

แหล่งใต้

# แหล่งใต้ (22)

สมปราชญ์ อัมมะพันธ์<sup>1</sup>

ประเพณีท้องถิ่นภาคใต้มีอยู่หลายประเพณี แต่ที่คนปักษ์ใต้ถือว่าใหญ่โตและสำคัญที่สุดก็คือ การทำบุญวันสารทเดือนสิบ เป็นวันที่ชาวปักษ์ใต้ ถือว่าเป็นวันรวมญาติ บรรดาญาติพี่น้องที่แยกย้าย กันไป ทำมาหากินในต่างที่ต่างถิ่น พอถึงวันสารท เดือน 10 ก็ต้องกลับมาทำบุญร่วมกันปีละครั้ง ประกอบกับช่วงเวลาเดือนสิบนี้พืชพันธุ์ธัญญาหาร และผลไม้ต่างๆ กำลังให้ผลอุดมสมบูรณ์ทุกคนจะได้ ร่วมกันนำไปทำบุญ ส่วนหนึ่งก็จะได้นำไปร่วมรับ ประทานและสนุกสนานกันงานบุญสารทเดือนสิบ จึงเป็นงานบุญที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของชาวปักษ์ใต้

พิธีสารทของไทยมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยเป็น ราชธานี เรียก “พิธีภัทรบท” หรือ “ลอยบาป” พราหมณ์ ทำพิธีนี้เพื่อพลีกรรมสังเวชนูชาพระโพสพ (แม่โพสพ) “ถ้าผู้ใดถือพุทธศาสน์ด้วยก็ดกแต่ง มธูปายาสยาคุณังคาส พระภิกษุสงฆ์ ทั้งยกธงนุชา พระรัตนตรัยและเลี้ยงพราหมณ์ ตั้งแต่วันภัทรบท จนบรรดาจบสิ้นเดือน ชนประชานชนชายหญิงชาว พระนครทุกตระกูลกระทำกองการกุศลด้วย มธูปายาสยาคุณู ติดต่อกันไปมิได้ขาดวัน.....ต่างคน ต่างอุทิศส่วนกุศลผลบุญของตน.....ไปให้แก่โบราณ ญาติกาทั้งหลาย อันจุติไปกำเนิดในภพต่างๆ มี ปรทัตตูปชีวีเปรต เป็นต้น” (นางนพมาศ, 2513 : 144)

ประเพณีงานทำบุญเดือนสิบที่ภาคกลาง เรียกว่า “วันสารท” นั้น ชาวปักษ์ใต้เรียกว่า วันทำบุญเดือนสิบ วันสารทเดือนสิบ วันรับส่งตายาย วันชิงเปรตหรือวันรับเปรตส่งเปรต เป็นประเพณี ทำบุญที่เกิดจากความเชื่อว่าบรรพบุรุษของตนที่ ล่วงลับไปแล้ว บางพวกก็ไปอยู่ที่ดีที่ชอบ บางพวกไป อยู่ที่ชั่วได้รับทุกข์ทรมานต่างๆ นานา และได้รับความ อุดมอยากอย่างแสนสาหัสอีกด้วย ญาติพี่น้องที่อยู่ ข้างหลังจึงต้องทำบุญเพื่ออุทิศส่วนกุศลไปให้เรียกว่า “บุพเปตพลี” (ประเทือง อัฐพร และ คณะ, 2520 : 195)

ผู้มีบาปมีกรรมต้องไปทนทุกข์ทรมานเป็น เปรตอยู่ในอบายภูมิ พญายมบาลผู้ทำหน้าที่ลงทัณฑ์ ในยมโลก จะได้ปลดปล่อยเปรตเหล่านี้ให้มาเยือน โลก เยี่ยมลูกเยี่ยมหลาน พร้อมทั้งรับส่วนบุญที่ ลูกหลานทำบุญอุทิศให้ ชาวบ้านจะทำบุญวันสารท เดือนสิบ ปีละ 2 ครั้ง คือครั้งแรกในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 เป็นวันรับตายายหรือวันรับเปรต และอีก ครั้งหนึ่งในวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เป็นวันส่งตายาย หรือวันส่งเปรต เพราะเป็นวันครบกำหนด ที่เปตชน จะต้องกลับสู่ยมโลก (ภิญโญ จิตธรรม, ม.ป.ป. : 17)

