

ปีที่ ๔๒ ฉบับที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๔

ศิลปวัฒนธรรม

ART & CULTURE MAGAZINE

US: ๒๔๓๕ ดวงหน้าสุดท้ายของ ๓ ผู้นำคณะราษฎร



ฉากมรณกรรมของหมื่นดั่งนคร
ใน ยวนพ่ายโคลงตัน

ข้างสำหรับเมียหมา
อาหารพม่ามีสีสันเพราะอะไร?

บันทึกถึง “ผี”
ในวรรณคดีของสุนทรภู่

ART & CULTURE

ทิพย์มณฑา / ขรรค์ชัย บุนปาน	๘
นระ ๒๔๗๕ ลาเวที ทิ้งชีวิต ประดับไว้ในโลกา	๕๕
ดวงหน้าสุดท้ายและอนุสาวรีย์ ๓ ผู้นำคณะราษฎร / นริศ จรัสจรรยาวงศ์	
เบื้องหลังการเสด็จประพาสยุโรปของพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ค.ศ. ๑๙๓๔ (พ.ศ. ๒๔๗๖-๗๗) กับการเมืองสยามหลังการปฏิวัติ ๒๔๗๕ / ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร. พรสวรรค์ วัฒนางกูร	๖๖
รัชกาลที่ ๕ เสด็จอเมริกา เกาะติดข่าวใหญ่	๙๘
ประวัติศาสตร์ไทยไม่บันทึก / ไกรฤกษ์ นานา	
บันทึกถึง “ผี” ในวรรณคดีของสุนทรภู่ : ว่าด้วยความรับรู้บานาผี และการสร้างผีในยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์ / ผศ. ดร. อภิลักษณ์ เกษมผลกุล	๑๑๘
ฉากมรดกกรรมของหมื่นดั่งนครในยวนพ่ายโคลงฉันท์ / ธนโชติ เกียรติณภัทร	๑๓๐
สโมสรศิลปวัฒนธรรม	
ไปซ่าเหนือ / ล้อม เพ็งแก้ว	๑๐
เปิดสมุดไทย / เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์	๑๗
ข้างสำหรับเมียนมา : อาหารพม่ามีสี่สัน	๑๘
เพราะพม่ามีชนกลุ่มน้อยผู้ยิ่งใหญ่ / ดร. องค์กร บรรจุน	
แกง “ซั๊กส้ม” ซักเข้าหรือซักออก / กฤษ เหลือลมัย	๓๒
เพลงร้อยใจเป็นมาลัยรัก / บูรพา อาร์มกัร	๓๘
ที่ “ทับผ่านทาง” (๘) : พื้นที่และเวลา / พนม นันทพฤกษ์	๕๑

ข้างสำหรับเมียนมา : อาหารพม่ามีสีสัน เพราะพม่ามีชนกลุ่มน้อยพวยิ่งใหญ่

ดร. องค์กร บรรณ

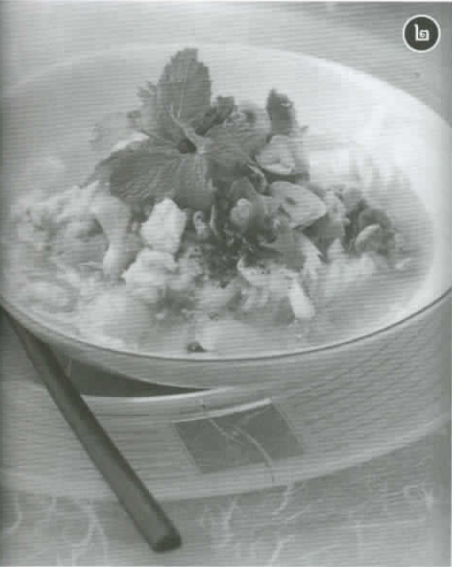
คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



วัฒนธรรมอาหารเมียนมา ไม่ต่างจากไทยในแง่ของความเป็น วัฒนธรรมลูกผสมที่ผสมผสานไว้ซึ่ง วัฒนธรรมของหลายชนชาติ เกิด จากการหลอมรวมอารยธรรมเก่าแก่ และการปราบปรามบ้านเล็กเมืองน้อย รายรอบ เช่น มอญ พยูงะไซ่ และไทใหญ่ เข้าไว้ด้วยกัน ที่ยังคงความชัดเจนให้เห็น ความสัมพันธ์กับชาติข้างเคียง

และชนกลุ่มใหญ่ผ่านการทำสงคราม การค้า และการเผยแพร่ศาสนา อย่างจีน อินเดียชาติตะวันตกโดยเฉพาะอังกฤษ เจ้าอาณานิคม ตลอดจนวัฒนธรรม อาหารไทยที่ติดตัวเชลยศึกชาวอยุธยา ไปเมื่อคราวเสียกรุง รวมทั้งที่แรงงาน ข้ามชาติเมียนมานำติดตัวกลับไปเร็วๆ นี้ หน้าตาของอาหารเมียนมาในปัจจุบัน จึงประกอบสร้างขึ้นจากอาหารนานา



๒

๑ “วัฒนธรรมปลาร้า” ปลาร้าผักจิ้มพริบิร้านอาหารย่านชุมชนมอญ-พม่า ประเทศเมียนมา

๒ “โมอิงก่า” ขนมจีนน้ำยาปลาหยวกกล้วยสุตรมอญดั้งเดิม (ขอบคุณภาพจากสำนักพิมพ์แสงแดด)

๓ “โมอิงก่า” ขนมจีนน้ำยาปลาหยวกกล้วยน้ำขุ่นสุตรพม่า (ขอบคุณภาพจากสำนักพิมพ์เพื่อนบ้านอุษาคเนย์)

๔ “โยเดียซูป” หรือ “คัมย้อยูธยา” เมืองหงสาวดี ประเทศเมียนมา

ชาติที่ต่างคนต่างอยู่แบบแยกส่วน ทว่าต่างมีปฏิสัมพันธ์ต่อกันและทำหน้าที่อ้างเอกลัทธิอันโดดเด่นของตนไว้อย่างมหัศจรรย์พันลึก

“พม่า” (Burma) เป็นชนกลุ่มใหญ่ที่มีจำนวนประชากรมากที่สุดในดินแดนที่เป็นประเทศ “เมียนมา” (Myanmar) ปัจจุบัน มีเมืองพุกามอดีตราชธานีแห่งแรก สถาปนาโดยพระเจ้าอโนรธา (ครองราชย์ พ.ศ. ๑๖๐๐-๒๐) ชาวพม่าดั้งเดิมอาศัยอยู่บริเวณตอนกลางของประเทศ บริเวณราบลุ่มริมแม่น้ำชินดวิน (Chindwin) และแม่น้ำอิรวดี (Ayeyarwady) แม่น้ำที่เป็นเส้นเลือดหลักของแผ่นดินเมียนมา ซึ่งกว้างใหญ่กว่าเจ้าพระยาของไทยหลายเท่าตัว

ประเทศเมียนมาประกอบด้วยผู้คนที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ราว ๑๓๕ กลุ่ม สูงลำดับต้นๆ ของภูมิภาคเอเชีย ประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์หลัก ๘ กลุ่ม ที่รู้จักกันทั่วไป

ได้แก่ พม่า มอญ ไทใหญ่ กะเหรี่ยง กะฉิ่น ชิน กะยา และยะไข่ ด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ทั้ง ๘ กลุ่มนี้มีความสำคัญต่อประวัติศาสตร์เมียนมา ในปัจจุบันจึงมีการกำหนดให้พื้นที่และ



๔

ชื่อกลุ่มชาติพันธุ์เหล่านี้เป็นชื่อรัฐ ๗ รัฐ (State) ยกเว้นพม่าที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์หลักกระจายตัวอยู่ใน ๗ ภาค (Division) คือ สะกาย มัณฑะเลย์ พะโค ย่างกุ้ง เอยาวดี มะเกว และตะนาวศรี (วิรัช นิยมธรรม และ อรุณชานิยมธรรม, ๒๕๕๑ก)

โดยชาวมอญจะอยู่แถบสามเหลี่ยมปากแม่น้ำรอบอ่าวมะตะมะ ลุ่มแม่น้ำสะโตง (Sittoung) และลุ่มแม่น้ำสาละวิน (Salween) ชาวกะฉิ่น ชิน และยะไข่อยู่ทางภาคเหนือติดกับจีนและอินเดีย ชาวไทใหญ่อยู่ทางตะวันออกติดกับภาคเหนือของไทย โดยมีชาวกะยาอยู่ทางตอนใต้ ส่วนชาวกะเหรี่ยงส่วนใหญ่อพยพลงมา จากภูเขาสูงอยู่ถัดลงมาจากชาวกะยานอกจากกลุ่มชาติพันธุ์หลักเหล่านี้ เมียนมายังประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ย่อยจำนวนมาก เช่น ญู ต้องโย แต่ะ มรมาจี ดายนา อินทา ระวัง ลีซู



๓



๕



๖

ลาหู่ กอ ขขุ ลาซี ซมิ นาคะ แม้ว วัว
ปะหล่อง ปะเล ยิง ปะโอ สะโหล่ง
สะเหย่ง ยิงบ่อ บะระระ ปะด่อง ยิงตะแล
คำตี้ โย หล่า ซมุ ลู และซิ่น (เซิน)
กลุ่มชาติพันธุ์เหล่านี้โดยมากอาศัย
กระจายอยู่บนพื้นที่สูงและเขตภูเขา
ทางภาคเหนือ ภาคตะวันตก และภาค
ตะวันออก มีบ้างเล็กน้อยทางภาคใต้
ของประเทศ และด้วยสภาพทาง
ภูมิประเทศที่เป็นเทือกเขาสูงและ
ป่าทึบ จึงเป็นอุปสรรคต่อการสัญจร
ติดต่อถึงกัน ทำให้กลุ่มชาติพันธุ์ที่เป็น
ชนกลุ่มน้อยในบริเวณชายแดนกับ
ชาวพม่าในบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำไม่ได้
ติดต่อสัมพันธ์กันมากนัก แนวเทือกเขา
และที่ราบสูงจึงเป็นดั่งกำแพงคั่นกลาง
ที่แยกชนกลุ่มน้อยออกจากชาวพม่า
รวมทั้งศูนย์อำนาจรัฐพม่าจากส่วนกลาง
(พรพิมล ตรีโชติ, ๒๕๔๒)

ประวัติศาสตร์ช่วงก่อนที่พม่ามา
จะตกเป็นอาณานิคมของอังกฤษใน
พ.ศ. ๒๓๖๗ แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์มีรัฐ
เอกราชเป็นของตนเอง และพม่าก็ไม่ได้

มีความพยายามจะผนวกรวมดินแดน
เหล่านั้นเข้ามาอยู่ภายใต้อำนาจรัฐของ
พม่า แต่เป็นความสัมพันธ์ในลักษณะ
ของรัฐบรรณาการ ให้สิทธิเสรีภาพใน
การปกครองตนเอง ในบางท้องที่อาจ

จะส่งข้าราชการจากส่วนกลางไปดูแล
กำกับการเก็บรวบรวมภาษี แต่ก็มีได้
แทรกแซงกิจการภายใน เมื่ออังกฤษ
เข้าปกครองเมียนมาอย่างเบ็ดเสร็จ
เด็ดขาดใน พ.ศ. ๒๔๒๙ อังกฤษได้



๗

ใช้นโยบาย “แบ่งแยกและปกครอง” (divide and rule) คือการแยกส่วนพม่าส่วนกลางและชายแดนออกจากกัน โดยยังคงปล่อยให้แคว้นต่างๆ ตามแนวชายแดนปกครองตนเองตามระบบดั้งเดิม ด้วยนโยบายนี้ทำให้สิ่งที่ไม่เคยเป็นปัญหาถูกขมวดขึ้นเป็นปมปัญหาอย่างชัดเจนในหลายประเด็น ได้แก่ สภาพภูมิประเทศทางกายภาพและความแตกต่างทางวัฒนธรรมและภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์ที่แยกชุมชนของกลุ่มชาติพันธุ์ออกจากกัน แต่ละกลุ่มยังคงเอกลักษณ์ของตนไว้โดยไม่มี การเรียนรู้ระหว่างกัน โอกาสการรวมตัวของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ของรัฐพม่าจึงเกิดขึ้นได้ยาก (พรพิมล ศรีโชติ, ๒๕๔๒) ภายหลังเมื่อรัฐบาลเมียนมาพยายามจะรวมชาติเข้าด้วยกันด้วยวิธีรุนแรงก็ยิ่งเท่ากับถ่างให้ความแตกต่างนั้นห่างออกจากกันมากยิ่งขึ้น

พ.ศ. ๒๔๙๐ ตัวแทนชนกลุ่มน้อยต่างๆ ร่วมกับ นายพล ออง ซาน ทำการต่อสู้เพื่อเอกราชของเมียนมา โดยได้มีการลงนาม “สนธิสัญญาปางโหลง” ร่วมกัน มีประเด็นสำคัญคือเมื่อเมียนมาได้รับเอกราชแล้วทุกกลุ่มชาติพันธุ์ที่ร่วมต่อสู้ด้วยกันจะอยู่ร่วมกันในนามสหพันธรัฐเมียนมาเป็นเวลา ๑๐ ปี หลังจากนั้นทุกกลุ่มสามารถแยกตัวออกไปเป็นรัฐอิสระปกครองตนเองได้

