

"ข้าว" ในสมัยพุทธกาล

นำเสนอเมื่อ : 17 ม.ค. 2557

เรื่อง "ข้าว" ในสมัยพุทธกาลอีกชนิดหนึ่งมีอธิบายไว้ในหนังสือ **รัก ภาษาไทย เล่ม ๒ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน** คือ "ข้าวตมลูกโยน"

"ข้าว" นอกจากเป็นอาหารหลักของคนไทยในปัจจุบันแล้ว ยังมีความสำคัญในสมัยพุทธกาลอีกด้วย หนังสือ **รัก ภาษาไทย เล่ม ๒ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน** อธิบายเรื่อง "ข้าว" ในสมัยพุทธกาลไว้ ๒ ชนิด คือ ข้าวมธุปายาสและ ข้าวยาคุ "ข้าวมธุปายาส" เป็นข้าวที่หุงด้วยน้ำนมเจือน้ำผึ้งหรือน้ำออยมีลักษณะเป็นข้าวเปียก ตามพุทธประวัติกล่าวนางสุชาดาเป็นบุคคลแรกที่ปรุงข้าวมธุปายาสมาถวายพระสิทธัตถะก่อนที่จะได้ตรัสรู้เป็นพระพุทธรเจ้า ข้าวมธุปายาสที่นางสุชาดาปรุงนี้มาจากน้ำนมที่ผสมขึ้นเป็นพิเศษของแม่โคและน้ำผึ้งที่คั้นสด ๆ จากรวงเดิมนางสุชาดาจะหุงข้าวมธุปายาสไปถวายเทวดาเพื่อแก้บนแต่เมื่อพบพระสิทธัตถะซึ่งมีลักษณะงามราวกับเทวดา จึงถวายข้าวมธุปายาสแก่พระสิทธัตถะแทน

"ข้าวยาคุ" เป็นคำเรียกข้าวต้มหรือขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวอ่อน ในสมัยพุทธกาลจะแช่ข้าวหรือธัญพืชชนิดอื่นในน้ำในอัตราส่วน ๑ ต่อ ๑๖ แช่ทิ้งไว้จนเปื่อยลือก็ยู่ชเหลือ่นี่อ่อนตัว จึงนำมาเคี้ยวให้เหลือเพียงครึ่งเดียว ตามพุทธประวัติกล่าวถึงข้าวยาคุไว้ว่ามีพราหมณ์คนหนึ่งหุงข้าวยาคุ และทำขนมหวานมาถวายพระพุทธรเจ้าและพระสาวกโดยที่ขนมอื่น ๆ นั้นเป็นขนมหวาน ส่วนข้าวยาคุไม่มีรสหวาน ในวินัยปิฎกและพระสูตรอังคตตรนิกายกล่าวถึงประโยชน์ของข้าวยาคุไว้ ๕ ประการ คือ ช่วยบรรเทาความหิว บรรเทาความกระหาย ทำให้ลมเดินสะดวก ช่วยชำระลำไส้และช่วยย่อยอาหาร

เรื่อง "ข้าว" ในสมัยพุทธกาลอีกชนิดหนึ่งมีอธิบายไว้ในหนังสือ **รัก ภาษาไทย เล่ม ๒ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน** คือ "ข้าวตมลูกโยน"

เป็นชื่อขนมอย่างหนึ่งทำจากข้าวเหนียวผัดกับน้ำกะทิที่ผสมเกลือและน้ำตาลห่อด้วยใบมะพร้าวอ่อนหรือใบเตยเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม มียอดแหลม และไว้หางยาวที่ปลายยอดแล้วนำไปต้มให้สุก เหตุของการห่ออาหารด้วยใบมะพร้าวหรือใบเตยแล้วไว้หางนั้นเนื่องมาจากครั้งหนึ่งในสมัยพุทธกาลพระสัมมาสัมพุทธเจ้าเสด็จขึ้นไปโปรดพุทธมารดาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ เมื่อออกพรรษา ก็เสด็จลงมาทางบันไดแก้ว แต่ประชาชนจำนวนมากที่มาเฝ้าตักบาตรไม่สามารถเขาถึงพุทธองค์ได้จึงจับหางของห่ออาหารหรือขนมทั้งหมดนี้โยนไป เพื่อจะให้ตกลงสู่บาตรของพระพุทธรองค์.

อารยา ภิรมงคลจิต

ขอบคุณที่มาจาก [เดลินิวส์](#)