ก่อนจะถึงวันทำบุญ ชาวบ้านจะต้องเตรียม ทำขนมเดือนสิบ ซึ่งเป็นขนมที่ทำขึ้นเพื่อใช้ในการ ทำบุญ วันสารทเดือนสิบหรือทำบุญรับเปรตส่งเปรต โดยเฉพาะ เรียกว่า “ขนมตายาย” ซึ่งมีอยู่หลายอย่าง

<sup>1</sup> รองศาสตราจารย์ ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

แต่ขนมที่สำคัญประจำเทศกาลที่จะขาดเสียมิได้มีอยู่ 5 อย่าง คือ 1. ขนมลา 2. ขนมติชำหรือขนมเจาะหู 3. พอง 4. ขนมน้ำ 5. ขนมงกหรือขนมไข่ปลา

ขนมทั้ง 5 นี้ ทำขึ้นตามความเชื่อและจินตนาการเกี่ยวข้องกับเปรตโดยเฉพาะ ดังนี้

1. **ขนมลา** มีชื่อมาจากคำว่า “ลา” ในภาษาปักษ์ใต้ “ลา” เป็นคำกริยา แปลว่า เช็ด ป้ายทาหรือละลายเพราะการทอดขนมนานี้เขาต้องใช้แป้งละลายกับน้ำและน้ำตาลค่อนข้างเหลว นำแป้งไปใส่ใน “พรกลา” คือกะลาเจาะรูเล็กๆ มากมายเพื่อโรยแป้งให้เป็นเส้นลงบนกระทะที่ตั้งไฟพอร้อนปานกลาง แต่เพื่อไม่ให้แป้งติดกระทะ ก่อนจะโรยแป้งเขาจะเอาไข่แดงตีผสมกับน้ำขาวบางๆ นำไปชุบน้ำมันแล้วเอามา “ลา” คือ ทา ป้าย หรือเช็ดที่กระทะ เมื่อโรยแป้งลงเส้นแป้งจะไม่ติดกระทะ แป้งจะออกมาเป็นร่างแหหรือตาข่ายเหมือนขนมรังนก นี่คือที่มาของคำว่า “ขนมลา”

ส่วนประกอบ

1. แป้งข้าวเจ้า
2. น้ำตาลเคี้ยวหรือละลายเหลว (ส่วนมากใช้น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลปึก)

วิธีทำ ลาเช็ด

1. ตั้งกระทะบนเตาไฟ ใสไฟร้อนปานกลาง
2. ไข่ไข่แดงตีผสมกับน้ำขาวชุบน้ำมันที่จะทอดทา ป้ายหรือละลายที่ก้นกระทะให้ทั่ว

3. เอาแป้งที่ละลายน้ำตาลไว้จนเกือบเหลวใส่ลงใน “พรกลา” (ใช้กะลาหรือกระป๋องสังกะสีเจาะรูไว้มากมาย) โรยแป้งลงจนให้เป็นแผ่นกลมๆ บนกระทะจนสุกได้เป็นร่างแหหรือตาข่าย คล้ายขนมรังนกได้เป็น “ลาเช็ด” ออกมาเป็นแผ่น เส้นจะเล็กๆ นิ่มๆ

วิธีทำ ลาลอยมัน หรือ ลากรอบ

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันตั้งบนเตาไฟ ใสไฟร้อน
2. เอาแป้งที่ละลายกับน้ำตาลไว้จนเกือบ

เหลวใส่ “พรกลา” โรยแป้งลงในน้ำมันที่ร้อน ให้เป็นแผ่นไม่โดนก

3. พอแป้งเริ่มเหลือง ตักขึ้น พับครึ่งจะได้ “ลาลอยมัน หรือ ลากรอบ” เส้นแป้งค่อนข้างโตและกรอบ

