

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน กำกิ้น ของกิ้น และการถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา การทำเหล่าพื้นเมือง (เหล่าเถื่อน)

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

เหล่าพื้นเมือง (เหล่าเถื่อน) เป็นเหล่าที่มีมาแต่ดั้งเดิม โบราณ ซึ่งคนเมืองบ้านเราจะทำกันไว้เพื่อต้อนรับ เพื่อนบ้านที่มาช่วยงานในงานประเพณีต่างๆหรืองานบุญที่จัดขึ้นในท้องถิ่น เช่น งานบวช งานแต่งงาน ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ อื่น ๆ การทำเหล่าพื้นเมืองนั้นสมัยก่อน เขาจะทำเพื่อเอาไว้กินกัน ภายในครอบครัว และเพื่อต้อนรับในงานพิธีต่าง ๆ จะทำกันเอง ไม่มีจำหน่าย ต่อมาปัจจุบัน ได้จัดทำเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน เพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริม

วัสดุอุปกรณ์ในการหมักเหล่า

1. ข้าวเหนียว (นึ่ง) จำนวน 5 ลิตร (ต่อเหล่า 1 หม้อหรือไห)
2. หัวเชื้อหมักเหล่า (แป้งเหล่า)
3. ถัง ไห
4. น้ำเปล่า

อุปกรณ์ในการกลั่นเหล่า

1. ถังปิ้งเปล่า ขนาด 20 ลิตร
2. หม้อดินที่เจาะก้นหม้อทะลุ 1 ใบ
3. กะทะขนาด 22 นิ้วจำนวน 1 ใบ
4. รางไม้ขนาดกว้าง 5 นิ้ว ยาว 7 นิ้ว (เจาะรูทะลุ)
5. ท่อไม้ไผ่ กว้าง 1.5 นิ้ว ยาว 24 นิ้ว
6. เชือก ด้าย
7. น้ำเปล่า
8. ขวด
9. กรวย

กระบวนการ

ขั้นตอนการหมักเหล้า

- นำข้าวเหนียว (ข้าวสาร) มาทำความสะอาด แล้วนำไปแช่น้ำประมาณ 6 ชั่วโมง
- นำเอาข้าวที่แช่แล้วมานึ่งให้ข้าวสุก แล้วนำมาผึ่งให้ข้าวที่นึ่งแล้วเย็นสนิท
- นำข้าวเหนียวที่ผึ่งจนเย็นแล้ว มาผสมกับหัวเชื้อ (แป้งเหล้า) ตามส่วนผสมข้าวเหนียว

5 ลิตร ต่อแป้งเหล้า 1 ลูก

- นำไปใส่ในหม้อหรือไห อัดให้แน่น แล้วนำน้ำเปล่าที่สะอาดใส่ตามขนาด (1 ชั้น) แล้วปิดฝาให้แน่น ประมาณ 1 อาทิตย์ ก็เปิดดู พอเห็นข้าวที่หมักไว้ฟูขึ้น ก็นำเอาน้ำเปล่าใส่อีกประมาณ 2 ชั้น แล้วปิดฝาหม้อหรือไหไว้อีกประมาณ 15 วัน จึงนำมาดื่ม

วิธีการกลั่นเหล้า

1. นำเอาข้าวที่หมักเชื้อเหล้าไว้ใส่ในถัง 20 ลิตร (ที่เตรียมไว้ต้ม)
 2. เอารางไม้กับท่อไม้ไผ่มาประกอบกับหม้อดิน แล้วร้อยเชือกค้ำจากรางไม้ทะลุไม้ไผ่มาโผล่ที่ปลายไม้ไผ่ยาวประมาณ 3 นิ้ว เอาหม้อดินขึ้นตั้งบนถังที่ใส่ข้าวหมักเหล้า (อุดรอยรั่วให้สนิท) แล้วยกขึ้นตั้งไฟ
 3. นำเอากระทะขึ้นตั้งวางบนหม้อดินอีกชั้นแล้วใส่น้ำเปล่าให้เต็มกระทะ
 4. เอากรวยใส่ปากขวดแล้วนำมาตั้งรองรับน้ำเหล้าที่กลั่นไหล ออกมาตามเชือกค้ำที่ร้อยไว้ปลายไม้ไผ่
- หมายเหตุ เมื่อข้าวที่หมักเชื้อเหล้าในถัง ถึงความร้อนก็จะระเหยเป็นไอน้ำไปกระทบกับน้ำเย็น (น้ำเปล่า) ที่ใส่ไว้ในกระทะไอน้ำก็จะตกลงบนรางไม้ แล้วไหลตามเชือกค้ำมาลงที่ขวดรองรับไว้ เราก็จะได้เหล้าพื้นเมืองที่กลั่นแล้ว

ประโยชน์ที่ท้องถิ่นได้รับ

1. เป็นเหล้าที่กลั่นเอง ไม่มีสารพิษที่เจือปน และประหยัดค่าใช้จ่ายเพราะเหล้าพื้นเมืองมีราคาที่ถูกกว่าเหล้าที่วางขายในท้องตลาด
2. เป็นรายได้เสริม เพราะปัจจุบันสามารถตั้งกลุ่มผู้ผลิตสุราพื้นบ้านได้

แหล่งข้อมูล

คุณแม่บัวลอย ปันทะนะ อายุ 68 ปี

บ้านเลขที่ 110 หมู่ 5 ตำบลช้าง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน