

เหล้าพื้นบ้าน

ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน



ท้ายชนก อินทรกำแหง
สุพัฒน์ กุมพิทักษ์



- กรรมวิธีการผลิต
สาโท อุ น้ำตาลเมา ไวน์
- กรรมวิธีการผลิตเหล้ากลั่น
- กรรมวิธีการผลิตลูกแป้งเหล้า
- สูตรลูกแป้งเหล้าพื้นบ้านและสาโท
- เหล้าพื้นบ้าน 4 ภาค



มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย)

100.-



เหล่าพี่น้องบ้าน ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน

ทภัยชนก อินทรกำแหง
สุวัฒน์ กุมพิทักษ์

I S B N 974 - 92231 - 1 - x

พิมพ์ครั้งแรก พฤษภาคม 2547

จัดพิมพ์

มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย)

912 ถ.งามวงศ์วาน ซอย 31 อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์/โทรสาร 0 - 2952 - 7871 0 - 2591 - 1195 - 6

ถ่ายภาพ

ทภัยชนก อินทรกำแหง

กำแพง กาทอง

รูปเล่ม

กิตติศักดิ์ โพธิ์นา

พิมพ์ที่

บริษัท สยามศิลป์การพิมพ์ จำกัด

โทร. (02) 890 - 1122

จัดจำหน่าย

บริษัท เพ็ญบุญจัดจำหน่าย จำกัด

โทร. (02) 615 - 8625 - 33

ราคา 100 บาท



สารบัญ

ปฐมบท

- เหล้าพื้นบ้าน ภูมิปัญญาแห่งการพึ่งพาตนเองของชุมชน 6
- กำเนิดเหล้าพื้นบ้านไทย 9

ภาคแรก เหล้าชุมชน จากคุณค่าของความหลากหลายสู่ความหมายของเหล้าพื้นบ้าน

- เหล้าแช่และกรรมวิธีการผลิต 15
 - สาโท 15
 - อุ 19
 - น้ำตาลเมา 20
 - ไวน์ 22
- กรรมวิธีและอุปกรณ์การกลั่นเหล้า
- จากระบบพื้นบ้าน สู่วิทยาศาสตร์การกลั่นระบบต่อเนื่อง 23
 - เหล้ากลั่นและการกลั่นเหล้า 23
 - การกลั่นเหล้าแบบพื้นบ้าน 24
 - จากเหล้าพื้นบ้านสู่มาตรฐานการผลิต 31
 - ตัวอย่างสูตรการทำเหล้ากลั่นจากแต่ละภาคทั่วประเทศไทย 34
- ลูกแป้งเหล้า หัวใจของเหล้าพื้นบ้าน 47
 - สูตรการทำลูกแป้งเหล้า 49
 - กรรมวิธีการผลิตลูกแป้งเหล้า 55
 - หน้าที่และความสำคัญของสมุนไพรที่ใช้ทำลูกแป้งเหล้าพื้นบ้าน 58
- รวมสูตรลูกแป้งเหล้าพื้นบ้าน สาโทและแป้งข้าวหมากของแต่ละท้องถิ่น 62
- ตัวอย่างของสมุนไพรหลักๆ ที่ใช้ทำลูกแป้งเหล้า 74

ภาคสอง เหล้า : เศรษฐกิจชุมชน จากรากหญ้าสู่สากล

- เหล้าพื้นบ้านภาคใต้ 85
- เหล้าปิดตาภาคตะวันออก 97
- เหล้าพื้นบ้านภาคกลาง จังหวัดเพชรบุรี 101
- เหล้าพื้นบ้านมหาสารคาม 108
- เหล้าพื้นบ้านภาคเหนือ จังหวัดพะเยา 116

ภาคผนวก

- เหล้า : เศรษฐกิจชุมชน จากรากหญ้าสู่สากล 122
- เครือข่ายเหล้าพื้นบ้านแต่ละภาค ความเป็นมาและขบวนการเคลื่อนไหว 131

บรรพบุรุษไทย สร้างชาติและดำรงรักษาชาติให้คงอยู่ได้ด้วยภูมิปัญญาไทยและวิถีไทย แม้
ว่าโลกจะเปลี่ยนไปแต่แนวทางการพึ่งตนเองของชุมชนแบบไทยๆ เช่น วิธีการผลิตที่เกื้อกูลกันสอด
คล้องกับวัฒนธรรมจนเป็นแบบแผน และแนวปฏิบัติของสังคมสืบต่อกันมาตามฮีตสิบสองคองสิบสี่
การประกอบพิธีกรรมต่างๆ ล้วนแสดงออกถึงการเคารพต่อบรรพบุรุษ ต่อพืช ต่อสัตว์ และสิ่งแวดล้อม
ซึ่งมีบุญคุณต่อมนุษย์ โดยเฉพาะ “ ผีวิญญาณ ” นั้น การเช่นสรวงบูชา เพื่อขอขมา และขอให้เกิด
ความผาสุก ร่มเย็น มีโชคดี จะมักจะมีพิธีกรรมที่แตกต่างกันไปตามท้องถิ่น แต่สิ่งที่เป็นเครื่องพิธี
เหมือนกัน คือ การใช้ “ เหล้าต้มหรือเหล้าสาโท ” เป็นเครื่องเซ่นไหว้ เช่น พิธีเลี้ยงผีเรือน ผีบรรพบุรุษ
ผีตาแฮก และที่สำคัญที่สุดคือ “ ผีปู่ตา ” ซึ่งเป็นผีประจำหมู่บ้าน หรือผีอัยบ้าน ซึ่งต้องเลี้ยง
ด้วย “ เหล้าไห ไก่ตัว ” นอกจากเหล้าจะใช้เลี้ยงผีแล้ว ยังเป็นองค์ประกอบในพิธีสำคัญต่างๆ เช่น
การกินเลี้ยง การละเล่น บุญประเพณีต่างๆ เป็นต้น

วิถีคนโต – คนไท ผูกพันกับข้าวมานานมากทั้งในวิถีชีวิตประจำวัน ที่ใช้ข้าวเป็นอาหารหลัก
และในวิถีโอกาสพิเศษที่ประกอบ “ พิธีกรรม ” ต่างๆ ตามความเชื่อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเชื่อเกี่ยว
กับผีวิญญาณที่มีมาก่อนการรับพุทธศาสนาและรวมทั้งความเชื่อที่แฝงผสมอยู่พิธีกรรมทางศาสนา
ในภายหลังมาตลอดจนเป็นที่ยอมรับได้ว่า สังคมไทยเป็นสังคม “ วัฒนธรรมข้าว ” การทำเหล้าพื้น
บ้านของไทยจึงเป็นเหล้าที่ทำมาจากข้าวเป็นหลัก ทั้งข้าวเหนียว ข้าวเจ้า และจากธัญพืช ผลไม้
ต่างๆ ในท้องถิ่น เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง เป็นต้น ซึ่งจะมีสูตรและวิธีการผลิตลูกแบ่งจากสมุนไพรที่
หลากหลาย บางสูตรมีสมุนไพรมากกว่า 40 ชนิด

ดังนั้น ข้าวกับคนไท ข้าวกับชวา ข้าวกับเหล้า เหล้ากับชวา เหล้ากับคนไท
เป็นสองสิ่งที่ผูกพันกัน เป็นสายใยชีวิต จะเห็นได้ว่าท้องถิ่นใดมีพันธุ์ข้าวพื้นบ้านหลากหลายชนิด
ก็จะมีสูตรและวิธีการทำเหล้าสาโทที่อร่อยมาก โดยเฉพาะ ข้าวเหนียวดำ ข้าวขี้ตมใหญ่ ข้าวหอม
นางนวล ข้าวเจ้าแตก เป็นต้น ส่วนการทำเหล้าต้ม ก็เพื่อให้เก็บไว้ได้นาน และเมื่อต้องออกเดินทาง
ไกล ต่อมาได้มีการนำสมุนไพรมาคองกับเหล้าต้ม เพื่อให้ได้รสชาติ กลิ่นหอม และสีที่น่าดื่มกิน
จนกระทั่งมีการพัฒนาสูตรมากมาย ที่โด่งดัง เช่น ไตไม่รู้ล้ม ช้างกระต๊อบโรง กำลังเสือโคร่ง เป็นต้น

ภายหลังจากรัฐ ได้ออก พ.ร.บ.สุรา 2493 ส่งผลให้เหล้าชาวบ้านต้องกลายเป็น “ เหล้าเถื่อน ”
ส่งผลให้เกิดการทำลายภูมิปัญญาเหล้าพื้นบ้านจนเกือบจะสูญหาย จนเมื่อปีพ.ศ. 2543 ก็ได้เกิด
“ เครือข่ายเหล้าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย ” เพื่อเรียกร้องสิทธิของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ มีการ
รณรงค์ต่อสาธารณะและการตีแผ่ผลิตและจำหน่ายเหล้าพื้นบ้าน เพื่อฟื้นฟูภูมิปัญญาเหล้าพื้น
บ้าน ให้สามารถผลิตสำหรับบริโภคในครอบครัวและชุมชน แม้ว่ารัฐจะมีมติ ครม.เมื่อวันที่ 12
พฤศจิกายน 2544 ให้ทำเหล้าสาโท อุ กระแช่ และมติ ครม. 24 มกราคม 2546 ให้ผลิตเหล้ากลั่นได้
แต่ต้องรวมกลุ่มและจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ซึ่งผลจากมติ ครม. ทั้งสองครั้งนั้น สามารถแก้ปัญหา

การผูกขาดการจำหน่ายเหล่าได้ แต่ไม่สามารถคืนสิทธิให้กับครอบครัวและชุมชน ผลิตเหล่า
พื้นบ้านเพื่อการบริโภค เพื่อประกอบในพิธีกรรมต่างๆ ของชุมชนได้

สถานการณ์ของกลุ่มชาวบ้านผู้ผลิตและจำหน่ายเหล่าพื้นบ้านในปัจจุบัน หลายกลุ่มได้
ปิดตัวเองลง เพราะขาดการส่งเสริมอย่างจริงจัง และมีแนวโน้มที่จะปิดตัวเองอีกจำนวนมาก ด้วย
เหตุผลหลายประการ เช่น มีเงินทุนน้อยไม่สามารถแข่งขันทุนใหญ่ได้ ต้นทุนการผลิตเหล่าชาวบ้าน
ที่ผลิตจากข้าวสูงกว่าเหล่าโรงงานที่ผลิตจากกากน้ำตาล แต่ต้องเสียภาษีและขายราคาเท่ากัน
ที่สำคัญคือ ชาวบ้านขาดทักษะด้านการตลาด และมีการจำหน่ายในพื้นที่แคบๆ ในท้องถิ่น

แนวทางที่จะสร้างความเป็นไทของชุมชนในอนาคต นั่นคือ การพึ่งตนเองของชุมชนใน
หลายๆ ด้าน ทั้งการผลิตพืชผักอาหารที่หลากหลายเพียงพอ หากมีผลผลิตมากก็นำส่วนเกินสามารถ
นำไปขายและนำมาแปรรูปได้ในหลากหลายรูปแบบ รวมทั้งเหล่าพื้นบ้าน สิ่งที่สำคัญที่สุด คือ
การให้สิทธิกับครอบครัวสามารถผลิตเหล่าสำหรับใช้บริโภคและประกอบพิธีกรรมในชุมชน
ได้ ส่วนกลุ่มที่มีศักยภาพผลิตเพื่อขายรัฐต้องเข้ามาหนุนเสริมอย่างจริงจัง ทั้งเรื่องเงินทุน องค์ความรู้
และเทคนิคการผลิต ทักษะด้านการตลาด เป็นต้น ให้สามารถแข่งขันกับเหล่านอกได้ในอนาคต
แต่ยังขาดการสนับสนุนจากภาครัฐอย่างเพียงพอ รวมทั้งการสนับสนุนจากผู้บริโภคคนไทย
เพราะกระแสความไม่เข้าใจในเรื่องของเหล่าพื้นบ้าน ซึ่งแต่เดิมก็เป็นภูมิปัญญาที่มีอยู่ใน
ท้องถิ่น เมื่อมีการฟื้นฟูกลับมาใหม่จึงทำให้ผู้บริโภคยังไม่คุ้นเคย เพราะความรู้ความเข้าใจ
ในเรื่องของเหล่าพื้นบ้านถูกทำให้ขาดช่วงไป

โครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อยจึงได้มีแนวคิดที่จะจัด
ทำหนังสือเพื่อเผยแพร่ความรู้ที่ได้จากประสบการณ์การทำงานที่ผ่านมาของโครงการ โดยการเก็บ
รวบรวมภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ผ่านการสั่งสมมานาน และผ่านกระบวนการการศึกษาวิจัยอย่างมีมาตรฐาน
โดยชาวบ้านและเจ้าหน้าที่ของโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรราย
ย่อย ซึ่งเป็นโครงการที่ดำเนินงานโดยมูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน(ประเทศไทย) และได้รับเงินทุนสนับสนุน
จากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อมุ่งเน้นให้เกษตรกรพัฒนารูปแบบเกษตรกรรมทางเลือก
ที่จะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง และทำกิจกรรมร่วมกัน
ในหมู่สมาชิกในรูปแบบกลุ่มและองค์กรเครือข่ายต่างๆ เพื่อมุ่งให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านแนว
คิด ภูมิปัญญา การสร้างและพัฒนากลุ่มและองค์กรทรัพยากร และระบบการผลิต เพื่อที่จะนำไปสู่ทาง
เลือกในการพึ่งตนเองของเกษตรกรรายย่อย รวมทั้งการสร้างความรู้ความเข้าใจต่อสังคมเพื่อให้เกิดความ
ร่วมมืออย่างสร้างสรรค์ในอันที่จะพัฒนาองค์ความรู้เหล่านี้ และสนับสนุนให้ชุมชนได้มีโอกาสที่จะ
พึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนต่อไป

สุวัฒน์ กุมพิทักษ์

โครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน
ของเกษตรกรรายย่อย เครือข่ายเกษตรทางเลือก

13 พ.ค. 47

เหล้าพื้นบ้าน

ภูมิปัญญาแห่งการพึ่งพาตนเองของชุมชน

คนไทยในอดีตมีภูมิปัญญาในการทำเหล้า ตั้งแต่การทำลูกแป้ง การหมักและต้มเหล้า จากผลผลิตของชุมชน สมุนไพรและเครื่องเทศในท้องถิ่น ซึ่งสืบทอดคิดค้นกันมาเป็นสูตรเฉพาะของแต่ละครอบครัว แต่ละชุมชน ดังนั้นเหล้าที่ผลิตขึ้นเองในพื้นที่ต่างๆ จึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว อันเกิดจากภูมิปัญญาที่สั่งสมมาในสิ่งแวดล้อมนั้นๆ และความหลากหลายของพันธุ์พืชที่มีอยู่ในภูมิณิเวศนั้นๆ

ในชุมชนที่บริโภคข้าวก็จะมีภูมิปัญญาการทำเหล้าจากข้าว มีการพัฒนาและคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมต่อการทำเหล้า เช่น ที่จังหวัดสุพรรณบุรี จะมีข้าวที่ดีที่สุดในการทำสาโท คือ ข้าวเหนียวสวน และข้าวเหนียวกาคาบ ในภาคอีสานก็มีพันธุ์ข้าวที่ทำสาโทได้รสชาติดี คือ ข้าวซี่ตมใหญ่ ในไร่หมุนเวียนของคนปกากญอทางภาคเหนือ จะมีพันธุ์ข้าวที่ปลูกไว้สำหรับการต้มเหล้า โดยเฉพาะเพื่อใช้ในพิธีกรรมขึ้นปีใหม่ ซึ่งภูมิปัญญาในการคัดเลือกพันธุ์ข้าวนี้นอกจากจะทำให้ได้เหล้าที่ดีแล้ว ยังเป็นการรักษาความหลากหลายของพันธุ์ข้าวพื้นบ้านเอาไว้ด้วย

นอกจากข้าวที่เป็นวัตถุดิบหลักๆ ในการทำเหล้าแล้ว ในหลายๆ ท้องถิ่น ยังมีภูมิปัญญาการทำเหล้าจากพืชในท้องถิ่น ซึ่งกว่าจะได้เหล้าคุณภาพดีชุมชนจะต้องผ่านกระบวนการพัฒนาและส่งสมองค์ความรู้อย่างต่อเนื่องและยาวนาน อาทิ ทางภาคเหนือมีเหล้าที่ทำจากข้าวโพดของชนเผ่าม้งที่ขึ้นชื่อ ภาคกลางมีน้ำตาลเมาและเหล้ากลั่นจากข้าวเจ้า ภาคใต้มีหวากซึ่งทำจากน้ำตาลสดกับเปลือกเคี่ยม และเหล้ากลั่นจากผลไม้หลายชนิด มีเหล้าสมุนไพรของชนเผ่าชาโก ซึ่งเหล้าใน



หลายๆ ที่ล้วนมีรสชาติหอมหวานอร่อยแตกต่างกันไปตามแต่รสนิยมของคนในท้องถิ่นนั้นๆ

ในบางชุมชนมีการพัฒนาสูตรการทำลูกแป้งจนขึ้นชื่อสามารถผลิตลูกแป้งขายให้หมู่บ้านและจังหวัดใกล้เคียง ทำรายได้ให้กับชุมชนอย่างมาก บางแห่งสามารถผลิตเหล้าได้มีรสอร่อยจนมีชื่อเสียงเลื่องลือ

จนถึงปีพ.ศ. 2493 รัฐบาลออกพระราชบัญญัติการสุรา 2493 เพื่อจัดเก็บภาษี และห้ามประชาชนทั่วไปผลิตเหล้าในครัวเรือนและผลิตเพื่อขาย โดยให้เอกชนสัมปทานผูกขาดการผลิต เพื่อผลในการจัดเก็บให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นเพื่อต้องการควบคุมการบริโภคสุรา แต่ในทางตรงกันข้ามกลับไม่เคยควบคุมการบริโภคได้เลย มีผลให้เหล้าพื้นบ้านอันเป็นองค์ความรู้อันหนึ่งของชุมชนไทยกลับกลายเป็นเรื่องผิดกฎหมาย คนต้มเหล้า

คนทำสาขาเก่งๆ หลายคน ก็เลิกทำไปโดยปริยาย ทำให้ห้องค้ความรู้เรื่องสมุนไพรในการทำเหล้า การพัฒนารสชาติ และบรรจุภัณฑ์พื้นบ้านประเภท เครื่องปั้นดินเผา เครื่องไม้ ความรู้ต่างๆ เหล่านั้นก็ค่อยๆ หายไปเพราะไม่มีการถ่ายทอด รวมไปถึงพันธุ์ข้าวพื้นบ้านพันธุ์ดีหลากหลายพันธุ์ที่เหมาะสมต่อการทำเหล้าซึ่งแต่เดิมเคยถูกชาวบ้านปลูก และรักษาพันธุ์เอาไว้ ก็พลอยสูญพันธุ์ไปด้วย

แต่ถึงแม้ว่าจะมีเหล้าโรงที่รัฐบาลผลิต และอนุญาตให้กลุ่มทุนผลิตและจดทะเบียนออกมาจำหน่าย แต่รสชาติไม่อร่อยและไม่มีความหลากหลายเหมือนเหล้าที่ผลิตเองในท้องถิ่น อีกทั้งยังมีราคาสูงเมื่อเทียบกับรายได้ชาวบ้าน การลักลอบต้มเหล้าพื้นบ้านจึงเป็นทางออกของการพึ่งตนเองของชาวบ้านในช่วงเวลานั้น จึงพบเห็นได้ว่า ยังมีชาวบ้านในท้องที่ห่างไกลบางส่วน ยังหลบๆ ซ่อนๆ ต้มเหล้า หมักเหล้า จากผลผลิตในท้องถิ่นของตนเองอยู่ตามร่มไม้ ริมลำธารในป่า หรือกระท่อมปลายนาและถูกเรียกว่า "เหล้าเถื่อน" หากสรรพสามิตทราบ ก็ถูกจับและเสียค่าปรับรวมทั้งยึดอุปกรณ์การต้มไปทำลายทิ้ง เป็นเหตุให้หลายๆ คนที่อดอยและเลิกทำเหล้าไปเลย ด้วยเหตุนี้องค์ความรู้ในการผลิตเหล้าพื้นบ้านที่หลงเหลืออยู่จึงไม่สามารถจะพัฒนาไปได้มากนัก

แต่เมื่อปีพ.ศ.2540 ที่เราได้รัฐธรรมนูญ¹ ฉบับใหม่ซึ่งสนับสนุนสิทธิและเสรีภาพของชุมชนและเปิดโอกาสให้ชุมชนได้ต่อสู้ตามสิทธิ

โดยกลุ่มชาวบ้านผู้ยืนยันที่จะพึ่งพาตนเอง และสืบทอดภูมิปัญญาของตนเองไว้ จากกลุ่มบ้านเล็กๆ ชุมชนเล็กๆ จากแต่ละจังหวัด แต่ละภาค มารวมตัวกันขยายขึ้นเป็นเครือข่ายเหล้าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย ที่ยื่นหยัดเรียกร้องสิทธิในการทำเหล้า ด้วยภูมิปัญญา พิษผลและแรงงานของตนเอง จึงทำให้เกิดการแก้ไขกฎหมายการผลิตสุรา เพื่อให้สิทธิแก่ชุมชนได้ผลิตเหล้าพื้นบ้านเพื่อบริโภคเองในท้องถิ่น และเหลือจำหน่ายเป็นรายได้กลับคืนมาสู่ชุมชนบ้าง แม้จะยังไม่สมบูรณ์ตามที่เรียกร้องและยังมีข้อจำกัดอยู่หลายเรื่องในการปฏิบัติจริง แต่ก็ยังพอจะมองเห็นทิศทางที่จะก้าวไปในอนาคตของเหล้าพื้นบ้านไทยอยู่บ้าง ประกอบกับ พรบ.คุ้มครองและส่งเสริมภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย พ.ศ.2542 ได้สนับสนุนให้มีการจดทะเบียนสิทธิในภูมิปัญญา ตำรับยา และได้รับการคุ้มครองโดยกฎหมาย เช่น ถ้าชุมชนใดมีสูตรตำรับยาของเหล้าก็สามารถขอจดทะเบียนสิทธิบัตรได้

หากมองในระดับสากลแล้ว เหล้าที่มีชื่อเสียงจำหน่ายไปทั่วโลกทุกชนิดล้วนมีแหล่งกำเนิดมาจากการผลิตในครัวเรือน มีจุดเด่นอยู่ที่การใช้ผลผลิตและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและภูมิปัญญาพื้นบ้าน ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กที่ทำรายได้ให้กับประเทศ เช่น ไวน์จากตำบลเล็กๆ ในชนบท เมืองบอร์กโด ของประเทศฝรั่งเศส หรือจากเมืองเล็กๆ ในประเทศอิตาลี ฝรั่งเศสและชิลี ที่มีรสชาติพิเศษเฉพาะตัวอันเกิดจากการใช้ผลไม้รสชาติ

¹ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540 (หมวด 3) สิทธิและเสรีภาพของปวงชนชาวไทย มาตรา 46 กล่าวไว้ว่า บุคคลซึ่งรวมกันเป็นชุมชนท้องถิ่นดั้งเดิม ย่อมมีสิทธิอนุรักษ์ หรือฟื้นฟูจารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะหรือวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และมีส่วนร่วมในการจัดการการบำรุงรักษา และการใช้ประโยชน์ จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน ทั้งนี้ตามกฎหมายบัญญัติ มาตรา 60 บุคคลย่อมมีสิทธิมีส่วนร่วมในกระบวนการพิจารณาของเจ้าหน้าที่รัฐ ในการปฏิบัติราชการทางการปกครองอันมีผลหรืออาจมีผลกระทบต่อสิทธิและเสรีภาพของตน ทั้งนี้ตามกฎหมายบัญญัติ (หมวด 5) มาตรา 87 รัฐต้องสนับสนุนระบบเศรษฐกิจแบบเสรี โดยอาศัยกลไกตลาดกำกับดูแลให้มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการผูกขาดทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมทั้งยกเลิกและละเว้นการตรากฎหมายและกฎเกณฑ์ที่ควบคุมธุรกิจที่ไม่สอดคล้องกับความจำเป็นทางเศรษฐกิจและต้องไม่ประกอบกิจการแข่งขันกับเอกชนเว้นแต่ความจำเป็นเพื่อประโยชน์ในการรักษาความมั่นคงของรัฐรักษาผลประโยชน์ส่วนรวมหรือการจัดการให้มีสาธารณูปโภค

อร่อยที่ปลูกได้เฉพาะในท้องถิ่นนั้น ผนวกกับ ภูมิปัญญาของชุมชนจนได้เหล้ารสชาติยอดเยี่ยม ระดับโลก เช่น เหล้ากัลวาดอร์ ที่ทำจากแอปเปิ้ล หวานสนิท ที่มีปลูกเฉพาะในตำบลเล็กๆ ของ ฝรั่งเศส เหล้าอะปริคอตของฮังการี เหล้ายีนของ ฮอลแลนด์ เหล้าอาร์เรค ซึ่งผลิตจากเครื่องเทศนี้บ พันชนิด ของรัฐปัตตาเวีย ประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งใน ประเทศเหล่านั้นมีกฎหมายที่เอื้ออำนวยต่อการ ผลิตและพัฒนาจนสามารถสร้างเป็นสินค้าที่นำ รายได้เข้าสู่ประเทศและนำชื่อเสียงมาให้ ท้องถิ่นและประเทศได้ แม้แต่ในประเทศญี่ปุ่น ก็มี การพัฒนาสาเก ซึ่งรัฐบาลให้การสนับสนุนแก่ เกษตรกรในการพัฒนาและคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่นำ มาผลิตสาเก ซึ่งแต่ละครอบครัวจะมีสูตรและ กรรมวิธีการผลิตที่เป็นสูตรลับเฉพาะของแต่ละ ตระกูล จนเกิดเป็นเทศกาลและประเพณีการชิม สาเก และส่งเสริมการผลิต จนส่งออกขายมีชื่อ เสียงไปทั่วโลกและนำรายได้เข้าประเทศมากมาย ปัจจุบันสาเกญี่ปุ่นที่ผลิตมาจำหน่ายในประเทศ ไทยก็ยังใช้พันธุ์ข้าวที่นำเข้ามาจากประเทศไทย แต่ คนไทยกลับยังนิยมกินเหล้านอก ยังต้องนำเข้าไวน์ และสุราจากต่างประเทศด้วยจำนวนมหาศาล เรา ต้องสูญเสียเงินตราออกนอกประเทศหลายพัน ล้านบาท ทั้งๆ ที่สามารถผลิตได้เองโดยใช้วัตถุดิบ ท้องถิ่นและมีรสอร่อย

ดังนั้นการส่งเสริมให้เกิดการพึ่งตนเองใน ท้องถิ่น โดยการผลิตเหล้าที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น จะช่วยรักษาความหลากหลายของพันธุ์ข้าวและ พืชสมุนไพร ช่วยแก้ปัญหาความผลผลิตทางการ เกษตรตกต่ำ ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนและสืบทอด องค์ความรู้ การเพิ่มมูลค่าผลผลิต รวมทั้งให้มีการ พัฒนาคุณภาพที่สูงขึ้น จนอาจจะสร้างชื่อเสียงไป ในระดับโลก และส่งออกไปจำหน่ายนำเงินตราเข้า ประเทศได้อีก ในวันที่ภูมิปัญญาในการทำเหล้าพื้น บ้านกำลังค่อยๆ พินาศมาอีกครั้ง ถึงแม้ว่าจะยังไม่ สมบูรณ์ทั้งการสนับสนุนจากทางภาครัฐ การยอม

รับและคุณภาพในการผลิต รวมทั้งการรื้อฟื้นองค์ ความรู้ที่เกือบจะสูญหายไปจากท้องถิ่น แต่ทุกๆ ชุมชนก็มีความพยายามที่จะร่วมกันพัฒนา ภูมิปัญญาอันนี้ขึ้นมาอีกครั้งหนึ่ง

ความรู้และข้อมูลต่างๆ ในหนังสือเล่มนี้ ได้รับคำแนะนำจากชาวบ้านในชุมชนต่างๆ ในแต่ละภาคของประเทศไทย ที่ได้กรุณาถ่ายทอด ความรู้พร้อมทั้งสาธิตวิธีการทำให้อย่างไม่ปิดบัง จนผู้เขียนได้รับข้อมูลที่ครอบคลุมองค์ความรู้ใน เรื่องของการทำเหล้าซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ไป จนถึงภูมิปัญญาซึ่งผ่านการวิจัยจากชาวบ้านและ เจ้าของพื้นที่ของโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตร กรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อยตามภูมินิเวศน์ ต่างๆ ตั้งแต่การคัดเลือกสมุนไพรร การทำลูกแป้ง การทำสาโท น้ำตาลเมา อุ ไวน์ผลไม้ ไปจนถึง กรรมวิธีการกลั่นเหล้าแบบต่างๆ ด้วยเครื่องมือ ง่ายๆ ที่ชาวบ้านทำขึ้นเองในท้องถิ่น ไปจนถึง เครื่องมือแบบมาตรฐานที่ใช้กลั่นเหล้าเพื่อจำหน่าย เป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม จนสำเร็จมาเป็น หนังสือเรื่องเหล้าพื้นบ้านเล่มนี้ ซึ่งรวบรวมเอา ภูมิปัญญาในการทำเหล้าพื้นบ้านไว้อย่างสมบูรณ์ ที่ผู้อ่านสามารถนำไปปฏิบัติเองหรือใช้อ้างอิงเป็น ข้อมูลวิชาการได้

หนังสือเล่มนี้จะสำเร็จลงไม่ได้หากไม่ได้ รับความกรุณาจากพี่จ้อย คุณสุพัฒน์ กุมพิทักษ์ ที่ช่วยอ่านและเพิ่มเติมข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ผู้เขียนขอขอบคุณชาวบ้านทุกคน ในทุกๆ ชุมชน ที่สร้างความหวังและกำลังใจในการพึ่งตนเองของ ท้องถิ่น เครือข่ายชาวบ้านในโครงการนำร่องเพื่อ พัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อย มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืนแห่งประเทศไทย เครือ ข่ายเหล้าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย (คสท.) และขอ ขอบคุณผู้อ่านต่อการมีส่วนร่วมให้โอกาสแก่ชุมชน เล็กๆ ในทุกๆ พื้นที่ของประเทศในการผลิตเหล้าซึ่ง เป็นภูมิปัญญาของพวกเขาเองอย่างยั่งยืนต่อไป

ทักษิณก อินทร์ท่าแพ

กำเนิดเหล้าพื้นบ้านไทย



มนุษย์เริ่มรู้จักการหมักเหล้ามานานนับหมื่นปีแล้ว โดยสันนิษฐานว่า เริ่มตั้งแต่ที่มนุษย์รู้จักการปลูกข้าว แต่เพิ่งจะรู้จักการกลั่นเหล้าเมื่อไม่ถึงสองพันปีมานี้ สุรากลั่นมีถิ่นกำเนิดในประเทศตะวันออกกลาง ชาวอาหรับเป็นผู้ที่สามารถนำเหล้าหมักมาทำเป็นเหล้ากลั่นได้ก่อนใคร คือประมาณปี ค.ศ.900 แต่ในตำราบางเล่มได้บันทึกไว้ว่า ชาวโอรังอัซซำทำเหล้ากลั่นในปี ค.ศ.ที่ใกล้เคียงกันกับชาวอาหรับ แต่การนำไวน์มาทำเป็นสุรากลั่น เพิ่งจะเริ่มกันในช่วงศตวรรษที่ 13 นี้

ไม่มีหลักฐานระบุแน่ชัดว่า ความเป็นมาของสุราในประเทศไทยเริ่มมาแต่เมื่อใด แต่ผู้คนในดินแดนแถบนี้ น่าจะรู้จักสุรามานานแล้ว จากข้อเท็จจริงที่ว่า คนในดินแดนนี้ รู้จักปลูกข้าวมาไม่น้อยกว่า 5,000 ปี ดังปรากฏหลักฐานที่ถ้ำปุงนัง จังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี ตำนานกำเนิดสุราที่เป็นของไทยมีหลักฐานที่เก่าแก่ที่สุดในประเทศไทยที่พูดถึงสุราคือ จารึกภาษาเขมรที่ปราสาทพนมรุ้งกล่าวถึงการเช่นสรวงมีการใช้สุรา แต่ใน

ตำราของไทยได้กล่าวไว้ว่า“เหล้า” หรือ “สุราเมรัย” มีมาก่อนพุทธกาลแล้ว แต่ไม่ทราบว่ นานเท่าใด

ตำนานของเหล้านั้นจะเห็นได้จากบทสวดในพิธีกรรมทางพราหมณ์เมื่อสูตรขวัญจบแล้ว จะทำกำมิดพายให้ผู้ร่วมพิธีกรรม ซึ่งผู้สูตรขวัญจะนำเอาใบคูณหรือใบยอในพาชขวัญจุ่มลงในน้ำเหล้าหรือน้ำหอมชิต(พรม)ใส่บรรดาผู้เข้าพาชขวัญปลางว่ากำมิดพายดังนี้

เอกะ เอโก มิคะลุททะโก กระทาชายมันเอกลงลาย มาห้อยบ่า แล้วจึงแบกเอาไม้สามง่ามกับแหล่งปืนไปยืนอยู่ละแวกป่า แล้วจึงเหลียวขึ้นเห็นไม้ขามป้อมสามง่ามโกนกลางเล็กกว้างเป็นน้ำสร้าง ฝึแปลง นายพรานจึงไปแสดงทุกคำเข้า

เอโก สกุโณ ยังมีนกแขกคำเป็นเค้าคาบสงขข้าวบินมา จับสาขายืนอยู่พร้อมทั้งหมู่เมืองนั้น บางพ่องสับตอดกันกรวนยาด บ้างพ่องอ้าปากคาบกรนกิน บางพ่องบินขึ้นเมื่อถึงสนแล้ว บางพ่องกินอิมแล้วกลิ้งเกลือกตกลง บางพ่อง นอนหลับกรนซีแซวแล้วตื่น

เจตปุตโตทิสวา นายพรานเห็น พิกล วิปลาสน้อยบ่นานวางหน้า อีบบ่ซ้าเฮวพลัน มัน จึงผันตนจึงไปดูแจ้แจบ เห็นแต่ข้าวกับแกลบน ปนฮ้ำ น้ำอันนี้ว่าฝนตกฮ้ำ สั่งมากินหวานแซบ ซ้อย กินน้อยหากเมาหลายเมาบ่ตายพอซิ่น ผิวว่า น้ำอันอื่นควรตายแลนา พรานจึงมะเนมะนา ลง มาบิดเอาใบไม้บิดได้แล้วพรานจึงเอ็ดกระวักกระ แวก กระวักกระแวก กระวักกระแวง พรานแต่ง แล้วจึงกลับเมืองถวายเป็นบาทมหาราชเจ้าจึงปง พระราชทานโดยความสนิท ยังมีบัณฑิตและนัก ปราชญ์ผู้ฉลาดมาพิจารณา เอออันนี้แม่นน้ำ สุราเมรัย พี่น้องเอือนไกลตักไปเทใส่กระบอ กแล้วจึงถอกใส่แอ่ง แล้วจึงแบ่งมาให้ผู้ข้าฟาย ฟายไปได้ทุกภาค ฟายไปเหนือทุกที ซ้อยจักเชิญ อำมาตย์เจ้าที่มากันสาเนีย เสือกินแล้วเสื่อตู่ส่ง ชวงกันแล้วชวงตู่กุ่ม กุ่มให้เจ้ากุ่มทั้งหมดมาโฮม กุ่มให้เจ้ากุ่มทั้งควายอยู่ได้ล่าง กุ่มให้กุ่มทั้งช้าง และม้า ทั้งซ้อยซ้าทั้งฝูงอยู่ในเอือนกุ่มให้เจ้ากุ่ม เงินทองอยู่ในไก่อ กุ่มให้เจ้ากุ่มทั้งลูกน้อยๆใน ทรวงสิเกิดมา อูอา มูมะ มุลนา สะทาไฮตติ ภา วันตุเต (เอกสาร รวบรวมภูมิปัญญาหมอยาพื้น บ้านภาคอีสาน, 2543) ซึ่งสรุปความได้ว่า มีนาย พรานไปล่าสัตว์และพบเหล่าโดยบังเอิญ จากที่ นกแขกคำได้คาบเอารวงข้าวไปใส่ในโพรง มะขามป้อม เมื่อฝนตกกลายเป็นเหล้า นายพรานได้ดื่ม เห็นอร่อยและเมา จึงนำไป ถวายพระราชินี เห็นว่ารสชาติดีและตั้งชื่อว่า "น้ำสุราเมรัย"

จากบทสวดดังกล่าวจะเห็นได้ว่าเหล้า นั้นเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ใช้เป็นเครื่องรับแขก สร้างความสนิทสนม ใช้สื่อความสัมพันธ์และความศรัทธา ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับ เทวดา และมนุษย์กับผีวิญญาณ เป็นการ แสดงออกถึงความเคารพต่อบรรพบุรุษ ต่อพืช ต่อสัตว์ มนุษย์ เทวดา และวิญญาณ

เหล้าพื้นบ้านกับจารีตนิยม และสังคมวัฒนธรรมไทย

สังคมไทยผูกพันอยู่กับเหล้ามาเป็น เวลานาน ภูมิปัญญาเรื่องของการทำ "น้ำเมา" หรือเหล้าพื้นบ้านเกี่ยวข้องกับสัมพันธ์กันกับชีวิต ความเป็นอยู่ ในพิธีกรรมต่างๆ ก็ไม่เคยขาด เหล้าเลย ตั้งแต่ในวิถีชีวิตทั่วไป การพบปะ สังสรรค์ พิธีบวงสรวงเซ่นไหว้ งานบุญ งานประเพณีต่างๆ หรือแม้แต่กิจกรรมเกี่ยวกับการผลิตในวิถีเกษตรกรรม แม้กระทั่งในเรื่องอา หารการกิน ยารักษาโรค น้ำกระสายยา และใน งานพระราชพิธีต่างๆ

มีการบริโภคสุราในพิธีกรรมที่เกี่ยวข้อง กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ด้วยความเชื่อเรื่องเทวดา หรือผีว่ามีอำนาจดลบันดาลให้เกิดสุขทุกข์ได้ จึงมีพิธีกรรมทางสังคม ที่ต้องการย้ำเจตนาหรือ ข้อตกลงและเป็นสิริมงคล เช่น พิธีสาบานเป็น มิตร ในภาคอีสานมีการอวยชัยให้พร เรียกว่า "การฟายเหล้า" ในพิธีกรรมทางศาสนา พราหมณ์และการนับถือผี จะใช้น้ำบริสุทธิ์ (เหล้า) เป็นเครื่องเซ่นถึง ผี ซึ่งอาจใช้เครื่องพิธีบาง อย่าง แตกต่างกันไปออกไปตามแต่ละท้องถิ่น แต่ ที่เหมือนกันคือการใช้เหล้าต้มและเหล้าสาโท เป็นเครื่องเซ่นสรวงบูชาในพิธีเลี้ยงผีวิญญาณ เช่น การเลี้ยงผีเรือนหรือผีบรรพบุรุษ พิธีเลี้ยง ผีตาแฮก และที่สำคัญที่สุดคือพิธีเลี้ยงผีปู่ตาซึ่งเป็นผีประจำหมู่บ้านหรือผีอาฮักบ้าน จนมีคำ กล่าวที่เป็นเหมือนข้อกำหนดว่า ต้องเลี้ยงด้วย "เหล้าไห ไก่ตัว" ใช้เป็นเครื่องเซ่นบูชาที่ขาดไม่ได้เป็นองค์ประกอบที่สำคัญยิ่งของการประกอบ พิธีกรรม

นอกจากนี้ยังพบเสมอว่าเหล้าเป็นองค์ ประกอบของพิธีกรรมอีก 2 อย่าง คือ การกิน เลี้ยงและการละเล่นของชาวอีสานเป็นองค์



เหล้าดองยา : เป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาของการสกัดตัวยาจากสมุนไพรของคนไทย

ประกอบสำคัญที่มักจะขาดไม่ได้ดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมการสูชั้วญข้าว สูชั้วญเหล้า หรือพิธีกรรมการจกปากเล่าในวันออกใหม่ 3 ค่ำ เดือน 3 (ขึ้น 3 ค่ำเดือน 3)

นอกจากเรื่องของพิธีกรรมแล้ว การบริโภคสุรายังบริโภคในฐานะที่เป็นยา คนไทยมีการใช้สุราเพื่อผลในทางเภสัช 3 ลักษณะคือ

- เข้าเหล้าคือการนำยามาผสม หมักแช่หรือดองสุรา เพราะแอลกอฮอล์จะสามารถสกัดหรือละลายตัวยาได้ ทำให้ตัวยาออกฤทธิ์ดีขึ้นและเก็บได้นานกว่ายาต้ม
- ล้างแผล คนไทยโบราณนิยมใช้สุราทาแผล
- กิน เชื่อว่าทำให้กระปรี้กระเปร่าและแก้ปวดเมื่อย

นอกจากนั้นแล้วยังมีการบริโภคเพื่อระงับความกดดัน จากความเครียด จากการถูกบีบคั้นในชีวิตหรือจากการทำงาน และการบริโภคในฐานะที่เป็นสื่อทางสังคม ซึ่งมักกระทำ

ในโอกาสพิเศษ เช่น งานบุญประเพณี เทศกาลหรืองานฉลองความสำเร็จ รวมทั้งการทำงานที่สำคัญอีกหลายๆ โอกาสที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากชาวบ้าน เช่น การลงแขกเกี่ยวข้าว ตีข้าวหรือนวดข้าวที่ต้องใช้เหล้าต้มและเหล้าสาโทเป็นส่วนหนึ่งของการเลี้ยงแขกและเป็นรางวัลจูงใจในการฟาดฟ้อนฟางข้าวที่ดีแล้วให้ไปเสียใบสาคูไม้หลาว ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ได้ทั้งผลงาน คือการตีข้าวและได้รับความสนุกสนานไปพร้อมกับการทำงาน จนทำให้คนที่มาร่วมไม่รู้สึกรเหน็ดเหนื่อย

จากการสัมภาษณ์ พ่อสุน บัวแดง ชาวบ้านจังหวัดสุรินทร์ ประธานโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาการเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อย ภูมินิเวศทุ่งกุลาร้องไห้ ได้เล่าเอาไว้ให้ฟังว่าดังนี้

“ เรื่องเหล้ากับวัฒนธรรมนี้มีมานานแล้ว แม้แต่ในวัฒนธรรมพื้นบ้านอย่างเช่นในภาคอีสาน ที่มีเรื่องของฮีต 12 คอง 14 จะลงทำนา แรกนา ต้องมีเหล้าด้วย บวงสรวงเจ้าที่ มีไก่

มีเหล่า การเก็บเกี่ยวพืชผลก็ต้องมีเหล่าด้วย เขาเรียกว่า “บะบน” คือการบวงสรวง เมื่อจะทำอะไรก็ต้องมีการ “บะบน” ก่อนว่า ถ้าได้ผลดีก็จะให้เหล่าหนึ่งไห ไก่หนึ่งตัว การเช่นไหว้บวงสรวงขอสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้คุ้มครอง ให้อยู่เย็นเป็นสุขในการประกอบอาชีพในแต่ละปีแต่ละปีก็ต้องมีการเช่นไหว้ ตลอดจนถึงการผูกแขนแต่งงาน บวชนาคก็ต้องมีการเช่นไหว้บรรพบุรุษ บรรพบุรุษก็คือปู่ย่าตายายที่ได้ล่วงลับไปแล้ว ก็ต้องเช่นไหว้ด้วยไก่ หัวหมู ถ้ามีไก่ มีหัวหมูก็ต้องมีเหล้ามันเป็นวัฒนธรรมต่อเนื่องมายาว ยืนนานแล้ว ตั้งแต่การประกอบอาชีพ หรือการขึ้นบ้านใหม่ยกบ้านใหม่ก็ต้องมีเหล่าเข้ามา ไหว้เจ้าที่ก่อนที่จะยกบ้านใหม่ หรือจะไปทำแปลงทำอะไรไหนอย่างไรก็ต้องเช่นไหว้กันก่อน ทุกอย่างต้องมีเหล้ามันหนีเหล่าไม่ได้ จะทำอะไรก็ต้องมีเหล่า นี่เป็นที่ไปที่มาของจารีตประเพณีของคนอีสาน ไม่ใช่เฉพาะคนอีสาน ทางใต้ ทางเหนือก็มีเหมือนกันมันเป็นวัฒนธรรมของชาวไร่ชาวนา ถ้าวานญาติสนิทมิตรสหายมาช่วยทำงาน ส่วนมากสมัยก่อนมันไม่ได้จ้างเป็นค่าจ้าง เป็นการขอแรงกันไม่เหมือนสมัยนี้ ขอแรงกันมาช่วยงาน จะเป็นเกี่ยวข้าว นวดข้าว ปลูกบ้านใหม่ ทำอะไรก็แล้วแต่ ที่ใช้แรงตัวเองทำไม่ไหวก็ตามญาติพี่น้องมิตรสหายมาช่วย เรื่องเหล้ามาก่อน เรื่องอาหารตามมาทีหลัง ถ้าไม่มีเหล้าคนไม่มา ยกตัวอย่างสมัยนี้ถ้าไม่มีเหล้าคนไม่ไป จริงๆ มันมีส่วนดี ส่วนเสียก็มี อยู่ที่การบริโภค ถ้าผู้บริโภครู้จักประมาณมันก็เกิดประโยชน์ ผู้บริโภคไม่รู้จักรัประมาณ ไม่รู้จักผลดีผลเสีย มันก็เป็นผลเสียไป ชีวิตครอบครัวและทรัพย์สินก็เสียหายเหมือนกันแต่คนสมัยก่อนดื่มเหล้ากินเอง แต่ไม่ได้กินพร่ำเพรื่อคนที่กินเหล้าจะมีแต่คนแก่ ไม่ใช่วัยรุ่นเหมือนทุกวันนี้ สมัยก่อนถ้าหนุ่มๆ กินเหล้า ไปจับผู้หญิงที่ไหนเขาก็ไม่สนใจ ว่าเป็นคนขี้เมา ”



ชาวบ้านที่อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น กำลังตำเหล้าเพื่อใช้ในงานบุญประเพณี

ที่กล่าวมานี้ทำให้เห็นได้ว่าสังคมอีสานแต่ก่อนใช้เหล้าและสาโทเป็นเครื่องประกอบพิธีกรรมการเช่นสรวงบูชาผีวิญญาณตลอดจนพิธีกรรมทางศาสนาหลายพิธีกรรม และใช้เป็นส่วนเสริมงานเลี้ยงและการละเล่นโดยเฉพาะการทำงานที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากเครือญาติและเพื่อนบ้านในท้องถิ่นใกล้เคียง ที่สำคัญยิ่งคือคนอีสานจะใช้เหล้าและสาโทที่ทำกันเองด้วยภูมิปัญญาและความสามารถที่สั่งสมสืบต่อกันมาเป็นเวลานาน มีการแก้ไขปัญหาด้วยประสบการณ์ตรงอย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด จนดูเหมือนว่าแต่ละท้องถิ่นต่างก็มีการพัฒนาเทคนิควิธีการผลิตในรายละเอียด ปลีกย่อยของการผลิต จนมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของตนเองได้ด้วย

ภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลิตเหล้าพื้นบ้านเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นควบคู่กับพิธีกรรมของมนุษย์มาช้านานเป็นสิ่งที่สื่อถึงความศรัทธาระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับเทวดา และมนุษย์กับผีวิญญาณซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นวิถีชีวิตและการดำรงอยู่ของสังคม

เหล้าชุมชน

จากคุณค่าของความหลากหลาย สู่ความหมายของเหล้าพื้นบ้าน



ในทุกๆ ภาคของประเทศไทยการผลิตและบริโภคเหล้าพื้นบ้านล้วนแล้วแต่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมเฉพาะของท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่มีตั้งแต่การผลิตลูกแป้งไปจนถึงการทำเหล้าหมักซึ่งทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้นๆ ซึ่งการพัฒนาเทคนิคและวิธีการทำลูกแป้ง การคัดเลือกวัตถุดิบในการคัดเลือกสุมุนไพร การทำลูกแป้ง การคัดเลือกชนิดและพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับลูกแป้งของแต่ละสูตร การสังเกตช่วงเวลาและการสร้างสภาพที่เหมาะสมต่อการหมัก จะมีผลต่อ กลิ่น สี รส และความใสของน้ำเมา รวมไปถึงคุณภาพของการกลั่น

ลักษณะเฉพาะของเหล้าพื้นบ้านแต่ละภาค

ชนิดของเหล้าที่แตกต่างกันในแต่ละภาค แสดงให้เห็นถึงวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มี

วัฒนธรรมที่แสดงถึงการพึ่งพาตนเองในชุมชน และระหว่างชุมชน ชุมชนใกล้เคียง จะมีองค์ความรู้เรื่องสุมุนไพร จะมีความสามารถในการทำลูกแป้งให้ได้เหล้ารสอร่อย มีสูตรลูกแป้งที่ต่างกัันกว่า 300 สูตร ชุมชนที่ปลูกข้าวจะมีองค์ความรู้ในเรื่องของการทำสาโท การต้มเหล้า ชุมชนที่มีน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด จะมีองค์ความรู้ในการทำน้ำตาลเมา

●ภาคเหนือ มีน้ำข้าวที่ทำจากข้าวเหนียว มีเหล้าข้าวเหนียวคนเมือง เหล้ากลั่นจากข้าวเจ้าของคนปกากญอ มีเหล้าข้าวโพดของชาวเขาเผ่าม้ง

●ภาคอีสาน มี อุ และสาโท มีทั้งเหล้าข้าวเจ้าและเหล้าข้าวเหนียว

● **ภาคตะวันออก** จะมีภูมิปัญญาเรื่องของการทำเหล้าข้าวเจ้า มีเหล้าข้าวกล้องและไวน์ผลไม้ที่มีอยู่มากมายและหลากหลายในท้องถิ่น

● **ภาคกลาง** มี น้ำตาลเมา สาโท (ทำจากน้ำตาลสดหมักกับข้าวเหนียว) น้ำตาลเมาของภาคกลางจะใช้น้ำตาลโตนดเป็นหลัก และเหล้ากลั่นผลไม้ที่มีการใส่ผลไม้ในท้องถิ่นไป ในกระบวนการต้มเหล้า

● **ภาคใต้** มีหวากหรือน้ำตาลเมา เมื่อเหลือจากดื่มจะนำไปกลั่นเป็นเหล้า ไส้ตมุนไพรลงไปด้วยในขั้นตอนการกลั่น มีเหล้าผลไม้ มีไวน์มังคุด กระท้อน



ประเภทของเหล้าพื้นบ้านไทย

น้ำเมาที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทยแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ ด้วยกัน คือ เหล้าหมักหรือเหล้าแช่ หรือที่เรียกว่า เมรัย และเหล้าต้มหรือเหล้ากลั่น หรือที่เรียกว่า สุรา

เหล้าแช่หรือเหล้าหมัก

เหล้าแช่หรือเหล้าหมักเป็นเหล้าที่ได้จากการหมัก และไม่ผ่านกระบวนการกลั่นเหล้าแช่มีหลายประเภทแตกต่างกันไปในแต่ละภาค



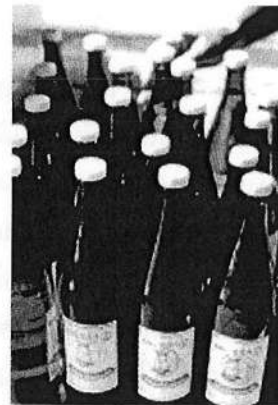
แต่ละท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้นๆ อาทิ สาโท อุ กระแช่ หรือน้ำตาลเมา หรือหวาก และไวน์ ก็จัดเป็นเหล้าแช่ชนิดหนึ่ง

วัตถุดิบที่นำมาทำเหล้าแช่ แบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือกลุ่มที่มีแบ่งเป็นส่วนประกอบหลัก คือ พวงธัญพืชต่างๆ เช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ข้าวโพด เป็นต้น และกลุ่มที่ทำมาจากน้ำตาลจากพืช เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลจาก น้ำตาลอ้อย และผลไม้ เป็นต้น

ในวัฒนธรรมไทยจะนิยมใช้เหล้าแช่ในงานบุญประเพณีใหญ่ๆ เช่น งานสงกรานต์ งานบวช งานแต่ง และใช้ในการทำกิจกรรมร่วมกันของชุมชน เช่น การลงแขกเอาแรงเกี่ยวข้าว ต่างก็ต้องมีสาโท เหล้าขาว กระแช่ ตะหวาก ไว้ให้ดื่มกินกัน เพราะเหล้าแช่ผลิตได้ง่าย ไม่ต้องใช้แรงงานมากและในการหมักแต่ละครั้งสามารถทำได้ในปริมาณมาก

เหล้าต้มหรือเหล้ากลั่น

เหล้าต้มหรือเหล้ากลั่นเป็นผลผลิตที่ได้จากการกลั่นเหล้าแช่หรือเหล้าหมักที่ทำมาจากธัญพืชหรือผลไม้ ชนิดของเหล้ากลั่นจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมา



ทำ อาทิ เหล้าข้าวโพด เหล้าข้าวเหนียว เหล้าข้าวเจ้า หรือเหล้าที่ทำมาจากผลไม้ต่างๆ เป็นต้น

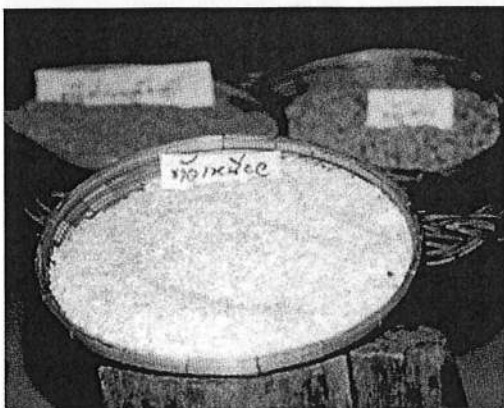
ส่วนเหล้ากลั่นหรือเหล้าขาว จะนิยมใช้ในพิธีกรรมสำคัญต่างๆ หรือในราชพิธี ที่ต้องให้ความสำคัญกับการเซ่นไหว้ และบวงสรวงต่างๆ เช่น การขึ้นเสาเอก การก่อสร้างบ้านต้องมีการเซ่นไหว้ สิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้คือเหล้า สร้างเสร็จแล้วก่อนเข้าอยู่ก็ต้องเซ่นไหว้

กรรมวิธีการผลิตเหล้าแช่ของไทย สาโท

สาโท หรือบางพื้นที่ เรียกว่า “น้ำขาว” เป็น ภูมิปัญญาการทำเหล้าแช่ ชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่จะได้จากการหมักข้าวเหนียวกับลูก



แป้งที่ทำจากสมุนไพรและแป้ง มีแอลกอฮอล์ประมาณ 10 - 15 % มีทำกันในภาคเหนือ อีสานและภาคกลาง มีลักษณะเป็นของเหลวสีขุ่น รสหวาน หอม เผื่อนเล็กน้อย ถ้าหมักจากข้าวเหนียวดำจะมีรสชาติอร่อย ในพื้นที่ภาคกลางอาจมีการใช้ข้าวเจ้าในการผลิตสาโท แต่ไม่ค่อยเป็นที่นิยม รสชาติของสาโทขึ้นอยู่กับความเหนียวของข้าว ยิ่งข้าวมีความเหนียวมากเท่าใด ก็ยิ่งทำสาโทออกมามีรสชาติอร่อย ในบางพื้นที่เช่น อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี จะมีข้าวที่ดีที่สุดในการทำสาโท คือ ข้าวเหนียวสวน และข้าวเหนียวกาคาบ เพราะมี



ข้าวเหนียวที่นำมาใช้ทำสาโทแต่ละสายพันธุ์ จะให้รสชาติที่อร่อยแตกต่างกัน

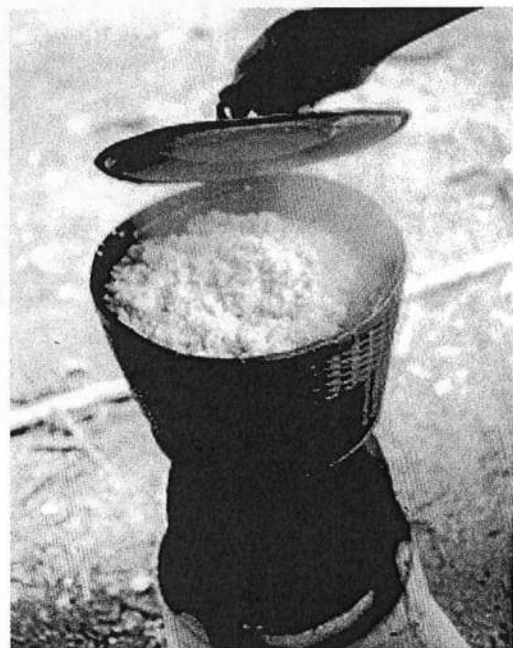
ลักษณะที่แตกต่างจากข้าวเหนียวทางภาคเหนือ และภาคอีสาน คือข้าวจะมีความเหนียวมาก จับติดมือ ซึ่งแต่เดิมเคยปลูกไว้ แต่เนื่องจากการทำสาโทเป็นสิ่งผิดกฎหมายจึงไม่ปลูกอีกต่อไป ข้าวพันธุ์นี้จึงสูญพันธุ์ไป ในภาคอีสานก็มีพันธุ์ข้าวที่ทำสาโทได้รสชาติดี คือ ข้าวขี้ตมใหญ่ เพราะใช้ทำสาโทได้รสชาตินุ่ม หอมเป็นพิเศษ นอกจากนั้นแล้วความขึ้นในการแช่ข้าวที่พอเหมาะ ก็ทำให้ได้สาโทออกมามีรสชาติดีด้วย

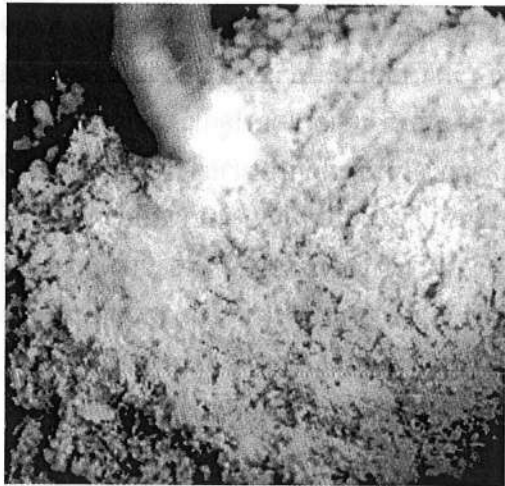
กรรมวิธีการผลิต

โดยทั่วไปสัดส่วนของข้าวกับลูกแป้งขึ้นอยู่กับลูกแป้งแต่ละสูตรว่าจะใช้ในปริมาณเท่าใด ส่วนวิธีการหมักจะคล้ายๆ กัน ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้ลูกแป้ง ลูกเล็ก 2 - 3 ลูก ถ้าเป็นลูกใหญ่จะใช้ 1/2 - 1 ลูกต่อข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม

วิธีการทำ

1. นำข้าวเหนียวมาซาวน้ำให้สะอาด และแช่ข้าวเหนียวทิ้งไว้ประมาณ 3 - 6 ชั่วโมง จากนั้นนำไปนึ่งให้สุก เสร็จแล้วนำมาผึ่งให้เย็น จากนั้นนำมาล้างน้ำฝนเพื่อให้ยางเหนียวหมดไป





2. นำลูกแบ่งที่เตรียมไว้มาบดให้ละเอียด นำมาผสมกับข้าวเหนียวคูกเคล้าให้เข้ากัน พรมน้ำฝนเล็กน้อย จากนั้นนำไปใส่ในภาชนะที่ใช้หมัก ปิดด้วยผ้าพลาสติก

3. หมักทิ้งไว้ในร่มนานประมาณ 3 – 7 วัน จากนั้นนำน้ำสะอาดมาเติมลงไปประมาณเท่ากับข้าว หรือเท่าครึ่งของข้าวเหนียว หมักต่อไปอีกประมาณ 3 – 7 วัน

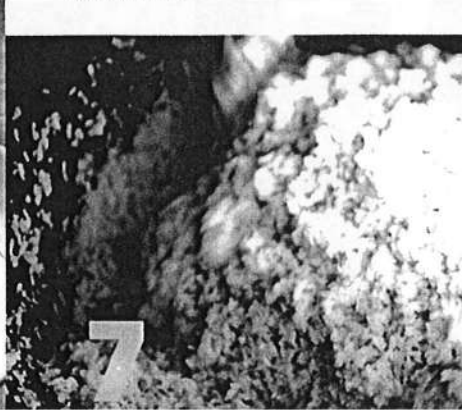
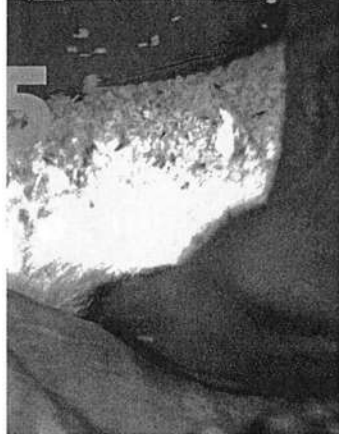
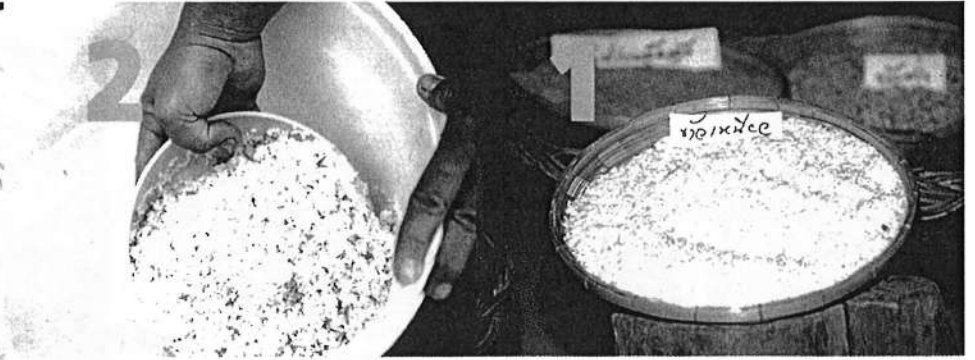
4. เมื่อหมักได้ที่แล้ว นำมาตี๋มได้เลย จะเก็บได้ประมาณ 2 – 3 วัน หลังจากนั้นถ้าตี๋ม

ไม่หมดรสชาติจะเปลี่ยนไป เปรี้ยวขึ้นกลายเป็นน้ำส้ม ส่วนใหญ่ในภาคเหนือและภาคอีสานจะนำไปต้มเป็นเหล้ากลั่น

ซึ่งในบางตำรา สูตรของลูกแบ่งที่ใช้ผลิตสาโทกับเหล้ากลั่นเป็นสูตรเดียวกันคือเมื่อทำสาโทแล้วตี๋มไม่หมด ก็สามารถนำมาตากแห้งเป็นเหล้าได้ เรียกว่า ตี๋มได้สองขั้นตอน แต่ในภาคกลางจะนิยมถ่วงน้ำตาลเพื่อให้กินได้นานขึ้น โดยใช้น้ำตาลละลายกับน้ำ นำมาใส่ให้มีรสชาติหวานขึ้น แล้วปิดฝาหมักทิ้งไว้อีก 3 วันจะได้อสาโทที่นำมาตี๋มได้ เรียกว่าการถ่วงครั้งที่ 1 สามารถทำอย่างนี้ได้ถึง 3 – 4 ครั้ง

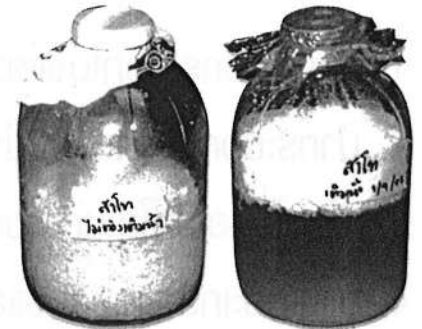
ปัจจุบันมีการทำให้สาโทสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น ที่เรียกว่า “การน็อคเชื้อ” โดยการนำสาโทไปกรองอย่างละเอียด เพื่อเอาเชื้อจุลินทรีย์ออกจะได้อสาโทที่ใสขึ้นแล้วนำไปต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิไม่เกิน 60 องศา นานประมาณ 15 นาที เรียกว่า การน็อคคร้อน แล้วนำไปรดน้ำเย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียสอีกครั้ง เรียกว่า การน็อคเย็น

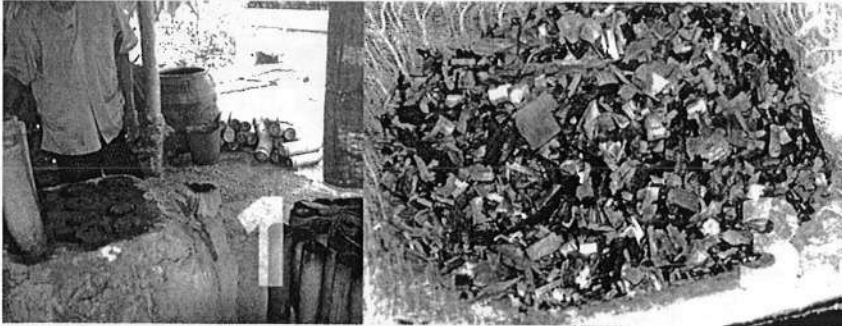




กรรมวิธีการผลิตสาโท

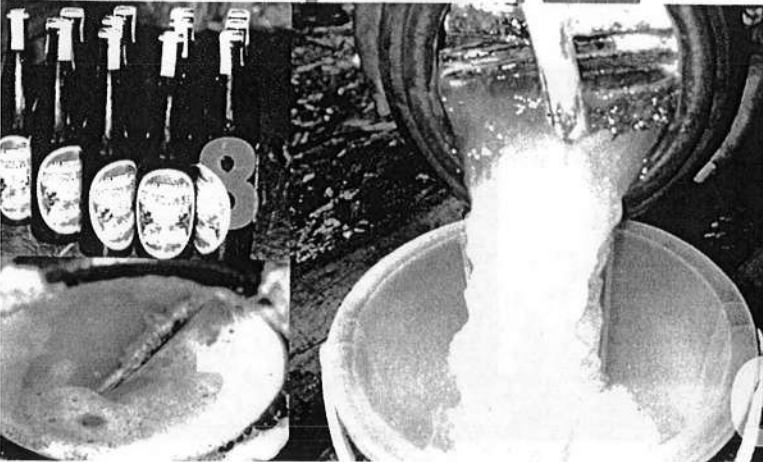
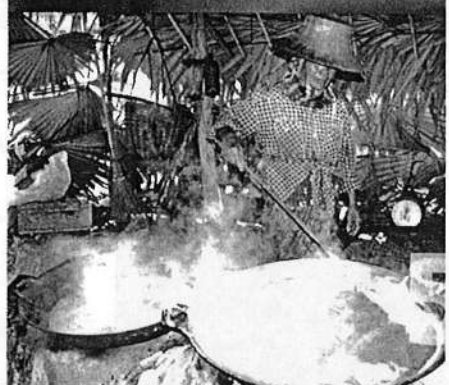
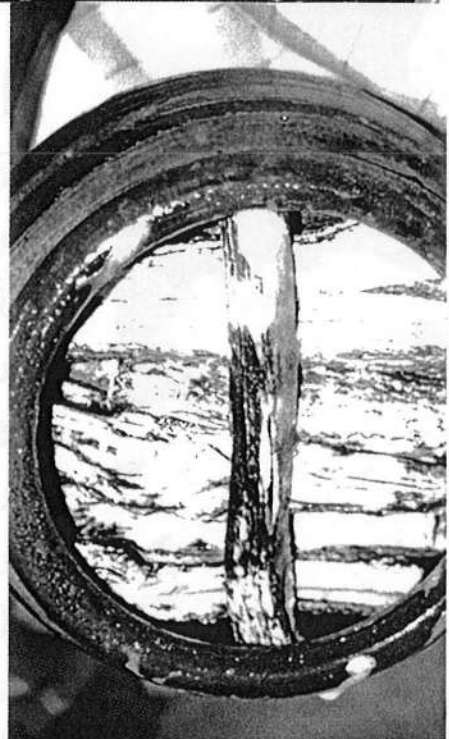
1. ข้าวเหนียว
2. นำมาล้างให้สะอาด แล้วแช่ทิ้งไว้นาน 8 ชั่วโมง
3. นำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก
4. พิ้งให้เย็น
5. นำมาล้างด้วยน้ำสะอาดจนยางข้าวออกหมด
6. บดลูกแป้งเป็นผง
7. โรยลูกแป้งลงในข้าวเหนียว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
8. จากนั้นนำข้าวเหนียวใส่ในภาชนะหมัก กดให้แน่นโรยทับข้างหน้าด้วยลูกแป้ง อีกครั้งหนึ่ง
9. หมักไว้ในโอ่งปิดพลาสติกไว้ ครบ 7 วัน เติมน้ำสะอาด ปิดฝา ทิ้งไว้อีก 7 วัน นำมาต้มได้ ก่ำต้มไม่หมด นำไปกลั่น เป็นเหล้า





กรรมวิธีการทำน้ำตาลเมา

1. อบรม่าเชือกกระบอกลไม้ไฟด้วยคว้นไฟ
 2. นำกระบอกลไม้ไฟไปรองน้ำตาลสดที่กรีดจากวงวยง
 3. เนื้อไม้พยอมใช้ใสในกระบอกลไม้ไฟกับน้ำตาลบูด
 4. ย่างไม้มะเกลือให้เหลืองแล้วนำไปขัดกับในโหลโหลเต็ม
 5. นำน้ำตาลสดมาอุ่น
 6. เทน้ำลงไปในโหลจนเต็ม
- ตั้งทิ้งไว้ 1 คืน
เทออกให้หมด
ทำซ้ำอย่างนี้ 2 รอบ
7. หลังจากทีเปิดน้ำตาลเมาสามารถนำไปดื่มได้ทุกๆ 12 ชั่วโมง
 8. นำไปน็อคเชื้อ บรรจุขวดขาย



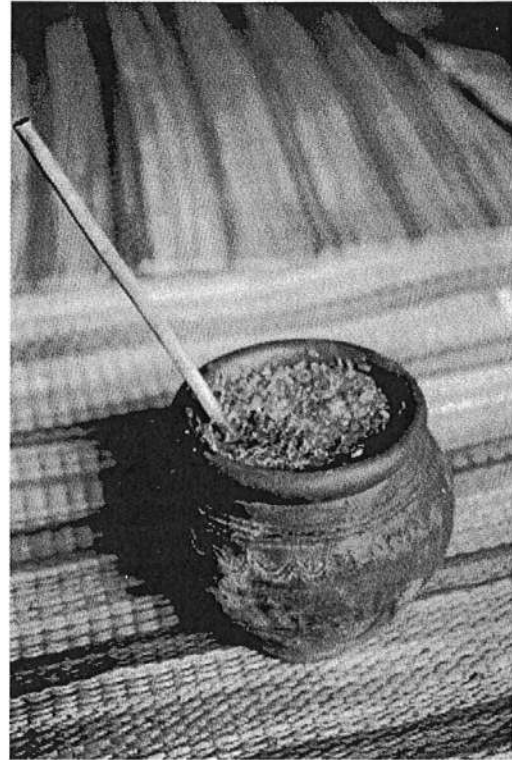
อุ

อุ เป็นเหล้าพื้นบ้าน ที่นิยมทำกันแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน เช่น ในจังหวัดนครพนม อุ มีกรรมวิธีการทำคล้ายกับการทำสาโท แต่จะใส่แอลกอฮอล์ลงไปในช่วงเหนียว และลูกแป้ง