การทำขนมลาทำเพื่อใช้อุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพชนที่เชื่อว่าอาจไปเกิดเป็นเปรตชนในยมโลกนี้ เพื่อให้เปรตชนได้นำไปใช้แทนเสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่มตามลักษณะของขนมลาที่เป็นเส้นๆ ซึ่งแผ่ออกได้เหมือนเสื้อผ้านั่นเอง บางกระแสเชื่อว่าขนมลา ใช้เป็นอาหารสำหรับเปรตชนที่ทำบาปด้วยการขโมยของวัด ตายไปจึงเกิดมาเป็นเปรตปากเท่ารูเข็มอาหารที่เปรตจำพวกนี้จะกินได้ก็เห็นจะใช้ขนมลาเส้นเล็กๆ ทีละเส้นนี้แหละครับ

2. **ขนมติชำ เบชำหรือขนมเจาะหู** ลักษณะกลมๆ มีรูตรงกลางเหมือนกับขนมโดนัทสของฝรั่งมาก แต่ขนมเจาะหูมีขนาดเล็กกว่าขนมโดนัทสมาก แป้งก็นุ่มและฟูแตกต่างกัน

ส่วนประกอบ

1. แป้งข้าวเจ้า
2. น้ำตาลปึกเคี้ยวเหลวหรือละลายเหลว

วิธีทำ

1. นวดแป้งกับน้ำตาลให้เข้ากัน
2. นำมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วแผ่ให้เป็น

แผ่นแบนกลม เจาะรูตรงกลาง

3. นำแป้งไปทอดในน้ำมันร้อนๆ กลับด้านจนสุกทั่ว ตักขึ้นตั้งให้สะเด็ดน้ำมัน

การทำขนมติชำ เบชำหรือขนมเจาะหู ทำขึ้นตามความเชื่อที่ว่า บรรพชนที่ล่วงลับไปแล้วที่เป็นผู้หญิงมักชอบรักสวยรักงาม เกิดไปตกอยู่ที่ยมโลกไม่มีเครื่องประดับใดๆ ใช้ ขนมเจาะหูน่าจะใช้แทนเครื่องประดับหู หรือที่เรียกว่าตุ้มหูหรือต่างหูได้

อีกความเชื่อหนึ่งก็บอกว่า ขนมเจาะหูเหมือนสตาลค์แดง (สตาลค์ที่ใช้ในสมัยก่อน) เพราะฉะนั้น

การทำขนมเจาะหูก็เพื่อแทนเงินหรือสตางค์ ให้บรรพชนนำไปใช้ในยมโลก น่าคิดว่าที่โน่นเขาใช้เงินสกุลอะไรกัน

3. **ขนมบ้า** ลักษณะของขนมบ้าก็เหมือนลูกสะบ้าที่ชาวไทยสมัยโบราณนำมาเล่น เพื่อการสนุกหรือพนันกัน รูปร่างกลมๆ แบนๆ คล้ายขนมเจาะหู แต่ไม่เจาะรูตรงกลางเท่านั้นเอง

ส่วนประกอบ

1. แป้งข้าวเหนียว
2. น้ำตาลเคี้ยวเหลวหรือละลายเหลว

วิธีทำ

1. นวดแป้งกับน้ำตาลให้เข้ากันนำมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วแผ่เป็นแผ่น แบน กลม

2. นำแป้งลงทอดในน้ำมันร้อนๆ จนสุกกลับด้าน จนสุกทั่ว ตักขึ้น

การทำขนมบ้า ทำขึ้นตามความเชื่อที่บรรพชนที่ล่วงลับไปแล้วน่าจะยังมีของเล่นแก้เบื่อบ้างโดยเฉพาะ สมัยก่อนประเทศไทยมีการเล่นอย่างหนึ่งที่นิยมกันแพร่หลาย คือ การเล่นสะบ้า จึงทำขนมสะบ้าส่งไปให้จะได้เล่นกันที่ยมโลก ผมยังคิดอยู่ว่าในยมโลกนี้มันยังพอมีเวลาว่างให้เปิดชนได้เล่นสะบ้ากันด้วยหรือไม่ แสดงว่าในยมโลกก็ไม่น่าเกลียดน่ากลัวจนเกินไปเนาะ นี่ผมไม่ทราบจริงๆ ว่าเขาอนุญาตให้เปิดชนเล่นสะบ้ากันจริงหรือเปล่า คนที่ไปแล้วก็ไปลับ....ไม่เคยเห็นมีใครกลับมาบอกเล่ากันบ้างเลย

อีกกระแสหนึ่งก็เชื่อว่า ขนมบ้าใช้แทนเหรียญหรือเงินที่ไม่มีรู แบบเหรียญห้าบาท สิบบาท ในปัจจุบัน อันนี้ผมก็ไม่แน่ใจว่า ในนรกหรือยมโลกนี้เขาใช้เงินสกุลอะไรกัน เงินบาทของเราจะจ่ายกันได้หรือเปล่านะ ใครจะช่วยบอกผมที

4. **ขนมกง หรือ ขนมไข่ปลา** มีลักษณะคล้ายล้อรถ แกรมทำเป็นรูปกงอยู่ด้วย ดูก็สวยดี

ส่วนประกอบ

1. แป้งข้าวเหนียว
2. ถั่วเขียวหรือถั่วทอง
3. กะทิข้น ๆ
4. น้ำมันสำหรับนวด
5. ไข่เป็ด

วิธีทำ

1. ล้างถั่วเขียวให้สะอาด ใส่วัสดุที่จวนเหลือง และเปลือกถั่วออกไม่ให้ละเอียดกรองด้วยกระชอนละเอียด

2. เอากะทิเกี่ยวกับน้ำตาลพอเป็นยางมะตูมทิ้งไว้ให้เย็น

3. เอาถั่วที่กรองไว้นั้นผสมกับน้ำตาล ชิมรสให้พอดี นวดให้เข้ากัน คั้นพอปั้นได้ วิธีปั้นเอาถั่วที่ผสมกับน้ำตาลปั้นเป็นกงแล้วชุบแป้งทอด

4. เอาแป้งข้าวเหนียวนวดกับหัวกะทิจนนุ่ม ต่อยไข่เป็ดใส่ 1 ฟอง ละลายแป้งกับหางกะทิ คั้นพอจับฝ้ามือ ค่อนข้างหนา

5. เอาน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อนจัด เอาขนมที่ปั้นชุบแป้งที่ผสมไว้ทอดจนเหลือง ใช้ทัพพีลวดโปร่งตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน (ศรีสมร คงพันธุ์, ม.ป.ป. : 121)

การทำขนมกง ทำขึ้นจากความเชื่อที่ขนมกงจะใช้เป็นเครื่องประดับสำหรับเปิดชนจะได้นำไปใช้ในยมโลก

5. **พอง หรือ ขนมพอง** เป็นข้าวเหนียวตากแห้งแล้วนำมาทอด “พอง” ปกติมีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด หรือรูปวงกลม คล้ายขนมนางเล็ด

ส่วนประกอบ

1. ข้าวเหนียว

วิธีทำ

1. นำข้าวเหนียวไปนึ่งจนสุก แล้วนำไปอัดลงในพิมพ์ ที่มีเป็นรูปต่างๆ

2. ถอดข้าวเหนียวออกจากพิมพ์ นำไปตากให้แห้ง

3. นำข้าวเหนียวที่ตากแห้งนี้ไปทอดในกระทะที่ใส่น้ำมันร้อนๆ ข้าวเหนียวจะพองฟูออกสุกแล้วตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน เวลารับประทานจะกรอบเหมือนข้าวพอง

การทำพอง โดยความเชื่อที่ว่า พองเปรียบเสมือนแพ ที่จะนำเปตชนให้ลอยข้ามห้วงทะเลกรรมได้ หรืออีกกระแสหนึ่งเชื่อว่า พอง สามารถให้เปตชนใช้เป็นเครื่องประดับได้ด้วย

