

ประเพณีเดือนสิบนครฯ สั่งสอนให้คนดี

รศ.ดร.สืบพงศ์ ธรรมชาติ



จังหวัดนครศรีธรรมราชปัจจุบัน อดีตพื้นที่ศูนย์กลางของอาณาจักรตามพรลิงค์หรือศิริธรรมนคร หรือนครศรีธรรมราช หรือที่ชาวต่างชาติบางชาติเรียกว่าลิกอร์ (นครหรือละครออกเสียงเป็นลิกอร์) อาณาจักรทางใต้ของไทยแห่งนี้บางช่วงเวลามีเขตครอบคลุมไปถึงแหลมมลายูและเกาะส่วนหนึ่งที่เป็นประเทศ อินโดนีเซีย และกษัตริย์เมืองนี้เคยกรีธาทัพเรือไปถึงศรีลังกาและอินเดียได้ ส่วนในประเทศไทยเคยมีกองทัพ ของนครศรีธรรมราชไปถึงภาคเหนือ ดังปรากฏในพงศาวดารโยนก ด้วยเหตุที่เป็นเมืองใหญ่ มีกองทัพที่เกรียงไกร ทั้งทัพบกและทัพเรือนี้เอง จึงทำให้อาณาจักรนครศรีธรรมราชเป็นที่รู้จักของชนชาติอื่นทั้งใกล้และไกล นอกจาก จะมีความยิ่งใหญ่ในเรื่องศักยภาพด้านพลาภาพแล้ว ประเพณีและวัฒนธรรมของเมืองนครศรีธรรมราชนั้นก็ยิ่งใหญ่

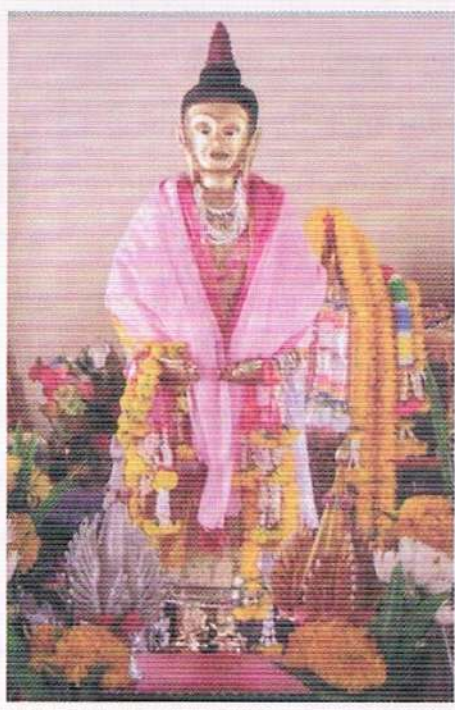
นี้เอง บ้านนี้เมืองนี้จึงมีความโดดเด่นหลายเรื่อง และเป็นหัวเรือใหญ่ของภาคใต้ แม้กระทั่งปัจจุบัน สังเกตได้ว่า เมื่อพูดถึงภาคใต้ชื่อที่ชาวไทยโดยทั่วไปจะนึกได้เร็วคือนครศรีธรรมราช แม้ว่าภูเก็ตและสงขลา จะเป็นจังหวัดที่เด่นในเรื่องการท่องเที่ยว แต่เมื่อนึกถึงภาพรวมแล้ว ความโดดเด่นยังอยู่ที่นครศรีธรรมราช



พระลากวัดพัทธสีมา อ.ลานสกา



เจ้าแม่ลาวทอง วัดสวนหลวง



วัดเจ้าแม่เศรษฐี (วัดร้อนนา) ร่อนพิบูลย์

จึงเป็นหน้าที่ของลูกหลานชาวนครศรีธรรมราช ที่จะต้องรักษาความเด่นและดีเด่นเอาไว้ให้ได้ และจะต้องพัฒนาสิ่งต่างๆ ให้ก้าวต่อไป ตลอดจนถึงสิ่งที่ดีๆ ใหม่ๆ ขึ้นมาบ้าง ร่วมกันสร้างบ้านบั้งเมืองให้รุ่งเรืองดังเช่นที่บรรพชนเราเคยทำกันมา โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเพณีงานเดือนสิบ และการจัดงานฉลองประเพณีงานเดือนสิบ จะต้องช่วยกันคิดช่วยกันทำให้ดียิ่งๆ ขึ้น

