

# สุรากลั่นรสชนะ : วิถีบ้านนอก

สารคดีโดย

ศิวพร ใจสว่าง, ณัฐติยาภรณ์ จุลพร

นิรุทธิ์ ทรงศรี, พีรพล แก้วยอด

นักศึกษาเอกไทยศึกษาบูรณาการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์



ช่วงสายๆ ของวันที่กำลังมีแดดอ่อนๆ ในหมู่บ้านริมเขา มีบ้านหลังหนึ่งที่แปลกแยกต่างจากหลังอื่น ตรงที่บ้านหลังนี้กำลังมีกลุ่มควั่นกลุ่มหนึ่งลอยออกมาจากปล่องที่มีลักษณะเป็นท่อยาวๆ อยู่ภายในบริเวณบ้าน เมื่อเดินเข้าไปดูใกล้ๆ ก็จะพบกับเตากลั่นขนานใหญ่ที่กำลังทำหน้าที่กลั่นน้ำชนิดหนึ่งอยู่ น้ำที่เราทั่วไปรู้จักในชื่อของ “สุรากลั่น” หรือ “เหล้าขาว” นั่นเอง

บุคคลต้นเรื่องของเราคือ นายโชคชัย รื่นรส หรือ คุณลุงโชค ผู้ซึ่งเป็นเจ้าของ สุรากลั่นรสรสชนะ หรือ เหล้าขาวที่รู้ทุกคนรู้จักนี้เอง คุณลุงคือผู้นำในการเอาภูมิปัญญาของชาวบ้านในชุมชนมาทำให้ได้น้ำสุรากลั่นที่ใส และมีกลิ่นหอมนุ่มนวลชวนดื่ม จึงทำให้ได้รับรางวัลจากการประกวดสินค้า OTOP ระดับ ๔ ดาว ในปี ๒๕๕๖ สุรากลั่นรสชนะ ของคุณลุงโชคนั้นลุงได้บอกว่าเริ่มก่อตั้งเมื่อปี ๒๕๕๔ จากการรวมกลุ่มของคุณลุงโชค และ นางจำปี ชนะสิทธิ์ และชาวบ้านในชุมชน จำนวน ๑๕ คน ใน ต.ตลิ่งชัน อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช จำนวน ๑๕ คน เพื่อผลิตสินค้าเพื่อเข้าร่วมโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๕๔ หมู่ที่ ๔ ต.ตลิ่งชัน อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช ๘๐๑๖๐

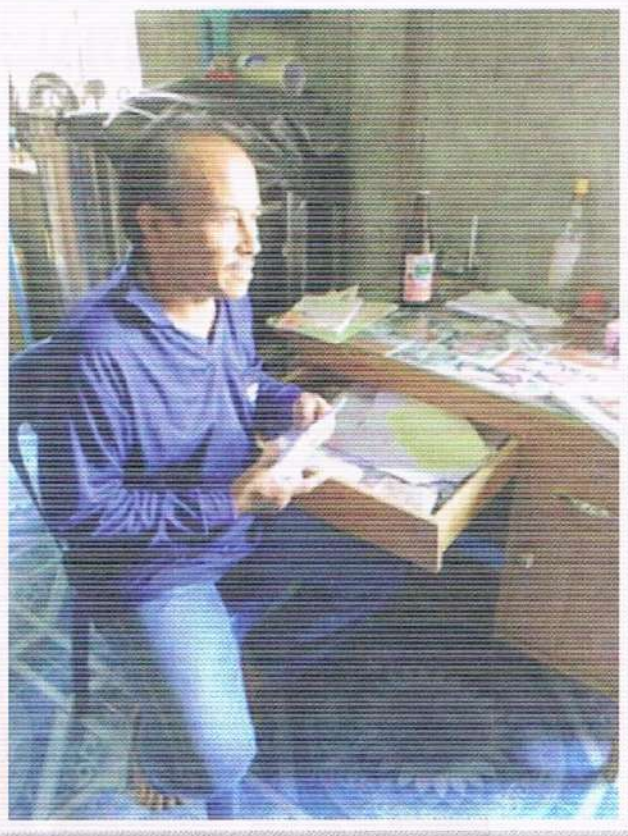
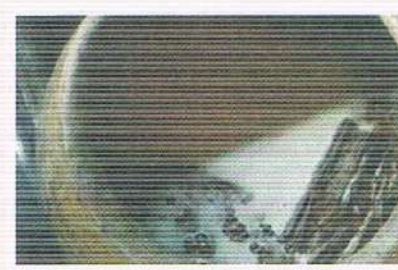
เมื่อเดินทางไปถึงบ้านคุณลุงโชค ก็ได้รับการต้อนรับอย่างดีจากคนในครอบครัวของคุณลุง ไม่ว่าจะเป็นภรรยาของคุณลุง รวมไปถึงลูกของคุณลุง เมื่อไปถึงทางกลุ่มของพวกเราก็ไม่รอช้า รีบเดินตามลุงโชค ที่เดินนำเราไปยังโรงกลั่นเหล้าที่อยู่บริเวณหลังบ้าน โรงกลั่นของคุณลุงทำด้วยไม้ ทั้งสี่ด้านพร้อมหลังคาสังกะสี ภายในโรงกลั่นเราจะพบกับ หม้อกลั่นขนาดใหญ่สองหม้อ แล้วก็อ่างกลั่น พร้อมกับโองเหล้าหลายใบ ที่พอถามจากคุณลุงท่านก็ได้บอกว่ามันคือโองที่หมักสุรานั้นเอง

