

บทที่ 3

วิถีชีวิต และความเป็นอยู่ของชาวไทยเขมร

บทนี้จะอธิบายความให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวไทยเขมร ด้านการแสวงหาปัจจัยในการดำรงชีวิต คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย รวมทั้งจะได้อธิบายความให้เห็นถึงโครงสร้างทางสังคมที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ของกลุ่มชนในชุมชน โครงสร้างทางเศรษฐกิจที่เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรและกิจกรรมทางเศรษฐกิจของชุมชน ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

ระบบสังคมและเศรษฐกิจ

ระบบสังคม (สังคม)

กลุ่มชาวไทยเขมรในพื้นที่เป็นกลุ่มชนกลุ่มที่อาศัยอยู่ดั้งเดิมมาตั้งแต่ครั้งโบราณ และเป็นกลุ่มชนกลุ่มเดียวกันกับกลุ่มชนชาวเขมรที่อาศัยอยู่ในประเทศกัมพูชาหรือส่วนอื่น ๆ ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ในประเทศเวียดนาม เป็นต้น โดยได้อาศัยอยู่ในพื้นที่มาตั้งแต่ก่อนที่ประเทศไทยจะมีการปักปันเขตแดนอย่างชัดเจนกับราชอาณาจักรกัมพูชาใน พ.ศ. 2449 ในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ การปักปันเขตแดนนี้จัดทำโดยประเทศฝรั่งเศสที่เข้ามามีอำนาจปกครองเหนือกัมพูชา การปักปันเขตแดนส่งผลให้ประเทศไทยต้องเสียเมืองพระตะบอง (พิบูลสงคราม) เมืองเสียมราฐ และเมืองศรีโสภณ (บันเตียเมียนเจย) ให้กับประเทศฝรั่งเศสหลังจากที่ไทยปกครองเมืองทั้ง 3 มาเป็นเวลา 112 ปี คือตั้งแต่ พ.ศ. 2337 รวมทั้งไทยยังต้องเสียพื้นที่จังหวัดประจันตคีรีเขต (เกาะกง) ให้กับประเทศกัมพูชาอย่างถาวร การขีดแบ่งเส้นเขตแดนส่งผลให้กลุ่มชนชาวเขมรในพื้นที่ถูกขีดแบ่งให้อยู่ฝั่งดินแดนประเทศไทยและได้กลายเป็นประชากรของไทยโดยสมบูรณ์ตามประกาศพระราชบัญญัติสำหรับทำบัญชีคนในพระราชอาณาจักร ร.ศ.128 (พ.ศ. 2452) ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวฯ

ชุมชนของชาวไทยเขมรจะจัดตั้งหมู่บ้านในลักษณะรวมกันเป็นกลุ่มบ้าน หมู่บ้านหรือชุมชนจะมีจำนวนบ้านประมาณ 10 – 20 หลังคาเรือน เหมือนกับชุมชนชาวไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือและชาวไทยภาคเหนือ ระยะเริ่มต้นก่อตั้งชุมชนทุกคนในชุมชนจะเป็นญาติที่เป็นญาติพี่น้องกัน อาจจะเป็นญาติที่สนิทสนมหรืออาจจะเป็นญาติห่าง ๆ และก็ยังมีบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ญาติพี่น้องอยู่เข้ามาอาศัยอยู่ในชุมชนด้วย บุคคลเหล่านี้จะเข้ามาอาศัยในรูปแบบเข้ามาแต่งงานกับบุคคลที่อยู่ในชุมชน หรืออพยพมาจากชุมชนอื่นเพื่อเข้ามาทำมาหากินในชุมชน การ

ก่อตั้งชุมชนจะก่อตั้งในสถานที่ใกล้กับแหล่งน้ำ เพราะน้ำคือปัจจัยหลักในการดำรงชีพ และน้ำยังเป็นแหล่งอาหารสำคัญที่มีทั้งสัตว์น้ำและพืชผักที่ขึ้นอยู่ข้างลำน้ำ อยู่รวมกันจนมีประชากรในชุมชนเพิ่มมากขึ้นจนขยายออกไปเป็นชุมชนขนาดใหญ่หรือแตกขยายจนเกิดเป็นชุมชนแห่งใหม่

ชุมชนที่ก่อตั้งขึ้นทุกชุมชนจะต้องมีการสร้างศาลนะตา หรือศาลพระภูมิเจ้าที่ไว้ในชุมชน และชาวบ้านในชุมชนก็จะไปอัญเชิญนะตา หรือเจ้าที่มาประจำอยู่ที่ศาลเพื่อทำหน้าที่ดูแล และให้ความคุ้มครองคนในชุมชน ตามความเชื่อของชาวไทยเขมรเชื่อว่านะตาหรือเจ้าที่คล้ายกับเทพารักษ์ที่ทำหน้าที่เฝ้าดูแลบ้านในบ้านทุกหลังคาเรือนจะต้องมี และนะตาก็คือเทพารักษ์ประจำชุมชนที่จะทำหน้าที่ดูแลปกป้องชุมชนและทุกคนในชุมชน นะตาคือบรรพบุรุษของคนในชุมชนที่เสียชีวิตไปแล้วกลับมาทำหน้าที่ดูแลคนในชุมชน นะตาจึงเป็นความจำเป็นอย่างสำคัญของชุมชนที่จะต้องอัญเชิญมาประจำชุมชนของตนเอง



ภาพที่ 1 สภาพชุมชนชาวไทยเขมร

เมื่อชุมชนก่อตั้งขึ้นก็จะต้องมีการปกครองคนในชุมชน ในอดีตระบบการปกครองของคนในชุมชนจะมีหัวหน้าบ้านเป็นผู้ทำหน้าที่ปกครอง หัวหน้าบ้านของชุมชนชาวไทยเขมรโดยส่วนใหญ่ก็จะเป็นคนเดียวกับผู้ที่ทำหน้าที่ดูแลศาลนะตา แต่หลังจากที่รัชกาลที่ 5 ได้ประกาศให้ตราพระราชบัญญัติปกครองท้องที่ ร.ศ. 116 ขึ้นใช้บังคับทั่วประเทศ โดยประกาศใช้บังคับเมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม ร.ศ. 116 (พ.ศ. 2440)* ระบบการปกครองของชาวไทยเขมรก็ได้เปลี่ยนมาใช้วิธีการปกครองระบบเดียวกันกับที่รัฐบาลประกาศใช้ โดยมีกำนันหรือผู้ใหญ่บ้านเป็นหัวหน้าปกครองชุมชนหรือหมู่บ้าน

* 17 ปี ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ได้ทรงประกาศยกเลิก พระราชบัญญัติปกครองท้องที่ ร.ศ.116 และประกาศใช้ พระราชบัญญัติลักษณะปกครองท้องที่ ฉบับที่ 1 พระพุทธศักราช 2457

สังคมของชาวไทยเขมรเป็นสังคมที่มีลักษณะ “สังคมมิตรไมตรี” ทุกคนในชุมชนจะมีความสัมพันธ์กันเป็นอย่างดี มีการช่วยเหลือกิจกรรมการงานของกันและกัน ไม่ว่าจะเป็นงานเล็กหรืองานใหญ่ทุกคนในชุมชนก็จะช่วยเหลือกันเป็นอย่างดี เช่นการทํานาก็จะช่วยเหลือกันตั้งแต่จัดเตรียมดินไปจนถึงเก็บเกี่ยว หรืองานที่เกี่ยวกับพิธีกรรมประจำชุมชน เช่น แชนนะตา บ็อนแกเจด เป็นต้น สังคมเขมรยังเป็นสังคมที่ให้ความเอื้อดูกับผู้ที่มิอาจไถ่ถอนกว่า โดยผู้อาวุโสในชุมชนจะเรียกเด็กเล็ก หรือผู้อาวุโสไถ่ถอนกว่าว่า “เมียว” คล้ายกับชาวอิสานที่เรียกเด็กว่า “บักห่า, อีหล่า” ชาวจีนที่เรียกว่า “อาตี๋, อาหมวย” ชาวภาคตะวันออกที่เรียกว่า “อีหนู, ไอ้หนู”

สภาพสังคมในระดับครัวเรือน โดยส่วนใหญ่จะมีความคล้ายคลึงกับสภาพสังคมของชาวไทยพื้นเมืองโดยทั่ว ๆ ไป ก็จะเป็นระบบสังคมที่จะให้พ่อเป็นผู้ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าครอบครัว และทำหน้าที่หาเลี้ยงสมาชิกในครอบครัว แม้จะเป็นผู้ที่ทำหน้าที่ดูแลกิจกรรมภายในบ้าน เช่น หุงหาอาหาร เป็นต้น รวมถึงเป็นระบบสังคมที่ให้เกียรติเพศชายในการดำเนินกิจกรรมหรือตัดสินใจในเรื่องต่าง ๆ ทั้งที่สำคัญและไม่สำคัญของครอบครัว จะไม่มีความขัดแย้งกันระหว่างเพศในเรื่องของการทำงานผู้หญิงมีความรู้สึกโดยสัญชาตญาณหนัก งานสำคัญจะเป็นหน้าที่ของเพศชาย ฝ่ายชายก็จะให้เกียรติผู้หญิงในเรื่องการจัดแจงสิ่งต่าง ๆ ภายในครอบครัว และฝ่ายชายจะยอมรับนับถือฝ่ายหญิงในเรื่องของความกตัญญูต่อบรรพบุรุษซึ่งฝ่ายหญิงจะเป็นผู้รับหน้าที่ดูแลบรรพบุรุษเมื่อชราภาพตัวลง สาเหตุที่เป็นเช่นนี้เพราะการอบรมเลี้ยงดูบุตรหลานของชาวไทยเขมร เด็กที่เป็นเพศชายจะได้รับการฝึกฝนให้ทำงานนอกบ้าน เช่น การปลูกข้าว การปลูกถั่วลิสง เป็นต้น ส่วนเด็กเพศหญิงจะถูกอบรมเลี้ยงดูให้ทำงานภายในบ้าน เช่น หุงหาอาหาร เย็บปักเสื้อผ้า เป็นต้น

ครอบครัวชาวไทยเขมรจะมีการอยู่รวมกันเป็นครอบครัวขยาย ในครอบครัวหนึ่งอาจประกอบด้วยปู่ย่า ตายาย ลุงป้า น้าอา พ่อแม่ ลูกหลาน ครอบครัวใดที่มีลูกสาวหลายคนสมาชิกในครอบครัวก็มีแนวโน้มขยายมากขึ้นกว่าครอบครัวอื่น เพราะด้วยเหตุว่าชาวไทยเขมรโดยส่วนใหญ่หญิงชายที่แต่งงานกันพ่อแม่ฝ่ายหญิงจะให้ฝ่ายชายเข้ามาอยู่ในครอบครัวฝ่ายหญิง ด้วยสาเหตุว่าต้องการให้เข้ามาช่วยกิจการงานต่าง ๆ ของครอบครัว อีกทั้งสังคมของชาวไทยเขมรลูกสาวจะต้องทำหน้าที่ดูแลพ่อแม่ของตนเอง เมื่อแต่งงานก็จึงไม่สามารถจะออกไปอยู่ยังบ้านฝ่ายชายได้ โดยหญิงชายที่จะแต่งงานเริ่มครอบครัวใหม่จะไม่มีการบังคับใจให้แต่งงานกัน โดยที่ฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดไม่ยินยอม ผู้ชายก่อนที่แต่งงานมีครอบครัวใหม่ได้จะต้องบวชเรียนเพื่อทดแทนบุญคุณพ่อแม่ ทั้งยังเป็นการศึกษาในเรื่องศาสนาและเรื่องวิชาความรู้อื่น ๆ โดยชายชาวไทยเขมรจะบวชเรียนเมื่ออายุครบ 20 ปีบริบูรณ์เช่นเดียวกับกลุ่มชนอื่น ๆ โดยจะต้องบวชเรียนจนครบ 1 พรรษาจึงจะสึกออกมาผู้ที่บวชเรียนแล้วจะได้รับการให้เกียรติจากสังคมเป็นอย่างมาก โดยจะเปลี่ยนสรรพนามนำหน้าชื่อ

ว่า “อันตีด” ที่แปลเป็นไทยว่าทิด ผู้ที่ยัง ไม่ได้ผ่านการบวชเรียนชาวไทยเขมรจะใช้สรรพนามนำหน้าชื่อว่า “เเอง” ซึ่งแปลว่าเเอง หรือแก หรือไอ้

ชาวไทยเขมรเป็นกลุ่มชนที่มีชีวิตแบบเรียบง่าย ดำเนินชีวิตด้วยการประกอบอาชีพเกษตรกรรม และไม่ได้ทำเกษตรในเชิงพาณิชย์ การเกษตรจะแบบเลี้ยงชีพ ชาวไทยเขมรจึงทำการเกษตรแค่พอมีกินปีต่อปีไม่นิยมสะสม การเกษตรที่นิยมก็คือ การปลูกข้าว ซึ่งข้าวที่นิยมปลูกจะเป็นข้าวเจ้าโดยจะปลูกแปลงข้าวไร่มากกว่าปลูกแบบข้าวนา ด้วยเหตุชุมชนของชาวไทยเขมรเป็นชุมชนที่อยู่ในพื้นที่ราบภูเขา มีพื้นที่ลุ่มต่ำที่จะทำเป็นแปลงนาข้าวได้น้อย ชาวไทยเขมรเป็นกลุ่มชนที่นิยมรับประทานข้าวเจ้าเป็นหลักจึงปลูกแต่ข้าวที่เป็นพันธุ์ข้าวเจ้าไม่มีนิยมการปลูกพันธุ์ข้าวเหนียว



ภาพที่ 2 แผนที่พื้นที่ 3 ตำบล ที่เป็นพื้นที่ศึกษา

ระบบเศรษฐกิจ (เสดสะเก็ด)

“เสดสะเก็ด” หรือคำไทยคือเศรษฐกิจ ด้วยชาวไทยเขมรเป็นกลุ่มชนที่อยู่ในดินแดนที่ห่างไกลจากศูนย์กลางความเจริญ หรือเรียกอีกอย่างว่าอยู่ในบริเวณชายขอบของความเจริญ จึงส่งผลให้ระบบเศรษฐกิจของชาวไทยเขมรจะเป็นระบบเศรษฐกิจเพื่อการยังชีพ การทำมาหากินจึงเป็นไปในลักษณะเพื่อพอกินเท่านั้น ไม่มีการพาณิชย์เข้ามาเกี่ยวข้อง พืชที่ชาวไทยเขมรเพาะปลูกในระยะเริ่มก่อตั้งชุมชน ก็เป็นการปลูกเพื่อนำไปไว้กินในครอบครัวเท่านั้น เช่น การปลูกข้าว หรือการปลูกข้าวโพด เป็นต้น

ข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักของชาวไทยเขมร จึงจำเป็นที่จะต้องปลูกข้าวเพื่อไว้กินในครอบครัว การปลูกข้าวของชาวไทยเขมรจะเป็นการปลูกแต่เพียงพอกิน ไม่ใช่การปลูกเพื่อนำไปขาย การปลูกข้าวของชาวไทยเขมรจึงเป็นการปลูกที่ไม่ได้พิถีพิถัน เพียงแค่ขอให้มิน้ำมาหล่อเลี้ยงต้นกล้าเจริญเติบโตและออกรวงให้เก็บเกี่ยวได้ก็เพียงพอ การปลูกข้าวของชาวไทยเขมรจะเป็นการปลูกใน 2 ลักษณะคือ การปลูกข้าวในนาหรือที่ลุ่มหรือเรียกอีกอย่างว่าข้าวนา และการปลูกข้าวในไร่หรือที่ดอนหรือเรียกว่าข้าวไร่ การข้าวไร่จะปลูกบนที่ดอนและไม่มีน้ำขัง วิธีการปลูกข้าวไร่ในขั้นแรกก็จะทำการเตรียมพื้นที่โดยทำการตัดหญ้าและต้นไม้นขนาดเล็ก ๆ ออกไปให้หมด เก็บทำความสะอาดพื้นที่ที่จะปลูกให้เหลือวัชพืชให้น้อยที่สุด จากนั้นนำไม้ที่มีปลายแหลมมาเจาะลงไปที่ดินให้เป็นหลุมเล็ก ๆ ลึกประมาณ 3 – 5 เซนติเมตร ปากหลุมมีขนาดกว้างประมาณ 3 – 5 เซนติเมตร แต่ละหลุมจะมีระยะห่างกันประมาณ 20 – 25 เซนติเมตร และเมื่อเจาะหลุมแล้วจะต้องหยอดเมล็ดข้าวลงไปทันที โดยจะหยอดเมล็ดพันธุ์ข้าวลงไปประมาณ 5 – 10 เมล็ด หลังจากหยอดเมล็ดพันธุ์แล้วจะใช้เท้าเขี่ยดินมาคลุมปากหลุม เมื่อฝนตกลงมาเมล็ดข้าวได้รับความชื้นก็จะงอกและเจริญเติบโตเป็นต้นข้าว การดูแลก็เพียงข้าวก็เพียงกำจัดวัชพืช ไม่มีการนำปุ๋ยหรือสารเคมีมาช่วยให้ข้าวเจริญเติบโต ส่วนการปลูกข้าวนาของชาวไทยก็จะเหมือนกับการทำนาของกลุ่มชนอื่นโดยทั่ว ๆ ไปโดยจะปลูกข้าวในพื้นที่ราบลุ่มต่ำมีน้ำขัง มีการยกคันนาเพื่อแบ่งสัดส่วนพื้นที่ทำนาให้แยกส่วนเป็นแปลง มีการไถ คราด หว่านกล้า ปักดำเหมือนกับการทำนาโดยทั่วไป ซึ่งจะใช้วิธีลงแขกเหมือนกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ เช่นกัน

