

อาหารงานบุญชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญ:
กรณีศึกษาอาหารชุมชนมอญเสากระโดง อำเภอบางปะอิน
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

Food in merit-making ceremonies of Thai-Mon
descendants and Mon workers: A case study on food of
Sao Kradong Mon community, Bang Pa-in District,
Phra Nakhon Sri Ayutthaya Province

จตุพร เพชรบูรณ์¹

Chatuporn Petchaboon

Abstract

The article aims to examine food culture between Thai- Mon descendants and Mon workers at Ban Sao Kradong, Bang Pa-in District, Phra Nakhon Sri Ayutthaya Province on Asalha Puja Day and Buddhist Lent Day. Interviews and participant observation were used.

The study found that the settling-down period of the two groups is an important factor resulting in differences in their foods. Thai-Mon

¹ดร. ภาควิชาสารัตถศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่
Ph. D., Department of Educational Foundation, Faculty of Liberal Arts, Prince of
Songkla University, Hat Yai Campus

descendants have settled down in Thailand for hundreds of years while the other group has just migrated into Thailand for 1 - 15 years. On Asalha Puja Day and Buddhist Lent Day, differenced of foods which the two groups brought for merit-making at the temple were observed. The Mon workers still preserve their tradition foods for merit-making ceremonies very well. On the contrary, the Mon people who have settled in Thailand for a long time had combined their food to Central Thai food. Nevertheless, the two groups of Mon also enjoy consuming rosella and chulta in their everyday life and still make Khao Chae for Songkarn Festival.

Keywords: Thai-Mon descendants, the Mon people, food

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญบ้านเสากระโดง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และอาหารที่แรงงานชาวมอญในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา นำมาทำบุญที่วัดทองบ่อ ตำบลบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยาในวันอาสาฬหบูชา และวันเข้าพรรษา ระหว่างวันที่ 3 - 4 สิงหาคม 2555 ด้วยวิธีการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม

ผลการศึกษาพบว่าระยะเวลาในการตั้งถิ่นฐานเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดความแตกต่างของอาหารของคนมอญทั้ง 2 กลุ่ม ชาวไทยเชื้อสายมอญตั้งถิ่นฐานในเมืองไทยนานนับร้อยปีในขณะที่แรงงานชาวมอญเพิ่งเข้ามาทำงานในเมืองไทยเพียง 1 - 15 ปี อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญนำมาทำบุญ ที่วัดทองบ่อ อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา แตกต่างอย่างเห็นได้ชัด ทั้งชนิดและ

รสชาติของอาหาร อาหารที่แรงงานชาวมอญนำมาทำบุญ ยังคงรักษาวัฒนธรรมอาหารงานบุญตามแบบดั้งเดิมของตนไว้อย่างเหนียวแน่น ในขณะที่อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญซึ่งตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยนำมาทำบุญนั้นไม่แตกต่างจากอาหารของคนไทยภาคกลาง ทั้งชนิดและรสชาติของอาหาร อย่างไรก็ตามพบว่าชาวไทยเชื้อสายมอญนิยมบริโภคกระเจี๊ยบและมะตาดอยู่ในชีวิตประจำวันเช่นเดียวกับแรงงานชาวมอญ และยังคงรักษาธรรมเนียมการทำข้าวแช่ในช่วงสงกรานต์ไว้ได้

คำสำคัญ: ชาวไทยเชื้อสายมอญ แรงงานชาวมอญ อาหาร

บทนำ

ชาวมอญในเมืองไทยหมายถึงชาวมอญที่อพยพมาจากอาณาจักรมอญในพม่าตอนล่าง (O-charoen, 2009, p. 1) จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่าชาวมอญอพยพเข้ามาสู่ประเทศไทยครั้งสำคัญ 7 ครั้ง คือสมัยอยุธยา 5 ครั้ง คือ สมัยสมเด็จพระมหาธรรมราชา สมัยสมเด็จพระนเรศวร สมัยสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง สมัยสมเด็จพระนารายณ์ สมัยพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ ส่วนอีก 2 ครั้งเป็นการอพยพสมัยกรุงธนบุรี และในสมัยสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ชาวมอญที่อพยพเข้ามาในประเทศไทยมักตั้งบ้านเรือนอยู่ริมน้ำ โดยเฉพาะแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำแม่กลอง แม่น้ำท่าจีน (O-charoen, 2009, pp. 5 - 7)

ชุมชนมอญเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นชุมชนมอญอีกชุมชนหนึ่งที่ตั้งบ้านเรือนริมแม่น้ำ จากคำบอกเล่าของผู้อาวุโสในหมู่บ้านคือ นางภูมิ พลอยรัตน์ เล่าว่านายฉ่ำ ธรรมนิยามบิดาของตน เล่าสืบต่อกันมาว่าบรรพบุรุษมาจากเมืองมอญ เข้ามาทางจังหวัดเชียงใหม่เดินทางด้วยเกวียนมาตั้งหมู่บ้าน เหตุที่เรียกว่าบ้านเสากระโดงเนื่องจากในสมัยอยุธยาบริเวณนี้เคยเป็นด่านขนอนเก็บภาษีอากร ในอดีต

มีเรือสำเภาล่ม เสากระโดงเรือลอยมาติดอยู่ที่หมู่บ้านนี้ ผู้คนจึงเรียกว่าบ้านเสากระโดง (Chullasikkhi, 2012)

ชาวไทยเชื้อสายมอญกลุ่มนี้ตั้งบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา อยู่ในเขต หมู่ที่ 4 และ หมู่ที่ 5 ตำบลขนอนหลวง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในอดีตชาวมอญชุมชนบ้านเสากระโดงประกอบอาชีพ ค้าขายทางเรือ ล่องเรือไปรับตัก จากที่สมุทรปราการไปขายให้ผู้คนชุมชนริมน้ำแถบภาคกลาง บางครั้งล่องเรือไปค้าขาย ไกลถึงชียงนาท ต่อมาความนิยมในการใช้จากมุงหลังคาตลกลงกอปรกับมีการตัดถนน ทางหลวงหมายเลข 347 บางปะอิน-อยุธยา ผู้คนนิยมสัญจรทางบกมากกว่าทางน้ำ ทำให้ชาวบ้านเลิกอาชีพนี้ไป ปัจจุบันคนในพื้นที่ประกอบอาชีพเช่นเดียวกับคนไทย ชาวไทยเชื้อสายมอญชุมชนบ้านเสากระโดงนับถือศาสนาพุทธ มีวัดทองบ่อเป็น ศูนย์กลางชุมชน ผู้สูงอายุในหมู่บ้านยังพูดภาษามอญ ที่วัดทองบ่อมีการสวดมนต์ภาษา บาลีสำเนียงมอญ พระสงฆ์ที่นี้ยังคงรักษาการสวดพระอภิธรรมแบบมอญ ประเพณีแบบ มอญ เช่น ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง ประเพณีค้ำโพธิ์ เป็นต้น ตลอดจนยังคงมีอาหารแบบมอญ เช่น ข้าวแช่ แกงส้มกระเจี๊ยบ แกงส้มมะตาด เป็นต้น (Aphaphon, personal communication, August 4, 2012) ชาวไทยเชื้อสายมอญ กลุ่มนี้แม้จะอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองไทยนานแล้วหากยังคงรักษาความเป็นมอญไว้ ได้หลายประการทั้งภาษา ประเพณี รวมถึงอาหารมอญไว้ได้

