หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 2

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอุตสาหกรรมข้าวเม่าและกรรมวิธีการผลิต

เนื่องจากการผลิตข้าวเม่าจัดว่าเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวประเภทอาหารอย่างหนึ่ง เนื่องจากมีลักษณะการผลิตตรงกับความหมายของคำจำกัดความคำว่า "อุตสาหกรรมในครอบครัว" ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จากการศึกษาเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมในครอบครัวชนิดที่เป็นอุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าเกษตร ทำให้ทราบว่าการผลิตข้าวเม่าเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งยังไม่ได้มีการระบุไว้ในรายชื่อประเภทอุตสาหกรรมอาหารที่กรมส่งเสริมการเกษตรให้ความสนับสนุน[1/] แต่เนื่องจากข้าวเม่าเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวที่มีลักษณะที่น่าสนใจหลายประการ ควรแก่การนำมาพิจารณาศึกษาโดยละเอียด อีกทั้งยังเป็นการสนับสนุนการวิจัยขั้นพื้นฐาน[2/] ที่มีมาแต่เดิมให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ดังจะได้นำประเด็นที่เกี่ยวข้องมาเสนอดังนี้

1. ความหมายของอุตสาหกรรมในครอบครัว

คำว่า "อุตสาหกรรมในครอบครัว" แปลมาจากภาษาอังกฤษว่า Home Industry หรือ Cottage Industry[3/] ซึ่งหมายถึงการผลิตสิ่งของเครื่องอุปโภคบริโภคที่ทำกันอยู่ภายในครัวเรือนโดยใช้แรงงานของสมาชิกในครอบครัวเท่านั้น และถึงแม้จะมีการระดมแรงงานจากครอบครัวอื่นในหมู่บ้านมาช่วยทำด้วย แต่ถ้าเป็นการร่วมกันทำโดยสมัครใจไม่ใช่เป็นการให้ค่าจ้างประจำ เช่น การตีเหล็กทำมีดหรือเครื่องมือการเกษตร งานเช่นนี้แม้จะเป็นงานอุตสาหกรรมในหมู่บ้านก็ยังคงเรียกว่า "อุตสาหกรรมในครอบครัว" ด้วย ดังนั้น คำว่า "อุตสาหกรรมในครอบครัว" อาจใช้เรียกอย่างอื่น ๆ อีกก็ได้ เช่น "อุตสาหกรรมในครัวเรือน" "อุตสาหกรรมในหมู่บ้าน" หรือ "อุตสาหกรรมพื้นเมือง" ฯลฯ เป็นต้น

[1/] จำลอง สัตยารักษ์ "อุตสาหกรรมในครอบครัวช่วยเพิ่มพูนรายได้" อุตสาหกรรมสาร 14, 3 (มีนาคม 2514) : 10.

[2/] ธเนศ กองประเสริฐ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก" (วิทยานิพนธ์ มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์) 2519 หน้า 36.

[3/] วิมล วิริยะวิทย์ "นโยบายการส่งเสริมอุตสาหกรรมในครอบครัว" วารสารพัฒนาชุมชน 11, 130 (ตุลาคม 2515) : 59.

อย่างไรก็ดี กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมได้กำหนดความหมายของคำว่า "อุตสาหกรรมครอบครัว" ว่าควรมีลักษณะดังต่อไปนี้[4/]

ก. เป็นกิจการที่ทำอยู่ในบ้านหรือใกล้ ๆ บ้าน

ข. เป็นงานผลิตสิ่งของแต่ไม่ใช่งานบริการ

ค. ใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ราคาถูก ๆ (สำหรับช่วยในการผลิต)

ง. ไม่ใช้คนทำงานที่ต้องจ้างประจำ

จ. เป็นงานที่ใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพหลัก

2. ประเภทของอุตสาหกรรมในครอบครัว

อุตสาหกรรมในครอบครัว อาจจัดได้ว่ามีอยู่ด้วยกัน 3[5/] ประเภท คือ ประเภทที่กำลังจะสูญไป (Drying) ประเภทที่ทรงอยู่กับที่ (static) และประเภทที่กำลังเติบโตขึ้น (Growth) ซึ่งอุตสาหกรรมแต่ละประเภทจะขึ้นอยู่กับตลาด เป็นต้นว่าหม้อดินจะต้องแข่งขันกับผลิตภัณฑ์ประเภทพลาสติกและอลูมิเนียมและเครื่องปั้นดินเผาด้วยกันเอง จึงอาจกล่าวได้ว่า หม้อดิน เป็นอุตสาหกรรมที่กำลังจะสูญหายไป

อย่างไรก็ตามมีข้อยกเว้น เช่น โอ่งราชบุรี มีลักษณะพิเศษเป็นที่นิยมและรู้จักของตลาดมานานแล้วก็ยังสามารถขยายตัวได้โดย จะขยายตัว ตามจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น เครื่องใช้จักสานด้วยหวายและไม้ไผ่อาจเรียกว่า เป็นอุตสาหกรรมที่ทรงอยู่กับที่ ทั้งนี้เนื่องจากว่างานจักสานอยู่ในความนิยมของตลาดซึ่งไม่มีทีท่าว่าจะสูญหายไป แต่ก็ไม่มีทีท่าว่าจะเจริญต่อไปอีก อุตสาหกรรมที่มีทีท่าจะเจริญต่อไป ได้แก่ อิฐ และกระเบื้อง เนื่องจากการเพิ่มประชากรของประเทศย่อมทำให้อุปสงค์ในบ้านพักอาศัยมากขึ้น หรือไหมไทย โกเมน สามารถขายในตลาดยุโรป ดังนั้น อาจกล่าวได้ว่าอิฐ กระเบื้อง ไหม พลอย จึงเป็นอุตสาหกรรมประเภทที่เจริญเติบโต

[4/] เรื่องเดียวกัน หน้า 60.

[5/] คลารัค โรเบิร์ต เจ, "ข้อเสนอเกี่ยวกับอุตสาหกรรมในครอบครัว" อุตสาหกรรมสาร 14, 3 : (กุมภาพันธ์ 2516) : 7.

ได้ สำหรับข้าวเม่า ก็อาจจัดเป็นอุตสาหกรรมประเภทที่กำลังเติบโตได้ ทั้งนี้เพราะเป็นสินค้าประเภทอาหารขึ้นอยู่กับการบริโภคที่จะขยายตัวมากขึ้นตามความต้องการของประชากรที่เพิ่มมากขึ้น ประกอบกับถ้าได้มีการส่งเสริมการผลิตสินค้าประเภทที่ใช้ข้าวเม่าเป็นส่วนประกอบสำคัญในการผลิต ให้มีหลายชนิด และให้มีมาตรฐานมากขึ้น ก็ย่อมส่งผลถึงการใช้วัตถุดิบคือ ข้าวเม่าเพิ่มขึ้น การพัฒนาการผลิตข้าวเม่าให้เป็นอุตสาหกรรมครัวเรือนและขยายเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อมก็จะเป็นไปได้

3. <u>จุดอ่อนของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมในครอบครัว</u>[6/]

ในการผลิตสินค้าภายในครัวเรือนเพื่อจำหน่ายหารายได้เพิ่มให้กับครอบครัว ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตซึ่งเป็นเจ้าของสินค้ามักประสบกับปัญหาคล้ายคลึงกันหลาย ๆ ประการ พอจะสรุปได้ดังนี้

1) ผู้ประกอบอุตสาหกรรมในครอบครัวมักจะมีรายจ่ายเกือบเท่ารายได้[7/] จึงไม่มีโอกาสสะสมเงินทุน เพื่อซื้ออุปกรณ์ที่ทันสมัย หรือเพื่อขยายผลิตภัณฑ์ให้ดีกว่าเดิมได้

2) ขาดแหล่งเงินกู้ และการกู้จากหน่วยงานของรัฐก็จะต้องมีหลักทรัพย์ค้ำประกัน มีขั้นตอนและเงื่อนไขการกู้มากมาย ซึ่งผู้ประกอบการส่วนใหญ่ที่เป็นเกษตรกรก็มักจะขาดความรู้ความเข้าใจที่จะดำเนินการ

3) การขาดการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สินค้าที่เป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวประเภทหัตถกรรมก็ดี สินค้าที่แปรรูปจากพืชผลทางการเกษตรก็ดี ส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบจากสินค้าขั้นปฐม ซึ่งควบคุมอุปทานได้ยาก ประกอบกับเป็นสินค้าที่ผลิตขึ้นจากความชำนาญของผู้ผลิตแต่ละคน ไม่มีการ

[6/] แผนกวิชาการและสถิติ "อุตสาหกรรมขนาดย่อม" อุตสาหกรรมสาร 15,5 (พฤษภาคม 2515) : 7.

[7/] กล่าวคือ ถ้าผู้ประกอบการที่เป็นชาวไร่ ชาวนา มักจะเป็นผู้ที่มีหนี้สินพอกพูนจากการอาชีพหลักของตนอยู่แล้ว ฉะนั้นการที่มีรายได้เพิ่มจากการประกอบอาชีพเสริม เช่น รายได้จากการมีอุตสาหกรรมในครัวเรือน ก็เป็นเพียงช่วยลดภาระหนี้สินแต่เพียงบางส่วน เพราะอาชีพหลักก็คงยังสร้างภาระหนี้สินให้แก่ตนเองต่อไป.

ควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานการผลิต หรือบางครั้งไม่อาจจะปรับมาตรฐานการผลิตของตนให้ตรงกับรสนิยมของผู้ซื้อได้ สิ่งเหล่านี้ทำให้ผู้ซื้อซึ่งต้องมีการเลือกซื้อไม่สามารถสั่งซื้อทีละมาก ๆ ได้ ทำให้การติดต่อซื้อขายไม่อาจจะทำได้โดยสะดวกรวดเร็ว เช่น ไม่อาจจะสั่งซื้อทางโทรศัพท์ ความเชื่อถือในผลิตภัณฑ์นิดนั้น ๆ ก็จะมีน้อยลง

4. บทบาทและความสำคัญของอุตสาหกรรมข้าวเม่า

การผลิตข้าวเม่าแต่เดิมเป็นการผลิตเพื่อใช้บริโภคภายในครัวเรือนยามว่าง เป็นอาหารพื้นบ้านประเภทหนึ่ง ที่ชาวบ้านจะทำรับประทานกันภายในครอบครัว และไม่มีการผลิตเพื่อการซื้อขาย ปัจจุบันการผลิตข้าวเม่ามีลักษณะเป็นการผลิตแบบการค้า เนื่องจากเป็นการผลิตในรูปอุตสาหกรรมในครอบครัว เพราะมีการใช้เครื่องจักรช่วยทุนแรง มีกำลังการผลิตต่อวัน ที่วัดจำนวนมูลค่าได้ มีตลาดซื้อขาย มีการกำหนดราคาสินค้าต่อหน่วย และมีระดับการขึ้นลงของราคาสินค้าตามช่วงฤดูกาลผลิต

แหล่งผลิตที่สำคัญมีอยู่ในหลายจังหวัดในท้องที่ภาคกลาง เช่น สระบุรี อยุธยา สุพรรณบุรี และราชบุรี โดยมีลักษณะการกระจายตัวในการผลิตคล้ายคลึงกัน คือจะมีการกระจุกตัวในการผลิตอยู่ในหมู่บ้านหนึ่ง ๆ หรือหลาย ๆ หมู่บ้านภายในตำบลนั้น ตัวอย่าง เช่น ในจังหวัดราชบุรี มีการผลิตข้าวเม่าข้าวเหนียวเฉพาะ หมู่ที่ 1, 2 และ 3 ในตำบลบ้านไร่ ชาวเหนือ อ.ดำเนินสะดวก หรือในจังหวัดสุพรรณบุรี มีการผลิตข้าวเม่าข้าวเจ้าเฉพาะที่หมู่ที่ 1 บ้านตอนกลาง ตำบลไผ่ขวาง อ.เมือง และในจังหวัดสระบุรีมีการผลิตข้าวเม่าข้าวเหนียวเฉพาะที่ ต.บ้านยาง อ.เสาไห้ เป็นต้น

ลักษณะการผลิตในท้องที่ต่าง ๆ ดังกล่าวมีลักษณะจำเพาะ ที่แตกต่างกัน ทั้งนี้เพราะข้าวเม่าเป็นสินค้าประเภทอาหารที่ผลิตขึ้นตามฤดูกาล เช่น ฤดูสารทเดือน 9 - เดือน 10 จะมีการผลิตเฉพาะข้าวเม่าข้าวเหนียว การผลิตข้าวเม่าข้าวเหนียวจะทำกันมากในจังหวัดราชบุรีและจังหวัดสระบุรี หรือในฤดูหนาวระหว่างเดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ จะมีการผลิตเฉพาะข้าวเม่าข้าวเจ้าในจังหวัดสุพรรณบุรี แต่ในจังหวัดราชบุรีและจังหวัดสระบุรี จะไม่มีการผลิตข้าวเม่าข้าวเจ้าในฤดูหนาว เป็นต้น

การที่การผลิตข้าวเม่ามีรูปแบบการผลิตที่เป็นอุตสาหกรรมภายในครอบครัวนี้ จึงทำให้การผลิตข้าวเม่ามีบทบาทอย่างสำคัญต่อสถานะทางเศรษฐกิจของครอบครัวในยามยากในทางที่ดี

ช่วยส่งเสริมให้ครอบครัวในชนบทมีสถานะทางเศรษฐกิจดีขึ้น กล่าวคือ มีการใช้แรงงานที่ว่างงานตามฤดูกาลได้เต็มเวลามากขึ้น ตัวอย่างเช่น การผลิตข้าวเม่าในจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งผลิตเฉพาะช่วงฤดูหนาว ระหว่างเดือนตุลาคม - เดือนกุมภาพันธ์ เป็นช่วงที่ชาวนาจะว่างจากการทำนา ในการผลิตข้าวเม่ามีการใช้เวลาสำหรับการผลิตวันละประมาณ 10-12 ชั่วโมง บางเดือนที่เป็นช่วงเวลาที่ข้าวเม่ามีราคาสูงมาก ผู้ผลิตจะทำการผลิตตลอด 30 วันในเดือนนั้น และจากการสำรวจข้อมูล พบว่าโดยเฉลี่ยแล้วผู้ผลิตจะใช้เวลาซึ่งคิดเป็นจำนวนชั่วโมงทำงานโดยเฉลี่ยสำหรับการผลิตข้าวเม่าถึง 1,080 ชั่วโมง หรือคิดเป็นร้อยละ 56.25 ของจำนวนชั่วโมงทำงานตลอดปี[8/]

นอกจากนั้น ในด้านรายได้ผู้ผลิตจะมีรายได้เพิ่มมากขึ้นเพราะเป็นการผลิตที่ใช้ต้นทุนที่ไม่มากนัก แต่ให้ผลตอบแทนในระยะยาว คือเครื่องจักรมีอายุการใช้งานนานตั้งแต่ 5 ปี - 10 ปี และในระยะสั้นผลผลิตก็ให้ผลตอบแทนต่อหน่วยสูง ประกอบกับมีการกระจายแหล่งกำรผลิตไปยังท้องที่ต่าง ๆ ในหลาย ๆ จังหวัด จึงเป็นการช่วยเสริมให้มีการกระจายรายได้ไปสู่ชนบทเป็นอย่างดี จากข้อมูลการสำรวจการผลิตในจังหวัดสุพรรณบุรีพบว่า ผู้ผลิตข้าวเม่าจะมีรายได้สุทธิหักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการผลิตแล้วปีละประมาณ 20,000 บาท

และในด้านการใช้วัตถุดิบสำหรับการผลิตก็เป็นประเด็นสำคัญที่ควรนำมาพิจารณาด้วยเช่นกัน กล่าวคือ ข้าวเม่าใช้ข้าวเปลือกเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต ข้าวเปลือกที่ใช้ได้แก่ ข้าวเหนียวข้าวเจ้าธรรมดา และข้าวหอมมะลิ ข้าวเปลือกเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่นชนบท อุตสาหกรรมการผลิตข้าวเม่าจึงช่วยเสริมให้มีการใช้วัตถุดิบเพื่อการแปรรูปสินค้าทางการเกษตรให้มีมูลค่าสูงขึ้น และข้าวเปลือกชนิดต่าง ๆ ดังกล่าวมีอยู่ในหลายท้องที่ เช่น ภาคกลาง ภาค

[8/] จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นจังหวัดในเขตเกษตรก้าวหน้า ชาวนาจะทำนาปีละ 2 ครั้ง คือ ข้าวนาปรังระหว่างเดือนสิงหาคม กันยายน ตุลาคม และพฤศจิกายน ข้าวนาปี ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ มีนาคม เมษายน และพฤษภาคม ดังนั้นถ้าให้จำนวนชั่วโมงทำงานใน 1 วัน ทำงานเท่ากับ 8 ชั่วโมง ตลอดช่วงฤดูทำนาใน 1 ปี ชาวนาในท้องที่จังหวัดสุพรรณบุรีจะมีชั่วโมงทำงานประมาณ 1,920 ชั่วโมง.

