

## การแทงตัม/ข้าวตัมใบกะพ้อ<sup>1</sup>

การแทงตัม หมายถึงการทำข้าวตัมใบกะพ้อในวัฒนธรรมของภาคใต้ เพราะวิถีชีวิตของคนไทยผูกพันกับข้าว ข้าวจัดเป็นธัญพืชที่เป็นอาหารหลักของคนไทย เนื่องจากสามารถนำมาปรุงได้ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักของคนไทยในแต่ละภาค คนภาคใต้กินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก และกินข้าวเหนียวเป็นอาหารว่าง ข้าวเหนียวในวัฒนธรรมของภาคใต้มักจะถูกนำมาปรุงในรูปของอาหารหวานหรือทำเป็นอาหารว่างโดยเฉพาะ”ตัม” หรือข้าวตัมใบกะพ้อ นิยมทำกันมากในภาคใต้ มักพบได้ในงานบุญ ทั้งงานบุญของชาวไทยพุทธ หรือชาวมุสลิม และสาเหตุที่เรียกว่า แทงตัม เพราะต้องเอาก้านของใบกะพ้อแทงสอดเข้าไปในหัวตัม และดึงให้แน่น เพื่อจับชั้นตอนสุดท้ายด้วยการผูกเงื่อนตรงปลายช่วยป้องกันไม่ให้หัวตัมคลายออกในส่วน

ของชาวไทยพุทธ การแทงตัมจะทำเนื่องในโอกาสงานบุญที่สำคัญ เช่น งานลากพระ หรือชักพระ ในช่วงออกพรรษา วันทำบุญเดือนสิบ งานบวช ฯลฯ ในส่วนของชาวมุสลิมจะแทงตัมเพื่อแจก และแลกเปลี่ยนกันในช่วงฮารีรายอ

สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ ได้กล่าวไว้ว่า สิ่งที่ทุกคนควรต้องกระทำกันก็คือ การเตรียมการแทงตัม เตรียมหาใบกะพ้อและข้าวสาร ข้าวเหนียว เพื่อนำไปทำขนมตัม “แฉวนเรือพระ” ดังปรากฏในบทเพลงกล่อมเด็กว่า

.....พีไปเหอ	ไปบ้านห้วนอนสักเดียว
ไปซื้อข้าวเหนียว	แทงตัมลากพระ
โลกโลกแพงแพง	แม่อีกแดงกะไม่ละ
แทงตัมลากพระ	ไม่ละสักหนเดียว

ความหมายข้าวตัมใบกะพ้อ คือ ขนมตัมที่เป็นสัญลักษณ์ขอความรักใคร่กลมเกลียวกัน เพราะการทำขนมต้องช่วยกันหลายแรง การเตรียม "แทงตัม" หรือทำตัม หรือทำขนมตัมนั่นเอง โดยต้องเตรียมหายอด กระพ้อไว้ให้พร้อมก่อน 2-3 วัน นำข้าวเหนียวแช่ให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุก จึงนำมาห่อด้วย ใบกะพ้อเป็นรูป 3 มุม คล้ายฝักกระฉับ แต่ละลูกมีขนาดโต-เล็กตามแต่ต้องการ และตามขนาดของใบกะพ้อ เมื่อห่อเสร็จนำไปนึ่งให้สุกอีกทีหนึ่ง การทำตัมดังกล่าวนี้ก็เพื่อใช้ใส่บาตร หรือแฉวนเรือพระเป็นพุทธบูชานั่นเอง ดังนั้นถือว่า ใบกะพ้อหรือต้นกระพ้อ อยู่คู่กับมนุษย์มาช้านาน ข้าวตัมใบกะพ้อเป็นข้าวตัมที่มีคนนิยมกินกันมากในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานในวันฮารีรายอและในงานอื่นๆ ข้าวตัมใบกะพ้อมีอยู่กันหลากหลาย แต่ที่คนสวนใหญ่นิยมมีอยู่กัน 2 แบบคือ ข้าวเหนียวที่มีสี ขาวและข้าวเหนียวที่มีสีดำ นอกจากข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ทางด้านอาหารแล้วยังมี

<sup>1</sup> สิริพร รอดเกลี้ยง นักวิชาการศึกษา



ประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น บำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกายสร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหารช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น

