

เครือข่ายพิชปลูกพื้นเมืองไทย

Thailand Network for the Conservation and Enhancement  
of Landraces of Cultivated Plants

ร่วมกับ

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

เอกสารวิชาการ ฉบับที่ ๑/๒๕๕๑

ห้ามจำหน่าย

# ศัพท์ข้าว

พจนานุกรมที่แสดงบทนิยามของศัพท์ที่เกี่ยวกับข้าว

โดย

ดร. นรงค์ โอบมฉลา

ประธานเครือข่ายพิชปลูกพื้นเมืองไทย





## เครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย

Thailand Network for the Conservation and Enhancement  
of Landraces of Cultivated Plants

ร่วมกับ

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

เอกสารวิชาการ ฉบับที่ ๑/๒๕๕๐

ห้ามจำหน่าย

# ศัพท์ข้าว

พจนานุกรมที่แสดงบทนิยามของศัพท์ที่เกี่ยวกับข้าว

โดย

**ดร. ณรงค์ โฉมเฉลา**

ประธานเครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย

จัดทำภายใต้โครงการเสริมสร้างสมรรถนะทางอนุกรมวิธาน

และกลยุทธ์ทั่วโลกว่าด้วยการอนุรักษ์พืช

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

พิมพ์ครั้งที่ ๑

ธันวาคม ๒๕๕๐

จำนวน ๒๐๐๐ เล่ม

## ข้อมูลเกี่ยวกับเอกสารวิชาการฉบับที่ ๑/๒๕๕๑

ชื่อหนังสือ: ศัพท์ข้าว - พจนานุกรมที่แสดงบทนิยามของศัพท์ที่เกี่ยวกับข้าว

ISSN: 978-974-379-811-5

ผู้แต่ง: ดร. ฌรงค์ โจมเจลา ประธานเครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย

ผู้จัดพิมพ์: เครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย ร่วมกับสำนักงานนโยบายและแผน  
ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

จำนวนพิมพ์: ๒,๐๐๐ ฉบับ

ขนาดหนังสือ: A-5; จำนวนหน้า ๑๑๔ หน้า

วันที่พิมพ์: ธันวาคม ๒๕๕๑

ลิขสิทธิ์: มีลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย

ติดต่อขอรับเอกสารได้ที่:

สำนักความหลากหลายทางชีวภาพ

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

๖๐/๑ ซอยพิบูลวัฒนา ๗ ถนนพระรามที่ ๖

กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

## สารบัญ

คำปรารภ	ง
คำนำ	๑
หมวดที่ ๑. ศัพท์ทั่วไป	๓
หมวดที่ ๒. ศัพท์พจนานุกรม (เรียงตามลำดับอักษรโรมัน)	๕
หมวดที่ ๓. ศัพท์พจนานุกรม (เรียงตามลำดับอักษรไทย)	๑๘
หมวดที่ ๔. ศัพท์ประเภทของข้าว	๒๓
หมวดที่ ๕. ศัพท์ชนิดข้าวในสกุล <i>Oryza</i>	๔๐
หมวดที่ ๖. ศัพท์อาหารที่ทำจากข้าว (เฉพาะที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า 'ข้าว')	๔๓
หมวดที่ ๗. ศัพท์เครื่องมือที่ทำจากข้าว	๕๘
หมวดที่ ๘. ศัพท์พืชอื่นที่มีชื่อว่า 'ข้าว'	๕๕
หมวดที่ ๙. ศัพท์ข้าวที่เป็นทั้งประเภท/ชนิดของข้าวหรืออาหารที่ ทำจากข้าว และพืชอื่น	๖๒
หมวดที่ ๑๐. ศัพท์ข้าวที่ใช้ในประเพณีไทย	๖๕
หมวดที่ ๑๑. ศัพท์เครื่องมือทำนาที่ท้องถิ่น	๖๗
หมวดที่ ๑๒. ศัพท์ภาชนะที่ใช้ในการนึ่งและบรรจุข้าวเหนียว	๗๑
หมวดที่ ๑๓. ศัพท์ข้าวในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานพ.ศ. ๒๕๔๒	๗๒
หมวดที่ ๑. ส่วนวนและคำพ้องเกี่ยวกับข้าว	๗๘
หมวดที่ ๒. ประเพณีไทยเกี่ยวกับข้าว	๘๓
หมวดที่ ๓. ถนนที่มีคำว่า 'ข้าว' นำหน้า	๘๖
หมวดที่ ๔. อาหารที่ทำจากข้าวที่ใหญ่โตเป็นสถิติโลก	๙๐
หมวดที่ ๕. การจำแนกประเภทของข้าว	๙๑
หมวดที่ ๖. ชื่อพันธุ์ข้าวที่เป็นประโยชน์	๑๐๐
ดัชนี	๑๐๑

## คำปรารภ

แม้ว่าข้าว จะเป็นพืชปลูกที่เป็นที่คุ้นเคยของคนไทยทุกคน เพราะตั้งแต่เกิดมา ต่างก็เห็นต้นข้าวขึ้นอยู่ในท้องนาในชนบท และรับประทานข้าวแทบทุกมื้อ แต่หลายคน รวมทั้งนักวิชาการบางคน ก็ยังไม่เข้าใจความหมายที่ถูกต้องของศัพท์ที่เกี่ยวกับข้าว ประเพณีเกี่ยวกับข้าว สำนวนและคำพังเพยเกี่ยวกับข้าว ฯลฯ ด้วยเหตุนี้ ผู้เขียน จึงเห็นเป็นการสมควรในการรวบรวมศัพท์เหล่านี้ นำมาให้บัณฑิตยสถาน หรือคำอธิบายสั้น ๆ ไว้ ณ ที่นี้ โดยเรียงลำดับคำตามแบบของพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒

ในการนี้ ผู้เขียน ได้รวบรวมศัพท์ที่เกี่ยวกับข้าว ที่ผู้เขียนได้พิมพ์เผยแพร่ในบันทึกเครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย ปีที่ ๑ ฉบับที่ ๓ (เรื่องข้าว) มาพิมพ์ซ้ำ โดยได้มีการแก้ไข เพิ่มเติม ปรับปรุงให้ถูกต้องที่สุด อีกทั้งยังได้เรียบเรียงเพิ่มเติมอีกหลายหมวด เพื่อเผยแพร่ให้แก่ักวิชาการ ตลอดจนผู้สนใจอื่น ๆ

เครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทยขอขอบคุณ สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ที่ได้ให้ความอุปการะในการจัดพิมพ์ การแจกเอกสารเล่มนี้ เพื่อความก้าวหน้าในวิชาการเกี่ยวกับข้าว

ผู้เขียน ขอขอบคุณ ดร. ขวัญใจ โกเมศ, ดร. สงกรานต์ จิตรากร, ดร. บริบูรณ์ สมฤทธิ์, ดร. อรอนงค์ นัยวิกุล และดร. ทยา เจนจิตติกุล ที่ได้กรุณาอ่านต้นฉบับและให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ ตลอดจนโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และมูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่ช่วยอนุเคราะห์ภาพประกอบ

ฉรงค์ โคมลลา

ประธานเครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย



พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว  
ทรงที่ยอข้าวที่แปลงนาทดลองสวนจิตรลดา



สมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ  
ทรงที่ย่อยข้าวที่แปลงนาทดลองสวนจิตรลดา



สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ ทรงหว่านข้าว





สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงหว่านข้าว



สมเด็จพระเทพรัตนฯ ทรงแทรกเตอร์

## คำนำ

ข้าว เป็นพืชที่คนไทยรู้จักดีมาแต่โบราณกาล ได้มีการนำข้าวมาใช้ประโยชน์นานัปการ ข้าวได้เข้ามามีส่วนในชีวิตประจำวันของคนไทยมาตั้งแต่เด็กคำบรรพ มีประเพณีเกี่ยวกับข้าวในภาคต่าง ๆ มากมาย ดังจะเห็นได้จากการที่มีศัพท์เกี่ยวกับข้าว ตลอดจนสำนวนไทย คำพังเพย และคำเปรียบเทียบกับนำมาใช้ในเป็นภาษาพูด เป็นจำนวนมาก

ศัพท์ข้าวที่นำมาเสนอ แบ่งออกเป็น ๑๓ หมวด ซึ่งรวมถึงศัพท์ทั่วไป ศัพท์วิชาการ ชนิดของพืชในสกุล *Oryza* ประเภทของข้าว อาหารและเครื่องคั้นที่ทำจากข้าว พืชและสัตว์ที่มีชื่อว่าข้าว ศัพท์ข้าวที่ใช้ในประเพณีไทย และประเพณีไทยเกี่ยวกับข้าว สำนวนและคำพังเพยที่เกี่ยวกับข้าว ถนนเล่นสงกรานต์ที่มีคำว่า 'ข้าว' นำหน้า ศัพท์ข้าวในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ ศัพท์เครื่องมือทำนา ศัพท์เครื่องใช้ในการนึ่งและบรรจุข้าวเหนียว และอาหารที่ทำจากข้าวที่ใหญ่โตเป็นสถิติโลก คำศัพท์แต่ละคำ จะใช้อักษรตัวหนา โดยมีคำอธิบายเฉพาะคำศัพท์หลัก ซึ่งหากมีชื่อพ้อง ก็จะเขียนชื่อเหล่านั้น ต่อท้ายคำว่า 'ชื่อพ้อง:' และนำชื่อพ้องนั้น ๆ ไปลงตามลำดับอักษร แต่ไม่มีคำอธิบายใด ๆ เพียงแต่มีคำว่า 'ดู' ต่อด้วยคำศัพท์หลัก เช่น ข้าวคลูกงา ดู ข้าวแดงงา ในคอนอธิบายศัพท์ หากมีการอ้างอิงถึงศัพท์ข้าวคำอื่น ๆ จะใช้ ตัวเอน ซึ่งผู้อ่านสามารถค้นดูคำอธิบายศัพท์นั้น ๆ ได้ ในหมวดที่เกี่ยวข้อง

ในการเรียงลำดับคำไทยนั้น ได้ใช้หลักเกณฑ์ของราชบัณฑิตยสถาน ที่นำมาใช้ในการจัดทำพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ ในเรื่องของการลำดับพยัญชนะและสระ กล่าวคือ:

- สำหรับพยัญชนะ เรียงลำดับตามตัวอักษร ก ข ค ฯลฯ จนถึง อ ฮ ไม่ได้

ลำดับตามเสียง เช่นจะค้นคำ *ทรวบ* ต้องไปหาในหมวดตัว ท

- สำหรับสระ เรียงลำดับรูปสระ คือ อะ อัม อัวะ อา อำ อี อี้ อี อู อู เอ เอะ  
เอา เอาะ เอิน เอีย เอียะ เอือ เอือะ แอ แอะ โอ โอะ โอ โอ

เพื่อประโยชน์ในการค้นคว้าเอกสารภาษาอังกฤษ จึงได้กำกับคำภาษาอังกฤษไว้ในวงเล็บ สำหรับศัพท์ทุกหมวด นอกจากหมวดที่ ๑๒ (ประเพณีไทยเกี่ยวกับข้าว) หมวดที่ ๑๓ (ศัพท์ข้าวที่ใช้ในประเพณีไทย) ซึ่งประกอบด้วยคำแปลศัพท์ ที่มีคำแปลเป็นภาษาอังกฤษ สำหรับศัพท์ที่ไม่มีคำแปล ได้เขียนทับศัพท์ (ใช้*ตัวหนา*) โดยใช้หลักเกณฑ์การถอดอักษรไทยเป็นอักษรโรมัน แบบถ่ายเสียงของราชบัณฑิตยสถาน และการเขียนแยกคำโดยใช้อักษรตัวใหญ่ขึ้นต้นคำ สำหรับคำที่มีหลายพยางค์ จะเขียนติดกัน (ไม่แยกพยางค์) ในกรณีที่มีพยางค์ มีสระสองตัวติดกัน ใช้ขีดกึ่ง (-) คั่น เพื่อให้อ่านออกเสียงเป็นสองพยางค์ เช่น ชะเอม เขียนว่า Cha-em เพราะหากเขียนว่า Chaem จะอ่านออกเสียงเป็นแฉม แฉม การถอดอักษรไทยเป็นอักษรโรมันวิธีนี้ ใช้กับคำทุกประเภท รวมทั้งชื่อภูมิศาสตร์ ชื่อจังหวัด และชื่อพันธุ์ข้าว ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เกิดความสับสน

การใช้ตัวสะกด ส่วนใหญ่ ใช้ตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ นอกจากบางคำ ที่ไม่มีปรากฏในพจนานุกรม ส่วนภาษาศัพท์อังกฤษ ใช้ตาม Websters Dictionary

สำหรับชื่อวิทยาศาสตร์ ได้ใช้ชื่อที่เป็นที่ยอมรับ (valid name) และหากมีชื่อพ้อง ก็จะใส่ไว้ด้วย โดยใช้หลักเกณฑ์สากล กล่าวคือ ประกอบด้วยชื่อสกุล และชื่อชนิด พิมพ์ด้วยตัวเอน อักษรตัวแรกใช้ตัวใหญ่ นอกนั้นใช้ตัวเล็ก

เพื่อเป็นการอนุรักษ์เลขไทย ซึ่งเป็นมรดกของชาติไทย จึงได้ใช้เลขไทยโดยตลอด นอกจากในกรณีที่เกี่ยวข้องกับศัพท์อักษรโรมัน

## หมวดที่ ๑

### ศัพท์ทั่วไป

ศัพท์ทั่วไป ได้แก่ศัพท์เกี่ยวกับข้าวทั่ว ๆ ไป ไม่รวมศัพท์พฤกษศาสตร์ (อยู่ในหมวดที่ ๒-๓) ศัพท์ประเภทของข้าว (หมวดที่ ๔) ศัพท์ชนิดของทีชในสกุล *Oryza* (หมวดที่ ๕) ศัพท์อาหารที่ทำจากข้าว (หมวดที่ ๖) ศัพท์เครื่องมือที่ทำจากข้าว (หมวดที่ ๗) ศัพท์พืชอื่นที่มีชื่อว่า 'ข้าว' (หมวดที่ ๘) ศัพท์ข้าวที่ใช้ในประเทศไทย (หมวดที่ ๑๐) ศัพท์อนันที่มีคำว่า 'ข้าว' นำหน้า (หมวดที่ ๑๓) และศัพท์เครื่องมือทำนาไทย (หมวดที่ ๑๕)

**กลิ่นข้าวเก่า (aged rice smell, stale flavor of aged rice)** กลิ่นของ ข้าวเก่า ที่เกิดจากการนำข้าวเปลือก ที่เก็บไว้นานกว่า ๓-๔ เดือน ไปสี มีการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพข้าวสุกอย่างเด่นชัด เช่น ร่วนและแข็งกระด้างมากขึ้น กลิ่นหอมของ ข้าวใหม่ จางลงไป แต่มีกลิ่นหืนอ่อน ๆ ที่เกิดจากปฏิกิริยาเติมออกซิเจนของไขมันไม่อิ่มตัวในเมล็ดข้าว ปฏิกิริยาดังกล่าวจะเร็วหรือช้า ขึ้นอยู่กับสภาพการเก็บ หากเก็บในห้องที่ร้อน การเปลี่ยนแปลงก็เกิดขึ้นเร็ว การเก็บในห้องเย็นอุณหภูมิต่ำ ช่วยให้เกิดช้าลง หรือช่วยรักษาให้ข้าวอยู่ในสภาพเป็นข้าวใหม่อยู่ได้นาน

**แกลบ (husk, hull, glume)** เปลือกหุ้มเมล็ดข้าว ที่ได้จากการกะเทาะเมล็ดข้าวเปลือกระหว่างกระบวนการสีข้าว ใช้ปรับปรุงดิน เป็นพลังงาน เป็นวัสดุผลิตแผ่นกระดานแทนไม้ ดูในหมวดที่ ๒ ด้วย

**ขันข้าวบาตร (Khao Khan Bat)** ขันเชิงสำหรับใส่ข้าวตักบาตร

**ข้าว ๑ (rice)** ธัญพืช ในสกุล *Oryza* ได้แก่ข้าวปลูกเอเชีย (*O. sativa*) และข้าวปลูกแอฟริกา (*O. glaberrima*) รวมทั้งข้าวป่าในสกุล *Oryza* ซึ่งเป็นบรรพ

บุรุษของข้าวปลูก ๒ (non-glutinous and glutinous rice) ข้าวเจ้า และข้าวเหนียว ไม่ว่าจะอยู่ในรูปแบบใด ๓ (other cereals) ธัญพืช ชนิดอื่น ๆ ซึ่งอยู่ในหลายสกุลของวงศ์หญ้า (Poaceae) ที่มีเมล็ดประกอบด้วยแป้งเป็นหลัก ใช้เป็นอาหาร เช่น ข้าว (*Oryza sativa* และ *O. glaberrima*), ข้าวโพด (*Zea mays*), ข้าวสาลี (*Triticum vulgare* และ *T. aestivum*), ข้าวบาร์เลย์ (*Hordeum vulgare*), ข้าวโอ๊ต (*Avena sativa*), ข้าวไรย์ (*Secale cereale*), ข้าวฟ่าง (*Sorghum bicolor*), ข้าวฟ่างหางหมา (*Setaria italica*) ฯลฯ

**ข้าวกล้า (rice seedling)** ต้นข้าวที่ยังอ่อนอยู่ ได้มาจากการนำ **ข้าวเปลือก** ไปเพาะจนงอก ใช้สำหรับดำในนา

**ข้าวกาบา (GABA rice)** ข้าวกล้องพันธุ์หอมมะลิที่นำมาเพาะให้งอก มีสารกาบา (GABA - gamma amino butyric acid) สูง สารกาบาเป็นสารสื่อประสาทประเภทยับยั้งในระบบประสาทส่วนกลาง ทำหน้าที่รักษาสมดุลในสมอง ป้องกันการนอนไม่หลับ และอาการกระวนกระวายใจ ช่วยรักษาความดันเลือด เมล็ดข้าวกาบา มีความนุ่ม หอม และมีรสชาติหวานกว่าข้าวทั่วไป สามารถหุงได้โดยไม่ต้องผสมข้าวขาว

**ข้าวของ (Khao Khong, accessories)** สิ่งของต่าง ๆ เช่น เครื่องใช้เครื่องประดับ

**ข้าวตก ๑ (fallen rice)** เศษรวงข้าวที่หล่นหลงเหลืออยู่ในนาหลังจากเก็บเกี่ยวแล้ว ๒ (immature panicle at the harvest time) รวงข้าวที่ยังเขียวอยู่ในขณะเก็บเกี่ยว จึงถูกปล่อกทิ้งไว้เพื่อให้คนจน ไปเก็บเกี่ยวเมื่อแก่ในภายหลัง

**ข้าวต้อง (Khao Tong, yellow-leaved rice)** ต้นข้าวในนาที่มีใบสีเหลือง เชื่อกันว่าถูกผีกระทำ แต่ที่จริงเป็นเพราะขาดอาหารธาตุในดิน

**ข้าวตั้งท้อง** (*Khao Tang Thong*, second stage of flowering of the rice plant)

ระยะการเจริญเติบโตทางสืบพันธุ์ของข้าว ต่อจากระยะข้าวแตงตัว โดยที่รวงอ่อนมีขนาดใหญ่พอสมควร ทำให้ต้นข้าวอ้วนกลม ป่องออก

**ข้าวแตงตัว** (*Khao Taeng Tua*, first stage of flowering of the rice plant)

ระยะการเจริญเติบโตทางสืบพันธุ์ของข้าว เริ่มตั้งแต่วันที่ต้นข้าวสร้างดอกอ่อน จนถึงวันที่รวงเริ่มโผล่ออกจากใบธง ใช้เวลา ๓๐-๔๐ วัน

**ข้าวท้องไข้** (chalky-grain rice) ๑ เมล็ดข้าวที่มีสีขาวขุ่นตรงกลาง เกิดจากการ

จับตัวอย่างหลวม ๆ ระหว่างผลึกแป้ง (starch granule) กลุ่มแป้ง (starch compound) และโปรตีน ทำให้เกิดช่องอากาศเล็ก ๆ ภายในเมล็ด จึงเห็นเป็นลักษณะทึบแสง เกิดเพราะมีน้ำไปหล่อเลี้ยงไม่เพียงพอ ๒ ตามมาตรฐานข้าวไทย หมายถึงเมล็ดข้าวที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์ค มีเนื้อที่ของเมล็ดข้าวตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

**ข้าวปาด** (*Khao Pat*) (ถิ่น-อีสาน) ขนมนชนิดหนึ่ง คล้ายขนมเปลือกปูน แต่เหนียว

มาก

**ข้าวโพล่ง** (*Khao Phlong*, third and last stage of flowering of the rice plant)

ระยะการเจริญเติบโตทางสืบพันธุ์ของข้าว ต่อจากระยะข้าวตั้งท้อง เป็นระยะที่รวงข้าว เริ่มโผล่ออกจากลำต้น ต้นข้าวจะสร้างส่วนต่าง ๆ ของช่อดอก หรือรวงข้าว และดอกข้าว

**ข้าวผอก** (*Khao Phok*) ข้าวห่อหรือข้าวที่บรรจุกระบอกไม้ไผ่ไปกินกลางวัน

**ข้าวพินหนู** (*Khao Fan Nu*) ชื่อทางการค้าของข้าวสารเมล็ดสีเหลือง ซึ่งเป็นข้าว

เมล็ดเสีย ที่เกิดในระหว่างการเก็บรักษาข้าวที่มีความชื้นสูง ทำให้เชื้อราเข้าทำลาย และเปลี่ยนสีของเมล็ดเป็นสีเหลือง

**ข้าวมัน (*Khao Min*)** (โบราณ) ขมัน

**ข้าวเมล็ดท้องไข้ (*chalky grain rice*)** ๑ เมล็ดข้าวสารเจ้าที่มีส่วนขุ่นขาวภายใน เกิดจากการจับตัวอย่างหลวม ๆ ระหว่างผลึกแป้ง กลุ่มแป้ง และ โปรตีน ทำให้เกิดช่องอากาศเล็ก ๆ ภายในเมล็ด และเห็นเป็นลักษณะทึบแสง ๒ ตามมาตรฐานข้าวไทย หมายถึง เมล็ดข้าวเจ้าที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์คมีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไปของเนื้อที่เมล็ดข้าว

**ข้าวเรือ** ข้าวที่ตกหล่นในนาข้าวจากฤดูที่แล้ว และงอกเป็นต้นในฤดูต่อมา หากข้าวที่ปลูกในฤดูแรก และฤดูหลังเป็นคนละพันธุ์กัน โดยเฉพาะหากมีคุณภาพเมล็ดต่างกัน จะทำให้คุณภาพในการซื้อขายค้อยลง มักเป็นปัญหาในการปลอมปนข้าวชนิดอื่นในข้าวหอมมะลิไทย

**ขันข้าวบาตร (*Khao Khan Bat*)** ขันเชิงสำหรับใส่ข้าวตักบาตร

**ธัญพืช (*cereal*)** พืชล้มลุกหลายชนิด ในหลายสกุลของวงศ์หญ้า (*Poaceae*) ที่มีเมล็ดประกอบด้วยแป้ง ใช้เป็นอาหาร เช่น ข้าว (*Oryza sativa*) ข้าวโพด (*Zea mays*) ข้าวสาลี (*Triticum vulgare* และ *T. aestivum*) ข้าวบาร์เลย์ (*Hordeum vulgare*) ข้าวโอต (*Avena sativa*) ข้าวไรย์ (*Secale cereale*) ข้าวฟ่าง (*Sorghum bicolor*) ข้าวฟ่างหางหมา (*Setaria italica*)

**น้ำข้าว (*left-over water after rice cooking*)** น้ำที่ได้จากข้าวเมื่อหุงแล้วเจ็ดน้ำหรือคักน้ำออก

**น้ำขาวข้าว (*the water used in cleaning rice before cooking*)** น้ำส่วนที่ได้จากการล้างข้าวก่อนนำไปหุง หรือคัม

**แป้งขนมโก๋ (*Pang Khanom Ko*)** แป้งที่ทำจากปลายข้าวเหนียวนึ่งสุก และอบลมร้อน จนแห้ง แล้วบดละเอียด มีเนื้อหยาบกว่าแป้งข้าวโม้มน้ำ เนื่องจากผลิตจาก

## ข้าวสุก

แป้งข้าว (rice flour) แป้งที่ทำจากปลายข้าวขาวที่นำมาบดหรือโม่จนละเอียด มีทั้งแป้งข้าวเจ้า และแป้งข้าวเหนียว มี ๓ ชนิด คือ แป้งข้าวโม้ น้ำ แป้งขนมโก๋ และแป้งข้าวบริสุทธิ์

แป้งข้าวเจ้า (non-glutinous rice flour) แป้งที่ได้จากการบดเมล็ดหรือข้าวหักของข้าวสารเจ้า และร่อนให้ได้ความละเอียดตามต้องการ ใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ ชื่อพ้อง: แป้งญวน (โบราณ)

แป้งข้าวบริสุทธิ์ (rice starch) แป้งของข้าวที่สกัดเอาโปรตีนออกจนเหลือน้อยกว่า ๑% นิยมนำไปใช้ในอุตสาหกรรมยา และผลิตภัณฑ์ข้าวคัดแปรชนิดต่าง ๆ

แป้งข้าวโม้เปียก ดู แป้งข้าวโม้ น้ำ

แป้งข้าวโม้ น้ำ (wet-milled rice flour) แป้งที่ได้จากการนำปลายข้าวสารหรือข้าวเหนียวมาแช่ น้ำ และโม่จนละเอียด กรองน้ำออก แล้วอบลมร้อนจนแห้ง บดละเอียด แล้วร่อน ใช้ทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ รวมทั้งอาหารหวานคาว ได้มากมาย ชื่อพ้อง: แป้งข้าวโม้เปียก

แป้งข้าวโม้แห้ง (dry-milled rice flour) แป้งที่ได้จากการนำข้าวสารมาบดจนละเอียดและร่อน นิยมใช้แป้งข้าวหอมมะลิโม้แห้ง ทำผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก

แป้งข้าวสาลี (wheat flour) แป้งที่ได้จากการบดเมล็ดข้าวสาลี ใช้ทำขนมปัง และขนมอบชนิดต่าง ๆ ชื่อพ้อง: แป้งมี หรือแป้งหมี่

แป้งข้าวหมาก (Pang Khao Mak, yeast cake) แป้งข้าวที่เป็นเชื้อสำหรับทำข้าวหมาก

แป้งจี๋ (Pang Chi) ๑ ขนมอย่างหนึ่ง ทำด้วยแป้งข้าวเหนียวค้ำผสมกับมะพร้าวเกลือ น้ำตาล แล้วทอดเป็นแผ่นเล็ก ๆ แบน ๆ ลงบนกระทะแบนที่ทำด้วย



น้ำมัน ๒ แป้งขนมจีนที่ทำเป็นแผ่น แล้วเผาไฟ

แป้งง้วน (*Pang Yuan*) คือ แป้งข้าวเจ้า

แป้งมี (*Pang Mi*) คือ แป้งข้าวสาลี

แป้งหมี่ (*Pang Mi*) คือ แป้งข้าวสาลี

เยื่อรำ (*bran layer*) ๑ เยื่อบาง ๆ หุ้มเมล็ดข้าวกล้อง เป็นวัสดุประเภทรำข้าวที่ถูก  
 ขัดออกเมื่อนำข้าวกล้องไปขัดให้ขาวเป็นข้าวสาร ๒ ส่วนชั้นนอกของเมล็ด  
 ข้าวกล้อง ประกอบด้วย เยื่อหุ้มผล (*pericarp*) เยื่อหุ้มเมล็ด (*seed coat*) ชั้นนิว  
 เซลล์ส (*nucellus*) เยื่ออาลิวโรน (*aleurone layer*) ชื่อพ้อง: เยื่อหุ้มเมล็ดข้าว

เยื่อหุ้มเมล็ดข้าว คือ เยื่อรำ

เยื่ออาลิวโรน (*aleurone layer*) เป็นชั้นเซลล์ ๑-๘ ชั้นที่ห่อหุ้มเอนโดสเปิร์ม ของ  
 เมล็ดข้าว ภายในเซลล์อุดมด้วยเม็ดโปรตีนและไขมันเล็ก ๆ เป็นส่วนหนึ่ง ที่  
 ปนอยู่ในรำข้าว

รำข้าว (*rice bran*) ผงที่ได้จากการขัดผิวนอกของเมล็ดคอกระหว่างกระบวนการ  
 การสีข้าว ประกอบด้วยเยื่อหุ้มผล (*pericarp*) เยื่อหุ้มเมล็ด (*seed coat*) เยื่อ  
 อาลิวโรน (*aleurone layers*) เอ็มบริโอ (*embryo*) และส่วนนอกของเอนโด  
 สเปิร์ม (*endosperm*) มีน้ำมันและโปรตีน สามารถทำเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อ  
 อุปโภค และบริโภค เช่น น้ำมันรำดิบ น้ำมันรำข้าว สบู่

## หมวดที่ ๒

ศัพท์พฤษศาสตร์  
(เรียงตามลำดับอักษรโรมัน)

ศัพท์พฤษศาสตร์ ส่วนใหญ่ มีรากฐานมาจากศัพท์ภาษาอังกฤษ แต่ก็มีบางคำที่มีรากฐานมาจากภาษาอื่น ๆ แต่ที่สำคัญ ต้องเขียนด้วยอักษรโรมัน เพื่อให้เห็นความแตกต่างอย่างเด่นชัด จึงได้ใช้ ตัวหนา ตรง สำหรับคำศัพท์อักษรโรมัน จัดเรียงตามลำดับอักษร แต่ละคำศัพท์ มีศัพท์บัญญัติ ซึ่งราชบัณฑิตยสถานได้เป็นผู้กำหนดขึ้น (เขียนด้วยตัวหนา ตรง) แต่ในบางครั้งราชบัณฑิตยสถาน ก็ยังไม่ได้บัญญัติศัพท์ขึ้นมา หรือมีศัพท์ที่นักวิชาการท่านอื่น ๆ บัญญัติขึ้น จึงนำมาลงเพิ่มเติม (เขียนด้วยตัวหนา เอน) ส่วนศัพท์ภาษาไทยที่อยู่ในคำอธิบาย ใช้อักษรตัวเอน ซึ่งผู้อ่านจะค้นหาความหมายได้จาก การตรวจค้นในหมวดที่ ๓ - ศัพท์พฤษศาสตร์ (เรียงตามลำดับอักษรไทย) ศัพท์อักษรโรมันทุกคำ เขียนในรูปเอกพจน์

**adventitious root** รากเสริม รากที่เกิดจากข้อใต้ระดับดินของต้นข้าว

**aleurone layer** ชั้นแอลิวโรน *เยื่อรำ เยื่อหุ้มเมล็ดข้าว* เปลือกนอกที่หุ้มเอ็นโดสเปิร์มของเมล็ดพืช สำหรับเมล็ดข้าว เป็นชั้นนอกของเมล็ดข้าวที่เป็นเยื่อบาง ๆ หุ้มอยู่ มีลักษณะเป็นชั้นรัศมีอยู่ในข้าวกล้อง หรือข้าวซ้อมมือ แต่ถ้าสีเป็นข้าวสาร จะขัดชั้นเยื่อนี้ออก ทำให้เมล็ดมีสีขาว เพราะแยกเยื่อรำนี้ออกไป

**anther** อับเรณู อวัยวะที่ทำหน้าที่สร้างเรณู

**anther sac** ลอนอับเรณู ส่วนของอับเรณู ลักษณะเป็นลอน มีอยู่ ๒ ลอน เมื่อแก่จะแตกตามแนวยาว

**anthesis** ระยะออกดอก เป็นระยะที่ดอกบาน และปลดปล่อยเรณู

apical; terminal -ยอด, -ปลาย ที่เกิดที่ยอด

apical bud; terminal bud ตายอด คาที่เกิดที่ยอด

awn กระจ่างแข็ง หางดอก ส่วนปลายของใบประดับรองรับดอกย่อย ซึ่งประกอบด้วย กาบล่าง (*lemma*) และ กาบบน (*palea*) บางชนิดกาบล่างขีดขาวเป็นเส้นบาง หรือแข็ง เรียกว่า กระจ่างแข็ง หรือหางดอก

auricle ตั้งใบ เขี้ยวใบ เขี้ยวกันแมลง อวัยวะที่มีลักษณะเป็นแผ่น หรือเส้น เจริญออกมาจากโคนใบบริเวณที่ต่อกับใบ พบในหญ้าบางชนิด รวมทั้งข้าว

axil ง่าม ซอก (กึ่ง ใบ) กิ่งหรือใบที่แตกออกจากลำต้น มักทำมุมแคบกับลำต้น เป็นจุดที่เกิดของตากิ่งหรือตาดอก

axillary - ตามง่าม - ตามซอก ตำแหน่งที่ตากิ่งหรือตาดอกเกิด

caryopsis ผลธัญพืช เมล็ดข้าว ผลของพืชในวงศ์หญ้า (Poaceae) ประกอบด้วย ส่วนที่เรียกว่า เอนโดสเปิร์ม ซึ่งเป็นส่วนที่เป็นแป้งที่เรอบริโกล และส่วนที่เป็น เอ็มบริโอ ซึ่งเป็นส่วนที่มีชีวิต และงอกออกมาเป็นต้นข้าวเมื่อเอาไปเพาะ โครงสร้างนี้ถูกห่อหุ้มไว้โดยกาบล่าง (*lemma*) และกาบบน (*palea*) ซึ่งเรียกว่า แกลบ (*glume, hull, husk*)

caulicle ลำต้นแรกเกิด ส่วนลำต้นของเอ็มบริโอ

coleoptile เนื้อเยื่อหุ้มยอดแรกเกิด อยู่ในเอ็มบริโอ และปลอกหุ้มยอดต้นกล้าของพืชวงศ์หญ้า

coleorhiza เนื้อเยื่อหุ้มรากแรกเกิด อยู่ในเอ็มบริโอ และปลอกหุ้มปลายรากต้นกล้าของพืชวงศ์หญ้า

collar กอใบ ข้อต่อใบ ส่วนต่อระหว่างแผ่นใบและกาบใบที่แผ่หุ้มลำต้น ในพืชวงศ์หญ้า

**cotyledon** ใบเลี้ยง ใบแรกของคั่นอ่อนของพืช อาจมีหรือไม่มีสีเขียว บางชนิดมีอาหารเก็บสะสมไว้ ทำให้ใบนี้มีลักษณะอวบหนา ในพืชใบเลี้ยงเดี่ยวมีใบชนิดนี้เพียง ๑ ใบ พืชใบเลี้ยงคู่มี ๒ ใบ เป็นส่วนหนึ่งของเอ็มบริโอ

**cultivar พันธุ์ปลูก** (ย่อมาจาก cultivated variety) ลำดับชั้นที่ต่ำกว่าชนิด ใช้เฉพาะในพืชปลูก เกิดจากผลของการผสมพันธุ์ หรือการกลายพันธุ์ ทั้งในธรรมชาติ (ที่ได้รับการคัดเลือกโดยมนุษย์) และที่มนุษย์ทำขึ้น ที่ถูกผสมได้รับการตั้งชื่อ

**embryo** เอ็มบริโอ คั่นอ่อนขณะที่ยังอยู่ในเมล็ด มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ ลำต้นแรกเกิด (*caulicle*) รากแรกเกิด (*radicle*) ยอดแรกเกิด (*plumule*) และใบเลี้ยง (*cotyledon*) สำหรับข้าว เอ็มบริโอ เกิดที่ส่วนปลายของเมล็ดข้าว ที่ยังคงเหลืออยู่ในข้าวกล้อง แต่หลุดหายไปเมื่อนำไปขัดจนเป็นข้าวสาร มีคุณค่าทางอาหารสูง ชื่อห้อง: อนุภักข์

**endosperm** เอนโดสเปิร์ม เนื้อเยื่อในเมล็ดที่สะสมอาหาร สำหรับใช้ในการเจริญเติบโตของเอ็มบริโอ

**entire** เรียบ ใช้แสดงลักษณะขอบใบหรือขอบกลีบดอกที่เรียบสม่ำเสมอ ไม่มีรอยเว้า

**fibrous root** รากฝอย รากที่ไม่ได้เกิดจากรากแรกเกิดโดยตรง แต่เกิดเป็นกระจุกจากที่ใดที่หนึ่ง มีจำนวนมากและมีขนาดเท่า ๆ กันทั้งหมด ตั้งในรากข้าว

