

นางคงอยู่



เขตอำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ ส่วนใหญ่เต็มไปด้วยชุมชนที่อยู่ในสายวัฒนธรรมเขมร ซึ่งผู้คนในสายวัฒนธรรมนี้จะกินข้าวเจ้าเป็นหลัก ต่างไปจากชุมชนไทยลาว อันเป็นสายวัฒนธรรมส่วนใหญ่ของภาคอีสานที่กินข้าวเหนียวเป็นหลัก

เมื่อกินข้าวเจ้าเป็นหลัก ข้าวเหนียวเป็นรอง พันธุ์ข้าวพื้นบ้านดั้งเดิมที่เคยปลูกอยู่แถบถิ่นนี้ส่วนใหญ่จึงเป็นข้าวเจ้าซึ่งมีอยู่หลากหลายสายพันธุ์ แต่ทุกวันนี้ที่ยังพอมีสืบทอดถึงคนรุ่นหลังนั้นเหลืออยู่เพียงไม่กี่สายพันธุ์

เพราะทุ่งนาในเขตจังหวัดสุรินทร์นั้นไม่ได้แตกต่างไปสักก็มากนักกับทุ่งนาอื่นๆ ในจังหวัดภาคอีสาน ที่ล้วนแต่เปลี่ยนพันธุ์ข้าวปลูกจาก

พันธุ์พื้นบ้านมาเป็นพันธุ์ส่งเสริม

สายพันธุ์พื้นบ้านที่ยังคงอยู่ในวัฒนธรรมคนกินข้าวเจ้าแถว
สุรินทร์ล้วนมีเหตุปัจจัยอยู่ไม่กี่ข้อ บ้างรักษาพันธุ์พื้นบ้านเพราะ
คนในครอบครัวเคยชินกับรสชาติข้าวพื้นบ้าน กระทั่งกินข้าวกขหรือ
ข้าวมะลิ ๑๐๕ ไม่อร่อยลิ้น บางคนรักษาพันธุ์เพราะชอบคุณสมบัติของ
พันธุ์ข้าวที่ให้ผลผลิตสูงและน้ำหนักดี

แต่ข้าวพื้นบ้านบางสายพันธุ์ยังคงอยู่เพราะเป็นข้าวตามความเชื่อ
ที่สืบเนื่องมานาน

วิพัทธ์ ไสแจ่ม แห่งบ้านโคกเพชร อำเภอปราสาท ชานา
หนุ่มใหญ่วัย ๔๗ ปีคนนี้เป็นคนหนึ่งที่ปลูกรักษาเชื้อพันธุ์ข้าวตระกูล
เนียงกง อันถือเป็นสายพันธุ์พื้นบ้านตามความเชื่อในวัฒนธรรมเขมร
โดยเขาสืบทอดสายพันธุ์นี้มาจากพ่อโดยตลอด และยืนยันว่าจะไม่วันทั้ง
เป็นเด็ดขาด

พื้นที่ทำนาทั้งหมด ๕๐ ไร่ ปลุกข้าวหอมมะลิไว้ ๓๐ ไร่ ส่วน
ที่เหลือเขาปลูกข้าวเนียงกงไว้กินเอง

ข้าวตระกูลเนียงกงเป็นข้าวเจ้า มีอยู่หลายเนียงกงหลายลักษณะ
เช่น เนียงกงซอ เมล็ดเล็กอ้วน เนียงกงกาสะนู รวงแดงแกมม่วง
เห็นโดดเด่นเป็นสง่าอยู่กลางทุ่งนา แต่สีออกมาจะได้ข้าวสารสีขาว
เนียงกงละอองกะสัด เปลือกบางน้ำหนักดี ได้ข้าวสารมากกว่าข้าว
พันธุ์อื่นในปริมาณข้าวเปลือกที่เท่ากัน ใบเหมือนหอมมะลิ ต้นเตี้ย
แตกกอดีกว่าเนียงกงอื่นๆ

เนียงกงโกนชะมูม เมล็ดเล็กสีแดง คนลาวเรียกว่าข้าวลูกผึ้ง
จะคล้ายกับข้าวเนียงกาย ต่างกันตรงเนียงกายเปลือกแดง แต่ข้าวสาร





สีขาว แล้วยังมีเนียงกวงปะกาโดงหรือข้าวดอกมะพร้าว เมล็ดถี่คล้าย
ดอกมะพร้าว เก็บเกี่ยวช้ากว่าข้าวหอมมะลิ ส่วนเนียงกวงกรวดงหรือ
ข้าวโคนมะพร้าว เมล็ดห่าง เก็บเกี่ยวพร้อมข้าวหอมมะลิ

สำหรับพันธุ์ที่วิพากษ์ปลูกรักษาคือเนียงกวงกะเบ็ดมุ ที่คนอีสาน
ทั่วไปเรียกว่านางคงปิดหน้า อันมีที่มาจากลักษณะทางพันธุกรรม ตอน
ข้าวพันธุ์นี้ออกรวง ใบธงจะชูตรงทั้งหมดจนปิดบังรวงเอาไว้ สมัยก่อน
คนแถวชายแดนด้านอำเภอทาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ เขาทำไร่ปลูกข้าว
พันธุ์นี้ เขาพากันเรียกว่าข้าวนางรงซ่อนนก

ด้วยว่าสมัยก่อนซึ่งทุ่งนายังเต็มไปด้วยนกแซกเต่าหรือนกแก้วนั้น
ข้าวพันธุ์นี้จะเป็นที่เล่นหาของประดานกแซกเต่าเหล่านั้นมาก แต่พอข้าว
ออกใบธงมาบังรวงไว้ ทำให้เหล่านกไม่รู้ว่ามียรวงข้าวอยู่ เมล็ดข้าวจึงได้
รอดปากนกแซกเต่ามาถึงปากชาวไร่ผู้ลงแรงปลูกเต็มเม็ดเต็มหน่วย

ข้าวเนียงกวงกะเบ็ดมุหรือจะเรียกรวมว่านางคงปิดหน้าซ่อนนก
เป็นพันธุ์ข้าวหนักและปลูกได้ทั้งที่ไร่นา มีต้นเดี่ยว โคนต้นสีม่วง
ลำต้นอ่อนแต่เหนียว ไม่กรอบง่าย ยามลมพัดมาจะล้มลงเองโดย
ไม่ต้องนាប់ ล้มลงเป็นแถวเป็นแนว ช่วยให้ชาวนาเก็บเกี่ยวได้ง่าย
รวงยาวช้าแก่อดี กอหนึ่งๆแบ่งออกได้หลายต้น เป็นคุณลักษณะ
ที่ทำให้วิพากษ์ติดใจข้าวพันธุ์นี้ นอกเหนือจากรสชาติที่อ่อนนุ่มกว่าข้าว
พันธุ์อื่น ประมาณว่าหุงเข้ายังกินไม่หมด จนถึงเที่ยงข้าวก็ยังนุ่มอยู่



ถ้าเป็นข้าวพันธุ์อื่นอย่างข้าวตาแห้งหรือเหลืองปะทิว อยู่ถึงเที่ยงแบบนี้ พอตักลงจานเป็นได้ยินเสียงเมล็ดแข็งร่วงกราวๆ

เนียงกวงเป็นข้าวพันธุ์หนักอ่อนนุ่มแต่จะไม่หอม ซึ่งเป็นธรรมดาของข้าวพันธุ์หนักที่จะไม่ค่อยมีกลิ่นหอม แต่จะหุงขึ้นหม้อ หุงข้าวเนียงกวงกะเบิดมุ ๑ ลิตรพอกินสามคนพ่อแม่ลูก แถมหมาแมวอีกต่างหาก แต่ถ้าเป็นข้าวมะลิ ๑๐๕ ต้องหุง ๒ ลิตรจึงจะพอ

ครอบครัววิพากษ์จะหุงข้าวหอมมะลิกินในมือเย็น เพราะข้าวหอมมะลิจะอ่อนนุ่มย่อยง่าย ถ้าหุงกินตอนเช้าจะไม่อยู่ท้อง ทำงานไปไม่ทันเที่ยงท้องก็ร้องแล้ว ข้าวเนียงกวงกะเบิดมุเมล็ดแน่นอยู่ท้องนาน กินเข้าจนเลยเที่ยงก็ยังหิวท้องทำงานไหว ซึ่งอาจจะเป็นด้วยความเคยชินกินมาแต่อ่อนแต่ออกก็เป็นได้ เพราะมีอีกหลายคนที่เป็นเช่นนี้ คือถ้ากินข้าวหอมมะลิแล้วทำงานหนักจะรู้สึกไม่ค่อยสบายขึ้นมาทันที

ทุกปีวิพากษ์จะได้ข้าวเนียงกวงกะเบิดมุประมาณ ๒ เกวียน พอเลี้ยงคนในครอบครัว ๔ คนรวมเบ็ดไก่ได้ตลอดปี ถ้าเป็นข้าวหอมมะลิ ๕ เกวียนยังเอาไม่อยู่ และส่วนใหญ่พวกสัตว์ นก เบ็ด ไก่ จะชอบกินข้าวพื้นบ้านมากกว่า

สมัยเด็กๆพ่อแม่ของเขาจะปลูกข้าวอยู่ ๓-๔ พันธุ์ มีข้าวเนียงกวงกะเบิดมุ ข้าวโกนชะมูม ข้าวมะลิหอมเต็ม และข้าวเหลืองอ่อน ต่อมาเริ่มปลูกข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ ขายไปด้วย แต่ข้าวหอมมะลิจะราคาตกถ้ามีเมล็ดข้าวอื่นปะปน ทำให้ต้องเลิกปลูกข้าวพันธุ์อื่นๆเพื่อรักษาราคาข้าวหอมมะลิ เหลือเพียงข้าวเนียงกวงกะเบิดมุไว้

