

ตาลโตนดภูมิปัญญาสร้างอาชีพ และสร้างสรรค์การท่องเที่ยวโดยชุมชน

The Wisdom of Palmyra Palm (Tan Tanote) to Pursue a Career
and Create Community Based Tourism

ติยะภรณ์ เหลืองพิพัฒน์

Tiyaporn Luangpipat

ธนิดา จอมยิ้ม*

Thanida Jomyim*

บทคัดย่อ

บทความนี้มุ่งเน้นการศึกษาเรื่องการประกอบอาชีพทำน้ำตาลโตนดในชุมชนและวิเคราะห์ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างอาชีพและสร้างสรรค์การท่องเที่ยว โดยเน้นการเชื่อมโยงระหว่างการประกอบอาชีพนี้กับการพัฒนาท่องเที่ยวชุมชน โดยใช้กรณีศึกษาชุมชนที่ประกอบอาชีพการทำน้ำตาลโตนดเป็นตัวอย่าง บทความนี้อ้างอิงข้อมูลจากการสำรวจและสัมภาษณ์ชาวบ้านที่ประกอบอาชีพนี้ การศึกษาเน้นการนำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการทำน้ำตาลโตนดและการนำเสนอวิธีการใช้ภูมิปัญญานี้ในการสร้างอาชีพและสร้างสรรค์การท่องเที่ยว ดังนั้นแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนร่วมกับการประกอบอาชีพทำตาลโตนด ควรมีการฝึกอบรมและเสริมทักษะความรู้ด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน การส่งเสริมในการยกระดับมาตรฐานการท่องเที่ยวชุมชนและมาตรฐานโฮมสเตย์ไทย การจัดกิจกรรมและรายการนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนชุมชนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ การส่งเสริมการจัดการบัญชีครัวเรือน การส่งเสริมด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อโซเชียลมีเดีย ซึ่งจะเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความสำเร็จให้แก่การท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างยั่งยืน

Abstract

This article focuses on studying the profession of making palmyra palm (Tan Tanote) in the community and analyzing the importance of local wisdom in pursue career and create community based tourism. It emphasizes the link between this profession and community based tourism development, using a community engaged in palm sugar production as a case study. The article draws on data from

surveys and interviews with locals engaged in this profession. The study focuses on presenting local wisdom related to palm sugar production and how to utilize this wisdom to pursue career and create community based tourism. Therefore, community based tourism development alongside palm sugar production should involve training and skill enhancement in tourism for the community. It should promote elevating community tourism standards and Thai homestay standards. Activities and experiential tourism programs should be organized for tourists visiting both Thai and foreign communities. Promoting household accounting, marketing, and public relations through social media platforms should be part of building sustainable community based tourism success.

บทนำ

การประกอบอาชีพทำตาลโตนดเป็นอาชีพที่มีความสำคัญในชุมชนหลายแห่งทั่วโลก โดยเฉพาะในประเทศไทยที่มีการผลิตน้ำตาลโตนดอย่างก้าวหน้าและมีความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตแต่ในทางกลับกันอาชีพนี้ก็พบกับปัญหาและความอุปสรรคที่ต้องเผชิญหน้าในการดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

การท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมที่มีศักยภาพในการสร้างรายได้และสร้างกิจกรรมที่มีมูลค่าเพิ่มในชุมชน การใช้ทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์การท่องเที่ยวได้รับความสนใจเป็นอย่างมากในปัจจุบัน แต่การรักษาความสมดุลระหว่างการทำน้ำตาลโตนดและการท่องเที่ยวนั้น เป็นสิ่งที่ท้าทาย และควรมีการทบทวนถึงการวางแผนการดำเนินงานอย่างยั่งยืน การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างสรรค์การท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการทำน้ำตาลโตนดสามารถนำมาสร้างสรรค์ประสบการณ์การท่องเที่ยวที่น่าสนใจและมีคุณค่าให้แก่ชุมชน โดยการจัดรายการนำเที่ยวที่แสดงให้เห็นถึงวิธีการทำน้ำตาลโตนดหรือการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำตาลให้แก่นักท่องเที่ยว จึงเป็นการส่งเสริมการสร้างรายได้และสร้างการมีส่วนร่วมการท่องเที่ยวชุมชนเชิงพื้นที่

ดังนั้นการนำภูมิปัญญาในการทำอาชีพตาลโตนดมาร่วมสร้างสรรค์ประสบการณ์การท่องเที่ยวโดยชุมชน จึงเป็นการสร้างจุดสนใจและมีคุณค่าต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชนให้เติบโตและยั่งยืนได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การสร้างกิจกรรมที่ให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมหรือร่วมนำเสนอแนวทางการท่องเที่ยวภายในชุมชนของตนเองจะนำมาซึ่งความภูมิใจและหวงแหนทรัพยากรได้เป็นอย่างดี ซึ่งการจัดรายการนำเที่ยวหรือสร้างสรรค์กิจกรรมนั้นควรนำเสนอถึงที่มาของภูมิปัญญาในการทำอาชีพตาลโตนด วิถีชีวิตท้องถิ่น กระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ตาลโตนด พร้อมทั้งการใช้นวัตกรรมเพื่อเป็นการทุนแรงหรือต่อยอดในการพัฒนาอาชีพให้มีความยั่งยืนต่อไป ทั้งนี้การดำเนินกิจกรรม

ทางการท่องเที่ยวชุมชนควรส่งเสริมและผลักดันให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับคนในชุมชนเพื่อสร้างความทรงจำและตราตรึงใจต่อชุมชนที่ได้มาเยือน

ในบทความนี้ ผู้เขียนจึงขอนำเสนอความสัมพันธ์ระหว่างการทำอาชีพตาลโตนดและการท่องเที่ยวโดยชุมชนด้วยการใช้เทคนิคและภูมิปัญญาจากการผลิตน้ำตาลโตนดและการสร้างรายได้ร่วมกับการท่องเที่ยว ทั้งนี้หวังเป็นอย่างยิ่งเพื่อเสนอแนวทางในการสร้างโอกาสและพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นแหล่งรายได้แก่ชุมชน ซึ่งเน้นความสอดคล้องระหว่างการทำอาชีพภูมิปัญญาจากตาลโตนดและการท่องเที่ยวโดยชุมชนเป็นสำคัญ

