

## แกะ

นายชรินทร์ พิรุณ นักวิชาการ

ข้าวเป็นอาหารหลักของไทยมาช้านานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ปรากฏเป็นร่องรอยพร้อมกับอารยธรรมไทยมาไม่น้อยกว่า 5,500 ปี ซึ่งมีหลักฐานจากแถบข้าวที่เป็นส่วนผสมของดินใช้เครื่องปั้นดินเผาที่บ้านเชียง อำเภอโนนนกทา ตำบลบ้านโคก อำเภอภูเวียง อันสันนิษฐานได้ว่าเป็นเมล็ดข้าวที่เก่าแก่ที่สุดของไทยรวมทั้งยังพบหลักฐานเมล็ดข้าวที่ขุดพบที่ถ้ำปุงสูงจังหวัดแม่ฮ่องสอน โดยแถบข้าวที่พบนี้มีลักษณะของข้าวเหนียวเมล็ดใหญ่ ที่เจริญงอกงามในที่สูง นอกจากนี้ยังมีการ ค้นพบ เมล็ดข้าว เถ้าถ่านในดิน และรอยแถบข้าวบนเครื่องปั้นดินเผาที่ โศภนเมตติ อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี (คู่มือการทำนา กลุ่มงานกสิกรรมศึกษา วิทยาลัยชุมชนนราธิวาส สำนักบริหารงานวิทยาลัยชุมชน สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หน้า 5)

ในส่วนของภาคใต้ข้าวเป็นอาหารหลักและเป็นสินค้าที่สำคัญของผู้คนรอบๆ ลุ่มทะเลสาบสงขลา พื้นที่ปลูกข้าวของภาคใต้ส่วนใหญ่กระจุกตัวอยู่ใน 3 จังหวัดรอบๆ ทะเลสาบสงขลา คือ นครศรีธรรมราช พัทลุง และสงขลา มีพื้นที่เพาะปลูกข้าวมากกว่า 982,000 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 70 ของพื้นที่ปลูกข้าวทั้งภูมิภาคพื้นที่ปลูกข้าวส่วนใหญ่ของภาคใต้จะอยู่บริเวณที่ราบชายฝั่งตะวันออก โดยพื้นที่ปลูกข้าว ประมาณร้อยละ 70 อยู่ใน 3 จังหวัดคือ นครศรีธรรมราช พัทลุง และสงขลา ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 30 ได้แก่ จังหวัดปัตตานี สตูล และภูเก็ต(พลวัตเศรษฐกิจข้าวในภาคใต้ของประเทศไทย ดร. วีระศักดิ์ คงฤทธิ์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สุวณิ เพชรรัตน์ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่)

การทำนาข้าวต้องอาศัยความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ ความชำนาญ หรือที่เรียกว่าภูมิปัญญาเข้ามาใช้ในการจัดการทั้งสิ้น นับตั้งแต่เริ่มเตรียมการหว่านไถจนได้ข้าวมาเป็นรวงเป็นเมล็ดที่สามารถนำมาบริโภคได้ ต้องผ่านขั้นตอนต่าง ๆ หลายขั้นตอน เช่น การจัดเตรียมเครื่องมือ วัควาย การกำหนดช่วงเวลาในการเพาะปลูก การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์และพื้นที่ในการเพาะปลูก การไถหว่าน ปักดำ การดูแล บำรุงรักษา และการเก็บเกี่ยว

การเก็บเกี่ยวข้าวในภาคใต้บางพื้นที่ เช่น สงขลา พัทลุง ชุมพร สุราษฎร์ธานี เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่อื่นหรือภาคอื่น ๆ ในเรื่องความเร็วของการเก็บเกี่ยวจะทำได้ช้ากว่า เนื่องจากใช้แกะเป็นเครื่องมือในการเก็บเกี่ยว จะเก็บได้ที่ละรวง ซึ่งต่างจากพื้นที่อื่นที่ใช้กรูด หรือเคียวที่สามารถเก็บเกี่ยวข้าวได้ที่ละหลาย ๆ รวง

แกะ คือ เครื่องมือสำหรับเก็บข้าวของภาคใต้ บางท้องถิ่นเช่น ชุมพร สุราษฎร์ธานี เรียกว่า “มัน” ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน เรียกว่า “แกะระ” (แกะ:เครื่องมือเก็บข้าวสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ เล่ม 1 หน้า270-274)

