

## เรื่อง ประเพณีลอยกระทงสายไหลประทีป 1000 ดวง



### รายละเอียด

ประเพณีลอยกระทงสายไหลประทีป 1000 ดวง ได้มีการปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาเป็นเวลายาวนานหลายชั่วอายุคน ซึ่งจะแตกต่างกับงานประเพณีลอยกระทงของจังหวัดอื่น เพราะ ส่วนประกอบของกระทงจะมีการนำ กะลามะพร้าว มาใช้เป็นส่วนใหญ่ เหตุที่มีการนำเอากะลามะพร้าวมาเป็นส่วนประกอบนั้น เนื่องจากชาวเมืองตาก มีการนำเอามะพร้าวมาแปรรูปทำเป็นอาหารว่าง ที่เรียกว่า “ เมียง ” โดยถือเป็นอาหารว่างที่ชาวเมืองตากรับประทานเป็นประจำหลังอาหาร ซึ่งมีมะพร้าว ถั่วลิสง ใบเมียงหมัก เป็นส่วนประกอบหลัก นอกจากทำเพื่อรับประทานกันเองภายในครอบครัวแล้ว ยังมีการนำมาขายเป็นอาหารพื้นเมืองและได้รับความนิยมในภาคเหนือโดยทั่วไป กระบวนการในการแปรรูปมะพร้าวเป็น “ เมียง ” นั้น มีการขูดเอาเฉพาะเนื้อมะพร้าวมาทำ ส่วนกะลามะพร้าวจะถูกทิ้งไว้ในบริเวณบ้านเป็นจำนวนมาก ไม่มีการนำเอามาใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่

ครั้นถึงวันเพ็ญ เดือนสิบสอง ( วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 ตามปฏิทินทางจันทรคติ ) ประมาณเดือนพฤศจิกายน ชาวบ้านจึงได้ทดลองนำกะลาตันที่ไม่มีรูมาทำเป็นกระทง โดยเอากะลามะพร้าวมาขัดถูจนสะอาด ตกแต่งลวดลายสวยงาม ภายในกะลาใส่ด้ายดิบที่พันเป็น รูปตีนกา แล้วหล่อ เทียนขี้ผึ้ง ซึ่ง นำมาจากเทียนจำนำพรรษา

ที่พระสงฆ์จุดเพื่อทำพิธีสวดมนต์ในโบสถ์วิหารตลอดสาม เดือน หลังจากออกพรรษาชาวบ้านจะนำเทียนขี้ผึ้ง เหล่านั้นมาหล่อใส่ในกะลา ซึ่งถือว่าเป็นของศักดิ์สิทธิ์และเป็นสิริมงคลแก่ผู้นำไปลอย ก่อนที่จะปล่อยให้ลอยใน แม่น้ำปิง ประกอบกับแม่น้ำปิงที่ไหลผ่านจังหวัดตากจะเกิดสันทรายใต้น้ำ ทำให้เกิดเป็นร่องน้ำที่สวยงามเป็น ธรรมชาติ เมื่อน้ำ กระทงกะลา ลอยลง กระทงกะลาจะไหลไปตามร่องน้ำดังกล่าว ทำให้ดูเป็นสายอย่างต่อเนื่อง จนสุดสายตา ซึ่งไฟในกะลาจะส่องแสงระยิบระยับเต็มท้องน้ำ

คำสำคัญ : ประเพณีลอยกระทงสายไหลประทีป 1000 ดวง

ที่มา : [http://123.242.165.136/?module=acticle&pages=acticle\\_detail&acti\\_code=A0000317](http://123.242.165.136/?module=acticle&pages=acticle_detail&acti_code=A0000317)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-15

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=680&code\\_db=610004&code\\_type=TK001](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=680&code_db=610004&code_type=TK001)

The Office Of Academic Resource Information And Technology