

ภูมิปัญญาความเชื่อเรื่องอาหารที่นำมาจัด เป็นเครื่องสังเวยในพิธีไหว้ครูดนตรีไทย

ศรัทธา จันทมนิโชติ *

พิธีไหว้ครูดนตรีไทย ถือเป็นพิธีกรรมอย่างหนึ่งของชาติไทยเรา ที่ได้ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคนแล้ว เป็นพิธีอันศักดิ์สิทธิ์ที่คนไทยเรา โดยเฉพาะนักดนตรีไทยให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะจะได้มีโอกาสน้อมรำลึกถึงพระคุณครู ซึ่งเป็นผู้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้และเทคนิควิธีการปฏิบัติเครื่องดนตรีที่ตนถนัดให้ ด้วยความตั้งใจจริง และด้วยความเสียสละ ไม่เห็นแก่ความเหน็ดเหนื่อย หรือความยากลำบากใดๆ เลย ทั้งนี้ก็เพื่อต้องการให้ศิษย์ของตน เป็นผู้ที่มีความรอบรู้และความสามารถในทักษะต่างๆ ทางดนตรี และครูเองก็หวังว่าจะได้เห็นศิษย์ของตนเป็นผู้นำคนหนึ่งในการที่จะพัฒนาดนตรีไทยให้คงอยู่ต่อไปเป็นมรดกตกทอดถึงอนุชนคนรุ่นหลัง เพื่อแสดงให้เห็นถึงความสามารถของภูมิปัญญาบรรพบุรุษไทยที่ได้ต่อสู้หาวิถีทางกายแรงใจคิดค้นเทคนิควิธีการต่างๆ ในการสร้างสรรค์ดนตรีของไทยเราให้มีคุณค่าและมีประโยชน์ต่อสังคมไทย และที่สำคัญก็คือยังเป็นการแสดงให้เห็นถึงความเป็นอัจฉริยะของภูมิปัญญาไทยที่คนไทยเราเองก็สามารถพูดได้อย่างเต็มปากว่าเรามีดนตรีที่เป็นเอกลักษณ์ของเราเช่นกัน ไม่ได้ไปลอกเลียนแบบใครมา

หากจะกล่าวถึง พิธีไหว้ครูดนตรีไทยแล้ว แน่นนอนทีเดียวว่า นักดนตรีไทยก็ต้องรู้จักกันทุกคน ถือเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทยที่ชาติอื่นๆ หลายชาติไม่มีเหมือนเรา ขั้นตอนและระเบียบแบบแผนต่างๆ ในพิธีไหว้ครูดนตรีไทยนั้นเชื่อว่า หากปฏิบัติได้ครบถ้วนแล้วก็จะเสริมมงคลกับทุกๆ คนที่มาร่วมงาน ดังนั้น เมื่อจะจัดพิธีไหว้ครูดนตรีไทยในแต่ละครั้ง ผู้ที่ร่วมกันจัดงานทุกคนจึงตระหนักในความเชื่อข้อนี้เป็นอย่างดี และจะต้องระมัดระวังในข้อผิดพลาดต่างๆ ระหว่างที่กำลังประกอบพิธีอยู่ทุกขณะเวลา เพื่อให้งานออกมาสমบูรณ์แบบ และมีความศักดิ์สิทธิ์ที่สุด ซึ่งความเชื่อนี้แสดงให้เห็นชัดถึงความสำเร็จของภูมิปัญญาไทย ในการหาวิธีสอนศิษย์ที่มาร่วมงานไปกับตัวพิธีนี้ ไม่ว่าจะเป็นการสอนให้รู้จักระมัดระวังรอบคอบ เพราะหากไม่รอบคอบแล้วก็จะเกิดข้อผิดพลาดต่างๆ ในระหว่างประกอบพิธีได้ สอนให้มีสมาธิ ซึ่งสังเกตง่ายๆ ได้จากการบรรเลงเพลงหน้าพาทย์ประกอบพิธี หากผู้บรรเลงไม่ใช้สมาธิในการบรรเลงแล้ว ก็จะเกิดความผิดพลาดในการบรรเลงได้ ซึ่งก็จะมีผลต่อการทำพิธีอีกเช่นกัน หรือการสอนให้รู้จักการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ เพราะพิธีไหว้ครูนั้นมีผู้จะทำขึ้นมาด้วยคนเดียวได้ แต่จะต้องมีการร่วมมือกันหลายๆ ฝ่าย ไม่ว่าจะเป็นนักดนตรีที่บรรเลงเพลงหน้าพาทย์

