

อาหารกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนชาวมอญ กรณีศึกษาชุมชนชาวมอญ
เทศบาลตำบลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี

Food and Mon Cultural Tourism, Case Study in Mon community, Bang Luang Municipality,
Mueang District, Pathum Thani.

ชุตินา สังคะหะ

Chutima Sangkhaha

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

E-Mail: chutimsasang@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเชื่อและความสำคัญของอาหารในแต่ละประเพณี เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนชาวมอญ กรณีศึกษาชุมชนชาวมอญเทศบาลตำบลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี ผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ เจ้าอาวาสและผู้ช่วยเจ้าอาวาสวัดบางหลวง นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลบางหลวง ประธานและรองประธานสภาวัฒนธรรมเทศบาลตำบลบางหลวง เจ้าหน้าที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี และครูโรงเรียนมัธยม ส่วนผู้รู้ในชุมชนเก็บข้อมูลโดยวิธีสนทนากลุ่ม จำนวน 9 คน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยการตรวจสอบความตรงของข้อมูลด้วยการตรวจสอบสามเส้า ศึกษาด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง การสนทนากลุ่ม และค้นคว้าเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยพบว่า ความเชื่อในแต่ละประเพณีล้วนมาจากพุทธศาสนา ส่วนประกอบหลักของอาหารได้มาจากข้าวและธัญพืช อาหารในแต่ละประเพณีหมายถึงความเป็นสิริมงคล และส่งผลบุญแด่บรรพบุรุษผู้ล่วงลับ ซึ่งวัดบางหลวงสามารถนำมาส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ 4 ประเพณี ดังนี้ 1) ข้าวทิพย์ในประเพณีกวนข้าวทิพย์ จัดขึ้นก่อนวันสงกรานต์หนึ่งสัปดาห์ 2) ข้าวแช่ในประเพณีสงกรานต์ จัดขึ้นวันที่ 15 เมษายนของทุกปี 3) กระจ่างสารทในประเพณีกวนกระจ่างสารท จัดขึ้นในเดือน 11 ก่อนวันออกพรรษา 4) ข้าวต้มลูกโยนในประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง จัดขึ้นในวันออกพรรษาคือวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11

การส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้นำเสนอเรื่องราวอาหารที่เป็นมงคลต่อชีวิตในแต่ละประเพณี การทำบุญตักบาตรร่วมกับชาวมอญ การเรียนรู้วัฒนธรรม บอกเล่าเรื่องราวความเชื่อของอาหารในแต่ละประเพณีโดยพระสงฆ์และผู้รู้ในชุมชน การสาธิตและการร่วมประกอบอาหารประจำประเพณี การร่วมรับประทานอาหารมอญ ชมการแสดงรำมอญ สำหรับในวันสงกรานต์ยังมีประเพณีแห่เสาหงส์ธงตะขาบ และสงฆ์นำพระอิกด้วย

คำสำคัญ: อาหารในประเพณี การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชุมชนชาวมอญเทศบาลตำบลบางหลวง

Abstract

The research objective was to demonstrate belief in the importance of food in each tradition to promote cultural tourism in Mon community, Bang Luang municipality, Mueang district, Pathumthani province. The data were obtained from key informants, such as Bang Luang temple's abbot and assistant abbot, Mayor of Bang Luang subdistrict municipality, chief and deputy chief of Bang Luang municipal cultural center, Pathumthani province cultural office staff, community secondary school teachers. And 9 local wisdoms were obtained by snowball sampling. Observation participation, in-depth semi-structured interview, focus group discussion and group interviews the document was also conducted and related empirical studies.

The connection between food and the culture of the Mon is typically demonstrated by four traditions observed at the Bang Lung temple, as well as being generally related to the wider tradition and culture of Buddhism. The main ingredients for the dishes are based on rice and cereal and their belief in each of the food tradition has the meaning of rewarding with prosperity those who are dedicated and who give merit to the deceased ancestors.

The first khao thip in the tradition of khao thip making takes place one week before the Mon New Year. The second tradition, which also takes place at New Year April 15th, is known as Mon Songkran and sees celebrants eating khao chae (rice in ice water). Another tradition involves offering a food called krayasarth (cereal bar). Krayasarth making is performed during the 11th lunar month. The last tradition, a honey offering which is observed on the 15th day of the 11th lunar month, involves honey and the preparation of a dish called khao tom luk yon.

These traditions, involving the offering of different types of food to monks, go to the heart of Mon culture and can be utilized to actively promote tourism with visitors encouraged to buy the different foods, watching cookery demonstrations, and being taught about the beliefs that underpin these observances. Additionally, another Mon New Year tradition, which could well be used for promotional purposes, is the Swan Parade with its many colorful flags and the bathing rites for images of Buddha and the monks.

Keywords: Food in tradition, Cultural tourism, Mon community in Bang Luang municipality.

