



เรื่อง ข้าวหยาฐู้ ถัมมะแน



รายละเอียด

“ข้าวหยาฐู้ ถัมมะแน” เป็นอาหารที่จะทำกันในช่วง “เหลนสามมน” ขึ้นสิบห้าค่ำ หรือวันมาฆบูชา (ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3) ซึ่งเป็นหนึ่งในประเพณี 12 เดือน ของชาวไทยใหญ่ ประเพณี“ข้าวหยาฐู้ ถัมมะแน” เป็นประเพณีหนึ่งที่จัดขึ้นทุกปี และเป็นประเพณีที่มีความผูกพันกับชาวบ้านผู้ทำการเกษตรมาช้านานถือว่าเป็นประเพณีของชาวไทยใหญ่จัดขึ้นและสืบทอดแก่ลูกหลานสืบมา โดยชาวไทยใหญ่มีความเชื่อว่าหลังการทำนาหรือหลังการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว ต้องมีการระลึกถึงบุญคุณของข้าว(พระแม่โพสพ) ที่ได้คุ้มครองไร่นาหรือให้ชาวนามีข้าวไว้หล่อเลี้ยงชีวิต และเมื่อได้ข้าวมากก็จะนำไปถวายวัดเพื่อเป็นศิริมงคล และข้าวนั้นต้องเป็นข้าวใหม่ ในเช้าวัน “เหลนสามมน”หรือวันมาฆบูชา ชาวบ้านในชุมชนจะรวมตัวกันที่วัดเพื่อร่วมด้วยช่วยกันกวนข้าวหยาฐู้ และข้าวถัมมะแน หลังจากมีการกวนข้าวหยาฐู้ ถัมมะแน เสร็จแล้วจะนำไปถวายแด่พระภิกษุสงฆ์ เนื่องในวันมาฆบูชา และส่วนที่เหลือทั้งหมดจะนำไปทาน (ให้ทาน) คนเฒ่าคนแก่ที่บุคคลนั้นๆ ให้ความเคารพนับถือ หรือแจกเป็นทานในหมู่บ้านหรือตามบ้านญาติสนิทมิตรสหาย และทำการแจกจ่ายให้แก่กันและกันอย่างทั่วถึง เพราะชาวไทย



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ใหญ่มีความเชื่อว่าการได้รับข้าวหยาฐู ข้าวถั่มมะแน่นั้น เป็นอาณิสงค์ อันยิ่งใหญ่ ซึ่งผู้ที่ได้รับข้าวหยาฐู ถั่มมะแน จะเป็นผู้มีบุญวาสนา หากได้รับประทานแล้ว จะทำให้พ้นจากโรครภัยไข้เจ็บ ร่างกายแข็งแรง มีสติปัญญาที่ดี เป็น ศิริมงคลต่อชีวิต ซึ่งชาวไทยใหญ่และกลุ่มชาติพันธ์ บ้านแม่ดาว หมู่ที่ 1 ต.ท่าสายลวด อ.แม่สอด จ.ตาก ได้ ยึดถือและปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน เพราะสิ่งนี้ถือเป็นการสร้างความสุขทางด้านจิตใจในการได้ทำบุญ และเป็นการสร้างความรัก ความสามัคคีให้กับพี่น้องในชุมชนสืบต่อไป

วัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

- ข้าวหยาฐู (1 หม้อ) ประกอบด้วย

1. ข้าวเหนียว 1/2 ถัง (ครึ่งถัง หรือ 4 แปะ)
2. น้ำอ้อย 8 ห่อ (8 กก.)
3. ถั่วลิสง 1 กก.
4. งาขาวคั่ว 1 กก.
5. มะพร้าวขูด 3 กก.

กรรมวิธีในการกวนข้าวหยาฐู

วิธีทำ เคี่ยวน้ำอ้อยให้เหนียวพอสมควรในกระทะใบบัว ใส่งาขาวคั่ว ถั่วลิสงทุบพอแตก มะพร้าวขูด ใส่แป้ง ใส่ข้าวเหนียวหนึ่ง ลงไปกวนให้ทั่ว พอเหนียวก็สำเร็จเป็นข้าวหยาฐู

- ข้าว ถั่มมะแน (1 หม้อ) ประกอบด้วย

๑. ข้าวเหนียว 1/2 ถัง (ครึ่งถัง หรือ 4 แปะ)
๒. น้ำมันพืช 2 1/2 ขวด (2 1/2 ลิตร)
๓. ถั่วลิสงคั่ว 1 กก.
๔. งาขาวคั่ว 1 กก.
๕. มะพร้าวหั่นทอด 3 กก. (หรือมะพร้าว 15 ลูก)
๖. ชিংหั่นฝอย 1/2 กก.
๗. กระเทียมแกะผ่าซีก 1/2 กก.
๘. เกลือป่น 2 ชีด
๙. น้ำสะอาด 9 ลิตร (๙ กก.)

กรรมวิธีในการกวนข้าวถั่มมะแน

วิธีทำ ตั้งกระทะใบบัวให้ร้อน ใส่มะพร้าวที่หั่นเป็นเส้นฝอย คั่วให้สุกพอเหลือง ล้างข้าวเหนียวใส่ลงไปคลุก เคล้าในน้ำมันพืช เติมน้ำร้อนแล้วปิดฝา อบไว้ด้วยใบตองกล้วยเพื่อให้ข้าวเหนียวสุก แล้วจึงใส่ถั่วลิสงคั่วทุบพอ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

แตก งามขาว กระเทียมแกะเปลือกผ่าซีก ขิงฝอย เติมเกลือ เพื่อให้ได้รสชาติที่เหมาะสม ก็สำเร็จเป็นข้าวต้มมะ
แน

แหล่งข้อมูลอ้างอิง :

- วัดไทยวัฒนาราม ตำบลท่าสายลวด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก 63110
- นายสุพร กาวินา 32 หมู่ 1 ตำบลท่าสายลวด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก 63110

คำสำคัญ : ข้าวหย่าฮู้

ที่มา : สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตาก. (2566).

https://tak.m-culture.go.th/th/db_95_tak_43/186419

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2024-11-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2261&code_db=610008&code_type=TK007

The Office Of Academic Resource Information And Technology