ประวัติและความเป็นมาของตาลโตนด

ตาลโตนดจัดเป็นไม้ตระกูลเก่าแก่ตระกูลหนึ่งในโลกซึ่งมีมากกว่า ๔,๐๐๐ ชนิด (Species) เป็นต้นไม้ที่มีอายุยืนนับเป็นร้อยปีมาตั้งแต่โบราณกาล และผลิตผลจากต้นตาลโดยเฉพาะน้ำตาลโตนดยังเป็นส่วนผสมที่สำคัญในการทำขนมไทยโบราณซึ่งมีชื่อเสียงตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นักชีววิทยามีความเห็นว่าตาลโตนดน่าจะมียีนกำเนิดทางฝั่งตะวันออกของอินเดียขยายไปสู่ศรีลังกา สหภาพเมียนมาร์ ไทย อินโดนีเซีย กัมพูชา ส่วนในประเทศไทยพบมากที่จังหวัดเพชรบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม ส่วนภาคใต้พบมากที่อำเภอสติงพระ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา การแพร่กระจายของตาลโตนดนั้นนักวิชาการบางท่านให้ความเห็นว่า การแพร่กระจายของตาลโตนดนั้นสัตว์ก็มีส่วนด้วยเหมือนกัน เช่น เวลาช้างกินเมล็ดตาลโตนด จะกลืนทั้งเมล็ดและช้างจะเดินทางไกลนับเป็นร้อย ๆ กิโลเมตร ทำให้ตาลโตนดแพร่กระจายจากที่หนึ่งไปสู่อีกที่หนึ่งได้เช่นกัน ตรงข้ามกับวัว ควาย ซึ่งชอบเมล็ดตาลโตนดสุกเหมือนกันแต่วัว ควายได้แต่แทะและดูดกินส่วนของเส้นใยของเมล็ดตาลพอมดรสหวานก็จะทิ้งไว้ใกล้เคียงบริเวณเดิมไม่แพร่กระจายไปสู่ถิ่นอื่น (ที่มา : <http://www.phetchaburi.doae.go.th> วันที่สืบค้น ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖) สำหรับการประกอบอาชีพทำตาลโตนดของหมู่บ้านท่าเตียนสามัคคี ตำบลท่าไม้ อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์ ได้ถือปฏิบัติต่อกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษมีระยะเวลายาวนานมากกว่าครึ่งศตวรรษ ทั้งนี้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาความรู้จากรุ่นสู่รุ่นภายในเครือเรือและมีการสอนให้ความรู้กับบุคคลที่สนใจในการทำอาชีพนี้อย่างจริงจัง จึงเป็นที่มาของชื่อ “ชุมชนคนทำตาล” ซึ่งนักท่องเที่ยวและชาวบ้านในบริเวณใกล้เคียงรู้จักและคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของตาลโตนด

ตาลโตนดเป็นพืชตระกูลปาล์มพืชนิตหนึ่ง มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Borassas flabellifer* L. จัดอยู่ในสกุล *Borassas* ชื่อสามัญ Palmyra Palm นักชีววิทยาเชื่อว่ามีถิ่นกำเนิดในเอเชียตอนใต้ แถบฝั่งตะวันออกของอินเดียและกระจายตัวทั่วภูมิภาคเอเชีย ได้แก่ อินเดีย ศรีลังกา สหภาพเมียนมาร์

กัมพูชา มาเลเซีย อินโดนีเซีย และไทย สำหรับไทยนั้น ตาลโตนดน่าจะมีการปลูกมาก่อนสมัยทวารวดี เพราะจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ พบว่าเมื่อประมาณพุทธศตวรรษที่ ๑๑ - ๑๖ ได้มีตราประทับรูปคนป็นต้นตาลแสดงว่าในสมัยนั้นได้รู้จักวิธีใช้ประโยชน์จากต้นตาลแล้ว นอกจากนี้ตาลยังถูกบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรมาตั้งแต่สมัยโบราณ เช่น จารึกวัดแดนเมือง จารึกวัดศรีคุณเมือง จารึกวัดศรีเมือง จารึกวัดถ้ำสุวรรณคูหา

ตาลโตนดมีชื่อเรียกกันหลายชื่อด้วยกัน เช่น ตาลใหญ่ ตาลนาไทย ทางภาคเหนือ เรียก ปลีตาล ภาคใต้ เรียก โนด และเขมร เรียก ตะนอย

ลำต้นตาลโตนดเป็นพืชลำต้นเดี่ยว (Single stem) ขึ้นจากพื้นดินเพียงต้นเดียว ไม่มีการแตกหน่อ มีขนาดใหญ่เส้นรอบวงประมาณ ๒ - ๔ ฟุต ผิวดำเป็นเส้นแข็งมีความสูงจากพื้นดินถึงยอดประมาณ ๒๕ - ๓๐ เมตร จากข้อมูลของผู้ที่มีอาชีพเกี่ยวกับตาล กล่าวว่า ต้นตาลจะเริ่มตั้งสะเกโทกหลังจากปลูกประมาณ ๓ - ๕ ปี มีความสูงประมาณ ๑ เมตร และจะเพิ่มความสูงประมาณปีละ ๓๐ - ๔๐ เซนติเมตร และผลการประกวดต้นตาลที่สูงที่สุดในจังหวัดเพชรบุรี ปี ๒๕๕๒ ปรากฏว่า ต้นที่สูงที่สุดอยู่ที่ตำบลโรงเข้ อำเภอบ้านลาด สูงถึง ๓๗.๒๒ เมตร และเป็นต้นที่ยังคงให้ผลผลิตอยู่

ใบ มีลักษณะยาวใหญ่เป็นรูปพัด (Palmate) ใบจะมีใบย่อยเรียกว่า Segment จะแตกจากจุด ๆ เดียว ขอบก้านใบจะมีหนามแข็ง และคมติดอยู่เป็น แนวยาวคล้ายใบเลื่อย ยอดตาลประกอบด้วยใบตาลประมาณ ๒๕ - ๔๐ ใบมีสีเขียวเข้มล้อมรอบลำต้นเป็นรัศมีประมาณ ๓ - ๔ เมตร ใบแก่สีน้ำตาล ห้อยแนบกับ ลำต้นใน ๑ ปี จะแตกใบประมาณ ๑๒ - ๑๕ ใบ หรือเฉลี่ยเดือนละ ๑ ใบ

