ก 3771

กรุงเทพธุรกิจ
ปีที่ 14 ฉบับที่ 4541 วันอังคารที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2544
หน้า

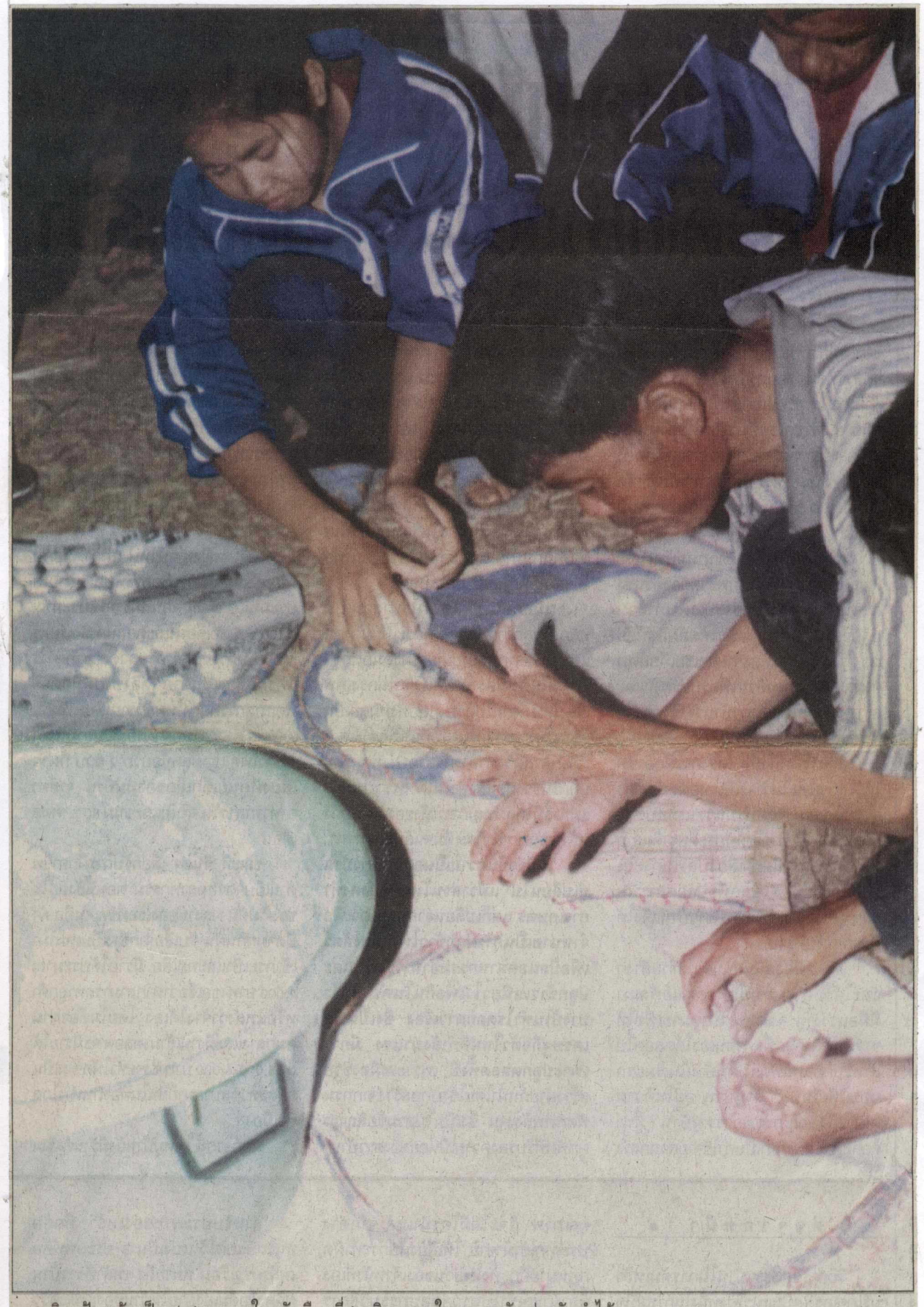
จุดประกาย

ภูมิปัญญาไทยในเหล้าเถื่อน

ถ้าญี่ปุ่นมีสาเก, รัสเซียมีวอดก้า, ฝรั่งเศสมีไวน์ลือชื่อ แล้วทำไมเมืองไทยจะมีเมรัยประจำชาติสายพันธุ์เหล้าเถื่อนบ้างไม่ได้ แต่ไหนแต่ไรมารัฐพยายามกีดกันภูมิปัญญาพื้นบ้านแขนงนี้มาโดยตลอด โดยปล่อยให้ธุรกิจเหล้าอยู่ในมือของนายทุนเพียงไม่กี่กลุ่ม จนเกิดการผูกขาด สร้างผลกระทบต่อผู้บริโภค ที่สำคัญทำให้ 'เหล้า' สายพันธุ์ไทยแท้เริ่มหายไปจากความทรงจำ

สายอรุณ ปินะดวง *มีรายงานถึงกรรมวิธีของการผลิตเหล้าในภาคเหนือ*

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล



การผลิตแป้งเหล้า เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนที่สมาชิกทุกคนในครอบครัว ช่วยกันทำได้

กลิ่นสังข์ของคืนเดือนแรม ผู้คนส่วนใหญ่กำลังอยู่ในภวังค์หลับใหลอากาศค่อนข้างหนาวเหน็บแต่เสียงพูดคุยกันของชาวบ้าน 4-5 คน จากใต้ถุนเรือนไม้หลังหนึ่ง ยังดังขึ้นมาเป็นระยะๆ เปลวไฟจากตุ้นฟืนลามเลียถังนึ่งใบใหญ่ส่องแสงวับแวมเข้าตา มองเป็นเงาทะมึนท่ามกลางลมหนาวที่กรรโชกมาเป็นระยะๆ กระทั่งรุ่งสางคนกลุ่มนี้จึงสลายตัวกลับเข้าสู่ห้วงนิทราในบ้านของตัวเอง ขณะที่คนอื่นๆ เริ่มลุกขึ้นมาทำกิจวัตรของตัวเองตามปกติ