ในการปฏิบัติประเพณีเดือนสิบนั้น จะรู้กันอยู่เป็นส่วนใหญ่ว่าต้องมีขนมทั้ง ๕ อย่างเป็นประการสำคัญ เพราะจะต้องนำไปให้บรรพชนที่สิ้นชีวิตไปแล้วที่เรียกว่า เปรด ผู้มีพระคุณและพระสงฆ์ (ส่วนมากเมื่อกล่าวถึงขนมทั้ง ๕ มักจะนึกภาพการนำไปให้เปรดหรือการตั้งเปรด)

การได้ขนมนี้มานั้น เมื่อก่อนชาวนครศรีธรรมราช และชาวใต้จะทำกันเอง โดยเฉพาะขนมลาและขนมพอง ซึ่งเป็นขนมพระเอกนางเอกของขนมเดือนสิบนั้น จะมีการเตรียมล่วงหน้ากันหลายวัน ก่อนถึงประเพณีงานเดือนสิบ

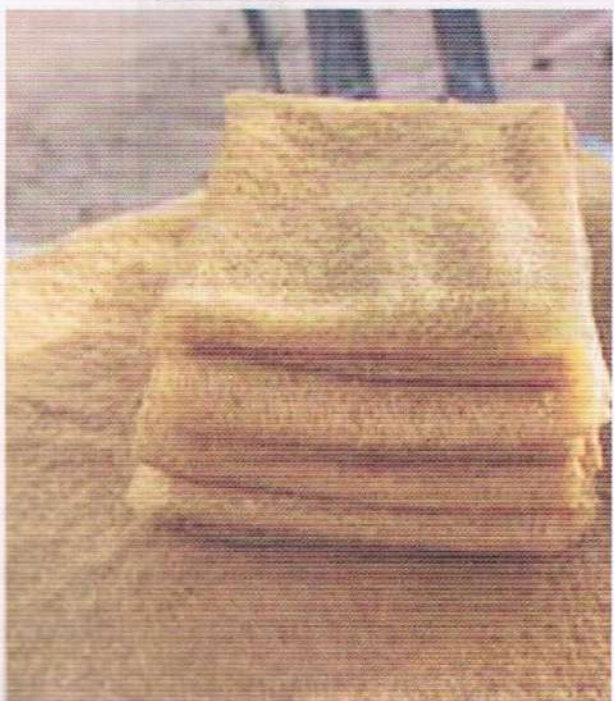
การทำลานั้นว่าเป็นภูมิปัญญาที่ยิ่งใหญ่ของชาวนครศรีธรรมราชและชาวภาคใต้ เพราะมีความยากในการทำ และมีหลายขั้นตอนกว่าจะออกมาเป็นขนมลาที่มีรสชาติเอร็ดอร่อย ดังเป็นที่ประจักษ์กันอยู่ และขนมชนิดนี้มีความพิเศษตรงที่เก็บไว้รับประทานได้นาน นับเป็นเดือนทีเดียว โดยที่ไม่ต้องเอาใส่ไว้ในตู้เย็น บางบ้านเก็บใส่เอาไว้เป็นครึ่งปี ด้วยการเอาใส่ในไหหรือโอ่งขนาดเล็ก (โอ่งมังกร) หากต้องการเก็บไว้ให้นานเป็นปี ก็ต้องหีบเรียกว่า “ลาหีบ” คือการทำลาคือเป็นม้วนๆ คลุกกับน้ำตาลทรายหรือคลุกกับน้ำผึ้ง สูตรในการทำลามีสัดส่วนอย่างไร ทำไม่ถึงเก็บไว้ได้นานมากนั้นเป็นสิ่งที่น่าศึกษาอย่างยิ่ง



