

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเม่า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอปากคาด ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

เป็นอาหารที่รับประทานได้ทุกโอกาส ทุกที่ ทุกเวลา

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในสมัยก่อนการทำข้าวเม่า จะทำกินกันภายในครอบครัว เพราะในการทำนาในปีหนึ่ง ๆ นั้นกว่าข้าวจะสุกออกรวงให้เก็บเกี่ยวต้องใช้เวลานานเกือบครึ่งปีเพราะชาวนาส่วนมากจะปลูกข้าวนาปีเป็นหลัก (ข้าวงัน) ช่วงเวลาหนึ่งข้าวจะออกรวงยังไม่สุกเต็มที่ ชาวบ้านจะรู้จักดีว่าจะนำมาทำข้าวเม่า ซึ่งชาวบ้านเรียกว่าระยะเม่า ในช่วงระยะเป็นเมื่อนี้ชาวบ้าน จะเกี่ยวข้าวมาเพื่อทำข้าวเม่า ในสมัยก่อนการทำข้าวเม่า ใช้ซอญชุตเมล็ดข้าวออกจากรวงข้าว จากนั้นนำเมล็ดข้าวที่ชูดออกจากรวงมาใส่หม้อคั่วให้สุก ในสมัยก่อนใช้หม้อดินในการคั่ว และเมื่อสุกแล้ว จะนำไป ต้มในครกกระเดื่องที่ใช้แรงงานจากคนเหยียบ การตำจะตำเพียงให้เม็ดข้าวแบนแค่นั้น จากนั้นนำออกใส่กระด้ง ฝัดข้าวใน(ร่อน)กระด้งเพื่อแยกแกลบออกจากข้าว ก็เสร็จนำไปรับประทานได้ ในช่วงที่ข้าวระยะเม่าทำข้าวเม่าส่วนมากจะเป็นช่วงเดือนตุลาคม บางหมู่บ้านจะทำบุญพิธีกรรม (บุญข้าวเม่า) ข้าวเม่าหมู่บ้านห้วยไม้ซอด แต่เดิมคุณพ่อสมจิตร และคุณแม่บุญมี หลานท้าว อาชีพทำนา ได้รับถ่ายทอดวิธีทำข้าวเม่าจากแม่และป้า ทำข้าวเม่ากินเอง ในครอบครัวและญาติ ๆ ทำเล็ก ๆ โดยใช้ครกกระเดื่องและทำตามต้นข้าวระยะเม่า ทดลองนำไปขายในหมู่บ้าน ตลาดปากคาด และหมู่บ้านใกล้เคียง ทำเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค อย่างดี คุณพ่อสมจิตร หลานท้าว คิดว่าเมื่อมีตลาดรองรับแล้ว คิดว่าการทำข้าวเม่าที่ทำอยู่ ต้องใช้เวลา และแรงงานมาก และต้องใช้ข้าวปลูกตามฤดูกาล จึงได้คิดทำข้าวเม่า โดยใช้ข้าวเปลือก (ข้าวเหนียว) ที่มีอยู่โดยที่ไม่ต้องรอข้าวในระยะเม่า จึงนำข้าวเปลือกเหนียวที่เก็บเกี่ยวแล้วมาแช่น้ำประมาณสองคืน จากนั้นนำมาคั่วใส่กระทะ เสร็จแล้วนำมาตำในครกกระเดื่องให้แบนแล้วนำแกลบด้วยกระด้ง จากนั้นนำข้าวที่แยกแกลบเสร็จนำมาผสมกับน้ำใบเตยที่ต้มสุกแล้วจะเป็นเหมือนสีข้าวเม่ามีความหอม

เหมือนข้าวเฒ่า เมื่อนำมารับประทานมีรสชาติเหมือนข้าวเฒ่าเมื่อทำไม่ทันขาย จึงคิดใช้เครื่องจักรมาแทนคน ปี พ.ศ. ๒๕๒๕ ได้ดัดแปลงรถไถนาเดินตามเป็นเครื่องยนต์ตำข้าว และต่อมาทำเครื่องแยกแกลบ ออกจากข้าวไป พร้อมกัน และในปี ๒๕๒๙ คุณพ่อสมจิตร ได้คิดทำเครื่องคั่วสำเร็จ ทำให้ใช้แรงงานน้อยลง แต่เดิมนั้น ใช้คน ทำสามคน คนคนข้าวในครก คนตำ และคนแยกแกลบ ทำให้เสียเวลามาก ปัจจุบันทำคนเดียวเสร็จหมด ทำให้ ลดต้นทุนลดเวลาในการทำ ปัจจุบันทำเป็นอาชีพหลายครัวเรือน จนทำให้ครอบครัวมีฐานะมั่นคง ส่งลูกหลาน ได้เรียนในระดับปริญญาหลายคน ลูกชายคุณพ่อปัจจุบันรับราชการเป็นผู้พิพากษาศาล ปัจจุบันตั้งเป็นกลุ่ม ข้าวเฒ่า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าว น้ำตาล ใบเตย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำข้าวเปลือกมาแช่น้ำสองคืน



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

เครื่องคั่ว



ครกกระเดื่อง



นำข้าวที่คั่วเสร็จแล้วนำมาใส่ครกกระเดื่อง



เครื่องแยกแกลบ



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เป็นการสร้างอาชีพให้กับชุมชน ทำให้เกิดรายเพิ่มในชุมชน เป็นสินค้าที่ขายดี เช่น แสดงในงานสินค้าต่าง
ระดับจังหวัด เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย สามารถทำเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

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
โอรสาธิราชสยามมกุฎราชกุมาร

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายกীরดิษฐ์ อุทรัง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัตติยา ชัยมณี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
2. นายกীরดิษฐ์ อุทรัง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
3. นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจารย์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557