เนื่องจากความเจริญทางด้านเศรษฐกิจของประเทศไทยและการขยายตัวของ โรงงานอุตสาหกรรมและกิจการประมงดึงดูดให้แรงงานจากประเทศเพื่อนบ้านเข้ามา ทำงานในประเทศไทย จังหวัดพระนครศรีอยุธยามีโรงงานมากถึง 1,379 โรงงาน (Trichot, 2005) ยังผลให้เกิดความต้องการแรงงานจำนวนมาก

จากการลงเก็บข้อมูลภาคสนามที่ชุมชนเสากระโดงและวัดทองบ่อ อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ระหว่างวันที่ 3 - 4 สิงหาคม 2555 ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ แรงงานชาวมอญ พบว่าแรงงานชาวมอญที่มาทำงานที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ส่วนใหญ่มาจากอำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี และมาจากเมืองเมฆะลำเลิง ประเทศ เมียนมา เมื่อมีอายุ 17 - 20 ปี จะเข้ามาทำงานในเมืองไทย คนที่มาทำงานในเมืองไทย นานที่สุดทำมา 15 ปี และน้อยที่สุดคือ 1 ปีงานที่ทำมีทั้งทำงานโรงงานและขายของ หนุ่มสาวชาวมอญเหล่านี้มักแต่งงานในหมู่มอญด้วยกัน พักอาศัยด้วยกันเป็น ครอบครัวใหญ่ อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน คือ แกงกระเจี๊ยบ แกงมะตาด น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาหู กินกับผัก ซึ่งเป็นอาหารที่หาง่ายและกินกันมาแต่ดั้งเดิม (Montho, personal communication, August 3, 2012)

แรงงานชาวมอญนับถือพระพุทธศาสนาเช่นเดียวกับชาวไทยเชื้อสายมอญ แม้วัดในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจะมีหลายวัด แต่กลุ่มแรงงานชาวมอญเหล่านี้ เลือกมาทำบุญที่วัดทองบ่อ เนื่องจากเป็นวัดมอญแห่งเดียวในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (Montho, personal communication, August 3, 2012) สังเกตว่าชาวไทยเชื้อสาย มอญดีใจที่แรงงานชาวมอญมาร่วมทำบุญ ชาวไทยเชื้อสายมอญชื่นชมแรงงานชาวมอญ ว่าแม้มีรายได้น้อยหากมาทำบุญอย่างสม่ำเสมอ เจ้าอาวาสวัดทองบ่อซึ่งเป็นภิกษุชาวไทย เชื้อสายมอญก็ต้อนรับหนุ่มสาวแรงงานชาวมอญด้วยความยินดี การสนทนาระหว่างเจ้า อาวาสวัดทองบ่อ ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญ ใช้ภาษามอญเป็นหลัก

จากการสำรวจพื้นที่วัดทองบ่อในช่วงวันที่ 3 - 4 สิงหาคม พ.ศ. 2555 ซึ่งตรงกับวันอาสาฬหบูชา-วันเข้าพรรษา พบว่า มีชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงาน ชาวมอญมาทำบุญที่วัดจำนวนมาก จากการสังเกต สัมภาษณ์ และร่วมรับประทาน

อาหารที่มีผู้นำมาทำบุญ พบว่า อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญ นำมาทำบุญที่วัดมีความแตกต่างกันทั้งชนิดและรสชาติของอาหาร

บทความนี้มุ่งศึกษาอาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญนำมาทำบุญที่วัดทองบ่อ อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เนื่องในวันอาสาฬหบูชา และวันเข้าพรรษาเมื่อวันที่ 2-3 สิงหาคม พ.ศ. 2555 ในมิติทางสังคมและวัฒนธรรม

วิธีการดำเนินการศึกษา

พื้นที่ในการศึกษาศึกษา คือ ชุมชนมอญบ้านเสากระโดง และ วัดทองบ่อ อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยเก็บข้อมูลระหว่างวันที่ 2 - 3 สิงหาคม พ.ศ. 2555 ใช้ระเบียบวิธีทางคติชนวิทยาในการเก็บข้อมูล ด้วยการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก แบ่งเป็น ชาวไทยเชื้อสายมอญ 4 คน และแรงงานชาวมอญ 3 คน ร่วมกับการสังเกตอย่างมีส่วนร่วม และศึกษาข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญและวัฒนธรรมอาหารของแรงงานชาวมอญ จากนั้นจึงวิเคราะห์ข้อมูล เรียบเรียงข้อมูล และนำเสนอในรูปแบบบทความ

ทบทวนวรรณกรรมอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญและชาวมอญ ในเมียนมา - สังกะบุรี

Thaigerd (2006) ศึกษาวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี พบว่า ในงานประเพณีสงกรานต์ชาวไทยรามัญทำข้าวแช่ กะละแม ข้าวเหนียวแดง ส่วนประเพณีอื่น ๆ จะมีหมี่กรอบ ขนมจิ้นน้ำยา แกงเนื้อ แกงเผ็ด และแกงหมู ของหวานมีทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ขนมกง ขนมชะมัด ในประเพณีงานศพจะไม่ทำขนมจิ้นน้ำยา ด้วยเชื่อว่าญาติพี่น้องจะตายต่อ ๆ กัน ในวันเข้าพรรษาจะมีกระยาสารท ในวันออกพรรษามีข้าวต้มลูกโยน ขนมกง ขนมชะมัด วันตักบาตรพระร้อยมีกระยาสารท ข้าวเม่าทอด วันตักบาตรน้ำผึ้งมีข้าวต้มผัด น้ำผึ้ง

วันตัดบาตรเทโวมีข้าวต้มผัด อาหารในชีวิตประจำวันที่ชาวไทยรามัญนิยมบริโภคมี
แกงมะตาด แกงกะทิตาล แกงมะสั้ん แกงกระเจี๊ยบ

