

ข้าวโป่งโคราช

นายิกา เด็จขุนทด

เมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2553 ข้าพเจ้าได้ไปงานเลี้ยงรุ่นศิษย์เก่าโรงเรียนรัตโนภาสที่จังหวัดนครราชสีมา มีเพื่อนชื่อ อาจารย์คณิตศรีณภา ศรีธนสวัสดิ์ เป็นอาจารย์สอนอยู่โรงเรียนครูสามัคคี 2 บ้านพังเทียม ตำบลพังเทียม อำเภอพระทองคำ จังหวัดนครราชสีมา บอกข้าพเจ้าว่า ที่บ้านบึงน้อย และบ้านพังเทียม ซึ่งอยู่ละแวกเดียวกับ โรงเรียนของเพื่อน ส่วนใหญ่มีอาชีพทำข้าวโป่งขาย และไม่ได้ทำขายให้แต่ชาวโคราชด้วยกันแต่ยังมีคนจากต่างถิ่น เช่น บุรีรัมย์ ขอนแก่น ชัยภูมิ ฯลฯ มารับข้าวโป่งไปขายด้วย จัดเป็นหนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของตำบลพังเทียม อำเภอพระทองคำ เพื่อนถามข้าพเจ้าว่า “สนใจไปดูการทำข้าวโป่งที่นั่นไหม” ข้าพเจ้าตอบทันทีเลยว่า “สนใจ”

ดังนั้น วันที่ 3 พฤษภาคม 2553 เพื่อนขับรถมารับแต่เช้า โดยออกมาทางถนนสุรนารายณ์ เส้นทางนครราชสีมา-โนนไทย มุ่งหน้าไปบ้านบึงน้อยและบ้านพังเทียม แหล่งทำข้าวโป่งที่ขึ้นชื่อของเมืองโคราช

เมื่อไปถึงบ้านบึงน้อย ข้าพเจ้าสังเกตเห็นว่าเกือบทุกหลังคาเรือนทำข้าวโป่งขาย เพื่อนของข้าพเจ้าพาไปบ้านหลังแรก เลขที่ 201 หมู่ 10 พบกับคุณบังอร เคนสันเทียะ ซึ่งมีอาชีพทำข้าวโป่งขายมา 6-7 ปีแล้ว ได้บอกขั้นตอนการทำข้าวโป่ง โดยไม่ปิดบัง แถมยังเป็นฟรีเซนเตอร์ให้เราถ่ายภาพขั้นตอนการทำข้าวโป่งทุกขั้นตอนอีกด้วย คุณบังอรบอกว่า ข้าวโป่งแผ่นดิบราคาขายส่ง มีตั้งแต่ราคาแผ่นละ 1.30- 1.50 บาท โดยมีพ่อค้าคนกลางมาซื้อถึงที่ แล้วนำไปขายต่อ ราคาข้าวโป่งดิบแผ่นละ 2 บาท ข้าวโป่งที่ย่างไฟแล้วแผ่นละ 5 บาท



หลังจากนั้นเพื่อนได้พาข้าพเจ้าไปพบกับคุณสวัสดิ์ รักมณี บ้านเลขที่ 23 หมู่ 10 ที่เป็นต้นตำรับข้าวโป่งเจ้าแรกของบ้านบึงน้อย ซึ่งนอกจากจะบอกวิธีการทำข้าวโป่ง โดยไม่ปิดบังแล้ว ยังมีเคล็ดลับที่ทำให้ข้าวโป่งอร่อยไม่เหมือนใครอีกด้วย



คุณสวัสดิ์บอกว่า ต้นตระกูลเป็นคนบ้านพันดุง (สมัยนั้นบ้านพันดุง อยู่ในเขตการปกครองของตำบลหนองสรวง อำเภอโนนไทย ปัจจุบันคือ ตำบลพันดุง อำเภอขามทะเลสอ จังหวัดนครราชสีมา) คุณยายชื่อ ยายคุ่ม อำสันเทียะ ทำข้าวโป่งขายเป็นเจ้าแรกของบ้านพันดุง ต่อมาประมาณ 75 ปีมาแล้ว เพื่อนยายคุ่มได้ชวนยายคุ่มและเพื่อนบ้านมาบุกเบิกสร้างหมู่บ้านใหม่ ยายคุ่มได้พาครอบครัวมาอยู่ด้วยที่บ้านบึงน้อย ตำบลพังเทียม อำเภอโนนไทย (สมัยนั้นบ้านบึงน้อยอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอโนนไทย) เมื่อมาอยู่บ้านบึงน้อยคุณยายได้พาลูก ๆ ทำข้าวโป่งขายเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำนา โดยทำข้าวโป่งขาย 3 แผ่นสลึง (ราคาในขณะนั้น) เป็นเจ้าแรกของบ้านบึงน้อยเช่นเดียวกัน และได้ถ่ายทอดวิชาการทำข้าวโป่งให้กับลูกสาวคนโตคือ คุณแม่สว่าง อำสันเทียะ (หลังจากแต่งงานได้เปลี่ยนนามสกุลเป็น จันทร์ทองกลาง ซึ่งเป็นคุณแม่ของคุณสวัสดิ์รักมณี) และคุณแม่สว่างก็ได้ถ่ายทอดวิชาการทำข้าวโป่งให้กับรุ่นลูก คือคุณสวัสดิ์ และน้อง ๆ จนปัจจุบันตกมาถึงรุ่นหลาน และขยายออกไปทั้งหมู่บ้านในเวลาต่อมา จนกลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงในปัจจุบัน



วิธีการทำข้าวโป่ง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเหนียว 5 ก.ก. น้ำตาลทรายแดง 1 ก.ก. น้ำตาลแดง 1 ก.ก. งาคั่วหรืองาขาว 1 ก.ก. (ส่วนใหญ่นิยมใช้งาคั่วเพื่อให้สีตัดกับข้าว) ถ้าเป็นสูตรโบราณจะใส่กะทิด้วย โดยใช้ส่วนผสมมะพร้าวอ่อนคั้นเป็นน้ำกะทิ 2 ก.ก. ต่อข้าวเหนียวหนึ่ง 3 หวด (ข้าวเหนียว ประมาณ 15 ก.ก.)

ขั้นตอนการทำแป้ง

แช่ข้าว 1 คืน (ประมาณ 10 ชั่วโมง) ตอนเช้านำมา ต้มน้ำเดือดใส่เกลือ ใส่น้ำตาลทั้งสองอย่างลงไป ต้มจนเดือดให้ทั่วจนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน หลังจากนั้น ใส่น้ำกะทิที่เกี่ยวข้องจนแตกมันแล้วลงไป ต้มต่อไปจน ส่วนผสมทุกอย่างรวมเป็นเนื้อเดียวกัน เสร็จแล้วใส่งาดำ ในขั้นตอนสุดท้ายแล้วตำคูลูกเคล้าให้ทั่ว



ขั้นตอนการทำแผ่นข้าวโป่ง

นำไข่ต้ม 2 ฟอง ปลูกเอาเฉพาะไข่แดงมายีให้ละเอียด แล้วใส่น้ำมันพืชลงไปผสม (ใช้สำหรับทาแป้ง เพื่อไม่ให้ติดมือในขณะที่ปั้น) นำแป้งข้าวโป่งที่ผสม เรียบร้อยแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ก่อนปั้นแป้งเอาน้ำมันจุ่มน้ำมันพืชและไข่ที่ผสมไว้ก่อนกันแป้งติดมือ



ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ กะขนาดพอประมาณ (เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 ซม.)



จากนั้นใช้ท่อนไม้หรือท่อพีวีซีกลึงเป็นแผ่นบางๆ ให้ได้ขนาดตามพิมพ์ (คือแผ่นพลาสติกลักษณะกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 6 นิ้ว)



เสร็จก็นำแผ่นแป้งวางเรียงรายไว้กับเสื่อ ที่ทาน้ำมันพืชเอาไว้กับแผ่นแป้งติดเสื่อ



แล้วนำไปตากแดด ประมาณ 30 นาที ลอกกลับด้านตากแดด
อีกประมาณ 30 นาที แล้วลอกแผ่นข้าวโป่งที่แห้งแล้วนำมา
เข้าร่ม ทิ้งไว้จนเย็น แล้วเก็บใส่ถุง



ขั้นตอนการปิ้งย่างข้าวโป่ง

นำข้าวโป่งวางไว้บนไม้ย่าง (อุปกรณ์ที่ทำจากไม้ไผ่
เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่ทำขึ้นใช้สำหรับย่างข้าวโป่ง
โดยเฉพาะ) นำข้าวโป่งย่างไฟกับเตาถ่าน พลิกกลับไป
กลับมาจนข้าวโป่งพองเหลือง เสร็จแล้วนำมารับประทานได้



สรุป

การทำข้าวโป่ง เป็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรม
ชาวบ้านที่มีมาแต่ดั้งเดิมของบ้านบึงน้อยและบ้านพังเทียม
ตำบลพังเทียม อำเภอพระทองคำ จังหวัดนครราชสีมา
จัดเป็นหนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ทางราชการส่งเสริม
นอกจากนี้สถาบันการศึกษาในเขตพื้นที่ เช่น
โรงเรียนครูสามัคคี 2 ยังได้สืบสานภูมิปัญญานี้ โดยส่งเสริม
ให้นักเรียนได้ช่วยเหลือผู้ปกครองและนำความรู้ที่ได้รับจาก
การถ่ายทอดกรรมวิธีการทำข้าวโป่งจากผู้ปกครองมา
แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเพื่อนนักเรียนด้วยกัน อันเป็นการ
อนุรักษ์ เผยแพร่ และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่คู่
ชุมชนบ้านบึงน้อยและบ้านพังเทียมตลอดไป



แหล่งอ้างอิง

บั้งอร เคนสันเทียะ. สัมภาษณ์ 3 พ.ค. 2553

สวัศดี รักมณี. สัมภาษณ์ 3 พ.ค. 2553