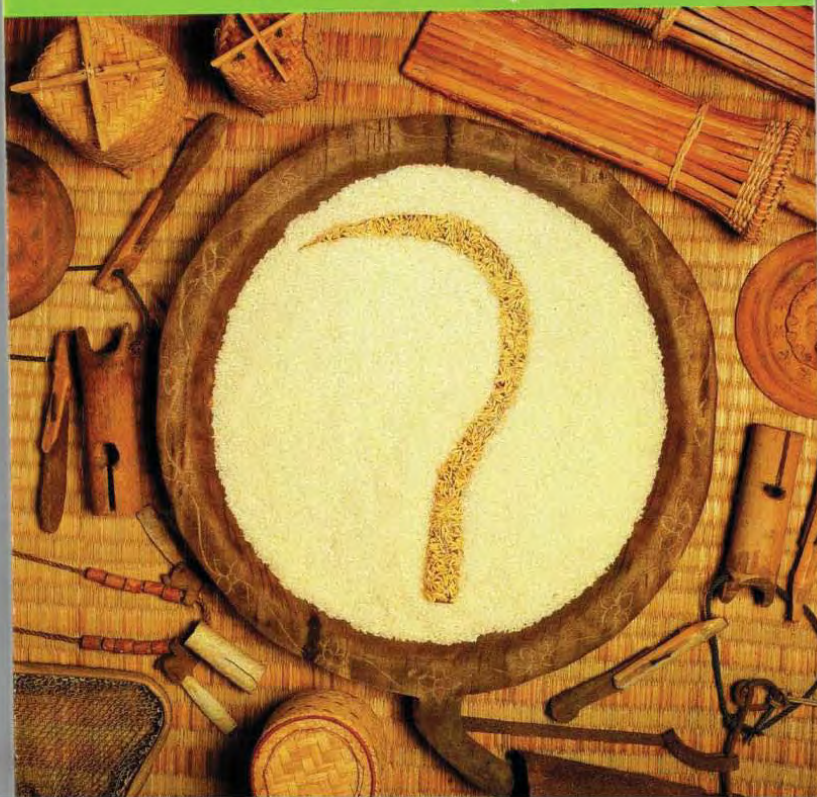




เชื้อพันธุ์ข้าวพื้นบ้านแท้
ที่ได้รับสั่งจากความทรง
จำของชาวภาคอีสาน
มีมากมายเหลือหลาย
เหลือเกิน แต่เท่าที่ยังมี
ให้ได้สัมผัส ได้พบเห็น
กับตา ซึ่งมีทั้งเมล็ดพันธุ์
ที่ชาวนาเก็บไว้เป็น
เชื้อปลูก และทิ้งในบางฤดู
ที่ได้ชวนกันเดินตาม
คันทนาไปดูต้นข้าวพื้นบ้าน
กำลังเป็นรวงนั้นนับว่า
มีอยู่เพียงไม่กี่สายพันธุ์
โดยเฉพาะเมื่อเทียบกับ
ข้อมูลตัวเลขซึ่งบันทึกไว้
ว่าเดิมพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน
ไทยเรามีนับหมื่นสายพันธุ์

ข้าวพื้นบ้าน เชื้อพันธุ์แผ่นดินอีสาน

จิตติมา พลเสวก อาริฉรรณ สุสินเกียรติ



ISBN 97491692-



ราคา 160 บาท

ข้าวพื้นบ้าน

เชื้อพันธุ์แผ่นดินอีสาน





ข้าวพื้นบ้าน เชื้อพันธุ์แผ่นดินอีสาน

ผู้เขียน

จิตติมา ผลเสวก

อารีวรรณ คูสันเทียะ

สนับสนุนข้อมูลโดย คณะทำงานพันธุกรรมพื้นบ้านอีสาน

เลขมาตรฐานสากลหนังสือ 974-91692-4-7

พิมพ์ครั้งแรก พฤศจิกายน 2546

ราคา 160 บาท

ภาพปก จามิกร แสงศิริ

ภาพประกอบ ไพศาล เปลี่ยนบางช้าง, ชวิน ถวัลย์กัญชโย

ออกแบบปกและรูปเล่ม กรชนก ผจญกล้า

พิสูจน์อักษร ปิน

ประสานงานการผลิต สุพิน บุญญะกรรจ์

จัดพิมพ์โดย



RRAFA ชมรมศิษย์เก่าบูรณะชนบทและเพื่อน

86 ซ.ลาดพร้าว 110 (สนธิวัฒนา2) ถ.ลาดพร้าว แขวงวังทองหลาง

เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310 โทร.0-2935-2981-2 แฟกซ์ 0-2935-2980

อีเมลล์ rrafa@loxinfo.co.th เว็บไซต์ www.rrafa.org

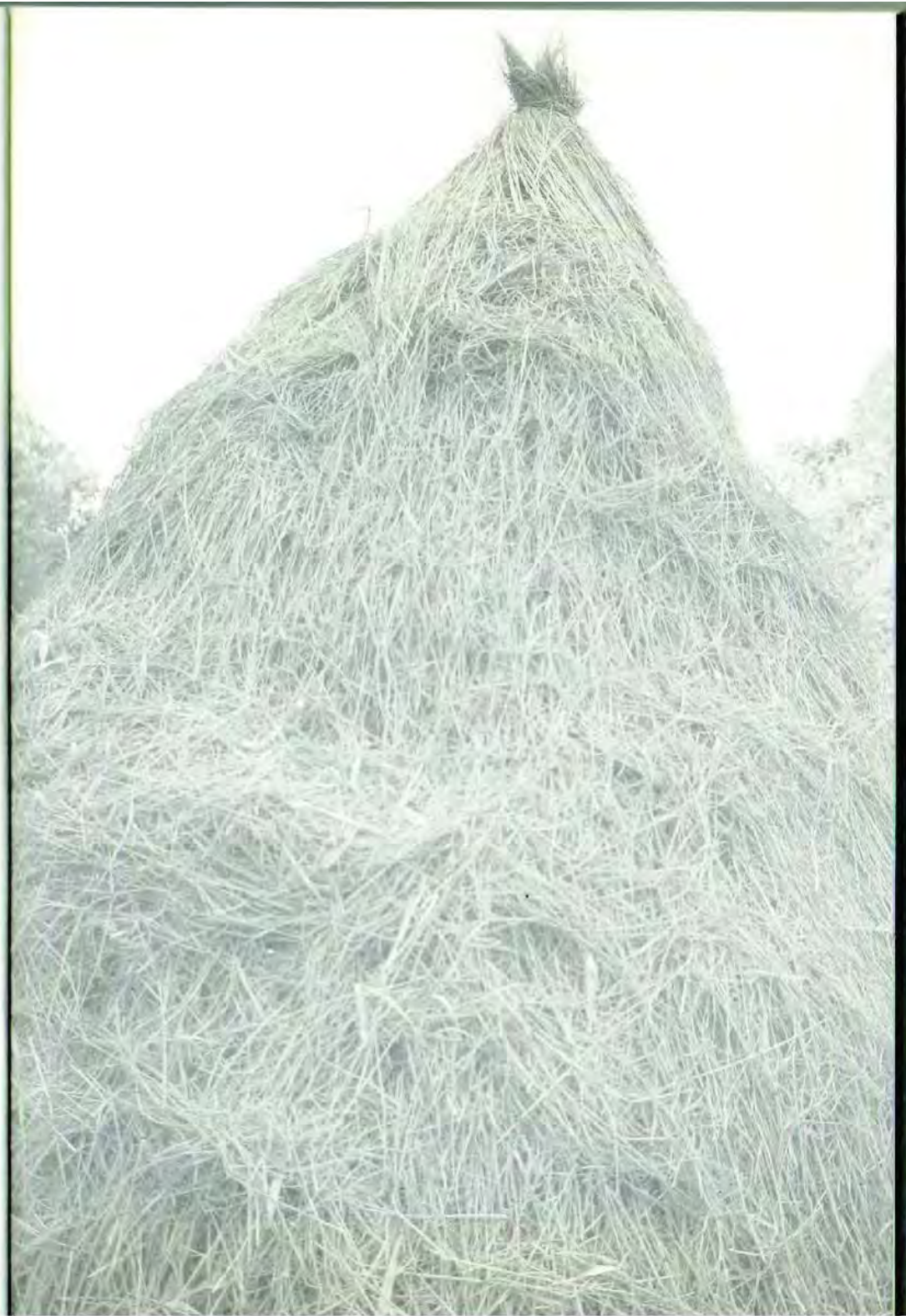
จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย

บริษัทอมรินทร์ บิโด้ เซ็นเตอร์ จำกัด

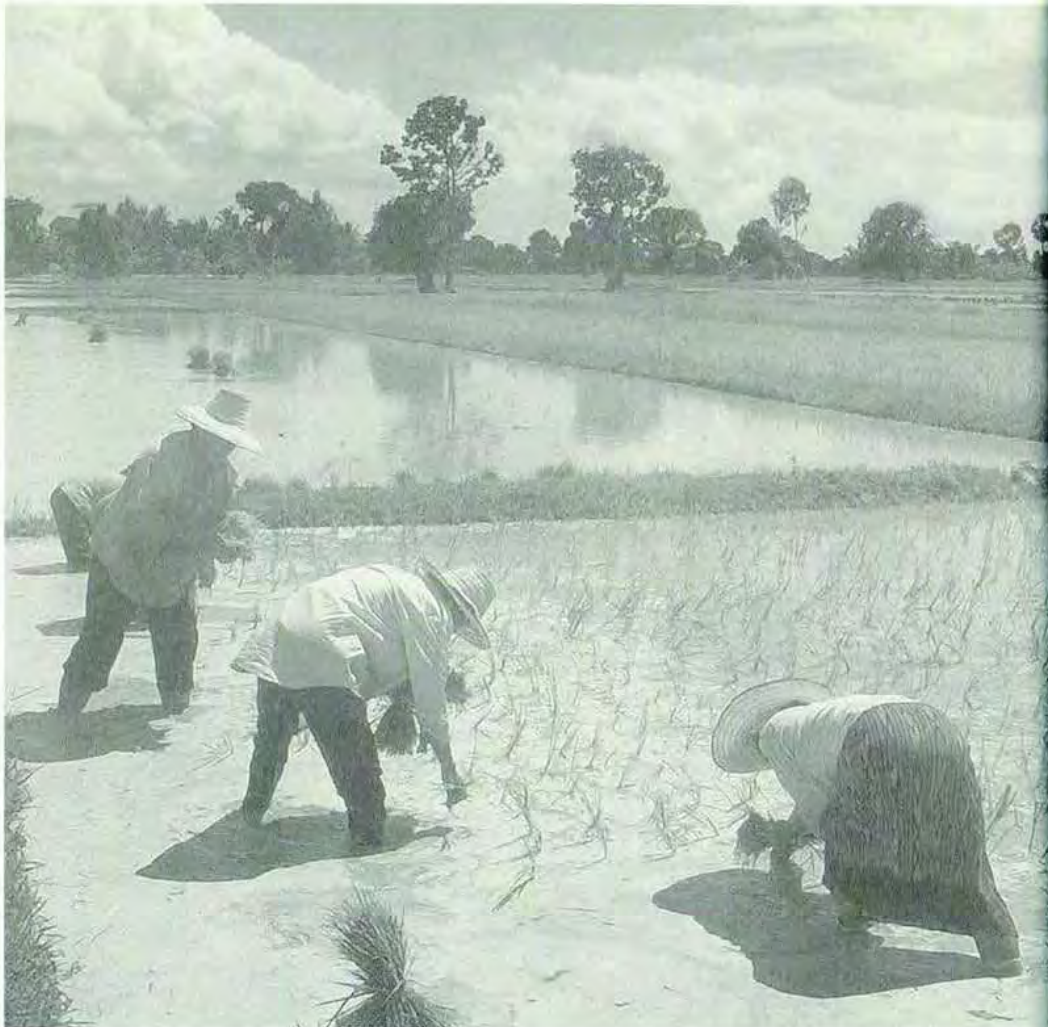
65/60-62 ถนนรัชดาภิเษก (บรมราชชนนี) เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10700 โทรศัพท์ 0-2882-2000

โทรสาร 0-2434-1382, 0-2434-1384, 0-2882-2255 Homepage: <http://www.rain.com>

พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ธรรมสาร



สารบัญ



ข้าวพื้นบ้าน : เชื้อพันธุ์เพื่อนดินอีสาน

	หน้า
The Green Revolution : มหันตภัยแห่งแผ่นดิน	๒๑
หอมกลั่นมะลิเดิม	๓๑
สายพันธุ์บ้านไทรโย	๔๑
นาทาม	๔๙
นักวิจัยแห่งท้องทุ่ง	๕๙
ถอยไปข้างหน้า	๖๙
แบ่งในดิน- แบ่งเหนือดิน	๗๙
นางคงอยู่	๙๑
น้ำเต็มเต้าข้าวเต็มก่อง (๑)	๑๐๑
น้ำเต็มเต้าข้าวเต็มก่อง (จบ)	๑๑๑
พันธุ์ข้าว	๑๒๐
ภาคผนวก : ข้าวพื้นบ้านในนิเวศน์นาภาคอีสาน	๑๓๗
อารีวรรณ คุลันเทียบะ	

คำนำพิชัย

หนังสือเล่มนี้เกิดขึ้นได้ สืบเนื่องมาจากโครงการอนุรักษ์และพัฒนา พันธุกรรมข้าวพื้นบ้านอีสาน โดยชมรมศิษย์เก่าบูรณะชนบทและเพื่อนเล็งเห็นว่าน่าจะมีหนังสือแนวสารคดีเกี่ยวกับข้าวพื้นบ้านอีสานที่อ่านไม่ยากออกมาสักเล่ม เพื่อเผยแพร่ให้ผู้คนที่ทั่วไปได้รับรู้เรื่องข้าวที่หลากหลายยิ่งขึ้นกว่าที่เคยรู้

ทางชมรมฯ จึงติดต่อผู้เขียนซึ่งกำลังเก็บข้อมูลวิถีชีวิตชาวนาเพื่อเขียนเป็นสารคดีของตัวเองอยู่ ให้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลพันธุ์ข้าวพื้นบ้านอีสานร่วมกับเจ้าหน้าที่ของชมรมฯ เพื่อนำมาเขียนเป็นสารคดีเรื่องข้าวภาคอีสานที่เน้นเนื้อหาตรงพันธุ์ข้าวพื้นบ้านเป็นหลัก

หลังจากเก็บข้อมูลอยู่ระยะหนึ่ง ผู้เขียนเห็นว่าก่อนที่จะพิมพ์ออกมาเป็นเล่มน่าจะตีพิมพ์ในหน้านิตยสารสักเล่มเพื่อเผยแพร่สู่สาธารณชนเป็นการปูทางสักขั้นหนึ่งก่อน ซึ่งทางคุณรุ่งเรือง ปรีชากุล บรรณาธิการบริหารของสยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ ก็ได้กรุณาเปิดเนื้อที่หน้ากระดาษให้ ผู้เขียนต้องขอขอบพระคุณไว้ ณ ที่นี้ด้วย

การลงพื้นที่เก็บข้อมูลเลือกเฉพาะพื้นที่ทำงานของโครงการฯ ในบางภูมิภาคภาคอีสานเท่านั้น จึงมีอาจกล่าวได้ว่าเนื้อหาในหนังสือจะสามารถแทนภาพชาวนาภาคอีสานได้ทั้งหมด และสิ่งที่นำเสนอเนื้อหาใช้มุ่งหวังจะให้วิถีชาวนาย้อนคืนสู่ยุคบุพกาลแต่อย่างใด เพียงแต่ต้องการนำเสนออีกภาพหนึ่งของชาวนาอีสานที่ตระหนักถึงความสำคัญของเชื้อพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน ทดลอง

ปลูกและสืบสายพันธุ์ด้วยตนเอง เพื่อที่ว่าอาจพบทางรอดจากความวิบัติอันน่า จะเกิดขึ้นได้จากการล่าอาณานิคมทางอาหารโดยกลุ่มทุนซึ่งกำลังเข้มข้นขึ้น ทุกขณะ

เนื้อหาในหนังสือทั้งหมดได้มาจากการพูดคุยกับชาวนาโดยตรง จึงขอขอบพระคุณพ่อใหญ่แม่ใหญ่รวมทั้งเอื้ออ้ายทุกคน ที่กรุณาสละเวลา ลงไร่ลงนามาตอบคำถามอย่างไม่รู้จักเหน็ดเหนื่อย อีกทั้งยังเลี้ยงข้าวปลาอาหาร จนอิ่มหมึพิ่มน

นอกจากข้อเขียนของผู้เขียน ท้ายเล่มยังมีภาคผนวกว่าด้วยเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นบ้านในภูมิภาคต่างๆ โดยอารีวรรณ คูสันเทียะ เจ้าหน้าที่ของชมรมศิษย์เก่าบูรณะชนบทและเพื่อน ผู้ดำเนินโครงการอนุรักษ์และพัฒนา พันธุกรรมข้าวพื้นบ้านอีสาน ซึ่งเดินทางลงพื้นที่เก็บข้อมูลและตัวอย่างพันธุ์ข้าวพื้นบ้านอีสานมานานปี

จิตติมา ผลเสวก



โครงการอนุรักษ์และพัฒนาพันธุกรรม ข้าวพื้นบ้านอีสาน

เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก ภาคอีสาน ๘ ภูมิภาค



ท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์ การพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพในปัจจุบันซึ่งถือเป็นการปฏิวัติเขียวครั้งที่ ๒ ได้ส่งผลกระทบต่ออย่างกว้างขวางต่อมนุษยชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งต่อภาคเกษตรกรรมในขอบเขตทั่วโลก ประสานกับลัทธิเสรีนิยมใหม่ที่สนับสนุนระบบการค้าเสรีทำให้ภาคเกษตรกรรมต้องเผชิญกับปัญหาวิกฤตมากกว่าเดิม เนื่องจากปัญหาได้หยั่งรากลงถึงการแย่งชิงฐานทรัพยากรชีวภาพซึ่งเป็นฐานอาหารและยาที่สำคัญของโลก ภาคเกษตรกรรมไทยเองก็ตกอยู่ภายใต้กระแสดังกล่าว เนื่องจากหลายทศวรรษที่ผ่านมา การพัฒนาภาคเกษตรกรรมมุ่งเน้นการผลิตข้าวเพื่อการส่งออก โดยส่งเสริมการปลูกพืชเชิงเดี่ยว พืชตัวแรกคือข้าวที่รัฐบาลเร่งส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตเพื่อส่งออกยังต่างประเทศ ด้วยคาดหวังว่าจะกอบโกยเงินตราเข้าสู่ประเทศ จึงทำการปรับระบบการผลิตแบบใหม่ที่ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ปุ๋ยเคมี สารเคมี ซึ่งล้วนแล้วแต่นำเข้าจากต่างประเทศ ทำให้โครงสร้างการผลิตเปลี่ยนแปลงไปจากระบบเกษตรกรรมดั้งเดิมของไทย ซึ่งเน้นการผลิตเพื่อยังชีพ เป็นการผลิตเชิงพาณิชย์ที่ต้องการผลผลิตสูง

เทคโนโลยีในการปรับปรุงพันธุ์ก็เป็นอีกตัวหนึ่งที่ช่วยให้ผลผลิตเพิ่มขึ้น แต่เนื่องจากพันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่เกิดจากภูมิปัญญาของเกษตรกร

ในการคัดเลือกปรับปรุงพันธุ์มาอย่างยาวนาน ไม่สามารถตอบสนองต่อการใช้ปุ๋ยเคมีเพื่อให้ผลผลิตสูงสุดได้ ทำให้พันธุ์พื้นบ้านเหล่านี้ถูกแทนที่ด้วยพันธุ์ใหม่ที่ผ่านการพัฒนาปรับปรุงด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ และมักเป็นพันธุ์ที่สามารถตอบสนองต่อการใช้ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าแมลง และยาปราบวัชพืชได้เป็นอย่างดี

พันธุกรรมข้าว :

ฐานอาหารสำคัญของประเทศ

ชุมชนในภาคเกษตรกรรมไทยเป็นชุมชนที่มีความผูกพันกับข้าวมาแต่โบราณกาล ดังหลักฐานที่ได้มีการค้นพบว่ากลุ่มชนที่อาศัยอยู่ในดินแดนอีสานเดิมมีการผลิตข้าวเป็นอาหารมานานกว่า ๓,๕๐๐ ปีก่อนคริสตกาล รูปแบบการผลิตข้าวในอดีตเป็นรูปแบบที่ถูกปรับให้สอดคล้องกับสภาพภูมินิเวศน์ของพื้นที่ ทั้งที่เป็นการปลูกข้าวในพื้นที่ดอนหรือพื้นที่สูง โดยผสมผสานกับพืชชนิดอื่น เช่น พริก ฝ้าย และถั่ว เป็นต้น ต่อมามีการพัฒนารูปแบบการปลูกข้าวในพื้นที่ราบลุ่มที่ให้ผลผลิตสูง สามารถจัดการและดูแลรักษาได้ดีกว่าหากต้องการผลิตข้าว



จำนวนมาก อันเป็นรูปแบบการผลิตข้าวที่สอดคล้องกับกระแสรอบการผลิตเพื่อขาย ที่เริ่มก้าวเข้ามาสู่ชีวิตเกษตรกรมากขึ้นในระยะต่อมา ในขณะที่กระบวนการผลิตและการพัฒนาพันธุ์ข้าวของเกษตรกรในอดีต เป็นกระบวนการผลิตและพัฒนาที่ผูกพันและพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก เมล็ดพันธุ์ที่เพาะปลูกในพื้นที่หนึ่งๆหากเจริญเติบโตดี ผลผลิตดี เมล็ดงามสมบูรณ์ ลำต้นแข็งแรง ต้านทานโรค ก็จะถูกเก็บเป็นเชื้อพันธุ์ เป็นการคัดเลือกพันธุ์ที่มีความเหมาะสมตามลักษณะทางนิเวศวิทยา เกษตรกรในแต่ละชุมชนในแต่ละสภาพพื้นที่จะมีความรู้เรื่องพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ต่างๆ ทั้งที่ลุ่ม ที่ดอน ที่ลาดชัน ความรู้เหล่านี้สั่งสมจากวิธีการเพาะปลูกของชุมชนมานานนับศตวรรษ โดยเฉพาะเกษตรกรผู้หญิงซึ่งมักจะเป็นผู้มืบทบาทสำคัญในการคัดเลือกและเก็บรักษาพันธุ์ข้าว ทั้งนี้เนื่องจากผู้หญิงจะมีความละเอียดอ่อนช่างสังเกต ช่างเรียนรู้เป็นพิเศษ ตัวอย่างของการคัดเลือกและเก็บรักษาพันธุ์ข้าวที่ดำเนินการโดยผู้หญิงเพื่อเก็บพันธุ์ข้าวเอาไว้ทำพันธุ์ในฤดูกาล

ผลิตรองต่อไป เริ่มจากการเลือกข้าวที่รวงใหญ่ จากกอข้าวที่ให้รวงดี ต้นแข็งแรงสมบูรณ์ไม่มีโรค หรือบางครั้งเพื่อความมั่นใจจะต้องแกะเปลือกเมล็ดข้าวเพื่อดูสี ดูความสมบูรณ์ของเมล็ดข้าวให้ตรงกับลักษณะประจำพันธุ์ เป็นต้น

จะเห็นได้ว่าปัจจัยเงื่อนไข สภาพพื้นที่ และการปรับตัวของชาวบ้าน เป็นวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่จะช่วยรักษาให้พันธุ์พืชพื้นบ้านสามารถดำรงอยู่และมีความหลากหลายเพิ่มขึ้นได้

การพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ข้าวซึ่งแต่เดิมอยู่ที่เกษตรกรดังกล่าวได้มีการปรับเปลี่ยนไป นับตั้งแต่ได้มีการนำแนวคิดปฏิวัติเขียวและการจัดตั้งโครงการปรับปรุงพันธุ์ข้าวของประเทศเมื่อประมาณ 30 กว่าปีที่ผ่านมามีบทบาทการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์จึงได้ถูกหน่วยงานรัฐเข้ามาแทนที่ และส่งผลให้บทบาทการพัฒนานุรักษ์พันธุ์ข้าวของเกษตรกรลดลงโดยปริยาย รัฐได้ปรับปรุงพันธุ์และส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกข้าวพันธุ์ใหม่ที่หน่วยงานรัฐได้ปรับปรุงขึ้น ทำให้พันธุ์ข้าวพื้นบ้านในอดีตที่เคยมีอย่างหลากหลายต้องสูญหายและลดจำนวนลงเรื่อยๆ จากอดีตที่ประเทศไทยเคยมีพันธุ์ข้าวอยู่ถึง ๕๐,๐๐๐-๑๐๐๐,๐๐๐ สายพันธุ์ ปัจจุบันเหลืออยู่เพียง ๖,๐๐๐ สายพันธุ์เท่านั้น นอกจากนี้พันธุ์ข้าว



ที่เหลืออยู่จำนวนหนึ่งได้ถูกนำไปเก็บครอบครองไว้ที่ธนาคารเมล็ดพันธุ์ในต่างประเทศ ซึ่งเป็นฐานให้กับบรรดาบริษัทข้ามชาติในการนำพันธุ์ข้าวเหล่านี้ไปคิดค้นพัฒนาปรับปรุงพันธุ์เพื่อตอบสนองผลประโยชน์อันมหาศาล โดยการจดสิทธิบัตรผูกขาดพันธุ์ข้าวเป็นของตนเอง

นอกจากนี้สถานการณ์ในการเข้ามาแสวงหาผลประโยชน์ของบริษัทข้ามชาติมีการพัฒนาที่ลึกซึ้งซับซ้อนมากขึ้น จากที่ผ่านมามีเริ่มต้นด้วยการขายปุ๋ยเคมี สารเคมี เครื่องจักร และเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย ปัจจุบันมาถึงยุคของเทคโนโลยีชีวภาพที่มีความก้าวหน้ามากขึ้น เทคโนโลยีชีวภาพดังกล่าวเป็นเทคโนโลยีที่สามารถเข้ายึดกุมผูกขาดพันธุ์พืช ด้วยกระบวนการตัดต่อพันธุกรรมที่บรรดาบริษัทข้ามชาติคิดค้นขึ้นมาจากฐานพันธุกรรมเดิม และจะเข้ามาทำลายพันธุกรรมพืชพื้นบ้านด้วยการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างพืชตัดต่อพันธุกรรมและพืชพื้นบ้าน

โครงการอนุรักษ์และพัฒนาพันธุกรรมข้าวพื้นบ้าน จึงได้เกิดขึ้น ด้วยความตระหนักถึงความสำคัญของพันธุ์ข้าวพื้นบ้านและบทบาทของเกษตรกรในการอนุรักษ์ ปรับปรุงและพัฒนาพันธุ์พืช เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อเกษตรกรและชุมชนในการสร้างความมั่นคงทางอาหารและปกป้องฐานทรัพยากรพันธุกรรม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองของชุมชนในการผลิต การบริโภค รวมทั้งการเสริมสร้างการมีส่วนร่วมของเกษตรกรในระดับนโยบาย เพื่อให้เกิดการยอมรับบทบาทของเกษตรกรในการพัฒนาพันธุ์พืชในระดับนโยบาย

การดำเนินงานนั้นได้คัดเลือกพื้นที่เป้าหมายในการทำงาน ได้แก่ องค์กรชาวบ้านในเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคอีสาน เพื่อพิสูจน์และพัฒนาองค์ความรู้ รูปแบบการจัดการทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นบ้านตามสภาพภูมินิเวศน์ วัฒนธรรม และระบบการจัดการที่หลากหลายตามลักษณะเฉพาะของพื้นที่เป็นตัวกำหนด

ในการทำงานสร้างรูปธรรมตัวอย่างจากการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้การจัดการทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นบ้านโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของเกษตรกร โครงการได้ประสานความร่วมมือกับองค์กรพัฒนาเอกชน องค์กรชาวบ้านในเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาค



อีสาน เพื่อร่วมกันคัดเลือกพื้นที่เป้าหมายจาก ๙ ภูมินิเวศน์ (ภูมินิเวศน์ คือการแบ่งพื้นที่การดำเนินงานตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และนิเวศน์วัฒนธรรม) ในเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคอีสาน ดังนี้

๑. ภูมินิเวศน์สุรินทร์
๒. ภูมินิเวศน์มหาสารคาม
๓. ภูมินิเวศน์ยโสธร
๔. ภูมินิเวศน์ขอนแก่นใต้-โคราชนเหนือ
๕. ภูมินิเวศน์ร้อยเอ็ด
๖. ภูมินิเวศน์กาฬสินธุ์-นครพนม
๗. ภูมินิเวศน์เทือกเขาภูพาน
๘. ภูมินิเวศน์เทือกเขาเพชรบูรณ์
๙. ภูมินิเวศน์ทุ่งกุลาร้องไห้



ข้าวพื้นบ้าน

เชื้อพันธุ์แผ่นดินอีสาน



The Green Revolution มหันตภัยแห่งแผ่นดิน



ช่วงเวลาไม่มากนักของการเดินทางเก็บข้อมูลเรื่องข้าวภาคอีสาน อันหมายรวมไปถึงเรื่องอื่นๆ ที่ล้วนสัมพันธ์กันอย่างแนบแน่น ทั้งวิถีชีวิต วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และเชื้อพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์หลากหลาย

โดยเฉพาะจำพวกพันธุ์พื้นบ้าน ได้ช่วยให้การเล่าถึงเรื่องราวต่างๆ มีชีวิตชีวาและสามารถเรียงลำดับที่ละชั้นที่ละตอน รวบรวมเรื่อกำลังต่อภาพเมล็ดพันธุ์เป็นผืนไร่นา ป่าโคก ลำน้ำ และผู้คนแห่งภาคอีสานจากอดีตถึงปัจจุบัน

กล่าวสำหรับเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน เท่าที่ได้รับฟังจากความทรงจำของชาวนาภาคอีสาน มีมากมายหลายหลากเหลือคณานับ แต่

เท่าที่ยังมีให้ได้สัมผัส ได้พบเห็นกับตา ซึ่งมีทั้งเมล็ดพันธุ์ที่ชาวนาเก็บไว้เป็นเชื้อปลูก และทั้งในบางฤดูที่ได้ชวนกันเดินตามคันนาไปดูต้นข้าวที่บ้านกำลังเป็นรวงนั้น นับว่ามีอยู่เพียงไม่กี่สายพันธุ์ โดยเฉพาะเมื่อเทียบกับข้อมูลตัวเลขซึ่งบันทึกไว้ว่าเดิมพันธุ์ข้าวที่บ้านไทยเรานั้นนับหมื่นสายพันธุ์

แต่แม้กระนั้นก็แลดูว่ามากมายเสียเหลือหลายแล้ว เมื่อคิดถึงคนชั่วรกรกระบะที่เราเหมาจ้างจากร้อยเอ็ดให้ขับไปส่งที่กาฬสินธุ์ เขาได้เข้าร่วมวงฟังชาวบ้านพูดคุยถึงพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน ฟังแล้วเขาถึงกับอุทานว่าเพิ่งรู้เดี๋ยวนี้เองว่าข้าวมีตั้งหลายพันธุ์ ในชีวิตที่อยู่มาเกินกว่า ๒๐ ปี เขาคิดว่าโลกนี้มีเพียงข้าวเจ้ากับข้าวเหนียวเท่านั้น

เชื่อเถิดว่าเขาผู้นี้ต้องไม่ใช่คนส่วนน้อยในบ้านเมืองเรา ทว่าต้องนับเป็นหนึ่งในคนส่วนใหญ่ที่คิดว่าโลกนี้มีเพียงข้าวเหนียวกับข้าวเจ้า

คำถามร่วมอันหนึ่งที่เรามักจะถามชาวนาทุกครั้งที่ได้ลงพื้นที่ตามหมู่บ้านต่างๆ คือว่าเริ่มเปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกตั้งแต่เมื่อไหร่ และคำตอบที่ได้ก็ไม่แตกต่างกันเลย คล้องจองชนิดสามารถนำไปอ้างอิงได้อย่างไม่ต้องกลัวผิดพลาด

“ก็เริ่มเปลี่ยนมาสัก ๓๐-๔๐ ปีได้แล้ว ตอนนั้นเจ้านาย (ข้าราชการเกษตร) เขาเข้ามาส่งเสริม เอาพันธุ์ข้าวใหม่ๆ มาให้ปลูก บอกว่าให้ผลดีแล้วยังขายได้ราคาดีอีกด้วย ชาวบ้านก็ลองปลูกดู แรกๆ ก็เห็นผลดีจริง รวงงามให้เมล็ดมาก น้ำหนักดี เอาไปขายก็ได้ราคาดี ทีนี้ชาวบ้านคนอื่นๆ ไปเห็นเขาปลูกได้ผลดี ขายได้เงินดี ก็พากันปลูกตาม ไปๆ มาๆ พันธุ์เดิมๆ มันก็ค่อยๆ หายไปหมด”

นี่เป็นตัวอย่างคำตอบร่วม ซึ่งยังมีรายละเอียดนอกเหนือจากนี้ไปอีก เช่น บางแห่งเจ้าหน้าที่เกษตรเข้ามาส่งเสริมพร้อมแจก

เมล็ดพันธุ์และปุ๋ย บางแห่งไม่แจก แต่ให้ชาวนานำเมล็ดพันธุ์พื้นบ้านมาเปลี่ยน บางแห่งเกิดอุทกภัยหรือแห้งแล้งจนปีนั้นไม่เหลือพันธุ์ข้าวปลูก จำต้องรับแจกเมล็ดพันธุ์ข้าวส่งเสริมมาปลูก แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นไม่ว่าจะเริ่มเปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกโดยวิธีใดก็ตาม สุดท้ายชาวนาก็ต้องซื้อเมล็ดพันธุ์ส่งเสริมนั้นมาปลูกในปีต่อไป เนื่องจากไม่สามารถคัดพันธุ์ข้าวปลูกเอง อีกทั้งจากประสบการณ์ของชาวนาล้วนบอกตรงกันว่า ข้าวพันธุ์ส่งเสริมปลูกไปสักปีสองปีจะกลายเป็นพันธุ์ เเมล็ดแข็งกินไม่อร่อยเหมือนเคย ทำให้ขายไม่ได้ราคา จำต้องเปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกกันแทบทุกปี

นอกจากต้องซื้อพันธุ์ข้าวปลูก ชาวนายังจะต้องซื้อปุ๋ยเคมีและสารกำจัดแมลง เพราะข้าวพันธุ์ใหม่ปลูกไปๆ กลับไม่งามเช่นเคย หากขาดปุ๋ยเคมี ทั้งยังอ่อนแอ ไม่ค่อยมีภูมิต้านทานโรคแมลง ต้นทุนการผลิตของชาวนาจึงถีบตัวสูง ขณะที่ราคาข้าวปรวนแปรได้ทุกอย่างที่รู้จักกันดีอยู่ ปัญหาของชาวนาจึงวนเวียนอยู่กับภาวะหนี้สินและวิถีชีวิตล่มสลาย กลายเป็นเนื้อหาซ้ำๆ ในเรื่องสั้นหรือเพลงเพื่อชีวิตที่ชนชั้นกลางขึ้นไปเริ่มส่ายหน้าเบื่อหน่าย ว่าเนื้อหาเช่นนี้ไม่เหมาะกับชีวิตยุคโพสต์โมเดิร์นอีกต่อไปแล้ว

