

ອືດຈາ-ສັກດັ່ນໜ້າມັນງາແບບພື້ນບ້ານ

ຂອງชาວໄທໝູ່ ຈ.ແມ່ຍອງສອນ

■ ປິນເວລາກວ່າ 7 ປີທີ່ຄຸນ ສຸດານີ້
ຄຳດີ ທຣອີ່ທີ່ຜູ້ຄົນທີ່ນີ້ເຮັດກັນຕິດປາກວ່າ
ຄຽງຕາລ ໄດ້ຮ້ອັພື້ນແລະຮັກຫາໄວ້ສົງຄົມປັ້ງຄູາ
ດັ່ງດີມ ໃນການ “ສັກດັ່ນໜ້າມັນງາຮຽມຊາດີ”
ແບບບ້ານພື້ນບ້ານຫຼື “ອືດຈາ” ຂອງชาວ
ໄທໝູ່(ຄູນໄຕ) ໃນ ມູນມັນປາງໝູ່ ຜູມໜຸນ
ເກົ່າແກ່ຂອງຈັງຫວັດແມ່ຍ່ອງສອນ ທີ່ຕັ້ງກරກາ
ອູ້ຢູ່ໃນເມືອງແຫ່ງທຸນເຂາ ແລະສາຍໝອກມາ
ຫລາຍໜ້າຢ້າຍຄົນ

ຈາກອົດຕຽບຮາສາສັນຍາ ແລະຜ່ານ
ການກຳນົດໃນອົງການພັດທະນາເອກົານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດ
ຄຸລຸກຄືລືກົບໜ້າມັນມາເປັນເວລານານທີ່ໄດ້
ຄຽງຕາລຮັບຮາບປ່ອງຫາຂອງໜ້າມັນນາມາລົດ

“ແຕ່ເດີມວິຊີ່ວິວີກຂອງໜຸມໜຸນໄທໝູ່
ໄທໝູ່ສ່ວນໄທໝູ່ໃນຈັງຫວັດແມ່ຍ່ອງສອນ
ທຳເກຍຕຽບໂດຍການປຸກຄົງ ດັວເຫຼືອງ ໄວ້ຣິໂກຄ
ໃນໜຸມໜຸນແລະຫາຍໃຫ້ກັບໜຸມໜຸນໄກລ້າ ຈາທີ່ໄດ້
ນໍາມາທຳນ້າມັນງາ ແລະຄົ້ວເຫຼືອງທີ່ໄດ້ ນໍາມາທຳ
ດັ່ງນ່າງແລະຄົ້ວນ່າງແຕ່ປີ ທຣອີ່ດັ່ງນ່າງແພ່ນ
ໄວ້ກິນໃນບ້ານເຮັດວຽກທີ່ເຫຼືອກໜ້າຍໃຫ້ກັບໜຸມໜຸນ
ຂັ້ງເຄີຍ ຕ້ອມາເນື່ອຮະບນການຄ້າທີ່ມີພ່ອ
ຄ້າຄົນກາລາງເຂົ້າມາ ຮະບນການທຳເກຍຕຽບ
ຈຶ່ງເປັນແປ່ງແປ່ງເປັນການປຸກຄົງເພື່ອຈຳຫາຍ່າໃຫ້ກັບ
ທ່ອງຕາດ ມີພ່ອຄ້າຄົນກາລາງເຂົ້າມັນຂີ້ວ່ອພ້ອມ
ກັບປູ້ຢູ່ແລະສາຣເຄີມທີ່ການເກະຕູກ ທ່ານໄດ້
ຫລາຍໆຄຽບຄວ້າ ຕ້ອມມີວິຊີ່ທີ່ຂຶ້ນອູ້ຢູ່ກັບ
ຮາຄາພລົດໃນທ່ອງຕາດ ແລະເພື່ອງກັບປູ້ຢູ່

