

๒ จากวัสดุศาสตร์สู่การวิจัยชุมชน การผลิตหมากแห้งของบ้านทอนหงส์

อำนาจ ชนภวงค์

หมาก (BETEL NUT)

ลักษณะทั่วไปและลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของหมาก

หมาก เป็นพืชยืนต้นตระกูลเดียวกับปาล์ม ขึ้นได้ทั่วไปทั้งในเขตอบอุ่นและเขตร้อน มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า ARECA CATECHY LINN มีชื่อภาษาอังกฤษว่า BETEL NUT, ARECANUT หรือ ARECANUT PALM ถิ่นกำเนิดไม่ทราบแน่นอน คาดว่าอยู่บริเวณแหลมมลายูและหมู่เกาะฟิลิปปินส์ ปัจจุบันมีการกระจายอยู่ทั่วไป มีส่วนประกอบสำคัญดังนี้

ราก หมากมีระบบรากฝอยไม่มีรากแก้ว จำนวนรากขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของต้นและสภาพแวดล้อม ไม่สามารถเจริญเติบโตในน้ำขังได้นาน

ลำต้น เป็นพืคลำต้นเดี่ยว ไม่แตกกอ ไม่แตกแขนง เนื้อไม้ไม่มีแก่น เจริญเติบโตทางเรือนยอดเท่านั้น เปลือกลำต้นเมื่ออ่อนจะมีสีเขียว และเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล

อมเทาเมื่ออายุมากขึ้น ลำต้นมีปล้องปรากฏจากช่วงภายใน แต่ละปล้องต้นหมากจะเจริญเติบโตประมาณ ๕ ปล้อง เมื่อโตเต็มที่ลำต้นจะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๖ นิ้ว และสูงหรือยาวตั้งแต่ ๓๐ - ๑๐๐ ฟุต เนื้อของต้นจะเป็นเสี้ยนยาว ๆ จับตัวกันแน่นทำให้มีความแข็งแรงมาก

ใบ ใบหมากเกิดบริเวณเรือนยอด ลักษณะใบเป็นใบประกอบเช่นเดียวกับพืชตระกูลปาล์มทั่วไป มีความยาวประมาณ ๔ ฟุต และแต่ละใบประกอบมีความยาว ๑ - ๒ ฟุต ซึ่งเป็นใบย่อยเรียงเป็นแถวทั้ง ๒ ข้างของก้านใบ

ดอก ดอกหมากหรือจันทน์หมากจะเกิดบริเวณซอกโคนก้านใบที่ติดกับลำต้น โดยมีแกนกลางหรือโคนต้นติดกับลำต้น ดอกจะเป็นก้านยาวประมาณ ๕ นิ้ว ดอกจะออกรวมกันเป็นช่อใหญ่ มีดอกตัวเมียอยู่บริเวณโคนต้น มีขนาดประมาณ ๐.๓ นิ้ว และดอกตัวผู้มีส่วนปลายของก้านมีขนาดประมาณ ๐.๒ นิ้ว จำนวนดอกจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับพันธุ์และสภาพแวดล้อม

ผล มีลักษณะกลมรี มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ - ๒.๕ นิ้ว ยาวประมาณ ๑.๕ - ๒.๕ นิ้ว เมื่อยังอ่อนจะมีสีเขียว เรียกว่าหมากดิบหรือหมากสด เมื่อแก่จัดจะมีสีเหลืองส้ม เรียกว่า หมากสุกหรือหมากลง ผลรวมกันอยู่เป็นทะลาย แต่ละทะลายมีผลหมากประมาณ ๑๐๐ - ๕๐๐ ผล

ผลหมาก ประกอบด้วยส่วนประกอบ ดังนี้ เปลือกชั้นนอก เป็นเปลือกชั้นบาง ๆ ผิวเป็นมัน เส้นใยละเอียด เห็นชิว

เปลือกชั้นกลาง เป็นเปลือกที่มีเส้นใยในมีลักษณะหยาบ เมื่อดิบมีลักษณะอ่อน นุ่ม และแข็งขึ้นเมื่อหมากแก่

เปลือกชั้นใน เป็นเปลือกหุ้มเนื้อหมากเป็นเยื่อบาง ๆ ใส ๆ เกาะติดอยู่กับเมล็ด

เมล็ดหรือส่วนที่เรียกว่า เนื้อหมาก เมื่อดิบจะนุ่มและเนื้อเป็นลายเส้นสีเหลืองหรือน้ำตาลแดงเมื่อแก่เมล็ดจะเกาะติดแน่นกับเปลือกชั้นใน ถ้านำไปตากให้เมล็ดแห้งจะเกาะออกได้ง่าย เส้นที่อยู่เนื้อหมากจะมีสีแดงจนสีแดงเข้ม ผลหมากประกอบด้วยสารอัลคาลอยด์ต่าง ๆ ประมาณ ๓ ชนิด ประมาณร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนักเมล็ด และในจำนวนสารอัลคาลอยด์ดังกล่าวประกอบด้วยสารแทนนินร้อยละ ๑.๔ ซึ่งเป็นสารที่ทำให้เกิดรสฝาด

พันธุ์หมาก

คตอง คตอดเพ็ง แบ่งพันธุ์หมากจากลักษณะต่าง ๆ ออกเป็น ๒ ลักษณะ (คตอง คตอดเพ็ง : ๒๕๓๘ : ๓๖๖ - ๓๖๗) คือ

๑. แบ่งตามลักษณะผล มี ๒ ลักษณะคือ

๑.๑ พันธุ์ผลกลม มีผลกลมใหญ่ขนาดของเนื้อหรือเมล็ดเป็นเช่นเดียวกันกับลักษณะของผล เปลือกหนาและสม่ำเสมอ

๑.๒ พันธุ์ผลกลมรี ผลเล็กกว่าพันธุ์ผลกลม ทรงผลจะมีลักษณะยาวรี ลักษณะเนื้อหรือเมล็ดไม่แน่นอน อาจจะมีหรือเป็นหรือกลมรีก็ได้ เปลือกมีความหนาไม่ค่อยสม่ำเสมอ

๒. แบ่งตามลักษณะทรงลำต้น มี ๓ ลักษณะสำคัญคือ

๒.๑ พันธุ์ต้นสูง ลักษณะลำต้นสูง ต้นค่อนข้างเล็ก ปล้องห่าง ใบยาว ฉ่ำ ยาว ให้ผลผลิตสูง

๒.๒ พันธุ์ต้นเตี้ย ลักษณะลำต้นเตี้ย ต้นอวบใหญ่ ปล้องถี่ข้อถี่เกือบจะติดกัน ใบสั้น ฉ่ำ ยาว ออกจันทน์น้อย ผลผลิตต่ำ

๒.๓ พันธุ์กลาง มีลำต้นสูงปานกลาง อวบใหญ่ ปล้องห่างประมาณ ๕ - ๑๕ เซนติเมตร อายุ ๖ ปี ต้นสูงประมาณ ๑.๕๐ เมตร ใบสั้นปานกลาง ฉ่ำ ยาวให้ผลผลิตค่อนข้างสูง

ฉัตรชัย ปฎิยุทธ์ และดวงตรา โพธิ์เวชกุล : ๒๕๒๔ : ๑ - ๑๕) ดังต่อไปนี้

๑. หมากสร้อย เป็นหมากที่มีผลขนาดเล็ก ลักษณะผลยาวรี ผลดก มีผลหลายละไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ผล เมล็ดไม่ฝาด

๒. หมากมะพร้าว เป็นหมากที่มีผลกลม ขนาดใหญ่ เมล็ดมีเสี้ยนหยาบ ผลไม่ดก เมล็ดไม่ฝาด

๓. หมากมัน เป็นหมากที่มีผลกลม ขนาดใหญ่ เมล็ดฝาด เป็นที่นิยมปลูกกันมาก

๔. หมากฝาดหรือหมากขยัน มีผลขนาดเล็ก ลักษณะกลม ผลดก ใช้ตัดฟองหมากอ่อนและหมากสุก

๕. หมากครึ่ง เมล็ดมีสีแดงคล้ำ ความฝาดน้อย

การขยายพันธุ์และการเพาะปลูกหมาก

หมาก ได้กล่าวไว้ถึงการขยายพันธุ์ของหมากทำได้โดยการเพาะเมล็ดเพียงอย่างเดียว ยกเว้นการเพาะเนื้อเยื่อเพื่อนำไปปลูกซึ่งต้องอาศัยขั้นตอนสำคัญ ๓ ขั้นตอนคือ

