

“โอดาว” อาหารในประเพณีกินเจกับความเชื่อของชาวไทย เชื้อสายจีนจังหวัดตรัง

เกตมาตุ ดวงมณี

สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

จังหวัดนครศรีธรรมราช 80161

อีเมล: katematu.du@wu.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้นำเสนอสาระสำคัญ 5 ประการ คือ ประเพณีกินเจ พิธีกรรมในประเพณีกินเจ โอดาวกับพิธีโขน ที่มาและกระบวนการทำโอดาว และโอดาวกับความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งประเพณีกินเจของชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดตรัง เป็นประเพณีที่จัดขึ้นในเดือนตุลาคมของทุกปี ประเพณีกินเจประกอบด้วยพิธีกรรมต่าง ๆ โดยเฉพาะพิธีกรรมโขน ซึ่งเป็นพิธีกรรมเลี้ยงขอคุณทหารเทพ (ตามความเชื่อในประเพณีกินเจ) แบ่งเป็นโขนเจ และโขนควา โดยโขนควาจะจัดขึ้นในวันขึ้น 10 ค่ำ เดือน 9 ตามปฏิทินจันทรคติของจีน เป็นพิธีกรรมเลี้ยงขอคุณทหารเทพที่ได้ช่วยตรวจตราดูแลความเรียบร้อยตลอดประเพณีกินเจ อาหารหลักที่ใช้เลี้ยงทหารเทพในพิธีโขนควา คือ “โอดาว” ซึ่งเกี่ยวข้องกับความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีน ในเรื่องของลักษณะภายนอกที่เป็นมงคล ทำให้โอดาวแสดงถึงความเหนียวแน่นสมานฉันท์สามัคคี และการรักมั่นกลมเกลียว

คำสำคัญ: โอดาว, ประเพณีกินเจ, ชาวไทยเชื้อสายจีน, ความเชื่อ

“Owtao” and Vegetarian Food and Beliefs of Thai Chinese in Trang Province

Katematu Duangmanee

School of Liberal Arts, Walailak University,

Nakhon Si Thammarat 80161, Thailand

E-mail: katematu.du@wu.ac.th

Abstract

This article considers the Vegetarian Festival of the Thai Chinese in Trang Province and its traditions, examining the “Ko-Khun” ritual and the delicacy called “Owtao”, in particular its origins and preparation according to Thai Chinese beliefs. The Vegetarian Festival is held in October each year and involves various rituals, foremost among them the Ko-Khun military ritual. Divided into vegetarian and non-vegetarian sub-rituals, this is held on the 10th day of the waxing moon in the 9th lunar month of the Chinese calendar. The ritual entails offering thanks to the patron god of the military who watches over all the activities organised during the Vegetarian Festival, whereby the main delicacy to be served at the non-vegetarian Ko-Khun ritual is known as “Owtao”, relates to the beliefs of Thai Chinese regarding auspicious features and represents solidarity, unity and harmony.

Keywords: Owtao, Vegetarian Festival, Thai Chinese, Beliefs

Received: 22 February 2018 **Revised:** 19 November 2018 **Accepted:** 7 December 2018

บทนำ

จังหวัดตรังเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ทางฝั่งอันดามันภาคใต้ของประเทศไทย ชาวจีนได้เดินทางอพยพมาจากประเทศจีน และเข้ามาปักหลักถิ่นฐาน โดยมาขึ้นท่าที่อำเภอกันตัง คนท้องถิ่นจึงเรียกจุดขึ้นท่านี้ว่า “ท่าจีน” จากนั้นชาวจีนได้เคลื่อนย้ายไปประกอบอาชีพยังอำเภอต่าง ๆ โดยผ่านเส้นทางทางน้ำ ได้แก่ คลองนางน้อย และคลองปอน โดยคลองนางน้อยเชื่อมต่อไปยังพื้นที่ตำบลบางรัก และคลองปอนเชื่อมต่อไปยังตำบลทับเที่ยง (ตัวเมืองตรังในปัจจุบัน) จากนั้นจึงกระจายไปยังตำบลลำภูรา อำเภอห้วยยอด อำเภอย่านตาขาว และอำเภอปะเหลียนต่อไป ด้วยเหตุนี้แม่น้ำท่าจีนจึงเป็นต้นกำเนิดของชาวจีนในจังหวัดตรัง เมื่อชาวจีนไปขึ้นท่าที่ใด ก็มักนิยมสร้าง ศาสนสถานของตนเองไว้ที่นั่นด้วย ถือเป็นจุดยึดเหนี่ยวทางจิตใจ เพื่อให้หิ้งองค์เทพที่ตนเองเคารพได้ปกป้องรักษาตนขณะใช้ชีวิตอยู่ในประเทศไทย ดังนั้นจึงพบเห็นศาสนสถานจีนหรือศาลเจ้า ซึ่งคนท้องถิ่นส่วนใหญ่จะเรียกว่า “โรงพระ” อยู่ริมน้ำเป็นส่วนใหญ่ ยกเว้นศาลเจ้าที่คนจีนได้เข้าไปอาศัยในตัวเมืองก็จะเป็นศาลเจ้าที่อยู่ในเมือง

