



มอญ'นครชุมน์' ชวนชิม 'ข้าวแซ่' ดับร้อน'เทศกาลสงกรานต์'

ชวงเทศกาลสงกรานต์ นอกจากมี ประเพณีทำบุญตักบาตร รดน้ำดำหัว ผู้หลักผู้ใหญ่ ตลอดจนเล่นน้ำคลายร้อน แล้ว ยังเป็นเทศกาลทำ "ข้าวแซ่" อาหาร ดับร้อน มีขั้นตอนการปรุงที่พิถีพิถัน ซึ่งชาว ไทยเชื้อสายมอญนิยมทำถวายสังเวชนูชา เทวดา ถวายพระ และให้ผู้หลักผู้ใหญ่ในช่วง เทศกาลสงกรานต์หรือวันขึ้นปีใหม่ ปัจจุบัน ยังเป็นที่นิยมรับประทานกันท่ามกลางอากาศ ร้อนจัด ด้วยประโยชน์ของข้าวแซ่ ที่ช่วยลด ความร้อน ทำให้ร่างกายเกิดความสมดุล และ ย่อยง่าย ทั้งนี้ ปัจจุบันที่รู้จักกันดี มี 3 ตำรับ คือ ข้าวแซ่ขาววัง ข้าวแซ่เมืองเพชร และ ข้าวแซ่ขาวมอญ



หม้อดินอบ แต่ก่อนชาว บ้านจะนำหม้อดินไปอบ แกลบให้ได้รับความร้อน จนระอุทั่ว แล้วจึงใส่น้ำ ผน และดอกมะลิ ปิด ฝาอบให้น้ำมีความหอม ขึ้นใจ" คมสันกล่าว

ส่วนอาหาร หรือ เครื่องเคียงที่รับประทาน กับข้าวแซ่ของชาวมอญ นครชุมน์ มี 5 อย่าง ประกอบด้วย หมูผัด

ที่ จ.ราชบุรี ชนชาติมอญ ที่ตั้งรกรากพัก อาศัยริมฝั่งแม่น้ำแม่กลองทั้งสองฟากฝั่ง ยังคงสืบสานประเพณีปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ยาวนาน ทุกๆ สงกรานต์ชาวไทยเชื้อสาย มอญในที่ที่ อ.โพธาราม และ อ.บ้านโป่ง

ตั้งแต่บ้านม่วง บ้านนครชุมน์ บ้าน มะขาม บ้านปลักแรต ทุกครัวเรือน จะรวม ตัวกันเป็นกลุ่มทำข้าวแซ่ และเครื่องเคียง 5 อย่าง เพื่อสังเวชนูชาเทวดาสงกรานต์ พร้อม ประกอบพิธีตั้งศาลเพียงตาบริเวณลานหน้า บ้าน รวมทั้งนำข้าวแซ่ไปถวายพระภิกษุวัด ใกล้บ้าน

คมสัน จับจุ ประธานกลุ่มมอญรักษ์ วัฒนธรรมมอญนครชุมน์ กล่าวว่า ข้าวแซ่

ชนชาติมอญคงจะนำไปเทียบกับข้าวแซ่ ขาววังที่มีชื่อเสียงไม่ได้ แต่ยืนยันว่าเครื่อง ปรุงภาชนะลิ้นต่าง มีรสชาติไม่น้อยหน้า ที่อื่น ทั้งยังทำกรรมเพียรๆ ที่ประดิษฐ์ด้วย ใบบองเป็นภาชนะใส่เครื่องปรุงด้วย

"การหุงข้าวแซ่ชาวมอญที่นี่ จะใช้ข้าว หอมมะลิ โดยข้าวขาวให้สะอาด ใส่น้ำตาม ส่วนพอประมาณ ตั้งไฟพอเดือด ตูเมล็ดข้าว พอสุกขนาดเข็มน้ำได้ จากนั้นยกลง รินน้ำทิ้ง ให้หมด และใส่น้ำสะอาดลงไปล้างข้าวหลายๆ ครั้งจนกว่าข้าวจะเป็นก้อนเทข้าวที่ล้างแล้วลงในภาชนะที่เตรียมไว้ เกลี่ยให้กระจายทั่ว เพื่อ ไม่ให้ข้าวเกาะตัว หรือจับตัวเป็นก้อน ส่วนน้ำ ที่รับประทานกับข้าวแซ่ จะเป็นน้ำผน น้ำใส่

หวานหรือเนื้อเค็มผอยผัดหวาน หัวไชโป๊ เค็มผัดหวาน ปลาช่อนเผาป่นผัดหวาน ยำ ขนุนอ่อนปลาสลวยย่าง ยำมะม่วงแก้ว กับ มะพร้าวคั่ว

"วิธีการกินข้าวแซ่ บางคนให้นึก บรรยาการ และต้องมีความพิถีพิถันสัก หน่อย จะทำให้การกินข้าวแซ่ไม่เลี่ยนรสชาติ เริ่มจากการกินข้าวแซ่ผสมน้ำเย็นที่ผ่าน การอบจนหอมก่อน แล้วค่อยตามด้วย เครื่องเคียง อย่างกินผสมกันเพราะมันจะ ทำให้เลี่ยนรสชาติ ทำให้ข้าวแซ่ไม่อร่อยเท่า ที่ควร" คมสันกล่าวทิ้งท้าย

รังษิ จังธนสมบัติ