



รายงานการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น

การทำหน่อไม้อัดถุง



โดย

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 2

ส่วนจัดการป่าชุมชน สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 2 (เชียงราย)

กรมป่าไม้ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

คำนำ

วัฒนธรรมในการบริโภคหน่อไม้ นั้นเป็นที่นิยมในภาคเหนือ โดยสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย เช่น แกง ชุป ต้มจืด ยำ ผัด ฯลฯ การจัดทำหน่อไม้อัดถุงเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ซึ่งจัดเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้รูปแบบหนึ่ง เพื่อเก็บถนอมอาหารให้สามารถเก็บไว้รับประทานนอกฤดูกาล

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 2 จึงได้ทำการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่อง “การทำหน่อไม้อัดถุง” ในจังหวัดเชียงราย จำนวน 2 แห่ง คือ บ้านหนองกล้วย หมู่ที่ 4 ตำบลหนองป่าก่อ อำเภอคอยหลวง จังหวัดเชียงราย และบ้านถ้ำพระ หมู่ที่ 11 ตำบลธารทอง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย โดยหวังว่าข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ในการเผยแพร่ให้แก่ผู้ที่สนใจต่อไป

นางศิริลักษณ์ สุวรรณคำ

นักวิชาการป่าไม้ชำนาญการ รักษาการในหน้าที่
หัวหน้าศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 2

ตุลาคม 2552

สารบัญ

	หน้า
■ บทนำ	1
■ การทำหน่อไม้อัดถุง	
- บ้านหนองกล้วย หมู่ที่ 4 ตำบลหนองป่าก่อ อำเภอดอยหลวง จังหวัดเชียงราย	2
- บ้านถ้ำพระ หมู่ที่ 11 ตำบลธารทอง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย	11
■ เมนูอาหารจากหน่อไม้อัดถุง	20
■ ข้อมูลไม้ไผ่	25

บทนำ

ด้วยสภาพป่าทางภาคเหนือที่มีลักษณะเป็นป่าเบญจพรรณกระจายอยู่ทั่วไป ทำให้มีไม้ไผ่ขึ้นอย่างหนาแน่น โดยในประเทศไทยพบไผ่ประมาณ 13 สกุล 60 ชนิด (กรมป่าไม้, 2544) ราษฎรจึงรู้จักคุ้นเคยและผูกพันกับไม้ไผ่มาตั้งแต่เกิดจนตายจนกลายเป็นวัฒนธรรมสืบทอดกันมา เช่น การทำที่อยู่อาศัย เพลสนามสำหรับเด็กอ่อน เครื่องดนตรี อาวุธ ค้ามเครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องเรือน เครื่องจักสาน ข้าวหลาม นอกจากนี้ยังรวมถึงการบริโภค “หน่อไม้” ซึ่งเป็นอาหารที่นิยมรับประทานของราษฎรในภาคเหนือ ไม่ว่าจะเป็น หน่อไร่ หน่อรวก หน่อซาง หน่อบง หน่อหก ฯลฯ

ถึงแม้ว่าหน่อไม้จะสามารถเก็บหาได้ตามป่าหรือในหัวไร่ปลายนาโดยทั่วไป เฉพาะในช่วงฤดูฝน คือ ระหว่างเดือน พฤษภาคม ถึง เดือนตุลาคม แต่ราษฎรก็สามารถรับประทานได้ตลอดทั้งปี เนื่องจากมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษในการแปรรูปหน่อไม้เพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานนอกฤดูกาล เช่น การทำหน่อไม้อัดπίบ หน่อไม้ดอง หน่อโอ้ หน่อไม้แห้ง เป็นต้น

จากเหตุการณ์ในปี พ.ศ. 2549 ได้เกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการบริโภคหน่อไม้πίบในจังหวัดน่าน โดยมีผู้ป่วยกว่า 150 ราย ในจำนวนนี้มีผู้ป่วยหนักต้องใช้เครื่องช่วยหายใจถึง 39 ราย จากการสอบสวนโรคเบื้องต้นพบว่า การป่วยเป็นผลมาจากการบริโภคหน่อไม้πίบที่มีสารพิษโบทูลินัม (botulinum toxin) ทำให้ราษฎรที่ได้รับทราบข่าวเกิดการหวาดกลัวที่จะรับประทานหน่อไม้อัดπίบ จึงทำให้หลายหมู่บ้านในท้องที่จังหวัดเชียงรายได้หันมาแปรรูปหน่อไม้โดยวิธีการทำ “หน่อไม้อัดดุง” เพื่อเก็บรักษาหน่อไม้ไว้บริโภคนอกฤดูกาล ซึ่งการทำหน่อไม้อัดดุงนั้นสามารถทำได้จากหน่อไม้หลายชนิด เช่น หน่อไร่ หน่อซาง หน่อบง เป็นต้น โดยมีวิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน 1 - 2 ปี นอกจากนี้ยังสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย เช่น แกงหน่อไม้ ซุปหน่อไม้ (ภาคอีสาน) ผัดต้มจืด หรือรับประทานกับน้ำพริก เป็นต้น

ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำหน่อไม้อัดดุง” ได้ทำการศึกษาหมู่บ้านที่มีการจัดทำหน่อไม้อัดดุง จำนวน 2 แห่ง คือ บ้านหนองกล้วย หมู่ที่ 4 ตำบลหนองป่าก่อ อำเภอดอยหลวง จังหวัดเชียงราย และบ้านถ้ำพระ หมู่ที่ 11 ตำบลธารทอง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย

การทำหน่อไม้อัดถุง

บ้านหนองกล้วย หมู่ที่ 4 ตำบลหนองป่าก่อ อำเภอดอยหลวง จังหวัดเชียงราย

ประวัติความเป็นมา

ชุมชนได้ร่วมกันดูแลป่าชุมชนมาตั้งแต่ ปี พ.ศ.2504 ภายหลังการก่อตั้งหมู่บ้าน การทำหน่อไม้อัดถุงเริ่มทำครั้งแรกในปี พ.ศ.2548 ผู้ริเริ่ม คือ นางวาสนา สืบสุนทร เนื่องจากได้ทราบข่าวสารจากสื่อมวลชนว่า ชาวบ้านในจังหวัดน่านรับประทานหน่อไม้อัดปื๊บแล้วเสียชีวิต เพราะว่ามีสารพิษปนเปื้อนในหน่อไม้ จึงมีแนวความคิดที่จะทำหน่อไม้อัดใส่ถุงแทนการทำหน่อไม้อัดปื๊บ ปัจจุบันเกือบทุกหลังคาเรือนมีการจัดทำหน่อไม้อัดถุง หากเหลือจากการบริโภค ภายในครัวเรือนก็จะนำมาขายในชุมชน โดยหน่อไม้ที่ได้เก็บหามาจากป่าชุมชนบ้านหนองกล้วย ซึ่งจะออกในช่วงกลางเดือน สิงหาคม – พฤศจิกายน แต่ผลผลิตจะออกมากในช่วงเดือนกันยายน

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. หน่อไม้ซาง หน่อไม้ไร่ และหน่อไม้บง ที่มีความยาวพ้นออกจากดินประมาณ 20- 30 เซนติเมตร
2. ถุงพลาสติกร้อน ขนาด 6x 11 นิ้ว และ 5x 8 นิ้ว
3. หนัวยาง
4. มีดปลายแหลมหรือส้อมสำหรับกรีดหน่อไม้ออกเป็นเส้นฝอยๆ
5. หม้อต้มหน่อไม้
6. รังถึง สำหรับนั่งหน่อไม้

วิธีทำ

หน่อไม้อัดถุง (หน่อไม้ไร่)

1. นำหน่อไม้สดไปเผา ประมาณ 10 นาที หรือไม่เผาก็ได้ แล้วนำมาปอกเปลือกตัดส่วนหัวท้ายออก
2. นำหน่อไม้ไปล้างน้ำให้สะอาด
3. บรรจุหน่อไม้ลงในถุงร้อนขนาด 6x 11 นิ้ว โดยไล่อากาศออกให้หมด แล้วรัดด้วยหนัวยางให้แน่น
4. นำไปนั่งประมาณ 30 นาที (หากเป็นหน่อไม้สดขนาดใหญ่ที่ไม่ได้นำไปเผาให้นำไปผ่างครึ่ง นั่งประมาณ 1 ชั่วโมง)

5. พักไว้สักครู่แล้วนำไปใส่ถุงอีกชั้นหนึ่ง
6. นำไปแขวนไว้ในที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก

หน่อไม้เส้นอัดถุง (หน่อไม้บง , หน่อไม้ขาว)

1. เฝ้าหน่อไม้ ประมาณ 10 นาที แล้วแกะเปลือกออก ตัดส่วนหัวท้ายออก
2. นำหน่อไม้ไปล้างน้ำให้สะอาด
3. ใช้มีดปลายแหลมหรือส้อมกรีดหน่อไม้ออกเป็นเส้นฝอยๆ
4. จากนั้นบีบคั้นน้ำออกจากหน่อไม้ให้น้ำออกให้หมด
5. บรรจุหน่อไม้ลงในถุงร้อน ขนาด 5x 8 นิ้ว โดยใส่อากาศออกให้หมด แล้วรัดด้วยหนังยางให้แน่น
6. นำไปนึ่งประมาณ 20 – 30 นาที
7. พักไว้สักครู่แล้วนำไปใส่ถุงอีกชั้นหนึ่ง
8. นำไปแขวนไว้ในที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก

การเก็บรักษา

นำมาแขวนตากลมไว้ในที่ร่ม ไม่ควรให้โดนแดด ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1-2 ปี หากหน่อไม้เสียสังเกตได้จากน้ำในถุงจะมีสีขุ่นและถุงโป่งพอง ในการรับประทานหากเปิดถุงแล้วจะต้องรับประทานให้หมดในครั้งเดียว

รายได้

จะมีพ่อค้าในตำบลหนองป่าก่อมารับซื้อ ในราคาถุงละ 10 บาท ซึ่งแต่ละครัวเรือนจะมีรายได้จากการขายหน่อไม้อัดถุง เฉลี่ยประมาณ 6,000 บาท / ปี

ประโยชน์

สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายอย่าง เช่น แกงหน่อไม้ ห่อหมก ซุปหน่อไม้ (ภาคอีสาน) ผัด หรือรับประทานกับน้ำพริก

หน่อไม้อัดถุง (หน่อไม้ไร่)

- นำหน่อไม้สดไปเผา ประมาณ 10 นาที หรือไม่เผาก็ได้
แล้วนำมาปอกเปลือก ตัดส่วนหัวท้ายออก



- นำหน่อไม้ไปล้างน้ำให้สะอาด





- บรรจุลงในถุงร้อนขนาด 6x 11 นิ้ว โดยใส่อากาศออกให้หมด แล้วรัดด้วยหนังยางให้แน่น



- นำไปนึ่งประมาณ 30 นาที
(หากเป็นหน่อไม้สดขนาดใหญ่ที่ไม่ได้นำไปเผาให้นำไปผัดครั้ง นึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง)



- พักไว้สักครู่แล้วนำไปใส่ถุงอีกชั้นหนึ่ง แล้วแขวนไว้ในที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก



หน่อไม้เส้นอัดถุง (หน่อไม้บง , หน่อไม้ซาง)

- นำหน่อไม้ไปเผา ประมาณ 10 นาที แล้วแกะเปลือกออก ตัดส่วนหัวท้ายออก แล้วล้างน้ำให้สะอาด



- นำมีดปลายแหลมหรือส้อมกรีดหน่อไม้ออกเป็นเส้นฝอยๆ





- บีบคั้นน้ำออกจากหน่อไม้ให้น้ำออกให้หมด



- นำไปบรรจุใส่ถุงร้อน ขนาด 5x 8 นิ้ว โดยไล่อากาศออกให้หมด แล้วรัดด้วยหนังยางให้แน่น



- แล้วนำไปนึ่งประมาณ 20 – 30 นาที



- พักไว้สักครู่นำไปใส่ถุงอีกชั้นหนึ่ง แล้วแขวนไว้ในที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก



- หน่อไม้เส้นอัดถุงที่ผ่านการนึ่งแล้ว สามารถเก็บไว้รับประทาน 1 – 2 ปี



การทำหน่อไม้อัดถุง

บ้านถ้ำพระ หมู่ที่ 11 ตำบลธารทอง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย

ประวัติความเป็นมา

การทำหน่อไม้อัดถุงบ้านถ้ำพระ หมู่ที่ 11 ตำบลธารทอง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย เริ่มทำครั้งแรกในปี พ.ศ. 2546 โดยนางพรศรี แก้วกาศ อายุ 40 ปี อยู่บ้านเลขที่ 377 บ้านถ้ำพระ หมู่ที่ 11 ตำบลธารทอง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย ซึ่งได้ไปพบเห็นการทำหน่อไม้อัดถุงจากบ้านปางอ้อย หมู่ที่ 9 ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของหมู่บ้าน จึงได้นำความรู้ดังกล่าวมาทดลองทำและถ่ายทอดให้แก่ราษฎรในหมู่บ้าน ปัจจุบันการทำหน่อไม้อัดถุงของบ้านถ้ำพระยังไม่แพร่หลายมากนัก มีประมาณ 2-3 ครัวเรือน โดยเป็นการทำไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. หน่อไม้ซาง ที่มีความยาวพ้นออกจากดินประมาณ 50 เซนติเมตรขึ้นไป หากหน่อที่มีขนาดสูงกว่านี้จะมีสีแดงและแก่เกินไป ซึ่งช่วงฤดูกาลที่เหมาะสมในการเก็บหาหน่อไม้ คือ ปลายเดือนกรกฎาคมของทุกปี
2. ถุงพลาสติกร้อน ขนาด 10 x 15 นิ้ว
3. หนัวยาง
4. รังถึง สำหรับนั่งหน่อไม้