พ.ศ. ๒๔๙๑ เมียนมาได้รับเอกราชจากอังกฤษ เช่นเดียวกับเอกราชของเวียดนาม ลาว และกัมพูชา ภายใต้อาณานิคมฝรั่งเศส ที่เจ้าอาณานิคมได้ทิ้งปัญหาไว้ให้และกลายเป็น



๕ “ละแพตโต๊ก” หรือยำชาหมักแบบมอญเมืองจ๋ายจ๊กแหมะโระฮ์ รัฐมอญ ประเทศเมียนมา
 ๖ แมค้ำขนม “ซาโมซา” ชาวเมียนมาเชื้อสายอินเดีย เมืองหงสาวดี ประเทศเมียนมา
 ๗ ข้าวผัดถ้วยของโรงแรมห้าดาว เมืองย่างกุ้ง ประเทศเมียนมา
 ๘ ราตหน้าหมักกรอบของโรงแรมห้าดาว เมืองย่างกุ้ง ประเทศเมียนมา

ภาระของรัฐบาลในสมัยต่อมา เมื่อ นายพล ออง ซาน ถูกสังหารในที่ประชุมรัฐสภา สนธิสัญญาปางโหลงได้ถูกรัฐบาลเผด็จการทหารพม่าฉีกทิ้ง ขณะที่ชนกลุ่มน้อยแต่ละกลุ่มต่างเข้าป่าจับอาวุธขึ้นต่อสู้เพื่อเอกราชของตนเอง และนับจากเมียนมาได้รับเอกราชจากอังกฤษกระทั่งปัจจุบันก็ไม่สามารถออกจากปัญหาความขัดแย้งได้ ความพยายามที่จะรวมรัฐชนกลุ่มน้อยเข้าไว้ในสหพันธรัฐเมียนมาจึงไม่เคยประสบความสำเร็จอย่างแท้จริง

แม้เมียนมาจะประกอบด้วยชาติพันธุ์ วัฒนธรรม และความเชื่อทางศาสนาที่หลากหลาย แต่โดยรวมแล้ว ชาวเมียนมาส่วนใหญ่ยึดมั่นในพุทธศาสนาเถรวาท พร้อมกับศรัทธาใน “นัต” (Nat) อม努ษย์กึ่งเทพกึ่งผีที่ยอมรับนับถือมาแต่สมัยบรรพกาล

ก่อนที่จะได้พบพระพุทธศาสนา และยังคงเลื่อมใสเหนียวแน่นควบคู่กันมา ทั้งพุทธและผีจวบจนปัจจุบัน (องค์บรรจุน, ๒๕๕๖ข) ส่วนวัฒนธรรมอาหารโดยรวมแล้วไม่แตกต่างจากชาวอุษาคเนย์ทั่วไปมากนัก

ชาวเมียนมากินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก สืบทอดมาจากวัฒนธรรมข้าวของกลุ่มคนใช้ภาษาตระกูลมอญ-เขมรในเมียนมา ไทย และกัมพูชา ชาวพยู (Pyu) ในเมียนมาตอนกลางยุคหลัง ชาวจาม (Cham) ทางใต้ของเวียดนาม รวมทั้งชาวมอญโบราณที่มีทักษะในการปลูกข้าวมาตั้งแต่ก่อนคริสตกาล (Alice Yen Ho, 1995) ชาวเมียนมาโดยมากกินข้าวกับแกงที่ส่วนใหญ่ปรุงจากพืชผักพื้นบ้าน เนื้อสัตว์จำพวกกิ้ง ปลา หมู เป็ด ไก่ และสัตว์ป่าที่หาได้ หากเป็นเนื้อสัตว์ใหญ่



เช่น แปะ และ แกะ และวุ้น เป็นอาหารสำคัญทางตอนบนของประเทศ แถบเมืองมณฑลทะเลญ่ พุกาม เนื่องจากรับอิทธิพลจากมุสลิมในเมืองยะไซ่ (ฮาระกัน) และชาวจีน รวมทั้งความหลากหลายทางเชื้อชาติและศาสนาของผู้คนในเมียนมาได้ส่งผลต่อรูปแบบอาหาร เช่น ชาวฮินดูไม่กินเนื้อวัว ชาวมุสลิมไม่กินเนื้อหมู ส่วนอาหารมังสวิรัตก็เป็นที่นิยมในหมู่ชาวพุทธ (องค์บรรจุน, ๒๕๖๒ข)

สังคมเมียนมาประกอบไปด้วยวัฒนธรรมอาหารที่มีที่มาจากอันแตกต่างเกิดจากการผนวกเอารัฐของบ้านเล็กเมืองน้อยเข้าไว้ด้วยกัน เช่น ยะไซ่ มอญ และไทใหญ่ ส่งผลให้ดินแดนแห่งนี้รวมไว้ซึ่งกลุ่มชาติพันธุ์ชนกลุ่มน้อยจำนวนมาก ตลอดจนความสัมพันธ์ทางการค้ากับชาติตะวันตก ตะวันออกกลาง และจีน การเผยแผ่ศาสนาจากอินเดีย และการทำสงครามกับอาณาจักรข้างเคียง เช่น จีน ไทย และลาว ตลอดจนการตกเป็นอาณานิคม

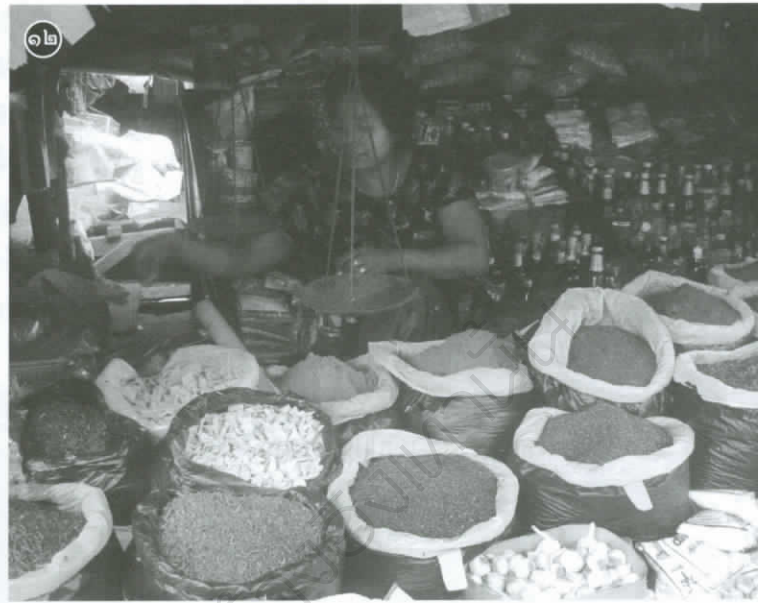
ของอังกฤษกว่า ๑๒๕ ปี วัฒนธรรมและผู้คนชาติพันธุ์หลากหลายที่มาที่รวมอยู่ในสังคมเดียวกันแต่ก็ดูเหมือนแยกส่วนกันอยู่ตลอดเวลา ด้วยเหตุดังกล่าวนี้ วัฒนธรรมอาหารเมียนมาจึง



มีความน่าสนใจในหลายแง่มุม ได้แก่ วัฒนธรรมปลาร้า วัฒนธรรมขนมจีน วัฒนธรรมเซลยศึก วัฒนธรรมชาววัง วัฒนธรรมชา และวัฒนธรรมร่วมสมัย

๑. วัฒนธรรมปลาร้า

นักประวัติศาสตร์โบราณคดีระบุว่า วัฒนธรรมปลาร้าเป็นวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มคนที่ใช้ภาษามอญ-เขมร (Mon-Khmer) หรือคนในตระกูลภาษาออสโตรเอเชียติก (Austro-Asiatic) แม้ในสายตาคนทั่วไปปลาร้าอาจเป็นภาพลักษณ์ของอาหารลาว แต่จากการค้นพบซากปลาร้าจากแหล่งโบราณคดีในประเทศเวียดนามตอนใต้ ทำให้เชื่อได้ว่ากลุ่มคนที่ใช้ภาษาตระกูลมอญ-เขมรเป็นผู้ที่กำเนิดวัฒนธรรมปลาร้า โดยมอญจะเรียกปลาร้าว่า “พะร็อก” ส่วนเขมร



จะเรียกว่า “ปราฮอก” ก่อนจะแพร่กระจายไปทั่วภูมิภาค (องค์ บรรจุน, ๒๕๕๗ก) นอกจากนี้ยังรวมถึงวัฒนธรรมกะปิ เชื่อว่าชาวมอญซึ่งเป็นชาติอยู่ติดชายทะเลผลิตทำขึ้น โดยหมักจากกุ้งหรือเคย แล้วตำหรือบดเป็นกะปิ ส่วนพม่าซึ่งเป็นชนชาติทางตอนบนไม่ติดทะเลเรียกกะปิว่า “งาปี” เป็นการรับวัฒนธรรมกะปิไปจากมอญ และกะปิที่ชาวเมียนมาทั่วไปในปัจจุบันให้ความนิยมมักมาจากวัฒนธรรมใหญ่ ๒ แห่ง คือ กะปิทวาย มอญเรียกว่า “พะร็อกสะวาย” และเรียกกะปิมอญว่า “พะร็อกสะหม่าง”

๒. วัฒนธรรมขนมจีน

วัฒนธรรมขนมจีนเป็นวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของมอญ โดยพบแพร่หลายทั่วภูมิภาคอุษาคเนย์ ชาวมอญเรียกว่า “คะนอม” หรือภาษาพูดว่า “สะนอม” ซึ่งแปลว่า “แป้งเส้น” ส่วน “จีน” ที่เกิดจากการเรียกของคนไทยภายหลัง แปลว่า “สุก” เป็นการเรียกกระบวนการทำเส้นขนมจีนที่มี

๙ แม่ค้าปลาสดตลาดสดเมืองโฉบ (ต้นบูชายัต) รัฐมอญ ประเทศเมียนมา
 ๑๐ แม่ค้าปลาแห้งตลาดสดเซกู (Zegyo) เมืองมันตะเลย์ ประเทศเมียนมา
 ๑๑ แม่ค้าเครื่องเทศตลาดสดเซกู (Zegyo) เมืองมันตะเลย์ ประเทศเมียนมา
 ๑๒ แม่ค้าเครื่องเทศในตลาดสดเมืองโฉบ (ต้นบูชายัต) รัฐมอญ ประเทศเมียนมา

ความซับซ้อน ต้องผ่านการทำให้สุกถึง ๓ ครั้ง กินกับน้ำยาที่มอญเรียกว่า “สะก่ม” (องค์ บรรจุน, ๒๕๕๗ก) นอกจากนี้ยังพบว่า คำว่า “โมน” ที่หมายถึง “มอญ” ในคำเรียกขนมจีน “โมนอิงก่า” ของเมียนมา ซึ่งสะท้อนที่มานในตัวเองว่ารับอิทธิพลจากมอญชนชาติเจ้าของอารยธรรมดั้งเดิม (องค์ บรรจุน, ๒๕๕๗ข) ในส่วนของชาวเขมรเรียกขนมจีนว่า “นม บัน จัก” น่าเชื่อว่าเกิดจาก “ขนม (จีน)” ในภาษาไทย “บัน” คือ แป้งในภาษาเวียดนาม และ “จัก” ในภาษาเขมร ที่แปลว่า “จับ” เพราะคนเขมรในอดีตใช้มือบีบอาหาร (ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์, ๒๕๕๘) อย่างไรก็ตาม ขนมจีนได้กลายเป็นอาหารประจำชาติเมียนมาที่สามารถพบร้านขายขนมจีนอยู่แทบทุกช่วงถนนและมีลูกค้าล้อมวงกินตลอดทุกช่วงของวัน

(นิดดา หงส์วิวัฒน์, ๒๕๕๐)

๓. วัฒนธรรมเชลยศึก

วัฒนธรรมที่น่าสนใจอย่างหนึ่งในเมียนมาคือ “โยเดีย” (Yodia) อะไรก็ตามแต่ที่ขึ้นชื่อว่าโยเดีย ถือเป็นของดีของสูงทั้งนั้น ซึ่งหมายถึงวัฒนธรรมแบบอยุธยาที่ถูกกองทัพพม่ากวาดต้อนไปพร้อมเชลยศึกชาวอยุธยาเมื่อคราวเสียกรุงครั้งที่ ๒ เมื่อ พ.ศ. ๒๓๑๐ เช่น โขน ละคร ดนตรี ปี่พาทย์ รวมทั้งอาหาร และอาหารโยเดียอย่างหนึ่งที่คนเมียนมารู้จักดีคือ “โยเดียซูป”

