุ่นวังหน้า**. กรุงเทพฯ, ๒๕๕๑.

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, กระทรวงวัฒนธรรม. **มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ, ๒๕๕๓.

_____. **มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ**. กรุงเทพฯ, ๒๕๕๕.

_____. **มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ**. กรุงเทพฯ, ๒๕๕๖.

_____. **มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๗.

_____. **ลอยกระทง**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๗.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๑, ฉบับที่ ๑ (เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๕). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๕.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๑, ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม - กันยายน ๒๕๕๕). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๕.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๑, ฉบับที่ ๓ (ตุลาคม - ธันวาคม ๒๕๕๕). กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๕.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๒, ฉบับที่ ๒ (เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๖). กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๖.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๒, ฉบับที่ ๓ (กรกฎาคม - กันยายน ๒๕๕๖). กรุงเทพฯ:สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๖.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๒, ฉบับที่ ๔ (ตุลาคม - ธันวาคม ๒๕๕๖). กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๖.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๓, ฉบับที่ ๑ (มกราคม - มีนาคม ๒๕๕๗). กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๗.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๓, ฉบับที่ ๔ (ตุลาคม - ธันวาคม ๒๕๕๗). กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, ๒๕๕๗.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๔, ฉบับที่ ๑ (มกราคม - มีนาคม ๒๕๕๘). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๘.

_____. **วัฒนธรรม**. ปีที่ ๕๔, ฉบับที่ ๓ (กรกฎาคม - กันยายน ๒๕๕๘). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๘.

_____. **สยามไทยมุง มรดกวัฒนธรรม มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ**. กรุงเทพฯ, ๒๕๕๔.

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ ๑๓**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกลาง หอรัษฎากรพิพัฒน์ ในพระบรมมหาราชวัง, ๒๕๓๙.

บรรเทิง พาพิจิตร. **ประเพณี วัฒนธรรมไทย และคติความเชื่อ**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, ๒๕๓๒.

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่มที่ ๑๖**. กรุงเทพฯ, ๒๕๔๒.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, กระทรวงวัฒนธรรม. **มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม**. ๒๕๕๒.

_____. **วัฒนธรรมไทย**. ปีที่ ๔๗, ฉบับที่ ๕ (พฤษภาคม ๒๕๕๑). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๑.

_____. **วัฒนธรรมไทย**. ปีที่ ๔๗, ฉบับที่ ๖ (มิถุนายน ๒๕๕๑). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๑.

_____. **วัฒนธรรมไทย**. ปีที่ ๔๗, ฉบับที่ ๑๑ (พฤศจิกายน ๒๕๕๑). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๑.

_____. **วัฒนธรรมไทย**. ปีที่ ๔๗, ฉบับที่ ๑๒ (ธันวาคม ๒๕๕๑). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๑.

_____. **วัฒนธรรมไทย**. ปีที่ ๔๘, ฉบับที่ ๘ (สิงหาคม ๒๕๕๒). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๒.

_____. **วัฒนธรรมไทย**. ปีที่ ๔๘, ฉบับที่ ๒ (กุมภาพันธ์ ๒๕๕๓). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๓.

สำนักอนุรักษ์และตรวจสอบมาตรฐานหม่อนไหม, กรมหม่อนไหม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. **เอกลักษณ์ผ้าไทยในแต่ละภูมิภาค**.

สิริชัยชาญ พักจำรูญ. **ดุริยางคศิลป์ไทย**. กรุงเทพฯ: สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๖.

วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

พิมพ์ครั้งที่ ๑ พุทธศักราช ๒๕๕๙

จำนวน ๗๐๐ เล่ม

ISBN : 978-616-543-387-7

ที่ปรึกษา

นายวิระ โรจน์พจนรัตน์
นางฉวีรัตน์ เกษตรสุนทร
นางพิมพ์วิวี วัฒนวรานุกร
นายมานัส ทารัตน์ใจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม
ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำกระทรวงวัฒนธรรม
อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

ประธานคณะกรรมการ

นางสุนันทา มิตรงาม

รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

คณะกรรมการ

นางสาวกิตติพร ใจบุญ
นางสุกัญญา เย็นสุข
นางสาวเบญจรัศม์ มาประณีต
นางสาวกิ่งทอง มหาพรไพศาล
นางสาววิภา พงษ์พรต

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
นายช่างภาพชำนาญงาน
นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ฝ่ายกฎหมาย

นางสาวสดไธ จำเนียรกุล
นายคมกริช ทองแก้ว
นายอนุพงษ์ ไพธัญญ์

นิติกรชำนาญการพิเศษ
นิติกรปฏิบัติการ
นิติกรปฏิบัติการ

ฝ่ายพัสดุ

นางปนัดดา น้อยฉายา
นางสาวกนกพร ขำหินตั้ง

นักวิชาการพัสดุชำนาญการพิเศษ
เจ้าพนักงานพัสดุปฏิบัติงาน

ขอขอบคุณ

อาจารย์วิริยะ สุธงษิ ช่างแท่งหยวกสายเพชรบุรี
โรงเรียนเซนต์โยเซฟเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี
พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติวัดเทวราชกุญชร วรวิหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (โชติเวช)
สมาคมกีฬาแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์
โรงเรียนศรีเอี่ยมอนุสรณ์ สำนักงานเขตบางนา กรุงเทพมหานคร

พิมพ์ที่

บริษัท รุ่งศิลป์การพิมพ์ (๑๙๙๗) จำกัด



กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม
๑๕ ถนนเทียมร่วมมิตร เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ ๑๐๓๑๐
โทรศัพท์ ๐-๒๒๔๘-๐๐๑๓
www.culture.go.th

