

แหล่งใต้ (21)

สมปราชญ์ อัมมะพันธุ¹

ภาษาเป็นเรื่องของวัฒนธรรมประจำชาติ การศึกษาภาษาก็จะต้องศึกษาวัฒนธรรมควบคู่กันไปด้วย เพราะภาษาเป็นเครื่องมือถ่ายทอดวัฒนธรรมของชาติออกมาด้วย เช่น การศึกษาภาษาอังกฤษก็ต้องทราบวัฒนธรรมของคนอังกฤษด้วย ดังจะเห็นได้จากการทักทายกัน พบกันตอนเช้าเขาก็ทักกันว่า Good Morning พอตอนเที่ยงก็ทักทายว่า Good Afternoon พอตอนเย็นก็ทักทายกันว่า Good Evening พอตกกลางคืนก็ Good Night ทำไมเขาจึงทักทายต้องแตกต่างกันไปตามเวลาที่เปลี่ยนไปในขณะที่ของไทยเรา เขาก็ทักกันว่า “สวัสดี” คำเดียวกันใช้ได้ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเช้าสายบ่ายเย็นหรือคำนี้คือวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่ถ่ายทอดโดยการใช้อย่าง ภาษา ครับ

วันนี้เรามาดูกันว่าภาษาสามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมของชาติได้อย่างไร ชาวบักชีได้มีคำสำนวน สำนวนหนึ่งว่า “เข้าพร้อมดอก ออกพร้อมดัม” สำนวนนี้บอกตรงๆ อยู่แล้วว่า “เข้าพร้อมดอก” คือ เข้าไปอยู่วัดในตอนที่เขาเข้าวัดไปทำบุญถวายพระในเทศกาลเข้าพรรษา แล้ว “ออกพร้อมดัม” คือ ออกจากวัดตอนที่เขานำเอาขนมดัมไปทำบุญถวายพระในเทศกาลออกพรรษา เป็นการพูดเพื่อสะท้อนให้เห็นว่าคนที่เข้าไปอยู่ในวัดในช่วงดังกล่าว ไม่ว่าจะเข้าไปด้วยการบวชเป็นพระหรือ

เข้าไปเป็นอารามบอยหรือเป็นเด็กวัดถือว่าเป็นช่วงที่ดีที่สุดที่จะอยู่วัด เพราะช่วงระยะระหว่างเทศกาลเข้าพรรษากับเทศกาลออกพรรษาเป็นช่วงที่ชาวบ้านมาทำบุญ ในวัดมีข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์ที่สุดนี้หมายถึงคนที่คิดว่าเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่

คำว่า “เข้าพรรษา” คือ การที่พระภิกษุผูกใจว่าจะอยู่ประจำเสนาสนะวัดใดวัดหนึ่ง ตลอดเวลา 3 เดือนในฤดูฝน คือ ตั้งแต่วันแรม 1 ค่ำ เดือน 8 ไม่ไปค้างแรมให้ล่วงราตรีในที่แห่งอื่น เว้นไว้แต่มีกิจธุระจำเป็นจริงๆ ซึ่งเมื่อเดินทางไปแล้วไม่สามารถกลับได้ในวันเดียวก็ทรงอนุญาตให้ไปแรมคืนได้ แต่คราวหนึ่งไม่เกิน 7 คืน หากเกินกำหนดนี้ถือว่า ไม่ได้ประโยชน์แห่งการจำพรรษาจัดว่า “พรรษาขาด”

ในเทศกาลเข้าพรรษานี้ พุทธศาสนิกชนจะถือโอกาสบำเพ็ญกุศลเป็นกรณีพิเศษ ประชาชนชาวบักชีได้นิยมนำบุตรหลานมาบวช เพื่อให้ทันการเข้าพรรษา มีการถวายเทียนพรรษา เป็นเทียนขนาดใหญ่ใช้จุดใช้งานได้ตลอด 3 เดือน ปัจจุบัน “เทียนพรรษา” ค่อยลดความสำคัญลง ประชาชนมีการนำหลอดไฟฟ้าถวายพระภิกษุแทนเทียนพรรษา แต่ก็ยังมีการถวายเทียนพรรษาในวันเข้าพรรษาอยู่ นับว่าเป็นเพียงสัญลักษณ์เท่านั้น นอกจากนี้ก็มีการถวายผ้าอาบน้ำฝน ถวายข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ ที่เหมาะสมแก่สมณบริโภค เช่น แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่

¹ รองศาสตราจารย์ ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ยารักษาโรค ผงซักฟอก ฯลฯ มีการรักษาสิ่งแวดล้อม ทำบุญตักบาตร ฟังเทศน์ฟังธรรม บางคนตั้งอธิษฐานจิตว่าตลอดเวลา 3 เดือนนี้จะลด ละ เลิกอบายมุขต่างๆ จะไม่ดื่มเครื่องดองของเมา ไม่สูบบุหรี่ ไม่เล่นการพนัน ฯลฯ ตั้งใจรักษาอุโบสถศีล เพื่อเป็นพุทธบูชาเนื่องในวันเข้าพรรษา ก็ดีไปนะ ถึงแม้จะทำดีได้ไม่ตลอดเพียงทำได้ 3 เดือนก็เป็นบุญแก่ตัวคนทำมหาศาลแล้ว

ในการทำบุญตักบาตรหรืออาหารที่นำไปถวายพระภิกษุสงฆ์ นอกเหนือจากข้าว แกงชนิดต่างๆ ที่เป็นอาหารพื้นเมืองแล้ว อาหารอีกอย่างหนึ่งที่ชาวบักขีได้นิยมนำไปทำบุญถวายพระ โดยเฉพาะในเทศกาลเข้าพรรษาคือ “ดอก” หรือ ข้าวตอก เรียกว่าเป็นอาหารประจำเทศกาลกันทีเดียว นี่คือที่มาของคำว่า “เข้าพร้อมดอก”

คำว่า “ดอก” เป็นคำนาม มีความหมายว่า ดอกที่ใช้จักสาน เป็นส่วนหนึ่งของเครื่องจักสาน

“ดอก” ถ้าเป็นคำกริยา มีความหมายว่า เอาค้อนหรือสิ่งอื่นตีตะปูหรือหลักให้เข้าไป

“ดอก” เป็นคำกริยา อีกความหมายหนึ่งมีความหมายว่า “แตก” แต่ถ้านำไปประกอบคำนามเป็น “ข้าวตอก” จะมีความหมายอีกอย่างหนึ่ง ใช้เรียกข้าวเปลือกข้าวเจ้าที่เอามาคั่วให้แตกบานเป็นดอกว่า “ข้าวตอก”

ดังนั้น คำว่า “เข้าพร้อมดอก” ดอก ก็คือ ข้าวตอก นั่นเอง โดยชาวบ้านเขาจะนำเอาข้าวเปลือกข้าวเจ้ามาใส่กระทะร้อนๆ คั่วจนข้าวเปลือกแตกออกเป็นข้าวตอกแตก เขาก็แยกเอาข้าวตอกออกจากเปลือก เอาเฉพาะข้าวตอกมาประพรมด้วยน้ำเกลือเล็กน้อย พอรับประทานแล้วรู้สึกเค็มๆ ก็กลายเป็นอาหารได้แล้ว

บางคนนำเอาข้าวตอก มาคลุกกับมะพร้าวขูด ผสมน้ำตาลและเหยาะน้ำเกลือเล็กน้อย กลายเป็น

ข้าวตอกคลุก ก็ได้เป็นอาหารถวายพระอีกแบบหนึ่ง อีกวิธีหนึ่ง เขาทำน้ำกะทิ โดยเอากะทิตั้งไฟ ใส่น้ำตาลลงไป ผสมเกลือเล็กน้อย ได้เป็นน้ำกะทิคล้ายน้ำกะทิลอดช่อง ตอนจะรับประทานก็เอาน้ำกะทินี้แหละครึ่งไปราดลงบนข้าวตอก เป็นข้าวตอกน้ำกะทิ นี่ก็เป็นอาหารที่ชาวบักขีได้ทำถวายพระอีกอย่างหนึ่ง ข้าวตอกน้ำกะทินี้ บางบ้านที่เขามีทุเรียนสุก เขาก็เอาเนื้อทุเรียนใส่ลงในน้ำกะทิด้วย ใช้ราดข้าวตอก ก็เป็น “ข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียน” กินอร่อยอร่อยสุดๆ เลย ใช้เป็นภัตตาหารถวายพระในเทศกาลเข้าพรรษา “ข้าวตอก” จึงเป็นเครื่องบอกวาทะกาลเข้าพรรษาเริ่มแล้ว

บางท้องถิ่นในภาคใต้ โดยเฉพาะแถวอำเภอสะเดา นาทวี สะบ้าย้อยและจะนะ จังหวัดสงขลา นอกจากเขาจะทำ “ข้าวตอก” เป็นอาหารถวายพระในเทศกาลเข้าพรรษาแล้ว เขายังทำ “ข้าวหลาม” เป็นอาหารประจำเทศกาลเข้าพรรษาด้วย

“ข้าวหลาม” เป็นอาหารชนิดหนึ่งของคนไทยทั่วประเทศ ชาวบักขีได้ เรียกว่า “เหนียวหลาม” ครับ เขาทำเหนียวหลามโดยนำเอาข้าวเหนียวใส่ลงในกระบอกลมไม้ไผ่บ้านหรือไม้ไผ่สีสุก เขาว่าไม้ไผ่ชนิดนี้มีเจียะ (เยื่อ) หุ้มข้าวหลามดี ใส่น้ำกะทิให้พอท่วมข้าวเหนียว หากอบมะพร้าวหรือใบตองทำเป็นอุด (จุก) ใช้ปิดปากกระบอกลมไม้ไผ่ นำไปวางเรียงๆ ที่ราวซึ่งมีไฟเป็นถ่านระอุอยู่ข้างๆ กลับข้าวหลามเพื่อให้สุกจนทั่ว สุกแล้วยกข้าวหลามลงมา ใช้มีดผ่าและเหลาเอาเปลือกไม้ไผ่ด้านนอกที่ถูไฟจนดำออก เหลือไว้แต่เนื้อไม้ไผ่บางๆ ตัดจุกให้เสมอกปากกระบอกลม ก็ได้ข้าวหลาม พร้อมที่จะนำไปถวายพระ และส่วนหนึ่งก็ใช้รับประทานกันในครอบครัวบางส่วนก็นำไปแจกจ่ายให้เพื่อนบ้านและผู้ที่เราเคารพนับถือ นี่ก็เป็นอาหารประจำเทศกาลเข้าพรรษาอีกอย่างหนึ่งที่น่าสนใจ และยังเป็นประเพณีมาจนกระทั่งทุกวันนี้

