

โครงการถวายข้าวมธุปายาส ประจำปี ๒๕๕๓

โดย โครงการจัดตั้งสถาบันศึกษาและสืบสานศิลปวัฒนธรรม สถาปัตยกรรมล้านนา(ไต)

มหาวิทยาลัยนเรศวร พะเยา

การถวายข้าวมธุปายาส

การถวายข้าวมธุปายาสปรากฏในพุทธประวัติตอนที่นางสุชาดา ธิดาเศรษฐี ณ หมู่บ้านเสนานิ โกลี คำบลอุรวาเสนาณิกม ได้บังสรวงขอบุตรชายต่อเทวดาประจำคืนไทร เมื่อได้บุตรชายตามประสงค์แล้ว นางจึงให้คนตระเตรียมทำข้าวมธุปายาสเพื่อนำไปพลีแก่เทวดานั้น ครั้นไปถึงได้พบกับนักบวชสิทธิ์ตะ ประทับนั่งใต้ร่มไทร นางจึงเข้าใจว่าเป็นรุกขเทวดาที่แสดงตนมาเป็นนักบวชเพราะมีลักษณะงาม นางจึงน้อมข้าวมธุปายาสนั้นถวาย ครั้นนักบวชสิทธิ์ตะได้บอกความจริงแก่นางแล้วนางก็ยังมีใจศรัทธา จึงได้ถวายข้าวนั้นทั้งถาด นักบวชสิทธิ์ตะได้นำข้าวมธุปายาสมาแบ่งเป็น ๔๘ ถาด ก่อน แล้วฉันจนหมด จากนั้นจึงนำถาดไปอธิษฐานลอยไปในแม่น้ำเนรัญชรา เพื่อเสี่ยงทายเรื่องที่จะสามารถตรัสรู้ได้หรือไม่ ข้าวมธุปายาสของนางสุชาดาจึงนับว่าเป็นอาหารมื้อสุดท้ายก่อนที่นักบวชสิทธิ์ตะจะได้บรรลุอนุตรสัมมาสัมโพธิญาณเป็นพระพุทธเจ้า

วิธีเตรียมทำข้าวมธุปายาสของนางสุชาดามีดังนี้ นางให้เลี้ยงแม่วันมไว้ในป่าอะโหมจำนวน ๑,๐๐๐ ตัว แล้วให้แม่วันม ๕๐๐ ตัว คุณกินน้ำนมของแม่วันม ๑,๐๐๐ ตัวนั้น แล้วให้แม่วันม ๒๕๐ ตัว คืมกินน้ำนมของแม่วันม ๕๐๐ ตัวนั้น แล้วให้แม่วันม ๑๒๕ ตัว คุณกินน้ำนมของแม่วันม ๒๕๐ ตัวนั้น แล้วให้แม่วันม ๖๓ ตัว คุณกินน้ำนมของแม่วันม ๑๒๕ ตัวนั้น แล้วให้แม่วันม ๓๒ ตัว คุณกินน้ำนมของแม่วันม ๖๓ ตัวนั้น แล้วให้แม่วันม ๑๖ ตัว คุณกินน้ำนมของแม่วันม ๓๒ ตัวนั้น และในท้ายที่สุดนางให้แม่วันม ๘ ตัว คืมกินน้ำนมของแม่วันม ๑๖ ตัวนั้น หลังจากนั้นนางก็จะนำแม่วันมทั้ง ๘ ตัว มารีดเอาน้ำนม และนำน้ำนมมาเคี้ยวจนขึ้นเป็นนมข้นหวาน ทำให้มีรสอร่อยมาก เรียกว่า "จืดปรวิวรรต" และในวันที่นางให้รีดนมนี้ ลูกวัวไม่กล้าเข้าใกล้แม่วัวเหล่านั้นเลย พอนางสุชาดาน้อมภาชนะเข้าไปเท่านั้น น้ำนมก็หลั่งออกมาจากเต้านมของแม่วัวเอง นางเห็นดังนั้นก็เกิดความพิศมัยยิ่ง เมื่อได้แล้วจึงเทน้ำนมลงในภาชนะใหม่ยกขึ้นตั้งบนเตา

