

วัฒนธรรมที่น่าค้นหาของชุมชน วัดประดิษฐาราม

ชุมชนมอญเกิดขึ้นจากการมีวัดเป็น ศูนย์รวมของคนในชุมชน ทั้งนี้ได้ใช้วัดเป็น ใช้เป็นสถานที่บำเพ็ญกุศลร่วมกัน หรือเป็น ที่พบปะกันในโอกาสอันควร วัดที่ชาวมอญ สร้างไว้ในชุมชนจึงเรียกกันมาแต่เดิมว่า “วัดมอญ” หรือ “วัดรามัญประดิษฐ์” ซึ่ง อย่างเป็นทางการในขณะนี้คือ “วัดประดิษ ฐาราม” การกำหนดเขตชุมชนก็แบ่งกัน อย่างง่ายๆ เอาวัดเป็นศูนย์กลาง ชุมชนที่ อยู่ใกล้วัดเรียก “หัวบ้าน” ที่ไกลออกไปจน สุดเขตของชุมชนเรียก “ท้ายบ้าน” หรือ ท้ายบ้านมอญ

วัดประดิษฐาราม เป็นวัดราษฎร์ สังกัดมหานิกาย ตั้งอยู่ที่เลขที่ 33 ซอย อีสรภาพ 17/1 ถนนอีสรภาพ แขวง ทิรัญรุจี เขตธนบุรี ลักษณะของพื้นที่ วัดประดิษฐารามเดิมเป็นที่ราบลุ่ม มีลักษณะน้ำขังโดยทั่วไป ปัจจุบัน ทำการปรับปรุงพื้นที่ของวัดทั้งหมดเป็น คอนกรีตเสริมเหล็ก วัดประดิษฐารามมี ลักษณะที่ตั้ง ดังนี้ ทิศตะวันออกจรดบ้าน

เรือนของเอกชน ทิศตะวันตกจรดคลอง บางกอกใหญ่ ทิศใต้จรดทางสาธารณะ เหนือจรดถนนคลองถม วัดประดิษฐาราม เป็นวัดเก่าของคนไทย กุฎิพระแต่เดิมเป็น ฝาไม้ไผ่ขัดแตะเมื่อคนมอญมาอยู่บริเวณ นี้ได้ช่วยกันทำนุบำรุงวัดจนกลายเป็น วัดมอญในที่สุด เจ้าอาวาสองค์แรกคือ ท่านเกษร เมื่อสิ้นท่านเกษร แล้วสมภาร รูปต่อมาเป็นชื่อว่าหลวงปู่โต โดย ชาวบ้านได้ไปนิมนต์ท่านมาจาก บ้าน บางปลา ตำบลบ้านเกาะ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ในราวต้นรัชกาลที่ 5 และท่านมรณภาพราวต้นรัชกาลที่ 6 ใน การปลงศพหลวงปู่โต ทางราชการได้ส่ง ช่างสิบหมู่มาสร้างเมรุให้ และมีการจุด ลูกหนูด้วย มีการกล่าวถึงงานศพไว้ว่ามี คนมอญมาเผาศพท่านมากเป็นประวัติการณ์ ขณะที่ท่านมีชีวิตอยู่ได้รับแต่งตั้งเป็น อุปัชฌาย์ “เน” มีสิทธิ์ที่จะบวชพระได้ทั่ว ประเทศสยาม



พระพุทธรูปหลวงปู่โต

ในสมัยก่อนพระยาประสงค์
สรรพการ (ยวง เอกะนาค) เป็นผู้สร้างโบสถ์
วิหาร และระเบียงคต ปลูกอยู่ในบริเวณ
เดียวกัน มีกำแพงล้อมรอบ เป็นกำแพงก่อ
อิฐถือปูน กำแพงด้านหน้ามีประตูทางเข้า
ลานโบสถ์ สองข้างประตูด้านในเรียงราย
ด้วยเจดีย์บรรจุอัฐิน้อยใหญ่ 4-5 องค์ มี
องค์หนึ่งที่สวยสะดุดตา คือตรงมุมกำแพง
ด้านขวามือติดกับศาลาที่ประดิษฐานหลวง