ตลอดเช้าวันนั้น แม้ภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ จะถูกทำความสะอาดเรียบร้อย ไม่ทิ้งร่องรอยของกิจกรรมยามค่ำคืนแต่กลิ่นที่โชยตามสายลมยังคงเป็นหลักฐานที่หลงเหลือ ทำให้ชาวบ้านในละแวกนั้นทราบดีว่า มีการต้มสุรา ทำเหล้าน้ำขาว หรือมีการกลั่นทำสุรา "สาเก" แต่การดำเนินการของคนกลุ่มนี้ไม่มีใครให้ความสนใจมากนัก เพราะนั่นดูเหมือนจะเป็นเรื่องธรรมดาของวิถีชีวิตของพวกเขา และหลายครั้งที่พวกเขา ยังมีการรวมตัวกัน เพื่อเรียกร้องให้รัฐหันมาให้ความสนใจกับเหล้าที่ชาวบ้านทำมาเองเพื่อผลักดันสู่เหล้าเสรี ด้วยซ้ำไป

เหล้าที่ชาวบ้านเหล่านี้นิยมผลิตเองมีอยู่ 2 ชนิดด้วยกันคือ **เหล้าน้ำขาว** มีลักษณะเป็นน้ำสีขาวขุ่นๆ บางแห่งเรียกว่า 'เหล้าอุ' บ้างก็เรียกว่า 'เหล้าสาโท' ซึ่งผลิตมาจากการหมักข้าวเหนียวผ่านกรรมวิธีตามแบบฉบับของภูมิปัญหาชาวบ้านที่ดำเนินการมาหลายชั่วอายุคนกับอีกชนิดหนึ่งเป็นเหล้ากลั่นลักษณะเป็นน้ำใสบางพื้นที่เรียกว่า 'เหล้าสาเก' แต่บ้างก็ว่า 'เหล้าตาตั๊กแตน' โดยการเอาเหล้าสาโทไปกลั่นเอาน้ำหยดใสๆ จะมีดีกรีสูงกว่าเหล้าสาโท 2 เท่าตัว

