

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวทิพย์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล เสือโฮก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

โอกาสที่รับประทานในงานวันประเพณีสืบสานการกวนข้าวทิพย์ ในวันที่ ๔ ธันวาคม จะเป็นการกวนข้าวทิพย์ เป็นเวลา ๒๔ ชั่วโมง รุ่งเช้าในวันที่ ๕ ธันวาคม ของทุกปี ณ วัดหนองพังนาค หมู่ที่ ๗ ตำบลเสือโฮกอำเภอเมืองชัยนาท จังหวัดชัยนาท จะมีการนำข้าวทิพย์ที่กวนสำเร็จถวายพระสงฆ์ และแจกประชาชนในหมู่บ้านและในจังหวัดรับประทาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ในช่วงสมัยกรุงธนบุรีจนถึงสมัยรัชกาลที่ ๓ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ความขัดแย้งในอาณาจักรลาวและสงครามระหว่างไทยลาว เป็นสาเหตุทำให้ประชาชนลาวหลายเผ่าพันธุ์ต้องโยกย้ายที่อยู่อาศัย บางกลุ่มก็โยกย้ายไปอยู่ในเขตญวน บางพวกก็ย้ายเข้ามาในเขตไทย และบางพวกก็ถูกกวาดต้อนมาอยู่ภาคกลางตามท้องถื่นต่าง ๆ ถ้าดูจากประวัติศาสตร์แล้วนั้นว่าลาวที่อยู่ในแถบอีสานโดยมากจะอพยพมาตั้งบ้านเรือนใหม่ ส่วนลาวในภาคกลางนั้นถูกกวาดต้อนครอบครัวมาเป็นเจดีย์เป็นส่วนมาก บรรดาคนลาวที่เข้ามาในประเทศไทย ทั้งภาคกลางและภาคอีสานเมื่อได้ศึกษาเอกสารโบราณจดหมายเหตุของไทยก็พบว่าหลักฐาน ที่เกี่ยวกับกลุ่มลาวดังกล่าวหลักฐานจดหมายเหตุที่กล่าวมาแล้วนั้น มีการกล่าวถึง ครัวลาว กุ๊ว ในช่วงสมัยรัชกาลที่ ๒ ชาวกุ๊วเป็นหัวเมืองลาวอยู่ฝั่งซ้ายของแม่น้ำโขง (ดินแดนลาวในปัจจุบัน) และปรากฏหลักฐานในปี พ.ศ. ๒๓๕๘ สมัยรัชกาลที่ ๒ ว่ามีลาวกุ๊วอยู่ที่เมืองนครชัยศรี (จดหมายเหตุรัชกาลที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๓๘ (จ.ศ. ๑๑๗๗) เลขที่ ๑๔) แต่ถ้าดูจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ดังกล่าวมาแล้ว เรื่องการส่งส่วยครั้งจากจังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดเลย ก็เป็นได้ว่า ลาวครั้งซึ่งมีเสียงพูดคล้ายคลึงกับคนในแถบเพชรบูรณ์ จังหวัดเลย แขวง- หลวงพระบาง แขวงไชยบุรี ซึ่งเป็นลาวทางภาคเหนือ และตะวันออกเฉียงเหนือ อาจจะถูกเรียกรวมว่า เป็นลาว ที่ส่งส่วยครั้ง หรือ ครั้ง เป็นสิ่งของที่เป็เอกลักษณ์ของกลุ่มนี้ก็ได้ ได้ถูกกวาดต้อนมาอยู่จังหวัดนครปฐม ต่อมา มีน้ำท่วมมากก็ย้ายถิ่นฐานมาอยู่ทางเหนือในบริเวณ จังหวัดชัยนาท อุทัย และมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านหนองพังนาค ตำบลเสือโฮก และบ้านกุดจอก ตำบลหนอง มะโมง จังหวัดชัยนาท ณ ที่บ้านหนองพัง

