

ก 3854

มติชน

วันเสาร์ที่ 18 สิงหาคม พุทธศักราช 2544 ปีที่ 24 ฉบับที่ 8562 ราคา 8 บาท

● หน้า 11



เหล่าข่าวโพด
เหล่าข่าวเหนียว

เหล่าภูมิปัญญาไทย หรือเหล่าเถื่อน

สายอรุณ ปินะดวง



แม่เต่าหมองโพงกำลังสาธิตการต้มเหล่าข้าวโพด



ข้าวโพดที่หมักเรียบร้อยแล้วเตรียมไปนึ่ง

ไม่มีใครทราบว่า "เหล่าข้าวโพด" มีต้นกำเนิดมาจากแหล่งใด และใครเป็นผู้คิดค้น แต่ในวิถีชีวิตของชาวไทยภูเขาตั้งแต่เกิดจนตาย ไม่ว่าจะเป็นเผ่าเมี่ยน(เย้า) หรือเผ่าม้ง จะมีเหล่าที่ทำมาจากพืชไร่คือข้าวโพดอยู่เคียงคู่ตลอด

"คนบนดอย" ได้ชื่อว่าเป็นปฐมแห่งภูมิปัญญาของการผลิต "เหล่าข้าวโพด" เพราะคนบนดอยมีอาชีพทำการเกษตรพืชไร่ ทั้งข้าวไร่และข้าวโพด เป็นอาชีพหลัก เพื่อการบริโภคเลี้ยงสัตว์ และจำหน่าย

เมื่อมีการปลูกข้าวโพดมากขึ้น เป็นเหตุให้ล้นตลาดเกิดความต้องการ ส่งผลให้ราคาข้าวโพดตกต่ำอย่างต่อเนื่องบางปีราคาข้าวโพดตกต่ำเพียง ก.ก.ละ 2 บาท สูงสุดไม่เกิน ก.ก.ละ 4 บาท ในรอบ 3 ปีที่ผ่านมาต่ำสุดคือ ก.ก.ละ 2 บาท

น.ส.รัชนิวัลย์ ศรีสมบัติ อายุ 36 ปี ชาวบ้านประชาภักดี หมู่ 13 ต.ร่มเย็น อ.เชียงคำ จ.พะเยา ปลูกข้าวโพดไว้เลี้ยงหมูและจำหน่ายในเนื้อที่ 16 ไร่ ผลผลิตต่อไร่ประมาณ 200 ถึงหรือประมาณ 3,600 ก.ก.

นอกจากจะปลูกไว้เพื่อเลี้ยงสัตว์และบริโภค ยังแปรรูปทำเป็นเหล่าข้าวโพดด้วย สามารถมั่นใจในความปลอดภัยทุกขั้นตอนตั้งแต่การปลูกที่ไม่มีการใช้สารเคมีใดๆ

ในอดีตเหล่าข้าวโพดจะไม่มีการซื้อขาย ทุกครัวเรือนจะทำกันเองเพื่อบริโภคและแจกจ่ายในงานพิธี ประเพณีวัฒนธรรมต่างๆ ไม่ว่าจะเป็งานงานปีใหม่ งานบายศรีสู่ขวัญ หรืองานแต่งงาน ฯลฯ

การผลิตเหล่าข้าวโพดเองชาวบ้านมาความเชื่อกันว่า เหล้าที่ทำเองจะมีความบริสุทธิ์เหมาะสมสำหรับงานพิธีกรรมต่างๆ คนที่ดื่มเหล่าข้าวโพดต้องเป็นผู้ที่มีร่างกายบริสุทธิ์สะอาด เป็นผู้หญิงที่มีความละเอียดอ่อนในขั้นตอนการทำด้วย

ตามความเชื่อของชนเผ่าเมี่ยนโบราณว่ากันว่า หญิงที่ดื่มเหล่าข้าวโพดต้องเป็นผู้ที่มีร่างกายสะอาดบริสุทธิ์ ไม่มีรอบเดือน ห้ามพูดจาหยาบคาย ทำด้วยความระมัดระวังทุกขั้นตอน ไม่เช่นนั้นเหล่าที่ได้มาจะเสียคุณภาพ ส่วนผู้ชายเพียงช่วยหาฟืนให้เท่านั้น

นางหมองโผว ศรีสมบัติ หญิงชราชาวเมี่ยน วัย 60 ปี มารดาของ น.ส.รัชนิวัลย์ ซึ่งสืบทอดภูมิปัญญาการทำเหล่าข้าวโพดมาตั้งแต่เกิดจนปัจจุบัน เล่าให้ฟังว่า

"ตั้งแต่เป็นสาวจี(สาวน้อย) จนบัดนี้ได้เรียนรู้ภูมิปัญญาชนเผ่าในการทำเหล่าข้าวโพดมามาก แม้แต่สมุนไพรที่ใช้ทำแป้งเหล้าก็ปลูกเองในสวนสมุนไพรหลังบ้านแทบทุกชนิด เพราะสมุนไพรบางชนิดยังเป็นเครื่องเคียงอาหารพื้นเมืองด้วย

เครื่องเทศที่ใช้เป็นส่วนผสมทำแป้งเหล่าข้าวโพด เป็นพืชสมุนไพรไม่ต่ำกว่าสิบชนิดประกอบด้วย 1.ชะเอม 2.แก่นจันทร์ 3.จันทร์

7.เม็ดพริกไทย 8.มะหริပ် 9.มะแขว่น 10.พริกแห้ง 11.ลูกกระวาน 12.ผักไผ่ 13.หอมด่วน(สระแห่น) 14.คาวตอง 15.จะข้าน(แดง/ขาว) 16.เชียงพาง"

จากเครื่องเทศทั้งหมดซึ่งให้น้ำหนักจำนวน 4 ขีด(400 กรัม) ต่อส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า 1 มัด (10 ถุง) ที่สำคัญที่สุดระวังอย่าให้เครื่องเทศหรือส่วนผสมทั้งหมดถูกเกลือ จะทำให้เสื่อมคุณภาพเสียจนไม่สามารถใช้ทำแป้งเหล้าได้

ลูกแป้งมี 2 ขนาด ขนาดใหญ่ ลูกละ 2 บาท ใช้จำนวน 25 ลูกต่อการหมักข้าวโพด 28 ก.ก. ลูกเล็กลูกละ 1 บาท ใช้จำนวน 35 ลูกต่อการหมักข้าวโพด 28 ก.ก.

กรรมวิธีการทำเหล่าข้าวโพดของชนเผ่าเมี่ยน เริ่มจากนำเมล็ดข้าวโพดที่ได้จำนวน 28 ก.ก.มาล้างให้สะอาดแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จากนั้นผสมเกลือเคล้ากับแป้งเหล้าให้เข้ากันจนทั่ว แล้วหมักบรรจุในถังที่เตรียมไว้เป็นเวลา 2 สัปดาห์ขึ้นไป

เมื่อหมักได้เวลาเหมาะสมแล้วนำไปนึ่ง(กัสน) ในน้ำไม่ซ้อ(น้ำไม่ทำมาจากไม้พื้นเมืองทางเหนือเรียกว่า "ไม้ซ้อ" มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1-2 ฟุต) หรือปัจจุบันจะนึ่งถึงจะสุกเมื่มนิยมหรือภาชนะที่ไม่เกิดสนิม จากนั้นนำกระทะเหล็กหรือภาชนะขนาดใหญ่เพื่อไว้ใส่น้ำเย็นวางปิดบนโถที่นึ่งเหล้า เพื่อให้เกิดการกลั่นตัวของเหล้า

ระหว่างที่กำลังทำการนึ่งอยู่นั้นจะเปลี่ยนน้ำในภาชนะบนโถตลอดเวลา ให้เป็นน้ำเย็นหากน้ำเริ่มร้อนต้องทยอยเปลี่ยนน้ำ จะสังเกตเห็นว่าหยดน้ำเหล่าข้าวโพดที่เริ่มกลั่นตัวครั้งแรกจะมีความแรงของดิวรีสูงจนสามารถจุดไฟติดได้อย่างสบาย จากนั้นจะค่อยๆ เจือจาง

ของที่เหลือจากการนึ่งเหล่าข้าวโพด เช่นกากข้าวโพดสามารถนำไปเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ได้ ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

ภายหลังที่ได้นำข้าวโพดมาแปรรูปเป็นเหล่าข้าวโพดแล้ว คำนวณหาผลตอบแทนพบว่า ข้าวโพดจำนวน 28 ก.ก.นำมาแปรรูปได้มูลค่าสูงถึง 10 เท่าตัว เนื่องจากได้เหล่าข้าวโพดถึง 12 ขวด ขวดละ 40 บาท เป็นเงิน 480 บาท ซึ่งหากขายตรงเป็นข้าวโพดลี้ยงจะได้เงินเพียง 56 บาทเท่านั้น โดยจำหน่ายในราคา