**filament** ก้านชูอับเรณู ก้านของเกสรเพศผู้ที่ชูอับเรณู

**flag leaf ใบธง** ใบข้าวที่อยู่บนสุดของคั่นข้าว ได้ชื่อดอกข้าวหรือรวงข้าว

**floret** กระจุก spikelet

**fruit** ผล รังไข่ ที่เจริญเต็มที่แล้ว รวมกับบางส่วนของดอกที่อาจเจริญขึ้นมา

พร้อมกัน เช่น *กลีบเลี้ยง ยอดเกสรเพศเมีย และเกสรเพศผู้* แต่ในข้าว ดอกเปลี่ยนรูปไปเป็น spikelet ไม่มี *กลีบเลี้ยง* และ*กลีบดอก* โดยทั่วไปภายในผลจะมี*เมล็ด* แต่ในข้าว และธัญพืชต่างๆ *ผลคือเมล็ด* เพราะไม่มี*ผนังรังไข่*

**genus** สกุล ลำดับขั้นหนึ่งของระบบการจัดจำแนกพืชหรือสัตว์ ประกอบด้วยหลายๆ *ชนิด (species)* หรือชนิดเดียว เป็นคำเอกพจน์ (พหูพจน์คือ *genera*)  
**glume** กาบช่อย่อย *แกลบ* ใบประดับรองรับดอกย่อยของดอก หรือเมล็ดข้าว ประกอบด้วย*กาบล่าง (lemma)* อยู่ด้านบน และ*กาบบน (palea)* อยู่ด้านล่าง  
*แกลบ* ชื่อพ้อง: *hull, husk*

**inflorescence** ช่อดอก กลุ่มของดอกที่เกิดอยู่บนก้านอันเดียวกัน

**internode** ปล้อง ส่วนของลำต้นระหว่างข้อ

**integument** ผนังออวูล เนื้อเยื่อชั้นนอกของออวูล ซึ่งต่อมากลายเป็นเปลือกหุ้มเมล็ด

**leaf** ใบ ใบข้าว มีลักษณะเป็นแผ่นบาง และยาวคล้ายรูปหอก เกิดจากข้อของลำต้น เรียงสลับ ประกอบด้วย*ด้าใบ (leaf blade)*, *กาบใบ (leaf sheath)*, *ข้อต่อใบ (collar)*, *หูใบ (stipule)* หรือ*ลิ้นใบ (ligule)* และ*ติ่งใบ (auricle)* ใบข้าวทำหน้าที่สร้างอาหารโดยกระบวนการสังเคราะห์แสง คายน้ำ และหายใจ

**leaf apex** ปลายใบ ส่วนปลายของใบที่มีรูปร่างต่าง ๆ กัน

**leaf base** โคนใบ ที่ติดกับลำต้น หรือติดกับก้านใบที่แผ่ออกติดกับลำต้น

**leaf margin** ขอบใบ ส่วนขอบของใบที่มีลักษณะต่าง ๆ กัน

**leaf sheath** กาบใบ ส่วนโคนแผ่นใบ หรือก้านใบที่แผ่ออกเป็นกาบหุ้มกิ่งหรือลำต้น

**leaf stalk** คู *petiole*

**lemma** กาบล่าง *เปลือกดอกใหญ่* ใบประดับดอกย่อยของพืชวงศ์หญ้า ซึ่งประกอบด้วยกาบล่าง(*lemma*) และกาบบน(*palea*) กาบล่าง เป็นเปลือกนอกใหญ่แผ่นล่างของดอกข้าว หรือเมล็ดข้าว และธัญพืชอื่น ๆ

**ligule** ลิ้นใบ *เยื่อถันน้ำฝน* แผ่นบาง ๆ ยื่นมาจากก้านใบที่แผ่เป็นกาบตรงที่ต่อกับแผ่นใบ

**lodicule** กลีบเกล็ด *เยื่อรองรับไข่* เกล็ดเล็ก ๆ ที่รองรับอยู่ใต้ดอกข้าว เป็นส่วนของวงกลีบรวม (*perianth*) ของพืชวงศ์หญ้า ซึ่งมักลดรูปเป็นเกล็ด หรือค่อมเล็ก ๆ ที่รองรับอยู่ใต้ดอกข้าว

**mat root** รากเสริมค้ำจุน รากข้าวที่เกิดจากข้อเหนือระดับผิวดิน บางส่วนงอกลงดิน แต่บางส่วนกระจายไปตามแนวระดับ และยังเป็นรากพิเศษ (*adventitious root*) ด้วย

**ovary** รังไข่ ส่วนหนึ่งของชั้นเกสรเพศเมียที่มีออวูล (*ovule*) หรือเมล็ดอ่อน อยู่ในภายใน

**ovate** -รูปร่าง *รูปรีคล้ายไข่* นั่นคือโคนและปลายมน ปลายด้านกว้างอยู่ใกล้ฐาน เป็นลักษณะของใบ กลีบดอก และใบประดับที่มีส่วนฐานกว้างกว่าส่วนยอด มีความยาวเป็นหนึ่งเท่าครึ่งของความกว้าง

**ovule** ออวูล เป็นอวัยวะที่อยู่ในรังไข่ ซึ่งหลังจากมีการปฏิสนธิแล้ว จะเจริญต่อไปเป็นเมล็ด

**palea** กาบบน เปลือกนอกแผ่นบนของดอกข้าว หรือเมล็ดข้าว ชื่อห้อง: *เปลือกดอกเล็ก*

**panicle** ช่อแยกแขนง *รวงข้าว ช่อดอก (inflorescence)* ของข้าว เกิดที่ยอด ตรงข้อปล้องอันสุดท้าย ประกอบด้วยแขนงแรก (*primary branch*) ของช่อดอก

เริ่มจากข้อด้านบนของคอรรวง (*panicle base*) แขนงต่อไปเกิดจากแกนกลาง (*panicle axis*) ของรวง ไปจนถึงปลายรวง แต่ละแขนง อาจมีการแตกข้อย่อยได้อีก

**panicle axis** แกนข้อแยกแขนง *แกนกลางรวง* แกนกลางของช่อดอก ต่อมาจากคอรรวง (*panicle base*) ประกอบด้วยแกนกลางหลัก (*main panicle axis*) แกนกลาง (*rachis*) และแกนกลางย่อย (*rachilla*)

**panicle base** *คอรรวง* ระยะเวลาของดอกข้าวระหว่างข้ออันบนของปล้องอันล่างสุดกับข้อคอของใบธง ชื่อพ้อง: *โคนรวง*

**pedicel** ก้านดอกย่อย ก้านดอกของดอกย่อย (*floret*) หรือก้านช่อดอกย่อย (*spikelet*) หรืออาจหมายถึงก้านของช่อดอกย่อย (*primary branch* หรือ *secondary branch*) ก็ได้

**peduncle** ๑ ก้านดอก (ในดอกเดี่ยว) ๒ ก้านช่อดอก (ในช่อดอก) ก้านที่ช่อดอกหรือช่อดอกกับกึ่งหรือต้น

**perianth** วงกลีบรวม กลีบรวมที่ไม่เป็นกลีบดอก (*petal*) และกลีบเลี้ยง (*sepal*) ดังเช่นในวงศ์หญ้า ซึ่งมีกลีบรูปเป็นเกล็ด หรือคุ่มเล็ก ๆ รองรับอยู่ใต้ดอกข้าว

**petiole** ก้านใบ ก้านที่คอกิ่งหรือลำต้นกับแผ่นใบ ชื่อพ้อง: *leaf stalk*

**pistil** เกสรเพศเมีย อวัยวะสืบพันธุ์เพศเมียของดอกไม้ ประกอบด้วยรังไข่ (*ovary*) ก้านเกสรเพศเมีย (*style*) และยอดเกสรเพศเมีย (*stigma*)

**plumule** ยอดแรกเกิด ยอดจุดแรกที่เกิดขึ้นจากเอ็มบริโอของเมล็ด ขณะงอก

**pollen** เรณู ละอองเกสรเพศผู้ ที่มีสารพันธุกรรมครึ่งหนึ่งของเซลล์สืบเนื้อหนึ่ง เกิดอยู่ภายในอับเรณู ทำหน้าที่ผสมพันธุ์กับออวูล ซึ่งเป็นเซลล์สืบพันธุ์ของเพศเมีย

- pollen tube** ท่อเรณู อวัยวะรูปท่อ เกิดจากเรณู งอกลงไปในเนื้อเยื่อของก้าน  
เกสรเพศเมีย (*style*) เพื่อนำเชื้อเข้าไปผสมกับไข่ในออวูล
- pollination** การผสมเกสร การถ่ายเรณูไปสู่ยอดเกสรเพศเมีย
- primary branch** ก้านช่อดอกปฐมภูมิ แขนงแรก แขนงอันแรกของช่อดอกข้าว  
เกิดจากข้อแรกของช่อดอกที่ต่อจากคอรวง
- rachilla** แขนกกลางย่อย ช่วดอก ก้านสั้นอยู่ระหว่างกลีบรองดอก (*sterile lemma*)  
และกาบเลี้ยง (*lemma*)
- rachis** แขนกกลาง ระวัง แขนงและกิ่งเล็กของช่อดอกข้าว
- radical** - เกิดจากราก
- radicle** รากแรกเกิด รากชุดแรกที่เกิดขึ้นจากเอ็มบริโอของเมล็ด ขณะงอก
- root** ราก อวัยวะของพืช ตามปรกติอยู่ใต้ดิน ทำหน้าที่ยึดลำต้นกับดิน และดูดน้ำ  
และอาหารเพื่อหล่อเลี้ยงลำต้น รากข้าวเป็นระบบรากฝอย (*fibrous root*) ที่  
ประกอบด้วยรากย่อย (*rootlet*) และขนราก (*root hair*) ทำหน้าที่ยึดลำต้น ดูด  
น้ำและอาหารธาตุในดิน ไปหล่อเลี้ยงส่วนต่าง ๆ ของต้นข้าว
- rudimentary glume** กาบช่อดอกย่อยไม่เจริญ กลีบฝอย อวัยวะซากเหลือ เกิดเป็น ๒  
ปุ่มติดอยู่ที่คอรวงของดอกข้าว และส่วนปลายที่ต่อจากก้านดอกย่อย (*rachilla*)
- secondary branch** ก้านดอกทุติยภูมิ ก้านช่อดอก ที่แยกออกจากก้านดอก  
ปฐมภูมิ (*primary branch*)
- secondary root** รากทุติยภูมิ รากที่เกิดจากข้อของลำต้น lateral root ที่เรียก
- seed** เมล็ด ออวูล (*ovule*) ซึ่งได้รับการปฏิสนธิแล้วเจริญขึ้นมา โดยมีเปลือกหุ้ม  
เมล็ด (*seed coat*) หุ้ม นิออนโคสเปิร์ม (*endosperm*) และ เอ็มบริโอ (*embryo*)  
อยู่ภายใน



- seed coat** เปลือกหุ้มเมล็ด มี ๒ ชั้น ได้แก่ เปลือกชั้นนอก และเปลือกชั้นใน ซึ่งเจริญมาจาก outer และ inner integument ของ ออวูล
- species** ชนิด ลำดับต่ำที่สุดในการจัดลำดับของสิ่งมีชีวิต
- spike** ช่อเชิงลด ช่อดอกประเภทหนึ่ง ที่ดอกมีก้านสั้นมากหรือ ไม่มีเลย และดอกจะบานจากโคนไปหาปลายช่อ
- spikelet** ช่อดอกย่อย สำหรับในข้าว เป็นช่อดอกย่อย ที่ลดรูปลงเหลือเพียงดอกเดี่ยว (poret) คือส่วนที่เจริญเป็นเมล็ดข้าวเปลือก ประกอบด้วยกาบนอกสองแผ่นประสานกัน เพื่อห่อหุ้มส่วนที่อยู่ภายในไว้ ได้แก่ กาบล่าง (*lemma*) และ กาบบน (*palea*) กาบทั้งสองนี้ ภายนอกอาจมีขนหรือไม่มีขนก็ได้ ภายในกาบทั้งสอง มีเกสรเพศผู้ (*stamen*) และเกสรเพศเมีย (*pistil*) ดอกข้าว ไม่มีกลีบเลี้ยง และกลีบดอก
- stamen** เกสรเพศผู้ อวัยวะซึ่งทำหน้าที่สร้างละอองเกสรเพศผู้ ประกอบด้วย อับเรณู (*anther*) และ ก้านชูอับเรณู (*filament*)
- stigma** ยอดเกสรเพศเมีย ส่วนปลายของเกสรเพศเมีย (*pistil*) ที่ทำหน้าที่รับเรณู (*pollen*) มักมีรูปร่างต่าง ๆ กัน โดยมากมักมีขนเล็ก ๆ มีน้ำด้อยหรือน้ำเมือกเหนียว ๆ เพื่อช่วยให้ละอองเกสรเพศผู้ติดง่ายขึ้น และงอกท่อเรณู (*pollen tube*) นำเชื้อสเปิร์ม (*sperm*) ลงไปผสมกับไข่ (*egg*) ซึ่งอยู่ใน ออวูล (*ovule*) ภายในรังไข่ (*ovary*)
- stipule** หูใบ รยางค์ที่อยู่ตรงโคนก้านใบ มักมีเป็นคู่หรือเชื่อมติดกัน เป็นแผ่นเดี่ยว รยางค์ดังกล่าว มีลักษณะแตกต่างกันหลายแบบ เช่น เป็นแผ่น เป็นเส้น เป็นเกล็ด และเป็นหนาม
- style** ก้านเกสรเพศเมีย ส่วนที่เป็นเส้น หรือแท่ง เชื่อมต่อระหว่างรังไข่ กับ

*ยอด เกสรเพศเมีย*

variety พันธุ์ (ทางพฤกษศาสตร์) ลำดับทางอนุกรมวิธานที่ต่ำกว่าชนิดย่อย (ถ้ามี) หรือต่ำกว่าชนิด เกิดตามธรรมชาติ

vein เส้นใบ ท่อน้ำท่ออาหารที่อยู่ในแผ่นใบ ใบใบข้าวเป็นแบบขนาน

### บรรณานุกรม

ราชบัณฑิตยสถาน. ๒๕๔๑. ศัพท์พจนานุกรม อังกฤษ - ไทย ฉบับ

ราชบัณฑิตยสถาน. ราชบัณฑิตยสถาน, กรุงเทพฯ

อรอนงค์ นัยวิกุล. ๒๕๔๗. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

## หมวดที่ ๓

## ศัพท์พจนานุกรม

## (เรียงตามลำดับอักษรไทย)

เพื่อประหยัดเนื้อที่ จะไม่มีการอธิบายศัพท์แต่ละคำ เพราะผู้อ่านสามารถ  
เสาะหาได้จากศัพท์อักษรโรมัน ในหมวดที่ ๒

กลีบเมล็ด lodicule *เยื่อรองรับไข* ก็เรียก

กลีบฝ่อ ดู กาบช่อย่อยไม่เจริญ

กลีบรองดอก ดู กาบล่างเป็นหมัน

ก้านเกสรเพศเมีย style

ก้านชูอับเรณู filament

ก้านช่อดอกปฐมภูมิ primary branch *แขนงแรก* ก็เรียก

ก้านช่อดอก (ในช่อดอก) peduncle

ก้านชูอับเรณู filament

ก้านดอก (ในดอกเดี่ยว) peduncle

ก้านดอกทุติยภูมิ secondary branch

ก้านดอกย่อย pedicel

ก้านใบ petiole

กาบช่อย่อย glume *แกลบ* ก็เรียก

กาบช่อย่อยไม่เจริญ rudimentary glume *กลีบฝ่อ* ก็เรียก

กาบบน palea *เปลือกดอกเล็ก* ก็เรียก

กาบใบ leaf sheath *ก้านใบ* ก็เรียก

กานล่าง lemma *เปลือกดอกใหญ่* ก็เรียก

กานล่างเป็นหมัน sterile lemma *กลีบรองดอก* ก็เรียก

เกสรเพศผู้ stamen

เกสรเพศเมีย pistil

- เกิดจากราก radical

แกน axis

แกนกลาง rachis *ระแง้* ก็เรียก

แกนกลางย่อย rachilla *ขั้วดอก* ก็เรียก

*แกนกลางรวง* ดู *แกนข้อแยกแขนง*

แกนข้อแยกแขนง panicle axis *แกนกลางรวง* ก็เรียก

*แกน* ดู *กานข้อย่อย*

ขั้วดอก rachilla

ข้อต่อใบ ดู *คอใบ*

ขอบใบ leaf margin

*เขี้ยวกันแมลง* ดู *คั้งใบ*

*เขี้ยวใบ* ดู *คั้งใบ*

*แขนงแรก* ดู *ก้านข้อดอกปฐมภูมิ*

คอใบ collar *ข้อต่อใบ* ก็เรียก

คอรวง panicle base

โคน base *ฐาน* ก็เรียก

โคนใบ leaf base

ง่าม (กึ่ง ใบ) axil *ซอก* ก็เรียก

ชนิด species

ช่อเชิงตด spike

ช่อดอก inflorescence

ช่อแยกแขนง panicle รวงข้าว ก็เรียก

ชั้นแอลิวโรน aleurone layer เยื่อรำ เยื่อหุ้มเมล็ดข้าว ก็เรียก

ชอก ตู ง่าม

ดอกข้าว spikelet, rice floret

ดอกย่อย spikelet

ตายอด apical bud; terminal bud

ตัวใบ leaf blade

- ตามง่าม axillary – ตามชอก ก็เรียก

- ตามชอก ตู - ตามง่าม

ติ่งใบ auricle เขี้ยวใบ เขี้ยวกันแมลง ก็เรียก

ฐาน ตู โคน

เนื้อเยื่อหุ้มยอดแรกเกิด coleoptile

เนื้อเยื่อหุ้มรากแรกเกิด coleorhiza

ใบ leaf

ใบธง flag leaf

ใบเลี้ยง cotyledon

- ปลาย ตู - ยอด

ปล้อง internode

ปลายใบ leaf apex

เปลือกดอกเล็ก ดู กาบบน

เปลือกดอกใหญ่ ดู กาบล่าง

เปลือกหุ้มเมล็ด seed coat

หนังออวูล integument

ผล fruit

ผลธัญพืช caryopsis, grain kernel *เมล็ดธัญพืช* ก็เรียก

ผสมเกสร, การ pollination

พันธุ์ (ทางพฤกษศาสตร์) variety

พันธุ์ปลูก cultivar

เมล็ด grain, seed

*เมล็ดข้าว* ดู ผลธัญพืช

- ยอด - ปลาย apical terminal

ยอดเกสรเพศเมีย stigma

ยอดแรกเกิด plumule

เยื่อชั้นน้ำฝน ดู ลิ้นใบ

เยื่อรองรับไข่ ดู กลีบเกสร

เยื่อรำ ดู ชั้นแอลิวโรน

เยื่อหุ้มเมล็ดข้าว ดู ชั้นแอลิวโรน

รวงข้าว ดู ข้อแยกแขนง

รังไข่ ovary

ระแง้ ดู แกนกลาง

ระยะออกดอก anthesis

ระยางค์แข็ง awn *หางดอก* ก็เรียก

ราก root

รากฝอย fibrous root

รากทุติยภูมิ secondary root

รากแรกเกิด radicle

รากเสริม adventitious root

รากเสริมค้ำจุน mat root

รวงข้าว ธุ ข่อแยกแขนง

เรณู pollen

เวียบ entire

-รูปไข่ ovate

ลอนอับเรณู anther sac

ลำต้นแรกเกิด caulicle

ลิ้นใบ ligule *เยื่อกั้นน้ำฝน* ก็เรียก

สกุล genus

เส้นใบ vein

*หางดอก* ธุ *ระยางค์แข็ง*

หูใบ stipule

ออวูล ovule

อับเรณู anther

เอนโดสเปิร์ม endosperm

เอ็มบริโอ embryo

## หมวดที่ ๔

## ศัพท์ประเภทของข้าว

ประเภทของข้าว ได้แก่จำพวกของข้าวในชนิด *Oryza sativa* ที่แบ่งได้ตามลักษณะเฉพาะ โดยอาศัยหลักเกณฑ์ต่าง ๆ (ดูรายละเอียดในหมวดที่ ๕) แต่ไม่รวมถึงอาหารที่ทำจากข้าว (ซึ่งอยู่ในหมวดที่ ๖) รวมทั้งธัญพืชชนิดอื่น ๆ

**ข้าวกล้อง (brown rice, unpolished rice, husked rice):** เมล็ดข้าวที่กะเทาะออกเฉพาะเปลือก แต่ยังไม่ได้ขัด (ซ้อม) ให้ขาว ยังคงมีเยื่อหุ้มบริโอ และเยื่อรำอยู่ ซึ่งเป็นส่วนที่มีคุณค่าทางอาหาร และมีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยเฉพาะวิตามิน บี ๑ มีแคลเซียม และฟอสฟอรัส เดิมใช้วิธีนำข้าวเปลือกใส่ครกตำ ได้ข้าวซ้อม หรือ ข้าวซ้อมมือ

**ข้าวกล้องเบญจกระยาทิพย์ แรกผลิ ๖ (germinated brown rice 6)** ส่วนผสมของข้าว ๕ พันธุ์ คือ (๑) ข้าวขาวดอกมะลิ 105 (๒) ข้าวกล้องขาวดอกมะลิ ๑๐๕ (๓) ข้าวกล้องหอมแดงหรือข้าวกล้องหอมกุหลาบ (๔) ข้าวกล้องเหนียว กข ๖ และ (๕) ข้าวกำลังขมูเซอ ผลิตโดยการนำข้าวทั้ง ๖ พันธุ์ที่ผ่านการสีเป็นข้าวสารเรียบร้อยแล้ว แต่จมูกข้าวยังอยู่ครบ นำมาแช่น้ำไว้ ๔-๘ ชม. นำไปเพาะหนึ่งคืนเพื่อให้รากงอก จากนั้น นำไปนึ่ง ๕-๗ นาที แล้วนำไปตากแดดเพื่อลดความชื้น แล้วจึงนำไปผสมตามสูตร ๓ สูตรที่ได้มาในขณะที่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ทรงเจริญพระชนมพรรษา ครบ ๖ รอบ

**ข้าวกลาง (medium-maturing rice)** ข้าวที่ออกรวงและเก็บเกี่ยวหลังข้าวเบา แต่ก่อนข้าวหนัก เป็นพันธุ์ข้าวไวต่อช่วงแสง ออกดอกในเดือนตุลาคม และเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงธันวาคม

**ข้าวกัญญา (Khao Kanya, black glutinous rice)** ข้าวเหนียวดำพันธุ์หนึ่งที่เมล็ด



คำเป็นมัน

**ข้าวเก่า (Khao Kam)** (ภาษาตระกูลไท) ดู *ข้าวเหนียวดำ*

**ข้าวเก่า (old rice, aged rice, stale rice)** *ข้าวสาร* ที่ได้จากการเอา*ข้าวเปลือก* ที่เก็บไว้นานกว่า ๓-๔ เดือนไปสี เมล็ดข้าวแตกหักน้อยกว่า*ข้าวใหม่* เมล็ดแกร่งมากขึ้น เมื่อนำไปหุง จะได้ *ข้าวสวย* ร่วนและแข็งกระด้างมากขึ้น หุงขึ้นหม้อ และน้ำข้าวใส มีกลิ่น*ข้าวเก่า*เกิดขึ้น

**ข้าวขาว (white rice, milled non-glutinous rice)** ดู *ข้าวสารเจ้า*

**ข้าวขึ้นน้ำ (floating rice)** ข้าวที่ปลูกในที่ลุ่มที่มีระดับน้ำสูงกว่า ๑ ม. บางครั้งระดับน้ำสูงถึง ๔-๕ ม. เป็นเวลาไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน ต้องใช้พันธุ์ข้าวพิเศษที่ยืดปล้องให้ยาวออกไปเพื่อหนีน้ำท่วม มีความสามารถในการยืดปล้องเพื่อหนีน้ำแตกแขนงและรากที่ข้อเหนือดิน เพื่อดูดอาหารในน้ำ และชुरวงให้ตั้งชันเหนือผิวน้ำได้ เป็นพันธุ์ไวต่อช่วงแสง และเป็นข้าวหนักที่เก็บเกี่ยวเมื่อระดับน้ำลดลง ปลูกโดยการหว่านเมล็ด ชื่อพ้อง: *ข้าวนาเมือง, ข้าวฟางลอย* เปรียบเทียบ *ข้าวหน้าน้ำลึก*

**ข้าวแข็ง (hard rice)** ข้าวสวยที่ร่วนซุย ค่อนข้างแข็ง มีอะมิโลส ๒๖-๓๔%

**ข้าวจัน (Khao Ngan)** (ถิ่น-อีสาน) ดู *ข้าวหนัก*

**ข้าวจาปอนิกา (japonica rice)** กลุ่มพันธุ์ของข้าวชนิด *Oryza sativa* มีกำเนิดในญี่ปุ่น เมล็ดป้อม มีลักษณะเหนียว เจริญเติบโตในที่ลุ่ม ในเขตอบอุ่นของเอเชียตะวันออกเฉียง เช่นจีน ญี่ปุ่น เกาหลี *ข้าวญี่ปุ่น* ก็เรียก

**ข้าวจาวนิกา (javanica rice)** กลุ่มพันธุ์ของข้าวชนิด *Oryza sativa* มีกำเนิดในเกาะชวา ประเทศอินโดนีเซีย เมล็ดใหญ่ สั้น เหมาะสำหรับปลูกบนที่สูง ชื่อพ้อง: *ข้าวบูดู*

ข้าวจีเอ็มโอ (GMO rice) ดู *ข้าวแปลงพันธุ*

ข้าวจีไอ (GI rice) พันธุ์ข้าวที่ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication - GI) ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๔๖ ข้าวพันธุ์แรกที่ขึ้นทะเบียน คือ *ข้าวสังข์หยดเมืองพัสดุ*

ข้าวเจ้า (non-glutinous rice, non-waxy rice) กลุ่มพันธุ์ของข้าวที่เมล็ดมีเนื้อใสมือะมิโลส ๑๐-๓๓% หุงแล้วเมล็ดร่วนและสวย ไม่เหนียว เมื่อหุงสุก มีสีขาวขุ่น เรียกว่า *ข้าวสุก* หรือ *ข้าวสวย* ในสมัยโบราณ เป็นข้าวที่เจ้านายเสวย จึงเรียก *ข้าวเจ้า* ส่วนไพร่นั้นกิน *ข้าวเหนียว*

ข้าวเฉพาะถิ่น (indigenous rice) ข้าวพื้นเมืองที่มีความเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นมีคุณลักษณะเป็นที่ต้องการของตลาด และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคบางกลุ่ม

ข้าวซ้อม (unpolished milled rice) *ข้าวกล้อง* ที่ได้จากการนำข้าวเปลือกใส่ครกตำ มี *แกลบ* และ *รำ* ปนอยู่ เปรียบเทียบ *ข้าวกล้อง* *ข้าวซ้อมมือ*

ข้าวซ้อมมือ (hand-pounded brown rice, unpolished hand-milled rice) ข้าวที่กะเทาะเปลือกวิธีดั้งเดิม คือตำในครกกระเดื่องจนแกลบหลุดออกจากเมล็ดข้าว แล้วจึงผัดแยกแกลบออก ผิวเมล็ดมักฉลอมเพราะเชื้อราบางส่วนฉีกขาดจากการตำด้วยสากตำข้าว เปรียบเทียบ *ข้าวกล้อง* *ข้าวซ้อม*

ข้าวญี่ปุ่น ดู *ข้าวจาร์ปอนิกา*

ข้าวตอก (*Khao Do*) (ถิ่น-พายัพ, อีสาน) ดู *ข้าวเบา*

ข้าวแดง (red rice) ๑ ข้าวที่มีรำสีแดงหุ้มอยู่ทั้งเมล็ดหรือติดอยู่บางส่วนของเมล็ด มีทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ๒ เมล็ดข้าวสีแดง ได้จากการหมักเมล็ดข้าวกับเชื้อราโมแนสคัส ใ้ไข่ที่บริโภคข้าวแดง เป็นอาหารเสริม จะมีไข่ที่มีสีแดงเข้ม และมีระดับคอเลสเตอรอลต่ำกว่าปกติ ชื่อพ้อง: *ข้าวเมล็ดแดง*

**ข้าวแดงหอม (red fragrant rice)** ข้าวเจ้าที่เมล็ดข้าวกลี้ยงสีแดงและมีกลิ่นหอม พัฒนาและปรับปรุงพันธุ์มาจากข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ มี ๒ พันธุ์ คือข้าวหอมแดง และข้าวหอมกุหลาบแดง

**ข้าวเต็มเมล็ด (whole-kernel rice)** เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ด ไม่มีส่วนใดหัก และรวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๘ ส่วนขึ้นไป

**ข้าวทอง (golden rice)** ข้าวแปลงพันธุ์ ที่มีวิตามินเอสูง ช่วยแก้ปัญหาของประชากรที่ขาดวิตามินเอที่มีผลทำให้ตาฟางหรือบอด ได้มาจากการถ่ายทอดยีนที่สร้างบีตาแคโรทีนจากต้นแคพโพคิด และแบกทีเรีย ทำให้ข้าวสารมีสีเหลืองอ่อนๆ

**ข้าวที่สูง (highland rice, high-altitude rice)** ข้าวที่ปลูกในที่สูงตั้งแต่ ๗๐๐ เมตรเหนือระดับน้ำทะเลขึ้นไป ใช้พันธุ์ข้าวที่ทนทานต่ออากาศหนาวเย็น จำแนกออกเป็นข้าวนาที่สูง และข้าวไร่ที่สูง

**ข้าวนาดำ (transplanted rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีปักดำ โดยการนำข้าวกล้าจากแปลงตกกล้า ย้ายไปปักดำในนา

**ข้าวนาปรัง (off-season rice, dry-season rice)** ข้าวที่ปลูกนอกฤดูฝน อาศัยน้ำชลประทานในการเจริญเติบโต เป็นพันธุ์ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง

**ข้าวนาปี (in-season rice, wet-season rice)** ข้าวที่ปลูกในฤดูฝน อาศัยน้ำฝนในการเจริญเติบโต เป็นพันธุ์ข้าวไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ทั้งวิธีหว่านปักดำหรือหยอดเมล็ด

**ข้าวนาที่สูง (high-altitude paddy rice)** ข้าวที่ปลูกในที่ลุ่มที่มีน้ำขังบนที่สูง ปลูกโดยวิธีย้ายกล้าปักดำ พันธุ์ข้าวที่ใช้ปลูก สามารถทนทานอากาศหนาวเย็นได้ดี

**ข้าวหน้าน้ำฝน (rainfed rice)** ข้าวที่ปลูกในพื้นที่อาศัยน้ำฝน มักปลูกข้าวเฉพาะ

ในฤดูนาปี ปลูกได้ทั้งวิธีปักดำหรือหว่าน

**ข้าวหน้าน้ำลึก (deep-water rice)** ข้าวที่ปลูกในที่ลุ่มในสภาพน้ำลึกที่มีระดับน้ำสูงกว่า ๕๐ ซม. จนถึง ๑๐๐ ซม. เป็นเวลากว่า ๑ เดือน โดยในระยะ ๑-๓ เดือนแรก น้ำไม่ลึกนัก ค่อยมาจึงค่อย ๆ สูงขึ้น เพราะมีความสามารถในการยืดปล้องได้ดีพอสมควร ชื่อพ้อง: ข้าวน้ำลึก เปรียบเทียบ ข้าวขึ้นน้ำ

**ข้าวนาเมือง (Khao Na Mueang)** ดู ข้าวขึ้นน้ำ

**ข้าวนาสวน (lowland rice)** ข้าวที่ปลูกในนาที่มีน้ำขัง หรือเก็บกักน้ำได้ ระดับน้ำลึกไม่เกิน ๕๐ ซม. ปลูกได้ทั้งวิธีปักดำหรือหว่าน มี ๒ ประเภท คือ ข้าวนาสวนนาหน้าฝน และข้าวนาสวนนาชลประทาน

**ข้าวนาสวนนาหน้าฝน (rainfed lowland rice)** ข้าวนาสวนที่ปลูกในนาที่อาศัยน้ำฝนหล่อเลี้ยง ระดับน้ำแปรปรวนตามปริมาณน้ำฝน เป็นข้าวนาปี

**ข้าวนาสวนนาชลประทาน (irrigated lowland rice)** ข้าวนาสวนที่ปลูกนาที่ใช้ น้ำจากการชลประทาน สามารถควบคุมระดับน้ำได้ ส่วนใหญ่เป็นข้าวนาปรัง มักเป็นพันธุ์ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง ต้นเตี้ย ให้ผลผลิตสูง อาจใช้วิธีหว่านน้ำตม เพื่อลดต้นทุนด้านแรงงาน

**ข้าวนาหว่าน (broadcast rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีหว่านเมล็ดพันธุ์ลงไปในพื้นที่นาที่ได้ไถเตรียมไว้ จำแนกออกเป็น ข้าวนาหว่านข้าวแห้ง และข้าวนาหว่านข้าวถอก

**ข้าวนาหว่านข้าวถอก (pregerminated broadcast rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีหว่าน ใช้เมล็ดพันธุ์ที่เพาะให้งอกเป็นคุ่มตา มีรากยาว ๑-๒ มม. หว่านลงไปในพื้นที่ไถ-คราดเตรียมไว้ แบ่งออกเป็น ข้าวนาหว่านน้ำตม และ ข้าวนาหว่านน้ำตมชลประทาน

**ข้าวนาหว่านข้าวแห้ง (direct-seeding broadcast rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีใช้เมล็ดพันธุ์ที่ยังไม่ได้เพาะ หว่านลงไปในพื้นที่ไถ-คราดเตรียมไว้ จำแนกออกเป็นข้าวนาหว่านสำรวย และข้าวนาหว่านคราดกลบหรือไถกลบ

**ข้าวนาหว่านคราดกลบหรือไถกลบ (plow under direct-seeding broadcast rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีใช้เมล็ดพันธุ์ที่ยังไม่ได้เพาะ หว่านลงไปในพื้นที่ไถคราดเตรียมไว้ หลังจากหว่านเมล็ดข้าวลงไปแล้ว ไถหรือคราดกลบเมล็ดที่หว่านลงไป เมล็ดจะงอกทันทีเพราะดินมีความชื้นอยู่แล้ว

**ข้าวนาหว่านน้ำตม (rainfed pregerminated broadcast rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีหว่านลงไปในพื้นที่มีน้ำขัง ๓-๕ ซม. ที่มีกรเตรียมดินตามปกติ แล้วทิ้งให้ดินตกตะกอนจนน้ำใส จึงหว่านเมล็ดพันธุ์ที่เพาะให้งอกเป็นคุ่มตา มีรากยาว ๑-๒ มม. ลงไป แล้วระบายน้ำออก เมล็ดจะงอกเป็นต้นข้าว นิยมใช้กับนาปรัง และใช้ข้าวต้นเดียวปลูก

**ข้าวนาหว่านน้ำตมชลประทาน (irrigated pre-germinated broadcast rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีหว่านเมล็ดพันธุ์ที่เพาะให้งอกเป็นคุ่มตา มีรากยาว ๑-๒ มม. ลงไปในนาที่ใช้น้ำชลประทานแทนน้ำฝน โดยเฉพาะในฤดูแล้ง ชื่อพ้อง: ข้าวนาหว่านน้ำตมแผนใหม่

ข้าวนาหว่านน้ำตมแผนใหม่ ดู ข้าวนาหว่านน้ำตมชลประทาน

**ข้าวนาหว่านสำรวย (dry direct-seeding broadcast rice)** ข้าวที่ปลูกโดยวิธีใช้เมล็ดพันธุ์ที่ยังไม่ได้เพาะ หว่านลงไปในพื้นที่ไถ-คราดเตรียมไว้ เมล็ดข้าวที่ตกอยู่ตามซอกดิน จะงอกขึ้นมาเมื่อฝนตกลงมาหรือปล่อยน้ำเข้าในนา

