

ตำนาน ๓๓๓ **‘สะเม่นพ่อง’**

อนุรักษณ์ภูมิปัญญา ‘กะเหรี่ยง’

ผสมผสานนกระเล้าแห่งยุคสมัย



บ้านสะเนฟอง หมู่ 1 ต.ไล่โว่ อ.สังขละบุรี จ.กาญจนบุรี อยู่ในพื้นที่เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าทุ่งใหญ่นเรศวรด้านตะวันตก และได้รับการประกาศให้เป็น **เขตวัฒนธรรมพิเศษ** ตามมติคณะรัฐมนตรี วันที่ 3 สิงหาคม 2533 ชาวบ้านในพื้นที่เป็นชาวกะเหรี่ยง ประกอบอาชีพทำนาทำไร่หมุนเวียนเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน โดยทำกันทุกครัวเรือน โดยใช้วิธีลงแรง หรือลงแขกกันในหมู่ญาติ และเพื่อนบ้าน บางไร่มีช่วยลงแขกเกี่ยวข้าวมากกว่า 10-15 คน ตามความกว้างของพื้นที่ไร่



ลงแรงร่วมกันตั้งแต่ขั้นตอนการถางไร่ในช่วงหลังปีใหม่ การเผาไร่ในช่วงต้นเดือนมีนาคม-เมษายน หยอดข้าวในช่วงเดือนมิถุนายน จนถึงช่วงเกี่ยวข้าวและฟาดข้าว ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำข้าวไร่ของชาวกะเหรี่ยงในช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ซึ่งการปลูกข้าวของชาวกะเหรี่ยงทำได้เพียงปีละครั้ง เฉพาะช่วงฤดูฝน เนื่องจากพื้นที่ไร่ปลูกยังคงเป็นพื้นที่ไร่ร้างพื้นที่เมืองที่เก็บสะสมไว้ และอาศัยเพียงน้ำฝนเท่านั้น

แม้ปัจจุบัน ชาวบ้านบางส่วนหันมาทำนาแทนไร่หมุนเวียน แต่ส่วนใหญ่ยังคงหาพื้นที่เล็กๆ ขยายป่าข้างที่นาทำไร่ข้าว เนื่องจากการทำนาจะได้ข้าวไว้บริโภคเพียงอย่างเดียว แต่การทำไร่ข้าวหมุนเวียน จะมีการปลูกพืชไร่จำพวก แตง ยาลูบ พริกกะเหรี่ยง ถั่วฝักยาว ถั่ว พักทอง พักเขียว ต้นหอมพันธุ์พื้นเมือง ผสมผสานเข้าไปในไร่ข้าว ทำให้นอกจากข้าวแล้วชาวบ้านยังได้พืชผักไว้บริโภคด้วย

จากขั้นตอนการทำข้าวไร่ หลังเก็บเกี่ยว เป็นขั้นตอนการนวดข้าว ซึ่งพบชาวบ้านสะเนฟอง ปรับเปลี่ยน ประยุกต์เครื่องจักรมาใช้ตามยุคสมัย เนื่องจากฤดูกาลเปลี่ยนแปลงไป โดยยึดตามความสะดวก นำรถยนต์ขับเคลื่อน 4 ล้อ มาประยุกต์ใช้ในการนวดข้าวแทนการใช้แรงงานคนหรือวัวควายเหมือนในอดีต ด้วยเวลาที่รวดเร็วขึ้น ขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ใช้แรงงานน้อย ประกอบกับการต้องแข่งขันกับฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลงไปส่งผลให้ปัจจุบันการนวดข้าวด้วยรถยนต์ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น

สำหรับขั้นตอนในการนวดข้าวด้วยรถยนต์นั้น เริ่มด้วยการเตรียมพื้นที่ ซึ่งควรปรับพื้นที่ให้เป็นที่ราบและเรียบ แต่พื้นที่หากมีความลาดชัน ก็ควรมีความลาดชันน้อยที่สุด ก่อนจะนำผ้าใบหรือตาข่ายมาปูพื้น จากนั้นจึงนำฟ่อนข้าวมาวางเรียงในพื้นที่ที่จัดเตรียมไว้ก่อนขับรถยนต์ขึ้นไปยังกองข้าว เพื่อทำให้เมล็ดข้าวหลุดร่วงจากฟ่อนข้าว โดยขับรถ



ทำนา แบบ 'สะเนฟอง'

อนุรักษ์ภูมิปัญญา 'กะเหรี่ยง'

ผสมผสานกระแสรักษ์สิ่งแวดล้อม



ในลั
ด้าน
ของ
อีกป
จาก
ไปจ
เหลื
ที่ส
การ
เมื
ซึ่ง
ออก



แบบ 'สะเน่พ่อง'

ภูมิปัญญา 'กะเหรี่ยง'

ผสานกระแสแห่งยุคสมัย



มานพินผ้าใบที่ปรองไว้ เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนนี้ จะเป็นการดวงข้าวใส่กระสอบ และนำไปเก็บไว้ในยุ้งฉาง