อีกหนึ่งคำถามร่วมที่มักใช้ถามชาวนาคือว่า ข้าวพันธุ์พื้นบ้านมีข้อดีอย่างไร

คำตอบที่ได้โดยไม่ได้นัดหมายกันจากชาวนามีอยู่ว่า ข้าวพันธุ์พื้นบ้านไม่ต้องใช้ปุ๋ยเคมีก็ให้รวงงาม ถ้าจะใช้ปุ๋ยก็ใส่แค่ปุ๋ยขี้วัวขี้ควาย ข้าวพันธุ์พื้นบ้านเหมาะต่อสภาพแวดล้อม แข็งแรงทนทานต่อโรคแมลง ช้ำข้าวบางพันธุ์ให้รวงงาม ให้เมล็ดจำนวนมาก น้ำหนักดียิ่งกว่าข้าวพันธุ์ส่งเสริม และส่วนใหญ่จะไม่ค่อยกลายเป็นพันธุ์ ชาวนาสามารถคัดเมล็ดพันธุ์ปลูกในปีต่อไปได้เอง ส่วนเรื่องรสชาติก็กินดีกินอร่อยแตกต่างกัน



ออกไปตามแต่รสนิยมของผู้บริโภค

ว่าไปแล้วสวนดีของพันธุ์พื้นบ้านมีอยู่ไม่น้อยทีเดียว แต่เหตุไฉน
เชื้อพันธุ์แผ่นดินประดามีเหล่านั้นจึงเลือนหายไปจากทุ่งนา

คำตอบของชาวนาที่ว่าพันธุ์ข้าวปลูกบ้านเราหายไปในช่วงประมาณ
๓๐-๔๐ ปีที่แล้ว นับเทียบดูน่าจะอยู่ในช่วงปี ๒๔๙๕-๒๕๐๕ เป็นช่วงที่
ประเทศไทยเริ่มมีแผนพัฒนาประเทศฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๐๔) มุ่งนำพา
ประเทศไปสู่อุตสาหกรรมโดยใช้เกษตรกรรมเป็นฐาน ตรงกับช่วงหลัง
สงครามโลกครั้งที่ ๒ ซึ่งมีการวิจัยพัฒนาพันธุ์พืชให้ได้สายพันธุ์ใหม่
และวิธีปลูกแบบใหม่ๆ ที่เรียกกันอย่างหยาบว่าปลูกตามหลักวิชาการสมัยใหม่
นัยว่าเพื่อเพิ่มพูนอาหารให้เพียงพอต่อพลโลกที่เพิ่มจำนวนขึ้นอย่าง
รวดเร็ว

ปฏิบัติการนี้มีศัพท์เรียกกันว่าปฏิวัติเขียว หรือ The Green
Revolution โดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ และเป็นผลให้เกิด
สถาบันวิจัยข้าวนานาชาติ (IRRI) ขึ้น ณ ประเทศฟิลิปปินส์ (พ.ศ. ๒๕๐๓)
เพื่อรวบรวมเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจากทั่วโลก สำหรับนำมาคัดเลือก
ทดลองตัดต่อพัฒนาเป็นข้าวพันธุ์ใหม่แล้วแจกจ่ายส่งเสริมไปตามพื้นที่
เพาะปลูกต่างๆ

ตามข้อมูลในเอกสารที่เชื่อถือได้ระบุไว้ว่า รัฐบาลไทยเริ่มส่งเสริม
ให้ชาวนาไทยปลูกข้าวจากเชื้อพันธุ์ใหม่ที่ออกมาจากห้องปฏิบัติการของออร์
ตั้งแต่ปี ๒๕๐๙ คือข้าวที่ตั้งชื่อสกุลเป็น กข ต่างๆ ก่อนจะเปลี่ยนมา
ใช้ชื่อสถานีทดลองข้าวหน้าหน้าชื่อสายพันธุ์ อาทิ ข้าวปทุมธานี ๑ ข้าว
พันธุ์ชัยนาท ๑ เป็นต้น

แหละนี่กระมังคือคำตอบของจุดเปลี่ยนแห่งเมล็ดพันธุ์



ข้าวส่งเสริมพันธุ์ใหม่ๆ ล้วนเป็นสายพันธุ์ที่กำเนิดจากห้องทดลอง การปลูกและเติบโตอาจไม่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของแต่ละพื้นที่ ดังนั้นหากจะปลูกให้ได้ผลดีจึงต้องมีการควบคุมสภาพแวดล้อมให้เหมาะกับพันธุ์ข้าว

ยกตัวอย่างการควบคุมปริมาณน้ำให้พอดี จึงทำให้เกิดระบบจัดการน้ำแบบใหม่เพื่อตอบสนองการเพาะปลูก เช่น คลองส่งน้ำหรือสร้างฝายสร้างเขื่อนเก็บกักน้ำ ซึ่งล้วนต้องใช้ต้นทุนสูงเป็นเงินกู้มาจากองค์กรการเงินระหว่างประเทศแทบทั้งสิ้น อีกทั้งพันธุ์ข้าวใหม่ๆ มักต้อง



พึ่งพาปุ๋ยเคมีเพื่อเร่งผลผลิตและสารเคมีปราบวัชพืชที่เป็นสินค้านำเข้า สารเคมีต่างๆ เหล่านี้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพชาวนา ทั้งสะสมในน้ำในดิน ก่อปัญหาสภาพแวดล้อมในระยะยาว

จากประวัติเชียวผ่านมาถึงยุคปัจจุบัน การพัฒนาสายพันธุ์ด้วยเทคโนโลยีของประเทศอุตสาหกรรมยังก้าวหน้าไม่มีหยุดยั้ง ทั้งยังก้าวล้ำไปถึงการตัดต่อยีนข้ามสายพันธุ์ระหว่างพืช สัตว์ จนธรรมชาติลับสนอหล่ม่าน แม้ยังไม่มีใครสามารถตอบได้เต็มปากเต็มคำว่ายีนพันธุ์อันลลมห่ม่านนั้นจะส่งผลกระทบต่อคนและสิ่งแวดล้อมเยี่ยงไรบ้าง แต่



เชื่อเถิดว่ามันย่อมล้นล้นอลหม่านไปถึงชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ด้วย
อย่างเลื่องไม่พ้น

ความยุ่งยากที่เห็นชัดเป็นอันดับต้นๆนั่นคือ การใช้เทคโนโลยี
กำจัดขยะเหนือสายพันธุ์ก็เพื่อควบคุมแหล่งอาหารโลกไว้ในอุ้งมือ และ
ตัดกระบวนการพึ่งพิงตนเองของเกษตรกร อนาคตที่ใกล้เข้ามาทุกที
ชาวนาของเราอาจต้องเสียเงินซื้อเมล็ดพันธุ์ทุกชนิดมาปลูก และที่ร้าย
ยิ่งกว่านั้นชาวนาอาจกลายเป็นเพียงลูกจ้างในบริษัททำนา จำกัด มหาชน
เท่านั้น วิถีชีวิต วัฒนธรรม คักดิ์ศรี และความเชื่อต่างๆที่สืบทอด
มาจนเนิ่นอาจหลงเหลือเพียงแคในเอกสารงานวิจัยเท่านั้น

เรื่องของพืชพันธุ์วันนี้จึงมิใช่เพียงแค่เรื่องของการเกษตร หาก
ยังเป็นเรื่องการเมือง เศรษฐกิจ วิถีชีวิต วัฒนธรรมสิ่งแวดล้อม...

การสูญเสียสายพันธุ์พื้นบ้านเป็นเรื่องเดียวกับการล่มสลายของ
ภาคเกษตร และสุดท้ายจะกลายเป็นการพังทลายของสังคมไทยทั้งระบบ



เอกสารประกอบการเรียน

เมล็ดพันธุ์พื้นบ้านสำคัญอย่างไร ทำไมต้องช่วยกันรักษา โดย เดชา ศิริภัทร

(จากจดหมายข่าวเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคอีสาน ตุลาคม-พฤศจิกายน ๒๕๔๑)



ปัจจุบันเกษตรกรผลิตข้าวทั่วประเทศ ๖๐ ล้านไร่ ปีหนึ่งๆ
คาดว่าปริมาณการใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวถึงปีละ ๕๐๐,๐๐๐ ตันต่อปี ใน
ขณะที่กรมส่งเสริมการเกษตรผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวได้ปีละประมาณ
๕๐,๐๐๐ ตันต่อปี และกลุ่มธุรกิจพืชครบวงจรปัจจุบันผลิตได้ปีละ ๑.๕
ตัน จะเห็นว่ามีส่วนต่างกว่า ๘๐๐,๐๐๐ ตันที่เป็นเมล็ดพันธุ์ที่เกษตรกร
เก็บรักษาเอาไว้เอง มีทั้งเมล็ดพันธุ์พื้นบ้านและเมล็ดพันธุ์ปรับปรุงจาก
หน่วยงานรัฐ

ปัจจุบันกลุ่มธุรกิจทางการเกษตรเริ่มรุกคืบเข้าสู่ธุรกิจเมล็ด
พันธุ์ข้าวซึ่งจะมีช่องทางการตลาดมหาศาล ในขณะเดียวกันได้มีการ
ผลักดันให้มีการประกาศคุ้มครองพันธุ์พืชใหม่ในข้าว อ้อย ข้าวโพด
ถั่วเหลือง รวมทั้งพืชอื่นๆรวม ๑๔ ชนิด ซึ่งจะทำให้บริษัทเมล็ดพันธุ์
สามารถเข้ามาผูกขาดเมล็ดพันธุ์ได้ทั้งหมด โดยราคาเมล็ดพันธุ์ผสม
จะมีราคาสูงขึ้นตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ จนถึงแพงขึ้นหลายเท่าตัว แล้วแต่
ชนิดและระดับของการผูกขาด

ข้อมูลจาก www.biothai.net ถ้าตีความเป็นภาษาอังกฤษของบริษัทข้ามชาติเข้ามาผูกขาดเมล็ดพันธุ์
และรายงานสถานการณ์เมล็ดพันธุ์ข้าวของไทย



หอมกลิ่นมะลิตีบ

ทุ่งนาบางส่วนในเขตอำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด อยู่ใน
ขอบเขตทุ่งกุลลา ชาวหนองแกวนี้จึงปลูกข้าวหอมมะลิขายกันเป็นอาชีพหลัก
ก็อย่างที่รู้กันว่าข้าวหอมมะลิจากอาณาบริเวณทุ่งกุลลา เป็นข้าวหอมมะลิ
ที่นุ่มหอมกินอร่อยเหนือกว่าข้าวหอมมะลิจากแหล่งอื่น

ซึ่งอาจจะเกี่ยวเนื่องกับดิน แดด ลม ฟ้า อากาศแวดล้อม
อันเป็นลักษณะเฉพาะตัวที่หาได้ยากในทุ่งอื่น

พ่อใหญ่ชาววัยเกิน ๕๐ ปี คนถิ่นทุ่งกุลลาแต่กำเนิดพร้อมตาลง
เล็กน้อยเมื่อถูกถามถึงพันธุ์ข้าวดั้งเดิมที่เคยปลูก ก่อนจะเรียงลำดับ
ให้ฟังต่างๆว่ามีข้าวเศรษฐี ข้าวลูกผึ้ง ข้าวมันแปด ข้าวปลาข้าว ข้าวเจ้า

ดอกพยอม ข้าวบักม่วย ข้าวนางลอย ข้าวกาบยาง ข้าวนางนวล ข้าวป่องแก้ว โดยสมัยนั้นข้าวแต่ละพันธุ์จะปลูกแตกต่างกันไปตามความเหมาะสมของพื้นที่

อาทิเช่น ข้าวเศรษฐกิจต้องปลูกในที่ลุ่ม ข้าวนางลอยปลูกในที่ลุ่มมากๆ เพราะข้าวนางลอยสามารถยืดปล้องสูงตามระดับน้ำได้ ถ้าเป็นที่ดอนต้องปลูกพันธุ์ข้าวไร่อย่างข้าวฮ้าง เมล็ดออกสีแดงๆ สมัยก่อนนั้นพอถึงฤดูเพาะปลูกก็ลงมือถางป่าละเมาะ จุดไฟเผา แล้วก็หยอดเชื้อพันธุ์ข้าว วิธีการคือใช้ไม้ไผ่ลัก (ขุด) หลุมแล้วหยอดเชื้อพันธุ์ หลุมหนึ่งราว ๓-๔ เมล็ด จากนั้นก็คอยถอนหญ้าถอนวัชพืช ข้าวฮ้างเป็นข้าวดอกหรือข้าวเบา ปลูกเดือนกรกฎาคมหรือมิถุนายน พอเข้าพฤศจิกายนก็ได้เกี่ยว

เมื่อถามถึงข้าวมันเปิดว่าซื้อได้มาเพราะเปิดขอบกินหรือ พ่อใหญ่หัวเราะตอบว่าซื้อมาอย่างนี้แต่โบราณ ข้าวมันเปิดรวงดีเมล็ดดี แต่ไม่รู้ว่าจะเปิดจะขอบกินกว่าข้าวพันธุ์อื่นๆ หรือไม่ แล้วเล่าถึงข้าวพันธุ์ต่อไปว่าซื้อข้าวกอเดียวเพราะมีรวงงามเมล็ดมาก จนเปรียบว่ากอเดียวเกี่ยวได้เกี่ยวหนึ่ง หรืออย่างข้าวเล้าแตกก็ได้ซื้อมาเพราะให้เมล็ดเยอะ

ซื้อพันธุ์ข้าวมีที่มา แต่บางพันธุ์ก็เล่ากันไปจนไม่แน่ใจว่าจะใช้ที่มาแท้ๆหรือไม่ อย่างข้าวพมานั้นมีคนเล่าว่ามีมาตั้งแต่สมัยนายขนมต้มไปเป็นเชลยอยู่ที่เมืองพม่า น้ำท่าไม่มีใครได้อาบจนตัวเหนียวเหนอะ แล้วไหนจะหิวข้าวเพราะพม่าเลี้ยงให้อดๆอยากๆ วันหนึ่งจึงขโมยพันธุ์ข้าวพมาหนีรักแร้เหนียวหนีติดตัวออกมาปลูกข้าวกินเอง

เรื่องเล่านี้ไม่เชื่อก็ได้ แต่อย่าลบลู่

สมัยก่อนแต่ละครอบครัวปลูกข้าวไม่ซ้ำพันธุ์กัน มีหลายพันธุ์หลายน้ำ แล้วแต่ใครชอบพันธุ์ไหนก็ปลูกพันธุ์นั้น ข้าวแต่ละพันธุ์ปลูก



เหลื่อมเวลาไม่ตรงกัน ทำให้แต่ละครัวเรือนมีเวลามาลงแขกช่วยกันได้อีกทั้งการปลูกข้าวหลากหลายพันธุ์ในเวลาไม่ตรงกันทำให้ชาวนามีนางทำทั้งปี โดยไม่หนักแรงในที่เดียว คือค่อยทำค่อยไปและมีช่วงเวลาพักให้ทำอย่างอื่นเป็นระยะ

สมัยนั้นแต่ละครอบครัวปลูกข้าวกันครัวละเป็นสิบพันธุ์ พ่อใหญ่บอกว่าแทบไม่น่าเชื่อเหมือนกันว่า อยู่มาวันหนึ่งพันธุ์ข้าวโบราณเหล่านี้จะสาบสูญไปจากทุ่งกุลารุาเรา

ช่วงเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์ พ่อใหญ่อายุประมาณ ๓๐ ปี มีลูกได้ ๕

คนแล้ว บรรยากาศตอนนั้นค่อนข้างคึกคัก ด้วยเจ้าหน้าที่เกษตรจากอำเภอเที่ยวไปเที่ยวมาเข้าออกหมู่บ้าน นำเมล็ดพันธุ์ข้าวมาให้ชาวบ้านลองปลูกดู

พ่อใหญ่เป็นคนแรกๆ ที่เปลี่ยนเชื้อพันธุ์ข้าวปลูก และไม่ได้ค่อยๆ เปลี่ยนทีละเล็กทีละน้อย พ่อใหญ่เปลี่ยนรวดเดียวเลย ลงมือปลูกโดยการไถตะหลายครั้งแล้วใส่ปุ๋ยเคมี พอถึงฤดูเก็บเกี่ยว พ่อใหญ่ก็ได้ข้าว กข และข้าวมะลิ ๑๐๕ จำนวนมากที่ทั้งนุ่มทั้งหอม ทำให้ได้รับรางวัลที่ ๑ ด้านการปลูกข้าวมะลิ ๑๐๕ โดยได้รางวัลเป็นเครื่องสูบน้ำ ชาวบ้านใกล้เคียงเห็นตัวอย่างดังนั้นจึงพากันเปลี่ยนเชื้อพันธุ์ข้าวปลูกตามพ่อใหญ่กันเป็นแถว

แรกๆ ที่หันมาปลูกข้าว กข และข้าวมะลิ ๑๐๕ กัน ชายข้าวเปลือกได้ราคาก็โลกร่มละ ๔-๕ บาท ซึ่งยุคนั้นนับว่าเป็นราคาที่สูงทีเดียว ตอนนั้นเจ้าหน้าที่เกษตรจะเข้ามาดูแลตลอด มาคอยถ่ายรูปนาชาวบ้านทุกกระยะ ผิดกับการทำนาสมัยพ่อแม่ของพ่อใหญ่ที่ไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาดูแลแนะนำแต่อย่างใด มีปัญหาอะไรชาวบ้านก็แก้ไขกันเอง

แต่การทำนาสมัยก่อนก็ไม่ค่อยมีปัญหาอะไรนัก โรคแมลงก็ไม่ค่อยมี ปุ๋ยเคมีก็ไม่ได้ใส่กัน ใส่แต่ปุ๋ยขี้วัวขี้ควาย

