

ประวัติความเป็นมาชุมชนตรอกข้าวเฒ่า

บ้านข้าวเฒ่าเป็นชุมชนเก่าแก่ที่ผู้คนอพยพมาจากกรุงศรีอยุธยาภายหลังเสียกรุงศรีอยุธยาใน พ.ศ. 2310 ส่วนใหญ่เป็นชาวไทย มีวิถีชีวิตทำสวน เดิมเรียกบ้านสวน ต่อมามีการทำข้าวเฒ่ากันมากและทำสืบกันมา จึงเรียกกันว่า บ้านข้าวเฒ่า เมื่อมีการตัดถนนซอยเล็กเข้ามาในพื้นที่บ้านข้าวเฒ่า จึงเรียก ตรอกข้าวเฒ่า ในสมัยกรุงธนบุรีและสมัยต้นรัตนโกสินทร์ บริเวณบ้านข้าวเฒ่าเป็นพื้นที่บ้าน สวน มีคลองลัดวัดทองโอบทางทิศเหนือและทิศตะวันตก โดยมีลำปะโดงแยกจากคลองลัดวัดทองด้านตะวันตกไหลผ่านกลางชุมชน ทำให้พื้นที่บ้านข้าวเฒ่าเป็นที่ลุ่มเหมาะแก่การทำสวนแบบยกร่อง ส่วนใหญ่เป็นสวนผลไม้ ได้แก่ สวนทุเรียน มังคุด มะปราง ขนุน มะม่วง มะไฟ ละครุด ชมพู กระท้อน ส้มโอ มะพร้าว กัลย และอ้อย

ชาวบ้านเล่าว่ารุ่นพ่อแม่ปู่ย่าตายายเมื่อราว 100 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ.2450) ย่านบ้านข้าวเฒ่าเคยปลูกทุเรียนหลากหลายชนิด โดย ส่วนมากพันธุ์ราชินีจะเป็นที่นิยม เพราะเนื้อเยอะนุ่มนวล เม็ดลีบ รสชาติจะหวานแหลม ชาวบ้านจะเรียกทุเรียนย่านบ้านข้าวเฒ่า หรือ ทุเรียนสวน ในสมัยก่อนชาวบ้านจะปลูกผลไม้ต่างๆ ไว้รับประทานและบางส่วนจะนำไปขายโดยวิธีการล่องเรือไปตามลำคลองวัดทองไปขายที่ตลาดวัดทองที่บ้านบุริมคลองบางกอกน้อยฝั่งใต้ แต่ในบางครั้งจะใช้วิธีหาบจะเดินจากบ้านข้าวเฒ่าข้ามทางรถไฟเข้าตลาดวัดทอง บางครั้งจะต่อเรือที่ทำน้ำตลาดวัดทองล่องออกปากคลองบางกอกน้อย แล้วข้ามฟากไปท่าช้างวังหลวง แล้วหาบเดินไปขายยังตลาดท่าเตียน เมื่อขายเสร็จจากลบบจะซื้อวัตถุดิบสำหรับทำอาหารกลับบ้าน

ชาวบ้านสวนบ้านข้าวเฒ่ามีวิถีชีวิตที่อุดมสมบูรณ์เพราะในคลองจะมีปลา นานาชนิด เมื่อถึงฤดูหนาวของทุกปีจะมีกุ้งก้ามกรามตัวใหญ่ให้จับมาทำ อาหาร ในสวนจะมีผัก มัน เผือก ข้าวโพด แม้กระทั่ง ข้าว ซึ่งในอดีตมักจะปลูกไว้ตามร่องสวน เรียกว่า ข้าวท้องร่อง ข้าวที่ปลูกเป็นข้าวเจ้าปลูกด้วยการดำ เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวก็นำข้าวมาตากแดดแล้วใส่ในครกใหญ่ตำ จากนั้นนำมาร่อนเหลือเป็นข้าวสารแล้วเก็บใส่โองไว้สำหรับหุงรับประทานต่อไป การปลูกข้าวตามร่องสวนได้เลิกไปภายหลังจากเกิดน้ำท่วมใหญ่ใน พ.ศ. 2485

