

ไผ่บงหวาน..บ้านนาท่อม สร้างรายได้เดือนละแสน

● นำเสนอเมื่อ 28 ส.ค. 2556

ยามนี้ใครผ่านไปมาบนถนนสายด่านซ้าย-นาแห้ว บริเวณหลัก กม.ที่ 2-3 บ้านนาท่อม อ.ด่านซ้าย จ.เลย สองข้างทางจะคราคร่ำไปด้วยรถบรรทุกขนถุงกลาต่นไผ่ขึ้นรถกันอย่างเรงรีบ

เพราะกล้าไผ่บงหวาน บ้านนาท่อม กำลังเป็นสินค้าฮอตฮิตของคนรักไผ่ และชอบรับประทานหน่อไม้ จนพ่อค้าทั่วไทยจากปราจีนบุรี นครนายก เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช หนองบัวลำภู อุบลราชธานี ขอนแก่น ฯลฯ แห่มาสั่งจองจนตกลาไม่พอขาย

“ถ้าใครเคยกินหน่อไผ่ตง ได้มาลองหน่อไผ่บงของที่นี่ จะไม่อยากกินไผ่ตงอีกเลย เพราะอร่อยหวานกรอบไม่มีขม กินดิบก็ได้ ยิ่งถ้าเอาไปต้มหน่อไม้หวานมาก ที่สำคัญนั้นก็เล็กพอกๆกับไผ่รวก ปลูกแล้วไม่รกเหมือนไผ่ทั่วไป คนที่นี้รู้จักปลูกไว้กินเองกันมานานแล้ว แต่ไผ่บงหวานเพิ่งจะมาเป็นที่รู้จักกันทั่วไป จนมีพ่อค้าแห่มาซื้อพันธุ์ ในช่วง 3-4 ปีมานี้เอง”

คำพัน สุทธิ หนึ่งในเกษตรกรเพาะกล้าไผ่บงหวาน บ้านนาท่อม เผยถึงวิธีการเพาะต้นกล้าว่า ไม่ยุ่งยาก เพียงแค่นำเมล็ดที่แก่แล้วจากต่นไผ่บงอายุตั้งแต่ 3 ปีขึ้นไป มาหว่านลงในแปลงนาที่ได้ไถยกทรง ใส่ปุ๋ยซีโก (แต่ที่บ้านนาท่อมไม่ต้องให้ปุ๋ยเพราะดินที่นี่มีแร่ธาตุสมบูรณ์) รดน้ำเช้าเย็น ประมาณ 7-8 วัน ต่นกลาก็จะงอกพ่นดิน จากนั้นอีกประมาณ 30 วัน ต่นกลาก็จะมีความสูง 1 คืบ สามารถนำต่นกลามาลงถุงเพื่อเพาะชำจำหน่ายได้แล้ว

ต้นกล้าสูงแค่คืบเดียวขายได้แล้วถุงละ 10 บาท เนื้อที่ 2 ไร่ เพาะต้นกลาขายเล่นๆรายได้พออยู่ได้...ช่วงหน้าฝนต่นกลาเติบโตดี รายได้อยู่ที่เดือนละ 50,000-100,000 บาท สวนถุงอื่นจะไต่แค่เดือนละ 5-6 หมื่นเท่านั้นเอง

สำหรับคนที่ซื้อต้นกล้าหวังจะปลูกขายหน่อและกินเอง คำพัน แนะนำ...พื้นที่ 1 ไร่ปลูกได้ประมาณ 400 ต่น ให้ชุดหลุมขนาด 30×30×30 ซม. ระยะห่าง 2×2 ม. รองกนหลุมด้วยดินที่ขุดขึ้นมา คลุกเคล้าผสมกับปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก นำกลาพันธุ์ไผ่บงวาง ฉีกถุงพลาสติกออก กลบดินจนพูนเมื่อดินยุบตัวจะเสมอกับพื้นที่ปลูกพอดี...ปลูก 3 ปี ถึงจะให้หน่อไว้กินและขายได้ทั้งปี แต่จะให้หน่อมากในช่วงหน้าฝน...ราคาขายอยู่ที่ กก.ละ 20-25 บาท ถานอกถุงฝน กก.ละ 50-60 บาท

สนใจคิดจะเอาอย่างเขาบ้าง ติดต่อไปที่ 08-7948-9935 แต่บอกให้รู้ไว้นิด ไม้บงหวานถึงจะปลุกง่าย แต่เอาไปปลูกที่อื่น รสชาติอาจจะไม่อร่อยเหมือนที่บ้านนาท่อม ฉะนั้นจะคิดทำอะไร ใ้ไหนทดลองที่ละน้อยทีละน้อยดูก่อนว่า รสชาติจะอร่อยเหมือนถิ่นเก่าหรือเปล่า...อยากคิดโลภเกินตัวแล้วจะเจ๊งหมดตัว.

บุศย์ สิริปัญญาพร

ขอบคุณที่มา [หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ](#)