

ประเพณีกวนข้าวมธุปายาสยาคุ : ประเพณีเดือนสาม

เปรมจิต ชนะวงศ์

ประเพณีกวนข้าวมธุปายาสยาคุ เป็นประเพณีบุญทานที่ยังประโยชน์ให้แก่ผู้ปฏิบัติ เป็นมรดกที่บรรพบุรุษรักษามาเป็นเวลานานหลายชั่วอายุคน

กำหนดวัน

ประเพณีกวนข้าวมธุปายาสยาคุกระทำในวันขึ้น ๑๓ ค่ำ และขึ้น ๑๔ ค่ำ เดือน ๓

ที่มาของประเพณีกวนข้าวมธุปายาสยาคุ

ประเพณีกวนข้าวมธุปายาสยาคุเป็นประเพณีที่เกิดจากความเชื่อในศาสนาพราหมณ์ เมื่อพุทธศาสนาอุบัติขึ้น ได้มีพราหมณ์เป็นจำนวนมากเปลี่ยนจากการนับถือศาสนาพราหมณ์มาถือศาสนาพุทธ พราหมณ์เหล่านั้นได้นำเอาพิธีการต่างๆ ที่เคยปฏิบัติตามปฏิบัติต่อไป พระพุทธเจ้าทรงเห็นว่าพิธีการทางศาสนาพราหมณ์บางพิธีทำให้ผู้ปฏิบัติเกิดความศรัทธาในความดี และเป็นการบำรุงกำลังใจ จึงไม่ทรงห้ามการปฏิบัติเหล่านั้น

ที่มาของประเพณีกวนข้าวมธุปายาสยาคุ ได้มีผู้สันนิษฐานไว้ ๒ แนวดังนี้

แนวที่ ๑ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงกล่าวไว้ในหนังสือพระราชพิธีสิบสองเดือนว่า ประเพณีกวนข้าวมธุปายาสยาคุมีปรากฏอยู่ในพระกัมภีร์ธรรมบทแห่งหนึ่ง และในกัมภีร์มโนลพบุรีอีกแห่งหนึ่ง ทั้งสองกัมภีร์มีเนื้อความตรงกันว่า พระพุทธองค์ได้ทรงแสดงบุรพชาติของอัญญาโกณฑัญญะ ผู้ซึ่งมีความประสงค์อย่างแรงกล้าและแน่วแน่ที่จะศึกษาธรรมเพื่อให้บรรลุพระอรหันต์ก่อนผู้อื่นให้พระภิกษุฟังว่า เมื่อพระพุทธอุบัติอุบัติขึ้นในโลก มีกษัตริย์สองคนพี่น้อง คนพี่ชื่อนันทกาฬ คนน้องชื่อจตุลภาพ ทั้งสองคนทำนาข้าวสาธลิไนแปลงเดียวกัน เมื่อข้าวกำลังจะออกรวงหรือข้าวกำลังตั้งท้อง จตุลภาพได้เอาท้องข้าวมากินก็รู้ว่า มีรสหวานอร่อยมาก ก็คิดจะเอาข้าวนั้นไปถวายพระภิกษุ จึงไปบอกพี่ชาย แต่พี่ชายไม่

เห็นด้วยโดยอ้างว่าไม่มีใครเคยทำ และทำไปก็คงจะสูญเสียชีวิตไปเปล่า ๆ แต่จุลกภาพก็รับไว้ อยู่ทุกวันจนมหากาฬไม่พอใจ ในที่สุดจึงได้ตกลงแบ่งนาออกเป็น ๒ ส่วนเท่า ๆ กัน จุลกาฬ ได้ให้ชาวบ้านช่วยกันเก็บข้าวของตนซึ่งกำลังตั้งท้องแล้วเอาไปฝากออก นำข้าวนั้นไปต้มด้วย นมสด ผสมเนยใส น้ำมัน น้ำตาลกรวด แล้วนำไปถวายพระพุทธรองค์และพระสาวก โดย อธิษฐานว่าผลทานนี้จงเป็นเครื่องชี้ให้เห็นบรรลุนิเวศก่อนคนทั้งปวง เมื่อจุลกภาพทำ ทานแล้วกลับไปดูนา ในนาเต็มไปด้วยข้าวสาลีก็มีความยินดียิ่ง หลังจากนั้นจุลกภาพก็ได้ทำบุญ ในวาระต่าง ๆ อีกรวม ๙ ครั้ง จุลกาฬซึ่งมาเป็นพระอัญญาโกณฑัญญะ ก็ทำทานและมีความ มุ่งมั่นเช่นเดิมมาโดยตลอด จนในที่สุดได้บรรลุนิเวศก่อนพระสาวกทั้งปวง

จากพระกัมภีร์ทั้งสองกัมภีร์ที่กล่าวมา จึงนำสันนิษฐานได้ว่าประเพณีกวนข้าว มธุปายาสยุค กงเกิดขึ้นเนื่องมาจากอรรถกถาที่กล่าวมา

แนวที่ ๒ จากความเชื่อของชาวนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นความเชื่อที่มาจาก พระพุทธศาสนา และเป็นความเชื่อที่สอดคล้องกับพุทธประวัติ ตอนที่นางสุชาดาถวายข้าว มธุปายาสก่อนอภิสมโพธิกาล ดังปรากฏในพุทธประวัติเล่ม ๑ ปริมาณ ปริเฉทที่ ๕ ดังนี้

“ในเช้าวันนั้นนางสุชาดาบุตรีกฎุมพินายใหญ่แห่งชาวบ้านเสนานิคม ณ ตำบลอรุเวลา บรรณานจะทำการบวงสรวงเทวดา หุงข้าวมธุปายาสคือข้าวสุก หุงด้วยนมโคล้วน เสร็จแล้วจัดลงในถาดทองนำไปที่โพธิพฤกษ์เห็นพระมหาบุรุษนั่งอยู่ สำคัญว่าเทวดาจึงน้อมข้าวปายาสเข้าไปถวาย ในเวลานั้นบาตรของพระองค์เผอิญอันครุณหาย พระองค์จึงทรงรับปายาสนั้นทั้งถาดด้วยพระหัตถ์ แล้วทอดพระเนตรแลดูนาง นางทราบพระอาการจึงทูลถวายทั้งถาดแล้วกลับไป พระมหาบุรุษทรง ถวายถาดข้าวปายาสเสด็จไปสู่ท่าแห่งแม่น้ำเนรัญชรา สรงแล้วเสวยข้าวปายาสหมดแล้วทรงลอยถาด เสียในกระแสน้ำ”

หลังจากที่พระองค์เสวยข้าวมธุปายาสของนางสุชาดาแล้วก็ทรงบรรลุนิเวศโพธิญาณ ในคืนนั้น ด้วยเหตุนี้ชาวพุทธโดยทั่วไปในเมืองนครศรีธรรมราชจึงเชื่อกันว่า ข้าวมธุปายาส เป็นสิ่งที่ส่งผลให้พระพุทธรองค์ทรงตรัสรู้ จึงเห็นว่าข้าวมธุปายาสเป็นของดีของวิเศษที่สามารถ บันดาลความสำเร็จให้เกิดขึ้นได้ เพราะเมื่อพระพุทธรองค์เสวยข้าวมธุปายาสแล้วทำให้พระองค์ เห็นแจ้งธรรม แสดงว่าข้าวมธุปายาสช่วยเพิ่มพูนพลังและก่อให้เกิดสติปัญญา สมองแจ่มใส จึงเห็นข้าวมธุปายาสเป็นประคุยาขานานวิเศษ

จากข้อสันนิษฐานทั้งสองแนวที่กล่าวมานี้ จะเห็นได้ว่าเจตนาของผู้ปฏิบัติพิธีคือการทำทาน เมื่อปฏิบัติแล้วจิตใจของผู้ปฏิบัติก็ปลอดโปร่ง เพราะเชื่อว่าเมื่อปฏิบัติทานโดยการถวายข้าวมธุปายาสแล้วจะได้านิสงส์ และนำมาซึ่งความสำเร็จตามที่ตนปรารถนาได้