นาค เป็นชนชาวลาวเวียงจันทร์ซึ่งอพยพมาอยู่ ณ บ้านหนองพังนาค ได้นำขบธรรมเนียมประเพณีของชาวลาวเวียงจันทร์เข้ามาด้วย และได้สร้างวัด ณ บ้านหนองพังนาค และมีการทำข้าวมธุปายาส หรือข้าวทิพย์ ขึ้นเป็นการระลึกถึงประเพณีเก่าๆ ที่ชาวเวียงจันทร์ได้กระทำในครั้งเมื่ออยู่เวียงจันทร์ การกวนข้าวทิพย์ได้กำหนดการกวนในวันที่ 4 ธันวาคมของทุกปี เพื่อเป็นการถวายภัตตาหารแด่พระภิกษุในวัด ข้าวทิพย์เป็นอาหารที่รวมโอชะรสต่าง ๆ ไว้พร้อม บริโภคแล้วจะได้รับประโยชน์ มีคุณค่าทางอาหารครบถ้วน ตามหลักโภชนาการสมกับเป็นข้าวทิพย์ ยากที่จะทำขึ้นบริโภคได้ เมื่อผู้ใดได้บริโภคแล้วจะทำให้มีกำลังแข็งแรง มีคุณค่าอาหาร คงอยู่ในตัวได้นานเป็นการสนับสนุนข้าวทิพย์ของนางสุชาดา ที่นำไปถวายพระพุทธเจ้า ในวันตรัสรู้ ชุมชนบ้านหนองพังนาคนำพิธีทางศาสนา ซึ่งเป็นของชุมชนชาวเวียงจันทร์ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านหนองพังนาค สอดแทรกเข้ามาปะปนในพิธีกรรมทางพุทธศาสนา เพื่อถวายแด่พระภิกษุสงฆ์ และบูชาพระรัตนตรัยอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ตาย ข้าวทิพย์ จะทำในวันที่ 4 ธันวาคม ซึ่งมีมาตั้งแต่สมัยที่ชาวบ้าน หนองพังนาคมาตั้งถิ่นฐานอยู่ ณ หมู่บ้านหนองพังนาค ในสมัยพระมหาธรรม ซึ่งเป็นเจ้าอาวาสองค์แรกของวัดหนองพังนาค แล้วมาได้รับการฟื้นฟู อีกครั้งหนึ่งในสมัย ของพระมหาบุมี และก้านนราตรี เป็นต้นมา และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานในพื้นที่ปัจจุบันนี้ ส่วนใหญ่จะจัดกันเพียง ๑ วัน ในเดือน ๑๒ คงจะถือเอาระยะที่ข้าวกล้า ในท้องนา มีรวงข้าวเป็นน้ามน ของแต่ละปี ชาวบ้านก็มีความพร้อมเพรียงกันทำข้าวทิพย์ ในจังหวัดชัยนาทบริเวณที่ยังคงรักษาการทำข้าวทิพย์ มีเหลืออยู่เพียง ๒ หมู่บ้าน คือหมู่บ้านโรงวัว และหมู่บ้านหนองพังนาค อำเภอเมืองชัยนาท จังหวัดชัยนาท ยังคงรักษาสูตรอาหาร ข้าวก็นำมาจากหมู่บ้าน การทำข้าวข้าวทิพย์ของ ชาวบ้านวัดหนองพังนาค แห่งนี้ มีความโดดเด่นคือใช้วัตถุดิบในการทำ ตั้งแต่การนำข้าวจากในชุมชน มะพร้าว จากพื้นที่ของชุมชนบ้านหนองพังนาค วัตถุดิบต่างๆ ได้มาจากการเรียรายในชุมชน มีการบริจาคให้วัดทำและประชาชนในหมู่บ้านมาช่วยกันทำ ตั้งแต่การนำเมล็ดข้าวออกจากรวงข้าวแยกเมล็ดข้าวออกมา มะพร้าวเมื่อรับบริจาคชาวบ้านแล้ว ก็นำเปลือกออก กะเทาะเปลือกออก นำมาซูด ขึ้นกะทิ ถั่วลิสงก็มาคั่ว งา คั่ว น้ำตาล ประชาชนในชุมชนได้นำมาช่วยกันในบริเวณวัด สร้างความสามัคคี เมื่อขนมเสร็จแล้วจะนำถวายพระในตอนเช้าวันที่ 5 ธันวาคม และนำไปถวายพระในจังหวัด เพื่อเป็นศิริมงคลต่อตนเอง และแจกจ่ายให้คนในชุมชนรับประทานให้เกิดเป็นศิริมงคลต่อตนเองและคนในครอบครัว เยาวชนในโรงเรียนวัดหนองพังนาค ได้ทำการเรียนรู้ขนบธรรมเนียมประเพณีของชุมชนให้สืบต่อกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารที่ชุมชนบ้านหนองพังนาค ทำขึ้นในหมู่บ้านสืบทอดกันมาแต่โบราณ ซึ่งที่อื่นในจังหวัดไม่มีการทำข้าวทิพย์ และมีการจัดทำพิธีที่มีความยุ่งยากสลับซับซ้อนมาก ต้องมีการเตรียมข้าวของต่างๆ จำนวนมาก อาทิ นม เนย ข้าวตอก น้ามน น้าอ้อย น้าผึ้ง มะพร้าว งา ถั่วต่างๆแต่สิ่งของเครื่องปรุงข้าวทิพย์ ได้เลือก คงไว้ ๙ สิ่ง คือ ถั่ว , งา , นม , น้ำตาล , น้าผึ้ง , น้าอ้อย เนย และน้ามนที่คั้นจากรวงข้าวและยังคงรักษารูปเดิมไว้ โดยมีพรหมณ์ เข้าพิธี มีสาวพรหมจารีซึ่งจะพิถีพิถันคัดเลือกจากหญิงสาว ที่ยังไม่มีดอกไม้ (ระดู) ด้วยต้องการบริสุทธิ์สำหรับสาว พรหมจารีที่จะเข้าร่วมพิธี ต้องสมาทานศีล ๘ และต้องถือ ปฏิบัติตามองค์ศีลอย่างมั่นคง แม้ที่พักก็จัดให้อยู่ส่วนหนึ่ง จนกระทั่งถึงเวลาถวายข้าวทิพย์แก่ พระสงฆ์ ในตอนเช้าจึง จะหมัดหน้าหัววัดที่กวน มีรสชาติหอมหวานอร่อย มีการจัดเตรียมการในพิธีกวนข้าวทิพย์ต้องจัดเตรียมสิ่งสำคัญ เพื่อตั้งโต๊ะบูชา พระพุทธรูป อาสน์ ผู้เข้าร่วมพิธี คือ ทายก ทายิกา พระพุทธมนต์ และก่อเตาตั้งกะทะกวนจัดหาพายสำหรับกวนกะทะละ ๓ เล่ม จัดหาฟืนให้เพียงพอและตากให้แห้งสนิท