ตั้งกลุ่มเดินหน้าผลักดันผลิต 'เหล้าเสรี'

นับตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2543 เป็นต้นมา รัฐได้ประกาศเปิด **เหล้าเสรี** ทำให้ชาวบ้านในแถบภาคเหนือตอนบน ซึ่งสืบสานภูมิปัญญาในการทำสุราดื่มเอง ที่ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมานานนับร้อยปีเกิดความหวังที่จะผลิตสุราขายได้เอง ทำให้คนภายในท้องถิ่น และนักท่องเที่ยว สามารถซื้อเหล้ามาดื่มกินได้ในราคาที่ถูกลง แต่ถึงวันนี้ ยังไม่มีประชาชนคนใดที่ได้รับสิทธิในเรื่อง 'เหล้าเสรี' อย่างแท้จริง เนื่องจากกฎหมายเหล้า จำกัดการเอื้อประโยชน์อยู่เฉพาะกลุ่มของนายทุนเสมอมา

โดยกรมสรรพสามิตได้ตั้งหลักเกณฑ์ที่ทำให้ชาวบ้านทั่วไปไม่สามารถผลิตเหล้าได้ นั่นคือ ต้องมีทุนจดทะเบียนจำนวนสูง มีโรงงานที่ผลิตเหล้าได้ 3 หมื่นลิตร/วัน โรงงานจะต้องมีเนื้อที่ 200 ไร่ และต้องอยู่ห่างจากแม่น้ำไม่ต่ำกว่า 2 กิโลเมตร ในเงื่อนไขนี้นายทุนรายย่อย จะได้รับประโยชน์ ขณะที่ชาวบ้านยังถูกตราหน้าว่า เป็นผู้ลักลอบผลิต 'เหล้าเถื่อน' อยู่เช่นเดิม

27 สิงหาคม 2543 'กลุ่มอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน' ได้ก่อตั้งขึ้น ภายใต้ความต้องการ 'เสรี' ทางด้านการผลิตและจำหน่ายเหล้า ครั้นรุ่งขึ้น ก็พากันรวมตัวเดินทางเข้ากรุงเทพฯ เพื่อพบกับ **นายชวน หลีกภัย** นายกรัฐมนตรีในขณะนั้น และอธิบดีกรมสรรพสามิต เพื่อขอผ่อนปรนให้จังหวัดพะเยา และจังหวัดในกลุ่มสมาชิก ได้ผลิตและจำหน่าย 'เหล้าชุมชน' อย่างเสรี

ผลการเจรจาในครั้งนั้น **นายอำนวย** ปติเสรองเลขาธิการนายกรัฐมนตรี ซึ่งเป็นตัวแทนของนายกรัฐมนตรี พร้อมทั้งอธิบดีกรมสรรพสามิตได้รับทราบในหลักการและตกลงกับประชาชนกลุ่มแกนนำ 'เหล้าเสรี' ว่าจะผ่อนปรนการจับกุมกลุ่มอนุรักษ์ฯ ที่ผลิตและจำหน่าย เพียงตรวจตราบ้างเล็กน้อย ในลักษณะเอาหูไปนาเอาตาไปไร่ ไม่เข้มงวดมากนัก ทำให้กลุ่มอนุรักษ์ฯ เกิดความหวัง จึงเดินทางกลับบ้านเกิดด้วยหัวใจที่อิ่มเอมเสมือนต้นกล้าในนาที่แตกระแหง เห็นเค้าเมฆลอยมาแต่ไกล

เมื่อกลับมาถึงบ้าน ก็มีการรวมตัวกันครั้งใหญ่ ด้วยวัตถุประสงค์และความต้องการที่จะแก้ไขปัญหาให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ภายใต้การประสานงานอย่างเหนียวแน่นของ **บุญศักดิ์ ชุมภู** ประธานกลุ่ม และแกนนำประสานงานในจังหวัดเชียงราย พะเยา น่าน

