

‘ยาจัด’สมุนไพรหลากหลายสรรพคุณ
ขายได้ราคาดี...นับวันยิ่งลือเลื่องหาย

‘ยาจืด’สมุนไพรหลากหลายคุณค่า ขายได้ราคาดี...นับวันยิ่งเลือนหาย

การทำ “ยาจืด” นับเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่อยู่คู่กับเกษตรกรชาว ต.ดอนมะโนรา อ.บางคนที่ จ.สมุทรสงคราม มาช้านาน ปัจจุบันแม้จะเหลือคนทำไม่มากแล้ว แต่ก็ยังสามารถสร้างรายได้เป็นอย่างดี ขณะเดียวกันอาชีพนี้กำลังจะสูญหายไปไม่ช้าเพราะคนรุ่นใหม่ไม่นิยมกินหมากพุดเหมือนสมัยปู่ย่าตายายกันแล้ว

นางวาสนา นุชยคันธพงศ์ อายุ 50 ปี เกษตรกรชาว ต.ดอนมะโนรา ผู้สืบทอดการทำยาจืดมาจากบรรพบุรุษ บอกว่าครอบครัวของตนทำยาจืดมานานไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมงจนแล้ว ขั้นตอนการผลิตยาจืด เริ่มตั้งแต่การเก็บใบยาจืดจากต้น จากนั้นนำไปย่ำมาจิกโดยดึงเอาแก่นใบในส่วนที่แข็งออก แล้ววางเรียงซ้อนกันเป็นแถวหนาราว 5 ซม. บนผ้ารองห่อผ้าให้เป็นที่แห้งกลม แล้วนำไปใส่ใน “ม้า” หั่นยา ใช้มีดปึงตอหั่นซอยให้ได้เส้นยาละเอียดขึงหั่นซอยละเอียดมากเท่าใดก็จะขายได้ราคาสูงยิ่งขึ้น



ถึงกิโลกรัมละ 900-1,000 บาท โดยคนสมัยก่อนหรือผู้เฒ่าผู้แก่มักนิยมนำยาจืดมาเป็นส่วนประกอบในการกินกับหมากและพุด เพราะเชื่อว่าทำให้ฟันแข็งแรง

นางวาสนา บอกว่าปัจจุบันยาจืดราคาค่อนข้างดี แต่ก็ขึ้นอยู่กับคุณภาพหากช่วงไหนแดดดียาจืดก็จะสีสวย หากช่วงไหนแดดไม่ดีหรืออยู่ในช่วงฤดูฝน ราคาก็จะลดลงมาอยู่ที่กิโลกรัมละ 400-500 บาท ขณะนี้อาชีพทำยาจืดไม่ค่อยมีใครทำกันแล้ว เพราะมีปัจจัยหลายอย่าง เช่น คนปลูกยาจืดบ้านจะต้องอยู่ติดกับคลองเพื่อให้น้ำล้าง

ยาจืด ส่วนการหั่นยาจืดนั้นก็จะต้องใช้ความสามารถพิเศษเฉพาะบุคคล มีดที่ใช้หั่นยาจืดนอกจากจะมีน้ำหนักมากแล้วยังต้องคมเพื่อให้ยาจืดเส้นเล็กที่สุด ปัจจุบันไม่มีผู้ผลิตมีดหั่นยาจืดแล้ว ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้ตากยาจืด เช่น แผงที่สานด้วยไม้ไผ่ก็หายาก อนาคตอาชีพทำยาจืดจึงมีโอกาสดูสูญหายไปสูงมาก ส่วนด้านการตลาดนั้นไม่น่า

3 ชั่วโมงแล้ว ขั้นตอนการผลิต ยาจิด เริ่มตั้งแต่การเก็บใบยาจิดจากต้น จากนั้นนำไปขยาดึงโดยดึงเอาก้านใบ ในส่วนที่แข็งออก แล้ววางเรียงซ้อน กันเป็นแถวหนาราว 5 ซม. บนผ้ารอง ห่อม้วนให้เป็นแท่งกลม แล้วนำไปใส่ ใน “มี้า” หั่นยา ใช้มีดปึงตอหั่นซอยให้ ได้เส้นยาละเอียดยั้งหั่นซอยละเอียด มากเท่าใดก็จะขายได้ราคาสูงยิ่งขึ้น



การหั่นยาจิดนั้นต้องใช้ผู้ชำนาญในการหั่น ส่วนใหญ่จะเป็นผู้ชายเพราะมีดที่ใช้แต่ละ เล่มน้ำหนักมากกว่า 1 กก. และใบมีดต้อง คมกริบเพื่อไม่ให้เส้นยาชำเพราะมีดไม่คม ที่ สำคัญคนหั่นต้องรู้จังหวะในการลงมีดแต่ละ ครั้งด้วย ปัจจุบันผู้ชำนาญการหั่นยาจิดเหลือ