วิธีการทำมาหากินเป็นการเพาะปลูกเพื่อยังชีพของชาวไทยเขมรก็ดำเนินเช่นนี้เรื่อยมาช่วงระยะเวลาหนึ่ง จนกระทั่งช่วงราวประมาณ พ.ศ. 2480 วิถีของชาวไทยเขมรถูกชักจูงเข้าสู่การระบบการเพาะปลูกเพื่อการพาณิชย์ โดยมีชาวจีนกลุ่มหนึ่งเดิมที่อาศัยอยู่ในประเทศกัมพูชา ต่อมาชาวจีนเหล่านี้ได้รับความไม่เป็นธรรมบางประการจากรัฐบาลกัมพูชา จึงได้อพยพออกจากกัมพูชา และได้แตกกระจายออกไปในหลาย ๆ ภูมิภาคของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมทั้งเข้ามาในประเทศไทยทางชายแดนที่ติดกับกัมพูชา และได้เข้ามาอาศัยอยู่ในชุมชนของชาวไทยเขมร กลุ่มชาวจีน

เหล่านี้เป็นคนที่เคยอาศัยอยู่ในประเทศกัมพูชาอยู่ก่อนจึงเข้าใจภาษาเขมรที่ชาวไทยเขมรในชุมชนใช้สื่อสารเป็นอย่างดี ชาวจีนจึงสามารถที่จะสื่อสารกับชาวไทยเขมรในชุมชนได้ พื้นฐานเดิมของกลุ่มชาวจีนที่เข้ามาในชุมชนจะเป็นกลุ่มพ่อค้าที่ทำการค้าขายอยู่ก่อนในกัมพูชา และเมื่อเข้ามาอยู่ในชุมชนชาวจีนก็ยังคงเข้ามาทำการค้ากับกลุ่มชนในชุมชน โดยได้นำสินค้าที่จำเป็นต่าง ๆ เช่น เสื้อผ้าและอาหารแห้งเข้ามาขายให้กับกลุ่มชน รวมทั้งได้ส่งเสริมให้กลุ่มชนในชุมชนได้มีการปลูกถั่วลิสง (ถั่วดิน หรือถั่วขุด หรือถั่วยี่สง) ในจำนวนมาก ๆ (ถั่วลิสงเป็นพืชที่ชาวชุมชนได้มีการปลูกอยู่ก่อน แต่ปลูกในจำนวนไม่มาก) และกลุ่มพ่อค้าชาวจีนเหล่านี้ก็จะทำหน้าที่เป็นพ่อค้าคนกลางรับซื้อผลผลิตจากกลุ่มชนไปขายต่อยังนอกชุมชน (เสริม บัวแปลง, สัมภาษณ์, 16 กรกฎาคม 2555)

หลังจากที่กลุ่มพ่อค้าชาวจีนได้เข้ามาส่งเสริมให้ชาวไทยเขมรในชุมชนได้มีการเพาะปลูกถั่วลิสงได้เป็นผลสำเร็จอย่างดี จนมีการปลูกถั่วลิสงกันอย่างแพร่หลายในทุกชุมชนของชาวไทยเขมร กลุ่มพ่อค้าชาวจีนเล็งเห็นว่าการได้ส่งเสริมให้กลุ่มชนปลูกถั่วได้ผลดีและสามารถทำอะไรได้เป็นอย่างมากจากผลผลิตถั่ว ชาวจีนจึงได้ส่งเสริมให้ชาวชุมชนได้มีปลูกพืชชนิดอื่น ๆ เพื่อการพาณิชย์ เช่น ยาสูบ มันสำปะหลัง และส้มเขียวหวาน เป็นต้น

การเข้ามาของกลุ่มพ่อค้าชาวจีนนับได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของระบบค้าขายด้วยเงินอย่างเต็มระบบที่เกิดขึ้นกับกลุ่มชนในชุมชน ซึ่งช่วงเวลาก่อนที่ชาวจีนจะเข้ามาในชุมชนเงินไม่ได้มีความสำคัญกับชาวชุมชนเท่าใดนัก ด้วยเหตุที่ว่าชาวชุมชนไม่ได้พึ่งพาเครื่องอุปโภคบริโภคที่ได้มาจากการซื้อขาย แต่ชาวชุมชนจะพึ่งพาเครื่องอุปโภคบริโภคที่สามารถหาได้ในชุมชน จะมีการแลกเปลี่ยนสินค้ากันบ้างกับกลุ่มชนอื่นก็จะเป็นการแลกเปลี่ยนระหว่างสินค้ากับสินค้า ไม่ได้เป็นการแลกเปลี่ยนสินค้ากับเงิน ชาวชุมชนจึงไม่จำเป็นที่จะต้องสะสมเงิน แต่เมื่อชาวจีนเข้ามาแล้วก็ได้สร้างระบบการแลกเปลี่ยนสินค้ากับเงิน เงินจึงมีความสำคัญกับกลุ่มชนที่จะมีไว้สำหรับซื้อหาเครื่องอุปโภค เช่น กะปิ เกลือ และอาหารแห้งต่าง ๆ และมีไว้เพื่อซื้อเครื่องบริโภค เช่น เสื้อผ้า และเครื่องครัว เป็นต้น

การเพาะปลูกเพื่อการพาณิชย์ตามแบบของกลุ่มพ่อค้าชาวจีนเป็นผู้กำหนดก็ได้เป็นไปเรื่อยมาจนกระทั่งราวประมาณ พ.ศ. 2510 – 2515 พืชเศรษฐกิจชนิดใหม่ก็ได้เข้ามาในชุมชนชาวไทยเขมร นั่นก็คือลำไยซึ่งเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่ที่มีความสูงกว่าระดับน้ำทะเลจำนวนมาก ๆ ซึ่งเหมาะสมกับพื้นที่ชุมชนชาวไทยเขมรที่มีความสูงกว่าระดับน้ำทะเลในปริมาณที่เหมาะสมกับการปลูกลำไย โดยการเพาะปลูกระยะเริ่มแรกยังไม่เป็นที่แพร่หลายเท่าใดนัก มีการปลูกต่อครอบครัวเป็นจำนวนไม่มาก เนื่องจากลำไยเป็นพืชที่จะต้องใช้งบจ่ายด้านอนุภูมิเป็นปัจจัยหลักในกระดุนให้ลำไยออกผลผลิต การปลูกระยะเริ่มแรกจะปลูกแบบต้องอาศัยสภาพอากาศเป็นตัวกระตุ้นให้ลำไยออกผล ซึ่งสภาพอากาศเป็นปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้ ผลผลิตลำไยจึงไม่

สามารถคาดคะเนได้ว่าในปีใดจะออกผล หรือออกผลในจำนวนเท่าใด จนกระทั่งราวประมาณ พ.ศ. 2530 - 2532 นวัตกรรมการปลูกลำไยแบบใหม่ก็เข้ามาสู่ชุมชน โดยมีการคิดค้นสารเคมีที่ช่วยกระตุ้นให้ลำไยออกผลผลิต จนเป็นตัวกระตุ้นให้กลุ่มชนในชุมชนเพาะปลูกลำไยกันเป็นจำนวนมาก และได้กลายมาเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของชุมชนชาวไทยเขมร

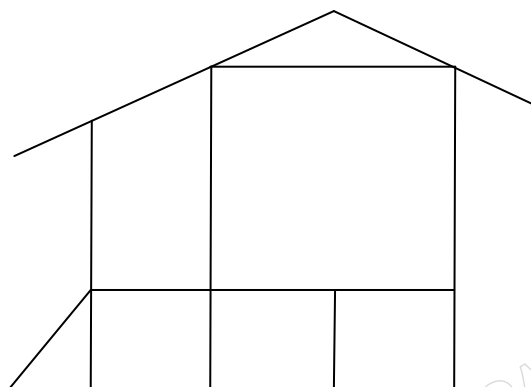
ถึงแม้ว่าจะมีนวัตกรรมใหม่ที่เป็นกระตุ้นให้ลำไยออกผลผลิตในช่วงเวลาและจำนวนที่ต้องการ แต่ช่วงระยะแรกที่มีการนิยมปลูกลำไยเป็นพืชเศรษฐกิจ ราคาของลำไยที่ชาวไทยเขมรขายได้นั้นยังไม่คุ้มกับค่าใช้จ่ายกับการลงทุนในแต่ละปี จนกระทั่งใน พ.ศ. 2550 รัฐบาลไทยได้จัดทำนโยบายส่งเสริมให้ประชาชนในประเทศจีนที่นิยมรับประทานลำไยอยู่ก่อนแล้วให้นิยมเพิ่มมากขึ้นอีก เป็นผลให้ปริมาณการส่งออกลำไยไปยังประเทศจีนเพิ่มมากขึ้นทำให้ราคาผลผลิตลำไยปรับตัวสูงขึ้นมาก โดยราคาลำไยที่สูงขึ้นเป็นผลให้ชาวไทยเขมรในชุมชนมีฐานะทางเศรษฐกิจดีขึ้นเป็นอย่างมาก แต่ก็ยังคงมีการปลูกชนิดอื่น ๆ ผสมผสานกับการปลูกลำไย เช่น มันสำปะหลัง ข้าวโพด เป็นต้น รวมทั้งยังคงมีการปลูกข้าว (ส่วนมากจะเป็นข้าวไร่) ไว้รับประทานในครอบครัว

เรือนอยู่อาศัยและภาษา

เรือนอยู่อาศัย (ปะต๊ะ)

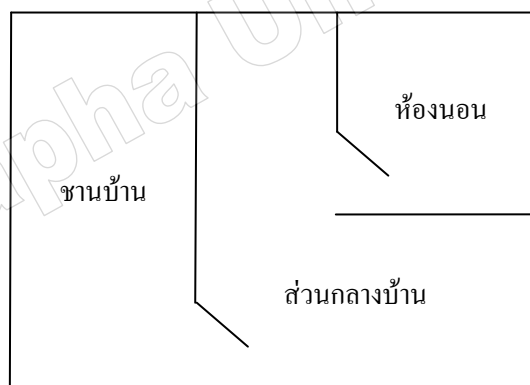
“ปะต๊ะ” แปลเป็นไทยว่าเรือนอยู่อาศัย ซึ่งเรือนของชาวไทยเขมรจะปลูกสร้างขึ้นแบบง่าย ๆ ใช้วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่สามารถหาได้ในบริเวณชุมชนมาประกอบขึ้นเป็นเรือน เช่น ไม้ไผ่ และหญ้าคา เป็นต้น ลักษณะของเรือนเป็นเรือนเครื่องผูก เพราะการนำชิ้นส่วนทุกชิ้นของเรือนมาต่อกันหรือทำให้ติดกันจะใช้วิธีผูกมัดด้วยหวายขนาดเล็ก (หวายขม) หรือเชือกที่ได้จากการนำเอาเปลือกไม้ที่มีความเหนียวและคงทนมาทุบและนำมาบิดเป็นเกลียวคล้ายเชือก เช่นเปลือกของต้นขงโค (ภาคใต้เรียกเสี้ยวเลื่อย ภาคเหนือเรียกเสี้ยวดอกแดง, เสี้ยวหวาน, กะเฮอ สะเปะ) (เมื่อด คณะพุล, ตัมภานันท์, 9 มีนาคม 2556)

ลักษณะของเรือนเป็นเรือนชั้นเดียวยกพื้นสูงประมาณ 1.5 – 2 เมตร มีบันไดใช้ขึ้นลงเรือน 5 หรือ 7 ขั้น เพราะว่าโดยส่วนใหญ่ชุมชนชาวไทยเขมรจะตั้งอยู่ริมหนองน้ำจึงเป็นพื้นที่ลุ่มต่ำเมื่อถึงฤดูฝนน้ำอาจท่วมขัง เสาเรือนจะใช้ไม้ทั้งต้นขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 15 – 20 เซนติเมตร โดยไม้ที่นิยมนำมาทำเป็นเสาเรือนคือ ไม้แดงซึ่งมีความแข็งแรงคงทนเป็นอย่างมาก จำนวนเสาจะใช้ 9 – 12 ต้น โดยตัวเรือนมีความกว้างยาวประมาณ 7.5 – 9 เมตร



ภาพที่ 3 ภาพด้านข้างเรือนของชาวไทยเขมร

หลังคาเรือนมุงด้วยหญ้าคา โดยนำมาเย็บติดกัน (จัก) เป็นแผงที่เรียกว่า “ตับ” โดยอุปกรณ์ที่ใช้ในการเย็บหรือจักให้หญ้าคาติดกันจะใช้หวายหรือไม้ไผ่มาเหลาให้เป็นเส้นเล็ก ๆ ที่เรียกว่า “ดอก” ฝาบ้านและพื้นบ้านใช้ไม้ไผ่มาทาบหรือสับให้แผ่ออกเป็นแผ่น หรือเรียกว่า “ฟาก” ที่มีขนาดความกว้างประมาณ 20 – 30 เซนติเมตร



ภาพที่ 4 พื้นที่ใช้สอยบนเรือนของชาวไทยเขมร

โครงสร้างพื้นที่ใช้สอยบนเรือนของชาวไทยเขมรแบ่งการใช้งานเป็น 3 พื้นที่ คือ 1. ส่วนหน้าบ้าน (ชานบ้านหรือระเบียง) พื้นที่ส่วนนี้ชาวไทยเขมรใช้เป็นพื้นที่ห้องครัวสำหรับหุงหาอาหาร และใช้เป็นพื้นที่รับประทานอาหาร รวมทั้งยังใช้เป็นพื้นที่รับแขกในยามที่มีแขกมาเยือน 2. ส่วนกลางใช้เป็นพื้นที่พักผ่อน นั่งเล่น และเป็นพื้นที่ในการประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ และ 3. พื้นที่ห้องนอนก็จะมีไว้นอนหลับพักผ่อนในยามค่ำคืน โดยส่วนใหญ่จะทำห้องนอนเพียงห้องเดียว



ภาพที่ 5 เรือนอยู่อาศัย (ปะต๊ะ) ของชาวไทยเขมร

ภาษา (เกียซา)

“เกียซา” แปลเป็นไทยว่าภาษา ซึ่งภาษาของชาวไทยเขมร หรือเขมรถิ่นไทย หรือเขมรเหนือ* เป็นภาษาที่จัดอยู่ในกลุ่มภาษาข่อย มอญ - เขมร (Sub – branch of Mon – Khmer Branch) แยกย่อยออกจากภาษาตระกูลออสโตรเอเชียติก (Austroasiatic language family)** เป็นภาษาที่ไม่มีระบบเสียงวรรณยุกต์ และไม่มีระบบเสียงหนัก เสียงเบาของสระที่เรียกว่า “เรจิสเตอร์” ที่ทำหน้าที่แบ่งแยกความหมายของคำ (ประกอบ ผลงาม, 2538, หน้า 5) ซึ่งจะแตกต่างจากภาษาเขมรกลาง หรือภาษาของชาวเขมรที่อยู่ในประเทศกัมพูชา ที่ในบางถิ่นมีระบบเรจิสเตอร์ ซึ่งจะศึกษาได้จากการผันเสียงสระตามตัวอักษรชุดที่หนึ่งและชุดที่สอง (Henderson, 1952)

ภาษาชาวไทยเขมรเป็นภาษาที่มีระบบทำนองเสียง (Intonation) เพื่อแบ่งแยกความหมายของประโยค คล้ายกับภาษาอังกฤษ ซึ่งมีทำนองเสียง 2 ระดับ คือ ทำนองเสียงกลางระดับ – ตก และทำนองเสียงสูง – ขึ้น โครงสร้างทางภาษามี 2 ประเภทคือ คำที่มีพยางค์เดียว และคำที่มีสองพยางค์ พยัญชนะมี 21 เสียง (17 หน่วยเสียง) ซึ่งเกิดเป็นพยัญชนะต้นได้ทั้ง 21 เสียง และเกิดเป็นพยัญชนะท้าย 14 เสียง โดยระบบเสียงสระในภาษาของชาวไทยเขมรจะมีเสียงสระทั้งหมด 34 เสียง แบ่งเป็น

* ภาษาเขมรเป็นภาษาประจำชาติของประเทศกัมพูชา ผู้ที่พูดภาษาเขมรเป็นภาษาแรกหรือภาษาแม่ (Native Speaker) อาศัยอยู่ในประเทศกัมพูชา และในบางเขตของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคตะวันออกของประเทศไทย และในตอนใต้ของประเทศเวียดนาม

** ภาษาในกลุ่มตระกูลออสโตรเอเชียติกนี้ เป็นภาษาที่ใช้พูดกันอยู่ในแถบเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แบ่งออกเป็นกลุ่มได้อีก 4 กลุ่ม คือกลุ่มมละลิกกา (Malacca) กลุ่มมอญ – เขมร (Mon - Khmer) กลุ่มมุนดา (Munda) และกลุ่มนิโคบาร์ (Nicobarese) และภาษาในกลุ่มมอญ – เขมร ยังแยกย่อยออกได้อีก 4 กลุ่ม คือกลุ่มบาฮนาริก (Bahnaric) กลุ่มกะตูกิริ (Katuic) กลุ่มโมนิก (Monic) และกลุ่มเพิร์ริก (Pearic) โดยภาษาชาวไทยเขมรอยู่ในกลุ่มเพิร์ริกนี้ด้วย

สระเดี่ยว 28 เสียง (เสียงยาว 14 เสียง เสียงสั้น 14 เสียง) และสระผสม 6 เสียง (เสียงยาว 3 เสียง และ เสียงสั้น 3 เสียง) (ประกอบ ผลงาม, 2538, หน้า 8 – 9) ตัวอย่างเช่น

คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับส่วนประกอบของร่างกาย

อ่านออกเสียงอย่างไทย

ความหมาย

เซาะ

ผม

พเนก

ตา

กระเจียะ

หู

จระเม้าะ

จมูก

ม๊าด

ปาก

จงกา

คาง

กอ

คอ

ไค

มือ

ป๊วะ

ท้อง

เจิง

ขา

บาท

เท้า

จังก๊วง

เข้า

คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับกิริยาอาการต่าง ๆ

อ่านออกเสียงอย่างไทย

ความหมาย

โซ

ขึ้น

เคิร

เดิน

ร๊วด

วิ่ง

อ็องกุก

นั่ง

เยียะ

พูด

จราล

ผลัก

กัน

ถือ

ตัส

เตะ

พญ็ยะ

ตกใจ

เวียร์

กลาน

ขลาจ

กลัว

ชี, โห, ผซา

กิน

คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับสัตว์

อ่านออกเสียงอย่างไทย

ความหมาย

ฉแกล

สุนัข

ฉมา

แมว

เมื่อน

ไก่

เตีย

เป็ด

จรูก

หมู

โก

วัว

กระบือ

ควาย

ต้อมไร

ช้าง

โกนฉแกล

ลูกสุนัข

โกนฉมา

ลูกแมว

คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับพืชผักสวนครัว

อ่านออกเสียงอย่างไทย

ความหมาย

จะไฉ

ขิง

อันแดง

ข่า

สะเกรีย

ตะไคร้

ละเปร่า

กะเพรา

อันดี

พริก

ครือบ

มะเขือ

มรียะ

มะระ

โนง

บวบ

สะแนกแวง

ถั่วฝักยาว

กติมโปรง

หัวหอม

กติมซอ

กะเทียม

โกรจเส็จ

มะกรูด

โกรจชมาร

มะนาว

คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับวัน, เดือน, ปี

อ่านออกเสียงอย่างไทย

ความหมาย

ไ

วัน

แค	เดือน
ฉนำ	ปี
อาตีด	อาทิตย์
จัน	จันทร์
อ็องเกียร	อังคาร
บุธ	พุธ
ประเหือะ	พฤหัสบดี
ศก	ศุกร์
เซา	เสาร์
มะกะรา	มกราคม
กุมเกียะ	กุมภาพันธ์
มีนา	มีนาคม
เมษา	เมษายน
พฤษเกียะ	พฤษภาคม
เนีย	มิถุนายน
กะฎา	กรกฎาคม
สีหา	สิงหาคม
กัณญา	กันยายน
ตุลา	ตุลาคม
พฤศจิกายน	พฤศจิกายน
ธนู	ธันวาคม
แคเมือะ	เดือนอ้าย
แคโป๊ะ	เดือนยี่
แคเมือะ	เดือนสาม
แคประกุน	เดือนสี่
แคเจด	เดือนห้า
แคปะส๊ะ	เดือนหก
แคเจ	เดือนเจ็ด
แคเจอสาด	เดือนแปด
แคสลับ	เดือนเก้า

แคเป็น	เคือนสิบ
แคจำเนง	เคือนสิบเอ็ด
แคกะต๊ะ	เคือนสิบสอง
คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับสรรพนาม	
อ่านออกเสียงอย่างไทย	ความหมาย
ขยม	ผม, ดิฉัน
เยิงขยม	เรา
เก	เขา
แม	แม่
เฮ้า	พ่อ
บอง	พี่
ปโอน	น้อง
ตม	ลุง, ป้า
มิง	น้ำ, อา
โกน	ลูก
เจา	หลาน
คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับจำนวน	
อ่านออกเสียงอย่างไทย	ความหมาย
มวข	หนึ่ง
ปืร	สอง
เบี่ย	สาม
บวน	สี่
ปรัม	ห้า
ปรัมมวข	หก
ปรัมปืร	เจ็ด
ปรัมเบี่ย	แปด
ปรัมบวน	เก้า
ค้อบ	สิบ
ค้อบมวข	สิบเอ็ด
ค้อบปืร	สิบสอง

มีอบเพี้ย	ยี่สิบ
มีอบเพี้ยมว	ยี่สิบเอ็ด
สามซ็อบ	สามสิบ
สามซ็อบมว	สามสิบเอ็ด
แซซ็อบ	สี่สิบ
ฮาซ็อบ	ห้าสิบ
มวรร้อย	หนึ่งร้อย
ปีรร้อย	สองร้อย
เบ็รร้อย	สามร้อย
มวเป็อน	หนึ่งพัน
ปีรเป็อน	สองพัน
คำในภาษาไทยเขมรเกี่ยวกับระยะและขนาด	
อ่านออกเสียงอย่างไทย	ความหมาย
เจ็บบ	ใกล้
ชงาย	ไกล
ตุง	เล็ก
ทม	ใหญ่
กร๊ะ	หนา
สเคิง	บาง (สะ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 24

พฤษภาคม 2556)

อาหารและการแต่งกาย

อาหาร (อาฮาร)

“อาฮาร” แปลเป็นภาษาไทยว่าอาหาร ซึ่งชาวไทยเขมรจะกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก มีกินข้าวเหนียวบ้างก็บางโอกาส อาหารที่เป็นกับข้าวของชาวไทยเขมรจะเป็นอาหารที่สามารถหาวัตถุดิบในการปรุงได้จากบริเวณรอบชุมชนที่อยู่อาศัย เช่นในหนองน้ำหรือป่าเขา วัตถุดิบหลักจึงเป็นผัก เนื้อสัตว์ประเภทปลาและสัตว์ป่า อาหารของชาวไทยเขมรนอกจากปรุงขึ้นเพื่อใช้รับประทานในครอบครัวแล้วยังมีการปรุงอาหารขึ้นเพื่อใช้ในประกอบการเช่นไหว้ในพิธีกรรมต่าง ๆ ด้วย ตัวอย่างเช่น

อาหารประเภทน้ำพริก หรือเรียกเป็นภาษาเขมรว่า “ปีะโม๊ะ” เป็นอาหารหลักของชาวไทยเขมร ด้วยเหตุที่ว่าชุมชนโดยส่วนมากจะตั้งอยู่ติดกับแหล่งน้ำและป่าเขา จึงสามารถที่หาผักชนิดต่าง ๆ มาเป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริกได้โดยง่าย น้ำพริกจึงเป็นกับข้าวที่เป็นที่นิยมของชาวไทยเขมร ตัวอย่างเช่น

น้ำพริกมะเขือส้ม (มะเขือเทศราชินี หรือมะเขือเทศเชอร์รี่) (ปีะโม๊ะ มะเป๊าะ) เป็นน้ำพริกที่มีไว้รับประทานกับผักต่าง ๆ เครื่องปรุงประกอบด้วย

1. กะปิ
2. เกลือหรือน้ำปลา
3. ต้นหอมซอย
4. พริกขี้หนูสดหรือพริกแห้ง
5. กระเทียม
6. มะนาว
7. มะเขือส้ม
8. เนื้อปลา (ย่างหรือเผา)

วิธีการปรุง เริ่มจากนำกระเทียมมาปอกเปลือก ให้มีปริมาณใกล้เคียงกับจำนวนกะปิ (ใช้วิธีกะเนจากปริมาณไม่ใช่น้ำหนัก) นำกระเทียมกับกะปิลงโหลกในครก โดยโหลกให้กระเทียมและกะปิเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นยกสากขึ้นมาคั้นเพื่อสังเกตกลิ่นกระเทียมกับกลั่นกะปิ (ต้องให้กลิ่นกระเทียมมากกว่ากลั่นกะปิ) จากนั้นนำพริกขี้หนูสดพอประมาณ ลงโหลกในครกพอแหลก ฉีกเนื้อปลาลงใส่ครกและโหลกต่อจนเนื้อปลาละเอียด นำมะเขือส้มใส่โหลกพอแหลก ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ (ชาวไทยเขมรจะไม่นิยมปรุงรสให้มีรสหวาน) คลุกเคล้าให้เข้ากันกับน้ำพริก ตักใส่ภาชนะ นำต้นหอมซอยโรยหน้า

นอกจากนี้ชาวไทยเขมรยังได้นำพริกมะเขือส้มที่โหลกเสร็จเรียบร้อยแล้วไปคั่วกับน้ำกะทิที่ได้จากมะพร้าว น้ำพริกชนิดนี้เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “ปีะโม๊ะ มะเป๊าะ ตะโค๊ะ” หรือน้ำพริกมะเขือส้มคั่ว วิธีการปรุงเริ่มจากหลังจากที่โหลกน้ำพริกเสร็จ นำน้ำกะทิ (คั้นเอาแต่หัวกะทิ) ใส่ลงกระทะที่ตั้งอยู่บนเตาไฟ คั่วกะทิไปจนกระทั่งกะทิมักกลิ่นหอม จากนั้นนำน้ำพริกลงคั่วกับกะทิจนงวดลงเป็นอันเสร็จ น้ำพริกมะเขือส้มคั่วนี้ชาวไทยเขมรนิยมรับประทานโดยนำไปคลุกกับข้าวรับประทานมากกว่าที่จะนำมาจิ้มกับผัก (สายใจ ศิลาณิล, สัมภาษณ์, 24 พฤษภาคม 2556)

น้ำพริกมะเขือพวง (ปีะโม๊ะ ตรีอบลอม) โดยชาวไทยเขมรจะตำน้ำพริกนี้ขึ้นมาเพื่อนำผักชนิดต่าง ๆ เช่นผักคั่ว เป็นต้น โดยจะนำผักเหล่านี้มาจิ้มรับประทานกับข้าว หรือบางครั้งก็นำน้ำพริกไปคลุกกับข้าว ส่วนประกอบที่เป็นเครื่องปรุงของน้ำพริก มีดังนี้

1. มะเขือพวง (เด็ดเอาเฉพาะเม็ด)
2. ปลาอย่าง
3. พริกสด
4. หัวหอมเผา
5. ใบมะขามอ่อนหรือฝักมะขามอ่อน
6. เกลือหรือน้ำปลา

วิธีการปรุงเริ่มจากนำกระทะขึ้นตั้งบนเตาไฟ นำมะเขือพวงและพริกสดลงคั่วในกระทะจนสุกนำขึ้นมาพักจนเย็น จากนั้นนำลงครกพร้อมกับ หัวหอมเผา ปลาอย่างที่ฉีกเอาเฉพาะเนื้อ และมะขามอ่อน โขลกจนแหลก ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลทรายตามใจชอบ

อาหารประเภทแจ่ว (โปะลิด) “โปะ” แปลได้ว่าดำ “ลิด” แปลว่าเลีย ความหมายโดยนัยก็คือ อาหารชนิดนี้ขณะที่ปรุง ผู้ปรุงจะรู้สึกอร่อยจนต้องปรุง (ดำ) ไปชิม (เลีย) ไป เป็นอาหารที่ไว้รับประทานกับผัก หรือคลุกกับข้าว เครื่องปรุงประกอบด้วย

1. ปลาดุกย่าง
2. พริกขี้หนูสดเผาไฟ
3. หัวหอมเผาไฟ
4. กระเทียมเผาไฟ
5. ใบมะขามอ่อน นำไปห่อใบตองเผาไฟ
6. เกลือหรือน้ำปลา

วิธีการปรุงเริ่มจากนำพริกขี้หนู หัวหอม หัวกระเทียมลงโขลกในครกจนแหลกละเอียด นำเนื้อปลาดุกย่างลงไป ตำต่อไปจนเนื้อปลาละเอียด ใส่ใบมะขามอ่อนและโขลกจนแหลก ปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลาตามใจชอบ

อาหารประเภทแกง ชาวไทยเขมรเรียกอาหารประเภทแกงว่า “สะลอล” โดยทั่วไปชาวไทยเขมรจะนิยมรับประทานอาหารที่เป็นจำพวกแกง เป็นแกงที่ส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ในบริเวณรอบบ้านหรือในป่าหรือริมหนองน้ำ รวมทั้งยังเป็นแกงที่ปรุงขึ้นเพื่อนำไปใช้ประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ ชาวไทยเขมรจึงมีอาหารจำพวกแกงมากมายหลายชนิด เช่น

แกง (สะลอล) ที่ชาวไทยเขมรนิยมปรุงรับประทาน จะเป็นแกงคล้ายแกงป่าที่ใช้เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่หาได้นำมาปรุง เครื่องแกงประกอบด้วย

1. กะปิ
2. พริกแห้งหรือพริกสด
3. กระเทียม

4. ตะไคร้

5. ข่า

6. กระวาน

เครื่องปรุง ประกอบด้วย

1. เกลือหรือน้ำปลา

2. ต้นหอม

3. ใบสาระแน

4. ใบผักชีใบเลื่อย

5. ใบกระเพรา

6. ข้าวคั่ว

7. เนื้อสัตว์ (เนื้อสัตว์ป่าเช่นหมูป่า หรือเนื้อสัตว์น้ำเช่นปลา)

วิธีการปรุงนำเครื่องปรุง ประกอบด้วย กะปิ พริก หัวกระเทียม ตะไคร้ กระวานลงโขลกในครกให้ละเอียด จากนั้นนำเครื่องแกงทั้งหมดลงคั่วในหม้อตั้งไฟจนมีกลิ่นหอม นำเนื้อต่าง ๆ (แล้วแต่ชอบ) ลงคั่วคลุกเคล้ากับเครื่องแกงจนเนื้อสุกพอประมาณ เทน้ำสะอาดใส่ลงหม้อปริมาณพอประมาณ ปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลา ปล่อยทิ้งให้น้ำแกงเดือด นำต้นหอมซอย ใบสาระแน ใบผักชีใบเลื่อย ใบกระเพราลงใส่ในหม้อ สุดท้ายโปรยข้าวคั่วยกลงจากเตาเป็นอันเสร็จ

นอกจากนี้ชาวไทยเขมรยังมีกรรมวิธีการปรุงของแกง ที่ได้ปรับเปลี่ยนจากแกงมาเป็นการคั่ว ที่เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “ตะโก๊ะ” โดยเครื่องปรุงและวิธีการปรุงก็จะเหมือนกับการแกง (สะลอล) แต่เนื้อที่นำมาปรุงจะไม่ใช้วิธีหั่นแต่จะสับให้ละเอียด และนำไปปรุงเหมือนกับการแกงแต่จะไม่ได้ใส่น้ำลงไปแกงโดยจะคั่วไปจนกว่าเนื้อจะสุก

แกงบอน (สะลอลเค็มตราว) เป็นแกงที่รับประทานเป็นกับข้าว เครื่องปรุงประกอบด้วย

1. ก้านบอน นำมาลอกเปลือกออกแล้วหั่นเป็นท่อน ๆ ขนาดความยาวประมาณ 5 – 10

เซนติเมตร และนำไปลวกในน้ำร้อน

2. ปลาช่อน นำมาขอดเกล็ดออก ควักเอาไส้ออก นำมาหั่นพอดีคำ และนำไปต้มนจนสุก

3. พริกแห้ง

4. หัวกระเทียมแห้ง

5. ข่า

6. ตะไคร้

7. กระชาย

8. ผิวและใบมะกรูด

9. กะปิ

10. น้ำปลาหรือเกลือ

11. น้ำมะขามเปียก

วิธีการปรุง เริ่มจากนำเครื่องแกงที่ประกอบด้วยพริกแห้ง หัวกระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย ผิวมะกรูดมาโขลกในครก เมื่อพริกแกงแหลกได้ที่นำเนื้อปลาที่ต้มไว้มาใส่ (บางส่วน) จากนั้นนำหม้อที่ต้มปลาไว้ขึ้นตั้งไฟ พอน้ำต้มปลาเดือดนำเครื่องแกงลงไปปล่อยให้เดือด และนำ ก้านบอนใส่ลงไปปล่อยให้ก้านบอนเปื่อย ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียกปล่อยให้เดือด โรยใบ มะกรูดหั่นฝอย และยกลงจากเตา

แกงเผือก (สะลอลย์อั้ง) เป็นแกงที่ไว้รับประทานเป็นกับข้าวหรือรับประทานเปล่า ๆ ก็ได้ เครื่องปรุงประกอบด้วย

1. ปลาช่อน นำมาขอดเกล็ด ควักไส้ออก นำไปย่างไฟให้สุก และนำมาฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. หัวเผือก นำมาปอกเปลือกและหั่นขนาดพอดีคำ
3. ผักชะแยง
4. พริกขี้หนูสด
5. หัวกระเทียมแห้ง
6. หัวหอมแห้ง
7. เกลือหรือน้ำปลา
8. น้ำมะขามเปียก

วิธีการปรุง เริ่มจากนำเครื่องแกงที่ประกอบด้วยพริกสด หัวกระเทียม และหัวหอมมา โขลกในครกให้ละเอียด นำหม้อใส่น้ำขึ้นตั้งบนเตาไฟ เมื่อน้ำในหม้อเดือดนำเครื่องแกงลงไป ละลายปล่อยให้เดือดนำเผือกลงไปปล่อยให้เผือกเปื่อย น้ำปลาช่อนย่างลงไป ปล่อยให้เดือด เติม เครื่องปรุงรสปล่อยให้เดือด ใส่ใบอ้อต้ม และยกหม้อแกงลงจากเตา

แกงส้อย่าง (สะลอบวน) เป็นแกงที่ชาวไทยเขมรในสมัยโบราณจะปรุงขึ้นเพื่อนำไปใช้ ประกอบพิธีกรรมแซนการ์ (แต่งงาน) คำว่า “บวน” แปลว่าสี ในที่นี้หมายถึงสีของส้อย่าง หรือ กล้วยส้อย่างที่อยู่ในลำตัวของหมู ซึ่งชาวไทยเขมรจะนำหมูเป็นตัว ๆ มาชำแหละและนำไป ประกอบอาหารในพิธีแต่งงาน กล้วยส้อย่างของหมู คือ หัวหมู กระเพาะหมู ตับหมู และหัวใจหมู สะลอบวนมีเครื่องปรุงประกอบด้วย

1. กระเพาะหมู นำมากลึงข้างและล้างให้สะอาด วิธีการดับกลิ่นคาวของชาวไทยเขมรจะ นำกระเพาะหมูไปย่างกับเกลือและใบมะละกอนำมาล้างให้สะอาด และนำไปย่างกับแป้งมัน ล้าง ให้สะอาด นำมาหั่นเป็นชิ้น นำไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ปล่อยให้เย็นและนำไปหั่นพอดีคำ

