

ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวมอญชุมชนเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในการแปรรูปมะตาด

LOCAL WISDOM OF MON SAO-KRADONG COMMUNITY IN BANG PA-IN DISTRICT, PHRA NAKHON SI AYUTTHAYA PROVINCE IN MATARD PROCESSING

ปฐมภรณ์ สุวรรณสร, อรนัฏดา ชินนาศรี*, ชลิตา บัณฑวงศ์

Pathamaporn Suwanasorn*, Oranutda Chinnasri*, Chalita Bundhuwong

คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Faculty of Social Sciences, Kasetsart University

*Corresponding Author E-mail: oranutda.c@ku.th

Received July 5, 2026; Revised July 27, 2026; Accepted August 3, 2026

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. วิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและปัญหาในการบริหารจัดการมะตาดซึ่งเป็นทรัพยากรที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในชุมชนชาวมอญหมู่บ้านเสากระโดง และ 2. นำเสนอแนวทางการจัดการทรัพยากรชุมชนและภูมิปัญญาเพื่อความยั่งยืน ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยกำหนดให้พื้นที่หมู่บ้านเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นพื้นที่เป้าหมายในการศึกษา เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามด้วยวิธีการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมควบคู่ไปกับการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 13 คน ด้วยวิธีการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจงตามบทบาทหน้าที่การจัดการทรัพยากรในชุมชน กลุ่มผู้นำท้องถิ่นและคณะกรรมการหมู่บ้าน กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นและกลุ่มชาวบ้านในชุมชนมอญหมู่บ้านเสากระโดง ตำบลขนอนหลวง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและนำเสนอในลักษณะเรียงความเชิงวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า 1. กรรมวิธีการแปรรูปน้ำมะตาดเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชาวมอญบ้านเสากระโดงโดยเริ่มจากการคัดสรรผลมะตาดในชุมชนและนำไปผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ ก่อนบรรจุผลิตภัณฑ์ และ 2. มุมมองด้านเศรษฐกิจในปัจจุบัน น้ำมะตาดยังไม่สามารถทำยอดขายเพื่อสร้างได้ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชนได้จริง โดยมีข้อจำกัดและอุปสรรคดังต่อไปนี้ ได้แก่ ข้อจำกัดด้านวัตถุดิบ ข้อจำกัดด้านรสชาติและเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวส่งผลให้ไม่ได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นคนรุ่นใหม่ในตลาดปัจจุบัน จากการวิจัยในครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่าหากต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้สามารถสร้างรายได้ได้จริงในยุคปัจจุบัน ชุมชนและหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่เกี่ยวข้องจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัย สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคและกระแสเศรษฐกิจในปัจจุบันที่แปรผันไปตามกระแสอย่างรวดเร็ว ผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและแนวปฏิบัติให้ทุกภาคส่วนร่วมกันผลักดันให้เกิดโครงการ กิจกรรม หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างเป็นระบบ ภายใต้วิสัยทัศน์การอนุรักษ์คุณค่าทางวัฒนธรรมดั้งเดิมควบคู่ไปกับการบูรณาการนวัตกรรมอาหารสมัยใหม่และการพัฒนาเชิงพาณิชย์ เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสร้างความยั่งยืนให้แก่ชุมชนมอญบ้านเสากระโดงอย่างมั่นคงต่อไปในอนาคต

คำสำคัญ: มะตาด, ชาวมอญ, ชุมชนมอญบ้านเสากระโดง, การจัดการทรัพยากรชุมชน, ภูมิปัญญาท้องถิ่น

Abstract

This research aims to analyze local wisdom and the challenges in community resource management of *Dillenia indica* L. (Elephant Apple), and to propose integrative guidelines for the distinctive community resource and wisdom management for sustainability. This study was conducted by using a qualitative research methodology, designating Ban Sao Kradong Village, Bang Pa-in District, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province as the target area. Field data were collected through participatory observation coupled with in-depth interviews with 13 key informants, who were selected via purposive sampling based on their roles in community resource management. These informants comprised local leaders and village committee members, local wisdom experts, and local villagers from the Mon Ban Sao Kradong Community, Khanon Luang Sub-district, Bang Pa-in District, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. The data were systematically processed using content analysis and presented through an analytical description.

The research findings revealed that: 1. the processing methods of Elephant Apple juice represent a local wisdom that reflects the unique cultural identity of the Mon people in Ban Sao Kradong Village, initiating from the selection of locally sourced Elephant Apples followed by various traditional processing stages before being packaged; and 2. from a contemporary economic perspective, Elephant Apple juice has not yet successfully generated sustainable sales or revenue for the community due to key limitations and barriers, which include seasonal raw material constraints as well as its distinctive flavor and texture profiles that limit its popularity among current market consumers. This research indicates that in order to successfully elevate the product for viable income generation in the modern era, the community alongside relevant public and private sectors must modernize the product to align with rapidly shifting consumer behaviors and contemporary economic trends. Consequently, the researcher offers policy and practical recommendations for all stakeholders to collaboratively drive systematic community product development initiatives. This should be executed under a vision that preserves traditional cultural values while integrating modern food innovations and commercial development, thereby driving the local economy and establishing long-term stability and sustainability for the Mon Ban Sao Kradong Community in the future.