การทำลาเมื่อก่อนจะมีการรวมตัวทำกันในหมู่ญาติ หรือเพื่อนบ้านที่อยู่ใกล้เคียงกัน ในขั้นตอนแรกคือการแช่แป้ง ซึ่งใช้ข้าวสารเจ้าเป็นหลัก อาจจะมีสารข้าวเหนียวเจือลงไปบ้างตามความนิยมของแต่ละกลุ่ม หลังจากนั้นจะมีการบ่ม เพื่อให้ข้าวสารยุ่ยเวลาบดหรือตำ (ภาษาใต้เรียก “ทิ่ม”) ในช่วงขั้นตอนนี้ก็เริ่มมีการช่วยกันเป็นการสร้างความสามัคคีในสังคมได้อย่างดี เมื่อมีการผสมผสานกับน้ำผึ้งจาก (ปัจจุบันบางแห่งใช้น้ำตาล เพราะน้ำผึ้งจากมีน้อยลง) แล้วก็จะมีการ “ทอดลา” ในช่วงการทอดลานั้นจะมีการช่วยกันทอดสลับสับเปลี่ยนกันไป



บางที่ถ้ามีหลายเจ้า (ราย) และปริมาณมากก็จะทอดลากันเป็นอาทิตย์เลยทีเดียว ในช่วงของการทอดลานนี้เป็นช่วงของการสร้างความรักความสามัคคีได้อย่างดียิ่ง หนุ่มสาวได้พบกันเกิดความสัมพันธ์อย่างลึกซึ้ง จนได้แต่งงานอยู่กินกันก็มี นอกจากนี้ยังเป็นที่รวมกันของผู้ใหญ่และเด็กๆ ในหมู่บ้าน ผู้ใหญ่นั้นมีเป้าหมายคือการไปช่วยเหลือไม่ว่าไปทึ่มแบ่งหรือทอดลากก็ตาม นี่เป็นเรื่องของความกรุณาสงเป็นจริยธรรมประการหนึ่ง ส่วนเด็กนั้นไปเล่นสนุกสนานกันและที่สำคัญคือได้ “เคลียวดอกอ้อ” หรือ “เคลียวงู” ส่วนใหญ่ผู้ใหญ่จะเคลียวให้ เคลียวดอกอ้อหรือเคลียวงูก็คือการใช้ไม้กลมๆ เคลียวแผ่นลาในกระทะจนหมดแผ่น ลาที่เป็นแผ่นก็จะออกมาในรูปแบบใหม่คือยาวๆ ลักษณะคล้ายดอกอ้อ หรือ งู ลารูปลักษณะใหม่จึงเรียนด้วยสองคำนี้





คลานนี้เป็นช่วง
ตั้งงานอยู่กิน
เหลือไม่ว่าไป
สนุกสนานกัน
หรือเคลียวง
ใหม่คือยาวๆ



ปัจจุบันการเคลียวงตอกย้อย หรือเคลียวง ไม่ค่อยมีให้เห็น เพราะไม่ค่อยได้ทำลกันเอง มักจะซื้อสำเร็จรูป เพราะต่างบอกว่าทำยาก และไม่มีเวลากัน ชื่อหาจะสะดวกรวดเร็วกว่า ดังนั้น ถ้าหากชาวนครศรีธรรมราชปราชญา ที่จะให้สิ่งที่ดีงามต่างๆเกิดตามมา ก็คงต้องฟื้นฟูการทำลกันบ้าง โดยขอให้ป้าๆย่าๆและยายๆที่มีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการทำลา ถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ให้ลูกหลานที่เต็มใจจะรับ การทำอย่างนี้ก็คงเป็นวิถีการที่จะช่วยให้ลายอดชนม ของปักษ์ใต้ดำรงอยู่ต่อไป

