

ข้าวหลาม: ความหมายเชิงสัญลักษณ์และพลวัตในบริบท การท่องเที่ยวในสังคมไทยร่วมสมัย

Khao Lam: Symbolic Meaning and Dynamics in the Tourism Context in Contemporary Thai Society

ชลธิชา นิสัยสัตย์^{*1}

Chonticha Nisaisat^{*1}

บทคัดย่อ

บทความนี้ศึกษาวัฒนธรรมการทำข้าวหลามและประเพณีทำบุญข้าวหลามของชุมชนลาวในบริบทสังคมไทยร่วมสมัย แบ่งประเด็นศึกษาเป็น 2 ประเด็นคือ ศึกษาความหมายเชิงสัญลักษณ์ของข้าวหลามในฐานะที่เป็นอาหารในพิธีกรรม และวิเคราะห์พลวัตของงานบุญข้าวหลามและข้าวหลามเมื่อดำรงอยู่ในบริบทสังคมไทยร่วมสมัย ใช้แนวทางมานุษยวิทยาและคติชนวิทยา โดยพิจารณาจากเอกสารงานวิจัยที่ศึกษาประเพณีทำบุญข้าวหลามและทำบุญข้าวใหม่ รวมถึงข้อมูลการจัดงานประเพณีบุญข้าวหลามเพื่อการท่องเที่ยวในสื่อออนไลน์ ผลการศึกษาพบว่า ในสังคมประเพณี งานบุญข้าวหลามเป็นประเพณีหลังฤดูการเก็บเกี่ยว นิยมจัดในช่วงเดือนสามซึ่งเป็นเวลาที่อากาศหนาวและไม่ฝนมีเอามาก มีการแบ่งข้าวที่เก็บเกี่ยวมาใหม่มาเผาเป็นข้าวหลามเพื่อทำบุญตามความเชื่อเรื่องอานิสงส์การถวายทานข้าวใหม่ บุญข้าวหลามมีความหมายเชิงสัญลักษณ์เกี่ยวกับความอุดมสมบูรณ์ในการผลิตข้าว เพราะมีเค้าความเชื่อ

^{*} Corresponding author, e-mail: chontichaa2526@gmail.com

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

¹ Assistant Professor, Faculty of Humanities and Social Sciences, Rajabhat Rajanagarindra University



มาจากการนำผลผลิตใหม่มาเช่นไหว้ผีเพื่อตอบแทนที่ผีเอื้ออำนวยความอุดมสมบูรณ์ในการทำนา ปัจจุบัน หน่วยงานภาครัฐเข้ามามีบทบาทเป็นผู้สืบทอดและจัดงานประเพณีบุญข้าวหลามในท้องถิ่นที่เป็นที่ตั้งของชุมชนชาวลาว มีการประยุกต์สร้างสรรค์ประเพณีบุญข้าวหลามให้เป็นกิจกรรมความบันเทิง ทำให้งานบุญข้าวหลามมีพลวัตจากพิธีกรรมทางศาสนาที่เน้นการถวายข้าวหลามแด่พระภิกษุสงฆ์ ไปเป็นการแสดงที่ตอบสนองการท่องเที่ยวในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

คำสำคัญ: ข้าวหลาม ความหมายเชิงสัญลักษณ์ ชาวลาว พลวัตในบริบทการท่องเที่ยว คติชนเกี่ยวกับอาหาร

Abstract

This article explored the culture of making Khao Lam and the tradition of Khao Lam merit-making in the Lao community in the context of contemporary Thai society, dividing the study into two main issues: the examination of the symbolic meaning of Khao Lam as food in rituals and the analysis of the dynamics of Khao Lam merit-making events and Khao Lam's existence in contemporary Thai society. The research concepts employed anthropological and ethnological approaches, considering documents from studies on Khao Lam and new rice merit-making traditions, as well as information on Khao Lam merit-making festivals for tourism in online media. The study found that in traditional societies, Khao Lam merit-making is a post-harvest festival, popularly held during the cold season of March when bamboo was fibrous, involving the division of new rice to roast into Khao Lam as an offering to monks, based on the belief in the merit of offering new rice.

Furthermore, Khao Lam merit-making is related to the aspiration for agricultural fertility, stemming from the belief in offering new produce to spirits to thank for their provision of fertility in farming. Currently, governmental agencies have played a role in inheriting the community's Khao Lam merit-making tradition, transforming it into an entertainment activity, thus shifting the festival from a religious ceremony that focus on offering Khao Lam to monks to a performance that caters to tourism within the creative economy context.

Keywords: Khao Lam Symbolic Meaning Lao People Dynamics in the Tourism Context Folk Cookery

บทนำ

ข้าวหลาม คือ “ข้าวสุก” จากกระบวนการ “หุง” ในกระบอกไม้ไผ่ เป็นภูมิปัญญาในการทำอาหารและถนอมอาหารให้เข้ากับวัฒนธรรมชาติคือต้นไผ่ ซึ่งเป็นพืชพื้นถิ่นที่มีอยู่ทั่วไปในอุษาคเนย์ (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2564) การทำข้าวหลามในยุคแรกเริ่มเป็นเพียงการนำข้าวมาหุงในกระบอกไม้ไผ่ ต้มด้วยน้ำเปล่าเพื่อให้สุก ไม่มีเครื่องปรุงใด ๆ ใส่ผสม นิยมใช้ข้าวเหนียว อันเป็นพืชพื้นเมืองดั้งเดิมที่บรรพชนคนในอุษาคเนย์ปลูกกินเป็นอาหารมาหุง ต่อมาเมื่อความนิยมในการกินข้าวเหนียวเปลี่ยนแปลงไปเป็นกินข้าวเจ้า ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวจากอินเดียที่นำเข้ามาเมื่อหลังปี พ.ศ.1500 สำหรับพระเจ้าแผ่นดินโดยเฉพาะ ข้าวหลามจึงพัฒนาไปเป็นอาหารกินเล่นที่ปรุงรสด้วยน้ำกะทิ มีรสชาติ หวาน มัน เค็ม (ปราณี วงษ์เทศ, 2548)

ในวัฒนธรรมของคนไทยภาคเหนือ ภาคอีสาน และคนลาว คู่ขนานกับการบริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารมื้อหลัก เพราะช่วยให้อิ่มท้อง ยามที่ต้องเข้าป่าก็จะใช้กระบอกไม้ไผ่มาหุงข้าวหลามเพราะทำให้ข้าวจับตัวกันได้ดีและมีกลิ่นหอม ขั้นตอนการทำข้าวหลาม

เริ่มจากตัดไม้ไผ่มาทำกระบอกลาย นิยมใช้ไผ่ข้าวหลามหรือไผ่ป้าง เพราะมีเยื่อไผ่มากและล่อน ปอกออกง่ายและคงความหอม ตัดลำไผ่ออกเป็นท่อน ๆ นำข้าวเหนียวใหม่ที่แช่น้ำไว้ แล้วรอกลงไป จากนั้น เทน้ำกะทิที่ปรุงด้วยน้ำตาลและเกลือลงกระบอกลาย กะปริมาณ ให้น้ำท่วมเมล็ดข้าว เหลือพื้นที่ปากกระบอกลายไว้ประมาณ 2 นิ้ว นำใบกล้วยแห้งมาอุด ที่ปากกระบอกลาย ป้องกันฝุ่นผงตกลงไป ขั้นตอนต่อมาคือ การเผาข้าวหลาม เลือกเผา ที่ลานดินหรือท้องนา ขุดดินเป็นร่องพอให้ฝังกระบอกลายข้าวหลามได้พอดี นำข้าวหลาม ฝังดิน ตั้งกระบอกลายขึ้น ก่อไฟ วางพื้นให้มีระยะห่างจากกระบอกลายข้าวหลามประมาณ 15 เซนติเมตร เพื่อให้ความร้อนจากเปลวไฟแผ่ไปถึงกระบอกลายข้าวหลาม เมื่อสังเกตเห็นผิวกระบอกลายข้าวหลามเกรียมจนทั่ว และผิวหน้าของข้าวหลามแห้งดีแล้ว ยกข้าวหลามออกมาพักไว้ เมื่อจะกิน ทบส่วนเกินของข้าวหลามให้แตก แล้วลอกผิว เยื่อหุ้มออก จะได้ข้าวหลามเป็นแท่งที่มีเยื่อของไม้ไผ่หุ้มอยู่

