

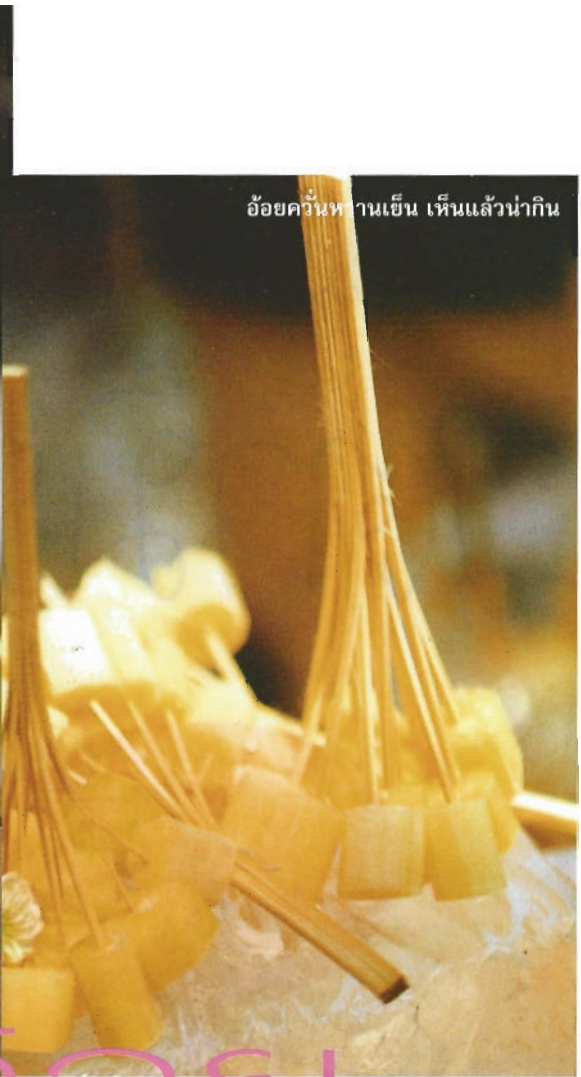
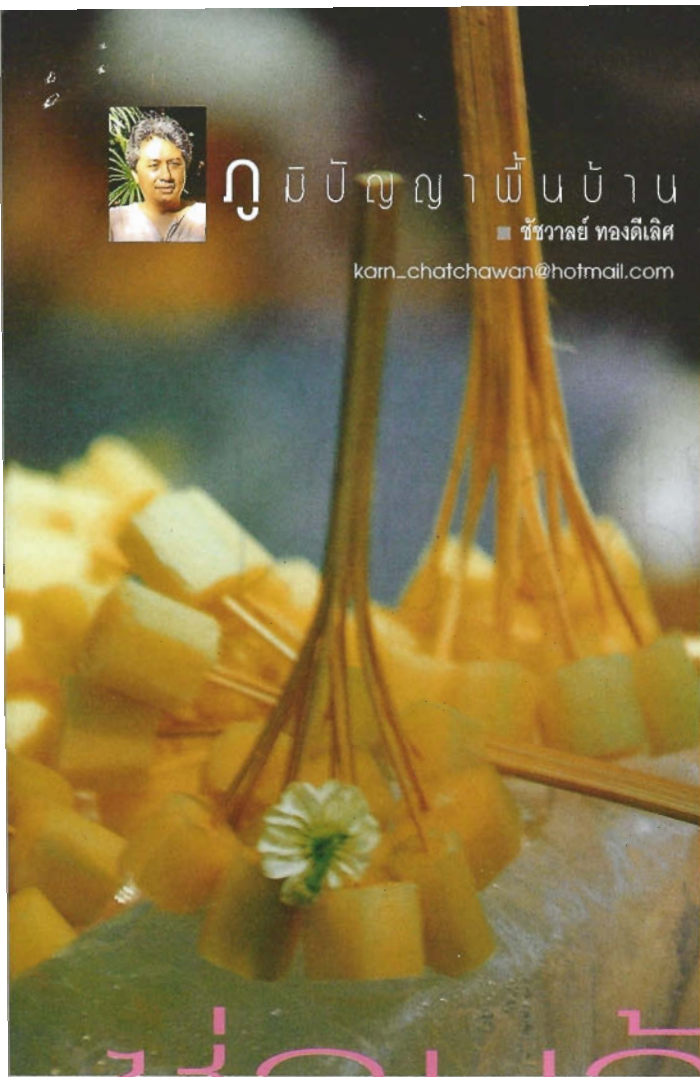


