สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
จำนวน 2 เล่ม
- 8 มี.ค. 2562

รายงานการวิจัย

วิเคราะห์ทุนวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้กับการดำรงอยู่ในปัจจุบัน (พ.ศ. 2559)

Analysis of the Capital of Culture Encyclopedia of Southern Culture Songkhla Lake.The existence of present (2016)

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ทิวาพร จันทร์แก้ว และคณะ

รายงานวิจัยฉบับนี้ได้รับเงินอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณกองทุนวิจัย
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
พ.ศ. 2559

ชื่องานวิจัย วิเคราะห์ทุนวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้กับการดำรงอยู่ในปัจจุบัน (พ.ศ. 2559)

ผู้วิจัย ทิวาพร จันทร์แก้ว
ชุลีพร ทวีศรี
สิทธิพร ศรีผ่อง

คณะ มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

ปี 2561

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง "วิเคราะห์ทุนวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้กับการดำรงอยู่ในปัจจุบัน (พ.ศ. 2559)" มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้จากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ โดยการวิเคราะห์ สังเคราะห์ เนื้อหาของกลุ่มหมวดต่างๆ ทั้งภูมิปัญญา การถนอมอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ และพิธีกรรม ตลอดไปจนวิเคราะห์สภาวการณ์ปัจจุบัน ถึงสภาวะการดำรงอยู่หรือการเปลี่ยนของทุนวัฒนธรรมภาคใต้ ด้วยวิธีการทางประวัติศาสตร์ ศึกษาผ่านหลักฐานคือ หนังสือสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ที่ปรากฏเรื่องราวของพื้นที่จังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช

ผลการวิจัยพบว่า ทุนวัฒนธรรมในลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ศึกษาจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้สามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มได้ทั้งเรื่องของภูมิปัญญาการถนอมอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ และพิธีกรรมความเชื่อ ดังนั้นการศึกษาทุนทางวัฒนธรรมในสภาวการณ์ที่กำลังเปลี่ยนไปในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา เป็นเรื่องที่มีความจำเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้ก็เพื่อการดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาต่อไป เนื่องจากระบบนิเวศที่อุดมสมบูรณ์ของทะเลสาบสงขลา และการเป็นสังคมท้องถิ่นที่ยังคงพึ่งพาอาศัยธรรมชาติ ชาวบ้านยังคงรู้จักการถนอมอาหาร รู้จักประดิษฐ์เครื่องใช้จากวัสดุธรรมชาติ และยังคงรักษาขนบธรรมเนียมพิธีกรรมท้องถิ่น แม้ว่าทุนวัฒนธรรมในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลามีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน แต่ก็ยังคงมีการรักษาและอนุรักษ์ทุนวัฒนธรรมไว้ โดยชาวบ้านในพื้นที่ลุ่มทะเลสาบยังคงประยุกต์ใช้ทุนวัฒนธรรม เช่น การแปรรูปอาหาร การประดิษฐ์เครื่องมือจากวัสดุธรรมชาติ และการสืบทอดวัฒนธรรมของท้องถิ่น

เลข Bibฯ 1142811
วันที่ 24 เม.ย. 2562
เลขเรียกหนังสือ 390.095493 ท37ว

Research Title Analysis of the Capital of Culture Encyclopedia of Southern Culture Songkhla Lake. The existence of present (2016)

Researcher Tiwaporn Jankaew
Chuleeporn Taweesri
Sittiporn Sripong

Faculty Humanities and Social Sciences

Year 2018

Abstract

Research "Analysis of the Capital of Culture Encyclopedia of Southern Culture Songkhla Lake and The existence of present (2016)" intended to study the knowledge of southern culture from the Southern Thai Cultural Encyclopedia By analyzing the synthesis of groups, the wisdom, the preservation of instruments, the tools and rituals, Including analyzing the current situation, the status of existence or the transformation of the cultural capital of the South. With historical methods to study through evidence that is Encyclopedia of Southern Thai culture that, appearing story of Songkhla, Phatthalung and Nakhon Si Thammarat.

The result of research found that the cultural education in Songkhla lake basin area can be researched from the Southern Culture Encyclopedia, can be divided into groups of wisdom, food preservation, tools and Belief ritual. So the cultural base education in this time is compulsory for long live of Songkhla lake culture, because of the rich ecosystem of Songkhla Lake and the local society is still dependent on nature. The villagers know to the food preservation, artificial materials from natural materials and still keep treatment of local rituals. Although cultural in the Songkhla Lake basin modifications to the current situation. However, that cultural is preserved and preserved by people in the area such as food processing, invention of tools from natural materials and the inheritance of local culture.

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยเรื่อง “วิเคราะห์ทุนวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้กับการดำรงอยู่ในปัจจุบัน (พ.ศ. 2559)” เกิดขึ้นมาจากการเห็นความสำคัญของกลุ่มงานสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ที่มีทั้งหมด 18 เล่ม คณะผู้วิจัยจึงลงมือค้นคว้าและเข้าไปศึกษาข้อมูลผ่านสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ โดยเน้นประเด็นทางด้านทุนวัฒนธรรมในพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา รายงานการวิจัยชิ้นนี้สำเร็จได้จากการช่วยเหลือจากหลายฝ่าย คณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบพระคุณกองทุนสนับสนุนการวิจัยของสถาบันวิจัยและการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นอย่างยิ่งที่ให้โอกาสทำรายงานการวิจัยในครั้งนี้

สิ่งที่ปรากฏอยู่ในรายงานการวิจัยครั้งนี้คือ วัฒนธรรมในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาที่ยังคงอยู่ เพื่อดำรงอยู่จนถึงปัจจุบันผ่านการอนุรักษ์และดูแลเอาใจใส่จากคนในท้องถิ่น จนคณะผู้วิจัยรับรู้และได้สัมผัสจึงทำให้รายงานการวิจัยสำเร็จลุล่วงได้ จึงขอบคุณความช่วยเหลือจากบุคคลหลายท่านทั้งที่เป็นผู้ให้ข้อมูล แนะนำติชมเรื่องการเขียน การค้นคว้าหาข้อมูล และการลงพื้นที่เก็บข้อมูล และขอขอบคุณนักศึกษาที่ช่วยให้รายงานวิจัยชิ้นนี้สำเร็จ โดยเฉพาะแสงดาว โสสะ, เครือวัลย์ ไชยสุวรรณ ที่ช่วยเหลือในการลงพื้นที่และช่วยพิมพ์เอกสาร

ทิวาพร จันทร์แก้ว

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มีนาคม 2561

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญภาพ	จ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตการวิจัย	3
ทฤษฎี สมมุติฐาน และกรอบแนวความคิดของการวิจัย	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	11
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	11
การรวบรวมข้อมูล	11
การวิเคราะห์ข้อมูล	12
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	13
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	84
บรรณานุกรม	87
ประวัติผู้วิจัย	88

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
ภาพที่ 1 การขายปลาแห้ง ที่ตลาดนัด อ.สิงหนคร	16
ภาพที่ 2 ปลาจิ้งจังถูกนำมาบรรจุใส่ขวดพลาสติกวางขาย ตามร้านค้าริมถนน เส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ	17
ภาพที่ 3 พุงปลา วางขายทั่วไปตามตลาดนัด อ.สิงหนคร	18
ภาพที่ 4 แกงพุงปลา	19
ภาพที่ 5 ปลาดุกร้าอยู่ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกวางขายตามร้านค้าริมถนน เส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ	20
ภาพที่ 6 ปลาแป้งแดงวางขายคู่กับกุ้งหวาน ตลาดนัด อ.สิงหนคร	21
ภาพที่ 7 บูดูบรรจุขวด	24
ภาพที่ 8 ข้าวยำ	25
ภาพที่ 9 กะปิ	26
ภาพที่ 10 มันกุ้ง วางขายตามตลาดนัด อ.สิงหนคร	27
ภาพที่ 11 กุ้งหวาน	28
ภาพที่ 12 กุ้งส้ม ตลาดนัด อ.สิงหนคร	29
ภาพที่ 13 กุ้งแห้งวางขายอยู่ทั่วไปตามร้านขายของฝาก เกาะยอ	29
ภาพที่ 14 หอยเสียบดอง วางขายที่ตลาดเขาน้อย	31
ภาพที่ 15 ไข่ครอบ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด วางขายตามตลาดนัด อ.สิงหนคร	32
ภาพที่ 16 หนางหมู สีออกอมชมพู วางขายตามตลาดนัด อ. สิงหนคร	33
ภาพที่ 17 หนางต้มกะทิ	34
ภาพที่ 18 สะตอดอง	35
ภาพที่ 19 เนียงเพาะ	37
ภาพที่ 20 ลูกเหรียง	38
ภาพที่ 21 น้ำตาลแว่น การแปรรูปจากน้ำตาลโตนด วางขายทั่วไปตามร้านค้า เส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ	39
ภาพที่ 22 น้ำส้มโหนด วางขายทั่วไปตามร้านค้า เส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ	40
ภาพที่ 23 ปลากระบอกต้มส้มโหนด	41
ภาพที่ 24 หวากที่ผ่านการหมักบนต้น “ลูกยอด”	43
ภาพที่ 25 ขนมจู้จุ้น	44
ภาพที่ 26 ลูกหยีกวน	45
ภาพที่ 27 ข้าวพอง	48

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
ภาพที่ 28 ขนมก้อ	50
ภาพที่ 29 มะพร้าวคั่ว	51
ภาพที่ 30 เล็บแมว	54
ภาพที่ 31 หมา	55
ภาพที่ 32 วิธีทุบเอาใยตาล	57
ภาพที่ 33 ผรา	58
ภาพที่ 34 พรกลอยมด	59
ภาพที่ 35 ไม้แคว็กเคย	61
ภาพที่ 36 ไม้คาบตาล	62
ภาพที่ 37 สวด	64
ภาพที่ 38 โจ	65
ภาพที่ 39 ไซ	66
ภาพที่ 40 ไซนั่ง ในทะเลสาบสงขลาตอนล่าง	67
ภาพที่ 41 ยอ	68
ภาพที่ 42 เจ้ย	69
ภาพที่ 43 นาง หรือ ชนาง	70
ภาพที่ 44 โพงพาง	71
ภาพที่ 45 ส้อน	72
ภาพที่ 46 สุ่ม	72

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY

บทที่ 1
บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ภาคใต้โดยสภาพทางภูมิศาสตร์แล้ว จะเห็นได้ว่ามีความแตกต่างจากภูมิภาคอื่น ๆ ของประเทศอย่างชัดเจน ทั้งขนาดพื้นที่ที่แคบยาวมีแนวเทือกภูเขาเป็นแกนกลาง มีพื้นที่ราบน้อยมีแม่น้ำสายสั้น ๆ ขนาบไปด้วยสองฝั่งมหาสมุทรที่สำคัญของโลก ด้วยลักษณะข้างต้นทำให้ลักษณะของพื้นที่ ลักษณะภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ ผู้คน ในภาคใต้มีความแตกต่างกันอย่างมาก ทั้งพื้นที่ภูเขา พื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ พื้นที่ราบลุ่มทะเลสาบ พื้นที่ชายฝั่งทะเล พื้นที่ที่แตกต่างกันเหล่านี้ทำให้คนที่อยู่ในภาคใต้มีความเป็นอยู่วิถีชีวิตที่แตกต่างกัน เมื่อผู้คนที่อาศัยในภาคใต้มีความแตกต่างกันอย่างมากแล้วนั้น ภาคใต้จึงเป็นพื้นที่หนึ่งที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งความหลากหลายที่เกิดจากสภาพทางภูมิศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติ ผู้คน และการติดต่อกับโลก การศึกษาเรื่องราวเกี่ยวกับวัฒนธรรมของภาคใต้จึงเป็นเรื่องที่สำคัญและยิ่งใหญ่มาก เพราะไม่ได้เกี่ยวข้องสัมพันธ์อยู่เฉพาะในพื้นที่ภาคใต้เท่านั้น แต่ยังเกี่ยวพันถึงภูมิภาคอื่นๆ ของไทยด้วย โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานคร และพื้นที่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วย

การที่ร่วมมือกันในรูปแบบของประชาคมอาเซียนในห้วงระยะเวลาอีกไม่กี่เดือนต่อจากนี้ ลักษณะดังกล่าวนี้ว่าไปแล้วภาคใต้เข้าสู่ระบบนี้มานานมากแล้ว แต่เมื่อมีการเปิดสู่ประชาคมอาเซียนอย่างเต็มรูปแบบ เราอาจจะรับวัฒนธรรมจากที่ต่างๆ เข้ามาอย่างมากมาย พร้อมที่จะกลืนกลายวัฒนธรรมดั้งเดิม ของพื้นที่ไปอย่างสิ้นเชิง เพื่อรักษาวัฒนธรรมที่ดีดั้งเดิมไว้นั้นเราจะต้องมีการศึกษา อนุรักษ์สืบทอดวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้พร้อมกับการเปิดรับเอาสิ่งใหม่ๆ ที่จะเกิดขึ้นเข้ามาเพื่อที่จะรักษารากฐานวัฒนธรรมดั้งเดิมของเราไว้เป็นทุนให้ลูกหลานใช้ในการดำเนินชีวิตต่อไป เพราะวัฒนธรรมไม่ใช่เรื่องราวเก่าแก่ที่หาประโยชน์ไม่ได้ แต่วัฒนธรรมคือวิถีชีวิต ที่อยู่ในรูปของความคิด เครื่องมือเครื่องใช้ อาหารการกิน สิ่งประดิษฐ์ ฯลฯ ที่จะสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจอย่างมหาศาลขึ้นอยู่ที่ว่าเราจะเข้าใจและนำสิ่งเหล่านี้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้มากน้อยเพียงใด

การศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้ข้าพเจ้าคิดว่าคงไม่มีใครที่จะไม่รู้จักชื่อ ศาสตราจารย์สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ บุคคลสำคัญผู้บุกเบิกในการศึกษาวัฒนธรรมภาคใต้ การจัดทำสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ ทั้งนี้ข้าพเจ้าคิดว่าคนส่วนใหญ่คงจะมีโอกาสได้ใช้สารานุกรมกันมาบ้าง ไม่ว่าจะเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับอะไรก็ตาม ซึ่งเรื่องราวส่วนใหญ่ถูกเขียนและเรียบเรียงโดยผู้ทรงคุณวุฒิเชี่ยวชาญในด้านนั้นๆจัดว่าเป็นหนังสือที่มากคุณค่าเป็นแหล่งค้นคว้า อ้างอิงของผู้ศึกษาในด้านต่าง ๆ โดยจะเรียงตามลำดับตัวอักษร พจนานุกรมแต่ละเล่มก็จะมีอายุการใช้งานที่ยาวนานมาก บางชุดมีหลายเล่มหนาติดต่อกัน แต่ละชุดจึงมีราคาค่อนข้างสูง ถ้าไม่เป็นสมบัติ

ส่วนตัวของผู้มีทุนทรัพย์สูง ก็จะอยู่ตามหมวดหนังสืออ้างอิง ในสำนักหอสมุดต่างๆ ที่อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะในหอสมุดเท่านั้น ทั้งหมดนี้เป็นข้อที่ดีของสารานุกรมและเป็นข้อจำกัดที่จะทำให้คนทั่วไป ผู้สนใจในด้านต่างๆ จะเข้าถึงความรู้จากสารานุกรมเรื่องนั้นๆ ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าเสียดายเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ ชุดพิมพ์เผยแพรในปี พ.ศ. 2542

ผู้วิจัยมีประสบการณ์ตรงในการค้นคว้าเอกสารชุดนี้ ซึ่งประกอบไปด้วยหนังสือเล่มหนา ๆ กว่า 18 เล่ม เรียงลำดับคำตั้งแต่ ก – ฮ นับหมื่นคำ มีผู้ทรงคุณวุฒิถึง 323 คน ในการจัดทำ แต่ละคำล้วนมีเรื่องราวที่น่าสนใจทั้งสิ้น แต่ด้วยเรื่องราวเรื่องหนึ่ง อาจจะมีหลายคำที่จะค้นคว้า และแต่ละคำเหล่านั้นจะอยู่ต่างหมวดอักษรกัน อยู่ต่างเล่มกัน บางครั้งหนังสือเล่มนั้น ๆ อาจไม่อยู่ในชั้นพักหนังสือ หรือเมื่อค้นได้แล้วเรื่องราวในคำอธิบายเหล่านั้นถูกเขียนขึ้นมากว่า 10 ปี ข้อมูลบางส่วนจึงไม่สอดคล้องกับภาวการณ์ในปัจจุบัน เนื้อหาความรู้ที่ได้จึงอาจจะตกหล่น ขาดความต่อเนื่องขึ้นได้ นอกจากนั้นในช่วงระยาเวลาที่ผ่านมาได้มีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้เฉพาะเรื่องอีกหลายชิ้นงานวิจัยด้วยกัน ซึ่งส่วนใหญ่จะมีการอ้างอิงหรือกล่าวถึงสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้เสมอ โดยที่ข้อมูลในงานวิจัยเหล่านี้มีส่วนเกี่ยวข้องกับคำในสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้อยู่ด้วย ข้าพเจ้าจึงคิดว่าน่าที่จะมีการศึกษาเรื่องราวเกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้ โดยใช้สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้เป็นหลักในการศึกษา โดยนำเรื่องราวที่เป็น คำๆเหล่านั้นมาจัดหมวดหมู่ค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมให้เป็นปัจจุบัน เพื่อง่ายในการศึกษาค้นคว้าอนุรักษ์สืบทอดวัฒนธรรมของภาคใต้สืบต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้จากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ โดยการวิเคราะห์ สังเคราะห์ เป็นกลุ่มหมวดทั้งภูมิปัญญาการถนอมอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ และพิธีกรรม

2. ศึกษาถึงการดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมภาคใต้จากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เพื่อวิเคราะห์ถึงสภาวการณ์ในปัจจุบันที่ยังคงมีอยู่หรือเปลี่ยนแปลงไป

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ช่วยให้การอนุรักษ์สืบทอดวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

2. ช่วยให้เกิดความสะดวกในการศึกษา และนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในด้านต่างๆ

3. ได้ข้อมูลที่เป็นปัจจุบันมากยิ่งขึ้นเข้าใจแนวโน้มที่เปลี่ยนแปลงไปของวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา

ขอบเขตการวิจัย

ศึกษาจากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ พื้นที่จังหวัดสงขลา จังหวัดพัทลุง และจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ปรากฏในสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ การดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาในปัจจุบัน

ทฤษฎี สมมุติฐาน และกรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย

วิถีชีวิตคนใต้ แนวคิด ความเชื่อ บุคคลสำคัญ สิ่งของเครื่องใช้คนใต้ ความสัมพันธ์ของคนใต้ด้วยกันเองและกับพื้นที่อื่นๆ

นิยามศัพท์เฉพาะ

ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา **หมายถึง** แผ่นดินและลุ่มน้ำขนาดใหญ่ตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลตะวันออกของภาคใต้ ระหว่างละติจูดที่ 6 องศา 28 ลิปดา ถึง 7 องศา 58 ลิปดาเหนือ และระหว่างลองจิจูดที่ 99 องศา 47 ลิปดา ถึง 100 องศา 37 ลิปดาตะวันออก ครอบคลุมพื้นที่ 3 จังหวัด คือ สงขลา (ยกเว้นอำเภอเทพา อำเภอสะบ้าย้อย อำเภอจะนะ อำเภอนาทวี) จังหวัดพัทลุง และอำเภอหัวไทร อำเภอชะอวด ในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช มีเนื้อที่ประมาณ 5,309,356 ไร่ หรือ 8,062.97 ตารางกิโลเมตร ลักษณะภูมิประเทศ มีทั้งส่วนที่เป็นพื้นดินที่มีทางน้ำไหลลงสู่ทะเล และส่วนที่เป็นทะเลสาบ[1]

SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY

[1] กิตติ ตันไทย, **หนึ่งศตวรรษเศรษฐกิจของคนลุ่มทะเลสาบสงขลา** (สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา, 2552), หน้า 37.