ซึ่งส่งผลให้สวนผลไม้ของชาวบ้าน บ้านข้าวเฒ่าเสียหายหลายปีกว่าจะฟื้นตัว ประกอบกับในช่วง พ.ศ. 2487-2488 เกิดสงครามมหาเอเซียบูรพาชาวบ้านต่างพากันอพยพหนีภัยสงคราม ทำให้บ้านข้าวเฒ่าซบเซาไประยะหนึ่ง เมื่อสงครามสิ้นสุดลงผู้คนต่างพากันกลับมา หลังจากนั้นไม่นานได้มีการตัดถนนหลายสายในย่านฝั่งธนบุรี รวมทั้ง ถนนอิสรภาพด้วย ทำให้การเดินทางถึงบ้านข้าวเฒ่าด้วย หลังจากนั้นไม่นานได้มีการตัดถนนหลายสายในย่านฝั่งธนบุรี รวมทั้งถนนอิสรภาพด้วย ทำให้การเดินทางถึงบ้านข้าวเฒ่าด้วย ทางรถสะดวกรวดเร็วกว่าการคมนาคมทางน้ำ อีกทั้งบ้านข้าวเฒ่าอยู่ไม่ไกลจากใจกลางพระนคร ทำให้มีผู้คนจากภายนอกอพยพเข้าไป ซื้ที่ดินตั้งบ้านเรือนและบ้างก็เข้ามาเช่าบ้านอยู่มากขึ้นเรื่อยๆ จนสภาพความเป็นบ้านสวนหมดไป

ความเป็นมาของชื่อ บ้านข้าวเฒ่า เกิดจากการที่ในอดีตชุมชนย่านนี้เคยทำข้าวเฒ่าเป็นลำเป็นสันจนเป็นที่รู้จักกันสันนิษฐานว่า อาจเริ่มจากคนนอกเรียก แต่จะเริ่มเรียกเมื่อใดไม่ปรากฏแน่ชัด เนื่องจากพระสมหมายแห่งวัดสุทธาวาส ซึ่งเกิดที่ชุมชนแห่งนี้เล่าว่า ในอดีต คนเฒ่าคนแก่รุ่นปู่ย่าตายายไม่มีการเรียกว่าบ้านข้าวเฒ่า หรือ ตรอกข้าวเฒ่า จะเรียกวัดสุทธาวาสว่า วัดลูกศิษย์ และจะเรียกซอยหรือ ตรอกบ้านข้าวเฒ่าว่า ตรอกยายจวน สภาพตรอกเดิมล้วนเป็นคันดิน มีขนาดไม่กว้างนัก บ้านเรือนส่วนใหญ่ตั้งอยู่ห่างๆ กระจายไปตามขัณฑ์สวน เป็นบ้านไม้เรือนชั้นเดียวยกพื้นสูง ชาวบ้านส่วนใหญ่ล้วนเป็นคนไทยแท้ประกอบอาชีพทำสวน รับราชการ และทำข้าวเฒ่า

การทำข้าวเม่าที่กลายเป็นเอกลักษณ์และที่มาของชื่อบ้านข้าวเม่านี้ น่าจะทำได้มานานกว่า 200 ปี นับตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์ ชาวบ้านเชื่อว่าคงมีการทำข้าวเม่าตั้งแต่แรกตั้งชุมชน คือในสมัยกรุงธนบุรี หรืออย่างน้อยในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อาจเริ่มจากการทำเพื่อใช้ในการทำบุญและรับประทานอาหารกันในครัวเรือน ภายในชุมชนก่อนเมื่อเป็นที่รู้จักมากขึ้นจึงกลายเป็นการประกอบอาชีพ ชุมชนบ้านข้าวเม่าจึงมีอาชีพทำข้าวเม่ากันเกือบทุกครัวเรือนทำให้ภายนอกเรียก ชุมชนแห่งนี้ว่า บ้านข้าวเม่า ในขณะที่คนบ้านข้าวเม่ามักเรียกบ้านตัวเองว่า บ้านสวน

ข้าวเม่าเป็นภูมิปัญญาของคนไทยในการแปรรูปข้าวที่มีอยู่ในร่องสวนและท้องนา มาทำข้าวเม่าเพื่อใช้ทำขนมต่างๆ ได้แก่ กระจยาสารท ข้าวเม่าหมี ข้าวเม่าน้ำกะทิ ข้าวเม่าคลุก และข้าวเม่าทอด เป็นต้น สำหรับในเขตบางกอกน้อย บ้านข้าวเม่านิยมใช้ข้าวเหนียว เพราะให้ความเหนียวและนุ่มกว่าข้าวเจ้าอาจจะใช้ทั้งเม็ดข้าวอ่อนหรือเม็ดข้าวแก่ก็ได้ ทำให้การทำข้าวเม่าสามารถทำได้ตลอดทั้งปี