ปู่โตอดีตเจ้าอาวาสในขณะนี้ เป็นเจดีย์ทรง
ไทยย่อไม้สิบสอง มุมกำแพงด้านหลังโบสถ์
มีเจดีย์มุมละ 1 องค์ คงเหลือเพียงองค์เดียว
ที่อยู่ติดกับอาคารเรียนโรงเรียนวัดประดิษฐา
ราม เป็นเจดีย์ทรงไทยย่อไม้สิบสองเหมือน
กัน นอกนั้นวัดทุบทิ้งทั้งหมด นอกกำแพง
โบสถ์ด้านหน้าเป็นทางเดินก่ออิฐเทพูน
ขนานไปกับกำแพง



โบสถ์วัดประดิษฐาราม



พระพุทธไสยาสน์

นอกจากนี้วัดประดิษฐาราม มี พระพุทธไสยาสน์ประดิษฐานอยู่ด้านหลัง พระอุโบสถ องค์พระยาวราว 6 เมตร เป็น พระพุทธรูปปูนปั้นที่ก่อบนพื้น ชาวบ้านใน ชุมชนนับถือพระนอนองค์นี้มากมักจะมา ขอพรให้มีโชคลาภ

สิ่งก่อสร้างในวัดประดิษฐาราม นอกจากบริเวณโบสถ์ วิหารแล้ว ในลาน วัดหน้าโบสถ์ประกอบด้วยศาลาการเปรียญ โรงเรียนเทศบาลวัดมอญ และหมู่กุฏิสงฆ์ ที่เรียกว่าเขตสังฆาวาส ลานวัดของเดิม เป็นพื้นดินเกลี่ยหน้าดินด้วยทรายบางๆ ศาลาการเปรียญหลังเก่าปลูกอยู่ริมคลอง ซอยข้างวัด ตรงที่เป็นศาลาสวดศพ “พันธ์ เพิ่มศิริ” ปัจจุบันเป็นศาลาใหญ่ชั้นเดียว ใต้ถุนสูง มีช่อฟ้าใบระกา หน้าบันศาลา การเปรียญมีรูปเทพพนมปั้นติดอยู่กลาง

หน้าบัน 1 องค์ ประดับเปิดด้วยบานเพ็ญม ตลอด มีบันไดเป็นขั้นๆ ความยาวเท่าบาน เพ็ญมทอดลงสู่ลานวัด หลังคาเป็นกระเบื้อง ซีเมนต์ (กระเบื้องว่าว) ข้างศาลาตรงข้าม เจดีย์มอญมีศาลาหลังเล็กๆ ไม่มีฝา กั้น ปลูก ประชิดศาลาการเปรียญด้านนี้มีชานและ ทางเข้าศาลาใหญ่เชื่อมต่อกัน กลางหน้าจั่ว ของศาลาหลังเล็กนี้มีรูปกระต่ายแกะด้วย ไม้ติดอยู่ 1 ตัว มีบันไดขึ้นศาลาหลังเล็กนี้ ต่างหาก ลูกกรงศาลาเป็นลูกกรงแนวตั้ง 3 ด้าน หลังศาลาการเปรียญหลังใหญ่มีศาลา โถงหลังเล็กๆ (ไม่มีฝา กั้น) 2 หลัง ปลูก เคียงกันบนชายคลอง ใช้เป็นที่จัดอาหาร คาวหวานเพื่อลำเลียงขึ้นไปเลี้ยงพระบน ศาลาการเปรียญในเวลาิงานบุญ หากจะ ตั้งเตาประกอบอาหารก็ตั้งเตาบนทางเดิน และใต้ถุนศาลาการเปรียญ



ศาลาพันธ์เพิ่มศิริ

ศาลาเล็กๆ 2 หลังที่อยู่หลังศาลา
การเปรียญนี้ นอกจากใช้จัดอาหารคาว
หวานเวลาจัดงานแล้ว บางครั้งใช้เป็นที่พัก
ศพหรือประดิษฐานรูปหล่อหลวงปู่โตเป็น
ครั้งคราว มุมศาลาการเปรียญด้านเจดีย์

มอญมีต้นโพธิ์ใหญ่ 1 ต้น มีที่ว่างเล็กๆ
ข้างทางเดิน เวลาจัดงานสงกรานต์ วัดจะทำ
รางน้ำให้ประชาชนเทน้ำไปสรงน้ำพระ เริ่ม
ตั้งแต่พระพุทธรูปหลวงปู่โต และพระภิกษุ
ที่อยู่ในวัดตรงเจดีย์มอญทั้งสององค์



สรงน้ำพระ

นอกจากนี้บริเวณข้างโบสถ์ที่เป็น
โรงเรียนวัดประดิษฐารามในขณะนั้นก็เป็น
ที่ว่าง เนื้อที่ไม่มากนัก เพราะถูกจำกัดด้วย
ทางเดินระหว่างเจดีย์มอญไปยังเสาหงส์
“หงส์” นั้นเป็นสัญลักษณ์ของประเทศ

รามัญในสมัยโบราณ จนกระทั่งเมืองหงสาว
ดึกกลายเป็นเมืองหลวงของพม่า คนมอญวัด
ประดิษฐารามทั้งหลายถือว่า “หงส์” เป็น
สัญลักษณ์ของมอญ



เสาหงส์ ingleton

วัฒนธรรมอาหารชาวมอญชุมชนวัด ประดิษฐาราม

1. ฝอยทองบ้านถวิล ขนมหวาน ขาววัง

ฝอยทองเป็นขนมโบราณที่อยู่คู่กับชุมชนมอญวัดประดิษฐารามมาเป็นเวลาช้านานผู้ริเริ่มทำคือ สมถวิล อิมวัฒน์ เนื่องจากที่ครอบครัวอิมวัฒน์มีการทำขนมฝอยทองได้อย่างอร่อย เพราะเขาเคยอยู่ในวังมาก่อน เป็นผู้คิดสูตรและถ่ายทอดวิธีทำมาสู่รุ่นหลาน อีกทั้งทำขนมฝอยทองขายเป็นอาชีพ

2. ข้าวแช่ อาหารคาว

ข้าวแช่เป็นอาหารของชาวมอญที่มีความสำคัญเกี่ยวพันกับประเพณีที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ หงสาวดีเป็นราชธานี เมื่อชาวมอญอพยพเข้ามาอยู่เมืองไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยา วัฒนธรรมการรับประทานข้าวแช่ก็ถูกนำมาเผยแพร่ และแทรกซึมเข้าเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตชาวไทย

ด้วยสาเหตุที่เรียกกันว่า “ข้าวแช่” เป็นเพราะเวลาทำต้องนำข้าวที่หุงแล้วใส่ในน้ำเย็นลอยด้วยดอกไม้ไทยกลิ่นหอม เช่น มะลิ ขมनाด กุหลาบ และกระดังงา โดยรับประทานกับเครื่องเคียงที่บรรจงประติดประคองอย่างงดงาม ไม่ว่าจะเป็นลูกกะปิชุบไข่ทอด หัวหอมแดงทอด

พริกหยวกสอดไส้ ปลาหวาน เนื้อหรือหมูฝอยผัดหวาน รวมถึงผักสดต่างๆ เช่น ขมิ้นขาว กระชาย มะม่วงดิบและแตงกวา แต่ละครบครัวจะมีสูตรและเคล็ดลับความอร่อยในการทำข้าวแช่ที่เป็นของตัวเองตกทอดกันมา สูตรอาหารและการประดับตกแต่งที่แตกต่างกันไป โดยเฉพาะสูตรการทำลูกกะปิซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของการทำข้าวแช่

ชาวบ้านในชุมชนมอญวัดประดิษฐาราม จะทำข้าวแช่ถวายพระในงานพิธีสำคัญ ชี้งานทำบุญถวายข้าวแช่แก่พระสงฆ์ในวันสงกรานต์ แต่เริ่มมีชาวบ้านบางครอบครัวทำข้าวแช่ขายเป็นสินค้าในงานทางวัฒนธรรม เช่น ประเพณีสงกรานต์ในวันสุดท้ายที่จะมีการถวายข้าวแช่ ชาวมอญส่วนมากจะแยกกันทำตามบ้านทำข้าวแช่มาถวายพระและรับประทานกันเองในครอบครัว หากแต่เมื่อมีชาวบ้านชุมชนอื่นมาเที่ยวและอยากซื้อกลับบ้านก็มีการทำขายเป็นจำนวนมาก อีกครั้งงานประเพณีถวายข้าวแช่นี้เป็นงานประเพณีที่ได้รับการสนับสนุนความร่วมมือจากทางเขตธนบุรี ด้วยดีมาทุกปีอย่างต่อเนื่อง เห็นได้จากการที่มีตัวแทนเขตเข้าร่วมงานถวายข้าวแช่แด่พระสงฆ์ด้วย ซึ่งทางชุมชนจะจัดเตรียมชุดข้าวแช่ให้กับเจ้าหน้าที่ของเขตธนบุรีเพื่อถวายพระสงฆ์