ข้าวน้ำลึก (deep-water rice) ดู ข้าวนาข้าวลึก

ข้าวนึ่ง (parboiled rice) ๑ ข้าว ที่ได้จากการนำข้าวเปลือกเจ้า ไปแช่น้ำจนอัมตั่ว

แล้วอบด้วยไอน้ำ จากนั้น ทำให้แห้งก่อน จึงนำไปสี นิยมส่งไปขายยังต่างประเทศ ๒ ข้าวที่ได้ผ่านกระบวนการทำข้าวนี้ และขัดเอารำออกแล้ว ๓ ข้าวที่เป็นอาหาร คูในหมวดที่ ๖

**ข้าวนุ่มเหนียว (soft rice)** ข้าวสวยที่นุ่ม และค่อนข้างเหนียว มีอะมิโลส ๑๐-๒๐%  
**ข้าวบาร์เลย์ (barley)** ธัญพืชเมืองหนาว ชนิด *Hordeum vulgare* นิยมปลูกเพื่อนำเมล็ดมาเพาะเป็นข้าวมอลต์ เพื่อใช้ในการทำเบียร์ หรือเพื่อใช้เลี้ยงสัตว์  
**ข้าวเบญจรงค์ (Khao Bencharong)** ข้าวสารผสม ได้จากการนำข้าวสารที่มีปลอกหุ้มเมล็ดสีต่างๆ เช่นข้าวสารเจ้าหอมนิล ข้าวกล้องขาวหอมมะลิ ๑๐๕ ข้าวสารขาวหอมมะลิ ๑๐๕ และข้าวแดงหอม มาผสมกัน บรรจุถุงเพื่อจำหน่าย  
**ข้าวบูลู (Khao Bulu)** คู ข้าวจาวานิกา

**ข้าวเบา (early-maturing rice)** ข้าวไวต่อช่วงแสงที่เก็บเกี่ยวในช่วงไม่เกินเดือนพฤศจิกายน ชื่อท้องถิ่น: ข้าวคอ (พยับและอีสาน) ข้าวไว เปรียบเทียบ ข้าวหนัก และข้าวกลาง

**ข้าวปลูก (cultivated rice)** ๑ กลุ่มพันธุ์ข้าวที่ใช้ปลูกเป็นอาหาร มี ๒ ชนิด คือข้าวปลูกเอเชีย (*Oryza sativa*) และข้าวปลูกแอฟริกัน (*O. glaberrima*) เปรียบเทียบข้าวป่า ๒ ข้าวเปลือกที่เก็บไว้ทำพันธุ์

**ข้าวปลูกเอเชีย (Asian cultivated rice)** ข้าวชนิด *Oryza sativa* มีกำเนิดในอินเดีย และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

**ข้าวปลูกแอฟริกา (African cultivated rice)** ข้าวชนิด *Oryza glaberrima* มีกำเนิดในทวีปแอฟริกา

**ข้าวป่า (wild rice)** พืชในสกุล *Oryza* ที่มักขึ้นเป็นวัชพืชรบกวนนาข้าวปลูก มีทั้งข้าวป่าข้ามปี ชนิด *O. rufipogon* และข้าวป่าล้มลุก ชนิด *O. nivara* ซึ่งเป็น

บรรพบุรุษของข้าวปลูก เปรียบเทียบ ข้าวปลูก

ข้าวป่าข้ามปี (perennial wild rice) *Oryza rufipogon* ข้าวป่าข้ามปี เป็นบรรพบุรุษของข้าวปลูก

ข้าวป่าฤดูเดียว (annual wild rice) *Oryza nivara* ข้าวป่าล้มลุก เป็นบรรพบุรุษของข้าวปลูก

ข้าวป่างอก (*Khao Pang Nok*) (ถิ่น-พ่ายัพ) คือ ข้าวป่างอกสุทธร โคคม

ข้าวป่าสามง่าม (*Khao Pang Sam Ngam*) รัชฎีพืชต่างแดน ชนิด *Eleusine coraceana*

ข้าวป่าหางช้าง (*Khao Pang Hang Chang*) (ถิ่น-พ่ายัพ) คือ ข้าวป่างอกสุทธร โคคม

ข้าวเปลือก (paddy rice) เมล็ดข้าวที่มีเปลือกห่อหุ้มอยู่

ข้าวแปลงพันธุ์ (transformed rice) ข้าวที่ได้มาจากการดัดแปลงยีน (Genetically Modified Organism – GMO) โดยวิธีพันธุวิศวกรรม หรือการถ่ายถอดยีน จากสิ่งที่มีชีวิตชนิดอื่นมาสู่ข้าวเช่น ข้าวทอง (golden rice) ที่มีวิตามินเอ สูง ชื่อห้อง: ข้าวจีเอ็มโอ

ข้าวผอกกระบอกน้ำ (*Khao Phok Krabok Nam, tit bit*) ของกินเล็ก ๆ น้อย ๆ และมีกระบอกน้ำเล็ก ๆ กรอกน้ำแฉวนกึ่งไม้ที่ทำขึ้น แล้วผูกไว้ตรงบันไดเรือน ใช้ในพิธีตรุษ

ข้าวผี (*Khao Phi, southern wild rice*) ข้าวป่า ที่ขึ้นอยู่ในภาคใต้

ข้าวพันธุ์ผสม (hybridized rice) พันธุ์ข้าวที่ได้จากการผสมระหว่างต้นพ่อและแม่ แล้วนำมาปลูกคัดเลือกหลาย ๆชั่วอายุ จนกระทั่งได้ต้นที่ลักษณะตามต้องการ สม่่าเสมอและอยู่ตัว เปรียบเทียบ ข้าวลูกผสม

**ข้าวโพล (maize, corn)** วัชพืชชนิด *Zea mays* ลำต้นสูง คล้ายข้าวฟ่าง ออกดอกเพศผู้ เป็นช่อที่ยอด และเพศเมีย ที่ด้านข้างของลำต้น เรียกว่าฝัก เมล็ดในฝักเกิดเป็นแถว เรียงชิดติดกัน ฝักรูปทรงกระบอก ปลายเรียว มีกาบหุ้มฝักหลายชั้น ใช้เป็นทั้งอาหารคนและสัตว์ และทำผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่าง

**ข้าวพื้นหนู (yellow rice)** ข้าวเสื่อมคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาเนื่องจากความชื้นสูง ทำให้จุลินทรีย์เข้าทำลาย และกองข้าวสะสมความร้อน ส่งผลให้เมล็ดข้าวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง บางครั้งอาจมีลักษณะยุ่ยคล้ายขอลค์ ชื่อห้อง: ข้าวเมล็ดเหลือง

**ข้าวฟ่างลอย (floating rice)** ดู ข้าวขึ้นน้ำ

**ข้าวฟ่าง (sorghum, millet)** ๑ แคนเด็ม หมายถึงกลุ่มของวัชพืชหลายชนิด เช่น ข้าวฟ่าง (ธรมดา) หรือข้าวฟ่างสมุทรโคดม ข้าวฟ่างหางหมา ๒ (sorghum) ปัจจุบัน หมายถึงข้าวฟ่าง (ธรมดา) หรือข้าวฟ่างสมุทรโคดม แต่เพียงอย่างเดียว เป็นวัชพืชชนิด *Sorghum bicolor* ลำต้นคล้ายข้าวโพล ส่วนใหญ่ ใช้เมล็ดเป็นอาหารสัตว์

**ข้าวฟ่างสมุทรโคดม (Khao Fang Samuthakodom, sorghum)** (ถิ่น-ชุมพร) วัชพืชชนิด *Sorghum bicolor* มีชื่อเรียกในภาคเหนือว่า ข้าวป้างนง, ข้าวหางช้าง, ข้าวฟ่างหางช้าง, ข้าวป้างหางช้าง ต้นสูง ๒ ม. เมล็ดใหญ่ขนาดเมล็ดพริกไทย ปัจจุบัน นิยมเรียกว่า ข้าวฟ่าง

**ข้าวฟ่างหางช้าง (Khao Fang Hang Chang, sorghum)** ดู ข้าวฟ่างสมุทรโคดม

**ข้าวฟ่างหางหมา (Khao Fang Hang Ma, foxtail millet)** วัชพืชชนิด *Setaria italica* ต้นสูง ๑ ม. เมล็ดเล็กขนาดเมล็ดงา

**ข้าวฟ่างหวาน (sweet sorghum)** เป็นพันธุ์ของข้าวฟ่าง (*Sorghum bicolor*) ลำต้นมี



น้ำตาลที่สามารถนำไปผลิตเป็นแอลกอฮอล์ได้

ข้าวแฟนซี (fancy rice) กลุ่มพันธุ์ข้าวที่มีเมล็ดสีดํา แดง ชมพู ฯลฯ เช่นข้าวเหนียว  
ดำ ข้าวหอมนิล ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวสังข์หยด

ข้าวมันปู (Khao Man Pu) พันธุ์ข้าว ที่ข้าวกล้อง มีเยื่อร่วนเป็นสีแดง คล้ายสีของ  
มันปูทะเล

ข้าวมหัศจรรย์ (miracle rice) พันธุ์ข้าว IR8 ข้าวพันธุ์แรกที่สร้างโดย  
สถาบันวิจัยข้าวนานาชาติ เป็นข้าวต้นเดี่ยว ไม้ไผ่ต่อช่วงแสง ปลูกได้ทุกฤดูกาล  
ให้ผลผลิตสูง

ข้าวเมล็ดจุดดำ (peck kernel) เมล็ดข้าวหนึ่ง ๒ ที่เป็นสีดําอย่างชัดเจน รวมทั้งที่  
เป็นสีน้ำตาลแก่อย่างชัดเจน แต่ไม่ถึง ๒.๕ ส่วน

ข้าวเมล็ดดำ (black kernel) เมล็ดข้าวหนึ่ง ๒ ที่เป็นสีดําทั้งเมล็ด รวมทั้งที่เป็นสี  
น้ำตาลแก่ทั้งเมล็ด

ข้าวเมล็ดดำบางส่วน (partly black kernel) เมล็ดข้าวหนึ่ง ๒ ที่เป็นสีดํา  
รวมทั้งที่เป็นสีน้ำตาลแก่ ตั้งแต่ ๒.๕ ส่วน ขึ้นไป แต่ไม่ถึงเต็มเมล็ด

ข้าวเมล็ดแดง ดู ข้าวแดง

ข้าวเมล็ดเต็ม (whole kernel) เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ด ไม่มีส่วนใด  
หัก และรวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๘ ส่วนขึ้นไป

ข้าวเมล็ดท้องไข่ (chalky kernel) เมล็ดข้าวเจ้า ที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์ก  
มีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไปของเนื้อที่เมล็ดข้าว

ข้าวเมล็ดปานกลาง (medium-grain rice) เมล็ดข้าวสารที่มีความยาว ๕.๕๑-  
๖.๖๐ มม.

ข้าวเมล็ดยาว (long-grain rice) เมล็ดข้าวสารที่มีความยาว ๖.๖๑-๗.๕๐ มม.

ข้าวเมล็ดยาวมาก (extra long-grain rice) เมล็ดข้าวสารที่มีความยาว ๗.๕๑ มม.

ขึ้นไป

ข้าวเมล็ดดิบ (undeveloped kernel) เมล็ดข้าวที่ไม่เจริญเติบโตตามธรรมชาติ ที่ควรจะเป็นลักษณะแปบแบน

ข้าวเมล็ดสั้น (short-grain rice) เมล็ดข้าวสารที่มีความยาวไม่เกิน ๕.๕๐ มม.

ข้าวเมล็ดสีต่ำกว่ามาตรฐาน (undermilled kernel) เมล็ดข้าวที่ผ่านการขัดสีต่ำกว่าระดับการสีที่กำหนดไว้สำหรับข้าวแต่ละชนิด

ข้าวเมล็ดเสีย (damaged kernel) เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดแจ้งด้วยตาเปล่า ซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลงหรืออื่น ๆ

ข้าวเมล็ดเหลือง (yellow kernel) เมล็ดข้าวที่มีบางส่วนของเมล็ดกลายเป็นสีเหลืองอย่างชัดเจน รวมทั้งเมล็ดข้าวหนึ่ง ๒ ที่เป็นสีน้ำตาลอ่อนบางส่วนหรือทั้งหมด

ข้าวเมล็ดอ่อน (immature kernel) เมล็ดข้าวที่มีสีเขียวอ่อน ได้จากข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่

ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง (non-photosensitive rice) ข้าวที่ออกดอกตามอายุ ไม่ขึ้นอยู่กับช่วงแสง ใช้ปลูกได้ตลอดปี เมื่อมีน้ำเพียงพอ บางครั้งเรียกอย่างย่อว่าข้าวไม่ไวแสง

ข้าวไร้ (rye) ธัญพืชเมืองหนาว ชนิด *Secale cereale* นิยมปลูกในเขตอบอุ่น ใช้หมักเป็นวิสกี้ ใช้แป้งทำขนมปัง ใช้เมล็ดทำอาหาร และเป็นอาหารสัตว์

ข้าวไร่ (upland rice) ข้าวที่ปลูกตามไหล่เขา หรือบนที่ดอนแบบพืชไร่ โดยไม่ต้องทำคันนาเพื่อเก็บกักน้ำ ปลูกโดยวิธีหยอดเมล็ด อาศัยน้ำฝนและน้ำค้างเป็นหลัก มีอายุเก็บเกี่ยวสั้น แดกก่อนย่อย ระบายรากลึกและขนาดรากใหญ่

มักเป็นข้าวไร่ต่อช่วงแสง และเป็นพันธุ์ข้าวเบา

**ข้าวไร่ที่สูง (high-altitude upland rice)** ข้าวที่ปลูกในที่ดอนบนหรือในสภาพไร่ในที่สูงตั้งแต่ ๗๐๐ เมตรเหนือระดับน้ำทะเลขึ้นไป ใช้พันธุ์ข้าวที่ทนทานต่ออากาศหนาวเย็น ปลูกโดยวิธีหยอดเมล็ดตามหลุม

**ข้าวล้มตอซัง (lock-lodged ratooning rice)** ข้าวที่เติบโตจากตอข้าว หลังการเกี่ยวข้าวตามฤดูกาลเสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยการอ้าตอข้าวเดิมให้ล้ม โดยไม่ต้องไถพรวนดิน และหว่านกล้า ต้นข้าวรุ่นที่ ๒ จะแตกหน่อขึ้นมาจากกอข้าวเดิมภายในเวลา ๑๐-๑๕ วัน จากนั้น ก็รดน้ำเข้านา และคอยดูแลเรื่องน้ำไม่ให้ขาด ต้นข้าวที่งอกขึ้นมาใหม่ จะเติบโต และให้ผลผลิต อีกทั้งยังสามารถผลิตข้าวล้มตอรุ่นที่ ๒ ได้อีกหนึ่งรุ่น โดยผลผลิตไม่ได้น้อยกว่ารุ่นแรกแต่อย่างใด

**ข้าวละมาน (Khao Laman)** ข้าวป่าชนิด *Oryza rufipogon* ลักษณะทั่วไปคล้ายต้นข้าว แต่ปลายเมล็ดมีหางยาวกว่า ชอบขึ้นในดินน้ำท่วมขัง มักขึ้นเป็นวัชพืชปนกับ ข้าวปลูก

**ข้าวลูกผสม (hybrid rice)** ข้าวลูกผสมชั่วที่ ๑ ที่เกิดจากการผสมพันธุ์โดยต้นแม่มีเกสรตัวผู้ที่เป็นหมัน ที่มาจากผลของยีนในไซโตพลาสซึม - CMS (cytoplasmic male sterile) และปลูกต้นพ่อไว้ใกล้เคียงกัน เมล็ดที่ได้จากต้นแม่ เมื่อนำไปปลูกจึงเป็นลูกผสมชั่วที่ ๑ ให้ผลผลิตสูง จากผลของการเป็นลูกผสม

**ข้าวไร่ (early maturing rice)** ข้าวไร่ต่อช่วงแสงที่เก็บเกี่ยวช่วงเดือนพฤศจิกายน ตุลาคม

**ข้าวไร่ต่อช่วงแสง (photosensitive rice)** ข้าวประเภทวันสั้น (shortday plant) ซึ่งเป็นพืชที่จะออกดอกเมื่อได้รับช่วงแสง (photoperiod) หรือจำนวนชั่วโมงของแสงต่อวัน น้อยกว่าค่าช่วงแสงวิกฤต (critical daylength) อันหนึ่ง สำหรับข้าว

กลุ่มพันธุ์นี้ มีค่าช่วงแสงวิกฤตอยู่ที่ประมาณ ๑๒ ชั่วโมง และจะออกดอกเมื่อได้รับช่วงแสงต่ำกว่าค่าช่วงแสงวิกฤต ตามช่วงเวลาที่ต้นข้าวแต่ละพันธุ์ต้องการปลูกได้เฉพาะในฤดูนาปี หากปลูกในช่วงฤดูนาปรังซึ่งมีช่วงแสงยาวกว่า ๑๒ ชั่วโมง จะไม่ออกดอก บางครั้งเรียกอย่างย่อว่า **ข้าวไวแสง**

**ข้าวไวแสง** คำย่อสำหรับเรียก**ข้าวไวต่อช่วงแสง** เป็นภาษาพูด

**ข้าวสังข์หยด (Khao Sang Yot)** ข้าวพื้นเมืองของจังหวัดพัทลุง เมล็ดเรียวยาว ข้าวกล้องมีเยื่อราสีแดงอ่อน จนถึงแดงเข้ม เมื่อหุงสุก จะมีความนุ่มมาก และยังคงนุ่มอยู่เสมอเมื่อเย็นตัวลง มีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย เป็นข้าวที่หุงเฉพาะงานบุญ ประเพณี และเลี้ยงแขกพิเศษ เป็นข้าวพันธุ์แรกของไทย และของโลก ที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication – GI) เรียกว่า **ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง**

**ข้าวสามเดือน (Khao Sam Duean, three-month rice)** พันธุ์ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง มีอายุประมาณ ๓ เดือนก็เก็บเกี่ยวได้ ดู **ข้าวอายุสั้น**

**ข้าวสาลี (wheat)** ธัญพืช ชนิด *Triticum vulgare* และ *T. aestivum* เป็นพืชเมืองหนาว แต่สามารถปลูกได้ในฤดูหนาวของภาคเหนือ ทั้งในที่ราบลุ่ม และที่ราบสูง ทั้งในสภาพไร่และสภาพนาอาศัยน้ำชลประทาน ผลผลิตหลักคือแป้งข้าวสาลี ใช้ทำขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ บะหมี่ ปาท่องโก๋ เกี๊ยว ซาลาเปา ขนมเปียะ

**ข้าวสาร (milled rice, white rice)** **ข้าวเปลือก**ที่นำไปสี หรือตำ แล้วซ้อม (ขัด) เอาเปลือก และรำออกจนหมด เพื่อให้เมล็ดขาว ชื่อห้อง **ข้าวขาว** จำแนกออกเป็น**ข้าวสารเจ้า** และ**ข้าวสารเหนียว**

**ข้าวสารเจ้า (milled non-glutinous rice)** **ข้าวสารที่เป็นข้าวเจ้า**

**ข้าวสารเหนียว (milled glutinous rice)** **ข้าวสารที่เป็นข้าวเหนียว** ชื่อห้อง: **ข้าว**

## เหนียวขาว

**ข้าวเสาไห้ (Sao Hai rice)** เป็นชื่อสินค้าข้าวดั้งเดิมที่มาจากชื่ออำเภอเสาไห้ ในจังหวัดสระบุรี ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นข้าวคุณภาพดี ข้าวสวยร่วน หุงขึ้นหม้อ จัดเป็นข้าวประเภทข้าวแข็ง

**ข้าวหอม (aromatic rice, fragrant rice)** กลุ่มพันธุ์ข้าวที่เมล็ดมีกลิ่นหอม อันเกิดจากสาร 2-acetyl 1-pyrroline ซึ่งมีความหอมเหมือนใบเคชู เช่น ข้าวหอมมะลิ สารให้กลิ่นหอมจะค่อย ๆ จางหายไปเมื่อเก็บข้าวไว้นาน หรือเก็บในสภาพที่ไม่เหมาะสม

**ข้าวหอมกุหลาบแดง (red-rose aromatic rice)** ข้าวหอม ที่มีปลอกหุ้มเมล็ดสีแดง พัฒนามาจากการกลายพันธุ์ของข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ โดยการผสมพันธุ์ระหว่างข้าวแดงหอม กับ IR64 จากสถาบันวิจัยข้าวนานาชาติ เป็นพันธุ์ต้นเดียวไม่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ตลอดปี

**ข้าวหอมแดง (red aromatic rice)** ข้าวหอม ที่มีปลอกหุ้มเมล็ดสีแดง พัฒนามาจากการกลายพันธุ์ของข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ โดยการคัดเลือกพันธุ์ เป็นพันธุ์ข้าวต้นสูง เหมือนข้าวหอมมะลิ ๑๐๕

**ข้าวหอมนิล (Khao Hom Nin)** ข้าวเจ้าสีดำจากประเทศจีน

**ข้าวหอมมะลิ (Khao Hom Mali)** พันธุ์ข้าวในกลุ่มพันธุ์ข้าวหอมที่ได้รับการคัดเลือกเป็นข้าวสาร เมื่อหุงแล้ว มีความหอมมาก นุ่มเหนียว รับประทานอร่อย มีอะมิโลส ๑๓-๑๔ %

**ข้าวหนัก (late-maturing rice)** ข้าวไวต่อช่วงแสง เก็บเกี่ยวในช่วงปลายเดือนธันวาคม-มกราคม ชื่อพ้อง: ข้าววัน (อีสาน) เปรียบเทียบ ข้าวเหนียว และข้าวกลาง

**ข้าวหัก (broken rice, broken)** เมล็ดข้าวหักที่ความยาวตั้งแต่ ๒.๕ ส่วนขึ้นไป

แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าวและไม่รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อเหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของเมล็ด

**ข้าวทางช้าง (Khao Hang Chang)** คือ ข้าวฟ้างสมุทร โภคคัม

**ข้าวเหนียว (glutinous rice, sticky rice)** กลุ่มพันธุ์ของข้าวที่เมล็ดมีเนื้อขุ่นกว่าข้าวเจ้า มีอะมิโลสน้อยมาก หรือไม่มีเลย ประกอบด้วยอะมิโลเพกทินเป็นส่วนใหญ่ เมื่อได้หุงต้มสุกแล้ว เมล็ดข้าวเหนียวติดกัน และใส นิยมกินเป็นอาหารหลักของคนในภาคเหนือและอีสาน จำแนกนอกตามสีของเมล็ดหรือเชื้อราได้เป็นข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวแดง

**ข้าวเหนียวขาว (white glutinous rice)** ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้อง ของข้าวเหนียว ไปขัดเอารำออก

**ข้าวเหนียวดำ (black glutinous rice, purple glutinous rice)** กลุ่มพันธุ์ของข้าวเหนียว ที่ข้าวกล้อง มีเชื้อราสีดำ หรือม่วงเข้ม หรือแดงดำ นิยมรับประทานกับน้ำกะทิหวาน หรือใช้ทำข้าวหลาม มีความเหนียวน้อยกว่าข้าวเหนียวขาว ชื่อพ้อง: ข้าวแก้ว (อีสาน)

**ข้าวเหนียวแดง (red glutinous rice)** กลุ่มพันธุ์ของข้าวเหนียวที่มีเชื้อราสีแดง นิยมกินกับน้ำกะทิหวาน หรือใช้ทำข้าวหลาม

**ข้าวใหม่ (new rice)** ข้าวสารที่ได้จากการนำข้าวเปลือกที่เพิ่งเก็บเกี่ยวไปสีและบริโภคภายใน ๓-๔ เดือน เมื่อหุง จะได้ข้าวสวย ที่เหนียวและเปรียบเทียบ ข้าวเก่า

**ข้าวอ่อน (soft cooked rice)** ข้าวสวยที่ร่วนซุย แต่ไม่แข็งกระด้าง มีอะมิโลส ๒๑-๒๖ เปอร์เซ็นต์

**ข้าวอายุปานกลาง (medium maturing non-photosensitive rice)** ข้าวไม่ไวต่อช่วง

แสง ที่มีอายุการเจริญเติบโตมากกว่า ๑๐๐ วัน แต่ไม่เกิน ๑๒๐ วัน เปรียบเทียบ  
ข้าวกลาง

ข้าวอายุสั้น (early maturing non-photosensitive rice) ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสงที่มี  
อายุการเจริญเติบโตไม่เกิน ๑๐๐ วัน เปรียบเทียบ ข้าวเบา

ข้าวอายุยาว (long maturing non-photosensitive rice) ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสงที่มีอายุ  
การเจริญเติบโตถึงเกือบเกินกว่า ๑๒๐ วัน เปรียบเทียบ ข้าวหนัก

ข้าวอินดิกา (indica rice) กลุ่มพันธุ์ของข้าวชนิด *Oryza sativa* เมล็ดเรียวยาว  
เจริญเติบโตได้ดีในที่ลุ่ม ในเขตร้อนของเอเชียใต้ เช่น อินเดีย ศรีลังกา และเอเชีย  
ตะวันออกเฉียงใต้ ไทย ฟิลิปปินส์

ข้าวอินทรีย์ (organic rice) ข้าวที่ปลูกโดยไม่ใส่สารเคมี ทั้งปุ๋ย และสารกำจัด  
ศัตรูพืช

ข้าวโอต (oat) ธัญพืช ชนิด *Avena sativa* เป็นไม้เมืองหนาว ใช้เมล็ดเป็นอาหาร

ข้าวฮาง (pregerminated parboiled brown rice) เป็นข้าวที่พัฒนาขึ้นมาใหม่  
โดยอาศัยภูมิปัญญาของคนภาคอีสาน โดยการนำข้าวเปลือกมาแช่น้ำ แล้วนำ  
มาึ่ง ตากให้แห้ง แล้วสีเป็นข้าวกล้อง มีสาร GABA (gamma amino butyric  
acid) สูงกว่าข้าวขาว และข้าวกล้อง ที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการกระตุ้น ให้เกิด  
การงอก มีฤทธิ์ช่วยลดความดันโลหิต และคอเลสเตอรอล เปรียบเทียบ ข้าว  
ฮาง ที่เป็นอาหารในหมวดที่ ๖

ต้นข้าว (head rice) เมล็ดข้าวหัก ที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาว  
ของเมล็ดข้าวเต็ม และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึง  
ร้อยละ ๘๐ ของเมล็ด

**ปลายข้าวสีวัน (small broken C1)** เมล็ดข้าวขนาดเล็กที่ร้อนผ่านตะแกรงโลหะรูกลมเบอร์ ๗

**ส่วนของเมล็ดข้าว (parts of rice kernel)** ตามมาตรฐานสินค้าข้าว หมายถึง ส่วนของข้าวเต็มเมล็ด แต่ละส่วนที่แบ่งตามความยาวของเมล็ดออกเป็น ๑๐ ส่วนเท่า ๆ กัน

**อะมิโลเพกทิน (amylopectin)** แป้งชนิดหลักในเมล็ดข้าว ประกอบขึ้นจากการรวมตัวของหน่วยกลูโคสและมีโครงสร้างทางเคมีเป็นลักษณะกิ่งไม้ มีผลให้เมล็ดข้าวเมื่อหุงสุกแล้วเหนียวเกาะติดกัน และเหนียว ในเมล็ดข้าวเหนียวขาว มีอะมิโลเพกทินล้วนๆ หรือเกือบ ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

**อะมิโลส (amylose)** แป้งชนิดรองในเมล็ดข้าว ประกอบขึ้นจากการรวมตัวของหน่วยกลูโคสและมีโครงสร้างทางเคมีเป็นลักษณะเส้นยาว มีผลให้เมล็ดข้าวเมื่อหุงสุก จะมีความเหนียวลดลงหรือร้อนมากขึ้น และแข็งการด้างมากขึ้นตามปริมาณอะมิโลสที่มี ในเมล็ดข้าวสารเจ้า มีอะมิโลสอยู่ ๑๐-๓๔ เปอร์เซ็นต์



## หมวดที่ ๕

ศัพท์ชนิดข้าวในสกุล *Oryza*

## ก. ข้าวป่าที่เป็นบรรพบุรุษของข้าวปลูก

ข้าวป่า มีอยู่ด้วยกัน ๒๑ ชนิด แพร่กระจายอยู่ทั่วโลก สำหรับประเทศไทย พบ ๕ ชนิด คือ:

- O. granulata* ลำต้นเล็ก ใบคล้ายใบไผ่ กอตั้งตรง แผ่ สูง ๘๐ ซม. รวงไม่แตก กระจ่าง เกสรเพศเมียสีขาว ติดเมล็ดน้อยมาก เมล็ดสุก สีดำ รวงง่าย ไม่มีหาง พบตามบริเวณที่ร่มเงา ทุ่ง หรือบริเวณน้ำตกในภาคเหนือ เช่นในจังหวัด พิชณุโลก เชียงใหม่ น่าน ลำปาง สำหรับภาคกลาง พบที่สระบุรีเท่านั้น
- O. nivara* ข้าวป่าอายุปีเดียว สูง ๕๐-๑๖๐ ซม. กอตั้ง แผ่ ติดเมล็ดปานกลาง เมื่อสุกเมล็ดมีสีดำ รวงง่าย มีหางยาว ก่อนข้างแข็ง ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ดหรือแตก กอ สามารถผสมข้ามกับข้าวปลูกได้เองตามธรรมชาติ พบตามบริเวณที่โล่ง แจ้ง ชื้น น้ำขัง ดิน ในทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะภาคกลาง และภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ
- O. officinalis* ข้าวป่าอายุข้ามปี กอตั้ง เอน ออกดอกตลอดปี เมล็ดเล็ก ป้อม ติด เมล็ดมาก เมื่อสุกเมล็ดมีสีดำหรือสีน้ำตาล รวงง่าย ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด พบตาม บริเวณที่ร่มเงา เช่นในสวนทุเรียน หรือบริเวณน้ำตก ในจังหวัดกรุงเทพฯ นนทบุรี ชุมพร สระบุรี และเชียงราย
- O. ridleyi* สูง ๓๐-๑๐๐ ซม. กอตั้งตรง แผ่ ใบหนา สีเขียวเข้ม เกสรเพศเมียสี ม่วง-กำมะหยี่ กลีบรองดอกขาว มีหางสั้น เมล็ดยาวเรียว เมื่อสุก สีดำ ติดเมล็ด น้อย รวงง่าย ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด พบตามบริเวณที่ร่มเงา หรือบริเวณน้ำตก มี

แหล่งพบน้อยมาก พบในจังหวัดกรุงเทพฯ นนทบุรี สงขลา สระบุรี และ เชียงราย

*O. rufipogon* ข้าวป่าอายุข้ามปี ต้นสูงกว่า ๑ ม. กอแผ่ เลื้อย คัดเมล็ดน้อยเมื่อสุก เมล็ดสีดำ ร่วงง่าย มีหางยาว ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ดหรือแตกกอ สามารถผสมข้ามกับข้าวปลูกได้เองตามธรรมชาติ พบตามบริเวณที่โล่งแจ้งในทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะภาคกลาง และภาคใต้ ชื่อพ้อง *O. perennis*

## ข. ข้าวปลูก

*O. glaberrima* ข้าวปลูกแอฟริกา มีปลูกทางด้านตะวันตกของทวีปแอฟริกา

*O. sativa* ข้าวปลูกเอเชีย มีปลูกทั่วไปในเอเชีย ออสเตรเลีย แอฟริกา ยุโรป และอเมริกา แบ่งเป็น ๓ กลุ่มพันธุ์ คือ:

๑. กลุ่มพันธุ์ *indica* มีกำเนิดในอินเดีย และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เมล็ดเรียวยาว
๒. กลุ่มพันธุ์ *javanica* มีกำเนิดในเกาะชวา ประเทศอินโดนีเซีย เมล็ดใหญ่เหมาะสำหรับปลูกบนที่สูง ข้าวปลูกก็เรียก เมล็ดป้อม
๓. กลุ่มพันธุ์ *japonica* มีกำเนิดในญี่ปุ่น เมล็ดป้อมสั้น เมื่อหุงคัมแล้ว เมล็ดเหนียวติดกัน

## ค. ลูกผสมในธรรมชาติของข้าว

มีทั้งลูกผสมระหว่างข้าวป่าที่เป็นบรรพบุรุษของข้าวปลูกกับข้าวปลูกและระหว่างข้าวป่าด้วยกันเอง มีลักษณะต้นแปรสูง ไม่สามารถจัดเป็นชนิดได้ จึงเรียกว่า spontaneous form ของข้าวปลูก มีลักษณะกึ่งข้าวป่า และข้าวปลูก แต่มี

ความแข็งแรงกว่าข้าวปลูก มักพบในแปลงข้าวปลูก ซึ่งเป็นปัญหาต่อชาวนา โดยเฉพาะที่ปลูกแบบนาหว่าน

### ง. ข้าวป่าชนิดอื่น ๆ

*O. latifolia* หญ้าละมาน หรือข้าวละมาน

*O. meyeriana* var. *granulata* ข้าวนก

### บรรณานุกรม

สงกรานต์ จิตรากร. ๒๕๔๗. พันธุ์ข้าวไทย: มรดกอันล้ำค่าของคนไทย. บันทึกเครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย ๓: ๑๖-๑๘ (ฉบับ “ข้าวไทย...ฉลองปีข้าวสากล” ก.ค.-ก.ย. ๒๕๔๗).