๑. การเพาะเมล็ด เพาะในถุงหรือโถในแปลงและนิยมเพาะในแปลงที่เป็นพื้นที่โล่งแจ้ง ควรมีการพรางใหม่แสงรำไร ดินที่ใช้เพาะควรเป็นดินร่วนปนทรายหรือดินที่มีส่วนผสมของขี้เถ้าแกลบ เพื่อช่วยในการระเหยน้ำให้ได้ดี การวางผลหมากควรวางให้ผลหมากให้อ่อนหรือให้หัวผลอยู่ด้านบน ในทิศทางเดียวกันให้เต็มพื้นที่ พื้นที่ ๑ ตารางเมตร เพาะผลหมากได้ประมาณ ๖๐๐ - ๗๐๐ ผล เมื่อวางแล้วควรกลบดินมีดผลหมาก รดน้ำให้ชุ่มทุกวัน หลังเพาะแล้วประมาณ ๑-๒ เดือน หมากก็จะงอกเหนือขึ้นมา และเมื่อต้นหมากมีอายุประมาณ ๔-๕ เดือน จะสามารถนำไปชำต่อไป

๒. การชำ นิยมทำ ๒ วิธีคือ การชำในแปลงหรือในถุงพลาสติก ควรใช้ดินที่มีลักษณะร่วนซุย มีการพรางแสงมีระยะปลูกชำประมาณ ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร เมื่อหมากอายุประมาณ ๑ ปี ก็ย้ายไปปลูกได้ การชำในถุงพลาสติกใช้ถุงชำขนาด ๕" x ๗" เป็นที่นิยมมากเพราะง่ายแก่การย้ายและนำไปปลูก

๓. การปลูกหมาก โดยทั่วไปแล้วควรปลูกต้นฤดูฝนหลังจากฝนตกหนัก ๑ - ๒ ครั้ง การปลูกควรให้ต้นกล้าตั้งตรงและให้ด้านบนของผลอยู่ระดับผิวดิน จัดทำอยู่ ๒ วิธีคือ

๓.๑ การปลูกแบบยกร่อง เป็นการปลูกในพื้นที่บริเวณใกล้ลำน้ำเป็นที่ลุ่ม เพื่อให้เกิดการช่วยระบายน้ำในดิน มักจะใช้ระยะการปลูกดังนี้

ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร จำนวนต้นประมาณ ๑๗๐ ต้น/ไร่
ระยะปลูก ๓.๕ x ๓.๕ เมตร จำนวนต้นประมาณ ๑๓๐ ต้น/ไร่
ระยะปลูก ๓ x ๔ เมตร จำนวนต้นประมาณ ๑๐๐ ต้น/ไร่

๓.๒ การปลูกแบบไม่ยกร่อง เป็นการปลูกในพื้นที่สูงทั่วไปไม่ขึ้นระยะปลูกระหว่างต้นประมาณ ๒ x ๒ เมตร หรือประมาณ ๔๐๐ ต้น/ไร่ แต่ก็อาจมีปัญหาด้านคุณภาพ ด้านผลผลิตต่อต้นอาจจะลดลง แต่อย่างไรก็ตาม การปลูกอาจจะต้องพิจารณาถึงพันธุ์หมาก ความต้องการ และข้อจำกัดอื่น ๆ ตลอดจนไปจนถึงการดูแลรักษาด้วย

การดูแลรักษาหมาก

ในการปลูกหมาก ต้องมีการดูแลรักษาเช่นเดียวกับพืชชนิดอื่น ๆ และที่สำคัญควรพิจารณาจากส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้

๑. การให้น้ำ ในช่วงที่หมากยังมีขนาดเล็ก ควรมีการให้น้ำประมาณ ๒ วันต่อ ๑ ครั้ง ส่วนหมากโต ในฤดูแล้งก็ควรมีการให้น้ำบ้างเป็นครั้งคราว แต่ถ้าเป็นที่ลุ่มต้องมีการระบายน้ำออกโดยให้น้ำต่ำกว่าระดับผิวดินประมาณ ๕๐ เซนติเมตร

๒. การกำจัดวัชพืช ควรมีการกำจัดวัชพืชรอบ ๆ โคนต้นหมากอยู่อย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๓. การใส่ปุ๋ย ควรใส่เมื่อเก็บเกี่ยวผลแล้ว และควรใช้ปุ๋ยอินทรีย์โดยใช้อัตรา ๘๐๐ - ๕,๐๐๐ กิโลกรัม/ไร่ แบ่งเป็นปีละ ๑ - ๔ ครั้ง

๔. การระวังรักษาโรคและแมลง โรคและแมลงที่สำคัญสำหรับหมากมีหลายชนิดและที่สำคัญ มีดังนี้
๔.๑ โรคผลแก่ เกิดจากเชื้อราเข้าทำลายช่อด ผล ทำให้ผลร่วงส่วนมากเกิดในฤดูฝน

๔.๒ โรคโคนและรากเน่า เกิดจากเชื้อราชนิดเดียวกันที่ทำลายช่อด ผล เมื่อสภาพพื้นดินบริเวณโคนและรากเปียกชื้น เชื้อราจะเข้าทำลายรากและโคน ทำให้ต้นมีอาการใบเหลือง ถ้าระบาดมากจะทำให้หมากตายได้

การป้องกันและกำจัดโรคผลและโคนเน่า ควรปฏิบัติดังนี้
- ไม่ควรปลูกพืชแซมให้แน่นที่โคนเกินไป ให้อากาศถ่ายเทและแสงแดดส่องผ่านได้

- ควรเก็บผลหมากเน่าที่หล่นบริเวณโคนต้นไปเผาทิ้งหรือทำลาย อย่างปลอดภัยไว้

- ถ้าพบโคนหรือรากเน่าในระยะแรกควรใช้สารป้องกันและกำจัดเชื้อรา ได้แก่ เทอราดอร์ หรือ เทอราโซน

- ถ้าเป็นต้นที่เป็นรากและโคนเน่า ควรตัดทิ้งโดยการเอาไปเผาและทำลาย และใช้สารป้องกันโรครากให้ทั่วบริเวณหลุมเดิม

๔.๓ หนองนเจาถ้ำตัน หนองนกดักกันไม้ขีด ยาวประมาณ ๒ - ๓ นิ้ว จะเจาะบริเวณโคนต้น ทำให้หมากตายได้ การป้องกันควรรใช้สารเคมีโรยบริเวณโคนต้น

๔.๔ ปลวก ปลวกจะกัดกินเนื้อไม้ของต้นหมาก การป้องกันใช้สารเคมีพวก บัญดิน อารามอน ซันฟอส โรยบริเวณรังปลวกหรือดิน

๔.๕ เพ็ชไฟ เป็นแมลงขนาดเล็กสีน้ำตาล - ดำ จะดูดน้ำเลี้ยงจากใบหมาก ส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นในช่วงหมากยังเล็กอยู่ การป้องกันโดยใช้สารพวกเซพริน ๔๕ ฉีดพ่นหรือโรยบริเวณโคนต้น

๔.๖ เพ็ชหอยและเพ็ชแ่ง เพ็ช ๒ ชนิดนี้จะดูดน้ำเลี้ยงจากใบและจันทหมาก ทำให้หมากชงักการเจริญเติบโตและผลไม่สมบูรณ์เท่าที่ควร การกำจัดใช้สารพวกนูราตรอน ฉีดพ่น

การเก็บเกี่ยวผลหมาก

ตามปกติหมากจะเริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุประมาณ ๔ - ๕ ปี ให้ผลผลิตต่อต้นประมาณ ๓ - ๕ ทะลาย ทะลายละ ๑๐๐ - ๑๕๐ ลูก ในช่วงหมากมีอายุ ๕ - ๑๐ ปี จะได้ผลผลิตมากที่สุดประมาณ ๕ - ๖ ทะลาย การเก็บเกี่ยวหมากมี ๒ ระยะคือ หมากปีและหมากทะลาย ดังนี้

หมากปี ผลผลิตจะเก็บเกี่ยวได้ในช่วงเดือน พฤษภาคม - พฤศจิกายน โดยจะมีผลผลิตมากในช่วงเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม

หมากทะลาย ระยะเวลาการเก็บเกี่ยว จะนานกว่าหมากปีประมาณ ๓ เดือน สามารถเก็บเกี่ยวได้ตลอดทั้งปีคือ ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - พฤศจิกายน การเก็บเกี่ยวหมากตามอายุของหมากไว้ ดังนี้