อุ เป็นของเหลวสีชาหรือน้ำตาลอ่อน รสหวาน เผื่อนเล็กน้อย จะมีรสชาติหอมอร่อยกว่าสาโท เป็นของเฉพาะท้องถิ่น ในวัฒนธรรมของคนเชื้อชาติลาว ส่วนใหญ่มีในภาคอีสาน ในภาคกลางบางพื้นที่ การดื่มอุจะไม่นิยมเทออกมาใส่แก้วดื่มเหมือนสาโท หรือกระแช่ แต่จะใช้หลอดดื่มจากไหหมดโดยตรง เขาจะนิยมดื่มอุเมื่อมีงานเฉลิมฉลองหรือมีแขกมาเยี่ยมเยียน ก็จะยกมาทั้งไห ใช้หลอดจากก้านมะละกอ หรือหลอดไม้ซาง ยาวประมาณ 20 – 30 ซม. เจาะรูเล็กๆ ไว้ทางปลายไม้ทางที่จะทิ่มลงไปไห เพื่อเวลาดูดจะไม่มีปลายข้าวหรือแอลกอฮอล์ออกมา จึงทำให้ผู้มีชื่ออีกชื่อหนึ่งที่เรียกกันว่า “ซ้างงาเดียว” การดื่มจะนิยมนั่งล้อมวงกันแล้วเวียนส่งให้ทั่ววง ขณะที่ดูดน้ำอุก็เติมน้ำฝนลงไปเท่ากับที่ดื่ม โดยใส่แก้วแล้วค่อยๆ เท จนกว่าน้ำอุจะมีรสเจือจาง



อุที่หมักไว้สำเร็จได้แล้ว ชาวบ้านเตรียมนำไปจำหน่าย



การทำอุที่อร่อยจะต้องใช้แอลกอฮอล์จะได้ไม่มีกลิ่นสาบ ลูกแป้งต้องใช้ลูกแป้งที่ใช้สำหรับทำอุโดยเฉพาะ เป็นลูกแป้งที่หมักโดยไม่ต้องเติมน้ำ ปริมาณข้าวเหนียวและแอลกอฮอล์เท่าๆ กัน หรือแตกต่างกันไปตามสูตรแต่ละสูตร

สัดส่วน จำนวนลูกแป้งที่ใช้ต่อปริมาณข้าวเหนียวและแอลกอฮอล์ 2 กิโลกรัม ถ้าลูกแป้งเล็กจะใช้ประมาณ 4 – 5 ลูก ลูกใหญ่ใช้ 1 – 2 ลูก

วิธีการทำ

1. นำข้าวเหนียวและแอลกอฮอล์มาชารน้ำให้สะอาด และแช่ทิ้งไว้ประมาณ 3 – 6 ชั่วโมง แล้วนำมาผสมคลุกเคล้าให้ทั่วกัน
2. จากนั้นนำไปนึ่งให้สุก เสร็จแล้วนำมาผึ่งให้เย็น เอาลูกแป้งที่เตรียมไว้มาบดให้ละเอียด นำมาผสมลงไปกับข้าวเหนียวและแอลกอฮอล์ คลุกให้เข้ากันให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ในภาชนะปิด 1 คืน



3. จากนั้นนำไปใส่ในไห อัดให้แน่น ที่ก้นไหใส่น้ำตาลละลายกับน้ำไว้เล็กน้อย เมื่อใส่ข้าวเหนียวกับเกลบเรียบร้อยแล้ว ปิดปากไหด้วยพลาสติก แล้วนำซีตั่วผสมกับน้ำปิดปากไห ทิ้งไว้ให้แห้งแล้วนำผ้ามาปิดทับอีกชั้นหนึ่ง หมักทิ้งไว้ในร่มนานประมาณ 20 วัน จากนั้นก็นำมาเติมน้ำ ต้มได้เลย

อุที่หมักได้ที่แล้วจะมีกลิ่นหอม รสชาติเข้มข้นและมีแอลกอฮอล์สูงกว่าสาโท เมื่อดื่มหมดแล้วก็สามารถเติมน้ำละลายน้ำตาลลงไปหมักทิ้งไว้ระยะหนึ่งก็จะดื่มได้อีก

ในบางพื้นที่ การทำอุ จะใช้ลูกแป้งเดียวกันกับที่ใช้ทำสาโท และบางสูตรบางตำรา อาจใช้ปริมาณข้าวเหนียวน้อยเกลบมาก หรืออาจใช้ข้าวเหนียวมากเกลบน้อยกว่า และบางครั้งไม่ใส่น้ำตาลละลายน้ำใส่ก้นไห แต่จะหมักไปเลย และทิ้งไว้นานถึง 3 เดือน ถึงจะนำมาเติมน้ำดื่มได้

น้ำตาลเมา

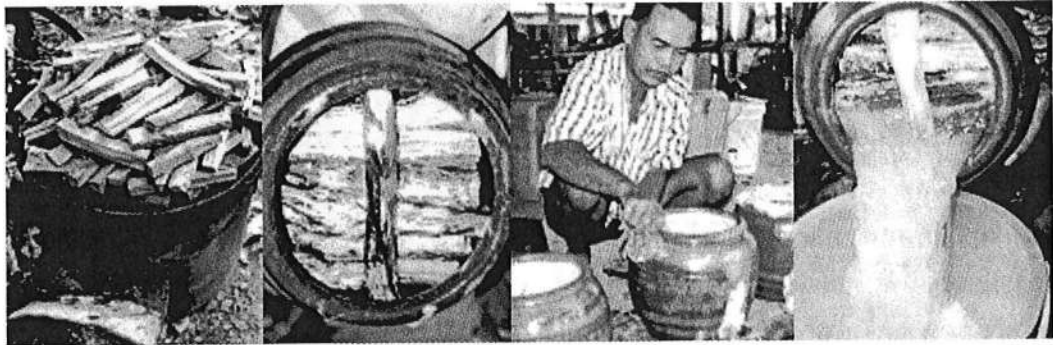
น้ำตาลเมา มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น มีลักษณะเป็นของเหลวขุ่น มีฟอง ต้มแล้วซ่าลิ้นเล็กน้อย รสหอมหวาน เผื่อนเล็กน้อย น้ำตาลเมานิยมดื่มแบบสด บางท้องถิ่นเรียกน้ำตาลเมาว่า กระแช่ หรือ ใ้เป่ ภาคใต้เรียกว่า ตะหวาก หรือหวาก



ขั้นตอนของการเกิดน้ำตาลเมาก่อเกิดจากกระบวนการตามธรรมชาติแท้ๆ น้ำตาลสดที่ได้จากมะพร้าว ต้นตาล ต้นจาก เมื่อทิ้งไว้ในธรรมชาติจะมียีสต์ที่เจริญขึ้น แล้วเปลี่ยนน้ำตาลไปเป็นแอลกอฮอล์ การหมักเช่นนี้ความหวานจะลดลง และแอลกอฮอล์จะค่อยๆ เพิ่มขึ้น ชาวบ้านจะมีภูมิปัญญาในการใส่เปลือกไม้บางชนิดที่มีรสฝาดลงไปด้วย เช่น มะเกลือ เคี่ยม เพื่อช่วยควบคุมจุลินทรีย์ไม่ให้เกิดการบูดเน่าระหว่างขั้นตอนการหมัก สภาพเช่นนี้เรียกว่าน้ำตาลเมา หากนำน้ำตาลเมามาใส่รวมกันในภาชนะ เช่น โอง ไห ที่ล้างสะอาดและลวกน้ำร้อนแล้วปล่อยให้ยีสต์เจริญและเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ต่อไป จนแทบจะไม่หวานหรือไม่หวานเลย จะกลายเป็นกระแช่

วิธีการทำ

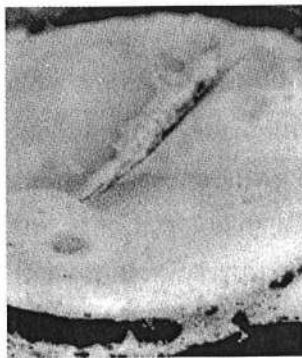
1. น้ำตาลเมาในพื้นที่ภาคกลาง ได้จากการนำราก กิ่ง หรือเปลือกแห้งของต้นมะเกลือที่มีลูก(ตัวเมีย) มาบั้งหรือย่างไฟอ่อนๆ ให้เหลืองนำไปซัดกันเป็นชั้นๆ ในไห



2. นำน้ำตาลสดจากตาลโตนด มาอุ่นให้ร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ ใสลงไปไนให้เต็มปิดด้วยผ้าขาวบาง

3. ทิ้งเอาไว้ 1 คืนแล้วเททิ้งออกให้หมด จากนั้นนำน้ำตาลสดที่อุ่นแล้วมาใส่ใหม่ ทำซ้ำอีก 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายสามารถนำมาต้มได้ และครั้งต่อไปสามารถทำได้เรื่อยๆ โดยไม่ต้องเททิ้งก่อน ใช้เวลาหมักเพียง 12 ชั่วโมงสามารถนำมาต้มได้

4. สามารถทำได้อีกหลายครั้ง จนกว่ามะเกลือจะเป็นขี้ได้ ให้เปลี่ยนไหใหม่แล้วทำเหมือนเดิม โดยใช้มะเกลือเก่ามาใส่ 2 - 3 ชั้น เป็นเชื้อร่วมกับมะเกลือใหม่ จะทำให้เกิดเร็วขึ้น



หมักแค่ 2 ครั้ง ครั้งที่ 2 สามารถนำมาต้มได้ สามารถหมักในกระบอกไม้ไผ่หรือหมักในหม้อดินจะให้รสชาติที่ดีที่สุด

บางคนที่ซ้เกี่ยหาน้ำตาลสดมาทำ จะใช้น้ำตาลปึก น้ำตาลปีบละลายกับน้ำอุ่น โดยใช้น้ำตาล 2 ชีด ต่อน้ำ 1 ลิตร ทำเหมือนกับขั้นตอนการทำน้ำตาลเมา

น้ำตาลเมาที่ได้จากน้ำตาลโตนดเรียกว่า "น้ำเมาลูกยอด" หรือกระแช่ ส่วนน้ำตาลเมาที่ได้จากการเคี้ยวน้ำตาลปีบหรือน้ำตาลปึกเรียก

ว่า "มหาละลาย" ชาวบ้านก็ทำและต้มกินกันมายาวนาน

น้ำตาลเมาที่ชาวบ้านทำ จะกินได้ครั้งต่อครั้ง ถ้าเกินจากนั้นรสชาติจะเปลี่ยนไปไม่อร่อย ชาวบ้านจะมีวิธีการที่จะเก็บไว้ต้มได้นานๆ โดยการแช่ตู้เย็น จะเก็บได้ประมาณ 7 วัน หรืออีกวิธีการหนึ่งคือที่ชาวบ้านในสมัยก่อนนิยมทำมาจนถึงปัจจุบัน เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านในการเก็บน้ำตาลเมาไว้ต้มได้นานขึ้น คือการถ่วงน้ำตาล ทำได้โดยการปั่นน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลปีบขนาดเท่าลูกกระสุน ใสลงไปไนน้ำตาลเมา ใช้สัดส่วนน้ำตาลเมา 1 ขวดแม่โขง ต่อน้ำตาล 1 ก้อนจะเก็บไว้ได้นาน 1 วัน ถ้าจะเก็บไว้หลายๆ วันก็ต้องทำอย่างนี้ทุกๆ วัน

ในภาคใต้ ได้จากการนำเนื้อไม้เคี่ยม 2 - 3 ชั้น ไปใส่ในกระบอกน้ำตาลสด จากต้นตาลทิ้งไว้ 1 - 2 คืน จะมีแอลกอฮอล์เกิดขึ้น นำมาต้มได้ แต่ถ้าทิ้งไว้นานจะกลายเป็นน้ำส้มซึ่งนำมาใช้ในครัวเรือน



ตะหวาก หรือหวาก น้ำตาลเมาของภาคใต้ที่ใช้ไม้เคี่ยมแทนมะเกลือ

ไวน์ผลไม้

ไวน์ผลไม้ เป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักผลไม้ที่มีปริมาณน้ำตาลเพียงพอกับเชื้อยีสต์ หรือจะเรียกว่าเหล้าหมักผลไม้ก็ได้ จะมีลักษณะเช่นเดียวกับเหล้าสาโท หรือเหล้าข้าวขาว เพียงแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบที่ใช้ทำ ดังนั้น บางครั้งเรียกเหล้าสาโทหรือเหล้าข้าวว่า ไวน์ข้าว แต่หากทำจากผลไม้ชนิดอื่น ก็เรียกว่า ไวน์ แล้วตามด้วยชื่อผลไม้ชนิดนั้น เช่น ถ้าทำจากลำไยหรือสับปะรดก็เรียกว่าไวน์ลำไย ไวน์สับปะรด เป็นต้น ดักรีของไวน์จะอยู่ในช่วง 10 – 19 ดักรีมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับประเภทของไวน์

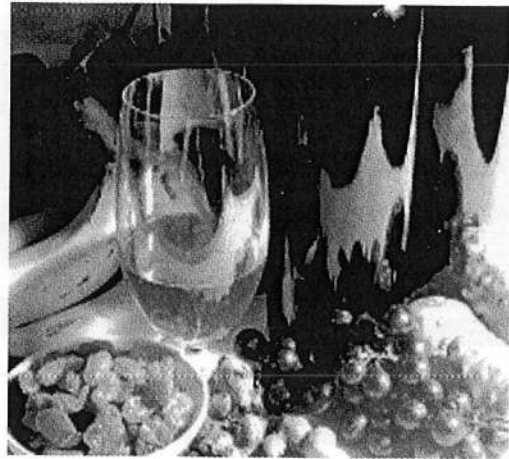
วิธีการทำไวน์ผลไม้

1. คัดเลือกผลไม้ ผลไม้ที่เหมาะสมที่จะใช้ในการทำไวน์ คือผลไม้ที่มีรสหวานอมเปรี้ยว สุกจัดแต่ไม่เน่า มีกลิ่นของผลไม้แรง ไม่มีแป้งและเพคตินมาก เพราะจะทำให้ไวน์ขุ่น คุณภาพของผลไม้ไม่มีผลต่อรสชาติของผลไม้มาก แม้แต่ผลไม้ชนิดเดียวกันแต่ต่างพันธุ์กัน ก็จะทำให้ได้ไวน์ที่มีคุณภาพต่างกัน

2. เมื่อได้ผลไม้ที่ต้องการแล้ว ผลไม้บางชนิดสามารถนำมามักรทั้งเปลือกได้ เช่น องุ่น มะยม จะนำมาทำความสะอาด เลือกลงน้ำล้างเอาก้านออก บางชนิดต้องปอกเปลือกออกเสียก่อน เช่น สับปะรด ส้ม มะขาม

3. ทำความสะอาดเสร็จแล้ว ตัดส่วนที่ไม่ต้องการออก แล้วนำมาคั้นเอาแต่น้ำ หรืออาจใช้เครื่องปั่นได้แต่ต้องระวังอย่าให้เมล็ดแตก เพราะจะทำให้ไวน์มีรสขมหรือฝาดเกินไป ถ้าผลไม้มีน้ำน้อยหรือไม่มีน้ำต้องเติมน้ำสะอาดลงไปเพื่อสกัดรสชาติของผลไม้ ทั้งนี้ปริมาณน้ำที่เติมขึ้นอยู่กับว่าผลไม้มีน้ำในตัวอยู่มากหรือน้อย

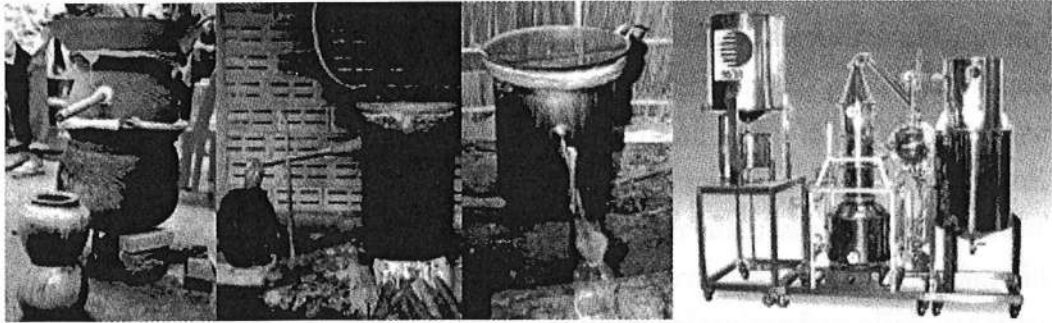
4. นำน้ำผลไม้ที่ได้ มากรองด้วยผ้าขาว



บาง เติมน้ำตาลลงไปโดยดูให้มีความหวานพอดี อยู่ที่ระดับ 20 - 22 เปอร์เซ็นต์ (ใช้เครื่อง รีแฟรกโทมิเตอร์วัด) หากไม่มีเครื่องมือวัดความหวาน จะเติมน้ำตาลให้มีความเข้มข้นประมาณ 20% คือน้ำผลไม้ 1 ลิตรจะเติมน้ำตาล 200 กรัม ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ว่ามีความหวานมากหรือหวานน้อย ถ้าเติมน้ำตาลมากเกินไปจะไปยับยั้งกระบวนการหมัก แต่ถ้าน้อยเกินไปก็จะได้ปริมาณแอลกอฮอล์น้อยแล้วนำมาต้มที่ความร้อนประมาณ 63 – 70 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที แล้วจึงนำไปบรรจุในภาชนะสำหรับหมักในขณะที่ยังร้อนเพื่อฆ่าเชื้อที่ภาชนะ ภาชนะที่ใช้ไม่ควรเป็นโลหะหรือพลาสติก ซึ่งทำความสะอาดและลวกน้ำร้อนแล้ว บรรจุแล้วตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 6 – 8 ชั่วโมง แล้วจึงเติมเชื้อยีสต์ที่ใช้ทำไวน์ใช้ยีสต์ปริมาณ 5 – 10 % ของน้ำผลไม้ การบรรจุในภาชนะให้บรรจุเพียง 3 ใน 4 ส่วน เพื่อเหลือพื้นที่ไว้สำหรับแก๊สที่เกิดจากการหมัก

5. ปิดฝาด้วยผ้าหรือสำลีเพื่อให้แก๊สที่เกิดจากการหมักสามารถระบายออกมาได้ แล้วนำไปเก็บที่อุณหภูมิประมาณ 20 - 25 องศาเซลเซียสหรืออุณหภูมิห้อง เมื่อได้ไวน์ตามต้องการแล้วก็ทำการหยุดกระบวนการหมักโดยการนำไปพาสเจอร์ไรส์เพื่อทำลายเชื้อยีสต์ในไวน์ไม่ให้เกิดการหมักต่อไปอีก

กรรมวิธีและอุปกรณ์การกลั่นเหล้า จากระบบพื้นบ้าน สู่วิทยาศาสตร์การกลั่นระบบต่อเนื่อง



เหล้ากลั่น และการกลั่นเหล้า

เหล้ากลั่น เป็นชื่อเรียกในภาษาทางการ แต่ในภาษาชาวบ้านเรียก เหล้าต้ม หรือ เหล้าขาว ถ้าเป็นเหล้าที่ผลิตจากโรงงานจะเรียกว่า เหล้าโรง เหล้ากลั่นได้จากการกลั่นสาโทหรือน้ำตาลเมาดด้วยอุปกรณ์ง่าย ๆ ในท้องถิ่นสามารถทำได้จากการหมักผลผลิตทางการเกษตรเกือบทุกชนิด ทั้งข้าวเหนียว ข้าวเจ้าและ

ข้าวโพด แม้กระทั่งผลไม้ เช่น กล้วยน้ำว้า ลำไย เป็นต้น แล้วนำมากลั่น แต่ในบางพื้นที่จะมีสูตรเฉพาะในการทำลูกแป้งเหล้า ที่ใช้ทำเหล้ากลั่น ซึ่งไม่ได้นำไปทำเป็นสาโท เช่น เหล้าต้มของคนปกากะญอ เหล้าข้าวโพดของชนเผ่าม้ง เหล้ากลั่นผลไม้ของภาคใต้ เหล้าข้าวเจ้าของภาคกลาง เป็นต้น



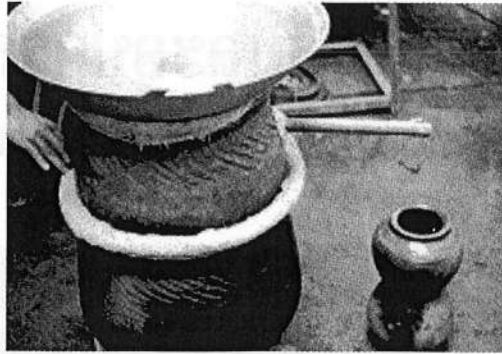
เหล้ากลั่นจะมีลักษณะใสคล้ายน้ำดื่ม แต่รสร้อน ออกหวานเล็กน้อยและจะมีกลิ่นหอมของวัสดุที่ใช้ทำ ถ้าทำจากข้าวจะมีกลิ่นหอมของข้าวแต่ละชนิด ถ้าทำจากผลไม้จะมีกลิ่นหอมของผลไม้แต่ละอย่าง ปกติมีระดับแอลกอฮอล์ 35 – 70 ดีกรี บางแห่งอาจแรงมากจนจุดติดไฟได้ นอกจากนี้แล้วในขั้นตอนการกลั่นอาจจะมีการเติมสมุนไพรเพิ่มขึ้นไปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของเหล้ากลั่น เช่น อยากให้เหล้าใสเหมือนตาตึกแทนให้ใส่รากหญ้าคา อยากให้เหล้ามีรสหวาน ให้ใส่เปลือกอี่เลี่ยน และอยากให้เหล้ามีดีกรีแรง ให้ใส่หัวข่า เป็นต้น

การกลั่นเหล้าแบบพื้นบ้าน

ในสมัยก่อนการกลั่นเหล้าของชาวบ้านจะใช้วัสดุในท้องถิ่นที่มีอยู่ตามแต่จะหามาได้ในชุมชนที่มีไม้จะนำไม้มาทำเป็นหม้อต้มเหล้า และใช้ไม้ไผ่เป็นท่อนำน้ำเหล้า ชุมชนที่มีภูมิปัญญาในการปั้นดินและทำเครื่องใช้ภาชนะดินเผาจะมีภูมิปัญญาในการปั้นใช้หม้อดินเผาหวดดินเผาที่ใช้ในการต้มเหล้า และบางชุมชนเริ่มเปลี่ยนมาเป็นถังสังกะสีที่มีขนาดใหญ่ เพื่อให้ได้เหล้าปริมาณมากขึ้น เมื่อมีการเปิดเสรีการผลิตเหล้า ชาวบ้านเริ่มสนใจเรื่องการใช้วัสดุที่ได้มาตรฐาน จึงมีการผลิตอุปกรณ์การต้มเหล้าแบบแอสแตนเลส ซึ่งทนความร้อนและไม่มีสารตกค้างจากโลหะหนักในขั้นตอนการผลิตและมีราคาไม่แพงมากนักมาใช้ต้มเหล้า เพื่อให้ได้เหล้าที่ปลอดภัยและมีมาตรฐาน และในปัจจุบันทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยได้พยายามคิดค้นเครื่องกลั่นเหล้าแบบที่สามารถควบคุมปริมาณของแอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นตามความต้องการได้สำเร็จ มีราคาไม่แพงมากนัก และมีประสิทธิภาพเหมือนกับเครื่องกลั่นที่ใช้ในโรงงานขนาดใหญ่ จึงเป็นโอกาสที่ชาวบ้านจะสามารถใช้เครื่องต้มเหล้าที่มีมาตรฐานดี และมีประสิทธิภาพสูงในราคาที่ไม่แพงมากนักได้

หลักการพื้นฐานของการกลั่นเหล้า

หลักการพื้นฐานของการกลั่นเหล้าตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบันจะมีหลักการเดียวกันคืออาศัยหลักการต้มให้เดือด จนกลายเป็นไอ ไอน้ำที่ระเหยขึ้นมาจะมีส่วนผสมของแอลกอฮอล์และน้ำ เมื่อกระทบความเย็น จะเกิดการควบแน่นจนกลั่นตัวมาเป็นหยดน้ำ จะได้เหล้ากลั่นที่มีความเข้มข้นของแอลกอฮอล์สูงกว่าเหล้าหมัก



โดยอุปกรณ์ที่ใช้จะมีหม้อต้มเหล้า ซึ่งในยุคแรกๆ จะใช้หม้อดินเป็นภาชนะบรรจุน้ำเหล้าหมักหรือสาโท นำไปต้มให้เดือด ด้านบนจะมีหม้ออีกใบที่เจาะช่องเชื่อมถึงกัน โดยด้านบนจะปิดด้วยผ้าชุบน้ำหรือกระดาษใสน้ำที่มีความเย็น เมื่อมีพัฒนาการขึ้นหม้อดินก็เริ่มเปลี่ยนมาเป็นปื๊บ หรือถัง 200 ลิตรและเปลี่ยนมาเป็นถังแอสแตนเลสเพื่อให้ได้เหล้าที่มีคุณภาพดี หม้อต้มและอุปกรณ์ควบแน่นในยุคแรกๆ จะอยู่ด้วยกัน ต่อมาเมื่อเมื่อมีการพัฒนาคุณภาพขึ้น ก็มีการแยกอุปกรณ์การควบแน่นออกมาต่างหาก เพื่อให้ทำการควบแน่นได้สะดวกและรวดเร็วขึ้น ไม่ต้องคอยเปลี่ยนน้ำบ่อยๆ โดยจะมีท่อนำไอน้ำที่ได้จากการกลั่นไปขดอยู่ในถังใสน้ำเย็นเพื่อการระบายความร้อนที่เร็วขึ้น

การกลั่นเหล้าแบบพื้นบ้านจะแบ่งได้เป็น 2 แบบ คือ

1. การกลั่นเหล้าแบบดั้งเดิมในอดีต
2. การกลั่นเหล้าแบบพื้นบ้านในปัจจุบัน

การกลั่นเหล้าแบบดั้งเดิมในอดีต

การกลั่นแบบเดิม มีอยู่ 2 ลักษณะคือแบบเปิดและแบบปิด หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า การต้มเหล้าแบบเปิดตาและแบบปิดตา ซึ่งเป็นวิธีการต้มเหล้าที่ต่างกันตรงที่แบบแรกมีการต่อท่อนำไอน้ำออกมานอกหม้อต้มเพื่อให้เหล้าไหลลงสู่ภาชนะ และอีกแบบหนึ่งที่ต้มให้ไอน้ำกลั่นตัวเป็นเหล้าภายในหม้อต้มเลย

1. การกลั่นเหล้าด้วยหม้อดินเผา(แบบเปิด) แบบต่อท่อให้น้ำเหล้าออกมาออกหม้อต้ม

แบบที่ 1 ลักษณะการต้มเหล้าแบบดั้งเดิม

ของชาวบ้านบ้านโคกประสิทธิ์

ต.โคกสะอาด กิ่ง อ.สีมอชัย จ.กาฬสินธุ์

อุปกรณ์

1. หม้อดิน
2. ไห
3. ฝาปิดเจาะรูตรงกลาง(ทำมาจากไม้กระดาน)
4. ท่อไม้ไผ่(บั้งหลู ทำมาจากไม้ไผ่เจาะทะลุปล้อง)
5. เต้าและฟืน
6. ผ้าชุบน้ำ

ขั้นตอนและวิธีการ

1. นำหม้อดินไปตั้งบนเต้าไฟ นำสาโทหรือเหล้าที่หมักไว้ลงในหม้อดิน นำฝาปิดมาปิดครอบ นำสาเหล้ามาปิดเพื่อป้องกันไม่ให้ไอระเหยของเหล้าออกข้างนอกได้

2. นำท่อส่งเหล้ามาต่อเข้ากับฝาปิดที่เจาะรูตรงกลาง ส่วนด้านหนึ่งต่อเข้ากับไห แล้วนำสาเหล้ามาปิด ใช้ผ้าชุบน้ำวางบนไห

3. การควบคุมไฟจะต้องไม่ให้อ่อนหรือแรงเกินไป เพราะจะมีผลต่อกลิ่นและรสชาติของเหล้า ขณะเดียวกันผ้าที่วางบนไห จะต้องให้เปียกชุ่มอยู่ตลอดเวลา

จากกระบวนการและวิธีการทำเหล้าของชาวบ้าน เห็นได้ว่าวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาผลิตเหล้าล้วนแล้วแต่ทำมาจากสิ่งที่มีอยู่ในชุมชน สามารถบ่งบอกถึงภูมิปัญญาและความเรียบง่ายของชาวบ้านในอดีต



แบบที่ 2 นิยมกันในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เฉียงเหนือและภาคเหนือ

อุปกรณ์

1. หม้อดินเผาใบแรกสำหรับใส่น้ำสาโทหรือน้ำเหล้าหมัก เพื่อใช้ต้มเหล้า
2. หม้อดินเผาอีกใบ เป็นหม้อดินเผาที่วางซ้อนบนหม้อใบแรกอีกชั้นหนึ่ง แต่เจาะกันทะลุเพื่อให้ไอน้ำผ่านขึ้นมาได้ และเจาะรูด้านข้างขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณหนึ่งนิ้ว มีขนาดเล็กกว่าหม้อใบแรกเพื่อให้ใส่ซ้อนกันได้พอดีกับหม้อใบแรก
3. กระทะใบบัว
4. อ่างแมวหรือแผ่นรองรับหยดน้ำ มีลักษณะเป็นแผ่นคล้ายจานรูปวงรี ทำมาจากไม้มีขอบ ปลายด้านหนึ่งมีลักษณะเป็นท่อปลายแหลมเพื่อเสียบเข้ากับท่อรับน้ำเหล้า ทำหน้าที่รองรับหยดน้ำให้ไหลรวมกันไปที่ท่อรับน้ำเหล้าหรือรางน้ำ
5. ท่อรับน้ำเหล้า เป็นท่อไม้ไผ่ ที่ทะลุปล้องให้น้ำไหลผ่านต่อเข้ากับอ่างแมว และทะลุออกมานอกหม้อดินเผา เพื่อให้ น้ำเหล้าไหลมาสู่ภาชนะด้านนอก

6. ผ้าเตี่ยว เป็นผ้าขาวบางเอาไว้พันรอบๆ รอยต่อระหว่างปี๊บกับหวด เพื่อกันไม่ให้โอเหล้าออกเวลาน้ำเหล้าเดือด

7. ไหเหล้า ขวด หรือภาชนะทนความร้อนสำหรับรองรับน้ำเหล้า

หม้อดินเผาที่ใช้เป็นหม้อที่ปั้นขึ้นมาสำหรับใช้ในการต้มเหล้า ใช้ได้ทั้งต้มเหล้าเป็นหม้อใบที่หนึ่งและเจาะกันและเจาะรูด้านข้างเป็นหม้อชั้นบน โดยข้างบนจะใช้ไม้ขีดเป็นวงที่กันหม้อและบริเวณรูด้านข้างเพื่อให้ผู้ซื้อไปกระเทาะออกทีหลัง มีปั้นขายอยู่ที่ จ. นครราชสีมา ซึ่งเป็นชุมชนดั้งเดิมที่ปั้นหม้อขาย

วิธีการ

ใช้อิฐมอญตั้งเป็นก้อนเส้า หรือขุดดินเป็นโพรงลงไปสำหรับทำเป็นเตา เพื่อใส่พินน้ำเหล้าที่หมักไว้ไปใส่ลงไป ในหม้อดินใบแรกวางซ้อนด้วยหม้อดินใบที่สองซึ่งมีอ่างแมวหรือรางรองโออยู่ด้านใน อ่างแมวจะเสียบเข้ากับท่อไม้ไผ่ที่ทะลุผ่านรูด้านหม้อดินเผาออกมาข้างนอก ใช้ซี่เหล้า(กากเหล้าที่เหลืออยู่ เอามาตำผสมกับรำพอให้เหนียว)ยาแนวที่รอยต่อระหว่างไม้ไผ่กับหม้อดิน และระหว่างหม้อดินทั้งสองใบแล้วใช้ผ้าเตี่ยวพันรอบๆ รอยต่อระหว่างหม้อดินทั้งสองเพื่อกันไม่ให้ไอน้ำรั่วซึมออกมา

ใช้กระทะใบใหญ่ใส่น้ำเย็นวางข้างบนพอต้มน้ำเดือดจะมีไอน้ำจากหม้อดินขึ้นไปถูกความเย็นที่กันกระทะ ทำให้เกิดเป็นหยดน้ำตกลงมาสู่อ่างแมวหรือแผ่นรองรับหยดน้ำที่ต่อเข้ากับไม้ไผ่ที่เป็นท่อรองน้ำ แล้วไหลออกมาสู่ภาชนะทนความร้อนหรือไหที่ม่าวางรองไว้ด้านนอก เขาจะใช้ผ้าขาวบางกรองข้างบนให้น้ำใส และต้องคอยเปลี่ยนน้ำในกระทะให้เย็นอยู่เสมอ เพื่อให้ไอน้ำกลั่นตัวเป็นหยดน้ำเหล้า

2. การกลั่นแบบปิด ให้นำเหล้าที่กลั่นตัวหยดลงในภาชนะภายในหม้อต้มเลย



อุปกรณ์

1. ภาชนะทนความร้อนและแอลกอฮอล์ ใช้สำหรับต้มเหล้า สมัยก่อนจะใช้หม้อดินเผาที่ปั้นสำหรับต้มเหล้าโดยเฉพาะ
2. หวดดินเผา ลักษณะคล้ายโอ่งแต่กันเป็นรูๆ ให้ไอน้ำผ่านได้ รูขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางครึ่งนิ้ว มีหลายขนาดแต่กันจะมีขนาดเท่ากันคือให้ใส่ได้พอดีกับปี๊บหรือภาชนะที่ใช้ต้มเหล้า (หวดดินเผาที่มีขายที่ราชบุรี สมุทรสาคร ซึ่งเป็นแหล่งต้มเหล้าดั้งเดิม)
3. หม้อดิน เป็นหม้อดินเผาที่ใช้หุงข้าว สมัยก่อน ใช้รองรับน้ำที่หยดลงมา
4. ไม้ตี้นกา เป็นไม้ไผ่สองอันขัดไขว่กันเป็นรูปกากบาท เอาไว้สำหรับรองกันหม้อดินไม่ให้ปิดรูที่กันหวด



5. กระทะใบบัว ไว้ใส่น้ำเย็นตั้งบนหวด

6. ผ้าเตี่ยว เป็นผ้าขาวบางเอาไว้พันรอบๆ รอยต่อระหว่างปื้บกับหวด เพื่อกันไม่ให้ไอเหล้าออกเวลาน้ำเหล้าเดือด

7. ไหเหล้า ขวด หรือภาชนะทนความร้อนสำหรับรองรับน้ำเหล้า

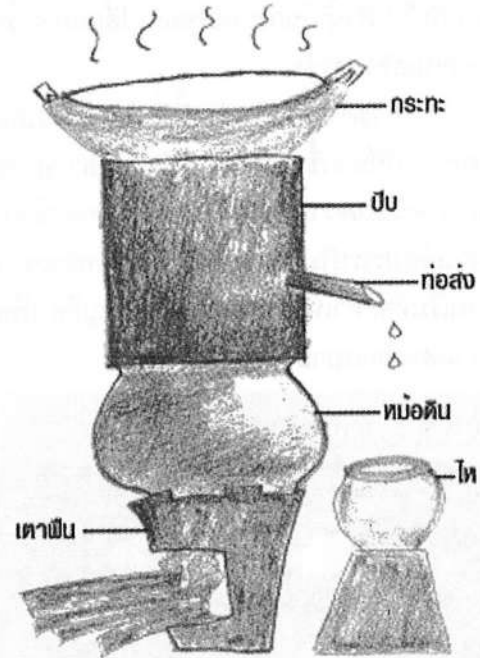
ขั้นตอนการต้มเหล้า

นำเหล้าที่หมักไว้มากรองเอาแต่น้ำเหล้า โดยใช้ผ้าขาวบาง กรองเอากากออก ปีบน้ำใส่ในหม้อดินเผาแล้วนำไปต้มบนเตา นำหวดมาวางด้านบน แล้วใช้ขี้เหล้า(กากเหล้าที่เหลืออยู่) เอามาตำผสมกับรำพอให้เหนียว) ยานวที่รอยต่อระหว่างหม้อดินเผากับหวดเพื่อไม่ให้ไอน้ำซึมรั่วออก วางหม้อดินลงไปในหวด แล้วเอากระทะวางให้พอดี จัดให้ลงตัวพอดีไม่ให้มีช่องว่าง เติมน้ำเย็นใส่ในกระทะ ใช้ผ้าขาวบางพันรอบอีกทีเพื่อไม่ให้ไอเหล้าออก

เมื่อต้มจนร้อน น้ำเหล้าจะระเหยเป็นไอน้ำผ่านหวดดินเผาขึ้นไปกระทบกับความเย็นที่กันกระทะ และกลั่นตัวเป็นหยดน้ำตกลงมาในหม้อดินที่วางรองอยู่ ต้องคอยเปลี่ยนน้ำ อย่าให้น้ำในกระทะร้อน

การกลั่นแบบพื้นบ้านในปัจจุบัน

แบบที่ 1 ยุคที่เริ่มมีการพัฒนาเทคนิค และอุปกรณ์การต้ม



วัสดุอุปกรณ์

1. หม้อดิน
2. ปื้บเจาะทะลุทั้งสองด้าน
3. กระทะ
4. ท่อส่ง
5. ถัง
6. ขวด(ภาชนะรอง)
7. เตาและฟืน
8. น้ำ

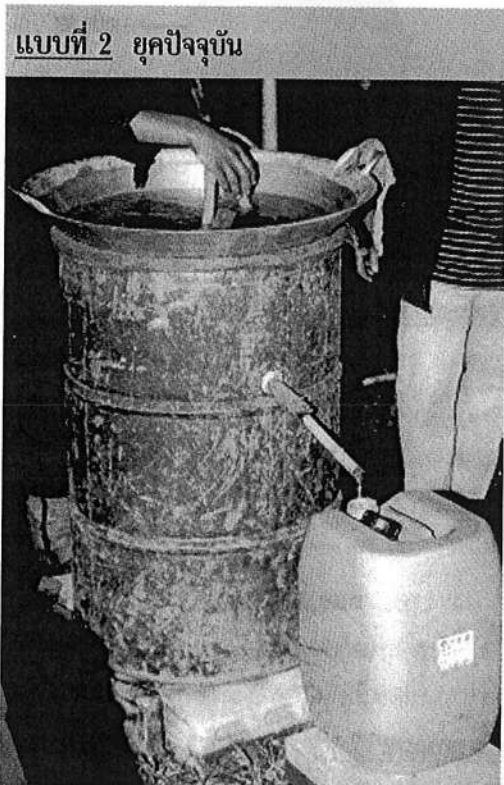
ขั้นตอนและวิธีการ

1. นำหม้อดินไปต้มบนเตาไฟ นำสาโทหรือน้ำเหล้าที่หมักจนได้ที่แล้วใส่ลงในหม้อดิน
2. นำปื้บมาครอบปากหม้อดิน นำกระทะแบ่งและท่อมาต่อเข้าปื้บโดยให้กระทะแบ่งอยู่ด้านในปื้บ ท่อส่งอยู่ด้านนอก ใช้สาเหล้าปิดปากหม้อดิน รุ้ที่เสียบกระทะแบ่งและท่อส่ง

3. นำกระทะมาวางครอบบิ๊บ อีกด้านหนึ่งใช้ผ้าเหล้าปิดให้สนิทเติมน้ำให้เต็มกระทะ นำขวด ไปวางตรงปลายของท่อส่ง

4. การควบคุมไฟจะต้องไม่ให้อ่อนหรือแรงเกินไป ถ้าน้ำในกระทะร้อนก็เปลี่ยนถ่ายน้ำใหม่จนเสร็จการต้ม

การต้มเหล้าในช่วงนี้เริ่มใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้มากขึ้น เนื่องจากปัจจัยหลายอย่างไม่ว่า จะเป็นความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยี ความต้องการปริมาณเหล้าที่มากขึ้น เพราะชาวบ้านเริ่มที่จะทำเหล้าขาย และที่สำคัญคือ เพื่อความสะดวกสบาย



อุปกรณ์

1. หม้อต้มเหล้า ในชนกลุ่มน้อยทางภาคเหนือจะใช้ไม้ซ้อต้มเหล้า เช่น ชนเผ่าม้ง (ไม้ซ้อที่ทำมาจากไม้พื้นเมืองทางเหนือ เรียกว่า "ไม้ซ้อ" มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 – 2 ฟุต) ในบางพื้นที่จะใช้ถังสังกะสีขนาด 200 ลิตร

28 | เหล้าพื้นบ้าน
ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน

ในการต้ม แต่ปัจจุบันชาวบ้านเริ่มเปลี่ยนมาเป็นถังสแตนเลสเพื่อให้ได้มาตรฐาน ตัวถังจะมีลักษณะเป็นทรงกระบอก มีหลายขนาด ตั้งแต่ 40 ลิตรจนถึง 100 ลิตร

2. กระทะ ทำมาจากเหล็กหล่อ ใช้สำหรับใส่น้ำเย็นวางไว้บนหม้อต้มเหล้า เพื่อให้ไอน้ำกลั่นตัวเป็นหยดเหล้า

3. แผ่นรองหยดน้ำ มีลักษณะเป็นแผ่นคล้ายจานรูปวงรี ทำมาจากอลูมิเนียมหรือไม้เป็นแผ่นแบนๆ มีขอบสูงขึ้นมา ปลายด้านหนึ่งแหลมและมีรูเพื่อเสียบเข้ากับท่อรับน้ำเหล้า ทำหน้าที่รองรับหยดน้ำให้ไหลรวมกันไปที่ท่อหรือรางน้ำ ภาคอีสานเรียก คงคา บางที่เรียก กระเพาะโรงสี ภาคใต้เรียกว่า อ่างแมว

4. ท่อต่อจากแผ่นรองรับหยดน้ำ เป็นท่อเล็กๆ เชื่อมติดกับตัวหม้อต้มเหล้า เชื่อมต่อระหว่างแผ่นรองรับหยดน้ำกับท่อยาว มีรูปร่างเหมือนกรวย ด้านที่ไว้ใช้เสียบกับแผ่นรองรับหยดน้ำมีขนาดใหญ่กว่าด้านที่เสียบกับท่อยาว

5. ท่อยาว เป็นท่อกลมๆ มีรูต่อจากแผ่นรองรับหยดน้ำไปสู่ถังใสเหล้ากลั่น ยาวประมาณ 1 เมตร ส่วนใหญ่ใช้ไม้ไผ่ทำ

6. ภาชนะรองรับเหล้ากลั่น ต้องทนความร้อน ใช้ขวดแก้วหรือถังทนความร้อน

7. เต้าไฟและเชื้อเพลิง

การทำงานของอุปกรณ์กลั่นเหล้า

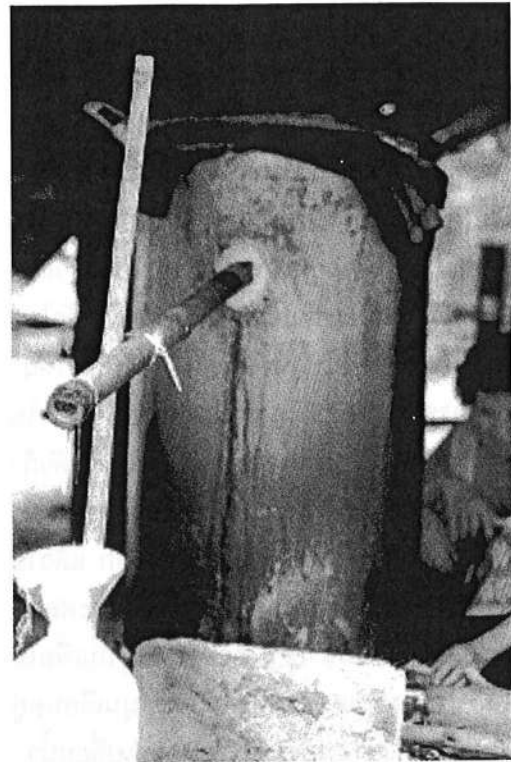
ถัง 200 ลิตรเป็นภาชนะที่ใช้สำหรับต้มน้ำเหล้าหมัก เมื่อน้ำเหล้าหมักถูกต้มจนเดือดจะเปลี่ยนสถานะเป็นไอน้ำ เมื่อไอน้ำลอยขึ้นไปกระทบกับก้นกระทะที่มีอุณหภูมิเย็น ไอน้ำจะเปลี่ยนสถานะกลั่นเป็นหยดน้ำอีกครั้ง ก้นของกระทะมีลักษณะโค้งเมื่อมีไอน้ำมาเกาะรวมกันมากๆ ไอน้ำจะไหลมารวมตัวกันที่กลางก้นกระทะ และหยดลงถาดรองหยดน้ำเหล้าและไหลออกมาตามท่อน้ำตกลงถึงรอง

น้ำเหล้าที่ออกมาจากท่อน้ำเหล้า ช่วง 10 นาทีแรกจะเป็นน้ำเหล้าที่มีดีกรีสูงมาก และเมื่อเวลาผ่านไปอีกช่วงหนึ่ง ดีกรีของเหล้าก็จะเจือจางลง เราก็ให้นำน้ำเหล้าที่มีดีกรีสูงมาผสมกับน้ำเหล้าที่มีดีกรีต่ำ ผสมให้ได้ดีกรีที่พอดี ประมาณ 38 - 40 ดีกรี

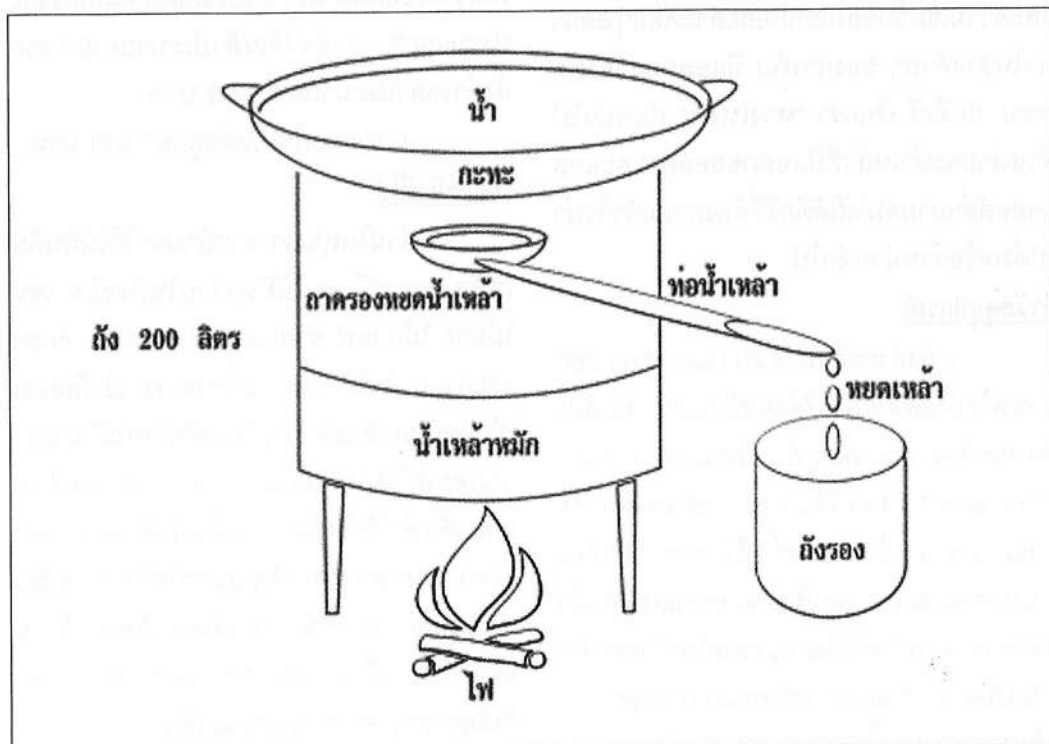
หมายเหตุ ปริมาณของสุรากลั่นจะมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับระดับดีกรีที่ต้องการ ถ้าต้องการดีกรีสูงปริมาณสุรากลั่นก็จะลดลง แต่ถ้าต้องการสุรากลั่นดีกรีต่ำ ปริมาณสุรากลั่นก็จะเพิ่มขึ้น

ขั้นตอนการต้มเหล้า

นำน้ำเหล้าที่หมักไว้ ใส่ลงไปในถัง ให้น้ำเหล้าอยู่สูงไม่เกินหรือให้ต่ำกว่าหนึ่งคืบจากปากท่อน้ำเหล้า ถ้าเป็นเสาโท ให้เอาเสาโทใส่ผ้าขาวบางมัดขึงไว้เหนือน้ำหมักเหล้า จากนั้นนำกระทะวางไว้ปิดปากถังต้มเหล้า ใช้ดินเหนียวตัว



ปัจจุบันชาวบ้านเริ่มมาใช้ถังสแตนเลสในการต้มเหล้ากันมากขึ้น

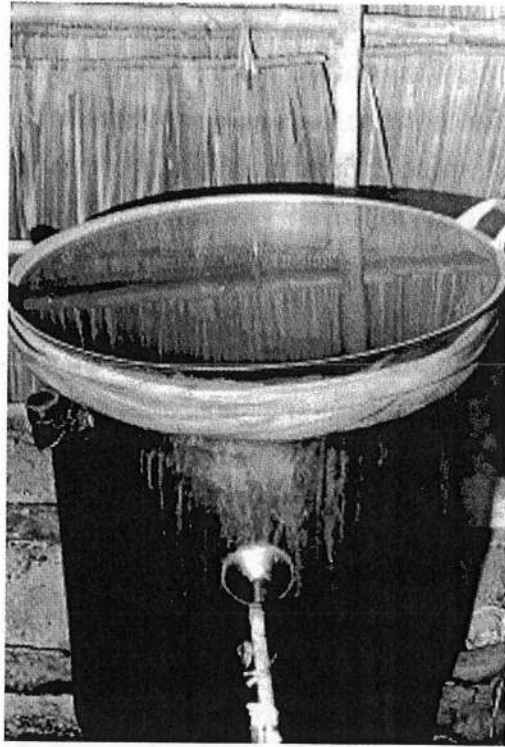


ภาพแสดงอุปกรณ์การกลั่นเหล้า

ผสมกันกับขี้เถ้าที่หมักไว้ มาใช้ยาแนวรอบๆ ระหว่างหม้อกับกระทะใช้ผ้าขาวบางพันรอบๆ เพื่อป้องกันไอน้ำรั่วซึมออกมา ใส่น้ำให้เต็มกระทะ จากนั้นเริ่มทำการต้ม น้ำหมักเหล่านี้จะเริ่มเดือดและเกิดไอระเหยลลอยขึ้นไปกระทบกับก้นกระทะที่มีความเย็น ไอน้ำจะกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ หยดลงมาที่แผ่นรองรับหยดน้ำแล้วไหลผ่านปากท่อต่อ ไปสู่ท่อยาวซึ่งไหลไปสู่ภาชนะบรรจุรองรับเหล้า ต้องหมั่นคอยเปลี่ยนน้ำในกระทะอย่าให้ร้อน เพราะไอน้ำจะไม่กลั่นตัวถ้ากระทะไม่เย็นพอ ในบางที่จะใช้วิธีทำกาลักน้ำ โดยใช้สายยางดูดน้ำจากกระทะออก แล้วใช้สายยางอีกเส้นหนึ่งเติมน้ำเย็นใส่กระทะตลอดเวลา กะปริมาณน้ำเข้า - ออกให้พอๆ กันเพื่อไม่ให้ล้นออกมานอกกระทะ น้ำจะหมุนเวียนอยู่ตลอด ไม่เกิดความร้อน ไม่ต้องคอยเปลี่ยนน้ำเหล้าแรกๆ ที่กลั่นได้จะมีระดับแอลกอฮอล์สูงถึง 70 - 80 ดีกรี ชาวบ้านจะเรียกว่า "เหล้าเด็ด" และความเข้มข้นของแอลกอฮอล์จะค่อยๆ ลดลงมาในช่วงท้ายๆ ของการต้ม มีแอลกอฮอล์ประมาณ 30 ดีกรี เรียกว่า "หางเหล้า" ก่อนนำไปจำหน่ายจะนำเหล้าที่มีแอลกอฮอล์สูงและแอลกอฮอล์ต่ำมาผสมให้ได้ดีกรีที่ต้องการ แล้วจึงนำไปดื่มหรือจำหน่ายต่อไป

คำวิสตุอุปกรณ์

1. ถังสังกะสีขนาด 200 ลิตร ราคา 260 บาทหรือถังสแตนเลสใช้ต้มเหล้าขนาด 40 ลิตรกับ 80 ลิตร ราคาพอๆ กัน ประมาณ 1,900 - 2,000 บาท 1 ถัง ต้มได้ 24 ขวด ใช้เวลาต้มประมาณ 3 ชม. อีกแบบหนึ่งที่โครงการนำร่อง จ.นครศรีธรรมราช จะใช้หม้อสแตนเลสที่สั่งทำพิเศษ โดยระหว่างถังต้มกับส่วนที่ใส่น้ำหล่อเย็นด้านบนจะทำเป็นเกลียวใช้หมุนเกลียวออกเวลาที่ต้องการจะถ่ายน้ำ จะประกอบกันสนิทกว่าการใช้ถังต้มกับกระทะแยกกัน ไม่ต้องยาแนว



กระทะเหล็กหล่อและถังสแตนเลส อุปกรณ์สำคัญที่ใช้ในการต้มเหล้า

ระหว่างรอยต่อที่กระทะกับหม้อต้ม ต้มได้ครั้งละประมาณ 2 - 3 ไร่ ได้เหล้าประมาณ 100 ขวด สั่งทำราคาประมาณ 30,000 บาท

2. กระทะเหล็กหล่อลูกละ 830 บาท

เชื้อเพลิงที่ใช้

ส่วนใหญ่แล้ว ชาวบ้านจะใช้ไม้ฟืนต้มเหล้า เพราะมีเศษไม้ที่หาง่ายในท้องถิ่น เช่น ไม้ยาง ไม้กาแพ จ่ายเฉพาะค่าขนส่ง 1 คันรถ 1500 บาท ต้มได้ ร้อยกว่าครั้ง ถูกกว่าใช้แก๊สมาก เมื่อคิดเทียบกันแล้ว การต้มเหล้าด้วยไม้ฟืน นอกจากจะทำให้เหล้ามีกลิ่นหอมกว่าการต้มด้วยแก๊สแล้ว ค่าใช้จ่ายในการขนไม้ฟืนที่คิดคันรถละ 1500 บาท สามารถใช้ต้มเหล้าได้ถึง กว่าหมื่นขวด ในขณะที่การต้มด้วยแก๊สจะเสียค่าใช้จ่ายแพงกว่า คิดเป็นค่าแก๊ส 1 บาทต่อเหล้า 1 ขวดทีเดียว ทำให้ต้นทุนการต้มสูงขึ้น

จากเหล่าพื้นบ้าน สู่มาตรฐานการผลิต

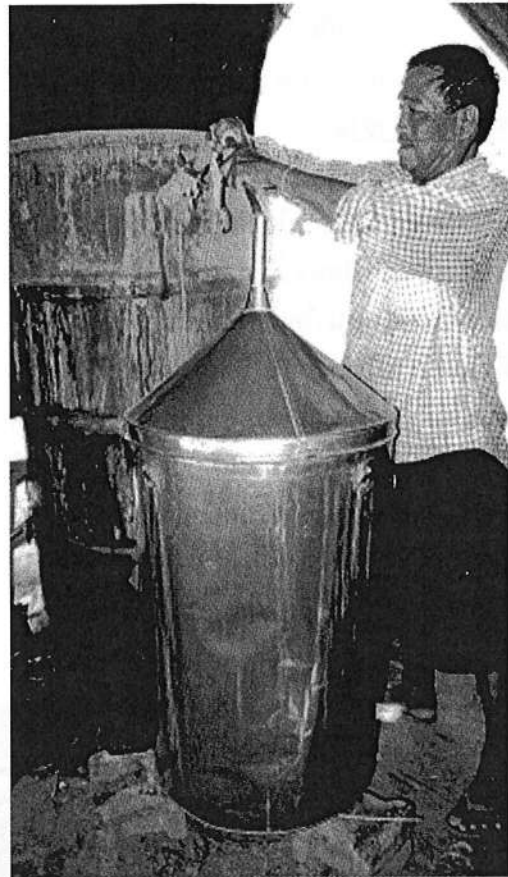
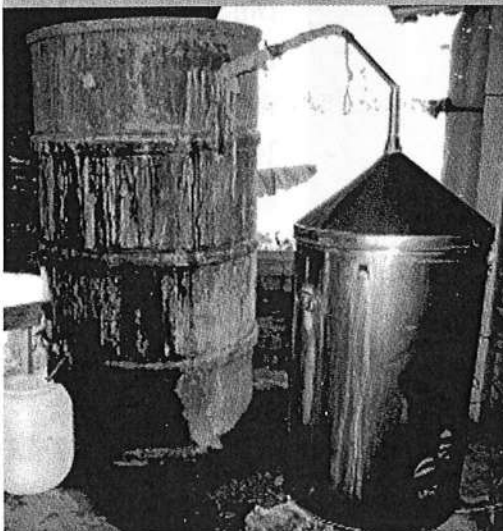
เพื่อให้การผลิตเหล่าพื้นบ้านได้รับการเชื่อถือ ในเรื่องของมาตรฐานการผลิตและคุณภาพของเหล่าที่กลั่นออกมา ในปัจจุบันชุมชนจึงได้มีการพัฒนาคุณภาพของอุปกรณ์การต้มกลั่นเหล่า จนได้มาตรฐานการผลิตของกรมสรรพสามิตและได้รับการรับรองคุณภาพว่าปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค จนในปัจจุบันมีหลายชุมชนที่มีเครื่องต้มกลั่นเหล่าที่ได้มาตรฐาน เพื่อผลิตเหล่าที่มีคุณภาพออกมาด้วยความใส่ใจในผู้บริโภค

ตัวอย่างเครื่องกลั่นเหล่าแบบมาตรฐาน

ชุดอุปกรณ์กลั่นเหล่าแบบมาตรฐานในปัจจุบันมีอยู่ 2 แบบ คือแบบที่ประกอบเองและสำเร็จรูปที่หาซื้อได้ตามร้านจำหน่ายอุปกรณ์กลั่นเหล่าแบบแอสตันเลส

1.แบบประกอบเอง

ตัวอย่าง ชุดเครื่องต้มเหล่ามาตรฐานของ
กลุ่มเกษตรกรโครงการนำร่อง
อ.แกด้า จ.มหาสารคาม



ประกอบด้วย

1.หม้อต้มเหล่า เป็นถังแอสตันเลสทนความร้อน ใช้สำหรับต้มเหล่า ภายในมีที่รองรับกากเพื่อแยกกากออกจากน้ำ อาจใช้ตะกร้าและผ้ามุ้งที่เย็บเป็นถุง มีฝาปิดอยู่ด้านบนที่มีท่อส่งไอน้ำต่อออกไปสู่ท่อนำไอน้ำ

2.ท่อยาว ท่อแอสตันเลส เป็นท่อนำไอน้ำ สำหรับให้ไอน้ำเหล่าผ่านไปสู่ถังควบแน่น

3.ท่อนำไอน้ำ เป็นท่อทนความร้อนที่ขดเป็นวงอยู่ภายในถังควบแน่นเพื่อเพิ่มพื้นที่สัมผัสระหว่างไอน้ำกับน้ำเย็น ให้ไอน้ำถ่ายเทความร้อนออกและกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ

4.ถังควบแน่น เป็นถังปูนที่ใส่น้ำเพื่อทำความเย็นในระบบควบแน่น สำหรับขั้นตอนการให้ไอเหล่า กลั่นตัวเป็นน้ำเหล่า

5.เตาแก๊สหรือเตาฟืนสำหรับให้ความร้อนในขั้นตอนการต้ม

ระบบการทำงาน

เมื่อให้ความร้อนแก่ถังต้มเหล้า น้ำเหล้าจะระเหยเป็นไอ ไอน้ำจะระเหยขึ้นสู่ด้านบนซึ่งเป็นฝาปิดและมีท่อยาวที่นำไอน้ำจากหม้อต้มไปสู่ท่อนำไอน้ำที่ต่อเข้ากับท่อนำไอน้ำที่ขุดอยู่ภายในถังกลั่น ซึ่งเป็นถังสำหรับควบแน่นที่เติมน้ำเย็นอยู่เต็ม ซึ่งมีท่อนำไอน้ำที่ขุดเป็นวงแหวนอยู่ในถังซีเมนต์ที่เติมน้ำไว้เต็ม เพื่อให้ไอระเหยรับความเย็นจากน้ำและกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ ไอเหล้าจะไหลไปตามท่อที่ขุดอยู่ในถังควบแน่น เมื่อกระทบความเย็นในถังควบแน่น จะกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ น้ำเหล้าที่กลั่นได้จะมี

ก๊อกเปิดที่ด้านบนนอกของถังซีเมนต์สู่ภายนอก ความร้อนที่รองรับอยู่ด้านนอก

โดยราคาของอุปกรณ์การต้มกลั่นเหล้าแบบประกอบเองจะมีราคา ดังนี้

1. ถังต้มเหล้า ฝาและท่อต่อ เป็นแอสตันเลส ทั้งชุดซื้อมาราคา 3500 บาท

2. ท่อ ท่อทนความร้อนสำหรับนำไอน้ำ ราคา 800 บาท

3. ถังปูนที่ใช้ใส่น้ำเพื่อเป็นถังควบแน่น ซื้อเฉพาะอุปกรณ์มาทำ ค่าท่อซีเมนต์ท่อละ 100 บาท 4 ท่อน รวม 400 บาท โบกปูนทำกันเอง ไม่คิดค่าแรง

รวมค่าใช้จ่ายทั้งหมดประมาณ 4,700 บาท

2. แบบประกอบสำเร็จ



ผ่านท่อนำไอน้ำไปสู่ถังควบแน่น และกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ แต่อุปกรณ์ทุกชิ้นจะเป็นแอสตันเลส และเชื่อมต่อกันสำเร็จแล้วสามารถนำมาใช้ได้เลย เพียงแต่หาภาชนะใส่น้ำเย็นมาเพื่อแช่ท่อนำไอน้ำที่เป็นระบบหล่อเย็น อาจใช้ถึงน้ำมัน 200 ลิตร หากซื้อได้ทั่วไปราคาประมาณ 200 บาท ใส่น้ำหล่อเย็น

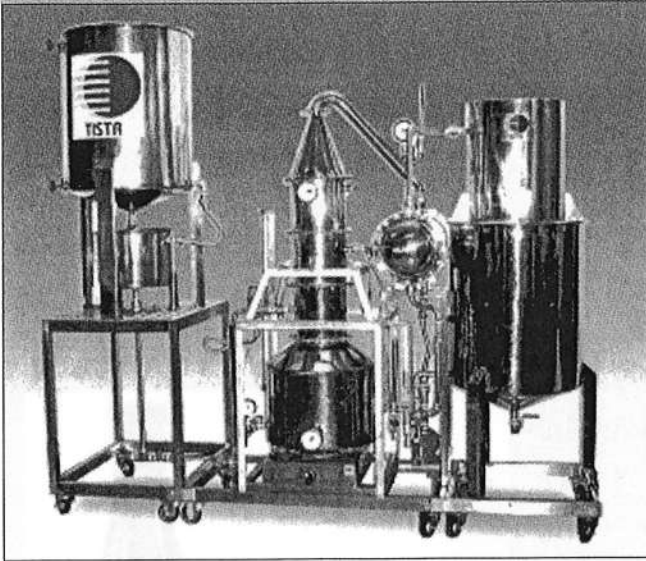
ชุดอุปกรณ์การกลั่นเหล้าแบบแอสตันเลสทั้งระบบที่มีจำหน่ายอยู่ในขณะนี้ จะประกอบด้วยถังต้มเหล้า ท่อนำไอน้ำ ท่อหล่อเย็น

มีระบบการทำงานคล้ายกัน คือ จะมีการต้มน้ำเหล้าหมักในถังแอสตันเลส ให้ไอระเหย

ด้านนอก

โดยสามารถซื้อแบบสำเร็จรูปทั้งชุดประกอบเสร็จแล้วและจำหน่ายในราคาเครื่องละประมาณ 7000 บาท สามารถกลั่นเหล้าได้ประมาณวันละ 150 - 200 ลิตร

เครื่องต้นแบบกลั่นแอลกอฮอล์ขนาดเล็กแบบเคลื่อนที่ (Small mobile Alcohol Distillator : SMAD)



ในปัจจุบัน ทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้ประดิษฐ์เครื่องต้นแบบกลั่นแอลกอฮอล์ขนาดเล็กแบบเคลื่อนที่ขึ้นได้สำเร็จ จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะใช้กลั่นเหล้าให้ได้คุณภาพสูง สามารถขจัดสารเจือปนหรือสารตกค้าง เช่น ฟิวเซลล์แอลกอฮอล์ออกได้ ลงทุนสูง แต่คุ้มค่าที่จะได้เหล้าคุณภาพดี

เครื่องต้นแบบกลั่นแอลกอฮอล์ขนาดเล็กแบบเคลื่อนที่หรือเครื่องกลั่นสุราพื้นบ้านมาตรฐานวิสกี้ เป็นเครื่องกลั่นสุราพื้นบ้านขนาดเล็ก มีกำลังผลิต 50 ลิตรต่อวัน ซึ่งทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้ประดิษฐ์ขึ้น ด้วยวัตถุประสงค์ที่จะสนับสนุนให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์ในการกลั่นสุราพื้นบ้าน หรือสกัดแอลกอฮอล์เข้มข้นเพื่อนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิงได้

ซึ่งเครื่องต้นแบบกลั่นแอลกอฮอล์ขนาดเล็กแบบเคลื่อนที่หรือ Small mobile Alcohol Distillator : SMAD นี้มีตัวเครื่องขนาดเล็ก เคลื่อนย้ายสะดวก มีกำลังการผลิต 50 ลิตรต่อวัน สามารถประกอบและติดตั้งง่าย สามารถกลั่นแอลกอฮอล์ได้ทั้งแบบครั้งต่อครั้งและแบบต่อเนื่อง ประหยัดพลังงาน เพราะมีการออกแบบให้มีการหมุนเวียนของพลังงานในระบบ อีกทั้งยังสามารถกลั่นแยก

สารที่เจือปนอยู่ออกได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะสารที่ปนเปื้อนมากับการหมักสาเหล้าจากสาโทหรือไวน์ เช่น ฟิวเซลล์แอลกอฮอล์ และสารที่ทำให้เกิดการเมาค้างที่ปนเปื้อนในสุรากลั่นทั่วไป

เครื่องกลั่นสุรากลั่นขนาดเล็กนั้นนอกจากจะนำไปใช้ประโยชน์ในการกลั่นสุราพื้นบ้านที่สามารถควบคุมความแรงของแอลกอฮอล์หรือกำหนดดีกรีของแอลกอฮอล์ได้ตามที่ต้องการ คือประมาณ 40 – 50% แล้ว ยังสามารถกลั่นแบบเพิ่มความเข้มข้นของแอลกอฮอล์เพื่อนำไปใช้เป็นพลังงาน โดยสามารถกลั่นเป็นแอลกอฮอล์บริสุทธิ์ได้ถึง 70% - 90% ซึ่งสามารถนำไปทำเชื้อเพลิงได้

ผู้ที่สนใจจะนำไปใช้งานสามารถติดต่อได้ที่ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ราคาเครื่องละ 1 แสนบาท

ตัวอย่างสูตรการทำเหล้ากลั่นจากแต่ละภาค

ภาคกลาง

● เหล้าข้าวเจ้า

สูตรของคุณกิจ ผ่องพัฒน์ จังหวัดเพชรบุรี
ส่วนผสม

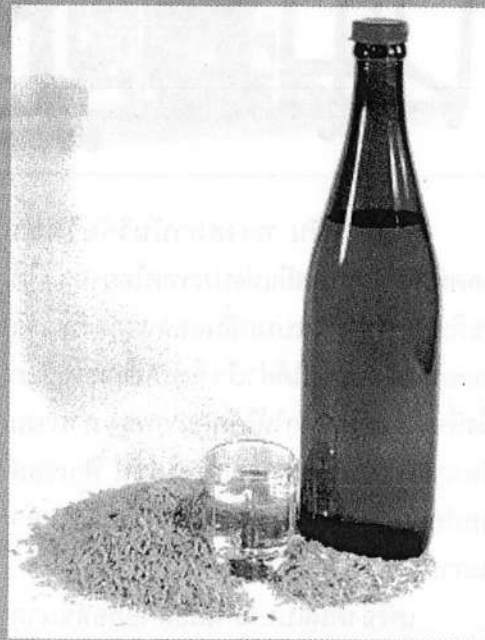
1. ข้าวเจ้าหอมมือ 15 ก.ก.
2. ลูกแป้งขนาดใหญ่ 1 ลูกครึ่ง

วิธีทำ

1. นำข้าวมาซาว ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปหุงกึ่งดิบกึ่งสุก ฝึ้งทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นนำมาคอกเคล้าให้เข้ากันกับลูกแป้ง ปั่นในห่อผ้าดิบ ใช้ถุงพลาสติกห่อทับ อีกชั้นหนึ่ง นำไปวางบ่มไว้ในกองฟาง ทิ้งไว้ 1 – 2 วันจะมีราสีขาวขึ้น เหมือนราขนมจีน

2. จากนั้นนำมาใส่ในโถงมังกร ละลายน้ำตาล 10 ก.ก. ลงในน้ำ 60 ลิตร ใส่ลงไปโถง ปิดฝาให้สนิท หมั่นชิมรสดู ถ้ารสขมหวานอมเปรี้ยวชนิดหนอย ให้นำมาต้ม เหล้าได้ โดยดูเฉพาะน้ำมาต้ม ข้าวที่เหลือ สามารถใส่น้ำตาล 10 ก.ก. ละลายในน้ำ 60 ลิตร นำมาเทหมักได้อีก 2 – 3 วันก็นำมาต้มเหล้าได้อีก ทำซ้ำได้เป็นร้อยครั้งจนกว่า

ข้าวจะหมด ถ้าข้าวยุบ สามารถเอาข้าวในปริมาณเท่ากับที่ยุบไปมาบ่มใหม่นำมาใส่ได้อีก ถ้าจะให้มึรสชาติอร่อย ให้เอาเหล้าใส่ไห ปิดฝาให้สนิทอย่าให้น้ำเข้าไป นำไปฝังไว้ในดินเลน ในร่องน้ำในสวน ทิ้งไว้ 1 ปี แล้วค่อยเอาออกมาดื่ม จะได้เหล้าที่มีรสชาติอร่อย