ศาลเจ้าจึงเป็นศูนย์รวมให้คนจีนได้มาพบเจอและทำกิจกรรมร่วมกัน ชาวจีนที่เข้ามาอาศัยในจังหวัดตรังส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยน กวางตุ้งแต้จิ๋ว และแคะ จึงทำให้ปรากฏความหลากหลาย ดังเห็นได้จากการสร้างศาลเจ้าที่มีชาวจีนถิ่นต่าง ๆ บริหาร เพราะชาวจีนแต่ละภาษาถิ่นต่างมีการเคารพเทพเจ้าของตนเองที่ได้สืบทอดต่อมาจากบรรพบุรุษ (Pongpaiboon et al., 2001) ด้วยเหตุนี้จึงได้มีการสร้างศาลเจ้าเป็นของตนเอง อาทิ ศาลเจ้ากิวอ่องเฮี้ย เป็นศาลเจ้าที่ชาวจีนฮกเกี้ยนบริหารจัดการ ส่วนศาลเจ้าท่ามกั้งเฮี้ย เป็นศาลเจ้าที่มีชาวจีนแคะเป็นผู้บริหารจัดการ เมื่อมีศาลเจ้าขึ้นก็ย่อมมีประเพณีและพิธีกรรมในศาลเจ้าเช่นกัน ซึ่งประเพณีที่สำคัญของชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดตรังคือ ประเพณีกินเจ และในประเพณีย่อมเกิดพิธีกรรมขึ้น ซึ่งพิธีกรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ พิธีโขน ซึ่งเป็นพิธีเลี้ยงทหารเทพ ด้วยเหตุนี้พิธีกรรมดังกล่าวจึงมีส่วน

เกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้เลี้ยงทหารเทพเช่นกัน ซึ่งอาหารส่วนใหญ่ที่นำมาเลี้ยงทหารเทพจะมีลักษณะมงคล หรือมีส่วนเกี่ยวข้องกับสิ่งมงคลทั้งสิ้น อาทิ โอดาว แกงจืดวุ้นเส้น (ภาษาใต้เรียกว่า แกงจืดตั้งหุน) บะหมี่น้ำ (ภาษาใต้เรียกว่า หมี่หน้าเลี้ยว) และผัดเปรี้ยวหวาน เป็นต้น ความสำคัญด้านอาหารในเทศกาล สามารถเป็น การจุดประกายความคิดที่น่าส่งผลต่อการอนุรักษ์อาหารของท้องถิ่น ทั้งในประเด็นความสอดคล้องกับวิถีชีวิต วิถีคิด ความเชื่อ และแบบแผนพฤติกรรมของคนในท้องถิ่นต่อไป

ประเพณีกินเจ

คำศัพท์ “กินเจ” มาจากคำศัพท์ภาษาจีน “ซือจาย (吃齋 chīzhāi)” ชาวตรังท้องถิ่นเรียกประเพณีกินเจ ว่า “กินผัก” ประเพณีกินเจเป็นประเพณีที่จัดขึ้น 9 วันในช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม ซึ่งตรงกับวันขึ้น 1 ค่ำ ถึงวันขึ้น 9 ค่ำ เดือน 9 ตามจันทรคติของจีน ซึ่ง Kaewtan (1995) ได้กล่าวว่าชาวจีนฮกเกี้ยนในท้องถิ่นตรังส่วนใหญ่นับถือพระกั๋วอ่องไต่เต่ (นพราชา หรือพระราชา 9 องค์) เป็นหลัก โดยมีความเชื่อว่าเทพเจ้าประจำดาวนพเคราะห์หรือพระกั๋วอ่องไต่เต่ ทรงผลัดเปลี่ยนกันลงมาตรวจโลกมนุษย์ทั้งกลางวันกลางคืนในเทศกาลดังกล่าว ดังนั้นบุคคลใดประพฤติดี ตั้งอยู่ในศีลธรรม เทพเจ้าก็จะทรงประทานพรอันนวยความสมบูรณ์พูนสุขให้

ที่มาของประเพณีกินเจมีการบอกเล่าเป็นตำนานมากมาย อาทิ ตำนานที่ 1 เรื่องรำลึกถึงวีรชนทั้ง 9 ตำนานที่ 2 เรื่องการบูชาพระพุทธเจ้า ตำนานที่ 3 เรื่องเก้าอ้วงฝ้ายมหายาน ตำนานที่ 4 เรื่องพิธีบูชาเพื่อระลึกถึงราชวงศ์ซ้อง ตำนานที่ 5 เรื่องเล่าเอี้ย ตำนานที่ 6 เรื่องเล่าเซ็ง และตำนานที่ 7 เรื่องนักแสดงงิ้วกินเจที่ภูเก็จ ปัจจุบันยังไม่สามารถสรุปได้ว่าการกินเจมีที่มาจากตำนานใดอย่างแท้จริง แต่การกินเจก็ยังคงปรากฏให้เห็นในประเพณีของชาวไทยเชื้อสายจีนปัจจุบัน (Vegetarian Festival, 2013)