หมากอ่อน เก็บเมื่ออายุประมาณ ๑.๕ เดือน หลังดอกบาน (๒๐๐ ผลต่อกิโลกรัม) ซึ่งมีตลาดเฉพาะ เช่น ได้วัน

หมากสด เก็บเมื่ออายุประมาณ ๓ - ๖ เดือน เปลือกผลมีสีเขียว

หมากแก่ (หมากส่ง) เก็บเมื่ออายุ ๗ - ๙ เดือน

การผลิตและการแปรรูปหมาก

การผลิตและการแปรรูปผลหมาก ตามปกติก็จะจัดทำขึ้นเพื่อการนำไปใช้ และการจำหน่ายให้เป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งอาจจะแบ่งการผลิตและการแปรรูปไว้ใน ๒ ลักษณะคือ

๑. การผลิตและการแปรรูปหมากดิบหรือหมากสด เป็นการเก็บผลผลิตหมากจากต้นที่เป็นหมากอ่อนและหมากสด เพื่อส่งขายทั้งลูกและหรือทั้งทะลาย เพื่อให้ผู้บริโภคนำไปผลิตเพื่อการบริโภคด้วยตนเอง มักจะใช้ในงานประเพณี วัฒนธรรม และการกินหมากทั่ว ๆ ไป

๒. หมากแห้ง หมากแห้งที่มีปรากฏอยู่ในท้องตลาด มีหลายประเภท แต่ก็สามารถแบ่งออกเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ ๒ ประเภทคือ

๒.๑ หมากแห้งที่ทำจากหมากดิบ มีประมาณ ๕ ชนิดคือ

๒.๑.๑ หมากชอย ได้มาจากการนำหมากดิบมาเจาะเอาเปลือกออกเอาเนื้อมาเป็นสองซีก จากนั้นชอยออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ หนาประมาณ ๐.๓ เซนติเมตร แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง หมาก ๑,๐๐๐ ผลจะได้หมากชอยประมาณ ๓ - ๕ กิโลกรัม

๒.๑.๒ หมากกลีบส้ม ได้จากการนำเอาหมากดิบมาเจาะเอาเปลือกออก เอาเนื้อหมากผ่าตามความยาวของผล ๕ - ๗ กลีบ นำไปตากแดดให้แห้ง ๓ - ๕ วันก็จะแห้งสนิท

๒.๑.๓ หมากเลี้ยงหรือหมากเจียน นำหมากดิบมาผ่าตามยาว ๔ - ๕ ชิ้น โดยยังไม่ต้องเอาเปลือกออก แล้วเอามาเจียน แคะเอาเนื้อให้ติดเปลือกอยู่เป็นชิ้น ๆ นำไปตากแดดประมาณ ๓ - ๕ วัน ก็จะได้อหมากแห้ง

๒.๑.๔ หมากจุก มีลักษณะคล้ายหมากเจียน แต่แห้งเป็นชิ้นบาง ๆ หนาประมาณ ๑/๘ นิ้ว นำไปตากแดดประมาณ ๒ - ๓ วันก็จะแห้ง

๒.๑.๕ หมากปน คือเศษหมากที่หลงเหลืออยู่หลังจากที่ตากเป็นหมากแห้งแล้ว

๒.๒ หมวกแห้งจากหมวกแก่ หมวกแก่หรือที่เรียกว่าหมวกหง คือ หมวกที่มีอายุประมาณ ๗ - ๘ เดือนหลังจากดอกบานแล้ว มี ๒ ลักษณะคือ หมวกที่เปลือกมีสีเขียวปนเหลือง เนื้อหนาและเริ่มแข็ง เมล็ดยังไม่เกาะแน่น กับเปลือก สามารถนำมาหั่นหรือซอยได้ และหมวกแก่ที่เปลือกเป็นสีเหลือง หรือส้ม เมล็ดหนา แข็งและเกาะติดกับเปลือกแน่น แกะออกได้ยากต้องนำไปตากแดดก่อน แล้วแกะเปลือกออก มีการผลิตและการแปรรูปดังนี้

๒.๒.๑ หมวกแฉ่น นำหมวกหง (หมวกแก่) มาแกะเปลือกออก แล้วหั่นหรือไสด้วยเครื่องไสหมวกให้เป็นแฉ่น ลักษณะเป็นแผ่นกลมบาง ๆ ขนาดโตตามลักษณะของผลหมวกนำไปตากแดด ๒ - ๔ วันก็จะแห้ง หมวก ๑,๐๐๐ ผลได้หมวกแฉ่นแห้งประมาณ ๑๔ - ๑๕ กิโลกรัม

๒.๒.๒ หมวกผ่าซีกหรือหมวกผ่าสอง ใช้หมวกสุกผ่าตามยาว เป็นสองซีก เมื่อผ่าเป็นสองซีกจะเห็นเนื้อหมวกที่มีน้ำตาลแดงกับสีขาวขุ่น ๆ หมวกที่มีรสฝาดมากจะมีสีน้ำตาลมาก มีลายเส้นในเนื้อมาก ละเอียด มียางเยิ้ม เป็นมันวาว แต่มีสีขาวขุ่นอยู่ตรงกลางน้อย เนื้อหมวกแบบนี้เรียกว่าหมวกหน้าผาด ส่วนเนื้อหมวกที่มีสีเหลืองซีด ๆ ลายเส้นในเนื้อน้อย หยาบ และมีเนื้อสีขาวขุ่น อยู่ตรงกลางมาก เนื้อหมวกแบบนี้เรียกว่า หมวกหน้าหวาน นำไปตากแดดแล้ว แกะเนื้อออกจากเปลือกตากแดดซีก ๔ - ๕ แดก จนแห้ง หมวก ๑,๐๐๐ ผล ได้หมวกผ่าซีก ๑๕ กิโลกรัม

๒.๒.๓ หมวกแห้งทั้งทั้งเมล็ด ได้จากหมวกแก่จนสุกเป็นสี เหลืองจัด นำไปตากแดดทั้งลูกจนเมล็ดล่อนออกจากเปลือก หลังจากนั้นจึงแกะเอาเปลือกออกและเอาเมล็ดไปตากแดดอีก ๒ - ๓ วันก็จะแห้ง

การตลาดเกี่ยวกับหมวก

การตลาดเกี่ยวกับหมวกเป็นการพิจารณาด้านการผลิต การจำหน่ายมูลค่า ต่าง ๆ การนำเข้าและการส่งออกของหมวกไทย อาจพิจารณาเรื่องสำคัญ ดังนี้

๑. การจำหน่าย เกษตรกรจำหน่ายหมวกในหลายลักษณะ ทั้งหมวกสด และหมวกแห้ง โดยหมวกสดจะจำหน่ายเป็นผล เป็นร้อย หรือเป็นพัน เป็นทะเลาย และเป็นกิโลกรัมที่ทะเลาย เกษตรกรจะเป็นผู้จำหน่ายเองให้กับผู้บริโภคโดยตรง

ในตลาดนัด จำหน่ายแก่ผู้ค้าปลีกและค้าส่งในท้องถิ่นและมีผู้รับซื้อหรือมารับซื้อถึงใน ส่วนหมวกในปริมาณมาก ๆ เพื่อนำไปขายส่งให้แก่พ่อค้าปลีกค้าส่งในระดับชาติด้วย ส่วนหมวกแห้งจะจำหน่ายเป็นกิโลกรัม แบบคนละไม่มีการคิดมาตรฐานสินค้า จะจัดซื้อ ตามชนิดและลักษณะของสินค้า จากการค้าปลีกและซื้อส่งเป็นเช่นเดียวกัน กับหมวกสด

๒. ราคาหมวกกำหนดราคาหมวกไม่ได้มีการกำหนดแน่นอนขึ้นอยู่กับฤดูกาลลักษณะ ปริมาณและความต้องการบริโภคตลอดจนลักษณะการผลิต ซึ่ง พิจารณาได้ดังนี้

หมวกสด ราคาผลละ ๐.๑๐ - ๓ บาท

หมวกแห้ง ราคากิโลกรัมละ ๑๐ - ๑๑๐ บาท

๓. การส่งออกหรือขายต่างประเทศ ตลาดต่างประเทศที่สำคัญของการ ส่งออกหมวกของประเทศไทยเรียงตามลำดับคือ ปากีสถาน บังคลาเทศ มาเลเซีย สิงคโปร์ อังกฤษ และอื่น ๆ

ประโยชน์และการนำหมวกไปใช้ประโยชน์

เอกสารวิชาการ สมุนไพร ได้กล่าวถึงประโยชน์ของหมวกไว้ว่า ทุกส่วนของ หมวกไม่ว่าจะเป็นราก ใบ ลำต้น และผล สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งสิ้น แต่ส่วนที่ นำมาใช้ได้มากที่สุดคือ ผล (เมล็ด) ซึ่งสามารถนำมาบริโภค ทำสมุนไพร และใช้ใน งานอุตสาหกรรม (เอกสารวิชาการ สมุนไพร ปีที่ ๑๐ ฉบับที่ ๑/๒๕๓๒) ไว้ ดังต่อไปนี้

การบริโภค การบริโภคหมวกหรือที่เรียกว่าการกินหมวกนั้น ไม่เฉพาะ แต่ประชาชนคนไทยเท่านั้น มีประชาชนในประเทศอื่นบริเวณเอเชียใต้และเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ปากีสถาน อินเดีย ศรีลังกา พม่า มาเลเซีย อินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์ ต่างก็นิยมการกินหมวกด้วยกันทั้งสิ้น และได้มีการประมาณว่า ประชากรทั้งหมดถึง ๑ ใน ๑๐ ของจำนวนประชากรทั้งหมดทั่วโลกนิยมการกินหมวก ทั้งนี้เนื่องจากในหมวกมีสารเซฟติซินชนิดหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกสบาย

แต่อย่างไรก็ตามในระยะยาวคาดว่าความนิยมการกินหมวกของประชาชน ในประเทศต่าง ๆ จะมีแนวโน้มลดลง

ยาสมุนไพร ผล (เมล็ด) มีประโยชน์เป็นยาสมุนไพรหลายขนาน มีสรรพคุณใช้เป็นยาสมุนไพรแผลทำห้ามเลือดหยุดไหลและแผลหายเร็ว ทำให้เหือดและฟื้นแข็งแรง รักษาอาการท้องเดิน และกำจัดหนอนเองเวลาเป็นแผลโดยใช้เมล็ดหมากบดที่ปากแผล และในสัตว์เลี้ยงใช้เป็นยาถ่ายพยาธิ

ด้านอุตสาหกรรม เนื่องจากใบเมล็ดหมากมีสารอัลคาลอยด์ชื่อ Arecoline ซึ่งมีสารแทนนินสูง สามารถนำมาใช้ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ ได้หลายประเภทคือ

- ทำสี
- ย้อมผ้าขาวทำให้เส้นด้ายอ่อนนุ่ม ยีตอใยการใช้งานให้ยาวนานขึ้น
- ใช้สกัดสารทำยาพอกหนัง ทำให้อ่อนนุ่มและมีสีสวย
- ใช้สกัดทำยารักษาโรค เช่น ยาสมานแผล ยาถ่ายพยาธิในสัตว์ ยาขับพิษ ยาทากัดคัน ยาขับปัสสาวะ ยาแก้ปากเปื่อย และยาแก้ท้องเดินท้องเสีย ทำเฉพาะยาแก้แก้ท้องเดินท้องเสีย ส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมของสารสกัดจากหมากเกือบทั้งสิ้น

ส่วนราก ใบ และลำต้นก็มีประโยชน์เช่นกัน โดยรากลำต้นมีฤทธิ์ขับปัสสาวะ ขับปัสสาวะ ขับพิษ และขับปัสสาวะ ใบใช้ทำพัต ทำปลอกมีด และนำมาต้มเป็นยาแก้อาการปากเปื่อย และขับปัสสาวะ ลำต้นใช้ทำเส้า สะพานและเฟอร์นิเจอร์ เนื่องจากสมุนไพรขับพิษและทาแก้คัน ลำต้นใช้ทำเส้า สะพานและเฟอร์นิเจอร์ เนื่องจากมีเนื้อไม้ที่แข็งแรงและมีสายเสี้ยนสวยงาม

ต้นตำรับกินหมาก

การกินหมากของอินเดียเป็นเรื่องเก่าแก่ที่สืบทอดกันมานานแล้ว เข้าใจว่าคงจะประมาณ ๒,๐๐๐ ปีมาแล้ว แต่อินเดียจะเป็นชนชาติแรกที่กินหมากหรือไม่มีก็หาเอกสารมาสนับสนุนยังไม่ได้

ในหลักฐานของกลุ่มคนในยุโรป เรื่องราวของการกินหมากปรากฏอยู่ในเอกสารของมาร์โคโปลโล ซึ่งอยู่ในช่วงของอาณาจักรสุโขทัย มาร์โคโปลโลได้เขียนไว้ว่า ผู้คนส่วนใหญ่ต่างก็กินหมากพุด และปรากฏอยู่ในรายงานของนักเดินทางอื่น ๆ เช่น วาสโกดา กามา (๒๐๔๑) รายงานได้กล่าวถึงคนอาหรับที่เอาหมากไปจากอินเดีย

และกล่าวว่า คนอินเดียสมัยนั้นจะมีหมากอยู่ในมือและจะกินหมากในหมู่เพื่อนฝูง และตามความคิดของคนอินเดีย พระพิฆเนศที่เป็นเทพเจ้าแห่งความรอบรู้จะแปลงร่างเป็นผลหมาก หมากจึงเป็นพืชผลของพระเจ้า ในพิธีกรรมต่าง ๆ ของพราหมณ์จึงขาดหมากไม่ได้

ในศาสนาฮินดูมีความเชื่อกันว่า หมากเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงนิมิตหมายที่ดีหมากเป็นสัญลักษณ์แห่งความบริสุทธิ์ คนอินเดียจึงนิยมใช้หมากในการบูชาเทพดา และพระผู้เป็นเจ้า ในพิธีส่วใหญ่จะมีการนำหมากออกเป็นชิ้น นอกจากนั้นพิธีบูชาผู้แทนที่ที่จะต้องบวงสรวงด้วยหมากทุกลูก โดยไม่ต้องมีการนำหรือตักแต่ใจใด ๆ

คนอินเดียนิยมเคี้ยวหมากกันมาแต่ไหนแต่ไร ในหนังสือมหาราชของอินเดียได้กล่าวถึงการสร้างโรงพยาบาลถวายแก่พระสวส์ และเมื่อราว ๑,๓๐๐ ปีมาแล้ว ได้มีตำราแพทย์ศุครุคกล่าวว่าการกินหมากเป็นของดี เข้าใจว่าคงจะพิจารณาเฉพาะเรื่องความแข็งแรงของฟันและเหงือก (ส.พลายน้อย ๒๕๑๔ พฤกษนิยาย แพทย์พิทยา)

หมากในเอเชียใต้

นอกจากอินเดียแล้วประเทศอื่น ๆ ในเอเชียใต้อย่าง เนปาล ศรีลังกา บังกลาเทศ ปากีสถาน และประเทศอื่น ๆ ต่างก็มีความเชื่อที่ว่าด้วยการกินหมากที่แตกต่างกัน

คนในเนปาลสืบทอดวัฒนธรรมกินหมากจากอินเดีย ปัจจุบันในชุมชนที่อยู่บนที่สูงอย่างเนปาลก็ยังคงมีการกินหมากอย่างเป็นล่ำเป็นสัน

อย่างไรก็ตาม ในพิธีแต่งงานของคนเนปาลก็ยังจำเป็นที่จะต้องให้หมากชนเผ่าชุนวา และจิโรไตได้กำหนดไว้สำหรับคนเนปาลก็จำเป็นที่จะต้องใช้หมากการให้หมากถือการให้ความเป็นมิตร

หมากจึงได้มีส่วนสัมพันธ์ในชีวิตการแต่งงานของเนปาล เพื่อไม่ให้ต้องตกพุ่ม่าย สาวเนปาลจะต้องแต่งงานกับต้นหมากก่อนแล้วจึงจะแต่งงานกับคนถือว่าเป็นการทำเพื่อเป็นเคล็ดถ้าผู้ชายตายไปก็ไม่ได้ถือว่าเป็นฝ่ายเพราะยังมีต้นหมากอยู่ในการจะขอหย่าร้าง หม่มเนปาลในสมัยก่อนจะเอาหมาก ๒ ผล สอดไว้ใต้หมอนของภรรยา ถ้าภรรยาเห็นหมากอยู่ใต้หมอนแสดงว่าฝ่ายชายได้ขอหย่าแล้ว เมื่อเห็นแล้วต้องทำใจให้ได้ ในสมัยนี้ต้องถามก่อนว่าใครเอาหมากไปวางไว้ใต้หมอนอีกจะเป็นบุคคลที่สามก็ได้