เหล่าข้าวโพดราคาสูงกว่าเหล่าข้าวเหนียว เพราะ 1.กระบวนการผลิตยุ่งยากกว่าเหล่าข้าวเหนียว 2.วัตถุดิบราคาสูง(สมุนไพรเริ่มหายากขึ้นทุกขณะ) 3.คุณภาพเหล่าไม่มีส่วนผสมของสารเคมีใดๆ ปลอดภัยพิษ และ 4.อาจจะเพราะว่ามีผู้ที่ทำได้น้อยราย หากส่วนผสมไม่กลมกลืนเหล่าจะเสียทันที

นอกจากเมล็ดข้าวโพดทำเป็นเหล่าข้าวโพดได้แล้ว แก่นหรือขังข้าวโพดยังสามารถใช้เป็นเชื้อเพลิงได้อย่างดี เพียงทำให้แห้ง ลดการใช้ฟืนและก๊าซทำให้เกิดการประหยัดได้มาก ลด

การตัดไม้ทำลายป่าเพราะไม่ต้องตัดฟัน ประเด็นที่ชาวเขาถูกกล่าวหาว่าตัดไม้ทำลายป่า เพื่อทำฟืนจึงถูกพับไปเพราะนำแกนข้าวโพดมาเป็นเชื้อเพลิงทดแทนและมีเป็นจำนวนมาก

ทั้งแม่แต่มองโผวและลูกสาวคือ น.ส.รัชนิวัลย์กล่าวว่า ออกกให้มีการนำภูมิปัญญาเหล่าข้าวเหนียวและภูมิปัญญาเหล่าข้าวโพด มาแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ซึ่งกันและกัน เพื่อพัฒนาคุณภาพเหล่า ร่วมกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำผลิตภัณฑ์เหล่า ไปตรวจสอบคุณภาพยังกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้งแป้งและเหล้า

ที่สำคัญคืออยากให้เยาวชนได้มีกรสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป โดยผู้อาวุโสถ่ายทอดให้กับเยาวชนรุ่นหลังด้วยหลักสูตรท้องถิ่นเอง เพื่อรักษาสิทธิมิให้ต่างชาตินำไปสร้างผลประโยชน์ และมีให้สูญหาย เพราะไม่เช่นนั้น ในอนาคตคนไทยจะเป็นเพียงผู้บริโภคและคนต่างชาติจะกลายเป็นผู้ผลิตแทน

"หากมีการนำองค์ความรู้ของเหล่าข้าวเหนียวและเหล่าข้าวโพดมาแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน ในอนาคตทั้งวิวัฒนาการของแป้งเหล้า การดื่มเหล้า จะทำให้เหล่ามีคุณภาพ เนื่องจากการพัฒนาคุณภาพ จากสิ่งที่ไม่สมบูรณ์ให้มีความสมบูรณ์มากขึ้น และจะได้บริโภคเหล่าในราคาประหยัดทั้งเหล่าข้าวโพดและเหล่าข้าวเหนียว

ที่สำคัญเหล่าทั้งสองชนิดยังเป็นสิ่งที่สื่อให้เห็นว่าไม่ได้มีความแตกต่างระหว่างภูมิปัญญาแต่ละชนเผ่าด้วยความรักในวัฒนธรรมที่เหมือนกัน

"หากรัฐบาลพร้อมที่จะเปิดเสรี กลุ่มเครือข่ายเหล่าเสรีทั้งหมดยินดีที่จะเสียภาษีให้รัฐบาลทุกบาททุกสตางค์โดยเฉพาะเงินกองทุนหมู่บ้าน จะมีการนำมาใช้ในการผลิตเหล่าเสรีด้านหนึ่งด้วย เพื่อเสริมสร้างชุมชนให้เข้มแข็ง"

พ่อตีบ อุดตะมะ ประธานเครือข่ายเหล่าเสรี จ.เชียงราย กล่าว

ไม่ว่าจะเป็นส่วนไหนของประเทศไทยล้วนมี "เหล่าพื้นบ้าน" ซึ่งเป็นภูมิปัญญาอันบ่งบอกถึงความภาคภูมิใจของท้องถิ่นนั้น ที่เชื่อมร้อยความผูกพันระหว่างครอบครัวและชุมชน ภายหลังที่เสรีจลันการร่วมปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ

เหล่าพื้นบ้านไทย จึงเป็นโจทย์ข้อหนึ่งว่ารัฐจะแก้ไขอย่างไร ส่งเสริมแล้วจะส่งเสริมแค่ไหน

หรือจะปล่อยคาราคาซังให้เป็นเหล่าเถื่อน เหล้าผิดกฎหมาย--ต่อไป