## หมวดที่ ๖

## ศัพท์อาหารที่ทำจากข้าว

## (เฉพาะที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า ‘ข้าว’)

คนไทยในภาคต่าง ๆ ได้นำเอาข้าวมาทำเป็นอาหารทั้งหวาน (หรือขนม) และคาว มากมายหลายอย่าง ตั้งแต่ครั้งโบราณ และได้ถ่ายทอดวิธีทำจากรุ่นสู่รุ่น จนกระทั่งถึงปัจจุบัน แต่บางอย่างก็สูญหายไป เนื่องจากไม่เป็นที่นิยม หรือไม่รู้วิธีทำ ในบรรดาอาหารที่ทำจากข้าว ที่มีชื่อขึ้นต้นด้วยคำว่า ‘ข้าว’ มีดังต่อไปนี้ (ไม่รวมข้าวที่นำมาทำประ โยชน์อย่างอื่น ซึ่งอยู่ในหมวดที่ ๑):

**ข้าวกระยาทิพย์ (Khao Kraya Thip)** ขนมที่ทำจากข้าวอ่อน ผสมเครื่องปรุง อันประกอบด้วยน้ำผึ้ง น้ำอ้อย น้ำมัน ถั่ว งา ฯลฯ พิธีกวานข้าวกระยาทิพย์ ต้องใช้หญิงพรหมจารีเป็นผู้กวาน ใช้ในพิธีสารทของคนภาคกลาง ถือเป็นของมงคล ชื่อพ้อง: ข้าวทิพย์

**ข้าวกระยาสารท (Khao Kraya Sat)** ขนมที่ทำจากข้าวเม่า ข้าวดอก มะพร้าว ปรุงด้วยน้ำผึ้ง น้ำอ้อย น้ำตาล ถั่ว งา นำมาทวนบนไฟอ่อนๆ จนเหนียว แล้วเกลี่ยลงถาด ตัดเป็นชิ้น ๆ เป็นของที่ทำขึ้นเพื่อทำบุญ ใช้กินกับกล้วยไข่ในเทศกาลสารทไทย กลางเดือน ๑๐ ชื่อพ้อง: กระยาสารท

**ข้าวกระยาสังแวง (Khao Kraya Sangwaeng)** ดู ข้าวแวง

**ข้าวกั้นจิ้น (Khao Kan Chin)** (จิ้น-ไทยใหญ่) ข้าวสวยคลุกเลือดหมู หรือเนื้อมดใส่เกลือเคঁล้าให้เข้ากัน ห่อใบคองเม้งให้สุกกินกับหอมซอย มะนาว หอมเจียว กระเทียมเจียว มักขายคู่กับขนมจิ้นน้ำเงี้ยว ชื่อพ้อง ข้าวเงี้ยว

**ข้าวก่ำ (ไม่ใช่ก่ำ)** (Khao Kam) ข้าวเหนียวแช่น้ำคอกคิน แล้วจึงนึ่ง เมื่อข้าว

สุก จะมีสีม่วงคล้ำ กินกับหน้ากระฉิก เปรียบเทียบ ข้าวก่ำ ในหมวดที่ ๔ และ ๘ ข้าวกึ่งสำเร็จรูป (semi-finished rice product) ผลิตภัณฑ์ข้าวนี้ ๒ บรรจุของ สามารถนำมาบริโภคได้หลังผ่านการหุงต้มในระยะสั้นๆ หรือเติมน้ำเดือด ข้าวแกง (*Khao Kaeng, rice with curry*) อาหารที่ประกอบด้วยข้าวเปล่า ราวแกง ชนิดต่าง ๆ เช่นแกงเผ็ด แกงไก่

ข้าวแกงทอด (*Khao Kaeng Thot, fried rice with curry*) เป็นศัพท์ใหม่ ที่เกิดจากการหาทางใช้ประโยชน์ของข้าวที่หุงสุกแล้ว ทำได้โดยการหุงข้าวในอัตราส่วน ๔ : ๑ ของข้าวหอมมะลิ กับข้าวเหนียว แล้วผสมกับแกงชนิดต่าง ๆ เช่นแกงเขียวหวาน นำมาคลุกเคล้ากับข้าวสวย-ข้าวเหนียวที่หุงสุก นำไปทอดบนแม่พิมพ์ เอาออกจากแม่พิมพ์ไปคลุกกับแป้งสาเลีแห้ง นำลงคลุกกับเกล็ดขนมปังกรอบ แล้วจึงนำไปทอด ซึ่งนำไปรับประทานได้เลย หรือใส่ถุงเซในตู้แช่ เก็บไว้ได้นาน และอุ่นในเตาไมโครเวฟ แล้วทอดอีกครั้งหนึ่งก่อนรับประทาน

ข้าวโคบ (*Khao Kop*) (ถิ่น-อีสาน) ข้าวเหนียวนี้ ทำเป็นแผ่นกลม ดากแดดให้แห้ง นำไปทอด แล้วโรยหน้าด้วยน้ำตาลปีบเคี้ยว ขนมนางเล็ด หรือข้าวเลียงเม็ด ก็เรียก บางทีก็เรียกเพี้ยนเป็น ข้าวโขบ, ข้าวโคบ เปรียบเทียบ ข้าวแต๋นของภาคเหนือ

ข้าวเกรียบ (*Khao Kriap*) ของว่างที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า หรือแป้งข้าวเหนียว เป็นแผ่นบาง ดากให้แห้ง แล้วปิ้งหรือทอด มีหลายอย่าง เช่น ข้าวเกรียบวาว ข้าวเกรียบงา ข้าวเกรียบกุ้ง

ข้าวเกรียบกุ้ง (*Khao Kriap Kung*) ข้าวเกรียบ ที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว ที่มีกุ้งเป็นส่วนผสม

ข้าวเกรียบงา (*Khao Kriap Nga*) ข้าวเกรียบ ที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว ผสมกับ

พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ



ขบวนของพระยาแรกนา



พระโคในพิธีแรกนาขวัญ



ขบวนพระโค และผู้ทาบเงิน ทานทอง



พระยาแรกนาทวนข้าวในสวนจิตรลดาหน้าหลังพิธีที่ท้อง  
สนามหลวง



เมล็ดพันธุ์ข้าว

การปักดำ

6 บาท  
BAHT  
1999

ประเทศไทย THAILAND

THAI RICE



การเกี่ยวข้าว

6 บาท  
BAHT  
1999

ประเทศไทย THAILAND

THAI RICE



การใช้รถแทรกเตอร์เกี่ยวข้าว

12 บาท  
BAHT  
1999

ประเทศไทย THAILAND

THAI RICE



รวงข้าว กับข้าวสุกในชามแบบจอร์จ

12 บาท  
BAHT  
1999

ประเทศไทย THAILAND

THAI RICE

ความหลากหลายของเชื้อพันธุข้าวไทย



ขาวดอกมะลิ ๑๐๕

ขาวตาแห้ง ๑๓๗



ปิ่นแก้ว ๕๖



เล็บมือนาง ๑๑๑



SPK 90

ONTB 82075-43-2-1

RD 23

ข้าวสาร



รวงข้าวแดง

ขาวดอกมะลิ



รวงข้าวแดง



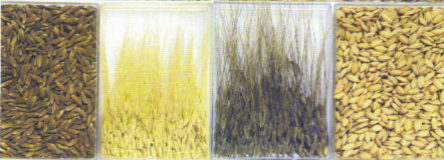
เมล็ดข้าวแดง



ข้าวแดงขม

ข้าวแดง

ความหลากหลายของข้าวพันธุ์ข้าวไทย:  
เมล็ดข้าวพันธุ์ต่าง ๆ





# การเตรียมดินเพื่อปลูกข้าว



การใช้ควายไถนา



การไถวังไถนา



การใช้รถไถเตรียมดิน



แปลงนาที่เตรียมดินเสร็จเรียบร้อยแล้ว



ถาดเพาะกล้า

## การเพาะกล้า



ข้าวเพนกล้าออกจากถาดเพาะ



ต้นกล้าพร้อมที่จะ



ถอนกล้า

มะพร้าว และงาคำ ทำเป็นแผ่นตากแห้ง วิธีกิน นำไปปิ้งไฟให้กรอบ

**ข้าวเกรียบปากหม้อ (Khao Kriap Pak Mo)** ข้าวเกรียบที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ละเลงลงบนผ้า ที่ขึงปากหม้อที่มีน้ำเดือด มีไส้ทำด้วยกุ้งหรือหมู กินร่วมกับ ผักชีและผักกาดหอม

**ข้าวเกรียบวาว (Khao Kriap Wao)** ข้าวเกรียบที่ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งซีก ตำใน ครกกระเดื่อง โดยผสมกับน้ำแช่เครื่องคดหมาจนเหนียวนุ่ม แล้วแผ่เป็นแผ่น บาง ทาผิวด้วยไข่แดงผสมน้ำมันพืช ตากในที่ร้อนจนแห้ง วิธีกิน นำไปย่าง ไฟจนสุกพอง

**ข้าวเกรียบอ่อน (Khao Kriap On)** ของว่างที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ละลายกับน้ำตาล โดนดหรือน้ำตาลมะพร้าว ละเลงลงบนผ้าที่ขึงปากหม้อน้ำเดือด มีไส้ทำด้วย ถั่วและมะพร้าว ใช้กินกับน้ำตาลคลุกงา

**ข้าวแขก (Khao Khaek)** ของว่างที่ทำจากข้าวเจ้า เอามาเปียก แล้วใส่หน้าคล้าย ตะโก้ แต่มีสีเหลือง มีรสเค็ม ๆ มัน ๆ

**ข้าวโฉบ (Khao Khop)** (ถิ่น-อีสาน) คือ ข้าว โฉบ

**ข้าวควบ (Khao Khuap)** (ถิ่น-พายัพ) ข้าวเกรียบใส่น้ำตาลอ้อย มีรสหวานคล้าย ข้าวเกรียบวาว

**ข้าวคั่ว (Khao Khua)** (ถิ่น - อีสาน, พายัพ) ข้าวสารแช่น้ำ แล้วคั่วให้เหลือง โขลกให้ละเอียด ภาคอีสานใช้กินกับซूपหน่อไม้ ลาบน้ำคก ซึ่งข้าวคั่วจะ ช่วยให้มีกลิ่นหอม และทำให้น้ำขุ่นขึ้นด้วย

**ข้าวแคบ (Khao Khaep)** (ถิ่น-พายัพ) ข้าวเกรียบ ที่มีรสเค็ม คล้ายข้าวเกรียบกุ้ง

**ข้าวโฉบ (Khao Khop)** (ถิ่น-อีสาน) คือ ข้าว โฉบ

**ข้าวคลุกงา (Khao Khluk Nga)** (ถิ่น - อีสาน, พายัพ) คือ ข้าวแครงงา เปรียบเทียบ

ข้าวหนูกงา

ข้าวเงี้ยว (*Khao Ngiao*) (ถิ่น-ไทยใหญ่) คือ ข้าวกั้นจิ้น

ข้าวจี (*Khao Chi*) (ถิ่น-อีสาน) ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ใส่น้ำอ้อย  
เสียบไม้ปิ้ง พอสุกเหลืองก็ทาด้วยไข่ แล้วปิ้งจนสุก ใช้ใส่บาตรในงานบุญ  
ข้าวจี ซึ่งจัดในเดือน ๓ หรือกินโดยจิ้มกับปลาแร่ หรือแจ่ว

ข้าวแช่ (*Khao Chae*) ข้าวสุกขัด แขน้ำเย็นที่อบจนหอม กินกับเครื่องกับข้าว  
ต่าง ๆ

ข้าวซอย (*Khao Soi*) (ถิ่น-พายัพ) อาหารทางภาคพายัพคล้ายก๋วยเตี๋ยว ทำด้วยแป้ง  
ข้าวเจ้า เป็นเส้นใหญ่ ๆ แล้วปรุงด้วยเครื่องปรุง เดิมเรียกก๋วยเตี๋ยวฮ่อ

ข้าวซอยคัต (*Khao Soi Tat*) (ถิ่น-จีนฮ่อ) อาหารทำจากเส้นบะหมี่ หรือเส้นข้าวซอย  
ทอดใส่น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปีบ ทำเป็นแผ่นหรือก้อนใส่ในแบบเป็นรูปกลม  
หรือรูปเหลี่ยม กินเป็นของหวานหรือของว่าง กินกับน้ำซากาเฟินตอนเช้า  
ปัจจุบัน เป็นของฝากจาก อ. แม่สาย จ. เชียงราย

ข้าวเตกกา (*Khao Daek Nga*) (ถิ่น-อีสาน, พายัพ) ข้าวเหนียวหนึ่ง โขลกจนเหนียว  
ภาคเหนือใส่น้ำตาลเล็กน้อย คลุกเมล็ดงาขี้ม้อน (*Perilla frutescens*) ชื่อพ้อง  
ข้าวคลุกงา เปรียบเทียบ ข้าวหนูกงา

ข้าวต้ม (boiled rice) ๑ ข้าวข้าวที่ต้มให้สุกและยังมีน้ำอยู่ เมล็ดข้าวจะละกว่า  
ข้าวสวย มีสองประเภท คือข้าวคัมก๊วย และข้าวคัมเครื่อง ๒ ข้าวเหนียวที่ห่อ  
ด้วยใบไม้ เช่นใบตองหรือใบมะพร้าว แล้วต้มหรือนึ่งให้สุก ใช้เป็นขนม มีชื่อ  
ต่าง ๆ เช่นข้าวคัมน้ำวุ้น ข้าวคัมผัด ข้าวคัมมัดไต้ ข้าวคัมลูกโยน

ข้าวต้มกับ (*Khao Tom Kap, boiled rice with other food*) คือ ข้าวคัมก๊วย

ข้าวคัมก๊วย (*Khao Tom Kui, boiled rice to eat with other food*) ข้าวคัม ๑

เปล่าๆ ที่กินร่วมกับกับข้าวสำหรับข้าวต้ม

**ข้าวต้มเครื่อง** (*Khao Tom Khrueang*, boiled rice with premixed food) ข้าวต้ม ๑ ที่ปรุงสำเร็จร่วมกับเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น หมู ไก่ กุ้ง ปลา

**ข้าวต้มจิ้ม** (*Khao Tom Chim*) ข้าวเหนียวใส่กล้วยน้ำว้าห่อ แบบสามเหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม แล้วต้มให้สุก เวลากินแกะใบตอง คลุกมะพร้าวที่ผสมน้ำตาลใส่เกลือ ชื่อห้อง: ข้าวต้มหัวหงอก (ภาคเหนือ)

**ข้าวต้มทรงเครื่อง** (*Khao Tom Song Khrueang*) ข้าวต้ม ๒ คลุกกับถั่ว กุ้งแห้ง มะพร้าวขูด

**ข้าวต้มน้ำอุ่น** (*Khao Tom Nam Wun*) ของหวานที่ทำด้วยข้าวเหนียวห่อด้วยใบตอง เป็นรูปสามเหลี่ยม ต้มให้สุก ใช้น้ำเชื่อม ทานภาคเหนือ ใส่ถั่วลิสงคั่ว กินกับมะพร้าวขูด ผสมน้ำตาลทราย

**ข้าวต้มปิด** (*Khao Tom Pat*) ข้าวเหนียวต้ม ที่ห่อด้วยใบมะพร้าวอ่อนหรือใบเคย มักทำถวายพระในเทศกาลออกพรรษา ภาคเหนือเรียก ข้าวปิด

**ข้าวต้มผัด** (*Khao Tom Phat*) ข้าวเหนียว ผัด แล้วผสมถั่วดำ ปรุงรสด้วยน้ำกะทิและน้ำตาล มีใส่กล้วยน้ำว้าหรือเผือกกวน ห่อด้วยใบตองพับเป็นรูปนูนตามรูปกล้วย นึ่งให้สุก ใช้น้ำเป็นของว่าง

**ข้าวต้มมัด** (*Khao Tom Mat*) ข้าวเหนียว ใส่ถั่วดำ ต้มพอสุก ผสมลงไปในข้าว แล้วจึงห่อด้วยใบตองเป็นกลีบ มัดเป็นคู่ๆ แล้วต้มหรือนึ่งให้สุก ข้าวต้มมัดที่สุกด้วยการต้ม จะเหนียวกว่าการนึ่ง

**ข้าวต้มมัดใต้** (*Khao Tom Mat Tai*) ข้าวเหนียวห่อด้วยใบตองมีไส้เค็ม ปรุงจากถั่วเขียวซีก หรือบด ผสมมันหมู หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ห่อยาวๆ มัดเป็นเปลาะๆ (คล้ายมัดใต้) นึ่งจนสุก

**ข้าวต้มลูกโยน (Khao Tom Luk Yon)** ข้าวเหนียว ที่ผัดด้วยกะทิใส่เกลือ น้ำตาล ห่อด้วยใบอ่อนของมะพร้าว กระจี๊อ อ้อ หรือเตย เป็นรูปสามเหลี่ยม ไร้หางยาวให้พอจับโยนได้ นึ่งหรือต้มให้สุก ใช้กินกับน้ำเชื่อม นิยมใช้โยนเล่นในเทศกาลออกพรรษา (ตักบาตรเทโว)

**ข้าวต้มหัวหงอก (Khao Tom Hua Nguak)** (ถิ่น-พายัพ) ดูข้าวต้มจิ้ม

**ข้าวตอก (Khao Tok)** ข้าวเปลือก ทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว แขน้ำ แล้วคั่วให้แตกบานเป็นดอก (ในหม้อปิดฝาที่มีรูตรงกลางเพื่อสอดไม้ไผ่สำหรับใช้คน) ใช้กินกับน้ำกะทิ นิยมทำกินในงานบุญสารทไทย คนไทยภาคเหนือใช้ข้าวตอกบูชาพระ โดยโรยข้าวตอกบนพานดอกไม้ (เรียกว่าพานข้าวตอกดอกไม้) สามารถนำมาทำเป็นขนมต่างๆ เช่น ข้าวตอกตั้ง กระจ่าสารท บางท้องถิ่น เรียกข้าวแตก หรือข้าวตอกแตก

**ข้าวตอกตั้ง (Khao Tok Tang)** ของหวานทำด้วยข้าวตอก บดกับหัวกะทิ ละลายน้ำตาลปึก แล้วอัดพิมพ์เป็นแผ่นๆ โรยด้วยแป้งข้าวเจ้า แล้วอบด้วยคอกมะลิ

**ข้าวตอกแตก (Khao Tok Taek)** (ถิ่น-อีสาน) ดู ข้าวตอก

**ข้าวตัง (Khao Tang)** ข้าวสุกที่ติดเป็นแผ่นเกรียมอยู่กันหม้อหรือกระทะเป็นแผ่น ๆ นำไปตากแดดจนแห้ง ทอดจนพองกรอบ ปัจจุบัน มีการผลิตระดับอุตสาหกรรม โดยการหุงข้าวจนสุก แล้วทำเป็นแผ่นกลมหรือสี่เหลี่ยมเล็กๆ บางๆ ตากให้แห้ง บรรจุปิ๊บขาย มีหลายอย่าง เช่นข้าวตังทรงเครื่อง ข้าวตังมะพร้าว ข้าวตังเมี่ยงลาว ข้าวตังหน้าตั้ง แต่ข้าวตังสวย ไม่ใช่ข้าวตัง

**ข้าวตังทรงเครื่อง (Khao Tang Song Khrueang)** ข้าวตัง ที่กินร่วมกับเครื่องปรุงต่างๆ

**ข้าวตังมะพร้าว (Khao Tang Maphrao)** ข้าวตัง ที่กินร่วมกับมะพร้าวที่นึ่งทึบ

ผสมงา น้ำตาล

ข้าวต้มเมืองลาว (*Khao Tang Miang Lao*) ข้าวต้มที่กินกับเมืองลาว ซึ่งประกอบด้วยถั่วบด ผสมน้ำตาล ชิงชอย ห่อด้วยใบผักกาดดอง

ข้าวต้มเสวย (*Khao Tang Sawoei*) ขนมที่ทำจากข้าวสวย หัวกะทิ น้ำตาล เกลือ พริกไทย ไข่ บดให้เข้ากัน แล้วหยอดลงบนพิมพ์ทองม้วนให้เป็นแผ่น โรยด้วยหมูหยอง ปิ้งให้สุก แม้จะมีชื่อว่า ข้าวต้ม แต่ข้าวต้มเสวย ก็ไม่ใช่ข้าวต้ม

ข้าวต้มหน้าตั้ง (*Khao Tan Na Tang*) ข้าวต้มที่กินกับหน้าตั้ง (หลนหมูหรือกุ้งสับ หลน)

ข้าวตาก (*Khao Tak*) ข้าวสุกที่ตากให้แห้งเพื่อเก็บไว้กินนาน ๆ

ข้าวตากหัวโชน (*Khao Tak Hua Khon*) ขนมที่ทำจากข้าวตาก คั่ว ผสมน้ำตาล ปิ้ง กินกับมะพร้าวขูดฝอย ผสมเกลือ

ข้าวตู (*Khao Tu*) ขนมทำจากข้าวตากคั่ว ต้มเป็นผงเคล้ากับน้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวขูด แล้วปั้นเป็นก้อน อบควันเทียน

ข้าวแตก (*Khao Taek*) (ถัณ-พายัพ) ดู ข้าวตอก

ข้าวแตน (*Khao Taen*) ดู ข้าวแต่น

ข้าวแต่น (*Khao Taen*) (ถัณ-พายัพ) ข้าวเหนียวนึ่ง ปั้นเป็นแผ่นกลมๆ ตากแห้ง แล้วนำไปทอดให้พอง มีรสเค็ม ๆ หวาน ๆ มักทำเป็น ๒ สี คือสีแดง (ข้าวแต่นแดง) และสีขาว (ข้าวแต่นขาว) มีชื่อเรียกอีกหลายชื่อ เช่นขนมนางเล็ด ข้าวแตน ขนมรังแตน เปรียบเทียบ ข้าวโคมของภาคอีสาน

ข้าวแต่นขาว (*Khao Taen Khao*) (ถัณ-พายัพ) ข้าวแต่นโรยด้วยน้ำตาลปึกเคี้ยว มีสีขาว

ข้าวแต่นแดง (*Khao Taen Daeng*) (ถัณ-พายัพ) ข้าวเหนียวนึ่งสุก ขณะยังร้อน ใส่

น้ำตาลอ้อยบดละเอียดลงไป คลุกจนเมล็ดข้าวเป็นสีแดง ทำเป็นแผ่นกลม บาง ๆ ตากแห้ง แล้วทอดให้พอง กินโดยไม่ต้องโรยน้ำตาล เปรียบเทียบ ข้าวแต๋น และ ข้าวแต๋นขาว

**ข้าวทอด (Khao Thot)** ขนมห่างจากข้าวสุก ผสมกับมะพร้าวขูด เกลือ ชุบแป้งสาสี ทอดจนเหลือง

**ข้าวทิพย์ (Khao Thip)** ดู ข้าวกระยาทิพย์

**ข้าวเทพนารี (Khao Thep Nari)** ขนมห่าง ทำจากข้าวเหนียวแช่น้ำ คั่วจนกรอบ แล้วคลุกกับน้ำเชื่อม ให้น้ำตาลเกาะเมล็ดข้าวจนทั่ว ใช้กินเป็นของขบเคี้ยว หรือกินกับมะพร้าวขูด คลุกน้ำตาล เกลือ และงาคั่ว

**ข้าวนึ่ง (Khao Nueng, parboiled rice)** ๑ (ถิ่น-พายัพ) ข้าวเหนียว ที่นึ่งในภาชนะ เช่นหวด มวย หรือไห จนสุก ๒ ดูในหมวดที่ ๔

**ข้าวบาตร (Khao Bat)** ๑ ข้าวสารเก่า หุงในน้ำเคือดเพื่อให้สวยเป็นตัว สำหรับตักบาตร ๒ ข้าวที่พระสงฆ์บิณฑบาตรมาได้

**ข้าวบิณฑ์ (Khao Bin)** ๑ ก้อนข้าวสุกที่บรรจุในกรวยรูปคล้ายพุ่ม ใส่ไว้ในพุ่มดอกไม้ ใช้ในการเช่นบูชา ๒ ข้าวคอกปั้นเป็นรูปทรงคล้ายดอกบัวตูม

**ข้าวบูหรี (Khao Buri, Kabuli rice)** ข้าวหุงแบบแขก มีเครื่องปรุงและเนื้ออยู่ในตัว (คำว่า ข้าวบูหรี แผลงมาจากคำว่า 'ข้าวกะบุลี' ซึ่งแปลว่าข้าวปรุงแบบชาวกรุงกาบูล (Kabul) เมืองหลวงของประเทศอัฟกานิสถาน)

**ข้าวเบือ (Khao Buea)** ๑ ข้าวสาร ที่ตำละเอียด ใช้ผสมกับน้ำแกง ตามธรรมเนียมของคนไทยภาคเหนือ เพื่อให้แกงข้น ๒ ข้าวเหนียว แช่น้ำจนเมล็ดอ่อนนุ่ม สงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ โขลกให้ละเอียด ใช้สำหรับแกงหน่อไม้ ใบย่านาง แกง

อ่อม หรือหมกไก่ (หมายเหตุ คำว่า ‘ซากกะเบือ’ ในภาษาภาคกลาง น่าจะ  
เพี้ยนมาจาก ‘ซากข้าวเบือ’)

ข้าวปัด (*Khao Pat*) คือ ข้าวต้มปัด

ข้าวปาด (*Khao Pat*) (ถิ่น-อีสาน) ขนมชนิดหนึ่งคล้ายขนมเปียกปูน แต่เหนียวมาก

ข้าวปายาส (*Khao Payat*) คือ ข้าวมธุปายาส

ข้าวปุ้น (*Khao Pun*) (ถิ่น-อีสาน) อาหารชนิดหนึ่งของชาวอีสาน ทำโดยเอา  
ข้าวสารมาแช่น้ำค้างคืน แล้วไม่ให้ให้ละเอียดเป็นแป้ง ใสกรวยใบตอง แล้ว  
โรยลงในน้ำเดือดให้เป็นเส้นกลม ๆ คล้ายเส้นหมี่ ใช้กินกับน้ำยา น้ำพริก ฯลฯ  
ข้าวเส้น ก็เรียก คนไทยในภาคอื่น เรียกว่าขนมจีน

ข้าวเปียก (*Khao Piak*) ๑ ข้าวเจ้าที่ต้มและกวนให้ละเอียดและเหนียว ใช้แทนกาว  
โดยเฉพาะ เพื่อผนึกผ้าให้ติดกัน แป้งเปียก ก็เรียก ๒ ขนมทำจากข้าวเจ้าที่ต้ม  
กับน้ำกะทิให้เหลว จนน้ำแห้ง มีรสเค็ม ๆ มัน ๆ

ข้าวผัด (*Khao Phat*) ข้าวสุกที่ผัดกับน้ำมันและเครื่องปรุง

ข้าวผัดมันปู (*Khao Pat Man Pu*) ข้าวสวย ที่ผัดกับมันปู และเครื่องปรุงต่างๆ  
เช่นเนื้อปู กระเทียม พริก น้ำตาล น้ำปลา แล้วโรยด้วยใบมะกรูด เปรียบเทียบ  
ข้าวมันปู

ข้าวผะ (*Khao Phae*) ชื่อของอาหารจานเดียว ทำโดยต้มข้าวสารกับกะทิ พอ  
เดือดใส่พริกแกง ที่ผัดกับปลาอย่าง ไก่ หรือหมู แล้วเติมผักทอง ข้าวโพด และ  
เครื่องปรุงรส รวมทั้งใบตำลึง และใบแมงลัก ภาคเหนือเรียก เข่นพะ

ข้าวพอง (*Khao Phong*) ๑ ข้าวเหนียวนึ่งสุก ผสมน้ำตาล อัดเป็นแผ่นแล้วทอด  
ให้พอง ทางภาคอีสานใช้ข้าวเหนียวนึ่งตากแห้ง ตั่วให้เมล็ดพอง อัดในแผ่น



วงกลม หยอดน้ำตาลอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว ขนมไข่มด ก็เรียก ๒ ขนมที่ทำด้วยข้าวเจ้า ทอดให้พอง เคล้ากับน้ำตาล แล้วอัดเป็นแผ่น

**ข้าวมธุปายาส (Khao Mathupayat)** ข้าวที่หุงกวนด้วยน้ำผึ้ง นมวัว เป็นอาหารสำหรับสังเวทเวดาของชาวอินเดียสมัยโบราณ ภาคเหนือเรียก **ข้าวปายาส**

**ข้าวมัน (Khao Man)** ๑ ข้าวเจ้าที่หุงกับน้ำกะทิ มักกินกับส้มตำ ๒ ข้าวเจ้าผัดกับมันไก่ แล้วหุงแบบไม่เจดน้ำ ๓ (ถิ่น-พายัพ) ข้าวเหนียวหุง แล้วมูนด้วยกะทิ เปรียบเทียบ **ข้าวเหนียวมูน**

**ข้าวมันไก่ (Khao Man Kai)** ข้าวมัน ๒ ที่กินกับไก่ต้ม ใส่ซอส มักกินร่วมกับน้ำซุปล และน้ำจิ้ม

**ข้าวมีตุ (Khao Mi Tu)** (ถิ่น-พายัพ) ขนมพื้นเมืองของภาคเหนือ ทำจากข้าวเหนียว ผสมกับถั่วลิสง แล้วนึ่งให้สุก แล้วหยอดน้ำตาลอ้อยเชื่อมกับน้ำกะทิ คนและมูนให้เข้ากันจนข้าวเหนียวอิมน้ำตาลอ้อย และนุ่ม กินกับมะพร้าวชูดโรยหน้า

**ข้าวเม่า (Khao Mao)** เมล็ดอ่อน (อายุ ๑๓-๑๗ วันหลังออกดอก) ของข้าวเปลือกข้าวเหนียว นำมาพรมน้ำเกลือ แล้วคั่วจนสุก โขลกให้แบน แล้วแยกแกลบและรำออก ใช้ทำขนมกินเป็นของว่าง มีหลายอย่าง เช่น **ข้าวเม่าคลุก** **ข้าวเม่าบด** **ข้าวเม่าทอด** **ข้าวเม่าราด** **ข้าวเม่าหมี**

**ข้าวเม่าคลุก (Khao Mao Khluk)** ข้าวเม่า พรมน้ำ นวดให้นุ่มคลุกกับมะพร้าวชูดน้ำตาลทรายและเกลือป่น นิยมกินกับกล้วยไข่

**ข้าวเม่าทอด (Khao Mao Tot)** ข้าวเม่าที่นวดแล้ว คลุกกับหน้ากระฉีก ห่อกล้วยไข่เป็นไส้ ชุบน้ำแป้งข้าวเจ้าและมะพร้าวชูดแล้วทอดเป็นแพ ๆ จนกรอบ

**ข้าวเม่าน้ำกะทิ (Khao Mao Nam Kathi)** ข้าวเม่าที่โขลกแล้วยังไม่ผัดเปลือกออก

นำมาคั่วจนเมล็ดพอง แล้วจึงผัดเอาเปลือกออก รับประทานโดยใส่ น้ำกะทิ และน้ำแข็ง

**ข้าวเม่าบด (Khao Mao Bot)** ข้าวเม่า กวนกับมะพร้าวขูด น้ำตาลทราย กะทิ คลุกกับแป้งข้าวเหนียว ปั้นเป็นก้อนกลม แล้วคั่วให้แบน คลุกกับข้าวเม่าคั่ว บดละเอียดที่แบ่งไว้ เพื่อไม่ให้ข้าวเม่าติดกันเมื่อวางซ้อนกัน อบด้วยควันเทียน ภาคเหนือเรียก *ขนมหยกสาละวิน*

**ข้าวเม่ารวง (Khao Mao Rang)** ข้าวเม่า ที่ยังไม่ได้แยกแกลบและรำ เอามาคั่วให้พองกรอบอีกทีหนึ่ง แล้วจึงผัดแกลบและรำออก

**ข้าวเม่าหมี (Khao Mao Mi)** ข้าวเม่า ผัดใส่เครื่องอย่างหมี มีเครื่องประกอบด้วย กุ้งแห้ง ถั่วลิสง เต้าหู้เหลือง หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ทอดให้กรอบ คลุกกับน้ำตาลทรายและเกลือ

**ข้าวยาสุ (Khao Yakhu)** เครื่องคั่วคล้ายขนม ทำโดยนำเมล็ดข้าวอ่อนในระยษน้ำนมมาคั่ว แล้วคั้นเอาน้ำ (เรียกว่าน้ำนมข้าว) เคี้ยวกับน้ำตาล ผสมกับหัวกะทิ นิยมทำกินในงานสารทไทยในภาคกลาง (คำว่า ‘ยาสุ’ มาจาก ‘ยาสุ’ ซึ่งเป็นภาษามอญ แปลว่า ข้าวคั่ว) ข้าวยาสุนี้ ก็เรียก หากเคี้ยวให้แห้ง เรียก *ข้าวยาสุแห้ง* ปัจจุบัน มีการผลิตระดับอุตสาหกรรม

**ข้าวยาสุน้ำ (Khao Yakhu Nam)** คือ ข้าวยาสุ

**ข้าวยาสุแห้ง (Khao Yakhu Haeng)** ข้าวยาสุ ที่เคี้ยวให้แห้ง

**ข้าวย่ำ (Khao Yam)** (ถิ่น - ภาคใต้) อาหารของปักษ์ใต้ ทำโดยใช้ข้าวสุก คลุกกับเครื่องปรุง ซึ่งมีกุ้งแห้งป่น มะพร้าวคั่ว น้ำเค็มหรือน้ำบูดู ส้มโอหรือมะม่วงหรือมะขามหั่น และผักต่าง ๆ เช่นใบมะกรูด ตะไคร้ ใบกระฉิน ถั่วฝักยาว ถั่วพู หรือถั่วงอก

**ข้าวแรมฟิน (Khao Ram Fin)** (ถิ่น-ไทยใหญ่) อาหารทำจากแป้งข้าวเจ้า ผสมหรือไม่วางกับแป้งถั่วเหลืองหรือถั่วเขียว ผสมน้ำแล้วนึ่งในเมื่อสุก ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ เหมือนขนมชิ้น ถั่วริโกลเป็นของหวาน ราดด้วยน้ำเชื่อมหรือน้ำกะทิ ถั่วริโกลเป็นอาหารคาว ราดด้วยน้ำพริก เครื่องปรุงรสตามชอบหรือหลังจากตัดเป็นชิ้นๆ แล้วทอดแบบปาท่องโก๋ กินเป็นของว่าง

**(ข้าว)ลอดช่อง (Khao Lot Chong)** ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้ากวนพอสุก กดลงในกะโหลก หรือภาชนะที่มีรู ให้ออกเป็นตัว ๆ หัวท้ายแหลม กินกับน้ำกะทิ เป็นของหวาน นิยมเรียกว่า ‘ลอดช่อง’ (เฉย ๆ) แต่จังหวัดชัยภูมิ นำไปตั้งชื่อถนนเพื่อเล่นสำนวนในงานสงกรานต์ ว่า ‘ถนนข้าวลอดช่อง’ (แต่สะกดผิดเป็น ‘รอดช่อง’)

**ข้าวเลี้ยงเม็ด (Khao Liang Met)** ดูข้าวโกบ

**ข้าวส้ม (Khao Som)** (ถิ่น-ไทยใหญ่) ข้าวสวยคลุกเคล้ากับขมิ้นหรือมะเขือเทศ และกระเทียมเจียว ปั้นเป็นแผ่นกลมแบน นิยมกินกับอั่วตัวแขกและพริกทอด

**ข้าวสวย (Khao Suai)** ข้าวสารที่หุงสุกแล้ว เช็ดน้ำให้แห้งหรือด้วยวิธีให้น้ำงวด เปรียบเทียบ ข้าวต้มซึ่งยังมีน้ำอยู่ ชื่อพ้อง: ข้าวสุก

**ข้าวสาก (Khao Sak)** (ถิ่น-อีสาน) ของเล็ก ๆ น้อย ๆ รวมทั้งข้าว ที่นำไปบูชาในพิธีกรรม ตามคันโทและเจดีย์ เวลาเข้ามิดในเดือน ๑๐ สำหรับให้พระจับฉลาก(สลาก) ถ้านำไปบูชาในเดือน ๙ เรียก ข้าวประดับดิน

**ข้าวสุก (Khao Suk)** ดู ข้าวสวย

**ข้าวเส้น (Khao Sen)** (ถิ่น-พายัพ) เป็นอีกชื่อหนึ่งของขนมจีน ชาวอีสานเรียกว่า ข้าวฝืน ชาวไทยใหญ่เรียกว่า สันหมี่ (ดูคำอธิบายวิธีทำในข้าวฝืน) ลักษณะเป็นเส้นกลม ๆ คล้ายเส้นหมี่ นิยมกินกับน้ำยา หรือน้ำพริก

ข้าวหนุกงา (*Khao Nuk Nga*) (ถิ่น - พายัพ) ข้าวเหนียว นึ่งใหม่ ๆ คลุกงา  
 ขี้ม้อน (*Perilla frutescens*) ผสมเกลือเล็กน้อย เปรียบเทียบ ข้าวแดงงา ข้าว  
 กลุกงา

ข้าวหมก (*Khao Mok*) อาหารอิสลามประเภทหนึ่ง ทำโดยนำข้าวสวย มาปรุงกับ  
 เครื่องเทศ และไขมัน (แต่เดิมใช้หญ้าฝรั่ง) มีเนื้อไก่หรือเนื้อแพะหมกในข้าว

ข้าวหมาก (*Khao Mak*) ข้าวเหนียวนึ่ง หมักกับแป้งเชื้อจนมีรสหวาน และมี  
 แอลกอฮอล์เกิดขึ้น นิยมกินกับข้าวหลามตัด (หมายเหตุ น่าจะแผลงมาจาก  
 ข้าวหมัก)

ข้าวหลาม (*Khao Lam*) ข้าวเหนียวขาว (อาจใช้ ข้าวเหนียวดำหรือข้าวเหนียว  
 แดง) ปรุงรสด้วยกะทิ และน้ำตาล หรือใส่ถั่วดำแล้วบรรจุในกระบอกไม้ไผ่  
 นำไปเผาให้สุก อาจทำโดยการนึ่งข้าวเหนียวก่อน แล้วค่อยกรอกใส่  
 กระบอก นำไปเผาไฟเล็กน้อย เพราะข้าวเหนียวสุกอยู่แล้ว

ข้าวหลามตัด (*Khao Lam Tat*) ข้าวเหนียว ใส่กะทิท่วมข้าว นึ่งในถาดให้สุก  
 โรยถั่วทองคั่ว ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน มักกินกับข้าวหมาก

ข้าวหัวโชน *Khao Hua Khon* ข้าวตากคั่ว คลุกน้ำตาลปึก

ข้าวหัวหงอก (*Khao Hua Ngok*) ข้าวเหนียวนึ่งให้สุก คลุกกับมะพร้าวและ  
 น้ำตาล

ข้าวเหนียวไถ่ย่าง (*Khao Niao Kai Yang*) ข้าวเหนียว นึ่งสุก กินกับไถ่ย่าง

ข้าวเหนียวแก้ว (*Khao Niao Kao*) ข้าวเหนียว นึ่งสุก กวนกับกะทิและ  
 น้ำตาลทรายให้แห้งจนเมล็ดข้าวใส เทใส่ถาด กลิ้งให้เรียบ ตัดเป็นชิ้นๆ

ข้าวเหนียวแดง (*Khao Niao Daeng*) ข้าวเหนียว นึ่งจนสุก กวนกับน้ำตาลหม้อ  
 ที่เกี่ยวกับกะทิจนแห้ง มีสีน้ำตาลไหม้ เทใส่ถาด โรยงาคั่ว ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม

**ข้าวเหนียวตัด (Khao Niao Tat)** ข้าวเหนียวนึ่งในถาด ปรุงด้วยน้ำกะทิ น้ำตาล และเกลือ ใส่หน้ากะทิ ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม มักโรยหน้าด้วยถั่วดำต้มเปื่อย

**ข้าวเหนียวโดนด (Khao Niao Tanot)** ขนมที่ทำจากจาวตาลเชื่อม รับประทานร่วมกับข้าวเหนียวมูนกับน้ำกะทิ เติมงาแก้ว ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น และมะพร้าวทึนทึกขูดเป็นใย ข้าวเหนียวลูกตาล ข้าวเหนียวหน้าโดนด ก็เรียก

**ข้าวเหนียวลูกตาล (Khao Niao Luk Tan)** ดู ข้าวเหนียวโดนด

**ข้าวเหนียวถั่วดำ (Khao Niao Thua Dam)** ข้าวเหนียว นึ่งสุก กินร่วมกับถั่วดำต้ม น้ำตาล

**ข้าวเหนียวน้ำกะทิ (Khao Niao Nam Kathi)** ข้าวเหนียว นึ่งสุก ราดด้วยน้ำกะทิ (น้ำที่คั้นจากมะพร้าวขูด ที่ผสมน้ำตาล)

**ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน (Khao Niao Nam Kathi Thurian)** ข้าวเหนียว นึ่งสุก นำมามูน แล้วราดด้วยน้ำกะทิทุเรียน (น้ำที่คั้นจากมะพร้าวขูดที่ผสมน้ำตาลกับเนื้อทุเรียนสุกงอม)

**ข้าวเหนียวปิ้ง (Khao Niao Ping)** ข้าวเหนียวสุก มูนน้ำกะทิ ห่อด้วยใบตองเป็นรูปกรวย หรือรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีไส้เป็นกล้วย ถั่ว หรือเผือก แล้วย่างจนสุกเกรียม

**ข้าวเหนียวเปียก (Khao Niao Piak)** ข้าวเหนียว ที่หุงแบบข้าวต้ม มีน้ำเหลืออยู่ชุกชกจนน้ำข้าวข้นเหนียว เอามาเปียกกับน้ำตาล อาจใส่มะพร้าวอ่อนหรือลำใย ใช้กินกับน้ำกะทิ

**ข้าวเหนียวมะม่วง (Khao Niao Mamuang)** ข้าวเหนียวมูน กินกับมะม่วงสุกที่รสหวานจัด เช่นมะม่วงอกร่อง มะม่วงน้ำดอกไม้ เป็นของหวานที่เป็นที่นิยมแม้กับชาวต่างประเทศ

ข้าวเหนียวมูน (*Khao Niao Mun*) ข้าวเหนียวนึ่งสุก ผสมน้ำกะทิ ที่ปรุงรสหวาน เล็กน้อย (คำว่า 'มูน' เป็นคำกริยา แปลว่าเอากะทิ เคล้ากับข้าวเหนียว เพื่อให้มัน) นิยมกินกับมะม่วงสุก หรือหน้าต่าง ๆ เช่นหน้าสังขยา หน้ากุ้งแห้ง หน้ากระฉีก

ข้าวเหนียวห่อ (*Khao Niao Ho*) ข้าวเหนียวที่เอามาห่อ นำไปนึ่ง แล้วใส่หน้ากะทิ

ข้าวเหนียวหน้าโตนด (*Khao Niao Na Tanot*) ดู ข้าวเหนียวโตนด

ข้าวเหลือง (*Khao Lueang*) (ถิ่น-ไทยใหญ่) ข้าวเหนียวคลุกขมิ้น ปั้นเป็นก้อนกลม โรยด้วยหอมเจียวนิยมกินกับซันหมูสับหยาบ ๆ ปั้นเป็นก้อนกลม ผัดกับน้ำมันหอมกลิ่นตะไคร้ และขมิ้น

ข้าวฮาง (*Khao Hang*) (ถิ่น-อีสาน) ข้าวเหนียวที่ยังไม่แก่จัด เอามาคั่ว ตากแดด ให้แห้ง แล้วคั่วและนึ่ง เปรียบเทียบข้าวฮาง ที่เป็นข้าวกล้องในหมวดที่ ๑

## หมวดที่ ๗

## ศัพท์เครื่องดื่มที่ทำจากข้าว

ข้าวเป็นพืชที่มีแป้ง ซึ่งอาจเปลี่ยนเป็นน้ำตาลได้ สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่ม ทั้งที่มี และไม่มีแอลกอฮอล์ ได้หลายชนิด ได้แก่:

## ก. ไม่มีแอลกอฮอล์

ข้าวยาสุ (*Khao Yakhu*) เครื่องดื่มคล้ายนม ทำโดยนำเมล็ดข้าวอ่อนในระยะน้ำนมมาตำ แล้วคั้นเอาน้ำ (เรียกว่าน้ำนมข้าว) เคี่ยวกับน้ำตาล ผสมกับหัวกะทิ นิยมทำกินในงานสารทไทยในภาคกลาง ข้าวยาสุ<sup>น้ำ</sup> ก็เรียก หากเคี่ยวให้แห้ง เรียก ข้าวยาสุ<sup>แห้ง</sup> ปัจจุบัน มีการผลิตระดับอุตสาหกรรม

ข้าวยาสุ<sup>น้ำ</sup> (*Khao Yakhu Nam*) ดู ข้าวยาสุ

ข้าวยาสุ<sup>แห้ง</sup> (*Khao Yakhu Haeng*) ดู ข้าวยาสุ

น้ำนมข้าว (*Nam Nom Khao*) น้ำที่ได้จากการนำเมล็ดข้าวอ่อน ในระยะน้ำนม มาตำ แล้วคั้นน้ำ

## ข. มีแอลกอฮอล์

น้ำขาว *Nam Khao* ดู สาโท

สาโท (*Satho, arrack*) สุราแช่ (สุราที่ไม่ได้กลั่น) ทำจากการหมักข้าวเหนียวหนึ่งด้วยลูกแป้ง (เชื้อรา และยีสต์) ชื่อพ้อง: <sup>น้ำ</sup>ขาว

เหล้าขาว (*Lao Khao, whisky*) น้ำเมา (น้ำที่ดื่มแล้วเมา) ที่ทำจากการนำข้าวสารไปหมักด้วยลูกแป้ง แล้วนำไปกลั่น

อุ (U) น้ำเมา ที่ทำโดยการหมักปลายข้าว (ข้าวสาร) ผสมแกลบ กับลูกแป้งไว้ในนอกไห ๑ คืน เพื่อให้เชื้อราเจริญเติบโตก่อนจะนำไปบรรจุลงในไห เพื่อให้เกิดการหมักด้วยยีสต์ต่อในไห (ซึ่งมีสภาพปราศจากอากาศ) ได้น้ำสีเหลืองของแกลบ และหอมกลิ่นเปลือกข้าว ต้องดูจากไหด้วยหลอด

## หมวดที่ ๘

## ศัพท์พืชอื่นที่มีชื่อว่า ‘ข้าว’

พืชอื่นที่มีชื่อว่าข้าว แต่ไม่ใช่ข้าวชนิด *Oryza sativa* ประกอบด้วย:

กล้วยข้าว (*Kluai Khao*) พรรณไม้ชนิด *Aporosa aurea*

ข้าวกำ (*Khao Kam*) พรรณไม้ล้มลุก ชนิด *Platostoma annamense*

ข้าวกำนกงุง (*Khai Kam Nok Yung*) พรรณไม้กาฝากล้มลุก ชนิด *Aegenetia pedunculata*

ข้าวกำนอน (*Khao Kam Non*) พรรณไม้ล้มลุกชนิด *Adenosma javanica*

ข้าวกำผา (*Khao Kam Pha*) พรรณไม้ล้มลุกชนิด *Didymo-carpus biserratus*

ข้าวกำวอก (*Khao Ki Wok*) พรรณไม้พุ่มชนิด *Grewia hirsuta*

ข้าวข่า (*Khao Kha*) พรรณไม้ล้มลุกชนิด *Euphorbia sessiflora* ต้นและใบอวบน้ำ  
เส้นกลางใบด้านล่างเป็นสันแหลม ทุกส่วนมียางขาว มีหัวใต้ดิน ใช้ทำยาได้

ข้าวจี (*Khao Chi*) ๑ พรรณไม้พุ่มเตี้ย ชนิด *Gmelina philippinensis* ดอกสีเหลือง  
ออกเป็นช่อใบประดับสีขาวอมเขียว ราก ใบ และผล ใช้ทำยาได้ ช้องแมว ก็เรียก  
๒ พรรณไม้พุ่มเตี้ย ชนิด *Grewia sessilifolia*

ข้าวต้ม (*Khao Tom*) พรรณไม้ชนิด *Wissadula periplocifolia* ใบรูปใบโพ  
โคนป้าน เปลือกใช้ทำปอได้ หนุ่ยขจัด ก็เรียก

ข้าวต้มเล็ก (*Khao Tom Lek*) พรรณไม้ชนิด *Abelmoschus moschatus* spp.  
*tuberosus* โสมขบาก็เรียก

ข้าวดอก (*Khao Tok*) ๑ พรรณไม้พุ่มนำเข้าชนิด *Serissa japonica* ใบเล็ก  
รูปไข่ เมื่อยังมีกลิ่นเหม็น ดอกสีขาวเล็ก ๆ ปลูกเป็นไม้ประดับ ๒ พรรณไม้รอ



- เลื้อย ชนิด *Callicarpa longifolia* ดอกเล็กสีม่วง ใช้ทำยาได้ ๓ พรรณเห็ด  
 หลายชนิดในสกุล *Hemimycena* ๔ ดอกเห็ดขนาดเล็ก ขึ้นรวมกันเป็นกระจุก  
 บนใบไม้หรือฟางเน่า ๕ ดอกเห็ดสีขาวขนาดเท่าดอกมะลิบาน ใช้กินได้
- ข้าวตาก (*Khao Tak, sun-dried rice*) พรรณไม้ต้นเล็ก ชนิด *Grewia lacel*  
 ข้าวนก (*Khao Nok*) พรรณไม้ป่าลักษณะคล้ายข้าว ชนิด *Echinochloa colona*  
 ข้าวโพดผี (*Khao Phot Phi*) ธัญพืชชนิด *Polytoea digitata*  
 ข้าวมัน (*Khao Min*) (โบริาณ) ขมิ้น *Curcuma domestica*  
 ข้าวเม่านก (*Khao Mao Nok*) พรรณไม้ล้มลุกชนิด *Tadehagi tiquetrum*  
 ข้าวเมาเหล็ก (*Khao Mao Lek*) พรรณไม้ยืนต้นชนิด *Diospyros toposia* var. *toposia*  
 ข้าวเย็นใต้ (*Khao Yen Tai*) พรรณไม้ชนิด *Smilax glabra* ใช้เหง้าทำเครื่องยา  
 ข้าวเย็นนวล (*Khao Yen Nuan*) พรรณไม้เลื้อยชนิด *Smilax griffithii*  
 ข้าวเย็นปักขี้ใต้ (*Khao Yen Pak Tai*) พรรณไม้พุ่มยืนต้น ชนิด *Trigonostemon*  
*aurantiacus*  
 ข้าวเย็นเลย (*Khao Yen Loei*) พรรณไม้เลื้อยชนิด *Smilax corbularia* ssp. *synandra*  
 ข้าวเย็นวอก (*Khao Yen Wok*) พรรณไม้เลื้อยชนิด *Smilax peguana*  
 ข้าวเย็นเหนือ (*Khao Yen Nuea*) พรรณไม้ชนิด *Smilax china* และ *S. corbularia*  
 ssp. *corbularia* ใช้เหง้าทำเครื่องยา ข้าวเย็นวอก ก็เรียก  
 ข้าวสามเหลี่ยม (*Khao Sam Liam*) พรรณไม้ล้มลุก ชนิด *Fagopyrum cymosum*  
 ข้าวสาร (*Khao San*) ๑ พรรณไม้พุ่มยืนต้น ชนิด *Phyllanthus columnaris* ๒  
 พรรณไม้พุ่มชนิด *Prismatomeris fragrans*  
 ข้าวสารค่าง (*Khao San Dang*) พรรณไม้เลื้อยล้มลุกชนิด *Cardiopteris quinqueloba*  
 ข้าวสารดอกเล็ก (*Khao San Dok Lek*) พรรณไม้เลื้อยชนิด *Raphistemma*

กาเขน:บรรจุข้าว



กรรเขนขนาด



กรรเขน



กรรเขนสาม



กรรเขนใบกรรเขนสาม



โหวงโหวง



กรรเขนใบยาว



กรรเขน



กรรเขนฝา



กรรเขนใบยาว





# ประเพณีไทยเกี่ยวกับข้าว



การแห่ทางนา



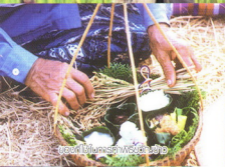
การทำพิธีวันข้าว



การทำพิธีวันข้าว



การทำพิธีวันข้าว



ช้อนใบไม้ใส่หมากพิธีวันข้าว



งานวันสมโภชวันข้าว



งานวันสมโภชวันข้าว



รวงข้าวในพิธีวันข้าว

*hooperianum* ดอกกินได้

ข้าวสารดอกใหญ่ (*Khao San Dok Yai*) พรรณไม้เลื้อยชนิด *Raphistemma pulchellum*

ข้าวสาร ก็เรียก

ข้าวสารคอยสุเทพ (*Khao San Doi Suthep*) พรรณไม้ต้นชนิด *Maesa argyrophylla*

ข้าวสารดอกใหญ่ (*Khao San Dok Yai*) พรรณไม้ชนิด *Raphistemma*

*pulchellum* ดอกกินได้

ข้าวสารน้อย (*Khao San Noi*) พรรณไม้ต้นชนิด *Maesa indica*

ข้าวสารสุเทพ (*Khao San Suthep*) พรรณไม้ยืนต้นชนิด *Clionanthus sutepensis*

ข้าวสารหลวง (*Khao San Luang*) ๑ พรรณไม้ยืนต้นชนิด *Clionanthus caudate*

๒ พรรณไม้ยืนต้นชนิด *Ligustrum robustum* ๓ พรรณไม้ล้มลุกยืนต้นชนิด

*Maesa ramentacea*

ข้าวสารหัก (*Khao San Hak*) พรรณไม้ล้มลุกชนิด *Utricularia subulata*

ข้าวหลาม (*Khan Lam*) ๑ พรรณไม้พุ่มยืนต้นชนิด *Goniothalamus marcai*

๒ พรรณไม้ไผ่ชนิด *Cephalostachyum pergracile*

ข้าวเหนียวลิง (*Khao Nian Ling*) กล้ายไม้ชนิด *Dendrobium venustum*

ข้าวเหนียวหมูสัง (*Khao Niao Mu Sang*) พรรณไม้พุ่มชนิด *Dracaena pendata*

ข้าวใหม่ (*Khao Mai*) ชื่อหนึ่งของดอกขำมะนา (*Vallaris glabra*) มีกลิ่น

เหมือนดอกขำมะนา

ข้าวใหม่ (*Khao Mai*) พรรณไม้ยืนต้น ชนิด *Dendrolobium thorelii*

ข้าวอังกุลิ (*Khao Angkuli*) ชื่อไม้ล้มลุก อยู่ในสกุล *Geodorum* หัวมีลักษณะ

เหมือนกบ ใช้ในทางอยู่ยงคงกระพัน กบ ก็เรียก

## หมวดที่ ๙

## ศัพท์ที่เป็นทั้งประเภท/ชนิดของข้าว

## หรืออาหารที่ทำจากข้าว และที่เป็นชื่อของพืชอื่น

ในภาษาไทยของเรา มีศัพท์หลายคำที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า 'ข้าว' ทั้งที่เป็น (๑) ประเภท/ชนิดของข้าว (๒) อาหารที่ทำจากข้าว หรือ (๓) ชื่อของพืชอื่น ศัพท์เหล่านี้ได้แก่: (หมายเหตุ: ๑ = ศัพท์ที่เป็นประเภท/ชนิดของข้าว; ๒ = อาหารที่ทำจากข้าว หากมีหลายประเภทใช้ ๒.๑, ๒.๒...แทน; ๓ = ศัพท์ที่เป็นพืชอื่น หากมีหลายชนิด ใช้ ๓.๑, ๓.๒...แทน)

**ข้าวก่ำ (Khao Kam) ๑** (ถิ่น-อีสาน) ข้าวเหนียวดำ ที่ข้าวกล้อง มีเยื่อรำสีดำหรือม่วงเข้ม หรือแดงก่ำ นิยมนึ่งให้สุก กินกับน้ำกะทิหวาน หรือใช้ทำข้าวหลาม มีความเหนียวน้อยกว่าข้าวเหนียวขาว; ๓ พรรณไม้ล้มลุก ชนิด *Platostoma annnamense*

**ข้าวจี (Khao Chi) ๒** (ถิ่น-อีสาน) ข้าวเหนียวนึ่งสุก ปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ใส่น้ำอ้อย เสียบไม้ปิ้งพอสุกเหลือง ก็ทำด้วยไข แล้วปิ้งจนสุก ใช้ใส่บาตรในงานบุญข้าวจี ซึ่งจัดในเดือน ๓ หรือกินโดยจิ้มกับปลาร้า หรือแจ่ว; ๓.๑ พรรณไม้พุ่มเตี้ย ชนิด *Gmelina philippinensis* ดอกสีเหลือง ออกเป็นช่อใบประดับสีขาวอมเขียว ราก ใบ และผล ใช้ทำยาได้ ช้องแมว ก็เรียก ๓.๒ พรรณไม้พุ่มเตี้ย ชนิด *Grewia sessilifolia*

**ข้าวคัม (Khao Tom) ๒.๑ (boiled rice)** ข้าวเข้าที่คัมให้สุกและยังมีน้ำอยู่ เมล็ดข้าวจะเหลวกว่าข้าวสวย มีสองประเภท คือข้าวคัมก๊วย และข้าวคัมเครื่อง ๒.๒ (dessert made of boiled glutinous rice) ข้าวเหนียวที่ห่อด้วยใบไม้ เช่น

ใบตองหรือใบมะพร้าว แล้วต้มหรือึ่งให้สุก ใช้เป็นขนม มีชื่อต่าง ๆ เช่น ข้าวต้มน้ำวัน ข้าวต้มผัด ข้าวต้มมัดได้ ข้าวต้มลูกโยน; ๓ พรรณไม้ชนิด *Wissadula periplocifolia* ใบรูปใบโพ โคนป้าน เปลือกใช้ทำปอได้ หนุ่ยขัด ก็เรียก

**ข้าวตอก (Khao Tok)** ๑ ข้าวเปลือก ทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว แชน้ำ แล้วคั่วให้ แดกบานเป็นดอก (ในหม้อปิดฝาที่มีรูตรงกลางเพื่อสอดไม้ไผ่สำหรับใช้คน) ใช้ กินกับน้ำกะทิ นิยมทำกินในงานบุญสารทไทย คนไทยภาคเหนือใช้ข้าวตอกบูชา พระโดยโรยข้าวตอกบนพานดอกไม้ (เรียกว่าพานข้าวตอกดอกไม้) สามารถ นำมาทำเป็นขนมต่างๆ เช่น ข้าวตอกดั่ง กระจาสารท บางท้องถิ่น เรียกข้าว แดก หรือข้าวตอกแตก; ๓.๑ พรรณไม้พุ่มน้ำเข้าชนิด *Serissa japonica* ใบเล็ก รูปไข่ เมื่อขยี้มีกลิ่นเหม็น ดอกสีขาวเล็ก ๆ ปลูกเป็นไม้ประดับ ๓.๒ พรรณไม้ร่อเลื้อย ชนิด *Callicarpa longifolia* ดอกเล็กสีม่วง ใช้ทำยาได้ ๓.๓ พรรณเห็ดหลายชนิดในสกุล *Hemimycena* ๓.๔ ดอกเห็ดขนาดเล็ก ขึ้นรวมกันเป็นกระจุกบนใบไม้หรือฟางเก่า ๓.๕ ดอกเห็ดสีขาวขนาดเท่า คอกมะลิบาน ใช้กินได้

**ข้าวนก (Khao Nok)** ๑ ข้าวป่าชนิด *Oryza meyeriana* var. *granulata*; ๓ พรรณไม้ป่าลักษณะคล้ายข้าว ชนิด *Echinochloa colona*

**ข้าวสาร (Khao San)** ๑ (milled rice, white rice) ข้าวเปลือกที่นำไปสี หรือตำ แล้วซ้อม (ขัด) เอาเปลือกและรำออกจนหมดเพื่อให้เมล็ดขาว ชื่อพ้อง ข้าวขาว จำแนกออกเป็นข้าวสารเจ้า และข้าวสารเหนียว; ๓.๑ พรรณไม้พุ่มยืนต้น ชนิด *Phyllanthus columnaris* ๓.๒ พรรณไม้พุ่มชนิด *Prismatomeris fragrans*



**ข้าวหลาม (Khao Lam) ๒** ข้าวเหนียวขาว (อาจใช้ข้าวเหนียวดำ หรือข้าวเหนียวแดง) ปรุงรสด้วยกะทิ และน้ำตาล หรือใส่ถั่วดำแล้วบรรจุในกระบอกไม้ไผ่ นำไปเผาให้สุก อาจทำโดยการนึ่งข้าวเหนียวก่อน แล้วค่อยกรอกใส่กระบอก นำไปเผาไฟเล็กน้อย เพราะข้าวเหนียวสุกอยู่แล้ว; ๓.๑ พรรณไม้ พุ่มยืนต้น ชนิด *Goniothalamus marcai* ๓.๒ พรรณไม้ไผ่ ชนิด *Cephalostachyum pergracile*

**ข้าวใหม่ (Khao Mai) ๑ (new rice)** ข้าวสารที่ได้จากการนำข้าวเปลือกที่เพิ่งเก็บเกี่ยวไปสี และบริโภคภายใน ๓-๔ เดือน เมื่อหุง จะได้ข้าวสวย ที่เหนียวและ เปรียบเทียบ ข้าวเก่า; ๓ ชื่อหนึ่งของดอกขำมะนา (*Vallis glabra*) มีกลิ่นเหมือนดอกขำมะนา

## หมวดที่ ๑๐

## ศัพท์ข้าวที่ใช้ในประเทศไทย

ข้าวกระยาทิพย์ (*Khao Kraya Thip*) ดู ข้าวทิพย์

ข้าวกรู (*Khao Kru*) อาหารทำจากข้าวที่ใช้อุทิสให้ปรอทดูปฐวีแปรคในพิธิสารท  
(เทศกาลทำบุญสิ้นเดือน ๑๐)

ข้าวขวัญ (*Khao Khwan*) อาหารที่อยู่ในกระทง ทำด้วยใบตองเป็นชั้น ๆ สอบ  
ขึ้นไป มีเสาปักตรงกลางเป็นแกน ภายในกระทงบรรจุอาหาร เช่น ข้าวสาร  
ข้าวเปลือก ข้าวสุก กล้วยสุก ปลา เมี่ยง ข้าวแต่น ฯลฯ เป็นเครื่องสังเวช มีไข  
ขวัญเสียบอยู่บนยอดบายศรี ชื่อห้อง: ข้าวบายศรี

ข้าวแจก (*Khao Chaek*) (ถิ่น-อีสาน) ข้าวที่ใช้ในพิธีกรรม ทำบุญอุทิศส่วน  
กุศลให้ผู้วาชนม

ข้าวต้มปัด (*Khao Tom Pat*) ข้าวเหนียวต้ม ห่อด้วยใบไม้ ทำถวายพระใน  
เทศกาลออกพรรษา

ข้าวทิพย์ (*Khao Thip*) ขนมที่ทำจากข้าว กวนกับน้ำผึ้ง น้ำอ้อย น้ำมัน ถั่ว งา  
 ฯลฯ นิยมใช้สาวพรหมจารีเป็นผู้กวน ใช้ในพิธีสารท ข้าวกระยาทิพย์ ก็เรียก

ข้าวบาตร (*Khao Bat*) ข้าวสารเก่า หุงในน้ำเดือด เพื่อให้สวายเป็นตัวสำหรับดัก  
บาตร

ข้าวบายศรี (*Khao Bai Si*) ดู ข้าวขวัญ

ข้าวบิณฑ์ (*Khao Bin*) ข้าวสุกที่บรรจุในกรวยใส่ไว้ในพุ่มดอกไม้ ใช้ในการเซ่น  
บูชา

ข้าวประดับดิน (*Khao Pradap Din*) (ถิ่น-อีสาน) ของเล็ก ๆ น้อย ๆ รวมทั้งข้าว

ที่นำไปบูชาในพิธีกรรมตามคันโทและเจดีย์ เวลาเข้ามิดในวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๘ ถ้านำไปบูชาในเดือน ๑๐ เรียกข้าวสาก

**ข้าวเปรต (Khao Pret)** เครื่องเซ่นเปรตในเทศกาลตรุษ สารท

**ข้าวผอกกระบอกน้ำ (Khao Phok Krabok Mai)** ของกินเล็ก ๆ น้อย ๆ รวมทั้งกระบอกน้ำเล็ก ๆ กรอกน้ำแขวนกึ่งไม้ที่ทำขึ้น แล้วผูกไว้กับบันไดเรือน ใช้เซ่นผีในเทศกาลเนื่องในการสิ้นปี วันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๔

**ข้าวพระ (Khao Phra)** ดู ข้าวพระพุทธร

**ข้าวพระพุทธร (Khao Phra Phut)** ข้าวสำหรับถวายพระพุทธร เป็นเครื่องสักการบูชา คือบูชาด้วยอาหาร มีไข่เครื่องเซ่น ชื่อห้อง: ข้าวพระ

**ข้าวภา (Khao Phao)** ข้าวที่ใช้ในพิธีธรรณูชัยบาศรับข้างเผือกของพราหมณ์พฤกษาศ ปลูกด้วยสีเหลือง สีแดง และปั้นเป็นก้อน ๆ

**ข้าวสาก (Khao Sak)** (ถิ่น-อีสาน) ของเล็ก ๆ น้อย ๆ รวมทั้งข้าว ที่นำไปบูชาในพิธีกรรม ตามคันโทและเจดีย์ เวลาเข้ามิดในวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ ถ้านำไปบูชาในเดือน ๘ เรียกข้าวประดับดิน

**ข้าวเสียมแม่ซื่อ (Khao Sia Mae Sue)** ข้าวที่ปั้นเป็นก้อน แล้วทาปูน ขมิ้น เหม่า และคราม ๓-๔ ก้อน ทำให้ก้อนข้าวเป็นสีแดง เหลือง ดำ และคราม เหมือนย้อมสี ใช้ในพิธีทำขวัญผู้ป่วย หมอขวัญจะนำก้อนข้าวไปวนรอบตัวผู้ป่วยเป็นการปิดรังควาน แล้วโยนข้ามหลังคาเรือนไปที่ละก้อน ให้แม่ซื่อหรือเทวดาประจำตัวบุคคลคนนั้นรับไป

## หมวดที่ ๑๑

## ศัพท์เครื่องมือทำนาท้องถิ่น

## ก. เครื่องมือปลูกข้าว

กะไข่ (Kaso) ดู โขงโลง

ขุบ (Khup) เครื่องมือข่อยดินและบดทับวัชพืชให้จมดิน โดยใช้วัวหรือควายลาก ทำจากไม้เนื้อแข็ง ขนาดใหญ่ทั้งท่อน ดากให้เป็นเพียง ๑ เพียง ช่วยทำหน้าที่ข่อยดิน เมื่อวัวหรือควายลาก ขุบจะหมุนตีดิน เพื่อให้หลวพอที่จะทำนาได้ มักใช้ในนาแปลงใหม่ที่มีตอไม้ และหญ้าขึ้นอยู่มาก

คราด (Khrat) เครื่องมือทำนา ลักษณะเป็นคาน มีซี่ห่าง ๆ ใช้แรงงานสัตว์ เช่น ควาย วัว ลากไปเพื่อทำให้ดินที่ไถแล้วร่วนซุยยิ่งขึ้น เหมาะสำหรับการขนไชของรากข้าว

คันไช (Khanso) ดู โขงโลง

จอบ (Chop) เครื่องมือสำหรับขุด พรวน หรือตากดิน ทำด้วยเหล็กหน้าแบน กว้าง มีด้ามไม้ยาว

ชงโลง (Chonglong) ดู โขงโลง

โขงโลง (Chonglong) เครื่องวิดน้ำรูปคล้ายเรือครึ่งท่อน มีด้ามเป็นไม้ยาว ผูกแขวนเข้ากับขาหยั่ง ใช้แรงคนจับด้ามพุน้ำเข้านา ชงโลง ที่ว่า ภาคอีสานเรียก กะไข่ คันไช หรืออุ้งทุ่ง

ไถ (Thai, plow) เครื่องมือทำนา รูปร่างโค้งสูงเสมอเข้า ประกอบด้วยคันไถแฉกหางขาม หัวหมู และผาล ใช้แรงงานสัตว์ เช่นควาย วัว ลากไปเพื่อกลับดิน ทำให้ดินร่วนซุย

ไม้ส้อมข้าว (*Mai Som Khao*) ไม้ไผ่ยาวประมาณห้า ปลายแหลม มีแขนยื่น  
ออกจากข้อไม้ไผ่เพื่อสะดวกในการจับ ใช้เป็นเครื่องมือช่วยในการปักดำกล้า  
ข้าว หัวตะโหงก ก็เรียก

ระหัด (*Rahat*) เครื่องชักน้ำเข้านา ลักษณะเป็นรางน้ำ ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง ใช้มือ  
หมุน หรือถีบด้วยเท้า อาจใช้จุดด้วยเครื่องจักร

หัวตะโหงก (*Hua Ta-ngok*) จู ไม้ส้อมข้าว

อุ่งฟุ้ง (*Ungphung*) จู โขงโอง

## ข. เครื่องมือเกี่ยวข้าว

แกะ (*Kae*) จู เกียว

กรูด (*Krut*) จู เกียว

เกียว (*Khiao, sickle*) เครื่องมือเกี่ยวข้าว ทำด้วยเหล็ก ด้ามในดัว ใบเกียวแบน  
รูปโค้ง มีคม ภาคใต้ เรียกแกะ หรือกรูด แบ่งเป็น ๒ ชนิด คือเกียนาสวน เป็น  
เกียววงกว้าง ใช้เกี่ยวทั้งข้าวนาสวน และข้าวนาเมือง และเกียนาเมือง เป็น  
เกียววงแคบ ใช้เกี่ยวได้เฉพาะข้าวนาเมือง

เกียนาสวน (*Khiao Na Suan*) จู เกียว

เกียนาเมือง (*Khiao Na Mueang*) จู เกียว

## ค. เครื่องมือกวาดข้าว

กระดานรวมข้าว (*Krandan Ruam Khao*) จู สัตทา

สัตทา (*Sattha*) แผ่นไม้กระดานสำหรับโกยข้าวเปลือกให้มากองรวมกันเป็น  
กองใหญ่ หรือเกลี่ยให้กระจายเต็มลานนวดในเวลาตากข้าวให้แห้ง ใช้คน

หลายคนชักลาก บางท้องถิ่น เรียก *กระดานรวมข้าว*  
 ห้วยตะโห่งก (*Hua Ta-ngok*) ดู *สัตว์ทา*

## ง. เครื่องมือนวดข้าว

กระดองหาย (*Kradong Hai*) ดู *ก้นฉาย*

กาวิ (*Kawi*) ดู *ลำแพน*

เกียด (*Kiat*) เสาไม้ท่อนยาว สูงเลยศีรษะคน ใช้ปักตรงกลางลานนวดข้าวสำหรับผูก  
 วัวหรือควาย เพื่อให้ย่ำรวงข้าวเพื่อนวดข้าวให้เมล็ดข้าวหลุดร่วงจากรวง

ขอนฉาย (*Kho Chai*) ดู *ก้นฉาย*

ครุ (*Khru*) ภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ รูปร่างคล้ายกระด้ง แต่มีขนาดใหญ่กว่า นิยม  
 ใช้ในภาคเหนือสำหรับรองรับข้าวเปลือกจากการนวดข้าวด้วยไม้นวดข้าว

ก้นฉาย (*Khan Chai*) เครื่องมือในการส่งฟางเวลานวดข้าว ทำจากลำไม้ไผ่เล็ก ๆ  
 ยาว ๒ ม. ปลายมีแขนงโค้ง และแข็งแรง ดัดเป็นขอ หรือใช้ขอเหล็กแทนได้  
*กระดองหาย* ก็เรียก

ก้อนฟาดข้าว (*Khon Fat Khao*) ดู *ไม้นวดข้าว*

ไม้ตีข้าว (*Mai Ti Khao*) ดู *ไม้นวดข้าว*

ไม้ตีหัว (*Mai Ti Hua*) ดู *ไม้นวดข้าว*

ไม้นวดข้าว (*Mai Nuat Khao*) เครื่องมือสำหรับรัดฟ่อนข้าว เพื่อตีรวงข้าวที่มัด  
 อยู่ในฟ่อนข้าวให้เมล็ดหลุดออกจากรวง ลักษณะเป็นไม้ ๒ ท่อน ทำด้วยไม้ไผ่  
 หรือไม้เนื้อแข็ง เจาะรูที่ปลาย เพื่อร้อยเชือกเข้าด้วยกัน *ไม้ตีข้าว* ก็เรียก ภาค  
 อีสาน เรียก *ก้อนฟาดข้าว* หรือ *ไม้ตีหัว*

ลำแพน (*Lam Phaen*) แผงไม้ไผ่ สานเป็นรูปคล้ายพัด ใช้พัดละอองข้าวเศษผง

เศษฟาง ออกจากเมล็ดเมล็ดข้าวตอนนวดข้าว วิ กาวี ก็เรียก  
 วิ (Wi) ดู ลำแพน

## จ. เครื่องมือขนข้าว

กระมะะ (Kramae) ดู เกวียน

เกวียน (Kwian, bullock cart) ขานพาหนะ ๒ ล้อ ทำจากไม้เนื้อแข็ง ใช้วัวหรือควายเทียมชักลากสำหรับเดินทาง และบรรทุกของ เกวียนสำหรับบรรทุกข้าวมีหลายขนาดตั้งแต่ขนาดเล็ก (เทียมความตัวเดียว) เรียกว่า ระแทะ หรือกระมะะ ไปจนถึงขนาดใหญ่

กระบุง (Krabung, bamboo basket) ภาชนะสานทึบรูปกลมสูง ปากกลม ก้นสอบเป็นสี่เหลี่ยม ทำด้วยไม้ไผ่ ใช้ใส่ข้าว หรือดวงข้าว มีรูปร่างแตกต่างกันไปตามลักษณะการใช้ กระบุงขนาดใหญ่ มีหูสำหรับร้อยเชือก เพื่อใช้หาบข้าวขนาดกลาง ใช้ดวงหรือโกยข้าว ขนาดเล็ก ใช้งานเบ็ดเตล็ด

คันหลาว (Khan Lao) ไม้คานสำหรับหาบฟ่อนข้าว ทำจากไม้ไผ่ ปลายทั้งสองแหลม ใช้แทงฟ่อนข้าว เพื่อหาบข้าวจากนา มาสู่ลานนวดข้าว

ระแทะ (Rathae) ดู เกวียน

เลื่อน (Luean) พาหนะที่ใช้บันทุกฟ่อนข้าว จากแปลงนา ไปยังลานนวดข้าว ทำจากไม้ไผ่เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส

## บรรณานุกรม

สุกัญญา สุจฉายา (บรรณาธิการ). ๒๕๔๗. เครื่องมือการทำนา ใน: ข้าว - ขวัญของแผ่นดิน. มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์, กรุงเทพฯ, หน้า ๗๓-๗๗.