Keywords: *Dillenia indica* L. (Elephant Apple), Mon Ethnic Group, Mon Ban Sao Kradong Community, Community Resource Management, Local Wisdom

บทนำ

ชาวมอญหรือที่รู้จักกันในนาม “รามัญ” มีถิ่นฐานดั้งเดิมมาจากดินแดนรามัญเทศในแถบหงสาวดีประเทศพม่า ภายหลังต้องเผชิญกับวิกฤตความขัดแย้งทางการเมืองส่งผลให้ชาวมอญต้องประสบกับความพ่ายแพ้ในศึกสงคราม (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม, 2565) ชาวมอญบางส่วนจึงได้อพยพเข้ามาตั้งรกรากในเมืองไทย โดยมีการย้ายถิ่นฐานเข้ามาครั้งใหญ่ในช่วงต้นสมัยรัตนโกสินทร์ ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชาวมอญ

เลือกเดินทางมาที่นี่ เป็นเพราะมีเขตแดนที่อยู่ติดกัน รวมถึงมีความคล้ายคลึงกันหลาย ๆ ด้าน เช่น สภาพอากาศ การทำมาหากิน วัฒนธรรมอาหาร วิถีชีวิต ประเพณี และการนับถือศาสนาพุทธ สิ่งเหล่านี้ช่วยให้ชาวมอญสามารถปรับตัวเข้ากับสิ่งแวดล้อมใหม่ได้ง่ายขึ้น โดยส่วนใหญ่มักจะเลือกปลูกบ้านเรือนอยู่ตามชายฝั่งแม่น้ำสายหลัก เช่น บริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำแม่กลอง และแม่น้ำท่าจีน (อิมอิรา อ่อนคำ, 2560)

ชุมชนมอญหมู่บ้านเสากระโดง ตั้งอยู่ที่หมู่ 4 และหมู่ 5 ตำบลชนอนหลวง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นอีกชุมชนหนึ่งที่กลุ่มคนเชื้อสายมอญได้เข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารของพระมหากษัตริย์ไทย และเลือกสร้างบ้านเรือนอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา แม้จะไม่มีหลักฐานระบุช่วงเวลาของการย้ายถิ่นฐานอย่างชัดเจน แต่เมื่อประเมินจากคำบอกเล่าของคนเก่าแก่ในพื้นที่ ประกอบกับร่องรอยของเจดีย์และโบราณสถานเก่าแก่ในวัดทองบ่อ ก็พอจะคาดเดาได้น่าจะเข้ามาตั้งหลักแหล่งกันตั้งแต่ช่วงปลายยุคกรุงศรีอยุธยาจนถึงตอนต้นของยุคกรุงรัตนโกสินทร์ และในอดีตหมู่บ้านแห่งนี้เคยมีชื่อเดิมว่า “กวนปราสาท” ส่วนวัดทองบ่อนั้นเคยถูกเรียกว่า “เพี้ยปราสาท” สาเหตุที่เปลี่ยนมาเป็นชื่อปัจจุบันเนื่องจากพื้นที่แถบนี้เคยเป็นด่านขนอนหรือจุดจัดเก็บภาษีอากรทางน้ำในสมัยอยุธยา ตามตำนานท้องถิ่นในอดีตระบุว่าเมื่อเรือสำเภาค้าขายล่องลงส่งผลให้ชิ้นส่วนหลักคือเสากระโดงเรือลอยมาติดที่น้ำหมู่บ้านแห่งนี้ จึงได้ชื่อว่าหมู่บ้านเสากระโดง (อารมณ จุลสิกข์, 2552)

บทความวิจัยนี้ศึกษามะตาด หรือแอปเปิ้ลมอญ (*Dillenia indica* L. หรือ Elephant Apple) ซึ่งเป็นผลของไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ที่ทนแล้งและทนน้ำท่วมชนิดหนึ่งที่ออกดอกออกผลในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคมของทุกปี ซึ่งผลผลิตดังกล่าวมีความผูกพันและเป็นส่วนหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวมอญในชุมชนที่ถูกส่งต่อมารุ่นสู่รุ่นมาอย่างยาวนาน สอดคล้องกับที่โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ (2560) ได้ให้คำนิยามของภูมิปัญญาชาวบ้านว่าเป็นกระบวนการเรียนรู้ของสังคมที่เกิดจากการถอดบทเรียนผ่านวิถีชีวิตและการลองผิดลองถูก ตลอดจนเป็นมรดกทางความคิดที่ส่งต่อจากคนรุ่นก่อนสู่คนรุ่นถัดมา ซึ่งในระหว่างกระบวนการส่งต่อนี้อาจเกิดการปรับเปลี่ยนและประยุกต์ใช้จนกลายเป็นนวัตกรรมหรือความรู้ชุดใหม่ที่สอดคล้องกับสภาพสังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมในแต่ละยุคสมัย โดยเน้นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวมอญชุมชนเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในการแปรรูปมะตาดเพื่อทำเป็นเครื่องดื่ม และปัญหาที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการมะตาดซึ่งเป็นทรัพยากรในชุมชนชาวมอญหมู่บ้านเสากระโดง ตลอดจนนำเสนอแนวทางการจัดการทรัพยากรชุมชนและภูมิปัญญาเพื่อความยั่งยืน ซึ่งงานชิ้นนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์เรื่อง “มะตาดกับวิถีชีวิตชาวมอญชุมชนเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา” ซึ่งต้องการทำความเข้าใจว่ามะตาดมีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในชุมชนในแง่มุมใด ตลอดจนศึกษาปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไขของชาวมอญในการจัดการที่เกี่ยวข้องกับมะตาดที่มีอยู่ในชุมชนแห่งนี้เอง และในเอกสารนี้นำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่นในการบริหารจัดการทรัพยากรมะตาดในการแปรรูปมะตาด