ดอก ออกดอกเป็นช่อ ดอกตัวผู้และดอกตัวเมียแยกกันอยู่คนละต้น ช่อดอกตัวผู้จะมีลักษณะเป็นวงยาวประมาณ ๓๐ - ๔๐ เซนติเมตร โดยมีกระโปง ห่อหุ้มอยู่ ภายในกระโปงจะมีช่อดอกตัวผู้ประมาณ ๓ - ๕ ช่อ การออกของกระโปงจะออกเวียนรอบคอประมาณ ๑๐ - ๑๕ กระโปงต่อต้น ใน ๑ ช่อดอก ประกอบด้วยดอกตัวผู้มากน้อยแล้วแต่ความสมบูรณ์ของช่อดอก ส่วนดอกตัวเมียจะออกจากกระโปงเหมือนกัน จะรู้ว่าเป็นดอกตัวผู้หรือดอกตัวเมีย เมื่อออกกระโปงแล้วเท่านั้น จากการสังเกตลักษณะของกระโปงพบว่าถ้ากระโปงปลายแหลมจะเป็นตัวผู้และถ้าผิวกระโปงมีลักษณะเป็นคลื่น ๆ จะเป็นตัวเมีย ช่อดอกตัวเมียจะมีลักษณะเป็นทะลายมีผลตาลเล็ก ๆ ติดอยู่ ถ้า ๑ กระโปงมี ๑ ทะลาย จะได้ทะลายที่มีผลขนาดใหญ่ เต้ามีขนาดใหญ่และสวย แต่ถ้า ๑ กระโปง มีมากกว่า ๑ ทะลายจะได้ผลที่มีขนาดเล็ก คุณภาพของผลไม่ดีเท่าที่ควรและเท่าที่ทราบเกษตรกรยังไม่เคยตัดแต่งให้เหลือแค่ ๑ ทะลายต่อ ๑ กระโปงแต่อย่างใด

ผล ผลจะเกิดกับต้นตัวเมียเท่านั้น โดยจะออกเวียนรอบต้นตามกาบใบ คือ ๑ กาบใบจะออก ๑ กระโปงใน ๑ ปี จะออกประมาณ ๑๐ - ๑๒ กระโปง ใน ๑ กระโปง จะมีช่อดอก ๑ - ๓ ทะลาย และใน ๑ ทะลายประกอบด้วยผลตาลอ่อนประมาณ ๑ - ๒๐ ผล และใน ๑ ผลจะมี ๒ - ๔ เมล็ด (เต้า)

ส่วนประกอบของผลตาลแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน

๑. เปลือกชั้นนอก ผิวเรียบเป็นมันเรียกว่า Exocarp
๒. ส่วนที่เป็นเส้นใยเรียก Mesocarp
๓. ส่วนที่เป็นกะลาแข็งหุ้มเมล็ดเรียกว่า Endocarp เมื่อผลตาลแก่จัด (สุก) จะมีกลิ่นหอม จากการศึกษาพบว่าเนื้อตาลสุกประกอบด้วยแป้งและน้ำตาลเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีส่วนผสมของแคโรทีนอยด์ ซึ่งให้สีเหลือง ใช้แต่งสีขนมต่าง ๆ เช่น ขนมตาล ขนมเค้ก ขนมขี้หนูและไอศกรีม (ที่มา: <http://www.phetchaburi.doae.go.th> วันที่สืบค้น ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖)

พันธุ์ตาลโตนตที่นิยมปลูกในประเทศไทยมี ๓ พันธุ์

๑. **ตาลหม้อ** เป็นตาลที่มีลำต้นแข็งแรงถ้าดูจากลำต้นภายนอกไม่สามารถแยกได้ว่าเป็นตาลพันธุ์อะไร นอกจากต้นนั้นจะให้ผลแล้ว แบ่งออกเป็น

๑.๑ **ตาลหม้อใหญ่** เป็นตาลที่ให้ผลใหญ่ ผิวดำมันแทบไม่มีสีอื่นปน เวลาแก่มีรอยขีดตามแนวยาวของผล เมล็ดหนา ใน ๑ ผลจะมี ๒ - ๔ เมล็ด ใน ๑ ทะลายจะมีประมาณ ๑ - ๑๐ ผล จะให้ผลเมื่ออายุ ๑๐ ปีขึ้นไป ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของต้น

๑.๒ **ตาลหม้อเล็ก** ลักษณะคล้ายตาลหม้อใหญ่ ผลมีขนาดเล็กสีดำ ผลจะมีรอยขีดเมื่อแก่ ใน ๑ ผล จะมี ๒ - ๔ เมล็ด ใน ๑ ทะลาย จะมีประมาณ ๑ - ๒๐ ผล ไม่เป็นที่นิยมเนื่องจากผลมีขนาดเล็กและเต้าที่ได้จะมีขนาดเล็กตามไปด้วย

๒. **ตาลไข่** ลำต้นแข็งแรง ลูกมีขนาดเล็กสีค่อนข้างเหลืองแบ่งออกเป็น ๒ ชนิดด้วยกัน

๒.๑ **ไข่เล็ก** ลูกค่อนข้างเล็ก ใน ๑ ทะลายจะมีผล ๑ - ๒๐ ผล เนื่องจากผลเล็กจึงทำให้เต้ามีขนาดเล็กตามไปด้วย จะให้ผลเมื่ออายุ ๑๐ ปีขึ้นไป

๒.๒ **ไข่ใหญ่** ผลมีขนาดใหญ่กว่าไข่เล็ก สีค่อนข้างเหลือง ใน ๑ ทะลายจะมีผล ๑ - ๑๐ ผล เต้ามีขนาดใหญ่กว่าไข่เล็ก ๑ ผลจะมี ๒ - ๓ เต้า จะให้ผลเมื่ออายุ ๑๐ ปีขึ้นไป

๓. **ตาลพันธุ์ลูกผสม** ลำต้นตรงใหญ่แข็งแรง ลูกค่อนข้างใหญ่เกือบเท่าตาลพันธุ์หม้อ สีดำผสมน้ำตาล (เหลืองดำ) ในผลจะมี ๒ - ๓ เต้า ให้ผลประมาณ ๑ - ๒๐ ผลต่อทะลาย จะให้ผลเมื่ออายุ ๑๐ ปี ขึ้นไป (ที่มา: <http://www.phetchaburi.doae.go.th> วันที่สืบค้น ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖)



รูปภาพที่ ๑ และ ๒ : ผลตาลไซ้จากตำบลท่าไม้ อำเภอลำลูกเกด จังหวัดนครสวรรค์
ที่มา : ธนิตา จอมยิ้ม, ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๕

