

วารสาร
‘อ’...สุรา
พื้นบ้าน
เมาแบบไทยๆ...
นโยบายเสรี!!

“ นำมาพื้นบ้านก็พลิตขึ้นจากภูมิปัญญาไทยมีมากมายหลายชนิดไม่ว่าจะเป็นกระเชาะ สาก นำตาลเมา หรือ อู ซึ่งอย่างหลังมีชื่อเรียกว่า “เซียงจาเดียว” การดื่มจะไม่เหมือนกับสุรา เบียร์ เพราะต้องใช้หลอดพีเคช ทำด้วยไม้ไผ่ยาวประมาณ 20-30 ซม. ตรงปลายมีข้อตัน เหมือนข้อตัน 1 ซม. จะเจาะรูเล็ก ๆ ไว้เพื่อว่าเวลาดูดจะไม่มีสายข้าวและกลีบปนออกมาด้วย ”

ศรี อิมสุข, พรสิทธิ์ ลิ้มบุษรี:
 เรื่อง/วาไรตี้ เรียบเรียง.

FACE OF THE WORLD



ทากพูดถึงน้ำเมาพื้นบ้านที่ผลิตขึ้นจาก ภูมิปัญญาไทยเรียกได้ว่ามีมากมายหลากชื่อ หลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นกระแช่ สาโท น้ำตาล เมา หรือ อุ ซึ่งล้วนแล้วแต่มีรสชาติเหนือคำ บรรยาย...

ในอดีตการผลิตสุราพื้นบ้านไทยใช้ว่า จะทำกันได้เสรี แต่นับจากนี้หลังจากที่คณะ รัฐมนตรีมีมติเห็นชอบในเรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ ตลอดจนเงื่อนไขการขออนุญาต ฯลฯ การผลิต สุราสาธิตคนไทยในวันนี้จึงมีโอกาสทำได้อย่าง ขึ้นตามนโยบายเสรี !!

น้ำเมาฝีมือคนไทยไม่ว่าจะเป็นไวน์ผลไม้ สาโท น้ำตาลเมาหรืออุ ในอนาคตจึงอาจเลื่อน ขึ้นการผลิตพัฒนาคุณภาพ รูปแบบนำไปสู่การ ส่งออกแข่งกับต่างประเทศ หรืออาจมีส่วนช่วย ลดปัญหาผลผลิตการเกษตรเกินความต้องการ เกิดการแปรรูปผลผลิต สร้างงาน สร้างรายได้ และที่สำคัญช่วยยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ เกิดการพัฒนาได้เช่นกัน

ที่นี้ลองมาดูการผลิตสุราพื้นบ้านของ ไทย โดยเฉพาะ “อุ” ตามแบบฉบับชาวไทย พวนที่บ้านโคกลำพาน จ.ลพบุรี กันสักหน่อย ซึ่งที่นี่เป็นตำบลเดียวใน 124 ตำบล ของ จังหวัดที่ทำการผลิตอุ

แต่ก่อนจะทราบเคล็ดลับวิธีคงต้องอธิบาย ถึงความหมายคำว่า “อุ” นิดหนึ่ง “อุ” ตาม พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานและที่ใช้ กันอยู่ในปัจจุบันมีหมายความว่า อุ เป็นน้ำเมา ชนิดหนึ่งที่ใช้ปลายข้าว แกลบ ผสมแป้งเชื้อ เท่านั้น ซึ่งวิธีการผลิตจะนำปลายข้าว แกลบ เข้าเครื่องนึ่งให้สุก พอเย็นจึงเอาแป้งเชื้อมา คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วบรรจุลงไหให้แน่น ซึ่งขนาดของไหจะต้องเป็นไหชนิดที่บรรจุน้ำได้ ประมาณ 2 ลิตร หมักดองไว้ 15 วัน ก็จะเกิด แอลกอฮอล์ประมาณ 15 ดีกรี ดื่มแล้วมีเมา ไม่ต่างจากการดื่มสุรา เบียร์ กระแช่ สาโท ซึ่งจัดอยู่ในจำพวกเมรัย และเมื่อครบกำหนด การหมักดองแล้วไม่ต้องนำมาต้ม มากลิ่น แต่ถ้าผ่านการต้ม การกลั่นจะเรียกว่า สุรา

ผู้ผลิตอุรายหนึ่งในหมู่บ้านอธิบายถึง เทคนิคดื่มอุให้พียงอย่างน่าสนใจว่า การชด ดื่ม อุจะไม่เหมือนกับการดื่มสุรา เบียร์ เพราะต้อง ใช้หลอดพิเศษที่จัดทำขึ้นมาเพื่อการดูด หลอด พิเศษที่ว่านี้ทำด้วยไม้ไผ่ยาวประมาณ 20-30 ซม. ตรงปลายมีข้อตัน เหนือข้อตันประมาณ 1 ซม. จะเจาะรูเล็ก ๆ ไว้เพื่อว่าเวลาดูดจะไม่บีบปลาย ข้าวและแกลบปะปนออกมาด้วย และการที่ ต้องดูดนี้เองที่ทำให้ผู้มีชื่อเรียกว่า “ข้างงา

เดียว” ซึ่งจะดูดก็คนก็ได้ แต่ถ้าวังเกียจในการ ดูดร่วมหลอดเดียวกันก็สามารถปอกก็ก็หลอด ก็ได้ตามอัธยาศัย และเมื่อดูดน้ำแรกหมดแล้ว ให้เติมน้ำลงไปได้ประมาณ 2 ลิตร อีก 2 ครั้ง ก็ยังไม่ทำให้แอลกอฮอล์จางจนหมดฤทธิ์ลง คุณภาพคงเส้นคงวาดีพินึก...

การผลิตอุทุกวันนี้อาจจะมียุ่แทบทุก จังหวัด แต่ที่บ้านโคกลำพาน อ.เมือง จ.ลพบุรี ซึ่งเป็นหนึ่งในชุมชนชาวไทยพวนที่ท่าสิบทอง จากบรรพบุรุษมานาน จนอุของหมู่บ้านแห่งนี้ คว่ารางวัลระดับชาติหลายรางวัล สร้างชื่อเสียง ให้กับตำบลและจังหวัด กระทั่งมีการเสนอให้ เป็น 1 ผลิตภัณฑ์ของตำบล ตามนโยบายของ รัฐบาล

เท่าที่ทราบมาชาวไทยพวน ที่ตำบล โคกลำพาน ซึ่งเป็นแหล่งผลิตอุแห่งเดียวของ จังหวัดลพบุรี แต่ใช้ว่าพวกเขาจะดูอุกันพร่ำ เพื่อหวั่นึกหวั่น้ำเมื่อไหร่ ชาวบ้านที่นี่จะทำ ไร่ดูอุกันในงานเทศกาลประเพณีชาวไทยพวน นาน ๆ สักครั้ง เพราะชาวไทยพวนจะรัก ความสงบ รักอิสระ นับถือพระพุทธศาสนา ใฝ่ใจในการบุญ มีความรักสามัคคีในหมู่คณะ

ในอดีตพบว่า ไทยพวน ลาวพวน ที่แต่เดิมมีถิ่นฐานอยู่ที่ประเทศสาธารณรัฐ ประชาธิปไตย ประชาชนลาว บริเวณ เมืองเชียงขวาง และนครเวียงจันทน์ เริ่มอพยพมาอยู่ใน ประเทศไทยเป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2321 หรือเมื่อ 223 ปีที่แล้ว

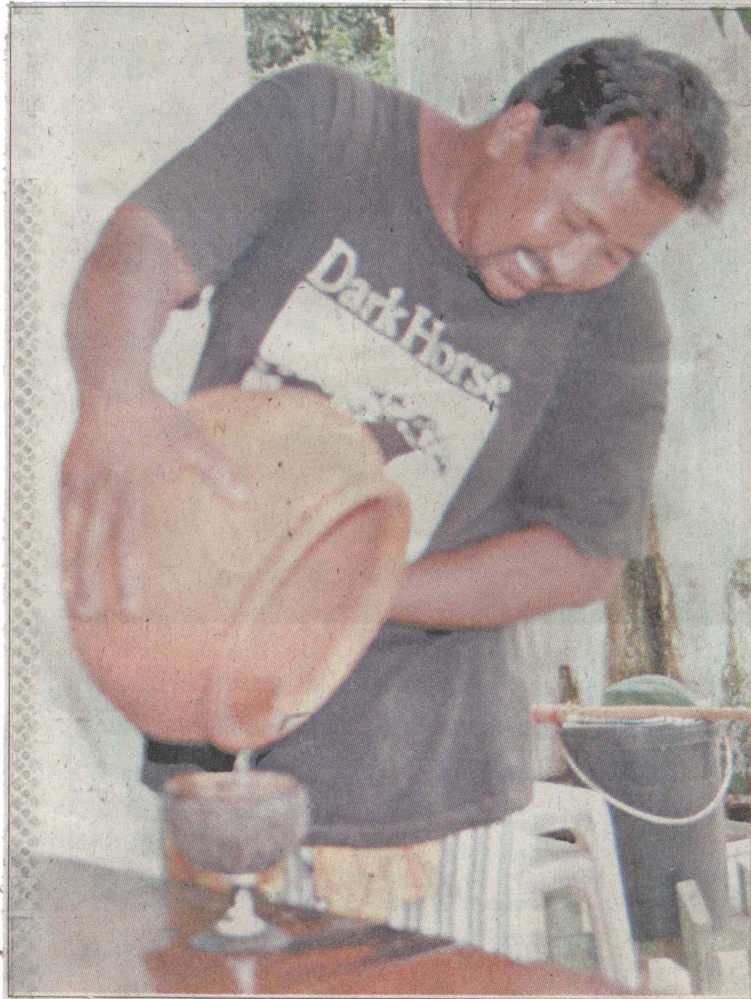
ในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลายต่อเนื่องตอนต้น สมัยกรุงธนบุรี ครั้งนั้นสมเด็จพระเจ้ากรุงธน มหาราชโปรดเกล้าฯให้เจ้าพระยามหากษัตริย์ศึก ยกทัพไปรบลาวและได้ชัยชนะ นำพระแก้ว มรกตและพระบางมายังกรุงธนบุรีด้วย รวมทั้ง ได้กวาดต้อนเชลยศึกเป็นจำนวนมากให้มาตั้ง ถิ่นฐานที่เมืองลพบุรี สระบุรี นครนายกและ ฉะเชิงเทรา

การอพยพครั้งที่ 2 เมื่อปี พ.ศ. 2371 หรือเมื่อ 173 ปีมาแล้ว ในแผ่นดิน พระบาท สมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 แห่ง กรุงรัตนโกสินทร์ ได้ยกทัพไปปราบกบฏ เจ้าอนุ เวียงจันทน์ที่มากวาดต้อนชาวเมืองสระบุรีและ นครราชสีมาได้ชัยชนะ กวาดต้อนเชลยศึกมา เป็นจำนวนมากให้มาตั้งถิ่นฐานที่เมืองลพบุรี สระบุรีและสุพรรณบุรี

ต่อมาเกิดการอพยพครั้งที่ 3 ขึ้นอีกครั้ง

ในปี พ.ศ. 2436 หรือ 108 ปีที่แล้ว ช่วงแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ยกทัพไปรบกับลาวและปราบฮ่อทางภาคเหนือ มีพวกลาวพวนขออพยพมาอยู่ในประเทศไทย จำนวนมาก จึงให้ตั้งถิ่นฐานตามพวกที่อพยพมา รุก่อนตามอัธยาศัย นอกจากนั้นยังมีการอพยพ มาเรื่อย ๆ โดยที่พงศาวดารและประวัติศาสตร์ มิได้จัดบันทึกไว้เพราะมีจำนวนน้อย

ปัจจุบันนี้ชาวไทยพวนในประเทศไทย กระจายอยู่ตามจังหวัดต่าง ๆ 16 จังหวัด ได้แก่ สระบุรี, นครนายก, ปราจีนบุรี, ฉะเชิงเทรา, สิงห์บุรี, สุพรรณบุรี, น่าน, เพชรบุรี, พิจิตร, แพร่, สุโขทัย, เพชรบูรณ์, อุตรธานี, อุตรดิตถ์ หนองคายและลพบุรี ซึ่งมีอยู่ใน 3 อำเภอ คือ อ.บ้านหมี่, อ.เมือง และ อ.โคกลำพาน.





“สุรา..เมรัย”

น้ำเมามีรสชาติซึ่งรู้จักกันในชื่อของไวน์ เบียร์ กระแช่ สาโท น้ำตาลเมา เป็นต้น

สุรากลั่น คือกรรมวิธีการนำสุราหมักมาผ่านการต้มและกลั่นอีกครั้ง จนได้แอลกอฮอล์ที่มีดีกรีสูงขึ้น สำหรับสุราไทยที่ชาวบ้านมักนิยมดื่มจะเป็นเหล้าที่ทำขึ้นเอง มีกรรมวิธีผลิตไม่ซับซ้อน ใช้น้ำตาลดิบหลักคือ ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว น้ำตาลสดจากต้นตาล น้ำตาลจากยอดมะพร้าวนำมาหมัก ผสมกับลูกแป้ง อาทิ สาโทหรือน้ำขาว ซึ่งทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง รอกให้เย็นแล้วเอาลูกแป้งผสมให้ทั่ว เติมน้ำปิดฝา ทิ้งไว้ประมาณสัปดาห์ก็จะได้เหล้าขาวหรือสาโทรสชาติหวาน เพราะเกิดจากยีสต์หรือเชื้อสายตามธรรมชาติที่มีอยู่ในลูกแป้งจะเปลี่ยนน้ำตาลในข้าวเหนียวให้กลายเป็นแอลกอฮอล์ แต่ถ้าต้องการให้ดีกรีแรงขึ้นต้องนำสาโทไปต้มกลั่นต่อไป.

สุรา หมายถึง เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ชนิดที่ดื่มได้ (เอทิลแอลกอฮอล์) สุราแบ่งออกเป็น 2 ชนิดใหญ่ คือ สุราหมักหรือเมรัย ซึ่งได้จากการนำเมล็ดธัญพืช เช่น ข้าว ชนิดต่าง ๆ และผลไม้ อาทิ องุ่น น้ำตาลจากพืชไม่ว่าจะเป็นอ้อยหรือน้ำตาลสดไปหมักกับยีสต์จนเกิดปฏิกิริยาเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ดีกรีอ่อน ๆ กลายเป็น