“โยเดียซูป” หรือ “ต้มยำอยุธยา” ยังได้รับความนิยมจากคนเมียนมาในหลายเมือง เช่น หงสาวดี ย่างกุ้ง สิเรียม เมะลาลัง (มะละหม่าง) และพุกาม แม้รสชาติจะไม่ถูกปากนักแต่คนเมียนมาถือเป็นอาหารชั้นดีสำหรับ

ผู้ที่มีเงินเท่านั้นจึงจะทำกิน หรือหากิน ได้ตามภัตตาคารหรือโรงแรมหรูหรา อย่างไรก็ตาม ด้วยระยะทางและระยะเวลาที่ห่างกันไกล ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนหน้าตาและรสชาติไปจากเดิม (ไม่ชัดเจนว่าแต่เดิมเป็นอย่างไร และใครเป็นฝ่ายเปลี่ยนไปมากกว่ากัน) โดยจะพบว่า “โยเดียซูปเมืองพระธาตุอินทร์แขวน” (Kyaik Htiyo) มีเครื่องปรุง ได้แก่ เนื้อไก่ ไข่ กะหล่ำปลี ต้นหอม มะนาว เกลือ และพริกไทย ลักษณะน้ำซุปลึ้นคล้ายแกงจืด มีไข่ เป็นผอยลอยหน้า ได้รับความเผ็ดจากพริกไทย รสชาติเปรี้ยว เค็ม ไม่มีรสหวาน “โยเดียซูปเมืองหงสาวดี” (Hongsawadee/Bago) มีเครื่องปรุง ได้แก่ เนื้อหมู ไข่ กะหล่ำปลี ดอกกะหล่ำ ผักกาดขาว หอมแดง ตะไคร้

มะนาว เกลือ และพริกไทย ลักษณะน้ำซุปลึ้น มีไข่เป็นผอยลอยหน้า คล้ายไข่ต้ม ได้กลิ่นตะไคร้โชลกจางๆ รสชาติออกเปรี้ยวคล้ายต้มยำของไทย (องค์บรรจุน, ๒๕๖๒๕) ส่วน “โยเดียซูปเมืองสิริเยม” (Syriem) มีเครื่องปรุง

ได้แก่ เนื้อไก่ เต้าหู้ มะเขือเทศ ต้นหอม ผักชี พริกขี้หนูสด มะนาว และเกลือ ลักษณะน้ำซุปลึ้น คล้ายแกงจืด เต้าหู้แบบจีน และดูเหมือนว่าเต้าหู้จะมีอิทธิพลเหนือเครื่องปรุงทุกอย่าง รสชาติออกเปรี้ยว เค็ม และเผ็ดเล็กน้อย



น้อย (พลับพลึง คงชนะ, ๒๕๔๕) อีกรายการหนึ่งที่มีบันทึกว่าได้ไปจากราชสำนักอยุธยาคือ “ชะโนง-โทะปี่” (ขนมห่อ) เป็นเครื่องว่าง ลักษณะเป็นแผ่นไขบางๆ ห่อเครื่อง ประกอบด้วย เนื้อไก่ รากผักชี หอมแดง กระเทียม และเกลือ ลักษณะตรงกับ “ล่าเตียง” สำหรับชาววังของชาวอยุธยา (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ๒๕๕๔) หรือ “หุ่ม” อาหารว่างของชาวมุสลิม แต่สองอย่างหลังนิยมใช้กุ้งทำให้ (กุสุมา รักขมณี, ๒๕๕๕)

๔. วัฒนธรรมชาววัง

ระบอบกษัตริย์ของพม่าสิ้นสุดไปพร้อมกับการเข้ามาของอาณานิคมอังกฤษ แต่ตำรับราชสำนักหรือสำหรับชาววังคงยังมีผู้จดจำบันทึกและนำออกมาเผยแพร่กระจายสู่สังคมสามัญชน ตำราอาหารที่เก่าที่สุดของพม่าชื่อ “ซาโดฮะจัน” (Sa-Do-Hce-Can) เป็นตำราอาหารราชสำนักหรืออาหารชาววัง เขียนบนใบลานเมื่อ พ.ศ. ๒๔๐๙ ก่อนอังกฤษจะยึดครองเมียนมาทั้งประเทศอย่างเบ็ดเสร็จเด็ดขาดในอีก ๒๐ ปีถัดมา ตำราอาหารชาววังพม่าเล่มนี้ กล่าวถึงการใช้และสัดส่วนการใช้เครื่องปรุงหรือเครื่องเทศในสมัยราชวงศ์อลองพญาโดยละเอียด และมีความหลากหลาย กรรมวิธีในการประกอบอาหารมีทั้งการอบ ต้ม ทอด ผัด ย่าง หรือหลายวิธีรวมกัน ตำรับยาและอาหารโบราณของพม่าแบ่งอาหารออกเป็น ๒ กลุ่ม คือ ร้อนและเย็น คล้ายกับการจัดจำแนกอาหารเพื่อความสมดุลของร่างกายตามตำราจีน ตัวอย่างอาหารร้อน เช่น ไก่ มะระ

ทุเรียน และมะม่วง เป็นต้น และอาหารเย็น เช่น หมู มะเขือ นม แดงควา และ ผักกาด เป็นต้น (Saw Myat Yin, 2011) ตัวอย่างสำหรับชาววังพม่า ได้แก่ “โมฮิงกา” (Mohinga) หรือขนมจีนน้ำยาปลาหยวกกล้วยรสเผ็ด มีการปรุงอย่างประณีต และเป็นอาหารจานโปรดของกษัตริย์พม่า (Alice Yen Ho, 1995) ตำรับขึ้นชื่ออีกอย่าง คือ “ฮังเล งาตะโลกจ์” (Nga Hin Lay)

กาแพ” เข้าไว้อย่างโดดเด่น ดังจะพบได้ว่าทุกโรงแรม กัดตาการ์ และตามข้างทางทุกช่วงถนนในเมียนมาจะมีร้านน้ำชาตั้งอยู่และมีลูกค้านั่งดื่มชาแทบตลอดทั้งวัน โดยเฉพาะช่วงเช้าและค่ำ ถือเป็นเวลาพบปะสังสรรค์ของคนเมียนมา โต๊ะญี่ปุ่นเดี่ยวๆ เก้าอี้ตัวเล็กไม่มีพนักวางรอบ ป้านชาร้อนแบบจีนพร้อมถ้วยเล็กๆ สำหรับดื่มพริ่คู่กับขนมแห้งขนมสดวางไว้ให้เลือก



๑๓-๑๔ ตลาดเข้าบ้านแกรณา เมืองจาย่างก์แหมะไระฮ์ รัฐมอญ ประเทศเมียนมา
๑๕ กะบิ๊งใหญ่สินค้าขึ้นชื่อของเมืองทวาย ภาคตะนาวศรี ประเทศเมียนมา

หรือแกงฮังเลปลาตะมุพุก รวมทั้ง “โยเตียชุป” ต้มยำอยุธยา

๕. วัฒนธรรมชา

“ชา” (Tea) เป็นเครื่องดื่มในวัฒนธรรมอังกฤษ ดังจะพบว่า ชาติดี้อยู่ภายใต้อาณานิคมอังกฤษ เช่น พม่า และมาเลเซียจะรับเอา “วัฒนธรรมชา” กระทั่งชากลายเป็นเครื่องดื่มประจำชาติทั้งสองในทุกวันนี้ ขณะที่ชาติในอาณานิคมฝรั่งเศส เช่น ลาว กัมพูชา และเวียดนาม จะรับเอา “วัฒนธรรม

ช้อเลือกชิม ส่วนชาติคนเมียนมานิยมกันคือชาแบบอังกฤษ ใส่นมข้นหวาน เมียนมามีแหล่งปลูกชาชั้นดีอยู่ในแถบเทือกเขาทางตอนเหนือของประเทศ อันเป็นพื้นที่ของชนกลุ่มน้อยต่างๆ ปัจจุบันเมียนมามีชาอย่างน้อย ๑ ยี่ห้อที่ชื่อ “Royal Myanmar Teamix” เป็นชาผงกึ่งสำเร็จรูปมีชื่อเสียงระดับโลก และพบวางจำหน่ายอยู่ในหลายประเทศรวมทั้งประเทศไทย นอกจากนี้ วัฒนธรรมชาอังกฤษยังนำมาซึ่งอาหาร



๑๖ “หม่วนตะปอว” หรือขนมจากทวาย ภาค ตะนาวศรี ประเทศเมียนมา

๑๗ แม่งขायข้าวแกงกลางกาดหลวงตลาดสด เมืองเชียงตุง รัฐฉาน ประเทศเมียนมา

ว่างกิ่งของควา ชื่อว่า “ละแพตโต๊ก” (Laphet Thoke) หรือยี่ฮ่าหมัก เป็น ใบชาอ่อนหมัก รสเปรี้ยว เอาไปย่ำรวม กับถั่วทอดชนิดต่างๆ งามะเหล้าปลี มะเขือเทศ กระเทียม พริกชี้หนู และ น้ำมันพืช สามารถกินได้ทุกโอกาส จะ กินเล่น กินคู่กับน้ำชา หรือทำเป็น กับแกล้มก็ได้ เป็นที่นิยมในเมียนมา และน่าจะถือเป็นอาหารประจำชาติ เมียนมาได้ อย่างหนึ่ง (Mimi Aye, 2019)

๖. วัฒนธรรมร่วมสมัย

ประเทศที่มีชายแดนติดต่อกับ เมียนมา ได้แก่ อินเดีย จีน ไทย และลาว

ล้วนมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอาหาร เมียนมา (Arthur L. Meyer and Jon M. Vann, 2003) ที่ล้วนทำให้เกิด การแลกเปลี่ยนเปลี่ยนวัฒนธรรม อาหาร นั่นคือการเข้ามาของขิง ถั่ว เต้าหู้ เส้นหมี่หลายชนิด ใบเมี่ยง หรือชา ซอสถั่วเหลือง และน้ำมัน พืช รวมทั้งกรรมวิธีการปรุงโดยการใช้ กระตะในการผัดทอด อาหารจำพวก ก๋วยเตี๋ยว ผัดหมี่ซั่ว และผัดหมี่ขาว ที่รับอิทธิพลจากจีน เครื่องเทศแกง เผ็ดจำพวกมะสะล่า (Masala) หรือ ผงกะหรี่ ใบกระวาน กานพลู ยี่ห่วย หนุ่ยฝรั่ง และอบเชย ขนมะขามขมิ้น แกงที่ใส่เครื่องเทศ อย่างแกงบิรยานี ขนมะปราง เช่น นาน โรตีส และปาราทา ล้วนได้รับอิทธิพลจากอินเดีย (วิรัช นิยมธรรม และ อรณัฐ นิยมธรรม, ๒๕๕๑ก) ส่วนอิทธิพลจากไทยและลาว ได้แก่ การใช้น้ำปลา อาหารประเภท ต้มยำ และโดยเฉพาะเมนูอาหารร่วม สมัย เช่น ต้มยำกุ้ง ส้มตำ ผัดกะเพรา ผัดซีอิ้ว ผัดไทย และแกงเขียวหวาน เป็นต้น ซึ่งทั้งอาหารแบบจีน ไทย และ ลาว โดยจะนิยมปรุงขึ้นในวาระพิเศษ ของชุมชน สำหรับถวายพระสงฆ์ และปรุงขายทั่วไปในย่านตลาดการค้า เหล่านี้เป็นทั้งอิทธิพลที่เมียนมาได้รับมา แต่โบราณจนปัจจุบัน ผนวกกับวัฒนธรรมอาหารตะวันตกที่มาพร้อมชาติ ตะวันตก เช่น การใช้มันฝรั่ง มะเขือเทศ และซอสมะเขือเทศ กรรมวิธีการปรุง ด้วยการอบ และการปรุงซุปล้น ซุปใส ซุปเปรี้ยว สลัด ขนมะปราง รวมทั้ง “วัฒนธรรมชา” ที่ผสมผสานอยู่ในสังคม เมียนมาในปัจจุบัน

ธรรมเนียมที่คนเมียนมายึดถือ ปฏิบัติมาช้านานก็คือ นิยมล้อมวงกิน อาหารบนเสื่อไม้ไผ่ ในปัจจุบันนิยม ใช้โต๊ะขนาดเล็กเตี้ยแบบโต๊ะญี่ปุ่น ซึ่งคาดว่าได้รับอิทธิพลมาจากอังกฤษ และญี่ปุ่นเมื่อสมัยอยู่ใต้การปกครอง ของสองชาตินี้ การกินโดยมากจะเป็น การเปิบข้าวด้วยมือ มีบ้างที่ใช้ตะเกียบ (ดู) ซึ่งได้รับอิทธิพลจากจีน ปัจจุบัน นิยมใช้ช้อนและส้อมมากขึ้นตามสมัย นิยม เพื่อสุขอนามัย ความสะดวก รวดเร็ว และสามารถดกน้ำซุปล้นได้ด้วย แทนการยกชดจากถ้วย อาหารหลัก ใน ๑ มื้อโดยมากจะประกอบไปด้วย ข้าว แกงเนื้อสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีก แกงปลาน้ำจืด และซุปล้นหรือซุปล้นเปรี้ยว โดยจะพบว่าแกงส่วนใหญ่ของ เมียนมาจะใช้เนื้อสัตว์ล้วน แทบไม่ใส่ ผักเลย โดยจะกินผักแถมกับปลาร้า หรือน้ำพริก หากเป็นครอบครัวชนชั้น แร่งงานก็จะเน้นปลาร้าผักจิ้ม แกงปลาน้ำจืดสด หรือปลาตากแห้งทอดหรือ ย่าง และซุปล้นเปรี้ยว และวัฒนธรรมใน วงข้าวที่สำคัญคือผู้น้อยจะต้องปฏิบัติ ต่อผู้อาวุโสโดยการตักแกงหรือกับข้าว คำแรกให้ก่อนเสมอ (ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์, ๒๕๕๘)

