

ก้าวสู่

๕๑

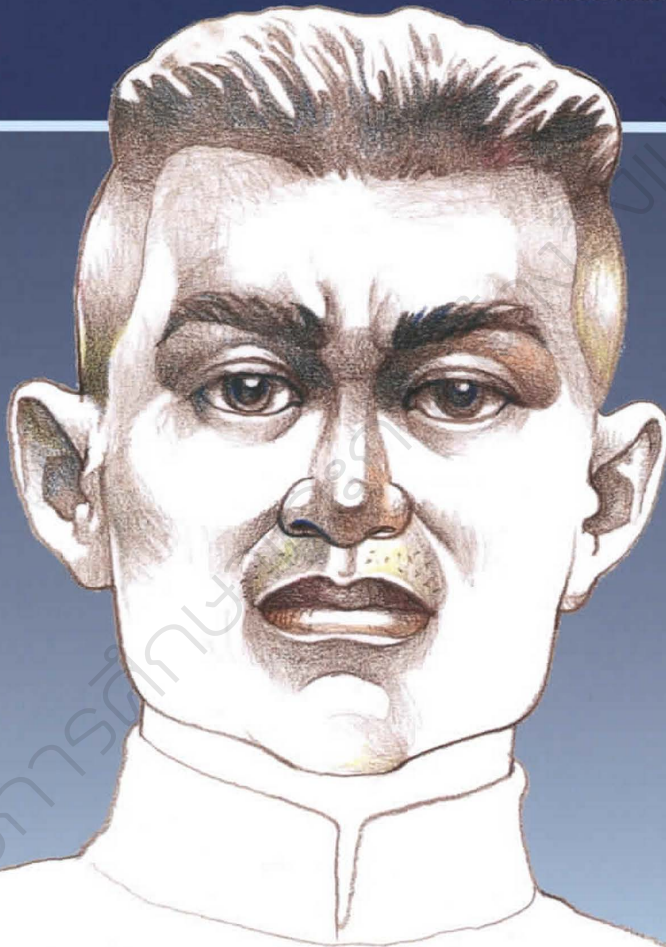
ปีที่

๑๐๑ ปี ดุสิตธานี
เมืองประชาธิปไตยของรัชกาลที่ ๖

ไม่มีจีน ไม่มีจีน :
ตำนานจีนชื้อองเต้จากบันทึกโบราณ

เส้นทางรถไฟ “สายนิรนาม”
ที่ไม่อยู่ในประวัติรถไฟไทย

บัน หง่าว - บัน โจย แจ็ก
ขนมเช่นไหว้บรรพชนเวียดนาม



สถานที่ถวายพระเพลิงพระบรมศพ
สมเด็จพระนเรศวรฯ อยู่ที่ไหน?

ราคา ๑๒๐ บาท

ปีที่ ๕๑ ฉบับที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

ศิลปวัฒนธรรม

ART & CULTURE MAGAZINE

ลำดับที่ ๔๘๑ ปีที่ ๔๑ ฉบับที่ ๑ เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๒