ข้าวเม่ามี 2 ชนิดคือ ข้าวเม่าดิบ และข้าวเม่าราง ต่างมีกรรมวิธีในการผลิตที่แตกต่างกัน การทำข้าวเม่าดิบ

1. นำข้าวเปลือก มาแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน
2. ล้างข้าวเปลือกที่แช่น้ำไว้ให้สะอาด โดยรินเอาข้าวฟ่อที่ลอยขึ้นมาทิ้งไปสรงเมล็ดข้าวเปลือกที่ดีที่สุด และเปลือกจะเริ่มร้อนหลุดขึ้นมา

3. นำข้าวเปลือกเหล่านั้นไปใส่กระทะตั้งไฟ ค่อยๆ คั่วจนสุก

4. นำข้าวไปใส่ครกกระเดื่อง โคนมีค้อนหนึ่งเหยียบไม้ตำข้าว ส่วนอีก คนหนึ่งถือไม้พายสำหรับคนข้าวที่ตำเพื่อพลิกกลับไปกลับมาให้ทั่ว คนหลังนี้ชาวบ้านจะเรียกว่า คนโยง เมื่อตำได้ที่แล้วเม็ดข้าวจะแบนเปลือกข้าวจะร้อนออก

5. นำข้าวที่ตำได้ที่แล้วมาเทใส่กระด้ง ฝัดให้ข้าวเปลือกข้าวออก เหลือแต่ข้าวแบนๆที่เรียกว่า ข้าวเม่าดิบ ถ้าต้องการให้ข้าวเม่าดิบเป็นสีเขียว ชาวบ้านข้าวเม่าในอดีตจะใส่ใบทองหลางเข้าไปขณะที่ตำข้าว ต่อมาใบทองหลางเข้าไปขณะที่ตำข้าว ต่อมาใบทองหลางหายากจึงใช้ใบก้ามปูแทน น้ำสีทองของใบก้ามปูที่ออกมาผสมกับข้าวที่ตำจะทำให้ได้ข้าวเม่าดิบที่มีสีออกเขียวนวลสวยงามรับประทาน ชาวบ้านบ้านข้าวเม่ามักไม่นิยมใช้ใบเตยและไม่เคยใช้สีผสมอาหาร

ข้าวเม่าดิบนี้ ชาวบ้านจะนำมาทำขนมหลายประเภท เช่น ขนมข้าวเม่าคลุก และข้าวเม่าทอด เป็นต้น ข้าวเม่าคลุก มีวิธีการทำคือ นำข้าวเม่าดิบพรมน้ำหรืออาจใช้น้ำมะพร้าวพรม และใช้ผ้าหรือใบตองปิดสักครู่ รอให้ข้าวเม่าดิบนิ่มก่อน จึงใส่เกลือลงไปคลุกเคล้า แล้วโรยน้ำตาลทรายและมะพร้าวใส่น้ำเคี้ยวแล้วใส่มะพร้าวขูดเนื้อสีขาวลงไป พอเข้ากันได้ก็จึงยกลงทิ้งให้เย็น แล้วนำไปห่อหุ้มกล้วยส่วนใหญ่ใช้กล้วยไข่ ชุบแป้งแล้วนำไปทอด ทั้งข้าวเม่าคลุกและข้าวเม่าทอดจะต้องใช้ข้าวเม่าดิบเท่านั้น

การทำข้าวเม่าราง

1. นำทรายที่ละเอียดใส่กระทะตั้งไฟคั่วจนทรายร้อน

2. นำข้าวเม่าดิบใส่กระทะ คั่วไปพร้อมๆ กับทรายที่กำลังร้อน คั่วไปสัก ระยะเวลาหนึ่ง เม็ดข้าวเม่าที่ร้อนจะค่อยๆ พองตัวขึ้น

3. นำข้าวเม่าที่พองและทรายไปร่อนในตะแกรงหรือฝัดในกระด้งหลายๆ ครั้ง ให้ทรายออกจนหมด เหลือแต่ข้าวเม่าที่พอง ข้าวเม่าที่ได้ นี้เรียกว่า ข้าวเม่าราง ข้าวเม่ารางที่ดีต้องเม็ดใหญ่และกรอบ ข้าวเม่ารางนี้จะใช้รับประทานกับน้ำกะทิ ใส่น้ำแข็งใส เรียกว่า ข้าวเม่าน้ำกะทิ และสามารถใช้ทำ ข้าวเม่าหมี คือนำข้าวเม่ารางไปผัดกับกระเทียม พริกไทย น้ำตาล น้ำปลา ใส่ถั่วทอด เต้าหู้ทอด กุ้งแห้งทอด แล้วนำขึ้นมาโรย