2. ตับหมู หัวใจหมู และเนื้อหัวหมู นำไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ปล่อยให้เย็นและนำไปหั่นพอดีคำ

3. ปลากระยาหย่างหรือปลาฉลาด นำไปจิกเนื้อเป็นชิ้น ๆ
4. ตะไคร้
5. ใบมะกรูด
6. ใบมะตูม
7. พริกชี้ฟ้า
8. หัวหอมแห้งเผาไฟ
9. หัวกระเทียมแห้งเผาไฟ
10. กะปิเผาไฟ
11. เกลือหรือน้ำปลา

วิธีการปรุงเริ่มจาก นำหม้อใส่น้ำขึ้นตั้งบนเตาไฟ พอน้ำเดือดนำเนื้อหัวหมู ตับหมู หัวใจหมู และกระเพาะหมูที่วุ้นเปื่อย นำตะไคร้และใบมะตูมลงโขลกในครกจนแหลกละเอียดนำไปใส่ผ้าขาวบางคั้นเอาแต่น้ำและนำน้ำที่ได้ไปใส่ในหม้อ นำเครื่องแกงประกอบด้วยตะไคร้ หัวหอม หัวกระเทียม กะปิ พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูดลงโขลกในครกจนละเอียด นำเนื้อปลาลงใส่ในครกโขลกต่อจนเข้ากัน นำเครื่องแกงที่ได้จากการโขลกลงไปผัดในกระทะที่ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย ผัดจนมีกลิ่นหอม ตักเครื่องแกงใส่ลงในหม้อ ปล่อยให้เดือดและยกลงจากเตา

อาหารประเภทต้ม ที่เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “สะนอร์”

เครื่องปรุงประกอบด้วย

1. เนื้อสัตว์ต่าง ๆ
2. ตะไคร้
3. ข่า
4. ใบกระเพรา
5. ใบมะกรูด
6. ใบผักชีใบเลื่อย
7. ใบสาระแน
8. มะนาวหรือน้ำมะขามเปียก
9. เกลือหรือน้ำปลา

วิธีการปรุง นำข้าว ตะไคร้ทุบให้พอแตก ใบมะกรูดลงใส่ในหม้อ ใส่น้ำพอประมาณ นำไปตั้งเตาไฟ จนกระทั่งน้ำเดือด นำเนื้อลงใส่ รอจนเนื้อสุก ปรุงรสด้วยน้ำมะนาวหรือมะขามเปียก และเกลือหรือน้ำปลา ใส่ใบกระเพรา ใบผักชีใบเลื่อย ใบสาระแน ยกลงจากเตาเป็นอันเสร็จ

อาหารประเภทขนมหวาน เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “ปิงแอม” ขนมหวานที่ชาวไทยเขมรนิยมรับประทานจะเป็นขนมที่สามารถหาวัตถุดิบได้โดยง่ายจากที่มีอยู่ในชุมชน เช่น ข้าวเม่า ส่วนผสมของข้าวเม่าประกอบด้วย

1. ข้าวเม่า
2. น้ำดอกไม้ต้ม
3. เกลือป่น
4. น้ำอ้อยที่ได้จากการเคี่ยวน้ำที่คั้นจากต้นอ้อย
5. มะพร้าวทึนทึก (มะพร้าวห้าว)
6. กล้วยไข่หรือกล้วยหอม

วิธีทำ เริ่มจากนำข้าวเม่าลงผัดในกระทะให้หมดละออง แล้วเก็บกวาดทรายเกลือ เม็ดข้าวที่ไม่แบนออกทิ้งให้หมด ผรมด้วยน้ำดอกไม้ที่ละลายเกลือและน้ำตาลไว้แล้ว เติมน้ำให้ข้าวเม่าขึ้น ใส่มะพร้าวทึนทึกไปพร้อมน้ำเกลือ เพื่อกันมิให้ข้าวเม่าเกาะติดกันเป็นก้อน เสร็จแล้วปิดปากหม้อ พักไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อให้ข้าวเม่าสุกกันดีขึ้น

วิธีรับประทานต้กลั่นใสจาน โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด เพิ่มอีกเล็กน้อยและวางกล้วยทั้งผลไม่ต้องปอกเปลือก ไข่ข้าง ๆ หรือถ้าต้องการให้สะดวกกับผู้กินก็จะปอกกล้วย แล้วหั่นเป็นชิ้นพอคำนำไปตกแต่งและหรือวางข้างจานก็ได้เช่นเดียวกัน

นอกจากนี้ชาวไทยเขมรยังได้มีการถนอมอาหาร โดยได้ใช้กรรมวิธีหลาย ๆ แบบ เพื่อที่จะได้เก็บอาหารไว้บริโภคได้นานกว่าธรรมดา รวมทั้งยังจะทำให้มีอาหารไว้บริโภคทั้งในยามปกติและยามขาดแคลน หรือนอกฤดูกาลของอาหารนั้น ๆ เช่น

ปลาร้า (ปาระโฮ๊ะ) โดยวิธีการทำปลาร้าของชาวไทยเขมรคือ หลังจากเลือกปลาได้แล้ว นำมาทำความสะอาด ขอดเกล็ดออก ควักไส้ปลาออก จากนั้นนำไปล้างคั้นกับเกลือเพื่อบดกลิ่นคาวปลา นำไปล้างทำความสะอาดอีกครั้ง นำไปตากแดดทิ้งไว้ 1 แดด (1 กลางวัน) (การนำปลาไปตากแดดนั้นเป็นกรรมวิธีที่แตกต่างไปจากวิธีการทำปลาร้าของกลุ่มชนอื่น ๆ) จากนั้นจัดเตรียมภาชนะไว้หมักปลาร้า ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะใช้ไหหรือโอ่งน้ำขนาดเล็ก เนื่องจากกระบายอากาศได้ดี ล้างทำความสะอาดไหหรือโอ่งให้สะอาด นำไปผึ่งให้แห้ง ผสมน้ำเกลือในอัตราน้ำ 2 ส่วนเกลือ 1 ส่วน (โดยประมาณ) โดยใส่ในไหประมาณ 1 ส่วน 4 ของไห (น้ำที่ใช้ทำน้ำเกลือส่วนใหญ่จะนิยมใช้น้ำบาดาล หรือน้ำคลอง ไม่นิยมใช้น้ำฝน เนื่องจากน้ำฝนจะทำให้ปลาร้าเน่าได้ง่าย) นำปลาเทลงในไห

คนให้เข้ากันกับน้ำเกลือ เทร้าลงผสมเพื่อเป็นการเพิ่มสีส้มและกลิ่นของปลาร้า (ปริมาณราที่ใส่แล้วแต่ความชอบ ซึ่งไม่มีผลกับรสชาติของปลาร้า)

จากนั้นนำเมล็ดกระดิ่งแก่โรยลงไปเพื่อให้เป็นการป้องกันแมลงวันที่จะไปวางไข่ คลุกเคล้าส่วนผสมต่าง ๆ ให้เข้ากัน นำตาข่ายหรือไม้ไผ่สานขัดปิดปากไหไว้ จากนั้นเติมน้ำเกลือที่เข้มข้นลงไปเพื่อเป็นป้องกันแมลงวันใส่พอท่วมปลาร้าเล็กน้อย นำไหที่บรรจุปลาร้าเรียบร้อยแล้วไว้ในที่ร่มอากาศถ่ายเทได้สะดวก หมักทิ้งไว้ประมาณ 6 เดือน ถึง 1 ปี จึงจะสามารถนำมารับประทานได้ (สะ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 24 กุมภาพันธ์ 2556)

ปลาส้ม (ศรีอุ) ซึ่งนอกจากวิธีการถนอมอาหารที่เป็นปลาร้าแล้ว ชาวไทยเขมรยังมีวิธีการถนอมอาหารที่เป็นปลาอีกลักษณะหนึ่งที่เรียกว่าปลาส้ม โดยมีวิธีการทำและส่วนประกอบดังต่อไปนี้

1. ปลาสด
2. เกลือ
3. ข้าวเหนียวนึ่งสุก
4. กระเทียม

วิธีทำเริ่มจากนำปลามาชำแหละและล้าง นำไปล้างทำความสะอาด นำปลาลงหมักในน้ำเกลือในอัตราส่วนปลา 2 ส่วน ต่อ 1 ส่วน หมักปลาทิ้งไว้อย่างน้อยครึ่งวัน 4 – 5 ชั่วโมง เพื่อให้เกลือซึมเข้าในเนื้อปลา เมื่อหมักครบจำนวนเวลานำปลาล้างให้สะอาดอีกครั้ง นำกระเทียม และข้าวเหนียวนึ่งสุกลงคลุกกับปลา นำปลาใส่ในภาชนะกดให้แน่น ทิ้ง 2 - 3 วัน จึงจะสามารถนำไปประกอบอาหารรับประทานได้

การแต่งกาย (เรียบคลวน)

“เรียบคลวน” แปลเป็นไทยว่าการแต่งกาย ชาวไทยเขมรในอดีตจะแต่งกายเหมือนกับชาวเขมรที่อาศัยอยู่ในประเทศกัมพูชาและชาวเขมรที่อาศัยอยู่ในทุกภูมิภาคของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งจะเป็นการแต่งกายตามแบบอย่างของวัฒนธรรมอินเดีย คือแต่งกายด้วยผ้าผืนเดียวที่เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “ซำป๊วด” ปกปิดร่างกายท่อนล่างและเปลือยร่างกายท่อนบน การแต่งการแบบซำป๊วดของชาวไทยเขมรนั้นจะแต่งกันทั้งชายและหญิง

ตำนานการนุ่งผ้าผืนเดียวเป็นไปตามเรื่องเล่าที่เล่าขานต่อกันมาว่าในยุคสมัยเริ่มต้นของอาณาจักรฟูนัน เมื่อครั้งโกณฑัญญะซึ่งเป็นพราหมณ์จากอินเดีย มาพบนางลิวยิศาพญานาค ตอนพบกันนั้นนางลิวยิไม่ได้นุ่งผ้า โกณฑัญญะจึงได้เอาผ้าไปห่มให้ และทั้งคู่ก็ได้แต่งงานกันและโกณฑัญญะก็คือปฐมกษัตริย์ของอาณาจักรฟูนัน (ประกอบ ผลงาม, 2538, หน้า, 22) การที่โกณฑัญญะเอาผ้าไป

นุ่งให้กับนางลิวเน่ห่มถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการนำเอาวัฒนธรรมการแต่งกายแบบอินเดียที่มีการนุ่งผ้าผืนเดียว

แต่ในยุคสมัยต่อมาชาวไทยเขมรได้รับเอาวัฒนธรรมการแต่งกายแบบไทยเข้ามาประยุกต์กับวัฒนธรรมการแต่งกายแบบดั้งเดิม โดยจะนุ่งซำปาดเหมือนเดิมแต่ได้นำเสื้อมาสวมใส่เพิ่มเติม โดยเสื้อที่นำมาสวมใส่จะไม่มีแบบที่เป็นแบบเฉพาะของชาวไทยเขมร แบบเสื้อก็จะเหมือนกับกลุ่มคนไทยโดยทั่วไป คือเสื้อของผู้หญิงจะเป็นเสื้อคอกลมแขนกระบอก ผู้ชายจะใส่เสื้อคอกลมเช่นกัน แต่ทรงเสื้อจะเป็นเสื้อแขนยาวมีกระดุม ดังที่กล่าวมานี้จะเป็นการแต่งกายของหนุ่มสาว แต่ถ้าเป็นผู้หญิงสูงอายุจะไม่นิยมนุ่งซำปาดแต่จะนิยมนุ่งโจงกระเบนแทน แต่ยังคงสวมเสื้อเหมือนกับหนุ่มสาว (สะ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 29 มกราคม 2556)

สมัยอดีตผ้าที่นำมาตัดเย็บเป็นเสื้อผ้าไว้สำหรับสวมใส่จะเป็นผ้าที่ได้จากต้นฝ้าย โดยจะมีการปลูกต้นฝ้ายไว้เก็บเอาฝ้ายมาทำเป็นเส้นใยสำหรับทอผ้า ช่วงเวลาการเก็บดอกฝ้ายจะอยู่ช่วงระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงธันวาคม โดยเมื่อเก็บดอกฝ้ายมาแล้วก็จะนำไปตากผึ่งแดดจะตากจนกว่าฝ้ายจะแห้งสนิท เมื่อฝ้ายแห้งดีแล้วก็จะเก็บสิ่งสกปรกที่เจือปนอยู่ในฝ้ายออกจนหมด จากนั้นนำไปแยกเมล็ดฝ้ายออกจากฝ้าย แล้วนำฝ้ายไปคั่วให้ฝ้ายแตกตัวละเอียดฟูขึ้นด้วยแรงสั่นสะเทือนของสายคั่ว จากนั้นนำฝ้ายที่ดีจนเป็นฝ้ายละเอียดดีแล้วไปลือด้วยไม้ลือ โดยใช้ไม้ลือคลึงบนแผ่นฝ้ายที่วางอยู่บนกระดานลือให้เป็นแท่งกลมยาว แล้วดึงไม้ลือออกแท่งกลมยาวที่ลือเสร็จแล้ว หลังจากนั้นจึงนำไปปั่นฝ้ายให้เป็นเส้นใย โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่าหลาที่มีสายพานเชือกโยงจากหลา ไปปั่นหมุนแกนเหล็กใน เพื่อลือฝ้ายให้เป็นเส้นใยพันม้วนอยู่กับแกนเหล็กใน เมื่อเต็มเหล็กในแล้ว จึงจัดฝ้ายเข้าไม้ขาเป็ยเพื่อทำเป็นใจหรือปอย โดยกะขนาดเอง หลังจากนั้นจึงนำเส้นฝ้ายไปย้อมสีที่ต้องการ สีที่นำมาย้อมจะเป็นสีที่ได้จากวัตถุดิบที่พอจะหาได้จากบริเวณโดยรอบชุมชน โดยที่นำมาจะเป็นสีเขียว ๆ ด้วยเหตุชาวไทยเขมรไม่นิยมสวมใส่เสื้อผ้าที่มีลวดลาย วัตถุดิบที่นำมาย้อมผ้า เช่น สีนํ้าเงินเป็นสีที่ได้จากต้นคราม สีดำเป็นสีที่ได้จากผลมะเกลือ สีเขียวจื๊มาเป็นสีที่ได้จากเปลือกและผลสมอพิเภก สีแดงคล้าเป็นสีที่ได้จากเนื้อไม้ประดู่ป่า สีนํ้าตาลเป็นสีที่ได้จากเปลือกต้นประดู่ป่า เป็นต้น จากนั้นจึงนำฝ้ายไปใส่กงเพื่อกวักให้เป็นเส้นด้ายเพื่อใช้ในการทอผ้าต่อไป



ภาพที่ 6 การปั่นด้ายที่ได้จากปุยฝ้าย

นอกจากเสื้อผ้าที่ชาวไทยเขมรได้นำปุยฝ้ายมาถักทอเป็นเสื้อผ้าไว้สวมใส่แล้ว ชาวไทยเขมรยังได้มีการประดิษฐ์รองเท้าแตะ (สะแบกบาท) ไว้สวมใส่ กรรมวิธีการทำรองเท้าแตะจะนำไม้กระดานที่มีความหนาประมาณ 1.5 – 2 เซนติเมตร ไม้ที่นำมาทำจะเป็นไม้เนื้ออ่อนที่สามารถหาได้ในชุมชน เช่น ไม้มะยมป่า ไม้มะกอก ไม้ฮ้อยช้าง เป็นต้น (ไม้เนื้ออ่อนจะมีน้ำหนักเบา) จากนั้นนำไม้มาเหลาให้มีลักษณะคล้ายกับรองเท้าแตะในปัจจุบัน หรือจะเหลาให้มีรูปร่างแบบใดก็ได้ตามแต่จินตนาการของผู้สวมใส่ รองเท้าไม้จะมีอยู่ 2 แบบ คือ แบบของผู้ชายเมื่อเหลาได้ตามแบบที่ต้องการจะนำไปเจาะรูเป็นจำนวน 3 รู โดยเจาะที่ด้านหัวของรองเท้า 1 รู และด้านท้าย 2 รู (เหมือนกับรองเท้าแตะหูหนีบในปัจจุบัน) หูรองเท้าจะนำเชือกป่านมาร้อย ส่วนแบบของผู้หญิงจะเป็นไม้เป็นรองเท้าแตะหูหนีบเหมือนผู้ชาย แต่จะเป็นแบบสวม โดยชาวไทยเขมรจะนิยมนำมาสวมใส่เมื่อต้องไปทำไร่ เพื่อเป็นการป้องกันหนามและสิ่งแหลมคมต่าง ๆ ที่จะทิ่มตำเท้า (สะ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 29 มกราคม 2556)

ต่อมาเมื่อความเจริญทางการค้าได้เข้ามาสู่ชุมชนชาวไทยเขมร ในช่วงเวลาราวประมาณ พ.ศ. 2480 ได้มีชาวจีนกลุ่มเล็ก ๆ ที่อพยพมาจากประเทศกัมพูชา ชาวจีนเหล่านี้ได้นำระบบการค้าขายเข้ามาสู่ชุมชน ระบบการค้าการขายจึงเกิดขึ้นในชุมชน โดยเป็นการซื้อขายสินค้ากับกลุ่มพ่อค้าชาวจีนและเป็นการค้าขายกับกลุ่มชนภายนอกชุมชน ชาวไทยเขมรจึงได้มีการปรับวิธีการจัดหาเสื้อผ้ามาสวมใส่ โดยจะซื้อผ้าเป็นผืนมาจากพ่อค้าชาวจีนและพ่อค้านอกชุมชน ผ้าที่ซื้อมานั้นจะเป็นผ้าที่เป็นผืนใหญ่ จึงจำเป็นที่จะต้องนำมาตัดเย็บเป็นเสื้อผ้าตามกรรมวิธีและรูปแบบของชาวไทยเขมร รวมทั้งรองเท้าแตะความนิยมที่ต้องทำขึ้นเองก็หมดไปเพราะว่าหาซื้อได้ง่ายมากขึ้น