ฝอยทองสมถวิล

ที่มา : <https://th.foursquare.com>



ถวายข้าวแช่แด่พระสงฆ์

สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://www.monstudies.com>
เรื่อง “อาหารมอญ - ข้าวแช่มอญ (เป็งดัจก์)” ตาม QR code



3.แกงมะตาด

มอญเรียกมะตาดว่า “คะเปร้า” ขณะที่คนไทยไม่นิยม และรู้จัก จึงเรียกมะตาดว่า “แอปเปิ้ลมอญ” มะตาดมี 2 พันธุ์ คือ พันธุ์ข้าวเจ้าและพันธุ์ข้าวเหนียว ถ้าจะแกงให้ร่อย ควรใช้มะตาดข้าวเหนียว เนื่องจากไม่มีเสี้ยนมาก เมื่อได้ผลมะตาดมาแล้วก็นำมาล้างน้ำให้สะอาด สับเป็นชิ้นเล็กๆ จากนั้นเตรียมเครื่องแกงพริกแห้งเม็ดใหญ่ฉีกแช่น้ำสักพัก ใส่ครก รวมกับเกลือหนึ่งหยิบมือ ตำรวมกันให้ละเอียด ใส่หัวหอม 5-6 หัว บวบพอกแตก ใส่กะปิประมาณ 1 ช้อนแกง บางบ้านอาจใส่ปลาร้าลงไปด้วย จากนั้นตำโคลกคลุกเคล้ารวมกันให้ละเอียด ในสมัยก่อน ส่วนผสมของเครื่องแกง จะมีปลาแห้งหรือกุ้งแห้ง

เพื่อให้น้ำแกงข้น แต่ปัจจุบันปลาแห้งหายาก ก็อาจใช้ปลาสดหรือกุ้งสดที่สุกแทน

เมื่อเตรียมเครื่องแกงและมะตาดเรียบร้อยแล้ว นำน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด ปัจจุบันบางบ้านนิยมแกงใส่กะทิ ก็ใช้น้ำกะทิแทนน้ำเปล่า จากนั้นนำเครื่องแกงลงละลาย ปล่อยให้เดือด เสร็จแล้วนำผลมะตาดที่สับเตรียมไว้ตามลงไป ปล่อยให้เดือด นอกจากนี้อาจเติมกุ้งสด หรือปลาสดลงไปด้วย ทิ้งให้เดือด คนให้เข้ากัน เติมน้ำปลา ชิมรสตามชอบแล้วยกลง แกงมะตาดกินกับข้าวสวยร้อน พร้อมกับเครื่องเคียง เช่น เนื้อเค็ม ปลาเค็ม หรือไข่เค็ม จะเพิ่มความอร่อยและเข้ากันอย่างยิ่ง เพราะแกงมะตาดจะมีรสเปรี้ยวของเนื้อมะตาดอยู่ในตัว



แกงมะตาด

ที่มา : <https://www.bloggang.com/mainblog.php?id=baanbaitong&month=>

10-10-2012&group=23&gblog=7

สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://monsfood2556.blogspot.com/>
เรื่อง “อาหารชาวมอญ” หรือสแกน QR code



จะเห็นว่าชุมชนวัดประดิษฐารามมี
ทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่หลากหลายและ
น่าสนใจอย่างมากไม่ว่าจะเป็น วัดที่โดดเด่น
ขนมเฉพาะถิ่นอย่างฝอยทองที่หวาน
หอมละมุน และข้าวแช่แบบชาวมอญที่

สดชื่นทุกครั้งที่ได้รับประทาน ยังมีวัฒนธรรม
ที่น่าค้นหาและชวนติดตามอีกมากมาย
หากลองมาเที่ยวในชุมชนแห่งนี้จะรับรู้ได้
ถึงรากแห่งวัฒนธรรมมอญที่น่าตื่นตาตื่น
ใจเป็นอย่างมาก