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและปัญหาในการบริหารจัดการทรัพยากรมะตาดซึ่งเป็นทรัพยากรในชุมชนชาวมอญหมู่บ้านเสากระโดง
2. เพื่อเสนอแนวทางการจัดการทรัพยากรชุมชนและภูมิปัญญาเพื่อความยั่งยืน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. รูปแบบของการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ดำเนินการด้วยกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยกำหนดให้พื้นที่หมู่บ้านเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นพื้นที่เป้าหมายในการศึกษา เพื่อมุ่งทำความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับกลไกการบริหารจัดการทรัพยากรท้องถิ่นและการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกี่ยวข้องกับมะตาด ผ่านมุมมองการพึ่งพาตนเองและการรักษาความสมดุลของทุนธรรมชาติในชุมชน โดยผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามด้วยวิธีการสังเกตการณ์ควบคู่ไปกับการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูล

2. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยครั้งนี้ ดำเนินการคัดเลือกด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกจากบุคคลผู้มีบทบาทหน้าที่และเป็นผู้ขับเคลื่อนการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นในพื้นที่หมู่บ้านเสากระโดง ตำบลขนอนหลวง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา รวมทั้งสิ้น 13 คน จำแนกออกเป็น 3 กลุ่มบทบาทหลักเพื่อความครอบคลุมข้อมูลต่อไปนี้

2.1. กลุ่มผู้นำท้องถิ่นและคณะกรรมการหมู่บ้าน จำนวน 3 คน ทำหน้าที่ให้ข้อมูลเชิงนโยบายภาพรวมการจัดการพื้นที่ และแนวคิดการผลักดันการแปรรูปมะตาดในชุมชน

2.2. ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 5 คน ทำหน้าที่ให้ข้อมูลด้านองค์ความรู้ดั้งเดิมเทคนิคกรรมวิธีการปรุงอาหาร และสรรพคุณทางยาของมะตาด

2.3. กลุ่มชาวบ้านและผู้ใช้ประโยชน์จากทรัพยากร จำนวน 5 คน ให้ข้อมูลด้านข้อจำกัดเชิงฤดูกาล และความท้าทายในการจัดเก็บผลผลิตมะตาดในครัวเรือน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญด้วยวิธีการแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยพิจารณาจากคุณสมบัติหลักได้แก่ เป็นผู้ที่มีภูมิปัญญาหรืออยู่อาศัยในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง เป็นผู้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการขับเคลื่อนการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่น และเป็นผู้มีความเชี่ยวชาญหรือได้รับผลกระทบจากข้อจำกัดด้านฤดูกาลของผลผลิตในชุมชน เพื่อให้ได้ชุดข้อมูลที่มีความเที่ยงตรงและเป็นประโยชน์ต่อการตอบวัตถุประสงค์การวิจัยสูงสุด

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือในการวิจัยที่ผู้วิจัยนำมาใช้ในการศึกษาและลงเก็บข้อมูลในครั้งนี้ประกอบไปด้วย 4 ส่วนหลักได้แก่ ตัวผู้วิจัยเองในฐานะเครื่องมือหลัก แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ อุปกรณ์บันทึกภาคสนาม (กล้องถ่ายภาพ สมุดจดบันทึก และเครื่องบันทึกเสียง) โดยมีการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง โดยเน้นการจัดหมวดหมู่เพื่อให้กระชับและแยกประเด็นอย่างชัดเจน เนื้อหาครอบคลุมกระบวนการแปรรูป ข้อจำกัดเชิงฤดูกาลของมะตาด และแนวทางการพัฒนาสู่ความยั่งยืน

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก(In-depth Interview) โดยลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญด้วยตนเองตามแนวคำถามกึ่งโครงสร้าง และเจาะลึกประเด็นกระบวนการแปรรูป ข้อจำกัดเชิงฤดูกาล และแนวทางการจัดการมะตาดให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์การวิจัย ทั้งนี้ด้านจริยธรรมการวิจัยได้รับอนุญาตและผ่านการยินยอมจากผู้ให้ข้อมูลทุกคนเรียบร้อยแล้วในการเปิดเผยข้อมูลโดยระบุชื่อจริง อย่างไรก็ตามมีบางรายไม่ประสงค์ระบุนามสกุล นอกจากนี้ได้นำการตรวจสอบแบบสามเส้ามาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกไปทำการเปรียบเทียบความสอดคล้องร่วมกับสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมเพื่อยืนยันความถูกต้องก่อนนำไปวิเคราะห์

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

5.1 นำข้อมูลที่ได้จากการถอดเทปบันทึกเสียงมาทบทวนซ้ำ เพื่อทำความเข้าใจประเด็นต่าง ๆ ให้มีความครบถ้วนตรงตามวัตถุประสงค์ที่สุด

5.2 จัดหมวดหมู่ชุดข้อมูลโดยปราศจากการเติมแต่งหรือใช้ทัศนคติส่วนตัว มุ่งจับประเด็นเพื่อนำไปวิเคราะห์ 2 เรื่อง ได้แก่ ข้อจำกัดเชิงฤดูกาลของมะตาด และการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน

5.3 นำข้อค้นพบที่ได้มาเรียบเรียงนำเสนอที่เชื่อมโยงตามกรอบทฤษฎี โดยมีการคัดเลือกตัวอย่างคำพูดจากการสัมภาษณ์ มาประกอบในเนื้อหาเพื่อเน้นย้ำความชัดเจนของข้อค้นพบในชุมชน

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้แบ่งการนำเสนอผลการวิจัยออกเป็น 2 ตอนตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้ 1. ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลมะตาดสู่ผลิตภัณฑ์น้ำมะตาดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและ 2. ข้อจำกัดและความเป็นไปได้ในการบริหารจัดการทรัพยากรเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนในปัจจุบัน

1. ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลมะตาดสู่ผลิตภัณฑ์น้ำมะตาดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากการศึกษาพบว่ากระบวนการแปรรูปน้ำมะตาดมีรายละเอียดขั้นตอนที่ต้องอาศัยทักษะความชำนาญในการจัดการกับผลมะตาด ดังต่อไปนี้

1.1 การคัดเลือกวัตถุดิบ ผู้วิจัยพบว่า คนในชุมชนมีการคัดเลือกผลมะตาดแต่ยังไม่ถึงกับสุกงอมเสียทีเดียว โดยผลจะมีสีเขียวอมเหลืองคล้ายสีเขียวยางอ่อนหรือสีเขียวยางเหลือง เนื่องจากผลมะตาดที่แก่แล้วจะให้รสชาติเปรี้ยวอมฝาดที่เหมาะสมพอดีกับการเอามาทำน้ำมะตาด เมื่อได้ผลที่พอดีแล้วจากนั้นจะมีการนำมาล้างทำความสะอาด



ภาพที่ 1 ปริมาณผลผลิตมะตาดระยะแก่จัดที่คนในชุมชนคัดเลือกมาใช้ประโยชน์

ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 2 ลักษณะผลมะตาดระยะแก่จัดที่เหมาะสมต่อการแปรรูป
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)

1.2 การล้างยางและการหั่น หลังจากเสร็จสิ้นขั้นตอนการล้างทำความสะอาดขั้นต้น จะนำผลมะตาดมาทำการปอกเปลือกเพื่อแยกกลีบเลี้ยงด้านนอกออกแล้วนำไปทำความสะอาดอีกครั้ง เนื่องจากผลมะตาดมีความเหนียวและลื่น คือ มีเมือกและยางค่อนข้างมาก ดังนั้นจึงมีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำผลมะตาดไปล้างในน้ำเกลือเพื่อขจัดยางธรรมชาติและช่วยลดความฝืดของผลมะตาด จากนั้นนำมาหั่นโดยเอาเปลือกของผลมะตาดมาหั่นให้เป็นชิ้น ๆ แล้วนำไปสับเพื่อเป็นหัวเชื้อของการทำน้ำมะตาดต่อไป



ภาพที่ 3 กลีบเลี้ยงของผลมะตาดหลังผ่านการปอกเปลือก
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 4 ชิ้นส่วนกลีบมะตาดที่เตรียมไว้เป็นวัตถุดิบหลักในการแปรรูป
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 5 กระบวนการสับกลีบเลียงมะตาดเป็นชิ้นเล็กๆ
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 6 การปั่นมะตาดเพื่อทำหัวเชื้อเข้มข้น
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)

1.3 การต้มและการปรุงรสชาติ: เปลือกมะตาดที่ปั่นละเอียดแล้วจะได้ออกมาเป็นหัวเชื้อมะตาดที่มีความเข้มข้นมาก หลังจากนั้นนำมากรองเอาส่วนน้ำแล้วเอาส่วนเนื้อทิ้ง และนำน้ำที่ได้ไปเคี่ยวด้วยความร้อนต่อจนเดือด จากนั้นนำมากรองแยกกากออก และทำการปรุงรสชาติเพื่อให้มีรสชาติดกกล่อมและรับประทานง่าย เช่น ใส่น้ำตาล ใส่เกลือ หรือใส่น้ำผึ้งเพื่อเพิ่มความหอมมากขึ้น และที่สำคัญขณะเคี่ยวน้ำมะตาดให้หมั่นช้อนเอาฟองออก หลังจากนั้นทิ้งไว้ให้เย็นเพื่อบรรจุในภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 7 ลักษณะหัวเชื้อมะตาดเข้มข้นที่ได้จากการปั่นละเอียด
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 8 ภาพระหว่างการกรองเอาส่วนเนื้อและกากใยมะตาดออก
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 9 ภาพการนำเอาหัวเชื่อมะตาดที่ได้หลังจากการกรองมาเคี่ยวกับน้ำสะอาด
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 10 ภาพน้ำมะตาดที่ขึ้นฟองออกแล้ว เตรียมใส่บรรจุภัณฑ์
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)



ภาพที่ 11 ภาพน้ำมะตาดพร้อมดื่มที่บรรจุในขวดพลาสติก
ที่มา: ผู้วิจัย (2565)

2. ข้อจำกัดและความเป็นไปได้ในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืนในปัจจุบัน

เมื่อนำแนวคิดด้านความยั่งยืนและการตลาดชุมชนมาวิเคราะห์ร่วมกับข้อมูลเชิงลึกที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ชาวบ้านในชุมชน สะท้อนให้เห็นว่าสถานะความเป็นจริงของผลิตภัณฑ์มะตาดในปัจจุบันยังไม่ตอบโจทย์กับความเป็นจริงด้านเศรษฐกิจในปัจจุบัน กล่าวคือไม่สามารถทำยอดขายเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชนได้จริง โดยมีข้อจำกัดดังต่อไปนี้

2.1 พืชฤดูกาล เนื่องจากมะตาดเป็นพืชฤดูกาลที่จะให้ผลผลิตในช่วงเดือนสิงหาคมถึงเดือนตุลาคมเท่านั้นหรือบางปีอาจยาวนานถึงเดือนธันวาคม แต่ก็ไม่สามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ประกอบกับปัจจุบันต้นมะตาดในหมู่บ้านมีจำนวนน้อยเมื่อเทียบกับจำนวนหลังคาเรือนในหมู่บ้าน มีเพียงแค่ 13 ต้นเท่านั้นต่อ 160 หลังคาเรือน และด้วยเหตุผลที่มะตาดเป็นไม้ยืนต้นที่มีขนาดใหญ่ที่ต้องใช้พื้นที่ในการเพาะปลูกและเป็นพืชที่มักเจริญเติบโตได้ดีเมื่ออาศัยอยู่ริมน้ำ ดังนั้นต้นมะตาดจะถูกปลูกในบ้านที่อาศัยติดริมแม่น้ำเป็นส่วนใหญ่ และด้วยข้อจำกัดข้างต้นนี้ส่งผลให้ชุมชนไม่สามารถวางแผนการผลิตในเชิงเศรษฐกิจได้อย่างสม่ำเสมอตลอดทั้งปี

2.2 การบริโภคของคนยุคใหม่ เนื่องจากน้ำมะตาดมีรสเปรี้ยวอมฝาดและถูกปรุงรสให้มีรสชาติเค็มและเปรี้ยวกลมกล่อมคล้ายน้ำบ๊วย และด้วยตัวน้ำมีเนื้อสัมผัสที่หนืดเล็กน้อย ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่ผู้บริโภคทั่วไปไม่คุ้นเคย จากการศึกษาข้อมูลพบว่า ส่วนมากจะมีเพียงผู้สูงอายุและกลุ่มชาวบ้านที่มีเชื้อสายมอญแท้เท่านั้นที่นิยมรับประทาน ในขณะที่กลุ่มคนรุ่นใหม่หรือกลุ่มวัยรุ่นมักไม่นิยมรับประทานโดยให้ข้อมูลว่ารสชาติไม่ตอบโจทย์และไม่ถูกปากเท่าที่ควร จะเห็นได้จากคำสัมภาษณ์ดังต่อไปนี้

“...ปัจจุบันมีการเอามาทำน้ำมะตาด และนำมาสร้างรายได้เป็นวิสาหกิจชุมชนได้ แต่ถ้าคนไม่รู้จักก็อาจจะเริ่มจากการไม่กล้ากิน เพราะไม่ได้เป็นที่นิยมและไม่ได้เป็นที่รู้จัก แต่ถ้าเปรียบกับน้ำกระเจี๊ยบ น้ำบ๊วย ยังมีคนกินเพราะรู้จัก เมื่อหลายวันก่อน มีคนมอญมาทำบุญและพอดีกับที่มีการทำน้ำมะตาดกัน จึงเชิญชวนให้เขาชิม และเขาบอกว่าชอบและรสชาติอร่อย แล้วเค้าชอกกลับบ้านไป ลองอยากให้คนได้ลองชิมนะ เพราะอาจจะมีคนชอบก็ได้ ในมุมมองของลุง ๆ ชอบ อร่อย ถ้าใครชอบรสอมเปรี้ยวจะต้องชอบแน่นอน และยังเป็นคนมอญจะเกิดความอยากกินถ้าไม่ได้กิน เพราะเราได้กินมาตั้งแต่บรรพบุรุษ กินมาตั้งแต่เด็ก ๆ” (ประสิทธิ์ ชื่นมีศรี, อายุ 63 ปี, การสื่อสารส่วนบุคคล 11 พฤษภาคม 2567)

“สำหรับผมเฉย ๆ นะ เคยกินที่ป่าทำให้กิน แต่รู้สึกไม่อร่อย มันเปรี้ยวมาก ไม่อร่อยเลย ผมไม่ชอบอะ เวลาป่าทำผมก็ไปหาอย่างอื่นกินข้างนอกเอา” (เสกสรรค์, อายุ 21 ปี, การสื่อสารส่วนบุคคล 10 สิงหาคม 2565)

จากข้อมูลข้างต้นสะท้อนให้เห็นช่องว่างระหว่างวัยส่งผลกับรสนิยมการบริโภคที่เปลี่ยนไปอย่างชัดเจน จะเห็นได้จากผู้บริโภคกลุ่มผู้สูงอายุมองว่ารสเปรี้ยวฝาดคือความอร่อยที่เป็นรากเหง้าของความเป็นมอญ ผูกพันและถูกปากในรสชาติดั้งเดิมที่แสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของชุมชน ในขณะที่คนรุ่นใหม่มองว่ารสชาติเฉพาะตัวนั้นเป็นรสชาติที่ไม่อร่อย ไม่ถูกปาก แสดงให้เห็นถึงรสนิยมด้านอาหารที่เปลี่ยนไปตามอิทธิพลของอาหารสมัยใหม่ แสดงให้เห็นว่า ผลิตภัณฑ์น้ำมะตาดในแบบดั้งเดิมอาจไม่สามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคสมัยใหม่ได้เท่าที่ควรและไม่ตอบโจทย์การบริโภคอย่างยั่งยืนในอนาคต

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวมอญชุมชนเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในการแปรรูปมะตาด สามารถนำประเด็นสำคัญมาอภิปรายผลร่วมกับแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง พร้อมเสนอองค์ความรู้ใหม่โดยนำเสนอเป็น 3 ประเด็นหลักดังต่อไปนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปมะตาด พืชพื้นบ้านชาวมอญ

ผลการวิจัยสามารถตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 โดยชี้ให้เห็นว่าขั้นตอนและกรรมวิธีการผลิตน้ำมะตาดของชุมชนมอญบ้านเสากระโดง มีความสอดคล้องกับแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่น ในฐานะที่เป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมาเพื่อจัดการกับทรัพยากรหรือวัตถุดิบรอบตัว โดยเฉพาะทักษะการคัดเลือกผลมะตาดรวมไปถึงการลดความฝาดในการทำน้ำมะตาด ซึ่งสอดคล้องกับกรอบแนวคิดโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ (2560) ที่ระบุว่า ภูมิปัญญาคือกระบวนการเรียนรู้ ส่งต่อมรดกทางความคิดและปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม

นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับแนวคิดพลวัตภูมิปัญญาท้องถิ่นของสุภรณ์ โอเจริญ (2541) ที่อธิบายว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านไม่ใช่สิ่งหยุดนิ่ง เป็นความรู้ที่มีความยืดหยุ่นและแปรสภาพอยู่เสมอ โดยเกิดจากกระบวนการปรับตัวของคนในสังคมผ่านการลองผิดลองถูกเพื่อแก้ไขปัญหาและพึ่งพาตนเองภายใต้เงื่อนไขการเปลี่ยนแปลงของยุคสมัย สอดคล้องกับประเด็นความสัมพันธ์ระหว่างมะตาดกับวิถีชีวิตชาวมอญที่เชื่อมโยงกับแนวคิดของศรุตา นิติวรการ (2557) ที่สะท้อนว่า วัฒนธรรมอาหารของชาวมอญยึดโยงอยู่กับสภาพนิเวศรอบตัวของคนในพื้นที่ ซึ่งแต่เดิมปรากฏเด่นชัดในเมนูแกงคว่ำมะตาด หากแต่ในปัจจุบันได้เกิดการเปลี่ยนผ่านและประยุกต์สู่การแปรรูปเป็นน้ำมะตาดพร้อมดื่ม การแปรสภาพดังกล่าวถือเป็นการยกระดับและเพิ่มมูลค่าพืชอัตลักษณ์ของชาวมอญให้มีความคงอยู่อย่างยั่งยืนในบริบทสังคมยุคใหม่ อย่างไรก็ตาม ชุมชนยังขาดความรู้ความเข้าใจเชิงลึกในการแปรรูปน้ำมะตาดในเชิงพาณิชย์ เช่น การควบคุมมาตรฐานรสชาติ เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นอกฤดูกาล เป็นต้น

2. ข้อจำกัดและแนวทางการจัดการมะตาด ทรัพยากรในชุมชนมอญสู่ความยั่งยืนทางการตลาดในยุคปัจจุบัน