การเข้าพร้อมตอก ก็คือ เข้าอยู่วัด สมัยก่อนคนไทยนิยมบวชกันในตอนเข้าพรรษา และศึกษาเล่าเรียนกันตลอดพรรษาเป็นเวลา 3 เดือน ตอนอยู่วัดก็จะได้ศึกษาเล่าเรียนธรรมะ การปฏิบัติตนเป็นคนดี หรือบางวัดก็ได้ศึกษาหาความรู้ตามเจ้าอาวาสที่มีความรู้ ความสามารถ ในด้านใดด้านหนึ่ง เช่น ด้านคาถาอาคม แบบแผนแก้วหรือขุนแผน บางวัดก็สอนความรู้ทางแพทย์แผนโบราณหรือพวกราชยาสมุนไพร บางวัดก็สอนเรื่องโหราศาสตร์ ลึกลงมากก็ได้อาชีพเป็นหมอดูไปเลย บางวัดมีความรู้ทางด้านแพทย์นวด เอ๊ย...หมอนวด เช่น วัดโพธิ์ บางคนก็กลายเป็นหมอนวดมืออาชีพไป ปัจจุบันวัดโพธิ์และประกาศนียบัตรหมอนวดของวัดโพธิ์มีชื่อเสียงที่โด่งดังไปและเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลกแล้วละครับ บางวัดก็ให้พระช่วยสร้างโบสถ์สร้างกุฏิทำไปบ่อยๆ พระบางรูปสึกหาลาเพศออกมาก็กลายเป็นช่างไม้ ช่างก่อสร้างเป็นอาชีพไปก็มี ฯลฯ นี่คือการดีของวัด วัดเป็นโรงเรียนที่มีพระภิกษุเป็นครูที่ไม่ต้องจ่ายเงินจ้างอีกต่างหาก สังคมไทยเขาอยู่กันมาได้ด้วยภูมิปัญญาแบบไทยๆ นี่แหละครับ

ในขณะที่จำพรรษาอยู่ที่วัด เนื่องจากลูกหลานของชาวบ้านหลายคนเข้าไปบวชอยู่ในวัด พ่อแม่ญาติโยมก็เกรงว่าพระใหม่ท่านจะอดอยากก็เลยต้องมีหน้าที่ทำอาหารหวานคาวไปถวายพระใหม่ (บุตรหลานของตัวเอง) และพระภิกษุอื่นมิได้ขาด บางหมู่บ้านก็รวมตัวกัน แบ่งคนรับผิดชอบในการทำอาหารถวายพระสลับกัน เช่น ห้าหมู่บ้านนี้ทำอาหารไปถวายพระวันนี้ วันพรุ่งนี้ก็อีกกลุ่มหนึ่ง วันต่อไปก็มีอีกกลุ่มหนึ่ง เรียกว่า “แกงเวียน” คือ หมูนเวียนกันทำแกงหรืออาหารไปถวายพระ ช่วงเข้าพรรษานี้จึงเป็นช่วงที่พระภิกษุทั้งใหม่ทั้งเก่า (รวมเด็กวัดแถมเข้าไปด้วย) ก็จะได้รับบุญกุศลอย่างเต็มที่ไม่ว่าไม่อดอยาก เป็นช่วงที่ในวัดจะอุดมสมบูรณ์ที่สุด

พระภิกษุใหม่ก็ศึกษาเล่าเรียนธรรมะบ้าง

ฝึกสวดมนต์ให้ถูกต้อง หรือฝึกฝนวิชาชีพต่างๆ ตามแต่วัดนั้นมีดีอะไรที่จะสอนพระนวกะ (พระบวชใหม่) กลางคืนก็ฝึกการเทศน์ เพื่อมีงานมีการ เช่นในงานศพ พระบวชใหม่ก็ลองเทศนาสั่งสอนชาวบ้านดู พระบางรูปที่มีหน่วยก้านดี เทศน์ครั้งใดก็ไพเราะจับใจ เป็นที่ศรัทธาของญาติโยม ก็กลายเป็นพระนักเทศน์ชื่อดังเดินสายรับนิมนต์ไม่มีหยุดก็มี นี่คือ วิถีพุทธของชาวไทย

