



■ ขนมงานปี จัดรวม ๆ
มานานาชนิด

ขนมและของใช้ในงานกระเจาด :

— งานปีที่บ้านบางจาน (ตอนจบ) —

ฉบับที่แล้วก็ได้ทราบถึงต้นเค้าประเพณีงานปี หรืองานกระเจาดบ้านบางจานไปกันแล้ว ฉบับนี้จะขอยุติถึงขนมงานปีและของใช้ในงานกระเจาดกันต่อ เพราะของใช้ที่ว่ามีอยู่หลายชนิด ทั้งผัก ผลไม้ รวมถึงบรรดาขนมที่แปลกทั้งชื่อและรูปลักษณ์ ไม่ค่อยได้พบเห็นกันบ่อยนักหากไม่ใช่ในงานพิธีกรรมหรือประเพณีสำคัญ ๆ

พูดถึงของใช้และขนมต่าง ๆ ที่เจ้าของลูกกระเจาดจะต้องจัดเตรียมสำหรับใช้ในงานนั้นมีอยู่หลายอย่างส่วนหนึ่งเตรียมไว้สำหรับยกที่บ้าน ส่วนหนึ่งจัดใส่กระเจาดถวายพระ งานจะมี 2 วัน คือ ก่อนงาน 1 วัน คือ ขึ้น 7 ค่ำ เดือน 8 หลัง เจ้าของลูกกระเจาดจะต้องจัดสำหรับบอกกล่าวสังคีตดีลสิทธิ์ประจำบ้าน มีพระพุทธรูป พระภูมิ ฝั่บ้านผีเรือน ศาลคุณพ่อในละแวกหมู่บ้าน เป็นต้น เป็นนัยว่าไปบอกกล่าวให้ท่านทราบว่าเจมีงานปีในวันรุ่งขึ้น ให้ท่านมาอำนวยอวยชัยให้เจ้าของลูกกระเจาดและมาร่วมอนุโมทนาในบุญใหญ่ครั้งนี้โดยพร้อมเพรียงกันของใช้และขนมที่ใส่สำหรับก็จะมิอาหารคาวหวาน ผลไม้ และขนมงานปี แต่ใส่อย่างย่อ ๆ ไม่ต้องจัดเต็ม

ส่วนของที่ใส่ในงานกระเจาดจัดถวายพระนั้นส่วนมากเป็นจำพวกผัก ผลไม้ที่หาได้ตามฤดูกาล มีขายทั่วไปในตลาดรวม ๆ แล้วมีมากกว่า 20 ชนิด เวลาไปซื้อก็มีข้อจำกัดว่าห้ามต่อราคา และ



■ จัดโตกสำหรับคาวหวานบอกกล่าว
เจ้าที่เจ้าทาง อารักษ์ประจำบ้าน

ของที่ใช้ก็ต้องเตรียมมาเป็นคู่คี่ตัดเอาลูกสวย ๆ มีผลไม้พื้นเมือง เช่น กล้วย น้ำว่า กล้วยหอม มะพร้าว มะม่วง ขนุน เงาะ ลำไย ทุเรียน ฝรั่ง น้อยหน่า ลางสาด แดงโม มะละกอรกะกำ สับปะรด ชมพู องุ่น สะท้อน พุทรา มังคุด ทับทิม สละ ส้มโอ ส้มเขียวหวาน มีผัก เช่น น้ำเต้า ฟัก แฟง



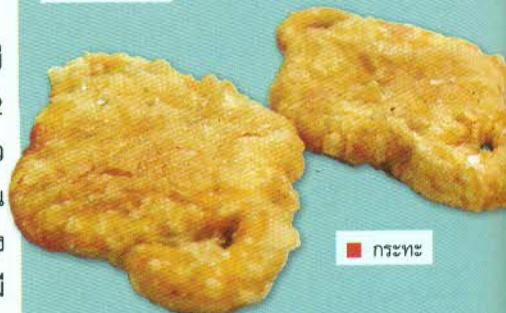
■ กองเกวียน



■ กำไลวงใหญ่ แหวนวงเล็ก



■ ขนมเปียก



■ กระทะ



■ ขนมกวน



■ ขอสร้อย

แดงไทย แดงกวา เผือก มัน หัว สาเก ข้าวโพด มะระ บวบงู บวบเหลี่ยม มีของใช้ เช่น ข้าวสาร เกลือ น้ำปลา น้ำมัน พริกแห้ง กระเทียม หัวหอม กระเทียม น้ำตาล ปลาหมึก ปลาออกแล้ ไม้ขีด ชีได้