บทนำ

การท่องเที่ยวถือเป็นแหล่งที่มาของรายได้ที่สำคัญของประเทศ (ประมาณร้อยละ 6 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ) ทุกปีจะมีนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเป็นจำนวนมาก[1] และพบว่าคนไทยมีการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารมากขึ้น และกำลังได้รับความนิยมทั่วโลก[2] อาหารบ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ อาหารเป็นสิ่งที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ อันจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผลของการท่องเที่ยวเพื่อไปรับประทานอาหารหรือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจะเกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจ เกิดการกระจายรายได้

สู่ชุมชนแหล่งท่องเที่ยว ในปี 2558 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหาร จำนวน 456,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้รวมจากการท่องเที่ยวทั้งหมด โดยเป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวไทย 174,000 ล้านบาท และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 282,000 ล้านบาท

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร มาจากคำภาษาอังกฤษหลายคำ ได้แก่ Culinary tourism, Food tourism, Gastronomic tourism ซึ่งหมายถึง การท่องเที่ยวที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อประกอบกิจกรรม หรือมีประสบการณ์ หรือลิ้มลอง เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งนักท่องเที่ยวอาจทำกิจกรรมอื่น ๆ ควบคู่ไปด้วย การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจะต้องเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวอื่น ๆ ได้แก่ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความงาม หรือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม[3] การท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือการเดินทางเพื่อได้สัมผัสถึงประสบการณ์ทางด้านอาหารในแต่ละพื้นที่ และยังเกี่ยวเนื่องกับการเรียนรู้วัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น[4] การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร คือ การเข้าไปเรียนรู้ประสบการณ์อาหารเฉพาะท้องถิ่น เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ ที่สืบสานตกทอดเป็นมรดก

จังหวัดปทุมธานีมีแหล่งโบราณสถานที่สำคัญ จากหลักฐานที่ค้นพบไม่ว่าจะเป็น วัด เตาโอ่งอ่าง คู่มสามโลก หม้อข้าวแช่ อัฐมอญ และเครื่องปั้นดินเผา รวมทั้งยังมีวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณี ของชาวมอญ เนื่องมาจากการอพยพของชาวมอญจากประเทศพม่าเข้ามาพึ่งบารมีของพระมหากษัตริย์ไทยในช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยได้รับอนุญาตให้ตั้งถิ่นฐานในจังหวัดปทุมธานี ทำให้เกิดพิธีกรรมที่ชาวมอญได้นำติดตัวมา ได้แก่ การทำข้าวแช่ และการกวนข้าวทิพย์ เป็นต้น นอกจากนี้สถานที่ท่องเที่ยวของจังหวัดปทุมธานียังมี ศาสนสถานและวัดวาอาราม แสดงร่องรอยของมรดกวัฒนธรรมท้องถิ่น สะท้อนถึงประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตของชาวมอญมาจนถึงปัจจุบัน[5] การอพยพเข้ามาของชาวมอญได้นำเอาวัฒนธรรมประเพณีต่าง ๆ เข้ามา เช่น ประเพณีวันสงกรานต์ สถาปัตยกรรม อั้งคองมได้แก่ เจดีย์เสาหงส์ในวัดมอญ เป็นต้น[6]

ชุมชนมอญเทศบาลตำบลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี เป็นชุมชนหนึ่งที่ยังคงอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญไว้อย่างเข้มแข็งโดยมีการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้วัฒนธรรมชุมชนชาวมอญเทศบาลตำบลบางหลวงขึ้น ในศูนย์เรียนรู้มีการจัดแสดงผ้าสไบมอญ ผ้าขาวม้ามอญ แบบจำลองข้าวแช่ และขนมของชนชาติมอญ นอกจากนี้ยังมีการเผยแพร่การรำแบบมอญ มีการฝึกฝนให้เยาวชนในโรงเรียนในเขตเทศบาล โดยมีวัดบางหลวงเป็นศูนย์กลางของชุมชน ซึ่งตั้งอยู่ในเทศบาลตำบลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี เป็นวัดโบราณที่มีอายุยาวนานกว่า 300 ปี สังกัดได้จากเจดีย์เสาหงส์ทรงรามัญ 2 องค์ ในวัดยังมีพระพุทธรูปมอญ หลวงพ่อเพชร อุโบสถเก่า และสะพานโค้งบางหลวง ที่สร้างในสมัยรัชกาลที่ 5 อีกด้วย ส่วนระบบไฟฟ้า ประปา ห้องน้ำ ห้องสุขา ถนนหนทางภายในวัดได้รับการปรับปรุงต่อเติมขยายมากขึ้น จุดเด่นของวัดบางหลวงคือ ศักยภาพด้านวัฒนธรรมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับชุมชนชาวมอญ อาทิ การกวนข้าวทิพย์ ประเพณีตักบาตรพระร้อย ประเพณีถวายข้าวแช่ ซึ่งมีการจัดงานประเพณีประจำปีอย่างต่อเนื่อง[7]

