

เรื่อง ประเพณีบุญข้าวจี

รายละเอียด

บุญข้าวจีเป็นประเพณีที่เกิดจากความสมัครสมานของชุมชนชาวบ้านจะนัดหมายกันมาทำบุญร่วมกัน โดยช่วยกันปลูกผัสมหรือปะรำ เตรียมไว้ใน ตอนบ่าย ครั้นเมื่อถึงรุ่งเช้าในวันต่อมาชาวบ้านจะช่วยกันจีข้าว หรือ ปิ้งข้าวและดักบาตรข้าวจีร่วมกัน หลังจากนั้นจะให้มีการ เทศน์นิทานชาดก เรื่องนางปุลณทาสีเป็นเสร็จพิธี บุญข้าวจีนิยมทำในราวกลางหรือปลายเดือนสาม คือ ภายหลังกการทำบุญวันมาฆบูชา ข้าวจี คือข้าวเหนียวหนึ่งให้สุก แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนโตประมาณเท่าไข่เป็ดขนาดใหญ่หรือผลมะตูมขนาดกลาง ทาเกลือเคล้าให้ทั่วและนวดให้เหนียว แล้วเสียบไม้ย่างไฟ ถ้าไม่เสียบไม้จะย่างบนเหล็กหรือบนไม้ไผ่ผ่าซีกสานขัดกันเป็นตะแกรงห่าง ๆ ก็ได้ โดยย่างบนกองไฟที่เป็นถ่านพลิกไปพลิกมาจนเกรียมโดยรอบ จึงเอาออกมาทอดด้วยไข่ ซึ่งตีให้ไข่ขาวไข่แดง เข้ากันดีแล้วทาจนทั่วทั้งข้าว จีจึงเอาย่างไฟให้สุกอีกครั้งหนึ่ง บางแห่งเมื่อเอาข้าวย่างไฟเสร็จแล้ว ถอดเอาไม้ออก เอาน้ำอ้อยปิกใส่เป็นไส้ข้างในด้วย น้ำอ้อยอาจเอายัดใส่ข้างในก่อนย่างไฟก็ได้ แต่บางแห่งไม่นิยมใส่น้ำอ้อย

มูลเหตุที่ทำบุญข้าวจีในเดือนสาม คงจะเนื่องจากเป็นเวลาที่ชาวนาหมดภาระในการทำนา ชาวนาได้ข้าว ขึ้นยุ้งใหม่ จึงอยากร่วมกันทำบุญข้าวจีถวายพระสงฆ์ ส่วนมูลเหตุดั้งเดิมที่จะมีการทำบุญข้าวจีมีเรื่องเล่าว่าใน กาลครั้งหนึ่ง นางปุลณทาสีได้ทำขนมแบ่งจีถวายแต่สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าและพระอานนท์เถระ ครั้นถวาย แล้วนางคิดว่าพระองค์คงไม่เสวยและอาจเอาทิ้งให้สุนัขหรือกากิน เพราะอาหารที่นางถวายไม่ประณีตน่ารับประทานเมื่อพระพุทธเจ้าทรงทราบภาวะนิตของนางปุลณทาสี จึงรับสั่งให้พระอานนท์ปูลาดอาสนะ แล้วทรง ประทับนั่งฉัน ณ ที่นางถวายนั้นเป็นผลให้นางเกิดปีติยินดีเป็นอย่างยิ่ง และเมื่อนางได้ฟังพระธรรมเทศนาที่ พระพุทธเจ้าทรงแสดงกับบรรลูลิสาปัตติผล ด้วยอานิสงส์ที่ถวายขนมแบ่งจี ชาวอีสานทราบอานิสงส์ของการทาน ดังกล่าว จึงพากันทำข้าวจีถวายทานแด่พระสงฆ์สืบต่อมา

ภาพโดย : <https://esan108.com/main/wp-content/uploads/2013/10/ข้าวจีทาไข่.jpg>

คำสำคัญ : ประเพณีบุญข้าวจี

ที่มา : <http://www.9bkk.com/article/custom/custom15.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-25

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=166&code_db=610004&code_type=10