# ภูมิปัญญาพื้นบ้าน

■ ชัชวาลย์ ทองดีเลิศ

karn\_chatchawan@hotmail.com

อ้อยควั่นทานเย็น เห็นแล้วน้ำกิน



## ช่อมออ้อย

ลำต้นสีม่วงแดงคล้ายสีเปลือกมังคุดถูกตัดวางเป็นท่อน ๆ กำลึงถูกตากผิวเปลือกออกด้วยมีดคมทีละท่อน มือหนึ่งจับปลายท่อนด้านหนึ่งไว้แน่น อีกมือกำด้ามมีด เอาการายอีกด้านหนึ่งตั้งไว้บนเขียงไม้ ค่อย ๆ ฝืนตากเปิดผิวเปลือกจากด้านบนบนผ่านข้อ 2-3 ข้อเป็นแนวลงไปจนสุด เนื้อขาวนวลฉ่ำน้ำหวานติดกับสีผิวเปลือกม่วงแดงคล้าย ทากเปลือกออกทีละแถบจนรอบลำ ควั่นออกเป็นข้อสั้น ๆ เอาส่วนข้อที่แข็งทิ้งไป ก็จะได้ 'อ้อยควั่น' มาเคี้ยวกินกันหวานฉ่ำชื่นใจ

ทุกวันนี้ก็ยังพบบเห็นได้ตามข้างฟุตปาธ หน้าห้างหน้าตลาด รถมอเตอร์ไซด์ฟ่วงตู้ขายผลไม้มีพื้นที่ช่องหนึ่งไว้ให้อ้อยควั่นเสมอ อ้อยควั่นถูกบรรจุลงจนเต็มกัลลัดด้วยไม้แหลมแช่น้ำแข็งจนเย็นเฉียบ เดินผ่านที่โรคมมวะซื้ออ้อยควั่นมาเคี้ยวกินเล่นหวานเย็นเป็นทุกที่ไป ตั้งแต่มีคนหัวใสบีบน้ำอ้อยสดใส่ขวดขาย

**คนเคี้ยวกินอ้อยควั่นก็ลดจำนวนไปแยะ**  
ตามงานวัด หรือตามตลาดก็มีน้ำอ้อยสดขาย เอาอ้อยเป็นท่อน ๆ ปอกเปลือกเรียบร้อย เอาท่อนอ้อยคุดเข้าไปที่ระหว่างแกนทองเหลือง พอหมุนมือหมุนก็ไปหมุนเฟืองพาแกนทองเหลือง 2 อันหมุนตามไปด้วย พอต้นท่อนอ้อยเข้าไปแกนก็จะบีบท่อนอ้อยจนแบนรีดน้ำอ้อยออกมา ใส่น้ำแข็งนิดหนึ่งก็ขายได้แล้ว

การที่เราจะได้น้ำตาลหวาน ๆ มากินนั้นมีที่มาที่ไปแตกต่างกัน ภาคไหนมีต้นตาลมากก็ทำน้ำตาลโตนด ภาคไหนมีต้นมะพร้าวมากก็ทำน้ำตาลมะพร้าว ส่วนทางภาคเหนือไม่ค่อยจะมีต้นตาล แต่พอปลูกอ้อยได้จึงมีการทำน้ำตาลจากอ้อย

การทำน้ำตาลอ้อยต้องใช้เครื่องมือที่เรียกว่า เครื่องหีดอ้อย โดยการกรกลิ้งท่อนไม้เนื้อแข็งให้กลมเสมอกัน 2 ต้นหรือ 3 ต้นก็ได้ มีต้นหนึ่งเป็นแกนยาวสูงขึ้นด้านบน ด้านล่างของไม้กลิ้งทั้ง 2 หรือ 3 ท่อนแกะเป็นฟันเฟือง เอาแผ่นไม้หนาประกบยึดแกนไม้ทั้งด้านบนและด้านล่าง มีไม้ขนานด้านข้างยึดปลายทั้ง 2 ข้างของแผ่นไม้ไว้อย่างมั่นคง ผังโคนไม้ขนานลงในพื้นดินยึดให้เครื่องหีดอ้อยไม่สั่นคลอนเวลาใช้งาน

การจะหมุนเครื่องหีดอ้อยต้องใช้วัวหรือควายลากคานไม้ที่มาต่อเข้า



จากไม้ไผ่กลายเป็นขอมอ้อย

กับแกนไม้กลิ้งอันยาวที่โผล่ทะลุรูแผ่นไม้ประกบด้านบนขึ้นมา ขณะที่วัวหรือควายเดินวนไปรอบ ๆ ก็ทำให้ไม้แกนยาวหมุนฟันเฟืองที่อยู่ด้านล่างก็จุดให้แกนไม้กลิ้งที่อยู่ด้านซ้ายและหรือด้านขวาหมุนไปด้วยพร้อม ๆ กัน คอยใส่อ้อยที่ปอกเปลือกออกแล้วเข้าไป แกนไม้กลมแข็งบีบท่อนอ้อยกลมจนแบน น้ำอ้อยไหลรินลงสู่แผ่นไม้ด้านล่าง ไหลตามร่องที่ทำไว้ไหลลงถึงน้ำอ้อยสดที่เตรียมไว้

