รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวทิพย์เมืองปทุม
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่2 คลองบางหลวง อำเภอ เมือง ตำบล บางหลวง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์
3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ในประเทศอินเดียครั้งที่ศาสนาพราหมณ์มีอิทธิพลเหนือศาสนาใดทั้งปวง ชาวอินเดียเชื่อ และนับถือเทวดา (พระพรหม)อย่างจริงจัง จึงมีพิธีบวงสรวงเทวดาที่เขานับถือ พวกชาวอินเดียนิยมทำอาหารคาวหวานไปบวงสรวงเทวดาองค์ที่มีอำนาจบันดาลให้พวกเขาสมหวังในสิ่งที่พวกเขาต้องการ อาหารที่เชื่อกันว่าพิเศษของชาวอินเดียในสมัยนั้นคือ ข้าวมธุปายาส ตามที่ทราบกัน ข้าวมธุปายาส มีความสำคัญเกี่ยวข้องกับความเป็นมาขององค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า พระศาสดาแห่งศาสนาพุทธ คือก่อนที่เจ้าชายสิทธัตถะ จะทรงตรัสรู้เป็นพระพุทธเจ้า พระองค์ทรงแสวงหาโมกขธรรมอันเป็นทางดับทุกข์ทั้งปวง ขณะที่พระองค์นั่งสงบนิ่งอยู่ใต้ต้นโพธิ์ใหญ่ นางสุชาดา ได้นำข้าวมธุปายาสเพื่อนำไปบวงสรวงเทวดา ครั้งเมื่อนางสุชาดาได้เห็นพระพุทธเจ้าก็เกิดความเลื่อมใส และคิดว่าพระองค์เป็นเทวดา จึงนำข้าวมธุปายาสถวายแด่พระพุทธเจ้า เมื่อพระองค์ได้ทรงเสวยข้าวมธุปายาสอันโอชาแล้ว พระองค์ก็ทรงตรัสรู้แจ้งสมตามพระประสงค์ เป็นองค์พระศาสดา ส่วนนางสุชาดาเมื่อตายไปก็ไปเกิดบนสวรรค์ ทำให้พุทธศาสนิกชนเชื่อว่า ถ้าได้ปรุงข้าวมธุปายาสถวายพระสาวก ก็จะได้บุญ ชาวไทยรามัญผู้สูงอายุ เชื่อว่า ข้าวทิพย์ คือ ข้าวมธุปายาส ที่ยังคงนิยมทำสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน แต่จะแตกต่างเวลาปรุงเท่านั้น ข้าวมธุปายาส เวลาปรุงไม่ต้องมีพิธีทางไสยศาสตร์ ส่วนข้าวทิพย์เวลาปรุงจะต้องทำพิธีไสยศาสตร์ และไม่นิยมทำในบ้าน จะทำพิธีกวนข้าวทิพย์ในวัดเท่านั้น เพราะต้องใช้สถานที่กว้างๆ และต้องใช้ทุน และกำลังคนมาก ดังนั้น การไปทำพิธีที่วัดจะสะดวกกว่าในเรื่องสถานที่และกำลังคน ชาวไทยรามัญจะรวบรวมเครื่องปรุงไปเก็บไว้ที่วัด เนื่องจากเครื่องปรุงประกอบด้วยอาหารและสมุนไพรหลายอย่าง จึงต้องใช้เวลาตระเตรียมสิ่งของเครื่องปรุงนานพอสมควร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การกวนข้าวทิพย์เหมือนกับการกวนขนม แต่ที่แปลกคือ ต้องมีพิธีหลายอย่าง เพราะเชื่อว่า เป็นของพิเศษ บางคนถึงกับบูชาไว้เป็นเครื่องรางของขลัง การกวนก็ต้องกวนไปตามทิศทางที่หมอกำหนดให้จนครบทุกกระทะ ขณะที่กวนกันอยู่นั้น ก็มีการร้องรำทำเพลง กระโดดโลดเต้นกันอย่างสนุกสนาน เมื่อกวนในกระทะได้ที่แล้ว ก็จะตักไปใส่ในตุ่มเล็กๆ เพื่อให้ผู้ที่ข้อแข็งๆ ช่วยกวนให้เข้ากันดีอีกครั้งหนึ่ง จึงจะนำไปเก็บไว้เพื่อถวายพระสงฆ์ก่อนจะแจกจ่ายกันไปเก็บบูชาเป็นมิ่งขวัญต่อไป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การกวนข้าวทิพย์ไม่สามารถกระทำได้เพียงคนเดียว จำเป็นต้องอาศัยหมู่คณะ ความสามัคคีในการทำงาน ดังนั้น การร่วมแรงร่วมใจในการกวนข้าวทิพย์ภายในชุมชน จึงมีความสำคัญ

ข้าวทิพย์ เป็นอาหารที่ประกอบด้วยสมุนไพรหลายอย่างที่มีประโยชน์ และมีคุณค่าต่อสุขภาพ เช่น พืชในตระกูลถั่วต่างๆ ฯลฯ และเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อถวายพระสงฆ์ และเป็นอาหารที่มีศิริมงคล จึงต้องมีพิธีกรรมที่ศักดิ์สิทธิ การประกอบพิธีกวนข้าวทิพย์เป็นกิจกรรมที่ช่วยชำระจิตใจให้ผู้ประกอบกิจกรรมนี้มีจิตใจที่บริสุทธิ์ เพราะผู้ร่วมประกอบพิธี ก็คือ ผู้มีความศรัทธาในสิ่งที่ดี และต้องการให้เกิดศิริมงคลแก่ชีวิต

