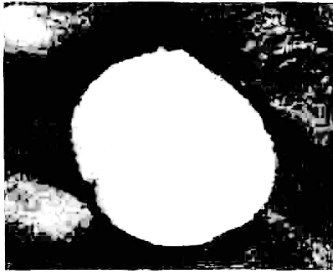


**พอ**ย่างเข้าเดือน 3 ชุมชนที่ยัง  
สืบทอดประเพณีดั้งเดิมหลาย  
ชุมชน ก็เตรียมที่จะทำบุญเบิกบ้าน หรือ  
บุญเบิกฟ้าที่จะต้องนำข้าวโป่งไปทำบุญด้วย  
โดยเฉพาะที่ชุมชนบ้านคำไผ่ ตำบลลง  
มะไฟ อำเภอทรายมูล จังหวัดยโสธร

การทำข้าวโป่งของชุมชนบ้านคำไผ่มี  
กระบวนการผลิต อันเป็นภูมิปัญญาของ  
ท้องถิ่นที่ดำเนินสืบทอดต่อเนื่องมาจาก  
บรรพชนนับศตวรรษแล้ว

การทำข้าวเกรียบโป่ง (เซียบโป่ง) นั้น  
ต้องใช้ข้าวเหนียวนุ่มสุก น้ำตาลทราย ไข่ไก่  
ทั้งดิบและต้มสุก น้ำมันพืช น้ำเคือดตหมา  
เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ

กระบวนการทำนั้นก็มีขั้นตอนรายละเอียด



กระบวนการตำแป้งข้าวโป่งของสมาชิกในครัวเรือนที่ต้องช่วยกัน



ข้าวโป่ง ที่ทำเป็นแผ่นตากไว้บนเสื่อหรือผืนผ้าบางแล้ว

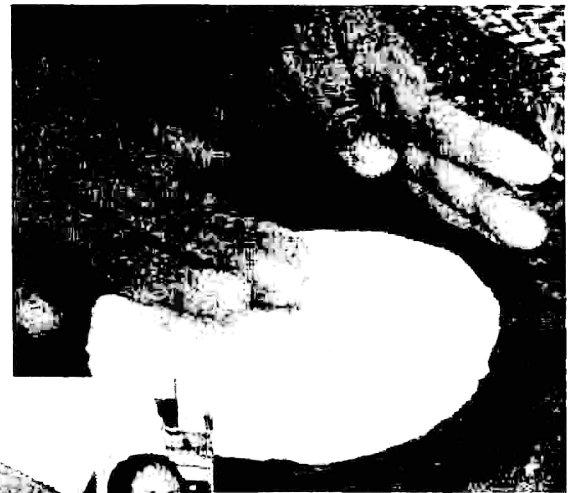


บุญยงค์ เกศเทศ โทร. (081) 872-7400

# ไปกินข้าวโป่ง (ข้าวเกรียบ) ที่บ้านคำไผ่ ดงมะไฟ



นั่งข้าวโป่งหั่นทำเป็นข้าวโป่ง



แม่ใหญ่มาลี ป่องศรี



ที่สืบทอดเป็นมรดกมาจากผู้เฒ่าผู้แก่ คือ  
ต้องนำรากเคือดตหมามาขูดผิวสีด้าออก  
จากนั้นก็ตำให้ละเอียด ผสมกับ "น้ำข้าวหม่า"  
หรือน้ำแช่ข้าวเหนียวนั้นเอง คุณสมบัติ  
พิเศษของน้ำเคือดตหมาจะทำให้ข้าวโป่ง  
พองแผ่กว้าง ขณะปิ้งไฟก็ทำให้ข้าวเกรียบ  
แตก และขณะที่ตำแป้ง แป้งก็จะไม่ติดครก

**แม่ใหญ่มาลี ป่องศรี** อายุ 50 เศษ อยู่  
บ้านเลขที่ 33 หมู่ที่ 4 เล้าให้ฟัง ขณะกำลัง  
ดูแลเด็กๆ รุ่นสาวซึ่งเป็นลูกหลานสามสี่ราย  
ที่มาช่วยตำแป้งข้าวโป่งว่า

อัตราส่วนของการทำแป้งข้าวโป่งนั้น  
ต้องใช้ข้าวเหนียวพื้นบ้าน โดยเฉพาะข้าว  
พันธุ์ดอกไม้ หรือที่รู้จักกันว่า "ข้าวดอกไม้"  
เพราะมีกลิ่นหอม เหนียว นุ่ม แต่อาจจะใช้  
ข้าวอีตุง ข้าวปาเซ็ง หรือข้าวสันป่าตองก็ได้  
หากไม่สามารถหาข้าวพันธุ์ดอกไม้ได้ โดย  
จะต้องใช้ข้าวสารครึ่งละ 3-4 ลิตร ไข่ไก่อีก  
3-4 ฟอง น้ำตาลทราย หรือน้ำอ้อยสัก 0.5

