

วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

(Food Culture among Thai-Muslim at Bang-Luang, Thonburi, Bangkok)

มธุรพร ภาคพรต

รายงานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก  
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๐

## กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม ที่สนับสนุนทุนอุดหนุนการวิจัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๐ ขอขอบพระคุณอาจารย์ปฐมฤกษ์ เกตุทัต ที่ปรึกษาโครงการ ขอขอบคุณบุคคลสำคัญดังต่อไปนี้ นายชนะ โอสถ ประธานชุมชน นายชาย จอนสุข รองประธานชุมชนและผู้ให้ข้อมูลสำคัญ อัจฉิรอมดอน ท้วมสากล อิหม่ามมัศยิด บางหลวง ร้อยเอก อรรณพ ประสมคำ ร.น. ประธานมูลนิธิทองทศ อัจฉิรธรรมบุญ ท้วมสากล นายโสภณ สุวสวัสดิ์ และอัยยิวาฮับ ประสมคำ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ นางวรรณิ ประสมคำ ผู้ประสานงานในชุมชนและเก็บข้อมูลอาหารช่วงเดือนบวช นางสาวสุณัฐดา อัคแสง เก็บข้อมูลอาหารช่วงเดือนบวช นางสาวน่องนุช ประสมคำ ผู้ช่วยวิจัย และที่สำคัญขอขอบคุณชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวงทุกท่าน ที่ให้ความร่วมมือในการสัมภาษณ์และต้อนรับผู้วิจัยเป็นอย่างดี

มธุรพร ภาคพรต

วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร  
(Food Culture among Thai-Muslim at Bang-Luang, Thonburi, Bangkok)

มธุรพร ภาคพรต

บทคัดย่อ

งานวิจัย เรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษและ อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้รู้ในชุมชน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน หญิงตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตร ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ โดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แบบลึก และทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชุมชน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการจำแนกชนิดข้อมูล และการเปรียบเทียบข้อมูล โดยทำการเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงกับหลักการของศาสนาอิสลาม และวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ต่างๆ ที่เคยมีผู้ทำการศึกษามาแล้ว

ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคือ อาหารไทย เพราะอาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยาก อีกทั้งมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่เหมาะที่จะรับประทานทุกวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อของครอบครัว เช่น การแลกเปลี่ยนอาหารในช่วงถือศีลอด หญิงหลังคลอดบุตรให้รับประทานแกงเลียง ช่วยให้มีน้ำนมสำหรับเลี้ยงทารก และห้ามดื่มน้ำเย็นและรับประทานน้ำแข็ง เพราะทำให้เลือดแข็งตัว อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา คือ อาหารมุสลิม และในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาถือเป็นเวทีในการประชันฝีมือในการทำอาหารของคนในชุมชน

นอกจากนี้ อาหารมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การมีปฏิสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงที่นับถือศาสนาพุทธและศาสนาคริสต์ การมีอาหารเข้ามาในชุมชน ตลอดจนการยอมรับอาหารข้างนอกเข้ามา ตามรสนิยมการบริโภคของสังคมยุคใหม่ ทำให้อาหารในชุมชนมีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตาม อาหารบางชนิดสูญหายหรือค่อยๆ สูญหายไปกับผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหาร เนื่องจากการทำอาหารรับประทานน้อยลง ตลอดจนไม่มีการสืบต่อในการทำอาหาร

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในอนาคตต่อไป ควรมีการศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษ และอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมในชุมชนอื่นๆ หรือศึกษาเพิ่มเติมในชุมชนบางหลวงให้ลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น ถึงที่มาที่ไปของอาหารแต่ละชนิด อาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน อาหารที่เคยมีในชุมชนแต่ปัจจุบันไม่มีการทำแล้ว หรือมีการทำเฉพาะโอกาสสำคัญในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนามารวมทั้งส่งเสริมให้คนรุ่นหลังเรียนรู้วิธีทำอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ตลอดจนปรับแนวคิดผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชนให้เห็นถึงความสำคัญของการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแก่ชนรุ่นหลังต่อไป

คำสำคัญ: วัฒนธรรม อาหาร ชาวไทยมุสลิม

## **Food Culture among Thai-Muslim at Bang-Luang, Thonburi, Bangkok**

**Maturaporn Parkprot**

### **ABSTRACT**

Objective of Food Culture among Thai-Muslim at Bang-Luang, Thonburi, Bangkok is to study food in daily life, food during special events, and food in ceremony of Thai-Muslim at Bang-Luang. Collect data from key informants, chefs, pregnant and lactating women, adults and elderly by in-depth interview questionnaire and participation and non-participation observation. Typological analysis and constant comparison were used to compare food culture at Bang-Luang with Muslim regulation and food culture at others Thai-Muslim communities.

The result of the study showed that food consumption of Thai-Muslim at Bang-Luang depends on religion regulation. Food in daily life of Thai-Muslim at Bang-Luang mostly is Thai food. Since Muslim food has many ingredients, difficult processing, hot and spicy taste, it is not proper for eating every day. Food during special events depend on culture and believes. For instance, exchange food during fast to identify sharing and perfect cooking, lactating women eat Kang Lieng to have more breasts feeding for infants and do not drink cold water and ice within 40 days because they believe that cold water and ice made blood curdles. Food in ceremony of Thai-Muslim at Bang-Luang mostly is Muslim food. They show perfection cooking during cultural and religious ceremony.

In addition, food have been alter through time. Having been inter-acted with near by community such as Buddhism and Christian has brought new kind of food into the Thai-Muslim community. Accepting food from outside the community is part of the “new way of life” which gives diversity to the kind of food available in the Thai-Muslim community thus causing some of the Muslim cuisine and Muslim chefs to fade out. Due to the new way of life in the Muslim community, there were less home cooking so the cooking of Muslim food were not pass on to the next generation.

It is recommended that further study should be study of food in daily life, food during special events, and food during cultural and religious ceremony in other Thai-Muslim community. Better yet a more in-depth study at Bang-Luang community itself, as to the roots of each dishes, food that are available now, food that were available in the past and is no longer seen in the community or that are only cook for cultural and religious ceremony. Encourage the new generation to learn how to cook especially dishes that are unique to their community as well as try to redirect attitudes of cooks in the community to see how important it is to have their younger generation inherit the cooking skills.

Keywords: Food, Culture, Thai-Muslim

## คำศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

**แหล่งที่มาของอาหาร** หมายถึง แหล่งของอาหารหรือสถานที่ที่ได้มาซึ่งอาหาร  
**ประเภทของอาหาร** หมายถึง การแบ่งจำพวกของอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน  
อาหารว่าง และเครื่องดื่ม

**ชนิดของอาหาร** หมายถึง ชื่อเรียกของอาหารแต่ละประเภท เช่น อาหารคาว ได้แก่  
แกงมัสมั่น อาหารหวาน ได้แก่ กุหลาบชามูน

**การประกอบอาหาร** หมายถึง การปรุงอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร การเก็บและ  
ถนอมอาหาร

**มารยาทในการรับประทานอาหาร** หมายถึง การปฏิบัติตนก่อนรับประทานอาหาร ขณะที่  
รับประทานอาหาร และหลังจากที่รับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว

**เวลาการบริโภคอาหาร** หมายถึง ช่วงเวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหาร แบ่งเป็น เวลาเช้า  
เวลากลางวัน และเวลาเย็น

**ลักษณะการบริโภคอาหาร** หมายถึง รูปแบบของการบริโภคอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการ  
บริโภคอาหาร การมีส่วนร่วมของสมาชิกในครอบครัวขณะรับประทานอาหาร และสถานที่ที่ใช้ใน  
การบริโภคอาหาร แบ่งเป็น การรับประทานอาหารในบ้าน และการรับประทานอาหารนอกบ้าน

**การเก็บล้าง** หมายถึง การทำความสะอาดภาชนะต่างๆ ได้แก่ อุปกรณ์ทำอาหาร เช่น  
กระทะ หม้อ ทัพพี อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน ชาม ถ้วย แก้ว ช้อน ส้อม  
เป็นต้น

**ครัว** หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

**การถือศีลอด** หมายถึง การงดเว้นจากการบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และการงดเว้นการ  
กระทำชั่วทุกอย่างทั้งทางกาย วาจา และใจ โดยเริ่มตั้งแต่แสงพระอาทิตย์ขึ้นจนกระทั่งหมดแสง  
ตลอดทั้งเดือนรอมฎอน

**พิธีอะกีเกาะฮฺ** หมายถึง พิธีตัดผมหรือ โกนผมให้แก่เด็กที่เกิดใหม่ ถ้าบิดามารดามีฐานะดี  
จะต้องเชือดสัตว์เป็นพลีเพื่อขอบคุณต่ออัลลอฮฺที่ทรงประทานทารกมาให้

**พิธีสูหนัต** หมายถึง การขลิบหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศชายให้กับเด็กที่มีอายุพอสมควรแล้ว

**พิธีนิกะหฺ** หมายถึง พิธีแต่งงานแบบมุสลิม

**การกวนข้าวอาสุรอฮฺ** หมายถึง การนำอาหารหลายชนิดมากวนรวมกัน มีทั้งชนิดคาวและ  
หวาน

**วันอีดิลฟิตรี** หมายถึง วันที่เวียนมาสู่สภาพเดิม คือวันที่กลับมาสู่การเว้นจากการถือศีลอด

**วันอีดิลอัฎฮา** หมายถึง วันที่เวียนมาสู่ความเสียดสะ ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาที่พี่น้องมุสลิม  
จากทั่วโลกเดินทางไปประกอบพิธีฮัจญ์ ณ นครมักกะฮฺ

## สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ

บทคัดย่อภาษาไทย

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ

คำศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

บทนำ

๑

วิธีดำเนินการวิจัย

๒๗

ผลการวิจัย

๓๐

ข้อวิจารณ์

๘๑

สรุปและข้อเสนอแนะ

๙๒

บรรณานุกรม

๙๕

ภาคผนวก

๙๗

## บทนำ

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ความหมายของคำว่า “วัฒนธรรม” ของงานวิจัยเรื่องนี้ หมายถึง รูปแบบของกิจกรรมและโครงสร้างเชิงสัญลักษณ์ที่ทำให้กิจกรรมนั้นเด่นชัดและมีความสำคัญ วิธีการดำเนินชีวิต ซึ่งเป็นพฤติกรรมและสิ่งที่คนในชุมชนสร้างขึ้น ผ่านการเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น รวมถึงความสัมพันธ์ทางสังคมและแนวการปฏิบัติที่ทำให้คนในชุมชนอยู่ร่วมกัน นอกจากนี้ คำว่า “วัฒนธรรม” ยังหมายรวมถึงพฤติกรรมที่กลั่นกรองมาจากความคิด ที่จะหาวิธีการมาตอบสนองความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ ได้แก่ การตอบสนองความจำเป็นของมนุษย์ที่จะสามารถอยู่รอดในสังคมได้ เช่น การหาอาหาร การกินอาหาร เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตตามวัย การจัดกลุ่มอยู่ร่วมกันของมนุษย์ การเรียนรู้ ในเรื่องต่างๆ เป็นพฤติกรรมของมนุษย์ที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ดังนั้น ลักษณะของวัฒนธรรมจึงไม่ใช่ลักษณะคงที่และตายตัว เป็นลักษณะที่มีวิวัฒนาการ วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่บุคคลในสังคมได้มาด้วยการเรียนรู้ผ่านการอบรม สั่งสอน บอกกล่าว เล่าต่อกันมาจากสมาชิกรุ่นก่อนและเกิดจากการสังเกต ลองผิดลองถูกของผู้เรียนเอง ซึ่งบุคคลจะสามารถเรียนรู้และสั่งสมวัฒนธรรมที่มีอยู่ในสังคมของตน ตั้งแต่เกิดจนกระทั่งเติบโตเป็นผู้ใหญ่ และจะต้องเรียนรู้ไปจนกว่าจะประพฤติปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ของสังคม และครองชีพได้เหมือนกับสมาชิกคนอื่นๆ และทำหน้าที่อบรมสั่งสอนวัฒนธรรมของตนให้แก่สมาชิกรุ่นหลังต่อไป (นิยพรณวรรณศิริ, ๒๕๔๐: ๓๔-๓๖)

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมา ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน (พิทยา สายหู, ๒๕๓๔ อ้างใน ประหยัด สายวิเชียร, ๒๕๔๗: ๖๕) ความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ แต่เป็นประสบการณ์จากการปฏิบัติ ธรรมเนียมประเพณีของครอบครัว และของสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันยึดถือหรือปฏิบัติอยู่ ฉะนั้นการที่จะเข้าใจเรียนรู้คนต่างชาติ ต่างวัฒนธรรม หากไม่เข้าใจ ไม่ศึกษาพิจารณาเรื่องอาหาร ซึ่งประกอบด้วย การพิจารณาถึงแบบอย่าง กฎเกณฑ์ที่คนเหล่านั้นยึดถือปฏิบัติ จะทำให้ไม่เข้าใจหรือเข้าใจผิดได้ ทั้งนี้เพราะความสำคัญของอาหารที่แท้จริงในชีวิต เป็นการกำหนดปริมาณ ประเภท การจัดหา วิธีการปรุง และวิธีการกิน ด้วยการอบรมสั่งสอนทั้งทางตรงและทางอ้อมจากครอบครัว และคนอื่นๆ ในสังคมนั้นๆ สืบทอดกันมา (ประหยัด สายวิเชียร, ๒๕๔๗)

ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เป็นชุมชนชาวไทยมุสลิมนิกายสุหนี่ อพยพมาจากกรุงศรีอยุธยา ในช่วงหลังสงครามเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ ๒ เป็นชุมชนเก่าแก่กว่า ๒๐๐ ปี หลวงพิพิธภักซ์ (๒๔๙๒: ๒๗) กล่าวว่า เมื่อครั้งพระนครศรีอยุธยาเสียแก่พม่า ถูกข้าศึกเผาผลาญ บรรดาอิสลามที่อาศัยจอดแพขายของอยู่ ณ ตำบลหัวแหลม หัวรอ และคลองตะเคียน นับเป็นร้อยละ

ครัวเรือนได้อพยพหลบภัยถอยแพลงหนีพม่าเข้าศึก ลงมาจอดพำนักอยู่ตำบลคลองบางหลวง ตั้งแต่ตำบลบางกอกใหญ่ ไปจนถึงวัดเวฬุราชินทั้งสองฝั่ง เมื่อบรรดาอิสลามศาสนิกชนมารวมอยู่มากด้วยกันเช่นนี้ มีมัสยิดบางกอกใหญ่แห่งเดียวประกอบศาสนกิจคงไม่เพียงพอท่านโต๊ะหยี ผู้เป็นคหบดีในจำพวกแขกแพนี้ด้วยกัน พร้อมด้วยบรรดาคณะของท่านจึงได้พร้อมกันสร้างมัสยิดขึ้นอีกแห่งหนึ่ง ณ ตำบลคลองบางหลวงฝั่งตะวันออก เยื้องมัสยิดบางกอกใหญ่เล็กน้อย (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๔๐) ซึ่งก็คือมัสยิดบางหลวงในปัจจุบัน

ชุมชนแขกคลองบางหลวงเป็นชุมชนที่มีความใกล้ชิดกับเชื้อพระวงศ์เป็นอย่างมาก ทั้งนี้เพราะในอดีต บรรดาบรรพบุรุษของผู้คนตามแถบนี้รับราชการเป็นใหญ่เป็นโตในราชสำนักอยู่มาก ดังนั้น จึงไม่แปลกที่สำหรับอาหารที่เรารู้จัก และได้ยืมจากพระราชานิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวานนั้น ส่วนใหญ่จะมาจาก “สำหรับแขกคลองบางหลวง” ในปัจจุบัน เรายังสามารถพบอาหารบางประเภทที่หารับประทานได้ยาก ในชุมชนคลองบางหลวงในโอกาสที่มีงานบุญต่างๆ (วิไลดา กานต์มณี, ๒๕๔๕: ๒๑) ปัจจุบันลักษณะของชุมชนแวดล้อมด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่นับถือศาสนาพุทธ ศาสนาคริสต์ และศาสนาอิสลาม ซึ่งมีทั้งนิกายสุหนี่และนิกายชีอะ ทำให้ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยอมรับในความหลากหลายทางวัฒนธรรมความหลากหลายทางชาติพันธุ์ มีการปรับตัวผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมกลายเป็นความหลากหลายทางวัฒนธรรม สิ่งที่สะท้อนให้เห็นความกลมกลืนทางวัฒนธรรมที่เป็นรูปธรรม เช่น มัสยิดบางหลวง เป็นมัสยิดเพียงแห่งเดียวในประเทศไทยที่สร้างขึ้นโดยรวมศิลปะของไทย จีน อิสลามเข้าไว้ด้วยกัน ขณะเดียวกันชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงก็ยังรักษาเอกลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของตนเองไว้ อย่างเช่น วัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมีการเรียนรู้สืบทอดกันมาโดยการสั่งสอนอบรม การสังเกต และลองผิดลองถูก ตั้งแต่ละครั้วเรือนจะมีวิธีการเรียนรู้และสั่งสอนอบรมแตกต่างกัน รวมทั้งความสนใจและฝีมือในการปรุงอาหารของแต่ละครัวเรือนยังต่างกันอีกด้วย ทำให้เกิดความหลากหลายทั้งในด้านชนิดและวิธีการปรุงอาหารอาหารบางประเภทมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงจนกลายเป็นแบบฉบับเฉพาะของครัวเรือน เช่น การแต่งงานกับคนไทยเชื้อสายจีน ทำให้ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงรับเอาวิธีการทำอาหารแบบจีนเข้ามา อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงไป ส่วนหนึ่งเกิดจากการที่คนในชุมชนออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น ทำให้คนรุ่นใหม่ทำอาหารกินเองน้อยลง เปลี่ยนมาเป็นการซื้ออาหารตามที่ตนชอบ และกินอาหารตามร้านจำหน่ายอาหาร เนื่องจากการซื้ออาหารสำเร็จรูปสะดวก และประหยัดกว่าการทำอาหารกินเอง ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาว่าชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการเรียนรู้และถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารสืบทอดกันมาอย่างไร ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการปรับตัวอย่างไร ในท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรมและสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง และอะไรเป็นกลไกสำคัญในการทำให้วัฒนธรรมอาหารยังคงมีบทบาทในวิถีชีวิตของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจนถึงปัจจุบัน

## วัตถุประสงค์ในการวิจัย

๑. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง
๒. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง
๓. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

## ขอบเขตการวิจัย

๑. ศึกษาเฉพาะชาวไทยมุสลิมที่อาศัยอยู่ในชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร
๒. ช่วงเวลาที่เข้าไปศึกษาในชุมชนตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๐ ถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๕๑
๓. คำจำกัดความที่ใช้ในการทำวิจัย

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง อาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษ และอาหารในพิธีกรรมของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง หมายถึง แหล่งที่มาของอาหาร ประเภทและชนิดของอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และเครื่องคั้น การประกอบอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร เวลาการบริโภคอาหาร ลักษณะการบริโภคอาหาร การเก็บล้าง ครั้ว และความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร

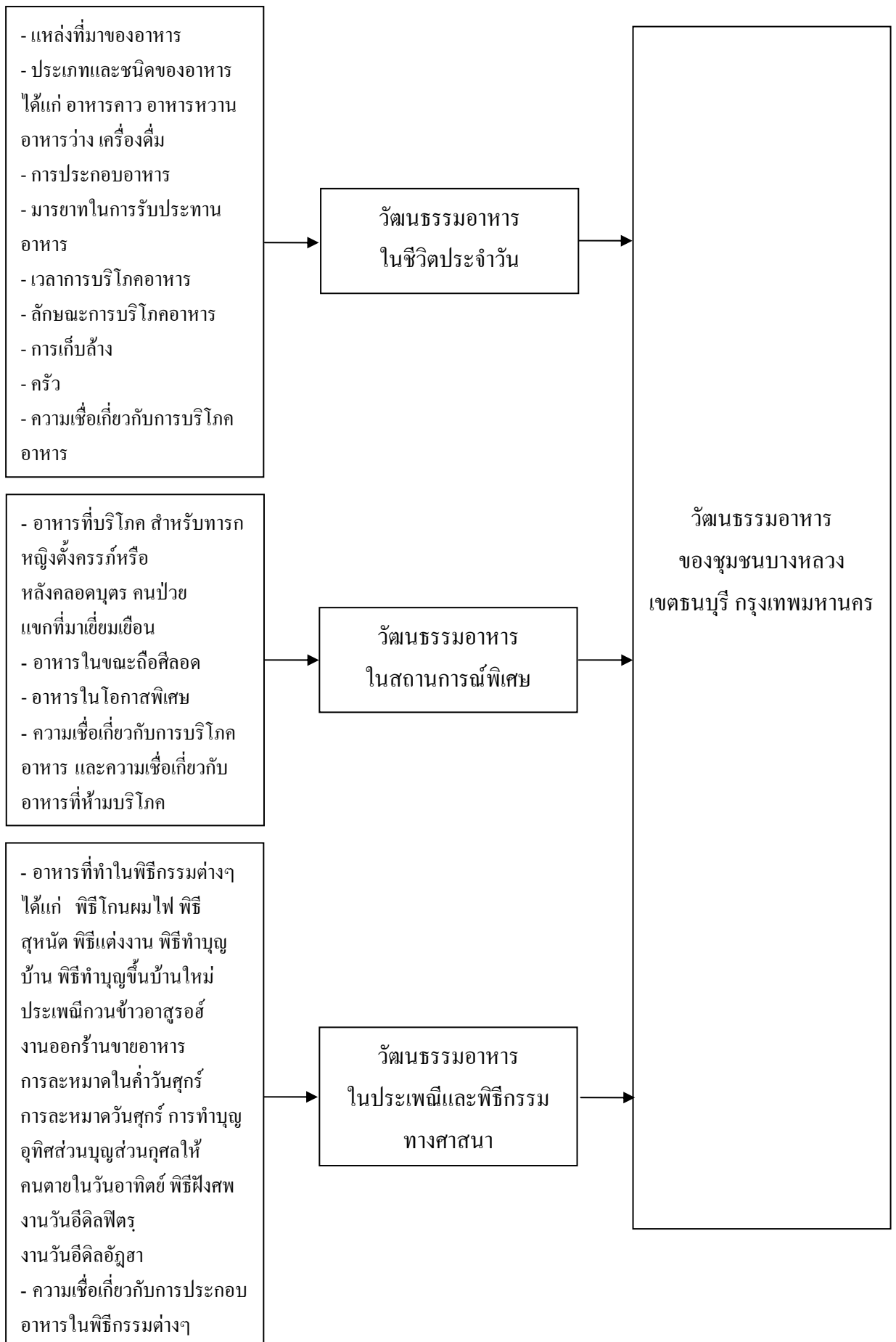
อาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง หมายถึง อาหารที่บริโภค สำหรับทารก หญิงตั้งครรภ์หรือหลังคลอดบุตร คนป่วย แยกที่มาเยี่ยมเยือน ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่ห้ามบริโภค

อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง หมายถึง อาหารที่ทำในพิธีกรรมต่างๆ ได้แก่ พิธีโกนผมไฟ พิธีสูหนัด พิธีแต่งงาน พิธีทำบุญบ้าน พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ประเพณีกวนข้าวอาสุรอฮ์ งานออกร้านขายอาหาร การละหมาดในค่ำวันศุกร์ การละหมาดวันศุกร์ การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์ พิธีฝังศพ งานวันอีดิลฟิตรี งานวันอีดิลอัฎฮา และความเชื่อเกี่ยวกับการประกอบอาหารในพิธีกรรมต่างๆ

ระยะเวลาดำเนินการวิจัย ๑ ปี

สถานที่เก็บข้อมูล ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

## กรอบแนวคิดในการวิจัย



## แนวความคิดที่นำมาใช้ในการวิจัย

ในการศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต มีหัวข้อที่นำมาใช้ในการศึกษา ๔ หัวข้อได้แก่ บทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหาร วัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษ และวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ควรมีการศึกษาบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหาร เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อห้ามและข้อปฏิบัติเกี่ยวกับเรื่องอาหารของศาสนาอิสลาม โดยทำการทบทวนบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในคัมภีร์อัลกุรอาน สำหรับการศึกษา วัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษ และวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม ผู้วิจัยได้ทบทวนงานวิจัยที่เคยศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ซึ่งการทำความเข้าใจในเรื่องดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยเข้าใจวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมได้ดียิ่งขึ้นก่อนลงพื้นที่ศึกษาในชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

### ๑. บทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหาร

การทบทวนบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหาร ผู้วิจัยศึกษาจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง คู่มือพื้นฐานอิสลาม และบทบัญญัติเกี่ยวกับอาหารที่กล่าวอ้างไว้ในคัมภีร์อัลกุรอาน การที่ผู้วิจัยทำความเข้าใจบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหาร ทำให้สามารถนำไปเปรียบเทียบกับวัฒนธรรมอาหาร ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างไปจากบทบัญญัติที่กล่าวไว้อย่างไร หรือมีข้อขัดแย้งอย่างไรบ้างโดยไม่ผิดหลักการของศาสนาอิสลาม

สำหรับสาระสำคัญของบทบัญญัติเกี่ยวกับอาหาร ได้แก่ หลักสำคัญในบทบัญญัติของอิสลามเกี่ยวกับเรื่องอาหาร อาหารที่มุสลิมบริโภค อาหารที่มุสลิมหลีกเลี่ยงในการบริโภคอาหาร และมารยาทในการรับประทานอาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

หลักสำคัญในบทบัญญัติของอิสลามเกี่ยวกับเรื่องอาหาร ประกอบด้วยหลัก ๕ ประการคือ

(๑) หลักแห่งความถูกต้องชอบธรรม ในเรื่องอาหารการกินและเครื่องดื่ม สิ่งที่อิสลามห้ามกินคือ สัตว์ที่ตายเอง เลือด หมู เนื่องจากเป็นพิษภัยต่อร่างกายและอาจเกิดผลต่อจิตใจด้วย เนื้อของสัตว์ที่ถูกฆ่าโดยไม่ได้กล่าวนามของอัลลอฮ์ และเพื่อบูชาพระเจ้าองค์อื่นๆ เนื่องจากอิสลามไม่ยอมให้มุสลิมไปตั้งเทพองค์อื่นๆ ขึ้นเทียบเคียงอัลลอฮ์ แต่อย่างไรก็ตามอิสลามมีข้อขัดแย้งกันในกรณีที่มีความจำเป็นเพราะการถูกบังคับหรือกรณีที่ไม่มียาอาหารจะประพังชีวิต

(๒) หลักแห่งความสะอาด คัมภีร์อัลกุรอานและท่านศาสดาสอนให้บริโภคอาหารที่ดีมีประโยชน์ ไม่สกปรก และจิตใจไม่รังเกียจที่จะกิน เพราะฉะนั้นอาหารที่มุสลิมกินจะต้องเป็นอาหารและเครื่องคัมที่สะอาด

(๓) หลักสายกลาง คือการกินอาหารให้พอดี ไม่น้อยไปหรือมากเกินไปจนความจำเป็นต่อร่างกาย เพราะการกินอาหารน้อยไปมีผลต่อการสร้างจิตใจและร่างกาย แต่ถ้ากินมากเกินไปก็มีผลต่อท้องของเราเช่นกัน

(๔) หลักแห่งคุณประโยชน์ ตามหลักการของศาสนาอิสลามสิ่งมีนเมาทั้งหลายถือเป็นของต้องห้ามทั้งสิ้นไม่ว่าจะเป็นจำนวนเล็กน้อยเพียงใดก็ตาม เพราะการหมกมุ่นสิ่งของมีนเมาก่อให้เกิดความแตกแยก ความเป็นศัตรู การละทิ้งการละหมาดและการรำลึกถึงพระเจ้า เว้นเสียแต่ว่าสิ่งนั้นจะถูกนำมาใช้เป็นยาเพื่อรักษาชีวิต

(๕) หลักแห่งศีลธรรม การบริโภคอาหารของมุสลิมไม่ใช่แต่เพียงยังชีพหรือกินเพื่อให้อิ่มท้องเท่านั้น ชาวมุสลิมถือว่าการบริโภคเป็นสิ่งเสริมสร้างคุณค่าทางจิตใจและศีลธรรม มุสลิมทุกคนจะถูกสอนให้เริ่มต้นการกินอาหารด้วยการกล่าวนามพระผู้เป็นเจ้า และขอบคุณพระองค์เมื่อรับประทานอาหารเสร็จ ทั้งนี้เพื่อจะได้ระลึกถึงพระองค์ที่ได้ทรงประทานอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่มุสลิมถือว่าสำคัญ เพราะศาสนาอิสลามเกิดขึ้นมาเพื่อที่จะหล่อหลอมคุณค่าทางวัตถุและจิตใจให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน (เอ็ม อับดุลมันนัน, ๒๕๓๕ ใน ยูพิน หะสัน, ๒๕๔๖: ๒๘-๒๙)

อาหารฮาลาล (Halal food) หมายถึง อาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามข้อกำหนดในมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยอาหารที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม ถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่อนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารต่อไปนี้ (๑) สุก รหมูป่า และสุนัข (๒) งูและลิง (๓) สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน (๔) นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆ ที่คล้ายกัน (๕) สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน (๖) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน (๗) สัตว์ที่นำรังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน (๘) สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน (๙) ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน (๑๐) สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว (๑๑) สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๑๒) เลือด ที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย (๑๓) อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีนเมาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว (๑๔) อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีนเมา (๑๕) เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย (๑๖) อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัด

แปรรูปพันธุกรรม (Genetically Modified Organism : GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๑๗) วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น (ตั้งแต่ (๑) ถึง (๑๖))

การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ (๑) การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๒) สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๓) สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด (๔) การเชือดต้องตัดหลอดเลือด หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว (๕) ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “*บิสมิลลาฮ์*” (๖) การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมและไม่ควรยกออกจากลำคอสัตว์ ขณะทำการเชือดสัตว์จะต้องตาย เพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน นอกจากนี้ การเชือดสัตว์ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด เว้นแต่กรณีจำเป็น และไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีจำเป็น

การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา (๑) อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไขดังต่อไปนี้ (๑.๑) อาหารต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาต หรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๑.๒) เป็นอาหารที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๑.๓) อาหารต้องจัดเตรียม ผ่านกระบวนการผลิต แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่มีสารปนเปื้อนฮาลาล (๑.๔) ในระหว่างการจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษาหรือการขนส่ง อาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ (๑.๑) ถึงข้อ (๑.๓) หรือจากสิ่งที่เป็นฮาลาล (๒) ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง วัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ (๑.๑) ถึงข้อ (๑.๓) หรือมีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นฮาลาล (๓) เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นฮาลาล หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของฮาลาลตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๔) กรณีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๕) กรณีที่มีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนฮาลาลชนิดหนึ่งมาผลิตอาหารฮาลาล สายการผลิตนั้นจะต้องได้รับการล้าง และชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม ขั้นตอนการปฏิบัตินี้ จะต้องอยู่ภายใต้การดูแลและทวนสอบผลการล้างโดยองค์กรทางศาสนาอิสลาม เมื่อได้มีการปรับเปลี่ยนสายการผลิตมาสู่การผลิตอาหารฮาลาลแล้วต้องผลิตอาหารฮาลาลเท่านั้น หากมีการเปลี่ยนสายการผลิตไปสู่การผลิตอาหารที่ปนเปื้อนฮาลาลชนิดหนึ่งอีก จะไม่อนุญาตให้กลับมาสู่การผลิตอาหารฮาลาล

การชำระล้างนูนีส เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ที่ปนเปื้อนนูนีสทุกชนิดไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ ต้องกำจัดด้วยวิธีล้างทำความสะอาดตามที่ระบุไว้ในศาสนบัญญัติอิสลาม มีวิธีปฏิบัติ

สัญลักษณ์อาหาร อาหารทุกชนิดควรเตรียม ผลิต ปปรุง ผ่านกระบวนการบรรจุขนส่ง และเก็บรักษา ตามศาสนบัญญัติอิสลาม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องหรือตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสัญลักษณ์อาหารโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex General Principles on Food Hygiene) และมาตรฐานอาหารของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ เรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและไม่เป็นวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ และไม่ทำมาจากสิ่งประเภทที่เป็นนูนีสตามศาสนบัญญัติอิสลาม กระบวนการบรรจุต้องกระทำในพื้นที่ที่สะอาด ไม่มีการปนเปื้อนนูนีส และปฏิบัติอย่างถูกสัญลักษณ์

การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การโฆษณา และการจัดจำหน่ายต้องแยกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่ต้องการเก็บรักษา การนำเสนอ และจัดจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลและควรแสดงเครื่องหมาย “ฮาลาล” หรือ “ฮาลาลฮาลาล” (เชื่อถือถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม) ตามแต่กรณี ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปะปนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

เครื่องหมายและฉลากอาหารฮาลาลให้มีข้อกำหนดฉลากเพิ่มเติม ดังนี้ (๑) วัสดุที่เป็นฉลากและสัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่เป็นวัสดุที่เป็นนูนีสหรือมีส่วนประกอบที่เป็นนูนีส หรือปนเปื้อนนูนีส และไม่เป็นวัสดุที่มีอันตรายต่อสุขภาพ (๒) อาหารที่จะกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาล ต้องแสดงคำว่า “ฮาลาล” หรือข้อความอื่นที่เทียบเท่า เช่น ฮาลาลฮาลาล หรือเครื่องหมายที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยรับรองบนฉลากอาหาร (๓) การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องไม่กระทำในลักษณะที่ก่อให้เกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการได้รับการรับรองฮาลาล หรือทำให้เข้าใจว่าอาหารฮาลาล มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าหรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ (มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช. ๘๔๐๐ - ๒๕๕๐), ๒๕๕๐)

มารยาทในการรับประทานอาหารของมุสลิมที่ถือปฏิบัติ แบ่งเป็น มารยาทก่อนรับประทานอาหาร มารยาทขณะรับประทานอาหาร และมารยาทหลังรับประทานอาหาร ก่อนที่มุสลิม จะนั่งรับประทานอาหาร มุสลิมจะล้างมือทั้งสองข้างด้วยสบู่จนสะอาด และให้ผู้ที่มิอายุมากกว่าหรือผู้ที่อาวุโสกว่านั่งลงก่อน ขณะรับประทานมุสลิมจะนั่งตัวตรง และกล่าวพระนามของอัลลอฮ์ หลังจากนั้นมุสลิมจะรับประทานอาหารด้วยความสงบ สำรวม หลังจากผู้ที่มิอายุมากกว่าได้เริ่มต้นรับประทานอาหารแล้ว มุสลิมจะรับประทานอาหารที่อยู่ด้านหน้าของเขา ไม่ป้อนอาหารคำโตๆ แต่จะตัดอาหารอย่างพอดี ในแต่ละคำ เพื่อจะได้สะดวกในการเคี้ยว การเคี้ยวจะเคี้ยวช้าๆ จนละเอียด แล้วจึงจะกลืน หากมีเรื่องต้องพูดจากัน มุสลิมก็พูดด้วยอาการอันสงบ สำรวม และ

ไพเราะสุภาพ เมื่อไอหรือจาม จะใช้มือปิดปาก พร้อมกับหันหน้าไปทางอื่น เพื่อป้องกันเศษอาหาร กระเด็นออกจากปากไปถูกคนอื่น ถ้ามุสลิมลืมกล่าวพระนามของอัลลอฮ์ในตอนเริ่มรับประทานอาหาร เมื่อนึกได้มุสลิมจะรีบกล่าวทันที และนั่งรับประทานอาหารต่อไป ด้วยความสงบ สบาย เมื่อมุสลิม เสร็จจากการรับประทานอาหาร เขาจะกล่าวสรรเสริญอัลลอฮ์ ซึ่งประทานอาหารแก่เขา และทรง ชี้นำเขาสู่อิสราม หลังจากนั้น มุสลิมจะลุกออกไปล้างมือด้วยน้ำและสบู่ (มัรวาน สะมะอูน, ๒๕๔๘: ๒๐-๒๕)

## ๒. วัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ผู้วิจัยได้ทบทวนงานวิจัย เรื่อง วิถีชีวิตชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอ เมืองสตูล จังหวัดสตูล และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนิกที่ปรากฏในจังหวัดปัตตานี ยะลา และ นราธิวาส ซึ่งการทำความเข้าใจในเรื่องดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยเข้าใจวัฒนธรรมอาหารใน ชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมในช่วงวัยต่างๆ ได้ดียิ่งขึ้น ทำให้สามารถคิดแนวคำถามที่ใช้ใน การสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง และเข้าใจวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิม ก่อน ลงพื้นที่ศึกษาในชุมชน บางหลวง เขตชนบุรี กรุงเทพมหานคร

วัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน แบ่งเป็น วัฒนธรรมอาหารสำหรับทารก วัฒนธรรมอาหารสำหรับเด็กและวัยรุ่น วัฒนธรรมอาหารสำหรับผู้ใหญ่ และวัฒนธรรมอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ โดยมีรายละเอียดดังนี้

### ๒.๑ วัฒนธรรมอาหารสำหรับทารก

วัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวันสำหรับทารก ของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล มีลักษณะดังนี้

อาหารแต่ละประเภทมีชื่อเรียกตามลักษณะที่ปรากฏ เช่น เรียกชื่อตาม ลักษณะการปรุง เรียกชื่อตามลักษณะของสี กลิ่น รสชาติ เป็นต้น ลักษณะอาหารแบ่งเป็น ๔ ประเภท คือ อาหารประเภทต้ม อาหารประเภททอด อาหารประเภทกวน และอาหารประเภท อยู่ใน รูปธรรมชาติ อาหารประเภทต้ม ได้แก่ น้ำข้าว น้ำถั่วเหลืองต้ม ข้าวต้มไก่ ข้าวต้มเครื่องในสัตว์ ข้าวต้มกุ้ง ข้าวต้มปลา นมผง อาหารประเภททอด ได้แก่ ข้าวบดไข่แดง ข้าวบดคั๊วไก่ ข้าวบดเนื้อปลา ข้าวบดกุ้ง ข้าวบดคั๊ว กลั้วน้ำว่าสุกบด อาหารประเภทกวน ได้แก่ แป้งข้าวโพดกวน ขนมะกวน ขนมะเป็ยกปูน และอาหารประเภทอยู่ในรูปธรรมชาติ ได้แก่ นมมารดา ผลไม้ ที่ไม่ต้องแปรรูป เช่น ส้ม

แหล่งที่มาของอาหารในวัยทารก มาจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติใน พื้นที่ อาหารที่ได้จากผลผลิตในครัวเรือน และอาหารที่ได้จากการแลกเปลี่ยนซื้อขายจากตลาด

การประกอบอาหารชาวไทยมุสลิม อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลให้ ความสำคัญกับอาหารวัยทารกเป็นอย่างมาก มีความพิถีพิถันในการปรุงมาก ทั้งนี้เพราะมีความเชื่อ ว่าวัยทารกเป็นวัยที่อ่อนแอ จำเป็นต้องได้รับการดูแลเป็นอย่างดี โดยเฉพาะความสะอาด

เวลาการบริโภคอาหารของวัยทารก จะเป็นเวลาที่ไม่นอน แม่จะให้นม จนทารกอิ่มและเลิกหรือจนกว่าจะหลับ แต่สำหรับทารกที่มีอายุ ๔ เดือนขึ้นไป แม่บางคนต้อง ออกไปทำงานนอกบ้านปล่อยให้ผู้ดูแลคอยเลี้ยงดูทารก โดยให้บริโภคอาหารเป็นมื้อๆ ดังนี้คือ มื้อ เช้าทารกจะบริโภคนมแม่ หลังจากนั้นประมาณ ๑๐ นาฬิกา ผู้เลี้ยงดูทารกจะให้ทารกบริโภคอาหาร เสริม เช่น ข้าวบดไข่แดง ข้าวต้ม เครื่องในไก่ กล้วยบด และอาหารเสริมประเภทซีรีแลค สำหรับมื้อ เย็น แม่จะเตรียมนมผงไว้สำหรับให้ผู้เลี้ยงดูได้ให้ทารกบริโภค หลังจากนั้นประมาณ ๑๕ นาฬิกา ผู้เลี้ยงดูทารกจะให้ทารกบริโภคอาหารเสริมอีกครั้งหนึ่ง โดยจะให้อาหารประเภทกล้วยบด แป้ง ข้าวโพดกวน ขนมต่างๆ ที่ทารกสามารถบริโภคได้ และให้บริโภคน้ำส้มคั้น มื้อเย็น หลังจากที่แม่ กลับมาจากทำงาน แม่จะเลี้ยงดูทารกเองโดยให้บริโภคนมแม่หรือให้บริโภคข้าวบดเครื่องในสัตว์ อีกครั้งหนึ่ง แต่ส่วนใหญ่บริโภคนมแม่จนอิ่มแล้วก็หลับ

ลักษณะการบริโภคอาหารในวัยทารก สำหรับทารกที่มีอายุยังไม่ถึง ๔ เดือน แม่จะเป็นผู้เลี้ยงดูทารกในการให้นมทารก แม่จะไม่ค่อยพิถีพิถันในการทำความสะดวกห้วน แม่จะให้ทารกบริโภคเลย เมื่อทารกหิวและร้อง การให้นมแม่จะอุ้มทารกด้วยมือทั้ง ๒ ข้าง ให้ทารก บริโภคนมจนอิ่มและหลับ โดยจะมีการสลับข้างจากข้างซ้ายไปข้างขวา หรือจากข้างขวาไปข้างซ้าย สำหรับทารกที่มีอายุ ๔ เดือนขึ้นไป แม่จะให้ย่าหรือยายเป็นผู้เลี้ยงดูทารก เพราะแม่ต้องออกไป ทำงานนอกบ้าน แม่จะต้องเตรียมนมผงไว้ให้ทารก ในการบริโภคนมผง ผู้เลี้ยงดูทารกจะผสม นมผงให้ทารกบริโภค โดยการอุ้มใส่ตักให้นอนบนที่นอนหรือในเปล ผู้เลี้ยงดูทารกจะคอยถือ ขวดนมให้ทารกได้บริโภคจนหมดขวด และให้บริโภคน้ำอุ่น สำหรับอาหารเสริมที่จะให้ทารก บริโภคนั้นทารกจะต้องมีอายุ ๔ เดือนขึ้นไป แล้วจึงนิยมให้บริโภคจำพวกอาหารเสริมประเภท ต่างๆ เช่น แป้งข้าวโพดกวน ข้าวต้ม และขนมอ่อนๆ ที่ปรุงขึ้นเอง หรือขนมที่ซื้อจากร้านค้าใน ชุมชน

สำหรับความเชื่อในการบริโภคอาหารของทารก ชาวไทยมุสลิมอำเภอ เมืองสตูล จังหวัดสตูลมีความเชื่อว่า ในการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในลักษณะหนึ่ง ลักษณะใดจะส่งผลต่อสุขภาพอนามัยของทารก โดยเชื่อว่าถ้าทารกได้รับประทานกล้วยและน้ำส้ม คั้น จะทำให้ขับถ่ายสะดวก ถ้าทารกได้รับประทานแป้งข้าวโพดกวน จะทำให้ระบายท้องได้ดี นม แม่เป็นอาหารหลักสำหรับทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๔ เดือน ข้าวบดเป็นอาหารหลักสำหรับทารก ตั้งแต่ ๔ เดือนขึ้นไป ถ้าทารกได้รับประทานข้าวบดจะทำให้ร่างกายมีความเจริญเติบโตแข็งแรง ผัก มีประโยชน์และเป็นยาบำรุงสำหรับทารก การป้อนอาหารให้ทารกควรป้อนด้วยมือขวา ส่วนความ เชื่อในการบริโภคอาหารที่ห้ามปฏิบัติของชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล เช่น ห้าม

ทารกรับประทานปลา เพราะเชื่อว่าจะทำให้เป็นพยาธิ ห้ามทารกบริโภคอาหารหวานก่อนอาหาร  
ควา เพราะเชื่อว่าจะทำให้ปวดท้อง ห้ามป้อนอาหารให้ทารกด้วยมือซ้าย เพราะเชื่อว่าจะเกิด  
อัปมงคล ห้ามทารกบริโภคเนื้อสัตว์ เพราะเชื่อว่าจะทำให้เกิดโรค ห้ามทารกบริโภคผลไม้ในดอน  
เช่า เพราะเชื่อว่าจะทำให้ปวดท้อง (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๔๖-๕๖)

วัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวันสำหรับทารก ของชาวไทยมุสลิม  
ชุมชนเก้าเส้ง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา จะบริโภคนมแม่เป็นเวลา ๔ เดือน หลังจากนั้น  
จะให้อาหารเสริมควบคู่กับนมผสม โดยให้บริโภคสลับกันระหว่างนมผสมกับอาหารเสริม และ  
อาหารอื่นๆ เช่น ผลไม้ เป็นต้น เมื่อทารกมีอายุประมาณ ๒-๓ ปี ลักษณะอาหารที่บริโภคเป็น  
อาหารเหลวละเอียดที่สามารถบริโภคได้ง่าย การประกอบอาหารใช้ความร้อนในการปรุงจนสุก บด  
อาหารให้ละเอียดก่อนให้ทารกบริโภค ทารกบริโภคอาหารวันละ ๖ มื้อ คือ มื้อเช้า มื้อสาย มื้อเที่ยง  
มื้อบ่าย มื้อเย็น และมื้อค่ำ ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเชื่อว่านมแม่หรือนมผสมเป็นอาหาร  
หลักสำหรับทารก ชาวบ้านส่วนหนึ่งเชื่อว่าเนื้อสัตว์ทุกชนิดเป็นตัวก่อให้เกิดโรคสำหรับทารก แต่  
ชาวบ้านส่วนหนึ่งเชื่อว่า เนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ น้ำต้มกระดูก และไข่แดง เป็นอาหารบำรุงสำหรับ  
ทารก สำหรับมื้อเช้าต้องให้ทารกบริโภคอาหารควาก่อนอาหารประเภทอื่น โดยเชื่อว่าถ้าบริโภค  
อาหารประเภทอื่นก่อนจะทำให้ทารกไม่สบาย และเชื่อว่าผักเป็นอาหารบำรุงสำหรับทารก ส่วน  
ผลไม้ช่วยให้ระบบการขับถ่ายของทารกทำงานได้ดีขึ้น (ประสิทธิ์ คงธรรม, ๒๕๓๕ อ้างใน ปราณี  
จันทศรี, ๒๕๔๗: ๒๙-๓๐)

## ๒.๒ วัฒนธรรมอาหารสำหรับเด็กและวัยรุ่น

การบริโภคอาหารในวัยเด็กและวัยรุ่น ของชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล  
จังหวัดสตูล มีผลสืบเนื่องมาจากการบริโภคอาหารในวัยทารก การบริโภคอาหารมีความแตกต่าง  
กันเนื่องจากวัยเด็กและวัยรุ่นสามารถช่วยเหลือตนเองในการบริโภค ผู้จัดเตรียมอาหารไม่  
จำเป็นต้องดูแลมากนัก เพียงแต่คอยประกอบอาหารไว้ตามความต้องการเท่านั้น วัยเด็กและวัยรุ่น  
ส่วนใหญ่นิยมออกไปหาอาหารบริโภคนอกบ้าน เช่น ตามร้านอาหารในหมู่บ้าน ส่วนวัยเด็กและ  
วัยรุ่นที่อยู่ในตำบลพิมานและตำบลลุง นิยมบริโภคอาหารตามร้านค้าในตลาด ในการบริโภค  
อาหารจะบริโภคไม่เป็นเวลา โดยบริโภคอาหารเมื่อรู้สึกหิว สำหรับวัยเด็กและวัยรุ่นที่ต้องไป  
โรงเรียน แม่จะเตรียมอาหารให้ในตอนเช้าก่อนไปโรงเรียน บางคนบริโภคอาหารที่บ้าน บางคนซื้อ  
อาหารบริโภคภายในชุมชน และซื้ออาหารมื้อเที่ยงที่โรงเรียน ในวัยนี้มักจะนิยมบริโภคอาหาร  
ประเภทงานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเปื่อย ก๋วยเตี๋ยวกะทิ ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวน้ำแกง  
เย็นตาโฟ ปัสมอส ข้าวมันไก่ ข้าวหมกไก่ ข้าวเหนียวไก่ ขนมหิน ข้าวยา เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่มี  
จำหน่ายทั่วไปตามร้านอาหารในตลาดและในชุมชน วัยเด็กและวัยรุ่นที่ไปโรงเรียนนิยม  
รับประทานหลังจากโรงเรียนเลิก เป็นการบริโภคระหว่างมื้อ คือ มื้อเที่ยง และมื้อเย็น ความเชื่อ  
เกี่ยวกับลักษณะการบริโภคอาหารของวัยเด็กและวัยรุ่น จะใช้มือขวาในการตักอาหารบริโภค คนที่

ใช้มือซ้ายเชื่อว่าเป็นสิ่งอัปมงคลและเป็นที่รังเกียจของคนอื่น การบริโภคอาหารที่บ้านต้องบริโภคในครัว ไม่นำอาหารออกไปบริโภคไม่เป็นที่ ดูแล้วไม่เรียบร้อยสวยงาม เชื่อว่าจะเป็นบาป เมื่อบริโภคหลายคนจะต้องใช้ช้อนกลางตักกับข้าวใส่ถ้วย ไม่หยิบอาหารกับมือ การบริโภคอาหารหกรีบราด เชื่อกันว่า เมื่อทำข้าวหกรตกล่นหรือรับประทานไม่หมด “ขวัญข้าว” จะเสียใจ (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๕๖-๘๐)

วัฒนธรรมอาหารในวัยเด็กและวัยรุ่น อายุประมาณ ๓-๒๑ ปี ของชาวไทยมุสลิมชุมชนเก่าแก่อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา นิยมบริโภคอาหารรสไม่จัด และบริโภคอาหารได้มากชนิดขึ้น อาหารของเด็กส่วนหนึ่งยังคงเหมือนวัยทารก เช่น อาหารเสริมข้าวต้ม วัยรุ่นสามารถบริโภคอาหารที่มีรสจัดขึ้น เช่น แกงต่างๆ อาหารที่เพิ่มขึ้นมาสำหรับวัยนี้คืออาหารประเภทขบเคี้ยว เช่น ข้าวเกรียบ ซ็อกโกแลต ท็อปปี้ เป็นต้น การประกอบอาหารมีขั้นตอนยุ่งยากขึ้น แม่บ้านจะประกอบอาหารสำหรับวัยเด็กและวัยรุ่นเป็นอาหาร ๒ รส คือรสจัดกับรสเผ็ด เพื่อให้สมาชิกส่วนใหญ่บริโภคอาหารร่วมกันได้ วัยเด็กและวัยรุ่นบริโภคอาหารวันละ ๓ มื้อ คือ มื้อเช้า มื้อเที่ยง มื้อเย็นหรือมื้อค่ำ ระหว่างมื้อต่างๆ จะมีอาหารประเภทขบเคี้ยวบริโภค ลักษณะการบริโภคอาหารของวัยเด็กและวัยรุ่น จะนิยมตักข้าวราดและนำไปกินเอง ส่วนหนึ่งบริโภคพร้อมกันทั้งครอบครัวโดยจัดเป็นสำรับ ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เช่น ไม่บริโภคอาหารที่มีรสเผ็ดจัด เพราะเชื่อว่าจะทำให้ตาเสีย ให้บริโภคอาหารรสเค็มจะได้ไม่เป็นโรคคอพอก ให้บริโภคอาหารคาวก่อนในตอนเช้า เป็นต้น (ประสิทธิ์ คงธรรม, ๒๕๓๕ อ้างใน ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๓๐)

### ๒.๓ วัฒนธรรมอาหารสำหรับผู้ใหญ่

วัยผู้ใหญ่ของชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลเป็นวัยที่ต้องทำงานหนัก อาหารที่บริโภคแบ่งเป็น ๔ ประเภทคือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และผลไม้ ประเภทอาหารคาว แบ่งเป็น อาหารคาวประเภทต้ม ได้แก่ ไก่ต้มกะทิ ต้มยำปลา ต้มยำกุ้ง ไก่ต้มขมิ้น ซาฮอร์ (ต้มกะทิผัก) อาหารคาวประเภทผัด ได้แก่ ซำบายเปอไตย (น้ำพริกสะตอผัด) ผัดผักรวมมิตร ผัดปลาหมึก ผัดถั่วงอก ผัดแตงกวา ผัดเปรี้ยวหวาน อาหารคาวประเภทยำ ได้แก่ ยำปลาหมึก ยำมะม่วง อาจั๊ดปลา (ยำปลา) อาจั๊ดน้ำขื่น (ยำผัก) อาหารคาวประเภทแกง ได้แก่ มาซาเปอด้ส แกงตอแม๊ะหรือ ตูมิ (แกงกะหรี่ปลามาเลเซีย) ซำไบงอเร็ง (กุ้งคั่วกะทิ) แกงแป๊ะ อาหารคาวประเภทเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำซุบลาโตด (น้ำพริกจิ้มสาหร่ายน้ำ) น้ำซุบหย่า (น้ำพริกขยำ) น้ำซุบหัวข่า น้ำซุบขี้เซะ อาหารคาวประเภททอด ได้แก่ ปลาสดทอด ไก่ทอด ปลาเค็มทอด อาหารคาวประเภทย่าง/ปิ้ง ได้แก่ ปลาย่าง ไก่ปิ้งขมิ้น ไก่ปิ้งทรงเครื่อง อาหารหวาน แบ่งเป็น อาหารหวานประเภทแกงบวด ได้แก่ กล้วยบวชชี น้ำเต้าบวด (ฟักทองบวด) อาหารหวานประเภททอด ได้แก่ โรติ กอเคาะ ทูเรียนทอด อาหารหวานประเภทหนึ่ง ได้แก่ ขนมนูตุ ลอแป๊ะ อาหารหวานประเภทกวน ได้แก่ ฮาซีตะ เครื่องดื่ม ได้แก่ โกปี้ ชาร้อน และผลไม้ตามฤดูกาล

แหล่งที่มาของอาหารได้มาจาก แหล่งอาหารตามธรรมชาติในพื้นที่ ได้จากผลผลิตในครัวเรือน และอาหารที่ได้จากการแลกเปลี่ยนซื้อขายจากตลาด

การประกอบอาหารจะให้ความสำคัญด้านรสชาติ แต่ต้องขึ้นกับเศรษฐกิจของแต่ละครอบครัวด้วย การจัดอาหารในการบริโภค สำหรับผู้ชายที่อยู่ในวัยผู้ใหญ่ แม่บ้านหรือลูกสาว จะเป็นผู้จัดให้ บางครอบครัวบริโภคอาหารพร้อมกันในมือค้ำ ส่วนมืออื่นต่างคนต่างบริโภค ผู้ใหญ่จะจัดอาหารรับประทานเอง โดยตักแกงใส่ถ้วยนั่งรับประทานอาหารที่พื้นหรือโต๊ะอาหาร

ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในวัยผู้ใหญ่ มีมากพอสมควร เนื่องจากวัยนี้มีประสบการณ์และผ่านชีวิตมามาก วัยผู้ใหญ่จะเน้นอาหารหลักที่รับประทานแล้วอึด นาน มีรสจัด การประกอบอาหารในบ้านจะขึ้นอยู่กับความต้องการของวัยผู้ใหญ่เป็นสำคัญ อาหารที่เชื่อว่าเป็นของแสลงจะถูกห้ามนำมาประกอบอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ที่ตายเอง ห้ามหญิงหลังคลอดบริโภค ขนุน แดงโม มะมุด จำปาละ สับปะรด มะละกอสุก ลางสาด เชื่อว่าถ้าบริโภคแล้วจะทำให้ไม่สบายถึงกับเสียชีวิต (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๘๐-๑๐๕)

ชาวไทยมุสลิมชุมชนเก่าแก่อำเภอบ่อทอง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา วัยผู้ใหญ่สามารถบริโภคอาหารได้แทบทุกชนิด การประกอบอาหารสำหรับวัยผู้ใหญ่ประกอบอาหารรสจัด ๑ อย่าง ส่วนอย่างอื่นจะเป็นอะไรก็ได้ นิยมนำอาหารทะเลมาประกอบอาหาร เพราะความเคยชินกับอาหารทะเล วัยผู้ใหญ่บริโภคอาหารวันละ ๓ มื้อ คือ มื้อเช้า มื้อเที่ยง มื้อเย็นหรือมือค้ำ วัยนี้มีลักษณะการบริโภคอาหารที่เรียบง่าย คือนั่งบริโภคอาหาร ใช้ช้อนตักอาหาร ใช้มือในการหยิบจับอาหารบริโภคบ้าง เช่น อาหารทะเลบางชนิด แม่บ้านจะนำอาหารใส่สำหรับเฉพาะอาหารคาว ส่วนอาหารหวานและผลไม้จะใส่ภาชนะต่างหาก วัยนี้มีความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องอาหารแสลงมาก เพราะประสบการณ์ที่ได้พบเห็นและคนรุ่นก่อนห้ามไว้ ความเชื่ออีกอย่างหนึ่งเป็นความเชื่อตามหลักศาสนาอิสลามที่ห้ามบริโภคอาหารบางชนิด (ประสิทธิ์ คงธรรม, ๒๕๓๕ อังใน ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๓๐-๓๑)

อาหารที่ชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้คือที่บ้านนุเม ตำบล ยี่งอ อำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบล ยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอ เบตง จังหวัดยะลา นิยมรับประทานเป็นอาหารพื้นเมือง ซึ่งมักปรุงกันเองในแต่ละครอบครัว หรือออกไปกินตามร้านอาหารหรือร้านน้ำชา และบ้างก็ซื้อใส่ห่อนำกลับไปรับประทานร่วมกับสมาชิกทั้งครอบครัวที่บ้านตามแต่ละดวง อาหารหลักสำหรับมือเช้าที่ชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมรับประทานมักเป็นข้าวต้ม มีข้าวต้มสีขาว ข้าวต้มสีเหลือง ข้าวต้มโยย ข้าวเหนียวนึ่ง ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมครก ข้าวแกง (เนื้อ ปลา ไก่ ไข่) นาฬิกาแจม ละแสด โรตีสี และมะตะบะ อาหารสำหรับมือเที่ยงและมือค้ำ เป็นอาหารที่มีข้าวสวย เป็นหลัก ส่วนกับข้าวแตกต่างกันไป ตามรสนิยมและฐานะทางเศรษฐกิจของผู้บริโภค (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๔๐-๑๔๑)

## ๒.๔ วัฒนธรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

ชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลที่อยู่ในวัยชรามักจะอยู่กับบ้าน ช่วยทำงานบ้านบ้างเล็กๆ น้อยๆ การบริโภคมักจะเป็นแบบง่ายๆ อาหารที่บริโภคแบ่งเป็น ๔ ประเภทคือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และผลไม้ ประเภทอาหารคาว แบ่งเป็น อาหารคาวประเภทต้ม ได้แก่ ปลาต้มส้ม ไก่ต้มกะทิ ต้มยำกุ้ง อาหารคาวประเภทยำ ได้แก่ ยำมะม่วง ยำแตงกวา อาหารคาวประเภทแกง ได้แก่ แกงคอแฉะหรือตุ๋ม (แกงกะหรี่ปลามาเลเชีย) แกงปิ้งดั่งแกงป้อจรี อาหารหวาน ได้แก่ กล้วยบวชชี ฟักทองเชื่อม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล กล้วยทอดหรือจำปาตะทอด เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำชา โอวัลติน นมสด และบริโภคผลไม้ตามฤดูกาล

แหล่งที่มาของอาหารได้มาจาก แหล่งอาหารตามธรรมชาติในพื้นที่ ได้จากผลผลิตในครัวเรือน และอาหารที่ได้จากการแลกเปลี่ยนซื้อขายจากตลาด

การประกอบอาหารสำหรับวัยชราผู้ปรุงจะให้ความสำคัญเป็นพิเศษทั้งในด้านคุณค่าของอาหารและรสชาติ เวลาในการบริโภคอาหารสำหรับวัยชรา นิยมบริโภคอาหารหลักวันละ ๓ มื้อ คือ มื้อเช้า มื้อเที่ยง และมื้อเย็น หรือมื้อค่ำ

ชาวไทยมุสลิมชุมชนเก่าแก่วัยชราอำเภอบางขัน อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ที่อยู่ในวัยชราสามารถบริโภคอาหารได้แทบทุกชนิด นอกจากอาหารบางชนิดที่มีความเหนียวเกินไป เพราะวัยชราเริ่มสูญเสียฟัน การประกอบอาหารสำหรับวัยชราประกอบอาหารรสจัด ๑ อย่าง ส่วนอย่างอื่นจะเป็นอะไรก็ได้ นิยมนำอาหารทะเลมาประกอบอาหาร เพราะความเค็มชินกับอาหารทะเลวัยชราบริโภคอาหารวันละ ๓ มื้อ คือ มื้อเช้า มื้อเที่ยง มื้อเย็นหรือมื้อค่ำ วัยนี้มีลักษณะการบริโภคอาหารที่เรียบง่าย คือนั่งบริโภคอาหาร ใช้ช้อนตักอาหาร ใช้มือในการหยิบจับอาหารบริโภคบ้าง เช่น อาหารทะเลบางชนิด แม่บ้านจะนำอาหารใส่สำหรับเฉพาะอาหารคาว ส่วนอาหารหวานและผลไม้จะใส่ภาชนะต่างหาก (ประสิทธิ์ คงธรรม, ๒๕๓๕ อ้างใน ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๓๐-๓๑) ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในวัยชรามีมากกว่าวัยอื่นๆ เนื่องจากวัยชรามีประสบการณ์และผ่านชีวิตมามาก วัยชราจะเน้นอาหารหลักที่มีรสจืด การประกอบอาหารในบ้านจะขึ้นอยู่กับความต้องการของวัยชราเป็นสำคัญ อาหารที่เชื่อว่าเป็นของแสลงจะถูกห้ามนำมาประกอบอาหาร และจะห้ามรับประทานอาหารบางอย่างที่คิดว่าเป็นอาหารแสลงโรค หรืออาหารที่ทำให้โรค เช่น วัยชราที่เป็นโรคปวดตามข้อ จะห้ามรับประทานอาหารที่ปรุงจากหน่อไม้ เนื้อไก่พันธ์ เพราะเชื่อว่าจะทำให้เป็นโรคข้อเสื่อม อ่อนแอ หกล้มง่าย ไม่มีแรงในการเดิน เป็นต้น (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๐๕-๑๑๑)

### ๓. วัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษ

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษผู้วิจัยได้ทบทวนงานวิจัย เรื่อง วิถีชีวิตชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนิกที่ปรากฏในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ซึ่งการทำความเข้าใจในเรื่องดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยสามารถคิดแนวคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง และเข้าใจวัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษต่างๆ ของชาวไทยมุสลิมก่อนลงพื้นที่ศึกษาในชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

วัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษ แบ่งเป็น วัฒนธรรมอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน วัฒนธรรมอาหารในโอกาสเจ็บป่วย วัฒนธรรมอาหารในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสบโชค และวัฒนธรรมอาหารในช่วงถือศีลอด โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### ๓.๑ วัฒนธรรมอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน

ผู้มาเยี่ยมเยือนชาวบ้านในชุมชนเก้าเส้ง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา มีอยู่ตลอดเวลา การต้อนรับของชาวบ้านชุมชนเก้าเส้งมีดังนี้ ลักษณะอาหารส่วนใหญ่เหมือนกับอาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน เพียงแต่เพิ่มประเภทและปริมาณอาหารมากกว่าปกติ ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้มาเยี่ยม การประกอบอาหารใช้อาหารทะเล เนื้อสัตว์ และผักต่างๆ มาประกอบอาหาร เป็นอาหารรสเผ็ดและรสจืด ประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๓ อย่าง เวลาการบริโภคอาหารจำนวนมีขึ้นอยู่กับเวลาผู้มาเยี่ยมมาถึงจนกระทั่งลากลับ ลักษณะการบริโภคอาหารผู้มาเยี่ยมเยือนที่เป็นผู้ชายบริโภคพร้อมกับเจ้าบ้านที่เป็นผู้ชาย ผู้หญิงบริโภคพร้อมกับเจ้าบ้านที่เป็นผู้หญิงและเด็ก ถ้าผู้มาเยี่ยมเยือนน้อยมักจะบริโภคพร้อมกันทั้งบ้าน แต่ไม่บริโภคพร้อมกับเด็ก ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เชื่อว่าการนำอาหารที่ไม่ดีมาให้ผู้มาเยี่ยมเยือนบริโภค มีความเชื่อว่าเสียดังค์ศรี เป็นสิ่งที่ไม่มงคลต่อตนเองและครอบครัว (ประสิทธิ์ คงธรรม, ๒๕๓๕ อ้างใน ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๖: ๓๒)

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน ของชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล นิยมมีการเยี่ยมเยือนเมื่อมีการเกิด การเจ็บ การตาย หรือเยี่ยมเยือนในโอกาสที่มีเทศกาลต่างๆ ผู้มาเยี่ยมเยือนส่วนมากจะเป็นญาติที่ใกล้ชิดกัน เจ้าของบ้านจะต้องต้อนรับเป็นอย่างดีด้วยอาหารต่างๆ ซึ่งการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับผู้มาเยี่ยมเยือนนั้นนิยมจัดเลี้ยงที่บ้าน และประกอบอาหารเอง อาหารที่ใช้เลี้ยงเป็นอาหารชนิดเดียวกับที่ใช้บริโภค ในชีวิตประจำวัน แต่เพิ่มปริมาณให้มากขึ้นให้เพียงพอกับผู้มาเยี่ยมเยือนและสมาชิกในครอบครัว หรืออาจทำพิเศษขึ้นกว่าเดิมแล้วแต่โอกาส จะมีอาหารคาวประมาณ ๓ อย่าง เช่น มีแกง ๑ อย่าง คัมหรือผัด ๑ อย่าง หรืออาจมีประเภททอดเข้ามาเสริมอีก ๑ อย่าง และน้ำพริกผักจิ้ม สำหรับอาหารหวานไม่นิยมเลี้ยง หรือถ้ามีบ้างก็จะเป็นอาหารที่ซื้อจากร้านค้าในชุมชน หรือจากตลาด จะนิยมเลี้ยงผลไม้

ตามฤดูกาล ส่วนเครื่องดื่มจะนิยมเลี้ยงน้ำแข็ง น้ำหวาน หรือน้ำอัดลม (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๒๕-๑๓๔)

### ๓.๒ วัฒนธรรมอาหารในโอกาสเจ็บป่วย

ชาวบ้านในชุมชนเก่าแก่อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อเจ็บป่วยมักจะไปรับการรักษาที่โรงพยาบาลและจะกลับมาพักผ่อนที่บ้าน หรือเมื่อเจ็บป่วยเล็กน้อย มักจะรักษาที่บ้าน อาหารการกินจึงไม่ค่อยแตกต่างจากการบริโภคในชีวิตประจำวันมากนัก คือลักษณะอาหารเป็นอาหารที่บริโภคง่าย มีรสจืด เช่น ข้าวต้ม ปลาทอด เป็นต้น ส่วนอาหารอื่นๆ ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ป่วย ซึ่งผู้ดูแลจะเป็นผู้จัดหาให้ การประกอบอาหารต้องประกอบขึ้นใหม่หรืออุ่นก่อนที่จะให้ผู้ป่วยบริโภค เป็นอาหารสุก หรือประกอบอาหารตามความต้องการของผู้ป่วย ผู้ป่วยจะบริโภคอาหารวันละ ๓ มื้อ คือมื้อเช้า มื้อเที่ยง และมื้อเย็นหรือค่ำ ลักษณะการบริโภคอาหาร ผู้ป่วยหนักจะมีผู้คอยจัดอาหารให้บริโภค อาจจะป้อนอาหารให้ ผู้ป่วยเล็กน้อยจะบริโภคอาหารเอง ผู้ป่วยมักจะไม่บริโภคอาหารร่วมกับผู้อื่น หลังจากการบริโภคเสร็จแล้ว ผู้ดูแลจะเก็บภาชนะทำความสะอาด อาหารที่เหลือจะทิ้ง อาหารสำหรับผู้ป่วยมีความเชื่อที่สนับสนุนและห้ามบริโภค ได้แก่ เชื่อว่าบริโภคแล้วจะหายเร็ว และบริโภคแล้วจะหายป่วยช้าหรือโรคกำเริบ (ประสิทธิ์ คงธรรม, ๒๕๓๕ อ้างใน ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๓๑-๓๒)

ผู้เจ็บป่วยชาวไทยมุสลิม อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล ส่วนใหญ่นิยมไปรับการรักษาที่โรงพยาบาล นอกจากเจ็บป่วยเล็กน้อย หรืออยู่ในระยะพักฟื้นที่ต้องรักษาอยู่กับบ้าน อาหารการกินจะได้รับการเอาใจใส่จากแม่บ้านเป็นพิเศษ ถ้าไม่สามารถประกอบอาหารตามความต้องการผู้ป่วยได้ แม่บ้านจะออกไปซื้อจากตลาดมาให้ผู้ป่วยบริโภค ผู้ป่วยจะปฏิบัติตัวอย่างเคร่งครัดในเรื่องการบริโภคอาหาร อาหารสำหรับผู้เจ็บป่วยมีทั้งอาหารที่สนับสนุนให้รับประทาน เช่น ข้าวต้ม เพราะเชื่อว่าผู้ป่วยบริโภคข้าวต้มจะทำให้อาการป่วยทุเลาและหายในที่สุด และอาหารที่ห้ามรับประทาน เพราะเชื่อว่าการรับประทานเข้าไปแล้วจะทำให้อาการของโรคกำเริบ หายช้า เช่น ห้ามบริโภคข้าวหมาก เพราะจะทำให้วิงเวียนศีรษะ ห้ามบริโภคปลาที่มีเงี่ยง ห้ามบริโภคข้าวเหนียว เพราะจะทำให้เย็นในร่างกาย ทำให้อาการไข้กำเริบขึ้นอีกหรือหายช้าลง ห้ามบริโภคอาหารประเภทหอย เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ เพราะจะทำให้เย็นในร่างกาย ห้ามบริโภคแกงที่มีส่วนผสมของหน่อไม้ ห้ามผู้ป่วยที่เป็นแผลบริโภคเนื้อไก่ เพราะจะทำให้แผลหายช้า สำหรับอาหารหวาน เป็นอาหารที่สนับสนุนให้ผู้เจ็บป่วยบริโภค เพราะเชื่อว่าเป็นอาหารประเภทบำรุงร่างกาย แต่จะห้ามบริโภคของหวานที่มีส่วนผสมของข้าวเหนียว ขนุน ทูเรียน เงาะ ลางสาด มะม่วง แดงโม เพราะเชื่อว่าเป็นอาหารแสลงโรค ทำให้เย็นในร่างกาย ถ้าผู้เจ็บป่วยบริโภคเข้าไปทำให้อาหารเจ็บป่วยกำเริบ ห้ามบริโภคทุเรียน เพราะทำให้ร้อนใน ส่วนผักบางชนิดทำให้เย็นในร่างกาย เช่น แดงกวา บวบ ผักเขียว ฟักทอง เป็นต้น (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๑๔-๑๒๕)

### ๓.๓ วัฒนธรรมอาหารในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสพโชค

ผู้นับถือศาสนาอิสลามไม่เชื่อเรื่องโชคลาง แต่เชื่อผลการปฏิบัติต่อพระผู้เป็นเจ้า ถ้าปฏิบัติอย่างเคร่งครัด ความสุข ความเจริญจะเกิดขึ้นและมีการเลี้ยงฉลองหรือทำบุญเป็นการตอบแทน และเมื่อชาวบ้านในชุมชนเก้เสี่ยง ตำบลบ่อทราย อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ประสพความสำเร็จหรือประสพโชคจะมีการเลี้ยงฉลองความสำเร็จ ลักษณะอาหารเป็นอาหารอย่างดีที่ไม่ได้บริโภคเป็นประจำ มีทั้งอาหารคาว หวาน ผัก ผลไม้ เครื่องดื่ม รวมทั้งอาหารประกอบสำเร็จต่างๆ เช่น ขนมจีน หมี่ผัด เป็นต้น การประกอบอาหารเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นใหม่ทั้งหมด สะอาด และไม่มีอาหารต้องห้ามตามศาสนาอิสลามบัญญัติ เวลาการบริโภคอาหารบริโภคหลังจากทำพิธีละหมาดในตอนเช้า จะเลี้ยงมือเดียวหรือตลอดทั้งวันขึ้นอยู่กับโชคลางที่ประสพมา สำหรับแขกมักจะบริโภค ๑ มื้อ เมื่อไปถึง บริโภคอาหารเสร็จจะอวยพรให้เจ้าภาพแล้วลากลับ ลักษณะการบริโภคอาหารทางเจ้าภาพจะจัดสถานที่ไว้อย่างเพียงพอ แขกจะนั่งบริโภคอาหารอย่างเรียบร้อย บนโต๊ะอาหารบ้าง บนพื้นบ้าง แยกชายหญิงในการบริโภคอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเชื่อว่า ถ้านำอาหารที่เหลือจากการบริโภค อาหารต้องห้ามตามศาสนาอิสลามบัญญัติ และอาหารที่ไม่สะอาดให้แขกบริโภคเป็นบาปและอัปมงคล แต่ถ้านำอาหารให้เด็กกำพร้า ผู้ด้อยากบริโภคจะได้บุญมาก (ประสิทธิ์ กงกรรม, ๒๕๓๕ อ้างใน ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๓๓)

ชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลมีความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสพโชค มาจากบทบัญญัติของศาสนาอิสลามด้านการแบ่งปันอาหาร ดังนั้นเมื่อมุสลิมประสบความสำเร็จหรือประสพโชค จึงมีการทำบุญเลี้ยงฉลอง โดยเชิญผู้นำศาสนาทำพิธีทางศาสนาและร่วมบริโภคอาหาร สำหรับอาหารที่นิยมจัดเลี้ยงในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสพโชค ได้แก่ ต้มยำเครื่องในวัว ต้มซุบเนื้อวัว ผัดดับวัว ยำพุงวัว (ยำเครื่องใน) แกงกุ่มหมา แกงมัสมั่น ข้าวหมกเนื้อหรือข้าวหมกแพะ เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำแข็งใส น้ำหวาน หรือน้ำอัดลม ทั้งนี้ อาหารที่นำมาบริโภคจะต้องสะอาด เป็นอาหารที่ไม่ได้บริโภคในโอกาสปกติ เพื่อให้แขกที่เชิญมาได้บริโภคอาหารมากๆ และพึงพอใจในรสชาติ เจ้าภาพจะได้บุญมาก เชื่อว่าการเลี้ยงอาหารที่ใช้แพะในการประกอบอาหารเป็นสิ่งที่ดี เนื่องจากแพะเป็นสัตว์ประเสริฐที่เหมาะสมที่สุดที่จะนำมาประกอบอาหาร ตามความเชื่อของผู้นับถือศาสนาอิสลาม ความเชื่อเกี่ยวกับการประกอบอาหารเชื่อว่าผู้ประกอบอาหารจะต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลามเท่านั้น ขั้นตอนการเตรียมอาหารตลอดจนภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารต้องสะอาด เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่นำมาประกอบอาหารต้องล้าง ๓ น้ำ และล้างน้ำผ่านก่อนนำมาประกอบอาหาร เชื่อว่าถ้าผู้ประกอบอาหารไม่สะอาดให้แขกบริโภค จะเป็นบาป การบริโภคอาหารในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสพโชคจะบริโภคอาหารหลังจากทำพิธีละหมาดในตอนเช้า แล้วเลี้ยงแขกตอนสาย เพื่อบอกให้อัลลอฮ์รับรู้การกระทำของเจ้าภาพหรือผู้ประสพโชค แขกที่ได้รับเชิญมักจะร่วมบริโภคอาหารเพียง ๑ มื้อ หลังจากบริโภคเสร็จจะอวยพรแก่เจ้าภาพให้ องค์อัลลอฮ์คุ้มครองและประสพโชคอีกใน

โอกาสต่อไป ความเชื่อเกี่ยวกับลักษณะการบริโภคอาหารทางเจ้าภาพจะจัดเตรียมสถานที่สำหรับแขกไว้อย่างเพียงพอกับจำนวนแขกที่เชิญมา จะนั่งพื้นหรือนั่งโต๊ะบริโภคอาหารแล้วแต่ฐานะของแขก แขกจะนั่งหันหน้าเข้าหากัน มีอาหารตั้งตรงกลาง แขกทำพิธีทางศาสนา ก่อนจึงจะบริโภคอาหาร เป็นการบอกกล่าวแก่พระผู้เป็นเจ้าถึงการกระทำของเจ้าภาพ แขกทุกคนจะบริโภคอาหารด้วยความเรียบร้อย เพราะเชื่อว่าการบริโภคอาหารที่ไม่เรียบร้อยเป็นบาป หลังจากบริโภคอาหารที่เหลือจะแจกจ่ายกันไปจนหมด (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๗๑-๑๗๕)

#### ๓.๔ วัฒนธรรมอาหารในช่วงถือศีลอด

ในช่วงเดือนรอมฎอนหรือเดือนบวชมุสลิมที่มีฐานะพอมีอันจะกินบางคนจะเว้นว่างจากการประกอบอาชีพตามปกติ และพยายามใช้เวลาเพื่อการศึกษาด้านศาสนาด้วยการอ่านพระมหาคัมภีร์อัลกุรอานที่บ้านหรือที่มัสยิด สำหรับแม่บ้านบางคนมีการเตรียมอาหารคาวหวาน เพื่อการแก้บวชในตอนพลบค่ำเมื่อตะวันตกแสง บางบ้านก็จะเตรียมอาหารมากกว่าในวันปกติ เพื่อแจกให้เพื่อนบ้านข้างเคียง หรือมอบให้กับมัสยิด โดยเฉพาะแบ่งอาหารให้กับมุสลิมที่มีฐานะทางเศรษฐกิจที่ด้อยกว่า สำหรับแม่บ้านที่ทำงานนอกบ้านบางคนซื้ออาหารที่มีวางขายตามแผงในตลาด โดยเฉพาะขนมหวาน มีให้ซื้อมากมาย การเตรียมอาหารจะต้องมีให้มากพอ สำหรับรับประทานได้ ๒ มื้อ คือตอนแก้บวชในตอนหัวค่ำ กับมื้อก่อนหมดเวลารับประทานอาหารตอนใกล้รุ่ง (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๗๒)

ในช่วงนี้ที่บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี มีกิจกรรมพิเศษคือมีการรับบริจาคเงินและอาหารแห้งรวบรวมเป็นกองกลางของมัสยิดแล้วเฉลี่ยเป็นค่าใช้จ่าย และใช้สำหรับเลี้ยงอาหารมื้อแก้บวชตลอดเดือนรอมฎอนที่มัสยิดเป็นเจ้าภาพ มีการจัดเวรสำหรับแม่บ้านและพ่อบ้านที่สมัครใจไปช่วยเตรียมอาหาร กิจกรรมนี้ได้รับการสนับสนุนจากชาวบ้านในพื้นที่และพื้นที่อื่นๆ เป็นอย่างดีโดยไม่แยก “พุทธ” และ “มุสลิม” (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๗๒)

อาหารมื้อแรกสำหรับการแก้บวชมักเป็นอาหารว่างเบาๆ สำหรับรองท้อง เช่น ขนมหวาน และเครื่องดื่มประเภทร้อน-เย็น และมีความเชื่อว่าการได้แก้บวชด้วยผลอินทผลัม ๓ ผลและน้ำ ๑ แก้วนั้นดี เพราะว่าเป็นสิ่งที่ท่านศาสดามูฮัมหมัดทรงแนะนำให้ปฏิบัติ หรืออาจเป็นอาหารหนักมื้อค่ำตามแต่ธรรมเนียมของแต่ละครอบครัว บางคนแก้บวชด้วยเครื่องดื่มร้อนๆ เพียงเล็กน้อยแล้วรีบทำละหมาด จากนั้นจึงค่อยรับประทานอาหารหนักแล้วไปมัสยิด เพื่อร่วมละหมาดหลังจากกิจกรรมละหมาดเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก่อนที่จะแยกย้ายกลับบ้านมีการร่วมรับประทานอาหารว่างที่ชาวบ้านบางคนเตรียมไป (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๗๒)

นายจ้าง (เอกชน) บางคนจะปรับเวลาการทำงานของลูกค้ามุสลิมให้ลดปริมาณงานให้น้อยลงกว่าปกติตามแต่สมควร และยังให้ขนมกลับไปแก้บวชกับครอบครัวที่บ้านด้วย (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๗๔)

สำหรับผู้ป่วยที่นอนพักที่บ้าน เช่น ป่วยเป็นโรคความดันโลหิตสูง-ต่ำ เบาหวาน ที่ยังไม่มีอาการหนัก ถือศีลอดได้แต่รับประทานยาตามที่แพทย์สั่ง โดยปรับเวลาดับประทานยาจากกลางวันเป็นกลางคืน (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๓๔)

ที่โรงเรียนบ้านยิงอ ตำบลยิงอ อำเภอยิงอ จังหวัดนครราชสีมาในช่วงเดือน รอมฎอนทางโรงเรียนจะปรับเงินค่าอาหารกลางวันของเด็กเป็นขนมห่อถุงพลาสติก นำกลับไปรับประทานเพื่อแก้วยที่บ้าน มีการปรับเวลาเรียน และการปฏิบัติกิจกรรมการเรียนการสอนที่เห็นว่าจะเป็นการอุปสรรคต่อการปฏิบัติศาสนกิจของนักเรียนและบุคลากรอื่นๆ และให้ความรู้แก่นักเรียนที่ถือศีลอดให้ได้ปฏิบัติตนให้ถูกต้อง โดยเฉพาะให้การแนะนำในเรื่องการรักษาปากให้สะอาด และการจัดการกับการบ้วนน้ำลายให้เป็นที่ (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๓๔)

หากมีผู้ละเมิดการถือศีลอด ผู้นำหมู่บ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลาจะประสานกับผู้นำศาสนาให้ตักเตือนและถ้าไม่ได้ผลผู้ใหญ่บ้านจะเตือนเอง และถ้าไม่ได้ผลอีกท่านจะเชิญให้ออกจากหมู่บ้าน โดยมีเหตุผลเพื่อป้องกันไม่ให้โต๊ะอิหม่ามและชาวบ้านต้องร่วมรับบาปกับผู้นั้นด้วย (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๓๓)

#### ๔. วัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม ผู้วิจัยได้ทบทวนงานวิจัย เรื่อง วิถีชีวิตชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนิกที่ปรากฏในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ซึ่งการทำความเข้าใจในเรื่องดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยสามารถคิดแนวคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง และเข้าใจวัฒนธรรมอาหารในพิธีเกี่ยวกับการเกิด วัฒนธรรมอาหารในพิธีโกนผมไฟ วัฒนธรรมอาหารในพิธีสูหนัด วัฒนธรรมอาหารในพิธีแต่งงาน และวัฒนธรรมอาหารในประเพณีต่างๆของชาวไทยมุสลิมได้ดียิ่งขึ้น ก่อนลงพื้นที่ศึกษาในชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

วัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม แบ่งเป็น วัฒนธรรมอาหารในพิธีเกี่ยวกับการเกิด วัฒนธรรมอาหารในพิธีสูหนัด วัฒนธรรมอาหารในพิธีแต่งงาน วัฒนธรรมอาหารในงานศพ และวัฒนธรรมอาหารในประเพณีต่างๆ

##### ๔.๑ วัฒนธรรมอาหารในพิธีเกี่ยวกับการเกิด

ตามหลักศาสนาอิสลามเมื่อมีเด็กเกิดใหม่ จะมีญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน ใกล้เคียงมาร่วมแสดงความยินดี และร่วมทำพิธี บิดาหรือผู้ที่มีความรู้ทางศาสนาเป็นผู้ทำพิธี อะซานและกอมัต (พูดรอกที่หูข้างขวาและข้างซ้าย) และนำผลอินทผลัมมาเคี้ยวแล้วใช้น้ำหวานจากอินทผลัมมาป้อนให้เด็ก หรือใช้น้ำผึ้งทาปากให้กับเด็ก เพื่อเป็นพิธีเปิดปาก (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๓: ๑๓๕ และ รัชณี ไร่แก้ว, ๒๕๔๕: ๕๓)

การต้อนรับสมาชิกใหม่ของชุมชนแผ่นดินทองนุรูลาม เขตหนองจอก กรุงเทพมหานครจะทำได้ตั้งแต่แม่ตั้งครรภ์ ๗ เดือน โดยจะมีพิธีการฝากครรภ์ไม่ให้เด็กในท้องได้รับอันตราย เมื่อคลอดออกมาก็จะอะซานค่อยๆ ที่หูข้างขวาและอ่านอิกอมัตที่หูซ้าย เพื่อให้เด็กได้ฟังสิ่งที่ดีงาม เมื่ออายุครบ ๗ วัน จะทำพิธีโกนผมไฟ หากเป็นเด็กชายในงานจะมีการเชือดแพะ ๒ ตัว เด็กหญิงเชือดแพะ ๑ ตัว บางบ้านจะทำพิธีโกนผมไฟรวมกับงานมงคลอื่นๆ เช่น งานแต่งงาน การโกนผมไฟเด็กจะถูกนำมากลางวงล้อมของละแบ (ผู้อาวุโสที่เป็นผู้ชาย) จากนั้นละแบจะอ่านบทคูอาห์ ซึ่งเป็นบทเทก่ล่อมเด็ก จากนั้นจะอุ้มเด็กมาให้ผู้อาวุโสที่เป็นคนนำพิธีเป็นคนตัดผมเด็ก และเปิดปากเด็กด้วยน้ำผึ้ง (ในน้ำผึ้งจะใส่แหวนเงิน ทอง นาคเอาไว้เป็นเคล็ดให้เด็กพูดเก่ง พูดเป็นเงินเป็นทอง) ไข่ต้ม ข้าวบด ผมที่ตัดแล้วจะนำมาใส่ไว้ในภาชนะทองเหลืองที่ใส่น้ำมะกรูดไว้ จากนั้นผู้นำพิธีคนแรกจะส่งเด็กให้กับละแบคนต่อไป และทำเช่นเดียวกันนี้จนครบรอบวง (พจนีย์ สุทธิรัตน์, ๒๕๔๖: ๔๐)

พิธีเกี่ยวกับการเกิดของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร ผู้อาวุโสในครอบครัว เช่น พ่อ หรือ ปู่ หรือ ตา หรือ ลุง คนใดคนหนึ่ง หรืออาจมอบหมายให้คนใกล้ชิด เช่น ญาติ หรือเพื่อนบ้าน เข้ามาอะซานที่หูขวาและกอมัตที่หูซ้ายของเด็กทั้งเพศหญิงและเพศชาย ก่อนตัดสายสะดือ เพื่อเป็นการป่าวประกาศให้รู้ พร้อมทั้งเป็นการป้องกันอิทธิพลอันชั่วร้ายให้แก่เด็ก โดยปกติแล้ว การอะซาน คือ การประกาศเรียกให้คนมาทำละหมาดที่มัสยิด แต่การที่ชาวบ้านในชุมชนอะซานที่หูเด็กตอนแรกเกิดนั้น มีจุดมุ่งหมายเพื่อเป็นการสร้างจิตใจทางด้านศาสนา คือ เสียงแรกที่เด็กได้ยินเป็นเสียงที่กล่าวถึงพระนามของพระเจ้า และใช้ผลอินทผลัม หรือน้ำผึ้งทาปากให้กับเด็ก เพื่อเป็นพิธีเปิดปาก (รัชนี ใฝ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๕๗)

เมื่อเด็กอายุครบ ๗ วัน ชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร จะโกนผมไฟให้กับเด็ก (รัชนี ใฝ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๕๘) เช่นเดียวกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล ที่จะมีการโกนผมไฟเมื่อเด็กอายุได้ ๗ วัน หรืออาจเกินกว่านั้น การบริโภคอาหารในพิธีโกนผมไฟ ตั้งชื่อ และพิธีเชือดสัตว์ของชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล จะมีพิธีเชือดสัตว์เนื่องในโอกาสเกี่ยวกับการเกิดของเด็กตามหลักการทางศาสนา และทำพิธีนี้เป็นการทำบุญในครอบครัว หรือจะเชิญคนอื่นหรือผู้ที่นับถือศาสนาอื่นมาร่วมด้วยก็ได้ เป็นการไปแสดงความยินดีและร่วมรับประทานอาหาร (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๑๕) ในปัจจุบันมีแนวการปฏิบัติเพิ่มขึ้น เช่น การนำลูกมะพร้าวอ่อนหรือน้ำเต้ามาสลักเป็นลวดลาย แล้วใส่ผมเด็กเพื่อนำไปฝัง หรือการแต่งกายให้เด็กผู้หญิงด้วยเครื่องประดับของผู้ใหญ่จำนวนมาก (รอชีดะห์ ทรงศิริ, ๒๕๔๕ ในรัชนี ใฝ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๑๐๑)

บางครอบครัวถ้าลูกเป็นเด็กผู้ชายจะเชือดแกะหรือแพะ ๒ ตัว วัว ๑ ตัว แต่ถ้าเป็นเด็กผู้หญิงจะเชือดแกะหรือแพะ ๑ ตัว (สุวินัย สมันเถาะ, ๒๕๔๕ ใน รัชนี ใฝ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๑๐๒) โดยมีความเชื่อว่าครอบครัวจะเฉลิมฉลองเนื่องจากยินดีที่อัลลอฮ์ประทานบุตรให้

ตนเอง การที่เชือดแกะ แพะ หรือวัวจำนวนต่างกัันนั้น เนื่องจากคนมุสลิมให้ความสำคัญกับเพศชายมากกว่าเพศหญิง เมื่อเด็กผู้ชายเจริญเติบโตเป็นผู้ใหญ่ จะต้องเป็นผู้นำของครอบครัว เป็นผู้รับผิดชอบในการหาเลี้ยงครอบครัว และเป็นผู้ปกครองของพี่สาวน้องสาว (รัชนี ใฝ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๑๐๒)

ส่วนการปฏิบัติเมื่อเด็กแรกเกิด ของชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล ขณะที่ทำพิธีทางศาสนา ญาติพี่น้องที่เป็นผู้หญิงจะช่วยกันประกอบอาหาร โดยจะมีการเชือดไก่ ๒ ตัว ใช้ประกอบอาหาร ๑ ตัว และให้หมอบำลอบ ๑ ตัว หลังจากเสร็จพิธีแล้วจะมีการรับประทานอาหารร่วมกัน ในการประกอบอาหารจะประกอบอาหารง่าย อย่างน้อย ๒ อย่าง มีแกง ๑ อย่าง และต้มหรือผัดอีก ๑ อย่าง และมีน้ำพริกผัดสด ส่วนอาหารหวานจะไม่เน้น ถ้ามีจะเป็นผลไม้ตามฤดูกาล สำหรับเครื่องคิมจะคิมน้ำเปล่าหรือน้ำจากตู้เย็น เมื่อรับประทานอาหารกันแล้วก็ แยกย้ายกันกลับบ้าน (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๓๕)

สำหรับพิธีเชือดสัตว์จะทำการเฉพาะบุคคล และมีความสามารถเท่านั้น โดยจะทำให้เด็กที่เกิดใหม่ภายใน ๗ วัน ทำบุญเพื่อหวังผลในโลกหน้า โดยมีการเชือดสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ แกะ สัตว์ที่ทำพิธีเชือดต้องมีอายุ ๒ ปีขึ้นไป หรือต้องผลัดฟันก่อน และเป็นสัตว์ที่ไม่มีข้อตำหนิ เช่น ตาบอด ตาเข ผอม ขาเป้ และที่ถูกตัดหูตัดหางไม่สมประกอบ ทำอาหารเลี้ยงผู้รู้ญาติมิตร และเพื่อนฝูง มีการสวดขอพร เพื่อระลึกถึงพระผู้เป็นเจ้าของ (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๓๕-๑๓๖)

#### ๔.๒ วัฒนธรรมอาหารในพิธีสูหนัต

การปฏิบัติของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานครเกี่ยวกับการเข้าสู่หนัต คือ เมื่อลูกชายมีอายุประมาณไม่เกิน ๑๐ ขวบ ชาวบ้านจะรวบรวมเด็กในชุมชนที่จะเข้าพิธี ต่อจากนั้นชาวบ้านจะเตรียมสถานที่ โดยเตรียมแท่นสี่เหลี่ยมที่ทำด้วยไม้ ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า ปันจา ตกแต่งด้วยทางมะพร้าวไ้กรอบๆ แท่นไม้ พร้อมกับกระดาสีต่างๆ ก่อนจะทำพิธีสูหนัต เจ้าภาพนำเด็กที่แต่งตัวเสร็จแล้วเข้าขบวนแห่รอบๆ แท่นปันจา โดยให้ญาติหรือคนในครอบครัวแบก ๓ รอบ ๕ รอบ หรือ ๗ รอบ ขณะที่แห่ก็มีคนขับร้องเพลงในขบวนแห่ เจ้าภาพจะเตรียมไข่ ๓ สี คือ สีเหลือง สีเขียว และสีชมพู รวมทั้งข้าวเหนียวเหลือง ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวชมพู ข้าวเหนียวสีเขียว ไ้ปิ้ง ฆานง ดาดา เมื่อนำของทั้งหมดใส่ถาดแล้ว ชาวบ้านก็จะทำพิธีขอพรจากพระผู้เป็นเจ้า โดยกล่าวเป็นภาษาอาหรับและภาษามลายู หลังจากพิธีสูหนัตแล้ว เจ้าภาพก็จะเลี้ยงอาหารแขกที่มาร่วมงาน (รัชนี ใฝ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๑๐๓-๑๐๗)

ชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้คือที่บ้านบูแม ตำบลยิงอ อำเภอยิงอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เรียกการเข้าสู่หนัต ตามภาษามลายูถิ่นที่ ประเพณีมาโสะฉาวิ เป็นกิจกรรมที่ผู้ชายมุสลิมจะต้องทำ

การขลิบปลายอวัยวะเพศ เพื่อประโยชน์และสะดวกในการทำมาค้าขาย พิธีกรรมนี้ “โตะมุเต็ง” มีบทบาทมาก เพราะเป็นผู้ทำหน้าที่ขลิบให้ โตะมุเต็งจึงเป็นบุคลากรที่ขาดแคลนมาก มุสลิมบางครอบครัวในปัจจุบันจึงอาศัยนายแพทย์มุสลิมช่วยทำศุหนัตแทนโตะมุเต็ง บางหมู่บ้านมีประเพณีการทำศุหนัตหมู่ ซึ่งจัดโดยหน่วยงานราชการ หลังจากเสร็จพิธี มีการเลี้ยงอาหารแก่แขกผู้มาร่วมงานคล้ายกับการเลี้ยงฉลองงานแต่งงาน ในงานนี้บางครอบครัวมีการจัดมหรสพและการแสดงเพื่อความสนุกสนานรื่นเริง และถ้าเป็นครอบครัวที่มีฐานะและเพื่อนมากอาจมีการแห่ช้าง อย่างเช่นงานมาโสะมาวีลูกชายของกำนันบ้านป่าปลัด ตำบลควน อำเภอปะนาระ จังหวัดปัตตานี (รัตติยา ตาและ, ๒๕๔๔: ๑๕๐-๑๕๑)

#### ๔.๓ วัฒนธรรมอาหารในพิธีแต่งงาน

ขั้นตอนในการแต่งงานเริ่มตั้งแต่การเลือกคู่ครอง โดยชาวไทยมุสลิม ชุมชนหนองจอกนิยมเลือกแต่งงานกับคนที่เป็นมุสลิมเช่นเดียวกัน ด้วยเหตุผลที่ว่าอิสลามห้ามแต่งงานกับคนนอกศาสนา ถ้าหากจะต้องแต่งงานกับคนนอกศาสนาจริงๆ ก็ต้องให้คนนั้นมาเป็นมุสลิมด้วยความศรัทธามาก่อน การสู่ขอ ชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอกได้ปฏิบัติตามหลักอิสลามเกี่ยวกับการสู่ขอคือ เมื่อฝ่ายชายมีความพึงพอใจฝ่ายหญิง ก็ปฏิบัติตามขั้นตอนของการสู่ขอ กล่าวคือ การให้ผู้ใหญ่ไปทาบถามเพื่อให้ฝ่ายชายได้มีโอกาสพบฝ่ายหญิงที่เรียกว่าการขอดูตัว เช่น ถ้าฝ่ายชายชอบและต้องการจะแต่งงานกับฝ่ายหญิง ฝ่ายชายก็จะไปสืบลามดูว่าฝ่ายหญิง เป็นใคร เป็นลูกของใคร มีบรรพบุรุษมาจากไหน มีความศรัทธาในอิสลามที่ดีพร้อมที่จะเป็นภรรยาหรือไม่ จนเป็นที่แน่ใจแล้ว ญาติผู้ใหญ่ฝ่ายชายและเจ้าบ่าวจึงไปที่บ้านฝ่ายหญิง ฝ่ายหญิงก็จะมาต้อนรับด้วยการอยู่ในความดูแลของผู้ปกครอง เช่น พ่อ ปู่ ลุง อา หรือน้องชาย ฯลฯ คนในครอบครัวจะไม่ยอมให้ฝ่ายหญิงและฝ่ายชายพูดคุยกันตามลำพัง ถึงแม้ว่าฝ่ายชายและฝ่ายหญิงจะเคยเป็นเพื่อนร่วมชั้นเรียนก็ตาม ในการดูตัวฝ่ายหญิงนั้นฝ่ายชายจะดูได้เพียง ๒ ส่วนคือ ใบหน้ากับฝ่ามือ เนื่องจากการแต่งกายของสตรีมุสลิมต้องปกปิดทุกส่วน ยกเว้นใบหน้ากับฝ่ามือ ห้ามดูเท้าเนื่องจากฝ่ายหญิงนิยมสวมชุดยาวกรอมเท้า เมื่อฝ่ายชายได้ดูและพอใจแล้ว ทางฝ่ายหญิงก็มีการนัดหมายให้ฝ่ายชายมาฟังคำตอบในวันหลัง เมื่อทั้งสองฝ่ายตกลงเรื่องการแต่งงานแล้ว ก็จะเริ่มกำหนดวันแต่งงานโดยเร็ว ไม่ต้องมีการหมั้น เพราะการสู่ขอถือว่าการจองที่ยิ่งใหญ่กว่าการหมั้น

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร มีพิธีแต่งงานแบบอิสลามตามแนวทางที่ศาสดากำหนด โดยองค์ประกอบของพิธีแต่งงานมี ๕ อย่างคือ

- (๑) เจ้าบ่าวและเจ้าสาว
- (๒) วะลีหรือผู้ปกครอง หมายถึง พ่อ พี่ชาย น้องชาย ลุง ปู่ อาผู้ชาย
- (๓) พยาน จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน ต้องเป็นมุสลิมที่มีจิตไม่พินเพื่อนไม่หูหนวก ตาบอด มีอาชีพ และมีมารยาทอันดีงาม
- (๔) มะฮัร (ของมอบให้ฝ่ายหญิง)

(๕) การกล่าวเสนอ และกล่าวตอบรับ

แต่คนในชุมชนมีพิธีแต่งงานในลักษณะนี้อยู่บ่อย เนื่องจากคนส่วนใหญ่ชอบการจัดงานแต่งงานใหญ่โตหรูหรา

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก เขตกรุงเทพมหานคร ตามแบบฉบับท่านนบี จะจัดขึ้นที่มัสยิด หรือในอาณาเขตของบ้านเจ้าสาวก็ได้ โดยมีขั้นตอน ดังนี้

(๑) ขบวนแห่เจ้าบ่าวไปที่บ้านเจ้าสาว จากนั้นมีการอ่านอัลกุรอาน และคุฎมะฮ์นิกะห์ (คำตักเตือน) เพื่อเป็นการอบรมให้ข้อคิดแก่คู่บ่าวสาวและเป็นแนวทางในการดำเนินชีวิต

(๒) การกล่าวคำเสนอและคำตอบรับ เช่น ผู้ปกครองฝ่ายผู้หญิงกล่าวว่า ข้าพเจ้าขอแต่งงานให้นางสาว.. ซึ่งเป็นบุตรของข้าพเจ้าให้แก่ท่าน ฝ่ายชายกล่าวตอบรับว่า ข้าพเจ้า.. ขอรับนางสาว.. บุตรของ.. เป็นภรรยาของข้าพเจ้าด้วยมะฮัรที่ตกลงกันไว้ ซึ่งการกล่าวเสนอและกล่าวรับนั้นในสมัยก่อนคนในชุมชนนิยมใช้ภาษามลายู แต่ต่อมาประมาณ ๒๐ ปีก่อนหน้านี้ นิยมให้เป็นภาษาไทย

(๓) การกล่าวขอพรให้กับคู่บ่าวสาว

(๔) การเลี้ยงอาหารแขกที่มาร่วมงาน ซึ่งตามหลักการที่ท่านศาสดากล่าวไว้ว่า การแต่งงานที่ดีที่สุด คือ การแต่งงานที่เรียบง่ายที่สุด และสิ้นเปลืองน้อยที่สุด งานเลี้ยงที่เลวที่สุดคือ งานเลี้ยงที่เชิญเฉพาะคนรวยๆ มาร่วมงาน

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอกที่คิดขึ้นใหม่ มุสลิมส่วนใหญ่ถือปฏิบัติมาเป็นประเพณี โดยทั่วไปถ้าลูกสาวบ้านใดแต่งงาน ก็มีการจัดงาน ซึ่งมีญาติพี่น้องมาช่วยเหลือ เช่น เตรียมอาหาร ตกแต่งบ้านเรือน ฯลฯ ทั้งนี้เพราะว่าเจ้าบ่าวต้องมาทำพิธีที่บ้านเจ้าสาว และชาวมุสลิมในชุมชนถือว่าพิธีแต่งงานเป็นงานใหญ่ ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ ๓-๔ วัน โดยก่อนจะถึงวันแต่งงาน เรียกว่า วันสุกดิบ บ้านเจ้าสาวจะเตรียมเครื่องมือประกอบอาหารโดยการไปยืมของใช้จากมัสยิด เพื่อให้ญาติพี่น้องที่มาช่วยงานเตรียมหุงข้าว ปรุงอาหาร ทำขนม ฯลฯ อาหารที่ขาดไม่ได้คือ แกงมัสมั่น ข้าวหมก ซุปหางวัว แกงदारจา แกงกรูหม่า สิ่งที่ขาดไม่ได้อีกอย่างหนึ่งและทำให้คนที่มาช่วยงานได้ร่วมมือกันทำอย่างคึกคักคือ การเชือดวัว แล้วนำเครื่องในวัวมาประกอบอาหารประเภทแกง เช่น แกงสุลง แกงจะฆอ นอกจากอาหารเหล่านี้แล้วยังมีขนม เช่น ทองหยอด หม้อแกง บ้าบิ่น ฝอยทอง บอดิน ขนมนั่น โรตีสาย ข้าวเหนียวแก้ว วุ้น สัมปันนิ ฯลฯ ชาวบ้านในชุมชนนิยมทำอาหารและขนมหลายชนิดในวันงาน ซึ่งจะบ่งบอกถึงฐานะและความพร้อมของเจ้าภาพ (รัชนี้ ไข่แก้ว, ๒๕๔๕: ๕๔-๑๑๘)

#### ๔.๔ วัฒนธรรมอาหารในงานศพ

พิธีศพของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร เมื่อคนในชุมชนตาย ชาวบ้านจะไปเยี่ยมบ้านผู้ตายและช่วยกันอาบน้ำศพ การอาบน้ำศพ ถ้าศพเป็นเพศหญิงญาติที่เป็นผู้หญิงจะเป็นคนอาบ ถ้าศพเป็นเพศชาย ญาติที่เป็นชายจะเป็นคนอาบ วิธีการอาบน้ำศพของคนในชุมชนคือ ล้างหน้า ล้างมือ ล้างปาก สระผม ญาติโคล ให้สะอาดหมดจดด้วยการฟอกสบู่ แล้วล้างด้วยน้ำเปล่า หลังจากนั้นก็นำพิมเสนละลายใส่ขันน้ำมาราดที่ศพทางด้านขวาของร่างกาย ๓ ครั้ง ด้านซ้ายของร่างกายอีก ๓ ครั้ง จากนั้นก็จะรดด้วยน้ำพุทรา โดยรดที่ซีกขวาของร่างกายก่อน ๓ ครั้ง แล้วรดซีกซ้ายของร่างกาย ๓ ครั้ง เมื่ออาบน้ำให้ศพแล้วญาติช่วยกันยกศพมาห่อ ก่อนห่อศพต้องนำสำลีชุบพิมเสนใส่ไว้ตามข้อศอก เข่า คอ คาง ข้อเท้า ฯลฯ จากนั้นห่อศพด้วยผ้าขาว โดยห่อ ๓ ชั้น หรือ ๕ ชั้นแล้วผูกด้วยเชือก โดยผูกที่ศีรษะ คอ แขน เข่า ปลายเท้า เมื่อผูกแล้วจึงนำศพใส่โลงและนำไปมัสยิด เพื่อทำการละหมาดให้แก่ศพ หลังจากละหมาดแล้วก็จะนำศพไปฝัง (รัชณี ไผ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๑๑๖-๑๑๗)

เมื่อชาวไทยมุสลิมถึงแก่กรรมเจ้าภาพจะประกอบพิธีขอพร จากพระผู้เป็นเจ้า (ละหมาด) และฝังศพภายใน ๒๔ ชั่วโมง หลังจากเสียชีวิต พิธีศพจัดทำอย่างเรียบง่าย รวดเร็ว อาหารการกินประกอบขึ้นอย่างง่าย ๆ จะจัดงานเชิญแขกมาร่วมบุญหลังจากฝังศพเสร็จแล้วทำบุญตามเวลาที่ศาสนาอิสลามบัญญัติ คือ ทำบุญครบ ๓ วัน ๗ วัน ๔๕ วัน และ ๑๐๐ วัน สำหรับผู้มีฐานะดีจะจัดงานเลี้ยง เพื่อทำบุญให้กับผู้ตาย จะเป็นวันใดก็ได้หลังจากฝังศพไปแล้ว ๑ วัน ขึ้นอยู่กับความพร้อมของเจ้าภาพ โดยทางเจ้าภาพจะเตรียมอาหารอย่างดีไว้สำหรับต้อนรับแขก เช่น เนื้อ ไก่ เป็นต้น ซึ่งชาวบ้านจะเชิญแขกมาบริโภคอาหารที่บ้านหลังจากฝังศพเสร็จเรียบร้อยแล้ว (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๑๖-๑๑๗) ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในงานศพ ของชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลเชื่อว่า อาหารที่ประกอบขึ้นสำหรับผู้นำศาสนาและแขกผู้มาร่วมพิธีบริโภค เป็นการทำบุญแก่ผู้ตาย อาหารที่เตรียมไว้ต้องเป็นอาหารที่ได้มาด้วยความสุจริต สะอาด และไม่ขัดกับหลักศาสนาอิสลาม เพราะการเลี้ยงอาหารเป็นการทำบุญ การประกอบอาหารจะต้องสะอาด โดยล้างน้ำผ่าน เนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นสัตว์ที่ถูกฆ่าโดยมุสลิม และผู้ที่ประกอบอาหารต้องเป็นมุสลิมด้วย การบริโภคอาหารจะแยกกันระหว่างผู้ชายกับผู้หญิง เพื่อป้องกันการละเมิดข้อบัญญัติทางศาสนา เช่น ทำความสะอาด อารมณ์ทางเพศ เป็นต้น การบริโภคอาหารในงานศพเจ้าภาพจะแบ่งอาหารหลังจากประกอบพิธีเสร็จแล้วไว้เป็นสัดส่วน เช่น อาหารสำหรับผู้นำศาสนา อาหารสำหรับผู้ใหญ่และอาหารสำหรับเด็ก เป็นต้น เชื่อว่าถ้านำอาหารที่เหลือจากผู้หญิง เด็ก ให้ผู้นำศาสนาหรือผู้ชายบริโภคจะเป็นบาปทั้งเจ้าภาพและผู้ตาย (ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๑๑๗)

พิธีงานศพของชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้คือที่บ้านบูแม ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโหมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีการอาบน้ำศพ ห่อศพ ละหมาดศพ และฝังศพ ในบางครอบครัวมีการอ่านกุรอาน ๗ คีน และมีการทำบุญ ๗ วัน ๒๐ วัน ๔๐ วันและ ๑๐๐ วัน ซึ่งมีการเลี้ยงอาหารผู้มาร่วมงานตามแต่ฐานะทางเศรษฐกิจ ส่วนใหญ่โอกาสนี้เพื่อนบ้านช่วยเหลือด้านปัจจัย ศาสนิกอื่นมาร่วมงานศพได้ในส่วนที่ไม่เกี่ยวข้องกับศาสนาพิธี โดยจะต้องแต่งกายสุภาพ และบางคนอาจมอบปัจจัยเพื่อช่วยเหลือทายาทของผู้ตาย หรือใช้ในกิจกรรมของผู้ตายก็ได้ (รัตติยา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๔๕)

#### ๔.๕ วัฒนธรรมอาหารในประเพณีต่างๆ

อาหารที่ใช้ในพิธีกรรมต่างๆ ของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก เขตกรุงเทพมหานคร ได้แก่ แกงกรูหม่า แกงสุตง แกงดาลจา แกงมัสมั่น ข้าวหมก ซุป ข้าวบูรยานี น้ำพริกตานี น้ำจิ้มแขก (รัชนี ไผ่แก้ว, ๒๕๔๕: ๘๗-๘๘) ส่วนลักษณะอาหารในโอกาสประเพณีต่างๆ ของชุมชนเก้าเต็ง ตำบลบ่อหย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา มีอาหารคาวหวาน ผัก ผลไม้ และเครื่องคัม ไม่ใช้อาหารจากการถนอมอาหาร การประกอบอาหารเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นใหม่ มีขั้นตอนการปรุงที่ยุ่งยาก สะอาด ปราศจากอาหารต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม การบริโภคอาหารจะบริโภคหลังจากทำพิธีทางศาสนาเสร็จแล้ว ยกเว้นเด็ก โดยเฉพาะเด็กกำพร้าสามารถบริโภคก่อนหรือขณะทำพิธีได้ ลักษณะการบริโภคอาหาร ผู้นำศาสนานั่งสมาธิบริโภคอย่างเรียบร้อย ส่วนคนอื่นๆ บริโภคแยกชายหญิง จะนั่งบริโภคหลายแบบแล้วแต่สถานที่บริโภคในแต่ละประเพณี ถ้าเป็นประเพณีที่จัดขึ้นที่บ้าน เจ้าภาพจะจัดที่บริโภคอาหารไว้อย่างเพียงพอ การบริโภคอาหารมีที่นั่งโต๊ะอาหารและนั่งกับพื้น ส่วนประเพณีที่จัดขึ้นที่มีสยิดจะบริโภคอาหารหลายลักษณะแล้วแต่สถานภาพของแต่ละคน เช่น ผู้นำ บริโภคภายในมัสยิด โดยนั่งหันหน้าเข้าหากัน ส่วนคนอื่นๆ ทั้งชายหญิงและเด็กจะบริโภคอาหารร่วมกันข้างนอกมัสยิด นั่งข้าง ยืนข้าง บางกลุ่มบริโภคเฉพาะผู้ชาย บางกลุ่มมีทั้งชายหญิงและเด็กบริโภคร่วมกัน การบริโภคที่มีสยิดจะใช้มือบริโภคอาหารเป็นส่วนใหญ่ ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในโอกาสประเพณีต่างๆ จะเป็นอาหารที่ศาสนาอิสลามบัญญัติให้บริโภค ถ้านำอาหารที่ศาสนาอิสลามห้ามมาบริโภคเชื่อว่าเป็นบาป การทำอาหารอย่างดีเชื่อว่าได้บุญมาก โดยเฉพาะการจัดเลี้ยงอาหารที่บ้านเนื่องในโอกาสต่างๆ (ประสิทธิ์ คงธรรม, ๒๕๓๕ อ้างใน ปราณี จันทศรี, ๒๕๔๗: ๓๒-๓๓)

ชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้คือที่บ้านบูแม ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโหมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จะมีประเพณีต่างๆ ที่สำคัญได้แก่ ประเพณีฮาดี ฎายอ ปอสูอ ประเพณีฮาดี ฎายอ ฮาดี ประเพณีอาสุรา และประเพณีเมาลิด โดยมีรายละเอียดดังนี้

ประเพณีฮาถึ ฤยขอ ปอสอ (ตรงกับขึ้น ๑๑ ค่ำ เดือนเซวาล ปีอิฆริ้อส) เป็นการละหมาดสุนัตอิคิลฟิตร่วมกันที่มีสยิด มีการเยี่ยมกุโบร์ เยี่ยมเขียนญาติผู้ใหญ่ มิตรสหาย และเพื่อนบ้าน บริจาคทาน มีการเตรียมอาหารเพื่อรับรองญาติมิตรผู้มาเยี่ยมเยือนบ้าน แม่บ้านส่วนใหญ่ นิยมทำข้าวต้มผัดห่อใบกะพ้อ โรตีสีมี่น้ำแกงกะหรี สะเต๊ะ นาสิกาแม ข้าวเหนียวหน้าสมันกึ่ง ข้าวมันอินเดีย ขนมจีน น้ำแกงবাদ ละแสด เป็นต้น

ประเพณีฮาถึ ฤยขอ หาถึ (ตรงกับขึ้น ๑๐ ค่ำ เดือนซุลฮิจญัษ ปีอิฆริ้อส) เป็นการละหมาดสุนัตอิคิลอฎฮาร่วมกันที่มีสยิด ทำพิธีกรูบาน หรือการเชือดสัตว์ เพื่อฉลองวิถีทางภักดีสุดท่ายของการทำฮัจญ์และเลี้ยงอาหารแก่คนยากจน เพื่อเขาจะได้มีความสุขในวันอิด (อิคิลอฎฮา) ซึ่งถือว่าเป็นช่วงที่สำคัญที่สุดของพิธีฮัจญ์ โดยมีพิธีเหมือนกับประเพณีฮาถึ ฤยขอ ปอสอ

ประเพณีฮาสุรา (ตั้งแต่ขึ้น ๑ ค่ำ เดือนมุหรรอม ปีอิฆริ้อส) มีการเชิญชวนเพื่อนบ้าน ลงขันในรูปวัตถุคิบ เช่น ข้าวสาร ข้าวเหนียว น้ำตาลทราย น้ำตาลแว่น มะพร้าว หัวมันกล้วย ฯลฯ เพื่อกวนเป็นอาหารที่เรียกว่า “สุถอ” เมื่อสุกแล้วก็แบ่งกันใส่ภาชนะของแต่ละคนหรือให้เพื่อนบ้านโดยไม่แยกศาสนา แต่ก่อนที่จะแบ่งแจก จะจัดส่วนหนึ่งเพื่อเลี้ยงผู้อาวุโสในหมู่บ้าน โดยให้ได้รับประทานร่วมกันหลังจากที่มีการสวดขอพรและขอบคุณอัลลอฮ

ประเพณีเมาลิด (เริ่มตั้งแต่ขึ้น ๑๒ ค่ำ เดือนเราะบิอูลเอาวัล ปี อิฆริ้อส) เป็นวันรำลึกถึงวันคล้ายวันประสูติของเราะสูลมุหัมมัด มีการอ่านบทสรรเสริญ มีการทำอาหารคาวหวานเลี้ยงแขก โดยไม่จำกัดศาสนา ในแต่ละหมู่บ้านจะจัดงานเมาลิดพร้อมกันที่มีสยิดประจำหมู่บ้าน แต่บางครอบครัว ก็จัดงานเมาลิดเองที่บ้าน มีการบริจาคเสื้อผ้า อาหาร แก่ผู้ที่ยากจน (ร็ดตียา สาและ, ๒๕๔๔: ๑๕๒-๑๕๓)

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษ และวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรมของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ทำให้ทราบถึงวิธีการเรียนรู้และถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารที่มีสืบต่อกันมา การปรับตัวของคนในชุมชนที่อาศัยอยู่ในท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรม และสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง และกลไกสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารยังคงมีบทบาทในวิถีชีวิต ของชาวไทยมุสลิมชุมชน บางหลวงจนถึงปัจจุบัน ทำให้คนในชุมชนเกิดความตระหนักถึงคุณค่า และเอกลักษณ์ของอาหารที่มีอยู่ในชุมชน นอกจากนี้ ความรู้ที่ได้จากการศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้สำหรับการศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในชุมชนอื่นๆ ต่อไป

## วิธีดำเนินการวิจัย

### การเลือกพื้นที่ศึกษา

การเลือกชุมชนที่ศึกษา ผู้วิจัยพิจารณาจากหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๑. ชุมชนที่ศึกษาสอดคล้องกับประเด็นปัญหาและวัตถุประสงค์ของการวิจัย  
นอกจากนี้ ชุมชนมีการก่อตั้งมาเป็นระยะเวลาเกินกว่า ๒๐๐ ปี
๒. ขนาดของชุมชนไม่ใหญ่เกินไป ผู้วิจัยสามารถทำการสังเกตและสัมภาษณ์ได้ทั่วถึง
๓. การคมนาคมเข้าถึงสะดวก ชุมชนอยู่ติดถนนอรุณอมรินทร์ตัดใหม่  
ริมคลองบางกอกใหญ่ สามารถเดินทางไปได้ทั้งทางรถยนต์ และเรือ
๔. มีความปลอดภัย ชุมชนอยู่ใกล้กับสถานีตำรวจบุปผาราม

### ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ประชากรที่ศึกษา ได้แก่ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร  
จำนวน ๒๕๕ ครัวเรือน

### กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา ได้แก่ ผู้รู้ในชุมชน จำนวน ๔ คน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารใน  
ชุมชน จำนวน ๑๐ คน หญิงตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตร จำนวน ๔ คน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ จำนวน  
๔ คน

### วิธีการคัดเลือกตัวอย่าง

การคัดเลือกผู้รู้ในชุมชนเลือกจากผู้ที่มีความรู้ในหลักการทางศาสนาอิสลาม และอยู่อาศัย  
ในชุมชนเป็นเวลานาน (มากกว่า ๔๐ ปี) ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน คัดเลือกจากบุคคลที่  
คนในชุมชนพูดถึงว่าทำอาหารคาวหรืออาหารหวานอร่อย แล้วให้ผู้รู้ในชุมชนตรวจสอบรายชื่ออีก  
ครั้งหนึ่ง หญิงตั้งครรภ์หรือหลังคลอดบุตร คัดเลือกจากผู้ที่อยู่ในภาวะการตั้งครรภ์และหลังคลอด  
บุตร ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ คัดเลือกจากผู้ที่มีอายุตั้งแต่ ๖๐ ปีขึ้นไป

## การเก็บรวบรวมข้อมูล

### ๑. การเก็บรวบรวมข้อมูลอาหารในชีวิตประจำวัน

ทำโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วมในการทำอาหาร และใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวคิด สัมภาษณ์ในประเด็นต่อไปนี้

- แหล่งที่มาของอาหาร
- ประเภทและชนิดของอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง เครื่องดื่ม
- การประกอบอาหาร
- มารยาทในการรับประทานอาหาร
- เวลาการบริโภคอาหาร
- ลักษณะการบริโภคอาหาร
- การเก็บล้าง
- ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร

### ๒. การเก็บรวบรวมข้อมูลอาหารในสถานการณ์พิเศษ

ทำโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวคิด สัมภาษณ์ในประเด็นต่อไปนี้

- อาหารที่บริโภค สำหรับทารก หญิงตั้งครรภ์หรือหลังคลอดบุตร
- อาหารที่บริโภค สำหรับผู้ป่วย
- อาหารที่บริโภค สำหรับแขกที่มาเยี่ยมเยือน
- ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่ห้ามบริโภค

### ๓. การเก็บรวบรวมข้อมูลอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา

ทำโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ได้แก่ พิธีโกนผมไฟ พิธีสูหนัด พิธีแต่งงาน พิธีทำบุญบ้าน พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ประเพณีกวนข้าวอาสุรธอส์ งานออกร้านขายอาหาร การละหมาดในค่ำวันศุกร์ การละหมาดวันศุกร์ การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์ พิธีฝังศพ งานวันอีดิลฟิตรี งานวันอีดิลอัฎฮา และใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวคิด สัมภาษณ์ในประเด็นต่อไปนี้

- อาหารที่ทำในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา
- ความเชื่อเกี่ยวกับการประกอบอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา

## การตรวจสอบความเชื่อถือได้ของข้อมูล

การตรวจสอบความเชื่อถือได้ของข้อมูล ใช้การตรวจสอบสามเส้า ด้านข้อมูล และด้านวิธีรวบรวมข้อมูล ด้านข้อมูล ใช้วิธีซักถามข้อมูลเรื่องเดียวกันจากบุคคลหลายๆ คน เช่น ผู้รู้ในชุมชน ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ ประกอบกับการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ด้านวิธีรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆ กัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน โดยใช้วิธีการสังเกตควบคู่กับการซักถาม ประกอบกับการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร

## การวิเคราะห์ข้อมูล

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์ โดยการจำแนกชนิดข้อมูล (Typological Analysis) ตามทฤษฎีของ Lofland (๑๙๗๑) ซึ่งแบ่งชนิดของข้อมูลเป็นการกระทำ กิจกรรม ความหมาย ความสัมพันธ์ การมีส่วนร่วมในกิจกรรม สภาพสังคม และการเปรียบเทียบข้อมูล โดยทำการเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง กับหลักการของศาสนาอิสลาม และวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ต่างๆ ที่เคยมีผู้ทำการศึกษามาแล้ว

## อุปกรณ์การวิจัย

๑. แนวคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์แนวคิดผู้รู้ในชุมชน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน หญิงตั้งครรภ์หรือหลังคลอดบุตร ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ
๒. เครื่องบันทึกเสียง MP3
๓. กล้องถ่ายรูป Digital
๔. สมุดบันทึก/ดินสอ/ปากกา

## ผลการวิจัย

### การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ทำการศึกษาแหล่งที่มาของอาหาร ประเภทและชนิดของอาหาร การประกอบอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร เวลาการบริโภคอาหาร ลักษณะการบริโภคอาหาร การเก็บล้าง และครัว โดยทำการสัมภาษณ์แนวคิดกับผู้รู้ในชุมชน จำนวน ๔ คน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน จำนวน ๑๐ คน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ จำนวน ๔ คน และทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม สรุปดังนี้

#### แหล่งที่มาของอาหาร

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม แหล่งที่มาของอาหารจะต้องเป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งตามศาสนบัญญัติอิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่อนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหารต่อไปนี้

#### (๑) อาหารที่ได้จากสัตว์

- (๑.๑) หมูและหมูป่า
- (๑.๒) สุนัข งู และลิง
- (๑.๓) สัตว์ที่กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน
- (๑.๔) นกกินเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้งและนกที่คล้ายกันอื่นๆ
- (๑.๕) สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- (๑.๖) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- (๑.๗) สัตว์น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- (๑.๘) สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้ และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- (๑.๙) ล่อและลาที่เป็นสัตว์เลี้ยง
- (๑.๑๐) สัตว์น้ำมีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
- (๑.๑๑) สัตว์อื่น ๆ ที่ไม่ได้ฆ่าถูกต้องตามกฎศาสนาอิสลาม
- (๑.๑๒) เลือด (โลหิต)

(๒) อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษและเป็นอันตราย ยกเว้นเมื่อสารพิษและอันตรายได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

## (๓) เครื่องดื่ม ได้แก่

(๓.๑) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

(๓.๒) เครื่องดื่มทุกชนิดที่มีพิษและอันตราย

(๔) วัตถุเจือปนอาหาร ที่มาจากทั้ง ๓ แหล่งข้างต้น (<http://www.dld.go.th>)

แหล่งที่มาของอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม เมื่อก่อนนี้ (ประมาณ ๕๐ ปีที่แล้ว) ชาวบ้านหากุ้ง หอย ปลาบริเวณคลองบางหลวงมาทำอาหารรับประทาน ส่วนผักซื้อจากเรือที่แจวมาขายริมคลอง ร้านค้าและร้านอาหารในชุมชนยังไม่มี บางครั้งซื้อกับข้าวที่ตลาดนกระจอก แต่ไม่ค่อยได้ไปซื้อบ่อยนัก เนื่องจากอยู่ไกลจากชุมชน การคมนาคมก็ไม่ค่อยสะดวก แต่ในปัจจุบันอาหารที่บริโภคส่วนใหญ่ซื้อวัตถุดิบในการทำอาหารจากตลาดนกระจอก เพราะใกล้บ้าน ชาวบ้านสามารถเดินข้ามถนนอรุณอมรินทร์ตัดใหม่และเดินต่อมาอีกประมาณ ๕๐๐ เมตรก็ถึงตลาดแล้ว นอกจากนี้คนในชุมชนยังซื้อกับข้าวจากปากคลองตลาด ตลาดวงเวียนใหญ่ ตลาดหัวรถไฟหรือตลาดศาลาน้ำร้อน เพราะราคาถูก สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ซื้อจากตลาด ถึงแม้ว่าจะไม่มีเครื่องหมายฮาลาล แต่ชาวบ้านจะทราบว่าแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีชาวไทยมุสลิมเป็นลูกจ้าง และมีความมั่นใจมากขึ้นหากทราบว่าพ่อค้าหรือแม่ค้าเป็นชาวไทยมุสลิม บางครอบครัวซื้อวัตถุดิบในการทำอาหารจากสยามรัตนาซูเปอร์มาร์เก็ต ถนนลาดหญ้า วงเวียนใหญ่ เพราะมีสินค้าให้เลือกซื้อหลายชนิด หรือซื้อจากคาร์ฟูร์ สาขาสี่แยกบ้านแขก เพราะใกล้บ้าน สินค้ามีราคาถูกและมีให้เลือกซื้อหลายชนิด สำหรับเครื่องเทศซื้อที่ตลาดพาหุรัด และตลาดเยาวราช การซื้อกับข้าวมาทำอาหารส่วนใหญ่คนในชุมชนจะดูว่าของชนิดไหนซื้อที่ไหนราคาถูกกว่ากันจะซื้อที่นั่น บางครั้งหากต้องการซื้อกับข้าวมาทำอาหารในปริมาณที่ไม่มากนักจะซื้อจากร้านขายกับข้าว หรือร้านขายของชำที่มีในชุมชน เพราะสะดวก นอกจากนี้ ในชุมชนยังมีกับข้าวที่เงินเข้ามาขายในชุมชนอีกด้วย และเนื่องจากในปัจจุบันไม่ค่อยมีใครทำอาหารรับประทานเอง นอกจากในช่วงงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ในชุมชนจึงมีร้านขายอาหารสำเร็จรูปและร้านขายอาหารตามสั่งหลายร้าน แต่บางครั้งคนในชุมชนก็ซื้ออาหารสำเร็จรูปมาจากข้างนอกชุมชน เช่น ซื้อที่ตลาดสี่แยกบ้านแขก เพราะอาหารอร่อย มีให้เลือกหลายอย่าง หรือออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน

แหล่งที่มาของอาหารในชีวิตประจำวัน ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง แตกต่างจากชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล คือ แหล่งที่มาของอาหารส่วนใหญ่ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมาจากการซื้อที่ตลาดหรือร้านค้าในชุมชน ส่วนชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล มีแหล่งอาหารตามธรรมชาติในพื้นที่ แบ่งเป็น อาหารที่ได้จากทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา อาหารที่ได้จากแหล่งน้ำจืด เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ผักบุ้ง ผักกะเฉด และอาหารที่ได้จากป่า เช่น หน่อไม้ เห็ด ผักหวาน ผักขม ผักกูด ยอดขี้เหล็ก ยอดสะตอ อาหารที่ได้จากผลผลิตใน

ครัวเรือน เช่น ปลากระพงขาว กุ้งกุลาดำ เป็ด ไก่ ปลาเค็ม กุ้งแห้ง ฟักทอง แดงควา พริก ตะไคร้ มะพร้าว เงาะ มังคุด ลองกอง และอาหารที่ได้จากการแลกเปลี่ยนซื้อขายจากตลาด ได้แก่ เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว เนื้อไก่ พืชผักต่างๆ เช่น องุ่น แอปเปิล สาลี่ ผักกาดหอม กะหล่ำปลี และเครื่องปรุงรส เช่น กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊ว เป็นต้น

แหล่งที่มาของอาหารในชีวิตประจำวัน ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง แตกต่างจากชาวไทยมุสลิมบ้านบุญแม่ ตำบลยี่งอ อำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส และบ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี คือ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงซื้ออาหารที่ตลาดหรือร้านค้าในชุมชน ในขณะที่ชาวไทยมุสลิมบ้านบุญแม่ซื้ออาหารสดรายวันจากรถเร่ ซึ่งจะไปถึงจุดนัดพบตามเวลาเป็นประจำ โดยรับรู้ได้จากสัญญาณเสียงเพลงที่ส่งผ่านเครื่องขยายเสียงขนาดเล็กติดรถ ส่วนชาวไทยมุสลิมบ้านปาลัสซื้ออาหารที่ตลาดนัด ซึ่งจัดขึ้นในหมู่บ้านสัปดาห์ละ ๒ ครั้ง

#### ประเภทและชนิดของอาหาร

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม แหล่งที่มาของอาหารจะต้องเป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งตามศาสนบัญญัติอิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่อนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารต่อไปนี้ (๑) สุกร หมูป่า และสุนัข (๒) หนู และลิง (๓) สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน (๔) นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆที่คล้ายกัน (๕) สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน (๖) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน (๗) สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน (๘) สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน (๙) ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน (๑๐) สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว (๑๑) สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๑๒) เลือด ที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย (๑๓) อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว (๑๔) อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีเมามา (๑๕) เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย (๑๖) อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการตัดแปรพันธุกรรม (genetically modified organism :GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม (๑๗) วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น (ตั้งแต่ (๑) ถึง (๑๖)) (มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช. ๘๔๐๐ - ๒๕๕๐), ๒๕๕๐: ๒-๓)

นอกจากนี้ มุสลิมควรเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นประโยชน์แก่ร่างกาย ท่านศาสดามุฮัมมัดทรงแนะนำให้มุสลิมบริโภค น้ำนม น้ำผึ้ง และผลไม้ เช่น อินทผลัม องุ่น แต่ห้ามนำไปทำเป็นของมีนเมา อาหารที่ทรงไม่อนุมัติให้มุสลิมบริโภคไม่ใช่มีแต่หมูเท่านั้น แต่ยังมีอาหารอื่นๆ อีกคือ เลือดสัตว์ สัตว์ที่ตายเอง เพราะเราไม่ทราบว่าการตายนั้นเนื่องจากอะไร สัตว์อาจเป็นโรคตายและโรคนั้นอาจมีผลต่อสุขภาพของมนุษย์ สัตว์ที่ตายในอาการต่างๆ เช่น พลัดตกลงมาจากที่สูง ขวิดกัน ถูกรถหรือสัตว์ใหญ่ชน ถูกตี ถูกรัดคอ ถูกสัตว์ป่าจับกิน ทั้งนี้ หากสัตว์ที่กำลังจะตายจากสาเหตุต่างๆ เหล่านี้ มุสลิมสามารถเชือดมันทันก่อนที่จะสิ้นชีวิตก็ถูกละเว้นให้บริโภคได้ สัตว์ที่ใช้ในการบูชา เช่น ไหว้ บูชาฮัยยู ซึ่งการที่มุสลิมถูกห้ามไม่ให้บริโภคสัตว์ประเภทนี้คงไม่ใช่เพื่อป้องกันสุขภาพทางร่างกาย เช่น สัตว์ประเภทอื่นๆ หากแต่จะเป็นการป้องกันโรคทางจิตใจ เพื่อรักษาไว้ซึ่งเอกภาพของมุสลิมมิให้เป็นผู้ที่ตั้งภาคีหรืออยู่ในลักษณะการศรัทธาที่สับสน (เสวานีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๑๕๗-๑๕๘) มุสลิมยังห้ามบริโภคสัตว์ที่ถูกฆ่าโดยมิได้กล่าวพระนามของอัลลอฮ์ เพราะเชื่อว่าพระเจ้าได้ประทานพืชและสัตว์นานาชนิดมาเพื่อให้เป็นเครื่องอุปโภคบริโภคของมนุษย์ แต่ขณะ เดียวกัน พระองค์ก็ทรงห้ามมิให้มนุษย์ปฏิบัติกรชั่วจนทำให้เกิดความเสียหายบนแผ่นดิน (อัลกุรอาน, ๒: ๖๐ อ้างใน เสวานีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๑๕๘) ฉะนั้นในการฆ่าสัตว์ มุสลิมจะต้องไม่กระทำด้วยความคึกคะนอง ด้วยความต้องการล้างผลาญ เช่น การล่าสัตว์เล่น แต่การฆ่าสัตว์นั้นต้องเพื่อนำมาเป็นประโยชน์ในการบริโภคอุปโภคด้วยความสำรวมและความเมตตา กล่าวคือ ต้องฆ่าด้วยการกล่าวพระนามของอัลลอฮ์ ส่วนการเชือดต้องใช้อาวุธที่คม เชือดอย่างรวดเร็ว เพื่อไม่ให้สัตว์ต้องทรมาน (เสวานีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๑๕๘) นอกจากนี้ การดำเนินชีวิตครอบครัวตามแนวทางจากอัลกุรอาน และอัลหะดีษกล่าวว่า ไม่ควรรับประทานอาหารที่มีกลิ่นแรง เช่น หอม กระเทียม เพื่อจะไม่สร้างความเดือดร้อนแก่ผู้อื่น และบริโภคอาหารฮาลาลที่ดี มีประโยชน์ต่อร่างกาย (เชค มุฮัมมัด ซอและห์ อัลมุญญิด แปลโดย มุฮัมมัด บิน ฟาริด อัลอซอารีย์, ๒๕๔๖: ๘๓, ๘๔)

อาหารที่ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงรับประทานในชีวิตประจำวันเป็นอาหารที่คนไทยทั่วไปนิยมรับประทาน เช่น แกงส้ม น้ำพริกกะปิ เพียงแต่ไม่รับประทานหมูเท่านั้น บางครอบครัวที่เคร่งครัดในหลักการของศาสนาจะรับประทานอาหาร เฉพาะที่ทำจากแม่ครัวที่เป็นชาวไทยมุสลิมเท่านั้น สำหรับอาหารมุสลิมจะทำเนื่องในโอกาสพิเศษหรือพิธีกรรมต่างๆ ทางศาสนา เท่านั้น เนื่องจากขั้นตอนและวิธีการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลานาน นอกจากนี้ ในชุมชนยังมีอาหารและเครื่องดื่มที่เข็นเข้ามาขายในชุมชน เช่น ส้มตำ เนื้อเค็ม เนื้อสวรรค์ น้ำชา กาแฟ ซ็อกโกแลตปั่น เป็นต้น

ประเภทและชนิดของอาหารตามช่วงวัยต่างๆ ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ไม่แตกต่างกัน กล่าวคือเด็ก วัยรุ่น ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุรับประทานอาหารประเภทและชนิดเดียวกัน รสชาติของอาหารกลางๆ คือไม่เผ็ดจัด เด็กสามารถรับประทานได้ สำหรับผู้สูงอายุที่รับประทานเนื้อแล้วติดคอ ก็เลี้ยงไม่รับประทาน ผู้สูงอายุที่ไม่มีฟันเคี้ยวจะต้มผักให้นิ่มก่อนรับประทาน

อาหารมุสลิมในชุมชนบางหลวง แบ่งเป็น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และเครื่องคัมดังนี้

*อาหารคาว* ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวแกง แกงกุรหม่าไก่/เนื้อ/แพะ<sup>๑</sup> แกงถั่ว (แกงดาห์ล)<sup>๒</sup> แกงเนย<sup>๓</sup> แกงแพะ<sup>๔</sup> แกงมันมันไก่/เนื้อ แกงดาลจา (แกงเปรี้ยว)<sup>๕</sup> ข้าวบูหรี (ข้าวบุกอรี หรือข้าวหมกสามสี หรือข้าวถั่ว)<sup>๖</sup> ข้าวมะเขือเทศ<sup>๗</sup> ข้าวหมกไก่/เนื้อ/แพะ ซุปเนื้อ/หางวัว เนื้อสะเต๊ะ โรตีสายแพะ ยำทวาย<sup>๘</sup> แกงส้มมะรุุม/ฝักรวม ต้มข่าไก่ ต้มโคล้ง ต้มจับฉ่าย ไก่ทอด น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า เนื้อแช่น้ำปลา ปลาเค็มทอด ผักปลากะเบน ผักปลาตุก ผักพริกขิง สลัดแขก

<sup>๑</sup>กุรหม่า เป็นแกงที่มีรสอมเปรี้ยว เครื่องแกงคล้ายกับมันมัน แต่มันมันเป็นแกงที่มีรสอมหวาน กุรหม่ามีสองชนิดคือ กุรหม่ากะทิกับกุรหม่าน้ำมัน

<sup>๒</sup>แกงถั่ว ทำจากแป้งสาลีผสมถั่วที่ล้างจนสะอาด ต้มจนถั่วนิ่มและ เป็นเนื้อเดียวกับน้ำแล้วเติมแป้งสาลี ใส่กระทะ เคี่ยวให้ขึ้น ใส่เนื้อ ใส่ผัก ตามชอบ

<sup>๓</sup>แกงเนย เป็นแกงน้ำใส รสออกเปรี้ยวเค็ม ใส่เนื้อ/ไก่/ลูกชิ้นปลา เครื่องเทศ และผัก เช่น มะเขือเทศ และกระเจี๊ยบเขียว

<sup>๔</sup>แกงแพะ เครื่องแกงแพะใส่หอม กระเทียม ขิง ต่างจากเครื่องตุ๋นแพะที่ใส่กระเทียม ผักชีป่น

<sup>๕</sup>แกงดาลจา เป็นแกงเนื้อกับถั่ว รสชาติออกเปรี้ยวจากมะขามเปียก และเผ็ดร้อน

<sup>๖</sup>ข้าวบูหรี คือข้าวหมกที่ไม่มีเนื้อสัตว์ เป็นข้าวหมกที่ใส่หญ้าฝรั่น เครื่องเทศ และถั่วต่างๆ

<sup>๗</sup>ข้าวมะเขือเทศ คือข้าวผสมกับมะเขือเทศหรือหญ้าฝรั่น ปุ้งด้วยเครื่องเทศ และเนย

<sup>๘</sup>ยำทวาย คือยำชนิดหนึ่ง มีผักลวก ได้แก่ ผักบุ้ง ถั่วพู ถั่วฝักยาว มะเขือยาว หัวปลี ราดด้วยหัวกะทิและน้ำพริก ที่ปรุงรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และโรยงาคั่ว

อาหารหวาน ได้แก่ กาละแม กุหลาบยामูน<sup>๕</sup> กล้วยบวชชี กระท้อนทรงเครื่อง  
 ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมนม<sup>๑๐</sup> ขนมนมคินทร์<sup>๑๑</sup> ขนมหม้อแกงขนมปัง<sup>๑๒</sup> ขนมปังยาสุม<sup>๑๓</sup>  
 ข้าวแขก ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวเหลือง ข้าวเหนียวมูล ข้าวเหนียวปิ้ง  
 ขนมเปียกปูน ขนมเทียน ซาโมซา<sup>๑๔</sup> ตุ่ม<sup>๑๕</sup> ทับทิมกรอบ บาเยอ<sup>๑๖</sup> โปเลีย<sup>๑๗</sup> เผือกกวน  
 ชูชิ<sup>๑๘</sup> น้ำแข็ง<sup>๑๙</sup> มะตะบะไส้ไก่ มะม่วงกวน โรตีสาวาน วุ้นม้วน<sup>๒๐</sup> สาคุ สาถี่ กล้วยกวน สับปะรดกวน  
 นอกจากนี้ยังมีขนมไทยๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน

อาหารว่าง ได้แก่ กล้วยทอด ซาลเปา ใส่ถั่วดำ ใส่ไก่ ใส่ครีม ใส่ฟัก เต้าหู้ทอด  
 เผือกทอด มันทอด เมี่ยงลาว เกี้ยวทอด ไข่ปลากลาย/ใส่ไก่/ใส่น้ำ ปอเปียทอด ขนมปังหน้าไก่ ขนม  
 ถั่วแปบใส่กุ้ง (กินกับกะทิ) ปอเปียสด สลัดแขก (รสชาติออกเปรี้ยว หวาน มัน)

เครื่องดื่ม ได้แก่ ชาไข่มุก นมกล่อง น้ำอัดลม

<sup>๕</sup>กุหลาบยामูน อาหารหวานของมุสลิม ทำจากแป้งทอดเป็นลูกกลมๆ คล้ายโดนัท ได้กลิ่นหอมของนมเนย ราด  
 ด้วยน้ำเชื่อม

<sup>๑๐</sup>ขนมนม ทำจากแป้งและนม นำมานวดให้เข้ากัน

<sup>๑๑</sup>ขนมนมคินทร์ เป็นขนมโบราณของชาวมุสลิม ซึ่งมักใช้กันในเทศกาลงานบุญ และงานมงคลของชาวมุสลิม  
 ลักษณะคล้ายบัตเตอร์เค้ก รสชาติหวานนำ และมีความมันของเนยเป็นหลัก

<sup>๑๒</sup>ขนมหม้อแกงขนมปัง ลักษณะการทำคล้ายขนมหม้อแกงแต่ใช้ขนมปังแทนแป้ง

<sup>๑๓</sup>ขนมปังยาสุม เป็นขนมเก่าแก่ของชาวบางกอกน้อยที่สืบเชื้อสายมาจากชาวเปอร์เซีย

ขนมปังยาสุมเป็นของกินเล่นยอดนิยมของชาวมุสลิม ทำจากขนมปังทาหน้าด้วยเนื้อสับผสมเครื่องเทศแล้วนำไปอบ

<sup>๑๔</sup>ซาโมซ่า หรือบางคนเรียกว่า กะหรี่ปั๊บกะแก มี 2 คือ ใส่ผัก และ ใส่เผือก

<sup>๑๕</sup>ตุ่ม ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าว และแป้งมันผสมกัน นวดแป้งกับหางกะทิให้เข้ากัน แล้วนำไปนึ่ง ส่วนหน้าทำ  
 จากไข่เป็ดหรือไข่ไก่ ผสมกับน้ำตาลปีบ และหัวกะทิเข้าด้วยกัน แล้วนำไปนึ่งต่อจากส่วนแป้ง เมื่อสุกแล้ว  
 จะเป็น 2 ชั้น ชั้นล่างเป็นแป้ง ส่วนชั้นบนเป็นสังขยา

<sup>๑๖</sup>บาเยอ ทำจากถั่วเหลืองผสมผักชีสับละเอียด ขมิ้นผง ผงมัชชาลา (เครื่องเทศแขก) เกลือป่น คลุกเคล้าให้เป็นเนื้อ  
 เดียวกัน แล้วนำไปทอดให้กรอบ รับประทานกับน้ำจิ้มที่ทำจากน้ำมะขามเปียก น้ำตาล เกลือ ตั้งไฟอ่อนๆ

คนให้เข้ากัน พอเดือดยกลง และใส่พริกชี้ฟ้าสด และพริกแห้งทอดกรอบ รสชาติออกเปรี้ยวหวาน นำเค็มเล็กน้อย

<sup>๑๗</sup>โปเลีย ทำจากแป้งสาถี่ผสมมัน นวดให้เข้ากัน ส่วนไส้ประกอบด้วยมันหั่นเป็นชิ้นๆ หอม กระเทียม รากผักชีตัด  
 ปั่นแป้งสาถี่ที่ผสมมันเป็นก้อนกลมแล้วอัดไส้ หากแป้งติดมือใช้แป้งมันช่วย แล้วนำไปทอด

<sup>๑๘</sup>ชูชิ<sup>๑๘</sup> ส่วนผสม แป้งชูชิ ๑ ถัง ลูกเกด ๑ ถัง เม็ดมะดุม ๑/๒ กิโลกรัม ลูกกระวาน ๓ เม็ด กานพลู ๓ ก้าน อบเชย  
 ๑ อัน ใบเตย ๒-๓ ใบ น้ำต้มสุก นมข้น ๒ กระป๋อง นมสด ๑ กระป๋อง น้ำมันเนยสำหรับทอด วิธีทำ แช่เม็ดมะดุมแล้ว  
 นำไปต้มหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่น้ำมันเนยลงในกระทะสำหรับทอดลูกเกด ต่อจากนั้นทอดเม็ดมะดุมที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ  
 แล้ว ผัดแป้งชูชิให้แห้ง ใส่นมสด นมข้น ตามด้วยลูกกระวาน กานพลู อบเชย ใบเตย และน้ำ ใช้พายคนให้แป้งเป็น  
 เนื้อเดียวกัน โดยคนไปในทางเดียวกันเพื่อไม่ให้แป้งเป็นก้อน แล้วปรุงรสตามชอบ

<sup>๒๐</sup>วุ้นม้วน คือ วุ้นที่เคี่ยวให้ได้ที่แล้วนำมาละลายในภาชนะให้บาง จับม้วนให้เป็นเส้นๆ แล้วนำมาตัด

เวลารับประทานจะรู้สึกกริบๆ

อาหารที่เมื่อก่อนมีขายในชุมชน ได้แก่ กะปิกั่ว เต้าเจี้ยวหลน น้ำยา  
 อาหารที่ขายในชุมชน ได้แก่ โจ๊ก ข้าวแกง อาหารตามสั่ง เช่น ราดหน้า ผัดซีอิ้ว  
 ขนมหวาน เช่น บัวลอย ขนมปังไส้กรอก ไส้ไก่ ไส้ครีม ไข่หยอง ลูกเกด ไส้เฟือก  
 อาหารที่เข้ามาขายในชุมชน ได้แก่ ส้มตำ  
 อาหารที่เมื่อก่อนมีขายและคนในชุมชนบอกว่ามีรสชาติอร่อย แต่ปัจจุบันไม่ขาย  
 และไม่มีผู้สืบทอดในการทำแล้ว ได้แก่

✘ กาละแม<sup>๒๐</sup> ขายตั้งแต่อันละ ๒ บาท จนกระทั่ง ๕ บาท ปัจจุบันถ้าขายตกอันละ  
 ๗-๘ บาท

✘ ข้าวต้มมัด (ไส้กล้วย ไส้เฟือก ไส้ถั่ว) ขายตั้งแต่อันละ ๖ สตึง ต่อมาขาย ๓ มัด  
 ๑๐ บาท มัดละ ๔ บาท จนกระทั่งมัดละ ๕ บาทตามลำดับจึงหยุดขาย (ข้าวต้ม ๑ มัด คือข้าวต้มมัด  
 เดี่ยว)

อาหารที่เมื่อก่อนไม่มี แต่ปัจจุบันมีขายในชุมชน ได้แก่ ซาไข่มุก  
 อาหารที่ทำในช่วงเทศกาลตรุษจีนและสารทจีน ได้แก่ ขนมเทียน ขนมแข่ง สาลี่  
 อาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง แบ่งเป็น อาหารคาว และอาหารหวาน  
 เช่นเดียวกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล ส่วนชนิดของอาหารมีทั้งความเหมือนและ  
 แตกต่างกัน ชนิดของอาหารคาวที่เหมือนกัน นอกจาก แกงกุ่มหมา แกงมัสมั่น ข้าวหมกไก่/เนื้อ/  
 แพะ แล้วเป็นอาหารที่คนไทยทั่วไปนิยมรับประทาน เช่น แกงส้ม น้ำพริกกะปิ ส่วนชนิดของอาหาร  
 ที่แตกต่างกัน เช่น ข้าวมันแกงต่อเม๊ะ ชนิดของอาหารหวานที่เหมือนกัน เช่น กล้วยบัวตอง ชนิดของ  
 อาหารหวานที่แตกต่างกัน เช่น ขนมเนหรั ขนมดาหย้าบ

ประเภทและชนิดของอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง แตกต่างจากชาว  
 ไทยมุสลิมบ้านบุญแม่ ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอ ปะนาระ  
 จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอบะนัง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง  
 อำเภอบะนัง จังหวัดยะลา คือชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ นิยมรับประทานอาหาร  
 พื้นเมือง อาหารที่นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า เช่น ข้าวยา มีข้าวยาสีขาว ข้าวยาสีเหลือง  
 (ใส่ขมิ้น) ข้าวยาบายอ ข้าวเหนียวหนึ่ง ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมครก ข้าวแกง (เนื้อ ปลา ไก่ ไข่) นาลิตาแม  
 ละแสด โรตีสี และมะตะบะ อาหารสำหรับมือเที่ยงและมือค่ำเป็นอาหารที่มีข้าวสวยเป็นหลัก

<sup>๒๐</sup>กาละแมที่ทำในชุมชน ทำจากข้าวเจ้าผสมข้าวเหนียว น้ำตาล และกะทิ กวนในกระทะขนาดใหญ่ บนเตาไฟจนดำ

### การประกอบอาหาร

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม การประกอบอาหารจะต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาตหรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม เป็นอาหารที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม จัดเตรียมผ่านกระบวนการปรุง แปรรูป หรือเก็บรักษา โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่มีสารปนเปื้อนอันตราย ในระหว่างการจัดเตรียม การประกอบอาหาร การเก็บรักษา อาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามศาสนบัญญัติอิสลามหรือจากสิ่งที่เป็นอันตราย ในระหว่างการเก็บรักษาวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการปรุงจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามศาสนบัญญัติอิสลาม เครื่องมือ ภาชนะ และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นอันตราย หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของอันตรายตามศาสนบัญญัติอิสลาม และต้องแยกไม่ปะปนกับภาชนะอื่นที่ใช้กับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม กรณีที่มีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม นอกจากนี้ ผู้ประกอบอาหารหรือควบคุมการประกอบอาหารต้องเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม (มกอช. ๘๔๐๐ - ๒๕๕๐), ๒๕๕๐: ๔)

การประกอบอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ถือเป็นเรื่องสำคัญมาก นอกจากการประกอบอาหารโดยยึดถือปฏิบัติตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามแล้ว กระบวนการวิธีการในปรุงอาหาร และฝีมือในการทำอาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้รสชาติของอาหารในชุมชนบางหลวงอร่อยกว่าที่อื่นๆ ตามที่คนในชุมชนบอกว่า

“อาหารก็เหมือนกันแหละน้อง แต่ความเข้มข้น รสชาติจะแตกต่างกัน  
ของภูมิภาค (บางหลวง) รสชาติจะเข้มข้นมากกว่า อย่างแกงมัสมั่น ไม่จี๋เหนียวเครื่องใน  
เราไม่จี๋เหนียวของ เรากินไม่ได้แล้วคนอื่นจะกินได้หรือ”

“มันมีเทคนิคของมัน ถ้าหนูทำเป็นจนชำนาญแล้ว หนูจะรู้เทคนิคอะไรหลายๆ  
อย่าง ตำราเค้าไม่บอกจริงหรอก เราต้องรู้คุณสมบัติของสิ่งที่เราจะใส่ อย่างนม ถ้าใส่มากจะแข็ง  
ถ้าใส่น้อยไปจะไม่แน่น หนูจะเอารสชาติเค็ยกังไ้ เมื่อก่อนเตาอบ ฝ้ออบจนพัง”

“ถ้ามันจืด บอกว่าคุณไปทำอย่างนี้ทำไม่ได้ ต้องลงมือทำ ใช้น้ำมันมาก ใช้น้ำน้อย”

“เครื่องแกงทุกอย่าง มีสูตรของเค้า แล้วแต่คนจะคำนวณแกง ไม่คำนวณแกง ป้าเป็นคนคำนวณแกง  
เนื้อก็โล ไก่ก็โล ของกินสำคัญอยู่ที่การคำนวณของ ถ้าคำนวณไม่เป็น ไม่อร่อย”

ส่วนใหญ่ผู้ที่รับผิดชอบการปรุงอาหารในครัวเรือน ของชาวไทยมุสลิมชุมชน บางหลวงคือ แม่บ้าน ซึ่งลูกผู้หญิงจะถูกปลูกฝังให้เข้าครัวตั้งแต่เล็ก แต่ปัจจุบันลูกสาวจะไม่ค่อยได้ เข้าครัวปรุงอาหาร เนื่องจากต้องใช้เวลาส่วนใหญ่ในการเดินทางไปทำงานหรือเรียนหนังสือ และมี ร้านขายอาหารสำเร็จรูปในชุมชนหลายร้าน

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เรียนรู้การทำอาหารจากบุคคลในครอบครัว เช่น ยาย พ่อ แม่ พี่สาว ญาติพี่น้อง วิธีการเรียนรู้จะดูตัวอย่างการทำอาหารในขณะที่ช่วยยาย พ่อ แม่ พี่สาว หรือญาติพี่น้องทำอาหาร หรือทำตามคำบอกทำให้ใส่อะไร เทาไหน ตามที่คนในชุมชนบอก ว่า

“แม่ทำเก่ง ชั้นเป็นคนยืนขาย พอตอนหลังแม่เค้ามีอายุ เค้าขายไม่ไหว แต่เค้าก็ไม่ยอมเลิก  
เราก็ต้องทำเอง แม่เค้าก็บงการ ใส่โน่นนะ ใส่นี้นะ

เช่น แกงเผ็ดเปิดต้องหนักเครื่อง ส่วนแกงไก่ใส่น้อยหน่อย หรือใช้วิธีทำไปถามไป หรือเรียนรู้จาก เพื่อนบ้านที่มีฝีมือในการทำอาหาร โดยอาศัยการเป็นลูกมือในการประกอบอาหารในประเพณีและ พิธีกรรมต่างๆ ที่จัดขึ้นในชุมชน คนในชุมชนบอกว่า “อาศัยครูพักลักจำ”

หรือดูรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ เช่น รายการของวังไกลกังวลทางช่อง UBC รายการของ อาจารย์อึ้งศักดิ์ แล้วนำมาลองทำและดัดแปลง หรือดูจากตำราอาหารแล้วมาลองหัดทำเอง อาหาร บางชนิดฝึกทำและเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยอาศัยการลองผิดลองถูก เพื่อให้อาหารได้มาตรฐานดีขึ้น ลองทำ และปรับปรุงสูตรไปเรื่อยๆ จนรสชาติอาหารเป็นที่น่าพอใจ คนในชุมชนบอกว่า