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุงแต่ละอย่างของข้าวทิพย์เป็นเสมือนโอสถ ได้แก่ ถั่วเขียว ถั่วเหลือง ถั่วทอง ถั่วขาว ถาวแดง ถั่วดำ ถั่วลิสง งาขาว ลูกบัว เม็ดแตงโม ลูกไม้แดง เม็ดมะกร่ำ น้ำตาลทราย น้ำอ้อย น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลกรวด น้ำผึ้ง ข้างเม่า นมข้น นมสด ข้าวตอก มะพร้าวแก่ มะพร้าวอ่อน เนย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
เมื่อเตรียมเครื่องปรุงได้ครบแล้ว ก็จะตามหมอปรุงข้าวทิพย์ หมอจะมีลูกศิษย์ทั้งชายหญิงคอยช่วยเหลืออีกเป็นจำนวนหลายคน นอกจากนี้ ยังมีเครื่องครูอีก ได้แก่ ผ้านุ่งครูพร้อมผ้าสะไบเฉียง ผ้าขาวเพดาน ผ้าขาวปิดปากกระทะ ผ้าขาวบางคั้นกะทิ ขันล้างหน้า ผ้าเช็ดหน้า สายสิญจน์ เตาหุงข้าว หม้อหุงข้าว เทียนใหญ่ เทียนเล็ก ใบสีปากชาม เป็ดไก่อย่างละ ๑ ตัว หัวหมู ขนมต้มแดงต้มขาวอย่างละ ๑ ถาด กล้วย น้ำหว้า ไข่ต้ม ธูป และไม้ลวด เมื่อหาหมอได้แล้ว ก็นัดวันทำพิธี ทางวัดก็เตรียมปลูกโรงพิธี ก่อเตา ตั้งกระทะ โรงพิธีต้องมีรั้วกันโดยรอบ เปิดไว้เฉพาะทางเข้าและทางออก เมื่อเสร็จพิธีจึงจะนิมนต์พระสวดมนต์เย็น พอรุ่งขึ้น หมอซึ่งนุ่งขาวแบบพราหมณ์ จะหุงข้าวด้วยน้ำมะพร้าว เบิกบายศรี วงสายสินญจ์ทำพิธีครู พอข้าวสุก หมอจะให้สาวพรหมจารีย์ ๓ คน นำข้าวไปใสกระทะ ซึ่งมีสายสิญจน์ และยันต์แผ่น	

สี่เหลี่ยมขนาดโตกว่าฝ่ามือติดห้อยอยู่เหนือกะทะขึ้นไป ประมาณ ๒ เมตร บนเพดานยังมียันต์ผีนใหญ่ปิดไว้ให้เป็นที่น่าสังเกตด้วย เมื่อใส่ข้าวลงกระทะแล้ว ก็จะเริ่มพิธีกวน โดยผู้ช่วยหมอนำเอาส่วนประกอบอื่นๆ ไปใส่ผสมลงในกระทะ จุดไฟในเตา ชาวบ้านที่ไปร่วมในพิธีกวนข้าวทิพย์ก็เริ่มทยอยเข้าไปในโรงพิธี สำหรับโรงพิธีนั้น ห้ามบุคคลต่อไปนี้เข้าไป คือ -สตรีที่มีประจำเดือน -คนที่เป็นโรคสังคมรังเกียจ -คนมึนเมาจนครองสติไม่ได้ การกวนข้าวทิพย์ ไม่กำหนดว่าจะเสร็จเวลาใด ขึ้นอยู่กับกระทะที่กวน ถ้ากวนหลายกระทะก็ใช้เวลานาน แต่เท่าที่พบจะใช้เวลาประมาณ ๑ วันเต็มๆ พอรุ่งเช้านำไปถวายพระสงฆ์ ชาวบ้านที่ไปทำบุญกับทางวัดก็จะได้ข้าวทิพย์ไปบูชาเป็นอันเสร็จพิธี และในการพิธีการกวนข้าวทิพย์นี้ ไม่มีเทศกาลที่แน่นอน ขึ้นอยู่กับความพร้อมในพื้นที่ เนื่องจากมีพิธีกรรมมาก สำหรับการกวนข้าวทิพย์จะอร่อย หรือไม่นั้น ต้องขึ้นอยู่กับหมอผู้ปรุง ว่ามีความชำนาญมากน้อยเพียงใด ถ้าจะให้อร่อยจริงต้องใส่นมให้มากเข้าไว้

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

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

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

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
ผู้ที่จะทำข้างทิพย์ได้ จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในสาระสำคัญของการทำข้าวทิพย์ ตั้งแต่ความเป็นมาของการเกิดการทำข้าวทิพย์ จะต้องเข้าใจในกระบวนการผลิต รวมถึงจะต้องมีทีมงาน ที่เป็นศูนย์รวมจิตใตของชาวบ้าน เพราะในการกวนข้าวทิพย์ จะต้องมีความสมัครสมานสามัคคีในการรวมพลังในการทำพิธีกรรมด้วย ในปัจจุบีน การหาสาวพรหมจารีหายากสักหน่อย ดังนั้น ในปัจจุบัน จะใช้สาวแรกรุ่นตัวน้อยแทน เพื่อเป็นการช่วยปรับให้ปัญหาความยุ่งยากในการหาสาวพรหมจารีหมดไป
7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 15000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
ชุมชนคลองวัดบางหลวง
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
วัดบางหลวง (ไม่มีการจำหน่าย ดำเนินการเมื่อถึงเทศกาล
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
วัดบางหลวง ตำบลบางหลวง อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี
โทรศัพท์ 02-581-6948 โทรสาร
E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางกชนันท์ รื่นใจชน
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนวพร นวลประดิษฐ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานิการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชมงคลธัญบุรี
2. ดร.ประพีร์พร สวัสดิ์ดวง
ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
3. นางกชนันท์ รื่นใจชน
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตร์สกุล
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25