วิธีทำ

1. นำหน่อไม้ซางไปเผาทั้งเปลือก เป็นระยะเวลาประมาณ 15 นาที จนเปลือกนอกไหม้เกรียม
2. แกะเปลือกออก ตัดส่วนหัวท้ายออก แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด
3. บรรจุหน่อไม้ลงในถุงพลาสติกร้อน ขนาด 10 x 15 นิ้ว (ถุงซ้อนกัน 2 ชั้น) โดย 1 ถุง จะสามารถบรรจุได้ประมาณ 2-3 หน่อ ทำการไล่อากาศออกให้หมด แล้วรัดด้วยหนัวยางให้แน่น
4. นำไปนั่งในรังถึง ประมาณ 30 นาที จะสังเกตเห็นน้ำในหน่อไม้จะไหลออกมาอยู่ในถุง ให้ยกลงจากเตา
5. ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเก็บหรือแขวนไว้ในร่มที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

การเก็บรักษา

สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1-2 ปี โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น หากหน่อไม้เสีย สังเกตได้จากน้ำในถุงจะมีสีขุ่นและถุงโป่งพอง ในการรับประทานหากเปิดถุงแล้วจะต้องรับประทานให้หมดในครั้งเดียว

รายได้

ยังไม่ได้มีการจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ เป็นการเก็บไว้สำหรับการบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น

ประโยชน์

สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายอย่าง เช่น แกงหน่อไม้ ชุปหน่อไม้ (ภาคอีสาน) ผัด ต้มจืด หรือรับประทานกับน้ำพริก

หน่อไม้อัดถุง (หน่อไม้ซ่าง)

- หน่อไม้ซ่างที่มีขนาดเหมาะสมสำหรับการจัดทำหน่อไม้อัดถุง



- นำหน่อไม้ซ่างไปเผาทั้งเปลือก เป็นระยะเวลาประมาณ 15 นาที
จนเปลือกนอกไหม้เกรียม





- แกะเปลือกออก ตัดส่วนหัวและส่วนท้ายทิ้งไป





- ตัดหน่อไม้ส่วนที่ไหม้ทิ้งไป แล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด





- นำหน่อไม้ที่ได้มาบรรจุลงในถุงพลาสติกร้อน ขนาด 10 x 15 นิ้ว (ถุงซ้อนกัน 2 ชั้น) ไล่อากาศออกให้หมด แล้วรัดด้วยหนังยางให้แน่น





- นำไปนึ่งในรังถึง ประมาณ 30 นาที จะสังเกตเห็นน้ำในหม้อไม้จะไหลออกมาอยู่ในถุง





- หน่อไม้อัดถุงที่ผ่านการนึ่งเป็นที่เรียบร้อยแล้ว



- หน่อไม้อัดถุงหลังจากทำแล้ว 2 เดือน



- สภาพของหน่อไม้อัดถุงที่เก็บไว้ประมาณ 1 ปี



เมนูอาหารจากหน่อไม้อัดถุง

ซूपหน่อไม้

ส่วนผสม

1. หน่อไม้เส้นอัดถุงที่ทำมาจากหน่อไม้บงหรือหน่อไม้ซาง 1 ถ้วย
2. น้ำย่านาง 2 ถ้วย
3. หอมแดงซอย 3 หัว
4. สารระแน 1 มัด
5. ผักชีฝรั่ง 1 มัด
6. ตะไคร้ 2 หัว
7. ใบแมงลัก 1 มัด
8. ข้าวคั่ว
9. พริกป่น
10. น้ำปลาร้า
11. น้ำปลา
12. เกลือ
13. น้ำมะนาว



วิธีทำ

1. ต้มหน่อไม้ด้วยน้ำสะอาด ประมาณ 30 นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดความขม
2. ต้มน้ำย่านาง พร้อมกับใส่ตะไคร้ เกลือ น้ำปลาร้า พอน้ำเดือดให้ใส่หน่อไม้ลงไปทิ้งไว้ประมาณ 5 – 10 นาที ก่อนยกลงจากเตาให้ใส่ใบแมงลัก
3. ตักหน่อไม้ที่ได้มาคลุกเคล้าให้เข้ากันในครก ใส่หอมแดงซอย ข้าวคั่ว ใบสารระแน และผักชีฝรั่งซอย ปรับรสตามใจชอบด้วยพริกป่น น้ำปลา หากชอบรสเปรี้ยวอาจจะเติมน้ำมะนาวลงไปด้วย

แกงหน่อไม้ใส่กระดูกหมู

ส่วนผสม

1. หน่อไม้หั่นท่อนยาวเป็นชิ้นๆ ตามแนวยาว 1 ถ้วย
2. กระดูกหมูติดเนื้อ 1/2 ถ้วย
3. น้ำย่านาง 2 ถ้วย
4. ตะไคร้ 2 หัว
5. พริกสดเผา 5 เม็ด
6. ชะอม 1 มัด
7. แฉะ 1 มัด
8. น้ำปลาร้า
9. น้ำปลา
10. เกลือ

วิธีทำ

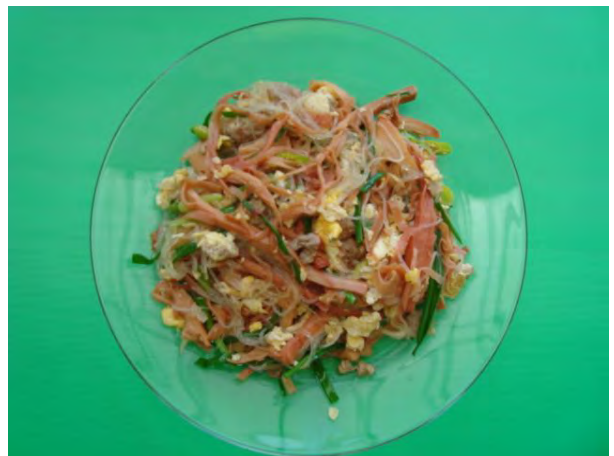
1. ต้มหน่อไม้ด้วยน้ำสะอาด ประมาณ 30 นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดความขม
2. ต้มน้ำย่านาง ตะไคร้และเกลือ พอน้ำเดือดให้ใส่กระดูกหมูและหน่อไม้ลงไป ตั้งไฟทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที จนสังเกตเห็นกระดูกหมูเริ่มสุก
3. ปรับรสด้วยน้ำปลาร้าและน้ำปลา
4. ก่อนยกลงให้ใส่พริกสดเผาโดยการฉีกเป็นชิ้นๆ พร้อมด้วยชะอม และใบแฉะ ลงไป



ผัดหน่อไม้ใส่หมูสับ

ส่วนผสม

1. หน่อไม้เส้นอัดถุง หรือ หน่อไม้อัดถุงกรีดออกเป็นเส้นฝอยๆ
โดยใช้มีดหรือส้อม 1 ถ้วย
2. หมูสับ 1/2 จีด
3. น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
4. กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ
5. ไข่ไก่ 1 ฟอง
6. วุ้นเส้น 1/2 ถ้วย
7. พริกสดหั่น 2 เม็ด
8. ต้นหอมหั่นเป็นชิ้นๆ 3 ต้น
9. น้ำปลา
10. น้ำตาล
11. ซีอิ๊วขาว
12. ซอส



วิธีทำ

1. ต้มหน่อไม้ในน้ำเดือด
ประมาณ 15 นาที กรอง
เอาแต่หน่อไม้ แล้วพักไว้
2. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ พอเริ่มร้อนให้ใส่กระเทียมและหมูสับลงไป
3. พอหมูเริ่มสุกให้ใส่ไข่ไก่ลงไปผัดจนสุก
4. ใส่หน่อไม้ แล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซอส และน้ำตาลตามต้องการ
5. ก่อนยกลงจากเตาให้เติมวุ้นเส้น พริกสด และต้นหอมลงไป

ห่อหมกหน่อไม้

ส่วนผสม

1. หน่อไม้เส้นอัดถุง หรือ หน่อไม้อัดถุงกรีดออกเป็นเส้นฝอยๆ โดยใช้มีดหรือส้อม
2 ถ้วย
2. น้ำย่านาง
1/2 ถ้วย
3. หมูสับ
2 ชีด
4. กระเทียม
2 หัว
5. หอมแดง
5 หัว
6. พริกสด
15 เม็ด
7. ข้าวสาร (ข้าวเหนียว) แฉ่น้ำ
2 ช้อนโต๊ะ
8. ใบแมงลัก
1 มัด
9. ต้นหอม
1 มัด
10. ตะไคร้ซอย
1 หัว
11. น้ำปลาร้า
12. น้ำปลา
13. เกลือ
14. ใบตอง



วิธีทำ

1. ต้มหน่อไม้ในน้ำเดือด
ประมาณ 15 นาที
กรองเอาแต่หน่อไม้
แล้วพักไว้
2. ตำน้ำพริก โดยใส่พริกสด กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ซอย
ข้าวสาร (ข้าวเหนียว) แฉ่น้ำ และเกลือ โขลกให้เข้ากันโดยให้ละเอียด
พอประมาณ
3. นำหน่อไม้มาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันกับน้ำย่านาง หมูสับ ใบแมงลัก ต้นหอม
และน้ำพริกที่เตรียมไว้ ปูรจนด้วยน้ำปลา น้ำปลาร้า
4. ห่อด้วยใบตอง แล้วนำไปนึ่งประมาณในรังถึงประมาณ 30 นาที

ข้อมูลไม้ไฟ

- ไฟบง
- ไฟไร่
- ไฟซาง

ไผ่บง

ชื่อทางราชการ	ไผ่บง
ชื่อพื้นเมือง	ไผ่บง (เหนือ)
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Bambusa natans</i> Wall. (ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย) <i>Bambusa nutans</i> Wall. (Indian Bambuseae - 1966)
ชื่อวงศ์	Gramineae
ชื่อสกุล	Dendrocalamus Nees

การกระจายพันธุ์

ไผ่บงเป็นไม้ที่อยู่กระจัดกระจายทั่วไปทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จากประเทศอินเดีย ตอนใต้ๆ เนปาลในระดับความสูงกว่า 1,500 เมตร ไผ่บงก็สามารถเจริญอยู่ได้ในประเทศไทย ไทยก็มีขึ้นอยู่ได้ทั่วไป แต่จะมีมากในภาคเหนือ ภาคตะวันตก และมีหลายแห่งจะมีลำเล็กลง และเดี่ยว

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และวนวัฒน

ไผ่บงเป็นไม้ไผ่ขนาดกลางลำต้นเปลื้องปลอก และมักจะขึ้นแยกเป็นลำๆ จะมีเฉพาะส่วนบนของลำ ลักษณะของลำจะมีสีเขียว เกลี้ยง ไม้เป็นมัน จะมีวงแหวนสีขาวรอบๆ ได้ข้อ ธรรมชาติลำจะสูงประมาณ 8 -15 เมตร จะมีเส้นผ่าศูนย์กลางของลำประมาณ 3.8 – 7.6 ซม. ลำตรง ข้อไม่พองมาก มักจะมีขนข้อตามปล้องล่าง ๆ มักจะมีรากเล็ก ๆ ติดอยู่บ้าง ปล้องจะยาวประมาณ 38 – 46 ซม. เนื้อลำหนา

กาบหุ้มลำนั้นมีขนาดต่าง ๆ ยาวราว ๆ 15 – 24 ซม. ด้านหลังของกาบจะมีขนแข็งสีดำคลุม เอนราบอยู่กระจัดกระจายทั่วไป ตอนโคนจะมีขนอ่อน ๆ เป็นวงแหวนอยู่เหมือนกัน แต่จะล่องหลุดไปก่อน กาบตอนบนจะป้านกลม ใบปลายกาบ ข้อล่างและข้อบน จะมีความยาว 15 – 24 ซม. และกว้างมาก ส่วนในข้อกลาง ๆ จะสั้นกว่านี้ ปลายแหลมขอบของมันจะโค้งไปโค้งมา ด้านในจะมีขนราบสีดำคลุม โคนกลม และมีปีกยื่นออกข้างๆ และกลายเป็นครีบกาบที่โค้งขึ้น โค้งลง บางทีก็จะพบว่ามันตรง บางทีก็จะพบว่ามันเป็นครีบก แต่ทั้งสองแบบจะมีขนแข็งยาว กระจัดจะโต 3 – 5 มม. เรียบ ขอบหยัก

ใบจะมีรูป linear – lanceolate ขนาดใบ ยาว 15 – 30 ซม. กว้าง 2.5 – 3.0 ซม. โคนใบกลมหรือเกือบกลม ก้านใบยาว 3 – 5 มม. ตอนปลายปิดและสาก สีของใบเวลาสด ๆ เขียว

เหมือนกันทั้งสองด้าน เวลาแห้ง ข้างล่างท้องใบจะสีขาว ข้างบนจะเกลี้ยง ยกเว้นจะมีขนแข็ง ๆ บ้าง ตามขอบใบและเส้นกลางใบ เส้นลายใบจะมี 7 – 10 กาบหุ้มใบ เป็นร่อง และเมื่อยังอ่อนจะมีขน ปลายจะมีส่วนพองเรียวทำให้เกิดเป็นครีบกาวรูปเคียว มีขนแข็งสองสามเส้น กระจ้ง ขาว ป้าน และมีขนคลุม

การใช้ประโยชน์

ไผ่บงเป็นไม้ที่มีความแข็งแรง เหนียว ตรง คุณภาพดี ราษฎรใช้ประโยชน์กันมากในเรื่องเครื่องจักรสาน โดยเฉพาะชะลอม หรือซี่ร่มในอุตสาหกรรมทำร่มทางเชียงใหม่ หากมีมากก็จะเป็นวัตถุดิบที่ให้เปอร์เซ็นต์ทำเชื้อไม้ทำกระดาษสูง เป็นไม้ที่สมควรส่งเสริมในการปลูกในดินที่อุดมสมบูรณ์ จะทำให้ผลผลิตสูงและคุ้มค่า ในที่บางแห่งนิยมขุดหน่อไผ่ดินเป็นอาหารไม่แพ้หน่อไผ่ไร่

