



# ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลเชียงดา

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	ปราชญ์ชาวบ้าน	
				ชื่อ -สกุล	ด้านปราชญ์
๑	เชียงตา	๑. ด้านเกษตรกรรม	ข้าวฮางกลิ้ง	๑.นางวันทา โหมชัย	การทำข้าวฮาง
๑	เชียงตา	๒. ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม	ทอผ้า สานกระติบข้าว สานเชิงปลาทุ ทอเสื้อ	๑.นางวันทา โหมชัย ๒. นางรุ่งราตรี ฤทธิไวยม ๒.นางน้ำฝน วิชัย	ทอผ้า จักรสาน จักรสาน
๓	บึงสำราญ โคกสำราญ				
๓	บึงสำราญ	๓.ด้านหัตถกรรม	ทอเสื่อ พานบายศรี	นางไสว สงห์สิทธิ์ นางมัทนา บุญกว้าง	ทอเสื่อ พานบายศรีสู่ขวัญ
๒	แมต	๕. ด้านการแพทย์ไทย	ตำรายาสมุนไพร ลูกประคบ	นางบุญผืด อู่จอหอ	ลูกประคบ
๒	แมต	๖. ด้านพิธีกรรม	สู่ขวัญบ้าน สู่ขวัญเมือง	๑. นายประยงค์ โพธธาดุ	หมอลสูต
๑	บ้านเชียงตา	๗. ด้านอาหารพื้นบ้าน	ปลาร้า ปลาส้ม	๑.นางทองใบ เหลาทอง	การถนอมอาหาร



**ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น**  
**ขององค์การบริหารส่วนตำบลเชียงดา**  
**อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุตรธานี**

## ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอ絲



ข้อมูล ชื่อ นางไสว สิ่งสตัย

75 หมู่ 3 ตำบลเชียงดา อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี

เกิดวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2498

# ภูมิปัญญาท้องถิ่นการสานกระติบข้าว



ข้อมูล ชื่อ นางรุ่งราตรี ฤทธิ์นายนม

121 หมู่ 3 ตำบลเชียงดา อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี

เกิดวันที่ 12 พฤศจิกายน 2516

# ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพิธีกรรม



ข้อมูล ชื่อ นายประยงค์ โพนธาตุ

34 หมู่ 2 ตำบลเชียงดา อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี

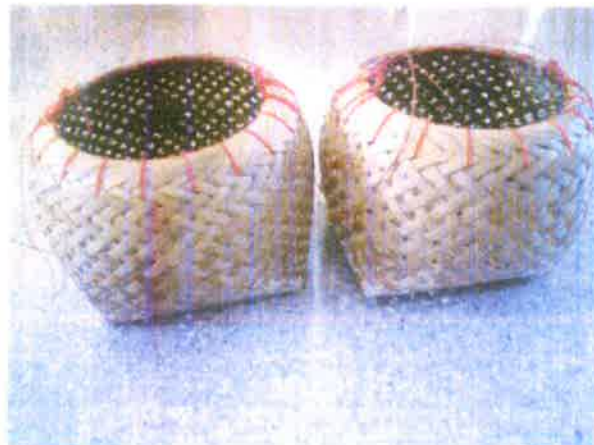
# ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านถนอมอาหารพื้นบ้าน (ปลาซ้ม)



ข้อมูล ชื่อนางทองใบ เหลาทอง

119 หมู่ 1 ตำบลเชียงดา อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลเชียงดา ด้านหัตถกรรม “ ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม”  
จักสานอุปกรณ์หาปลา





ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลเชียงดา ด้านหัตถกรรม “สานกระติบข้าว”



# ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลเชียงดา ด้านหัตถกรรม “การสานแข่งปลาหู”



# กลุ่มอาชีพแปรรูปอาหาร ปลาร้า



# ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวฮางกล้องตำบลเชียงดา

## ประวัติความเป็นมาของข้าวฮาง

ตามตำนานเก่าแก่คำรับภูไทเล่าขานกันมาว่า 200 ปีที่แล้ว ท้าวผาอิน จะอพยพมาอยู่บ้านนาบ่อ ท่านมีลูกหลายคน ก็มาเลี้ยงวัวเลี้ยงควายทำไร่ทำนา ข้าวไม่พอกิน เหลือเวลาอีกตั้งหนึ่งเดือนก่อนถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว ก็เลยเกี่ยวข้าวที่ใกล้จะสุกมากมั่งแล้วกลายเป็นต้นตำรับของ 'ข้าวฮาง' นับแต่นั้น ท้าวผาอินมีข้าวหนึ่งให้ลูกกิน( )