ช่วงเวลาต่อมาความนิยมซื้อผ้าเป็นผืนมาตัดเย็บเป็นเสื้อผ้าสวมใส่ก็ลดลง ด้วยเหตุที่ว่าพ่อค้าทั้งที่เป็นชาวจีนและกลุ่มชนอื่น ๆ นอกชุมชนได้นำเสื้อผ้าสำเร็จรูปเข้ามาในชุมชน ช่วงเวลาเริ่มต้นการนำเสื้อผ้าสำเร็จรูปมาขาย เสื้อผ้าที่นำเข้ามาขายหรือออกไปซื้อนอกชุมชนยังคงเป็น

เสื้อผ้าที่มีสีพื้นสีขาวเป็นหลัก การนำมาสวมใส่ชาวไทยเขมรก็ยังคงจะต้องนำเสื้อผ้าเหล่านี้ไปซ่อมให้เกิดเป็นสีต่าง ๆ ด้วยกรรมวิธีดั้งเดิมอยู่

การรักษาโรคและยาสมุนไพร

การรักษาโรค (จ้อมจื่อ)

“จ้อมจื่อ” เป็นคำในภาษาเขมรที่แปลว่าการรักษาอาการเจ็บป่วย ซึ่งเป็นการรักษาด้วยวิธีการแบบโบราณที่ใช้ยาสมุนไพรเป็นหลักเครื่องมือในการรักษา การรักษาด้วยวิธีนี้จะเป็นการรักษาที่ไม่เกี่ยวข้องกับด้านไสยศาสตร์ ตัวอย่างเช่น

ยาถอนพิษ เป็นยาที่มีไว้สำหรับถอนพิษที่ได้รับจากการกินพิษเข้าไป เช่นพิษที่ได้รับจากเห็ด รากยาสมุนไพร รวมทั้งถูกยาพิษ โดยเมื่อผู้ป่วยได้รับยาดังกล่าวแล้วก็จะขับพิษที่อยู่ในร่างกายออกมาทางทวารทั้ง 5 เครื่องปรุยาประกอบด้วย

1. รากมะละกอ 2 กำมือใหญ่
2. จุกสับปะรด 3 – 7 หัว
3. เปลือกต้นฝักอีคา (หรือเพกา หรือลิ้นฟ้า หรือลิ้นช้าง หรือมะลิไม้) 3 – 5 ชิ้น
4. ต้นลิ้นทม 5 – 7 ท่อน
5. สารส้ม 1 ก้อน (ขนาดประมาณหัวแม่มือ)

วิธีการปรุยา ให้เครื่องปรุยาทั้งหมดลงต้มให้หม้อดิน โดยให้เคี่ยวไปจนกว่าน้ำจะเปลี่ยนสี รับประทานด้วยวิธีรินยาใส่ถ้วยเล็ก ๆ จิบวันละ 2 – 3 ครั้ง ถ้าผู้ป่วยมีอาการไม่มากดื่มยาต้มประมาณ 1 หม้อก็จะหายขาด แต่ถ้ามีอาการหนักก็จะดื่มไปเรื่อยจนกว่าอาการจะทุเลาลง (บุญเกิด นพสาย, สัมภาษณ์, 9 มีนาคม 2556)

ยารักษาอาการไอ ที่เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “กออก” เมื่อชาวไทยเขมรที่มีอาการไอจะไปพบกับหมอสมุนไพรในชุมชนเพื่อขอมารักษาอาการไอ โดยยาแก้ไอจะมีอยู่หลายขนาน (มณฑุ แก่นเคียว, 2542, หน้า 150 – 151) ตัวอย่างเช่น

ขนานที่ 1 ยาแก้ไอสำหรับเด็ก

อาการไอของเด็กโดยส่วนใหญ่จะเกิดจากการเป็นหวัดคัดจมูก ยาสมุนไพรสำหรับรักษาอาการไอลักษณะนี้ ให้นำใบเงาะเครือ 1 กำมือ นำมาใส่ครกตำให้แหลกละเอียดใส่น้ำเล็กน้อย จากนั้นนำไปกรองด้วยผ้าขาวบางให้สะอาด นำไปผสมกับน้ำตาลพอให้หวาน นำไปให้เด็กกิน

ขนานที่ 2 ยาแก้ไอที่คันในลำคอ

การรักษาอาการไอลักษณะอาการเช่นนี้ให้น้ำอาผลมะนาวมาคั้นเอาเฉพาะน้ำให้ได้ประมาณครึ่งถ้วย จากนั้นนำไปผสมกับน้ำตาลทรายอีกเล็กน้อยให้พอมีรสเปรี้ยวอมหวาน นำไปตากน้ำค้างทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นนำมาจิบดื่ม

ขนานที่ 3 ยาแก้ไอที่เกิดจากวัณโรค

การรักษาให้น้ำเปลือกผลมะกรูด หูฉ่ำเห็บหมู (หูฉ่าขนม) พริกไทยอ่อน หัวกระเทียมดิบลิ กระวาน ในปริมาณเท่ากัน โดยนำทั้งหมดคกเว้นกระเทียมไปตากแดดให้แห้งสนิท นำทั้งหมดมาบดให้ละเอียดจนเป็นผงสีดำ ปั้นเป็นลูกกลอนขนาดเท่าปลายนิ้วก้อย รับประทานเวลาเช้า 3 เม็ด เวลาเย็น 3 เม็ด

ขนานที่ 4 ยาแก้ไอสำหรับผู้ที่เป็นเลือด

การรักษาให้น้ำเปลือกหรือเนื้อไม้ต้นกำแพงเจ็ดชั้น เถาชะนาง เปลือกสะแกแสง และต้นกำลังช้างสาร ในปริมาณเท่า ๆ กัน นำมาต้มดื่มเช้าเย็น

ขนานที่ 5 ยาแก้ไอสำหรับผู้ที่เป็นไอแบบมีเสมหะและมีเลือดปน

การรักษาให้น้ำแร่เหล็กที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ นำมาบดให้ละเอียด นำไปผสมกับน้ำผึ้งปั้นเป็นลูกกลอนขนาดเท่าปลายนิ้วก้อย รับประทานครั้งละ 2 เม็ด ทั้ง 3 เวลา เช้า กลางวัน และเย็น

ขนานที่ 6 ยาแก้ไอที่เกิดจากการสูบบุหรี่

การรักษาให้น้ำราก ใบ และลำต้นผักบุ้ง ไปตากแดดพอให้หมาด ๆ จากนั้นนำมามัดให้เป็นห่อ โดยใช้ดอกไม้ไผ่แทนเชือกมัด นำไปต้มดื่ม

ยารักษาอาการโรคฝี ซึ่งที่เป็นแผลเรื้อรังที่ชาวไทยเขมรเรียกว่า “มะเร็ง” ในความหมายของชาวไทยเขมรไม่ใช่มะเร็งตามความหมายทางการแพทย์สมัยใหม่ ผู้ป่วยจะมีลักษณะเป็นก้อนเนื้อแข็ง ๆ เกิดขึ้นตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย และเมื่อก้อนเนื้อนั้นแตกออก แผลที่เกิดจากการก้อนที่แตกออกจะรักษาไม่หาย เป็นแผลเรื้อรังตลอดไป

ขนานที่ 1 เครื่องปรุงยาประกอบด้วย

1. เห็ดรังแห
2. เมล็ดของต้นไม้ (ต้นไม้ชนิดใดก็ได้)
3. น้ำมันมะพร้าว

วิธีการปรุง ให้นำเห็ดรังแหและเมล็ดของต้นไม้ไปคั่วในกระทะให้สุก จากนั้นมาแช่ในน้ำมันมะพร้าวทิ้งไว้ 2 – 3 วัน นำมาทาบริเวณที่เป็นแผลเรื้อรัง

ขนานที่ 2 เครื่องปรุงยาประกอบด้วย

1. ขี้ไม้ไผ่บ้านและขี้ไม้ไผ่ป่าอย่างละ 7 ข่อ

2. แก่นต้นปฐู
3. แก่นต้นแสมสาร
4. หญ้าเห่าหมู
5. เปลือกต้นมะค่าโมง
6. อ้อยขม 7 ข้อ
7. แก่นต้นจี่เหล็ก
8. เนื้อและน้ำมะพร้าวห้าว 1 ลูก
9. เปลือกต้นคัตลัน (หรือขาลัน หรือกัตลัน)

วิธีการปรุงยา ให้นำตัวยาทั้งหมดมาต้มในหม้อดินจนน้ำเปลี่ยนสี รับประทานขณะที่น้ำยังอุ่น โดยรับประทานติดต่อกันเป็นเวลา 7 วัน

ยารักษาโรคริดสีดวง ที่เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “รีโดง” ความหมายที่แท้จริงของรีโดง แปลว่ารากมะพร้าว ที่ชาวไทยเขมรเรียกริดสีดวงว่ารีโดงก็ด้วยเหตุว่าริดสีดวงมีเป็นก้อนเนื้อที่งอกออกมาลักษณะใกล้เคียงกับรากมะพร้าว ชาวไทยเขมรเชื่อว่าเป็นโรคที่เกิดจากการใช้อิริยาบถทั้งสี่ (ดิน น้ำ ลม และไฟ) ที่อยู่ในร่างกายไม่สมดุลกันส่งผลก่อให้เกิดโรคริดสีดวงขึ้นมา โดยจะมีอยู่ด้วยกัน 7 ลักษณะ คือ

1. ริดสีดวงไฟ (รีโดง เพลิง) ลักษณะอาการของคนเป็นริดสีดวงลักษณะนี้จะมีอาการคันทั่วร่างกาย ปวดท้อง ลำคอแห้ง พบอาการบวมที่บริเวณใต้จมูกลงมาถึงทำให้หายใจไม่สะดวก
2. ริดสีดวงน้ำ (รีโดง ตึก) ลักษณะอาการจะพบว่ามีอาการร้อนวูบที่แขน ขา และศีรษะ รวมทั้งมีอาการปวดศีรษะ ดวงตาพร่ามัวและมีสีแดง ถ้าอาการกำเริบมากจะมีอาการมึนงง
3. ริดสีดวงอัดอั้น (รีโดง ตั่วล) ลักษณะอาการจะพบว่ามีตุ่มก้อนเนื้อขึ้นกระจายทั่วตัว มีอาการเบื่ออาหาร จุกเสียดแน่น มึนงง และแขนขาชา
4. ริดสีดวงทวาร (รีโดง เตือล) ลักษณะอาการจะมีเนื้องอกออกมาจากทวาร และมีอาการปวดหลัง ปวดเอว มือและเท้าขัดตามข้อ อ่อนเพลีย นอนไม่หลับ เบื่ออาหาร
5. ริดสีดวงลม (รีโดง ขย้อล) ลักษณะอาการจะคัดจมูกบ่อยครั้ง หูอื้อ ตาพร่ามัว ปวดและเวียนศีรษะ ปวดท้องที่เกิดจากลมในกระเพาะ ไข้คันบวม
6. ริดสีดวงเถาวัลย์ (รีโดง เวือร) ลักษณะอาการผิวหนังจะดูไม่มีน้ำไม่มีนวล ใบหน้ามีรอยพองๆ
7. ริดสีดวงนิล (รีโดง นิล) ลักษณะอาการจะพบว่ามีเนื้องอกที่โพรงจมูก เมื่อมีอากาศเย็นจะหายใจติดขัด เวลานอนตะแคงด้านใดรูจมูกด้านนั้นก็จะคัด

วิธีการรักษาโรคจิตสีดวงของชาวไทยเขมรจะมีวิธีการและตัวยารักษาอยู่หลายขนานดังต่อไปนี้

ขนานที่ 1 เครื่องปรุงยาประกอบด้วย

1. หัวงุ่น
2. หัวเถกิ้นขาว
3. หัวเถาว์ล้วยปูน
4. โคนต้นผักขมหนาม
5. ขยะก้นตะกร้าหมาก
6. ข้าวเหนียวดำ
7. น้ำปัสสาวะ (ผู้ป่วย)
8. ลูกสะบ้า

วิธีการปรุง ให้นำเครื่องปรุงยาเหล่านี้ใส่หม้อดินต้มให้เดือด นำผ้ามาคลุมที่ปากหม้อ เเจาะรูที่ผ้าและนำไม้ไผ่เสียบลงไป ที่รูผ้ากลายเป็นปล่อง นำถาวรหนักผู้ป่วยโรคจิตสีดวงที่ไอน้ำที่พุ่งออกมาทางปล่อง โดยให้รมวันละ 3 เวลา ยาหนึ่งหม้อรมได้ 3 วัน จากนั้นให้เปลี่ยนยาใหม่และรมต่ออีก 3-4 หม้อ โรคจิตสีดวงก็จะหลุดออกมา

ขนานที่ 2 เครื่องปรุงยาประกอบด้วย

1. ต้นกำแพงเจ็ดชั้น
2. เปลือกต้นกราย
3. เงินเหรียญโบราณ 1 เหรียญ

วิธีการปรุง ให้นำเครื่องปรุงยาทั้งสามชนิดไปต้ม และเอาน้ำที่ต้มมาดื่มกินทุกวัน

ขนานที่ 3 เครื่องปรุงยาประกอบด้วย

มีเพียงอย่างเดียวคือ เกล็ดตัวนิ่ม

วิธีการปรุง ให้นำเกล็ดตัวนิ่มเคี้ยวในกระโถนจนได้ออกมาเป็นน้ำมัน นำน้ำมันไปทาบริเวณที่เป็นโรคจิตสีดวงจะทำให้โรคจิตสีดวงยุบฝ่อหายไป

ขนานที่ 4 เครื่องปรุงยาประกอบด้วย

1. ไม้ไผ่บ้าน 7 ข้อ
2. ไม้ไผ่ป่า 7 ข้อ อ้อยขม 7 ข้อ
3. มะพร้าวห้าว (กะลา น้ำ และเนื้อ) 1 ลูก

4. น้ำตาลทราย 4 คำลึง*

วิธีการปรุง ให้นำเครื่องปรุงยาทั้งหมดมาต้มในหม้อดิน และนำน้ำมาต้มกินวันละ 3 เวลา ยาสมุนไพร (เดิมทะน้า)

“เดิมทะน้า” เป็นคำในภาษาเขมรแปลเป็นไทยว่า “เดิม” แปลว่าเก่าหรือดั้งเดิม “ชน้า” แปลว่ายา ความหมายโดยรวมก็คือ ยาโบราณหรือยาแผนโบราณ อีกนัยหนึ่งแปลได้ว่าสมุนไพร ด้วยเหตุว่าชาวไทยเขมรเป็นกลุ่มชนที่มีมาตั้งแต่ครั้งโบราณ ชาวไทยเขมรจึงมีวัฒนธรรมเป็นของตนเอง และวิถีชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มชน รวมทั้งการนำสมุนไพรมารักษาอาการเจ็บป่วยต่าง ๆ ของร่างกาย ตัวอย่างเช่น

ไพล (ปะเล่ย์)

สรรพคุณ

ใช้แก้ปวดเมื่อยตามร่างกาย บรรเทาอาการเป็นไข้ บรรเทาอาการเป็นหวัด แก้อาการปวดท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ

วิธีใช้

นำหัวไพลมาโขลกให้ละเอียดนำไปพอกตรงบริเวณที่ปวด หรือนำไปพอกตรงบริเวณกระหม่อมเพื่อใช้บรรเทาอาการเป็นหวัด หรือนำไปทาบริเวณท้องบรรเทาอาการปวดท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ หรือนำไพลที่โขลกแล้วไปผสมน้ำแล้วนำมาทาด้วยบรรเทาอาการเป็นไข้ตัวร้อน

เปลือกแค (สมอกกระเดือย)

สรรพคุณ

แก้อาการโรคท้องร่วง บรรเทาอาการปากเปื่อย ลดอาการแพ้ลูก

วิธีใช้

แก้อาการท้องร่วงสำหรับผู้ใหญ่ให้นำเปลือกแคมาเคี้ยวแล้วกลืนเฉพาะน้ำ สำหรับเด็กนำเปลือกแคมาคั้นเอาเฉพาะน้ำให้ดื่ม แก้อาการปากเปื่อยให้นำเปลือกแคมาทาบริเวณที่เป็นแผล หรือนำเปลือกแคหั่นให้มีขนาดพอประมาณและนำไปทุบให้พอแตก นำไปคองกับเหล้าขาวนำน้ำมาจิบ ดื่มช่วยลดอาการแพ้ลูกสำหรับผู้หญิงที่แพ้ลูกง่าย

ขมิ้น (ระเมิส)

สรรพคุณ

ลดอาการเห็บขา ป้องกันไม่ให้มีกลิ่นน้ำคาวปลาสำหรับสตรีหลังคลอดบุตร และแก้อาการผดผื่นคันตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย

* 4 คำลึง เท่ากับ 1 บาท ซึ่งหนักประมาณ 15.2 กรัม ฉะนั้น 1 คำลึงจะหนักประมาณ 3.8 กรัม

วิธีใช้

นำขมิ้นมาตำให้ละเอียด จากนั้นนำผ้ามาห่อทำเป็นประคบนำไปคลึงนวดบริเวณที่เป็น
เหน็บชา หรือนำขมิ้นมาฝนให้ละเอียดแล้วนำไปผสมน้ำ นำไปทาตามร่างกายป้องกันกลิ่น
น้ำคาวปลา และแก้อาการผดผื่นคันตามร่างกาย

ชุมเห็ดเทศ

สรรพคุณ

แก้อาการท้องผูก และรักษาอาการของโรคกลากเกลื้อน

วิธีใช้

นำใบชุมเห็ดเทศมาตากให้แห้งหมด ๆ จากนั้นนำไปต้มดื่มบรรเทาอาการท้องผูก หรือ
นำใบชุมเห็ดเทศมาโขลกให้ละเอียดนำไปทาตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกายที่เป็นโรคกลากเกลื้อน