ประเพณีกินเจจึงเป็นเทศกาลที่ชาวจีนฮกเกี้ยนให้ความสำคัญอย่างยิ่ง กอปรกับประเพณีดังกล่าวเป็นการงดเว้นการรับประทานเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์ โดยถือเป็นการปฏิบัติกรรมดีในการไม่ฆ่าสัตว์ และยังช่วยทำให้ร่างกายแข็งแรง ซึ่งมีข้อห้ามเกี่ยวกับการรับประทานอาหารในประเพณีกินเจ เช่น การห้ามรับประทาน นม เนย หรือน้ำมันที่ทำจากสัตว์ ห้ามรับประทานอาหารรสจัด นอกจากนี้ Sikakosol (2012) ได้กล่าวไว้ว่าในประเพณีกินเจยังมี การห้ามรับประทาน 5 ชนิด ได้แก่ กระเทียม หัวหอม หลักเกียว(กระเทียมโทน) กุยช่าย และใบยาสูบ โดยเชื่อว่ากระเทียมจะทำลายธาตุไฟ คือ ทำให้หัวใจทำงานผิดปกติ หัวหอมทำลายธาตุน้ำ คือ ทำลายไต หลักเกียวหรือกระเทียมโทนทำลายธาตุดิน คือ ม้าม กุยช่ายทำลายธาตุไม้ คือ ตับ และใบยาสูบทำลายธาตุทอง คือ ปอด และข้อห้ามสุดท้าย คือ ห้ามดื่มสุราและ ของมีนมเมาทุกชนิด

นอกจากนี้ผู้ที่เข้าร่วมในพิธีกรรมต้องมีการเตรียมร่างกายล่วงหน้า อาทิ การล้างท้อง คือการเตรียมร่างกายให้พร้อมกับการรับประทานอาหารเจ ดังนั้นผู้ที่เข้าร่วมการกินเจจึงต้องฝึกการงดรับประทานเนื้อก่อนล่วงหน้า 1 อาทิตย์ เพื่อให้ร่างกายสามารถรับสภาพความหิวที่อาจจะเกิดขึ้นได้ การเตรียมสิ่งของเครื่องใช้ที่ไม่ปะปนกับผู้อื่น การเตรียมชุดที่ใช้สวมใส่ในพิธีกรรมซึ่งต้องเป็นชุดขาว และต้องสำรวมตนไม่ประพฤติดนผิดศีล 5 เป็นอันขาด

พิธีกรรมในประเพณีกินเจ

การจัดประเพณีกินเจตลอดทั้ง 9 วัน จะมีพิธีกรรมสำคัญอยู่ 9 พิธีกรรม ได้แก่

1. พิธีปลุกพระตมประชากรทั้ง 12 นักษัตร เป็นการอัญเชิญเทพเจ้าเพื่อระดมพลทหารเทพ ให้มาทำหน้าที่รักษาการศาลเจ้า และให้ไปเข้าฝันสาธุชน บอกล่วงหน้าว่าจะมีการร่วมกันสะเดาะเคราะห์ ซึ่งนับเป็นพิธีแรกของการเริ่มต้นประเพณีกินเจ โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ส่วนใหญ่เป็นบุคลากรหลักในศาลเจ้า (โรงพระ) เท่านั้น
2. พิธีป้ายตัว เป็นพิธีอัญเชิญภูมิชั้นขององค์เทพ หรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ออกจากศาลเจ้า

เพื่อจะได้ทำความสะอาดโต๊ะบูชา และจัดสถานที่ต่าง ๆ ในศาลเจ้า

3. พิธีขึ้นเสาเต็งโก จะทำกันในวันสิ้นเดือน 8 ตามจันทรคติจีน มีการระดมทหารพลทหารเทพเจ้าประจำการที่บริเวณการจัดงานทั้ง 3 ชั้น คือ ชั้นนอก ชั้นกลาง และชั้นใน หลังจากนั้นก็ทำพิธีขึ้นเสาเต็งโก เพื่อเป็นสัญลักษณ์บ่งบอกว่ามีการจัดกิจกรรมที่ศาลเจ้าขึ้น

4. พิธีปางเอี้ยหรือพิธีวางกำลังทหารและพิธีโขกุน

พิธีปางเอี้ยหรือพิธีวางกำลังทหารจะวางทหารในทิศทั้งห้า โดยมีจำนวนทหารและธงประจำทิศที่ต่างกัน การวางกำลังทหารจะวางหลังจากที่ล้างศาลเจ้าเรียบร้อยแล้ว

สำหรับพิธีโขกุนเป็นพิธีเลี้ยงทหารเทพ เนื่องจากช่วงจัดกิจกรรมกินเจจะมีพวกผีวิญญาณมาก่อวุ่นวาย ทำให้เกิดความวุ่นวาย จำเป็นต้องใช้ทหารเทพมาตรวจตราความเรียบร้อย (Sakunwang, 2010)

5. พิธีพระออกเที่ยว เป็นพิธีที่มีการจัดขบวนเทพเจ้าและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ออกโปรดสัตว์ พิธีกรรมนี้จะมีการแสดงอภินิหารของเทพเจ้ามากมาย อาทิ การนำแหงปากด้วยท่อนเหล็ก การใช้มีดปาดลั่นตนเอง เป็นต้น ปัจจุบันจะหาดูการแสดงอภินิหารของเทพเจ้าได้น้อยลง

6. พิธีสะเดาะเคราะห์ เป็นการปิดเป่าเคราะห์ในตัวมนุษย์ด้วยวิธีการต่าง ๆ อาทิ การลุยไฟ และการเดินข้ามสะพานพระเคราะห์

7. พิธีส่งเทพเจ้าและพระอิศวร จะกระทำพิธีกรรมนี้ช่วงกลางวันของวันขึ้น 9 ค่ำ ตามจันทรคติจีน โดยเทพเจ้าจะเข้าประทับร่างทรงเพื่อทำพิธีส่งพระอิศวร จากนั้นกลางคืนจะมีพิธีส่งพระกิวอ่องไต่ ในจังหวัดตรังจะส่งทางน้ำ โดยจะไปส่งที่แม่น้ำท่าจีน

8. พิธีลงเสาเต็งโก พิธีลงเสาเต็งโกจะทำกันในช่วงสาย โดยจะมีร่างทรงมาประกอบพิธีกรรมลดเสาเต็งโกลง

9. พิธีโขกุนควา เป็นพิธีเลี้ยงทหารเทพด้วยอาหารควา และเป็นการกระจายพล

ทหารให้กลับไปสู่ตำแหน่งเดิมบนสวรรค์ ซึ่งถือเป็นการสิ้นสุดประเพณีกินเจในปีนั้น ๆ

เห็นได้ว่าพิธีกรรมต่าง ๆ จะมีกิจกรรมที่ปฏิบัติในวันนั้น ๆ ชาวไทยเชื้อสายจีนที่ถือศีกินเจในประเพณีกินเจมักจะเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ที่ทางโรงพระจัดขึ้นเกือบทุกกิจกรรม โดยเชื่อว่าการเข้าร่วมทุกกิจกรรมจะทำให้เทพเจ้าปกป้องตนเองตลอดการกินเจ แต่หากติดภาระกิจไม่สามารถเข้าร่วมได้ทุกพิธีกรรม ส่วนใหญ่จะมาร่วมกิจกรรมในพิธีขึ้นเสาเต็งโก พิธีพระออกเที่ยว พิธีพระออกเที่ยว และพิธีลงเสาเต็งโก

โอดาวกับพิธีกรรมโขกุน

พิธีโขกุน (ก่าวจวิน : 稿军 gǎojūn) หมายถึง พิธีเลี้ยงทหารเทพในประเพณีกินเจ การเลี้ยงทหารเทพ มีที่มาจากความเชื่อของชาวจีนที่ว่า ทหารเทพเป็นทหารที่เทพเจ้าประทานลงมาช่วยตรวจตราดูแลความเรียบร้อย มิให้เกิดเภทภัยตลอดประเพณีกินเจ ทหารเทพต้องทำงานหนัก เนื่องจากแต่ละปีจะมีสาธุชนมาเข้าร่วมการกินเจจำนวนมาก (Duangmanee & Rattanapan, 2015)

การประกอบพิธีกรรมโขกุนเจ้กัทำในช่วงบ่าย ยกวันโขกุนคาวซึ่งจะทำหลั้จกัพิธีลงเสาเต็งโกเสร็จ ซึ่งส่วนใหญ้จะไม่เกินช่วงเที่ยง การเลี้ยงทหารนี้จะมีขึ้นในช่วงวันที่ 3 วันที่ 6 วันที่ 9 ของการจั้ดงาน คือ วันสามค้่าจิ้น หกค้่าจิ้น เก้าค้่าจิ้น การประกอบพิธีกรรมดังกล่าวมีฮวดชู้ (ผู้มีหน้าที่เชิญพระให้เข้าประทับทรงและดำเนิการเรื่องพิธีกรรม) เป็นผู้ประกอบพิธีเลี้ยงอาหารทหารเทพประจำทั้ง 5 ทิศ ซึ่งประกอบด้วย ทิศตะวันออกใช้สัญลักษณ์ธงสีเขียว แสดงถึงธาตุน้้า ประจำทิศใต้ใช้สัญลักษณ์ธงสีแดง แสดงถึงธาตุไฟ ทิศตรงกลาง (ทัพหลวง) ใช้สัญลักษณ์ธงสีเหลือง แสดงถึงธาตุดิน ทิศตะวันตกใช้สัญลักษณ์ธงสีขาว แสดงถึงธาตุทอง และทิศเหนือใช้สัญลักษณ์ ธงสีดำ แสดงถึงธาตุน้้า จะเห็นว่าธงแต่ละสีทั้ง 5 สี ล้วนมีสีที่เป็นสัญลักษณ์ประจำธาตุทั้ง 5 ธาตุ เช่นกัน ด้วยความเชื่อของ

ชาวจีนที่ว่า มนุษย์เกิดมาจากธาตุทั้ง 5 เป็นส่วนประกอบ การบูชาอาหารเทพทั้ง 5 ซึ่งตรงกับธาตุทั้งนั้น จึงเป็นการขอให้เทพช่วยรักษาให้ร่างกายมีแข็งแรง สมดุล อย่าให้ธาตุใดบกพร่องหรือเกิดปัญหาขึ้นมา