Sonkitdee (2010) ศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญ
หมู่บ้านมอญบางกระดี่ กรุงเทพมหานคร พบว่าอาหารประจำเทศกาลสงกรานต์คือ
ข้าวแช่และกะละแม ผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญเกือบทั้งหมดนิยมรับประทานแกงส้ม
กระเจี๊ยบ แกงมะตาด แกงเลียง แกงบอน แกงสายบัว อาหารประเภทน้ำพริก
รับประทานคู่กับผักสด พบว่าผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญ ไม่ชอบรับประทานแกงกะทิ

Nitiworakarn (2016) ศึกษาความหลากหลายของอาหารพื้นบ้านมอญ
จากชุมชนมอญ 3 ชุมชน ในเขตกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ชุมชนมอญบางกระดี่
ชุมชนมอญหนองจอก และชุมชนมอญลาดกระบัง ผลการวิจัยพบว่า อาหารพื้นบ้าน
มอญของชุมชนในกรุงเทพฯ ทั้ง 3 ชุมชน เดิมมีอาหารพื้นบ้านมอญดั้งเดิมมีเพียง
9 ประเภท จำนวน 19 รายการ อาหารหวานมอญดั้งเดิมมี 3 ประเภท จำนวน 8 รายการ
แต่ในปัจจุบันพบว่าอาหารพื้นบ้านมอญในกรุงเทพฯ มีเพิ่มเป็นอาหารคาว 10 ประเภท
จำนวน 56 รายการ อาหารหวาน 6 ประเภท จำนวน 19 รายการ เมื่อชาวไทยเชื้อสายมอญ
ได้ติดต่อกับคนไทย-คนจีน จึงรับวัฒนธรรมการประกอบอาหารบางอย่างเข้ามา

Thongoupragan (2011) เขียนบทความเรื่อง ภูมิปัญญาอาหารมอญ หมู่บ้านมอญ
สังขละบุรี เล่าถึงชุมชนมอญบ้านวังกะ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ว่าเป็นชุมชนมอญ
ที่เพิ่งเข้ามาตั้งถิ่นฐานในเมืองไทยใน พ.ศ. 2490 ส่วนใหญ่มีพื้นเพมาจากเมืองเเยและเมืองมะละ
แหม่ง อาหารที่นิยมรับประทานในชีวิตประจำวัน คือ น้ำพริกปลาย่าง ผักพื้นบ้าน ขนมจีน
น้ำยาหยวกกล้วย เมื่อถึงเทศกาลงานบุญต่าง ๆ ชาวชุมชนยังใช้วิธีขอแรงในการทำอาหาร
แกงที่นิยมทำในงานบุญคือ “คั่วะ อินเล่ย์” หรือที่คนไทยเรียกว่าแกงฮังเล เป็นแกงชั้น ๆ

สีแดง ใส่เนื้อสัตว์ พื้นฐานรสชาติอาหารมอญดั้งเดิมคือ จืด เปรี้ยว เค็ม ไม่กินรสหวาน และ ไม่นิยมกินแกงกะทิแบบคนไทย (Thongoupragan, 2011)

ข้อมูลดังกล่าวสอดคล้องกับที่ Diphadung (2002, p. 70) และ Thapsakul (2004, p. 140) กล่าวถึงวัฒนธรรมในการกินอาหารในชีวิตประจำวันของมอญในชุมชน วัดวังแก้วเวการาม อำเภอสังขละบุรี ว่าชาวมอญนิยมบริโภคอาหารรสมัน อาหารประจำวันมักเป็นพืชผักที่หาได้ตามฤดูกาลนำมาต้มจิ้มน้ำพริก กินกับแกงกระเจียบที่มีรสเปรี้ยว ถ้าเป็นวันพิเศษต่าง ๆ เช่น ทำบุญบ้าน งานบวช งานแต่งงาน เป็นต้น นิยมแกงฮังเล และแกงป่าเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่ทำได้

อาหารงานบุญของชาวไทยเชื้อสายมอญ

การทำบุญเนื่องในวันอาสาฬหบูชาและเข้าพรรษาจัดที่ชั้นสองของศาลาการเปรียญ อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาทำบุญในเข้าพรรษาประกอบด้วย อาหารคาว ได้แก่ แกงร้อน พะแนง แกงเขียวหวาน หมูต้มผักกาดดอง ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนชวาน้ำ ต้มกะทิหน่อไม้ ไข่พะโล้ แกงส้ม แกงซี่เหล็ก ต้มจืด ไข่ดาว ไส้กรอก ขนมหวาน ได้แก่ ทองหยอด เม็ดขนุน ฝอยทอง ขนมกล้วยฟู บัวลอยไข่หวาน เปียกกล้วย ถั่วบวช ชี โดนัท ผลไม้ ได้แก่ สับปะรด แตงโม ลำไย ลูกพลับ

สังเกตว่าอาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาถวายพระแทบจะไม่ต่างจากอาหารที่ชาวไทยนำไปทำบุญ เว้นแต่แกงร้อนหรือแกงจืดอุ่นเส้นซึ่งเป็นแกงจืดอุ่นเส้นใส่กะทิ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ Aphaphon (personal communication, August 4, 2012) เล่ากรรมวิธีว่าเริ่มจาก 1) นำเส้นแกงร้อนหรืออุ่นเส้น หนึ่งหมูแห้ง เห็ดหูหนูแห้ง ดอกไม้จีนแห้ง แขน้ำจันนุ่ม 2) ล้างหอมหัวใหญ่ ปอกเปลือกขอยาง ๆ 3) โขลกพริกไทย กระเทียม กะปิ ให้เข้ากัน 4) ตั้งกระทะใส่น้ำมันผัดเครื่องให้หอม ใส่หมูสามชั้นหั่นเป็น

ขึ้นลงไปผัดต่อ ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา 5) กะว่าพอสุกใส่กะทิ แล้วใส่เครื่องแกง
จืดลงไป ใส่วันเส้นท้ายสุด 6) พอของทุกอย่างสุกได้ที่ใส่หัวกะทียกลงจะดูน้ำกิน
7) ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาให้ออกหวานนำ