ในส่วนของผู้ที่ทำขายก็ต้องยกย่องชมเชยว่าเก่งและมีความขยันขันแข็งอย่างเยี่ยม เพราะได้ศึกษา หาความรู้เรื่องการทำลาจนรู้แจ้งเห็นจริงถึงจึงลงมือทำ เมื่อทำจนชำนาญก็นำเอาเครื่องมือสมัยใหม่เข้าไปช่วยทุ่นแรง ทำให้การทำลาไม่ต้องใช้เวลามาก เพราะจำเป็นจะต้องนำไปขาย และยังมีการพัฒนารูปแบบของลา แทนที่จะเป็นแผ่น อย่างเดียวก็ทำเป็นก้อนบ้าง ม้วนกลมๆ ยาวๆ บ้าง และทำเป็นลูกบาทก็มี และมีบรรจุภัณฑ์ที่กะทัดรัดน่าสนใจ จึงเหมาะเป็นของฝากของขวัญนำกลับไปบ้าน ลาจึงเป็นขนมที่ควรจะได้รับกาฟื้นฟูเพื่อการภูชาตภูถักังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการภูความป็นนครศรีธรรมราชให้กลับคืนมา ลาที่ทำขายจนมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับว่ามีรสชาติอร่อย คือลาที่บ้านหอยรอก อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช

การทำพอง ขนมที่เป็นนางเอกของขนมเดือนสิบก็เช่นกัน ก็มีการช่วยเหลือกันในการทำ ที่เรียกว่า “การเซี่ยพอง” เพราะการทำขนมพองเป็นจำนวนมาก การเซี่ยพอง เป็นการนำเอาข้าวเหนียวหนึ่งไม้ให้สุกมาก ที่กำลังร้อนๆ อยู่ตักใส่ลงไปในแบบพิมพ์ที่เอาจะทำจากไม้ไผ่หรือหนังของทางมะพร้าว ที่ขุดเป็นรูปต่างๆ มีทั้งที่เป็นวงกลม สีเหลี่ยมผืนผ้า และสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน เมื่อตักใส่ลงไปก็ใช้ไม้หรือหางช้อนเซี่ยๆ ให้เม็ดข้าวเหนียวหนึ่ง กระจ่ายออกไปเต็มแบบพิมพ์รูปต่างๆ นั้น เมื่อเห็นว่ามปีปริมาณพอเหมาะแล้ว ก็ยกแบบพิมพ์ออก ทำแผ่นใหม่ต่อไป หลังจากเซี่ยพองเสร็จแล้วก็นำแผ่นพองไปตากแดดให้แห้ง แผ่นพองก็จะแห้งเก็บเอาไว้ได้นาน ไม่บูดไม่เสีย เมื่อใกล้ถึงวันประเพณีงานเดือนสิบก็นำพองไปทอด คือ ใส่ลงไปในกระทะน้ำมัน แล้วใช้ไม้ไผ่ปลายแหลมจิ้ม ถ่ายไปมาเพื่อให้แผ่นพองสุกทั่ว จึงเรียนกันตอนนี้อา “การถ่ายพอง” แล้วจึงใช้ไม้ไผ่ปลายแหลมสองอันคืบแผ่น พองขึ้นจากกระทะน้ำมัน ขั้นตอนนี้ก็จะมีการช่วยเหลือกัน ทั้งในกลุ่มญาติพี่น้องและเพื่อนบ้าน นี่คือการสร้างพลัง หรือชุมชนเข้มแข็งนั่นเอง การร่วมด้วยช่วยกัน

ในการทำขนมพองขนมลาจึงเป็นการทำให้คน นครศรีธรรมราชมีการเรียนรู้ ทำให้มีความรู้ความเข้าใจใน วัฒนธรรมด้านอาหารการกินได้อย่างดี นอกจากนี้ จริยธรรมด้านความรัก ความสามัคคีก็เกิดตามมาด้วย จึงเห็นว่าควรจะได้มีการฟื้นฟู อนุรักษ์ และพัฒนา กันต่อไป ทั้งนี้ เพื่อสิ่งที่ดีๆ จะได้เกิดตามมา