ด้วยน้ำตาลอีกครั้ง และยังใช้เป็นส่วนสำคัญในการทำ กระจยาสารท คือการนำข้าวเม่าวางไปกวนกับน้ำตาลอ้อย และน้ำกะทิ น้ำตาลมะพร้าว แบะแซ แล้วใส่ถั่วคั่ว โรยด้วยงาคั่ว ในอดีตชาวบ้านบ้านข้าวเม่าจะทำข้าวเม่าขาย ทั้งข้าวเม่าดิบและข้าวเม่าวาง และยังทำขนมจากข้าวเม่าทั้งสองชนิด ขายอีกด้วย โดยเฉพาะข้าวเม่าหมี และกระจยาสารท

ในสมัยก่อน บ้านสวน หรือ บ้านข้าวเม่า ทำข้าวเม่ากันเกือบทุกครัวเรือนพร้อมๆ กับการทำสวน เนื่องจากการทำข้าวเม่าต้องใช้ ข้าวเปลือกจำนวนมาก จึงมีพ่อค้าแม่ค้านำข้าวเปลือกจากหลายพื้นที่ทั้งใกล้ และไกลมาขาย เช่น นำมาจากแกวย่านคลองบางพรหม จากจังหวัดอยุธยา และจังหวัดสุพรรณบุรี โดยการขนส่งทางเรือเป็นหลัก เข้ามาตามลำแม่น้ำเจ้าพระยาคลองบางกอกน้อย คลองลัดวัดทอง และคลองซอยแยกเข้ากลางบ้านข้าวเม่า ชาวบ้านบ้านข้าวเม่าในอดีตอยู่ร่วมกันอย่างรักใคร่ เอื้อเฟื้อ มีความเป็นเครือญาติกันสูง ต่างทำบุญและมีกิจกรรมร่วมกันที่วัดสุทธาวาสวัดเก่าแก่ของชุมชนที่เชื่อกันว่าสร้างตั้งแต่ครั้งสมัยกรุงธนบุรี

บ้านข้าวเม่ากับการทำข้าวเหนียวแดงและกะละแม

เชื่อกันว่าราว 100 ปีเศษ ชาวบ้านข้าวเม่าได้ขายเชื้อสายมอญทั้งจากบางกระดี เขตบางขุนเทียน จากพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ และจากจังหวัดปทุมธานี ชาวมอญเหล่านี้ได้นำวัฒนธรรมการกวนขนม เช่น ข้าวเหนียวแดงและกะละแมเข้ามา ทำให้ชุมชนบ้านข้าวเม่านับตั้งแต่สมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พ.ศ. 2411-2453 เป็นต้นมา หรือราวๆ 100 ปีที่ผ่านมาทำข้าวเหนียวแดงและกะละแมกันมากขึ้น ต่อมากลายเป็นอาชีพและส่งขายกันสืบมาจนทุกวันนี้ ในขณะที่ระยะหลัง การทำข้าวเม่าค่อยๆ เลิกทำและหายไปจากชุมชนบ้านข้าวเม่าตั้งแต่ว่า พ.ศ.2525 หรือราว 30 ปีมาแล้ว

ทุกวันนี้การทำข้าวเหนียวแดงและกะละแมของชาวบ้านบ้านข้าวเม่า เป็นการสืบทอดภูมิปัญญาและรักษาไว้เป็นเอกลักษณ์ ของบ้านข้าวเม่า คือ ข้าวเหนียวแดงบ้านข้าวเม่า ข้าวเหนียวต้องกรอบ น้ำตาลต้องนุ่ม และกะละแมบ้านข้าวเม่าต้องกวนด้วยข้าว เหนียว เนื้อกะละแมจะเหนียวนุ่ม หวานมัน ไม่ติดฟัน และไม่ติดคอ ชาวบ้านย่านเขตบางกอกน้อยและแดนไกลที่เคยลิ้มรสจะเข้าใจ ในความเป็นเอกลักษณ์ข้าวเหนียวแดงและกะละแมของบ้านข้าวเม่าที่แตกต่างจากที่อื่น