"สิ่งที่พวกเราต้องการ คือ ให้รัฐแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจที่ตกต่ำเพราะเห็นว่าที่ผ่านมารัฐไม่ได้เอาใจใส่ภาคเกษตรเท่าที่ควร สังเกตได้จากราคาพืชผลที่ตกต่ำ จนประชาชนพบทางออก โดยการนำผลผลิตทางการเกษตร อาทิ ข้าว ข้าวโพด อ้อย มาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มด้วยกรรมวิธีทางภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษให้มา นั่นคือ การนำมาหมักและต้มเหล้า ทำให้สามารถสร้างมูลค่าได้ถึง 2 เท่าตัว" บุญศักดิ์ อธิบายถึงความเป็นมา

หากนั่นไม่ได้หมายความว่าประชาชนจะต้มเหล้ากันทุกครัวเรือน มีบางส่วนที่ต้องการขายผลผลิตทางการเกษตรโดยตรง และจากการที่ชาวบ้านนำผลผลิตบางส่วนมาทำเหล้าก็ทำให้ส่วนแบ่งทางการตลาดของพืชผลชนิดนั้นๆ มีมากขึ้น ฉะนั้นจึงอยากให้รัฐเปิดโอกาสให้มีการผลิตและจำหน่าย เพราะประชาชนพร้อมและเต็มใจที่จะแบกรับภาระการเสียภาษีทุกอย่าง ที่สำคัญชาวบ้านกับเจ้าหน้าที่สรรพสามิตจะได้ไม่เป็นไม้เบื่อไม้เมาต่อกันอีก

ขอผลิต 3 ประเภทสกัดเหล้านอก

นอกจากนี้ปัญหาใหญ่อีกประการหนึ่งก่อนที่ชาวบ้านจะคิดต้มเหล้าเสรี ก็คือ การทะลักเข้ามาของเหล้าจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เข้ามาทางชายแดนบ้านฮวก กิ่งอำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา ซึ่งแรกๆ ก็เป็นเพียงการซื้อมาบริโภคในกลุ่มเดียวกันนานเข้าก็จำหน่ายเป็นขบวนการโดยเจ้าหน้าที่บ้านเมืองไม่สามารถสกัดได้อย่างเต็มที่

วิธีการของชาวบ้านในการต้มเหล้าบริโภคเอง จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการแก้ไขปัญหาที่ต้นเหตุ เพราะเมื่อคนไทยได้บริโภคเหล้าที่ผลิตเองในราคาถูก และมีคุณภาพ ก็จะไม่มีใครนำเหล้าจากต่างประเทศเข้ามาขาย ให้เสี่ยงกับการทำผิดกฎหมายอีก ทั้งในส่วนของเจ้าหน้าที่เองก็สามารถเข้าไปตรวจสอบกรรมวิธีการผลิต ตลอดจนขั้นตอน และคุณภาพได้ตลอดเวลา

สำหรับประเภทของเหล้า ที่กลุ่มอนุรักษ์แยกไว้ แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ *เหล้าครัวเรือน* หมายถึง เหล้าที่ชาวบ้านผลิตเพื่อดื่มเองภายในบ้านของแต่ละครัว

ต่อเดือน และห้ามจำหน่ายจ่ายแจก หากมีงานจัดเลี้ยง ควรขออนุญาตผลิตเป็นครั้งคราว และให้มีการเสียภาษีด้วย

ประเภทที่ 2 เป็น *เหล้าชุมชน* หมายถึงเหล้าที่มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในเขตชุมชนนั้นๆ แล้วให้องค์กรท้องถิ่น เช่น องค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาล เป็นผู้จัดเก็บรายได้ โดยอาจเสียภาษีให้ในลักษณะเชียงหมู หรือภาษีร้านค้าของชำ ร้านอาหาร แต่ห้ามนำไปจำหน่ายนอกพื้นที่

ประเภทสุดท้าย เป็น *เหล้าเสรี* หมายถึง เหล้าที่มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ หรือระดับจังหวัดขึ้นไป หรือส่งออกไปยังต่างประเทศ ซึ่งรัฐจะจัดเก็บภาษีได้อย่างเป็นระบบ แต่ควรเปิดให้ทุกกลุ่มผลิตเหล้าได้ตามมาตรฐานที่รัฐกำหนด ไม่ผูกขาดกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง

'สรรพสามิต' กลืนไม่เข้าคายไม่ออก

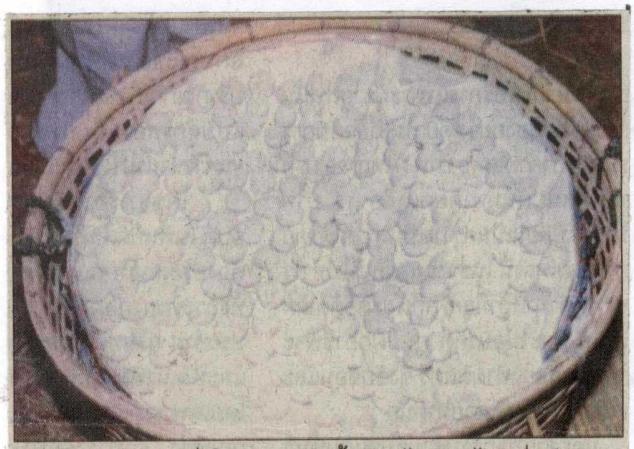
วีระ อุ่นเจริญ สรรพสามิตจังหวัดพะเยา กล่าวถึงปัญหาเหล้าเถื่อนที่เกิดขึ้นว่า การที่รัฐเปิดให้มีการผลิตเหล้าเสรี ภายใต้กฎหมายของกรมสรรพสามิต ทำให้ชาวบ้านเข้าใจว่า 'เสรี' คือใครจะผลิตหรือจำหน่ายก็ได้ตามใจชอบ ซึ่งในจุดนี้ต้องรอมติคณะรัฐมนตรีออกประกาศมาเป็นทางการก่อน เพราะเจ้าหน้าที่สรรพสามิตเป็นผู้รับนโยบายมาปฏิบัติเท่านั้น ไม่มีอำนาจในการตัดสินใจว่า จะให้ประชาชนรายใด กลุ่มใด ผลิตและจำหน่ายเหล้าได้ตามชอบใจ

แต่การขอผ่อนผันในบางพื้นที่ เนื่องจากมีงานเทศกาลต่างๆ ตามรูปแบบวัฒนธรรมงานประเพณีนั้น เขาเข้าใจเพราะประหยัดค่าใช้จ่าย แต่ปรากฏว่า มีชาวบ้านออกมาต้มเหล้าอย่างโจ่งแจ้ง สร้างความลำบากใจให้กับเจ้าหน้าที่เป็นอย่างยิ่ง เพราะถูกมองจากเจ้านายระดับสูงว่าละเลยการปฏิบัติหน้าที่ จึงอยากขอร้องให้ปิดบังไว้บ้าง

ขณะเดียวกันมือบพลังมวลชนที่ออกมาเคลื่อนไหวในเรื่องนี้ ก็ควรเข้าใจว่า สรรพสามิตจังหวัดไม่มีอำนาจในการผ่อนปรน และไม่อยากให้ใช้กฎหมู่เหนือกฎหมาย หากต้องการต่อสู้ ต้องต่อสู้อย่างถูกต้อง ผ่านระดับนโยบาย เพื่อความสบายใจทั้งสองฝ่าย

อย่าให้รัฐ-นายทุนผูกขาดรายเดียว

'เหล้า' ถือเป็นอบายมุข ที่อยู่คู่กับมนุษย์มาตั้งแต่ครั้งบรรพกาล ดังจะเห็นได้จากพุทธบัญญัติของพระสมณโคดม ในเรื่องของศีล 5 ซึ่งข้อสุดท้าย ได้ห้ามการดื่มสุราเมรัย เนื่องจากทรงเห็นว่า ทำให้คนขาดสติสัมปชัญญะ เป็นต้นเหตุแห่งการทำผิดศีลข้ออื่นๆ ตามมา... แต่ในทางปฏิบัติเหล้ายังถูกชาวบ้านผลิตเพื่อดื่มกินอยู่ตลอด และโดยไม่ทันระวัง ภูมิปัญญาและกรรมสิทธิ์แห่งการผลิตเหล้า ก็ถูกรัฐฉกฉวยไปให้กับกลุ่มนายทุนที่เข้ามาสัมปทาน