การทำขนมเนื่องในงานทำบุญวันสารทเดือนสิบ จะเห็นว่าเป็นการทำตามความเชื่อเพื่อเปรตหรือเปตชนโดยเฉพาะ อาหารในการทำบุญเดือนสิบนี้ มีความคล้ายคลึงกับการทำเครื่องกงเด็กในงานศพของชาวจีนที่ใช้เครื่องกระดาษทำแทนข้าวของเครื่องใช้ เสื้อผ้า บ้านเรือน ฯลฯ แล้วเขาก็เผาเครื่องกระดาษส่งไปให้บรรพชนที่ล่วงลับไปแล้ว

ความเชื่อตรงกัน แต่ของไทยทำเป็นขนมส่งไป ส่วนของชาวจีนทำด้วยกระดาษเผาส่งไป ความเชื่อมาตรงกันได้อย่างไม่น่าเชื่อจริงนะครับ ขนมเดือนสิบของไทย ดีกว่าเครื่องกงเด็กกระดาษของชาวจีนตรงที่ว่าเครื่องกระดาษนั้นเขาเผาก็ไหม้หมดไป แต่ขนมเดือนสิบนั้นนอกจากทำบุญให้ญาติแล้วยังใช้รับประทานอร่อยไปเลย

นอกจากขนมตายายที่สำคัญ 5 ชนิดนี้แล้ว ชาวบ้านอาจจะทำขนมอย่างอื่น ๆ อีก เช่น ขนมเทียน ยาหมอม (กะละแม) ต้ม ปัด เป็นต้น

ชาวบ้านจะทำขนมต่างๆ ที่ใช้ทำบุญในวันสารทเดือนสิบเหล่านี้ เพื่อนำไปแจกจ่ายให้แก่ญาติพี่น้อง และบุคคลที่เคารพนับถือ ตลอดถึงเพื่อนบ้าน ส่วนขนมที่จะนำไปทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้บรรพชนก็จะจัดแบ่งแยกเอาไว้ต่างหาก อีกส่วนหนึ่งก็จะนำไปถวายพระภิกษุสงฆ์ ชาวบ้านบางบ้านก็อาจจะนำมารวมกันจัดทำเป็น “หมักรับ” หรือ สำรับ คือ

อาหารหรือข้าวของที่จัดเป็นชุด เพื่อใช้ถวายพระ

“หมักรับ” หรือ สำรับ เดิมใช้ไม้ไผ่สานเป็นกระบุงเตี้ยๆ อาจสานเป็นกระบุงหรือแข่งก็ได้ ปัจจุบันอาจใช้กะละมังแทน ข้างใน “หมักรับ” จะบรรจุด้วยอาหารแห้ง ผลหมากรากไม้ หรือสิ่งของอย่างอื่น ๆ เช่น ข้าวสาร หอม กระเทียม พริก เกลือ น้ำตาล กะปิ ปลาเค็ม เนื้อเค็ม กล้วย อ้อย มะพร้าว ส้มโอ ใต้ เข็มเย็บผ้า ด้าย ฐูป เทียน ฯลฯ บางบ้านก็ใช้ยางพาราที่เป็นแผ่นรองไว้ที่ก้นหรือข้างๆ หมักรับก็มีส่วนด้านนอกที่ใช้ขนมตายาย 5 ชนิด ดังกล่าวประดับประดาโดยทำโครงเป็นยอดสูงมียอดแหลมคล้ายเจดีย์ปิดคลุมหมักรับด้วยแผ่นขนมลา ห้อยด้วยขนมเจาะหูและขนมอื่น ๆ ปักประดับด้วยธงทิวหรือทำเป็นพุ่มเงิน ช่วยกันตกแต่งหมักรับให้สวยงามรวมกันเป็นหมักรับของหมู่บ้าน เสร็จแล้วก็แห่แหนนำไปวัด บางแห่งก็มีการประกวดหมักรับกันด้วย

เช้าวันทำบุญเดือนสิบ ชาวบ้านจะนำอาหารคาวหวาน ขนมและผลไม้ต่างๆ รวมทั้งหมักรับไปถวายพระ อาหารส่วนที่จะทำบุญให้เปตชนก็จะนำมาวางไว้ที่ “หลาเปรต หรือ ร้านเปรต” ซึ่งใช้เสื่อปูลงบนพื้นดิน หรือวางบนศาลา แต่ส่วนมากจะทำเป็นแคร่ยกพื้นสูงขึ้นจากพื้นดินประมาณ 2-3 เมตร บางแห่งอาจทำสูงถึง 5-10 เมตรก็มี พระสงฆ์จะโยยสายสิญจน์จากศาลาหรือวิหารที่ทำพิธีสวดมนต์ไปยังหลาเปรต โดยพระภิกษุ จะสวดบังสุกุลอุทิศหรือกระดาษที่เขียนรายชื่อบรรพบุรุษของญาติพี่น้องของชาวบ้านที่ล่วงลับไปแล้ว และญาติต้องการอุทิศส่วนกุศลไปให้

เมื่อพระภิกษุกระทำพิธีเสร็จก็จะเก็บสายสิญจน์ ชาวบ้านและเด็กๆ ก็จะแย่งอาหารที่ตั้งวางบนหลาเปรตกันอย่างสนุกสนาน เรียกว่า “ชิงเปรต” การชิงเปรตถือว่าเป็นเรื่องมงคล เชื่อกันว่าอาหารบนหลาเปรตเป็นอาหารที่เหลือจากบรรพบุรุษผู้ล่วงลับท่านกินแล้ว อาหารเหล่านี้ ใครได้กิน

ก็เชื่อว่าป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บได้ สุขภาพจะแข็งแรง และถ้านำอาหารเหล่านี้ไปวางไว้ในนาหรือในสวน ก็จะทำให้ผลผลิตเพิ่มมากยิ่งขึ้น

การวางอาหารอุทิศส่วนกุศลให้เปรตนี้ นอกจากจะจัดวางบนหลาเปรตในวัดแล้ว ชาวบ้าน ยังนำอาหารอีกส่วนหนึ่งไปวางไว้นอกวัด ตามพื้นดินหรือตามต้นไม้ เพื่อเป็นเครื่องเซ่นไหว้บูชาเจ้าป่าเจ้าเขารุกขเทวดา และอุทิศส่วนกุศลให้แก่เปรต บางจำพวกที่บาปหนาเข้าวัดไม่ได้ จะได้มีโอกาสได้รับส่วนบุญนี้ด้วย เรียกว่าเป็นการตั้ง “เปรตนอกวัด”

เมื่อเสร็จจากการชิงเปรต ชาวบ้านจะถวายภัตตาหารแด่พระสงฆ์ พระภิกษุฉันเสร็จ ชาวบ้านก็จะร่วมรับประทานอาหารร่วมกัน

การทำบุญในวันสารทเดือนสิบนี้เป็นการทำบุญตามความเชื่อเป็นสำคัญ เป็นการแสดงความเอื้ออาทรและปฏิบัติต่อบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้วของชาวปักษ์ใต้ โดยเชื่อว่าคนเราตายไปแล้วต้องเกิด ถ้าทำบุญไว้ดีตายไปก็จะเกิดมาดี แต่ถ้าตอนมีชีวิตทำความชั่วไว้ก็อาจไปเกิดเป็นเปรต สัตว์นรก หรือเดรัจฉาน

ถ้าลูกหลานญาติพี่น้องทำบุญอุทิศไปให้บาปกรรมที่ท่านเหล่านั้นได้รับก็อาจเปลี่ยนจากร้ายเป็นดี จากหนักเป็นเบาก็เป็นได้ แต่ถ้าจะให้ดีก็ควรทำ ดั่งนี้กว่านะครับ

ให้พ่อแม่ ท่านได้กิน เสียวันนี้ ยังจะดี กว่าให้กิน ตอนท่านแก่  
ตอนพ่อแม่ มีชีวิต ไม่เหลียวแล แล้วให้แก่ กินเมื่อตาย ได้อะไร จจริงมัยขอรับ