ประกอบพิธี ครูผู้อ่านโองการ ผู้จัดการเรื่องสถานที่ประกอบพิธี ผู้จัดการเรื่องอุปกรณ์ประกอบพิธี ผู้จัดการเรื่องเครื่องสังเวยบูชาครู ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ฝ่ายติดต่อประสานงาน และฝ่ายอื่นๆ อีกมากมาย ซึ่งแต่ละฝ่ายเหล่านี้ก็จะต้องมีการทำงานร่วมกันตลอดเวลา ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการวางแผนและเตรียมการต่างๆ รวมถึงการได้รู้จักและพบปะกันระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้อง หรือผู้คนอื่นๆ จากนอกสำนักที่ได้มีการเชื่อเชิญมา สิ่งเหล่านี้ล้วนพบเห็นได้จากการประกอบพิธีไหว้ครูในแต่ละครั้ง ซึ่งภูมิปัญญาไทยได้สร้างขึ้นมามีคุณค่า นำทางแทน และเป็นสิ่งที่คนรุ่นหลังสามารถเรียนรู้และสัมผัสได้ ฉะนั้นพิธีไหว้ครูจึงมิใช่เป็นเพียงการไหว้ครูกันธรรมดาๆ เท่านั้น แต่ยังมีสิ่งอื่นๆ ที่น่าเรียนรู้และนำศึกษาอีกมากมายที่คนไทยโบราณได้แฝงภูมิปัญญาของตนไว้ในพิธีไหว้ครูดนตรีไทย โดยเฉพาะความเชื่อในเรื่องอาหารที่นำมาจัดเป็นเครื่องสังเวยบูชาครูในพิธีไหว้ครูดนตรีไทย ดังมีสาระที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้

เครื่องสังเวย

เครื่องสังเวย คือ สิ่งของที่เป็นอาหารทั้งคาวและหวาน เพื่อมาเช่นสรวงบูชาครูเทวดา ครุมนุชย์ และอื่นๆ ที่เข้ามาในปะรำพิธี

เครื่องสังเวยในการบูชาครู เชื่อว่าจะต้องจัดให้ครบถ้วนถูกต้องตามแบบแผนที่โบราณกาลได้กำหนดไว้ประกอบด้วย

- | | |
|--|---|
| (1) หัวหมู ดิบ - สุก | (12) ขนมคันหลาว |
| (2) เป็ด ดิบ - สุก | (13) ขนมหูช้าง |
| (3) ไก่ ดิบ - สุก | (14) บุหรี่ หมากรุก พลุ |
| (4) ปลาแป๊ะชะ ดิบ - สุก | (15) เหล้าโรง |
| (5) กุ้ง ดิบ - สุก | (16) น้ำ |
| (6) ปู ดิบ - สุก | (17) ขนมชั้น |
| (7) น้ำจิ้ม (หัวหมู , เป็ด - ไก่ , แป๊ะชะ , กุ้ง - ปู) | (18) ขนมถ้วยฟู |
| (8) บายศรีปากชาม | (19) ผลไม้ 9 อย่าง (ละมุด มังคุด พุทรา มะไฟ หামไข่) |
| (9) กล้วยน้ำ | (20) ทุเรียน |
| (10) มะพร้าวอ่อน | (21) ขนุน |
| (11) ขนมต้มแดง | |

อาหารคาวหวานต่างๆ ที่จัดเป็นเครื่องสังเวยในการไหว้ครูนี้ไม่ตายตัว แต่อย่างน้อยต้องจัดเป็น 2 ชุด คือ ชุดหนึ่งเป็นการสักการะครูเทพเทวดา และครุมนุชย์ โดยจัดทำเป็นเครื่องสุกทั้งสิ้น อีกชุดหนึ่งเป็นการสักการะสังเวยครูพระพิราพ เทพอสูร ซึ่งจะต้องจัดเป็นเครื่องดิบ เพราะท่านเป็นครุยักษ์ โดยในบรรดาเครื่องสังเวยทั้งหมดนี้ มีที่สำคัญ คือ บายศรีปากชาม หัวหมู (พร้อมขาทั้งสี่และหาง) เป็ด ไก่ กุ้ง ปู และปลา ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกำลังทรัพย์ของเจ้าภาพด้วย

เครื่องสังเวยเหล่านี้เป็นของคาว ต้องจัดเป็นดิบ 1 และสุก 1 ส่วนเครื่องของหวาน ได้แก่ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมคันหลาว ขนมหูช้าง (ขนมประเภทหนึ่งทำด้วยแป้ง) กล้วยน้ำ มะพร้าวอ่อน และผลไม้อื่นๆ

