

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

เรื่อง

การทำนายศร

เว็บไซต์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ชุมชนในท้องถิ่น
อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี
งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานงบประมาณ ปีงบประมาณ 2559
ทีมงานวิจัย นายวิสูตร จรเจริญ และคณะ
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

เมื่อพูดถึง “บายศรี” เชื่อว่าคนไทยส่วนใหญ่จะรู้จักและ
คุ้นเคยเพราะพบเห็นบ่อยในพิธีกรรมต่างๆ แทบทุกภาค
ของไทย เช่น การทำขวัญคน การทำขวัญข้าว การ
บวงสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์ การไหว้ครูนาฏศิลป์ดนตรี และพิธี
สมโภชพระพุทธรูป เป็นต้น ซึ่งพิธีกรรมเหล่านี้ล้วนต้อง
ใช้บายศรีเป็นเครื่องประกอบทั้งสิ้น



นางสาววิไลวรรณ
โทร. 084-0985011

ประวัติความเป็นมา

บายศรีนั้นมีข้อสันนิษฐานว่าได้ประดิษฐ์
ขึ้นมาจากคติความเชื่อของ พราหมณ์ เนื่องด้วย
ใบตองนั้นเป็นของสะอาดบริสุทธิ์ไม่มีมลทินของ
อาหารเก่าให้แปดเปื้อน ตลอดจนเครื่องสังเวยก็มี
ความเชื่อมาจากคติพราหมณ์เช่น ไข่ แดงกว
มะพร้าว รวมถึงพิธีกรรม เช่น การเวียนเทียน





คำว่า “บายศรี” เกิดจาก
คำสองคำรวมกันคือ “บาย” เป็น
ภาษาเขมรแปลว่า “ขาว” และคำ
ว่า “ศรี” เป็นภาษาสันสกฤต
แปลว่า “มิ่งขวัญ สิริมงคล”

รวมความแล้ว “บายศรี” ก็คือ
ข้าวขวัญหรือข้าวที่มีสิริมงคล เราจึง
พบว่า ตัวบายศรีมักมีข้าวสุกเป็น
ส่วนประกอบและมักขาดไม่ได้



ชนิดของบายศรี



1.บายศรีปากชาม



2.บายศรีเทพ



3.บายศรีพรหม



4.บายศรีหลัก



5.บายศรีตอ



6.บายศรีบัลลังก์

บายศรีปากชาม ลักษณะบายศรี รองด้วยชาม ที่มี ขนาดเหมาะสม ตัวแม่มี ๕ ลูก จำนวน ๓ ด้าน และมีลูก ๓ ลูก แซมอีก ๓ ด้าน จากนั้น จะมีเมงดา ที่แม่บายศรี อีก ทั้ง ๓ ด้าน ตรงกลาง จะม้วนเป็น กรวยจะมีการประดับไป ด้วยดอกไม้มงคลต่างๆ



ขั้นตอนการทำบายศรีปากชาม

1. ฉีกใบตอง

2. ม้วนใบตอง
เป็นเส้นมือนาง



3. พับยกกลายเพลิงทำตัวลูก จำนวน 15 ลูก



4. ใช้ตัวลูกพับลายเปลวเพลิงเป็นตัว ต้นจากนั้นนุ่งผ้าเปลวเพลิงอีก 7 ชั้น



ประวัติผู้ให้สัมภาษณ์



ชื่อ : นายศิริพล ทองแถม ชื่อเล่น : พิชิม

อายุ : 27 ปี

ที่อยู่ : อยู่ตำบลวังขนายตั้งแต่เกิด ปัจจุบันย้ายมาอยู่วัดถ้ำเขาแหลม
เพื่อความสะดวกในการติดต่อ และซื้อวัสดุ

ระดับการศึกษา : มัธยมศึกษาปีที่ 6

อาชีพ : รับทำบายศรี

รายได้ : ขึ้นอยู่กับงานที่ทำ ขึ้นต่ำประมาณ 3,500 บาท

ผลงานของคุณศิริพล