เหนือ และภาคอีสาน ในการสัมภาษณ์พ่อค้าคนกลางที่นำข้าวไปเปลือกมาขายให้แก่ผู้ผลิต พบว่า มีการซื้อข้าวเหนียวมาจากโรงสีในภาคเหนือและภาคอีสานและมีการซื้อข้าวหอมมะลิมาจากชาวนาในท้องที่ภาคกลาง เป็นส่วนใหญ่ การกระจายการซื้อขายไปยังท้องที่ต่าง ๆ เช่นนี้ ย่อมทำให้ตลาดการซื้อขายข้าวเปลือกภายในท้องถิ่นกว้างขวางมากขึ้น เป็นการช่วยรักษาระดับราคาข้าวเปลือกและช่วยให้ชาวนามีรายได้จากการขายข้าวเปลือกดีขึ้น และเมื่อพิจารณาถึงมูลค่าโดยประมาณของการซื้อขายข้าวเปลือกสำหรับนำมาผลิตข้าวเม่าแล้วจะพบว่าตัวอย่างจากการสำรวจข้อมูลการผลิตข้าวเม่าในจังหวัดสุพรรณบุรี มีการใช้ปริมาณข้าวเปลือกมีการผลิตปีหนึ่ง ๆ ประมาณ 500-1,000 เกวียน คิดมูลค่าเป็นตัวเงินประมาณ 2,500,000 - 3,000,000 บาท[9/]

จึงเห็นได้ว่าอุตสาหกรรมการผลิตข้าวเม่ามีบทบาทและความสำคัญต่อสถานะทางเศรษฐกิจของชาวชนบทเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเป็นการผลิตที่ช่วยให้แรงงานในชนบทมีงานทำได้เต็มเวลาเป็นการลดภาวะการว่างงานตามฤดูกาล ช่วยให้ชาวชนบทมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการประกอบอาชีพหลัก และช่วยให้มีการนำวัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ โดยการแปรรูปสินค้าให้มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น นอกจากนี้ ยังเป็นการช่วยให้มีการขยายรายได้ไปสู่ชาวชนบทในส่วนต่าง ๆ ของประเทศได้เป็นอย่างดี

5. <u>ประวัติและความเป็นมาของการผลิตข้าวเม่า</u>

ข้าวเม่าเป็นอาหารพื้นบ้านชนิดหนึ่งของชาวชนบทในประเทศไทย ข้าวเม่าทำมาจากข้าวเปลือกที่คั่วสุกแล้ว และนำมาทำให้แบน มีลักษณะเป็นเมล็ดขาวขุ่น เมื่อนำมารับประทานจะกรอบและมีกลิ่นหอมของเมล็ดข้าว ข้าวเม่าทำได้จากข้าวเปลือกหลายชนิด เช่น ข้าวเหนียวข้าวเจ้าธรรมดาและข้าวเจ้าหอมมะลิ

ข้าวเม่าเป็นส่วนผสมที่สำคัญของอาหารประเภทของหวานที่นิยมทำกันในฤดูสารทไทยที่เรียกว่า "กระยาสารท" กระยาสารท คือ "ข้าวเม่า ข้าวตอก ถั่วงา และมะพร้าวกวนกับน้ำตาลให้เหนียวหนืดเกาะกันเป็นปึก"[10/] วันสารทของไทยตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10

[9/] เป็นการพิจารณามูลค่าจากราคาขายปลีกรายละเอียดการคำนวณอยู่ในบทที่ 4 หน้า 82

[10/] เสถียรโกเศศ "ตรุษ-สารท ประเพณีเนื่องในเทศกาล" สำนักพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย หน้า 212.

เป็นวันที่บุคคลจะไปทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว ตามประเพณีโบราณ ชาวบ้านจะนำเอาอาหารหวานคาวพร้อมทั้งกระยาสารทและกล้วยไข่ไปตักบาตรที่วัด ในท้องถิ่นของตน วันสารทถือว่าเป็นวันกึ่งกลางของรอบปี ซึ่งเป็นเวลาที่ข้าวในนากำลังออกรวงเป็นน้ำนม การทำบุญจึงถือเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนาด้วย ในเรื่องนี้ปรากฏในพระราชพิธีสิบสองเดือนว่า

"การพระราชพิธีสารทเป็นพิธีของพราหมณ์ พุทธศาสนาทำตามอย่างพราหมณ์ การกวนข้าวมธุปายาสน์ก็ดี หรือข้าวทิพย์ก็ดี การทำข้าวยาคูด้วยข้าวใหม่ซึ่งออกรวงเป็นน้ำนมก็ดี เป็นลัทธิของพราหมณ์ ทำขึ้นเพื่อเลี้ยงพราหมณ์ทำกันมาก่อนพุทธกาล และได้ตกมาสู่ประเทศไทยโดยพวกพราหมณ์ ต่อมาพราหมณ์มีความเสื่อมใสในพระพุทธศาสนา จึงนำเอาพิธีสารทเข้ามาในพุทธศาสนาด้วย"[11/] สันนิษฐานกันว่าพิธีสารทเริ่มมีแต่ครั้งกรุงสุโขทัย โดยได้มีการกล่าวถึงการนำข้าวเม่ามาเกี่ยวข้องในการทำพิธีด้วย ดังนี้

"เมื่อถึงพิธีสารท เจ้าพนักงานจะตกแต่งโรงพิมพ์ตั้งเตากวนข้าวมธุปายาส ได้เกี่ยวข้าวมาตำเป็นข้าวเม่า ข้าวตอก รีดนมวัว เครื่องปรุงข้าวมธุปายาส มีขัณฑสักร น้ำผึ้ง น้ำอ้อย น้ำตาลสด ... เสร็จแล้วพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำข้าวมธุปายาสไปถวายพระสงฆ์ ทรงทำตลอด 3 วัน เป็นพระราชประเพณี"[12/]

อย่างไรก็ดี จะขอยกความที่ท่านเสถียรโกเศศ ได้กล่าววิจารณ์ไว้เพื่อให้เป็นที่มาของการตำข้าวเม่าว่า

"เทศกาลกระยาสารท เป็นประเพณีหนึ่งที่เกี่ยวกับผลแรกได้ ซึ่งเราได้แบบอย่างมาจากอินเดีย ... เมื่อข้าวในท้องนายังสุกไม่ทันตามฤดูกาลสารท ชาวบ้านจึงต้องปลูกข้าวเหนียวชนิดข้าวเบาเป็นพิเศษไว้แปลงหนึ่ง เพื่อให้ได้ข้าวทันใช้ แต่กระนั้นข้าวที่เก็บเกี่ยวก็ยังไม่สุกดี ต้องเอามาตำเป็นข้าวเม่า ตำเป็นข้าวสารไม่ได้เพราะติดเปลือก ถ้าข้าวที่เก็บมายังอ่อนมาก แม้ตำเป็นข้าวเม่าก็มักติดเปลือกอยู่นั่นเอง ต้องเสียเวลาเก็บเอาเปลือกออก ในที่สุดเห็นลำบากและไม่ทราบต้นเหตุเสียแล้ว ก็เอาข้าวเก่ามาตำเป็นข้าวเม่า แล้วเอาข้าวเม่านี้ผสมกลบกับสิ่งอื่น ดังกล่าวมาแล้ว กวนเป็นกระยาสารท"[13/]

[11/] นิพนธ์ ลุยลัวล์ดี "วรรณคดีเกี่ยวกับขนบประเพณีไทย" โครงการตำรา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พิษณุโลก (โรงพิมพ์พิมเนศ 2524) หน้า 201.

[12/] เรื่องเดียวกัน หน้า 201.

[13/] เสถียรโกเศศ "ตรุษ-สารท ประเพณีเนื่องในเทศกาล" สำนักพิมพ์ สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย หน้า 230.

011763

ความเป็นมาของการผลิตข้าวเม่าในจังหวัดสุพรรณบุรีและจังหวัดอื่น ๆ ที่มีการผลิตข้าวเม่าที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันคือ การผลิตข้าวเม่าเป็นประเพณีนิยมของชาวบ้าน[13/] ที่ต้องมีการตำข้าวเม่าเมื่อถึงกลางเดือนสิบเพื่อเตรียมทำขนมกระยาสารท ข้าวเม่าจึงเป็นอาหารพื้นบ้านที่รู้จักกันมานานตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ มีวิวัฒนาการของการผลิตที่คล้ายคลึงกัน คือเริ่มจากการตำข้าวเปลือกที่คั่วแล้วด้วยสากมือ[14/] ดังภาพที่ 1 การผลิตข้าวเม่าด้วยวิธีนี้จะทำให้เหนื่อยแรงมากและผลิตได้น้อย ต่อมาจึงได้พัฒนาวิธีการผลิตจากการใช้สากมือมาใช้ครกกระเดื่อง โดยการใช้เท้าเหยียบซึ่งเป็นวิธีที่ช่วยให้ผ่อนแรงมากขึ้นและผลิตได้มากขึ้นด้วย ดังภาพที่ 2 แต่เนื่องจากการผลิตข้าวเม่าโดยครกกระเดื่องก็ยังมีความไม่สะดวกอยู่หลายประการ เช่น เมื่อใช้เท้าเหยียบครกกระเดื่องไปนาน ๆ ก็อาจเกิดความเมื่อยล้าได้ต้องใช้คนผลัดกันหลายคน และต้องใช้คนอยู่ประจำหน้าครกคนหนึ่งสำหรับคุ้ยข้าวเม่าให้กระเดื่องตำได้ทั่ว ต้องมีคนคั่วข้าวเปลือกเตรียมไว้ให้คนที่ประจำอยู่หน้าครกอีกคนหนึ่ง ด้วยรูปแบบวิธีการผลิตที่ไม่สะดวกหลายประการนี้ จึงได้มีผู้คันคิดวิธีการผลิตที่ให้ความสะดวกและประหยัดแรงงานขึ้น จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตใน ต.บ้านยาง อ.เล่าไห้ จ.ลพบุรี ทราบว่าผู้ผลิตคนแรกที่คิดดัดแปลงวิธีการผลิตมาเป็นแบบการใช้มอเตอร์ไฟฟ้าในปัจจุบัน ได้แนวความคิดมาจากการใช้มอเตอร์ไฟฟ้าซ้อมข้าว[15/] ปัจจุบันการผลิตข้าวเม่า

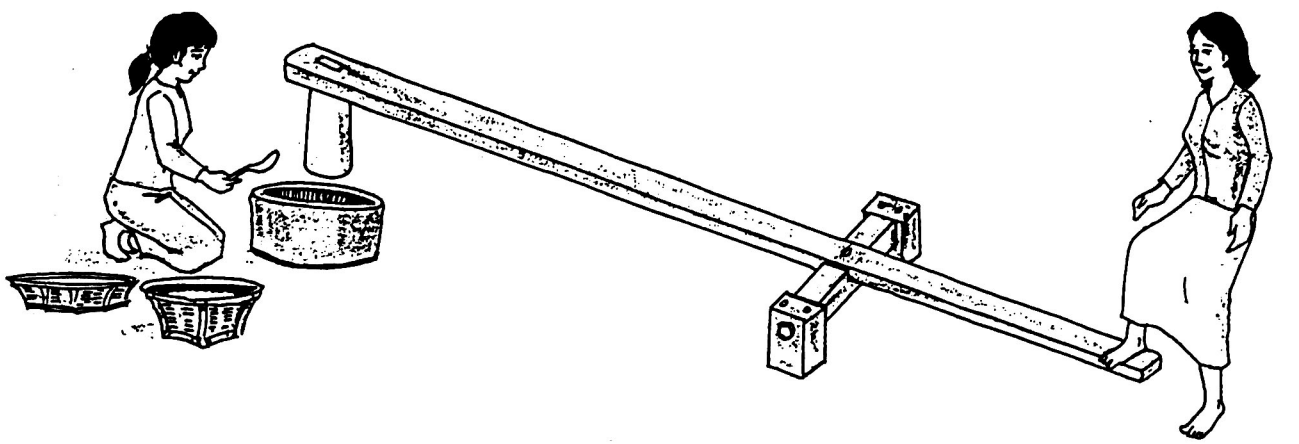
[13/] จากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุและผู้ประกอบอาชีพนี้ ส่วนใหญ่บอกคล้ายคลึงกันว่าเป็นประเพณีอย่างหนึ่งที่ทำขึ้นเมื่อถึงกลางเดือนสิบ ข้าวในนาจะออกรวงใกล้จะสุก ชาวบ้านจะเก็บเกี่ยวมาตำเป็นข้าวเม่า หนุ่มสาวจะช่วยกันลงมือตำด้วยสากมือ การตำข้าวเม่ามักมีขึ้นที่บ้านฝ่ายหญิงบ้านใดบ้านหนึ่ง หนุ่มสาวจะมารวมกันโดยฝ่ายชายมักจะนำมะพร้าวมาด้วยเพื่อใช้รับประทานกับข้าวเม่า การตำข้าวเม่ามักจะนิยมทำกันในตอนกลางคืนเพราะอากาศไม่ร้อน และข้าวเม่าก็เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะฤดูหนาวพ้นจากฤดูนี้ไปแล้วการรับประทานข้าวเม่าจะไม่อร่อยเท่าที่ควร ข้าวเม่าจึงเป็นสินค้าที่มีจุดอ่อนตรงที่ขายได้เฉพาะฤดูกาลเป็นสินค้าที่ขึ้นอยู่กับรสนิยมและภูมิอากาศ

[14/] สากมือคือ อุปกรณ์ที่ใช้ตำข้าวเปลือก ในสมัยโบราณมีลักษณะเป็นไม้ท่อนยาว ปลายมนทั้ง 2 ข้าง ตรงกลางคอด

[15/] การซ้อมข้าวคือ วิธีการสีข้าวในสมัยโบราณใช้เครื่องสีข้าวขนาดเล็กสีข้าว

สากมือ

การตำข้าวเม่าโดยใช้สากมือ



ภาพที่ 2 การตำข้าวเม่าโดยใช้ครกกระเดื่องซึ่งใช้เท้าเหยียบกระเดื่องแทนการใช้ลำกมือ

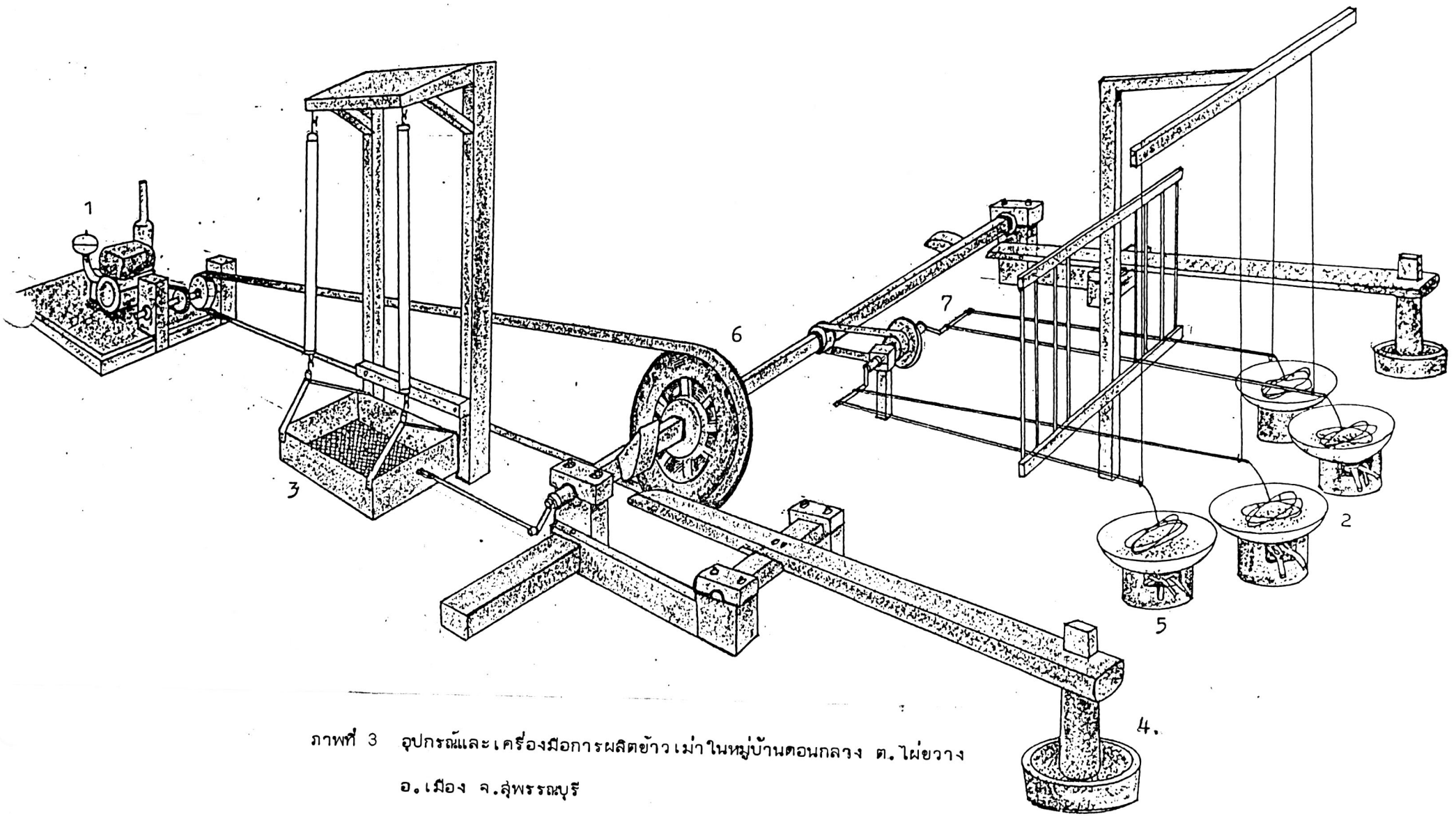
ในท้องที่จังหวัดต่าง ๆ ในภาคกลางจึงเป็นการผลิตแบบใช้เครื่องจักรทั้งสิ้น ดังภาพที่ 3 และ 4 การผลิตด้วยวิธีการใช้เครื่องจักรหรือมอเตอร์ไฟฟ้านี้ช่วยให้ประหยัดแรงงานประหยัดเวลาและเพิ่มกำลังการผลิตเป็นอย่างมาก จะเห็นได้ว่าการผลิตด้วยวิธีการในปัจจุบันใช้แรงงานเพียงคนเดียวก็สามารถทำการผลิตได้ถึงวันละ 10-20 ถังในเวลา 10-12 ชั่วโมง ในขณะที่การตำโดยใช้ลากมือผลิตได้วันละ 1.6-2.4 ถัง ในเวลา 10-12 ชั่วโมง

อย่างไรก็ตาม พอจะกล่าวได้ว่าแรงผลักดันที่อยู่เบื้องหลังการพัฒนาวิธีการผลิตจนมีรูปแบบที่ค่อนข้างทันสมัยอย่างในปัจจุบันนี้ ก็เนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงในความสัมพันธ์ทางการผลิตและโครงสร้างทางการผลิตนั่นเอง กล่าวคือ เมื่อมีการผลิตข้าวเม่าเพื่อเป็นสินค้า ก็ย่อมมีการซื้อขาย การซื้อขายก่อให้เกิดอุปสงค์และอุปทานมีการกำหนดราคาสินค้า มีการหาตลาดจำหน่าย มีผู้ผลิต มีพ่อค้าคนกลาง และมีผู้บริโภค การพัฒนาดังนี้ใช้เวลานานประมาณถึง 20 ปี โดยเฉลี่ย[17]