การเผาข้าวหลามเป็นกิจกรรมที่ทำได้ตลอดทั้งปี แต่ข้าวหลามที่เผาในเดือนสาม (ราวเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคม) นับว่ามีรสเลิศที่สุด เนื่องจากเป็นช่วงเวลาที่เพิ่งเก็บเกี่ยวได้ข้าวเหนียวใหม่ เมื่อนำมาเผาข้าวหลามแล้วจะนุ่มอร่อย มีกลิ่นหอม เป็นพิเศษ ประกอบกับต้นไผ่ที่เกิดใหม่ในช่วงต้นฤดูฝนก็จะเติบโตและมีเยื่อที่เหมาะสมกับการทำข้าวหลาม เยื่อไผ่ไม่แก่ ไม่เหนียวเกินไป หุ้มข้าวเหนียวล่อนดีไม่ติดกระบอกลาย เดือนสามเป็นฤดูกาลที่ของดีมีครบทุกอย่าง ชาวบ้านจึงนิยมเผาข้าวหลามในเดือนสาม เพราะได้อาศัยพื้นผิวดินไฟให้อุ่นในช่วงอากาศเย็นปลายฤดูหนาว และได้อาหารมารับประทานกันในครอบครัว (ศรีเลา เกษพรหม, 2542)

ในวัฒนธรรมของชาวลาว บุญข้าวหลามเป็นประเพณีสำคัญ นับเป็นหนึ่งในประเพณีในฮีต 12 เดือน เรียกว่า บุญเดือนสาม งานบุญนี้มีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น บุญข้าวหลาม บุญข้าวจี บุญข้าวเกรียบ บุญข้าวใหม่ มีจุดร่วมกันอยู่ที่การนำข้าว ที่เก็บเกี่ยวได้ใหม่มาปรุงเป็นอาหารเพื่อทำบุญถวายพระ ตามความเชื่อว่าการถวาย ผลผลิตแรกแด่พระสงฆ์จะได้บุญกุศลสูง ดังนิทานเรื่องนางบุญมหาสีกถวายข้าวจี ข้าวรำ

แต่พระพุทธองค์แล้วได้ขึ้นสวรรค์ และพระอัญญาโกณฑัญญะถวายข้าวยาคุแต่พระ
พุทธองค์แล้วได้ดวงตาเห็นธรรม เป็นปฐมสาวกของพระพุทธเจ้า ลักษณะการทำบุญ
ข้าวจี เป็นการนำข้าวเหนียวมาทาไข่และน้ำอ้อย ปิ้งไฟให้สุก บุญข้าวหลาม นำข้าวเหนียว
กรอกใส่กระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปเผาให้สุก ส่วน บุญข้าวเกรียบนำข้าวเหนียวมาตำผสม
กับน้ำตาล งาม และไข่ แผ่แบ่งเป็นแผ่นกลมบาง ๆ ตากแดดให้แห้ง แล้วนำไปย่างไฟ
จนเหลือง ในท้องถิ่นที่มีชุมชนคนลาวหรือคนไทยเชื้อสายลาวตั้งอยู่ มักร่วมกันจัดงาน
ดังกล่าวนี้ในวันมาฆบูชา เช่น ชุมชนชาวลาวในอำเภอศรีมโหสถ จังหวัดปราจีนบุรี
ชุมชนชาวลาวในตำบลบ้านไช้ จังหวัดสุพรรณบุรี

บุญข้าวหลามเป็นพิธีทำบุญด้วยการนำผลผลิตมาถวายพระ นับเป็น
วิธีคิดของชาวลาวที่นิยมนำข้าวมาสร้างบุญ ยุทธพงศ์ มาตย์วิเศษ (2562) กล่าวว่า
ข้าวเป็นผลผลิตสำคัญที่หล่อเลี้ยงชีวิตผู้คน ผูกพันกับวงจรชีวิตของคนลาว
มาแต่โบราณ “บุญข้าว” คือวิถีวัฒนธรรมของชาวลาวในการนำข้าวไปสร้างบุญ
ดังคำกล่าว “ชาวนาปลูกข้าว พระสังฆเจ้าปลูกบุญ” ด้วยเหตุนี้ อีต 12 ของคนลาว
จึงปรากฏงานบุญเกี่ยวกับข้าวถึง 6 บุญ สะท้อนให้เห็นว่า บุญข้าวเป็นงานบุญที่มี
ความหมายอย่างยิ่งในสังคมชาวลาว

บุญข้าวหลาม มีสาระสำคัญอยู่ที่การนำข้าวที่เพิ่งเก็บเกี่ยวได้จากท้องนา
มาทำบุญ ก่อนจะเริ่มตักกินข้าวใหม่ในยั้งฉาง การทำบุญเดือนสามจึงเป็นสัญญาณ
แสดงความสำเร็จในการเพาะปลูก ความมีอยู่มีกิน ความอุดมสมบูรณ์ แสดงวิธีคิดใน
การแปรข้าวให้เป็นบุญเพื่อเป็นเสบียงของชีวิต สำหรับเดินทางไปสู่โลกหน้า
เสริมสร้างกำลังใจในการทำนา ขณะเดียวกันก็เป็นประเพณีกระชับความสัมพันธ์
ระหว่างคนในชุมชน จากการร่วมงานบุญ แบ่งปันข้าวหลามแก่กัน บุญข้าวหลามจึงมี
ความหมายที่หลากหลาย ทั้งในมิติความเชื่อทางศาสนา ด้านจิตใจ และมิติทางสังคม

เมื่อสำรวจงานวิจัยเกี่ยวกับประเพณีทำบุญข้าวหลามและวัฒนธรรม
ข้าวหลามในไทยพบว่า งานวิจัยส่วนใหญ่ศึกษาภูมิปัญญาการทำข้าวหลามเพื่อ

อนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่ เช่น งานวิจัยเรื่อง การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น: กรณีศึกษาการทำข้าวหลามหนองมน เทศบาลเมืองแสนสุข จังหวัดชลบุรี (2555) งานวิจัยเรื่อง การจัดการเศรษฐกิจชุมชนข้าวหลามบ้านอาฮาม ตำบลท่าวังผา จังหวัดน่าน (2553) ข้อค้นพบในงานวิจัยกลุ่มนี้นำเสนอข้อมูลความเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมข้าวหลาม มุ่งชี้ให้เห็นว่าการทำข้าวหลามซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่มีมายาวนานของคนไทยกำลังขาด การสืบทอด เนื่องจากความเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ขาดผู้สืบทอด อาชีพทำข้าวหลามเพราะใช้ต้นทุนสูง นอกจากนี้ งานวิจัยอีกส่วนหนึ่งเน้นศึกษา ข้าวหลามเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีมูลค่าและสร้างอัตลักษณ์ชุมชน เช่น งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหลามเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ผลเกษตร ท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสระแก้ว (2560)