เนียงกวงกะเบิดมุเป็นข้าวเนื้อแน่นที่มีคุณสมบัติเหมาะต่อการทำขนมจีน ทำลอดช่อง เพราะนุ่มเหนียวเป็นเส้นเป็นตัวดี ครั้งที่ยังไม่มี



แป้งข้าวเจ้าขายเกวียนในตลาด ยามงานบุญเมื่อชาวบ้านจะทำขนมจีน ทำลอดช่อง ก็มักจะนำข้าวพันธุ์อื่นมาแลกกับข้าวเนียงกวง

เดี๋ยวนี้ยามมีงานมงคลอย่างงานบวช งานแต่ง หรือขึ้นบ้านใหม่ ก็จะมีคนมาขอยืมข้าวเนียงกวงไปใช้ในพิธีกรรมครั้งละ ๑ กระเชอเสร็จพิธีแล้วก็นำมาคืน ด้วยถือกันมาแต่เดิมว่าข้าวเนียงกวงเป็นข้าวมงคลต่อชีวิต

เนียงในภาษาเขมรหมายถึงผู้หญิง เนียงในความหมายของข้าว



ก็คือแม่โพสพผู้รักษาข้าว ส่วนกวางหมายถึงคงอยู่ ยืนยาว ไม่มีวัน
สูญหาย ไม่หมดสิ้น เนียงกวงจึงหมายถึงข้าวที่คงอยู่ไม่มีวันหมด
วันสิ้น เป็นชื่อที่มีความหมายทางมงคล ชาวเขมรจึงนำข้าวเนียงกวง
ไปใช้ในการประกอบพิธีกรรมต่างๆ เช่น ในงานแต่งงาน หรือใส่ใน
หลุมเสาตอมจะปลูกบ้านใหม่ ยามเอาข้าวขึ้นเล้าก็ต้องใช้ข้าวตระกูลเนียง
เพื่อความมั่นใจว่าจะได้มีข้าวกินตลอดปี

ข้าวเนียงกวงที่ใช้ในพิธีกรรมจะเป็นเนียงกวงไหนก็ได้ ขอเพียง
อยู่ในตระกูลเนียงกวงเป็นใช้ได้

ทุกวันนี้ข้าวพันธุ์พื้นบ้านสูญหายไปมาก นอกจากหันมาปลูกข้าว
หอมมะลิกันเพราะขายได้ราคาดี ส่วนหนึ่งยังขึ้นอยู่กับพื้นที่ เพราะ
ส่วนใหญ่ข้าวพื้นบ้านเป็นข้าวพันธุ์หนักต้องปลูกในที่ลุ่ม ซึ่งหลังจากมี
การปรับเปลี่ยนพื้นที่นาขนาดใหญ่ให้สอดคล้องกับการปลูกข้าวหอมมะลิ
ทำให้ชาวนาบางครัวเรือนไม่มีที่ลุ่มเหลือให้รักษาพันธุ์พื้นบ้าน

วิพักษ์บอกว่าปลูกข้าวหอมมะลิถ้าจ้างแรงงานเขาทำไม่มีทางขาย

ได้กำไร เพราะต้นทุนการผลิตสูง ตัวเขาเองทำนาโดยใช้แรงตัวเอง
และคนในครอบครัว ซึ่งทุกวันนี้เขาถือว่าชีวิตเขาและครอบครัวอยู่ได้
เพราะข้าว การทำนาให้อยู่ได้นั้นต้องอย่าฝืนสิ่งที่มีอยู่ พันธุ์ข้าวมี
หลากหลาย ต้องปลูกให้เหมาะกับพื้นที่ บางรายมีที่ลุ่มก็ฝืนเอาข้าว
หอมมะลิไปปลูกด้วยความโลภ ปรากฏว่าข้าวไม่รอด เพราะข้าวหอม
มะลิเสียหายง่าย น้ำมากไปก็ไม่ดี เจอฝนชุกหนอยก็กรอบ

ผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านมักจะบอกมาให้รักษาพันธุ์ข้าวเนียงกวง
เอาไว้อย่าให้ขาดนา จะได้มีข้าวกินตลอดไป

เป็นข้าวที่ไม่ต้องคิดถึงเรื่องซื้อขาย ไม่ต้องคิดกำไรขาดทุน จึง
นับเป็นข้าวที่ยั่งยืนต่อปากท้องอย่างแท้จริง





น้ำเต็มเต้าข้าวเต็มท้อง (๑)



ความมั่นคงเป็นคำพูดคั่นหูที่มักจะได้ยินออกจากปากของผู้นำประเทศหรือฝ่ายปกครองชาติบ้านเมือง โดยความมั่นคงอันดับแรกๆ จะเกี่ยวพันอยู่กับทหาร ตำรวจ ที่มีกำลังไว้สำหรับปกป้องและดูแลความสงบเรียบร้อยของชาติ ความมั่นคงต่อมามากจะเกี่ยวกับเศรษฐกิจ ตามวิถีคิดที่ว่า หากเศรษฐกิจดี ประชาชนก็จะอยู่ดีมีสุข ซึ่งจะนำมาสู่ความมั่นคงของชาติในที่สุด

มาถึงทุกวันนี้ความมั่นคงผนวกรวมเอาปัญหายาเสพติดเข้าไว้ด้วย เพราะหากเยาวชนหรือคนในชาติมีแวแต่ลุ่มหลงอยู่กับยาเสพติด เดินเป็นผีดิบกินชีพกันเต็มทุกมุมเมือง ไทหนเลยชาติบ้านเมืองจะมั่นคงได้

แต่หากเอ่ยในมิติของอาหารการกิน ยังไม่เคยได้ยินรัฐหรือท่านผู้นำของเราผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของความมั่นคงแห่งชาติ ส่วนใหญ่หากเอ่ยถึงเรื่องข้าวปลาอาหาร มักจะพูดในแง่ของความมั่งคั่งมากกว่าประเภททรัพย์สินในดิน สินในน้ำ หรือในน้ำมีปลา ในนามีข้าว ส่วนข้าวในอนาคตจะเป็นข้าวอะไรแบบไหน ปลาในน้ำจะเป็นปลาพันธุ์อะไรนั้นสุดที่จะบอกได้

ความมั่งคั่งด้านอาหารทำให้ผู้นำประเทศคิดกรุยทางนำไทยไปสู่การเป็นครัวของโลก อันหมายถึงเป็นศูนย์กลางค้าขายข้าวปลาอาหารที่มีให้เลือกมากมายมหาศาล และล้วนแต่เป็นอาหารที่เต็มไปด้วยอนามัย ทั้งปลอดภัยจากสารพิษทั้งปวง วาระนี้ทำให้มีการส่งเสริมผลิตผลทางการเกษตรหลายรูปแบบ โดยเน้นตรงปลอดภัยสารพิษใดๆ ทั้งปวง ไม่ว่าจะเป็นข้าวอินทรีย์ ผักอินทรีย์ สัตว์อินทรีย์ ที่ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ

เกษตรอินทรีย์มีกระบวนการทำหลายวิธีที่หลีกเลี่ยงให้พ้นจากการใช้สารเคมีทุกชนิด บ้างจึงมีการปลูกพืชกางมุ้งเพื่อกันแมลง บ้างจึงมีการปลูกพืชลอยฟ้าที่ไม่ต้องใช้ดิน แต่หัวใจที่แท้จริงของเกษตรอินทรีย์คือการกลับสู่ธรรมชาติ ให้กระบวนการทางธรรมชาติดูแลและจัดการกันเอง ซึ่งค่อนข้างจะยากยิ่งแล้วในยุคที่ผืนดินผ่านการใช้สารเคมีมานาน

ครั้นมาถึงอาหารแปรรูปในครัวของโลก ก็เต็มไปด้วยอาหารแปรรูปแนวสุขภาพอนามัยปลอดภัยจากสารพิษอีกตามเคย สมัยนี้แข่งขันกันด้วยรสดีหรือของโบราณอย่างเดียวไม่ได้แล้ว ต้องต่อท้ายด้วยปลอดภัยสารพิษเข้าไปด้วยจึงจะได้ราคา

นอกจากบรรดาอาหารแปรรูปต่างๆ แล้ว ของกินจำพวกน้ำบรรจุเสร็จพร้อมดื่มก็กลายมาเป็นที่นิยม กระทั่งเกิดมีน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