บทที่ 2
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เรื่องราวของลุ่มทะเลสาบสงขลา

ภูมิประเทศที่สำคัญและโดดเด่นอย่างหนึ่งของจังหวัดสงขลาคือ ทะเลสาบสงขลา ซึ่งมีลักษณะเฉพาะในแบบที่เรียกว่า ลากูน (Lagoon) เป็นทะเลสาบที่มีทางออกสู่ทะเลได้[2] นอกจากนี้ทะเลสาบสงขลายังเป็นทะเลสาบที่มีลักษณะเฉพาะแห่งเดียวของประเทศไทย ที่มีน้ำจืดจากลำคลองหลายสายและน้ำจากแผ่นดินไหลลงสู่ทะเลสาบ จึงทำหน้าที่เป็นแหล่งรับน้ำจืดจากแผ่นดินก่อนที่จะไหลออกสู่อ่าวไทยและมีน้ำเค็มจากทะเลไหลเข้ามาผสมผสานทำให้มีลักษณะเป็นระบบทะเลสาบแบบทะเลสาบน้ำเค็มชายฝั่งหรือลากูนขนาดใหญ่

ทะเลสาบสงขลามีเนื้อที่ประมาณ 1,040 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 616,750 ไร่ ความกว้างจากทิศตะวันตกไปยังตะวันออก ประมาณ 20-25 กิโลเมตร ส่วนความยาวจากทิศเหนือไปยังทิศใต้ประมาณ 80 กิโลเมตร รวมพื้นที่ของทะเลน้อย และส่วนของทะเลสาบสงขลาทั้งหมดจากฝั่งพัทลุงคือลำปำ เขาไชยสน ปากพะยูน และฝั่งสงขลา คือเกาะใหญ่ ระโนด สทิงพระ ปากรอ กระแสสินธุ์ สิงหนคร หัวเขาแดง และเปิดออกสู่ทะเลอ่าวไทยในเขตอำเภอเมือง จ. สงขลา[3]

ซึ่งจะเห็นได้ว่าพื้นน้ำส่วนใหญ่ของทะเลสาบสงขลาอยู่ในเขตของจังหวัดสงขลาทางด้านทิศตะวันออก ส่วนจังหวัดพัทลุงอยู่ทางทิศตะวันตก จึงมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตของผู้คนรอบทะเลสาบมากมาย ที่ได้รับประโยชน์จากผืนน้ำแห่งนี้

ประชาชนรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา เรียกชื่อทะเลฝั่งอ่าวไทยว่า “ทะเลนอก” และฝั่งทะเลสาบว่า “ทะเลใน”ส่วนของทะเลใน หากเรียกตามความจืด กร่อย เค็ม ของน้ำ ชาวบ้านจะแบ่งทะเลสาบออกเป็นสามส่วน ทะเลสาบตอนบน อยู่ทางเหนือสุด ตั้งแต่ฝั่งลำปำ จังหวัดพัทลุง และด้านเกาะใหญ่ ระโนด กระแสสินธุ์ จังหวัดสงขลา บริเวณนี้เป็นน้ำจืด เว้นแต่ในฤดูแล้งที่มีอิทธิพลของน้ำเค็มรุกเข้ามา สำหรับวิถีชีวิตของผู้คนในเขตทะเลสาบสงขลาตอนบนหรือทะเลหลวง จะนิยมทำอาชีพประมงพื้นบ้านเป็นหลัก โดยใช้เรือมาดที่ต่อด้ายภูมิปัญญาในการออกจับปลาและวางลอบจับกุ้ง นอกเหนือจากนั้นก็ยึดอาชีพทำสวน ทำสวนยางพารา ในขณะ

---

[2] สุรจิต จามรมาน และคณะ, เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ (เบสท์กราฟิคเพรส, 2557), หน้า 37.

[3] นิพัทธ์พร เพ็งแก้ว, สองฝั่งเล: ประวัติศาสตร์และภูมิปัญญา จากชุมชนริมห้วงน้ำอันดามันและทะเลอ่าวไทย (กรุงเทพฯ : สายาร, 2549), หน้า 130-131.

ที่กลุ่มแม่บ้าน ช่วงเวลาว่างก็จะเก็บใบจากมาเย็บเป็นตับจาก เพื่อจำหน่ายไว้มุงหลังคา นอกจากนี้ในพื้นที่อำเภอระโนด ก็จะมีการปลูกตาลโตนดอยู่มากและทำนา ที่นี่จึงเป็นแหล่งอู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญของจังหวัดสงขลา[4]

สำหรับทะเลสาบตอนกลาง คือบริเวณตั้งแต่ เกาะสี่ เกาะห้า เกาะนางคำ ไปจนถึงป่าขาด พื้นที่บริเวณนี้เป็นน้ำกร่อย เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของพันธุ์หลายชนิด โดยเฉพาะปลากระบอก ปลาขี้ตัง ปลาแป้น ที่นับวันจำนวนปลาเหล่านี้ ก็ยิ่งลดจำนวนลงเรื่อยๆ ชาวบ้านยังคงดำรงชีวิตด้วยการออกหาปลา แต่เริ่มที่จะประสบกับปัญหาน้ำทะเลรุกเข้ามามากขึ้นและสภาพตื้นเขินของทะเลสาบปัจจุบัน ส่งผลต่อการแล่นเรือของชาวประมง[5] อย่างไรก็ตาม วิถีชีวิตของผู้คนยังคงเกี่ยวพันอยู่กับทรัพยากรจากน้ำในทะเลสาบสงขลา และทรัพยากรบนผืนดินอย่างต้นตาลโตนด โดยสิ่งที่มักจะเป็นสิ่งที่คุ้นชินเห็นอยู่บ่อยก็คือ การเห็นชาวบ้านขับรถบรรทุกกระบอกใส่น้ำตาล และแถวรอบวัดพะโคะ ก็จะเป็นแหล่งทำน้ำตาลโตนดที่ชาวบ้านทำการเคี่ยวแล้วเอามาหยอดให้วงตากแห้งแล้วนำมาใส่ถุงขายกัน[6]

ต่อลงมาทางด้านตอนใต้ คือ ส่วนที่เรียกว่า ทะเลสาบตอนล่าง กินบริเวณตั้งแต่ปากพะยูน คลองปากร่อ ไปจนถึงเขาเขียว หัวเขาแดง ปากอ่าวสงขลา บริเวณนี้เป็นพื้นที่น้ำกร่อยและน้ำเค็ม ทะเลสาบสงขลามีรูปร่างเป็นทรงกะเปาะคล้ายกระเพาะหมู โดยผู้คนแถบนี้ยังคงผูกพันกับอาชีพประมงมาหลายชั่วอายุคน ที่มักจะเห็นไซนั่งและโพงพางอยู่เต็มท้องทะเลสงขลาตอนล่าง รวมทั้งการเลี้ยงปลาในกระชังรอบบริเวณเกาะยอ[7]

ความสำคัญของทะเลสาบสงขลา จึงเป็นแหล่งพลังงานอาหารแหล่งพำนักพักพิงของผู้คน เป็นแหล่งรวมความหลากหลายทางชีวภาพมาหลายชั่วอายุคน ทะเลสาบสงขลายังคงเป็นแหล่งเรียนรู้แก่ผู้คนรุ่นหลังๆ และควรค่าที่ต้องอนุรักษ์รักษาทรัพยากรธรรมชาติรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา

อย่างไรก็ตาม ในพื้นที่รอบลุ่มทะเลสาบ มีการตั้งถิ่นฐานของชุมชนโบราณมาก่อน และพัฒนาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน อันเกิดเป็นพื้นที่อย่างที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น ศูนย์กลางของชุมชนโบราณรอบทะเลสาบสงขลาได้พัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทั้งในคาบสมุทรฝั่งตะวันออกและที่ราบชายฝั่งตะวันตกของทะเลสาบ เช่น เมืองสทิงพระ เมืองพัทลุง โดยศูนย์กลางทางการเมืองและวัฒนธรรมของชุมชนในแถบนี้ได้มีการโยกย้าย ถิ่นฐาน มีความสัมพันธ์กันในลักษณะของเครือญาติและไปมาหาสู่กัน โดยมีทะเลสาบเป็นสะพานเชื่อมต่อให้สังคมและวัฒนธรรมของผู้คนทั้งสองฟากฝั่ง สอดคล้องและประสานเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ตั้งแต่อดีตจนถึง

---

[4] สุรจิต จามรมาน และคณะ, เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ, (เบสท์กราฟิคเพรส, 2557), หน้า 37.

[5] สุรจิต จามรมาน และคณะ, เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ, หน้า 37.

[6] สุรจิต จามรมาน และคณะ, เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ, หน้า 39.

[7] สุรจิต จามรมาน และคณะ, เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ, หน้า 41.

ปัจจุบัน[8] นอกจากนี้การตั้งถิ่นฐานรอบลุ่มทะเลสาบสงขลามีชุมชนขึ้นอยู่โดยรอบ และส่วนใหญ่ประชาชนก็จะประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรม ทั้งทำสวน ทำนา และทำประมง

ดังนั้นพื้นที่ในรอบลุ่มเลสาบจึงมีความสำคัญ เนื่องจากท้องที่แห่งนี้มีความเป็นมาที่ยาวนานและยังถือว่าเป็นแหล่งวัฒนธรรมมาตั้งแต่อดีต ทั้งยังมีบริบทสำคัญด้านเศรษฐกิจและสังคม เรื่องราวของลุ่มทะเลสาบจึงเป็นพื้นที่ที่ได้รับความน่าสนใจ ในการศึกษาแง่มุมต่างๆ อย่างต่อเนื่องตลอดมา อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับลุ่มทะเลสาบสงขลา ไม่ว่าจะเป็น ด้านโบราณคดี ประวัติศาสตร์ คติชนวิทยา สังคมวิทยา มานุษยวิทยา[9] เป็นศาสตร์ที่มีผู้คนศึกษาอยู่เป็นจำนวนมาก และเป็นเรื่องอันดี ที่ถ้าหากนำเอาศาสตร์ด้านเหล่านี้มาเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่นในลุ่มทะเลสาบสงขลาได้ ก็จะส่งผลอันก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ๆ ขึ้นมา และดึงประโยชน์จากท้องถิ่นให้เชื่อมโยงสู่โลกภายนอก

วัฒนธรรมของผู้คนลุ่มเลสาบ มักจะเรียกพื้นที่ในบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลาว่า “แผ่นดินบก” อันเป็นคำเรียกคาบสมุทรสทิงพระ ตั้งแต่บริเวณรอยต่อระหว่างอำเภอหัวไทรกับอำเภอระโนด ตลอดไปทางอำเภอกระแสสินธุ์ อำเภอสทิงพระ อำเภอสิงหนคร โดยแผ่นดินบกเป็นคำตรงกันข้ามกับคำว่าแผ่นดินเล ปัจจุบันยังคงมีการเรียกคำพวกนี้อยู่ เช่น ปลาน้ำจืดเรียกว่า “ปลาบก” ส่วนปลาน้ำเค็ม เรียกว่า “ปลาเล”[10] จะเห็นได้ว่าทะเลสาบสงขลาเคยมั่งคั่งมาตั้งแต่ในอดีต รุ่งเรืองอยู่ในความทรงจำของคนพบและผ่าน ผู้คนใช้ชีวิตร้อยรัดผูกพันกับห้วงน้ำแห่งนี้

หากพิจารณาถึงสภาพภูมิศาสตร์อันเป็นที่ตั้งของชุมชนรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา โดยหลักแล้วจะแบ่งออกเป็น 3 เขต ซึ่งจะมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ทั้งที่เหมือนกันและแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์ แต่มีการติดต่อไปมาหาสู่กันและพึ่งพาอาศัยกันแบบระบบเครือญาติ เพื่อนเกลอ หรือคนสนิท ชุมชนที่ว่าได้แก่ 1. ชุมชนในควน ป่าเขา โดยจะเรียกผู้คนที่อยู่ในบริเวณนี้กันว่า หมู่เหนือ (โหมเหนือ) เป็นพื้นที่ที่อยู่ทางตะวันตกสุด นับแต่เทือกเขาบรรทัดลาดต่ำลงมาเรื่อยๆ สภาพพื้นที่จะเป็นภูเขาและควนสูงต่ำมากมาย บางบริเวณอาจสลับด้วยพื้นราบ 2. ชุมชนในเขตทุ่งราบตอนกลาง ผู้คนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ถูกเรียกว่า หมู่ทุ่ง (โหมทุ่ง) มีอาชีพผูกพันอยู่กับการทำนาเป็นหลัก สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มและอาจมีภูเขา ควนสลับอยู่บ้างในบางพื้นที่ นอกจากนั้นยังมีพื้นที่กว้างขวางที่สุด ผู้คนที่อาศัยอยู่ในเขตนี้จะมีชีวิตผูกพันอยู่กับอาชีพทำนาเป็น

---

[8] ยงยุทธ ชูแว่น บรรณาธิการ, **โลกของลุ่มทะเลสาบ: รวมบทความว่าด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา** (ปทุมธานี: นาคร, 2541), หน้า 94.

[9] ยงยุทธ ชูแว่น บรรณาธิการ, โลกของลุ่มทะเลสาบ: รวมบทความว่าด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา, หน้า 20.

[10] ยงยุทธ ชูแว่น บรรณาธิการ, โลกของลุ่มทะเลสาบ: รวมบทความว่าด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา, หน้า 35.

หลัก 3. ชุมชนในเขตที่ราบชายฝั่ง ได้แก่บริเวณที่เป็นที่ราบลุ่มรอบๆ ทะเลสาบ ซึ่งมีพื้นที่จากชายฝั่งลึกเข้าไปประมาณ 10 กิโลเมตร ผู้คนที่อาศัยอยู่ในเขตนี้จะถูกเรียกว่า หมู่เล (โหมเล) เน้นการทำประมง และการทำเกษตรกรรม กลุ่มคนทั้ง 3 เขตนี้ จะมีวิถีชีวิตและการดำรงชีวิตที่แตกต่างกันตามสภาพภูมิศาสตร์ แต่ถึงกระนั้นก็ได้นำมาซึ่งความสัมพันธ์กันในระบบพึ่งพาอาศัยกัน อันเกิดจากการแลกเปลี่ยนผลผลิตทางเศรษฐกิจ และยังมีความสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรมให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน[11]

พื้นที่บริเวณลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ ดึงดูดผู้คนเข้ามาตั้งหลักแหล่ง สร้างบ้านเมืองในพื้นที่นี้อย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน เพื่อบริหารจัดการทรัพยากรต่างๆ ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์และลงตัวที่สุด โดยตั้งแต่ในอดีตผู้คนในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาผูกพันอยู่กับทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีอยู่เป็นส่วนมากในพื้นที่แห่งนี้ อย่างเช่น ทรัพยากรในทะเลสาบ ผืนนาปลูกข้าว และต้นตาลโตนด อันเป็นทรัพยากรที่สร้างคุณประโยชน์ไว้มากมาย ที่ประชาชนลุ่มทะเลสาบนำมารับประทาน นำไปขาย หรือแบ่งมาแปรรูปเป็นสินค้าที่เป็นที่นิยมในท้องถิ่นและบุคคลต่างถิ่นที่ต่างเดินทางไปเสาะหาสินค้าเหล่านั้น

พอมาถึงในช่วงเวลาปัจจุบัน แม้ทะเลสาบจะไม่ค่อยอุดมสมบูรณ์เหมือนเมื่อครั้งอดีต ไม่มีกุ้งปลามากเหมือนดังแต่ก่อน เพราะวิถีรอบทะเลสาบได้เคลื่อนผ่านกาลเวลาเข้าสู่โลกยุคใหม่ ไปพร้อมๆ กับที่ทะเลสาบสงขลากำลังเปลี่ยนแปลงไปสู่มิติใหม่ในฐานะของห้วงน้ำอันเป็นแหล่งศึกษา ทางธรรมชาติและวัฒนธรรมให้กับผู้คนทั่วทุกทิศ[12] วิถีชีวิตของผู้คนยังคงเกี่ยวพันและอาศัยพึ่งพิงทรัพยากรในลุ่มทะเลสาบ มิได้เลือนหายไป แต่กลับนำเสนอและพยายามผลักดันของดีที่อยู่ในลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาเป็นที่รู้จักในกลุ่มคนภายนอกได้รู้จัก

กลุ่มงานที่ศึกษาลักษณะทางวัฒนธรรม

เมื่อกล่าวถึงเรื่องของวัฒนธรรม ส่วนใหญ่จะกล่าวไปถึงความหมาย คำจำกัดความเพื่อที่จะได้ขอบเขตเรื่องราวของสิ่งนั้น ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้ว วัฒนธรรมจะถูกให้ความหมายไว้ ไม่ว่าจะเป็น พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานให้ความหมายไว้ว่า วัฒนธรรม น. สิ่งที่ทำความเจริญงอกงามให้แก่หมู่คณะ เช่น วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมในการแต่งกาย วิถีชีวิตของหมู่คณะเช่น วัฒนธรรมพื้นบ้านวัฒนธรรมชาวเขา

พจนานุกรมฉบับ อ.เปลื้อง ณ นคร ให้ความหมายและที่มาว่า วัฒนธรรม[วัด-ทะ-นะ-ทำ] (มค. วฑฺฒน + สก. ธรฺม) น. สิ่งแสดง ว่าเป็นผู้เจริญ ภาวะความเป็นอยู่ ขนบประเพณี ความเชื่อ ตลอดจนภาษาของชนชาติหนึ่งชาติใด, คำนี้ตั้งขึ้นเทียบคำ (อก. Culture) เป็นคำที่ตั้งขึ้น เมื่อราว พ.ศ. 2485 นอกจาก

---

[11] ยงยุทธ ชูแว่น บรรณาธิการ, โลกของลุ่มเลสาบ: รวมบทความว่าด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา (ปทุมธานี: นาคร, 2541) หน้า 118-119.