คนหนุ่มสาวของเนปาลนิยมเที่ยวหามาขอบแห่งเดียวนี้จัดอยู่ในฐานะ
บรรจूसวยงาม หมากอบแห่งนี้เอามาขบเคี้ยวเล่นให้ร่อยปาก การอบแห้งสามารถ
เก็บไว้ได้นานและการบรรจุหามาในภาชนะทำให้ขายได้ราคาสูงขึ้น

บังกลาเทศเป็นอีกประเทศหนึ่งที่มีผู้นับถือศาสนาอิสลามมาก และเป็น
ชนเผ่าที่กินหมากกันมากคนในบังกลาเทศชอบเคี้ยวหมากมากแม้จะเป็นคนที่อยู่ในวัย
หนุ่มสาวก็ตาม

คนเบงกอลเรียกหมากว่า สุกริ ที่บังกลาเทศได้มีการส่งเสริมให้มีการ
ปลูกหมากเป็นพืชเศรษฐกิจ กระนั้นก็ตาม ผลผลิตหมากก็ยังไม่พอเพียงกับการ
บริโภค ส่วนหนึ่งต้องสั่งซื้อไปจากประเทศไทย

ที่เกาะศรีลังกามีการปลูกหมากเป็นสินค้าออกส่วนหนึ่งและเพื่อบริโภคเอง
อีกส่วนหนึ่ง

หมากในเอเชียตะวันออก

คนในเอเชียตะวันออกส่วนใหญ่ไม่กินหมาก นอกจากผู้คนในบริเวณ
ตอนล่าง เช่น ไต้หวัน การปลูกหมากในไต้หวันถือว่าเป็นการปลูกพืชเศรษฐกิจ

คนไต้หวันถือว่าหมากเป็นค่ามออย่างหนึ่ง เด็กหนุ่มสาวไต้หวันกลับ
เคี้ยวหมากแทนการเคี้ยวหมากฝรั่ง ทำให้หมากมีราคาแพงขึ้นใครเป็นเจ้าของหมาก
๓๐ ต้น ก็ซื้อรถยนต์ได้แล้วบนถนนของกรุงไทเปในยามค่ำคืนจะเห็นการขายหมาก
อยู่ริมถนน

คนจีนแผ่นดินใหญ่ตอนใต้มีการกินหมากบ้าง แต่ทุกวันนี้มีการกินน้อยลง

หมากในอินโดจีน

กลุ่มประเทศในอินโดจีนยังคงมีการเคี้ยวหมากกันอย่างเป็นล่ำเป็นสัน
ไม่ว่าจะเป็นคนเขมร คนลาว หรือคนเวียดนาม

ตำนานหมากพลูของเวียดนามถือว่ามีความสมบูรณ์ในเรื่องการกินหมาก
พลู ทุกวันนี้ยังคงมีการปลูกหมากพลูในบางส่วนของเวียดนาม

คนลาวก็ชอบกินหมาก และมีรูปแบบการกินหมากคล้าย ๆ กัน กับคนไทย
ที่อาศัยอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ในบางท้องถิ่นไม่มีหมากคนลาวก็จะใช้
แก่นคูณและแก่นลิเลียดเป็นการทดแทน

คนเขมรทั้งที่อพยพและไม่อพยพต่างก็เคี้ยวหมากกันพอสมควร ดูเหมือนว่า
คนเขมรเป็นเจ้าของตำรับในการกินหมากของคนไทย กษัตริย์เขมรที่ชื่อ โกลทัยจะ
เป็นผู้ถ่ายทอดวิธีกินหมากให้

หมากในพม่า

คนพม่าก็ชอบเคี้ยวหมากมากเป็นเวลานานแล้ว ทั้งนี้เพราะเป็นประเทศ
ที่ร่วมแดนกับอินเดีย คนพม่าเรียกหมากว่า ฟามที่เบ็ง, กุนลี กุน หรือ กุนที่บัน
คนพม่ามีข้อห้ามไม่ให้นักชนาหมากของผู้หญิงถือว่าจะทำให้ยากจนลง

หมากในอาเซียน

คนมาเลเซียเรียกหมากว่า ปินัง ปินังซีร์ หรือ ปินเลียง คนมาเลเซียน่าจะได้
รับวัฒนธรรมในการกินหมากจากอินเดีย เข้าใจว่าน่าจะมากับพิธีกรรมทางศาสนา

ในพิธีแต่งงานของคนมาเลเซียต้องมีการเตรียมขันหมากเช่นเดียวกับ
คนไทย แต่จะต้องนำหมากออกเป็นซีก ใส่ไว้ในตะกร้า การนำหมากเข้าไปร่วม
ในขบวนแต่งงานถือว่าเป็นการเชื่อมสัมพันธ์ไมตรี

หลังจากแต่งงานแล้วถ้าคู่แต่งงานมีเด็ก ก็จะต้องเอาดอกหมากใส่ลงไป
ในน้ำเพื่ออาบนำให้กับเด็กที่เกิดใหม่ถือว่าเป็นสิริมงคลต่อเด็กอย่างยิ่ง

ปัจจุบันคนมาเลเซียที่นับถือศาสนาอิสลาม และคนมาเลเซียที่สัญชาติ
อินเดียก็ยังกินหมากกันอย่างเป็นล่ำเป็นสัน

ในฟิลิปปินส์ คนชรานิยมกินหมากกันมากทีเดียวนี้ทุกหนทุกแห่งก็ยังพบ
เห็นต้นหมาก คนที่นั่นเรียกหมากว่า สล เมื่อครั้งที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า
เจ้าอยู่หัวได้เสด็จประพาสชาวเป็นเวลากว่า ๒ เดือน พระองค์ได้มีบันทึกว่า
ว่ามีหมากดิบอ่อน ๆ ผ่าทั้งเปลือก ผ่านบาง ๆ ใส่ในใส่พลู คนที่นั่นกินหมากชนิดเดียว
กินพลูเป็นกอง

คนอินโดนีเซียยังคงมีการค้าขายหมากกันทั่วไป ทุกตลาดจะมีการขายทั้งหมากสดและหมากแห้ง ราคาที่แตกต่างกันไปตามเกาะต่าง ๆ คนสิงคโปร์ที่สู้งาก็ยังคงกินหมากอยู่ ส่วนคนรุ่นหนุ่มสาวก็หันไปใช้หมากฝรั่ง

หมากในเมือไทย

ไทยได้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินหมากมาจากเขมร แต่บางท่านก็ว่าน่าจะเป็นการถ่ายทอดจากพวกพราหมณ์มากกว่า

ในพงศาวดารภาคเหนือของไทยได้กล่าวถึงเรื่องราวของพระเจ้าสุทนต์มิ่งซึ่งได้เอาธิดาของพระเจ้ากรุงจีนมาเป็นชายา นางสร้อยดอกหมากเกิดในชั้นหมากเรื่องนี้ก็คล้าย ๆ กับตำนานของเมืองนครศรีธรรมราช เพราะพระนางจันทร์มาลีศรีบาทนาถสุริวงศ์เป็นธิดาพระเจ้ากรุงจีน และก็เป็นผู้ที่เกิดในชั้นหมาก

บางหลักศิลาจารึก (คณะกรรมการพิจารณาและจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์ ๒๕๒๑ ประชุมศิลาจารึกภาคที่ 1 เป็นศิลาจารึกกรุงสุโขทัย ที่ได้พบมาก่อน พ.ศ. ๒๔๖๗ สำนักนายกรัฐมนตรี) ได้กล่าวถึงเรื่องราวของหมากไว้ดังนี้ ในหลักศิลาจารึกหลักที่ ๑ ซึ่งเป็นหลักของพระเจ้ารามคำแหงมหาราช ด้านที่ ๑ ได้พูดถึงหมากว่า ...ป่าหมากป่าพลูห่อหุ้มมันไว้แก่กลุ้มมันสิ้น ด้านที่ ๒ ได้พูดถึงหมากว่า... สร้างป่าหมากป่าพลูทั่วเมืองนี้ทุกแห่ง... มีป่าหมากป่าพลู มีโรมันมา มีถิ่นตาม

หลักศิลาจารึกหลักที่ ๒ ซึ่งเป็นของวัดศรีชุมได้พูดถึงหมากว่าขลุกลูกดอกไม้ใหญ่หลายพรรณแก่ชพระศรีมหาโพธิ์ไว้คนแต่เง่ารักษาหลายครั้งมีทั้งสวนหมากสวนพลูไร่นา...