## หมวดที่ ๑๒

## ศัพท์ภาษาที่ใช้ในการนึ่งและบรจข้าวเหนียว

ข้าวเหนียว เป็นข้าวที่ประชาชนในภาคอีสาน และภาคเหนือนิยมบริโภคมากกว่าข้าวเจ้า จึงมีศัพท์จำนวนหนึ่ง ที่ใช้สำหรับภาษาที่ใช้ในการนึ่ง และใส่ข้าวเหนียว ภาษาเหล่านี้ ได้แก่:

ก๋องข้าว (*Kong Khao*) (ถิ่น-อีสาน) ภาษาที่ใช้ใส่ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว เพื่อนำไปบริโภคในไร่นา รูปคล้ายกระบุงมีฝาปิด และมีขาทำด้วยไม้เนื้อแข็ง ซึ่งเป็นฐานแยกสี่แฉก สานด้วยผิวไม้ไผ่ เก็บขอบด้วยหวาย มีความแข็งแรงมาก เก็บความร้อนได้ดี ขณะที่ยอมให้อไอน้ำระเหยออกไปได้ ทำให้ข้าวเหนียวไม่และ

กระต๊ပ်ข้าว (*Kratip Khao*) (ถิ่น-อีสาน) ภาษาที่ใช้ใส่ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว เพื่อนำไปบริโภคในไร่นา รูปทรงกลม สานด้วยดอกไม้ไผ่ มีฝาปิด ฝาและตัวกะต๊ပ် มีลักษณะเหมือนกัน ฐานทำจากก้านตาล ขดเป็นวงกลม มีหลายขนาด

มวย (*Muai*) (ถิ่น-อีสาน) ภาษาที่ใช้ในการนึ่งข้าว สานด้วยดอกไม้ไผ่ รูปทรงกระบอก

หวด (*Huat*) ภาษาที่ใช้ในการนึ่งข้าว สานด้วยดอกไม้ไผ่ รูปทรงกรวยก้นตัด มี ๓ ขนาด คือหวดเล็ก หวดใหญ่ และหวดสายตะแครง ใช้สำหรับนึ่ง ข้าวเหนียว และอาหารอื่น สานด้วยไม้ไผ่ และใช้แทนหมวกกันแดดได้ดี ลักษณะก้นแบนเรียบ ตัวผายโค้งมน ปากบานผาย

ไหนึ่งข้าว (*Hai Nueng Khao*) (ถิ่น-พายัพ) ภาษาที่ใช้ในการนึ่งข้าว รูปปร่างส่วนกลางป่อง ส่วนปากและก้นสอบลงเล็กน้อย (คล้ายกับมวยของภาคอีสาน) ทำด้วยไม้ หรือดอกไม้ไผ่

แอ็บข้าว (*Aep Khao*) (ถิ่น-พายัพ) ภาษาที่ใช้ใส่ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วเพื่อนำไปบริโภคในไร่นา ทำด้วยไม้ มีขนาดเล็ก ไม่มีเชิงเหมือนก๋องข้าว รูปทรงกระบอก



## หมวดที่ ๑๓

## ศัพท์ข้าวในพจนานุกรม

## ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ ได้ให้คำจำกัดความของคำว่า ‘ข้าว’ ไว้ในหน้า ๑๘๔-๑๘๖ ประกอบด้วยศัพท์ภายใต้คำว่า ‘ข้าว’ จำนวน ๕๓ คำ นอกจากนั้น ยังแยกเสนอไว้ในตอนคำศัพท์ที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า ข้าว อีก ๒๔ คำ และในหมวดอักษรต่าง ๆ อีกจำนวนหนึ่ง ผู้เขียน มีข้อห้วงคิดการนำเสนอศัพท์เกี่ยวกับข้าว ในพจนานุกรมฉบับนี้ ดังต่อไปนี้:

## ๑. มีการเก็บคำเกี่ยวกับข้าวไว้ในพจนานุกรมน้อยมาก

แม้ว่าพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ จะได้เก็บคำเกี่ยวกับข้าวไว้ถึง ๑๑๖ คำ แต่ก็ยังนับว่าน้อยมากเมื่อเปรียบเทียบกับที่มีใช้กันในภาษาไทย รวมทั้งภาษาถิ่น ดังเช่นที่ผู้เขียนได้รวบรวมไว้ในเอกสารฉบับนี้ ผู้เขียนขอเสนอให้ราชบัณฑิตยสถาน เก็บคำต่อไปนี้ ในการจัดพิมพ์ครั้งต่อไป:

ข้าวกัญญา ข้าวกลาง ข้าวกันจิ้น ข้าวกำ ข้าวกระยาสารท ข้าวกระยาสังแวง ข้าวกิ่งสำเร็จรูป ข้าวแกง ข้าวขึ้นน้ำ ข้าวแขก ข้าวแข็ง ข้าวโฉบ ข้าวคว่ำ ข้าวคลุกงา ข้าวแครง ข้าวโฉบ ข้าวเงี้ยว ข้าวชอยคัด ข้าวซ้อมมือ ข้าวญี่ปุ่น ข้าวคอกมะขาม ข้าวแดง ข้าวแดงหอม ข้าวคอ ข้าวตก ข้าวต้ม ข้าวต้มกับ ข้าวต้มก๊วย ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มจิ้ม ข้าวต้มทรงเครื่อง ข้าวต้มน้ำอุ่น ข้าวต้มมัดได้ ข้าวต้มหัวหงอก ข้าวต้มทรงเครื่อง ข้าวต้มนะพริ้ว ข้าวต้มเมี่ยงลาว ข้าวต้มหน้าตั้ง ข้าวตากหัวโชน ข้าวตู ข้าวแตก ข้าวแต่น ข้าวแต่นขาว ข้าวแต่นแดง ข้าวแต่น ข้าวทอด ข้าวทอง ข้าวห้องไข่ ข้าวเทพนารี ข้าวนาคำ ข้าวนา

น้ำฝน ข้าวนาน้ำต้ม ข้าวาน้ำลึก ข้าวนุ่มเหนียว ข้าวนาปรัง ข้าวนาปี ข้าว  
นาเมือง ข้าวนาสวน ข้าวนาสวนนาน้ำฝน ข้าวนาสวนนาชลประทาน ข้าวนา  
หว่าน ข้าวน้ำลึก ข้าวนุ่มเหนียว ข้าวเบญจรงค์ ข้าวบูลู ข้าวปายาส ข้าวปลุก  
ข้าวปลุกเอเชีย ข้าวปลุกแอฟริกา ข้าวป่าข้ามปี ข้าวป่าฤดูเดียว ข้าวป่าด ข้าว  
แปลงพันธุ์ ข้าวผี ข้าวผัดมันปู ข้าวผะ ข้าวพระพุทธ ข้าวพื้นหนู ข้าวฟ่างลอย  
ข้าวฟ่างหวานข้าวแฟนซี ข้าวมันปู ข้าวมหัศจรรย์ ข้าวเมล็ดแดง ข้าวมธุปายาส  
ข้าวมันไก่ ข้าวมีตุ ข้าวเม่ากลุ่ก ข้าวเม่าทอด ข้าวเม่าน้ำกะทิ ข้าวเม่าบด ข้าว  
ไม่วางแสง ข้าวแรม ข้าวไร่ ข้าวลูกผสม ข้าวเลี้ยง ข้าวไว ข้าวไวแสง ข้าวสาก  
ข้าวสามเดือน ข้าวสังข์หยด ข้าวหนัก ข้าวเหนียวขาว ข้าวหอม ข้าวหอม  
กุหลาบแดง ข้าวหอมแดง ข้าวหอมนิล ข้าวหอมมะลิ ข้าวหัวหงอก ข้าวเหนียว  
ไก่อ่าง ข้าวเหนียวลั่วคำ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ข้าว  
เหนียวปิ้ง ข้าวเหนียวเปียก ข้าวเหนียวมะม่วง ข้าวเหนียวมูน ข้าวเหนียวห่อ  
ข้าวเหลือง ข้าวหนุงงา ข้าวอ่อน ข้าวอินดิกา ข้าวอินทรี ข้าวสาข

## ๒. การอธิบายศัพท์บางคำ ไม่ถูกต้อง

แม้ว่าข้อความส่วนใหญ่ที่ปรากฏในพจนานุกรมฉบับนี้ จะถูกต้อง แต่ก็ยังมี  
ศัพท์บางคำที่ไม่น่าจะถูกต้อง และสมควรแก้ไขในการจัดพิมพ์ครั้งต่อไป ดังใน  
คำต่อไปนี้ (หมายเหตุ: ๑ คือคำจำกัดความของราชบัณฑิตยสถาน ซึ่งไม่น่าจะ  
ถูกต้อง และ ๒ คือคำจำกัดความของผู้เขียนที่ปรากฏในหมวดที่ ๔ หรือ ๖ ใน  
เอกสารฉบับนี้):

**ข้าวกล้า ๑** ข้าวเปลือกที่เพาะไว้สำหรับย้ายไปปลูกที่อื่น ๒ ดันข้าวที่ยังอ่อนอยู่  
ได้มาจากการนำ *ข้าวเปลือก* ไปเพาะจนงอก ใช้สำหรับดำในนา

**วิจารณ์:** ข้าวกล้า คือดันข้าวอ่อน ไม่ใช่*ข้าวเปลือก* เพราะพ้นจากสภาพการ

เป็นข้าวเปลือกไปแล้ว

**ข้าวเก่า ๑** ข้าวที่เก็บเกี่ยวไว้ค้างปี ๒ *ข้าวสาร* ที่ได้จากการเอาข้าวเปลือก ที่เก็บไว้นานกว่า ๓-๔ เดือน ไปสี เมล็ดข้าวแตกหักน้อยกว่าข้าวใหม่ เมล็ดแกร่งมากขึ้น เมื่อนำไปหุงจะได้ *ข้าวสวย* ร่วนและแข็งกระด้างมากขึ้น หุงขึ้นหม้อ และน้ำข้าวใส มีกลิ่นข้าวเก่าเกิดขึ้น เปรียบเทียบ *ข้าวใหม่*

**วิจารณ์:** *ข้าวเก่า* เป็น*ข้าวสาร* (ไม่ใช่ข้าวอะไรก็ได้) ที่ได้จากการนำข้าวเปลือกที่เก็บไว้นาน ๓-๔ เดือน (ไม่ใช่เก็บไว้ค้างปี) ไปสี

**ข้าวตอง ๑** คั้นข้าวในนาที่โสกใบเหลืองไป ซึ่งถือกันว่าถูกผีกระทำ ๒ คั้นข้าวในนาที่ใบมีสีเหลือง เพราะขาดอาหารธาตุในดิน

**วิจารณ์:** คำว่า 'โสกใบ' ไม่ใช่ศัพท์ที่ปรากฏในพจนานุกรม ไม่ทราบว่ามีความหมายอะไร ถ้าจะหมายถึงสีโสก หรือสีของใบโสกอ่อน ก็ไม่น่าจะเขียนเช่นนี้ ส่วนการที่ใบเหลืองไปนั้น เกิดจากการขาดธาตุอาหารในดิน ไม่ใช่การถูกผีกระทำ

**ข้าวนาเมือง ๑** ข้าวเปลือกที่มีเมล็ดสั้น เนื้อฟาม ๒ หรือข้าวขึ้นน้ำ หมายถึงข้าวที่ปลูกในที่ลุ่มที่มีระดับน้ำสูงกว่า ๑ ม. บางครั้งระดับน้ำสูงถึง ๔-๕ ม. เป็นเวลากว่าไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน ต้องใช้พันธุ์ข้าวพิเศษที่ยืดปล้องให้ยาวออกไปเพื่อหนีน้ำท่วม มีความสามารถในการยืดปล้องเพื่อหนีน้ำ แดกแขนงและรากที่ข้อเหนือดิน เพื่อดูดอาหารในน้ำ และชูรวงให้ตั้งขึ้นเหนือผิวน้ำได้ เป็นพันธุ์ไวต่อช่วงแสง และเป็นข้าวหนักที่เก็บเกี่ยวเมื่อระดับน้ำลดลง ปลูกโดยการหว่านเมล็ด ชื่อพ้อง: *ข้าวนาเมือง*, *ข้าวฟ่างลอย* เปรียบเทียบ *ข้าวณาน้ำลึก*

**วิจารณ์:** *ข้าวนาเมือง* หมายถึงข้าวขึ้นน้ำ ที่ปลูกในที่ลุ่มที่มีระดับน้ำสูงกว่า ๑ ม. ไม่ใช่ข้าวเปลือกที่มีเมล็ดสั้น เนื้อฟาม

**ข้าวนาสวน ๑** ข้าวเปลือกที่มีเมล็ดแข็งเป็นมัน ๒ ข้าวที่ปลูกในนาที่มีน้ำขังหรือเก็บกักน้ำได้ ระดับน้ำลึกไม่เกิน ๕๐ ซม. ปลูกได้ทั้งวิธีปักดำหรือหว่าน มี ๒ ประเภท คือ *ข้าวนาสวนนาน้ำฝน* และ *ข้าวนาสวนนาชลประทาน*

**วิจารณ์:** *ข้าวนาสวน* เป็นข้าวที่ปลูกแบบปักดำ ไม่ใช่*ข้าวเปลือกที่มีเมล็ดแข็งเป็นมัน*

**ข้าวนี้้ง ๑** ข้าวที่ได้จากการสีข้าวเปลือกซึ่งผ่านการแช่น้ำและอบด้วยความร้อนแล้ว ๒ *ข้าวสาร* ที่ได้จากการนำ*ข้าวเปลือก*ที่นี้้งแล้ว ไปตากแดด แล้วสี เพื่อส่งขายต่างประเทศ

**วิจารณ์:** การที่เรียกข้าวชนิดนี้ว่า *ข้าวนี้้ง* ก็เพราะเอา*ข้าวเปลือก*ที่นี้้งแล้ว ไปสี ไม่ใช่เอาไปแช่น้ำ แล้วอบด้วยความร้อน

**ข้าวใหม่ ๑** ข้าวที่เก็บเกี่ยวใหม่ในปีนั้น ๆ ๒ *ข้าวสาร* ที่ได้จากการนำ*ข้าวเปลือก*ที่เพิ่งเก็บเกี่ยวไปสี และบริโภคภายใน ๓-๔ เดือน เมื่อหุง จะได้*ข้าวสวย*ที่เหนียวและ เปรียบเทียบ *ข้าวเก่า*

**วิจารณ์:** *ข้าวใหม่* เป็น *ข้าวสาร* (ไม่ใช่*ข้าวเปลือก* หรือข้าวอะไรก็ได้) ที่ได้จากการนำ*ข้าวเปลือก*ที่เพิ่งเก็บเกี่ยวไปสี และบริโภคภายใน ๓-๔ เดือน (ไม่ใช่เก็บเกี่ยวภายในปีนั้น ๆ)

**ข้าวหัวโขน ๑** ข้าวตากคั่วน้ำตาล ๒ *ข้าวตากคั่ว* คลุกน้ำตาลปึก

**วิจารณ์:** คำจำกัดความในพจนานุกรม ฯ หมายถึงการนำ*ข้าวตาก* ไปคั่วกับน้ำตาล แต่ที่จริง เป็นการนำ*ข้าวตาก*ที่คั่วแล้ว ไปคลุกกับน้ำตาล

## ๑. คำอธิบายไม่สมบูรณ์

คำอธิบายศัพท์บางคำที่มีอยู่ในพจนานุกรมฯ สั้นเกินไป ไม่สมบูรณ์ ทำ

ให้ไม่เข้าใจความหมาย และสมควรแก้ไขในการจัดพิมพ์ครั้งต่อไป ดังในคำต่อไปนี (หมายเหตุ: ๑ คือคำจำกัดความของราชบัณฑิตยสถาน ซึ่งไม่สมบูรณ์ ส่วน ๒ คือคำจำกัดความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้)

**ข้าวโอบ ๑** (ถิ่น-อีสาน) ขมนนางเส็ด ๒ *ข้าวเหนียว*หนึ่ง ทำเป็นแผ่นกลม ตากแดดให้แห้ง นำไปทอด แล้วโรยหน้าด้วยน้ำตาลปีบเคี้ยว *ขมนนางเส็ด* หรือ *ข้าวเสียงเม็ด* ก็เรียก บางทีก็เรียกเพี้ยนเป็น *ข้าวโอบ*, *ข้าวโอบ* เปรียบเทียบ *ข้าวแค้น* ของภาคเหนือ

**วิจารณ์:** *ข้าวโอบ* เป็นขนมไทยโบราณ ที่แม้ว่าจะยังมีการผลิตออกจำหน่ายอยู่บ้างในต่างจังหวัด แต่คนทั่วไป มักไม่รู้จัก จึงควรอธิบายให้ละเอียด

**ข้าวขวัญ ๑** ข้าวบาศรี ๒ เครื่องรับขวัญหรือเชิญขวัญ เรียกว่า *บาศรี* ทำด้วยใบคองรูปคล้ายกระทง เป็นชั้น ๆ สอดขึ้นไป ภายในเป็นภาชนะบรรจุข้าวสาร *ข้าวเปลือก* *ข้าวสุก* กล้วยสุก ปลา เมี่ยง *ข้าวแค้น* ฯลฯ

**วิจารณ์:** การให้คำจำกัดความของคำว่า *ข้าวขวัญ* คือ *ข้าวบาศรี* ไม่ได้ช่วยให้เข้าใจคำว่า *ข้าวขวัญ* แต่อย่างใด ควรอธิบายว่า คำว่า *บาศรี* มาจากคำว่า *บาศ* (ภาษาเขมร แปลว่าข้าว) + *สิริ* จึงหมายถึงข้าวอันเป็นสิริมงคล ดังนั้น คำว่า *ข้าวบาศรี* จึงเป็นการใช้คำว่า ‘ข้าว’ ซ้ำซ้อน และน่าจะหมายถึงข้าวที่ใส่ไว้ในบาศรี เพื่อรับขวัญ จึงเรียกว่า *ข้าวขวัญ*

**ข้าวจัน ๑** (ถิ่น-อีสาน) ข้าวหนัก ๒ *คู ข้าวหนัก* ซึ่งเป็นข้าวไวต์ต่อช่วงแสง เก็บเกี่ยวในช่วงปลายเดือนธันวาคม-มกราคม ชื่อพ้อง: *ข้าวจัน* (อีสาน) เปรียบเทียบ *ข้าวเบา* และ *ข้าวกลาง*

**วิจารณ์:** พจนานุกรมฯ ให้คำจำกัดความของข้าวจัน ว่า *ข้าวหนัก* แต่ไม่ได้เก็บคำว่า *ข้าวหนัก* ไว้ในพจนานุกรมฯ เลยไม่ทราบว่ *ข้าวจัน*นั้น คืออะไร

ข้าวแต่น ๑ ขนมรังแต่น ๒ ดู ข้าวแต่น ข้าวแต่น (ถิ่น-พายัพ) ข้าวเหนียวหนึ่ง ปั้น เป็นแผ่นกลมๆ ตากแห้งแล้วนำไปทอดให้พอง มักทำเป็น ๒ สี คือสีแดง (ข้าวแต่นแดง) และสีขาว (ข้าวแต่นขาว) มีชื่อเรียกอีกหลายชื่อ เช่นขนมนางเส็ด ข้าวแต่น ขนมรังแต่น เปรียบเทียบ ข้าวโภกของภาคอีสาน

วิจารณ์: พจนานุกรมฯ ให้คำจำกัดความของข้าวแต่น ว่า ขนมรังแต่น ไม่ปรากฏในศัพท์ 'ขนมรังแต่น' แต่ไปมีที่คำว่า 'รังแต่น' "ชื่อขนมชนิดหนึ่งคล้ายนางเส็ด แต่ไม่โรยน้ำตาลเคลือบ ทำด้วยข้าวเหนียวหนึ่งแผ่นเป็นแผ่นกลม ตากแห้ง ทอดน้ำมันให้พอง มีรสเค็ม ๆ หวาน ๆ ข้าวแต่นก็เรียก" ที่จริง คำว่าข้าวแต่น นั้น มีใช้กันมากกว่าคำว่า 'ข้าวแต่น' จึงน่าจะเก็บคำว่า 'ข้าวแต่น' ไว้ในพจนานุกรม แล้วอธิบายศัพท์ โดยไม่ต้องไปอ้างถึง 'ขนมรังแต่น'

ข้าวปาด ๑ (ถิ่น-อีสาน) ขนมเปียกปูน ๒ (ถิ่น-อีสาน) ขนมนชนิดหนึ่งคล้ายขนมเปียกปูน แต่เหนียวมาก

วิจารณ์: ข้าวปาด ไม่ใช่ขนมเปียกปูน แต่คล้ายขนมเปียกปูน ซึ่งทำโดยนำข้าวหรือแป้งมาควนให้สุกจนขึ้นหรือละ ผสมกับน้ำตาล ใสผงกาบมะพร้าวที่เผาจนไหม้ดำ โรยมะพร้าวขูด ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด

ข้าวปุ้น ๑ (ถิ่น-อีสาน) ขนมจีน ๒ (ถิ่น-อีสาน) อาหารชนิดหนึ่งของชาวอีสาน ทำโดยเอาข้าวสารมาแช่น้ำค้างคืน แล้วไม่ให้ให้ละเอียดยเป็นแป้ง ใส่กรวยใบตอง แล้วโรยลงในน้ำเคือด ให้เป็นเส้นกลม ๆ คล้ายเส้นหมี่ ใช้กินกับน้ำยาน้ำพริก ฯลฯ ข้าวเส้น ก็เรียก คนไทยในภาคอื่นเรียกขนมจีน

วิจารณ์: น่าจะอธิบายว่า ข้าวปุ้นที่เรียกกันในภาคอีสานนั้น มีลักษณะอย่างไร แล้วจึงบอกว่าคนไทยในภาคอื่นเรียกว่า ขนมจีน

## ผนวกที่ ๑

### สำนวนและคำพังเพยที่เกี่ยวกับข้าว

คนไทยใช้ประโยชน์ของข้าวมาช้านาน และได้มีสำนวน หรือคำพังเพยเกี่ยวกับข้าวมากมาย ดังที่ได้นำมาแสดง พร้อมทั้งคำอธิบาย อย่างไรก็ตาม ยังมีสำนวนและคำพังเพยเกี่ยวกับการทำนาอีกจำนวนหนึ่ง แต่ไม่ได้นำมาลงในที่นี้ เพราะไม่เกี่ยวกับข้าว อนึ่ง เนื่องจากการยากที่จะหาสำนวนอังกฤษ มาเปรียบเทียบกับสำนวนไทย จึงไม่มีคำภาษาอังกฤษกำกับดังเช่นในหมวดอื่น ๆ

**กินแกลบกินรำ** แกลบและรำไม่ใช่อาหารของคน จึงไม่มีใครนำไปกิน แต่นำมาใช้เป็นสำนวน หมายถึงอาการโง่ เช่น “ฉันไม่ได้กินแกลบกินรำนี้ จะได้ไม่รู้ทันคุณ”

**กินข้าวร้อนนอนสาย** การทำงานอย่างอิสระของผู้ที่เป็นเจ้านายคน หรือไม่มี ความยากลำบากในการครองชีพ ไม่มีความกังวล

**กินข้าวค้มกระโจมกลาง** ตามปกติข้าวค้มที่ตากใส่ขามไว้ ย่อมเย็นตามริมก่อน ส่วนตรงกลาง กว่าจะเย็นก็กินเวลานาน เปรียบได้กับการกระทำสิ่งใดโดยไม่ พิจารณาให้รอบคอบ หรือผลิผลามกระทำโดยไม่ยั้งคิด จนการนั้นเสียไป

**กินข้าวสุกอย่าให้เสียข้าวสาร** อยู่ที่ไหน อย่ากินของเขาเปล่า ๆ

**กินข้าวที่ไ้ไว้ตำน้ำ** (ถิ่น-ล้านนา) การกินการอยู่ ควรทำแต่พอดี หรือพอเพียง

**กินน้ำตาต่างข้าว** ร้องไห้เศร้าโศกจนไม่เป็นอันกินอันนอน

**แก่เพราะกินข้าว** เฒ่าเพราะเกิดเมิน (ถิ่น-ล้านนา) คนแก่ควรประพฤติตัวให้สม กับเป็นผู้สูงวัย อย่าให้ได้ว่าชื่อ ว่าแก่เพราะกินข้าวมานานกว่าใคร ๆ หรือเพราะ เกิดมานานแล้ว

**แก่เพราะกินข้าว** เฒ่าเพราะอยู่นาน คนที่มีอายุมาก แต่ไม่มีประโยชน์อะไร

**ไถ่กินข้าวเปลือก** หมายถึง กินสินบน ธรรมชาติของไถ่ชอบกินข้าวเปลือก  
อุปมาว่า ไถ่ยังชอบกินข้าวเปลือกฉันทัด คนก็ยังชอบกินสินบนฉันทัดนั้น

**ไถ่ใหม่เกือข้าวสาร** (ถิ่น-อีสาน) เกือบของใหม่

**ข้าวอกเจ้า ข้าวอกหม้อ** การกระทำนอกเหนือคำสั่ง หรือชนบทรรมนิยม  
ประเพณี

**ข้าวกันบาตร** ข้าวและกับข้าวที่คนใส่บาตรถวายพระ และเหลือจากพระฉันแล้ว  
ที่ศิษย์วัดได้อาศัยกิน

**ข้าวของ** สิ่งของต่าง ๆ เช่น เครื่องใช้ เครื่องประดับ

**ข้าวคอยฝน** ฤดู เหมือนข้าวคอยฝน

**ข้าวคำพันตำลึงทอง** อย่าได้ลืมบุญคุณของคนอื่น แม้บุญคุณนั้น จะน้อยนิดก็ตาม  
**ข้าวดีแกงดีส่งให้ชีวิตนอก ขี้เยี่ยวไม่ออกให้ชีวิตใน** เวลาทุกข์ยากก็มาหา เวลาสุข  
สบายดี ไม่เคยมาเยี่ยมเยียน

**ข้าวแดงแกงร้อน** บุญคุณที่ซบเลียง

**ข้าวเต็มถ้านอนไว้กระบือ** เงินเต็มถ้างวงกะได้ (ถิ่น-อีสาน) ข้าวเป็นของมีค่า  
ดังนั้น คนที่มีข้าวเต็มถัง จะนอนพูดกับใครก็ได้ ไม่มีใครถือสาเหมือนกับคนที่  
มีเงินจะพูดจาชักตูดใคร ก็ได้ทั้งนั้น ไม่มีใครกล้าว่า

**ข้าวนอกนา** ข้าวที่ขึ้นอยู่นอกนา เปรียบกับบุคคลที่ไม่ได้เกิดมาในถิ่นเดียวกัน  
ไม่ใช่พวกพ้อง หรือบุคคลที่ไม่ได้รับการเลี้ยงดูมาอย่างดี

**ข้าวบ่ตากคำปีก** คนหลีกสอนยาก (ถิ่น-ล้านนา) คนคือร้อนสอนยาก เปรียบ  
เสมือนข้าวที่ไม่ตากให้แห้ง จะดำผิ

**ข้าวปลานากเกลือ** ข้าวเป็นอาหารสำคัญที่สุดของคนไทย ใช้รับประทานร่วมกับ  
ปลา และเกลือ



ข้าวเหนียวลูกสาวเหนียวแฉง แฉงเหนียวแซบ ปลาแดกเหนียวัว ผัวเหนียวดีคอบ เมียเหนียวข้า (ถิ่น-อีสาน) การค้าข้าวเป็นหน้าที่ของลูกสาว ถ้าลูกสาวแข็งแรงข้อมค้าข้าวได้ข้าวสารขาว เหมือนกับปลาร้าดี แฉงก็อร่อย หรือผัวดีก็เพราะเมียมีศิลปะในการครองเรือนที่ดี

ข้าวไม่มียาง คนที่ได้รับบุญคุณไปแล้ว ไม่นึกถึงบุญคุณเลย เหมือนกับข้าวที่กินเข้าไปแล้ว ไม่มียางติดอยู่ที่ระลิกถึงเลย

ข้าวยากหมากแพง ภาวะขาดแคลนอาหาร, ทุพภิกขภัย

ข้าวเหลืองเกลืออิม (แพง) อุคสมสมบูรณ์ด้วยข้าวปลาอาหาร

ข้าวใหม่ปลามัน เป็นการเปรียบเทียบช่วงเวลาแรกแต่งงาน ซึ่งเป็นเวลาที่มีความสุขที่สุดของกลุ่มสาว โดยเปรียบเทียบเวลาที่ข้าวสุก และปลาตะเพียนในนาмирสอร่อยที่สุดคือช่วงเดือน ๑๒ ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่คนไทยนิยมแต่งงาน นิยมเรียกช่วงเวลาที่สามภรรยา เพิ่งแต่งงานกันใหม่ ๆ ว่าระยะข้าวใหม่ปลามัน ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่มีความสุขที่สุดของกลุ่มสาว

งามแต่ข้าวเฮ็ดนาแถมเหมือง งามแต่เมืองมีเจ้าผู้หนึ่ง (ถิ่น-ล้านนา) ข้าวจะงามต้องทำนาใกล้ลำเหมือง บ้านเมืองจะมีสันติสุข ต้องมีผู้เป็นใหญ่คนเดียว

เงินกำเป็นเจ้า ข้าวเป็นนาย (ถิ่น-ล้านนา) ทั้งเงินทอง และข้าว ต่างก็เป็นของมีค่า

จาดิว่านำบ่หล้างเขี่ยมปลา จาดิว่านำบ่หลอนไร่ข้าว (ถิ่น-ล้านนา) หากขยันขันแข็ง ก็ไม่หมดหนทางหากิน จะหาปลาก็ไม่น่ายาก และนาก็ไม่น่าจะไร้ข้าว ข้าวหม้อข้าวเดือด ช่วงเวลาที่รวดเร็ว

ชายข้าวเปลือก หญิงข้าวสาร ชายหญิงมีความแตกต่างทางเพศ ชายสามารถแพร่พันธุ์ได้เหมือนข้าวเปลือก ส่วนหญิงต้องรักษานวลสงวนตัวมากกว่า เพราะเปรียบเหมือนข้าวสาร ที่ผ่านการสีแล้ว ก็ใช้ขยายพันธุ์ไม่ได้ หรืออีกนัยหนึ่ง

ชายสืบพันธุ์ได้ทั่วไป ส่วนหญิงผิดพลาดก็เสียหาย แต่จากคำกลอน “ชาย  
ข้าวเปลือก หญิงข้าวสาร โบราณว่า น้ำพึ่งเรือ เสือพึ่งป่า อัชฌาศัย” น่าจะ  
หมาย ความว่า แม้ว่าชาย และหญิง จะต่างกัน แต่ก็พึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันได้  
คำข้าวสารกรอกหม้อ ทำมาหากินเพียงพอสำหรับกินไปมื้อหนึ่ง ๆ ทำงานพอ  
ให้เสร็จไปชั่วครั้งหนึ่ง ๆ หรือทำสิ่งไม่คิดแต่พอให้เห็นผลไปครั้งหนึ่ง ๆ เรื่อย ๆ  
ถ้าใครอยากกินข้าว หือหมั่นใจไสนา (ถิ่น-ล้านนา) การเอาใจใส่ในงานที่ทำ จะ  
ทำให้ประสบความสำเร็จ

ทูปหม้อข้าว คัดอาชีพ ทำลายอาชีพ ทำให้เสียประโยชน์ของตนเอง  
ทำนาออกมกล้า ทำปลาออกเกลือ ทำการสิ่งใดถ้ากลัวหมดเปลือง จะได้ผลไม่  
สมบูรณ์

นาดีอามหาข้าวปลูก ลูกดีอามหาพ่อแม่ (ถิ่น-อีสาน) การที่ลูกดีได้ ก็เพราะพ่อแม่  
แม่อบรมเลี้ยงดูดี เช่นเดียวกัน จะทำนาให้ได้ดี ก็ต้องมีข้าวพันธุ์ดี  
น่าน้ำสมข้าว (ถิ่น-อีสาน) ไม่คู่ควรกัน

ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว มีความอุดมสมบูรณ์

บ่นับดูพระ ก็หื้อนับผ้าเหลือง บ่นับตอเฟือง ก็หื้อนับต้นข้าว (ถิ่น-ล้านนา) ควร  
ให้ความเคารพนับถือในสิ่งที่เป็นสาระ เช่น พระธรรมคำสอนของพระพุทธเจ้า  
และต้นข้าว เพราะมีคุณแก่เรา อย่าไปติดอยู่กับเปลือกนอก แล้วพาลหมด  
ศรัทธาไปเสียก่อน

บนข้าวผี ตีข้าวพระ บนให้ผีสงเทวดาหรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ช่วยเหลือ โดยจะแก้บน  
เมื่อได้สิ่งที่ต้องการ

ใบไม้ร่วงจะออกช่อ ข้าวรัดอกจะออกรวง การกระทำใด ๆ จะเกิดผล เมื่อมีสิ่ง  
บอกเหตุ

ไปไกลาลืมควาย (ถิ่น-ล้านนา) ไม่เอาใจใส่ในการทำงานของตน เหมือนกับการ  
ไปทำนา แล้วลืมหาควายไปค้ำ

มีข้าวของเป็นกระบุงโยย มีของมากมาย

ไม่ได้เบียดอกข้าว ไม่ได้มีส่วนได้อะไรด้วย แต่ยังคงเสียผลประโยชน์ไปอีก

ไม่ได้เบียดเอาข้าว ไม่ได้อย่างหนึ่งก็ต้องเอาอีกอย่างหนึ่ง, ไม่ยอมกลับมือเปล่า

ไม่รู้จักหม้อข้าวหม้อแกง ผู้หญิงที่ทำงานบ้านเรือนไม่เป็น แต่บางคนก็ว่าผู้ที่ไม่  
รู้จักเทือกเถาเหล่ากอของตนเอง (ซึ่งไม่ถูกต้องกับความหมายของสำนวนเดิม)

เลี้ยงเสียข้าวสุก การอุปถัมภ์คนที่ไม่นึกถึงบุญคุณคนที่ให้อุปการะ

หมาเห็นข้าวเปลือก การได้เห็นสิ่งใดแล้วอยากได้ แต่ไม่มีทางได้ หรือผู้ที่หมด  
ความสามารถในการกระทำสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

หุงข้าวประชิดหมา การกระทำที่ประชิดหรือแฉกฉัน รังแต่จะเสียประโยชน์, มัก  
พูดเข้าคู่กับ บึงปลาประชิดแมว เป็น หุงข้าวประชิดหมา บึงปลาประชิดแมว

หนูดกถึงข้าวสาร ผู้ชายที่ขากจน ได้แต่งงานกับผู้หญิงที่ร่ำรวย

เหมือนข้าวคอยฝน การรอกคยอย่างใจจดใจจ่อให้ข้าวให้เกลือ ให้เรือให้พาย

ให้การช่วยเหลือ อยากรวยอย่างหุงหลาย (ถิ่น-อีสาน) ขามหิวเห็นอะไรก็  
อรัยหมด

## ผนวกที่ ๒

### ประเพณีไทยเกี่ยวกับข้าว

ข้าวมีความสำคัญต่อชาวไทยมาช้านาน ดังจะเห็นได้จากการที่คนไทยมีประเพณี หรือพิธีที่เกี่ยวกับข้าวมากมายในทุก ๆ ภาค เกือบทุกเดือนตลอดปี ประเพณีเหล่านี้ ได้แก่:

#### มกราคม:

ภาคกลาง: -

ภาคอีสาน: พิธีปลงขวัญข้าว, พิธีเชิญขวัญข้าว, พิธีเชิญขวัญแม่โพสพเข้าสู่ลานบ้าน, พิธีการชนข้าวขึ้นสู่

ภาคเหนือ: พิธีทานข้าวสันบาตร, ประเพณีทำบุญคอยข้าว, ประเพณีदानข้าวใหม่ ใส่บาตรหลวง

ภาคใต้: พิธีรวบข้าว, ประเพณีออกปากวานเก็บข้าว, ประเพณีเชิญขวัญข้าวสู่สู่, พิธีการเหยียบข้าว, พิธีการตีข้าว, พิธีการนวดข้าว

#### กุมภาพันธ์

ภาคกลาง: พิธีทำขวัญข้าวในลานนวด

ภาคอีสาน: ประเพณีกุมข้าวใหญ่ และสู่ขวัญ (ทำวันเดียวกัน)

ภาคเหนือ: -

ภาคใต้: พิธีกว่นข้าวยาสูบ หรือข้าวมรุปายาส

#### มีนาคม

ภาคกลาง: -

ภาคอีสาน: ประเพณีบุญข้าวจี๋ (เดือนสามหรือเดือนสี่)

ภาคเหนือ: -

ภาคใต้: พิธีสู่ขวัญข้าวบนผู้ง, พิธีทำขวัญข้าวใหญ่, พิธีเปิดผู้งข้าว  
เมษายน ไม่มีพิธีเกี่ยวกับข้าวในทุกภาค

### พฤษภาคม

ภาคกลาง: พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ

ภาคอีสาน: พิธีแรกนาขวัญ

ภาคเหนือ: -

ภาคใต้:-

### มิถุนายน

ภาคกลาง: -

ภาคอีสาน: -

ภาคเหนือ: -

ภาคใต้: พิธีแรกนาขวัญ

### กรกฎาคม

ภาคกลาง: -

ภาคอีสาน: พิธีแฮกค่านา

ภาคเหนือ: ประเพณีบูชาแม่โพสพและท้าวจตุโลกบาล, พิธีแฮกนา

ภาคใต้: พิธีแรกไถนา, พิธีแรกหว่านข้าว, พิธีแรกค่านา

### สิงหาคม

ภาคกลาง: -

ภาคอีสาน: ประเพณีบุญข้าวประดับดิน, พิธีฉลองดินข้าว, พิธีแห่ข้าวพันก้อน

ภาคเหนือ: -

ภาคใต้: -

**กันยายน**

ภาคกลาง: พิธีกวนข้าวทิพย์ หรือพิธีจัดเตรียมมรุธูปายาสยาภู, พิธีทำขวัญข้าว

ภาคอีสาน: ประเพณีบุญข้าวสาก, ประเพณีบุญข้าวใหญ่, ประเพณีทำข้าวสับปี  
ยาภูหรือข้าวมรุธูปายาส

ภาคเหนือ: -

ภาคใต้: พิธีแรกค่านา

**ตุลาคม** ไม่มีพิธีเกี่ยวกับข้าวในทุกภาค**พฤศจิกายน**

ภาคกลาง: -

ภาคอีสาน: ประเพณีการบูชาข้าวเพื่อเป็นการระลึกถึงบุญคุณของเมล็ดข้าว  
หรือแม่โพสพ

ภาคเหนือ: -

ภาคใต้: -

**ธันวาคม**

ภาคกลาง: -

ภาคอีสาน: -

ภาคเหนือ: ประเพณีเอามือและคอบมือ (เกี่ยวข้าว ตีข้าว ทะข้าว), พิธีแรกนวด,  
พิธีสู่ขวัญข้าว หรือพิธีฮ้องขวัญข้าว, พิธีวางข้างตังน้ำ

ภาคใต้: -

**บรรณานุกรม**

อรอนงค์ นัยวิกุล. ๒๕๔๖. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

## ผนวกที่ ๓

### ถนนที่มีคำว่า ‘ข้าว’ นำหน้า

ถนนข้าวสาร (*Thanon Khao San*) เป็นถนนสายสั้น ๆ อยู่ระหว่างถนนตะนาว กับถนนจักรพงษ์ ในแขวงตลาดยอด เขตพระนคร จังหวัดกรุงเทพมหานคร แต่เดิม เป็นสถานที่ที่เป็นที่พักของชาวต่างประเทศ ประเภทราคาประหยัด ต่อมา เริ่มตั้งแต่ปี ๒๕๓๓ ได้กลายเป็นสถานที่จัดงานสงกรานต์ โดยเฉพาะการเล่นสาดน้ำ จนมีชื่อเสียงไปทั่วโลก จึงมีการนำชื่อถนนข้าวสาร ไปลอกเลียนเป็นชื่อถนนที่มีคำว่า ‘ข้าว’ นำหน้า เพื่อใช้เป็นสถานที่เล่นสงกรานต์ในจังหวัดต่าง ๆ ซึ่งไม่ได้เป็นชื่อถนนที่มีมาแต่เดิม แต่เป็นชื่อที่ตั้งขึ้นใหม่แบบเฉพาะกิจ เพื่อรองรับการเล่นสงกรานต์ ตามกระแสการเล่นสงกรานต์แบบถนนข้าวสาร โดยยังคงมีชื่อถนนเดิม หรือสถานที่เดิมที่ใช้อยู่ในเวลาปกติ จะใช้เรียกก็ตอนมีงานสงกรานต์ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้าไปเยี่ยมชม

ข้อมูลเกี่ยวกับถนนข้าวต่าง ๆ ประกอบด้วยชื่อถนนข้าว (ตัวหนา) ชื่อถนนดั้งเดิม ที่ตั้ง ระยะทางที่ใช้เล่นสงกรานต์ และปี พ.ศ. ที่ถือกำเนิด (เฉพาะที่ทราบ) สาเหตุที่ตั้งชื่อถนนเป็นชื่อข้าวต่าง ๆ ส่วนใหญ่ เป็นไปตามชื่อประเภทของข้าว เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ข้าวโพด หรือของอาหารที่ทำจากข้าว เช่น ข้าวก่ำ ข้าวจี ข้าวปุ้น ข้าวย่ำ ข้าวหมาก ข้าวหลาม ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดนั้น ๆ โดยที่ทั้งหมด เพิ่งถือกำเนิดขึ้นมาเมื่อไม่กี่ปีมานี้เอง หลังจากจัดงานสงกรานต์ถนนข้าวสาร เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว มีข้อสังเกตว่า ถนนชื่อข้าวเดียวกัน อาจมีอยู่คนละจังหวัด ซึ่งอาจเป็นเพราะผู้ตั้งชื่อดังกล่าว ไม่ทราบว่า มีถนนชื่อนั้น ในจังหวัดอื่น หรือเป็นการตั้งชื่อพร้อม ๆ กัน นอกจากนั้น ถนนข้าวอาจอยู่คนละสถานที่ เพราะมีการย้ายสถานที่ ในการจัดงานสงกรานต์ ในปีต่อ ๆ มา ความ

หมายของศัพท์ข้าวแต่ละคำ มีปรากฏในหมวดที่ ๔ และ ๖

ถนนข้าวก่ำ (ไม่ใช่ข้าวกล้า) (*Thanon Khao Kam*) ถนนอนรรฆนาค ในเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ ความยาว ๔ กม. ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๕๐

ถนนข้าวแกง (*Thanon Khao Kaeng*) ในเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

ถนนข้าวเจ้า (*Thanon Khao Chao*) ถนนบึงสีไฟ ในเทศบาลเมืองพิจิตร ยาว ๒ กม. ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๕๑

ถนนข้าวจี (*Thanon Khao Chi*) ถนนริมฝั่งโขง เส้นทางอำเภอดอนตาล บริเวณหลัก กม. ๐ เทศบาลเมืองมุกดาหาร ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๕๐

ถนนข้าวแช่ (*Thanon Khao Chae*) ถนนริมแม่น้ำเพชรบุรี หลังจวนผู้ว่าราชการจังหวัด ในเทศบาลเมืองเพชรบุรี

ถนนข้าวซอย (*Thanon Khao Soi*) หรือข้าวหนึ่ง (*Khao Nueng*) มีข่าวว่า อยู่ในเทศบาลเมืองเชียงใหม่ แต่ไม่มีการยืนยันจากทางราชการ

ถนนข้าวแดง (*Thanon Khao Daeng*) ๑ ถนนในท้องที่สถานจังหวัดเลย เทศบาลเมืองเลย ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๔๘ ๒ ถนนในท้องที่สถานจังหวัดขอนแก่น เทศบาลเมืองขอนแก่น

ถนนข้าวต้ม (*Thanon Khao Tom*) มีข่าวว่า อยู่ในเทศบาลเมืองสมุทรสาคร (มหาชัย) แต่ไม่มีการยืนยันจากทางราชการ

ถนนข้าวหนึ่ง (*Thanon Khao Nueng*) มีข่าวว่า อยู่ในเทศบาลเมืองเชียงราย แต่ไม่มีการยืนยันจากทางราชการ

ถนนข้าวปุ้น (*Thanon Khao Pun*) (ขนมจีน) มีหลายถนนในเทศบาลเมืองนครพนม ได้แก่ ๑ บริเวณลานกั้นเกรา ริมฝั่งโขงหน้าตลาดอินโดจีน ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๔๘ ๒ บริเวณริมเขื่อน ถนนสุนทรวิจิตร บริเวณด่านป่าไม้ ๓ ถนน



เลียบบแม่น้ำโขง ตั้งแต่ด่านป่าไม้จังหวัดนครพนม ถึงวัดโอกาส

**ถนนข้าวเปียก (Thanon Khao Piak)** มีอยู่ใน ๒ จังหวัด และ ๓ สถานที่ คือ ๑ ถนนเทศบาล หน้าหน่วยบรรเทาสาธารณภัย หลังตลาดเทศบาล ในเทศบาลเมืองอุดรธานี ๒ บริเวณตลาดอินโดจีน เทศบาลเมืองมุกดาหาร ๓ ถนนสมุทรศักดิ์รักษ์ ริมเขื่อนแม่น้ำโขง ในเทศบาลเมืองมุกดาหาร

**ถนนข้าวโพด (Thanon Khao Phot)** ถนนบูรกรรมโกวิทตลอดทั้งสาย ตั้งแต่ที่แยกสำนักงานยาสูบ ไปจนถึงอ่างเก็บน้ำห้วยป่าแดง) ระยะทาง ๘ กม. ในเทศบาลเมืองเพชรบูรณ์ กำเนิด พ.ศ. ๒๕๔๓

**ถนนข้าวยา (Thanon Khao Yam)** มีอยู่ใน ๒ จังหวัด ได้แก่ ๑ ถนนมะกรูด ในเทศบาลเมืองปัตตานี กำเนิด ๒๕๕๐ ๒ ถนนริมเขื่อนแม่น้ำตาปี บริเวณหน้าจวนผู้ว่าราชการ ไปถึงบ้านพักคลังจังหวัดฯ ในเทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี

**ถนนข้าวลอดช่อง (Thanon Khao Lot Chong)** ถนนรัตนเขต ในเทศบาลเมืองยโสธร ระยะทาง ๑ กม. กำเนิด พ.ศ. ๒๕๔๕ (ที่จริง ไม่มีข้าวลอดช่อง มีแต่ขนมที่ชื่อ ‘ลอดช่อง’ แต่ด้วยความที่อยากจะมีชื่อถนนเป็นชื่อข้าวตามแบบถนนข้าวสาร จึงเดิมคำว่า ‘ข้าว’ นำหน้า ‘ลอดช่อง’)

**ถนนข้าวสวย (Thanon Khao Suai)** ถนนวระเดช ริมแม่น้ำแม่กลอง ในเทศบาลเมืองราชบุรี

**ถนนข้าวสุก (Thanon Khao Suk)** ในเทศบาลอำเภอวิเศษไชยชาญ จังหวัดอ่างทอง

**ถนนข้าวหมาก (Thanon Khao Mak)** มีข่าวว่า อยู่ในเทศบาลเมืองนราธิวาส แต่ไม่มีการยืนยันจากทางราชการ

**ถนนข้าวหลาม (Thanon Khao Lam)** มีอยู่ใน ๔ จังหวัด ได้แก่ ๑ ถนนเสริฐศรี

รอบสะพานน้ำกุดป่อง ในเทศบาลเมืองเลย ๒ ถนนคชาธร ทางเข้าห้างโลตัส ถึงวงเวียนหน้าโรงพยาบาลราชบุรี ในเทศบาลเมืองราชบุรี ๓ ถนนเลียบบึงทะเล ในตำบลบางแสน อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ๔ เป็นชื่อถนนดั้งเดิม อยู่ใกล้สถานีรถไฟหัวลำโพง เขตสัมพันธวงศ์ ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร (แต่ไม่มีกิจกรรมสงกรานต์)

ถนนข้าวหอมมะลิ (*Thanon Khao Hom Mali*) มีอยู่ใน ๒ สถานที่ในจังหวัดร้อยเอ็ด ได้แก่ ๑ ถนนเพลินจิต หน้าห้างสรรพสินค้าร้อยเอ็ดพลาซ่า ติดกับบึงพลาญชัย เทศบาลเมืองร้อยเอ็ด ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๔๕ ๒ ถนนรอบบึงพลาญชัย ในเทศบาลเมืองร้อยเอ็ด ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๕๑

ถนนข้าวเหนียว (*Thanon Khao Niao*) เริ่มตั้งแต่อนุสาวรีย์ประชาธิปไตย ถึงแยกถนนศรีจันทร์ ติดกับถนนหน้าเมือง อยู่ใกล้ ๆ บึงแก่นนคร ระยะทาง ๒ กม. ในเทศบาลเมืองขอนแก่น ก่อเนิด พ.ศ. ๒๕๔๕

## หมวดที่ ๔

### อาหารที่ทำจาก ‘ข้าว’ ที่ใหญ่โตเป็นสถิติโลก

**ข้าวจี๋อันใหญ่ที่สุดในโลก (World's largest *Khao Chi*)** จัดทำโดยจังหวัดอุดรธานีในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน จังหวัดอุดรธานี มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑.๕ ม. ใช้ข้าวเหนียว ๗๒ กก. ไข่เป็ด ๒๐๐ ฟอง

**ข้าวผัดกระทะใหญ่ที่สุดในโลก (World's largest pan to cook fried rice)** ทำขึ้นโดยบรรดาพ่อครัวจากโรงแรมที่มีชื่อในเมืองไทย จำนวน ๓๐ คน ในงานมหกรรมอาหารแห่งประเทศไทย จัดที่ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ใช้ข้าวสาร ๕๐๐ กก. เนื้อไก่ ๑๒๕ กก. น้ำมันพืช ๘๐ ลิตร น้ำปลา ๘๐ ลิตร เกลือ ๕ กก. กระเทียมเจียว ๒.๕ กก. ซีอิ๊ว ๓๕ ลิตร และมะเขือเทศ ๑๕ กก.

**ข้าวหลามยาวที่สุดในโลก (World's longest *Khao Lam*)** ชาวอุดรคิดจัดทำขึ้นเมื่อปี ๒๕๓๖ ในงานข้าวหลามประจำจังหวัดอุดรดิษฐ์ ใช้กระบอกไม้ไผ่สี่ซูก ๕ ลำ ข้าวสารเหนียว ๓ ถัง กะทิจากมะพร้าว ๖๐ ผล น้ำตาลทราย ๑๕ กก. ถั่วดำ ๒๐ กก.

นอกจากอาหารที่ทำจากข้าว ที่ใหญ่ที่สุดในโลก ที่กล่าวมาแล้ว เรายังมีสิ่งก่อสร้างที่เป็นข้าว ที่ใหญ่ที่สุดในโลก อีกอย่างหนึ่ง คือ:

**ข้าวโพดฝักใหญ่ที่สุดในโลก (World's largest ear of maize)** สร้างโดยวัดโกชนำเภอหนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์ ตั้งอยู่บริเวณหน้าวัด ยาวไปตามถนนสายสระบุรี-หล่มสัก ยาว ๑๘ ม. เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑.๑๘ ม. สร้างด้วยคอนกรีตเสริมเหล็ก ราคา ๑๘,๘๘๘ บาท เป็นสัญลักษณ์ของหมู่บ้านที่เป็นแหล่งปลูกข้าวโพดพันธุ์ดี

## ผนวกที่ ๕

### การจำแนกประเภทของข้าว

ในบทที่ ๔ ของเอกสารเรื่อง “ศัพท์ข้าว” เล่มนี้ ผู้เขียนได้รวบรวมศัพท์ประเภทของข้าวมาเสนอ โดยเรียงลำดับอักษรของศัพท์แต่ละคำ ตามแบบฉบับของพจนานุกรม แต่ผู้อ่านอาจมีความสงสัยและสับสน เพราะข้าวมีมากมายหลายประเภท เพื่อให้เข้าใจได้ง่ายขึ้น ผู้เขียนจึงได้จัดกลุ่มของประเภทของข้าวตามหลักเกณฑ์การจำแนกต่าง ๆ ดังต่อไปนี้:

#### ๑. จำแนกตามสภาพการปลูก

##### ๑.๑ ข้าวนาสวน (lowland rice)

ข้าวที่ปลูกในนาที่มีน้ำขัง หรือเก็บกักน้ำได้ ระดับน้ำลึกไม่เกิน ๕๐ ซม. ปลูกได้ทั้งวิธีปักดำหรือหว่าน จำแนกตามที่มาของแหล่งน้ำออกเป็น:

๑.๑.๑ **ข้าวนาสวนน่าน้ำฝน (rainfed lowland rice):** ข้าวที่ปลูกในนาที่อาศัยน้ำฝนหล่อเลี้ยง ระดับน้ำแปรปรวนตามปริมาณน้ำฝน เป็นข้าวนาปี ซึ่งเป็นพันธุ์ไวต่อช่วงแสง

๑.๑.๒ **ข้าวนาสวนนาชลประทาน (irrigated lowland rice):** ข้าวที่ปลูกในนาที่ใช้น้ำจากการชลประทาน สามารถควบคุมระดับน้ำได้ จึงปลูกข้าวได้ตลอดปี พื้นที่ดังกล่าว มักมีการปลูกข้าวอย่างต่อเนื่อง พันธุ์ข้าวที่ใช้เป็นพันธุ์ข้าวไม่วิโตช่วงแสง ดันเดี่ยว ให้ผลผลิตสูง ปลูกโดยใช้วิธีหว่านน้ำตมเป็นส่วนใหญ่ เพื่อลดต้นทุนด้านแรงงาน และสามารถทำได้เร็ว

##### ๑.๒ ข้าวไร่ (upland rice)

ข้าวที่ปลูกในที่ดอนแบบพืชไร่ โดยไม่ต้องทำคันนาเพื่อเก็บกักน้ำ ปลูก

โดยวิธีหยอดเมล็ด และอาศัยน้ำฝนเพื่อการเจริญเติบโต เป็นข้าวนาปีที่ไวต่อช่วงแสง

### ๑.๓ ข้าวน้ำลึก (deepwater rice)

ข้าวที่ปลูกในที่ลุ่มในสภาพน้ำลึกที่มีระดับน้ำสูงกว่า ๕๐ ซม. จนถึง ๑๐๐ ซม. เป็นเวลาไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน โดยในระยะ ๑-๓ เดือนแรก น้ำไม่ลึกนัก ต่อมาระดับน้ำจึงค่อยๆ สูงขึ้น พันธุ์ข้าวน้ำลึกมีความสามารถในการยืดปล้องได้ดีพอควร แต่ไม่มากถึงระดับข้าวขึ้นน้ำ เป็นข้าวนาปีที่ไวต่อช่วงแสง ปัจจุบันระบบนิเวศของ *ข้าวน้ำลึก* และ *ข้าวขึ้นน้ำ* จัดอยู่ในระบบนิเวศเดียวกัน (deepwater and floating rice ecosystem) ชื่อพ้อง: *ข้าวน้ำลึก*

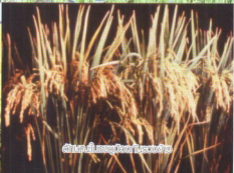
### ๑.๔ ข้าวขึ้นน้ำ (floating rice)

ข้าวที่ปลูกในที่ลุ่มที่มีระดับน้ำสูงกว่า ๑ ม. บางครั้งระดับน้ำสูงถึง ๔-๕ ม. เป็นเวลาไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน พันธุ์ข้าวที่เจริญเติบโตในพื้นที่ได้ดี ส่วนมากเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมือง ที่มีความสามารถเป็นพิเศษในการยืดปล้องและลอยตัวได้ตามระดับน้ำที่จะค่อย ๆ สูงขึ้นจนถึงระดับดังกล่าว พันธุ์ข้าวขึ้นน้ำจะไม่แตกกอเหมือนพันธุ์ข้าวในระบบนิเวศอื่น แต่แตกแขนงและรากที่ข้อเหนือดิน เพื่อดูดอาหารในน้ำ และสามารถชูรวงให้ตั้งขึ้นเหนือผิวน้ำได้ เป็นพันธุ์ข้าวไวต่อช่วงแสงที่เป็นข้าวหนัก เก็บเกี่ยวได้เมื่อระดับน้ำลดลง ปลูกโดยการหว่านเมล็ดข้าวแห้งตั้งแต่ต้นฤดู ชื่อพ้อง: *ข้าวนาเมือง*, *ข้าวฟางลอย*

### ๑.๕ ข้าวที่สูง (highland rice, high-altitude rice)

ข้าวที่ปลูกในที่สูงตั้งแต่ ๗๐๐ เมตรเหนือระดับน้ำทะเลขึ้นไป อาศัยน้ำฝน ใช้พันธุ์ข้าวที่ทนทานต่ออากาศหนาวเย็น จำแนกออกเป็น:

#### ๑.๕.๑ *ข้าวนาที่สูง (highland paddy rice, high-altitude paddy rice)*: ข้าวที่



# การเกี่ยวข้าว



การเกี่ยวข้าว



การตอนบนที่เกี่ยวข้าว



การเกี่ยวข้าว



การใส่ข้าวลงในรถไถ



การใส่เครื่องที่เกี่ยวข้าว



การใส่ combine ที่เกี่ยวข้าวไร้คนขับ และลดการสูญเสีย



การใส่เครื่องฆ่าปลวกทำให้เมล็ดข้าวสะอาด



การตากข้าวเปลือกบนลานซีเมนต์



# การตากข้าวเปลือก

เจ้าหน้าที่กรมวิชาการตรวจสอบข้าวก่อนเก็บเกี่ยว



ข้าวเปลือกที่ตากแห้งแล้ว



การทำข้าวเปลือกให้แห้งในกระด้ง



การร่อนข้าวจากวัตถุแปลกปลอมออก



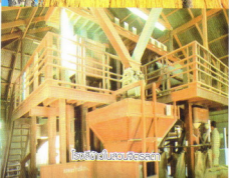
การเก็บข้าวเปลือกที่ตากแห้งในกระด้ง



การตากรวงข้าวให้แห้ง



จุดพักขนาน



โรงสีข้าวในสวนหิซาม





ขั้นตอน 1 การตรวจสอบคุณภาพข้าว



ขั้นตอน 2 การทำความสะอาดข้าวเปลือก



ปลูกในที่ลุ่มที่มีน้ำขัง หรือในสภาพนาบนที่สูง ปลูกโดยวิธีย้ายกล้าปักดำ

๑.๕.๒ **ข้าวไร่ที่สูง** (*highland upland rice, high-altitude upland rice*): ข้าวที่ปลูกในที่ดอนหรือในสภาพไร่บนที่สูง ปลูกโดยวิธีหยอดเมล็ดตามหลุม

## ๒. จำแนกตามวิธีปลูก

### ๒.๑ ข้าวนาดำ (transplanted rice)

ข้าวที่ปลูกโดยวิธีปักดำ โดยการนำข้าวกล้า จากแปลงตกล้า ย้ายไปปักดำในนา

### ๒.๒ ข้าวนาหว่าน (broadcast rice)

ข้าวที่ปลูกโดยวิธีหว่านเมล็ดพันธุ์ จำแนกออกเป็น:

๒.๒.๑ **ข้าวนาหว่านข้าวแห้ง** (*dry-seed broadcast rice*): ข้าวที่ปลูกโดยใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวแห้ง (ยังไม่ได้เพาะให้งอก) หว่านลงไปในพื้นที่ไถ-คราดเตรียมไว้ จำแนกออกเป็น:

๒.๒.๑.๑ **ข้าวนาหว่านผิวดิน** (*soil surface dry-seed broadcast rice*): ข้าวที่ปลูกโดยใช้เมล็ดข้าวแห้งที่หว่านลงในดินที่เตรียมไว้ โดยไม่ไถหรือคราดกลบเมล็ดข้าว เมล็ดข้าวที่ตกอยู่ตามซอกดิน จะงอกขึ้นมาเมื่อฝนตกลงมา หรือปล่อยน้ำเข้าในนา

๒.๒.๑.๒ **ข้าวนาหว่านคราดกลบหรือไถกลบ** (*plowed under dry seed broadcast rice*): ข้าวที่ปลูกโดยใช้เมล็ดข้าวแห้งที่หว่านลงในดินที่เตรียมไว้ แล้วไถหรือคราดกลบเมล็ดที่หว่านลงไป เพื่อป้องกันความเสียหายของเมล็ดพันธุ์จากนกและหนู ระหว่างที่รอเมล็ดข้าวงอกเมื่อได้รับน้ำฝน

๒.๒.๒ **ข้าวนาหว่านข้าวงอก** (*pre-germinated seed broadcast rice*): ข้าวที่ปลูกโดยใช้เมล็ดพันธุ์ที่เพาะให้งอกเป็นคุ่มคา มีรากยาว ๑-๒ มม. หว่านลงไป

ในนาที่ไถ-คราด และทำเทือกเตรียมไว้ จำแนกออกเป็น:

๒.๒.๒.๑ **ข้าวนาหว่านน้ำตม** (*rainfed pre-germinated broadcast rice*): ๑ ข้าวที่ปลูกในนาที่มีน้ำขัง ๓-๕ ซม. ที่มีการเตรียมดินตามปกติ แล้วทิ้งให้ดินตกตะกอนจนน้ำใส จึงหว่านเมล็ดพันธุ์ที่เพาะในหังอก แล้วระบายน้ำออก เมล็ดจะงอกเป็นต้นข้าว นิยมใช้กับนาปรัง และใช้ข้าวต้นเตี้ยปลูก ๒ ข้าวที่ปลูกในนาที่น้ำตมที่มีการเตรียมดินตามปกติ เพื่อปลูกข้าวนาหว่านข้าวแห้ง แต่ในปีที่ฝนแล้งหรือตกยาวต่อเนื่องเป็นเวลานาน เกิดน้ำขัง จึงหว่านเมล็ดพันธุ์ที่เพาะในหังอก แล้วระบายน้ำออก เมล็ดข้าวจะงอกเป็นต้นข้าว ชื่อพ้อง: **ข้าวทะเลย**

ในปัจจุบัน ข้าวนาที่น้ำตมมีน้อยมากที่ใช้วิธีหว่านน้ำตม (ส่วนมากจะใช้วิธีหว่านข้าวแห้ง) นาหว่านน้ำตม เป็นวิธีที่ใช้ในนาชลประทานที่มีการทำนาตลอดปีมากกว่า นาหว่านน้ำตมที่ทำในช่วงต้นฤดูฝนในภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มักไม่ค่อยได้ผล เนื่องจากปัญหาการกระจายของฝน การควบคุมน้ำ และคุณสมบัติของดิน

๒.๒.๒.๒ **ข้าวนาหว่านน้ำตมชลประทาน** (*irrigated pre-germinated broadcast rice*): ข้าวนาหว่านน้ำตมที่ใช้น้ำชลประทานแทนน้ำฝน โดยเฉพาะในฤดูแล้ง ชื่อพ้อง: **ข้าวนาหว่านน้ำตมแผนใหม่**

### ๒.๓ **ข้าวล้มตอซัง** (*lock-lodged ratooning rice*)

ข้าวที่เติบโตจากตอซังข้าว หลังการเกี่ยวข้าวตามฤดูกาลเสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยการย่ำตอซังข้าวเดิมให้ล้มโดยไม่ต้องไถพรวนดินและหว่านเมล็ดข้าวต้นข้าวรุ่นที่ ๒ จะแตกหน่อขึ้น มาจากกอข้าวเดิมภายในเวลา ๑๐-๑๕ วัน จากนั้นก็วิดน้ำเข้านา และคอยดูแลเรื่องน้ำไม่ให้ขาด ต้นข้าวที่งอกขึ้นมาใหม่ จะเติบโต และให้ผลผลิต อีกทั้งยังสามารถผลิตข้าวล้มตอซังรุ่นที่ ๒ ได้อีกหนึ่งรุ่น

โดยผลผลิตไม่ได้น้อยลง

## ๒.๔ ข้าวไร่ (upland rice)

ข้าวที่ปลูกโดยวิธีหยอดเมล็ดบนที่ดอน แบบพืชไร่ทั่วไป ดูข้อ ๑.๒

### ๑. จำแนกตามฤดูปลูก

#### ๓.๑ ข้าวนาปี (in-season rice, wet-season rice)

ข้าวที่ปลูกในฤดูฝน อาศัยน้ำฝนในการเจริญเติบโต เป็นพันธุ์ข้าวไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ทั้งวิธีหว่าน ปักดำ หรือหยอดเมล็ด

#### ๓.๒ ข้าวนาปรัง (off-season rice, dry-season rice)

ข้าวที่ปลูกนอกฤดูฝน อาศัยน้ำชลประทานในการเจริญเติบโต เป็นพันธุ์ข้าวไม่วิไวต่อช่วงแสง

### ๔. จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ในการเจริญเติบโต

#### ๔.๑ ข้าวเบา (early-maturing rice)

ข้าวไวต่อช่วงแสงที่เก็บเกี่ยวในช่วงไม่เกินเดือนพฤศจิกายน ชื่อพ้อง: ข้าวดอ (พ่ายพและอีสาน) ข้าวไว

#### ๔.๒ ข้าวกลาง (medium-maturing rice)

ข้าวที่ออกรวงและเก็บเกี่ยวหลังข้าวเบา แต่ก่อนข้าวหนัก เป็นพันธุ์ข้าวไวต่อช่วงแสง ออกดอกในเดือนตุลาคม และเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงธันวาคม

#### ๔.๓ ข้าวหนัก (late-maturing rice)

ข้าวไวต่อช่วงแสง เก็บเกี่ยวในช่วงปลายเดือนธันวาคม-มกราคม ชื่อพ้อง: ข้าว้งัน (อีสาน)

## ๕. จำแนกตามการตอบสนองต่อช่วงแสง

### ๕.๑ ข้าวไวต่อช่วงแสง (photoperiod sensitive rice)

ข้าวประเภทวันสั้น (shortday plant) ซึ่งเป็นพืชที่จะออกดอกเมื่อได้รับช่วงแสง (photoperiod) หรือจำนวนชั่วโมงของแสงต่อวัน น้อยกว่าค่าช่วงแสงวิกฤต (critical daylength) ค่าหนึ่ง สำหรับข้าวกลุ่มพันธุ์นี้ มีค่าช่วงแสงวิกฤตอยู่ที่ประมาณ ๑๒ ชั่วโมง และจะออกดอกเมื่อได้รับช่วงแสงต่ำกว่าค่าช่วงแสงวิกฤตตามช่วงเวลาที่ดินข้าวแต่ละพันธุ์ต้องการ ปลูกได้เฉพาะในฤดูนาปี หากปลูกในช่วงฤดูนาปรังซึ่งมีช่วงแสงยาวกว่า ๑๒ ชั่วโมง จะไม่ออกดอก บางครั้งเรียกอย่างย่อว่า **ข้าวไวแสง**

### ๕.๒ ข้าวไมไวต่อช่วงแสง (photoperiod insensitive rice)

กลุ่มพันธุ์ข้าวที่ออกดอกตามอายุ ไม่ขึ้นอยู่กับช่วงแสง ใช้ปลูกได้ตลอดปี เมื่อมีน้ำเพียงพอ บางครั้งเรียกอย่างย่อว่า **ข้าวไมไวแสง**

## ๖. จำแนกตามสภาพการสี

### ๖.๑ ข้าวสาร (milled rice, white rice)

ข้าวเปลือกที่นำไปสี ต่ำ หรือขัด (ซ้อม) เอาเปลือกและรำออกจนหมด เพื่อให้เมล็ดขาว ชื่อห้อง: **ข้าวขาว** แบ่งออกเป็น:

๖.๑.๑ **ข้าวสารเจ้า (milled non-glutinous rice):** ข้าวสารของข้าวเจ้า

๖.๑.๒ **ข้าวสารเหนียว (milled glutinous rice):** เป็นข้าวสารของข้าวเหนียว ชื่อห้อง **ข้าวเหนียวขาว**

### ๖.๒ ข้าวเปลือก (paddy, husked rice, hulled rice)

เมล็ดข้าวที่มีเปลือกห่อหุ้มอยู่

### ๖.๓ ข้าวกล้อง (brown rice, unpolished rice, husked rice)

เมล็ดข้าวที่กะเทาะออกเฉพาะเปลือก แต่ยังไม่ได้ขัด (ซ้อม) ให้ขาว ยังคงมีเอ็มบริโอ และเยื่อรำอยู่ ซึ่งเป็นส่วนที่มีคุณค่าทางอาหารและมีประโยชน์ต่อร่างกาย โดย เฉพาะวิตามิน บี ๑ มี*แกลบ*และ*รำป่น*อยู่ เดิมใช้วิธีนำข้าวเปลือกใส่ครกตำ ได้ข้าวซ้อม หรือ ข้าวซ้อมมือ

๖.๓.๑ ข้าวซ้อม (*unpolished milled rice*): ข้าวกล้อง ที่ได้จากการนำข้าวเปลือกใส่ครกตำ มี*แกลบ*และ*รำป่น*อยู่

๖.๓.๒ ข้าวซ้อมมือ (*hand-pounded brown rice, unpolished hand-milled rice*): ข้าวที่กะเทาะเปลือกวิธีดั้งเดิม คือตำในครกกระเดื่องจนแกลบหลุดออกจากเมล็ดข้าว แล้วจึงผัดแยกแกลบออก ผิวเมล็ดมักถลอกเพราะเอี๋ร่าบางส่วน ถีกลขาดจากการตำด้วยสากตำข้าว

## ๗. จำแนกตามความแข็งหรือปริมาณของอะมิโลส ของเมล็ดข้าวสาร

### ๗.๑ ข้าวเจ้า (non-glutinous rice, non-waxy rice)

กลุ่มพันธุ์ของข้าวที่ เมล็ดมีเนื้อใส มีอะมิโลส ๑๐-๓๓% หุงแล้วเมล็ดร่วนและสลาย ไม่เหนียว เมื่อหุงสุก มีสีขาวขุ่น เรียกว่า*ข้าวสุก* หรือ*ข้าวสวย* ในสมัยโบราณ เป็นข้าวที่เจ้านายเสวย จึงเรียกข้าวเจ้า ส่วนไพร่นั้นกิน*ข้าวเหนียว*

### ๗.๒ ข้าวเหนียว (glutinous rice, sticky rice, waxy rice)

กลุ่มพันธุ์ของข้าวที่เมล็ดมีเนื้อขุ่นกว่าข้าวเจ้า มีอะมิโลสน้อยมากหรือไม่ มีเลย ประกอบด้วย อะมิโลเพกตินเป็นส่วนใหญ่ เมื่อได้หุงต้มสุกแล้ว เมล็ดข้าวเหนียวติดกัน และใส นิยมกินเป็นอาหารหลักของคนในภาคเหนือและอีสาน จำแนกออกตามสีของเมล็ด หรือเอี๋ร่า ได้เป็น:

๗.๒.๑ ข้าวเหนียวขาว (*white glutinous rice*): ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเหนียว ไปขัดเอารำออก

๗.๒.๒ ข้าวเหนียวดำ (*black glutinous rice, purple glutinous rice*): กลุ่มพันธุ์ของข้าวเหนียว ที่ข้าวกล้อง มีเชื้อราสีดำหรือม่วงเข้ม หรือแดงดำ นิยมนึ่งให้สุกกินกับน้ำกะทิหวาน หรือใช้ทำข้าวหลาม มีความเหนียวน้อยกว่าข้าวเหนียวขาว ภาคเหนือและอีสานเรียกข้าวกำ

๗.๒.๓ ข้าวเหนียวแดง (*red glutinous rice*): กลุ่มพันธุ์ของข้าวเหนียวที่มีเชื้อราสีแดง นิยมนึ่งกับน้ำกะทิหวาน หรือใช้ทำข้าวหลาม

## ๘. จำแนกตามระยะเวลาเก็บรักษา

### ๘.๑ ข้าวใหม่ (*new rice*)

ข้าวสารที่ได้จากการนำข้าวเปลือก ที่เพิ่งเก็บเกี่ยวไปสี และบริโภคภายใน ๓-๔ เดือน เมื่อหุง จะได้ข้าวสวย ที่เหนียวและค่อนข้างแฉะ

### ๘.๒ ข้าวเก่า (*old rice, aged rice, stale rice*)

ข้าวสาร ที่ได้จากการเอาข้าวเปลือก ที่เก็บไว้นานกว่า ๓-๔ เดือน ไปสี เมล็ดข้าวแตกหักน้อยกว่าข้าวใหม่ เมล็ดแกร่งมากขึ้น เมื่อนำไปหุงจะได้ ข้าวสวย ร่วนและแข็งกระด้างมากขึ้น หุงขึ้นหม้อ และน้ำข้าวใส มีกลิ่นข้าวเก่าเกิดขึ้น

## ๙. จำแนกตามความยาวของเมล็ดข้าวสาร

### ๙.๑ ข้าวเม็ล็ดสั้น (*short-grain rice*)

เมล็ดข้าวสารมีความยาวไม่เกิน ๕.๕๐ มม.

