

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

สถาพร ถาวร อธิวาส์^{1*}

¹ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทร์ฯ เกษม-ชัยนาท

Staporn Tawonatiwas^{1*}

¹ Chandrakasem Rajabhat University - Chainat

บทคัดย่อ

การพัฒนาและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเตาเคี่ยวตาลโตนดเพื่อยกระดับคุณภาพและความสามารถในการผลิต มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลยุทธ์ในการพัฒนาแก่กลุ่มตาลโตนด พัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี่ยวน้ำตาลโตนด และเพื่อถ่ายทอดความรู้ในการเคี่ยวตาลโตนดจากเตาภูมิปัญญาแบบมีส่วนร่วมในเครือข่ายตาลโตนด ของตำบลห้วยกรด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท การดำเนินการวิจัยโดยวิธีเชิงคุณภาพ โดยใช้กลยุทธ์ในการพัฒนาแก่กลุ่มตาลโตนด สามารถจัดทำเป็นโครงการได้ 6 กลยุทธ์ การพัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี่ยวน้ำตาล โตนดโดยใช้เตาที่สร้างขึ้นตามภูมิปัญญา ทำให้การเคี่ยวตาลประหยัดเวลา 30 นาที รวมทั้งได้ถ่ายทอดความรู้ ในการเคี่ยวน้ำตาลโตนดกับผู้เข้าร่วมโครงการ 200 คน

คำสำคัญ : เตาเคี่ยวตาลโตนด 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

การพัฒนาและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเตาเคี่ยวตาลโตนดเพื่อยกระดับคุณภาพ
และความสามารถในการผลิต จังหวัดชัยนาท

เนื้อหา

การพัฒนาและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเตาดีeyerataltonnd เพื่อยกระดับคุณภาพและความสามารถในการผลิต มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลุ่มทัลตันด พัฒนาภูมิปัญญาเตาดีeyerataltonnd ภูมิปัญญาเตาดีeyerataltonnd และเพื่อถ่ายทอดความรู้ในการดีeyerataltonnd จากเตาภูมิปัญญาแบบมีส่วนร่วมในเครือข่ายทัลตันดของ ตำบลห้วยกรด จังหวัดชัยนาท การดำเนินการวิจัยโดยวิธีเชิงคุณภาพและการทดลองจากกลุ่มตัวอย่างแบบ เจาะจง ภูมิปัญญาในชุมชน 14 คน และผู้นำชุมชน 8 คน สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

กลยุทธ์ในการพัฒนาภูมิปัญญาเตาดีeyerataltonnd สามารถจัดทำเป็นโครงการได้ 6 กลยุทธ์ ดังนี้

- 1) โครงการปลูกต้นทัลตันดของชุมชน เพื่อเพิ่มแหล่งวัตถุดิบในพื้นที่
- 2) โครงการปรับปรุงน้ำทัลตันด ส่วนกินได้ของลูกทัลตันด และจราจล
- 3) โครงการพัฒนาคุณภาพการผลิตน้ำทัลตันด และการหีบห่อเพื่อการตลาด
- 4) โครงการลดต้นทุนเชื้อเพลิงในการดีeyerataltonnd
- 5) โครงการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำทัลตันด
- 6) โครงการป้องกันอุบัติเหตุจากการปืนตันทัลตันด

การพัฒนาภูมิปัญญาเตาดีeyerataltonnd โดยการปืนอิฐเพื่อจัดทำเตาแกลบดีeyerataltonnd งานศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตทัลตันด บ้านบางยายอัน หมู่ที่ 9 ต.ห้วยกรด อ.สรคบุรี 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 แล้วใช้เท้าย่างเหนียวเป็นเนื้อดียวกัน
3. น้ำ	3. ใช้ลงอิฐปั้น (แบบ) ขนาดกว้าง 4.5 นิ้ว ยาว 10 นิ้ว วางกับพื้นเรียบ แล้วนำดินที่ย่างเหนียวตักใส่ลงจากนั้นปัดจนเรียบแล้วจึงยกลงออก จะได้อิฐ 1 ก้อนแล้วนำไปตากให้แห้ง ผลิตจนพอกับความต้องการ
	4. ดินชุบอิฐ (น้ำเชื่อม) ส่วนผสม ได้แก่ ดิน + ปูนเล้าแกลบ (หรือฟิน) + น้ำผสมเป็นเนื้อดียวกัน จากนั้นใส่ภาชนะกระถางมังงะใหญ่ไว้ (เหมือนปูนอิฐบล็อก)
	5. ขั้นตอนการปั้นเตา ก็ใช้อิฐที่แห้งแล้ว ชุบน้ำ เชือมวางตามรูปแบบเตา (อิฐทุกก้อน ชุบน้ำ เชือมทุกด้าน)
	6. หลังจากปั้นเตาเสร็จแล้ว จะใช้น้ำยาลูบทัว ซึ่งมีส่วนผสม ได้แก่ น้ำ + ปูนเล้าฟิน + น้ำข้าว (เหมือนปูนฉาบ) ผสมให้เข้ากัน แล้วลูบให้ทั่วทั้งเตา กันแตก และเพื่อให้เกิดความสวยงาม