ไมยราบ (เปรี้ยะกร้าบ)

สรรพคุณ

แก้อาการผุพองตามร่างกาย และบรรเทาอาการปวดที่เกิดจากแมลงกัดต่อย

วิธีใช้

นำยอดไมยราบตำให้ละเอียดแล้วนำไปทาบริเวณที่เป็นแผลพุพอง หรือนำใบไมยราบมา
ล้างให้สะอาดแล้วนำมาเคี้ยวให้ละเอียดนำมาปิดที่บริเวณแมลงกัดต่อย

ขอ (โขว)

สรรพคุณ

เป็นยาอายุวัฒนะ ยาระบายแก้อาการท้องผูก แก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนศีรษะ ใช้
เป็นยาขับประจำเดือน และกำจัดเหา

วิธีใช้

นำผลมาหั่นตากแดดนำไปแช่น้ำผึ้งใช้จิบดื่มเป็นยาอายุวัฒนะ หรือนำมาต้มแล้วนำน้ำ
มาดื่มแก้อาการท้องผูก และขับประจำเดือน หรือนำผลมาฝานเป็นชิ้นบาง ๆ จากนั้นนำไปย่างไฟให้
พอเหลือง นำไปต้มหรือชงดื่มแก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนศีรษะหรือนำผลสดไปคั้นเอาแต่น้ำ
แล้วนำไปสระผมเพื่อกำจัดเหา

เหงือกปลาหมอ (ตะจิกกรัน)

สรรพคุณ

รักษาแผลสด แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ

วิธีใช้

นำเหือกปลาหมอมาดำให้ละเอียด จากนั้นนำมาประคบที่แผล หรือนำใบสดมาต้มแล้ว
นำน้ำมาดื่มบรรเทาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ

ต้นผักโขมหนาม (เดิมปลีป็นลา)

สรรพคุณ

ช่วยขับน้ำนมสำหรับผู้หญิงหลังคลอดบุตร แก้อาการโรคเลือดออกตามไรฟัน แก้โรคฝี
รักษาอาการผื่นคัน และแก้อาการถูกงูกัด

วิธีใช้

นำผักโขมหนามประมาณ 1 กำมือ ไปล้างให้สะอาดนำไปต้มกับน้ำจำนวนประมาณ 3
แก้ว ต้มไปจนกว่าน้ำจะงวดเหลือประมาณ 1 แก้ว นำมาดื่มเช้า – เย็นเพื่อช่วยขับน้ำนม หรือนำยอด
และใบผักโขมหนามประมาณ 1 – 2 กำมือต้มน้ำนำมากินทั้งผักและน้ำเพื่อแก้อาการเลือดออกตาม
ไรฟัน หรือนำผักโขมหนามมาตำให้ละเอียดนำไปพอกบริเวณที่เป็นฝี หรือถูกงูกัด หรือนำไปทา
บริเวณร่างกายแก้อาการผื่นคัน

กระถิน (กะเจ็ด)

สรรพคุณ

รักษาอาการท้องร่วง ช่วยสมานแผล ห้ามเลือด และเป็นยาถ่ายพยาธิ

วิธีใช้

นำใบกระถินไปต้มแล้วนำน้ำมาดื่มเพื่อรักษาอาการท้องร่วง หรือนำใบกระถินมาตำให้
ละเอียดนำไปพอกบริเวณที่เป็นแผลเพื่อช่วยในการสมานแผลและห้ามเลือด หรือนำเมล็ดกระถินแก่
ประมาณ 1 กำมือมาเคี้ยวกินเพื่อใช้ถ่ายพยาธิ

ว่านกาบหอย (ปิ่นเกล่ปรีดสะ โบน)

สรรพคุณ

แก้อาการวิงเวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน แก้อาการปวดเมื่อยตามร่างกาย

วิธีใช้

นำว่านกาบหอยมาล้างให้สะอาด จากนั้นนำมาต้มโดยใช้ไฟแรง ๆ ใช้ประมาณ 1 ชั่วโมง
จนกระทั่งน้ำที่ต้มกลายเป็นเป็นสีม่วง นำมาดื่มแก้อาการวิงเวียน และปวดเมื่อยตามร่างกาย

ใบข่อย (สนาย)

สรรพคุณ

ช่วยบรรเทาอาการปวดประจำเดือน และแก้ปวดฟัน

วิธีใช้

นำใบข่อยมาล้างให้สะอาด จากนั้นให้นำไปต้มน้ำและนำมาดื่มเพื่อแก้อาการปวด
ประจำเดือน หรือนำใบข่อยมาล้างให้สะอาดนำไปเคี้ยวและกลืนน้ำช่วยแก้อาการปวดฟัน

หญ้าแห้วหมู (สมาวเดิมจุก)

สรรพคุณ

แก้อาการปวดท้องสำหรับผู้หญิงหลังคลอดบุตร

วิธีใช้

นำหัวของหญ้าแห้วหมูมาล้างให้สะอาด จากนั้นนำไปต้มน้ำ ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง
จากนั้นนำมาดื่มขณะที่น้ำยังอุ่น ๆ

รากมะเขือพวง (รื้อร้อบลอม)

สรรพคุณ

รักษาอาการไอ ขับเสมหะ และรักษาอาการแผลในปาก

วิธีใช้

นำรากมะเขือพวง (รากสด) นำมาทุบให้พอแตก จากนั้นนำไปแช่น้ำสะอาด นำน้ำที่ได้มา
ดื่มแก้อาการไอ ขับเสมหะ

เปลือกต้นกระดังงา (สมอกคอมกะตัง)

สรรพคุณ

ช่วยลดอาการไข้ บรรเทาอาการปวด แก้อาการร้อนใน

วิธีใช้

ให้นำเปลือกต้นกระดังงามาล้างให้สะอาด จากนั้นนำไปทุบให้พอแตก นำไปแช่ในน้ำ
สะอาด นำน้ำมาดื่มแก้อาการปวด และเป็นไข้

กระเพรา (เลี้ยวเปรา)

สรรพคุณ

ช่วยบำรุงน้ำนมสำหรับผู้หญิงหลังคลอดบุตร

วิธีใช้

นำใบกระเพรามาล้างให้สะอาด จากนั้นนำมาต้ม น้ำที่ได้มากรองให้สะอาดและนำมา
ดื่มวันละ 2 ครั้ง เช้า – เย็น

ตำลึง (ป้า)

สรรพคุณ

ช่วยแก้อาการท้องผูก

วิธีใช้

นำใบและยอดตำลึงประมาณ 1 กำมือ มาล้างให้สะอาด จากนั้นนำไปต้มใส่น้ำปริมาณเท่าฝ่ามือ นำมาดื่มขณะที่น้ำกำลังอุ่น (สะ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 24 พฤษภาคม 2556)

ยาสั่ง, ยาเบือ, ยาพิษ (ทะน้า ป่าปูล)

สังคมของชาวไทยเขมรจะการใช้ยาพิษ หรือยาเบือ หรือยาสั่ง ที่เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “ทะน้า ป่าปูล” แยกคำแปลเป็นไทยได้ว่า “ทะน้า” แปลว่ายา “ป่าปูล” แปลว่าเบือหรือเบือหรือยาพิษ ซึ่งเป็นวางยาเพื่อใช้ทำร้ายผู้อื่น

ความเชื่อเรื่องยาสั่งในสังคมของชาวไทยเขมรนั้นมาตั้งแต่ครั้งโบราณ ผู้ที่ไม่มีความรู้เรื่องยาสั่งจะมีธรรมเนียมปฏิบัติเพื่อป้องกันการถูกวางยาสั่ง เช่นในวงเหล้าจะนิยมใช้แก้วเหล้าเพียงแก้วเดียวในการดื่ม โดยทุกคนจะดื่มเหล้าที่เทแก้วเดียวกัน วิธีการป้องกันอีกวิธีก็คือการทำด้วยสารที่เรียกเป็นภาษาเขมรว่า “เปง” (จอกใส่่น้ำ) โดยกรรมวิธีการผลิตด้วยชาวไทยเขมรจะผสมโลหะธาตุที่จะสลายพิษยาสั่งลงไปในตัวนั้นด้วย เมื่อนำถ้วยไปใช้ดื่มเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่ผสมยาสั่งเอาไว้ พิษของยาสั่งก็จะสลายไปทำให้ผู้ดื่มไม่ได้รับพิษจากยาสั่ง (สะ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 24 พฤษภาคม 2556)

ชาวไทยเขมรจะมีวิธีตรวจเพื่อป้องกันพิษของยาสั่ง โดยจะนำเอายอดใบเครือหมาน้อย (เปรียะ กร้อง) หรือยอดต้นหนามหัน (ปันลาสะเอ็ด) โดยนำเอาอย่างใดอย่างหนึ่งมาขยี้ที่ฝ่ามือหรือฝ่าเท้า เมื่อขยี้ทาที่ฝ่ามือแล้วถ้าไปรับเอาอาหารหรือเครื่องดื่มที่วางยาพิษ สิ่งของเหล่านั้นจะเกิดปฏิกิริยาให้รับรู้ได้ว่ามียาสั่งผสมอยู่ในอาหารหรือเครื่องดื่มเหล่านั้น เช่นถ้าไปรับแก้วเหล้าที่ผสมยาสั่ง เหล้าที่อยู่ในแก้วจะเดือดคล้ายกับน้ำร้อนเดือด ถ้ารับอาหารที่ผสมยาสั่ง อาหารที่อยู่ในจานถ้าเป็นอาหารที่ยังร้อนอยู่ก็จะกลับกลายเป็นอาหารที่เย็น ถ้ารับอาหารเย็นก็จะกลับกลายเป็นอาหารร้อนขึ้นมาทันที บางครั้งก่อนที่จะดื่มเหล้าชาวไทยเขมรจะเทเหล้าลงพื้น โดยนัยก็เพื่อเป็นการสังวณะตา แต่ในทางปฏิบัติระหว่างที่เทเหล้าลงพื้นชาวไทยเขมรจะนำนิ้วมือที่ขยี้ยาสมุนไพรไปสัมผัสที่น้ำเหล้าเพื่อดูว่าเหล้ามียาสั่งหรือไม่ ถ้าเหล้ามียาสั่งนิ้วที่สัมผัสเหล้าก็จะร้อนผิดปกติ

ความรู้เรื่องยาสั่งหรือยาเบือสำหรับชาวไทยเขมรถือว่าเป็นวิชาที่หวงห้ามเป็นอย่างมาก ผู้ที่มีความรู้จะไม่มีการถ่ายทอดไปให้กับผู้อื่นได้โดยง่าย โดยไม่ใช่เกณฑ์ความเป็นพ่อแม่ หรือญาติพี่น้องในการถ่ายทอดวิชา แต่จะใช้เกณฑ์ว่าผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดวิชาจะต้องเป็นคนดี มีคุณธรรม ด้วยเหตุที่ว่าความรู้เรื่องยาสั่งเป็นความรู้ที่จะสามารถนำไปทำร้ายผู้อื่นได้ บางครั้งผู้ที่มีความรู้ก็จะไม่ถ่ายทอดให้กับผู้ใดโดยจะปล่อยให้ความรู้ตายไปกับตัวเอง

ยาสั่งหรือยาเบือของชาวไทยเขมรจะมีอยู่ด้วยกัน 3 ลักษณะ ประกอบด้วย

1. ยาสั่งหรือยาเบือที่ออกฤทธิ์ในทันที โดยจะเป็นยาพิษที่ใช้ผสมลงในอาหารหรือเครื่องดื่ม เช่นเหล้า เมื่อผู้ที่ถูกวางยาสั่งรับประทานเข้าไปจะมีอาการแบบเดียวกับคนที่ถูกพิษที่เกิด

จากยาเบื่อหนู คือ มีอาการชักคั่น ตาเหลือก น้ำลายฟูมปาก และเสียชีวิตในที่สุด ถ้าผู้ที่ถูกวางยาสั่งได้รับยาเพียงจำนวนเล็กน้อย หรือผู้ที่ได้รับยามีร่างกายที่แข็งแรงมากก็จะมีอาการแต่ในบางรายก็ไม่ถึงกับเสียชีวิต

ยาแก้พิษยาสั่งที่ออกฤทธิ์ในทันทีมีอยู่ด้วยกันหลายขนาน ประกอบด้วย

ขนานที่ 1 ให้นำเอารากย่านางแดงมาฝนกับน้ำข้าวข้าว จากนั้นนำน้ำที่ได้จากการฝนไปดื่มจนเดือด และนำน้ำมาให้ผู้ถูกยาสั่งดื่ม

ขนานที่ 2 ให้นำเอาปูนจำนวน 3 ตัวขึ้นไป นำมาใส่ครกตำให้แหลก จากนั้นคั้นและกรองเอาแต่น้ำที่จากการตำปูน น้ำนี้ตำปูนไปผสมกับน้ำที่ได้จากการตำขมิ้นอ้อยหรือขมิ้นชัน และนำไปให้ผู้ถูกยาสั่งดื่ม

ขนานที่ 3 ให้นำเอาตะกั่ว 1 ส่วน ทองแดง 1 ส่วน ทองคำ 1 ส่วน ผงชาด* 1 ส่วน ทองเหลือง 1 ส่วน โดยนำทั้งหมดเหล่านี้นำมาฝนกับน้ำและนำไปให้ผู้ถูกยาดื่ม

ขนานที่ 4 ให้นำเอาไส้ลูกฟักเขียว 1 ทะนาน** และยอดฟักเขียวอีก 1 กำมือ โดยนำทั้งหมดมาคั้นและนำน้ำไปให้ผู้ถูกยาดื่ม

2. ยาสั่งหรือยาเบื่อที่เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วไม่ออกฤทธิ์ในทันที แต่จะออกฤทธิ์เมื่อผู้ที่ถูกวางยาไปรับประทานสิ่งของที่ถูกกำหนดไว้ให้เป็นของแสลงยาเบื่อหรือยาสั่งถึงจะแสดงผลออกมา เช่นยาสั่งที่กำหนดไว้ว่าน้ำมะพร้าวอ่อนเป็นของแสลง เมื่อผู้ถูกวางยาสั่งไปรับประทานน้ำมะพร้าวก็จะเกิดอาการเบื่อเมา โดยอาการจะมีอยู่ด้วยกัน 2 ลักษณะ ลักษณะแรกเรียกเป็นภาษาเขมรว่า “ปริด” คือ ผู้ถูกวางยารับประทานของแสลงเข้าไปจะเกิดอาการเวียนศีรษะ ชักคั่น ขากรรไกรค้ำแข็ง เส้นผมและเล็บหลุดร่อน ลักษณะที่สองเรียกเป็นภาษาเขมรว่า “มหาสระเนาะ” เมื่อรับประทานของแสลงเข้าไปจะมีอาการง่วงนอนเป็นอย่างมาก ผู้ถูกยาสั่งจะนอนหลับและจะไม่ตื่น

* ชาด เป็นผงสีชนิดหนึ่งมีสีแดง ได้มาจากการถลุงแร่เงินนาบาร์ ในเมืองไทยชาดได้นำมาใช้ในการทำยา หรือผสมน้ำมันสำหรับประคบตาสิ่งของ สีชาดมีลักษณะสีแดงสด ซึ่งเป็นชื่อเรียกของวัตถุที่มีสีนี้ว่าสีชาด

** ทะนานเป็นเครื่องตวงโบราณ ทำขึ้นด้วยกะโหลกมะพร้าว ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1 หยิบมือ = 150 เมล็ดข้าวเปลือก

4 หยิบมือ = 1 กำมือ = 600 เมล็ดข้าวเปลือก

4 กำมือ = 1 ฟายมือ = 2,400 เมล็ดข้าวเปลือก

2 ฟายมือ = 1 กอบมือ = 4,800 เมล็ดข้าวเปลือก

4 กอบมือ = 1 ทะนาน = 19,200 เมล็ดข้าวเปลือก

20 ทะนาน = 1 สัด = 384,000 เมล็ดข้าวเปลือก

50 สัด = 1 บั้น = 19,200,000 เมล็ดข้าวเปลือก

2 บั้น = 1 เกวียน หรือ 100 ถัง = 38,400,000 เมล็ดข้าวเปลือก

ขึ้นมาจากกระแทกเสียชีวิตไปในที่สุด และเมื่อเสียชีวิตแล้วเส้นผมและเล็บก็จะหลุดร่อนออกมาจาก
อย่างง่ายดาย

ยาแก้พิษสำหรับยาสั่ง “มหาสระณะ” ที่มีฤทธิ์ทำให้ผู้ถูกวางยามีอาการง่วงนอน

ขนานที่ 1 ให้นำเอาเห็ดห้าพระ (ปะเลียดปวงกะตอโลก) (เป็นเห็ดที่มีรูปร่างกลม ๆ มี
ขนาดเล็กเท่าหัวนิ้วโป้งเท้า มีสีเหลืองอ่อน ๆ) โดยนำมาตากไว้ให้แห้ง จากนั้นนำผสมกับไส้ดินสอ
และนำมาฝนกับน้ำ นำไปให้ผู้ถูกยาคืบ

ขนานที่ 2 ให้เด็ดยอดบวบ (ระนุง สาญ) (ระหว่างที่ทำการเด็ดให้กลั่นลมหายใจ) โดยเด็ด
มาทั้งหมดจำนวน 7 ยอด จากนั้นนำขี้และคั้นเอาแต่น้ำและนำไปผสมกับน้ำอ้อย หรือน้ำตาล
ทรายขาว นำไปให้ผู้ถูกวางยาคืบ ถ้าผู้ที่ถูกวางยาถูกพิษในปริมาณมากจนไม่รู้สีกตัวให้นำนํ้ายาไป
กรอกปาก ผู้ถูกวางยาก็จะสามารถฟื้นขึ้นมาได้

3. ยาสั่งหรือยาเบือที่ออกฤทธิ์ทำลายผิวหนังผู้ถูกวางยา หรือเรียกเป็นภาษาเขมรว่า
“มหาละลุย” (มหาเปื่อย) โดยการวางยาดังนี้จะใช้วิธีนำไปทาไว้ตามเสื้อผ้าหรือใช้วิธีขีดหรือสาด
ให้ผู้ถูกพิษผิวหนัง เมื่อผู้ถูกวางยาโดนยาตั้งชนิดนี้จะมีอาการคันบริเวณที่โดนยา และเมื่อเกาบริเวณที่คัน
จนเกิดเป็นแผลถลอกพิษของยาจะซึมเข้าไปยังใต้ผิวหนัง จนทำให้แผลบริเวณนั้นเปื่อย และมี
น้ำเหลืองไหลออกมา ถ้าน้ำเหลืองที่ไหลออกมาไปถูกบริเวณอื่น ๆ ของร่างกายบริเวณนั้น ๆ ก็จะมี
เกิดเป็นแผลลุกลามไปเรื่อย ๆ จนเป็นแผลอักเสบ บางครั้งผู้ที่ถูกวางยาอาจถึงขั้นอาจเสียชีวิตได้ใน
ที่สุด

ยาสั่งที่มีผลต่อผิวหนัง ยังมีอีกลักษณะคือวิธีการวางยาก็จะนำยาไปทาไว้กับหนามหรือ
ของแหลมคมอื่น ๆ เช่น หนามหวายและเข็มเย็บผ้า เมื่อผู้ถูกวางยาไปถูกของแหลมคมเหล่านี้ที่ม
แทงหรือข่วนจนเกิดเป็นแผลถลอก ยาพิษที่ถูกทาไว้ก็จะเข้าสู่ผิวหนังจนทำให้เกิดเป็นแผลลุกลาม
ยาแก้พิษสำหรับยาสั่งที่ออกฤทธิ์ต่อผิวหนัง

ขนานที่ 1 ให้นำเอาน้ำกะทิที่คั้นจากมะพร้าว 1 ส่วน น้ำนมของคน 1 ส่วน เมล็ดลำโพง
กาสลัก 7 เม็ด ไข่เป็ด (แยกเอาแต่ไข่ขาว) 1 ส่วน โดยนำทั้งหมดมาผสมกัน จากนั้นนำไปทาบริเวณ
ผิวหนังที่ถูกยา

ขนานที่ 2 ให้นำตะไคร้ น้ำ 1 ส่วน เมล็ดมะเดื่อขม 1 ส่วน สารส้ม 1 ส่วน นำส่วนผสม
ทั้งหมดมาผสม จากนั้นนำไปทาบริเวณผิวหนังที่ถูกยา

การเล่น

การเล่นที่ภาษาเขมรใช้คำว่า “โมเลง” (ชาวไทยเขมรในจังหวัดอีสานใต้จะให้คำว่า “เจรียง”) ชุมชนชาวไทยเขมรจะมีเล่นอยู่หลากหลายแบบทั้งที่เป็นการเล่นของเด็ก ๆ การเล่นของผู้ใหญ่ ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะเป็นการเล่นเพื่อความสนุกสนาน หรือเล่นเพื่อการเกี้ยวพาราสีของหนุ่มสาว ตัวอย่างเช่น

การเล่นอาโย (โมเลงอาโย)

โมเลงอาโย การเล่นร้องคำกลอนสุภาษิตที่เป็นคำร้องเพื่อสั่งสอนคนในชุมชน ให้ประพฤติปฏิบัติตามกรอบจารีตประเพณีของชุมชน ซึ่งจะเป็นการร้องตอบโต้กันไปมาระหว่างชาย - หญิง ระหว่างร้องก็จะมีการรำประกอบ มีดนตรีบรรเลงประกอบจังหวะ คล้ายการเล่นลำตัดของชาวไทยภาคกลาง เครื่องดนตรีประกอบการเล่นอาโย ในอดีตจะมีอยู่เพียง 2 ชนิด คือ กลองสะกอน และปี่อ้อ แต่ปัจจุบันได้มีการนำการร้องเพลงมาผสมอยู่ในการเล่นอาโย จึงได้มีการนำเครื่องดนตรีอีกหลากหลายชนิดเข้ามาบรรเลงประกอบ รวมทั้งยังได้มีการแสดงเข้ามาประกอบการเล่นด้วย

การเล่นอาโยในสมัยอดีตผู้แสดง และนักดนตรีจะนิยมแต่งกาย ตามแบบที่ชาวชุมชนสวมใส่กันโดยทั่วไป โดยเสื้อของผู้หญิงจะเป็นเสื้อคอกลมแขนกระบอก นุ่งโจงกระเบนหรือผ้าถุง ผู้ชายจะใส่เสื้อคอกลมเช่นกันแต่ทรงเสื้อจะเป็นเสื้อแขนยาวมีกระดุม นุ่งโจงกระเบนหรือโสร่ง (สระ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 25 กันยายน 2555) แต่การแต่งกายปัจจุบันมีพัฒนาการสวยงามมากขึ้น แต่จะยึดอยู่ในกรอบการแต่งกายตามสบายแต่สุภาพ

รูปแบบของเพลงในการเล่นอาโยจะมีอยู่ 2 แบบ คือ

1. การร้องโต้ตอบกันระหว่างชาย - หญิง ซึ่งการร้องลักษณะนี้จะเป็นการร้องเล่นในเชิงคำกลอนสุภาษิต และเกี้ยวพาราสี คล้ายลำตัด
2. การร้องเป็นคำกลอนสุภาษิต ซึ่งการร้องลักษณะนี้จะเป็นการร้องเดี่ยว (ร้องที่ละคน) ด้วยคำคล้องจอง เพลงที่ใช้ร้องจะเป็นเพลงที่บรรยายความเรื่องต่าง ๆ เช่น ธรรมชาติ หรือความงามของหญิง เป็นต้น การประพฤติปฏิบัติตามจารีตประเพณี เป็นต้น และส่วนใหญ่ฝ่ายชายจะเป็นผู้เริ่ม โดยจะร้องให้ฝ่ายหญิงฟัง และเมื่อฝ่ายหญิงฟังฝ่ายชายร้องจนจบแล้วก็จะมีการร้องแก้เพลงที่ฝ่ายชายร้อง

การเล่นอาโยแบ่งบทเพลงออกเป็น 2 ลักษณะ (ปัทมา วุฒิประดิษฐ์, 2549, หน้า 33 – 34) ได้แก่

1. ทำนองเพลงอาโยที่มีความหมายและความสำคัญที่เป็นลักษณะเฉพาะ ได้แก่

1.1 อาโยประละเซอ เพลงที่ร้องคือ เพลงเปลาเซอ บทร้องจะกล่าวถึงการบวงสรวง ไหว้ครูในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น การตั้งศาลพระภูมิเจ้าที่ เป็นต้น

1.2 อาโยประตะป้ง เพลงที่ร้องคือ เพลงประตะป้ง เป็นเพลงที่มีเนื้อหาร้องที่แสดงถึงวิถีชีวิตของคนในหมู่บ้าน

1.3 อาโยลีลา เพลงที่ร้องคือ เพลงลีลา เป็นบทร้องทั่วไปซึ่งได้แก่ บทชมนกชมไม้ บทชมความงามผู้หญิง

1.4 อาโยพุ่มพวง เพลงที่ร้องคือ เพลงพุ่มพวงซึ่งเป็นเพลงสุดท้ายของการเล่นอาโย และถือเป็นเพลงที่ใช้สำหรับการลาวงซึ่งหมายถึงจบการเล่นและร้องอาโยในแต่ละครั้ง เพลงพุ่มพวงเป็นเพลงที่มีลักษณะการเอื้อนยาวและแซมซ้ำเนื้อเพลงจะเป็นเพลงภาษาเขมรล้วน ๆ ความหมายของเพลงคือการกล่าวอำลาผู้ชมและมีคำอวยพรปิดท้ายบทเพลงต่าง ๆ ดังที่กล่าวมานี้เป็นลักษณะเด่นของการเล่นอาโย บทร้องนั้นจะเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากผู้ร้องจะใช้ปฏิภาณ ไหวพริบในการค้นบทร้องขึ้นเอง แต่ยังคงมีความหมายของทำนองเพลงแต่ละทำนองไว้

2. ทำนองเพลงแบบทั่วไป จะประกอบไปด้วยเพลงต่าง ๆ อีกมากมายคล้ายกับเพลงเกร็ดของไทยเรา ซึ่งเป็นการประยุกต์นำเพลงมาร้องเพิ่มเติมในการเล่นอาโยปัจจุบัน โดยมี 2 แบบ คือ

2.1 บทเพลงที่เป็นการบรรเลงดนตรีล้วน ๆ ไม่มีบทร้อง ได้แก่

2.1.1 เพลงสักรา

2.1.2 เพลงกล่อม

2.1.3 เพลงทองหยอด

2.2 บทเพลงที่มีบทร้อง ได้แก่

2.2.1 เพลงอัญเชิญครู

2.2.2 เพลงพายเรือ (อมตูก)

2.2.3 เพลงสร้อยสังวาล

2.2.4 เพลงมโหรี

2.2.5 เพลงเกี่ยวข้าว (โจรดโปรว)

2.2.6 เพลงฟาลันฟาร้อง (กรอลันกรอกกรีก)

2.2.7 เพลงแม่คำ

2.2.8 เพลงชวนน้องอาบน้ำ (ตรอปปึงเปื่อย)

2.2.9 เพลงรำกะลา

2.2.10 เพลงสาหร่ายนิ่มนวล (สาหร่ายพลิวไหว)

2.2.11 เพลงอาโย



ภาพที่ 7 การเล่นอาโย (โมเลงอาโย)

2.2.12 เพลงรัศมีจันทร์

2.2.13 เพลงกุหลาบโรย

เครื่องดนตรีในการเล่นอาโย (โมเลงอาโย) ในอดีตจะมีเครื่องดนตรีเพียง 2 ชนิด ประกอบด้วย

1. กลองสะกอน เป็นกลองที่มีลักษณะคล้ายกับกลองโทน ตัวกลองในอดีตจะทำขึ้นจากดินเหนียวนำมาขึ้นรูปให้คล้ายกลองโทนในปัจจุบัน มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 15 – 17 เซนติเมตร และนำไปผ่านกรรมวิธีเผา และนำหนังมาึงหน้ากลอง แต่ปัจจุบันตัวกลองทำขึ้นจากไม้เนื้อแข็ง

2. ป้ออ หรือป้ออ เป็นปีโบราณของไทยแบบหนึ่ง ตัวปี (เลา) ทำด้วยไม้ไผ่รวกปล้องเดียว นำมาเฉาะส่วนที่ไม่มีข้อยาว ความยาวของปีประมาณ 24 เซนติเมตร เลาเขียนลวดลายด้วยการฉีกไฟให้ไหม้เกรียมเฉพาะส่วนที่ต้องการให้เป็นลาย เจาะรูสำหรับเปิดปิดนิ้วเรียงตามลำดับด้านหน้า 7 รู และมีนิ้วค้ำด้านหลัง 1 รูแบบเดียวกับขลุ่ย ลื่นของปีทำด้วยไม้ไผ่ลำเล็ก ๆ เหลาให้บางยาว 5 เซนติเมตร ด้านหนึ่งของลื่นนำด้ายมาพันให้กลมเพื่อเสียบเข้าไปในเลาปี

เครื่องดนตรีในปัจจุบันได้มีการประยุกต์นำเอาเครื่องดนตรีหลากหลายชนิดเข้ามาประกอบเพื่อเพิ่มจังหวะและความสนุกสนาน ประกอบด้วย

1. ซอด้วง เป็นซอ 2 สาย ซอด้วงเป็นซอที่มีเสียงสูง (ซอผู้มีเสียงทุ้ม) กะโหลกซอด้วงทำด้วยไม้ไผ่ ปากกระบอกกว้างประมาณ 5 – 7 เซนติเมตร ตัวกระบอกยาวประมาณ 10 – 13 เซนติเมตร หน้าซอนิยมึงด้วยหนังงูเหลือม ซึ่งจะให้เสียงสูงเวลาตี ทวนซอด้วงยาวประมาณ 70 –

75 เซนติเมตร ทวนบน กลายเป็นรูปสี่เหลี่ยมปลายบนแบนงอน เจาะรู 2 รู สำหรับปักลูกบิด คันชัก มีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกับคันชักซอฮู้ใช้ขนหางม้าทำเป็นสายคันชัก ซอด้วงมีหน้าที่บรรเลง ดำเนินทำนอง เก็บตามแนวเนื้อเพลง

2. ซอฮู้ เป็นซอ 2 สาย ซอฮู้เป็นซอเสียงทุ้ม กะโหลกซอฮู้ทำด้วยกะลามะพร้าวชนิดกลมรี ขนาดใหญ่ ตัดปากออกด้านหนึ่ง ปาดแล้วใช้หนังลูกวัวมาจึงขึ้นหน้า หน้าซอกว้างประมาณ 10 – 15 เซนติเมตร ทวนยาวประมาณ 75 – 80 เซนติเมตร ตัวทวนนิยมทำด้วยไม้จริง เช่น ไม้แก้ว หรือไม้ชิงชัน กลึงให้กลม มี 2 รู สำหรับปักลูกบิด คันชัก ทำด้วยไม้จริงกลึงให้กลมตรงกลางใหญ่ แล้วเรียวยาวไปทางปลาย ทั้งสองข้าง ปลายทั้ง 2 ข้างกลึงเป็นปุ่มกลมเจาะรูสำหรับร้อยผมหางม้า ซอฮู้มีหน้าที่บรรเลงเพื่อดำเนินแนวตามเนื้อเพลง เพื่อความไพเราะของการบรรเลง

3. ขลุ่ย เป็นเครื่องดนตรีที่ใช้เป่าให้เกิดเสียง โดยส่วนใหญ่จะทำมาจากไม้ไผ่ งาช้าง ไม้ชิงชัน หรือไม้อื่น ๆ หน้าที่ของขลุ่ยคือ เป่าโหมยหวาน และเป่าเก็บ (เป็นการเป่าดำเนินทำนองด้วยพยางค์ใด ๆ ร่วมไปกับทำนองเพลง ด้วยวิธีระบายลม)

4. แคนน้ำเต้า เป็นแคนที่ใช้ลูกน้ำเต้ามาทำเป็นที่เป่า มีลำแคนทำด้วยไม้ไผ่เสียบทะลุ ลูกน้ำเต้า 5 อัน ลำแคนมี 3 ขนาด

5. ฉิ่ง เป็นเครื่องดี สำหรับควบคุมจังหวะ ทำด้วยโลหะผสม เป็นรูปคล้ายถ้วยขนาดเล็ก ก่อนข้างหนา ตรงกลางมีรูร้อยเชือก ดัดกันเป็นคู่ ๆ มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 5 - 7 เซนติเมตร

การละเล่นลูกช่วง (โหมโรงโชน)

การละเล่นลูกช่วง เป็นการละเล่นของเด็กและหนุ่มสาว โดยมีวัตถุประสงค์หลักก็เพื่อความสนุกสนานและประสานความสามัคคีกันระหว่างกลุ่มชน อุปกรณ์การเล่นจะนำผ้าขาวม้ามาม้วนให้เป็นก้อนกลม ๆ โดยจะปล่อยผ้าขาวม้าเหลือประมาณ 15 – 20 เซนติเมตรให้มีลักษณะคล้ายหาง แต่บางชุมชนก็จะไม่เหลือหางไว้ วิธีการเล่นจะแบ่งออกเป็น 2 ฝ่าย ๆ ละประมาณ 8 – 10 คน เมื่อแบ่งฝ่ายได้แล้วก็จะทำการขีดเส้นแบ่งแดนให้แต่ละฝ่ายยืนอยู่คนละฝั่ง โดยให้แต่ละฝ่ายยืนห่างกันประมาณ 5 – 10 เมตร จากนั้นก็ให้ฝ่ายหนึ่งเป็นผู้เริ่มโยน ซึ่งฝ่ายใดจะเป็นผู้เริ่มโยนอาจจะใช้วิธีสมัครใจหรืออาจจะใช้เสียงทายด้วยวิธีการใดก็ได้ ส่วนใหญ่จะใช้วิธีเป่าขลุ่ย ฝ่ายที่เริ่มโยนก่อนก็จะโยนไปให้ฝ่ายตรงข้ามรับ โดยจะโยนลูกช่วงขึ้นไปให้สูงที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อที่เมื่อลูกช่วงตกลงพื้นก็จะตกลงมาด้วยความเร็ว ก็จะทำให้ฝ่ายตรงข้ามรับลูกช่วงที่โยนออกไปได้ยากขึ้น ซึ่งถ้าฝ่ายตรงข้ามไม่สามารถรับได้ก็หยิบลูกช่วงที่ตกลงพื้นนั้นโยนกลับมายังฝ่ายที่โยนมาในครั้งแรก และถ้ายังไม่มีฝ่ายใดสามารถรับลูกช่วงได้ก็โยนกันไปมา ในลักษณะเช่นนี้

แต่ถ้าหากฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดสามารถจับลูกช่วงได้ ก็จะไม่โยนลูกช่วงไปที่ฝ่ายตรงข้ามแต่จะใช้วิธีขว้างออกไปด้วยความเร็วไปยังฝ่ายตรงข้าม ฝ่ายตรงข้ามก็จะต้องหลบลูกช่วงที่ถูกขว้างออกมา เพราะถ้าหากลูกช่วงที่ถูกขว้างออกมาเกิดมาสัมผัสโดนร่างกายส่วนใดส่วนหนึ่ง ก็จะถือว่าที่โดนขว้างเป็นฝ่ายแพ้ และจะถูกอีกฝ่ายหนึ่งลงโทษ การลงโทษจะมีอยู่หลายลักษณะ แต่ที่นิยมเล่นกันจะมีอยู่ 2 ลักษณะคือ

1. ลงโทษด้วยการให้ผู้รับไม่ได้หรือลูกช่วงโดนตัวออกมาเดินร่ำให้ทำทางพิสดาร และผู้เล่นฝ่ายแพ้ที่เหลือเป็นผู้ร้องและทำทำนองดนตรี
2. ลงโทษด้วยการให้ผู้รับไม่ได้หรือลูกช่วงโดนตัวมาเป็นฝ่ายเดียวกับฝ่ายที่ขว้างลูกช่วงออกไป

เมื่อลงโทษเสร็จก็จะผลัดกันโยนลูกช่วงกันไปมา ถ้าเป็นการลงโทษด้วยการยึดฝ่ายตรงข้ามมาเป็นเชลย ถ้าฝ่ายตรงข้ามถูกยึดไปเป็นเชลยจนหมดก็ถือว่าฝ่ายนั้นแพ้อย่างเด็ดขาด อาจจะมีการเพิ่มบทลงโทษกับฝ่ายที่แพ้ก็ก็ได้ (สะ เพ็ชรสุวรรณ, สัมภาษณ์, 2 กันยายน 2556)

การเล่นเก็บแตง (โมเลงตุ๊กตระเซาะ)

การเล่นเก็บแตง* เป็นการเล่นเพื่อความสนุกสนานที่นิยมเล่นกันในช่วงที่ชุมชนมีเทศกาลประจำปี เช่น เทศกาลสงกรานต์ (บ็อนแกแจด) สถานที่เล่นจะเล่นกันที่ลานวัดใกล้ ๆ กับศาลา หรือกุฏิ ด้วยเหตุว่าการเล่นนี้จะต้องใช้เสาศาลาหรือเสากุฏิเป็นอุปกรณ์ในการเล่น โดยการเล่นลักษณะนี้จะมีผู้เล่นหลัก 5 – 7 คน โดยผู้เล่นเหล่านี้จะลงนั่งของ ๆ เกาะต่อหลังกัน ผู้ที่อยู่ด้านหัวแถวจะนั่งกอดเสาเอาไว้

วิธีการเล่น จะมีผู้เล่นอีกคนหนึ่งนอกเหนือจากผู้เล่น 5 – 7 คนที่นั่งต่อกันกอดเสาอยู่ (สมมุติว่าตนเองเป็นคนเฒ่าคนแก่ประจำหมู่บ้าน) เดินเข้ามาที่กลุ่มผู้เล่นที่นั่งอยู่ พร้อมกับเดินวนรอบกลุ่มผู้เล่น จากนั้นก็จะถามผู้เล่นที่นั่งกอดเสาอยู่ว่า

“มีแตงกินมัย”

กลุ่มผู้เล่นก็จะตอบว่า “ไม่มี ยังไม่ได้ปลูก”

จากนั้นผู้ที่ถามก็จะเดินกลับไป และเดินกลับมาอีกรอบ และเข้าไปถามอีกครั้งว่า

“มีแตงหรือยัง”

กลุ่มผู้เล่นก็จะตอบอีกว่า “แตงเพิ่งปลูกยังกินไม่ได้” และเดินจากไปอีก

และเดินกลับมาอีกครั้ง และถามกลุ่มผู้เล่นอีกว่า

“แตงกินได้หรือยัง” พร้อมกับนำไม้ไปเคาะ (เบา ๆ) ที่ศีรษะของกลุ่มผู้เล่น

* แตงในที่นี้คือแตงไทย เพราะชาวไทยเขมรจะนิยมปลูกไว้รับประทาน

คราวนี้กลุ่มผู้เล่นจะตอบว่า

“กินได้แล้ว”

ผู้ที่ถามก็จะบอกว่า

“ถ้าอย่างนั้นของกิน 1 ลูก”

จากนั้นผู้ที่ถามก็จะเดินไปต่อที่ท้ายแถวกลุ่มผู้เล่น พร้อมกับออกแรงดึงให้ผู้ที่อยู่ด้านหัวแถวที่นั่งกอดเสาอยู่ให้หลุดออกจากเสา ระหว่างนี้ก็จะออกแรงยื้อกันไปมาอย่างกันอย่างสนุกสนาน ถ้าผู้ที่อยู่หัวแถวไม่สามารถทานแรงของผู้ดึงได้จนหลุดออกจากเสา ก็จะถือว่าเป็นผู้แพ้ก็จะโดนทำโทษตามข้อตกลงที่ได้ตกลงกันไว้เบื้องต้นก่อนที่จะมีการเล่น แต่ถ้าหากผู้ดึงไม่สามารถดึงให้ผู้ที่อยู่หัวแถวหลุดออกจากเสาได้ก็จะถือว่าเป็นผู้แพ้เช่นกัน

การละเล่นอุ้มทายชื่อ (โมเลงป็นจะมัน)

การเล่นอุ้มทายชื่อนี้ก่อนการเล่นก็ต้องแบ่งกลุ่มเล่นออกเป็น 2 ฝ่าย ๆ ละประมาณ 5 – 10 คน การแบ่งฝ่ายจะต้องให้ทุกคนมารวมตัวกันก่อนที่บริเวณกลางลาน เพื่อให้ฝ่ายตรงข้ามได้รับรู้ว่าอีกฝ่ายมีใครเป็นผู้เล่นบ้าง การเล่นลักษณะเป็นการละเล่นที่สามารถเล่นร่วมกันได้ทั้งหญิงและชาย เพราะการเล่นอุ้มทายชื่อจะเล่นโดยที่มีผู้อาวุโสหรือพ่อแม่เป็นผู้ชมอยู่ด้วย โดยจะเล่นกันในลานกว้างกลางหมู่บ้านหรือลานกว้างบริเวณวัด การเล่นอุ้มทายชื่อจะมีอุปกรณ์ประกอบการเล่นอยู่ 2 ชนิดคือ

1. เสื้อ หรือสิ่งของอย่างอื่นที่ไว้สำหรับปูนั่ง
2. ผ้าคลุม อาจจะให้เป็นผ้าห่มหรือสิ่งของอย่างอื่นก็ได้

เมื่อแบ่งผู้เล่นของแต่ละฝ่ายได้แล้ว ก็จะนำเสื้อไปปูไว้ที่กลางลาน จากนั้นผู้เล่นทั้งสองฝ่ายก็จะพากันไปซ่อนเพื่อไม่ให้ฝ่ายตรงข้ามเห็นได้ จากนั้นผู้เล่นแต่ละฝ่ายก็จะคัดเลือกคนในกลุ่มมาหนึ่งคน และจะนำผ้ามาคลุมอย่างมิดชิดไม่ให้ฝ่ายตรงข้ามเห็นได้ ให้คนที่แข็งแรงอุ้มคนที่ถูกผ้าคลุมอยู่ออกมาวางไว้ที่เสื้อกลางลาน โดยจะอุ้มมาวางพร้อมกันทั้งสองฝ่าย

จากนั้นก็ให้อีกฝ่ายเป็นผู้ทายชื่อของอีกฝ่าย โดยสามารถที่จะจะต้องตัวผู้ที่อยู่ในผ้าคลุมได้หนึ่งครั้ง และทายชื่อที่อยู่ใต้ผ้า นั้น กติกาก็คือ

1. ถ้าทายถูกทั้งสองฝ่ายถือว่าเสมอกัน
2. ถ้าทายผิดทั้งสองฝ่ายถือว่าเสมอกัน
3. ถ้าฝ่ายหนึ่งทายถูกแต่อีกฝ่ายทายผิด ฝ่ายที่ทายผิดถือเป็นผู้แพ้

เมื่อมีฝ่ายแพ้ ฝ่ายทำโทษก็จะลงโทษตามที่ตกลงกันไว้เบื้องต้น เช่น ให้ทำท่าทางแปลก ๆ หรือให้นำสิ่งของมาให้ฝ่ายชนะ หรือให้ฝ่ายชนะจิกคอ เป็นต้น

การทำโทษอีกลักษณะหนึ่งคือผู้ที่ถูกทนายชื่อจะถูกส่งไปเป็นพวกของฝ่ายที่ทนาย ซึ่งเป็นการเล่นด้วยกติกาที่นี้จะเล่นไปจนกว่าอีกฝ่ายหนึ่งหมดตัวผู้เล่นก็จะเป็นฝ่ายแพ้ไปในที่สุด

การละเล่นทนายชื่อ (โมเลงชะโมงจะมัวะ)

การเล่นทนายชื่อ จะเป็นการเล่นที่จะแบ่งผู้เล่นออกเป็นสองฝ่าย ๆ 5 – 10 รวมทั้งจะต้องมีกรรมการ 1 คน กรรมการนี้จะต้องเป็นผู้ที่ทั้งสองฝ่ายไว้วางใจ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นผู้อาวุโสประจำชุมชน โดยใช้ลานกว้างบริเวณชุมชนหรือลานวัดเป็นสถานที่เล่น วิธีการเล่นเมื่อแบ่งฝ่ายได้แล้ว ทั้งสองฝ่ายก็จะพากันไปซ่อนตัวเพื่อไม่ให้ฝ่ายตรงข้ามเห็น กรรมการก็จะไปยืนอยู่ตรงกลางลานระหว่างผู้เล่นทั้งสองฝ่าย

จากนั้นกรรมการก็จะเล็งทนายหาฝ่ายที่เป็นฝ่ายเริ่มเล่นก่อน ฝ่ายเริ่มเล่นก่อนก็ส่งตัวแทนหนึ่งคนมากระซิบที่ข้างกรรมการ เพื่อบอกชื่อคนของฝ่ายตรงข้าม จากนั้นก็จะเดินจากไป กรรมการก็จะเรียกฝ่ายที่ถูกทนายชื่อให้ออกมา โดยฝ่ายที่ถูกทนายชื่อจะส่งตัวแทนออกมา 1 คน กติกาในการเล่น คือ

1. ถ้าฝ่ายที่ถูกทนาย ส่งตัวแทนออกมาเป็นคนเดียวกันกับชื่อที่ฝ่ายทนายกระซิบไว้ที่กรรมการ ถือว่าฝ่ายที่ถูกทนายเป็นฝ่ายแพ้
2. ถ้าฝ่ายที่ถูกทนายส่งตัวแทนออกมาไม่ใช่คนที่ฝ่ายทนายกระซิบไว้ที่กรรมการ ฝ่ายที่ถูกทนายก็จะเป็นฝ่ายทนายบ้าง โดยจะกระซิบชื่อคนของฝ่ายตรงข้ามไว้ที่กรรมการอีกเช่นกันและกรรมการก็จะเรียกให้ฝ่ายตรงข้ามส่งตัวแทนมา

เมื่อมีฝ่ายแพ้ ฝ่ายชนะก็จะลงโทษฝ่ายที่แพ้ตามข้อตกลงที่ตกลงไว้ก่อนที่จะมีการเล่น ที่นิยมที่สุดคือ ให้ฝ่ายชนะจับคอฝ่ายแพ้แห่ไปรอบ ๆ ลานกว้าง

การละเล่นสะบ้า (โมเลงอังก้อย)

อังก้อย แปลเป็นไทยว่าการละเล่นสะบ้า ซึ่งการเล่นสะบ้าของชาวไทยเขมรจะเป็นการละเล่นเพื่อความสนุกสนานเชื่อมความสัมพันธ์กันระหว่างหนุ่มสาวไม่ได้เล่นเพื่อเอาเดิมพันหรือเป็นการพนันกัน ซึ่งจะนิยมเล่นเป็นอย่างมากในเทศกาลสงกรานต์ (บ็อนแคแจต) (ในวาระโอกาสอื่นก็มีเล่นบ้าง) สถานที่เล่นจะเป็นลานกว้างกลางหมู่บ้านหรือลานวัด ซึ่งจะเป็นลานดินเรียบเสมอ โดยการเล่นสะบ้าจะมีอยู่ด้วยกันหลายแบบ เช่น

สะบ้าลูกสาว เป็นเล่นที่มีเม็ดสะบ้าซึ่งเรียกว่าลูกกด 4 – 8 เม็ด โดยลูกกดนี้จะมี 2 ชุด ปีกเรียงกันเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสที่ปลายลานทั้ง 2 ข้าง ๆ ละชุด โดยหันด้านเหลี่ยมเล็กมาทางผู้ยิง ห่างกันเม็ดละประมาณ 10 - 12 เซนติเมตร และตรงกลางของสี่เหลี่ยมทั้ง 2 ชุดนั้นมีลูกสะบ้าอีกลูกหนึ่งตั้งเหลี่ยมโดยหันด้านแบนมาทางผู้ยิง เรียกลูกสะบ้าลูกนี้ว่าลูกสาว และมีลูกสะบ้า อีก 10 เม็ด เรียกว่าลูกเกย ใช้สำหรับทอย (โยน) ให้ถูกทอยกดล้มลง

วิธีเล่น แบ่งผู้เล่นเป็น 2 ฝ่าย คือ ฝ่ายชายและฝ่ายหญิง จะเล่นฝ่ายละกี่คนก็ได้ และจัดให้มีหัวหน้าฝ่ายละ 1 คน ให้ฝ่ายที่มีลูกเกยจำนวน 10 เม็ด เป็นฝ่ายเล่นก่อน สมมติว่าฝ่ายหญิงเป็นผู้เล่นก่อน ให้ฝ่ายหญิงผลัดกันทอยลูกทีละคน คนละ 1 ครั้ง (ลูก) ให้ลูกตกที่ล้อมรอบลูกสาวอยู่ ล้อมหรือกระเด็นไปทอยจนหมดลูกเกยทั้ง 10 เม็ด ระวังอย่าทอยลูกเกยเม็ดที่เป็นลูกสาวเป็นอันขาด มิฉะนั้นจะปรับเป็นฝ่ายแพ้ ตอนนี้ฝ่ายชายก็จะได้อีกเกยเกยทั้ง 10 เม็ด ที่ฝ่ายหญิงทอยมาให้จะเป็นฝ่ายเริ่มเล่น โดยทอยลูกเกยทั้ง 10 เม็ด ให้ลูกตกคุดที่อยู่อตรงกันข้าม วิธีเล่นก็เช่นเดียวกับฝ่ายหญิงดังกล่าวมาแล้ว เมื่อฝ่ายชายทอยลูกเกยครบ 10 เม็ดแล้ว ฝ่ายหญิงซึ่งได้อีกเกยเกยกลับมา ก็จะเริ่มทอยต่อให้ลูกตกคุดที่ยังเหลืออยู่บนลูกคุดล้มลงหมด (ครั้งหลังอาจจะใช้ลูกเกยไม่ถึง 10 เม็ด) แล้วฝ่ายชายก็เริ่มทอยต่อโดยใช้ลูกเกยจำนวนเท่าที่ฝ่ายหญิงทอยไปใช้ ลูกเกยจำนวนเท่าที่ฝ่ายหญิงทอยไปให้ นั่น ถ้าลูกตกคุดล้มจนหมดเช่นกัน ก็ตัดสินว่าเสมอกัน ถ้าล้มไม่หมดก็ตัดสินเป็นฝ่ายแพ้ แต่ถ้าใช้ลูกเกยจำนวนเท่าที่ฝ่ายหญิงทอยไปให้ครั้งหลังนั้นไม่หมด โดนลูกคุดล้มหมดเสียก่อนก็จะ เป็นฝ่ายชนะ เสร็จแล้วก็เริ่มการเล่นชุดใหม่วนเวียนกันไปดังนี้ เมื่อมีการแพ้ทุกครั้ง ฝ่ายชนะจะยึดเอาข้าวของมีค่า เช่น ผ้า สร้อย หรือแหวน จากฝ่ายแพ้ไว้เป็นประกัน และจะคืนให้เมื่อฝ่ายแก้ตัวได้ แต่ถ้าฝ่ายชนะได้ของเก็บไว้มากจนถึงเวลาเลิกเล่น ฝ่ายแพ้จะต้องไถ่ของคืน โดยเสียเป็นหล้าหรือให้ผู้หญิงไหว้ ผู้ชายรำ ตามแต่จะสัญญากัน

สระบัวแตกเขลย เล่นบนลานดินเรียบ แบ่งผู้เล่นเป็น 2 ฝ่าย ๆ ละเท่ากัน โดยส่วนใหญ่ใน แต่ละฝ่ายให้มีหญิง – ชายอย่างละครึ่ง เช่นถ้าเล่นฝ่ายละ 8 คน ผู้เล่นจะเป็นหญิง 4 คน ชาย 4 คน อยู่ห่างกันราว 6 เมตร แต่ละฝ่ายยืนหรือนั่งเรียงหน้ากัน ตรงหน้าผู้เล่นแต่ละฝ่ายปักลูกสระบัวเท่า จำนวนผู้เล่น เลี่ยงทายกันว่าฝ่ายไหนจะเริ่มยิงก่อน แล้วผลัดกันยิงฝ่ายละครึ่ง ถ้ายิงล้ม ผู้ยิงจะได้ เลือกผู้เล่นฝ่ายตรงข้ามมาเป็นเขลย 1 คนทันที จะเลือกเขลยหญิงหรือชายก็ได้ แต่โดยทั่วไปถ้าฝ่าย ยิงถูกเป็นหญิง เธอจะเลือกเขลยผู้ชายโดยเดินตรงไปยังฝ่ายตรงข้ามแล้วจับ ไขว่คนที่ต้องการให้ เป็นเขลยพามายังฝ่ายตน ถ้าผู้ยิงถูกเป็นชายถ้าจะเลือกเขลยก็จะยิงแก้ ถ้าแก้ได้จะขอพวกตนซึ่งเป็น เขลยคืนมา ถ้าแก้ไม่ได้อีกฝ่ายก็ยิงอีก เล่นกันเช่นนี้จนฝ่ายหนึ่งตกเป็นเขลยจนหมด และต้องรับ เงื่อนไขว่ของฝ่ายชนะ โดยไม่มีข้อแม้ เช่นเขาให้รำก็ต้องรำ ให้กลานช้างก็ต้องกลาน แล้วจึงเริ่มเล่น กระดานใหม่