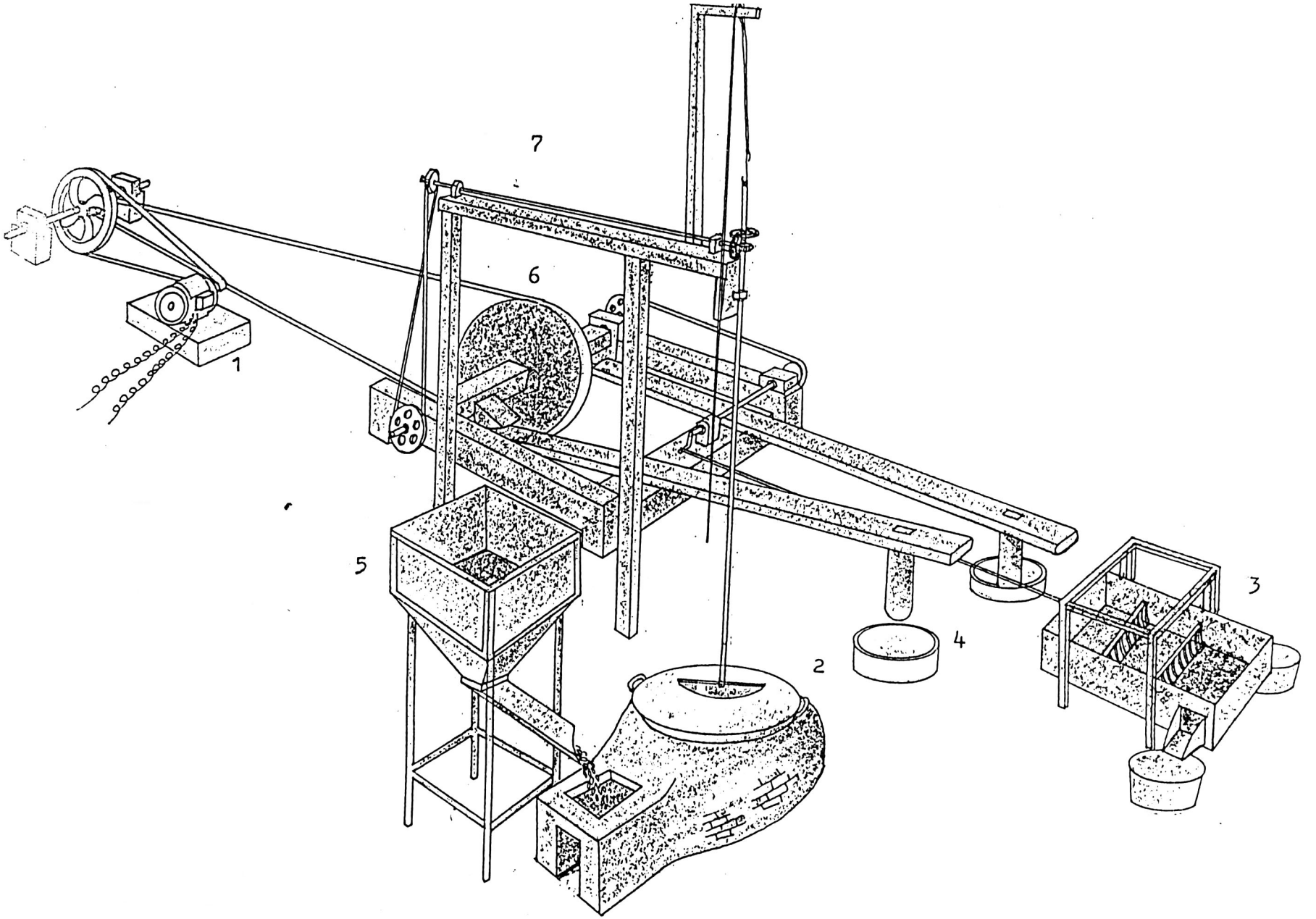
ปัจจุบันนี้ การผลิตข้าวเม่าจึงเป็นอาชีพเสริมที่สำคัญในการทำรายได้ให้แก่ชาวชนบท เป็นการช่วยลดภาระหนี้สิน อีกทั้งเป็นการเพิ่มการมีงานทำให้แก่แรงงานในชนบทและช่วยให้มีเงินทุนหมุนเวียนในหมู่บ้านมากขึ้น อย่างไรก็ดี อุตสาหกรรมการผลิตข้าวเม่าได้พัฒนาตัวเองขึ้นภายในหมู่บ้านโดยการคิดค้นของชาวบ้านเอง วิธีการในการผลิตต่าง ๆ ยังคงใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ล้าสมัยและขาดประสิทธิภาพอยู่เป็นอันมาก โดยเฉพาะตัวอย่างการผลิตในจ.ลพบุรี เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการผลิตและเครื่องจักรอุปกรณ์ใน จ.ราชบุรี และสระบุรีแล้ว การผลิตใน จ.ลพบุรียังล้าสมัยอยู่มาก ดังนั้น การได้รับการสนับสนุนส่งเสริมและความสนใจต่อการผลิตของอุตสาหกรรมชนิดนี้ยังเป็นสิ่งจำเป็นที่จะช่วยให้อุตสาหกรรมชนิดนี้คงอยู่ต่อไปได้ โดยเฉพาะการหาตลาดผลผลิตและการพัฒนารูปแบบสินค้าแปรรูปอาหารที่ใช้ข้าวเม่าเป็นวัตถุดิบเพื่อการส่งออก

---

[17] จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตในท้องที่ จ.ลพบุรี จ.ราชบุรี จ.สระบุรี ให้คำตอบที่ใกล้เคียงกัน ตัวอย่างเช่น ผู้ผลิตใน จ.สระบุรีตอบว่าเริ่มมีไฟฟ้าเข้ามาในหมู่บ้าน เมื่อปี 2512 และเริ่มติดตั้งเครื่องจักรที่ใช้มอเตอร์ไฟฟ้าในปีนั้น โดยก่อนหน้านั้น ก็มีการผลิตโดยใช้ครกกระเดื่องมานานแล้ว.



ภาพที่ 3 อุปกรณ์และเครื่องมือการผลิตข้าวเม่าในหมู่บ้านตอนกลาง ต.ไผ่ขวาง อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี



ภาพที่ 4 อุปกรณ์และเครื่องมือการผลิตข้าวเม่าในหมู่บ้านจังหวัดราชบุรีและจังหวัดสระบุรี

6. กรรมวิธีการผลิตข้าวเม่า

การผลิตข้าวเม่ามีขั้นตอนการผลิตที่น่าสนใจศึกษาหลายประการ ในการกล่าวถึงกรรมวิธีการผลิตในที่นี้เป็นการกล่าวรวมถึงขั้นตอนของการผลิตในลักษณะทั่วไปเพื่อเป็นแนวทางให้เข้าใจในรายละเอียดเกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูลในบทที่ 3 และบทที่ 4 ได้ดียิ่งขึ้น

กรรมวิธีการผลิตข้าวเม่าจะมีวิธีการและขั้นตอนเหมือนกันทุกท้องที่ ขั้นตอนตั้งแต่เริ่มต้นจนได้ข้าวเม่าสำเร็จรูปออกมานั้น ประกอบด้วย การแช่ข้าวเปลือก การคั่วข้าวเปลือกให้ลุก การตำ การร่อนรำและการบรรจุถุง

1. การแช่ข้าวเปลือก

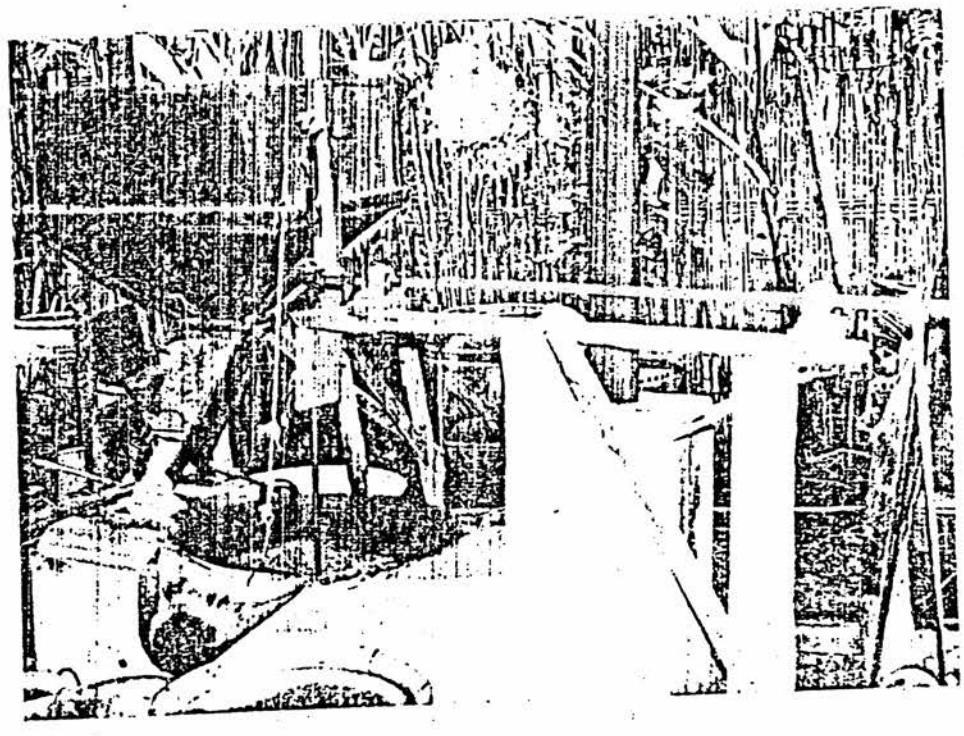
ข้าวเปลือกที่จะนำมาใช้ผลิตเป็นข้าวเม่า ถ้าไม่ใช้ข้าวอ่อนที่เกี่ยวขึ้นจากนาจะนำมาตำทันทีไม่ได้ เพราะเมล็ดข้าวจะแข็งเกินไป จะต้องนำมาทำให้เมล็ดข้าวนิ่มด้วยการแช่น้ำ ภาชนะที่ใช้แช่ข้าวเปลือก ได้แก่ โอ่งน้ำ ระยะเวลาการแช่ข้าวแต่ละชนิดก็แตกต่างกันออกไป ตัวอย่างเช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้าธรรมดา จะใช้เวลาแช่น้ำประมาณ 2 คืน หรือ 24 ชั่วโมง แต่ข้าวหอมมะลิจะใช้เวลาแช่ประมาณ 1 คืน หรือ 12 ชั่วโมง

