

การพัฒนาและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเตาเคี้ยวตาลโตนดเพื่อยกระดับคุณภาพ  
และความสามารถในการผลิต จังหวัดชัยนาท  
Development and knowledge transferring of Ta-Node palm sugar stove  
to Improve production quality and capability, Chainat province

สถาพร ถาวรอธิวาสน์<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท

Staporn Tawonatiwas<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Chandrakasem Rajabhat University - Chainat

---

## บทคัดย่อ

การพัฒนาและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเตาเคี้ยวตาลโตนดเพื่อยกระดับคุณภาพและความสามารถในการผลิต มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลยุทธ์ในการพัฒนากลุ่มตาลโตนด พัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี้ยวน้ำตาลโตนด และเพื่อถ่ายทอดความรู้ในการเคี้ยวตาลโตนดจากเตาภูมิปัญญาแบบมีส่วนร่วมในเครือข่ายตาลโตนดของตำบลห้วยกรด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท การดำเนินการวิจัยโดยวิธีเชิงคุณภาพ โดยใช้กลยุทธ์ในการพัฒนากลุ่มตาลโตนด สามารถจัดทำเป็นโครงการได้ 6 กลยุทธ์ การพัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดโดยใช้เตาที่สร้างขึ้นตามภูมิปัญญา ทำให้การเคี้ยวตาลประหยัดเวลา 30 นาที รวมทั้งได้ถ่ายทอดความรู้ในการเคี้ยวน้ำตาลโตนดกับผู้เข้าร่วมโครงการ 200 คน

**คำสำคัญ :** เตาเคี้ยวตาลโตนด ชัยนาท

## Abstract

Development and knowledge transferring of Ta-Node palm sugar stove to Improve production quality and capability, aim of this project was to study strategy to develop Ta-Node palm sugar community, develop Ta-Node palm sugar stove, and transfer the knowledge to community at Huaikrod sub-district, Sunburi district, Chainat province. Qualitative method was used and the strategy for develop Ta-Node palm sugar community was divided to 6 strategies. The developed Ta-Node palm sugar stove was useful and save 30 minutes less than conventional stove. Finally, knowledge transferring was done for 200 people.

**Keyword :** Ta-Node palm sugar stove, Chainat

---

\* ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)  
e-mail: stap35@hotmail.com

การพัฒนาและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเตาเคี้ยวตาลโตนดเพื่อยกระดับคุณภาพ  
และความสามารถในการผลิต จังหวัดชัยนาท

## เนื้อหา

การพัฒนาและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเตาเคี้ยวตาลโตนดเพื่อยกระดับคุณภาพและความสามารถในการผลิต มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลยุทธ์ในการพัฒนากลุ่มตาลโตนด พัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี้ยวน้ำตาลโตนด และเพื่อถ่ายทอดความรู้ในการเคี้ยวตาลโตนดจากเตาภูมิปัญญาแบบมีส่วนร่วมในเครือข่ายตาลโตนดของตำบลห้วยกรด จังหวัดชัยนาท การดำเนินการวิจัยโดยวิธีเชิงคุณภาพและการทดลองจากกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ภูมิปัญญาในชุมชน 14 คน และผู้นำชุมชน 8 คน สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

**กลยุทธ์ในการพัฒนากลุ่มตาลโตนด** สามารถจัดทำเป็นโครงการได้ 6 กลยุทธ์ ดังนี้

- 1) โครงการปลูกต้นตาลของชุมชน เพื่อเพิ่มแหล่งวัตถุดิบในพื้นที่
- 2) โครงการแปรรูปน้ำตาลสด ส่วนกินได้ของลูกตาลและจาวตาล
- 3) โครงการพัฒนาคุณภาพการผลิตน้ำตาลโตนด และการหีบห่อเพื่อการตลาด
- 4) โครงการลดต้นทุนเชื้อเพลิงในการเคี้ยวตาล
- 5) โครงการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำตาลโตนด
- 6) โครงการป้องกันอุบัติเหตุจากการปีนต้นตาล

**การพัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี้ยวน้ำตาลโตนด** โดยการปั้นอิฐเพื่อจัดทำเตาเคลือบเคี้ยวน้ำตาลโตนด งานศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตตาลโตนด บ้านบางยายอัน หมู่ที่ 9 ต.ห้วยกรด อ.สรรคบุรี จ.ชัยนาท มีกระบวนการดังนี้