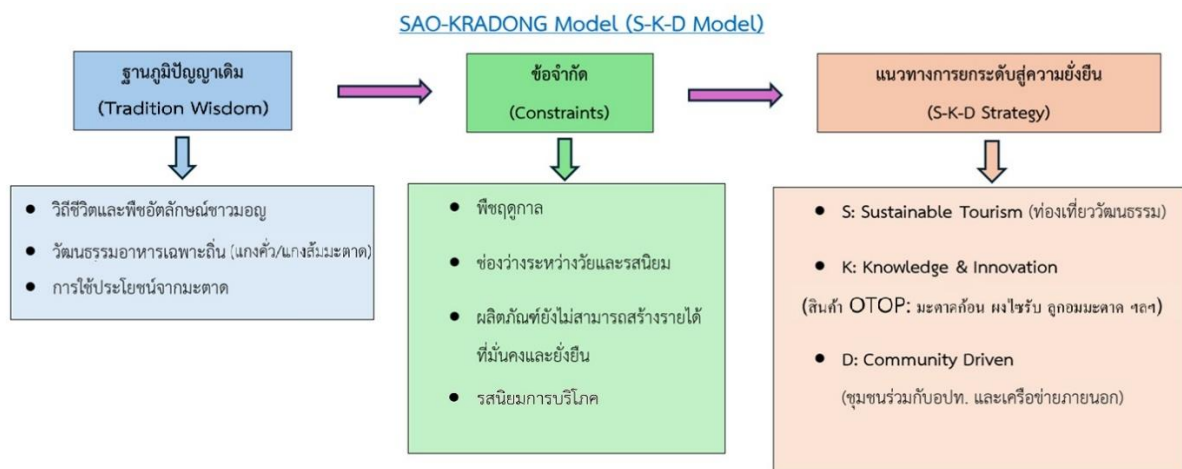
ในมิติทางเศรษฐกิจชี้ให้เห็นว่า ผลิตภัณฑ์จากมะตาดในปัจจุบันยังไม่สามารถตอบโจทย์อย่างยั่งยืนทางการตลาดได้อย่างเต็มที่ เนื่องจาก ข้อจำกัดด้านช่องว่างระหว่างวัยและด้านรสนิยมการบริโภค กล่าวคือ กลุ่มผู้สูงอายุยังคงมีความผูกพันกับรสชาติดั้งเดิม ในขณะที่คนรุ่นใหม่ปฏิเสธเนื้อสัมผัสเฉพาะตัวของมะตาด สะท้อนให้เห็นว่า หากต้องการให้ผลิตภัณฑ์ตอบโจทย์ความยั่งยืนในอนาคต ชุมชนไม่สามารถใช้เพียงภูมิปัญญาดั้งเดิมได้อีกต่อไป จำเป็นต้องมุ่งเน้นการแปรรูปโดยใช้นวัตกรรมต่างๆ เข้ามาปรับปรุงเพื่อลดสัมผัสความเหนียวและสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์นอกฤดูกาลได้ แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับงานศึกษาของวศินา จันทรศิริ (2549) ซึ่งเน้นย้ำแนวทางการนำมะตาดมาประยุกต์ใช้ประโยชน์จัดเป็นองค์ความรู้เฉพาะถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์และแสดงอัตลักษณ์อันโดดเด่นของชาวมอญได้อย่างชัดเจน ยิ่งไปกว่านั้น ผู้วิจัยยังพบภาพสะท้อนของการยืดหยุ่นและการปฏิบัติเพื่อความอยู่รอดทางวัฒนธรรม (Adaptation) ผ่านกระบวนการจับมือร่วมกัน

ระหว่างคนในชุมชนและภาคส่วนต่าง ๆ เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ เช่น เครื่องดื่ม แยม และสบู่ จากพืชท้องถิ่น ซึ่งแนวความคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์นี้ สอดรับกับข้อค้นพบของจูริมาตย์ ดีอำมาตย์ และคณะ (2564) ที่ชี้ให้เห็นถึงคุณค่าและศักยภาพของมะตาดในการยกระดับเป็นสินค้าทางเลือกเชิงสุขภาพ ถือเป็นการขยายพรมแดนภูมิปัญญาดั้งเดิมให้ก้าวเข้าสู่วิถีชีวิตร่วมสมัยได้อย่างลงตัวและยั่งยืน

นอกจากนี้ การจัดการทรัพยากรเพื่อก้าวข้ามข้อจำกัดดังกล่าวยังเป็นไปตามแนวคิดของเสรี พงศ์พิศ (2548) ที่ระบุว่า วิสาหกิจชุมชนถือเป็นกลไกขับเคลื่อนสำคัญในการยกระดับสมรรถนะของท้องถิ่นผ่านการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบเศรษฐกิจฐานราก เพื่อให้ชุมชนสามารถยึดหลักการพึ่งตนเองและช่วยเหลือเกื้อกูลกันเองได้ ซึ่งเกิดจากความร่วมมือร่วมใจกันของคนในพื้นที่ผ่านการนำทุนที่ชุมชนมีอยู่มาประยุกต์ใช้ร่วมกับความคิดสร้างสรรค์และการเรียนรู้ร่วมกัน สอดรับกับผลการศึกษาคณิงรัตน์ คำมณี และคณะ (2567) ที่ชี้ให้เห็นว่า การเสริมสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก จำเป็นต้องอาศัยการยกระดับศักยภาพการผลิตและการบริหารจัดการวัตถุดิบท้องถิ่น โดยใช้ทรัพยากรและภูมิปัญญาดั้งเดิมให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ควบคู่ไปกับการสร้างความร่วมมือกับองค์กรภายนอก ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อร่วมกันปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อการตลาดในยุคปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

องค์ความรู้ใหม่

จากการวิจัย สามารถสังเคราะห์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ได้ดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 12 โมเดลการยกระดับภูมิปัญญามะตาดสู่ความยั่งยืน (S-K-D Model)

จากภาพกรอบแนวคิดข้างต้น สามารถอธิบายการปรับเปลี่ยนบทบาทจากการตั้งรับเพื่อการอนุรักษ์มาเป็น กลยุทธ์เชิงรุกเพื่อการพัฒนา ผ่าน 3 กลยุทธ์ (S-K-D Strategy) ได้ดังต่อไปนี้