พันธุ์ข้าวที่เจ้าหน้าที่นำมาให้ปลูกนั้น พอผ่านไปสักปีสองปีข้าวจะเริ่มกลายเป็นพันธุ์ ชาวนาแถบทุ่งกุลารับรู้ความเห็นว่าคงเป็นเพราะข้าวหมดอายุจากการพัฒนาพันธุ์ ทำให้ไม่หอมนุ่มกินเพลินปากอย่างเคย ชาวนาจึงต้องเปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกโดยไปซื้อเมล็ดพันธุ์จาก ธกส. ไร่หนึ่งใช้เมล็ดพันธุ์ประมาณ ๕ กิโลกรัม ถ้ามีที่สัก ๔๐ ไร่ก็จะต้องใช้เมล็ดพันธุ์ถึง ๒๐๐ กิโลกรัม

พันธุ์ข้าวที่ซื้อมาปลูกนั้นใช้ว่าจะงอกเป็นต้นทั้งหมด บางพื้นที่ปลูก



จนหมดเมล็ดพันธุ์ที่ซื้อมาแตงอกเพียงแค่ครึ่งเดียวก็มี

ส่วนข้าวพื้นบ้านจะไม่ค่อยกลายเป็นพันธุ์ ปลูกอยู่ยงคงกระพันได้อย่างนั้น ทำให้ชาวนาสามารถเก็บเชื้อพันธุ์ข้าวปลูกเองได้เรื่อยๆ ตามวิธีของตัวเอง สำหรับพ่อใหญ่แห่งทุ่งกุลารุ่นนี้เคยเก็บเชื้อพันธุ์ข้าวพื้นบ้านโดยคัดจากรวงที่เมล็ดงามสมบูรณ์เสมอ ก็นดี วิธีการคือ เมื่อเก็บเกี่ยวเสร็จแล้วจะมาเลือกรวงที่ไม่สมบูรณ์ถอดออกที่ละรวง จนเหลือรวงสมบูรณ์ที่สุดสำหรับไว้ทำพันธุ์ ซึ่งจะนำไปตากให้แห้งสนิทก่อนเก็บแยกไว้ในลำข้าว

ความจริงตอนนี้พ่อใหญ่ก็เริ่มคิดถึงข้าวพันธุ์พื้นบ้านขึ้นมาเหมือนกัน คิดอยากหาเชื้อพันธุ์มาปลูก เพราะลองคำนวณดูแล้วไปๆ มาๆ ปลูกข้าวพื้นบ้านน่าจะลดต้นทุนได้ดี เพราะข้าวพื้นบ้านไม่ต้องการปุ๋ยเคมี ทั้งไม่ต้องคอยประคบประหงมกันมาก คิดดูดีๆ พ่อใหญ่ว่าที่ทำงานอยู่ทุกวันนี้ คนทำนาไม่เคยคิดถึงแรงงานตัวเองเป็นต้นทุนการผลิต จึงไม่รู้สึกรู้ว่าขาดทุน แต่ถ้าคนทำนาทำแบบจ้ำจแรงงานทุกขั้นตอน ทั้งยังต้องซื้อเมล็ดพันธุ์ไม่เว้นปี ก็คงพบแต่คำว่าขาดทุนเพียงแค่นั้นหยุดถอนหายใจคิดถึงต้นทุนกำไรก็ขาดทุนแล้ว

ชาวนาแถวนี้จึงประชดกันว่าลงมือทำนาไปวันๆ ดีกว่า ไม่ต้องหยุดคิด เพราะจะขาดทุนเวลาที่เสียไปกับการคิดเปล่าๆ



นอกจากต้นทุนการปลูกข้าวพื้นบ้านจะน้อย น้ำหนักยังดีกว่า ข้าวกข หรือมะลิ ๑๐๕ เสียด้วยซ้ำ เพราะข้าวพื้นบ้านส่วนใหญ่เมล็ด จะแน่น ไม่ฟามอย่างข้าวพันธุ์ส่งเสริมในปริมาณเท่ากัน ถ้านำไปชั่ง ข้าวพื้นบ้านจะได้น้ำหนักดีกว่า

ส่วนเรื่องรสชาติก็อร่อยใช้ได้ทีเดียว โดยเฉพาะข้าวมะลิหอม พันธุ์ดั้งเดิมที่ไม่ใช่มะลิ ๑๐๕ พ่อใหญ่ยี้ว่าแต่เดิมเขาเรียกมะลิหอม ทั่วให้หอมมะลิ มะลิเดิมจะหอมตั้งแต่ยังเป็นต้นกล้า เรียกว่าแค่เดิน ผ่านทุ่งนาที่ปลูกมะลิเดิมก็ได้กลิ่นหอมลึ้มชวนหิวข้าว ทั้งยังหอมนาน เก็บข้าวเปลือกเอาไว้สองปียังมีกลิ่นหอม ต่างกับมะลิ ๑๐๕ เก็บไว้

ปีเดียวก็หอมหายแล้ว

มะลิเดิมหรือมะลิหอมนั้นทั้งหอมทั้งนุ่ม แต่แน่น ไม่ฟามเหลว เคี้ยวได้เต็มคำและหอมอร่อยกรุณอยู่ในอุ้งปากได้นาน

ข้าวมะลิเดิมยังทนทานต่อดินฟ้าอากาศ ทนความแห้งแล้ง ไม่เป็นอะไรไปง่ายๆ และไม่ค่อยกลายพันธุ์เมล็ดก็งาม แต่ข้อเสียคือออกรวง ไม่ทันกัน ทำให้ยากต่อการเก็บเกี่ยว ส่วนมะลิ ๑๐๕ จะออกรวงพร้อมหน้าสม่ำเสมอกลิ่น เมล็ดเหมือนกัน ไม่อ่อนแอกว่ากัน เก็บเกี่ยวง่าย

แต่ถึงที่สุดสิ่งที่กลายมาเป็นข้อตัดสินให้มะลิใหม่ดีที่สุดคือ ราคามะลิ ๑๐๕ ตีกว่ามะลิเดิมนั่นเอง



ราคาเมล็ดพันธุ์ข้าวที่วางจำหน่ายตามท้องตลาด ณ เดือนตุลาคม ๒๕๕๖

รายการสินค้า	ราคา (บาท)
๑. เมล็ดพันธุ์ข้าวสุพรรณบุรี ๑ ตราใบโพธิ์	๓๘๐
๒. เมล็ดพันธุ์ข้าวปทุมธานี ๑ ตราใบโพธิ์	๔๒๐
๓. เมล็ดพันธุ์ข้าวพิษณุโลก ๒ ตราใบโพธิ์	๓๘๐
๔. เมล็ดพันธุ์ข้าว กข ๖ ตราใบโพธิ์	๓๓๕
๕. เมล็ดพันธุ์ข้าว กข ๑๕ ตราใบโพธิ์	๓๔๐

ราคานี้เป็นราคา ๒๐ กิโลกรัมต่อถุง

ราคาเมล็ดพันธุ์ข้าวที่วางจำหน่ายตามท้องตลาด ณ เดือนตุลาคม ๒๕๕๖

รายการสินค้า	ราคา (บาท)
๖. เมล็ดพันธุ์ข้าวชัยนาท ตราไบโพธิ์	๓๘๐
๗. เมล็ดพันธุ์ข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ ตราไบโพธิ์	๔๒๐
๘. เมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ กองขยายพันธุ์พืช	๓๑๘.๗๕
๙. เมล็ดพันธุ์ข้าว กข ๖ กองขยายพันธุ์พืช	๓๑๘.๗๕
๑๐. เมล็ดพันธุ์ข้าว กข ๑๕ กองขยายพันธุ์พืช	๓๑๘.๗๕
๑๑. เมล็ดพันธุ์ข้าวเหลืองประทิว กองขยายพันธุ์พืช	๓๑๘.๗๕
๑๒. เมล็ดพันธุ์ข้าวตาแห้ง กองขยายพันธุ์พืช	๓๑๘.๗๕
๑๓. เมล็ดพันธุ์ข้าวสุพรรณบุรี ๑ กองขยายพันธุ์พืช	๓๑๘.๗๕
๑๔. เมล็ดพันธุ์ข้าวปทุมธานี ๑ กองขยายพันธุ์พืช	๓๐๐
๑๕. เมล็ดพันธุ์ข้าวสันป่าตอง ๑	๒๕๐
๑๖. เมล็ดพันธุ์ข้าวหอมคลองหลวง ๔ กองขยายพันธุ์พืช	๓๑๘.๗๕
๑๗. เมล็ดพันธุ์ข้าวหอมคลองหลวง ๑ กองขยายพันธุ์พืช	๓๐๐
๑๘. เมล็ดพันธุ์ข้าวชัยนาท ๑ กองขยายพันธุ์พืช	๒๙๗.๕๐

ราคานี้เป็นราคา ๒๐ กิโลกรัมต่อถุง

ข้อมูลจาก www.tabco.co.th/tabcocart/cart/subcategory.asp ราคาเมล็ดพันธุ์พืชเดือนตุลาคม ๒๕๕๖ จัดทำโดยบริษัทไทยธุรกิจการเกษตร จำกัด





สายพันรู่บ้านไทย

บ้านนาทมตั้งอยู่ในเขตอำเภอโคกศรีสุพรรณ จังหวัดสกลนคร รอยต่อเขตจังหวัดนครพนมในระยะห่างเพียงแค่นั่งหมูบ้านกัน เป็นชุมชนชาวไทยย้อที่บรรพบุรุษอพยพมาจากฝั่งลาวตั้งแต่กว่า ๒๐๐ ปีที่แล้ว ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของชุมชนแถบจังหวัดนครพนม สกลนคร มุกดาหาร ที่ประกอบไปด้วยกลุ่มชาติพันธุ์อย่างชาวมูไทย ชาวมอญ ย้อ ไย้ กะเลิง เป็นต้น

หมู่บ้านนาทมมีขนาดใหญ่พอสมควร ด้วยจำนวนครัวเรือนประมาณ ๔๐๐ หลังคา มีต้นมะพร้าว มะขามสูงใหญ่หยดยืนอยู่หลายต้น บ่งบอกอายุหมู่บ้านที่ตั้งมานานนั้น

ด้วยลักษณะพื้นที่มีเทือกเขาภูพานเป็นองค์ประกอบหลัก สมัยก่อนชาวบ้านที่อาศัยทำกินอยู่ในอาณาบริเวณแถบนี้ จึงได้อาศัย เนื้อที่บนเขาปลูกพืชไร่เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีพ ซึ่งพืชไร่ดังกล่าวนี้ รวมไปถึงการปลูกข้าวไร่ตามรูปแบบการเพาะปลูกแต่ดั้งแต่เดิม ไร่ข้าว ไร่จะมีแต่ข้าวเท่านั้น ยังประกอบไปด้วยผักแพง แดง ถั่ว งา และ แมกกระทั้งฝ้าย เพราะฉะนั้นการได้กินข้าวไร่จึงหมายถึงการได้กินได้ใช้ ผลผลิตอย่างอื่นๆ ด้วย

ข้าวไร่ที่ปลูกกันในช่วงนั้นเท่าที่ยังจำกันได้ ชาวบ้านบอกว่ามีข้าว เหลืองทอง ข้าวฮั่ว และข้าวกระแสน สมัยนั้นหลังจากหยอดข้าวไร่ เสร็จแล้วจึงลงมาทำนา ระหว่างรอให้ข้าวนาสุกเหลืองเต็มที่ ข้าวไร่ ก็ได้เกี่ยวพอดิบพอดี พอถึงช่วงเกี่ยวข้าวนาจึงมีข้าวไร่ มีลูกผักลูกแพง แดงถั่วไว้กินหมุนเวียนเช่นนี้มาหลายต่อหลายฤดูกาล

ช่วงนั้นชาวบ้านน่าจะเพิ่มขึ้นไปทำข้าวไร่บนภูเขาในเขตบ้านคำ- ผักแพว ตำบลกกตูม อำเภอดงหลวง จังหวัดมุกดาหาร

ต่อมาถึงยุคปราบปรามคอมมิวนิสต์ ทางกรมจึงสั่งห้ามชาวบ้าน ขึ้นไปทำไร่บนภูเขา ถึงขนาดเผาทัບเถียงนาชาวบ้านเพื่อขู่ให้หวาดกลัว เพราะเกรงว่าชาวบ้านจะเป็นแนวร่วมสนับสนุนเสบียงให้คอมมิวนิสต์ ด้วยว่าบนเทือกเขาภูพานเป็นเขตเคลื่อนไหวสำคัญแห่งหนึ่งของพรรค คอมมิวนิสต์แห่งประเทศไทย ดังมีเสียงเล่าว่าชื่ออำเภอดงหลวงเพิ่งมา เปลี่ยนกันที่หลังนี้เอง สมัยก่อนเขตนี้มีชื่อว่าดงคอม

ครั้นเมื่อถูกห้ามไม่ให้ขึ้นไปทำไร่ ชาวบ้านจึงทิ้งไร่หันมาทำนากัน หมดพันธุ์ข้าวไร่จึงถูกทิ้งร้างไปจากผืนดินถิ่นนี้

ส่วนข้าวนาพันธุ์พื้นบ้านก็สูญหายไปหลายสายพันธุ์ หลังจากมี ข้าวพันธุ์ส่งเสริมจากการเข้ามาแพร่หลาย ไม่ต่างไปจากปรากฏการณ์



ผืนนาซึ่งเกิดขึ้นในที่อื่นๆ

พอใหญ่สิ่งที่ไม่ยอมให้ใส่นามสกุลจริง แต่อยากให้ห้อยท้าย ชื่อว่าสิงห์ กระชายดำ ตามรสนิยมการดื่ม เล่าว่า ข้าวพันธุ์ส่งเสริม ตระกูลสข กับมะลิ ๑๐๕ เริ่มเข้ามาเมื่อประมาณปีพ.ศ. ๒๕๑๘ ช่วงนั้น ใครไม่เปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกก็แปลกประหลาดนักหนาแล้ว ด้วยเหตุที่ว่า เมื่อดูจากคนที่เริ่มปลูกก่อนก็เห็นเขาได้ข้าวเป็นรวงงามน้ำหนักดี อีกทั้ง ราคาขายมันยังล่อใจเสียเหลือเกิน ยกตัวอย่างข้าวสข ๖ กระสอบขายได้ ราคา ๖๕ บาท ข้าวลำตาล ๖ กระสอบราคาแค่ ๖๐ บาท

อย่างนี้ใครหน้าไหนจะไม่อยากปลูกข้าวที่ได้ราคามากกว่า โดย ลืมนึกไปถึงต้นทุนราคาปุ๋ยเคมีที่ตามมาเข้ามาจำหน่ายประมาณช่วงปี ๒๕๒๐ ภายหลังการมาถึงของข้าวพันธุ์ส่งเสริมไม่นานนัก

พูดถึงข้าวนาพื้นบ้านที่เคยมีปลูกกันในแถบนี้เท่าที่ชาวนาพากัน นึกออก อาทิเช่น ข้าวอีจิ้ง ข้าวฮากไฟ ข้าวบังใบ ข้าวเหลืองบุญมา ข้าวขี้ตมทางภาค ข้าวแม่ฮ่างใหญ่ ข้าวคำผาย ข้าวลำตาล ข้าวบั๊กม่วย ข้าวหอมข่า ข้าวมะเขือชน ข้าวเจ้าแดง ซึ่งมีลักษณะแตกต่างเหมาะกับการปลูกในพื้นที่ต่างกัน คือ ที่ราบ ที่ลุ่ม และที่ดอน แต่ระยะหลัง



พื้นที่ถูกปรับเสมอกันเพื่อรองรับการปลูกข้าวพันธุ์ส่งเสริม

คุณสมบัติของข้าวพื้นบ้านบางพันธุ์ข้อมูลตรงกับหมู่บ้านอื่นๆ เช่น ข้าวเจ้าแดงปลูกไว้ทำขนมและข้าวปุ้น (ขนมจีน) จะได้เส้นเหนียวนุ่มกว่าใช้ข้าวพันธุ์อื่นทำ ข้าวอีตมหรือซีตมใหญ่ใช้ทำเหล้ากินได้รสดีมากที่สุดยังให้तिक์สูงกว่าเหล้าที่ใช้ข้าว กข มาทำ

อย่างไรก็ดี พันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่หมู่บ้านละแวกนี้ก็เชื่อว่าสูญพันธุ์

ไปโดยสิ้นเชิง ชาวบ้านยังสามารถรักษาพันธุ์ไว้ได้หลายพันธุ์อยู่เหมือนกัน เช่น ข้าวหอมข่า ข้าวบั้งใบ ข้าวอีโง้ง และโดยเฉพาะข้าวลำตาล ซึ่งพ่อใหญ่สิงห์บอกว่าปลูกมากเป็นอันดับแรก ข้าวเหล่านี้มีเชื้อพันธุ์ปลูกสืบต่อมามีได้ขาด

หมู่บ้านนาทมประมาณ ๔๐๐ หลังคาเรือน ยังมีผู้ที่ปลูกข้าวพันธุ์พื้นบ้านสืบต่อกันมาถึงครั้งต่อครั้งของจำนวนครัวเรือน

ครอบครัวของพ่อสิงห์ กระจายดำ นั้นปลูกข้าว กข ไร่ชาย ปลูกข้าวลำตาลไว้กินเอง ข้างลำตาล ๖ ไร่ได้ผลผลิตพอกินตลอดปี ต่อจำนวนคน ๖-๘ คนในครอบครัว ซ้ำยังพอมีเหลือขายให้คนที่ต้องการ ได้เงินถึงปีละประมาณ ๒,๐๐๐-๓,๐๐๐ บาท โดยขายตามมาตรฐานแบบชาวบ้านอีสาน คือหมื่นละ ๕๐-๕๕ บาท (๑ หมื่น = ๑๒ กิโลกรัม)

เหตุที่ชาวบ้านนาทมนั้นยังสามารถเก็บรักษาข้าวพันธุ์พื้นบ้านไว้ได้ แม้จะไม่มากมายเท่าสมัยเก่า เนื่องเพราะเห็นว่าเป็นพันธุ์ข้าวที่พ่อแม่ปลูกมาแต่เดิม เปรียบเสมือนพันธุ์มรดกที่ควรรักษาไว้