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวทิพย์ ซึ่งทำกันหมู่บ้านหนองพังนาค ชาวบ้านก็มีความพร้อมเพรียงกัน ร่วมบริจาค ร่วมทุนจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ของใช้ในหมู่บ้านที่จำเป็นจัดหามารวมกันที่วัดหนองพังนาค ยังคงรูปเค้าโครง ของการรักษาประเพณี

และมีความเชื่อถือ อย่างมั่นคง เป็นแบบอย่างที่ดี ซึ่งแฝงด้วยจริยธรรมและคตินิยมอยู่มาก ที่สมควรนำมา กล่าวถึงคือ ความพร้อมเพรียงของ ชาวบ้านทั้งที่ทำนา และไม่ได้ทำนาถึงเวลาก็มาร่วมจัดทำและ ช่วยเหลือ โดยยึดถือ ความสามัคคีเป็นหลัก มีการทำข้าวมธุปายาสหรือข้าวทิพย์ของ ชาวบ้านวัดหนองพังนาค แห่งนี้ มีความโดดเด่นคือใช้วัตถุดิบในการทำ ตั้งแต่การนำข้าวจากในชุมชน มะพร้าว จากพื้นที่ของชุมชนบ้านหนองพังนาค วัตถุดิบต่างๆ ได้มาจากการเรี่ยรายในชุมชน มีการบริจาคให้วัดทำและประชาชนในหมู่บ้านมาช่วยกันทำ ตั้งแต่การนำเมล็ดข้าวออกจากรวงข้าวแยกเมล็ดข้าวออกมา มะพร้าวเมื่อรับบริจาคชาวบ้านแล้ว ก็นำเปลือก ออก กะเทาะเปลือกออก นำมาชูด ขึ้นกะทิ ถั่วลิสงก็มาคั่ว งามาคั่ว น้ำตาล ประชาชนในชุมชนได้นำมาช่วยกัน ในบริเวณวัด สร้างความสามัคคี เมื่อขนมเสร็จแล้วจะนำถวายพระในตอนเช้าวันที่ 5 ธันวาคม และนำไปถวาย พระในจังหวัด เพื่อเป็นศิริมงคลต่อตนเอง และแจกจ่ายให้คนในชุมชนรับประทานให้เกิดเป็นศิริมงคลต่อตนเอง และคนในครอบครัว เยาวชนในโรงเรียนวัดหนองพังนาค ได้ทำการเรียนรู้ขนธรรมเนียมประเพณีของชุมชนให้ สืบต่อกัน มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวทิพย์ให้กับเยาวชนภายในเขตท้องถิ่น และสร้างรายได้เพิ่มขึ้น ให้กับ คนในชุมชนของจังหวัดชัยนาท ก่อนเริ่มกวนข้าวทิพย์พระสงฆ์จะประกอบพิธีกรรมทางศาสนา โดย พระสงฆ์จะเป็นผู้ทำพิธีบูชาพระรัตนตรัยจากนั้นสวดเจริญพระพุทธมนต์ธัมมจักรกัปปวัตนสูตร สวด พรหมจรรย์ จำนวน ๔ - ๕ คนหนุ่มสาวหนุ่มสาว เริ่มกวนข้าวทิพย์ เมื่อพระสงฆ์ เจริญพระพุทธมนต์จบนักเรียน ก็จะเปลี่ยนให้ประชาชนที่มาร่วมกิจกรรมเป็นผู้กวนต่อไปจนกว่าจะเสร็จ ใช้เวลากวนประมาณ ๓ ชั่วโมงเมื่อ เสร็จแล้ว ก็จะแบ่งปันข้าวทิพย์หรือข้าวมธุปายาส ไปรับประทาน ถือว่าเป็นของดี ก่อให้เกิดความเป็นสิริมงคล แก่ตน และนำไปฝากบุคคลในครอบครัว หรือผู้ที่ตนเคารพนับถือ ก่อนกลับบ้านทุกคนช่วยกันเก็บอุปกรณ์ ล้าง ทำความสะอาด จัดเก็บสถานที่ให้เรียบร้อย ซึ่งสะท้อนให้เห็นความรัก ความสามัคคีในหมู่คณะชาวบ้าน ซึ่งนำ จะต้องร่วมกันอนุรักษ์ สืบทอดประเพณีและการอนุรักษ์การทำข้าวมธุปายาส อันทรงคุณค่าอยู่กับชาวบ้าน หนองพังนาคสืบไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ข้าว ใช้แบ่งข้าวเหนียว และแบ่งข้าวเจ้า
๒. ถั่วลิสง
๓. งาดำ งาขาว
๔. น้ำผึ้ง
๕. น้ำตาลทราย
๖. นมข้นหวาน
๗. มะพร้าว คั้นเอาแต่กะทิ
๘. เนย

ส่วนผสมที่ต้องเตรียมก่อนวันประกอบพิธีในกวนข้าวข้าวมธุปายาส(ทิพย์)

๑. ถั่วลิสง คั่วให้เหลือง มีกลิ่นหอม หลังจากนั้นนำมาทำการกะเทาะเปลือกทิ้ง นำไปเข้าเครื่องบด
๒. งาขาวและงาดำ คั่วให้เหลือง มีกลิ่นหอม ทิ้งไว้ให้เย็นนำไปใส่ครกตำให้ละเอียด
๓. มะพร้าว นำไปปอกเปลือกกะเทาะกะลาทิ้ง เอาแต่เนื้อมะพร้าว จะนำมาใส่เครื่องขูดมะพร้าว

ในตอนเช้ามืดของวันที่จะประกอบพิธี เพื่อให้ได้กะทิสดมีกลิ่นหอม เครื่องปรุงที่เป็นส่วนประกอบดังกล่าวข้างต้น นำใส่หม้อปิดฝาให้เรียบร้อย เตรียมที่จะประกอบพิธี กวนในวันรุ่งขึ้น (วันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖)

๑. นำเครื่องปรุงเตรียมไว้ทุกอย่างเทใส่กระทะใบบัวควนให้เข้ากัน ไม่มีสูตรในการกำหนดอัตราส่วนของเครื่องที่แน่นอน จำนวนข้าวทิพย์จะมากขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่มี ดังนั้น รสชาติในแต่ละปีจะไม่เหมือนกัน

๒. ก่อนเริ่มกวนข้าวทิพย์พระสงฆ์จะประกอบพิธีกรรมทางศาสนา โดยพระสงฆ์จะเป็นผู้ทำพิธีบูชาพระรัตนตรัยจากนั้นสวดเจริญพระพุทธมนต์ธัมมจักรกัปวัตตนสูตร

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลูกเปลือกมะพร้าวออก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลูกเปลือกมะพร้าวออก



นำเมล็ดข้าวออกจากรวงข้าว



น้ำใบเตยคั้น



คั้นน้ำกะทิ



ถั่ว-งา คั่ว



น้ำตาลปีบ



น้ำตาลทราย



นมกระป๋อง แอ่งข้าวเจ้า



น้ำกะทิ แอ่งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ ใบเตยคั้น ผสมให้เข้ากันนำลงไปกวนในกะทะประมาณ 24 ชั่วโมง



กวนให้งวด



	เมื่อขนมกวนจนเหนียวแล้ว ตักใส่ถาด โดยด้วยถั่ว งา  ตัดให้สวยงามนำไปใส่กล่อง
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี (ระบุเหตุผล)
- (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
วัดหนองพังกา
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
พระมหาบุญมี ฐิณญาโณ หมู่ที่ ๗ ตำบลเสือโฮก
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
วัดหนองพังกา หมู่ที่ ๗ ตำบลเสือโฮก อำเภอเมืองชัยนาท
โทรศัพท์ 056-416859 โทรสาร
E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25