ภาพที่ 1 เตาเคี่ยวน้ำตาลโตนดโบราณแบบใช้ฟืน

เตาเคี่ยวน้ำตาลโตนดโบราณแบบใช้ฟืน เป็นเตาสมัยแรกเริ่ม ซึ่งเป็นภูมิปัญญาแบบชาวบ้าน มีช่องด้านหน้าสำหรับใส่ฟืน และมีวงกระทะสำหรับวางกระถาง ด้านท้ายเป็นช่องสำหรับมีดควันกระบอกไม้ไผ่ที่ใช้สำหรับรองน้ำตาลโตนดที่ออกมากจากดอกตala

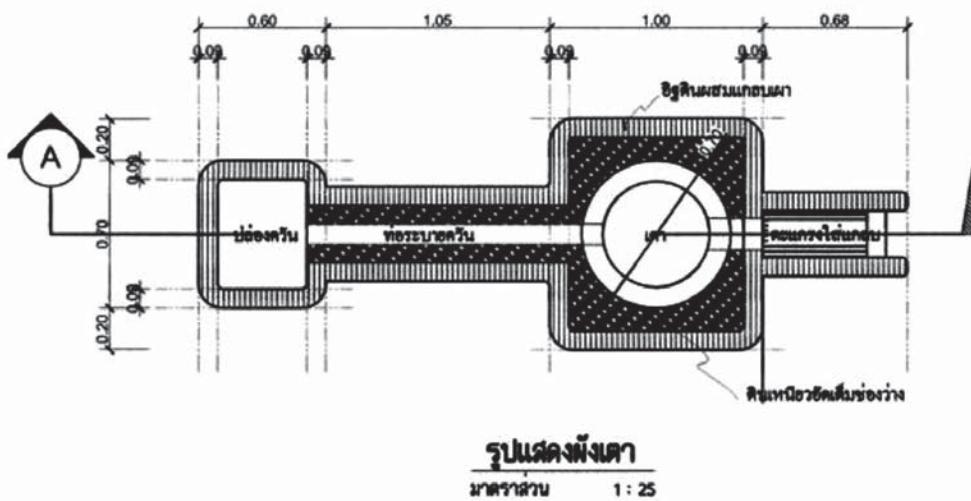
ข้อดี สามารถควันกระบอกไม้ไผ่ที่ใช้สำหรับรองน้ำตาลได้

ข้อเสีย การใช้ฟืนซึ่งควบคุมไฟยากและไฟไม่ต่อเนื่องกัน ใช้เชื้อเพลิงได้ชนิดเดียว ปล่องควันอยู่ต่ำเกินไป ในระยะแรกของการจุดเตาจะมีควันออกมากมาก ทำให้คนเคี่ยวน้ำตาลสูดมควันในช่วงการจุดระยะแรก