เมื่อฮวดซูทำการรำยมนต์พร้อมองค์ศักดิ์สิทธิ์หรือเทพเจ้าประทับทรง แล้ว ก็ทำการเรียกพลทหารตามทิศต่างมารับอาหารที่จัดเลี้ยงไว้แล้ว ฮวดซูถือธงประจำทิศ โดยเริ่มเรียกทหารจากทิศตะวันออกหรือธงสีเขียวก่อน ขณะประกอบพิธีกรรมมีพระหลี่ไหล่เซียซึ่งเป็นพระฝ่ายบู๊ ขนบข้าง ผู้ช่วยฮวดซูจะเป็นผู้วิ่งรินเหล้าใส่ขามที่วางไว้บนเสื่อ แล้วนำธงที่ทำพิธีแล้วตามทิศลงปักบนกระสอบข้าวสาร ทำแบบนี้วนสลับทิศไปมาจนครบทิศทั้งสี่และปิดท้ายที่ทิศตรงกลาง ซึ่งเป็นกองกำลังตรงกลางถือว่ามีความสำคัญที่สุด เนื่องจากเป็นทัพหลวง และใช้ธงสีเหลือง จากประเด็นนี้เห็นได้ว่าสีเหลืองเป็นสีแทนฮ่องเต้ เป็นสีที่ใช้เฉพาะพระราชทานั้น และเป็นทิศตรงกลาง ซึ่งสามารถกระจายอำนาจไปสู่ทิศต่าง ๆ ได้ ด้วยเหตุนี้ ทิศตรงกลางจึงมีความสำคัญในพิธีกรรมเป็นอย่างมาก เรียกว่าเป็นทิศที่ประจำการของทัพหลวง

การประกอบพิธีโชกุนซึ่งเป็นพิธีเลี้ยงทหารเทพ จึงเกี่ยวข้องกับอาหาร โดยจะเน้นอาหารที่เซ่นไหว้เป็นหลัก พิธีกรรมดังกล่าวจัดขึ้นบริเวณศาลเจ้า ส่วนหน้าของที่ประทับของเทพเจ้า โดยนิยมนำอาหารวางบนเสื่อ มีการวางถ้วยข้าวจำนวน 32 ถ้วยหรือ 36 ถ้วย ขึ้นอยู่กับลำดับชั้น และขนาดของศาลเจ้าที่มีผู้เข้าร่วมประเพณีกินเจ ซึ่งหากเป็นศาลเจ้าขนาดใหญ่จำเป็นต้องใช้ทหารเทพในการตรวจตราดูแลก็จะใช้ถ้วยข้าวจำนวน 36 ถ้วย

อาหารที่ใช้ประกอบพิธีโชกุนเจ ประกอบด้วย ข้าว บะหมี่น้ำ(หมี่หน้าเดียว) ผัดผัก แกงจืดวุ้นเส้น (แกงจืดตั้งหูน) ผัดเปรี้ยวหวาน โดยจะเตรียมใส่หม้อพร้อมวางกระดาษยันต์ไว้ด้านบน สำหรับอาหารในพิธี โชกุนควเหมือนกับพิธีโชกุนเจ แตกต่างกันตรงที่อาหารที่นำมาประกอบพิธีกรรมมีการใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ และมีอาหารหลักเพิ่มเติมขึ้นมา คือ โอดาว จากการลงภาคสนาม

สัมภาษณ์ฮวดซู ผู้ประกอบพิธีกรรม และผู้ประกอบอาหารที่ใช้ในพิธีกรรม พบว่า การให้ความสำคัญกับอาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรมเป็นเรื่องสำคัญ ซึ่งการทำโอดาว ต้องใช้ระยะเวลาในการปรุงและต้องมีความใส่ใจพิถีพิถันในการปรุง เนื่องจากต้องใช้เวลาในการกวนแป้งให้สุก และจับเป็นเนื้อเดียวกัน

โอดาวใช้สำหรับเซ่นไหว้เทพเจ้าหลังจากวันสุดท้ายของประเพณีกินเจ หรือเรียกว่า วันออกเจ รวมถึง การทำพิธีเลี้ยงทหาร (พิธีโขกุน) ด้วย โอดาวเป็นกับข้าวที่ต้องใช้ประกอบพิธีโขกุนเสมอ หากขาดอาหารชนิดนี้จะทำให้การทอดโปย (ไม้เสียบขาย) ไม่ได้รับคำตอบรับจากเทพเจ้า ดังนั้นทุกปีที่มีพิธีโขกุนคววจึงเป็นที่รับรู้โดยทั่วกันว่า ต้องทำโอดาวเป็นอาหารเลี้ยงทหารเทพ



ภาพที่ 1 การประกอบพิธีกรรมโขกุน

ที่มา: พลวัต “ความหมาย อิทธิพล และความเชื่อ” ของคำศัพท์ภาษาจีนที่ปรากฏในบริบทประเพณีกินเจของชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดตรัง, น. 83)

ที่มาและกระบวนการทำโอดาว

โอดาว เป็นอาหารที่สำคัญในพิธีกรรมโขกุนควอของประเพณีกินเจ มีชื่อเรียกภาษาจีนกลางว่า “หาวกาว : 蚝糕 háogāo ” ในภาษาจีนฮกเกี้ยน คำว่า “โอ (蚝)” หมายถึง หอย ส่วนคำว่า “กาวหรือดาว (糕)” หมายถึง ขนมที่ทำด้วยแป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวเจ้า หรือแป้งสาลี ดังนั้นอาหารชนิดนี้จึงมีแป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบสำคัญ เห็นได้ว่าการตั้งชื่ออาหารของชาวจีนจะเน้นในเรื่องลักษณะภายนอก ส่วนประกอบ และกรรมวิธีเป็นหลัก

