



สัปดาห์เทคโนโลยี พันธุ์พื้นเมืองเลื่องชื่อ!!

‘สังข์หยด’
สุดยอดแห่ง ‘ข้าว’

“ขี้” าวไทย” ทำจะดังใหญ่ !! ถ้าสุดทางกระทรวงพาณิชย์ปีงไอเอเซีย
กระจุด จะของบไปโจมตีข้าวไทยในต่างประเทศโดยการเป็น
สปอนเซอร์ให้ทีมฟุตบอลในพรีเมียร์ลีกอังกฤษ...จะทำจริง-
ไม่จริงรอดูกันไป

ที่แน่ ๆ “ข้าวไทย” เป็นข้าวคุณภาพเลิศของโลก
ข้าวไทยวันนี้มีอยู่ถึงประมาณ 3,500 พันธุ์ !!

พร้อม ๆ กับการพัฒนาของไทยกลายเป็นประเทศผู้ส่งออกข้าวราย
ใหญ่อันดับต้นของโลก “ข้าวไทย” ก็มีการปรับปรุงและพัฒนาเป็นพันธุ์ข้าว
ใหม่ ๆ ออกมามากมาย ทั้งโดย “ชาวนา” นักวิจัยข้าวรุ่นแรก ๆ ผู้คิดและ
ปรับปรุงพันธุ์ข้าวให้เหมาะกับการปลูกในแต่ละท้องถิ่น โดยพัฒนาจาก
“ข้าวป่า” และโคก “นักวิชาการ” หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จนวันนี้เมืองไทย
เรามีพันธุ์ข้าวต่าง ๆ อยู่ประมาณ 3,500 พันธุ์...

ข้าวพันธุ์ที่พัฒนาจากพันธุ์พื้นเมือง มักจะใช้ชื่อพื้นเมืองเป็นฐาน
แล้วใส่ตัวเลขที่ระบุถึงหมายเลขประจำตัว เช่น นางนวล S-4, ขาวตาแพนหาง
17 ฯลฯ หรือตัวเลขตามสายพันธุ์ เช่น ขาวดอกมะลิ 105, ปิ่นแก้ว 56,
เสียบมือแดง 111 ฯลฯ ส่วนพันธุ์ข้าวใหม่จากข้าวพันธุ์ผสม เช่น กข 1, กข
2, กข 3 นั้น “กข” มาจาก “กรมการข้าว” ซึ่งเป็นผู้ริเริ่มทำการผสมพันธุ์
ข้าวเหล่านี้

ในปีมหามงคล ปี 2530 ในวโรกาสที่ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
ทรงเจริญพระชนมพรรษา 5 รอบ ข้าวที่ได้รับการรับรองพันธุ์ในปิ่นนั้นจะใช้

เลข “60” ตามด้วยชื่อศูนย์วิจัยหรือสถานีทดลองข้าวที่ปรับปรุงพันธุ์ข้าว
นั้น ๆ เช่น สุพรรณบุรี 60, ปทุมธานี 60, ชุมแพ 60, พัทลุง 60, ห้วยขวาง
60 ฯลฯ

ส่วนพันธุ์ข้าวพื้นเมือง-พันธุ์ท้องถิ่นที่นำมาทำการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์
ก็จะใช้ชื่อเดิมทั้งต่อกับชื่อของศูนย์วิจัยหรือสถานีทดลอง เช่น เหนียวอุบล,
พลาชงามปราจีนบุรี, เส็นถนปัดธานี, เต็มงพัทลุง ฯลฯ

มีต่อหน้าหลัง

และในปี 2643 ซึ่งเป็นปีที่ สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี ทรงเจริญพระชนมพรรษา 90 พรรษา สุพรรณบุรี 90 ก็เป็นพันธุ้ข้าวเฉลิม พระเกียรติอีกพันธุ์หนึ่ง ที่ได้รับการรับรอง และแนะนำให้เกษตรกรปลูก

"ข้าวพันธุ์ใหม่" ถูกปรับปรุงพัฒนาขึ้นมาโดยตลอด แต่ "ข้าวพันธุ์พื้นเมือง" ก็มีคุณค่าไม่น้อย !!

เมื่อวันที่ 8 ธ.ค.ที่ผ่านมา สมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ ได้เสด็จฯ เป็นองค์ประธานในพิธีเปิดงานรวมพลังอาหารปลอดภัย ถวายแด่แม่ ของแผ่นดิน ทรงมีรับสั่งความตอนหนึ่งเกี่ยวกับข้าวพื้นเมือง "ข้าวพันธุ์อัญชัญ ทยล" จากนาข้าวสาธิตที่ทรงนำมาเสวย และอ้างทรงรับสั่งแนะนำให้ พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรี ตลอดจนประชาชนทั่วไป รับประทานด้วย