“ເຮົາເຫັນວ່າໜີ່ວິວີກຂອງເກຍຕຽບ
ໄນ້ມີການເລືອກ ຖຸກກົດຮາຄາຈາກພ່ອຄ້າຄົນກາລາງ

“ການອືດຈາໜ້າມັນງາ” ເພື່ອນໍາມາໃຫ້ປະໄຍຍັນ
ເປັນກົມປັ້ງຄູາທີ່ສັບຫອດກັນມາຕັ້ງແຕ່ບໍລິຫານ
ເປັນເຫດໂນໂລຍືທີ່ໜ້າມັນສາມາດທຳນອກໄດ້ໃນຄວາມເຮັດວຽດ
ອາຄີຍແຮງກາຍ ແຮງໃຈ ຈາກຄົນແລະວ່າທີ່ທ່ານ
ສອດປະປາສານກັນຍ່າງກລົມກລົມ
ເພື່ອທີ່ຈະໄຫ້ໄດ້ມາຊື່ນໜ້າມັນງາຕໍ່ລົມຫຼຸດ

ທ່ານມາກົດໄປກັບຕ່າງປູ້ຢູ່ ດ້ວຍ ແລ້ວຢັງ
ຕ້ອງມາເຈັບປ່າຍໄມ່ສົບຍາພේະສາຣເຄີມທີ່
ຖຸກສົ່ງເສີມມາໂດຍຮູ້ທ່ານໄໝເຖິງການດົນ ສ່ວນ
ຜູ້ບໍຣິໂກຄີທີ່ໄດ້ຮັບສາຮັບທີ່ເປັນອັນຕະຍາໂດຍ
ໄມ່ຮູ້ຕັ້ງຈຶ່ງຈະສັງພລອຍ່າງຫ້າງ ດິນ ນ້ຳ
ອາກາຄົກເລີຍ ຂຶ້ນມັນສັງພລເຊື່ອມໂຍງກັນໜົດ
ດື່ງໜັ້ງ ດັນ ສັນຄົມ ສິ່ງແວດລ້ອມດ້ວຍ”

ຄຽງຕາລມອງວ່າງານທີ່ຕ້ວເອງທ່າງຢູ່
ໄມ່ສາມາດຕອບຄໍາຄາມທີ່ແທ້ຈິງໃຫ້ກັບ
ໜ້າມັນໄດ້ ຈຶ່ງຕັດສິນໄຈກັບມາຍູ້ມັນເຮັມການ
ທຳການເພື່ອທາທາງອອກໃຫ້ກັບໜ້າມັນໃນ
ໜຸມໜຸນຂອງຕາດ ແລະເຫັນວ່າກົມປັ້ງຄູາທີ່ເຄຍ
ມີຂອງຄົນໄທໝູ່ໃນການສັກດັ່ນທ່ອງກົດໜ້າມັນ
ຈົ່ງເຮັມຫຍາໄປ ໃນຈັງຫວັດແມ່ຍ່ອງສອນແລ້ວ
ກົດໜ້າມັນທີ່ກັບປູ້ຢູ່ໄມ່ກັບປູ້ຢູ່ ແລະ
ເຮັມປ່ື່ຍື່ນໄປໃຫ້ເຄື່ອງຈັກສົມຍີໃໝ່ແຫ່ນ
ຈົ່ງຄືດທີ່ຈະທຳນ້າມັນງາເພື່ອເພີ່ມຮາຄາຂອງ
ພລົດໃນທ່ອງຕາດ ດ້ວຍທັກພາກທີ່ມີອູ້ຢູ່
ແລ້ວໃນທ່ອງຕິນ ແລະເປັນວິຊີ່ການ ອືດຈາ
ແປດັ່ງເດີມທີ່ໜ້າມັນສາມາດທຳໄດ້ເອງ “ພວ
ດີປີໄປເຫັນຄຽກອົດໜ້າມັນງາທີ່ເຫັນໄມ່ໄດ້ໃຫ້

ແລ້ວໃນໜຸ່ມັນເກວ້ອອກໄນ້ໄດ້ໃຊ້ແນກກວ່າ
ຢືນຢັນ ນຶກຄົງຕອນແດກໆທີ່ທ່ານເຄີຍກຳນົດ
ຍັງຈະໄດ້ອູ້ຢູ່ກໍເລຍເວົາຄວາມໄວ້ທີ່ກັນແລ້ວເວີ່ມ
ອົດໜ້າມັນເຮົ່ວຍມາ”