โอดาวเป็นอาหารคาวชนิดหนึ่ง เป็นการผัดแป้งมันสำปะหลังกับเนื้อปูหรือ หมูสับ หากดูจากคำศัพท์ คำว่า “โอ (蚝)” ซึ่งเป็นภาษาจีนฮกเกี้ยน แปลว่า หอย ดังนั้นอาหารชนิดนี้ในอดีตจะมีหอยเป็นส่วนประกอบ แต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็น เนื้อปูและหมูสับแทน เนื่องจากบางคนแพ้หอย อีกทั้งหอยเป็นเนื้อสัตว์ที่ไม่สามารถ เก็บไว้ได้นาน และมีผลต่อสุขภาพสำหรับคนที่มีปัญหาด้านสุขภาพ ดังนั้นหากใช้ หอยเป็นส่วนประกอบของอาหาร และต้องรอให้พิธีกรรมในประเพณีกินเจเสร็จสิ้น อาหารชนิดนี้อาจไม่สามารถรับประทานได้ ด้วยเหตุนี้ในปัจจุบันจึงหลีกเลี่ยง การใช้หอยเป็นส่วนประกอบ ซึ่ง Suparp (2000) ได้กล่าวไว้ว่า ความรู้ทาง โภชนาการ มีความสัมพันธ์ทางบวกกับทัศนคติเกี่ยวกับอาหารและ พฤติกรรม การรับประทานอาหาร สอดคล้องกับทฤษฎี ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการรับประทานอาหาร

ส่วนประกอบในการทำโอดาว ได้แก่

1. เนื้อหมูสับ
2. เนื้อปู
3. แป้งจ้าวหุ่่น (แป้งมันสำปะหลัง)
4. แป้งหมี (แป้งสาลี)
5. เกลือ
6. กระเทียมสับ
7. น้ำมันหอย
8. น้ำตาล
9. ซีอิ้วดำ
10. ซีอิ้วฉิ่ง (ซีอิ้วขาว)
11. น้ำเปล่า
12. น้ำมัน

ขั้นตอนการทำโอดาว

1. นำเนื้อหมูสับ และเนื้อปูผสมคลุกเคล้าเข้าด้วย
2. นำกะทะตั้งไฟ ใส่น้ำมัน ใส่กระเทียมสับเจียวให้มีกลิ่นหอม จากนั้นนำเนื้อหมูสับ และเนื้อปูผสมที่ได้คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน จากนั้นผัดในกะทะ
3. เติมเครื่องปรุง เกลือ น้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊วดำ ในกะทะ จากนั้นผัดส่วนต่าง ๆ ให้สุก เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย ชิมรส
4. นำแป้งมันแป้งจั่วจู้หุ้น (แป้งมันสำปะหลัง) ผสมแป้งหมี่ (แป้งสาลิ) เล็กน้อย ละลายน้ำใส่ลงในกะทะ ผัดให้ส่วนผสมต่าง ๆ เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จนมีลักษณะเหนียวข้น จากนั้นปรุงรสอีกครั้ง

โอดาวกับความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีน

ความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนที่มีต่อประเพณีกินเจ มีมาอย่างยาวนาน โดยส่วนใหญ่จะเกิดจากความเชื่อของพิธีกรรมที่ปรากฏในประเพณีกินเจ (Sa-nguansak, 1996) ซึ่งไม่ว่าจะเป็นความเชื่อจากสิ่งของเครื่องใช้ อาหารเช่น ไหว้สิ่งของแก่บัน ความศักดิ์สิทธิ์ในบทสวดมนต์ หรือแม้แต่ชุดแต่งกายของผู้คนและร่างทรงในประเพณีกินเจ เป็นต้น จากความเชื่อจุดเล็ก ๆ ที่สืบทอดกันมา จนกลายเป็นธรรมเนียมปฏิบัติในปัจจุบันนั้น ได้ส่งผลถึงการดำเนินชีวิตของผู้คนในปัจจุบัน

ผลจากการศึกษาภาคสนามพบว่า ความเชื่อของชาวจีนที่มีต่ออาหารในประเพณีกินเจ ส่วนใหญ่มีที่มาจาก 3 แหล่ง คือ

1. ลักษณะภายนอกที่เป็นมงคล
2. เสียงเรียกภาษาไทยหรือภาษาถิ่นที่พ้องกับคำมงคลภาษาจีน
3. ลักษณะภายนอกที่สอดคล้องหรือคล้ายกับคำศัพท์มงคลจีน

โอดาว มีแหล่งที่มาจากความเชื่อด้วยเรื่องของลักษณะภายนอกที่เป็นมงคล เนื่องจากลักษณะภายนอกของโอดาว เป็นสีน้ำตาล คล้ายหอยทอด ซึ่งอาหารชนิดนี้ใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบ ผ่านกระบวนการผัดจนเหนียว จนเป็นเนื้อเดียวกัน