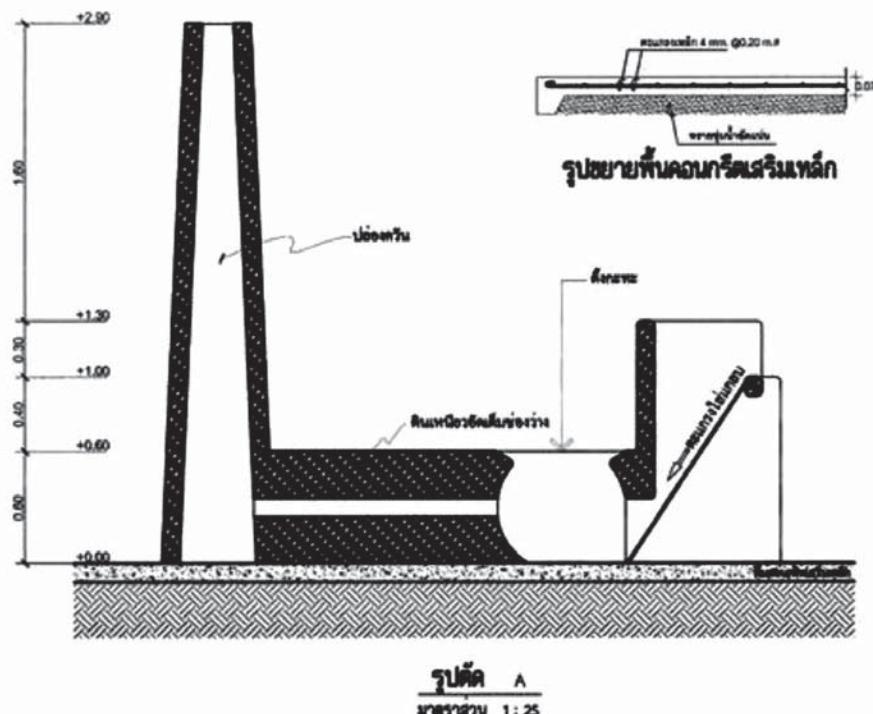


ภาพที่ 2 เตาเคี่ยวน้ำตาลโตนดโบราณแบบใช้แกลบ

เตาเครื่องน้ำตานลูปอนด์โบราณแบบใช้แกลบ จะมีความต่อเนื่องของไฟที่ใช้ในการเครื่องและระดับไฟสม่ำเสมอ เนื่องจากแกลบจะค่อย ๆ หลงเพาให้มอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ทำให้สามารถควบคุมไฟได้ดีกว่าเมื่อต้องดูดแรงเหวี่ยงของ สามารถดัดแปลงให้เป็นเตาที่ใช้ฟืน หรือเชื้อเพลิงอื่น ๆ ได้ ปล่องควันจะจัดสร้างให้อยู่เบื้องหลังคากั้นไป เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้จุดเตาสูดควันที่เกิดจากการจุดเตาเข้าไป



ภาพที่ 3 แผนผังเตาตากโคนดภูมิปัญญา (ด้านบน)



ภาพที่ 4 แผนผังเตาตากโคนดภมิปัญญา (ด้านข้าง)

การพัฒนาภูมิปัญญาเตาเคี่ยวน้ำตาลโนนด ผลการทดลองการใช้เตาที่สร้างขึ้นตามภูมิปัญญา ผลการเคี่ยวน้ำตาลโนนด พบว่า การเคี่ยวน้ำตาลปกติ ทำการเคี่ยวน้ำตาลใช้เวลาทั้งหมด 2 ชั่วโมง 40 นาที ผลการทดลองเตาดินที่ปั้นใหม่ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง 10 นาที การวัดค่าอุณหภูมิ เริ่มตั้งแต่เวลาใส่น้ำตาลสดจนให้น้ำเดือดถึง 100 องศา ประยัดเวลา 30 นาที

การถ่ายทอดความรู้ในการเคี่ยวน้ำตาลโนนดจากเตาภูมิปัญญา พบว่า ผลการวิจัยสามารถขยายผล การจัดสร้างศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง การอนุรักษ์ตาลโนนดทำการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องกระบวนการสร้างเตาเคี่ยวน้ำตาลโนนด วิธีการขึ้นตาล กระบวนการนวดดอกตาล และวิธีการเคี่ยวน้ำตาลโนนดให้ชุมชน การสาธิตปั้นชิ่วภาพรวมทั้งการปลูกตาลเริ่มต้นจำนวน 20 ต้น ผู้เข้าร่วมโครงการ 200 คน ผลวิเคราะห์ไม่พบ เชื้อจุลทรรศ์ตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



ภาพที่ 5 การถ่ายทอดความรู้ในการเคี่ยวน้ำตาลโนนด

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สถาพร ถาวรอธิวานิช
มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท
ม. 7-8 ต.แพรกศรีราชา อ.สรรคบุรี จ.ชัยนาท