



ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนดในอำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา

Wisdom of Making Palm Sugar Products for Enhancing Food Security under the Way of Life of Palm Sugar in Sathing Phra District, Songkhla Province

พานิภัก คงสำราญ^{1*}, ณฐพงศ์ จิตรนิรัตน์², เกตติวา บุญปรากการ³ และพรพันธ์ เขมคุณาศัย³
Phaniphak Kongsamran^{1*}, Nathaphong Chitraniratana², Kettawa Boonprakarn³ and Pornphan Khemakunasai³

¹ นักศึกษาระดับปริญญาโท, หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาไทยศึกษา, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยทักษิณ

¹ Graduate student, Master Degree Program in Thai Studies, Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University

² รองศาสตราจารย์ ดร., คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยทักษิณ

² Associate professor Dr., Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยทักษิณ

³ Assistant professor Dr., Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University

*Corresponding author, E-mail: fernpanipak.fern@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความฉบับนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนด อำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากการสังเกตและสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูล จำนวน 21 คน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ชาวบ้านที่ทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด วิเคราะห์ข้อมูลโดยการนำข้อมูลมาจำแนกหมวดหมู่ ตีความ และสร้างข้อสรุปนำเสนอผลการวิจัยด้วยวิธีพรรณนาเชิงวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่าชุมชนในพื้นที่อำเภอสังขละจังหวัดสงขลา ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนาและบนที่นาจะมีต้นตาลโตนดขึ้นอยู่ตามธรรมชาติเป็นจำนวนมากจึงได้มีการรวมกลุ่มทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดโดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านนำตาลโตนดมาทำอาหารได้หลากหลาย น้ำตาลโตนดจึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มความหลากหลายของอาหารในชุมชนได้ซึ่งส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาชาวบ้าน, วิถีโหนด, ความมั่นคงทางอาหาร



Abstract

This article aims to study the wisdom of making palm sugar products in enhancing food security under the way of life of palm sugar in Sathing Phra District, Songkhla Province. Using qualitative research method, collecting data from observations and in-depth interviews from 21 key informants including community leaders, villagers who made products from palm sugar, were analyzed by classification, interpretation, and conclusions of the study and was presented by descriptive analysis. The research found that, the communities in the area of Sathing Phra District, Songkhla Province Most of the villagers work in the field of rice farming, and on the rice fields there are a lot of natural palm trees. Therefore, the group has made products from palm sugar, using local wisdom to make palm sugar for cooking. Palm sugar is an alternative way to increase the variety of food in the community, which affects food security.

Keywords: the Local Wisdom, Way of Life of Palm Sugar, Food Security

บทนำ

ความมั่นคงทางอาหาร ถูกกล่าวถึงมากขึ้นเมื่อประชาชนต้องเผชิญภาวะอาหารแพง วิกฤตการณ์อาหารที่เกิดขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2551 และแนวโน้มภาวะอาหารแพงมากขึ้นในอนาคต ตามที่องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO (2002) ได้คาดการณ์ไว้ วิกฤตอาหารที่เกิดขึ้นได้ส่งผลกระทบต่อประชาชนและทำให้สัดส่วนคนจนเพิ่มมากขึ้น มีการวิเคราะห์สาเหตุของวิกฤตอาหารที่จะเกิดขึ้นว่ามาจากปัจจัยหลายประการตั้งแต่การหดตัวของภาคเกษตรเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการใช้ที่ดินจากการขยายตัวของเมือง การผันเอาที่ดินไปปลูกพืชเพื่อทำเชื้อเพลิงแทนน้ำมัน การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคของคนในสังคม การเก็งกำไรในตลาดสินค้าโภคภัณฑ์ จนถึงการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศที่มีผลกระทบต่อปริมาณผลิตผลที่ได้ (ชนิตา จรรยาเทศ แคมฟอร์ด, 2552 อ้างถึงใน เจตน์สฤกษ์ สัจพันธ์, เก็ดถวา บุญปรากฏ, สุภาวดี ธรรมรัตน์, บุญโชค สุบินรัตน์, สุภาพร สุบินรัตน์ และสุรพล พานิชรัตน์ 2559)

อดีตพื้นที่ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก การทำนา การขึ้นต้นตาลโตนด และการทำประมง การประกอบอาชีพดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านมีความเพียงพอในการดำรงชีวิต พออยู่ พอกิน แต่ในปัจจุบันมีโรงงานอุตสาหกรรมเข้ามาทำธุรกิจในพื้นที่จำนวนมาก ชาวบ้านจึงหันมาทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม และยังพบว่าการใช้สารเคมีในนาข้าว ส่งผลกระทบต่อต้นตาลโตนด ในอนาคตอาจจะมีคนขึ้นตาลโตนดน้อยลง เนื่องจากคนรุ่นหลังนิยมไปทำงานประจำนอกพื้นที่มากขึ้น จึงอาจส่งผลกระทบต่ออาชีพการขึ้นตาลโตนดได้ (เจตน์สฤกษ์ สัจพันธ์, เก็ดถวา บุญปรากฏ, สุภาวดี ธรรมรัตน์, ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์, พรไทย ศิริสาธิตกิจ, อภิรักษ์ จันทวงศ์, นันทรัฐ สุริโย และนันทิยารัตน์ สุริโย, 2562) ประกอบกับกระแสความทันสมัยที่เข้ามาในพื้นที่อำเภอสทิงพระ ทำให้คนหันไปใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในชีวิตประจำวัน เช่น การใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า โทรทัศน์ พัดลม จึงทำให้คนหาซื้อสิ่งของเครื่องใช้มาเพื่อดำเนินชีวิตให้สะดวกสบายมากยิ่งขึ้น จึงทำให้คนมีหนี้สินเกิดวิกฤตความทันสมัย มีการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนไปจากเดิม

อย่างไรก็ตาม แม้รัฐจะพยายามสร้างความมั่นคงของฐานทรัพยากรอาหารและสิ่งแวดล้อม โดยบรรจุแนวคิดไว้ในยุทธศาสตร์การพัฒนา แต่ปัญหาการลดลงของพืชอาหารก็ยังคงมีอยู่ ทั้งนี้ ไม่เป็นเพียงปัญหาสำคัญที่กำลังกลายเป็นข้อวิตกกังวลของรัฐและชุมชนเอง โดยส่วนใหญ่ถูกแปรเปลี่ยน ไปโดยมีปัจจัยคุกคามเป็นพืชเศรษฐกิจโดยเฉพาะพืชพลังงานในอัตราส่วนที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว จนน่าเป็นห่วงว่าในอนาคตคนไทย อาจประสบปัญหาขาดแคลนอาหารอย่างหนักเช่นเดียวกับประเทศ อื่น ๆ ในโลก