ภาคเหนือ

● เหล้าข้าวโหด

ของชนเผ่าม้ง และเมี่ยน

ส่วนผสม

เครื่องเทศที่ใช้เป็นส่วนผสมทำแป้งเหล้าข้าวโหด เป็นพืชสมุนไพรไม่ต่ำกว่าสิบชนิด ซึ่งประกอบด้วย

1. สะเอม ต้น ใช้กระจายลม, ราก บำรุงปอด แก้วใจ เป็นไข้, เปลือกกราก ใช้บำรุงกำลัง

2. แก่นจันทน์ แก้วใช้ดีเดือด กระสับ กระสาย บำรุงปอด หัวใจ น้ำดี

3. จันทน์บาน เมล็ด บำรุงกำลัง ขับลม แต่งกลิ่น แก้วจุกเสียด

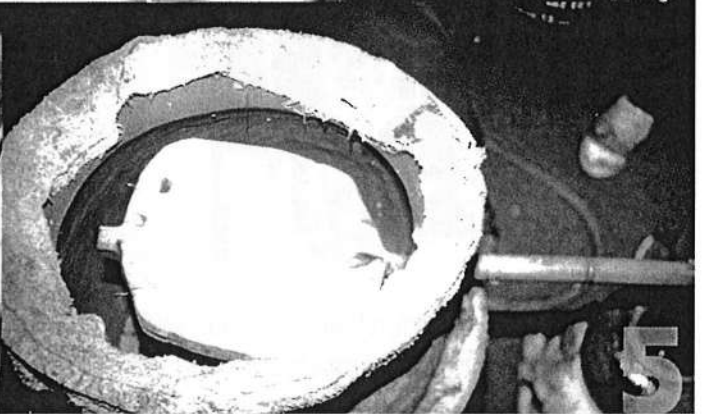
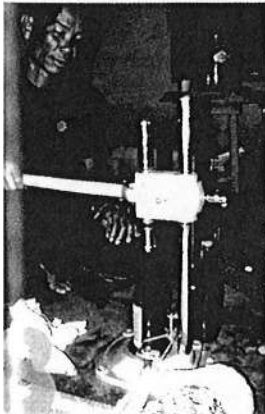
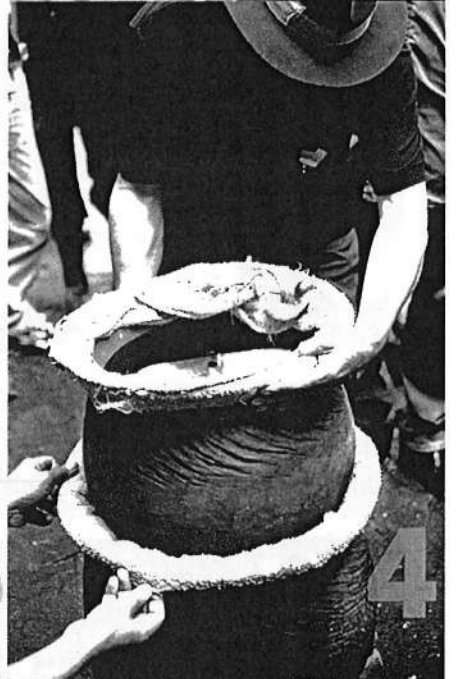
4. จันจี่ (กานพลู) ขับลม แก้วปวดฟัน ช่วยย่อยอาหาร

5. จันทน์ แก้วลมวิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน บำรุงประสาท ทำให้สดชื่น

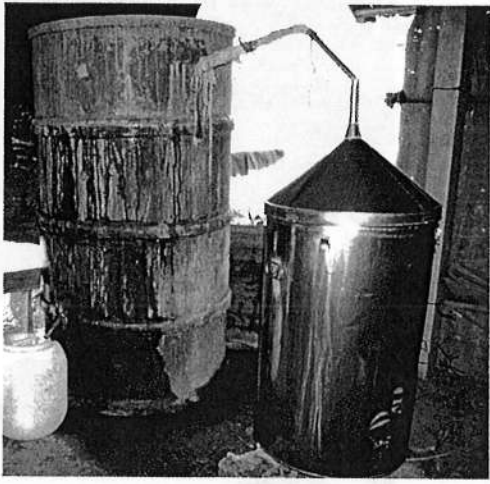


กรรมวิธีการกลั่นเหล้า แบบดั้งเดิมโดยใช้หม้อดิน

1. เทสาโทที่หมักได้ที่แล้ว ลงในหม้อต้มผ่านผ้าขาวบาง เอาแต่น้ำสาโท
2. นำผ้าชุบน้ำให้เปียกมาพันรอบปากหม้อดิน
3. นำหม้อดินขึ้นซ้อนกัน
4. ใส่แผ่นรางแมว
5. นำกะทะมาวางปิดหม้อดิน ใส่ น้ำเปล่าให้เต็มกะทะ
6. การต้มเหล้าด้วยหม้อดินเผา แบบดั้งเดิม
7. วัดแอลกอฮอล์ด้วยเครื่องวัด
8. บรรจุขวดปิดฝาด้วยเครื่อง นำไปจำหน่ายต่อไป



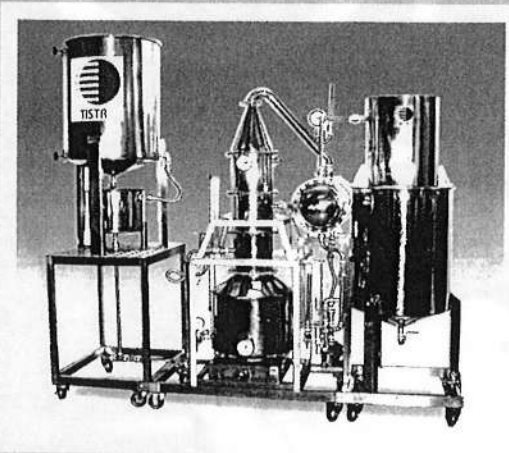
เครื่องกลั่นเหล้าชุมชนแบบต่างๆ



- การกลั่นเหล้าแบบที่พัฒนาจากระบบควบแน่นแยกออกจากถังกลั่นแบบนี้เป็นแบบที่เคลื่อนย้ายไม่ได้



- ชุดเครื่องกลั่นเหล้าแบบประกอบสำเร็จสามารถเคลื่อนย้ายไปตั้งในที่ต่างๆ ได้ มีระบบควบแน่นแยกออกจากถังกลั่น สะดวกในการใช้



- เครื่องกลั่นต้นแบบสำหรับกลั่นแอลกอฮอล์ขนาดเล็ก แบบเคลื่อนที่สามารถกลั่นได้แบบต่อเนื่อง เคลื่อนย้ายสะดวก ผลิตโดยสถาบันวิจัยเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย



- การกลั่นเหล้าแบบดั้งเดิมแบบเปิดตา



- การกลั่นเหล้าแบบดั้งเดิมแบบปิดตา



- แบบที่เริ่มมีการพัฒนาเปลี่ยนมาใช้ถัง 200 ลิตร

6.ตีป्ली ใช้ขับลม แก้อาการผิดปกติ
ในลำไส้ แก้ปวดท้อง ใช้เป็นเครื่องเทศ แก่ท้อง
ร่วง บำรุงธาตุ ยับยั้งการบีบตัวของลำไส้

7.เม็ดพริกไทย ขับลม แก้ท้องขึ้น
ปวด ท้อง ขับเหงื่อ ลดอุณหภูมิของร่างกาย
รักษาอาการปวดบริเวณหัวใจ

8.มะเหรี๊็บ

9.มะแขว่น ขับลมในลำไส้ บำรุง
โลหิต

10.พริกแห้ง เจริญอาหาร ขับลม

11.ลูกกระวาน ขับลม แก้ท้องอืด
ท้องเฟ้อ แต่งกลิ่น สามารถยับยั้งการเจริญเติบโต
ของแบคทีเรีย

12.ผักไผ่(ผักแพรว) ขับลมใน
กระเพาะ ช่วยเจริญอาหาร

13.หอมด่วน(สระระแห่น) ขับลม

14.ดาวทอง(พลูดาว) แก้โรคผิวหนัง
แก้หน้าเหลืองเสีย

15.จะค้าน(แดง/ขาว)(สะค้าน) เถา
ขับลม บำรุงธาตุ ผล - แก้ลมแน่นในทรวงอก
ราก- แก้ไข้ แก้หืด ดอก - แก้ลมอันเป็นพิษ

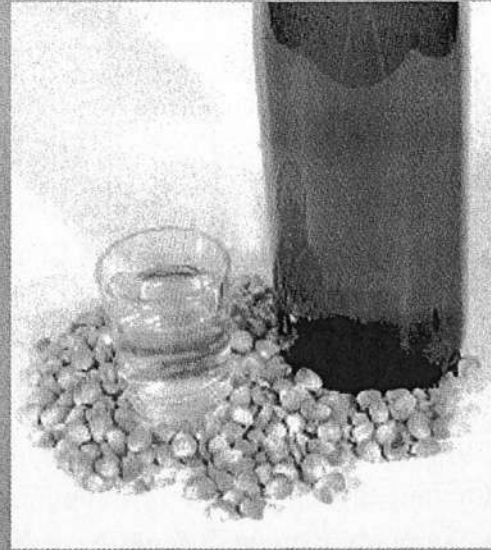
16.เซียงดา แก้ไข้ บำรุงธาตุ

นำเครื่องเทศทั้งหมดมาล้างให้ได้น้ำ
หนัก 4 ซีด หรือ 400 กรัม ต่อส่วนผสมแบ่ง
ข้าวเจ้า 10 ก.ก. หมายถึง : ต้องระวังอย่าให้
เครื่องเทศทั้งหมดถูกเกลือจะทำให้เสื่อม
คุณภาพและเสียจนไม่สามารถทำแบ่งเหล่าได้

วิธีการหมัก

1.นำเมล็ดข้าวโพดจำนวน 28
ก.ก.มาล้างให้สะอาดแล้วนึ่งให้สุก ปล่อยให้เย็น

2.คลุกเคล้าแบ่งเหล่ากับข้าวโพดให้
เข้ากันให้ทั่ว



3.นำมาหมักในถังที่เตรียมไว้เป็น
เวลา 2 สัปดาห์ขึ้นไป

ลูกแบ่งจะมี 2 ขนาด ขนาดใหญ่ ใช้
จำนวน 25 ลูกต่อการหมักข้าวโพด 28 ก.ก.
ลูกเล็กใช้จำนวน 35 ลูกต่อการหมักข้าวโพด
28 ก.ก.ข้าวโพดจำนวน 28 ก.ก. นำมาแปร
รูปได้ถึง 12 ชนิด

วิธีการกลั่น

เมื่อหมักได้ที่แล้ว จะนำไปนึ่ง(กลั่น)
ในไหไม้ซ้อ(ไหไม้ที่ทำมาจากไม้พื้นเมืองทาง
เหนือ เรียกว่า "ไม้ซ้อ" มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง
ประมาณ 1 - 2 ฟุต) หรือปัจจุบันจะนำ
ถังอลูมิเนียมหรือภาชนะที่ไม่เกิดสนิม
จากนั้นนำกระทะเหล็กหรือภาชนะขนาด
ใหญ่ใส่น้ำเย็นวางปิดไว้บนไหที่นึ่งเหล่าเพื่อ
ให้เกิดการกลั่นตัวของเหล่า ระหว่างนี้จะต้อง
เปลี่ยนน้ำในภาชนะที่วางบนไหตลอดเวลา
ให้เป็นน้ำเย็น หากน้ำเริ่มร้อน ต้องทยอย
เปลี่ยนน้ำ จะสังเกตพบว่าหยดน้ำเหล่าข้าว
โพดที่เริ่มกลั่นตัวครั้งแรกจะมีความแรงของ
ดีกรีสูงจนสามารถจุดไฟติดได้ จากนั้นจะ
ค่อยๆ เจือจางลง

● เหล้ากลั่นผลไม้ โครงการนำร่องฯ ภูมินิเวศน์ ภูคามยาว(จ.พะเยา)

เป็นผลงานวิจัยของชาวบ้านและเจ้าหน้าที่ในโครงการนำร่องซึ่งได้วิเคราะห์ข้อมูลและพบว่า สามารถนำผลผลิตผลไม้ในชุมชนมาแปรรูปเป็นไวน์และสุรากลั่นผลไม้ได้ ซึ่งขั้นตอนและวิธีการทำไม่แตกต่างจากการทำสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไปมากนัก และผลผลิตที่ผ่านการแปรรูปมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่ไม่เหมือนกับสุราพื้นบ้านโดยทั่วไปคือ รสชาติและกลิ่น ซึ่งรสชาติและกลิ่นที่ได้ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำ การหมักผลไม้ที่จะนำมาทำเป็นสุรากลั่นผลไม้ จำเป็นจะต้องใช้ข้าวเหนียวเป็นตัวช่วยในการพุงให้ผลไม้ลอยตัว ซึ่งการหมักผลไม้ในแต่ละชนิดจะใช้ข้าวเหนียวในปริมาณที่ไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ที่ได้ทำการวิจัย

การทำสุรากลั่น โดยการใช้สับปะรดเป็นวัตถุดิบ จะต้องใช้ข้าวเหนียวมากกว่าลินจีและลำไย เพราะสับปะรดเป็นผลไม้ที่มีปริมาณน้ำมากและดูดซับน้ำที่ใช้หมักได้ดี ทำให้มีน้ำหนักรวมจึงต้องใช้ข้าวเหนียวช่วยในการพุงน้ำหนักให้สับปะรดลอยขึ้นในปริมาณมาก ส่วนลินจีและลำไยมีน้ำหนักเบาและสามารถลอยน้ำได้ จึงไม่จำเป็นต้องใช้ข้าวเหนียวในปริมาณที่มาก (สัดส่วนน้ำหนักของข้าวเหนียวที่ใช้ในการหมักเหล้าสับปะรดจะมากกว่าที่ใช้ในการหมักเหล้าลินจีประมาณ 1 เท่าตัว เช่น น้ำหนักสับปะรด 80 กก. ใช้ข้าวเหนียว 20 กก. และน้ำหนักลินจี 80 กก. จะใช้ข้าวเหนียวเพียง 10 กก.เท่านั้น)



การเตรียมลูกแบ่งเหล้า

ลูกแบ่งเหล้า หรือหัวเชื้อ ซึ่งลักษณะของแบ่งเหล้าที่ใช้จะเป็นลูกกลมแบนสีขาว โดยมีส่วนผสมที่สามารถทำเป็นแบ่งเหล้าได้ดังนี้

ส่วนผสมของลูกแบ่งเหล้า (1 กิโลกรัม จะได้ลูกแบ่ง 800 ลูก)

1. พริกไทย (พริกน้อย) มีลักษณะเป็นรูปกลม มีขนาดเล็ก ส่วนใหญ่การทำแบ่งเหล้าจะนำพริกน้อย ที่ยังสด (ดิบ) นำมาทำแบ่งเหล้า เพราะจะทำให้ตัวเชื้อเดินเร็ว แต่ถ้าหากไม่สามารถหาพริกไทย (พริกน้อยสด) ก็สามารถนำพริกไทย(พริกน้อย)ที่แห้งแล้วมาทำแบ่งเหล้าได้ แต่หัวเชื้อจะเดินช้ากว่าพริกไทย(พริกน้อยสด) การทำแบ่งเหล้า 1 กิโลกรัม จะใช้พริกไทย(พริกน้อย) ปริมาณ 5 กรัม ซึ่งสรรพคุณทางยา คือ บำรุงเลือด

2. ดีปลี ที่สามารถนำมาใช้ทำแบ่งเหล้าเป็นดีปลีที่แห้งแล้ว ปริมาณที่ใช้ / แบ่งเหล้า 1 กิโลกรัม ใช้ดีปลี ปริมาณ 5 กรัม (ใช้ผลแห้งเป็นส่วนผสม) สรรพคุณทางยา คือ แก้ปวดท้อง ท้องร่วง แก้ไอ

3. จะข่าน ใช้ส่วนใบนำมาทำแบ่งเหล้า แบ่งเหล้า 1 กิโลกรัม จะใช้จะข่าน



ปริมาณ 1 กำมือ (ถ้าไม่มีใบจะชานก็ใช้ไม้ฝา
แป้นแทนได้)

4. ข้าวแป้ง (ข้าวเหนียว) เป็นส่วน
ผสมหลักที่ขาดไม่ได้ ใช้ปริมาณ 1 กิโลกรัม

5. เจตมูลเพลิงแดง(ปิดปิวแดง) ใช้
เครื่องถ่วงน้ำหนัก ปริมาณที่ใช้จำนวน 10 ท่อน
ความยาวของท่อน ท่อนละ 12 เซนติเมตร
ความกว้างขนาด 0.5 เซนติเมตร / ลูกแป้ง 1
กิโลกรัม สรรพคุณทางยา เป็นยาบำรุงธาตุ กระ
ตุ้นระบบย่อยอาหาร นอกจากนี้ยังเป็นส่วน
ประกอบเข้าเครื่องยาไทยจำพวกยาทำแท้ง
รากใช้เคี้ยวแก้ปวดฟัน

6. ช่า ใช้ส่วนหัว (ช่าแก่) ปริมาณที่
ใช้ ลูกแป้ง 1 กิโลกรัม ใช้ช่าปริมาณ 3 กรัม
สรรพคุณทางยา ใช้เป็นยาขับลม แก้ท้องอืด
แน่นจุกเสียด

7. สักกี้ย ใช้ส่วนใบ ปริมาณลูก 1
กิโล กรัม ใช้สักกี้ย 1 กำมือ

หมายเหตุ ส่วนผสมที่ใช้ในการทำ
แป้งเหล้านั้นขึ้นอยู่กับแต่ละสูตร แต่ละพื้นที่
ที่จะนำมาทำแป้งเหล้า เพื่อให้รสชาติเหล้า

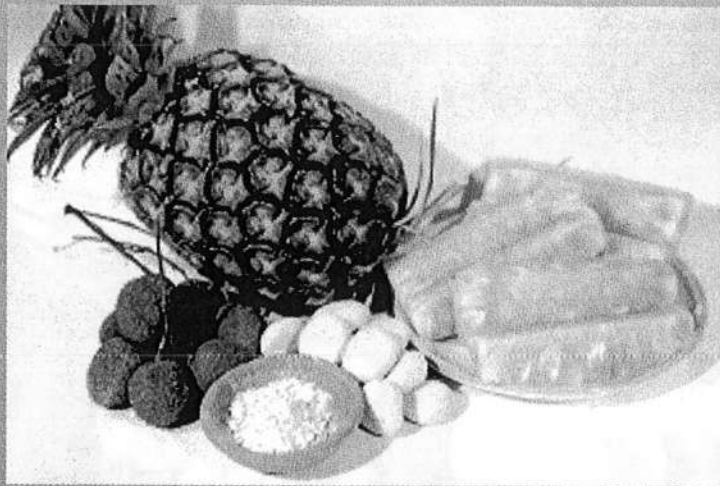
หรือสุรากลั่นของตนเองนั้นมีรสชาติดี ดังนั้น
การทำวิจัยในครั้งนี้ทำให้ทราบส่วนผสมเพียง
บางส่วนหลักๆ ตามที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น

วิธีการทำแป้งเหล้า

การนำส่วนผสมทุกอย่างมาบดให้
ละเอียด แล้วนำไปคลุกกับแป้งข้าวเหนียว
เติมน้ำ 1/2 ลิตร/แป้งข้าวเหนียว 1 กก. คลุก
ผสมกับน้ำให้ความเหนียวพอดี สามารถนำ
มาปั้นเป็นลูกได้ จากนั้นนำลูกแป้งมาปั้นเป็น
ลูกวงกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.5
เซนติเมตร แล้วนำมาผึ่งลมไว้ให้แห้งใช้
เวลาประมาณ 3 วัน 3 คืน จนออกราเป็น
สีขาวทั่วลูกจึงได้ลูกแป้งที่สามารถนำไปใช้ได้

ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการทำแป้ง
เหล้า จะอยู่ในช่วงของเดือนสิงหาคมและ
กันยายน เพราะเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสม
คือมีอากาศไม่ร้อน และไม่หนาวจนเกินไป

หมายเหตุ ถ้าแป้งเหล้าที่มีเชื้อราเป็น
สีดำ คือการตากแป้งนาน 5 - 6 วัน อากาศมี
ความชื้นเกินไป ทำให้ไม่สามารถนำมาทำ
แป้งเหล้าที่มีคุณภาพได้



ไม้ที่หมักไว้จำนวน 14 กิโลกรัมต่อน้ำ 1.5 ลิตร ในขั้นตอนการหมักแบบ เติมน้ำ จะทำให้ปริมาณ น้ำตาลในเหล้าหมักเจือจาง ดังนั้นต้องเติมน้ำ ข้าวเหนียวลงไป เพื่อเพิ่ม น้ำตาลที่เปลี่ยนเป็น เหล้าให้มากขึ้นด้วย อัตราส่วนในการเติม

การเตรียมวัตถุดิบ (ผลไม้)

ผลไม้ที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการทำ ต้องเป็นผลไม้สุกหอม (เพราะจะมีระดับ น้ำตาลที่เพียงพอต่อการเจริญเติบโตของยีสต์) นำผลไม้ที่เตรียมไว้ไปล้าง แล้วนำไปต้มหรือ นึ่ง ถ้าเป็นผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ เช่น สับปะรด ควรจะทำการสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนที่ นำไปต้มหรือนึ่ง แล้วทิ้งไว้ให้เย็น ผลไม้บาง ชนิดไม่จำเป็นต้องปอกเปลือกออก เพราะ กลิ่นจะติดอยู่ที่เปลือกผลไม้และกลิ่นจะเป็น เอกลักษณ์ของเหล้าชนิดนั้นๆ

เติมน้ำเชื้อหรือลูกแป้งเหล้า

ปริมาณลูกแป้งเหล้าที่ผสมในผลไม้ มีอัตราส่วนผสมเท่ากับลูกแป้งเหล้า 1.25 กรัม (ลูกแป้งเหล้า 1 ลูก) ต่อผลไม้ที่ผ่านการ ต้มหรือนึ่ง 1 กิโลกรัม ผสมให้เข้ากันหมักไว้ 7 วันขึ้นไป ขั้นตอนนี้เรียกว่า การหมักแบบ ไม่เติมน้ำ

การเพิ่มปริมาณน้ำเหล้า

หลังจากที่ผ่านการหมักแบบไม่เติมน้ำ 7 วันขึ้นไป จะเติมน้ำเพื่อเพิ่มปริมาณน้ำ เหล้าหมัก ให้มีปริมาณมากขึ้น น้ำที่นำมาเติม ต้องเป็นน้ำที่สะอาด อัตราส่วนในการเติมผล

ข้าวเหนียว ผลไม้ที่หมักไว้ 7 กิโลกรัม เติมน้ำ ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม ผสมส่วนผสมทั้ง สามอย่างให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 5 วัน แต่ไม่ควรเกิน 10 วัน

หมายเหตุ การผสมส่วนผสมให้เข้ากันควรใช้ ไม้พายหรือทัพพีในการผสม ไม่ควรใช้มือใน การผสม เพราะจะทำให้รสชาติของเหล้า เปลี่ยนไป เหล้าที่ผ่านการหมักแบบเติมน้ำ เรียกว่า สาโท หรือน้ำข้าว

จากนั้นนำเหล้าที่ผ่านกรรมวิธีการ หมักแบบเติมน้ำ 5 - 10 วัน เข้าสู่กระบวนการกลั่นเหล้า เหล้าหมักที่ได้จะมีระดับ แอลกอฮอล์อยู่ที่ประมาณ 15 ดีกรี เมื่อผ่านขั้นตอนการกลั่น เรียกว่า เหล้าขาว สีของเหล้าขาวจะมีสีใส และมีกลิ่นหอมของผลไม้ที่ใช้ หมัก ปกติมีแอลกอฮอล์ 40 - 50 ดีกรี

ขั้นตอนในการทำสุรากลั่นผลไม้ จะ เหมือนกับขั้นตอนในการทำสุรากลั่นพื้นบ้าน ทั่วไป เพียงแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบหลักที่ใช้ เท่านั้น เหล้ากลั่นพื้นบ้านทั่วไปจะใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบ แต่สุรากลั่นผลไม้ จะใช้ ผลไม้เป็นวัตถุดิบหลักในการทำแบ่งตาม ประเภทของผลไม้ เช่น เหล้าลิ้นจี่ เหล้า สับปะรด เหล้าลำไย

เหล้าลินจี

เมื่อผ่านขั้นตอนการกลั่นสุรากลั่นลินจีจะมีแอลกอฮอล์อยู่ที่ระดับ 40 ดีกรี มีลักษณะสีใสเหมือนน้ำดื่ม มีกลิ่นลินจีปนอยู่มาก รสชาติดีกว่าสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไป การรักษารสชาติของสุรากลั่นลินจีให้คงเดิมคือต้องปิดฝาขวดให้สนิท ภาชนะที่ใช้บรรจุควรจะเป็นขวดแก้วเพราะแอลกอฮอล์จะไม่ทำปฏิกิริยากับภาชนะที่เป็นแก้ว และควรเก็บไว้ในที่อุณหภูมิปกติ

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

1. ถังขนาดใหญ่ ขนาด 200 ลิตร เพื่อใช้ในการหมักเหล้า
2. หัวเชื้อน้ำหมัก 100 กรัม (ลูกแป้งเหล้าจำนวน 80 ลูก)
3. ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว จำนวน 10 กก.
4. น้ำสะอาดจำนวน 5 ลิตร
5. ลินจี 90 กก. (เมื่อแกะเปลือกแล้วได้เนื้อลินจีจำนวน 70 กก.)
6. ฟืนที่ใช้สำหรับการต้ม
7. อุปกรณ์ในการต้มเหล้า

ขั้นตอนและวิธีการผลิต

1. นำลินจีที่ยังไม่ได้แกะเปลือกจำนวน 90 กก. ไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 45 นาที เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรคและการลดสารพิษตกค้าง



2. เมื่อต้มลินจีสุกแล้วก็นำมาผึ่งลมให้เย็น ทำการแกะเปลือกพร้อมเอาเม็ดในออก ก็จะได้เนื้อลินจีจำนวน 70 กก.

3. จากนั้นนำเนื้อลินจีที่เย็นแล้วกลับไปต้มอีกครั้ง ในน้ำเดือดประมาณ 30 นาที แล้วจึงยกออกจากเตารอให้เย็น

4. นำลินจีจำนวน 70 กก. มาผสมกับหัวเชื้อในอัตราส่วนของลินจี 1 กก. ต่อหัวเชื้อ 1.25 กรัม (หัวเชื้อ 1.25 กรัมเท่ากับลูกแป้งเหล้า 1 ลูก)

5. จากนั้นก็นำลินจีที่ผสมหัวเชื้อไปหมักในถังพลาสติก ขนาดบรรจุ 10 ลิตร ซึ่งใช้ระยะเวลาในการหมัก 7 วันขึ้นไป

6. หลังจากที่ยหมักครบ 7 วันแล้ว จึงเอาน้ำที่สะอาด จำนวน 5 ลิตรและข้าวเหนียวจำนวน 10 กก. ไปผสมกับลินจีที่ยหมักไว้ แล้วทำการหมักต่ออีก 5 วัน ก็สามารถนำมากลั่นได้

เหล้าสับปะรด

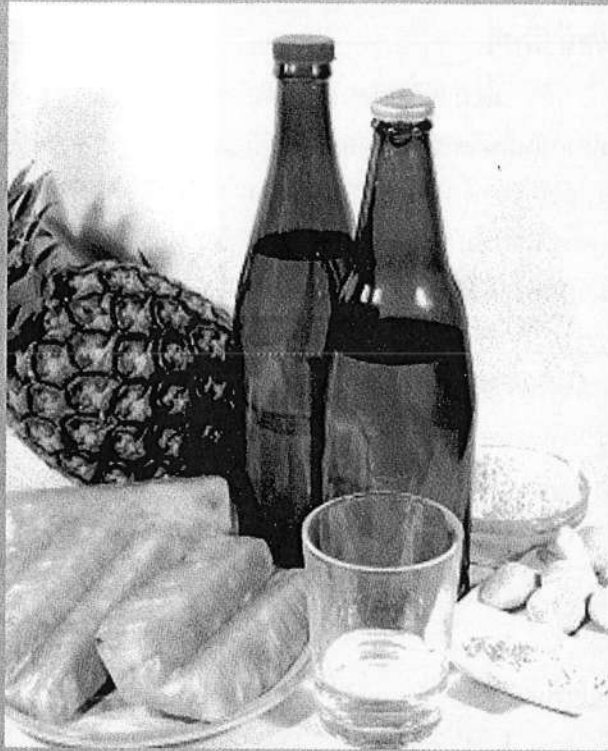
เมื่อผ่านขั้นตอนการกลั่น จะได้สุรากลั่นสับปะรดที่มีระดับแอลกอฮอล์ที่ 40 ดีกรี มีลักษณะใสเหมือนน้ำดื่ม มีกลิ่นสับปะรดเพียงเล็กน้อย (อาจเป็นเพราะในขั้นตอนก่อนการหมัก ผู้ทำวิจัยปอกเปลือกของสับปะรดทิ้ง) รสชาติออกหวาน มีกลิ่นแอลกอฮอล์น้อยกว่าสุรากลั่นที่บ้านทั่วไป

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

1. ถังขนาดใหญ่เพื่อใช้ในการหมักเหล้า
2. หัวเชื้อน้ำหนัก 22.5 กรัม (ลูกแบ่งเหล้าจำนวน 18 ลูก)
3. ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว จำนวน 10 กิโลกรัม
4. น้ำ 5 ลิตร
5. ฟืน
6. อุปกรณ์ในการกลั่นเหล้า
7. สับปะรดหนัก 40 กก. (ซึ่งเมื่อนำมาปอกเปลือกแล้วจะเหลือ 18 กก.)

ขั้นตอนและวิธีการผลิต

1. นำสับปะรดที่ใช้หมักมาปอกเปลือกออกให้หมด (จำนวน 18 กก.)
2. นำเนื้อสับปะรดที่ได้มาสับเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำมาต้ม โดยใช้เวลาในการต้มประมาณ 45 นาที ทั้งนี้อาจขึ้นอยู่กับความแรงของไฟด้วย
3. เมื่อต้มสับปะรดเสร็จ จึงตักออกใส่ถัง รอให้สับปะรดที่ต้มมีอุณหภูมิลดลง จากนั้นก็นำสับปะรดที่เย็นแล้วมาผสมกับหัว



เชื้อในอัตราส่วนสับปะรด 1 กก.ต่อหัวเชื้อ 1.25 กรัม ใช้หัวเชื้อทั้งหมดในการหมักในปริมาณ 22.5 กรัม

4. เก็บไว้ในภาชนะสำหรับหมักเป็นเวลา 7 วันขึ้นไป

5. หลังจากหมักผ่านไป 7 วันแล้วจึงนำน้ำที่สะอาดไม่ผ่านการต้มจำนวน 5 ลิตร และข้าวเหนียวจำนวน 10 กิโลกรัม ไปผสมกับสับปะรดที่หมักเอาไว้แล้วเติมหัวเชื้อลงไปอีก 12.5 กรัม

6. จากนั้นนำเหล้าที่หมักไว้อีกประมาณ 5 วัน มากลั่นเป็นสุรา

หมายเหตุ ระยะเวลาในการหมักยิ่งนานก็จะได้รสชาติของเหล้าสาโท หรือน้ำชาวที่เข้มข้นมากขึ้นเท่านั้น

เหล้าลำไย

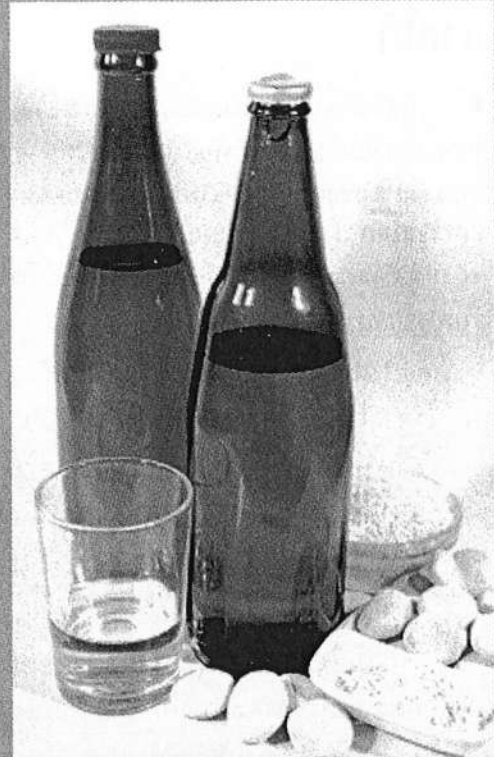
เมื่อผ่านขั้นตอนการกลั่น สุรากลั่นลำไยจะมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ระดับต่ำกว่าสุรากลั่นที่ทำจากสับปะรดและลิ้นจี่ มีระดับแอลกอฮอล์อยู่ที่ 36 ดีกรี มีลักษณะใสเหมือนน้ำดื่ม ไม่มีกลิ่นของลำไย รสชาติเหมือนสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไป แต่จะมีกลิ่นแอลกอฮอล์น้อยกว่าเล็กน้อย

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

1. ถังขนาดใหญ่เพื่อใช้ในการหมักเหล้า
2. หัวเชื้อน้ำหนักรวม 171.25 กรัม (ลูกแป้งเหล้าจำนวน 137 ลูก)
3. ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว จำนวน 20 กก.
4. น้ำสะอาด จำนวน 10 ลิตร
5. ฟืน
6. อุปกรณ์ในการกลั่นเหล้า
7. ลำไย 233 กก. (เมื่อแกะเปลือกแล้วจะเหลือลำไย จำนวน 117 กก.)

ขั้นตอนและวิธีการผลิต

1. นำลำไยที่แกะเปลือกแล้วทั้งหมด 233 กก. ไปต้มโดยไม่ต้องเอาเมล็ดในออก ซึ่งใช้เวลา 30 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความร้อน
2. เมื่อลำไยสุกแล้วก็รอให้อุ่นหมกต่ำลง แล้วจึงแกะเอาเมล็ดในออกเหลือน้ำหนักรวม จำนวน 117 กก.
3. จากนั้นก็นำเอาลำไยที่ต้มและแกะเมล็ดในออกแล้วมาผสมกับหัวเชื้อ ในปริมาณลำไย 1 กก. / หัวเชื้อ 1.25 กรัม ใส่หัวเชื้อลงไป 146.25 กรัม



4. ทำการหมักไว้ในภาชนะถึงพลาสติกเป็นเวลา 7 วันขึ้นไป

5. หลังจากที่ยหมักได้ 7 วันแล้ว จึงนำน้ำที่สะอาดจำนวน 10 ลิตร และข้าวเหนียวจำนวน 20 กก. นำไปผสมกับลำไยที่ยหมักเอาไว้ แล้วเพิ่มปริมาณหัวเชื้ออีก 25 กรัม

6. หลังจากนั้นเก็บเหล้าที่ยหมักไว้อีกประมาณ 5 วัน (การที่ยหมักไว้ประมาณ 5 วัน เพราะจะทำให้แป้งเหล้าและข้าวเหนียวเกิดปฏิกิริยาลำไยทำให้เกิดน้ำมาก และมีความเข้มข้นของรสชาติ แต่หากหมักไม่ถึง 5 วัน เมื่อนำสุรามากลั่นแล้วจะได้สุราที่มีดีกรีน้อย ฉะนั้นจึงต้องหมักไว้นานเพื่อต้องการเหล้ากลั่นที่มีรสชาติดีและระดับดีกรีที่แรงขึ้น)

ภาคใต้

● สูตรเหล้าข้าวเหนียวน้ำตาลมะพร้าว

สูตรของนายเอี่ยม วิฑูรย์พันธ์

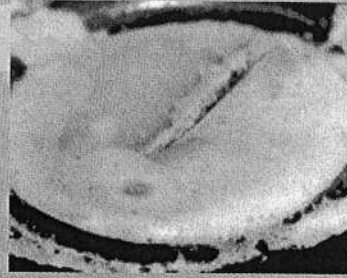
237/3 หมู่1 ต.ปากนคร อ.เมือง จ.นครศรีธรรมราช 80000

รวบรวมโดย นายประวิณ จุลภักดี

144/21 ม.4 อ.ชนเกษม ต.มะขามเตี้ย อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี

ส่วนประกอบ

1. น้ำตาลจาก หรือน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด 2 ปีบ หรือน้ำผึ้งป่า 1 ปีบ
2. น้ำเปล่าสะอาด 5 ปีบ
3. ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว(ถ้าเป็นข้าวกล้องจะดีมาก) 3 ลิตร
4. ลูกแป้งขนาดเล็ก 16 ลูก
5. เปลือกเคี่ยม หรือเปลือกตะเคียน (เปลือกตะเคียนทองจะดีมาก) อย่างจนแห้ง จำนวน 3 กิโลกรัม ทูบให้ละเอียด
6. พริกขี้หนู หรือพริกขี้ฟ้าแดง หรือ ดีปลีแห้งที่บดละเอียดแล้ว 2 ลิตร
7. ชะเอมเทศ พอประมาณ



วิธีทำ

1. ละลายน้ำ หรือน้ำผึ้งกับน้ำสะอาด ที่เตรียมไว้ลงในถังหมัก ขนาด 200 ลิตร
2. หุงข้าวสารหรือข้าวเหนียวให้สุก ทิ้งไว้ให้เย็น และคลุกเคล้าด้วยลูกแป้งให้ทั่ว นำใส่ถังหมัก
3. เอาเปลือกเคี่ยม ที่เตรียมไว้ใส่ถังหมัก
4. เอาเปลือกขี้หนู หรือพริกขี้ฟ้าแดง หรือดีปลี และชะเอมใส่ถังหมัก
5. ปิดฝาให้แน่น ทิ้งไว้ประมาณ 5 - 7 วัน แล้วเปิดดู ถ้าสังเกตเห็นฟองอากาศในถังมีน้อยและเห็นฟองอากาศขึ้นจากก้นถังหมักปุดๆ ก็นำมากลั่นได้ กลั่นจนน้ำเหล้ามีรสจืดและจึงหยุดกลั่น

● เหล้ากลั่นผลไม้

รวบรวมสูตรโดย นายวิชาญ เพชรรักษ์

คณะกรรมการศึกษาปัญหาเหล้าที่บ้านภาคใต้

ส่วนผสม

1. ไม้เคี่ยม 2 - 3 กก.
2. น้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลจาก 1 ปีบ
3. ผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น มังคุด กัลยเวาะ สับปะรด ฯลฯ 20 กก.
4. น้ำสะอาด 40 ลิตร
5. ลูกแป้งเหล้า 2 - 3 ลูก

วิธีทำ

1. นำผลไม้มาล้างน้ำให้สะอาด ถ้าเปลือกหนาให้ปอกเปลือกออก ผลใหญ่ให้หั่น

เป็นชิ้นเล็กๆ นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากันกับลูกแป้งแล้วนำไปหมักในโอ่ง



2. นำน้ำตาลอย่างใดอย่างหนึ่งมาละลายกับน้ำสะอาดผสมลงในโอ่ง จากนั้นนำไม้เคี่ยมชิ้นเล็กๆ ใส่ลงไป ปิดฝา
3. หลังจากนั้น 3 - 4 วัน จะมีกลิ่นแอลกอฮอล์และเดือดเป็นฟอง หลังจากนั้นให้เปิดฝาและคอยกวนทุกวัน หมักต่อไปอีก 10 - 12 วันก็ให้เอาไปกลั่นเป็นเหล้าผลไม้ได้

ภาคอีสาน

● การทำเหล้ากลั่นและสาโท

สูตรของพ่อประสงค์ อูทัยประดิษฐ์

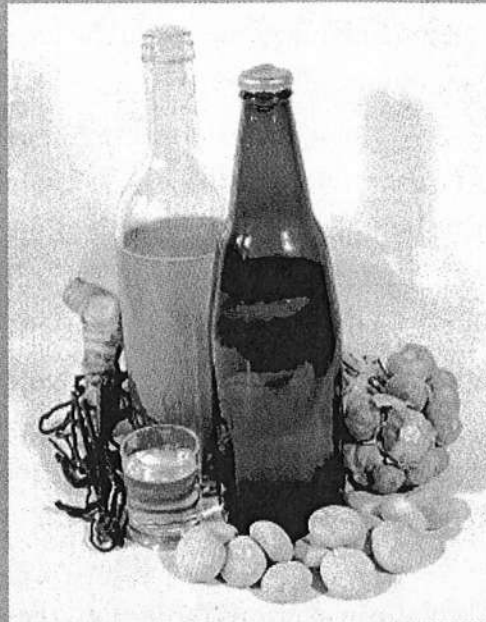
บ้านเลขที่ 4 หมู่ที่ 5 บ้านโคกกลาง ต.แคน อ.วาปีปทุม

จ.มหาสารคาม

การเตรียมลูกแป้งเหล้าและสาโท

ส่วนผสม

1. เครื่องสวน 16 ชนิด ได้แก่
 - 1.1 รากย่านาง ฟอกเลือดผิดสำแดง
 - 1.2 เกาพลู (พลูกินหมาก) ชับลม
 - 1.3 รากกันครก แก้วปวด
 - 1.4 รากต้องเล้ง แก้วปวดท้อง เป็นยาระบาย บำรุงน้ำนม
 - 1.5 รากสมัดสองฟ้า(สมัดน้อย) ไร้คู้หนิง แก้วไข แก้วผิดสำแดง
 - 1.6 รากชิงไฟนกคุ้ม(โตไม่รู้ล้ม) บำรุงกำลัง ชับปัสสาวะ
 - 1.7 รากหมาน้อย เป็นยาเย็น แก้วไข
 - 1.8 รากนมสาว บำรุงเลือดบำรุงน้ำนม
 - 1.9 หัวก้อมก้อยลด خون แก้วเวียง แก้วตักขาว มุตกิด
 - 1.10 หัวข่า บำรุงเลือด ชับลม
 - 1.11 หัวกระเทียม บำรุงหัวใจ ขยายหลอดเลือด ชับลม
 - 1.12 หัวทองสมุท(ดอกไม้บูชา) บำรุงกำลัง แก้วฝี่ ชับปัสสาวะ
 - 1.13 เปลือกนางหวานหรือแก่นก็ได้ บำรุงกำลัง บำรุงน้ำนม
 - 1.14 เปลือกปีโป้แดง บำรุงเลือด ชับเลือด ระวัง บำรุงธาตุ
 - 1.15 ต้นปีกไก่ดำ หรือขาไก่ดำ ราก แก้วไข



1.16 เม็ดพริกไทย

บำรุงเลือด ช่วยย่อยอาหาร ชับลม

หมายเหตุ การเก็บยา ก็จะมีวิธีการ

เลือกวัน เวลาเก็บ เช่น เวลาเก็บไม่ให้ยาถูกเงา บ้าง ส่วนการปลูกยาก็จะมีค่าปลูกแตกต่างกัน ซึ่งแต่ละตำราไม่เหมือนกันและจะต้องมีการ ยกครูก่อนจึงจะเรียนและสอนกันได้

2. เครื่องเทศหรือเครื่องโกรฐ 12 ชนิด ซื่อที่บดแล้วจากร้าน
3. หัวเหล้ากลั่น ใช้เหล้าขวดแรกที่กลั่นได้

วิธีการทำ

1. นำสมุนไพรรทั้งหมด (เครื่องสวน) อย่างละ 1 กำมือ จะสดหรือแห้ง ที่สับและบดแล้ว แช่น้ำสะอาด พอให้น้ำท่วมตัวยาก็ให้ ปลูกยา 3 ครั้งด้วยคำว่า "ลูกๆ ผู้หญิงกินให้ ผู้หญิงตาย ผู้ชายกินให้ผู้ชายเมา" จากนั้น ปล่อยทิ้งเอาไว้ 7 วัน แล้วค่อยกรองเอาน้ำ

2. นำข้าวเหนียวและข้าวเจ้า อย่างละเท่ากัน(หนึ่งถัง) แช่น้ำให้อ่อนนุ่ม นำมาผึ่งให้แห้งแล้วตำให้ละเอียด จากนั้นใช้ตะแกรงร่อนเอาเฉพาะแป้งที่ละเอียด

3. นำน้ำที่ได้จากสมุนไพรมานวด (เครื่องครัว) มาคลุกให้เข้ากับแป้งข้าวให้เข้ากัน แล้วนำเครื่องเทศที่บดแล้วประมาณ 1 กิโลกรัมมาคลุกใส่ ให้เข้ากันกับในข้อ 2

4. นำเหล้ากลั่นที่เตรียมไว้ 1 ขวดมาพรมให้ชุ่มพอดี(จืด ฟน)

5. นำแป้งไปปั้นเป็นก้อน ขนาดเท่าหัวนิ้วโป้ง ใส่กระดิ่งไว้ แล้วค่อยนำเหล้ามาพรมอีกรอบหนึ่ง

6. เก็บก้อนแป้งใส่หม้อดิน ใช้ผ้าขาวปิดให้สนิท หากผ้าขาวบางให้ปิด 2 ชั้น หากผ้าหนาปิดชั้นเดียว

7. นำไปตากแดด เป็นเวลา 3 วัน

8. นำแป้งมาเก็บไว้ในที่ร่มแห้ง และนำไปทำเหล้าได้

วิธีการทำเหล้า

1. นำข้าวสารเหนียว ปริมาณ 4 ลิตร (ควรใช้ข้าวเก่าที่เก็บไว้นานเป็นปีจะทำให้น้ำเหล้าดี) นำไปแช่น้ำให้อ่อนนุ่ม แล้วนึ่งให้สุกปล่อยให้เย็นสนิท ค่อยนำไปล้างน้ำฝน หรือน้ำบ่อที่สะอาด (หากเป็นข้าวเจ้า ควรหุงให้แห้ง ใส่น้ำน้อย)

หากต้องการให้สีของเหล้ามีสีเหลือง ก็ให้ใส่แกลบข้าวเหนียวธรรมชาติ แต่หากทำเหล้าข้าวเหนียวดำ หากต้องการให้น้ำสีดำ และมีกลิ่นหอมให้ใส่แกลบข้าวเหนียวดำเพิ่ม โดยใส่ในขั้นตอนที่นำไปใส่น้ำ

2. นำแป้ง 4 ก้อนมาบดให้ละเอียด แล้วนำข้าวที่ล้างน้ำแล้วมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน นำไปใส่ในไหปิดฝา

เคล็ดลับในการใส่เหล้า

2.1 ถ้าหากอยากกิน มีความสุขสนุกสนาน ช่วงที่กำลังคลุกข้าวและแป้งให้ร้องรำทำเพลงไปด้วย (ทั้งเต้น ทั้งรำ และร้องเพลง)

2.2 ถ้าหากอยากให้อร่อยหรือร้องไห้ก็ให้โอบกอดไหและร้องไห้ในเวลาคลุกข้าวและนำใส่ไห

2.3 ถ้าอยากให้ทะเลาะกัน ก็ให้เตะหรือเขย่าไหแรงๆ

3. เมื่อนำข้าวที่คลุกแป้งใส่ในไหแล้วให้นำน้ำสะอาด 2 ลิตร มาผสมลงในไหอีกครั้ง แล้วกดให้แน่น จากนั้นให้หากาชนะมาปิดฝาให้ดี แล้วนำไปเก็บเอาไว้

4. เมื่อหมักได้ครบ 3 วัน 3 คืนแล้วให้นำน้ำสะอาด เติมอีก 4 ลิตร

5. หมักต่อไปจนได้ครบ 7 วัน 7 คืนก็นำมาดื่มกินเป็นสาโท หรือนำไปต้มเป็นเหล้ากลั่นได้

หมายเหตุ

การทำลูกแป้งเหล้า มีบางตำราไม่ใช้น้ำเหล้ามาผสม ใช้สมุนไพรรอบๆ เพียงตัวยาอาจจะมีทั้งที่เหมือน และแตกต่างกัน หากต้องการทำจริงควรมีการฝึกปฏิบัติด้วย

การกลั่นเหล้า แต่ละพื้นที่จะมีวิธีการไม่แตกต่างกัน แต่จะมีเทคนิคที่จะทำให้เหล้ามีสีและกลิ่นแตกต่างกัน เช่น หากต้องการนำเหล้ากลั่นใส จะใสรากหญ้าคา ฯลฯ ผู้สนใจต้องไปเรียนกับเจ้าตำรับเอง

ลูกแป้งเหล้า หัวใจของเหล้าพื้นบ้าน



ลูกแป้ง คือ หัวเชื้อจุลินทรีย์ที่เก็บไว้ในรูปเชื้อแห้ง คนในสมัยโบราณคัดเลือกจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในธรรมชาติมาใช้ในรูปแบบของลูกแป้ง นำมาผลิตอาหารหมักหลายชนิดในประเทศแถบเอเชีย เข้าใจกันว่าลูกแป้งมีแหล่งกำเนิดมาจากประเทศจีนแล้วเผยแพร่ไปยังประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทยเราด้วย ซึ่งจะมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไป

ลูกแป้งที่สำคัญมีหลายชนิดคือ ลูกแป้งเหล้า ลูกแป้งข้าวหมาก ลูกแป้งน้ำส้มสายชู และลูกแป้งขนมถ้วยฟู ซึ่งในปัจจุบันลูกแป้งน้ำส้มสายชูและลูกแป้งขนมถ้วยฟูแทบหาไม่ได้แล้ว ยังคงเหลือลูกแป้งเหล้าและลูกแป้งข้าวหมากที่ยังพอหาได้ในท้องถิ่นต่างๆ แต่เป็นที่น่าเสียดายว่าผู้ที่มีความชำนาญลดน้อยลงไป เนื่องจากในช่วงที่ผ่านมารัฐมีกฎหมายห้ามผลิต ครอบครอง และจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต แต่ก็ยังมีบางหมู่บ้านที่ทำลูกแป้งได้ดี มีชื่อเสียงก็ยังผลิตลูกแป้งเหล้าส่งขายให้โรงงานทำสุรา ซึ่งตามกฎหมายแล้วโรงงานสามารถผลิตลูกแป้งใช้เอง

ได้ แต่ชาวบ้านทั่วไปห้ามผลิตลูกแป้งและทำสุรา ห้ามจำหน่าย และกรรมวิธีการทำลูกแป้งต้องอาศัยความชำนาญมากประกอบกับผู้ที่มีความรู้ทางด้านนี้ ในสมัยก่อนมักปิดบังวิชา ไม่ค่อยถ่ายทอดมากนัก โดยมักจะถ่ายทอดให้เฉพาะทายาท หรือผู้ใกล้ชิดเท่านั้น ทำให้เชื้อดีๆ และสูตรลูกแป้งดีๆ สูญหายไปอย่างน่าเสียดาย

โดยทั่วไปลูกแป้งที่ใช้ทำเหล้าและลูกแป้งที่ใช้ทำข้าวหมากจะมีลักษณะที่คล้ายกัน แต่แตกต่างกันตรงหน้าที่ในการหมัก จะมีลักษณะรูปร่างครึ่งวงกลมและมีรอยปุ่มตรงกลาง หรือ บางครั้งเป็นวงกลมแบน มีหลายขนาด ตั้งแต่ 1.5 – 5 เซนติเมตร ลูกแป้งที่ดีจะมีสีขาวนวล น้ำหนักเบา และมีกลิ่นหอม มีลักษณะร่วนพรุน เมื่อบีบออก ภายในค่อนข้างโปร่ง เห็นเส้นใยของรากเกาะกับแป้งอยู่ทั่วไป เนื้อแป้งร่วนเป็นผุย ไม่มีรากสีดำหรือเขียว ลูกแป้งแต่ละชนิดจะมีสมุนไพรและเครื่องเทศที่เป็นตัวควบคุมเชื้อยีสต์หรือเชื้อราให้ได้ตามที่ต้องการ

สีของลูกแป้งจะขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 ประการคือ อายุของลูกแป้ง ชนิดของเครื่องเทศ และปริมาณเครื่องเทศที่ใช้ ลูกแป้งที่ทำเสร็จใหม่ๆ จะมีสีขาวปนน้ำตาล ในขณะที่ลูกแป้งที่เก็บไว้นานอาจมีสีเข้มขึ้น

ลูกแป้งถือว่าเป็นหัวใจในการหมักเหล้าหรือทำข้าวหมาก เพราะว่า รสและกลิ่นที่หอมหวานชวนดื่มได้จากเชื้อจุลินทรีย์และสมุนไพรหรือเครื่องเทศที่มีอยู่ในลูกแป้ง จุลินทรีย์ที่พบมากในลูกแป้งจะมีทั้งราและยีสต์

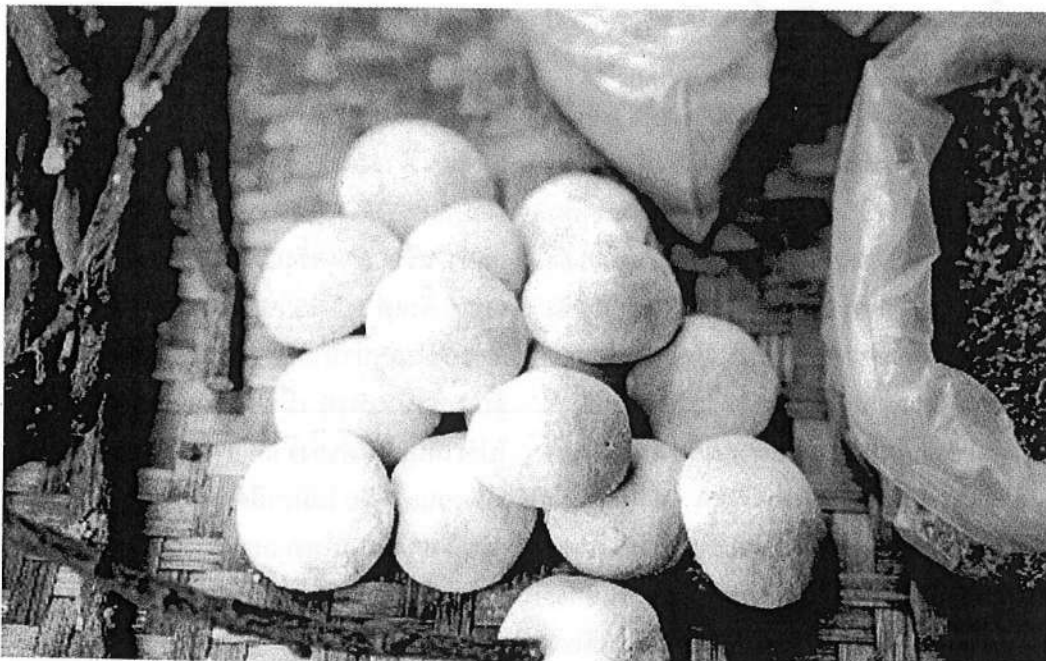
ซึ่งราที่พบเชื้อมากที่สุดตระกูล *Amylomyces* sp. จะพบในลูกแป้งข้าวหมากมากกว่าลูกแป้งเหล้า รองลงมาคือตระกูล *Aspergillus* sp. ส่วน *Rhizopus* sp. จะพบลูกแป้งเหล้ามากกว่าลูกแป้งข้าวหมาก ชนิดของเชื้อราที่เป็นประโยชน์ในลูกแป้ง *Rhizopus* spp., *A. rouxii*, *Mucor* spp., *Aspergillus* spp., *Penicillium* spp.

และจะพบยีสต์ในตระกูล *Endomycosis* sp. *Hansenula* sp. และ *Saccharomyces* sp. เชื้อยีสต์ 2 ชนิดแรกจะพบมากในลูกแป้งข้าวหมาก ส่วนตัวหลังพบมากในลูกแป้งเหล้า ยีสต์ที่พบในลูก

แป้งต่างๆ ไปมีปริมาณสูงถึง $5 \times 10^6 \times - 8 \times 10^7$ เซลล์ต่อกรัมของลูกแป้ง

สำหรับแบคทีเรียถ้ามีในปริมาณมาก จะทำให้เกิดรสเปรี้ยว มีรายงานการตรวจพบแบคทีเรียแลคติก ซึ่งส่วนใหญ่ได้แก่ *Pediococcus pentosaceus* โดยพบถึงประมาณ $10^4 - 10^7$ เซลล์ต่อกรัม ขึ้นกับที่มาของลูกแป้ง แต่หากส่วนผสมของสมุนไพรที่ใช้เหมาะสม จะลดปริมาณแบคทีเรียไปได้มาก พบว่า ขิง ชะเอม อบเชย ดอกจันทร์ และลูกจันทร์ ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ถึงแม้ว่าจะพบจุลินทรีย์มากมายหลายชนิดในลูกแป้งเหล้า แต่จากการศึกษาพบว่า มีเพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้นที่มีบทบาทเด่นในกระบวนการหมัก เพราะลูกแป้งจะทำหน้าที่เป็นกล้าเชื้อที่ใช้หมัก กระแส สาโท และอุ โดยเชื้อราจะทำหน้าที่หลักย่อยแป้งให้เป็นน้ำตาล และยีสต์จะทำหน้าที่หลักเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ ลูกแป้งแต่ละชนิดจะมีสมุนไพรและเครื่องเทศที่เป็นตัวควบคุมเชื้อยีสต์หรือเชื้อราให้ได้ตามที่ต้องการ



สูตรการทำลูกแป้งเหล้า

สูตรการทำลูกแป้งจะมีหลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งในบางตำราไม่ได้บอกสัดส่วนการใช้สมุนไพรที่มาเป็นส่วนผสมของลูกแป้งเหล้าไว้อย่างละเอียด ส่วนใหญ่แล้วสูตรพื้นบ้านจะเก็บรายละเอียดบางอย่างไว้กับตัวเจ้าของสูตร จะไม่บอกสูตรทั้งหมด ผู้ที่ต้องการเรียนรู้จะต้องไปฝากตัวเป็นศิษย์และเรียนรู้โดยตรง จึงจะได้ตำรับการทำอย่างสมบูรณ์

แต่เราสามารถทำลูกแป้งเหล้าได้โดยใช้สูตรลูกแป้งพื้นฐาน ที่ได้ลูกแป้งเหล้าที่ดีได้ เช่นเดียวกับสูตรพื้นบ้านที่เป็นสูตรเฉพาะ แต่มีการใช้สมุนไพรไม่มากนัก ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นสมุนไพรพื้นฐานในการทำแป้งเหล้า ซึ่งมีคุณสมบัติในการคัดเลือกเชื้อที่ต้องการและจำกัดเชื้อชนิดที่ทำให้ลูกแป้งเสียได้ จะมีการระบุน้ำหนักสัดส่วนของสมุนไพรไว้ชัดเจน และไม่ได้



เน้นที่สรรพคุณทางยามากเหมือนสูตรเฉพาะของท้องถิ่น ซึ่งโดยทั่วไปแล้วตำรับลูกแป้งสุราของไทย จะประกอบด้วยพืชสมุนไพรและข้าวคืด น้ำหนักเป็นกรัมดังนี้คือ กระเทียม 40 กรัม ชิง 40 กรัม สะเอม 40 กรัม พริกไทย 6 กรัม ดีปลี 6 กรัม หัวหอม 20 กรัม ข้าวเจ้า 2500 กรัม นอกจากนั้นแล้วยังมีสูตรการทำลูกแป้งเหล้าแบบพื้นฐานอยู่หลายสูตรที่นำไปใช้ได้ง่าย

ตัวอย่างสูตรการทำลูกแป้งเหล้าพื้นฐาน

1. ตำรับลูกแป้งข้าวหมาก จากเอกสารประกอบการอบรมไวน์และสาโทเบื้องต้นของอาจารย์ตีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ

สูตร 1	สะเอม	180	กรัม
	พริกไทย	60	กรัม
	ดีปลี	120	กรัม
	กระเทียม	420	กรัม
	ชิง	60	กรัม
	ข้า	60	กรัม
	ข้าวเจ้า	1200	กรัม
สูตร 2	ดีปลี	60	กรัม
	ชิงแห้ง	15	กรัม

	ข้าแห้ง	15	กรัม
	กระเทียม	15	กรัม
	สะเอม	15	กรัม
	ข้าวเจ้า	1500	กรัม
	พริกไทย	7	เมล็ด
สูตร 3	ข้าวเจ้า	1500	กรัม
	เครื่องเทศ	15	กรัม

ประกอบด้วย พริกไทย ดีปลี ชิงแห้ง ลูกจันทน์ กระชาย กานพลู สะเอม อบเชย ญวน เจตมูลเพลิง หัวตะไคร้ อย่างละเท่าๆ กันโดยน้ำหนักแห้ง บดหรือตำให้ละเอียดผสมเป็นเนื้อเดียวกัน

**2. สูตรลูกแป้งพื้นฐานของสถาบันวิจัย
ไวน์และสุราพื้นบ้าน ซึ่งดัดแปลงมาจากสูตรของ
สาโทแก้วหน้า โดยศาสตราจารย์ นภา โล่ห์ทอง**

แป้งข้าวเจ้า	400	กรัม
กระเทียม	6	กรัม
ขิง	6	กรัม
ข่า	6	กรัม
ชะเอม	6	กรัม
พริกไทย	6	กรัม
ดีป्ली	2	กรัม

ใช้ลูกแป้งชุดก่อนมาผสมกับแป้งใหม่ ในอัตราส่วน 5 กรัม ต่อแป้งที่จะปั้น 1 กิโลกรัม หรือนำมาโรยบนผิวหน้าของลูกแป้งใหม่ก็ได้

3. ตำรับลูกแป้งสุราของไทย

กระเทียม	40	กรัม
ขิง	40	กรัม
ข่า	20	กรัม
ชะเอม	40	กรัม
พริกไทย	6	กรัม
ดีป्ली	6	กรัม
หัวหอม	20	กรัม
ข้าวเจ้า	2500	กรัม

4. ตำราการทำลูกแป้งสาโท เหล้า

จากในหนังสือ เขียนโดย วรชิน ปี พศ. 2493

ส่วนผสม

1. หัวกระเทียม	40	กรัม
2. หัวขิง	40	กรัม
3. หัวข่า	20	กรัม
4. ชะเอม	40	กรัม
5. พริกไทย	6	กรัม
6. ดีป्ली	6	กรัม
7. หัวหอม	20	กรัม
8. ข้าวเจ้า	2,500	กรัม
9. ลูกแป้งเก่า	30	กรัม

วิธีทำ

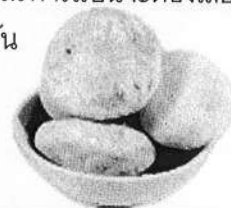
นำส่วนผสมแต่ละอย่างมาตำหรือบดให้ละเอียด คลุกเคล้าให้เข้าเดิมนำลงไปให้มีความเหนียวพอปั้นเป็นก้อนได้ นำไปผึ่งไว้ในกระด้งคลุมด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้ 2 วันจะมีกลิ่นหอมและราสีขาวเกิดขึ้นแปลว่าใช้ได้ นำไปตากแดดให้แห้ง นำไปเก็บไว้ใช้งานต่อไป การนำไปทำสาโท ใช้ข้าวเหนียว 1,000 กรัม ต่อลูกแป้ง 2 - 5 กรัม

.....