ผู้วิจัยได้เห็นจุดเด่นของวัดบางหลวงที่สามารถนำมาส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ โดยทางวัดได้จัดกิจกรรมซึ่งเป็นประเพณีต่าง ๆ ได้แก่ การกวนข้าวทิพย์ การถวายข้าวแช่ การกวนกระยาสารท และการตักบาตรน้ำผึ้ง ประเพณีเหล่านี้มีความเกี่ยวข้องกันระหว่างความเชื่อทางพุทธศาสนาและอาหาร จึงมีแนวคิดที่จะนำเรื่องเล่าในแต่ละประเพณีที่มีความเชื่อมโยงกับความเชื่อและอาหารการกินมาเป็นจุดดึงดูดเพื่อการท่องเที่ยว จากการเก็บข้อมูล

เบื้องต้น พบว่า วัดบางหลวงเป็นศูนย์รวมของวัฒนธรรมและประเพณีมอญ ซึ่งวัดยังคงปฏิบัติและอนุรักษ์ไว้ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะเชื่อมโยงเรื่องราวของประเพณีมอญที่มีอาหารเข้ามาเกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารที่สอดคล้องกับวิถีชุมชนมอญ อนุรักษ์ประเพณีที่ยังคงมีอยู่ให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้และยังคงสืบทอดต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาความเชื่อและความสำคัญของอาหารในประเพณี เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนชาวมอญ กรณีศึกษาชุมชนชาวมอญ เทศบาลตำบลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) ทั้งหมด 9 ท่าน ซึ่งเป็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับวัดบางหลวง ประกอบด้วย เจ้าอาวาสและผู้ช่วยเจ้าอาวาสวัดบางหลวง นายกเทศมนตรีตำบลบางหลวง ประธานและรองประธานสภาวัฒนธรรมเทศบาลตำบลบางหลวง เจ้าหน้าที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี จำนวน 2 ท่าน และครูโรงเรียนมัธยม จำนวน 2 ท่าน นอกจากนี้ได้เก็บข้อมูลกับผู้รู้ในชุมชน ได้แก่ ผู้รู้ที่ทำหน้าที่ประกอบอาหารให้วัดในช่วงเทศกาลซึ่งมีความรู้เรื่องอาหารมอญ เลือกกลุ่มตัวอย่างแบบสโนว์บอล (snow ball) จำนวน 9 ท่าน ได้แก่ นางจิตรา วิจิตรกร นางทิพย์สุคนธ์ มหาวรรณ นางปรีชา หลินวรัตน์ นายพงษ์วัฒน์ ทองสินกอบกิจ นางยุพดี เนียมหมวด นางราณี ชื่นสุวรรณ นางสมบุญ บางหลวง นายสุระ มีมั่งบุญ และ นางโสภา โปร่งใจ

การเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง การสนทนากลุ่ม ประเด็นคำถามที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในประเพณี กรรมวิธีในการประกอบอาหาร โดยตั้งคำถามว่า ทำไมจึงจัดประเพณี มีความเชื่ออย่างไร และอาหารที่ใช้มีความสำคัญอย่างไร เตรียมวัตถุดิบอย่างไร มีวิธีการประกอบอาหารอย่างไร นอกจากนี้ผู้วิจัยใช้วิธีการสังเกต (Observation) 2 ประเภทคือ 1) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participation Observation) โดยผู้วิจัยมีส่วนในการทำกิจกรรม เพื่อเป็นการสังเกตพฤติกรรมและท่าทีที่มีต่อชุมชน การมีวัฒนธรรมของตนเองเป็นสิ่งดึงดูดใจให้แก่ผู้มาเยือน 2) การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participation Observation) ซึ่งเป็นการสังเกตลักษณะทั่วไปของชุมชน ทั้งลักษณะทางกายภาพและสิ่งแวดล้อมของชุมชน การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) การทดสอบความถูกต้องของการวิเคราะห์เนื้อหาใช้วิธีการแบบสามเส้า (Triangulation Technique)

ผลการวิจัย

วัดบางหลวงเป็นวัดมอญที่ยังคงอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรม ซึ่งได้รับถ่ายทอดมาตามคติความเชื่อทางพุทธศาสนา โดยวัดบางหลวงสามารถนำมาส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่มีอาหารมาเกี่ยวข้อง ดังนี้

1. ข้าวทิพย์ในประเพณีกวนข้าวทิพย์ เป็นพิธีกรรมที่จัดขึ้นเพื่อถวายแด่พระภิกษุสงฆ์และบูชาพระรัตนตรัยและอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ตาย นอกจากนี้ ยังมีพิธีกรรมของศาสนาพราหมณ์เข้ามาสอดแทรกอีก ชาวมอญมีความเชื่อตามแบบของนางสุชาดาที่นำข้าวมธุปายาสถวายพระพุทธเจ้าในวันก่อนตรัสรู้ โดยเชื่อว่าข้าวทิพย์เป็นอาหารที่พิเศษเมื่อกินแล้วจะทำให้ปัดเป่าสิ่งชั่วร้ายออกไปและช่วยรักษาโรคภัย นอกจากนี้ การเข้าร่วมพิธีกวนข้าวทิพย์ก็จะเป็น

สิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว วัดอุทิศที่ใช้มีทั้งหมด 23 ชนิด ประกอบด้วย ถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วขาว ถั่วเขียว ถั่วทอง ถั่วลิสง ถั่วดำ งา ข้าวเม่า ลูกบัว เมล็ดแดงโม ลูกกะหล่ำตาช้าง ข้าวตอก มะพร้าวแก่ มะพร้าวอ่อน เนย นม น้ำผึ้ง น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว น้ำอ้อย น้ำตาลกรวดและน้ำตาลทราย จากการเก็บข้อมูลของวัดบางหลวง ในช่วงเดือนเมษายน พ.ศ.2560 พบว่า วัดจะจัดกิจกรรมก่อนวันสงกรานต์ 1 สัปดาห์ โดยได้มีการเตรียมงานก่อนวัน พิธี ได้แก่ การปลูกโรงพิธี การก่อเตา การยกศาลเพียงตา วันเสาร์ที่ 8 เมษายน 2560 เริ่มพิธีบวงสรวงโดยพราหมณ์ เป็นผู้ทำพิธี เวลา 15.00 น. พระสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์ เวลา 16.00 น. พิธีชูดมะพร้าวโดยสาวพรหมจรรย์และตามด้วย ผู้ร่วมงานช่วยกันชูด วันอาทิตย์ที่ 9 เมษายน 2560 เวลา 15.09 น. พิธีนำเครื่องข้าวทิพย์ลงกระทะและกวนข้าวทิพย์ จนกว่าจะเสร็จ การกวนข้าวทิพย์มีหลักการกวนคือให้กวนวนขวา กระทะละ 8 รอบ จำนวน 8 กระทะ และวนให้ครบ 3 รอบ (รูปที่ 1) ในช่วงพิธีกวนข้าวทิพย์จะมีการแสดงรำมอญเพื่อสร้างความเพลิดเพลินให้แก่ผู้ร่วมงานและนักท่องเที่ยว



ก. โรงพิธี



ข. การทำพิธีลงยันต์กระทะ



ค. การชูดมะพร้าวโดยสาวพรหมจรรย์



ง. ผู้ร่วมงานร่วมกันกวนข้าวทิพย์

รูปที่ 1 กิจกรรมการกวนข้าวทิพย์ในประเพณีกวนข้าวทิพย์

2. ข้าวแช่ในประเพณีสงกรานต์ ภาษามอญเรียกประเพณีนี้ว่า “ปะลองเป็งคำจ๊ก” แปลว่า ประเพณีบุญส่งข้าวแช่ โดยข้าวแช่ถือว่าเป็นอาหารชุดพิเศษที่ทำขึ้นเพื่อถวายพระสงฆ์และใช้ในพิธีกรรมบูชาเทวดา นางสงกรานต์ และ ผีบรรพบุรุษ โดยมีความเชื่อจากเรื่องเล่าในพุทธกาลว่า เศรษฐีได้อาบน้ำสรงล้างนํ้า 7 ครั้ง แล้วหุงบูชารุกขเทวดา ประจำต้นไม้ พร้อมด้วยอาหารหลายอย่างและตั้งจิตอธิษฐานขอบุตร จนมีเทวดาจุติมาตั้งชื่อว่าธรรมบาลกุมาร การส่งข้าวแช่มีความหมายที่เข้าใจกันว่าผู้ส่งและครอบครัวจะได้รับอานิสงส์ผลบุญมาก ถ้าไม่ทำคนในครอบครัว อาจจะมีการเจ็บป่วย พบกับสิ่งไม่ดี และเชื่อว่าการทำบุญด้วยของเย็นจะก่อให้เกิดพลาณีสงส์และผลบุญมาก ส่วนประกอบของข้าวแช่ ได้แก่ ข้าวสุกขัดแช่น้ำเย็นลอยดอกมะลิ กระเทียมผัดไข่ หัวไชโป๊ผัดไข่ ปลาป่น กะปิทอด