“เค้าสอนทำ แต่เราก็เอามาแปลง เพราะเราชอบแปลง แต่ถามว่าต้นตำรับเราได้มาจากเค้า  
เทคนิควิธีการเราได้มาจากเค้า ได้เคล็ดของเค้ามาแล้วเรามาแปลง”

ประเภทและชนิดของอาหารที่ทำขึ้นอยู่ความสนใจของแต่ละบุคคลกล่าวคือ บางคนชอบทำอาหาร คาว บางคนชอบทำอาหารหวาน นอกจากนี้ ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารจะต้องอาศัยการฝึกฝน จดจำ ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้รสชาติอาหารถูกปากคนส่วนใหญ่ ซึ่งโดยทั่วไปแล้วจะไม่ค่อยมีใครบอก เคล็ดลับในการทำอาหารหมดทุกขั้นตอน นอกจากเป็นคนในครอบครัว คนในชุมชนบอกว่า

“เราไม่ถ่ายทอดให้ใคร นอกจากญาติพี่น้อง เราพยายามให้พี่น้องมีอาชีพมากกว่า”

“พอหมดรุ่นนี้ก็หมด ไปเลย มีแต่ตำราเป็นปึกๆ เป็นฉุยๆ เก็บไว้ เมื่อก่อนนี้เจ้าหน้าที่สถานีอนามัย  
เค้าจะให้ไปเป็นพิธีกรเปิดสอน พอดีโค่นย้ายไปชะก่อน เปิดสอนก็ลำบาก เพราะบางอย่างเราคิด  
ของเราเองเราไม่มีสูตรอะไร อาศัยแคะกะ ชิมว่าใช้ได้  
ส่วนสอนเค้าจะมีไอ้ที่นี้ที่ด้วย ก็สอนชา ก็สอนโต๊ะ”

อาหารประเภททอด ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงนิยมใช้น้ำมันบัว ขณะที่ทอด หากน้ำมันมีสีคล้ำ/ดำจะเปลี่ยนน้ำมันสำหรับทอดใหม่ เพื่อให้สีของอาหารสวย และขณะที่ทอด หากมีฝนตก หรืออากาศชื้นชาวบ้านบอกว่าทอดอาหารไม่ดีคือ อาหารจะนุ่ม ไม่กรอบ

สมัยก่อนชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงต้องทำอาหารรับประทานเอง เนื่องจากยัง ไม่มีร้านขายอาหาร แต่ในปัจจุบันมีร้านขายอาหารและร้านขายกับข้าวหลายร้าน บางร้านมีบริการ รับสั่งอาหารและส่งอาหารตามบ้านด้วย นอกจากนี้ ถ้าทำอาหารรับประทานเองจะรับประทานได้ เพียงอย่างเดียวและรับประทานหลายมื้อติดๆ กัน ในขณะที่ถ้าซื้ออาหารรับประทาน สามารถเลือก อาหารรับประทานได้ คนในชุมชนบอกว่า

“สมัยนี้กับข้าวไม่เหมือนสมัยก่อน เดียวนี้ส่วนมากซื้ก็ซื้อกิน ซื้อกินถุงหนึ่ง ๒๐ บาท ข้าว ๕ บาท เดียวนี้ไม่ทำกินเอง แต่กินแล้วเราจะรู้สึกว่ามันไม่เหมือนกับที่เราทำขายอย่างต้มยำเราใส่ข้าว ตะใคร้ ใบมะกรูด เค้าก็ใส่ แต่เค้าจะใส่มะขาม ไม่ใส่มะนาว รสชาติไม่เหมือนกัน อย่างพวกแกงเผ็ด แกงอะไรกินแล้วไม่เหมือนที่เราแกง”

อาหารคาวหวานในปัจจุบันบางชนิดอาจเห็นเฉพาะในช่วงงานประเพณีและ พิธีกรรมทางศาสนา ครอบครัวที่มีฝีมือในการทำอาหารจะทำอาหารแทนการให้เงินทำบุญ คนใน ชุมชนบอกว่า

“เวลาใครเค้าทำบุญ ถ้าพอทำได้ก็อยากจะทำให้เค้า คือการทำของให้เค้าอย่างน้อย เราทุน การที่เราไปช่วยงานเค้าอย่างน้อย ๒๐๐-๓๐๐ บาท ถ้าเราทำเองต้นทุนแค่ ๑๐๐ กว่าบาท เราได้ขนมราคาเท่ากับ ๓๐๐ บาท เท่ากับเราช่วยงานเค้า ๓๐๐”

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามห้ามมุสลิมใช้ภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำจาก ทองคำและเงิน ฯลฯ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร เมื่อก่อนจะใช้มือแต่ปัจจุบันอาศัยเทคโนโลยีเข้ามาช่วยเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว เช่น การทำขนมสาลี เมื่อก่อนใช้มือตี ปัจจุบันใช้เครื่องตี สมัยก่อนไม่มีเตาอบ ชาวบ้านบางคนใช้สังกะสีมาตีรอนให้เรียบ แล้ววางถาดไว้ข้างบนสำหรับ อบคุกกี้ อบขนมหม้อแกง หรือเอาพิมพ์ใส่หม้อเก่าๆ แล้วเอาวางบนฝาสังกะสีทำเป็นเตาอบ ปัจจุบัน ใช้เตาอบไฟฟ้า การตำเครื่องแกง เมื่อก่อนใช้ครกตำเครื่องแกง และประมาณ (กะ) เครื่องปรุงเอง โดยอาศัยความชำนาญ และใช้วิธีดมกลิ่น ปัจจุบันใช้เครื่องบด และใช้เครื่องชั่ง (กิโล) โดยประมาณ ว่า ถ้าทำแกงมัสมั่น ใช้เนื้อกิโล แล้วต้องใช้กระเทียมเท่าไหน หอมเท่าไหน ซึ่งคนในชุมชนบอกว่า

“ไม่สามารถอธิบายได้ อาศัยความชำนาญ และทำมานาน”

แต่ละครอบครัวมีจำนวนอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร และขนาดพอเหมาะสำหรับใช้ทำอาหารรับประทานในครัวเรือน กรณีที่มีการทำอาหารในโอกาสพิเศษหรือในพิธีกรรมต่างๆ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะยืมของใช้จากมัสยิด อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารที่มีให้ยืมได้แก่ หม้อใหญ่ หม้อเล็ก หม้อแกง กระทะใหญ่ กระทะเล็ก เตา ๓ ขาเล็ก ทัพพี งานข้าว ถ้วยแกง งานผัก งานขนมหวาน ถ้วยขนมหวาน โถใส่ข้าว กระจังหมูใส่แกง ทัพพีตักแกง ซ้อน ถ้วยน้ำจิ้ม ถาดใส่ขนม แก้วน้ำ กระโถน พัดลมใหญ่ พัดลมกลาง พัดลมเล็ก เขื่อนกั้นน้ำ ชั้นน้ำ เครื่องปั่นพริก กูลเลอร์น้ำ เสื้อ เตาแก๊ส กะละมังใหญ่ ร่มใหญ่ โต๊ะ ๔ ขา เก้าอี้เล็ก ๔ ขา เก้าอี้หนัง งานผัก ซุปเปอร์แวร์ งานขนมซุปเปอร์แวร์ ถ้วยขนมซุปเปอร์แวร์ ถ้วยน้ำจิ้มซุปเปอร์แวร์ โดยอุปกรณ์ต่างๆ เหล่านี้จะเก็บไว้ในห้องเก็บของข้างมัสยิด สำหรับครอบครัวที่ต้องการจะยืมของใช้จากมัสยิดจะต้องไปขอใบรายการยืมของจากผู้ที่ได้รับผิดชอบในการให้ยืม และกรอกข้อมูลตามใบรายการว่าจะยืมอะไรบ้าง จำนวนเท่าไร และส่งคืนเท่าไร เมื่อใช้เสร็จแล้วจะต้องเก็บล้าง และส่งของทั้งหมดคืน ถ้าของที่ยืมไปมีไม่ครบตามจำนวนจะจ่ายเป็นเงิน พร้อมค่าบำรุงให้กับมัสยิด แต่หากใครไม่มีเงิน ก็ไม่จำเป็นต้องจ่ายก็ได้ สำหรับค่าบำรุงก็แล้วแต่จะให้ ผู้ที่ได้รับผิดชอบดูแลของใช้ในมัสยิดบอกว่า ที่ต้องให้จ่ายเป็นเงินเพราะว่าถ้าใช้เป็นของ ชาวบ้านก็ไม่รู้ว่าจะไปซื้อที่ไหน ซื้อมาแล้วก็ไม่เหมือนที่มีอยู่เลยจ่ายเป็นเงินแทน เพราะว่าสะดวกกว่า

การเก็บและถนอมอาหาร ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ถ้าอาหารเหลือเพียงพอที่จะรับประทานในวันถัดไปจะเก็บใส่ตู้เย็น แล้วนำมาอุ่นโดยใช้เตาแก๊ส หรือไมโครเวฟในวันรุ่งขึ้น สำหรับข้าว บางครอบครัวหุงข้าวช่วงเช้ารับประทานถึงตอนเย็น หรือหุงตอนเย็นรับประทานอีกวันหนึ่ง แต่บางครอบครัวจะไม่รับประทานอาหารค้างคืน ถ้ามีอาหารเหลือจะทิ้ง

การประกอบอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ถือเป็นเรื่องสำคัญมากในการประกอบอาหารแต่ละประเภท โดยยึดตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ในเรื่องของกระบวนการและวิธีการเช่นเดียวกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล

การประกอบอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง สมัยก่อนเหมือนกับชาวไทยมุสลิมบ้านบุญแม่ ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา คือปรุงอาหารรับประทานเองในแต่ละครอบครัว แต่ในปัจจุบันเนื่องจากวิถีชีวิตของคนในชุมชนบางหลวงเปลี่ยนแปลงไปทำให้มีการปรุงอาหารรับประทานเองเริ่มน้อยลงเรื่อยๆ

### มารยาทในการรับประทานอาหาร

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม มุสลิมยอมรับว่าการรับประทานอาหารเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตทางด้านร่างกายของมนุษย์ที่จะต้องเจริญเติบโต ใช้กำลังงานและสร้างพลังงานมายังที่แข็งแรง แต่ขณะเดียวกัน มนุษย์ก็มิได้เกิดมาเพียงเพื่อกินอย่างเดียวเหมือนกับสิ่งมีชีวิตอื่นๆ เท่านั้น แต่มนุษย์ยังต้องการมารยาทในการกินและดื่ม เพื่อแสดงถึงความมีวัฒนธรรมอันเป็นสิ่งที่ไม่นอกจากจะแยกมนุษย์ออกจากสัตว์แล้ว ยังเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงระดับการศึกษา และวัฒนธรรมในหมู่มนุษย์ด้วยกันเองอีกด้วย ดังนั้น ตามหลักศาสนาอิสลามจึงได้กำหนดมารยาทในการกินและดื่มไว้สำหรับมุสลิมดังนี้ ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้งจะต้องล้างมือให้สะอาดเสียก่อน แม้ว่าอาหารมีอยู่นั้นจะไม่ได้กินด้วยมือก็ตาม ก่อนรับประทานอาหารหรือดื่มน้ำทุกครั้ง จะต้องกล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮิรเราะฮมา นิรเราะฮิม" (ด้วยพระนามของอัลลอฮ์ ผู้ทรงกรุณาปรานี ผู้ทรงเมตตาเสมอ) เมื่อจะกินหรือดื่ม ควรนั่งให้เรียบร้อย อย่าเอนกายหรือนอนเอกเขนก หรือนั่งยองๆ หรือยืนกิน ถ้าหากว่าสามารถหาที่นั่งที่เหมาะสมได้ อย่ากินหรือดื่ม ในขณะที่ปวดอุจจาระ หรือปัสสาวะ ให้ไปถ่ายเสียก่อน แล้วจึงค่อยมากิน ให้ใช้มือขวาในการกิน และดื่ม อย่างไรก็ตาม ให้ใช้มือซ้ายได้ถ้าเกรงว่า การหยิบช้อนกลางด้วยมือขวาจะทำให้ช้อนกลางหรือภาชนะอย่างอื่นเปื้อนอาหารที่ติดมืออยู่ เมื่อเวลารับประทานอาหารด้วยมือ อย่าใช้นิ้วที่เป็นอาหารจ้วงลงไป ในอาหารที่เราต้องกินร่วมกับคนอื่น อย่ารับประทานอาหารคำโตเกินไป และไม่ควรกินอย่างรีบเร่งหรือมูมามม พยายามอย่าให้อาหารที่กินอยู่หกหรือราดรอบภาชนะที่ใส่อาหาร ควรดูแลและหยิบยื่นอาหารที่อยู่ใกล้ตัวเราให้แก่คนที่อยู่ไกลจากอาหารนั้น ในกรณีที่ยืนร่วมกัน ควรจะรับประทานอาหารให้เสร็จพร้อมๆ หรือเสร็จในเวลาที่ไม่ได้เกี่ยวกับคนอื่นๆ และควรจะลุกจากวงอาหารเมื่อทุกคนกินเสร็จแล้ว อย่าคุยในขณะที่กินอาหาร และอย่าเคี้ยวให้มีเสียงดัง ควรรับประทานอาหารร่วมกันกับพี่น้องหรือเพื่อน เพราะมันจะก่อให้เกิดความรักความสามัคคี อย่าเรอในขณะที่ร่วมรับประทานอาหารกับคนอื่น ถ้าหากรู้สึกว่าจะจาม ให้ป้องปาก และจมูกของตัวเอง และหันไปนอกวงอาหาร หรือขอตัวลุกไปจามที่อื่น อย่าตำหนิอาหารที่มีผู้นำมาเลี้ยง จงกินในสิ่งที่เราชอบ สิ่งใดที่ไม่ชอบก็ไม่ต้องกิน อย่าหัวเราะคิกคักหรือคุยมากเกินไปในเวลารับประทานอาหาร อย่าเลือกกินแต่อาหารที่เราชอบอย่างเดียวโดยไม่คำนึงถึงคนอื่น อย่าดมอาหารที่นำมาเลี้ยงโดยไม่จำเป็น เพราะการทำเช่นนี้ เป็นมารยาทที่ไม่สุภาพ อย่าแคะฟันหรือเช็ดเศษอาหารในปาก ขณะที่กำลังรับประทานอาหารร่วมกับคนอื่น เพราะการทำเช่นนี้ เป็นสิ่งน่ารังเกียจ หากจำเป็นก็ให้ใช้มือ หรือผ้าป้องปากตัวเอง ดักอาหารแต่พออิ่ม และกินให้เกลี้ยงจาน ท่านศาสดามุฮัมมัด แนะนำให้รับประทานอาหารแค่สามส่วนของกระเพาะ และอีกส่วนหนึ่งไว้สำหรับน้ำ อย่าเป่าอาหาร หรือน้ำที่ร้อน เพราะลมที่เราเป่า หรือหายใจออกมานั้นไม่สะอาด เมื่อเวลาดื่มน้ำ จงค่อย ๆ ดื่มทีละอึก อย่าดื่มรวดเดียวหมดแก้ว เพราะอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และเมื่อรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้กล่าวคำขอบคุณอัลลอฮ์ ผู้ทรงให้อาหาร

และเครื่องดื่มแก่เรา และทรงทำให้เราเป็นมุสลิม (บรรจง บินกาซัน: ๒๕๔๓) นอกจากนี้ การดำเนินชีวิตครอบครัวตามแนวทางจากอัลกุรอาน และอัลหะดีษกล่าวว่า ควรจะสอนให้ลูกๆ รู้ถึงจริยธรรมและบทคุอ้อต่างๆ เช่น คุอ้อเมื่อรับประทานอาหาร ไม่นั่งในทางสัญจรไปมา ไม่นั่งในร้านกาแฟ และเป็นเรื่องจำเป็นด้วยเช่นกันที่จะต้องสอนสตรีให้รู้จักมารยาทการรับประทานอาหาร การดื่ม (เชค มุฮัมมัด ซอและห์ อัลมุญญิด เปล โดย มุฮัมมัด บิน ฟาริด อัลอัสฮารี, ๒๕๔๕: ๓๕, ๕๔, ๘๘) นอกจากนี้ มุสลิมยังให้กินและดื่มให้หมดภาชนะ อย่าให้เหลือ ฟุ่มเฟือย

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงถือปฏิบัติตามหลักศาสนาเกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหาร เช่น ก่อนรับประทานอาหาร กล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮิรเราะฮมา นิรเราะฮีม" และถ้าหากลืมกล่าวนามของอัลลอฮ์ในตอนเริ่มรับประทาน จะกล่าวนามของอัลลอฮ์ในทันทีหรือหลังจากรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ส่วนใหญ่จะกล่าวนามของอัลลอฮ์ในตอนเริ่มรับประทานแต่หลังจากรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้วจะไม่ค่อยมีใครกล่าวนามของอัลลอฮ์มารยาทในการรับประทานอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเหมือนกับชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานครจะต้องกล่าวนามของพระเจ้าก่อน

#### เวลาการบริโภคอาหาร

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามไม่ได้กล่าวถึงเวลาในการบริโภค ยกเว้นในช่วงถือศีลอด มุสลิมจะบริโภคได้ก็ต่อเมื่อดวงอาทิตย์ตกจนกระทั่งก่อนถึงรุ่งสางของอีกวันหนึ่ง

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ คือมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น บางครั้งถ้าหิวในช่วงกลางคืนก็จะรับประทานอีกครั้งหนึ่ง แต่บางคนรับประทานอาหารเพียง ๒ มื้อ คือมื้อกลางวัน และมื้อเย็น ส่วนมื้อเช้าจะดื่มกาแฟแทน

เวลาการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล และชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้คือที่บ้านบูแม ตำบลยิงอ อำเภอยิงอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา บริโภคอาหารวันละ ๓ มื้อ คือมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น สำหรับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล มีเวลาการบริโภคอาหารในแต่ละมื้อ ดังนี้ มื้อเช้าเริ่มบริโภคอาหารระหว่างเวลา ๐๗.๐๐ - ๐๗.๓๐ น. มื้อกลางวันเริ่มบริโภคอาหารระหว่างเวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น. และมื้อเย็นเริ่มบริโภคอาหารระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.

#### ลักษณะการบริโภคอาหาร

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคอย่างพอประมาณ คือ สามส่วนของกระเพาะอาหารควรเป็นอาหาร ๑ ส่วน น้ำ ๑ ส่วน และอากาศ ๑ ส่วน และไม่ให้รับประทานในลักษณะทิ้งขว้าง สรุ่ยสร่ายหรือโอ้อวด (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๑๕๗-๑๕๘)

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่รับประทานอาหารที่บ้าน ลักษณะการบริโภคส่วนใหญ่นั่งกับพื้นล้อมวง บางครอบครัวนั่งโต๊ะ และใช้ช้อนในการรับประทานอาหาร บางคนใช้มือเปิบข้าว คนในชุมชนบอกว่า

“สมัยก่อนต้องกินข้าวพร้อมๆ กัน เคี้ยวนี้ต่างคนต่างกิน”

ลักษณะการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลคือนั่งกับพื้นล้อมวง สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลส่วนใหญ่ใช้มือ ในขณะที่ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่ใช้ช้อน

ลักษณะการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมบ้านบุญแม่ ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอยะนิง จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอบางขัน จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบล อัยเยอร์เวง อำเภอบางขัน จังหวัดยะลา คือ ส่วนใหญ่รับประทานที่บ้าน บางครั้งออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหาร และบ้างก็ซื้อใส่ห่อนำกลับไปรับประทานร่วมกับสมาชิกในครอบครัวที่บ้าน

#### การเก็บล้าง

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม น้ำสะอาดและชำระล้างสิ่งอื่นให้สะอาดได้ ได้แก่ น้ำฝน น้ำค้าง น้ำทะเล น้ำแม่น้ำ น้ำบ่อ น้ำหิมะ น้ำแข็ง น้ำลูกเห็บ และน้ำตาน้ำ น้ำสะอาดที่อยู่ในภาชนะที่เกิดสนิมได้และถูกแดดเผาให้ร้อน สามารถนำไปชำระล้างสิ่งอื่นให้สะอาดได้แต่ไม่เหมาะสม น้ำที่สะอาด แต่ใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้ เช่น น้ำที่ใช้ทำความสะอาดครั้งสุดท้ายซึ่งไม่เปลี่ยนสี กลิ่น รส และไม่กินปริมาณที่มีอยู่เดิม ส่วนน้ำที่มีสิ่งสกปรกตามข้อบัญญัติอิสลามเจือปนอยู่และมีปริมาณน้ำไม่ถึง ๒๑๖ ลิตร หรือหากมีปริมาณเกิน ๒๑๖ ลิตร แต่สภาพของน้ำเปลี่ยนสี กลิ่น รส จะนำไปใช้ชำระล้างสิ่งสกปรกมิได้ ข้อพึงระวังเกี่ยวกับการทำความสะอาดโดยการชำระล้าง คือ สิ่งสกปรกและวิธีทำความสะอาดตามบัญญัติอิสลาม มีความแตกต่างจากความรู้สึกรู้สึกของคนทั่วไป น้ำที่ใช้ชำระล้างสิ่งสกปรกจะต้องเป็นน้ำสะอาดตามบัญญัติอิสลาม และวิธีชำระล้างสิ่งสกปรกแต่ละประเภทมีกฎเกณฑ์เฉพาะซึ่งต่างจากวิธีการทั่วไป เช่น จำนวนครั้งของการล้าง น้ำต้องไหลผ่าน หรือน้ำดิน เป็นต้น วิธีการชำระล้างปีศาจของเด็กชายซึ่งอายุไม่ถึง ๒ ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่मสิ่งอื่นใดที่ทำให้อิ่มนอกจากน้มนมของแม่ ให้เช็ดสิ่งสกปรกออกเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรมบนรอยเปื้อนนูนๆนั้นให้ทั่วโดยไม่ต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้ วิธีการชำระล้างอาเจียน ปีศาจ อูจจาเราะ โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง ซากสัตว์ และน้มนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานให้เช็ดคนผู้นั้นออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน ๑ ครั้งก็ใช้ได้ แต่ถ้า ๓ ครั้งจะดีกว่า

ส่วนวิธีการชำระล้างสุนัข สุกร ให้ล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน ๗ ครั้ง แต่ ๑ ใน ๗ ครั้ง นั้นต้องเป็นน้ำดินที่สะอาด (อนึ่ง ควรใช้น้ำดินในการล้างครั้งที่ ๑) (การุณ กุใหญ่)

การทำความสะอาดอุปกรณ์ทำอาหาร เช่น กระทะ หม้อ ทังพี และอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน ชาม ถ้วย แก้ว ช้อน ส้อม ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เมื่อรับประทานอาหารในแต่ละมื้อเสร็จแล้ว ส่วนใหญ่จะวางภาชนะต่างๆ รวมกันไว้ล้างทีเดียว เพื่อความสะดวกและประหยัดน้ำ บางบ้านจะล้างเลย ส่วนผู้ที่รับผิดชอบในการล้าง ได้แก่ แม่บ้าน หรือแล้วแต่ครอบครัวจะตกลงกันว่าใครจะเป็นผู้รับผิดชอบในการเก็บล้าง สำหรับการเก็บล้างในโอกาสพิเศษหรือในพิธีกรรมต่างๆ จะมีผู้รับผิดชอบในการทำความสะอาดภาชนะต่างๆ ประจำ ซึ่งการล้างทำความสะอาดจะต้องผ่านน้ำที่ไหลออกมาจากท่อน้ำประปา ซึ่งชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เรียกว่า “ล้างน้ำเดิน” ส่วนการล้างน้ำดินคนในชุมชนเล่าว่า

“มีอยู่วันหนึ่งปีนโตไปโดนใครเค้าเปลี่ยนมาไม่รู้ ช่างในเป็นหมุ่คักกับดอกกุยช่ายจำแม่นเลย  
ไม่ได้กินข้าวกลางวัน กลับมาบ้านให้แม่ล้าง แม่เค้าก็เอาน้ำดินรด  
น้ำดินก็น้ำธรรมดานี้แหละ หลักศาสนาบอกว่าให้เอาดินรด เอาน้ำแกว่งดิน  
แล้วเอาที่เลอะหมุ่ลงไปล้าง แล้วเอามาล้างปกติอีกที”

สำหรับการศึกษาการเก็บล้างของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่อื่นๆ ยังไม่มีการศึกษาเกี่ยวกับการเก็บล้างภาชนะต่างๆ ของชาวไทยมุสลิมหลังจากที่ใช้แล้ว

#### ครัว

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม สถานที่ประกอบอาหารต้องเป็นสถานที่เฉพาะ ไม่ปะปนกับสถานที่ที่ไม่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือสิ่งที่จะต้องห้ามในบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

ครัวถือเป็นสถานที่ที่สำคัญในการประกอบอาหาร บ้านของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่แบ่งแยกครัวไว้ต่างหากจากพื้นที่ในบ้าน อุปกรณ์ที่ใช้ในการหุงหาอาหารเมื่อก่อนนี้ใช้เตาถ่าน ปัจจุบันทุกครัวเรือนจะมีหม้อหุงข้าวไฟฟ้า เตาแก๊ส หรือเตาแก๊สปดิก นอกจากนี้ อุปกรณ์ที่ใช้ยังขึ้นอยู่กับเศรษฐกิจฐานะ เช่น บางบ้านมีไมโครเวฟ สำหรับปรุงอาหารหรืออุ่นอาหารที่รับประทานไม่หมดในแต่ละวัน มีตู้เย็น สำหรับเก็บอาหารสดและอาหารที่รับประทานไม่หมดในแต่ละวัน ส่วนบ้านที่ไม่มีตู้เย็นจะใช้กระติกน้ำใส่น้ำแข็ง สำหรับเก็บอาหารสด

สำหรับการศึกษาเรื่องครัวของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่อื่นๆ ยังไม่มีการศึกษา

## การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษ ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ทำการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในขณะตั้งครรภ์หรือหลังคลอด วัฒนธรรมอาหารในโอกาสเจ็บป่วย วัฒนธรรมอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน วัฒนธรรมอาหารในขณะถือศีลอด และ วัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ โดยทำการสัมภาษณ์แนวคิดกับผู้รู้ในชุมชน จำนวน ๔ คน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน จำนวน ๑๐ คน หญิงตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตร จำนวน ๔ คน และทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม สรุปดังนี้

### วัฒนธรรมอาหารในขณะตั้งครรภ์หรือหลังคลอด

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ไม่มีการกล่าวถึงอาหารในขณะตั้งครรภ์หรือหลังคลอด อาหารที่รับประทานต้องเป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม และในช่วงถือศีลอดหญิงตั้งครรภ์หรือให้นมแก่บุตรศาสนาอนุมัติให้ไม่ต้องถือศีลอด ทั้งนี้เพราะเป็นห่วงสุขภาพของแม่และเด็ก

ผู้หญิงชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขณะตั้งครรภ์ เมื่อก่อนรับประทานอาหารปกติไม่มีอาหารบำรุงครรภ์ ปัจจุบันนอกจากรับประทานอาหารปกติแล้วยังดื่มนมเพื่อบำรุงครรภ์ เช่น นมแอนมัมส่วนหลังคลอดรับประทานอาหารบำรุงน้ำมัน ได้แก่ แกงเลียง ผัดขิง ปลาช่อนแห้ง หัวปลี พริกไทย (เชื่อว่าช่วยขับลม ขับเลือด) ดื่มน้ำร้อน น้ำจิง (เชื่อว่าช่วยขับลม) นอกจากนี้ยังรับประทานขนม น้ำดอกไม้อาหารที่ห้ามรับประทาน ได้แก่ หน่อไม้ ข้าวเหนียว ถั่วเขียว ถั่วงอก (เชื่อว่ารับประทานแล้วทำให้ท้องขึ้น) มะระ (เชื่อว่ารับประทานแล้วทำให้มดลูกขรุขระเหมือนมะระ) แดงโม (เชื่อว่ารับประทานแล้วทำให้เย็น ทำให้เลือดไปคั่ง) ละมุด (เชื่อว่ารับประทานแล้วทำให้เป็นลม) ขนุน (เชื่อว่ารับประทานแล้วแสงไม่ถูกกัน) เงาะ (เชื่อว่ารับประทานแล้วทำให้ระบบการย่อยไม่ดี) ทูเรียน (เชื่อว่ารับประทานแล้วทำให้เย็น ทำให้เลือดไปคั่ง) มะละกอ (เชื่อว่ารับประทานแล้วทำให้เย็น ทำให้เลือดไปคั่ง) ยาถ่าย (เชื่อว่ารับประทานแล้วลูกที่กินนมอยู่จะถ่ายด้วย) น้ำเย็นและน้ำแข็งไม่ควรรับประทานในช่วง ๔๐ วันแรกหลังคลอด (เชื่อว่ารับประทานแล้วจะทำให้เลือดแข็งตัว เลือดเป็นก้อน กินไปแล้วเป็นจ้ำ ทำให้เป็นโรค)

สมัยก่อนผู้หญิงชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงหลังคลอดบุตร จะมีการอยู่ไฟบนแคร่ ทั้งวันทั้งคืน เพื่ออบแผลให้แห้ง โดยนอนบนแคร่ ให้โดนไฟ ทั้งข้างหน้าข้างหลัง ส่วนคนที่ผ้าท้องต้องนอนตะแคง โดยไม่ให้ส่วนที่เป็นแผลที่หน้าท้องโดนไฟโดยตรง บางคนใช้วิธีโอบกอดโองขนาดเล็กที่ใส่ถ่านเพื่อให้ความร้อน โดยเชื่อว่าจะทำให้ท้องแห้ง และมีสภาพร่างกายแข็งแรง เป็นปกติเหมือนก่อนตั้งครรภ์ คนในชุมชนบอกว่า

“สมัยชั้น ๑๕ วัน ไม่ได้ออกจากห้อง นอนไม่กระดาน มีเตา มีถ่านไม้แสม สมัยใหม่นี้ไม่มีแล้ว  
ไม่ได้อยู่ไฟกัน เป็นโน่นเป็นนี่ คนสมัยก่อนหนาวก็ไม่ย่อท้อ ร้อนก็ไม่ย่อท้อ  
เดี๋ยวนี้หนาวน้อยก็ไม่ไหว ร้อนน้อยก็ไม่ได้อ”

“เมื่อสตรีในหมู่บ้านตั้งครรภ์ใกล้คลอดบุตร ญาติจะตัดกิ่งแสมขนาดลำแขน ตัดท่อนละประมาณ  
๕๐ เซนติเมตร มากองเตรียมไว้ที่บ้าน เมื่อคลอดบุตรจากหมอดำแยประจำหมู่บ้านแล้ว  
จะนำไม้แสมมาทำเป็นพื้นอยู่ไฟหลังคลอดบุตร โดยก่อพื้นแสมในเตาใหญ่ แล้วผู้คลอดบุตร  
นอนบนแค่ว่าน้ำเตาไฟ หันส่วนท้องไปยังกองไฟ อังเป็นระยะพอทนได้  
รวมเป็นเวลาประมาณ ๗ วัน จึงเสร็จสมบูรณ์ในการอยู่ไฟแบบโบราณ”

นอกจากนี้ยังมีความเชื่อว่าขณะที่อยู่ไฟไม่ควรเช็ดตัว หรือหิวผม เพราะถือว่าบาป บางคน  
รับประทานยาเมื่อออกจากการอยู่ไฟแล้ว โดยรับประทานยาถ่ายครึ่งโหล ยาคุณแม่ครึ่งโหล บางคน  
รับประทานยาสตรีเพ็ญภาค และสตรีเบนโล โดยรับประทานในช่วงเช้า (ประมาณสี่โมงเช้า)  
หลังจากรับประทานยาจะทำให้ถ่าย เพื่อขับน้ำคาวปลาออกให้หมด และเชื่อว่าทำให้ไม่มีเลือด  
ตกค้าง เลือดลมดี

ปัจจุบันผู้หญิงชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงใช้วิธีอยู่ไฟชุด หรือใช้กระเป๋าน้ำร้อนหรือเข้ากระโจมแทนการอยู่ไฟ และรับประทานยาหลายชนิดแล้วแต่ความเชื่อของแต่ละครอบครัว เช่น ยาโบราณ ยาเกลือยา ยาบารุง โลหิต ยาสตรีเบนโล ยาสตรีเพ็ญภาค ยาขับน้ำคาวปลา รานแม่เลื่อน (ผสมกับน้ำร้อน) ยาคุณแม่ ยาถ่าย ยาหมอยง เพื่อขับน้ำคาวปลา ทำให้เลือดลมดี และมดลูกเข้าที่เร็ว

อาหารมื้อแรกของเด็กชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงรับประทานนม กล้วย และน้ำผึ้ง แต่คนในชุมชนบอกว่า “ไม่ใช่กฎตายตัว ถ้าไม่มีก็ไม่ต้อง” เด็กทารกในช่วงแรกรับประทานนมแม่อย่างเดียว หลังจาก ๑ เดือน หากแม่ไม่มีน้ำนมหรือออกไปทำงานข้างนอกจะปั้มนมใส่ตู้เย็นไว้หรือให้ลูกรับประทานนมกระป๋อง เช่น Dumex HI-Q นมตราหมี นมมิชชั่น หรือนมยี่ห้ออื่นๆ ขึ้นอยู่กับแต่ละครอบครัว นอกจากนี้ยังให้รับประทานกล้วยน้ำว้าเป็นอาหารเสริมอีกด้วย ซึ่งบางครั้งครอบครัวให้ลูกรับประทานตั้งแต่คลอดออกมาได้ ๑๕ วัน และเมื่อลูกอายุประมาณ ๒-๓ เดือน ให้รับประทานข้าวสวยผสมกล้วยน้ำว้าบด เมื่อลูกอายุประมาณ ๑ ปี ให้รับประทานข้าวตุ๋น และเมื่อลูกอายุประมาณ ๒ ปี นอกจากรับประทานอาหารปกติทั่วไปแล้วยังให้ดื่มนมกล่องรสหวานอีกด้วย

ผู้หญิงชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขณะตั้งครรภ์ไม่มีการอาบน้ำห้อง ซึ่งแตกต่างจากผู้หญิงชาวไทยมุสลิมจังหวัดนครนายกจะมีการอาบน้ำห้อง โดยจะทำเฉพาะผู้ที่ตั้งท้องแรกเท่านั้น แต่ในปัจจุบันพบว่าไม่ค่อยปฏิบัติแล้ว สาเหตุหนึ่งเนื่องจากฐานะทางเศรษฐกิจของครอบครัว อาหารที่นำมาเลี้ยงในพิธีทำบุญอาบน้ำห้อง ได้แก่ ฆานง คาดา<sup>๒๑</sup> ข้าวเหนียวเหลืองหน้าต่างๆ และไก่ปิ้ง และเมื่อหญิงใกล้คลอดเริ่มมีอาหารเจ็บท้อง ญาติหรือตาเยจะนำดอกฟาติมาเอามาแช่น้ำแล้วนำมาให้ดื่มน้ำ ซึ่งเชื่อว่าจะทำให้มีลมเบ่งทำให้คลอดง่าย

สำหรับครอบครัวที่ผู้หญิงชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีพื้นเพมาจากจังหวัดนครนายก เมื่ออายุครรภ์ครบ ๓ เดือน มีการอาบน้ำห้อง โดยกลับไปทำพิธีที่บ้านเดิมในจังหวัดนครนายก อาหารในพิธีทำบุญอาบน้ำห้อง ได้แก่ กระนง คาดา (ฆานง คาดา) ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ข้าวเหนียวขาว ข้าวหมกไก่ และมีการกว่นข้าวอาชูรอของหวานและของคาว

### วัฒนธรรมอาหารในโอกาสเจ็บป่วย

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามการเจ็บป่วยไม่ได้เป็นเคราะห์กรรม หรือความโชคร้าย หากแต่เป็นไปตามพระประสงค์ของอัลลอฮ์ ถือเป็น การทดสอบความศรัทธา ความหนักแน่นอดทน เมื่อเผชิญกับปัญหาต่างๆ ซึ่งหากมุสลิมตระหนักในข้อความจริงนี้และสามารถปฏิบัติอย่างถูกต้องด้วยความยอมจำนนต่ออัลลอฮ์เพียงพระองค์เดียวความเจ็บป่วยที่ได้รับย่อมไม่สูญเปล่า หากแต่มุสลิมจะได้รับการตอบแทนจากพระองค์อย่างมหาศาลทั้งในโลกปัจจุบันและโลกหน้า และเมื่อมีการเจ็บป่วยเกิดขึ้น เป็นหน้าที่ของมุสลิมที่จะต้องไปเยี่ยมเยียนให้กำลังใจแก่คนเจ็บ (เสวานีย์ จิตต์หวมวด, ๒๕๓๕: ๓๒๕-๓๓๐) ดังหะดีษที่ว่า สิทธิของมุสลิมเหนือมุสลิมมีห้าประการคือ การตอบรับสลาม การเยี่ยมผู้ป่วย การเดินตามศพ การตอบรับคำเชิญ และการกล่าวตอบคำกล่าวของคนจาม (บุคอรี อังนิน เสวานีย์ จิตต์หวมวด, ๒๕๓๕: ๓๓๐) สำหรับอาหารเมื่ออยู่ในภาวะเจ็บป่วยไม่มีการกล่าวถึง อย่างไรก็ตาม อาหารจะต้องเป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม นอกจากในช่วงถือศีลอดคนป่วยที่ถือศีลอดไม่ไหว ศาสนาผ่อนผันให้ไม่ต้องถือศีลอดจนกว่าจะหาย แล้วค่อยถือศีลอดทดแทนในภายหลัง นอกจากนี้ผู้ป่วยที่ไม่สามารถจะยืนละหมาดได้ ศาสนาอนุญาตให้นั่งละหมาด ถ้าหากไม่สามารถนั่งก็ให้นอนตะแคง เพื่อเป็นการรักษาเรื่องปฏิบัติละหมาดเอาไว้ เพราะศาสนาอิสลามถือว่าการละหมาดเป็นเรื่องสำคัญ ไม่มีความอ่อนแอใดจะมาอุปสรรคขัดขวางให้ละหมาดได้ และไม่บังคับผู้ป่วยที่ไม่มีความสามารถในการเดินทางไปทำฮัจญ์

<sup>๒๑</sup>ฆานง คาดา ทำจากแป้งขย้ากับน้ำกะทิแล้วเอาไปทอด คนที่ทำฆานง คาดา จะต้องอาบน้ำละหมาดก่อน และก่อนรับประทานจะต้องดูอาอ์ก่อนถึงจะรับประทานได้ ไม่เช่นนั้นเชื่อว่าผีจะเข้า

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่ป่วยเป็นโรคความดันโลหิตสูง เบาหวาน อาหารที่รับประทานจะควบคุมไม่ให้มีรสหวาน มัน หรือเค็มมากเกินไป บางคนรับประทานอาหารปกติทั่วไป ไม่ได้ควบคุมอาหาร เพียงแต่ระวังไม่ให้รับประทานมากเกินไป โดยเฉพาะอาหารที่มีส่วนผสมของกะทิ อาหารหวาน บางคนแพทย์สั่งห้ามรับประทานกุ้ง ปลาหมึก และอาหารที่มีรสเค็ม บางคนกินผัก ลูกเดือย ถั่วแดง ขนมนึ่ง โสลวีตอปให้แห้งเพื่อบำรุงร่างกาย

การบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงที่เจ็บป่วยคล้ายกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลคือ อาหารการกินจะได้รับการเอาใจใส่จากสมาชิกในครอบครัวเป็นพิเศษ ถ้าไม่สามารถประกอบอาหารตามความต้องการผู้ป่วยได้ สมาชิกในครอบครัวจะออกไปซื้อจากร้านค้าบริเวณใกล้เคียงหรือจากตลาดมาให้ผู้ป่วยบริโภค

### วัฒนธรรมอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามการเข้าไปเยี่ยมเยียนบ้านต่างๆ จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าของบ้านก่อน สำหรับอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยียนไม่มีการกล่าวถึงอย่างไรก็ตาม อาหารจะต้องเป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการเยี่ยมเยียนเมื่อมีการเกิด การเจ็บ การตาย หรือเยี่ยมเยียนในโอกาสที่มีเทศกาลต่างๆ ผู้มาเยี่ยมเยียนส่วนมากจะเป็นญาติที่ใกล้ชิดกัน หากทราบข่าวการมาเยี่ยมเยียนล่วงหน้า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะเตรียมทำอาหารไว้ต้อนรับ โดยอาหารที่เตรียมไว้เป็นอาหารที่รับประทานตามปกติ แต่ถ้าไม่ทราบล่วงหน้าชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะถามผู้มาเยี่ยมเยียนว่า “กินอะไรมาแล้วหรือยัง” ถ้ายังจะเตรียมอาหารที่มีอยู่ให้กิน หรือไปซื้อที่ร้านค้าใกล้บ้าน โดยที่เจ้าของบ้านอาจจะร่วมรับประทานอาหารกับผู้มาเยี่ยมเยียนด้วยหรือไม่ก็ได้ แต่ถ้ารับประทานอาหารมาแล้วจะเตรียมน้ำไว้ต้อนรับ และจากการเข้าไปสัมภาษณ์ตามบ้านต่างๆ ส่วนใหญ่จะมีเครื่องคั้นมาต้อนรับ ได้แก่ น้ำเปล่า น้ำคลอโรฟิล น้ำชา น้ำอัดลม สำหรับภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องคั้นส่วนใหญ่ใช้แก้ว มีบ้านหนึ่งใช้ขันใส่น้ำเย็น (น้ำเปล่าที่แช่ในตู้เย็น) มาต้อนรับ

การจัดเลี้ยงอาหารสำหรับผู้มาเยี่ยมเยียน ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคล้ายกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลคือ อาหารที่ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงใช้เลี้ยงเป็นอาหารชนิดเดียวกับที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน แต่เพิ่มปริมาณให้มากขึ้นให้เพียงพอกับผู้มาเยี่ยมเยียนและสมาชิกในครอบครัว ส่วนอาหารที่ชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล นอกจากเป็นอาหารชนิดเดียวกับที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวันแล้ว ยังมีอาหารที่ทำพิเศษขึ้นกว่าเดิมแล้วแต่โอกาส สำหรับอาหารหวานไม่นิยมเลี้ยง หรือถ้ามีบ้างก็จะเป็นอาหารที่ซื้อจากร้านค้าในชุมชน หรือจากตลาด จะนิยมเลี้ยงผลไม้ตามฤดูกาล ส่วนเครื่องคั้นจะนิยมเลี้ยงน้ำแข็ง น้ำหวาน หรือน้ำอัดลม

### วัฒนธรรมอาหารในขณะถือศีลอด

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามการถือศีลอดเป็นวัฒนธรรมอิสลามอีกอย่างหนึ่งที่มุสลิมจำเป็นต้องปฏิบัติ เป็นระยะเวลา ๑ เดือนในรอบ ๑ ปี เพื่อเป็นการฝึกฝนความอดทนอดกลั้นทั้งทางร่างกาย วาจา และจิตใจ ซึ่งจะต้องนำไปปฏิบัติต่อไปอีก ๑๑ เดือน จนกว่าจะเข้าฝึกอบรมใหม่ในเดือนรอมฎอนของปีต่อไป ซึ่งเป็นการฝึกฝนซ้ำทุกปีจนกว่าจะจบสิ้นชีวิต (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๕๕) การถือศีลอดในอิสลาม คือการละเว้นจากการกิน การดื่ม การเสพ การร่วมเพศ การนินทา การพูดจาเหลวไหลไร้สาระ ตลอดจนการประพฤติดิบาปทุกประการ การถือศีลอดนอกจากจะเป็นการชักฟอกจิตใจให้ผ่องแผ้วแล้ว ยังเป็นการฝึกตนให้มีความอดทนต่อการขยันของกิเลสตัณหา แล้วนำมาซึ่งความเชื่อตรงต่อตนเองและผู้อื่น ไม่ว่าจะอยู่ในที่ลับหรือที่แจ้งก็ตาม ดังนั้น การอดอาหารจึงมิใช่เป้าหมายหลักของการถือศีลอดแต่อย่างใด เพราะว่าถ้าผู้ใดอดอาหารแล้ว แต่เขายังอดที่จะไปปดมดเท็จและอิจฉาริษยาตลอดจนค่าทอให้ร้ายอื่นไม่ได้แล้ว เขาผู้นั้นก็ไม่ได้อะไรจากการอดอาหารหรือถือศีลอดนั้น นอกเสียจากความหิวกระหายไปแต่เพียงอย่างเดียว การถือศีลอดเป็นหน้าที่อันจำเป็นที่มุสลิมทุกคนจะต้องปฏิบัติ นอกจากเด็ก คนชรา แม่ลูกอ่อนที่กำลังให้นมลูกหรือกำลังตั้งครรภ์ คนป่วย คนเดินทาง คนทำงานหนัก การถือศีลอดกระทำกันในเดือนรอมฎอน อันเป็นเดือนที่ ๘ ทางจันทรคติ ระยะเวลาของการถือศีลอด มีจำนวน ๒๙ วัน หรือ ๓๐ วัน เริ่มตั้งแต่รุ่งสางไปจนถึงดวงอาทิตย์ตก การถือศีลเป็นเวลาหนึ่งเดือนนั้น มีต่างกับการเข้าค่ายอบรมประจำปีนั่นเอง มันทำให้ผู้ถือศีลอดได้มีโอกาสทบทวนถึงพฤติกรรมของตนที่ผ่านมาในรอบปีว่าได้มีการพัฒนาและปรับปรุงตัวเองไปมากน้อยเพียงใด ซึ่งก็นับเป็นโอกาสอันดีของผู้ที่ปรารถนาจะกลับตัวหรือเปลี่ยนแปลงชีวิตจิตใจไปในทางที่สูงขึ้น ด้วยการเริ่มต้นชีวิตใหม่ยังจุดนี้หนึ่งในขณะถือศีลอด ไม่ได้ห้ามกลืนน้ำลายอย่างที่ยังเข้าใจกันแต่อย่างใด (อิมรอน บินยูซุฟ และอลีย์ บิน อิบรอฮีม, ๒๕๔๖)

วัฒนธรรมอาหารในขณะถือศีลอด (ถือบวช) ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการแลกเปลี่ยนอาหารระหว่างครัวเรือน ถือเป็นการประชันฝีมือในการทำอาหาร นอกจากนี้ ผู้ที่มีฐานะยังถือโอกาสบริจาคอาหารให้แก่ครอบครัวที่ยากจนด้วย เมื่อได้เวลาละศีลอดในแต่ละวัน หรือที่ชาวบ้านมักพูดว่า “ออกบวช” จะมีเสียงกลอง ตามด้วยเสียงอะซานที่ดังมาจากมัสยิดถือเป็นสัญญาณว่าได้เวลาออกบวชแล้ว อาหารมื้อแรกสำหรับการแก้บวชมักเป็นอาหารว่างเบาๆ สำหรับรองท้อง เช่น เครื่องดื่มประเภทร้อน-เย็นและขนมหวาน คนในชุมชนมีความเชื่อว่าการได้แก้บวชด้วยผลอินทผลัม ๓ ผลและน้ำ ๑ แก้วนั้นดี เพราะว่าเป็นสิ่งที่ท่านศาสดามูฮัมหมัดทรงแนะนำให้ปฏิบัติ จากนั้นจึงค่อยรับประทานอาหารมื้อหลักแล้วไปมัสยิด เพื่อร่วมละหมาด หลังจากกิจกรรมละหมาดเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก่อนที่จะแยกย้ายกลับบ้าน อาจมีการร่วมรับประทานอาหารว่างที่ชาวบ้านบางคนเตรียมไปรับประทานด้วยกันที่มัสยิด เมื่อกลับบ้านแล้วก่อนที่จะเข้านอนอาจรับประทานข้าวซูโฮ หรือข้าวมือสุดท้ายก่อนนอน หรือลุกขึ้นมารับประทานข้าวซูโฮในช่วงตั้งแต่

เที่ยงคืนถึงก่อนเวลา ๔ นาฬิกา ๔๕ นาที ถ้าหากใครไม่มั่นใจว่าจะตื่นขึ้นมารับประทานข้าวสุกได้ อาจจะเหน็ดบวช ระหว่างถือศีลตลอดในช่วงวันขึ้น ๑๕ ค่ำ วันขึ้น ๒๑ ค่ำ และวันขึ้น ๒๗ ค่ำ จะมีอาหารมาที่มัสยิดมากเป็นพิเศษ การที่กำหนดให้มีกิจกรรมพิเศษในวันดังกล่าวเพื่อเป็นการเตือนให้ชาวไทยมุสลิมทราบว่า ระยะเวลาของการถือศีลตลอดได้ดำเนินมาครึ่งทางแล้ว ระยะเวลาของการถือศีลตลอดเหลืออีกเพียง ๑๐ วัน และระยะเวลาของการถือศีลตลอดเหลืออีกเพียง ๓ วันเท่านั้น ตามลำดับ ทั้งนี้ เพื่อให้ชาวไทยมุสลิมเคร่งครัดในการปฏิบัติตามหลักศาสนาและเร่งทำความดีในช่วงถือศีลตลอดให้มากยิ่งขึ้น สำหรับผู้ป่วยบางคนที่รับประทานยาตามแพทย์สั่ง หากถือศีลตลอดจะต้องปรับเวลารับประทานยาจากกลางวันเป็นกลางคืน แต่สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถถือศีลตลอดได้ จะทำอาหารไปให้แก่ผู้ที่ถือศีลตลอดรับประทานเพื่อเป็นการชดเชย หรือถือศีลตลอดในภายหลัง

อาหารในช่วงถือศีลตลอดมีจำนวนมากทั้งประเภทและปริมาณ คนในชุมชนบอกว่า

“ถ้าจะกินของแปลกๆ อร่อยๆ ต้องมาหมู่บ้านอิสลาม มีของกินเยอะ ทำของแปลกๆ ตามวันธรรมดาไม่ทำขาย แต่เค้าจะทำขายไว้แก้บวช อย่างเช่น ไปเลีย บาเยย”

อาหารในช่วงถือศีลตลอดแบ่งเป็น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง ผลไม้ และ เครื่องดื่มดังนี้

อาหารคาว แบ่งเป็น อาหารจานเดียว ได้แก่ เกี่ยมอี เกี้ยวกุ้ง โจ๊กไก่/ลูกชิ้น (ใส่ไข่) กระจ่างปลา (ใส่ไข่ ไข่ และเห็ด) ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแห้ง ก๋วยจั๊บ ขนมจีนแกงเนื้อ ขนมจีนชาน้ำ ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยา ข้าวเหนียวเนื้อฝอย ข้าวไก่แดง ข้าวไข่เจียวกุ้งสับ ข้าวลูกกะปิ ข้าวต้มไก่/กุ้ง ข้าวผัด ข้าวผัดกระเพราไก่/ใส่กรอก (ใส่ไข่ดาว) ข้าวผัดซอส (ใส่ไข่ดาว) ข้าวผัดมะเขือเทศ ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวมันไก่ ข้าวมันส้มตำ ข้าวหมกไก่ บะหมี่แห้งไก่/ลูกชิ้น ผัดไทย ผัดซีอิ้ว ผัดหมักกะโรนี ผัดหมี่เหลือง ผัดหมี่ซั่ว มาม่าห่อไข่ เย็นตาโฟ ราดหน้าไก่/กุ้ง/ปลาหมึก (ใส่กะน้ำ/เห็ด) ข้าวโพดอ่อนและถั่วลันเตา) สเปกเกตตี้ผัด สุกี้ยากี้ อาลาว (ข้าวต้มใส่กะทิ)