พระภิกษุใหม่ที่บวชเพื่ออยู่จำพรรษามาแล้ว ตลอดเวลา 3 เดือน ตอนนี้ก็ใช้เวลา “ออกพรรษา” เพื่อไปดำเนินชีวิตในโลกของตนดั้งเดิม บางคนบวชเรียนแล้วสึกออกไปก็ได้ “แต่งงาน” เพราะพ่อแม่ขอให้ลูกชายหลานชายได้บวชก่อนเบียด เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้ปู่ย่าตายายและพ่อแม่ได้เกาะชายวร (ชายจีวร) ขึ้นสู่สวรรค์ก็ตายตาหลับแล้ว วันบวชก็จะเห็นญาติโยมจับชายจีวรของ พระนวกะ หรือพระบวชใหม่กันทั้งโบสถ์ ก็เชื่อและหวังกันว่าบุตรหลานที่บวชจะได้นำพ่อแม่ ญาติโยมทั้งหมดที่เกาะชายจีวรขึ้นสวรรค์กันทั้งหมด เขาเชื่อกันอย่างนั้นจริงๆ แต่ถ้าให้คิดเพิ่มขึ้นอีกนิดก็จะได้ว่า พ่อแม่และญาติโยมทั้งหมดน่าจะได้ขึ้นสวรรค์จริงๆ ถ้าพระนวกะรูปนั้นบวชแล้วปฏิบัติดีปฏิบัติชอบ ถูกต้องตามหลักธรรมคำสอนของพระพุทธเจ้า คือ เป็นพระภิกษุที่ดีแต่ถ้าหากพระนวกะรูปนั้นบวชแล้วเกิดไปทำผิดศีล ผิดวินัย ทำชั่ว ทำเลว ถึงขั้นอาบัติปาจิตตีย์ สังฆาทิเสสหรือถ้าถึงขั้นอาบัติปาราชิก ต้องขาดจากความเป็นสงฆ์ ถ้าเป็นแบบนี้แล้วลองคิดว่าพ่อแม่ญาติโยมที่จับชายจีวรของพระนวกะต่อๆ กันทั้งโบสถ์ในวันนั้นจะไปไหนกันหน้าสวรรค์หรือนรก...คิดให้ดีนะครับ...พระนวกะ

พระบางรูปที่สึกแล้วก็กลับไปประกอบอาชีพของตนตามเดิม

วันสึกก็จะนิยมสึกในวัน “ออกพรรษา” คือวันสิ้นการจำพรรษาของพระสงฆ์ ในวันขึ้น 15 ค่ำ

เดือน 11 เป็นวันปวารณาหรือมหาปวารณา ตาม ปกติพระสงฆ์จะต้องลงอุโบสถทำสังฆกรรมสวด พระปาติโมกข์ คือ ประมวลวินัยของสงฆ์ 227 ข้อ ทุกวันอุโบสถ คือ วันพระกลางเดือนกับวันพระสิ้น เดือน คือ ทุกวันขึ้น 15 ค่ำ และแรม 15 ค่ำ แต่ เฉพาะวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 คือ วันออกพรรษานั้น พระสงฆ์ไม่ต้องสวดปาติโมกข์ แต่ให้ทำปวารณาแทน

การ “ปวารณา” คือ พิธีกรรมทางพุทธ ศาสนา เป็นกิจของภิกษุสงฆ์ทุกรูปที่ต้องกระทำ ด้วยการยินยอมให้ภิกษุสามเณรว่ากล่าวตักเตือนกัน ได้ทุกกรณี ไม่ต้องเกรงใจว่าผู้ใหญ่หรือผู้น้อย จะถือ มาเป็นโทษคุมแค้นกันมิได้ เป็นหน้าที่บังคับให้พระ ทุกรูปต้องทำ เพราะเหตุที่ภิกษุผู้ทำปวารณาแล้วพ้น ข้อผูกพันที่จะอยู่ประจำอาจไปไหนมาไหนได้ทั่ว ฉะนั้นจึงนิยมเรียก “ปวารณากรรม” นี้ว่า “ออก พรรษา”

สำหรับพุทธศาสนิกชนชาวบักขีได้ ในวัน ออกพรรษานี้ ตอนเช้าจะมีการทำบุญตักบาตร ใน ตอนสายก็มีการจัดเครื่องสักการะ มีดอกไม้ รูป เทียน ภัตตาหารหวานคาวถวายพระที่วัด มีการรับ ศีลฟังพระธรรมเทศนา