หมูฝอย ไข่เค็ม ปลาสลิดทอด ยำมะม่วง และแตงโม วิธีรับประทานจะเริ่มตักเครื่องเคียงทีละอย่างแล้วจึงจะตักข้าวแช่ น้ำดอกมะลิตาม การจัดกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยว เริ่มตั้งแต่เช้าวันที่ 15 เมษายน พ.ศ.2561 เวลา 07.00 น. การทำบุญ ตักบาตร เวลา 09.00 น. ชมประเพณีแห่เสาหงส์ธงตะขาบจากหน้าศูนย์เรียนรู้วัฒนธรรมมอญจนถึงวัด และเดินรอบ อุโบสถ 3 รอบ เวลา 11.00 น. นักท่องเที่ยวพร้อมถวายข้าวแช่ และชมการแสดงรำมอญ (รูปที่ 2) ข้อเสนอแนะสำหรับ กิจกรรมเพิ่มเติมได้แก่การให้นักท่องเที่ยวเข้าชุมชนมอญเข้าร่วมงานโดยมิให้เข้า ณ ศูนย์เรียนรู้วัฒนธรรมมอญ ในระหว่างกิจกรรม มีผู้รู้ในชุมชนเล่าเรื่องราวความเชื่อให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ ควบคู่ไปกับการจัดเลี้ยงข้าวแช่ เป็นอาหารเที่ยง และจัดจำหน่ายข้าวแช่ให้แก่นักท่องเที่ยวเป็นของฝาก



ก. ขบวนแห่เสาหงส์ธงตะขาบ



ข. ขบวนแห่เดินรอบอุโบสถ 3 รอบ



ค. ชุมนบริการอาหารของชาวชุมชน



ง. การแสดงรำมอญ



จ. สำนับข้าวแช่สำหรับถวายพระ



ฉ. สำนับข้าวแช่สำหรับบริการผู้ร่วมงาน

รูปที่ 2 กิจกรรมในประเพณีสงกรานต์

3. กระยาสารทในประเพณีกวนกระยาสารท มีความเชื่อมาจากพระเจ้าพิมพิสาร ได้ทำบุญอุทิศให้กับเปรตที่เป็นญาติของพระองค์ ชาวมอญเชื่อว่าหากไม่ใส่บาตรด้วยกระยาสารท ผู้ที่ล่วงลับไปแล้วก็จะไม่ได้รับส่วนบุญที่วัดบางหลวงจัดขึ้นในวันที่ 28 กันยายน 2560 ก่อนวันออกพรรษา 1 สัปดาห์ โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นและสร้างความสามัคคีในชุมชน วัดอุทัยประกอบด้วย ถั่วลิสง งา ข้าวตอก ข้าวเม่า น้ำตาลปีบ แปะแซ่ นม น้ำตาลอ้อย น้ำตาลทราย และกะทิ ชาวบ้านชุมชนรอบ ๆ วัดมาตั้งเตา กวนกระยาสารทแบ่งเป็น 6 ชุมชน 6 เตา มีการจัดเตรียมสถานที่สำหรับให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการกวนกระยาสารท และจัดเตรียมโต๊ะที่สูงกว่าพื้นประมาณ 60 ซม. ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งจัดหาบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อกลับบ้าน (รูปที่ 3)



ก. ประธานในพิธีกล่าวเปิดงาน



ข. ชาวชุมชนช่วยกันกวนกระยาสารท



ค. การกวนกระยาสารท



ง. การบรรจุกระยาสารทใส่ถุง

รูปที่ 3 กิจกรรมการกวนกระยาสารท

4. ข้าวต้มลูกโยนในประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง มีความเชื่อว่า ในสมัยพุทธกาล พระสัมมาสัมพุทธเจ้าเสด็จขึ้นไปโปรดพระพุทธมารดาบนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ เมื่อกลับมายังมนุษย์โลก ประชาชนต่างมารอเฝ้ารับเสด็จ และต่างปรารถนาใส่บาตรพระพุทธองค์ โดยประชาชนที่อยู่ห่างออกไปไม่สามารถใส่บาตรถึงได้ จึงใช้วิธีการโยนอาหารของตนลงในบาตรของพระองค์ โดยอาหารเหล่านั้นตกลงสู่บาตรเป็นที่อัศจรรย์ ข้าวต้มลูกโยนจะทำในประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง ซึ่งจัดขึ้นในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 วันออกพรรษา ผู้ทำบุญวันนี้จะได้านิสงส์มากและการใส่บาตรน้ำผึ้งถือเป็นการถวายโอสถแด่พระสงฆ์ วัดอุทัยประกอบด้วย ข้าวเหนียวเจียว ถั่วคั่ว กล้วยน้ำว้า เกลือ ห่อด้วยใบลำเจียก และถวายพร้อมน้ำผึ้ง กิจกรรมที่ทางวัดสามารถจัดเตรียมให้แก่นักท่องเที่ยวคือ การเข้าร่วมตักบาตรน้ำผึ้ง และการฝึกทำข้าวต้มลูกโยน (รูปที่ 4) โดยที่ในวันออกพรรษาจะมีผู้มาสาธิตการทำข้าวต้มลูกโยน และนักท่องเที่ยว

สามารถทดลองทำข้าวต้มลูกโยน และนำมาดักบาตร มีผู้รู้ในชุมชนประชาสัมพันธ์และให้ความรู้เกี่ยวกับการทำและความเชื่อในการทำข้าวต้มลูกโยนมาดักบาตรในวันออกพรรษา โดยในแต่ละประเพณีจะมีการร่วมนำมาจัดแสดงให้นักท่องเที่ยวได้ชมด้วย