ในพิธีไหว้ครูบางงาน อาจจะจัดเครื่องสังเวยเป็น 3 ชุดได้ ถือเป็นการไหว้ครูตะโพนหรือครูพระประคนธรรพ คือ ครูดนตรี อีกชุดหนึ่งเป็นพิเศษ

เครื่องสังเวยทั้งหลายสามารถแบ่งจัดได้ดังต่อไปนี้

ก. เครื่องกระยาบวช คือ อาหารที่ไม่ปนด้วยของสดคาว ประกอบด้วย มะพร้าวอ่อน บายศรี บายศรีปากชาม กล้วยน้ำโท ขนมหันหลวง ขนมหูช้าง ขนมหันแดง ขนมหันขาว แกงบวด ขนมหันมือนาง เผือก มัน ถั่ว งา อ้อย นม เนย หมากรุก และน้ำที่ไม่ได้ปรุงแต่งจากของสดคาว เป็นอาหารที่ใช้สังเวยบูชาครูเทวดาชั้นสูง ผู้ทรงศีล

มะพร้าวอ่อน		บายศรี	กล้วยน้ำ	
ขนมหูช้าง	ขนมหันแดง	แกงบวด	ขนมหันขาว	ขนมหันมือนาง
ถั่วคั่ว	งาขาวคั่ว	อ้อยแดง	นม	เนย
	น้ำ	หมากรุก	น้ำ	
ถวายข้าวมหาพรหม พระอิศวร พระนารายณ์ พระพรหมธาดา พระสัทมบดีพรหม พระโสฬสพรหม พระขันธกุมาร พระพิฆเนศ พระพิณาย				

ข. เครื่องมัจจะมังสาหาร คือ อาหารที่ปนด้วยของสดคาว ประกอบด้วย หัวหมู เป็ด ไก่ กุ้ง ปลาแป๊ะชะ ไข่ ไข่เค็ม ปู ยาสลัดไก่ ข้าว เหล้าที่ปรุงแต่งจากของสดคาว เป็นอาหารสังเวยครูเทวดาครุมนุชย์

เปิดสุก	หมากรุก	หัวหมูสุก	น้ำ	ไก่สุก
กุ้งสุก	พริกน้ำส้ม	ปลาแป๊ะชะ	น้ำพริกเผา	ปูทะเลสุก
ไข่สุก		ยาสลัดไก่		ไข่เค็ม
ถวายเทวดาและมนุษย์				

ค. เครื่องผลาหาร คือ ลูกไม้และผลไม้ ประกอบด้วยผลไม้ 7 อย่าง ได้แก่ ขนุน ส้มโอ ทุเรียน สับปะรด กล้วยหอม อ้อย และกล้วยไข่ ซึ่งผลไม้เหล่านี้เติบโตในป่า เป็นอาหารที่ใช้สังเวยบูชาผู้ทรงศีล

ขนม	หมากพลู	ผลไม้ 7 อย่าง	น้ำ	เผือก มัน นม
ส้มโอ		ทุเรียน		สับปะรด
กล้วยหอม		อ้อย		กล้วยไข่
ถวายพระมุณี พระฤาษี สมมุติดาบสฤาษี และเทวะวานรพญ์				

ง. เครื่องอาหารอิสลามแบบไทย

ข้าว	หมากพลู	ข้าว	น้ำ	ข้าว
แกงไก่		แกงไก่		แกงไก่
ไข่ต้มปอกเปลือก		น้ำปลาพริก		ไข่เค็มผ่าซีก
โรตีส		ผลไม้		แกงบวด
ถวายครูกลงแขกปี่ชวา ครูกลงรำมะนา ครูลิเก				

การจัดเครื่องสังเวยที่พระพิราพ

หมากพลู		แก้วรินสุรา	น้ำ	
เปิดดิบ	สุรา 28 ดีกรี	หัวหมูดิบ	แม่โขง	ไก่ดิบ
เปิดสุก	พริกน้ำส้ม	ตับหมูดิบ	น้ำพริกเผา	ไก่สุก
กึ่งสุก		ลาบหมู		ปูทะเลสุก
ไข่สุก		ปลาแป๊ะซะ		ไข่ดิบ
1.เครื่องกระยาบวช 2.ที่พระพิราพ 3.เครื่องผลาหาร				

