

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในการเข้าถึงพรรณพืชแม่น้ำโขง

๖



๖

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการเข้าถึงพรรณพืชแม่น้ำโขง

งานวิจัยชาวบ้านพบว่า แม่น้ำโขงบริเวณคอนผีหลงและพื้นที่รอบๆ มีพรรณพืชที่ชาวบ้านรู้จักและใช้ประโยชน์ทั้งหมด ๒๐๑ ชนิด แบ่งออกเป็น ๒ กลุ่ม คือ พรรณพืชชนิดอย ๑๓๖ ชนิด และพรรณพืชแม่น้ำโขง ๖๕ ชนิด การศึกษานี้จะเน้นศึกษาเฉพาะพรรณพืชแม่น้ำโขงเท่านั้น

การศึกษาพบว่า พืชที่สำรวจพบในแม่น้ำโขงทั้งหมดเป็นพรรณพืชที่ชาวบ้านใช้ประโยชน์เป็นหลัก ผู้ที่ใช้ประโยชน์จากพรรณพืชและมีความรู้เรื่องพรรณพืชส่วนใหญ่เป็นผู้หญิง เพราะเก็บพืชผักมาเป็นอาหารในครอบครัวในทุกๆ วัน

แม่น้ำโขงจึงเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหารที่สำคัญของชุมชนริมน้ำรวมทั้งหมดหาปลา เนื่องจากสามารถเก็บพืชมาประกอบอาหารได้ตลอดเวลา ไม่ต้องเสียเงินซื้อ พื้นที่ริมโขงที่อุดมสมบูรณ์ด้วยพรรณพืชจึงเปรียบเสมือนห้องครัวของคนริมโขง

นอกจากนั้น ชาวบ้านยังพึ่งพาพืชจากแม่น้ำโขงมาทำยาสมุนไพร เครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันรวมถึงเครื่องมือหาปลาและเหยื่อปลา

การใช้ประโยชน์จากพรรณพืชแม่ข่ายของจาวบ้าน

นักวิจัยจาวบ้านแบ่งพรรณพืชตามการใช้ประโยชน์แบ่งออกเป็น ๔ กลุ่มด้วยกัน เพราะพืชหลายชนิดจะมีประโยชน์มากกว่า ๑ อย่าง มีรายละเอียดดังนี้

๑. พืชที่เป็นอาหาร มีทั้งหมด ๔๒ ชนิด เช่น ไก่ตะเภา ไก่ดำ ไก่น้ำโขง ไก่หินหรือไก่ใหม่ ไก่หางหมา เครือหนอดน้ำ เครือหนอดบก เครือหมาน้อย ไคร้ก้าม ไคร้หน้า ไคร้หนาม ต้นจิว ต้นจ๊าจา ต้นเสี้ยว ต้นอ้อ ผักกูดงอ เต่า ผักแคบฝรั่ง ผักป้อมดิน ผักเผ็ดน้อย ผักเผ็ดหลวง เป็นต้น

ในจำนวนนี้พืชจำพวกสาหร่ายน้ำจืดหรือที่จาวบ้านเรียกว่า ไก่ เต่า ผักใหม่ นับว่าเป็นพืชอาหารที่สำคัญที่สุด นอกจากเป็นอาหารแล้ว จาวบ้านบางคนยังเก็บไปขายเป็นรายได้ของครอบครัวอีกทางหนึ่งด้วย

พืชที่ใช้เป็นอาหารจะมีทั้งแบบกินสด เช่น ยอดไคร้หน้าที่เก็บมากินกับลาบปลา เพราะจะช่วยดับกลิ่นคาวได้ ผักใหม่ที่จาวบ้านเก็บมาด้วยเวลาลงไปเก็บไก่อหรือเต่า การที่จาวบ้านเก็บผักใหม่ขึ้นมาด้วยนั้นเพราะผักใหม่กับไก่อเป็นของกินคู่กันเสมอ