ก. การมัดข้าวต้มเป็นพวงๆ ละ 5 ลูก



ข. ข้าวต้มลูกโยนที่ต้มเสร็จแล้ว



ค. หั่นข้าวต้มเป็นชิ้นแล้วคลุกกับมะพร้าวทึนทึก



ง. การดักบาตรน้ำผึ้ง

รูปที่ 4 การเตรียมข้าวต้มลูกโยนและการดักบาตรน้ำผึ้ง

วิจารณ์ผลการวิจัย

การจัดการท่องเที่ยวในชุมชนชาวมอญเทศบาลตำบลบางหลวงโดยทั่วไปไม่สามารถทำได้ แต่สามารถส่งเสริมให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวได้ช่วงวันสำคัญทางพุทธศาสนา ชุมชนมีประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์มอญที่ยังรักษาไว้ โดยมีวัดเป็นจุดรวมของประเพณีวัฒนธรรม พระสงฆ์และศูนย์เรียนรู้วัฒนธรรมมอญมีบทบาทสำคัญในการบริหารจัดการสอดคล้องกับ นิคม บางจรัส[8] ที่กล่าวว่าชาวมอญจะมีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชน โดยวัดมอญจะมีเจดีย์มอญ เสาหงส์ทรงตะขาบ หอสวดมนต์ ประเพณีที่ทางวัดยังคงอนุรักษ์ไว้และควรนำมาจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว คือ ประเพณีกวนข้าวทิพย์ ประเพณีสงกรานต์แห่เสาหงส์ทรงตะขาบ ประเพณีกวนกระยาสารท และประเพณีดักบาตรน้ำผึ้งวันออกพรรษา โดยชาวมอญควรมีกิจกรรมที่เป็นสิ่งดึงดูดการท่องเที่ยวได้แก่ การขายอาหารมอญ และการสาธิตการประกอบอาหารในแต่ละประเพณี มีการแสดงร่วมนำมาจัดแสดงให้นักท่องเที่ยวได้ชมด้วย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนเป็นลักษณะของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ดังที่ วินิชา พานิชย์[9] ได้กล่าวถึงการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมว่าเป็นรูปแบบของการท่องเที่ยวที่มีวัตถุประสงค์และมีจุดหมายเป็นการศึกษาหาความรู้ในพื้นที่หรือบริเวณที่มีคุณลักษณะที่สำคัญทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม สถาปัตยกรรมที่มีคุณค่า ความเป็นอยู่ของคนในแต่ละยุคสมัยได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นสภาพทางเศรษฐกิจ สังคม หรือขนบธรรมเนียม

ประเพณี ซึ่งการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ได้นำเอาวัฒนธรรมมาเป็นจุดขาย เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวที่จะได้เรียนรู้วัฒนธรรม มรดกทางประวัติศาสตร์ และสัมผัสวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนนั้น โดย “อาหาร” ปัจจุบันถูกมองว่ามีความสำคัญต่อการเป็นตัวแทนที่จะนำเสนอรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคม ซึ่งสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งอดีตและปัจจุบัน การท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารนั้นเป็นประสบการณ์ที่สามารถสัมผัสได้[10] การส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและเสริมสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน การสร้างกิจกรรมเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวโดยสร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้กับนักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ และลิ้มลองอาหารในแต่ละประเพณีก็เป็นรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยว โดยสร้างอัตลักษณ์และคุณค่าของสิ่งที่มีอยู่และสร้างกิจกรรมใหม่ ๆ เพิ่มเติมเป็นการรักษาและยกระดับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารต่อไป[11]