นอกจากนี้ยังพบว่าอำเภอสทิงพระยังเป็นพื้นที่ที่ประสบปัญหาเกี่ยวกับทรัพยากรน้ำมากที่สุด พื้นที่หนึ่งในลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา โดยเกิดอุทกภัยในพื้นที่มาโดยตลอดและมีพื้นที่ถูกน้ำท่วมขังเป็น เวลานาน และบางฤดูยังเกิดการขาดแคลนน้ำสำหรับการเกษตรในฤดูแล้ง (เลอศักดิ์ รุ่งตระกูลไพบูลย์ และกัมปนาท ภักดีกุล, 2552; กรมชลประทาน, 2555) ซึ่งส่งผลกระทบต่อการประกอบอาชีพของชุมชน โดยที่ เริ่มมีคนในชุมชนย้ายถิ่นฐานไปทำมาหากินในพื้นที่อื่น ๆ เนื่องจากไม่มีน้ำสำหรับทำนา ซึ่งส่งผลกระทบต่อ ต้นตาลโตนดที่ขึ้นอยู่บนที่นาอีกด้วย อันเป็นภัยคุกคามต่อความมั่นคงทางอาหารของพื้นที่อำเภอ สทิงพระ

จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของผู้วิจัยพบว่า ในพื้นที่อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ผู้คน ดำรงชีวิตอยู่ท่ามกลางการทำนา ขึ้นต้นตาลโตนด และทำประมง หลายชุมชนที่ภาครัฐได้เข้ามาหนุนเสริม กระบวนการเรียนรู้และจัดตั้งกลุ่มให้แก่ชุมชน และหันกลับมาให้ความสำคัญกับการฟื้นฟูวิถีโหนด ซึ่ง เป็น การช่วยให้ชุมชนสามารถอยู่รอดได้ภายใต้วิกฤติเศรษฐกิจ วิกฤติพลังงาน และภัยธรรมชาติ ซึ่งสอดคล้อง กับงานศึกษาของเจตน์สฤกษ์ สัจพันธ์ เกตลภา บุญปรากฏ และนันทรัฐ สุริโย (2558) ได้ให้แนวคิด ว่า ตาลโตนดเป็นพืชเศรษฐกิจอย่างหนึ่งของภาคใต้ โดยเฉพาะบริเวณพื้นที่ราบทางฝั่งตะวันออกตั้งแต่จังหวัด ชุมพรเรื่อยมาจนถึง พัทลุง สงขลาและปัตตานี โดยมากพืชชนิดนี้จะปลูกตามแนวคันนา ในอำเภอ สทิงพระ จังหวัดสงขลา พื้นที่นา 1 ไร่ จะมีต้นตาลโดยเฉลี่ยประมาณ 20 ต้น แต่บางแห่ง เช่น บริเวณที่นา บ้านดอนคันเหนือ หมู่ที่ 7 ตำบลคูขุด พบมีต้นตาลขึ้นเป็นจำนวนมากพื้นที่ 1 ไร่มีต้นตาลขึ้นตามคันนา หนาแน่นถึง 110 ต้น และเมื่อปี 2525 นายอำเภอสทิงพระได้ให้กำนัน-ผู้ใหญ่บ้าน ในหมู่บ้าน ตำบลต่าง ๆ ของอำเภอสทิงพระ สำรวจนับจำนวนต้นตาลโตนด เฉพาะอำเภอนี้แห่งเดียวมีต้นตาลโตนด ถึง 500,000 ต้น และในปี 2550 ต้นตาลมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นประมาณ 1 ล้านต้น และหากนับรวม ๆ ทั้งจังหวัดสงขลา มีต้นตาลโตนดประมาณ 3 ล้านต้น ด้วยความหนาแน่นของต้นตาลโตนด เช่นนี้ ซึ่งปรากฏในหลายพื้นที่ทำ ให้ผู้คนในท้องถิ่นนั้น ๆ ได้ใช้ตาลโตนดตั้งแต่ยอดถึงรากให้เป็นประโยชน์อย่างหลากหลายและกว้างขวาง จนกลายเป็นวิถีชีวิตของชุมชนและเป็นวัฒนธรรมชุมชนที่น่าสนใจศึกษาเป็นอย่างยิ่ง (เจตน์สฤกษ์ สัจพันธ์, เกตลภา บุญปรากฏ และนันทรัฐ สุริโย, 2558)

จากปรากฏการณ์ดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงเกิดคำถามว่า ชุมชนมีภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จาก ตาลโตนดเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนด อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลาอย่างไร เพื่อที่จะนำข้อมูลที่ได้อไปประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมการนำตาลโตนดมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องและ เป็นส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้มีความหลากหลายของอาหารเพิ่มขึ้น ซึ่งจะส่งผลต่อความมั่นคงทาง อาหารของชุมชนต่อไป



วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดในการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร ภายใต้วิถีโหนด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

แนวคิดความมั่นคงด้านอาหาร

วีรลพัชร ประเสริฐศักดิ์ (2557) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารไว้ว่า ทุกคนสามารถเข้าถึงอาหารทั้งในทางกายภาพและเศรษฐกิจอย่างพอเพียง ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ที่ตรงกับริสนิยมเพื่อการมีชีวิตที่ดีและสุขภาพที่แข็งแรง และในงานศึกษาขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agricultural Organization. 2006) ได้แบ่งความมั่นคงออกเป็น 4 มิติ ได้แก่