โลกของเรามีสำหรับอาหารมากมายจากหลากหลายชาติพันธุ์ แต่คน ส่วนใหญ่ไม่รู้จักรับประทานอาหารเฉพาะ กลุ่มชาติพันธุ์หลักของประเทศ ส่วน สำหรับอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ย่อย หรือ “ชนกลุ่มน้อย” มักไม่ค่อยเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป (กองบรรณาธิการ เพื่อนบ้านอุษาคเนย์, ๒๕๕๑) การ จำแนกลักษณะสำหรับอาหารเมียนมา

ในที่นี้เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทความหลากหลายทางชาติพันธุ์ จึงเลือกนำเสนอวัฒนธรรมอาหารเมียนมาที่โดดเด่น ๑๖ กลุ่มชาติพันธุ์ ได้แก่ กะเหรี่ยง ขมุ กะฉิ่น กะยา ชิน ทวาย ไทยจีน ไทยใหญ่ ปะหล่อง ปะโอ มอญ ยะไข่ ลาหู่ ว้า อาข่า และอินทา ดังนี้คือ

กะเหรี่ยง (Karen) ชาวกะเหรี่ยงกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกงที่ปรุงจากเนื้อสัตว์ประเภท หมู ไก่ ปลา กุ้ง และพืชผักนานาชนิด โดยนำมาปรุงด้วยเครื่องเทศเล็กน้อย อาหารกะเหรี่ยงจะมีเอกลักษณ์ที่รสชาติเผ็ดร้อนจัดจ้าน (ดังภาพลักษณะความเผ็ดของพริกกะเหรี่ยง) อาหารยอดนิยมของกะเหรี่ยง เช่น “พอซอ เต๋ลือคือ” (แกงไก่กับหัวบุก) “เง่ซ่า คือ เตอเตาะย่า” (แกงยอดหวายกับหมู) “ญ่า โฟ จื่อ ที” (แกงเย็นปลา) “ต้า คอ พ้อ” (แกงเบือ หรือแกงข้าวคั่ว) “ต้า เค่อ” และ “มื่อซาโต่ ทะน่อ เคะะ” (น้ำพริกถั่วเน่า)

ขมุ (Khmu) ชาวขมุมีทั้งในประเทศไทย ลาว และเมียนมา กินข้าวเหนียวเป็นหลัก กินเนื้อสัตว์และพืชผักทุกชนิด ทั้งพืชผักสวนครัว พืชไร่ และที่ได้มาจากการหาของป่าล่าสัตว์ ส่วนเนื้อหมู ไก่ จะใช้เฉพาะในการประกอบพิธีกรรม คู่กับเหล่าเรียกว่า “ปุง” เดิมชาวขมุจะหมักเหล้าไว้สำหรับเซ่นไหว้ผีบรรพชนและต้อนรับผู้มาเยือน การประกอบอาหารส่วนใหญ่ปรุงขึ้นอย่างเรียบง่าย ใช้เพียงพริก เกลือ และผักใส่ผักชีอัน (กุฉู่) เพื่อให้มีกลิ่นหอมและมีรส อาหารยอดนิยมของชาวขมุ เช่น แกงผัก

น้ำใส แกงปลี ต้มยาไก่ผักกาดดอง ตองอูน หลามบอน และอาหารที่ชาวมุชอบมาก คือ “กะ กูบ” (ปลาหมก)

กะฉิ่น (Kachin) ชาวกะฉิ่นเป็นคำเรียกรวมๆ ของกลุ่มชนเผ่าทางตอนเหนือสุดของเมียนมา ใกล้ตี้นเขาทางตะวันออกของเทือกเขาหิมาลัย ประกอบด้วย ๖ เผ่าหลัก ได้แก่ กะฉิ่น จึงเพาะ ราวัง ลีซุ อาซิ และมารู แต่ละเผ่า

มีภาษาและวัฒนธรรมเป็นของตนเอง โดยมีภาษาจิงเพาะเป็นภาษากลาง ด้วยเป็นเผ่าที่มีประชากรมากที่สุด ที่ตั้งถิ่นฐานของกะฉิ่นมีอากาศหนาวเย็น อาหารและกรรมวิธีการปรุงอาหารจึงมีความแตกต่างจากกลุ่มชาติพันธุ์บนพื้นราบทั่วไป มีการใช้สมุนไพรและเครื่องเทศมาก ชาวกะฉิ่นกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกง แกงยอด



นิยมของชาวกะฉิ่นคือ แกงกะหรีไ่ ลักษณะผัดแห้งๆ และเต็มไปด้วยสมุนไพร ชิง และผักชี นอกจากนี้ยังมี “งาลี่มัย” (ปลาผัดเครื่องแกง) “โนอินชินโม” (แกงเผือกผักรวม) “พะรางมะโน” (ยำใบบัวบก) “ฉัดจัม” (ข้าวยำสมุนไพร)

กะยา (Kayah) ชาวกะยาเป็นชนเผ่าย่อยของกะเหรี่ยง (Karen) คนไทยนิยมเรียกว่า “กะเหรี่ยงแดง” เนื่องจากมีเอกลักษณ์การแต่งกายที่ผ้าคลุมไหล่สีแดง ชาวกะยากินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกงที่ปรุงจากเนื้อสัตว์นานาชนิด มีอาหารของชาวกะยาจะขาดรสเผ็ดไม่ได้ ชาวกะยาจึงมีเครื่องเทศสำคัญประจำครัว คือ “เม็งกาคาตี” เทียบได้กับน้ำปลาพริกของไทย หรือวาซาบิของญี่ปุ่น ที่ต้องอยู่บนโต๊ะอาหารเสมอ รายการอาหารยอดนิยมของชาวกะยา เช่น “โมโสะกูอิซวี” (เครื่องในตุ๋นทรงเครื่อง) (กองบรรณาธิการเพื่อนบ้านอุษาคเนย์, ๒๕๕๑)

ชิน (Chin) เอกลักษณ์ของชนเผ่านี้อยู่ที่ผู้หญิงชาวชินจะนิยมสักใบหน้า ดำเนินว่าเป็นการป้องกันชาวพม่าจับตัวผู้หญิงชินที่หน้าตาดีไปเป็นทาสเมื่อพันปีก่อน ชาวชินอาศัยอยู่บนเทือกเขาทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของพม่าที่ทอดยาวเข้าไปในรัฐมิโซรัมของประเทศอินเดีย วัฒนธรรมอาหารของชาวชินจึงมีความใกล้เคียงกับชาวอินเดีย อาหารสำคัญอย่างหนึ่งในพิธีเฉลิมฉลองสิ้นสุดฤดูกาลเก็บเกี่ยวที่เรียกว่า “โคโตปอย” ชาวบ้านจะช่วยกันล้มนมเพื่อปรุงอาหารที่ชื่อ

“ว๊อกซาโซฮวน” (หมูจิ้มน้ำจิ้ม) เป็นน้ำจิ้มรสจัด กินคู่กับแกงจืดผักกวางตุ้ง ก่อนกินให้นำหมูไปเช่นไหว้ผักก่อน จากนั้นเสิร์ฟหมูเป็นก้อนใหญ่ คนกินจะฉีกแบ่งกันเอง และมีการดื่มเหล้าสาโทในพิธีเฉลิมฉลองด้วย (กองบรรณาธิการเพื่อนบ้านอุษาคเนย์, ๒๕๕๑)

ทวาย (Dawei) ชาวทวายเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในภาคตะนาวศรี ทางตอนใต้ของเมียนมา มีภาษาพูดและภาษาเขียนเป็นของตนเอง

ปัจจุบันภาษาเขียนหายไปแล้ว ขณะที่นักวิชาการบางท่านเชื่อว่าชาวทวายเป็นชาวพม่ากลุ่มหนึ่ง อย่างไรก็ตามอาหารทวายมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว แตกต่างจากกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ชาวทวายกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกงปรุงจากพืชผักและเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อปลา หมู และไก่ เครื่องเทศเป็นสมุนไพรพื้นบ้าน ปรุงรสด้วยกะปิ ปลาร้า และเนื่องจากชาวทวายอยู่ติดทะเลจึงมีความสามารถใน

๑๘ แมคคาหมนครกชาวอาฮา เมืองเชียงตุง รัฐฉาน ประเทศเมียนมา
๑๙ มะปรางคองปรุงรสเสียบไม้ เมืองเมียวดี รัฐกะเหรี่ยง ประเทศเมียนมา
๒๐ “Moik” สตูข้าวกล้องเนื้อวัวสมุนไพร อาหารประจำกลุ่มชาติพันธุ์ว้า (Wa) (ขอบคุณภาพจาก www.willyforfood.net/)





การแปรรูปอาหารทะเล โดยเฉพาะการทำกะปิ กุ้งแห้ง ปลาเค็ม น้ำปลา อาหารยอดนิยมของทวาย เช่น “อะไต๊ะ” (ยำทวาย) “งาปี-ไตัก” (ยำกะปิ) “เทาอะซั่ม” (ต้มกะทิปลาโอ) “ก๊ะจีไ้” (กล้วยเตี๋ยผัดทะเล) “เก๋ฮยิ่นทะ” (ข้าวต้มมัด) “หม่วนตะปอว” (ขนมจาก) และ “มุบล่า” (ขนมเบื้อง) (องค์บรรจุน, ๒๕๖๒ก)

ไทเคิน (Tai Kern) ชาวไทเคิน (จีน) เดินทางอาศัยอยู่ในประเทศจีนทางตอนใต้ ก่อนอพยพเข้ามายังดินแดนเมียนมา ลาว และไทยในปัจจุบัน อาหารไทเคินใกล้เคียงกับอาหารไทใหญ่ จนแม้แต่วัฒนธรรมก็ไม่ต่างกันนัก ชาวไทเคินแต่เดิมกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ใช้ถั่วเน่า (ถั่วเหลืองหมักแล้ว

ทำเป็นแผ่นตากแห้ง) เป็นเครื่องปรุงแทนกะปิ ปลาร้า อาหารยอดนิยมของไทยเขิน เช่น ขนมเส้นน้ำเงี้ยว กินกับ “หนั่งปอง” (หนังควายย่างหรือทอด) “แกงแค” “ข้าวแรมพิน” “ข้าวซอย”



(กล้วยเตี๋ย) “ข้าวซอยน้อย” (ข้าวเกรียบปากหม้อ) “ข้าวซอยตัด” “ข้าวหมูห่อ” “ข้าวปุก” (ข้าวเหนียวแดง) ข้าวส่วย และข้าวน้ำอ้อย (องค์ บรรจุน, ๒๕๖๓)

ไทใหญ่ (Tai/Shan) ชาวไทใหญ่กินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกงที่โดยมากปรุงจากพืชผักเป็นส่วนใหญ่ เนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ ได้แก่ เนื้อหมู ไก่ และกุ้งหอยปูปลา และใช้เครื่องปรุงที่รสทำจากถั่ว เรียกว่าถั่วเน่า (แป๊ะเีะ) หรือเต้าหู้ถั่วเหลือง ถือเป็นเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่ ต่างจากกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ลาว และพม่าที่จะใช้กะปิและปลาร้า เป็นเครื่องปรุงรส ส่วนอาหารยอดนิยมสำหรับชาวไทใหญ่ เช่น ข้าวแรมพิน ข้าวกั้นจิ้น ถั่วพูน เน้อลุง (หมูปั่นก้อนสมุนไพร) ผักจอลอแล ผักส้มผัด (ผัดคองผัดหมูสามชั้น) ขนมเส่งเผ่ และขนมข้าวปุก เป็นต้น

ปะหล่อง (Palaung) ชาวปะหล่อง (ดาระอั้ง) ตั้งถิ่นฐานบนเทือกเขาสูงในรัฐฉาน (ไทใหญ่) กินข้าว

เจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกงหรือกับข้าวที่ปรุงง่ายๆ จากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู ไก่ ปลา และพืชผักทุกชนิด ไม่นิยมใช้เครื่องเทศมาก อาหารยอดนิยมของชาวปะหล่อง เช่น “ละโชะ” (ยำหน่อไม้รสเผ็ด) “ตุโละ” (ยำผักรวม) พิธีกรรมของชาวปะหล่องจะใช้ไก่ในการประกอบพิธี “เอียงกะน้ำ” เช่นไหว้เจ้าที่ประจำบ้านประจำเมืองในช่วงใกล้เทศกาลเข้าพรรษาเพื่อถือพรหมจรรย์ ห้ามไม่ให้มีการทำพิธีแต่งงานและร่วมประเวณีตลอดช่วงเข้าพรรษา โดยการนำไก่สับเป็นชิ้นไปวางรวมกันที่ศาลผีเพื่อเป็นการบอกกล่าว “กะปี่สะเมิง” (ช่วงก่อนเข้าพรรษา) และ “วะสะเมิง” (ใกล้ออกพรรษา) (กองบรรณาธิการเพื่อนบ้าน อุษาคเนย์, ๒๕๕๑)