อาหารที่รับประทานกับข้าว ได้แก่ เนื้อตุ๋น เนื้อย่างเกาหลี แกงไก่ แกงปลาตุ๋น แกงเปรี้ยว แกงเผ็ดปลาตุ๋นย่าง แกงลูกชิ้น แกงส้มแดงโมอ่อน ไก่กระเทียม ไก่ทอด ไข่ตุ๋น ไข่ทรงเครื่อง ไข่ต้ม ชุปไข่ ต้มเครื่องในวัว ต้มกะทิปลาสด ต้มไก่ (ใส่เห็ดหอม) ต้มข่าไก่ ต้มจับฉ่าย ต้มจืดเต้าหู้ ต้มจืดกะหล่ำปลีใส่น่องไก่ ต้มจืดตำลึง ต้มจืดฟักใส่ไก่ ต้มจืดวุ้นเส้น ต้มแซบ ต้มยำไก่ ต้มเนื้อ ต้มยำปลากระป๋อง ต้มยำปลากระพง ต้มสาหร่าย ตับผัดพริกแกง น้ำพริกปลาทู ชะอมทอดชุบไข่ น้ำพริกปลาร้า ปลาจะระเม็ดทอดราดเต้าเจี้ยว ปลาทอด ปลาทูทอด ปลาทูราดพริก ผัดเผ็ดเนื้ออย่าง (ใส่พริกไทยสด) ผัดเผ็ดไก่ ผัดกระเพราไก่/ปลาหมึก/เนื้อ (ใส่ถั่วฝักยาว/หน่อไม้) ผัดไก่พริกไทยดำ ผัดเนื้อน้ำมันหอย ผัดพริกขิงเนื้อ ผัดพริกหยวกไก่ ผัดหอยแมลงภู่มะเขือ เนื้ออบซอสแม็กกี้ ยำไข่ดาว ยำเครื่องใน ยำปลาตุ๋น ยำปลาหมึก ยำมะม่วง ยำมาม่า ยำวุ้นเส้น ยำแหนม หลนปลาอินทรี

ห่อหมก ห่อหมกไข่ และอาหารที่รับประทานกับข้าวเหนียว ได้แก่ ซุปหน่อไม้ น้ำตก ลาบไก่ ลาบปลา ลาบเนื้อ

อาหารหวาน ได้แก่ กระจ่างสารท ก๋วยเต๋อม (ก๋วยเต๋อ/ก๋วยเต๋อน้ำวุ้น) ก๋วยเต๋อบวชชี (ก๋วยเต๋อ/ก๋วยเต๋อน้ำวุ้น) กุหลาบขามูน ขนมเค้ก ขนมไข่ ขนมปลากุริมิไข่เต่า ขนมปัง ขนมปัง (ราคนม/เนย) ขนมปังน้ำแดง ขนมปังสังขยา ขนมสาเล่ ข้าวต้มน้ำวุ้น ข้าวเหนียวค้ำน้ำกะทิ ลอดช่อง ข้าวเหนียวถั่วดำ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง ไข่หวาน ครอบแครง เงาะกระป๋อง เงาะก๊วย ซ้อกบอล ซอลาเวอะ (คล้ายก๋วยเต๋อบวชชีแต่ใส่ไข่) ซ่าหริ่ม ตะโก้ เต้าหู้นมสด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วแปบ ทับทิมกรอบ บัวแก้ว บัวลอย เผือกแกงบวช พุดดิ้งกาแฟ ฟักทองแกงบวช พูยี มันเชื่อม มันต้มน้ำขิง เม็ดขนุน รวมมิตร โรตีสีโรตีสีหวาน ลอดช่องน้ำกะทิ วุ้นกาแฟ วุ้นกะทิ วุ้นมะพร้าว สากุเปี้ยก สากุเปี้ยกข้าวโพด หยกมณี (สากุ ลูกเดือย มะพร้าว) หวานเย็น (วุ้น/ข้าวโพด/น้ำแดง)

อาหารว่าง ได้แก่ ก๋วยเต๋อวุ้น ลอด ก๋วยเต๋อวุ้น หอยทอด เกี้ยวทอด (ใส่ไข่) ขนมปังหน้าไก่/เนื้อ เต้าหู้ทอด ทอดมันปลากราย ทับทิมกรอบ บาเยอ ปอเปี๊ยะทอด ปอเปี๊ยะสด โปเลีย เผือกทอด ลูกชิ้นต้ม ลูกชิ้นปลาทอด สากุใส่ไข่ ไข่กรอกทอด หอยแมลงภู่หนึ่ง หอยลวก หอยหวาน หมี่กะทิ แหนมไก่ย่าง แหนมทอด แหนมปลากราย หมี่กรอบ

ผลไม้ ได้แก่ ขนุน แคนตาลูป แตงโม มะม่วงมัน มะละกอ ส้มโอ อินทผลัม เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำเปล่า น้ำลำไย น้ำส้ม ชาร้อน-เย็น โคล่า เป๊ปซี่

วัฒนธรรมอาหารในขณะถือศีลอด ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคล้ายกับชาวไทยมุสลิมที่บ้านบูแม ตำบลยี่งอ อำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปลาส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะติ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา คือในช่วงเดือนบวชมุสลิมที่มีฐานะพอมีอันจะกินบางคนจะเว้นว่างจากการประกอบอาชีพตามปกติ และพยายามใช้เวลาเพื่อการศึกษาด้านศาสนา ด้วยการอ่านพระมหาคัมภีร์อัลกุรอานที่บ้านหรือที่มัสยิด สำหรับแม่บ้านบางคนมีการเตรียมอาหารคาวหวาน เพื่อการแก้บวชในตอนพลบค่ำเมื่อตะวันตกแสง บางบ้านก็จะเตรียมอาหารมากกว่าในวันปกติ เพื่อแจกให้เพื่อนบ้านข้างเคียง หรือมอบให้กับมัสยิด โดยเฉพาะแบ่งอาหารให้กับมุสลิมที่มีฐานะทางเศรษฐกิจที่ด้อยกว่า สำหรับแม่บ้านที่ทำงานนอกบ้านบางคนซื้ออาหารที่มีวางขายตามแผงในตลาด โดยเฉพาะขนมหวาน มีให้ซื้อมากมาย การเตรียมอาหารจะต้องมีให้มากพอ สำหรับรับประทานได้ ๒ มื้อ คือตอนแก้บวชในตอนหัวค่ำ กับมื้อมาก่อนหมดเวลารับประทานอาหารตอนใกล้รุ่ง

สำหรับที่บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอบางระ จังหวัดปัตตานี มีการรับบริจาคเงินและอาหารแห้งรวบรวมเป็นกองกลางของมัสยิดแล้วเฉลี่ยเป็นค่าใช้จ่าย และใช้สำหรับเลี้ยงอาหารมือแก้วบวชตลอดเดือนรอมฎอนที่มัสยิดเป็นเจ้าภาพ มีการจัดเวรสำหรับแม่บ้านและพ่อบ้านที่สมัครใจไปช่วยเตรียมอาหาร

หากมีผู้ละเมิดการถือศีลอด ชาวบ้านในชุมชนบางหลวงจะบอกโต๊ะอิหม่ามให้ตักเตือน แต่ถ้าไม่ได้ผลจะไม่มีการเชิญให้ออกจากชุมชนเหมือนกับหมู่บ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอบาง จังหวัดยะลา ที่ถ้าผู้นำศาสนาและผู้ใหญ่บ้านตักเตือนแล้วไม่ได้ผล ท่านจะเชิญให้ผู้ละเมิดการถือศีลอดออกจากหมู่บ้าน โดยมีเหตุผลเพื่อป้องกันไม่ให้โต๊ะอิหม่ามและชาวบ้านต้องร่วมรับบาปกับผู้นั้นด้วย

### วัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามการจัดงานใดๆ ก็ตามที่ไม่ใช่เป้าหมายเพื่อเป็นธรรมเนียมปฏิบัติต่ออัลลอฮ์ หรือเฉลิมฉลองเพื่อหวังในผลบุญ ถือว่าเป็นธรรมเนียมประเพณี ไม่ได้เกี่ยวข้องกับศาสนา แต่หากมีการจัดงานขึ้นก็ไม่เป็นไร สามารถจัดได้ ซึ่งการจัดงานบางครั้งก็เป็นงานที่อัลลอฮ์ไม่ได้ทรงอนุญาต หรือเป็นการเลียนแบบผู้ที่ไม่ใช่มุสลิม

วัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ ได้แก่ งานเลี้ยงส่งผู้ที่ไปประกอบพิธีฮัจญ์ งานเลี้ยงในวันสำคัญต่างๆ ของสมาชิกครอบครัว เช่น วันคล้ายวันเกิด วันรับปริญญา และการประสบความสำเร็จในสิ่งที่ตั้งใจไว้ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะมีการเลี้ยงอาหารพิเศษจากอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน บางครอบครัวเลี้ยงอาหารที่บ้าน บางครอบครัวออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารมุสลิม หรือร้านอาหารทั่วไป หากเป็นร้านอาหารทั่วไป อาหารที่สั่งมาส่วนใหญ่คือ อาหารทะเล

อาหารที่เลี้ยงในวันคล้ายวันเกิด เช่น เล็ก พืชซ่า อาหารที่ทำเลี้ยงเนื่องจากประสบความสำเร็จในสิ่งที่ตั้งใจไว้ เช่น ข้าวมะเจือเทศ ขนมะจิน ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ อาหารที่นำมาเลี้ยงในงานเลี้ยงส่งผู้ที่ไปประกอบพิธีฮัจญ์ ได้แก่ ข้าวหมกไก่ ดัมย้าไก่ สลัดแขก ขนมห่มอแกง ขนมหินท์ ขนมหาล ขนมห้วยปู เม็ดขุ่น โรตีสาวาน วุ้นกะทิ ขนมหัมปนี<sup>๒๒</sup> สับปะรด

<sup>๒๒</sup>ขนมหัมปนี เป็นขนมหวานชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งข้าวเหนียวกวนกับน้ำตาลทรายและหัวกะทิ มีรสหวานจัดและกรอบนอกนุ่มด้านใน ดำรับโบราณนิยมใส่เมล็ดแดงโมที่แกะเปลือกแล้วลงไป เพื่อเพิ่มรสชาติ ความมันกรอบให้กับขนม

## การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ได้แก่ พิธีโกนผมไฟ พิธีสูหนัด พิธีแต่งงาน พิธีทำบุญบ้าน พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ประเพณีกวนข้าวอาสูรอภัย งานออกร้านขายอาหาร การละหมาดในค่ำวันศุกร์ การละหมาดวันศุกร์ การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์ พิธีฝังศพ งานวันอีดิลฟิตรี และงานวันอีดิลอัฎฮา โดยทำการสัมภาษณ์แนวคิดกับผู้รู้ในชุมชน จำนวน ๔ คน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน จำนวน ๑๐ คน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ จำนวน ๔ คน สรุปดังนี้

### พิธีโกนผมไฟ

อะกิเกาะฮุ แปลว่า การตัด หมายถึง ผมที่มีอยู่ที่ศีรษะของทารกขณะที่คลอดออกมาจากท้องมารดา ซึ่งเด็กทุกคนเกิดมานั้นถูกรักษาด้วยกับอะกิเกาะฮุของเข่าที่ได้เชื่อคให้ในวันที่เจ็ดของเขาและเขาได้ถูกโกนและถูกตั้งชื่อ อะกิเกาะฮุเป็นสาเหตุในเด็กรอดพ้นจากการล่อลวงของมารร้าย ซึ่งพยายามขัดขวางไม่ให้เด็กคนนั้นปฏิบัติความดี (กะมารูด ชุกริ, ๖๑) วัตถุประสงค์ของอะกิเกาะฮุคือ เป็นการขอขอบคุณต่อความกรุณาของอัลลอฮ์ที่ทรงให้ทารกนี้มา และขอให้พระองค์ทรงคุ้มครองรักษาทารกนี้สืบไป (ฮัร-รบีฎาะฮุ, ๒๕๒๓: ๒๕ อ้างใน เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๑๑๘) ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเมื่อเด็กอายุได้ ๗ วัน สิ่งที่ชาวมุสลิมถือปฏิบัติไว้เป็นแบบอย่างสืบต่อกันมาคือ การทำอะกิเกาะฮุ การโกนผม และการตั้งชื่อ (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๑๑๙) เวลาของอะกิเกาะฮุเริ่มตั้งแต่เด็กคลอดออกมา และไม่มีเวลาจำกัดที่แน่นอน อย่างไรก็ตามจะเป็นการดีกว่า ถ้าหากว่าจะทำอะกิเกาะฮุภายใน ๗ วัน หลังจากเด็กคลอด ถ้าหากว่าไม่สามารถทำได้ภายใน ๗ วัน ก็ให้ทำหลังจากเด็กคลอดได้ ๑๔ วัน แต่ถ้าหากว่ายังไม่สามารถทำได้ อีก ก็ให้ทำหลังจากเด็กคลอดได้ ๒๑ วัน หลังจากนั้นแล้วถ้ายังไม่สามารถทำได้เพราะยังไม่มีความพร้อมหรือมีอุปสรรคอื่นๆ ก็ตาม ดังนั้น จะทำเมื่อใดก็ได้แล้วแต่โอกาสจะอำนวย อะกิเกาะฮุที่ประเสริฐสุดสำหรับเด็กผู้ชายคือ แพะ ๒ ตัว และควหาแพะที่มีรูปร่างลักษณะที่คล้ายคลึงกันและอายุรุ่นๆ เดียวกันทั้งสองตัว หรืออย่างน้อยต้องใช้แพะหรือแกะ ๑ ตัว ส่วนอะกิเกาะฮุสำหรับเด็กผู้หญิงคือแพะ ๑ ตัว (กะมารูด ชุกริ, ๖๔-๖๖)

เมื่อมีสมาชิกใหม่เกิดในครอบครัวชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง พ่อหรือผู้ที่ครอบครัวยอมหมายจะทำหน้าที่อะซานให้เด็กที่คลอดออกมาฟัง เป็นเสียงแรกที่เด็กจะได้ยิน โดยจะอะซานที่หูข้างไหนของเด็กก็ได้ และจะอะซานข้างเดียวหรือสองข้างก็ได้ หลังจากนั้นจะมีการเปิดปากเด็กด้วยของหวาน โดยที่พ่อจะเอาน้ำผึ้งหรืออินทผลัมป้ายในปากของเด็ก ซึ่งคนในชุมชนเชื่อว่าอินทผลัมเป็นอาหารที่ดีที่สุด เรียกว่า อาหารสะหุร (ซูโอส)

เมื่อเด็กคลอดออกมาได้ ๗ วัน ครอบครัวชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ที่มีความพร้อมจะทำพิธีโกนผมไฟ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพิธีประกอบด้วย ลูกน้ำเต้าหรือลูกมะพร้าวอ่อน (น้ำมะพร้าวไม่ทิ้ง) อาจแกะสลักให้สวยงาม ๑ ลูกด้วยตะไลเล็กๆ สำหรับใส่แป้งผสมน้ำหรือน้ำอบ อินทผาลัม ก้อยบด น้ำผึ้ง แหวนทอง แหวนนาค และแหวนเงิน ก่อนนำแหวนทอง นาค เงินมาใส่ไว้ในถ้วยล้างแหวนให้สะอาด แล้วใช้ด้ายผูกรวมกัน พิธีโกนผมไฟเริ่มขึ้นเมื่ออิหม่ามนำสวดขอพร หลังจากสวดเสร็จแล้ว อิหม่ามจะป้อนอินทผาลัมที่ปากเด็กก่อน (อินทผาลัมถือเป็นของสูง) แล้วตามด้วยก้อยและน้ำผึ้ง หรือผสมก้อยกับน้ำผึ้งเข้าด้วยกัน ต่อจากนั้นจะตัดผมไฟ และส่งกรรไกรให้ผู้ที่มาร่วมสวดขอพรตัดผมต่อไปเรื่อยๆ ผมที่ตัดใส่ในลูกน้ำเต้าหรือลูกมะพร้าวอ่อน พอเสร็จพิธีจะนำลูกน้ำเต้าหรือลูกมะพร้าวอ่อนไปลอยน้ำ ซึ่งบางครอบครัวอาจจะไปลอยเอง บางครอบครัวอาจมอบหมายให้เด็กที่โตๆ ไม่เกร ไปลอยที่คลองบางกอกใหญ่ซึ่งอยู่ติดกับชุมชน โดยครอบครัวนั้นเชื่อว่า เด็กที่เกิดมาจะได้ดีเหมือนกับเด็กที่นำลูกน้ำเต้าหรือลูกมะพร้าวอ่อนไปลอยน้ำ และในลูกน้ำเต้าหรือลูกมะพร้าวอ่อนอาจใส่เงินจำนวนหนึ่ง เช่น ๓๐ บาท หรือ ๕๐ บาท หรือ ๑๐๐ บาท ซึ่งเป็นเงินสำหรับให้เด็กที่นำไปลอย บางครอบครัวอาจใส่ผมที่ตัดแล้วไว้ตามซอกต้นก้อย โดยเชื่อว่าจะทำให้เด็กเย็นเหมือนต้นก้อย นอกจากนี้ คนในชุมชนยังเชื่อว่าถ้าโกนผมวันพุธจะทำให้เด็กปัญญาดี โดยหลังจากพิธีโกนผมไฟอาจจะโกนผมเด็กทุกวันพุธติดต่อกัน ๗ พุธ หรือ ๔๐ พุธ เมื่อตัดผมไฟพอเป็นพิธีเสร็จแล้วจะมีการสวดต่อพร้อมกับนำเด็กไปนอนที่เปล ซึ่งมีขนม สมุด ดินสอ ฯลฯ ผูกไว้ข้างเปลสำหรับเด็กๆ แยก เมื่อสวดเสร็จจะนำเด็กออกจากเปลและให้เด็กๆ ที่มาร่วมงานเข้าไปแย่งของที่ผูกไว้ เมื่อเสร็จพิธีโกนผมไฟและแย่งเปลแล้วมีการเลี้ยงอาหารผู้ที่มาร่วมงาน

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเชื่อว่าการจัดพิธีอะกิเกาะสุควรจัดขึ้นเมื่อครอบครัวมีความพร้อม ไม่ควรกั๊กนี้ยืมสินมาจัดงาน สำหรับครอบครัวที่มีความพร้อมที่จะจัดพิธีอะกิเกาะสุเมื่อเด็กโตแล้ว พิธีกรรมจะแตกต่างออกไป มีเพียงเชิญอิหม่ามและผู้เข้าร่วมพิธีมาสวดและเลี้ยงอาหารผู้ที่มาร่วมงานเท่านั้น

อาหารในพิธีอะกิเกาะสุ ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงส้ม ต้มยำปลา ปลาทอดราด พริก ข้าวเหนียวมะม่วง ลอดช่องแดง ไข่น้ำกะทิ แดงโม อีกร่างหนึ่งเลี้ยงแกงเนื้อ ผัดวุ้นเส้น ปลาเค็มทอด ลีนจี่กระป๋อง อีกร่างหนึ่งเลี้ยง ข้าวหมกแพะ แกงแพะ (แกงแดง) ซุปเนื้อ สลัดแขก สามซ่า (แป้ง ลูกเดือย เม็ดบัว ถั่วแดง) วุ้นกะทิ สับปะรด และชาเย็น

การร่วมรับประทานอาหารผู้ที่มาสวดขอพรจะนั่งล้อมวงกันรับประทานอาหาร ถาดใคร ถาดมัน ผู้ชาย ผู้หญิง และเด็กจะแยกวงกันรับประทานอาหาร ผู้ประกอบอาหารเป็นคนในชุมชนที่มีฝีมือในการปรุงอาหาร และเมื่อเสร็จพิธีแล้วจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร

พิธีเกี่ยวกับการเกิด ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเหมือนกับชาวไทยมุสลิมจังหวัดนครนายกคือ การอะซานหรืออิกอมัต เมื่อทารกคลอดออกมาแล้วสามี่ที่มีความรู้ทางศาสนา จะทำการอะซานหรือบัง ซึ่งปัจจุบันโรงพยาบาลบางแห่งจัดเตรียมสถานที่และอำนวยความสะดวกในการประกอบพิธี เพราะถือว่าเป็นการปฏิบัติที่จำเป็นที่สุดของเด็กทุกคน

พิธีเกี่ยวกับการเกิด ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเหมือนกับชาวไทยมุสลิมบ้านบุญแม่ ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอยะนาระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอบาง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอบาง จังหวัดยะลาคือ เมื่อเด็กเกิดจะมีการอะซานข้างหูขวาทารกเพศชาย ส่วนเพศหญิงจะทำอิกอมัตข้างหูซ้าย และอีก ๗ วันต่อมามีพิธีอะกิเกาะฮุ ถ้าเป็นชายก็จะเชือดแพะ ๒ ตัว ถ้าเป็นหญิงก็เชือดแพะ ๑ ตัว และมีการเลี้ยงอาหารสำหรับญาติมิตรที่มาเยือน ซึ่งการเชือดแพะนี้ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงไม่ได้กำหนดว่าจะต้องเชือด ถ้าครอบครัวไหนพร้อมก็เชือด ถ้ายังไม่พร้อม ก็ไม่ต้องเชือด ส่วนจำนวนที่เชือดส่วนใหญ่จะเชือดตัวเดียว ไม่ได้มีข้อกำหนดว่าทารกเพศชายจะต้องเชือด ๒ ตัว ทารกเพศหญิงจะต้องเชือดตัวเดียว

### พิธีเข้าสู่หนัด

พิธีเข้าสู่หนัด (ภาษาอาหรับใช้คำว่า คอตัน ภาษายาวี ใช้คำว่า มาชะยะยวี) การเข้าสู่หนัด คือการขลิบหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศชาย โดยชายมุสลิมทุกคนจะต้องปฏิบัติ ดังนั้นผู้ปกครองจึงมักทำการขลิบให้แก่ลูกหลานตั้งแต่เด็กๆ สำหรับชายที่มารับอิสลามก็ต้องปฏิบัติเช่นกัน (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕)

เด็กชายชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเมื่อมีอายุพอสมควรแล้ว จะต้องเข้าพิธีสูหนัด ซึ่งจะทำเองที่บ้านหรือทำรวมกันเป็นหมู่คณะก็ได้ ขึ้นอยู่กับฐานะและความพร้อมของแต่ละครอบครัว สำหรับชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่จะนัดทำพิธีรวมกัน สมัยก่อนพิธีจัดขึ้นที่มัสยิดบางหลวง แต่ในปัจจุบันพิธีจัดขึ้นที่มูลนิธิทองทศ บริเวณด้านหน้าชุมชน ในช่วงที่ทำการเก็บข้อมูลไม่มีการเข้าสู่หนัด เนื่องจากมีการจัดในปีที่แล้วเมื่อวันที่ ๘ เมษายน ๒๕๔๕ โดยมูลนิธิทองทศและคนในชุมชนบางหลวงร่วมกันจัดพิธีเข้าสู่หนัด ในช่วงปิดเทอมภาคฤดูร้อน มีเด็กชายชาวไทยมุสลิมเข้าร่วมพิธีสูหนัดครั้งนี้ ๑๕ คน ผู้ใหญ่ ๑ คน ซึ่งมาเข้าอิสลามเพราะการแต่งงาน คนในชุมชน บอกว่า “อิสลามต้องตัดสูหนัด ถ้าแต่งงานไม่ตัดสูหนัด ถือว่าการแต่งงานนั้นโมฆะ” เมื่อได้เวลาประมาณ ๑๐ โมงเช้า เด็กที่จะเข้าพิธีสูหนัดจะมาพร้อมกับผู้ปกครอง ลงชื่อเข้าร่วมพิธี และได้รับแจกผ้าโสร่งสำหรับใส่หลังการเข้าสู่หนัดแล้ว บางคนเตรียมมาเอง แต่รับไว้ถือว่าเป็นของขวัญแจกให้สำหรับเด็กที่เข้าร่วมพิธี นอกจากนี้ผู้ที่เข้ามาร่วมงานยังแจกของขวัญและเงินให้กับเด็กเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจ เมื่อพิธีเริ่มขึ้น ผู้ที่มาสวดขอพรยืน ๒ แถวหันหน้าเข้าหากันและร่วมกันสวด ส่วนเด็กที่เข้าร่วมพิธีและผู้ปกครองจะนั่งอยู่รอบนอก เมื่อสวดเรียบร้อยแล้วจะ

ร่วมกันรับประทานอาหาร เมื่อรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้วจะสวดขอบคุณพระเจ้าอีกครั้งหนึ่ง

อาหารในพิธีเข้าสู่หัตถ์มีทั้งอาหารคาวหวาน และผลไม้ อาหารคาว ได้แก่ แองเจียวหวานไก่ ต้มจืดฟักใส่เนื้อ ผัดวุ้นเส้น ยำปลาเค็มใส่มะม่วง อาหารหวาน ได้แก่ ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวแก้ว และผลไม้ ได้แก่ กล้วย ชมพู สับปะรด

ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ถือเป็นตำรับอาหารสำหรับงานมงคล เช่น งานโกนผมไฟ งานสูหนัด หรืองานบุญที่จัดขึ้นระหว่างการเรียนรู้อัลกุรอานของเด็กๆ เมื่อเขาเรียนรู้ไปถึงขั้นตอนหนึ่ง บรรดาผู้ใหญ่หรือพ่อแม่ของเด็ก จะจัดทำข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ไปทำบุญเลี้ยงกันในหมู่ญาติ เพื่อความเป็นสิริมงคลของเด็กๆ นอกจากนี้รสชาติของข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่อังเหมาะสำหรับเด็กอีกด้วย วิธีการทำข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่อจะนึ่งและนึ่งแบบเดียวกับ ข้าวเหนียวของไทย ต่างกันตรงที่ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ต้องแช่ข้าวเหนียวในน้ำที่ผสมน้ำยาล้างจาน หรือใช้ขมิ้นผงละลายน้ำแทนยาล้างจาน ซึ่งหายากและราคาแพง จนเป็นสีเหลืองอ่อนเสียก่อน เมื่อนำข้าวเหนียวที่แช่แล้วมาใส่หวดนึ่งและนึ่งเสร็จ จะได้ข้าวเหนียวสีเหลืองสวยงาม ส่วนหน้าไก่ ใช้น้ำไก่แห้งเป็นชิ้นเล็กๆ และหันหอมแดงกับกระเทียม ให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน นำมาปรุงกับเครื่องแกง และเครื่องเทศชนิดเดียวกับมัสมั่น แต่ไม่ใส่มันฝรั่ง เวลาจะรับประทานก็จัดเป็นจานเล็ก ราวด้วยมัสมั่นไก่ โรยผักชีสดพองาม ตามแบบที่เรียกว่า "ผักชีโรยหน้า" กินเป็นของว่างหลังอาหารคาว หรือจะกินเป็นอาหารจานหลักก็ได้ ซึ่งการกินข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่อถือเป็นการประสมประสานกลมกลืนกันระหว่างเทศกับไทยได้เป็นอย่างดี เพราะ "เทศ" ไม่นิยมกินข้าวเหนียว ส่วน "ไทย" ก็ไม่นิยมทำแกงมาราดข้าวเหนียวเหมือนกัน (ธีรพันธ์ ช่วงพิชิต, ๒๕๔๔)

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเชื่อว่าข้าวเหนียวเหลือง ข้าวเหนียวขาวที่มีหน้าจำเป็นต้องมีในงานพิธีเข้าสู่หัตถ์ บางคนเชื่อว่าข้าวเหนียวเหลืองเป็นขนมสำหรับไหว้บรรพบุรุษปู่ย่าตายาย บางคนเชื่อว่าข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่อจำเป็นต้องมีในงานพิธี เพื่อให้เด็กรับประทานก่อนที่จะตัดสูหนัด เพราะว่าหลังจากที่ตัดสูหนัดแล้วจะไม่ได้รับประทานจนกระทั่งแผลหาย เพราะข้าวเหนียวมูลเป็นอาหารแสลง ผู้รู้ในชุมชนบอกว่าการทำข้าวเหนียวเหลืองมีความหมายเป็นนัยว่าแทนสีเหลืองของจีวรพระสงฆ์ในพุทธศาสนา

นายปรีดา มนตรีวิสัย (อิลย้าซ) หมอที่รับทำขลิบ (สูหนัด) บอกว่าหลังจากที่ตัดสูหนัดแล้ว เด็กจะรับประทานอาหารปกติ อาหารที่แสลงได้แก่ อาหารทะเล อาหารหมักดอง และข้าวเหนียวมูล

การร่วมรับประทานอาหารผู้ที่มาสวดขอพรจะนั่งล้อมวงกันรับประทาน ถ้าใครขาดมัน ผู้ชายรับประทานอาหารร่วมกับเด็กผู้ชายที่เข้าร่วมพิธี ส่วนผู้หญิงรับประทานอาหารร่วมกับเด็กผู้หญิง ผู้ประกอบอาหารเป็นคนในชุมชนที่มีฝีมือในการปรุงอาหาร และเมื่อเสร็จพิธีแล้วจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การตัดสูหนัต หอมที่ทำพิธีจะเป็นชาวมุสลิมที่ได้รับการสืบทอดต่อๆ กันมา แต่ศาสนาอนุญาตให้หอมที่มีส่วนผสมขลิบหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศให้แก่มุสลิมได้ เพราะไม่มีหลักฐานใดมายืนยันว่าไม่อนุญาตให้กระทำเช่นนั้น แต่ควรให้หอมมุสลิมทำการขลิบดีกว่า เพราะเวลาขลิบจะมีความละเอียดถี่ถ้วนมากกว่าหอมที่ไม่ใช่มุสลิม ถ้าเป็นหอมที่โรงพยาบาลอาจไม่เข้าใจวัตถุประสงค์ของการตัด บางทีอาจจะเอาออกไม่หมด ต้องมาตัดใหม่ ก่อนที่จะตัด หอมที่ทำพิธีตัดสูหนัตจะควรมีเด็กหรือผู้ใหญ่ที่จะตัดก็คน จะได้บริหารจัดการได้ถูก และควรมีเด็กที่อ้วนหรือไม่ ถ้ามีเด็กอ้วนเข้าร่วมพิธี หอมจะเรียกเด็กที่อ้วนเข้าไปดูอวัยวะเพศก่อนว่าสามารถตัดได้หรือไม่ ถ้าไม่ได้จะให้กลับบ้านไปก่อน เว้นระยะไป ๑ ปีหรือรอจนกระทั่งเด็กโต ถ้าทำตอนโตมากๆ แผลอาจหายช้า หรือถ้าทำตอนเด็กมากๆ หนังอาจกลับมาประสานเหมือนเดิม (กรณีเด็กอ้วน) ทำให้ต้องทำซ้ำอีกครั้ง หอมจะแบ่งเด็กกลุ่มละ ๖ คน ๒ กลุ่ม ที่เหลือเป็นเด็กอ้วน ๓ คน และผู้ใหญ่ ๑ คนจะทำที่หลัง เพราะผู้ใหญ่จะใช้เวลานานกว่าเด็ก ก่อนตัดหอมจะทำการพูดคุยกับเด็กก่อนเพื่อให้เด็กเตรียมความพร้อม หลังจากนั้นจะเรียกเด็กชุดแรกเข้าไปฉีดยาชาทีละคน รอสักระยะหนึ่งหอมจะเรียกเด็กที่ฉีดยาชาแล้วเข้าไปทำการตัดสูหนัต ใช้เวลาตัดคนหนึ่งประมาณ ๒๐ นาที การตัดจะตัดหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศออกแล้วเย็บ แล้วพันแผลประมาณ ๔ วัน เอาผ้าพันแผลออก หลังจากทำแล้วหอมจะให้ยาแก้ปวด รับประทาน ๑ เม็ด และยาแก้อักเสบรับประทาน ๑ เม็ดทันที เด็กที่ตัดจะพักฟื้นที่มูลนิธิทองทศสักพักหนึ่งพอที่จะเดินทางกลับบ้านได้ ส่วนหนึ่งพักที่มูลนิธิ แล้วแต่ความสมัครใจ ค่าใช้จ่ายในการตัดสูหนัตถ้าทำตามบ้านประมาณ ๒,๐๐๐ บาทต่อคน แต่ถ้าทำพร้อมกัน ค่าใช้จ่ายจะถูกกว่า และเด็กจะรู้สึกอบอุ่นมากกว่า เพราะมีเพื่อนเล่นก่อนและหลังทำพิธี ตลอดจนมีคนดูแลเอาใจใส่ (ปริดา มนตรีวิสัย: ๒๕๔๕)

พิธีสูหนัตของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร จะจัดร่วมกันเช่นเดียวกับชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง แต่มีขบวนแห่เด็กๆ ที่เข้าร่วมพิธีด้วย ขณะที่แห่ก็มีคนขับร้องเพลงในขบวนแห่ อาหารที่มีเหมือนกันคือ ข้าวเหนียวเหลือง และข้าวเหนียวขาว ส่วนอาหารที่มีแตกต่างจากชุมชนบางหลวงคือ ข้าวเหนียวชมพู ข้าวเหนียวสีเขียว ไข่ ๓ สี คือ สีเหลือง สีเขียว และสีชมพู ไก่ปิ้ง ฆานง ดาดา ส่วนการเลี้ยงอาหารจะแตกต่างจากชุมชนบางหลวงคือเลี้ยงอาหาร หลังจากพิธีเข้าสู่สูหนัตแล้ว ส่วนชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะเลี้ยงอาหารก่อนพิธีเข้าสู่สูหนัต คนในชุมชนบอกว่า

“ต้องให้เด็กรับประทานอิมก่อน พอตัดสูหนัตแล้วเด็กจะรับประทานอาหารไม่ได้”

ชาวไทยมุสลิมที่บ้านบูแม ตำบลยี่งอ อำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และ บ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีการเลี้ยงอาหารแก่แขกที่มาร่วมงาน หลังจากเสร็จพิธี เหมือนกับชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก บางครอบครัวมีการจัดมหรสพและการแสดงเพื่อความสนุกสนานรื่นเริง ถ้าเป็นครอบครัวที่มีฐานะและเพื่อนมาก มีการแข่งขันด้วย

### พิธีแต่งงาน

การแต่งงานในอิสลาม หมายถึง การที่ชายหญิงมาอยู่ร่วมกันในฐานะสามีภรรยา หรือการสร้างครอบครัวใหม่ขึ้นมาโดยผ่านพิธีนิกะหฺ<sup>๒๓</sup> ฉะนั้นหากการสร้างครอบครัวอยู่กินกันฉันสามีภรรยา หรือการจดทะเบียนสมรสให้ถูกต้องตามกฎหมายโดยไม่ผ่านการนิกะหฺ สภาพการณ์นั้นไม่ถือว่าเป็นการแต่งงานในอิสลาม และเป็นสิ่งที่ผิดศาสนบัญญัติอย่างยิ่ง (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๗๕)

ขั้นตอนการแต่งงานตามระบอบอิสลาม เริ่มตั้งแต่การเลือกคู่ครอง อิสลามได้วางแนวทางในการเลือกคู่ครองไว้ดังนี้

(๑) ต้องเป็นมุสลิม อิสลามไม่ให้สมรสกับคนต่างศาสนา หากจะสมรสก็ต้องให้ผู้ นั้นมาเป็นมุสลิมด้วยความศรัทธาก่อน คือ ปฏิบัติตามแนวทางของระบอบอิสลาม เช่น ละหมาด ถือศีลอด บริจาคซะกาต ฯลฯ มิใช่เป็นมุสลิมเพียงกล่าวคำปฏิญาณและทำสูหนัด (สำหรับชาย) ทั้งนี้ เพราะอิสลามมีวัฒนธรรมเฉพาะตัวที่แข็งแกร่งโดยเอกภาพของอัลลอฮ์ซึ่งไม่สามารถโอนอ่อนหรือโอนูโลมให้เข้ากับศาสนาใดได้

(๒) ต้องเป็นคนมีศาสนา หมายถึง ผู้ปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอย่างถูกต้อง มิใช่มีศาสนาตามที่ระบุไว้ในทะเบียนบ้านหรือทะเบียนสมรส

(๓) ต้องไม่ใช่วิธีกุลมถุงชน คือจะต้องรู้จักและตกลงใจเองไม่มีการบังคับ

(๔) ต้องไม่แต่งงานกับบุคคลที่อัลลอฮ์ทรงกำหนดห้ามเอาไว้ คือ มารดา ย่า ยาย และที่สูงขึ้นไป ลูกสาว หลานสาว เหลนสาว และที่ต่ำลงไป พี่สาว น้องสาว น้ำสาว ป้าสาว อาสาว ลูกสาวของพี่ชายหรือน้องชาย ลูกสาวของพี่สาวหรือน้องสาว และที่ต่ำลงไป แม่มม พี่สาวหรือน้องสาวที่ร่วมคัมมมแม่มมเดียวกัน ทั้งนี้ อัลลอฮ์ทรงต้องการยกฐานะของมนุษย์ให้สูงส่งกว่าสัตว์อื่น ๆ และเป็นการป้องกันการถ่ายทอดพันธุกรรมในลักษณะด้อย ที่มีส่วนทำให้ทารกเป็นเด็กพิการ หรือสติปัญญาไม่ปราดเปรื่อง นอกจากนี้ยังทรงต้องการให้มนุษย์ขยายวงศ์ญาติพี่น้องออกไป แทนที่จะเป็นญาติ เกี่ยวข้องกันเฉพาะในกลุ่มของตนเท่านั้น (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๗๖-๒๗๘)

<sup>๒๓</sup> นิกะหฺ คือ การแต่งงานในอิสลาม

ขั้นตอนการสู่ขอ เมื่อฝ่ายชายตกลงใจที่จะเลือกหญิงใดให้เป็นแม่ของลูกแล้วก็ให้ไปขอ โดยที่บุคคลที่จะไปสู่ขอหญิงจะเป็นใครก็ได้ เช่น พ่อ แม่ ญาติผู้ใหญ่ หรือตัวผู้ชายเอง และการไปสู่ขอไม่ต้องมีพิธีอันใดทั้งสิ้น ซึ่งหากหญิงนั้นมีชายใดกำลังเจรจาสู่ขออยู่ ห้ามเข้าไปสู่ขอ หากเขาตกลงกันก็เป็นอันยุติ แต่หากไม่ตกลง เลิกกันไป จึงจะเข้าไปสู่ขอได้ ถือเป็นมารยาทในการปฏิบัติที่ต้องเคร่งครัด สำหรับฝ่ายหญิงหากมีชายที่ดีที่มีศาสนามาสู่ขอไม่ควรจะปฏิเสธ และเมื่อหญิงตกลงใจ สิ่งที่จะต้องเจรจาทกลงกันต่อไปคือเรื่องมะฮัร<sup>๒๔</sup> (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๘๐, ๒๘๖)

การนิกะหุ คือ การผูกนิติสัมพันธ์ระหว่างชายหญิงเพื่อเป็นสามีภรรยากัน โดยพิธีสมรสตามหลักการของศาสนาอิสลาม (บุคอรี บินรามาญู, ๒๕๒๑: ๓๑ อ้างใน เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๘๖)

การนิกะหุจะสมบูรณ์ต้องประกอบด้วย

(๑) เจ้าบ่าวและเจ้าสาว โดยได้ผ่านการเจรจาตกลงที่จะนิกะหุและกำหนดมะฮัรกันแล้ว ซึ่งโดยปกติเจ้าสาวมักไม่ได้มาร่วมวงอยู่ในที่ชุมนุมนั้น ไม่ว่าพิธีจะทำกันที่มัสยิดหรือที่บ้านก็ตาม

(๒) ะลีหรือผู้ปกครอง หมายถึง ผู้ชายที่มีสิทธิ์ตามศาสนบัญญัติในการประกอบพิธีนิกะหุให้แก่เจ้าสาว โดยผู้ที่ทำหน้าที่เป็นะลีให้กับเจ้าสาว ได้แก่ พ่อ ปู่ พี่ชาย น้องชาย ลุง

(๓) พยาน จะมีจำนวนเท่าไรก็ได้ แต่ที่จำเป็นต้องมีคือ ๒ คน โดย ๒ คนนี้ต้องเป็นชายมุสลิมผู้ที่มีจิตไม่พินเพื่อน ไม่หูหนวกและตาบอดทั้ง ๒ ข้าง เป็นผู้ที่มีมารยาทและอาชีพที่ดีงาม และไม่ได้อยู่ในฐานะวะลี

(๔) ผู้กล่าวคุฎบ๊ะฮ์หรือคำอบรม (วะลีกับผู้ประกอบพิธีนิกะหุและกล่าวคุฎบ๊ะฮ์เป็นคนคนเดียวกันได้)

(๕) มะฮัร

(๖) การกล่าวเสนอและตอบรับนิกะหุ

<sup>๒๔</sup>มะฮัร หมายถึง เงินหรือสิ่งของที่ฝ่ายชายจะมอบให้แก่ฝ่ายหญิง (ที่จะเป็นเจ้าสาว) ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นกรรมสิทธิ์ของหญิง โดยเฉพาะ เธอจะนำไปจัดการอย่างไรก็ได้ เป็นต้นว่าเก็บไว้เป็นกรรมสิทธิ์ส่วนตัว มอบให้พ่อแม่ หรือมอบกลับคืนให้ชายหลังการแต่งงาน ฯลฯ

การนิกะหุในอิสลามต้องกระทำอย่างมีขั้นตอน และอย่างเปิดเผย คือการประกาศให้ผู้อื่นได้ร่วมรับรู้ อย่างน้อยที่สุดคือพยาน ๒ คน สถานที่ที่ใช้ประกอบพิธีนิกะหุที่ดีที่สุดคือที่มีสติยัด ขั้นตอนการนิกะหุเริ่มจากการขอและตอบรับคำยินยอม กล่าวคืออะลีหรือผู้ปกครองสอบถามความสมัครใจในการเข้าสู่พิธีนิกะหุจากฝ่ายหญิง หรือเป็นการขอคำยินยอม ซึ่งเมื่อเธอกล่าวรับหรือเจียบโดยไม่ปฏิเสธแต่ประการใดถือว่าผู้ปกครองได้รับคำยินยอม สามารถประกอบพิธีนิกะหุได้ ต่อจากนั้นมุสลิมจะเริ่มด้วยการอัญเชิญพระมหาคัมภีร์อัลกุรอาน เพื่อเป็นสิริมงคลของการประกอบกิจต่างๆ และกล่าวคุฏบะฮ์นิกะหุ เพื่อเป็นการอบรมหรือให้ข้อคิดแก่เจ้าบ่าวในชีวิตสมรส ผู้กล่าวอาจจะเป็นผู้ที่ทำหน้าที่นิกะหุหรือเชิญผู้ที่มีความรู้ท่านอื่น ต่อจากนั้นจะเป็นการกล่าวเสนอและตอบรับนิกะหุระหว่างอะลีหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่แทนกับเจ้าบ่าว โดยมีมะฮ์รและการรับรู้ของสักยีพยาน ซึ่งการประกอบพิธีทุกท่านจะอยู่ในท่านั่ง อะลีหรือตัวแทนผู้ทำพิธีจะกล่าวกับเจ้าบ่าวว่า “(ชื่อเจ้าบ่าว) ฉันขอนิกะหุท่านกับนางสาว (ชื่อเจ้าสาว) บุตรของ (ชื่อพ่อเจ้าสาว) (หากพ่อนิกะหุให้เองก็ว่าบุตรของฉัน) ด้วยมะฮ์รนี้ (อาจกล่าวจำนวนเงินหรือสิ่งของที่เป็นมะฮ์ร หากไม่มีทรัพย์สินจะใช้อัลกุรอานก็ได้ โดยเปลี่ยน “ด้วยมะฮ์รนี้” เป็น “ด้วยอัลกุรอานที่ท่านจำได้”) ผู้รับ (เจ้าบ่าว) จะตอบว่า “ฉันขอรับการนิกะหุกับนางสาว (ชื่อเจ้าสาว) ด้วยมะฮ์รดังกล่าว” คำตอบรับนี้ หากผู้นิกะหุหรือพยานทั้งสองยังได้ยินไม่ชัดเจนทุกถ้อยคำจะบอกให้กล่าวใหม่ จนกว่าจะชัดเจนเป็นเอกฉันท์ ซึ่งบางคนจะกล่าวเพียงครั้งเดียวก็ใช้ได้ แต่บางคนอาจจะต้องกล่าวใหม่ ภาษาของการนิกะหุ คือ การกล่าวคำเสนอและตอบรับควรจะต้องเป็นภาษาที่คนทั้ง ๒ และพยานเข้าใจความหมาย ฉะนั้นสำหรับคนไทยควรเป็นภาษาไทย นอกจากทั้งสองฝ่ายจะสามารถพูดและเข้าใจภาษาอาหรับได้จึงควรใช้ภาษาอาหรับ และเมื่อเสร็จพิธีจะมีการเลี้ยงอาหารแก่ผู้ไปร่วมในพิธี เช่น น้ามนม ทั้งนี้ ในการปฏิบัติของชาวไทยมุสลิมบางคน บางแห่ง ก็เพิ่มพิธีหรือขั้นตอนเพิ่มขึ้นมาให้เป็นเรื่องยากแก่การปฏิบัติ และกลายเป็นชนบประเพณีที่หากผู้ใดไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนที่บรรพบุรุษทำกันมา กลายเป็นเรื่องผิดที่จะถูกตำหนิจากคนในสังคมนั้น ทั้งๆ ที่ผู้ถูกตำหนิคือผู้ปฏิบัติตามแนวทางของท่านศาสดาอย่างเคร่งครัด (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๘๗ – ๒๘๑)

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ในวันแต่งงานที่บ้านเจ้าสาว ช่วงเช้ามีการทำบุญให้ญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้ว และซอลาวาตุนบี เพื่อสรรเสริญพระเจ้าและประทานพรให้แก่คู่บ่าวสาว อาหารที่นำมาเลี้ยงมีทั้งอาหารคาวหวาน ช่วงสายเจ้าบ่าวตั้งขบวนจากข้างนอกชุมชน บริเวณหน้ามุลนิธิทองศยกของหมั้นแห่ขันหมากเข้ามาที่บ้านเจ้าสาว โดยถือฤกษ์สะดวกในเวลา ๑๐ นาฬิกา การแห่ขันหมากมีมานานกว่า ๓๐ ปีแล้ว แต่คนในชุมชนบอกว่า

“เมื่อก่อนไม่มี แคว่เลียนแบบคนไทย เพียงแต่ไม่มีต้นกล้วย ต้นอ้อย เครื่องจันอับ”

หากเจ้าบ่าวเป็นคนไทยคนในชุมชนจะเป็นผู้จัดเตรียมและร่วมขบวนแห่ขันหมากด้วย บางงานมีการร้องรำทำเพลง เพลงที่ร้องเป็นเพลงมุสลิม เครื่องดนตรีที่ใช้เป็นกลองกับรำมะนา เมื่อเจ้าบ่าว

มาถึงฝ่ายเจ้าสาวจะนำน้ำใส่ขันให้เจ้าบ่าวดื่มเป็นพิธี แล้วเอามาลัยมาคล้องให้เจ้าบ่าว กับเพื่อนเจ้าบ่าว (มาลัยที่คล้องให้เพื่อนเจ้าบ่าวจะไปคล้องให้เจ้าสาวในห้องหอ) เครื่องขันหมากประกอบด้วย ใบทอง นาค เงิน แจกกันดอกไม้ ผลไม้ และของหวานรวมกัน ๕ คู่ ได้แก่ แจกกันดอกไม้ ๒ คู่ (๔ อัน) แอปเปิล ส้ม ขนมห้วยฟู ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน อย่างละ ๒ จาน จานที่ใส่ห่อด้วยกระดาษแก้ว และเงินทองสินสอด บางทีก็มีหม้อหุงข้าว กระจกน้ำร้อน ถาด ฯลฯ ซึ่งถือเป็นสิทธิ ที่ฝ่ายหญิงจะได้รับ เมื่อมาถึงบริเวณชุมชน เจ้าบ่าวเข้าไปทำพิธีนิกะหุที่มีสยิดต่อหน้าสักขีพยานทั้งผู้ชายและผู้หญิง อิหม่ามซึ่งเป็นตัวแทนของฝ่ายเจ้าสาวเป็นผู้พูดแทนเจ้าสาวว่า "ฉันนิกะหุท่านกับ (ชื่อเจ้าสาว) ด้วยมะฮัร (ทอง ๔ บาท เงิน ๔ หมั้นบาท) ที่ตกลงกันไว้" และเจ้าบ่าวตอบว่า "ฉันรับการนิกะหุ (ชื่อเจ้าสาว) ด้วยมะฮัรตามที่ตกลงกันไว้" จากนั้นมีการอ่านคัมภีร์อัลกุรอาน (บทที่ว่าด้วยการครองเรือน) ให้เจ้าบ่าวฟัง เมื่อเสร็จพิธีนิกะหุแล้ว บางงานมีการเลี้ยงนมนิกะหุ รสชาติคล้ายนมเปรี้ยว ทำจากนมข้นหวาน (ตราเรือใบ หรือตรามะลิ) ชงกับน้ำร้อน หรือนมจืดต้มหรือนมใส่น้ำตาลต้มพอเดือด ใส่มะนาว พริกจี่หนูหั่น ใส่گانพลูไปหน่อยหนึ่งพอให้มีกลิ่นเครื่องเทศ รสชาติจะออกเปรี้ยวหวาน ๓ รส ครอบครว้ที่เป็นคนพื้นเพจึงหวัดอยู่ชยาบอก ว่า ที่อยู่ชยาใส่มะนาว พริก และเกลือ ไรยด้วยอบเชย กานพลู และกระวาน สำหรับให้เจ้าบ่าวเจ้าสาว และแขกที่มาในงานรับประทาน คนในชุมชนบางคนเชื่อว่าถ้าใครได้ดื่มนมนิกะหุจะได้แต่งงาน เมื่อเสร็จพิธีนิกะหุที่มีสยิดเจ้าบ่าวเดินไปรับเจ้าสาวที่บ้าน เพื่อมาร่วมในงานเลี้ยง ถ่ายรูป และแจกของชำร่วยให้กับแขกที่มาร่วมงาน แต่บางคนทำพิธีนิกะหุเสร็จแล้วไม่มีงานเลี้ยงฉลอง คนในชุมชนบอกว่า

“บางคนมาให้พ่อนิกะหุ จะแต่งงานกัน แต่ไม่มีดั่งค์ ซื่อนมมากระป๋องหนึ่งมาต้ม ทำพิธี ก็เสร็จแล้ว  
ค่าสินสอดตามหลักศาสนาแคร์อยยีสิบห้าสลึง”

อาหารที่นำมาเลี้ยง ได้แก่ แกงมัสมั่นไก่ แกงดาลจา ชุบเนื้อ ผัดหมี่ ยำปลาเค็ม (ถ้ามีแกงต้องมีปลาเค็ม) ของหวาน ได้แก่ ทองหยอด ฝอยทอง (เชื่อว่าทำให้มั่งมีเงินทอง) เม็ดขนุน ข้าวเหนียว (เชื่อว่าทำให้ชีวิตครอบครัวมีความเหนียวแน่น) วุ้น ขนมหม้อแกงขนมปัง พุทธาเชื่อม (ไม่มีความหมายอะไร ชาวบ้านในชุมชนบอกว่า “เอามาเสริม”)

การร่วมรับประทานอาหารของผู้ที่มาร่วมงาน นั่งโต๊ะที่ทางเจ้าภาพจัดเตรียมไว้ให้ ผู้ชายนั่งรับประทานอาหารแยกต่างหาก ส่วนผู้หญิงและเด็กนั่งรับประทานอาหารร่วมกัน ผู้ประกอบอาหารเป็นคนในชุมชนที่มีฝีมือในการปรุงอาหาร และเมื่อเสร็จพิธีแล้วจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การจัดเตรียมอาหารคาวหวานของชาวบ้านในชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่ ไม่ถือว่าต้องมีกี่ชนิดก็อย่าง แต่บางครอบครัวถือว่าขนมจะต้องมีเครื่องทอง ๕ อย่าง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองเอก เป็นต้น หรือหากมีจำนวนอาหารคาวหวานหลากหลายชนิดแสดงถึง