ໜ້າມັນໄດ້ຮັບກົດໜ້າມັນງາແລະນາກນັ້ນຕ່ອງສັກບໍລິຫານພລົດໃນທ້ອງ
ຕາດ ອະນຸມາລຸ່ມໜ້າມັນປຸກຄົງແລະຄົ້ວເຫຼືອງ
ພລົດສາຣເຄີມ ແລະຮັບຂໍ້ອົງ ດັວເຫຼືອງ

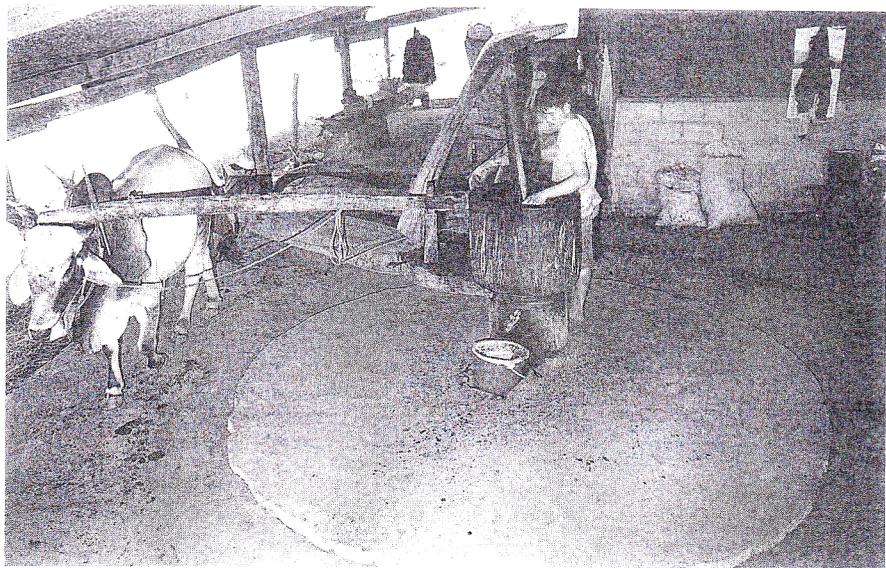


ຄຸນສຸດານີ້ ຄຳດີ ນຮອງຄຽງຕາລ

จากชาวบ้านใน ราคาก็เป็นธรรม ชาวบ้านอยู่ได้ไม่ขาดทุนเมื่อตนแต่ก่อน เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิตที่รับซื้อมา ครูตาลจึงร่วมกับชาวบ้านก่อตั้ง “กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรปลอดสารเคมี” ขึ้นมา เพื่อผลิตและจำหน่าย น้ำมันงาธรรมชาติ ไปปลอดสารเคมี งานค้า ถั่วลีสง ถั่วเหลือง ข้าวแทนหน้างานเป็นต้น โดยส่งไปจำหน่าย ที่ร้านอิมบุญจังหวัดเชียงใหม่ กรีนเนท กรุงเทพฯ และตามร้านค้า ผลิตภัณฑ์ปลอดสารอื่นๆ รวมไปถึงที่มีมาตรฐานที่ด้วย

น้ำมันงาที่ได้ออกมาจะเป็นผลผลิต ที่มาจากธรรมชาติล้วนๆ ซึ่งปลอดภัย ต่อผู้บริโภค ดังที่ครูตาลเล่าไว้ “การอึดหัว มันมากของเรานี้จะใช้วิธีธรรมชาติทั้งหมด เลย เราจะใช้วัว เรายกุลงาแบบปลอดสารเคมี แต่บางคนที่ไม่เข้าใจจะหาว่า ที่เราทำไม่สะอาด เพราะใช้วัว เราเคยขอ ออย. แล้ว ออย. เข้ามาดู เราไม่ผ่านเงื่อนไขที่เรา ให้แรงงานสัตว์ในการทำ เขาก็ว่าไม่สะอาด เราทำของเรออย่างนี้ ทำมาตั้งแต่ปีตากาล ถ้าของเรามีสักอย่างไม่ดี ก็ต้องหักห้าม จนถึงรุ่นนี้ ความจริงแล้วถ้าไม่ผ่านมาตรฐาน ออย. เรา ก็ยังมีตลาดที่เข้าใจเรื่องสินค้า ชาวบ้านและมองในมุมเดียว กัน เป็นตลาด ที่ให้ความสำคัญกับผลผลิตที่เชื่อถือได้ว่า ปลอดสารเคมี อย่างกรีนเนท อิมบุญ และชุมชนมังสะวิटและแม่แต่ผู้บริโภคใน จังหวัดแม่ฮ่องสอนที่มีทั้งชาวบ้านและ ข้าราชการที่เข้าใจ”