ประเพณีเดือนสิบนครฯ สอนชาวนครฯ ที่สำคัญ หลากหลายอย่าง ที่น่าสนใจมากอย่างหนึ่งคือ



“การชิงเปรต” การชิงเปรตเป็นส่วนหนึ่งของประเพณีเดือนสิบ หรือประเพณีสารท เป็นขั้นตอนที่ขาดไม่ได้ เพราะทำควบคู่กันมาตั้งแต่ต้นแล้ว การเกิดการชิงเปรตได้ก็เมื่อมีการนำอาหารหวานคาว ผลไม้ บางรายเอาเงินใส่ไว้ด้วยไปตั้งหรือวางไว้รวมกันมากๆ ที่นำอาหารไปวางจะมีการกำหนดที่เอาไว้จุดใดจุดหนึ่งในวัดเมื่อไปวางไว้และอธิษฐานต่อเปรตบรรพชนเรียบร้อยแล้วจะมีผู้ให้สัญญาณเพื่อชิง ตรงนี้เรียกว่า “ชิงเปรต”

ทำไมต้องชิงกัน หยิบกันดี? ไม่ได้หรือ อธิบายได้ว่า ประการแรกเพื่อมีส่วนร่วมในประเพณีและเชื่อว่าอาหารที่บรรพชนที่เป็นเปรตนั้นเป็นอาหารเสริมงคล เพราะท่านได้กินกลืนถ่ายแล้ว ท่านก็อวยพรให้แก่ลูกหลานที่เอาอาหารไปตั้งที่ตั้งเปรต คำพรนั้นย่อมตกถึงผู้ชิงด้วย ยิ่งคนไปตั้งเปรตชิงด้วยก็จะได้คำพรมากขึ้นไปอีก ถ้าได้รับประทานอาหารที่ชิงได้ด้วยก็ยิ่งได้พรยิ่งขึ้นไปอีก ถ้าจะแย้งว่ารู้ได้อย่างไรว่าได้พร ก็ต้องตอบว่ารู้จากการบอกต่อๆ กันมา และเมื่อทำอย่างนี้แล้วก็มีมีความสุข ก็คงจะตอบได้อย่างนี้ ประการที่สองการชิงสร้างความสนุกสนานให้กับทั้งผู้ชิงเอง และผู้ที่ไปยืนมองอยู่ ดังนั้นการชิงเปรตจึงเป็นสิ่งที่ดี ต้องปฏิบัติต่อไป ในกรณีผู้ที่ไม่เห็นด้วยหรือรู้สึกไม่ดีก็ต้องศึกษาดูกันให้ดีเสียก่อนว่าสิ่งที่บรรพชนคิดไว้นี้เป็นสิ่งที่มีคุณค่า ควรแก่การฟื้นฟู และอนุรักษ์หรือไม่ การนำอาหารไปตั้งเปรตและการชิงเปรตจึงเป็นเรื่องของการสร้างสรรค์และสั่งสอนให้ชาวนครฯ ได้รับสิ่งที่ดีๆ และเกิดบรรยากาศดีๆ ในพื้นที่

ในวันทำบุญใหญ่หรือวันสารทมีสิ่งหนึ่งที่แสดงถึงความกตัญญูที่สำคัญ คือ การนำกระดูกของบรรพชนไปบังสุกุลที่วัดที่อยู่ใกล้บ้าน มีทั้งที่ห่อผ้าขาวและโกฐ บางบ้านไม่ได้นำกระดูกไปแต่เขียนชื่อบรรพชนที่สิ้นชีวิตไปแล้ว ลงกระดาษแล้วใส่ลงในบาตร เพื่อร่วมในพิธีกรรมทางพระพุทธศาสนา เชื่อว่าบุญกุศลจะไปถึงวิญญาณของญาติที่สิ้นชีวิตไปแล้ว ขั้นตอนของประเพณีตอนนี้ถือได้ว่าเป็นขั้นตอนแห่งความกตัญญูที่สำคัญมากที่สุดทีเดียว การนำกระดูกและเขียนชื่อบรรพชนที่สิ้นชีวิตลงกระดาษเพื่อพิธิบังสุกุลนั้นเป็นการแสดงออกถึงความรัก ความผูกพันที่มีต่อผู้มีพระคุณที่ถึงแก่กรรมไปแล้ว ปัจจุบันก็ยังปฏิบัติกันอยู่มาก การเก็บกระดูกของบรรพชนไว้นั้นตีความได้ว่ามีความรักความผูกพันมากจึงเป็นการแสดงออกที่ดีควรแก่การยกย่อง อาจจะมีบางคนบางครอบครัวที่มีได้เก็บไว้แต่ก็มีความรู้สึกไม่ต่างออกไปก็มี ก็ขึ้นอยู่กับความคิดและความเชื่อที่ต่างกันออกไป การมีการบังสุกุลกระดูกและการเขียนชื่อของบรรพชนที่สิ้นชีวิตไปแล้วใส่ลงในบาตร จึงเป็นส่วนหนึ่งของประเพณีเดือนสิบที่ส่งผลต่อคุณงามความดีที่เกิดขึ้นของชาวนครศรีธรรมราชและชาวใต้

ในส่วนของการจัดงานฉลองประเพณีสารทเดือนสิบนั้นก็เป็นเรื่องหนึ่งสร้างคุณค่าให้กับชาวนครศรีธรรมราชและชาวใต้มาเป็นเวลานานแล้ว จึงต้องร่วมกันจัดงานฉลองกันต่อไปและจะต้องคิดจัดให้ดีขึ้นเรื่อยๆ โดยตั้งโจทย์ว่า ผู้ที่ไปร่วมงานหรือเที่ยวงานได้อะไรบ้าง มิใช่ตอบได้ว่าได้ซื้อสิ่งของกลับบ้านอย่างเดียว ถ้ามีโจทย์อย่างนี้ก็น่าจะตอบว่า ได้ความรักความผูกพันต่อสังคม ได้ความรู้ความคิดความเข้าใจในหลายเรื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องศิลปะและวัฒนธรรม เพราะศิลปะและวัฒนธรรมคือหัวใจของการดำรงอยู่ของประเทศชาติ เกิดความรักความสามัคคี และได้รับความบันเทิงหากตอบได้เช่นนี้แล้ว เชื่อว่าการจัดงานฉลองประเพณีเดือนสิบนครศรีธรรมราช ก็จะไม่เสียที่เปล่าที่ลงทุนลงแรงจัดขึ้นมา ปีนี้นับว่าเป็นนิมิตหมายที่ดีที่ทางจังหวัดได้มีการนัดพบปรึกษาหารือกันอย่างกว้างขวาง เพื่อให้การจัดงานฉลองประเพณีเดือนสิบเกิดคุณค่ากับผู้ไปร่วมงาน ผู้ที่ไปร่วมปรึกษาหารือมีทั้งทางเทศบาล สถานศึกษา ภาครัฐอื่นๆ และภาคเอกชน จึงเชื่อว่างานฉลองจะมีสิ่งดีๆ ให้แก่ผู้ไปร่วมกิจกรรมและผู้ไปเที่ยวงานมากพอ อันจะนำมาซึ่งการพัฒนาในด้านต่างๆ ของทั้งส่วนบุคคลและส่วนรวม

ประเพณีงานเดือนสิบนครฯ สั่งสอนให้คนดี จริงหรือไม่จริงนั้น ชาวานครศรีธรรมราชเองก็คงมีคำตอบกันอยู่แล้วทุกคน และเชื่อว่าประเพณีนี้ยังสั่งสอนคนบ้านอื่นเมืองอื่นให้เป็นคนดีด้วย ดังนั้น การได้ไปสัมผัสประเพณีงานเดือนสิบและงานฉลองงานเดือนสิบ จึงเป็นสิ่งที่ควรกระทำอย่างยิ่ง สิ่งสำคัญคือได้มีโอกาสไปกราบพระบรมธาตุนครศรีธรรมราช อันนำมาซึ่งความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต

๕