ที่สำคัญคือพืชเหล่านี้จาวบ้านจะนำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น เจียวไก่อยำเต่า น้ำเจียวซึ่งได้มาจากการเก็บดอกจิวที่หล่นจากต้นซึ่งอยู่ตามริมน้ำโขงเอามาตากแห้งเก็บไว้ ผัดผักหมหนามหรือลวกกินกับน้ำพริก ผักหละแกงใส่หน่อไม้ ผักแส้วแกงใส่ปลาแห้ง ผักเสี้ยวเอามาผัดน้ำมันหอยหรือแกงใส่ปลาแห้ง

กลุ่มพืชที่เป็นอาหารนี้รวมถึงผลไม้ซึ่งทั้งคนและสัตว์กินได้ เช่น ผลมะเดื่อหรือแซมอ้อยหนูซึ่งคนได้นำรากของแซมอ้อยหนูมากินเล่น

๒. พืชสมุนไพร มีทั้งหมด ๓๐ ชนิด เช่น กอขอย เครือหญ้าปกตอ เครือหมาน้อย ดอกด้ายน้ำ ต้นก้างปลา ต้นตุ้ม ตุ่มดอกหรือมะตือบ เป้าน้อย ผักเผ็ดน้อย ผักใมน้ำ ผักหมหนาม ผักใหม่ ผีเสื่อน้ำ มะขามป้อมดิน มะเขือปู มะเข็ງฟ้า มะเดื่อปอง เป็นต้น

พืชเหล่านี้มีวิธีการนำมาใช้เป็นยาสมุนไพรรักษาโรคที่หลากหลาย เช่น นำรากมาต้มอาบ นำส่วนของลำต้นมาต้มกิน หรือมาพอกที่ผิวหนังและศีรษะ

ยาสมุนไพรส่วนใหญ่ใช้รักษาโรคทั่วไป เช่น ไข้หวัด ท้องผูก ท้องเสีย ปวดหลังปวดเอว โรคเบื่ออาหาร ผิวหนังพุพอง กลากเกลื้อน ริดสีดวง คันศีรษะ ปวดบวมตามข้อ บางชนิดไม่ต้องมีส่วนผสมอื่น ใช้เพียงพืชชนิดนั้นตัวเดียวก็ทำเป็น



ยาสมุนไพรได้ตัวอย่างเช่น

ต้นก้างปลา แก้วปอดหลังปวดเอว

เปลือกต้นตม กินแก้ท้องเสีย ซึ่งจะมีเคล็ดลับในการตากเปลือกต้นตมว่า ตอนที่ตากเปลือกต้นตมให้เลือกเฉพาะเปลือกที่ตากแล้วคว่ำลงจึงจะสามารถนำมาทำเป็นยาแก้ท้องเสียได้ ส่วนอันหงายจะไม่ใช้

หญ้าแมงวาย ทูบใส่แผลสดห้ามเลือด

หญ้าสาบแฮ้ง ลนไฟประคบแก้อาการปวดบวม

ต้นมะเดื่อหยิน แก้ปัสสาวะขัด

๓. **พืชอาหารสัตว์** มี ๑๙ ชนิด เช่น ไก่คว่ำ ไก่ตะ ไก่น้ำโขง ไก่หินหรือไก่ใหม่ ไก่หางหมา เครื่องหนอดน้ำ เครื่องหนอดบก ไคร้ก้าม ไคร้จวนล ไคร้หน้า ไคร้หนาม ไคร้หางนาค ต้นก้างปลา บัวนาคน้ำ ผักแคบฝรั่ง ผักหมหนาม มะเดื่อเกลี้ยง มะเดื่อป่อง มะเดื่อหว่า หญ้ากาบปี เป็นต้น

พืชที่ใช้เป็นอาหารสัตว์เลี้ยง เช่น ผักหมหนามและหญ้าหลักนา เอามาต้มผสมเกลือหรือรำให้หมูกิน หญ้าปากควาย ผลมะเดื่อสุกเอามาให้หมู เปิด ไก่กิน ผักกาบปีให้วัว ควาย หมู กิน