### อิฐสำหรับปั้นเตา

| วัสดุที่ใช้  | วิธีการทำ  |
|--------------|--|
| 1. ดินเหนียว | 1. ขุดดินผสมกับแกลบและน้ำ ส่วนผสม ได้แก่ ดิน 3 ปีบ แกลบ 2 ปีบ น้ำ 2 ปีบ  |
| 2. แกลบ      | 2. หมักไว้ 10 นาที แล้วใช้เท้าย่ำจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน   |
| 3. น้ำ       | 3. ใช้ลองอิฐปั้น (แบบ) ขนาดกว้าง 4.5 นิ้ว ยาว 10 นิ้ว วางกับพื้นเรียบ แล้วนำดินที่ย่ำจนเหนียวตักใส่ลงจากนั้นปาดจนเรียบแล้วจึงยกลองออก จะได้อิฐ 1 ก้อนแล้วนำไปตากให้แห้ง ผลิตจนพอกับความต้องการ |
|              | 4. ดินชุบอิฐ (น้ำเชื่อม) ส่วนผสม ได้แก่ ดิน + ขี้เถ้าแกลบ (หรือฟืน) + น้ำผสมเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นใส่ภาชนะกะละมังใหญ่ไว้ (เหมือนปูนอิฐบล็อก)  |
|              | 5. ขั้นตอนการปั้นเตาก็ใช้อิฐที่แห้งแล้ว ชุบน้ำ เชื่อมวางตามรูปแบบเตา (อิฐทุกก้อนชุบน้ำ เชื่อมทุกด้าน)  |
|              | 6. หลังจากปั้นเตาเสร็จแล้ว จะใช้น้ำยาชุบทั่ว ซึ่งมีส่วนผสม ได้แก่ น้ำ + ขี้เถ้าฟืน + น้ำข้าว (เหมือนปูนฉาบ) ผสมให้เข้ากัน แล้วลูบให้ทั่วทั้งเตา กันแตก และเพื่อให้เกิดความสวยงาม               |



ภาพที่ 1 เตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดโบราณแบบใช้ฟืน

เตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดโบราณแบบใช้ฟืน เป็นเตาสมัยแรกเริ่ม ซึ่งเป็นภูมิปัญญาแบบชาวบ้าน มีช่องด้านหน้าสำหรับใส่ฟืน และมีวงกระทะสำหรับวางกระทะ ด้านท้ายเป็นช่องสำหรับรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่ใช้สำหรับร่อนน้ำตาลโตนดที่ออกมาจากดอกตาล

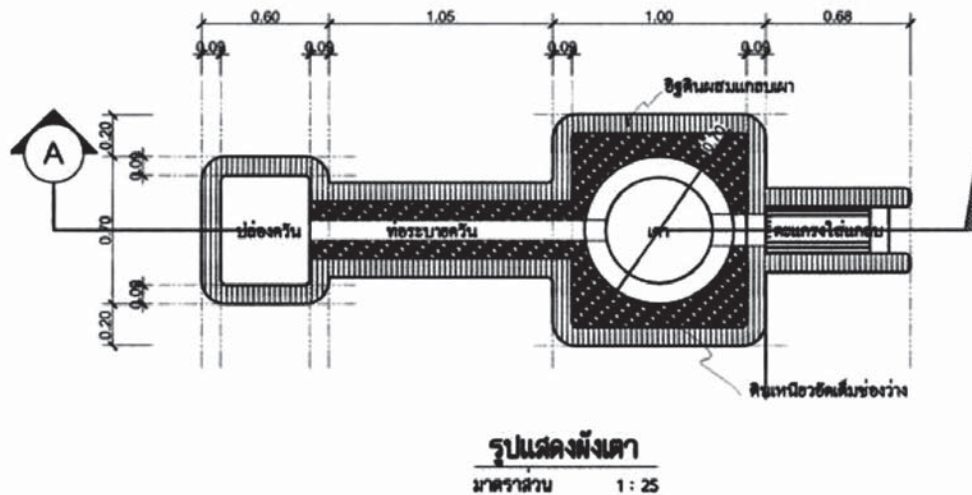
ข้อดี สามารถรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่ใช้สำหรับร่อนน้ำตาลได้

ข้อเสีย การใช้ฟืนซึ่งควบคุมไฟยากและไฟไม่ต่อเนื่องกัน ใช้เชื้อเพลิงได้ชนิดเดียว ปล่องควันอยู่ต่ำเกินไปในระยะแรกของการจุดเตาจะมีควันออกมามาก ทำให้คนเคี้ยวตาลสูดดมควันในช่วงการจุดระยะแรก

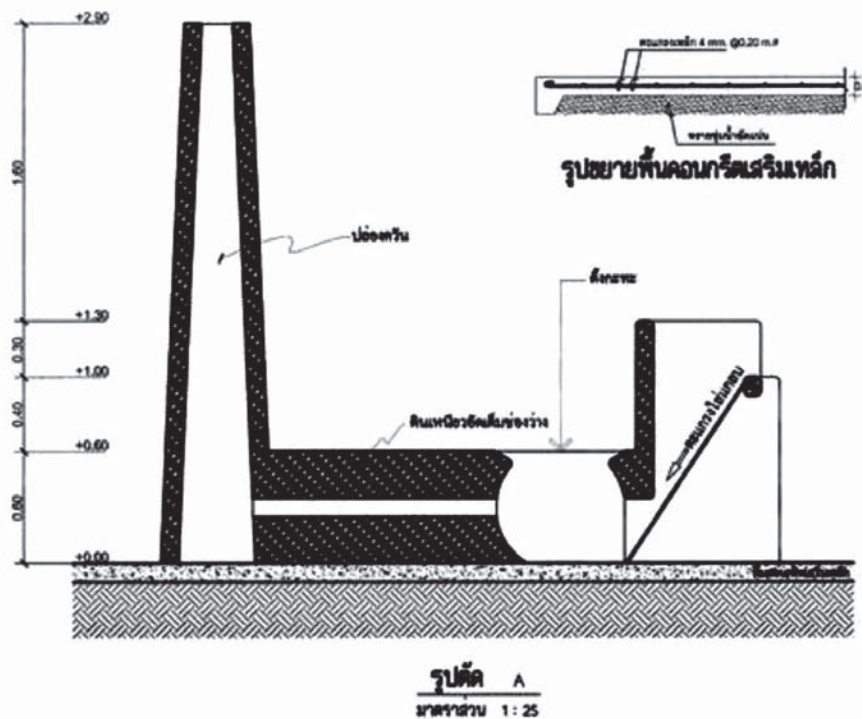


ภาพที่ 2 เตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดโบราณแบบใช้แก๊ส

เตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดโบราณแบบใช้กลบ จะมีความต่อเนื่องของไฟที่ใช้ในการเคี้ยวและระดับไฟสม่ำเสมอ เนื่องจากกลบจะค่อย ๆ ไหลลงเผาไหม้อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ทำให้สามารถควบคุมไฟได้ดีกว่าเมื่อถอดตะแกรงเหล็กออก สามารถดัดแปลงให้เป็นเตาที่ใช้ฟืน หรือเชื้อเพลิงอื่น ๆ ได้ ปล่องควันจะจัดสร้างให้อยู่เลยหลังคาขึ้นไป เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้จุดเตาสูดดมควันที่เกิดจากการจุดเตาเข้าไป



ภาพที่ 3 แผนผังเตาตาลโตนดภูมิปัญญา (ด้านบน)



ภาพที่ 4 แผนผังเตาตาลโตนดภูมิปัญญา (ด้านข้าง)



การพัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี้ยวน้ำตาลโตนด ผลการทดลองการใช้เตาที่สร้างขึ้นตามภูมิปัญญา ผลการเคี้ยวน้ำตาลโตนด พบว่า การเคี้ยวตาลปกติ ทำการเคี้ยวน้ำตาลใช้เวลาทั้งหมด 2 ชั่วโมง 40 นาที ผลการทดลองเตาดินที่ปั้นใหม่ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง 10 นาที การวัดค่าอุณหภูมิ เริ่มตั้งแต่วิธีใส่น้ำตาลสดจนให้น้ำเดือดถึง 100 องศา ประหยัดเวลา 30 นาที

การถ่ายทอดความรู้ในการเคี้ยวน้ำตาลโตนดจากเตาภูมิปัญญา พบว่า ผลการวิจัยสามารถขยายผล การจัดสร้างศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง การอนุรักษ์ตาลโตนดทำการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องกระบวนการ สร้างเตาเคี้ยวตาลโตนด วิธีการขึ้นตาล กระบวนการนวดดอกตาล และวิธีการเคี้ยวน้ำตาลโตนดให้ชุมชน การสาธิตปุ๋ยชีวภาพรวมทั้งการปลูกตาลเริ่มต้นจำนวน 20 ต้น ผู้เข้าร่วมโครงการ 200 คน ผลวิเคราะห์ไม่พบ เชื้อจุลินทรีย์ตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



ภาพที่ 5 การถ่ายทอดความรู้ในการเคี้ยวน้ำตาลโตนด

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สถาพร ถาวรธวัชสน์

มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท

ม. 7-8 ต.แพรกศรีราชา อ.สรรคบุรี จ.ชัยนาท