“คำ "ฮาง" เป็นภาษาถิ่นที่คนทั่วไป หรือแม้กระทั่งคนอีสานหลายคน ยังหาคำอธิบาย หรือตีความไม่ได้ อีกหนึ่งไม่รู้จักคำ "ฮาง" ว่าหมายถึงอะไร เคยได้ยินแต่คำ "เงินฮาง" เงินสมัยโบราณ "ฮางหมู" หรือ "ฮางเกือหมู" อันเป็นภาษาชะไม้ที่ให้เป็นรางวัลสำหรับให้อาหารหมูเท่านั้น”

สำหรับ "ข้าวฮาง" ในความเป็นจริงแล้วพี่น้องผู้ไทแถบวาริชภูมิยังคงรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ในด้านวิธีการแปรรูปข้าวได้อย่างหลากหลาย และทำต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน เช่น ข้าวฮาง ข้าวเม่า ข้าวเกรียบ เป็นต้น โดยใช้พันธุ์ข้าวโบราณที่เรียกว่า ข้าวคอก มี ข้าวมันวัว ข้าวป่องแก้ว (ข้าวหางยี่) ข้าวญี่ปุ่น ซึ่งเป็นข้าวที่จะสุกก่อนข้าวจัน (ข้าวหนัก) ส่วนพันธุ์ข้าวจัน ประเภทข้าวกาบหมาก (เปลือกแดงแต่เมล็ดขาว) ข้าวขี้ตมแดง ข้าวขี้ตมขาว (เปลือกจะมีสีขาวคล้ายตม) โดยปกติแล้วข้าวคอก หรือข้าวเหนียว จะสุกไม่พร้อมกันโดยทิ้งระยะห่างกันประมาณ 10-15 วัน ตามลำดับโดยธรรมชาติของข้าวคอก มีลักษณะอ่อนนุ่ม คนผู้ไทจึงนิยมนำมาทำข้าวเม่า โดยเฉพาะข้าวป่องแก้ว หรือข้าวหางยี่ ที่ออกรวงเป็นน้ามนข้าว ก็นิยมเก็บเกี่ยวมาทำข้าวเม่าเช่นกัน เรียกกันว่า "เข้าไค้", "ข้าวคั่ว" หรือ "ข้าวเม่า"

สำหรับ "ข้าวฮาง" เป็นข้าวน้ามนที่มีวัยแก่เกินที่จะทำข้าวเม่า แต่ก็ยังไม่สุกพอที่จะเก็บเกี่ยวตามปกติได้ การทำ "ข้าวฮาง" จึงถือกำเนิดขึ้น เนื่องจากสมัยก่อนคนผู้ไทนิยมอยู่อาศัยบนพื้นที่สูงตามเชิงเขา หุบคอย ตั้งบ้านเรือนพึ่งภูเขา ส่วนด้านหน้าเป็นที่ราบลุ่มมีสายน้ำไหลผ่าน จึงมักมีพื้นที่ทำนายน้อย ผลิตข้าวไม่พอกินตลอดปี จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่จะเอาข้าวที่ยังยืนต้นเขียวอยู่ แต่มีรวงค้อมแล้วมานึ่งกินไปพลาง ก่อนที่ข้าวใหม่จะให้ผลผลิตออกมาตามฤดูกาล พ่อเฒ่าชาวผู้ไทเล่าให้ฟังถึงช่วงระยะเวลาของข้าวที่จะเก็บเกี่ยวมาทำข้าวเม่าและข้าวฮางด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สืบทอดกันมาว่า

สังเกตรวงข้าวแก่ประมาณ 85-90 เปอร์เซ็นต์ ไม่ต้องให้แก่จัดหรือสุกมากเกินไป ข้าวเม่าจะใช้ข้าวแก่ประมาณ 60-70 เปอร์เซ็นต์ ถ้าใช้ข้าวแก่ 70-80 เปอร์เซ็นต์ ทำข้าวฮางได้ แต่ข้าวจะเบาได้น้ำหนักน้อย ถ้าแก่กว่านั้นข้าวจะแห้งเกินไป หลังจากนั้นเกี่ยวข้าวมาตากแดด 3 วัน (ถ้าน้อยกว่า 3 วัน ข้าวจะขึ้นรา เพราะมีความชื้นมากเก็บไว้ไม่ได้นาน) แล้วนำมาตีหรือนวดในลานข้าว หรือใช้รถสีข้าวยุคใหม่ก็ได้ แต่ในสมัยโบราณนิยมนำข้าวที่เกี่ยวข้องมาห่อด้วยเสื้อ 2 ชิ้น เพื่ออบให้เมล็ดรวงเร็วขึ้น อาจใช้ซอห์นหรือกาบไม้ไผ่ชุบน้ำให้เมล็ดรวงออกจากรวงก็ได้