ของสำคัญในงานป็นนอกจากผัก ผลไม้ และของใช้ต่าง ๆ แล้วยังมี ขนมเฉพาะงานกระจาด เรียกว่า **ขนมงานปี** ส่วนใหญ่ก็จะทำกันเองหรือ ไม่ก็สั่งคนที่รับจ้างให้ทำทำให้ ขนมงานปีเป็นขนมที่ทำจากถั่วเขียวต้มแล้วก็นวดเข้ากับน้ำตาล จากนั้นก็ปั้นเป็นรูปต่าง ๆ มีชื่อเรียกตามรูปลักษณ์นั้น แล้วก็เอาลงทอดในน้ำมัน เช่น กงเกวียน คันหลาว หูหีบ กระทะ แหวน ขอสร้อย กำไล ลูกกูดแจ แม่กูดแจ โพรงแสม หัวตะวิน ถ้าปั้นเป็นลูกกลม ๆ ลูกเดียว เรียกว่า เกลือเดียว สองลูกติดกัน เรียกว่า สองเกลอ สามลูกติดกัน เรียก สามเกลอ และสี่ลูกติดกัน เรียกว่า สี่เกลอ

ยังมีขนมอื่น เช่น ขนมเป็ยง ขนมกวน เรียงเม็ด ข้าวตอก หินฝนทอง หนุมานคลุกฝุ่น ข้าวตอกหัวโชน ขนมทองพลู

ของใช้และขนมทั้งหมดนี้ส่วนหนึ่งจัดใส่พานขนาดใหญ่ 2 สำหรับ เรียกว่า โตก ตั้งไว้ในที่สูงอาจจะตั้งบนโต๊ะ แก้อี ปูด้วยผ้าขาว ปีกหลัก กางร่มไว้ร่มเงา โตกหนึ่งใส่ผลไม้และขนมงานปี อีกโตกหนึ่งใส่อาหารคาว จัดใส่ถ้วยอย่างละชุด ได้แก่ ขนมจีนน้ำพริก แกงปูทะเลกับผักทอง ต้มยำ ปลากระแบน แมงดาต้ม ข้าวสุก ไข่ต้ม ยาเห็ด (บุหรืที่มวนด้วยใบตอง อ่อนใส่ยาเส้น) บางโตกก็เห็นมีเหล้าแดงเหล้าขาวตั้งอีกด้วย ของในโตกนี้มีไว้สำหรับเป็นเครื่องถวายแด่คุณพ่อบ้านน้อยเจ้าของงานกระจาดซึ่ง ทุกกระจาดจะต้องจัดเหมือนกัน

กลับมาพูดถึงขนมที่ใช้ในงานปีอีกครั้ง ส่วนใหญ่เป็นขนมพื้นบ้านโบราณ เมื่อได้เห็นแล้วก็ทำให้คิดถึงวรรณกรรมที่มีการกล่าวถึงรายชื่อขนมไทยโบราณและชื่ออาหารไว้หลายชนิดในเรื่อง เสภาขุนช้างขุนแผน ตอนที่ มีเทศน์มหาชาติวัดป่าเลไลยก์ นางศรีประจัน นางพิมและขุนช้างต่างตระเตรียมข้าวของเครื่องบูชาภัณฑุสหม่าน ตอนนี้ได้กล่าวถึงรายชื่อของขนมโบราณไว้หลายชนิดอย่างน่าสนใจยิ่งนัก ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ครานั้นฝ่ายนางศรีประจัน
แม่พิมพ์ช่วยแม่บั้งมาข้างนี้
บ่าวไพร่ทำขนมประสมปั้น
เฮ้ยไพร่ร่อนนักรักพิณรา
วางไว้ตามขนมแดงเกวียน
ขนมกรูขนมกรอบเห็นชอบที่
ข้าวเม่ากวนแบ่งนวลรูปทอด
มะพร้าวน้ำตาลหวานใสใน
บ้างศรีภักแบ่งแบ่งปั้นช่วยกันทว
ศรีประจันเร่งของร้องตะโกน