ตามความเชื่อที่กล่าวมาประเพณี กวนมธุปายาสยาคู จึงเป็นประเพณีที่ชาวนครศรีธรรมราชปฏิบัติสืบต่อกันมาอย่างแน่นแฟ้น แต่เนื่องจากประเพณีนี้ได้ปฏิบัติติดต่อกันมาเป็นเวลานาน เมื่อเวลาผ่านไป ๆ ก็อาจมีข้อปฏิบัติปลีกย่อยแตกต่างกันไปจากเดิมบ้าง

ประเพณีกวนมธุปายาสยาคู แต่เดิมมักกระทำในเดือน ๖ และเดือน ๑๐ และผู้กวนคือผู้หญิงพรหมณ์หรือเชื้อพระวงศ์ ผู้หญิงพรหมจารี แต่ต่อมาก็ไม่ได้นับถือในเรื่องนี้กันนัก ปัจจุบันการกวนมธุปายาสยาคูชาวเมืองมักจะหาเครื่องปรุงมารวมกันกวนที่วัด แทนการกวนตามบ้านเรือนของแต่ละคน

ประเพณีกวนมธุปายาสยาคูนี้บางที่เรียกว่า “ยาคู” หรือ “ยาโค” วัดที่จัดให้มีประเพณีนี้เป็นประจำทุกปี คือวัดชายนา ตำบลนา อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

พิธีกรรม

ก. การเตรียมการ

เมื่อถึงวันขึ้น ๑๒ ค่ำ เดือน ๓ ชาวบ้านชาวมืองก็จะเตรียมข้าวของและเครื่องปรุงสำหรับกวนมธุปายาสไว้ให้พร้อม เครื่องปรุงที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นสิ่งที่หาได้ตามสภาพท้องถิ่น และฤดูกาลของพืชผลเป็นสำคัญ การกวนมธุปายาสยาคูของวัดชายนามีเครื่องปรุงประมาณ ๕๐-๖๐ ชนิด ดังนี้

๑. น้านมข้าว ซึ่งเป็นเครื่องปรุงสำคัญที่สุดในการกวนมธุปายาสยาคูจะขาดไม่ได้เลย น้านมข้าวได้มาจากข้าวที่รวงยังไม่แก่ กำลังมีน้านม น้าข้าวนี้มาค้ำทิ้งเปลือกแล้วคั้นเอาเฉพาะน้าขาว ๆ ซึ่งเรียกว่า น้านมข้าว

๒. นม

๓. กล้วย

๔. เผือก

๕. มัน

๖. สาकुวิลาต

๗. ชนุน

- | | |
|--------------------|---|
| ๘. มังคุด | ๙. ละมุด |
| ๑๐. พักทอง | ๑๑. มะละกอก |
| ๑๒. ทุเรียนสด | ๑๓. ทุเรียนกวน |
| ๑๔. ข้าวโพด | ๑๕. มะขุม |
| ๑๖. องุ่น | ๑๗. อินทผลัม |
| ๑๘. พุทรา | ๑๘. ส้ม |
| ๒๐. ถั่วลิสงคั่ว | ๒๑. ข้าวฟ่าง |
| ๒๒. จำปาตะ | ๒๓. ข้าวอ่อน (ท้องข้าว) |
| ๒๔. น้ำตาลทราย | ๒๕. น้ำตาลกรวด |
| ๒๖. น้ำตาลขันทสกร | ๒๗. แป้งข้าวเจ้า |
| ๒๘. แป้งข้าวเหนียว | ๒๘. แป้งมันสำปะหลัง |
| ๓๐. แป้งหมี่ | ๓๑. น้ำมันรำ |
| ๓๒. น้ำมันมะพร้าว | ๓๓. น้ำมันบัว |
| ๓๔. หอม | ๓๔. กระเทียมเจียว |
| ๓๖. น้ำมันงา | ๓๗. ข้าวโพดอ่อน (เฉพาะเมล็ดคั้นลงเจียว) |
| ๓๘. ขนมหอง | ๓๘. ขนมหล |
| ๔๐. ข้าวคอก | ๔๑. ข้าวเม่า |
| ๔๒. น้ำมัน | ๔๓. กะทิ |
| ๔๔. ผักชี | ๔๕. ราชัญห |
| | (ยกเว้นราคาเพราะมีกลิ่นฉุนมาก) |
| ๔๖. ลูกจัน | ๔๗. ดอกจัน |
| ๔๘. พริกไทย | ๔๘. พริกไทยอ่อน |
| ๕๐. ลูกกระวาน | ๕๑. กานพลู |
| ๕๒. อบเชย | ๕๓. ชะเอม |
| ๕๔. โกรฐทั้งห้า | ๕๕. คีปัสเชือก |
| ๕๖. ขิงแห้ง | ๕๗. หัวปราะ |
| ๕๘. หัวกระชาย | ๕๘. ใบยี่ถ |

เครื่องปรุงเหล่านี้จะต้องปอกหรือหั่นตามความต้องการ และล้างให้สะอาดเป็นสำคัญนอกจากจะเตรียมเครื่องปรุงแล้วจะต้องเตรียมภาชนะขนาดใหญ่ อาจเป็นคุ่มหรือโถงก็ได้ กะทะ ไม้พายสำหรับกวน รวมทั้งภาชนะที่จะบรรจุมธุปายาสยาคูสำหรับส่งไปยังวัดต่าง ๆ ด้วย

ข. ประกอบพิธี

พิธีกวนมธุปายาสยาคูเริ่มขึ้นในวันขึ้น ๑๓ ค่ำ และวันขึ้น ๑๔ ค่ำ เดือนสาม พิธีกวนกระทำโดยการนำน้ำมันข้าวกับกะทิใส่ลงในภาชนะขนาดใหญ่ อาจเป็นคุ่มหรือโถงตามที่เตรียมไว้ ใส่น้ำตาลและเครื่องปรุงต่าง ๆ จนครบยกเว้นราและโกฐ บดละเอียดไว้โรยเมื่อกวนเสร็จแล้ว เมื่อใส่เครื่องปรุงครบแล้วก็คลุกเคล้าให้เข้ากันให้ดี ต่อจากนั้นก็แบ่งไปใส่กะทะที่ตั้งเตรียมไว้บนเตา (อาจใช้หลาย ๆ เตาเพื่อจะได้กวนไปพร้อม ๆ กัน) กวนไปเรื่อย ๆ จนแห้งและหนัก เมื่อแห้งและหนักแล้วอาจเติมน้ำมันพืชลงไปเพื่อความสะดวกในการกวน หลังจากนั้นกวนต่อไปอีกจนได้ที่จึงโรยรา โกรฐ และเครื่องยาทั้งหลายที่บดไว้อย่างละเอียด ก็เป็นอันเสร็จงานได้มธุปายาสยาคูตามต้องการ ซึ่งอาจใช้เวลา ๑ หรือ ๒ วัน เมื่อต้มมธุปายาสยาคูขึ้นจากกะทะแล้ว มักจะมีการกวนยาบางชนิดต่อไป เช่น ยาแก้เซ็ดแก้เมื่อย และยาแก้เหน็บชา เป็นต้น

เมื่อได้มธุปายาสที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็นำไปถวายพระภายในวัด ต่อจากนั้นก็แจกญาติโยมทั้งหลายที่มาร่วมในพิธี ส่วนมธุปายาสที่เหลือก็จัดบรรจุกระป๋องหรือภาชนะที่เตรียมไว้ส่งไปยังวัดต่าง ๆ เกือบทั่วประเทศ เนื่องจากถือว่ามธุปายาสยาคูเป็นอาหารที่กินแล้วก่อให้เกิดสิริมงคล บันดาลให้ประสบความสำเร็จได้