แป้งเหล้า จะต้องผึ่งให้แห้ง จากนั้นก็นำไปหมักได้ ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำหน้าที่เหมือน 'หัวเชื้อ' ในการหมักส่าเหล้า

กรรมวิธีการทำเหล้าน้ำขาว (สาโท)

เริ่มจากการนำข้าวสารเหนียวจำนวน 11 กิโลกรัมมาล้าง แล้วแช่น้ำจนขึ้นอืด จากนั้นนำไปนึ่งให้สุกปล่อยทิ้งไว้กระทั่งเย็นจึงผสมกับลูกแป้งเหล้าที่ป่นแล้ว จำนวน 1-2 ลูก ผสมให้เข้ากันจนได้ที่ ใส่น้ำลงไป 4 ลิตร ก่อนหมักในภาชนะปิดฝาสนิท ทิ้งไว้เป็นเวลา 1 สัปดาห์ขึ้นไป

หากต้องการให้มีดีกรีสูง ต้องเพิ่มระยะเวลาในการหมักให้นานขึ้น ความข้นของน้ำขาวก็จะลดลงจนเกือบใสเมื่อได้เวลาที่เหมาะสมในการหมักแล้ว นำมากรองด้วยผ้าขาว หรือภาชนะที่ใช้กรอง เพื่อให้ได้เพียงน้ำขาวเท่านั้น

อย่างไรก็ตามหากใครต้องการรสชาติออกหวาน อาจเพิ่มน้ำตาลเข้าไปก็สามารถบริโภคได้ทันที โดยน้ำขาว หรือสาโท เป็นเหล้าที่นิยมกันในกลุ่มสตรี มีความแรงของดีกรีประมาณ 20 ดีกรี

แล้วหยิบยื่นผลประโยชน์เพียงเศษเสี้ยวให้กับรัฐแต่รัฐคิดว่านั่นเป็นปริมาณที่อักโข

8.

ความจริงแล้ว หากรัฐไม่ต้องการให้ประชาชนเสพสิ่งเสพย์ติดมึนเมา ก็ควรประกาศห้ามผลิตอย่างเด็ดขาด ตราโทษเท่ากับสิ่งเสพย์ติดอื่นๆ แต่ถ้าเห็นว่าทำไม่ได้และยังมีภาษีอากรที่จะเป็นประโยชน์ต่อประเทศชาติจากส่วนนี้ก็ควรเปิดโอกาสให้ประชาชนได้ผลิตอย่างเสรีด้วย ไม่ผูกขาดโดยรัฐ หรือนายทุนบางกลุ่ม ผู้ผลิตรายย่อยหรือชาวบ้าน จะได้พัฒนาองค์ความรู้ในการผลิต ทำให้คุณภาพดีขึ้นเรื่อยๆ

ทั้งนี้เพราะมาตรฐานรสชาติของเหล้าชุมชนนั้น ขึ้นอยู่กับผลิต ถ้าฝีมือดีพิถีพิถัน ก็จะเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค แต่ต้องมีกฎหมายเหล็ก ในการคุ้มครองผู้บริโภค ด้วยการให้ผลิตโดยปราศจากสารพิษอันตรายใดๆ หากตรวจสอบพบคณะกรรมการเหล้าชุมชน ต้องมีคำสั่งเด็ดขาดงดผลิตและจำหน่าย ขณะเดียวกันก็ไม่ควรให้แต่ละรายผลิตเกิน 2 หม้อ หรือ 100 ขวดต่อวัน (75 ลิตร) เพื่อกระจายรายได้แก่ชุมชน

ที่สำคัญคือ ภายในชุมชนหนึ่งไม่ควรให้มีการผูกขาดเพียงเจ้าเดียว และไม่อนุญาตให้มีโรงงาน ต้องต้มแบบชาวบ้านทั่วไป หากผู้ใดต้องการทำธุรกิจใหญ่ให้ไปเข้าหลักเกณฑ์เหล้าเสรี หรือบริษัท หรือกลุ่มสหกรณ์