1. ความพอเพียง (Availability) ของปริมาณอาหาร อาจได้มาจากผลิตภายในประเทศและการนำเข้า รวมถึงความช่วยเหลือด้านอาหาร
2. การเข้าถึง (Availability) ทรัพยากรที่พอเพียงของบุคคลเพื่อได้มาซึ่งอาหารที่เหมาะสม และมีโภชนาการ ทรัพยากรดังกล่าว หมายถึง ความสามารถของบุคคลที่จะเข้าถึงสินค้าได้ กำหนดและควบคุมกลุ่มสินค้าได้ภายใต้บริบททางกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจและสังคม ของชุมชนที่บุคคลอาศัยอยู่รวมถึงสิทธิตามประเพณี
3. การใช้ประโยชน์ (Utilization) ด้านอาหารผ่านอาหารที่เพียงพอ สะอาดและรักษาสุขภาพและสุขอนามัยเพื่อจะเข้าถึงภาวะความเป็นอยู่ที่ดีทางโภชนาการกายภาพ ทั้งหมดได้รับการตอบสนองด้วยอาหาร
4. เสถียรภาพ (Stability) อาหารที่ประชาชน ครัวเรือนและบุคคลจะต้องเข้าถึงอาหารที่เพียงพอตลอดเวลา ไม่ต้องเสี่ยงกับการไม่สามารถเข้าถึงอาหารอันเป็นผลมาจากวิกฤตที่เกิดขึ้นอย่างกะทันหัน เช่น วิกฤตทางเศรษฐกิจหรือสภาพภูมิอากาศ หรือเหตุการณ์ที่เป็นไปตามวงจร เช่น ภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล ซึ่งในความหมายนี้ความมั่นคงในอาหาร ครอบคลุมถึงมิติความพอเพียงและการเข้าถึงอาหารด้วย

ในงานศึกษาของเจตน์สฤกษ์ สัจพันธ์, เกตฉวา บุญปรากฏ, สุภาวดี ธรรมรัตน์, ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์, พรไทย ศิริสาธิตกิจ, อภิรักษ์ จันทวงศ์, นันทรัฐ สุริโย และนันทิยารัตน์ สุริโย (2562) ศึกษาเรื่องปัจจัยเสี่ยงที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารของผู้คนภายใต้วิถีโหนด-นา-เลในคาบสมุทรสิงหนคร พบว่าความไม่มั่นคงทางอาหารเกิดจากปัจจัยเสี่ยงด้านกายภาพซึ่งเกิดจากที่ดินถูกบุกรุก การถมที่ดินเพื่อนำไปจัดสรรขาย และทำบ้านจัดสรร ปัจจัยเสี่ยงด้านชีวภาพพบว่า การปลูกพืชเศรษฐกิจสวนปาล์มทำให้พื้นที่นาลดลง และมีการใช้สารเคมีที่ทำลายหน้าดิน การระบาดของศัตรูข้าว การใช้สารเคมีในนาข้าวส่งผลกระทบต่อต้นตาลโตนด

แนวคิดภูมิปัญญาในการดำรงชีวิต

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ของชาวบ้าน ซึ่งเรียนรู้มาจากปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้อง และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน หรือผู้มีความรู้ในหมู่บ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ ภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นเรื่องการทำมาหากิน เช่น การจับปลา การจับสัตว์ การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทอผ้า การทำเครื่องมือการเกษตร ภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นความรู้ความสามารถที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์และถ่ายทอดมาให้เรา มีวิธีการหลายอย่างที่ให้ความรู้เหล่านี้เกิดประโยชน์แก่สังคมปัจจุบัน (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, 2562)

แม้วิถีชีวิตของชาวบ้านเมื่อก่อนจะดูเรียบง่ายกว่าทุกวันนี้ และยังมีอาชีพธรรมชาติและแรงงานเป็นหลักในการทำมาหากิน แต่พวกเขาที่ต้องใช้สติปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดมาให้เพื่อจะได้อยู่รอด ทั้งนี้เพราะปัญหาต่าง ๆ ในอดีตก็ยังมีไม่น้อย โดยเฉพาะเมื่อครอบครัวมีสมาชิกมากขึ้น จำเป็นต้องขยายที่ทำกิน ต้องหักล้างถางพง บุกเบิกพื้นที่ทำกินใหม่ การปรับพื้นที่ป็นคันนาเพื่อทำนาซึ่งเป็นงานที่หนัก การทำไร่นา ปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ ดูแลรักษาให้เติบโต และได้ผลผลิต เป็นงานที่ต้องอาศัยความรู้ความสามารถ เช่นเดียวกันกับการขึ้นต้นตาลโตนด เพื่อนำเอาส่วนต่าง ๆ ของตาลมาทำอาหารหรือผลิตภัณฑ์เป็นส่วนประกอบในการทำอาหารก็ต้องอาศัยประสบการณ์การลองผิดลองถูกปรับเปลี่ยนจนกระทั่งวิธีการนั้นดีที่สุดมีการสั่งสมประสบการณ์และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาการทำตาลโตนด

เจตนัสฤกษ์ สังข์พันธ์, เกตถวา บุญปรากฏ และนันทรัฐ สุริโย (2558) อธิบายไว้ว่า คนขึ้นตาลกับความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนดในคาบสมุทรมหานคร คนขึ้นตาลในอดีตจะประกอบอาชีพขึ้นตาลควบคู่กับอาชีพทำนา เนื่องจากต้นตาลโตนดจะขึ้นอยู่ตามคันนา เมื่อถึงเดือนที่ทำนาก็ทำนาตามปกติ แต่เมื่อถึงเดือนที่ทำน้ำตาลได้ก็จะทำควบคู่กับการทำนาด้วย ทั้งนี้ต้นตาลสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในครัวเรือนได้ตั้งแต่ ผล ราก ใบ กิ่งก้าน หรือลำต้น ซึ่งทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร กรรมวิธีการเคี้ยวตาลโตนดจะต้องใช้ทั้ง อุปกรณ์ และความชำนาญ ซึ่งผ่านกระบวนการเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น ภูมิปัญญาในการขึ้นต้นตาลเป็นทักษะที่ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในการขึ้นต้นตาล การนำน้ำตาลสดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้ผลผลิต และนารายได้มาสู่ครัวเรือนสูงจึงทำให้การขึ้นตาลยังคงมีการสืบทอด

ไพฑูรย์ ศิริรักษ์ (2557) ได้ให้ความหมายว่า วิถีโหนด และการปลูกตาลโตนดมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณนับพันปี จากการค้นพบ จารึกตาลงตุโว ที่เมืองปาเล็มบัง กล่าวถึงการปลูกตาลโตนดในการสร้างสวนเกษตรหรือสวนสาธารณะของพระราชินี ศรีชัยนาศ หรือ ศรีชนาถ เมื่อปี พ.ศ. 1227 ดังคำอุทิศความว่า “สิ่งที่พระองค์ทรงปลูกลงที่นี่คือ มะพร้าว หมาก ตาล สาคุ และต้นไม้อื่นอีกหลายชนิดที่มีผลรับประทานได้ รวมทั้งต้นไม้ เพื่อเป็นหนทางอันดีที่สุดแก่พวกเขาในอันที่จะได้รับความสมบูรณ์พูนสุข หากเมื่อใดเขาหิวในขณะหยุดหรือระหว่างทางก็สามารถจะหาอาหารและน้ำดื่มได้

