



อาหาร

ตุลาคม 2542 โดยมี นายประสิทธิ์ ก่อมขุนทด เป็นผู้นำหมู่บ้าน ซึ่งชุมชนวัฒนธรรมแห่งนี้ได้ดำเนินการประสานงานกัน 3 ส่วน คือ บ้าน วัด โรงเรียนและหน่วยงานราชการ ซึ่งเรียกว่า บวร ความเป็นอยู่ของคนบ้านกุดโดกนั้นจะอยู่กันแบบช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกัน มีการลงแขกในการทำไร่ ทำนา และการสืบทอดประเพณีต่าง ๆ ให้คงอยู่สืบต่อไป

ออมทรัพย์ มีสมาชิก 68 คน

● **ไก่ด้านขุนทด ต้องเหลืองทั้งตัว** ซึ่งการเพาะเลี้ยงไก่ด้านขุนทดก็เป็นหนึ่งในกิจกรรมของกลุ่มเลี้ยงไก่พื้นเมือง

ไก่พื้นธุ์ด้านขุนทด คืออะไร และเป็นมาอย่างไร นายฤกษ์

การณญริติ ที่ปรึกษาสภาวัฒนธรรมอำเภอด้านขุนทดโทร.01-9413639 ซึ่งเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการแนะนำและส่งเสริมให้ชาวบ้านกุดโดกได้หัน



กลุ่มสตรีผลิตผ้าทอและผลผลิตเกษตรจำหน่าย

ไก่ด้านขุนทด และ หอยขม

เส้นทางจากอนุรักษ์สู่อาชีพของคนบ้านกุดโดก

ที่พื้นที่เมืองในปัจจุบันนี้กำลังได้รับการส่งเสริมให้เกิดการเพาะเป็นอาชีพกันโดยทั่วไป เพราะเป็นสัตว์ที่มีประโยชน์ทั้งจำหน่ายได้และสามารถนำผลผลิตอย่างเนื้อไก่ ไช้ไก่ มาบริโภคในครัวเรือนได้ ที่บ้านกุดโดก หมู่ 8 ตำบลบ้านเก่า อำเภอด้านขุนทด จังหวัดนครราชสีมา เช่นกัน ที่นี่ยังกำลังเกิดโครงการส่งเสริมการเลี้ยงไก่พื้นเมืองแก่ชาวบ้าน โดยการสนับสนุนของสภาวัฒนธรรมชุมชนและสำนักงานปศุสัตว์อำเภอด้านขุนทด เพื่อให้เกิดเป็นอาชีพแก่คนในหมู่บ้าน

แต่การเลี้ยงไก่พื้นเมืองของหมู่บ้านแห่งนี้



ผิวหนังของไก่ด้านขุนทดต้องเหลืองทั้งตัว



ชาวบ้านกุดโดกกับความภูมิใจไก่ด้านขุนทด

แตกต่างจากที่อื่น เพราะชาวบ้านกำลังเพาะขยายพันธุ์ไก่ที่เป็นสายพันธุ์ของหมู่บ้านกุดโดกโดยเฉพาะ นั่นคือ ไก่พื้นธุ์ด้านขุนทด แต่ก่อนไปเรื่องไก่ด้านขุนทด อยากจะแนะนำให้รู้จักหมู่บ้านแห่งนี้ก่อน ด้วยหมู่บ้านแห่งนี้ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของอำเภอด้านขุนทด ห่างจากตัวอำเภอ 12 กิโลเมตร มีครัวเรือน 88 ครอบครัวยุทธ ประชากร 397 คน

ทั้งนี้ หมู่บ้านกุดโดก ได้รับการสนับสนุนจาก ชุมชนวัฒนธรรมอำเภอด้านขุนทด และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง โดยได้ตั้งเป็นชุมชนวัฒนธรรมบ้านกุดโดก เมื่อวันที่ 19

กัน จนได้ข้อสรุปว่า ควรดำเนินการตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในเรื่องของเศรษฐกิจพอเพียง คือทุกครัวเรือนพออยู่พอกินตามอัตภาพในระดับที่ประหยัด ไม่อดอยากและเลี้ยงตนเองได้

พร้อมกันนี้ได้ดำเนินการจัดตั้งกลุ่มส่งเสริมอาชีพขึ้น ประกอบด้วย กลุ่มเลี้ยงเป็ด บาบรี มีสมาชิก 38 คน กลุ่มเลี้ยงไก่พื้นเมือง มีสมาชิก 31 คน กลุ่มเลี้ยงปลา มีสมาชิก 22 คน กลุ่มเพาะเห็ด มีสมาชิก 35 คน กลุ่มเลี้ยงหอย มีสมาชิก 20 คน กลุ่มทำยาสมุนไพร มีสมาชิก 15 คน กลุ่มปลูกพืชผัก และดาวเรือง มีสมาชิก 21 คน และกลุ่ม