ความมีหน้ามีตาของครอบครัว หลังจากงานเลี้ยงฉลองมีพิธีส่งตัวเจ้าสาวและเจ้าบ่าวเข้าหอ ผู้ที่มาประกอบพิธีประกอบด้วยอหิหม่าม พ่อแม่ของฝ่ายเจ้าบ่าวและเจ้าสาว ส่วนพิธีปูที่นอนเรียงหมอนทำก่อนพิธีแต่งงานล่วงหน้า ๑ วัน โดยจะเชิญให้คู่แต่งงานที่อยู่ร่วมกันมานานเป็นผู้ที่ปูที่นอนให้ และส่งตัวเจ้าบ่าวเจ้าสาวตามฤกษ์ยาม เมื่อเสร็จพิธีแล้ว คู่บ่าวสาวจะอยู่ที่บ้านเจ้าสาวระยะหนึ่ง เมื่อได้ฤกษ์ยามแล้วเจ้าบ่าวจะพาเจ้าสาวไปที่บ้านซึ่งอยู่อีกชุมชนหนึ่ง จะมีพิธีเลี้ยงรับเจ้าสาว ซึ่งหากฝ่ายเจ้าบ่าวไม่ทำพิธีรับเจ้าสาว ก็จะไม่ได้รับเงินช่วยในงานแต่งงาน ถ้าบ้านไหนจะรับเจ้าสาวจะจัดบ้านไว้ต้อนรับ เมื่อเจ้าสาวมาถึง ผู้ชายที่อยู่ในชุมชนจะแห่มาต้อนรับ ฝ่ายเจ้าสาวเตรียมแจกันดอกไม้ เครื่องขนม ๒-๓ อย่าง แห่ไป พอใกล้จะถึงบ้านเจ้าบ่าวจะมีผู้ใหญ่ของเจ้าบ่าวมารับ เอาสร้อยทอง เข็มขัดทองมาให้เจ้าสาว การรับเจ้าสาวไม่ค่อยมีกั้นประตู ส่วนการรับเจ้าบ่าวส่วนใหญ่มีการกั้นประตูหลายชั้น มีญาติพี่น้องของเจ้าสาวมาล้างเท้าให้เจ้าบ่าว พอเจ้าบ่าวถอดรองเท้าจะเอารองเท้าไปซ่อนเพื่อจะเรียกค่าไถ่

สำหรับพิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร คือ มีพิธีแต่งงานแบบอิสลามตามแนวทางที่ศาสดากำหนด โดยองค์ประกอบของพิธีแต่งงานมี ๕ อย่างคือ (๑) เจ้าบ่าวและเจ้าสาว (๒) ะลีหรือผู้ปกครอง หมายถึง พ่อ พี่ชาย น้องชาย ลูก ปู่ อาผู้ชาย (๓) พยาน จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน ต้องเป็นมุสลิมที่มีจิตไม่ฟั่นเฟือน ไม่หูหนวก ตาบอด มีอาชีพ และมีมารยาทอันดีงาม (๔) มะฮัร (ของมอบให้ฝ่ายหญิง) และ (๕) การกล่าวสัญญาภิสาขาระหว่างเจ้าบ่าวและผู้ปกครองของเจ้าสาว (การกล่าวเสนอ และกล่าวตอบรับ) แต่พิธีแต่งงานแบบอิสลามของชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอกมีเป็นส่วนน้อย ส่วนใหญ่ชอบการจัดงานแต่งงานใหญ่โตหรูหรา สำหรับพิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีทั้งพิธีแต่งงานแบบอิสลามและการจัดงานเลี้ยง การจัดงานของทั้งสองชุมชนจะบ่งบอกถึงฐานะและความพร้อมของเจ้าภาพ นอกจากนี้ ชาวบ้านของทั้งสองชุมชนยังนิยมทำอาหารและขนมก่อนจะถึงวันแต่งงาน แต่ระยะเวลาการเตรียมงานจะแตกต่างกันเล็กน้อย คือชุมชนบางหลวงจะมีการเตรียมงานสั้นกว่าคือประมาณ ๒-๓ วัน ในขณะที่ชุมชนหนองจอกมีการเตรียมงานประมาณ ๓-๔ วัน ก่อนจะถึงวันแต่งงาน สำหรับเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารและสถานที่ที่ใช้ในการทำอาหารเหมือนกันคือ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารยืมจากมัสยิด และใช้สถานที่ที่บ้านเจ้าสาวทำอาหาร โดยญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านของเจ้าสาวมาช่วยเตรียมงาน เช่น หุงข้าว ปรุงอาหาร ทำขนม ฯลฯ สำหรับอาหารที่ใช้เลี้ยงในงานพิธีเหมือนกันคือ แกงมัสมั่น ข้าวหมก ซุปหางวัว แกงดาลจา แกงกุ่มหมา แต่ชุมชนบางหลวงไม่มีการเชือดวัว ในขณะที่ชุมชนหนองจอกถือว่าเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ เพราะทำให้คนที่มาช่วยงานได้ร่วมมือกันทำอย่างคึกคัก และมีอาหารประเภทแกงที่ชุมชนบางหลวงไม่มี ได้แก่ แกงสุลง แกงจะมอ สำหรับขนมที่ใช้ในงานแต่งงานเหมือนกันคือ ทองหยอด หม้อแกง บ้าบิ่น ฝอยทอง บอดินทร์ ขนมชั้น โรตีสีขาวเหนียวแก้ว วัน ฯลฯ

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมจังหวัดนครนายกกล่าวคือ นอกจากมีพิธีการแต่งงานที่อยู่ในการบัญญัติของศาสนาอิสลามที่เน้นองค์ประกอบของการแต่งงาน ๕ ประการคือ เจ้าบ่าว เจ้าสาว วะลี พยาน และคนเสนอคำสนองแล้ว ยังมีพิธีกรรมของท้องถิ่นเข้าไปผสมผสานอยู่ด้วย เช่น การแห่ขันหมาก พิธีปูที่นอนเรียงหมอน พิธีรับส่งเจ้าสาว เป็นต้น นอกจากนี้ ชาวไทยมุสลิมจังหวัดนครนายกยังเว้นการประกอบพิธีการแต่งงานในช่วงเวลาเดือนรอมฎอน ประมาณ ๓๐ วัน และหลังจากนั้นประมาณ ๖ วัน ในช่วงเวลาเดือนเซาวาล

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลคือ หลังจากประกอบพิธีแต่งงานตามหลักการทางศาสนาแล้วจะเชิญแขกที่มาร่วมงานบริโภคอาหารร่วมกัน เพื่อเป็นเกียรติแก่เจ้าภาพ แต่อาหารที่นำมาเลี้ยงอาจจะแตกต่างกันไปตามพื้นที่ โดยเฉพาะอาหารที่ชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลนำมาเลี้ยงส่วนใหญ่เป็นผลิตผลของเจ้าของงานเอง เช่น ข้าวสาร ข้าวเหนียว เนื้อวัว เนื้อควาย เป็นต้น และก่อนที่แขกจะกลับมีการแจกข้าวเหนียวคนละห่ออีกด้วย

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมบ้านบูนูแม ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอยี่งอ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลยี่งอ จังหวัดยะลา คือ มีการนิกะหุ และมีการเลี้ยงอาหารสำหรับผู้มาร่วมงานตามคำเชิญของฝ่ายเจ้าบ่าวและเจ้าสาว มีการมอบของขวัญแก่คู่บ่าว-สาว ซึ่งอาจจะเป็นเงินหรือสิ่งของก็ได้ตามแต่เห็นสมควร แขกที่มาร่วมงานไม่มีการจำกัดศาสนา เมื่อเข้ามาบริเวณจะมีที่นั่งสำหรับรับประทานอาหารที่เจ้าภาพจัดเตรียมไว้ แต่ส่วนที่แตกต่างกันคือ ชาวไทยมุสลิมใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้เมื่อเข้าไปในบริเวณงานแล้วแขกเพศชายและเพศหญิงจะนั่งแยกกัน และมีการจดทะเบียนสมรสทางกฎหมายอิสลาม โดยอาศัยอำนาจของอิหม่ามประจำมัสยิดในหมู่บ้านที่เป็นภูมิลำเนาของเจ้าสาว ซึ่งอิหม่ามที่อาศัยอยู่ในพื้นที่จะให้ความสำคัญกับเอกสารรับรองการเป็นสามีภรรยาของเจ้าบ่าว จากอิหม่ามประจำมัสยิดที่เป็นภูมิลำเนาของเจ้าบ่าว เพื่อยืนยันการเห็นชอบและอนุญาตให้อิหม่ามดำเนินพิธีการนิกะหุได้ ในกรณีที่เจ้าสาวเป็นแม่หม้ายก็ต้องแสดงทะเบียนหย่าให้อิหม่ามด้วย

### พิธีลงเสาเอก

พิธีลงเสาเอก ในการปลูกบ้านใหม่เป็นความเชื่อของศาสนาพราหมณ์ไม่มีในศาสนาอิสลาม

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงบางครอบครัว มีความเชื่อเรื่องการลงเสาเอกก่อนปลูกบ้าน ของที่ใช้ในพิธีประกอบด้วย กล้าย อ้อย มะพร้าว สายสร้อยทอง นาค เงิน (บางคนบอกว่าใช้เฉพาะสายสร้อยทอง และนาค) สำหรับกล้ายและอ้อย หลังจากเสร็จพิธี ขึ้นอยู่กับเจ้าของบ้านว่าจะไปปลูกที่ไหน และหากมีเด็กเกิดใหม่ในครอบครัวจะนำรอกฝังไว้ที่กลางบ้าน ก่อนฝังให้ล้างให้สะอาดด้วยเกลือ ห่อผ้าขาวหรือผ้าขาวม้าหรือผ้าที่ล้างสะอาด

พิธีลงเสาเอกเริ่มเวลาประมาณ ๕ โมงเช้า อิหม่ามจุดธูป ๕ ดอก อ่านคูอาห์ และเลี้ยงอาหารผู้ที่มาร่วมอ่านคูอาห์และผู้ที่มาร่วมงาน

อาหารที่เลี้ยงในพิธีลงเสาเอก ได้แก่ แกงเจียวหวาน ดัมจัดฟักใส่ไก่ ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ข้าวเหนียวสังขยา ชมพู่ สับปะรด

การร่วมรับประทานอาหารผู้ที่มาร่วมอ่านคูอาห์นั่งรับประทานอาหาร ถาดใครถาดมัน ผู้ชายนั่งรับประทานอาหารแยกต่างหากจากผู้หญิงและเด็ก ผู้ประกอบอาหารเป็นคนในชุมชนที่มีฝีมือในการปรุงอาหาร และเมื่อเสร็จพิธีแล้วจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร

### พิธีทำบุญบ้าน ทำบุญขึ้นบ้านใหม่

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามการจัดงานหรือกิจกรรมต่างๆ ซึ่งไม่ได้นำไปสู่ธรรมเนียมปฏิบัติต่ออัลลอฮ์ หรือเฉลิมฉลองเพื่อหวังในผลบุญ ถือว่าเป็นธรรมเนียมประเพณี ไม่ได้เกี่ยวข้องกับศาสนา แต่หากมีการจัดงานขึ้นก็ไม่ใช่เป็นไร สามารถจัดได้

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีประเพณีทำบุญบ้าน และทำบุญขึ้นบ้านใหม่ที่ปฏิบัติสืบต่อกันมานาน เวลาที่ทำบุญจะเลือกเวลาที่สะดวกในช่วงเช้า ช่วงบ่าย หรือช่วงเย็น หลังจากทีละหมาดเสร็จแล้ว บทสวดที่ใช้ในพิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ได้แก่ อ่านซอลาวาตุนบี อ่านอาระวะ มีการจัดเตรียมน้ำสำหรับใช้ปะพรมเพื่อความเป็นสิริมงคล ซึ่งเป็นน้ำธรรมดา หรือน้ำอบที่ขายตามท้องตลาด มีดอกไม้สดจัดเป็นช่อเล็กๆ สำหรับให้ผู้ที่มาอ่านซอลาวาตุนบี อ่านอาระวะ ดินที่หน้าอก

อาหารที่นำมาเลี้ยงในพิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ไม่ค่อยมีใครทำ เนื่องจากมีส่วนผสมหลายชนิด และขั้นตอนในการทำค่อนข้างยุ่งยาก เพราะการทำบุญนอกจากเลี้ยงผู้ที่มาสวดแล้วยังเลี้ยงเพื่อนบ้านอีกด้วย ทั้งนี้ ขึ้นกับเจ้าของบ้านและความเหมาะสมของช่วงเวลาที่ทำบุญ อาหารที่นำมาเลี้ยง ประกอบด้วย อาหารคาว อาหารหวาน ผลไม้ และเครื่องดื่ม เช่น ทำบุญช่วงบ่ายประมาณ ๑๖ นาฬิกา อาหารที่นำมาเลี้ยง ได้แก่ ข้าวมะเขือเทศ แกงแพะ ชุปเนื้อ

สลัดแขก พูยี่น้ำ (เจ้าของบ้านบอกว่าคิมแล้วชุ่มคอ) ไอศกรีม ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เงาะ  
 ลองกอง ส้ม ซาเย็น ทำบุญช่วงเย็นประมาณ ๑๘ นาฬิกา อาหารที่นำมาเลี้ยง ได้แก่ ข้าวต้มกึ่ง  
 ปอเปียสด ปอเปียทอด เกี้ยวทอด เต้าหู้ทอด กุหลาบขามุน ขนมนเปีย ซ่าหริ่ม ทับทิมกรอบ ลิ่นจี  
 กระป๋อง วุ้นกะทิ สังขยา อินทผาลัม แก้วมังกร แดงโม ส้ม ส้มโอ สับปะรด สาลี่ ฝรั่ง ชาร้อน

การร่วมรับประทานอาหารผู้ที่มาอ่านซอลาวัตนบี อ่านอาระวะนังล้อมวงกัน  
 รับประทานอาหารถาดใครถาดมัน ผู้ชายจะรับประทานอาหารแยกต่างหาก ส่วนผู้หญิงและเด็ก  
 รับประทานอาหารร่วมกัน ผู้ประกอบอาหารเป็นคนในชุมชนที่มีฝีมือในการปรุงอาหาร และเมื่อ  
 เสร็จพิธีแล้วจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร

### ประเพณีกวนข้าวอาสุรอฮ์

อาสุรอฮ์ เป็นภาษาอาหรับ แปลว่า การผสม การรวมกัน  
 คือการนำสิ่งของที่รับประทานได้หลายสิ่งหลายอย่างมากรวมกัน มีทั้งชนิดคาวและหวาน  
 ประเพณีกวนข้าวจะทำกันในช่วงเดือนสิบของอาหรับ ในประวัติศาสตร์อิสลามที่เกี่ยวกับประเพณี  
 กวนข้าวอาสุรอฮ์ กล่าวไว้ว่า สมัยนบีนั้นวะ ได้เกิดภัยพิบัติน้ำท่วมโลก เหตุการณ์ในครั้งนั้นทำให้  
 ชาวโลกประสบปัญหาการขาดแคลนอาหารเป็นอย่างมาก ผู้นำอิสลาม จึงได้นำอาหารที่หาได้ใน  
 ขณะนั้นมารวมกันเพื่อประกอบอาหารแจกจ่ายให้แก่ประชาชนที่รอดชีวิต สำหรับนิกายชีอะห์ เป็น  
 วันที่ผู้เช่นหลานท่านนบีมุฮัมมัดถูกสังหารหมู่ที่การ์บาลา วันอาสุรอฮ์จึงถือเป็นวันรำลึกถึงโศก  
 นาฏกรรมของวีรชนในประวัติศาสตร์ด้วย

สำหรับประวัติความเป็นมาของการกวนข้าวอาสุรอฮ์ในประเทศไทยคือ สมัยก่อน  
 มีศึกสงครามเป็นประจำ ทำให้ประชาชนเดือดร้อนไม่สามารถจัดหาอาหารเพราะต้องหนีเข้าศึก  
 บ่อยครั้ง เมื่อถึงยามสงบศึกในแต่ละครั้ง ชาวบ้านต้องนำอาหารที่แต่ละบ้านพอจะจัดหามาได้ มา  
 รวมกันไว้ที่บ้านผู้นำ และคิดหาวิธีที่จะถนอมอาหารเหล่านั้นให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน  
 เพราะไม่แน่ใจว่าจะมีศึกอีกเมื่อไร การถนอมอาหารที่ดีที่สุดคือการกวน และการกวนข้าวดังกล่าว  
 ได้ถือปฏิบัติกันมาจนถึงปัจจุบัน

ประเพณีกวนข้าวอาสุรอฮ์เป็นกิจกรรมที่คนในชุมชนบางหลวง ยังคงปฏิบัติ  
 สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน เมื่อก่อนนี้พอใกล้จะถึงวันกวนข้าว อิหม่ามจะประกาศให้ชาวบ้านได้  
 ทราบ และเชิญชวนให้ผู้ที่มิอาหารที่ใช้สำหรับกวน ได้แก่ กระเทียม กานพลู ใ้ ข้าวสาร ข้าว  
 เหนียว จิง งาดำ ถั่วดำ ถั่วลิสงซีก นมสด ใบกระวาน เปลือกอบเชย แป้งสาลี เผือก พริกไทยดำ  
 มะพร้าว มันเทศ มันสำปะหลัง ยี่ห่วย ลูกกระวาน ลูกผักชี ลูกเอ็น สาเก หอมแดง ให้นำมารวมกันที่  
 ศาลาเลี้ยง ในปัจจุบันนอกจากอิหม่ามจะประกาศเชิญชวนให้ชาวบ้านได้ทราบและร่วมกันกวนข้าว  
 อาสุรอฮ์แล้ว ยังมีการติดประกาศตามกำแพงเพื่อให้คนในชุมชนรับทราบอย่างทั่วถึงอีกด้วย เมื่อ  
 ใกล้ถึงวันกวนเมื่อก่อนนี้ชาวบ้านจะนำอาหารที่ใช้กวนมารวมกัน แต่ปัจจุบันจะมีการสมทบด้วย

การให้เงินแทน ซึ่งจะสะดวกกว่า เพราะจะสามารถจัดหาส่วนผสมที่พอเหมาะสม เมื่อกวานเสร็จ แล้วผู้ที่มากวานข้าวออธจะจัดแบ่งตามจำนวนผู้ที่บริจาคเงินมา

ผู้ที่มากวานข้าวออธจะต้องอาบน้ำชำระร่างกายก่อน เพื่อทำร่างกายให้สะอาด การกวานข้าวออธจะมีแม่ครัวเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ส่วนพ่อครัวที่รู้สูตรในการกวานจะเป็นผู้บอกและคอยกำกับให้คนในชุมชนที่มาช่วยกันกวานข้าวออธ ทำตามลำดับขั้นตอน ส่วนผสมของข้าวออธที่คนในชุมชนบางหลวงทำกันมีดังนี้

ไก่ ๑๐ กิโลกรัม	สาเก ๕ กิโลกรัม	หอมแดง ๑/๒ กิโลกรัม
ถั่วดำ ๓ กิโลกรัม	มันเทศ ๕ กิโลกรัม	กระเทียม ๑/๒ กิโลกรัม
ถั่วลิสงซีก ๑ ๑/๒ กิโลกรัม	เผือก ๕ กิโลกรัม	ลูกผักชี ๑/๒ กิโลกรัม
งาดำ ๒ กิโลกรัม	มันสำปะหลัง ๓ กิโลกรัม	พริกไทยดำ ๑/๒ กิโลกรัม
นมสด ๑๐ กระป๋อง	ข้าวสาร ๔ กิโลกรัม	ขิง ๓ ซีด*
	ข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม	ยี่ห่วย ๑ ซีด
	แป้งสาลี ๑ กิโลกรัม	ลูกกระวาน ๑ ซีด
	มะพร้าว ๑๐ กิโลกรัม	ใบกระวาน ๑ ซีด
		เปลือกอบเชย ๑ ซีด
		ลูกเอ็น ๑ ซีด
		กานพลู ๑ ซีด

\*ต้องหั่นให้ละเอียด เนื่องจากสุกช้า

วิธีทำค่อๆ ทะยอยใส่ส่วนผสมต่างๆ ลงให้กระทะแล้วกวาน ใช้เวลากวานตั้งแต่เช้าจรดเย็น เมื่อกวานเสร็จแล้วนำไปตากและตัดเป็นชิ้นๆ ก่อนที่จะแข็งตัว เมื่อก่อนนี้ข้าวออธโรยหน้าด้วยไข่กรอบ (ไข่ทอดละเอียดในกระทะลักษณะคล้ายขนมเบื้อง) ปัจจุบันโรยด้วยฟอยทองกรอบ ทับทิม และลูกเกด เพื่อให้มีสีสันน่ารับประทาน เนื่องจากข้าวออธมีสีคล้ำดำ

ชาวไทยมุสลิมที่บ้านบวม ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และชาวไทยมุสลิม ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดยะลา ปัตตานีและนราธิวาส รวมถึงภาคใต้ตอนบนคือ สงขลา สตูล มีการสืบทอดประเพณีกวานข้าวงานออธเช่นเดียวกัน โดยชวนเพื่อนบ้านลงขันในรูปวัตถุประสงค์ เช่น ข้าวสาร ข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว หัวมัน กุ้ง ฯลฯ เพื่อกวานเป็นอาหารที่เรียกว่า “สุถู” เมื่อสุกแล้วก็แบ่งกันใส่ภาชนะของแต่ละคน หรือให้เพื่อนบ้านโดยไม่แยกศาสนิก แต่ก่อนที่จะแบ่งแจกก็จัดส่วนหนึ่งเพื่อเลี้ยงผู้อาวุโสในหมู่บ้านได้รับประทานร่วมกัน หลังจากสวดขอพรและขอบคุณอัลเลาะห์

## งานออกร้านขายอาหาร

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม การจัดงานที่มีเป้าหมายเพื่อประโยชน์ของคนส่วนใหญ่ เพื่อการศึกษา หรือดำเนินหน้าที่และกิจกรรมต่างๆ ซึ่งไม่ได้นำไปสู่ธรรมเนียมปฏิบัติ ต่ออัลลอฮ์ หรือเฉลิมฉลองเพื่อหวังในผลบุญ ถือว่าเป็นธรรมเนียมประเพณี ไม่ได้เกี่ยวข้องกับศาสนา แต่หากมีการจัดงานขึ้นก็ไม่เป็นไร สามารถจัดได้

ทุกๆ ปีชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะร่วมกันจัดงานออกร้านขายอาหาร โดยจัดขึ้นปีละ ๒ ครั้ง จัดโดยคณะกรรมการชุมชนที่มีสยิดบางหลวงครั้งหนึ่ง และจัดโดยมูลนิธิทองทศครั้งหนึ่ง การจัดงานออกร้านอาหารเพื่อนำเงินที่ได้จากการออกร้านมาดำเนินกิจกรรมทางศาสนาหรือสาธารณกุศล คนในชุมชนบอกว่า

“สมัยก่อนอิสลามทำอะไร ขอบริจาคตรงๆ ใต้น้อย ขอบริจาคใครทุกเดือนก็ลำบาก ใช้วิธีการออกร้านบางทีได้เป็นแสนๆ”

การจัดงานออกร้านขายอาหารที่มีสยิดบางหลวงปีนี้จัดขึ้นวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๐ โดยกรรมการจัดงานซึ่งมีหน้าที่แตกต่างกันออกไป เช่น รับผิดชอบในการแจกซองโดยออกบัตรเชิญคนในชุมชนใกล้เคียง และชุมชนอื่นๆ ที่รู้จักมักคุ้นให้มาร่วมงาน คิดต่อร้านอาหารที่จะเข้าร่วมงาน จัดหาโต๊ะเก้าอี้ และเวทีการแสดง ซึ่งภายในงานมีเวทีการแสดงและโต๊ะเก้าอี้สำหรับผู้มาร่วมงานอยู่ด้านหน้ามัสยิด การจัดจำหน่ายอุปอยู่ด้านหน้าและด้านข้างมัสยิด ส่วนร้านจำหน่ายอาหารตั้งอยู่รอบบริเวณมัสยิด อาหารที่นำมาจำหน่ายในงานเป็นอาหารที่มีชื่อและรสชาติดีโดยส่วนใหญ่คนในชุมชนจะทำขึ้นเอง มีบางร้านที่หาซื้อมาจากที่อื่น เพื่อให้มีความหลากหลายและผู้มาร่วมงานได้ชิมอาหารจากชุมชนอื่นบ้าง เงินที่ขายได้ทั้งหมดโดยไม่หักค่าใช้จ่ายจะมอบให้กับมัสยิด เพื่อนำไปใช้ในงานสาธารณกุศล การจัดงานออกร้านขายอาหารเพื่อหารายได้ให้กับมัสยิดมีการจัดในชุมชนใกล้เคียง และชุมชนอื่นเหมือนกัน เช่น ชุมชนมัสยิดต้นสน ชุมชนมัสยิดสวนพลู โดยการจัดงานจะจัดไม่ให้ตรงกัน เพื่อให้คนในชุมชนสามารถไปร่วมงานและอุดหนุนอาหารที่นำมาจำหน่าย

อาหารที่นำมาจำหน่ายในงาน แบ่งเป็น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และ เครื่องดื่ม ดังนี้

อาหารคาว ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวแกง ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ไก่ทอด กุรหม่าไก่ ข้าวมันไก่ ข้าวหมกไก่ ข้าวต้มปลา ข้าวหน้าเนื้อ โรตีสานแกงพะ ย่าสามกรอบ เป็ดย่าง ข้าวหน้าเป็ด เนื้อสะเต๊ะ เนื้อน้ำตาล เนื้อย่าง โจ๊ก ขนมเบื้องญวน ผัดไทยห่อไข่ ขนมเบื้องไทย หอยทอด ยำปลาชุกฟู บะหมี่เกี๊ยว ข้าวตังไก่หยอง หอยนางรม ข้าวยำ ไข่กรอกย่าง

อาหารหวาน ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฟอยทอง ซาหริ่ม รวมมิตร ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ ข้าวเหนียวมะม่วง ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ขนมนึ่งและเบเกอรี่ ขนมหิวน ขนมนมปั่น ขนมฝรั่งกุ๊กจี่น้ วนมะพร้าว ขนมนึ่งสด ขนมห่อแองขนมนึ่ง เวฟเฟอร์

อาหารว่าง ได้แก่ กระจ่างปลา ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เกี้ยวซ่า ข้าวตังหน้าตั้ง ขนมนึ่งหน้าไก่ ขนมหิวน ซาลาเปา คิมซ่า บาเยอ โปเลียด ปอเปี๊ยะสด ปอเปี๊ยะทอด เมี่ยงส้ม ลูกชิ้นปิ้ง ลูกชิ้นปลานึ่ง

เครื่องดื่ม ได้แก่ นมแพะ น้ำลำไย น้ำเก๊กฮวย น้ำอัลดม มะพร้าวชายหาด น้ำโพลาลิส น้ำแข็ง

การจัดงานออกร้านขายอาหารที่มูลนิธิทองทศปีนี้จัดขึ้นวันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๕๑ เรียกว่างาน “รวมน้ำใจให้กลุ่มฯ ครั้งที่ ๓” ภายในงานมีการแสดงดนตรี และจำหน่ายอุปโภคเพื่อแลกซื้ออาหาร ส่วนพิธีการเริ่มในช่วงหัวค่ำ มีการอัญเชิญพระมหาคัมภีร์อัลกุรอานก่อนที่ประธานจะกล่าวเปิดงาน ผู้รู้ในชุมชนบอกว่า “ก่อนมีพิธีการใดๆ จะต้องมีการเชิญคัมภีร์อัลกุรอานก่อนทุกครั้ง” อาหารที่นำมาจำหน่ายเป็นอาหารที่ทำขึ้นในชุมชน และอาหารจากที่อื่นๆ แล้วแต่เจ้าภาพจะจัดหา เงินที่ขายได้จะให้กับชุมชนและมูลนิธิ เพื่อนำไปใช้ในงานสาธารณกุศล ได้แก่

- ชมรมผู้สูงอายุมูลนิธิทองทศฯ เพื่อช่วยเหลือผู้สูงอายุตั้งแต่ ๕๕ ปีขึ้นไปในชุมชนให้มาร่วมกิจกรรมต่างๆ สำหรับผู้สูงอายุ และการให้การดูแลด้านสุขภาพพลานามัย รวมทั้งช่วยเหลือเมื่อเจ็บป่วย โดยตั้งเป็น "ศูนย์สุขภาพผู้สูงอายุ"
- กองทุนบริจาคหีบศพ เพื่อช่วยเหลือครอบครัวผู้ถึงแก่กรรมที่มีฐานะยากจน และทำหน้าที่เป็นส่วนกลาง "รับบริจาค" จากผู้ที่ประสงค์จะร่วมกุศลนี้ด้วย
- กองทุนการศึกษาเด็กกำพร้าทำหน้าที่มอบทุนการศึกษาให้เด็กกำพร้าในชุมชนไม่จำกัดศาสนาเฉพาะที่บิดามารดา หรือทั้งบิดามารดา ถึงแก่กรรมเท่านั้น ทุนนี้จะมอบให้ทุกปี จนกว่าจะจบการศึกษา
- ทำการสอนและอบรมจริยธรรมแก่เยาวชนมุสลิมอายุ ๗ ขวบขึ้นไป ทุกวันเวลา ๑๘.๐๐ - ๒๐.๓๐ น. เว้นวันอาทิตย์
- กองทุนวันเด็ก โดยจัดงานให้เด็กทั่วไปที่อยู่ในชุมชนแขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรีเป็นประจำทุกปี
- ศูนย์สุขภาพมูลนิธิทองทศฯ ทำหน้าที่แจกยาสามัญประจำบ้านแก่ชาวชุมชนทั่วไปที่ปวดศีรษะเป็นไข้ ท้องเสีย โดยมีอาสาสมัครสาธารณสุขที่ผ่านการอบรมมาแล้วเป็นผู้ดำเนินการ
- หน่วยอาสาสมัครบรรเทาสาธารณภัย มีอุปกรณ์ดับเพลิงและอาสาสมัครพร้อมให้การช่วยเหลือชาวชุมชนที่ประสบอุบัติเหตุได้ทันเวลาที่

- โครงการกลุ่มเยาวชน โดยนำเยาวชนอายุ ๑๓ - ๒๐ ปี หรือกำลังศึกษาชั้น ม.๑ ขึ้นไป รวมกลุ่มไปทัศนศึกษา ก่อนไปทุกคนจะต้องได้รับการอบรมด้าน "ศาสนา" และ "การต่อต้านยาเสพติด" ก่อนทุกครั้ง ทำให้เยาวชนได้มีแนวความคิดเดียวกัน และกระทำในสิ่งที่ถูกที่ควร และดีงามขึ้น เพื่อการช่วยเหลือตนเองและสังคมส่วนรวม
- ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน
- ดำเนินการ โครงการช่วยเหลือ "ผู้พิการ" ที่ช่วยตัวเองไม่ได้ เป็นใบ้ ตาบอด แขน ขา เสีย ที่อยู่ในชุมชนบางหลวง โดยให้ความช่วยเหลือค่าครองชีพเป็นรายเดือน หรือตามความจำเป็นของแต่ละรายไป
- เป็นองค์กรเอกชนด้านการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม และอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ พัฒนา และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมในชุมชน ประกอบด้วย แม่น้ำลำคลอง ถนน อาคารบ้านเรือน และศาสนสถาน

อาหารที่นำมาจำหน่ายในงาน แบ่งเป็น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง อาหารสำเร็จรูป และเครื่องดื่ม ดังนี้

**อาหารคาว** ได้แก่ โรตีสองแพะ ข้าวหมกแพะ ข้าวหมกไก่ ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าเป็ด ก๋วยเตี๋ยวแกง บะหมี่กึ่งยาวไก่แดง ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสด ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อเป็๋อย เนื้อย่าง น้ำตก ข้าวเหนียว เนื้อสะเต๊ะ หอยทอด ยำสามกรอบ ยำรวมมิตร ยำวุ้นเส้น กรอบเค็ม มะตะบะคาว-หวาน ซุปไก่ เป็ดย่าง ไก่ย่าง น้ำพริกกุ้งเสียบ ปลาตุ๋น ข้าวเหนียวเนื้อ เนื้อฝอย แกงกุ่มห่มานเนื้อ

**อาหารหวาน** ได้แก่ ไอศกรีม ช่าหริ่ม ทับทิมกรอบ ขนมหิย่น ขนมห้วยฟู

**อาหารว่าง** ได้แก่ กระจ่างปลา ปอเปี๊ยะทอด ปอเปี๊ยะสด ขนมหิงหน้าไก่ บาเยอ โปเลีย เต้าหู้ทอด เผือกทอด หัวไชเท้าทอด พิซซ่า ขนมหีบ ต้มช่า ซาลาเปา กะหรี่ปั๊ว ทอดมัน ลูกชิ้นปิ้ง ไส้กรอกอีสาน ขนมหีบคาว-หวาน

**อาหารสำเร็จรูป** ได้แก่ โรตีสี่เหลี่ยม

**เครื่องดื่ม** ได้แก่ กาแฟโบราณ กาแฟไฮเทค ชาเย็น เป๊ปซี่ น้ำลำไย น้ำเปล่า

การออกร้านขายอาหาร เพื่อทำบุญหารายได้ให้กับมัสยิดของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเหมือนกับชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร คือคนในชุมชนจะมาช่วยกันออกร้านขายอาหาร หากบ้านไหนมีเวลาที่จะออกค่าต้นทุนในการออกร้านทำอาหารและขายของในงานด้วยตนเอง หากบ้านไหนไม่มีเวลาที่จะช่วยโดยการจ้างร้านอาหารที่ทำอาหารรสชาติดีมาออกร้าน โดยรายได้ทั้งหมดทั้งต้นทุนและกำไรจะมอบให้กับมัสยิดทั้งหมด

### การละหมาดในค่ำวันศุกร์

อิสลามเริ่มนับวันใหม่ภายหลังจากที่ดวงอาทิตย์ตกดิน ดังนั้น เมื่อดวงอาทิตย์ของวันพฤหัสบดีตกดิน หมายถึง ค่ำวันศุกร์ ซึ่งในวันนี้ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามท่านนบีส่งเสริมให้ต่างคนต่างอ่านซูเราะฮ์อัลกะฮ์ฟ<sup>๒๕</sup> ไม่มีการทำบุญหรืออุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่คนตายที่จะกลับมาเยี่ยมที่บ้าน การทำพิธีกรรมดังกล่าวถือเป็นการประคิษญ์ พิธีกรรมขึ้นมา นอกเหนือจากที่มีกำหนดไว้ในอิสลาม (มูรีด ทิมะเสน, ๒๕๔๘)

ในคืนวันพฤหัสบดีคนในชุมชนถือว่าเป็นค่ำวันศุกร์ ก่อนได้เวลาละหมาดอิฮาอฺ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะนำอาหารหวานและผลไม้มาที่หน้ามัสยิดเพื่อทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้กับผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว เมื่อได้ยินเสียงอะซานคนในชุมชนเริ่มทยอยมาที่มัสยิดเพื่อทำการละหมาด กอมัต และขอละวางตสรรเสรีญ์ท่านนบี หลังจากอ่านอาเราะวะเรียบร้อยแล้ว ผู้แทนของมัสยิดจะนำอาหารเหล่านั้นมาแจกให้เพื่อนบ้านที่มารอรับบริเวณรอบมัสยิดนำไปรับประทาน เพื่อความเป็นสิริมงคล ซึ่งเมื่อก่อนนี้ชาวบ้านจะนำอาหารมาร่วมทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้กับผู้ที่ล่วงลับไปแล้วที่มัสยิดป็นจำนวนมากและชาวบ้านที่มารอรับอาหารก็มีเป็นจำนวนมากเช่นเดียวกัน

อาหารหวานที่นำมา ได้แก่ ก๋วยไช้บวชชี แกงบวชฟักทอง ขนมเทียน ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวถั่วดำ สาकुถั่วดำ สาकुเปียก ขนมปังกรอบ ขนมปังกระเทียม แยมโรล เต้าฮวยปาต่องโก๋ ผลไม้ ได้แก่ ก๋วยหอม ชมพู ฝรั่ง ส้ม สาลี่ องุ่น แอปเปิ้ล และเครื่องดื่ม ได้แก่ นมกล่อง น้ำเต้าหู้

<sup>๒๕</sup>ซูเราะฮ์อัลกะฮ์ฟ หมายถึง บทบัญญัติบทหนึ่งในคัมภีร์อัลกุรอาน

### การละหมาดวันศุกร์

การละหมาดหรือการนมาซ หมายถึง การขอพร ความหมายทางศาสนา หมายถึง การกล่าวและการกระทำ การละหมาดเป็นการสร้างเอกภาพอย่างหนึ่งของมุสลิม ฝึกฝนให้เป็นคนตรงต่อเวลา มีความอดทน และขัดเกลาจิตใจ ให้บริสุทธิ์ผ่องแผ้ว ไม่ประพฤตสิ่งหนึ่งสิ่งใดในทางชั่วร้าย ซึ่งอัลลอฮ์ทรงกำหนดให้มุสลิมทำการละหมาด วันละ ๕ เวลา คือ

- (๑) ละหมาดศุบหุ เริ่มตั้งแต่ฟ้าสว่างจนถึงก่อนดวงอาทิตย์ขึ้น
- (๒) ละหมาด ชุซุริ เวลาเริ่มตั้งแต่ดวงตะวันตกล้อยจนเงาของสิ่งหนึ่งสิ่งใดทอดยาวออกไปเท่าตัว
- (๓) ละหมาดอัศร เวลาเริ่มตั้งแต่เมื่อเงาของสิ่งหนึ่งสิ่งใด ยาวกว่าเท่าตัวของมันเองจนถึงดวงอาทิตย์ตกดิน
- (๔) ละหมาดมักริบ เวลาเริ่มตั้งแต่ดวงอาทิตย์ตกดิน จนถึงแสงอาทิตย์คือเวลาพลบค่ำ
- (๕) ละหมาดอิชาอ เวลาเริ่มตั้งแต่เวลาค่ำจนถึงก่อนฟ้าสว่าง

การละหมาด เป็นการประกอบศาสนกิจที่สำคัญยิ่งสำหรับมุสลิมทุกคนที่จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องและตามเวลาในแต่ละวัน โดยแบ่งประเภทของการละหมาดออกเป็น ๒ ประเภท คือ การละหมาดที่บังคับหรือจำเป็นต้องปฏิบัติ หากไม่ปฏิบัติจะต้องได้รับการลงโทษ โดยแบ่งเป็นสองส่วนคือ การละหมาดที่บังคับต้องปฏิบัติโดยไม่มีเงื่อนไขหรือข้อยกเว้นเฉพาะตน วันละ ๕ เวลา สำหรับผู้ชายจะต้องละหมาดวันศุกร์ด้วย ซึ่งการละหมาดวันศุกร์ เป็นการละหมาดที่จำเป็นเฉพาะผู้ชายมุสลิมทุกคนที่เป็นอิสระ ไม่ใช่ทาส ซึ่งบรรลุนิติภาวะพร้อมทั้งมีสติสัมปชัญญะรู้สึกรับผิดชอบ ซึ่งไม่มีอุปสรรคจำเป็นใดๆ มาขัดขวาง เช่น การป่วยไข้ ฯลฯ (<http://www.ru.ac.th>)

พี่น้องมุสลิมที่จะไปร่วมละหมาดวันศุกร์ ควรปฏิบัติดังนี้

- (๑) ทำการอาบน้ำในวันศุกร์เพื่อความสะอาด และขจัดกลิ่นเหม็นให้หมดไปจากร่างกาย
- (๒) ห้ามรับประทานหัวกระเทียมและหัวหอมขณะจะไปร่วมละหมาด เนื่องจากทั้งสองสิ่งนั้นมีกลิ่นฉุนไม่เป็นที่ปราถนาของคนทั้งหลาย
- (๓) เสื้อผ้าที่จะสวมใส่ไปละหมาดวันศุกร์ก็จำเป็นต้องสะอาด และดูเรียบร้อย เพราะมุสลิมถือว่า การรบกวนผู้อื่นด้วยกลิ่นตัวอันไม่พึงประสงค์ ก็นับเป็นส่วนหนึ่งของการก่อความเดือดร้อนและทำลายบรรยากาศที่ดีของการละหมาดวันศุกร์ (<http://www.thaiislamic.com>)

อีกส่วนหนึ่งคือ ละหมาดที่บังคับต้องปฏิบัติ แต่มีเงื่อนไขในการปฏิบัติตามสถานการณ์ คือหากมีผู้ปฏิบัติอยู่บ้างแล้วจะไม่เป็นบาปแก่คนทั้งหมด เช่น ละหมาดวันอีด (คือการละหมาดในวันอีดิลฟิตรี และวันอีดิลอัฎฮา) ละหมาดคนตาย ส่วนการละหมาดอีกประเภทหนึ่ง เป็นการละหมาดเนื่องในเวลาและโอกาสต่างๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมา (<http://www.ru.ac.th>)

ในวันสุกฺรชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง และชาวไทยมุสลิมที่มีสถานที่ทำงานอยู่ใกล้ชุมชน เช่น ฐานทัพเรือกรุงเทพ จะมาที่มัสยิดเพื่อละหมาดวันสุกฺรร่วมกัน ในวันนี้อีม่ามจะมีการบรรยายธรรม เป็นการเทศนา อบรม หรือให้ความรู้ในด้านหลักการของศาสนาอิสลาม ไม่ว่าจะเป็นในด้านหลักการศรัทธา หลักปฏิบัติ หรือในด้านสังคม หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวกับอิสลาม ซึ่งอีม่ามจะอบรม สั่งสอน หรือกล่าวตักเตือนทุกครั้งถ้ามีโอกาส โดยใช้เวลาที่พอเหมาะไม่มากและก็ไม่เหนื่อยเกินไป การให้ความรู้ดังกล่าวนี้ไม่ได้เจาะจง หรือมีขอบเขตจำกัด เพราะการบรรยายธรรมจะให้ความรู้ในรูปแบบใด หรือวิธีการก็ได้ที่ไม่ฝืนหลักการศาสนา ตามที่เราคิดเห็นว่าสมควร หรือเหมาะสมกับผู้ที่เข้ารับฟัง

#### การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิติย

บทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ไม่มีการทำบุญหรืออุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่คนตายที่จะกลับมาเยี่ยมที่บ้าน การทำพิธีกรรมดังกล่าวถือเป็นการประดิษฐ์พิธีกรรมขึ้นมา นอกเหนือจากที่มีกำหนดไว้ในอิสลาม (นุรีด ทิมะเสน, ๒๕๔๘)

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิติย โดยเชื่อว่าเป็นการทำบุญให้แก่คนตาย และอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่คนตายที่จะกลับมาเยี่ยมที่บ้าน พิธีกรรมนี้ชาวบ้านในชุมชนจะนำอาหารที่จัดทำขึ้นมาเองหรือซื้อที่ร้านค้าหน้ามัสยิดมาให้ผู้เข้าร่วมพิธีทางศาสนาสดอาเราะวะ เมื่อสดเสร็จแล้ว ผู้เข้าร่วมพิธีทางศาสนานั่งล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกัน ส่วนใหญ่ชาวบ้านในชุมชนจะนำอาหารมาร่วมในพิธีกรรมค่อนข้างมาก อาหารที่เหลือจะให้ผู้สูงอายุและชาวบ้านใกล้เคียงมัสยิด

อาหารที่นำมาทำบุญ แบ่งเป็น อาหารคาว เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวมันไก่ ข้าวมันส้มตำ ขนมหินน้ำพริก/น้ำยา ขนมหินชาน้ำ กะเพร่น้ำ กระเพาะปลา เย็นตาโฟ ผัดไท อาหารหวาน เช่น เค้กฟอยทอง เอแคลร์ ผลไม้ เช่น ก๋วย เครื่องดื่ม เช่น ไม้โล/โอวัลติน

## พิธีฝังศพ

ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเมื่อมุสลิมสิ้นชีวิตลง สิ่งที่ญาติพี่น้องต้องกระทำให้แก่ผู้ตายหรือมัยยิต<sup>๒๖</sup> ก่อนนำไปฝัง ได้แก่ (๑) จัดแต่งมัยยิตให้สะอาดเรียบร้อย เช่น การเช็ดตัว แต่งกายให้เรียบร้อย การปิดเปลือกตา หากเปลือกตายังไม่ปิดสนิท เป็นต้น หลังจากนั้นจึงคลุมร่างมัยยิตให้มีมิดชิด (๒) อาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาด อาบน้ำละหมาด และแต่งกายให้แก่มัยยิต (๓) การนำมัยยิตไปละหมาดขณะสวด<sup>๒๗</sup> ที่มีสยิด การละหมาดขณะสวดมี ๔ ตักบิร<sup>๒๘</sup> โดยไม่มีการก้มกราบ ซึ่งผู้ทำหน้าที่นำละหมาดขณะสวดควรเป็นผู้ที่ใกล้ชิดกับผู้ตายมากที่สุด เช่น ลูกชายควรเป็นผู้นำละหมาดให้แก่พ่อแม่ที่เสียชีวิต (เสวานีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๓๔๐, ๓๔๒)

การอาบน้ำมัยยิตให้กุดท่อน้อย เพื่อรดอุจจาระหรือสิ่งสกปรกออกแล้วล้างทวารทั้งสองให้สะอาด โดยใช้ผ้าพันที่มือ หรือใช้ถุงมือสวม เสร็จแล้วให้อาบน้ำละหมาด โดยเริ่มรดน้ำทางเบื้องขวาแล้วรดต่อๆ ไปจนทั่ว จะเป็น ๓ ครั้ง หรือ ๕ ครั้ง หรือ ๗ ครั้ง (จะพอกสบู่ด้วยก็ได้) เมื่อดำเนินการล้างสะอาดแล้ว ให้ใช้น้ำใบพุทรารดอีกทีหนึ่ง แล้วให้อาบน้ำพิมเสนหรือกระบูนเป็นครั้งสุดท้าย (อัล-อิสลาหุสมาคม , ๒๕๓๔: ๒๗๕ อ้างใน เสวานีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๓๔๑)

ในการอาบน้ำให้มัยยิตนั้น ให้อาบน้ำทั้งเสื้อผ้า เมื่ออาบน้ำเสร็จจึงซักให้แห้งและเปลี่ยนผ้าใหม่ สำหรับผู้ที่อาบน้ำให้มัยยิตควรเป็นเพศเดียวกับมัยยิต ยกเว้น พ่อ แม่ ลูก สามี ภรรยา และจะเป็นการดีหากผู้อาบน้ำคือญาติสนิทของมัยยิต หากญาติไม่สามารถปฏิบัติได้ ควรเชิญผู้ที่เคยปฏิบัติ แต่การทำนี้ต้องไม่มีการเรียกร้อยค่าตอบแทนใดๆ ทั้งสิ้น ผู้ที่อาบน้ำให้มัยยิตหากเห็นคำนิหรือสิ่งที่ไม่ดีงามของมัยยิต จะต้องไม่บอกเล่าแก่ผู้ใด และเมื่ออาบน้ำให้มัยยิตเสร็จแล้ว ผู้อาบน้ำควรไปอาบน้ำสุหนัด เมื่ออาบน้ำมัยยิตเสร็จแล้วจึงทำการห่อศพ เรียกว่า กะฟีน คือการห่อศพให้มีมิดชิดจากศิระจรดเท้า ทั้งนี้ การปฏิบัติต่อมัยยิต เช่น การอาบน้ำ การแต่งกาย ฯลฯ จะต้องกระทำอย่างแผ่วเบาเสมือนการปฏิบัติต่อผู้ที่มีชีวิต ในกรณีที่ผู้ตาย ตายในภาวะสงครามหรือชะฮีด<sup>๒๙</sup> ให้ฝังในสภาพนั้นได้ทันที โดยไม่ต้องเปลี่ยนเสื้อผ้า อาบน้ำ หรือละหมาด (เสวานีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๓๔๑-๓๔๒)

<sup>๒๖</sup> มัยยิต หมายถึง คนตายหรือศพ

<sup>๒๗</sup> ขณะสวด หมายถึง การละหมาดคนตาย กล่าวคือก่อนที่จะนำร่างมุสลิมไปฝัง ผู้ที่มีชีวิตอยู่จะต้องละหมาดขณะสวดให้แก่ผู้ตาย โดยการละหมาดนี้ไม่มีการก้มและการกราบ

<sup>๒๘</sup> ตักบิร คือ การกล่าวคำว่า “อัลลอฮ์อัครับ”

<sup>๒๙</sup> ชะฮีด คือ ผู้ที่ตายในสงครามศาสนาหรือในหนทางของอัลลอฮ์ ซึ่งถือว่าจริงๆ เขาเหล่านั้นไม่ได้ตาย และจะได้รับรางวัลตอบแทนเป็นอนันต์และด้วยสวนสวรรค์