วิธีการแช่ข้าวเปลือกจะใช้ไม้ยาวคนข้าวเปลือกที่แช่ในโอ่งน้ำเพื่อให้เมล็ดลีบลอยขึ้นมาเหนือน้ำแล้วช้อนทิ้ง เมล็ดลีบจะทำให้ข้าวเม่าเกาะติดกันเป็นแผงเวลาตำทำให้ข้าวเม่าไม่สวยได้ราคาไม่ดี บางท้องที่ที่มีการตำข้าวเหนียวจะใส่สีผสมอาหารเพื่อย้อมเมล็ดข้าวให้เป็นสีเขียวคล้ายใส่ใบเตยในตอนนี้ด้วย

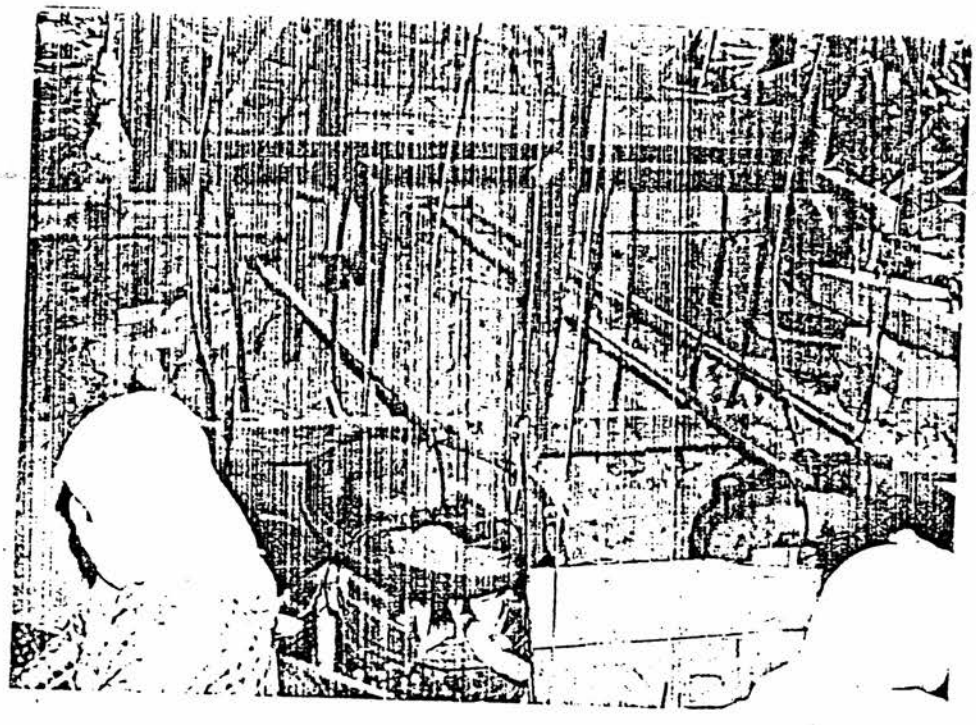
ชาวบ้านมักจะแช่ข้าวไว้ตั้งแต่เวลาบ่ายโมงหรือเมื่อเลิกจากการผลิตในวันหนึ่ง ๆ เพื่อจะได้ทันใช้ในวันรุ่งขึ้น

2. การคั่วข้าวเปลือก

เป็นขั้นตอนการเตรียมข้าวเปลือกให้ลุกพร้อมที่จะตำ เมื่อเริ่มจะตำข้าวเม่าจะต้องมีการเตรียมครกเตรียมเครื่องมือในการตำให้พร้อม รวมทั้งการจุดเตาฟืนเพื่อเตรียมคั่วข้าวเปลือกด้วย เมื่ออุปกรณ์เครื่องมือพร้อมแล้ว ผู้ตำจะนำข้าวเปลือกที่แช่ไว้ในโอ่งมาใส่กระบุงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำแล้วจึงนำมาคั่วในกระทะด้วยไฟฟืน



ภาพที่ 5 การคั่วข้าวเปลือกในจังหวัดสระบุรี คานคั่วข้าวเปลือกเป็นเหล็กกลม มีใบพาย ติดตอนปลายหมุนอยู่ในกะทะ คั่วครั้งละกะทะเดียวใช้กะทะใบใหญ่กว่าในหมู่บ้าน ตอนกลาง ใช้เตาถาวรแบบก่ออิฐถือปูน จะเห็นถังใส่เชื้อเพลิงอยู่ด้านซ้าย มีท่อปล่อยเชื้อเพลิงข้าสู่เตา



ภาพที่ 6 การคั่วข้าวเปลือกในหมู่บ้านตอนกลาง จะเห็นคานคั่วข้าวเปลือกแยกลงลู่กะทะ 2 กะทะ สักษณะกะทะมีขอบสูงขึ้นมาโดยรอบกันข้าวเปลือกกระเด็น

การคั่วข้าวเปลือกเป็นขั้นตอนที่ใช้เทคนิควิธีการที่น่าสนใจหลายประการ เช่น ถ้าคั่วข้าวเปลือกไม่สุกพอดี การตำข้าวเม่าจะไม่ได้ข้าวเม่าชนิดที่ "ตำออก"[18] คือจะมีกากรำมากกว่าได้เนื้อข้าวเม่าจึงต้องอาศัยความชำนาญของผู้ผลิตด้วย ตามปกติแล้วจะต้องใช้ไฟฟืนในการคั่วจึงจะได้ข้าวเม่าที่หอมดี แต่การใช้ไฟฟืนไม่จำเป็นสำหรับการตำข้าวกลม[19] หรือการตำข้าวเหนียว การตำข้าวกลมอาจใช้เชื้อเพลิงอย่างอื่นที่ราคาถูกกว่าฟืนก็ได้ เช่น ซังข้าวโพด แกลบข้าวตอก แกลบข้าวสาร[20] ทั้งนี้เพราะการตำข้าวกลมไม่ได้นำไปใช้บริโภคโดยตรง จึงไม่ต้องการรสชาติกลิ่นหอม ในการรับประทานเหมือนการตำข้าวหอม ซึ่งต้องใช้ฟืน การตำข้าวหอมจึงใช้ต้นทุนสูงกว่า

3. การตำข้าวเม่า

การตำข้าวเม่าเป็นขั้นตอนสำคัญที่สุดของการผลิตข้าวเม่า เนื่องจากจะทำให้ผลผลิตที่ได้มีลักษณะและคุณภาพแตกต่างกัน การตำข้าวเม่าครกหนึ่ง ๆ จะใช้เวลาตำประมาณ 90 วินาที หรือประมาณ 1 นาทีครึ่ง โดยใช้ข้าวเปลือกปริมาณ 2/3 ลิตร ตำแล้วได้ข้าวเม่าชนิดแบนปริมาณ 1 ลิตร

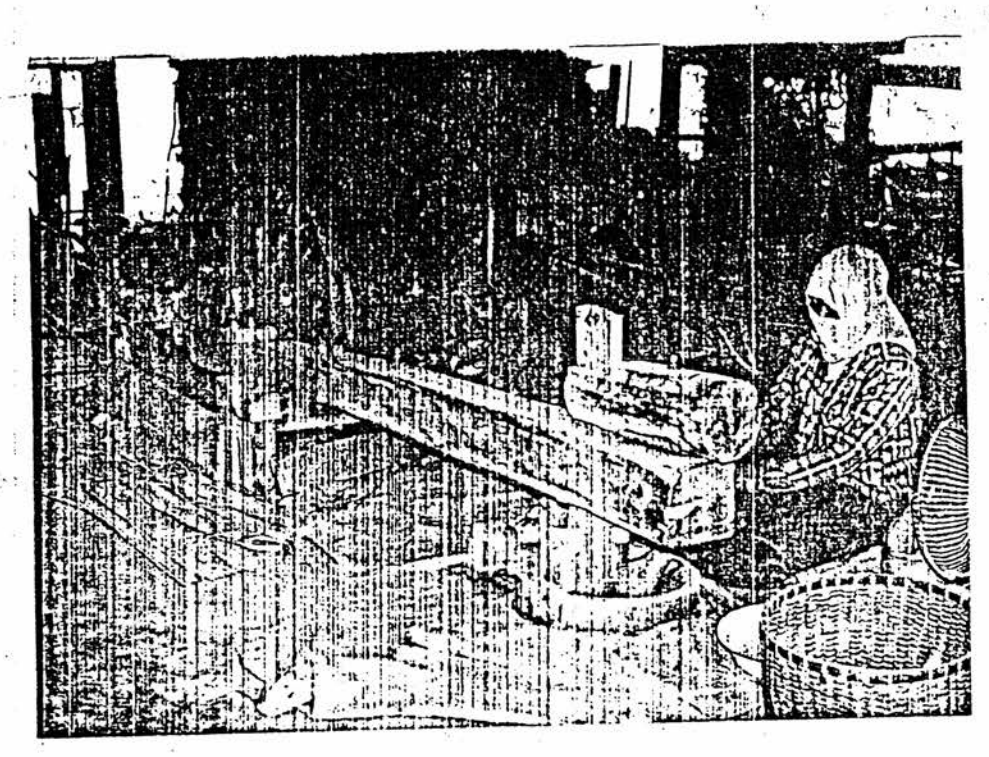
อุปกรณ์ในการตำข้าวเม่าคือครกสาก และพลั่วสำหรับคุ้ยข้าวในครกขณะตำ วิธีการตำข้าวเม่าในท้องที่ต่าง ๆ จะเหมือนกัน แตกต่างกันเฉพาะลักษณะของผลผลิตที่ต้องการจะผลิตออกมา เช่น ถ้าต้องการตำข้าวเม่าข้าวเหนียวให้มีสีเขียวของใบเตย ก็จะนำข้าวเปลือก

