

ไข่มดแดง..อาหารชั้นสูง

นำเสนอเมื่อ : 23 มี.ค. 2552

เรื่องของอาหารชั้นสูง..ไข่มดแดง..

เข้าหน้าแล้งแล้ว..อากาศร้อน..เสียงแมลง..เสียงจ๊กจั่น..ดังอื้ออึง..บอกถึงสัญญาณ..

ว่าเรามาเข้าป่าหาอาหารตามแบบฉบับลูกทุ่งกันดีมั๊ย? วันนี้ครูมีภูมิปัญญาหากินแบบ
ชาวบ้านเรามาฝาก.....ไปหาเหยไข่มดแดง..กันเถอะ..

นำชู คนมหาชนะชัย จ.ยโสธร ขับร้อง (ปรับลดเสียงเบาลงจะน่าฟังกว่า..นะคะ)

การที่

จะไปเหยไข่มดแดงนั้นต้องรู้ที่อยู่ของมดแดงเสียก่อน
ว่าชอบอยู่กับต้นอะไรบ้าง ที่ไหน สูงต่ำแค่ไหน
จะได้เตรียมไม้สอยได้ยาวพอดี ถ้ายาวไปก็เลย สอยไม่ได้
สั้นไปก็ไม่ถึง

จึงต้องมีการสำรวจเบื้องต้นก่อนการเตรียมการคะ
และบางทีต้องมีไม้สำรองไปด้วย หรือตัดเอาใหม่
ที่ต้องเสียเวลาและก็นั่นแหละคะ

ดังนั้นรังมดแดงที่ต่ำไปหรือสูงไปก็มักจะแคล้วคลาดจาก
การสอยเสมอ

เวลาที่จะไปสอยก็ต้องดูฤดูกาลที่มดแดงมีไข่เต็มรังพอดี
หรือมีตัวแม่เป่งที่เราอยากกินพอดี
หรือจะเอาตัวมาทำย่ำมดแดงก็แล้วแต่
คือต้องกลับมาดูวัตถุประสงค์ประสงค์ของการแห่
จังหวัดเวลาที่เหมาะสมแบบสอดคล้องกันพอดีในเชิงเทคนิค
การสอยนั้นต้องเริ่มดูว่ารังไหนโตพอที่จะมีไข่จึงจะสอย
ยามที่มดแดงส่วนใหญ่พักผ่อนอยู่ในรัง มีไข่เต็มรัง
ถ้าไม่มีไข่ก็ต้องรอจังหวัดใหม่มีไข่พร้อมจะสอยเสียก่อน
ที่จะสังเกตจากรังมีน้ำหนัก

การสอยก็ต้องมีจังหวัดการแห่รังให้ไข่ร่วงลงมา
ให้หล่นลงในที่รองรับ
ที่มักจะเป็นหวดหนึ่งขาที่มีรูปทรงปากกว้างพอเหมาะพอดี
ที่ไข่มดแดงและมดแดงจะไม่หลุดร่วงลงดิน
และอาจต้องป้องกันการไต่ออกของแม่เป่ง(นางพญามด)
และตัวมด ที่อาจใช้ถึงที่สีนที่มดไต่ออกไม่ได้
หรือจะใช้ผ้าใส่ถึงรอไว้
พอมดร่วงลงมาในหวดก็รีบเอาใส่ถึงน้ำไว้ก่อน

เทคนิคการแช่ห้ำกันมดคาบไข่หนี
มดและไข่จะตายและเน่าเสียได้ง่าย
แต่ก็มีวิธีลดความเสียหายโดยการเอามาผึ่งให้แห้งเร็วที่สุด
หรือแยกไข่แยกตัวออกก่อนแช่ห้ำ
แล้วเอาไข่ไปคลุกกับแป้งขาวจาว
หรือแป้งมันให้แห้งไว้ตลอดเวลาที่จะไม่บูดเน่า
เอาตัวไปแช่ห้ำเพียงอย่างเดียว

การสอยก็ต้องรีบ

ก่อนที่มดแดงจะแตกรังคาบไซ่หนีเสียก่อน
ก็จะไม่คอยได้ไซ่มดตามที่ตั้งใจไว้
(โดยเฉพาะในระบบราชการที่หวงความรู้กันเหลือเกิน
ไม่รู้มีใครไปบอกเขาว่า ข้อมูลคือเงิน)