ตัวอย่างสูตรลูกแป้งเหล้าพื้นบ้านแบบดั้งเดิม

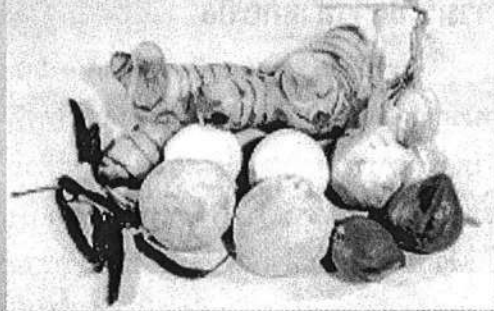
สูตรลูกแป้งเหล้าพื้นบ้านแบบดั้งเดิมส่วนใหญ่ จะใช้วิธีการกะประมาณสัดส่วนของสมุนไพรที่ใช้ตามความสะดวกของผู้ใช้ เช่น เป็นกำมือหรือ เป็นลูก เป็นเม็ด ซึ่งจะไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับความชำนาญของผู้ทำซึ่งต้องอาศัยประสบการณ์และการสังเกต รวมทั้งการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น จะเน้นที่สรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่นำมาทำแป้งเหล้า ซึ่งสูตรลูกแป้งของแต่ละคนก็จะเน้นสรรพคุณและรส

ชาติตามแต่ที่เจ้าของต้องการ ทั้งนี้เพื่อให้เป็นที่ถูกปากผู้ดื่มและมีฤทธิ์ทางการรักษาบางอย่างแล้วแต่สูตรของแต่ละคนไป นอกจากนี้ยังมีการกล่าวคาถาเพื่อจะให้ลูกแป้งเหล้าเป็นเร็ว และทำเหล้าออกมามีรสชาติอร่อยด้วย ตามแต่จะตำรับไป ซึ่งมีบางอย่างที่ก็ยังเก็บไว้เป็นสูตรเฉพาะของเจ้าของเท่านั้น การเรียนจะต้องเสียค่ายกครู ถ้าเป็นคนรู้จักกัน ก็เสียเฉพาะค่าหมากค่าพล แล้วเจ้าของจะถ่ายทอดให้



**1. สูตรการทำลูกแป้งเหล้าของ พ่อสุน
บัวแดง บ้านเลขที่ 104 บ้านสะเอิง ต.โพนครอง
อ.ท่าคูม จ.สุรินทร์
สมุนไพรมะพร้าวที่ใช้**

1. ต້องแล่ง 1 กำ รสหวาน
2. ยานาง 1 กำ รสขม
3. นางแข่ง 1 กำ รสจืด
4. เกี้ยวมีน 1 กำ รสจืด
5. สุนไฮ 1 กำ รสจืด
6. ผักชีข้าง 1 กำ รสหวาน
7. เครืออีเลียน 1 กำ รสหวาน
8. นางหวาน 1 กำ รสหวาน
9. ปีกไก่ดำ 1 กำ รสขม
10. เครืออีโก้ย 1 กำ รสหวาน
11. หมาน้อย 1 กำ รสขม
12. ลิ่นฟ้า 1 กำ เพื่อน / สด
13. ข่า 1 กำ รสขม
14. ชะเอม 1 รสขม
15. ดิปลี 1
16. ปี่แดง 1
17. ปี่ขาว 1
18. พริกไทย 1



วิธีทำ

1. ต้มสมุนไพรมะพร้าว ใส่น้ำพอท่วมยาเคี่ยวให้เหลือน้ำ 1 ใน 3 ส่วน
2. กรองเอากากออก ทิ้งไว้ให้เย็น
3. ใสยาร้อนเข้าไป (ลำดับที่ 14 - 18)
4. นำมาคลกกับแป้งให้พอบั่นได้
5. บั่นเป็นก้อนนำไปวางใส่กระดิ่งที่รองด้วยเกลือ
6. เอน้ำเหล้าเด็ดมาเป่าพรมให้ทั่ว
7. ใสแป้งเก่าที่บดละเอียด โดยโรยให้ทั่วเชื้อแป้งใหม่
8. เอาผ้าคลุมปิดไว้ในที่ร่ม 3 วัน
9. ถึงวันที่ 4 เปิดผ้าออกและกล่าวว่ อมคะลูก คะลูก กุสิปลูกให้สุกสุกสะลูก กุสิปลูกให้สุกตื่นสุกตื่น ตื่นแล้วฮ้องฮ่าหาญ (ร้องเรียกหาญ) แล้วเป่าน้ำเหล้าเด็ด 3 ที่ เป็นอันเสร็จพิธี สามารถนำไปทำเหล้าสาโทได้

**2. สูตรลูกแป้งเหล้าของนายบำรุง
คะโยธา บ้านกุดตาไถ่ ต.สายนาวัง อ.นาคู
จ.กาฬสินธุ์ (ได้มาจากญาติที่สระบุรี)**

สูตรนี้เจ้าของสูตรไม่ได้ระบุปริมาณของสมุนไพรมะพร้าวแต่ละชนิดที่ใช้ไว้ แต่กระบวนการผลิตก็ไม่แตกต่างจากตำราอื่นแต่อย่างใด

ส่วนประกอบ

1. ผลดีปลี
2. พริกไทยดำ
3. ข่า
4. ชิง
5. รากชะเอมเทศ
6. รากชะเอมไทย
7. รากมะแว้ง
8. รากมะเขือขื่น
9. รากพริก
10. เปลือกหาด
11. เปลือกตะเคียน
12. เปลือกแก
13. รากหวายดิน
14. ข้าวเหนียว
15. กระจ่าง

ความรู้ในการทำลูกแป้ง

กรรมวิธีการทำลูกแป้งต้องอาศัยความชำนาญมาก การกำหนดสัดส่วนของสมุนไพรที่ใช้ เทคนิคการทำในขั้นตอนต่างๆ ต้องเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ ว่าทำอย่างไรจึงจะทำให้ลูกแป้งเป็นเร็ว ไม่เสีย และทำเหล่าได้มีรสอร่อย ความรู้ในแต่ละขั้นตอนโดยละเอียดนี้ ส่วนใหญ่แล้วจะไม่ได้มีการเขียนไว้ในตำรา จะต้องเรียนรู้โดยตรงกับเจ้าของภูมิปัญญา ในช่วงที่การทำลูกแป้งเหล่านี้กลายเป็นสิ่งผิดกฎหมาย ทำให้คนเฒ่าคนแก่ที่มีความรู้ในการทำลูกแป้งเหล่านี้ เลิกทำไป เมื่อเจ้าของสูตรเหล่านี้เสียชีวิต ก็ไม่มีการสืบทอดองค์ความรู้ในการทำลูกแป้ง

บางส่วนจึงตายไปกับผู้เป็นเจ้าของ ประกอบกับผู้ที่มีความรู้ทางด้านนี้ ในสมัยก่อนมักปิดบังวิชา ไม่ค่อยถ่ายทอดมากนัก โดยมักจะถ่ายทอดให้เฉพาะทายาท หรือผู้ใกล้ชิดเท่านั้น ทำให้เชื้อชาติและสูตรลูกแป้งดีๆ สูญหายไปอย่างน่าเสียดาย

แต่ก็มีผู้ที่พยายามรวบรวมและเขียนเป็นตำราการทำลูกแป้งเอาไว้บ้างซึ่งเราสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการทำได้จากข้อมูลการทำลูกแป้งแบบพื้นฐานเหล่านี้ ที่มีการแบ่งองค์ประกอบที่สำคัญในการทำลูกแป้ง เอาไว้ดังนี้คือ

1. แป้ง ลูกแป้งที่ผลิตโดยใช้แป้งข้าวเจ้าล้วนๆ จะมีคุณภาพดีกว่าที่ผลิตด้วยแป้งข้าวเหนียว หรือแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวเหนียว ตามตำรับเดิมผู้ผลิตจะบดแป้งใช้เป็นคราวๆ ไป และข้าวที่ใช้ผลิตแป้งต้องไม่เก่าหรือไม่อับรา ไม่นิยมใช้แป้งสำเร็จ ทั้งนี้เพื่อลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และหลีกเลี่ยงกรดโพทิโอนิก ที่เป็นสารยับยั้งเชื้อราซึ่งมักใส่ลงไปแป้งสำเร็จ

2. เครื่องเทศหรือสมุนไพร เป็นส่วนผสมที่สำคัญที่ทำหน้าที่ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์อื่นๆ ที่ไม่ต้องการในลูกแป้ง เนื่อง



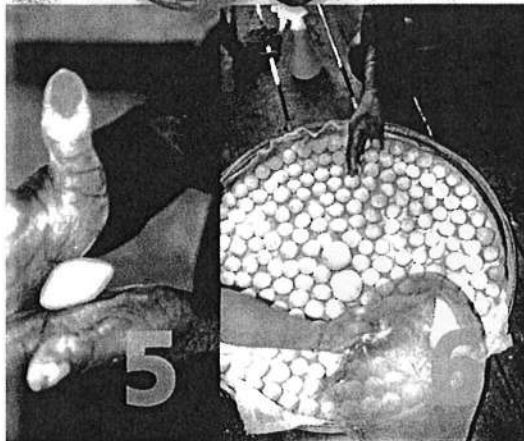
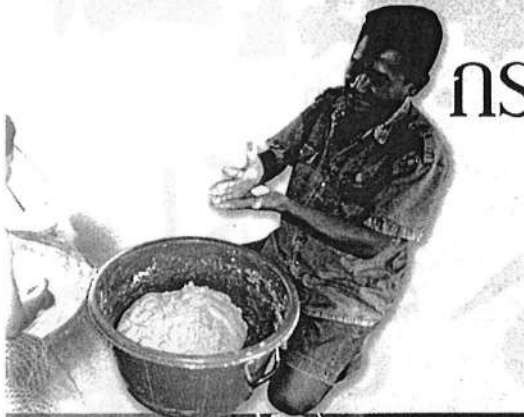
จากการที่เครื่องเทศมีน้ำมันหอมระเหยซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบหลายชนิด ได้แก่ แอลกอฮอล์ เอสเตอร์ เทอร์ปีน ฟีนอล อัลคาลอยด์ เรซิน กรดอินทรีย์ สารประกอบที่มีกำมะถัน และสารอื่นๆ ซึ่งโดยทั่วไปน้ำมันหอมระเหยเหล่านี้มีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์มากกว่าการฆ่า เนื่องจากมีปริมาณไม่เพียงพอที่จะไปทำลายจุลินทรีย์ได้ ดังนั้นถ้าใช้สมุนไพรในปริมาณที่พอเหมาะ จะมีผลในการยับยั้งมิให้จุลินทรีย์บางชนิดเจริญ แต่จะไม่มีผลในการยับยั้งการเจริญของยีสต์และรา ในขณะที่เดียวกันถ้าใช้สมุนไพรปริมาณมากเกินไป ยีสต์และราอาจจะไม่เจริญ ทำให้ลูกแป้งนั้นใช้ไม่ได้ เครื่องเทศและสมุนไพรแต่ละชนิดมีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้แตกต่างกัน การใส่เครื่องเทศและสมุนไพรต่างกันทั้งชนิดและปริมาณ เป็นเหตุให้เกิดความแตกต่างของลูกแป้ง ซึ่งเป็นผลให้เกิดความหลากหลายของจุลินทรีย์ในลูกแป้งด้วย

3. น้ำ ปริมาณน้ำที่ใช้มีความสำคัญมากในการควบคุมความชื้นของลูกแป้ง ผู้ทำต้องกะให้พอเหมาะ ไม่แฉะจนเกินไปซึ่งจะทำให้ลูกแป้งเหม็นเปรี้ยวและเสียได้ หรือแห้งจนเกินไปจนลูกแป้งแตกหรือราเจริญในลูกแป้งได้ไม่ดี



กรรมวิธีการทำลูกแป้งเหล้า

1. เตรียมสมุนไพรและลูกแป้งเก่า
2. บดให้ละเอียด
3. ใส่สมุนไพรลงไปในแป้ง
4. พสมให้เข้ากัน ใส่น้ำจนจนแป้งเหนียว
5. ปั้นเป็นลูกแป้งวางในกระด้ง
6. โรยทับด้วยลูกแป้งเก่า
7. ฉีดพ่นด้วยเหล้าเด็ดขวดแรก
8. คลุมด้วยผ้าท่มเก็บไว้นานที่ร่ม 3 วัน
9. ก็จะได้ลูกแป้งนำไปใช้งานหรือจำหน่ายต่อ



สมุนไพรที่ใช้ทำลูกแพ้งแห้ง



● ชะเอมเทศ



● กระวาน



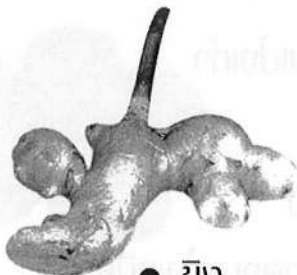
● จันทน์เทศ



● อบเชย



● กานพลู



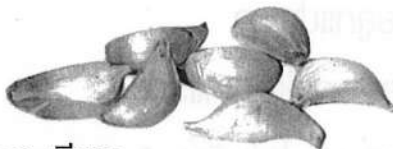
● ขิง



● มะเกลือ



● เจตมูลเพลิง



● กระเทียม



● ตะไคร้



● ตปสี



● ข่า

นอกจากนี้ความชื้นที่พอเหมาะยังมีผลต่อการเก็บรักษาจุลินทรีย์ในลูกแป้งให้อยู่ได้นานอย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย

4. ลูกแป้งเดิม ซึ่งใช้เป็นแหล่งจุลินทรีย์ จะต้องเป็นลูกแป้งที่ไม่เก็บไว้นานจนเกินไป หรือถูกมอดกิน หรือใช้ลูกแป้งซึ่งมีเชื้อราอื่นปนเปื้อนอยู่ภายนอกจนเห็นได้ชัด

5. รำหยาบหรือแกลบ ใสเพื่อให้ลูกแป้งโปร่ง มีอากาศเข้าได้มาก ทำให้จุลินทรีย์ที่สำคัญสามารถเจริญได้ดี ในบางสูตรใช้รำหรือแกลบ

กรรมวิธีการผลิตลูกแป้ง

การทำลูกแป้งโดยทั่วๆ ไป จะคล้ายๆ กัน คือการนำแป้งข้าวเจ้ามาผสมกับสมุนไพรมตามสูตร และผสมกับลูกแป้งชุดเก่า หรือนำมาโรยลงบนก้อนลูกแป้งที่ปั้นใหม่ เพื่อเป็นการต่อเชื้อ แล้วบ่มไว้ให้ขึ้นฟูดีแล้วนำไปตากแดด เพื่อเก็บไว้ใช้ต่อไป ซึ่งกรรมวิธีการผลิตและสูตรเฉพาะของลูกแป้งในแต่ละท้องถิ่นนั้น จะแตกต่างกันตามสมุนไพรมที่ใช้เป็นส่วนประกอบ ซึ่งเชื่อว่าจะทำให้ได้ลูกแป้งที่มีสรรพคุณทางยา และทำให้การหมักเหล้าได้เหล้าที่มีรสชาติดีขึ้น การนำสมุนไพรมมาใช้มีทั้งแบบใช้สมุนไพรมแห้ง และสมุนไพรมสดหรือใช้ทั้งสองส่วนผสมกัน ในสูตรพื้นบ้านบางสูตรจะแยกประเภทของสมุนไพรมที่นำมาใช้เป็น

● **เครื่องโกรฐ** หมายถึง ยาเครื่องโกรฐ ซึ่งประกอบด้วยสมุนไพรมแห้งหลายชนิดที่ระบุไว้ในตำรายาไทย ซึ่งได้ตามร้านขายยาไทยแผนโบราณ ส่วนใหญ่จะมีจำหน่ายในลักษณะบดเป็นผง

● **เครื่องป่า** หมายถึง สมุนไพรมเก็บมาจากป่าแล้วนำมาหั่นเป็นชิ้น นำมาตากให้แห้งหรือใช้แบบสดๆ มาบดให้ละเอียด

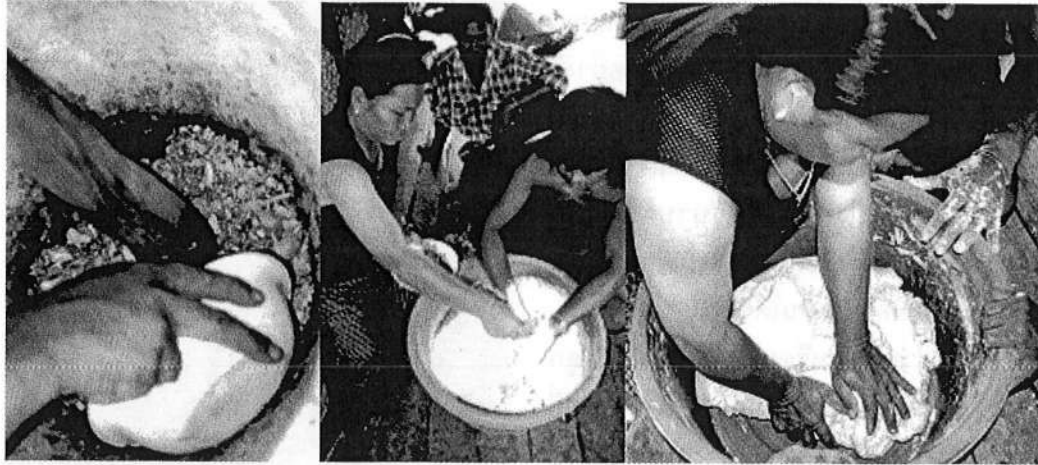


● **เครื่องสวน** หมายถึง สมุนไพรมที่ใช้ประกอบอาหารโดยทั่วไป เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ กระเทียม พริก ซึ่งมีปลูกอยู่ในสวนบริเวณบ้าน

● **เครื่องเทศ** หมายถึง สมุนไพรมที่มีบดจำหน่ายตามร้านขายยาไทยแผนโบราณ จำพวกโกฐทั้งห้า

กรรมวิธีการในการผลิตลูกแป้งนั้นจะมีรายละเอียดบางส่วนที่แตกต่างกันบ้าง แล้วแต่เจ้าของสูตรจะระบุไว้ ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะมีขั้นตอนการดังนี้

ขั้นแรก ต้องเตรียมแป้งก่อน โดยนำข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้ามาชอนน้ำให้สะอาด มาแช่น้ำให้อ่อนนุ่ม 2-3 ชม. นำขึ้นมาทำให้สะเด็ด โดยใส่ตะแกรงวางไว้ให้น้ำหยดผ่านไปได้ จากนั้นจะนำไปบดให้ละเอียด โดยใช้วิธีการไม่ด้วยเครื่องหรือตำด้วยครกก็ได้ เสร็จแล้วให้นำเนื้อ



แบ่งขึ้นมาห่อด้วยผ้า วางทับด้วยของหนักๆ จะเป็นหินหรือเขียงไม้ก็ได้ จนน้ำแห้ง แล้วนำมา ร้อนด้วยกระซอน ถ้ายังมีแบ่งที่ติดค้างอยู่บน กระซอนให้นำกลับไปอบใหม่ จนกว่าจะร้อน ผ่านกระซอนได้หมด ก็จะได้แบ่งเรียบร้อยแล้ว

ขั้นตอนที่สอง คือการบดสมุนไพรให้ละเอียดจะใช้วิธีการตำด้วยครกหรือเครื่องบดก็ได้ ร้อนด้วยกระซอนเช่นเดียวกัน ถ้าไม่ผ่านก็ให้นำกลับไปอบใหม่ แล้วชั่งให้น้ำหนักตามที่ต้องการ

ขั้นตอนที่สาม คือการบดลูกแบ่งเก่าให้ละเอียด

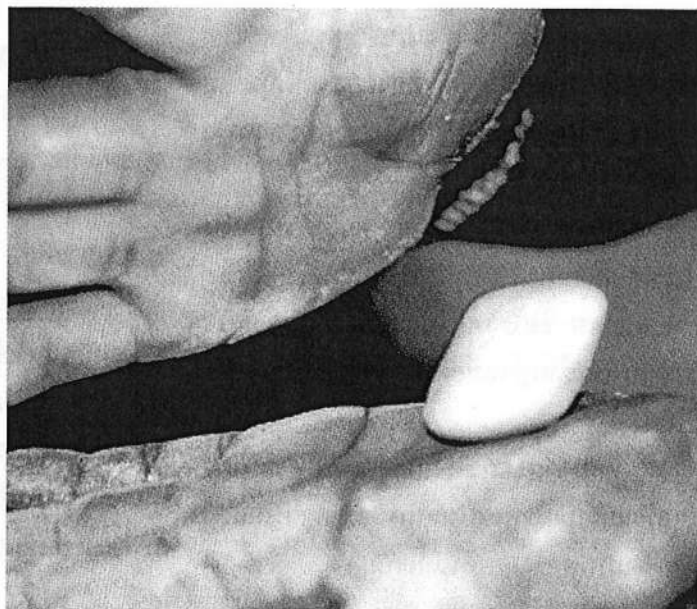
ขั้นตอนที่สี่ เป็นการนำส่วนผสมทั้งสามอย่างมารวมกัน คือ แบ่งข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้า สมุนไพร และลูกแบ่งเก่า คลุกเคล้าให้เข้ากันเป็นอย่างดี

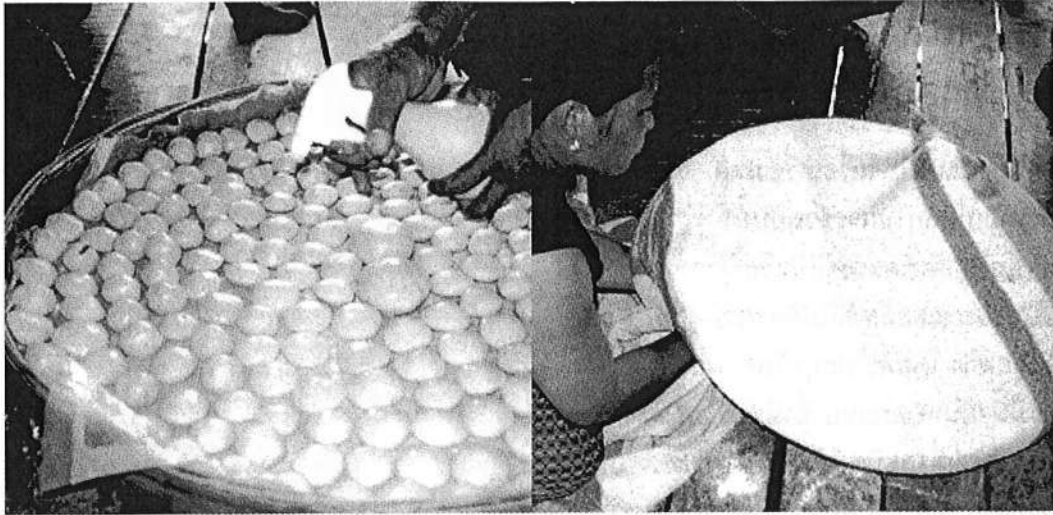
ขั้นตอนที่ห้า เป็นการนวดแบ่งเพื่อที่จะปั้นเป็นลูกแบ่ง

ค่อยๆ พรมน้ำฝนหรือน้ำสะอาดลงไป สูตรโบราณจะใช้น้ำต้มชะเอมหรือบางสูตรจะใช้น้ำมะพร้าวเพื่อให้ลูกแบ่งขึ้นดี พอให้แบ่งเหนียวปั้นได้

ซึ่งจะมีความชื้นอยู่ที่ประมาณ 45-46% พร้อมกับนวดแบ่งไปด้วยจนแบ่งเหนียวพอดีที่จะปั้นเป็นก้อนได้ให้หยุดพรมน้ำ ถ้าแห้งเกินไป มีความชื้นสูง จะเหมาะกับการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ถ้าแห้งเกินไปก็จะปั้นไม่เป็นก้อน ลูกแบ่งจะไม่ขึ้นฟู ถ้านวดแบ่งแล้วหมักไว้ 6-12 ชั่วโมงแล้วจึงปั้นเป็นลูก จะดีกว่านวดแล้วปั้นทันที

ขั้นตอนที่หก ให้ปั้นเป็นลูกแบ่งกลมๆ นำไปวางในกระด้งหรือภาชนะที่โปร่งรองด้วยใบตองสะอาด ให้น้ำหนักเล็กน้อย เพื่อมีพื้นที่ให้ลูกแบ่งขยายตัว





โรยผงลูกแป้งเดิมที่เตรียมไว้ ลงบนผิวของลูกแป้งที่ปั้นใหม่ โดยใช้ลูกแป้งเดิม 15 กรัม ต่อสูตรที่ใช้แป้ง 1 กิโลกรัม

แล้วคลุมด้วยผ้าขาวบาง 2 ชั้น หรือผ้าหนาๆ อย่าให้ผ้าห้อยลงสัมผัสกับลูกแป้ง เพื่อให้เกิดการอบ บ่ม ทั้งไว้ 2 - 3 วัน ขนาดของลูกแป้งจะขยายขึ้นเล็กน้อย ลูกแป้งจะมีราสีขาวเกิดขึ้น แปลว่าใช้ได้ จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้ง การตากแดดให้ลูกแป้งแห้ง หากให้แสงแดดส่องโดยตรงจะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ตามผิวลูกแป้งลดลงไปบ้างเล็กน้อย เพราะถูกฆ่าด้วยรังสีอัลตราไวโอเล็ตหรือยูวี จึงอาจทำที่ตากหรือตุ้ตากโดยมีกระจกกันแสงด้านบน ด้านในหรือข้างล่างให้มีช่องลมผ่านได้ ก็จะแห้งเร็ว เมื่อแห้งแล้วนำไปเก็บไว้ในภาชนะที่แห้งสนิท อย่าให้ถูกความชื้นหรือที่มีความร้อน จะเก็บไว้ได้นาน 6 เดือน

ขนาดของลูกแป้งมีตั้งแต่ ลูกเล็กเท่าลูกกระสุนหรือใหญ่ขนาดเท่าลูกมะนาว โดยทั่วไปจะใช้ลูกแป้งหนักประมาณ 2 - 5 กรัมต่อข้าวเหนียวหรือวัตถุดิบอื่นๆ 1 กก. แต่ถ้าต้องการเพิ่มปริมาณแอลกอฮอล์ก็สามารถเพิ่มลูกแป้งได้อีก แต่อาจจะมีกลิ่นของเครื่องเทศปน

นอกจากนั้นแล้ว เจ้าของสูตรบางสูตรยังมีการใช้คาถากำกับตามความเชื่อที่จะให้ได้ลูกแป้งที่ดี ทำเหล้าที่มีรสอร่อย แต่ที่สำคัญคือในทุกๆ ขั้นตอนจะต้องสะอาดที่สุดเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อ หากกระบวนการผลิตทำอย่างระมัดระวัง และใช้สมุนไพรที่มีอายุพอเหมาะ แห่ง คุณภาพดี ก็จะมีจุลินทรีย์เพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้นที่จะสามารถเจริญและเพิ่มจำนวนได้ ส่วนจุลินทรีย์ปนเปื้อนนั่นจะเจริญได้น้อย

หน้าที่และความสำคัญของสมุนไพร ที่ใช้ทำลูกแป้งเหล้าพื้นบ้าน

สมุนไพรหรือเครื่องเทศ ทำหน้าที่หลักในการช่วยยับยั้ง การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ อื่นๆ ทั้งราและยีสต์ที่ไม่ต้องการ ในลูกแป้ง โดยทั่วไปสมุนไพร จะมีน้ำมันหอมระเหย ซึ่งมีองค์ประกอบหลายชนิด ได้แก่ แอลกอฮอล์ เอสเตอร์ เทอร์ปีน ฟีนอล อัลคาลอยด์ เรซิน กรดอินทรีย์ และสารอื่นๆ น้ำมันหอมระเหย เหล่านี้มีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของ จุลินทรีย์เนื่องจากมีปริมาณไม่มากพอที่จะไป ทำลายจุลินทรีย์ได้ ดังนั้นถ้าใช้สมุนไพรใน ปริมาณที่พอเหมาะ จะมีผลในการยับยั้งให้ จุลินทรีย์บางชนิดได้ สมุนไพรที่ใช้จะไม่มีผลใน การยับยั้งการเจริญของเชื้อยีสต์และเชื้อราที่ต้องการ แต่ถ้าใช้สมุนไพรปริมาณมากเกินไป ยีสต์ และราที่ต้องการอาจจะไม่เจริญเติบโต ทำให้ลูก แป้งนั้นใช้ไม่ได้

เครื่องเทศและสมุนไพรแต่ละชนิดมี ประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของ จุลินทรีย์ได้แตกต่างกัน การใส่เครื่องเทศและ สมุนไพรต่างกันทั้งชนิดและปริมาณ เป็นเหตุให้ เกิดความแตกต่างของลูกแป้ง ซึ่งเป็นผลให้เกิด ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในลูกแป้งด้วย

สมุนไพรที่นำมาใช้มีตั้งแต่หนึ่งชนิดไป จนถึงสี่สิบกว่าชนิด แต่สมุนไพรหลักที่นิยมใช้ใน ลูกแป้งมีผสมอยู่เกือบทุกสูตร มีประมาณ 10 ชนิดคือ กระวาน กระเทียม กานพลู ขิง ข่า เจตมูลเพลิง ชะเอม พริกไทย ดีปลี ดอกและลูก จันทน์เทศ เป็นต้น

จากการศึกษาในห้องทดลองพบว่า สมุนไพรที่มีการยับยั้งการเจริญเติบโตของรา



บางชนิดที่ไม่ต้องการในลูกแป้งได้ดีที่สุดใน 10 ชนิดที่ยกมา คือ การพลู รองลงมาคือดีปลีและ พริกไทย ส่วนกระเทียม ขิง ชะเอม ดอกจันทน์ และลูกจันทน์ ในส่วนผสมที่มีความเข้มข้น ไม่ ค่อยมีผลต่อการลดการเจริญเติบโตของรา แต่ถ้า เพิ่มส่วนผสมให้มีความเข้มข้นขึ้น ก็มีผลต่อการ ลดการเจริญเติบโตของราเช่นเดียวกัน ส่วนกระ วาน ข่า และเจตมูลเพลิง จะมีผลต่อการเจริญ เติบโตของรา ได้น้อยที่สุด

จากผลการทดลองพบว่า เครื่องเทศที่ เป็นส่วนผสมที่สำคัญในการทำลูกแป้ง คือ กระ เทียม ขิง ชะเอม ดีปลี และพริกไทย และพบว่า การใช้เครื่องเทศผสมจะสามารถลดการเจริญ ของราได้ดีกว่าเครื่องเทศเดี่ยวๆ และในกรณีที่ใช้ เครื่องเทศผสม พบว่าสมุนไพรบางอย่างจะช่วย เสริมฤทธิ์กัน เช่น การใช้สมุนไพรผสม ประกอบ ด้วย กานพลู ขิง ชะเอม กระเทียม ข่า ดอก จันทน์ลูกจันทน์และอบเชย พบว่าสมุนไพรตัวอื่น ไม่ได้ทำให้ฤทธิ์ของกานพลูลดลง แต่ในทางตรง กันข้าม กระเทียม ข่าและอบเชย กลับส่งเสริม ประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อราของกานพลูให้ สูงขึ้น

จากการทดลองผสมสมุนไพรสูตรต่างๆ เพื่อดูผลของสมุนไพรต่อเชื้อราที่ใช้ทำลูกแป้ง ข้าวหมากและต่อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอื่นๆ พบว่า ในหลายสูตร สมุนไพรที่เหมาะสมต่อการผสมลงในลูกแป้งคือ

1. กานพลู 0.5% และขิง 3%
2. ขิง 3% ข่า 1% และดีปลี 1.5%
3. ข่า 1% ชะเอม 2% และดีปลี 1.5%
4. กระเทียม 3% ขิง 3% ข่า 1% และพริกไทย 1.5%
5. กระเทียม 3% ขิง 3% ชะเอม 2% และพริกไทย 1.5%
6. ขิง 3% ขิง 3% ดีปลี 1.5% และพริกไทย 1.5%
7. กระเทียม 3% ขิง 3% ชะเอม 2% และดีปลี 1.5%

นอกจากนี้ยังพบอีกว่า ดีปลี 1.5% หรือ ชะเอม 2% หรือขิง 3% ที่ผสมในลูกแป้งอย่างใดอย่างหนึ่งเมื่อใช้ทำข้าวหมาก จะได้ข้าวหมากที่ดี

นอกจากนี้สมุนไพรที่ผสมในลูกแป้งยังมีหน้าที่สนับสนุนการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ต้องการให้มีในลูกแป้งเพิ่มขึ้นด้วย และยังมีสมุนไพรใช้เสริมในเรื่องของรสชาติและกลิ่นของ



น้ำเมาพื้นบ้านด้วย เช่น ถ้าผสมสมุนไพรที่มีรสชาติหวานจะช่วยเหล้ามีรสหวาน ถ้าใส่สมุนไพรที่มีรสเผ็ดร้อน จะช่วยเพิ่มแอลกอฮอล์ หรือใส่สมุนไพรที่มีรสฝืดขม จะทำให้ดื่มไปแล้วเมาได้เร็ว เป็นต้น

นอกจากนั้นแล้วตามหลักการของการใช้สมุนไพรตามความเชื่อของท้องถิ่นนั้นผู้วิจัยต้องทราบว่าสมุนไพรแต่ละชนิดมีฤทธิ์เป็นอย่างไร ฤทธิ์มากหรือน้อย เพราะสมุนไพรบางตัวจะมีฤทธิ์แรง เราต้องลดสัดส่วนลงมาให้มีฤทธิ์เท่าๆ กัน นอกจากการกำหนดสัดส่วนสมุนไพรที่ใช้ผสมทั้งหมด เรายังสามารถกำหนดสูตรเฉพาะเพื่อเน้นให้ลูกแป้งนี้มีสรรพคุณโดดเด่นในการบำรุงอย่างหนึ่งอย่างใดได้ เช่น ถ้าจะเน้นให้เหล้ามีสรรพคุณในการบำรุงเลือดก็จะเน้นสัดส่วนสมุนไพรจำพวกที่มีสรรพคุณบำรุงเลือด สร้างเลือดให้เลือดลมดี แข็งแรง อย่างเช่น สูตรของพ่อสงค์ อุทัยประดิษฐ์ จ.มหาสารคาม จะเน้นสรรพคุณในเรื่องของการบำรุงเลือด ซึ่งพ่อประสงค์ให้เหตุผลว่า "ที่ต้องเน้นให้เหล้าเป็นยา มีสรรพคุณบำรุงเลือด เพราะถ้าเลือดดี เลือดไม่จาง ไม่มีสารพิษเจือปนแล้ว ระบบภายในระบบประสาทสมอง ก็จะมีดีหมด"

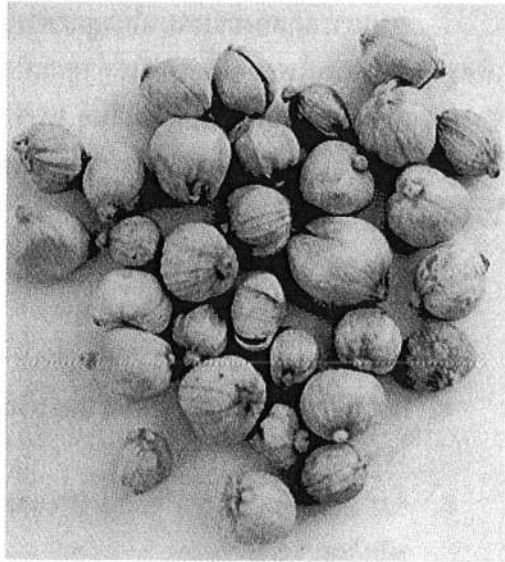
สมุนไพรที่มีสรรพคุณในการบำรุงเลือดมีอยู่หลายชนิด เช่น สมัด เจตมุตเพลิง(ปีบี่แดง) กั้นครก ตองแล้ง ปีกไก่ดำ ทองสมุทรร อยู่ที่ใช้ที่ จะต้องรู้ว่าสมุนไพรที่ใช้จะมีฤทธิ์อย่างไร สมุนไพรบางชนิดถ้านำมาผสมแล้วจะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ไม่เดิน เมื่อทำแล้วจะไม่เป็นแป้งเหล้า เพราะมีสรรพคุณไปยับยั้งการทำงานของเชื้อยีสต์ที่ทำลูกแป้ง และต้องรู้ว่าสมุนไพรชนิดใดมีสรรพคุณเป็นยาแก้กันหรือไม่ เพราะสมุนไพรบางชนิดจะมีสรรพคุณเป็นยาถอนเบื้อ ถอนเมา ซึ่งจะไปล้างพิษสมุนไพรตัวอื่น ทำให้ฤทธิ์ของสมุนไพรตัวอื่นหมดไปและจะทำให้เหล้าหมด

สรรพคุณในการรักษาโรคไปเลย เช่น ย่านาง ปลาไหลเผือก สมัด ถ้าใส่มากเกินไป จะไปทำลายฤทธิ์ของสมุนไพรตัวอื่น สรรพคุณของยาตัวอื่นก็จะหมดไป ซึ่งหมอพื้นบ้านเรียกว่า เป็นการทำลายฤทธิ์ซึ่งกันและกันของสมุนไพร ดังนั้นในสูตรจึงเน้นให้ใช้สัดส่วนของสมุนไพรที่เท่าๆ กัน รวมทั้งฤดูในการเก็บยาก็มีผลต่อฤทธิ์ของสมุนไพร เพราะถ้าเก็บยาในฤดูฝนสมุนไพรจะมีฤทธิ์อ่อน อาจจะต้องเพิ่มปริมาณสมุนไพรขึ้นอีกในสัดส่วนที่เท่าๆ กัน

นอกจากนั้นจะต้องรู้จักธาตุของสมุนไพรด้วย เช่น รสหวานจะมีธาตุน้ำ ธาตุลม รสเปรี้ยวจะมีธาตุลม รสขม จะมีธาตุลมผสมดิน รสเผ็ดร้อนจะเป็นธาตุไฟ รสจืด จะเป็นธาตุลม ซึ่งคนอีสานจะรู้จักใช้สมุนไพรแก้ไข้แก้หนาวตามฤทธิ์ของมัน เช่น ถ้าหนาวมาก ให้เอารางร้อนฝนให้กิน ถ้าตัวร้อนจัด ให้เอาหนาวเดือนห้าฝนให้กิน และรู้จักกินอาหารตามธาตุ เช่น หอยขมจะมีธาตุดิน

การที่เป็นดังนี้ การเลือกใช้สมุนไพรจึงจำเป็นมากต่อการทำลูกแป้งเหล้า แต่หากต้องการที่จะใช้ยาคิดนั้นจริงๆ เราสามารถทำให้เหล้ามีสรรพคุณรักษาโรคได้อีกวิธีการหนึ่ง คือการใช้สมุนไพรดองเหล้า แทนการนำมาทำลูกแป้ง ซึ่งเราสามารถกำหนดชนิดของสมุนไพรที่ต้องการรักษาโรคได้

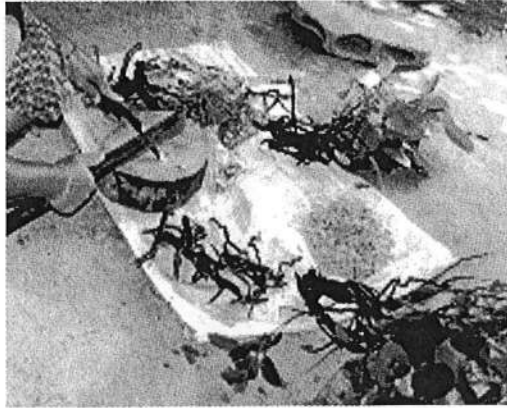
อย่างไรก็ดี สารออกฤทธิ์ในสมุนไพรที่เราต้องการนั้นส่วนหนึ่งจะมาจากน้ำมันหอมระเหยในสมุนไพร ซึ่งจะระเหยง่าย ถ้าเก็บในห้องที่ร้อนหรือตากแดดนานเกินไป ยิ่งถ้าบดละเอียดแล้วเก็บไว้นานก็ยิ่งมีการระเหยได้มาก ดังนั้นการใช้สมุนไพรจึงควรจะต้องบดเมื่อจะใช้ดีกว่าบดเก็บไว้นานๆ การเก็บสมุนไพรไว้ใช้ทำลูกแป้งนั้นควรทำให้แห้งโดยเร็ว ตามวิธีที่เหมาะสมสำหรับสมุนไพรชนิดนั้นๆ เช่น ผิงในที่ร่ม หรือตากแดด



ลูกกระวานตากแห้ง

เมื่อแห้งดีแล้วควรเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท ถ้าไม่แห้งดีอาจเกิดเชื้อราขึ้นและทำให้สมุนไพรเสียไป การเก็บสมุนไพรควรจะต้องทราบว่าสมุนไพรที่จะใช้เป็นส่วนใดของพืช และต้องเก็บเมื่อสมุนไพรนั้นแก่ อ่อน หรือมีอายุเพียงใด หมอยาแผนโบราณอาจจะกำหนดช่วงเวลาหรือฤดูกาลในการเก็บสมุนไพรนั้นๆ ด้วยว่าควรเก็บเมื่อใดจึงจะได้ฤทธิ์ของยาดี ซึ่งส่วนใหญ่การเก็บสมุนไพรจะเก็บในฤดูแล้ง จะได้ฤทธิ์ของสมุนไพรเต็มที่ เพราะเป็นช่วงที่พืชมีการสะสมอาหาร ถ้าเก็บในฤดูฝน ฤทธิ์ของสมุนไพรจะอ่อนลง นอกจากนั้นแล้วยังมีการเลือกทำเลที่เกิดของสมุนไพรชนิดนั้นๆ อีกด้วย เช่น การเก็บสมุนไพรบางชนิดควรจะไปเก็บจากภูเขาสูงนั้นๆ หรือในป่าแถบนั้น ซึ่งส่วนใหญ่สมุนไพรที่มีฤทธิ์ดี จะขึ้นในเขตที่เป็นภูเขาไฟเก่า เช่น หมอยาไทยในแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือจะนิยมเก็บสมุนไพรจากภูเขาที่เป็นเขตภูเขาไฟเก่า ซึ่งเชื่อว่าจะได้สมุนไพรที่มีฤทธิ์แรงดีที่สุด

นอกจากนั้นแล้วยังมีวิธีการเก็บสมุนไพรให้ถูกต้องตามสูตรของแต่ละท้องถิ่นด้วยอีกเหมือนกัน เช่น การเลือกวันเวลาในการ



เก็บ การเลือกช่วงเวลาในการเก็บ การเลือกต้นตัวผู้ตัวเมีย เวลาเก็บไม่ให้ถูกเงาบัง หรือสมุนไพรบางชนิดห้ามไม่ให้ผู้หญิงเก็บหรือห้ามเก็บในช่วงที่มีประจำเดือน การเก็บสมุนไพร ชาวบ้านจะเลือกเก็บเอาเฉพาะส่วนที่ต้องการ ไม่ทำลายต้นและทิ้งส่วนที่เหลือไว้ให้มันงอกใหม่ได้อีกเป็นการเก็บหาสมุนไพร เพื่อให้มีใช้อีกในวันข้างหน้า ซึ่งหลักการดังกล่าวนี้ขึ้นอยู่กับความคิดและความเชื่อของแต่ละคนไป

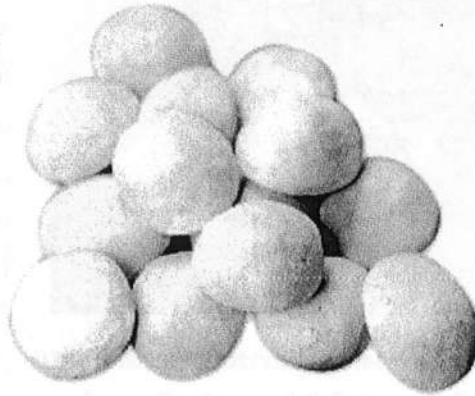
ปัจจุบันสมุนไพรในป่าธรรมชาติกำลังจะหมดลงไป มีการขุดหาสมุนไพรเพื่อมาจำหน่ายในเมืองอย่างมาก จนสมุนไพรในป่าเริ่มลดลง การปลูกสมุนไพรบางชนิดเพื่อใช้ทำยาจึงเป็นทางออกอย่างหนึ่งในการสงวนรักษาป่าธรรมชาติ โดยเราสามารถรักษาสภาพธรรมชาติ

ในพื้นที่สวนให้ใกล้เคียงกับป่าธรรมชาติ ที่มีร่มเงาไม้ มีความชุ่มชื้นเพียงพอก็สามารถปลูกสมุนไพรบางอย่างไว้ใช้เองได้ ในเครือข่ายโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อยในหลายๆ พื้นที่ เช่นที่เครือข่ายออมทรัพย์ลุ่มน้ำหลังสวน ภูมิภาคใต้ตอนบน จ.ชุมพร ได้มีการศึกษารวบรวมหรือฟื้นฟูภูมิปัญญาในเรื่องสมุนไพรและพันธุ์พืชพื้นบ้าน และเก็บรักษาพันธุ์พืชสมุนไพรในท้องถิ่นเพื่ออนุรักษ์พันธุ์พืชสมุนไพรในท้องถิ่นและความมั่นคงการพึ่งพาตนเองในเรื่องสุขภาพของชุมชน

นอกจากนั้นแล้วในปัจจุบันเริ่มมีผู้ปลูกสมุนไพรในแปลงเกษตรกรรมจำหน่าย แต่สิ่งที่ต้องระวังคือเรื่องของการใช้ยาฆ่าแมลงซึ่งจะมีผลตกค้างในตัวยาสมุนไพร ซึ่งจะเป็นผลเสียมากกว่าผลดีในการใช้ อาจเลือกซื้อสมุนไพรจากแหล่งเพาะปลูกที่เชื่อถือได้หรือจากแปลงปลูกที่ได้รับการรับรองการทำเกษตรอินทรีย์ตามมาตรฐานของหน่วยงานรัฐและองค์กรพัฒนาเอกชน ดังนั้นทางออกที่ดีในการใช้สมุนไพรจึงน่าจะเป็นการอนุรักษ์พันธุ์พืชสมุนไพรในท้องถิ่นและการปลูกไว้ใช้เองในบ้านเรือน



รวมสูตรการทำลูกแป้งเหล้า สาโท และแป้งข้าวหมาก ของแต่ละท้องถิ่น



สูตรลูกแป้งเหล้าภาคกลาง

- ตำราแป้งข้าวหมากและสาโท สูตรของคุณจำลอง จ.สุพรรณบุรี

ส่วนผสมลูกแป้ง

- | | | |
|--|---|-----|
| 1. หนุ่ยห่อนไฟ หรือเขม่าควัน (ทำให้หวาน) | | |
| 2. ใบสะเดาสด | 3 | ขีด |
| 3. ช่า | 3 | ขีด |
| 4. พริกไทย | 3 | ขีด |
| 5. ดีปลี | 3 | ขีด |
| 6. ชะเอม | 3 | ขีด |
| 7. ปลายข้าวเจ้า | 3 | ขีด |



วิธีการทำ

- นำส่วนผสมในข้อ 1 – 6 มาป่นให้ละเอียด และตำข้าวปลายให้ละเอียด นำมาผสมให้เข้ากัน เติมน้ำพอหมาด
- หมักรวมกันในไหดินเผา 3 วัน จนกระทั่งมีกลิ่นหอม

การทำสาโท

เมื่อจะทำให้แช่ปลายข้าวเจ้า แล้วนึ่งให้สุก นำไปคลุกเคล้ากับเชื้อแล้วเติมน้ำ หมักประมาณ 7 – 10 วัน จนมีกลิ่นหอม จึงเติมน้ำแล้วแช่ทิ้งไว้อีก 3 วัน จะได้สาโท

● สูตรลูกแป้งสมุนไพร

สูตรของอาจารย์วัลลภ ม.อัสสัมชัญ

1. ข้าวเหนียว 10 ก.ก.
2. สมุนไพร คิดเป็นน้ำหนัก เมื่อทำให้แห้ง แล้วนำมาชั่ง
 - 1) ขิงแก่ 1.5 กรัม
 - 2) ข่าแก่ 1.5 กรัม
 - 3) ดีปลี 1.5 กรัม
 - 4) รากย่านาง 1.5 กรัม
 - 5) เครื่องหอยดิน 1.5 กรัม
 - 6) รากพริกแห้ง 0.05 กรัม
 - 7) พริกไทย 1.0 กรัม
 - 8) มะแว้ง 0.5 กรัม
 - 9) ชะเอม 0.5 กรัม
 - 10) มะเขือขื่น 0.5 กรัม
 - 11) มะเกลือ 1.5 กรัม
 - 12) เปลือกตะเคียน 0.5 กรัม
 - 13) เปลือกสะแก 1.5 กรัม
 - 14) เปลือกมะหาด 0.5 กรัม
 - 15) กระเทียม 2 กรัม

วิธีการทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดตำให้ละเอียด
2. ตำข้าวสารเหนียวและกระเทียมให้ละเอียด นำมาร้อนให้เป็นผง
3. นำข้าวที่ร้อนแล้ว ผสมสมุนไพรคูลูกเคี้ยวให้เข้ากัน ใช้น้ำ สะอาด นวดจนสามารถปั้นเป็นลูก
4. นำลูกแป้งที่ปั้นแล้ว โรยด้วยผงลูกแป้งเก่าให้ทั่วทุกลูก



5. นำมาผึ่งลมไว้ในที่มิดชิด ปิดภาชนะ (อบ) ทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง
6. นำมาผึ่งลมไม่ปิดภาชนะ 24 ชั่วโมง
7. หลังจากนั้นนำมาตากแดดให้แห้งเก็บไว้ใช้

สัดส่วนข้าวเหนียว/ลูกแป้งที่ใช้ในการทำ

- สาโท ข้าวเหนียว 1 ก.ก./ลูกแป้ง 10 ลูก
- อุ ข้าวเหนียว 1 ก.ก./ลูกแป้ง 20 ลูก

สูตรลูกแป้งเหล้าภาคเหนือ

● ลูกแป้งเหล้าของชาวเขา เผ่าปกาเกอญอ

ส่วนผสม

1. ข้าวจ้าว 2 ลิตรและข้าวเหนียว 1 ลิตร
2. ลูกแป้งเก่า
3. เปลือกไก่อหรือเปลือกกกอ (เป็นต้นไม้ที่เปลือกมีรสขม) 1 ซ่อนซา
4. ยาแก้เครือดง(เป็นสมุนไพรที่มีรสขม) 1 ซ่อนซา
5. มะเขือขม(มะเขือลูกเล็กๆ เมื่อดิบมีสีเขียว เมื่อสุกมีสีแดง) 3 - 4 ผล
6. รากยาสูบ 3 - 4 ราก
7. กระจ๊ะเม่น 1 ซ่อนซา
8. ชิงหรือข่า 1 ซ่อนซา
9. ชีข้าว(ข้าวที่แตกออกจากเมล็ดข้าว มีสีเขียว) 2 - 3 เม็ด

วิธีทำ

1. แช่วข้าวสาร 1 คืน ตอนเช้าทำให้เป็นผงละเอียด แล้วผสมน้ำในอัตราที่เหมาะสม แล้วคนให้เข้ากันดี ปั่นเป็นก้อนกลมๆ จะเล็กหรือใหญ่ตามแต่ต้องการ เสร็จแล้ววางบนกระดาษ และให้ปั้นตัวผู้ 1 ตัว ลักษณะแบนๆ สีเหลือง ขนาดกว้างประมาณ 2 นิ้ว ยาวประมาณ 4 นิ้ว วางไว้ตรงกลางลูกแป้งกลมให้นำนำพริก 1 เม็ด ถ่านไม้สีดำ 1 อัน วางลงบนตัวผู้



2. ใช้นิ้วกดเป็นร่องเล็กๆบนลูกแป้งทุกลูก แล้วนำผงลูกแป้งเก่าประมาณ 1 กรัม วางลงในร่องเล็กๆ นั้น โดยใช้คาถาว่า "แป้งเหล้าเอ๋ย ทำตัวให้อร่อย หวานชื่น อร่อยตามแม่สอนพ่อบอก อร่อย หวานเหมือนกล้วยสุก ทำตัวให้มีบุญคุณ"

3. แล้วนำใบละหุ่งวางทับบนลูกแป้งหนาพอประมาณ แล้วเก็บไว้ในที่ร่ม ประมาณ 2-3 วัน จะออกดอกสีขาว(มีเชื้อรา หรือยีสต์เกิดขึ้น)

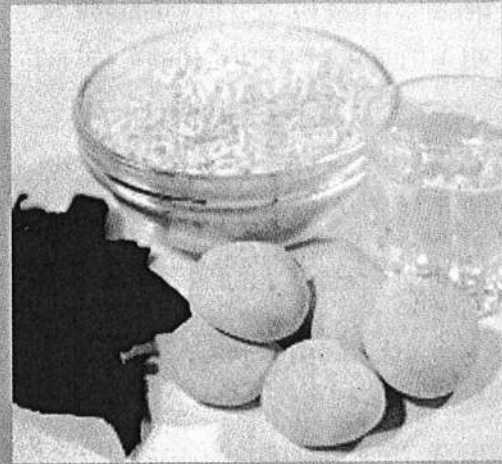
4. จากนั้นนำกระดาษไปเก็บไว้บนห้องหรือ ร่มไฟจนลูกแป้งแห้ง นำไปหมักเหล้าได้ ใช้ข้าวเหนียว 2 ลิตร รวมกับข้าวจ้าว 2 ลิตรต่อลูกแป้ง 3 - 4 ลูก

สูตรการทำลูกแป้งเหล้าภาคอีสาน

● ตำราการทำลูกแป้งเหล้า
สูตรของพ่อใหญ่ทองสา บุญทด
บ้านเลขที่ 184 บ้านกุดหิน หมู่ที่ 4 ต.คำแมด
อ.กุดชุม จ.ยโสธร

ส่วนประกอบ (รส สรรพคุณ ปริมาณ)

1. เครื่องหว่านนึ่ง(หว่านน้อย) รสขม
แก้ ท้องเสีย อัตรา 1 กำมือ
2. รากน้ำจ้อย รสหอม บำรุงเลือด
อัตรา 2 กำมือ
3. เปลือกนางหวาน รสหวาน บำรุง
กำลัง อัตรา 5 กำมือ
4. แก่นหมากเกลือ รสเผื่อน ฆ่าพยาธิ
อัตรา 1 กำมือ
5. หัวบังเล้น รสเมาเบื่อ รักษาแผล
เน่าหัวควาย อัตรา 1 กำมือ
6. แก่นชะเอม รสหวานหอม บำรุง
เลือด บำรุงหัวใจ อัตรา 5 กำมือ
7. ยาจุน(หากชอบเมา) รสเมาเบื่อ
ฆ่าแมลง อัตรา 1 กำมือ
8. พริก รสเผ็ดร้อน บำรุงเลือด อัตรา
1 กำมือ
9. หนวดแมว(ป่า) รสเย็น รักษาโรค
นิว อัตรา 2 กำมือ
10. น้ำเหล้าขวดแรก
11. ข้าวเหนียว 4 ก.ก.



วิธีทำ

1. ให้นำสุมไพรมาล้างให้ละเอียด
2. แขน้ำพอท่วมยาให้ได้ 3 คืบ
(ประมาณ 5 ลิตร)
3. นำข้าวมาแช่ให้อ่อน
4. ตำข้าวให้ละเอียด
5. นำน้ำหมักสุมไพรมาผสมให้
เหนียวพอปั้นได้
6. ปั้นเป็นก้อนขนาดเท่าลูกหมาก ใส
กระดัง(รองด้วยเกลือ)
7. ให้เอาน้ำจิ้มเป็นรอย แล้วนำน้ำ
สุมไพรมาหยดลงให้เต็ม
8. จากนั้นเอาเหล้าขาวมาพ่นใส่ให้
พอชุ่ม
9. เอาผ้าขาวบางมาคลุมให้มิดชิด
นำไปเก็บไว้ในที่ร่ม ไม่ถูกแดด
10. ทิ้งไว้ 3 คืบ เมื่อเปิดผ้าจะเห็นราสี
ขาวขึ้นเต็มก้อน
11. นำไปผึ่งไว้ในที่ร่ม ให้ลมผ่านได้
ประมาณ 1 สัปดาห์ แล้วนำไปใส่เหล้าได้

● ตำราการทำลูกแป้งเหล้า

สูตรของนายคำปอง นาคำ บ้านเลขที่ 32 หมู่ 4 บ้านกุดหิน ต.คำแมด อ.กุดชุม จ.ยโสธร

ส่วนประกอบ (รส สรรพคุณ ปริมาณ)

1. รากชะเอม หวาน บำรุงเลือด 1 ซ้อนครึ่ง
2. ผลดีปลี เผ็ด บำรุงเลือด หัวใจ ครั้งซ้อน
3. เมล็ดพริกไทย เผ็ดร้อน บำรุงเลือด หัวใจ 1 ใน 4 ซ้อน
4. เถาหวายน้ำ(สด) ขม แก้ท้องเสีย บิด 5 กำมือต้ม
5. รากหมาก(สด) ขม ฝาด ยาเย็น แก้ไข้ตัวร้อน 1 กำมือ
6. รากพร้าว(สด) ขม ฝาด ยาเย็น แก้ไข้ตัวร้อน 1 กำมือ
7. รากเครื่องไฟสงน้อย(สด) ขม หวาน ยาบำรุงธาตุ 1 คืบ เท้านิ้วเท้า บำรุงกำลัง 1 กำมือ
8. เปลือกนางหวาน(สด) เผ็ด ผ่อน บำรุงหัวใจ 1 หัว
9. กระทียม - บั้น(สด) หอม เผ็ด บำรุง เลือด บำรุงหัวใจ
10. ข้าวเหนียว(บดแล้ว)
11. ชิงน้อย(สด)
12. น้ำเหล้าขาว



วิธีทำ

1. นำสมุนไพรมาสับเป็นชิ้นๆ แล้วต้มใส่น้ำ 3 ชั้น(3 ลิตร) ต้มให้เหลือประมาณ 2 ลิตร
2. กรองแล้วปล่อยให้เย็น
3. นำกระทียมและชิงมาบด(ตำ)ให้เข้ากัน ผสมน้ำที่เย็นแล้ว
4. นำน้ำผสมข้าวให้พอปั้นได้
5. ปั้นเป็นก้อนแล้วนำไปใส่กระดิ่งที่รองด้วยแกลบ
6. นำน้ำสุราขาว มาพ่นใส่ให้พอชุ่ม
7. นำลูกแป้งเดิมที่บดแล้วมาผสมให้เข้ากัน
8. เอาผ้าขาวมาปิดกระดิ่งให้มิดชิด เก็บไว้ในที่ร่ม ประมาณ 3 วัน
9. เปิดฝ้าออกแล้วนำไปผึ่งแดด 1-2 แดด ให้แห้งแล้ว นำลูกแป้งไปทำสาโทได้

● ตำราการทำลูกแป้งเหล้า

สูตรของนายบุญชู ไชยชุม บ้านเลขที่ 137 หมู่ 5 ต.สาขนาวัง อ.นาคู จ.กาฬสินธุ์

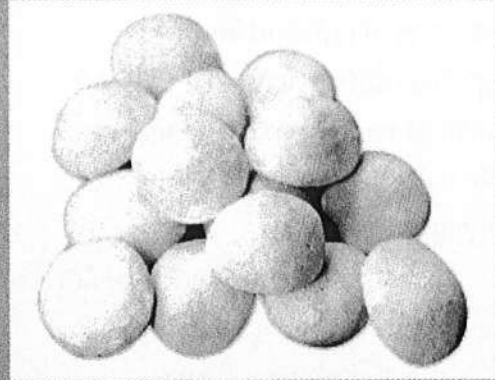
ส่วนประกอบ

1. รากตดหมา
2. รากหมาก
3. รากหมาน้อย

4. รากสองฟ้า
5. รากพร้าว
6. เครื่องเขนหรือเครื่องหุ่นไต้ ทั้งหมดสัดส่วนอย่างละเท่าๆ กัน (1 ซีด) ทำแป้งได้ 100 ก้อน
- ใช้แป้งข้าวเจ้าแดง 1 ถัง บดให้ละเอียด

วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวมาบดผสมกับแป้งเก่า 10 ก้อน
2. นำยาสมุนไพรมาบดผสม
3. เติมน้ำพอชุ่มให้ปั้นได้
4. ปั้นเป็นก้อนขนาดเท่าไขนกกระทา แล้วนำไปร่อนในกระด้ง ให้กลม
5. ขณะที่ร่อนให้เป่าด้วยน้ำเหล็กลั่น ขวดแรกไปเรื่อยๆ ประมาณครึ่งแก้ว 3 ครั้ง พร้อมกันนี้ท่องคาถาไปด้วย
6. นำไปหมักในหม้อดิน ใช้ผ้าขาวดิบ 2 ชั้น ปิดให้มิดชิด ทิ้งไว้ 3 คืน



7. นำมาผึ่งแดดให้แห้งประมาณ 3 วัน หากแดดไม่จัดให้เอาไว้ 5 วัน
8. เก็บในที่แห้งและนำไปใช้ทำสาโทได้

● ตำราการทำลูกแป้งเหล้า

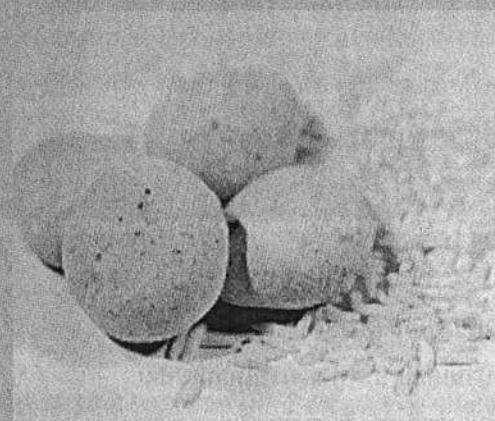
สูตรของพ่อจ๋ารัส วิชาชัย เลขที่ 3 หัวโนน เปลือย หมู่ 5 ต.กุดฆ้องชัย อ.ฆ้องชัย จ.กาฬสินธุ์

ส่วนประกอบ

- | | |
|---------------------|-------|
| 1. หัวผักชีข้างสด 1 | ก.ก. |
| 2. รากมะเขือขึ้น 1 | กำมือ |
| 3. ใบขนุนแห้ง 7 | ใบ |
| 4. ข้าวเหนียว 3 | ก.ก. |
| 5. ยาจุน 3 | ขีด |
- น้ำหมักหนึ่งที่ยืนยันแล้ว

วิธีทำ

1. นำส่วนประกอบข้อ 1-3 มาตำให้ละเอียด
2. นำน้ำหมักหนึ่ง แล้วปั้นกรองเอา น้ำยาจุนไปแช่น้ำ
3. นำน้ำที่กรองแล้ว ไปหมักกับยาสมุนไพรที่บดละเอียดแล้วทิ้งไว้ 5 นาที
4. กรองเอากากออกแล้วนำน้ำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียวให้พอปั้นได้ (ให้เหลือไว้เป่าพน ประมาณ 1 แก้ว)



5. ปั้นเป็นก้อนขนาดเท่าลูกมะนาว ใช้นิ้วชี้กดให้เป๋กลม นำน้ำที่เหลือ 1 แก้ว มาพนให้ทั่วจนเปียกชุ่ม
6. นำเชื้อแป้งโรยให้ทั่วๆ จากนั้นนำน้ำสุรามาเป่าให้พอชุ่ม
7. นำผ้าขาวมาคลุมไว้ แล้วไปเก็บในที่ร่ม ทิ้งไว้ 3 คืน สังเกตดูจะขึ้นขนสีขาว จะถือว่าดีมาก
8. เอาผ้าขาวออกนำไปผึ่งแดดให้แห้ง แล้วนำไปทำเหล้าได้

● **ตำราการทำลูกแป้งเหล้า**
สูตรของพ่อชาย นาทันเริ่ม อายุ 76 ปี
 เลขที่ 28 หมู่ 2 บ้านสะอาด ต.โคกสะอาด
 กิ่ง อ.ฆ้องชัย จ.กาฬสินธุ์

ส่วนประกอบ

1. พริก 1 ถ้วยใหญ่(ถ้วยตราไก่)
2. อ้อย 1 วา(1ลำ)
3. ข้าวเหนียว 3 ก.ก.
4. ลูกแป้งเก่า 4 ก้อน
5. เหล้าขวดแรก 1 แก้ว

วิธีทำ

1. นำอ้อยไปสับเป็นชิ้นๆ นำไปต้มร่วมกับพริก ใส่น้ำพอท่วมยา(ประมาณ 2 ลิตร)
2. กรองเอากากออก นำน้ำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียว คลุกให้เข้ากัน พอปั้นได้พร้อมกับใส่ลูกแป้ง(บดละเอียด)
3. ปั้นเป็นลูกขนาดเท่าลูกมะนาว



พร้อมกดหัวแม่มือ ให้เป็นร่องบนแป้ง

4. นำไปใส่กระดิ่ง แล้วเอาน้ำเหล้ามาเป่าพ่นให้ทั่ว พอชุ่ม
5. นำผ้าขาวมาคลุมปิดทับไว้ เก็บไว้ในที่ร่ม เป็นเวลา 3 คืน
6. เปิดผ้าออกแล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้งสนิท แล้วนำไปทำเหล้าได้

● **ตำราการทำลูกแป้งเหล้า**
สูตรของพ่อเสาร์ วิเทห์ อายุ 74 ปี
 บ้านเลขที่ 9 หมู่ 5 บ้านโคกประสิทธิ์
 ต.โคกสะอาด กิ่ง อ.ฆ้องชัย จ.กาฬสินธุ์

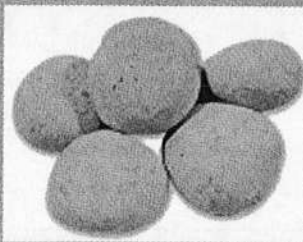
ส่วนประกอบ

1. ยาเครื่องโกฐ 36 ตัว 1 ถ้วย (ซื้อตามร้านขายยาไทย)
2. แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วยใหญ่
3. ลูกแป้งเก่า 4 ลูก
4. น้ำเหล้าเด็ด 1/2 ขวด

วิธีทำ

1. นำยาเครื่องโกฐทั้ง 36 ตัว มาบดเข้ากันให้ดีอย่างละเอียดๆ กัน
2. นำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียว
3. นำมาคลุกใส่น้ำประมาณว่าพอปั้นเป็นก้อนดี

4. ปั้นเป็นก้อนขนาดเท่าลูกมะนาว ใช้นิ้วกดให้เป็นหลุม



5. นำไปวางใส่กระดิ่ง ใช้ผ้าขาวปูรองก่อน
6. บดลูกแป้งเก่าให้ละเอียดแล้วนำไปโรยให้ทั่ว
7. เอาน้ำเหล้าเด็ดมาเป่าพ่นให้ทั่ว
8. นำผ้าขาวมาปิดกระดิ่งให้เรียบร้อย เก็บเอาไว้ในบ้านประมาณ 3 วัน
9. นำออกผึ่งแดดให้แห้ง
10. นำไปเก็บและนำไปทำสาโทได้

● ตำราการทำลูกแป้งเหล้า

สูตรของพ่อตี วิเทห์ หมู่ 5 บ้านโคกประสิทธิ์
ต.โคกสะอาด กิ่ง อ.เมืองชัย จ.กาฬสินธุ์

ส่วนประกอบ

- | | | |
|-------------------|-----|---------------------------|
| 1. ยาเครื่องโกรฐ | 2 | ขีด (ซื้อตามร้านขายยาไทย) |
| 2. หัวกระเทียม | 2 | ขีด |
| 3. หัวข่า | 2 | ขีด |
| 4. แป้งข้าวเหนียว | 1 | ถุงใหญ่ |
| 5. ลูกแป้งเก่า | 4 | ลูก |
| 6. น้ำเหล้าเด็ด | 1/2 | ขวด |

วิธีทำ

- นำยาเครื่องโกรฐทั้งหมดมาบดเข้ากันอย่างดี อย่างละเอียดๆ กัน และนำกระเทียมข่า มาตำให้ละเอียดแล้วนำมาผสมกัน
- นำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียว
- นำมาคลุกใส่น้ำประมาณว่าปั้นเป็นก้อนพอดี
- ปั้นเป็นก้อนขนาดเท่าลูกมะนาว ใช้นิ้วกดให้เป็นหลุม



- นำไปวางใส่กระดิ่งโดยใช้ผ้าขาวบางปูรองก่อน
- บดลูกแป้งให้ละเอียด แล้วนำไปโรยให้ทั่ว
- เอาน้ำเหล้าเด็ดมาเป่าพ่นให้ทั่วถึง และชุ่มพอดี
- นำผ้าขาวมาปิดกระดิ่งให้เรียบร้อย เอาไปเก็บไว้ในบ้านประมาณ 3 วัน
- นำออกผึ่งแดดให้แห้ง
- นำไปเก็บและนำไปทำเหล้าสาโทได้

● ตำราการทำลูกแป้งเหล้า

สูตรของนายແທ່ล นนทะลี บ้านโนนหนองลาด
ต.บ้านขาม อ.น้ำพอง จ.ขอนแก่น

ส่วนประกอบ

- | | | |
|----------------|---|------|
| 1. ฟริก | 1 | ถ้วย |
| 2. อ้อย | 1 | ลำ |
| 3. ข้าวเหนียว | 3 | กก. |
| 4. ลูกแป้งเก่า | 4 | ก้อน |
| 5. เหล้าขวดแรก | 1 | แก้ว |

วิธีทำ

- นำอ้อยสับเป็นชิ้นๆ ต้มรวมกันกับฟริกใส่น้ำประมาณ 2 ลิตร
- ต้มจนน้ำเดือดจัด จนเคียว แล้ว

กรองเอากากออก

- คลุกกับ แป้ง ข้าวเหนียวให้เข้ากัน

- ใส่ลูกแป้งเก่า บด

ละเอียดและคลุกเคล้าให้เข้ากัน

- ปั้นเป็นลูกขนาดเท่าลูกมะนาว
- นำไปใส่ในกระดิ่ง นำน้ำเหล้าเด็ดมาเป่าพ่นให้ทั่ว
- นำผ้าขาวมาคลุมปิดทับไว้ เก็บไว้ในที่ร่ม 3 วัน
- เปิดผ้าออกแล้ว นำมาผึ่งแดดให้แห้งสนิท แล้วนำไปทำเหล้าได้



● ตำราการทำลูกแป้งเหล้า

สูตรของบ้านเหล้ากา

ต.กำพี้ อ.บรบือ จ.มหาสารคาม

ส่วนประกอบ

- | | | |
|------------------|-----|----------|
| 1. ยาเครื่องโกฐ | 32 | ชนิด |
| 2. ข้าว | 500 | กรัม |
| 3. ข้าวเหนียว | 5 | กิโลกรัม |
| 4. แป้งข้าวเจ้า | 10 | กิโลกรัม |
| 5. กระเทียม | 500 | กรัม |
| 6. เหล้าเด็ด | 1/2 | ขวด |
| 7. เชื้อแป้งเก่า | 30 | ก้อน |

วิธีทำ

- นำข้าวกระเทียมและข้าวเหนียวมาตำรวมกันให้ละเอียด
- ร่อนเอากากออก
- นำมาคลุกกับแป้งข้าวเจ้าและยาเครื่องโกฐ



- เติมน้ำนวดให้เข้ากัน
- นำมาปั้นเป็นก้อน แล้ววางใส่กระด้ง
- นำน้ำเหล้าเด็ดมาพ่นให้ทั่ว
- โยนหัวเชื้อแป้งเก่าลงบนก้อนแป้ง
- ทิ้งไว้ 2 - 3 คืนในที่ร่ม
- นำไปผึ่งแดดให้แห้งประมาณ 2 - 3 วัน สามารถนำไปทำเหล้าสาโทและจำหน่ายได้

● ตำราการทำลูกแป้งสาโท

สูตรของพ่อนิ เวไลใจ บ้านเลขที่ 3 บ้านเหล้าโฮงาม ต.เหล้าโฮงาม อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์

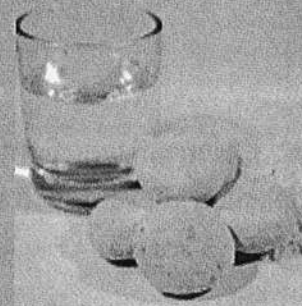
ส่วนประกอบ

- | | | |
|--------------------|-----|-------|
| 1. รากหนาน้อย | 1 | กำมือ |
| 2. รากย่านาง | 1 | กำมือ |
| 3. เครื่องไฟสงน้อย | 1 | กำมือ |
| 4. เครื่องไฟสงใหญ่ | 1 | กำมือ |
| 5. พริกแห้ง | 1 | กำมือ |
| 6. รากสองฟ้า | 1 | กำมือ |
| 7. เปลือกลิ้นฟ้า | 1 | กำมือ |
| 8. ข้าวเหนียว | 1 | กก. |
| 9. ลูกแป้งเก่า | 6 | ก้อน |
| 10. เหล้าเด็ด | 1/2 | ขวด |

วิธีทำ

- หมักสมุนไพรสดในน้ำพอท่วมยา

- หมักทิ้งไว้ให้ยาออกฤทธิ์ 3 คืน
- นำมาคลุกกับแป้งข้าวเหนียว ปั้นเป็นก้อนเท่าลูกมะนาวนำไปใส่ในกระด้ง



- ใช้ผ้าขาวบางปิดให้เรียบร้อย ทิ้งไว้ 3 คืน
- เปิดผ้า แล้วเอามาผึ่งแดดให้แห้งสนิทและเสกคาถาปลุกยาโดยถือพร้า(มีด) 1เล่มจุดไฟเคาะ 3 ทีและท่องคาถาว่า ลูก ลูก ลูก พี่น้องมายาม ผู้หญิงกินชี้ท้าย ผู้ชายกินชี้เหยีย ทิทกทึเทียลงกับเฮือน ลูก ลูก ลูก เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

● **ตำราการทำลูกแป้งเหล้า**
สูตรของพ่อทองพูน พันมาก
 บ้านเลขที่ 20 หมู่ 12 บ้านโรงบ่ม ต.โคกก่อ
 อ.เมือง จ.มหาสารคาม

ส่วนประกอบ

ก.ยาเครื่องโกลู

- 1.ชะเอม
- 2.ยาหัว
- 3.ดีปลี
- 4.เครื่องเห่า
- 5.ชาตาย
- 6.อ้อยสามสวน
- 7.ดอกจัน
- 8.ลูกลือ
- 9.ลูกลำ
- 10.ลูกกระวาน
- 11.กานพลู
- 12.อบเชย
- 13.เจ็ดพูเพียง
- 14.โปยกัก
- 15.โกฐเขีย
- 16.พริก

หมายเหตุ ซื้อที่ร้านขายยาที่บดแล้ว
 ทุกอย่าง(บอกว่าจะเอาไปทำเหล้า) ประมาณ
 300 บาท

ข.เครื่องสวน

- | | | |
|---------------|-----|------|
| 1. ช่าแก่ | 1/2 | ก.ก. |
| 2. ชิงแก่ | 1/2 | ก.ก. |
| 3. กระเทียม | 1 | ก.ก. |
| 4. รากย่านาง | 1/2 | ก.ก. |
| 5. รากหนาน้อย | 1/2 | ก.ก. |

ค.ส่วนประกอบอื่นๆ

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ปีบ (หรือซื้อ
 จากตลาดที่เป็นถุงบดแล้วก็ได้)



2. ลูกแป้งเก่า 10 ลูก
3. น้ำเหล้าเด็ด 1 ขวด

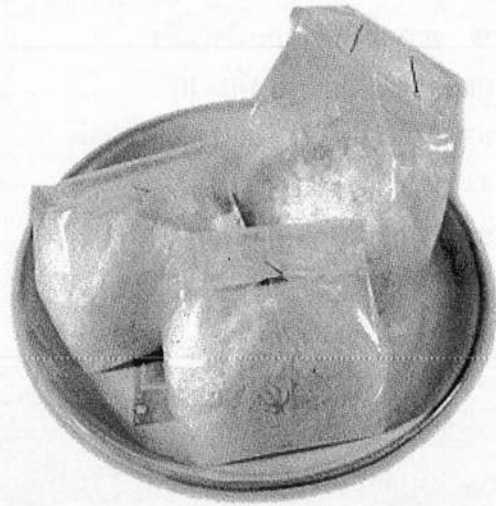
วิธีทำ

1. หากจะทำแป้งเอง ให้นำข้าวสาร
 เหนียว แล้วนำมาตำให้ละเอียด ร่อนเอาส่วน
 ที่ละเอียดไว้และนำส่วนที่หยาบไปตำให้
 ละเอียด ร่อนไปเรื่อยๆ จนกว่าจะพอ และหาก
 ซื้อแป้งให้ทำขั้นตอนที่สองได้เลย
2. นำยาเครื่องโกลูทั้งหมดไปผสมกับ
 แป้งข้าวเหนียว
3. นำมาคั่วในน้ำประมาณว่าพอปั้น
 เป็นก้อนได้พอดี
4. ปั้นเป็นก้อนขนาดเท่าลูกมะนาว
 ใช้นิ้วกดให้เป็นหลุม
5. นำไปวางใส่ในกระด้ง โดยใช้ผ้า
 ขาวปูรองพื้นก่อน
6. บดลูกแป้งให้ละเอียด แล้วนำไป
 โรยให้ทั่วๆ
7. เอน้ำเหล้าเด็ดมาเป่าพ่นให้ทั่วถึง
 และชุ่มพอดี
8. นำผ้าขาวมาปิดกระด้งให้เรียบร้อย
 เก็บเอาไว้ในบ้านประมาณ 3 วัน
9. แล้วเอาออกผึ่งแดดให้แห้ง
10. นำไปเก็บและนำไปทำเหล้าสาโท

ได้

สูตรลูกแป้งข้าวหมาก

นอกจากสูตรลูกแป้งเหล่านี้ที่ใช้ในการหมักสาโทแล้ว ในสมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน ยังนิยมการทำข้าวหมากเพื่อรับประทาน ซึ่งสูตรของลูกแป้งที่ใช้ทำข้าวหมาก และสูตรลูกแป้งที่ใช้ทำเหล้าสาโทในบางพื้นที่จะคล้ายคลึงกันแต่ในบางพื้นที่จะมีความแตกต่างอยู่บ้าง ในปัจจุบันสูตรการทำลูกแป้งข้าวหมากเริ่มสูญหายไป และหาคนทำเป็นได้ยากจึงน่าจะค้นคว้าและรวบรวมไว้



ลูกแป้งข้าวหมากและสาโท

● สูตรจากหนังสือเขียนโดยกิ่งกนก กาญจนานา
สำนักพิมพ์เซมบรรณกิจ พ.ศ. 2491

ส่วนผสมลูกแป้งข้าวหมาก

1. ดีปลี 2 สลึง (7.5 กรัม)
2. เจตมูลเพลิง 1 สลึง (3.75 กรัม)
3. ตะเษมน 1 บาท (15 กรัม)
4. เมล็ดพริกไทย 1 สลึง (3.75 กรัม)
5. รากมะแว้งเครือ 2 สลึง (7.5 กรัม)
6. ข้าวเจ้า 1 ทะนาน (1,500 กรัม)
7. ลูกแป้งเก่า 2 ลูก

ส่วนผสมลูกแป้งเหล้า

ให้เพิ่มปริมาณ เจตมูลเพลิงอีก 2 สลึง (7.5 กรัม) และเมล็ดพริกไทยอีก 1 สลึง (3.75 กรัม)

วิธีทำ

1. ตำข้าวเจ้าให้เป็นแป้งแล้วกรองให้ละเอียดด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นตำหรือบดสมุนไพรให้เป็นผงแล้วกรองด้วยผ้าขาวบางและบดลูกแป้งเก่าให้เป็นผงละเอียด

2. แล้วนำทั้งแป้งข้าวเจ้า ผงสมุนไพร และผงลูกแป้งเก่า มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน พร้อมด้วยน้ำฝนให้มีความชื้นประมาณ 45 - 46 % เสร็จแล้วนำไปใส่ไว้ในไหหรือหม้อดินเผา ปิดฝาไว้ หมัก 2 วัน แล้วถึงนำไปปั้นเป็นก้อนนำไปผึ่งลมหรือแดดอ่อนๆ ให้แห้ง

● ใช้ลูกแป้งข้าวหมาก 2 ลูก (5 - 10 กรัม) ต่อข้าวเหนียว 1 ทะนาน (1,500 กรัม)

● ถ้าจะทำสาโทให้ใช้ลูกแป้งเหล้า 3 ลูก (10 - 15 กรัม) ต่อข้าวเหนียว 1 ทะนาน (1,500 กรัม)

วิธีการทำข้าวหมาก

1. นำข้าวเหนียวมาซาวให้สะอาด แช่น้ำไว้ประมาณ 6 - 12 ชม.