---

[18] คำว่า "ตำออก" ชาวบ้านหมายถึงว่าใน 1 ถังข้าวเปลือกที่นำมาตำเป็นข้าวเม่านั้น สามารถตำได้ข้าวเม่า 1 ถังพอดีหรือได้มากกว่า 1 ถัง ซึ่งการที่จะ "ตำออก" ได้มาก ๆ นั้น ก็ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว การคั่วข้าว และเทคนิคการตำของแต่ละคนด้วย

[19] ข้าวกลม คือข้าวเม่าข้าวเหนียวที่มีลักษณะเมล็ดกลมไม่แบนเหมือนข้าวเม่าหอมมะลิ ใช้สำหรับทำข้าวพอง การผลิตส่วนใหญ่ในจังหวัดสระบุรีจะนิยมตำข้าวกลมเพื่อขายส่งให้กับโรงงานทำข้าวพอง

[20] ผู้ผลิตส่วนใหญ่ในจ. สระบุรี จะนิยมใช้ซังข้าวโพด และแกลบข้าวตอกแทนการใช้ฟืนในการคั่วข้าวเปลือก ทั้งนี้เนื่องจากมีราคาถูกกว่าการใช้ฟืน



ภาพที่ 7 การตำข้าวเม่าในหมู่บ้านตอนกลางจะเห็นว่าต้องเพิ่มน้ำหนักบนปลายกระเดื่องเพื่อให้เกิดแรงกระแทกที่แรงเพื่อให้ข้าวเม่าแบนเร็วยิ่น

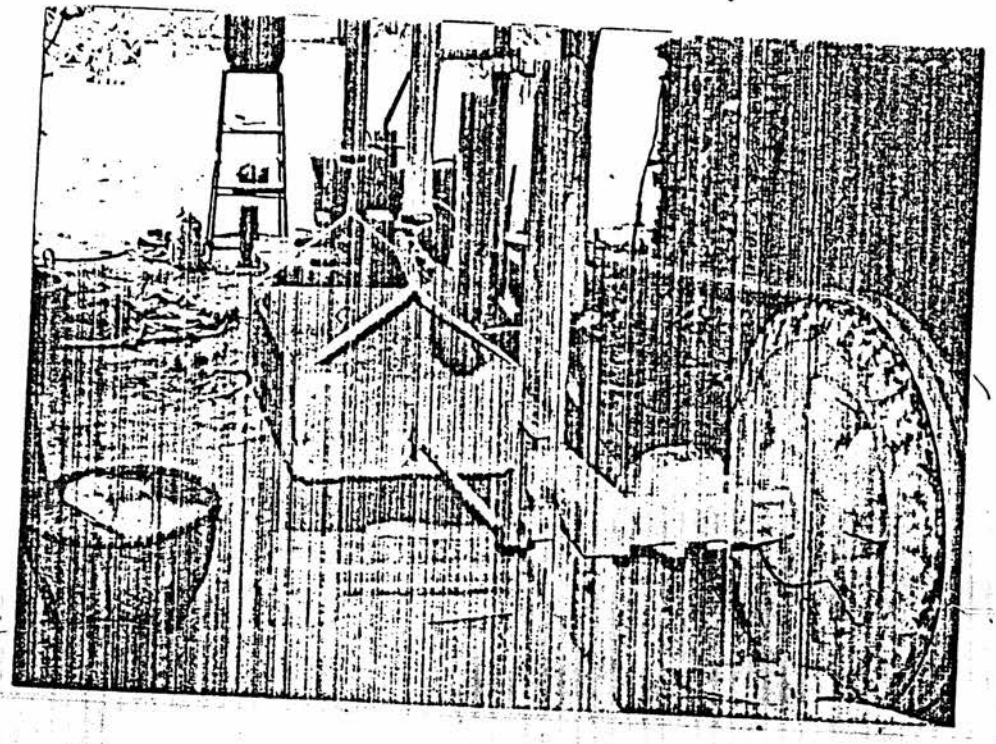
ที่ย้อมสีแล้วมาคั่วจนสุก พร้อมกับใส่ใบเตยหั่นละเอียดขณะที่คั่วด้วย เพื่อให้มีกลิ่นหอม แล้วจึงนำมาตำถ้าเป็นการตำข้าวเม่าชนิดข้าวกลม หรือการตำข้าวเหนียวเพื่อใช้ทำข้าวพอง เมื่อคั่วข้าวเปลือกแล้วจะต้องทิ้งไว้ให้เย็นสักครู่หนึ่งก่อนนำมาตำ ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เมล็ดข้าวเม่าแบนมาก หรือถ้าเป็นการตำข้าวเม่าชนิดข้าวธรรมดาหรือข้าวหอมเพื่อตำข้าวเม่าชนิดแบนใช้รับประทานได้ทันที เมื่อคั่วข้าวเปลือกจนสุกแล้วก็จะนำมาตำทันที จนได้ข้าวเม่าที่แบนโดยต้องใส่เกลือเล็กน้อย ในขณะที่ตำด้วยในขณะที่การตำข้าวกลมหรือข้าวเหนียวจะไม่ต้องใส่เกลือ เป็นต้น

วิธีการตำ เป็นเทคนิคอย่างหนึ่งของผู้ผลิตแต่ละรายที่จะบังคับเครื่องสากให้กดกระเดื่องลงในจังหวะที่เร็วหรือช้าพอเหมาะกับปริมาณข้าวเม่าที่บรรจุลงในครกหรือให้มีน้ำหนักมากพอเพื่อที่จะได้ข้าวเม่าที่มีลักษณะแบน[21] หรือกลมตามต้องการและไม่มีกากมากหรือไม่หักป่นมาก ส่วนใหญ่แล้วการตำข้าวเม่าชนิดข้าวแบนต้องการแรงกระแทกของกระเดื่องมากกว่าการตำข้าวเม่าชนิดกลมและใช้เวลาสำหรับครกหนึ่ง ๆ นานกว่า จึงปรากฏว่าผู้ผลิตข้าวเม่าชนิดข้าวกลมในจังหวัดราชบุรีและสระบุรีจะผลิตได้วันละ 18-20 ถัง ข้าวเม่า ในขณะที่ผู้ผลิตในหมู่บ้านดอนกลางจะผลิตได้ปริมาณวันละ 13-15 ถังเท่านั้น

4. <u>การร่อนรำ</u> เมื่อตำข้าวเม่าได้แล้ว จะได้เนื้อข้าวเม่าและเปลือกข้าวเม่าซึ่งถูกตำละเอียดแล้วกลายเป็นรำปนอยู่ จำเป็นต้องร่อนรำออกเพื่อแยกเนื้อข้าวเม่า การร่อนรำจะใช้ภาชนะที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสี่เหลี่ยมดังในภาพที่ 5 และภาพที่ 6 ซึ่งเป็นตะแกรงร่อนรำของหมู่บ้านดอนกลาง และของจังหวัดสระบุรีตามลำดับ ในหมู่บ้านดอนกลาง ตะแกรงร่อนรำจะบุพื้นตะแกรงด้วยลอดตาข่ายสองชั้น ชั้นบนกรองเนื้อข้าวเม่าชั้นล่างกรองปลายข้าวเม่า และปล่อยให้รำข้าวเม่าตกลู่พื้น สำหรับในจังหวัดราชบุรีและสระบุรีจะใช้ตะแกรงแบบเดียวกันตามภาพที่ 6 มีตะแกรงลวดชั้นเดียว มีขี่ลวดตรงกลางแบกข้าวเม่าและกากข้าวเม่า โดยปล่อยให้รำข้าวเม่าแยกออกทาง