การจัดเครื่องสังเวยที่พระประคนธรรพ

1. เครื่องกระยาบวช		2. ที่พระประคนธรรพ	3. เครื่องผลาหาร
หมากพลู			น้ำ
	สุรา 28 ดิกรี	แก้วรินสุรา	
เปิดสุก		หัวหมูสุก	ไก่สุก
	พริกน้ำส้ม		น้ำพริก
เปิดดิบ		ปลาแป๊ะชะ	ไก่ดิบ
กึ่งสุก		ลาบหมู	ปูทะเลสุก
ไข่สุก		น้ำปลาพริก	ไข่ดิบ

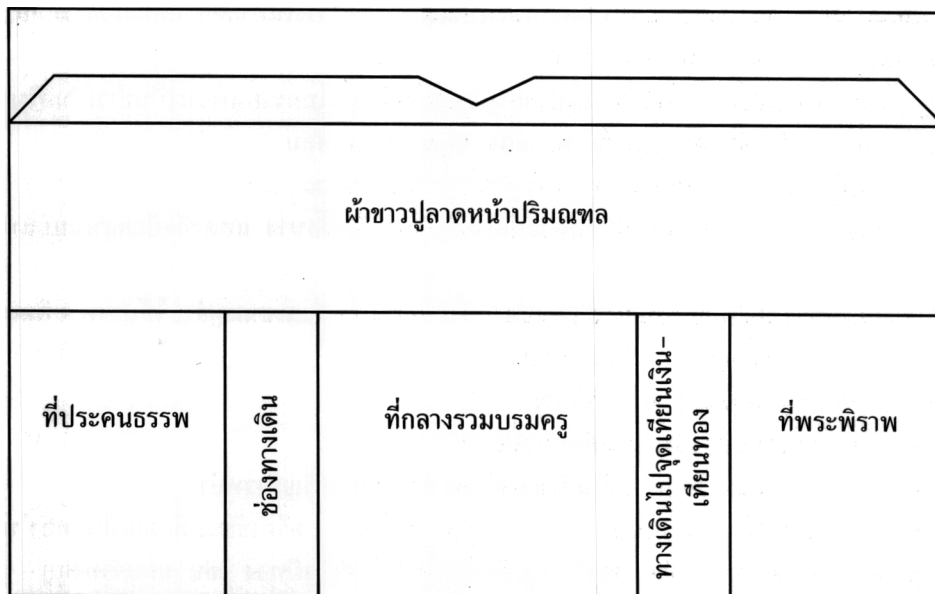
อธิบายการจัดตั้งเครื่องสังเวย

การจัดเครื่องสังเวยนิยมทำกันเป็น 2 ขนาด คือ เครื่องเดี่ยวและเครื่องคู่ เครื่องเดี่ยว หมายถึง เครื่องสังเวยแต่ละชนิดมีอย่างละ 1 เครื่องคู่ หมายถึง เครื่องสังเวยแต่ละชนิดมีอย่างละคู่ หรืออย่างละ 2 แต่บางครั้งอาจจะมีการเพิ่มเติมอย่างไรก็ได้

การจัดเครื่องสังเวยเหล่านี้ต้องวางไว้บนผ้าขาวบริสุทธิ์ที่ปูลาดไว้ เพื่อความเป็นสิริมงคล เพราะมีความเชื่อว่าเป็นประเพณีอันศักดิ์สิทธิ์นี้ สิ่งของทุกอย่างควรวางอยู่บนพื้นที่บริสุทธิ์และสะอาด

การจัดเครื่องสังเวยนั้น ถือกันว่า ที่กลางเป็นที่สำคัญ เพราะเป็นที่รวบรวมบรมครูพระผู้เป็นเจ้า จะจัดตามแผนผัง ก-ข-ค-ง ส่วนที่พระประคนธรรพจัดไปตามแผนผัง ก-ข-ค ที่พระพิราพก็แบบเดียวกัน คือ ตามแผนผัง ก-ข-ค แผนผังที่เขียนนั้นเป็นเครื่องเดี่ยว ถ้าจัดเครื่องคู่ต้องปูผ้าอีก 1 ผืน วางเพิ่มขึ้นอีก เครื่องเป็นเครื่องคู่ ถ้าจัดเครื่องเดี่ยว ให้ตัดยาสลัดไก่กับลาบหมูออก เอาหมูนอตองวางแทน (หมูนอตอง คือ เนื้อหมูที่หันเป็นชิ้น แล้ววางไว้บนใบตอง ใช้ในพิธีครอบครูดนตรีไทย) ที่พระประคนธรรพ ใช้หมูนอตองดิบ ที่กลางและที่พระพิราพ ใช้หมูนอตองสุก โดยจัดให้ครบทั้ง 3 ที่