ปะโอ (Pa-O) ชาวปะโอ (ตองตู) อาศัยอยู่ในรัฐฉาน (ไทใหญ่) พวกเขาเชื่อกันว่าตนเองสืบเชื้อสายมาจากพญานาค ชาวปะโอกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกงชนิดต่างๆ ปรุงจากเนื้อสัตว์ทุกชนิด ชาวปะโอกินพืชผักที่หาได้รอบตัว จำพวกเห็ด ยอดไม้ ยอดหวาย และหน่อไม้ ไม่นิยมใช้เครื่องเทศ เครื่องปรุงรสอาหารมีเพียงถั่วเน่าและเกลือ อาหารยอดนิยมของชาวปะโอ เช่น “คังกรม” (ยำมะเขือเปราะ) และ “หย่ากู่” (ข้าวยาสูบ)

มอญ (Mon) ชาวมอญกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกง ปรุงจากพืชผักที่มีรสเปรี้ยวและเมือกกลื่น เช่น กระเจี๊ยบ (ใบกระเจี๊ยบแดง) กระต๊าด (ผักกระเจี๊ยบเขียว) มะตาด มะสัน พุทราป่า ผักปลั่ง ผักขมหิน ผักกูด

หน่อไม้ หัวปลี หยวกกล้วย และชะคราม เป็นต้น แกงกับกุ้งหอยปูปลา เนื้อสัตว์ใหญ่ เช่น เนื้อหมูและไก่ อาหารมอญในเมียนมาไม่นิยมใส่กะทิ ใช้มะพร้าวเป็นวัตถุดิบเฉพาะอาหารหวานเท่านั้น ขณะที่มอญในไทยปัจจุบันนิยมใช้กะทิผสมในอาหารคาวหวานเช่นเดียวกับอาหารไทย อาหารมอญยอดนิยม เช่น “เป็งซังกราน” (ข้าวแช่) “คะนอม” (ขนมจีน) “พะกะเกล” (แกงปลาปั่น) “พะแปค่าด” (แกงขี้เหล็ก) “พะชะเจบ” (แกงกระเจี๊ยบ) “พะคะเปร้า” (แกงมะตาด) “ชะโหล่ม” (ข้าวต้มมัด) “คะลาม” (ข้าวหลาม) “คะเปียง” (ข้าวเหนียวแตกงา) และ “กวางญชะกอ” (กะละแม) “กวางญ์เปลิบดำจก” (ขนมต้ม) (องศ์ บรรจุน, ๒๕๕๗ก)

ยะไข่ (Rakhine/Arakan) รัฐของชาวยะไข่ตั้งอยู่ทางด้านตะวันตกสุดของประเทศ หันหน้าเข้าหาอ่าวเบงกอล มีพรมแดนส่วนหนึ่งติดกับประเทศบังกลาเทศ เป็นรัฐโบราณ มีภาษาและวัฒนธรรมโดยเฉพาะ วัฒนธรรมอาหารใกล้ชิดกับชาวเอเชียใต้ รวมทั้งมีเมืองท่าชายทะเล มีความสามารถในการแปรรูปอาหารหลากหลาย จึงมีอาหารอุดมสมบูรณ์ ชาวยะไข่กินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับแกงนานาชนิด และเป็นอาหารที่มีเครื่องเทศมาก รสชาติจัดจ้าน อาหารยอดนิยมของชาวยะไข่ เช่น “โม่งดี” (ขนมจีนปลาช่อนทอดขมิ้น) “มกดี” (ยำขนมจีน)

ลาหู่ (Lahu) ชาวล่าหู่มีถิ่นฐานเดิมอยู่ในประเทศจีน ปัจจุบันตั้ง

ถิ่นฐานอยู่ในแถบเทือกเขาตอนบนของเมียนมา และบางส่วนเข้ามายังภาคเหนือของไทย ลาว และเวียดนาม ชาวล่าหู่เรียกตนเองว่า “มูเซอ” แปลว่านักล่า เพราะพวกเขามีความชำนาญในการล่าสัตว์ ชาวล่าหู่กินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินกับอาหารที่ปรุงง่ายๆ ไม่ซับซ้อน พืชผักจำพวกผักกาดคะน้า กะหล่ำปลี ผักชี ต้นหอม หัวหอม กระเทียม มะเขือเทศ หน่อไม้หวาน และผักในธรรมชาติ ส่วนเนื้อสัตว์ได้แก่หมูและไก่ที่เลี้ยงไว้ หรือปลาในลำห้วย เครื่องปรุงรสมีเพียงพริกและเกลือ อาหารโดยรวมรสชาติออกจืด อาหารยอดนิยมของล่าหู่ เช่น “สาเปือะ” (ห่อหมก) น้ำพริกล่าหู่ ผัดผัก ยำใบชา ไก่ห่อใบตอง และ “วะซาเอเดหู่กือจาเว” (ข้าวปุก)

ว้า (Wa) ชาวว้า (ละว้า/ลัวะ) มักตั้งชุมชนบ้านเรือนตามหุบเขาใกล้แหล่งน้ำบนพื้นที่สูง ชาวว้าจะแบ่งบทบาทหน้าที่ทางสังคมระหว่างชายและหญิงอย่างชัดเจน ผู้อาวุโสจะได้รับการนับถือจากผู้ด้อยอาวุโสกว่า เห็นได้ชัดจากลำดับที่นั่งกินอาหารหน้าเตาไฟ ผู้อาวุโสสูงสุดจะนั่งอยู่หัวเตาไฟ และผู้อาวุโสน้อยจะนั่งถัดออกมา ขณะที่ผู้หญิงมักเป็นผู้อยู่เบื้องหลังพิธีกรรมทำหน้าที่ปรุงอาหาร และผู้หญิงจะกินอาหารต่อจากกลุ่มผู้ชาย อาหารยอดนิยมของชาวว้า ได้แก่ “โม๊ก” (Moik) หรือสตูข้าวกล้องเนื้อวัวสมุนไพร “หมูย่างกระเทียม” “ปุนานึ่งสมุนไพร” และ “ยำน้อรมควัน” (Smoked Beef Salad) ยำถั่วลิสงเตา และ “ข้าวต้มเขาคาย” (ข้าวต้มมัดใส่ถั่วลิสง) ห่อ

ด้วยใบต้นไม้กวาดรูปสามเหลี่ยมคล้าย
เขาควาง

อาฮา (Akha) ชาวอาฮาเป็น
กลุ่มชาติพันธุ์ดั้งเดิมอยู่ในประเทศจีน
ก่อนอพยพมายังเวียดนาม ลาว ไทย
และรัฐฉาน ประเทศเมียนมา ชอบตั้ง
บ้านเรือนอยู่บนพื้นที่สูง ชาวอาฮากิน
ข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก และนิยมกิน
อาหารรสจัดแต่ไม่มีใส่เครื่องเทศและ
เครื่องปรุงรสมากกว่าชาวลาว อาหาร
ยอดนิยมของชาวอาฮา เช่น “สำเปี้ยะ”
(ลาบหมูสมุนไพร) “น้ำพริกอาฮา” (น้ำ
พริกมะเขือส้ม) “ผัดยอดผักแม้วใส่
หมู” “แกงอาลูใส่กระดูกหมู” “ยอด
ผักทองผัดไข่” และขนม “จะแล”
(ข้าวเหนียวตำคูลงตำ)

อินทา (Intha) ชาวอินทา (แปล
ว่า ลูกทะเลสาบ) อาศัยอยู่ในทะเลสาบ
อินเล ปลูกบ้านและทำแปลงเกษตร
บนแพลอยน้ำกลางหนองน้ำจืดขนาดใหญ่
ในรัฐฉาน และนิยมทำอาชีพ
ประมง พวกเขาจึงมีทักษะในการพาย
เรือด้วยเท้า ชาวอินทากินข้าวเจ้าเป็น
อาหารหลัก มีการใช้เครื่องเทศมาก
อาหารมีรสจัดแบบไทใหญ่ อาหาร
ยอดนิยมของชาวอินทา เช่น “แกง
อินเล” (ชื่อ ส่วนผสม เครื่องเทศ และ
รสชาติคล้ายแกงฮังเลของพม่า) เป็น
แกงที่ชาวอินทานิยมทำเลี้ยงแขกใน
งานเฉลิมฉลองหรืองานเทศกาลต่างๆ
“ซูบไย” (ยำผักน้ำ) ยำมะเขือเทศดิบ
(Green Tomato Salad) ยำถั่วลันเตา
(Green Bean Salad) เต้าหู้ทอด
(Tofu Fritters) ก๋วยเตี๋ยวกุ้ง (Shrimp
Noodle Soup) ปลาทอดราดสมุนไพร
(Inthar House Cooking Class)

มนุษย์ใช้มือเปิบอาหารมาแต่
บรรพกาล อย่างที่ชาวเมียนมาจำนวน
ไม่น้อยยังคงปฏิบัติอยู่ในปัจจุบัน และ
แม้มนุษย์จะมีมือเพียงสองข้าง ทว่ามี
แต่ละข้างมีสถานะไม่เท่ากัน คนอุษาค
เนย์ส่วนใหญ่โดยเฉพาะเมียนมา ไม่
นิยมเปิบข้าวและหยิบยื่นสิ่งของแก่ผู้
อื่นด้วยมือข้างซ้าย รวมไปถึงตำแหน่ง
ที่นั่งในวงข้าว หรือตำแหน่งการนั่งของ
ผู้หญิงของกษัตริย์โบราณ ที่มเหสี
ซึ่งนั่งฝั่งซ้ายมีสถานะต่ำกว่ามเหสี
ซึ่งนั่งฝั่งขวา และไม่ว่ามารยาทนับโຕ
อาหารเช่นนี้จะมึชุดความคิดใครรองรับ
อยู่เบื้องหลังแต่มันได้สะท้อนวิถีคิด
เรื่องชนชั้นที่มีมาแต่ดึกดำบรรพ์

การเลือกนำเสนออาหารชาติ พันธุ์กลุ่มเล็กกลุ่มน้อยในสังคม เมียนมาจึงอาจเป็นการเริ่มต้นของ บทสนทนาเรื่องความเท่าเทียม



รายการอ้างอิง
กองบรรณาธิการเพื่อนบ้านอุษาคเนย์.
๒๕๕๑. *ผลการสหหลายชาติพันธุ์: ๒๘
เมนูอร่อยจากกลุ่มชาติพันธุ์ในพม่า*.
กรุงเทพฯ : เพื่อนบ้านอุษาคเนย์.
กุลสุมา รัชชมน. ๒๕๕๕. *อาหารในล้ารับมุสลิม
บางกอกน้อย*. กรุงเทพฯ : สมาคม
ราชการุณ.
นิตดา หงส์วิวัฒน์ บรรณาธิการ. ๒๕๕๐. *อาหาร
เส้นนามาชาติ*. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. ๒๕๕๔. *ตำรา
แม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑-๕*. นนทบุรี :
ต้นฉบับ.
ฝ่ายวิชาการ สภาพริกส์. ๒๕๕๘. *อาหาร
และวัฒนธรรมการกินคนอาเซียน*.
กรุงเทพฯ : สภาพริกส์.
พรพิมล ตรีโชติ. ๒๕๔๒. *ชนกลุ่มน้อยกับ
รัฐบาลพม่า*. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการ

ตำลึงคคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
พลับพลึง คงชนะ. มกราคม-ธันวาคม ๒๕๔๕.
“หมู่บ้านโปรตุเกสในเมืองลิเรียม,”
ใน *วารสารประวัติศาสตร์*. ปีที่ ๒๗
ฉบับที่ ๑, น. ๖๕-๗๕.
วิรัช นิยมธรรม และ อรุณ นิยมธรรม.
๒๕๕๑ก. *เรียนรู้สังคมและวัฒนธรรม
พม่า*. พิษณุโลก : ศูนย์พม่าศึกษา คณะ
มนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
องค์ บรรจุน. ๒๕๖๒ก. “ข้างสำหรับทวยศึกคำ
บรรพในเมืองไทยและสำหรับร่วมสมัย
ที่เมียนมา,” ใน *ศิลปวัฒนธรรม*. ปีที่
๔๐ ฉบับที่ ๕, น. ๒๘-๔๑.
_____. ๒๕๖๒. “ข้างสำหรับไทเขิน : เปลี่ยน
ภาพจำข้าวซอยไทยวนเชียงใหม่
ด้วยข้าวซอยไทเขินเชียงตุง,” ใน
ศิลปวัฒนธรรม. ปีที่ ๔๑ ฉบับที่ ๘,
น. ๓๘-๔๙.
_____. ๒๕๖๒ข. “ข้างสำหรับพม่า : ส่วน
ผสมของครัวมอญ จีน อินเดีย และ
ฝรั่ง,” ใน *ศิลปวัฒนธรรม*. ปีที่ ๔๐
ฉบับที่ ๖, น. ๓๐-๔๔.
_____. ๒๕๕๗ก. *ข้างสำหรับมอญ*. กรุงเทพฯ :
มติชน.
_____. ๒๕๕๗ข. “ผืนดิน ที่พึงพึงประจำบ้าน
พม่า,” ใน *ศิลปวัฒนธรรม*. ปีที่ ๓๕
ฉบับที่ ๑๑, น. ๒๘-๓๕.
Ho, Alice Yen. 1995. *At the South-East
Asian Table*. Oxford : Oxford
University Press.
Meyer, Arthur L. and Vann, Jon M. 2003.
*The Appetizer Atlas : A World of
Small Bites*. New Jersey : John
Wiley and Sons.
Mimi Aye. 2019. *Mandalay: Recipes
and Tales from a Burmese
Kitchen*. London : Bloomsbury
Publishing.
Yin, Saw Myat. 2011. *Culture Shock!
Myanmar: A Survival Guide
to Customs and Etiquette*.
Singapore : Marshall Cavendish
Corporation.