2. จากนั้นนำไปนึ่งให้สุก นำมาผึ่งให้เย็น นำไปล้างน้ำให้หมดเมือก ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ

3. แล้วจึงคลุกเค้าด้วยลูกแป้งให้ทั่ว หมักไว้ในหม้อดินเผาปิดฝาให้สนิท ประมาณ 2 - 3 วันจะได้ข้าวหมากมารับประทานได้

● **สูตรการทำแป้งข้าวหมากได้จากเอกสาร**
การจัดทำรวบรวมภูมิปัญญาเพื่องานชุมชน
หมอยาพื้นบ้านภาคอีสาน ค้นได้จากหนังสือการ
ทำลูกแป้ง ห้องสมุดสถาบันราชภัฏเลย ไม่ระบุผู้เป็น
เจ้าของ

ส่วนประกอบ (ชนิด ข้าวหมาก, สาโท)

1. ชะเอม 15 กรัม 40 กรัม
2. พริกไทย 7 เมล็ด 6 เมล็ด
3. ดีปลี 60 กรัม 6 กรัม
4. กระเทียม 15 กรัม 40 กรัม
5. ขิงแห้ง 15 กรัม 40 กรัม
6. ข่าแห้ง 15 กรัม 20 กรัม
7. ข้าวเจ้า 1,500 กรัม 2,500 กรัม
8. หัวหอม - 20 หัว

หมายเหตุ

- ลูกแป้ง 5 กรัม ต่อแป้ง 1 กิโลกรัม
- ความชื้นขณะนวด 45 – 46 %
เหมาะที่สุดในการปั้นเป็นก้อนได้
- คุณภาพแป้งที่ดีจะมีลักษณะโปร่ง
เบาสีขาวนวล ไม่มีรอยแตกร้าว ก้อนแป้งเป็น
รูปพูน ซึ่งเกิดจากการฟูของแป้งขณะบ่ม เมื่อ
ขยี้จะยุ่ยเป็นผงละเอียด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว
- ส่วนผสมสมุนไพรที่เหมาะสมจะลด
จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อน เช่น ขิง ชะเอม ดอกจันทร์
และลูกจันทร์ยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้

● **ตำราสูตรการทำแป้งข้าวหมาก จาก**
หนังสือประกอบอาหาร อ.สีชมพู จ.ขอนแก่น

ส่วนประกอบ

1. ข้าวสารจ้าว 1 ลิตร
2. ชะเอม 20 กรัม
3. พริกไทย 10 กรัม
4. ขิง 20 กรัม
5. กระเทียม 35 กรัม
6. ลูกแป้งข้าวหมาก 30 กรัม (4 ลูก)

วิธีทำ

1. ซาวข้าวให้สะอาดแช่ค้างคืนไว้ รุ่ง
เช้าล้างให้สะอาดน้ำ

2. นำข้าวมาบดให้ละเอียด
3. นำส่วนผสมต่างๆมาตำให้ละเอียด
4. นำมาผสมกันร่อนเอาส่วนที่
ละเอียดส่วนที่หยาบนำไปตำให้ละเอียด
แล้วร่อนไปเรื่อยๆ
5. ใส่น้ำพอปั้นได้ ปั้นให้ได้ขนาดเท่า
เล็บมือ เสร็จแล้วผ่าครึ่งวางไว้บนตะแกรง
6. โรยแป้งเก่าที่บดละเอียด ปิดด้วย
ผ้าขาวทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน แป้งจะขึ้นรูปมี
กลิ่นหอม เมื่อแห้งสนิทนำไปเก็บไว้ที่แห้ง หรือ
นำไปทำข้าวหมาก

ขอขอบคุณ เจ้าของสูตรทุกสูตรและเจ้าหน้าที่ทุกคนในโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรราย
ย่อย ในเครือข่ายเกษตรทางเลือกทุกท่านที่ช่วยรวบรวมข้อมูล

ตัวอย่างของสมุนไพรหลักๆ ที่ใช้ทำลูกแป็งเหล้า



1. ชะเอมเทศ

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Glycyrrhizaglabra* Linn. Var. *typica* Regel.

ชื่ออื่น หมากติดต่อ หมากหัวต่อ(สกลนคร) เกาวัลย์ด้วน (กลาง) เกาติดต่อ (นครราชสีมา) เกาหูด้วน (สุพรรณบุรี) ซีนบี่ฮี้ (อีสาน)

วงศ์ PAPILIONOIDEAE

ชะเอมเทศเป็นไม้เลื้อย พืชต้นไม้อื่น เป็นไม้เนื้ออ่อนมีอายุมากกว่า 2 ปี สูง 1 – 1.7 เมตรใบเดี่ยวออกตรงกันข้าม ลักษณะคล้ายใบโพธิ์ กว้างประมาณ 5 ซม. ยาวประมาณ 6 ซม. สีเขียวเข้ม ขอบใบเรียบ ผลเป็นฝัก ออกเป็นคู่ซี้ว และติดกัน เรียงปลายแหลม ใบหนึ่งมีหลายเมล็ด ใบเป็นใบประกอบแบบขนนกเรียงแบบสลับกัน ใบย่อยสีเขียวอ่อน ดอกสีม่วงเป็นช่อ ดอกย่อยมีรูปร่างเป็น pappilionaceous form ผลเป็น legume แตกได้ภายในมีเมล็ดรูปไต 4 – 5 เมล็ด

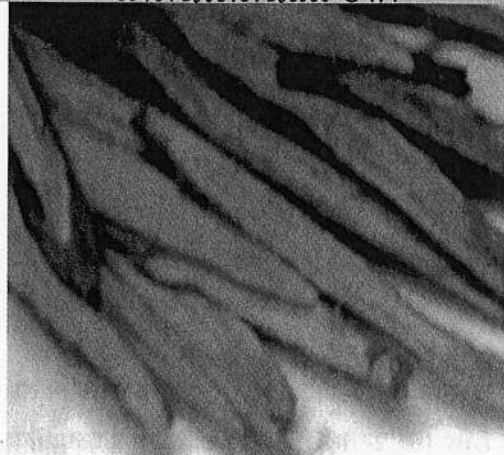
ส่วนที่ใช้

รากเหง้า การเก็บรากชะเอมต้องปลูกให้ได้ 4 ปี ขุดเมื่อถึงฤดูใบไม้ร่วง และจากต้นที่ยังไม่ออกผลจะได้ความหวานสูงสุด การเก็บรักษาให้ห่างจากความชื้นอย่าให้แมลงรบกวน ถ้าจะทำให้เสื่อมคุณภาพ

การขยายพันธุ์

ฝักแก่แล้วแตกออกภายในมีเมล็ดสามารถขยายพันธุ์ได้ สำหรับชะเอมเทศใต้ดินจะมีเหง้าและแตกรากออกไปจำนวนมาก

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง
ลำต้นใต้ดินและราก



ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง

ลำต้นใต้ดินและราก ตากแห้ง นำมาบดให้ละเอียด

สารออกฤทธิ์

กลีเซอริไรซิน 5 – 8% เป็นสารทำให้เกิดรสหวานมากละลายน้ำได้ ประกอบด้วย potassium และ calcium salt ของ glycyrrhizic acid ซึ่งสาร glycyrrhetic acid ที่มีอยู่ในชะเอมจะเป็นตัวป้องกันดาร์อักเสบในโรคผิวหนัง สารสกัดจากรากชะเอมใช้รักษาโรคแผลเรื้อรังในกระเพาะและโรค Addison's disease ได้ดี นอกจากนี้ยังพบ glycyramarin พบในเปลือกต้นเป็นสารที่มีรสขม

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ทำให้ชุ่มคอ ขับเสมหะ มีฤทธิ์ระบายอ่อนๆ และใช้แต่งรสหวานในยาและลูกกวาด รากสดต้มน้ำดื่มแก้ปวดเอว เป็นยาบำรุงธาตุ

2. ตะไคร้

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปบ ต้นและใบสด

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cymbopogon citratus (DC.) Stapf
ชื่ออื่นๆ ตะไคร้แกง(กลาง) คาหอม(ฉาน - แม่ฮ่องสอน) ไคร(ใต้) จะไคร(เหนือ) เขีดเกรย เหลอะเกรย(สุรินทร์) ห่อวตะโป (กะเหรี่ยง - แม่ฮ่องสอน) หัวสิงโค(ปราจีนบุรี) เฮียงเมา(จีน)

ตะไคร้เป็นพืชล้มลุกรวมกันอยู่เป็นกอ ใบเดี่ยว เรียงสลับ ใบยาวแคบและคายมือ กว้าง 1 - 2 ซม. ยาว 70 - 120 ซม. ใบต้นเหง้ามีกลิ่นหอม มีเหง้าหอมใต้ดิน ใบต้นสีเขียวอมเทาขาว ตะไคร้แกงไม่พบดอกบ่อยนัก

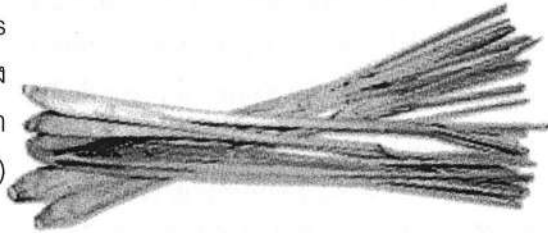
การขยายพันธุ์

ขยายพันธุ์โดยการแตกหน่อ

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปบ

ใช้ทั้งต้นและใบ ใช้แบบสด นำมาล้างให้สะอาด แล้วทำให้แห้ง กรองเอาแต่น้ำมาใช้สารออกฤทธิ์

มีน้ำมันหอมระเหยชื่อ lemon grass oil หรือ verbena oil หรือ Indian molina oil มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อราและแบคทีเรีย



ผลต่อจุลินทรีย์

น้ำมันหอมระเหยของตะไคร้ ให้ผลยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้ดีกว่าส่วนอื่นๆ โดยยับยั้งการเจริญของ *Lactobacillus* sp., *Penicillium* sp., *Rhizopus* sp. ได้ดีที่ความเข้มข้น 15% และที่ 25% ยับยั้งการสร้างสปอร์ *Rhizopus* sp. และ *Penicillium* sp.

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ช่วยขับลม ขับเหงื่อ ทำให้กล้ามเนื้อคลายตัว ในอินเดียใช้แก้อาเจียน ในคนเป็นอหิวาตกโรค ส่วนเหง้าผสมกับพริกดำป่น รับประทานแก้ประจำเดือนมาไม่ปกติ น้ำมันมีฤทธิ์ฆ่าเชื้อราและแบคทีเรีย และใช้ทาภายนอกแก้ปวดเมื่อย

3. มะเกลือ

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปบ ลำต้น เปลือก แก่น ราก ผล

ชื่อวิทยาศาสตร์ Diospyros mollis Griff.

วงศ์ EBENACEAE

ชื่ออื่น มะเกี้ยว มะเกือ (ภาคเหนือ) มักเกลือ หมักเกลือ มะเกลือ(ตราด) เกลือ(ภาคใต้)

มะเกลือเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ผิวเปลือกเป็นรอยแตกสะเก็ดเล็กๆ มีสีดำ ใบขนาดเล็ก รูปไข่หรือรูปรีปลายสอบแคบเข้าหากัน ผลเป็นรูปกลม มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2 ซม. ผิวเรียบเกลี้ยง ผลอ่อนมีเปลือกเป็นสีเขียว เมื่อสุกเป็นสีดำสนิท ภายในผลมีเมล็ด



การขยายพันธุ์

สามารถขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ด ขอบดินที่อุดมสมบูรณ์ ไม่แห้งแล้งจนเกินไป

เหล่าพันบ้าน | 75
ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน

ส่วนที่นำมาใช้ทำเหล้า

ลำต้น เปลือก แก่น ราก ผล และนิยมนำใช้ส่วนรากไปทำลูกแป้ง ส่วนภาคกลางจะเลือกต้นมะเกลือที่เป็นตัวเมีย ส่งเหตุจากที่มะเกลือต้นนั้นมีลูกจะนำมาทำน้ำตาลเมาที่ได้รสชาติดี โดยจะใช้ ราก กิ่ง หรือเปลือกก็ได้มาย่างไฟให้สุกมีสีเหลือง แล้วนำไปชดในไหให้เต็มแล้วถึงนำน้ำตาลสดมาใส่หมักไว้ก็จะได้เป็นน้ำตาลเมา

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ลำต้น แก้ชางตานขโมย แก้กระษัย และถ่ายพยาธิไส้เดือน เปลือกลำต้น แก้เบื่ออาหาร ขับเสมหะ แก้กตานชาง แก้โรคกระษัย และถ่ายพยาธิ แก่นกลางเป็นไม้สีดำ ปรงเป็นยาแก้ลม แก้ฝีในท้อง แก้ชางตานขโมย และแก้กระษัยกลอน ราก ใช้รากฝนกับน้ำข้าวข้าวรับประทานแก้ลม และแก้อาเจียน ผลดิบ ช่วยถ่ายพยาธิไส้เดือน และตัวตืด

4. กระวาน

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป้ง เมล็ด

ชื่อวิทยาศาสตร์ Elettaria cardamomum

วงศ์ ZINGIBERACEAE

ชื่ออื่น กระวาน กระวานเทศ

กระวานเป็นไม้ล้มลุก ลำต้นสูง 1 – 3 เมตร กระวานให้ดอกและผลโดยแทงหน่อขึ้นมาจากดิน แล้วจึงแตกออกเป็นดอก เมื่อดอกโตเต็มที่จึงออกผล ซึ่งมีรูปร่างไม่แน่นอน อาจเป็นผลกลมหรือรีเป็นรูปไข่สีเขียวอ่อนไปจนถึงสีเขียวอมเทา ขนาดของผลแตกต่างกันตามสายพันธุ์ ในหนึ่งผลมีเมล็ด 15 – 20 เมล็ด เมล็ดเป็นรูปเหลี่ยม สีน้ำตาลเกือบดำ กลิ่นฉุน ขนาดโดยเฉลี่ยประมาณ 3 มิลลิเมตร

การขยายพันธุ์

กระวานทำได้ 2 วิธี คือการแบ่งเหง้ามาปลูก และการปลูกโดยใช้เมล็ดที่เตรียมจากเรือนเพาะชำ ส่วนของเหง้าที่แบ่งมาปลูกต้องมีหน่อแก่และหน่ออ่อนอยู่อย่างละหน่อเป็นอย่างน้อย สำหรับการปลูกด้วยเมล็ดไม่นิยมทำ เพราะอัตราการงอกต่ำ ในระหว่างการปลูกต้องมีการคลุมฟาง ใส่ปุ๋ยหมักกำจัดวัชพืช กระวานเริ่มให้ผลครั้งแรกเมื่ออายุได้ 3 - 4 ปี และให้ผลอยู่จนถึง 12 ปี

การเก็บผลต้องเก็บก่อนผลสุกจัด เพราะผลที่สุกจัดเมื่อนำมาทำแห้ง ผลจะแตก



และสีไม่สวย ส่วนผลที่อ่อนเกินไป เมื่อดอกแห้งผลจะหงิกงอ ขนาดไม่สม่ำเสมอ ดังนั้นผู้เก็บจึงต้องอาศัยความชำนาญเฉพาะตัวเป็นเป็นเกณฑ์ ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป้ง เมล็ดสุกแห้งที่ตากแห้งแล้ว นำมาบดให้ละเอียด

สารออกฤทธิ์ camphor

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ผลกระวาน มีรสเผ็ดร้อน ใช้เป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหารทั้งคาวหวาน ชาวอาหรับใช้ผงกระวานผสมกาแฟ ยาสูบและเหล้า ประเทศแถบยุโรปใช้ผงกระวานผสมลงในไส้กรอก ชุปและปลากระป๋อง อินเดียใช้น้ำมันกระวานผสมลงในน้ำหอม นอกจากนี้กระวานยังใช้เป็นยาแก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม เจริญอาหารใช้เป็นยาบำรุงธาตุ

5. กระเทียม

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปง หัวสด

ชื่อวิทยาศาสตร์ Allium sativum Linn.

วงศ์ AMARYLLIDACEAE

ชื่ออื่น หอมเทียม(เหนือ) กระเทียมขาว หอมเทียม(อุตรธานี) เทียม หัวเทียม(ภาคใต้-ปัตตานี)

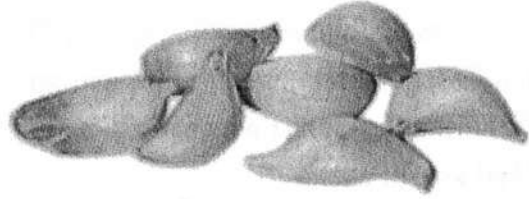
กระเทียมเป็นไม้ล้มลุก อายุไม่เกิน 1 ปี มีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่า หัว ซึ่งประกอบด้วยกลีบกระเทียมเล็กๆ ทำหน้าที่สะสมอาหาร กลีบจะอยู่รวมกันโดยมีเยื่อสีขาวหุ้มอยู่ 2 - 3 ชั้น ใบกระเทียมมีลักษณะแบนยาว สีเขียวเข้ม ออกดอกเป็นช่อ ที่ปลายช่อมีสีม่วง

การขยายพันธุ์

เจริญได้ดีในดินที่อุดมสมบูรณ์ อากาศเย็น ปลูกโดยใช้หัว นิยมปลูกเป็นแถวยาว ขุดเป็นหลุมห่างๆ กันหลุมละ 20 ซม. การดูแลรักษาต้องมีการใส่ปุ๋ยหมักปุ๋ยคอกและจัดการระบายน้ำได้ดี เมื่อกระเทียมมีอายุได้ 6 - 8 เดือน จึงขุดเอาหัวมาใช้

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปง หัว ใช้สดๆ ปอกเปลือกนำมาตำให้ละเอียด

สารออกฤทธิ์ มีน้ำมันหอมระเหย 0.1 - 0.36% ชื่อ allicin (diallyl disulphide oxide)



ผลต่อจุลินทรีย์

มีน้ำมันหอมระเหยของหัวกระเทียมยับยั้งการเจริญของ *E. coli*, *Streptococcus* sp., *Fusarium* sp. และ *Curvularia* sp. ได้ดีที่สุด แต่กระเทียมไม่สกัดน้ำมัน กระตุ้นการเจริญของ *Rhizopus* sp., *Penicillium* sp., *Cunninghamella* sp. ยกเว้น *Aspergillus* sp. ซึ่งเมื่อใช้กระเทียมความเข้มข้นต่ำๆ กระตุ้นการสร้างสปอร์ แต่เมื่อใช้ความเข้มข้นสูงจะยับยั้งการเจริญ

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

กระเทียมสดได้รับประทานเป็นผัก ส่วนกระเทียมแห้งใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร หัวกระเทียมมีรสเผ็ดร้อน สรรพคุณทางยาของกระเทียมใช้ขับลม ขับเสมหะ ขับเหงื่อ ช่วยขยายหลอดเลือด สลายคลอเรสโตรอลในเลือด ป้องกันการอุดตันของหลอดเลือด น้ำกระเทียมทาแก้โรคผิวหนัง กลาก เกลื้อน

6. กานพลู

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปง ดอก

ชื่อวิทยาศาสตร์ Clove Eugenia Aromatica

วงศ์ MYRTACEAE

ชื่ออื่น กานพลู(ภาคกลาง) ดอกจันทร์ (เชียงใหม่) จันจี่(ภาคเหนือ)

กานพลูเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงกลาง ลำต้นสูงประมาณ 9 - 12 เมตร ลักษณะเป็นไม้พุ่มหนาที่ใบ เปลือกสีเทาหยาบ ใบเป็นใบเดี่ยวค่อนข้างหนา ผิวใบเป็นมัน มีกลิ่นหอม ออกดอกเป็นกลุ่ม สีขาวอมเขียวยาว 1 นิ้ว กว้าง 1/2 นิ้ว ผลหรือดอกสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอม



การขยายพันธุ์

กานพลูเป็นพืชที่ขึ้นได้ดีในเขตอบอุ่น แดดชายทะเล นิยมขยายพันธุ์ด้วยการตอนหรือปลูกลงด้วยเมล็ด การเตรียมเมล็ดทำโดยนำผลที่สุกจัดมากองรวมกันคลุมทับด้วยผ้าชื้นๆ ประมาณ 3 วัน ผลจะละเปลือก ทำให้แยกเมล็ด

ออกง่ายขึ้น จากนั้นนำเมล็ดมาเพาะจนต้นกล้า มีอายุได้ 1 1/2 - 2 ปี จึงนำมาปลูกในที่ที่ต้องการ การทานพลูเริ่มให้ผลครั้งแรกเมื่ออายุ 6 - 7 ปี ผลผลิตจะสูงขึ้นเรื่อยตามอายุ แต่หลังจาก 20 ปีไปแล้วผลผลิตจะลดลง ส่วนของพืชที่นำมาใช้ได้แก่ ดอก ใบ และผล

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง

ดอก ตากแห้งนำมาบดให้ละเอียด

สารออกฤทธิ์ กานพลูประกอบด้วยน้ำมันหอมระเหย 14 - 20 % , gallotanic acid 10 - 13% ผลต่อจุลินทรีย์ กานพลูยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้ดีกว่าเครื่องเทศอื่นๆ โดยยับยั้งการเจริญของทั้งยีสต์ รา และแบคทีเรีย กานพลูไม่สกัดน้ำมันตั้งแต่ 30% และน้ำมันหอมระเหย

ตั้งแต่ 20% ขึ้นไปยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียได้เกือบทุกชนิด ยกเว้น *Lactobacillus* sp., *Streptococcus* sp., และ *Pediococcus* sp. โดยยับยั้งการเจริญของ *P. aeruginosa* ได้ดีที่สุด สำหรับเชื้อราขึ้นตั้งแต่ 5% ขึ้นไป ยับยั้งการเจริญได้ทุกชนิด โดยยับยั้งการเจริญของ *Rhizopus* sp. ได้ดีที่สุด

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ดอกกานพลูแห้ง ใช้ปรุงแต่งกลิ่นในอาหาร ผสมลงในน้ำชอส และของดองต่างๆ รวมทั้งบุหรี่ยาอินโดนีเซีย ใช้ผลิตน้ำหอม กานพลูยังช่วยย่อยอาหาร แก้ปวดฟัน ดับกลิ่นปาก แก้เลือดออกตามไรฟัน แก้ไอ ขับเลือด ใช้เป็นยาขับลม แก้ปวดท้อง

7. ขิง

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง เน้นใช้สด

ชื่อวิทยาศาสตร์ Zingiber officinalis Roscoe
วงศ์ ZINGIBERCEAE
ชื่ออื่น ขิงเผือก(เชียงใหม่) ขิงแดง ขิงแกง (จันทบุรี)

เป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน ออกหน่อแทงขึ้นเหนือผิวดิน มีลักษณะคล้ายลำต้น สูง 1-2 เมตร ใบเป็นใบเดี่ยว แผ่นใบเรียวยาวคล้ายใบหอก มีสีเขียวเข้มที่ปลายใบ และจางลงไปเรื่อยๆ จนถึงโคนใบ ขิงจะออกดอกโดยตรงจากเหง้า ลักษณะดอกเรียวยาว หัวท้ายแหลม รวมกันเป็นช่อ แต่ละช่อยาว 15 - 25 ซม. เหง้าแก่มีรสเผ็ด

การขยายพันธุ์

ขิงชอบอากาศอบอุ่น ขึ้น ฝนชุก เจริญดีได้ดินที่มีธาตุอาหารสูง ขยายพันธุ์โดยใช้เหง้าตัดเป็นท่อนเล็กๆ ยาว 2.5 - 5 ซม. แต่ละท่อนต้องมีหน่ออยู่ด้วย ปลูกลงในหลุมลึกประมาณ 4 - 5 ซม. หลังจากปลูกแล้ว 10 - 15 วัน ขิงจะแทงหน่อขึ้นมา การดูแลในระหว่างการปลูกทำในระยะแรกเท่านั้น เช่น มีการคลุมฟาง กำจัด



วัชพืช

ส่วนของขิงที่นำมาใช้คือเหง้า การเก็บเหง้าจะทำได้เมื่อขิง มีอายุได้ 7 - 8 เดือน เพราะเป็นช่วงที่ขิงมีกลิ่น รสชาติ และปริมาณเส้นใยพอเหมาะแก่การนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง เหง้า ใช้แบบสด นำมาปอกเปลือก ตำให้แหลก กรองเอาแต่น้ำมาใช้ **สารออกฤทธิ์** ในเหง้ามีน้ำมันหอมระเหย 0.25 - 3% ประกอบด้วย camphene, pellandrene, zingerone, cineol, borneol, linalool

ผลต่อจุลินทรีย์ ขิงแก่ ยับยั้งการเจริญของราได้ดีกว่าจุลินทรีย์อื่นๆ โดยที่น้ำมันหอมระเหย 5% ยับยั้งการเจริญของ *Alternaria* sp. ได้ดีที่สุดทั้งสปอร์

และเส้นใย และที่ 15% ยับยั้งการสร้างสปอร์ของ *Aspergillus* sp. ได้หมด

ชิงอ่อนยับยั้งการเจริญของราได้ดีกว่า จุลินทรีย์อื่นๆ โดยที่น้ำมันหอมระเหย 15% ยับยั้งการเจริญของ *Curvularie* sp. และ *Rhizopus* sp. ได้ดีที่สุด

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ชิงใช้เป็นสารปรุงแต่งรสอาหาร ผสมลงในขนมปัง เครื่องแกง ชาวจีนผลิตเบียร์และไวน์จากชิง น้ำมันหอมระเหยของชิงใช้ผลิตน้ำหอม ชิงยังช่วยกระตุ้นการย่อยอาหาร ป้องกันท้องอืด บรรเทาหวัด แก้อาเจียน ลมจุกเสียด

8. ข่า

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแก๊ง เน้บ้านสด

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Alpinia galanga*, *Languas galanga*

วงศ์ ZINGIBERACEAE

ชื่ออื่น ข่าใหญ่ ข่าหลวง ข่าหยวก(เหนือ)

ข่าเป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน เหง้าข่ามีสีขาวอมชมพูกลิ่นคล้ายชิง แต่เผ็ดและฉุนกว่า ใบเป็นรูปไข่ยาวประมาณ 30 ซม. สีเขียวอ่อน มีขนใต้ใบ ข่าออกดอกที่ปลายยอด เป็นดอกช่อสีขาวครีม ผลมีขนาดสีเขียวเล็ก

การขยายพันธุ์ โดยใช้เหง้า ปลูกอยู่ประมาณ 9 – 10 เดือน จึงเก็บเหง้ามาใช้

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแก๊ง เหง้า ใช้แบบสด นำมาปอกเปลือก ต้มให้แห้ง กรองเอาแต่น้ำมาใช้

สารออกฤทธิ์ galangin, galangol ซึ่งเป็น sesquiterpene และเป็น acrid resin



ผลต่อจุลินทรีย์ ข่าไม่สกัดน้ำมันให้ผลยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้ดีกว่าน้ำมันหอมระเหย และยับยั้งการเจริญของราได้ดีกว่าแบคทีเรียและยีสต์ โดยเฉพาะยับยั้งการเจริญของ *Curvularia* sp. ได้ดีที่สุด กล่าวคือ ข่าไม่สกัดน้ำมันตั้งแต่ 15% และน้ำมันหอมระเหยตั้งแต่ 25% ขึ้นไปยับยั้งการเจริญได้หมด

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ข่าสดหรือแห้งใช้ผสมเป็นเครื่องแกง ข่าใช้เป็นยาขับลม แก้อท้องอืด แน่นจุกเสียด เหง้าสดใช้ทาแก้โรคผิวหนัง แก้ฟกช้ำบวม

9. เจตมูลเพลิง

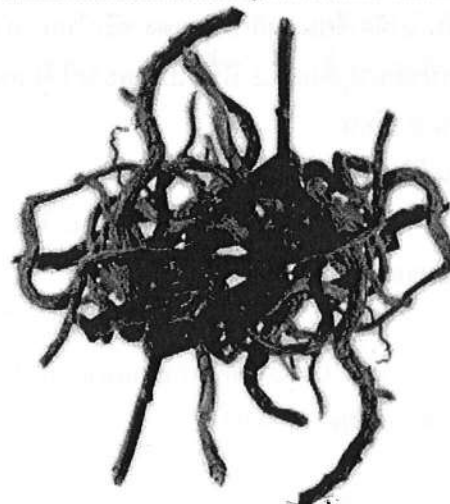
ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแก๊ง ราก

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Plumbago* spp.

ชื่อวงศ์ PLUMBAGINACEAE

ชื่ออื่น เจตมูลเพลิงแดง ชื่ออื่น ปิดปิวแดง ตั้งขู่ไว้ ไฟใต้ดิน ก้านใบและแกนกลางเป็นสีแดง เจตมูลเพลิงขาว ชื่ออื่น ปิดปิวขาว(ภาคเหนือ, อีสาน)

เจตมูลเพลิงเป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก ใบเดี่ยว ออกสลับกันสีเขียวอมเหลือง ออกดอกเป็นช่อยาวบานจากล่างขึ้นบน ดอกมีสีแดง รูปร่างเป็นท่อ ตอนบนแผ่ออกเป็น 5 กลีบ กลีบเลี้ยงสี



เกล้าพื้นบ้าน
ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน

เขียว มีขนและต่อมน้ำเมือกเหนียวๆ เจตมูลเพลิงแบ่งออกเป็น 2 ชนิด

การขยายพันธุ์

ขยายพันธุ์โดยใช้ราก ปลูกไว้ 3 ปี จึงเก็บรากมาใช้

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง

ราก ตากแห้ง นำมาบดให้ละเอียด

สารออกฤทธิ์ เป็นสารพวก naphthaquinone ชื่อว่า plumbagin

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

รากต้มน้ำรับประทานเป็นยาบำรุงธาตุ กระตุ้นระบบย่อยอาหาร เจตมูลเพลิงผงใช้ทาเกลือเนื้อ ฝี่ นอกจากนี้ยังใช้เป็นส่วนประกอบเข้าเครื่องยาไทยจำพวกยาทำแท้ง รากใช้เคี้ยวแก้ปวดฟัน

10. พริกไทย

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง เมล็ด

ชื่อวิทยาศาสตร์ Piper nigrum L.

ชื่อวงศ์ PIPERACEAE

ชื่ออื่น พริกไทยน้อย (ภาคเหนือ)

พริกไทย เป็นไม้เถาเลื้อยเขียวตลอดปี ลำต้นเรียบ ใบสีเขียวอมเทา แผ่นใบรูปไข่ ก้านใบยาว 1.5 - 3 เซนติเมตร ปลายใบแหลม ฐานใบมน ขอบใบเรียบ ดอกเป็นช่อสีขาว ผลกลมสีเขียวเมื่อสุกเป็นสีแดง เส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยของผลยาวประมาณ 3 - 4 มิลลิเมตร

การขยายพันธุ์

พริกไทยเจริญได้ดีในดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ มีการระบายน้ำที่ดี อากาศอบอุ่นชื้น ขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ดและกิ่งปักชำ การดูแลในระหว่างการปลูกต้องใส่ปุ๋ยซึ่งมีองค์ประกอบพวกยูเรีย ไปตีสเทียม เหล็กทองแดง พริกไทยเริ่มให้ผลเมื่อมีอายุตั้งแต่ 2 ปีขึ้นไป และจะให้ผลอยู่นาน 6 เดือน

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง

เมล็ด ตากแห้ง นำมาบดให้ละเอียด

สารออกฤทธิ์

สารที่มีรสเผ็ดฉุนในพริกไทย คือ Chavicine มี 1 % สารที่ทำให้มีกลิ่นฉุนเผ็ดร้อนคืออัลคาลอยด์ Piperine



ผลต่อจุลินทรีย์

น้ำพริกไทยขาวที่เหลือจากการสกัดน้ำมันเป็นส่วนสำคัญ ในการยับยั้งการเจริญและยับยั้งการเจริญเฉพาะราเท่านั้น โดยยับยั้งการเจริญของ *Aspergillus* sp. ได้ดีที่สุด

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

พริกไทยนิยมใช้ปรุงรสอาหาร ทางยาช่วยขับลม เจริญอาหารและแก้ไอ แก้วโรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเนื้อ ปลา หอย และเห็ด พริกไทยสดแก้ไอเจ็บ Piperine ในพริกไทยมีฤทธิ์กระตุ้นประสาท

11. ดีปลี

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปง ผลแก่

ชื่อวิทยาศาสตร์ Piper chaba Hunt.

ชื่อวงศ์ PIPARACEAE

ชื่ออื่น ประดงข้อ ปานนุ พืชพญาไฟ ปีกฉั่ว

ดีปลีเป็นไม้ล้มลุก ใบเดี่ยว ลักษณะคล้ายใบพลู เมื่อขยี้ให้กลิ่นฉุน ดอกมีขนาดเล็ก ดอกเป็นช่อแน่นที่ปลายช่อใบ ผลสีแดงสด รูปทรงกระบอก โคนโต ปลายเล็กออกเป็นช่อ แต่ละผลยาวประมาณ 1 - 3 นิ้ว มีเพียง 1 เมล็ด เมล็ดกลมแข็ง ก้านผลสั้นมากหรือไม่มีเลย

การขยายพันธุ์ ดีปลีเป็นพืชที่ต้องการความชื้นสูง แต่ดินที่ปลูกต้องมีการระบายน้ำดี และอุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุ ปลูกมากในแถบอินโดจีน ขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด เมื่อผลสุกจึงนำมาตากแห้งเอาไว้ใช้

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปง ผลแก่เต็มที่ ตากแห้ง นำมาบดให้ละเอียด



สารออกฤทธิ์

มีน้ำมันหอมระเหย ไปเปอริน ซาวิซิน ยางน้ำมันไม่มีรสเผ็ด

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ผลตากแห้ง เป็นตัวยาเข้าเครื่องยาไทย ใช้แก้ปวดท้อง ท้องร่วง แก้อาเจียน ดอกมีรสเผ็ด ร้อน ขม ใช้แก้ลมวิงเวียน ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ธาตุพิการ ขับเสมหะ ช่วยเจริญอาหาร

12. จันทน์เทศ

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแปง รกในดอก

ชื่อวิทยาศาสตร์ Myristica Fragrans Houttuyn.

ชื่อวงศ์ MYRISTICACEAE

จันทน์เทศ เป็นไม้ยืนต้นที่มีสีเขียวตลอดปี ลำต้นสูง 7 - 15 เมตร ใบสีเขียวเข้ม เหนียวคล้ายหนัง รูปร่างคล้ายใบหอก ขอบใบเรียบ ปลายใบและฐานใบแหลม ดอกสีเหลือง มีกลิ่นหอม ผลกลมเนื้อนิ่ม เปลือกเกลี้ยงสีส้มแกมเหลือง ภายในมีเมล็ดเดี่ยว สีน้ำตาลแก่ เปลือกเมล็ดแข็งเป็นมัน มีรสสีแดงสดหุ้ม

การขยายพันธุ์

ต้นจันทน์ขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด จะเริ่มให้ดอกครั้งแรกเมื่ออายุ 5 - 8 ปี ในระยะนี้ต้องสังเกตว่าต้นใดเป็นต้นตัวผู้ ต้นใดเป็นต้นตัวเมีย ต้นตัวผู้จะมีดอกเล็กกว่าต้นตัวเมีย จากนั้นคัดต้นตัวผู้ทิ้งเหลือไว้ประมาณ 10% ของต้นตัว



เมียเพื่อการผสมเกสร ต้นจันทน์เทศเริ่มออกผลหลังจากปลูกได้ 8 - 9 ปี และให้ผลอยู่ยาวนาน 20 - 30 ปี การเก็บผลทำได้ปีละ 2 ครั้ง และจะเก็บเมื่อผลเริ่มแตก

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง

ส่วนของดอกจันทน์ที่นำมาใช้คือ รกที่แห้ง ตากแห้ง นำมาบดให้ละเอียด

สารออกฤทธิ์

เมล็ดจะมีน้ำมันที่ไม่หอมระเหย 25 - 40 % และมีน้ำมันหอมระเหย 8 - 15 % ประกอบด้วย muristicin และ safrole mace รก หรือส่วนที่หุ้มเมล็ดมีสารสำคัญเป็น balsam ที่มีกลิ่นหอม 24.5% และมีน้ำมันหอมระเหย 4 - 7% ประกอบด้วย terpene

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

เป็นยาขับลม แก้ไข้ แก้โรคต่างๆ ที่เกี่ยวกับไตและกระเพาะอาหาร นิยมใช้ดอกจันทน์ป่นผสมลงในอาหารจำพวกขนมปัง เค้ก ใสกรอก ซุป เหล้า เป็นยาขับลม ยาบำรุงหัวใจ ยาหอม ฯลฯ

ลูกจันทน์ตากแห้งใช้เป็นเครื่องเทศ ใส่ปรุงรสอาหาร ส่วนน้ำมันจันทน์และน้ำมันจันทน์ที่ไม่ระเหยจะใช้ในอุตสาหกรรมทำเครื่องสำอาง น้ำหอม และสบู่

13. อบเชยญวน

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง เปลือกต้น

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cinnamomum loureirii Nees

ชื่ออื่น Saigon Cinnamon, saigon Cassia

วงศ์ ลอราซีอี LAURACEAE

อบเชยเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ไม้ผลัดใบ เปลือกหนา ใบรูปหอก ปลายและโคนแหลม เส้นใบตามยาว 3 เส้น ใบค่อนข้างหนาและผิวเรียบมันสีชมพูอมแดงและจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวเข้มเมื่อแก่ ดอกเล็กเป็นช่อสีเหลืองอ่อน ผลรูปไข่ ผิวเปลือกเรียบบาง อบเชยเทศมีการปลูกมากในศรีลังกา จัดเป็นอบเชยที่มีคุณภาพดีที่สุด เปลือกต้นเมื่อนำไปบดจะได้ผงสีน้ำตาล มีกลิ่นหอมเฉพาะอบเชยชอบอากาศร้อนชื้นดินควรเป็นดินร่วนปนทราย ระบายน้ำดีสามารถขึ้นได้ในที่ราบจนกระทั่งสูงจากระดับน้ำทะเล 2,000 ฟุต อุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,000 - 2,400 มิลลิเมตรต่อปี

การขยายพันธุ์

การปลูกอบเชยใช้วิธีเพาะเมล็ด เมล็ดอบเชยเมื่อแกะออกจากผลแล้วควรเพาะทันที เพราะเมล็ดจะสูญเสียความงอกอย่างรวดเร็ว เมื่อดันกล้าออกสูงประมาณ 15 เซนติเมตร หรืออายุ 4 เดือนนับจากวันเพาะ ให้ย้ายลงถุง

82

เกล้าพินบ้าน

ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน



ดูแลรักษาอีก 4 - 5 เดือนจึงย้ายลงปลูกในแปลง ไถพรวนดินในแปลงปลูก ขุดหลุมปลูกขนาด 30 x 30 x 30 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก อัตรา 0.5 กิโลกรัมต่อต้น ระยะปลูกที่ใช้ 2x2 เมตร หลังจากปลูกไปแล้ว 2 - 3 ปี จะสามารถเก็บเกี่ยวได้ กิ่งหรือต้นที่เหมาะสมสำหรับตัดคือ ต้นที่มีขนาดเท่านิ้วมือ ยาวประมาณ 6 - 8 ฟุต ตัดให้เหลือโคนต้นสูงจากพื้นดิน 10 - 15 เซนติเมตร เพื่อให้ยอดแตกใหม่ ซึ่งจะสามารถตัดได้ทุก 2 - 3 ปี และควรตัดในฤดูฝนซึ่งสามารถลอกเปลือกได้ง่าย วิธีลอกเปลือกโดยใช้มีดกรีดตามความยาวกิ่ง 2 ด้านตรงกันข้ามกัน เพื่อแบ่งออกเป็น 2 ส่วน แซะเปลือกออกจากกัน นำไปผึ่งไว้เมื่อเปลือกเริ่มแห้งจะหดตัว ม้วนงอ นำเปลือกม้วนเรียงต่อกันจนเป็นท่อนยาวแน่น นำไปตากแดด 3 วัน และผึ่งในที่ร่มอีก 3 วัน

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง เปลือกต้นแห้ง ตากแห้ง นำมาบดให้ละเอียด
สารออกฤทธิ์ ชินนามิคแอลดีไฮด์ 55 – 56%
ยูจินอล 4 – 8%

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ขับลม ใช้เป็นเครื่องเทศ มีกลิ่นหอม ใช้แต่งกลิ่นยา รสฝาดสมานและทำทิงเจอร์

14. มะแว้งเครือ

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง ราก

ชื่อวิทยาศาสตร์ Solanum trilobatum Linn.

ชื่ออื่น แขว้งเคียด(ตาก) มะแว้งเถา(กรุงเทพฯ)

วงศ์ Solanaceae

เป็นไม้เลื้อย มีหนาม ใบคล้ายตำลึง ผิวใบอาจเรียบหรือมีหนามเล็กๆ ดอกสีม่วงคล้ายดอกมะเขือ ลูกดิบกลม เล็กๆ สีเขียวเป็นลาย ลูกสุกเปลี่ยนเป็นสีแดง เป็นไม้ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมีอยู่ทั่วไป

การขยายพันธุ์

ใช้เมล็ด เก็บเมื่อผลแก่จัดเป็นสีแดง อย่ตากทิ้งไว้นาน เพราะจะทำให้อัตราการงอกลดลง แกะเมล็ดออก ล้างน้ำแล้วเพาะในถุง

ทันที ปลูกได้ดีในฤดูฝน ปลูกได้ทั่วไป ขึ้นได้ดีในดินแทบทุกชนิด ชอบดินร่วน ระบายน้ำดี ชอบแดดจัด เมื่ออายุ 1–2 เดือน ต้องทำค้างให้เลื้อยขึ้น อายุ 7–8 เดือน เริ่มให้ผลผลิต ถ้าความชุ่มชื้นในดินสม่ำเสมอ จะเก็บเกี่ยวได้ตลอดปี

ส่วนที่นำมาใช้ทำลูกแป็ง

ราก ตากแห้ง นำมาบดให้ละเอียด

ประโยชน์และสรรพคุณทางยา

แก้ไอ ขับเสมหะ ลดน้ำตาลในเส้นเลือด และเป็นน้ำกระสายยากวาดคอก รากเป็นยาแก้ไอ ขับลม และเป็นยาขับปัสสาวะ



เหล้า : เศรษฐกิจชุมชน จากรากหญ้า สู่สากล



การพึ่งพาตนเองด้วยการผลิตเหล้าเพื่อกินและขายกันในชุมชนนั้น ไม่ได้สำคัญที่การแข่งขันในตลาดใหญ่ แต่สำคัญที่ฐานการบริโภคในชุมชนและชุมชนข้างเคียง รวมทั้งยังสำคัญตรงที่เป็นการแลกเปลี่ยนผลผลิตในกลุ่มเกษตรกรที่มีผลผลิตแตกต่างกัน เช่น ใครที่มีผลไม้ก็นำมาแลกข้าวและลูกแป้งเหล้าเอาไปทำเหล้าชุมชนที่ผลิตลูกแป้งขาย ก็สามารถแลกเปลี่ยนกับข้าวที่ชุมชนอื่นปลูกแล้วเหลือกินได้อีก

จากการศึกษาพบว่าค่าใช้จ่ายของคนไทยเกี่ยวกับเหล้าไม่ต่ำกว่าปีละ 1,000 บาท ต่อครอบครัว ถ้าหากในชุมชนมี 100 หลังคาเรือน ต้องจ่ายค่าเหล้าไม่ต่ำกว่า 1,000,000 บาท ปัจจุบันประเทศไทยมี 80,000 หมู่บ้าน คิดเป็นมูลค่า 80,000 ล้านบาท ส่งผลให้เงินตราไหลออกนอกชุมชนและประเทศ ดังนั้นการผลิตเหล้าพื้นบ้านเพื่อบริโภคเองในครัวเรือนและในชุมชนเป็นทางออกในการแก้ไขปัญหาหาค่าผลผลิตทางเกษตรตกต่ำ และเพิ่มมูลค่าของผลผลิตได้อีกเท่าตัว รวมทั้งเป็นการลดการขาดดุลการค้าและเงินตราที่ไหลออกนอกประเทศ

นอกจากนั้นของเหลือจากการผลิตเหล้าพื้นบ้าน เช่น น้ำหมักที่เหลือจากการกลั่นเหล้า หรือสาเหล้า ยังสามารถนำมาทำเป็นปุ๋ยน้ำซึ่งมีคุณสมบัติคล้ายกับน้ำหมักชีวภาพจาก

กากน้ำตาล ที่เป็นได้ทั้งปุ๋ยชีวภาพและยังสามารถไล่แมลงด้วย กากเหล้านำมาหมักกับปุ๋ยพืชสดและมูลสัตว์ใช้กับสวนผลไม้และพืชเศรษฐกิจในท้องถิ่นได้ดี

ที่ดียิ่งกว่านั้นก็คือการดื่มเหล้ากินเองนี้ ก็ยังเป็นส่วนหนึ่งการฟื้นฟูภูมิปัญญาดั้งเดิมรวมทั้งความสัมพันธ์ที่เคยมีให้กลับคืนมา ตั้งแต่การสีข้าวเองด้วยแรงงานในครอบครัวไปจนถึงการพึ่งพากันในชุมชน โดยการฟื้นฟูวัฒนธรรมการลงแขกเกี่ยวข้าว รวมทั้งงานบุญ เหมือนเช่นในสมัยก่อนที่เคยมี และยังเป็นการหันกลับมาสู่วิถีเกษตรแบบพึ่งตนเอง เพราะเมื่อชาวบ้านสามารถดื่มเหล้าเองได้ ค่าใช้จ่ายก็ลดลง ลูกแป้งที่ทำเอง ข้าวที่ปลูกและเก็บเกี่ยวเอาไว้ เอามาสีมาตำ มาหมักกินเอง จะลดรายจ่ายลงได้ถึงครึ่งหนึ่งและมีเงินออมไว้ซื้อเครื่องอุปโภคบริโภคสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต อีกทั้งเหล้าพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่นเองก็ยังมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่จากภูมิปัญญาที่เรียนรู้มา พิษพันธุท้องถิ่น ผลไม้และสมุนไพรที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ จึงทำให้เหล้าที่มาจากแต่ละแหล่งผลิตมีความหอมหวาน รสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนใคร หากมีการพัฒนาดี ๆ อาจสามารถส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนและประเทศได้อีกด้วย

เหล้าพื้นบ้านภาคใต้



จากความหลากหลายของพืชพันธุ์พื้นบ้าน จนมาเป็นเหล้าพื้นบ้านที่ทำจากน้ำตาลมะพร้าว และผลไม้บางชนิด ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่รสชาติและความหอมหวานที่ไม่เหมือนใคร

จากความอุดมสมบูรณ์ของพันธุ์ไม้ภูมิประเทศที่มีฝนตกชุก ทำให้เหล้าของภาคใต้มีความหลากหลายด้วยชนิดของน้ำตาลจากต้นตาล มะพร้าว ต้นชก และผลไม้พื้นบ้านนานาชนิดที่นำมากลั่นเป็นเหล้าได้ นอกจากเหล้าแช่พื้นบ้าน ที่ทางภาคใต้เรียกว่า หวาก หรือตะหวากแล้ว ยังมีเหล้ากลั่น สูตรเฉพาะของท้องถิ่นคือเหล้าหมักน้ำตาลมะพร้าวกับเปลือกเคี่ยมผสมกับข้าวเหนียว ลูกแป้งเหล้า และเครื่องเทศบางชนิด เช่น พริก (ทางภาคใต้เรียกว่าตีปลี)

หวาก ทำมาจากของน้ำตาลแท้จากต้นตาล ต้นมะพร้าว ต้นจากหรือต้นชกที่เรียกกันแล้วใส่เปลือกไม้เคี่ยม ซึ่งเป็นไม้ที่มีขึ้นอยู่ทั่วไปในภาคใต้ ใช้ได้ทั้งเนื้อ เปลือก และราก ได้ทุกส่วน มีรสฝาด คนแก่นิยมนำไปต้มไปตำผสมกับปูนกินหมาก รสฝาดจะช่วยรักษาเนื้อปูนไม่ให้เป็นต่างจัด จนกัดปาก หรือบางที่ใช้เปลือกหรือเนื้อของไม้ตะเคียนทอง ซึ่งมีรสฝาดเช่นกัน ซึ่งจะช่วยรักษาน้ำตาลไม่ให้เกิดเชื้อราหรือบูดเน่า ซึ่งมีคุณสมบัติฝาด ช่วยให้น้ำตาลไม่บูด เสีย

นอกจากความอุดมสมบูรณ์ของน้ำตาลมะพร้าวแล้ว ในสมัยก่อนชุมชนจะปลูกข้าวเหนียวไว้เพื่อใช้ทำขนมและนำมาใช้ทำเหล้าในช่วงที่มีงานเทศกาล ชาวบ้านในสมัยก่อนก็นิยมต้มเหล้าดื่มกันเองเช่นเดียวกับภาคอื่นๆ ในภาคใต้ก็มีภูมิปัญญาในการทำลูกแป้งเหล้าเช่นเดียวกับภาคอื่นๆ แต่ลูกแป้งของทางภาคใต้จะใช้ส่วนผสมของเครื่องเทศน้อยกว่าทางภาคเหนือและอีสานเพราะคนในพื้นที่ภาคใต้นิยมดื่มเหล้าที่มีดีกรีไม่แรงมาก อยู่ที่ประมาณ 30 - 35 ดีกรี เท่านั้น ไม่จุนมาก ดังนั้นเครื่องเทศที่ใช้ผสมลูกแป้งจึงมีไม่มาก คือ พริก กระเทียม ข่า ขิง ปัจจุบันมีการผลิตลูกแป้งจำหน่ายที่อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา แต่จุดเด่นของเหล้าทางภาคใต้จะอยู่ที่ความนุ่ม หอมหวานด้วยส่วนผสมของน้ำตาลจากผลไม้ เช่น น้ำตาลมะพร้าว ต้นตาลโตนด ต้นจากและต้นชก(ลักษณะคล้ายต้นตาวของภาคเหนือ) ที่ปาดน้ำตาลจากวง

นอกจากรสชาติที่นุ่มและหอมหวานแล้ว ทางภาคใต้ยังมีภูมิปัญญาในทำเหล้าสี โดยการใช้สีของสมุนไพรที่ใส่ไปในขั้นตอนการกลั่นเหล้า เพื่อให้ได้เหล้าออกมามีสีสวย และยังมีสรรพคุณจากยาสมุนไพรที่ใช้ เช่น แก่นจันทร์แดง ที่มีสรรพคุณในการบำรุงหัวใจ ใช้ร่วมกับสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีอยู่เฉพาะในภาคใต้เท่านั้น จะให้น้ำเหล้าที่ดื่มได้ออกมามีสีออกสีแดงแวววาว และยังมีสรรพคุณในการบำรุงกำลังร่วมอยู่ด้วย เป็นการนำภูมิปัญญาในเรื่องสมุนไพรที่มีอยู่ของท้องถิ่นมาใช้ร่วมกับภูมิปัญญาในการทำเหล้า

จากความหลากหลายชนิดของผลไม้ที่มีอยู่มากมาย จึงทำให้เหล้าผลไม้ของทางภาคใต้ขึ้นชื่อในเรื่องรสชาติความอร่อยและความหลากหลายของชนิดผลไม้ในท้องถิ่นซึ่งที่นำมาใช้ทำเหล้า ซึ่งนอกจากจะนำไปใส่ในขั้นตอนของการกลั่นเหล้าเพื่อให้เหล้ามีกลิ่นหอมและได้รสของผลไม้แล้ว ยังมีการผลิตเหล้าจากผลไม้หมักโดยใช้ผลไม้ในท้องถิ่นที่นำมาทำเป็นเหล้าผลไม้ และนำมาผลิตเป็นไวน์ได้อย่างมากมายกล่าวได้ไม่หมด เช่น เงาะ ลองกอง ลางสาด กล้วย มะละกอ มังคุด ระกำ กระท้อน ฝรั่ง กระทกรก หรือเสาวรส นอกจากนี้ยังมีไวน์ผลไม้ที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น เช่น ไวน์ดอกดาหลาของบ้านปากทรง ไวน์ลูก(ส้ม)ชาน ของบ้านช่องช้าง (ลูกส้มชานเป็นผลไม้ป่าที่ชอบขึ้นตามริมน้ำ หรือริมห้วย มีมากในป่าแถบนี้)

นอกจากนั้นที่นี่ยังมีเหล้าผลไม้ตามฤดูกาล มีการคัดสรรผลไม้ที่มีเฉพาะภาคใต้เช่น จำปาตะ มาทำเหล้าผลไม้ จะได้เหล้าที่มีกลิ่นหอมหวานของจำปาตะ ซึ่งเมื่อนำมากลั่นจะส่งกลิ่นหอมไปไกลทีเดียว เหล้าผลไม้ที่ผลิตสามารถเก็บไว้ได้นาน ยังคงกลิ่นและรสชาติของผลไม้ไว้ได้ นอกจากนี้แล้ว ยังเป็นการเพิ่มมูลค่า



เหล้ากลั่นผลไม้กลิ่นหอมหวาน และสีส้มจากสมุนไพรท้องถิ่นเฉพาะของภาคใต้

ของผลผลิต และแก้ปัญหาาราคาผลไม้ตกต่ำขายไม่ได้ราคาอีกด้วย ทางกลุ่มจะนำผลไม้ที่มีราคาถูกมาแปรรูป ผลไม้ที่ถูกคัดทิ้ง หรือในช่วงที่มีราคาถูก ก.ก.ละต่ำกว่า 4 บาท ทางกลุ่มจะนำมาแปรรูปเป็นเหล้าผลไม้

กลุ่มเกษตรกรที่มีการผลิตเหล้าเพื่อแปรรูปผลผลิต สร้างมูลค่าและเน้นเรื่องการทำตลาดเองในท้องถิ่น มีอยู่หลายกลุ่มในพื้นที่ เช่น เครือข่ายออมทรัพย์ลุ่มน้ำหลังสวนแล้ว บ้านหน้าถ้ำ จ.สุราษฎร์ธานี กลุ่มเกษตรกรเพื่อสิ่งแวดล้อม อ.คีรีรัฐ ซึ่งกลุ่มเกษตรกรเหล่านี้เน้นที่การทำตลาดเองในการทำเกษตรและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น มีร้านค้าชุมชนที่จำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรของกลุ่ม และกำลังมีการขึ้นทะเบียนเพื่อจำหน่ายเหล้าตามกฎหมาย มีการดำเนินการปรับปรุงพื้นที่ผลิตเหล้า โดยใช้ถังแตนเลส ปรับพื้นซีเมนต์ และมีการสร้างบ่อบำบัดน้ำเสียและบ่อพักน้ำ เพื่อให้ได้มาตรฐานของโรงผลิตเหล้า

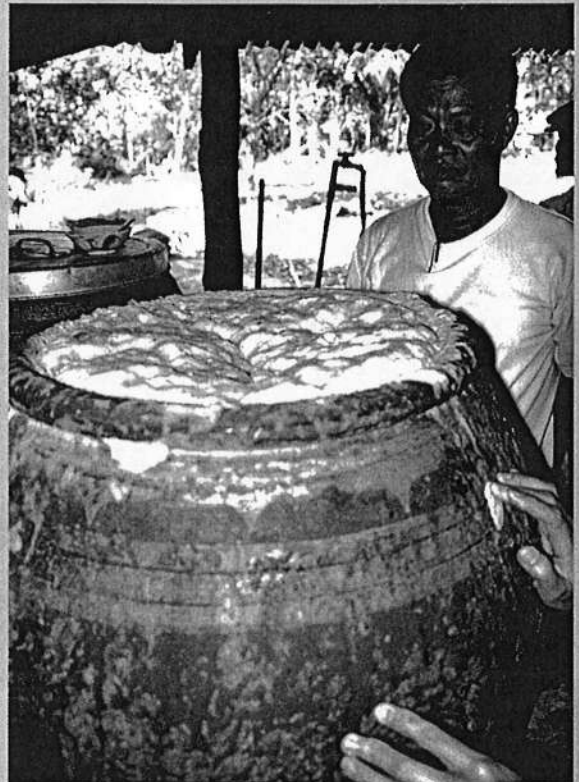
น้ำที่เหลือจากการผลิตเหล้าพื้นบ้านสามารถนำมาทำเป็นปุ๋ยน้ำ ด้วยคุณสมบัติที่

หน้าบ้านภาคกลาง • เหล้ากลั่นเมืองเพชร

ตรหมักข้าวครึ่งเดียว ต้มเหล้าได้เป็นปี
จากภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่น
พัฒนาเป็นการทำเหล้าชุมชนที่มี
เอกลักษณ์เฉพาะตัว

กรรมวิธีการผลิต

หุงข้าวพอกึ่งๆ สุก ค่อนข้างดิบ กึ่งไว
ไต้เย็น ผสมกับลูกแป้งที่ทำละเอียดกับเหล้าหัวเชื้อ
ในถุงปุ๋ย นำไปบ่มไว้ในกองฟาง เมื่อบ่มได้ที่แล้ว
นำมาใส่ในโอ่ง ใส่น้ำตาลสด หมักไว้ประมาณ
7 วัน นำไปต้มเหล้าได้ กากที่เหลือสามารถ
นำมาหมักเหล้าได้เรื่อยๆ เป็นปี



หน้าบ้านภาคอีสาน • เหล้าเด็ดมหาสารคาม

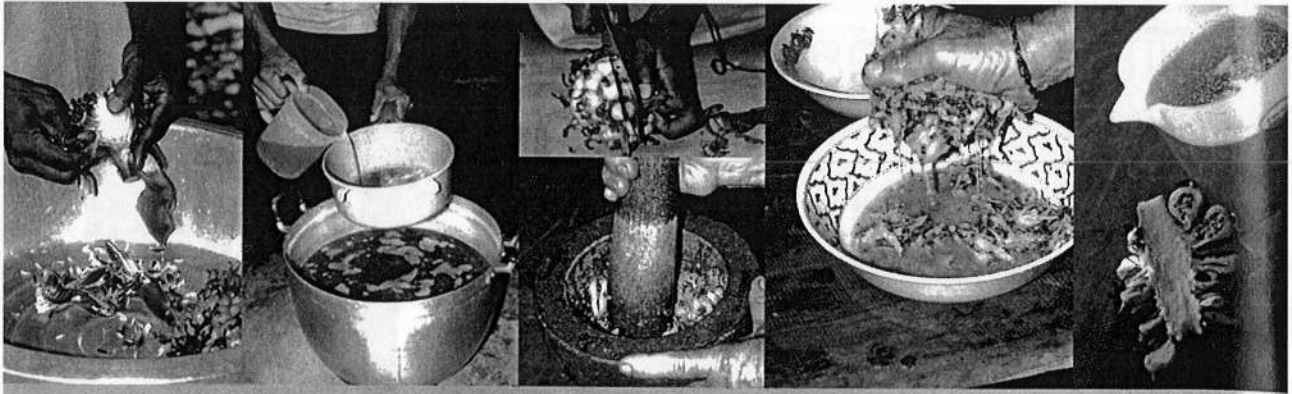
การฟื้นฟูภูมิปัญญาในการต้มเหล้า

ชื่อแปรรูปผลผลิตข้าวที่เคยถูกกดราคาให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

กรรมวิธีการผลิต

ตั้งข้าวเหนียว พอกข้าวสุกดี นำมาผึ่งไว้ให้เย็น จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับลูกแป้งให้เข้ากัน
นำไปหมักไว้ในโอ่ง 7 วัน 7 คืน จากนั้นเติมน้ำในอัตราส่วน 1 : 1 หมักต่ออีก 7 วัน
มากลั่นเหล้าได้

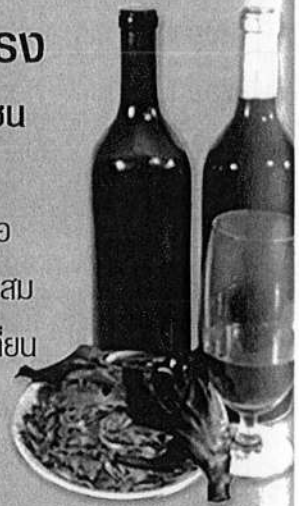




เหล้าพื้นบ้านภาคใต้ • ไวน์ดาหลาบ้านปากทรง

ไวน์จากดอกและผลของดาหลา นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของดีของชุมชน
กรรมวิธีการผลิต

ใช้ดอกดาหลาที่บ้านเต็มๆ เด็ดเอาเฉพาะกลีบ ต้มในน้ำจนเดือด เติมน้ำตาลและเกลือ
จากนั้นนำผลของดาหลาที่แก่จัด แกะเอาแต่ผล นำมาทำให้แหลก ขยำเอาแต่น้ำ นำไปใส่ผสม
ลงไปใต้น้ำต้มกลีบดอกดาหลา นำน้ำดาหลาที่ได้เก็บไว้ที่อุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่ จะเปลี่ยน
สภาพเป็นไวน์ได้เองตามธรรมชาติ สามารถเก็บไว้อยู่ในรูปของไวน์ได้ประมาณ 15 วัน
จากนั้นนำมาบ่มเชื้อด้วยการต้มใหม่จะสามารถเก็บไว้นานเป็นปี

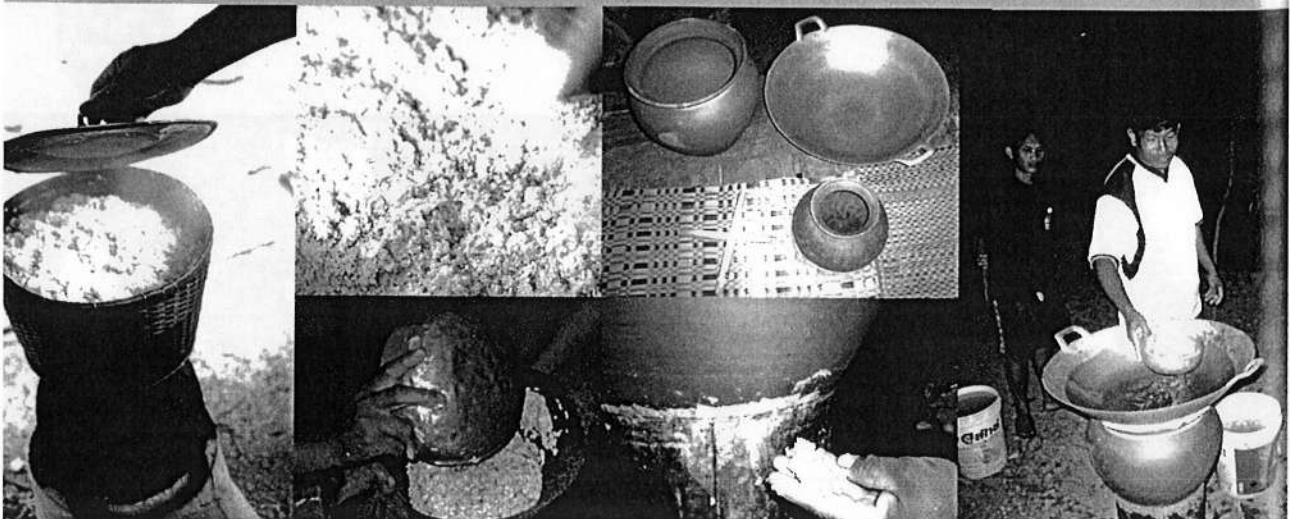


เหล้าพื้นบ้านภาคตะวันออก • เหล้าปิดตาบ้านนาฮีสวน

เหล้าที่มีดีกรีของแอลกอฮอล์ผสมผสานกันอย่างลงตัว

กรรมวิธีการผลิต

นำข้าวเหนียวกลองมาแช่น้ำ แล้วนึ่งให้สุก ฟิ้งลมให้เย็น นำมาคลุกเคล้ากับลูกแป้งเหล้าให้เข้ากัน
หมักในภาชนะที่ทนความร้อน นำเหล้าที่หมักไว้มากองเอาแต่น้ำ แล้วนำไปต้ม จะได้เหล้าสุตรภาคตะวันออก

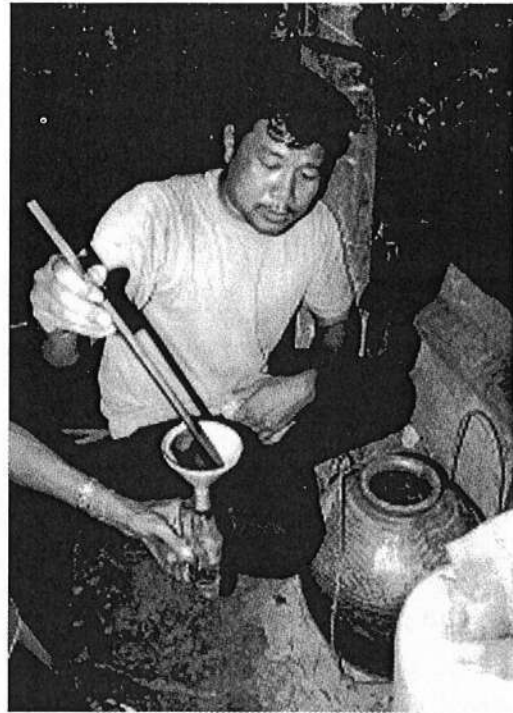


คล้ายกับน้ำหมักชีวภาพจากกากน้ำตาล สามารถเก็บไว้ได้นานกว่า 4 เดือนโดยไม่เสีย เพราะมีส่วนผสมของน้ำตาล น้ำส้มจากการหมัก รวมทั้งแอลกอฮอล์จึงมีคุณสมบัติที่เป็นได้ทั้งปุ๋ยชีวภาพและยังสามารถไล่แมลงด้วย กากที่เหลือจากการหมักเหล่านี้ก็นำมาผลิตปุ๋ยหมักปุ๋ยชีวภาพได้อีกด้วย สามารถใส่ได้ทั้งสวนผลไม้ และพืชเศรษฐกิจอย่างยางพาราหรือปาล์มน้ำมัน

เช่นที่กลุ่มเกษตรกรเพื่อสิ่งแวดล้อม อ.คีรีรัฐ ปัจจุบัน มีได้ทดลองนำกากและน้ำสาเหล่านี้ที่เหลือจากการผลิตมาผลิตปุ๋ยหมักปุ๋ยชีวภาพ แต่ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของสมาชิกสมาชิกของกลุ่มรวมกันทั้งหมดจะมีส่วนประมาณ 2000 ไร่ ปัจจุบันน้ำที่เหลือจากการผลิตเหล่านี้จะได้ประมาณ 500 ลิตร/วันซึ่งยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ ปุ๋ยหมักที่ได้ยังนำมาใช้กับสวนปาล์มที่สมาชิกปลูก ซึ่งแต่เดิมใช้ปุ๋ยเคมีมากถึงปีละประมาณ 200 ก.ก. ค่าปุ๋ยเคมีก.ก. ละ 8 บาท เพราะฉะนั้นใน 1 ปี ทางกลุ่มสามารถประหยัดเงินค่าปุ๋ยเคมีได้เป็นเงินกว่า 1600 บาท นอกจากเป็นผลพลอยได้จากการผลิตเหล่านี้แล้ว ยังเป็นการกำจัดกากของเสียจากกระบวนการทำเหล้าโดยนำมาทำประโยชน์อีกด้วย น้ำที่เหลือจากการกลั่นเหล้า แม้จะไม่มีแอลกอฮอล์เหลือแต่ยังสามารถนำมากลั่นต่อเป็นน้ำส้มสายชูได้อีก หรือนำมาใช้รดต้นไม้ในสวน หรือนำไปฉีดพ่นไล่แมลงโดยตรง จะทำให้ต้นไม้งามโตเร็ว

นอกจากนั้นยังมีประโยชน์กับผู้บริโภคในชุมชนที่ในปัจจุบันมีทางเลือกในการบริโภคมากขึ้น และยังได้ดื่มเหล้าที่อร่อยถูกปากและมีคุณภาพด้วยราคาที่ถูกลงกว่าเหล้าโรงถึงครึ่งหนึ่ง

การผลิตสุราของชุมชนที่นี้จะเน้นเพื่อเป็นการพึ่งตนเองเป็นหลัก เพื่อแปรรูปผลผลิตให้



ใช้ และบริโภคในท้องถิ่นที่เหลือจึงจำหน่ายให้กับสมาชิกในกลุ่ม ในชุมชนข้างเคียงและแลกเปลี่ยนผลผลิตในกลุ่มเกษตรกรในแต่ละพื้นที่ที่มีผลผลิตแตกต่างกัน ในปัจจุบันที่มีผู้ผลิตเหล้าออกจำหน่ายมากมาย แต่เหล้าที่สามารถอยู่รอดได้น่าจะเป็นเหล้าที่ผลิตโดยชุมชน เพราะเหล้าที่ชุมชนผลิตเอง จะสามารถควบคุมและตรวจสอบคุณภาพได้ ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี การปลอมปน เพราะการที่สมาชิกและผู้ผลิตบริโภคกันเองในชุมชนนั้น นอกจากจะปลอดภัย มีรสชาติดี ถูกปากแล้วยังเป็นการช่วยเหลือชุมชนของตนเอง และผลกำไรที่ได้ก็คืนกลับมาสู่ชุมชน ดังที่ว่า

“ชุมชนที่ผลิตเหล้าจะช่วยเหลือชุมชนของตนเอง ต่อไปจะเป็นการวัดกันที่คุณภาพและกำลังบริโภคในชุมชน ถึงแม้คนภายนอกไม่ซื้อก็ยังมีการ์ของสมาชิกที่ช่วยซื้อกันเอง ที่มีความมั่นคงยั่งยืน ”