ในวันที่นางปรุงข้าวมธุปายาสนั้น ท้าวจตุโลกบาลทั้ง ๔ คือ ท้าวธตรฐ ท้าววิรุฬหก ท้าววิรูปักษ์ และ ท้าวเวสสุวรรณ ก็มายืนอารักขาก่อนเส้าเตาปรุงทั้ง ๔ ทิศ รวมทั้ง ท้าวมหาพรหม ก็นำทิพย์เสวตฉัตรมากางกั้นข้างบนกระหะเพื่อเป็นสิริมงคล และป้องกันภูติภยันนอากาศ สมเด็จพระอินทราชา เสด็จลงมาท้าวไฟใส่พื้นเตาเจ้าในหมื่นโลกธาตุ ก็นำทิพย์โอชามารวมใส่ลงไปในหม้อปรุงนั้น ประชาชนในทวีปทั้ง ๔ และทวีปน้อย ๒,๐๐๐ ห้อมล้อม ต่างเป็นดั่งจักรบีบรวงฝิ่งอันอุดมด้วยน้ำผึ้งใส่เข้าไปในภาชนะที่กำลังปรุงนั้น เมื่อทำดังนี้แล้วก็ได้เป็นข้าวมธุปายาส เพื่อนำไปถวายแด่พระภิกษุต่อไป

ในภาคเหนือของประเทศไทยพระพุทธศาสนาได้เจริญรุ่งเรืองอย่างยิ่ง การถวายข้าวมธุปายาสยังคงปฏิบัติสืบทอดกันมา นิยมทำถวายเป็นพุทธบูชาในเทศกาล ประเพณีสำคัญ เช่น เดือนยี่เป็ง เดือนสี่เป็ง เดือนแปดเป็ง งานปอยหลวง ในพิธีกรรมสำคัญ เช่น อบรมพระเจ้า(พุทธาภิเษก) โดยอาจจะมีการเรียกชื่อข้าวมธุปายาสต่างกันไปตามลักษณะงาน เช่น เข้าพระเจ้าหลวง เข้าบ่ทุกข์บ่ยาก มีขั้นตอนการทำดังนี้

๑. การเตรียมสถานที่ โดยการล้อมรั้วราชวัติ ปีกธงทิว ประดับด้วยกล้วย อ้อย ใบมะพร้าว
๒. ก่อเตา ตั้งกระทะ ใส่กะทิ น้ำตาล น้ำอ้อยขบ เนย นมสด น้ำผึ้ง น้ำตาลสด เคี่ยวให้สุกเข้ากันดี
๓. นำข้าวสุก(ข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว)ลงคนคลุกเคล้าได้ที่
๔. ใส่ถั่วลิสง ถั่วดำ/ถั่วแดง ถั่วแป(ราชมาตรา) งาดำ งาขาว งาขี้ม้อน(งาหอม) ที่ล้างสะอาดแล้วลงไป กวนสลับกันไปมาตลอดเวลาจนเข้ากัน

ผู้ที่กวนข้าวมธุปายาสต้องเป็นหญิงสาวพรหมจารี และมีหญิงสูงอายุวัยหมดประจำเดือนแล้ว เป็นผู้ช่วย ถือศีล ๕ หรือศีล ๘

วิธีการถวายเป็นมธุปายาส ผู้นำประกอบพิธีกล่าวคำถวายข้าวมธุปายาส แล้วยกข้าวมธุปายาส ประเคนที่พระพุทธรูปประธาน บางแห่งนำข้าวไปติดที่พระโอษฐ์ของพระพุทธรูปด้วย

ในการนี้มหาวิทยาลัยนเรศวร พะเยา โดยโครงการจัดตั้งสถาบันศึกษาและสืบสานศิลปวัฒนธรรม สถาปัตยกรรมล้านนา(ไต) ได้จัดโครงการถวายเป็นมธุปายาส ประจำปี ๒๕๕๓ ขึ้น เพื่อเป็นการสืบสาน ประเพณี พิธีกรรมอันเกี่ยวเนื่องในพระพุทธศาสนา เนื่องจากจังหวัดพะเยาอันเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยนเรศวร พะเยานั้น มีกว๊านพะเยาเป็นแหล่งน้ำอุปโภคบริโภคที่สำคัญ อีกทั้งยังมีความมั่งคั่งทางธรรมชาติ มีความสำคัญ ต่อวิถีชีวิตของชาวพะเยา ทั้งด้านการเกษตร การประมง และการท่องเที่ยว นอกจากนี้เมืองพะเยายังมีองค์พระเจ้านครหลวงเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่เมืองมาแต่โบราณ จึงเห็นควรนำเสนอให้เป็นจุดเด่นด้านการท่องเที่ยวของ จังหวัดพะเยา ในการจัดโครงการครั้งนี้จึงนำประเพณีถวายเป็นมธุปายาสที่มีอยู่แต่เดิม มาจัดให้เป็นกิจกรรมที่ สวยงามน่าชมและโดดเด่นของจังหวัดพะเยา สามารถประชาสัมพันธ์ให้เป็นจุดขายด้านการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรม โดยได้จัดให้มีกิจกรรมต่างๆในการกวนข้าวมธุปายาส ขบวนแห่ข้าวมธุปายาสทางน้ำในกว๊านพะเยา และทางบกในวัดศรี โคมคำ แล้วถวายเป็นมธุปายาสแด่องค์พระเจ้านครหลวงในพระวิหารวัดศรี โคมคำ โครงการ นี้ส่งเสริมให้นิสิตมีส่วนร่วมทำกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม และได้รับความรู้ในศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น อีกทั้ง เพื่อเป็นการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมซึ่งเป็นภารกิจหลักอันหนึ่งของมหาวิทยาลัย

กำหนดการ

วันพุธ ที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๓ เวลา ๑๘.๐๐ น. เป็นต้นไป

- ๑๘.๐๐ น. - ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา(ไหว้พระ สวดมนต์ รับศีล) ณ อาคารสถาบันศึกษาล้านนา (ไต) มหาวิทยาลัยนเรศวร พะเยา
- ๑๙.๐๐ น. - ประกอบพิธีกวนข้าวทิพย์(มธุปายาส) และจัดเตรียมเครื่องสักการะและอุปกรณ์ประกอบ ขบวนแห่ ณ ระเบียบและลานกลางแจ้ง สถาบันศึกษาล้านนา(ไต)

วันพฤหัสบดี ที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๓ เวลา ๐๗.๐๐ น. เป็นต้นไป

- ๐๗.๐๐ น. - เริ่มจัดขบวนเรือที่ทำน้ำวัดคติโลกอาราม โดยนิสิตและบุคลากรมหาวิทยาลัยนเรศวร พะเยา ลงเรือถืออุปกรณ์ประกอบขบวน อาทิเช่น ขันเชิญขบวน เครื่องสักการะ ป้ายชื่อขบวน ช่อช้าง ช่อ หลวง บั้งวัน ลัปทน ขันข้าวมธุปายาส ๔๙ ขัน บาตรหลวงใส่ข้าวมธุปายาส พร้อมคณะสงฆ์ อุบาสกอุบาสิกา ช่างฟ้อน นักดนตรีวงปี่พาทย์พื้นเมือง ตามลำดับดังนี้
๑. ขบวนเรือขันเชิญขบวนแห่ ประกอบด้วยกังสดาล ป้ายชื่อ โครงการ เครื่องสักการะพระเจ้าตนหลวง
 ๒. ขบวนเรือเชิญขันข้าวมธุปายาส ๔๙ ขัน
 ๓. ขบวนเรือช่างฟ้อน และเรือวงดนตรีปี่พาทย์พื้นเมืองแห่บรรเลง
 ๔. ขบวนเรือพระสงฆ์
 ๕. ขบวนเรืออัญเชิญบาตรหลวงใส่ข้าวมธุปายาส
 ๖. ขบวนเรืออุบาสกอุบาสิกา (นิสิตรายวิชาอารยธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น และบุคลากร มหาวิทยาลัยนเรศวร พะเยา)
- ๐๘.๐๐ น.ถึง - ขบวนเรือออกจากทำน้ำวัดคติโลกอาราม ล่องเลียบริมฝั่งกว๊านพะเยา สวนสมเด็จพระย่า ๙๐
- ๐๙.๓๐ น. - หน้าอนุสาวรีย์พ่อขุนงำเมือง สิ้นสุดที่ทำน้ำพระอุโบสถกลางน้ำวัดศรีโคมคำ
- ๐๙.๓๐ น. - ขบวนเรือถึงทำน้ำหลังพระอุโบสถกลางน้ำวัดศรีโคมคำ ฆ้องกลองแห่ประโคม ช่างฟ้อน ฟ้อนรับขบวนที่ทำน้ำ
- ๐๙.๕๐ น. - ขบวนแห่ข้าวมธุปายาสทางบกเคลื่อนออกจากหน้าพระอุโบสถกลางน้ำไปยังพระวิหารหลวง
- ๑๐.๐๐ น. - เริ่มประกอบพิธีถวายข้าวมธุปายาส แด่องค์พระเจ้าตนหลวง โดยคณะสงฆ์ นิสิต บุคลากร อุบาสกอุบาสิกา คณะศรัทธาวัดศรีโคมคำ และประชาชนผู้สนใจเข้าร่วมกิจกรรม
- ๑๑.๐๐น. - เสร็จพิธีถวายข้าวมธุปายาส

หมายเหตุ - เวลาดำเนินกิจกรรมตามกำหนดการนี้อาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

เอกสารอ้างอิง

สารานุกรมวัฒนธรรมไทย (ภาคเหนือ), กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, ๒๕๔๒, เล่ม ๒ หน้า ๘๑๖-๘๑๙, ที่คำ เข้ามธุปายาส(ข้าวมธุปายาส)