บันทึกถึง “พี” ในวรรณคดีของสุนทรภู่: ว่าด้วยความรับรู้ภาษาพี และการสร้างพี ในยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์

ผศ. ดร. อภิลักษณ์ เกษมผลกุล
สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
กองทุนอนุสรณ์สุนทรภู่, พิพิธภัณฑ์เรือมหาสวัสดิ์

เรื่องเล่าเรื่องผี ถือเป็นเรื่องคลาสสิกที่มีเล่ากันอยู่ในทุกท้องถิ่นของสังคมไทย เล่ากันมาทุกยุคทุกสมัย เรื่องเล่าเรื่องผีเป็นเสมือนพื้นที่ในการจินตนาการสิ่งที่ไม่เห็นและความรู้สึกที่เชื่อว่า “สัมผัส” ให้ออกมาในรูปถ้อยคำภาษา เรื่องเร้นลับของขวัญเหล่านี้แม้เป็นเรื่องที่น่ากลัวแต่กลับเป็นที่นิยมเล่ากันทั่วไป เชื่อบ้างไม่เชื่อบ้างตามคำกล่าว “ไม่เชื่ออย่าลบหลู่”

หากจะกล่าวถึงนักเล่าเรื่องคนดังแห่งยุค ชื่อลำดับต้นๆ คงต้องมีชื่อ “สุนทรภู่” อยู่ในโผเป็นแน่แท้ ชายผู้ผ่านร้อนผ่านหนาวหลายเรื่องราว มีชีวิตอยู่ถึง ๔ แผ่นดิน (รัชกาลที่ ๑-รัชกาลที่ ๔) เล่าเรื่องจริงผ่านรูปแบบนิราศ และเล่าเรื่องจักรววงศ์ๆ แต่งเป็นนิทานอีกหลายเรื่อง จึงย่อมไม่พลาดที่จะเล่าเรื่องผีแทรกไว้ในผลงานของตน



รูปปั้นนางผีเสื้อสมุทร ณ บริเวณอนุสาวรีย์สุนทรภู่
ตำบลบ้านกร่ำ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง

สุนทรภู่จิตสัมผัส : ความรู้เรื่องผีในวรรณคดีของสุนทรภู่

การสำรวจร่องรอยการบันทึกเรื่องผีในงานสุนทรภู่
ประหนึ่งเป็นการทำสำมะโนประชากรผีต้นกรุงรัตนโกสินทร์
ว่า มีความรับรู้เกี่ยวกับผีชนิดใดบ้าง จากการสำรวจ
เบื้องต้นพบว่ามีทั้งผีดี ผีร้าย และผีประเภท “คุ้มดี
คุ้มร้าย” ไม่นั่นอนเสมอไปไม่จำเพาะเจาะจง ผีที่พบ
ได้แก่ กูต พรายน้ำ พรายไพร โขมด ผี นาง ปี่ศาจ
นางตะเคียน (รุกขฉายา) ท้าวมด ปู่เจ้า เปรต กระสือ
ผีโป่ง ปอบ ผีเสื้อสมุทร และย่องตอด ดังตัวอย่าง
ในรำพันพิลาป ที่สุนทรภู่กล่าวถึง “พรายน้ำ” (ผีน้ำ
ที่เชื่อว่าเป็นวิญญาณของคนที่เสียชีวิตจากการจมน้ำ)
และ “ผีกระสือ”

● ออกลิกซึ่งถึงที่ชื่อสะคือสมุทร
ดูพลุ่งพลุ่งว่วงหว้างคงคา
เรือลูกคำพาณิชไม่ซิดเฉียด
แลชะเลเกตราบังมาไป
แม้้นพรายน้ำทำฤทธินิมิตรูป
ต้องสุมไฟใสประโคมให้ไหมฮือ

เห็นน้ำสุดสูงพุ่มดั่งภูผา
สุดนาวาเวียนวนไม่พ้นไป
แล่นก้าวเสียดเหล็กลำตามน้ำไหล
เห็นไรไรริ้วรื้อเท่านิ้วมือ
สว่างวูบวงแดงดั่งแสงกระสือ
พัดกระพือเผาหนังแก้รังควาน ฯ

ในอีกตอนหนึ่งของรำพันพิลาปยังกล่าวถึง “ผีปอบ” ที่เมืองกาญจนบุรีไว้ด้วย ดังนี้

● ครั้งไปด่านกาญจนบุรีที่กะเหรี่ยง
นอนน้ำค้างพร่างพนมพรอยพรมพราว
ทั้งฝ่ายลูกถูกปอบมันลอบใช้
เข้าวัสสามาอยู่ที่สองพี่น้อง

ฟังแต่เสียงเสื่อสี่ที่ชะนีหนาว
เพราะเชื่อลางลวงว่าแร่แปรเป็นทอง
หากแก้ได้ให้ไปเข้ากินเจ้าของ
ยามขัดข้องขาดมั่งรินยุงชุม

หรือตัวอย่างที่กล่าวถึงผีนางตะเคียน ในคราวไปเมืองแกลง ในนิราศเมืองแกลง ความว่า

● ถึงหย่อมย่านบ้านระกาดต้องลงถ่อ
จนล่วงเข้าหัวป่าพนาไลย
ระวังตัวกลัวตอตะเคียนขวาง
ว่าผีสาสิงนางตะเคียนคนอง
พอบอกกันยังมีทันจะขาดปาก
กระทบผางตอนางตะเคียนดำ

ค่อยลอยรอรอเรียงลำตามน้ำไหล
ล้วนเงาไม้มีดกล้าในลำคลอง
เปนเหยียงอย่างผู้เฒ่าเฒ่าสนอง
ใครถูกต้องแตกตายลงหลายลำ
เห็นเรือจากแจวตรงหลงถล่ำ
ก็โคลงคว่ำลุ่มลงในคงคา

ในจำนวนผีที่กล่าวมาข้างต้นนี้ยังไม่นับรวมประเภทเจ้าพ่อเจ้าแม่ประจำศาล ในท้องถิ่น ผีที่เข้าคนทรง ผีแม่ศรี ตัวอย่างเช่นในนิราศเมืองแกลง สุนทรภู่กล่าวถึงศาลเจ้าพ่อขุนเฒ่ากง ที่บ้านบางปะกง ดังนี้

● ถึงหย่อมย่านบ้านบางมั่งกงนั้น
แต่ล้วนบ้านตากปลาริมวาริน
เห็นศาลเจ้าเหล่าเจ๊กอยู่เซ่งแซ
เกเลอ้ยเคยข้ามคงคาไลย

ดูเรียงรันเรือนเรียบชลาลัย
เหม็นแต่กลิ่นเน่าอบตระหลบไป
ปูนทะก้ององค์แกข้างเพศไสย
ช่วยคุ้มไทยปากอ่าวเถิดเจ้านาย

คำประพันธ์ของสุนทรภู่ข้างต้น นับเป็นบันทึกหลักฐานของการเล่าเรื่องผีเมื่อครั้งต้นกรุงรัตนโกสินทร์ได้เป็นอย่างดี ชนิดของผีแสดงให้เห็นถึงความเก่าแก่ของผี รวมทั้งยังได้เห็นการบันทึกลักษณะซึ่งเป็นจินตนาการของคนยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ที่มีต่อผีร่วมสมัย

สิงสู่-อยู่ทรง :

การติดต่อสื่อสารกับผีของสุนทรภู่และผองเพื่อน

คนไทยมีความเชื่อว่าเป็นแต่ละสังคมจะมี “บุคคลพิเศษ” ที่สามารถติดต่อภูตผี วิญญาณได้ ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการสื่อสารระหว่างมนุษย์กับผี ในฐานะอำนาจเหนือธรรมชาติ เราเรียกว่า ร่างทรง คนทรง เฒ่าจ้ำ หมอผี ม้าขี่ ม้าทรง สุดแต่แต่จะเรียก มีทั้งทำหน้าที่ร่างให้ผีมาสิงสู่ และที่ทำหน้าที่สื่อสารกับผีที่มาสิงสู่

ลักษณะพฤติกรรมการทรงผีแบบนี้ สุนทรภู่ได้มีกล่าวไว้ในนิราศพระปฐม เล่าเรื่องการทรงผีแม่ศรี หรือแม่ศรีสาหัส เพื่อจะติดต่อนางที่เป็นที่รักซึ่งตายไปแล้วให้มาเข้าร่างทรง แต่สันนิษฐานว่าไม่ได้ทำจริงเพียงแต่กล่าวถึงในเชิงอุปมา ดังความว่า

ที่ปลูกรักจักได้ชื่นทุกคืนค่ำ ก็เดียดำตายฝอยกรองกร้อยโกรน
ที่ชื่นเชยเคยรักเหมือนหลักประโคน ก็หักโค่นขาดสูญประยูรวงศ
ยังเหลือแต่แม่ศรีสาครอยู่ ไปสิงสู่เสน่หานางสาหัส
จะเชิญเจ้าเท่าไรก็ไม่ลง ให้คนทรงเสียใจมิได้เชย

ในท้องถิ่นที่สุนทรภู่มีประสบการณ์เข้าทรงจริงๆ น่าจะไม่พ้นที่เมืองแกลง เมื่อคราวที่เจ็บไข้ในยามที่ไปหาบิดาที่วัดบ้านกร่ำ เมืองแกลง ญาติมิตรที่เมืองแกลงเห็นเจ็บหนักจนพูดเพื่อและเห็นภาพหลอนจนตัวสั่น บิดาจึงไปหาหมอพื้นบ้านที่สื่อสารกับผีได้มารักษา หมอได้ติดต่อกับผีแล้วได้ความว่าสุนทรภู่เก็บดอกไม้ที่ท้ายเขา แล้วมิได้ขออนุญาตเจ้าป่าเจ้าเขา จึงบันดาลให้เจ็บไข้ บัดนี้ได้ขอขมาลาโทษและเป่ามนต์รักษาแล้ว จึงหายได้สติ แต่สุนทรภู่ก็ไม่เชื่อเรื่องราวดังที่หมอพื้นบ้านนั้นเล่ามา แต่ด้วยความเคารพในความเชื่อท้องถิ่นจึงไม่ได้แสดงออกมา ดังความว่า

● จนเดือนเก้าเข้าค้ำยั้งพร้าฝน ทุกตำบลบ้านกร่ำล้วนน้ำไหล
ยิ่งวังเหงาเศร้าชำระกำใจ จนลึ้มใช้คิดว่ากายจะวายชนม์
ให้เคลิ้มเคลื่นเห็นปีศาจประหวาดหวั่น อินทรีย์สิ้นเคียรพองสยของชน
ท่านบิดาหาผู้ที่รู้มนต์ มาหลายคนเขาก็ว่าต้องอาภักษ์
หลงละเมอเพื่อพูดกับผีสาว ที่เคียงข้างคนผู้ไม่รู้จัก
แต่หมอเฒ่าเป่าปัดขจัดนัก ทั้งเส้นวัทหลายวันค่อยบันเทา
ให้คนทรงลงผีเมื่อพี่เจ็บ ว่าเพราะเก็บดอกไม้ที่ท้ายเขา
ไม่ถือง้อขอสูทำดูเบา ท่านปู่เจ้าคุมแค้นจึงแทนทด
ครั้นดาหมอขอโทษก็โปรดให้ ที่จริงใจที่รู้ที่อยู่ว่าปด
แต่ชาวบ้านท่านถือช่างท้าวมด จึงสู้อดนิ่งไว้ในอุรา