ลักษณะภายนอกที่มีความเหนียวของโอดาว แสดงถึงความเหนียวแน่น สามัคคีกลมเกลียว การใช้โอดาวเป็นสิ่งของเช่นไหว้เทพเจ้าจึงเป็นสื่อสัญลักษณ์ให้ผู้ที่มาไหว้ อันได้แก่ ลูกหลาน ญาติพี่น้อง มีความรักใคร่กลมเกลียวสมัคสมานสามัคคีต่อกัน ด้วยเหตุนี้โอดาว จึงเป็นอาหารที่นำมาถวายเทพเจ้า ชาวจีนเชื่อว่าเทพเจ้าจะปกปักรักษาตนเอง การนำอาหารที่มีความหมายมงคล สื่อความหมายในแง่ดี ก็จะได้รับ ความมงคล และสิ่งดี ๆ เข้ามาในชีวิตเช่นกัน ซึ่งส่วนใหญ่จะพิจารณาจากลักษณะภายนอก ส่วนผสม หรือชื่ออาหาร ของสิ่งของที่จะนำมาเป็นเครื่องเซ่นไหว้

นอกจากนี้ การใช้โอดาวเป็นอาหารเช่นไหว้ในประเพณีกินเจนั้น ยังมีความหมายแฝงเพื่อให้สาธุชนที่มาเข้าร่วมการรับประทานครบถ้วนในครั้งนี้มีความเหนียวแน่น ช่วยทำงานให้แก่ศาลเจ้า สร้างบุญกุศลให้ตนเอง เมื่อสิ้นสุดเทศกาลกินเจก็ยังคงมีการให้ความช่วยเหลือแบ่งปัน และอีกนัยหนึ่งเป็นการแสดงความกตัญญูตอบแทนคุณต่อ ผู้ที่ได้ให้ความช่วยเหลือ (ทหารฟ้าช่วยดูแลตรวจตราความเรียบร้อย) ชาวจีนเชื่อว่าคนเราจะทำงานดีได้อย่างไร หากไม่มีอาหารตกถึงท้องสักนิด เช่นเดียวกับเหล่าทหารเทพที่ต้องมีการตั้งอาหารเซ่นไหว้ เพื่อให้เหล่าทหารเทพนั้นสามารถทำงานได้อย่างเต็มที่ นี่คือคุณธรรมที่ชาวจีนได้ถูกปลูกฝังให้ยึดถือปฏิบัติในการดำเนินชีวิต ซึ่งความเชื่อเรื่องการใช้ชีวิตยังสอดคล้องและเกี่ยวข้องกับการแสดงออกของชาวจีนที่มีต่อพิธีกรรมนั้น ๆ

เห็นได้ว่าสมัยก่อนการทำโอดาวจะมีการทำ เพื่อใช้สำหรับรับประทานครบครวั แต่ปัจจุบันโอดาวกลับเป็นอาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรมในเทศกาลมงคล ได้แก่ เทศกาลตรุษจีน เทศกาลขึ้นบ้านใหม่ วันเกิดของเทพเจ้าประจำศาลเจ้า และเทศกาลอวมงคล ได้แก่ เทศกาลแข่งม้ง และเทศกาลสารทจีน เนื่องจากปัจจุบันอาหารดังกล่าวไม่สามารถหาซื้อทานในท้องตลาดภายในจังหวัดตรังได้ เพราะจะทำเฉพาะช่วงประเพณีและเทศกาลข้างต้นเท่านั้น ด้วยเหตุนี้หากชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดตรังยังคงมีการจัดประเพณี และเทศกาลอยู่ ก็จะทำให้โอดาว

เป็นอาหารที่ปรากฏในเทศกาลต่อไปเช่นกัน

สำหรับเสียงเรียกภาษาไทยหรือภาษาถิ่นที่พ้องกับคำมงคลภาษาจีนที่ปรากฏในประเพณีกินเจ อาทิ ฉ่ายกี้ (ธงประดับเกียรติ) คำว่า “ฉ่าย” ออกเสียงคล้ายกับคำว่า “ฉาย 財” ที่แปลว่า “ร่ำรวย” คำว่า อ่องหลาย (สับปะรด) เป็นคำเรียกภาษาฮกเกี้ยน คำว่า “อ่อง” ออกเสียงคล้ายกับคำว่า “ฮวาง 皇” ที่แปลว่า “กษัตริย์” (Duangmanee & Rattanapan, 2015) ดังนั้นสับปะรดจึงเป็นผลไม้ที่นิยมใช้ไหว้เทพเจ้า ด้วยความเชื่อว่า กษัตริย์หรือฮ่องเต้ได้เสด็จมาเยือนสถานที่ทำนุของตนเอง นำมาซึ่งความเป็นสิริมงคลแก่สถานที่และตัวบุคคลในสถานที่นั้น ๆ

ส่วนลักษณะภายนอกที่สอดคล้องหรือคล้ายกับคำศัพท์มงคลจีน เช่น แอปเปิ้ล (苹果 ภาษาฮกเกี้ยน เรียกว่า เปงโก้ย) จะใช้สีแดง ซึ่งเป็นสีมงคล สอดคล้องกับคำว่า “平安” หมายถึง อยู่เย็นเป็นสุข ดังนั้นจึงนิยมนำแอปเปิ้ลเป็นสิ่งของเช่นไหว้เทพเจ้า เพื่อให้ตนเองมีความสุข นอกจากนี้ปัจจุบันยังใช้เป็นสิ่งของเยี่ยมไข้โดยมีนัยความหมายว่า ขอให้ผู้ป่วยหายจากไข้โดยเร็วไว