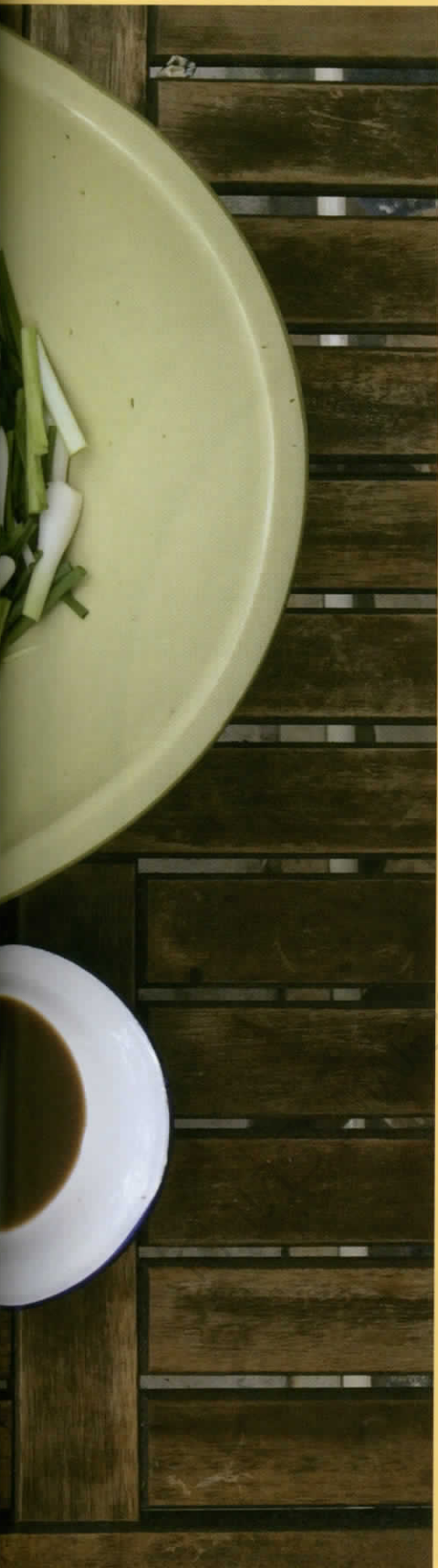
สารบัญ

ART & CULTURE

silapa@matichon.co.th

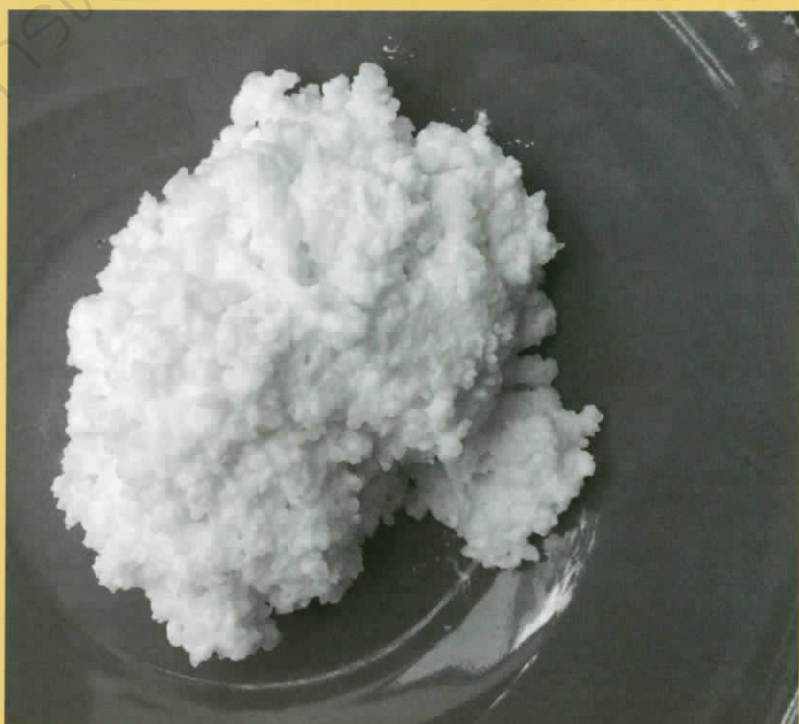
เดือนสิบเอ็ด / ขรรค์ชัย บุนปาน	๘
<i>จดหมาย</i>	๙
ไขปริศनावัดร้างอยุธยา : ตอนสถานที่ถวายพระเพลิงพระบรมศพ	๘๒
และบรรจุพระบรมอัฐิสมเด็จพระนเรศวรมหาราช	
อยู่ที่ไหน อย่างไร และทำไม? / กำพล จำปาพันธ์	
๑๐๑ ปี ดุสิตธานี เมืองประชาธิปไตย	๑๐๔
ของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว / วรชาติ มีชูบท	
เส้นทางรถไฟ “สายนิรนาม” ของสยามรัฐ	๑๑๘
ที่ไม่อยู่ในประวัติศาสตร์รถไฟไทย / ไกรฤกษ์ นานา	
จดหมายเหตุนิจ วิทยุซึระนันท์น : ศิลปินแห่งชาติ	๑๔๖
แกนนำผู้อนุรักษ์มรดกไทย / สมโชค อ่องสกุล	
ไม่มีเงิน ไม่มีเงิน : เงินซื้ออะไร	๑๕๘
จากบันทึกประวัติศาสตร์จีนโบราณ “สี่จี้” (๑) /	
รศ. ดร. ศานติ ภักดีคำ, ผศ. นวรัตน์ ภักดีคำ	
สโมสรศิลปวัฒนธรรม	
“ระวังลื่น”	๑๕
พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว	๑๖
กับแนวพระราชดำริในการพัฒนาบ้านเมือง / ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย	
ช่างเขียนยุคเก่า-ชรัอินโขง / เอนก นาวิกมูล	๒๒
ร่วมดูแล / เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์	๓๕
เจาะเวลา หัววัดโคกแสง / อชิรวิษณุ อัมรินทร์	๓๖
ครูเกษตร / พานิชย์ ยศปัญญา	๔๘
ความหลากหลายในสูตรแกงเปาะ / กฤษ เหลือลมัย	๕๖
บัน หง่าว - บัน โจย เจือก : ขนมเช่นไหว้บรรพชนเวียดนาม /	๖๒
ดร. องค์กร บรรจุน	
เพลงคว้าม / บูรพา อารัมภีร	๗๐
“คำทำนายที่ถูกครั้งเดียวของ จอมพล ป.” “เพื่อนรัก หักเหลี่ยมโหด” /	๗๒
พลเอก บัญชร ชวาลศิลป์	
คือ ๑๔ ตุลาฯ / พนม นันทพฤษ	๗๙





ความหลากหลายในสูตร “แกงเปอะ”

กฤษฎา เหลือลมัย





ผมมาสังเกตว่า ความเข้าใจ
ในนิยามความหมายของอาหารบาง
อย่างนั้น มีการเปลี่ยนแปลงไปตาม
การอธิบาย การพูดถึง ซึ่งบางครั้ง
ก็เหมือนคนพูดจะนึกๆ เอาเองด้วยซ้ำ
แต่เมื่อพูดกันบ่อยครั้ง หรือมีคนอื่นๆ
เอาไปขยายความต่อหน้าหูเข้า นิยาม
เดิมก็ค่อยๆ เลื่อนเปลี่ยนไปตามคำ
อธิบายนั้นๆ อย่างชนิดที่ไม่มีอะไร

แกงเปอะหน่อไม้ น้ำขันทันๆ เริ่มกลับมาเป็นที่นิยม
ในหมู่ผู้รับประทานอาหารสุขภาพ เพราะอุดม
ด้วยกากใยจากน้ำคั้นใบย่านาง หน่อไม้ และ
ผักสดที่ใส่ได้หลายชนิด ทั้งยังปลอดการปรุง
ด้วยเนื้อสัตว์ใหญ่ โดยสามารถรับประทาน
คู่กับข้าวเหนียว ผักต้มโคราช หรือกระทั่งผัดหมี่
แดงแบบโบราณก็ได้

จะมาจุดรั้งไว้ได้
แน่นอนว่าไม่มีอะไรผิดถูกหรือ
ชนะใคร เพราะนิยามของอาหาร หรือ
ปัจจัย ๔ อะไรอื่นๆ ก็ย่อมมีการเคลื่อน
ย้ายแบบนี้มาแล้วนับถือนัก ก่อนที่
จะมามีความหมายแบบที่เราเพิ่งรู้จัก
ในปัจจุบัน แต่เราเกิดไม่ทันเท่านั้นเอง
การพยายามที่จะรู้กระบวนการ
เปลี่ยนแปลงเท่าที่พอสืบค้นได้ สำหรับ
ผม มีเหตุผลเพียงไม่กี่ข้อ หนึ่งในนั้นก็คือ
เพื่อเราจะได้ไม่รีบสรุปอย่างรวบรัด
เวลาจะพูดถึงเรื่องพวกนี้ เพราะข้อ
สรุปของเราอาจเผลอไปกดเบียดความ
หมาย ทำลายความเชื่อของผู้อื่นอย่าง
ง่ายๆ โดยมีได้ตั้งใจ รวมทั้งอาจไม่เป็น

ธรรมดาต่อหลายๆ คน เท่านั้นเอง
ดังเช่นกรณีแกงน้ำขันทันแบบหนึ่ง
ที่มักปรุงเครื่องโขลกพริกสด หอมแดง
ตะไคร้ ข้าวเบือ ต้มในน้ำคั้นใบย่านาง
สีเขียวๆ ใส่หน่อไม้ เห็ด ปรุงเค็มด้วย
น้ำปลา ปลาร้า เกลือ เพิ่มกลิ่นหอม
ด้วยชะอม ใบแมงลัก หรือไม้กี้ผัก
กะแยง มักเรียกอย่างลำลองว่า “แกง
เปอะ” ซึ่ง “ได้ชื่อว่าเป็นอาหารอีสาน
ที่มีรสชาติแซ่บ” ตามที่ตำราอาหาร
อีสานสมัยใหม่เล่มหนึ่งระบุไว้
เมื่อลองค้นในอินเทอร์เน็ต ผม
พบว่า คำอธิบายเกือบทั้งหมดจะบอก
ตรงกันว่า แกงหน้าตาแบบนี้เรียกว่า
แกงเปอะ หรือแกงเปรอะ เป็นแกงพื้น



ถิ่นอีสาน มีลักษณะอย่างที่ระบุไว้ โดย
เน้นว่าใส่ข้าวเบือ คือข้าวสารเหนียวแช่
น้ำจนนุ่ม ต้มแห้ง ละลายในน้ำแกง
เพิ่มความข้น

แต่ครั้งลองถามคนอีสานที่ผม
รู้จักหลายคน พวกเขากลับยืนยันว่า
แกงลักษณะนี้คนอีสานเขาไม่เรียกแกง
เปอะ เรียก “แกงหน่อไม้” เท่านั้นเอง
แถมมีคนอธิบายย้อนทางด้วยว่า แกง
หน่อไม้แบบอีสานนี้ “ภาคกลางเขา
เรียกแกงเปอะ”

อาจารย์อิสระ ชูศรี อาจารย์
ประจำสถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรม
เอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล บอกผมว่า
คำว่าเปอะในภาษาอีสานไม่ได้มีคำแปล
แบบนี้ แลผมยังไม่มีความว่าแกงเปอะใน
ภาษาอีสานเลยทีเดียว