### ๙.๒ ข้าวเม็ล็ดปานกลาง (*medium-grain rice*)

เมล็ดข้าวสารมีความยาว ๕.๕๑-๖.๖๐ มม.

๕.๓ ข้าวเมล็ดยาว (*long-grain rice*)

เมล็ดข้าวสารมีความยาว ๖.๖๑-๗.๕๐ มม.

๕.๔ ข้าวเมล็ดยาวมาก (*extra long-grain rice*)

เมล็ดข้าวสารมีความยาว ๗.๕๑ มม. ขึ้นไป

## ๑๐. จำแนกตามความแข็งของเมล็ดข้าวสาร

๑๐.๑ ข้าวนุ่มเหนียว (*soft rice*)

ข้าวสวดยที่นุ่ม และค่อนข้างเหนียว มี อะมิโลส ๑๐-๒๐%

๑๐.๒ ข้าวอ่อน (*soft cooked rice, intermediate rice*)

ข้าวสวดยที่ร่วนซุย แต่ไม่แข็งกระด้าง แป้งมีอะมิโลส ๒๑-๒๖%

๑๐.๒ ข้าวแข็ง (*hard rice*)

ข้าวสวดยที่ร่วนซุย ค่อนข้างแข็ง มีอะมิโลส ๒๖-๓๔%



## ผนวกที่ ๖

### ชื่อพันธุ์ข้าวที่เป็นประโยชน์

ในบรรดาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของไทยนับเป็นพันๆพันธุ์ มีพันธุ์จำนวนหนึ่งซึ่งแปลกแตกต่างไปจากพันธุ์อื่นๆ กล่าวคือ พันธุ์เหล่านี้ มีชื่อซึ่งเป็นประโยชน์คือมีประธาน กริยา และกรรม หรือคำขยาย แทนที่จะเป็นคำนามโดด ๆ หรืออย่างมาก ก็เป็นคำนามที่มีคำขยาย แต่ไม่เป็นประโยชน์ กล่าวคือ ไม่มีประธาน กริยา และกรรม (อาจไม่มีเพราะเป็นอกรรมกริยา หรือละกรรมไว้ในฐานเข้าใจ) พันธุ์ข้าวเหล่านี้ ได้แก่:

#### กลุ่มที่มีประธาน กริยา และกรรม หรือคำขยาย

กลุ่ลาคุดหน้	แขกท้กเศียว	เงาะอดอรูปล	แจ้กกวาดพ้อม
พญาหยุครด	พญาหยุคช้าง	พญาเทคร้ว	พญาล้ิมแกง
พม่าแหกคูก	แม่หม้ายป้ินหน้	แม่หม้ายลุดหน้	นกเขาบ้ินหล่น
นกบ้ินหลง	นกบ้ินหล่น	ว้ิวพ้นหลัก	

#### กลุ่มที่มีประธาน และกริยา (อกรรมกริยา หรือละกรรมไว้)

แจ้กกระโคด	แจ้กตะครูปล	แจ้กร้อง	แจ้กเลี้ียง
แจ้กเหยียบ	ราชฎร์นิชม	หลวงประทาน	หลวงพระราชทาน
หลวงเสวย	หลอกแขก	หลังหัก	หลาวหัก

#### กลุ่มที่มีกริยา และกรรม (ละประธานไว้)

ล้ิมแกว้ียน	ล้ิมแกง	ล้ิมเดิน	ล้ิมนา
ล้ิมศ้ว	ล้ิมว้ัง	หลงช้ี้ควาย	หลงจันท์
หลงนา			

## พรรณานี้

กระดานรวมข้าว ดูหมวดที่ ๑๑  
 กระดองหอย ดูหมวดที่ ๑๑  
 กระต๊อบข้าว ดูหมวดที่ ๑๒  
 กระเมอะ ดูหมวดที่ ๑๑  
 กระบุง ดูหมวดที่ ๑๑  
 กรวด ดูหมวดที่ ๑๑  
 กล้วยข้าว ดูหมวดที่ ๘  
 กลิ่นข้าวเก่า ดูหมวดที่ ๑  
 กลีบเกล็ด ดูหมวดที่ ๓  
 กลีบฝ่อ ดูหมวดที่ ๓  
 กลีบรองดอก ดูหมวดที่ ๓  
 ก่องข้าว ดูหมวดที่ ๑๒  
 เกลียน ดูหมวดที่ ๑๑  
 กะ ไซ้ ดูหมวดที่ ๑๑  
 กาวี ดูหมวดที่ ๑๑  
 กาบช่อย่อย ดูหมวดที่ ๓  
 กาบช่อย่อยไม่เจริญ ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านชูอับเรณู ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านใบ ดูหมวดที่ ๓  
 กาบใบ ดูหมวดที่ ๓  
 กาบบน ดูหมวดที่ ๓  
 กาบล่าง ดูหมวดที่ ๓  
 กาบล่างเป็นหมัน ดูหมวดที่ ๓

ก้านเกสรเพศเมีย ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านช่อดอก ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านช่อดอกปฐมภูมิ ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านดอก ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านดอกย่อย ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านดอกทุติยภูมิ ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านดอกย่อย ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านใบ ดูหมวดที่ ๓  
 - เกิดจากราก ดูหมวดที่ ๓  
 เกือบ ดูหมวดที่ ๑๑  
 เกสรเพศผู้ ดูหมวดที่ ๓  
 เกสรเพศเมีย ดูหมวดที่ ๓  
 แกะ ดูหมวดที่ ๑๑  
 แกนกลาง ดูหมวดที่ ๓  
 แกนกลางย่อย ดูหมวดที่ ๓  
 แกนกลางรวง ดูหมวดที่ ๓  
 แกนช่อแยกแขนง ดูหมวดที่ ๓  
 แกลบล ดูหมวดที่ ๑, ๓  
 ก้านใบ ดูหมวดที่ ๓  
 ก้านชูอับเรณู ดูหมวดที่ ๓  
 แกน ดูหมวดที่ ๓  
 แกนกลางรวง ดูหมวดที่ ๓  
 ขอลาย ดูหมวดที่ ๑๑

ข้อต่อไป คูหมวดที่ ๓  
 ขอบใบ คูหมวดที่ ๓  
 ขันข้าวบาตร คูหมวดที่ ๑  
 ขั้วดอก คูหมวดที่ ๓  
 ข้าว คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวกระยาทิพย์ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวกระยาสารท คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวกระยาสังแวง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวกล้อง คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕  
 ข้าวกล้องเบญจกระยาทิพย์แรกผลิ  
 หมวดที่ ๔  
 ข้าวกล้า คูหมวดที่ ๑, ๑๓  
 ข้าวกลาง คูหมวดที่ ๔, ๑๓ หมวดที่ ๕  
 ข้าวกัญญา คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวกันจัน คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวกาบา คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวกำ คูหมวดที่ ๔, ๘, ๑๓  
 ข้าวกำนกงูง คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวกำนอน คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวกำผา คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวกำ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวกระยาทิพย์ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวกระยาสารท คู หมวดที่ ๑๓  
 ข้าวกระยาสังแวง คู หมวดที่ ๑๓

ข้าวกิ่งสำเร็จรูป คู หมวดที่ ๑๓  
 ข้าวกรู คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวกึ่งออก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวเก่า คูหมวดที่ ๑, ๑๓ หมวดที่ ๕  
 ข้าวกันจัน คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวเกรียบ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเกรียบกึ่ง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเกรียบงา คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเกรียบปากหม้อ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเกรียบว่าว คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเกรียบอ่อน คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวกิ่งสำเร็จรูป คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวกำ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวกำ, ถนนวน คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวแกง, ถนนวน คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวแกง คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวแกงทอด คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวโกบ คูหมวดที่ ๖, ๑๓ หมวดที่ ๑  
 ข้าวขวัญ คูหมวดที่ ๘, ๑๓ หมวดที่ ๑  
 ข้าวของ คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวขาว คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวข้า คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวขึ้นน้ำ คูหมวดที่ ๔, ๑๓ หมวดที่ ๕  
 ข้าวแข็ง คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕

ข้าวแขก คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวโฉบ คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวคั่ว คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวควบ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวคลุกงา คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวแคบ คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวโคบ คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวจัน คูหมวดที่ ๔, ๑๓ หมวดที่ ๑  
 ข้าวเงี้ยว คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวจําปอนิกา คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวจวานิกา คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวเจ้า คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕  
 ข้าวเจ้า, ถนอม คู หมวดที่ ๓, ๕  
 ข้าวจี คูหมวดที่ ๖, ๘, ๙, ๑๑ หมวดที่ ๔  
 ข้าวจี, ถนอม คู หมวดที่ ๓  
 ข้าวจีเอมโอ คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวจีโอ คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวแจก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวแซ่ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวแซ่, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวซ้อม คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕  
 ข้าวซ้อมมือ คูหมวดที่ ๔, ๑๓ หมวดที่ ๕  
 ข้าวชอย คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวชอยตัด คูหมวดที่ ๖, ๑๓

ข้าวชอย, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวญี่ปุ่น คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวคอก คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวดอกมะขาม คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวแดงงา คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวแดง คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวแดง, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวแดงหอม คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวตอก คูหมวดที่ ๑, ๑๓  
 ข้าวล้ม คูหมวดที่ ๖, ๘, ๙, ๑๓  
 ข้าวล้มกับ คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวล้มก๊วย คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวล้มเครื่อง คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวล้มจิม คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวล้ม, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวล้มทรงเครื่อง คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวล้มน้ำวัน คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวล้มปัด คูหมวดที่ ๖, ๘  
 ข้าวล้มมัด คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวล้มมัด คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวล้มมัดได้ คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวล้มเล็ก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวล้มลูก โยน คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวล้มหัวหงอก คูหมวดที่ ๖, ๑๓

ข้าวดอก คูหมวดที่ ๖, ๘, ๙  
 ข้าวดอกคั้ง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวดอกแตก คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวค้อย คูหมวดที่ ๑, ๑๓  
 ข้าวค้อย คูหมวดที่ ๑, ๑๓  
 ข้าวคั้ง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวคั้งทรงเครื่อง คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวคั้งมะพร้าว คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวคั้งเมี่ยงลาว คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวคั้งเสวย คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวคั้งหน้าตั้ง คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวคั้งห้อง คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวตาก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวตู คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเต็มเมล็ด คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวแตก คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวแตงตัว คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวแตน คูหมวดที่ ๑, ๑๓  
 ข้าวแต้น คู หมวดที่ ๑๓  
 ข้าวแต้นขาว คู หมวดที่ ๑๓  
 ข้าวแต้นแดง คู หมวดที่ ๑๓  
 ข้าวตาก คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวตากหัว โขน คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวตู คูหมวดที่ ๖

ข้าวแตก คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวแตงตัว คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวแตน คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวแต้น คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวแต้นขาว คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวแต้นแดง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวทอง คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวที่องไข่ คูหมวดที่ ๑, ๑๓  
 ข้าวทอด คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวทิพย์ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวที่สูง ฝนวกที่ ๕  
 ข้าวเทพนารี คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวโพดผี คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวรก คูหมวดที่ ๕, ๘, ๙  
 ข้าวนาดำ คูหมวดที่ ๔, ๑๓ ฝนวกที่ ๕  
 ข้าวนาที่สูง คูหมวดที่ ๔, ๑๓ ฝนวกที่ ๕  
 ข้าวณาน้ำฝน คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวณาน้ำตม คู หมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวณาน้ำลึก คู หมวดที่ ๔, ๑๓ ฝนวกที่ ๕  
 ข้าวนาปรัง คูหมวดที่ ๔, ๑๓ ฝนวกที่ ๕  
 ข้าวนาปี คูหมวดที่ ๔, ๑๓ ฝนวกที่ ๕  
 ข้าวนาเมือง คูหมวดที่ ๔, ๑๓ ฝนวกที่ ๑  
 ข้าวนาสวน คูหมวดที่ ๔, ๑๓, ๑๔  
 ฝนวกที่ ๕

ข้าวนาสวนนาชลประทาน คูหมวดที่ ๔  
, ๑๓ หมวดที่ ๕

ข้าวนาสวนน่าน้ำฝน คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
หมวดที่ ๕

ข้าวนาหว่าน คูหมวดที่ ๔, ๑๓ หมวด  
ที่ ๕

ข้าวนาหว่านข้างออก คู หมวดที่ ๔  
หมวดที่ ๕

ข้าวนาหว่านข้างแห้ง คูหมวดที่ ๔  
หมวดที่ ๕

ข้าวนาหว่านคราดกลบหรือ โถกกลบ คู  
หมวดที่ ๔, หมวดที่ ๕

ข้าวนาหว่านน้ำตม คูหมวดที่ ๔  
หมวดที่ ๕

ข้าวนาหว่านน้ำตมชลประทาน คู  
หมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕

ข้าวนาหว่านสำรวย คู หมวดที่ ๔  
หมวดที่ ๕

ข้าวน้ำลึก คูหมวดที่ ๔, ๑๓

ข้าวนี้้ง คูหมวดที่ ๔, ๖, ๑๓ หมวดที่ ๑

ข้าวนี้้ง, ถนนวน คูหมวดที่ ๑๐

ข้าวนุ่มเหนียว คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
หมวดที่ ๕

ข้าวบาตร คูหมวดที่ ๖, ๘

ข้าวบายศรี คูหมวดที่ ๘

ข้าวบาร์เลย์ คูหมวดที่ ๔

ข้าวบิณช์ คูหมวดที่ ๖, ๘

ข้าวเบญจรงค์ คูหมวดที่ ๔, ๑๓

ข้าวบุหรี คูหมวดที่ ๖

ข้าวบุตุ คู หมวดที่ ๑๓

ข้าวเบา คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕

ข้าวเบือ คูหมวดที่ ๖

ข้าวประดับดิน คูหมวดที่ ๘

ข้าวปลุก คูหมวดที่ ๔, ๑๓

ข้าวปลุกเอเชีย คูหมวดที่ ๔, ๑๓

ข้าวปลุกแอฟริกา คูหมวดที่ ๔, ๑๓

ข้าวปัด คูหมวดที่ ๖

ข้าวป่า คูหมวดที่ ๔

ข้าวป่าข้ามปี คูหมวดที่ ๔, ๑๓

ข้าวป่างนก คูหมวดที่ ๔

ข้าวป่างสามง่าม คูหมวดที่ ๔

ข้าวป่างหางช้าง คูหมวดที่ ๔

ข้าวปาด คูหมวดที่ ๑, ๖, ๑๓

ข้าวป่ายาส คู หมวดที่ ๖, ๑๓

ข้าวป่าฤดูเดียว คูหมวดที่ ๔, ๑๓

ข้าวเปรด คูหมวดที่ ๘

ข้าวปุ้น คูหมวดที่ ๖, ๑๓ หมวดที่ ๑

ข้าวปุ้น, ถนนวน คูหมวดที่ ๑๐

ข้าวเปลือก คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเปลือก, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวเปลือก คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕  
 ข้าวแปลงพันธุ์ คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวผอก คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวผอกกระบอกน้ำ คูหมวดที่ ๔, ๘  
 ข้าวผัด คูหมวดที่ ๖, ๑๗ หมวดที่ ๔  
 ข้าวผัดมันปู คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวผิ คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวผะ คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวพอง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวพระ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวพระพุทธรูป คูหมวดที่ ๘, ๑๓  
 ข้าวโปก, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวโปก คูหมวดที่ ๔, ๑๑ หมวดที่ ๔  
 ข้าวพันธุ์ผสม คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวโปล่ง คูหมวดที่ ๑  
 ข้าวพื้นหนู คูหมวดที่ ๑, ๔, ๑๓  
 ข้าวฟ่าง คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวฟ่างลอย คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวฟ่างสมุทร โคคม คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวฟ่างหวาน คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวฟ่างหางช้าง คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวฟ่างหางหมา คูหมวดที่ ๔

ข้าวแฟนซี คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวเภา คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวมรุปายาส คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวมหัศจรรย์ คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวมัน คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวมันไก่ คู หมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวมันปู คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวมัน คูหมวดที่ ๑, ๘  
 ข้าวมีสุ คู หมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวเม่า คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเม่าคลุก คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวเม่าทอด คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวเม่าถนอม คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวเม่าน้ำกะทิ คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวเม่าบด คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวเม่าราง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเม่าหมี คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเม่าเหล็ก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวเมล็ดจุดดำ คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวเมล็ดดำ คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวเมล็ดดำบางส่วน คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวเมล็ดแดง คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวเมล็ดเต็ม คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวเมล็ดท้องไข คูหมวดที่ ๑, ๔

ข้าวเมล็ดปานกลาง	ดูหมวดที่ ๔	ข้าวเย็นเลข	ดูหมวดที่ ๘		
หมวดที่ ๕		ข้าวเย็นเหนียว	ดูหมวดที่ ๘		
ข้าวเมล็ดยาว	ดูหมวดที่ ๔	หมวดที่ ๕	ข้าวแรม	ดูหมวดที่ ๑๓	
ข้าวเมล็ดยาวมาก	ดูหมวดที่ ๔	หมวดที่ ๕	ข้าวแรมพื้น	ดูหมวดที่ ๖	
ที่ ๕			ข้าวเรือ	ดูหมวดที่ ๑	
ข้าวเมล็ดลึบ	ดูหมวดที่ ๔		ข้าวไร่	ดูหมวดที่ ๔, ๑๓	หมวดที่ ๕
ข้าวเมล็ดสั้น	ดูหมวดที่ ๔	หมวดที่ ๕	ข้าวไร่ที่สูง	หมวดที่ ๕	
ข้าวเมล็ดสีต่ำกว่ามาตรฐาน	ดูหมวดที่ ๔		ข้าวไร่ย่ำ	ดูหมวดที่ ๔	
ที่ ๔			ข้าวล้มตอซัง	ดูหมวดที่ ๔	หมวดที่ ๕
ข้าวเมล็ดเสียว	ดูหมวดที่ ๔		(ข้าว)ลอคซ่อง	ดูหมวดที่ ๖	
ข้าวเมล็ดเหลือง	ดูหมวดที่ ๔		ข้าวละมาน	ดูหมวดที่ ๔	
ข้าวเมล็ดอ่อน	ดูหมวดที่ ๔		ข้าวลูกผสม	ดูหมวดที่ ๔, ๑๓	
ข้าวไม่วาค่อช่วงแสง	ดูหมวดที่ ๔, ๑๓	หมวดที่ ๕	ข้าวเลียง	ดูหมวดที่ ๑๓	
ข้าวไม่วาค่อช่วงแสง	หมวดที่ ๕		ข้าวเลียงเม็ด	ดูหมวดที่ ๖	
ข้าวยา	ดูหมวดที่ ๖, ๗		(ข้าว)ลอคซ่อง, ถนน	ดูหมวดที่ ๑๐	
ข้าวยา	ดูหมวดที่ ๖, ๗		ข้าวไว	ดูหมวดที่ ๔, ๑๓	
ข้าวยา	ดูหมวดที่ ๖, ๗		ข้าวไวค่อช่วงแสง	ดูหมวดที่ ๔	หมวดที่ ๕
ข้าวยา	ดูหมวดที่ ๖		ข้าวไวแสง	ดูหมวดที่ ๔, ๑๓	หมวดที่ ๕
ข้าวยา, ถนน	ดูหมวดที่ ๑๐		ข้าวส้ม	ดูหมวดที่ ๖	
ข้าวเย็นได้	ดูหมวดที่ ๘		ข้าวสวย	ดูหมวดที่ ๖	
ข้าวเย็นนวล	ดูหมวดที่ ๘		ข้าวสาก	ดูหมวดที่ ๖, ๑๓	
ข้าวเย็นปีกมีได้	ดูหมวดที่ ๘		ข้าวสามเดือน	ดูหมวดที่ ๔, ๑๓	
ข้าวเย็นวอก	ดูหมวดที่ ๘				



ข้าวสามเหลี่ยม คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสาร คูหมวดที่ ๔, ๘, ๙ หมวดที่ ๕  
 ข้าวสารก่าง คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสารเจ้า คูหมวดที่ ๕  
 ข้าวสารดอกเล็ก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสารดอกใหญ่ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสารคอบสุเทพ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสาร, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวสารน้อย คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสารสุเทพ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสารหลวง คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสารหัก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสารเหนียว คู หมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕  
 ข้าวสังข์หยด คูหมวดที่ ๔, ๑๑  
 ข้าวสุก คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเส้น คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเสาไห้ คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวสาก คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวเสียมแม่ซ้อ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวสาธิต คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวสวย, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวสุก, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวหมก คูหมวดที่ ๖

ข้าวหมาก คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวหมาก, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวหลาม คูหมวดที่ ๖, ๘, ๙, ๑๑  
 หมวดที่ ๔  
 ข้าวหลาม, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวหลามตัด คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวหอม คูหมวดที่ ๔, ๑๑  
 ข้าวหอมกุหลาบแดง คูหมวดที่ ๔, ๑๑  
 ข้าวหอมแดง คูหมวดที่ ๔, ๑๑  
 ข้าวหอมนิล คูหมวดที่ ๔, ๑๑  
 ข้าวหอมมะลิ คูหมวดที่ ๔, ๑๑  
 ข้าวหอมมะลิ, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวหนัก คูหมวดที่ ๔, ๑๑ หมวดที่ ๕  
 ข้าวหัก คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวหัวโขน คูหมวดที่ ๑๑  
 ข้าวหางช้าง คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวเหนียว คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕  
 ข้าวเหนียวขาว คูหมวดที่ ๔, ๑๑  
 หมวดที่ ๕  
 ข้าวเหนียวดำ คูหมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕  
 ข้าวเหนียวแดง คูหมวดที่ ๔ หมวด  
 ที่ ๕  
 ข้าวเหนียว, ถนอม คูหมวดที่ ๑๐  
 ข้าวใหม่ คูหมวดที่ ๔, ๑๑, ๑๔ หมวด

ที่ ๕

ข้าวเหนียวไก่อ่าง คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวถั่วดำ คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวน้ำกะทิ คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวปิ้ง คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวเปียก คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวมะม่วง คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวมูน คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวลึง คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวเหนียวห่อ คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวเหนียวหมูสัง คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวเหลือง คูหมวดที่ ๑๓  
 ข้าวใหม่ คูหมวดที่ ๘, ๙ หมวดที่ ๕  
 ข้าวใหม่ คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวอังกูลี คูหมวดที่ ๘  
 ข้าวหัวหงอก คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวเหนียวไก่อ่าง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวแก้ว คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวแดง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวตัด คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวโดนด คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวลูกตาล คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวถั่วดำ คูหมวดที่ ๖

ข้าวเหนียวน้ำกะทิ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวปิ้ง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวเปียก คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวมะม่วง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวมูน คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวห่อ คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหนียวหน้าโดนด คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวเหลือง คูหมวดที่ ๖  
 ข้าวหนูกงา คูหมวดที่ ๖, ๑๓  
 ข้าวอ่อน คูหมวดที่ ๔, ๑๓ หมวดที่ ๕  
 ข้าวอายุสั้น คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวอายุปานกลาง คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวอายุยาว คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวอินดิกา คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวอินทรีย์ คูหมวดที่ ๔, ๑๓  
 ข้าวโอด คูหมวดที่ ๔  
 ข้าวฮาง คูหมวดที่ ๔, ๖, ๑๓  
 ขูบ คูหมวดที่ ๑๑  
 เขียวกันแมลง คูหมวดที่ ๓  
 เขียวใบ คูหมวดที่ ๓  
 แขนงแรก คูหมวดที่ ๓  
 กราด คูหมวดที่ ๑๑  
 ศร คูหมวดที่ ๑๑

คันฉาย คูหมวดที่ ๑๑  
 ก้อนฟาดข้าว คูหมวดที่ ๑  
 คอใบ คูหมวดที่ ๓  
 คอรวง คูหมวดที่ ๓  
 คันหลาว คูหมวดที่ ๑๑  
 เกี้ยว คูหมวดที่ ๑๑  
 เกี้ยวนาสวน คูหมวดที่ ๑๑  
 เกี้ยวนาเมือง คูหมวดที่ ๑๑  
 โคน คูหมวดที่ ๓  
 โคนใบ คูหมวดที่ ๓  
 คันไช้ คูหมวดที่ ๑๑  
 ง่าม คูหมวดที่ ๓  
 จอบ คูหมวดที่ ๑๑  
 จมูกข้าว คูหมวดที่ ๓  
 ชงโลง คูหมวดที่ ๑๑  
 ชนิด คูหมวดที่ ๓  
 ช่อเชิงลด คูหมวดที่ ๓  
 ช่อดอก คูหมวดที่ ๓  
 ช่อแยกแขนง คูหมวดที่ ๓  
 ชั้นแอลิวโรน คูหมวดที่ ๓  
 โขงโลง คูหมวดที่ ๑๑  
 ชอก คูหมวดที่ ๓  
 ดอกข้าว คูหมวดที่ ๓  
 ดอกย่อย คูหมวดที่ ๓

คันข้าว คูหมวดที่ ๔  
 ตายอด คูหมวดที่ ๓  
 ตัวใบ คูหมวดที่ ๓  
 - ตามชอก คูหมวดที่ ๓  
 - ตามง่าม คูหมวดที่ ๓  
 ตังใบ คูหมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวกำ คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวแกง คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวเจ้า คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวจี๋ คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวเช่า คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวชอย คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวแดง คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวคัม คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวนี้ง คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวปุ้น คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวเป็ยก คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวโพด คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวย้า คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวลอคชอง คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวสวย คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวสุก คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวหมาก คู หมวดที่ ๓  
 ถนนข้าวหลาม คู หมวดที่ ๓

ถนนข้าวหอมมะลิ ดู ผนวกที่ ๓

ถนนข้าวเหนียว ดู ผนวกที่ ๓

ไถ ดูหมวดที่ ๑๑

ธัญพืช ดูหมวดที่ ๑

ฐาน ดูหมวดที่ ๓

น้ำขาว ดูหมวดที่ ๗

น้ำข้าว ดูหมวดที่ ๑

น้ำขาวข้าว ดูหมวดที่ ๑

นํ้ามข้าว ดูหมวดที่ ๗

เนื้อเยื่อหุ้มยอดแรกเกิด ดูหมวดที่ ๓

เนื้อเยื่อหุ้มรากแรกเกิด ดูหมวดที่ ๓

ใบ ดูหมวดที่ ๓

ใบธง ดูหมวดที่ ๓

ใบเลี้ยง ดูหมวดที่ ๓

- ปลาย ดูหมวดที่ ๓

ปลายข้าวสีวัน ดูหมวดที่ ๔

ปลายใบ ดูหมวดที่ ๓

ปล้อง ดูหมวดที่ ๓

เปลือกคอกเล็ก ดูหมวดที่ ๓

เปลือกคอกใหญ่ ดูหมวดที่ ๓

เปลือกหุ้มเมล็ด ดูหมวดที่ ๓

แป้งขนมไก่ ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าว ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าวเจ้า ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าวบริสุทธิ์ ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าวไม่เปียก ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าวโมน้ำ ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าวโม้แห้ง ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าวสาลี ดูหมวดที่ ๑

แป้งข้าวหมาก ดูหมวดที่ ๑

แป้งจี่ ดูหมวดที่ ๑

แป้งญวน ดูหมวดที่ ๑

แป้งมี ดูหมวดที่ ๑

แป้งหมี ดูหมวดที่ ๑

ผล ดูหมวดที่ ๓

ผลธัญพืช ดูหมวดที่ ๓

ผนังออวุล ดูหมวดที่ ๓

ผสมเกสร, การ ดูหมวดที่ ๓

พันธุ์ (ทางพฤกษศาสตร์) ดูหมวดที่ ๓

พันธุ์ปลูก ดูหมวดที่ ๓

มวย ดูหมวดที่ ๑๒

เมล็ด ดูหมวดที่ ๓

เมล็ดข้าว ดูหมวดที่ ๓

ไม้ดีข้าว ดูหมวดที่ ๑๑

ไม้ดีหัว ดูหมวดที่ ๑๑

ไม้ขนาดข้าว ดูหมวดที่ ๑๑

ไม้ส้อมข้าว ดูหมวดที่ ๑๑

- ยอด ดูหมวดที่ ๓

ยอดเกษตรพิเศษ คุณหมวดที่ ๓  
 ยอดแรกเกิด คุณหมวดที่ ๓  
 เชือกั้นน้ำฝน คุณหมวดที่ ๓  
 เชือรองรับไข คุณหมวดที่ ๓  
 เชือรำ คุณหมวดที่ ๑, ๓  
 เชือหุ้มเมล็ดข้าว คุณหมวดที่ ๓  
 เชืออาลิวโรน คุณหมวดที่ ๑  
 รวงข้าว คุณหมวดที่ ๓  
 รังไข คุณหมวดที่ ๓  
 ระแง้ คุณหมวดที่ ๓  
 ระแทะ คุณหมวดที่ ๑๑  
 ระยะออกดอก คุณหมวดที่ ๓  
 ระยางค์แข็ง คุณหมวดที่ ๓  
 ระหัด คุณหมวดที่ ๑๑  
 รำข้าว คุณหมวดที่ ๑  
 ราก คุณหมวดที่ ๓  
 รากฝอย คุณหมวดที่ ๓  
 รากหุคิยภูมิ คุณหมวดที่ ๓  
 รากแรกเกิด คุณหมวดที่ ๓  
 รากเสริม คุณหมวดที่ ๓  
 รากเสริมกำจุน คุณหมวดที่ ๓  
 รวงข้าว คุณหมวดที่ ๓  
 เรณู คุณหมวดที่ ๓  
 เรียบ คุณหมวดที่ ๓

-รูปไข คุณหมวดที่ ๓  
 ลำแพน คุณหมวดที่ ๑๑  
 เลื่อน คุณหมวดที่ ๑๑  
 ลอนอับเรณู คุณหมวดที่ ๓  
 ลำต้นแรกเกิด คุณหมวดที่ ๓  
 ถิ่นใบ คุณหมวดที่ ๓  
 วิ คุณหมวดที่ ๑๑  
 สกุล คุณหมวดที่ ๓  
 ส่วนของเมล็ดข้าว คุณหมวดที่ ๔  
 สาโท คุณหมวดที่ ๗  
 สักทา คุณหมวดที่ ๑๑  
 เส้นใบ คุณหมวดที่ ๓  
 หญ้าละมาน คุณหมวดที่ ๕  
 หวด คุณหมวดที่ ๑๒  
 หัวตะโหงก คุณหมวดที่ ๑๑  
 หางดอก คุณหมวดที่ ๓  
 หูใบ คุณหมวดที่ ๓  
 เหล้าขาว คุณหมวดที่ ๗  
 ไหมนึ่งข้าว คุณหมวดที่ ๑๒  
 ออวูล คุณหมวดที่ ๓  
 อะมิโลเปกติน คุณหมวดที่ ๔  
 อะมิโลส คุณหมวดที่ ๔  
 อับเรณู คุณหมวดที่ ๓  
 เอนโคสเปิร์ม คุณหมวดที่ ๓

เอ็มบริโอ คูหมวดที่ ๓

อู คูหมวดที่ ๘

อุ้งฟุ้ง คูหมวดที่ ๑๑

แฉับข้าว คูหมวดที่ ๑๒

adventitious root คูหมวดที่ ๒

aleurone layer คูหมวดที่ ๒

anther คูหมวดที่ ๒

anther sac คูหมวดที่ ๒

anthesis คูหมวดที่ ๒

apical; terminal คูหมวดที่ ๒

apical bud คูหมวดที่ ๒

awn คูหมวดที่ ๒

auricle คูหมวดที่ ๒

axil คูหมวดที่ ๒

axillary คูหมวดที่ ๒

base คูหมวดที่ ๒

caryopsis คูหมวดที่ ๒

caulicle คูหมวดที่ ๒

coleoptile คูหมวดที่ ๒

coleorhiza คูหมวดที่ ๒

collar คูหมวดที่ ๒

cotyledon คูหมวดที่ ๒

cultivar คูหมวดที่ ๒

embryo คูหมวดที่ ๒

endosperm คูหมวดที่ ๒

entire คูหมวดที่ ๒

fibrous root คูหมวดที่ ๒

filament คูหมวดที่ ๒

flag leaf คูหมวดที่ ๒

floret คูหมวดที่ ๒

fruit คูหมวดที่ ๒

genus คูหมวดที่ ๒

glume คูหมวดที่ ๒

*indica* คูหมวดที่ ๕

inflorescence คูหมวดที่ ๒

internode คูหมวดที่ ๒

integument คูหมวดที่ ๒

*javanica* คูหมวดที่ ๕

*japonica* คูหมวดที่ ๕

leaf คูหมวดที่ ๒

leaf apex คูหมวดที่ ๒

leaf base คูหมวดที่ ๒

leaf margin คูหมวดที่ ๒

leaf sheath คูหมวดที่ ๒

leaf stalk คูหมวดที่ ๒

lemma คูหมวดที่ ๒

ligule คูหมวดที่ ๒

locule คูหมวดที่ ๒

mat root	ดูหมวดที่ ๒	pollen	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza glaberrima</i>	ดูหมวดที่ ๕	pollen tube	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza granulata</i>	ดูหมวดที่ ๕	pollination	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza latifolia</i>	ดูหมวดที่ ๕	primary branch	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza meyeriana</i> var. <i>granulata</i>	ดู หมวดที่ ๕	rachilla	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza nivara</i>	ดูหมวดที่ ๕	rachis	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza officinalis</i>	ดูหมวดที่ ๕	radical	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza perennis</i>	ดูหมวดที่ ๕	radicle	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza ridleyi</i>	ดูหมวดที่ ๕	root	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza rufipogon</i>	ดูหมวดที่ ๕	rudimentary glume	ดูหมวดที่ ๒
<i>Oryza sativa</i>	ดูหมวดที่ ๕	secondary branch	ดูหมวดที่ ๒
ovary	ดูหมวดที่ ๒	secondary root	ดูหมวดที่ ๒
ovate	ดูหมวดที่ ๒	seed	ดูหมวดที่ ๒
ovule	ดูหมวดที่ ๒	seed coat	ดูหมวดที่ ๒
palea	ดูหมวดที่ ๒	species	ดูหมวดที่ ๒
panicle	ดูหมวดที่ ๒	spike	ดูหมวดที่ ๒
panicle axis	ดูหมวดที่ ๒	spikelet	ดูหมวดที่ ๒
panicle base	ดูหมวดที่ ๒	stamen	ดูหมวดที่ ๒
pedicel	ดูหมวดที่ ๒	stigma	ดูหมวดที่ ๒
peduncle	ดูหมวดที่ ๒	stipule	ดูหมวดที่ ๒
petiole	ดูหมวดที่ ๒	style	ดูหมวดที่ ๒
pistil	ดูหมวดที่ ๒	terminal bud	ดูหมวดที่ ๒
plumule	ดูหมวดที่ ๒	variety	ดูหมวดที่ ๒
		vein	ดูหมวดที่ ๒



ความหลากหลายของเชื้อพันธุ์ข้าวไทย