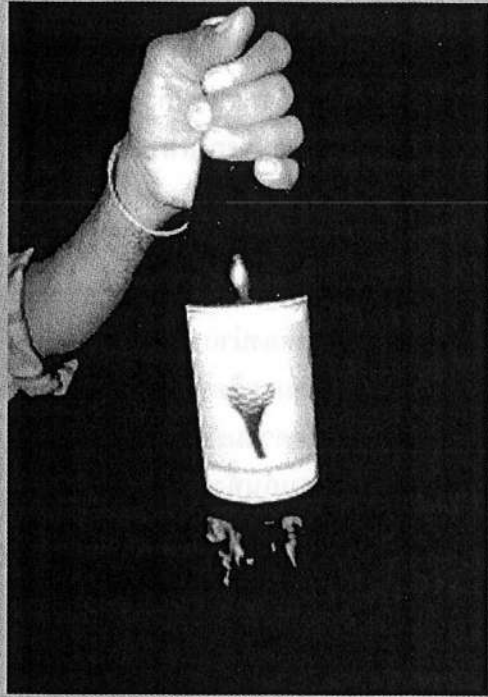
เหล้าชุมชน

จากผลผลิตในท้องถิ่น สู่มุมปัญญาการพึ่งตนเอง

เหล้าเต็ด และเหล้าข้าวเหนียวน้ำตาลมะพร้าวของบ้านปากทรง

ที่โครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อย ภูมินิเวศน์ภาคใต้ตอนบนบ้านปากทรง จ.ชุมพร ซึ่งได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่ทำเกษตรกรรมแบบทางเลือก และปรับเปลี่ยนจากระบบเกษตรเชิงเดี่ยวมาเป็นระบบเกษตรกรรมแบบยั่งยืน มีรู้หรือพื้นภูมิปัญญาพื้นบ้านในเรื่องของพืชอาหารสมุนไพรรักษาโรค ตลอดจนการอนุรักษ์ดินและน้ำไปจนถึงการสร้างความมั่นคงทางอาหารและการพึ่งตนเองของชุมชน ส่วนหนึ่งของการฟื้นฟูภูมิปัญญาในการพึ่งพาตนเองทางด้านอาหารก็คือ การต้มเหล้า ที่นี้ชาวบ้านมีการรวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มออมทรัพย์ ในเครือข่ายออมทรัพย์ลุ่มน้ำหลังสวน และส่งเสริมให้มีการนำผลผลิตที่มีในชุมชนมาทำเหล้า เพื่อผลิตและจำหน่าย บริโภคภายในชุมชน ปัจจุบันกำลังอยู่ในขั้นตอนการขอจดทะเบียนการค้า เพื่อให้สามารถจำหน่ายได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย แต่เป้าหมายหลักของชุมชนไม่ได้มุ่งหวังการทำการค้าที่จำหน่ายในปริมาณมาก แต่มุ่งผลิตเพื่อบริโภคกันเองในท้องถิ่นเป็นหลัก เพื่อลดรายจ่ายในเรื่องเหล้าแปรรูปผลผลิตที่มีในชุมชน และเป็นการพึ่งพาตนเองอีกทางหนึ่ง

การผลิตเหล้าของชุมชนไม่ได้เน้นที่การแข่งขันแต่เน้นที่ทางเลือกในการบริโภคของคนในชุมชน ดังนั้นเหล้าที่ผลิตจำหน่ายในกลุ่มจึงมีสูตรและรสชาติแตกต่างกันไปตามความชอบและรสนิยมของผู้บริโภคในพื้นที่นั้นๆ ซึ่งอาจจะนิยมดื่มเหล้าที่มีดีกรีสูง - อ่อนต่างกัน เพื่อไม่



เหล้ากลั่นของเครือข่ายกลุ่มออมทรัพย์ลุ่มน้ำหลังสวน

ให้เกิดการแข่งขันกันในท้องถิ่น เหล้าที่นี้มีทั้งเหล้าเต็ดที่กลั่นจากน้ำตาลมะพร้าวหมักกับเปลือกเคี่ยมและเหล้าข้าวเหนียวน้ำตาลมะพร้าว อีกทั้งยังมีการปรับปรุงเพิ่มเติมสมุนไพร ผลไม้บางอย่างลงไปเพื่อให้มีรสชาติหวานหอม กลมกล่อม ตามรสนิยมของผู้ดื่มอีกด้วย นอกจากเหล้าแล้วยังมีไวน์ที่ผลิตจากพืชในท้องถิ่นที่สามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าของผลผลิตได้อีกด้วย

กรรมวิธีการผลิตเหล้าของแต่ละกลุ่มจะแตกต่างกันไปเพื่อให้ได้เหล้าที่มีลักษณะเฉพาะตัว เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกได้และไม่ต้องการแข่งขันกันในชุมชน ดังนี้

วิธีการทำ

1. นำน้ำตาลมะพร้าวมาละลายน้ำ อัตราส่วนน้ำตาลมะพร้าว 1 ปีบ ประมาณ 25 ก.ก. ต่อน้ำ 4 ปีบ

2. ใส่เปลือกไม้เคี่ยมที่ตัดเป็นท่อนๆ ยาว ประมาณ 1 คอก แล้วทุบให้แหลกลงไปประมาณ 15 - 20 ชิ้น หมักไว้กับน้ำตาลในโถงที่เปิดฝาทิ้งไว้ เปลือกไม้ที่ใส่ใช้เปลือกไม้เคี่ยมเก่าที่ได้จากการหมักเหล้าครั้งที่แล้วกับเปลือกไม้ใหม่อย่างละครึ่งต่อครึ่ง เพื่อเป็นการต่อเชื้อให้เกิดกระบวนการหมักเร็วขึ้น เปลือกไม้เคี่ยมที่ซื้อมานำมาอย่างไฟให้แห้งสนิทจะสามารถเก็บไว้ใช้ได้นานเป็นปี เปลือกไม้เคี่ยมที่ใช้แล้วจะสามารถนำมาหมักได้ซ้ำอีก 3 ครั้งจนหมดรสฝาด จึงทิ้งไป

3. หมักไว้ประมาณ 5 - 6 วัน จนกว่าฟองจะหยุดเดือด เมื่อฟองลดลง วันรุ่งขึ้นสามารถนำมากลั่นเป็นเหล้าได้ เหล้า 1 โถงสามารถกลั่นเป็นเหล้า 40 ดีกรีได้ 30 - 35 ขวด แต่ที่ภาคใต้นิยมดื่มเหล้าที่ ดีกรีไม่แรงนัก จะอยู่ที่ประมาณ 30 - 35 ดีกรี

4. นำน้ำหมักมากรอง โดยใช้ผ้ามุงกรองเอากากออกเอา แล้วบีบแต่น้ำหมักไปใส่ถึงตม เหล้าที่นี้จะมีการเพิ่มใบเตยและอ้อย ใส่ลงไปในช่วงตอนการตม ใช้ใบเตย 3 มัด อ้อย 1 ลำ นำมาทุบๆ ให้แหลก ตัดเป็นท่อนๆ ใส่ลงไปในช่วงตอนตมเหล้า จะทำให้ได้เหล้าที่มีกลิ่นหอมนุ่มนวล ไม่ฉุน

เหล้าข้าวเหนียวน้ำตาลมะพร้าวของบ้านหมู่ 3

วิธีการทำ

เหล้าสูตรนี้นอกจากน้ำตาลมะพร้าวแล้วจะใช้ลูกแบ่งและข้าวเหนียวเพิ่มไปในการหมักด้วย โดยวิธีการทำคือ

1. หมักน้ำตาลมะพร้าวกับเปลือกเคี่ยมประมาณ 2 - 3 วัน เปลือกเคี่ยมที่ซื้อมาจะนำมาอย่างไฟไล่ความชื้น จะเก็บไว้ได้นานพอจะใช้ก็นำมาขูดผิวออก แล้วนำมาใส่ได้เลย

2. ึ่งข้าวเหนียวกิโลครึ่ง ึ่งไว้ให้เย็น แล้วนำมาคลุกให้เข้ากันกับลูกแบ่ง 10 ลูก

3. นำไปใส่ในโถงที่หมักน้ำตาลมะพร้าวไว้แล้ว แล้วปิดฝาโดยใช้พลาสติกคลุมมิดปากไว้ การปิดฝาจะทำให้ได้ปริมาณแอลกอฮอล์มากขึ้นกว่าแบบที่เปิดฝาทิ้งไว้ แล้วหมักทิ้งไว้จนกว่าน้ำหมักจะนิ่ง ไม่มีฟองเดือดขึ้นมาที่ผิว คือ แอลกอฮอล์เริ่มคงที่ใช้เวลาประมาณ 7 วัน ขั้นตอนทั้งหมดตั้งแต่แรกจะใช้เวลาทั้งหมดประมาณ 10 วัน ก็สามารถนำมาตมเป็นเหล้าได้ ถ้านำมาตมก่อนจะได้แอลกอฮอล์น้อยลง แต่ถ้าหมักไว้นานเกิน 20 วันจะเริ่มออกรสเปรี้ยว



หมายเหตุ น้ำตาลที่ใช้ต้องเป็นน้ำตาลแท้ที่ไม่ผสมและไม่ใส่สารกันบูด ไม่เช่นนั้นจะหมักแล้วเชื้อไม่เดิน เหล้าจะเสีย น้ำตาลมะพร้าวที่นี้จะซื้อจากอำเภอสวี เขาน้อย เกาะสมุย ลูกแบ่งที่ใช้จะต้องเลือกเช่นกัน ถ้าใช้ลูกแบ่งไม่เหมาะ จะทำเหล้าออกมาแล้วมีรสเปรี้ยว

ในขั้นตอนการต้มจะแยกเหล่าน้ำหัว 5 ขวด และเหล้าปลายมาไว้ใช้ในการปรุงน้ำเหล้าเพื่อให้มีดีกรีตามที่ต้องการ นอกจากจะกำหนดดีกรีได้แล้วยังได้ปริมาณน้ำเหล้ามากขึ้นด้วย เหล้าที่จำหน่ายจะมีดีกรีอยู่ที่ประมาณ 40-45 ดีกรี บางที่จะรวมน้ำกลางกับน้ำปลายเข้าด้วยกัน สูตรนี้จะได้เหล้ามากขึ้นกว่าเหล้าที่หมักน้ำตาลมะพร้าวกับเปลือกเคี้ยวอย่างเดียวถึงเกือบ 20 ขวด ถ้าทำเหล้าข้าวเหนียวอย่างเดียวจะใช้เวลาหมักนาน และเมื่อเทียบกันแล้วจะ ต้นทุนสูงกว่าเหล้าข้าวเหนียวน้ำตาลมะพร้าว และใช้เวลาในการหมักน้อยกว่าด้วย เพราะหมักเพียง 7 วันจะนำไปกลั่นเป็นเหล้าได้แล้ว

นอกจากนั้นการใส่ใบเตยลงไปยังทำให้เหล้านี้มีสรรพคุณในการบำรุงหัวใจ เปลือกเคี้ยวก็ยังเป็นยาสมุนไพรอีกด้วย และมีรสชาติจะกลมกล่อมนุ่ม ไม่ฉุนเกินไป เพราะมีกลิ่นของข้าวเหนียว ใบเตย อ้อย ด้วยจะหอมกว่า

สัดส่วน
 น้ำตาลมะพร้าว 1 ปีบ(25 ก.ก.) / น้ำ 4 ปีบ / เปลือกเคี้ยว 1 ก.ก. / 1 โอง / ข้าวเหนียว 1 ถัง

ค่าใช้จ่ายในการทำ

1. น้ำตาลมะพร้าว ราคาปีบละ 220 บาท
2. ลูกแป้ง 10 ลูก ราคา ลูกละ 1 บาท
3. ค่าแรงผู้ต้มบวกค่าฟืน ถึงละ 250 บาท
4. ใบเตย มัดละ 3 บาท
5. ค่าตรา ขวดละ 2 บาท

อุปกรณ์การต้มเหล้า

1. ถัง 200 ลิตร ราคา 200 กว่าบาท

2. กระทะ

3. แผ่นไม้กลมๆ แบนๆ ปลายเรียว

เจาะรู เรียกว่า คางคา ใช้สำหรับรองรับน้ำหยด

4. ท่อที่ใช้ท่อออกมาด้านนอก อาจใช้ไม้ไผ่เจาะทะลุปล้อง เสียบต่อจากคางคา

ที่นี่จะใช้ไม้พินต้มเหล้า เพราะมีเศษไม้ที่หาง่ายในท้องถิ่น เช่น ไม้ยาง ไม้กาแพ ง่ายเฉพาะค่าขนส่ง 1 คันรถ 1500 บาท ต้มได้ ร้อยกว่าครั้ง ถูกกว่าใช้แก๊สมาก นอกจากนี้เมื่อคิดเทียบกันแล้ว การต้มเหล้าด้วยไม้พิน นอกจากจะทำให้เหล้ามีกลิ่นหอมกว่าการต้มด้วยแก๊สแล้ว ค่าใช้จ่ายในการขนไม้พินที่คิดคันรถละ 1500 บาท สามารถใช้ต้มเหล้าได้ถึง กว่าหมื่นขวด ในขณะที่การต้มด้วยแก๊สจะเสียค่าใช้จ่ายแพงกว่า คิดเป็นค่าแก๊ส 1 บาทต่อเหล้า 1 ขวดทีเดียว ทำให้ต้นทุนการต้มสูงขึ้น

รวมต้นทุนประมาณ 800 บาท / 1 โอง ต้นทุนจะสูงกว่าแบบที่หมักด้วยน้ำตาลมะพร้าวอย่างเดียว 200 บาท แต่จะต้มแล้วได้เหล้าถึง 50 ขวด ซึ่งจะได้กำไรมากกว่าการต้มแบบที่ใช้ น้ำตาลมะพร้าวอย่างเดียว ขายส่งราคาขวดละ 40 บาท และส่งจำหน่ายตามร้านค้าชุมชนของท้องถิ่นแต่ละที่ซึ่งผู้ซื้อก็จะสามารถเลือกซื้อได้ตามความชอบ จำหน่ายตามร้านราคาขวดละ 50 บาท



เหล่านี้จะทำให้แตกต่างกันแล้วแต่สูตรของใครในแต่ละหมู่ เพื่อให้มีความหลากหลาย ตามความชอบของผู้ดื่มในแต่ละท้องถิ่นแล้วแต่ว่านิยมดื่มเหล้าแรงหรือเหล้าแก่ รสชาติแบบเข้มหรืออ่อน

นอกจากนั้นแล้วยังมีการผลิตเหล้าผลไม้ตามฤดูกาล ซึ่งวิธีการทำก็คล้ายกันกับการหมักเหล้า

กรรมวิธีการทำเหล้าผลไม้หมัก

1. นำผลไม้มาคั้นที่เสียทิ้งไป แคะเอาแต่เนื้อ นำมาปั่นให้แหลก คลุกเคล้ากับน้ำตาลให้เข้ากัน ใช้อัตราส่วน น้ำตาล 2 ก.ก. ต่อผลไม้ 20 ก.ก. เพราะผลไม้จะมีความหวานอยู่แล้ว

2. หมักไว้จนน้ำหมักที่มีฟองเดือดจนฟองยุบลง จึงนำไปกลั่นเป็นเหล้าได้

จะได้เหล้าที่มีกลิ่นและรสของผลไม้ แต่จะฉุนกว่าเหล้าที่ทำจากข้าวเหนียวและน้ำตาลมะพร้าว กลั่นแล้วได้เหล้าประมาณ 30 ขวด

ผลไม้ที่นำมาทำจะเลือกเอาจากที่ถูกคั้ดทิ้งหรือขายไม่ได้ราคา ในช่วงที่ราคาผลไม้ตกเหลือก.ก. ละต่ำกว่า 2 บาท ชาวสวนจะนำมาผลิตเป็นเหล้าผลไม้ได้ราคาดีกว่า อีกทั้งยังเก็บไว้ได้นานไม่เสีย ถือเป็นกรรมนำเอาของท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นการพึ่งตนเองอย่างหนึ่ง อีกวิธีหนึ่งคือการนำไปทำเป็นไวน์ไวน์ที่เหลือจากการจำหน่ายสามารถนำมากลั่นเป็นเหล้าผลไม้ได้เช่นเดียวกัน แต่จะได้ปริมาณที่น้อยกว่า เพราะยีสต์ที่หมักไวน์จะให้แอลกอฮอล์น้อยกว่าการหมักแบบหมักเหล้า

เหล้าบ้านหน้าถ้ำ

โครงการนำร่องภูมิวิเศษภาคใต้ตอนบน จ.สุราษฎร์ธานี

กรรมวิธีการต้มเหล้า

1. น้ำตาล 1 ปีบ 25 ก.ก. ละลายกับน้ำ 4 ปีบ ใส่ลงไปหมักไว้ในโอ่ง

2. หมักไว้ประมาณ 5-6 วัน จนกว่าฟองจะหยุดเดือด เมื่อฟองลดลง ใส่เปลือกไม้เคี่ยมที่นำมาย่างไฟแล้ว และพริกป่นลงไปพริกป่นถูกละ 10 บาทถูกลงหนึ่งใส่ได้ประมาณ 3 โอ่ง (ทางใต้จะเรียกว่า ตีปลี)

3. หมักไว้ 1 คืน ตอนเช้าต้มข้าวเหนียวให้สุกเปื่อย ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมาชงกับลูกแป้งที่ตำป่นแล้ว ใช้ข้าวเหนียว 1 ก.ก./ 1 โอ่ง / ลูกแป้ง 10 ลูก วันรุ่งขึ้นสามารถนำไปกลั่นได้เลย สูตรนี้จะกลั่นได้ประมาณ 30 ขวด อาจจะใส่ผลไม้สุก เช่น กล้วยน้ำว้าที่

ปอกเปลือกแล้วลงไปใส่น้ำเหล้าตอนต้มไปพร้อมๆกัน ราคาจำหน่ายอยู่ที่ขวดละ 40 บาท

ค่าใช้จ่ายในการทำ

ต้น ทุ น น้ำตาลปีบละ 600 บาท ลูกแป้งซื้อมาราคาลูกละ 1 บาท

ค่าแรงคนต้มวันละ 250 - 300 บาท

ต้ม 1 ครั้งจะได้เหล้าประมาณ 40 ขวด

ค่าวัสดุอุปกรณ์

กระทะลูกละ 830 บาท

ถังต้มลูกละ 260 บาท

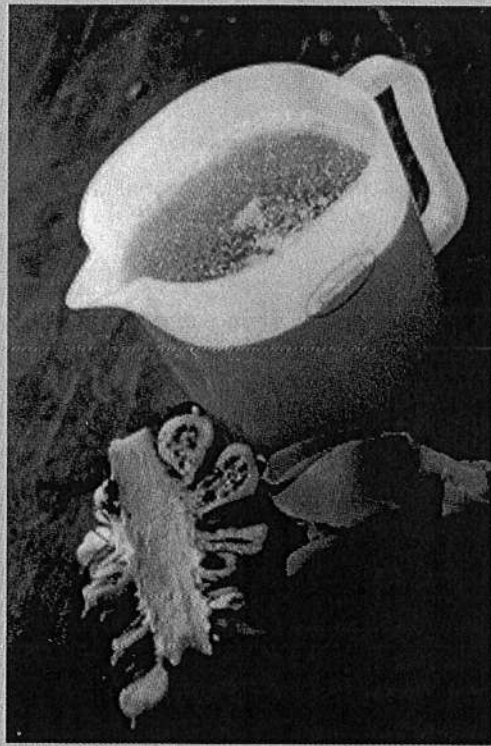


ไวน์ดาด้าบ้านปากทรง

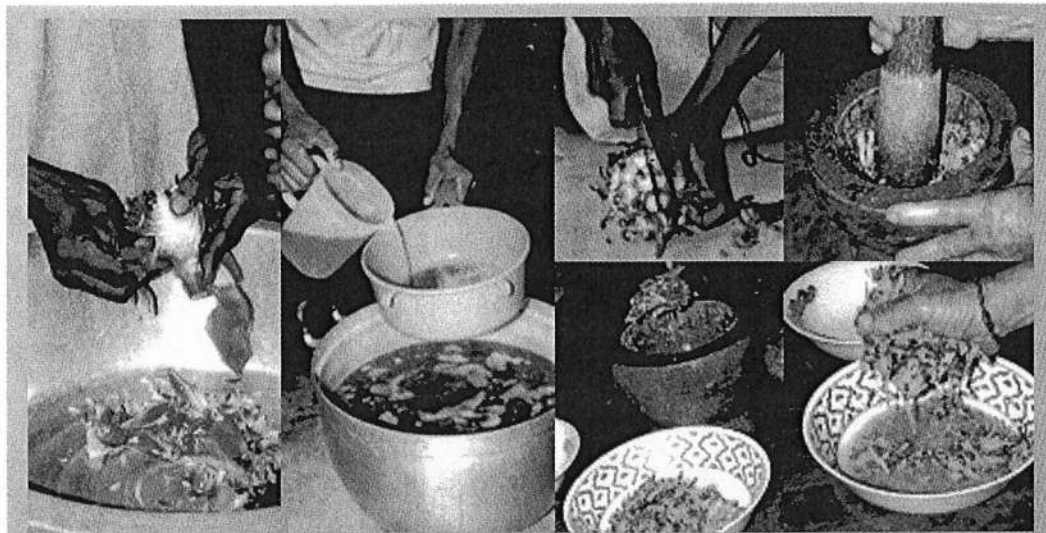
ด้วยความที่ภูมิภาคนี้เป็นหุบเขา ภาคใต้ซึ่งมีฝนตกชุกเกือบตลอดปี ทำให้ภูมิภาคแถบนี้มีความสมบูรณ์ของพันธุ์พืชพันธุ์ไม้ที่หลากหลาย และมีอุดมความสมบูรณ์สูง

พันธุ์ไม้ของที่นี่จะมีความสมบูรณ์เมื่อเทียบกับการปลูกในพื้นที่อื่น ดาด้า ไม้พันธุ์หนึ่งซึ่งเราเคยรู้จักกันในฐานะของไม้ประดับ แต่กลับมีคุณค่ามากกว่านั้นในเชิงของการนำมาแปรรูป เมื่อชุมชนรู้จักคุณค่าของมัน ดอกไม้ประดับที่ชาวบ้านปลูกกันทั่วไปรอบๆ บ้าน และตัดดอกขายได้ราคาดอกละ 5 บาท แต่ที่บ้านปากทรง ชาวบ้านในกลุ่มของโครงการนำร่องภูมินิเวศภูมิภาคใต้ตอนบน ได้ใช้ความรู้ในเชิงสมุนไพร นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของดีของชุมชน ในรูปของน้ำผลไม้และไวน์จากดอก และผลของดอกดาด้าได้มูลค่าสูงกว่าการตัดดอกส่งขายหลายเท่าตัว ดอกดาด้าที่ชาวบ้าน คนเฒ่าคนแก่นำมาทำแกงส้ม แกงจืดจะได้สีสวย มีกลิ่นหอมของดอกดาด้า หรือนำหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำมาใส่ข้าวยา อาหารของทางบักชี่ได้ มีสรรพคุณเป็นยา ดอกมีรสเผ็ดร้อน ช่วยขับลม

ดอกดาด้าที่ขึ้นแถบทางภาคใต้ เมื่อออกดอกแล้วจะผสมพันธุ์และติดเมล็ด ดาด้าจะให้ผลสมบูรณ์เมื่อดอกแก่เต็มที่และกลีบดอกหลุดร่วง ดอกๆ หนึ่งจะให้ผลหลายสิบผล ภายในผลผลหนึ่งจะเต็มไปด้วยเมล็ดมากมาย สามารถนำมาปลูกได้ ผลหนึ่งๆ สามารถปลูกเป็นต้นใหม่ได้กว่าร้อยต้น การนำมาขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ดสามารถทำได้ แต่ต้องใช้เวลาในการเจริญเติบโตประมาณ 1 ปีก็ให้ดอกได้



เนื้อของผลดาด้าและเมล็ดข้างในจะมีรสเปรี้ยวจัด ให้วิตามินซีเหมือนกับผลไม้ชนิดอื่นๆ ทั้งกลีบดอกของดอกดาด้าและผลของมันมาแปรรูปเป็นน้ำสมุนไพร ไวน์ดาด้า น้ำส้ม และน้ำยาทำความสะอาด ตลอดจนน้ำหมักชีวภาพที่มีคุณสมบัติในการขับไล่แมลงด้วย จากคุณสมบัติอันมากมายอย่างไม่น่าเชื่อนี้ ทำให้ดอกดาด้ากลายเป็นพืชที่มีคุณค่าของท้องถิ่นทางใต้ โดยเฉพาะที่บ้านปากทรงซึ่งชาวบ้านเรียนรู้วิธีการแปรรูปดอกไม้ที่ปลูกง่าย ขึ้นง่าย ๆ ไม่ต้องดูแลรักษาและมีอยู่มากมายในท้องถิ่น มาใช้เป็นการพึ่งตนเองในครัวเรือน และจำหน่ายในท้องถิ่น นำรายได้เข้ามาสู่ท้องถิ่นได้อีกทางหนึ่งด้วย



วิธีการทำน้ำดาหลา

1. ใช้ดอกดาหลาที่บ้านเต็มที นำมาล้างให้สะอาดแล้วหันให้ละเอียด ดอกดาหลาเด็ดเอาเฉพาะกลีบ โดยใช้สัดส่วนของกลีบดอกดาหลา 40 ดอก ถ้าเป็นดอกเล็กใช้ 50 – 60 ดอก กะปริมาณตามความเข้มข้นของดอก เต็มน้ำประมาณ 20 ลิตร ต้มในน้ำจนเดือด จะได้น้ำกลีบดอกดาหลาสีชมพูเข้มสวย มีกลิ่นหอมของดอกไม้ เต็มน้ำตาลพอให้หวาน ใส่เกลือประมาณ 1 ช้อนชา

2. นำผลของดาหลาที่แก่จัดจนกลีบดอกร่วงเกือบหมดแล้ว มาแกะดอกออกเอาแต่ผล ล้างให้สะอาด ผ่าเป็นสี่ส่วน แล้วนำมาตำให้แหลก ขยำเอาแต่น้ำ นำไปใส่ผสมลงในน้ำต้มกลีบดอกดาหลา จะให้รสเปรี้ยวของน้ำผล ดาหลา และมีกลิ่นหอมของกลีบดอก มีสีชมพูเข้มสวยงาม

นอกจากนั้นยังพบว่าน้ำดาหลาที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิของตู้เย็น หรือตู้แช่จะเปลี่ยนสภาพเป็นไวน์ได้เองตามธรรมชาติ โดยจะมีปริมาณแอลกอฮอล์เพิ่มขึ้นและเริ่มเปลี่ยนเป็นไวน์เมื่อเก็บไว้ถึงวันที่ 10 ถ้าไม่แช่เย็นในช่องแช่แข็งหรือช่องฟรีซ อาจเกิดการระเบิดได้

เพราะจะเกิดแรงดัน เมื่อวัดแอลกอฮอล์อยู่ที่ประมาณ 17 ดีกรี สีจะเปลี่ยนจากสีชมพูเข้มเป็นสีชมพูอ่อน สามารถเก็บไว้อยู่ในรูปของไวน์ได้ประมาณ 15 วัน หลังจากนั้นสามารถนำมาน็อคเชื้อ คือนำมาต้มใหม่จะสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี แต่ไวน์ ดาหลาสด หรือไวน์ที่ไม่ได้ผ่านการน็อคเชื้อจะมีรสชาติขบช้ากว่าไวน์ที่นำไปต้มน็อคเชื้อแล้ว ซึ่งจะมีรสชาตินิ่มกว่า

น้ำดาหลาที่ทางกลุ่มผลิตจำหน่ายบรรจุขวด จำหน่ายขวดละ 8 บาท แต่เมื่อน้ำดาหลาเปลี่ยนสภาพเป็นไวน์ จะสามารถจำหน่ายได้ในราคาขวดละ 30 บาท เป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตเหมือนได้เปล่า เพราะน้ำดาหลาที่จำหน่ายไม่หมด จะยังเพิ่มราคาไปด้วยตัวของมันเองเมื่อเก็บไว้ถึงวันที่ 10 โดยไม่ต้องเติมเชื้อยีสต์ใดใดลงไปเลย เป็นกระบวนการตามธรรมชาติของน้ำดาหลา ซึ่งอาจเกิดจากสรรพคุณในส่วนของเมล็ดและเนื้อของผล ดาหลาที่มีความเปรี้ยวอยู่โดยธรรมชาติและเมล็ดที่มีน้ำมันหอมระเหยที่อาจเปลี่ยนเป็นสภาพเป็นแอลกอฮอล์ได้ด้วยตัวเองโดยไม่ต้องเติมยีสต์ ถือเป็นพืชของท้องถิ่น

ถิ่นที่มีความแปลกและน่าสนใจเฉพาะตัวเป็น
อย่างยิ่ง สมควรที่จะศึกษาค้นคว้าต่อไป

นอกจากนั้นยังสามารถนำน้ำคั้นจาก
เนื้อของผลและเมล็ดมาทำน้ำยาล้างจาน
น้ำยาสระผมและกลีบดอกมาทำน้ำหมัก
ชีวภาพฉีดไล่แมลง พบว่าในเมล็ดของดอก
ดาหลามีน้ำมันหอมระเหยมีสรรพคุณใน
การบำรุง ความเปรี้ยวจะมีสรรพคุณในการทำให้
ความสะอาด และเมื่อนำมาทำเป็นน้ำหมัก
ชีวภาพ ความเปรี้ยวและกลิ่นหอมฉุนของดอก
ยังมีสรรพคุณในการไล่แมลงได้อีกด้วย นอก
จากนั้นแล้ว กากหรือกลีบดอกที่เหลือจากการ
ต้มสามารถนำไปแกล้งสั้รับประทาน หรือนำไป

หมักเป็นปุ๋ยชีวภาพ เมล็ดที่ได้จากการตำผล
ดาหลาให้แหลกเพื่อคั้นเอาแต่น้ำ ยังสามารถ
นำมาปลูกใหม่ได้ ผลผลหนึ่งจะมีเมล็ดอยู่
หลายร้อยเมล็ด สามารถนำไปปลูกเป็นต้นได้
หลายสิบต้น

ปัจจุบันทางโครงการนำร่องฯ ได้ถ่าย
ทอดกรรมวิธีในการผลิตน้ำดาหลาและไวน์
ดาหลาให้กับผู้กลุ่มแม่บ้านและเกษตรกรที่
สนใจโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย เพื่อสนับสนุนให้ชาว
บ้าน โดยเฉพาะเกษตรกรที่มีพื้นที่และภูมิ
นิเวศน์เหมาะสมในการปลูกดาหลา ได้เพิ่ม
รายได้จากผลผลิตและยังนำไปใช้เองในท้อง
ถิ่นอีกด้วย

ข้อมูลเพิ่มเติม

ดาหลา เป็นพืชตระกูลเดียวกับ
ขิง ข่า มีลำต้นอยู่ใต้ดิน มีใบเดี่ยวขนาด
ใหญ่รูปขอบขนาน ดอกจะออกเป็นช่อ ทาง
ก้านดอกจากเหง้าใต้ดิน มีหลายสี เช่น แดง
ขาว ชมพู ที่พบมากจะเป็นสีชมพูแดง ออก
ดอกตลอดปี ดาหลาจะขยายพันธุ์โดยการ
แยกหน่อ โดยการเลือกหน่อที่สมบูรณ์สูง
ประมาณ 60 -100 เซนติเมตร มีใบติดอยู่
4 - 5 ใบ มีรากติดอยู่พอประมาณ เมื่อนำ
ไปปลูกจะใช้เวลาประมาณ 6 เดือนจึง
ออกดอกหรือใช้วิธีการแยกเหง้าที่เกิดใหม่
ไปชำซึ่งวิธีนี้จะใช้เวลาประมาณ 1 ปีจึงให้
ดอก ดาหลาเป็นพืชที่ชอบดินร่วนซุยและ
ความชื้น ขึ้นได้ดีในที่ร่มรำไร



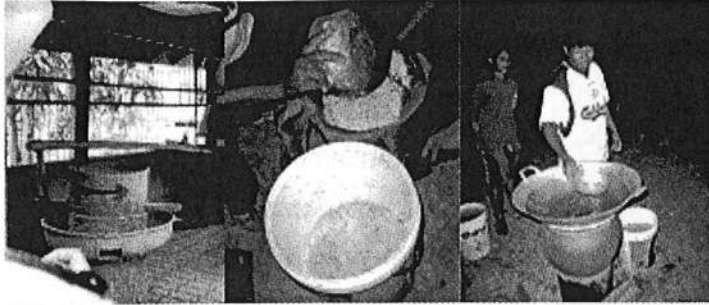
ชื่อวิทยาศาสตร์ Etlingera elatior (Jack) R.M. Smith

วงศ์ ZINGIBERACEAE

ชื่ออื่นๆ กะลา กาหลา จินตะหลา

ข้อมูลจาก หนังสือดอกไม้กินได้ คุณค่าที่มากกว่าความงาม ของสำนักพิมพ์เกษตรกรรมธรรมชาติ

เหล้าปิดตาภาคตะวันออก



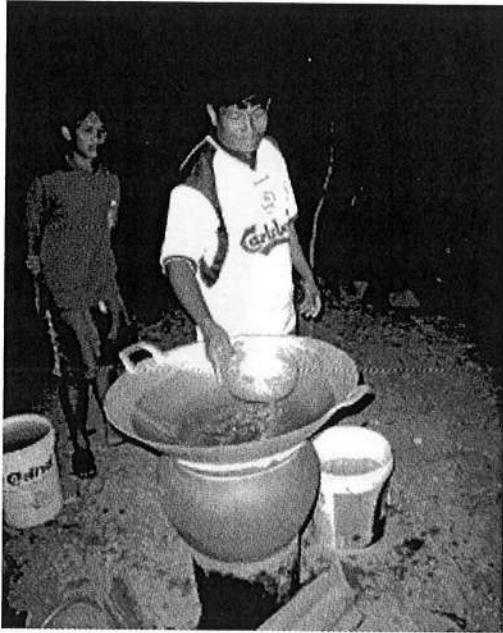
จากเป้าหมายที่ต้องการลดรายจ่ายของครัวเรือน และฟื้นฟูวัฒนธรรมชุมชน รวมทั้งภูมิปัญญาในการทำเหล้า มาสู่ความมั่นคงในครอบครัว ซึ่งช่วยฟื้นฟูเศรษฐกิจของชุมชนให้ฟื้นวิกฤติได้

การดื่มเหล้ากินเองของชาวบ้านในกลุ่มเกษตรกรบ้านนาอีสานเป็นส่วนหนึ่งการฟื้นฟูภูมิปัญญาดั้งเดิมรวมทั้งความสัมพันธ์ที่เคยมีให้กลับคืนมา ตั้งแต่ผลิตเครื่องสีข้าวมือหรือฟื้นฟูภูมิปัญญาดั้งเดิมขึ้นมา และการสีข้าวเองด้วยแรงงานในครอบครัวไปจนถึงการพึ่งพากันในชุมชน โดยการฟื้นฟูวัฒนธรรมการลงแขกเกี่ยวข้าว รวมทั้งงานบุญ เหมือนเช่นในสมัยก่อนที่เคยมี ด้วยความคิดที่ว่า จะทำอย่างไรจึงจะลดรายจ่ายลงให้ได้ จากการที่ชุมชนได้ทดลองเก็บข้อมูล พบว่ารายจ่ายที่ออกจากชุมชนมากส่วนหนึ่งก็คือค่าเหล้า เนื่องจากทุกงานพิธีของชาวบ้านจะขาดเหล้าไม่ได้ ไม่ว่าจะป็นงานบวช งานแต่งงาน ชื่นบ้านใหม่ และงานประเพณีต่างๆ ที่เป็นงานชุมชนนุ่กัน ทุกอย่างก็ ต้องใช้เหล้า และต้องกินเหล้า

ชาวบ้านจึงเห็นว่าเหล้าเป็นตัวทำลายระบบเศรษฐกิจของชุมชน แทนที่จะคิดเรื่องการเพิ่มรายได้ สิ่งที่เป็นไปได้คือการลดรายจ่ายให้มากที่สุด แต่เนื่องจากจะไปห้ามไม่ให้ชาวบ้านกินเหล้าไม่ได้ จึงต้องมาหาวิธีว่าทำอย่างไรจะลดรายจ่ายลงให้ได้ ตรงส่วนไหนที่ทำเองได้ก็ต้อง

หันมาทำให้มากขึ้นเพื่อที่จะได้ไม่ต้องซื้อหามา ดังนั้นเมื่อมีการฟื้นฟูภูมิปัญญาเรื่องการดื่มเหล้ากินเอง จึงทำให้ชาวบ้านสามารถลดรายจ่ายลง และหันกลับมาพึ่งตนเองได้มากขึ้น ทั้งยังเป็น การสร้างความมั่นคงของชุมชน เป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิต พึ่งพิงสิ่งที่ชุมชนมีอยู่ เพราะชุมชนปลูกข้าวเหนียวกิน ก็ทำเหล้าข้าวเหนียว ไม่เน้นเรื่องการต่อสู้หรือขาย เพราะเข้าใจว่าไม่สามารถสู้โรงเหล้าขนาดใหญ่ได้อยู่แล้วในเรื่องของการตลาด แต่เน้นให้คนทำกินเองและพึ่งตัวเองได้มากที่สุด

วิธีการดื่มเหล้าปิดตาที่ชาวบ้านทำนี้ เป็นสูตรของคุณตากนก ชาวบางคล้า จังหวัด ฉะเชิงเทรา ซึ่งได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการดื่มเหล้าปิดตาให้ชาวบ้านบ้านนาอีสาน อ.พนมสารคาม เพื่อรักษาองค์ความรู้ในการพึ่งตนเองนี้ไว้ การดื่มเหล้าแบบปิดตานี้ เป็นวิธีการดื่มเหล้าอีกแบบหนึ่ง ที่เรียกว่า "ปิดตา" นี้ เพราะเป็นการดื่มแบบไม่ให้ไอระเหยผ่านออกนอกระบบเลย ซึ่งการดื่มเหล้าวิธีการนี้จะได้เหล้าที่มีดีกรีของแอลกอฮอล์ที่ผสมผสานกันลงตัว และไม่ต้องยุ่งยากเหมือนการดื่มเหล้าแบบเปิดตาที่ต้องมีการ



ต่อท่อออกมานอกหม้อต้มเพื่อให้เหล้าไหลลงสู่ภาชนะ สูตรของการต้มเหล้าแบบปิดตาที่ได้รับ การถ่ายทอดมาจากเจ้าของสูตร มีทั้งสูตรสมุนไพรที่ใช้ทำลูกแป้ง ซึ่งใช้สมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น และวิธีการต้มกลั่นเหล้า

การต้มเหล้าของชาวบ้านที่นี่ ไม่ได้มีความหมายแต่เพียงเรื่องเหล้า แต่มีความสำคัญมากไปกว่านั้น สำหรับชาวบ้านที่นี่แล้ว หมายถึงความสามารถในการพึ่งพาตนเอง เศรษฐกิจในครัวเรือนและการฟื้นคืนของความสัมพันธ์ในชุมชนที่มีคุณค่าความหมายต่อชีวิตอย่างแท้จริง

การทำเหล้าสูตรภาคตะวันออก สูตรลูกแป้ง

โดยสูตรของสมุนไพรที่ใช้ทำลูกแป้ง มีทั้งสมุนไพรแห้งและสมุนไพรสด

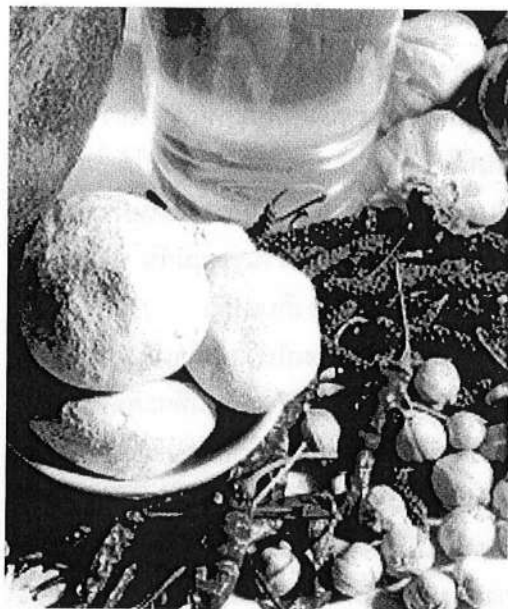
สมุนไพรแห้งมี 12 ชนิด คือกระวาน จันทน์เทศ ชะเอมเทศ พริกไทย ดีปลี รากผักชี เถาสะค่าน รากหญ้านาง กานพลู อย่างละหนัก 1 บาท (เท่ากับ 15 กรัม) และสมุนไพรสด 2 ชนิด คือกระเทียม ข่า หนัก 3 - 4 ชีด

วิธีการทำ

1. นำสมุนไพรแห้งทั้งหมดมาบดให้ละเอียดเป็นผงแล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวเหนียวที่มีขายเป็นถุงตามร้านทั่วไป

2. นำข่าแก่สดๆ และกระเทียมสดนำมาล้างให้สะอาด ปอกเปลือก หั่นและตำให้ละเอียด ใช้น้ำคั้นและเนื้อที่ตำละเอียดผสมไปกับส่วนผสมในข้อ 1 ถ้าต้องการให้เหล้ามีรสหวานก็ให้สัดส่วนของชะเอมมาากหน่อย ถ้าอยากให้เหล้ามีรสร้อนจัด เผ็ดจัดก็เติมขาลงไปมากหน่อย

3. คลุกให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่น้ำผสมให้พอปั้นเป็นลูกได้ แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนหนักประมาณครึ่งชีด วางบนกระดาษที่รองด้วยเกลือแห้ง แล้วนำน้ำเหล้าที่ต้มไว้แล้วมาพ่นให้เปียก แล้วเอาลูกแป้งเก่าที่ทำไว้มาโรยหน้าเพื่อเป็นการต่อเชื้อ ถ้าไม่มีเหล้าหรือลูกแป้งเก่า ใช้ที่ซื้อมาก็ได้ เสร็จแล้วนำไปบ่มไว้ไม่ให้ถูกลม ใช้ไม้ไผ่มาทำเป็นทรงโค้งปิดด้านบนบ่นแล้วใช้กระสอบคลุมไว้ ปิดไว้ 3 วัน 3 คืน พอครบกำหนดไปตรวจดูถ้าเชื้อเดินดีแล้วจะเห็นเป็นราชาวๆ ทั้งทั้งลูก มีกลิ่นหอม ถ้าช่วงอากาศหนาวจัด



เชื้อจะไม่เดินต้องปมไว้หลายๆวัน เมื่อเชื้อเดินดีแล้วก็เปิดกระสอบออก ผึ่งลมไว้ 1 วัน แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท (เช็คจากน้ำหนักของก้อนแป้ง ถ้าตากแห้งสนิทดีแล้วน้ำหนักของลูกแป้งจะคงที่ไม่เปลี่ยนไม่ว่าจะตากอีกกี่ครั้ง) สามารถเก็บไว้ใช้ได้นานเป็นปี เก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติแต่อย่าให้ถูกความชื้น ถ้าลูกแป้งไม่ดี จะมีรำดำขึ้น มีมอดเจาะกิน

การหมักเหล้า

เหล้าที่นี้ชาวบ้านจะใช้ข้าวกล้องทำข้าวกล้องที่ได้มาจากการสีข้าวโดยใช้เครื่องสีข้าวมือหมุนที่รื้อฟื้นขึ้นมาใหม่จากองค์ความรู้ในท้องถิ่น การสีข้าวใช้เองจะได้ข้าวมากกว่าการนำไปสีที่โรงสีเพราะไม่ต้องเอากากออกเยอะ แค่ฝัดกระเทยเอาแกลบออก และยังสามารถใช้ข้าวใหม่ทำเหล้าได้ ไม่จำเป็นต้องเป็นข้าวเก่าเหล้าไม่เสีย ใช้ข้าวกล้องจะได้เหล้าออกมามีรสชาติดี มีรสหวานกว่าและนุ่มกว่าที่ใช้ข้าวเหนียวธรรมดา



เครื่องสีข้าวมือหมุน
ภูมิปัญญาที่ได้รับการรื้อฟื้นขึ้นมาใหม่ของบ้านนาอีสาน

วิธีการ

นำข้าวเหนียวกล้องมาแช่น้ำไว้ครึ่งวัน แล้วนึ่งให้สุก นำมาผึ่งลมให้เย็นแล้วนำไปล้างเอาเมือกออก แล้วนำมาผึ่งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วตำลูกแป้ง อัตราส่วนลูกแป้ง 1 ลูกต่อข้าวเหนียว 3 กิโลกรัม ตำลูกแป้งให้ละเอียดนำมาคลุกเคล้ากับข้าวเหนียวให้เข้ากัน แล้วใส่ในภาชนะที่เป็นโองหรือไห หรืออาจจะใช้ถังพลาสติกชนิดที่ทนความร้อน พลาสติกเกรดเอ ซึ่งจะไม่ถูกแอลกอฮอล์กัด หมักไว้ในภาชนะลองใช้มือกดๆ ให้แน่นพอตึงๆ มือ แล้วปิดฝาหมักไว้ 3 วัน พอครบ 3 วันก็ทำการผ่านน้ำ คือการเติมน้ำผสมน้ำตาลลงไปสองในสามส่วน (น้ำ 15-16 ลิตร/น้ำตาลทรายแดง 3 ก.ก.) จะได้น้ำเหล้ามีรสชาติหวาน หมักไว้อีก 4 วัน จะมีแอลกอฮอล์เพิ่มมากขึ้น รสชาติจะเริ่มออกขมๆ สามารถนำน้ำไปกลั่นเป็นเหล้าได้ ทิ้งไว้เกินกว่านั้นจะได้เราที่มีดีกรีแรงมาก แต่ถ้าทิ้งไว้นานๆ จะออกรสเปรี้ยว

สูตรนี้ถ้านำไปหมักสาโทดื่ม ให้เติมน้ำสะอาดลงไปได้เลยไม่ต้องผสมน้ำตาล ใช้ทำดื่มได้ครั้งเดียว

ส่วนกากที่เหลือเราสามารถนำมาต่อเชื้อได้อีกโดยต้มข้าวเหนียว 1 ก.ก. ให้เมล็ดแตกๆ พอสุก ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมาล้างเมือกออก ผึ่งลมไว้ให้หมาด นำลูกแป้ง 1 ลูกมาตำให้ละเอียด แล้วนำมาคลุกผสมกันกับข้าวและซีเหล้าตัวเก่า(กากที่เหลือจากการหมักครั้งแรก) อัดให้แน่นแล้วเติมน้ำผสมน้ำตาลทราย (น้ำ 3 ลิตร/น้ำตาลทราย 3 ก.ก.) ลงไป หมักแค่ 3 วันก็ได้ที่สามารถนำน้ำเหล้าไปกลั่นได้เลย วิธีการนี้สามารถทำได้อีก 5 ครั้ง ถ้ามากกว่านั้นจะได้เหล้ารสชาติไม่ดี

การต้มเหล้าแบบปิดตา

อุปกรณ์ในการต้มเหล้า

1. ภาชนะทนความร้อนและแอลกอฮอล์ ใช้สำหรับต้มเหล้า สมัยก่อนจะใช้หม้อดินเผาที่ปั้นสำหรับต้มเหล้าโดยเฉพาะ

2. หวดดินเผา ลักษณะคล้ายโถ่งแต่กันเป็นรูๆ ให้น้ำผ่านได้ รูขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางครึ่งนิ้ว มีหลายขนาดแต่กันจะมีขนาดเท่ากัน คือให้ใส่ได้พอดีกับبيبหรือภาชนะที่ใช้ต้มเหล้า

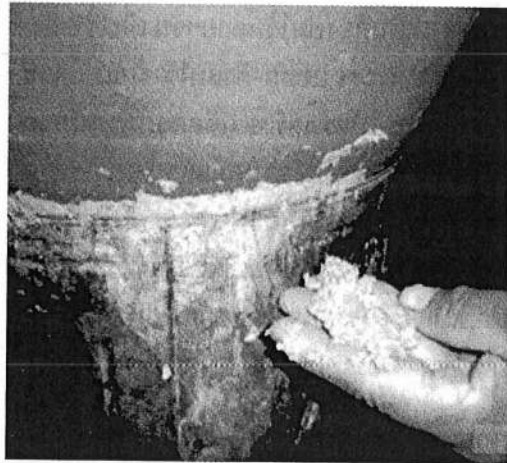
หวดดินเผาที่มีขายที่ราชบุรี สมุทรสาคร ซึ่งเป็นแหล่งต้มเหล้าดั้งเดิม

3. หม้อดิน เป็นหม้อดินเผาที่ใช้หุงข้าว สมัยก่อน ใช้รองรับน้ำที่หยดลงมา

4. ไม้ตีตาก เป็นไม้ไผ่สองอันขัดไขว้กัน เป็นรูปกากบาท เอาไว้สำหรับรองกันหม้อดินไม่ให้ปิดรูที่กันหวด

5. กระทะใบบัว ใว้ใส่น้ำเย็นตั้งบนหวด

6. ผ้าเตี่ยว เป็นผ้าขาวบางเอาไว้พันรอบๆ รอยต่อระหว่างبيبกับหวด เพื่อกันไม่ให้ไอเหล้าออกเวลาน้ำเหล้าเดือด



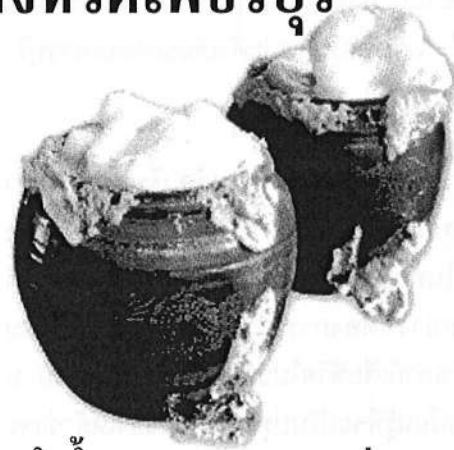
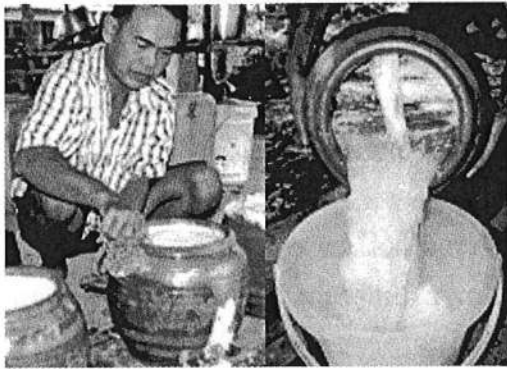
ขั้นตอนการต้มเหล้า

นำเหล้าที่หมักไว้มากรองเอาแต่น้ำเหล้า โดยใช้ผ้าขาวบาง กรองเอากากออก ปีบน้ำใสในหม้อดินเผาแล้วนำไปต้มบนเตา นำหวดมาวางด้านบน แล้วใช้ขี้เหล้า (กากเหล้าที่เหลืออยู่ เอามาตำผสมกับรำพอให้เหนียว) ยานวนที่รอยต่อระหว่างหม้อดินเผากับหวดเพื่อไม่ให้ไอน้ำซึมรั่วออก วางหม้อดินลงไปบนหวด แล้วเอากระทะวางให้พอดี จัดให้หลังตัวพอดีไม่ให้มีช่องว่าง เติมน้ำเย็นใสในกระทะ ใช้ผ้าขาวบางพันรอบอีกทีเพื่อไม่ให้ไอเหล้าออก ถ้าน้ำจะร้อนก็เปลี่ยนน้ำ ต้มเหล้า 1 หม้อจะเปลี่ยนน้ำประมาณ 10 ครั้ง จะได้เหล้าเต็มหม้อดินที่อยู่ข้างใน จะมีแอลกอฮอล์ประมาณ 40 ดีกรี เทใส่ขวดเหล้าขาวได้ 7 - 8 ขวดพอดี ขายราคาขวดละ 40 บาท

การเปลี่ยนน้ำจะมีผลกับดีกรีของเหล้า ถ้าวัดเปลี่ยนน้ำประมาณ 4 - 5 น้ำและยกออก จะได้เหล้า 2 - 3 ขวดแต่จะมีแอลกอฮอล์สูงถึง 70-80 ดีกรี

เหล้าพื้นบ้านภาคกลาง

เครือข่ายเหล้าพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี



จากภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่นในการทำน้ำตาลสดและกระแช่ อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเมืองเพชร พัฒนามาเป็นการทำเหล้าชุมชน จากน้ำตาลสดตาลและผลไม้ในท้องถิ่น ที่สร้างรายได้ให้กับชุมชน

กลุ่มฟื้นฟูเกษตรกรรมเมืองเพชร เป็นกลุ่มเกษตรกรที่เริ่มต้นจากการรวมกลุ่มชาวบ้าน เพียงสิบกว่าคน ที่มีความสนใจในเรื่องการแก้ปัญหาการเกษตรมาพูดคุยกัน และได้ริเริ่มตั้งเป็นกลุ่มจริงจังขึ้นมาในช่วงปลายปี 2544 เป็นกลุ่มเกษตรกร รวมตัวกันได้ 50 คนก็มาจดทะเบียนเป็นกองทุนฟื้นฟูเกษตรกรรม จนถึงปัจจุบัน มีสมาชิก 5 - 6 พันคน ทำงานเรื่องหนี้สินเกษตรกร เพื่อผ่อนคลายภาระหนี้สินของเกษตรกร เพื่อที่จะโอนหนี้จากสถาบันการเงิน มาเข้ากองทุนฟื้นฟูหนี้สินเกษตรกร โดยคิดค่าบริการร้อยละหนึ่ง/ปี จากการพูดคุย ปรึกษาหารือ ก็พบว่ามีคนที่มีความสนใจที่จะพัฒนาองค์ความรู้เรื่องเหล้าพื้นบ้าน จึงได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และร่วมกันทดลองทำ เริ่มจากการลองผิดลองถูก จนได้มาตั้งเป็นกลุ่มและเข้าร่วมกับเครือข่ายเหล้าพื้นบ้าน เริ่มจากการทำน้ำอู และได้ลองนำมาดื่ม ทำเป็นเหล้ากลั่น

จากการที่มีบุคคลากรรุ่นเก่าที่ยังคงสืบทอดความรู้ในเรื่องการทำเหล้าแช่จากน้ำตาลสดของต้นตาลขึ้น จนเกิดเป็นกระแช่ที่ได้จากการหมักน้ำตาลสดกับเปลือกมะเกลือ ที่มีรสชาติหวานหอมอร่อย ขึ้นชื่อ รวมทั้ง อุ ของที่นี่ก็จะมีรสชาติหวานหอมอร่อย เพราะได้น้ำตาลสดจากต้นตาลที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่น และน้ำอูที่หมักไว้ยังสามารถนำมากลั่นเป็นเหล้าได้อีก เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวเพชรบุรีที่ทำกันมาหลายชั่วอายุคน

และทางกลุ่มยังได้พัฒนาการนำน้ำทั้งจากการกลั่นมาทำน้ำหมักชีวภาพ สำหรับการทำการเกษตรของตนเอง ใช้ฉีดพ่นมะนาว มะม่วง เป็นสารเร่งดอกได้ ใช้เวลา 10 กว่าวันก็ออกดอก นอกจากนั้นแล้วกากของเหล้ายังสามารถเอาทำเป็นปุ๋ยหมักได้อีก นอกจากการทำเหล้าแช่ เหล้ากลั่นแล้ว การต้มเหล้าของกลุ่มเป็นลักษณะกลุ่มสาธิตโดยจดทะเบียนเป็นศูนย์วิสาหกิจชุมชน

มีการทำเกษตรยั่งยืน ปุ๋ยชีวภาพ แบบยั่งยืนแค่พอกิน พอขาย มีการตั้งกลุ่มฟื้นฟูวัฒนธรรม ที่มีครู ซึ่งเป็นชาวบ้านที่มีความรู้ ความสามารถ ในท้องถิ่น มาสอนเด็กๆ เรื่องการตีกลองยาว การรำ แบบที่เป็นศิลปะดั้งเดิมของคนเพชรบุรี

ความเป็นมาของกลุ่ม

แรกเริ่มที่คิดทำเหล้า เริ่มจากการหาสูตรลูกแป้งที่จะนำมาทำเหล้า โดยซื้อมาบ้าง จากในท้องถิ่น ทำเองบ้างแล้วปรับปรุงจนได้สูตรอย่างที่ต้องการ เนื่องจากสูตรที่มีอยู่เดิม คนทำเก่าก็เสียชีวิตไปแล้วบ้าง จากนั้นชาวบ้านจึงมาเรียนรู้ที่จะปรับปรุงคุณภาพของเหล้าว่าจะหมัก จะต้มอย่างไรจึงจะได้เหล้าใส รวมถึงวิธีการต่างๆ ในการผลิตด้วย จนมารวมตัวกันในชื่อของกลุ่มเพื่อนชาวนา โดยคิดว่าเมื่อกลุ่มเติบโตได้เต็มที่ จะมีการทำอย่างจริงจัง โดยใช้ผลผลิตในท้องถิ่น ที่ผ่านมาได้เปิดตัวโดยการไปร่วมออกร้านในงานมหกรรมเครือข่ายเหล้าพื้นบ้าน 4 ภาค ซึ่งนอกจากจะจำหน่ายในท้องถิ่นและตามงานต่างๆ แล้ว แล้วชาวบ้านยังใช้ดื่มกินในงาน

บวช งานแต่งและงานรื่นเริงในหมู่บ้าน ในช่วงฤดูเกี่ยวข้าว จะทำกระแช่ จากน้ำตาลสดในนา พอเริ่มช่วงเกี่ยวข้าวเขาจะไปปาดตาลรองน้ำตาลสดใส่ไม้เคี่ยมไว้ตอนเย็น ตอนเช้าก็นำมาต้มได้เลย ในช่วงที่เกี่ยวข้องข้าว

ในอนาคตทางกลุ่มมีแผนที่จะทำเป็นอุตสาหกรรมชุมชน โดยใช้ผลผลิตที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ไรน์ชมพู่ ชมพู่มะเหมี่ยว ไรน์มะเภา ไรน์ลูกยอ กระเจี๊ยบ มะม่วง สับปะรด เพราะที่เพชรบุรีมีผลไม้มากมายหลากหลายชนิด มีศักยภาพในการนำมาทำไวน์ ซึ่งเหล้าพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีที่ขึ้นชื่อของท้องถิ่นจะมีกระแช่ และอุ ด้วยวัตถุดิบ คือน้ำตาลสดที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่น ประกอบกันกับองค์ความรู้ในเรื่องการทำน้ำตาลจากต้นตาลของชาวเมืองเพชร ทำให้ที่เพชรบุรีมีภูมิปัญญาในการทำกระแช่และอุเมืองเพชรที่มีรสชาติอร่อยขึ้นชื่อได้รับการยอมรับไปทั่วประเทศ ไรน์ผลไม้และเหล้ากลั่นสูตรเฉพาะที่หมักหัวเชื้อครั้งเดียวสามารถนำไปกลั่นได้หลายครั้ง

กระแช่ตาลเพชร

กระแช่ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นบ้านที่ขึ้นชื่อของเมืองเพชรบุรี กระแช่ ที่ทำจริงๆ แบบดั้งเดิม จะใช้น้ำตาลสดเป็นตัวล่อเชื้อ มีเชื้อ(ลูกแป้ง)อยู่ในกระบอก เอน้ำตาลสดที่ได้มาจากต้นตาล ที่เพิ่งเก็บมาเป็นตัวล่อเชื้อแล้วจะมีน้ำตาลอุ่นที่เอาไปเคี่ยวในกระทะเอามาถ่วง เพื่อที่จะเก็บไว้กินได้นานๆ

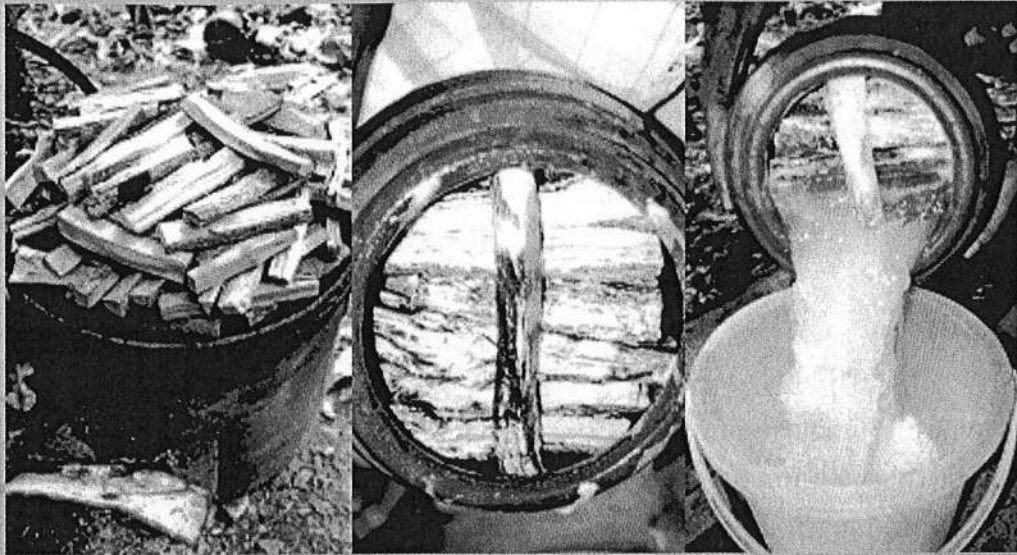
วัตถุดิบที่ใช้ คือน้ำตาลสด กับเปลือกมะเกลือ ซึ่งมีอยู่ในท้องถิ่น

มะเกลือ จะเป็นตัวคัดเลือกเชื้อจุลินทรีย์ สามารถใช้ได้ทั้งต้น แต่ถ้าใช้รากจะดีที่สุด เอามาผ่า มาย่างไฟ ครั้งแรกจะยังไม่อร่อยเพราะยังไม่เกิดเชื้อ พอครั้งที่สอง เชื้อรา



กระแช่ตาลเพชร จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ท้องตลาด

จะขึ้นมาเป็นคราบขาวๆ ใช้เวลาสามวัน หมักจนเกิดฟอง พอฟองยุบก็นำไปต้มได้ รสจะอร่อย แต่เก็บไว้ได้ไม่เกินสาม - สี่วัน พอนานๆ เข้าจะบูดก็ต้องทิ้งเชื้อไป



ทำหัวเชื้อมะเกลือ

การทำหัวเชื้อ เขาเปลือกมะเกลือมาอย่างไฟ ใส่ไว้ในไห ไส้หน้าตาลสดเป็นตัวล่อเชื้อหมักไว้ 1 คืน เหน้ทำทิ้ง แล้วหมักใหม่ ทำอย่างนี้จนครบ 15 วัน จะมีเชื้อยีสต์ขาวๆ ขึ้นที่เปลือกมะเกลือ เมื่อหัวเชื้อได้ที่แล้วเขาก็จะใส่น้ำตาลลงไปอีกครั้ง หมักไว้ 1 วัน หรือใส่เข้าเย็นนำมาดื่มได้เลย เก็บไว้ได้ 2 – 3 วัน

หัวเชื้อมะเกลือที่ทำไว้สามารถใช้ในการกระแช่ได้นานหลายสิบครั้ง ถ้าจะทำหัวเชื้อใหม่ก็สามารถใช้เปลือกมะเกลือเก่าผสมกับของใหม่เพื่อให้เกิดเชื้อเร็วขึ้นได้ ไม่ต้องใช้เวลามาก

น้ำตาลที่นำมาใช้หมักกระแช่ใช้ได้ทั้งแบบน้ำตาลสดคือน้ำตาลที่ยังไม่ได้เคี้ยวกับน้ำตาลอุ่น คือน้ำตาลสดที่เคี้ยวแล้ว แต่ถ้าใช้น้ำตาลสดจะทำกินแบบวันต่อวัน หมักไว้ 1 วัน จะได้กระแช่ที่มีรสชาติหวานหอมอร่อยกว่า กระแช่ที่ทำกินแบบดั้งเดิมนี จะทำกินกันได้วันต่อวัน แต่ถ้าต้องการนำไปบรรจุขวดจำหน่าย ต้องนำไปทำการพาสเจอร์ไรซ์ น็อคเชื้อจุลินทรีย์ให้หมดเสียก่อนถึงจะเก็บไว้ได้

ปัจจุบันกระแช่ของกลุ่มมีการนำไปออกร้านตามงานต่างๆ ทำครั้งหนึ่งเก็บไว้ได้นานกว่า 8 เดือน เพราะใช้วิธีการพาสเจอร์ไรซ์ ใช้ความร้อน 72 – 75 องศาเซลเซียส แต่ดื่มไม่อร่อยเท่ากระแช่ที่ทำกันสดๆ แล้วดื่มวันต่อวัน

การลงทุน

ต้นทุนค่าน้ำตาลโดนด(น้ำตาลสด) ปี๊บละ 50 บาท

ขวดกับฝา 2 บาท สติกเกอร์ 4 บาทกว่า แสตมป์ 6 บาท ขวดที่ใช้ ชื้อจากโรงงาน นำมาบรรจุเอง การจำหน่าย ขายส่งขวดละ 22 บาท ขายปลีกขวดละ 25 บาท

ตัวอัดฝาจีบ ราคา 7,000 บาท

ปัจจุบันจะมียอดจำหน่ายประมาณ 500 กว่าขวด ช่วงหลังๆ ที่รัฐบาลอนุญาตให้ทำได้ มีคนทำไวน์และกระแช่ จำหน่ายมาก ทำให้ยอดขายตกลงไปมาก แต่ก็ดีสำหรับการทำเป็นรายได้เสริมสำหรับชาวบ้านในช่วงที่ว่างงานจากในไร่ นา อีกทั้งมีน้ำตาลสดจากต้นตาลที่ขึ้นอยู่มากมายในท้องถิ่นเป็นวัตถุดิบด้วย

อุ้งน้ำตาลสดเมืองเพชร

วิธีการทำของที่นี่ คล้ายกันกับสาโท ที่อื่นๆ แต่ที่นี่เรียกว่า “อุ” และต่างจากสาโท ของที่อื่นๆ ตรงที่มีที่การใช้น้ำตาลสดในท้องถิ่นแทนน้ำตาล ทำให้อูที่นี่มีรสชาติหวานหอม ของน้ำตาลสด

ลูกแป้ง

ลูกแป้งที่ใช้หมักอุ คล้ายกับลูกแป้ง ทำเหล้า เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ สมัยปู่ย่า ตายาย เป็นคนเพชรบุรี เชื้อสายลาว ไช้ ที่เรียนรู้กันมาจากรุ่นต่อรุ่น

กรรมวิธีการทำลูกแป้งอุ

ลูกแป้งที่เป็นหัวเชื้ออุ จะใช้ ข้าวเหนียว น้ำตาลปีบ สมุนไพรและเครื่องเทศ เช่น ฟ้าทะลายโจร ชะพลู ดีปลี ข่า ตะไคร้ พริก กระเทียม พริกไทย ชะเอม ชะคาน กระเทียม พริก พริกไทยดำ กานพลู รากมะเขือขื่น ดีปลี และสมุนไพรจากป่าอีก 4 – 5 ชนิด สั่งซื้อได้ตามร้านขายยาจีน ซึ่งเอาตามสัดส่วนที่ต้องการอย่างละประมาณ 1/2 - 1 ชีด ใช้ของแห้งทุกอย่าง ยกเว้นกระเทียมที่ใช้สด กะประมาณตามจำนวนลูกแป้งที่ต้องการ

วิธีการทำ

1. นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำ โม่ให้ละเอียดแล้วนำมาบดรวมกันกับสมุนไพรและเครื่องเทศ

2. นำหัวเชื้อลูกแป้งเก่ามาตำให้แหลก เอามาโรยที่พื้นกระดัง เพื่อเป็นตัวล่อเชื้อ เอาแป้งที่ผสมแล้วมาปั้นเป็นก้อนวางลงในกระดัง แล้วเอาหัวเชื้อลูกแป้งเก่าโรยข้างบนอีกครั้ง เอาพลาสติกคลุม บ่มไว้ประมาณ 3 คืนในร่ม ถ้าอากาศร้อนบ่มแค่ 2 คืนก็พอ จะเห็นว่ามิเชื้อราขาวๆ ขึ้นบนก้อนลูกแป้ง เอาออกมาตากแดดหรืออย่างไฟพอแห้ง คอยกลับ

ด้านจนลูกแป้งแห้งดี นำไปใช้หมักอุได้เลย ถ้าแห้งดี เชื้อจะจับไว้ได้นานประมาณ 20 – 30 วัน ได้ที่ไม่เสี้ง่าย

กรรมวิธีการหมักอุ

อัตราส่วน

ลูกแป้ง 1 ลูก / ข้าวเหนียว 1 ลิตร (ใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงูอย่างดี จะหอม มัน) / น้ำตาลโตนด 1 ลิตร

วิธีการ

1. เตรียมโอง่ ตากแดดไว้ให้แห้ง ใช้ใบแจง ใบสะแก หรือใบนุ่นซึ่งเป็นใบไม้ที่มีกลิ่นฉุนเหมือนยาฉุน เอามาก่อไฟ เอาโอง่ครอบลงไปให้เกิดควันรมในโอง่ โอง่จะหอมด้วยควันจากใบไม้และน้ำอุจะมีกลิ่นหอมด้วย

2. หนึ่งข้าวเหนียวให้พอสุกอย่าให้นิ่มมาก ตำลูกแป้งให้แหลก เอามาเคล้ากับข้าวเหนียว เอาไปหมักในโอง่ประมาณ 2 - 3 คืน ใช้มีกอดๆ ให้แน่น เอาผ้าปิดข้างบน เชื้อราในลูกแป้งจะเริ่มเดิน

3. เมื่อครบ 2 - 3 คืน ใส่น้ำตาลโตนด ถ่วงเอาไว้ ใช้อัตราส่วนน้ำตาลโตนด 1 ลิตร/ ลูกแป้ง 1 ลูก ในพื้นที่ที่ห่าน้ำตาลโตนดไม่ได้ อาจใช้น้ำสะอาด (ถ้าใช้น้ำต้มใบเตยจะมีกลิ่นหอมยิ่งขึ้น) ผสมกับน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลทรายก็ได้ อัตราส่วน น้ำตาลครึ่งปีบ/ น้ำสะอาด 3 - 4 ปีบ ละลายทิ้งไว้

4. พอครบสามวันไปชิมจะน้ำอุเริ่มเป็นแอลกอฮอล์ มีรสขม ดีกรีมาก ก็เอาน้ำตาลใส่อีกครั้งในอัตราส่วนเท่าเดิม ทิ้งไว้ 4 - 5 วัน ลองมาชิมดู ถ้ารสชาติหวาน ขมอร่อยคือมีแอลกอฮอล์สูงขึ้น ถ้ามีรสขมมากก็ถ่วงน้ำตาลต่อ ให้ได้รสชาติที่เราพอใจ

น้ำตาลโตนดจะทำให้อุมีกลิ่นหอม แต่ถ้ายังไม่ดื่มก็สามารถถ่วงน้ำตาลเพื่อรักษา

รสของอุไว้จนถึงวันที่จะใช้ดื่ม แต่อย่าใส่น้ำตาลมากเกินไปจะทำให้หวานมากไปไม่อร่อย แต่ถ้าไม่ถ่วงน้ำตาล ทั้งไว้นานจะเสีย ต้องนำไปกลั่นเป็นเหล้า

การลงทุน ลงทุนประมาณพันกว่าบาท ข้าว ก.ก. ละ 15 บาท 10 ก.ก. เท่ากับ 150 บาท น้ำตาลชนิดเก็บมาจากต้นหรือซื้อในราคาปีละ 50 บาท

การจำหน่าย ราคาขวดละ 50 บาท หากนำไปกลั่นเป็นเหล้าจะได้เหล้า 45 ดีกรี ประมาณ 100 ขวด

