

ใบความรู้ที่ 2 “กว่าจะได้ข้าว”

ขั้นตอนการทำนา

การเตรียมพันธุ์ข้าว นำเมล็ดข้าวไปเพาะ ให้งอก โดยแช่น้ำนานประมาณ 1-2 ชั่วโมง แล้วนำมาแช่ขึ้นจากน้ำและเก็บไว้ในที่ที่มีความชื้นสูงเมล็ดจะงอกภายใน 48 ชั่วโมง จึงนำเมล็ดที่เริ่มงอกเหล่านี้ไปปลูกในดินที่เปียก ยอดข้าวจะสูงขึ้นเหนือผิวดินแล้วเปลี่ยนเป็นใบ เรียกว่า ต้นกล้า หลังจากต้นกล้ามีอายุ ประมาณ 40 วัน



การปลูกข้าว วิธีการปลูกข้าวหรือการทำนาในประเทศไทย

1. การไถตะ คือการไถครั้งแรกเพื่อทำลายวัชพืชในนาและพลิกกลับหน้าดินแล้วปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์
2. การไถแปร คือการไถตัดกับรอยไถตะการไถแปรอาจไถมากกว่าหนึ่งครั้ง
3. การคราด การคราดก็คือการคราดเอาวัชพืชออกจากดินนา และปรับพื้นที่นาให้ได้ระดับเป็นที่ราบเสมอกัน ด้วยพื้นที่นาที่มีระดับเป็นที่ราบจะทำให้ต้นข้าวได้รับน้ำเท่าๆกัน และสะดวกต่อการให้น้ำเข้าออก
4. การตกลำ คือ การนำเมล็ดหว่านรอให้งอกใช้เวลาประมาณ 25-30 วัน จะเจริญเติบโตเป็นต้นกล้าที่มีขนาดโตพอที่จะถอนนำไปปักดำได้

5. การปักชำ คือ การนำต้นกล้าที่ถอนขึ้นจากแปลงแล้วมัดรวมกันเป็นมัดๆจะต้องสัปดาห์ดิน โคลนที่รากออก แล้วนำไปปักชำในพื้นที่ที่ได้เตรียมไว้

6. การดูแลรักษา ในระหว่างการเจริญเติบโตของต้นข้าว การปักชำต้นข้าวต้องการน้ำและปุ๋ยสำหรับการเจริญเติบโต ต้นข้าวอาจถูกโรคและแมลงศัตรูข้าว เพาะฉะนั้นนอกจากจะมีวิธีการปลูกที่ดีแล้วจะต้องมีวิธีการดูแลที่ดียิ่งด้วย

7. การเก็บเกี่ยว สามารถทำได้ในสัปดาห์ที่สี่หลังจากข้าวออกดอกแล้วประมาณ 28-30 วันข้าวที่เกี่ยวด้วยเคียวซึ่งปลูกไว้แบบปักชำ ชาวนาจะทิ้งไว้ในนาจนคยซึ่งเพื่อตากแดดให้แห้งเป็นเวลา 3-5 วัน

8. การนวดข้าว คือ การนำเมล็ดข้าวออกจากรวงและทำความสะอาดเพื่อแยกเมล็ดข้าวดิบและเศษฟางออก เหลือไว้เฉพาะเมล็ดข้าวเปลือกที่ต้องการเท่านั้น การนวดข้าวอาจใช้แรงสัตว์ (วัว ควาย)หรือ การนวดแบบฟาดก้าข้าวการนวดแบบใช้เครื่องทุ่นแรง (เครื่องหมุนตีรวงข้าว)

9. การทำความสะอาด เมล็ดข้าวที่ได้จากการนวดมักมีสิ่งเจือปนเช่น ดิน กรวด ทราย เมล็ดธัญพืชอื่น การทำความสะอาดเมล็ด หมายถึง การนำข้าวเปลือกออกจากสิ่งเจือปนอื่นๆ ซึ่งทำได้หลายวิธี เช่น ใช้กระด้งคัด หรือการใช้เครื่องคัด

10. การตากข้าว เพื่อรักษาคุณภาพเมล็ดข้าวให้ได้มาตรฐานเป็นเวลานานๆ หลังจากนวดและทำความสะอาด เมล็ดข้าวแล้วนำข้าวเปลือกไปตากอีกครั้งหนึ่งก่อนที่จะนำไปเก็บในถัง

11. การสีข้าวเปลือก เป็นการบดสีข้าวเปลือกให้เมล็ดของข้าวหลุดออก จากเปลือกเพื่อนำเมล็ดข้าว หรือ เมล็ดข้าวสาร ไปหุงต้มเป็นอาหารต่อไป ข้าวที่จะนำมาหุงจะต้องเป็นเมล็ดข้าวปราศจากเปลือกเรียกว่า "ข้าวสาร" แต่ก่อนการที่จะ ได้มาซึ่งข้าวสารนั้น ต้องเอาข้าวเปลือกมาใส่ในครกไม้ แล้วใช้สากตำหลาย ๆ ครั้งจนเปลือกหลุดออกไป การตำข้าว มักจะต้องนำใส่คนตำถึง ๒ คน เรียกกันว่า "ข้าวซ้อมมือ" หลังจากตำครั้งแรกพอเปลือกหลุด ออกแล้ว จะต้องนำข้าวไปคัดด้วยกระด้งให้เปลือกหลุดออกไป เหลือแต่เมล็ดข้าวสารต้องทำเช่นนั้น ๒-๓ ครั้ง จนเมล็ดข้าวสารมีสีขาว จึงนำไปรับประทานได้

การสีข้าวด้วยเครื่องจักร เป็นที่นิยมในปัจจุบัน โดยการนำข้าวเปลือกไปสีที่โรงสีข้าว เครื่องจักรจะบดเอาเปลือกข้าวออกให้เหลือแต่ข้าวสารในเวลาที่รวดเร็วไม่ต้องใช้แรงคนค่า



ที่มา: www.buffalo.housestorysof.com