การทำข้าวเหนียวแดงของบ้านข้าวเม่า

- 1.นำข้าวเหนียว จะนิยมใช้ข้าวใหม่ แขน้ำ 1 คืบเพื่อให้ نرم
- 2.นำข้าวเหนียวที่แช่จนนุ่มไปนึ่งให้สุก แล้วนำมาผึ่งให้เย็น
- 3.เคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว กะทิ และแบะแซรวมกันในกระทะให้ออกเหนียวเป็นยางมะตูม
- 4.ใส่ข้าวเหนียวนึ่งลงในกระทะ คนให้ข้าวเหนียวแตกออกจากกัน
- 5.ใช้ไฟแรง กวนไปเรื่อยๆ จนเริ่มแห้ง พอยกพายดูว่ามีสายใยในน้ำพอสสมควร จึงยกลง
- 6.นำขึ้นใส่ถาด เกลี่ยให้เป็นแผ่น แล้วโรยด้วยงาคั่วตัดเป็นชิ้นๆ ห่อให้เรียบร้อย

สิ่งสำคัญของการทำข้าวเหนียวแดงคือควรใช้น้ำตาลมะพร้าวแท้ กะทิสดอย่างดี แบะแซ ชนิดดี และต้องอาศัยการกวนที่ใจเย็น ต้องใช้ทั้งความอดทนและเวลา นอกจากนี้ควรใช้ฟืนไม้แสมที่ให้ไฟแรงสม่ำเสมอ และควบคุมไฟให้เหมาะสม ด้วยกรรมวิธี เหล่านี้ทำให้ข้าวเหนียวแดงบ้านข้าวเม่าโดดเด่นและลือชื่อสืบมาจนทุกวันนี้

การทำกะละแมของบ้านข้าวเม่า

1. จุดไฟตั้งเตา นำกระทะขึ้นตั้งบนเตา แล้วใส่น้ำลงในกระทะรอจนน้ำเดือด
2. ใช้ข้าวเหนียวที่เป็นข้าวเก่า ล้างให้สะอาด ใสในกระทะ ต้มให้สุก อย่าให้เละและอย่าให้ดิบจนเกินไป
3. พอข้าวเริ่มสุกและบาน ใสหางกะทิ แล้วใส่น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลโตนด
4. กวนไปเรื่อยๆ ใช้ไฟแรงขึ้น ฟืนที่ใช้ต้องเป็นไม้แก่นเป็นหลัก ไฟจะแรงทำให้เดือดเร็ว กวนไปเรื่อยๆ จนกว่าจะเริ่มเหนียวและค่อยๆ กลายเป็นสีดำ
5. เมื่อเริ่มเหนียว ลดไฟให้อ่อนลง กวนไปเรื่อยๆ ตอนกะละแมเริ่มเหนียวการ กวนจะยากขึ้น ต้องใช้แรงควรระวังกวนในท่ายืนและเฉียงข้างเรียกว่า ท่าโย้ เมื่อกะละแมได้ที่ ตักใส่ถาดแล้วตัดเป็นชิ้นเล็กๆสำหรับนำไปจำหน่ายต่อไป

กะละแมของชาวบ้านข้าวเม่าทำจากข้าวเหนียวชนิดดี น้ำตาลแท้ และกะทิสดหอม กวนจนเนียน ไม้ใส่สารกันบูด รสชาติจึงหวานมัน เหนียวแต่มีความนุ่มไม่ติดฟัน ไม่ติดคอ ต่างจากกะละแมที่อื่นซึ่งมักจะทำจากแป้งเนื้อไม้เหนียว เวลารับประทานจะติดฟันติดคอ นอกจากนี้จะมีการทำข้าวเม่า กระจายสารท กวนข้าวเหนียวแดงและกะละแมเป็นหลักแล้ว ในอดีตชาวบ้านข้าวเม่ายังทำขนมจาก ผลไม้อีกหลายชนิดด้วย ได้แก่ พุทรา กวน ขนุนกวน กล้วยกวน มะม่วงกวน มะยมกวน สับปะรด มะขามเสียบไม้ และมะขามแก้ว ขนมที่ทำมักนำไปขายที่ตลาดวัดทอง ฝั่งแขก ตลาดท่าเตียน และตลาดปากคลอง