ไม่มากนักเพราะหลังจากชาวสวนยาจิดทยอย กันเลิกทำยาไปเมื่อประมาณ 20 ปีที่ผ่านมา ก็ไม่มีใครฝึกหรือสืบทอดการหั่นยาอีกเลย

จากนั้นให้นำเส้นยาจิดที่หั่นแล้วใส่ กระชาดไปล้างน้ำสะอาด เพื่อไม่ให้ยางจับเส้น ยาจิดเป็นก้อน และไม่ควรแช่นานเพราะจะ

ทำให้เส้นยากลายเป็นสีแดง ขายไม่ได้ราคา แล้วนำเส้น ยาจิดไปพ้อด้วยกระสอบ ข้าวสารม้วนไว้ เพื่อช่วยดูด ชับน้ำออกจากเส้นยาเส้น ทั้ง ัว 2-3 ชั่วโมงก็จะแห้ง แล้วนำเส้นยาที่พ้อจนแห้งคลี ดากบนแผงที่สานด้วยไม้ไผ่ ขนาดกว้าง 1.5 เมตร ยาว 2



เมตร เกือบให้เสมอกัน แล้วนำไปผึ่งแดดจน แห้งสนิทประมาณ 15 วัน ช่วงนี้ต้องคอยหมั่น พลิกยาจิดให้โดนแดดเสมอกัน ที่สำคัญต้องเผื่อ ระวังไม่ให้ยาจิดเปียกฝนหรือเปียกน้ำค้างอีกทั้ง ต้องระวังลมที่พัดแรงจะทำให้เส้นยาที่ตากไว้ ปลิวลมหรือแฉกตกพลิกคว่ำเสียหายได้ โดย ยาจิดจะทำได้ดีในช่วงฤดูแล้งเพราะแดดแรง ส่วนฤดูฝนจะมีความเสี่ยงสูงและมีความชื้นมาก จึงต้องรีบเก็บเข้าบ้านทันทีเมื่อฝนตก ขั้นตอน สุดท้ายคือการพับยาหรือตั้งยาจะมีเครื่องมือที่ เรียกว่า “กระดานคัดยา” ทำด้วยไม้รูปสี่เหลี่ยมมี ด้ามจับวางลงบนล้อของแผงยาแต่ละล้อแล้ว พับสองทบ นำออกผึ่งแดดอีก 1 วันแล้วกลับ มาวางซ้อนเป็นชั้น 1 ผืนมี 5 ชั้น การขายยาจิด มีพ่อค้ามารับถึงบ้าน ปัจจุบันยาจิดมีราคาสูงขึ้น

ยาจิด ส่วนการหั่นยาจิดนั้นก็จะต้องใช้ ความสามารถพิเศษเฉพาะบุคคล มีดที่ใช้หั่นยาจิดนอกจากจะมีน้ำหนักมาก แล้วยังต้องคมเพื่อให้ยาจิดเส้นเล็ก ที่สุด ปัจจุบันไม่มีผู้ผลิตมีดหั่นยาจิด แล้ว ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้ตากยาจิด เช่น แผงที่สานด้วยไม้ไผ่ก็หายาก อนาคต อาชีพทำยาจิดจึงมีโอกาสจะสูญหายไป สูงมาก ส่วนด้านการตลาดนั้นไม่น่า

ห่วงเพราะมีพ่อค้าแม่ค้าเข้ามาซื้อถึงบ้าน

สำหรับยาจิดหรือที่รู้จักกันคือยาสูบ มีการวิจัยพบว่า มีสรรพคุณทางยานอกเหนือ จากการนำไปทำยาสูบและกินกับหมากพลู เช่น เป็นยาขับปัสสาวะ แก้โรคหอบหืด แก้ โรคผิวหนัง หรือนำไปทำเป็นสมุนไพรไล่ แมลงกำจัดศัตรูพืชก็ได้ ปัจจุบันจังหวัด สมุทรสงครามยังมีพื้นที่ปลูกยาจิดที่ ด.คอน มะโนรา เหลืออยู่ประมาณ 30 ไร่ มีเกษตรกร ทำยาจิดไม่ถึง 10 ราย ส่วนใหญ่ปลูกผสม ผสานกับพืชอื่น ๆ เช่น มะนาวหรือพืชล้มลุก ต่าง ๆ จึงเป็นห่วงว่าหากพืชหลักเจริญเติบโต เต็มพื้นที่ก็จะทำให้การปลูกยาจิดค่อย ๆ หาย ไปในเร็ววัน.

มานพ จันทรฤกษ์

