

ใบความรู้ที่ ๑

เรื่อง วัฒนธรรม ๔ ภาค

สังคมไทยประกอบด้วยผู้คนหลายเชื้อชาติ ศาสนา และสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ในแต่ละท้องถิ่นก็มีความแตกต่างกันออกไป วัฒนธรรมของผู้คนจึงมีความแตกต่างกันออกไปในระดับต่าง ๆ ดังนี้

วัฒนธรรมภาคเหนือ

ภาคเหนือ มีลักษณะเป็นเทือกเขาสลับกับที่ราบ ผู้คนจะกระจายตัวอยู่เป็นกลุ่ม มีวิถีชีวิต และขนบธรรมเนียมเป็นของตนเอง แต่ก็มีติดต่อระหว่างกัน วัฒนธรรมของภาคเหนือหรือ อาจเรียกว่า "กลุ่มวัฒนธรรมล้านนา" ซึ่งเป็นวัฒนธรรมเก่าแก่และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้ง สำเนียงการพูด การขับร้อง ฟ้อนรำ หรือการจัด งานฉลองสถานที่สำคัญที่มีแต่โบราณ เช่น พระธาตุดอยสุเทพ วัดเจดีย์หลวง เป็นต้น

มีภาษาพูดและภาษาเขียนเป็นของตนเองหรือที่เรียกว่า “คำเมือง” จะใช้กันแพร่หลายในภาคเหนือตอนบน ส่วนภาคเหนือตอนล่างเคยอยู่ร่วมกับสุโขทัย อยู่ยงทำให้ประเพณี และวัฒนธรรมมีลักษณะคล้ายกับภาคกลาง

ภาษาพูดจะมีลักษณะช้าและนุ่มนวล เช่น อู้ (พูด) เจ้า (ค่ะ) แอ่ว (เที่ยว) กิดฮอด (คิดถึง) การแต่งกายภาคเหนือ ชาวพื้นเมืองจะแต่งกายตามเชื้อชาติโดยทั่วไป

อาหารของภาคเหนือ ประกอบด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน มีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีแหนม ไส้อั่ว แคบหมูและผักต่าง ๆ

วัฒนธรรมภาคอีสาน

ภาคอีสานมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูง และเป็นภูมิภาคที่มีความหลากหลายทางศิลปวัฒนธรรม และประเพณี แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่นแต่ละจังหวัด ศิลปวัฒนธรรมเหล่านี้เป็นตัวบ่งบอกถึงความเชื่อ ค่านิยม ศาสนาและรูปแบบการดำเนินชีวิตตลอดจนอาชีพของคนในท้องถิ่นนั้นๆได้เป็นอย่างดี สาเหตุที่ภาคอีสานมีความหลากหลายทางศิลปวัฒนธรรมประเพณีส่วนหนึ่งอาจจะเป็นผลมาจากการเป็นศูนย์รวมของประชากรหลากหลายเชื้อชาติ และมีการติดต่อสัมผัสกับประชาชนในประเทศใกล้เคียง จนก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมขึ้น

ภาษาภาคนี้นี้สำเนียงคล้ายภาษาลาว ซึ่งเรามักจะเรียกว่าเป็นภาษา “อีสาน”

ภาษาอีสาน เช่น เว้า (พูด) แซบ (อร่อย) เคียด (โกรธ) นำ (ด้วย)

การแต่งกาย ส่วนใหญ่ใช้ผ้าทอมือ ซึ่งทำจากเส้นใยธรรมชาติ เช่น ผ้าฝ้าย และผ้าไหม

อาหารหลักของชาวอีสาน คือ ข้าวเหนียว เช่นเดียวกับชาวเหนือ สิ่งของเครื่องใช้เกี่ยวกับการทำและเก็บอาหารจึงเหมือนกัน ส่วนอาหารจานหลักเกี่ยวกับข้าวเหนียว คือ ปลาแร่ ซึ่งเป็นปลาที่นำมาหมักกับเกลือ และแร่หรือข้าวคั่ว นำมาปรุงเป็นอาหารประเภทต่างๆ เช่น น้ำพริกปลาแร่ หรือน้ำปลาร้ามาเป็นเครื่องปรุงรสแทนน้ำปลาในอาหารชนิดต่างๆ เช่น ลาบ ก้อย หมก ต้ม คั่ว แกง อ่อม และอาหารเกือบทุกมื้อต้องมีแจ่วที่ใส่น้ำปลาร้าเป็นเครื่องปรุง

วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นภาคกลาง

ภาคกลางมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มฝั่งแม่น้ำ และเป็นภาคที่มีประชากรสูงสุด โดยรวมพื้นที่อันเป็นที่ตั้ง ของจังหวัดมากกว่าภูมิภาคอื่น ๆ ใช้ภาษากลางในการสื่อความหมายซึ่งกันและกัน

วัฒนธรรมไทยท้องถิ่นภาคกลาง ประชาชนประกอบอาชีพทำนา การตั้งถิ่นฐานจะหนาแน่นบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีวิถีชีวิตเป็นแบบชาวนาไทย คือ การรักพวกพ้อง พี่พวอาศัยกัน มีความเชื่อ และเคารพบุคคลสำคัญผู้ล่วงลับไปแล้ว มีการใช้เครื่องปั้นดินเผาตามชุมชนและหมู่บ้านในชนบท การละเล่นพื้นบ้านที่เป็นลักษณะเด่น ได้แก่ มังคละราต์ตัน เต็นกำรำเคียว เพลงปรปไก่ เพลงลำตัด เป็นต้น

ภาษาภาคกลาง ส่วนใหญ่ใช้ภาษาไทยกลางที่เป็นภาษาราชการ ยกเว้นคนบางกลุ่มที่มีบรรพบุรุษเป็นชาวจีน ชาวมอญ หรือชาวลาวพวน ซึ่งมีสำเนียงภาษาที่แตกต่างออกไป

การแต่งกายภาคกลาง การแต่งกายในชีวิตประจำวันทั่วไป ชายนุ่งกางเกงครึ่งน่อง สวมเสื้อแขนสั้น คาดผ้าขาวม้า ส่วนหญิง จะนุ่งซิ่นยาว สวมเสื้อแขนสั้นหรือยาว

อาหารพื้นบ้านภาคกลางซึ่งเป็นแหล่งรวมสำหรับอาหารอันหลากหลายประกอบขึ้น ด้วยวิธีการปรุงหลายแบบ เช่น แกง ต้ม ผัด ทอด และมักใช้กะทิใส่อาหารประเภทแกงเผ็ดทุกชนิด เช่น แกงเขียวหวาน นอกจากนี้มีแกงส้ม แกงเลียง แกงป่า แกงจืด

วัฒนธรรมภาคใต้

ภูมิประเทศของภาคใต้มีเอกลักษณ์เฉพาะ คือมีชายฝั่งประกบเทือกเขาสูงที่อยู่ตรงกลาง ซึ่งไม่มีภูมิภาคอื่นๆ ภูมิประเทศเป็นหลักจึงเป็นเทือกเขาและชายฝั่ง เป็นที่ราบจะมีอยู่เป็นแนวแคบๆ แถบชายฝั่งทะเล และสองฝั่งลำน้ำ การตั้งถิ่นฐานจะอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลทั้งด้านตะวันออกและตะวันตก จากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของภาคใต้ ทำให้มีคนที่ต่างภาษาต่างวัฒนธรรมอย่างหลากหลาย เดินทางเข้ามาภาคใต้ มีทั้งชาวพุทธ ชาวมุสลิม ต่างเชื้อชาติกัน เช่น คนไทย คนจีน และผู้ที่มีเชื้อสายมาเลย์ รวมทั้ง ชาวเมือง เช่น ชาวเล อาศัยอยู่กัน วัฒนธรรมภาคใต้จึงมีรูปแบบอันเป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ ดังนั้นภาคใต้จึง เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจเพราะมีภูมิศาสตร์ที่งดงาม มีชายฝั่งทะเลและมีวัฒนธรรมหรือการดำรงชีวิต ที่เป็นเอกลักษณ์

ภาคใต้ มีภาษาพูดประจำถิ่นที่ห้วนๆ สั้นๆ เป็นเอกลักษณ์ เรียกว่า “ภาษาใต้หรือแหล่งใต้” ส่วนกลุ่มคนที่อยู่แถบชายแดนไทย-มาเลเซีย นิยมพูด ภาษายาวี หรือภาษามาเลเซีย

ตัวอย่างภาษาพูดภาคใต้ เช่น แหล่ง (พูด) หรือย (อ่อย) ทำไหร (ทำอะไร) หวังเหวิด (เป็นห่วง) ทำพริอ (ทำยังง) บางท้องถิ่นใช้ภาษายาวี เพราะนับถือศาสนาอิสลาม

การแต่งกายภาคใต้ ภาคนี้มีการแต่งกายต่างกันตามเชื้อชาติ ถ้าเชื้อสายจีนจะแต่งแบบจีน ถ้าเป็นชาวมุสลิม ก็จะแต่งคล้ายกับชาวมลายู

การแต่งกายนั้นแตกต่างกันในการใช้วัสดุ และรูปแบบโดยมีเอกลักษณ์ไปตามเชื้อชาติ ของผู้คนอันหลากหลายที่เข้ามาอยู่อาศัยในดินแดนอันเก่าแก่แห่งนี้

อาหารของชาวภาคใต้ คือ มีผักสารพัดชนิดเป็นผักจิ้มหรือผักแกล้มในการรับประทาน อาหารทุกมื้อ ภาษาท้องถิ่น เรียกว่า "ผักเหนาะ" ความนิยมใน การรับประทานผักแกล้มอาหารของชาวใต้ เป็นผลมาจากการที่ภาคใต้มีพืชผักชนิดต่างๆ มาก และหาได้ง่าย คนใต้นิยมรับประทานอาหารเผ็ด จึงต้องมีผักแกล้ม เพื่อช่วยบรรเทาความเผ็ด และเพื่อขุรสอาหาร อาหารท้องถิ่นยังนิยมใส่ขมิ้นในอาหาร นิยมรับประทาน "ขนมจีน" รองจากข้าว ใส่เคยหรือกะปิเป็น เครื่องปรุงรสอาหาร ชาวไทยมุสลิมนิยมรับประทานน้ำบูดู ซึ่ง เป็นน้ำที่หมักจากปลา แล้วนำมาเคี่ยวปรุงรสให้ออกเค็มๆ หวานๆ นับเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ของชาวไทยมุสลิม

.....