ครูกือด้น้ำมันงาแบบพื้นบ้านของ ครูตาล เป็นครรภานาดสองคนโอบทำจากไม้ ประดู่ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นยา เนื้อเหนียว ทนปลวกและมีกลิ่นหอม ขนาดยาว สามเมตร มีส่วนที่เป็นตัวครกและฐาน ครกที่ฝังลงในดินถึงสองเมตรจน แน่นหนา โดยชุดไปให้เป็นหลุมคล้ายครก ต่ำข้าว ส่วนก้นหลุมทำเป็นเป้าที่เว้าเข้า ไปพอดีกับปลายสากที่หมุนบด ฯ และ



การอึดหัวที่อาศัยแรงกาย แรงใจ จากวัวและคนที่ทำงานสอดประสานกัน



อุดจันกากงาจะอุดและแห้ง ถึงจะได้น้ำมันงาที่ใช้ได้

น้ำมันงาที่ได้ออกมาจะเป็นผลผลิตที่มาจากธรรมชาติล้วนๆ ซึ่งปลอดภัยต่อผู้บริโภค

“การอุดน้ำมันงาของเรานี้จะใช้วิธีธรรมชาติทั้งหมดเลย เราจะใช้วัว เรายกุลงาแบบปลอดสารเคมี”

เพื่อทำหน้าที่เก็บน้ำมันงาที่ถูกอึดออกมามาก มากขนาดใหญ่ที่ทำจากไม้ประดู่เชื่อมอยู่กับ棺ที่ทำหน้าที่ค่อยกดสากและเป็นตัวบังคับให้สากหมุนตามแรงกระของวัว เรยกล่าวว่าเป็นภาษาไทยใหญ่ว่า “วง” โดย棺นี้จะเชื่อมกับไม้แผ่นหนาขนาดใหญ่ประมาณ 3—4 คันยักษ์มีน้ำหนักมากເเอกสาระเป็นตัวถ่วงให้สากดลงบนงา เรยกว่า “เอลา” และว่า “หลักแต่งเล” เป็นสา กที่เชื่อมกับ “棺คอวัว” ซึ่งเป็น棺ไม้ที่เชื่อมกับแกะ ที่สวมอยู่กับคอวัว โดยใช้แรงวัวดัน棺ไม้ที่เชื่อมอยู่กับฐานครกให้หมุนไปรอบๆ เป็นวงกลม และมีสา กที่เชื่อมอยู่เป็นตัวหมุนบดน้ำมันงาโดยวัวจะเดินวนไปรอบๆ ครกบนลานดินที่กาวดไว้จนเตียนและสะอาด

การปลูกงานปลดสารเคมี

พี่จันทร์ศรี สุธรรม ชาวบ้านปางหมู อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน ประธานก่อตั้งและผู้จัดการบริษัทเกษตรปลดสารเคมี เป็นหนึ่งในจำนวนกว่า 40 ครอบครัว ในหลาย หมู่บ้านที่ปลูกงานปลดสารเคมีให้กับก่อตั้ง เพื่อนำไปผลิตน้ำมันน้ำหอมชาติ

พี่จันทร์ศรีเรียนรู้ว่า เกษตรกรส่วนใหญ่ของ แม่ฮ่องสอนมี พื้นที่ กันน้อย ประมาณครึ่งไร่ 5-6 ไร่ จะมีพื้นที่ดอนสำหรับไว้ ปลูกงาน ปลูกตัวเหลือง ถั่วลิสง มีพื้นที่นาให้ปลูกข้าวในหน้าฝน และ ตัวเหลืองในหน้าแห้ง

ชาวของพี่จันทร์ศรีเริ่มพื้นที่นา ไวกว่า 5 ไร่ พื้นที่ดอน 5 ไร่ ที่ใช้สำหรับปลูกงาน และถ้าอื่นๆ

“การปลูกงานจะบวกกับว่าเป็นเรื่องง่ายก็ง่ายจะว่าเป็นเรื่อง ยากก็ยาก สรุวใหญ่ที่สุดอยู่กับดินพื้นที่ดินที่ดี ดีฟันดีอย่างที่ดี ดีดี ไม่ค่อยมีดูแลรักษาง่าย ดีปลูกข้าวที่เดินในปีต่อไปจะได้เมล็ดไม่สมบูรณ์ ต้องปลูก ถั่วสับ จะเริ่มปลูกประมาณปลายเดือนพฤษภาคมและไปเก็บเกี่ยวเดือนกันยายน”



คุณจันทร์ศรี สุธรรม

วิธีการปลูกงานของชาวบ้าน

เมล็ดงาที่ใช้ปลูกเป็นงาดำจะเนมาสูบนกุนิอากาศที่นี่ ซึ่ง สรุวใหญ่ที่สุดอยู่กับดินพื้นดินที่ดี ดีฟันดีอย่างที่ดี ดีดี ไม่ค่อยมีดูแลรักษาง่าย ดีปลูกข้าวที่เดินในปีต่อไปจะได้เมล็ดไม่สมบูรณ์ ต้องปลูก ถั่วสับ จะเริ่มปลูกประมาณปลายเดือนพฤษภาคมและไปเก็บเกี่ยวเดือนกันยายน”

ด้านในบ้านที่เดิน 5 ไร่ ให้มาประมาณ 5 ลิตร โดยปลูกให้ มีระยะห่างระหว่างแพะประมาณ 1 ศอก คาดกลบรอให้เมล็ดออกตัวแล้วตอนทิ้งบัง ถ้าดันดีกินไป หลังจากนั้นประมาณ 1 เดือน เริ่มน้ำดื่มน้ำ เอาตัวทิ้งห่างน้ำ อาศัยน้ำฝนหลังจากนั้นประมาณ 2 เดือนกว่าๆ จะเริ่มออกดอกและติดฝักงานสุดปลายดอก เมื่อฝักแก่จะเป็นสีออกลาย เหลืองนิดๆ เมื่อสังเกตว่างานเริ่มแห้ง 2-3 ฝักก็เริ่มเก็บเกี่ยวได้ ใช้เวลาปลูกประมาณ 3 เดือน เก็บต้นง่ายแล้ว มัดเป็นกำเขามาสูบเป็นกอง กองสูง ประมาณเอวคนให้กระสอบปิดไว้ บ่มไว้ให้แห้งประมาณ 3-4 วัน ถ้าแดดดีประมาณ 3 วัน ปล่ายฝักจะเริ่มแยก เมื่อแห้งสนิทดีนำมารีด



วิธีการตีเพื่อเอาเมล็ดงา

“พื้นที่เก็บเกี่ยว 5 ไร่ ถ้าแรงงานคน 6 คนใช้เวลาประมาณ 1 วัน” ทำไม่นัก สี่หลัก เอา ฝักใบมาหึงให้มีตักษณะเป็นแผง ให้มือจับมัดงาให้ห้อยลงเป็นแผง ให้มีฟ้าด ให้เมล็ดงาตั้งลงเป็น แผง ผ้าตีเรียวแล้ว ร่อนเอาใบจากออก ใส่กระสอบนำไปขายที่ก่อตั้ง

หรือบางคนจะนำไปทำน้ำมันงานเอง โดยใช้เครื่องดองคุรุตาลหรือของสมาชิกกลุ่มคนอื่น ที่มีแล้วนำมานำมาสังให้ก่อตั้ง สรุวเมล็ดงาที่สวยงามนำมาทำเป็นงานค้าแล้วส่งให้ก่อตั้งซึ่งจะได้ราคาก่อตัวสูงเป็นต้นๆ ทางก่อตั้งจะนำไปจำหน่ายต่อไปยังร้านค้าผลิตภัณฑ์ปลดสารเคมี หรือมีผู้บริโภคซื้อไปรับประทานโดยตรง