และในหลักศิลาจารึกหลักที่ ๓ เป็นของวัดนครชุม ได้พูดถึงหมากว่า... อันผู้แก่พาพระยาทั้งหลายอันเป็นมิตรสหาย อันมีในบัดนี้แต่กระผมคงสหายขอฝากหมากปลามาไหว

หมากเคยเป็นสื่อความรักในสมัยกรุงศรีอยุธยา ท้าวศรีสุทนต์จันทร์ได้ให้นางข้าหลวงเอาหมากห่อผ้าไปให้พันบุตรศรีเทพ การให้หมากถือว่าเป็นการให้ความรัก จนกระทั่งทั้งสองได้รักกันและได้สถาปนาให้พันบุตรศรีเทพขึ้นเป็นพระเจ้าแผ่นดิน ทำให้บรรดาเหล่าขุนนางไม่พอใจเป็นอย่างมากจึงจะต้องพากันไปเสียดงเขียน

ในโบสถ์วัดป่าแก้วขุนพิเรนทรเทพจึงว่าเรื่องแค้นนี้ต้องเสียดงเขียนกันด้วย ว่าแล้วก็คายหมากขวางไปที่เขียนที่กำลังเสียดง ถูกเขียนของขุนวรรงศาตบ นีคือที่มาจากคำไทย ที่ว่า เล่นพิเรนทร์

ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ไทยได้ส่งหมากไปขายในต่างประเทศได้เงินมากถึงปีละ ๗๕,๐๐๐ เหรียญ คิดเป็นเงินไทยในสมัยนี้ก็นับว่าเป็นเงินมากมายเลยทีเดียว

ในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ขุนนางที่จะตามเสด็จไปต่างประเทศจะต้องซื้อขัตติบัตรเป็นการใหญ่ ในสมัยนั้นมีความเชื่อว่าคนไทยที่พูดฝรั่งไม่ชัดก็เพราะคนไทยลิ้นแข็ง และที่คนไทยลิ้นแข็งก็เพราะคนไทยกินหมากในสมัยนี้คนไทยก็ยิ่งลิ้นแข็งเป็นส่วนใหญ่มากก็ไม่ไดกิน หรือว่าพันธุ์ไทยเป็นพันธุ์ลิ้นแข็งก็ไม่ทราบได้

ชีวิตชนบทไทยบางที่ก็ขุดสบงที่ก็จะมีความยากจน บางครั้งอาจวัดความร่ำรวยของคนได้จากเขียนหมาก ถ้าเขียนหมากกว้างเปล่าแสดงว่ายากจนมาก ในขณะที่ยากจนบางแห่งที่หาหมากกินไม่ได้ก็จะต้องหากของขบเคี้ยวชนิดอื่นที่มีความเผ็ดสูง เช่น แก่นคูน แก่นไม้เสียด หรือไม้เถ็ดเปรี้ยวมากกินหมากลง โดยการชอยหมากให้บางลง สรุปลแล้ว ในผลหนึ่ง ๆ จะไดกินได้หลายครั้ง

ในพิธีกรรมต่าง ๆ ของไทยปัจจุบันก็ยังใช้หมากอยู่มาก (อุรคินทร์ วิจารณ์ ๒๕๑๒ ประเพณีไทยฉบับพระมหาราชครู โรงพิมพ์ประจักษ์วิทยา ๔๗๒ หน้า) ในแต่ละพิธีกรรมจะมีลักษณะของการจัดหมากที่แตกต่างกัน อาทิ การจัดเครื่องรับรองพระสงฆ์หรือแขกทั่วไป ต้องมีกระโถน ที่น้ำเย็นที่นำร้อน หมาก พลุ บุหรี่ จัดใส่ภาชนะไว้ จึงจะถือว่าเป็นการรับรองสมบูรณ์ตามประเพณีไทย

เนื่องจากมีการฝ่าหมากเป็นซีกพระหลายรูปที่ฉันหมากในภาชนะเดียวกัน ไม่ถือว่าเป็นการบริโภคร่วมภาชนะเดียวกัน

ในพิธีบรรพชาอุปสมบทผู้บวชจะต้องจัดเครื่องสักการะเป็นการแสดงความเคารพต่อพระอุปัชฌาย์อาจจัดของที่เตรียมไปนั้น จะต้องมีความหมายด้วย

ในพิธีขึ้นหมากหมั้นแบบไทย ๆ นั้น จะต้องมี ๒ ชั้น ชั้นหมากใส่ของที่จะไปหมั้น อีกชั้นหนึ่ง เป็นชั้นหมากหมั้น ในชั้นหมากหมั้นจะมีหมาก ๔ ผล ตัดเป็นระแงงเดียวกันหรือตัดเป็นระแงงละ ๒ ผล มีพลู ๔ เรียง ๆ ละ ๔ ใบ

ส่วนในพิธีขึ้นหมากแต่งจะมีขึ้น ขึ้นหนึ่งใส่หมาก ๘ ผล เช่นเดียวกับขั้นที่
เพิ่มขึ้นมาเป็นชั้นลินสอด

ในพิธีวางศิลาฤกษ์ เครื่องสังเวद्यบูชาฤกษ์ เครื่องใหญ่จะมีหมากวางรวม
อยู่ด้วย แต่ถ้าเป็นเครื่องเล็กอาจไม่จำเป็นที่จะต้องใช้หมาก

ในพิธีเซียด ต้องใช้เครื่องสังเวद्यหมากน้อย โดยใช้หมากพลู ๑๒๔ คำ
ส่วนในพิธีทำศพจะต้องเตรียมหมากไว้ ๑ คำ ใส่ไว้ในกรวยเช่นเดียวกับ
ของอย่างอื่น เมื่อเวลาทำศพเสร็จแล้ว จึงนำกรวยที่มีหมาก สอดใส่ไว้ในมือ
ของผู้ตายเพื่อจักได้นำไปสักการะพระจุฬามณี เจดีย์สถาน ในชั้นดาวดึงส์สวรรค์

ในพิธีปลงศพยังต้องใช้หมากโดยรวมอยู่ในเครื่องกัณฑ์เทศน์
นอกจากนี้ ในพระราชพิธีมีปวดยศที่ปราศ ของวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือนยี่
พราหมณ์จะต้องผูกพรตหมากพลูก็จะต้องเตรียมไว้ เช่นเดียวกับในพระราชพิธีหล่อ
พระไชยวิวัฒนาประจักษ์รัชกาล โดยจะต้องจัดไว้อย่างละ ๕ คำ ให้พระฤกษ์เททอง
หล่อพระก็ต้องใช้หมาก

ในคัมภีร์เทียบ ไม่ช่วมนาม เพื่อปราบปัจเจกมิติชรัยัคิ ก่อนการยกทัพหลวง
๓ วัน ๓ คืน ต้องใช้หมากสุกและหมากดิบอย่างละ ๑๐๐ ผล ประกอบในพิธี

นับว่าหมากมีความสำคัญกับชีวิตคนไทยและวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างมาก
สรุปแล้ว หมากยังคงเป็นพืชที่มีความสำคัญกับมนุษยชาติหลายเผ่าพันธุ์
การกินหมากที่ติดต่อกันมาเนิ่นนานในหลายสังคมมนุษย์สามารถยืนยันได้ว่าหมาก
จะไม่สูญหายไปจากโลกและยังคงเป็นพืชเอกประเภทที่เกษตรกรปลูกไว้ใกล้ตัว
เพื่อสนองคุณประโยชน์ต่อผู้ปลูกและผู้บริโภคใช้ประโยชน์ และเนิ่นน้อย ปัญจพรรค
ได้เขียนบทความเรื่องกินหมากและเขียนหมากโดยกล่าวถึงหมาก (เนิ่นน้อย
ปัญจพรรค : ศิลปวัฒนธรรม : ๒๕๕๓) ดังนี้

บริบทเฉพาะที่ครอบคลุมของกลุ่มของประเด็นการผลิตหมากแห้ง

๑. หมากและผู้ผลิตหมากที่บ้านหนองสรวง
จากการศึกษาสำรวจและสัมภาษณ์นายหนูแมน ยินดี และคุณพรรณชาติ
จิตอำนวนาย ที่บ้านหนองสรวง ในการปลูก และการผลิตก็มีลักษณะแตกต่างกันไป
สรุปได้ดังนี้

๑.๑ การปลูกหมากเป็นพิธีกรรม มีเกือบทุกครัวเรือน (๘๐%)
ของชุมชน แต่ละครัวเรือนมีหมากระหว่าง ๑๐๐ - ๒๐๐ ต้น พันธุ์ที่ปลูกเป็นหมากสูง
ที่นิยมปลูกกันในชุมชน ระยะเวลาการปลูกไม่แน่นอน เพราะปลูกเป็นพืชแซมพืชอื่น
และเป็นแนวเขตแดนของรั้ว โดยครอบครัวหนึ่งมีพื้นที่ทำสวน ๒ - ๒๐ ไร่ ปลูกหมาก
แซมพืชอื่นและปลูกรอบสวนหรือรั้วแทบทุกสวนเอาผลไปใช้ในงานพิธีกรรมทาง
วัฒนธรรม และใช้สอยส่วนตัวที่เหลือก็แบ่งปันให้ญาติมิตรและนำไปขาย

๑.๒ การปลูกหมากเป็นพิธีสวน ชาวชุมชนหนองสรวงมีการปลูกหมาก
เป็นส่วนเดียวโดยทำเป็นส่วนหมากขนาดตั้งแต่ ๕ ไร่ - ๓๐ ไร่ จำนวน ๑๐ กว่าแปลง
พันธุ์ที่ปลูกมีทั้งหมากพื้นถิ่น (หมากสูง) และหมากตัดพันธุ์ (หมากเตี้ย) ส่วนใหญ่
เป็นของประชาชนในส่วนของตลาดหนองสรวง ปลูกหมากเพราะรับซื้อหมากอยู่แล้ว
และไม่ค่อยมีเวลาไปดูแลเท่าที่ควร ปลูกตามคำแนะนำของวงการค้าหมาก แต่ก็
มักจะไม่มั่นใจนัก เพราะแฉดล้อมในท้องถิ่นส่วนใหญ่ทำสวนยาง ส่วนผลไม้ การปลูก
หมากเป็นส่วนเดียวก็จะทำให้อุณหภูมิหรือทำให้เกิดการเข้าใจผิดเป็นอย่างไร
ไม่ค่อยได้รับการยอมรับจากชุมชน

๒. การผลิตหมากแห้งของชุมชนบ้านหนองสรวง จากการศึกษาสำรวจ
และสัมภาษณ์ชาวชุมชนหนองสรวงจะผลิตหมากแห้งเพื่อการจำหน่ายอยู่เพียง
ชนิดเดียวคือ หมากแห้งผ่าซีก (ผ่ากลางหมากออกเป็น ๒ ซีก) โดยมีกระบวนการดังนี้

๒.๑ นำเอาหมากสุกหรือหมากที่สุกดีแล้ว คือ มีเปลือกสีเหลือง
อมแสดหรือแสดอมน้ำตาล มารวมไว้ให้ได้ปริมาณที่เพียงพอหรือหมากพอ โดยอาจจะ
ใส่ในตะกร้า เข่ง หรือสตูดึง หรือตอกไว้กับพื้น

๒.๒ เตรียมอุปกรณ์การผ่าหมากมาให้พร้อมอันประกอบด้วยสิ่ง
ต่อไปนี้

- เขียง หรือท่อนไม้สี่เหลี่ยม ขนาดตั้งแต่ ๒" - ๕" x ๖" - ๘"
ยาว ๒๐ - ๖๐ เซนติเมตร สำหรับเป็นที่รองผ่า (ตั้งหมากและลี้ใบมีด)

- ผ้าหรือสาดสำหรับรองเขียนหรือรองหมากที่ผ่าแล้ว หมาก
ตกลงไปจะได้ไม่ถูกดินหรือพื้นสกปรก

- มีดหรือพร้า ส่วนใหญ่ใช้พร้าขอ มีดโต้ที่มีโซอยู่ในครีวเรือน
บางคนอาจใช้มีดสำหรับผ่าหมาก (มีฉฉนาก) ผ่าก็ได้

- เลือ หรือสาดสำหรับตากหมาก ใช้สำหรับตากหมากที่ผ่านแล้ว บางทีอาจใช้กระสอบปูยผ้าให้เป็นพื้นยวสำหรับตากได้
- เหล็กค้ำหมากชอกจากเปลือก เป็นเหล็กแบนคล้าย ต้มช้อนหรือช้อน บางคนใช้ปลายมีดขอเป็นเครื่องมือค้ำหมากออก
- - ถุงสำหรับเก็บหมากแห้ง ใช้ถุงปูยชนิดที่สะอาดสำหรับ เก็บหมากแห้ง

๒.๓ การผ่าหมาก ๒ ซีก ชาวชุมชนทอนหงส์ผ่าหมาก ๒ ซีกด้วยมีด โดยใช้พร้าหรือมีดผ่าลงตรงกลางลูกหมากแล้วเคาะหรือกดลงบนเขียงที่เตรียมไว้ โดยผ่าตามแนวยาวของหมาก ในขณะที่ผ่าต้องระวังอย่าฟันพร้าหรือมีดไปใช้งาน อย่งอื่น เพราะจะมีผลต่อหน้าเมล็ดหมากที่ผ่าออกเป็นซีก ทำให้ได้หมากไม่สวย หรือขึ้นราได้ง่าย

การที่จะผ่าหมากต้องเลือกวันที่อากาศโปร่งใสมีแสงแดดดี เพราะการนำไปตากครั้งแรกหรือแดดแรกจะมีผลต่อหน้าเมล็ดหมากเช่นเดียวกัน และการผ่าหมาก มักจะเริ่มกันในช่วงเช้าจากประมาณ ๘ โมงเช้าไปถึงบ่าย ๒ โมงเท่านั้น เวลาที่เหลือ จะได้เป็นเวลาคาก

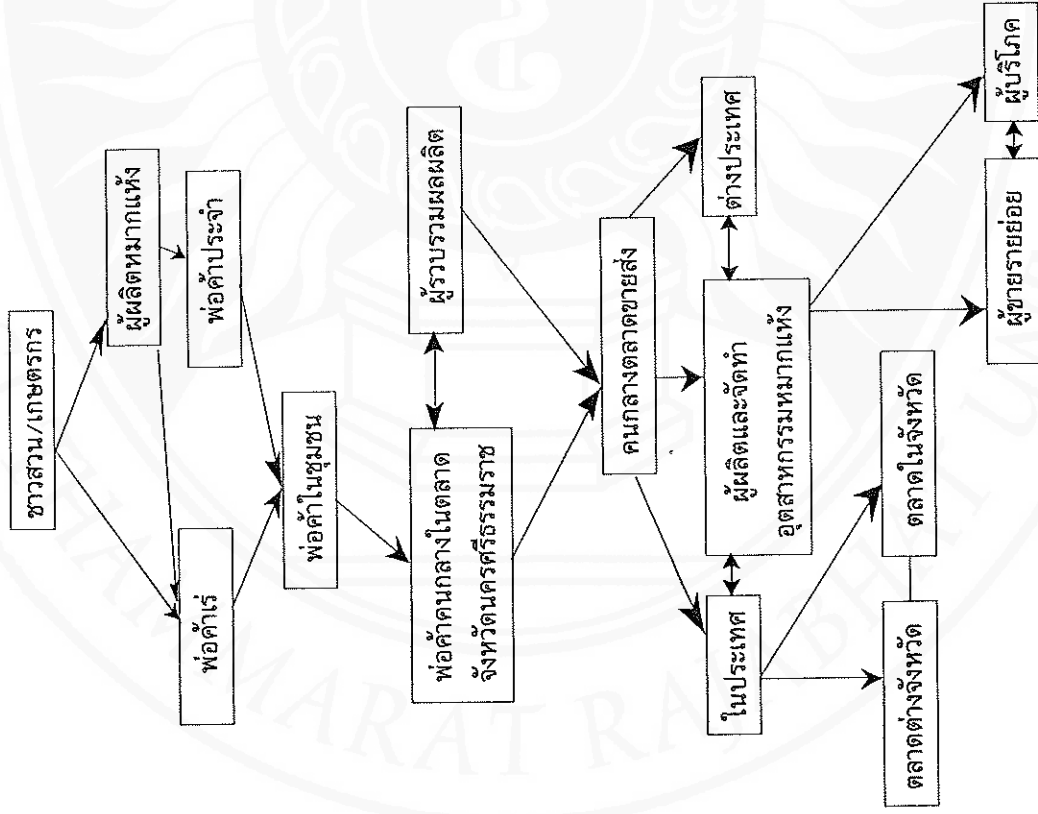
๒.๔ การตากหมากที่ผ่าซีกแล้ว หมากที่ผ่าซีกแล้วจะถูกนำไปตากแดดบนเสื่อสาด กระสอบ หรือลานคอนกรีต ที่อยู่ในบริเวณบ้าน ช้างบ้าน หรือนำไปปูบนพื้นในจุดที่มีแดดส่องดี การตากแดดช่วงนี้ใช้เวลา ๑ - ๒ วัน เพื่อให้ แดดและความร้อนเผาให้เปลือก และเมล็ดหดตัวและแยกออกจากกันสามารถ แยกเอาเมล็ดออกจากเปลือกได้ง่าย

