

ยุคทองของชาวนา 'จำหน่ายข้าวเปลือก' เครื่องสีข้าวโบราณ...ภูมิปัญญาชาวบ้าน 'ทัพทัน' อีกทางเลือกป้องกันเล่ห์กลโกงจากโรงสี!

ค ในไทยเรารู้จักแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสารด้วยการใช้ครกตำหรือใช้เครื่องสีข้าวแบบใช้แรงงานคนมาตั้งแต่โบราณมาแต่ปัจจุบันการแปรรูปข้าวเปลือกด้วยวิธีการดังกล่าวเกือบจะหายไปจากความทรงจำแล้ว ทั้งนี้เนื่องจากมีโรงสีข้าวอันทันสมัยเข้ามาแทนที่

นายบุญฤทธิ์ บุญประเสริฐ อายุ 39 ปี อยู่บ้านเลขที่ 111/1 หมู่ 3 บ้านหัวดง ต.หนองกระทุ่ม อ.ทัพทัน จ.อุทัยธานี ซึ่งมีตำแหน่งเป็นประธานกลุ่มเกษตรกรทำนา ต.หนองกระทุ่ม กล่าวว่า เพื่อเป็นการอนุรักษ์เครื่องสีข้าวแบบโบราณ ทางกลุ่มเกษตรกรจึงมีนโยบายที่จะส่งเสริมให้เกษตรกรในหมู่ที่ 3 ซึ่งมีด้วยกันกว่า 100 ครัวเรือน ได้ทำเครื่องสีข้าวแบบโบราณไว้ใช้กันเองเพื่อได้บริโภค "ข้าวกล้อง" หรือที่เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "ข้าวซ้อมมือ" อย่างทั่วถึง อันจะส่งผลให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง

นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมให้ราษฎรในหมู่บ้านมีรายได้จากการทำ "เครื่องสีข้าวแบบโบราณ" จำหน่าย เพราะเมื่อไม่นานมานี้ตนได้นำเครื่องสีข้าวโบราณไปร่วมงานหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ซึ่งจัดขึ้นที่

รุ่นหลังอีกทอดหนึ่ง วัสดุที่ใช้ทำในท้องถิ่นก็มีอย่างครบครัน อาทิ ไม้ไผ่สีสุก ต้องเลือกลำที่แก่เต็มที่จะกล้านั้นเหลาให้บาง ๆ นำมาแช่น้ำให้ไม้อ่อนตัวนึ่งเวลานำไปทำโครงจะตัดได้ง่าย มีเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ขนาด 49-18 นิ้ว ต่อมาเป็นพื้นที่ทำจากไม้เนื้อ

300-2,000 บาท ในส่วนของกระบวนการสีข้าวเปลือกนั้นให้นำข้าวเปลือกเทลงในเครื่องสีข้าวโบราณ พร้อมกับออกแรงหมุนตามฟันเฟืองจะค่อย ๆ บดแยกเมล็ดข้าวออกจากเปลือกไหลรวมลงข้างล่างจากนั้นนำมาผัดต่อด้วยกระด้งเพื่อแยกเอาเฉพาะ "ข้าวกล้อง" เสร็จแล้วเอาข้าวกล้องมาใส่เครื่องสีข้าวอีกครั้งเพื่อย่อยให้กากบางลงอีก ซึ่ง

จะเหมาะแก่การหุงต้ม ขั้นตอนสุดท้ายนำข้าวกล้องใส่ตะแกรงร่อนส่วนที่เป็นแกลบและรำจะตกลงสู่ภาชนะรองรับนำไปเลี้ยงหมูเลี้ยงไก่ได้ สำหรับ "ข้าวกล้อง" จะค้างอยู่ในกระด้งสามารถนำไปบริโภคได้

ว่าที่ ร.ต.พิษณุ เสถียรโชค เกษตรอำเภอทัพทัน จังหวัดอุทัยธานี เปิดเผยว่า เครื่องสีข้าวโบราณถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สมควรอนุรักษ์ไว้ โดยสำนักงานฯ จะดำเนินการส่งเสริม



“เพื่อเป็นการอนุรักษ์เครื่องสีข้าวแบบโบราณ ทางกลุ่มเกษตรกรจึงมีนโยบายที่จะส่งเสริมให้เกษตรกรในหมู่ที่ 3 ซึ่งมีด้วยกันกว่า 100 ครัวเรือน ได้ทำเครื่องสีข้าวแบบโบราณไว้ใช้กันเองเพื่อได้บริโภค “ข้าวกล้อง” หรือที่เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “ข้าวซ้อมมือ” อย่างทั่วถึงอันจะส่งผลให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ”

ให้ทุกครอบครัวของบ้านหัวดง มีไว้ประจำบ้านเพื่อผลิตข้าวกล้องไว้บริโภค เพราะข้าวกล้องมีสารอาหารซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายรวม 20 ชนิดด้วยกัน เนื่องจากเป็นข้าวที่ไม่ผ่านการขัดสีหากรับ

อ.ทัพทัน และกรุงเทพฯ ปรากฏว่าได้รับความสนใจจากประชาชนอย่างกว้างขวางเครื่องสีข้าวที่นำไปออกร้านขายดิบขายดีภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว อีกทั้งยังสั่งจองมาอีกจำนวนมากนับร้อยเครื่อง ซึ่งอาจจะเป็นเพราะว่าเครื่องสีข้าวโบราณเกือบจะไม่มีหลงเหลือให้เห็นอีกแล้ว จึงต้องการสะสมไว้

สำหรับการทำเครื่องสีข้าวโบราณมีผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านทำเป็นแทบทุกคนก็จะให้บุคคลเหล่านี้ถ่ายทอด ภูมิปัญญาชาวบ้าน ให้กับคน

แข็งแรง เช่น ไม้ทาก ขี้เหล็ก สะเดามีไว้สำหรับบดข้าวเปลือกให้แยกออกจากเมล็ด ใช้ดินเหนียว 1 ส่วนผสมน้ำเกลือ 3 ส่วนคลุกเคล้าให้เข้ากันเพื่อทำให้ดินเหนียวแน่นมีอายุการใช้งานที่ยาวนานใช้สำหรับเทลงในโครงไม้ไผ่ที่สานเอาไว้รองรับข้าวเปลือกที่เทลงไปและสุดท้ายคานหมุน มีความยาว 3-4 เมตร ใช้สำหรับสอดบังคับเครื่องสีข้าวให้หมุนโดยนำชิ้นส่วนทั้งหมดมาประกอบกันตามวิธีการทำแบบดั้งเดิมเป็นอันเสร็จสิ้น ซึ่งจะจำหน่ายเครื่องละ

ประมาณข้าวกล้องทุกมือแล้วโรคเหน็บชา โรคปากนกกระจอก โรคท้องผูก โรคขาดโปรตีน โรคโลหิตจาง โรคผิวหนังในกระเพาะปัสสาวะ โรคผิวหนังบางชนิด และโรคทางระบบประสาทบางชนิดจะลดลง นอกจากนี้ข้าวกล้องหรือข้าวซ้อมมือยังป้องกันการเป็นหมัน ชะลอความแก่หรือเพิ่มความหนุ่มสาวให้กลับคืนอีกครั้ง.

โสภณ ทองโพธิ์งาม