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวิธีการดังนี้

1. พื้นที่ที่ใช้ในการวิจัยเลือกใช้พื้นที่ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา เนื่องจากในพื้นที่ดังกล่าวชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีวิถีชีวิตภายใต้วิถีโหนดในพื้นที่เขตอำเภอสิงหนคร มีการผลิตผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับตาลโตนด และมีการนำตาลโตนดมาประกอบอาหาร

2. ผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้นำชุมชน กลุ่มคนเฒ่าคนแก่ และชาวบ้านที่รวมกลุ่มกันทำผลิตภัณฑ์ที่ทำจากต้นตาลโตนด เช่น การทำน้ำส้มโหนด การทำน้ำตาลแว่น การทำน้ำผึ้งผง การทำสบู่จากตาลโตนด การนำตาลโตนดมาผสมกับขนม จำนวน 21 คน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม โดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วมในการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดร่วมกับญาติผู้ใหญ่ และคนในครอบครัว สังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมจากสภาพการปลูกต้นตาลโตนด กิจกรรมการขึ้นต้นตาล และการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด และสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลจำนวน 21 คน จากผู้นำชุมชน ชาวบ้านที่มีการรวมกลุ่มกันทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ในประเด็นภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

4. วิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำข้อมูลมาจำแนกหมวดหมู่ ตีความ สร้างข้อสรุป นำเสนอด้วยวิธีพรรณนาเชิงวิเคราะห์

ผลการวิจัย

1. ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

ผู้คนส่วนใหญ่ในอำเภอสิงหนครมีอาชีพเกษตรกรรม และขึ้นตาลโตนดมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพราะในพื้นที่อำเภอสิงหนคร มีต้นตาลโตนดมากกว่าสามล้านต้น ซึ่งถือว่ามากที่สุดในประเทศไทย ได้มีการเอาส่วนต่าง ๆ ของต้นตาลโตนดมาทำให้เกิดประโยชน์อย่างหลากหลายและคุ้มค่า

1.1 ภูมิปัญญาการขึ้นต้นตาลโตนด

จากการศึกษาพบว่า การขึ้นต้นตาลโตนดเป็นทักษะที่ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในการขึ้นต้นตาล การนำน้ำตาลสดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้ผลผลิตและนำรายได้มาสู่ครัวเรือนสูง จึงทำให้การขึ้นตาลยังคงมีการสืบทอด จนกระทั่งอำเภอสิงหนคร ร่วมกับองค์การบริหารส่วนจังหวัดสงขลา ได้จัดงานวันลูกโหนด ระหว่างวันที่ 11 – 20 มิถุนายน 2561 ณ สนามในพื้นที่ว่าการอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา มีผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด สินค้าจากคาบสมุทรมหาสมุทร กิจกรรมความบันเทิง การออกร้านจำหน่ายสินค้า ราคาถูกมากมาย “งานวันลูกโหนด” จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 32 สามารถเที่ยวงานฟรี สามารถชมการประกวดธิดาลูกโหนดประจำปี (สุรตนา, สัมภาษณ์วันที่ 25 ธันวาคม 2561)

1.2 ภูมิปัญญาการเคี้ยวตาลโตนด

ลุงเพิ่ม (สัมภาษณ์วันที่ 25 ตุลาคม 2561) เล่าให้ฟังว่า การเคี้ยวน้ำตาลโตนดมีมานานตั้งแต่บรรพบุรุษถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น การเคี้ยวต้องมีเตาอิฐก่อไฟใช้ฟืน ต้องไม่ร้อนมาก เคี้ยวน้ำตาลได้ง่ายอายุการใช้งานเตาอิฐของลุงเพิ่มนานมาก เพราะสมัยก่อนทำเตาไว้เป็นอย่างดี เตาอิฐจะสร้างมาพอดีกับกระทะที่ใช้เคี้ยวน้ำตาล ไฟที่สูมใต้กระทะจึงไม่สามารถพุ่งออกมาได้ นอกจากนั้นสมชาย (สัมภาษณ์วันที่ 25 ตุลาคม 2561) ยังได้บอกถึงเรื่องของวัตถุดิบที่นำมาใส่ในกระบอกน้ำตาลก่อนการนำไปร่อนน้ำตาลโตนดคือเคี่ยม หรือไม้เคี่ยมซึ่งจะใช้ไม้เคี่ยมใส่ไปในกระบอกก่อนที่จะนำไปร่อนรับน้ำตาลจากต้นตาลโตนด ไม้เคี่ยมที่ใช้จะต้องซื้อมาจากจังหวัดพัทลุง ซึ่งบรรพบุรุษขายรถละประมาณ 1,000 บาท ไม้เคี่ยม 1 คันรถจะใช้ได้ 2 ปี สมชายจะซื้อเก็บไว้ทีละครั้งรถเพราะ ไม่ได้ขึ้นน้ำตาลมาก จะขึ้นในละแวกใกล้เคียงพื้นที่ทำกินของตัวเอง และจากการที่ผู้วิจัยได้สังเกตเห็น จากภายนอกจะเห็นว่าตัวสมชายมีความเป็นอยู่ที่ดี มีบ้านหลังใหญ่พออยู่สำหรับครอบครัว 4 คน สะท้อนให้เห็นว่า การประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนด

สามารถเลี้ยงดูครอบครัวได้ แต่ก็มีปัญหาเกี่ยวกับอาชีพขึ้นตาลโดนดอยู่คือวัตถุดิบที่นำมาใส่กระบอกรองน้ำตาลหาได้ยากและมีราคาแพงขึ้น ดังคำสัมภาษณ์ดังนี้

“เคี่ยมหายากแถมนี้ไม่มีแล้ว ต้องซื้อมาจากพัทลุง แต่ว่านาย (ตำรวจ) มันจับเลยไม่ค่อยมี จะเอาอันอื่นแทนก็ไม่ได้” (ลุงโชค, สัมภาษณ์วันที่ 25 ธันวาคม 2561)

“...ไม่เคี่ยมแพงขึ้น หายากต้องสั่งซื้อมาไว้ใช้จำนวนมาก เพราะว่าการทำน้ำตาลโดนดถ้าไม่มีไม่เคี่ยมก็ทำไม่ได้ หากมีการปลูกต้องปลูกเอาไว้เยอะๆ ...” (ละม้าย, สัมภาษณ์วันที่ 25 ธันวาคม 2561)

จากการที่ไม่เคี่ยมหายากมากต้องสั่งซื้อมาจากจังหวัดพัทลุง และคนขายก็เสี่ยงที่จะถูกตำรวจจับ จึงไม่ค่อยจะมีคนนำไม้เคี่ยมมาขาย ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญของการทำน้ำตาลโดนด ทั้งนี้เนื่องจากไม้เคี่ยมเป็นวัตถุดิบที่สำคัญมากสำหรับอาชีพขึ้นตาลโดนดเพราะไม้เคี่ยมเป็นตัวช่วยให้น้ำตาลมีรสไม่ฝาดและมีรสหวาน การนำไม้เคี่ยมใส่ในกระบอกรองตาลต้องตัดเป็นเสี่ยง ๆ เพื่อให้สามารถใช้ได้นาน

1.3 ภูมิปัญญาการทำน้ำส้มจากตาลโดนด

น้ำส้มจากตาลโดนด ชาวบ้านเรียกว่า ส้มโหนด มีการรวมกลุ่มกันแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโดนด โดยการทำน้ำส้มสายชู จุดเด่นของการแปรรูปดังกล่าวคือ เป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ 100% มีสีเหลืองอ่อนของน้ำตาลโดนด มีความเปรี้ยวคงที่และรักษาความเปรี้ยวไว้ได้นาน 1-2 ปี โดยความเปรี้ยวไม่เปลี่ยนแปลงสะอาดถูกสุขอนามัย

1.4 ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลผงจากตาลโดนด

จากการศึกษาพบว่า มีการนำน้ำตาลโดนดมาทำน้ำตาลผง ซึ่งป่าใจ และป่ามะ (สัมภาษณ์วันที่ 20 มกราคม 2562) ได้เล่าให้ฟังว่า ในอดีตมีการนำน้ำตาลสดมาทำเป็นน้ำตาลผง ซึ่งจะต้องใช้น้ำตาลสด 7 ปีบจะได้น้ำตาลผง 1 ปีบ และการที่จะทำน้ำผงต้องเคี้ยวน้ำตาลสด โดยเคี้ยวในกระทะ หนึ่งกระทะสามารถเคี้ยวน้ำตาลผงได้ครึ่งปีบ ถ้าในช่วงที่มีน้ำตาลโดนดมากในหนึ่งวัน จะสามารถเคี้ยวน้ำตาลผงได้วันละ 3 ปีบ น้ำตาลผงที่เคี้ยวเสร็จสมบูรณ์แล้วสามารถใส่นมสด ถั่ว ลงไปกลายเป็นท้อพฟี (ลูกอม) ได้



ภาพประกอบที่ 1 อุปกรณ์ใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโดนด และกระบอกรองน้ำตาลโดนดจากต้นตาล
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัยวันที่ 20 มกราคม 2562



ภาพประกอบที่ 2 การทำน้ำผึ้งผงหรือน้ำตาลโตนดผงและการบรรจุภัณฑ์
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัยวันที่ 20 มกราคม 2562

1.5 การเคี้ยวน้ำตาลแว่น

จากการศึกษาพบว่า ในการเคี้ยวน้ำตาลแว่นจะต้องทำตัวแว่นโดยนำใบตาลมาทำเป็นรูปวงกลมสำหรับหยอดน้ำตาลโตนดที่เคี้ยวจนได้ที่แล้ว เพื่อเป็นแม่พิมพ์สำหรับใส่น้ำตาลให้มีลักษณะเป็นแว่นกลม



ภาพประกอบที่ 3 การทำน้ำตาลแว่น ด้านซ้ายเป็นกระทะสำหรับเคี้ยวน้ำตาล ด้านขวาเป็นตัวแว่นทำจากใบตาล
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัยวันที่ 20 มกราคม 2562

เมื่อหยอดน้ำตาลที่เราเคี้ยวจนเหนียวลงในแบบพิมพ์แล้วปล่อยให้สักครึ่งชั่วโมงก็สามารถเก็บใส่ขวดโหลไว้ใช้ในโอกาสต่อไปได้อีก การทำน้ำตาลแว่นเป็นการช่วยส่งเสริมให้อาหารเกิดความหลากหลายและเป็นการถนอมอาหารให้สามารถนำไปประกอบอาหารได้นานยิ่งขึ้น

1.6 การเคี้ยวน้ำตาลโตนดให้เป็นน้ำผึ้งเหลว

ส่วนใหญ่เมื่อขึ้นตาลโตนด นำน้ำตาลมาเคี้ยวจนกลายเป็นน้ำตาลโตนดหรือน้ำผึ้งเหลว ซึ่งมีกลิ่นหอม หวาน พบได้ทุกหมู่บ้านในเขตสติงพระ ซึ่งสามารถไปประกอบอาหารหรือทำขนมได้อีกมากมาย น้ำตาลโตนดที่เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน มักจะมีพ่อค้าแม่ค้ามารับซื้อถึงที่บ้านเพราะค่อนข้างมีชื่อเสียง



ภาพประกอบที่ 4 น้ำตาลแว่นที่พร้อมนำไปบริโภคเป็นเครื่องปรุงอาหาร ขวาน้ำตาลแว่นบรรจุภัณฑ์จำหน่าย
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัยวันที่ 20 มกราคม 2562



ภาพประกอบที่ 5 น้ำตาลที่เคี้ยวแล้วสามารถนำมาทำเป็นน้ำผึ้งเหลวใช้ประกอบอาหาร (ขวา)
เครื่องระบายความชื้นน้ำตาลแว่น นวัตกรรมจากภูมิปัญญา
ที่มา: ถ่ายภาพโดยผู้วิจัยวันที่ 20 มกราคม 2562

นอกจากนั้นป่าทา (สัมภาษณ์วันที่ 20 มกราคม 2561) ยังได้เล่าให้ผู้วิจัยฟังอีกว่า อาชีพการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดนั้นเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตและจะสืบทอดต่อไปจากรุ่นสู่รุ่นเพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้านให้ลูกหลานต่อไป อีกทั้งยังสามารถเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ครอบครัวด้วย

1.7 การรักษาภูมิปัญญาการทำตาลโตนดเพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหาร

ภูมิปัญญาการทำตาลโตนดเป็นสิ่งที่มีการเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น การรักษาภูมิปัญญาดังกล่าว กลุ่มที่เป็นเยาวชนในปัจจุบันมักไม่ได้รับการสืบทอด เนื่องจากพ่อแม่นิยมส่งบุตรหลานไปเรียนหนังสือ เมื่อจบการศึกษาแล้วมักทำงานที่ได้รับเงินเดือนประจำ เช่น ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมหรือหน่วยงานภาครัฐ ปัญหาจากการขึ้นต้นตาลโตนดต้องอาศัยทักษะเฉพาะตัว ซึ่งต้องรู้จักวิธีการเลือกเอาน้ำตาลจากต้นตาล การเคี้ยวน้ำตาล การทำผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นความยากลำบากที่เยาวชนรุ่นใหม่ไม่สนใจเรียนรู้ แต่สิ่งที่สามารถรักษาภูมิปัญญาการทำตาลโตนดไว้ได้ เนื่องจากมีการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้วิถีโหนด-นา-เล ในชุมชน มีคนในชุมชนมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน ซึ่งชาวบ้านในเขตพื้นที่อำเภอสติงพระ



และอำเภอใกล้เคียงได้จัดตั้งศูนย์เรียนรู้เพื่อรักษาภูมิปัญญาการทำตาลโตนด เช่น ศูนย์การเรียนรู้บ้านใบตาล หมู่ 3 เป็นกลุ่มที่นำการเรียนรู้การทำบ้านจากใบตาล อยู่บ้านเลขที่ 40 หมู่ 6 ต.รำแดง โดยมี น.ส.อุบล บุญรัตน์ อายุ 40 ปี เป็นเจ้าของบ้าน และมีฐานการเรียนรู้การทำตาลบ้านตาเพียร ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบ ศูนย์รวมความรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น วิธีการเรียนรู้ตาลโตนด (อุบล บุญรัตน์, สัมภาษณ์ วันที่ 22 มกราคม 2562 และตาเพียร, สัมภาษณ์วันที่ 22 มกราคม 2562) เช่นเดียวกับที่กลุ่มของครูปราณี (สัมภาษณ์วันที่ 18 มกราคม 2562) บ้านดอนคัน ตำบลคูขุดได้มีการจัดตั้งกลุ่มทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด และให้สมาชิกกลุ่มร่วมกันทำน้ำตาลแว่น น้ำตาลโตนด หรือลูกตาลขายเพื่อเสริมรายได้ให้กับคนในชุมชน นอกจากนี้ได้มีการทำสบู่จากตาลโตนดเช่นเดียวกับกลุ่มป่าลมที่บ้านท่าหิน ตำบลท่าหิน อำเภอสทิงพระ ได้มีการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้วิถีโหนด เพื่อเป็นแหล่งแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำนา ขึ้นต้นตาลโตนด การทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด และการทำประมง (ลม, สัมภาษณ์วันที่ 10 มกราคม 2562)

2. การเสริมสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารภายใต้วิถีโหนด

2.1 ความเพียงพอของตาลโตนดในการทำเป็นอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ในพื้นที่อำเภอสทิงพระมีต้นตาลสามล้านกว่าต้น ตาลโตนดเป็นไม้ที่มีทั้งต้นเพศผู้และเพศเมีย ช่อดอกเพศผู้มี 2 – 4 งวง ต้นหนึ่งมีประมาณ 3 – 9 ช่อ จะออกดอกช่วงเดือนธันวาคม – เดือนมีนาคม บริเวณคาบสมุทรสทิงพระ ตาลโตนดมี 3 สายพันธุ์คือ สายพันธุ์กา สายพันธุ์ข้าว และสายพันธุ์ขี้มัน และทุกปีจะมีเทศกาลเกี่ยวกับวันลูกโหนดให้ผู้คนได้มาศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (ลุงเพิ่ม, สัมภาษณ์วันที่ 25 ตุลาคม 2561) จากการที่มีตาลโตนดหลายสายพันธุ์ทำให้สามารถนำตาลโตนดมาทำผลิตภัณฑ์และเป็นส่วนประกอบของอาหารได้อย่างเพียงพอและหลากหลายชนิด ซึ่งส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารให้กับคนในชุมชนได้มีอาหารที่หลากหลายและเพียงพอ

2.2 การเข้าถึงตาลโตนด

จากการศึกษาพบว่า ในการนำตาลโตนดมาทำเป็นอาหาร คนในพื้นที่อำเภอสทิงพระ สามารถเข้าถึงต้นตาลโตนดได้ตลอดเวลาทุกฤดูกาล นั่นคือสามารถขึ้นต้นตาลเอาน้ำตาลโตนดมาใช้ประโยชน์ได้ตลอดปี ยกเว้นบางเดือนที่ฝนตกหนักหรือในช่วงที่ให้ผลผลิตน้ำตาลน้อย นอกจากนั้นยังสามารถใช้ประโยชน์จากต้นตาลโตนดได้ทุกส่วน ในปัจจุบันชาวบ้านจึงหันมายึดเป็นอาชีพหลัก จากอดีตที่เคยใช้ที่นาตัวเองในการทำมาหากินกลายเป็นเช่าคันทนาที่มีต้นตาลโตนดแทน ส่วนการทำนากลับเป็นอาชีพเสริม คนขึ้นตาลในปัจจุบันจะเช่าที่ในการขึ้นตาลเป็นรายปี โดยจะคิดเป็นจำนวนต้น ต้นละ 50 บาท 10 ต้นได้ราคา 500 บาท ต้นตาลโตนดที่เช่าได้จะเป็นต้นตาลโตนดเหมีย (ตาลโตนดเพศเมีย จะมีผลตาล และงวงตาล) เท่านั้นเพราะต้นตาลโตนดเหมียจะมีผลตาล สามารถนำมาขายได้ในช่วงที่น้ำตาลมีน้อยหรือช่วงหน้าฝน คนขึ้นตาลจะไม่นิยมขึ้นตาลเพราะน้ำตาลที่ได้จะน้อย ประกอบกับช่วงฤดูฝนการปีนขึ้นต้นตาลอาจเสี่ยงต่ออันตรายจึงนิยมขายผลตาลโตนด ราคาของผลตาลโตนดอยู่ที่ลูกละ 6 บาท แต่ถ้าขายผลที่แกะออกจากเปลือกแล้วจะนำมาใส่ถุง โดยขายถุงละ 10 – 15 บาท ขายให้กับพ่อค้าคนกลาง พ่อค้าจะมาซื้อถึงที่บ้าน โดยคนขึ้นตาลจะต้องแกะลูกแล้วนำไปใส่ถุงให้เรียบร้อย พ่อค้าจะนำไปขายต่อในราคาถุงละ 25 – 35 บาท ซึ่งรายได้ที่ได้รับจากการประกอบอาชีพขึ้นตาลในปัจจุบันมีรายได้ดี คนขึ้นตาลจึงยึดเป็นอาชีพหลัก (เสาวรส, สัมภาษณ์วันที่ 26 ตุลาคม 2561)