๒.๕ การแกะเอาเมล็ดออกจากเปลือก เมื่อนำหมากผ่าซีกไปตากแดด ๑ - ๒ วันแล้ว ก็นำหมากผ่าซีกมาค้ำหรือแกะออกจากเปลือกเอาเฉพาะ เมล็ด โดยใช้เหล็กหรือมีดแกะออกมาพร้อมทั้งขูดเปลือกอ่อนที่ติดมากับเนื้อหมาก ออกด้วย ในการแกะเมล็ดหรือขูดเปลือกอ่อนออกจะต่องไม่ให้เมล็ดหมากเป็นแผล หรือมีรอยตำหนิได้ยิ่งดีและเมื่อแกะเปลือกออกหมดแล้วก็นำเอาเมล็ดหมากไป ตากแดดอีกรอบหนึ่ง

๒.๖ การตากเมล็ดหมากผ่าซีก นำเอาเมล็ดหมากที่แกะออกจากเปลือกเรียบร้อยแล้วไปตากบนคอนกรีตที่สะอาด บนเสื่อ - สาด หรือผ้าเค้นที่อีก ประมาณ ๖ - ๑๐ วัน หรือบางทีอาจจะถึง ๑๕ วัน เพื่อให้หมากแห้งดี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ สภาพความแห้งความชื้นของอากาศ และระยะเวลาที่ได้ตากจริง ๆ ตลอดจนสภาพ ของหมากที่นำมาผ่าซีก ถ้าหมากอ่อนไปก็จะใช้เวลานานกว่า แต่อย่างไรต่องไม่ให้ ถูกความชื้น เพราะจะทำให้หน้าเมล็ดหมากที่ผืนขึ้นราเป็นราดำ ทำให้คุณภาพต่ำลง และราคาก็จะตกต่ำไปด้วย

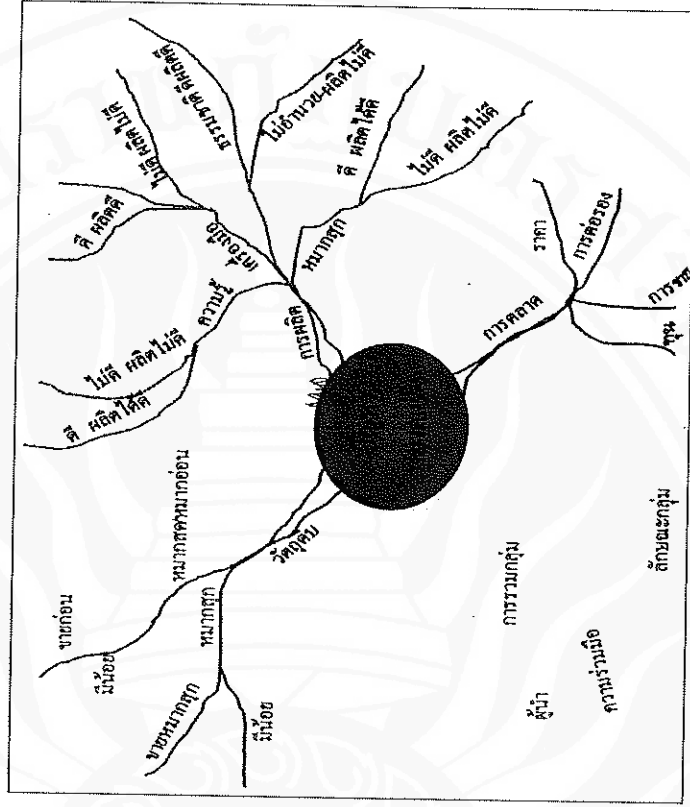
๒.๗ การเก็บรักษาหมากแห้ง ชาวชุมชนทอนหงส์จะเก็บหมากแห้งไว้ในกระสอบหรือถุงปูย ถุงละประมาณ ๓๐ - ๓๕ กิโลกรัม นำไปตั้งไว้ในห้องบนพื้น หรือบนชั้นที่แห้งดีไม่มีความชื้น เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหมากที่ผืนขึ้นราดำ

แผนภาพ เส้นทางการตลาดผักแห่งบ้านหนองหงส์



หรืออาจจะดูจากการทำแผนที่ความคิด (MAPPING) ข้างล่างนี้

แผนภาพ แสดงปัญหาหมากแห้ง



ตาราง แสดงปัญหา สาเหตุของปัญหา และทางเลือกการแก้ปัญหาของชุมชน

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	ทางเลือกการแก้ปัญหา
๑. วัสดุดิบหมดทุก	<ul style="list-style-type: none"> - แต่ละครอบครัวมีจำนวนน้อย - มีการขายหมากสดก่อน - ไม่มีกรรมกรรวมกัน - มีช่วงระยะเวลาสั้น ๑ ปี มี ๓ - ๔ เดือน 	<ul style="list-style-type: none"> - ควรปลูกเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ - ไม่ควรขายหมากสดก่อน - ควรมีศูนย์รวมหมาก - ควรมีการพัฒนาพื้นที่หมาก และการปลูก
๒. ปัญหาการผลิตหมากแห้งไม่ได้คุณภาพ	<ul style="list-style-type: none"> - มีกระบวนการที่ซ้ำและหลายขั้นตอน - ต้องอาศัยแสงแดดธรรมชาติ - มีฝนตกและอากาศเป็นอุปสรรค - เอาหมากสุกไม่ได้มาผลิต - การเก็บรักษาหมาก - ไม่มีเครื่องมือใหม่ ๆ - ไม่มีความรู้และทักษะผลิตไม่ได้ดี - ไม่มีคุณภาพ - ปริมาณรวมทั้งหมักผลิตได้น้อย 	<ul style="list-style-type: none"> - จัดหาเครื่องมือและแรงงาน - ที่มีความและสามารถทำงานได้เต็มที่มากขึ้น การ เช่น เครื่องอบ เครื่องผ่าหมาก เครื่องอบ - มีโรงเก็บผลผลิตรวมกัน - ควรมีเครือข่ายกับนอกชุมชน - ให้ความรู้และเทคนิคการผลิตหมากแห้งให้ถูกต้อง
๓. ปัญหาดีมานราคา และการตลาด	<ul style="list-style-type: none"> - หนากราคาถูก - ไม่มีอำนาจต่อรอง - มีกลุ่มคนซื้อจำกัด - การขายและซื้อไม่มีนโยบาย - มาตราฐานไม่มีประกันราคา - ขายแล้วไม่ได้เงิน - ไม่มีเงินทุนสำรองซื้อ 	<ul style="list-style-type: none"> - ทำหมากให้มีคุณภาพ - เก็บรักษาไว้ขายเมื่อราคาดี - มีตัวแทนไปต่อรองราคา - พึ่งในประเทศ ต่างประเทศ - ออกรับรัฐประกันราคาและรับรองการขาย-ซื้อ - เจริญกับสถาบันการเงิน
๔. ปัญหาและอุปสรรคอื่น ๆ ในการรวมกลุ่มทำธุรกิจชุมชน	<ul style="list-style-type: none"> - ไม่ค่อยมีคนอยากเป็นแกนนำ - เก่งกว่าจะถูกกำหนดได้เขียน - เก่งกว่าจะไปแย่งอาชีพคนอื่น - เก่งกว่าจะไม่ได้รับการสนับสนุนจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้วิธีเลือกตั้ง - ใช้วิธีซื้อร้อง - ให้ทำสัจยบ้าน