นายโต ชาวนาบ้านสะเน่พ่อง กล่าวว่า เมื่อก่อนช่วงเดือนพฤศจิกายนจะเริ่มเข้าสู่ฤดูหนาว ซึ่งเป็นช่วงของฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าว แต่ปัจจุบันฤดูกาลเปลี่ยนแปลงไปไม่เหมือนในอดีต จะพบว่าช่วงพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวและอยู่ในขั้นตอนของการนวดข้าว มักจะมีฝนตกในพื้นที่ จึงส่งผลให้ชาวนาที่นี้ต้องปรับตัวเพื่อให้ทันยุคสมัยและฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้เมื่อประมาณ 3-4 ปีที่ผ่านมา ชาวนาส่วนใหญ่หันมาใช้รถยนต์ในการนวดข้าวซึ่งใช้เวลารวดเร็วกว่าการใช้แรงงานคนหรือวัวควาย

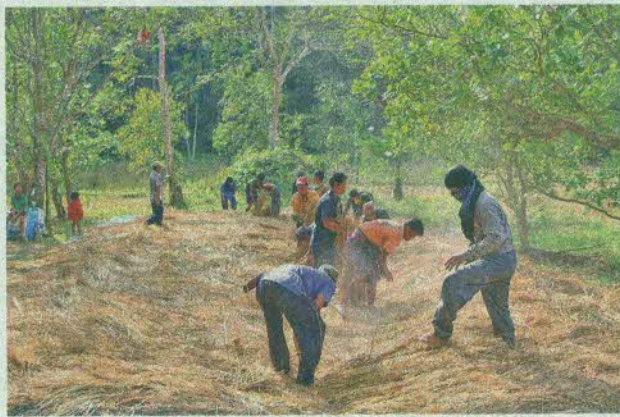
น.ส.สายทอง ชาวนาบ้านสะเน่พ่อง เล่าว่า ข้าว คือหัวใจของคนกะเหรี่ยง ความรู้ในการทำไร่หมุนเวียนเป็นความรู้ที่ตกทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น การลงแรงเกี่ยวข้าวเป็นการช่วยให้ความสัมพันธ์ของคนในชุมชนเหนียวแน่นขึ้น ได้ช่วยเหลือซึ่งกันและกันในหมู่ญาติ เพื่อนบ้าน โดยเจ้าของไร่จะทำหน้าที่ในการจัดหาที่หลับที่นอนและอาหารการกินให้ผู้ที่มาช่วยงานในไร่ โดยจะหมุนเวียนกันไปจนกว่าจะเสร็จกันทุกคน

“ปัจจุบันเด็กรุ่นใหม่เริ่มไม่ทำไร่กันแล้ว ทำให้เริ่มเป็นที่กังวลว่า องค์ความรู้และวิถีชีวิตของคนกะเหรี่ยงในเรื่องไร่หมุนเวียนจะค่อยๆ เลือนหายไป ที่บ้านเราจึงพยายามพาลูกหลานมาร่วมกิจกรรมเพื่อให้เด็กๆ ได้ซึมซับ และเรียนรู้ เพื่อจะได้มาช่วยสืบทอดต่อไป” น.ส.สายทองกล่าว

การทำงานในวิถีของชาวนาบ้านสะเน่พ่อง ถือเป็นอีกรูปแบบหนึ่งของภูมิปัญญา องค์ความรู้เรื่องไร่หมุนเวียนของคนกะเหรี่ยง ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติจากกระทรวงวัฒนธรรม

ซึ่งหลายภาคส่วนพยายามร่วมกันผลักดันให้กลายเป็นมรดกทางภูมิปัญญาของโลกในอนาคต

ปิยรัชต์ จงเจริญ



ในลักษณะเดินหน้าและถอยหลังไปในทิศทางทั้งสี่ด้าน ใช้เวลาประมาณ 30 นาที จากนั้นกลับด้านของฟ่อนข้าวแล้วขั้วรดเหยียบซ้ำในลักษณะเดิมอีกประมาณ 30 นาที จะพบเมล็ดข้าวหลุดร่วงจากต้นจนเหลือน้อยที่สุด ก่อนนำฟ่อนข้าวออกไปจากลานนวดข้าว จะทำให้บริเวณลานนวดข้าวเหลือแต่เมล็ดข้าวเปลือกและเศษฟาง

จากนั้นเป็นขั้นตอนการผัดข้าว ด้วยการนำฟัดที่สานจากไม้ไผ่ขนาดใหญ่มาใช้ผัดข้าว โดยวิธีการผัดคือ คนหนึ่งนำข้าวใส่กระด้งแล้วผัด โยนเมล็ดข้าวขึ้นไปในอากาศ อีกคนทำหน้าที่โบกพัดซึ่งแรงลมจะช่วยพัดเศษฟางและเศษวัชพืชลอยออกไป ส่วนข้าวซึ่งมีน้ำหนักมากกว่าจะตกลง

