



## บุญข้าวจี

การทำบุญข้าวจี เป็นประเพณีการทำบุญชนิดหนึ่งของชาวบ้านสระสี่เหลี่ยม ตำบลดอนรวก อำเภอดอนตูม ซึ่งส่วนใหญ่ชาวบ้านแถบนี้มีเชื้อสายลาวครั้ง จึงคาดว่าประเพณีนี้น่าจะรับแบบอย่างมาจาก " บุญข้าวจี " ของชาวไทยอีสาน ซึ่งจะทำการประมาณกลางเดือน 3 ของทุกปี โดยชาวบ้านบางหมู่บ้านจะนัดหมายกันว่าจัดงานทำบุญขึ้นบริเวณที่โล่งกว้าง อาจเป็นกลางหมู่บ้าน หรือกลางลานวัด สถานที่จัดไว้ทำบุญ เรียกว่า "ผามบุญ" ชาวบ้านจะนิมนต์พระสงฆ์มาจากวัดหมู่บ้านอื่นด้วย

งานบุญข้าวจีเริ่มขึ้นตอนเย็น มีการสวดพระปริตรมงคล พระสงฆ์แสดงธรรมเทศนาที่นิยมกันคือเทศน์เรื่อง "อุณทวิชัย" เช้าวันรุ่งก็มีการทำบุญตักบาตร ซึ่งมีข้าวจีเป็นส่วนประกอบสำคัญ " ข้าวจี " คือการนำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วมาปั้นเป็นก้อนโตขนาดเท่ากับกำปั้นผู้ใหญ่แล้วเอาน้ำอ้อยหรือน้ำตาลปึกยัดเป็นไส้ใน เสียบไม้เข้าข้างในกองไฟ พลิกกลับไปกลับมาจนสุกเหลืองมีกลิ่นหอม จากนั้นเอาไข่ไก่ทารอบข้าวปั้น นำไปอังไฟให้สุกอีกครั้ง การทำข้าวจีจะเตรียมทำไว้ตั้งแต่ตอนกลางคืน แล้วนำมาอุ่นใหม่ตอนเช้าถวายพระเป็นอาหารหวาน



ภาพข้าวจี

สำหรับข้าวจีของชาวบ้านวัดสระสี่เหลี่ยมนั้น ได้ดัดแปลงไปจากแบบดั้งเดิมของชาวอีสาน คือเปลี่ยนมาเป็นข้าวหลาม ซึ่งอาจจะเนื่องมาจากความสะดวกในการทำ และความนิยมรับประทาน ตลอดจนความชำนาญของประชาชนในจังหวัดนครปฐม ที่ทำข้าวหลามขายเป็นอาชีพสำคัญอยู่แล้ว ทั้งข้าวจีและข้าวหลามต่างก็ทำด้วยข้าวเหนียว และปรุงรสด้วยน้ำตาลเหมือนกัน เพียงแต่ข้าวหลามจะเพิ่มด้วยกะทิ เพื่อให้มีรสอร่อยยิ่งขึ้น และการทำบุญข้าวหลามนี้ก็ยังคงเรียกว่า ทำบุญข้าวจีตามประเพณีเดิม



ภาพการทำข้าวหลาม

การทำบุญข้าวจี๋ของชาวไทยเชื้อสายลาวครั้งที่วัดสระสี่เหลี่ยมกัณฑ์ หรือชาวไทยภาคอีสานกัณฑ์ ต่างก็ทำหลังฤดูการเก็บเกี่ยวหรือช่วง " ข้าวใหม่ " ซึ่งข้าวจะหอมนุ่มมีรสอร่อย ชาวบ้านคงมีจุดประสงค์ที่จะนำข้าวไปประกอบอาหารพิเศษ เพื่อถวายพระโดยเชื่อว่าจะได้กุศลมากกว่าการทำบุญตักบาตรตามปกติ เพราะในสมัยโบราณมีการทำนาเพียงปีละครั้งเดียว ช่วงข้าวใหม่จึงมีอยู่ระยะเดียว ทำนองเดียวกับการทำข้าวยากูซึ่งกำลังเป็นน้ำนมเป็นอาหารพิเศษไปถวายพระ ซึ่งเชื่อว่าได้บุญมากเช่นเดียวกัน



เรียบเรียงโดย อาจารย์วิศิษฐ์ แก้วเอี่ยม : ศูนย์วัฒนธรรมอำเภอเมืองนครปฐม มหาวิทยาลัยคริสเตียน