โต๊ะปริมณฑล



แผนผังปูลาดผ้าขาววางเครื่องสังเวย

นอกจากนี้โดยเฉพาะครุพระพิราพ เชื่อว่าโปรดผลไม้พิเศษ 3 อย่าง คือ ชุนน มะม่วง และชมพู ถ้าในระหว่างพิธีมีผลไม้ทั้ง 3 นี้ ถวายครุพระพิราพจะเป็นการดียิ่ง ส่วนเหล้าขาวหรือเหล้าโรงที่ใช้ประกอบเครื่องสังเวยนั้น ปัจจุบันมักนิยมใช้เหล้าอย่างอื่น เช่น แม้โขง แสงทิพย์ หรือจำพวกเหล้าฝรั่ง ก็ได้ เพื่อความสะดวกแก่ลูกศิษย์

ความเชื่อบางอย่างเกี่ยวกับอาหารบางชนิดที่นำมาจัดเป็นเครื่องสังเวย

(1) ไช้ หมายถึง ปัญญาเฉลียวฉลาด

(2) ลาบ หมายถึง จะได้มีชื่อเสียง

(3) บายศรี เป็นภาษาเขมรหรือขอม มาตั้งแต่สมัยพระร่วงแห่งกรุงสุโขทัย คำว่า “บาย” แปลว่า ข้าว “ศรี” แปลว่า สิริ เมื่อนำมารวมกัน หมายความว่า ข้าวอันเป็นสิริมงคล หรือข้าวขวัญ ในการจัดงานมงคล เชื่อว่าต้องมีบายศรี เพราะเป็นเครื่องเสริมสร้างสิริมงคลให้กับงานมงคลทุกๆ งาน เป็นเครื่องสักการะ จะขาดเสียมิได้ การใช้บายศรีจะแตกต่างกันไปตามความต้องการของพิธีการ แต่ต้องมีบายศรีปากชาม 1 คู่ ส่วนอาจารย์สุบิน จันทรแก้ว ท่านใช้บายศรีพรหมและบายศรีพาน ซึ่งประดิษฐ์ด้วยใบตองเสียบดอกไม้ประดับให้สวยงาม เช่น ดอกมะลิ ดอกพุด ดอกกรัก ดอกบานไม่รู้โรย ดอกดาวเรือง ดอกกล้วยไม้ ดอกจำปี เยียะบิรา ดอกบัวหลวง เป็นต้น และบางที่ต้องใช้กาบตันกล้วยคาวรดอกให้ตั้ง ดูสวยงาม การประดิษฐ์ขึ้นมาสักการะบูชาเทพเจ้าต่างๆ พระองค์ ใบตองที่ใช้ทำบายศรีต้องเป็นใบตองดีๆ ไม่มีตำหนิ ห้ามหักกลาง

เครื่องเชิญขวัญ หรือ เครื่องรับขวัญ ทำด้วยใบตอง รูปคล้ายกระทงเป็นชั้นๆ มีขนาดใหญ่เล็กร้อยขึ้นไปตามลำดับเป็น 3 ชั้น 5 ชั้น 9 ชั้น มีเสาปักตรงกลางเป็นแกน มีข้าววางในบายศรี และมีไขวขวัญเสียบอยู่ที่ยอดบายศรีมีหลายแบบ คือ บายศรีทอง บายศรีปากชาม บายศรีใหญ่

(4) บายศรีปากชาม บายศรีที่วางลงปากชาม ต้องใส่ข้าวสุกในกรวย เพราะเป็นข้าวเป็นสิริมงคล และยึดถือมาแต่โบราณ สำหรับไขวขวัญบายศรีนั้น หมายถึง ปัญญาเฉียบแหลม

(5) ขนมห่มแดง ขนมห่มขาว ถวายพระพิฆเนศวรโดยเฉพาะ

(6) ขนมหันหลวง คือ ขนมหที่มีลักษณะคล้ายกับขนมเล็บมือนาง แสดงถึงปัญญาเฉียบแหลมทั้งต้นและปลาย

(7) ขนมหูช้าง มีลักษณะเป็นแผ่นๆ กรอบๆ ทั้งขนมหันหลวงและขนมหูช้าง ใช้บูชาพระพิฆเนศวร