“เราจะปลูกแบบธรรมชาติล้วน ไม่ใช้สารเคมีใดๆเด็ดขาด สมาชิกในก่อตั้งจะมีการคุยกัน เองถ้ามีใครใช้สารเคมีที่ปลูก 5 ไร่จะได้เวลาประมาณ 30 วัน ขายให้ก่อตั้งได้ราคากันละ 200 บาท ถ้าขายให้พ่อค้าคนกลางเมื่อก่อนได้ราคาถังละ 80 บาท ปัจจุบันเมื่อมีก่อตั้งขึ้นในภาคสูงขึ้น จึงเกิดการแข่งขันราคากันมาก ปัจจุบันมีพ่อค้ารับซื้อถังละ 150 - 160 บาท”

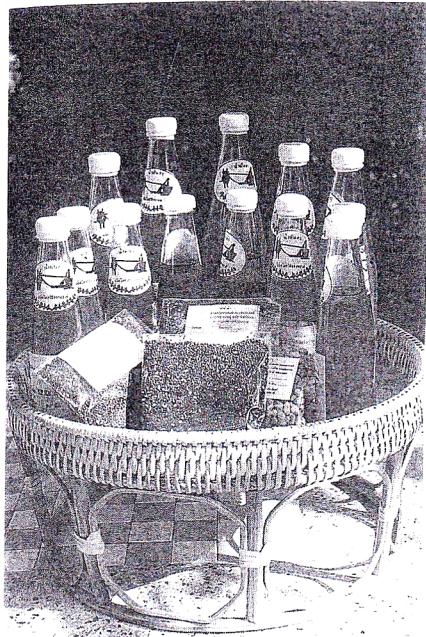
“ชีวิตดีกว่ามีก่อนเยอะเรื่องราวดีกว่าเรื่องทุน ไปเท่าไรเราจะขายราคาน้ำที่ถึงจะอยู่ได้ เราทำน้ำมันน้ำหอมชาติได้เงิน เรายังไม่ต้องเสียเงินซื้อสารเคมี มีงานทำทั้งปี หมดหน้างานเราก็ไม่ปวดร้าว ผลผลิตของเรายังได้”

ด้วยความที่การอุดน้ำมันงา แบบนี้เริ่มหายใจได้ยากแล้วในปัจจุบัน สิ่งที่เราเห็นอยู่ตรงหน้าถ้าไม่มาตั้งแสดงไว้จะเรียกว่า “พิพิธภัณฑ์” ครูตาลเรียกพิพิธภัณฑ์ แห่งนี้ว่า “พิพิธภัณฑ์มีชีวิต” น่องด้วยว่า มันไม่ได้ถูกตั้งทิ้งไว้ผิดๆอย่างที่เราเคยเห็น ลิงของก้าวๆ ที่เคยเป็นภูมิปัญญาถูกนำมานั่งแสดงอยู่เฉยๆ แต่ครูตาลนำมันมาทำให้ “มีชีวิต” เพราะมันประกอบด้วยวิถีชีวิต ของเจ้าของภูมิปัญญาที่ถูกถ่ายทอดสืบท่องมา วิถีชีวิตของคนทำ คนใช้น้ำมันงา และวัว ผู้ซึ่งเป็นแรงงานสำคัญที่ผลิตน้ำมันออกมาน

“คนไทยใหญ่สมัยก่อนก็ใช้วัว บ้านที่เลี้ยงไว้ ที่จะฝึกให้เตรียมกับคนและฝึกเดินลากครรภ์ วัวที่พี่ใช้ก็เป็นวัวบ้าน แรงงานที่ใช้เป็นคนในครอบครัว ซึ่งเป็น หลานๆของพี่เอง เขาจะออกแรง เรายังค่า ตอบแทนครรภ์ 100 บาท วันนี้จะเป็น ของคนที่ทำหน้าที่อุดน้ำมันงา เขา จะเตรียม มาเอง เขายังไปหาเชื้อวัวมาแล้วนำมายังบ้านตัวมันก็ต้องไม่ยอมเดิน จะตีก์ลงสาร ก็จะหายไป บางตัวฝึกง่ายให้เดินสีหัวรอบ ก็เป็นแล้ว”

ถึงแม้จะเห็นอย่างจากการทำงาน ในแต่ละวัน ครูตาลก็ยังดีถ่ายทอดเรื่องของ การอุดน้ำมันงาให้กับผู้มาเยือนฟังไม่เคย เหน็ดเหนื่อย ปัจจุบันมีผู้มาศึกษาดูงานจาก หลากหลายสถาบันทั้งในและนอก จังหวัด แม่ย่อง สอน จนบ้านของครูตาลกลายเป็น สถานที่รับรองแขกผู้ซึ่งสนใจวิถีชีวิตแบบ ดั้งเดิมในการทำน้ำมันน้ำหอมชาติ แต่ที่ ผลิตได้ในพื้นที่ที่ทำแบบธรรมชาติไม่ ค่อยเพียงพอต่อความต้องการการทำ น้ำมันงา ครูตาลต้องค่อยๆทยอยทำทีลัง น้อยเพื่อให้เหลือของที่จะสามารถให้ผู้ที่สนใจ มาเยี่ยมชมในทุกวัน

ครูตาลกล่าวถึงแนวความคิด ที่มั่นคงของเธอในการรักษาวิถีการผลิต



ผลิตภัณฑ์ของกุ้ง

แบบนี้ไว้ให้เราฟังว่า “ พื้ต้องการทำแบบธรรมชาติ ต้องการอนุรักษ์ไว้ แนวคิดเรามาทางนี้แล้ว ถึงมันจะทำได้น้อย ถ้าตลาดต้องการมาก เราจะขยายไปใหญ่บ้านอื่นที่พร้อม เราช่วยขยายในแนวราบ จะต้องใช้คราแบบนี้ ที่ยังใช้แรงงานสัตว์ เราจะให้เป็นแนวทางธรรมชาติแบบนี้ เราไม่ต้องการทำแบบอุตสาหกรรม ที่ต้องขยายกำลังการผลิตโดยใช้เครื่องจักรที่ต้องใช้เงินลงทุนมาก เราเก็บต้องกุ้งมาจากที่อื่น เราจะทำแบบที่เราอยู่ได้ด้วยตนเอง ใช้วัตถุดินในท้องถิ่นที่เป็นแรงงานท้องถิ่นของเรา ”

น้ำมันงานนี้เป็นสิ่งหนึ่งที่คู่ม้ากับวิถีชีวิตของคนไทยใหญ่มาช้านาน ไม่ว่าการปรุงอาหาร แกง ต้ม ทอด ทุกอย่างล้วนใช้น้ำมันงานที่จะช่วยเพิ่มรสอร่อยและกลิ่นหอมให้กับอาหารทั้งยังให้คุณค่าที่ดีต่อสุขภาพ แม้กระทั่งในการรักษาโรคแบบพื้นบ้านก็ยังใช้ น้ำมันงาน สำหรับการรักษาโรคกระดูก การนวดบริหารอาการปวดเมื่อย และใช้บำรุงผิวและเส้นผม แม้แต่การทำพิธีกรรมทางไสยศาสตร์ที่จะใช้น้ำมันงานเป็นน้ำมัน สำหรับการจุดตะเกียงเพื่อเพ่ง

ดูสาเหตุการเจ็บป่วยต่างๆที่หมอยังไม่สามารถวินิจฉัยได้

ผู้ที่สนใจนำมันงานและผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่นๆของกุ้งฯหรืออย่างเยี่ยมชม “พิพิธภัณฑ์ที่มีชีวิต” โรงเรียนภูมิปัญญาพื้นบ้าน สำหรับการทำน้ำมันงานของจังหวัด

แม่ฮ่องสอนติดต่อได้ที่ ครุศาสตร์(สุดาณี คำดี)

2551 หมู่1 บ้านปางหมู ตำบลปางหมู อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน โทร.053-612534●