หลังจากนั้นก็เป็นการบริโภคนไซ่มดแดงแ
จะกินเองก็มีทั้งเจียวไซ่ หมก ยำ แกงผักหวาน
ทำได้สารพัดชนิด
หรือจะนำไปขายก็มีทั้งขูดสดที่อาจแยกชนิด
หรือผสมกันก็ตามใจลูกค้าจะชอบแบบไหน
หรือจะส่งร้านอาหาร ภัตตาคารก็ได้
และทำกับข้าวขายเองแบบต่าง ๆ

เห็นไหมคะ การแห่ไซ่มดแดง
ก็ต้องมีการจัดการความรู้
ในทุกด้าน การเตรียมการแห่ไซ่มดแดงก็จะ
ต้องรู้ว่าแหล่งความรู้อยู่ที่ไหน ใกล้ ไกล สอยยาก สอยง่าย
ที่จะต้องเตรียมแนวทางและวิธีการที่เหมาะสม.....

เป็นไงบ้างคะ..แห่ไซ่มดแดงเนีย..ทั้งแสนทั้งคัน..เพราะฉะนั้นเวลาแม่ค้าเอามาขายให้เรา
อย่าต่อรองราคาละกันนะคะ

อยากให้หายเหนื่อยจากการแห่มดแดง...เรามาแข่งแห่ไซ่มดแดงดูสิ..
ว่าจะมันแค่ไหน..เอ้า...ได้เลย...



แข่งแห่ไซ่มดแดง.....

อาหารอีสานส่วนใหญ่จะได้มาจากธรรมชาติ ทั้งที่เป็นสัตว์เล็ก สัตว์น้อย และพืชพันธุ์ต่างๆ นับได้ว่าชาวอีสานเป็นนักกินผู้หนึ่งที่เดียว ไช้มัดแดงนับเป็นอาหารประจำถิ่นอีสาน จนสามารถนำมาขายจนกลายเป็นอาชีพได้ ทางภาควิชานาฏศิลป์ วิทยาลัยครูบุรีรัมย์ (ปัจจุบันคือ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์) เห็นว่าควรจะอนุรักษ์อาชีพหยาไช้มัดแดงนี้ในรูปของการแสดง จึงได้ทำการศึกษาถึงขั้นตอนการนำไช้มัดแดงลงมาของชาวบ้าน โดยอาจารย์ประชัน คະเนวัน และอาจารย์ดรธรณี อุบลเลิศ เป็นผู้เขียนรายละเอียดของขั้นตอนการหยาไช้มัดแดงโดยละเอียด การแสดงเชิงหยาไช้มัดแดงเป็นการอนุรักษ์อาชีพของชาวอีสานอย่างหนึ่ง

เครื่องแต่งกาย ฝ่ายชายนุ่งกางเกงขาก๊วย เสื้อคอกลมแขนสั้น มีผ้าขาวม้าคาดเอว และใช้ผ้าขาวมาโพกศีรษะ ฝ่ายหญิงสวมเสื้อแขนกระบอก 3 ส่วนคอกลม หมสไบ นุ่งผ้าซิ่นมัดหมี่สั้นแค้เข้า

เครื่องดนตรี ดนตรีที่ใช้ประกอบการฟ้อนจะใช้ดนตรีพื้นเมืองอีสานลายซึ้ง

อุปกรณ์สำหรับการแสดง ครุสื่อน้ำ ตะกร้าผูกปลายไม้ยาว ผ้าสำหรับกวนมดแดง การจัดการแสดงลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้

เดินทางออกจากบ้าน หญิงถือครุสื่อน้ำ ชายถือไม้ยาวสำหรับหยาร้างมดแดง และเหน็บผ้าสำหรับกวนมดแดง

มองหาร้างมดแดง

หยามัดแดงได้เทลงในครุสื่อน้ำ

นำผ้ากวนมดแดง เพื่อแยกตัวมดออกจากไช้มัดแดง

เทน้ำออกจากครุ

เก็บอุปกรณ์เดินทางกลับบ้าน....

.....กลับถึงบ้านนำไปทำอาหารได้หลายอย่างอาทิเช่น เจียวไช้มัดแดง,

ก้อยไช้มัดแดง, เอาะไช้มัดแดง, แกงหน่อไม้ไช้มัดแดง, ฯลฯ...