การประกอบอาชีพทำตาลโตนด

อาชีพการทำน้ำตาลโตนดในอดีตมีบทบาทสำคัญในชีวิตของชาวบ้านมานานแล้ว โดยทั่วไปจะมีการทำน้ำตาลโตนดเพื่อบริโภคเองในครัวเรือนและมักมีส่วนเหลือจากการผลิตแล้วนำไปขายให้กับพ่อค้า ในสมัยก่อนการทำน้ำตาลโตนดมักใช้น้ำตาลสดมาเคี่ยวให้เหนียวและเมื่อทิ้งให้เย็นแล้วจะกลายเป็นก้อนที่เรียกว่า “น้ำตาลปึก” และสามารถเก็บรักษาไว้ใช้ได้ถึง ๓ เดือน จนกลายเป็นสินค้าสำคัญที่ต้องการของคนในชุมชน แต่ในปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำน้ำตาลโตนดมีจำนวนลดลงอย่างมีนัยสำคัญ เพราะกลุ่มผู้บริโภคหันไปใช้น้ำตาลทรายในการประกอบอาหาร การทำขนมไทย การทำขนมอบแบบฝรั่ง เป็นต้น ทำให้ผู้บริโภคน้ำตาลโตนดเป็นเฉพาะกลุ่มบุคคลที่มีความสนใจพิเศษเท่านั้น และที่สำคัญอย่างยิ่งคนรุ่นใหม่ได้มองว่าอาชีพทำตาลโตนดมีความเสี่ยงและไม่ปลอดภัยต่อชีวิต เนื่องด้วยการปีนเก็บน้ำตาลสดนั้นยังไม่มีเครื่องทุ่นแรงหรือเครื่องมือที่ช่วยปกป้องร่างกายให้ปลอดภัย ขณะทำการปีนต้นตาลที่มีความสูงเฉลี่ย ๓๐ - ๕๐ เมตร แต่ก็ยังคงมีคนในชุมชนบางส่วนที่ทำการอนุรักษ์อาชีพนี้ไว้เนื่องจากเป็นอาชีพภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาหลายชั่วอายุคน ตลอดจนสืบสานประเพณีท้องถิ่นเอาไว้ คือ “ประเพณีกินตาล” ซึ่งจะถูกจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี ช่วงเดือน ๕ หรือราว ๆ เดือนเมษายน ณ บริเวณวัดเกษไชโยเหนือบรมธาตุ ตำบลเกษไชโยเหนือ อำเภอลำลูกเกด จังหวัดนครสวรรค์ ภายในงานจะมีกิจกรรมและการประกวดการแข่งขันหลายประเภท อาทิเช่น การประกวดร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์การเกษตรประเภทตาลโตนด การแข่งขันฉะลอนตาล การแข่งขันกินตาล การชกมวยตาล เป็นต้น

ภูมิปัญญาในกระบวนการทำน้ำตาลโตนด

ภูมิปัญญาในการทำน้ำตาลโตนดเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและถูกสืบทอดต่อกันมาโดยชาวบ้านในพื้นที่อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์ และได้มีการสำรวจข้อมูลจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอชุมแสง พบว่ามีจำนวนต้นตาลกระจายอยู่ในอำเภอมากถึง ๒๐,๔๐๐ ต้น (ที่มา: <https://www.facebook.com/239NSPRD> วันที่สืบค้น ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖) จึงได้นำภูมิปัญญาเหล่านี้มาสร้างเป็นเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นและถูกถ่ายทอดเรื่องราวด้วยวิถีชีวิตชุมชนและวิถีชนบทแบบเรียบง่าย โดยมีการจำแนกข้อมูลภูมิปัญญาในกระบวนการทำน้ำตาลโตนดแต่ละด้านดังต่อไปนี้

๑. ด้านภูมิปัญญาในการเลือกต้นตาลและพาดตาลในกระบวนการทำน้ำตาลโตนด ซึ่งชาวบ้านจะเลือกต้นตาลที่เคยทำมาแล้วหรือต้นตาลที่เริ่มออกงวงใหม่ การเลือกต้นตาลนี้จะบวกกับการเลือกตาลผู้หรือตาลเมียในกระบวนการปฏิบัติ จากนั้นจะใช้พะองคาตเข้ากับต้นตาลเพื่อเป็นการเชื่อมและควบคุมต้นตาล เมื่อถึงยอดต้นตาลจะทำการตัดผ่าบิดใบตาลให้เป็นเกลียวเชื่อมผูกวงตาลทางด้านบน และหากเป็นตาลผู้งวงจะถูกมัดแบบแตกย่อยแล้วนำมวงตาลลงเบา ๆ แล้วจึงทำการร่อนน้ำตาล

๒. ด้านภูมิปัญญาในการคาบตาลหรือการยวดตาล การคาบตาลเป็นกระบวนการสำคัญในการทำน้ำตาลโตนด โดยใช้ “ไม้คาบ (ไม้หวดตาล)” หนึ่งวงตาลเพื่อสร้างจังหวะในการคาบหรือนวดจะทำในระยะเวลาประมาณ ๑๐ ครั้ง ภายใน ๒ - ๓ วันแรก วันละ ๒ ครั้ง ทั้งเช้าและเย็น และต่อไป คาบวันละครั้งอีก ๔ - ๕ วัน ให้หลัง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้มีน้ำตาลปริมาณมาก นอกจากนี้มีการใช้มีดปาดตาลตรงปลายวงเพื่อตรวจสอบการไหลของน้ำตาล หากไม่มีการไหลก็จะทำการปาดให้ยาวขึ้นเล็กน้อย ๒ - ๓ เซนติเมตร และเมื่อเห็นว่าน้ำตาลเริ่มไหลก็นำกระบอกลดที่ทำด้วยไม้ไผ่ไปใส่ในโคนงวงตาล

๓. ด้านภูมิปัญญาในการร่อนน้ำตาล เจ้าของสวนตาลเริ่มร่อนน้ำตาลสดวันละ ๒ ครั้ง โดยในตอนเช้าประมาณเวลา ๐๔.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. ในตอนบ่ายจะเริ่มเวลา ๑๔.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ก่อนที่จะนำกระบอกลดไม้ไผ่ขึ้นไปรองรับน้ำตาล สดชาวบ้านจะถากไม้เคี่ยมหรือไม้พะยอมจำนวน ๒ - ๓ ชิ้นแล้วใส่ลงในกระบอกลดไม้ไผ่เพื่อช่วยชะลอความเปรี้ยวและกันน้ำตาลโตนดบูดก่อนจะนำลงไปจากต้น

๔. ด้านภูมิปัญญาการเคี้ยวน้ำตาล น้ำตาลสดที่ได้จากต้นตาลจะถูกเทใส่ในกระทะใบบัว โดยไม่ต้องแยกไม้เคี่ยมหรือไม้พะยอมออกจากกัน จากนั้นน้ำตาลจะถูกเคี้ยวในกระทะนาน ๒ - ๓ ชั่วโมงจนน้ำตาลจะถูกเคี้ยวมีความหนืดและเป็นน้ำตาลนวล ๆ หรือสีน้ำตาลเข้ม น้ำตาลจะถูกตักออกจากใส่ถ้วยตะไลหรือแบบพิมพ์รูปต่าง ๆ ทิ้งไว้ให้เย็นจนแข็งกลายเป็นน้ำตาลปึก

ทั้งนี้ จึงสรุปได้ว่าภูมิปัญญาแต่ละด้านในกระบวนการทำน้ำตาลโตนดมีคุณค่าต่อการดำรงและสืบสานไว้เพื่อเป็นสมบัติอันล้ำค่าแก่คนรุ่นหลังได้มีความภูมิใจต่อสิ่งที่บรรพบุรุษถือปฏิบัติไว้

และเป็นสิ่งสำคัญเพื่อการประกอบอาชีพหารายได้ให้กับครอบครัว และภูมิปัญญาทั้งหมดเหล่านี้ เทคโนโลยีในปัจจุบันไม่สามารถสร้างสรรค์ได้ด้วยกระบวนการใด ๆ โดยสิ้นเชิง

ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพทำตาลโตนด

เนื่องจากปัจจุบันนี้อาชีพการทำตาลโตนดไม่เป็นที่แพร่หลายอย่างในอดีตที่ผ่านมา อันมาจากเหตุผลที่ว่าขาดการสืบสานและสืบทอดจากคนรุ่นใหม่ที่จะออกไปประกอบอาชีพอื่น ๆ นอกถิ่นฐานของตน ด้วยการประกอบอาชีพนี้ต้องใช้ความสามารถ ประสบการณ์ และความอดทนในทุกขั้นตอนการผลิต อีกทั้งยังเป็นอาชีพที่เสี่ยงอันตรายขณะปีนไปเก็บน้ำตาลสดจากยอดต้นตาล ที่สำคัญการขายผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปสำเร็จแล้วต้องผ่านพ่อค้าคนกลางซึ่งเป็นอีกหนึ่งตัวแปรสำคัญทำให้คนรุ่นใหม่หมดศรัทธากับการประกอบอาชีพนี้ จึงทำให้มีการสรุปปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพทำตาลโตนดไว้ดังนี้

๑. ปัญหาการประกอบอาชีพที่มีเฉพาะฤดูกาล คือ การมีเวลาจำกัดในการประกอบอาชีพทำตาลโตนด เนื่องด้วยผลผลิตจากตาลไม่ได้มีตลอดทั้ง ๑๒ เดือน ระยะเวลาที่ตาลให้ผลผลิตมากมีเพียง ๔ - ๕ เดือน เท่านั้น โดยเริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคม - เดือนมิถุนายน แต่ถ้าบางปีมีความอุดมสมบูรณ์ไม่แห้งแล้ง อากาศไม่ร้อนจัดตาลจะให้ผลผลิตไปถึงเดือนกรกฎาคม เมื่อหมดฤดูกาลตาลแล้วชาวบ้านในชุมชนจะไปประกอบอาชีพอื่น ๆ เช่น การทำไร่ข้าวโพด การปลูกผักสวนครัว หรืองานรับจ้างทั่วไป จึงทำให้มีผลกระทบต่อรายได้ครัวเรือน

๒. ปัญหาพ่อค้าคนกลางและแหล่งจำหน่าย ซึ่งปัญหานี้เป็นระบบกลไกทางการตลาดที่ไม่สามารถแก้ไขปัญหาให้หมดไปได้ เนื่องจากชาวบ้านขาดความคล่องตัวในการนำน้ำตาลสดไปจำหน่ายยังพื้นที่อื่น ๆ อีกทั้งค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดเพิ่มขึ้นอีกหลายรายการ เมื่อหักค่าใช้จ่ายจากต้นทุนการผลิตจึงไม่คุ้มค่าต่อกำไรที่ได้มา จึงทำให้พ่อค้าคนกลางมีอำนาจการต่อรองค่อนข้างสูง และมีการตั้งกฎกติกาการรับซื้อน้ำตาลสดในราคาที่ต่ำกว่าท้องตลาดทั่วไป

๓. ปัญหาจ้างแรงงานในการประกอบอาชีพทำน้ำตาลโตนดมีความซับซ้อน เนื่องด้วยอาชีพการปีนต้นตาลเพื่อเก็บน้ำตาลสดเป็นอาชีพที่เสี่ยงและเป็นอันตรายต่อชีวิต จึงมีการตั้งอัตราค่าจ้างค่อนข้างสูงโดยเฉลี่ยอยู่ที่ ๖๐๐ - ๑,๐๐๐ บาท/วัน รวมทั้งอาชีพรับจ้างเฉาะลูกตาลมีค่าจ้างอยู่ที่ ๔๐๐ - ๕๐๐ บาทต่อวันเช่นกัน เมื่อมีการหักค่าต้นทุนแล้วอาจจะไม่คุ้มกับรายได้ที่ตามมา

๔. ปัญหาการแพร่หลายของน้ำตาลทรายที่เข้ามาแทนที่น้ำตาลโตนด เนื่องจากการผลิตน้ำตาลทรายมีโรงงานสำหรับการผลิตหลายแห่งทั่วประเทศ มีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยมาทุนแรงรวดเร็วขึ้น จึงทำให้ผลิตได้ปริมาณมากและเพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งต่างกับการผลิตน้ำตาลโตนดที่ทำได้เฉพาะฤดูกาลและกระบวนการผลิตยังเน้นแรงงานคนเป็นหลัก

๕. ปัญหาการไม่รวมกลุ่มในการประกอบอาชีพ ปัญหาของการไม่รวมกลุ่มอาชีพส่งผลกระทบต่อ การกำหนดราคาและการจัดหาน้ำตาลโตนด การที่ชาวบ้านไม่รวมกลุ่มทำให้ราคาน้ำตาลโตนด มักถูกกำหนดโดยพ่อค้าคนกลางหรือชาวบ้านกำหนดเอง ซึ่งการรวมกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพตาลโตนดนี้ จะส่งผลประโยชน์ในด้านการต่อรองราคารับซื้อผลผลิต รวมถึงการกำหนดขอบเขตของการทำงาน ว่าจ้างได้อย่างชัดเจนและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ในการนี้ ภาครัฐบาลหรือหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องควรเข้ามามีส่วนร่วมเพื่อการแก้ไขปัญหา ให้เร็วที่สุด พร้อมการทำประชาพิจารณ์จากกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพน้ำตาลโตนดเพื่อหาข้อสรุป กำหนดนโยบาย วางแผน ตั้งราคาผลผลิตตามกลไกการตลาด และให้ความรู้ทั้งข้อดีและข้อเสีย ของการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการอาชีพนี้เพื่อลดอำนาจการรับซื้อผลผลิตจากพ่อค้าคนกลางหรือ สามารถมีอำนาจการต่อรองได้มากยิ่งขึ้น

การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการประกอบอาชีพทำตาลโตนด

การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการประกอบอาชีพตาลโตนดถือเป็นแนวทางการรักษาและสืบสานอาชีพ ดั้งเดิมของบรรพบุรุษถือเป็นสิ่งที่คนรุ่นหลังควรสืบทอดกระบวนการปฏิบัติที่ดีเพื่อเป็นเอกลักษณ์และ อัตลักษณ์ของชุมชน มิให้สูญหายตามกาลเวลา เพราะสิ่งเหล่านี้คือเสน่ห์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นและ วิถีชีวิตที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชนอย่างมีรูจบลึ้น ซึ่งจะทำการเสนอแนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญา การประกอบอาชีพทำตาล ดังรายละเอียดต่อไปนี้

๑. การอนุรักษ์ โดยส่งเสริมด้วยการปลุกจิตสำนึกให้คนในชุมชนมีความรัก ห่วงแหน เห็นคุณค่า และประโยชน์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวมในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของการประกอบอาชีพ ทำตาลโตนด ด้วยการสร้างการตระหนักถึงคุณค่าแก่นสาระและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งเสริมสนับสนุนการจัดกิจกรรมตามประเพณีและวัฒนธรรมต่าง ๆ รวมทั้งสนับสนุนให้มีพิพิธภัณฑ์ ท้องถิ่นหรือพิพิธภัณฑ์ชุมชนขึ้น เพื่อแสดงสภาพชีวิตและความเป็นมาของชุมชน อันจะสร้างความรู้ และความภูมิใจในชุมชนท้องถิ่นด้วย

๒. การสืบค้น การค้นคว้า การเก็บรวบรวมข้อมูล หรือการทำงานวิจัย เพื่อเป็นการรวบรวม ภูมิปัญญาของการประกอบอาชีพทำตาลโตนดตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงปัจจุบัน การวิเคราะห์แนวทางการ อนุรักษ์ การสะท้อนปัญหาที่เกิดจากการประกอบอาชีพ ร่วมวางแผนเพื่อต่อยอดการทำงาน แบบร่วมสมัยระหว่างคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน

๓. การฟื้นฟู ถือเป็นการค้นหาภูมิปัญญาด้านใดด้านหนึ่งในการประกอบอาชีพทำตาลโตนด ที่ใกล้จะสูญหายหรือได้ถูกลดขั้นตอนลงไปแล้วให้กลับมามีชีวิตปรากฏในกระบวนการอีกครั้ง เพื่อส่งเสริมศักยภาพการผลิตแบบดั้งเดิมให้เป็นอัตลักษณ์ชุมชนต่อไป

๔. การพัฒนา คือ การคิดริเริ่มสร้างสรรค์และปรับปรุงภูมิปัญญาการประกอบอาชีพทำตาลโตนดให้เหมาะสมกับยุคสมัยและเกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิตประจำวัน โดยใช้ภูมิปัญญาเดิมเป็นพื้นฐานในการรวมกลุ่มการพัฒนาอาชีพอย่างต่อเนื่อง และนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาช่วยเพื่อต่อยอดใช้ในการผลิต การตลาด และการบริหารจัดการ ตลอดจนการป้องกันและอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมไม่ให้เสื่อมโทรม

๕. การถ่ายทอด โดยการนำภูมิปัญญาที่ใช้ในการประกอบอาชีพทำตาลโตนดแต่ละด้าน มากลั่นกรองด้วยเหตุและผลอย่างรอบคอบ สร้างองค์ความรู้ที่ไม่ซับซ้อนแล้วไปถ่ายทอดให้คนในสังคม ได้รับรู้ เกิดความเข้าใจ ตระหนักในคุณค่า คุณประโยชน์และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม โดยผ่านสถาบัน ครอบครั้ว สถาบันการศึกษา และการจัดกิจกรรมทางวัฒนธรรมหรือกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยชุมชน

๖. การส่งเสริมกิจกรรม การนำภูมิปัญญาการประกอบอาชีพทำตาลโตนดมาสร้างกิจกรรม การเรียนรู้ให้แก่เยาวชน ส่งเสริมกิจกรรมการพัฒนาด้านอาชีพ ส่งเสริมให้เกิดหลักสูตรพัฒนาอาชีพ ภูมิปัญญา และการสร้างเครือข่ายเพื่อประชาสัมพันธ์การนำภูมิปัญญาไปใช้เพื่อก่อประโยชน์ทั้งด้าน สังคมและด้านการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

๗. การเชิดชูปราชญ์ชุมชนหรือปราชญ์ชาวบ้าน การส่งเสริมศักยภาพของบุคลากรภายใน ชุมชน ให้ภูมิใจในอาชีพของตนเอง การสร้างความมั่นใจในความรู้จากการประกอบอาชีพและสามารถ ให้ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยวหรือบุคคลที่สนใจเรียนรู้

๘. การเผยแพร่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ส่งเสริมให้คนภายในชุมชนมีเวทีเสวนาและแลกเปลี่ยน เรียนรู้กับคนที่ประกอบอาชีพเดียวกันแต่ต่างพื้นที่ เพื่อแสดงความคิดเห็น วิเคราะห์ สังเคราะห์ และ เกิดการพัฒนาในวิชาชีพต่อไป

แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนร่วมกับการประกอบอาชีพทำตาลโตนด

การท่องเที่ยวโดยชุมชนมีความสำคัญอย่างมากในการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพเพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวประเทศไทย การท่องเที่ยวโดยชุมชน จึงถือเป็นรูปธรรมที่ชัดเจนในการบริหารจัดการทรัพยากรของชุมชนโดยชุมชนและเพื่อชุมชนโดยแท้ ทั้งยังเป็นสะพานเชื่อมระหว่างชุมชนกับนักท่องเที่ยวในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิถีชีวิตเข้าใจความต่างทางวัฒนธรรม สร้างความภาคภูมิใจของคนในท้องถิ่นก่อให้เกิดความสุขอย่างยั่งยืนในที่สุด

การท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community Based Tourism) หมายถึง การท่องเที่ยวที่บริหารจัดการโดยชุมชน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาผ่านการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการจัดการ ทรัพยากร ภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า รวมถึงสร้างสมดุลระหว่าง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และ สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนนำไปสู่คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ความสุขของคนในชุมชน ความประทับใจของ

นักท่องเที่ยวและผู้มาเยือน ซึ่งการท่องเที่ยวโดยชุมชนมีหลักการทั้งหมด ๑๐ ประการ ดังต่อไปนี้

๑. ชุมชนเป็นเจ้าของ
๒. ชาวบ้านเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางและตัดสินใจ
๓. ส่งเสริมความภาคภูมิใจในตนเอง
๔. ยกระดับคุณภาพชีวิต
๕. มีความยั่งยืนทางด้านสิ่งแวดล้อม
๖. ชุมชนยังคงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น
๗. ก่อให้เกิดการเรียนรู้ระหว่างคนต่างวัฒนธรรม
๘. เข้าใจและเคารพในวัฒนธรรมที่แตกต่างและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์
๙. เกิดผลตอบแทนที่เป็นธรรมแก่คนท้องถิ่น
๑๐. มีการกระจายรายได้สู่สาธารณประโยชน์ของชุมชน

ดังนั้น เพื่อให้การท่องเที่ยวโดยชุมชนเป็นส่วนหนึ่งในการอนุรักษ์ ส่งเสริม สืบทอด และต่อยอด ภูมิปัญญาการประกอบอาชีพทำตาลโตนด จึงมีการเสนอแนวทางเพื่อให้เกิดข้อปฏิบัติในการพัฒนา การท่องเที่ยวโดยชุมชน ตามรายละเอียด ดังนี้

๑. การฝึกอบรมและเสริมทักษะความรู้ด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้คนภายใน ชุมชนมีความรู้ ความเข้าใจ และพร้อมเป็นเจ้าของบ้านที่ดีสำหรับการต้อนรับนักท่องเที่ยวและแขก ผู้มาเยือน

๒. การส่งเสริมในการยกระดับมาตรฐานการท่องเที่ยวชุมชนและมาตรฐานโฮมสเตย์ไทย เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความเชื่อมั่นถึงความปลอดภัยเมื่อเดินทางมาท่องเที่ยวในชุมชน

๓. การจัดกิจกรรมและรายการนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว ที่มาเยือนชุมชนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวนี้ควรเป็นการนำเสนอวิถีชีวิต คนทำตาล เช่น การให้ข้อมูลและองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพทำตาลโตนด กระบวนการผลิตน้ำตาล การแสดงเก็บน้ำตาลโตนดจากต้นตาล การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการ เคี้ยวน้ำตาล การทำขนมตาล การร่วมปรุงอาหารทั้งคาวและหวานที่ใช้วัตถุดิบจากผลผลิตตาลโตนด เช่น แกงกะทิหัวตาล น้ำพริกกุ้งเสียบตาลเต้า ลอนตาลท่องธารา (ลอนตาล) ลอนตาลเทมปุระ (ลอนตาลชุบแป้งทอด) ไอศกรีมน้ำตาลสด เป็นต้น

๔. การส่งเสริมการจัดการบัญชีครัวเรือน เพื่อให้ชุมชนมีความรู้ถึงการบริหารจัดการ การลงทุนด้านการท่องเที่ยวได้อย่างคุ้มค่า รวมถึงการใช้ทรัพยากรชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อ ส่วนร่วม และผลตอบแทนที่จะได้รับเมื่อมีนักท่องเที่ยวเข้ามาใช้บริการทางการท่องเที่ยว

๕. การส่งเสริมด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อโซเชียลมีเดีย เป็นการสร้างการรับรู้และเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวรับทราบถึงสถานที่ท่องเที่ยวโดยชุมชนที่นำเสนอเรื่องราวด้วยภูมิปัญญาประจำท้องถิ่นของตนเอง

สรุป

ภูมิปัญญาการประกอบอาชีพทำตาลโตนดเป็นอาชีพที่แพร่หลายไปทั่วทุกมุมโลก แต่ในปัจจุบันนี้ อาชีพดังกล่าวมีจำนวนลดลงอย่างมีนัยสำคัญ เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคหันไปใช้น้ำตาลทรายในการประกอบอาหาร การทำขนมไทย การทำขนมอบแบบฝรั่ง ทำให้ผู้บริโภคน้ำตาลโตนดเป็นเฉพาะกลุ่มบุคคลที่มีความสนใจพิเศษเท่านั้น และที่สำคัญอย่างยิ่งคนรุ่นใหม่ได้มองว่าอาชีพทำตาลโตนดมีความเสี่ยงและไม่ปลอดภัยต่อชีวิต เนื่องด้วยการปีนเก็บน้ำตาลสดนั้นยังไม่มีเครื่องทุ่นแรงหรือเครื่องมือที่ช่วยปกป้องร่างกายให้ปลอดภัยขณะทำการปีนต้นตาลที่มีความสูงเฉลี่ย ๓๐ - ๔๐ เมตร แต่ก็ยังคงมีคนในชุมชนบางส่วนที่ทำการอนุรักษ์อาชีพนี้ไว้ เนื่องจากเป็นอาชีพภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาหลายชั่วอายุคนเป็นสิ่งที่คนรุ่นหลังควรสืบทอดกระบวนการปฏิบัติที่ดี เพื่อเป็นเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของชุมชนมิให้สูญหายตามกาลเวลา เพราะสิ่งเหล่านี้คือเสน่ห์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นและวิถีชีวิตที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชน จนกลายเป็นแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนร่วมกับการประกอบอาชีพทำตาลโตนด เพื่อผลักดันให้เกิดการฝึกอบรมและเสริมทักษะความรู้ด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน การส่งเสริมในการยกระดับมาตรฐานการท่องเที่ยวชุมชนและมาตรฐานโฮมสเตย์ไทย การจัดกิจกรรมและรายการนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนชุมชนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ การส่งเสริมการจัดการบัญชีครัวเรือน การส่งเสริมด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อโซเชียลมีเดีย เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวประเทศไทยอย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- การท่องเที่ยวโดยชุมชน [ออนไลน์]. ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๖. เข้าถึงได้จาก: <https://www.nectec.or.th>.
- ความเป็นมาของตาลโตนด [ออนไลน์]. ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖. เข้าถึงได้จาก: <http://www.phetchaburi.doae.go.th>.
- เตือนใจ บรรณกิจ. (๒๕๔๔). “การพัฒนารูปแบบการสร้างชุมชนเข้มแข็งด้านการตลาดของสถาบันราชภัฏนครสวรรค์ กรณีศึกษา กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนด อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์”. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการบริหารการศึกษา. สถาบันราชภัฏนครสวรรค์.
- ทองคำ พันนที. (๒๕๓๙). การทำน้ำตาลโตนด. ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาการ (ในพระบรมราชูปถัมภ์).
- เที่ยง เล็กสิงห์โต. (๒๕๓๙). การทำน้ำตาลโตนดแบบทันสมัย. กรุงเทพมหานคร : เอสพีเอส พรินต์ติ้งกรุ๊ป.
- นเรศ ศรีรัตน์. (๒๕๔๒). “ไม้คาบตาล”. สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม ๑๓. มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- นิตยา แจ่มใส และนิตยา ซาโรจน์. (๒๕๔๔). “การผลิตน้ำส้มสายชูจากน้ำตาลโตนด”. ปัญหาพิเศษ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สถาบันราชภัฏเพชรบุรี.
- นิวัติ เรื่องพานิช. (๒๕๔๒). การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (พิมพ์ครั้งที่ ๓). กรุงเทพมหานคร ลินคอร์น โปรโมชั่น.
- นุชนาฏ จันทวิเศษ. (๒๕๔๓). “การศึกษาเครือข่ายในการจัดการทรัพยากรแบบมีส่วนร่วม กรณีศึกษาชุมชนคุชูด ทะเลสาบสงขลา”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบริการสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยมหิดล.
- แนวทางอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย [ออนไลน์]. ๑ ธันวาคม ๒๕๖๖. เข้าถึงได้จาก: <https://potchane51.wordpress.com>.
- บุญยงค์ เกศเทศ. (๒๕๕๐). “น้ำตาลโตนดในวิถีเมืองเพชร” ใน ัญญา สังขพันธ์านนท์ (บรรณาธิการ), ภูมิทัศน์สร้างค่าภูมิปัญญาสืบคน. (หน้า ๒๗-๓๖). มหาสารคาม : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ประดิษฐ์ ศรีวิไล และคณะ. (ม.ป.ป.). “การทำเตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดคาบสมุทรสทิงพระ”. ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ.
- ประมาณ เทพสงเคราะห์ และ สันติภาพ กองกาญจนะ. (๒๕๓๑). “การศึกษารูปแบบเตาเศรษฐกิจที่มีต่อการทำอุตสาหกรรมขนาดย่อมของตาลโตนด ในเขตพื้นที่ชนบทยากจน อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา” รายงานการวิจัย ภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒสงขลา.

- ประมาณ เทพสงเคราะห์. (๒๕๓๙). “การสร้างเตาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตน้ำตาลโตนด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา”. รายงานการวิจัย ภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒสงขลา.
- ประมาณ เทพสงเคราะห์. (๒๕๕๔). “การศึกษารูปแบบเตาเศรษฐกิจที่เหมาะสมต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดย่อมของตาลโตนด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา”. รายงานการวิจัย ภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒสงขลา.
- ปรัชญา รัศมีธรรมวงศ์. (๒๕๕๑). ตาลโตนดมรดกพืชจากบรรพบุรุษแหล่งสร้างงานสร้างชีวิต กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : เพชรกะรัตการพิมพ์.
- ปรียา ลีพหกุล. (๒๕๔๙). ความรู้เกี่ยวกับน้ำตาลทราย. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ ๒๑ เซ็นจูรีการพิมพ์.
- ปาริชาติ พวงมณี. (๒๕๔๐). “การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อตาลโตนด” ปัญหาพิเศษ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏเพชรบุรี.
- พจนีย์ ทรัพย์สมาน (๒๕๔๕). การปรับปรุงคุณภาพอาหารท้องถิ่นภาคใต้น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำตาลโตนด. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- พรรณนิภา โสทธิพันธุ์ และคณะ. (๒๕๔๗). วัฒนธรรมตาลโตนด กระบวนการสร้างชุมชนเข้มแข็ง. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- พันธุ์ตาลโตนดที่นิยมปลูกในประเทศไทยมี ๓ พันธุ์ [ออนไลน์]. ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖. เข้าถึงได้จาก: <http://www.phetchaburi.doae.go.th>.
- เพิ่มศักดิ์ วรรณยางกุล. (๒๕๔๗). ภูมิฐานถิ่นไทย. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์วังอักษรไพฑูรย์.
- ไพฑูรย์ ศิริรักษ์. (๒๕๕๑). ๑๐๐ ประโยชน์ตาลโตนดไทย จังหวัดสงขลา. สงขลา : เหมการพิมพ์ไพฑูรย์.
- มโน พิสุทธิรัตนานนท์. (๒๕๔๒). “มิดปาดตาล”. สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม ๑๒. มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- รัฐพร พรหมแก้ว. (๒๕๔๙). “การศึกษาความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมในกลุ่มประชากรตาลโตนดโดยใช้เทคนิค RAPD” วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- รัตนา พรหมพิชัย. (๒๕๔๒). “ตาล” สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ เล่ม ๕: ๒๔๐๕. มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- ราตรี ภารา. (๒๕๔๐). ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ทิพย์วิสุทธิ์.

- ลักษณะพร โรจน์พิทักษ์กุล (๒๕๕๐) “การพัฒนารูปแบบการอนุรักษ์และส่งเสริมผลผลิตจากตาลโตนด
กรณีศึกษา ชุมชนตำบลปากน้ำ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา” วิทยานิพนธ์ปริญญา
ดุขฎิบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของตาลโตนด [ออนไลน์]. ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖. เข้าถึงได้จาก: [http://
www.phetchaburi.doae.go.th](http://www.phetchaburi.doae.go.th).
- วราวุฒิ หิรัญรักษ์ และคณะ. (๒๕๓๖). อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลไทย [ออนไลน์].
๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖. เข้าถึงได้จาก: www.openbase.in.th.
- วิญญู บุญยงค์. (๒๕๓๕). คนปาดตาลความหวานบนความสูง. กรุงเทพมหานคร : เลิศ แอนด์ ลิฟ
เฟรส.
- วิลาสวงศ์ พงศะบุตร และวุฒิชัย มูลศิลป์. (๒๕๔๘). “สังคม และวัฒนธรรมไทย” สารานุกรมไทย
สำหรับเยาวชน ฉบับส่งเสริมการเรียนรู้ เล่ม ๓ : ๙๓-๙๗.
- วิลาสวงศ์ พงศะบุตร. (๒๕๔๘). “ภูมิปัญญาชาวบ้าน”. สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฉบับส่งเสริม
การเรียนรู้ เล่ม ๓: ๑๔๗-๑๔๘.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (๒๕๔๑). รายงานการวิจัยประกอบการร่างนโยบาย
ส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการขับเคลื่อนการศึกษา. กรุงเทพมหานคร สำนักงานคณะกรรมการ
การศึกษาแห่งชาติ.
- หลักการของการท่องเที่ยวโดยชุมชน [ออนไลน์]. ๑ ธันวาคม ๒๕๖๖. เข้าถึงได้จาก: [https://tatrev
iewmagazine.com/ article/community-based-Tourism](https://tatreviewmagazine.com/article/community-based-Tourism).