แกงร้อนนอกจากจะเป็นอาหารที่ทำกินในหมู่ชาวไทยเชื้อสายมอญวัด
ทองบ่อแล้ว ยังเป็นอาหารที่ชาวมอญสามโคก ปทุมธานี ทำอีกด้วยแต่เรียกว่า
แกงเส้นแกงร้อนหรือภาษามอญว่า พระชนะนมเกร็ก (Chantarasiri, 2006, p. 63)
อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์ Suchachaya (personal communication,
November 5, 2012) ได้ให้ความเห็นว่า แกงร้อนใส่กะทิพบว่าทำทั่วไปในจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา อย่างไรก็ตามเมื่อได้ชิมอาหารงานบุญเข้าพรรษาที่ชาวไทยเชื้อสาย
มอญนำมาถวายพระพบว่า มีรสชาติเช่นเดียวกับอาหารไทยภาคกลาง แม้แต่แกงร้อนใส่
กะทิก็น่ามีรสชาติกลมกล่อม ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบและน้ำปลา



ภาพประกอบ 1 ชาวไทยเชื้อสายมอญตักบาตร

ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย วันที่ 3 สิงหาคม 2555



ภาพประกอบ 2 อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาถวายพระ
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย วันที่ 3 สิงหาคม 2555



ภาพประกอบ 3 อาหารคาวที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาทำบุญ
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย วันที่ 3 สิงหาคม 2555



ภาพประกอบ 4 ขนมหวานและผลไม้ที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาทำบุญ
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย วันที่ 3 สิงหาคม 2555

อนึ่ง ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่าอาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาทำบุญนี้เป็นลักษณะที่ครอบครัวแต่ละครอบครัวต่างจัดอาหารใส่ปิ่นโต/ภาชนะ แล้วนำมาถวายวัดต่างจากแรงงานชาวมอญที่ร่วมกันทำอาหารเป็นหม้อใหญ่ ๆ แล้วนำมาถวายพระดังจะกล่าวต่อไป

อาหารงานบุญของแรงงานชาวมอญ

ในงานบุญอาสาฬหบูชาที่วัดทองป่อ อาหารที่แรงงานชาวมอญช่วยกันทำและนำถวายพระและเลี้ยงผู้คนมี 7 อย่าง ได้แก่ 1) แกงไก่ (เวจาย) 2) แกงเนื้อหมู (ความพิยวโกลย) 3) แกงจืดมอญ(จอซานฮิญจู้) 4) น้ำพริก(ร็อกขน่า) 5) ยำหุหมู (แฉะกาวและเต้า) 6) ผัดผักรวม(เขินญจอ) และ 7) ขนมเทียน

ผัดผักรวม ยำหุหมู และขนมเทียนเป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคย แต่นอกจากนั้นเป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะและมีกรรมวิธีในการปรุงเฉพาะตัว Montho (personal

communication, August 3, 2012) อธิบายว่า อาหารทั้งหมดในงานบุญอาสาหุบภูเขา แรงงานชาวมอญช่วยกันทำอาหารตามแบบดั้งเดิม แกงไก่และแกงเนื้อหมูนั้นมีวิธีทำเหมือนกันเริ่มจากโขลกกระเทียม พริกไทย พริกแห้ง ขมิ้น เกลือ กะปิ ผงกะหรี่ ให้เข้ากัน จากนั้นหั่นเนื้อสัตว์เป็นชิ้น แล้วหมักกับเครื่องแกงที่โขลกไว้ ต่อมาเติมน้ำมันใส่กระทะ นำหมูที่หมักไว้ผัดกับน้ำมันจนหอม ใส่น้ำเพิ่มแล้วเคี่ยวต่อในหม้อด้วยไฟอ่อนอีกประมาณ 1 ชั่วโมง

แกงจืดมอญหรือแกงร้อนของมอญนั้น Kamonsuphilai (personal communication, 12, September 2012) แรงงานชาวมอญจากอำเภอสังขละบุรี อธิบายการปรุงอาหารว่า เริ่มจากใส่น้ำมันในกระทะ ผัดกะปิกับน้ำมันจนหอม ใส่น้ำเพิ่มลงไป จากนั้นใส่หมูที่หั่นเป็นชิ้นลงไปเคี่ยวจนสุก ใส่กระเทียม เห็ดหูหนู และวุ้นเส้นเป็นลำดับสุดท้าย สังเกตว่าแกงจืดมอญของแรงงานชาวมอญไม่ใส่กะทิ ต่างจากแกงร้อน/แกงจืดวุ้นเส้นของชาวไทยเชื้อสายมอญที่ใส่กะทิ

น้ำพริกกะปิมอญ หรือที่คนมอญเรียกว่า ฮะร็อกคะเน่ เริ่มจาก ซอยกระเทียม และหอมแดงบาง ๆ แล้วนำไปทอดด้วยไฟอ่อนจนได้เหลืองกรอบแต่ไม่เกรียมเกินไป จากคั่วพริกให้แห้ง นำกะปิ ปลาร้า กุ้งแห้ง หอมทอด กระเทียมทอดผัดรวมกัน ปรุงรสใช้กินกับผัก (Montho, personal communication, August 3, 2012) ส่วนปลาร้าที่ใช้ นั้นเป็นปลาร้ามอญซึ่งมีกรรมวิธีการหมักคือ โดยนำปลาตัวเล็กมาตากแห้งแดด ตำพอแห้ง ใส่ข้าวสวยหุงสุกเล็กน้อย ใส่เกลือ เคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน หมักในไหดินนานประมาณ 15 วัน เอาขึ้นมาตำอีกรอบ หมักต่อ รออีกประมาณ 20 วันรับประทานได้ (Tenla, personal communication, August 3, 2012)

ยำหมู มีส่วนประกอบของหัวหมูต้มหั่นเป็นชิ้น แต่งกว่า หอมแดงซอย น้ำมะขามเปียกปรุงรส เครื่องของยำหมูนี้จัดแยกเครื่องปรุงไว้ต่างหาก เมื่อจะถวายเป็น

พระจึงคอยนำส่วนผสมมาเคล้าให้เข้ากัน (Tenla, personal communication, August 3, 2012)

ผัดผักเริ่มจากเจียวกระเทียมที่ตำหยาบ ๆ และหอมซอยบาง ๆ ผัดให้หอม จากนั้นนำผักลงไปผัดจนสุก ตักขึ้นส่วนขนมเทียนนั้นมียุทธวิธีในการทำเช่นเดียวกันกับคนไทย (Kamonsuphilai, personal communication 12, September 2012)