ขอขอบคุณ ครุศาสตร์ ที่จันทร์ศรี ทุ่มชน บ้านปางหมู ก่อตั้งปรับปรุงผลิตภัณฑ์เกษตรปลอดสารเคมี บ้านปางหมูสำหรับการเชื้อเพ้อและช้อปปิ้งที่ให้อิ่งลงเอื้อตัว กวนทั้งพิพิธภัณฑ์ที่มีชีวิตวัตถุทุกตัว ครกอีกด้านน้ำมันงานและภูมิปัญญาพื้นบ้านแบบคนใต้

การสกัดนำ้มันงานหรืออีดงา แบบพื้นบ้านของคนไทยใหญ่

คำว่า “อีดง” นั้น มาจากภาษาไทยในญี่ปุ่น ที่แปลว่าการสกัดหรือการบีบน้ำมัน จากเมล็ดงา หรือเมล็ดถั่ว

1. นำเมล็ดงาที่คัดเลือกและทำความสะอาดแล้วมาตากแดด 1 แดด (ใช้เมล็ดงา 15 กิโลกรัมต่อ 1 ครก)

2. นำน้ำสะอาดต้มสุกมาคุกเคล้ากับเมล็ดงาให้ท่วง (ใช้น้ำ 1-2 กระปอง ตามขั้นอยู่กับงาเท่านั้น)

3. นำมาใส่ลงในครก เริ่มทำการบดงาโดยการใช้วัสดุเดินลากไม้และคานให้ساกรหมุนบดงาในครกไปเรื่อยๆ และต้องหมั่นคายพลิกกลับเมล็ดงาให้ลงไปในครกตลอดเวลาผ่านไปประมาณครึ่งชั่วโมง เมล็ดงาจะแตกให้เริ่มเติมน้ำต้มสุกลงไปที่ละน้อย 3-4 นาที เดินครั้งจนกว่าน้ำมันงานเริ่มซึมออกมากให้หยุดเดิน (จะใช้น้ำประมาณ 3-4 กระปองนั้น)

4. บดต่อไปเรื่อยๆ หากงาจะเปิดช่องครก นำมันงานจะซึมเข้ามาเป็นฟองสีขาว ยังไงไม่ได้ บดต่อไปจนน้ำมันหมดฟอง แล้วจึงใช้ผ้าขาวบางซับน้ำมันงานเข้ามาจนหมด แล้วบิดกรองเก็บไว้ในภาชนะ(ตักไม่ได้ติดสาด)

5. จากนั้นให้เชียกงานข้างๆ ลงไปในครกให้หมดแล้วบดต่อไปเรื่อยๆ จนกว่ากากงาจะแห้งถึงจะได้ที่ น้ำมันงานที่เหลืออยู่จะไปรวมกันอยู่ที่เบ้ากันครกให้เอาสากรออก

6. ตักเอาน้ำมันงานไปกรองให้สะอาดด้วยผ้าขาวบาง ใส่ในถังที่ 1 พักทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นนำน้ำมันงานไปกรองให้สะอาด ใส่ไว้ในถังที่ 2 นาน 10 วัน จะมีตะกอนละเอียดที่ไม่สามารถกรองได้ตอกอยู่ก้นถัง

7. จากนั้นให้ตักเฉพาะน้ำมันงานจากถังที่ 2 มาใส่ในถังที่ 3 นาน 15 วัน เพื่อ พักให้ตักตะกอนอีกครั้งหนึ่ง

8. จากนั้นนำน้ำมันงาน สะอาดดีแล้วมากรอกใส่ขวดติดสติ๊กเกอร์เพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป (1 ครกจะได้น้ำมันงานประมาณ 5-6 ขวดสุราแม่โขง)

การอีดน้ำมันด้วยวิธีการนี้สามารถใช้กับเมล็ดพืชชนิดอื่นๆที่ไม่แข็งมากก็ได้ด้วย เช่น กุ้ง กุ้งเผา ถั่วถั่ว ทานตะวัน ถั่วเหลือง เป็นต้น กระบวนการอีดงาแบบพื้นบ้านจะใช้เวลาอีดประมาณ 3 ชั่วโมง และทุก 1 ชั่วโมงจะเปลี่ยนวัตถุครั้งหนึ่ง เพื่อพักกินน้ำกินหญ้า