นอกจากนี้ยังมีสาเหตุอื่นๆอีก อย่างเช่นพ่อใหญ่สิงห์กับผู้เฒ่าผู้แก่อีกหลายคนในหมู่บ้านที่มีความเชื่อว่ากินข้าวพันธุ์ กข แล้วจะรู้สึกไม่ค่อยสบาย ไม่แข็งแรง ไม่เหมือนกินข้าวพื้นบ้านจะรู้สึกแข็งแรง กระฉับกระเฉง มีกำลังทำการงานมากกว่า จึงยังคงปลูกข้าวพื้นบ้านไว้เพื่อกินเอง

หน้าข้าวพ่อใหญ่สิงห์ก็ยังบอกว่าข้าวลำตาลปริมาณเท่ากับข้าว กข พอหุงออกมาแล้วข้าวลำตาลได้ปริมาณมากกว่ากัน แม้รสชาติข้าวลำตาลจะไม่นุ่มหอมเท่าข้าว กข และออกจะเหนียวกว่าหากหุงทิ้งไว้แล้วอุ่นซ้ำ แต่ก็ถือว่ารสชาตินุ่มอ่อนมันกินอึดมิใช่ได้ ยิ่งพอคิดถึงต้นทุนการผลิต

ที่ต่ำกว่าการปลูกข้าวขย ยิ่งทำให้รู้สึกว่าข้าวล้าตาลและข้าวพื้นบ้านอื่นๆ
อร่อยกินอิมกว่ากันมากนัก

พ่อใหญ่สิ่งทีบอกว่าตอนนี้คิดอยากจะปลูกข้าวพื้นบ้านให้มากขึ้น
เพราะไม่เปลืองต้นทุนการผลิต ข้าวพื้นบ้านไม่ค่อยมีเมล็ดสืบเหมือน
ข้าวขย ทั้งยังทนทานต่อดินฟ้าอากาศและไม่ตอบสนองปุ๋ยเคมี ข้าว
พื้นบ้านมีลำต้นสูงใหญ่ ใบกว้าง ถ้าใส่ปุ๋ยเคมีจะยิ่งทำให้ต้นและใบใหญ่
ขึ้นจนลำต้นล้มได้ง่ายๆ

อีกทั้งข้าวพื้นบ้านไม่จำเป็นต้องเสียเงินซื้อเมล็ดพันธุ์ปลูกใหม่อีก
แทบทุกปี เพราะชาวบ้านสามารถคัดเมล็ดพันธุ์เอง โดยคัดจากรวงที่
สมบูรณ์ เกี่ยมาประมาณ ๑๐๐-๒๐๐ มัดแล้วลงมือเลือกดูรวงที่งาม
สมบูรณ์ ไม่ลีบ ไม่มีรอยกะด่ากะด่าง จากนั้นแยกเก็บไว้ต่างหากจาก
ข้าวที่จะใช้กิน

ข้าวพื้นบ้านไม่ค่อยกลายพันธุ์ง่ายๆ หรือแม้จะมีการกลายพันธุ์
ชาวบ้านก็มีวิธีการรับมือโดยการเปลี่ยนพื้นที่ปลูก อย่างที่พ่อใหญ่สิ่ง
ทำอยู่ เมื่อรู้สึกรู้ว่าข้าวพื้นบ้านที่ปลูกเริ่มแข็ง กินไม่อร่อยเช่นเดิม
พ่อใหญ่ก็จะนำเมล็ดพันธุ์ไปฝากปลูกไว้ในที่นาของน้องชาย สักปีสองปี
จึงค่อยนำกลับมาปลูกในนาของตัวเอง

ชาวนาชานนแต่อย่างพ่อใหญ่สิ่งสรุปความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติ
มาตลอดช่วงชีวิตว่า การปลูกในพื้นที่ซ้ำซากจะทำให้ข้าวกลายพันธุ์
เพราะดินที่เพาะปลูกซ้ำจะแข็ง ขาดธาตุอาหาร ต้องพักดินไว้สัก ๒-๓
ปี พอให้ดินฟื้นจึงค่อยกลับมาปลูกใหม่

แล้วการที่จะนำเมล็ดพันธุ์ข้าวไปฝากปลูกไว้ในที่ดินผู้อื่น สิ่งสำคัญ
อยู่ตรงที่ต้องใช้ความสัมพันธ์ความผูกพันที่มีอยู่เป็นสามารถเท่านั้น
จึงจะทำได้



วิธีนี้จึงนับเป็นการรักษาพันธุ์แบบถ้อยทีถ้อยอาศัย เป็นเยื่อใย
ระหว่งกันของชาวนาที่ทำให้สายพันธุ์พื้นบ้านคงอยู่





นาทาม



ช่วงรอยต่อระหว่างผืนดินกับทะเลคือป่าชายเลน หรือที่คนบ้านๆ ภาคใต้เรียกว่า ป่าพังกา (ป่าโกงกาง) เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ฟุ้งฟักตาม ธรรมชาติของตัวอ่อนสัตว์ทะเล นับเป็นพื้นที่หนึ่งในห่วงโซ่ระบบนิเวศ ทะเลที่จะขาดไม่ได้

ส่วนรอยต่อระหว่างผืนดินกับผืนน้ำทางภาคอีสาน ชาวบ้านพื้นถิ่น เรียกว่า ทาม ซึ่งจะมีผืนป่าเรียกว่า ป่าทาม ที่ไม่เคยถูกจัดว่าเป็นป่า ในพจนานุกรมของกรมป่าไม้บ้านเรา เพราะหากแลเลยผ่านๆ ก็จะไม่ เห็น คล้ายว่าเป็นเพียงกลุ่มละเมาะไม้ริมฝั่งน้ำ ซ้ำยังมีน้ำท่วมขังตามฤดูกาล อยู่ประมาณ ๓-๔ เดือนในช่วงน้ำหลาก

ตามศัพท์แสงทางวิชาการจะเรียกพื้นที่เช่นนี้ว่าพื้นที่ชุ่มน้ำ (Wetland)

บริเวณป่าทามมีความรกรกรของพันธุ์ไม้นานาชนิด ที่ในช่วงน้ำหลากท่วม ประดาสัตว์น้ำจืดได้ใช้เป็นที่พักพิงและหลบซ่อนก่อนจะถึงเวลาแข็งแรงพอที่จะออกไปแหวกว่ายในสายน้ำกว้างใหญ่ หากขาดทามจึงเท่ากับห่วงโซ่หนึ่งของระบบลุ่มน้ำขาดหายไป

ชาวบ้านในหมู่บ้านริมฝั่งน้ำมูน เขตอำเภอราชไศล จังหวัดศรีสะเกษ ให้ความรู้ทามเป็นชื่อเรียกสภาพพื้นที่โดยรวม ภายในทามยังมีความหลากหลายของสภาพพื้นที่อันเกิดจากแรงไหลของสายน้ำ และดินตะกอนทับถมตามกาลเวลา

โดยอาจจะนึกภาพจากที่สูงที่สุดในทามลงมาดังนี้ โนนหรือดอนทาม ซึ่งหน้าน้ำหลากบางฤดูที่น้ำน้อยอาจจะไม่มีน้ำท่วมถึงเลย ดอนทามมักจะมีอาณาเขตติดต่อกับหนองหรือที่ลุ่มมีน้ำแช่ขัง ติดต่อกับกุดหรือทางเดินเก่าของสายน้ำ ซึ่งที่ลาดลุ่มต่ำจากดอนทามลงไปสู่กุด ชาวบ้านเรียกว่าเลิง และกลางกุดน้ำที่มีโคลนตมลึกอันเกิดจากการสะสมของตะกอนดินเรียกคูน

ส่วนติดต่อกับดอนทามยังมีสองหรือร่องน้ำ ซึ่งคันดินที่ทอดยาวไปตามลำและร่องน้ำนี้ ถ้ามีขนาดใหญ่จะเรียกว่าคูย ขนาดเล็กเรียกคูน บริเวณที่ลาดต่ำระหว่างคูกับคูยเรียกว่าฮ่อม ส่วนพื้นที่ตรงกลางฮ่อมเรียกว่ามาบ ในบริเวณที่มีน้ำไหลซึมออกมาตลอดเวลาเรียกว่าค้ำแล้วยังมีบริเวณที่เรียกว่าบุง หรือพื้นที่ราบลุ่มมีน้ำขังตลอด โดยอาจจะเรียกว่าบึงก็ได้ ริมบุงบึงนี้จะมีไม้พุ่มแตกแผ่ออกเป็นกอใหญ่

พืชพันธุ์ไม้ที่เติบโตอยู่ตามพื้นที่ทามก็จะมีความแตกต่างกันออกไป ซึ่งนักวิชาการที่ทำวิจัยเรื่องทามภาคอีสานได้จำแนกออกเป็น ๓ ประเภทป่า



คือ ป่าบุงป่าทามจะประกอบไปด้วยไม้พุ่มขนาดเล็ก สามารถทนทานต่อการแช่ขังในน้ำได้เป็นอย่างดี ป่าดิบแล้งเกิดตามริมฝั่งกุดหรือเนินดินตามธรรมชาติ ซึ่งจะมีน้ำท่วมหลากเป็นระยะเวลาสั้นๆ และป่าโคกมีไม้เต็ง ไม้รัง ไม้ซาดเป็นไม้หลัก พบตามเนินทรายคันดินธรรมชาติ

ในแต่ละทามจะมีลักษณะของบุง กุด หนอง ฮ่อม เลิง ฯลฯ อยู่หลายแห่งหลายที่ ชาวบ้านจะมีชื่อเรียกเฉพาะของแต่ละกุดแต่ละโนน

ตามสภาพพื้นที่หรือเหตุการณ์ที่เคยเกิดขึ้น อย่างโนเนหนึ่งในทาม
ราชีไศลได้ชื่อว่าโนเนฆ่าสัตว์หรือโนเนศพ โดยที่ชาวบ้านรุ่นใหม่ไม่รู้ว่
ทำไมจึงเรียกเช่นนั้น แต่ก็เรียกตามกันมาแต่พ่อแต่แม่

ทามเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพเฉพาะตัว มีพืชและ
สัตว์ที่ชาวบ้านค้นพบพอให้หาอยู่หากินได้ จนมีใครบางคนกล่าวว่าทาม
คือตู้กับข้าวของชาวบ้านลุ่มน้ำอีสาน ทั้งทามยังเป็นรอยต่อระหว่างดินกับ
น้ำที่ธรรมชาติสรรคสร้างให้ช่วยการไหลเวียนของน้ำใต้ดิน ช่วยป้องกัน
การพังทลายชายฝั่งและน้ำท่วมเฉียบพลัน

ดินทามที่เกิดจากตะกอนแม่น้ำมีความอุดมสมบูรณ์ชั้นสูงอย่าง
ที่ชาวบ้านภาคอีสานผู้ใช้ชีวิตอยู่กับลุ่มน้ำรูดี นอกจากได้เก็บหาของป่า
และสัตว์น้ำจากทาม ชาวบ้านอีสานยังมีความรู้เรื่องการปลูกพืชในทาม
เป็นอย่างดี

คนเก่าแก่แถวราชีไศลเล่าว่า หมู่บ้านตามสายน้ำมูนแต่เดิมมา
จะทำนาทามกันมากกว่านาปีหรือนาทุ่ง แรกๆคนรุ่นบุกเบิกมาจับจอง
พื้นที่ทามที่ป่าแค่ทำกิน ก่อนจะถากถางขยายบักหลักเป็นชุมชน
สมัยนั้นชาวบ้านจะไปกินนอนอยู่ในทาม เข้าไปตั้งทับเถียงนาเพาะปลูก
และเลี้ยงเป็ดเลี้ยงไก่อยู่ในทาม

การทำนาทามสมัยนั้น ชาวนาจะเพาะปลูกพืชหลายอย่างคละกัน
มีทั้งข้าว ข้าวโพด แตงโม แตงไทย พริก มะเขือ หรือสรูปต่างๆว่
ปลูกทุกอย่างที่อยากกินลงไป หยอดเมล็ดพันธุ์ลงไปแล้วไม่ต้องดูแล
อะไรมาก ขอให้มันงอกขึ้นมาเป็นต้นเถอะ จากนั้นแค่คอยดูว่เมื่อไร
จะออกดอก แล้วรอกินอย่างเดี่ยวได้เลย

ความมั่นใจประมาณนี้ของชาวบ้านคงเป็นต้นขันชีวิตความอุดม



สมบูรณ์ของดินทามได้เป็นอย่างดี

ฤดูทำข้าวนาทามจะเริ่มขึ้นภายหลังเก็บเกี่ยวข้าวนาปี ซึ่งจะ
แล้วเสร็จประมาณเดือนธันวาคมถึงมกราคม พอเริ่มทำข้าวนาทาม
ก็มีข้าวนาปีให้กิน ครั้นเรียบร้อยจากข้าวนาทามก็เริ่มลงข้าวนาปี
ระหว่างนี้จะมีข้าวนาทามให้กิน วิธีเป็นเช่นนี้อยู่ทุกฤดูกาล

ก่อนที่ชาวบ้านแถวนี้จะลงนาทาม เขาจะต้องบวงสรวงเจ้าพ่อ
ดงภูดินก่อน หรือภาษาไทบ้านเขาเรียกว่าเลี้ยงหอเจ้า โดยกำหนดไว้
ในช่วงระหว่างเดือนเมษายนถึงพฤษภาคมของทุกปี เลี้ยงหอเจ้าดงภูดิน
เสร็จ รุ่งขึ้นจะพากันทำนาเลย



ชาวบ้านราชสีไศลถือว่าเจ้าพ่อตงภูดินเป็นผู้คุ้มครองทุกคน
ในเขตนี้ จะทำอะไรก็ต้องบวงสรวงบอกกล่าวเจ้าพ่อก่อน โดยจะจัด
ให้มีเครื่องไหว้สา แล้วมีการพ้อนรำ มีแม่ทรง มีการเป่าสะโน
(เขาควยโบราณ) และตีฆ้อง พิธีเลี้ยงหอยเจ้าตงภูดินจะทำก่อนลงนา
ทามเท่านั้น หากจะทำนปีต้องเลี้ยงผีตาแฮกต่างหาก คนละอย่างกันไป

สมัยก่อนปลูกข้าวนาทามไม่ต้องใช้ควายเพราะไม่ต้องไถ เพียง
ใช้ไม้ไผ่ปักดินให้เป็นหลุม แล้วหยอดเมล็ดพันธุ์ลงไปลึก ๓-๔ เมล็ด
ต่อหลุม ระยะห่างแต่ละหลุมไม่ได้กำหนดตายตัว กะเอาตามจังหวะ
ก้าวของแต่ละคน

ด้วยสภาพพื้นที่ในทามมีความหลากหลาย ชาวนาก็จะมีวิธีการ
ทำนาทามต่างกันไปให้เหมาะกับสภาพพื้นที่ ข้าวไร่ทามจะปลูกในพื้นที่
ดอน ข้าวนาหนองปลูกในบริเวณหนองน้ำที่มีน้ำแช่ขัง ข้าวนาแซงปลูก
ในบริเวณกุด บึง หนอง ฮองน้ำ หรือพื้นที่มีน้ำขังซึมซังแต่ไม่ลึกนัก

พันธุ์ข้าวนาทามเป็นพันธุ์พื้นบ้านมีอยู่หลายชนิด และมีลักษณะ
เด่นแตกต่างกัน ชาวนาจะรู้ว่าข้าวพันธุ์ไหนเหมาะกับสภาพพื้นที่แบบใด
อย่างไรที่เนินหรือดอนทามก็ต้องใช้พันธุ์ข้าวไร่ เช่น ข้าวอีปีะ ข้าวดอกตัว
ข้าวลายบวบ ข้าวอีก่อ นาหนองต้องใช้พันธุ์ข้าวนา เช่น ข้าวดอกขาว

ข้าวน้ำผึ้ง ข้าวดอกสาว ข้าวดอกไม้ และนาแซงซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกข้าว
ขนาดเล็กปลูกง่าย ไม่ต้องไถ ต้องใช้พันธุ์ข้าวอย่างข้าวสะวง ข้าว
หวิดหนี ข้าวอีเตี้ย เป็นต้น