ความเชื่อและความสำคัญของอาหารในประเพณีมอญ เป็นผลผลิตจากข้าวและธัญพืชเป็นหลัก ซึ่งแต่เดิมชนชาติมอญมีอาชีพทางเกษตรกรรม และประเพณีอันเนื่องมาจากชาวนานี้เป็นวิถีชีวิตที่สอดคล้องกับธรรมชาติ ความเชื่อในเรื่องดิน ฟ้า และอำนาจเหนือมนุษย์ นับถือในสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ตลอดจนความเชื่อเรื่องวิญญาณหรือผีช่วยปกป้องคุ้มครองให้ผู้คนได้อยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างเป็นสุขเมื่อได้นับถือพุทธศาสนา วิถีที่เป็นวัฒนธรรมข้าวได้นำความเชื่อต่อสิ่งทั้งสอง มาสร้างแบบแผนปฏิบัติจนเป็นแนวทางการดำเนินชีวิตและใช้ยึดเหนี่ยวจิตใจสืบมา กล่าวได้ว่าพิธีกรรมที่เกิดขึ้นเป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการเพาะปลูก ที่มีความเชื่อและนับถือต่าง ๆ ดังปรากฏในการบวงสรวง เช่น ไห้วและถือเคล็ดความเชื่อต่าง ๆ[12] ความเชื่อของชาวมอญที่เกิดจากคติความเชื่อในศาสนาพุทธก็ได้มีการถือปฏิบัติ จากการศึกษาของ นิคม บางจริง[8] ที่ศึกษาอาหารที่แปรรูปจากข้าวในวิถีชีวิตของชาวมอญ โดยพบว่าชาวมอญผูกพันกับข้าวและในประเพณีต่าง ๆ จะประกอบด้วยอาหารที่เป็นข้าวและธัญพืชเป็นหลัก ได้แก่ ข้าวแช่ ใช้ในประเพณีสงกรานต์ กระจยาสารทใช้ในประเพณีสารท ข้าวต้มมัดในประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง และข้าวทิพย์ใช้ในพิธีกรรม การทำบุญย่อมส่งผลถึงผู้ที่ตนปรารถนาจะอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้ การไปทำบุญจะต้องแต่งกายให้ถูกกาลเทศะ และต้องใช้อาหารทำบุญให้ตรงตามประเพณีจึงจะทำให้บรรพบุรุษได้รับส่วนบุญส่วนกุศลที่เราอุทิศไปให้ และพบว่าในแต่ละประเพณีนอกจากเป็นการทำบุญให้แก่ผู้ล่วงลับแล้ว ผู้รับประทานอาหารในแต่ละประเพณีจะก่อให้เกิดสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัวอีกด้วย สอดคล้องกับการศึกษาของ อรสา เงินฉาย[6] ที่ได้ศึกษาสภาพวัฒนธรรมของชุมชนชาวมอญเกาะเกร็ด พบว่า ชาวมอญเป็นกลุ่มชนที่มีวัฒนธรรม คติความเชื่อทางพระพุทธศาสนา ซึ่งมีอิทธิพลและมีความผูกพันต่อวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ที่ปฏิบัติสืบทอดกันมายาวนาน โดยชาวมอญจะนิยมประกอบอาหารมอญโบราณในเทศกาลวันสำคัญ เช่น ประเพณีวันสงกรานต์จะทำข้าวแช่ไปถวายพระ เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงสภาพความเป็นอยู่ และวิถีชีวิตของชุมชนชาวมอญที่มีน้ำใจเอื้อเฟื้อต่อกัน ประเพณีตักบาตรข้าวต้มลูกโยน รูปแบบการห่อข้าวต้มที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งจะตักบาตรกันในวันออกพรรษาเป็นต้น เราจึงควรนำเรื่องราวมาเสนอให้นักท่องเที่ยวทราบว่าอาหารเหล่านี้เกี่ยวข้องกับประเพณีอย่างไร ส่วนวันเวลาในการจัดงานของวัดนั้นได้เรียงลำดับการจัดงานดังนี้ การกวนข้าวทิพย์จะจัดขึ้นก่อนสงกรานต์หนึ่งสัปดาห์ เพราะจะได้นำข้าวทิพย์มาแจกจ่ายให้ผู้มาทำบุญในวันสงกรานต์ การถวายข้าวแช่ในวันสงกรานต์จะจัดทุกวันที่ 15 เมษายนของทุกปี การกวนกระจยาสารททางวัดได้จัดขึ้นในช่วงเดือน 11 ก่อนวันออกพรรษา และขึ้น 15 ค่ำเดือน 11 นั้น เป็นวันสารทมอญซึ่งตรงกับวันออกพรรษา ทางวัดได้จัดประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง

จากการรวบรวมเอกสารเกี่ยวกับประเพณีมอญของ สุคติใจ แก้วแวว[13] ได้กล่าวถึง ประเพณีในรอบปีของมอญ “เดือนห้าสงกรานต์ข้าวแช่ เดือนสิบตำข้าวเหนียวต้กับตรน้าผึ้ง เดือนสิบเอ็ดบุญออกพรรษาทวงกระยาสารท” เมื่อมาเปรียบเทียบกับวัดบางหลวงก็จะมีกรรณการรณการลำดับประเพณีสลับกับการจัดงานของวัดอยู่บ้าง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวกของวัด

สรุปผลการวิจัย

ชุมชนชาวมอญเทศบาลบางหลวงยังคงอนุรักษ์วัฒนธรรมและประเพณีของชาวมอญไว้ และสามารถนำมาส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวในชุมชนได้ โดยใช้อาหารและประเพณีเป็นจุดเด่นดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว ด้วยการผูกเรื่องราวของอาหารและความเชื่อในแต่ละประเพณี ซึ่งแบ่งได้ 4 ประเพณีดังนี้