สุนทรภู่เจอผีหลอก : ว่าด้วยประสบการณ์เจอผีของสุนทรภู่

การเดินทางไกลในสมัยก่อนผู้คนมักออกเดินทางในเวลากลางคืน ดังเช่นในนิราศพระปฐมระบุนว่าเดินทางในยามสอง หรือประมาณเที่ยงคืน ทั้งนี้เพราะจะได้ไม่ร้อน หากเดินทางกลางวันจะมีแดดร้อนทำให้หมดเรี่ยวแรงในการพายเรือมากกว่า ในเวลากลางคืนที่อากาศเย็นสบาย แต่ขณะเดียวกันก็อาจจะต้องเผชิญกับความลึกลับในยามค่ำคืนด้วย นั่นคือสิ่งที่จินตนาการว่าเป็น “ผี” ชนิดต่างๆ นั่นเอง

สุนทรภู่เล่าถึงประสบการณ์เจอผีในรำพันพิลาป เมื่อคราวไปเขาม้าวัง เป็นลักษณะกึ่งฝันกึ่งจริง ได้เจอผีใหญ่สองตัวผิวเมื่อย ต่อมาแปลงเป็นหญิงผมหงอกขาว เข้าใจว่าเป็นผีโป่งมาเข้าสิง ดังนี้

วันไปอยู่ภูผาเขาม้าวัง	เหนื่อยนอนพิงพิงโคลหลับใจหาย
ครันตึกดุงเหลื่อมเลื้อยเลื้อมลาย	ล้อมรอบกายเกี่ยวตัวกันผิวเมื่อย
หนีไม่พ้นจนใจได้สติ	สมาธิอดชีวิตอุทิศเสีย
เสียงฟู่ฟู่พอเคล้าคลอเคลีย	แลปลิ้นเลี้ยวแล้วเลื้อยแลเพื่อยยาว
ดูใหญ่เท่าเสากระโดงผีโป่งสิง	เป็นรูปหญิงยืนหลอกผมหงอกขาว
คิดจะตีหนีไปกลัวไม้ท้าว	ไอ้เคราะห์คราวขึ้นไปเหนื่อเหมือนเหลือตาย

ในคราวเดินทางไปวัดเจ้าฟ้าอากาศสนามรินทร์ ขณะนั้นเป็นพระภิกษุสุนทรภู่ปรากฏในนิราศวัดเจ้าฟ้าว่า เมื่อถึงบ้านบางตะแยง เป็นป่าที่มีไม้พุ่มและมีต้นไทรครีမ် ได้พักที่วัดมอญ ศาลาที่พักแรมไม่ไกลจากป่าช้า บรรดาผู้ติดตามจึงขวัญเสีย เห็นสิ่งใดก็คิดว่าเป็นผีกันเสียหมด ภายหลังจึงพาให้ไป “อสุภกรรมฐานประหารเหตุ หวนสังเวชาชีวังจะสังขาร” จึงหายหวาดกลัว ดังความว่า

ต้นไทรครีမ်มีเงียบเชียบสงัด	พระพายพัดแผ้วผ่าวหนาวสยอง
เป็นป่าช้าอาวาสปีศาจคะนอง	ฉันทัน้องมิได้คลาดบาทบิดา
ท่านนอนหลับรับเสียงสำเนียงเงียบ	เย็นยะเยียบเยือกสยของพองเกศา
เสียงผีผิวหวิวโหยวโหยววิญญูณณ์	ภาวนาหนาวนิ่งไม่ดึงกาย
บรรดาศิษย์บิทรที่นอนนอก	ผิมนั่นหลอกลากปล้ำพลิกคว่ำหงาย
ลุกขึ้นบอกกลอกกลัวทุกตัวนาย	มันสาดทรายกรวดโปรยเสียงโกรยกราว
ขึ้นสั่นไทรโหยวบเสียงสวบสวบ	เป็นเงาวาบหวัหวกเห็นอกขาว
หนูกลั่นกลัวกลัวได้รอกไทรยาว	หมายว่าสาวผมผีร่อนนี่แน
พอพระตื่นฟื้นกายค่อยคลายจิต	บรรดาศิษย์ล้อมข้างไม่ห่างแห
ท่านห่มดองครองเคร่งไม่เส็งแฉ	ขึ้นบกแต่อดงค์เดียวดูเปลี่ยวใจ



หุ่นขี้ผึ้งรูปสุนทรภู่กับ
นายพุ่ม (ลูกศิษย์สุนทร
ภู่) ในพิพิธภัณฑ์สุนทรภู่
บริเวณอนุสาวรีย์สุนทร
ภู่ ตำบลบ้านกร่ำ อำเภอ
แกลง จังหวัดระยอง

สำรวจเรียบเรียงรอบขอบป่าช้า
เห็นศพฝังบังสุกุลส่งบุญไป
ระงับเงิบเขียบเสียงสำเนียงสัจ
บรรดาศิษย์คิดกล้าต่างหาเทียน
อสุภกรรมกรรมฐานประหารเหตุ
อันอินทรีย์วิบัติอนัตตา

ภาวนาตามสงฆ์ไม่หลงไหล
เห็นแสงไฟรางรางสว่างเวียน
ปฏิบัติพุทธคุณค่อยอุ้นเคียร
จำเริญเรียนรูกขมูลพูนศรัทธา
หวนสังเวชว่าชีวังจะสังขาร์
ที่ป่าช้านี้แลเหมือนกับเรือินตาย

ในนิราศวัดเจ้าฟ้านี้ยังปรากฏว่า พระภิกษุสุนทรภู่ได้ลงวิชาตำราอาคมปลุกผี ที่ได้ไปเสาะหามาด้วย ได้ทดลองอ่านอาคมดำเนินพิธีตามตำรา ก็ปรากฏเหตุอัศจรรย์ เหมือนบรรดาภูตผีพากันมาชุมนุม ภายหลังได้ปราบไปจนสิ้นตามตำราที่นำมา เสมือนเป็นการ “ลองของ-ลองวิชา” เมื่อรู้ถึงอิทธิฤทธิ์ปาฏิหาริย์เห็นจริงแล้วจึงถวายตำราให้ แก่วัดที่มาพำนักไป ดังความว่า

จนดึกดื่นรื่นรมลมสงัด

เหมือนเสียงโห่โห่หู่ข้างบูรพา

สายสียุจนั่งลงยันต์ก้นปีศาจ

ข่าวสารทรายปรายปราบกำราบไป

จุดเทียนน้อยร้อยแปดนั้นปักกรอบ

มนต์มหาวาหุติพิธีกรรม

แล้วโรยหินดินดำคว่ำหอยโขง

พอปักธงลงดินได้ยั้ง

ข้างเทียนดับกลับกลัวให้มัวมืด

ถูกลูกเห็บเจ็บแสบแปลบสกนธ์

เสียงกรียวกราววาววมโพลงพลามพลุ่ง

กึ่งโพธิ์โห่งโกร่งกร่างลงกลางลาน

ทั้งฟ้าร้องก้องกึกพิลิกสั้น

สติสิ้นวิญญูณละล้าละลั้ง

เป็นวิบัติอัศจรรย์มหันตเหตุ

ทั้งพระพลอยม่อหลับระงับไป

ดึกก่ำดัดดาวสว่างพร่างพฤษภา

ภฤชญาได้ฤกษ์เบิกพระไท

ธงกระดาษปักปลิวหวิวหวิวไหว

ปักเทียนชัยฉัตรเฉลิมแล้วเจิมจันทน์

ล้อมเป็นขอบเขตเหมือนหนึ่งเขื่อนขันธ์

แก้อาถรรพณ์ถอนฤทธิ์ที่ปิดบัง

จะเปิดโปงปูนเพชรเป็นเคล็ดขลัง

สำเนียงตังตึงเบรียงแซ่เสียงคน

พยุฮืดฮือมาเป็นท่าฝน

เหลือจะทนทานลมลงกัมกราน

สะเทือนทุ่งที่บนโขดโบสถ์วิหาร

สาตข่าวสารกรากกรากไม่ย่อยกฟิง

อินทรีย์สั่นซบพุบเหมือนทูปหลัง

สู่กว้างควับวับเหมือนหลับไป

ให้อาเพศเพื่อจะห้ามตามวิสัย

แสงอุทัยรุ่งขึ้นจึงฟื้นกาย

นวัตกรรมผี : สุนทรภู่ในฐานะนักสร้างสรรค์ผี

นอกจากประสบการณ์ผีๆ และบันทึกผีที่สุนทรภู่ได้สร้างสรรค์ไว้แล้ว ยังพบว่า มี “นวัตกรรมผี” ซึ่งเป็นประติมากรรมที่น่าสนใจมากผลงานของสุนทรภู่ คือ “ผีเสื้อสมุทร” และ “ย่องตอด” ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มตัวละครผีในนิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี ผีสองตนนี้สุนทรภู่นำมาจากเค้าโครงความเชื่อเดิมแล้วพัฒนาให้เป็นผีอย่างใหม่ ให้เข้ากับนิทานที่สร้างสรรค์ขึ้น ผีตนแรกคือ “ผีเสื้อสมุทร” ที่หลายคนมองข้ามความเป็นผี แต่จดจำภาพความเป็นนางยักษ์ของผีเสื้อสมุทรจนติดตา

คำว่า “เสื้อ” นี้มาจากคำว่า “เชื้อ” ในภาษาดั้งเดิม ผีเสื้อ จึงหมายถึงผีเชื้อ คือผีที่เป็นเชื้อสายของอารักษ์ถิ่นนั้นๆ มีลักษณะเป็นเทพผู้พิทักษ์ เรามักจะคุ้นเคยกัน



รูปปั้นจำลองเหตุการณ์เมื่อคราวสุนทรภู่มาพบบิดาที่บวชเป็นภิกษุ ที่เมืองแกลง ตามความในนิราศเมืองแกลง จัดแสดง ณ อุณสรารีย์ สุนทรภู่ ตำบลบ้านกร่ำ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง



ในชื่อ “พระเลื้อเมือง” ซึ่งคือเทพผู้รักษาเมือง หรือหากเดินทางไปในภาคอีสาน หรือภาคเหนือ ก็จะมีศาลเล็กๆ ในวัด ที่เรียกว่า “เลื้อวัด” หมายถึงเจ้าที่วัด หรือ อารักษ์ประจำวัดนั่นเอง ส่วนอารักษ์ที่ดูแลน้ำเรียกว่า “ผีเลื้อน้ำ” เป็นผู้ดูแล โดยมี “พรายน้ำ” เป็นบริวาร

อย่างไรก็ตาม “ผีเลื้อน้ำ” นี้ สันนิษฐานว่าในความรับรู้เดิมคือ เป็น “ผีน้ำจืด” ดูแลรักษาแม่น้ำลำคลองทั่วไป หากจะเป็น “ผีทะเล” ด้วยก็คงเป็นเพียงทะเลชายฝั่ง เนื่องจากคนไทยไม่ได้คุ้นเคยกับการทำประมงน้ำลึก หรือเดินทางค้าสำเภาไปยังน่านน้ำที่ต้องเดินทางไกล จึงไม่ได้มีเทพดูแลสมุทรชัดเจน ภายหลังเรารับมัยานาง หรือ หม่าโจ้ว (เจ้าหมาจ่อ) ของจีน มาเป็นเทพในการรักษาเรือ ดังปรากฏในนิราศทางดั่ง ยังไม่มีเทพที่ปกปักทะเลสัญชาติไทย ดังนั้น เมื่อสุนทรภู่สร้างสรรค์ “ฉากทะเล” ขึ้น มาในวรรณคดีเรื่องพระอภัยมณีจึงต้องยกฐานะ “ผีเลื้อน้ำ” ให้เป็น “ผีเลื้อสมุทร” ดูแลรักษามหาสมุทรท้องทะเลกว้างใหญ่ เป็น “ผีน้ำเค็ม” อย่างเต็มภาคภูมิ สุนทรภู่ ได้บรรยายถึงคุณลักษณะของผีเลื้อสมุทรไว้ว่าเป็นผีเลื้อน้ำ ซึ่งต่อมากายหลังจึง ออกนามว่าผีเลื้อสมุทร และอาศัยอยู่ในถ้ำใต้น้ำ (ไม่ใช่ถ้ำชายทะเลดังที่เข้าใจกัน) เป็นหัวหน้าเหล่าพรายน้ำ มีตัวใหญ่เท่าช้าง จนในบางครั้งสุนทรภู่เองก็เรียกว่า “นางยักษ์” ปรากฏในคำประพันธ์ว่า

จะกล่าวถึงนางอสุรีผีเลื้อน้ำ อยู่ห้องถ้ำวังวนชลสาย
ได้เป็นใหญ่ในพวกปีศาจพราย สกนธ์กายโตใหญ่เท่าไอยรา

ในภาพความรับรู้ของความเป็นนางยักษ์ แท้จริงแล้วมีความผสมผสานกับความเป็นผีด้วย ในทางคติชนวิทยา มองว่า ผี กับ ยักษ์ อยู่ในกระบวนทัศน์เดียวกันคือ ความเป็น “อมนุษย์” เป็นตัวละครที่ไม่ใช่มนุษย์ (จำพวกฝ่ายร้าย) ตรงข้ามกับฝ่าย เทวดา ที่อยู่ในความรับรู้ว่าเป็นอมนุษย์ฝ่ายดี ดังนั้นพระอภัยมณีจึงอยู่กินกับผี และมีลูกกับผี (ตกที่นั่งเดียวกับพี่มากพระโขนง)