ความเชื่อของชาวจีนที่มีต่ออาหารในประเพณีกินเจไม่ว่าจะเป็นในลักษณะใดล้วนมีส่วนเกี่ยวข้องกับวิถีการดำรงชีวิต ซึ่งไม่ว่ายุคสมัยจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร ในส่วนของความเชื่อเกี่ยวกับอาหารก็ยังคงอยู่คู่ชาวจีนมาโดยตลอด ซึ่งแล้วแต่ว่าในแต่ละพื้นที่ของชาวจีนถิ่นนั้น ๆ จะจัดวางให้ความเชื่อเหล่านั้นอยู่ตรงส่วนไหนของการดำรงชีวิตในสังคม

อาหารจึงเป็นตัวกำหนดและยืนยันเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งอุปนิสัยการกินก็เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องอย่างแยกไม่ออกกับข้อห้ามหรือความเชื่อทางศาสนา ซึ่งอาจทำให้อาหารบางอย่างเป็นของต้องห้าม หรือเป็นอาหารที่นิยม เห็นได้ว่าคนในหลายสังคมต่างใช้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพิธีกรรมต่าง ๆ ตามความเชื่อของตนเอง เมื่อมีความเชื่อก็ถือปฏิบัติจนกลายเป็นขนบธรรมเนียมประเพณี และสิ่งที่สืบทอดกันหลายชั่วอายุคนเป็นวัฒนธรรม ในขณะที่เดียวกันวัฒนธรรมขนบธรรมเนียม ประเพณี ต่าง ๆ ก็ก่อให้เกิดความเชื่อขึ้น ความเชื่อในเรื่องอาหาร

ของแต่ละสังคมแตกต่างกันออกไป ซึ่งล้วนมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นการประกอบอาหาร ชนิดของอาหาร หรือรูปแบบการกิน ดังนั้นพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมานานซึ่งมีความยากที่จะปรับเปลี่ยนได้โดยง่าย โดยจะต้องดำเนินการให้อยู่ในวิถีชีวิตของคนกลุ่มนั้นจึงจะสามารถปรับเปลี่ยนได้ ดัง “โอดาว” ที่ได้กลายเป็นอาหารประเพณีชีวิต



ภาพที่ 2 โอดาวในเทศกาลตรุษจีน

บทสรุป

จังหวัดตรังเป็นหนึ่งในจังหวัดของภาคใต้ที่มีชาวจีนอพยพเข้ามาอาศัย ชาวจีนแต่ละกลุ่มภาษาล้วนนำวัฒนธรรมประเพณี และความเชื่อของตนเองมาจากประเทศจีน ประเพณีความเชื่อต่าง ๆ ที่เคยกระทำสืบทอดกันมากในประเทศจีนจึงปรากฏขึ้นในชุมชน ก่อให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมระหว่างวัฒนธรรมจีนกับวัฒนธรรมไทย ดังเห็นได้จากอาหารซึ่งเป็นปัจจัยแรกที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต ชาวจีนได้ให้ความสำคัญและพิถีพิถันกับอาหารการกิน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาหารปรากฏในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งประเพณีกินเจถือว่าเป็นประเพณีที่สำคัญของชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดตรัง การประกอบพิธีกรรมในประเพณีมักมีอาหารเป็นส่วนประกอบของพิธีกรรม “โอดาว” จึงเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในการประกอบพิธีกรรมโขกุน ซึ่งเป็นพิธีกรรมทางทหารเทพที่สำคัญในประเพณีดังกล่าว ความเชื่อที่แสดงผ่านอาหารได้กลายเป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินชีวิตของชาวไทยเชื้อสายจีน และนำไปสู่การสืบทอดต่อไปในอนาคต

References

- Duangmanee, K., & Rattanapan, U. (2015). *Dynamic of meaning, influences and beliefs relating to the terminology used in the context of the traditional Chinese vegetarian festival in Tra ng province*. Songkhla, Thailand: Thaksin University.
- Kaewtan, W. (1995). *Study of Chinese vegetarian traditions in Amphoe Mueang Trang Trang province*. (Master's thesis, Srinakharinwirot University, Thailand).
- Pongpaiboon, S., Wuttiapanit, D., & Chinakarn, P. (2001). *Thaksin: Path and power*. Bangkok, Thailand : The Thailand Research Fund.
- Sakunwang, Y. (2010). *Chinese gods and Chinese shrines in Thailand*. Bangkok, Thailand: VTS.
- Sa-nguansak, N. (1996). *Ritual food of chinese Thai in Amphoe Muang Changwat Pattani* (Master's thesis, Srinakharinwirot University, Thailand).
- Sikakosol, T. (2012). Vegetarian festival: Folk traditions - Political ideology. *Art & Culture Magazine*, 34(1), 152-169.
- Suparp S. (2000). *Social and cultural Thailand: Family values, religious traditions*. Bangkok, Thailand: Thai Watana Panich.
- Vegetarian Festival*. (2013). Retrieved from http://www.trangzone.com/prapenee_detail.php?page=1&ID=73