

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยรามัญ  
อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี ดังนี้ (1) ในงานประเพณี (2) ในวันสำคัญทางพุทธ  
ศาสนา (3) ในชีวิตประจำวัน (4) ในงานขึ้นบ้านใหม่และเจ็บป่วย และลักษณะวัฒนธรรม  
อาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ ได้แก่ ลักษณะอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร การประกอบ  
อาหาร เวลาการบริโภคอาหาร ลักษณะบริโภคอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภค  
อาหาร การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ การวิเคราะห์เนื้อหา และนำเสนอในรูปแบบ  
คำบรรยาย เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ และการสังเกตจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทยรามัญ  
อำเภอสามโคก จาก 11 ตำบล ๆ ละ 3 คน จำนวน 33 คน

#### ผลการวิจัย พบว่า

1. ชนิดอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญในงานประเพณีต่าง ๆ พบว่า มีการทำข้าว-  
แช่ กะละแม ข้าวเหนียวแดง ซึ่งเป็นอาหารที่มีเฉพาะประเพณีสงกรานต์ ส่วนประเพณี  
อื่น ๆ จะมีหมีกรอบ ขนมน้ำยา มีแกงเนื้อ แกงเผ็ด และแกงหมู ขนมหวานมี ทองหยิบ  
ทองหยอด เม็ดขนุน ขนมงก ขนมะขวิด ส่วนประเพณีงานศพจะไม่มีขนมน้ำยา

เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้ญาติพี่น้องตายต่อ ๆ กัน อาหารเกี่ยวกับพุทธศาสนาในวันเข้าพรรษา มีกระยาสารท ในวันออกพรรษามีข้าวต้มลูกโยน ขนมง ขนมะฆด วันตักบาตรพระร้อย มีกระยาสารท ข้าวเม่าทอด วันตักบาตรน้ำผึ้งมี ข้าวต้มผัด น้ำผึ้ง วันตักบาตรเทโว มีข้าวต้มผัด ลักษณะอาหารที่มีใช้น้อย อาหารในชีวิตประจำวันมี แกงมะตาด แกงกะทิตาล แกงมะลิ แกงกระเจียบ ส่วนมากใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นตามฤดูกาลและมีผลกับสุขภาพ เช่น แกงมะตาด แกงกระเจียบ ส่วนอาหารหวานมีเพื่อดับกลิ่นคาวอาหาร เช่น พริกกับเกลือ ข้าวพม่า ข้าวอีกา ข้าวแดงงา ส่วนวันขึ้นบ้านใหม่มี แกงข้าวตัง และแกงอื่น ๆ ที่เป็นมงคล

2. ลักษณะอาหารของชาวไทยรามัญในงานประเพณีสงกรานต์ซึ่งเป็นวันขึ้นปีใหม่ มีความเชื่อว่าเป็นวันสงกรานต์ คือ วันที่ 13-15 เมษายน นางสงกรานต์ลงมาจากสวรรค์ ชาวไทยรามัญจะทำข้าวแช่พร้อมเครื่องประกอบ หมูเค็มผัดหวาน กระเทียมคั่ว ผักกาดผัดหวาน กระเทียมคั่วผัดไข่ ปลาผัดหวาน พริกหยวกสอใส่และขนมหวานมี กะละแม ข้าวเหนียวแดง ผลไม้แดงโม น้ำดื่มมีน้ำตาลดอกมะลิ ถวาย จะทำให้มีความสุขในการดำรงชีวิต ถ้าไม่ทำคนในครอบครัวอาจมีการเจ็บป่วยและพบกับสิ่งไม่ดี ชาวไทยรามัญยังคงยึดหลักโบราณในการทำข้าวแช่ ในวันสงกรานต์ชาวไทยรามัญจะเลือกวัตถุดิบที่ดีมีในท้องถิ่นและจากตลาด ในการหุงข้าวแช่จะใช้เตาถ่านหุง ต้องหุงกลางแจ้ง แล้วนำข้าวมาล้างจนหมดยาง จึงนำไปใส่ภาชนะให้สะอาด น้ำ เช่น กระชอน ตะแกรง แล้วเทใส่กระจาด ที่มีผ้าขาวแล้วห่อไว้ เอน้ำแข็งทับ ในวันที่ 13 เมษายน ซึ่งเป็นวันรับนางสงกรานต์จะถวายข้าวแช่ แก่นางสงกรานต์โดยมีการตั้งเสามุงหลังคาทางร่ม มีดอกกุหลาบถวายพระพุทธ ถวายเจ้าที่เจ้าพ่อในหมู่บ้านที่นับถือต้องไว้กลางแจ้ง ถวายผีบ้านผีเรือนที่เสาเอกในบ้าน ถวายแม่ธรณีต้องวางบนดิน ในตอนเช้า เวลาประมาณ 05.30 น. มีการส่งข้าวแช่แก่พระภิกษุสงฆ์ที่วัด ชาวไทยรามัญจึงจะรับประทาน ข้าวแช่ ตามโบราณ คือในเวลากลางวัน ซึ่งเป็นการคลายร้อน การรับประทานข้าวแช่จะเริ่ม ตักเครื่องประกอบข้าวแช่ทีละอย่าง จึงจะตักข้าวแช่น้ำดอกมะลิตาม จะรับประทานข้าวแช่ 3 มื้อ ส่วนอาหารประเพณีต่าง ๆ ชาวไทยรามัญส่วนมากจะมี ขนมน้ำยา หมี่กรอบ ซึ่งมีความหมายถึงการครองคู่ยาวนาน ส่วนงานไม่เป็นมงคลจะไม่ทำอาหารเป็นเส้น ส่วนความเชื่อในพุทธ-

ศาสนาว่าคนเราจะต้องเวียนว่ายตายเกิด การทำบุญจะทำให้มีชีวิตที่ดีขึ้น และเป็นมงคล  
แก่ตนเอง ส่วนมากอาหารคาวหวานยึดตามแบบบรรพบุรุษ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน  
กระยาสารท ข้าวเม่าทอด และน้ำผึ้ง ส่วนอาหารในชีวิตประจำวันเป็นอาหารเพื่อรักษา  
สุขภาพของตนเอง เช่น แกงมะตาด แกงกะทิตาล และแกงมะสัน จะใช้วัตถุดิบที่มีใน  
ท้องถิ่นตามฤดูกาล ส่วน การทำบุญขึ้นบ้านใหม่มี แกงข้าวตังและอาหารที่เป็นมงคล  
ซึ่งทำให้คนในครอบครัวมีความสุข

The main purposes of this study were to investigate the kinds of Thai-Raman cuisine in Sam Khok District, Pathum Thani province cooked for (1) festivals, (2) important Buddhist days, (3) everyday life and (4) housewarming and sick people and to investigate the characteristics of the food. Such characteristics were the type of food, its sources, the cooking, the time when it is eaten, the way it is eaten and belief related to the eating of the food in question. This was a qualitative research. The data were presented in the form of descriptive analysis. The data was collected by interviews and observations of the subjects who were 33 Thai-Raman residents in Sam Khok district. Three of them from 11 sub-districts were randomly selected.

It has been found that:

1. Khao Chae, Kala Mae and Khaoniao Daeng are only made for Songkran Festival. During other festivals, however, Mi Krop, Khanomchin Namya, Kaeng Nuea, Kaeng Phet, Kaeng Mu, Thong Yip, Thong Yot, Met Khanun, Khanom Kong and Khanom Chamot are made. Khanomchin Namya is not served at funerals because it is believed that one of the deceased's relatives would die in the very near future as a result. During the Buddhist Lent, Krayasat is made while Khaotom Lukyon, Khanom Kong, Khanom Chamot are made on the first day right after the Buddhist Lent. Krayasat and Khao Mao Thot are made on the day called Wan Tak Bat Phra Roi. Khao Tom Phat Nam Phueng is made on the day called Wan Tak Bat Nam Phueng while Khao Tom Phat and dishes containing a little amount of water are made on the day called Wan Tak Bat Thewo. As for everyday life, dishes are cooked by using seasonal ingredients which are good for health such as Kaeng Matat, Kaeng Kati Tan, Kaeng Masan and Kaeng Krachiap. Sweets are cooked to suppress the smell of the main dishes such as Phrik kap Kluae, Khao Phama, Khao Ika, Khao Daeknga. As for a housewarming, Kaeng Khao Tang and other curries which are believed to bring good luck are made.

2. Songkran Festival, 13-15 April, is considered the New Year for the Thai-Raman people. They believe that Nang Songkran (Songkran Angels) will come from Heaven to Earth on April 13. During this festival, Khao Chae and its side dishes which are Mukhem Phatwan, Kapi Thot, Phakkat Phatwan, Krathiam Dong Phatkhai, Pla Phatwan, Phrikyuak Sotsai, Kala Mae and Khaoniao

Daeng are made. As for fruit and drink, watermelon and drinking water with jasmine flowers floating on it are preferable. It is believed that making these types of food and giving them to Nang Songkran will bring them a happy life; however, if they do not do this, misfortune will happen to their families. The Thai-Raman in Sam Khok still follow the traditional way of making Khao Chae for Songkran Festival. Only good quality ingredients are used and must be found in the neighborhood or from the market. Rice is cooked on a stove using charcoal as fuel in an open space. Then the rice is washed and drained in a strainer. After that, it is wrapped with a white cloth and covered with ice. On April 13, which is the day to welcome Nang Songkran, Khao Chae is offered to the Buddha image, Nang Songkran and the household spirit early in the morning. Later at 5.30 a.m., the rice is given to the monks at the temple. The Thai-Raman follow the traditional way of eating this rice-having it at noon to cool themselves down. To eat it, they have to eat a side dish first and then rice and then another side dish followed by rice. They will repeat this until all the side dishes are eaten. The rice can be eaten 3 times a day. As for other festivals, most Thai-Raman make Khanomchin Namya and Mi Krop because they believe that these foods represent long-lasting marriage life. For funerals, however, noodle-like dishes are not served. Since they are Buddhists, they believe in reincarnation so they have to make merit to make their present and future life better.

The Thai-Raman still cook traditional dishes such as Khaotom Mat, Khaotom Lukyon, Krayasat, Khao Mao Thot and honey. Their everyday meals

are healthy foods such as Kaeng Matat, Kaeng Kati Tan and Kaeng Masan.

Local and seasonal ingredients are used to cook these dishes. They make Kaeng Khao Tang and other dishes which are believed to bring happiness to those who have a housewarming.