

ประเภทภูมิปัญญาด้าน การจัดการ

ชื่อภูมิปัญญา หม้อข้าวหม่า (แช่ข้าวเหนียว)

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

หม้อข้าวหม่าเป็นภาชนะที่ใช้แช่ข้าวส่วนมากจะเป็นภาชนะที่ปั้นด้วยดินและเคลือบแข็งเพื่อให้ทนทานต่อการซึมของน้ำได้อย่างดีและโดยส่วนมากจะมีฝาไม้ปิดไว้เพื่อป้องกันสัตว์ตกลงเข้าไป

ความเป็นมา

หม้อข้าวหม่าเป็นภาชนะที่ใช้แช่ข้าวส่วนมากจะเป็นภาชนะที่ปั้นด้วยดินและเคลือบแข็งเพื่อให้ทนทานต่อการซึมของน้ำได้อย่างดีและโดยส่วนมากจะมีฝาไม้ปิดไว้เพื่อป้องกันสัตว์ตกลงเข้าไปโดยจะพบตามบ้านตามเรือนทุกที่เพราะว่าคนพื้นบ้านพื้นเมืองจะนิยมกินข้าวเหนียวหนึ่ง โดยก่อนที่จะเข้าอนจะทำการแช่ข้าวเรียกว่าการหม่า เพื่อจะได้นุ่มในวันรุ่งขึ้น หม้อข้าวแช่นี้มีเรียกตามพื้นบ้านว่า “แอ่งแช่ข้าว “ โดยปกติคนโบราณพื้นบ้านพื้นเมืองจะลงด้วยคาถาอาคมด้วยบทคาถา ดังนี้

โอม เมตโต โมตัน โปธิ สัตโต โลกวิฑู อันเป็นคาถาที่ลงในก้นหม้อแอ่งแช่ข้าวเพื่อให้เกิดความสุข สวัสดิ์ ชุ่มเย็นและเป็นที่ยรักและเป็นคาถามหาานิยมของคนทั่วไปแม้แต่ภาชนะที่ใช้ต้กข้าว คนพื้นบ้านจะมีความเชื่อว่าใช้กะลาตาเดียวหรือกระดอง ก็จะเกิดความสุขสวัสดิ์เช่นกัน ถ้าหากนำข้าวที่แช่แล้วไปนึ่งคนโบราณจะถือผิดว่าเหลือข้าวแช่ไว้หนึ่งหยิบมือถือว่าเป็นเชื่อไว้และถ้าหากข้าวที่นึ่งออกมาเกิดความเมื่อยผู้เฒ่าก็จะทำพิธีเผาฝักส้มป่อยใส่ในแอ่งหม้อข้าวแช่ก็ถือว่าส้มป่อยเป็นสิ่งมงคลเพื่อให้เกิดความเป็นสิริมงคลกับภาชนะที่ใช้แช่ข้าว อันคนพื้นบ้านพื้นเมืองถือว่าข้าวเป็นเจ้า นับเป็นภูมิปัญญาปัญญาในการจัดการอาหารการกินของคนพื้นบ้านพื้นเมืองที่ยังถือปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันนี้



แหล่งข้อมูล

นาย ฉาน สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน

☎ 054 – 781105