อาหารที่แรงงานชาวมอญนำมาในงานบุญอาสาฬหบูชาที่นี่ทำเป็นหม้อใหญ่ ๆ ถึง 6 หม้อ ด้วยกัน การประกอบอาหารเพื่อเลี้ยงพระเลี้ยงคนในงานบุญต้องใช้ทุนทรัพย์จำนวนมากและต้องช่วยเหลือกันอย่างแข็งขัน ทั้งการเสาะหาเครื่องปรุงตามแบบฉบับเดิม การหั่นเนื้อสัตว์ หั่นผัก โขลกเครื่องแกง ช่วยกันปรุงอาหาร จนสำเร็จเป็นอาหารหม้อใหญ่ได้ทันเวลา ต้องขนย้ายอาหารที่ปรุงสำเร็จมาที่ศาลาการเปรียญ การประกอบอาหารในปริมาณมากมิใช่เรื่องง่าย ๆ ทั้งอาหารที่เลือกก็เป็นอาหารที่มีชั้นตอนมาก โดยเฉพาะแกงหมู แกงไก่ ซึ่งคล้ายแกงฮังเล มีสีแดงข้น หรือที่ชาวมอญสังขละบุรีเรียกตามชื่อว่าแกงแดงนั้น คนมอญและคนพม่าถือว่าเป็นอาหารชั้นเลิศ ไม่ใช่แกงที่กินในชีวิตประจำวัน หากเป็นแกงที่นิยมทำในงานบุญ (Kamonsuphilai, personal communication, 12, September 2012) การปรุงอาหารในปริมาณมากภายในระยะเวลาจำกัดให้ได้รสชาติอร่อยต้องใช้ทักษะสูง อาหารมอญในงานบุญอาสาฬหบูชาแสดงให้เห็นความตั้งใจความมุ่งมั่นในการทำบุญของแรงงานชาวมอญ

ในวัฒนธรรมมอญถือว่าแกงแดงเป็นอาหารที่ดีที่สุด เป็นอาหารในโอกาสพิเศษ ต้องปรุงอย่างประณีต สังเกตว่าไม่ว่าจะเป็นแกงแดงหมูหรือแกงแดงไก่ มีแต่เนื้อสัตว์ล้วน ๆ เคี้ยวอย่างเข้มข้น ไม่มีผักอยู่เลย สะท้อนให้เห็นทัศนะของแรงงานชาวมอญว่าอาหารที่ดีคืออาหารที่มีเนื้อสัตว์ทั้งเนื้อหมูและเนื้อไก่ ส่วนอาหารจานผักอย่างผักลวกน้ำพริก แกงส้มนั้นเป็นของพื้น ๆ ในชีวิตประจำวันจึงไม่นำมาทำบุญ



ภาพประกอบ 5-8 อาหารที่แรงงานชาวมอญนำมาทำบุญ

ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัย วันที่ 4 สิงหาคม 2555

บทวิเคราะห์

ชาวมอญเป็นชนชาติที่มีความศรัทธาในพระพุทธศาสนา เมื่อมีงานบุญก็มักเข้าวัดทำบุญอย่างสม่ำเสมอ อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญรับประทานในชีวิตประจำวัน มีส่วนที่ร่วมกันคือเป็นอาหารที่มาจากวัตถุดิบธรรมชาติรอบตัว นิยมรับประทานอาหารที่มีรสเปรี้ยวอย่างมะตาด และมีเมือกเล็กน้อยกระเจียบ มีวิธีการปรุงที่เรียบง่าย ไม่ยุ่งยาก ความนิยมเรื่องการเลือกอาหารทำบุญนั้น ชาวไทยเชื้อสายมอญ-แรงงานชาวมอญมีความเชื่อเช่นเดียวกับคนไทยที่นับถือพุทธศาสนาว่า

ของที่นำมาถวายพระต้องเป็นของที่ดีหรือเป็นอาหารที่ดีหรือเป็นอาหารที่บรรพบุรุษชอบรับประทาน

อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญมองว่าเป็นอาหารชั้นดีและเลือกนำมาถวายพระคือ อาหารเข้ากะทิ อาหารที่มีเนื้อสัตว์ เช่นเดียวกับแรงงานชาวมอญที่มองว่า แกงแดง แกงที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์เป็นแกงที่ดี ชาวไทยเชื้อสายมอญที่ไปร่วมงานยังกล่าวด้วยความชื่นชมอาหารที่แรงงานชาวมอญนำมาทำบุญว่า “เขาแกงมาดี ๆ ทั้งนั้น” (Aphaphon, personal communication, August 4, 2012) คำพูดดังกล่าวสะท้อนทัศนคติของชาวไทยเชื้อสายมอญชุมชนบ้านเสากระโดงว่าอาหารที่ดีคือเนื้อสัตว์ทั้งเนื้อหมู เนื้อไก่ แม้แรงงานชาวมอญซึ่งเข้ามาทำงานในเมืองไทยจะมีรายได้ไม่มากนักแต่เขาก็เต็มใจทำอาหารอย่างดีมาถวายพระ

อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญ นำมาทำบุญที่วัดทองบ่ออำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เนื่องในวันอาสาฬหบูชาและวันเข้าพรรษามีความแตกต่างกัน 3 ประการ ดังนี้

1. ชนิดของอาหาร เห็นได้อย่างชัดเจนว่า อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาทำบุญที่วัดทองบ่อแทบจะไม่แตกต่างจากอาหารของชาวไทยภาคกลางมากนัก ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรือขนมหวาน ในขณะที่อาหารที่แรงงานชาวมอญนำมาทำบุญที่วัดทองบ่อบางชนิด เป็นต้นว่า แกงแดง มีลักษณะเดียวกันกับแกงที่ชาวมอญบ้านวังกะ ลังขละบุรีนิยมนำไปทำบุญ

2. รสชาติของอาหาร เมื่อได้รับประทานอาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาถวายพระ พบว่า รสชาติของอาหารมีลักษณะเดียวกันกับอาหารทางภาคกลางคือ กับข้าวดิตรสหวาน ขนมหวานก็หวานจัด ในขณะที่อาหารที่แรงงานชาวมอญนำมาทำบุญนั้นมีรสเค็มและมันเป็นหลัก ขนมหวานก็หวานน้อย สอดคล้องกับรสชาติอาหาร

ของชาวมอญแต่ดั้งเดิมนั้นจะมีรสจืด เปรี้ยว เค็ม ไม่นิยมใส่น้ำตาลในอาหาร ดังนั้น รสชาติของอาหารชาวไทยเชื้อสายมอญ ณ ปัจจุบัน คงจะได้รับอิทธิพลจากอาหารทางภาคกลางที่ติดรสหวาน มีการใส่น้ำตาลทราย/น้ำตาลปีบ ในการปรุงอาหาร ในขณะที่รสชาติอาหารของแรงงานชาวมอญยังไม่ได้รับอิทธิพลจากอาหารทางภาคกลางมากนักจึงยังคงรสชาติอาหารแบบเดิมได้อยู่

3. ลักษณะการนำอาหารมาทำบุญ ของชาวไทยเชื้อสายมอญเป็นในลักษณะ แต่ละบ้านนำอาหารใส่ปิ่นโตมาถวายพระ ในขณะที่แรงงานชาวมอญร่วมกันทำอาหาร เป็นหม้อใหญ่นำมาถวายพระและเลี้ยงคนที่มาร่วมงาน ลักษณะการนำอาหารมาทำบุญ ในยังคงยึดถือธรรมเนียมในการช่วยเหลือกันทำอาหารในงานบุญอยู่เช่นเดียวกับกลุ่มชาวมอญที่สังขละบุรี

อาหารที่มนุษย์กินมิใช่เป็นเพียงแต่อาหารเท่านั้น หากอาหารยังสัมพันธ์กับความเชื่อ และสัมพันธ์กับสังคมและวัฒนธรรมอีกด้วย อาหารเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต สะท้อนวัฒนธรรมของสังคม และอาจสะท้อนพรหมแดนชาติพันธุ์ได้ เมื่อพิจารณา “อาหารงานบุญ” ของชาวไทยเชื้อสายมอญกับแรงงานชาวมอญ ที่วัดทองบ่อ ในช่วงวัน อาสาฬหบูชา-เข้าพรรษา อาจสะท้อนพรหมแดนชาติพันธุ์ที่ชาวไทยเชื้อสายมอญ มีการกลืนกลายและผสมผสานกับชาวไทยจนแทบจะหลอมรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ในขณะที่อาหารของแรงงานมอญหลายอย่างยังคงความเป็นมอญที่ร่วมกับอาหารมอญสังขละบุรีมากกว่า

อาหารงานบุญในที่นี้ในแง่หนึ่ง สะท้อนให้เห็นว่าแม้ว่าบรรพบุรุษของชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญอาจจะเคยอยู่ร่วมแผ่นดินเดียวกัน มีรากทางวัฒนธรรมร่วมกัน แต่กระนั้น ด้วยสภาพทางสังคมที่ต่างกัน เมื่อชาวไทยเชื้อสายมอญ บ้านเสากระโดงมาตั้งถิ่นฐานในเมืองไทยเป็นเวลาหลายร้อยปี จนได้กลืนกลายเป็น

ส่วนหนึ่งของสังคมไทย การเป็นชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญที่ตั้งอยู่ท่ามกลางคนไทย - คนไทยเชื้อสายจีน ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทำให้รับวัฒนธรรมทางอาหารของคนไทย-จีน เข้ามาในสำรับอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญ ทั้งในแง่ของชนิดของอาหาร เครื่องปรุง รวมถึงรสชาติอาหาร ในขณะที่แรงงานชาวมอญซึ่งส่วนใหญ่มาจากเมือง เมาะลำเลิง ประเทศเมียนมา ที่รายล้อมด้วยคนมอญในรัฐมอญหรือมาจากบ้านวังกะ สักขละบุรีที่เป็นสังคมพหุวัฒนธรรมมีทั้งคนมอญ คนกะเหรี่ยง และคนไทย อาศัยอยู่ร่วมกัน อาหารในงานบุญของแรงงานชาวมอญมีทั้งอาหารในรูปแบบดั้งเดิมอย่างแกง แดงและอาหารที่ผัดด้วยน้ำมัน ซึ่งอาหารที่ผัดด้วยน้ำมันนั้นเป็นสิ่งที่ได้รับอิทธิพลจาก วัฒนธรรมอาหารไทย-จีน แม้กระนั้นการประกอบอาหารของแรงงานชาวมอญยังคง ประุงอาหารที่ไม่ตัดน้ำตาล อย่างชาวไทยเชื้อสายมอญ

หากมองเฉพาะอาหารในงานบุญอาสาฬหบูชาและเข้าพรรษาที่ชาวไทยเชื้อสายมอญนำมาทำบุญที่วัดทองบ่อ อาจดูเหมือนว่าชาวไทยเชื้อสายมอญจะไม่สามารถ รักษาความเป็นมอญด้านอาหารไว้ได้ แต่หากมองลึกลงไปในอาหารในชีวิตประจำวัน พบว่าแท้จริงแล้วชาวไทยเชื้อสายมอญที่บ้านเสากระโดง ยังคงรับประทานอาหารมอญ บางอย่าง เป็นต้นว่า แกงมะตาด แกงกระเจี๊ยบ อยู่ในชีวิตประจำวัน ภายในวัดทองบ่อ มีต้นมะตาดปลูกไว้หลายต้น ในชุมชนบ้านของชาวไทยเชื้อสายมอญนิยมปลูกกระเจี๊ยบ ไว้ นอกจากนี้ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ ชาวไทยเชื้อสายมอญบ้านเสากระโดง ยังคงทำ ข้าวแช่ และมีการส่งข้าวแช่ให้กับพระภิกษุ ผู้สูงอายุ ตลอดจนเครือญาติ

เป็นธรรมดาที่ว่า ไต ๆ ในโลกนี้ ย่อมมีการเปลี่ยนแปลง แม้ว่าอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญที่นำมาทำบุญในช่วงอาสาฬหบูชา-เข้าพรรษา จะปรับเปลี่ยนไปเพียงใด แม้กระนั้น อาหารที่เป็น “แก่น” ของพิธีกรรม อย่างข้าวแช่ ที่ทำในช่วงสงกรานต์

และการรับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของมะตาด กระเจี๊ยบ ซึ่งเป็นอาหารในวัฒนธรรมการกินของทั้งชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญ ก็ยังคงมีร่วมกันอยู่

สรุปและอภิปรายผล

อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญนำมาทำบุญเนื่องในวันอาสาฬหบูชาและวันเข้าพรรษาที่วัดทองบ่อ อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีความแตกต่างกันทั้งชนิดของอาหาร รสชาติของอาหาร