2.3 การใช้ประโยชน์จากตาลโตนด

จากการศึกษาพบส่วนต่าง ๆ ของต้นตาลโตนด สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ตั้งแต่ราก ลำต้น จนกระทั่งลูกตาล ผลตาลโตนด นำมาทำผลิตภัณฑ์และเป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น การทำ น้ำตาลสด การทำน้ำตาลแว่น น้ำตาลผง น้ำตาลโตนดเชื่อม การทำกาแฟ ขนมลูกตาลเชื่อม สบู่ตาลโตนด มาร์คสาหร่าย และเซรั่มผิวหน้าตาลโตนด เป็นต้น โดยสร้างรายได้ และอาชีพให้กับคนในชุมชน ในพื้นที่ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ซึ่งจะเห็นได้ว่า ตาลโตนดไม่ใช่ว่าจะมีประโยชน์แค่ น้ำตาลอย่างเดียว แต่ตาลโตนดมีประโยชน์ยิ่งกว่า เพราะทุกส่วนของต้นตาลสามารถนำมาทำประโยชน์ได้หมดไม่ว่าจะเป็น ลูกตาลที่นำมาทำขนมขายสร้างรายได้ กาบหรือกิ่งก็สามารถนำมาทำส่วนประกอบของกระเป๋ากาแฟ ทำฟืน ก่อไฟ สร้างเป็นรั้วบ้าน หรือประตูบ้านได้ (สุดา, สัมภาษณ์วันที่ 2 ธันวาคม 2561) ลำต้นก็ยังมีประโยชน์ สามารถนำมาสร้างบ้านหรือทำสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ได้ เช่น ทัพพี ไม้เท้า แก้ว อ้อ โต๊ะ รากของต้นตาลยังใช้เป็นยารักษาโรคบางชนิดได้อีก จึงทำให้เกิดกลุ่มผลิตภัณฑ์จากต้นตาลโตนดขึ้นมาเรื่อยๆ

2.4 การมีเสถียรภาพของอาหารจากตาลโตนด

จากการศึกษาพบว่า ถึงแม้จะมีวิกฤติเศรษฐกิจ แต่ตาลโตนดยังสามารถนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ อาหารบริโภคในครัวเรือน และนำไปจำหน่ายได้ตลอดปี รวมทั้งลูกตาลก็สามารถนำมาทำเป็นขนมลูกตาล ลอยแก้ว หรือขายลูกตาลสดได้ เพราะคนนิยมรับประทานลูกตาลสด ผู้คนสามารถขึ้นต้นตาลโตนดได้ ตลอดเวลาและทุกฤดูกาล แต่จะอยู่ที่ความสามารถและความอดทนของผู้ที่ขึ้นตาลว่าจะได้มากน้อย เพียงใด (ป่าไฟ, สัมภาษณ์วันที่ 20 มกราคม 2562) การนำน้ำตาลโตนดมาทำเป็นอาหาร

สรุปและอภิปรายผล

จากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดในการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนด เป็นภูมิปัญญาที่มีการนำส่วนต่าง ๆ ของต้นตาลโตนดมาทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารให้แก่ชาวบ้านในอำเภอสทิงพระ เพราะต้นตาลโตนดสามารถหาได้ตลอดเวลา ไม่มีฤดูกาล ทั้งด้านการเข้าถึงวัตถุดิบ การใช้ประโยชน์ ความพอเพียง และการมีเสถียรภาพ ล้วนมีความมั่นคงทางด้านอาหาร รวมถึงอุปกรณ์และขั้นตอนในการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด เช่น การขึ้นตาล การเลือกตาลโตนด การทำน้ำตาลสด การทำน้ำตาลแว่น น้ำตาลผง น้ำตาลโตนดเชื่อม การทำกาแฟ ขนมลูกตาลเชื่อม การถนอมอาหาร ยังเป็นการเรียนรู้จากบรรพบุรุษ มีการถ่ายทอด มีการปรับเปลี่ยนให้ดีขึ้นจึงกลายเป็นภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่า และควรอนุรักษ์และรักษาไว้ ซึ่งชุมชนตระหนักในคุณค่าดังกล่าวจึงได้มีการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้วิถีโหนดนาเล การรวมกลุ่มแม่บ้านในการจัดทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

นอกจากตาลโตนดจะเสริมสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารแล้ว ตาลโตนดยังมีสารเบต้าแคโรทีน ช่วยชะลอความแก่ สารเบต้าแคโรทีนลดความเสี่ยงของเซลล์จากอนุมูลอิสระ สารไลโคปีน ช่วยให้ผิวขาวใส และมีวิตามิน E บำรุงผิวพรรณ ลดรอยเหี่ยวย่นแตกสายได้ สามารถนำมาทำผลิตภัณฑ์เสริมเกี่ยวกับความงาม เช่น สบู่ตาลโตนด สครับข้าว มาร์คสาหร่ายและเซรั่มผิวหน้าตาลโตนด โดยสร้างรายได้ และอาชีพให้คนในชุมชนอำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ซึ่งสอดคล้องกับงานศึกษาของเจตนัสสุภะ สันขพันธ์, เกตลภา บุญปรากฏ, สุภาวดี ธรรมรัตน์, บุญโชค สุบินรัตน์, สุภาพร สุบินรัตน์ และสุรพล พานิชกรณ์ (2559) ที่มองว่าควรผลักดันให้ชุมชนผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดราคาสูงขึ้น สามารถจ้างแรงงาน นอกครัวเรือนในการขึ้นต้นตาลได้ หรือการให้เข้าต้นตาลแก่คนในชุมชนที่ยังคงดำรงชีวิตด้วยการขึ้น



ต้นตาล นอกจากนั้นการส่งเสริมการเรียนรู้ให้แก่เด็กและเยาวชนรุ่นลูกหลานได้สืบทอดการขึ้นตาลโตนตง เชื่อมโยงกับโรงเรียนในหมู่บ้าน และมีการรวมกลุ่มเกี่ยวกับการทำน้ำตาลแว่น น้ำตาลผง เพื่อช่วยให้มีตลาดช่วยให้สามารถฟื้นฟูให้คนในชุมชนหันมาสนใจการทำตาลโตนตงได้ ส่วนจำนวนต้นตาลโตนตงที่ลดลงก็สามารถปลูกทดแทน หรือตัดต้นตาลเท่าที่จำเป็นในการทำคอกสัตว์ ทำรั้วบ้าน หรือซ่อมแซมบ้าน

เอกสารอ้างอิง

กรมชลประทาน. (2555). *แผนยุทธศาสตร์กรมชลประทาน*. ค้นเมื่อ 10 สิงหาคม 2561, จาก:

www.rid.go.th.

