

เลี้ยงข้าว...การเตรียมการเพื่อจัดเก็บรักษารวงข้าวของชาวปักษ์ใต้

ผศ.ดร.วิชาญ เอียดทอง^{๑,๒}

ตามปกติในอดีตก่อนที่จะมีรถเกี่ยวข้าวใช้เช่นในปัจจุบัน ชาวนาและชาวไร่ส่วนใหญ่จะใช้เคียวเกี่ยวข้าว รวงข้าวที่ผ่านการเกี่ยวแล้วแต่ละกำ นำมารวมกันเป็นพ่อนๆ และตากให้แห้ง (ภาพที่ ๑, ๒) เพื่อให้ความชื้นของข้าวลดลง หลังจากนั้นนำพ่อนข้าว (หลาย ๆ กำมัดรวมกัน) มานวดโดยใช้ทั้งแรงงานสัตว์เลี้ยงและเครื่องนวด เพื่อให้เมล็ดข้าวเปลือกหลุดร่วงจากรวงข้าวอีกครั้งหนึ่ง เหลือเพียงเมล็ดข้าวเปลือกนำไปบรรจุในภาชนะเพื่อเก็บรักษาต่อไป หรือเก็บเข้ายุ้งฉางเพื่อรอการตากให้แห้งอีกครั้ง หรือนำไปขัดสีเป็นข้าวสารในลำดับต่อไป



ภาพที่ ๑ การตากพ่อนข้าวหลังการเกี่ยว

(ที่มาของภาพ: <http://www.panoramio.com>)

^๑ ภาควิชาชีววิทยาป่าไม้ คณะวนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

^๒ สำนักพิพิธภัณฑสถานและวัฒนธรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ภาพที่ ๒ การขนย้ายฟ่อนข้าว

(ที่มาของภาพ: <http://www.panoramio.com>)

“ฟ่อนข้าว” เป็นการตัดเอาส่วนบนของต้นข้าวที่ประกอบไปด้วยรวงข้าว ใบข้าว และต้นข้าวที่ติดรวงข้าวอยู่ เมื่อรวมกันขณะที่ยังสดจะมีน้ำหนักมากขนย้ายลำบาก ถ้าหากแห้งแล้วในข้าวบางพันธุ์เมล็ดจะร่วงจากรวงได้ง่าย ภูมิปัญญาการเกี่ยวข้าวของชาวนาปากซี้ได้เมื่อครั้งอดีตสามารถแก้ปัญหานี้ได้ โดยวิธีการเก็บเกี่ยวข้าวทีละรวงด้วยแกระ แล้วเลือกเอาเฉพาะรวงข้าวเท่านั้นนำมามัดรวมเป็นกำเรียกว่า “เลียงข้าว” เมื่อนำเลียงข้าวมาเลียงใส่ “แสรกदान” (สาแหรกชนิดหนึ่งทำด้วยหวายใช้สำหรับขนย้ายเลียงข้าว) ทำให้ขนกลับบ้านไปใส่ยังฉางได้ง่าย การนวดข้าวเปลือกจากเลียงข้าวนั้น ส่วนใหญ่จะใช้เท้าคนนวด หลังจากนั้นนำเมล็ดข้าวเปลือกไปตากจนแห้ง แล้วนำไปขัดสีด้วยเครื่องสีข้าวหรือใช้ครกตำให้เป็นข้าวสารต่อไป

วิธีผูกเลียงข้าว ผู้เก็บจะใช้ปากคาบด้ามแกระไว้ เพื่อใช้มือที่เคยถือแกระนำซังข้าวที่กรีดเรียบร้อยแล้ว มามัดรวมพันรอบรวงข้าวทั้งกำ พร้อมกันนั้นจะใช้ต้นขาข้างเดียวกับมือที่ถือกำข้าวรองรับรวงข้าว เพื่อหักให้คอรวงพับพร้อมกันทั้งกำเรียกว่า “หักคอเลียง” แล้วใช้มือที่กำอยู่หมุนทันที นำซังข้าวมาหมุนพันคล้ายดอก (ไผ่ผ่าซีกใช้ทำเชือกนิยมทำจากไผ่สีสุก) ให้ปลายเงื่อนแน่นชัดรัดแน่นไว้กับปลายคอรวง ซึ่งเป็นกรรมวิธีที่อาศัยความชำนาญและต้องทำอย่างถูกวิธี เลียงข้าวจะไม่หลุดลุ่ยแม้หยิบโยน (สุธิวงค์ พงศ์ไพบูลย์ และ ครีนมณีโชติ, ๒๕๒๙: ๓๒๖๑-๓๒๖๓)

ข้าว ๑ เลียงมีน้ำหนักประมาณ ๑-๒ กิโลกรัม ในอดีตการว่าจ้างเก็บข้าวคิดตามจำนวนเลียงข้าวที่เก็บได้ เช่นในช่วงปี พ.ศ. ๒๕๒๗-๒๕๒๙ มีการว่าจ้างในอัตรา ๑๐๐ เลียงต่อ ๓๐ บาท หรือใช้จำนวนเลียงข้าวมาคิดอัตราค่าเช่าที่นาระหว่างผู้เช่ากับผู้ให้เช่า ตกกลางแบ่งส่วนกันเป็นข้าวจำนวนกี่เลียง ตัวอย่างเช่น ๕๐๐ เลียงต่อการเช่าที่นา ๑๐ ไร่ เป็นต้น



ภาพที่ ๓ เลียงข้าว

(ที่มาของภาพ: <http://songkhlahealth.org/>)

แหล่งสืบค้นข้อมูล

สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ และ ครี้น มณีโชติ. ๒๕๒๙. เลียงข้าว. **สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. ๒๕๒๙** ๘:
๓๒๖๑-๓๒๖๓.

<http://songkhlahealth.org/>

<http://www.panoramio.com>