1. ประเพณีกวนข้าวทิพย์ จัดขึ้นก่อนวันสงกรานต์หนึ่งสัปดาห์ มีความเชื่อมาจากนางสุชาดาถวายข้าวมธุปายาสแด่พระพุทธเจ้าก่อนตรัสรู้ การรับประทานข้าวทิพย์จะเป็นการปิดเป่าสิ่งชั่วร้ายออกไป และช่วยรักษาโรคภัย
2. ประเพณีสงกรานต์ จัดขึ้นวันที่ 15 เมษายน มีความเชื่อจากเรื่องเศรษฐีหญิงข้าวบุญชารุกขเทวดา ชาวมอญจึงได้จัดข้าวแช่อาหารชุดพิเศษที่สร้างขึ้นเพื่อถวายแด่พระสงฆ์ ใช้ในพิธีกรรมบูชาเทวดา นางสงกรานต์ และผีบรรพบุรุษ โดยการส่งข้าวแช่มีความหมายที่เข้าใจกันว่าผู้ส่งและครอบครัวจะได้รับอานิสงส์ผลบุญมาก ถ้าไม่ทำคนในครอบครัวอาจมีการเจ็บป่วยและพบกับสิ่งไม่ดี
3. ประเพณีทวงกระยาสารทจัดขึ้นในเดือน 11 ก่อนวันออกพรรษา มีความเชื่อว่าการทำบุญด้วยกระยาสารทจะเป็นผลให้ผู้รับส่วนบุญพ้นจากความเป็นเปรต ชาวมอญเชื่อว่าหากไม่ใส่บาตรด้วยกระยาสารทผู้ที่ล่วงลับไปแล้วจะไม่ได้รับส่วนบุญ
4. ประเพณีต้กับตรน้าผึ้ง จัดขึ้นในวันออกพรรษา คือ วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 มีความเชื่อมาจากพระพุทธเจ้าเสด็จกลับจากแสดงธรรมโปรดพระมารดาบนสวรรค์ และการใส่บาตรน้าผึ้งถือเป็นการถวายโอสถแด่พระสงฆ์ ทำให้ผู้ทำบุญจะได้รับอานิสงส์ผลบุญ โดยจะถวายข้าวต้มลูกโยนพร้อมกับน้าผึ้ง

เอกสารอ้างอิง

- [1] ฐานเศรษฐกิจ. (20-23 พฤศจิกายน 2559), ททท. มั่นใจทัวร์ริสต์ 33 ล.สิ้นปีเร่งดันไทยเที่ยวไทย. ปีที่ 36 ฉบับที่ 3, 211 [Online]. Available: <http://www.thansettakij.com/>
- [2] วิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์, “แนวทางการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต,” สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, คณะการจัดการการท่องเที่ยว ศูนย์ภูเก็ต, [Online]. Available: <http://www.tour.nida.ac.th/wp-content/phuket-gastronomy.pdf>, 2560.
- [3] บัณฑิต อนุกุลพูนสุข, “เพียงความเคลื่อนไหว,” จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว ทีเอที รีวิว, ปีที่ 3 ฉบับที่ 1, หน้า 8-19, 2560.
- [4] วุฒิชัย กฤษณะประกรกิจ, “แนวโน้มท่องเที่ยว,” จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว ทีเอที รีวิว, ปีที่ 3, ฉบับที่ 1, หน้า 27-35, 2560.
- [5] วีรวัฒน์ วงศ์สุปไทย, “ปทุมรามัญญธานีเกิดไต่องค์กรราชันย์ ไทยรามัญย้อนรำลึก ชนชาติมอญ,” ปทุมธานี: องค์การบริหารส่วนจังหวัดปทุมธานี, 2555.
- [6] อรสา เงินฉาย, “การศึกษาสภาพวัฒนธรรมของชุมชนชาวมอญเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี,” ปริญญาโทศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภูมิศาสตร์), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2550.
- [7] วงศ์ธีรา สุวรรณิน และคณะ, “การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของวัดในจังหวัดปทุมธานี,” วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, ปีที่ 8 ฉบับที่ 3, กันยายน-ธันวาคม, หน้า 64-82, 2557.
- [8] นิคม บางจริง, “ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวในวิถีชีวิตชาวมอญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี,” ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาชนบทศึกษา), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553.
- [9] วินิชา พานิชย์, “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมบนแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของจังหวัดสกลนคร,” ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2557.
- [10] Hall, C.M. & Mitchell, R., “Food tourism, in niche tourism: contemporary issues, trends and cases, (ed),” M. Novelli, Butterworth Heinemann, pp.73-88, 2005.
- [11] ญาณภา บุญประกอบ และคณะ, “ศึกษาเรื่องอาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์: กรณีศึกษา กลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท,” วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 11 ฉบับพิเศษ, หน้า 93-107, พฤษภาคม, 2560.
- [12] พลาคิษฐ์ สิทธิธัญกิจ, “วัฒนธรรมข้าวภูมิเกษตรในประชาคมอาเซียน,” แนวหน้า, 25 พฤษภาคม 2557.
- [13] สุดใจ แก้วแว, “การศึกษาเปรียบเทียบประเพณีสงกรานต์ของชุมชนมอญ ตำบลเจ็ดริ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร กับชุมชนมอญ ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี,” สาขาไทยคดีศึกษา, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2551.