



## เรื่อง ประเพณีกวนข้าวหย่ากู่



### รายละเอียด

ประเพณีกวนข้าวหย่ากู่ หรือประเพณีกวนข้าวหย่าฮู้ เป็นประเพณีท้องถิ่นที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี มีความผูกพันกับชุมชนและชาวบ้าน ผู้ที่ทำการเกษตรมาเป็นเวลาช้านาน โดยเชื่อว่าหลังจากทำนาหรือหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ จะต้องมีการระลึกถึงบุญคุณของข้าวหรือพระแม่โพสพ ที่ได้คุ้มครองไร่นาของชาวบ้านให้มิข้าวไว้หล่อเลี้ยงชีวิตและเมื่อได้เข้ามาก็จะนำไปถวายวัดเพื่อความเป็นสิริมงคล และข้างนั้นจะต้องเป็นช่างใหม่ ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ชาวไทยใหญ่จึงจัดประเพณีถวายข้าว สืบต่อกันจนถึงปัจจุบัน สำหรับวัตถุประสงค์การจัดงาน เพื่อเป็นการสอบทอดประเพณีและอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่ สร้างความรักความสามัคคีในชุมชน และเพื่อสร้างองค์ความรู้และทักษะในการกวนข้าวหย่าฮู้ให้แก่คนรุ่นหลังส่วนประกอบของข้าวหย่าฮู้ ได้แก่ ข้าวเหนียวหนึ่ง น้ำอ้อย งาคั่ว ไข่ได้ทั้งขาวและดำ เนื้อมะพร้าวอ่อน ถั่วลิสงทูปพอแตก น้ำมันงาหรือน้ำมันพืช และกะทิ

อุปกรณ์ที่ต้องใช้ ได้แก่ กระทะใบใหญ่ ไม้พาน ถาดหรือหม้อใบใหญ่ ใบตองกล้วยหรือถุงพลาสติกสำหรับใช้ห่อหรือบรรจุขนม

ขั้นตอนและวิธีการทำข้าวหย่าฮู้ เคี่ยวน้ำอ้อยหรือน้ำมันให้เหนียวพอสมควรจากนั้นใส่กะทิลงไปกวนพอแตก ใส่ขางเหนียวที่หนึ่งสุกแล้วลงไป กวนจนข้าวแห้ง พอแห้งหมาดแล้วพักไว้ ปิดด้วยฝา รองด้วยใบตองเพื่อให้สุกทั่วถึง ใส่ถั่วลิสงคั่ว งาคั่ว มะพร้าวอ่อนและกวนให้เข้ากัน ตักลงไปพักในถาด จัดแต่งให้ผิวหน้าเรียบ และ



บรรจุลงหอ

คำสำคัญ : ข้าวหย่ากู่ ข้าวหย่าฮู้

ที่มา : <https://www.nakhonmaesotcity.go.th/web/mm/agencies/8/page/culture.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-08-03

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=2140&code\\_db=610004&code\\_type=TK007](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2140&code_db=610004&code_type=TK007)

The Office Of Academic Resource Information And Technology