เช่นเดียวกับกับข้าวอื่นๆ แกง
“เปอะ” มีการยกเครื่องปรุงแยก
ย่อยไปได้อีก เช่น แกลบเมืองปราจีนบุรี
ใช้พริกแกงเผ็ดหรือแกงคั่วแทนพริก
ตำ เพิ่มปลาอย่างเข้าไป บางแห่งใช้ข้าว
คั่วปนแทนข้าวเบือ บางแห่งเพิ่มราก
กระชายดำในพริกแกง ฯลฯ ส่วนใคร
จะเรียกว่าแกงเปอะ หรือแกงหน่อไม้
มันก็แล้วแต่พื้นที่จริงๆ ครับ ยอมรับ
ว่าผมยังไม่สามารถสำรวจเก็บตัวอย่าง
จนลงตำแหน่งชัดๆ ได้ในตอนนี

แต่ที่รู้ๆ คือ ไม่เห็นมีใครสงสัย
เลยว่า คำว่า “เปอะ” ในสำรับนี้คือ
อะไร มาจากไหน เป็นภาษาอะไร และ
หมายถึงอะไรแน่

.....
เมื่อได้ลองสืบสาวต่อไปอีก ก็
พบว่า ผู้คนหลายกลุ่มเหล่าต่างก็มี
“แกงเปอะ” ของตัวเอง ที่ไม่ได้หน้าตา



เหมือนนิยามมาตรฐานด้วยซ้ำไป

อาจารย์ประยูร อุลุชาฎะ เขียน
ไว้ในบทความของสำนักพิมพ์แสงแดด
อ้างถึงสูตรแกงเปอะที่ท่านเคยกิน ซึ่ง
ก็น่าจะเป็นสูตรของคุณแม่ ที่มีพื้นเพ
คนเมืองเหนือ ว่าทำโดยต้มหมูสาม
ชั้น หน่อไม้ไฟตงสดผ่าน กระเทียม
พริกไทยรากผักชีตำละเอียด หัวหอม
ตะไคร้ซอย ใบมะกรูด ปรุงรสด้วย
ปลาร้าและน้ำตาลปีบ

เรียกแบบนี้ว่าแกงเปอะ

ยังมีสูตรทำต้มเปอะแบบไทย
ภาคกลางเผยแพร่ในอินเทอร์เน็ต โดย
ให้ใส่หน่อไม้ หัวตาลอ่อน ในหม้อที่
ผัดเครื่องแกง คือ ตะไคร้ ผิวมะกรูด

พริกไทย ข่า ปลาเค็มตำ กุ้งหมูสาม
ชั้นจนสุกหอมก่อน จากนั้นใส่น้ำ ต้ม
ไปนานจนเข้าเนื้อ ปรุงด้วยน้ำปลาร้า
และน้ำตาลให้มีรสเค็มนำหวานตาม
แล้วใส่ใบมะกรูดและตะไคร้ซอย เรา
ท่านคงนึกหน้าตาและรสชาติออกกะ
ครับ ดูแล้วก็คล้ายสูตรของอาจารย์
ประยูรไม่น้อย ทั้งยังไม่ใส่ข้าวเบือ
เหมือนกันด้วย

มิตรสหายชาวเพชรบุรี คุณ
วรสิทธิ์ แจ่มใส ผู้เคยให้ความกระจ่าง
เรื่องสำรับกับข้าวชาวเมืองเพชรแก่
ผมเสมอ บอกว่า “แกงเปอะ” ของ
คนเพชรบุรีมีลักษณะเฉพาะคือ เป็น
ต้มกะทิหน่อไม้ตอง ใสเนื้อวัวหรือหมู



ปรุงรสให้หวานนำ ทูบพริกลงไปพอให้หอมๆ แต่ไม่เอารสเผ็ด มักแกงกินเลี้ยงกันในงานบุญ

.....
เพื่อนกินอีกคนหนึ่งของผมคือ อาจารย์วัลลภ ทองอ่อน อาจารย์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ วิทยาเขตลำปาง กรุณาแนะนำสาเหตุที่ได้จากการพูดคุยกับชาวบ้านเมืองกำแพงเพชรมาว่า เวลาชาวกำแพงเพชรจะทำ “เปอะ” อะไรสักอย่าง เช่น เปอะหน่อไม้ ความต่างที่สำคัญ นอกจากว่าเขาจะเรียกแค่เปอะ ไม่เรียกแกงเปอะแล้ว ก็คือเปอะจะไม่ใส่พริกเลย และต้องตำข้าวเบือผสมด้วยเสมอ

(ซ้าย) ข้าวเบือ ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักในแกงเปอะ เตรียมโดยแช่ข้าวสารเหนียวจนพองนุ่มแล้วตำในครกจนละเอียดตามต้องการ เมื่อละลายในน้ำแกง ปรุงตามขั้นตอนปกติ ก็จะทำให้ น้ำแกงข้น มีความมัน หอม และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล (บน) เครื่องปรุงแกงเปอะมีเพียงน้ำคั้นใบย่านางพริกโพน (พริกขี้หนูอีสาน) ตำกับหอมแดงและตะไคร้ ข้าวเบือตำ หน่อไม้ เห็ด ผักที่ใส่เอากลิ่นหอมมักนิยมใช้ชะอม ต้นหอม และใบแมงลัก ปรุงรสเค็มด้วยเกลือ น้ำปลาร้า หรือน้ำปลา

ก็นับว่าเป็นวิธีจำแนกที่น่าสนใจ สืบค้นต่อเนะครับ

มาถึงตอนนี้ ก็ยังไขปริศนาคำว่า “เปอะ” ไม่ได้อยู่ดีว่าคืออะไรแน่ แต่จากลักษณะร่วมหลายๆ แห่ง พอจะบอกได้ว่า เปอะ (อย่างน้อยก็แบบ

หนึ่ง) จะมีข้าวผสมอยู่ด้วยเสมอ อาจเป็นข้าวเบือ หรือข้าวคั่วก็ได้ ทำให้น้ำแกงมีความข้น มากบ้างน้อยบ้างตามแต่ความชอบและความต้องการของชุมชนนั้นๆ

ผมเลยอยากลองเสนอว่า เป็นไปได้ไหมว่า “เปอะ” หรือต้มเปอะ แกงเปอะ ทั้งย่านเมืองกำแพงเพชร ทั้งแถบภาคกลาง อันเป็นคำเรียกแกงหน่อไม้ใบย่านางที่เข้าข้าวเบือตัว มีความข้นใสมากน้อยตามแต่ผู้ปรุงต้องการ ทั้งสามารถใส่ยอดผักอื่นๆ ได้อีกเท่าที่อยากกินนั้น จะมีความเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กับ “แกงข้าวเบือะ” อันเป็นคำที่คนเมืองเหนือใช้เรียก “ตำพอเผาะ” ข้าวต้มเล็กๆ ปรุงใส่หน่อไม้ และผักของคนกะเหรี่ยงบนดอยสูงทางภาคเหนือ