1. S – Sustainable Tourism & Culture (การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ยั่งยืน)

กล่าวคือ เป็นการเปลี่ยนฐานความคิดจากการมุ่งเน้นจำหน่ายเพียงผลมะตาดหรืออาหารพื้นบ้านทั่วไปมาเป็นการยกระดับคุณค่าทางวัฒนธรรมมอญ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนให้กับชุมชน

2. K – Knowledge & Innovation (ความรู้และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์)

กล่าวคือ เป็นการนำเอาข้อจำกัดด้านพืชฤดูกาล โดยการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารเข้ามาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปผลมะตาดสดสู่ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ เช่น มะตาดก๊อญ ผงไซร์ปมะตาด ลูกอมมะตาด แยมมะตาด ฯลฯ เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าและผลักดันสินค้าเข้าสู่ OTOP

3. D – Community Driven (ขับเคลื่อนโดยชุมชนและท้องถิ่น)

กล่าวคือ ชุมชนร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและเครือข่ายภายนอก เพื่อร่วมกันแก้ปัญหาและฟื้นฟูทรัพยากรมะตาดในพื้นที่อย่างเป็นระบบ เช่น การรณรงค์ปลูกมะตาดในพื้นที่สาธารณะเพื่อความยั่งยืนของระบบนิเวศในชุมชน

สรุปและข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากข้อค้นพบดังกล่าวชี้ให้เห็นว่า ผลิตภัณฑ์จากมะตาดยังไม่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงให้แก่ชุมชนได้อย่างยั่งยืน ผู้วิจัยจึงขอเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อมุ่งเน้นให้สร้างคุณค่าในมิติอื่นที่ยั่งยืนกว่า เช่น หน่วยงานภาครัฐควรเข้ามาส่งเสริมและผลักดันผลิตภัณฑ์มะตาดยกระดับเป็นสินค้า OTOP ควบคู่ไปกับการผลักดันให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของหมู่บ้านมอญเสากระโดง

ข้อเสนอแนะด้านการวิจัยครั้งต่อไป

จากข้อค้นพบและข้อจำกัดที่พบจากการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. ศึกษาการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่เพื่อแก้ปัญหาข้อจำกัดด้านพืชฤดูกาล เช่น มะตาดก๊อญ ผงไซร์ปมะตาดเข้มข้น เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบนอกฤดูกาล รวมทั้งผลิตเป็น ลูกอมมะตาด แยมมะตาด เพื่อแก้ไขปัญหามะตาดล้นตลาดในช่วงที่ออกผลผลิตมากเกินไปความต้องการบริโภคในชุมชน
2. ศึกษาเปรียบเทียบการจัดการภูมิปัญญามะตาดของชุมชนมอญบ้านเสากระโดงกับชุมชนมอญที่อื่น ๆ เช่น มอญเกาะเกร็ด มอญปทุมธานี เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ให้เป็นต้นแบบในการพัฒนาชุมชนมอญบ้านเสากระโดงต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- คณิศร์ คำนวณ และคณะ. (2567). สถานภาพและแนวทางการพัฒนาความเข้มแข็งวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก: กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลหนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรและการจัดการ, 7(2), 5-15.
- จรีมาศ ดีอำมาตย์ และคณะ. (2564). การใช้ผงเปลือกจากผลมะตาดและผลกระเจี๊ยบเขียวเป็นสารให้ความชื้นในผลิตภัณฑ์ซูพชั่นผง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 16(3), 71-80.
- วศินา จันทศิริ. (2549). พลิกตำนานอาหารพื้นบ้าน ไทย-รามัญ. ปทุมธานี: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- ศรดา นิตวรรการ. (2557). สรรพอาหารมอญ: การดำรงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวมอญในกลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 9(1), 164-178.

- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร. (2560). ภูมิปัญญาชาวบ้าน. ในสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร (เล่ม 19, น. 210-243).
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม. (2565). ชชาติพันธุ์มอญ. มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จังหวัดนครปฐม. สืบค้นเมื่อ 5 กันยายน 2568 จาก <https://www.m-culture.in.th/album/195388>.
- สุภรณ์ โอเจริญ. (2541). มอญในเมืองไทย. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และมูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- เสรี พงศ์พิศ. (2548). ฐานคิด จากแผนแม่บทสู่วิสัยทัศน์ชุมชน. กรุงเทพฯ: เจริญวิทย์การพิมพ์.
- อารมณ จุลสิกข์. (2552). คนไทยเชื้อสายมอญในบางปะอิน: กรณีศึกษาหมู่บ้านเสากระโดง ตำบลขนอนหลวง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (รายงานผลการวิจัย). พระนครศรีอยุธยา: สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา.
- อิมธิรา อ่อนคำ. (2560). มอญ ตำบลบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี: วิถีและพลัง (ดุชนิพนธ์ปริญา ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา). ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ประสิทธิ์ ชื่นมีศรี. (2567, 11 พฤษภาคม). ชาวบ้านในชุมชนมอญหมู่บ้านเสากระโดง [บทสัมภาษณ์].
- เสกสรรค์. (2567, 20 พฤษภาคม). ชาวบ้านในชุมชนมอญหมู่บ้านเสากระโดง [บทสัมภาษณ์].