"อัญชัญทยล" เป็นหนึ่งในข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่ยังคงมีการอนุรักษ์ไว้ว่ามีให้ เลื่อนหาย ซึ่งข้าวพันธุ์พื้นเมืองก็คือต้นแบบของข้าวพันธุ์ใหม่ มือคู่แรกมาข การตั้งชื่อข้าวพันธุ์พื้นเมืองก็มีทั้ง...ตั้งตามชื่อของชาวนาหรือชาวบ้าน เช่น ชาว ตนแห้ง, ชาวตาวัน, ชาวตาเปี, ชาวตาเจือ, เหลืองคาถุย, นายยาม ๑๕๑

ตั้งตามสถานที่ เช่น ชาวเพชรบูรณ์, ชาวสุพรรณ, เหลืองร้อยเอ็ด, สันป่าตอง ๑๕๑, ตั้งตามลักษณะเด่นของเมล็ดข้าว เช่น ชาวเมล็ดเล็ก, ชาว อ้าไฟ, ชาวกัด, ชาวเมล็ดยาว, พระอินทร์ ๑๕๑, ตั้งตามธรรมชาติของการ ได้ผลผลิต คือ "ข้าวหนัก" ที่ได้ผลผลิตข้ากว่า "ข้าวเบา" ก็เรียกชื่อตามนั้น เช่น ชาวสะอวดหนัก, เสริมหนัก, จำปาศึก หรือ ห้าเหลืองเบา, เบาหอม เป็นต้น

ตั้งชื่อที่มีความหมายเป็นสิริมงคลหรือการได้ผลผลิตมาก ๆ เช่น ชาว เสริมผู้, สันสูง, ชาวหลดหนัก, ก้อนแก้ว, เกวียนหัก, เหลืองควายอ้า, ชาวทุ่ง ทอง ๑๕๑, ตั้งตามธรรมชาติของพันธุ์ข้าว เช่น ชาวสง, เหลืองพวงอ้า, ข้าว

ใบดก, เหลืองเตี้ย, ชาวพวง, เจ็ดรวงเบา, เมื่อน้ำ, หางนกหงส์, สามรวง ๑๕๑, ตั้งตามสี เช่น เขียวนางงาม, เหลืองปลากัด, เขียวหนัก, แก้วลาย, รวงดำ ๑๕๑

ตั้งตามพืชชนิดอื่น เช่น ชาวดอกมะลิ, จำปา, ดอกพุด, ชาว มะนาว, จำปาทอง, ดอกจันทร์, แดงลาว, ไทรขาว, ออบเขย ๑๕๑ หรือตั้ง ตามชื่ออื่น ๆ เช่น ชาวห้าร้อย, ชาวเกษร, เหลืองสองกลอง, เหลืองไร่, นางงาม, นางเอก, ดับบั้ง, หลวงแจก เป็นต้น

ส่วน "อัญชัญทยล" อาจจะมีใจข้าวที่นิยมปลูกไว้ขาย แต่ก็เป็น "ข้าวมีคุณค่า" ที่ชาวนาปลูกไว้บริโภค !!

ข้าวพันธุ์ "อัญชัญทยล" เป็นข้าวพื้นเมืองของทางภาคใต้ จังหวัดที่มีการปลูกมากที่สุดคือ พัทลุง และสงขลา ลักษณะทั่วไป...เป็นข้าวคืนสูง เปลือกเมล็ดสีฟ้า เมล็ดเรียวยาว เป็นข้าวเมล็ดเล็ก มีกลวงขาว แดงกลอ ปานกลาง เป็นข้าวนาสวนที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้เฉพาะนาปี ปลูกก่อนช่วง หนัก สดกล้าประมาณกลางเดือนสิงหาคม จะเก็บเกี่ยวได้ประมาณเดือน กุมภาพันธ์ ส่วนวิธีการปลูกและการดูแลก็เหมือนกับข้าวพันธุ์ทั่วไป

แม้จะมีข้อจำกัดคือให้ผลผลิตไม่สูง เพราะส่วนใหญ่ข้าวพันธุ์พื้น เมืองนั้นจะไม่ค่อยต้านทานต่อโรค และศักยภาพการเจริญเติบโตไม่เป็น นาดรรู้น แต่หลายจังหวัดทางภาคใต้ก็ยังคงปลูกข้าวพันธุ์อัญชัญอยู่

เพราะ "อัญชัญทยล" มีลักษณะพิเศษคือ ข้าวกล้องหรือข้าวสารมีเชื้อ รุ้แบคทีเรียหลากหลาย ตั้งแต่สีขาวปนสีแดงจาง ๆ จนถึงแดงเข้ม "ให้คุณค่าทาง อาหารสูง" เกษตรกรจึงแยกปลูกเพื่อใช้บริโภคเองโดยเฉพาะ !!

"ของเก่า" ใ่ว่าจะดีน้อยกว่า "ของใหม่" เสมอไป ข้าวพื้นเมืองพันธุ์ "อัญชัญทยล" คืออีกบทพิสูจน์ !!