ผู้ที่เคยกินแกงข้าวเบือะมาแล้วหลายๆ แห่งบอกว่า แกงข้าวเบือะที่ปรุงผสมข้าวเบือตำไม่มากนักนั้น น้ำจะค่อนข้างใส ลักษณะคล้ายเอาะหลามเมืองหลวงพระบาง ทั้งยังใกล้เคียงกับแกงเปอะมาก

ด้วยเครื่องปรุงที่เหมือนกันเกือบทั้งหมด และชื่อเรียกที่ออกเสียงคล้ายกัน ตลอดจนร่องรอยการติดต่อสัมพันธ์อย่างยาวนานระหว่างชาวดอยและชาวพื้นราบ ชวนให้สืบค้นถึงความเหมือน-ความต่างของวัฒนธรรมแกงเปอะ-ต้มเปอะ-ข้าวเบือะ กันต่อไปครับ

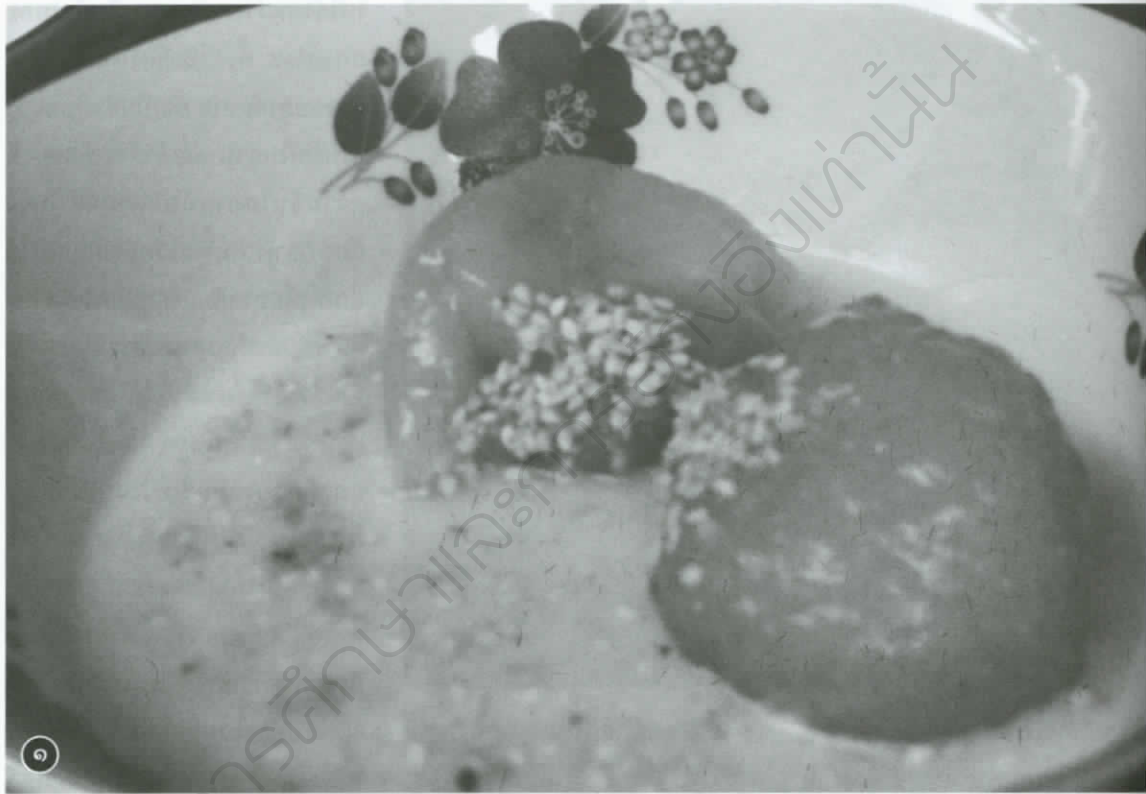


บัน หง่าว – บัน โจย เจือก : ขนมเช่นไหว้บรรพชนเวียดนาม

ดร. องค์กร บรรจุน

คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



ดูเหมือนความโดดเด่นของอาหารเวียดนามคงจะอยู่ที่อาหารคาว เอกลักษณะคือความเรียบง่าย เน้นพืชผัก มีเนื้อสัตว์เพียงเป็นส่วนประกอบ ขั้นตอนการปรุงแต่งไม่ซับซ้อน ทำให้คนกินได้รสสัมผัสสดชื่นที่แท้จริง และดีต่อสุขภาพ เช่นเดียวกับอาหารหวานหรือขนมของชาวเวียดนามที่ปรุงขึ้นจากวัตถุดิบแสนธรรมดาและหาง่ายในครัวเรือนจำพวกแป้ง มะพร้าว ถั่ว งา และน้ำตาล แต่ความหมายนั้นอยู่ที่จุดประสงค์ในการทำขึ้นของขนมแต่ละชนิดซึ่งสัมพันธ์กับเทศกาล โดยเฉพาะ

ขนมมงคลสำหรับเช่นไหว้บรรพชนที่ชาวเวียดนามทำขึ้นจากวัตถุดิบใกล้มือ ทว่าขั้นตอนการทำนั้นพิถีพิถันและวิจิตรบรรจง

ในสังคมไทยมีคนเชื้อสายเวียดนามอยู่ไม่น้อยทั้งในกรุงเทพฯ ปริมณฑล ในภาคกลางหลายจังหวัด และโดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคอีสาน แต่เราแทบไม่รู้จักขนมเวียดนามหรือขนมญวน จะมีก็ขนมเบื้องญวน ที่ดูจะเป็นของหวานเชิงของคาวเสียมากกว่า และก็ดูจะเป็นอาหารที่ถูกความเป็นไทยเข้าเจือปนชนิดที่ควรจะเรียกว่า

๑ บัวลอยน้ำขิง หรือ “บัน หง่าว” ของคนเวียดนามในประเทศไทย หรือ “บัน โจย เจือก” ของคนเวียดนามในประเทศเวียดนาม เทศกาลดูลานวัดอุภัยราชบำรุง (วัดญวนตลาดน้อย) ปี ๒๕๕๗

๒ บัวลอยญวนมะพร้าวอ่อน (ภาพจาก <https://www.youtube.com/>)

๓ บัวลอยญวนในประเทศไทย (ภาพจาก <https://twitter.com/wongnai/>)



วัฒนธรรมลูกผสมไทย-ญวนจึงจะถูก
จะมีก็แต่ในชุมชนญวนหรือเวียดนาม
ที่ยังยึดถือวัฒนธรรมเวียดนามอย่าง
ค่อนข้างเข้มข้น โดยเฉพาะอัตลักษณ์
ด้านการเช่นไหว้วิญญาณบรรพชนที่จะ
ต้องทำขนมในพิธีกรรม ผู้เขียนเคยกิน
ขนมเวียดนามครั้งแรกในงานเทศกาล
กุลาของชาวเวียดนาม ซึ่งเป็นการ
จัดงานโดยชาวเวียดนามจากประเทศ

เวียดนามที่เข้ามาทำงานในประเทศไทย
ร่วมกับชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม โดย
ใช้วัดอุภัยราชบำรุง (วัดญวนตลาดน้อย)
ย่านเยาวราช กรุงเทพฯ เป็นสถานที่
จัดงาน ภายใงานจึงมีรูปแบบวัฒนธรรม
ที่ผสมผสานกันของคนเวียดนามสอง
เมือง วันนั้นผู้เขียนได้รู้จัก “บัน หง่าว”
ของคนไทยเชื้อสายเวียดนาม และ
“บัน โจย เกือก” ของคนเวียดนาม

