

## : การปลูกหอมและการทำหอมเปียก

### ประวัติความเป็นมา

“ผ้าหม้อหอม” เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นและสัญลักษณ์จังหวัดแพร่ ที่ได้รับการสืบทอดมานานกว่า 100 ปี และนำมาผลิตครั้งแรกที่บ้านทุ่งโฮ้ง ตำบลทุ่งโฮ้ง อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ซึ่งผ้าหม้อหอมถือเป็นสิ่งหนึ่ง ที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชาวแพร่ จะเห็นได้จากการแต่งกายพื้นเมืองของชาวแพร่ ที่นิยมสวมใส่เสื้อหม้อหอม ซึ่งคำว่า “หม้อหอม” เป็นคำในภาษาพื้นเมืองมาจากการรวมคำ 2 คำ คือคำว่า “หม้อ” และคำว่า “หอม” เข้าไว้ด้วยกัน และคำว่า “หม้อ” เป็นภาชนะอย่างหนึ่งที่ใช้ในการบรรจุน้ำหรือของเหลว ส่วนคำว่า “หอม” เป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่ง ที่ชาวบ้านนำเอาลำต้นและใบมาหมักในน้ำ ตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ จะให้น้ำสีน้ำตาลเข้ม เมื่อนำมาย้อมผ้าฝ้ายสีขาว จะได้ผ้าหม้อหอมสีน้ำตาลเข้ม

โดย “หอม” เป็นพืชล้มลุก มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม เจริญเติบโตได้ดีในสภาพพื้นที่ที่มีอากาศเย็น ความชื้นสูง ใกล้เคียงน้ำตามหุบเขาในป่าธรรมชาติ มีแสงรำไร และไม่มีน้ำท่วมขัง ซึ่งในพื้นที่อำเภอเมืองแพร่ จะมีแหล่งปลูกหอมจำนวนมาก ได้แก่ บ้านนาคูหา ตำบลสวนเขื่อน, บ้านแม่ลัว ตำบลป่าแดง และบ้านนาตอง ตำบลช่อแฮ แต่ปัจจุบันเหลือหอมในแหล่งธรรมชาติน้อย ประกอบกับผู้ผลิตผ้าหม้อหอมมีความต้องการผลิตผ้าหม้อหอมจากวัตถุดิบธรรมชาติมากขึ้น ความต้องการในการใช้หอมจึงมีมากขึ้น ทำให้หอมที่นำมาย้อมสีไม่เพียงพอ จึงจำเป็นต้องมีการสร้างโรงเรือนพรางแสง เพื่อให้มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของหอม โดยให้ผลผลิตหอมสด เนื้อหอมและสารอินดิโกสูงสุด

### รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

#### อุปกรณ์ในการทำหอมเปียก

1. หอม (ใช้ส่วนใบและก้าน)
2. น้ำสะอาด
3. น้ำปูนใส

#### วิธีการปลูกหอม

- การปลูกหอมในสภาพป่าธรรมชาติ ควรเลือกสภาพพื้นที่ที่เหมาะสม ได้แก่ พื้นที่มีแสงรำไร มีความชุ่มชื้น อยู่ใกล้แม่น้ำ ลำธาร บริเวณหุบเขา ไม่มีน้ำท่วมขัง

- การปลูกหอมในสภาพพื้นที่ราบในโรงเรือนพรางแสง สามารถปลูกหอมได้ตลอดทั้งปี ควรเลือกสภาพพื้นที่ที่เหมาะสม ได้แก่ พื้นที่มีแสงรำไร มีความชุ่มชื้น มีแหล่งน้ำและสามารถให้น้ำได้ตลอดทั้งปี มีขั้นตอนดังนี้

1. เลือกพื้นที่ที่มีน้ำเพียงพอตลอดทั้งปี
2. ไถพรวนตากดิน ทิ้งไว้ 7 – 14 วัน
3. สร้างโรงเรือน ใช้ตาข่ายพรางแสง 70 เปอร์เซ็นต์ โยมุงตาข่ายด้านบนและด้านข้างทั้ง 4 ด้าน ขนาดของโรงเรือนขึ้นอยู่กับพื้นที่และเงินทุน

4. เตรียมแปลงย่อย กว้าง 2 – 3 เมตร ขุดร่องแปลงกว้าง 1 เมตร ความยาวแปลงตามพื้นที่
5. ใส่ปุ๋ยคอก อัตรา 2 ตันต่อไร่ คลุกเคล้ากับดิน

6. ขุดหลุมปลูกลึก 15 – 20 เซนติเมตร นำต้นกล้าหอมที่มีอายุ 1 เดือน ลงปลูก โดยใช้ระยะปลูก ระหว่างแถว 60 เซนติเมตร ระหว่างต้น 50 เซนติเมตร กลบดินถึงโคนต้น

7. ควรให้น้ำทันที หลังกจากปลูก เพื่อให้ต้นหอมฟื้นตัวได้อย่างรวดเร็ว หอมเป็นพืชที่ต้องการความชุ่มชื้น และการให้น้ำเป็นสิ่งสำคัญที่สุด หากให้น้ำไม่เพียงพอ มักทำให้ต้นหอมเจริญเติบโตช้า ต้องให้น้ำสม่ำเสมอ เกษตรกรที่ต้องการปลูกหอมในเชิงพาณิชย์ ควรมีการให้น้ำโดยระบบสปริงเกอร์ โดยให้น้ำทุก 3 - 4 วัน นานครั้งละ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง

8. เมื่อต้นหอม อายุ 6 - 8 เดือน ขึ้นไป จึงสามารถทำการเก็บเกี่ยวได้ ควรเก็บเกี่ยวช่วงเช้า จึงจะได้เนื้อหอมมากกว่าเก็บเกี่ยวช่วงบ่าย ทั้งยังสะดวกในการทำงานและทำเนื้อหอมได้ในวันเดียวกัน วิธีเก็บเกี่ยวหอม ใช้กรรไกรตัดยอด ยาว 15 - 20 เซนติเมตร จะเก็บเกี่ยวได้ทุก 2 - 3 เดือนหรือ 3 - 4 ครั้งต่อปี

#### วิธีการทำหอมเปียก

1. ตัดส่วนยอดและใบหอมในตอนเช้า ซึ่งจะได้เนื้อหอมมากและคุณภาพดี
2. นำใบหอมไปล้างน้ำให้สะอาด แขน้ำ อัตราส่วนหอมสด 1 กิโลกรัมต่อน้ำ 10 ลิตร นำวัสดุที่มีน้ำหนักวางทับ กดใบหอมให้จมใต้น้ำ 24 - 48 ชั่วโมง ขึ้นกับอุณหภูมิ เช่น ฤดูหนาวต้องแช่นาน 48 ชั่วโมง
3. นำน้ำหอมที่ได้ไปเติมปูนขาว อัตรา 120 กรัมต่อน้ำหอม 10 ลิตร แล้วตีด้วยชะลอมในแนวขึ้น-ลง จนเกิดฟอง ที่ชาวบ้านเรียกว่า “ซวก” หรือใช้เครื่องตีหอม ซึ่งมีประสิทธิภาพดีกว่าใช้แรงคน ตีจนกระทั่งฟองน้ำยุบตัวลง จึงหยุดตี
4. ตั้งน้ำหอมทิ้งไว้ 1 คืน ให้ตกตะกอน แยกเป็นชั้น โดยแยกชั้นบนมีสีเหลืองใสทิ้ง ซึ่งได้ตะกอนชั้นคล้ายโคลนสีน้ำเงินเข้ม เรียกว่า “เนื้อหอม” หรือ “หอมเปียก” ซึ่งยังไม่สามารถนำไปย้อมผ้าได้ จะต้องนำหอมเปียกไปเตรียมน้ำย้อมต่อไป

#### ราคาจำหน่าย

หอมเปียก กิโลกรัมละ 300 บาท

#### การใช้ประโยชน์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

1. เป็นการสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษไม่ให้สูญหาย
2. ไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อม เพราะเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติ
3. มีกิจกรรมอบรมและส่งเสริมการผลิตพืชเศรษฐกิจแบบผสมผสาน เพื่อสร้างรายได้อย่างยั่งยืน
4. มีหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ การปลูกหอมและผลิตเนื้อหอมเปียก
5. โครงการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยววิถีเกษตร
6. และอีกมากมายที่ไม่ได้กล่าวถึง

#### รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร



แปลงปลูกหอม



การเก็บเกี่ยวหอม





ส่วนที่ใช้ในการทำห่อมเปียก(ใบและก้าน)



นำใบห่อมมาล้างทำความสะอาด



แช่น้ำไว้ประมาณ 24 - 48 ชั่วโมง



เติมน้ำปูนขาว



การตีด้วยชะลอม (ซวก) จนเกิดฟอง



ฟองที่เกิดจากการตีด้วยชะลอม



เครื่องตีห่อม



ทิ้งไว้ 1 คืนให้ตกตะกอน



ตะกอนชั้นคล้ายโคลนสีน้ำเงินเข้ม



เนื้อห่อมหรือห่อมเปียก

รายละเอียดผู้ให้ข้อมูลและผู้รวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

ผู้ให้ข้อมูลภูมิปัญญา : นายสว่าง สีต้อ (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มห่อมนาคูหา)

ที่อยู่ : 119 หมู่ที่ 5 ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โทรศัพท์ 096-9824460

พิกัดแผนที่ : X: 639255 Y: 2004587 / Latitude : 18.1256703 Longitude: 100.3162728



<https://goo.gl/maps/erJTMWQ5ug4wfSKp8>

ผู้รวบรวมข้อมูล : นางสาวอัจฉราวรรณ สันป่าเป้า ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

หน่วยงาน : สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองแพร่

โทรศัพท์ : 093-130-2923, 0-5452-3221