

## ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม

### การทำนาหว่านน้ำตม

การทำนาในประเทศไทยนั้นมี 2 วิธีใหญ่ๆ คือนาดำกับนาหว่าน นาหว่านยังสามารถแบ่งออกได้หลายรูปแบบ เช่น หว่านสำรวย หรือหว่านแห้ง หว่านน้ำตม หรือการหว่านข้าววงอก การหว่านน้ำตมหรือการหว่านข้าววงอกของชาวปราจีนบุรีเป็นอีกรูปแบบหนึ่งที่แตกต่างไปจากจังหวัดอื่นๆ ที่เรียกว่าการหว่านน้ำตมเพราะตอนไถคราด น้ำจะชุ่มเป็นตม แต่เมื่อถึงไถ น้ำก็จะใส การทำนาหว่านน้ำตมของชาวปราจีนบุรีต้องอาศัยน้ำฝน แต่เพียงอย่างเดียวจึงต้องรอให้ฝนตก ให้น้ำซังในนา ก่อน จึงทำการไถและทำเทือก ชาวนาจะหว่านข้าววงอกทันทีเมื่อทำเทือกเสร็จ แล้วทิ้งให้ตกตะกอนเมล็ดข้าวซึ่งหนักกว่าตะกอนจะตกถึงผิวดินก่อน ส่วนตะกอนก็จะตกลงไปทับเมล็ดข้าวอีกทีหนึ่ง ทำให้น้ำไม่สามารถพัดพาเมล็ดข้าววงอกลอยไปที่อื่นได้ ข้าวที่หว่านน้ำตมนั้นจะต้องแช่น้ำ 1 คืน รุ่งเช้าต้องนำขึ้นจากน้ำ ให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปใส่ในกระบุงที่กรุด้วยใบตอง ที่กรุด้วยใบตองเพราะป้องกันไม่ให้รากข้าวชอนไชเข้าไปในกระบุง หลังจากนั้นจึงปิดกระบุงด้วยใบตอง รดน้ำเข้าเย็น ทิ้งไว้ประมาณ 2-3 คืน ให้ข้าววงอก แล้วจึงนำข้าววงอกไปหว่านในน้ำตมการหว่านน้ำตมวิธีนี้เป็นรูปแบบเฉพาะถิ่นในเขตพื้นที่นาที่เป็นดินเปรี้ยวเท่านั้น โดยเฉพาะอำเภอบ้านสร้าง อำเภอเมืองปราจีนบุรี อำเภอศรีมโหสถ และอำเภอศรีมหาโพธิบางส่วน เพราะถ้าดินไม่เปรี้ยว ถึงแม้จะปล่อยให้ตกตะกอนน้ำก็ยังคงชุ่มอยู่ ข้าวก็จะเน่า แต่สำหรับในพื้นที่นาดินเปรี้ยวเมื่อปล่อยให้ตกตะกอนเพียงคืนเดียว น้ำก็จะใสแสงแดดสามารถส่องลงไปถึงพื้นดินได้ แม้ในระดับความลึกถึง 50 ซม. ข้าวก็สามารถงอกได้ ข้าวนาหว่านน้ำตมให้ผลผลิตมากกว่านาหว่านธรรมดา แต่ก็น้อยกว่านาดำ



## ฝักระเบิดชะลูดน้ำ

มีปลูกตลอดปี ในพื้นที่ 50 ไร่ ที่หมู่ที่ 10,15 ตำบลเมืองเก่า อำเภออินทร์บุรี เริ่มปลูกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 เป็นฝักระเบิดที่มีลักษณะปล้องยาว ชะลูด ไม่มีนม (ปุ๋ยขาวที่หุ้มปล้องฝักระเบิด) กรอบ สามารถใช้รับประทานสดๆ แกล้มกับอาหารรสจัด หรือใช้จิ้มน้ำพริก และยังสามารถนำมายำ ผัด หรือ แกงส้มได้อร่อย เป็นอย่างยิ่งอีกด้วย การปลูกฝักระเบิดชะลูดน้ำนี้ เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้าน เนื่องจากพื้นที่ ดังกล่าว เป็นที่ลุ่ม ในฤดูฝน น้ำจะหลากและท่วมเป็นประจำทุกปี เกษตรกรสังเกตเห็นว่าน้ำที่หลากมาท่วมฝักระเบิด จนมียอด ฝักระเบิดจะงอกขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้ยอดที่เจริญขึ้นมาใหม่เป็นยอดอ่อนที่ยาว ไม่อวบ นุ่ม และไม่มีนม จึงเป็นยอดอ่อนที่สะอาด นำรับประทาน เกษตรกรจึงใช้วิธีนี้มาทำฝักระเบิดชะลูดน้ำ โดยตัด ยอดจากแปลงในทุ่งนา มาผูกกับหลักให้จมน้ำจนมียอด โดยอาศัยแควหนุมนานที่มีน้ำใส ไหลตลอดปีเป็น สถานที่ดำเนินการ

## เครื่องตำข้าวซ้อมมือ

เครื่องตำข้าวซ้อมมือ และข้าวกล้อง เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านอำเภอบ้านสร้าง คือ นายฉ้อ อ้นทรงเดช ในปีพ.ศ. 2530 เขาได้คิดค้นเอารถไถนาเก่าๆ มาประกอบเป็นเครื่องและใช้ล้อขึ้นเหยียบท้ายคัน สากแทนคนเหยียบ ใช้ยางรถยนต์หุ้มขอบตัวครกไม้ไม่ให้ข้าวหกกระเด็นออก ต่อมามีการตัดแปลงเอาเครื่อง กระเทาะข้าวเปลือกมาประกอบระหว่างกลางครกกับเครื่องเพื่อให้สายพานชุดสีในเครื่องเดียวกัน นายฉ้อ อ้นทรงเดช ได้มีโอกาสตำข้าวซ้อมมือถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เมื่อครั้งเสด็จมาทอดพระเนตรโครงการ พัฒนาพื้นที่ส่วนพระองค์ที่อำเภอบ้านสร้างเมื่อปีพ.ศ. 2541 ด้วยพระมหากรุณาธิคุณในกระแสพระราชดำริส ความตอนหนึ่ง ว่า "...ข้าวซ้อมมือ หรือข้าวกล้องนี้เรากินทุกวันเพราะว่ามีประโยชน์ ร่างกายแข็งแรงดี ข้าว ขาวนี้เอาของดีออกไปหมด ข้าวกล้อง หรือข้าวซ้อมมือกินดี คนบอกว่าเป็นข้าวของคนจน เรานี้แหละคนจน..." ทำให้ประชาชนทั่วไปหันมานิยมบริโภคข้าวกล้องเป็นจำนวนมาก นายฉ้อ อ้นทรงเดชจึงประกอบอาชีพตำข้าว ซ้อมมือและข้าวกล้องต่อมาจนทุกวันนี้ด้วยเครื่องมือที่เขาประดิษฐ์ขึ้น โดยส่งข้าวไปจำหน่ายที่ร้านค้าโครงการ พัฒนาพื้นที่ส่วนพระองค์ ตำบลบางแตน อำเภอบ้านสร้าง