จากประเทศเวียดนาม ทั้ง ๒ ชื่อคือ
ขนมอย่างเดียวกัน ที่หากดูรูปลักษณะ
ภายนอกและไม่บอกก่อนก็คงจะต้อง
เรียกว่าบัวลอยยักษ์ หรือที่คนไทย
ทั่วไปเรียกว่าบัวลอยญวน ขนมมงคล
อย่างหนึ่งในพิธีเช่นไหว้บรรพชนคน
เวียดนาม แต่ก็ยังเป็นอาหารหวานที่ทำ
กินทำขายในชีวิตประจำวันได้ด้วย ไม่
ได้มีข้อห้ามหรือความเชื่อเคร่งครัด
ใดๆ แต่อย่างใด



ชาวเวียดนามยึดถือคุณธรรม
เรื่องความกตัญญูเป็นที่ตั้ง ในวัฒนธรรม
เวียดนามจึงมีสุภาษิตที่สื่อถึง
ความกตัญญูกตเวทิต่อบรรพชนมาก
มาย สุภาษิตที่ยกย่องเชิดชูบุญคุณ
บุพการีผู้ให้กำเนิดและเลี้ยงดูสั่งสอน
บุตรหลานให้เป็นคนดี เช่น “บุญคุณ
ของพ่อมันยิ่งใหญ่ดังขุนเขา ความ
รักของแม่ดังสายน้ำที่ไม่มีวันหยุด
ไหล” คนเวียดนามไม่ว่าจะยากดี
มีจนอย่างไรจะไม่ทอดทิ้งบรรพชน
เด็ดขาด เพราะเชื่อว่าคนผู้นั้นจะไม่มี
วันเจริญรุ่งเรือง สุภาษิตที่เกี่ยวข้องกับ



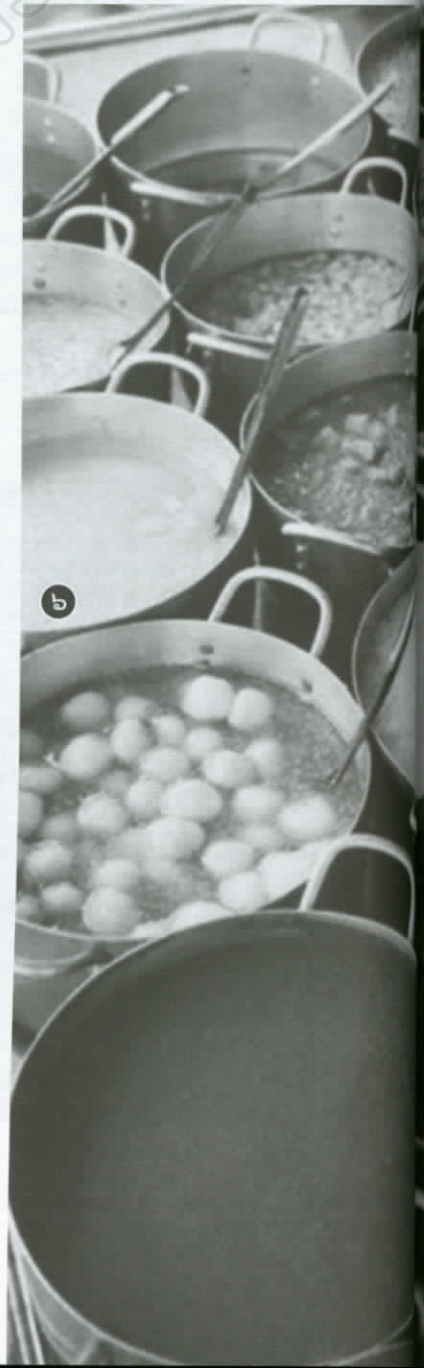
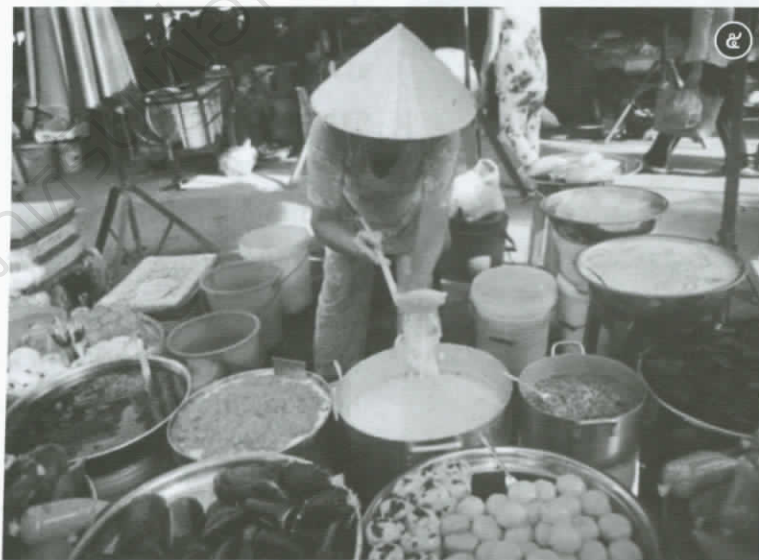
๔ บัวลอยญวนในประเทศไทย (ภาพจาก <https://www.pintaram.net/>)

๕-๖ ร้านจำหน่ายขนมหวานในประเทศเวียดนาม (ภาพจาก <http://www.saradd.com/>)

๗ “บัน โจย เจือก” หรือ “แจ โจย เจือก” ในประเทศเวียดนาม (ภาพจาก <https://cookpad.com/>)

ครูอาจารย์ผู้ให้วิชาความรู้ เช่น “ไม่มี
อาจารย์ให้ความรู้เราก็คงไม่สู้จะประสบ
ความสำเร็จได้” แม้แต่การรู้คุณค่าต่อ
ธรรมชาติที่หล่อเลี้ยงชีวิต เช่น “ดื่ม
น้ำต้องรำลึกถึงแหล่งต้นน้ำ กินผลไม้
ต้องสำนึกบุญคุณผู้ปลูก” เทศกาล
ในวิถีของชาวเวียดนามจำนวนมากจึง
เกี่ยวข้องกับบรรพชน เช่น เทศกาล

วูลาน (หรือเทศกาลความรักที่มีต่อ
บรรพชนฝ่ายหญิง) เทศกาลเต็ด และ
เทศกาลบูชาขงจื้อหรือขงจื๊อ เป็นต้น
“เทศกาลวูลาน” ประเทศ
เวียดนามสืบทอดเทศกาลวูลานมา
แต่โบราณ ทว่าตลอดหลายปีที่ผ่านมา
เทศกาลนี้ได้กลายเป็นวันสำคัญ
ประจำปีเพื่อแสดงถึงความสำนึกใน