บทความนี้ สนใจนำเสนอการวิเคราะห์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมข้าวหลาม ในมิติทางสังคมและความเชื่อ โดยมุ่งศึกษาความหมายเชิงสัญลักษณ์ของข้าวหลาม ในฐานะอาหารในพิธีกรรม ใช้แนวคิดทางมานุษยวิทยาและคติชนวิทยา ในการวิเคราะห์ นอกจากนี้ จากการสังเกตเห็นปรากฏการณ์ที่หน่วยงานภาครัฐ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมจัดงานประเพณีบุญข้าวหลามในท้องที่ ที่เป็นที่ตั้งชุมชนชาวลาวหลายแห่ง ตามภารกิจที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติกำหนด แผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.2542 มีวิธีคิด ในการนำประเพณีบุญข้าวหลามที่สืบทอดมาในชุมชนลาวมาประยุกต์เป็นกิจกรรม การท่องเที่ยว เป็นปรากฏการณ์ที่น่าสนใจ เพราะการดำเนินงานดังกล่าว ทำให้ ประเพณีบุญข้าวหลามมีพลวัตในบริบทสังคมไทยร่วมสมัย บทความนี้ จึงจะนำเสนอ การศึกษาความเปลี่ยนแปลงในประเพณีบุญข้าวหลามในท้องที่ที่เป็นที่ตั้งของชุมชน ลาว และมีการนำเสนอประเพณีเชิงการท่องเที่ยว เพื่อเชื่อมโยงให้เห็น ความเปลี่ยนแปลงของประเพณีบุญข้าวหลามจากอดีตถึงปัจจุบัน การศึกษานี้ เป็นประโยชน์ต่อการทำความเข้าใจความหมายของข้าวหลามที่เป็นอาหารในพิธีกรรม

มีความสัมพันธ์กับความคิดเรื่องความอุดมสมบูรณ์ และขยายองค์ความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับบุญข้าวหลามในมิติที่เป็นคติชนประเพณีวัฒนธรรมประเพณีให้มากยิ่งขึ้น

ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของข้าวหลามในฐานะที่เป็นอาหารในพิธีกรรม

เดือนสามเป็นเวลาที่ชาวนาได้ข้าวใหม่มาเก็บไว้ในยุ้งฉางแล้ว ถือเป็นช่วงเวลาแห่งความน่ายินดี เพราะข้าวที่มีอยู่เต็มยุ้งเป็นหลักประกันว่าจะมีข้าวกินไปตลอดปี และมีความมั่นคงทางเศรษฐกิจ เพราะหลังจากนี้จะได้เริ่มนำข้าวออกไปขาย (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2564) ก่อนจะเริ่มต้นกินข้าวที่เก็บเกี่ยวมาได้ใหม่ ชาวลาวนิยมนำข้าวไปทำบุญก่อน มีความเชื่อว่า เมื่อทำบุญข้าวแล้ว ข้าวในยุ้งฉางจะไม่พร่องหายไป และยังได้อานิสงส์มากอีกด้วย การทำบุญข้าวในเดือนสามของแต่ละท้องถิ่นมีวัฒนธรรมแตกต่างกัน ภาคเหนือและภาคอีสานนิยมทำบุญด้วยข้าวจี ส่วนภาคกลางและภาคใต้นิยมทำบุญด้วยข้าวหลาม (อุดม บัวศรี, 2546)

การทำบุญข้าวของชาวลาวในเดือนสามเป็นสัญญาณของการเริ่มต้นกินข้าวใหม่ ได้แสดงออกถึงความสำเร็จในการเพาะปลูก ความมีอยู่มีกิน และความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหารในปีนั้นผ่านพื้นที่การทำบุญ โดยความเชื่อดังกล่าวนี้นี้ได้กระทำต่อเนื่องมาตั้งแต่บุญคูณลานในเดือนยี่ (ราวเดือนมกราคม) ชาวลาวจะนำข้าวที่นวดเสร็จแล้วมากองในลานนวด วางด้ายสายสิญจน์และปักเฒ่ารอบกองข้าว จากนั้นนิมนต์พระสงฆ์มาฉันอาหาร สวดพระปริตรมงคลกองข้าว แล้วประพรมน้ำมนต์ ชาวลาวมีความเชื่อว่า ผลของการทำบุญคูณลานจะเพิ่มความเป็นสิริมงคลและให้ผลผลิตเป็นทวีคูณในปีต่อไป เปรียบเสมือนกับกองข้าวในลานที่พอกพูนสูงขึ้น (สีลา วีระวงศ์, 2529) การทำบุญคูณลานจึงมีเป้าหมายเกี่ยวข้องกับผลผลิตและความมั่งคั่งของข้าวในฤดูกาลผลิตใหม่ที่จะมาถึงในอีก 4 เดือนข้างหน้า

หลังจากบุญคูณลานในเดือนยี่ จึงทำบุญทานข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ใหม่ในเดือนสามอีกรอบหนึ่งเพื่อแสดงความสำเร็จในการทำนา และเน้นย้ำความปรารถนาที่จะได้รับ

ความอุดมสมบูรณ์ การทำบุญทานข้าวในช่วงนี้มี 2 รูปแบบใหญ่ ๆ คือ ถวายข้าวสารใหม่แบบหนึ่ง กับถวายอาหารที่ปรุงมาจากข้าวใหม่อีกแบบหนึ่ง ในภาคเหนือนิยมถวายข้าวสารใหม่ นำเอาข้าวเปลือกและข้าวสารมากองรวมกันที่วัด แยกไว้อย่างละกอง กองข้าวทั้งสองกองนี้ลักษณะคล้ายกับดอยสองลูก มีสีขาวสลับกับสีทองอร่าม จึงเรียกอีกชื่อว่า “ทานดอยเงินดอยคำ” (ศรีเลา เกษพรหม, 2542)

การถวายทานข้าวใหม่แบบที่สอง คือ ถวายอาหารที่ปรุงจากข้าวใหม่ ทำในหลายลักษณะ ที่นิยมมากคือปรุงเป็นข้าวหลามและข้าวจี เชื่อว่าการทำบุญถวายข้าวหลาม ข้าวจีได้อานิสงส์สูง จะทำให้มีชีวิตสุขสบายทั้งในภพนี้และภพหน้า ดังปรากฏในพระธรรมเทศนา เล่าว่า เมื่อครั้งพระพุทธเจ้ายังมีพระชนม์อยู่ ได้เสด็จไปประทับอยู่ที่กรุงราชคฤห์ มีนางทาสีคนหนึ่ง ชื่อ นางปุลณนา เป็นคนรับใช้ของเศรษฐี มีหน้าที่ต้องไปตักน้ำไกลจากหมู่บ้านทุกวัน ทุกครั้งที่ต้องออกไปตักน้ำ นางปุลณนาจะเตรียมข้าวผสมร่าอ่อน บั๊นเป็นก้อนแล้วนำไปย่างไฟจนสุกเกรียมติดตัวไปกินระหว่างทางด้วย เช้าวันหนึ่ง นางปุลณนา ได้เห็นพระพุทธเจ้าเสด็จผ่านมา นางเกิดศรัทธาอยากถวายสิ่งของแด่พระพุทธเจ้า แต่นางยากจนมีเพียงบั๊นข้าวจีติดมือมา จึงถวายเป็นข้าวจีด้วยใจหวั่นเกรงว่าพระพุทธเจ้าจะโยนทิ้ง แต่พระพุทธองค์กลับรับบั๊นข้าวจีแล้วเสวยจนหมดก้อน อีกทั้งเทศนาโปรดนางปุลณนา จนบรรลุโสดาปัตติผลนิทานเรื่องนี้ จึงเป็นที่มาของประเพณีทำบุญข้าวจีและข้าวหลาม ที่สอนให้ผู้ปรารถนาจะทำบุญตั้งจิตศรัทธา ถวายสิ่งของโดยไม่ยึดติดกับราคา ซึ่งไม่ใช่สิ่งชีวิตปริมาณบุญ (ธวัช ปุณโณทก, 2542)