---

21 ม่าชนิดแบนหรือการตำข้าวเจ้าและข้าวหอม เป็นที่นิยมของผู้ผลิตและ
ษณะเมล็ดแบนสีขาวมีกลิ่นหอมรสชาติกรอบนิ่ม ไม่แข็งกระด้าง ข้าว
วเปลือกชนิดข้าวหอมมะลิ การตำข้าวเม่าชนิดนี้ให้มีคุณภาพดีขึ้นอยู่กับ
ะกระเดื่อง วิธีการเตรียมข้าวเปลือกก่อนคั่ว การคั่วข้าวเปลือก และวิธี
ผู้ผลิต



ภาพที่ 9 แสดงการร่อนรำในจังหวัดสุพรรณบุรี จะเห็นว่าตะแกรงร่อนรำมีขนาดใหญ่กว่าในจังหวัดราชบุรีและสระบุรี และไม่มีทางไหลออกของเมล็ดข้าวเม่าและรำ

ภาพที่ 8 แสดงการร่อนร่าในจังหวัดราชบุรี จะเห็นข้าวเม่าไหลออกทางหนึ่งและร่าจะไหลออกอีกทางหนึ่ง มีขนาดตะแกรงเท่ากับในจังหวัดสระบุรี แต่ไม่มีลวดกันตรงกลาง

หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ด้านข้างของตะแกรง ความแตกต่างของตะแกรงร่อนรำจึงนับว่าเป็นเทคนิคการผลิตอย่างหนึ่ง[22/]

ปัจจุบันนี้เมื่อผลิตข้าวเม่าได้มาก ปริมาณรำที่ได้ก็จะเพิ่มขึ้นตามไปด้วย และสามารถขายเป็นอาหารสัตว์ เช่น เป็ด ไก่ หมู ได้ดี และเป็นที่นิยมของผู้เลี้ยงสัตว์เพราะราคาถูกกว่ารำข้าวเปลือกจากโรงสี[23/]

5. การบรรจุถุง

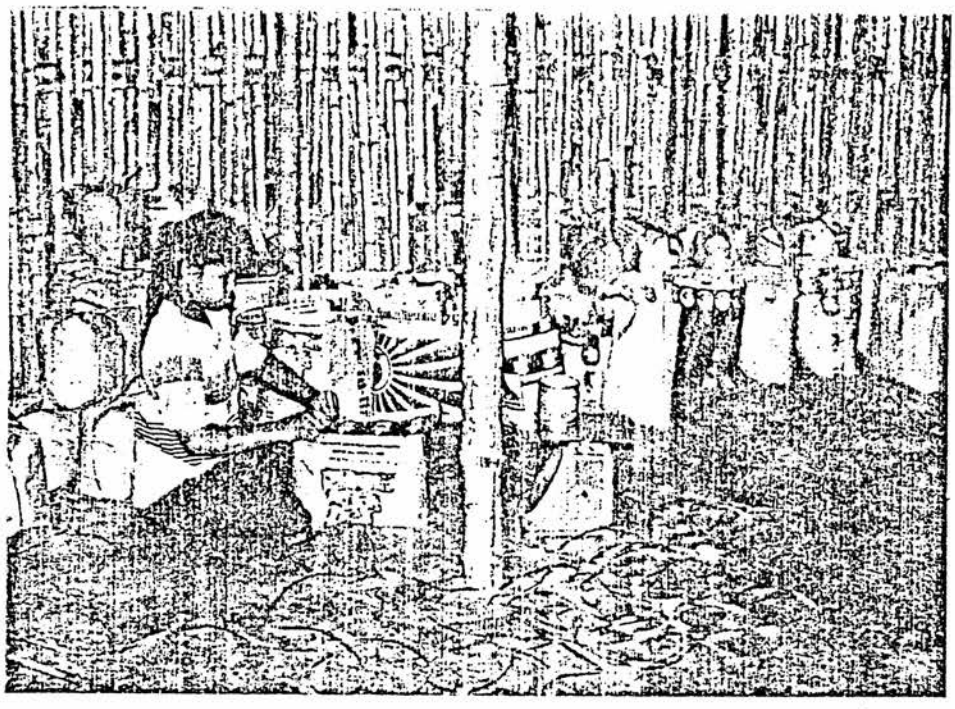
ในช่วงที่การผลิตข้าวเม่ายังไม่ทำกันเป็นแบบการค้าจนมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวเช่นปัจจุบันนั้น การซื้อขายมีเพียงเล็กน้อย ภาชนะที่ใช้บรรจุจะใช้กระบุงหรือกระจาดและตวงด้วยถ้วยขนมถ้วยเล็ก ๆ หรือถ้าซื้อมาก ๆ จะตวงเป็นลิตร เป็นถัง และผู้ซื้อจะต้องเตรียมภาชนะมาใส่เอง

ปัจจุบันการส่งผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายจะบรรจุใส่ถุงซึ่งอาจจะเป็นถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกและมีวิธีการบรรจุ 2 วิธี คือการตวงเป็นถังและการชั่งน้ำหนัก ทั้งนี้แตกต่างกันตามชนิดของสินค้าดังนี้

การตวงเป็นถัง จะใช้ถังขนาด 20 ลิตรตวงข้าวเม่าแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติก นิยมใช้กับผลผลิตชนิดข้าวเม่าชนิดแบน หรือการตำข้าวเม่าในหมู่บ้านตอนกลาง การบรรจุแบบนี้ก็เพื่อให้มองเห็นคุณภาพของสินค้า เช่น มีสีขาวเมล็ดข้าวเม่าสมบูรณ์ไม่มีปลายข้าวเม่ามากและเพื่อให้ข้าวเม่ากรอบหอมอยู่เสมอ การบรรจุโดยใช้การตวงเป็นถังวัดมูลค่าได้ง่ายกว่าการชั่งน้ำหนัก

[22/] วัตถุประสงค์ของการทำตะแกรงร่อนรำถึง 2 ชั้น เป็นเทคนิคการผลิตอย่างหนึ่งที่จะช่วยให้ผู้ผลิตขายข้าวเม่าได้ราคาดี เพราะสามารถแยกเมล็ดสมบูรณ์ออกบรรจุถุงได้ชั้นหนึ่ง ส่วนปลายข้าวเม่าที่ถูกแยกอยู่ในชั้นที่สองก็จะได้อีกราคาหนึ่ง การแยกรำในจังหวัดสุพรรบุรี จึงให้ผลดีกว่าการร่อนรำในจังหวัดราชบุรีและสระบุรี ซึ่งใช้ตะแกรงเล็ก ข้าวเม่าที่อัดแน่นอยู่ในตะแกรงจะทำให้แยกปลายข้าวเม่าออกยากและแยกรำออกได้ช้ากว่า แต่ลักษณะที่ปล่อยให้มีข้าวเม่าไหลออกทางด้านข้างตะแกรงคนละด้านกับรำก็ทำให้สะดวกในการนำภาชนะมารองรับปลายข้าวเม่าและรำที่แยกแล้ว

[23/] การขายรำข้าวเม่าในจังหวัดสระบุรีจะนิยมขายให้โรงสีเพื่อนำไปผลิตปนกับรำข้าวเปลือกได้ทำให้โรงสีมีกำไรเพิ่มขึ้น



ภาพที่ ๑๐ แสดงการบรรจุถุงข้าวเม่าในจังหวัดราชบุรี ซึ่งไม่นิยมบรรจุถุงพลาสติกแบบข้าวเม่าแบบในจังหวัดสุพรรณบุรี ทั้งนี้ เพื่อมิให้เห็นความแตกต่างของสินค้า

การชั่งน้ำหนัก นิยมใช้กับผลผลิตชนิดข้าวเม่าแบบกลม ซึ่งจะนำไปคั่วเป็นข้าวพอง โดยบรรจุในถุงกระดาษถุงละ 7 กิโลกรัม ไม่นิยมใช้ถุงพลาสติก[24] และการที่ข้าวเม่าข้าวเหนียวหรือข้าวกลมต้องขายโดยการชั่งน้ำหนัก ผู้รับซื้อจะต้องนำไปคั่วเป็นข้าวพองเพื่อขายอีกครั้งหนึ่ง ฉะนั้นการชั่งน้ำหนักจะทำให้เทียบมูลค่าซื้อขายเพื่อกำหนดราคาได้ละดวกขึ้น[25]

---

[24] จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตในจังหวัดราชบุรีทราบว่าการบรรจุ โดยใช้ถุงกระดาษจะช่วยให้ขายสินค้าได้ง่ายขึ้นเนื่องจากผู้ซื้อไม่เห็นข้อแตกต่างของสินค้า

[25] ตัวอย่างการสัมภาษณ์เจ้าของโรงงานข้าวเม่าและข้าวพองในจังหวัดราชบุรีจะรับซื้อข้าวเม่าจากลูกครกหรือผู้ผลิตในราคาถุงละ 60 บาท โดยบรรจุถุงละ 8 กิโลกรัม เมื่อนำมาแปรสภาพเป็นข้าวพองโดยการคั่วแล้วจะได้ข้าวพองหนัก 7 กิโลกรัมราคากิโลกรัมละ 10 บาท หรือจากการสัมภาษณ์เจ้าของโรงงานข้าวพองและข้าวตอกในจังหวัดสระบุรี จะรับซื้อข้าวเม่าจากผู้ผลิตถุงละ 10 กิโลกรัม ราคา 70 บาท เมื่อนำมาแปรสภาพเป็นข้าวพองบรรจุถุงละ 3 กิโลกรัมราคา 32 บาท หรือกิโลกรัมละ 10.6 บาท.