นวัตกรรมผีอีกตัวละครหนึ่งคือ “ย่องตอด” ตัวย่องตอดนี้เรียกง่ายๆ ว่า เป็น “ผีดิบตาลน” “ย่องตอด” นี้เดิมเป็นลูกชายเศรษฐีแห่งบ้านด่านสิงหล มีนิสัย ขี้อายและโง่เขลา พ่อแม่หาเมียให้ แต่ย่องตอดอายุจึงไม่ได้เข้าหอ แต่ต่อมาคืนหนึ่ง ตัดสินใจเข้ามาปลุกปล้ำเมีย เมียตกใจตื่นรนและถีบย่องตอดจนตาขาวหลุด ย่องตอดเสียดายจึงคว้าดวงตามากกลืนกินแล้วหนีเข้าป่าไปอยู่ที่ถ้ำถ้ำพันกับพวกปีศาจ ต่อมาได้เรียนวิชากับพวกปีศาจ จนอยู่ยงคงกระพัน แม้ถูกฆ่าตาย แต่พ่อแสงแดดส่องก็จะฟื้นขึ้นมา ย่องตอดกินสัตว์เนื้อดิบๆ และเลือดสดๆ เป็นอาหาร ในคืนที่นาง ละเวงวันพาหนีเสียงปี่ของพระอภัยมณีมากบดานยังถ้ำถ้ำพัน ย่องตอดจับม้าของ

นางกิน แล้วถูกนางจับตัวไว้ได้ นางละเวงวัฒนาเห็นมีวิชาดีจึงเลี้ยงไว้เป็นทหารช่วย
ทำศึก ดังคำประพันธ์

เที่ยวกินเนื้อเสือสีห์เหมือนผีดิบ ตาไม่พริบเปรียบเหมือนยักษ์มักกะสัน
สัตว์จึงสิ้นถิ่นป่ากลวัน คืนวันนั้นอายย่องตอดตอดออกมา
เห็นกองไฟไม่เห็นคนด้วยจนจิต เทวฤทธิ์สิทธิศักดิ์ช่วยรักษา
พอแอบท่องมองเขม้นเห็นอาชา โถมถลาฟาดฟัดแล้วกัดกิน

“ย่องตอด” ถือเป็น การสร้างสรรค์ผีของสุนทรภู่ที่น่าสนใจมาก มีลักษณะเป็น
“ผีเฉพาะกิจ” ไม่ใช่เป็นผีทั่วไปเหมือนผีพราย ผีโคมด ผีปอบ ผีกระสือ ย่องตอด
มีชีวิตประวัติเฉพาะตัว และด้วยความที่เป็นลูกน้องของนางละเวงซึ่งมีความเป็นฝรั่ง
จึงชวนให้นึกถึงแวมไพร์ (Vampire) ผีชนิดหนึ่งตามความเชื่อของชาวยุโรป ในยุค
กลาง เชื่อว่าเป็นผีดิบ ที่มีรูปร่างหน้าตาเหมือนมนุษย์ทั่วไป ซึ่งแนวคิดเรื่องผีดิบนี้ก็
มีมาก่อนแต่งเรื่องพระอภัยมณีกว่าร้อยปี

ประติมากรรมรูปพระอภัย
มณี นางเงือก และนาง
ผีเสื้อสมุทร ณ บริเวณ
อนุสาวรีย์สุนทรภู่ ตำบล
บ้านกร่ำ อำเภอแกลง
จังหวัดระยอง



ภารกิจของ “ผี” กับบทบาทหน้าที่ในวรรณคดีของสุนทรภู่

เรื่องผีในวรรณคดีของสุนทรภู่ไม่เพียงสร้างความตื่นเต้นสนุกสนานเท่านั้น แต่ยังเป็นกลวิธีที่สำคัญที่สุนทรภู่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์วรรณคดีได้อย่างแยบคาย ดังเช่นตัวละครผีเสื้อสมุทร เมียและแม่ของลูกพระอภัยมณี และย่องตอด ที่ทำหน้าที่สะกดทัพในเรื่องพระอภัยมณี นับเป็นตัวละครที่มีบทบาทต่อการดำเนินเรื่องไม่น้อย หากไม่มีตัวละครผีเหล่านี้เนื้อเรื่องการพลิกผันกระทบเนื้อหาลำคัญ ไม่ชวนให้ติดตาม

นอกจากนี้ในวรรณคดีเรื่องอภัยนุราชของสุนทรภู่ ที่ดำเนินเรื่องโดยใช้เรื่องผีเป็นหลัก กล่าวถึงท้าวอภัยนุราชแห่งเมืองรมเยศเสด็จไปล่าสัตว์ในป่า แต่พระองค์มิได้บวงสรวงบูชา เทพารักษ์จึงไม่ให้สัตว์ในป่าแก่พระองค์ ท้าวอภัยนุราชได้ฟังก็กริ้วสั่งให้เฝ้าศาล ฝ่ายเทพารักษ์ถูกเฝ้าศาลจึงคิดแก้แค้น โดยการไปหักคอนางศรีสาหง ซึ่งเป็นคนทรงแล้วเข้าสิงนางเดินร้องเพลงมาหน้าพลับพลา ท้าวอภัยนุราชเห็นเข้าก็หลงรักด้วยฤทธิ์อำนาจของเทพารักษ์ คิดจะพานางกลับไปอยู่ในวัง เหล่าเสนาอำมาตย์เห็นรูปร่างหน้าตาอันน่าเกลียดของนางก็พากันแปลกใจ ราชครูรู้ว่านางเป็นร่างผีสิงจึงขอน้ำมนต์ไล่ผี นางศรีสาหงแกล้งร้องให้กราบทูลว่าถูกริชยา ท้าวอภัยนุราชจึงให้นาราชครูไปประหารแล้วนำนางเข้าวัง ทรงเชื่อฟังถ้อยคำของนางทุกประการและไม่เสด็จออกจากราชการ เพราะหลงมัวเมาเฝ้าแต่ชมเชยนาง ฝ่ายนางทิพมาลีมเหสีประหลาดใจที่ท้าวอภัยนุราชหลงใหลหญิงอัปลักษณ์จึงออกไปดู เกิดการทะเลาะตบตีกัน นางศรีสาหงแกล้งมารยาว่าถูกรุมทำร้าย ท้าวอภัยนุราชจึงปรึกษามเหสีและบริวาร นางทิพมาลีน้อยใจและแค้นใจจึงเข้าจิกหัวตบนางศรีสาหง นางศรีสาหงทำมารยาว่าถูกตบจนตาบอด ขอให้ท้าวอภัยนุราชควักดวงตานางทิพมาลีมาให้นางเพื่อใช้เป็นยารักษา ครั้นได้ดวงตามาก็แสร้งเสกไล่ดวงตาของนาง เพื่อให้ท้าวอภัยนุราชเห็นดวงตาของนางหายบอด ทำให้ท้าวอภัยนุราชยินดีมาก ตัวอย่างบทประพันธ์

● บัดนั้น	อำมาตย์ราชครูผู้ใหญ่
พิศดูรู้เท่าทูลท้าวไท	นางนี้มีไซ่ชาวปากฟ้า
เป็นผีสิงหญิงแก่แม่ม่าย	สาบแสลงแรงร้ายพรายรักษา
จะขอน้ำมนต์พันมารยา	ให้ผีป่าไปจากซากสตรี ฯ

จากเรื่องอภัยนุราชข้างต้นจะเห็นได้ว่าการดำเนินเรื่องด้วยเรื่อง “ผี” เป็นหลัก ตั้งแต่ผีอารักษ์ คนทรง นางศรีสาหง ซึ่งชื่อ “ศรีสาหง” นี้ก็มาจากการละเล่นกึ่งพิธีกรรมคือ การเล่นเข้าผีแม่ศรี หรือแม่ศรีสาหงส์ หรือแม่ศรีสาคร นั่นเอง

นอกจากบทบาทในการดำเนินเรื่อง สุนทรภู่อยังใช้ผีเป็นกลวิธีทางวรรณศิลป์ในการสร้างให้เกิดบรรยากาศการ “ผาสุก” ตามขนบนิราศอีกด้วย โดยมักฝากให้

ผิอรักษ์เป็นผู้คอยดูแลนางอันเป็นที่รักมิให้ชายอื่นมาเกี่ยวได้ ดังตัวอย่างในนิราศ
พระบาท

เปนพูดชื่อฤาษีภูตปีศาจหลอก ใครช่วยบอกภูตผีมานี่ประเดี๋ยว
จะสั่งฝากขนิษฐาสุดาเดี๋ยว ใครเกินเกี่ยวแล้วอย่าไว้กำไรรเลย
หรือในนิราศเมืองแกลง
ขอนางไม้ไพรพฤษภเทพารักษ์ ขอฝากกักคินน้อยแม่น้องหญิง
ใครสามารถชาติชายจะหมายชิง ให้ตายกลิ้งลงเหมือนตอที่ตำเรือ

ความสันทัย : เมื่อสุนทรภู่วิพากษ์สังคมผ่าน “ผี”

จากเรื่องราวทั้งหมดดั่งนำเสนอจะพบว่าสุนทรภู่มิมีความรอบรู้เรื่องผีดีพอ
สมควร แต่ก็ไม่มีใครจะเชื่อเรื่องนี้เท่าใดนัก และในความไม่เชื่อนั้น ยัง “รู้เท่าทันผี”
คือ นำ “ผี” มาใช้ประโยชน์ในการสร้างสรรค์วรรณคดีได้อย่างน่าชื่นชม นอกจากนี้
ยังพบว่าสุนทรภู่นำเสนอเรื่องการทรงผี และวิพากษ์ผีไว้อย่างน่าสนใจ ในนิราศ
พระประธม ข้อวิพากษ์ของสุนทรภู่อันต่อการทรงเจ้า ยังคงใช้ได้ดีในปัจจุบัน จึงขอ
นำมาให้ผู้่านได้พิจารณาพิจารณาในตอนท้ายที่สุดนี้ ดังนี้

ที่ท่ายบ้านศาลเจ้าของชาวบ้าน บวงสรวงศาลเจ้าผีบายศรีตั้ง
เห็นคนทรงปลงจิตรอนิจจัง ให้คนทั้งปวงหลงลงอบาย
ซึ่งคำปดมดท้าวว่าเจ้าช่วย ไม่เห็นด้วยที่จะได้ตั้งใจหมาย
อันเจ้าผีนี้ถึงรับก็กลับกลายเป็น ถือเจ้าวนายที่ได้ฟังจึงจะดี
แต่บ้านนอกคอกนาอยู่ป่าเขา ไม่มีเจ้าวนายจึงต้องฟังผี
เหมือนถือเพื่อนเพื่อนหลงว่าทรงดี ไม่สู้พี่ได้แล้วเจ้าแก้วตา



บรรณานุกรม

- กรมศิลปากร. “อภัยนุราช,” ใน รวมนิทาน บทเห่กล่อม และสุภาษิต ของ สุนทรภู. กรุงเทพฯ :
สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์, ๒๕๒๙. (กรมศิลปากรจัดพิมพ์เผยแพร่เพื่อร่วม
โครงการฉลอง ๒๐๐ ปี กวีเอกสุนทรภู พุทธศักราช ๒๕๒๙).
- สุนทรภู. ประชุมกลอนนิราศต่างๆ ภาคที่ ๑ นิราศสุนทรภู ๔ เรื่อง. พระยาวิชิตวงศวุฒิไกร
(ม.ร.ว.สิทธิ สุทัศน์ ณ กรุงเทพฯ) พิมพ์เมื่อเป็นพระยาอินทซึ่งข้า. พระนคร : โรงพิมพ์
โสภณพิพรรฒธนากร. ๒๔๖๕.
- _____. พระอภัยมณี. พิมพ์ครั้งที่ ๑๖. กรุงเทพฯ : ศิลปาบรรณาการ, ๒๕๔๔.
- สุวรรณธ จงตระกูล. “บทละครเรื่อง อภัยนุราช,” ใน นามานุกรมวรรณคดีไทย ชุดที่ ๑ ชื่อวรรณคดี.
กรุงเทพฯ : มูลนิธิสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา, ๒๕๕๐.

สามารถติดตามอ่านวารสารใหม่ได้ที่

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

- ห้องสมุดเทเวศร์
- ห้องสมุดโชติเวช
- ห้องสมุดพณิชยการพระนคร
- ห้องสมุดพระนครเหนือ

ปีที่ ๔๒ ฉบับที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๔

ศิลปวัฒนธรรม

ART & CULTURE MAGAZINE

US: ๒๕๓๕
ดวงหน้าสุดท้ายของ ๓ ผู้นำคณะราษฎร



ฉากมรดกกรรมของหมื่นดั่งนคร
ใน ยวนพ่ายโคลงคืน

ข้างสำหรับเมียนมา
อาหารพม่ามีสีส้มเพราะอะไร?

บันทึกถึง “ผี”
ในวรรณคดีของสุนทรภู่

ราคา ๑๒๐ บาท