แม้ว่าการทำบุญด้วยข้าวหลามจะเป็นประเพณีทางพุทธศาสนาที่แพร่หลาย โดยเฉพาะในกลุ่มคนลาวที่กำหนดให้เป็นประเพณีในฮีต 12 แต่ในยุคแรกเริ่มสันนิษฐานว่า การเผาข้าวหลาม หรือข้าวจี น่าจะมีวัตถุประสงค์เพื่อเลี้ยงผีที่ดูแลไร่นาเป็นสำคัญ และเกี่ยวข้องกับความอุดมสมบูรณ์ ดังบทวิเคราะห์ความหมายของ “บุญเดือนสาม ประเพณีข้าวเหนียว เเผาข้าวหลาม ทำข้าวจี” ในหนังสือ ประเพณี 12 เดือน

ประวัติศาสตร์สังคมวัฒนธรรมเพื่อความอยู่รอดของคน กล่าวไว้ว่า การเผาข้าวหลามของชนพื้นเมืองแต่เดิม เป็นพิธีกรรมเลี้ยงผีเพื่อตอบแทนบุญคุณที่ผีได้ช่วยบันดาลพืชพันธุ์ธัญญาหารให้อุดมสมบูรณ์ หลังเก็บเกี่ยวแล้วจึงนำผลผลิตใหม่เป็นข้าวเหนียวมาเผาข้าวหลาม ทำข้าวจี ไหว้ผีเป็นการตอบแทน (ปราณี วงษ์เทศ, 2548) ภายหลังเมื่อรับพุทธศาสนาจากอินเดีย จึงปรับเปลี่ยนการทำอาหารเช่นไหว้ผีพิธีทำบุญเรียกในชื่อ บุญข้าวหลาม บุญข้าวจี บุญกำฟ้า (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2564)

ในบทความเรื่อง หุงข้าวหลาม ทำขวัญข้าว ‘วันกำฟ้า’ มกราคม-กุมภาพันธ์ สุจิตต์ วงษ์เทศ (2564) กล่าวว่า แต่เดิม การนำข้าวที่เก็บเกี่ยวใหม่มาทำอาหารเพื่อเลี้ยงตอบแทนบุญคุณของผี เป็นพิธีทำขวัญข้าวรูปแบบหนึ่งของชนพื้นเมืองเพื่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน มักทำหลังจากวันกำฟ้า คือ วันที่ฟ้าเปิดประตูให้น้ำฝนตกลงดิน ภาคอีสานเรียกว่า “ฟ้าไขประตูฝน” เพื่อส่งขวัญข้าวขึ้นไปเช่นไหว้แถน เชื่อว่าวันนี้จะมีฝนตกลงมาทั้ง ๆ ที่ยังไม่ถึงฤดูฝน เรียกกันว่า ฝนหลงฤดู ฝนชะลาน หรือฝนชะซ่อมมะม่วง เป็นฝนที่เกิดจากความแปรปรวนของกระแสลมทิศตะวันออกเฉียงเหนือในช่วงเปลี่ยนผ่านเข้าสู่ฤดูร้อน

ประเพณีกำฟ้าเป็นวันเริ่มต้นประกอบพิธีทำขวัญข้าว เพราะเชื่อว่าวันนี้เป็นวันฟ้าเปิดที่ชาวโลกมีความอímและอุดมสมบูรณ์มากที่สุด ตามประเพณีของชาวลาววันกำฟ้าจะกำหนดขึ้นตรงกับวันขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3 เรียกว่าวัน “กบบมีปาก นาคบมีอุชี่” อันเป็นสัญลักษณ์แสดงความอุดมสมบูรณ์ ในวันนี้จะมีพิธีทำขวัญข้าว ประกอบด้วยการสู่ขวัญข้าว หมายถึง การทำพิธีเรียกขวัญของแม่ข้าวที่ต้นตระหนกจากการถูกเกี่ยวและนวดข้าวให้คืนสู่ปกติแล้วอยู่ดีในยุ้งฉาง และทำพิธีส่งขวัญข้าว เป็นการส่งขวัญแม่ข้าวที่อยู่ในรูปข้าวสุกจากเปลือกข้าวชุดแรกขึ้นฟ้าไปส่งเวยผีแถน พิธีส่งขวัญข้าวทำโดยการนำข้าวเปลือกจากท้องนาไปตำข้อมเป็นข้าวสารชุดแรก จากนั้น หลามจนสุกในกระบอกไผ่สุ่มไฟ เสร็จแล้วนำไปเช่นไหว้ผีและเลี้ยงพระ (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2564) จึงกล่าวได้ว่า ความหมายของการทำบุญข้าวหลามนับแต่อดีตคือการประกอบพิธีทำ

ข้าวหลาม ที่มีความสัมพันธ์กับการเซ่นไหว้ผี เกี่ยวข้องกับความอุดมสมบูรณ์และความมั่นคงของอาหารการกิน

ปัจจุบัน ความหมายของข้าวหลามถูกนำมาตีความอย่างหลากหลาย โดยเชื่อมโยงให้เกี่ยวข้องกับแนวคิดความอุดมสมบูรณ์ ความร่ำรวย อันเป็นสิ่งที่คนยุคปัจจุบันปรารถนา เช่น ในมติภาษา คำว่า “หลาม” นอกจากหมายถึง กรรมวิธีปรุงอาหารด้วยการทำให้สุกในกระบอกไม้ไผ่แล้ว ยังมีความหมายเชิงบวก แปลว่า ล้น, พรั่งพร้อม, มากมาย, มากขึ้น, ขยายขึ้น, แผ่เลยออกมา ฯลฯ ด้วย ดังนำมาประกอบคำว่า ล้น เป็น ล้นหลาม หมายถึง มีมากอย่างยิ่ง เป็นต้น (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 1,316) ข้าวหลาม จึงสื่อถึงการมีมาก มีล้นหลาม มีเหลือล้น ในมิติความหมายเชิงสัญลักษณ์ ข้าวหลามทำมาจากข้าวเหนียว ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยให้อิ่มท้องเป็นเวลานาน ข้าวหลามจึงมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่เป็นมงคล หมายถึง การมีกินอิ่มหน้าสำราญ ดังพบว่า ในบริบทงานประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลาม วัดสุวรรณคีรี อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้นำข้าวหลามมาเป็นเครื่องบูชาหลวงพ่อบุญทันใจ โดยตีความว่า การสักการะด้วยข้าวหลาม หมายถึงการมีกินอิ่มหน้าสำราญ และความมั่งมี



ภาพที่ 1 ข้าวหลามเป็นเครื่องบูชาในงานประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลามวัดสุวรรณคีรี
ที่มา: ชลธิชา นิสัยสัตย์, 4 กุมภาพันธ์ 2566

