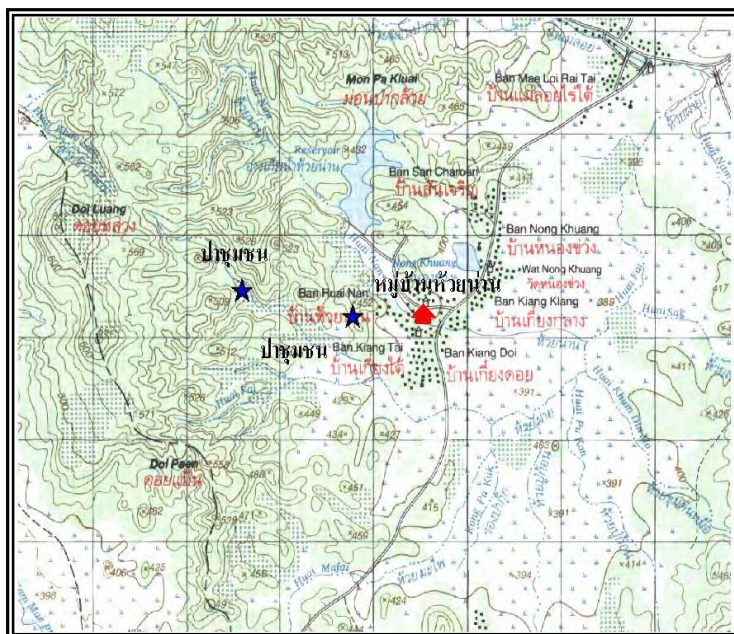


ระยะเวลาการศึกษา 1 ตุลาคม 2552-30 กันยายน 2553



แผนที่แสดงที่ตั้งบ้านห้วยน่าน  
และป่าชุมชน

เมี่ยง คือ ดันชา เป็นไม้พุ่ม มักขึ้นตามที่สูงในเขตร้อน โดยเฉพาะตอนเหนือของประเทศไทยไปจนถึงเขตประเทศจีน ลำต้นมีลักษณะเกลี้ยง มีทรงพุ่มกว้างพอสมควรใบยาวรีคล้ายใบลำไย แต่ปลายใบมีหยักโดยรอบ ดอกสีขาวคล้ายดอกสารภีแต่ไม่ค่อยมีกลิ่น สืบพันธุ์ด้วยเมล็ด เมื่อดำต้นยังเล็กจะโตช้า แต่เมื่ออายุมากกว่านี้ปีหนึ่งแล้วจะโตในอัตราปกติทั่วไป และสามารถเก็บใบเมี่ยงมาบริโภคได้เมื่อดันเมี่ยงนั้นมีอายุสี่ปี

การทำเมี่ยงหรือชาหมักคอง เป็นผลิตภัณฑ์ชาท้องถิ่นทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยนำใบเมี่ยงสดมาอัดเป็นกำ นึ่งแล้วหมักทิ้งไว้จนใบชาเปลี่ยนสภาพเป็นสีเหลือง ใบชู่ย จึงนำมาบริโภค นิยมใช้เป็นของขบเคี้ยว หรืออมเป็นของว่างระหว่างทำงาน ยามว่างหลังอาหาร ซึ่งในสมัยโบราณเมี่ยงจัดเป็นของว่างหลังอาหารของชาวล้านนา ประโยชน์ของการอมเมี่ยง คือ ช่วยผ่อนคลายความเหน็ดเหนื่อย ช่วยแก้แสบ ช่วยชุ่มคอ แก้กระหายน้ำ โดยตามประเพณีทางภาคเหนือเมื่อมีงานในหมู่บ้าน เช่นงานศพ งานแต่งงาน งานบวชงานขึ้นบ้านใหม่ ฯลฯ จึงมักมีการนำเมี่ยงมาเลี้ยงแขกในงาน ปัจจุบันมีอยู่หลายชนิด เช่น เมี่ยงหวาน เมี่ยงเค็ม เมี่ยงหมี เมี่ยงส้ม เมี่ยงจิง เป็นต้น

บ้านห้วยน่าน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย เป็นหมู่บ้านหนึ่ง ซึ่งราษฎรในหมู่บ้านมีวิถีชีวิตผูกพันกับป่ามาช้านาน โดยได้ร่วมกันอนุรักษ์พื้นที่ป่าขึ้นทะเบียนเป็นป่าชุมชนกับกรมป่าไม้ เมื่อปี พ.ศ. 2550 จำนวน 2 แปลง เนื้อที่รวม 1,000 ไร่ ในเขตป่าสงวนแห่งชาติป่าแม่ลอยไร่ ป่าสักลอ และป่าน้ำพุ และเป็นหมู่บ้านเป้าหมายท้องที่จังหวัดเชียงราย ตามโครงการบริหารจัดการพื้นที่โดยการสนับสนุนจากภาครัฐ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2551

สำหรับการปลูกเมี่ยงนั้นได้มีการทำสวนเมี่ยงมาเกือบร้อยปี ตั้งแต่เริ่มก่อตั้งหมู่บ้าน โดยเป็นการปลูกเสริมในพื้นที่ป่าเดิมและได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งในหมู่บ้านมีพื้นที่ที่ปลูกเมี่ยงประมาณ 100 ไร่ แต่ละครัวเรือนมีสวนเมี่ยงประมาณ 1 – 2 ไร่ สำหรับการทำเมี่ยง (หมักเมี่ยง) ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษมาหลายชั่วอายุคนโดยเก็บไว้เพื่อบริโภคเองในครัวเรือน และหากเหลือก็จะนำมาจำหน่ายในชุมชน

### ข้อมูลเมี่ยง

เมี่ยง หรือชา บ้านห้วยน่านจัดอยู่กลุ่มพันธุ์ชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) สามารถเจริญเติบโตเร็ว ทนแล้งปรับตัวเข้ากับสิ่งแวดล้อมได้ดี พื้นที่ปลูกที่เหมาะสมตั้งแต่ 100 – 1,000 เมตร ชาอัสสัมมีคาเฟอีนมากกว่าชาจีน ชาอัสสัม 1 กิโลกรัม มียอดชาสดประมาณ 700 ยอด ชาอัสสัม สามารถแบ่งออกเป็นพันธุ์ย่อยได้ 5 สายพันธุ์ คือ

1. พันธุ์อัสสัมใบจาง (Light leaved Assam jat) ต้นมีขนาดเล็ก ยอดและใบมีสีเขียวอ่อน ลักษณะใบเป็นมันวาว ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย เป็นพันธุ์ที่อ่อนแอ ให้ผลผลิตต่ำและคุณภาพไม่ดี เมื่อนำมาทำชาจีนจะมีสีน้ำตาล

2. พันธุ์อัสสัมใบเข้ม ( Dark leaved Assam Jat ) ยอดและใบมีสีเขียวเข้ม ใบนุ่มเป็นมัน มีขนปกคลุม ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย เป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงและมีคุณภาพดี เมื่อนำมาทำชาจีนจะมีสีดำ

3. พันธุ์มานิปูรี ( Manipuri Jat ) เป็นพันธุ์ที่แข็งแรง ให้ผลผลิตสูง ใบมีสีเขียวเข้ม เป็นประกาย ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย ทนแล้งได้ดี

4. พันธุ์พม่า ( Burma jat ) ใบมีสีเขียวเข้ม ใบแก่มีสีเขียวแกมน้ำเงิน ใบกว้าง แผ่นใบรูปไข่ ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย ทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดีมาก

5. พันธุ์ลูโซ ( Lushai jat ) ขอบใบหยักลึก ปลายใบเห็นได้ชัด

### **ลักษณะทางพฤกษศาสตร์**

#### **- ลักษณะลำต้น**

เป็นไม้พุ่มขนาดกลาง-ใหญ่ ผิวลำต้นเรียบ กิ่งอ่อนนุ่มย่อยง่ายแข็งแรง กิ่งอ่อนปกคลุมด้วยขน ชาในกลุ่มนี้มีลักษณะเป็นขนาดใหญ่ บางครั้งอาจพบได้ที่มีความสูงถึง 17 เมตร และมีขนาดใหญ่กว่าชาในกลุ่มชาจีนอย่างเด่นชัด กิ่งอายุมากจะเปลี่ยนเป็นสีเทา

#### **- ลักษณะใบ**

มีลักษณะเป็นใบเดี่ยว ปลายแหลม การเรียงตัวของใบบนกิ่งเป็นแบบสลับและเวียน ใบมีความกว้าง 3-6 เซนติเมตร ยาว 7-16 เซนติเมตร แต่บางครั้งอาจพบได้ว่ามีใบขนาดใหญ่กว่าที่กล่าว คือ กว้าง 5.6-7.5 เซนติเมตร ยาว 17-22 เซนติเมตร ขอบใบมีหยักเป็นฟันเลื่อยเด่นชัด จำนวนหยักฟันเลื่อยเฉลี่ยประมาณ 9 หยัก/ความยาวขอบใบ 1 นิ้ว ส่วนของก้านใบและด้านท้องใบมีขนปกคลุม แผ่นใบมีตั้งแต่สีเขียวอ่อนจนถึงสีเขียวเข้ม

#### **- ลักษณะดอก**

พบที่มีการเจริญจากตาบริเวณง่ามใบบนกิ่ง ในแต่ละตาจะประกอบด้วยตาที่เจริญไปเป็นกิ่งใบอยู่ด้านบนของตา ส่วนใหญ่ดอกจะออกติดกันเป็นกลุ่ม ช่อละประมาณ 2-4 ดอก/ตา ก้านดอกยาวประมาณ 10-12 มิลลิเมตร กลีบเลี้ยงมีจำนวน 5-6 กลีบ แต่ละกลีบจะมีขนาดไม่เท่ากัน มีรูปทรงโค้งมนยาว กลีบดอกติดอยู่กับวง Corolla ที่มีลักษณะคล้ายถ้วยหงาย กลีบดอกมีจำนวน 5-6 กลีบ ส่วนโคนกลีบติดกับฐานดอกแคบ ส่วนปลายกลีบบานออกวงเกสรตัวผู้ประกอบด้วยอับละอองเกสรสีเหลือง ติดอยู่ที่ส่วนปลายของก้านชูอับละอองเกสรสีขาวซึ่งยาวประมาณ 5 มิลลิเมตร เกสรตัวเมียประกอบด้วยรังไข่ที่ปกคลุมด้วยขน ส่วนปลายของเกสรตัวเมียมี 3 แฉก ถัดลงไปเป็นก้านเกสรตัวเมีย มีลักษณะเป็นก้านกลม ภายในรังไข่แบ่งออกเป็น 1-3 ช่อง ดอกเมื่อบานเต็มที่จะมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3.65 เซนติเมตร

#### **- ลักษณะผล**

เป็นผลชนิดแคปซูล ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2-4 เซนติเมตร เมื่อผลแก่เต็มที่เปลือกจะแตกออก

### - ลักษณะเมล็ด

มีลักษณะกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 11 – 12 มิลลิเมตร ผิวของเมล็ดเรียบ แข็ง มีใบ ใช้ยอดอ่อน 1 ยอดตูม 2 ใบบาน แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาจีน และชาดำ ใช้ใบเพสลาดมานึ่ง แปรรูปเป็นเมี่ยงอื่น ๆ



ลักษณะทางพฤกษศาสตร์  
(รูปทรง , ลำต้น , กิ่ง)



ลักษณะทางพฤกษศาสตร์  
(ใบ)



ลักษณะทางพฤกษศาสตร์  
(เมล็ด)



## สภาพสวนเมี่ยงบ้านห้วยน่าน



เมี่ยงปลูกใหม่ อายุ 5 ปี  
ซึ่งสามารถเก็บใบอ่อนมาทำเมี่ยง(หมัก)ได้แล้ว

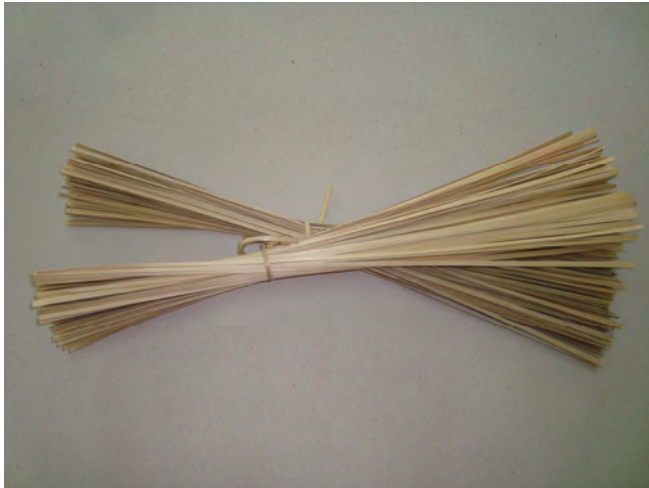
การปลูกเมี่ยงในพื้นที่เกษตร

การทำเมี่ยง (หมัก) บ้านห้วยน่าน

วัตถุดิบและอุปกรณ์ 1. ใบอ่อนเมี่ยง โดยเลือกเก็บใบที่มีอายุพอเหมาะและใบจากส่วนยอด ซึ่งระยะเวลาที่จะเก็บใบเมี่ยงได้จะมีปีละ 4 ครั้งคือ ครั้งแรกในเดือนพฤษภาคมของทุกปี อีกสามรุ่นต่อมาจะห่างจากกันคราวละ 1 – 2 เดือน คือเก็บใบเมี่ยงรุ่นที่สองในราวเดือนกรกฎาคม ครั้งที่สามในราวเดือนกันยายน และครั้งที่สี่ประมาณเดือนตุลาคม







2. ตอกมัดเมี่ยง เมื่อเก็บใบเมี่ยงได้เป็นกำมือ แล้วก็  
จะใช้ตอกชนิดนี้มัดใบเมี่ยงให้เป็นกำ และใช้มัด  
เมี่ยงที่นึ่งสุกแล้วให้เข้าเป็นกำ

3. ถังหรือหวด และเตาสำหรับนึ่งเมี่ยง



รูปแบบปัจจุบัน



รูปแบบดั้งเดิม

4. ถังสำหรับหมักเมี่ยง โดยในสมัยโบราณใช้ถังที่ทำจากไม้ประดู่และไม้แดง แต่ปัจจุบันนิยมใช้ถังพลาสติก



รูปแบบดั้งเดิม



รูปแบบปัจจุบัน





5. ถุงพลาสติกสำหรับหมักเมี่ยง



6. ก้อนหิน สำหรับวางบนหลังถึงหมักเมี่ยง เพื่อให้เมี่ยงจมน้ำ

### วิธีการหมักเมี่ยง

1. เก็บเอาใบอ่อนของเมี่ยง โดยในแต่ละปี สามารถเก็บเมี่ยงได้ 4 ครั้ง คือ เดือนพฤษภาคม กรกฎาคม กันยายน และตุลาคม



2. นำม้ามัดเป็นกำด้วยดอกล โดยพื้นที่ประมาณ 1 ไร่ จะสามารถเก็บเมี่ยงได้ประมาณครั้งละ 12,000 กำ







3. นำเมี่ยงที่มัดเป็นกำแล้วนำมานึ่งให้สุก โดยต้องรอให้น้ำเดือดจึงค่อยนำใบเมี่ยงลงไปนึ่ง ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วทิ้งไว้ให้เย็น



4. นำเมี่ยงที่ได้แยกออกแล้วนำมาผัดใหม่ให้สวยงาม ทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน เพื่อให้ก้านใบเมี่ยงอ่อนตัวลง ทำให้ง่ายต่อการหมัก



5. นำเมี่ยงที่มัดเป็นกำลงเรียงเป็นชั้น ๆ ในถุงซึ่งอยู่ในถังหมัก ในถุงซึ่งอยู่ในถังหมัก โดยกดให้แน่นในแต่ละชั้น เมื่อเต็มถึงแล้วใส่น้ำลงไปพอประมาณ





6. มัดถุงพลาสติกให้แน่น แล้วนำก้อนหินมาทับไว้



7. หมักทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน จึงสามารถรับประทานได้  
สังเกตได้จากสีของเมี่ยงจะมีสีออกเหลือง และมีรสชาติเปรี้ยว  
หรือออกรสหวานเป็นปีเพื่อรอให้รสชาติจึงจะกล้ำกลืนไปขายก็ได้

#### การจำหน่ายและรายได้

โดยมีการจำหน่ายในชุมชนตำบลแม่ลอยเองและมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อ เพื่อนำไปจำหน่ายต่อ  
ซึ่งหากเป็นใบเมี่ยงดิบ ขายมัดละ 1.50 บาท เมี่ยงหมัก ขายมัดละ 2.50 บาท รายได้ในชุมชนมีรายได้จาก  
การจำหน่ายทั้งใบเมี่ยงดิบและเมี่ยงหมัก ประมาณ 10,000 – 15,000.- บาท/ครัวเรือน/ปี



## การรับประทานเมี่ยง (หมัก)

การรับประทานเมี่ยง (อมเมี่ยง) ในยุคปัจจุบันได้วิวัฒนาการขึ้นมากทีเดียว สมัยก่อนนั้นเมี่ยงจะเปรี้ยวจะฝาดจะหอม ก็เป็นเองโดยธรรมชาติ ปัจจุบันเขาเอาเมี่ยงมาปรุงแต่งรสชาติ จนเกือบจะไม่ใช่รสเมี่ยงที่แท้จริง เช่น การปรุงน้ำสำหรับใส่เมี่ยงให้รสเปรี้ยว - หวานได้ตามชอบ ต้องการเมี่ยงสัมผัสที่ออกรสเปรี้ยว ก็ใช้น้ำส้มสายชูหรือน้ำกระเทียมดอง จึงดองหั่นฝอย ใส่วาดลงไปกับเมี่ยงสัมผัส ถ้าจะทำให้เป็นเมี่ยงหวาน ก็ใช้น้ำหวานหรือน้ำเชื่อมแช่จึงวาดลงไปก็จะได้เมี่ยงหวาน โดยที่บ้านห้วยน่านจะนิยมกินเมี่ยงสัมผัสและเมี่ยงหมี่



- เมี่ยงสัมผัส รับประทานโดยใส่เกลือเม็ด น้ำตาล และขิง



- เมี่ยงหมี่ รับประทานกับเครื่องปรุง มีถั่วลิสงคั่ว มะพร้าวคั่ว คั่ว น้ำตาล ขิงดอง กระเทียมดอง แล้วม้วนห่อด้วยใบตองเป็นคำ ๆ ให้สวยงาม

นอกจากเมี่ยงหมักที่ราษฎรนิยมรับประทานแล้ว ใบอ่อนและยอดอ่อนของเมี่ยงยังสามารถนำมาเป็นชาชงดื่ม เป็นผักรับประทานคู่กับอาหารทางภาคเหนือ เช่น ลาบ แกงหน่อไม้ และเป็นส่วนประกอบของอาหารเช่น ยำใบเมี่ยงใส่ปลากระป๋อง เป็นต้น



ชาชงดื่ม



ใบอ่อนหรือยอดอ่อนของเมี่ยงรับประทานกับลาบหมู



## ผู้ให้ข้อมูล

- นายบุญมี ทายา ผู้ใหญ่บ้าน และราษฎรในชุมชนบ้านห้วยน่าน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย  
อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