[12] นิพัทธ์พร เพ็งแก้ว, สองฝั่งเล: ประวัติศาสตร์และภูมิปัญญา จากชุมชนริมห้วงน้ำอันดามันและทะเลอ่าวไทย (กรุงเทพฯ : สายาร, 2549), หน้า 123-124.

พจนานุกรมแล้วยังมีหนังสือที่เกี่ยวข้องกับเรื่องทางวัฒนธรรมได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมไว้หลายเล่มด้วยกัน เช่น หนังสือมรดกทางวัฒนธรรมภาคใต้ และหนังสือของดี 4 ภาคชุดภาคใต้ ที่เรียบเรียงโดย ผศ.วิมล จิโรจพันธ์ และคณะ ได้ให้ความหมายทางวัฒนธรรมไว้ใกล้เคียงกันว่า วัฒนธรรมวัฒนธรรมหมายถึง วิธีการดำเนินชีวิตของคนส่วนใหญ่ในสังคม แต่ละท้องถิ่น ซึ่งมีแนวประพฤติปฏิบัติร่วมกันมายาวนานนับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เช่น วัฒนธรรมพื้นบ้านภาคเหนือ วัฒนธรรมพื้นบ้านภาคอีสาน วัฒนธรรมพื้นบ้านภาคใต้ พร้อมทั้งชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของวัฒนธรรมพื้นบ้านไว้ด้วยว่า

1. เป็นมรดกที่สำคัญของสังคมที่ได้ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ทุกคนในสังคมจึงควรช่วยกันรักษาไว้ให้ยั่งยืนต่อไป เพื่อคนรุ่นต่อๆ ไปได้รู้จักตัวเองดียิ่งขึ้น และเกิดความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมที่รุ่งเรืองมาแต่อดีต

2. สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ที่แตกต่างกันไปตามสภาพของท้องถิ่น

3. เป็นเครื่องมือให้ความบันเทิงแก่คนในสังคม

4. เป็นเครื่องมือก่อให้เกิดความสามัคคี

5. เป็นเครื่องมือในการควบคุมสังคม

6. เป็นเครื่องฝึกพัฒนาการทางร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ และสังคมให้คนในสังคม

7. เป็นเครื่องมือให้การศึกษา เป็นรากฐานที่สำคัญของชีวิต

วัฒนธรรมจึงสร้างประโยชน์ให้แก่คนในสังคม และประเทศอย่างมหาศาลดังที่เห็นอยู่ในปัจจุบัน ประเทศไทยพัฒนาได้ด้วยพื้นฐานทางวัฒนธรรมเป็นตัวสร้างรายได้หลัก ไม่ได้พัฒนาขึ้นด้วยความคิดและความเจริญทางเทคโนโลยีสมัยใหม่ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการสืบสานวัฒนธรรมที่ดีงามเหล่านี้ต่อไป

นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการรวบรวมวัฒนธรรมภาคใต้อีก 2 เล่มคือ บรรณนิทัศน์งานวิจัยวัฒนธรรมภาคใต้ ของรศ.ปรีชา นุ่นสุข ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงศึกษาธิการ ปี พ.ศ. 2534 โดยผู้วิจัยได้เริ่มศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมภาคใต้ตั้งแต่เริ่มแรกในปี พ.ศ. 2445 มาจนถึงปี พ.ศ. 2543 โดยได้แบ่งออกเป็น 5 หมวดด้วยกันคือ 1.เรื่องของขนบธรรมเนียมประเพณี 2. ความเป็นอยู่และวิทยาการ 3. ภาษาและวรรณกรรม 4. ศิลปกรรมและโบราณคดี 5. การละเล่น ดนตรี และการพักผ่อนหย่อนใจ โดยนำเสนอในรูปแบบของสาระสำคัญของงานวิจัย ในลักษณะของบทคัดย่อ ทำให้ผู้ที่จะสนใจศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้ รุ่นต่อๆ ไปสามารถสืบค้นข้อมูลได้อย่างเป็นระบบ และง่ายในการศึกษาการนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

การศึกษาและพัฒนางานวิจัยวัฒนธรรมภาคใต้ ของ ศ.ชวน เพชรแก้ว และคณะ ซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม ปี พ.ศ. 2549 ได้รวบรวม

งานวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 จนถึงปี พ.ศ. 2549 โดยนำเสนอในรูปแบบของบรรณานุกรมจำนวน 1,028 เรื่อง นำเสนอเฉพาะชื่อเรื่อง ผู้แต่ง สำนักพิมพ์และปีที่พิมพ์ บรรณนิทัศน์ 349 เรื่อง สรุปสาระสำคัญในรูปแบบบทคัดย่อ แบ่งออกเป็น 14 กลุ่ม 1.จดหมายเหตุ ประวัติศาสตร์ โบราณคดี และการเมืองการปกครอง 2. ศาสนา ความเชื่อ ขนบประเพณี ค่านิยม และโลกทัศน์ 3. ภาษา 4. วรรณกรรม 5. ศิลปกรรมและหัตถกรรม 6. ดนตรี การละเล่น และกีฬา 7. การศึกษา 8. ภูมิศาสตร์ การท่องเที่ยว และทรัพยากรธรรมชาติ 9. คหกรรมศาสตร์และการแพทย์ 10. อุตสาหกรรมและพาณิช 11. เกษตร ประมง และปศุสัตว์ 12. เศรษฐกิจ การเงิน การพัฒนางาน แผนงาน และผังเมือง 13. กลุ่มชน ประชากร และปัญหาสังคม 14. เบ็ดเตล็ด เป็นรายงานการวิจัยให้รายละเอียดงานวิจัยวัฒนธรรมภาคใต้ได้ครบถ้วนที่สุดเล่มหนึ่งที่มีการรวบรวมไว้

งานชิ้นสำคัญในการศึกษาคือ สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ ฉบับพิมพ์ ปี พ.ศ. 2542 จำนวน 18 เล่ม โดยเรียงลำดับคำตั้งแต่อักษร ก – ฮ ตามรูปแบบสารานุกรม มีผู้ทรงคุณวุฒิถึง 323 ท่านในการจัดทำ โดยที่คำบางคำมีความหมาย หรืออาจขยาย เติมเต็มคำอีกคำหนึ่ง ซึ่งหากพิจารณาโดยนำเรื่องราวมาเป็นตัวตั้งก็จะใช้คำหลายๆ คำในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ในการอธิบายเป็นเรื่องราวที่น่าสนใจ หากศึกษาพิจารณา วิเคราะห์อย่างถี่ถ้วนแล้วเราจะเห็นได้ว่าจะมีสิ่งที่น่าสนใจในหนังสือชุดนี้เป็นอย่างมาก

สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้

เอกลักษณ์จุดเด่นของลุ่มทะเลสาบสงขลาคือ มีเรื่องราวต่างๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็น ทรัพยากรทางธรรมชาติ เรื่องราวทางประวัติศาสตร์ วิถีชีวิต รวมไปจนถึงภูมิปัญญาต่างๆ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่น่าสนใจ ทั้งนี้การที่จะเข้าถึงความรู้เหล่านี้หรือทำความเข้าใจกับภูมิปัญญาเหล่านี้ผ่านแหล่งข้อมูล ที่ได้เก็บชุดความรู้เหล่านี้เอาไว้ โดยสามารถค้นคว้าได้จากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ ที่ได้ถูกบันทึก รวบรวมไว้เป็นลายลักษณ์อักษรอย่างระบบ เป็นระเบียบแบบแผน

สารานุกรมวัฒนธรรมไทยถือเป็นสิ่งสำคัญและมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการศึกษาเรียนรู้ของนักศึกษา รวมทั้งนักวิชาการ บุคคลทั่วไป ชุดสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้เป็นผลงานอันเกิดมาจากการที่ศาสตราจารย์สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ และสถาบันทักษิณคดีศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สงขลา (มหาวิทยาลัยทักษิณในปัจจุบัน) ได้ริเริ่มคิดและรวบรวมนักวิชาการท้องถิ่นและระดับส่วนกลางที่เป็นผู้ทรงภูมิทางวัฒนธรรมไทยภาคใต้มากถึง 221 คน มาศึกษารวบรวมคำและคำนิยามต่างๆ ในวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของคนใต้และเรียบเรียงจัดระบบไว้เป็นวิธีอย่างสากล ถือได้ว่าเป็นคลังข้อมูลที่สำคัญ หากต้องการหาข้อมูลเกี่ยวกับภาคใต้ โดยที่ทางศาสตราจารย์สุธิวงศ์ได้เคยเก็บฐานข้อมูลทางคติชนวิทยาไว้ก่อนแล้ว ที่มีทั้งส่วนของข้อมูลภาพ ข้อมูลเสียง วัตถุของจริง และวรรณกรรมมุขปาฐะและหนังสือบุด

ในปี พ.ศ. 2525-2527 ทางสถาบันทักษิณคดีศึกษา ได้รับทุนสนับสนุนจากมูลนิธิโตโยต้าแห่งประเทศญี่ปุ่น จัดทำสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้เป็นเงินกว่า 2 ล้านบาท โดยได้รวบรวมชุดคำถึง 6,000 คำ อันเป็นการบันทึกข้อมูลความรู้ทางวัฒนธรรมของภาคใต้ไว้อย่างเป็นระบบ จนกระทั่งเห็นควรให้มีการปรับปรุงหนังสือสารานุกรมให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น โดยหนังสือชุดสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ฉบับปรังปรุงปี 2542 ได้มีการจัดหมวดหมู่ความรู้ไว้อย่างครบถ้วน มีทั้งเรื่องราวศิลปะและวัฒนธรรม ภาษา ประวัติศาสตร์ การแสดงและการละเล่น การปกครองและสังคม สถานที่สำคัญ อาชีพ ความเชื่อและประเพณี บุคคลสำคัญ ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ระบบการชั่งตวงวัด และกลุ่มชาติพันธุ์ มีทั้งหมด 18 เล่ม นับว่าเป็นชุดหนังสือที่สำคัญมาก เปรียบเป็นขุมทรัพย์ของโลกวิชาการ ควรค่าแก่การเอาไว้ค้นคว้า เพราะนี้คือหนังสือที่บอกเล่าเรื่องราวทุกอย่างของภาคใต้อย่างเจาะลึกที่สุด

สิ่งที่ได้มาจากการค้นคว้าจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ คือการจำแนกคำออกมาเป็นหมวดต่างๆ อย่างชัดเจน เป็นระบบอย่างต่อการค้นหา พร้อมทั้งยังอธิบายคำได้อย่างละเอียด มิได้มีเพียงแค่อธิบายความหมาย แต่ยังยกตัวอย่าง และมีภาพประกอบอย่างชัดเจน จึงทำให้เข้าใจได้อย่างชัดเจน

การค้นคว้าในครั้งนี้ ได้ทำการใช้แหล่งหลักฐานจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้เป็นส่วนใหญ่ โดยต้องการศึกษาหมวดคำที่เกี่ยวข้องกับลุ่มทะเลสาบสงขลา เช่น ลักษณะของภูมิปัญญา การแปรรูปอาหาร แนวความเชื่อ เครื่องมือเครื่องใช้ รวมไปจนถึงพิธีกรรม โดยนำมาวิเคราะห์เพื่อศึกษาเป็นทุนวัฒนธรรมในลุ่มทะเลสาบสงขลา ทั้งนี้ลักษณะของทุนวัฒนธรรมที่นำมาศึกษาก็ล้วนแล้วเป็นสิ่งที่มักพบเจออยู่ในบริเวณพื้นที่รอบลุ่มทะเลสาบสงขลา นอกเหนือจากนั้นก็จะเป็นทุนทางวัฒนธรรมทางภาคใต้ที่มักพบเห็น พบเจออยู่ในชีวิตประจำวันทั่วไปของคนใต้ ดังนั้นการศึกษาทุนทางวัฒนธรรมผ่านสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้จึงเป็นการเข้าไปทำการวิเคราะห์ เพื่อให้ทราบว่า คุณค่าทางวัฒนธรรมของภาคใต้ มีการดำรงอยู่ให้เห็นถึงปัจจุบัน เนื่องจากยังคงมีการสืบสานวัฒนธรรมต่างๆ ให้กับคนในรุ่นหลัง

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ในส่วนของงานวิจัย "วิเคราะห์ทุนวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้กับการดำรงอยู่ในปัจจุบัน (พ.ศ. 2559)" มีความต้องการศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้จากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ โดยผ่านการวิเคราะห์ สังเคราะห์ เป็นกลุ่มหมวดต่างๆ ทั้งภูมิปัญญาการถนอมอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ และพิธีกรรม เพื่อวิเคราะห์ให้เห็นว่าการดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมภาคใต้เมื่อถึงในสภาวการณ์ปัจจุบันยังคงมีอยู่หรือเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร โดยใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์ ด้วยการศึกษาผ่านหลักฐานจากหนังสือสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ที่ปรากฏเรื่องราวของพื้นที่จังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช

ทุนวัฒนธรรมในลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ศึกษาจากสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้สามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มได้ทั้งเรื่องของภูมิปัญญาการถนอมอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ และพิธีกรรมความเชื่อ การศึกษาทุนทางวัฒนธรรมในสภาวการณ์ที่กำลังเปลี่ยนไปในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา เป็นเรื่องที่มีความจำเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้ก็เพื่อการดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาต่อไป เนื่องจากระบบนิเวศที่อุดมสมบูรณ์ของทะเลสาบสงขลา และการเป็นสังคมท้องถิ่นที่ยังคงพึ่งพาอาศัยธรรมชาติ ชาวบ้านยังคงรู้จักการถนอมอาหาร รู้จักประดิษฐ์เครื่องใช้จากวัสดุธรรมชาติ และยังคงรักษาขนบธรรมเนียมพิธีกรรมท้องถิ่น ที่มีความสำคัญและควรค่าแก่การดำรงอยู่ แม้ว่าทุนวัฒนธรรมในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลามีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน แต่ก็ยังคงมีการรักษาและอนุรักษ์ทุนวัฒนธรรมไว้ โดยชาวบ้านในพื้นที่ลุ่มทะเลสาบยังคงประยุกต์ใช้ทุนวัฒนธรรม เช่น การแปรรูปอาหาร การประดิษฐ์เครื่องมือจากวัสดุธรรมชาติ และการสืบทอดวัฒนธรรมของท้องถิ่น

การรวบรวมข้อมูล

ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลจากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ที่มีอยู่ทั้งหมด 18 เล่ม เป็นหลักฐานข้อมูลหลักในการวิจัย และการศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องในบริบทเรื่องทะเลสาบสงขลา ภูมิปัญญา เป็นต้น ซึ่งจากการศึกษาที่เกิดจากการทำการค้นคว้าในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ พบว่า มีการรวบรวมเอาภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ภูมิปัญญาการการทำเครื่องมือเครื่องใช้จากวัสดุธรรมชาติ และพิธีกรรมต่างๆ ในบริเวณลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาที่ยังคงสืบสานอยู่ในปัจจุบัน อันแสดงถึงทุนทางวัฒนธรรมยังคงเป็นมรดกทางที่ยังคงสืบทอดทำกันมาจนถึงปัจจุบัน โดยสามารถพบเห็นสินค้าและอาหารแปรรูป เครื่องมือเครื่องใช้ ที่ใช้สอย

ในครัวเรือน และเครื่องมือประมงพื้นบ้าน ที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไปตั้งแต่จังหวัดนครศรีธรรมราช พัทลุง และสงขลา