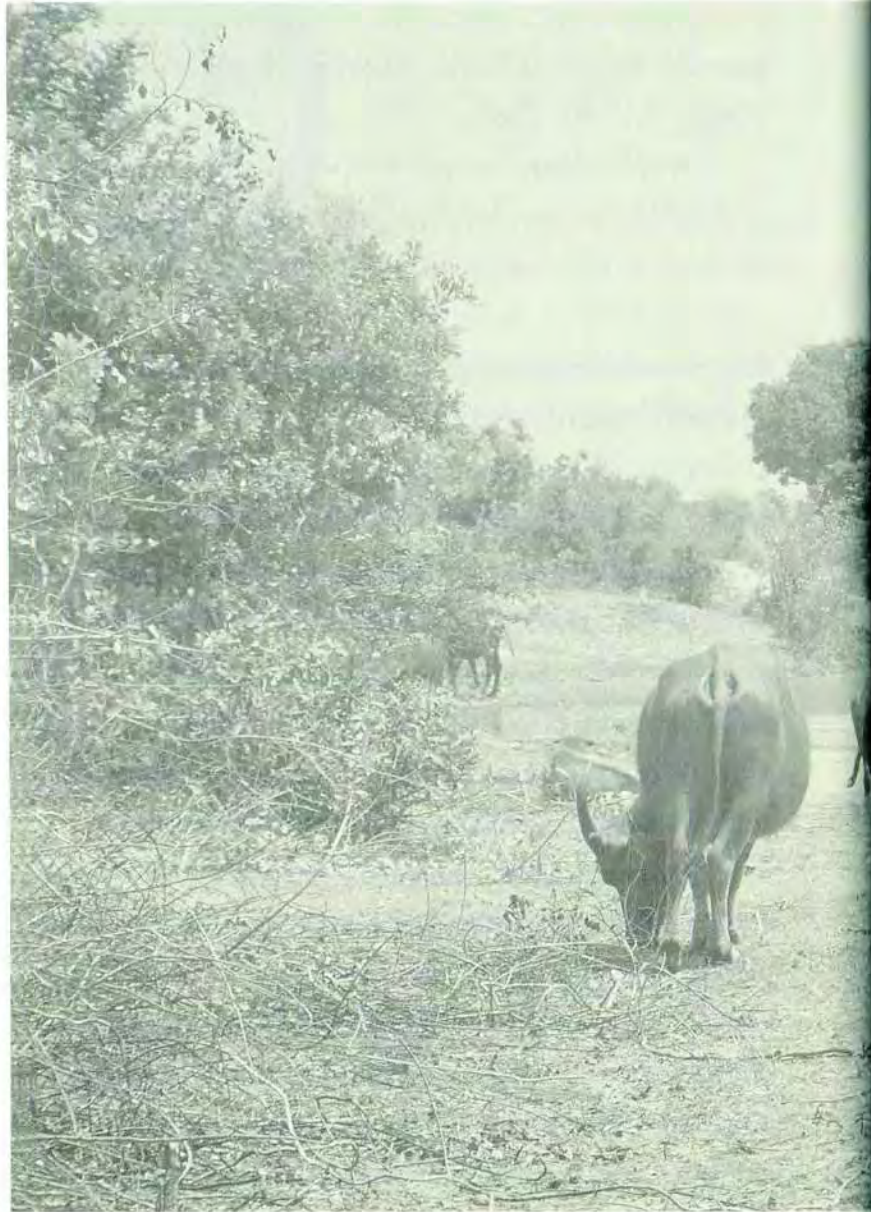
พันธุ์ข้าวที่ปลูกในทามมักจะเป็นข้าวพันธุ์เบา อายุประมาณ
๓ เดือนก็ได้เกี่ยว ส่วนใหญ่ก็จะเป็นข้าวเหนียว ข้าวเจ้าจะมีอยู่เพียง
เล็กน้อย ชาวนาทามบอกว่าข้าวเหนียวโตเร็วดูแลง่าย ได้ผลมาก
แต่เวลาเกี่ยวก็กินทั้งข้าวเหนียวข้าวเจ้า โดยเลือกเอาความสะดวกเป็น
ที่ตั้ง ข้าวเหนียวกินเวลาออกไปทำงานไร่งานนา เอาใส่กองข้าวใส่กระต๊อบ
พกติดตัวไป กินง่ายและอิ่มนาน

ดินทามเป็นดินดีอุดมสมบูรณ์ ทำนาทามทำน้อยแต่ได้มาก ทั้งใน
ทามยังมีผักหญ้า มีกุ้งหอยปูปลาให้หากินไม่ต้องกลัวอด

แต่ทุกวันนี้ความอุดมสมบูรณ์ของทามแถวราชสีไศลมีอยู่แต่ใน
ความทรงจำของชาวบ้านรุ่นเก่าก่อนเท่านั้น เพราะหลังจากมีเขื่อนมีฝาย
ต่างๆ กันสายน้ำมูลและลำสาขา ฤดูกาลของแม่น้ำก็แปลกเปลี่ยนไป
ไม่มีอะไรแน่นอนให้ชาวบ้านแห่งสายน้ำวาดหวังได้ต่อไป พันธุ์ข้าว
พื้นบ้านที่เคยปลูกในนาทามก็สูญหายไปมาก เพราะเมื่อไม่ได้ปลูก
หมุนเวียน พันธุ์ข้าวที่เก็บไว้เฉยๆ ก็ถูกมอดกินไปตามสภาพ

ชาวนาผู้หนึ่งพูดว่า เมื่อก่อนยืนอยู่ตรงเจ้าพ่อตงภูดิน มองลงไป
จะเห็นทามผืนใหญ่ แต่เดี๋ยวนี้ไม่มีเหมือนก่อน..







นักวิจัยแห่งท้องทุ่ง



มีข้อมูลทางเอกสารระบุให้รู้ว่ามนุษย์รู้จักปลูกข้าวมานานนับพันปีแล้ว หลักฐานนั้นฝังลึกด้วยรูปรอยเมล็ดข้าวเปลือกและแกลบอยู่ในเครื่องปั้นดินเผาที่นักโบราณคดีขุดค้นพบจากหลุมศพมนุษย์ในอดีต และนำมาศึกษาจากอายุของชั้นดินตามหลักวิชาการ จนสามารถนับเวลาสั่งสมของพื้นดินและประมาณยุคแรกเริ่มปลูกข้าวได้

ทางการเกษตรนับข้าวเป็นพืชสายพันธุ์หญ้าชนิดหนึ่ง ซึ่งมนุษย์พัฒนาต่อเนื่องจากพันธุ์ข้าวป่ามาเป็นข้าวปลูกจนกลายเป็นสินค้าระดับโลกที่สามารถสร้างแรงกระตุ้นทางสังคมให้เกิดขึ้นได้ตลอดมา ซึ่งกว่าเมล็ดข้าวจะเดินทางผ่านผืนดินมาถึงทุกวันนี้ คนปลูกข้าวได้คิดค้น

ทดลองด้วยการปฏิบัติและถ่ายเทจิตวิญญาณสืบต่อเนื่องมาทางสายเลือด
รุ่นแล้วรุ่นเล่า นานเท่าใดกัน...

ดังนั้นไม่ควรแปลกใจเลย หากชาวนาธรรมดาผู้หนึ่งจะยืนยันว่า
ชาวนาเป็นนักวิเคราะห์วิจัยตัวจริงแห่งท้องทุ่ง หากใช่เป็นเพียงนักเพาะปลูก
เท่านั้น

บุปผา สารรัตน์ ชาวนาไทยวัยกว่าห้าสิบปี พานักอยู่ ณ หมู่บ้าน
แห่งหนึ่งในเขตอำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด บอกให้ฟังอย่างหนักแน่น
ว่าชาวนาบ้านเราแต่ไหนแต่ไรมา หากใช่จะทำได้เพียงก้มหน้าก้มตา
ปลูกข้าวเท่านั้น ชาวนายังเป็นนักสังเกตดิน น้ำ อากาศ และการ
เติบโตของเมล็ดพันธุ์ที่ฝังลงดิน ที่แม้ไม่มีห้องทดลองหรือกระดาษ
จดบันทึก แต่หน่วยความจำในสมองของชาวนาเต็มไปด้วยองค์ความรู้
ของการทำนา

หากคิดปลูกข้าวพันธุ์ใหม่ๆที่ไม่คุ้นเคย ชาวนาจะไม่ผลิผลามปลูก
จำนวนมากในทันที เขาจะต้องทดลองปลูกดูพันธุ์ละเล็กละน้อย
ก่อนว่าข้าวพันธุ์ไหนเข้าได้ดีกับดิน น้ำ ฟ้า อากาศสภาพแวดล้อม
ในพื้นที่ ข้าวพันธุ์ไหนไม่เหมาะกับพื้นที่ ได้ผลผลิตดีหรือไม่ หรือได้
ผลผลิตดี แต่กินแล้วไม่ถูกปาก ก็อาจจะไม่ปลูกต่อกีก็เป็นได้

ข้าวแต่ละพันธุ์ขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ถิ่นกำเนิด บางพันธุ์อาจไป
เติบโตอีกแบบในต่างที่ต่างถิ่น ซึ่งเป็นไปได้ว่าอาจจะเติบโตในที่อื่นได้ดีกว่า
ในพื้นที่กำเนิด ยกตัวอย่างข้าวดอกมะลิซึ่งกรมการข้าวนำไปปรับปรุง
พันธุ์เป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ เดิมทีมีถิ่นกำเนิดที่บางคล้า จังหวัด
ฉะเชิงเทรา แต่ไหลมาเติบโตองงามดีมีชื่อเสียงอยู่ในเขตทุ่งกุลารัศมีภาค
อีสาน เป็นต้น

ข้าวจะมีกลิ่นและรสชาติชวนเชิญให้กินมากน้อยเพียงใด ที่สำคัญ



ต้องขึ้นอยู่กับเนื้อนาดิน ความอุดมสมบูรณ์กับธาตุในแผ่นดินว่าถูกโฉลก
กับเมล็ดพันธุ์ข้าวหรือไม่ เมล็ดข้าวจะแข็งแรงสวยงามนำไปสีแล้วไม่หักปน
สิ่งสำคัญอันดับต้นๆขึ้นอยู่กับความอ่อนความแรงของแสงแดด เท่าที่บุปผา
เฝ้าสังเกตมาตลอดชีวิตของการปลูกข้าว เขามั่นใจว่าแสงแดดที่พอดี
จะเป็นตัวสนับสนุนหลักให้ความแข็งแรงหรือแข็งแกร่งแก่เมล็ดข้าว

ช่วงที่ข้าวกำลังออกรวงกำลังอยู่ระหว่างสร้างเมล็ด หากแดดช่วงนั้นแรงไม่เกิน ๓๔ องศาเซลเซียสจะดีมาก แต่หากเกิน ๓๕ องศาขึ้นไปจะไม่ค่อยดีแล้ว แม้จะเก็บเกี่ยวทันเวลาแต่ครั้นสีออกมาจะมีเมล็ดหักเป็นส่วนมาก คงเป็นเพราะโดนแดดแรงแผดเผาเอาจนกรอบ

สรุปว่าข้าวจะดีขึ้นกับฤดูกาลที่ปลูก สภาพพื้นที่และแสงแดดอย่างนี้นักวิชาการเกษตรต่างๆ โฆษณาว่าปลูกข้าวพันธุ์นั้นพันธุ์นี้ให้ผลผลิตดี สีเป็นข้าวสารดี หรือใส่ปุ๋ยสูตรนั้นสูตรนี้ดี อย่าได้ไปปักใจเชื่อ ข้าวจะดีไม่ได้ขึ้นอยู่กับนักวิชาการและปุ๋ย เพราะหากเปรียบกับชาวนาแล้ว นักวิชาการเหล่านั้นถือว่ายังเรียนไปจบ

ชนิดที่มีนักวิชาการเกษตรเข้ามาแนะนำว่าข้าวพันธุ์นั้นพันธุ์นี้ดีแล้วลงมือปลูกกันโครมๆ อย่างยุคนี้มันเงิ ถึงทำให้ชาวนาสิ้นหลังผุคร่อนไม่แพ้ข้าวโดนแดดแรงเกิน ๓๕ องศาเผาไหม้อยู่จนทุกวันนี้

ซึ่งไม่ได้ว่าแต่เขาคอนอื่น แม้แต่ตัวเองก็ไม่เว้นที่จะเดินตามยุคสมัยแห่งการปฏิบัติเขียว จนผ่านมาถึงวันนี้ก็เชื่อว่าผลสุดท้ายจะดังกลาวนั้นโดยสิ้นเชิง เพียงแต่วันนี้ชาวนาอย่างเขาได้กลับมาใช้จิตวิญญาณนักวิจัยโดยธรรมชาติอีกครั้ง อย่างวาดหวังว่าอาจจะพลิกฟื้นวิถีชาวนาที่ไม่จำเป็นต้องผูกติดกับระบบการตลาด สามารถพึ่งพิงตนเองได้อย่างสมศักดิ์ศรีและอยู่ดีมีสุขสงบตามอัตภาพ

เขาทดลองนำเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่ได้มาจากที่ต่างๆ ประมาณ ๒๑ พันธุ์ มาปลูกดูอย่างละเล็กอย่างละน้อย ด้วยความจำกัดของเนื้อที่จึงไม่สามารถปลูกมากมายได้ทุกพันธุ์ ต้องเลือกปลูกพันธุ์ที่เหมาะสมกับพื้นที่และรสชาติถูกปากถูกลิ้นไว้ก่อน ส่วนพันธุ์ที่เหลือปลูกไว้เล็กน้อยบางพันธุ์ปลูกไว้แค่กองสองกองเพื่อรักษาพันธุ์และศึกษาว่าพันธุ์ไหนเหมาะกับดินฟ้าอากาศอย่างไร



เดิมทีก่อนที่บุปผาจะเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ได้ถึงขนาดนี้ เขามีพันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่ปลูกสืบทอดต่อมาจากพ่อแม่อย่างไม่เคยขาดนา คือข้าวเหนียว พันธุ์เล่าแตก ข้าวหางนวล ข้าวขี้ตมใหญ่ และข้าวเจ้าแดง ด้วยเหตุผลสำคัญประการแรกคือ กินดีถูกลิ้นถูกปากและให้เมล็ดมากน้ำหนักดี โดยเฉพาะข้าวเล่าแตก ชื่อก็บ่งบอกอยู่ทนโท่ว่าให้เมล็ดมากมายเพียงใด ถึงขนาดเล่าแตกกว้างนั้นเถอะ ข้าวหางนวลก็นุ่มหอมถูกปากสมชื่อ

ส่วนข้าวขี้ตมใหญ่นอกจากหุงกินดีแล้ว ที่สำคัญมันยังนำมาหมักเป็นสาโทอร่อยนัก ได้รสกลมกล่อมอย่างบอกไม่ถูก แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นย่อมขึ้นอยู่กับรสนิยมการดื่มกินของแต่ละคนด้วย สมัยก่อนยามมีงานบุญชาวบ้านจะทำสาโทกินกันเอง แล้วจะเวียนแวะชวนกันชิมของแต่ละคนเพื่อเปรียบเทียบรสชาติ บางทีก็คุยชมกันเองเป็นธรรมดาว่าของตัวเองรสแก่กว่าใครเพื่อน

สำหรับข้าวเจ้าแดงเป็นพันธุ์ข้าวที่ชาวนาอีสานทุกผู้คนมักมีปลูกไว้ไม่ยอมให้ขาดนา เป็นข้าวที่ไม่ได้หุงกินเป็นประจำอย่างกับข้าวเหนียวถือว่าเป็นข้าวสำคัญต่องานบุญประเพณี เพราะใช้สำหรับทำเส้นขนมจีนงานบุญและจำพวกขนมอย่างข้าวปาด ขนมหมก และข้าวต้มมัดเหล่านั้นเป็นต้น



จากประสบการณ์แต่วัยเด็กที่พ่อแม่ปลูกข้าวพันธุ์พื้นบ้านมาก่อน ชาวนาบุผาบอกว่าอันที่จริงข้าวพันธุ์บ้านมีดีหลายอย่าง ประการแรกไม่ตอบสนองปุ๋ยเคมี ใส่ลงไปเมื่อไหร่ข้าวจะบ้าใบ คือไม่ออกรวง มีวแต่ระบัดใบ หรือออกรวงให้เมล็ดแตร์รสชาติไม่ได้เรื่อง

ประการต่อมาข้าวพันธุ์พื้นบ้านแข็งแรงทนทานต่อดินฟ้าอากาศ ไม่ค่อยเป็นโรค จึงไม่ต้องพึ่งสารกำจัดแมลง และสุดท้ายที่เขาถูกใจข้าวพื้นบ้านอย่างยิ่งคือไม่ต้องคอยระวังเรื่องวัชพืช ด้วยว่าข้าวพื้นบ้านจะมีใบยาวและกว้างปกคลุมวัชพืช ครั้นวัชพืชไม่ได้แดดมันก็ไม่สามรถเติบโตได้ ผิดกับข้าวพันธุ์ส่งเสริมที่มักจะมีใบสั้นแคบ ไม่สามารถปกคลุมวัชพืช จึงต้องคอยหาทางกำจัดวัชพืชกันตลอดเวลา

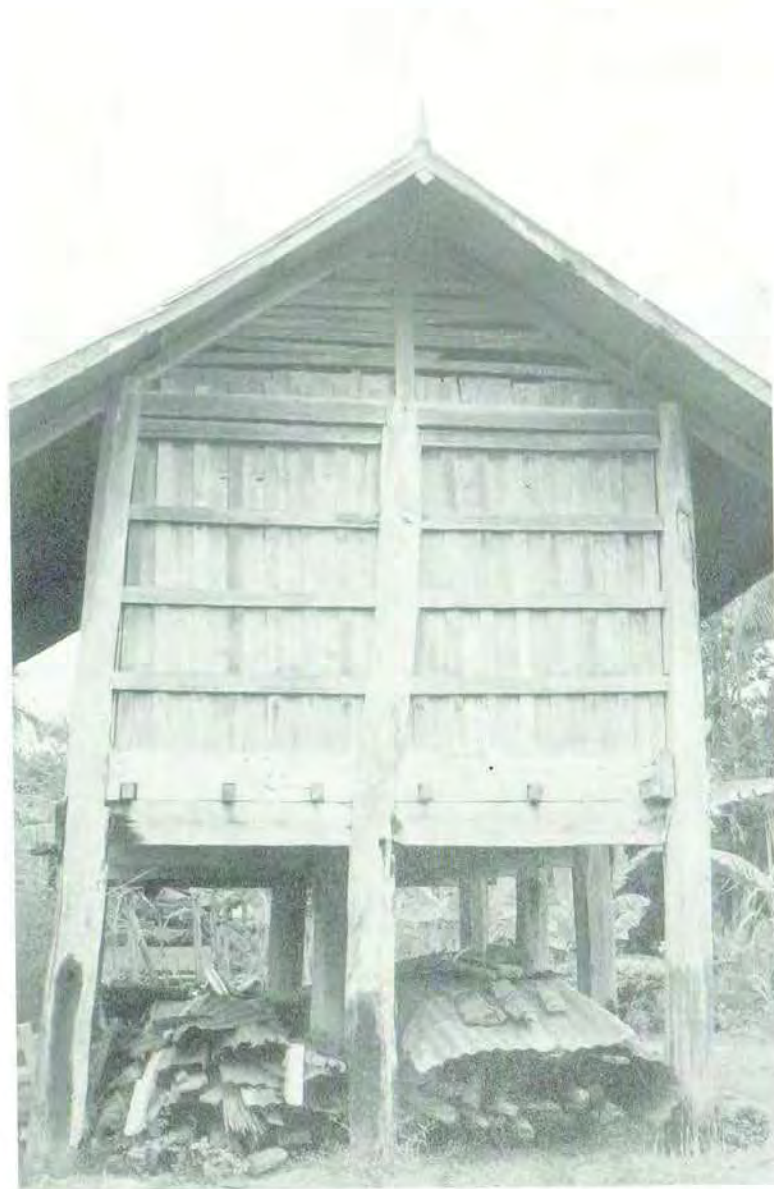
ว่าไปแล้วข้าวพันธุ์พื้นบ้านมีดีหลายประการ แต่ถูกกันจนตกขอบคันทนาเพราะด้วยปัญหาราคาไม่ดีขายไม่ออก ในยุคที่ชาวนาจำต้องขายข้าวเพื่อให้ได้มาซึ่งเม็ดเงินสำหรับจับจ่ายสิ่งทีกลายมาเป็นของจำเป็นในชีวิต

หรือหากตัดทิ้งจำเป็นหลายอย่างไปได้ ทว่าหนี้สินที่พัวพันมาแต่ก่อนนั้น ยังไงก็คงไม่อาจตัดออกไปได้ เพราะเจ้าหนี้ต้องตามมาทวงถึงพื้นนาอยู่ทุกฤดูเก็บเกี่ยว

ทางหนึ่งที่มีการพลิกพื้นเมล็ดข้าวพื้นบ้านอาจขยายผลออกไปได้กว้างไกลขึ้น นั่นคือต้องพยายามสร้างตลาดให้ข้าวพื้นบ้าน สร้างทางเลือกให้ผู้บริโภคซึ่งตอนนี้แทบจะไม่มีทางเลือกอื่น นอกจากข้าวหอมมะลิ ข้าวตระกูลกข ข้าวเสาไห้

แต่อย่างไรก็ตาม สำหรับชาวนานักวิจัยผู้เห็นหนทางก่อนที่จะผลักดันให้เกิดตลาดข้าวพื้นบ้าน ชาวนาต้องคืนกลับสู่จิตวิญญาณความเป็นชาวนาก่อน คิดถึงการทำเพื่อกินในครัวเรือนหรือกว้างขึ้นก็ในชุมชน ก่อนที่จะขยายตลาดออกไป

ชาวนาต้องกลับคืนสู่ความเป็นชาวนา กลับสู่ชีวิตสมถะเรียบง่าย ต้องรู้จักว่าตัวเองเป็นอะไร ชาวนาบางคนเผลอตัวหลงคิดว่าตัวเองเป็นนายจ้าง คือกู้ยืมเงิน ธกส.มาจ้างเขาทำนา





ถอยไปข้างหน้า

บ้านฉันเตี้ยรูปทรงง่าย ๆ หลังนั้นปลูกยื่นลงไปเหนือสระขุด ขนาดกว้างใหญ่ไม่มากไม่น้อยไปกว่ามาตรฐานสระทั่วไป มีหมูปลาเลี้ยง เช่น ปลาดุก ปลานิล ปลาไน ปลานวลจันทร์ ปลาตะเพียน แหวกว่ายกายเคลื่อนไหวอยู่ในน้ำ เจ้าของบ้านบอกว่าเวลาหมู่บ้านมีงาน ประชุมโน่นนี่ที่มีคนมาชุมนุมกันมากหน้าหลายตา ก็มาลงจับปลาในสระ นี้แหละเอาไปทำกับข้าวกับปลาเลี้ยงกัน

รายรอบบ้านเต็มไปด้วยต้นหมากรากไม้ กระหย่อมด้านโน้น ปลูกพืชผักสวนครัวจำพวกมะเขือ พริก ข่า ตะไคร้ มะกรูด มะนาว ฟักแฟง แตง ถั่ว บางส่วนปลูกลงดิน บางส่วนปลูกไว้ในถุงชำขนาดใหญ่



เจ้าของบอกว่าบางช่วงที่ตรงนี้มีน้ำท่วมขังจึงต้องปลูกพืชผักใส่ถุง พอถึงหน้าน้ำลดจึงค่อยนำลงดิน

เดินไปอีกมุมหนึ่งของพื้นที่มีคอกหมูตั้งเคียงอยู่ไม่ไกลกับเล้าเก็บข้าว หมูในคอกมีเลี้ยงอยู่หลายสายพันธุ์ ทั้งหมูป่าที่นำมาผสมกับหมูบ้าน หมูพันธุ์ตัวขาวอมชมพู และหมูพื้นบ้านที่เรียกว่าหมูไทก็หมูป่าแม้เข้ามาอยู่คอกนานพอสมควรแต่จิตวิญญาณความเป็นป่าหาได้ย่อยสลายไปง่ายๆ ยามคนแปลกหน้าเข้าไปเฉียดกรายใกล้คอกมันจึงเหือดพล่าน หากไม่มีคอกมาล้อมกรอบมันไว้ คาดว่าคนที่มาเยี่ยมๆ มองๆ คล้ายไม่เคยเห็นหมูอาจถูกขวิดเข้าได้ง่ายๆ

ห่างจากเล้าหมูไปไม่ไกลเท่าไรเป็นที่ตั้งโรงกลั่นเหล้าขนาดใหญ่ นักดูเหมือนจะมีเตาอยู่สัก ๓-๔ เตา โรงเหล้านี้เปิดขึ้นเมื่อเดือนสิงหาคม ๒๕๔๕ เป็นของกลุ่มต้มเหล้าในหมู่บ้าน โดยใช้วิธีหมักจาก



บ้านใครบ้านมัน แต่เวลาต้มนำมาต้มรวมกัน ส่วนใหญ่ที่นี้จะนิยมนำข้าวพื้นบ้านพันธุ์เก่าแตกมาทำเหล้า เพราะข้าวเก่าแตกให้เมล็ดมาก มีรสถูกคอ กลั่นแล้วได้ดีกรีแรง โดยเฉพาะหากใช้ข้าวกล้องมาทำ เมื่อกลั่นออกมาแล้วจะยังได้ดีกรีสูงถึง ๗๕-๘๐ ดีกรี

ได้หัวน้ำประมาณ ๘๐ ดีกรี แต่ตัดแค่ ๔๐ ดีกรีตามมาตรฐานการต้มกินก็จะทำให้ได้ปริมาณเหล้ามากขึ้น

บ้านที่กล่าวขานถึงนี้เจ้าบ้านคือ ศรีพนม คะโยธา กับบำรุง คะโยธา ผู้นำการเคลื่อนไหวคนสำคัญคนหนึ่งของขบวนการประชาชนภาคอีสาน

โดยเหตุที่เจ้าบ้านฝ่ายชายมักมีกิจธุระต้องออกไปทำงานข้างนอก เป็นนิจสิน ภาระสำคัญในงานโรงงานและดูแลทุกอย่างในบ้านจึงตกเป็นของเจ้าบ้านฝ่ายหญิงไปโดยปริยาย



ศรีพนมเป็นชาวผู้ไท มีพ่อเป็นคนจังหวัดนครพนม แม่เป็นคนกาฬสินธุ์ เธอถือกำเนิดที่จังหวัดของพ่อจึงได้ชื่อว่าศรีพนม ส่วนพี่สาวอีกคนถือกำเนิดในจังหวัดของแม่จึงมีชื่อเก๋ไก๋ไม่เหมือนใครว่ากาฬสินธุ์

หลังแต่งงานในปี ๒๕๒๒ ก็แยกออกมาทำนาทำสวนของตัวเอง โดยแบ่งเป็นพื้นที่ทำนา ๘ ไร่ ส่วนที่เหลือเป็นที่ปลูกบ้าน ขุดสระเลี้ยงสัตว์ ไม่ต่างจากเกษตรกรอื่นๆทั่วไป แต่ไม่ประสบความสำเร็จนัก เลี้ยงเป็ดก็ไม่ได้ไข่ เลี้ยงหมูก็ขายไม่ได้ราคา ขายข้าวก็ไม่คุ้มทุน

ท้อถอยหนักเข้าจึงชวนกันไปพักผ่อนและช่วยงานกลุ่มชาวบ้านที่นากะเดา หมู่บ้านใกล้เรือนเคียง ลักพักใหญ่พอมีเรียวมีแรงจึงหวนกลับมาตั้งหลักใหม่ โดยยังนอนพักอยู่ที่บ้านนากะเดา แต่มาทำนาทำสวนในที่ดินของตัวเอง จนปี ๒๕๓๔ จึงกลับมาปลูกบ้านหลังที่อยู่มาจนถึงปัจจุบันนี้

นับเวลาได้กว่าสิบปีแล้ว ที่ตั้งหลักได้อีกครั้งบนเนื้อที่ของตัวเอง จากประสบการณ์ล้มลุกคลุกคลานมาหลายปีติดๆ จึงพบแนวทางว่าจะต้องทำสิ่งที่สามารถพึ่งพาตัวเองได้ก่อนเป็นอันดับแรก เธอหันมาให้ความสนใจจริงจังกับพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์พื้นบ้านที่ไม่ต้องดูแลมาก แต่ขายได้ราคาพอสมควร สมเหตุสมผล เช่นหมูไท่กึ่งเลี้ยงง่ายขายได้ราคาตัวละประมาณ ๕๐๐-๘๐๐ บาทตามขนาด และสามารถขายได้ตั้งแต่หย่านม

สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งที่ศรีพนมค้นพบและพลิกผันอย่างถอนรากถอนโคน นั่นคือเปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกจากข้าวพันธุ์ส่งเสริมของทางการที่เธอเรียกตามภาษาชาวบ้านว่าข้าวพันธุ์เจ้านาย มาเป็นพันธุ์ข้าวพื้นบ้านเท่าที่ยังพอหาเมล็ดพันธุ์ได้ อาทิ ข้าวเซล้ม ข้าวดอกไม้ ข้าวเล่าแตก ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวที่พ่อแม่เคยปลูกกันมา แต่ทิ้งไปเมื่อมีข้าวเจ้านายเข้ามาแพร่หลาย

เธอเล่าบรรยากาศช่วงนั้นซึ่งเธอกับพี่สาวยังอยู่ในช่วงวัยรุ่นว่ามีคนเริ่มปลูกข้าวพันธุ์เจ้านายแล้วได้ข้าวเมล็ดงามหอม ขายได้ราคาดี พ่อแม่จึงให้ทั้งพันธุ์ข้าวพื้นบ้านมาปลูกพันธุ์ข้าวเจ้านายแทน เธอว่าข้าวเจ้านายต้องใช้ปุ๋ยเคมีเยอะทุกขั้นตอน ใหม่ๆก็เป็นรวงดี น้ำหนักดี แต่ผ่านไปสัก ๒-๓ ปีข้าวจะเริ่มแข็งบั้นไม่ได้ ต้องเปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกเจ้านายเขาก็คงจะรู้จุดอ่อนนี้ พ่อข้าวเริ่มแข็งเขาก็เอาเมล็ดพันธุ์ใหม่มาเปลี่ยนให้



ศรีพนมบอกว่าเมื่อกลับมาปลูกข้าวพันธุ์พื้นบ้านอีกครั้ง เหมือนเธอได้เริ่มเรียนรู้ใหม่ในเรื่องเก่าๆ เธอพบว่าข้าวแต่ละพันธุ์มีจุดเด่นในการนำมาใช้แตกต่างกัน อย่างข้าวเซล้ม ข้าวดอกไม้ ในความเห็นของเธอเน้นนำมาทำข้าวเม่าได้เด็ดดวงนัก เพราะเป็นข้าวเม็ดใหญ่ ตำเป็นข้าวเม่าแล้วหอมนุ่มอร่อยเหลือหลาย

แต่ที่เธอชอบที่สุดคือข้าวเหนียวพันธุ์เล่าแตก

เมื่อสักประมาณปี ๒๕๕๐ ได้พันธุ์ข้าวเล่าแตกมาจากงานเทศกาลข้าวที่บ้านนาเกาะเดา แรกๆคิดเอาสนุกว่าเดี๋ยวจะเอามาปลูกให้เล่าแตกตามชื่อพันธุ์ พอถึงฤดูเพาะปลูกก็หว่านลงในแปลงเล็กๆไม่ถึงแปลงดีได้กล้าประมาณ ๑๐-๒๐ มัด พอถึงฤดูเก็บเกี่ยวปรากฏว่าได้ข้าวถึง ๕ กระสอบปุย เก็บไว้ทำพันธุ์ ๒ กระสอบ หนึ่งกิน ๓ กระสอบ โดยปีนั้นในน่ายังมีข้าว กข ของเจ้านายอยู่

เธอว่าข้าวเล่าแตกเมล็ดใหญ่ป้อม แต่ละรวงให้เมล็ดมากสมชื่อ หุงกินก็นุ่มเหนียวดี หุงทิ้งไว้ไม่ต้องอุ่นใหม่ก็ยังนุ่มเหนียว บั้นจ้ำแจ่วจ้ำปลาแตกดีนัก หนึ่งช้ำกินเย็นก็ยังได้

นอกจากข้าวเล่าแตก ข้าวเซล้ม ข้าวดอกไม้ ที่มีปลูกอยู่ในนาเมื่อประมาณสองปีที่แล้วเจ้าบ้านฝ่ายชายก็ได้เมล็ดพันธุ์ข้าวเจ้ามะลิแดงมาให้เธอปลูกอีกหนึ่งกระสอบปุย แล้วยังมีพันธุ์ข้าวเหนียวกำ (ดำ) ข้าวเจ้ากำ (ดำ) อีก ทุกวันนี้เธอจึงเลิกปลูกข้าวเจ้านายโดยสิ้นเชิง

ศรีพนมบอกว่าความจำเป็นที่ทำให้ชาวนายังต้องปลูกข้าวเจ้านายหรือข้าวพันธุ์ส่งเสริมอยู่ทั้งที่รู้ว่าต้นทุนการผลิตสูง ก็เพราะว่าชาวนาต้องขายข้าวเพื่อนำเงินมาซื้อสิ่งของจำเป็นและใช้หนี้ใช้สิน ตัวเธอเองก็เชื่อว่าจะสามารถเลิกใช้เงินได้โดยเด็ดขาด ในสังคมปัจจุบันนี้มันเสียไม่ได้เสียแล้วกับการใช้เงินตราแลกเปลี่ยนสิ่งของ



แต่เธอมีวิธีการที่ทำให้ตัวเองสามารถเพราะปลูกข้าวได้ตามใจนึก นั่นคือการไม่ขายข้าวเสียเลย ทุกวันนี้บ้านเธอจึงปลูกข้าวไว้กินและเลี้ยงสัตว์เท่านั้น รายได้ที่มื่อพอไว้ใช้จ่ายได้มาจากการขายหมูเห็ดเบ็ดไก่ และปลาที่เลี้ยงไว้ เพื่อนบ้านที่มาเห็นข้าวพันธุ์พื้นบ้านของเธอเมล็ดใหญ่ น้ำหนักดี ก็เริ่มมีคนมาขอปันซื้อพันธุ์ไปปลูกกันบ้างแล้ว บางคนนำเมล็ดพันธุ์ข้าว กขมาแลก เธอแลกแล้วนำข้าว กข ไปเลี้ยงเบ็ดไก่

ศรีพนมบอกว่าตอนนี้เธอเหมือนคนเดินถอยหลัง เพราะทำสิ่งที่สวนทางกับวิถีสังคมยุคนี้ ด้วยการปลูกข้าวพื้นบ้าน ไม่ใช่สารเคมีใดๆ ไม่ขายข้าว ปลูกพืชผักเลี้ยงสัตว์ไว้กินเอง ต้มเหล้าเอง และยังคงคิดไปถึงการปลูกฝ้ายเลี้ยงหม่อนไหม ทอผ้าใช้เองอีกด้วย เธอว่าพอได้ลงมือปลูกข้าวพื้นบ้านจึงนึกถึงความรู้เก่าได้อีกอย่าง คือสมัยก่อนเธอเคยเห็นแม่ใช้ข้าวเจ้าแดงไว้แช่เส้นฝ้ายที่จะใช้ทอผ้า จะทำให้เส้นฝ้ายเหนียวนุ่มดี ระยะเวลาที่พวกเขาผู้หญิงที่ทอผ้าต่างพากันออกไปซื้อแป้งข้าวเจ้าจากร้านในตลาดมาใช้แทน

การเดินถอยหลังดังกล่าวนี้คงจะขัดแย้งกับนโยบายพัฒนาประเทศ



ของรัฐบาลยุคคิดเร็วทำเร็วโดยสิ้นเชิง ทว่าการเดินถอยหลังดังว่านี้ มันทำให้ชาวบ้านพึ่งพาตัวเองได้มากขึ้น สามารถกำหนดวิถีชีวิตของตัวเอง ได้ว่าจะปลูกอะไรกินอะไร สุขภาพจิตสุขภาพกายก็ดีขึ้น
อย่างนี้เรียกว่าก้าวถอยไปข้างหน้าจะดีกว่ากระมัง





แป้งในดิน-แป้งเหนือดิน

อำเภอเทพสถิต จังหวัดชัยภูมิ ตั้งอยู่ในอาณาบริเวณเทือกเขาเพชรบูรณ์ ภูเขาสูงจากระดับน้ำทะเลราว ๗๐๐ เมตร ลักษณะภูมิประเทศที่ประกอบด้วยทิวเขาสลับซับซ้อนกับอากาศหนาวเย็นเต็มไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ ในอดีตอาณาบริเวณแห่งนี้จึงมีผู้คนจากถิ่นที่ใกล้เคียงต่างๆอพยพโยกย้ายเข้ามาเพื่อแสวงหาที่ทำกิน

หรือแม้ปัจจุบันนี้ก็ยังมีคนจากต่างถิ่นหลั่งไหลกันเข้ามา แต่ด้วยการบุกเบิกที่ต่างกัน สมัยก่อนผู้คนหาที่ตากวางเพาะปลูกพืชพันธุ์ สมัยนี้ผู้คนจากเมืองใหญ่มาล่าหาที่ดินกับทิวทัศน์งดงาม อากาศดี ๆ



เพื่อเก็บไว้เป็นบ้านหลังที่สองที่สามที่สี่ หรือแสวงหากำไรจากการทำรีสอร์ทที่พักรองรับนักท่องเที่ยว

สมนึก อิมคิลป หนุ่มใหญ่วัย ๔๔ ปีก็เป็นคนหนึ่ง ในจำนวนคนรุ่นบุกเบิกซึ่งเดินทางจากบ้านเกิดจังหวัดนครสวรรค์เข้ามาหาที่ทำกิน เขามาอาศัยอยู่ที่บ้านวังอ้ายโพธิ์ซึ่งเป็นชุมชนคนดงหรือชาวบндตั้งแต่ปี ๒๕๑๔ แรกๆมาหาซื้อที่ทำไร่อยู่บนภูเขาไร่ละ ๕ บาท แต่ด้วยความไม่คุ้นกับการขึ้นเขาลงเขาไปๆมาๆระหว่างบ้านที่อยู่กับพื้นที่ทำไร่จึงเกิดความท้อถอย จากนั้นจึงหางานอื่นทำเพื่อความอยู่รอด เคยทำงานเลี้ยงช้างซักลากไม้อยู่ ๒ ปี และเคยทำงานเป็นลูกจ้างขององค์การอุตสาหกรรมป่าไม้ (ออป.)

จนแต่งงานในปี ๒๕๒๔ จึงย้ายขึ้นมาอยู่ที่บ้านเทพนา อาศัยที่ดินญาติของเมียทำข้าวไร่กินและปลูกมันสำปะหลังพอได้ขาย ต่อมาคนแถวนี้หันมาปลูกเดือยขายให้เจ้าแก้มในตลาดที่มารับซื้อ เขาก็ปลูกเดือยตามคนอื่นๆ มีรายได้ดีจนตัดสินใจซื้อที่ดินต่อจากญาติของเมียซึ่งขายให้ในราคาน้ำมิตร

ช่วงนี้เขาบอกว่ามีคนรวยกับเดือยหลายคน แต่ต่อมาก็มีคนจนไปกับเดือยอีกหลายคนเช่นกัน เพราะไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ เช่นเดียวกับมันสำปะหลังที่ตอนเริ่มปลูกเหมือนจะรวย แต่พอนานไปกลับจนลงๆทุกที่

ตัวเขาเองเคยทำข้าวไร่ที่คนดงปันเมล็ดพันธุ์ให้ได้พอกิน ก็เลิกทำข้าวไร่ หันมาปลูกมันขายซื้อข้าวกิน ด้วยการคำนวณว่าปลูกมัน ๑ ไร่ขาย ซื้อข้าวได้ตั้ง ๑๐ กระสอบข้าวเปลือก แต่ถ้าทำข้าวไร่เองได้ผลผลิตแค่ไร่ละกระสอบเท่านั้น

แต่พอเอาเข้าจริง ทำไปทำมาปรากฏว่าอดข้าวเพราะไม่มีเงินซื้อ

ข้าวกิน ค่าที่ว่าเขาสีมคิดคำนวณต้นทุนการผลิตที่ลงไปกับการปลูกลิ้น
เมื่อขายมันได้เงินไม่พอซื้อข้าว ปีต่อไปก็ปลูกลิ้นเพิ่ม แต่ปลูกลิ้นเพิ่ม
ค่าใช้จ่ายก็เพิ่มตาม ที่สุดก็อดข้าวเหมือนเดิม หลังจากนั้นเขาก็คิดที่จะ
ทำสวนผลไม้ แต่ประจวบเหมาะๆกับช่วงนั้นมีโครงการคจก. (โครงการ
จัดสรรที่ดินทำกินให้แก่ราษฎรผู้ยากไร้ในเขตป่าสงวนเสื่อมโทรม) ของ
รัฐบาลเข้ามาอพยพโยกย้ายชาวบ้านออกจากพื้นที่

ทำให้ชาวบ้านต้องหยุดทำการผลิตถึง ๓ ปี คนหนุ่มสาวต้อง
ออกไปหางานรับจ้างทำ สมนึกเองก็ต้องระเห็จไปทำงานถึงสระบุรี

กระทั่งชาวบ้านรวมตัวกันเดินขบวนเรียกร้องความเป็นธรรม
จนได้ที่ทำกินกลับคืน สมนึกจึงกลับมาเริ่มงานเกษตรในพื้นที่ตัวเองอีกครั้ง
เขาใช้ทุนที่ได้มาจากการทำงานรับจ้างไปซื้อพันธุ์ลำไยมาปลูก ๑๐๐ ต้น
ถึงแม้จะถูกเพื่อนบ้านทักท้วงว่าปลูกทำไมตั้งมากมาย น่าจะค่อยๆ
ปลูกทีละเล็กทีละน้อย แต่ตอนนั้นเขาคิดเรื่องขายผลผลิตเป็นอันดับแรก
จึงเห็นว่าทำแล้วน่าจะทำเยอะๆไปเลย

ขณะเดียวกันในช่วงนั้นชาวบ้านในหมู่บ้านก็เริ่มรวมกลุ่มกันทำ
กิจกรรมต่างๆ สมนึกได้เข้าร่วมประชุมและทำกิจกรรมชุมชนจนได้รับ
เลือกเป็นกรรมการโรงเรียน และได้เป็นประธานกลุ่มเกษตร ทำให้เขา
มีโอกาसออกไปดูงานด้านเกษตรในที่ต่างๆ ได้พบปะพูดคุยแลกเปลี่ยน
กับชาวบ้านหลากหลายที่ จนกลายเป็นจุดเปลี่ยนทางความคิด
เมื่อได้ไปพบกับพ่อเขียน ชาวบ้านที่อำเภอกุศุดบาก จังหวัดสกลนคร
เกษตรกรที่ไม่เคยซื้อพันธุ์พืชที่ไหนมาปลูก เพราะเน้นการเพาะปลูก
พืชพันธุ์พื้นบ้าน

สมนึกเล่าว่าจำคำพูดของพ่อเขียนได้ขึ้นใจที่บอกว่า "สมมติคุณ
มีข้าว มีเปิดไถ่หมูปลา มีผักครบ แล้วที่นี่มีคนเอาเงินใส่ถุงปุ๋ยมาให้



บอกให้คุณกินเงินแทน คุณจะทำอันไหน"

เขามาทบทวนดูแล้วเห็นว่าใช้อย่างที่พ่อเขียนพูดจริงๆ นับแต่นั้น
เขาก็ปรับวิถีชีวิตใหม่ ซักชวนลูกเมียให้หนีออกไปจากรายจ่าย ย้ายจาก
หมู่บ้านออกไปปลูกกระท่อมอยู่ที่ไร่ ลงมือปลูกทุกอย่างที่อยากกิน
ลดการซื้อหากับข้าวกับปลาที่เคยซื้อจากรถที่วิ่งมาจากตลาด แล้วเริ่ม
ย้อนคิดถึงครั้งที่ทำข้าวไร่กินเอง ประกอบกับเป็นช่วงที่มีคนเข้ามาศึกษา
วิจัยเรื่องพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน เมื่อได้พูดคุยกันทำให้สมนึกเห็นว่าตอนนี้
ชาวบ้านก็ต้องซื้อเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดมาปลูกกันแล้ว ต่อไปพันธุ์ข้าวก็จะ
ต้องซื้อกันอีกหรือ ทั้งข้าวเป็นสิ่งจำเป็นยิ่งกว่าข้าวโพดและพืชอื่นด้วยซ้ำ
ถ้าไม่เก็บพันธุ์ข้าวไว้เองจะต้องเสียเงินซื้อเชื้อพันธุ์มาปลูกกันปีละเท่าไร

เขาจึงเริ่มเสาะหาพันธุ์ข้าวพื้นบ้านมาปลูกอีกครั้ง เป็นพันธุ์ข้าวของคนดงที่เคยแบ่งปันให้คนมาอยู่ใหม่ปลูกตั้งแต่เริ่มบุกเบิกที่กันมาช่วงแรกได้ข้าวขาวอันเป็นพันธุ์ข้าวไร้ที่คนเทพนากินกันแทบทุกครัวเรือนแล้วก็ข้าวเหลืองที่ชาวบ้านเคยใช้ทำขนมจีนและลอดช่อง ด้วยคุณสมบัติที่เมล็ดแน่นแข็งทำขนมจีนเป็นเส้นดี ทำลอดช่องก็เป็นตัวดี นอกจากนี้ยังมีพันธุ์ข้าวโด่งและข้าวเหนียวดำอีกเล็กน้อย

สมัยก่อนคนดงเคยมีข้าวตำแย ข้าวลาย ซึ่งเมล็ดจะร่วงง่าย คนดงจะใช้มีอรูดเก็บเอา แต่เมื่อเปลี่ยนวิธีการเก็บเกี่ยวทำให้เมล็ดร่วงเสียหายมาก จึงทำให้ข้าวสองพันธุ์นี้สูญหายไป

ต่อมามีการจัดงานแลกเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์พื้นบ้านขึ้นระหว่างชาวบ้านที่รวมตัวเป็นเครือข่ายพันธุกรรมพื้นบ้าน สมนึกจึงได้พันธุ์มาทดลองปลูกเพิ่ม คือ ข้าวหางปลาไหล ข้าวเจ้าแตก และหอมดง ซึ่งสองพันธุ์หลังนี้เป็นพันธุ์สะเทินไร่สะเทินนา คือสามารถปลูกได้ทั้งนาทั้งไร่ ข้าวที่ปลูกกินประจำ คือ ข้าวขาว ข้าวเหลืองทอง และข้าวเหนียวดำสำหรับทำขนม ส่วนข้าวบางพันธุ์สมนึกปลูกไว้แค่รักษาพันธุ์แปลงละเล็กละน้อย เพราะเมล็ดพันธุ์ที่ช้ำไม่ปลูกไว้ปีต่อปีมันจะไม่ออก

วิธีเก็บรักษาพันธุ์แบบชาวบ้านคือต้องปลูก ธนาครเมธิตพันธุ์ของชาวบ้านก็คือไร้

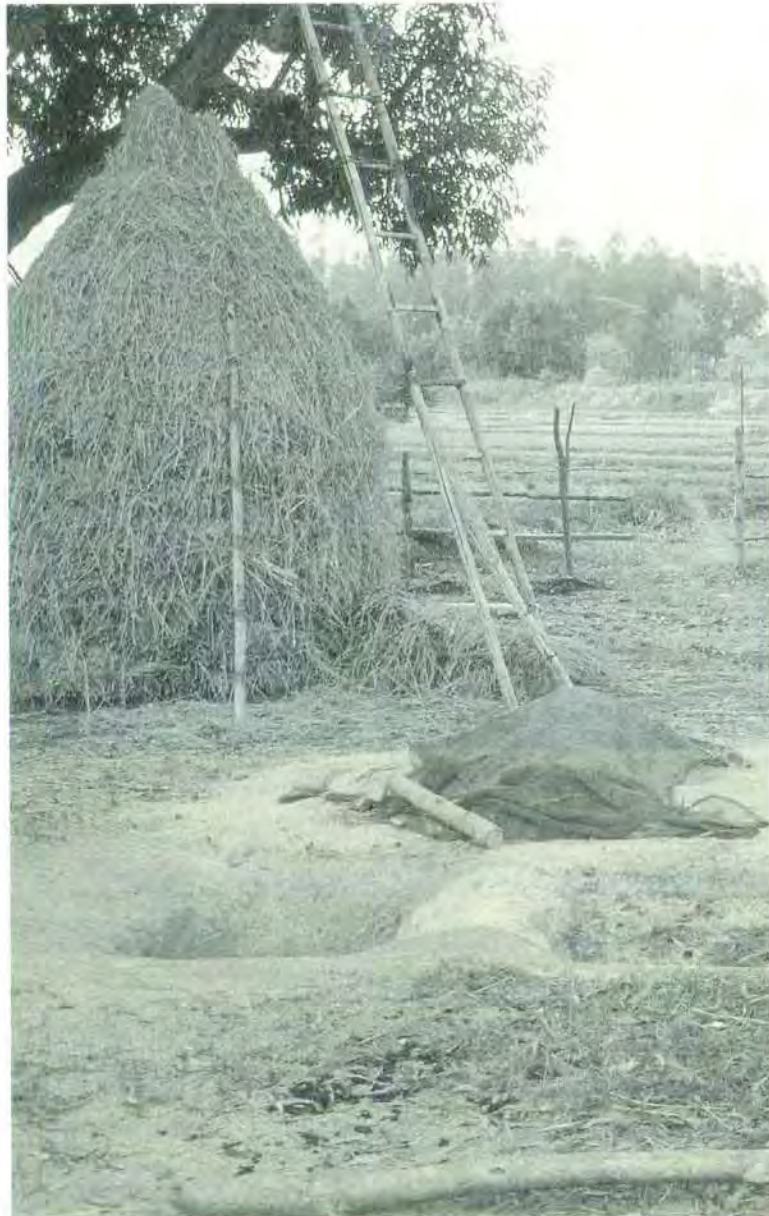
เมื่อหันเหวิถีชีวิตมาใส่ใจกับข้าวพันธุ์พื้นบ้าน ทำให้เขาคิดต่อไปถึงพืชพันธุ์อื่นๆที่จะสร้างความยั่งยืนให้แก่วิถีชีวิต คิดไปคิดมาจนเกิดเป็นทฤษฎีแป้งในดิน-แป้งเหนือดินขึ้นมา แป้งในดินก็จำพวกพืชกินหัว พืชกินรากทั้งหลาย อาทิ เผือก มัน กลอย กะบุก โดยเฉพาะ



มันพื้นแพแถวนี้มีอยู่มากมายหลายชนิด ทั้งมันเทศ มันเลือด มันเหน็บหรือมันห้า มันเมื่อเสื่อ เป็นต้น ทั้งหลายทั้งปวงเหล่านี้ล้วนมีคุณสมบัติเป็นแป้งที่สามารถกินให้อิ่มท้องแทนข้าวได้ด้วย

ส่วนแป้งเหนือดินที่สำคัญอันดับแรกก็คือข้าว อาหารหลักของผู้คนทุกเพศทุกวัย นอกจากนั้นยังมีข้าวโพด ข้าวฟ่าง ถั่วต่างๆ หรือกระทั่งกล้วยก็จัดเป็นประเภทแป้งเหนือดินได้

สิ่งที่สมนึกคิดได้นี้ไม่ได้มีที่มาจากอะไรที่ยากเย็นซับซ้อน เขาเห็น



เมียตัวเองที่ชอบทำขนมให้ลูกๆกิน ทั้งกล้วยบวชชี บวชมัน ตะโก้ ข้าวฟ่าง กล้วยฉาบ มันฉาบ ฯลฯ ล้วนแต่เป็นขนมที่อร่อยถูกปากให้คุณค่าแก่ร่างกายมากกว่าขนมของต่างๆ จึงคิดว่าถ้าเราทำให้ครบอย่างที่เรากินอยู่ทุกวัน ความยั่งยืนย่อมจะไม่หนีหายไปไหน ตัวเองคิดได้แล้วจะไปยุ่งลูกๆอีกว่า ลูกอยากกินอะไรก็ลูกเอาเลยลูกดิฉันเรามี

แนวความคิดเรื่องแบ่งเหนือดิน-แบ่งใต้ดินนั้น สมนึกบอกว่า อันที่จริงก็เป็นลักษณะการทำอะไรซ้ำของคนดงชุมชนดั้งเดิมแถบถิ่นนี้ ก่อนที่พวกเขาจะพากันเปลี่ยนวิถีการผลิตปลูกพืชขายตามอย่างคนทุ่งหรือคนพื้นราบ สมัยก่อนไร่ข้าวของคนดงจะมีทุกอย่างอยู่ในนั้นครบหมด ทั้งมะละกอ ฝัอก มัน ถั่ว พริก แตง ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ผักต่างๆ ส่วนไม้ที่เขาปลูกไว้ขายหารายได้เข้าครอบครัวจะเป็นละหุ่ง ซึ่งจะปลูกไว้รอบไร่เพื่อเก็บเมล็ดขาย แต่สมนึกบอกว่าสมัยนั้นคนดงแทบจะไม่ต้องใช้เงินเลยก็ได้ เพราะเขามีทุกอย่างพอกินในครอบครัวโดยไม่ต้องใช้พื้นที่มากมาย

ทว่าสมัยนี้คงปลูกทุกอย่างรวมกันอย่างคนดงสมัยก่อนไม่ได้แล้ว เพราะผืนดินโดนไถมานานจนแข็งและสูญเสียความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ แล้วไหนจะสารเคมีที่ใช้กันมาตั้งแต่ยุคปลูกพืชเชิงเดี่ยว ถ้าจะปลูกทุกอย่างรวมกันแบบเดิมต้องรอให้ดินฟื้นตัวก่อน

แต่ช่วงนี้สามารถทำแบ่งเหนือดิน-แบ่งในดินได้โดยปลูกแยกแปลงเพื่อสะดวกต่อการดูแล อีกทั้งแบ่งในดินนั้นเป็นพืชที่ขึ้นง่าย ดูแลรักษาง่าย แบ่งในดินปลูกไว้ปีนี้อาจไม่ไปไถไร่ไร่กับมัน แม้เรายังไม่เก็บหัวมากนัก ปีต่อไปมันก็ยังอยู่และสามารถเติบโตเป็นต้นใหม่แผ้วหาใหม่ต่อไป

นอกจากปลูกไว้ในที่ดินตัวเองแล้ว แบ่งในดินยังหากินได้ตามที่ป่าสาธารณะทั่วไป

