

"ข้าว" ในสมัยพุทธกาล

🕒 นำเสนอเมื่อ 17 ม.ค. 2557

เรื่อง "ข้าว" ในสมัยพุทธกาลอีกชนิดหนึ่งมีอธิบายไว้ในหนังสือ รุก ภาษาไทย เล่ม ๒ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน คือ "ข้าวตมลูกโยน"

"ข้าว" นอกจากเป็นอาหารหลักของคนไทยในปัจจุบันแล้ว ยังมีความสำคัญในสมัยพุทธกาลอีกด้วย หนังสือ รุก ภาษาไทย เล่ม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน อธิบายเรื่อง "ข้าว" ในสมัยพุทธกาลไว้ ๒ ชนิด คือ ขาวมธุปายาสและ ข้าวยาคุ "ขาวมธุปายาส" เป็นข้าวที่หุงด้วยน้ำนมเจือน้ำผึ้งหรือน้ำออยมีลักษณะเป็นข้าวเปียก ตามพุทธประวัติกล่าววานางสุชาดาเป็นบุคคลแรกที่ปรุงขาวมธุปายาสมาถวายพระสิทธัตถะก่อนที่จะได้ตรัสรู้เป็นพระพุทธรเจ้า ขาวมธุปายาสที่นางสุชาดาปรุงนี้มาจากน้ำนมที่เข้มข้นเป็นพิเศษของแม่โคและน้ำผึ้งที่คั้นสด ๆ จากรวงเต็มนางสุชาดาจะหุงขาวมธุปายาสไปถวายเทวดาเพื่อแก้บนแต่เมื่อพบพระสิทธัตถะซึ่งมีลักษณะงามราวกับเทวดา จึงถวายขาวมธุปายาสแก่พระสิทธัตถะแทน

"ข้าวยาคุ" เป็นคำเรียกข้าวตมหรือขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวอ่อน ในสมัยพุทธกาลจะแช่ข้าวหรือธัญพืชชนิดอื่นในน้ำในอัตราส่วน ๑ ต่อ ๑๖ แช่ทิ้งไว้จนเปลือกธัญพืชเหล่านี้อ่อนตัว จึงนำมาเคี้ยวให้เหลือเพียงครึ่งเดียว ตามพุทธประวัติกล่าวถึงข้าวยาคุไว้ว่ามีพราหมณ์ผู้หนึ่งหุงข้าวยาคุ และทำขนมหวานมาถวายพระพุทธรเจ้าและพระสาวกโดยที่ขนมอื่น ๆ นั้นเป็นขนมหวาน ส่วนข้าวยาคุไม่มีรสหวาน ในวินัยปิฎกและพระสูตรอังคุตตรนิกายกล่าวถึงประโยชน์ของข้าวยาคุไว้ ๕ ประการ คือ ช่วยบรรเทาความหิว บรรเทาความกระหาย ทำให้ลมเดินสะดวก ช่วยชำระลำไส้และช่วยย่อยอาหาร

เรื่อง "ข้าว" ในสมัยพุทธกาลอีกชนิดหนึ่งมีอธิบายไว้ในหนังสือ รุก ภาษาไทย เล่ม ๒ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน คือ "ข้าวตมลูกโยน" เป็นชื่อขนมอย่างหนึ่งทำจากข้าวเหนียวผัดกับน้ำกะทิที่ผสมเกลือและน้ำตาลห่อด้วยใบมะพร้าวอ่อนหรือใบเตยเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม มียอดแหลม และไว้หางยาวที่ปลายยอดแล้วนำไปต้มให้สุก เหตุของการห่ออาหารด้วยใบมะพร้าวหรือใบเตยแล้วไว้หางนั้นเนื่องมาจากครั้งหนึ่งในสมัยพุทธกาลพระสัมมาสัมพุทธเจ้าเสด็จขึ้นไปโปรดพุทธมารดาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ เมื่อออกพรรษาภูเก็เสด็จลงมาทางบันไดแก้ว แต่ประชาชนจำนวนมากที่มาเฝ้าตักบาตรไม่สามารถเข้าถึงพุทธรองค์ได้จึงจับหางของห่ออาหารหรือขนมทั้งหมดนี้โยนไป เพื่อจะให้ตกลงสู่บาตรของพุทธรองค์.

อารยา ธิรมงคลจิต

ขอบคุณที่มาจาก [เดลินิวส์](#)