พิธีกรรมร่วมสมัยที่เพิ่มเข้ามาโดย
ผนวกเข้ากับหลักคิดเรื่องความกตัญญู
ต่อบรรพชน ได้แก่ พิธีสวดมนต์อุทิศ
กุศลเพื่อสำนึกในบุญคุณวีรชนที่สละ
ชีพเพื่อพิทักษ์รักษาอธิปไตยเหนือ
น่านน้ำและแผ่นดินมาตุภูมิ ตลอดจน
พี่น้องประชาชนที่ประสบภัยเสียชีวิต
ทั้งหลาย รวมทั้งมีการจุดรูปเทียนและ
วางดอกไม้ยังอนุสาวรีย์วีรชนผู้สละ
ชีพเพื่อชาติ

“เทศกาลเต๋ต” คือเทศกาลปี
ใหม่ของเวียดนาม ช่วงวันที่ ๓๐ เดือน

๑๒ ถึงวันที่ ๑ เดือน ๑ ตรงกับเทศกาล
ตรุษจีนตามปฏิทินทางจันทรคติ ก่อน
ถึงเทศกาลเต๋ต ๑ สัปดาห์ ลูกหลาน
จะพากันไปทำความสะอาดสุสาน เชิญ
วิญญาณบรรพชนกลับมากินเต๋ตในวัน
ปีใหม่ที่บ้าน เหตุที่ลูกหลานต้องดูแล
สุสานอย่างดีและส่งมอบหน้าที่ตาม
แบบแผนดั้งเดิมของคนในตระกูลโดย
เคร่งครัดจากรุ่นสู่รุ่น เพราะสุสานจะ
เป็นจุดเชื่อมต่อจิตวิญญาณของบรรพ
ชน ในอันที่จะแสดงให้เห็นว่า หาก
ไม่มีปู่ย่าตายายผู้ล่วงลับในวันवार

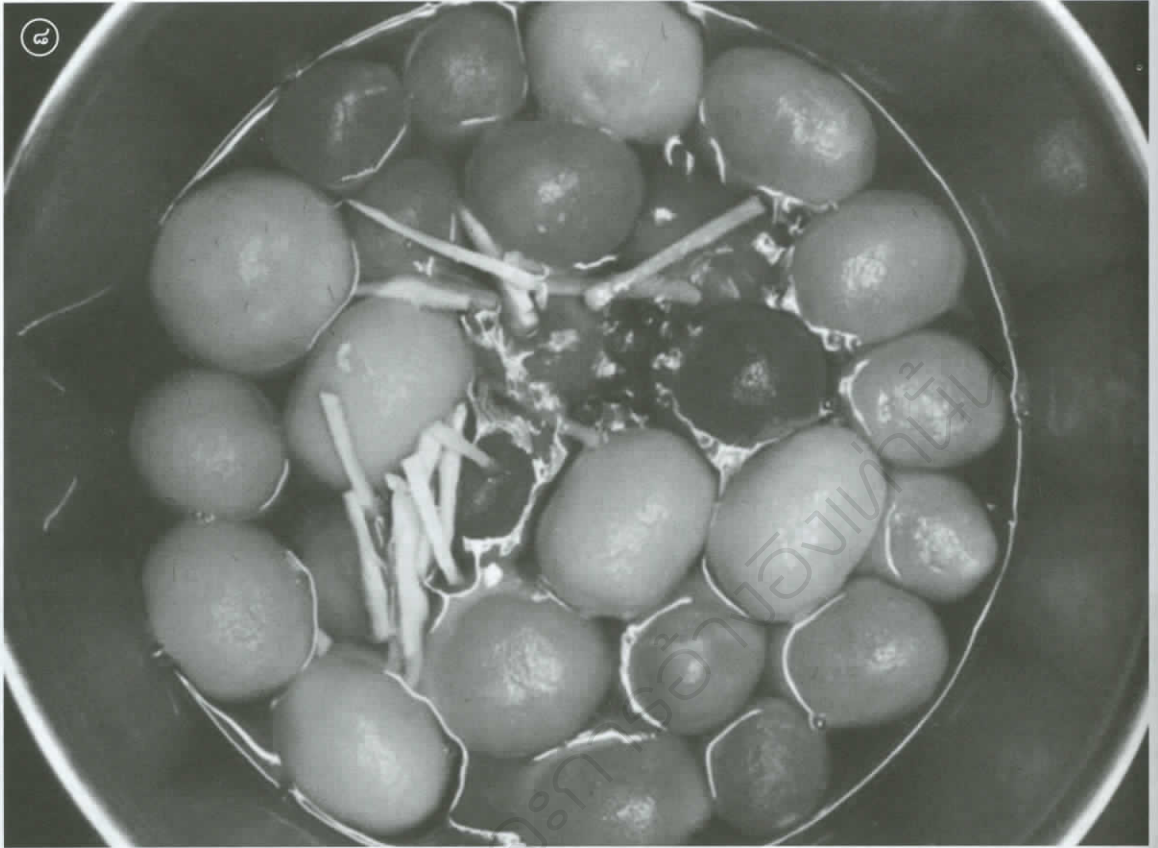
ในตระกูลประจำปี กล่าวคือ ไม่ว่าจะ
ย้ายถิ่นฐานบ้านเรือน ทำงาน หรือ
ศึกษาเล่าเรียนอยู่ที่ใดก็ตาม เมื่อถึง
เทศกาลเต๋ต สมาชิกทุกคนจะต้องกลับ
มาร่วมพิธีอย่างพร้อมหน้า สิ่งเหล่านี้
สะท้อนแนวคิดของชาวเวียดนาม
ที่ว่า ผู้ตายมิได้จากไปแต่ยังคงอยู่
ดูแลปกป้องลูกหลาน ความสัมพันธ์
ระหว่างคนตายกับคนเป็นจึงมีความ
แน่นแฟ้น ในแต่ละบ้านจะมีหิ้งบูชา
บรรพชน ประกอบด้วยรูปบรรพชนผู้
ล่วงลับ กระจ่างรูป ของเซ่นไหว้ บาง



ก็จะไม่มีลูกหลานในวันนี้ การที่ลูก
หลานในปัจจุบันเซ่นไหว้ปู่ย่าตายาย
ก็เพื่อให้ลูกหลานมองเห็นอดีตและ
เป็นแบบอย่างให้เหลนโหลนได้เห็น
และปฏิบัติสืบต่อไป ภายหลังการเซ่น
ไหว้บรรพชนในบ้านแล้ว จะเป็นการ
เซ่นไหว้เทพเจ้าประจำหมู่บ้าน ของ
เซ่นไหว้คล้ายกับที่ใช้เซ่นไหว้บรรพ
ชน คือ อาหารที่ทำจากข้าวเหนียว ไข่
ผลไม้ และหมากพลู เป็นต้น ซึ่งประ
เพณีเต๋ตนี้ถือเป็นการรวมญาติของคน

บ้านยังมีหิ้งบูชามาตุภูมิ นอกจากนั้น
ก็จะมีรูปเคารพทางศาสนาของแต่ละ
ครอบครัว เช่น พระพุทธรูป และพระ
เยซูคริสต์ เป็นต้น และสิ่งๆ ที่เพิ่มเติม
เข้ามาพร้อมกับประวัติศาสตร์การต่อสู้
ของเวียดนามยุคใหม่คือ ประธาน
โฮจิมินห์ ในฐานะวีรบุรุษของคน
เวียดนามทั่วประเทศ

“เทศกาลบูชากษัตริย์ห่งเวือง”
เทศกาลบูชาบรรพกษัตริย์ห่งเวือง ตรง
กับวันที่ ๓๐ เดือน ๓ ตามปฏิทิน