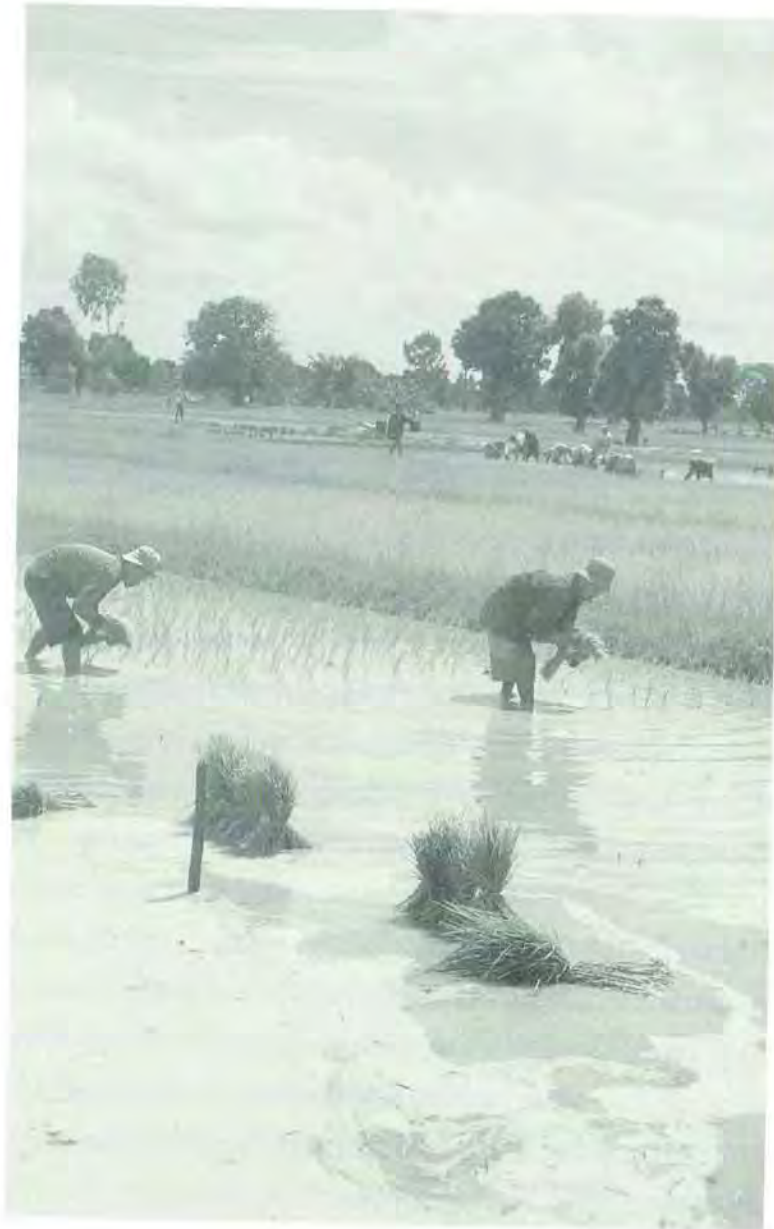


บรรจุขวดบรรจุกระป๋องออกมาประชันกันหลายหลากยี่ห้อจนแทบจะเลือกไม่ถูก บ้างเป็นน้ำสมุนไพรเดี่ยว บ้างเป็นน้ำสมุนไพรคู่ คือผสมกันสองชนิด บ้างเป็นสมุนไพรรวมกันมาจากพืชผลไม้หลายอย่างรวมกัน

ที่น้ำขำเป็นอย่างยิ่งก็คือแกงเผ็ดชนิดต่างๆ เราเคยเรียกข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ฯลฯ กันว่าเครื่องแกง แต่พอยุคสุขภาพดีด้วยสมุนไพรไทย เรากลับเรียกเครื่องเคราเหล่านี้ว่าเข้าเครื่องสมุนไพร

อย่างไรก็ตาม เกษตรอินทรีย์และอาหารปลอดภัยสารพิษทั้งหลายทั้งปวง ถ้าทำได้จริงล้วนมีผลดีต่อผู้บริโภค ผู้ผลิต และสิ่งแวดล้อม แต่ขณะเดียวกันถ้าเกษตรอินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอื่นๆ ลืมเรื่องรากเหง้าของการเพาะปลูกกับความหลากหลายของพันธุ์พืช ก็เท่ากับลืมที่จะพูดถึงความมั่นคงหรือความยั่งยืนด้านอาหารที่แท้จริง

เพราะเท่ากับว่าถึงที่สุดแล้วเราเพียงแค่มผลิตอาหารเพื่อตอบสนองด้านการค้า เพื่อป้อนสู่ความต้องการของตลาดเท่านั้นเอง



เกษตรกรไทยแต่เดิมเพาะปลูกพืชปลอดสารพิษมาตลอด โดยไม่เคยต้องผ่านการตรวจมาตรฐานจากนักวิชาการเกษตร ผลผลิตจึงจะขายได้ราคา เพราะชาวนาชาวไร่ไทยไม่เคยรู้จักสารเคมีมาก่อน ปุ๋ยและสารเคมีทางการเกษตรหลังไหลเข้าสู่ไร่นาพร้อมการปฏิวัติเขียว เช่นเดียวกับเมล็ดพืชใหม่ๆ ที่แจกจ่ายออกไปพร้อมคำโฆษณาชวนเชื่อ สิ่งเหล่านั้นฝังรากลึกยิ่งกว่ารากหญ้า กว่าชาวไร่ชาวนาจะรู้สึกตัวที่นั่นว่ามันเป็นต้นเหตุบ่อนทำลายและคุมกำเนิดวิธีการผลิตแบบเดิมที่พึ่งพิงตัวเองได้ ก็แทบจะต้องพลิกดินลึกกันถึงนรกจึงจะฟื้นคืนดินอุดมตามธรรมชาติกลับมาได้

สารเคมีทางการเกษตรกับเมล็ดพันธุ์ใหม่ๆ ทำให้เกิดความมั่งคั่งทางอาหารสำหรับเส้นทางการค้า ทว่าความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านชาวช่องกลับลดหายไปทุกเวลานาที

ความมั่นคงทางอาหารที่แท้จริงสำหรับผู้บริโภคที่ไม่ได้เป็นผู้ผลิตหาใช้คือการมีเงินไปจับจ่ายใช้สอยซื้อข้าวปลาอาหารมาบริโภคเท่านั้น มันต้องหมายรวมไปถึงว่าอาหารนั้นปลอดภัยเพียงพอและมีทางเลือกให้ผู้ซื้อได้เลือกสรร ไม่ใช่ต้องซื้อต้องกินเพราะถูกชวนให้เชื่อหรือเพราะไม่มีอะไรให้เลือก ซึ่งทุกวันนี้ตลาดอาหารของชาวเมืองทั้งปวงล้วนตกอยู่ในสภาพนั้น

มีข้าวบรรจุถุงที่ชนิดให้เลือกหุง ผักก๋อย่างให้เลือกกิน หมู เนื้อ ปลา ไก่มาจากที่ฟาร์มก็บริษัทที่ผูกขาด กระทั่งอาหารที่ว่าเป็นอาหารอินทรีย์ปลอดภัยจากสารพิษ ก็อยู่ในกลไกการตลาดที่กำลังโดนผูกขาดโดยบริษัทยักษ์ใหญ่ที่มีเอี่ยวสาวได้สาวเอา และจะเอาทุกอย่างที่ขวางหน้าเมื่อเห็นท่าว่าจะโกยเงินจากผู้บริโภคได้

ลองเดินย้อนเส้นทางอาหารที่ไม่มีสิทธิเลือก ซึ่งสืบเนื่องมา



ตั้งแต่ผู้ผลิตหรือคนเพาะปลูกที่ถูกครอบคลุมมาอีกที และนับวันจะยิ่งหนักข้อขึ้น ด้วยเทคโนโลยีชีวภาพที่สูงขึ้นตามความฉลาดแฝงหรือฉลของกลุ่่มทุน วิศวะพันธุกรรมทุกวันนี้สามารถตัดต่อได้ทุกอย่ง ยีนของสัตว์เข้าไปอยู่ในพืช ยีนของพืชเข้าไปอยู่ในสัตว์ และไม่แน่ว่าทั้งพืชทั้งสัตว์อาจมียีนของคนปะปนอยู่ด้วย ถ้าเป็นเช่นนั้นเท่ากับว่าเราอยู่ในยุคสมัยคนกินคนที่ป็นรูปธรรมจริงๆ

พันธุวิศวกรรมเหล่านี้กล่าวอ้างว่าเพื่อพัฒนาพันธุ์พืชให้แข็งแรง มีความต้านทานต่อโรคแมลง หรืออะไรอีกก็แล้วแต่จะว่ากันไป เพราะยังมีข้อให้ว่าและข้อให้อ้างอีกบานตะไทถ้าหากพวกมันคิดจะทำ สิ่งสำคัญอยู่ที่ว่าทำออกมาแล้วจะเกิดอะไรขึ้นกับแหล่งผลิตอาหารและกระเพาะของคนเรา

หากบริษัทค้าเมล็ดพันธุ์หรือบริษัทขายสัตว์สามารถผลักดันให้เกษตรกรซื้อพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ของพวกเขา มาปลูกมาเลี้ยงได้โดยคุษฎ์ ก็เท่ากับว่าเขาประสบความสำเร็จในการควบคุมตัดต่อมนุษย์โดยสิ้นเชิง เพราะพวกเขาสามารถบงการให้เอาอะไรใส่กระเพาะคนอย่างเราๆ ก็ได้

หากชวานาชาวไร่ไม่สามารถรักษาเชื้อพันธุ์มรดกจากแผ่นดินไว้ได้ ทางเดียวคือต้องซื้อพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ใหม่ทุกปี พันธุ์พืชพันธุ์สัตว์

ผลิตใหม่ในแต่ละครั้งจะออกมาอย่างไรย่อมขึ้นกับผู้ค้า ด้วยเหตุที่ว่าประดาพันธุ์ตัดต่อเหล่านี้เกิดจากกระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพที่คนทำบังคับให้เติบโตตามวิธีการของเขา ซึ่งชวานาชาวไร่คงเข้าถึงเทคนิคเหล่านี้ได้ยากยิ่ง

เพราะชาวไร่ชวานาไทยพัฒนาพันธุ์มาโดยวิธีธรรมชาติ เพาะปลูกพืชผลด้วยการอาศัยธรรมชาติเป็นหลัก อีกทั้งบ้านเรายังมีธรรมชาติให้พึ่งพิงอีกนานหากรู้จักรักษา เช่นนี้แล้วเราจะปล่อยให้พวกนักค้าพืชพันธุ์เหล่านั้นเข้ามาควบคุมกระเพาะเราไปทำไม

ความมั่นคงทางอาหารไม่ใช่เรื่องล้อเล่น เพราะใครที่สามารถควบคุมอาหารการกินของโลกได้ ก็เท่ากับว่าสามารถครอบครองโลกได้ โดยไม่ต้องใช้นิวเคลียร์หรือทำสงครามอาวุธอื่นใด



