

ความเป็นมาของข้าวเม่านาข้าว คอนศรี-ปะสะแบง

>>>>> ประวัติ

การทำข้าวเม่าของชาวภาคอีสานมีมานานตั้งแต่บรรพบุรุษแล้วเพราะว่าชาวอีสานนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักจึงรู้จักวิธีการแปรรูปข้าวมาเป็นขนมและอาหาร ในสมัยก่อนการทำข้าวเม่าจะใช้ข้าวที่ปลูกตามฤดูกาลทำ ได้แก่ ข้าวนาปรัง ข้าวนาปี และข้าวไร่ ถ้าเป็นข้าวนาปรังช่วงระยะเวลาที่จะทำข้าวเม่าได้ก็จะเป็นเดือนมีนาคม-เดือนเมษายน ข้าวไร่ช่วงระยะเวลาที่จะทำข้าวเม่าได้ก็จะเป็นเดือนกันยายน ส่วนข้าวนาปีช่วงระยะเวลาที่จะทำข้าวเม่าได้จะมีอยู่สองช่วงเพราะชาวบ้านจะปลูกข้าวอยู่สองประเภทคือข้าวหนักที่ชาวบ้านเรียกกันว่าข้างงัน เป็นข้าวที่ออกรวงช้า กินเวลาตั้งแต่จำจนถึงเก็บเกี่ยวประมาณสี่เดือน จะทำข้าวเม่าได้ในช่วงเดือนพฤศจิกายน และข้าวอีกประเภทหนึ่งคือข้าวเบาหรือที่ชาวอีสานเรียกว่าข้าวตอ เป็นข้าวที่ออกรวงเร็วใช้เวลาตั้งแต่จำจนถึงเก็บเกี่ยวประมาณสามเดือนก็สามารถทำข้าวเม่าได้ในช่วงเดือนตุลาคม การทำนาปลูกข้าวหนักหรือเบาขึ้นอยู่กับพื้นที่ของพื้นที่นั้นถ้าเป็นที่ลุ่มน้ำขังนานก็จะปลูกข้าวหนัก ถ้าเป็นที่สูงน้ำน้อยก็จะปลูกข้าวเบา ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาของคนอีสานในการปลูกพืชให้เข้ากับสภาพแวดล้อมธรรมชาติเพราะการทำนาปีจะเป็นการอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก

>>>>> ลักษณะเฉพาะและเอกลักษณ์

ข้าวเม่าของชาวอีสานจะเป็นการทำจากข้าวเหนียว คนสมัยก่อนมักจะทำข้าวเม่าในช่วงเดือนสิบสองเพื่อจะใช้เป็นอาหารถวายพระในบุญกฐินหรือรับประทานเองในครอบครัวหรือเครือญาติ ในการทำข้าวเม่าแต่ละครั้งต้องใช้กำลังแรงงานมากมาย ทำให้ญาติพี่น้องได้มีโอกาสได้พูดคุยปรึกษาหารือกันเป็นโอกาสในการพบปะกันของคนหนุ่มสาวโดยอยู่ในสายตาของผู้ใหญ่

เมื่อก่อนชาวบ้านทำข้าวเม่าได้เฉพาะเวลาข้าวออกรวง ถ้าเป็นข้าวนาปรังในเดือนมีนาคม-เมษายนถึงจะทำข้าวเม่าได้ ถ้าเป็นข้าวไร่ประมาณเดือนกันยายน ถ้าเป็นข้าวนาปีเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน กล่าวคือในแต่ละปีจะทำข้าวเม่าได้ประมาณ 4-5 เดือนเท่านั้น โดยในปัจจุบันนำมาแปรรูปถนอมอาหารจากข้าวเม่าโดยการเก็บด้วยสูญญากาศ กระบวนการผลิตก็นำเทคโนโลยีมาผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ การปรับใช้เครื่องมือที่เป็นเครื่องจักรแทนแรงงานคน ไม่ว่าจะเป็นการคว่ข้าวเม่า การตำข้าวเม่า การแยกแกลบ การแยกรำ แต่ก็ได้ข้าวเม่าที่มีความอ่อนนุ่มเพราะเคลือบกับการทำที่จี่ข้าวเม่าเลือกมาแช่น้ำเป็นเวลาถึงสองวันหนึ่งคืนเพื่อให้ข้าวนิ่ม ซึ่งสาเหตุที่กำหนดเวลาแช่ข้าวเลือกมาแช่น้ำเพราะถ้าแช่หลายวันกว่านี้ ข้าวจะแตกหน่อไม่สามารถนำไปทำข้าวเม่าได้ เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่เทียบเคียงการทำข้าวเลือกเพื่อทำข้าวเม่า กับการแช่ข้าวเลือกเพื่อทำนาเพราะในการทำนาก่อนที่จี่ข้าวเม่าไปหว่านก็ต้องนำข้าวแช่น้ำในโอ่งหรือภาชนะอย่างอื่น ใช้มือคนหรือสอยให้ขึ้นสับหรือข้าวที่มีน้ำหนัสน้อยลอยขึ้นข้างบนแล้วเขี่ยทิ้งไปประมาณ 3-4 คืนก็เอามาขึ้นจากน้ำใส่กระบุงหรือกระสอบแล้วคอยรดน้ำให้ชุ่มจนข้าวแตกหน่อจึงนำไปหว่านลงในแปลงตกกล้าที่เตรียมไว้แล้ว จะเห็นได้ว่าชาวบ้านสามารถปรับใช้ภูมิปัญญาที่ตนมีอยู่แล้วในการทำงานมาประกอบใช้ในการทำข้าวเม่าได้ การคว่ข้าวเม่าที่กำหนดไฟฟ้าพอเหมาะไม่แรงหรืออ่อนไปใช้การสังเกตว่าเมล็ดข้าวที่คว่แตกประมาณกี่เมล็ดข้าวถึงจะพอดีทำให้ข้าวไม่แข็งกระด้างหรือยังไม่สุก การตำข้าวเม่ายังใช้ครกกระเดื่องเหมือนเดิมแต่ในการใช้เครื่องจักรแทนแรงงานคนตำต้องกะน้ำหนักให้พอดีเพราะถ้าน้ำหนักมากไปข้าวที่ได้จะละเอียดจนเกินไป ถ้าน้ำหนักเบาเกินไปก็จะไม่สามารถกะทะเลือกข้าวได้ ขั้นตอนการนำข้าวเม่าไปแปรรูปเป็นขนมโดยเฉพาะข้าวเม่าคลุกสูตรโบราณ ชาวบ้านมีเทคนิคและเคล็ดลับที่ทำให้ได้ข้าวเม่าที่มีรสชาติหอมอ่อนนุ่มเหมือนกับใช้ข้าวที่ยังไม่แก่ทำ