๔. **พืชที่ใช้ทำเหยื่อปลา** สักรวจพบ ๙ ชนิด คือ กอช้อย ไก่คว่ำ ไก่น้ำโขง ไก่หินหรือไก่ใหม่ ไก่หางหมา เครื่องหนอดน้ำ ต้นก้างปลา มะเดื่อเกลี้ยง มะเดื่อป่อง มะเดื่อหว่า

นอกจากนั้นยังมีการนำพืชที่ปลากินเป็นอาหารมาทำเป็นเหยื่อล่อปลาด้วย เช่น ผลสุกของต้นก้างปลา เครื่องหนอดน้ำ คนหาปลาจะเอามาเกาะเบ็ดทำเหยื่อล่อปลา ผลมะเดื่อสุกนำมาใส่เบ็ดน้ำเต้าเป็นเหยื่อล่อปลาโง่

๕. **พืชที่ใช้ทำเครื่องมือหาปลา** สักรวจพบ ๓ ชนิด คือ ต้นแห้งง เครื่องเปียด ไคร้หน้า

ต้นแห้งง ใช้ทำข้องใส่ปลา โดยตัดต้นแห้งงผ่าออกเป็นสี่ส่วนแล้วนำไปตากแดดให้แห้งประมาณ ๒-๓ วัน จึงค่อยนำมาสาน

เครื่องเปียดใช้สานหิงและถุงใส่ปลาโดยลอกเปลือกตากแดดให้แห้งแล้วทำเป็นเส้น เหมือนเส้นบ่อ เส้นปาน จึงค่อยนำมาสาน

ส่วนไคร้หน้า จากบ้านจะใช้เป็นเครื่องมือหากุ้ง โดยนำต้นไคร้หน้ามามัดรวมกัน อีกด้านหนึ่งจะมัดติดกับคันไม้ไผ่ยาวประมาณ เมตรถึงเมตรครึ่งขึ้นอยู่กับ

สภาพน้ำที่จาวบ้านนำไปปักไว้ จะมีทั้งริมฝั่งโขง ผา ดอน หาด ซึ่งจาวบ้านจะเรียก เครื่องมือชนิดนี้ว่า พดกั้งหรือแช่กั้ง จากนั้นจึงนำไปแช่ในน้ำทิ้งไว้แล้วจึงค่อยมาใจ (กู้)

๖. พืชที่ใช้ทำเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน มี ๑๑ ชนิด คือ แคมหลวง เครื่องเปียด เครื่องหนอดน้ำ เครื่องหนอดบก ต้นก้างปลา ต้นจำอา ต้นแห้งง ต้นอ้อ นาดซิ่นก มะเดื่อป่อง มะเดื่อหิน

พืชเหล่านี้ ใช้ทำของใช้ในชีวิตประจำวัน อุปกรณ์การเกษตร และสร้างบ้าน เช่น ต้นแห้งงเอามาสานทำเสื่อ หมวก และเครื่องจักสานต่างๆ ผลแก่ของ มะเดื่อยหินใช้ทำเป็นเครื่องประดับ สร้อยคอ สร้อยแขน ต้นแคมหลวงใช้ทำหลัก ถั่วฝักยาวหรือถั่วแขก ต้นอ้อเอามาสานเป็นฝายบ้าน ต้นจำอาที่เอาไม้มาทำบ้านได้

๗. พืชที่ใช้เกี่ยวกับความเชื่อพิธีกรรม มี ๓ ชนิด คือ ต้นอ้อ มะเดื่อป่อง ดอกชอมพอ

ต้นอ้อใช้ทำเป็นไม้สับชะตาราตีโดยลอกส่วนใบทิ้งให้เหลือแต่ก้าน ลูกมะเดื่อป่องใช้เป็นส่วนประกอบในการทำพิธีสะเดาะเคราะห์ โดยชวยลูกมะเดื่อป่อง เป็นชั้นเอาใส่ในตะตวงส่งเคราะห์ (กระทง) และดอกชอมพอใช้ในพิธีบวงสรวง แม่ย่านางเรือและปลาบึก

๘. พืชที่เป็นพืชเศรษฐกิจ มี ๔ ชนิด ได้แก่ ไก่คำว ไก่น้ำโขง ไก่หินหรือ ไก่ใหม่ ไก่หางหมา และมะหุ่งแดง

ไก่ หรือสาหร่ายแม่ไก่โขง : พืชเศรษฐกิจของชุมชน

ไก่เป็นสาหร่ายน้ำจืดประเภทหนึ่งที่ขึ้นตามหาดหินและผาในแม่น้ำโขงที่ น้ำไหล และน้ำท่วมถึงประมาณ ๑๒๐-๑๕๐ เซนติเมตร อีกทั้งสภาพน้ำต้องใส ไก่ถึงจะเกิด

พ่อผล สมบูรณ์ จาวบ้านเมืองกาญจน์ นักวิจัยจาวบ้านเล่าว่า ไก่มีอยู่ ๔ ชนิด คือ ไก่คำว ไก่ตะ ไก่น้ำโขงหรือไก่หินหรือไก่ใหม่ และไก่หางหมา ไก่เหล่านี้มี ลักษณะที่แตกต่างกันออกไปคือ

ไก่คำวมีลักษณะเป็นเส้นยาวคล้ายเส้นผม สีเขียวอ่อน แต่เส้นจะยาวและ เหนียวกว่าไก่น้ำโขง

ไก่ตะมีลักษณะเป็นเส้นยาวคล้ายผม สีเขียวอ่อนๆ เหมือนไก่น้ำโขงแต่จะ ชอบอยู่ในที่น้ำนิ่ง และในห้วย



ไถ่น้ำโขง ไถหินหรือไถใหม่มีลักษณะเป็นเส้นยาวคล้ายเส้นผม สีเขียวอ่อน ชอบอยู่ตามผา ดอนหิน หาดหิน ในน้ำโขงที่มีน้ำไหลแรงและเชี่ยว

ไถหางหมามีลักษณะเป็นเส้นยาวคล้ายเส้นผม สีเขียวอ่อน แต่จะมีเส้นเล็กๆ แตกออกมาตลอดทั้งเส้นลักษณะเหมือนหางหมาจะอยู่ร่วมกับไถ่น้ำโขง

ตามปกติไถแม่น้ำโขงจะเกิดในช่วงน้ำโขงลดระหว่างเดือนมกราคม-เมษายน เมื่อไถออกและพอที่จะเก็บได้ตลอดริมฝั่งแม่น้ำโขงตามหาดหินหรือผาจะพบเห็นกลุ่มผู้หญิงทั้งฝั่งไทยและฝั่งลาวพากัน “จกไถ” หรือเก็บไถ เพื่อนำมาบริโภคเป็นอาหาร เช่น เจียวไถ ไถแม่น้ำโขงเป็นไถที่ขึ้นชื่อว่าอร่อยกว่าไถแม่น้ำสายอื่น เพราะชาวบ้านเชื่อกันว่าเป็นแม่น้ำใหญ่ น้ำไหลแรงและเชี่ยว ไถที่ได้จึงมีรสชาติที่ดีกว่า

ชาวบ้านริมฝั่งโขงยังยึดการเก็บไถในแม่น้ำโขงเป็นอาชีพ ในแต่ละวันชาวบ้านคนหนึ่งสามารถเก็บไถขายได้เงินประมาณ ๓๐๐-๕๐๐ บาท โดยจะขายให้กับแม่ค้าในตลาดหรือบางครั้งแม่ค้าจะรับซื้อถึงในหมู่บ้าน ไถขายได้ทั้งไถสดและไถแห้ง ราคาไถสดจะอยู่ที่กิโลกรัมละ ๗ บาท ส่วนไถแห้งกิโลกรัมละ ๑,๐๐๐-๑,๒๐๐ บาท ส่วนใหญ่ชาวบ้านนิยมขายไถแห้งเพราะได้ราคาดีกว่าไถสด แม่ค้าที่รับซื้อไถจากชาวบ้านจะนำไปแปรรูปเป็นไถแผ่น น้ำพริกไถ และไถทรงเครื่อง เป็นของฝากยอดนิยมของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนอำเภอเชียงของ

