

ขนมทองโง๊ะ (หมี่ลิ)

ชุมชนบ้านองเผาะ อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี (อาหารของชาวกะเหรี่ยง)

ขนมทองโง๊ะ (หมี่ลิ) อาหารพื้นเมืองของชาวกะเหรี่ยง จัดอยู่ในประเภทอาหารหวาน หรือของว่าง ภาษากะเหรี่ยงเรียกว่า หมี่ลิ แปลว่า ข้าวบดทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง งาคั่วคั่วกับเกลือ โขลกรวมกัน จนเป็นเนื้อเดียว รสชาติ เค็มมัน นิยมทำเพื่อการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้ว ถือเป็นเหมือนการถวายสังฆทานของชาวไทยพุทธ เมื่อต้องเดินทางไกลชาวกะเหรี่ยงนิยมทำทองโง๊ะ ใส่กระบอกไม้ไผ่ติดตัวไปรับประทานระหว่างทาง เพราะเก็บไว้ได้นาน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) หมี่ลิเป็นอาหารที่ชาวกะเหรี่ยงใช้ประกอบพิธีกรรมสำคัญและเป็นเอกลักษณ์ของชนเผ่า สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในอดีตชาวกะเหรี่ยงส่วนใหญ่ในพื้นที่อำเภอศรีสวัสดิ์เดินทางลัดเลาะแนวตะเข็บชายแดนเป็นระยะทางไกล เพื่อหาถิ่นที่อยู่ซึ่งสงบอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญต้องสามารถเก็บไว้กินได้หลายวัน กว่าที่จะพบที่อยู่ที่เหมาะสม หรือ จุดหมายปลายทาง บางครั้งเมื่อเข้าไปทำอะไรหลาย ๆ วัน ชาวกะเหรี่ยงก็นำหมี่ลิเป็นอาหารที่นำเข้าไปด้วย เพราะหมี่ลิทำจากข้าวเหนียว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ หมี่ลิ (หรือทองโง๊ะ) เป็นอาหารของชาวกะเหรี่ยงที่พบได้ในพื้นที่ที่มีชาติพันธุ์กะเหรี่ยงอาศัยอยู่คือตำบลด่านแม่ละเมา หมี่ลิหรือทองโง๊ะ ของชาวตำบลด่านแม่ละเมา ที่เป็นคนเชื้อชาติไทย ถือว่าเป็นอาหารหวานสำหรับพวกเขาคนไทย ในตำบลด่านแม่ละเมา เล่าว่า ในสมัยโบราณ การปลูกข้าวเจ้าทุกไร่ทุกนา จะต้องปลูกข้าวเหนียวไว้ด้วย เพราะถือว่า ข้าวเจ้าคือตัวผู้ข้าวเหนียวคือตัวเมีย ต้องปลูกคู่กัน เมื่อถึงฤดูการเก็บเกี่ยว ก็จะนำข้าวเหนียวที่ปลูกไว้หัวไร่ ปลายนา มานึ่งทำทองโง๊ะ ซึ่งช่วงนี้ข้าวจะหอมมากรสชาติดีกว่าทุกช่วงฤดู