เหตุที่อาหารของคนมอญทั้ง 2 กลุ่มแตกต่างกัน เนื่องด้วยชาวไทยเชื้อสายมอญที่บ้านเสากระโดงเข้ามาอยู่เมืองไทยนานนับร้อยปีจนหลอมรวมและกลืนกลายเป็นส่วนหนึ่งของสังคมไทย การที่ตั้งบ้านเรือนอยู่ท่ามกลางคนไทย-คนไทยเชื้อสายจีนในอำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตลอดจนมีการแต่งงานระหว่างชาวไทยเชื้อสายมอญกับคนไทย การตั้งถิ่นฐานอยู่ในสังคมไทยส่งผลต่อวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญ ที่รับการกินอาหารที่มีส่วนผสมของกะทิจากชาวไทยภาคกลาง รับวิธีการปรุงอาหารด้วยการทอดและการผัดน้ำมันจากชาวไทยเชื้อสายจีน ตลอดจนปรับรสชาติอาหารจากเดิมที่นิยมอาหารรสจัด เปรี้ยว เค็ม เป็นเพิ่มรสหวานจากการปรุงรสด้วยน้ำตาล/น้ำตาลปีบ ทำให้ชาวไทยเชื้อสายมอญที่บ้านเสากระโดงมีอาหารที่หลากหลายมากขึ้นกว่าเดิม มีไข่แต่ชุ่มซมมอญเสากระโดงเท่านั้นที่รับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารมาจากคนไทยภาคกลาง จากงานวิจัยของ Thaigerd (2006) พบว่าอาหารงานบุญของมอญสามโคก จะมีหมีกรอบ ขนมจีนน้ำยา แกงเนื้อ แกงเผ็ด และแกงหมู ของหวานมีทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ขนมกง ขนมชะมด งานวิจัยของ Nitiworakarn (2016) ที่ศึกษาอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญในกรุงเทพมหานคร พบว่า เมื่อชาวไทยเชื้อสายมอญได้ติดต่อกับคนไทย-คนจีน จึงรับวัฒนธรรมการ

ประกอบอาหารบางอย่าง เช่น อาหารผัดน้ำมัน ขนมหวานเชื่อม เป็นต้น ทำให้อาหารที่ชาวไทยเชื้อสายมอญชนิดของอาหารที่หลากหลายเพิ่มขึ้น

ในทางกลับกัน แรงงานชาวมอญที่มาทำงานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทำงานอยู่ในเมืองไทยมากที่สุดคือ 15 ปี และน้อยที่สุดคือ 1 ปี แรงงานชาวมอญส่วนใหญ่แล้วนิยมแต่งงานกันในหมู่ชาวมอญด้วยกัน นิยมประกอบอาหารรับประทานเอง ยังคงรักษาวัฒนธรรมมอญไว้อย่างเหนียวแน่น แม้กระทั่งการแต่งกายมาทำบุญที่วัดของผู้ชายก็ยังนุ่งโจงกระเบนมาทำบุญ แรงงานชาวมอญเหล่านี้แม้จะมีปฏิสัมพันธ์กับคนในสังคมไทย หากยังไม่สามารถมีอิทธิพลมากพอที่จะเปลี่ยนความนิยมในรสชาติอาหารได้ ดังนั้นอาหารที่แรงงานชาวมอญเจาะจงมาทำบุญจึงยังเหมือนกับที่เมืองมอญ/บ้านวังกะอยู่หลายอย่าง ทั้งชนิดของอาหารและรสชาติของอาหาร

ความผูกพันกับอาหารบ้านเกิดและนิยมบริโภคอาหารที่ต้นคุ่นเคยนั้นไม่ได้มีเฉพาะแรงงานชาวมอญในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเท่านั้น จากการศึกษาของ Baonert (2009, pp. 171 - 174) พบว่าแรงงานชาวมอญในจังหวัดสมุทรสาครยังคงนิยมซื้อของแห้งจำพวกกะปิ ปลาแห้ง กุ้งแห้ง ซึ่งเป็นแบบมอญจากฝั่งอันดามันประเทศมาเลเซียซื้อกระเจี๊ยบที่ส่งมาจากหมู่บ้านมอญ สังขละบุรีมากกว่ากระเจี๊ยบที่ปลูกในสมุทรสาคร อาหารที่แรงงานชาวมอญนิยมบริโภค เช่น แกงใบกระเจี๊ยบ แกงมะตาด แกงกระเจี๊ยบเขียว เป็นต้น อาหารที่ถือว่าเป็นอาหารอย่างดีของคนมอญคือแกงแดงที่คล้ายกับแกงฮังเล ส่วนอาหารที่เป็นอาหารเฉพาะคนมอญคือ ขนมหินน้ำยาหยวกกล้วย นิยมทำช่วงเทศกาลงานบุญต่าง ๆ

ปัจจัยในการเลือกประกอบอาหารเพื่อนำมาถวายพระอีกประการหนึ่งคือ ปัจจัยเรื่องฐานะ ชาวไทยเชื้อสายมอญมีที่ดินเป็นกรรมสิทธิ์ของตนเอง มีบ้านเรือนมีทั้งที่ประกอบอาชีพรับราชการ ธุรกิจส่วนตัว มีฐานะดี ในขณะที่กลุ่มแรงงานชาวมอญ

ไม่มีสิทธิ์ถือครองที่ดิน อาศัยอยู่บ้านเช่า ประกอบอาชีพทำงานโรงงานและค้าขาย เล็ก ๆ น้อย ๆ ชาวไทยเชื้อสายมอญมีต้นทุนด้านฐานะที่ดีกว่าแรงงานชาวมอญความ พร้อมเรื่องฐานะน่าจะมีส่วนให้ชาวไทยเชื้อสายมอญแต่ละครอบครัวสามารถประกอบ อาหารมาทำบุญโดยแยกกันทำในแต่ละบ้านและมีอาหารทั้งอาหารคาว ขนมหวาน ผลไม้ ครบครัน ในขณะที่แรงงานชาวมอญรวบรวมเงิน ลงแรงร่วมกัน เพื่อทำอาหารมา ถวายในงานบุญ จึงสามารถจัดเตรียมอาหารคาวและขนมหวานมาทำบุญได้ครบถ้วน

ชาวไทยเชื้อสายมอญอาศัยอยู่ในสังคมไทยเป็นระยะเวลาช้านาน นอกจากชาวไทย เชื้อสายมอญจะรับอาหารไทยเข้าไปในสำหรับอาหารแล้วนั้น ในทางกลับกัน ชาวไทยก็รับ อาหารมอญบางอย่างไว้ด้วย ชาวไทยรู้จักข้าวแช่อย่างแพร่หลายว่าเป็นอาหารชาววัง เนื่องจากสตรีชาวมอญได้เข้ารับราชการในราชสำนักสยาม และได้ถ่ายทอดตำรับการทำ ข้าวแช่ ต่อมาข้าวแช่ชาววังได้แพร่หลายออกมานอกวัง (Boonjun, 2014, pp. 100 - 103)

กับข้าวแช่ของแรงงานชาวมอญ ชาวไทยเชื้อสายมอญ และกับข้าวแช่ชาววัง ที่แพร่หลายกันทั่วไป ไม่เหมือนกันเสียทีเดียว กับข้าวแช่ของแรงงานชาวมอญ หลัก ๆ มี 3 อย่างประกอบด้วย ปลาป่นผัด ยำมะม่วงดิบ และถั่วอบใส่ปลาแห้ง แนมกับ พริกทอด (Boonjun, 2014, p. 103) ส่วนกับข้าวแช่ของชาวไทยเชื้อสายมอญ ประกอบด้วย ปลาผัดหวาน หัวไชโป้วผัดหวาน ยำมะม่วง บางบ้านมีปลาแห้งปน ไข่เค็ม กระเทียมดอง (Aphaphon, personal communication, August 4, 2012) ในขณะที่กับข้าวแช่ของชาวไทยภาคกลาง กับข้าวแช่หลัก ๆ ประกอบด้วย ลูกกะปิ ทอด ไชโป้วผัดหวาน ปลาช่อน/ปลาริวกิวผัดหวาน พริกหยวกยัดไส้หมู หัวหอมสอดไส้ หมูฝอย แนมด้วย กระชาย มะม่วง และพริก ที่สลักเสลาให้งดงาม

เมื่อพิจารณากับข้าวแช่ พบว่า กับข้าวแช่ของแรงงานชาวมอญ มีบางอย่าง ร่วมกันกับชาวไทยเชื้อสายมอญ คือ ปลาผัดหวานและยำมะม่วง ในขณะที่กับข้าวแช่ชาว

วังไม่มียามะม่วง หากมีการนำมะม่วงแกะสลักเป็นเครื่องเคียง กับข้าวแช่ของชาวไทย
เชื้อสายมอญยังแตกต่างกับกับข้าวแช่ชาววัง น้ำที่ใช้ใส่ข้าวแช่ หากเป็นของแรงงานชาว
มอญใช้เพียงน้ำลอยดอกมะลิ ในขณะที่ของชาวไทยเชื้อสายมอญและข้าวแช่ชาววังนิยม
ใช้น้ำลอยดอกไม้และอบควันเทียน ด้านโอกาสในการทำข้าวแช่ทั้งแรงงานชาวมอญและ
ชาวไทยเชื้อสายมอญ จะทำข้าวแช่ในช่วงสงกรานต์ มีการส่งข้าวแช่ให้พระภิกษุ ผู้ใหญ่
ในชุมชน ตลอดจนร่วมรับประทานข้าวแช่ในหมู่เครือญาติ ในขณะที่ข้าวแช่ชาววังสามารถ
ทำได้ตลอดขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้บริโภค โดยมากนิยมทำในช่วงหน้าร้อน
ความแตกต่างดังกล่าวนี้สะท้อนว่า ข้าวแช่ของแรงงานชาวมอญ มีลักษณะร่วมกับข้าวแช่
ของชาวไทยเชื้อสายมอญ แม้กระนั้นน้ำใส่ข้าวแช่ของชาวไทยเชื้อสายมอญก็รับอิทธิพล
ของข้าวแช่ชาววัง คือ การอบควันเทียน ในขณะที่ข้าวแช่ชาววังมีการประยุกต์ตกแต่งให้
สวยงามและหลุดลอยจากบริบทของพิธีกรรม กล่าวได้ว่าชาวไทยเชื้อสายมอญบ้าน
เสากระโดง แม้อาศัยอยู่ในเมืองไทยมานานนับหลายร้อยปี แม้กระนั้นอาหารบางอย่างเช่น
ข้าวแช่ ชาวไทยเชื้อสายมอญกลุ่มนี้ก็ยังคงยังทำสืบทอดกันมาในพิธีกรรมสงกรานต์ไว้ได้

อาหารการกินเป็นเรื่องของวัฒนธรรม บางครั้งเราอาจแยกแยะว่าใครเป็นใครได้จาก
เรื่องของอาหาร อาหารกับคนมีความสัมพันธ์กันอย่างยิ่ง อาหารงานบุญอาสาฬหบูชาของ
แรงงานชาวมอญสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชน แรงงาน
ชาวมอญยังคงสืบทอดการทำอาหารตามแบบบรรพบุรุษของตน ยังคงรสชาติดั้งเดิมเอาไว้
ในขณะที่อาหารงานบุญเข้าพรรษาของชาวไทยเชื้อสายมอญที่นำมาถวายพระนั้น แสดงการ
ผสมกลมกลืนของวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญและชาวไทยภาคกลางอย่าง
ชัดเจนทั้งด้านชนิดของอาหารที่นำมาถวายพระ และรสชาติอาหาร

References

- Boonjun, O. (2014). *Mon cuisine*. Bangkok: Matichon Publishing. [in Thai]
- Baonert, S. (2009). *A study of identity construction of diasporic Mon: A case study on cross-national workers in Samut Sakhon Province*. In *Mon people in Siamese land*, pp. 167-267. Bangkok: Institute of Asian Studies, Chulalongkorn University. [in Thai]
- Chantarasiri, W. (Ed.). (2006). *Turning the pages of local Thai and Raman recipes*. Bangkok: Superior Printing House. [in Thai]
- Chullasikhi, A. (2012). *Mon communities in Thailand: Mon Sao Kradong Phra Nakorn Sri Ayutthaya Province*. Retrieved from <http://www.monstudies.com>. [in Thai]
- Diphadung, S. (2002). *A research report on Ban Wangka Mon community, Sangkhlaburi District, Kanchanaburi Province: Background and changes*. National Research Council of Thailand. [in Thai]
- Nitiworakarn, S. (2016). *A study of tradition Mon food diversity of Mon communities in Bangkok (Research)*. Phranakhon Rajabhat University, Bangkok, Thailand. [in Thai]
- O-charoen, S. (2009). *Mon people in Thailand: Immigration, status and assimilation*. In *Mon people in Siamese land*, pp. 1-34. Bangkok: Institute of Asian Studies, Chulalongkorn University. [in Thai]
- Sonkitdee, S. (2010). *Food consumption pattern and nutritional status of Thai-Raman elderly: A case study of Mon in Bangkradi Village*

- Samae Dam, Bang Khun Thien, Bangkok.* (Master's thesis). Kasetsart University, Bangkok, Thailand. [in Thai]
- Thapsakul, O. (2004). *Luang Pho Uttama: The great father of the Mon.* Bangkok: Matichon. [in Thai]
- Thaigerd, S. (2006). *Thai-Raman traditional cuisine in Sam Khok District, Pathum Thani Province.* (Master's thesis). Ramkhamhaeng University, Bangkok, Thailand. [in Thai]
- Thongoupragan, B. (2011). *Mon way of life; wisdom on food in Sangkhlaburi.* Retrieved from [.http://rlocal.kru.ac.th](http://rlocal.kru.ac.th) [in Thai]
- Trichot, P. (2005). *Without land: The path from Burmese to Thailand.* Bangkok: Institute of Asian Studies, Chulalongkorn University. [in Thai]