เจตน์สฤกษ์ สังกข์พันธ์, เกียรติวาท บัญญัติ, สุภาวดี ธรรมรัตน์, บุญโชค สุบินรัตน์, สุภาพร สุบินรัตน์ และสุรพล พานิชกรณ์ (2559) *แนวทางการเสริมสร้างศักยภาพของชุมชนเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารของชุมชนภายใต้วิถีโหนด-นา-เล ในคาบสมุทรมหานคร*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

เจตน์สฤกษ์ สังกข์พันธ์, เกียรติวาท บัญญัติ และนันทรัฐ สุริโย (2558) *คนขึ้นตาลกับความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนดในคาบสมุทรมหานคร*. ใน *การประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ หอประชุม มหาวิทยาลัยหาดใหญ่* สงขลา: มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

เจตน์สฤกษ์ สังกข์พันธ์, เกียรติวาท บัญญัติ, สุภาวดี ธรรมรัตน์, ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์, พรไทย ศิริสาธิตกิจ, อภิรักษ์ จันทวงศ์, นันทรัฐ สุริโย และนันท์ยารัตน์ สุริโย (2562) *ปัจจัยเสี่ยงที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารของผู้คนภายใต้วิถีโหนด-นา-เลในคาบสมุทรมหานคร*. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา จังหวัดพะเยา*. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

ชนิดา จรรยาเทศ แคมฟอร์ด. (2552). *เหลี่ยมหลัง แลหน้า: วาตะกรรมระดับโลกว่าด้วยการเกษตรและชนบท. โครงการศึกษาและปฏิบัติการงานพัฒนา (โพกัส)*. ใน *เอกสารประกอบการสัมมนา "การขับเคลื่อนพลังชุมชนเพื่อโลกอนาคต"*. วันที่ 2-4 กันยายน 2553. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ไพฑูรย์ ศิริรักษ์. (2557). *วิถีโหนด-นา-เล*. ค้นเมื่อ 20 พฤษภาคม 2557, จาก:

<http://www.gotoknow.org/posts/437465>

เลอศักดิ์ ธีวตระกูลไพบูลย์ และกัมปนาท ภักติกุล. (2552). *การบูรณาการและไม่บูรณาการในการจัดการน้ำ: มติที่ต้องยอมเหลียวกลับ-มายอมรับความจริงกรณีศึกษา: วาระทะเลสาบสงขลา* ค้นเมื่อ 10 กันยายน, จาก: <http://www.gwpthailand.org/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=8>.

วิรัชพัชร ประเสริฐศักดิ์. (2557). *แนวคิดและค่านิยมของความมั่นคงทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ค้นเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2557, จาก: <http://www.polsci.tu.ac.th/fileupload/36/24.pdf>

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว (2562) *ภูมิปัญญาชาวบ้าน*. ค้นเมื่อ 25 มกราคม 2562, จาก: <https://web.ku.ac.th/schoolnet/snet6/envi5/panya/panyan.htm>



FAO. (2002). The State of Food Insecurity in the World. ค้นเมื่อ 15 พฤษภาคม 2557, จาก:
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/j0083e/j0083e00.pdf>

Food and Agricultural Organization. (2006, June). *Food Security*, Policy Brief Issue 2, 1.

บุคลากรกรม

ครูปราณี, สัมภาษณ์วันที่ 18 มกราคม 2562 ที่บ้านดอนคั่น ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
ตาเพียร, สัมภาษณ์ วันที่ 20 มกราคม 2562 ที่ตำบลร่ำแดง อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

ป่าใจ, สัมภาษณ์วันที่ 20 มกราคม 2562 ที่บ้านท่าหิน ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ป่าดำ, สัมภาษณ์วันที่ 21 มกราคม 2562 ที่บ้านดอนคั่น ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ป่าทา, สัมภาษณ์วันที่ 21 มกราคม 2562 ที่บ้านดอนคั่น ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ป่าไฟ, สัมภาษณ์วันที่ 20 มกราคม 2562 ที่บ้านท่าหิน ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ป่ามะ, สัมภาษณ์วันที่ 20 มกราคม 2562 ที่บ้านท่าหิน ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ป่าม้วย, สัมภาษณ์วันที่ 22 ธันวาคม 2561 ที่ร้านน้ำชา ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ป่าลม, สัมภาษณ์วันที่ 10 มกราคม 2562 ที่ศูนย์เรียนรู้วิถีไหนคณาเล ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร
จังหวัดสงขลา

ละม้าย, สัมภาษณ์วันที่ 25 ธันวาคม 2561 ที่ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ลุงโชค, สัมภาษณ์วันที่ 25 ธันวาคม 2561 ณ ที่ว่าการอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

ลุงพงษ์, สัมภาษณ์วันที่ 22 ธันวาคม 2561 ที่ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ลุงเพิ่ม, สัมภาษณ์วันที่ 25 ตุลาคม 2561 ที่ศูนย์การเรียนรู้ไหนคณาเล ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร
จังหวัดสงขลา.

ลุงมานพ สัมภาษณ์วันที่ 25 ธันวาคม 2561 ที่ร้านน้ำชา ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ลุงสมบุญ, สัมภาษณ์วันที่ 22 ธันวาคม 2561 ที่หมู่ 2 ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

ลุงสิทธิ, สัมภาษณ์วันที่ 21 มกราคม 2562 ที่บ้านดอนคั่น ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

สมชาย, สัมภาษณ์วันที่ 25 ตุลาคม 2561 ที่บ้านดอนคั่น ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.

สุดา, สัมภาษณ์วันที่ 2 ธันวาคม 2561 ที่ศูนย์การเรียนรู้ไหนคณาเล ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร จังหวัด
สงขลา.

สุรตนา, สัมภาษณ์วันที่ 25 ธันวาคม 2561 ณ ที่ว่าการอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

เสาวรส, สัมภาษณ์วันที่ 26 ตุลาคม 2561ที่ศูนย์การเรียนรู้ไหนคณาเล ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร
จังหวัดสงขลา.

อุบล บุญรัตน์, สัมภาษณ์ วันที่ 20 มกราคม 2562 ที่ตำบลร่ำแดง อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา