

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเม่า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอปากคาด ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในสมัยก่อนการทำข้าวเม่า จะทำกินกันภายในครอบครัว เพราะในการทำนาในปีหนึ่ง ๆ นั้นกว่าข้าวจะสุกออกรวงให้เก็บเกี่ยวต้องใช้เวลานานเกือบครึ่งปีเพราะชาวนาส่วนมากจะปลูกข้าวนาปีเป็นหลัก (ข้าวจัน) ช่วงเวลาหนึ่งข้าวจะออกรวงยังไม่สุกเต็มที่ ชาวบ้านจะรู้จักดีว่าจะนำมาทำข้าวเม่า ซึ่งชาวบ้านเรียกว่าระยเม่า ในช่วงระยเม่าเป็นเมื่อนี้ชาวบ้าน จะเกี่ยวข้าวมาเพื่อทำข้าวเม่า ในสมัยก่อนการทำข้าวเม่า ใช้ซ้อนซุดเมล็ดข้าวออกจากรวงข้าว จากนั้นนำเมล็ดข้าวที่ซุดออกจากรวงมาใส่หม้อคั่วให้สุก ในสมัยก่อนใช้หม้อดินในการคั่ว และเมื่อสุกแล้ว จะนำไป ตำในครกกระเดื่องที่ใช้แรงงานจากคนเหยียบ การตำจะตำเพียงให้เม็ดข้าวแบนแค่นั้น จากนั้นนำออกใส่กระด้ง ฝัดข้าวใน(ร่อน)กระด้งเพื่อแยกแกลบออกจากข้าว ก็เสร็จนำไปรับประทานได้ ในช่วงที่ข้าวระยเม่าทำข้าวเม่าส่วนมากจะเป็นช่วงเดือนตุลาคม บางหมู่บ้านจะทำบุญพิธีกรรม (บุญข้าวเม่า) ข้าวเม่าหมู่บ้านห้วยไม้ซอด แต่เดิมคุณพ่อสมจิตร และคุณแม่บุญมี หลานท้าว อาชีพทำนา ได้รับถ่ายทอดวิธีทำข้าวเม่าจากแม่และป้า ทำข้าวเม่ากินเอง ในครอบครัวและญาติ ๆ ทำเล็ก ๆ โดยใช้ครกกระเดื่องและทำตามต้นข้าวระยเม่าทดลองนำไปขายในหมู่บ้าน ตลาดปากคาด และหมู่บ้านใกล้เคียง ทำเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ได้รับความนิยจากผู้บริโภค อย่างดี คุณพ่อสมจิตร หลานท้าว คิดว่าเมื่อมีตลาดรองรับแล้ว คิดว่าการทำข้าวเม่าที่ทำอยู่ ต้องใช้เวลา และแรงงานมาก และต้องใช้ข้าวปลูกตามฤดูกาล จึงได้คิดทำข้าวเม่า โดยใช้ข้าวเปลือก (ข้าวเหนียว) ที่มีอยู่โดยที่ไม่ต้องรอข้าวในระยเม่า จึงนำข้าวเปลือกเหนียวที่เก็บเกี่ยวแล้วมาแช่น้ำประมาณสองคืน จากนั้นนำมาคั่วใส่กระทะ เสร็จแล้วนำมาตำในครกกระเดื่องให้แบนแล้วนำแกลบด้วยกระด้ง จากนั้นนำข้าวที่แยกแกลบเสร็จนำมาผสมกับน้ำใบเตยที่ต้มสุกแล้วจะเป็นเหมือนสีข้าวเม่ามีความหอมเหมือนข้าวเม่า เมื่อนำมารับประทานมีรสชาติเหมือนข้าวเม่าเมื่อทำไม่ทันขาย จึงคิดใช้เครื่องจักรมาแทนคน ปีพ.ศ. ๒๕๒๕ ได้

ดัดแปลงรถไถนาเดินตามเป็นเครื่องยนต์ดำข้าว และต่อมาทำเครื่องแยกแกลบ ออกจากข้าวไปพร้อมกัน และในปี ๒๕๒๙ คุณพ่อสมจิตร ได้คิดทำเครื่องคว่ำสำเร็จ ทำให้ใช้แรงงานน้อยลง แต่เดิมนั้น ใช้คนทำสามคน คนคนข้าวในครก คนตำ และคนแยกแกลบ ทำให้เสียเวลามาก ปัจจุบันทำคนเดียวเสร็จหมด ทำให้ลดต้นทุนลดเวลาในการทำ ปัจจุบันทำเป็นอาชีพหลายครัวเรือน จนทำให้ครอบครัวมีฐานะมั่นคง ส่งลูกหลานได้เรียนในระดับปริญญาหลายคน ลูกชายคุณพ่อปัจจุบันรับราชการเป็นผู้พิพากษาศาล ปัจจุบันตั้งเป็นกลุ่มข้าวเมา - อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

-

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าว น้ำตาล ใบเตย

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำข้าวเปลือกมาแช่น้ำสองคืน



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

เครื่องคั่ว



ครกกระเดื่อง



นำข้าวที่คั่วเสร็จแล้วนำมาใส่ครกกระเดื่อง



เครื่องแยกแกลบ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มข้าวแม่บ้านห้วยไม้ซอด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่ทำการกลุ่มบ้านห้วยไม้ซอด หมู่ที่ ๙ ตำบลปากคาด อำเภอปากคาด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๙ ตำบลปากคาด อำเภอปากคาด

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

พ.ศ. ๒๕๔๖ ได้รับรางวัล OTOP ระดับ ๔ ดาว

พ.ศ. ๒๕๔๖ ได้รับรางวัลกลุ่มดีเด่นประเภทภูมิปัญญาท้องถิ่น เทศบาลตำบลปากคาด

พ.ศ. ๒๕๕๑ เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโครงการสายใยรักแห่งครอบครัวในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระบรม

โอรสธิดาราชสยามมกุฎราชกุมาร

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25