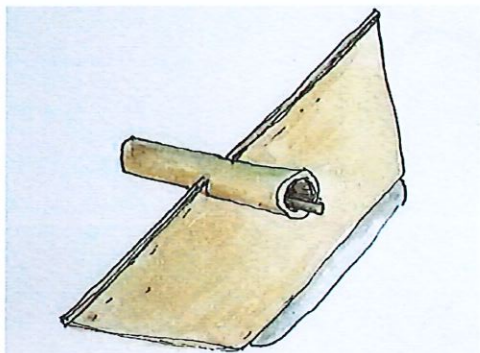
ประวัติความเป็นมาของแกะ ไม่ปรากฏหลักฐานว่าเริ่มต้นประดิษฐ์ และเริ่มต้นใช้แกะกันมาตั้งแต่เมื่อใดทราบเพียงว่าชาวนาภาคใต้ได้รับสืบทอดทางมรดกทางวัฒนธรรมนี้มาตั้งแต่ยุคโบราณซึ่งเป็นเวลายาวนานมากจนเกินที่จะหาหลักฐานสอบถาม เท่าที่พบหลักฐานทางประวัติศาสตร์ก็เพียงทราบว่าชาวนาในอาณาจักรฟูนันสมัยโบราณมีเครื่องมือเกี่ยวข้าวที่ต้องซ่อนคมไว้ให้มิดในมือไม่ให้เห็นปรากฏเห็น ทั้งนี้เพราะชาวนาเชื่อว่ามีเทพเจ้าสิงสถิตอยู่ในผืนนา หากเทพเจ้าเห็นคมของเครื่องมือที่ใช้เกี่ยวข้าวก็จะตื่นตกใจกลัวและจะหนีไป จะไม่อยู่คอยพิทักษ์รักษาข้าวในนาอีก และเครื่องมือที่สามารถซ่อนคมไว้ในมือได้อาจจะมีลักษณะคล้าย ๆ แกะของชาวนาภาคใต้



ภาพจาก <https://www.facebook.com/chaobokwisdom/posts/2558154557567246>



ภาพจาก <https://mgronline.com/south/detail/9640000011335>



ภาพจาก [https://www.sac.or.th/databases/traditional-objects/th/equipment-detail.php?ob\\_id=79](https://www.sac.or.th/databases/traditional-objects/th/equipment-detail.php?ob_id=79)

### ลักษณะ และการใช้แกะ

แกะ เป็นเครื่องมือเก็บข้าวที่ทำขึ้นแบบเรียบง่าย รูปร่างลักษณะคล้ายกับเรือ มีส่วนประกอบที่สำคัญอยู่ 3 ส่วนด้วยกันคือ กระดานแกะ ตาแกะ และหลอดแกะ(ด้ามแกะ)

1. ตาแกะ หรือคมแกะ บางถิ่นเรียกว่า ตัวแกะ ทำด้วยเหล็กกล้า ซึ่งช่างทำแกะนิยมใช้เหล็กสำหรับทำเลื่อยที่เรียกว่า "เหล็กคันเลื่อย" ทำเป็นคมคล้ายมีด ยาวประมาณ 5-6 เซนติเมตร มีหูแหลม ๆ 2 ข้าง สำหรับตอกฝังไว้กับกระดานแกะ



2. กระดานแกะ นิยมใช้ไม้ชนิดเบา เช่นไม้ตีนเป็ด หรือไม้แค ไม้แคทนทานกว่าแต่หายากกว่า กระดานแกะมีลักษณะสี่เหลี่ยมคางหมู รูปร่างคล้ายเรือ มีด้านยาวตอนบนประมาณ 5-6 เซนติเมตร และตอนล่างประมาณ 8-9 เซนติเมตร กว้างประมาณ 4 เซนติเมตร ทำเป็นแผ่นหนาประมาณครึ่งเซนติเมตร ส่วนล่างหนากว่าส่วนบนเล็กน้อย ส่วนบนใช้สำหรับตอกฝังตาแกะ ส่วนล่างฝังติดอยู่กับด้าม



3. ด้ามแคะ หรือหลอดแคะ ทำจากไม้ไผ่เรียๆ บางที่จึงเรียกสั้น ๆ ว่า เรียๆ มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร ยาวประมาณ 9-110 เซนติเมตร ที่กึ่งกลางจะเจาะช่องขนาดเท่าความหนาของกระดานแคะ สำหรับฝังให้ติดกันแน่น การเข้าด้ามแคะ จะนำด้ามแคะที่เจาะช่องเท่ากับความหนาของแคะมาใส่เข้ากับกระดานแคะในช่องที่เจาะไว้โดยให้จุดกึ่งกลางของฐานกระดานอยู่ตรงกลางแนวรูของด้ามแคะ ใช้เหล็กเจาะกระดานแคะใส่ไม้ไผ่ที่เหลาเป็นเส้นเล็ก ๆ เข้าไปในรูของไม้ไผ่เรียๆ เพื่อร้อยให้กระดานแคะติดแน่นติดอยู่กับด้ามแคะ