แวะมาได้ที่นี่



องค์การบริหารส่วนตำบลคอนสวรรค์
ตำบลคอนสวรรค์ อำเภอนิวนาส
จังหวัดสกลนคร 47120



เทศกาลกินข้าวเม่าหวาน
บ้านคอนศรี-ปะสะแบง
ประจำปีงบประมาณ2565



เทศกาลกินข้าวเม่าหวาน บ้านคอนศรี - ปะสะแบง



จัดโดยองค์การบริหารส่วนตำบลคอนสวรรค์



>>>>> องค์ความรู้ของข้าวแม่

องค์ความรู้ที่มาประกอบใช้ในการทำข้าวแม่ของคน อีสานที่เห็นได้เด่นชัดก็คือ การแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร โดยเริ่มต้นมีมาตั้งแต่บรรพบุรุษของ ชาวอีสานที่นิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีการทำข้าวเหนียว ไว้เพื่อกินในครอบครัวเหลือกินจึงนำไปขายและรู้จักการแปรรูปข้าวเปลือกมาเป็น ข้าวแม่หรืออาหารอย่างอื่นในองค์ความรู้ในการถนอมอาหารให้สามารถ เก็บไว้กินได้นานๆ และมีประเพณีพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าวแม่ คือ

ประเพณีเดือนสิบสอง (พฤษภาคม) เมื่อออกพรรษาในภาคกลางมี เทศน์มหาชาติ ตรงกับ เดือนยี่(พฤษภาคม) ในภาคเหนือมีพิธีใส่บาตรข้าว พระเจ้าหลวง(ถวายข้าวมธุปายาส)ส่วนภาคอีสานมีพิธีบุญข้าวแม่ถวายสงฆ์

>>>>> คุณค่าของภูมิปัญญา

การทำข้าวแม่ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนอีสานนั้น ในสมัยก่อนจะมา ช่วยกันทำโดยเฉพาะผู้ที่เป็ญาติหรือเพื่อนกัน ทำให้หนุ่มสาวได้มี โอกาสได้พบปะกันเพราะหนุ่มๆ จะมาช่วยสาวทำข้าว การทำข้าวแม่นอกจากจะแสดงให้เห็นถึงการใช้กำลังของหนุ่มสาว การแสดงความ รักใคร่ห่วงใยผู้ใหญ่ให้หนุ่มสาวได้พบกับตามธรรมชาติของวัยแต่ยังอยู่ในสายตาของผู้ใหญ่แล้ว ยังแสดงให้เห็นถึงความเกะเกี้ยนกันในสังคมหมู่บ้านหลายกรณี ดังนี้

1. แสดงถึงความรักสามัคคี
2. แสดงถึงความเสียสละ เพราะหลายคนต้องหยุดทำงานประจำวัน ช่วยครัวเพื่อมาช่วยกันทำข้าวแม่
- 3.แสดงถึงอัยยาศัยไมตรีต่อกัน
4. แสดงถึงการปฏิบัติตามครรลองครองธรรม
5. ภูมิปัญญาสะท้อนวิถีชีวิต



ผลิตภัณฑ์



ข้าวแม่อัดสุญญากาศเก็บได้ 1 ปี



แบ่งแปรรูปจากข้าวแม่
ให้นำมาทำขนมเก็บได้
นาน 1 ปี



ผงข้าวแม่พร้อมดื่มเพื่อสุขภาพเก็บ
ได้นาน 1 ปี

รางวัลที่ได้รับ



ภาพประกอบ