ในอดีตชาวบ้านบ้านข้าวเม่าจึงมักมีเตาทำข้าวเม่า และกวนขนมไว้เกือบทุกบ้าน ตั้งแต่สองเตาจนถึงสิบเตา การทำข้าวเม่าดิบ และข้าวเม่ารางจะทำทั้งปี แต่การทำกระจายสารท การกวนข้าวเหนียวแดงและกะละแม มักทำในเทศกาลและงานบุญ เช่น ข้าวเม่ามัก ทำในงานยกเสาเอก ส่วนข้าวเหนียวแดงและกะละแม จะกวนเพื่อใช้ในงานแต่งงาน งานตรุษไทย และงานสงกรานต์ บ้านข้าวเม่ามี หลายตระกูลที่สำคัญที่ทำข้าวเม่า และกวนขนมดังกล่าว เช่น ตระกูลกระต่ายทอง จารุภูมิ รักหลวง และหะมะที่พะพะ เป็นต้น

การทำขนมที่ต้องใช้เตาไฟทำให้ชาวบ้านบ้านข้าวเม่ามีความเชื่อ เจ้าแม่เตาไฟ จึงมีการทำพิธีไหว้เตาที่เป็นเครื่องมือทำกิน เพื่อแสดงความเคารพและขอขมาถ้ามีการล่วงเกิน การไหว้เตามักทำในวันสำคัญ ได้แก่ วันพระใหญ่ วันตรุษไทยและวันสงกรานต์ เป็นต้น โดยการนำดอกไม้ รูปเทียน ผ้า 1 ผืน แป้งกระแจะ และเงินมาวางที่เตา พนมมือ ตั้งนะโม 3 จบ และกล่าวขอบคุณและขอขมา

บ้านข้าวเม่าเหลือแต่ชื่อ

ในช่วงสงครามมหาเอเชียบูรพา โดยเฉพาะใน พ.ศ.2488 ชาวบ้านต่างพากันอพยพหนีภัยทางอากาศที่ฝ่ายสัมพันธมิตรได้ทิ้ง ระเบิดย่านบางกอกน้อยและบ้านข้าวเม่า ชาวบ้านบ้านข้าวเม่าหลายคนได้รับบาดเจ็บและเสียชีวิตภายหลังสงครามยุติ ชาวบ้าน กลับคืนสู่บ้านข้าวเม่าดังเดิมแต่ความนิยมในการรับประทานข้าวเม่าและขนมกวนเริ่มน้อยลง โดยเฉพาะในช่วงหลัง พ.ศ.2500

คลองวัดทองและคลองเล็กที่ผ่านชุมชนเริ่มเน่าเสีย การใช้น้ำทำข้าวเม่าเริ่มมีปัญหา ทำให้ชาวบ้านทำข้าวเม่าน้อยลงจนเหลือเพียงไม่กี่บ้าน บ้านสุดท้ายที่ยังวางข้าวเม่าอยู่ คือ บ้านของลูกเปี้ยก เมื่อลูกเปี้ยกถึงแก่กรรมใน พ.ศ.2540 บ้านข้าวเม่าหมดสิ้น การทำข้าวเม่าที่สืบสานกันมาช้านาน ปัจจุบันถ้าจะทำขนมที่ใช้ข้าวเม่า เช่น ข้าวเม่าหมีหรือกระจายสารท ชาวบ้านจะใช้วิธีซื้อข้าวเม่าจากที่อื่นส่วนขนมกวน เช่น ข้าวเหนียวแดงและกะละแม ปัจจุบันยังคงสืบทอดต่อมาและเหลือทำอยู่เพียงสองบ้าน เท่านั้นแต่เป็นการทำเป็นครั้งคราวเพื่อขายและตามเทศกาลและทำในปริมาณที่น้อยลงมาก ประกอบกับปัจจุบันน้ำตาลและกะทิแพงมากจนเป็นปัญหาในการขายขนมข้าวเหนียวแดงกะละแมของบ้านข้าวเม่า

บ้านข้าวเม่าที่มีภูมิปัญญาในการทำข้าวเม่ากำลังเหลือแค่ชื่อ แต่ใน 5 ปีที่ผ่านมา คือใน พ.ศ.2548 ชาวบ้าน
ข้าวเม่านำโดย นาย อนุชา เกื้อจรรยา ได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วนและทางวัดสุทธาวาสร่วมกันจัดตั้ง
พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นชุมชนตรอกข้าวเม่า ขึ้นใต้อาคารศาลาการเปรียญของวัดสุทธาวาส เพื่อรวบรวมความเป็นมา
และภูมิปัญญาของชุมชนไว้ก่อนที่คนรุ่นหลังจะลืมเลือน

ที่มา : Thanyarat Subboonmee.(2022).ประวัติความเป็นมาชุมชนตรอกข้าวเม่า.
<http://anyflip.com/sxhnn/icqo/>