ทางจันทรคติ เป็นเทศกาลสำคัญที่สุดเทศกาลหนึ่งของชาวเวียดนาม เทศกาลนี้ผ่านการสืบทอดกันมาแต่สมัยโบราณ มีประวัติความเป็นมาสืบเนื่องจากกษัตริย์ห่งเวือง (Hung Vuong) ราชวงศ์ฮงบ้าง (Hong Bang) แห่งอาณาจักรวันลาง (Van Lang) ๑๘ พระองค์ ซึ่งชาวเวียดนามถือว่า กษัตริย์ห่งเวืองเป็นบรรพชนของชาวเวียดนาม สืบเนื่องมาตั้งแต่ยุคดองซอน (Dong Son) หรือยุคสำริดเมื่อราว ๑,๐๐๐-๒,๐๐๐ ปีก่อนคริสตศักราช แม้ว่าสถาบันกษัตริย์ของเวียดนามจะได้ล่มสลายไปตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๘๘ แล้วก็ตาม แต่เนื่องจากโศกจินหนี่ได้ใช้ตำนานกษัตริย์ห่งเวืองเป็นศูนย์รวมจิตใจชาวเวียดนามเพื่อต่อสู้กับเจ้าอาณานิคมและจักรวรรดินิยม โดยเน้น

๘ บัวลอยปั้นต๋มน้ำขิง (แจ้ โจย เจือก) ในประเทศเวียดนาม (ภาพจาก <https://cookpad.com/>)

๙ แป้งข้าวเหนียวผสมสีผสมอาหารทำบัวลอย ประเทศเวียดนาม (ภาพจาก <https://cookpad.com/>)

ย้ำภาพวีรกรรมของกษัตริย์ห่งเวืองที่ได้สร้างอาณาจักรไว้เป็นปึกแผ่นทหารและประชาชนในฐานะลูกหลานของกษัตริย์ห่งเวืองจึงต้องตระหนักในหน้าที่ของตน นั่นก็คือ ในเมื่อ “กษัตริย์ห่งเวืองทุกพระองค์ได้ทรงสร้างชาติมาแล้ว พวกเราลูกหลานจะต้องช่วยกันกอบกู้เอาชาติกลับคืนมา” เทศกาลบูชาบรรพชนกษัตริย์ห่งเวือง จึงเปรียบเสมือนเทศกาลเช่นไหว้บรรพชนในยุคบรรพกาลของชาวเวียดนาม แม้ภาพรวมจะดูเหมือนกับเทศกาลเซ็งเม้งของจีน แต่แตกต่างกันในรายละเอียดทาง

ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม เนื่องจากชาวเวียดนามมีพื้นฐานทางวัฒนธรรมใกล้ชิดกับคนเผ่าไท-ลาว และมอญ-เขมร มีการเซ่นไหว้ผีบรรพชนและผีบ้านผีเมืองเป็นพื้นฐานเก่าแก่รองรับอยู่ การย้อนกลับมาของวัฒนธรรมซึ่งเคยมีบทบาทในทางประวัติศาสตร์จึงเกิดได้ง่ายและหยั่งรากลึกอยู่ในสังคมคนเวียดนามปัจจุบัน

เทศกาลและพิธีกรรมการเซ่นไหว้บรรพชนจึงหยั่งรากลึกอยู่ในจิตใจของชาวเวียดนาม การจัดเตรียมเครื่องเซ่นไหว้จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญเมื่อระลึกถึงบุคคลอันเป็นที่รักและบูชา มีอาหารคาวหวานที่จะต้องทำขึ้นเป็นการเฉพาะ ขนมอย่างหนึ่งที่จะขาดเสียมิได้คือ “บัน หง่าว” หรือ “บัน โจย เจือก”

ธรรมชาติของภาษาเวียดนามในวัฒนธรรมดั้งเดิมไม่มีคำว่า **ขนม** หรือ Desserts ที่ใช้ในภาษาอังกฤษโดยรวม คำใกล้เคียงที่สุดในภาษาเวียดนามคือ **“ม็อน จ้าง เหมี่ยน”** (Mon Trang Mieng) แปลตรงตัวว่า ขนมล้างปาก ลักษณะโดยรวมคือขนมหวานอย่างในวัฒนธรรมตะวันตก ซึ่งในปัจจุบันก็เป็นที่นิยมในหมู่คนรุ่นใหม่ของชาวเวียดนาม โดยทั่วไปอาหารหวานหรือขนมเวียดนามสามารถแบ่งออกได้เป็น ๒ ประเภท คือ **“บัน”** (Banh) และ **“แจง”** (Che)

บัน หรือ **บัน** (Banh) ของเวียดนามมีความหมายกว้าง โดยจัดอยู่ในประเภท **“เค้ก”** หรือ **“ขนมปัง”** นั่นคือ ขนมที่ทำจากข้าวหรือแป้ง มีทั้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว หรือแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว โดยมากมักห่อหรือใส่ไส้ และทำให้สุกโดยวิธีการทอดอบ ต้ม นึ่ง มีทั้งชนิดเค็มและหวาน ชนิดเค็มจัดเป็นอาหารรับประทานเล่น ทำนองอาหารว่าง หรือรับประทานก่อนอาหารมื้อหลัก แต่บางชนิดก็รับประทานเป็นอาหารหนักได้เพราะทำจากข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว เช่น ขนมในกลุ่ม **“บัน เต็ต”** (Banh Tet) ขนมสำหรับเทศกาลตรุษสารทหรืองานมงคล

กล่าวเฉพาะส่วนอาหารหวานหรือขนม มีขนม ๒ ชนิด ซึ่งมีบทบาทในฐานะอาหารในพิธีกรรมและยังเป็นอาหารในชีวิตประจำวันอีกด้วย นั่นคือ **“บัน หง่าว”** หรือ **“บัน โจย เงือก”** ขนมชนิดเดียวกันแต่ต่างชื่อเรียก ระหว่างเวียดนาม ๒ ประเทศ **“บัน**

หง่าว” เป็นขนมหวานของคนไทยเชื้อสายเวียดนาม ส่วน **“บัน โจย เงือก”** เป็นขนมหวานของคนเวียดนามในประเทศเวียดนาม

“บัน หง่าว” ของคนไทยเชื้อสายเวียดนาม หรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า **“บัวลอยญวน”** มีเอกลักษณ์และจุดเด่นอยู่ที่ตัวไส้ ซึ่งมีลักษณะเดียวกับไส้ขนมเทียนบ้านเรา ตัวแป้งสามารถทำได้หลากหลายสีสัน สามารถปั้นลูกใหญ่หรือเล็กก็ได้ตามต้องการ แต่โดยมากนิยมปั้นลูกใหญ่ขนาดเกือบเท่าไข่ไก่

วัตถุดิบของขนมบัน หง่าว ประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว กะทิ

ถั่วเขียว หอมแดง พริกไทยขาว งาขาว น้ำตาลทราย น้ำมันรำข้าว และเกลือ ส่วนสีผสมตัวแป้งหากไม่ต้องการใช้สีผสมอาหารก็เลือกใช้สีจากพืชผักธรรมชาติได้หลากหลาย เช่น ใบเตย ดอกอัญชัน ฟักทอง และกระเจี๊ยบ เป็นต้น