สิ่งที่ต้องเตรียมในการแทงต้ม ประกอบด้วย ข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาล ใบกะพ้อ และเกลือ ขั้นตอนในการทำ ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน คือ

1. ขั้นตอนการเตรียมใบกะพ้อ โดยการไปตัดใบกะพ้อ เมื่อได้มาแล้วก็นำใบกะพ้อมาตากแดด และคลี่เพื่อเตรียมการห่อ ซึ่งในอดีตใบกะพ้อมีมาก หาได้ง่าย ไม่ต้องซื้อ

2. ขั้นตอนการผัดข้าวเหนียว คือการนำข้าวเหนียวไปแช่น้ำ และเอามาผสมกับกะทอ น้ำตาล และเกลือ นำขึ้นตั้งไฟเพื่อผัดให้แห้ง บางครั้งก็มีการเพิ่มถั่วขาวหรือถั่วดำต้มสุกลงไปด้วย เพื่อเพิ่มความอร่อยมากยิ่งขึ้น ก่อนจะนำไปห่อใบกะพ้อ แล้วนำไปต้ม หรือนึ่งให้สุก

การแทงต้ม หรือการทำข้าวต้มใบกะพ้อ สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาและวัฒนธรรมร่วมที่อยู่คู่กับคนไทยมาตั้งแต่โบราณ เพราะในการแทงต้มแต่ละครั้งต้องอาศัยความร่วมมือ และการร่วมแรงร่วมใจกันของคนในสังคม เมื่อมีการแทงต้มบรรดาญาติมิตรและเพื่อนบ้านก็จะมารวมตัวกัน แบ่งหน้าที่กันทำทั้งการไปตัดใบกะพ้อ เพื่อนำมาเตรียมในการแทงต้ม

ในส่วนของขั้นตอนในการแทงต้ม จะต้องฝึกและอาศัยความชำนาญ เพราะหากห่อต้มและแทงต้มไม่แน่น จะทำให้ห่อต้มคลายออก ข้าวเหนียวก็จะหลุดออกมา ทำให้ต้มที่ได้ไม่สวยงาม ดูไม่น่ารับประทาน การแทงต้มในแต่ละครั้งต้องใช้กำลังคนจำนวนมาก เพราะในอดีตการทำงานต่างๆ ไม่ได้มีเครื่องจักรช่วยทุ่นแรงเหมือนในยุคปัจจุบัน การทำอาหารในปริมาณมากๆ ต้องใช้วัตถุดิบและแรงงานในจำนวนมากเช่นกัน การแทงต้ม ต้องทำทีละลูก เป็นงานฝีมือที่ไม่สามารถใช้เครื่องจักรช่วยได้ การแทงต้มแต่ละครั้ง ต้องอาศัยแรงงานคนจำนวนมาก จึงจะสามารถทำได้ปริมาณที่มาก และเสร็จทันเวลา การแทงต้มแต่ละครั้ง ไม่สามารถทำล่วงหน้าได้ เพราะเป็นอาหารสด ใช้กะทิเป็นส่วนประกอบ การทำล่วงหน้าหลายๆ วัน มีความเสี่ยงที่ต้มจะบูด หรือเสียได้

## ต้มกับประเพณีลากพระ

วันออกพรรษา ประเพณีลากพระ หรือชักเรือพระ ก็ใช้ขนมต้ม หรือที่เราเรียกว่า “ปัด” (สันนิษฐานว่ามาจากคำว่า เกอตุปัด) เป็นสัญลักษณ์ในการทำบุญตักบาตร แจกจ่ายเพื่อความเป็นสิริมงคล มีตำนานเล่าสืบต่อกันมาว่าเมื่อครั้งที่พระพุทธเจ้าเสด็จกลับจากสวรรค์ พุทธศาสนิกชนได้มารอรับเสด็จจำนวนมากไม่สามารถถวายภัตตาหารได้จึงเอาภัตตาหารมาห่อใบไม้ส่งต่อ ๆ กันไป ส่วนที่อยู่ไกลมากก็ใช้วิธีห่อภัตตาหารด้วยใบไม้แล้วโยนใส่บาตร เป็นที่มาของ ข้าวต้มลูกโยน ปัจจุบันช่วงเทศกาลออกพรรษา วัด โรงเรียน มีการจัดให้มีกิจกรรมห่อต้มลากพระเพื่อเชิญปราชญ์ชาวบ้าน กลุ่มแม่บ้านมาเป็นวิทยากรสอนรุ่นลูกรุ่นหลาน เพื่อเป็นการอนุรักษ์และสืบทอดประเพณีและคตินิยมของชาวภาคใต้ให้คงอยู่

# ศิลปโบราณวัตถุ

จากพิพิธภัณฑ์คณาวิทยา สถาบันทักษิณคดีศึกษา

วันลากพระ เมื่อถึงเช้าตรู่ของวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 หลังจากอาสนาพระพุทธรูปขึ้นประดิษฐานบนบุษบกเหนือเรือพระแล้ว จะนิมนต์พระภิกษุในวัดนั้นขึ้นนั่งประจำเรือพระ พร้อมทั้งอุบาสกและศิษย์วัดที่จะติดตามและประจำเครื่องประโคม อันมีโพน (กลองเพล) ฆ้อง โหม่ง ฉิ่ง ฉาบ แล้วชาวบ้านก็จะช่วยกันลากเรือพระออกจากวัดตั้งแต่เช้าตรู่

ในขณะที่ลากเรือพระไป ใครจะมาร่วมแขวนต้มบูชาพระ หรือร่วมลากพระตอนใดก็ได้ เกือบทุกท้องถิ่นนิยมให้มีจุดนัดหมาย เพื่อให้เรือพระทั้งหมดในละแวกใกล้เคียงกันไปชุมนุมในที่เดียวกันในเวลาก่อนพระฉันเพล ให้พุทธศาสนิกชนได้มีโอกาส “แขวนต้ม” และถวายภัตตาหารแด่พระภิกษุได้ทั่วถึงทุกวัด หรือมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ โอกาสนี้จึงก่อให้เกิดการประชันขัน และบางที่ก็คึกคักกิจกรรมมาเสริม เช่น กีฬาซัดต้ม จัดมหรสพมาแสดง ฯลฯ



ภาพแสดงการแขวนต้มที่เรือพระ

การลากเรือพระบวชเดิมนั้น ใช้ทำแบบล้อเลื่อน แต่ในปัจจุบันใช้รถยนต์มาดัดแปลงตกแต่งเป็นเรือพระ ช่วงใดมีคนลากน้อยหรือต้องการประหยัดแรงคนลาก หรือประหยัดเวลาจะใช้เครื่องยนต์แทน



# ศิลปโบราณวัตถุ

จากพิพิธภัณฑ์คหบดีศึกษา สถาบันทักษิณคดีศึกษา

ในวันลากพระ เรือพระแต่ละวัดก็จะได้รับต้มที่ชาวบ้านมาใส่หรือแขวนเรือพระในแต่ละลำเป็นจำนวนมาก จนบางวัดต้องนำไปแจกจ่าย และแจกไม่หมดสิ้นก็มี ต้มที่เหลือทางวัดก็จะจัดการ “ย่างต้ม” คือการนำต้มเหล่านั้นมาย่างไฟให้แห้ง เพื่อเก็บถนอมไว้เป็นอาหารได้นานๆ ไม่บูดเน่าเสียก่อน การย่างต้มในอดีตมีการปลูกสร้างโครงร่างร้านสำหรับย่างต้ม หรือก่อไฟไว้ข้างใต้ เอาต้มมาย่างไฟในตอนกลางคืน หลังจากลากพระเรือพระเข้าวัดแล้ว ชาวบ้านก็จะช่วยกันย่างต้ม บางแห่งก็จะมีการจัดมหรสพมาแสดงอีกเรียกว่า “คินย่างต้ม” ส่วนต้มที่ย่างไฟแล้วนั้นก็เรียกว่า “ต้มย่าง” ซึ่งจะมีรสชาติที่แตกต่างไปจากต้มทั่วไป

## เอกสารอ้างอิง

สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2523) รายงานการวิจัยพุทธศาสนาแถบลุ่มทะเลสาบสงขลาฝั่งตะวันตกสมัยกรุงศรีอยุธยา. สงขลา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒสงขลา.