ดังนั้น เมื่อมีการเปิดอย่างเสรีเช่นนี้ เงินรายได้ก็จะตกอยู่กับองค์การบริหารส่วนตำบล และองค์กรท้องถิ่นต่างๆ โดยตรง ในลักษณะเหมือนเขียงหมู คือ เหมาจ่ายเป็นรายเดือน หรืออาจใช้แสตมป์ แล้วแต่จะผลิตหรือจำหน่ายมากน้อยอย่างไร ซึ่งคณะกรรมการเหล้าชุมชน ที่ตั้งขึ้นมาจะมีอำนาจเด็ดขาดในการจ่ายใบแดงให้กับผู้ที่แต๊กแถว ไม่อยู่ในเงื่อนไข และจะดูแลได้อย่างทั่วถึง เพราะเป็นพื้นที่ขนาดเล็ก

นับเป็นปัญหายืดเยื้อ ที่ยังไม่ลงตัว และดูเหมือนว่าสังเวียน "เหล้าเสรี" กับ "เหล้าเถื่อน" ยังต้องขึ้นชกกันอีกหลายยก คอสุราทั้งหลายจึงต้องอดใจรออีกนาน เพื่อลุ้นว่า การผลักดันให้เกิดเหล้าเสรีแบบชาวบ้านประสบผลสำเร็จ หรือหน่วยงานรัฐเข้มงวดปราบปรามเหล้าเถื่อนได้อย่างราบคาบ แต่หากเบื่อหน่ายการรอคอย ไม่อยากฟังข่าวสารรกหูเยี่ยงนี้ ก็เห็นประตูออกอยู่รำไร ด้วยการเลิกดื่มเหล้าเสียนั่นเอง...

กรรมวิธีการทำเหล้ากลั่น

สำหรับการทำเหล้ากลั่นหรือเหล้าสาเกเป็นกรรมวิธีที่ทำต่อจากเหล้าน้ำขาว นั่นคือ หลังจากที่หมักระยะแรก 1 สัปดาห์แล้ว จะนำมาผ่านน้ำ คือการเติมน้ำเพิ่มปริมาณขึ้นอีก 3 ลิตร แล้วหมักต่อไปประมาณ 5-6 คืน (ถ้าอากาศร้อนระยะเวลาก็จะสั้นลง)

ภายหลังจากที่ได้ข้าวหมักที่มีคุณสมบัติเป็นเหล้าได้แล้ว ไม่ต้องกรองแยกน้ำกับข้าวออกจากกัน แต่นำมาต้มด้วยกรรมวิธีทางภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยนำน้ำข้าวหมักบรรจุในถังที่ใช้นึ่ง ซึ่งบนถังนึ่งจะมีเปลอะลูมิเนียม หรือกระทะใบใหญ่บรรจุน้ำเย็น เพื่อทำวิธีการกลั่นให้เกิดหยดน้ำเหล้านั่นเอง

การนึ่งในระยะแรก ต้องใช้ไฟแรงเพื่อเพิ่มความร้อนให้เกิดการกลั่นเร็ว พอได้จังหวะที่เกิดการกลั่นตัวของหยดน้ำ จะไหลออกมาตามทางรินที่เตรียมไว้

จากนั้นมาลงที่ภาชนะรองรับน้ำกลั่น ดังนั้นในระยะที่เริ่มเกิดการกลั่นตัวของหยดน้ำ ต้องลดความแรงของไฟลง เพื่อไม่ให้เกิดการกลั่นตัวเร็วเกินไป จนไม่สามารถรองรับได้ทัน และสุราที่กลั่นได้ จะมีความแรงประมาณ 40-50 ดีกรี แรงกว่าน้ำขาวถึง 2 เท่าตัว

เปรียบเทียบเหล้าขาวที่ผลิตโดยบริษัทยักษ์ใหญ่ ซึ่งบรรจุในขวดขนาด 0.33 ลิตร ขายราคาตลาด 30 บาท ขณะที่เหล้าชุมชนขาย 20-25 บาท แต่บรรจุในขวดขนาด 0.75 ลิตร