



วิถี ท้องถิ่น

● กฤษ เหลือลมัย

Email: lualamai@yahoo.com

ดำเนินมาเรื่อยเรื่องข้าวแถบอุษาคเนย์มักเล่าเรื่องย้อนไปคล้ายๆ กัน ถึงข้าวสมัยบรรพกาลที่มีเม็ดใหญ่เท่าผลมะละกอ ไม่มีเปลือก รสชาติอร่อยจนกินเปล่าๆ ได้โดยไม่ต้องมีกับข้าว แถมพอสุกแล้วก็บินมาเข้ายังจานเอง คนไม่ต้องไปเก็บเกี่ยวให้เหน็ดเหนื่อย แล้ววันหนึ่งก็เกิดมีคนที่ไม่โห่ รำคาญ เอาไม้ไปตีจนเม็ดข้าวแตกกระจาย ตั้งแต่นั้นมาข้าวก็เลยเหลือขนาดเม็ดเล็กเท่าทุกวันนี้ ต้องกินมากๆ จึงอิ่ม แถมกว่าจะได้มาแต่ละครั้งต้องลงแรงหว่านดำตามฤดูกาล เก็บเกี่ยวจากผืนนา ต้องดำฝัดเอาเปลือกออก หุงหาให้สุก รสชาติหรือที่จัดลงจนต้องกินกับกับข้าว ฯลฯ

เรียกว่ามนุษย์นั้น อยู่ดีๆ ก็รันทาที่ เลยต้องมาลำบากตรากตรำเกี่ยวกับเรื่องข้าวๆ อยู่จนถึงทุกวันนี้

น่าแปลก นี่ถ้าเราดูประวัติศาสตร์การปลูก การกิน และบริหารจัดการเกี่ยวกับข้าวในช่วงสมัยใหม่ เมื่อไม่ถึงร้อยปีมานี้ เรื่องเล่าก็ดูจะคล้ายๆ ในตำนาน ท่านองว่า การโหมปลูกข้าวแบบเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อส่งออกในช่วงไม่กี่สิบปีที่ผ่านมา ได้ทำให้พันธุ์ข้าวที่เคยหลากหลายในพื้นที่ต่างๆ ทั่วประเทศหดหายไป เหลืออยู่ก็แต่ข้าวพันธุ์ กข ต่างๆ และข้าว “หอมมะลิ” ที่เน้นส่งออกตลาดภายนอกประเทศ วิธีกินข้าวก็แทบจะนิยมแต่ข้าวขัดขาวจากโรงสี ซึ่งแน่นอนว่า ทำให้ “รสชาติ” ของข้าวสูญหายไป เหลือแต่ความเป็นแป้ง

คนปัจจุบันจึงมักคิดถึงการกินข้าวคือการกินแป้ง ที่จำต้องพึ่งพาข้าวเป็นหลักเท่านั้น



ข้าวหอมนครชัยศรี ฯลฯ ในมุมมองของ “เรื่องเล่า”

อินทรีย์ของเครือข่ายในพื้นที่ใกล้เคียง ตักบาตรข้าวใหม่ ปัน ข้าวเก่าของชาวคลองโยง ตั้งแต่การได้พันธุ์ “หอมนครชัยศรี”

นำแปลก นี่ถ้าเราดูประวัติศาสตร์การปลูก การกิน และ
บริหารจัดการเกี่ยวกับข้าวในช่วงสมัยใหม่ เมื่อไม่ถึงร้อยปีมา
นี้ เรื่องเล่าก็ดูจะคล้ายๆ ในตำนาน ทำนองว่า การไหม้ปลูก
ข้าวแบบเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อส่งออกในช่วงไม่กี่สิบปีที่
ผ่านมามี ได้ทำให้พันธุ์ข้าวที่เคยหลากหลายในพื้นที่ต่างๆ ทั่ว
ประเทศหดหายไปมาก เหลืออยู่ก็แต่ข้าวพันธุ์ กข ต่างๆ และ
ข้าว “หอมมะลิ” ที่เน้นส่งออกตลาดภายนอกประเทศ วิธีการ
ข้าวก็แทบจะนิยมแต่ข้าวขัดขาวจากโรงสี ซึ่งแน่นอนว่า ทำให้
“รสชาติ” ของข้าวสูญหายไป เหลือแต่ความเป็นแป้ง

คนปัจจุบันจึงมักคิดถึงการกินข้าวว่าคือการกินแป้ง ที่จำ
ต้องพึ่งพากับข้าวเป็นหลักเท่านั้น

ลำพังตัวข้าวหุงเอง ไม่มีส่วนกำหนดรสชาติในมื้ออาหาร
แต่ละมื้ออีกต่อไป

.....
แต่ยามใดที่โลกหมุนตัวไปจนแทบจะสุดทางด้านหนึ่ง ก็
มักถูกใจให้ผู้คนคิดคำนึงถึงที่ทางในประวัติศาสตร์ ซึ่งพวกตน
ได้ละทิ้งมา..บางที ประวัติศาสตร์ ตำนาน เรื่องเล่าใดๆ อาจมี
อำนาจหรือหน้าที่เพียงเท่านั้นเองก็ได้เนะครับ

เช่นเดียวกับเรื่องข้าว ทุกวันนี้เราเห็นข้าวหลากหลาย
ประเภทในท้องตลาด มากกว่าที่เราเคยเห็นเมื่อยี่สิบกว่าปี
ก่อน กิจกรรมรณรงค์ให้คนปลูกข้าวพันธุ์ดีฯ กินข้าวอย่าง
รู้คุณค่า ผุดขึ้นทุกหัวระแหง และแต่ละแห่งก็ล้วนมี “เรื่อง
เล่า” ในอดีตของตัวเอง

เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2560 ผมเพิ่งไปงาน “นครวมพล
คนกินข้าว เทศกาลข้าวใหม่ ณ ลานตากฟ้า-คลองโยง” ที่วัด
ลานตากฟ้า บ้านคลองโยง อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม
ซึ่งร่วมกันจัดโดยสถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
และมูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืนแห่งประเทศไทย

โดยเจ้าของพื้นที่ คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโหนด
ชุมชนคลองโยง - ลานตากฟ้า เป็นตัวประสานจัดกิจกรรม
ในงานนี้บอร์ดข้อมูล การร่วมออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ข้าวหอมนครชัยศรี ฯลฯ

ในมุมมองของ “เรื่องเล่า”

อินทรีย์ของเครือข่ายในพื้นที่ใกล้เคียง ตักบาตรข้าวใหม่ บัน
จักรยานนั่งรถกระบะเหมาขบวนและสวนเกษตร ระยะทางร่วม
10 กิโลเมตร มีการพูดคุยบนเวทีเรื่องเทศกาลข้าวใหม่ และ
ที่นั่นล้มลงเช่นเดียวกับงานลักษณะเดียวกันนี้ในที่อื่นๆ ก็คือ
มี “ข้าว” พื้นบ้านหลายสิบชนิด หุงสุกร้อนๆ มาให้ชิมกันอย่าง
จุใจ ทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า โดยเฉพาะพันธุ์ที่เครือข่ายพื้นที่
คลองโยง - ศาลายา ภูมิใจนำเสนอ คือ **ข้าวหอมนครชัยศรี**
ข้าวพระยาขม และ **ข้าวทองระย้า** กับข้าวฝีมือแม่ครัวคลอง
โยงที่มีให้กินนั้น ก็อย่างเช่น แกงเหมาไก่ (สำหรับข้าวแห้ง) หมู
สามชั้นและไข่พะโล้ น้ำยากะทิขมิ้นจินเส้นหมักนุ่มเคี้ยว และที่
เป็นสำหรับโดดเด่นของที่นี่ ก็คือแกงเทโพผัดกุ้งใส่ปลาสดอย่าง
ผมนั้นอยากกรู๊วว่า “เรื่องเล่า” ที่คนคลองโยงเล่าเรื่องข้าว
ของเขาคืออะไร เลยไปเดินดูที่บอร์ด ก็พบว่ามีหลายเรื่องนะ
ครับ เช่น เรื่องของอ้าแดงเปลี่ยน กันโอบาส ที่ปลูกข้าวพันธุ์
“พระยาขม” ที่นาแถบศาลายา แล้วส่งประกวดได้รางวัล
ชนะเลิศการประกวดพันธุ์ข้าวในงานจัดแสดงกิจกรรมแล
พานิชการ ครั้งที่ 1 ในสมัยรัชกาลที่ 5 หรือเรื่องที่ว่า ห้อง
เครื่องวังหลวงสมัยรัชกาลที่ 5 ต้องใช้ข้าวใหม่เมื่อดอนจาก
นาข้าวไร่เมณฑลนครชัยศรีหุงหาเป็นพระกระยาหาร
ถ้าว่าใหม่ขึ้นมาก็ท่อน้อย ก็เป็นประวัติเรื่องการรื้อฟื้นพันธุ์

ข้าวเก่าของชาวคลองโยง ตั้งแต่การได้พันธุ์ “**หอมนครชัยศรี**”
มาจาก คุณสมบัติ เล็บครุฑ เมื่อปี 2555 และได้พันธุ์ดั้งเดิม
ของแถบนี้จากศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานีมาอีก 11 พันธุ์ จนกระทั่ง
ได้ทดลองปลูกในช่วงเดือนกรกฎาคม-ธันวาคมปีเดียวกันนั้น
มี ข้าวขาวอีเจียก เหลืองมอสอ เหลืองสวน เหลืองเต่า เหลือง
หอม ข้าวเขย เอเซียโรงสี และ ทองระย้า เป็นอาทิ

ข้าวหอมนครชัยศรี เป็นข้าวพันธุ์ดีที่ชาวคลองโยงภูมิใจ
มันเป็นข้าวนาปี ดูแลง่าย หินน้ำท่วมได้ไว ไม่กินปุ๋ย ต้านทาน
โรคแมลงต่างๆ ได้ดี ชาวนาคลองโยงพยายามปลูกข้าวหอม
นครชัยศรีด้วยระบบเกษตรอินทรีย์ปลอดสารพิษ แม้ว่าพื้น
ที่รอบๆ คลองโยงปัจจุบันนี้จะนับเป็นเขตเกษตรอุตสาหกรรม
แบบเข้มข้นก็ตาม ผมเคยกินข้าวใหม่ๆ เพิ่งเก็บเกี่ยว หุงมา
ร้อนๆ รู้สึกว่าภายใต้ความหอมละมุนนั้นมีความนุ่มละเอียดย
ของตัวแป้ง ต่างจากหอมมะลิจากทุ่งกุลาร้องไห้ในอีสาน ด้วย
ความอวบอ้วนแปลกกลั่นนี้ ก็ทำให้พลอยอยากลองกินข้าวพันธุ์
อื่นๆ ของเขาไปอีกเรื่อยๆ พร้อมกับอยากรู้ประวัติเรื่องเล่า
ของข้าวเหล่านี้

.....
“เรื่องเล่า” เหล่านี้ ที่จริงก็คงเอามาคิดต่อไปได้อีกหลาย
แง่มุมเนะครับ ตั้งแต่ว่า การมีขึ้นของมัน คงเป็นผลมาจาก

กลุ่มคนปัจจุบันที่ต้องการทางเลือกใหม่ๆ ว่าด้วยการกินข้าว ไม่อยากกินแต่ข้าวขาวจากโรงสีที่รสชาติเหมือนๆ กันไปหมด ทางออกก็คือพวกเขาหันเข้าหาอดีต ย้อนไปค้นหาพันธุ์ข้าวเก่า ก่อนการระดมปลูกแบบเกษตรอุตสาหกรรม และเพื่อยืนยันว่า ข้าวเหล่านี้มีข้อดี ก็ต้องสืบค้นเพื่อพ่วงเรื่องเล่าประจำพันธุ์ข้าว แต่ละพันธุ์กำกับไว้ด้วย

อย่างไรก็ดี เรื่องเล่าที่ต่างคนสืบค้นกันมาได้ ส่วนใหญ่ แล้วก็มักก่อร่างสร้างตัวขึ้นจาก “ข้างบน” แทบทั้งนั้น เช่น มีการเอาไปทำเครื่องเสวยในวัง (โดยเจ้านายจากส่วนกลาง) มีการประกวด (โดยรัฐสมัยนั้น) แล้วพันธุ์ไหนชนะการ ประกวดระดับภูมิภาค ก็ถูกจัดบันทึกเป็นเอกสารไว้ รอให้นัก ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นในพื้นที่อาศัยบันทึกนี้เป็นตัวเสริมสร้าง คุณค่าให้พันธุ์ข้าวของตนอีกต่อหนึ่งในปัจจุบัน เสมือนเป็นตรา รับประกันคุณภาพที่ปัมมาจากอดีตกาลนั่นเอง

อย่างที่ผมบอก บางทีประวัติศาสตร์มันก็มีหน้าที่เพียงเท่า นี้แหละครับ คือยืนยันว่า สิ่งที่เรากำลังจะเชื่อ จะทำ ตลอดจน จะกินต่อไปนี้นั้น เคยมีคุณค่าอยู่จริงๆ ในอดีต

แต่ถ้าเรื่องเล่าพวกนี้ล้วนหยิบยืมมาจาก “ข้างบน” แล้วมี เรื่องอะไรเกี่ยวกับข้าว ที่มาจาก “ข้างล่าง” บ้างละ ที่แต่ละพื้นที่ ควรเอามาอวดกันในงานกิจกรรมทำนองนี้? ผมคิดว่าที่ผมยังไม่เคยเห็น ก็คือการสาธยายข้าวพื้นบ้านแต่ละพันธุ์ ด้วยวิธีกินจริงๆ ของชาวบ้านแต่ก่อน

เวลาที่เครือข่ายเกษตรอินทรีย์จัดงานข้าว ก็มักมีหม้อหุง ข้าวไฟฟ้าใบเล็กๆ กว่า 20-30 ใบ วางเรียงเป็นตับให้ชิมข้าว ซึ่งก็ไม่ได้ผัดอะไรหรอกนะครับ แต่เมื่อนึกถึงว่า เวลาคนสมัย ก่อนโน้นกินข้าว ก็คงกินข้าวที่ซ้อมมือ สีมือ การกะเทาะล่อน ของเปลือกข้าวจะต้องเป็นอีกแบบหนึ่งแน่ แล้วก็คงหุงเช็ดน้ำ ต้องดงข้าว ซึ่งย่อมทำให้ได้น้ำข้าวหอมๆ มาสด ได้ข้าวตั้งกัน หม้อมากินกรอบๆ ราดน้ำตาลตงุ่น หรือไม่ก็ต้มทำน้ำข้าวตั้งไว้ ดื่มกินพอชื่นใจ แถมตัวเม็ดข้าวสุกนั้นเอง ก็คงมีรสและเนื้อ สัมผัสอีกแบบหนึ่ง ไหนจะกลิ่นเตาถ่าน เตาฟืน อีกละ มัน ต้องต่างจากหุงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าแน่ๆ เลย

ผมแค่อยากลองแห่ครับว่า การมี หรือการรู้จักพันธุ์ ข้าวมากๆ เป็นเรื่องดีแน่ แต่จะดีกว่าไหม ถ้าเราลองทำความเข้าใจ “วิธี” หุงสุกแบบโบราณจริงๆ จากชาวบ้านในพื้นที่ บางที เราอาจเข้าใจความเปรียบในตำนาน ที่เขาว่าข้าวแต่ก่อนนั้น รสอร่อย กินล่ำพังแต่ข้าว ไม่ต้องมีกับข้าวเลยก็ได้ นั่นมันเป็น อย่างไร

“เรื่องเล่า” ที่ดูเหลือเชื่อในสายตาคนปัจจุบัน อาจมีเค้า ความจริงแฝงอยู่ก็เป็นได้...ใครจะรู้