ที่นี้เรื่องที่จะเกี่ยวกับ “เข้าพร้อมดอก ออก พร้อมต้ม” ก็ตรงที่ว่า อาหารอย่างหนึ่งที่ชาวบักขีได้ นิยมทำถวายพระในวันออกพรรษา ก็คือ “ต้ม”

คำว่า “ต้ม” พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 หน้า 424 ได้ให้คำจำกัดความไว้ว่า

“ต้ม” เป็นคำนาม ชื่อขนมชนิดหนึ่ง ทำ ด้วยแป้งข้าวเหนียว บั่นเป็นลูกกลมๆ ถ้าใส่ใส่น้ำตาลปึก ตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมหรือสี่หน้ากระฉิก แล้วคลุกมะพร้าวข้างนอก เรียกว่า ขนมต้มขาว ถ้า ต้มเกี่ยวกับน้ำตาลปึกและมะพร้าวอย่างหน้ากระฉิก เรียกว่า ขนมต้มแดง

ถ้าดูตามคำอธิบายข้างต้นแล้วจะเห็นว่า “ต้ม” นี้ น่าจะไม่เหมือนกับ “ต้ม” ของชาวบักขีได้

แน่นอนเพราะ “ต้ม” ของชาวบักขีได้มีส่วน ประกอบ คือ 1) ข้าวเหนียว 2) กะทิ 3) เกลือ แล้วอาจมี 4) น้ำตาล (ถ้าบางคนชอบหวาน) 5) ถั่วขาว ถั่วแดงหรือถั่วดำต้ม (ตามใจชอบ)

วิธีปรุง 1. นำข้าวเหนียว (ขาวหรือดำ) แช่น้ำไว้ ประมาณ 5-10 ชั่วโมง แล้วรินน้ำออกยก ขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

2. เอากะทิใส่กระทะ แล้วตั้งไฟ นำข้าว เหนียวที่พักไว้ลงไปผัด

3. เติมเกล็ดลงไปเล็กน้อย บางคนก็ชอบ หวานก็ใส่น้ำตาลลงเล็กน้อย อาจแถมด้วยถั่วที่ ต้มสุกตามใจชอบ

4. ผัดจนกะทิงวด ข้าวเหนียวเริ่มสุกๆ ดิบๆ ยกจากเตานำข้าวเหนียวที่ผัดสุกๆ ดิบๆ มาห่อด้วยใบกะพ้อ (ซึ่งเป็นชื่อปล้ำชนิดหนึ่ง) ให้ เป็นรูปสามเหลี่ยมมัดให้แน่นด้วยก้านใบกะพ้อ นั้นเอง ตัดก้านใบที่มัดให้สั้น

5. นำข้าวเหนียวที่ห่อด้วยใบกะพ้อไปใส่ หม้อต้ม สุกแล้วยกลง ก็จะได้ “ต้ม” ตามต้องการ

วิธีรับประทาน ต้ม รับประทานเป็นอาหาร คาวก็ได้อาหารหวานก็ได้ ถ้าจะให้ป็นอาหารคาว ก็ นำต้มแกะเปลือก (ใบกะพ้อที่ห่อ) ออก รับประทาน กับ “แกงเทะ” คือ แกงคั่วใส่กะทิ โดยเฉพาะ “แกง สมรม” คือ แกงคั่วผักรวม เป็นแกงคั่วกะทิที่ใส่กุ้ง หรือหมู และมีผักหลายชนิดใส่รวมๆ กัน เช่น หน่อไม้ สะตอ ถั่วฝักยาว ฯลฯ จึงจะเป็นชาวบักขีได้ ขนานแท้และดั้งเดิม

ถ้าจะรับประทานเป็นของหวานก็รับประทาน ได้เลย ถ้าเขาใส่น้ำตาลไว้แล้วมันก็ออกรสหวานอยู่ แล้ว ถ้าเขายังไม่ใส่ คุณก็ลุกขึ้นไปต้กน้ำตาลหรือ นมข้นมาจิ้มกับต้ม ก็จ้ะรู้รสชาติของต้มว่าอร่อย จริงๆ บางคนนิยมรับประทานกับกาแฟ เป็นอาหาร เช้าที่สุดแสนวิเศษ ก็อร่อยไปอีกแบบหนึ่งแหละครับ ชาวบักขีได้ก็ใช้ “ต้ม” แบบนี้เป็นภัตตาหาร

ถวายพระในวันออกพรรษาเป็นประเพณีหรือเป็นอาหารภาคบังคับที่จะต้องมีทำกันแทบทุกบ้าน แลรุ่งขึ้นเป็นประเพณีชักพระ ก็ใช้ต้มถวายพระได้ต่อเนื่องอีกงานหนึ่ง

ในบางถิ่นที่หาใบกะพ้อลำบากหน่อย เขาก็ทำต้มไม่ได้ เขาก็จำเป็นต้องหาใบไม้ชนิดอื่นมาใช้แทนใบกะพ้อ เครื่องปรุงก็เหมือนๆ กัน แต่กรรมวิธีอาจจะแตกต่างกันไปบ้าง คือ เอาข้าวเหนียวมาผัดกับน้ำกะทิในกระทะเหมือนกันกับการทำต้มทุกอย่าง แต่พอข้าวเหนียวเริ่มสุกๆ ดิบๆ เขาก็เอามาห่อด้วยใบลานอ่อน ใบจากอ่อน หรือใบมะพร้าวอ่อน ถ้าจะห่อเป็นสามเหลี่ยมก็ทำยาก เพราะวัสดุไม่เอื้อ เขาก็ห่อพับไปพับมา ตามความยาวของใบเป็นแท่งหรือเป็นท่อนเหมือนลำเทียนขนาด 4-6 นิ้ว แล้วใช้เชือกมัดหัวมัดท้ายให้แน่น ก่อนจะนำไปต้ม สุกแล้วก็จะได้อาหารที่เรียกว่า “ปัด” หรือ “จั้ง” นำไปรับประทานได้เช่นเดียวกับ “ต้ม” ใช้เป็นอาหารถวายพระในวันออกพรรษาได้เช่นกัน และวันรุ่งขึ้นชาว

ปักขีไต้ก็มี “ประเพณีลากพระหรือชักพระ” ตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ที่ชาวภาคกลางเรียกว่า “ตักบาตรเทโวโรหณะ” ชาวปักขีไต้ก็ใช้ต้มนี้แหละเป็นอาหารถวายพระประจำเทศกาลออกพรรษาและประเพณีชักพระด้วย

คำว่า “เข้าพร้อมตอก ออกพร้อมต้ม” หมายถึง ช่วงระยะเวลาที่อุดมสมบูรณ์ที่สุด โดยเฉพาะชาววัดทั้งพระภิกษุ สามเณรและเด็กวัดมีอาหารบริบูรณ์ดี แต่หลังจากเขาทำบุญด้วยต้มแล้ว เป็นช่วงเทศกาลออกพรรษาและตามมาด้วยประเพณีชักพระ เป็นช่วงที่อาหารในวัดอาจจะไม่อุดมสมบูรณ์นัก นัยหนึ่งก็เป็นการบอกว่า ช่วงเข้าพรรษาถึงออกพรรษาเข้าไปอยู่วัดเถอะดีนักแล ส่วนเด็กวัดที่เข้าไปอยู่วัดตอนเข้าพรรษา แล้วหลังจากวันออกพรรษาก็ไม่ยอมอยู่วัดอีกแล้ว มักจะถูกล้อว่า “เข้าพร้อมตอก ออกพร้อมต้ม” เป็นทำนองว่าเห็นแก่กิน ไม่ได้อยู่วัดเพราะศรัทธาเลื่อมใสอะไรจริงจังกหรือก ภาษามันบอกวัฒนธรรมได้จริงๆ ครับ

