



ปีที่ 68 ฉบับที่ 21661 วันศุกร์ที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 หน้า 7

# ภูมิปัญญา..ทำนาครบวงจร แปรรูปเป็นหมี่จักรราช



“เมื่อก่อนปลูก จึงค้นหาวิธีปลูกข้าว แบบครบวงจร...จำได้ว่า ข้าวหอมมะลิ แต่ระยะ สมัยคุณแม่ยังสาวที่บ้านทำหมี่จักรราชขาย แต่ หลังราคามันถูกลงเรื่อยๆ เดียวนี้หากินได้ยากเพราะส่วนใหญ่จะให้เส้น

หากยังทำเหมือนเดิมคงไม่ต่างอะไรกับปลูกข้างโรงสีเพราะหักต้นทุน กวับเตี้ย รสชาติความหอมไม่เหมือนหมี่ ค่าแรง การจัดการแทบไม่มีเหลืออะไร ครั้นจะเลิกทำน่าจะไปซื้อข้าว จักรราชแท้ๆที่ทำมาจากข้าวพันธุ์เหลืองประทิว คนอื่นกิน ในเมื่อยังไม่ต้องปลูกข้าวไว้กินเองเลขมาคิดใหม่ต้องทำนา

ในแบบครบวงจร ปลูกเอง แปรรูป  
เอง ขายเอง ไม่ใช่ขายเป็นข้าว  
เปลือกให้โรงสี”

ด้วยแนวคิดนี้ ชาวลัด พระ-  
ชนะ เกษตรกรควบตำแหน่งบุรุษ-  
พยาบาล รพ.ส่งเสริมสุขภาพ  
ตำบลสีสุก อ.จักราช  
จ.นครราชสีมา



ภูมิปัญญาแปรรูปในครอบครัวมีพร้อม  
คัดลีนใจปลูกข้าวเหลืองประทิวแทนหอมมะลิ

“เราปลูกข้าวไว้กิน  
เอง เลขทำนาแบบ  
ปลอดพิษ เอาดิน  
ซีเหล็ก ไม้โตไวมา  
ปลูกบริเวณรอบนอก  
ไว้เป็นแนวป้องกัน  
ละอองสารเคมีจาก  
นาเพื่อนบ้านที่อาจ  
ถูกลมพัดเข้ามาแถว  
ด้านในตัดมาลง  
หญ้าแฝกไว้







**คอยดูดซับสารเคมีจากที่อื่นๆที่ไหล  
เข้ามาในนา”**

ส่วนการทำเส้นหมี่จักรราช  
ชาวลิต บอกว่า หลังนำข้าวเปลือก  
ไปสีเป็นข้าวสารนำมาแช่น้ำ 4 ชม.  
เอามาล้างด้วยน้ำเปล่า 5 ครั้ง เพื่อ  
กำจัดกลิ่นอับ จากนั้นนำไปโม่น้ำ  
ให้เป็นแป้งเหลวๆ แล้วนำมาละเลง  
ให้เป็นแผ่นบางๆแบบเดียวกับทำ  
ขนมปากหม้อ ได้เป็นแผ่นนำวาง  
บนแผงไม้ไผ่ผึ่งแดดให้หมาดๆ ใช้

น้ำมันพืชทาเพื่อไม่ให้แผ่นแป้งติดกัน จากนั้น  
เอาผ้าชุบน้ำห่อไว้ 2 ชม. แล้วถึงจะนำมา  
ตัดให้เป็นเส้น จับให้เป็นมัด ผึ่งแดด 12 ชม.  
เป็นอันเสร็จขั้นตอน พร้อมใส่ถุงใส่กล่องเตรียม  
จำหน่าย

ข้าวสารเหลืองประทิว 10 กก. ราคา  
200 บาท แปรรูปเป็นหมี่จักรราชได้ 500 มัด  
มัดละ 5 บาท รวมแล้ว 2,500 บาท...

ดีกว่าปลูกข้าวหอมมะลิขายเป็นข้าว-  
เปลือกที่ได้แค่ กก.ละ 8 บาท ในขณะที่  
ข้าวเปลือกเหลืองประทิว 1 กก. แปรรูปเป็น



หมี่จักรราชขายได้ 125 บาท เพิ่มมูลค่าได้ถึง 15  
เท่าตัว...สนใจสอบถามได้ที่ 09-9861-6984.

**เพ็ญพิชญา เตียว**