พลวัตของงานบุญข้าวหลามเมื่อดำรงอยู่ในบริบทสังคมไทยร่วมสมัย

บุญข้าวหลามเป็นประเพณีที่ยังคงสืบทอดในท้องถิ่นที่เป็นที่ตั้งของชุมชนลาว แต่ในปัจจุบัน พื้นที่หลายแห่งมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้ามามีบทบาทหลักในการจัดงาน เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่ตามบทบาทหน้าที่ที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.2542 ประเพณีบุญข้าวหลามที่จัดขึ้นโดยหน่วยงานภาครัฐ มักนำคติชนในประเพณีบุญข้าวหลามที่มีอยู่เดิมมาประยุกต์สร้างสรรค์ ให้เข้ากับยุคสมัย ทำให้ประเพณีมีพลวัตจากงานบุญทางศาสนาที่เน้นทำบุญถวายข้าวหลามแด่พระสงฆ์ไปเป็นกิจกรรมที่เน้นการแสดง (performance) โดยใช้วัฒนธรรมเผาข้าวหลามเป็นเครื่องมือ จากการสำรวจข้อมูลการจัดงานประเพณีบุญข้าวหลามในท้องถิ่นที่เป็นที่ตั้งชุมชนลาวในสื่อออนไลน์ ข้อมูลจากการสังเกตการณ์ภาคสนามในประเพณีบุญข้าวหลาม 2 แห่ง ในจังหวัดฉะเชิงเทรา คือ ประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลาม โดยองค์การบริหารส่วนตำบลหนองแห่น และประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลาม โดยอำเภอแปลงยาว และจากเอกสารงานวิจัยที่ศึกษาประเพณีทำบุญข้าวหลามในชุมชนคนไทยเชื้อสายลาวในประเทศไทย พบว่า มีกิจกรรมที่ประยุกต์สร้างสรรค์ใหม่ จนทำให้ประเพณีบุญข้าวหลามกลายเป็นประเพณีที่เน้นการแสดงและความบันเทิง 3 รูปแบบ ดังนี้

1. การนำวัฒนธรรมเผาข้าวหลามมาสร้างพิธีเปิดงานประเพณีประจำปี

การเผาข้าวหลามเป็นวิธีหุงข้าวให้สุกในยุคแรกเริ่มก่อนพัฒนาไปสู่การหุงข้าวในหม้อดิน ในบริบทงานประเพณีบุญข้าวหลาม การเผาข้าวหลามเป็นขั้นตอนการปรุงอาหารก่อนนำไปถวายพระในวันรุ่งขึ้น แต่ปรับประยุกต์จากข้าวหลามที่เป็นของคาวให้เป็นของกินเล่นที่ปรุงรสด้วยน้ำกะทิ มีรสชาติ หวาน มัน เค็ม นอกจากนี้ การเผาข้าวหลามยังเป็นกิจกรรมกระชับความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลด้วย เพราะสมาชิกในครอบครัวต้องร่วมกันทำงาน ตั้งแต่เตรียมวัตถุดิบจนกระทั่งเผาข้าวหลาม

ปราณี วงษ์เทศ (2548) สันนิษฐานว่า การเผาข้าวหลามไม่เพียงเป็นกรรมวิธีทำอาหารในงานบุญเท่านั้น แต่ยังสะท้อนร่องรอยพิธีกรรมเผาข้าวเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของคนโบราณด้วย ต้นเค้าของพิธีเผาข้าวหลามในเดือนสามน่าจะมาจากพิธีเผาข้าวของพราหมณ์สมัยกรุงศรีอยุธยา เรียกว่าพิธี “ธานยเทาะห์” แปลว่าเผาข้าว (ธานย แปลว่าข้าว เทาะห์ แปลว่าเผา) พิธีนี้พราหมณ์จะกระทำขึ้นในเดือนสามเพื่อส่งพระไพสพราช ซึ่งในคติฮินดูนับถือว่าเป็นเทพเจ้าแห่งความมั่งคั่ง อุดมสมบูรณ์ ให้กลับคืนสู่ถิ่นเดิม หลังเสร็จสิ้นภารกิจช่วยเหลือมนุษย์ให้มีพืชพันธุ์ธัญญาหารแล้ว ในพิธีนี้ ชุมนางผู้ใหญ่เชื้อสายพราหมณ์จะแห่พนมรวงข้าวที่โรงพิธีประกอบด้วยประธาน 1 พนม และบริวาร 8 พนม จากนั้น จุดไฟเผาฉัตรรวงข้าวทั้งหมด เชื่อว่า พิธีเผาข้าวเป็นการส่งพระไพสพราชให้กลับคืนที่อยู่เดิมโดยสมบูรณ์ และเป็นนิมิตหมายอันดีว่าปีการผลิตหน้าพืชพันธุ์ธัญญาหารจะออกงามอุดมสมบูรณ์ดี

นอกจากความหมายที่เกี่ยวข้องกับความอุดมสมบูรณ์ การเผาข้าวยังเป็นวิธีการที่ชาวนาใช้ประโยชน์ในการกำจัดเพลี้ยในตอข้าวและเตรียมพื้นที่นาสำหรับฤดูเพาะปลูกต่อไปด้วย ปัจจุบัน วัฒนธรรมการเผาข้าวหลามถูกนำมาประยุกต์ใช้สร้างพิธีเปิดงานประเพณี เช่น ประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลาม ชุมชนหัวสำโรง จังหวัดฉะเชิงเทรา นำวัฒนธรรมเผาข้าวหลามมาสร้างพิธีเปิดงาน กำหนดฤกษ์ยามในการจุดไฟเผาข้าวหลาม และมอบให้นายอำเภอแปลงยาวเป็นประธานจุดไฟ เพื่อให้พิธีเปิดมีลักษณะเป็นทางการมากขึ้น การสร้างขั้นตอนในพิธีเผาข้าวหลามดังกล่าวนี้ทำให้วัฒนธรรมการเผาข้าวหลามมีพลวัตจากพิธีกรรมที่มีความหมายสัมพันธ์กับความเชื่อเรื่องการส่งขวัญข้าวและความงอกงามของผลผลิต เปลี่ยนไปเป็นงานพิธีการซึ่งให้ความสำคัญกับฤกษ์ยามและตัวบุคคล

นอกจากสร้างพิธีเปิดงานประเพณีแล้ว ยังพบการดัดแปลงวิถีปฏิบัติของการเผาข้าวหลามจากเดิมที่เป็นการเผาข้าวหลามที่บ้านมาเป็นการเผาข้าวหลามร่วมกันด้วย เช่น ประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลาม ชุมชนหัวสำโรง ขอความร่วมมือหมู่บ้านทั้ง

12 หมู่บ้านให้ส่งตัวแทนมาร่วมเผาข้าวหลามพร้อมกัน ทำให้เกิดภาพและการสื่อความหมายใหม่ในพื้นที่งานประเพณีบุญข้าวหลาม เช่น ภาพความสามัคคีของชุมชน ภาพความเข้มแข็งของชาวบ้านที่ร่วมกันสืบสานวัฒนธรรมบรรพบุรุษ ภาพความร่วมมือระหว่างชุมชนกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่สำคัญคือ ทำให้ได้ภาพประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวจากความยาวของแนวกระบอกข้าวหลาม สามารถนำมาโปรโมทอัตลักษณ์การท่องเที่ยวประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลามหัวสำโรงด้วยสโลแกนงานเผาข้าวหลามยาวที่สุดในโลก

2.การใช้ปริมาณข้าวหลามมาสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยว บุญข้าวเป็นประเพณีแห่งการเฉลิมฉลองผลผลิตใหม่ เสาวลักษณ์ อนันตศานต์ (2557) กล่าวว่า หลังการเก็บเกี่ยว ชาวนามักมีพิธีเฉลิมฉลองผลผลิตใหม่เพื่อส่งเวทย์ต่อเทวดารักษ์และขอขมาลาโทษที่ได้ล่วงเกิน เชื่อว่าเมื่อประกอบพิธีดังกล่าวนี้แล้วสิ่งศักดิ์สิทธิ์จะคุ้มครองให้ได้ผลผลิตดีในปีต่อไป ในพิธีที่จัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองผลผลิต มักมีการแสดง ความรื่นเริง ความสนุกสนานอย่างเต็มที่ เพื่อแสดงความยินดีที่ประสบความสำเร็จในการทำเกษตรกรรม นอกจากนี้ มักมีการแสดงออกของสัญลักษณ์และพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับความอุดมสมบูรณ์ด้วย เช่น นำผลผลิตมากองพูนไว้ เพื่อให้เห็นว่ามีความมากมายหรือนำมาเททิ้ง สาดเล่น เพื่อแสดงการข่ม เป็นเคล็ดว่าต่อไปจะมีมากกว่านี้

บุญข้าวหลามเป็นงานบุญที่แสดงออกถึงปริมาณผลผลิตที่มีมากจนล้นเหลืออย่างชัดเจน เช่น จากบันทึกคำบอกเล่าบรรยากาศการทำบุญข้าวหลามที่วัดหนองแห่น อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา วรรณ รัตนประเสริฐ (2528) บันทึกไว้ว่า “ข้าวหลามที่ชาวลาวเวียงนำไปถวายพระมีจำนวนมากมาเป็นร้อย ๆ กระบอก แม้จะแจกจ่ายให้ครูและนักเรียนไปแล้วจำนวนมากก็ยังเหลือ จนแม่ชีในวัดต้องช่วยกันหั่นแล้วนำไปตากแห้งเพื่อเก็บไว้ทอดถวายพระในโอกาสต่อไป” นอกจากนี้ การทำข้าวหลามจำนวนครั้งละมาก ๆ และนำมาแจกให้แก่เพื่อนบ้านญาติพี่น้อง ก็สะท้อนความอุดมสมบูรณ์และความสำเร็จในการผลิตเช่นกัน เพราะ

ข้าวหลามปริมาณมากสะท้อนให้เห็นว่าเก็บเกี่ยวผลผลิตได้มาก ในระดับชุมชน ปริมาณข้าวหลามจำนวนมากที่กองรวมกันบนศาลาการเปรียญในวันทำบุญเป็นภาพที่สร้างขวัญกำลังใจแก่ชาวบ้าน เพราะสร้างจินตนาการถึงความสมบูรณ์พูนสุขของชุมชน อันมีผลต่อความมั่นคงทางจิตใจ

ปัจจุบัน ปริมาณข้าวหลามถูกนำเสนอเชิงการแสดง ในหลายพื้นที่ที่จัดงาน สืบสานประเพณีบุญข้าวหลาม เช่น งานประเพณีบุญข้าวหลามของชาวบ้านแลง จังหวัดระยอง นำเสนอภาพแนวกระบอกข้าวหลามที่มีความยาวมาก ข้าวที่รายงาน การจัดงานสืบสานประเพณีบุญข้าวหลามในปัจจุบัน มักนำเสนอข้อความพาดหัวข่าว ที่ระบุจำนวนข้าวหลามในงานประเพณี และภาพถ่ายแนวกระบอกข้าวหลามที่ยาว มากกว่างานบุญข้าวหลามพื้นที่อื่น ปริมาณข้าวหลามจึงมีความหมายแตกต่างจาก บริบทอดีต โดยเปลี่ยนแปลงจากสิ่งแสดงความอุดมสมบูรณ์มาเป็นสิ่งแสดงอัตลักษณ์ การท่องเที่ยว และใช้ประชาสัมพันธ์การจัดงานประเพณีท้องถิ่น

3.การประยุกต์ใช้ข้าวหลามซึ่งเป็นอาหารในพิธีกรรมมาสร้างกิจกรรม ความบันเทิงเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ในบริบทสืบทอดงานประเพณี ข้าวหลาม ถูกนำมาประยุกต์ใช้สร้างกิจกรรมความบันเทิงเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ทำให้ บทบาทของข้าวหลามเปลี่ยนแปลงไปเป็นวัตถุหรืออุปกรณ์ในกิจกรรมการแสดง ดังนี้

3.1 การประยุกต์ใช้ข้าวหลามสร้างกิจกรรมประกวดข้าวหลามรสอร่อย แต่เดิม ช่วงเวลาทำข้าวหลามคือสัญญาณของการได้รับประทานของอร่อย เมื่อทำ เสร็จแล้วมักมีธรรมเนียมนำข้าวหลามไปแจกจ่ายญาติพี่น้องหรือแลกเปลี่ยนกับ เพื่อนบ้าน สำหรับสังคมในอดีต รสชาติข้าวหลามจึงเน้นความอร่อยและแฝงการ อวด ฝีมือกัน เพราะแต่ละบ้านจะมีสูตรปรุงข้าวหลามแตกต่างกันไป ดังครูวงศ์เดือน ทิมทอง (20 กันยายน 2566) เล่าถึงการทำข้าวหลามของชาวหัวสำโรงว่า “เมื่อถึงวัน เฒ่าข้าวหลาม ชาวบ้านจะเตรียมน้ำกะทิสำหรับกรอกลงในกระบอก น้ำกะทิแต่ละบ้าน ปรุงตามสูตรของตนเอง หลังจากเฒ่าข้าวหลามเสร็จแล้ว ส่วนหนึ่งจะเก็บไว้ทำบุญ

ที่เหลือนำไปแจกจ่าย เป็นการแลกเปลี่ยนกันกิน เพราะแต่ละบ้านมีสูตรเฉพาะของตนเอง บางบ้านเค็ม บางบ้านหวาน บางบ้านใส่ถั่วดำ บางบ้านใส่เผือก” ปัจจุบันชุมชนที่จัดงานประเพณีบุญข้าวหลามมักจัดกิจกรรมประกวดรสชาติข้าวหลาม โดยสร้างเกณฑ์มาตรฐานข้าวหลามอร่อยที่ต้องมีรสชาติตรงตามอัตลักษณ์ชุมชน อันเป็นสิ่งที่สร้างขึ้นใหม่ เช่น กิจกรรมประกวดข้าวหลามใน “งานเพ็งเดือนสามของดีตำบลบ้านกร่าง” จังหวัดพิษณุโลก กิจกรรมดังกล่าวนี้ทำให้ความคิดเรื่องรสชาติถูกเปลี่ยนไปเป็นการแข่งขัน เกิดเกณฑ์การตัดสินข้าวหลามอร่อยซึ่งไม่เคยถูกให้ความสำคัญมาก่อน รวมถึงทำให้รสชาติข้าวหลามกลายเป็นสิ่งที่มีบทบาทเด่นในด้านความบันเทิง แทนที่ความสำคัญเดิมที่สนใจความหลากหลายของรสชาติเป็นสำคัญ

3.2 การประยุกต์ใช้ข้าวหลามสร้างกิจกรรมแข่งขันกินข้าวหลาม การกินข้าวหลามเป็นวัฒนธรรมแสดงการเริ่มต้นกินข้าวใหม่ ซึ่งมีความสำคัญต่อจิตใจ เพราะข้าวใหม่มีกลิ่นหอม เมล็ดนิ่ม ทำให้เกิดความรู้สึกดีเมื่อได้กิน ปัจจุบันวัฒนธรรมการกินข้าวหลามถูกนำมาประยุกต์เป็นกิจกรรมแข่งขันกินข้าวหลามเพื่อความสุขสนาน มีการกำหนดกติกาการกินและกำหนดผู้แข่งขัน เช่น กิจกรรมแข่งขันกินข้าวหลามใน “งานประเพณีบุญข้าวหลามเดือน 3 แรม 3 ค่ำ และเทศกาลวัฒนธรรมชุมชนร่วมสมัย” จังหวัดระยอง ในบริบทการจัดงานประเพณีบุญข้าวหลามในปัจจุบัน การแข่งขันกินข้าวหลามจึงเป็นองค์ประกอบใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อนในอดีต มีบทบาทสำคัญต่อการดึงดูดความสนใจคนในชุมชนและนักท่องเที่ยวให้มาเข้าร่วมกิจกรรมที่หน่วยงานภาครัฐจัดขึ้น เพราะมีเงินรางวัลตอบแทน

3.3 การประยุกต์ใช้ข้าวหลามมาตกแต่งพื้นที่จัดงานประเพณี และใช้สร้างสรรค์ขบวนแห่ การจัดงานประเพณีบุญข้าวหลามของหน่วยงานภาครัฐ นิยมสร้างข้าวหลามจำลองมาตกแต่งพื้นที่ให้สวยงาม ใช้เป็นสัญลักษณ์บ่งบอกให้รู้ว่าเป็นงานประเพณีเกี่ยวกับข้าวหลาม เช่น นำมาตกแต่งเวที นำมาใช้เป็นอุปกรณ์เปิดงาน นำมาสร้างสรรค์ขบวนแห่ การนำข้าวหลามมาตกแต่งพื้นที่จัดงาน แสดงให้เห็นการรับ

รูปแบบการสร้างงานประเพณีของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่นิยมนำคติชนในจารีตประเพณีเดิมมาสร้างสรรค์เป็นอุปกรณ์ตกแต่งสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ใช้แสดงความอลังการในพิธีเปิด ใช้เป็นจุดเช็คอินถ่ายภาพ หรือสร้างป้ายต้อนรับ กล่าวได้ว่าในบริบทใหม่ ข้าวหลามอันเป็นอาหารในพิธีกรรม ได้กลายเป็นวัตถุสัญลักษณ์ทางการแสดง ที่มีบทบาทใหม่ในฐานะสื่อนำเสนอประเพณีและสร้างภาพจำเกี่ยวกับงานประเพณีให้ชัดเจนขึ้น

3.4 การประยุกต์ใช้ข้าวหลามมาสร้างตลาดสินค้า สิ่งที่พบร่วมกันในพื้นที่จัดงานประเพณีบุญข้าวหลามท้องถิ่นต่าง ๆ คือการนำข้าวหลามมาจำหน่ายเป็นของที่ระลึก การนำข้าวหลามมาขาย มีบทบาทสำคัญต่อการสร้างบรรยากาศให้เกิดความสมจริงว่าเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับบุญข้าวหลาม และช่วงเวลาที่จัดงานเป็นฤดูกาลทำข้าวหลามในชุมชนจริง การสร้างตลาดสินค้าและนำข้าวหลามมาจำหน่าย จึงทำให้ความหมายของข้าวหลามที่เคยเป็นอาหารในพิธีกรรมเปลี่ยนแปลงไปเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้

สรุปผล

บุญข้าวหลามเป็นประเพณีเดือนสามในฮีต 12 ของชาวลาว การทำบุญข้าวหลามเป็นสัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์ และความสำเร็จในการทำนา ในมิติความเชื่อ บุญข้าวหลามเป็นพิธีกรรมที่สร้างขวัญกำลังใจจากอานิสงส์การถวายทานด้วยข้าวหลาม ซึ่งเชื่อว่าจะส่งผลให้มีชีวิตที่ดีในภพนี้และภพหน้า ปัจจุบัน งานบุญข้าวหลามในท้องถิ่นที่มีชุมชนลาวตั้งอยู่ยังคงเป็นประเพณีสำคัญที่ได้รับการสืบทอดอย่างรักใคร่ตาม บางท้องถิ่นจะมีหน่วยงานรัฐเข้ามาเป็นผู้จัดงาน ทำให้เกิดการประยุกต์สร้างสรรค์กิจกรรมบางอย่างในงานบุญข้าวหลามที่มีมาแต่เดิมให้สอดคล้องกับนโยบายการท่องเที่ยวและบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งเน้นการนำทุนทางวัฒนธรรมมาสร้างมูลค่าเพิ่ม การดำเนินงานดังกล่าวส่งผลให้ความหมายของบุญข้าวหลามมีพลวัตจาก

พิธีกรรมทางศาสนาที่เน้นอานิสงส์การถวายทาน ไปเป็นการแสดงที่เน้นความบันเทิง ผลการศึกษาดังกล่าวนี้ สอดคล้องกับผลการศึกษาในงานวิจัยหลายเรื่องที่ศึกษา การดำรงอยู่ของงานประเพณีท้องถิ่นที่จัดขึ้นในบริบทสังคมไทยร่วมสมัย ได้ข้อค้นพบ สอดคล้องกันว่า งานประเพณีท้องถิ่นต่าง ๆ ในปัจจุบัน จัดขึ้นด้วยวิธีคิดนำรากเหง้า ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่เดิมมาประยุกต์ สร้างสรรค์ ผสมผสานใหม่ เพื่อให้มีสีสัน ตอบสนองรสนิยมของคนยุคปัจจุบันที่ชื่นชอบสินค้าที่มีเรื่องเล่า (story) และมีความหมายเชิงวัฒนธรรม เช่น งานวิจัยเรื่อง ประเพณีประดิษฐ์ในชุมชนอีสานลุ่มน้ำ โขง (2560) พบว่า ประเพณีในจารีตเดิมของอีสานที่เรียกว่า “ฮีตสิบสอง” ถูกทำให้ กลายเป็นประเพณีเพื่อการท่องเที่ยวด้วยอิทธิพลของนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย เช่น ประเพณีบั้งไฟ ที่เดิมใช้แห่เพื่อขอฝนจากแถน กลายเป็นประเพณีเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดยโสธร มีการประดับตกแต่งบั้งไฟเพื่อความสวยงาม การประกวดธิดาบั้งไฟโก้ แข่งขันจุดบั้งไฟ งานวิจัยเรื่อง การผลิตข้าวและการสร้างใหม่ ในประเพณีบุญข้าวจี อำเภโพนธิชัย จังหวัดร้อยเอ็ด (2560) พบว่า ผู้จัดงานประเพณี บุญข้าวจีมีวิธีคิดในการผลิตข้าวคัดขนในประเพณีบุญข้าวจีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว และสร้างอัตลักษณ์ชาวโพนธิชัย รวมถึงสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP ผลิตสินค้า การเกษตรผ่านประเพณีบุญข้าวจี ด้วยกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น การเล่นนิทาน ประเพณีบุญข้าวจี กิจกรรมปิ้งข้าวจีบนพื้นที่รัฐ งานวิจัยเรื่อง ขนมนในงานบุญประเพณี “ฮีต 12 คอง 14”: ซอฟต์พาวเวอร์ไทยพวน ตามโครงการศาสตร์พระราชา ยุกระดับ การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ จังหวัดนครนายก (2567) พบว่า “ขนม” เป็นอัตลักษณ์ ด้านอาหารที่โดดเด่นของชาติพันธุ์ไทยพวน เนื่องจากสัมพันธ์กับวิถีชีวิต ประเพณี และความเชื่อ การนำขนมในฮีต 12 ของไทยพวน เช่น ข้าวหลาม ข้าวจี กระจ่างสารท และข้าวเม่า มาแสดงและจำหน่ายนักท่องเที่ยว เป็น “ซอฟต์พาวเวอร์” ที่สามารถต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยวในจังหวัดนครนายกได้

อภิปรายผล

บริบทสังคมไทยร่วมสมัยที่ดำเนินไปภายใต้นโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตลอดจนความเปลี่ยนแปลงของสังคม เทคโนโลยี ส่งผลให้งานประเพณีบุญข้าวหลามที่เคยมีการทำบุญข้าวหลามเป็นสาระสำคัญ และมีความหมายเชิงสัญลักษณ์เกี่ยวข้องกับความมุ่งหวังความอุดมสมบูรณ์ในการผลิตข้าว มีพลวัตไปเป็นงานประเพณีที่นำเสนอวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ในวิถีคิดเชิงการท่องเที่ยวผู้จัดงานมักจะเปลี่ยนแปลงชื่องานจากเดิมที่รู้จักในชื่อบุญข้าวหลามไปเป็นชื่อใหม่ที่กระตุ้นความสนใจของคนนอก เช่น “ประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลาม” จังหวัดฉะเชิงเทรา “ประเพณีข้าวหลามใหญ่ ปิ้งไก่แซบ” จังหวัดนครพนม และมักมีวิถีคิดขยายงานให้ใหญ่ขึ้นด้วยการผสมผสานประเพณีบุญข้าวหลามเข้ากับประเพณีอื่น ๆ เช่น “ประเพณีเผาข้าวหลามและของดีน้ำหนาว” จังหวัดเพชรบูรณ์ นอกจากนี้ ยังสร้างความหมายใหม่แก่งานบุญข้าวหลาม เช่น “ประเพณีเผาข้าวหลามสามัคคี” จังหวัดนครนายก ที่นำเสนอความหมายของบุญข้าวหลามด้านความสามัคคี

ปัจจุบัน ประเพณีบุญข้าวหลามของท้องถิ่นที่เป็นที่ตั้งชุมชนลาวมาแต่เดิมซึ่งมักกระจายตั้งถิ่นฐานในภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีความเปลี่ยนแปลงไปจากปัจจัยทางเศรษฐกิจดังพบว่ามีการจัดงานประเพณีข้าวหลามในเชิงการท่องเที่ยวหลายแห่ง เช่น ประเพณีเผาข้าวหลาม เพ็ญเดือนสาม ไหว้พระบรมธาตุนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร มีกิจกรรมสาธิตเผาข้าวหลาม ไหว้พระบรมธาตุนครชุม, งานมหรหรรพ์ของดีและประเพณีเผาข้าวหลาม จังหวัดเพชรบูรณ์ มีกิจกรรมเผาข้าวหลาม และประกวดธิดาข้าวหลาม, ประเพณีขึ้นเขาเผาข้าวหลาม จังหวัดชลบุรี มีกิจกรรมเผาข้าวหลาม แห่ข้าวหลามยักษ์ขึ้นเขา, ประเพณีสวดมนต์ข้าวหลาม จังหวัดสุพรรณบุรี มีกิจกรรมปลุกเสกข้าวหลาม, ประเพณีเผาข้าวหลามทิพย์ จังหวัดพิจิตร มีกิจกรรมเผาข้าวหลามทิพย์ สวดนพเคราะห์ 8 ทิศ ข้อมูลข้างต้นสะท้อนให้เห็นพลวัตของประเพณีบุญข้าวหลามที่ถูกนำมา

ประยุกต์สร้างสรรค์เพื่อสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวในบริบทสังคมร่วมสมัย การศึกษา ประเพณีบุญข้าวหลามในมิติทางสังคม จึงทำให้เห็นลักษณะร่วมของงานบุญข้าวหลาม ในปัจจุบันที่มีบทบาทใหม่ในฐานะสินค้าวัฒนธรรมที่ถูกนำมาขายเพื่อการท่องเที่ยว ในช่วงเดือนสาม ภายใต้การทำงานของภาครัฐร่วมกับชุมชน เพิ่มเติมจากบทบาทงาน ประเพณีที่เสริมสร้างกำลังใจจากความเชื่ออันดีของการทำบุญถวายทานข้าวหลาม และบทบาทการกระชับความสัมพันธ์ของสมาชิกในชุมชน

เอกสารอ้างอิง

- ชาญยุทธ สอนจันทร์. (2560). การผลิตซ้ำและการสร้างใหม่ในประเพณีบุญข้าวจี๋ อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดร้อยเอ็ด. *วารสารวิถีสังคมมนุษย์*, 5(2), 167-189.
- ณัฐนันท์ วิริยะวิทย์ และ นิสิต อุตตเจริญวงศ์. (2567). ขนบในงานบุญประเพณี “ฮีต 12 คอง 14”: ซอฟต์แวร์เวอร์ไทยพวน ตามโครงการศาสตร์พระราชา ยกระดับการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ จังหวัดนครนายก. *วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 19(2), 313-327.
- ธวัช ปุณโณทก. (2542). บุญข้าวจี๋. *สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคอีสาน เล่ม 2* (น. 503-505). มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- นรินทร์ เจริญพันธ์ และ สุธี วังเต้อย. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหลามเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์เกษตรท้องถิ่นในพื้นที่ จังหวัดสระแก้ว. *วารสาร เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*, 12(1), 48-58.
- ปฐม หงษ์สุวรรณ. (2560). *ประเพณีประติมากรรมในชุมชนอีสานลุ่มน้ำโขง*. คลังนาวิทยา.
- ปราณี วงษ์เทศ. (2548). *ประเพณี 12 เดือนในประวัติศาสตร์สังคมวัฒนธรรมเพื่อความอยู่รอดของคน*. มติชน.



- เปลวเทียน เจษฎาชัยยุทธ์. (2553). **การจัดการเศรษฐกิจชุมชนชาวหลามบ้านอาฮาม ตำบลท่าวังผา จังหวัดน่าน** [วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ยุทธพงศ์ มาตย์วิเศษ. (2562, 18 กรกฎาคม). **มังมูน บุญข้าว: เสาค้ำวัฒนธรรมอีสาน**. นิตยสารทางอีสาน. <https://e-shann.com>.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.๒๕๕๔** (พิมพ์ครั้งที่ 2). ราชบัณฑิตยสถาน.
- วรรณา รัตน์ประเสริฐ. (2528). **คำและลักษณะคำในภาษาลาวเวียงในจังหวัดฉะเชิงเทรา** [วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศรีเลา เกษพรหม. (2542). **ทานเข้าใหม่ ทานเข้าล้นบาตร. สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคเหนือ เล่ม 6** (น. 2,755-2,757). มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- สีลา วีระวงศ์. (2529). **ฮีตสิบสอง. ศูนย์ศิลปวัฒนธรรมวิทยาลัยครูอุบลราชธานี**.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2564, 20 มกราคม). **หุงข้าวหลาม ทำขวัญข้าว ‘วันกำฟ้า’ มกราคม-กุมภาพันธ์. มติชนสุดสัปดาห์**. <https://www.matichonweekly.com>.
- เสาวลักษณ์ อนันตศานต์. (2557). **การศึกษาวิถีชีวิตพื้นบ้าน**. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- หลิน หยูเจีย. (2555). **การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น: กรณีศึกษาการทำข้าวหลามหนองมน เทศบาลเมืองแสนสุข จังหวัดชลบุรี** [วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- อุดม บัวศรี. (2546). **วัฒนธรรมอีสาน**. โรงพิมพ์คลังน่านวิทยา.