มาเพาะเลี้ยงไก่ด้านขุนทดบอกว่า ไก่ด้านขุนทด คือไก่พื้นเมืองนั่นเอง แต่เป็นไก่พื้นเมืองที่พิเศษกว่าที่อื่นคือ มีการคัดเลือกสายพันธุ์เพื่อให้ไก่มีรสชาติของเนื้อหอม อร่อยกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไป

หากสังเกตให้ดีจะเห็นว่าไก่พื้นเมืองของบ้านเรานั้นที่บริเวณขาหนีจะมีอยู่หลายสี อย่างไก่ ขาเหลือง ขาดำ ขาว หรือขาเทาก็มี แต่หากนำไปแต่ละสีดังกล่าวมาบริโภคและเปรียบเทียบกันจะพบว่าไก่ที่มีสีของขาออกทางสีขาว รสชาติของเนื้อจะจัดไม่หอม แต่ถ้าเป็นไก่ที่มีสีขาเป็นสีดำ รสชาติของเนื้อคล้าย ๆ กัน แต่อร่อยกว่าหน่อย

ฟักกฤษ บอกว่า แต่หากมาลองรับประทานไก่ที่มีสีของขาเป็นสีเหลืองแล้ว รสชาติจะหอมอร่อย เนื้อหอมมัน อันนี้เป็นลักษณะเด่นที่ได้พิสูจน์แล้ว

“ผมพิสูจน์แล้ว หลายคนที่ยอดลองชิมจะมีความเห็นเดียวกันว่าอร่อยมาก ดังนั้น ในทุกพื้นที่ของประเทศไทยจึงมีไก่ลักษณะนี้ แต่ที่ศึกษาดูพบว่า ที่อำเภอด้านขุนทดจะเลี้ยงไก่ที่มีลักษณะนี้มากที่สุด เพราะไก่ของที่นี่นั้นจะถูกผสมพันธุ์ข้ามกันกับพันธุ์ต่างประเทศหมดแล้ว อย่างไก่สามสายเลือดหรือไก่ไข่ ซึ่งพวกนี้เมื่อนำมาบริโภคแล้วจะไม่อร่อย ดังนั้น เมื่ออยู่ที่ด้านขุนทดมาก เราจึงตั้งชื่อว่าเป็นไก่พื้นธุ์ด้านขุนทด ทั้งนี้เป็นการอนุรักษ์พันธุ์ไก่พื้นเมืองแท้ ๆ ของเราไว้อีกทางหนึ่ง”

เมื่อเห็นว่าที่ด้านขุนทดยังมีสายพันธุ์ดังกล่าวอยู่มาก ฟักกฤษจึงได้ผสมและคัดพันธุ์

ไก่ที่มีลักษณะตัวเหลือง แข็งเหลืองไว้จนได้ ไก่ด้านขุนทดไว้จำนวนหนึ่ง โดยทำมาถนอมนี้เป็นระยะเวลา ประมาณ 6 ปีแล้ว

“ไก่ด้านขุนทด เมื่อชำแหละแล้วจะพบว่าหนังเนื้อมีสีเหลืองทั้งตัว ตั้งแต่ปากจนถึงขา เรียกว่าเปิดชนขึ้นมาตัวไก่จะเหลือง ซึ่งลักษณะนี้จะออกเต็มที่เมื่อได้เป็นไก่หนุ่มไก่สาว ในลูกตัวเล็กจะสังเกตได้บริเวณขาจะเหลือง”

“สำหรับไก่ด้านขุนทดหากนำไปปรุงอาหารเป็นไก่ตุ๋นยาจีนหรือต้มซุบจะอร่อยมากที่สุด” ฟักกฤษกล่าว

แต่อย่างไรก็ตาม ในเรื่องของไก่ด้านขุนทดนี้ ที่ปรึกษาชุมชนวัฒนธรรมบอกว่า สำหรับสายพันธุ์ยังมีอยู่ไม่มาก จากที่คัดเลือกพันธุ์มาก็ได้มอบให้ชาวบ้านไปทำพันธุ์ไว้บ้าง แต่ยังคงใช้เวลาให้ชาวบ้านกุดโดกช่วยกันเพาะและคัดเลือกจนกว่าจะได้สายพันธุ์แท้ ซึ่งขณะนี้หากเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์แล้ว ในพื้นที่บ้านกุดโดกสามารถคัดเลือกสายพันธุ์ได้ประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์แล้ว

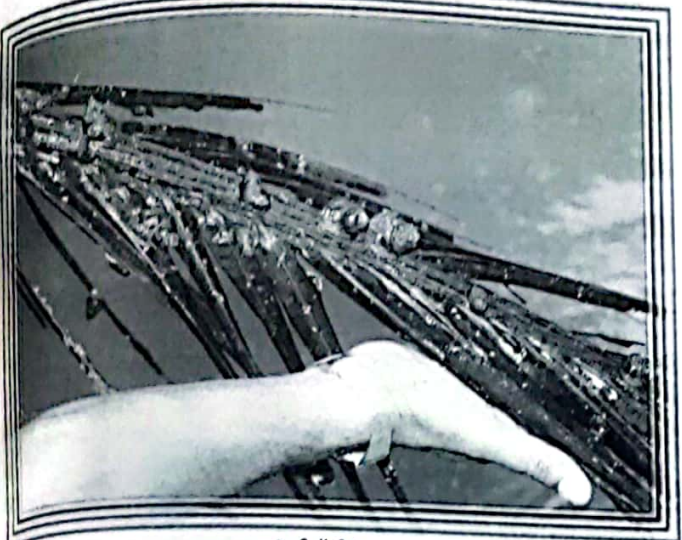
“ต้องให้เวลาอีกสักระยะหนึ่ง แล้วที่หมู่บ้านแห่งนี้จะกลายเป็นแหล่งเพาะขยายพันธุ์ไก่ด้านขุนทดแน่นอน”

สำหรับวิธีการเพาะเลี้ยงในขณะนั้นของชาวบ้านกุดโดกก็เหมือนกับการเพาะเลี้ยงไก่พื้นบ้านโดยทั่วไป คือให้หาอาหารกินเอง แล้วคัดเลือกตัวที่มีลักษณะตามต้องการจับไว้ให้เป็นพ่อแม่พันธุ์

แต่สิ่งหนึ่งที่พยายามทำกันอย่างมากคือการป้องกันไม่ให้นกพันธุ์ไก่จากที่อื่นเข้ามาในหมู่บ้าน



ปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติ



ทางมะพร้าวใส่ไว้ให้หอยขมเกาะ

บ้านและคัดไว้ที่ไม่ใช่ไปถ่านขุนทดออกไป
จากหมู่บ้าน

หอยขม อีกสัตว์น้ำที่น่าสนใจ เลี้ยงง่าย ตลาดชอบ

นอกเหนือจากไก่ที่เลี้ยงกันจนหมดแล้วที่หมู่บ้านดอนยังมีสัตว์น้ำที่น่าสนใจอีกชนิดหนึ่งนั่นคือ หอยขม ทั้งนี้เนื่องจากในท้องของหอยขมจะมีสาหร่ายเขียวเกาะไหลผ่านและมีหอยขมมาอาศัยอยู่มาก เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่ปลอดจากการใช้สารเคมีในนาข้าวทำให้พื้นที่ปลอดจากสารพิษที่ไม่ใช่สารพิษที่เป็นอันตรายต่อหอยขมจึงปลอดภัย จึงทำให้เขตนี้เป็นที่อยู่อาศัยของหอยขมเป็นจำนวนมาก

ในเวลานี้ชาวบ้านได้ช่วยกันอนุรักษ์หอยขมไว้ด้วย โดยจัดทำเป็นโครงการอนุรักษ์หอยขมด้วยการประกาศเขตห้ามจับหอยขมเป็นระยะทางประมาณ 3 กิโลเมตร เพื่อให้เป็นแหล่งขยายพันธุ์ของหอยขม

ในเขตเดียวกัน เราได้ขอแนะนำแก่ชาวบ้านด้วยว่า ในการจับหอยขมที่อยู่นอกเขตห้ามจับบริเวณบึงหรือหนองน้ำสาธารณะ ซึ่งขณะนี้เป็นพื้นที่ที่ต้องการมากนั้น ควรเลือกจับเฉพาะตัวใหญ่ ส่วนตัวเล็กปล่อยไปเพื่อให้เติบโตและขยายพันธุ์ต่อไป ถ้าทำได้ตรงนี้ก็ถือว่าเป็นการอนุรักษ์แล้ว

ทั้งนี้ เพราะธรรมชาติของหอยขมนั้น จะมีเพศผู้และเพศเมียในตัวเดียวกัน ทำให้การขยายพันธุ์เป็นไปได้อย่างรวดเร็วและได้ลูกเป็นปริมาณมาก

แต่ในขณะเดียวกันถ้าสนใจที่จะนำหอยขมมาเพาะเลี้ยงในบ่อหรือสระน้ำของตนเองก็สามารถทำได้ ซึ่งชาวบ้านที่หมู่บ้านแห่งนี้หลายท่านได้นำหอยขมมาเพาะเลี้ยงไว้ ซึ่งวิธีการเพาะเลี้ยงหอยขมนี้ที่กฤษบอกกล่าว ทำได้ง่ายมาก จากลักษณะการเลี้ยงที่ง่ายนี้เอง จึงถือว่าหอยขมเป็นเหมือนโมเดลที่ไม่ต้องลงทุน



แต่สามารถจับกินได้ทุกวัน

ที่กฤษ ยังบอกอีกว่า หอยขม เป็นหอยที่มีความอดทนต่อสภาพแวดล้อมสูง อย่างในช่วงที่น้ำแห้ง หอยขมจะฝังตัวอยู่ในดิน รอจนกว่าน้ำใหม่จะมาแล้วจะผสมพันธุ์ออกลูกต่อไป

“จากที่ศึกษามา แคนำหอยขมมาหว่านสัก 1-2 กิโลกรัม ลงในบ่อเท่านั้นและหากไม่อะไรก็ได้ หรือทางมะพร้าวใส่ไว้หอยจะมากเกาะอาศัยอยู่ การที่น้ำก้างไม่มาปักเพื่อให้หอยมาเกาะจะได้สะดวกในการจับมาบริโภคหรือจำหน่าย โดยตามธรรมชาติของหอยขมนั้นชอบอาศัยอยู่ตามริมบ่อบริเวณที่น้ำลึกหอยขมจะไม่อาศัยอยู่

แต่ที่สำคัญในการเพาะเลี้ยงหอยขมไม่ควรปล่อยเบ็ดลงไปด้วย เพราะเบ็ดจะกินหอยหมด แต่หากเลี้ยงคู่กับปลาสามารถทำได้

พร้อมกันนี้เมื่อเคล็ดลับในการจับหอยขมมาบริโภคของชาวบ้านกุดโดนบอกว่า หากจะจับมาบริโภคส่วนมากจะนิยมจับในช่วงของวันที่พระจันทร์อยู่ในช่วงข้างขึ้น เพราะหอยจะอ้วนเต็ม แต่หากจับในช่วงข้างแรมแล้วจะได้หอยที่ผอม เนื้อไม่เต็ม กินไม่อร่อย

นี่คือ อีกวิถีทางหนึ่งในการสร้างอาชีพที่ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ของคนบ้านกุดโดนแห่งเมืองโคราช

เกร็ดเกษตร

หนู ศัตรูชาวนา จะฆ่าต้องเข้าใจ

เกษตรจังหวัดชัยภูมิแนะวิธีการป้องกันและกำจัดหนูให้ได้ผลโดยใช้วิธีการป้องกันกำจัดแบบผสมผสาน พร้อมเตรียมการสำหรับการรณรงค์ในการปราบหนูอย่างจริงจัง ทุกอำเภอของจังหวัดชัยภูมิในฤดูแล้งนี้

นายพิบูล เตียสุวรรณ เกษตรจังหวัดชัยภูมิ กล่าวว่า “ในระหว่างเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน เป็นระยะที่ข้าวกำลังตั้งท้องและออกรวง และก็มีภัยคุกคามแมลงศัตรูพืชระบาดอยู่เป็นประจำในช่วงนี้ เช่น โรคไหม้คอรวง หนอนกระทู้คอรวงและหนูนา โดยเฉพาะหนูนาได้รับรายงานว่ามีแนวโน้มการระบาดของหนูนาในหลายอำเภอ จึงได้สั่งการให้หัวหน้าฝ่ายป้องกันและกำจัดศัตรูพืชสำนักงานเกษตรจังหวัดชัยภูมิและเกษตรอำเภอต่าง ๆ ติดตามสถานการณ์อย่างใกล้ชิด พร้อมกับแนะนำเกษตรกรในการป้องกันและกำจัดหนูนาเป็นศัตรูพืชที่เกษตรกรคุ้นเคยเป็นอย่างดี เนื่องจากหนูเป็นศัตรูพืชที่สามารถทำลายพืชผลของเกษตรกรให้เสียหายได้มากมายทีเดียว สาเหตุที่หนูทำลายข้าวมากเนื่องจากหนูเป็นสัตว์ที่ชอบกัดแทะ การกัดทำลายของหนูไม่ได้เกิดเพราะความหิวแต่เป็นการกัดเพราะต้องการลับเขี้ยวหรือฟันหน้าให้สั้นลง จึงทำให้มีการทำลายอย่างมากมายในแต่ละคืน และการใช้ยาเบื่อหนูในระยะนี้จะไม่ค่อยได้ผล หนูไม่กินยาเบื่อเนื่องจากมีอาหารที่อุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติไม่ว่าจะเป็น กุ้ง หอย ปู ปลา แม่น้ำรวงข้าวตามทุ่งนาในระยะนี้ซึ่งก็เป็นอาหารให้หนูเลือกกินได้อย่างเหลือเฟือ การกำจัดหนูให้ได้ผลดีที่สุดคือการใช้กับดัก ขุดรูเพื่อจับหนูทำลายและพร้อมกันนี้ได้สั่งการให้เกษตรกรอำเภอทุกอำเภอเตรียมการรณรงค์ปราบหนูในฤดูแล้งที่จะมาถึงเพื่อลดการระบาดของหนูในฤดูปลูกต่อไป” เกษตรจังหวัดชัยภูมิ กล่าว

นายสุนทร ทิพย์ศรี หัวหน้าฝ่ายป้องกันและกำจัดศัตรูพืช สำนักงาน

เกษตรจังหวัดชัยภูมิ กล่าวเพิ่มว่า “หนูมีอยู่ด้วยกัน 6 ชนิด ได้แก่ หนูทุ่งใหญ่ หนูทุ่งเล็ก หนูนาท้องขาว หนูนาเล็ก หนูหริ่งนาหางยาวและหนูหริ่งนาหางสั้น หนูเป็นสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมขยายพันธุ์ได้

รวดเร็ว อายุ 1 เดือนครึ่ง ก็สามารถผสมพันธุ์และให้ลูกได้โดยแต่ละปีจะออกลูก 3-5 ครั้ง ครอกละ 8-14 ตัว หลังจากคลอดลูกแล้ว 24 ชั่วโมง แม่หนูก็สามารถผสมพันธุ์ได้อีก จึงขอให้เกษตรกรหมั่นสำรวจแปลงนา ดูร่องรอยของหนูที่อยู่ตามโพรงตามคันนา คันดิน ถ้าพบว่าบริเวณปากรูหนูมีกองดินที่เรียกว่า ขุขหนู ยังเปียกอยู่ แสดงว่าเป็นรูหนูที่ยังใหม่อยู่หรือในแปลงนาข้าวมีรอยหนูหรือทางเดินของหนู ขอให้รีบกำจัด แต่การใช้สารเคมีหรือยาเบื่อหนูในช่วงนี้จะไม่ได้ผลเท่าที่ควร เพราะในระยะนี้ในธรรมชาติมีอาหารอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์หนูจะไม่ยอมกินเหยื่อที่วางล่อไว้ ดังนั้นจึงขอแนะนำเกษตรกรในการป้องกันกำจัดโดยใช้วิธีการผสมผสาน ซึ่งเป็นผลดีในระยะยาว ดังนี้

- วิธีการเขตกรรม เช่น การทำลายที่อาศัยตามบริเวณคันนาที่กว้าง ปรับปรุงคันนาให้เล็กหรือต่ำลงประมาณ 30 เซนติเมตร หรือกำจัดวัชพืชตามคันนาให้สะอาด

- วิถีกล เช่น การล้อมตีหนู การทำกับดัก ทำเร็ว หรือล่าหนูเพื่อมาปรุงเป็นอาหาร

- ชีวิตวิถี ได้แก่ การอนุรักษ์สัตว์ที่เป็นศัตรูของหนู เช่น นกฮูก นกแสก นกเค้าแมว เหยี่ยว งูต่าง ๆ แมว สุนัข เป็นต้น ซึ่งสัตว์เหล่านี้จะช่วยลดปริมาณประชากรของหนูได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้เกษตรกรยังสามารถนำวิธีการอื่น ๆ มาช่วยอีกตามความเหมาะสมของพื้นที่ หากเกษตรกรร่วมมือกันในการป้องกันกำจัดหนูอย่างต่อเนื่องตลอดปีแล้วฤดูกาลเพาะปลูกปีต่อไป ก็จะไม่มีความเสียหายผลผลิตของเกษตรกรได้อย่างแน่นอน หากมีปัญหาก็มีข้อสงสัยให้สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานเกษตรอำเภอทุกอำเภอและศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลใกล้บ้านท่าน” นายสุนทร กล่าวในที่สด