สุรากลั่นนี้เป็นเครื่องดื่มที่ปราศจากเครื่องย้อมหรือสิ่งผสมปรุงแต่ง มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า ๔๐ ดีกรี เป็นสุราที่ได้จากการหมักและกลั่นอย่างพิถีพิถัน โดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ อาทิ น้ำตาลปี๊บที่ทำจากมะพร้าวหรือต้นจาก พริกไทย และแป้งข้าวหมาก หรืออาจจะมีส่วนผสมอื่นๆ แล้วแต่ละที่อาจจะไม่เหมือนกัน เพราะแต่ละชุมชนล้วนมีวัตถุดิบที่แตกต่างกันออกไป

ส่วนขั้นตอนในการทำสุรากลั่นนั้นเมื่อถามคุณลุงโชค ท่านก็ได้อธิบายแต่ละขั้นตอนให้เราได้เห็นวิธีการทำแต่ละอย่าง ซึ่งทางกลุ่มเราก็ได้สรุปขั้นตอนแต่ละอย่างได้ดังนี้

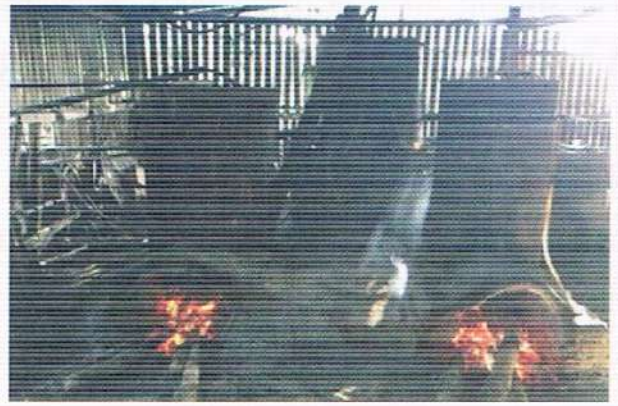
### ขั้นตอนวิธีการทำเหล้ากลั่น

ขั้นตอนที่ ๑ นำวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตสุรากลั่นรสนะมาหมักในภาชนะเป็นระยะเวลา ๓ วัน



(นายโชคชัย รื่นรส : บุคคลต้นเรื่อง)

ขั้นตอนที่ ๒ นำน้ำหมักที่ได้ไปผ่านกระบวนการกลั่นเพื่อให้ได้สุรากลั่นรสชนะ



ขั้นตอนที่ ๓ ทดสอบดีกรีของแอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นสุรา ซึ่งจะต้องไม่เกิน ๔๐ ดีกรี



ขั้นตอนที่ ๔ นำสุรากลั่นที่ได้มาเข้าเครื่องกรองที่ได้รับมาตรฐานเพื่อทำการบรรจุขวด



จากการที่กลุ่มของเราได้ลงพื้นที่ปฏิบัติงานจริง ทำให้พวกเราได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง และได้ประสบการณ์  
จากการทำงาน ได้ฝึกทักษะการคิด ฝึกการแก้ไขปัญหา ฝึกการทำงานเป็นทีม จากการที่ได้ศึกษาและรวบรวมข้อมูล  
ด้วยตนเอง และสำคัญที่สุดคือ การได้ฝึกความสามัคคี ฝึกการแลกเปลี่ยนรับฟังความคิดเห็นของกันและกัน

ขอบคุณเพื่อนๆ ในกลุ่มทุกๆ คนที่ให้ความร่วมมือและความสามัคคีอย่างดีในการทำงาน ขอขอบคุณอุปสรรค  
ต่างๆ ที่ทำให้รู้จักวิธีแก้ไขปัญหา ขอขอบคุณสิ่งต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นสิ่งที่ดีหรือไม่ดีที่ผ่านเข้ามาในช่วงที่เราทำงาน  
เพราะมันทำให้เรารู้ว่าไม่ว่าจะมีสิ่งใดเข้ามาถ้าเรากล้าที่จะเผชิญกับมันเราก็จะผ่านมันไปได้ และที่ขาดไม่ได้คือ  
ต้องขอขอบคุณ ลุงโชค หรือคุณลุงโชคชัย รื่นรส ที่ได้แบ่งปันความรู้ แบ่งปันประสบการณ์พร้อมกับคำแนะนำในสิ่งที่  
ไม่รู้ให้พวกเรา ขอขอบคุณอาจารย์สมใจ สมคิด ที่ทำให้พวกเราได้กล้าเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ จากประสบการณ์จริง.



ชีวิตคนเรา ไม่ยึด ไม่ยาวนาน  
โกรธ...ให้อภัย...อภัย...ให้มาก  
แค้นให้วาง...แบ่งปัน...ให้เป็นนิสัย  
ชีวิตก็จะสุขได้...ในทุกๆ วัน

จาก F.B