กรรมวิธีการกลั่นเหล้าจากอุ

นำอุที่หมักไว้ไปต้มในหม้อดินใบใหญ่ ใช้กระทะใบใหญ่ใส่น้ำเย็นวางข้างบน มีรางรองไอน้ำ พอต้มน้ำเดือดจะมีไอน้ำจากหม้อดินขึ้นไปถูกความเย็นที่ก้นกระทะ ทำให้เกิดเป็นหยดน้ำตกลงมาสู่แผ่นรองรับหยดน้ำที่ต่อเข้ากับรางรองน้ำไหลมาลงในภาชนะหรือขวดที่มารองรับไว้ ใช้ผ้าขาวบางกรองข้างบนให้ได้น้ำใส ต้องคอยเปลี่ยนน้ำในกระทะให้เย็นอยู่เสมอ

ปัจจุบันใช้ถังแอสตันเลส มีท่อผ่านน้ำเย็นออกมา จะได้ดีกรีคงที่พอดี เคยเปลี่ยนมาใช้แก๊สต้ม แค่ 10 นาที ได้เหล้ากลั่นถึง 10 ขวด แต่เหล้าที่กลั่นออกมาจะมีสีแดง เหมือนน้ำตาลหมักกินไม่อร่อย จึงเปลี่ยนมาใช้พื้นอย่างเดิม

ต่อมามีการประยุกต์ ให้เหล้ามีรสชาติหอม ชวนกิน สามารถใส่ผลไม้จำพวกกล้วยสุก 1 หวี (10 กว่าลูก) หรือ ชมพูเพชรสวรรณ 10 – 20 ลูก : เหล้า 200 ลิตร หรือส้มลงไปใต้น้ำเหล้าตอนต้ม จะมีกลิ่นหอมของผลไม้ นำดื่ม แต่จะยังคงรสชาติของเหล้าไว้เหมือนเดิม

อุ โองหนึ่งถ้านำไปกลั่นจะกลั่นได้เหล้ากลั่น 100 ขวด ได้แอลกอฮอล์ประมาณ 70 – 80 ดีกรี กลั่นน้ำแรกๆ จะได้เหล้าแรงถึง 95 ดีกรี ซึ่งแรงมาก ช่วงที่ดื่มไม่เป็นไรแต่พอลูกเดินจะรู้เลยว่าเมามาก กากที่เหลือจากการหมักเอาไปให้ไก่กินได้ น้ำหมักที่เหลืออยู่สามารถเอามาทำน้ำหมักชีวภาพ นำไปรดต้นไม้เป็นปุ๋ยเร่งดอกได้

เหล้ากลั่นเมืองเพชร สูตรหมักข้าวครั้งเดียวต้มเหล้าได้เป็นปี(สูตรของเพชรบุรี)

ในสมัยก่อนเขาจะกลั่นเหล้ากันตามทุ่งนา ตามป่า ตามลำห้วยที่เรียกกันว่าตามร่มขอ เพราะมีไม้ไผ่ซ้อนขึ้นอยู่มากมาย แม้ในช่วงหลังจะมีกฎหมายห้ามออกมา ก็ยังไม่หายไปหมด ยังมีแอบๆ ทำกันอยู่ โดยคิดไม่เป็นอะไรเพราะทำกินกันอย่างเดียวไม่ได้ทำจำหน่าย ดื่มในหมู่ญาติพี่น้องเวลาว่างเพื่อไม่ต้องซื้อเหล้าโรงดื่มเท่านั้น เพราะชาวบ้านเชื่อว่าเหล้าโรงที่ขายกันอยู่บางทีก็มีการใส่สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เพื่อจะให้เหล้ามีดีกรีสูงขึ้น

วัตถุดิบที่ใช้คือ ข้าวเหนียวกับข้าวเจ้าจะได้เหล้าที่มีรสชาติที่แตกต่างกัน ในช่วงแรกๆ การทำเหล้ากลั่นจะใช้ข้าวเหนียวมาหมักกับน้ำตาลแล้วเปลี่ยนเป็นข้าวเจ้า จนมาถึงข้าวกลั่นจนได้เหล้ากลั่นที่ใช้ข้าวเจ้าข้าวกลั่นทำจะได้เหล้าสีสวย มีกลิ่นหอม



อัตราส่วน

เหล้าหมัก 1 โอง ใช้ข้าวกล้องข้าวเจ้า 2 ถัง (30 ก.ก.) ลูกแป้ง 10 ลูก

วิธีการ

1. หุงข้าวพอให้ออกยาง กึ่งๆ สุก ค้อนข้างคิบ ทิ้งไว้ให้เย็น ผสมลูกแป้งที่ตำละเอียดเคล้ากับข้าว กับเหล้าหัวเชื้อ 1 ขวด ใส่ถุงปุ๋ยนำไปปมไว้ในกองฟาง ประมาณ 3 คืน ถ้าเป็นหน้าหนาวอาจจะใช้เวลาประมาณ 5 - 6 คืน

2. จะเกิดเชื้อราและยีสต์เดินเป็นแผ่น แสดงว่าปมได้ที่แล้ว นำมาใส่ในโอง ใส่น้ำตาลสด หมักไว้หมักไว้ประมาณ 3 วันนำไปต้มเหล้าได้ กากที่เหลืออยู่ในโอง ก็ใส่น้ำตาลสดหมักซ้ำได้อีก

ถ้าไม่มีน้ำตาลสดใส่น้ำตาลมะพร้าวละลายน้ำแทนก็ได้ อัตราส่วนน้ำตาลมะพร้าว 1 ปิบ : น้ำ 5 ปิบ หมักไว้ 3 วัน พอเกิดการหมัก น้ำในโองจะเดือดเป็นฟอง ก็สามารถนำน้ำมาต้มเหล้าได้อีก ถ้าน้ำตาลไม่ดี (เป็นน้ำตาลทรายผสม) จะใช้เวลานานประมาณ 6 วัน แต่การหมักด้วยน้ำตาลมะพร้าวจะได้เหล้าออกมามีรสชาติอีกแบบหนึ่ง

สูตรนี้เป็นสูตรพิเศษ หมัก 1 ครั้ง แต่สามารถใช้เป็นหัวเชื้อ หมักเหล้าได้เรื่อยๆ ไป



โองที่ใช้หมักเหล้า สูตรนี้สามารถหมักได้ต่อเนื่องเป็นปีจนเป็นปี เพราะเชื้อยังคงอยู่ เมื่อหมักได้ที่แล้วตักน้ำมาต้ม กากที่เหลืออยู่ เราสามารถละลายน้ำตาลใส่แล้วหมักไว้ พอได้ที่ 2 วันก็ตักไปต้มได้อีก ทำได้ถึง 3 ครั้ง เชื้อจึงหมด เมื่อข้าวเริ่มยุบ ก็นึ่งข้าวใหม่ แล้วใส่ลูกแป้งเคล้าลงไป หมักไว้ต่อได้อีก แต่อย่าทิ้งไว้นานเกินไป พอฟองเริ่มยุบต้องละลายน้ำตาลใส่ลงไปเพื่อรักษาเชื้อไว้อย่าให้เปรี้ยว เหล้าที่หมักไว้ถ้าเสียมีรสเปรี้ยว ก็นำไปทำเป็นปุ๋ยชีวภาพรดต้นไม้ได้อีก

ราคาจำหน่ายขายลิตรละ 50 บาท

การลงทุนถึงหมักเหล้า

ถังสังกะสี ใบละ 150 บาท

ถังอลูมิเนียม ใบละ 3,300 บาท

ไวน์ผลไม้ของกลุ่มเกษตรกรทำสวนเมืองเพชรบุรี

มีการรวมตัวของชาวสวนในเขตตำบลท่าเสน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ในนามของ "กลุ่มเกษตรกรทำสวนท่าเสน" เพื่อนำผลไม้พื้นเมืองต่างๆ ที่เป็นของสมาชิกมาผลิตเป็นไวน์ โดยเฉพาะตาลโตนดที่สามารถทำได้ทั้งไวน์และกระแฉะ และแปรรูปผลไม้ท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี ที่มีปลูกกระจายทั่วไปในพื้นที่ต่างๆ เช่น ชมพู่ ละมุด

กระเจี๊ยบแดง

ลูกหว้า ตะลิง

ปลิง มะเฟือง

ลูกตาลโตนด

บางครั้งผล

ผลิตเหล่านี้

ออกมามาก

จนล้นตลาด หรือมีผลไม้ที่ไม่ได้ขนาดลูกไม่



สวย ตามที่ตลาดต้องการ หรือมีราคาถูกมาก จนไม่คุ้มที่จะเก็บขาย บางครั้งชาวบ้านจะปล่อยทิ้งให้เน่าเสียไปเฉยๆ โดยจะเน้นผลไม้ในท้องถิ่นที่ผลไม้สวย ไม่ได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการ ที่ต้องทิ้งไปเสียเปล่า โดยทางกลุ่มจะรับซื้อกับสมาชิกในราคาที่สูงกว่าท้องตลาด แล้วนำมาแปรรูปเป็นไวน์ผลไม้ที่บ้าน เพื่อจำหน่าย มีการเปิดขายหุ้นให้กับสมาชิกเพื่อเป็นการระดมทุน และขอตั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรทำสวน เพื่อที่จะได้ขึ้นทะเบียนกับกรมสรรพากร ให้ถูกต้องตามกฎหมาย มีการตรวจสอบคุณภาพ มีเจ้าหน้าที่ราชการมาตรวจสอบบัญชี เป็นรูปแบบของกลุ่มสหกรณ์ กำไรที่ได้จะปันผลให้กับสมาชิก ถือหุ้นตามระเบียบของสหกรณ์ ขายหุ้นละ 50 บาท เงินที่ได้จากหุ้นของสมาชิก นำมาลงทุนซื้ออุปกรณ์การผลิต ลงทุนครั้งแรกในการซื้อถังหมักและถังบ่ม ประมาณ 15,000 บาท เครื่องอัดฝาขวด 20,000 บาท บางส่วนในการซื้อวัตถุดิบ และตัวโรงเรือนได้รับงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลที่นำมาเพื่อพัฒนาธุรกิจ

ไวน์ผลไม้ที่บ้านที่ทางกลุ่มทำอยู่ มีไวน์ละมุด ลูกตาลโตนด ชมพู ลูกหว้า กระเจี๊ยบ ตะไคร้ ตะลิงปลิง มะเฟือง ซึ่งจะเน้นผลไม้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ไวน์ที่จำหน่ายได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วทั้งหมด ที่ขายดีคือไวน์ลูกหว้า แต่ทำได้เป็นฤดู เพราะจะออกเฉพาะในช่วงเดือน พ.ค. – มิ.ย. แต่ผลไม้ชนิดอื่นๆ มีให้ผลิตได้ทั้งปี เช่น ลูกตาลโตนด ชมพู ละมุด โดยทางกลุ่มจะรับซื้อซึ่งทางเกษตรกรจะนำมาส่ง ปัจจุบันกำลังก่อสร้างโรงงานผลิตไวน์ขึ้น

ราคาจำหน่ายขวดละ 80 บาท กำไร 20 บาท จะคืนเป็นเงินปันผลให้กับสมาชิก สมาชิกที่มาช่วยผลิตจะได้ค่าแรงวันละ 140 บาท จำหน่ายได้เดือนละ 1,500 – 1,600 ขวด

กรรมวิธีการทำไวน์ผลไม้

1. คัดเลือกผลไม้มาล้างทำความสะอาด ผลไม้บางอย่างต้องนำมาปอกเปลือก เช่น ตาลโตนด ละมุด เพราะที่เปลือกจะมีสารบางอย่างที่เมื่อนำไปหมักแล้ว จะทำให้ไวน์มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน

2. นำไปปั่น หรือสับ แล้วใส่น้ำสะอาดลงไป ปริมาณน้ำที่ใส่ขึ้นอยู่กับผลไม่ว่าชนิดไหน น้ำน้อย น้ำมาก ถ้าเป็นผลไม้ชนิดที่มีน้ำน้อยจะใส่น้ำส่วนต่อน้ำสองส่วน ถ้าเป็นผลไม้ที่มีน้ำมากจะใส่น้ำต่อผลไม้หนึ่งต่อหนึ่ง

3. ทำการปรับค่า PH ให้อยู่ที่ประมาณ 3.5 – 4.5 และใส่น้ำตาลลงไป ถ้าต้องการไวน์หวาน จะปรับให้มีความหวานในน้ำผลไม้ที่ 25 ปริกซ์ ส่วนไวน์ไม่หวานจะปรับให้น้ำผลไม้มีความหวานอยู่ที่ประมาณ 20 ปริกซ์

4. นำไปหมักรวมกับยีสต์ที่เตรียมไว้แล้ว หมักไว้จนได้ที่ 7 – 10 วัน วัดดูค่าน้ำตาลและแอลกอฮอล์ให้ได้ตามที่ต้องการ แล้วใช้สายยางทำกาลักน้ำดูเอาแต่น้ำใสๆ มาทำการพาสเจอร์ไรซ์ น็อคเชื้อจุลินทรีย์ให้หมด จากนั้นนำไปบ่มไว้ที่อุณหภูมิไม่สูงนัก นาน 3 เดือน ถึง 1 ปี ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ ซึ่งต้องชิมรสชาติให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ ผลไม้บางชนิดหมักแค่ 3 เดือนก็ได้รสชาติดี แต่บางชนิดถ้าระยะเวลาในการหมักนาน ก็จะได้ไวน์ที่มีรสชาติดี

5. นำไปบรรจุขวด เพื่อจำหน่ายตามงานออกร้านต่างๆ ที่หน่วยงานราชการจัดขึ้น และงานออกร้านในกรุงเทพฯ และขายส่งตามร้านอาหารต่างๆ



เหล่าพื้นบ้านมหาสารคาม



จากองค์ความรู้เรื่องสมุนไพรที่สืบทอดกันมา จนมาเป็นภูมิปัญญาในการทำลูกแป้งเหล้าสมุนไพรอันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มาสู่การฟื้นฟูภูมิปัญญาในการต้มเหล้าเพื่อแปรรูปผลผลิตข้าวที่เคยถูกกดราคารามาให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นได้

ภูมิปัญญาในการทำเหล้าพื้นบ้านของภาคอีสาน อย่างเช่นที่ จังหวัดมหาสารคามนี้ มีมานานนับร้อยปี ชาวบ้านที่ประกอบอาชีพทำนาจะมีภูมิปัญญาในการต้มเหล้า เพื่อดื่มในช่วงฤดูทำนา หวานกล่ำ ไถนา ทำให้เรี่ยวแรงดี แก้ปวดเมื่อย เจริญอาหาร บำรุงกำลัง และการลงแขกเกี่ยวข้าว เพื่อความสนุกสนาน อีกทั้งเพื่อใช้ในพิธีกรรมการสู่ขวัญข้าว การบวงสรวงในวงเก็บเกี่ยวผลผลิต ภูมิปัญญาการทำเหล้านี้มีการสืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น จนต่อมาเมื่อรัฐบาลออกกฎหมายพ.ร.บ.สุรา ในปีพ.ศ.2493 ชาวบ้านที่ต้มเหล้ากินเองตามบ้านถูกจับ จึงต้องหลบๆ ซ่อนๆ ทำหนีไปต้มในป่าทึบเพื่อไว้กินเวลาว่างไร้ลงนา ถูกเจ้าหน้าที่สรรพสามิตจับเสียค่าปรับจำนวนมาก ทำภูมิปัญญาในการต้มเหล้าและการทำลูกแป้งเหล้าก็เริ่มสูญหายเพราะการที่ต้องลักลอบผลิตอย่างหลบๆ ซ่อนๆ ทำให้ชาวบ้านหลายคนที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญาตัดสินใจเลิกผลิต จนมาถึงปัจจุบันคนเฒ่าคนแก่ที่เคยทำก็ล้มหายตายจากกันไปบ้าง แต่ก็ยังคงหลงเหลือภูมิปัญญาบางส่วนที่มีการสืบทอดต่อๆ กันมา

จากการเห็นความสำคัญในเรื่องของการรื้อฟื้นภูมิปัญญาพื้นบ้าน การพึ่งพาตนเองในการบริโภค รวมทั้งการเพิ่มมูลค่าของข้าวที่ตกต่ำ ทำให้ชาวบ้านในเครือข่ายโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อย ภูมินิเวศน์มหาสารคาม ได้ริเริ่มการพัฒนาองค์ความรู้ในเรื่องเหล้าพื้นบ้านของที่นี่มาตั้งแต่หลังฤดูเกี่ยวข้าวของปี 2545 ที่มาของการพัฒนาองค์ความรู้นี้ทำเหล้าเนื่องจากการซื้อเหล้าของรัฐมีราคาแพง ข้าวเหนียวที่ปลูกขายไม่ได้ราคาดี จึงคิดนำมาแปรรูปเป็นสาโท และเหล้ากลั่น

ชาวบ้านเล่าให้ฟังว่า ข้าวที่ขายถูกกดราคา ขายได้ถูก แต่เมื่อนำมาแปรรูปเป็นสาโท และนำมากลั่นเป็นเหล้าจะขายได้กำไรสูงกว่าขายข้าวมาก ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิต จึงริเริ่มทำรวมกันเป็นกลุ่ม ในช่วงเริ่มแรกมีสมาชิกอยู่ 9 คน โดยสมาชิกจะนำข้าวคนละ 40 ก.ก.มารวมกัน เพื่อใช้ในการผลิตเหล้า นอกจากการผลิตเหล้าแล้ว น้ำที่เหลือจากการกลั่นเหล้าสามารถนำมาทำเป็นน้ำหมักชีวภาพ ใช้กับนาข้าวและแปลงผักในสวนของสมาชิกโครงการ



เหล้าเค็ดหมั่นยีนของเครือข่ายเหล้าที่บ้านมหาสารคาม

นำร่องฯ ได้อีกด้วย กากที่เหลือจากการกรองน้ำเหล้าออกแล้ว สามารถนำมาผสมกับผักและรำข้าว มาเป็นอาหารหมู หมูจะเจริญเติบโตไว สุขภาพดี นอกจากนั้นแล้วน้ำหมักชีวภาพที่ได้นำมารดพื้นคอก จะช่วยกำจัดกลิ่นเหม็นและแมลงได้ดี ส่วนที่เหลือนำมาทำปุ๋ยหมักโดยนำมาผสมกับเศษฟางข้าวได้ปุ๋ยหมักที่นำไปใช้ได้ดี

กรรมวิธีการผลิตเหล้าพื้นบ้านมหาสารคาม

นึ่งข้าวเหนียวตอนเช้า โดยใช้หวดธรรมดา อัตราส่วนข้าว 40 ก.ก.ต่อลูกแป้ง 40 ก้อน

พอข้าวสุกดี นำมาผึ่งไว้ให้เย็น นำลูกแป้งมาตำให้ละเอียด คลุกให้เข้ากันกับข้าว ใส่น้ำพอให้เมล็ดข้าวไม่ติดกัน แล้วหมักไว้ในโอง 7 วัน 7 คืน แล้วนำน้ำมาผ่า คือมาเติมใส่ลงไป อัตราส่วน 1 : 1 หมักไว้ 7 วันสามารถนำมากลั่นได้

กรรมวิธีการกลั่น

เมื่อหมักเหล้าได้ที่แล้ว นำมาใส่ถังกลั่น โดยนำตะกร้ามาใส่ลงไปในห้องกลั่น ใส่ผ้ามุ้งที่เย็บเป็นถุงลงไปเพื่อใช้กรองแยกข้าวกับน้ำเหล้า เทเหล้าที่หมักไว้ลงไป ในผ้ามุ้งทั้งน้ำทั้งกาก แล้วมัดปากถุง กากเหล้าจะถูกกักไว้ในถุงผ้ามุ้งที่วางอยู่ในตะกร้า ส่วนน้ำเหล้าจะไหลออกมาสู่ถังกลั่น แล้วให้ความร้อนโดยการต้ม เมื่อเหล้าร้อนจะระเหยออกจากหม้อกลั่นไปสู่อ่างน้ำที่ต่อจากหม้อไปยังถังกลั่น ไอน้ำจะไหลไปตามท่อที่ขดอยู่ในถังกลั่นซึ่งเติมน้ำไว้เต็ม เมื่อไอน้ำกระทบความเย็นในถังกลั่น จะกลั่นตัวเป็นหยดน้ำไหลลงมาสู่ก๊อกที่อยู่ด้านนอก นำภาชนะมารองรับ เหล้า 1 โองจะสามารถต้มได้ 2 ครั้ง

เมื่อต้มเสร็จแล้ว นำเหล้าที่ได้มาวัดดีกรีที่ได้เหล้าที่ต้มช่วงแรก จะได้ปริมาณแอลกอฮอล์สูง และลดลงเรื่อยๆ เมื่อทราบดีกรีแล้ว นำมาผสมกันเพื่อให้ได้ดีกรีตามที่ต้องการ ซึ่งจะอยู่ที่ประมาณ 45 - 50 ดีกรี ที่จำหน่ายในท้องตลาด



ชุดต้มกลั่นเหล้าของบ้านแกดำ จ.มหาสารคาม แบบที่มีถังควบแน่นแยกออกจากถังต้มเหล้า จะกลั่นได้เร็วกว่าแบบเดิมที่ใช้กระทะ

ข้าว 40 ก.ก. ได้เหล้า 30 - 50 ขวด ถ้าลูก
แบ่งดีจะหมักได้แอลกอฮอล์สูง กลั่นได้เหล้ามาก
ถึง 50 ขวด เดือนหนึ่งๆ ขายได้ 7,000 - 8,000
บาท

เหล้าที่นี้จะทำให้ดีกรีแรงประมาณ 50
ดีกรี เพราะคนที่ดื่มจะติดกับความเคยชินในการ
ดื่มเหล้าโรง ซึ่งจะแรง แต่เหล้าของชาวบ้านที่ทำ
จากข้าว จะวีรสหวาน คนที่เคยดื่มเหล้าโรงจะ
รู้สึกว่าย่นกว่า ในดีกรีที่แรงเท่ากัน นอกจากนั้น
เหล้าของที่นี่ จะดื่มแล้วเมาช้า เมื่อเมาแล้วจะไม่
มีอาการเมาค้าง เพราะเป็นเหล้าที่ทำมาจากข้าว
เหนียว ซึ่งชาวบ้านกลุ่มเกษตรกรโครงการนำ
ร่องในเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก ปลูกโดย
ไม่ใช้สารเคมี ลูกแป้งที่ใช้ทำจากสมุนไพรหลาย
ชนิด ไม่มีการใส่สารเจือปน อุปกรณ์ที่ใช้เป็น
หม้ออลูมิเนียมที่ได้มาตรฐาน ไม่มีการใส่สารเร่ง
ให้มีดีกรีแรง จึงไม่มีสารพิษตกค้างจากขั้นตอน
การต้ม ต้มแล้วไม่ปวดหัว ไม่มีอาการมือสั่น
เท้าสั่น ไม่มีอาการลงแดงเหมือนเหล้าอื่นๆ นอก
จากนั้นมีสรรพคุณในการรักษาโรค เพราะมี
สมุนไพรอยู่ในเหล้าด้วย สรรพคุณของสมุนไพร
จะช่วยระบบเลือด การไหลเวียนโลหิต และการ
บำรุงสุขภาพ

อุปกรณ์และการลงทุนการผลิตเหล้ากลั่น ของชาวบ้าน

โดยอุปกรณ์การต้มกลั่นเหล้าจะ
ประกอบด้วย

1. ถังต้มเหล้า เป็นถังแอสแตนเลส ซื้อมา
ราคา 3,500 บาท

2. ท่อ ค่าท่อ 800 บาท

3. ถังปูนที่ใช้ในขั้นตอนการหล่อเย็น ซื้อ
เฉพาะอุปกรณ์ มาทำ ค่าท่อซีเมนต์ท่อละ 100
บาท 4 ท่อน 400 บาท โบกปูนทำกันเอง

4. ขวดที่ใช้บรรจุ ซื้อขวดเก่ามาล้างทำ
ความสะอาด ฆ่าเชื้อโดยการลวกนํ้าร้อน ราคา

ลังละ 8 บาท

5. ฝาจับ ซื้อมาฝาละ 50 สตางค์

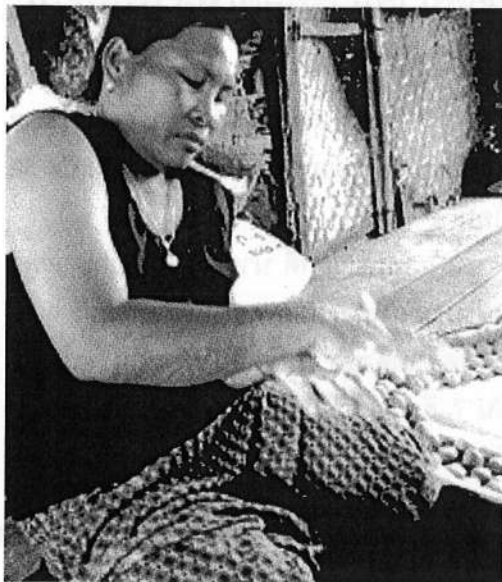
6. ฉลาก ค่าฉลาก 2 บาท ผลิตโดยเครือข่าย
ขายเหล้าพื้นบ้าน เพื่อให้ได้มาตรฐานรับรอง
เดียวกันโดย 1 บาทจะคืนให้กับกลุ่มสมาชิก

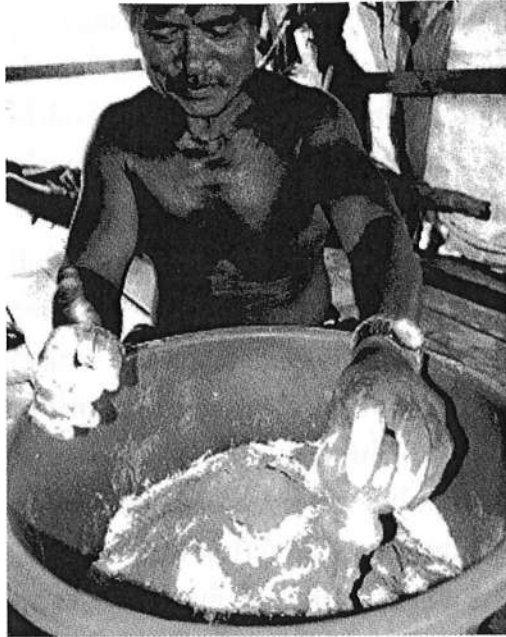
วัตถุดิบ

ลงทุนซื้อลูกแป้งก่อนละ 1 บาท ข้าว
เปลือกที่ใช้ซื้อมาจากสมาชิกในกลุ่ม ราคา ก.
ละ 5 บาท โดยให้ราคาเท่ากับโรงสี แล้วนำไป
ไปสีเอง ที่โรงสีของกลุ่มแม่บ้าน เมื่อคิดหักต้นทุน
แล้ว ได้กำไรถึงโถงละ 1,800 บาท ขายส่งล้ง
ละ 480 บาท ตกราคาขวดละ 40 บาท ขาย
ปลีกราคาขวดละ 50 บาท (ราคาเหล้าโรงขวดละ
80 บาท) ถ้าเทียบกับการซื้อเหล้ารัฐบาลจะลด
ต้นทุนค่าใช้จ่ายได้ถึงครึ่งหนึ่งที่เดียว

ลูกแป้งเหล้าสมุนไพร มหาสารคาม

การทำเหล้าพื้นบ้าน เกิดมาจากการ
เรียนรู้ของคนรุ่นสู่รุ่น ที่ถ่ายทอดกันมาโดยการ
จำ การเรียนรู้ ที่กลายเป็นภูมิปัญญาในการ
ทำเหล้าของพื้นบ้านทุกๆ ภาค โดยเฉพาะคน
อีสานที่มีภูมิปัญญาในการทำเหล้าที่มีความโดดเด่น
เริ่มตั้งแต่ลูกแป้งเหล้าที่มีความพิเศษด้วย





พ่อประสงค์ เจ้าของสูตรลูกแป้งเหล้าสมุนไพร ที่เรียนรู้ และพัฒนาองค์ความรู้ในเรื่องสมุนไพรมาจากลุง

ส่วนผสมของสมุนไพรที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมประกอบถึงกว่าร้อยชนิด ซึ่งความสามารถพิเศษข้อนี้เกิดมาจากภูมิปัญญาในการสั่งสมความรู้เรื่องสมุนไพร พิถีพิถัน การใช้ผสมในลูกแป้งเหล้า โดยไม่ไปทำลายการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในลูกแป้ง และไม่ทำลายฤทธิ์ยาของสมุนไพรตัวอื่น สิ่งเหล่านี้ไม่ใช่เรื่องง่ายสำหรับชาวบ้านที่ไม่ได้มีห้องแล็บทำวิจัย แต่พัฒนาขึ้นมาด้วยประสบการณ์ที่สั่งสมเรียนรู้กันมาเรื่อยๆ

เช่นเดียวกันกับพ่อประสงค์ อุทัยประดิษฐ์ ชาวบ้านจังหวัดมหาสารคาม เจ้าของสูตรลูกแป้งเหล้าผสมสมุนไพร 108 ชนิด ที่ได้สูตรลูกแป้งเหล้าที่ตกทอดกันมา ตั้งแต่สมัยทวดของทวด มาจนถึงลุงซึ่งเป็นผู้ใหญ่บ้าน จากการที่ได้ติดตามลุงไปเก็บหาสมุนไพรในป่า ได้รู้จักสมุนไพรว่าเป็นยาที่นำมาต้มเหล้า และเรียนรู้สรรพคุณการใช้ต่างๆ ทำให้พ่อประสงค์กลายมาเป็นผู้เชี่ยวชาญการทำลูกแป้งเหล้าสมุนไพรที่ชาวบ้านเชื่อถือและนำไปผลิตเป็นเหล้า ที่ดื่มแล้วได้รับสรรพคุณของการรักษาโรคนอกเหนือ

จากการดื่มเพื่อความปลอดภัย เหล้าของที่นี่จึงเรียกได้ว่า เหล้าเป็นยา

ลูกแป้งเหล้ากับสมุนไพร

สมุนไพรที่ใช้ทำลูกแป้งเหล้า บางชนิดจะเก็บจากป่า บางชนิดจะปลูกไว้ในสวน สวนที่ใช้จะแตกต่างกันตามสรรพคุณในการรักษา บางชนิดใช้หัว บางชนิดใช้เปลือก หรือแก่น ซึ่งจะประกอบด้วย 3 ส่วน คือ เครื่องป่า เครื่องสวน และเครื่องเทศ

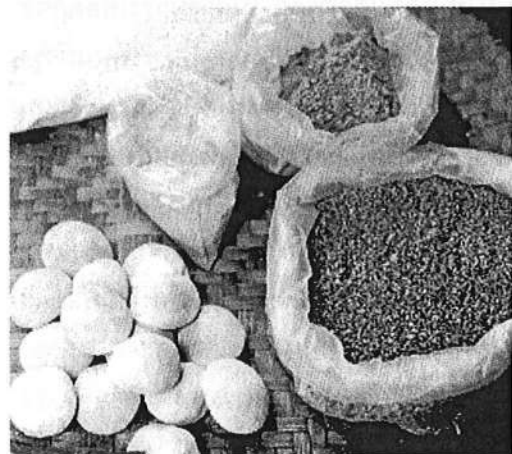
เครื่องป่าคือสมุนไพรที่เก็บหามาจากป่า

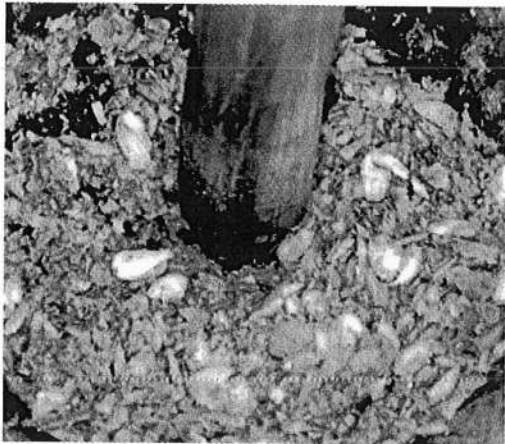
เครื่องสวน คือสมุนไพรที่ปลูกเอาไว้ใช้ในครัวเรือน มีอยู่ตามสวนใกล้บ้าน ที่ปลูกไว้ใช้ทำอาหารด้วย เช่น ขิง ข่า กระเทียม หอม ตะไคร้ พริก ใช้สด นำมาล้างให้สะอาด หั่นแล้วตำสحق

เครื่องเทศ คือ สมุนไพรที่มีบดจำหน่ายตามร้านขายยาไทยแผนโบราณ จำพวกโกฐทั้งห้า

เมื่อได้สมุนไพรตามที่ต้องการแล้ว วิธีการนำมาใช้ผสมกับลูกแป้งจะทำได้ 2 วิธี คือวิธีการผสมแบบผงกับวิธีการผสมแบบน้ำ

วิธีการผสมแบบเป็นผง จะนำสมุนไพรที่ล้างทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นแล้วตากแห้ง เมื่อแห้งสนิทแล้ว นำมาตำและบดให้ละเอียด สามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน โดยใช้สัดส่วนของสมุนไพรอย่างละเท่าๆ กันเพื่อไม่ให้ฤทธิ์ของ





การตำสมุนไพรแบบที่เรียกว่า ตำเปียกในครกไม้
 ยาไปฆ่าฤทธิ์กันเองหรือไปล้างฤทธิ์ยาอีกชนิด
 หนึ่งนั่นเอง

วิธีการผสมแบบน้ำ หรือตำเปียก คือ
 การนำสมุนไพรสดที่ล้างสะอาด หั่นแล้ว ชั่งให้ได้
 น้ำหนักอย่างละเท่าๆ กัน นำมาตำให้ละเอียด
 แล้วนำไปแช่น้ำเพื่อสกัดน้ำสมุนไพรให้ออกมา
 แล้วจึงนำน้ำสมุมนั้นมาผสมกับแป้งเหล้า

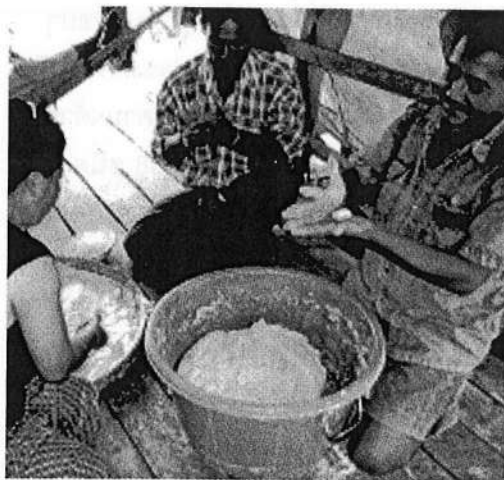
การเลือกใช้สมุนไพรที่นำมาทำลูกแป้ง
 เหล้า ผู้ใช้จะต้องทราบว่าสมุนไพรแต่ละชนิดมี
 ฤทธิ์เป็นอย่างไร ฤทธิ์มากหรือน้อย เพราะสมุมน
 ไพรบางตัวจะมีฤทธิ์แรง เราต้องลดสัดส่วนลงมา
 ให้มีฤทธิ์เท่าๆ กัน นอกจากการกำหนดสัดส่วน
 สมุมนไพรที่ใช้ผสมทั้งหมด เรายังสามารถกำหนด
 สูตรเฉพาะเพื่อเน้นให้ลูกแป้งนี้มีสรรพคุณโดดเด่น
 ในการบำรุงอย่างหนึ่งอย่างใดได้ เช่น ถ้าจะ
 เน้นให้เหล้ามีสรรพคุณในการบำรุงเลือดก็จะ
 เน้นสัดส่วนสมุมนไพรจำพวกที่มีสรรพคุณบำรุง
 เลือด สร้างเลือดให้เลือดลมดี แข็งแรง ซึ่งส่วน
 ใหญ่สูตรของพ่อสงค์จะเน้นสรรพคุณในเรื่องของ
 การบำรุงเลือด ซึ่งพ่อประสงค์ให้เหตุผลว่า "ที่ต้อง
 เน้นให้เหล้าเป็นยามีสรรพคุณบำรุงเลือดเพราะ
 ถ้าเลือดดี เลือดไม่จาง ไม่มีสารพิษเจือปนแล้ว
 ระบบภายใน ระบบประสาทสมอง ก็จะได้หมด"

ซึ่งสมุมนไพรที่มีสรรพคุณในการบำรุง
 เลือดมีอยู่หลายชนิด เช่น สมัด เจตมุตเพลิง(ปี

112 | เหล้าพื้นบ้าน
 ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน

ปีแดง) กันครก ต้องแล่ง ปีกไก่ดำ ทองสมุทร อยู่
 ที่ผู้ใช้ที่จะต้องรู้ว่าสมุมนไพรที่ใช้จะมีฤทธิ์อย่างไร
 สมุมนไพรบางชนิดถ้านำมาผสมแล้วจะทำให้เชื้อ
 จุลินทรีย์ไม่เดิน เมื่อทำแล้วจะไม่เป็นแป้งเหล้า
 เพราะมีสรรพคุณไปยับยั้งการทำงานของเชื้อ
 ยีสต์ที่ทำลูกแป้ง และต้องรู้ว่าสมุมนไพรชนิดใดมี
 สรรพคุณเป็นยาแก้กันหรือไม่ เพราะสมุมนไพร
 บางชนิดจะมีสรรพคุณเป็นยาถอนเบื่อ ถอนเมา
 ซึ่งจะไปล้างพิษสมุมนไพรตัวอื่น ทำให้ฤทธิ์ของ
 สมุมนไพรตัวอื่นหมดไปและจะทำให้เหล้าหมด
 สรรพคุณในการรักษาโรคไปเลย เช่น ย่านาง
 ปลาไหลเผือก สมัด ถ้าใส่มากเกินไป จะไป
 ทำลายฤทธิ์ของสมุมนไพรตัวอื่น สรรพคุณของยา
 ตัวอื่นก็จะหมดไป ซึ่งหมอพื้นบ้านเรียกว่า เป็น
 การทำลายฤทธิ์ซึ่งกันและกันของสมุมนไพร
 ดังนั้นในสูตรจึงเน้นให้ใช้สัดส่วนของสมุมนไพรที่
 เท่าๆ กัน รวมทั้งฤดูในการเก็บยาก็มีผลต่อฤทธิ์
 ของสมุมนไพร เพราะถ้าเก็บยาในฤดูฝนสมุมนไพร
 จะมีฤทธิ์อ่อน อาจจะต้องเพิ่มปริมาณสมุมนไพร
 ขึ้นอีกในสัดส่วนที่เท่าๆ กัน

นอกจากนั้นจะต้องรู้จักธาตุของสมุมน
 ไพรด้วย เช่น รสหวานจะมีธาตุน้ำผสมธาตุลม
 รสเปรี้ยวจะมีธาตุลม รสขม จะมีธาตุลมผสมดิน



ชาวบ้านช่วยกันปั้นลูกแป้งสำหรับทำเหล้า ที่เหลือจึงขาย
 ในชุมชนและหมู่บ้านใกล้เคียง



สมุนไพรที่เก็บมาจากป่าใกล้บ้านและตามสวนที่ปลูกไว้
นำมาล้างให้สะอาดและหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

รสเผ็ดร้อนจะเป็นธาตุไฟ รสจืด ซึ่งคนอีสานจะรู้จักใช้สมุนไพรแก้ไข้แก้หนาวตามฤทธิ์ของมัน เช่น ถ้าหนาวมาก ให้เอาวางร้อนฝนให้กิน ถ้าตัวร้อนจัด ให้เอาหนาวเดือนห้าฝนให้กิน และรู้จักกินอาหารตามธาตุ เช่น หอยขมจะมีธาตุดิน เป็นต้น

การที่เป็นดังนี้ การเลือกใช้สมุนไพรจึงจำเป็นมากต่อการทำลูกแบ่งเหล่า แต่หากต้องการที่จะใช้ยาชนิดนั้นจริงๆ เราสามารถทำให้เหล่ามีสรรพคุณรักษาโรคได้อีกวิธีการหนึ่ง คือ การใช้สมุนไพรดองเหล่า แทนการนำมาทำลูกแบ่ง ซึ่งเราสามารถกำหนดชนิดของสมุนไพรที่ต้องการรักษาโรคได้

เมื่อทราบดังนี้แล้ว เราจะสามารถทำให้ "เหล่าเป็นยา" ได้ และการเก็บยาจะมีวิธีการเลือกวันและเวลาเก็บ เช่น เวลาเก็บไม่ให้ยาถูกเงาบัง ฯลฯ ส่วนการปลูกยาก็จะมีวิธีการปลูกเสกเช่นกัน ซึ่งแต่ละตำราไม่เหมือนกันและจะต้องมีการยกครูก่อนจึงจะเรียนและสอนกันได้

ตัวอย่างของสมุนไพร ที่ใช้เป็นส่วนผสมของลูกแบ่งเหล่าและสรรพคุณของสมุนไพรชนิดนั้นๆ

1. เครื่องหมาน้อย เป็นทั้งอาหารและยา

โบนำมาทำอาหารได้ ขยี้แล้วจะเป็นรุ้นนำมาปรุงอาหาร ใสน้ำพริก ใสปน แต่ในการทำลูกแบ่งจะใช้ส่วนที่เป็นราก มีสรรพคุณบำรุงประสาทภายนอก ภายใน ประสาทหูประสาทตา มีฤทธิ์สมานแผลในกระเพาะได้

2. ย่านาง ใช้ได้ทั้งรากและใบ แต่รากจะแรงกว่า เป็นยาบำรุงเลือด แก้แพ้ แก้กษัย แก้ผิสดำแดง

3. ก้นครก ใช้ส่วนราก เป็นยาบำรุงเลือด

4. ต้องแล้ง ยาแก้ซาง ยาบำรุงไขข้อ แก้น้ำเหลืองเสีย

5. อีเลียน ใช้ส่วนเปลือก ขับเสมหะ แก้ไอ นำมาเคี้ยว กลืน มีรสฝาดแก้ไอ แก้อักเสบในลำคอ

6. นางหวาน(อ้อยสามสวน) รักษา น้ำดี เบาหวาน มีรสหวาน

7. คิงไฟนกคุ้ม(โตไม่รู้ล้ม) บำรุงกำลัง

8. สองฟ้า(สมัด) ยกขึ้นสองดูจะเห็นใบเป็นจุดๆ โปรงแสง ยาบำรุงเลือด แก้ไข้ ใบใช้กินกับลาบ กับก้อยได้ แก้เวียนหัว มีรสฝาด หอมชนิดๆ

9. ส่าเหล่า เป็นยาแก้ซางเด็ก สมานแผลในกระเพาะ ลำไส้ แก้ปวดข้อปวดกระดูก เข้ายากับ แม่แอ แม่ไลด หัวหญ้าแห้วหมู

10. อีล่ำ เป็นยารักษาตับ ช่วยการทำงานของตับ น้ำดี ขับสารพิษออกจากร่างกาย มีสรรพคุณใช้ควบกับย่านาง ถ้าใส่สองตัวนี้มาก ช่วยขับสารพิษ ออกจากร่างกาย ถ้ากินสารพิษเข้าไป แล้วจะช่วยขับสารพิษออกจากร่างกาย จะเห็นเป็นจุดๆ ตามตัว พอสร้างเมาก็หายไป

11. กำลั้งวัวเถลิง (เขวี้ยงถั่วย) เป็นยาบำรุงกำลัง ยาอายุวัฒนะ

12. ลิ่นฟ้า เป็นยาแก้ประดง ยาบำรุงเลือด เอาราก เปลือกมาใช้

สูตรการทำลูกแป้งเหล้าของพ่อประสงค์ อุทัยประดิษฐ์

บ้านเลขที่ 4 หมู่ 5 บ้านโคกกลาง ต.แคน อ.วาปีประทุม จ.มหาสารคาม

ส่วนประกอบ (ชนิด / ธาตุ / สรรพคุณทางยา)

1. รากย่านาง / ดิน / ฟอกเลือด, ฝ้า
ฝ้าแดง
 2. เกาหลู (พลูกินหมาก) / ดิน ไฟ / -
 3. รากกันครก / ดิน ลม / แก้ปวด
 4. รากต้องแล้ง / ดิน / แก้ปวดท้อง
 5. รากสมัดสองฟ้า (สมัดน้อย) / ไฟ /
โรคผู้หญิง
 6. รากชิงไฟนกคุ้ม (โตไม่รู้ล้ม) / ไฟ /
บำรุงกำลัง
 7. รากหมาน้อย / - / บำรุงประสาททั้ง
ภายนอกและภายในสมานแผลในกระเพาะ
 8. รากนมสาว / ลม / บำรุงเลือด บำรุง
น้ำนม
 9. หัวก้อมก้อยลอดซอน / ไฟ / แก้
วิงเวียน
 10. หัวซา / ไฟ / บำรุงเลือด
 11. หัวกระเทียม / ลม / บำรุงหัวใจ
 12. หัวทองสมุท / ไฟ / บำรุงกำลัง
 13. เปลือกนางหวาน / ไฟ / บำรุง
กำลัง
 14. เปลือกปี่เป็ดแดง / ลม / บำรุง
กำลัง
 15. ต้นปึกไก่ดำ ขาไก่ดำ / ดิน / บำรุง
เลือด
 16. เม็ดพริกไทย / ไฟ / บำรุงเลือด
 17. ยาเครื่องโกฐ 32 ชนิด / - / -
 18. หัวเหล้า (เหล้าเด็ด) ครึ่งขวด / - / -
- หมายเหตุ : ยาลำดับที่ 1 - 16 อย่างละ 1
กำมือ



วิธีการทำ

1. นำสมุนไพรทั้งหมด (ในข้อ 1 - 16)
อย่างละ 1 กำมือ สับหรือบดให้ละเอียดไปแช่
น้ำสะอาดพอให้น้ำท่วมตัวยาคือแล้วปลุกยา 3
ครั้งด้วยคำว่า ลูก ลูก ลูก ผู้หญิงกินให้ผู้หญิง
ตาย ผู้ชายกิน ให้ผู้ชายเมา จากนั้นปล่อยให้
ทิ้งไว้ 7 วัน แล้วค่อยกรองเอาน้ำ
2. นำข้าวเหนียวและข้าวเจ้าอย่าง
ละเท่าๆ กัน (อย่างละ 1 ถัง) แช่น้ำให้อ่อนนุ่ม
นำมาผึ่งให้แห้งแล้วตำให้ละเอียด จากนั้นนำ
ตะแกรงมาร่อนเอาเฉพาะแป้งที่ละเอียด
3. นำน้ำที่ได้จากการหมักสมุนไพร
(เครื่องสวน 1 - 16) มาคลุกกับแป้งข้าวให้เข้า
กัน แล้วนำเครื่องเทศ (เครื่องโกฐ) ที่บดไว้แล้ว
ประมาณ 1 กิโลกรัมมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. นำเหล้าเด็ดที่เตรียมไว้ผสมให้ทั่ว
5. นำแป้งมานั้นเป็นก้อนเท่าหัวแม่
เท้าใส่กระด้งแล้วนำน้ำเหล้าเด็ดมาพ่นอีก 1
รอบ

6. เก็บก้อนแป้งใส่ไว้ในหม้อดิน ใช้ผ้าขาวปิดให้สนิท

7. นำไปตากแดดเป็นเวลา 3 วัน

8. นำแป้งมาเก็บไว้ในที่ร่มแห้ง และนำไปทำสาโทได้

ส่วนผสมทั้งหมดใช้ในอัตราส่วน น้ำหนักข้าว 6 ก.ก. / สมุนไพรทั้งหมดบดรวมแล้ว 3 ชีด เครื่องสวน 3 ชีด โกรฐทั้งห้า 3 ชีด ซึ่งใช้สมุนไพรตามสูตรนี้ก็สามารถทำลูกแป้งเหล้าได้แล้ว แต่เหล้าเป็นยาของพ่อสงฆ์มีจุดประสงค์ต้องการจะให้เหล้าที่ทำจากลูกแป้งของพ่อ มีสรรพคุณเป็นยารักษาโรคด้วย ไม่ใช่แต่เพียงกินเพื่อเมาอย่างเดียว

ดังนั้นส่วนผสมที่สำคัญในตัวลูกแป้งของพ่อจึงประกอบด้วยสมุนไพรถึง 108 ชนิด ซึ่งนอกจากสมุนไพรที่กล่าวมาแล้วนั้น ส่วนผสมยังประกอบด้วยโกรฐทั้งห้า และยาสมุนไพรแห้งตามสูตรของพ่อ ซึ่งมี ดินตั้งตัน ชายเดน เอ็นอ้า ชิงช้าง จาหัวข้อ กอม ก้อยลอดขอน สมุนไพรร้อยแปดชนิด ที่นำมาตากแห้ง แล้วบดเก็บใส่ขวดไว้ แล้วแบ่งมาใช้

สัดส่วนการทำลูกแป้ง

ข้าว 1 ก.ก. ใช้สมุนไพรชนิดละประมาณ 1/2 ชีด เครื่องสวน 1/2 ชีด และเครื่องเทศ คือโกรฐทั้งห้าอีก 1/2 ชีด

สูตรของพ่อประสงฆ์

สูตรที่ทำจะใช้แป้ง 6 ก.ก. ใช้แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าอย่างละ 3 ก.ก.

1. ใช้ข้าวเหนียวและข้าวเจ้าอย่างละครึ่งนำไปแช่น้ำไว้ให้อ่อนตัวประมาณ 1 คืน นำขึ้นมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปบดหรือตำให้ละเอียด แล้วนำมาร่อนด้วยตะแกรง ให้ได้เนื้อแป้งละเอียด

2. นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากันกับสมุนไพรทั้งเครื่องเทศ เครื่องสวน และเครื่องป่าอย่างละ 3 ชีด ใส่ น้ำพอให้แป้งเหนียวจับตัวกันพอบั่นได้

3. บั่นเป็นก้อน นำมาวางเรียงลงในตะแกรง ใช้หัวเชื้อเหล้า (เหล้าประมาณ 40 – 50 ดีกรีถ้าแรงกว่านี้เชื้อจะตาย) จัดพ่นให้ทั่ว จะเห็นผิวลูกแป้งเป็นมัน แสดงว่ามีความชื้นทั่วกันดีแล้ว นำหัวเชื้อลูกแป้งเก่ามาตำ ใข้ให้ทั่ว ใข้บดหรือกระด้างด้วยผ้า อบไว้ 3 วัน ห้ามเปิดเลย เมื่อเห็นเชื้อเดินดีแล้วนำมาตากแดดให้แห้งสนิท 2 วัน

ลูกแป้งที่ดีจะมีน้ำหนักเบา มีสีขาวปนเหลือง ลูกแป้งที่ไม่ดี จะมีน้ำหนัก มีสีปนดำ แสดงว่ามีเชื้อรา นำไปหมักเหล้าไม่ได้

วิธีการหมักเหล้า

ลูกแป้ง 20 ลูกต่อข้าว 40 ก.ก. ได้เหล้า 50 – 60 ขวด

1. แช่ข้าวไว้ 1 คืน ึ่งให้สุก ผึ่งไว้ให้เย็น นำมาใส่ผ้ามุ้ง ชุบน้ำแล้วยกขึ้นมา เพื่อล้างเมือกออก นำไปเทในภาชนะที่จะหมัก

2. ตำลูกแป้งเหล้า 20 ลูกบดให้ละเอียด คลุกให้เข้ากัน อัตราส่วนลูกแป้ง 20 ลูก/ข้าว 40 ก.ก. เติมน้ำลงไปประมาณ 1 ถัง (20 ลิตร) กดข้างหน้าให้แน่น ปิดฝาทิ้งไว้ 3 วัน 3 คืน

3. เย็นวันที่ 4 เติมน้ำลงไปอีก 2 ถัง ถ้าต้องการให้น้ำมาก เติมได้ 3 ถัง หมักไว้อีก 5 วันจะได้เป็นสาโท นำไปดื่มได้

เมื่อหมักครบ 10 วันนำไปต้มเหล้าได้ ถ้าเชื้อเดินดี ๆ ต้มหนึ่งครั้งจะได้เหล้าถึง 65 ขวด

เหล้าพื้นบ้านภาคเหนือ จังหวัดพะเยา



จากผลไม้เมืองหนาวอย่างลิ้นจี่ ลำไย ที่ขึ้นชื่อของท้องถิ่นภาคเหนือ มาสู่การวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ในการทำเหล้า เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่า ผลผลิตและสร้างรายได้ได้อีกด้วย

การศึกษาคั้งนี้ผู้ทำการศึกษาได้ทดลองนำผลไม้ ได้แก่ ลิ้นจี่ ลำไย สับปะรด มาเป็นวัตถุดิบในการทดลองทำไวน์ และสุรากลั่นพื้นบ้าน ซึ่งโดยพื้นฐานผู้ทำวิจัยเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญ ในการทำเหล้าสาโทและสุรากลั่นพื้นบ้าน จึงส่งผลทำให้การศึกษาดทดลองลุล่วงไปด้วยดี ซึ่งการทดลองศึกษาได้แบ่งออกเป็น 2 วิธีคือ การทำไวน์ผลไม้และการทำสุรากลั่นผลไม้

1.ไวน์

ไวน์ เป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ที่ได้จากการหมักผลไม้ ที่มีปริมาณน้ำตาลเพียงพอ กับการทำไวน์กับเชื้อยีสต์ หรือจะเรียกว่าเหล้าก็ได้ เช่นเดียวกับเหล้าสาโท หรือเหล้าข้าวเพียงแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบที่ใช้ทำ ดังนั้น บางครั้งเรียกเหล้าสาโทหรือเหล้าข้าวว่า ไวน์ข้าว แต่หากทำจากผลไม้ชนิดชนิดอื่น ก็เรียกว่าไวน์ แล้วตามด้วยชื่อผลไม้ชนิดนั้น เช่น ถ้าทำจากลำไยหรือสับปะรดก็เรียกว่า ไวน์ลำไย ไวน์สับปะรด เป็นต้น ดักริของไวน์จะอยู่ในช่วง 10 – 19 ดักริ มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับประเภทของไวน์

การทำไวน์ลำไย

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

1. ลำไยสด
2. น้ำตาลทราย
3. ถังพลาสติก เพื่อใช้ในการหมักไวน์
4. เชื้อยีสต์ สายพันธุ์ที่ใช้ทำไวน์
5. หม้อขนาดใหญ่
6. เชื้อเพลิง

ขั้นตอนการทำไวน์ลำไย

การเตรียมหัวเชื้อ

นำเนื้อลำไยไปปั่นและคั้นเอาแต่น้ำ ปรับความหวานด้วยน้ำตาล 100 กรัมต่อน้ำลำไย 1 ลิตร นำไปต้มให้เดือด แล้วแบ่งเทใส่ขวดแก้วขนาด 1 ลิตรจำนวน 2 ขวด ในปริมาณขวดละ 500 มิลลิลิตร (ประมาณครึ่งขวด) ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น หลังจากนั้นใส่เชื้อยีสต์ลงในน้ำลำไย ในปริมาณน้ำลำไย 500 มิลลิลิตรต่อเชื้อยีสต์ 12 กรัม ตั้งทิ้งไว้ในที่ร่มไม่ให้ถูกแสงแดดแล้วเขย่าวันละ 3 – 4 ครั้งเป็นเวลา 1 วัน ก่อนการทำไวน์ลำไย

การเตรียมน้ำลำไยคั้นในการทำไวน์ลำไย

นำลำไยมาแกะเปลือกออกเอาแต่เนื้อ แล้วนำเนื้อลำไยไปปั่นคั้นเอาแต่น้ำ จากนั้นเติมน้ำตาล 36.76 กรัมต่อน้ำลำไย 1 ลิตร แล้วนำไปต้มที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 10 – 15 นาที แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

เติมหัวเชื้อยีสต์

นำน้ำลำไยที่ผ่านการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยวิธีการต้ม แล้วเติมหัวเชื้อยีสต์ที่เตรียมไว้ลงในน้ำลำไยที่ใช้หมัก ควรเขย่าหรือคนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ในที่ร่มโดยไม่ให้ถูกแสงแดดหรือที่ที่มีอากาศเย็น จากนั้นก็สังเกตดูว่าเกิดฟองอากาศขึ้นในถังหมักหรือไม่ ถ้าเห็นฟองอากาศเกิดขึ้นก็แสดงว่าเชื้อยีสต์เริ่มจะเจริญเติบโตและเกิดการหมัก แล้วทำการหมักต่อไปอีก 15 – 30 วัน

เมื่อสิ้นสุดการหมัก

ไวน์ลำไยที่ผ่านขั้นตอนการเติมหัวเชื้อยีสต์และทิ้งไว้ประมาณ 15 – 30 วัน จะมีรสหวานเล็กน้อยและมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ ส่วนเชื้อยีสต์ที่ใช้หมักนั้นจะตกตะกอนที่ก้นถังหมัก จากนั้นทำการดูดไวน์ลำไยที่เป็นน้ำใสออกมาใส่ภาชนะใบใหม่ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ แล้วเก็บไว้ในที่เย็นประมาณ 3 – 12 เดือน จะได้ไวน์ลำไยที่มี

ระดับปริมาณแอลกอฮอล์สูงและรสชาติดียิ่งขึ้น

ไวน์ลำไย เมื่อผ่านขั้นตอนการหมักประมาณ 15 วัน จะมีปริมาณแอลกอฮอล์ในระดับต่ำ น้ำไวน์จะเป็นสีเหลืองใส มีกลิ่นหอมของลำไยเล็กน้อย เมื่อทำการหมักต่อไปอีกประมาณ 4 เดือน ไวน์จะมีปริมาณแอลกอฮอล์ในระดับปานกลาง คือ 14 ดีกรี และกลิ่นของลำไยจะหายไป แต่กลิ่นของแอลกอฮอล์จะแรงขึ้นและมีรสขม

2. สุรากลั่นผลไม้

ขั้นตอนในการทำสุรากลั่นผลไม้ จะเหมือนกับขั้นตอนในการทำสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไป เพียงแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบหลักที่ใช้เท่านั้น เหล้ากลั่นพื้นบ้านทั่วไปจะใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบ แต่สุรากลั่นผลไม้ จะใช้ผลไม้เป็นวัตถุดิบหลักในการทำ



ตารางที่ 1 แสดงต้นทุนการผลิตไวน์ลำไย

รายการ	ปริมาณ	จำนวน (บาท)
ค่าแรงงานแกะเปลือกลำไย	6 คน	600
ลำไยสด	111 กก.	444
น้ำตาล	2 กก.	26
แก๊สหุงต้ม	-	40
แรงงานในการหมัก	1 คน	300
เชื้อยีสต์	24 กรัม	20
รวมค่าใช้จ่าย		1,430

ตารางที่ 1 แสดงให้เห็นว่า ผลิตไวน์ลำไยได้จำนวน 89 ขวด ระดับปริมาณแอลกอฮอล์ 14 ดีกรี (ปริมาตรขวด 600 ซีซี) ต้นทุนการผลิตขวดละ 16 บาท

2.1 การทำสุรากลั่นพื้นบ้าน โดยการใช้ลินจี่ เป็นวัตถุดิบ

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

1. ถังขนาดใหญ่ ขนาด 200 ลิตร เพื่อใช้ในการหมักเหล้า



2. หัวเชื้อน้ำหมัก 100 กรัม (ลูกแป้ง เหล้าจำนวน 80 ลูก)
3. ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว จำนวน 10 กก.
4. น้ำสะอาด จำนวน 5 ลิตร
5. ลินจี่ 90 กก. (เมื่อแกะเปลือกแล้วได้เนื้อลินจี่จำนวน 70 กก.)
6. พื้นที่ใช้สำหรับการต้ม
7. อุปกรณ์ในการต้มเหล้า

ขั้นตอนและวิธีการผลิต

1. นำลินจี่ที่ยังไม่ได้แกะเปลือก จำนวน 90 กก. ไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 45 นาที เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรคและการลดสารพิษตกค้าง
2. เมื่อต้มลินจี่สุกแล้วก็นำมาผึ่งลมให้เย็น ทำการแกะเปลือกพร้อมเอาเมล็ดในออก ก็จะได้เนื้อลินจี่ จำนวน 70 กก.
3. จากนั้นนำเนื้อลินจี่ที่เย็นแล้วกลับไป

ต้มอีกครั้ง ในน้ำเดือดประมาณ 30 นาที แล้วจึงยกออกจากเตารอให้เย็น

4. นำลินจี่ จำนวน 70 กก. มาผสมกับหัวเชื้อในอัตราส่วนของลินจี่ 1 กก. ต่อหัวเชื้อ 1.25 กรัม (หัวเชื้อ 1.25 กรัมเท่ากับลูกแป้งเหล้า 1 ลูก)

5. จากนั้นก็นำลินจี่ที่ผสมหัวเชื้อไปหมักในถังพลาสติก ขนาดบรรจุ 10 ลิตร ซึ่งใช้ระยะเวลาในการหมัก 7 วันขึ้นไป

6. หลังจากที่หมักครบ 7 วันแล้ว จึงเอาน้ำที่สะอาด จำนวน 5 ลิตรและข้าวเหนียวจำนวน 10 กก. ไปผสมกับลินจี่ที่หมักไว้ แล้วทำการหมักต่ออีก 5 วัน ก็สามารถนำมากลั่นได้

สุรากลั่นลินจี่ เมื่อผ่านขั้นตอนการกลั่น สุรากลั่นลินจี่จะมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ระดับ 40 ดีกรี มีลักษณะสีใสเหมือนน้ำดื่ม มีกลิ่นลินจี่ปนอยู่มาก รสชาติดีกว่าสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไป การรักษารสชาติของสุรากลั่นลินจี่ให้คงเดิมคือต้องปิดฝาขวดให้สนิท ภาชนะที่ใช้บรรจุควรจะเป็นขวดแก้วเพราะแอลกอฮอล์จะไม่ทำปฏิกิริยากับภาชนะที่เป็นแก้ว และควรเก็บไว้ในที่อุณหภูมิปกติ

ตารางที่ 2 แสดงต้นทุนการผลิตสุรากลั่นลำไย

รายการ	ปริมาณ	จำนวน (บาท)
ค่าแรงงานแกะเปลือกลินจี่	3 คน	300
ลินจี่สด	90 กก.	720
ข้าวเหนียว	10 กก.	200
ลูกแป้งเหล้า	87.5 กรัม	56
แรงงานในการหมักและกลั่น	1 คน	300
เชื้อเพลิง (ฟืน)	-	30
รวมค่าใช้จ่าย		1,606

ตารางที่ 2 แสดงให้เห็นว่า ผลิตสุรากลั่นลินจี่ ได้จำนวน 27 ขวด ระดับปริมาณแอลกอฮอล์ 40 ดีกรี (ปริมาตรขวด 600 ซีซี) ต้นทุนการผลิต ขวดละ 59.48 บาท

2.2 การทำสุรากลั่นพื้นบ้าน โดยใช้สับปะรด เป็นวัตถุดิบ

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

1. ถึงขนาดใหญ่เพื่อใช้ในการหมักเหล้า
2. หัวเชื้อน้ำหนัก 22.5 กรัม (ลูกแป้งเหล้า 18 ลูก)
3. ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว จำนวน 10 กิโลกรัม
4. น้ำ 5 ลิตร
5. ฟืน
6. อุปกรณ์ในการกลั่นเหล้า
7. สับปะรดหนัก 40 กก. (ซึ่งเมื่อนำมาปอกเปลือกแล้วจะเหลือ 18 กก.)

ขั้นตอนและวิธีการผลิต

1. นำสับปะรดที่ใช้หมักมาปอกเปลือกออกให้หมด (จำนวน 18 กก.)
2. นำเนื้อสับปะรดที่ได้มาสับเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำมาต้ม โดยใช้เวลาในการต้มประมาณ 45 นาที ทั้งนี้อาจขึ้นอยู่กับความแรงของไฟด้วย



3. เมื่อต้มสับปะรดเสร็จ จึงตักออกใส่ถัง รอให้สับปะรดที่ต้มมีอุณหภูมิลดลง จากนั้นก็นำสับปะรดที่เย็นแล้วมาผสมกับหัวเชื้อในอัตราส่วนสับปะรด 1 กก. ต่อ หัวเชื้อ 1.25 กรัม ใช้หัวเชื้อทั้งหมดในการหมักในปริมาณ 22.5 กรัม

4. เก็บไว้ในภาชนะสำหรับหมักเป็นเวลา 7 วันขึ้นไป

5. หลังจากหมักผ่านไป 7 วันแล้วจึงนำน้ำที่สะอาดไม่ผ่านการต้มจำนวน 5 ลิตร และข้าวเหนียวจำนวน 10 กิโลกรัม ไปผสมกับสับปะรดที่หมักเอาไว้แล้วเติมหัวเชื้อลงไปอีก 12.5 กรัม

6. จากนั้นนำเหล้าที่หมักไว้อีกประมาณ 5 วัน มากลั่นเป็นสุรา

ระยะเวลาในการหมักยิ่งนานก็จะได้รสชาติของเหล้าสาโท หรือน้ำขาวที่เข้มข้นมากขึ้นเท่านั้น

สุรากลั่นสับปะรด เมื่อผ่านขั้นตอนการกลั่น จะได้สุรากลั่นสับปะรดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ 40 ดีกรี มีลักษณะใสเหมือนน้ำดื่ม มีกลิ่นสับปะรดเพียงเล็กน้อย อาจเป็นเพราะในขั้นตอนก่อนการหมักผู้ทำวิจัยปอกเปลือกของสับปะรดทิ้ง รสชาติออกหวาน มีกลิ่นแอลกอฮอล์น้อยกว่าสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไป

ตารางที่ 3 แสดงต้นทุนการผลิตสุรากลั่นสับปะรด

รายการ	ปริมาณ	จำนวน (บาท)
ค่าแรงงานปอกเปลือกสับปะรด	1 คน	100
สับปะรดสด	40 กก.	160
ข้าวเหนียว	10 กก.	200
ลูกแป้งเหล้า	35 กรัม	22.40
แรงงานในการหมักและกลั่น	1 คน	300
เชื้อเพลิง (ฟืน)	-	30
รวมค่าใช้จ่าย		812.40

ตารางที่ 3 แสดงให้เห็นว่า ผลิตสุรากลั่นสับปะรด ได้จำนวน 12 ขวดระดับปริมาณแอลกอฮอล์ 40 ดีกรี (ปริมาตรขวด 600 ซีซี) ต้นทุนการผลิต ขวดละ 67.70 บาท

2.3 การทำสุรากลั่นพื้นบ้าน โดยการใช้ลำไย เป็นวัตถุดิบ

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

1. ถังขนาดใหญ่เพื่อใช้ในการหมักเหล้า
2. หัวเชื้อน้ำหนักรวม 171.25 กรัม (ลูกแป้งเหล้า 137 ลูก)
3. ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว จำนวน 20 กก.
4. น้ำสะอาด จำนวน 10 ลิตร
5. ฟืน
6. อุปกรณ์ในการกลั่นเหล้า
7. ลำไย 233 กก. (เมื่อแกะเปลือกแล้วจะเหลือลำไย จำนวน 117 กก.)

ขั้นตอนและวิธีการผลิต

1. นำลำไยที่แกะเปลือกแล้วทั้งหมด 233 กก. ไปต้มโดยไม่ต้องเอาเมล็ดในออก ซึ่งใช้เวลา 30 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความแรงความร้อน
2. เมื่อลำไยสุกแล้วก็รอให้อุณหภูมิต่ำลง แล้วจึงแกะเอาเมล็ดในออกเหลือลำไยจำนวน 117 กก.
3. จากนั้นก็นำเอาลำไยที่ต้มและแกะ

เมล็ดในออกแล้วมาผสมกับหัวเชื้อ ในปริมาณลำไย 1 กก. / หัวเชื้อ 1.25 กรัม ใส่หัวเชื้อลงไป 146.25 กรัม

4. ทำการหมักไว้ในภาชนะถังพลาสติกเป็นเวลา 7 วันขึ้นไป
5. หลังจากที่ยหมักได้ 7 วันแล้ว จึงนำน้ำที่สะอาดจำนวน 10 ลิตร และข้าวเหนียวจำนวน 20 กก. นำไปผสมกับลำไยที่หมักเอาไว้ แล้วเพิ่มปริมาณหัวเชื้ออีก 25 กรัม
6. หลังจากนั้นเก็บเหล้าที่หมักไว้อีกประมาณ 5 วัน (การที่หมักไว้ประมาณ 5 วัน เพราะจะทำให้แป้งเหล้าและข้าวเหนียวเกิดปฏิกิริยาลำไยทำให้เกิดน้ำมาก และมีความเข้มข้นของรสชาติ แต่หากหมักไม่ถึง 5 วัน เมื่อนำสุรามากลั่นแล้วจะได้สุราที่มีดีกรีน้อย ฉะนั้นจึงต้องหมักไว้นานเพื่อต้องการเหล้ากลั่นที่มีรสชาติดีและระดับดีกรีที่แรงขึ้น)

สุรากลั่นลำไย เมื่อผ่านขั้นตอนการกลั่น จะมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ระดับต่ำกว่าสุรากลั่นที่ทำจากสับปะรดและลิ้นจี่ มีดีกรีอยู่ที่ 36 ดีกรี มีลักษณะใสเหมือนน้ำดื่ม ไม่มีกลิ่นของลำไย รสชาติเหมือนสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไป แต่จะมีกลิ่นแอลกอฮอล์ที่ต่ำกว่าเล็กน้อย

ตารางที่ 3 แสดงต้นทุนการผลิตสุรากลั่นลำไย

รายการ	ปริมาณ	จำนวน (บาท)
ค่าแรงงานแกะเปลือกลำไย	12 คน	1,200
ลำไยสด	233 กก.	1,200
ข้าวเหนียว	20 กก.	400
ลูกแป้งเหล้า	146.25 กรัม	93.60
แรงงานในการหมักและกลั่น	1 คน	300
เชื้อเพลิง (ฟืน)	-	50
รวมค่าใช้จ่าย		3,043.60

ตารางที่ 4 แสดงให้เห็นว่า ผลิตสุรากลั่นลำไย ได้จำนวน 28 ขวด ระดับปริมาณแอลกอฮอล์ 36 ดีกรี (ปริมาตรขวด 600 ซีซี) ต้นทุนการผลิต ขวดละ 108.70 บาท

สรุปผลการศึกษาทดลอง

ในการศึกษานี้ได้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงการปฏิบัติทดลอง เป็นงานวิจัยที่เกิดจากความร่วมมือของทีมวิจัยหลัก ที่มาจากสมาชิกและเจ้าหน้าที่โครงการนำร่องฯ ภูมิเนศวน์ ภูภามยาว (พะเยา) โดยร่วมกันทำงานวิจัยในประเด็นดังกล่าว ตั้งแต่การตั้งคำถามการวิจัย การวางแผนงานวิจัย การปฏิบัติการวิจัยและการสรุปผลการวิจัย กระบวนการทั้งหมดได้เป็นการปฏิบัติทดลอง การสังเกต การจดบันทึก และนำไปสู่กระบวนการสรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยซึ่งได้วิเคราะห์ข้อมูลปรากฏว่า การทดลองนำผลไม้ที่เป็นผลผลิตทางการเกษตรสามารถนำมาแปรรูปเป็นไวน์และสุรากลั่นผลไม้ได้ ซึ่งขั้นตอนและวิธีการทำไม่แตกต่างจากการทำสุรากลั่นพื้นบ้านทั่วไปมากนัก และผลผลิตที่ผ่านการแปรรูปมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่ไม่เหมือนกับสุราพื้นบ้านโดยทั่วไปคือ รสชาติและกลิ่น ซึ่งรสชาติและกลิ่นที่ได้ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสุรากลั่นผลไม้

ข้อค้นพบจากการศึกษาทดลอง

1. การหมักผลไม้ที่จะนำมาทำเป็นสุรากลั่นผลไม้ จำเป็นจะต้องใช้ข้าวเหนียวเป็นตัวช่วยในการพุงให้ผลไม้ลอยตัว ซึ่งการหมักผลไม้ในแต่ละชนิดจะใช้ข้าวเหนียวในปริมาณที่ไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ที่ได้ทำการวิจัย

2. การทำสุรากลั่น โดยการใช้สับปะรดเป็นวัตถุดิบ จะต้องใช้ข้าวเหนียวมากกว่าลิ้นจี่และลำไย เพราะสับปะรดเป็นผลไม้ที่มีปริมาณน้ำมากและดูดซับน้ำที่ใช้หมักได้ดี ทำให้มีน้ำหนักรวมจึงต้องใช้ข้าวเหนียวช่วยในการพุงน้ำหนักให้สับปะรดลอยขึ้นในปริมาณมาก ส่วนลิ้นจี่และลำไยมีน้ำหนักเบา และสามารถลอยน้ำได้ จึงไม่จำเป็นต้องใช้ข้าวเหนียวในปริมาณที่มาก (สัดส่วนน้ำหนักของข้าวเหนียวที่ใช้ในการหมักเหล้าสับปะรดจะมากกว่าที่ใช้ในการหมักเหล้าลิ้นจี่ประมาณ 1 เท่าตัว เช่น น้ำหนักสับปะรด 80 กก. ใช้ข้าวเหนียว 20 กก. และน้ำหนักลิ้นจี่ 80 กก. จะใช้ข้าวเหนียวเพียง 10 กก.เท่านั้น)

หลังจากที่นำไวน์และสุรากลั่นทั้ง 3 ชนิดให้กับคณะกรรมการและบุคคลภายนอกจำนวน 25 ท่านทดลองชิม ได้ผลตอบรับเป็นที่น่าพอใจอย่างยิ่งโดยเฉพาะสุรากลั่นลิ้นจี่ ที่ได้รับคำชมของรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ราคาจำหน่ายต่อขวดขนาดบรรจุ 1250 CC. ขวดละ 200 บาท ส่วนไวน์ลำไย หลังจากที่คุณคณะกรรมการและบุคคลภายนอกได้ทดลองชิม จำนวน 25 ท่าน ได้ผลตอบรับในระดับปานกลาง และส่วนใหญ่จะชื่นชอบไวน์ลำไยชนิดหวานมากกว่าไวน์ลำไยชนิดไม่หวาน ส่วนสุรากลั่นสับปะรดและลำไยไม่ได้ความนิยมเท่าที่ควร เพราะรสชาติไม่แตกต่างจากสุรากลั่นพื้นบ้านโดยทั่วไปมากนัก

ภาคผนวก

เหล่า : เศรษฐกิจชุมชน จากรากหญ้าสู่สากล

เหล่าพื้นบ้านกับนโยบายกฎหมายของรัฐ

เริ่มมีการจัดเก็บภาษีสุราเมื่อสมัยพระเจ้าปราสาททอง ทั้งจากผู้ผลิตและผู้ขาย ซึ่งเหตุผลในการเก็บอากรสุรานั้นมักจะมีอยู่ 2 ประการคือ เพื่อเห็นยวรั้งการบริโภคและผลิตสุรามากเกินไป ราคาสุราที่สูงขึ้นจะทำให้คนบริโภคน้อยลง อีกแง่หนึ่งคือเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่แผ่นดิน แต่สันนิษฐานว่าคงจะเป็นการมุ่งหารายได้มากกว่า เพราะนอกจากจะเก็บตามจำนวนเตาต้มกลั่นแล้ว ยังเก็บอากรสุราเรียงตัวชายฉกรรจ์คนละ 1 บาททุกครอบครัว ไม่ว่าจะกินหรือดื่มเหล้าหรือไม่ จนถึงในสมัยอยุธยาตอนปลายก็เปลี่ยนเป็นระบบเจ้าภาษีนายอากรเป็นรายปีตามอัตราที่กฎหมายกำหนดไว้ และยังมีรายได้สำคัญอีกส่วนหนึ่งจากการต้มกลั่นและจำหน่ายสุราเอง โดยได้รับสิทธิขาดแต่ผู้เดียวและยังมีสิทธิในการจับกุมผู้ผลิตและจำหน่ายสุราเถื่อน

การผลิตสุราอย่างเป็นล่ำเป็นสัน เริ่มอีกครั้งในสมัยสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกฯ มีการสร้างโรงงานบางยี่ขันโดยนายอากรสุรา รายได้รัฐเพิ่มขึ้น จนถึงสมัยพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวได้มีการออกประกาศห้ามก่อเหตุนอกบ้านเรือนสาเหตุจากมีการบริโภคสุรามาก โดยเฉพาะมีคนจีนที่อพยพเข้ามาใช้แรงงานอยู่ในกรุงเทพฯ และหัวเมือง ทำให้โรงผลิตและจำหน่ายเหล้าขยายตัวทั้งในด้านปริมาณและท้องที่ อีกทั้งในปี พ.ศ.2398 การทำสัญญาบาวริง ตลอดจนสัญญาที่ทำกับประเทศตะวันตกทำให้มีการนำสุราต่างประเทศเข้ามาเป็นจำนวนมาก



สมัยรัชกาลที่ 6 ถึงสงครามโลกครั้งที่ 2 มีการยกเลิกการให้สิทธิผูกขาดแก่นายอากรสุรา โดยรัฐจัดเก็บภาษีสุราเอง เพราะเหตุว่าระยะหลังรายได้ตกต่ำ จึงใช้วิธีเก็บสุราโดยแบ่งเป็นมณฑล แต่เมื่อภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ สุราโรงงานแพงขึ้น การผลิตสุราพื้นบ้านก็เพิ่มมากขึ้น จนถึงปี 2470 กรมสรรพสามิตเริ่มผลิตเหล้าเอง โรงงานบางยี่ขัน ยอดจำหน่ายสุราสูงขึ้นเรื่อยมาในช่วงเวลานั้นโรงงานเปียร์โดยเอกชนก็ตั้งขึ้นเป็นครั้งแรก

การบริโภคสุราในปัจจุบัน หลังสิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่ 2 มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การบริโภคสุรามีได้จำกัดอยู่ในพิธีกรรมหรือช่วงเทศกาล หรือเมื่อมีโอกาสพิเศษเรารับเอาวัฒนธรรมตะวันตกในการบริโภคสุรา

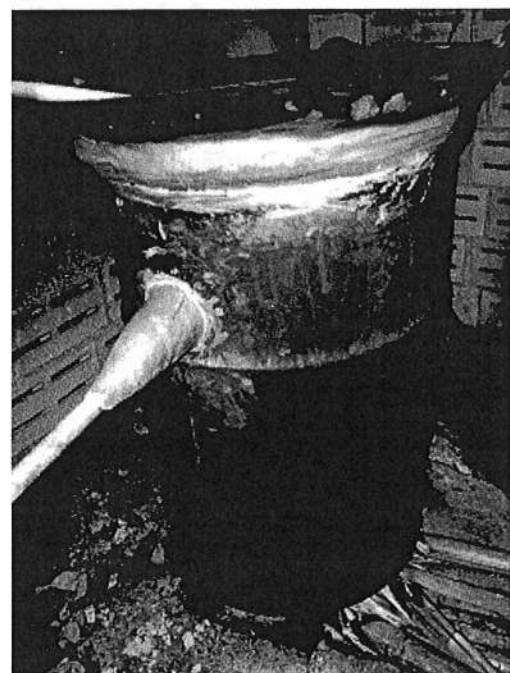
ในการเข้าสังคม และวัฒนธรรมการบริโภคสุราต่างประเทศที่กลายเป็นเรื่องของการประชันขันแข่งกันในสังคม จนในปัจจุบันกลายเป็นการบริโภคสุราเป็นเรื่องปกติธรรมดา และนโยบายรัฐทางด้านสุรากลั่นเน้นที่การควบคุมการบริโภคสุราพื้นฐาน แต่ให้หันมาบริโภคสุราของรัฐแทนมากกว่าการให้ความสำคัญกับการควบคุมหรือการลดการบริโภคสุราของประชาชน ทั้งๆ ที่เหตุผลในการผูกขาดการผลิตสุราแต่แรกอ้างว่าเป็นการควบคุมการบริโภคสุราของประชาชน

ในปี พ.ศ. 2493 รัฐบาลได้ออกพระราชบัญญัติการสุรา 2493 เพื่อจัดเก็บภาษี และห้ามประชาชนทั่วไป ผลิตเหล้าในครัวเรือนและผลิตเพื่อขาย มีผลให้การทำเหล้าพื้นฐานเพื่อบริโภคในชุมชนกลายเป็น **เหล้าเถื่อน** ในทันที

พระราชบัญญัตินี้มีอยู่ 8 หมวด ซึ่งครอบคลุมห้ามปรามทั้งด้านการผลิตเหล้า การขนส่ง การขาย การมีไว้ในครอบครอง รวมทั้งการห้าม การทำหรือการขายลูกเบ็ง การออกใบอนุญาต การเก็บภาษี ค่าธรรมเนียมและบทลงโทษ โดยให้อำนาจเบ็ดเสร็จแก่อธิบดีสรรพสามิตในการออกใบอนุญาตผลิตเหล้าพื้นฐานในระดับครัวเรือน ซึ่งปรากฏว่า ตั้งแต่ พ.ศ. 2493 ไปอีก 50 กว่าปีหลังจากนั้นก็ไม่มี การออกใบอนุญาตให้ประชาชนสามารถผลิตเหล้าพื้นฐานในระดับครัวเรือน เพื่ออยู่ เพื่อกิน และใช้ในงานบุญ ประเพณี ได้เลย จะมีแต่นายทุนเอกชนรายใหญ่ๆ และรัฐเท่านั้นที่มีคุณสมบัติครบ สามารถผลิตเหล้าได้ตามพระราชบัญญัติฉบับนี้

จากบันทึกหลักการและเหตุผลประกอบร่างพระราชบัญญัติการจัดแจ้งการผลิตและจำหน่ายเหล้าพื้นฐาน พ.ศ. ได้สรุปว่า โดยที่รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2540 มาตรา 46, มาตรา 50, มาตรา 57, มาตรา 60 และมาตรา 87 ได้บัญญัติรับรองเกี่ยว

กับสิทธิ อนุรักษ์ หรือฟื้นฟูจารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น (มาตรา 46) เสรีภาพในการประกอบกิจการหรือประกอบอาชีพและการแข่งขันอย่างเสรีอย่างเป็นธรรม (มาตรา 50) สิทธิของบุคคลซึ่งเป็นผู้บริโภค (มาตรา 57) สิทธิในการมีส่วนร่วมในกระบวนการพิจารณาของเจ้าหน้าที่ของรัฐในการปฏิบัติราชการอันมีผลหรืออาจมีผลกระทบต่อสิทธิและเสรีภาพของตน (มาตรา 60) หน้าที่ของรัฐในการคุ้มครองสนับสนุนระบบเศรษฐกิจแบบเสรี โดยอาศัยกลไกทางตลาดในการกำกับดูแลให้มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คุ้มครองผู้บริโภค ป้องกันการผูกขาด ตัดตอนทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมทั้งยกเลิกและยกเว้นการตรากฎหมายและกฎเกณฑ์ และควบคุมธุรกิจที่ไม่สอดคล้องกับความจำเป็นทางเศรษฐกิจ (มาตรา 87) กอปรกับพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493 มติคณะรัฐมนตรีวันที่ 2 เมษายน 2517 คำสั่งกระทรวงการคลังที่ 172 / 2543 เรื่องหลักเกณฑ์การขออนุญาตผลิตและจำหน่ายสุราแช่ประเภทสุราผลไม้ มติคณะรัฐมนตรีวันที่ 7 พฤศจิกายน 2543 ประกาศระ



เหล้าพื้นฐาน | ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน 123

ทรงการคลัง ฉบับที่ 1 เรื่องวิธีการบริหารงาน
สุรา พ.ศ. 2543 ระเบียบกรมสรรพสามิตรว่าด้วย
ขั้นตอนและระยะเวลาการปฏิบัติงาน อนุญาต
ให้ก่อสร้างโรงงานสุราในพื้นที่เมืองและสุราเขื่อน
นอกจากสุราแช่ผลไม้และเบียร์ พ.ศ. 2544
ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรมเรื่องหลักเกณฑ์
เงื่อนไขการพิจารณาอนุญาตโรงงานสุรา ลงวัน
ที่ 3 เมษายน 2543 ทั้งหมดนี้บังคับใช้มานาน
แล้วและบทบัญญัติบางมาตราไม่สอดคล้องกับ
รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช
2540 และสถานการณ์ปัจจุบันจึงสมควรยกเลิก
และดำเนินการตามพระราชบัญญัตินี้

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย
พุทธศักราช 2540 หมวด 3 สิทธิและเสรีภาพของ
ปวงชนชาวไทย มาตรา 29 การจำกัดสิทธิและ
เสรีภาพของบุคคลที่รัฐธรรมนูญรับรองใช้จะ
กระทำมิได้ เว้นแต่อาศัยอำนาจตามบทบัญญัติ
แห่งกฎหมาย เฉพาะเพื่อการที่รัฐธรรมนูญนี้
กำหนดไว้และเท่าที่จำเป็นเท่านั้นและจะกระทบ
กระเทือนสาระสำคัญของสิทธิและเสรีภาพนั้นมิ
ได้

กฎหมายตามวรรคหนึ่ง ต้องมีผลบังคับ
ใช้โดยทั่วไปและไม่มุ่งหมายให้ใช้บังคับแก่กรณี
ใดกรณีหนึ่ง หรือแก่บุคคลใดบุคคลหนึ่ง เป็นการ
เจาะจงทั้งต้องระบุบทบัญญัติแห่งรัฐธรรมนูญที่
ให้อำนาจในการตรากฎหมายนี้ด้วย

บทบัญญัติวรรคหนึ่งและวรรคสอง ให้
นำมาบังคับกับกฎหรือข้อบังคับที่ออกโดยอาศัย
อำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายด้วยโดย
อนุโลม

มาตรา 30 บุคคลย่อมเสมอกันใน
กฎหมาย และได้รับความคุ้มครองตามกฎหมาย
เท่าเทียมกัน ชายกับหญิงมีสิทธิเท่าเทียมกัน

การเลือกปฏิบัติโดยไม่เป็นธรรมต่อ
บุคคลเพราะเหตุแห่งความแตกต่างในเรื่องถิ่น

กำเนิด เชื้อชาติ ภาษา เพศ อายุ สถานภาพทาง
กายหรือสุขภาพ สถานะของบุคคล ฐานะทาง
เศรษฐกิจหรือสังคม ความเชื่อทางศาสนา
การศึกษาอบรม หรือความคิดเห็นทางการเมือง
อันไม่ขัดต่อบทบัญญัติแห่งรัฐธรรมนูญจะ
กระทำมิได้

มาตรการที่รัฐกำหนดขึ้นเพื่อขจัด
อุปสรรคหรือส่งเสริมให้บุคคลสามารถใช้สิทธิ
และเสรีภาพได้เช่นเดียวกับบุคคลอื่น ย่อมไม่ถือ
เป็นการเลือกปฏิบัติโดยไม่เป็นธรรมตามวรรค
สาม

มาตรา 46 บุคคลซึ่งรวมตัวกันเป็น
ชุมชนท้องถิ่นดั้งเดิมย่อมมีสิทธิอนุรักษ์หรือฟื้นฟู
จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลป
วัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ
และมีส่วนร่วมในการบำรุงรักษา และการใช้
ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
อย่างสมดุลและยั่งยืนทั้งนี้ตามที่กฎหมาย
บัญญัติ มาตรา 50 บุคคลย่อมมีเสรีภาพในการ
ประกอบกิจการหรือการประกอบอาชีพและการ
แข่งขันโดยเสรีอย่างเป็นธรรม

การจำกัดเสรีภาพตามวรรคหนึ่ง จะ
กระทำมิได้ เว้นแต่การอาศัยอำนาจตามบท
บัญญัติแห่งกฎหมายเฉพาะเพื่อประโยชน์ใน
การรักษาความมั่นคงของรัฐ หรือเศรษฐกิจของ
ประเทศ การคุ้มครองประชาชนในด้านสาธารณสุข
อุปโภค การรักษาความสงบเรียบร้อยหรือ
ศีลธรรมอันดีของประชาชน การจัดระเบียบการ
ประกอบอาชีพ การคุ้มครองผู้บริโภค การผัง
เมือง การรักษาทรัพยากรธรรมชาติหรือ สิ่งแวดล้อม
สวัสดิภาพของประชาชน หรือเพื่อป้องกัน
การผูกขาด หรือขจัดความไม่เป็นธรรมใน
การแข่งขัน

มาตรา 60 บุคคลย่อมมีสิทธิมีส่วนร่วม
ในกระบวนการพิจารณาของเจ้าหน้าที่ของรัฐใน

การปฏิบัติราชการทางการปกครองอันมีผลหรืออาจมีผลกระทบต่อสิทธิและเสรีภาพของตน ทั้งนี้ตามกฎหมายบัญญัติ

หมวด 5 แนวนโยบายพื้นฐานแห่งรัฐ
มาตรา 87 รัฐต้องสนับสนุนระบบเศรษฐกิจแบบเสรี โดยอาศัยกลไกตลาดกำกับดูแลให้มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คุ่มครองผู้บริโภคและป้องกันการผูกขาดตัดตอนทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมทั้งยกเลิกและละเว้นการตรากฎหมายและกฎเกณฑ์ที่ควบคุมธุรกิจที่ไม่สอดคล้องกับความจำเป็นทางเศรษฐกิจและต้องไม่ประกอบกิจการแข่งกับเอกชน เว้นแต่มีความจำเป็นเพื่อประโยชน์ในการรักษาความมั่นคงของรัฐ รักษาผลประโยชน์ส่วนรวมหรือการจัดให้มีการสาธารณูปโภค

สารพระราชบัญญัติสุรา พุทธศักราช 2493 พระราชบัญญัตินี้มีด้วยกัน 8 หมวด ซึ่งครอบคลุมและห้ามปรามทั้งด้านการผลิต การขนส่ง การจำหน่าย การมีไว้ในครอบครอง การห้ามทำหรือขายเชื้อสุรา(แป้งหมัก) การออกใบอนุญาต การเก็บภาษี ค่าธรรมเนียม และบทลงโทษโดยมีมาตราที่สำคัญดังนี้

หมวด 1 มาตรา 5: ห้ามมิให้ผู้ใดทำสุรา หรือภาชนะ หรือเครื่องกลั่น สำหรับทำสุราไว้ในครอบครองเว้นแต่ได้รับอนุญาตจากอธิบดีกรมสรรพสามิต

มาตรา 5 ทวิ ผู้ได้รับใบอนุญาตทำสุราต้องปฏิบัติตามวิธีการและเงื่อนไข

หมวด 3 มาตรา 14: ห้ามมิให้ผู้ใดทำการขนส่งสุราตั้งแต่ 10 ลิตรขึ้นไปเว้นแต่จะได้รับอนุญาต ขนสุราจากเจ้าพนักงานสรรพสามิต ผู้ได้รับอนุญาตต้องนำใบอนุญาตขนสุราไปกับสุราที่ขนด้วย

หมวด 4 มาตรา 17: ห้ามมิให้ผู้ใดขายสุรา หรือนำสุราออกแสดงเพื่อขาย เว้นแต่จะได้

รับการอนุญาตจากเจ้าพนักงานสรรพสามิต

หมวด 5 มาตรา 24 :ห้ามมิให้ผู้ใดทำหรือขายเชื้อสุราเว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานสรรพสามิต

มาตราที่ 25: ห้ามมิให้ผู้ใดมีเชื้อสุราไว้ในครอบครอง

หมวด 5 มาตรา 29: เพื่อประโยชน์ในการจับกุมและปราบปรามผู้กระทำความผิดให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจและหน้าที่เช่นเดียวกับพนักงานฝ่ายปกครองหรือตำรวจตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

หมวด 7 มาตรา 30,31,32: กำหนดโทษทั้งผู้ทำ ผู้ขายและผู้ซื้อ

ซึ่งต่อมาในปี 2532 โรงเหล้าซึ่งบริหารงานโดยรัฐ ประกาศว่าการดำเนินกิจการที่ผ่านมาประสบกับภาวะขาดทุนจำเป็นต้องให้เอกชนเข้ามาดำเนินกิจการแทน จึงมีการให้สัมปทานผูกขาดการผลิตเหล้าแก่บริษัทเอกชน ตั้งแต่ช่วงนั้นเป็นต้นมา มีโฆษณาชวนเชื่อว่เหล้าพื้นบ้านมีอันตรายใส่สารเคมี "เป็นเหล้าเถื่อน" ทำให้เกิดการกวาดล้างจับกุมอย่างกว้างขวางเกือบทุกที่ของประเทศ มีการจับกุมดำเนินคดี และเรียกค่าปรับต่อผู้ผลิตเหล้าพื้นบ้านอย่างหนักหน่วงเรื่อยมา ด้วยเหตุผลที่ว่าการคมนาคมในประเทศดีขึ้น ชาวบ้านสามารถซื้อเหล้าโรงเพื่อดื่มกินได้ง่ายขึ้น



อุปกรณ์ต้มเหล้าแบบดั้งเดิมของชุมชน

จนในปัจจุบันมาตรการในการเก็บภาษีสุรา การผูกขาดการผลิต ก็มีได้ลดการบริโภคสุราได้จริง เพราะยังรัฐเพิ่มภาษีสุราเอกชนที่เสียรายได้จากการประมูล ยิ่งกลับต้องพยายามขายสินค้าของตนให้ได้มากที่สุด เพื่อให้คุ้มค่างบเงินที่เสียไป ดังนั้นเราจึงไม่เคยได้บริโภคสุราที่ผลิตในประเทศในราคาที่เป็นธรรมและการผูกขาดการผลิตสุรายังทำให้ไม่เกิดการพัฒนาคุณภาพ จนสามารถเทียบเท่ากับประเทศอื่นได้ อีกทั้งการนำเข้าสุราจากต่างประเทศ ที่รัฐไม่ได้กีดกัน ก็ยังเพิ่มการบริโภคสุรามากขึ้น ทั้งทำให้เราสูญเสียเงินตราให้ต่างชาติถึงปีละหลายพันล้านบาท

ค่าใช้จ่ายของคนไทยเกี่ยวกับเหล้าไม่ต่ำกว่าปีละ 10,000 บาท ต่อครอบครัว ถ้าหากในชุมชนมี 100 หลังคาเรือน ต้องจ่ายค่าเหล้าไม่ต่ำกว่า 1,000,000 บาท ปัจจุบันประเทศไทยมี 80,000 หมู่บ้าน คิดเป็นมูลค่า 80,000 ล้าน



สมาชิกเครือข่ายเหล้าพื้นบ้าน จ. เชียงราย แห่ส่งผลผลิตถุงเบ่งเหล้าที่ดีที่สุดของภาคเหนือ นำสู่กเบ่งเหล้ามาจำหน่ายในงานมหกรรมเหล้าพื้นบ้านสี่ภาค

บาท ส่งผลให้เงินตราไหลออกนอกชุมชนและประเทศ ขณะเดียวกัน ครอบครัวก็ไม่สามารถหารายได้มาเพิ่มแต่รายจ่ายกลับมากขึ้นทำให้เกษตรเป็นหนี้สินมากขึ้นเรื่อยๆ ขณะเดียวกันรัฐบาลกลับส่งเสริมให้เหล่าต่างชาติเข้ามาครอบครองการตลาดในเมืองไทยอย่างมหาศาลกว่า 1,000 ยี่ห้อ มีมูลค่าการเข้าในปี พ.ศ.2543 เหล้ากลั่น 2,352 ล้านบาท ไวน์ 527 ล้านบาท นอกจากนั้นเป็นเหล้ากลั่นไทย ซึ่งมีนายทุนผูกขาดและครอบครอง โดยมี พ.ร.บ.สุรา 2493 อันประกอบด้วยระเบียบกระทรวงการคลังเป็นเครื่องมือ และยังมีเผด็จการหลงยุคอย่างกรมสรรพสามิต เป็นผู้ปฏิบัติการแทนนายทุนอย่างแข็งขัน ด้วยการโฆษณาชวนเชื่อว่าเป็นเหล้าพื้นบ้านมีอันตรารายใส่สารเคมี "เป็นเหล้าเถื่อน" ทำให้เกิดการกวาดล้างจับกุมอย่างกว้างขวางในเกือบทุกซอกทุกมุมของชุมชนทั่วประเทศ

ดังนั้นในปี พ.ศ.2543 เครือข่ายชาวบ้านที่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาและสิทธิในการผลิตสุราแบบพื้นบ้านตามรัฐธรรมนูญ พ.ศ.2540 ในหลายๆภาคของประเทศไทย จึงได้รวมตัวกันในนาม "เครือข่ายเหล้าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย" มีการเคลื่อนไหวณรงค์เพื่อเรียกร้องให้มีการผลิตและบริโภคเหล้าพื้นบ้านได้อย่างเสรี ที่ไม่ผูกขาดเฉพาะกลุ่มนายทุน หรือที่เรียกกันว่า "เหล้าเสรี"

สุพัฒน์ กุมพิทักษ์ (2544:10 - 11) ได้กล่าวถึงเรื่องสิทธิภูมิปัญญาผลิตเหล้าไว้ว่า "แต่มาบัดนี้รัฐบาลได้ครอบครองภูมิปัญญาและถ่ายโอนอำนาจด้วยการขายไปยังบริษัทเอกชน ดังนั้น เครือข่ายภาคประชาชนได้มีการทวงถามถึงภูมิปัญญาพื้นบ้าน โดยการจัดแหล่มหกรรมเหล้าพื้นบ้าน นอกจากนั้นได้มีการขยายเวทีไปทั่วภูมิภาค และมีการผลักดัน พ.ร.บ. จดแจ้งการผลิตและจำหน่ายเหล้าพื้นบ้าน" โดยมีสาระ



สำคัญดังนี้

เหล้าพื้นบ้าน หมายถึง เหล้าที่ทำขึ้นจากผลไม้ น้ำตาลพื้นบ้าน เมล็ดธัญพืช แป้งจากพืช ได้แก่ ไวน์ สาโท กระแช่ อุ น้ำข้าว ไซเดอร์ เวิร์มูก เซอร์รี่ บรันดี แชมเปญ เบียร์ และอื่นๆ ตามประกาศกระทรวง และได้ให้ความหมายถึงเชื้อแป้งที่ให้ผลผลิตเหล้าพื้นบ้านด้วย และมี 3 ลักษณะ ได้แก่ เหล้าพื้นบ้านเพื่อบริโภคในครัวเรือน

ผู้ผลิตต้องจดทะเบียนการผลิต ณ สำนักงานคณะกรรมการควบคุมการผลิตเหล้าพื้นบ้าน (ค.ล.ท.) ซึ่งจะออกเอกสารการรับจดทะเบียน และการอนุญาตให้ทำการผลิตเหล้าพื้นบ้าน ทั้งนี้องค์กรเหล้าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดตั้งตามพระราชบัญญัติองค์กรมหาชน พ.ศ. 2542 เป็นผู้ปฏิบัติและจะออกหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนให้แก่ผู้แจ้งทันที ผู้แจ้งจะเสียค่าหนังสือแสดงการจดทะเบียนไม่เกิน 500 บาทต่อปี และ

กำหนดเสียภาษีอากรเหล้าพื้นบ้าน รวมแล้วไม่เกินลิตรละ 5 บาท หากต้องการยกเลิกหรือเปลี่ยนแปลงต้องแจ้งภายใน 30 วัน

จนกระทั่งเมื่อวันที่ 12 พ.ย.2544 มีมติจากการประชุมคณะรัฐมนตรีสัญจรในรัฐบาล พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร ที่จังหวัดศรีสะเกษ ให้ชาวบ้านที่รวมตัวกันในรูปแบบนิติบุคคล กลุ่มหรือสหกรณ์สามารถผลิต “สุราแช่พื้นบ้าน” ที่มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรีได้

แต่ยังจำกัดการทำเหล้ากลั่น โดยห้ามผลิตเหล้าที่มีดีกรีเกิน 15 ดีกรี ทำให้ชาวบ้านไม่สามารถต้มเหล้าแบบดั้งเดิมได้ สาโทที่เหลืจากการจำหน่าย ไม่สามารถนำไปต้มกลั่นเป็นเหล้าได้ จนเมื่อวันที่ 21 มกราคม 2546 คณะรัฐมนตรีได้มีมติลดภาษีเหล้าขาวลง 30 % และเปิดให้มีการกลั่นเหล้าขาวได้โดยถูกต้องตามกฎหมาย แต่อยู่ภายใต้เงื่อนไขและข้อจำกัดที่จะต้องเป็นนิติบุคคล เป็นกลุ่มเกษตรกร เป็นสหกรณ์ เป็นกลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนกับกองทุนฟื้นฟูเกษตรกรเป็นวิสาหกิจชุมชนตามพระราชบัญญัติวิสาหกิจชุมชน

แต่เงื่อนไขการรวมตัวเป็นกลุ่มเกษตรกรหรือสหกรณ์เพื่อผลิตเหล้ากลั่นหรือสาโทนั้นในทางปฏิบัติไม่สามารถทำได้ เนื่องจากยังมีปัญหาในรายละเอียดการปฏิบัติ เพราะมีปัญหาเรื่องการเป็นนิติบุคคล เนื่องจากพระราชกฤษฎีกาสหกรณ์นั้นระบุอาชีพไว้ 10 อาชีพ และใน 10 อาชีพไม่มีการผลิตเหล้าทำให้ไม่สามารถจดทะเบียนสหกรณ์ได้ ในส่วนของการกำหนดให้เป็นวิสาหกิจชุมชนนั้นก็ยังไม่มีความหมายมารองรับ มีเพียงหนทางเดียวที่ชาวบ้านจะสามารถทำได้คือการไปจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลในรูปแบบบริษัทจำกัดหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด



นอกจากนั้นอัตราค่าภาษีก็ยังเป็นอัตราที่สูงมาก เมื่อเทียบกับผลกำไรจริงๆที่ได้จากการผลิตเหล้าของชาวบ้าน การใช้อัตราราคาภาษีของเหล้าโรงงานและเหล้าพื้นบ้านในอัตราเดียวกันที่ดิกีร้อยละ 70 สดางค์ต่อลิตร ทั้งๆที่เหล้าพื้นบ้านต้นทุนการผลิตจะตกขวดละ 13-24 บาท ในขณะที่โรงงานขนาดใหญ่ที่ใช้กากน้ำตาลในการผลิตซึ่งมีต้นทุนต่ำเพียงขวดละ 6 บาท เนื่องจากในการผลิตเหล้าพื้นบ้านใช้วัตถุดิบจากข้าวและผลไม้ในท้องถิ่น และการเก็บค่าธรรมเนียมที่เกษตรกรต้องแบกภาระอย่างต่ำถึงปีละ 11,800 บาท จึงทำให้ไม่สามารถแข่งขันกันในเรื่องราคาได้

ดังนั้นเมื่อคำนวณอัตราภาษีแล้วชาวบ้านจะต้องจ่ายภาษีเหล้าก่ละ 40 ดิกีหรืออยู่ที่ขวดละ 19.25 บาท ทำให้มีต้นทุนเพิ่มขึ้นจาก 13-24 บาท บวกกับค่าภาษี 19.25 บาท เป็นขวดละ 32.25-43.25 บาท แต่ขายในราคาขวดละ 50 บาท เมื่อรวมค่าขนส่งบวกกับภาษีขนส่งแล้ว ก็แทบไม่เหลือกำไรอยู่เลย ดังนั้นจึงไม่มีทางที่จะผลิตจำหน่ายสู้กับเหล้าจากโรงงานได้

แต่ก็ยังมีหลายชุมชนที่ยอมจดทะเบียนเพื่อที่จะจำหน่ายเหล้าก่ละได้อย่างถูก

ต้องตามกฎหมาย และดำเนินการปรับปรุงพื้นที่ผลิตเหล้า เพื่อให้ได้มาตรฐานตามที่สรรพากรกำหนด แม้ว่าจะไม่สามารถแข่งขันกับผู้ผลิตรายใหญ่ แต่ก็มีฐานผู้บริโภคในชุมชน และชุมชนข้างเคียง รวมทั้งเป็นการแลกเปลี่ยนผลผลิตในกลุ่มเกษตรกรที่มีผลผลิตแตกต่างกัน นอกจากนั้นของเหลือจากการผลิตเหล้าพื้นบ้าน ยังสามารถนำมาทำเป็นปุ๋ยน้ำซึ่งมีคุณสมบัติคล้ายกับน้ำหมักชีวภาพจากกากน้ำตาล ที่เป็นได้ทั้งปุ๋ยชีวภาพและยังสามารถไล่แมลงด้วย และใช้กับสวนผลไม้และพืชเศรษฐกิจในท้องถิ่นได้อีกดี นอกจากนี้แล้วการดื่มเหล้ากินเองนั้นก็ยังเป็นส่วนหนึ่งการฟื้นฟูภูมิปัญญาดั้งเดิมรวมทั้งความสัมพันธ์ที่เคยมีให้กลับคืนมา ตั้งแต่การสืบเชื้อสายด้วยแรงงานในครอบครัวไปจนถึงการพึ่งพากันในชุมชน โดยการฟื้นฟูวัฒนธรรมการลงแขกเกี่ยวข้าว รวมทั้งงานบุญ เหมือนเช่นในสมัยก่อนที่เคยมี และยังเป็นการหันกลับมาสู่วิถีเกษตรแบบพึ่งตนเอง เพราะรายจ่ายที่ออกจากชุมชนไปมากมายก็คือ ค่าเหล้า ซึ่งต้องใช้ในทุกๆ งาน ทั้งงานบวช งานแต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ งานประเพณีต่างๆ ที่เป็นการชุมนุมกัน เมื่อชาวบ้านสามารถดื่มเหล้าเองได้ ค่าใช้จ่ายก็ลดลง เช่น ต้นทุนการทำสาโทหนึ่งไห เพียง 20-30 บาท เลี้ยงคนได้ถึง 30-40 คน ลูกแบ่งที่ทำเอง ข้าวที่ปลูกและเก็บเกี่ยวเอาไว้ เอามาสี มาตำ มาหมักกินเอง แทนที่เหล้าชาวราคาดขวดละ 80 บาท เมื่อมีงานวันหนึ่งก็หมดเงินหลายร้อยบาท แต่ดื่มเอง ลงทุน 30-50 บาทก็ดื่มได้ทั้งวัน ถ้าหากซื้อเหล้าที่ดื่มเองในชุมชนจะลดรายจ่ายลงได้ถึงครึ่งหนึ่งทีเดียว

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องซึ่งทางทีมงานวิจัยในโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรายย่อยภาคอีสานได้รวบรวมไว้ มีข้อมูลที่น่าสนใจของการทำเหล้าพื้นบ้านไว้ดังนี้

ต้องตา ปานอำพัน (2544: 27-28) การผลิตเหล้าพื้นบ้านทำให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เช่น อาหาร เครื่องดื่ม เครื่องนุ่งห่ม สุขภาพ และที่อยู่อาศัย รายได้ส่วนใหญ่จากการจำหน่ายเชื้อแป้งและเหล้าพื้นบ้าน จะนำมาใช้จ่ายในครัวเรือน ซื้อเครื่องอุปโภคบริโภคสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต ขณะเดียวกันก็มีการนำในส่วนนี้ไปชำระหนี้ และเกิดการออมขึ้นภายในครอบครัว

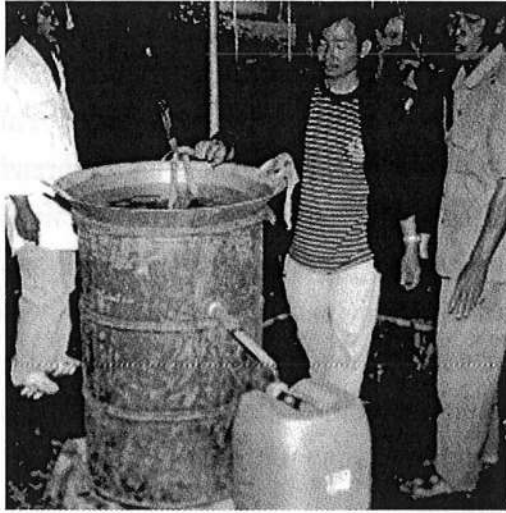
การผลิตเหล้าพื้นบ้านมีผลกระทบต่อยาจ่ายในครัวเรือน อีกแง่หนึ่งคือการนำเงินมาลงทุน ซื้อยาสมุนไพรและวัตถุดิบต่างๆ ในการผลิตเชื้อแป้งและผลิตเหล้าพื้นบ้าน คือ การนำเงินที่ได้จากการขายเชื้อแป้งและเหล้าพื้นบ้านมาลงทุนหมุนเวียนตลอด ในเรื่องของทรัพย์สินถือว่ามี การออมในระดับหนึ่ง ซึ่งส่วนใหญ่การทำเชื้อแป้งและการผลิตเหล้าพื้นบ้านสะท้อนให้เห็นถึงความเรียบง่ายของวิถีชีวิตชนบท การทำมาหากินของคนชนบท

กมล กมลตระกูล (2542:1-2) ได้เขียน

บทความไว้ว่า "รัฐควรเปิดเสรีไวน์ผลไม้และเหล้าชาวบ้าน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งของชาติ เพราะรัฐจะเก็บภาษีได้มากขึ้นกว่าการให้สัมปทานผูกขาดกับบริษัทเดียว การผลิตกระแะสาโท อุ ไวน์บางประเภท ก็ต้นทุนต่ำละทำให้เกิดการจ้างงานในชนบทเพิ่มขึ้น รวมทั้งมีมูลค่าเพิ่มสามารถส่งออกนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาช่วยแก้ปัญหาเงินทุนสำรองระหว่างประเทศได้อีกด้วย ประเทศจีนมีเหล้าผลไม้และอื่นๆ เป็นร้อยชนิดส่งออกขายต่างประเทศ นำเงินเข้าประเทศ"

เพ็ญลักษณ์ ภักดีเจริญ (2542:1 - 2) เขียนบทความในหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจว่าหลายประเทศนั้นเปิดให้มีการผลิตเหล้าอย่างเสรีทำรายได้เข้าประเทศปีละหลายพันล้านบาท แต่สำหรับเมืองไทยแล้ว กระบวนการผลิตของชาวบ้านถูกกีดกันและเหมารวมว่าผิดกฎหมาย ทั้งที่ส่วนประกอบในการผลิตมาจากธัญพืชตามธรรมชาติ และได้จากสมุนไพรที่เป็นยาทั้งสิ้น อีกทั้งกระบวนการกลั่นก็สะอาด





ยพร ธนศรีสังวร (2544:20-21) กล่าวว่า 50 ปีที่แล้วนั้นพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ.2493 ได้เป็นเครื่องมือเกี่ยวผลประโยชน์อย่างมหาศาลให้กับนายทุนใหญ่ๆ ทั้งที่ก่อนหน้านี้คนไทย เคยทำเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์มานานับพันปีแล้ว โดยกล่าวว่า รัฐนั้นเป็นผู้ละเมิดสิทธิชุมชน ทำลายภูมิปัญญาในการผลิตเหล้าและกล่าวต่อไปว่า การผลิตเหล้าที่บ้านสร้างเศรษฐกิจชุมชน โดยอ้างมาตรา 46 ในรัฐธรรมนูญฉบับ พ.ศ.2540 และได้เสนอทางรอดเศรษฐกิจพึ่งตนเองว่าต้องมีการร่างกฎหมายใหม่

สุมาลี โพธิ์พยัคฆ์ (2542 : 18-19) ภาคอีสานนั้นถือว่าเป็นชุมชนดั้งเดิมในการประดิษฐ์คิดค้นศาสตร์แห่งสุรา ไม่ว่าจะเป็นสาโท สุราแช่ อุ ที่ได้รับการยอมรับ แต่ปัจจัยที่ไม่เอื้อต่อการผลิตเหล้าที่บ้านคือ รัฐบาลยังหนุนนายทุนที่เป็นเจ้าของกิจการที่ผูกขาด อีกทั้งตัว พ.ร.บ. สุรา พ.ศ. 2493 ระบุเอาไว้อย่างชัดเจนว่า หากใครคิดจะผลิตไวน์ โดยทำจากองุ่น จะต้องผลิตองุ่นภายในประเทศ 60% ของน้ำหนัก และต้องมีพื้นที่ปลูกองุ่นตั้งแต่ 100 ไร่ขึ้นไป อีกทั้งยัง

ต้องมีทุนจดทะเบียนตั้งแต่ 2 ล้านบาทขึ้นไป ซึ่งถือเป็นเรื่องที่ยากมากสำหรับชาวบ้านและชุมชนที่เป็นเจ้าของ

สุทธิตา ประสิทธิ์ศรี (2537 : 114-117) สังคมไทยผูกพันกับเหล้ามาเป็นเวลาช้านาน เริ่มตั้งแต่ความเป็นอยู่ พระราชพิธีต่างๆ ล้วนแต่จะขาดเหล้าไม่ได้วิธีการผลิตเหล้าของชาวบ้านนับว่าเป็นการแปรรูปขั้นปฐมภูมิ ความจริงแล้วเหล้าที่ผลิตได้ไม่ได้มีคุณสมบัติแตกต่างจากเหล้าที่รัฐอนุญาตแต่อย่างใด แต่อ้างว่าเป็นสิ่งให้โทษ หรือกินแล้วตาย โดยผลต่อให้รัฐบาลซึ่งเห็นแก่การผูกขาดอ้างได้จึงบัญญัติให้กลายเป็นเหล้าเถื่อน หรือเหล้าที่ผิดกฎหมายนั่นเอง และมีการตั้งคำถามว่า ทำไมไวน์ฝรั่งเศสรสชาติดี และมีการสรุปตอนท้ายว่า ถ้าไม่ถูกจำกัดภูมิปัญญา และกล่าวเสริมอีกว่าเมืองไทยเป็นเมืองเกษตรกรรมทำข้าวได้มาก ถ้าจะนำข้าวมาแปรรูปก็ไม่น่าจะเป็นเรื่องแปลก

จากที่กล่าวมาข้างต้นจึงเห็นได้ว่าเมื่อมีการฟื้นฟูภูมิปัญญา จึงไม่ได้มีความหมายแต่เพียงเรื่องเหล้า แต่มีความสำคัญมากไปกว่านั้นคือหมายถึงความสามารถในการพึ่งพาตนเอง เศรษฐกิจในครัวเรือนและการฟื้นคืนของวิถีชีวิตและความสัมพันธ์ในชุมชนที่มีคุณค่าความหมายต่อชีวิตอย่างแท้จริง ถึงแม้ว่าจะยังไม่สามารถต่อสู้กับตลาดใหญ่ๆ ได้ แต่หลายๆ ชุมชนก็ยังมีหวังถึงความอยู่รอด โดยสามารถผลิตเพื่อบริโภคเองได้อย่างถูกกฎหมาย และสามารถจำหน่ายในท้องถิ่นได้ในราคาที่เป็นธรรม เพื่อให้คนในท้องถิ่นได้บริโภคเหล้าที่ปลอดภัย อีกทั้งยังเป็นการพึ่งตนเองในท้องถิ่นจากผลผลิตของชุมชนได้อย่างยั่งยืนนั่นเอง

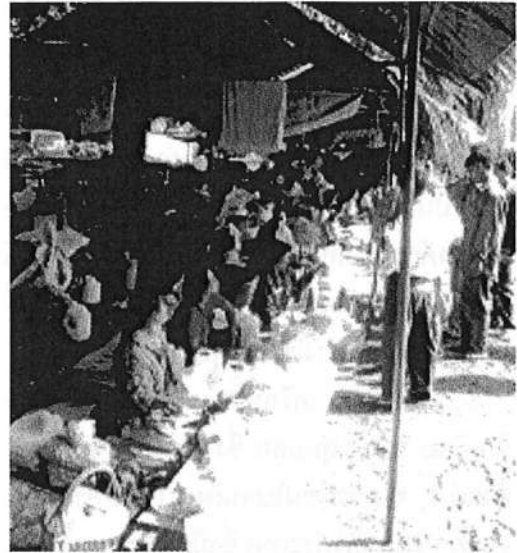
เครือข่ายเหล่าพื้นบ้าน

ความเป็นมาและขบวนการเคลื่อนไหว

เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย (คสท.)

เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย เกิดจากการรวมตัวของเกษตรกรเพื่อร่วมกันฟื้นฟูภูมิปัญญาเหล่าพื้นบ้านที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน หลังจากที่พระราชบัญญัติสุรา 2493 ห้ามไม่ให้ประชาชนผลิตเหล้ามากกว่า 50 ปี ซึ่งปัจจุบันรัฐธรรมนูญ 2540 ได้ให้การรับรองสิทธิที่จะฟื้นฟูเหล่าพื้นบ้านไว้อย่างน้อย 4 มาตรา คือ มาตราที่ 29 มาตราที่ 46 มาตราที่ 50 และมาตราที่ 87 และโดยที่นโยบายการการบริหารงานสุรา หลังปี 2542 เปิดให้เสรีทั้งการผลิตและการจำหน่ายสุรา แม้รัฐบาลยุคปัจจุบันมีนโยบายฟื้นฟูเศรษฐกิจชุมชนโดยสนับสนุนให้ชาวบ้านผลิตเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ก็เป็นเพียงสิทธิในการผลิตเพื่อจำหน่ายที่จำกัดอยู่เพียงสุราแช่ ชาวบ้านเจ้าของภูมิปัญญาก็ยังไม่มีสิทธิ์ในการทำอยู่ทำกินในระดับครัวเรือน งานบุญประเพณี การผลิตเหล้ากลั่นก็ยังคงผูกขาดให้นายทุนที่นำเอากากน้ำตาลมาผลิตให้ชาวบ้านกินเช่นเดิม

จากการออกกฎหมายหมายพระราชบัญญัติสุรา ๒๕๙๓ มานานกว่า ๕๐ ปี และการรุดอย่างหนักของเจ้าหน้าที่รัฐที่ร่วมมือกับลูกจ้างเอกชนของบริษัทผู้ผลิตสุรา การปิดกั้นโดยไม่ปล่อยให้มีการผลิตโดยเสรี ที่เกิดกับชาวบ้านที่ผลิตเหล้าพื้นบ้าน ทำให้ชาวบ้านทั่วทุกภูมิภาคของไทยได้รวมตัวกันในนาม “เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย” เพื่อเรียกร้องสิทธิการจัดการเหล่าพื้นบ้านคืนมา โดยเจตนารมณ์ของเครือข่ายเหล่าพื้นบ้านมิได้มี



งานมหกรรมเหล่าพื้นบ้านสีกาก

เจตนารมณ์สนับสนุนการผลิตสุราโดยไร้กฎเกณฑ์ มิได้เป็นไปเพื่อสนับสนุนการดื่มกินและมอมเมาประชาชนอย่างไร้สติ แต่เป็นการเรียกร้องสิทธิขั้นพื้นฐานภายใต้รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยพุทธศักราช ๒๕๔๐ ดังคำประกาศในวันก่อตั้งเครือข่ายเหล่าพื้นบ้านแห่งประเทศไทยว่า “พวกเราขอพิทักษ์และรักษาสิทธิภูมิปัญญาเหล่าพื้นบ้าน ที่บรรพบุรุษสืบทอดกันมาให้เป็นมรดกของลูกหลานต่อไป พวกเราจะยึดมั่นในวิถีแห่งภูมิปัญญานี้ โดยจะไม่เกรงกลัวต่อเครื่องแบบและเครื่องมือทางกฎหมาย ที่รัฐและนายทุนได้สมรู้ร่วมคิดกระทำการทำร้ายและทำลายวิถีชีวิตของพวกเรา พวกเราจะผลิตและบริโภคเหล่าพื้นบ้านเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาอันเป็นวิถีแห่งวัฒนธรรมของชนบทที่เราเป็นพวกเรายังเป็นชาวนาผู้ปลูกข้าวและสร้างผลผลิตที่สามารถแปรรูปเป็นเหล้าได้และ

เราพร้อมเสมอที่จะคืนภาษีให้กับสังคมหาก
เครื่องมือทางกฎหมายนั้นเป็นไปได้โดยชอบธรรม”

“โดยจุดเริ่มต้นของเครือข่าย เริ่มมา
จากคำถามของชาวบ้านที่ว่าที่ว่า ชาวบ้านของเรา
แบ่งก็เราทำเอง ภูมิปัญญาของเราไม่ได้ไปขโมย
ใครเขามา เราต้มเอง กินเอง ทำไมถึงผิด
กฎหมาย ”

ซึ่งรัฐบาลควรจะให้สิทธิแก่ชุมชนใน
การทำอยู่ทำกิน เพื่อการบริโภคตนเองในท้องถิ่น
หากเป็นการทำเพื่อการค้าน่าจะมีการเก็บภาษี
โดยองค์กรท้องถิ่นเป็นผู้จัดเก็บ เพื่อเป็นรายได้
ของชุมชนเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น แทนที่
จะให้เข้าส่วนกลางเช่นปัจจุบัน

ปัจจุบัน เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านมีสมา
ชิกเกือบ 150 กลุ่มย่อย ซึ่งในแต่ละกลุ่มย่อยมี
ตั้งแต่ 4 – 5 ครัวเรือนไปจนถึง 10 – 20 ครัวเรือน
ในทุกๆ ภาคของประเทศ ซึ่งมีการผลิตเหล่าพื้น
บ้านของท้องถิ่นเกือบครบทุกประเภท ตั้งแต่
เหล่าสาโท เหล้ากลั่น อุ เหล้าไห น้ำหมักผลไม้
ไวน์ ไปจนถึงเหล่าสมุนไพรที่ทำจากสมุนไพร
เหล่าดองยาสมุนไพร ที่ผ่านมาองค์กร มหาวิทยาลัย
ลัยและสถาบันต่างๆ ที่รู้จักก็เชิญเครือข่ายฯ
ไปร่วมงาน เป็นการเปิดโอกาสให้ชาวบ้านได้นำ
ผลิตภัณฑ์ของชุมชนไปเผยแพร่ตามที่ต่างๆ

การผลิตเหล่าของเครือข่ายฯ ยืนยันว่า
มีความปลอดภัยและสะอาด เพราะทำจากข้าว
แท้ๆ และสมุนไพรที่หามาได้ในพื้นที่

การจัดจำหน่าย ชาวบ้านทุกคน
สามารถจัดจำหน่ายได้เองโดยจะจำหน่ายใน
นามของเครือข่ายเหล่าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย
หรือ ครท. ซึ่งทางเครือข่ายจะมีการตรวจสอบ
มาตรฐาน ความสะอาด ความปลอดภัย โดยมี
เงื่อนไข ข้อตกลง กติการ่วมกัน โดยจะควบคุม
ความใสของเหล่า ระบุดีกรีและควบคุมราคา
รวมทั้งระบุชื่อผู้ผลิต เพื่อยืนยันความปลอดภัย

ต่อผู้บริโภค ซึ่งโดยปกติการต้มเหล้านี้เป็น
ภูมิปัญญาของชุมชนซึ่งมีการต้มกินกันเองอยู่
แล้ว เป็นการผลิตเพื่อบริโภคกันเองภายใน
ชุมชน ที่เหลือจึงขาย ดังนั้นจึงมีชุมชนเป็นผู้
รับรองถึงมาตรฐานและความปลอดภัยใน
ระดับหนึ่งแล้ว เพราะเป็นเหล่าที่ผลิตเน้นเพื่อ
บริโภคภายในชุมชนเป็นหลัก ซึ่งผลิตกันมาจาก
องค์ความรู้ สูตรเฉพาะของท้องถิ่น ชุมชนจึง
สามารถควบคุมมาตรฐานและตรวจสอบกันเอง
ภายในได้ และมีส่วนหนึ่งที่เป็นที่รวมของเครือ
ข่าย ที่จะทำการหมักและต้มเหล้าของกลุ่ม เพื่อ
ทดลองทำรายละเอียดรายรับรายจ่าย เพื่อดูว่า
การผลิตเหล่าของชุมชนจะพึ่งตนเอง และผลิต
เพื่อจำหน่ายได้อย่างไรไม่ขาดทุน ซึ่งในขณะนี้ม
ีการทำวิจัยเรื่องของการทำเหล่าพื้นบ้าน เนื่อ
งจากชุมชนต้องการจะเห็นว่าสิ่งที่มีอยู่ในชุมชน
แล้วหายไป มันมีผลอะไรกับชุมชนกับชาวบ้าน

ภายหลังการประกาศการรวมตัว
เคลื่อนไหวในนาม “เครือข่ายเหล่าพื้นบ้าน
แห่งประเทศไทย” ได้กำหนดทิศทางการ
เคลื่อนไหวของขบวนการเพื่อให้เป็นไปในทิศทาง
เดียวกัน โดยมีข้อเสนอการแก้ไขปัญหาเหล่า
พื้นบ้าน การเคลื่อนไหวเรียกร้องที่ผ่านมาของ
เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านได้ทำการเคลื่อนไหวภายใต้
ข้อเสนอการแก้ไขปัญหาเหล่าพื้นบ้าน

๑. ให้รัฐบาลยกเลิกพระราชบัญญัติสุรา
พ.ศ. ๒๔๙๓ เพื่อลดความขัดแย้งและการคุกคาม
สิทธิชาวบ้านกรณีที่ว่าเจ้าหน้าที่สรรพสามิตให้
กฎหมายเป็นเครื่องมือในการจับกุมชาวบ้านที่
ผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้าน

๒. ให้มีการออกกฎหมายพระราช
บัญญัติแจ้งผลิตและจำหน่ายเหล่าพื้นบ้าน
ฉบับประชาชน เพื่อเปิดโอกาสให้ชาวบ้านได้
ผลิตและจำหน่ายเหล่าที่มีคุณภาพได้ ทั้งนี้การ
ดำเนินการให้ถูกกฎหมายจะทำให้รัฐมีรายได้

จากภาษีเหล่าพื้นที่บ้านอย่างเป็นทางการเป็นระบบสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพสังคมและเศรษฐกิจท้องถิ่น ทั้งสามารถควบคุมคุณภาพได้ โดยคณะกรรมการเหล่าพื้นที่บ้านซึ่งมีองค์ประกอบจากตัวแทนประชาชน นักวิชาการ ภาครัฐ ในสัดส่วนที่เท่ากัน

๓. ขณะที่พระราชบัญญัติเหล่าพื้นที่บ้าน ยังไม่ได้ประกาศใช้ รัฐโดยกรมสรรพสามิตจะ ต้องผ่อนปรนการจับกุมชาวบ้าน

๔. ให้รัฐสนับสนุนและส่งเสริมการวิจัยพัฒนาเหล่าพื้นที่บ้าน เพื่อให้เหล่าพื้นที่บ้าน สามารถเป็นฐานสร้างรายได้

แนวทางการดำเนินงาน

เครือข่ายเหล่าพื้นที่บ้านแห่งประเทศไทย ได้กำหนดแนวทางการต่อสู้เคลื่อนไหวเป็น ๒ แนวทางคือ

แนวทางที่ ๑ ดำเนินตามแนวนโยบายของรัฐบาล คือการเข้าสู่ระบบการจัดการองค์การตามแนวนโยบายที่รัฐบาลให้อยู่ขณะนี้ คือจัดตั้งองค์กรตาม พระราชบัญญัติสหกรณ์ พ.ศ. ๒๕๔๒ หรือพระราชบัญญัติวิสาหกิจชุมชน ที่รัฐบาลกำลังผลักดันอยู่ในขณะนี้

มีการรวมกลุ่มกันขึ้นเพื่อจัดการผลิตและจำหน่ายเหล่าพื้นที่บ้านประเภทต่างๆตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเป็นการรวมตัวในรูปแบบสหกรณ์ กลุ่มชุมชน และหลังจากมีประกาศให้อนุญาตให้ผลิตและจำหน่ายเหล่าพื้นที่ไม่เกิน ๑๕ ตีกรี มีการผลิตและจำหน่ายกระจายมากยิ่งขึ้นทั่วประเทศ

แนวทางที่ ๒ การต่อสู้ต่อ พระราชบัญญัติสุรา ๒๕๔๓ การต่อสู้ในแนวทางต่อสู้ต่อพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. ๒๕๔๓ ภายใต้คำขวัญที่ว่า "เหล่าไม่เถื่อน แต่กฎหมายเถื่อน: อยากรู้เหล่าพื้นที่บ้านกลับมาเป็นของประชาชน ต้องใจกล้าและไม่กลัว" ซึ่งเป็นการเดินตามสิทธิ

ที่รัฐธรรมนูญปี ๒๕๔๐ รับรองไว้ให้น้อย ๔ มาตรา

การต่อสู้ของเครือข่ายเหล่าพื้นที่บ้าน แห่งประเทศไทย ถูกกระทบโดยการใช้อำนาจของเจ้าหน้าที่รัฐรับใช้นายทุนพิทักษ์รักษาผลประโยชน์ให้นายทุน เข้าไปจัดการกับชาวบ้านที่ทำการผลิตเหล่าพื้นที่บ้าน ดำเนินการกีดขวางทุกหนทางไม่ให้ชาวบ้านได้มีโอกาสประกอบอาชีพตามรัฐธรรมนูญ ๒๕๔๐ และยังคงพยายามสร้างความไม่น่าเชื่อถือต่อเหล่าพื้นที่บ้านโดยการอ้างถึงหลักศีลธรรม จริยธรรม และคุณภาพของเหล่าที่ชาวบ้านผลิต เนื่องจากความไม่ต้องการที่จะให้เหล่าพื้นที่บ้านมีส่วนร่วมแบ่งทางการตลาดกับเหล่าโรง เพราะผลประโยชน์อันมหาศาลที่รออยู่เป็นผลประโยชน์ และเมื่อมีการเปิดโอกาสให้มีการผลิตเหล่าพื้นที่ได้ทำให้ส่วนแบ่งการตลาดมากขึ้นการเสียผลประโยชน์ย่อมมากขึ้นทำให้มีการพยายามใส่ร้ายชาวบ้านต่อเรื่องเหล่าพื้นที่บ้านมากขึ้น

เครือข่ายเหล่าพื้นที่บ้านแห่งประเทศไทย มองว่าประเด็นการเปลี่ยนแปลงและยกเลิกกฎหมายเป็นทางออกของการแก้ไขปัญหาเหล่าพื้นที่บ้านปี ๒๕๔๓ เพราะนโยบายและกฎหมายของรัฐต่างเป็นอุปสรรคสำคัญ และตราบโด้ที่นโยบายของรัฐที่พิกลพิการ ไม่ได้เอื้อประโยชน์ให้กับประชาชน ก็จะส่งผลให้ปัญหาที่เกิดขึ้นกับประชาชนยังคงดำรงอยู่ต่อไป การเคลื่อนไหวทางสังคมการเอาตัวเอาเปรียบคนจนที่จนโอกาสก็ ยังจะเกิดขึ้นต่อไป การเคลื่อนไหวในประเด็นกฎหมายเป็นอีกหนทางหนึ่งที่เครือข่ายเหล่าพื้นที่บ้านต้องผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างแท้จริง แต่เมื่อยังไม่สามารถเปลี่ยนแปลงกฎหมายได้ การทำตามหนทางการต่อสู้ก็เป็นหนทางเดียว ส่งผลให้กลุ่มผู้เสียผลประโยชน์ให้อำนาจรัฐเข้าจับกุมสมาชิกเครือข่ายเหล่าพื้นที่



บ้าน แต่เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านพร้อมที่จะ “สู้” เพื่อพิสูจน์สิทธิในการประกอบอาชีพ “สู้” เพื่อพิสูจน์ความปลอดภัยของเหล่าพื้นบ้านที่ผลิตโดยประชาชนตามกฎหมายท้องถิ่น และ “สู้” เพื่อเป็นการศึกษาวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์

การแก้ไขปัญหาเหล่าพื้นบ้าน โดยอนุกรรมการแก้ไขปัญหาเหล่าพื้นบ้าน ยังอยู่ระหว่างการดำเนินการ ขณะเดียวกันที่ พ.ต.ท.ดร. ทักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรี ให้ใช้หลักเมตตาธรรมในการแก้ไขปัญหาเรื่องเหล่า การคุกคามข่มขู่ในพื้นที่หลายๆ จังหวัดจากนายทุน และเจ้าหน้าที่รัฐยังคงมีอย่างต่อเนื่อง เช่น

1.อ.สีดา จ.นครราชสีมา สรรพสามิต บุกัดบ้านเพื่อจับ - ปรับเหล่าพื้นบ้านในขณะที่เจ้าของบ้านไม่อยู่

2.อ.ปราจีนบุรี จ.ศรีสะเกษ ร้านค้าส่งเหล่า หลอกซื้อเหล่ากลั่นชาวบ้านแล้วแจ้งให้ตำรวจจับกุมส่งฟ้องศาล

3.จ.บุรีรัมย์ ผู้ผลิตเหล่าพื้นบ้านถูกพาณิชย์จังหวัดฟ้องเรียกค่าลิขสิทธิ์กล่องเบียร์ที่ชาวบ้านนำมาใส่เหล่าพื้นบ้าน ศาลสั่งปรับกล่องละ 4,000 บาท

4.อ.ศรีขรภูมิ จ.สุรินทร์ชาวบ้าน 12 คน รวมกลุ่มกันทำเหล่าเพื่อใช้ในการปักดำนาและจำหน่ายเพื่อเลี้ยงชีพ ถูกสรรพสามิตจับกุมส่งฟ้องศาลและศาลตัดสินจำคุก 5 เดือนไม่รอลงอาญา

สถานการณ์ที่เกิดขึ้นข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างบางส่วนที่ชาวบ้านถูกคุกคามจากรัฐที่ปฏิบัติการแทนนายทุน โดยไม่มีการใช้หลักเมตตาธรรมแต่อย่างใด การแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยยึดหลักกฎหมายที่ไม่เป็นธรรมที่ชาวบ้านปฏิเสธมาตลอดว่า เป็นกฎหมายเถื่อน การไม่เข้าใจขบวนการต่อสู้ทางการเมืองเพื่อผลักดันนโยบาย สร้างนโยบายและกฎหมายที่เป็นธรรม จะนำไปสู่การเผชิญหน้าที่ยืดเยื้อ ในหลายพื้นที่เพราะภาครัฐกำลังทำให้ประชาชนหมดทางออกในการใช้สิทธิ

สิทธิในการผลิตและจำหน่ายเหล่าตกอยู่ในมือของนายทุนเอกชน ภายใต้การควบคุมของรัฐมากกว่า 50 ปี พ.ศ.2542 คณะรัฐมนตรีมีมติเห็นชอบให้มีการเปิดเสรีและจำหน่ายสุรา โดยออกเป็นประกาศกระทรวงการคลัง กำหนดวิธีการบริหารงานสุรา และกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอนุญาตโรงงานสุราในปี พ.ศ. 2543 ซึ่งคณะรัฐมนตรีมีมติเห็นชอบแยกการผลิตสุรา แซ่ อู สาโท เมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน 2543

ซึ่งนโยบายดังกล่าว ไม่สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงโดยเฉพาะการกำหนดเกณฑ์ในการเปิดเสรี อาทิ เกษตรกรรายย่อย คนจนไม่ให้นำสุรากลั่น การปิดกั้นผู้ผลิตรายใหม่ (ให้โรงงานอยู่ห่างจากโรงงานลำน้ำ 2 กิโลเมตร ในขณะที่รายเก่าไม่ต้อง) ทำให้ประชาชนไม่สามารถผลิตและจำหน่ายเหล่าพื้นบ้านได้จริง ในขณะเดียวกันเจ้าหน้าที่สรรพสามิตได้ใช้เครื่องมือทางกฎหมายที่ล่าช้า ไม่สอดคล้องกับสถานการณ์เข้าจับกุมปราบ

ปราชญ์ชาวบ้าน สร้างปัญหาความขัดแย้ง และ ความรุนแรงในหลาย ๆ พื้นที่

ด้วยเหตุนี้ชาวบ้านทั่วทุกภูมิภาคของ ไทยจึงได้รวมตัวกันเป็น "เครือข่ายเหล่าพื้นบ้าน แห่งประเทศไทย" เป็นการแสดงตัวตนคนรัก เหล่าพื้นบ้านให้ชัดเจน เรียกร้องสิทธิการจัดการ เหล่าพื้นบ้านคืนมา

เจตนารมณ์ของ คสท. มิได้มีเจตนาที่ จะสนับสนุนการผลิตสุราโดยไร้กฏเกณฑ์ มิได้ เป็นไปเพื่อสนับสนุนการดื่มกินและมอมเมา ประชาชนอย่างไร้สติ แต่เป็นการเรียกร้องสิทธิขั้น พื้นฐานภายใต้กฎหมายรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ.2540 ดังคำประกาศในวัน ก่อตั้งเครือข่ายฯว่า

"พวกเราขอพิทักษ์และรักษาสิทธิ ภูมิปัญญาเหล่าพื้นบ้าน ที่บรรพบุรุษเราสืบทอด กันมาให้เป็นมรดกของลูกหลานต่อไป พวกเรา จะยึดมั่นในวิถีแห่งภูมิปัญญานี้ โดยจะไม่เกรง กลัวต่อเครื่องแบบและเครื่องมือทางกฎหมาย ที่รัฐและนายทุนได้สมรู้ร่วมคิดกระทำการทำร้าย และทำลายวิถีชีวิตของพวกเขา พวกเราจะผลิต และบริโภคเหล่าพื้นบ้านเพื่อสืบทอดภูมิปัญญา อันสามารถแปรรูปเป็นเหล่าพื้นบ้านได้ และเรา พร้อมเสมอที่จะคืนภาษีให้กับสังคม หากเครื่อง มือทางกฎหมายนั้นเป็นไปโดยชอบธรรม"

เป้าหมายและข้อเสนอในการแก้ไขปัญหา เหล่าพื้นบ้าน

1. ให้รัฐบาลยกเลิก พ.ร.บ. สุรา พ.ศ.2493 เพื่อลดการขัดแย้งและคุกคามสิทธิ

ชาวบ้าน กรณีที่เจ้าหน้าที่สรรพสามิต ให้ใช้ กฎหมายเป็นเครื่องมือในการจับกุมชาวบ้านที่ ผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้าน

2. ให้มีการออกกฎหมาย พ.ร.บ. จัดแจงการผลิตเหล่าพื้นบ้าน พ.ศ. ฉบับ ประชาชนเพื่อเปิดโอกาสให้ชาวบ้านได้ผลิตและ จำหน่ายเหล่าที่มีคุณภาพ ได้หลักการสำคัญคือ กฎหมายจะต้องเอื้อให้ประชาชนทุกคนมีสิทธิ ในการผลิตเหล่าพื้นบ้าน เพื่อบริโภคในครัวเรือน เพื่อการค้าในระดับชุมชนท้องถิ่นและเพื่อการ ส่ง ออกภายใต้การควบคุมคุณภาพโดยคณะกรรมการเหล่าพื้นบ้านซึ่งมีองค์ประกอบจาก ตัวแทนประชาชน นักวิชาการ ภาครัฐ

3. ในระหว่างการแก้ไขปัญหานี้ คสท. เลิก พ.ร.บ. สุรา 2493 แล้วออก พ.ร.บ. ใหม่มา รับรองสิทธิของบ้านให้รัฐ โดยกรมสรรพสามิต จะต้องผ่อนปรนการจับกุมชาวบ้านเพื่อให้ได้ทำ กินทำใช้และศึกษา/วิจัย

นอกจากนี้องค์กรเหล่าพื้นบ้านแห่ง ประเทศไทย ยังมีฐานะเป็นองค์กรมหาชน ทำหน้าที่ติดตามผล ตรวจสอบการปฏิบัติหน้าที่ และเพิกถอนคำสั่งกรรมการ ค.ล.ท. และส่งเสริม สนับสนุน วิจัยและพัฒนาเหล่าพื้นบ้านให้ได้ มาตรฐาน และเป็นการผลิตที่ใช้ประโยชน์จาก ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสร้างรายได้ให้กับประเทศ หากมีการผลักดัน พ.ร.บ. เหล่าพื้นบ้านก็เป็น อีกทางหนึ่งคือ การรณรงค์และเข้าชื่อเสนอ กฎหมายพระราชบัญญัติจัดแจงการผลิตและ จำหน่ายเหล่าพื้นบ้าน

โครงสร้างการประสานงานเครือข่ายเหล่าพื้นบ้าน

เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย(คสท.)

คสท.ภาคอีสาน

คสท.ภาคเหนือ

คสท.ภาคกลาง

คสท.ภาคใต้

หมายเหตุ : คสท. หมายถึง เครือข่ายเหล่าพื้นบ้านแห่งประเทศไทย

บรรณานุกรม

- 1.สถาบันการแพทย์แผนไทย. 2542. เกษัชกรรมแผนไทย. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก กรุงเทพฯ, 224 น.
- 2.กลุ่มพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. คู่มือสมุนไพรและเครื่องเทศชุดที่ 1. พิมพ์ครั้งที่ 2, 34 น.
- 3.กลุ่มพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. คู่มือสมุนไพรและเครื่องเทศชุดที่ 2. พิมพ์ครั้งที่ 2, 32 น.
- 4.กลุ่มพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. คู่มือสมุนไพรและเครื่องเทศชุดที่ 3. พิมพ์ครั้งที่ 2, 28 น.
- 5.กลุ่มพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. คู่มือสมุนไพรและเครื่องเทศชุดที่ 4. พิมพ์ครั้งที่ 2, 40 น.
- 6.สมพร ภูติยานันต์. 2542 . การตรวจเอกลักษณ์พืชสมุนไพร ภาคพิเศษ. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก กรุงเทพฯ, 991 น.
- 7.ดิศทัต โรจนาลักษณ์. 2544 . ปลูกยารักษาป่าเล่ม 1. มูลนิธิสุขภาพไทย, 96 น.
- 8.ดิศทัต โรจนาลักษณ์. 2544 . ปลูกยารักษาป่าเล่ม 2. มูลนิธิสุขภาพไทย, 96 น.
- 9.พุทธรินทร์ วรรณิสสร. 2527 . ผลของเครื่องเทศต่อจุลินทรีย์ในลูกแบ่งข้าวหมาก วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- 10.ตีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ.2545. ลูกแบ่ง ข้าวหมาก สาโท อุ เอกสารประกอบการอบรมไวน์และสาโทเบื้องต้น.
- 11.บัญญัติ สุขศรีงาม และนภา โล่ห์ทอง.2521. ประสิทธิภาพของเครื่องเทศในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์. การประชุมวิชาการเกษตรศาสตร์และชีววิทยาครั้งที่ 17, สาขาพืช , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 12.กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม.2532. บรันดีและ 6 ตระกูลเหล้ากลั่นชั้นยอดของโลก.พิมพ์ครั้งที่ 2, 597น.

ขอขอบคุณ

- 1.ข้อมูลจากการศึกษาวิจัยของเครือข่ายเหล่าพื้นบ้าน และโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อย
- 2.ชาวบ้านและเจ้าหน้าที่ในโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อยทุกท่าน
- 3.เครือข่ายออมทรัพย์ลุ่มน้ำหลังสวน ภูมินิเวศนภาคใต้ตอนบน
- 4.กลุ่มเพื่อนชาวนา จ.เพชรบุรี
- 5.ชุมชนบ้านนาฮีสาน กิ่งอำเภอสนามไชยเขต จ.ฉะเชิงเทรา