ชานอ้อยถูกเหวี่ยงไปกองรวมไว้ด้านข้างเป็นกองโต จากนั้นก็นำน้ำอ้อยสดไปใส่กระทะเคี่ยวไฟจนข้นเหนียว แล้วก็บรรจุลงในกระบอกลูกไม้ไฟ เอาใบตองทำเป็นจุกปิดให้มิดชิด เก็บไว้กินได้ตลอดทั้งปี

นี่เป็นภูมิรัฐของท้องถิ่นในการทำน้ำตาลจากอ้อยเก็บไว้ปรุงอาหาร ทำขนมได้ตลอดทั้งปี

แต่ความหวานของน้ำตาลอ้อยที่เคี้ยวสุกแล้วนั้นก็

ไม่หวานหอมเท่าน้ำอ้อยสด ๆ จากลำอ้อยที่ยังสด

ผมสังเกตดูตามหมู่บ้านไม่ขาดต้นอ้อย ด้วยเพราะว่าน้ำตาลเป็นสิ่งสำคัญสำหรับคนทุกคน ต้นอ้อยจึงถูกกำหนดให้เป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรม การแห่ขบวนขึ้นหมากไปบ้านเจ้าสาวก็จะมีต้นอ้อยคู่หนึ่งไปด้วย การประกอบพิธีอันศักดิ์สิทธิ์ก็จะมีต้นอ้อยตั้งทั้งสี่มุมรั้วราชวัติ ในพิธีสืบชะตาก็มีต้นอ้อยมัดติดกับซุ้มสืบชะตา พอทำพิธีต่าง ๆ เสร็จแล้วก็นำต้นอ้อยไปปลูกไว้ข้างบ้าน ต้นอ้อยค่อย ๆ แตกหน่อเติบโตให้เจ้าบ้านได้กินได้ใช้ได้อย่างยาวนาน

เด็ก ๆ หักต้นอ้อยที่ปลูกไว้ข้างบ้าน หักลำอ้อยเป็นท่อน ๆ แบ่งกันคนละท่อน ใช้ฟันกัดเปลือกตึงฉีกออกอย่างว่องไว กัดเคี้ยวกินน้ำอ้อยไปเดินไปทั่วหมู่บ้าน เคี้ยวเสร็จคายชานอ้อยเหวี่ยงทิ้งไปข้างทาง ใช้มือไม่สนุกเคี้ยวอ้อยเสร็จก็สะบัดหน้า พร้อมคายชานอ้อยออกจากปากเต็มทางเดิน ผู้ใหญ่ก็ไม่ว่าอะไรอีกไม่นานชานอ้อยก็สลายลงไปในดิน

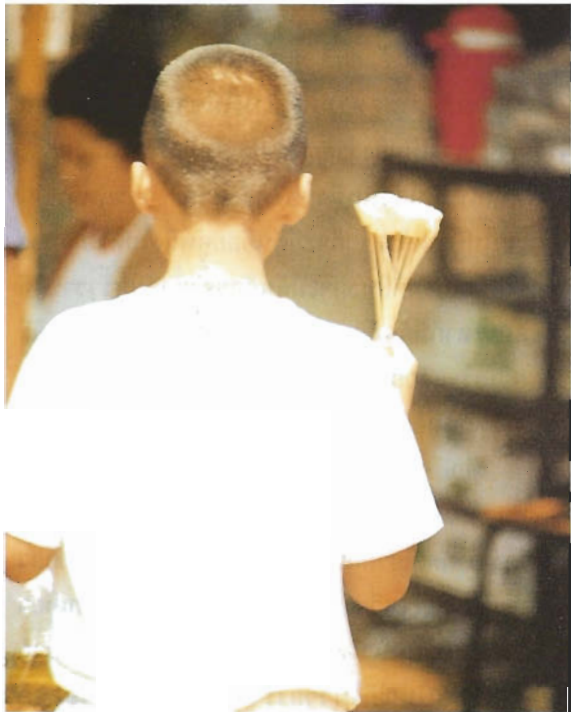
ในงานสืบสานล้านนาที่เพิ่งผ่านมา มี  
อ้อยควั่นวางขาย เสียบอยู่กับซอมน้อยเป็นกลุ่ม ๆ  
วางแช่อยู่บนน้ำแข็งก้อนใหญ่ ดอกมะลิวางปะปน  
ส่งกลิ่นหอมกรุ่น ชวนให้น่าลิ้มลอง

ซอมน้อยเสียบทำจากก้านไม้ไผ่ ที่ผ่า  
ออกมาเป็นซี่ยาวลึกลับหนึ่ง เอามัดผ่าซอยจาก  
ด้านบนเป็นสามสี่แนวลงมาเพียงครึ่งก้านไม้ไผ่  
ผ่าตามแนวขวางอีกทีก็จะได้ซี่ไม้ไผ่เล็ก ๆ 6 หรือ  
8 ก้าน สำหรับเสียบอ้อยควั่นซี่ละข้อ ส่วนครึ่ง  
ด้านล่างของก้านไม้ไผ่ก็เป็นที่สำคัญสำหรับจับถือ หากต้องการ  
เสียบได้มากก็ผ่าซี่ไม้ไผ่ให้มากขึ้นตามที่ต้องการ

ซอมน้อยเสียบอ้อยควั่นเป็นกลุ่ม ถูกถืออยู่ในมือ  
เด็ก ๆ เดินไปเดินมาอยู่ในงาน ดึงอ้อยเคี้ยวกินน้ำอ้อย  
ที่ละข้อจนเหลือแต่ซอมน้อย

การที่มีซี่เล็กหลายซี่สำหรับไว้จับเสียบอ้อยนี้เอง  
ทำให้มีชื่อเรียกกันว่าซอมน้อย

พอมีสอมน้อยก็สะดวกขึ้นไม่ต้องถืออ้อยกันเป็น  
ท่อนยาว ๆ แล้วใช้ฟันกัดเคี้ยวกินน้ำอ้อย ดีไม่ตีฟันจะ  
หลุดออกมาด้วย อ้อยควั่นหลายข้อถูกเสียบยึดรวมกัน  
เป็นกลุ่ม ดึงมาเคี้ยวกินอ้อยควั่นทีละข้อ ซอมน้อยมีที่ไ้



เด็ก ๆ ถือซอมน้อยเดินไปเดินมา



ถือซอมน้อยเสียบอ้อย เหมือนถือพุ่มดอกไม้

มือจับถือไปไหนมาไหนได้ด้วย ไม่จำเป็นต้องใส่ถุงพลาสติก  
ให้สิ้นเปลือง เคี้ยวกินเสร็จก็ทิ้งได้ไม่เกิดขยะที่กำจัดยาก  
เหมือนพลาสติก

มองภาพเด็กวัยรุ่นทั้งหลายในปัจจุบันที่เข้าห้าง  
เข้าร้านซื้อสลอปี่ ซ้อชามูก แล้วยกถือแก้วพลาสติกสีสน  
เตะตา เดินไปกินไป ดูดไป ก็ไม่ต่างจากการที่ถือซอมน้อย  
เป็นกลุ่มเดินเคี้ยวกิน

เอ...ระหว่างแก้วพลาสติกสีสวย ดูเท่งามตา กับ  
ซอมน้อยไม้ไผ่ธรรมดา ไม่งามงดอะไร

การทำแก้วพลาสติกต้องผลิตจากโรงงาน ใช้  
พลังงาน ใช้ไฟฟ้า แล้วเวลากินเสร็จทิ้งไป เขาวางกันว่า  
พลาสติกต้องใช้เวลาในการย่อยสลายถึง 500 ปี ัไฮโซ ตั้ง  
หลายชั่วอายุคน

ส่วนการทำซอมน้อยก็ใช้ไม้ไผ่ที่มีในธรรมชาติ  
ใช้มีดคม ๆ สักเล่มกับฝีมือผ่า เหลา เกลา ไม่นานก็เสร็จ  
แล้วเวลาใช้แล้วทิ้งไปก็สลายตัวเองผุเปื่อยเป็นปุ๋ยในดินได้  
ในเวลาอันสั้น

มองผ่านรูปธรรม แก้วพลาสติกสวยงาม ซอมน้อย  
แสนธรรมดา ลงลึกสู่มาตรฐานที่อยู่เบื้องหลังความเป็นมา  
และผลที่จะก่อเกิดขึ้นในภายหน้า

ซอมน้อย ในมือน้อย ๆ ที่เดินไปเดินมาในงาน  
สืบสานล้านนา ชวนให้เหลียวหน้าแลหลังต่อการใช้ชีวิต  
ของเราได้ไม่น้อยทีเดียว



สนใจเรียนวิชาจักสานงานไม้ไผ่  
ติดต่อโฮงเฮียนสืบสานภูมิปัญญาล้านนา  
โทรศัพท์ (053) 244231-2 โทรสาร (053) 244232