เมื่อมีคนตายในชุมชนบางหลวง จะมีการตีกลองบอกสัญญาณว่ามีคนเสียชีวิต เจ้าภาพและคนในชุมชนจะช่วยกันชูดหลุมฝังศพ และต่อโลงศพที่มีขนาดพอดีกับผู้ตาย ญาติพี่น้องจะนำมัยยิตอาบนำทำความสะอาดให้ศพ ถ้าไม่ทำผู้ยู่ถือว่าบาป ถ้าเป็นลูกชายคนโตจะอาบให้พ่อ ถ้าเป็นลูกสาวจะอาบให้แม่ หรือถ้าเป็นศพผู้ชายจะให้ญาติที่เป็นผู้ชายอาบน้ำศพให้ ถ้าเป็นศพผู้หญิงจะให้ญาติที่เป็นผู้หญิงอาบน้ำศพให้ ขณะอาบน้ำอุสบู (แบ่งสบู่ออกเป็น ๔ ส่วน) เพื่อให้ร่างกายสะอาดและไม่มึกลิ่น เมื่ออาบน้ำสระผมเรียบร้อยแล้ว จะอาบน้ำอีก ๕ น้ำคือ น้ำมะกรูด น้ำดินสอพอง น้ำจันทร์ น้ำพิมเสน ใส่ขันขนาดใหญ่ และน้ำละหมาด (น้ำสะอาดที่ไหลออกมาจากก๊อก) ใส่กาน้ำขนาดใหญ่ รวดที่ตัวผู้ตายตั้งแต่ศีรษะจรดปลายเท้า บางครอบครัวจะอาบน้ำพุทรา (เชื่อว่าทำให้ศพสดชื่น) การะบูน (เชื่อว่าทำให้แมลงไม่มารบกวน) พิมเสน (เชื่อว่าทำให้แมลงไม่มารบกวน) ดินสอพอง น้ำจันทร์ น้ำละหมาด นอกจากนี้ ครอบครัวที่มีพื้นเพจากจังหวัดอยุธยา ซึ่งเมื่อพ่อแม่เสียชีวิตให้นำศพไปฝังที่อยุธยา ซึ่งที่นั่นใช้น้ำมะลิอาบศพด้วย โดยใช้ใบมะลินำมาปั่นแล้วคั้นน้ำออกมา เมื่ออาบน้ำละหมาดเสร็จแล้ว หลังจากนั้นจะห่อศพด้วยผ้าขาว เรียกว่า “กะฝั้น” ศพผู้ชายห่อสามชั้น ศพผู้หญิงห่อ ๕ ชั้น โดย ๒ ชั้นแรกจะห่อเหมือนศพผู้ชาย ทั้งนี้ขณะที่จัดการศพห้ามมิให้น้ำตาหยดรดศพ เพราะเชื่อว่า น้ำตาแต่ละหยดเปรียบเสมือนเชื้อเพลิง หลังจากนั้นก็จะช่วยกันยกมัยยิตไปมัยยิตเพื่อ “ละหมาด ญะนาซะฮฺ” เป็นการขอพรให้แก่ผู้ตาย เมื่อละหมาดเสร็จชาวบ้านช่วยกันยกศพไปที่ศาลาดิน เพื่อแต่งศพและให้ญาติพี่น้องเอาดินใส่ในโลงศพ ในช่วงนี้มีการแจกเงินให้กับเด็กๆ เมื่อจัดทำศพเสร็จเรียบร้อยแล้ว ชาวบ้านจะช่วยกันยกศพไปฝังในกุโบว์ (สุสาน) เมื่อฝังเสร็จเรียบร้อยแล้ว บนหลุมฝังศพจะประดับด้วยดอกไม้ที่จัดแต่งอย่างสวยงาม และวางใบพุทรา ใบพลู และใบโหระพา เพื่อให้รู้ว่าเป็นศพของผู้หญิงหรือผู้ชาย ถ้าเป็นศพผู้หญิงใบจะหงาย ถ้าเป็นศพผู้ชายใบจะคว่ำ ต่อจากนั้น ละแบ (ผู้รู้) จะมาอ่านตะละเก็นตุ เพื่อสวดขอภัยโทษให้กับผู้ตาย หลังจากทำพิธีเรียบร้อยแล้ว จะมีการสวดศพที่มัยยิตหรือที่บ้านของผู้ตาย ซึ่งแล้วแต่เจ้าภาพจะสวดกี่คืน (๑ คืน ๓ คืน หรือ ๗ คืน) ระยะเวลาระหว่างการเสียชีวิตไปจนถึงการฝัง ไม่มีกำหนดตายตัว ว่าต้องทำภายในกี่ชั่วโมงหรือกี่วัน อิสลามกำหนดให้รับนำจัดการศพผู้ตายให้เร็วที่สุด ด้วยเหตุผลที่ว่า ถ้าศพนั้นเป็นคนดีก็ควรจะให้เขาไปรับการตอบแทนที่ดีในหลุมฝังศพ ถ้าเป็นศพที่ไม่ดี ก็สมควรแล้วที่จะลงไปชดใช้ความผิดในหลุมฝังศพ และเหตุผลอีกประการหนึ่งก็คืออิสลามไม่ต้องการให้งานศพเป็นงานที่ฟุ่มเฟือยหรือผลาญเงินทองที่อาจจะยากจนขัดสน

การเลี้ยงอาหารในพิธีฝังศพจะมีการเลี้ยงผู้ที่มาร่วมงาน และคนที่มาช่วยชูดหลุม หลังจากชูดหลุมเสร็จและหลังจากที่ฝังศพเสร็จแล้วจะเลี้ยงอีกครั้งหนึ่ง อาหารที่นำมาเลี้ยงหลังจากสวดขึ้นอยู่กับเจ้าภาพ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ผู้ตายชอบรับประทาน เช่น เกี้ยวน้ำ บะหมี่ ก๋วยจั๊บ ข้าวต้ม สำหรับอาหารที่นำมาเลี้ยงช่วงกลางวัน ได้แก่ ข้าวเปล่า ไข่ทอดใส่หอม ผัดกระหล่ำปลี แกงมะเขือใส่เนื้อ ส่วนช่วงหัวค่ำ ได้แก่ เกี้ยวไก่ ซึ่งเลี้ยงหลังจากละหมาดมักริบเสร็จประมาณ

หนึ่งทุ่ม หลังจากนั้นจะมีการทำบุญ ๗ วัน ๑๕ วัน หรือ ๔๐ วัน หรือ ๑๐๐ วัน แล้วแต่เจ้าภาพจะจัด ซึ่งคนในชุมชนบอกว่า

“ถ้าเรามีมากเราก็ทำมาก เรามีน้อยเราก็ทำน้อย”

“บางคนบอกไม่ให้พูด ๔๐ วัน จะทำก็ทำไป มี ๒ หลักรหัสหนึ่งกับรหัสสอง  
รหัสหนึ่งให้เรียก ๔๐ วัน รหัสสองไม่ให้เรียก ๔๐ วัน ใครนึกจะทำก็ทำ  
อิสลามเหมือนกันแต่ขัดกัน รหัสหนึ่งสวด รหัสสองไม่สวด”

และในงานทำบุญครบรอบ ๔๐ วัน เมื่อก่อนจะมีการทำขนมอาเป่า<sup>๓๐</sup> แต่ปัจจุบันไม่มีแล้ว

การร่วมรับประทานอาหาร ในช่วงกลางวันนั่งโต๊ะรับประทานอาหารตามที่เจ้าภาพจัดให้ ส่วนช่วงหัวค่ำหลังจากละหมาดแล้วจะนั่งล้อมวงกันรับประทานอาหาร ผู้ชายจะรับประทานอาหารแยกต่างหาก ส่วนผู้หญิงและเด็กรับประทานอาหารร่วมกัน ผู้ประกอบอาหารเป็นคนในชุมชนที่มีฝีมือในการปรุงอาหาร และเมื่อเสร็จพิธีแล้วจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร

พิธีศพของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก กรุงเทพมหานคร คือเมื่อคนในชุมชนตาย ชาวบ้านจะไปเยี่ยมบ้านผู้ตายและช่วยกันอาบน้ำศพ การอาบน้ำศพ ถ้าศพเป็นเพศหญิง ญาติที่เป็นผู้หญิงจะเป็นคนอาบ ถ้าศพเป็นเพศชาย ญาติที่เป็นผู้ชายจะเป็นคนอาบ วิธีการอาบน้ำศพของคนในชุมชนคือ ล้างหน้า ล้างมือ ล้างปาก สระผม ถูขี้ไคล ให้สะอาดหมดจดด้วยการฟอกสบู่ แล้วล้างด้วยน้ำเปล่า แต่หลังจากล้างด้วยน้ำเปล่าแล้วชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะนำน้ำมะกรูด น้ำดินสอพอง น้ำจันทร์ น้ำละหมาด (น้ำสะอาดที่ไหลจากก๊อก) และน้ำพิมเสน ใส่ขันน้ำมาราดที่ศพทางด้านขวาและด้านซ้ายของร่างกาย แต่ชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก จะใช้น้ำพิมเสนและน้ำพุทรารดทางด้านขวาและด้านซ้ายของร่างกาย และเมื่ออาบน้ำให้ศพแล้วญาติช่วยกันยกศพมาห่อ ก่อนห่อศพชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง จะนำสำลีชุบน้ำพิมเสนจำนวน ๓๒ ชิ้น เปรียบเสมือนร่างกายต้องมีครบ ๓๒ (ไม่มีความพิการ) ใส่ไว้ตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย เช่น ข้อศอก เข่า คอ คาง ข้อเท้า ฯลฯ จากนั้นห่อศพด้วยผ้าขาว โดยห่อ ๓ ชั้น หรือ ๕ ชั้นแล้วผูกด้วยเชือก โดยผูกที่ศีรษะ คอ แขน เข่า ปลายเท้า เมื่อผูกแล้วจึงนำศพใส่โลง และนำไปมัสยิด เพื่อทำการละหมาดให้แก่ศพ หลังจากละหมาดแล้วก็จะนำศพไปฝัง

<sup>๓๐</sup> ลักษณะคล้ายเฟือก ใส่ถาดจมน้ำตาลเหนียวๆ

พิธีศพของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล คือเมื่อชาวไทยมุสลิมถึงแก่กรรมเจ้าภาพจะประกอบพิธีขอพรจากพระผู้เป็นเจ้า (ละหมาด) และฝังศพภายใน ๒๔ ชั่วโมง หลังจากเสียชีวิต พิธีศพจัดทำอย่างเรียบง่าย รวดเร็ว อาหารการกินประกอบขึ้นอย่างง่ายๆ และทำบุญให้กับผู้ตายเมื่อครบ ๑๐๐ วัน ส่วนที่มีความแตกต่างกันคือ หลังจากฝังศพเสร็จเรียบร้อยชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะมีการสวดให้ผู้ตาย ๑ คีน ๓ คีน หรือ ๗ คีน แล้วแต่เจ้าภาพ และมีการเลี้ยงอาหารแขกที่มาร่วมงานหลังจากสวดเสร็จเรียบร้อยแล้ว ส่วนการทำบุญจะทำบุญครบ ๔๐ วันและ ๑๐๐ วัน ส่วนชาวไทยมุสลิมอำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูลจะทำบุญครบ ๓ วัน ๗ วัน ๔๕ วัน และ ๑๐๐ วัน สำหรับผู้มีฐานะดีจะจัดงานเลี้ยงเพื่อทำบุญให้กับผู้ตาย จะเป็นวันใดก็ได้หลังจากฝังศพไปแล้ว ๑ วัน ขึ้นอยู่กับความพร้อมของเจ้าภาพ โดยทางเจ้าภาพจะเตรียมอาหารอย่างดีไว้สำหรับต้อนรับแขก ซึ่งชาวบ้านจะเชิญแขกมาบริโภคอาหารที่บ้านหลังจากฝังศพเสร็จเรียบร้อยแล้ว

พิธีศพของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เหมือนกับชาวไทยมุสลิมบ้านบุญแม่ ตำบลยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอบะนาระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอบะนง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอบะนง จังหวัดยะลา คือมีการอาบน้ำศพ ห่อศพ ละหมาดศพ และฝังศพ นอกจากนี้ในบางครอบครัว มีการอ่านกุรอาน ๗ คีน และมีการทำบุญ ๗ วัน ๒๐ วัน ๔๐ วันและ ๑๐๐ วัน ซึ่งมีการเลี้ยงอาหารผู้มาร่วมงานตามแต่ฐานะทางเศรษฐกิจ ส่วนใหญ่โอกาสนี้เพื่อนบ้านช่วยเหลือด้านปัจจัย ศาสนิกอื่นมาร่วมงานศพได้ในส่วนที่ไม่เกี่ยวข้องกับศาสนพิธี โดยจะต้องแต่งกายสุภาพและบางคนอาจมอบปัจจัยจำเป็น เพื่อช่วยเหลือทายาทของผู้ตายหรือใช้ในกิจกรรมของผู้ตายได้

### วันอีดิลฟิตรี

วันอีดิลฟิตรี หมายถึง วันที่เวียนมาสู่สภาพเดิม กล่าวคือเป็นวันที่กลับมาสู่การเวียนจากการถือศีลอด ตรงกับวันที่ ๑ เดือนเซาวาล อันเป็นเดือนที่ ๑๐ ต่อจากเดือนรอมฎอน ซึ่งเป็นช่วงที่มุสลิมจะถือศีลอดเป็นเวลา ๑ เดือน ดังนั้น เมื่อพ้นจากเดือนรอมฎอนกลับมาสู่สภาพเดิมคือไม่ต้องถือศีลอด ท่านศาสดา (ศ็อลฯ) จึงให้ถือวันนี้เป็นวันแห่งการรื่นเริง และเนื่องจากในการถือศีลอดชาวไทยมุสลิมนิยมพูดว่า “ถือบวช” ดังนั้นในวันอีดิลฟิตรี จึงนิยมเรียกว่า “วันออกบวช” หรือ “วันอีดิเล็ก” (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๕๕ - ๒๖๐)

สิ่งที่มุสลิมควรปฏิบัติในวันอีดิลฟิตรี ได้แก่

(๑) อาบน้ำสุหนัต โดยให้เริ่มอาบได้ตั้งแต่ค่ำคืนของวันก่อนวันออกอีดิ คือหลังจากทราบแน่ชัดแล้วว่าวันรุ่งขึ้นเป็นวันออกอีดิ

(๒) ให้แต่งกายด้วยเสื้อผ้าชุดที่ดีที่สุดหรือชอบที่สุดที่มีอยู่ (ไม่จำเป็นต้องเป็นชุดใหม่)

(๓) ให้บริจาคชะกาตฟิตรีเราะหุ<sup>๓๐</sup>ให้เสร็จก่อนการละหมาด

(๔) ก่อนเดินทางไปละหมาดให้รับประทานอาหารบ้างเล็กน้อย เช่น รับประทานผลอินทผลัม

(๕) ให้ทุกคนเดินทางไปร่วมละหมาดและชุมนุมกันที่มัสยิดเพื่อฟังคุฏบะฮ์<sup>๑๒</sup> สำหรับผู้หญิงที่อยู่ในภาวะไม่สามารถละหมาดได้เพราะร่างกายยังมีสิ่งสกปรก เช่น ประจำเดือน ก็ควรไปร่วมฟังคุฏบะฮ์ และร่วมตักบิร

(๖) ถ้าระยะทางจากบ้านไปมัสยิดไม่ไกลนัก ควรเดินเท้าไปมัสยิด โดยขาไปและขากลับใช้คนละเส้นทาง ทั้งนี้เพราะระหว่างเดินทางจะได้พบปะทักทายเยี่ยมเยียนและขอกอภัยกันกับพี่น้องมุสลิม

(๗) ให้กล่าวตักบิร

(๘) ละหมาดอีด โดยมีอิหม่ามเป็นผู้นำละหมาด

(๙) เมื่อละหมาดเสร็จ ให้ฟังอิหม่ามกล่าวคุฏบะฮ์ด้วยความสงบ สำรวม ไม่พูดจาใดๆ ทั้งสิ้น

(๑๐) เยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง ฯลฯ เพื่อเป็นการผูกสัมพันธ์ และขอกอภัยซึ่งกันและกัน ในความผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นทั้งที่โดยรู้ตัวและไม่รู้ตัว และอวยพรแก่กัน

(๑๑) ร่วมสนุกกับงานที่จัดให้มีขึ้น แต่ต้องอยู่ในขอบเขตของหลักการอิสลาม เพราะหากจัดงานโดยมีการเต้นรำ ฟลอร์โชว์ ฯลฯ เหล่านี้ต้องห้าม

(๑๒) ควรตกแต่งบ้านเรือนให้สวยงามเป็นพิเศษ ตลอดจนประกอบอาหารไว้ต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๖๖-๒๖๘)

วันอีดิลฟิตรีในปีนี้ตรงกับวันเสาร์ที่ ๑๓ ตุลาคม ๒๕๕๐ ในช่วงเช้าชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง มีการบริจาคข้าวสารก่อนละหมาดช่วงเช้า หลังจากละหมาดมีการเลี้ยงอาหารบริเวณมัสยิด แลกเปลี่ยนอาหาร และในช่วงเย็นมีงานรื่นเริง เด็กๆ จะมารับบริจาคเพื่อนำเงินไปเป็นค่าฉายหนังกลางแปลงซึ่งจัดบริเวณมัสยิด

<sup>๑๑</sup> ฆะกาตฟิตรีเราะหุ คือ ฆะกาตบังคับสำหรับมุสลิมทุกเพศ ทุกวัย ที่จะต้องบริจาคให้แก่ผู้ที่ยากจนจะได้รับก่อนการละหมาดในวันอีดิลฟิตรี โดยใช้อาหารหลักของท้องถิ่นตามอัตราที่กำหนดไว้

<sup>๑๒</sup> คุฏบะฮ์ หมายถึง คำอบรมสั่งสอนก่อนละหมาดวันศุกร์ และหลังละหมาดวันอีดิลฟิตรีและวันอีดิลอัฮฮา

ชาวไทยมุสลิมที่บ้านบูแม ตำบลยี่งอ อำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านปาลัส ตำบลควน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และ บ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีประเพณีออกบวชและกิจกรรม เช่นเดียวกับชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคือ มุสลิมที่มีฐานะพอมีอันจะกินบางคนจะเว้นว่างการ ประกอบอาชีพตามปกติ และพยายามใช้เวลาเพื่อการศึกษาด้านศาสนาด้วยการอ่านพระมหาคัมภีร์อัลกุรอานที่บ้านหรือที่มัสยิด สำหรับแม่บ้านบางคนก็มีการเตรียมอาหารคาวหวาน เพื่อการ แก้วบวชในตอนพลบค่ำเมื่อตะวันตกแสง บางบ้านก็จะเตรียมอาหารมากกว่าในวันปกติเพื่อจะได้ ไปแจกให้เพื่อนบ้านข้างเคียง และไปมอบให้กับมัสยิดและก็ไม่ลืมที่จะแบ่งอาหารให้กับมุสลิมที่ ค้อยฐานะทางเศรษฐกิจกว่าตน สำหรับแม่บ้านที่ทำงานนอกบ้านบางคนก็ซื้ออาหารที่มีวางขายตาม แผงในตลาด โดยเฉพาะขนมหวานมีให้ซื้อมากมาย การเตรียมอาหารจะต้องมีให้พอสำหรับ รับประทานได้สองมือ คือตอนแก้วบวชในตอนหัวค่ำและมือที่สองก่อนหมดเวลารับประทานอาหาร ตอนใกล้รุ่ง มีการละหมาดสุนัตอิคัลฟิรตีร่วมกันที่มัสยิด มีการเยี่ยมกุโบร์ เยี่ยมเขียนญาติผู้ใหญ่ มิตรสหาย และเพื่อนบ้าน บริจาคทาน มีการเตรียมอาหารเพื่อรับรองญาติมิตรผู้มาเยือนบ้าน แม่บ้านส่วนใหญ่นิยมทำข้าวต้มผัดห่อใบกะพ้อ โรตีสีมน้ำแกงกะหรี่ สะเต๊ะ นาสิกาแม ข้าวเหนียว หน้าสมันกึ่ง ข้าวมันอินเดีย ขนมจีน น้ำแกงบวด ละแสด เป็นต้น

### วันอีดิลอัฎฮา

วันอีดิลอัฎฮา หมายถึง วันที่เวียนมาสู่ความเสียสละ ตรงกับวันที่ ๑๐ ของเดือนซุลฮิจญะฮฺ ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาที่พี่น้องมุสลิมจากทั่วโลกเดินทางไปประกอบพิธีฮัจญ์ ณ นครมักกะฮฺ เมื่อวันนี้เกี่ยวข้องกับฮัจญ์ ดังนั้น ชาวไทยมุสลิมจึงนิยมเรียกว่า “วันออกฮัจญ์” หรือวัน “อีดิใหญ่” ฮัจญ์เป็นศาสนพิธีที่มีพิธีกรรมอันเนื่องมาจากประวัติศาสตร์ ซึ่งตั้งอยู่บนพื้นฐานแห่งความเสียสละ ของครอบครัวท่านศาสดาอิบรอฮีม ในหลายสิ่งหลายประการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเสียสละชีวิต ของลูกอันเป็นที่รักยิ่ง และท่านศาสดาอิสมาอีลก็ยอมที่จะเสียสละชีวิตตนเอง ซึ่งการเสียสละของ พ่อ แม่ ลูกนี้ ก็เพื่อความยอมจำนนต่อคำสั่งของอัลลอฮฺ อันเป็นคุณลักษณะของผู้ศรัทธา ซึ่งจาก ศรัทธาและจิตใจที่มั่นคง บริสุทธิ์ในการเสียสละของท่านศาสดาทั้งสอง อัลลอฮฺจึงโปรดให้เชือด สัตว์ที่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์แทน กุรบาน<sup>๓๓</sup> จึงเกิดขึ้นจากนั้นมาตราบนานปัจจุบัน (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๖๐)

<sup>๓๓</sup> กุรบาน หมายถึง การเชือดสัตว์เป็นพลีเพื่อแจกจ่ายให้ผู้ยากจน

สิ่งที่มุสลิมควรปฏิบัติในวันอีดิลอัฎฮา ได้แก่

(๑) อาบน้ำสุหนัต โดยให้เริ่มอาบน้ำได้ตั้งแต่คำคืนของวันก่อนวันออกฮีด คือ หลังจากทราบแน่ชัดแล้วว่าวันรุ่งขึ้นเป็นวันออกฮีด

(๒) ให้แต่งกายด้วยเสื้อผ้าชุดที่ดีที่สุดหรือชอบที่สุดที่มีอยู่ (ไม่จำเป็นต้องเป็นชุดใหม่)

(๓) ให้รับประทานอาหารหลังจากเสร็จจากการละหมาด

(๔) ให้ทุกคนเดินทางไปร่วมละหมาดและชุมนุมกันที่มัสยิดเพื่อฟังคุฏบะฮ์ สำหรับผู้หญิงที่อยู่ในภาวะไม่สามารถละหมาดได้เพราะร่างกายยังมีสิ่งสกปรก เช่น ประจำเดือน ก็ควรไปร่วมฟังคุฏบะฮ์ และร่วมตักบิร

(๕) ถ้าระยะทางจากบ้านไปมัสยิดไม่ไกลนัก ควรเดินเท้าไปมัสยิด โดยขาไปและขากลับใช้คนละเส้นทาง ทั้งนี้เพราะระหว่างเดินทางจะได้พบปะทักทายเยี่ยมเยียนและขออภัยกันกับพี่น้องมุสลิม

(๖) ให้กล่าวตักบิร

(๗) ละหมาดฮีด โดยมีอิหม่ามเป็นผู้นำละหมาด

(๘) เมื่อละหมาดเสร็จ ให้ฟังอิหม่ามกล่าวคุฏบะฮ์ด้วยความสงบ สำรวม ไม่พูดจาใดๆ ทั้งสิ้น

(๙) ทำกุรบานหรือเชือดสัตว์พลี เมื่อเสร็จจากการละหมาดและคุฏบะฮ์ ซึ่งผู้ที่เป็นเจ้าของกุรบานในแต่ละมัสยิด แต่ละปี คือผู้ที่มีทรัพย์สินพอที่สามารถจะทำได้ ทั้งนี้เพื่อนำเนื้อแจกจ่ายให้คนยากจน และทำอาหารรับประทานกันในวันฮีด

(๑๐) เยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง ฯลฯ เพื่อเป็นการผูกสัมพันธ์ และขออภัยซึ่งกันและกัน ในความผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นทั้งที่โดยรู้ตัวและไม่รู้ตัว และอวยพรแก่กัน

(๑๑) ร่วมสนุกกับงานที่จัดให้มีขึ้น แต่ต้องอยู่ในขอบเขตของหลักการอิสลาม เพราะหากจัดงานโดยมีการเดินรำ ฟลอร์โชว์ ฯลฯ เหล่านี้ต้องห้าม

(๑๒) ควรตกแต่งบ้านเรือนให้สวยงามเป็นพิเศษ ตลอดจนประกอบอาหารไว้ต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน (เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ๒๕๓๕: ๒๖๖-๒๖๕)

สัตว์ที่สามารถนำมาทำกุรบานได้คือ อูฐที่มีอายุ ๕ ปีขึ้นไป วัวหรือควายที่มีอายุ ๒ ปีขึ้นไป แพะธรรมดาที่มีอายุ ๒ ปีขึ้นไป แกะที่มีอายุครบ ๑ ปี หรือแกะที่ฟันหลุดร่วงไปแล้ว ๖ เดือน ถึงแม้ว่ามีอายุไม่ครบ ๑ ปีก็ตาม (กะมารุล ชุกริ, ๔๑) ซึ่งสัตว์ที่นำมาทำกุรบานสามารถแบ่งส่วนเพื่อให้กระจายทั่วถึงตามอัตราต่อไปนี้ อูฐตัวใหญ่ๆ มีสัดส่วนที่ใหญ่โตกว่าปกติทั่วไปกระจายได้ ๑๐ ส่วน อูฐที่มีรูปร่างสัดส่วนมาตรฐานทั่วไปกระจายได้ ๗ ส่วน วัวหนึ่งตัวกระจายได้ ๗ ส่วน แกะหรือ แพะ ตัวละ ๑ ส่วน

วันอิคิลอฎฮาปีนี้ตรงกับวันพฤหัสบดีที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ อัญญะเราะห์ ศักราช ๑๔๒๘ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจัดอาหารเป็นสำรับเพื่อมาละหมาดและรับประทานอาหารร่วมกัน หลังจากเสร็จจากการละหมาด เมื่อได้เวลาชาวบ้านช่วยกันนำวัวมาเชือด ผู้เชือดโดยปกติจะเป็นใครก็ได้ แต่ในชุมชนบางหลวงมอบหมายให้อิหม่ามเป็นผู้เชือด อิหม่ามบอกว่า

“คนเชือดจะต้องรู้จักที่จะเชือด เครื่องมือที่ใช้จะต้องคมกริบ เพื่อที่สัตว์จะได้ไม่ต้องเจ็บนาน”

เวลาเชือดเริ่มตั้งแต่อิหม่ามเสร็จพิธีละหมาด ถ้าใครเชือดกุรบานก่อนอิหม่ามเสร็จจากพิธีละหมาด การเชือดกุรบานครั้งนั้นถือเป็นการเชือดสัตว์แบบธรรมดาเท่านั้น ไม่ถือเป็นกุรบาน และจำเป็นต้องเชือดใหม่ ก่อนเชือดชาวบ้านจะทำพิธีสวดให้กับวัวที่นำมาเชือดและสวดจนกระทั่งวัวสิ้นลมหายใจ เมื่อเชือดเสร็จแล้วจะนำเนื้อที่ได้แบ่งเป็นส่วนๆ เพื่อให้กับผู้ที่บริจาคเงินซื้อวัวมาทำกุรบานนำไปบริจาคให้เพื่อนบ้านหรือผู้ยากไร้ไปทำอาหาร ซึ่งวัวที่มากุรบานสามารถแบ่งเป็นส่วนๆ ได้ ๓ ส่วน สำหรับผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมไม่สามารถรับและบริโภคเนื้อวัวที่ยังไม่ผ่านการปรุงให้สุก จะรับหรือบริโภคได้ก็ต่อเมื่อมุสลิมเป็นผู้ปรุงอาหารจากเนื้อที่ทำกุรบานแล้วเท่านั้น

ในวันอิคิลอฎฮาชาวไทยมุสลิมที่บ้านบุญแม ตำบลเชียง อำเภอยิ่งอ จังหวัดนราธิวาส บ้านป่าลัส ตำบลควน อำเภอยะนาระ จังหวัดปัตตานี บ้านราโมง ตำบลยะรม อำเภอบาง จังหวัดยะลา และบ้านธารมะลิ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอบาง จังหวัดยะลา มีเป็นการละหมาดสุนัตอิคิลอฎฮาพร้อมกันที่มีสยิด ทำพิธีเชือดสัตว์ เพื่อทดลองวิถีทางภักดีสุดท้ายของการทำอัญญะเราะห์และเลี้ยงอาหารแก่คนยากจนเช่นเดียวกับชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

## ข้อวิจารณ์

งานวิจัย เรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษและอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษาวิจัยเรื่องนี้ ทำให้ทราบถึงวิธีการเรียนรู้และถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารที่มีสืบต่อกันมา การปรับตัวของคนในชุมชนที่อาศัยอยู่ในท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรม และสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง และกลไกสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารยังคงมีบทบาทในวิถีชีวิตของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจนถึงปัจจุบัน ทำให้คนในชุมชนเกิดความตระหนักถึงคุณค่า และเอกลักษณ์ของอาหารที่มีอยู่ในชุมชน นอกจากนี้ ความรู้ที่ได้จากการศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้สำหรับการศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในชุมชนอื่นๆ ต่อไป

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษ และอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง โดยทำการสัมภาษณ์แนวคิดกับผู้รู้ในชุมชน จำนวน ๔ คน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน จำนวน ๑๐ คน หญิงตั้งครรภ์ และหลังคลอดบุตร จำนวน ๔ คน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ จำนวน ๔ คน และทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม สรุปดังนี้

### การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ทำการศึกษาแหล่งที่มาของอาหาร ประเภทและชนิดของอาหาร การประกอบอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร เวลาการบริโภคอาหาร ลักษณะการบริโภคอาหาร การเก็บล้าง และครัว สรุปดังนี้

#### แหล่งที่มาของอาหาร

แหล่งที่มาของอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม สมัยก่อนชาวบ้านได้อาหารมาจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ หรือหาซื้อจากเรือที่แจวมาขายริมคลอง แล้วนำมาทำอาหารรับประทานเอง ปัจจุบันชาวบ้านส่วนใหญ่ซื้อกับข้าวจากตลาดที่อยู่ไม่ไกลจากชุมชนมากนัก เพราะราคาถูกและมีให้เลือกซื้อหลายชนิด แต่บางครั้งชาวบ้านก็ซื้อกับข้าวจากร้านค้าภายในชุมชน เพราะสะดวกและใกล้บ้าน นอกจากนี้ ในชุมชนยังมีรถกับข้าวเงินเข้ามาขายในชุมชนอีกด้วย โดยผู้ขายมีทั้งชาวไทยพุทธและมุสลิม

ปัจจุบันชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่ค่อยทำอาหารรับประทานเอง โดยซื้ออาหารสำเร็จรูป อาหารตามสั่งที่มีขายในชุมชนตลอดทั้งวัน แต่บางครั้งคนในชุมชนก็ซื้ออาหารสำเร็จรูปจากข้างนอก เพราะอาหารอร่อยและมีให้เลือกหลายอย่าง

### *ประเภทและชนิดของอาหาร*

อาหารที่ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงรับประทานในชีวิตประจำวัน ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่คนไทยทั่วไปนิยมรับประทาน เพียงแต่ไม่รับประทานหมู ครอบครวที่เคร่งครัดในหลักการของศาสนาจะรับประทานอาหาร เฉพาะที่ทำจากแม่ครัวที่เป็นชาวไทยมุสลิมเท่านั้น สำหรับอาหารมุสลิมจะทำเนื่องในโอกาสพิเศษหรือพิธีกรรมต่างๆ ทางศาสนา เนื่องจากมีเครื่องปรุงหลายชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลานาน ตลอดจนรสชาติที่เผ็ดร้อน ไม่เหมาะที่จะรับประทานทุกวัน ส่วนอาหารที่มีกลิ่นแรง เช่น หอม กระเทียม ตามหลักศาสนากล่าวว่า ไม่ควรรับประทานอาหารที่มีกลิ่นแรง เพื่อจะได้ไม่สร้างความเดือดร้อนแก่ผู้อื่น เป็นส่วนประกอบหลักในการทำอาหารของชาวบ้านในชุมชนบางหลวง เพื่อใช้ดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์

### *การประกอบอาหาร*

การประกอบอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ถือเป็นเรื่องสำคัญมาก นอกจากการประกอบอาหารโดยยึดถือปฏิบัติตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามแล้ว กระบวนการวิธีการในปรุงอาหาร และฝีมือในการทำอาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้รสชาติของอาหารในชุมชนบางหลวงอร่อยกว่าที่อื่นๆ ผู้ที่รับผิดชอบการปรุงอาหารในครัวเรือนส่วนใหญ่ คือ แม่บ้าน ซึ่งถูกปลูกฝังให้เข้าครัวตั้งแต่เล็กๆ แต่ปัจจุบันลูกสาวจะไม่ค่อยได้เข้าครัวปรุงอาหาร เนื่องจากต้องใช้เวลาส่วนใหญ่ในการเดินทางไปทำงานหรือเรียนหนังสือ อีกทั้งมีร้านขายอาหารในชุมชน หากทำอาหารรับประทานเองจะรับประทานได้เพียงอย่างเดียวและรับประทานหลายนมื้อติดๆ กัน ในขณะที่ถ้าซื้ออาหารรับประทาน สามารถเลือกอาหารรับประทานได้หลายชนิด ซึ่งการที่ชาวบ้านในชุมชนมีอาหารการกินที่สะดวกสบายมากขึ้น ทำให้ภูมิปัญญาในการทำอาหารเริ่มที่จะหายไป

ชาวบ้านในชุมชนส่วนใหญ่เรียนรู้การทำอาหารจากบุคคลในครอบครัว เช่น ยาย พ่อ แม่ พี่สาว ญาติพี่น้อง นอกจากนี้แล้วยังเรียนรู้จากเพื่อนบ้านที่มีฝีมือในการทำอาหาร โดยอาศัยการเป็นลูกมือในการประกอบอาหารในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา อ่านตำราอาหารหรือดูรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ แล้วนำมาลองทำด้วยตนเอง โดยอาศัยการลองผิดลองถูก ซึ่งผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารจะต้องอาศัยการฝึกฝน จดจำ ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้รสชาติอาหารถูกปากคนส่วนใหญ่ เพราะโดยทั่วไปแล้วจะไม่ค่อยมีใครบอกเคล็ดลับในการทำอาหารหมดทุกขั้นตอน นอกจากเป็นคนในครอบครัว สำหรับประเภทและชนิดของอาหารที่ทำขึ้นอยู่ความสนใจของแต่ละบุคคลกล่าวคือบางคนชอบทำอาหารคาว บางคนชอบทำอาหารหวาน

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร สมัยก่อนอุปกรณ์ส่วนใหญ่ใช้การออกแรงและความชำนาญส่วนบุคคล เช่น ใช้มือตีไข่ ตีแป้ง ใช้ครกตำเครื่องแกง ใช้มีดสับเนื้อสัตว์ ใช้เตาแก๊สหรือเตาถ่านอบขนม ใช้ความชำนาญในการกะปริมาณเครื่องปรุง โดยเฉพาะการทำอาหารในงานประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนา ต้องอาศัยความชำนาญในการกะปริมาณอาหารให้พอดีกับแขกที่มาในงาน และคำนวณปริมาณเครื่องปรุงให้เหมาะสม อาหารในปัจจุบันใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าและเครื่องชั่ง ตวง วัด เช่น ใช้เครื่องตีไข่ ตีแป้ง ใช้เครื่องปั่นพริกแกง ใช้เครื่องบดเนื้อสัตว์ ใช้เตาอบอบขนม ใช้เครื่องชั่ง ถ้วยตวง แทนการกะปริมาณเครื่องปรุง

จำนวนอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร แต่ละครอบครัวมีขนาดพอเหมาะสำหรับใช้ทำอาหารรับประทานในครัวเรือน กรณีที่มีการทำอาหารในโอกาสพิเศษหรือในพิธีกรรมต่างๆ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะยืมของใช้จากมัสยิด

การเก็บและถนอมอาหาร ส่วนใหญ่เก็บอาหารสด และอาหารที่เหลือจากการรับประทานไว้ในตู้เย็น แล้วนำมาอุ่นโดยใช้เตาแก๊ส หรือไมโครเวฟในการรับประทานอีกครั้งต่อไป บางครอบครัวใช้วิธีเก็บอาหารสดไว้ในกระติกน้ำเย็น สำหรับข้าว บางครอบครัวหุงข้าวช่วงเช้ารับประทานถึงตอนเย็น หรือหุงตอนเย็นรับประทานเช้าของอีกวันหนึ่ง แต่บางครอบครัวจะไม่รับประทานอาหารค้างคืน ถ้ามีอาหารเหลือจะทิ้ง

#### มารยาทในการรับประทานอาหาร

ก่อนรับประทานอาหาร ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะกล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮิลเราะฮมา นีรเราะฮีม" และถ้าหากลืมกล่าวนามของอัลลอฮ์ในตอนเริ่มรับประทาน จะกล่าวนามของอัลลอฮ์ในทันทีหรือหลังจากรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว แต่ชาวบ้านบางคนก็ไม่ได้กล่าวนามของอัลลอฮ์ ส่วนชาวบ้านที่เคร่งครัดในหลักการของศาสนาจะกล่าวนามของอัลลอฮ์ทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

#### เวลาการบริโภคอาหาร

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ คือมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น บางครั้งถ้าหิวในช่วงกลางคืนก็จะรับประทานอีกครั้งหนึ่ง แต่บางคนรับประทานอาหารเช้าเพียง ๒ มื้อ คือมื้อกลางวัน และมื้อเย็น ส่วนมื้อเช้าจะดื่มกาแฟแทน

## ลักษณะการบริโภคอาหาร

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่รับประทานอาหารที่บ้าน ลักษณะการบริโภคส่วนใหญ่เน้นกับพื้นล้อมวง บางครอบครัวนั่งโต๊ะ และใช้ช้อนในการรับประทานอาหาร บางคนยังใช้มือเปิบข้าว

## การเก็บล้าง

เมื่อรับประทานอาหารเสร็จในแต่ละมื้อ ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ส่วนใหญ่จะวางภาชนะต่างๆ รวมกันไว้ล้างทีเดียว เพื่อความสะดวกและประหยัดน้ำ แต่บางบ้านจะล้างทันทีที่รับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ส่วนผู้ที่รับผิดชอบในการล้าง ได้แก่ แม่บ้าน หรือแล้วแต่ครอบครัวจะตกลงกันว่าใครจะเป็นผู้ที่รับผิดชอบในการเก็บล้าง สำหรับการเก็บล้างในโอกาสพิเศษหรือในพิธีกรรมต่างๆ จะมีผู้ที่รับผิดชอบในการทำความสะอาดภาชนะต่างๆ ประจำ ซึ่งการล้างทำความสะอาดจะต้องผ่านน้ำที่ไหลออกมาจากท่อน้ำประปา

## ครัว

บ้านของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่แบ่งแยกครัวไว้ต่างหาก จากพื้นที่ในบ้าน อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงและเก็บอาหารขึ้นอยู่กับเศรษฐกิจฐานะ แต่ทุกครัวเรือนจะมีหม้อหุงข้าวไฟฟ้า เตาแก๊ส หรือเตาแก๊สปิคนิค บางบ้านมีไมโครเวฟ กระจกน้ำร้อน และตู้เย็นสำหรับเก็บอาหารสดและอาหารที่รับประทานไม่หมดในแต่ละวัน ส่วนบ้านที่ไม่มีตู้เย็นจะใช้กระจกน้ำใส่น้ำแข็งสำหรับเก็บอาหารสด

## การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในสถานการณ์พิเศษ ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ทำการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในขณะตั้งครรภ์หรือหลังคลอด วัฒนธรรมอาหารในโอกาสเจ็บป่วย วัฒนธรรมอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน วัฒนธรรมอาหารในขณะถือศีลอด และวัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ สรุปดังนี้

## วัฒนธรรมอาหารในขณะตั้งครรภ์หรือหลังคลอด

ผู้หญิงชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขณะตั้งครรภ์รับประทานอาหารปกติ บางคนรับประทานอาหารเพื่อบำรุงครรภ์ด้วย ส่วนหลังคลอดรับประทานอาหารบำรุงน้ำนม และไม่รับประทานอาหารบางชนิดตามความเชื่อของแต่ละครอบครัว นอกจากนี้ บางครอบครัวยังมีความเชื่อให้มีการอาบน้ำที่อง อยู่ไฟ และรับประทานยาโบราณ ซึ่งบางคนอาจจะไม่ได้ปฏิบัติตาม

ความเชื่อที่มีมาแต่ดั้งเดิม บางคนอาจปฏิบัติตามเพราะความรำคาญ บางคนเชื่อฟังคำแนะนำของ บิดา มารดา ปู่ ย่า ตา ยาย โดยที่ไม่ทราบถึงเหตุผล

### วัฒนธรรมอาหารในโอกาสเจ็บป่วย

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงส่วนใหญ่ป่วยเป็นโรคความดันโลหิตสูง เบาหวาน อาหารที่รับประทานจึงมีรสชาติไม่เค็ม หวาน มันจนเกินไป บางคนรับประทานอาหารปกติทั่วไป ไม่ได้ควบคุมอาหาร เพียงแต่ระวังไม่ให้รับประทานมากเกินไป โดยเฉพาะอาหารหวาน อาหารที่มี ส่วนผสมของกะทิ บางคนแพทย์สั่งห้ามรับประทานอาหารบางชนิด แต่ยังรับประทานอาหารชนิด นั้นอยู่ บางคนนอกจากควบคุมการรับประทานอาหารแล้วยังรับประทานอาหารเพื่อบำรุงร่างกายอีก ด้วย

### วัฒนธรรมอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการเยี่ยมเยือนญาติที่ใกล้ชิดกันและผู้ที่ยังมักคุ้น เมื่อมีการเกิด การเจ็บ การตาย เทศกาล หรืองานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ซึ่งหากทราบข่าว การมาเยี่ยมเยือนล่วงหน้า ชาวบ้านบางหลวงจะเตรียมทำอาหารไว้ต้อนรับ โดยอาหารที่เตรียมไว้ เป็นอาหารที่รับประทานตามปกติ แต่ถ้าไม่ทราบล่วงหน้าชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะถามผู้ มาเยี่ยมเยือนว่ากินอะไรมาแล้วหรือยัง ถ้ายังจะเตรียมอาหารที่มีอยู่ให้รับประทาน หรือไปซื้อที่ ร้านค้าใกล้บ้าน โดยที่เจ้าของบ้านอาจจะร่วมรับประทานอาหารกับผู้มาเยี่ยมเยือนด้วยหรือไม่ก็ได้ แต่ถ้ารับประทานอาหารมาแล้วจะเตรียมน้ำหรือเครื่องดื่มต่างๆ ไว้ต้อนรับ สำหรับภานะที่ใช้ใส่ เครื่องดื่มขึ้นกับประเภทของเครื่องดื่มนั้นๆ ส่วนน้ำเย็นจะใส่แก้ว มีบ้านหนึ่งใช้ขันใส่น้ำเย็นมา ต้อนรับ

### วัฒนธรรมอาหารในขณะถือศีลอด

วัฒนธรรมอาหารในขณะถือศีลอดของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงที่ยังคงมีให้ เห็นอยู่ในเมืองหลวงคือ การแลกเปลี่ยนอาหารระหว่างครัวเรือน ซึ่งทำให้ในช่วงนี้มีอาหารในแต่ละ ครัวเรือนเป็นจำนวนมากทั้งชนิดและปริมาณ ซึ่งคนในชุมชนถือเป็นการประชันฝีมือในการ ทำอาหาร นอกจากนี้ ผู้ที่มีฐานะดียังถือ โอกาสบริจาคอาหารให้แก่ครอบครัวที่ยากจนด้วย

อาหารมื้อแรกสำหรับการแก้บวชส่วนใหญ่เป็นอาหารว่างเบาๆ สำหรับรองท้อง เช่น เครื่องดื่มประเภทร้อน-เย็น น้ำเปล่า ขนมหวาน หรืออินทผลัม ซึ่งบางคนบอกว่ากินแค่ผลเดียว บางคนบอกว่ากิน ๓ ผล บางคนบอกว่ากินกี่ผลก็ได้ สำหรับผู้ที่มีประจำเดือน ผู้ป่วย ไม่ต้องถือศีล อด แต่จะต้องทำอาหารไปให้แก่ผู้ที่ถือศีลอด หรือชดเชยด้วยการถือศีลอดหลังจากที่ร่างกายเป็น ปกติแล้ว

## วัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะมีการเลี้ยงอาหารในโอกาสพิเศษ ได้แก่ งานเลี้ยงส่งผู้ที่ไม่ประกอบพิธีฮัจญ์ งานเลี้ยงในวันสำคัญต่างๆ ของสมาชิกครอบครัว เช่น วันคล้ายวันเกิด วันรับปริญญา และการประสบความสำเร็จในสิ่งที่ตั้งใจไว้ ซึ่งบางครอบครัวเลี้ยงอาหารที่บ้าน บางครอบครัวออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารมุสลิม หรือร้านอาหารทั่วไป หากเป็นร้านอาหารทั่วไป อาหารที่สั่งมาส่วนใหญ่คือ อาหารทะเล

นอกจากนี้ อาหารยังมีความเชื่อมโยงข้ามวัฒนธรรมเห็นได้จากในช่วงเทศกาลตรุษจีนและสารทจีน ชาวบ้านในชุมชนเกือบทุกบ้านจะช่วยกันทำขนมเทียน ขนมขงเป็นจำนวนมาก เพื่อขายให้กับคนไทยเชื้อสายจีน

## การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ได้แก่ พิธีโกนผมไฟ พิธีสูหนัต พิธีแต่งงาน พิธีทำบุญบ้าน ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ประเพณีกวนข้าวอาสูรอฮ์ งานออกร้านขายอาหาร การละหมาดในค่ำวันศุกร์ การละหมาดวันศุกร์ การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์ พิธีฝังศพ งานวันอีดิลฟิตรี และงานวันอีดิลอัฎฮา สรุปดังนี้

### พิธีโกนผมไฟ

เมื่อมีสมาชิกใหม่เกิดในครอบครัวชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง พ่อหรือผู้ที่ครอบครัวมอบหมายจะทำหน้าที่อะซานให้เด็กที่คลอดออกมาฟัง เป็นเสียงแรกที่เด็กจะได้ยิน โดยจะอะซานที่หูข้างไหนของเด็กก็ได้ และจะอะซานข้างเดียวหรือสองข้างก็ได้ แต่จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกล่าวว่า ถ้าเป็นเด็กผู้ชายอะซานหูขวาก่อน แล้วอิกอมัดหูซ้าย ส่วนเด็กผู้หญิงอิกอมัดอย่างเดียว หรือจะอะซานด้วยก็ได้ ซึ่งชาวบ้านบางหลวงจะอะซานอย่างเดียว ไม่มีอิกอมัด หลังจากนั้นจะมีการเปิดปากเด็กด้วยของหวาน โดยที่พ่อจะเอาน้ำผึ้งหรืออินผลัมป้ายในปากของเด็ก

เมื่อเด็กคลอดออกมาได้ ๗ วัน ครอบครัวชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ที่มีความพร้อมจะทำพิธีโกนผมไฟ หรือพิธีอะกิเกาะฮุ ซึ่งชาวบ้านเชื่อว่าการจัดพิธีอะกิเกาะฮุควรจัดขึ้นเมื่อครอบครัวมีความพร้อม ไม่ควรกัหนึ่มสินมาจัดงาน ทั้งนี้ การจัดงานดังกล่าวถือว่าเป็นหน้าเป็นตาของครอบครัว การจัดงานนอกจากมีพิธีตามหลักการของศาสนาแล้ว ยังมีพิธีแย่งแปล ที่จัดขึ้นเพื่อความสนุกสนานของเด็กๆ อีกด้วย

### พิธีเข้าสู่หน้า

เด็กชายชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเมื่อมีอายุพอสมควรแล้ว จะต้องเข้าพิธีสู่หน้า ซึ่งจะทำเองที่บ้านหรือทำรวมกันเป็นหมู่คณะก็ได้ ขึ้นอยู่กับฐานะและความพร้อมของแต่ละครอบครัว สำหรับชุมชนบางหลวง เมื่อเด็กชายในชุมชนมีจำนวนมากพอจะนัดทำพิธีสู่หน้ารวมกัน ซึ่งสมัยก่อนพิธีจัดขึ้นที่มีสยิดบางหลวง แต่ในปัจจุบันพิธีจัดขึ้นที่มูลนิธิของเทศบาล โดยส่วนใหญ่จัดพิธีในช่วงปิดเทอมภาคฤดูร้อน เพื่อให้เด็กมีเวลาพักผ่อน อาหารที่นำมาเลี้ยงในพิธีมีทั้งอาหารคาวหวาน และผลไม้ และที่ขาดไม่ได้คือข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ซึ่งคนในชุมชนบอกว่า จำเป็นต้องมีในงานพิธี เพื่อให้เด็กได้รับประทานก่อนที่จะตัดสู่หน้า เพราะว่าหลังจากที่ตัดสู่หน้าแล้วจะไม่ได้รับประทานจนกระทั่งแผลหาย เพราะข้าวเหนียวเป็นอาหารแสลง แต่ผู้รู้ในชุมชนบอกว่าการทำข้าวเหนียวเหลืองมีความหมายเป็นนัยว่า สีของข้าวเหนียวแทนสีเหลืองของจีวรพระสงฆ์ในพุทธศาสนา

### พิธีแต่งงาน

พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง ตามหลักศาสนาแล้วไม่มีฤกษ์ยาม เวลาที่ดีที่สุดคือเวลาที่สะดวก การจัดงานมีพิธีนิกะหุเพียงอย่างเดียวก็ถือว่าเสร็จพิธีการแล้ว ของหมั้นมีเพียงเงิน ๑๒๕.๒๕ บาท เมื่อเสร็จพิธีนิกะหุแล้ว อาจมีการเลี้ยงนมนิกะหุหรือไม่มีก็ได้ ส่วนการจัดงานเลี้ยงหรือพิธีการอย่างอื่นตามหลักศาสนาถือว่าไม่จำเป็น แต่ส่วนใหญ่การแต่งงานของชาวบ้านบางหลวงมีขบวนแห่ขันหมากเพื่อความสนุกสนาน มีการร้องรำทำเพลง เพลงที่ร้องเป็นเพลงมุสลิม เครื่องดนตรีที่ใช้เป็นกลองกับรำมะนา และมีงานเลี้ยงฉลอง ซึ่งความหลากหลายของอาหารที่นำมาเลี้ยงแสดงถึงความมีหน้ามีตาของครอบครัว

### พิธีลงเสาเอก

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงบางครอบครัว มีความเชื่อเรื่องการลงเสาเอกก่อนปลูกบ้าน ของที่ใช้ในพิธีประกอบด้วย กล้าย อ้อย มะพร้าว สายสร้อยทอง นาค เงิน บางคนบอกว่าใช้เฉพาะสายสร้อยทอง และนาค สำหรับกล้ายและอ้อย หลังจากเสร็จพิธี ขึ้นอยู่กับเจ้าของบ้านว่าจะไปปลูกที่ไหน พิธีลงเสาเอกเริ่มเวลาประมาณ ๕ โมงเช้า อิหม่ามจุดรูป ๘ ดอก อ่านคูอาห์ และเลี้ยงอาหารผู้ที่มาร่วมอ่านคูอาห์และผู้ที่มาร่วมงาน ซึ่งตามหลักศาสนาแล้วไม่มีฤกษ์ยาม เวลาที่ดีที่สุดคือเวลาที่สะดวก และไม่มีพิธีการประกอบพิธีกรรมใดๆ เช่น จุดรูป เป็นต้น

### พิธีทำบุญบ้าน ทำบุญขึ้นบ้านใหม่

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการทำบุญบ้าน และการทำบุญขึ้นบ้านใหม่เป็นประเพณีที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน เวลาที่ทำบุญบ้านหรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ จะเลือกเวลาที่สะดวกในช่วงเช้า ช่วงบ่าย หรือช่วงเย็นหลังจากที่ละหมาดเสร็จแล้ว มีการจัดเตรียมน้ำสำหรับใช้ปะพรมหรืออาบเพื่อความเป็นสิริมงคล น้ำที่ใช้เป็นน้ำธรรมดา หรือน้ำอบที่ขายตามท้องตลาด

เปรียบเสมือนน้ำมันค้ของชาวไทยพุทธ มีการจัดเตรียมดอกไม้จัดเป็นช่อเล็กๆ สำหรับให้ผู้ที่มาร่วมพิธีติดที่หน้าอก อาหารที่นำมาเลี้ยงในพิธีทำบุญบ้านหรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ขึ้นกับเจ้าของบ้านและความเหมาะสมของช่วงเวลาที่ทำบุญ ซึ่งอาจเป็นอาหารที่ไม่ค่อยมีใครทำ เนื่องจากมีส่วนประกอบหลายชนิด และขั้นตอนในการทำค่อนข้างยุ่งยาก แต่เจ้าภาพจะถือโอกาสทำในการทำบุญบ้านหรือการทำบุญขึ้นบ้านใหม่ เพราะการทำบุญนอกจากเลี้ยงผู้ที่มาร่วมในพิธีแล้วยังเลี้ยงเพื่อนบ้านอีกด้วย