กิโลกรัม ที่สำคัญต้องนำน้ำเคือดตหมาที่  
แช่น้ำข้าวขาวมาผสมด้วยพร้อมกับน้ำมันพืช  
ส่วนเคล็ดลับในกระบวนการทำนั้น ชี  
แรก ต้องแช่ข้าวสารเหนียวไว้ประมาณ 3-  
ชั่วโมง เป็นอย่างน้อย ถ้าแช่ไว้ทั้งคืนยิ่ง  
จากนั้นนำไปนึ่งนานๆ จนสุก นำข้าวเหนียว  
ที่นึ่งสุกแล้วไปตำขณะที่ยังร้อนๆ อยู่ใน  
น้ำตาล ไข่ไก่ ผสมให้เข้ากันโดยใช้น้ำเคือด  
ตหมา หรือน้ำอ้อยตหมาที่แช่ด้วยน้ำชา

ข้าวมาประพรม เพื่อมิให้ข้าวที่ตำติดครก  
กระเด็น หรือครกมอง ต้องตำจนได้ที่แล้ว  
นำแป้งมาปั้นเป็นลูกกลมๆ ขนาดเท่าไข่ไก่  
จากนั้นจึงค่อยๆ ใช้มือที่ทาด้วยไข่เค  
ต้มสุกผสมกับน้ำมันพืช เพื่อป้องกันแ  
ติดมือคลึงแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ อาจใ  
แผ่นไม้ 2 แผ่น ก็ได้ วางบนใบตอง หรือ  
กระดาษแก้วทับแป้งที่ปั้นไว้เป็นก้อนกลม  
นั้นให้แผ่แบนราบก็ได้

เมื่อได้แผ่นข้าวโป่งแล้ว ต้องนำแผ่น  
ข้าวโป่งไปผึ่งลมไว้บนผืนเสื่อหรือผ้าขาว  
บางในที่ร่ม 1 คืน ห้ามตากแดดโดยเด็ดขาด  
เมื่อผึ่งลมไว้ 1 คืน แล้ว ให้กลับหน้าแผ่น  
แป้งผึ่งลมไว้อีก 1 คืน เป็นอันว่าใช้ได้

การใช้เคือดตหมาช่วยในกระบวนการ  
ตำแป้งนั้น ถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สื  
ทอดเป็นมรดกกันมายาวนาน เคือดตหมา  
นั้นคนโบราณอาจเรียกว่า "ใบตดหมา ตหมา"  
เป็นพืชสมุนไพรที่ช่วยการขับลมในกระเพาะ



บิงข้าวเหนียว



ครोटตดหมา

ป้องกันอาการท้องอืดท้องเฟ้อ ใช้แต่งกลิ่น  
อาหารให้หอมชวนรับประทานก็ได้ การที่  
ชาวบ้านนิยมนำมาแช่น้ำข้าวข้าวและผสม  
แป้งก็เพื่อช่วยให้ข้าวเหนียวนุ่มจับตัวกันดี  
ครोटตดหมา อาจเรียกแตกต่างกันไป  
หลายชื่อ ชาวนครราชสีมา เรียก "ต๋ายาน  
ไ่ว้" หรือเรียก "ตดหมา" คนภาคกลางเรียก  
ครोटกระพังหม" ส่วนพี่น้องล้านนาเรียกว่า

"หญ้าตดหมา" ผู้คนจังหวัดตราด เรียก  
"โหม่ตัน" ในขณะที่ชาวภาคใต้เรียก "ย่าน  
พาโหม"

ปัจจุบัน ผลผลิตข้าวโป่ง หรือข้าวเหนียว  
โป่ง จากชุมชนบ้านคำไผ่ มักใช้งัดไร่  
ตกแต่ง เพื่อให้ดูน่ารับประทาน และมีรสชาติ  
ดีขึ้น สำหรับข้าวโป่งชนิดที่เป็นของพื้นบ้าน  
แท้ๆ นั้น มีสีขาวนวลด้วย ไม่มีสิ่งใดเจือปน

เมื่อถึงขั้นตอนบิงข้าวเหนียวโป่งนิยมใช้  
พื้กก่องไฟตรงลานบ้าน เนื่องจากเป็น  
ช่วงหน้าหนาวพอดี จะได้ถือโอกาสผิงไฟ  
ไปด้วย หนุ่มสาวก็ถือช่วงเวลานี้หุดคุย  
เกี่ยวพาราลิกันตามประสา อุปกรณ์ที่ใช้บิง  
ก็ทำกันอย่างง่าย ๆ ใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกสานห่างๆ  
เป็นแผ่นกว้างๆ เพื่อรองแผ่นข้าวเหนียว  
โป่งสัก 2 อัน โดยรักษาบ้องกลมๆ สำหรับ

มือจับไว้ เพื่อใช้พลิกข้าวโป่งกลับไปกลับ  
มาขณะกำลังบิงบนกองไฟ เมื่อแป้งข้าว  
เหนียวถูกไฟจะเริ่มพองขยายขนาดโตเต็มที่  
เปลี่ยนเป็นสีเหลืองนวลส่งกลิ่นหอมน่ารับ  
ประทานยิ่งนัก

# เอฮาประสาชาวบ้าน

BY จุก ชาวดา

“พวกผู้ใหญ่เขา  
เลือกข้างกัน  
เป็นสีเหลือง  
สีแดง”

“เวลาสีแดงกับสีเหลือง  
มาเจอกันจะเป็นสี  
รั้มย!”

“ก็ดำๆละสี!”

“สีเหลืองกับ  
สีแดงก็กลายเป็น  
สีรั้มยสี!”