เรียกข้าดำล้นอยู่อิงมี
เจ้ามานี่ช่วยกันทันเวลา
ชุบแป้งทอดค่น้ำมันอยู่ลาล่า
อึ้งควักดักมาว่าเกรียมดี
พื้นเทียนเรียงไว้อย่าให้บ
คลุกน้ำตาลพริบปรีใส่ที่ไว้
เอาไม้แฉงแทงตลอดไสยอดไข
สุกแทงขึ้นไว้ฮ้ายลูกโค
ฝูงข้ายังมีตั้งมิโยน
ค่อยส่งมาอย่าโยนจะยับไป

ขุนช้างเคืองขัดละบัดหน้า
เมินหน้าเสียดล้นทันที่
สั่งบ่าวไพร่ให้กองของเครื่องกันท์

ไม่พอที่จะมาว่าจุล
เรียกหมอนมื่อซัดอยู่ไว้
เผือกมันของเรานั้นอีกโข

อ้อยขาวอ้อยแดงแดงโม

ขนมตุงเกวียนข้าวเหนียวแดง
นอกศาลาข้าวของที่กองไว้

ส้มโอมะตูกลูกมะไฟ

หินฝนทองครองแครงแดงลูกใหญ่
จัดให้เป็นลำดับอย่าขับซ้อน

นอกจากขนมแล้วยังมีอาหารอีกหลายชนิด กล่าวไว้ในตอนงานทำบุญ สงกรานต์ที่เมืองสุพรรณ ความว่า

ที่นี่จะกล่าวเรื่องเมืองสุพรรณ
ละทำบุญให้ทานการศรัทธา
หญิงชายน้อยใหญ่ไปแออัด
ก่อพระเจดีย์ทรายเรียงรายไป
นิมนต์สงฆ์เสวตมนต์เวลาบ่าย
แล้วกลับบ้านเตรียมการเลี้ยงเจ้า
ทำน้ยาแกงขนมต้มแกง
บ้างทำทอดหมกปิดไว้
บ้างก็ทำวันชาลา
หน้าเตียงเรียงเส็ดข้าวเม่ากวน
มะพร้าวกลางเสาตุงทวยทว่า
ทุกบ้านอลหม่านกันทั่วไป

ยามสงกรานต์คนนั้นก็พร้อมหน้า
ต่างมาที่วัดป่าเลไลยก์
ชนทรายเข้าวัดอวยชัย
จะเลี้ยงพระกระไว้ในพรุ่งนี้
ต่างฉลองพระทรายอยู่อิงมี
บั้งสีสารพัดจัดแจงไว้
ผ่าฟักลักแพ่งพะแนงไก่
ต้มไข่ผัดปลาแห้งทั้งแกงบวน
ข้าวเหนียวหน้าหมูไว้ถั่ววัน
ของสวนส้มลูกทั้งลูกไม้
ส้มโอส้มซ่าทั้งกล้วยไข่
จนตักตื่นหลับไหลไปสับพลัน

การทำขนมงานปียังมีชื่อที่ถือปฏิบัติสืบมาในกลุ่มคนที่ทำขนมก็คือ ห้ามชิม ห้ามพูดคำหยาบ ห้ามพูดในสิ่งที่ไม่ดี ห้ามบน เพราะการทำงานอยู่กับไฟกับน้ำมัน อาจได้รับอันตรายได้ถ้าประมาท เคยมีเรื่องเล่าว่าเคยมีคนพูดพล่อย ๆ ถามว่า “ขนมทองพลูนี้ ระเบิดดังเหมือนพลูไหม” ขนมที่กำลังทอดอยู่ในกระทะก็ปะทุใส่คนพูดทันที เรื่องนี้ก็ยากจะหาคำอธิบายจริง ๆ แต่ชาวบ้านบางงานยังคงเชื่อกันกันว่า เมื่อถึงงานปีคุณพ่อ ไม่ว่าใครจะทำอะไรอยู่ที่ไหนถ้าเกี่ยวข้องกับงานปีแล้ว คุณพ่อท่านจะรับรู้และจะอยู่ในสายตาของท่านทุกเรื่องเห็นเขาเล่ากันมาอย่างนั้นครับ