(8) ถั่ว - งา พืชที่ปลูกแล้วเจริญงอกงามเร็ว

(9) ขนมห้วยฟู แสดงถึง ความเฟื่องฟู

(10) มะพร้าวอ่อน แสดงถึง ความอ่อนหวาน

(11) กล้วยน้ำไท แสดงถึง ความเป็นตัวของตัวเอง สติปัญญาเจริญก้าวหน้า

(12) เครื่องทอง ได้แก่ ขนมหทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง หรือใช้ขนมหที่ออกเป็นสีทอง ขนมหพวกนี้จะติดทองคำเปลวหมด เรียกว่า “เครื่องทอง” ทำแล้วเจ้าภาพจะได้มีเงินมีทอง เช่น ขนมหจำมงกุฏ

(13) ผลไม้ต่างๆ มีความหมายสนับสนุนไปทางที่ดี และผลไม้เหล่านี้เจริญเติบโตในป่า เป็นผลไม้ที่สะอาดควรแก่การขึ้นหิ้งบูชา เช่น ขนุน (ขนุนขึ้นขึ้นไป) ทุเรียน กล้วยหอม ทับทิม ลูกอินทร์ ลูกจันทร์ องุ่น แดงโม มะม่วง ลูกเกต ตาลเจาะ ลูกอินทผลัม ส้มจีน แอปเปิ้ล ลิ้นจี่ ลำไย น้อยหน่า อ้อย (สำหรับพระพิฆเนศวร) มะตูม ชมพู กระท้อน ลูกพลับ มะยม สับปะรด (มีดรอบ หมายถึง ผู้มีความสามารถรอบด้าน) ผลไม้ที่ห้ามขึ้นหิ้งบูชา ได้แก่ ละมุด (ไม่เจริญงอกงาม) พุทรา (จะซาไปหมด) มะเฟือง มะไฟ (ไม่นิยมปลูกในบ้านจะทำให้ไม่เจริญ) ลูกท้อ (ท้อแท้) ระกำ (ลำบาก) ลูกจาก (จากไป) ลางสาต ไม่นิยมบูชา เพราะชื่อไม่เป็นมงคล

(14) เนย ความเหนียวแน่นและมีความผูกพัน

(15) นม นึกถึงคุณบิดามารดา

(16) ผีอก ความเหนียวแน่นกลมเกลียว

(17) มัน หมายถึง การรวมตัว ความสามัคคี

(18) สุรา (เหล้าโรง) ถวายพระประคนธรรพ และพระพิราพ สามารถนำมาล้างทำความสะอาดเครื่องลงรักปิดทอง (เครื่องปิดทองน้อย เครื่องทองคำ)

ภูมิปัญญาที่ปรากฏจากความเชื่อในเรื่องอาหารที่นำมาจัดเป็นเครื่องสังเวย

ความเชื่อต่างๆ ในอาหารแต่ละชนิดที่นำมาจัดเป็นเครื่องสังเวยนั้น เป็นความเชื่อที่มีมานานแล้ว ซึ่งแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนไทยโบราณมากมาย ดังจะรวบรวมให้เห็นเท่าที่สังเกตได้ดังต่อไปนี้

ดังที่ทราบกันดีแล้วว่า คนไทยโบราณได้แสดงภูมิปัญญา โดยพยายามสอดแทรกสาระบางอย่างในทุกองค์ประกอบและทุกขั้นตอนของพิธีไหว้ครูดนตรีไทย ซึ่งความเชื่อในการนำอาหารมาจัดเป็นเครื่องสังเวยก็เป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาไทยในการสอดแทรกสาระเอาไว้เช่นกัน ภูมิปัญญาที่เห็นได้ชัด ก็คือ การรู้จักนำอาหารที่มีชื่อเป็นมงคลหรือมีความหมายสนับสนุนไปในทางที่ดี มาสอดแทรกสาระและความเชื่อลงไป เพื่อแฝงไว้ซึ่งคำสอนหรือเตือนสติอะไรบางอย่างแก่ศิษย์และผู้ร่วมงานพิธีไหว้ครูทุกคน รวมถึงยังได้สอดแทรกคำอวยพรลงไปด้วย

เพื่อความเป็นสิริมงคลของผู้ร่วมงานไหว้ครู ภูมิปัญญาในการนำความเชื่อในอาหารต่างๆ มาเป็นเครื่องสอนใจ และคำอวยพรแก่ศิษย์และผู้ที่มีส่วนร่วมในงานไหว้ครู มีดังต่อไปนี้

(1) ภูมิปัญญาในการนำความเชื่อในอาหารต่างๆ มาเป็นเครื่องสอนใจหรือเตือนสติแก่ศิษย์และผู้เข้าร่วมในพิธี

- สอนให้รู้จักความอ่อนหวานทั้งกาย วาจา ใจ โดยมีอาหารที่นำมาสื คือ มะพร้าวอ่อน
- สอนให้มีความเป็นตัวของตัวเอง สติปัญญาจะได้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้นไป โดยมีอาหารที่นำมาสื คือ กล้วยน้ำไท
- สอนให้รู้จักการประคับประคองช่วยเหลือกัน เห็นใครได้ดีก็พยายามช่วยกันส่งเสริมไม่อิจฉา ริษยาเมื่อเขาได้ดีกว่า หรือเมื่อเห็นใครเดือดร้อนก็ให้พยายามช่วยเหลือกันไป อาหารที่ใช้สืความหมายนี้ คือ ขนุน
- สอนให้มีความเหนียวแน่นกลมเกลียวกันในหมู่พวกพ้องน้องพี่ มีความผูกพันอันแน่นแฟ้นต่อกัน รู้จักการรวมตัวกันทำประโยชน์ให้กับสังคม มีความสามัคคีปรองดองกัน ซึ่งทั้งหมดนี้ก็จะนำไปสู่การแสดงออกด้วยความรักและความมีน้ำใจต่อกันนั่นเอง อาหารที่ใช้สืในความหมายนี้ คือ เนย ผีอก มัน
- สอนให้รู้จักระลึกนึกถึงพระคุณของบิดามารดา อาหารที่ใช้สื คือ นม

(2) ภูมิปัญญาในการนำความเชื่อในอาหารต่างๆ มาเป็นคำอวยพรให้เกิดความโชคดีแก่เจ้าภาพที่ร่วมกันจัดงานและผู้ที่มีส่วนร่วมในงาน

- ให้มีสติปัญญาที่เฉลียวฉลาด หลักแหลม เสมอต้นเสมอปลาย โดยมีอาหารที่ใช้สืแทน คือ ไข่ ไชยยอดบายศรี ขนมคันหลาว
- ให้ได้ลาภ ยศ ชื่อเสียง อาหารที่นำมาสืแทน คือ ลาบ
- ให้มีความเจริญงอกงามอย่างรวดเร็วในทุกด้านเหมือนดังถั่ว - งา ที่ปลูกแล้วเจริญงอกงามเร็วฉนั้น อาหารที่ใช้สื คือ ถั่ว - งา
- ให้มีความเฟื่องฟูในหน้าที่การงาน มีชีวิตที่เจริญรุ่งเรือง อาหารที่ใช้สื คือ ขนมถ้วยฟู
- ให้มีเงินมีทองเยอะๆ อาหารที่ใช้สื คือ เครื่องทอง (ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมจำมุกกุฎ หรือขนมที่ออกเป็นสีทอง)
- ให้มีความสามารถรอบด้าน มีหูตากว้างไกล เหมือนดังสับปะรดที่มีตารอบทิศ อาหารที่ใช้สื คือ สับปะรด

ภูมิปัญญาอื่นๆ ที่ปรากฏเกี่ยวกับเครื่องสังเวยในพิธีไหว้ครูดนตรีไทย

(1) ภูมิปัญญาในการรู้จักนำอาหารมาแทนเป็นความหมายต่างๆ

- ก. การนำความเชื่อเดิมมาแทนความหมาย เช่น กินไข่แล้วจะทำให้มีสติปัญญาดี จึงให้ ไข่ เป็นอาหารที่แทนถึง ความมีสติปัญญา

- ข. การนำชื่ออาหารที่เป็นคำพ้องเสียงกับคำที่มีความหมาย ได้แก่ ลาบ - ลาก
- ค. การนำชื่ออาหารที่เป็นคำที่มีความหมายไปในทางดีมาแทนความหมาย ได้แก่ นม ซึ่งในสมัยโบราณนั้นใช้เรียก “แม่” (ปัจจุบันบางท้องถิ่นยังมีเรียกแม่ว่า “นม” อยู่) มาแทนความหมาย ให้ระลึกถึงคุณของบิดามารดา หรือในทางไม่ดีได้แก่ ระกำ ซึ่งแปลว่า ลำบาก ก็มาแทนความหมายที่แสดงถึงความลำบาก
- ง. การนำลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารนั้นมาแทนความหมาย ได้แก่ ถั่ว - งา ซึ่งเป็นพืชที่เจริญงอกงามเร็ว ก็แทนความหมายที่แสดงถึงความเจริญงอกงาม หรือ สับปะรด ซึ่งมีลักษณะเฉพาะ คือ มีตารอบด้าน จึงแทนความหมายว่า มีความสามารถรอบด้านเหมือน สับปะรดที่มีตารอบด้าน
- จ. การนำชื่ออาหารที่มีส่วนที่มีความหมายไปในทางดีมาแทนความหมาย ได้แก่ มะพร้าวอ่อน กล้วยน้ำไท ขนมห้วยฟู ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมห่มงกุฏ ขนุน (ชะ - หนุน) หรือในทางไม่ดี ได้แก่ ละมุด พุทรา มะไฟ ลูกท้อ

(2) ภูมิปัญญาอื่นๆ ที่แฝงเร้น

- ความละเอียดรอบคอบของคนไทยในการดำเนินขั้นตอนต่างๆ ไม่ละเลยหรือมองข้ามแม้สิ่งเล็กน้อย มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ เช่น การจัดสำรับน้อยให้บริวารของครูเทวดาที่ไม่สามารถเข้าร่วมในมณฑลพิธีได้
- การรู้จักนำสิ่งที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นวัสดุธรรมชาติหรือสิ่งของต่างๆ มาทำประโยชน์ เช่น ใบตอง นำมาทำบายศรี หรือแบ่งนำมาทำขนมชนิดต่างๆ
- การจัดเครื่องสังเวยถวายครูเทวดาทั้งหลายนี้ ก็เหมือนเป็นการได้ร่วมกันทำบุญแผ่กุศลไปให้บรรพบุรุษและครูอาจารย์ที่ล่วงลับไปแล้วนั่นเอง
- ความสามัคคีร่วมแรงร่วมใจกันทำอาหารหรือจัดหาอาหารเป็นเครื่องสังเวยถวายครู ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการแสดงออกถึงความกตัญญูกตเวทีของศิษย์ที่มีต่อครูที่ตนนับถือ

บรรณานุกรม

คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ , สำนักงาน. ไหว้ครูดนตรีไทย. กรุงเทพฯ : นิลนาราการพิมพ์ , 2537.
(สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ จัดพิมพ์เนื่องในการจัดสัมมนาดนตรีไทย - กัมพูชา 9 - 10 สิงหาคม 2537).

จุฬาลงกรณ์ , มหาวิทยาลัย. งานไหว้ครูและครอบดนตรีไทยประจำปี. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , 2532. (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จัดพิมพ์เป็นที่ระลึกในงานไหว้ครูและครอบดนตรีไทยประจำปีของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พุทธศักราช 2532 วันพฤหัสบดีที่ 27 กรกฎาคม พุทธศักราช 2532 ณ เรือนไทยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย).

เฉลิม บัวทอง. ไหว้ครู. ใน ดนตรีไทยอุดมศึกษา ครั้งที่ 19, หน้า 15 - 20. กรุงเทพฯ : แอัสเสทการพิมพ์ , 2530. (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จัดพิมพ์เป็นที่ระลึกในงานดนตรีไทยอุดมศึกษา ครั้งที่ 19 วันที่ 1 พฤศจิกายน 2530 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน).

- บุญธรรม ตราโมท. คำบรรยายวิชาดุริยางคศาสตร์ไทย. กรุงเทพฯ : ศิลปสนองการพิมพ์, 2540.
- มหาวิทยาลัยมหิดล. สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท. ไหว้ครูดนตรีไทย มหาวิทยาลัยมหิดล ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, 2534. (สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล จัดพิมพ์เนื่องในงานพิธีไหว้ครูดนตรีไทย มหาวิทยาลัยมหิดล ครั้งที่ 2 วันพฤหัสบดีที่ 26 กันยายน พุทธศักราช 2534 ณ เรือนไทย มหาวิทยาลัยมหิดล).
- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. สถาบันเอเชียแปซิฟิกศึกษาและภาควิชาดุริยางคศาสตร์ไทย. พิธีไหว้ครูดนตรีไทย : การเรียกเพลงของเจ้าพิธี. กรุงเทพฯ : สถาบันเอเชียแปซิฟิกศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2542. (เอกสารอัดสำเนาประกอบการสัมมนานานาชาติ “พุทธศาสนาและดนตรี : มรดกร่วมทางวัฒนธรรมกัมพูชา ลาว ไทย” 5 - 7 กุมภาพันธ์ 2542 ณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ).
- ศิลปากร, กรม. เกร็ดความรู้เรื่องดนตรีไทย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สุวรรณภูมิ, 2521.
- สงบศึก ธรรมวิหาร. ดุริยางค์ไทย. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540.