หมายเหตุ

ก๋อง คือภาชนะจักสานสำหรับใส่ข้าวเหนียวของชาวอีสานคล้ายกระติบข้าว

สถานการณ์การใช้สารเคมีเกษตรของประเทศไทย

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีปริมาณการใช้สารเคมีมากที่สุดประเทศหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในแต่ละปีประเทศไทยต้องนำเข้าสารเคมีเกษตรมากถึงราว ๓.๕ ล้านตัน แยกเป็นการนำเข้าปุ๋ยประมาณ ๓.๓ ล้านตัน (ปี ๒๕๔๔) และสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชอีก ๖๐,๕๔๓ ตัน (ปี ๒๕๔๔)

ทุกปีคนไทยต้องจ่ายเงินสำหรับค่านำเข้าสารเคมีราว ๓๐,๐๐๐ ล้านบาท (ปี ๒๕๔๔) ซึ่งเป็นมัดเงินที่มากเกือบเท่ารายได้การส่งออกข้าวของประเทศ (ปี ๒๕๔๔ ไทยส่งออกข้าวคิดเป็นมูลค่า ๗๐,๕๓๒ ล้านบาท) หรือเกือบเท่ากับรายได้การขายข้าวของชาวนาทั้งประเทศตลอดทั้งปี

แนวโน้มการใช้สารเคมีเกษตรในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แม้จะมีบางช่วงที่ทรงตัวหรือลดลงบ้างเล็กน้อย แต่โดยรวมมีเพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่า ๔ เท่าในระยะ ๑๕ ปี ปริมาณการใช้ปุ๋ยเพิ่มจาก ๗๘๖,๓๔๑ ตัน (ปี ๒๕๒๓) เป็น ๓,๓๑๓,๓๑๓ ตัน (ปี ๒๕๓๘) ส่วนมูลค่าการนำเข้าปุ๋ยเพิ่มจาก ๑๓,๕๕๐ ล้านบาทในปี ๒๕๓๗ เป็น ๒๐,๔๖๓ ล้านบาทในปี ๒๕๔๔ (จากสถิติเท่าที่มีการรวบรวม)

ด้านแนวโน้มการใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชพบว่าเพิ่มขึ้นถึง ๖ เท่าในช่วง ๒๕ ปีที่ผ่านมา โดยในปี ๒๕๐๘ ไทยนำเข้าสารเคมีเหล่านี้เพียง ๙,๙๐๖ ตัน คิดเป็นเงิน ๒๐๘.๓๒ ล้านบาท เพิ่มขึ้นเป็น ๑๒,๗๗๗ ตัน ในปี ๒๕๒๙ (๑,๗๗๙ ล้านบาท) และล่าสุดในปี ๒๕๔๔ มากถึง ๖๐,๕๔๓ ตัน คิดเป็นเงิน ๘,๗๖๑ ล้านบาท

ที่มา : จากเอกสารประกอบการสัมมนาสุขภาพแห่งชาติ
วันที่ ๗-๘ สิงหาคม ๒๕๔๖ ณ ศูนย์เฝ้าเทศ บางนา จัดโดย สวรส.





น้ำเต้าเต้าข้าวเต้าก่อง (จบ)

มีใครบางคนเคยกล่าวถ้อยคำอันเป็นอมตะติดหูอยู่ตลอดว่า ป่าทามเปรียบเสมือนตู้กับข้าวของชาวอีสาน

หรืออันที่จริงไม่ว่าจะเป็นป่าโคก ป่าดอน ป่าละเมาะ และแม้แต่ป่าปูด้า รวมถึงที่รกร้างสาธารณะอันมีพุ่มไม้ใบบังรกเรือ ล้วนเป็นตู้กับข้าว หรือจะเปรียบด้วยคำอันทันสมัยว่าเป็นซูเปอร์มาร์เก็ตของชาวบ้านได้ทั้งนั้น

ทามเป็นพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่มีลักษณะเฉพาะของภาคอีสาน อยู่ในเขตพื้นที่ชุ่มน้ำซึ่งจะมีน้ำหลากท่วมในบางฤดูกาล เช่น ลุ่มน้ำมูล น้ำชี น้ำสงคราม เป็นต้น ในทามจะมีลักษณะทางกายภาพแตกต่างกัน



พร้อมพริกแล้วบนเตียงนา ส่วนประกอบอื่น ๆ มีอยู่เลาะรอบนา เหลือแค่ที่ใช้กำลังแข่งขากับความอยากของปลายลื่นเท่านั้นที่จะสรรหามาสนอง

บางช่วงที่มีการละวากันมาลงแขกในนา อาจได้ชวนกันลงสระหาปลา มาทำกับข้าวสุกกันกิน หรืออาจต้องเชือดเปิดไก่ในเล้ามาต้มกินกัน แต่บ่อยครั้งไปที่วงข้าวปามีเพียงตำส้มมะละกอ ต้มหอยก้อยกุ้ง แค่นี้ก็อร่อยเหาะ เพราะชวนกันกินหลายปากหลายมือ ทั้งข้าวของสดๆ ทำกันเห็นๆ และไหนจะเหนื่อยแรงมาจากการลงนา กินจนพุงกางแล้วนอนฝั่งลึกงีบ บัดเดี๋ยวก็มีแรงลุกขึ้นมาลงนาต่อได้

นี่คืออาหารการกินแบบชาวบ้านที่นักโภชนาการอาจจะแลเห็นว่าไม่ถูกสุขลักษณะ หรือว่าได้สารอาหารไม่ครบหมู่ ทว่าอาหารการกินแบบนี้แหละที่ทำให้ชาวนามีแรงทำนาผลิตข้าวเลี้ยงผู้คนตลอดมา

แต่ไม่แน่ว่าต่อไปอาหารการกินเช่นนี้อาจขาดหายไปจากท้องไร้ท้องนา ซึ่งทุกวันนี้ก็เริ่มเปลี่ยนแปลงไปไม่ใช่น้อยแล้ว

อย่างที่ไต่ยินจากปากคำชาวนาเล่าสู่ให้ฟัง กุ้งหอยปูปลาในนาข้าวลดความอุดมสมบูรณ์ลงอย่างรวดเร็วในช่วงประมาณสิบกว่าปีที่ผ่านมา ปลาในนาข้าวภาคอีสานเคยเป็นแผลเปื่อยตายกันเกลื่อนทุ่งนา สาเหตุนั้นไม่ต้องคิดให้ปวดหัวก็รู้ว่า มีที่มาจากสารเคมีที่สั่งสมอยู่ในดินในน้ำ

แม้กระทั่งนกหนูที่เคยอยู่คู่กันก็หาไม่ค่อยเห็น พ่อใหญ่แถวขอนแก่นผู้หนึ่งปรารภว่า ไร่นาทุกวันนี้มันเงียบพิกล ไม่ค่อยมีเสียงปูปลานกหนูให้ฟังเพลินๆ อย่างแต่ก่อน พ่อใหญ่บ่นว่าก็รู้ทั้งรู้ว่ามันเกิดจากสภาพแวดล้อมที่แปรเปลี่ยนไปเพราะวิธีการทำนมันเปลี่ยน แต่มาถึงวันนี้วิถีที่ว่านั้นมันก็พัวพันอยู่ในชีวิตจนยากจะคืนกลับ นอกจากจะค่อยๆ ปรับค่อยๆ เปลี่ยนด้วยความหวังว่าสิ่งดีๆ ที่เคยมีจะคืนกลับมาได้บ้าง

เคยมีนักวิจัยทำวิจัยว่าด้วยเรื่องความยากจนในชุมชนโดยวัดเอาจากรายได้ที่เป็นตัวเงิน ปรากฏว่ามีหมู่บ้านทางภาคอีสานหลายหมู่บ้าน ถูกจัดอยู่ในกลุ่มยากจน แต่หมู่บ้านยากจนดังกล่าวนั้น ชาวบ้านไม่มีหนี้สินและไม่มีใครเคยอดตาย ต่างก็อยู่ดีมีสุขมีกินตามอัตภาพ ไม่รู้จักไวน้ขวดเป็นแสนเพราะมีความสุขดีกับการดื่มสาโททำเอง ไม่เคยกินสเต็กเนื้อนุ่มนำเข้าจากต่างประเทศ แต่อร่อยกับลาบกะป้อม (กึ่งก่า) จนไม่อยากฝันถึงเนื้ออื่น

นักวิจัยที่เก็บข้อมูลเรื่องความยากจนคงลืมนึกเรื่องความมั่นคงทางอาหารที่แนบแน่นอยู่กับวิถีการกินของคนในชุมชน แต่คงไปวัดค่านู่นนี้โดยใช้เกณฑ์วิถีสังคมเมืองเป็นหลัก ความมั่นคงทางอาหาร



ซึ่งควรเป็นไปตามวิถีโควิถีมัน จึงไม่หลงตัวกับความมั่งคั่งทางอาหารตามแบบแผนที่วางไว้อยู่ในตลาดหรือซูเปอร์มาร์เก็ต

ชาวนาภาคอีสานเล่าให้ฟังว่า การทำนาทุกขั้นตอนแต่เดิมจะเต็มไปด้วยพิธีกรรม จะไถจะปลูก จะเก็บเกี่ยวหรือเอาข้าวขึ้นเล้า ต้องบอกกล่าวสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ดูแลเรียกสวนไร่นา เขาเรียกว่าขึ้นปลงลงเลี้ยง

พิธีกรรมต่างๆ ที่ทำขึ้นนั้นอันที่จริงคือการแสดงความเคารพและขอบคุณธรรมชาติ รวมทั้งเสริมขวัญกำลังใจแก่คนทำนา ด้วยว่า การทำนาต้องอาศัยธรรมชาติเป็นหลัก จะได้กินไม่ได้กินอยู่ที่ความปรานีของธรรมชาติ

ช่วงแรกลงนา ชาวนาอีสานต้องทำพิธีเลี้ยงผีตาแฮกก่อน เพราะถือว่าตาแฮกเป็นผู้ดูแลรักษาไร่นา จากนั้นจึงทำพิธีไหว้สาแม่ธรณีผู้รักษาดิน โดยจะมีสำรับคาวหวาน ชูบเทียน ชันธุ์ห้า พร้อมกับขวง