### ประเพณีกวนข้าวอาสุรธ

ประเพณีกวนข้าวอาสุรธอาจเปรียบได้กับการกวนข้าวทิพย์ของชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธในช่วงเทศกาลวันวิสาขบูชา เป็นประเพณีที่คนในชุมชนบางหลวง ยังคงมีสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะร่วมกันกวนข้าวอาสุรธทุกๆ ปี บางปีจัดที่มัสยิดบางหลวง บางปีจัดที่มูลนิธิทองทศ บางปีก็จัดทั้งที่มัสยิดบางหลวง และที่มูลนิธิทองทศ จำนวนผู้เข้าร่วมกวนและจำนวนของกระทะที่กวนข้าวอาจบ่งบอกถึงการมีปฏิสัมพันธ์ของคนในชุมชน ซึ่งในปัจจุบันจำนวนกระทะมีน้อยลงกว่าเดิม

เมื่อใกล้จะถึงวันกวนข้าว อิหม่ามจะประกาศให้ชาวบ้านได้ทราบ และเชิญชวนให้ผู้ที่มิอาหารที่ใช้สำหรับกวน ได้แก่ กระทียม กานพลู ใ้ ข้าวสาร ข้าวเหนียว ชิง งาดำ ถั่วดำ ถั่วลิสงซีก นมสด ใบกระวาน เปลือกอบเชย แป้งสาลี เผือก พริกไทยดำ มะพร้าว มันเทศ มันสำปะหลัง ยี่หร่า ลูกกระวาน ลูกผักชี ลูกเอ็น สาเก หอมแดง ให้นำมารวมกันที่ศาลาเลี้ยง ปัจจุบันจะมีการสมทบด้วยการให้เงินแทน ซึ่งสะดวกกว่า เพราะสามารถจัดหาส่วนผสมที่ขาดเหลือได้ เมื่อกวนเสร็จแล้วแจกให้ผู้ที่ยื่นบริจาคเงินมา

เมื่อถึงวันกวนข้าว ชาวบ้านจะมาพร้อมกันที่ลานมัสยิดหรือบริเวณมูลนิธิทองทศ ทั้งนี้ คนกวนต้องอาบน้ำชำระร่างกายก่อน แม่ครัวเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ส่วนพ่อครัวที่รู้สูตรในการกวนจะเป็นผู้บอกให้คนในชุมชนที่มาช่วยทำตามลำดับขั้นตอน ซึ่งสูตรดังกล่าวนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม ด้วยเหตุนี้รสชาติของข้าวอาสุรธในแต่ละที่จะแตกต่างกัน ตามความนิยมของแต่ละพื้นที่ สำหรับชุมชนบางหลวงมีชื่อเสียงในรสชาติของข้าวอาสุรธเป็นอย่างดี

### งานออกร้านขายอาหาร

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะร่วมกันจัดงานออกร้านขายอาหารทุกๆ ปีโดยจัดขึ้นปีละ ๒ ครั้ง (บางปีก็ไม่ได้จัด หรือจัดเพียงครั้งเดียว) จัดโดยคณะกรรมการชุมชนที่มัสยิดบางหลวงครั้งหนึ่ง เพื่อนำเงินที่ได้จากการออกร้านมาดำเนินกิจกรรมทางศาสนาของมัสยิด และจัดบริเวณด้านหน้ามูลนิธิทองทศอีกครั้งหนึ่ง จัดโดยคณะกรรมการของมูลนิธิทองทศ เพื่อนำเงินที่ได้จากการออกร้านมาดำเนินกิจกรรมทางศาสนาหรือสาธารณกุศล ซึ่งการจัดงานทั้ง ๒ แห่ง มีรูปแบบ

คล้ายๆ กันคือ มีการออกบัตรเชิญชาวไทยมุสลิมจากชุมชนอื่นๆ มาร่วมงาน มีการจำหน่ายคูโปง เพื่อแลกซื้ออาหาร อาหารที่นำมาจำหน่ายเป็นอาหารที่ทำขึ้นในชุมชน หรืออาหารจากที่อื่นๆ แล้วแต่คณะกรรมการจัดงานจะจัดหา มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่ม เงินที่ขายได้ทั้งหมดโดยไม่หักค่าใช้จ่ายจะให้กับมัสยิดหรือมูลนิธิของทศ มีเวทีการแสดง มีโต๊ะเก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหารและชมการแสดงในช่วงหัวค่ำ ซึ่งก่อนที่ประธานจะกล่าวเปิดงาน มีการอัญเชิญพระมหาคัมภีร์อัลกุรอานก่อนเริ่มงาน การจัดงานออกร้านขายอาหารชาวบ้านบางคนบอกว่าการจัดมานานแล้ว บางคนบอกว่าเพิ่งมี บางคนบอกว่าเมื่อก่อนเคยจัดแล้วเลิกไป เพิ่งเริ่มมีเมื่อไม่กี่ปี

### การละหมาดในค่ำวันศุกร์

ในคืนวันพฤหัสบดีชาวบ้านในชุมชนถือว่าเป็นค่ำวันศุกร์ ก่อนได้เวลาละหมาดชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะนำ อาหารหวานและผลไม้มาที่หน้ามัสยิด เพื่อทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้กับผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว โดยในช่วงหัวค่ำชาวบ้านจะเริ่มทยอยนำอาหารหวานและผลไม้ใส่ถาดมาที่มัสยิด และเมื่อได้ยินเสียงอะซานชาวบ้านจะมาที่มัสยิดเพื่อทำการละหมาด กอมัต และซอละวาตสรรเสริญท่านนบี หลังจากอ่านอาละวะเรียบร้อยแล้ว ชาวบ้านที่ช่วยเหลืองานของมัสยิด ซึ่งเป็นเด็กวัยรุ่นและผู้ใหญ่จะนำอาหารหวานและผลไม้มาแจกให้ชาวบ้านที่มาอรับบริเวณรอบมัสยิดนำไปรับประทาน เพื่อความเป็นสิริมงคล สำหรับชาวบ้านที่เคร่งครัดในหลักศาสนาไม่ค่อยเห็นด้วย เนื่องจากบทบัญญัติของศาสนาอิสลามไม่ได้กล่าวไว้และถือว่าเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็น แต่บางส่วนที่นำอาหารมาร่วมทำบุญถือว่าเป็นการทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว และมีความเห็นว่าการกระทำใดๆ ก็ตาม ถ้าทำแล้วสบายใจและมีความสามารถที่จะกระทำได้ก็ควรทำ

### การละหมาดวันศุกร์

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง และชาวไทยมุสลิมที่มีสถานที่ทำงานอยู่ใกล้ชุมชน เช่น ฐานทัพเรือกรุงเทพ จะมาที่มัสยิดเพื่อละหมาดวันศุกร์ร่วมกัน ในวันนี้อิหม่ามจะมีการบรรยายธรรม เป็นการเทศนา อบรม หรือให้ความรู้ในด้านหลักการของศาสนาอิสลาม ไม่ว่าจะเป็นในด้านหลักการศรัทธา หลักปฏิบัติ หรือในด้านสังคม หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวกับอิสลาม ซึ่งอิหม่ามจะอบรม สั่งสอน หรือกล่าวตักเตือนทุกครั้งถ้ามีโอกาส โดยใช้เวลาที่พอเหมาะไม่มากและก็ไม่น้อยเกินไป การให้ความรู้ดังกล่าวนี้ไม่ได้เจาะจง หรือมีขอบเขตจำกัด เพราะการบรรยายธรรมจะให้ความรู้ในรูปแบบใด หรือวิธีการก็ได้ที่ไม่ฝักใฝ่ในหลักการศาสนา ตามที่เห็นว่าสมควร หรือเหมาะสมกับผู้ที่เข้ารับฟัง สำหรับชาวบ้านที่เคร่งครัดในหลักศาสนาจะเข้าร่วมละหมาดและร่วมพิธีเฉพาะในส่วนที่เห็นว่าถูกต้องตามหลักศาสนาเท่านั้น ส่วนที่เพิ่มเติมมาจะไม่เข้าร่วม โดยจะเดินออกมาจากมัสยิดก่อนคนอื่นๆ

## การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงมีการทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์ โดยเชื่อว่าเป็นการทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่คนตาย พิธีกรรมนี้ชาวบ้านในชุมชนจะนำอาหารที่จัดทำขึ้นมาเองหรือซื้อที่ร้านค้าหน้ามัสยิดมาให้ผู้เข้าร่วมประกอบพิธีทางศาสนาสวดอาระวะ เมื่อสวดเสร็จแล้ว ผู้เข้าร่วมประกอบพิธีทางศาสนารับประทานอาหาร เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้ว อาหารส่วนที่เหลือจะให้ผู้สูงอายุและชาวบ้านใกล้เคียงมัสยิด การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์นี้ ชาวบ้านที่เคร่งครัดในหลักศาสนาไม่ค่อยเห็นด้วย เนื่องจากบทบัญญัติของศาสนาอิสลามไม่ได้กล่าวไว้และถือว่าเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็น แต่บางส่วนที่นำอาหารมาร่วมทำบุญถือว่าเป็นการทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว และมีความเห็นว่าการกระทำใดๆ ก็ตาม ถ้าทำแล้วสบายใจและมีความสามารถที่จะกระทำได้อีกก็ควรทำ

## พิธีฝังศพ

พิธีฝังศพของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เมื่อมุสลิมเสียชีวิต ญาติพี่น้องจะนำมัยยิตอบาน้ำทำความสะอาดให้ศพ ถ้าไม่ทำผู้ที่อยู่ถือว่าเป็นบาป โดยถ้าเป็นศพผู้ชายจะให้ญาติที่เป็นผู้ชายอาบน้ำศพให้ ถ้าเป็นศพผู้หญิงจะให้ญาติที่เป็นผู้หญิงอาบน้ำศพให้ เมื่ออาบน้ำสระผมเรียบร้อยแล้ว จะอาบน้ำ ๕ น้ำคือ น้ำมะกรูด น้ำดินสอพอง น้ำจันทร์ น้ำพิมเสน และน้ำละหมาดรดที่ตัวผู้ตายตั้งแต่ศีรษะจรดปลายเท้า บางครอบครัวจะอาบน้ำพุทรา การะบูน พิมเสน ดินสอพอง น้ำจันทร์ และน้ำละหมาด สำหรับครอบครัวที่มีพื้นเพมาจากจังหวัดอยุธยาบอกว่าที่นั่นใช้น้ำมะลิอาบน้ำศพด้วย เมื่ออาบน้ำละหมาดเสร็จแล้วจะห่อศพด้วยผ้าขาว เรียกว่า “กะฟีน” ศพผู้ชายห่อ ๓ ชั้น ศพผู้หญิงห่อ ๕ ชั้น โดย ๒ ชั้นแรกจะห่อเหมือนศพผู้ชาย ทั้งนี้ขณะที่จัดการศพห้ามไม่ให้ น้ำตาหยดรดศพ เพราะเชื่อว่าน้ำตาแต่ละหยดเปรียบเสมือนเชื้อเพลิง และชาวบ้านบางหลวงก็ถือปฏิบัติตามเห็นได้จากขณะที่อาบน้ำศพไม่มีใครร้องไห้หรือเสียใจ และจะพูดถึงผู้ตายแต่ในสิ่งที่ดีดี เมื่อนำศพใส่โลงที่คนในชุมชนช่วยกันต่อแล้ว คนในชุมชนจะช่วยกันยกและเดินแห่ศพอย่างเงียบๆ ไปที่มัสยิด เพื่อละหมาดขอพรให้แก่ผู้ตาย ต่อจากนั้นจะมีการแจกเงินในกับดึกๆ หลังจากนั้นก็จะช่วยกันยกศพไปที่ศาลาสำหรับแต่งศพก่อนนำไปฝังในกุโบว์ เมื่อฝังศพเรียบร้อยแล้ว บนหลุมฝังศพจะมีการตกแต่งด้วยพวงหรีดและดอกไม้อย่างสวยงาม มีการวางใบพุทรา ใบพลู และใบโหระพา เพื่อแสดงว่าศพเป็นผู้หญิงหรือผู้ชายคือ ถ้าเป็นศพผู้หญิงใบจะหงาย ถ้าเป็นศพผู้ชายใบจะคว่ำ ต่อจากนั้น ละแวกจะมาอ่านตะละเก็นตุ เพื่อสวดขอกภัยโทษให้กับผู้ตาย หลังจากทำพิธีเรียบร้อยแล้ว จะมีการสวดศพที่มัสยิดหรือที่บ้านของผู้ตาย ซึ่งแล้วแต่เจ้าภาพจะสวดกี่คืน ๑ คืน ๓ คืน หรือ ๗ คืน และมีการเลี้ยงอาหารสำหรับผู้มาร่วมงาน อาหารที่นำมาเลี้ยงหลังจากสวดขึ้นอยู่กับเจ้าภาพส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ผู้ตายชอบรับประทาน ซึ่งตามหลักศาสนาแล้วไม่มีการสวดศพ หลังจากนั้นจะมีการทำบุญ ๗ วัน ๑๕ วัน หรือ ๔๐ วัน หรือ ๑๐๐ วัน แล้วแต่เจ้าภาพจะจัด

## วันอิคิลพิตร

ในช่วงเช้าของวันอิคิลพิตรชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง มีการบริจาคข้าวสาร ก่อนละหมาดช่วงเช้า หลังจากละหมาดมีการรับประทานอาหารบริเวณมัสยิด ซึ่งเป็นอาหารที่แต่ละบ้านนำมารับประทานร่วมกัน ถือเป็นการเล่นและแสดงฝีมือในการทำอาหาร การร่วมรับประทานอาหารจะนั่งล้อมวงกันรับประทาน บริเวณรอบมัสยิด ส่วนใหญ่ผู้ชายจะรับประทานอาหารร่วมกับผู้ชายด้วยกัน ส่วนผู้หญิงและเด็กรับประทานต่างหาก แต่บางวงก็จะมีผู้ชายผู้หญิงและเด็ก มีบางส่วนนั่งโต๊ะอาหาร บางคนยืนล้อมวงกันรับประทานอาหารรอบโต๊ะ และเมื่อรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ชาวบ้านจะช่วยกันล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหาร และในช่วงเย็นมีงานรื่นเริง เด็กๆ จะมารับบริจาคเงินเพื่อนำไปจ่ายค่าฉายหนังกลางแปลงที่จัดฉายในช่วงหัวค่ำบริเวณมัสยิด

## วันอิคิลอฎฮา

ในวันอิคิลอฎฮา ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจะจัดสำหรับอาหารมาไว้ที่มัสยิด หลังจากทีละหมาดเสร็จเรียบร้อยแล้วชาวบ้านจะรับประทานอาหารร่วมกัน การร่วมรับประทานอาหารจะนั่งล้อมวงกันรับประทาน สำหรับอาหารที่ชาวบ้านนำมาอาจถูกวางไว้ในวงของใครก็ได้ ส่วนใหญ่ผู้ชายจะรับประทานอาหารร่วมกับผู้ชายด้วยกัน ส่วนผู้หญิงและเด็กรับประทานต่างหาก แต่บางวงก็จะมีผู้ชายผู้หญิงและเด็ก มีบางส่วนนั่งโต๊ะอาหาร บางคนยืนล้อมวงกันรับประทานอาหารรอบโต๊ะ และเมื่อรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ชาวบ้านจะช่วยกันล้างถ้วยชามและภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหาร

หลังจากนั้น เมื่อได้เวลาชาวบ้านจะช่วยกันนำวัวที่ผูกไว้ที่กุโบร์มาเชือด ผู้เชือดโดยปกติจะเป็นใครก็ได้ แต่ในชุมชนบางหลวงมอบหมายให้อิหม่ามเป็นผู้เชือด เวลาเชือดเริ่มตั้งแต่อิหม่ามเสร็จพิธีละหมาด ถ้าใครเชือดกูรบานก่อนอิหม่ามเสร็จจากพิธีละหมาด การเชือดกูรบานครั้งนั้นถือเป็นการเชือดสัตว์แบบธรรมดาเท่านั้น ไม่ถือเป็นกูรบาน และจำเป็นต้องเชือดใหม่ ก่อนเชือดชาวบ้านจะทำพิธีสวดให้กับวัวที่นำมาเชือดและสวดจนกระทั่งวัวสิ้นลมหายใจ เมื่อเชือดเสร็จแล้วจะนำเนื้อที่ได้แบ่งเป็นส่วนๆ เพื่อให้กับผู้บริจาคเงินซื้อวัวมาทำกูรบานนำไปบริจาคให้เพื่อนบ้านหรือผู้ยากไร้ไปทำอาหาร ซึ่งวัวที่นำมาทำกูรบานสามารถแบ่งเป็นส่วนๆ ได้ ๗ ส่วน สำหรับผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมไม่สามารถรับหรือบริโภคเนื้อวัวที่ยังไม่ผ่านการปรุงให้สุก ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมจะรับหรือบริโภคได้ก็ต่อเมื่อมุสลิมเป็นผู้ปรุงอาหารจากเนื้อที่ทำกูรบานแล้วเท่านั้น

## สรุปและข้อเสนอแนะ

งานวิจัย เรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษและอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้รู้ในชุมชน จำนวน ๔ คน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน จำนวน ๑๐ คน หญิงตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตร จำนวน ๔ คน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ จำนวน ๔ คน โดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวลึก และทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชุมชน

อุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แนวคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์แนวลึกผู้รู้ในชุมชน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน หญิงตั้งครรภ์หรือหลังคลอดบุตร ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ เครื่องบันทึกเสียง MP3 กล้องถ่ายรูป Digital สมุดบันทึก ดินสอ และปากกา

การเก็บรวบรวมข้อมูลอาหารในชีวิตประจำวัน ทำโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมในการทำอาหาร และใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวลึก สัมภาษณ์ในประเด็นต่อไปนี้อย่างน้อย ๓ ประเด็น ได้แก่ แหล่งที่มาของอาหาร ประเภทและชนิดของอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง เครื่องดื่ม การประกอบอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร เวลาการบริโภคอาหาร ลักษณะการบริโภคอาหาร การเก็บล้าง ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร

การเก็บรวบรวมข้อมูลอาหารในสถานการณ์พิเศษ ทำโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม และใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวลึก สัมภาษณ์ในประเด็นต่อไปนี้อย่างน้อย ๓ ประเด็น ได้แก่ อาหารที่บริโภคสำหรับทารก หญิงตั้งครรภ์หรือหลังคลอดบุตร อาหารที่บริโภคสำหรับผู้ป่วย อาหารที่บริโภคสำหรับแขกที่มาเยี่ยมเยือน ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่ห้ามบริโภค

การเก็บรวบรวมข้อมูลอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา โดยใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ได้แก่ พิธีโกนผมไฟ พิธีสูหนัด พิธีแต่งงาน พิธีทำบุญบ้าน พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ประเพณีกวนข้าวอาสุรอฮ์ งานออกร้านขายอาหาร การละหมาดในค่ำวันศุกร์ การละหมาดวันศุกร์ การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้คนตายในวันอาทิตย์ พิธีฝังศพ งานวันอีดิลฟิตรี งานวันอีดิลอัฎฮา และใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวลึก สัมภาษณ์ในประเด็นต่อไปนี้อย่างน้อย ๓ ประเด็น ได้แก่ อาหารที่ทำในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ความเชื่อเกี่ยวกับการประกอบอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา

การตรวจสอบความเชื่อถือได้ของข้อมูล ใช้การตรวจสอบสามเส้า ด้านข้อมูล และด้านวิธีรวบรวมข้อมูล ด้านข้อมูล ใช้วิธีซักถามข้อมูลเรื่องเดียวกันจากบุคคลหลายๆ คน เช่น ผู้รู้ในชุมชน ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ ประกอบกับการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ด้านวิธีรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆ กัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน โดยใช้วิธีการสังเกตควบคู่กับการซักถาม ประกอบกับการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์ โดยการจำแนกชนิดข้อมูล ซึ่งแบ่งชนิดของข้อมูลเป็นการกระทำ กิจกรรม ความหมาย ความสัมพันธ์ การมีส่วนร่วมในกิจกรรม สภาพสังคม และการเปรียบเทียบข้อมูล โดยทำการเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง กับหลักการของศาสนาอิสลาม และวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ต่างๆ ที่เคยมีผู้ทำการศึกษามาแล้ว

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษาวิจัยเรื่องนี้ ทำให้ทราบถึงวิธีการเรียนรู้และถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารที่มีสืบต่อกันมา การปรับตัวของคนในชุมชนที่อาศัยอยู่ในท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรม และสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง และกลไกสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารยังคงมีบทบาทในวิถีชีวิต ของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงจนถึงปัจจุบัน ทำให้คนในชุมชนเกิดความตระหนักถึงคุณค่า และเอกลักษณ์ของอาหารที่มีอยู่ในชุมชน นอกจากนี้ ความรู้ที่ได้จากการศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้สำหรับการศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในชุมชนอื่นๆ ต่อไป

ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคือ อาหารไทย เพราะอาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยาก อีกทั้งมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่เหมาะที่จะรับประทานทุกวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อของครอบครัว เช่น การแลกเปลี่ยนอาหารในช่วงถือศีลอด หญิงหลังคลอดบุตรให้รับประทานแกงเลียง ช่วยให้มีน้ำนมสำหรับเลี้ยงทารก และห้ามดื่มน้ำเย็นและรับประทานน้ำแข็ง เพราะทำให้เลือดแข็งตัว อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา คือ อาหารมุสลิม และในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาถือเป็นเวทีในการประชันฝีมือในการทำอาหารของคนในชุมชน

นอกจากนี้ อาหารมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การมีปฏิสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงที่นับถือศาสนาพุทธและศาสนาคริสต์ การมีอาหารเข้ามาในชุมชน ตลอดจนการยอมรับอาหารข้างนอกเข้ามา ตามรสนิยมการบริโภคของสังคมยุคใหม่ ทำให้อาหารในชุมชนมีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตาม อาหารบางชนิดสูญหายหรือค่อยๆ สูญหายไปกับผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหาร เนื่องจากการทำอาหารรับประทานมีน้อยลง ตลอดจนไม่มีการสืบต่อในการทำอาหาร

### ข้อเสนอแนะจากการศึกษาครั้งนี้

๑. ส่งเสริมให้คนรุ่นหลังเรียนรู้วิธีทำอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ตลอดจนปรับแนวคิดผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชนให้เห็นถึงความสำคัญของการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแก่ชนรุ่นหลังต่อไป
๒. พิสูจน์ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะในช่วงตั้งครรภ์และหลังคลอด ช่วงถือศีลอด โดยอาศัยข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการบริโภคอาหารตามภูมิปัญญาชาวบ้านและตามหลักศาสนาอิสลาม

### ข้อเสนอแนะเพื่อการศึกษาวิจัยต่อไป

๑. ควรมีการศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษ และอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมในชุมชนอื่นๆ เพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลวัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม
๒. ศึกษาเส้นทางของอาหาร ที่มาที่ไปของอาหารแต่ละชนิด อาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน อาหารที่เคยมีในชุมชนแต่ปัจจุบันไม่มีการทำแล้ว หรือมีการทำเฉพาะโอกาสสำคัญในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาในชุมชนบางหลวงให้ลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น

## บรรณานุกรม

- กะมารุล ชุกรี. การเชือด قربานกับอะกีเกาะฮุ. กรุงเทพฯ: ส. วงศ์เสงี่ยม.
- เชค มุฮัมมัด ซอและห์ อัลมุนัจญิด แปลโดย มุฮัมมัด บิน ฟาริด อัลอ์ซออารีย์. การดำเนินชีวิตครอบครัวตามแนวทางจากอัลกุรอาน และอัลหะดีษ. กรุงเทพฯ: ส. วงศ์เสงี่ยม.
- ชำซุดดิน และมัด. (๒๕๔๕). ขั้นตอนการจัดการศพ. กรุงเทพฯ.
- ธีรนนท์ ช่วงพิชิต. (๒๕๔๔). ตามรอยสำรับแขกคลองบางหลวง. สารคดี, ๑๗ (๑๕๔), ๑๓๘-๑๕๑.
- นุชนาฏ ปริกสุวรรณ. (๒๕๔๗). การศึกษาชุมชนมุสลิมเขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาไทยศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- บรรจง บินกาซัน. (๒๕๕๐). การแต่งงานในอิสลาม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อัล อะมีน.
- ประมุท อุทัยพันธ์. (๒๕๓๒). ฝากไว้ที่ปัดตานี. ปัดตานี: ศูนย์การศึกษาเกี่ยวกับภาคใต้ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ประยูรศักดิ์ ชลาชนเดชะ. (๒๕๓๕). มุสลิมในประเทศไทย. (พิมพ์ครั้งที่ ๒). กรุงเทพฯ.
- ประหยัด สายวิเชียร. (๒๕๔๗). อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- ปราณี จันทศรี. (๒๕๔๗). วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- พจนีย์ สุทธิรัตน์. (๒๕๔๖). แผ่นดินทองนุรุลลามชุมชนและเครือญาติในท่ามกลางความเปลี่ยนแปลง: กรณีศึกษามุสลิมชานเมืองกรุงเทพฯ. วิทยานิพนธ์ปริญญาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาบัณฑิต (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- พิมาน จุนเจือ. (๒๕๔๖). อาหารมุสลิม. กรุงเทพฯ: ครีวบ้านและสวน.
- มยุรา วงษ์สันต์. (๒๕๔๘). ศพและขั้นตอนต่างๆ ในการทำศพ. กรุงเทพฯ: สภาขุมมุสลิมโลก สำนักงานประเทศไทย.
- มรวาน สะมะอูน. (๒๕๔๘). ชีวิตประจำวันของเด็กมุสลิม. กรุงเทพฯ: ส. วงศ์เสงี่ยม.
- ยุพิน หะสัน. (๒๕๔๖). รูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมกรบรีโภคาอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิม. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัชณี ไม้แก้ว. (๒๕๔๕). วิถีชีวิตชาวไทยมุสลิมชุมชนหนองจอก. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาไทยศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

รัตติยา สาและ. (๒๕๔๔). การปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนิกที่ปรากฏในจังหวัดปัตตานี ยะลา และ นราธิวาส. กรุงเทพฯ:สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).

เสาวนีย์ จิตต์หมวด, ผศ. (๒๕๓๕). วัฒนธรรมอิสลาม. (พิมพ์ครั้งที่ ๓). กรุงเทพฯ:ทางนำ.

สุภางค์ จันทวานิช, ศ. (๒๕๔๖). การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ. (พิมพ์ครั้งที่ ๕). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

\_\_\_\_\_. วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ. (๒๕๔๓). (พิมพ์ครั้งที่ ๑๒). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัล-ฮาซิมิ, มุฮัมมัด อาลี. (๒๕๔๕). มุสลิมในอุดมคติ: บุคลิกภาพตามแบบฉบับของอิสลามที่แท้จริง ดังกำหนดไว้ในกุรอาน และสุนนะฮ์ = The ideal Muslim : a true Islamic personality as defined in the Qur'an and Sunnaah / มุฮัมมัด อาลี อัล-ฮาซิมิ (เขียน); นาสิรุคติน อัล-ค็อฎฎ็อบ, แปลเป็น ภาษาอังกฤษ ; กิติมา อมรทัต, แปล. กรุงเทพฯ: มีเดียเทค.

อิมรอน บินยูซุฟ และอลีย์ บิน อิบรอฮีม. (๒๕๔๖). คู่มือพื้นฐานอิสลาม. (พิมพ์ครั้งที่ ๒). กรุงเทพฯ: อัล-อิหม่าน.

<http://www.dld.go.th> [๒๕๔๕, ๑๘ มีนาคม].

<http://www.islammore.com> [๒๕๔๕, ๑๘ มีนาคม].

<http://www.muslimthai.com> [๒๕๔๕, ๑๘ มีนาคม].

<http://www.ru.ac.th> [๒๕๔๕, ๑๘ มีนาคม].

<http://www.siamic.com> [๒๕๔๕, ๑๘ มีนาคม].

<http://www.thaiisalamic.com> [๒๕๔๕, ๑๘ มีนาคม].

## ภาคผนวก

## ข้อมูลทั่วไปของชุมชนบางหลวง

## ประวัติชุมชน

ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เป็นชุมชนชาวมุสลิมสืบเชื้อสายมาจากชาวมลายู เป็นมุสลิมนิกายสุหนี่ อพยพมาจากกรุงศรีอยุธยา และได้มาปลูกแพทำนบกอยู่ที่นี้สมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช (พ.ศ. ๒๓๑๐-๒๓๒๕) ต่อมาจึงได้ขึ้นมาปลูกที่พักอาศัยอยู่บนบกตามฝั่งคลองตรงข้ามมัสยิดต้นสนและวัดหงส์รัตนาราม หรือบริเวณสะพานอนุทินสวัสดิ์ในปัจจุบัน เดิมชาวบ้านมีอาชีพขายเครื่องเทศ ขายขนม ผลไม้ ทำประมงน้ำจืด เมื่อมาอยู่บนบก ฝ่ายชายก็เหลือเพียงอาชีพประมงน้ำจืด ทอดแห ตกกุ้ง ตกปลา ฝ่ายหญิงค้าขายอาหารการกินเล็กๆ น้อยๆ ในหมู่บ้าน บางครอบครัวสามีแฉกทำย ภรรยาพาห้วเรือ ไปซื้อผลไม้ตามฤดูกาลจากบางบอน บางมัดบางซ่าง ภาษีเจริญ ไปขายที่ตลาดน้ำคลองบางหลวง ตลาดท่าเตียน แม่บ้านบางบ้านทำขนมกล้วย ขนมใส่ไส้ ขนมตาล ขนมหม้อแกง สังขยา ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมข้าวแขก ขนมมม ขนมหุ่ม บาเยย อาป้า ลงเรือพายขายตามริมคลองบางหลวง คลองวัดดอกไม้ คลองบางไส้ไก่ คลองบ้านสมเด็จ คลองसान ดำรงชีวิตกันอย่างชนบทดั้งเดิม มีความสนใจสิ่งภายนอกหมู่บ้านน้อยมาก เพราะมีบ้านอยู่ มีข้าวกิน รายได้เพียงพอกับรายจ่ายในการดำรงชีวิต

ความเป็นอยู่ของชาวบางหลวงในยุคนี้ขึ้นอยู่กับอย่างมุสลิม เรียนแต่หนังสืออาหรับคือ อัล-กุรอาน และวิธีละหมาด ไม่มีการศึกษาวิชาสามัญ คนในหมู่บ้านจะแต่งงานกันเอง โยงกันไปโยงกันมา จนเป็นญาติกันเกือบหมดทั้งหมู่บ้าน บ้านเรือนปลูกแบบชนบท เป็นไม้ทั้งหลัง ใต้ถุนสูง คนเดินลอดได้ หน้าแล้งพื้นดินแข็ง ใช้ประโยชน์เป็นอีกชั้นหนึ่งของบ้านได้ หน้าน้ำเดือน ๑๒ น้ำท่วมหมู่บ้านทุกปี สูงเกือบ ๑ เมตร เกือบทุกบ้านจะมีเรือจอดไว้ที่ริมตลิ่ง แต่หน้าน้ำท่วม เรือมาจอดถึงบันไดบ้านได้

การสัญจรในยุคนี้สะดวกที่สุดคือ ทางเรือ ในหมู่บ้านมีท่าน้ำ ๒ แห่ง คือ ท่าหน้าน้ำมัสยิด และท่าหน้าสะพานยาวตรงข้ามวัดหงส์รัตนาราม ท่าน้ำทั้ง ๒ แห่ง เป็นทั้งท่าเรือ ท่าอาบน้ำ ซักเสื้อผ้าของคนทั้งหมู่บ้าน ส่วนน้ำกินเกือบทุกบ้านจะมีตุ่มรองน้ำฝนไว้กินทั้งปี ส่วนทางบกมีเฉพาะทางเดินเท้า ไปตลาดนครกระจอก ซึ่งภายหลังมีการสร้างวัดกัลยาณมิตร ที่ปากคลองบางกอกใหญ่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา (สมัยรัชกาลที่ ๓) ทางเดินจึงอยู่หลังวัดกัลยาณมิตร ต้องเดินผ่านเมรุเผาศพและโกดังเก็บศพ

เมื่อเกิดสงครามโลกครั้งที่ ๒ (พ.ศ. ๒๔๘๔-๒๔๘๘) ประเทศไทยได้รับผลกระทบจากสงคราม เกิดความขาดแคลนเครื่องอุปโภค เช่น เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค ชาวมุสลิมบางหลวงก็ได้รับผลกระทบเช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตาม เมืองไทยยังเป็นผู้ซื้อข้าวอู่น้ำ ชาวมุสลิมบางหลวงก็ไม่ขาดแคลนอาหาร เพราะกุ้งปลาในคลองบางกอกใหญ่ยังมีอุดมสมบูรณ์ เมื่อสงครามสงบ เด็กในหมู่บ้าน

เริ่มโตเป็นหนุ่มเป็นสาว ต้องการที่อยู่อาศัยและอาชีพเพื่อหารายได้เลี้ยงตัวเอง การประกอบอาชีพดั้งเดิมเริ่มไม่พอเพียง ที่ทำนา ทำสวนก็ไม่มี จึงเริ่มออกจากหมู่บ้านไปหางานทำภายนอก ก็ทำได้เพียงอาชีพใช้แรงงาน เนื่องจากไม่มีความรู้ในวิชาสามัญ

ในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ ชาวบ้านเริ่มทำฟืมทอผ้าขายกันเกือบทั้งหมู่บ้านโดยบ้านที่มีเงินทุน ได้ลงทุนจัดซื้อหาอุปกรณ์ทำฟืมทอผ้า เช่น ม้านั่งผูกฟืม ไม้คู้ม ไม้ไผ่ เชือก โดยผู้ชายทำอุปกรณ์ เริ่มจากไม้คู้ม ซึ่งมีลักษณะคล้ายต้นหวาย มีผิวแข็ง เนื้ออ่อนใน นำมาจักตอก แล้วชักกับใบมีดปักแทนไม้ ชักปาดเอาเนื้ออ่อนออกให้เหลือแต่ผิว ซึ่งครั้งแรกเรียกว่าชักจี๊แก่ แล้วจักผ้าชักให้ได้ขนาดตามต้องการ ชักปาดเอาเนื้ออ่อนออกอีกครั้งหนึ่ง ให้ได้ความหนาตามที่ต้องการ เรียกว่าชักจี๊อ่อน แล้วตั้งใบมีด ๒ ใบ บนแทนไม้ ประกอบเข้าหากัน ให้เหลือช่องกลางตามกำหนด แล้วนำเส้นคู้มสอดตรงกลาง ชักปาดปักเส้นคู้มออกทั้ง ๒ ข้าง จะได้เส้นคู้มที่มีความกว้างตามต้องการ จากนั้นใช้มีดขูดลบเหลี่ยมด้วยมือ แล้วมัดเป็นกำๆ เป็นอันแล้วเสร็จ

สำหรับผู้หญิง ผู้ลงทุนต้องทำม้านั่งผูกฟืมให้ เป็นไม้ท่อนแบน กว้างประมาณ ๘ นิ้ว หนาประมาณ ๓ นิ้ว ยาวประมาณ ๒ เมตร หัวท้ายมีเสาสูงประมาณ ๑ ฟุต เจาะรูที่เสา ด้านละ ๒ รู สำหรับร้อยไม้ไผ่ขนาด ๑ เซนติเมตร ๒ เส้นคู่ ทั้ง ๒ รู กว้างประมาณ ๑ คืบ พร้อมกับใส่ไม้ประกบไว้ แล้วใช้ลิ้มตรึงก้านไม้ไผ่ทั้งคู่ไว้กับเสาให้ตึง จากนั้น นำไม้คู้มที่ทำเสร็จแล้วมาหักกับเหล็กแบบตามขนาด แล้วจึงเริ่มขึ้นจากการร้อยเชือกรัดแผ่นไม้ไผ่ขนาด ๑ เซนติเมตร อันเป็นการเริ่มผูกหัวฟืม จากนั้นจึงใช้ไม้คู้มผูกที่ละซี่ในแบบตั้ง ใส่ไม้คู้ม ๑ แผ่น ร้อยเชือกรัด แล้วใช้ไม้กระทบให้แน่น ทำอย่างนี้เรื่อยไปจนยาวตามต้องการ เชือกที่ร้อยรัดจะเป็นขมวดหัวแมลงวัน ผู้ใดมีฝีมือปราณีต หัวแมลงวันจะเป็นแนวตรงสวยงาม ได้ค่าแรงดี ผู้ใดฝีมือด้อย หัวแมลงวันจะคด ไปคดมา ค่าแรงจะได้ลดลงไป

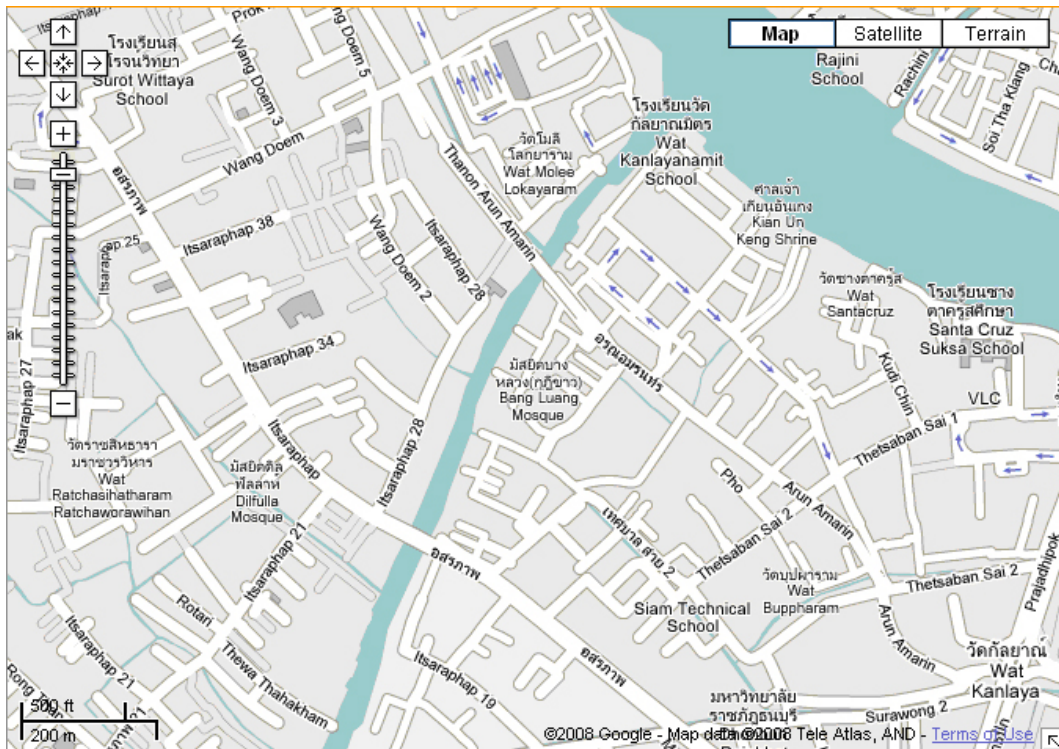
การผูกฟืมเมื่อได้ความยาวตามต้องการแล้ว จะปิดท้ายฟืมด้วยการผูกไม้ไผ่ เช่นเดียวกับการขึ้นต้น แล้วถอดออกจากเสา ตัดหัวตัดท้ายของก้านให้พอดี เป็นอันเสร็จ ๑ อัน เรียกว่า หวี ใช้เวลาผูกประมาณ ๑ ชั่วโมง ๑ วัน ค่าแรงประมาณ ๒.๕๐ บาท แม่บ้านจะใช้เวลาวางจากงานบ้าน ดูแลเด็ก และคนชรา มานั่งผูกจนเสร็จ

ส่วนผู้ชายจะทำทั้งวัน ค่าแรงคิดเป็นมัดๆ เริ่มจากผ่าชักไม้คู้ม ได้มัดละ ๕๐ สตางค์ ชักจี๊แก่ มัดละ ๑ บาท ชักจี๊อ่อนมัดละ ๑.๕๐ บาท และเหลาลบเหลี่ยม มัดละ ๒.๕๐ บาท เฉลี่ยรายได้งานง่ายจะได้วันละประมาณ ๓ บาท งานยากจะได้วันละ ๕ บาท ฟืมทอผ้านี้พ่อค้าคนจีนจะมาจ้างทำ และรับซื้อถึงบ้าน เป็นชนิดพินหยาบข้าง พินละเอียดข้าง จนกระทั่งประมาณ พ.ศ. ๒๕๐๐ มีโรงงานทอผ้าทันสมัย ฟืมทอผ้าไม้คู้มก็หมดความต้องการ โรงงานทอผ้าใช้ฟืมที่ทำจากโลหะทั้งหวี หัตถกรรมพื้นบ้านในการทำฟืมทอผ้าของหมู่บ้านบางหลวงก็สูญหายไปตั้งแต่นั้น เสียขายที่ต้องล้มหายไปกับกาลเวลาและความเจริญทางเทคโนโลยียุคใหม่ (ชาย จอนสุข, ๒๕๔๘)

**อาณาเขตและที่ตั้ง**

ชุมชนบางหลวงอยู่บนฝั่งคลองบางกอกใหญ่ ตรงข้ามวัดหงส์รัตนาราม ถนนอรุณอมรินทร์ ตัดใหม่ แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ๑๐๖๐๐ มีเนื้อที่ทั้งหมด ๒๗ ไร่ กรรมสิทธิ์ เป็นของเอกชน ประกาศตั้งเป็นชุมชนเมื่อวันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๓๕ พื้นที่มีสภาพเป็นเกาะ มีคลองล้อมรอบ ดังนี้

ทิศเหนือ	จรด	คลองโรงสี	ติดกับชุมชนวัดกัลยาณ์
ทิศใต้	จรด	คลองบุปผาราม	ติดกับชุมชนโรงคราม
ทิศตะวันออก	จรด	คลองขนมบุค	ติดกับที่เอกชน
ทิศตะวันตก	จรด	คลองบางกอกใหญ่	ตรงข้ามวัดหงส์รัตนาราม



ที่มา: Google Maps

**รูปภาพที่ ๑ แผนที่ชุมชนบางหลวง**

**ลักษณะทางประชากร**

ชุมชนบางหลวงมีบ้านเรือน ๒๓๐ หลัง มีครอบครัว ๒๕๕ ครอบครัว มีประชากรทั้งหมด ๑,๓๖๘ คน เป็นผู้ชาย ๖๕๖ คน ผู้หญิง ๗๑๒ คน

## การคมนาคม

การเดินทางเข้าไปในชุมชนสามารถเดินทางได้ทั้งทางบกและทางน้ำ ทางบกเมื่อก่อนนี้มีเส้นทางเดินเท้าผ่านมาทางวัดกัลยาณมิตร ปัจจุบันสามารถเดินเท้าเข้าชุมชนได้ ๓ ทาง คือ มาทางถนนอิสรภาพ ข้ามสะพานเจริญพาศน์ เข้าซอยถนนเทศบาลสาย ๒ เดินมาจนกระทั่งถึงเชิงสะพานช้าง หน้าสถานีตำรวจบุปผาราม แล้วเดินเลียบชายคลองบุปผารามเข้าชุมชน รถประจำทางที่ผ่านหน้าซอยถนนเทศบาลสาย ๒ มีหลายสาย ได้แก่ สาย ๑๕ สาย ๔๐ สาย ๕๖ สาย ๕๗ อีกทางหนึ่งมาเส้นถนนอรุณอมรินทร์ตัดใหม่ ข้ามสะพานอนุทินสวัสดิ์ จะมีทางเข้า ๒ ทาง คือด้านใต้สะพาน กับด้านตรงข้ามกับวัดกัลยาณมิตร ทางนี้ไม่มีรถประจำทางผ่าน ต้องนั่งรถประจำทางมาลงที่หน้าสถานีตำรวจบางกอกใหญ่ และเดินเท้าจากสามแยกวัดอรุณ ข้ามสะพานอนุทินสวัสดิ์ ส่วนทางน้ำเมื่อก่อนนี้ใช้ทำน้ำหน้ำมัสยิด และทำน้ำสะพานยาว แต่ปัจจุบันไม่ค่อยมีเรือวิ่งผ่านแล้ว เนื่องจากการคมนาคมทางบกมีความสะดวกกว่า ถ้าหากเดินทางมาทางน้ำ สามารถนั่งเรือหางยาวจากสะพานพุทธเข้าคลองบางกอกใหญ่และขึ้นที่ทำน้ำหน้ำมัสยิดได้ หรือลงเรือข้ามฟากจากฝั่งปากคลองตลาด มาขึ้นที่วัดกัลยาณมิตร แล้วเดินเท้ามาทางหน้าวัด และเดินข้ามถนนอรุณอมรินทร์ตัดใหม่ มาก็จะถึงชุมชนแล้ว



รูปถ่ายที่ ๒ ทางเข้าชุมชน  
ด้านถนนอิสรภาพ



รูปถ่ายที่ ๓ ทางเข้าชุมชน  
ด้านถนนอรุณอมรินทร์ตัดใหม่



รูปถ่ายที่ ๔ ทางเข้าชุมชน  
ด้านถนนอรุณอมรินทร์ตัดใหม่

## สภาพสังคม

ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงอยู่กันแบบพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน เดิมชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง กับชาวไทยพุทธชุมชนวัดกัลยาณมิตรและชาวไทยที่นับถือศาสนาคริสต์ชุมชนกุฎีจีนต่างคนต่างอยู่ แต่เมื่อชุมชนบางหลวงเริ่มพัฒนาตนเอง ได้มองเห็นความสำคัญของการอยู่ร่วมกันระหว่างชุมชนใกล้เคียง จึงเริ่มมีการไปมาหาสู่ และช่วยเหลือซึ่งกันและกัน โดยไม่มีความแตกต่างของศาสนาเป็นอุปสรรค

### ลักษณะทางกายภาพ

บ้านเรือนสมัยก่อนเป็นไม้ทั้งหลัง ใต้ถุนสูง ปัจจุบันมีทั้งแบบโบราณปลูกบ้านด้วยไม้ทั้งหลัง บ้านปูน ๒-๓ ชั้น บ้านครึ่งตึกครึ่งไม้ ส่วนบ้านใต้ถุนสูงแถบจะไม่มี บ้านส่วนใหญ่ปลูกติดๆ กัน มีทางเดินคอนกรีตแคบๆ ให้คนในชุมชนเดินเข้าออกได้สะดวก



ที่มา: Google Earth

### รูปภาพที่ ๕ ลักษณะทางกายภาพของชุมชนบางหลวง



### รูปภาพที่ ๖-๗ สภาพบ้านเรือน

## สถานที่สำคัญ

### มัสยิดบางหลวง (กุฎีขาว)

มัสยิดบางหลวง (กุฎีขาว) มีอายุยาวนานกว่า ๒๐๐ ปี สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๑ (พ.ศ. ๒๓๒๕ - ๒๓๕๒) โดยพ่อค้าชาวมุสลิมในหมู่บ้านชื่อ โต๊ะหะยี ได้รวบรวมสมัครพรรคพวกทำการก่อสร้างมัสยิดนี้ขึ้นในหมู่บ้าน มัสยิดบางหลวงเป็นอาคารทรงไทยก่ออิฐถือปูนทั้งหลัง มีหน้าบันประดับด้วยปูนปั้นลายศิลปะ ๓ ชาติคือ กรอบสามเหลี่ยมหน้าบันเป็นศิลปะปูนปั้นเครื่องถ้วยของไทย ก้านและใบไม้ในกรอบสามเหลี่ยมหน้าบันเป็นศิลปะปูนปั้นของฝรั่งเศส ส่วนดอกไม้คือดอกเมตาล เป็นศิลปะปูนปั้นของจีน และลายศิลปะ ๓ ชาตินี้ ได้นำมาประดับที่กรอบประตู และหน้าต่างทุกบานของมัสยิด ส่วนตัวอาคารที่เป็นปูนทาสีขาวทั้งหมด ส่วนที่เป็นไม้ทาสีเขียว เครื่องบนทั้งหมด เช่น กาน รอด และแผ่นกระดานวางไว้ในที่บังค้ำ โดยไม้ดอกตะปูสามารถถอดได้เป็นแผ่นๆ

ทั้งอาคารมีห้องกลางห้องเดียวฝาผนังของห้อง ทำหน้าที่แทนเสาค้ำยันเครื่องบนทั้งหมด ห้องนี้เป็นห้องละหมาด หน้าห้องละหมาดเป็นหน้ามุข มีพาไลหรือเฉลียงโดยรอบห้องและถึงแม้มัสยิดนี้ จะสร้างเป็นทรงไทยทั้งหลัง แต่ผู้สร้างก็ได้บรรจุหลักการสำคัญของศาสนาไว้ เช่น เสาค้ำยันชายคาพาไลโดยรอบ จำนวน ๓๐ ต้น เท่ากับบัญญัติในคัมภีร์อัล-กุรอาน ที่มี ๓๐ บท ห้องละหมาด มี ๑ ประตู ๑๒ หน้าต่าง รวม ๑๓ ช่อง เท่ากับกฎละหมาด ๑๓ ข้อ ตัวอาคารหันไปทางทิศตะวันออก มีบันไดขึ้นทางหน้ามัสยิด ๒ ข้าง ประกอบด้วยศิลปะไทย “บังชัน” มีหน้ามุขเข้าห้องละหมาด” พื้นห้องละหมาดปูด้วยกระเบื้องหน้าวัวสีแดง นอกนั้น พื้นภายนอกปูด้วยกระเบื้องปูนซีเมนต์ ขนาดของมัสยิดกว้าง ๑๒ เมตร ยาว ๒๔ เมตร สูง ๑๖ เมตร นับได้ว่าเป็นมัสยิดก่ออิฐถือปูนทรงไทยแห่งเดียวในโลก (ปัจจุบันกระเบื้องหลังคาถูกเปลี่ยนจากกระเบื้องไทยเป็นกระเบื้องว่าว ปูนปั้นลายเครื่องถ้วยของไทย ก้าน ใบ ฝรั่งเศส ดอกเมตาลของจีนที่ประดับที่กรอบประตูและกรอบหน้าต่างทุกบาน ร่วงหลุดไปตามกาลเวลาได้ถูกฉาบปูนเรียบแทน พื้นกระเบื้องรอบห้องละหมาด เดิมเป็นกระเบื้องปูนซีเมนต์เปลี่ยนเป็นปูนเรียบ หน้าหน้ามุข เดิมเป็นกระเบื้องปูนซีเมนต์เปลี่ยนเป็นหินขัด)



ที่มา: <http://www.bangkoktoursist.com>

### รูปภาพที่ ๘ มัสยิดบางหลวง

#### กุโบร์

เป็นที่ฝังศพประจำมัสยิด ตั้งอยู่ด้านหน้ามัสยิดทางทิศตะวันออก (ชาวบ้านเรียกว่า หลังกุฎี) มีเนื้อที่ประมาณ ๑ ไร่เศษ ด้านหน้ามีศาลาดิน ซึ่งเป็นศาลาสำหรับแต่งศพก่อนฝัง ภูมิทัศน์โดยรอบกุโบร์เมื่อก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ (ประมาณ พ.ศ. ๒๔๗๗ – ๒๔๗๘) มีต้นไม้ยืนต้นเต็มทั้งสุสาน ด้านหน้าเป็นดงต้นแสม แซมด้วยต้นกระดังงาไทย ต้นมะม่วง พุทรา จี้เหล็ก ต้นอินทนิล ด้านในมีต้นมะม่วง ชมพู มะกอกน้ำ ตะขบฝรั่ง ตะขบไทย มะหาด ชำมะเลียง พุทรา มะม่วงหิมพานต์ มะเกลือ หูกวาง และต้น โศก ปัจจุบันต้นไม้เหล่านี้ส่วนใหญ่ล้มตายไปหมดแล้ว



### รูปภาพที่ ๘-๑๐ บริเวณกุโบร์