ขั้นตอนการทำ เริ่มจากการเตรียมไส้บัวลอย นึ่งถั่วเขียวเราะเปลือกสุกแล้วนำมาโขลกให้ละเอียดแล้วพักไว้ หอยหอมแดงบางๆ เจียวกับน้ำมันรำข้าวให้มีสีเหลืองทอง ใส่ถั่วเขียวโขลกละเอียดที่พักไว้ลงไป ผัดให้เข้ากัน ปูรงรสด้วยเกลือ น้ำตาลทราย และพริกไทย พักให้อุ่นพอปั้นได้ ปั้น



เป็นก้อนเท่าหัวแม่มือ หรือใหญ่เล็กตามชอบ จากนั้นเตรียมส่วนผสมแป้งบัวลอยแต่ละสี แบ่งแป้งออกตามจำนวนสีที่ต้องการทำ (หรือไม่ผสมสีเลยก็ได้) โดยนวดแป้งให้เข้ากับสีที่ได้จากการคั้นพืชผักและหัวกะทิเข้าด้วยกันจนเนียนเข้ากันดี แบ่งบัวลอยที่ดีควรมีเนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่ม หากแป้งแห้งเกินไปให้เติมกะทิเพิ่ม ในทางกลับ



๑๐ บัวลอยหลากสีและขนาด ประเทศเวียดนาม (ภาพจาก <https://cookpad.com/>)

กัน หากเนื้อแป้งเหลวให้เพิ่มแป้งข้าวเหนียวลงไป เมื่อได้แป้งแล้ว ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมเท่าหัวแม่มือ แผ่แป้งออกเป็นแผ่นกลม ใส่ไส้ที่เตรียมไว้ลงตรงกลางแผ่นแป้ง แล้วห่อให้มิด คลึงเป็นทรงกลมสวยงาม ก่อนลงต้มในน้ำเดือด พอสุกแป้งลอยจึงตักออกพักในน้ำเย็นให้คลายความร้อน ขึ้นต้อนสุดท้าย ทำส่วนผสมน้ำกะทิ โดยการนำกะทิตั้งไฟ เหยาะเกลือ เติมน้ำตาลทราย เคี่ยวให้น้ำตาลและเกลือละลายเข้ากันดี ใส่บัวลอยต้มสุกลงไป ปล่อยให้เดือดอีกครั้งแล้วยกลงเมื่อตักแบ่งใส่จานโรยด้วยงาขาวคั่วก่อนเสิร์ฟ

“บัน โจย แจ็ก” (Bahn Troi Nuoc) หรือ “แจ โจย แจ็ก” (Che Troi Nuoc) ของคนเวียดนามในประเทศเวียดนาม หน้าตาเหมือนบัวลอยบ้านเรา มีทั้งแบบที่เป็นบัวลอยน้ำขิง คือ น้ำใสต้มใสขิง กับแบบที่ใส่กะทิ และแบบที่ผสมกันใสทั้งขิงและกะทิ ตัวบัวลอยทำจากแป้งข้าวเหนียวใส่น้ำตาลและเกลือ ส่วนวิธีทำก็เหมือนการทำบัวลอยบ้านเราทั่วไปรวมทั้งบัวลอยญวนที่เล่าแล้ว โดยต้มบัวลอยในน้ำธรรมดาจนสุกแล้วตักออกแช่ในน้ำเย็น จากนั้นจึงนำมาต้มในน้ำขิงซึ่งจะใช้น้ำตาลทรายแดงเพื่อให้เป็นสีเหลืองอ่อน เข้ากับน้ำขิง หากชอบแบบใสกะทิ เวลาจะรับประทานจึงราดน้ำกะทิและโรยงาขาวคั่วลงไปรับประทานได้ในทุกโอกาสทั่วไป โดยเฉพาะในฤดูหนาว รวมทั้งเป็นขนมเช่นไหว้บรรพชน นอกจากนี้ยังนิยมทำขึ้นเลี้ยงแขกในงานมงคลด้วย

นอกจากบัวลอยน้ำขิง ขนมของชาวเวียดนามแบบดั้งเดิมอื่นๆ ก็มีหน้าตาและส่วนผสมคล้ายๆ กัน เช่น “แจ กู แซน” (Che Cu Sen) หรือรากบัวต้มน้ำตาล “แจ กู นัง” (Che Cu Nang) หรือหัวต้มน้ำตาล และ “แจ ฮัต แซน” (Che Hat Sen) หรือเม็ดบัวต้มน้ำตาล เป็นต้น จะพบได้ว่าวัฒนธรรมขนมหวานดั้งเดิมของชาว

เวียดนามนิยมปรุงขึ้นอย่างเรียบง่ายไม่มากชนิด

แต่อย่างไรก็ตาม บัวลอยน้ำขิงที่มีจุดเริ่มต้นจากอาหารในพิธีกรรม ปัจจุบันได้รับความนิยมนำมาดัดแปลงรับประทานในชีวิตประจำวันและมีสีสันหน้าตาหลากหลายและแพร่หลายไปยังชุมชนเวียดนามในประเทศต่างๆ ทั่วโลก นับเป็นขนมประจำชาติเวียดนามอย่างหนึ่ง

รายการอ้างอิง

ณัฐพนธ์ นันทพรพิสุทธิ์. ๒๕๕๘. *อาหารเวียดนาม*. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน.

มุสดี จันทวิมล. ๒๕๔๑. *เวียดนามในเมืองไทย*. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.

พรเพ็ญ อันตระกูล. มีนาคม ๒๕๖๐. “ขนมเวียดนาม ตอนที่ ๑.” ใน *เดลินิวส์*. ปีที่ ๕๓ ฉบับที่ ๒๕๖๓๐, น. ๒๔.

เสาวภรณ์ วัจวรรณนะ. ๒๕๕๐. *อาหารเวียดนามสูตรต้นตำรับ*. กรุงเทพฯ : เพชรกระรัต.

เหวียน คักเวียน. บรรณาธิการโดย เหวียนจิ่ง. แปลโดย เพ็ชร์ สุมิตร. ๒๕๕๒. *เวียดนาม ประวัติศาสตร์ฉบับพิสดาร (Vietnam A Long History)*. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.

องค์ บรรจุน. มกราคม ๒๕๕๘. “เทศกาลดูลานของเวียดนาม : จิตวิญญาณบรรพชนในพิธีกรรมร่วมสมัย.” ใน *ศิลปวัฒนธรรม*. ปีที่ ๓๖ ฉบับที่ ๓, น. ๒๖-๓๒.

—. ๒๕๕๓. *สยามหลากเผ่าหลายพันธุ์*. กรุงเทพฯ : มติชน.

อชิรัชญ์ ไชยพจน์พานิช. ๒๕๕๗. *ศิลปะเวียดนามและจาม*. กรุงเทพฯ : มติชน.

สามารถติดตามอ่านวารสารใหม่ได้ที่

<http://libapp.rmutp.ac.th/newBook/?cat=10>

- ห้องสมุดเทเวศร์
- ห้องสมุดโชติเวช
- ห้องสมุดพณิชยการพระนคร
- ห้องสมุดพระนครเหนือ