ไผ่ไร่

ชื่อทางราชการ	ไผ่ไร่
ชื่อพื้นเมือง	ไผ่ไร่, ไผ่คาย (อีสาน) ผาก, ขาม(ใต้) ไม้คาย, ไม้ผาก (พิจิตร, พิษณุโลก และสุโขทัย) ไผ่ไร่, ไม้ไถ่ (เหนือ)
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Oxytenanthera albociliata</i> Munro Syn. <i>Gigantochloa albociliata</i> Kurz.
ชื่อวงศ์	Gramineae
ชื่อสกุล	<i>Gigantochloa</i> , Kurs

การกระจายพันธุ์

ไผ่ไร่ เป็นไม้ที่ขึ้นอยู่ในธรรมชาติของประเทศไทยและประเทศพม่า ขึ้นอยู่ในป่าดงดิบแล้ง และป่าผสมผลัดใบ ในประเทศไทยมีไผ่ไร่ขึ้นอยู่ทั่วประเทศ

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และวนวัฒน

ไผ่ไร่อาจจะมีใบสีเขียวตลอดปีถ้าอยู่ในป่าดงดิบและทั้งใบ เมื่ออยู่ในป่าผสมผลัดใบ ไผ่ไร่เป็นไม้ไผ่ที่มีลำขึ้นแน่นเป็นกอถ่มันจะมีสีเขียวแก่เทาและลำจะโค้งธรรมชาติสูงราว 7-10 เมตร มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5-3.0 ซม. ขั้วหนูนเห็นได้ชัด ปล้องยาวประมาณ 15-40 ซม. มีขนสั้น ๆ ทั่ว ๆ ทั้งปล้อง ลำหนา 0.5-1.0 ซม. กิ่งเรียวกาบหุ้มลำยาว 10-20 ซม. โดยประมาณ กว้าง 15 ซม. ขณะยังอ่อนอยู่ขนสีน้ำตาลคลุมอยู่แน่นทางผิวด้านนอก แก่มาที่ร่วงหลุดไปปลายกาบเรียบ ตัดขอบล่างจะโค้งงอเข้าและมีลักษณะคล้ายหนัง ครีบกาบเล็กและโค้ง กระจังกาบยาว 1.2-2.5 ซม. ขอบหักปลายตัด ใบยอดกาบยาวบางที่ยาวกว่าตัวกาบ มีรูปเป็นรูปหอก (Lanceolate) ปลายเรียวแหลม โคนกว้างกลมและอาจมีปีกออกไปด้วย

ใบจะมีรูป linear – lanceolate ข ขนาดใบ ยาว 15 – 30 ซม. กว้าง 2.0 – 2.5 ซม. ปลายใบเล็กเรียว โคนใบกลมเส้นลายใบมี 6-9 คู่ ท้องใบไม่มีขน ส่วนหลังใบมักจะสากและคาย ก้านใบสั้น ยาว 0.2-0.3 ซม. กระจังใบค่อนข้างยาวมีขนยาว กาบหุ้มใบเรียบมีขนแข็งบ้าง ปลายตัด

การใช้ประโยชน์

ไฟไร่เป็นไม้ที่ใช้ประโยชน์ได้มากใช้ทำเครื่องเฟอร์นิเจอร์ เครื่องจักรสาน เครื่องมือทำการ
กสิกรรม ใช้ประกอบการสร้างบ้านในชนบทและทำกระดาษก็ได้ แต่การตัด การขนจะต้อง
เสียเวลามาก ไฟไร่เป็นอาหารของราษฎรชนบทเป็นอย่างมาก เพราะหน่อของมันไม่ขึ้นขม
หน่อได้ดินกลับมารสหวานเมื่อต้มแล้ว หน่อและยอดของไฟไร่กินได้เป็นระยะเวลาอันยาวนาน
เป็นปี ผิดกับไฟชนิดอื่น ๆ จึงเป็นสิ่งที่ต้องการของชาวชนบทเป็นอย่างมากเพราะมีตลาด

ไผ่ซาง

ชื่อทางราชการ	ไผ่ซาง
ชื่อพื้นเมือง	ไผ่ซาง (ลำปาง) ไผ่นวล, ไผ่ดำดำ (กาญจนบุรี)
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Dendrocalamus strictus</i> Nees Syn : <i>Bambusa pubescens</i> Lind.
ชื่อวงศ์	Gramineae
ชื่อสกุล	<i>Dendrocalamus</i> Nees กลุ่ม (Sub – tribe) Dendrocalameae

การกระจายพันธุ์

ไผ่ซางนี้เชื่อกันว่ามีมาตั้งแต่อินเดีย พม่า ไทย มาเลเซีย ต่อไปถึงสิงคโปร์และอินโดนีเซีย ในท้องที่สมบูรณ์ ดินดี น้ำดี ไผ่ซางจะมีลำใหญ่ สูง ใบก็ยาวใหญ่ด้วย ถ้าท้องที่แห้งแล้ง ไม้ซางก็จะลดขนาดลงทั้งขนาดลำ ความยาวของปล้อง ความยาวของกาบหุ้มลำและขนาดของใบ ในทำนองเดียวกันถ้ามีการตัดไผ่ซางเกินกำลังของซางก่อนนั้นความเจริญต่าง ๆ ก็จะลดลงเช่นกัน ไผ่ซางมีอยู่เกือบทั่วไปในประเทศไทย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และวนวัฒน

ไผ่ซางเป็นไม้ไผ่ผลัดใบขึ้นเป็นกอ ลำต้นโคนมักจะมีปล้องหนาเกือบตัน ความสูงของไผ่ซางนั้นขึ้นอยู่กับดิน น้ำฝน ความสูงจากระดับน้ำทะเลว่าเหมาะสมมากน้อยเพียงใด ความสูงจึงต้องอยู่ตั้งแต่ 6 เมตร ถึง 18 เมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 3-9 ซม. เมื่อยังอ่อนลำจะมีสีเขียวนวล พอแก่จะมีสีเขียวด้านหรือเขียวอมเหลือง ข้อจะพองเล็กน้อย ไผ่ซางที่ขึ้นอยู่ในที่กลางแจ้งมักจะมีกิ่งใบมาก ช้อยลง และกิ่งอาจจะเริ่มมีตั้งแต่โคน ข้อลงลำต่าง ๆ มักจะมีรากโผล่ปล้องจะยาวราว 15-50 ซม. ลำปล้องมีเนื้อหนาหรือแข็ง กาบหุ้มลำเปลี่ยนแปลงไปบ้าง กาบหุ้มลำในปล้องต่ำ ๆ จะสั้นประมาณ 8-30 ซม. ข้างนอกกาบจะมีขนแข็งสีน้ำตาลเหลืองเต็ม ในที่ที่แห้งแล้งอาจไม่มีขน ขณะที่ยังอ่อน กาบหุ้มลำจะมีสีเขียวอมเหลือง ครีบกาบเล็กหรือไม่มี กระจังกาบแคบ หยัก ปลายใบเรียวแหลม โคนใบเป็นมุมป้านหรือคล้าย ๆ กัน ขนาดของใบยาว 12-30 ซม. กว้าง 1.0-2.5 ซม. ลักษณะใบท้องใบมีขนอ่อนแน่น ก้านใบแบนยาวประมาณ 0.2-0.5 ซม. ครีบบใบไม่ค่อยเห็น กระจังใบโค้งเข้าปลาย รูปมนหรือกลม มีหยัก กาบใบข้างนอกไม่มีขน

การใช้ประโยชน์

หน่อไผ่ดินมีผู้บริโภค ถือว่ามีรสชาติดีมาก ถ้าสามารถใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ใช้สอยงานทั่วไป การก่อสร้าง สร้างบ้าน ทำรั้ว ใช้ในการทำตะเกียบ และไม้เสียบต่าง ๆ ไม้จิ้มฟัน เป็นไผ่

เพื่ออุตสาหกรรมได้ ในอินเดียใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อทำเยื่อกระดาษ ประเทศไทยมีแนวโน้มทำได้ใช้
ในการจักรสานทั่ว ๆ ไป รวมถึงสานเป็นแผ่นเพื่อทำไม้สานอัดแผ่น

ไผ่ซาง อายุ 1-2 ปี นิยมนำมาสานภาชนะใส่ผักและผักผลไม้ แต่งานที่ละเอียดใช้ได้ไม่ดี
เพราะเส้นตอกเป็นเส้นเนื้อไม้เหนียวและละเอียดเหมือนไผ่ไร่และไผ่สีสุก ส่วนการใช้งานใน
ลักษณะที่ต้องการความแข็งแรงใช้ไผ่อายุ 3-5 ปี

เอกสารอ้างอิง

ส่วนจัดการป่าชุมชน สำนักส่งเสริมการปลูกป่า กรมป่าไม้. (2544) *ไม้: พืชสารพัดประโยชน์*.
กรุงเทพมหานคร.

สะอาด บุญเกิด. (2528) *ไม้ไผ่บางชนิดในประเทศไทย*. คณะวนศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เว็บไซต์

<http://www.culture.go.th/knowledge/story/bamboo/bamboo.html>

http://www.vet.cmu.ac.th/webmed/work/journal/document/journal/1_/2549.pdf