ควายไปทำพิธีด้วยกัน เพื่อบอกกล่าวแม่ธรณีให้รักษาไร่นาข้าวควายที่มีอยู่ การนี้ชาวนาจะต้องตั้งจิตอธิษฐานด้วยความสำนึกในคุณน้ำคุณดิน ว่าปีนี้ให้มันน้ำเต้มน้ำเต้าข้าวเต้มน้ำเต้า กินไม่อิ่มคงบ่ลง คือขอให้ได้ข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์นั่นเอง

น้ำเต้มน้ำเต้าข้าวเต้มน้ำเต้าของชาวนาอีสานมีความหมายเดียวกับคำว่าความมั่นคงทางอาหารนั่นเอง ไม่ใช่หมายถึงความมั่งคั่งอย่างที่มีเงินถุงเงินถังสั่งอะไรมากินก็ได้

แต่ขอเพียงมีแหล่งน้ำสะอาดเต้มน้ำเต้า ข้าวปลูกเองรักษาพันธุ์เอง เต้มน้ำเต้า และพื้นป่าเล็กตงน้อยพอให้ได้เก็บหาสรรพของกินบรรดามีอย่างที่เคยมีแต่เดิม เท่านั้นชีวิตก็มั่นคงเพียงพอ



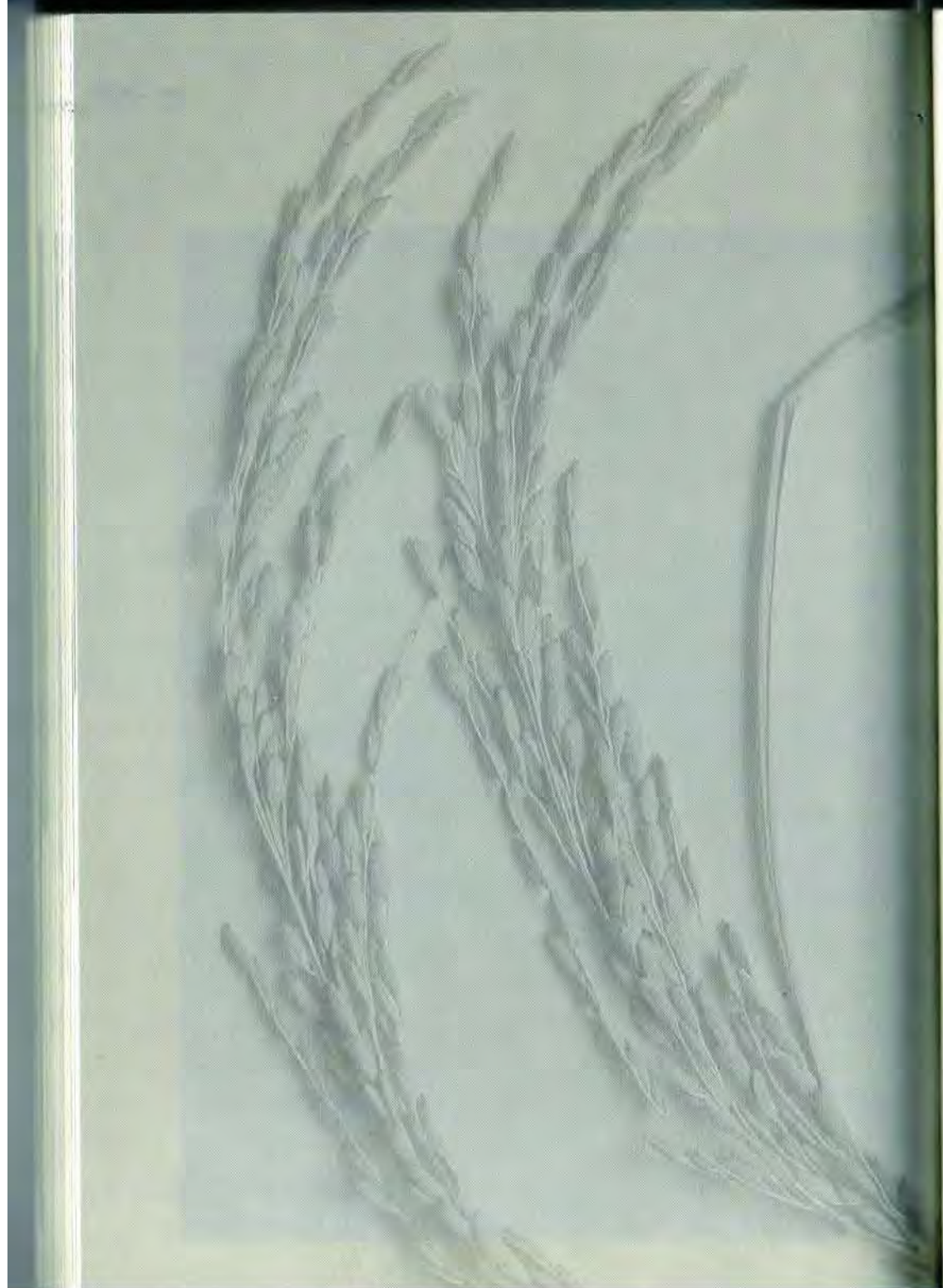
พันธุ์ข้าว



ข้าวเจ้าหอมดง



ข้าวลำตาล





ข้าวพญาสีมแกง



ข้าวนางนวล



ข้าวเนียงกวาง



ข้าวเจ้าแตกไร่



ข้าวขี้ตมใหญ่



ข้าวปลาแข็ง



ข้าวอีโง้ง



ข้าวท่าเปลือกขาว



ข้าวนางร้อยใหญ่



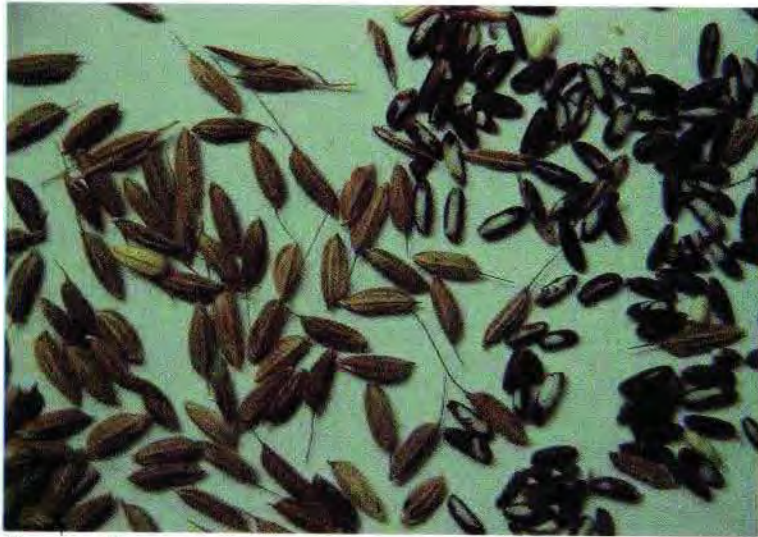
ข้าวอีน้อยนางนวล



ข้าวกำ



ข้าวมะลิแดง



ข้าวกำเม็ดยาวหางยาว



ข้าวอีहनน้อย



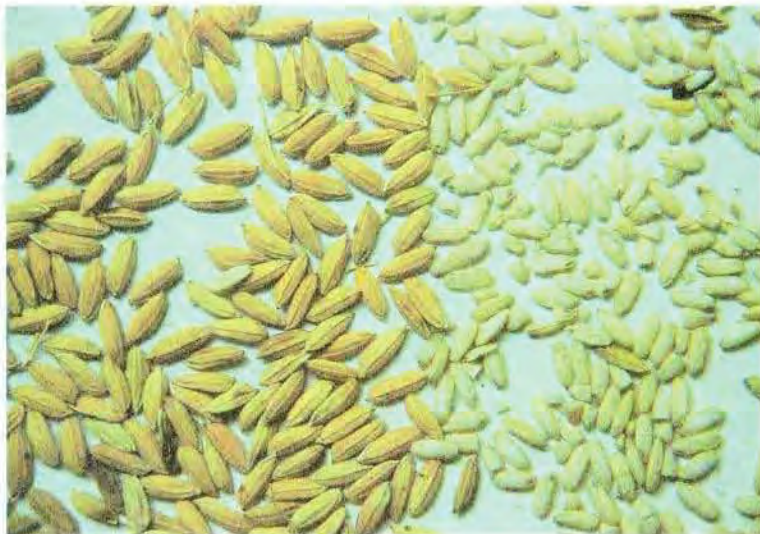
ข้าวเหลืองทอง



ข้าวเขี้ยว (เม็ดยาวใหญ่)



ข้าวแม่ฮ้างดอ



ข้าวขาวใหญ่



ข้าวหมากม่วย



ข้าวเจ้าแดง



ข้าวกำป้อมไร่



ข้าวนางลอย



ข้าวหวิดหนี (ข้าวหนัก)