## 2.1.1.2. ความหมายและความสำคัญ

ข้าวฮาง หมายถึง

## 2.1.1.3. ลักษณะและประเภท

### 2.1.1.3.1. ลักษณะของข้าวฮางที่ดี

- จมูกข้าวอยู่เต็มเมล็ด ไม่มีรอยแหงตรงปลายเมล็ด ซึ่งถือว่าเป็นส่วนที่มีประโยชน์
- สีของเมล็ดข้าวเป็นสีน้ำตาลทอง อาจมีสีเข้มหรือจางกว่านี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ข้าวแสดงว่าเส้นใยอาหารยังไม่ถูกขัดสีออก
- ไม่มีข้าวพันธุอื่นหรือสิ่งเจือปน สะอาด
- เป็นข้าวที่อบหรือตากจนแห้งสนิท
- ไม่มีกลิ่นอับชื้นขึ้นราหรือมีมอด
- บรรจุในภาชนะหรือถุงที่สะอาดปิดสนิท ระบุสถานที่ผลิตและราคาขาย
- การซื้อมารับริโภคควรซื้อมาในปริมาณที่บริโภคหมดภายใน 2-3 สัปดาห์
- เมื่อเปิดภาชนะหรือถุงใช้แล้วควรปิดฝาให้สนิทและควรเก็บในที่แห้งสนิทสะอาด

### 2.1.1.3.2. ประเภทข้าวฮาง

ข้าวมันปู เป็นข้าวที่มีสีน้ำตาลแดงแม้ว่าผ่านการขัดสีหลายครั้ง ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นข้าวกล้อง ถ้าเป็นข้าวมันปูกล้องต้อง มีลักษณะข้าวติดอยู่ จึงจะเป็นข้าวที่มีคุณค่าอาหารสูง

ข้าวหอมมะลิแดง เป็นข้าวที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีแดง ทำให้ได้ประโยชน์จากสารให้สีแอนโทไซยานินอีกด้วย ซึ่งคุณค่าโภชนาการจะสูงก็ต้องทำเป็นข้าวกล้องหอมมะลิแดงเช่นกัน

ข้าวฮางงอก หรือข้าวหอมทอง เป็นข้าวหนึ่งชนิดหนึ่งที่ทำจากข้าวขาวดอกมะลิ 105 หรือข้าวเหนียวนิ่มทำกันในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดสกลนคร

## 2.1.2. กระบวนการผลิตข้าวฮางและผลิตภัณฑ์ข้าวฮางศึกษากรณีของการผลิตข้าวฮางเชียงดา

### 2.1.2.1. ขั้นตอนการผลิต

กรรมวิธีการผลิตใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกระบวนการผลิต 4 ขั้นตอน คือ

1. **แช่น้ำ** นำข้าวเปลือก แช่น้ำนานกว่า 12 ชั่วโมง ขึ้นไป



2. ึ่ง นำข้าวเปลือกที่ทำการแช่น้ำ 3 ครั้ง ดูเมล็ดข้าวให้แตกสม่ำเสมอ



3. ึ่ง ตาก เมื่อข้าวแห้ง นำไปตากแดดอย่างน้อย 3 แดด



4. ึ่ง นำข้าวเปลือกที่ตากแห้งแล้วประมาณ 2 - 3 แดด มาทำการสีโดยใช้เครื่องสีข้าวกลิ้ง หลังจากนั้นนำไปจัดเก็บเมล็ดข้าวหักและคัดสิ่งเจือปนออกให้หมด พร้อมนำไปฝึงคลมให้แห้งสนิทอีกครั้ง โดยการวัดความชื้น จากนั้นนำมาพักให้เย็นรอบรรจุถุงเพื่อส่งจำหน่ายต่อไป



คัดแยกสิ่งเจือปน