การใช้แคะ การใช้แคะเก็บข้าวจะเอาแคะใส่เข้าระหว่างนิ้วกลางกับนิ้วนาง จะใช้มือขวาหรือมือซ้ายก็ได้ ตามความถนัดของแต่ละคน ใช้นิ้วชี้กับนิ้วโป้ง(หัวแม่มือ) จับรวงข้าวแล้วดึงเข้ามาทาบกับคมแคะ ใช้คมแคะตัดที่คอรวงข้าวแต่ละรวง โดยมีคอรวงติดมาด้วยยาวประมาณ 10 เซนติเมตร สำหรับผูก "มัด" รวมกันได้ทำเป็นเลียง ส่วนมืออีกข้างหนึ่งกำรวงข้าวที่เก็บ คนที่อุ้งมือเล็กเมื่อเก็บข้าวจนเต็มกำมือแล้ว ต้องวางไว้ในที่แห้งก่อนเนื่องจากจำนวนรวงข้าวยังน้อยไม่สามารถผูกเลียงได้ ต้องเก็บให้เต็มกำมืออีกครั้งถึงจำนำมารวมกันทำเป็นเลียงได้ แต่ถ้ามีคนหลายคนก็สามารถนำข้าวมารวมกันทำเป็นเลียงได้ ส่วนคนที่อุ้งมือใหญ่กำรวงข้าวที่เก็บไว้ในมือได้มากสามารถผูกเลียงได้โดยไม่ต้องวางไว้ก่อน แล้วเก็บต่อไปจนกระทั่งเต็มกำมือหนึ่งก็เอามารวมกัน ตัดต้นข้าวที่เก็บแล้วเอามาผูกรวงข้าวให้แน่น ทำเป็นเลียงข้าว เพื่อนำไปเก็บไว้ในลอมข้าวต่อไป



ภาพจาก

[https://www.google.com/search?q=%E0%B9%81%E0%B8%81%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B9%87%E0%B8%9A%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%A7&tbm=isch&ved=2ahUKEwiGxMDno7HtAhWZFHIKHSpGD7sQ2-cCegOIABAA&oq=%E0%B9%81%E0%B8%81%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B9%87&gs\\_lcp=CgNpbWcOARgAMgOIABATMgOIABATMgOIABATOgIADoECAOHLDoxRjYuuUSYL75EmgAcAB4AIABxOGIAbUGkgEDMi40mAEAoAEBqgELZ3dzLXdpei1pbWFAAOE&sclicent=img&ei=eJLIX4aoApmPyAOqjl.3YCw#imgrc=fnz1n9Kkpsf-gM](https://www.google.com/search?q=%E0%B9%81%E0%B8%81%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B9%87%E0%B8%9A%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%A7&tbm=isch&ved=2ahUKEwiGxMDno7HtAhWZFHIKHSpGD7sQ2-cCegOIABAA&oq=%E0%B9%81%E0%B8%81%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B9%87&gs_lcp=CgNpbWcOARgAMgOIABATMgOIABATMgOIABATOgIADoECAOHLDoxRjYuuUSYL75EmgAcAB4AIABxOGIAbUGkgEDMi40mAEAoAEBqgELZ3dzLXdpei1pbWFAAOE&sclicent=img&ei=eJLIX4aoApmPyAOqjl.3YCw#imgrc=fnz1n9Kkpsf-gM)



ภาพจาก <https://mgronline.com/south/detail/9640000011335>



ภาพจาก <https://www.gotoknow.org/posts/394087>



ภาพจาก [http://plugmet.orgfree.com/sk\\_dialect\\_4-9-2.htm](http://plugmet.orgfree.com/sk_dialect_4-9-2.htm)



ภาพจาก <https://mgronline.com/south/detail/9550000032032>

ข้อดีของการใช้แคะ คือ สามารถเลือกเก็บเฉพาะรวงข้าวที่สุกได้(ข้าวบางสายพันธุ์สุกไม่พร้อมกัน) สะดวกในการเคลื่อนย้ายเนื่องจากเก็บแล้วจะมัดเป็นเลียง ง่ายต่อการจับถือแบกหาม หาบคอน ความชื้นต่ำสามารถเก็บไว้ได้นาน เพราะข้าวที่เก็บด้วยแคะจะเก็บเฉพาะรวงข้าวมัดเป็นเลียงแล้วจะวางตากแดดไว้ การใช้แคะเก็บข้าวไม่ทำให้เมล็ดข้าวตกหล่นเรียรดเสียหาย ตามความเชื่อชาวนาเชื่อว่าข้าวเป็นของประเสริฐ เป็นที่อยู่ของแม่โพสพ เทวดาประจำต้นข้าว ที่คอยดูแลปกป้องรักษาต้นข้าว การเก็บเกี่ยวข้าวจึงต้องใช้ความระมัดระวังไม่ให้เมล็ดข้าวตกหล่นเรียรดจะถือว่าเป็นบาปและแม่โพสพจะหนีไป

ตามประเพณีนิยมของชาวภาคใต้ถือว่าข้าวเป็นของประเสริฐกว่าอาหารทุกชนิด เป็นมารดาของมนุษยชาติ และสัตว์โลกทั้งมวลจึงเรียกข้าวว่าแม่โพสพ การเก็บเกี่ยวข้างจึงต้องใช้ความระมัดระวังอย่างยิ่ง เพื่อให้ไม่ไห้เมล็ดข้าวหล่นตกเรียราด ซึ่งถือว่าเป็นบาป และจะก่อให้เกิดโทษ คือแม่โพสพจะหนีไปเสีย และนับถือกันว่าการใช้แคะเก็บรวงข้าวเป็นวิธีที่ดีที่สุดที่ไม่ทำให้เมล็ดข้าวหล่นหกรกเรียราด(แคะ:เครื่องมือเก็บข้าวสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ เล่ม 1 หน้า270-274)