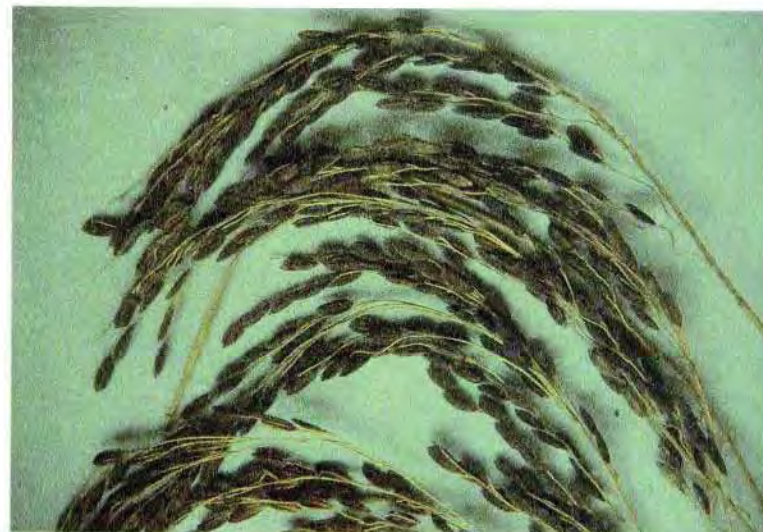
ข้าวเหนียวดำ



ข้าวเหนียวดำมีหาง



ข้าวขาวโด่ง



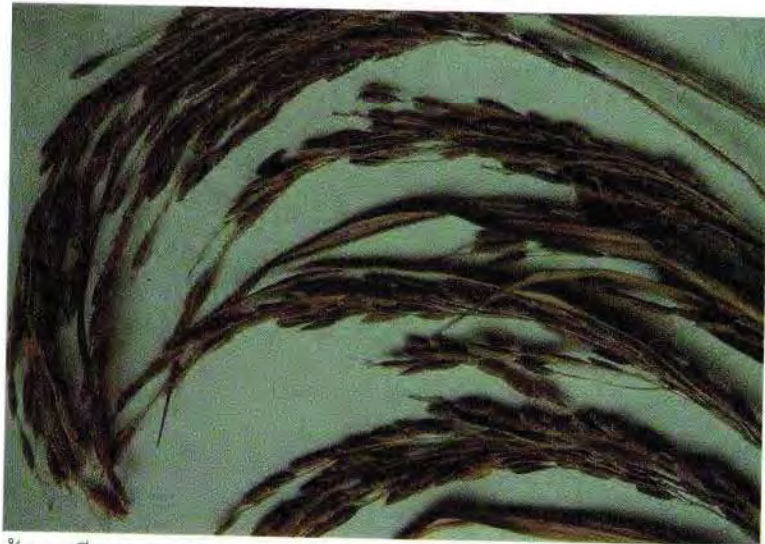
ข้าวเหนียวกำ (ข้าวดอก)



ข้าวเหนียวนางนวล



ข้าวเจ้าหนิล (ข้าวกลาง)



ข้าวเหนียวดอแดง

ภาคผนวก



อารีวรรณ คุณันเทียะ





ข้าวพื้นบ้าน ในนิเวศน์นาภาคอีสาน

กระแสการปลูกข้าวพันธุ์ใหม่ที่ตอบสนองตลาดไม่กี่สายพันธุ์ ส่งผลให้เชื้อพันธุ์ข้าวพื้นบ้านกำลังสูญหายไปจากมือหรือการควบคุมดูแลของชาวนาอย่างรวดเร็ว จากการรวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นบ้านทั่วประเทศ ของศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าว กรมวิชาการเกษตร ตั้งแต่ปี ๒๕๒๕-๒๕๔๒ ค้นพบพันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่มีชื่อไม่ซ้ำกันจำนวน ๕,๙๒๘ สายพันธุ์ ในจำนวนนี้เป็นพันธุ์ข้าวมาจากภาคเหนือ ๒,๑๕๑ สายพันธุ์ ภาคกลาง ๕๘๑ สายพันธุ์ ภาคอีสาน ๙๖๙ สายพันธุ์ ภาคใต้ ๑,๓๓๑ สายพันธุ์ ภาคตะวันออก ๔๑๒ สายพันธุ์ และภาคตะวันตก ๔๔๔ สายพันธุ์ ปัจจุบันตัวอย่างพันธุ์ข้าวทั้งหมดเก็บรักษาไว้ที่ศูนย์ปฏิบัติการและเก็บ

เมล็ดอ้วนสั้น เปลือกสีลายน้ำตาล-ขาว ข้าวสารสีดำ ไม่มีหาง มีคายนมาก เมล็ดหักง่าย หุงสุกแล้วมีความอ่อนนุ่ม เก็บเกี่ยวเดือนพฤศจิกายน (ข้าวกกลาง)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการทำข้าวหลามและทำเหล้าสาโท

ความเชื่อ/ตำนาน : เชื่อถือว่าเป็นข้าวพ่อข้าวแม่ ปลูกแล้วจะมีโชคลาภ

ข้าวเหนียวกำหางยาว

ลักษณะพันธุ์ : ข้าวไร่ ต้นสูง ๑๕๐ เซนติเมตร แตกกอปานกลาง ใบสีเขียวอ่อน ใบธงห้อย มีรวงยาว จับถี่ คอรวงเพราะเมล็ดข้าวป้อมเปลือกสีน้ำตาลเข้ม มีหางยาว มีคายนมาก ข้าวสารสีดำ หุงสุกแล้วมีความอ่อนและหอมเล็กน้อย เก็บเกี่ยวต้นเดือนพฤศจิกายน (ข้าวกกลาง)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการทำข้าวหลาม สาโท

ความเชื่อ/ตำนาน : เชื่อถือว่าเป็นข้าวพ่อข้าวแม่ ปลูกแล้วจะมีโชคลาภ

ข้าวเหนียวเส้าแตก

ลักษณะพันธุ์ : ข้าวไร่ ต้นสูง ๑๒๐ เซนติเมตร แตกกอปานกลาง ใบสีเขียวแก่ ใบธงนอน มีรวงยาว จับถี่ คอรวงเหนียวมาก เมล็ดข้าวมีลักษณะอ้วนป้อม เปลือกสีเหลืองลายน้ำตาล ข้าวสารสีขาวขุ่น หุงสุกแล้วมีความอ่อนนุ่ม เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค มีความอ่อนนุ่มนาน แม้จะเป็นข้าวเย็นแล้ว

ความเชื่อ/ตำนาน : ผลผลิตข้าวดีมาก สม่ค่าเปรียบเปรยในชื่อพันธุ์ข้าวที่แปลความว่า แม้แต่เฒ่าข้าวหรือที่สำหรับเก็บผลผลิตข้าวก็ยังแตก เพราะเก็บผลผลิตเอาไว้มากเกินไป

ข้าวเจ้าเหลืองทอง

ลักษณะพันธุ์ : ข้าวไร่ ต้นเตี้ย ๘๐ เซนติเมตร แตกกอปานกลาง ใบสีเขียวอ่อน ใบธงตั้ง มีรวงยาวปานกลาง จับถี่ คอรวงเหนียว เมล็ดข้าวมีลักษณะผอมยาว เปลือกสีเหลืองทอง มีหางยาว ข้าวสารสีขาวใส หุงขึ้นหม้อ เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภคมาก สำหรับคนที่ชอบข้าวหุงขึ้นหม้อและไม่อ่อนนุ่มมากเกินไป และยังเหมาะกับการแปรรูปทำขนมจีนและลอดช่อง

ข้าวเหนียวพญาลิ้มแกง

ลักษณะพันธุ์ : ข้าวไร่ ต้นสูง ๑๕๐ เซนติเมตร ต้นอ่อนล้มง่าย แตกกอน้อย ใบสีเขียวแก่ ใบธงห้อย มีรวงยาว จับถี่ เมล็ดแบน เปลือกเกลี้ยงสีเหลืองอ่อน มีหางยาว ข้าวสารสีขาวขุ่น หุงสุกแล้วมีความนิ่มหอมมาก เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภคมาก เพราะมีความอ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม

ความเชื่อ/ตำนาน : เป็นข้าวที่ขึ้นชื่อในเรื่องความนุ่มหอม อร่อยมาก เผลอกินแต่ข้าวเปล่าๆ ลิ้มกินแกงไปเลย

ข้าวเหนียวขาวโค้ง

ลักษณะพันธุ์ : ข้าวไร่ ต้นสูง ๑๕๐ เซนติเมตร แดกกอดี ใบสีเขียวอ่อน ใบธงตั้ง มีรวงยาว จับถี่ คอรวงใหญ่ เมล็ดอ้วนยาว เปลือกเกลี้ยงสีเหลือง หางสั้น ข้าวสารสีขาวขุ่น หุงสุกแล้วมีความนุ่มปานกลาง เก็บเกี่ยวปลายเดือนตุลาคม (ข้าวกลาง)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการทำข้าวเม่าและข้าวหลาม

ความเชื่อ/ตำนาน : เป็นพันธุ์ข้าวเก่าแก่ของคนเชื้อสายข่าญกูร หรือชาวบนแถบเทือกเขาเพชรบูรณ์

นิเวศน์นาโคกหรือนาดอน

หมายถึงพื้นที่นาซึ่งมีระดับค่อนข้างสูง ในอดีตเคยเป็นพื้นที่ป่าที่เรียกว่าป่าโคก ชาวบ้านได้ใช้ประโยชน์พื้พื้อาหาร ไม่ใช่สอย ยารักษาโรคจากพื้นที่ แต่เมื่อมีการขยายพื้นที่เพื่อการผลิต พื้นที่ป่าก็เปลี่ยนแปลงเป็นที่ดินทำกิน พันธุ์ข้าวที่ปลูกส่วนใหญ่จะเป็นข้าวอายุสั้น ต้องการน้ำน้อย

ข้าวเหนียวแม่ฮ้าง

ลักษณะพันธุ์ : ลำต้นแข็งแรง สูง ๑.๕-๒ เมตร ปล้องสีม่วงเข้ม ใบใหญ่สีเขียวอ่อน รวงใหญ่ยาว เปลือกสีขาวเหลืองนวล เมล็ดใหญ่ยาว ข้าวสารสีขาวขุ่น รสชาตินุ่มมาก มีกลิ่นหอม เก็บเกี่ยวต้นเดือนพฤศจิกายน (ข้าวกลาง)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค เพราะอ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอม

ความเชื่อ/ตำนาน : ต้นข้าวมีขนทำให้เก็บเกี่ยวยาก และรวงข้าวหนักมาก จนหัวเมื่อยที่เกี่ยวข้าวด้วยกันต่างพากันเหนื่อยล้าและคันเนื้อตัว

จนเกิดการทะเลาะกันและเลิกกันไปในที่สุด อันเป็นที่มาของชื่อพันธุ์ข้าวนี้ว่าข้าวแม่ฮ้าง ซึ่งแปลว่าแม่ฆ่ามันนั่นเอง

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑.๒-๑.๕ เมตร ลำต้นแข็งแรง แดกกอดี ใบใหญ่ยาวสีเขียวอมเขียว รวงใหญ่ยาว จับถี่เมล็ดยาว เปลือกสีฟ้าอมแดง รสชาตินุ่ม เก็บเกี่ยวต้นเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค เพราะอ่อนนุ่ม เมล็ดเรียวยาวสวย

ความเชื่อ/ตำนาน : มีลักษณะเม็ดพอมเรียวยาว คล้ายเขี้ยวของงู จึงเรียกว่าข้าวเขี้ยวงู

ข้าวเหนียวลำดาด

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๒ เมตร ต้นใหญ่แข็งแรง แดกกอดี โคนต้นสีแดงคล้ำ ถอนกล้าง่าย ใบใหญ่ยาวสีขาว รวงยาวใหญ่ จับถี่ เมล็ดใหญ่ยาว เปลือกสีขาวลาย ข้าวสารสีขาวขุ่น รสชาตินุ่มหอม หุงขึ้นหม้อ เก็บเกี่ยวต้นเดือนพฤศจิกายน (ข้าวกลาง)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค เพราะรสชาตินุ่มหอม หุงขึ้นหม้อ

ความเชื่อ/ตำนาน : เป็นพันธุ์ข้าวดั้งเดิมของคนเชื้อสายไทยอีสานมากกว่าร้อยปี

ข้าวเหนียวอีโง้ง

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑.๕-๒ เมตร ลำต้นอ่อน ปล้องสี

เหลืองปนเขียว ใบเรียวยาว รวงยาว จับถี่ คอรวงแข็ง เมล็ดใหญ่
ยาว เปลือกสีขาว ข้าวสารสีขาวขุ่น แกร่ง รสชาติค่อนข้างแข็ง
เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะสำหรับทำเหล้าสาโท ทำข้าวต้มมัด
และทำขนม

ข้าวเหนียวหวิดหนี

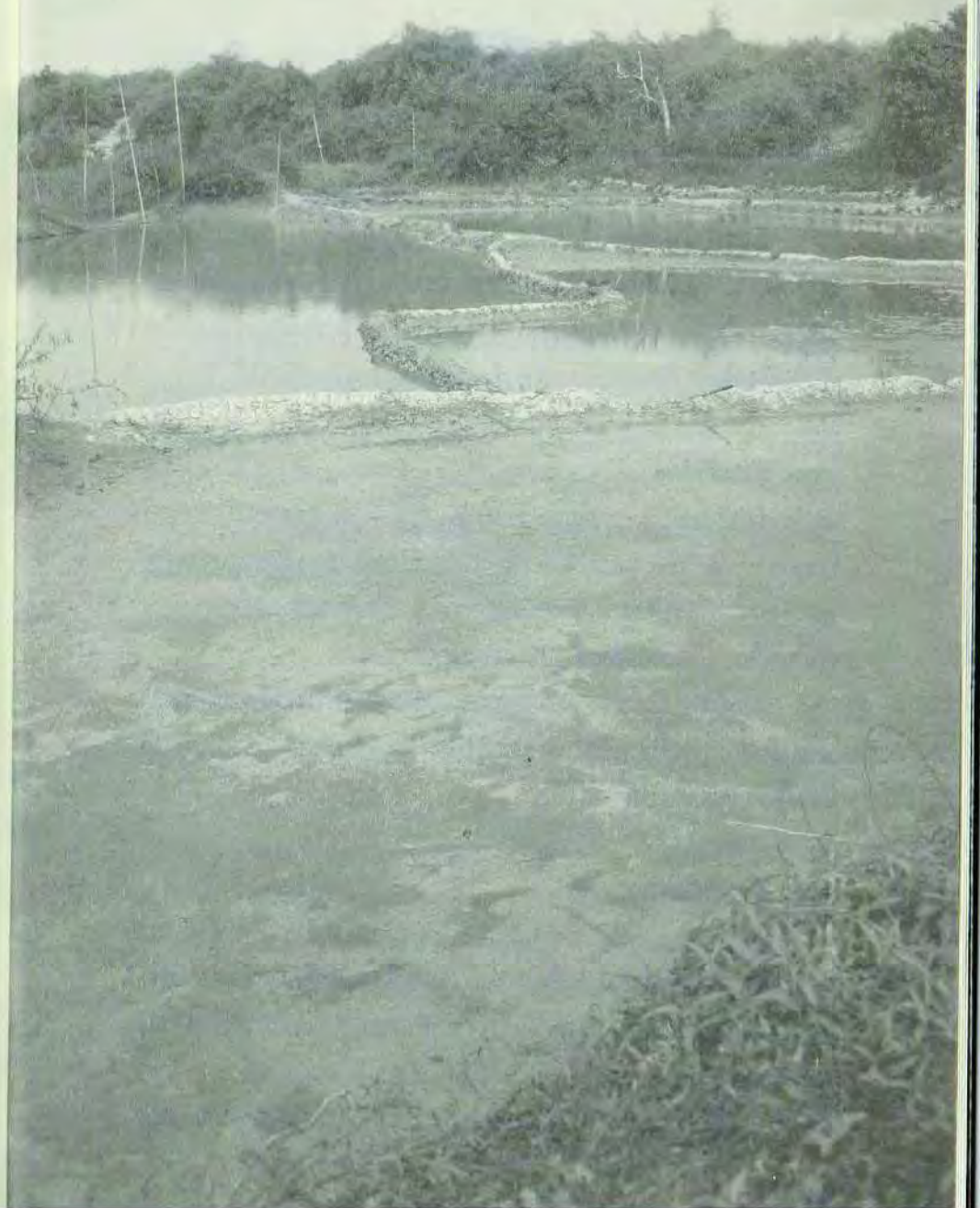
ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๓๐ เซนติเมตร แตกกอดี เมล็ด
จับถี่ เมล็ดเรียวยาว น้ำหนักดี เปลือกกลายสีเหลืองคล้ำ ข้าวสารสีขาวขุ่น
มีกลิ่นหอม เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เป็นข้าวอายุสั้น เก็บเกี่ยวได้เร็วทันข้าวรุ่นเก่า
ที่หมดพอดี หรือเอาไปขายใช้หนี้ได้ทันตามกำหนด

ข้าวเหนียวหมากม่วย

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๓๐ เซนติเมตร ต้นแข็งแรง ปล้อง
สีเขียวอมม่วง ใบสีเขียวเข้มมีขน จับรวงถี่ปานกลาง เปลือกสีเหลือง
ปนน้ำตาลอมดำ มีขน หางยาว ข้าวสารสีขาวขุ่น รสชาติอ่อนนุ่ม
เก็บเกี่ยวปลายเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค เพราะรสชาติอ่อนนุ่ม
ความเชื่อ/ตำนาน : ช่วงวันออกพรรษา ข้าวออกเป็นน้ำนม
พอดี ชาวบ้านจะนำข้าวหมากม่วยมาตำ และนำน้ำจากเมล็ดข้าวมาควน
ทำข้าวทิพย์เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา





นิเวศน์นาทุ่ง ในอดีตเคยเป็นทุ่งหญ้ากว้าง มีต้นไม้ใหญ่อยู่น้อย ระดับพื้นที่ค่อนข้างราบเรียบเสมอกัน ไม่มีน้ำขัง จึงมีความแห้งแล้งอยู่มาก ยกเว้นบริเวณที่มีหนองบึง ต่อมาพื้นที่ทุ่งถูกบุกเบิกทำเป็นพื้นที่นา ลักษณะของนาทุ่งที่เด่นชัดคือนาทุ่งกุลาร้องไห้

ข้าวเจ้าแดง

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑ เมตร ลำต้นอ่อน ล้มง่าย แตกกอปานกลาง ใบสีเขียวแกมน้ำเงิน รวงเล็ก จับห่าง ผลผลิตน้อย เมล็ดยาวเรียวยาว เปลือกสีแดง ข้าวกล้องสีชาวลี เป็นข้าวแข็งแต่มีกลิ่นหอม หุงขึ้นหม้อ เก็บเกี่ยวต้นเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

การใช้ประโยชน์ : ใช้เป็นส่วนผสมยาสมุนไพรลูกประคบแก้ปวดเมื่อย ทำแป้งเหล้า ทำขนมจีนให้เส้นเหนียวนุ่ม ทำลอดช่องขนมชั้น ขนมข้าวปาด

ข้าวเหนียวนางนวล

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๑๐-๑๒๐ เซนติเมตร ลำต้นอ่อน แตกกอดี โคนต้นสีม่วง ปล้องสีม่วง ใบสีเขียวเข้มมีขน รวงยาวเรียวยาว เมล็ดยาวเรียวยาว เปลือกสีเหลืองนวล มีกลิ่นหอม เก็บเกี่ยวกลางเดือนพฤศจิกายน (ข้าวกลาง)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค เพราะมีความอ่อนนุ่ม

และมีกลิ่นหอมมาก

ความเชื่อ/ตำนาน : มีกลิ่นหอมนุ่มมาก ความหอมของข้าวพันธุ์นี้เป็นที่เล่าขานกันว่า เวลานั้นข้าวครึ่งไร่ กลิ่นหอมจะโชยถึงขนาดสุนัขต้องเฝ้าเสาเรือนเมื่อนั้น

ข้าวเหนียวดอกขาว

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๓๐-๑๕๐ เซนติเมตร ลำต้นเขียวปนเหลือง ใบสีเขียวอ่อน ปล้องสีเขียวอมม่วง ขนใบสั้น จับรวงปานกลาง เมล็ดยาวมีขนสั้น เปลือกบางสีเหลืองออกขาว ข้าวสารสีขาวขุ่น เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค เพราะรสชาติดี อ่อนนุ่ม เหมาะกับการแปรรูปทำข้าวเหนียวว่าว



เนวคนนาลุ่ม สภาพพื้นที่นาลุ่มมักมีน้ำขัง สามารถเก็บกักน้ำไว้ได้ และดินค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ การทำนายุคดั้งเดิมมักจะเลือกพื้นที่นาบริเวณนี้เป็นหลัก เพราะมีความอุดมสมบูรณ์ ดินดี น้ำดี พันธุ์ข้าวที่ปลูกส่วนใหญ่มักจะเป็นข้าวพันธุ์หนัก อายุเก็บเกี่ยวยาว รวงใหญ่ แดกกอดี ให้ผลผลิตมาก

ข้าวเหนียวลำแตก

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๒๐ เซนติเมตร ลำต้นแข็งแรง แดกกอดี รากยาว รวงยาว เมล็ดจับถี่ เมล็ดป้อม เปลือกสีเหลือง รสชาตินุ่ม เก็บเกี่ยวกลางเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะกับการบริโภค เพราะอ่อนนุ่ม

ความเชื่อ/ตำนาน : รวงใหญ่ให้ผลผลิตดีมาก แม้แต่ลำหรือยังไม่ใส่ข้าวยังแตก

ข้าวเหนียวกำ

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๒ เมตร ลำต้นใหญ่แข็งแรง แดกกอปานกลาง ใบสีม่วงเข้ม ต้นสีม่วงเข้ม รวงยาวใหญ่ คอรวงแข็งแรง เปลือกสีดำ เมล็ดยาว ข้าวสารสีดำ รสชาตินุ่ม เก็บเกี่ยวต้นเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

การใช้ประโยชน์ : แปรรูปทำขนม ทำเหล้าสาโท

ความเชื่อ/ตำนาน : เป็นข้าวพ่อข้าวแม่ ต้องปลูกไว้เป็นสิริมงคล

ข้าวเหนียวกำเปลือกขาว

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๓๐ เซนติเมตร ลำต้นแข็งแรง แดกกอดี ปล้องสีขาวย ใบสีเขียวเข้ม รวงยาว จับห่าง เมล็ดยาว เปลือกสีขาว ข้าวสารสีดำ แข็ง หักยาก มีกลิ่นหอม เก็บเกี่ยวต้นเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

การใช้ประโยชน์ : แปรรูปทำขนม ทำข้าวต้ม

ความเชื่อ/ตำนาน : เป็นข้าวพ่อข้าวแม่ ต้องปลูกไว้เป็นสิริมงคล

ข้าวเหนียวมะลิแดง

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑.๕-๒ เมตร ลำต้นแข็งแรง แดกกอปานกลาง ปล้องสีขาวย ใบสีเขียว ใบยาวเรียว รวงเล็กยาว เมล็ดจับห่าง เปลือกสีขาว ข้าวสารสีแดง เมล็ดยาวเรียว เก็บเกี่ยวต้นเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

ความเชื่อ/ตำนาน : เป็นข้าวพื้นบ้านของคนเชื้อสายเขมรนิยมบริโภค เพราะมีความเชื่อว่าเมื่อบริโภคข้าวชนิดนี้แล้วจะช่วยป้องกันโรคเหน็บชา โรคลำไส้ และโรคอัมพาต

ข้าวเหนียวขี้ต้มใหญ่

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๒ เมตร ลำต้นแข็งแรง แดกกอปานกลาง ใบใหญ่มีสีม่วงที่ขอบและปลายใบ รวงใหญ่ยาว จับถี่ คอรวงแผ่จะใหญ่แต่กึ่งหัก เพราะรวงใหญ่มาก เมล็ดใหญ่ยาวสีเหลืองปนน้ำตาล ตมดำ เปลือกสลาย เก็บเกี่ยวกลางเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

การใช้ประโยชน์ : หนึ่งสุกมีความอ่อนนุ่ม หอม รสชาติดี มีรสหวานนิดๆ เหมาะกับการทำสาโท ข้าวเม่า และข้าวหลาม

ข้าวเหนียวปลาซัง

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑.๕-๒ เมตร ลำต้นแข็งแรง ลำต้นสีเขียว
เหง้าสีแดง ใบใหญ่ ผลผลิตดี รวงใหญ่ป้อม จีบถี่ เมล็ดอ้วนสั้น
เปลือกสีลายริ้ว ข้าวสารสีขาวขุ่น รสชาตินุ่ม เก็บเกี่ยวต้นเดือน
พฤศจิกายน (ข้าวกลาง)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะแปรรูปทำเหล้าสาโท ทำขนม ทำ
ข้าวต้มมัด ไปทำบุญต่างๆ

ข้าวเจ้าเนียงกง

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๒๐-๑๔๐ เซนติเมตร ลำต้นมีความ
แข็งแรงปานกลาง แตกกอดี โคนต้นสีม่วงอ่อน ลำต้นสีม่วง ใบสี
เขียวมีเส้นม่วง จีบรวงถี่ เมล็ดเล็ก เปลือกสีเหลืองอมม่วง ข้าวสาร
สีขาวใส เก็บเกี่ยวกลางเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก) ข้าวในตระกูล
เนียงกงมี ๓ สายพันธุ์ สังเกตความแตกต่างแต่ละสายพันธุ์ได้โดย
ข้าวเนียงกงกะเบ็ดมู จะมีใบธงชูตั้งเวลาออกรวง ใบใหญ่ ป้องกัน
นกมาจิกกินเมล็ดข้าวได้ดี ข้าวเนียงกงละอองกะลัด แตกกอดี
ต้นเตี้ย เปลือกบาง ข้าวเนียงกงกาวะหนู มีสีเปลือกออกแดงอมม่วง

การใช้ประโยชน์ : หุงขึ้นหม้อและเหมาะสำหรับทำขนมจีน

ความเชื่อ/ตำนาน : เป็นข้าวพื้นบ้านของคนเชื้อสายเขมรแถบ
อีสานใต้ ชื่อเนียงกงแปลว่านางคง หรืออย่าได้ขาดหายไป ต้อง
ปลูกเอาไว้ในนาเสมอ และมีความเชื่อว่าเป็นแล้วทำให้ร่างกายแข็งแรง
ต้นทานโรค และช่วยให้กระดูกแข็งแรง





นิเวศน์นาทาม นาทามเป็นนาอยู่ในพื้นที่ชุ่มน้ำลักษณะหนึ่ง
อยู่ริมแม่น้ำ และน้ำจะไหลป่าท่วมพื้นที่ทุกๆปีในฤดูน้ำหลาก ดินนาทาม
เป็นดินตะกอนที่มีอินทรีย์วัตถุและความอุดมสมบูรณ์อยู่สูง สันนิษฐาน
ว่าการทำนาทามเกิดขึ้นก่อนมีการบุกเบิกพื้นที่ป่าทำนาทุ่งทั่วไป ก่อนที่
คนจะรู้จักใช้ควายไถนาเสียอีก เพราะการทำนาทามไม่ต้องไถพรวน
จึงเป็นสาเหตุให้มีการบุกเบิกจับจองพื้นที่ทามบริเวณหนอง กุด เพื่อ
ทำการปลูกข้าว พันธุ์ข้าวที่ปลูกในพื้นที่นาทามจะต้องมีลักษณะพิเศษ
ตามสภาพพื้นที่น้ำท่วมถึง คือสามารถยึดต้นสูงตามน้ำระดับน้ำได้

ข้าวเจ้านางร้อยใหญ่

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๓๐-๑๕๐ เซนติเมตร ยึดสูงตามน้ำได้
ทนน้ำ ลำต้นแข็งแรง แดงกอดี ลำต้นมีสีเขียวอ่อน ใบเขียวมีขน
โคนต้นสีเขียวขาว จีบรวงปานกลาง เปลือกเมล็ดสีเหลืองอมน้ำตาล
เมล็ดเล็ก ข้าวสารสีแดง เก็บเกี่ยวกลางเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

การใช้ประโยชน์ : ทำเหล้าสาโท

ข้าวเจ้าลอย

ลักษณะพันธุ์ : ต้นสูง ๑๘๐ เซนติเมตร ยึดสูงตามระดับน้ำได้
ใบสีเขียวจาง ใบหยาบ เมล็ดใหญ่ เปลือกสีเหลืองนวลปนน้ำตาล
ข้าวสารสีขาวใส เก็บเกี่ยวต้นเดือนธันวาคม (ข้าวหนัก)

การใช้ประโยชน์ : ทำขนมจีน

ข้าวเหนียวอีโป๊ะ

ลักษณะพันธุ์ : สูงประมาณ ๑๕๐ เซนติเมตร ใบสีเขียวเข้ม
ใบใหญ่ รวงยาว เมล็ดสั้นใหญ่ เปลือกเมล็ดสีขาวอมแดง ข้าวสาร
สีขาวขุ่น นึ่งสุกแล้วมีกลิ่นหอม เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม (ข้าวเบา)

การใช้ประโยชน์ : เหมาะทำข้าวเฒ่าและเหล้าสาโท

ความเชื่อ/ตำนาน : เนื่องจากช่วงเวลาเก็บเกี่ยวจะตรงกับช่วง
งานบุญข้าวสารท ชาวบ้านจึงนิยมนำมาทำขนมกระยาสารทเพื่อไปทำบุญ
ที่วัด พื้นที่ปลูกแถบอีสานใต้