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาทุนวัฒนธรรมในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาสามารถค้นคว้าจากตำราเล่มสำคัญอย่างสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ ซึ่งมีอาจารย์สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ เป็นผู้บุกเบิกจัดทำและเรียบเรียง สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคใต้ทั้งหมด แบ่งออกเป็นหมวดต่างๆ โดยมีการให้ความหมายของคำเหล่านั้นไว้อย่างละเอียด สามารถเข้าใจถึงบริบทและที่มาที่ไปของคำนั้นๆ ได้ ทั้งนี้ในช่วงเวลาแห่งการเปลี่ยนแปลงที่กำลังจะเกิดขึ้นกับพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาในหลายมิติ การศึกษาถึงทุนทางวัฒนธรรมในสภาวการณ์ที่กำลังเปลี่ยนแปลงไปนั้นเป็นเรื่องที่จำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาต่อไป สำหรับการวิจัยจะใช้หลักฐานชั้นรองจากสารานุกรมภาคใต้เป็นฐานในการศึกษาเพื่อวิเคราะห์การดำรงอยู่ การอนุรักษ์สืบทอดวัฒนธรรมและการประยุกต์ใช้ของวัฒนธรรมลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาในปัจจุบัน ซึ่งจากการวิเคราะห์พบว่า สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ มีการรวบรวมคำเหล่านี้เอาไว้มากมาย ซึ่งในบางคำก็เป็นคำเก่าที่คนในยุคปัจจุบันอาจไม่เคยได้ยินมาก่อน หรือไม่เคยได้เห็นภูมิปัญญาเหล่านั้นมาก่อน อย่างไรก็ตาม ลักษณะภูมิหลังหรือวิถีชีวิตของคนลุ่มทะเลสาบสงขลา ทั้งในเรื่องวิถีชีวิตคนใต้ แนวคิด ความเชื่อ สิ่งของเครื่องใช้ของคนลุ่มทะเลสาบใต้ รวมไปจนถึงรูปแบบความสัมพันธ์ของคนในลุ่มทะเลสาบสงขลา เมื่อทำการศึกษาผ่านเอกสารสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ ก็ถือเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่ทำให้ได้เข้าไปสัมผัสถึงความเป็นมาของภูมิปัญญาที่ได้ตกทอดมาตั้งแต่รุ่นบรรพชน เพื่อต้องการสานต่อให้กับรุ่นลูกรุ่นหลาน ให้คงรักษาและอนุรักษ์ภูมิปัญญานี้เอาไว้

โดยจะทำการแบ่งเป็นหัวข้อตามบริบทดังนี้

1. ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร
2. เครื่องมือเครื่องใช้
3. เครื่องมือประมงพื้นบ้าน
4. วิธีการทำประมงพื้นบ้าน
5. พิธีกรรมในลุ่มทะเลสาบสงขลา

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ดินแดนรอบๆ ทะเลสาบสงขลา ในปัจจุบันคือพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดพัทลุง อำเภอชะอวด และอำเภอหัวไทรของจังหวัดนครศรีธรรมราช อำเภอระโนด อำเภอสทิงพระ อำเภอกระแสสินธุ์ อำเภอสิงหนคร อำเภอหาดใหญ่ และอำเภอรัตภูมิของจังหวัดสงขลา เป็นบริเวณที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติทั้งบนบกและในทะเลสาบสงขลา[13] ผู้คนที่อาศัยอยู่บริเวณรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง และทำสวน ดังนั้นวิถีชีวิตของคนลุ่มทะเลสาบสงขลาจึงผูกพันอยู่กับธรรมชาติ การดำรงชีวิตของชาวบ้านอาศัยพึ่งพากับวัตถุดิบหลักที่หาได้ตามลุ่มทะเลสาบ ไม่ว่าจะเป็น กุ้ง หอย ปู ปลา พืชพรรณต่างๆ ที่มีอยู่อย่างมากมาย ทั้งเอาที่นำไปขายและหากเหลือก็นำมาแปรรูปเป็นอาหารแห้ง เพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว

อาหารพื้นถิ่นแหล่งลุ่มทะเลสาบสงขลา มีความสัมพันธ์กับระบบนิเวศ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำกร่อย น้ำเค็ม อีกทั้งสัมพันธ์กับสภาพลุ่มทะเลสาบสงขลาที่มีลักษณะครอบคลุมทั้งควนเขานาเล ระบบนิเวศที่หลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของลุ่มทะเลสาบนำมาซึ่งภูมิปัญญาในการหา การทำ การกินอาหาร ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ขึ้นอยู่กับฤดูกาลตามสภาพธรรมชาติ เช่น น้ำขึ้นน้ำลง ลมบก ลมทะเล พระจันทร์ พระอาทิตย์ เหล่านี้ก่อเกิดฤดูฝนและฤดูแล้ง ซึ่งจะให้อาหารแก่ผู้คนในลุ่มทะเลสาบที่ต่างกันไป ตามฤดูกาลและบริบทของพื้นที่ทางภูมิศาสตร์[14]

การรู้จักถนอมอาหารเป็นเครื่องแสดงถึงความเจริญขั้นหนึ่งของมนุษย์ เพราะก่อให้เกิดการสรรหาวิธีการจัดการ รู้จักการสะสมแทนการหามื้อกินมื้อ รู้จักหวงถิ่นที่อยู่และสิ่งที่ได้มา รู้จักถ่ายทอดความรู้สู่กันและกัน เป็นต้นเหตุให้เกิดการแลกเปลี่ยน ซื้อขาย และให้เกิดวัฒนธรรมด้านอื่นๆ ตามมา

วิธีการถนอมอาหาร ช่วยให้สามารถเก็บอาหารไว้บริโภคได้นาน โดยที่อาหารนั้นไม่สูญเสียคุณภาพ สามารถหาอาหารบางประเภทบริโภคได้นอกฤดูกาล และเป็นการช่วยอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติได้อย่างหนึ่ง กลุ่มชนแต่ละกลุ่มมีวิธีการถนอมอาหารคล้ายคลึงกันเป็นส่วนใหญ่ แต่ก็มีลักษณะปลีกย่อยต่างกันออกไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมการกินที่ต่างกัน และขึ้นอยู่กับความแตกต่างของทรัพยากรในท้องถิ่น ซึ่งอาจมีอยู่หรืออาจหาได้ยากง่ายต่างกัน ทางภาคใต้เองก็มีวิธีการถนอมอาหารหลายวิธี ทั้งประเภทอาหารดิบ อาหารสุก อาหารคาวและหวาน ทั้งที่เป็นอาหารหลักและอาหารเสริม

---

[13] ยงยุทธ ชูแว่น บรรณาธิการ, **โลกของลุ่มทะเลสาบสงขลา: รวมบทความว่าด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา**, หน้า 32.

[14] ชวา มาลี, **อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ** (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 13.

การถนอมอาหารนั้นมีอยู่หลายวิธีด้วยกัน ซึ่งวิธีการถนอมอาหารด้วยวิธีตากแห้งเป็นกรรมวิธีที่ทำให้อาหารหมดความชื้นหรือมีความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้จุลินทรีย์สามารถเกาะอาศัยและเจริญเติบโตได้ ทำให้อาหารไม่เกิดการบูดเน่า เป็นกรรมวิธีที่ประหยัดที่สุด ซึ่งขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก กล่าวคือ ก่อนตากแห้งจะต้องล้างให้สะอาด ถ้าเป็นพวกผักมักลวกด้วยน้ำเดือดเสียก่อน เพราะว่าทำให้หยุดยั้งปฏิกิริยาเคมี บางรายนิยมนำเอาผลไม้ไปรมควันกำมะถันอ่อนๆ ก่อนที่จะตากแห้งซึ่งจะช่วยให้มีสีและรสดีขึ้น ทั้งยังป้องกันไม่ให้เกิดรสเปรี้ยวและช่วยกันไม่ให้แมลงกัดกิน โดยอาหารที่นิยมถนอมโดยการตากแห้ง มักเป็นประเภทผัก ผลไม้ และเนื้อ เช่น ดีปลี พริก หมากแห้ง กล้วยตาก ลูกหยี ส้มแขก เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น

การถนอมอาหารของคนลุ่มทะเลสาบสงขลามีตั้งแต่ขั้นพื้นฐานคือ การตากแห้ง รมควัน การเพาะหรือการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ การเชื่อมหรือการกวน กระทั่งไปสู่การหมักดอง เช่น การทำน้ำปลา น้ำบูดูเคย ก็ถือว่าเป็นการถนอมอาหารที่แปรรูปไปเป็นส่วนประกอบหรือส่วนปรุงแต่งรสชาติที่สำคัญต่ออาหารชนิดอื่นๆ นอกจากนี้การถนอมอาหารประเภทพืชผักก็จะใช้การดอง เช่น สะตอดอง หรือบางรายก็ใช้วิธีการเพาะไว้ เช่น ลูกเนียงเพาะ ลูกเหรียงเพาะ นอกจากนี้ก็มีการแปรรูปอาหารจากพืชสำคัญ คือ ตาลโตนดที่ขึ้นอยู่ทั่วไปในทุ่งนาแห่งลุ่มทะเลสาบ ซึ่งการแปรรูปตาลโตนดเป็นอาหารและส่วนประกอบอาหารเป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดสู่ลูกหลานมาช้านาน เช่น หวาก น้ำตาลโตนด น้ำผึ้งโหนด น้ำตาลผง และอื่นๆ[15]

ในส่วนด้านภูมิปัญญาในลุ่มทะเลสาบสงขลา จากการทำการค้นคว้าในสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ จะเห็นได้ว่า มีการรวบรวมคำเหล่านี้เอาไว้มากมาย ซึ่งในบางคำ ก็เป็นคำเก่าที่คนรุ่นหลังอาจไม่เคยได้ยินมาก่อน หรือไม่เคยได้เห็นภูมิปัญญาเหล่านี้มาก่อน ในบทนี้เป็นการอธิบายทำการศึกษารวบรวมทางด้านภูมิปัญญา ซึ่งอาจขยายได้หลายประเภท เช่น อาหารการกิน การแปรรูปอาหาร ซึ่งในวิถีของคนลุ่มทะเลสาบสงขลาก็จะนำเสนอหรือสร้างเมนู ชนิดอาหาร ที่มากขึ้น โดยในบางชนิด อาจจะไม่มีการสืบทอดการทำไปแล้วด้วย อย่างไรก็ตาม ลักษณะภูมิหลังหรือวิถีชีวิตของคนลุ่มทะเลสาบสงขลา หากทำการศึกษาผ่านเอกสารสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ ก็ถือเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่ทำให้ได้เข้าไปสัมผัสถึงความเป็นมาของภูมิปัญญาที่ได้ตกทอดมาตั้งแต่รุ่นบรรพชน เพื่อต้องการสานต่อให้กับรุ่นลูกรุ่นหลาน ให้คงรักษาและอนุรักษ์ภูมิปัญญานี้เอาไว้ ลักษณะของภูมิปัญญาที่คัดเลือกมานี้ เป็นประเภทของอาหารทั้งคาวและหวาน ที่แสดงให้เห็นว่าสิ่งเหล่านี้ยังคงเป็นภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร ที่ยังสืบทอดทำกันมาอยู่ถึงปัจจุบัน อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชาวบ้านลุ่มทะเลสาบสงขลา

พื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา อันมีบริเวณอยู่ในทั้งจังหวัดสงขลา จังหวัดพัทลุง และจังหวัดนครศรีธรรมราช ในอำเภอชะอวดและอำเภอหัวไทรนั้น ปรากฏให้เห็นถึงการนำทรัพยากรจากบริเวณลุ่ม

---

[15] ชวา มาลี, **อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ** (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 20.

ทะเลสาบมารังสรรค์เกิดประโยชน์ต่างๆมากมาย เช่น อาหารที่มีทั้งคาวและหวาน ซึ่งหากได้มีโอกาสลิ้มชิมรส อาหารพื้นถิ่น คงจะถูกอกถูกใจในรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะเครื่องปรุงสดๆ ซึ่งได้มาจากระบบนิเวศลุ่มทะเลสาบสงขลา ทั้งกุ้ง หอย ปู ปลา และรวมไปจนถึงผักพื้นบ้านหลากหลายชนิด ที่ถูกนำมาปรุงเป็นอาหารทั้งประเภทคาว และหวาน แตกต่างกันไปตามฤดูกาล นอกจากนี้ชาวบ้านยังนำความรู้และภูมิปัญญาที่เอาวัตถุดิบต่างๆ ซึ่งหาได้จากท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นอาหารการกิน ให้มีรสชาติเฉพาะจานแตกต่างกันไป ทั้งยังมีการแปรรูปวัตถุดิบจากลุ่มทะเลสาบมาเป็นอาหารแห้งและขนม เพื่อเก็บรักษาเอาไว้ได้กินได้ยาวนานขึ้น แสดงออกถึงแนวความคิดในการถนอมอาหารของชาวบ้านได้เป็นอย่างดี

อาหารการกินของแต่ละพื้นที่ได้สะท้อนถึงภูมิปัญญาและวิถีวัฒนธรรมของชุมชน ในความสามารถที่นำเอาวัตถุดิบมาดัดแปลง ปรับปรุง สร้างสรรค์เป็นอาหาร เห็นถึงการสะท้อนถึงวิถีการกิน การอยู่ของชุมชนรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา เป็นการบอกเล่าผ่านรูปแบบของอาหาร ที่มีการปรับเปลี่ยนไปตามวิถีและสภาพธรรมชาติในแต่ละช่วงฤดูกาล ทำให้วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารจะแตกต่างกันไปตามชนิดของพืชและสัตว์ที่หาได้ ดังนั้นอาหารพื้นบ้านจึงขึ้นอยู่กับแหล่งที่มาจากการปรุง ส่วนผสม และวัฒนธรรมการกินสัมพันธ์กับระบบนิเวศภูมิศาสตร์สังคมและประวัติศาสตร์ของแต่ละชุมชน โดยในส่วนอาหารพื้นถิ่นแห่งลุ่มทะเลสาบสงขลาก็เช่นเดียวกัน มีความสัมพันธ์กับระบบนิเวศ 3 น้ำ คือน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม อีกทั้งสัมพันธ์กับลุ่มทะเลสาบสงขลาที่มีลักษณะครอบคลุมทั้งควนเขานาเล นอกจากนี้ยังได้ผสมผสานกับประวัติศาสตร์และความเชื่อของชุมชนท้องถิ่นที่อยู่อาศัยในลุ่มทะเลสาบ ทั้งที่เป็นคนลุ่มทะเลสาบดั้งเดิมคนเชื้อสายมลายูและคนเชื้อสายจีน[16] รูปแบบของอาหารจึงมีความหลากหลายของวัฒนธรรมที่อยู่ในลุ่มทะเลสาบสงขลา

อาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของคนกลุ่มพื้นเมืองในบริเวณลุ่มทะเลสาบที่สำคัญได้แก่ อาหารที่ได้จากทะเลสาบและพืชพื้นเมืองที่สำคัญ ได้แก่ ปลาแห้ง ปลาย่าง จิ้งจัง แป้งแดง ปลาร้า เคย (กะปิ) มันกุ้ง กุ้งหวาน กุ้งส้ม พุงปลา เป็นต้น ส่วนการถนอมอาหารที่ได้จากพืช ได้แก่ น้ำตาลแว่น สะตอดอง ลูกเหรียงเพาะ ลูกเนียงเพาะ[17] เป็นต้น นอกเหนือจากอาหารแล้วยังมีขนมพื้นถิ่นของคนใต้ ที่หาทานได้ยากแล้วในปัจจุบัน ขนมที่มีขั้นตอนการทำที่ไม่ยาก และใช้วัสดุจากท้องถิ่น รังสรรค์ออกมาเป็นขนมที่ชวนน่ารับประทาน คนท้องถิ่นปักษ์ใต้ยังคงหารับประทานได้บ้าง แต่ขนมบางชนิดก็เริ่มที่จะสูญหายไป อันเนื่องมาจากการที่ไม่มีผู้สืบทอด จึงทำให้ขนมโบราณบางชนิดจึงไม่ค่อยมีได้รับประทานกันแล้ว

ในท้องที่รอบลุ่มทะเลสาบและอาณาบริเวณใกล้เคียงมีทรัพยากรทั้งในดินและในน้ำ ย่อมแสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ในรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา คนใต้ถือเป็นกลุ่มคนที่โชคดี เนื่องจากมีอาหารการ

---

[16] ชวา มาลี, อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 13.

[17] ชวา มาลี, อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ, หน้า 16.

กินที่หลากหลาย มีให้รับประทานอยู่ตลอดเวลา สามารถหารับประทานได้ทุกช่วงเวลา ทรัพยากรในทะเลสาบมีอยู่มากมายทั้ง กุ้ง หอย ปู ปลา ที่มีอยู่อย่างมากมาย

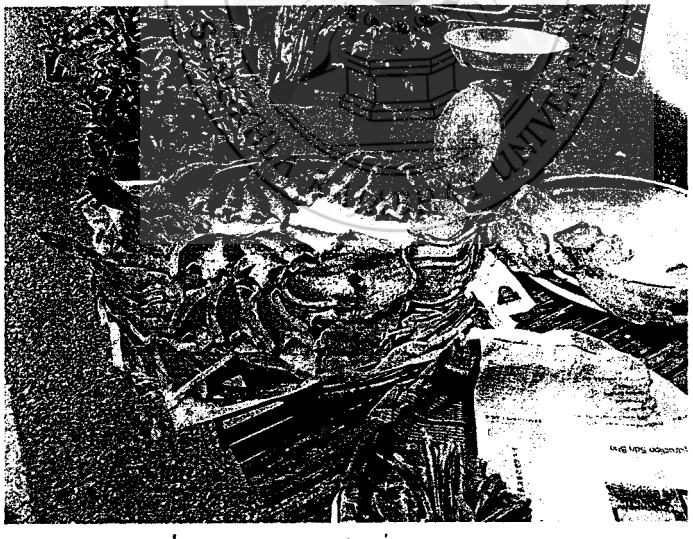
ภูมิปัญญาการถนอมอาหารของคนในบริเวณพื้นที่ทะเลสาบสงขลา ที่มักจะผูกพันและหาอาหารการกินจากท้องทะเลสาบสงขลามาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย จนถึงปัจจุบันก็ยังสามารถเห็นการดำรงชีวิตเหล่านั้นอยู่ การถนอมอาหารเพื่อเอาไว้กินนอกฤดูกาล จนปรับเปลี่ยนมาเป็นการแปรรูปอาหารเพื่อการค้าขาย กลายเป็นอีกหนึ่งรูปแบบการดำเนินชีวิต

1.ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร

ปลาแห้ง

การทำปลาแห้งเป็นหนึ่งในการถนอมอาหารขั้นพื้นฐาน โดยการทำปลาขูดเกล็ด เอาขี้ออก แล้วผ่ากลางท้องตามแนวสันหลังแบออกเป็นแผ่น คลุกเกลือ หลังจากนั้นนำไปตากแดด อาจจะเป็นแดดเดียวหรือสองแดด หมายถึงถูกแดดร้อน ตอนกลางวันหนึ่งวันหรือสองวัน แล้วนำมาผึ่งตากลมเก็บไว้กินหรือนำไปปรุงอาหารทั้งการทอด ย่าง แกง หรือตำน้ำพริก

การทำปลาตากแห้งเป็นการลดความชื้น ไม่มีจุลินทรีย์ ไม่ให้เน่า การตากแห้งมักใช้กับผลไม้ พืช และเนื้อได้ด้วย ปลาที่ชาวลุ่มทะเลสาบนำมาตากแห้งมีหลากหลายชนิด เช่น ปลาเหลน ปลาหัวโม่ง ปลาหัวอ่อน ปลาคันหลาว ปลาดุก



ภาพที่ 1 การขายปลาแห้ง ที่ตลาดนัด อ.สิงหนคร

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

จิ้งจัง

การทำปลาจิ้งจังนับว่าเป็นการถนอมอาหารแบบหมักดอง ปลาจิ้งจังคือ ปลาลูกเหล่ตัวเล็ก (ปลากะตักหรือปลาไส้ตัน) ซึ่งได้จากอ่าวไทยในช่วงเดือน 8-10 หรือเดือนกรกฎาคม –กันยายน โดยเมื่อได้ปลามาก็คัดเอาตัวใหญ่ ขายสู่ตลาด ตัวเล็กๆ มาล้างให้สะอาดแล้วหมักกับเกลือและน้ำผึ้งโหนด ใส่ลงเนียงหรือไหขนาดใหญ่ กลุ่มแม่บ้านท่าหิน ตำบลคูขุด อำเภอสทิงพระ จ.สงขลา เล่าว่าปัจจุบันไม่ค่อยมีคนทำเนียงและหาซื้อเนียงลำบากจึงหันมาใช้ถังพลาสติก เพราะสะดวกกว่า ช่วงเวลาการทำปลาจิ้งจังจะใช้เวลากลางคืน ซึ่งหมักปลากะตักตัวใหญ่ใช้เวลาประมาณ 2 อาทิตย์ จึงนำมาใช้ทำอาหารอื่นๆ ได้ ส่วนตัวเล็กใช้เวลา 10-12 วัน ก็เป็นปลาจิ้งจังแล้ว การหมักนานเป็นปีจะได้เป็นน้ำปลาในส่วนบน ส่วนข้างล่างจะเป็นน้ำบูดูที่สามารถนำมาเคี่ยวเป็นน้ำเคยข้าวยำ[18]

ภาพที่ 2 ปลาจิ้งจังถูกนำมาบรรจุใส่ขวดพลาสติกวางขาย ตามร้านค้าริมถนน เส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

พุงปลา

พุงปลาเกิดจากการนำส่วนกระเพาะของปลามาหมักเกลือ โดยใช้ได้ทั้งปลาน้ำเค็มและน้ำจืด เช่น ปลาทู ปลาลัง ปลาบอก ปลาดุก ปลาช่อน ปลาเด คนเลนอกบอกว่า พุงปลาลังหรือพุงปลาทูอร่อยที่สุด ส่วนคนเลน้อยบอกว่า พุงปลาช่อนอร่อยที่สุด

---

[18] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 4 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 1581.

ก่อนนำพุงปลามาหมักเกลือในขวดโหล ต้องเอาขี้ดำและดีที่กระเพาะออกก่อนแล้วจึงนำมาหมัก บางรายก็ล้างน้ำให้สะอาดแล้วมาผึ่งลมให้แห้งก่อนหมัก บางรายไม่ล้างเพราะกลัวเสียรสชาติพุงปลาเมื่อโดนน้ำหรือไม่แห้งจะเน่าได้ การหมักเกลือใช้เวลา 10 วัน ถึง 1 เดือน ก็เป็นพุงปลาที่สามารถนำไปปรุงอาหาร ขณะรอพุงปลาให้ครบเดือน หากสังเกตเห็นพุงปลาเริ่มเหลวและมีมันออกมาแสดงว่าได้ผลดี

พุงปลาในเขตลุ่มทะเลสาบ โดยเฉพาะพัทลุงขึ้นชื่อว่าอร่อยแห่งหนึ่งในภาคใต้ ส่วนใหญ่ชาวบ้านนำมาปรุงเป็นแกงพุงปลา หรือแกงน้ำเคยพุงปลา โดยเฉพาะในงานบุญงานบวชนาค การบอกงานด้วยคำว่า “มากินแกงพุงปลากัน” หรือ “มากินแกงน้ำเคยกัน” เป็นการเชื้อเชิญให้ท่านไปร่วมงาน

ภาพที่ 3 พุงปลา วางขายทั่วไปตามตลาดนัด อ.สิงหนคร

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

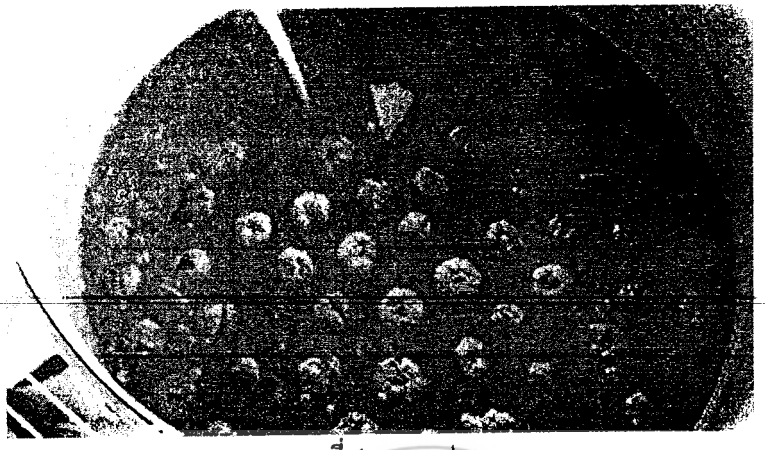
แกงพุงปลา

หรือแกงไตปลา เป็นอาหารคาวซึ่งเป็นอาหารหลักอย่างหนึ่งของชาวใต้ นิยมรับประทานกันทั่วไป แกงพุงปลาเป็นการเผ็ดมีน้ำมากกว่าเนื้อ รสค่อนไปทางเค็ม สีคล้ำอมเหลือง มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ ไตปลาหรือพุงปลา ปลาย่าง ส่วนประกอบอื่นๆ ได้แก่ ผัก เช่น หน่อไม้ มันเทศ หรือเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น

การปรุงแกงพุงปลาใช้ไตปลาผสมน้ำ เคี่ยวไฟอ่อน ใส่ตะไคร้ ทุบข่า ทุบใบมะกรูดฉีก เคี่ยวพอข้นเล็กน้อยแล้วกรอกกากทิ้ง โขลกเครื่องน้ำพริกแกงเผ็ดให้ละเอียดผสมลงในหม้อ พอน้ำเดือดใส่ปลาย่างและผักที่ต้องการลงไป พอผักนุ่มโรยใบมะกรูดแล้วเหยาะน้ำมะนาวหรือส้มแขกเพื่อลดความเค็ม รับประทานได้

แม้แกงพุงปลาจะยังไม่ถึงขั้นโต๊ะอาหารในงานเลี้ยงสำคัญๆ เหมือนอาหารอื่นบางชนิดแต่แกงพุงปลาก็เป็นอาหารหลักของงานใหญ่ๆ ที่มีคนมากๆ เพราะปรุงง่าย ราคาถูก และถูกรสนิยมของคนทั่วไป งานที่นิยมใช้

แกงพุงปลาเลี้ยงแขก ได้แก่ งานศพ งานบวช งานวัด งานบุญต่างๆ ไม่นิยมใช้แกงพุงปลาในงานแต่งงาน แต่ในงานต้อนรับแขกต่างบ้านต่างเมือง ไม่ว่าเล็กหรือใหญ่มีการเลี้ยงแกงพุงปลากันบ่อย[19]



ภาพที่ 4 แกงพุงปลา

ที่มา: http://gopuimee.blogspot.com/2015/07/blog-post_30.html.

ปลาร้า

เป็นปลาเค็มชนิดหนึ่ง ปลาร้าของทางภาคใต้วิธีทำไม่เหมือนกับปลาร้าของภาคอื่นโดยใช้ปลาชนิดใดก็ได้ทิ้งไว้ให้พองขึ้นอืดเสียก่อน ยิ่งพองมากยิ่งดี ล้างให้สะอาด ถ้าเป็นปลามีเกล็ด ขอดเกล็ดออกเสียก่อน ส่วนพุง (กระเพาะ) ผ่าเอาออกหรือไม่เอาออกก็ได้ (แต่ส่วนมากเอาออกไว้สำหรับทำพุงปลาหรือไตปลา) จากนั้นหมักเกลือซึ่งมี 3 วิธี คือใส่ในภาชนะ ซาวเกลือปิดฝาหมักทิ้งไว้ประมาณ 1-2 วัน นำไปตากแดด 3-4 วัน วิธีที่ 2 ใช้เกลือเม็ดซาวอย่างวิธีแรกแต่เอาเม็ดเกลือยัดท้องเป็นพิเศษ หมักทิ้งไว้และตากแดดอย่างวิธีแรก วิธีสุดท้ายละลายน้ำเกลือในภาชนะเอาปลาแช่ประมาณ 2 วัน นำขึ้นตากแดด 3-4 วัน เท่ากับวิธีแรกและวิธีที่ 2 ก็จะได้ปลาร้าตามประสงค์

ทั้งนี้มีข้อสังเกต ปลาร้าแบบปักษ์ใต้จะอร่อยหรือไม่อร่อยขึ้นอยู่กับความเค็ม คือต้องเค็มพอดี และต้องทิ้งไว้ให้เป็นปลาพองมากเสียก่อนจึงหมักเกลือ ถ้าไม่พองเนื้อปลาจะแข็ง รับประทานไม่อร่อย แต่ถ้าเป็นปลาพองเนื้อนุ่มยุ่ยมีรสอร่อยเรียกว่า "ร้ามาก" ผู้รับประทานจึงจะนิยม การทำปลาร้ายังมีที่ต่างออกไปจากนี้อีก เรียกต่างออกไปเล็กน้อยว่า "ปลาร้าคั่ว" ทำโดยใช้ข้าวสารคั่วเป็นส่วนผสมในการหมัก ข้าวสาคั่วทำโดยเอาข้าวสารมาคั่วพอสีออกเหลือง แล้วตำหรือบดให้ละเอียด วิธีหมักปลาคั่วใช้ปลาขนาดไหนก็ได้ (นิยมใช้ปลาน้ำจืด) ที่เนื้อยังสด นำมาขอดเกล็ดให้เรียบร้อย ผ่าท้องเอาเครื่องในออกให้หมด ล้างให้สะอาดแล้วนำไปหมัก

---

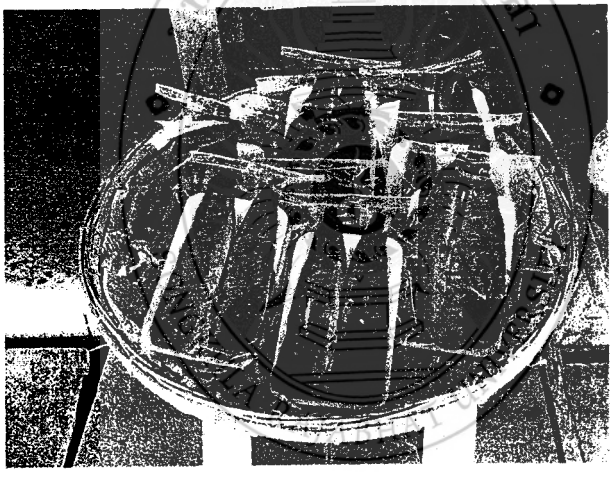
[19] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้เล่ม 2** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 556-557.

กับเกลือและข้าวคั่ว ใช้เกลือประมาณ 2 ถ้วยตวง ข้าวสารคั่วประมาณ 3 ใน 4 ของถ้วยตวงต่อน้ำหนักปลา 1 กิโลกรัม แล้วใส่ภาชนะ เช่น ขวดโหล หม้อ ไห ปิดฝาให้มิด หมักทิ้งไว้ประมาณ 3-5 เดือน ก็จะใช้ปรุงรับประทานได้ หรือถ้าทำจากปลาตัวเล็กๆ แม้ไม่ต้องทำให้สุกก็ใช้รับประทานได้ โดยปรุงรสด้วยหอม พริกสด หั่น และน้ำมะนาว หรือจะนำไปหลน ผัด หรือเจียวก็ได้[20]

ปลาดุกร้า

ภาคใต้โดยเฉพาะลุ่มทะเลสาบสงขลาก็มีปลาร้าเช่นกัน แม้วิธีการทำและรสชาติจะต่างกันออกไป เพราะสภาพของนิเวศภูมิศาสตร์ ปลาร้าใต้ที่ขึ้นชื่อที่สุด คือ ปลาดุกร้าทะเลน้อย

ปลาดุกร้าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารของชาวใต้ที่มีมาแต่โบราณ นับ 100 ปี โดยเดิมนั้นชาวบ้านจะนำปลาดุกธรรมชาติจากทะเลน้อยมาทำเป็นหลัก ที่นำปลาดุกมาทำ เพราะเป็นปลาเนื้ออ่อน มีก้างน้อย ขณะที่ปัจจุบันปลาส่วนใหญ่ที่นำมาทำปลาดุกร้าจะเป็นปลาดุกเลี้ยง เนื่องจากปลาในธรรมชาติไม่เพียงพอต่อความต้องการของท้องตลาด ปลาดุกเลี้ยงราคาเมื่อเป็นปลาร้าแล้วอยู่ที่กิโลกรัมละ 120 บาท ส่วนปลาดุกนาในธรรมชาติกิโลกรัม 320 บาท



ภาพที่ 5 ปลาดุกร้าอยู่ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกวางขายตามร้านค้าริมถนน เส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

ปลาดุกร้าของลุ่มทะเลสาบมีลักษณะคล้ายปลาเค็มตากแห้ง แต่ผ่านการหมักร้ามาก่อน โดยเมื่อก่อนจะนำปลาที่เหลือขายหรือหามาได้เยอะจากทะเลมาทำปลาร้าเก็บไว้ โดยมีรสชาติเฉพาะตัวที่แตกต่างคือ มีรส

---

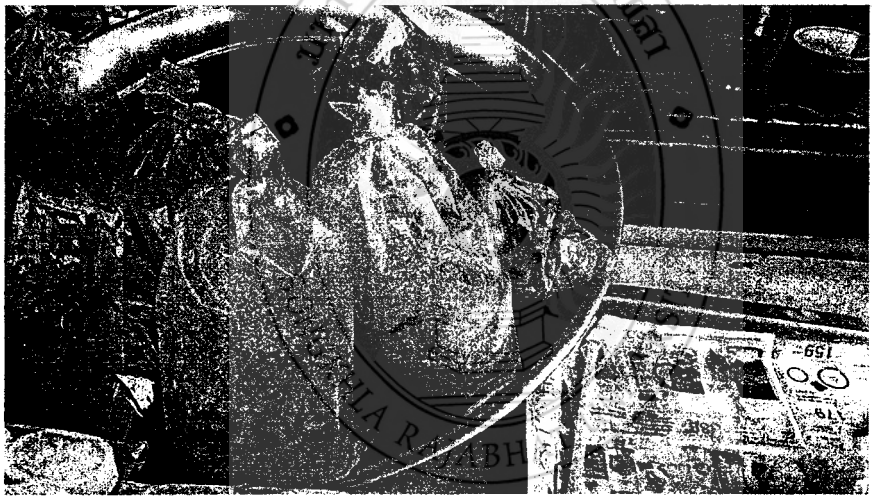
[20] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 9 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 4412.

เค็มปนหวานและมีกลิ่นหมัก เมื่อนำไปทอดหรือย่างปลาดุกร้าจะมีกลิ่นหอมชวนกิน ยิ่งบีบมะนาว กินกับเครื่องเคียงอย่างพริก หอมซอย[21]

ปลาแป้งแดง

การทำแป้งแดงเป็นการถนอมอาหารแบบหนึ่ง เพื่อให้อาหารออกรสเปรี้ยวส้ม เช่น ปาส้ม กุ้งส้ม การทำแป้งแดงของชาวเลลุ่มทะเลสาบ นอกจากเป็นการถนอมอาหารแล้วยังเป็นการจัดการหรือการใช้ทรัพยากรปลาที่ได้มาอย่างคุ้มค่า

ชาวเลจะนำส่วนหัวกับหางไปหมักเกลือเป็นน้ำบูดูหรือน้ำปลาก็ได้ ส่วนพุงปลาหมักเป็นไตปลาหรือเอาไว้แกงพุงปลา ส่วนเนื้อปลาจะนำมาทำเป็นแป้งแดง แป้งแดงจะอร่อยเก็บได้ไม่นานเมื่อนำออกมาจากเนียง (ไห) แล้วควรทำเป็นอาหารได้เลย ชาวสงขลาในแถวอำเภอระโนด สทิงพระ กระแสสินธุ์ สิงหนคร อำเภอเมือง อำเภอหาดใหญ่ นิยมกินแป้งแดง แป้งแดงเป็นอาหารหมักดองชนิดหนึ่งส่วนมากทำจากปลา เขาจึงเรียกว่า “ปลาแป้งแดง”



ภาพที่ 6 ปลาแป้งแดงวางขายคู่กับกุ้งหวาน ตลาดนัด อ.สิงหนคร

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560.

วิธีการทำปลาแป้งแดง เขาเอาปลาทะเลตัวขนาดกลางมาผ่าท้อง ขอดเกล็ด ตัดครีบตัดหางออก เอาไปหมักในข้าวสุก โรยเกลือเล็กน้อย ใส่สีแดงให้สีสวยดูน่ารับประทาน หมักทิ้งไว้จนเนื้อปลาเปื่อย ออกรสเปรี้ยว

---

[21] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 9** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 4404-4405 .

ปลาส้ม

เป็นอาหารประเภทหมักดอง ทำจากปลาน้ำจืดเกือบทุกชนิด แต่ที่นิยมกัน ได้แก่ ปลาขี้ขม ปลาตะเพียน ปลากระดี่ ทำโดยนำปลามาขอดเกล็ด ผ่าท้องเอาไส้ออก ล้างให้สะอาดแล้วนำไปหมักเกลือ 2-3 วัน โดยใช้อัตราส่วนเกลือ 3 กิโลกรัมต่อปลา 10 กิโลกรัม เมื่อหมักเกลือได้ที่แล้วนำปลาออกล้างให้สะอาดแล้วตากให้สะเด็ดน้ำ เอาข้าวสาร 2 กิโลกรัมคั่วไฟพอเหลือง โม่หรือใส่ครกตำให้ละเอียด เอาน้ำตาลปึก 0.5 กิโลกรัม เคี่ยวไฟพอละลายแล้วเอาข้าวคั่วใส่พอเหลว ปล่อยให้เย็นแล้วเอาปลาลงชุบ ชุบเสร็จจัดเรียงลงกระปุกหรือไหอัดให้แน่นจนเต็มแล้วใช้ใบไม้แห้ง เช่น ใบตาล ใบมะพร้าว หรือใบตอง ทำเป็นแผ่นปิดปากไหแล้วใช้ไม้ไผ่ขัดให้แน่นอีกครั้งหนึ่ง ต่อจากนั้นใช้ถุงหรือแผ่นพลาสติกปิดปากไหใช้ยางรัดให้แน่นเพื่อกันแมลงวัน เก็บทิ้งไว้ประมาณ 10 วัน เปิดไหดูจะเห็นเนื้อปลาเป็นสีอมแดงมีรสเปรี้ยว นำออกมารับประทานได้[22]

ปลาพอง

เป็นอาหารคาวที่ทำจากปลาหมักกับเกลือและข้าวสารคั่ว ส่วนใหญ่นิยมทำด้วยปลาน้ำจืด เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลาสลิด เป็นต้น โดยการนำปลามาทำความสะอาดให้เรียนร้อย หมักเกลือไว้ 2-3 วัน หลังจากนั้นนำสารข้าวเจ้าที่คั่วจนสุกและตำให้ละเอียดนำไปคลุกกับปลาที่หมักเกลือเอาไว้ในที่หมัก เช่น หม้อดินเผา ไห เสร็จแล้วปิดฝาให้มิดชิดประมาณ 2-3 วัน สามารถที่จะรับประทานได้ ทำการปรุงโดยการนำไปทอดหรือย่างโดยการห่อกับใบตอง[23]

ปลาใส่สุก

เป็นวิธีการถนอมอาหารประเภทปลาวิธีหนึ่ง ปลาที่ใช่นิยมใช่แม่ปลา เช่น ปลาขี้ขม ปลาแก้วช้ำ ปลาโสด เป็นต้น เลือกเอาที่ยังสด ขอดเกล็ด ผ่าท้องควักไส้พุงออกล้างให้สะอาด ใช่ข้าวสุกที่ทิ้งไว้จนเย็นสนิทคลุกเกลือพอออกรสเค็มยัดท้องปลาให้แน่น นำไปใส่ไหหรือหม้อเคลือบโดยวางสลับหัวหาง หรือวางต่อหางวนรอบภาชนะนั้นๆ วางเรียงปลาได้ชั้นหนึ่งก็โรยข้าวสุกคลุกเกลือบางๆ เสียทีหนึ่งทำเช่นนี้จนหมดปลาหรือปลาเต็มภาชนะ นำผ้าสะอาดหุ้มปากภาชนะไว้เพื่อกันแมลงวันวางไข่ แล้วใช่ฝาหรือวัสดุอื่นวางทับไว้อีกทีหนึ่ง เก็บไว้ที่มิดชิดประมาณ 4-5 วัน ปลาจะออกรสเปรี้ยว ถ้าเปิดดูจะเห็นเนื้อปลาออกสีชมพูและอูมอิ่มแสดงว่าสามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้

---

[22] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 9 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 4417.

[23] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 9, หน้า 4408.

การปรุงปลาใส่สุกทำได้หลายวิธี ที่นิยมกันมากคือวิธี "ราง" โดยนำกระทะตั้งไฟ เอาใบตองปูท้องกระทะ 2-3 ชั้น วางปลาใส่สุกเรียงกัน แล้วใช่ฝาหม้อครอบไว้ ติดไฟไว้ราว 10 นาที พอกลิ่นปลาออกหอม น้ำในเนื้อปลาแห้งก็ยกลง บีบมะนาวและหอมหั่นใส่กินเป็นกับ มีรสอมเปรี้ยว นอกจากรางแล้วจะต้มส้ม หรือทอดก็ได้ ปลาใส่สุกที่ออกรสเปรี้ยวแล้ว จะต้องนำมาเป็นอาหารภายในเวลาไม่เกิน 4-5 วัน ถ้านานกว่านั้นจะเสียรส[24]

น้ำปลา

เป็นเครื่องปรุงรสอาหารที่อยู่คู่ครัวของคนไทยทุกบ้าน น้ำปลานั้นมีหลายแบบ ทว่าน้ำปลาแท้แบบพื้นบ้านดั้งเดิมมีน้อยคนที่รู้จักและใช้รับประทาน เพราะปัจจุบันพึ่งพาน้ำปลาจากโรงงานเสียส่วนใหญ่ น้ำปลาเป็นหนึ่งในการถนอมอาหารของชาวประมงมาอย่างยาวนาน เพราะปลาอันอุดมสมบูรณ์ในท้องทะเล มีมากจนต้องนำมาแปรรูป ซึ่งก็คือน้ำปลานั่นเอง

การทำน้ำปลาส่วนใหญ่ใช้ปลาไส้ตัน หรือปลากะตัก หรือจิ้งจัง เป็นปลาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมาก ฝั่งอ่าวไทย พบปลากะตักมากในช่วงธันวาคม-มกราคม น้ำปลาจากปลากะตักจะออกสีอมแดง กลิ่นและรสดี นอกจากปลากะตักที่สามารถทำน้ำปลาได้แล้ว ยังมีปลาชนิดอื่นที่สามารถทำน้ำปลาได้ เช่น ปลาหลังเขียว ปลาทิง ปลาลัง ปลาแป้น ปลาทรายแดง ปลาทรายขาว ปลาข้างเหลือง เป็นต้น โดยปลาที่นำมาทำต้องสด คัดล้างสะอาด เพื่อให้ได้น้ำปลาที่มีคุณภาพ หลังจากนั้นจึงนำไปหมักกับเกลือในอัตราส่วนปลา 2-3 ต่อเกลือ 1 ส่วน หมักในภาชนะมิดชิด เช่น โอ่ง ไห หรือถัง โดยโรยเกลือก้อนรองก้นภาชนะก่อนนำปลาที่คลุกเกลือเรียบร้อยแล้วลงไปใส่ ปิดฝามิดชิดไม่ให้น้ำหรือลมเข้าไปได้ ใช้เวลาหมักนานประมาณ 1 ปี น้ำข้างบนจะได้เป็นน้ำปลา ส่วนข้างล่างเป็นน้ำบูดู โดยหากหมักประมาณ 6-8 เดือน ก็จะได้น้ำบูดู

น้ำปลาที่ได้ออกมามีสองแบบ คือน้ำปลาน้ำแรกหรือหัวน้ำปลา กับน้ำปลาน้ำสอง ซึ่งส่วนใหญ่แล้วในตลาดจะเป็นน้ำปลาน้ำสอง ส่วนน้ำปลาน้ำแรกของแท้คือ การยังไม่ปรุงแต่งอะไรหลังจากเปิดถังครั้งแรก[25]

บูดู

บูดู เป็นอาหารคาว มี 2 ชนิด คือ บูดูแบบเค็มสำหรับปรุงแล้วใช้ผักสดจิ้มรับประทานกับข้าวสวย และบูดูแบบหวาน ที่เรียกว่า "น้ำเคย" ใช้สำหรับคลุกกับข้าวยำปักษ์ใต้ บูดูทั้ง 2 ชนิดนี้ได้จากการหมักปลา

วิธีหมักปลา นำปลาทะเลสดมาล้างให้สะอาด ผสมกับเกลือเม็ด (ไม่ใช้เกลือป่น) เสร็จแล้วนำบรรจุไห ปิดฝาให้มิดผนึกด้วยปูนขาววางให้ถูกแดดในที่โล่งประมาณ 2-3 เดือนจนเนื้อปลาเหลว เมื่อหมักได้ที่แล้วจะมี

---

[24] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 9** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 4418.

[25] ชวา มาลี, **อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ** (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 43.

กลิ่นหอม เรียกระยะนี้ว่า “น้ำเคย” นำน้ำเคยมาหมักโดยวิธีวางไว้กลางแดดต่อไปอีกประมาณ 1 ปี เนื้อปลาจะเปื่อยและหลุดออกจากก้าง จึงนำไปกรองด้วยกระชอนหรือผ้าบางอย่างหยาบเพื่อแยกเอาก้างทิ้งนำเอาน้ำที่มีเนื้อปลาละลายปนอยู่มาบรรจุขวด จะได้น้ำบูดูอย่างเค็มเพื่อใช้ปรุงเป็นอาหารต่อไป

วิธีปรุง นำน้ำบูดูอย่างเค็มใส่ภาชนะตั้งไฟ แล้วยกลงปล่อยทิ้งไว้ให้เย็น ปรุงรสด้วยมะนาว น้ำตาลปี๊บ กุ้งแห้ง ใบมะกรูดหั่นฝอย หอมหัวเล็กซอย พริกขี้หนูหั่นหรือทุบพอแตกชิมรสตามชอบ บูดูที่ปรุงนี้ใช้จิ้มผักสดรับประทานกับข้าวสวย

ภาพที่ 7 บูดูบรรจุขวด

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 2 หน้า 713

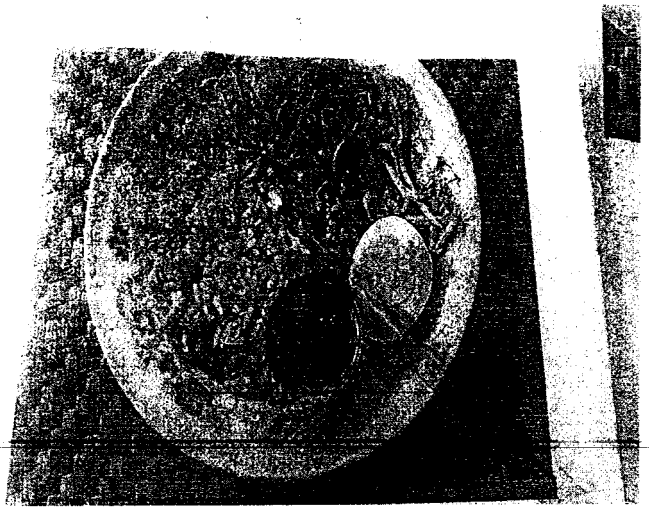
น้ำบูดูถือว่าเป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารของชาวใต้มานาน โดยเฉพาะน้ำบูดูที่มีชื่อเสียงมากในชุมชนมุสลิมริมฝั่งอ่าวไทย ตั้งแต่สงขลา ปัตตานี และนราธิวาส หลายคนกล่าวกันว่า น้ำบูดูคือปลาร้าใต้ก็ไม่ผิดนัก โดยน้ำบูดูใช้ปลากะตักเช่นกัน มีลักษณะเนื้อปลาเปื่อยยุ่ยหลุดออกจากก้างปลาเป็นของเหลวข้นสีเทากลิ่นหอมคาวปลา น้ำจากการหมักปลาตอนบนเป็นสีน้ำตาลใส[26]

อาหารที่นำน้ำบูดูมาปรุงและรับประทานคู่กัน ทั้งยังเป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้ ก็คือ ข้าวยำที่ถือเป็นภูมิปัญญาอาหารของคนใต้ที่ให้ประโยชน์ทางโภชนาการ นอกจากนี้ยังเป็นอาหารที่มีเส้นใยมาก เพราะประกอบด้วยผักหลากหลายชนิด ซึ่งจะมีประโยชน์ต่อระบบขับถ่ายและยังช่วยควบคุมคอเรสเตอรอล จึงเป็นอาหารที่มีประโยชน์มาก

---

[26] ชวา มาลี, **อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ** (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 43.

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



ภาพที่ 8 ข้าวยำ

ที่มา: หนังสือทะเลสาบสงขลา:มรดกธรรมชาติและวัฒนธรรม หน้า 103.

บูดูคั่ว

บูดูคั่ว ปลาร้าคั่ว ก็ว่า เป็นอาหารคาวที่ใช้รับประทานกับข้าวเจ้า จัดเป็นประเภทอาหารชูรสที่มีรสค่อนข้างเค็ม อาจใช้ผักจิ้มหรือไม่ก็ได้ ลักษณะเป็นเยื่อเหนียวๆ สีคล้ำ เครื่องปรุงประกอบด้วยน้ำบูดู ซึ้งต้มแยกเอากากออกแล้วจำนวน 1 ลิตร น้ำกะทิ 0.5 ลิตร ส้มแขก 10 ชิ้น น้ำตาลแว่น 2 แว่น ปลาทูย่าง 6 ตัว หากเป็นตัวขนาดเล็กใช้ 10 ตัว ใบมะกรูด 10 ใบ เครื่องแกงกะทิ 50 กรัม ซึ้งประกอบด้วยขมิ้น ตะไคร้ หัวหอม หัวกระเทียม ข่า พริกแห้ง ตามสัดส่วนพอเหมาะ หากไม่ชอบรสของเครื่องแกงและปลาย่างก็ไม่ต้องใส่สิ่งดังกล่าวนี้ คือเพียงแต่ใส่หัวหอมแทนก็ได้ วิธีต้มน้ำบูดูมาต้มเอากากออกทิ้งแล้วใส่น้ำกะทิเครื่องปรุง ตลอดทั้งส้มแขก หลังจากนั้นก็เคี้ยวให้น้ำเกือบแห้ง แล้วใส่ปลาย่างและใบมะกรูดลงไปผสม และกวนให้ได้ที่ก็เป็นอันใช้ได้ วิธีรับประทานนำบูดูคั่วมาจิ้มกับผักเพื่อรับประทานกับข้าว หรือคลุกกับข้าวก็ได้ตามความต้องการ และมีความสะดวกต่อการนำเอาไปรับประทานนอกสถานที่ เพราะสามารถบรรจุในภาชนะสำหรับใส่ข้องแห้งหรือห่อไปก็ได้ นอกจากนี้ก็สามารถเก็บรักษาไว้รับประทานได้เป็นเวลานานๆ

เคย

คือกะปิ ถ้าทำด้วยกุ้ง เรียก “เคยกุ้ง” หรือ “เคย” ถ้าทำด้วยปลาเรียก “เคยปลา” บางท้องถิ่นที่พื้นที่เป็นป่าเขาหากุ้งหาปลาได้ยาก แต่มีนกชุมจึงใช้นกโดยเฉพาะนกกรง(นกปรอด) ทำเคย เรียกว่า “เคยนกรง”

เคยกุ้ง ทำด้วยกุ้งชนิดหนึ่ง ลักษณะตัวเล็ก เนื้อนิ่มใส อาศัยในทะเล เรียกว่า กุ้งเคย วิธีทำ เอากุ้งเคยใส่ตะแกรงล้างให้สะอาด แล้วเคล้ากุ้งกับเกลือในอัตราส่วน 4: 1 หมักไว้ 1 คืน นำเอามาโขลกด้วยครกตำข้าวให้พอแหลก จากนั้นนำมาใส่สาดคล้า ตากแดดพอหมาดๆ แล้วตำต่ออีกจนละเอียด ในขั้นตอนนี้ต้องใช้มือช่วย

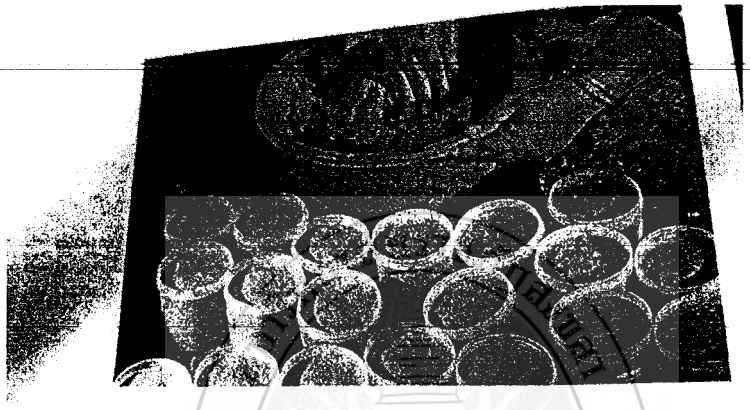
จ
390.09593
ท357ว

21 มี.ย. 2562

ขยำและควักด้วยไม้พายออกจากครก นำไปใส่ไหหรือโอ่งอัดให้แน่น ปิดปากโอ่งด้วยใบจากหรือใบตอง ขัดด้วยไม้ไผ่ให้แน่น แล้วใช้เกลือโรยบางๆ ทับบนอีกชั้นหนึ่ง จากนั้นทิ้งไว้ 6 เดือน ก็จะได้กะปิตามต้องการ[27]

เคยปลา

ทำด้วยปลาเล็กๆ คลุกเกลือพอประมาณ หมักทิ้งไว้ราวครึ่งวัน นำมาใส่ครกตำพอแหลกแล้วใส่ภาชนะตากแดด 1-2 วัน กะพอให้แห้งหมาดๆ นำมาตำให้ละเอียดแล้วใส่ไหเก็บทิ้งไว้ประมาณ 20 วัน ก็นำมาแกงได้ แกงที่ใช้เคยชนิดนี้เรียกว่า “แกงเคยปลา” หรือ “แกงน้ำเคย”



ภาพที่ 9 กะปิ

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 3 หน้า 1084.

เคยจี

เป็นวิธีการทำเคย (กะปิ) ให้สุกโดยการเอาเคยมาอังเหนือไฟ เพื่อนำเคยนั้นไปเป็นอาหารหรือประกอบเป็นอาหาร วิธีการทำเคยจีที่นิยมกันมีอยู่ 2 วิธี คือ วิธีหนึ่งใช้เคยพอกกับดุ้นไม้ใดๆ ก็ได้ แต่ต้องเป็นดุ้นไม้ที่มีความสะอาดเพียงพอ นำเคยประมาณ 1 กำมือพอกกับดุ้นไม้ที่เห็นว่าสะอาดที่สุด แล้วใช้มือกดให้เคยเกาะอยู่กับดุ้นไม้อย่างแนบแน่น นำดุ้นไม้นั้นพาดเหนืออั้งโล่หรือเตาไฟที่มีไฟในเตาเป็นถ่านไฟแดงๆ (ไม่นิยมพาดในขณะที่มีเปลวไฟเพราะเคยจะมีกลิ่นควันไฟ และไฟอาจไหม้ติดดุ้นไม้) โดยให้เคยที่พอกไว้คว่ำลงหาถ่านไฟ ความร้อนจากถ่านไฟจะทำให้เคยสุกและส่งกลิ่นหอมชวนรับประทาน อีกวิธีหนึ่งใช้ช้อนแกงตักเคยตามต้องการ แล้วนำช้อนไปวางบนถ่านไฟที่กำลังร้อนหรือวางบนเหล็กที่ใช้ย่างปลาซึ่งวางอยู่บนเตาไฟ โดยหงายช้อนขึ้น ไม่คว่ำเคยหากองถ่านเหมือนกับจีเคยที่พอกกับท่อนไม้ แต่ในกรณีที่วางบนเหล็กย่างปลาอาจกดเคยให้แนบแน่นกับช้อนแล้วคว่ำช้อนได้ เพราะเคยจะไม่ติดเถ้าถ่านช้อนทำด้วยโลหะจึงเป็นตัวนำความร้อน มีผล

---

[27] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 3 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 1084.

ต่อการช่วยให้เคยสุกเร็วอีกทางหนึ่งด้วย อีกวิธีหนึ่งคือ นำเคยมาแผ่ให้เป็นแผ่นใช้ใบตองห่อ แล้วหนีบห่อเคยนั้นกับไม้ตับ หรือวางบนตะแกรงเหล็กที่ใช้ปิ้งปลากับไม้ตับ หรือตะแกรงปิ้งปลาไปมาจนเคยสุก นับเป็นวิธีที่สะดวกและสะอาดกว่าวิธีอื่นๆ

คำ “จี” ในภาษาถิ่นใต้คือ “จี่” ในภาษากลางนั่นเองเคยที่จีสุกแล้วจะส่งกลิ่นหอมนำไปคลุกกับข้าวเพื่อรับประทานได้บางคนอาจจีเคยเสียก่อนที่จะนำไปใช้ผสมเป็นส่วนประกอบของ “น้ำพริก” เพราะจะทำให้น้ำพริกมีกลิ่นและรสชาติที่ดีกว่าใช้เคยดิบเป็นส่วนผสม[28]

มันกุ้ง

มันกุ้ง ต้องเป็นกุ้งสด ส่วนใหญ่จะเป็นกุ้งแม่น้ำ แต่ในทะเลสาบสงขลามีกุ้งอุดมสมบูรณ์ จึงมีการทำมันกุ้งกันเสมอมา โดยเฉพาะกุ้งหัวมันเป็นกุ้งเฉพาะถิ่น ซึ่งมาจากลำคลองในเขตฝั่งตะวันตกหรือเขตเหนือเช่น คลองลำป่าแล้วมาวางไข่เติบโตในเขตทะเลสาบบริเวณตอนกลาง โดยเฉพาะแถวเกาะหมาก หลังจากนั้นจะอพยพกลับไปเข้าเขตลำคลองทางเหนือ อีกครั้ง คนแถบปากพะยูน เกาะหมาก จะจับกุ้งชนิดนี้เยอะในอดีต แล้วนำไปแลกกับหัวมัน หรือฟืน กับคนแถวลำป่า จึงเป็นที่มาของชื่อ “กุ้งหัวมัน”

การทำมันกุ้งต้องรีดเอามันกุ้งสีส้มจากหัวของกุ้งเสียก่อน โดยเด็ดเอาหัวกุ้งแม่น้ำออก มือหนึ่งจับหนวดรวบไว้ ฉีกปากกุ้งออกจากกัน จะเห็นมันกุ้งอยู่ชิดหัว เขี่ยก้อนมันกุ้งออกจากหัวกุ้ง เมื่อได้มันกุ้งแล้วนำไปใส่กระทะตั้งไฟแบบปานกลาง เคี่ยวให้มันกุ้งแห้งจะมีมันออกมากลิ่นหอมน่ารับประทาน[29]

ภาพที่ 10 มันกุ้ง วางขายตามตลาดนัด อ.สิงหนคร

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

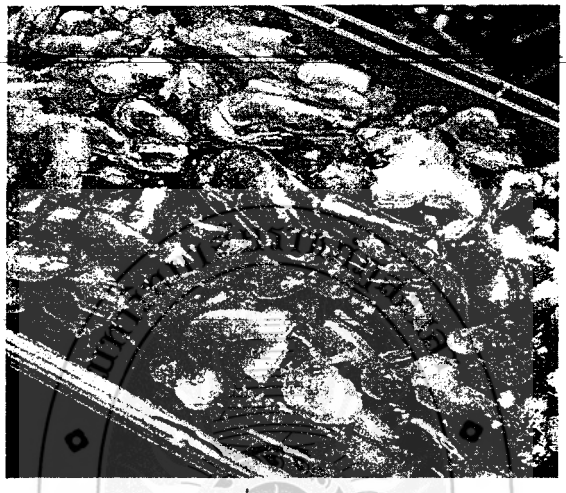
---

[28] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 3** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 1088.

[29] **ชวา มาลี, อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ** (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 46.

กุ้งหวาน

กุ้งหวานหรือกุ้งต้มน้ำผึ้ง เป็นอาหารที่อยู่ในประเภทการถนอมอาหารด้วยการเชื่อมหรือกวน โดยอาศัยน้ำตาลป้องกันอาหารบูดเสียก่อนเวลา การเชื่อมแบบธรรมดาและแช่อิ่มส่วนใหญ่จะใช้กับผลไม้ เช่น ลูกตาล กล้วย แต่การเชื่อมที่พื้นถิ่นเลสาบสงขลาเรียกว่า หรา เป็นการฉาบน้ำตาลด้วยความร้อนกับอาหาร กุ้งหวานหรือกุ้งต้มน้ำผึ้งน่าจะอยู่ในประเภทหลัง น้ำตาลส่วนใหญ่ได้มาจากตาลโตนด กุ้งต้มน้ำผึ้งส่วนใหญ่ใช้กุ้งนา ชาวบ้านหามาโดยเครื่องมือคือไซ ใส่เหยื่อล่อให้มาติดไซ



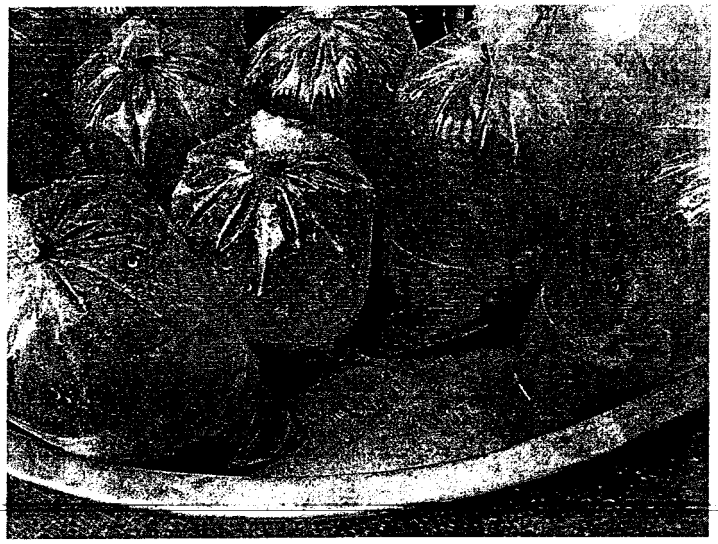
ภาพที่ 11 กุ้งหวาน

ที่มา: http://www.therealinsta.com/tag/

กุ้งส้ม

ชาวจังหวัดสงขลาโดยเฉพาะคนที่อยู่ในอำเภอที่ติดฝั่งทะเลอ่าวไทย เช่น ระโนด สทิงพระ กระแสสินธุ์ สิงหนครและอำเภอเมือง ได้สั่งสมภูมิปัญญาในการถนอมอาหารไว้รับประทานมาอย่างยาวนาน จึงนำอาหารที่ได้จากทะเลมาทำการถนอมอาหาร เช่น กุ้งส้ม ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้กุ้งแตะ ซึ่งจะมีสีเขียว ชนิดนี้เมื่อนำมาทำเป็นกุ้งส้ม สีจะออกแดง ๆ และมีรสเปรี้ยว การทำกุ้งส้มนั้น นำกุ้งมาหมักกับเกลือ น้ำตาลทราย หมักทิ้งไว้ประมาณ 7 วันจนมีรสเปรี้ยว จึงนำมาทำอาหารรับประทานได้

วิธีทำกุ้งส้ม เลือกเอากุ้งตัวขนาดกลาง มาหมัก โดยใช้น้ำตาลมักเป็นน้ำตาลโตนดที่เคี่ยว แล้วละลายน้ำแล้วใส่เกลือลงเล็กน้อย บรรจุขวด แล้วนำไปตากแดด ทิ้งไว้ 10-20 วัน ก็นำไปรับประทานได้



ภาพที่ 12 กุ้งส้ม ตลาดนัด อ.สิงหนคร

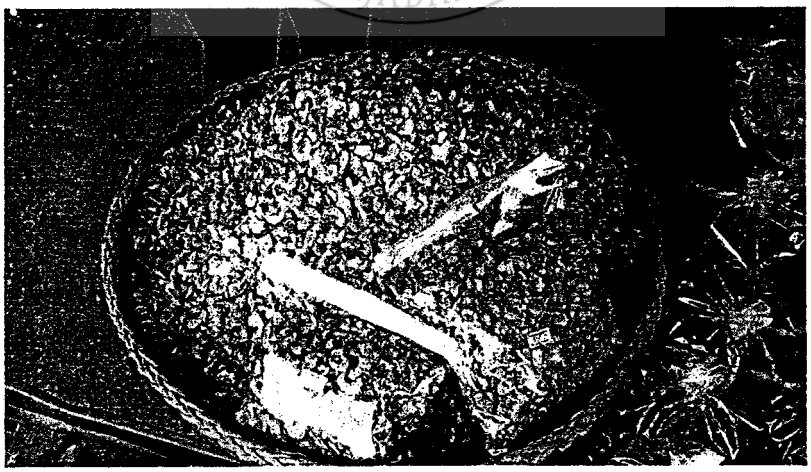
ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560.

สารกุ้งหรือกุ้งแห้ง

ทำโดยนำกุ้งมาต้มให้สุก ตากแดดให้แห้งแล้วเอาเปลือกออก **มี** 2 **ชนิด คือชนิดจืดและชนิดเค็ม นับเป็นการวิธีการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง**

สารกุ้งนำไปใช้ประโยชน์หลายลักษณะ เช่น ตำให้ป่น ใช้แกงเลียง เป็นเครื่องคลุกข้าวยำ ประกอบเครื่องยำ เช่น ยำมะม่วง ยำวุ้นเส้น ใช้ปรุงรสส้มตำ

คำว่า “สารกุ้ง” ในบางท้องถิ่นหมายถึง กากของกุ้งแห้ง ซึ่งอาจเป็นเปลือกกุ้งหรือเศษกุ้งที่หลุดออกมาจากตัวกุ้งในขณะที่ทำกุ้งแห้ง



ภาพที่ 13 กุ้งแห้งวางขายอยู่ทั่วไปตามร้านขายของฝาก เกาะยอ

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

มันปู

เป็นอาหารประเภทชูรสอย่างหนึ่งของชาวชนบทภาคใต้ มีลักษณะคล้ายมันกุ้ง (ดู มันกุ้ง) การปรุงขั้นต้นเหมือนกับการปรุงมอบปูทุกประการ เพียงแต่เมื่อคั้นน้ำปูและเขี่ยเอามันปูที่ติดกระดองผสมลงไปแล้ว ก็เอาหัวกะทิปริมาณพอเหมาะกับน้ำปู (ปรกติมักจะใช้หัวกะทิครึ่งหนึ่งของปริมาณน้ำปู) บางแห่งนิยมใช้ไข่เป็ดหรือไข่ไก่ดิบใส่ผสมลงไปด้วย เมื่อผสมน้ำปู หัวกะทิและไข่เสร็จแล้วก็ทุบหอม กระเทียม และตะไคร้ ปริมาณพอเหมาะใส่ลงไปด้วยเพื่อกันคาว จากนั้นจึงนำน้ำปูที่ผสมแล้วขึ้นตั้งไฟเคียวจนน้ำงวดก็จะได้มันปูซึ่งมีรสหวานมันมีกลิ่นหอมใช้คลุกข้าวรับประทาน[30]

มอบปู

เป็นชื่ออาหารคาวอย่างหนึ่งของชาวชนบทภาคใต้ อาหารชนิดนี้จะทำกันในช่วงที่มีปูนาชุกชุม คือในฤดูทำนานั่นเอง วิธีทำมอบปูมีดังนี้ หาปูนามาจำนวนหนึ่งฉีกกระดองออก เขี่ยเอาส่วนที่เป็นมันปูซึ่งติดอยู่ในกระดองใส่รวมไว้ในภาชนะส่วนเนื้อปูที่ฉีกออกจากกระดองให้แกะเอาสะดือ (ครีบตรงหน้าอกปู) ทิ้ง นำปูใส่ในครกตำให้ละเอียด แล้วใส่ภาชนะเติมน้ำพอท่วมเนื้อปู คั้นเอาน้ำจากเนื้อปูเอากากทิ้ง กรองน้ำปูใส่ภาชนะตั้งไว้พร้อมกับนำมันปูที่ได้จากกระดองปูใส่ผสมลงไปในน้ำปูด้วย จากนั้นจึงใส่น้ำในหม้อที่จะใช้ปรุงเล็กน้อยยกตั้งไฟ พอน้ำเดือดก็ใส่เครื่องแกงเผ็ดที่เตรียมไว้ก่อนแล้วละลายในน้ำจนเครื่องแกงเข้ากับน้ำเป็นเนื้อเดียว จึงใส่น้ำปูที่ผสมมันปูอยู่ด้วยลงหม้อ กวนน้ำปูให้เข้ากับเครื่องแกง ตั้งไฟเคี่ยวจนเดือด หากเห็นว่าน้ำยังมากก็เคี่ยวต่อไปจนเห็นว่าพอเหมาะจึงยกลงใช้รับประทานได้เลย

การมอบปูหรือ “แกงมอบปู” นี้ โดยทั่วไปจะไม่นิยมใส่ผัก แต่หากจะใส่ก็สามารถทำได้ ผักที่ใส่ในแกงมอบปูมักจะเป็นใบบัวบกมากกว่าผักอื่นๆ ปัจจุบันแกงมอบปูยังเป็นที่นิยมของชาวชนบทภาคใต้ทั่วไป[31]

หอยเสียบ

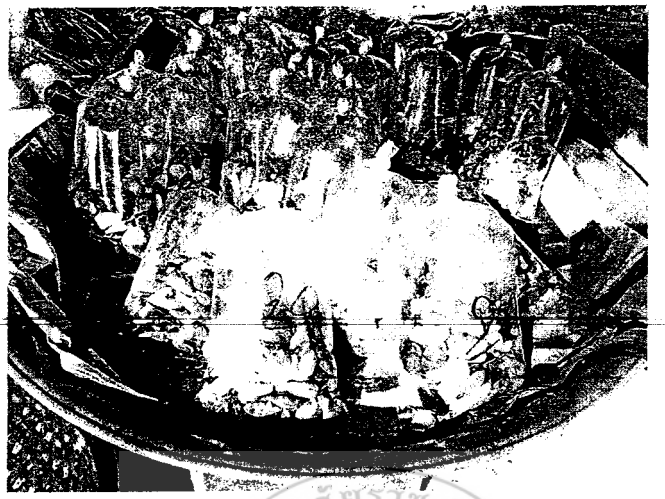
เป็นหอยชนิดหนึ่ง ตัวเล็ก สีขาวหม่น อาศัยอยู่ตามหาดทรายที่คลื่นซัดถึง ฝังตัวในทรายประมาณ 1 ข้อนิ้วมือหรือลึกกว่าเล็กน้อย วิธีการหา ใช้ไม้ปลายแบนขนาดเล็กเขี่ยไปตามพื้นทรายหรือเพียงใช้เท้าหรือนิ้วมือแคะเขี่ยก็จะพบบางตัวอยู่บนพื้นทรายที่คลื่นซัดมา นำหอยเสียบที่เก็บได้ไปทำ “หอยเสียบดอง” โดยแช่น้ำเค็มอย่างอ่อนไว้สัก 1 คืน เพื่อให้คายเม็ดทรายออกจากปาก นำหอยมาล้างให้สะอาดแล้วใส่ภาชนะ เช่น ขวดปากกว้างหรือขวดปากแคบก็ได้ เอาน้ำเกลือที่ต้มเดือดและทิ้งไว้จนเย็น เทลงไปจนท่วมตัวหอยดองทิ้งไว้

---

[30]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม** 12 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 5972.

[31]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม** 12, หน้า 5893-5894.

อย่างน้อย 5 วัน หรือพอเห็นน้ำที่ใช้ดองกลายเป็นสีแดงอมน้ำตาลเข้มอย่างสีน้ำปลาก็นำหอยเสียบมารับประทานได้[32]



ภาพที่ 14 หอยเสียบดอง วางขายที่ตลาดเขาน้อย

ที่มา: แสงดาว โสสะ ถ่ายภาพเมื่อ 6 มีนาคม 2561.

ไข่ครอบ

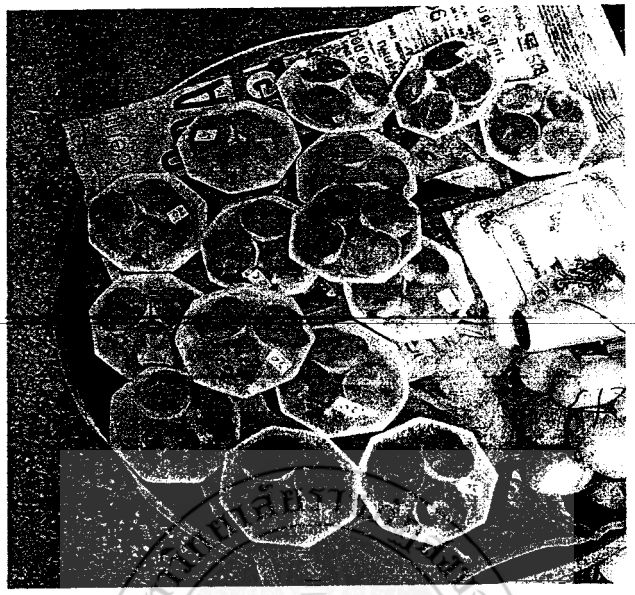
เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของครอบครัวชาวประมงพื้นบ้านแถบริมทะเลสาบสงขลา รู้จักทำกันมานาน แต่ก่อนทำเพียงแค่เพื่อถนอม หรือรักษาไข่แดงที่เหลือจำนวนมากจากการใช้ไข่ขาวย้อมด้ายเนื้ออวน แห กัดวางปลา ไม่ให้เน่าเสียโดยการนึ่ง เพื่อเก็บไว้กิน และนำไปขายในงานเทศกาล ตลาดนัดชุมชุน ก่อนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่หนึ่ง ชาวประมงทะเลสาบสงขลาใช้อวน แห กัดหรือข่ายที่ตัดเย็บขึ้นเองด้วยด้าย โดยงานถักอวนจะเป็นของผู้หญิง ผู้ชายก็จะนำอวน แห ไปหาปลากันเป็นคณะ เมื่อใช้อวน แห กัดหรือตาข่ายไปประมาณครึ่งเดือน หรือสัปดาห์ละครั้ง ส่วนใหญ่จะตรงกับวันพระหรือวันศุกร์ที่ต้องหยุดทำพิธีทางศาสนาก็จะนำเครื่องมือเหล่านั้น กลับมาย้อมใหม่ เพราะข่ายที่ทำด้วยด้ายดิบ เมื่อโดนน้ำหลายครั้ง ด้ายจะพองและจมน้ำช้าลง ชาวประมงจึงหยุดพักทำการประมง เพื่อย้อมข่ายโดยใช้ไข่เป็ดพร้อมกัน การย้อมจะเอาแต่เฉพาะไข่ขาวเพียงอย่างเดียวผสมกับน้ำแล้วคนให้เข้ากัน ไข่แดงที่เหลือจากการย้อมอวน

ชาวประมงจะเอามาทำไข่ครอบ โดยตอนที่แกะเปลือกไข่เป็ดเอาไข่ขาวออกมา ให้กะเทาะตรงปลายไข่ด้านหนึ่งแล้วค่อยๆ ปอกเปลือกออกประมาณ 1 ใน 4 ของฟอง ปากฟองที่ปอกต้องเสมอกัน เทไข่ลงในภาชนะ ไข่แดงที่เหลือทำไข่ครอบ โดยนำไข่แดง 2 ฟอง ใส่ลงไปในเปลือกไข่ตามเดิมแล้วเยาะเกลือป่นละเอียด

---

[32]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม** 17 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542) , หน้า 8534.

พอสมควร นำเปลือกไข่อีกฟองหนึ่งซึ่งปอกเปลือกเหลือประมาณครึ่งฟองมาครอบเปลือกไข่ที่บรรจุไข่ 2 ฟอง นั้น หมักทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อรสเค็มจะแผ่ไปทั่วไข่แดงแล้วนำไปนึ่งให้สุก



ภาพที่ 15 ไข่ครอบ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด วางขายตามตลาดนัด อ.สิงหนคร

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560.

ไข่ครอบ แต่ก่อนใช่จะหากินกันได้ง่ายๆ จะมีกิน มีขายก็ต่อเมื่อมีการย้อมเส้นด้าย ในช่วง 1-2 สัปดาห์ แต่ปัจจุบันจะทำขายเป็นอาชีพกันหลายครอบครัว ในตลาดนัดวันต่างๆของสงขลา ในร้านข้าวแกงก็จะมีจำหน่าย ไข่ครอบเท่าจะมีการทำกันเฉพาะในครอบครัวของชาวประมงริมทะเลสาบฝั่งตะวันออก โดยเฉพาะที่ชุมชนบ้านคูขุด ไข่ครอบจึงนับว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการถนอมอาหาร ของชาวประมงพื้นบ้านตำบลคูขุด อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา

หนาง

เป็นการหมักเนื้อเก็บสะสมไว้ในระยะเวลาหนึ่ง มักใช้กับเนื้อวัว ควาย หมู โดยเฉพาะเนื้อส่วนหัว เท้า และเนื้อติดกระดูก หากเป็นหัวกับเท้าให้เอาไปหมกไฟจนหนังพอไหม้หอมก่อน นำเอามาขูดเอาขนกับส่วนที่ไหม้ออก ล้างน้ำให้สะอาด แล่เนื้อออกมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปหมักรวมกับเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ ต่อเนื้อครึ่งกิโลกรัม และน้ำผึ้งโหนดครึ่งถ้วย หากใส่หยวกกล้วยอ่อนหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ลงไปด้วยก็ดี หมักในเนียง หรือถัง

ปิดมิดชิด ประมาณ 5-7 วัน หรือจนหนางจะมีรสเปรี้ยวก็สามารถนำหนางไปปรุงเป็นอาหารทั้งต้มกะทิ นึ่ง แกง รสชาติจะออกเปรี้ยวเค็ม ถ้าเป็นเนื้อหมูจะออกมาสีชมพูอ่อน เนื้อวัวจะออกสีเทา[33]

ภาพที่ 16 หนางหมู สีออกอมชมพู วางขายตามตลาดนัด อ. สิงหนคร

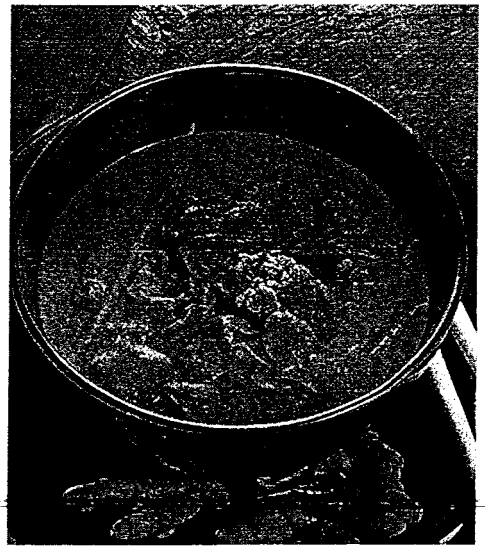
ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

เมนูอาหารที่นิยมทำจากหนาง ก็คือ หนางต้มกะทิ ส่วนประกอบได้แก่ กะทิสด หนาง พริกขี้หนูสด ตะไคร้ หอมแดง น้ำตาล น้ำปลา สำหรับวิธีการทำ นำกะทิตั้งไฟ ทุบตะไคร้และหอมแดง พอให้บุบ ใส่ลงหม้อ จากนั้นพอใกล้เดือดใส่หนางลงไป รอให้เดือดอีกครั้งใส่พริกขี้หนูทุบลงไป ชิมรส เติมน้ำปลา น้ำตาล ตามชอบ รอให้เดือดก็สามารถรับประทานกับข้าวสวย สำหรับเมนูหนางต้มกะทิ สำหรับคนที่มีปัญหาเรื่องระบบขับถ่าย หรือริดสีดวงไม่ควรรับประทาน[34]

---

[33] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม** 17 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 8348.

[34] **ชวา มาลี, อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ** (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), **หน้า** 63.



ภาพที่ 17 หนางต้มกะทิ

ที่มา: https://www.pstip.com

ผักดอง

เป็นอาหารพื้นเมืองประเภทของหมักดอง มีรสเปรี้ยว ใช้รับประทานเป็นผักจิ้มน้ำพริก หรือกินกับขนมจีนน้ำยาก็ได้ จุดประสงค์ในการหมักดองที่เพื่อเก็บถนอมอาหารประเภทผักไว้กินนานๆ และเก็บการเปลี่ยนรสชาติจากผักสดซึ่งรับประทานกันอยู่เป็นประจำทุกวัน ผักที่ใช้ดองมีหลายชนิด และมีวิธีการดองผิดแปลกกันไปบ้างตามส่วนต่างๆ ของผักที่จะดอง เช่น ใบ หน่อ เมล็ด ฝัก และดอก เป็นต้น โดยที่จะมีวิธีการดองผักประเภทต่าง ที่จะมีวิธีการดองแตกต่างกันออกไป

1.ประเภทใช้ใบดอง ผักประเภทที่ใช้ใบดอง มักเป็นผักที่มีกลิ่นเหม็นเขียวไม่นิยมใช้รับประทานเป็นผักสด เช่น ผักเสี้ยน ผักกุ่ม ผักหวาน ใบมันสำปะหลัง ใบผ้าร้ายหอทอง (กะทกรก) และผักกาดเขียว เป็นต้น โดยใช้ใบยอดอ่อนของผักดังกล่าวอย่างใดอย่างหนึ่ง นำมาผึ่งแดดให้พอเหี่ยว ภาษาถิ่นเรียกว่า “พอตายนึ่ง” แล้วนำมาเคล้ากับเกลือในอัตราส่วนผักต่อเกลือประมาณ 5 ต่อ 1 แล้วอัดใส่ไหให้แน่น หมักทิ้งไว้ประมาณ 3 คืน ครบกำหนดแล้วเคี่ยวน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลปีบอย่าให้หวานนัก ปล่อยทิ้งไว้จนเย็นแล้วเติมลงไปในไหให้ท่วมผัก ใช้ฝาหรือผ้าขาวปิดปากไห ผูกด้วยเชือก ดองไว้ประมาณ 7 คืนก็ใช้รับประทานได้

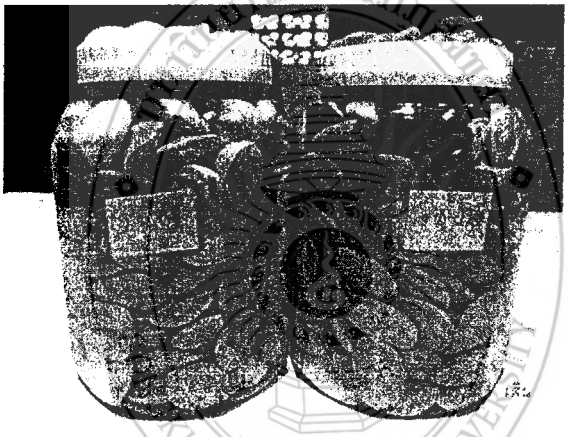
2.ประเภทที่ใช้หน่อดอง ผักประเภทนี้ได้แก่ หน่อไม้ต่างๆ โดยนำมาปอกแล้วหั่นตามขวางเป็นชิ้นบางๆ จัดเรียงใส่ในไหหรือภาชนะที่จะใช้ดอง โรยเกลือให้ทั่วแล้วเรียงซ้อนกันเป็นชั้นๆ หมักทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งขึ้นเติมน้ำจืดให้พอท่วมหน่อไม้ใช้ฝาหรือฝาปิดปากไห ดองทิ้งไว้ราว 1 สัปดาห์ หน่อไม้ก็จะมีรสเปรี้ยวนำมาแกงหรือทำอาหารได้

3.ประเภทที่ใช้เมล็ดดอง ได้แก่ เมล็ดสะตอ เมล็ดเหรียง เป็นต้น

การดอง เป็นการหมักอาหารประเภทผักไว้เพื่อรับประทานนานๆ ตามนิสัยประหยัดของชาวบ้านในชนบทซึ่งเห็นว่าพืชผักบางชนิดมีมากจนเหลือกินในบางฤดู ก็คิดเก็บไว้กินนอกฤดูกาล จึงทำให้การหมักดองจะยังคงอยู่กับชาวชนบทไปอีกนาน[35]

สะตอดอง

ใช้ฝักสะตอแก่จัดหรือเริ่มสุก นำมาลวกน้ำร้อนประมาณ 15 นาที เพื่อจะลอกเปลือกออกจากเมล็ดง่าย จากนั้นลอกเปลือกออกจากเมล็ดให้หมด นำเมล็ดไปแช่น้ำ 3-10 วัน แล้วล้างน้ำ 3-4 ครั้ง หรือจนกว่าจะหมดเมือกที่ติดอยู่กับเมล็ด แล้วนำไปผึ่งหรือใส่ในตะแกรง เพื่อให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำไปคลุกกับเกลือโดยใช้อัตราส่วน สะตอ 1 ถัง ต่อเกลือ 1 กิโลกรัม นำไปใส่ภาชนะหมัก เช่น เนียงหรือไห หรือหม้อเคลือบ หมักไว้ 1 คืน แล้วใช้น้ำซาวข้าวใส่พอท่วมเมล็ด แล้วหมักต่ออีก 3 คืน จึงรับประทานได้



ภาพที่ 18 สะตอดอง

ที่มา: https://www.bansuanporpeang.com/node/23975.

ลูกเนียงดอง

ลูกเนียงเป็นพืชที่อยู่คู่ท้องถิ่นภาคใต้ มีความสัมพันธ์ต่อวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ ดังจะเห็นได้จากพื้นที่หลายแห่งในภาคใต้ที่ชื่อของเนียงกลายเป็นชื่อตำบล หรืออำเภอ เช่น บ้านเนียงในจังหวัดยะลา อำเภอควน

---

[35] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 10 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 4682-4684.

เนียง ในจังหวัดสงขลา อำเภอยะหริ่ง (ซึ่งแปลว่าอำเภอเนียง) ในจังหวัดปัตตานี ในเชิงวัฒนธรรมเนียง สามารถนำมาใช้ประโยชน์ทั้งในแง่ของการใช้เป็นอาหาร ยารักษาโรค และการย้อมผ้า ดังตังอย่างต่อไปนี้

ชาวใต้นิยมรับประทานผลเนียงหรือลูกเนียงเป็นผัก (ผักเนาะ) โดยอาจรับประทานเป็นผักสดด้วยการใช้ลูกอ่อนปอกเปลือกจิ้มน้ำพริก หรือกินร่วมกับอาหารรสเผ็ด เช่นแกงส้ม แกงกะทิ ขนมจีน ลูกเนียงอ่อนนี้กลิ่นไม่ฉุนจัด เนื้อนิ่ม ฝาดเล็กน้อยอย่างไรก็ตาม ในการรับประทานลูกเนียงอ่อนเป็นผักเหนาะนั้น ไม่ควรแกะจากฝักทิ้งไว้นาน เพราะจะแห้งหรือถ้าเมล็ดแก่จัดเคี้ยวลำบาก ก็ต้องนำไปเพาะในกระบะทรายให้พอแตกหน่อ ซึ่งเรียกว่า ลูกเนียงเพาะ

วิธีการดอง นำลูกเนียงที่เพาะหรือหมานไว้จนแตกหน่อ มาลวกด้วยน้ำเดือดจนทั่ว เพื่อฆ่าเชื้อราและรสขื่น แล้วนำไปล้างวางทิ้งไว้จนสะเด็ดน้ำ แล้วนไปใส่ภาชนะสำหรับดอง ใส่น้ำที่ต้มสุกและทิ้งไว้จนเย็นให้ท่วมลูกเนียง ใส่น้ำตาลและเกลือพอออกรสหวานปนมัน ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 5-10 วัน ก็ใช้รับประทานได้ รับประทานกับน้ำพริกหรือแกล้มอย่างผักดองอื่นๆ โดยทั่วไปเก็บไว้ได้ประมาณ 2-3 เดือน

การดองผักให้มีรสเปรี้ยวถือเป็นการถนอมอาหารแบบพื้นเมืองดั้งเดิมอย่างหนึ่งของภาคใต้ เพราะพืชผักจากป่าต้นน้ำในเทือกเขามีมากมายเหลือกิน คนใต้จึงนำพืชผักมาหมักดองกับเกลือ ซึ่งในอดีตโหมควนเขาสามารถนำเนื้อสัตว์หรือของป่าไปแลกเกลือกับโหมเลได้ โดยผ่านทางเกลอหรือยาติมิตรต่างๆ ที่ไปมาหาสู่กัน

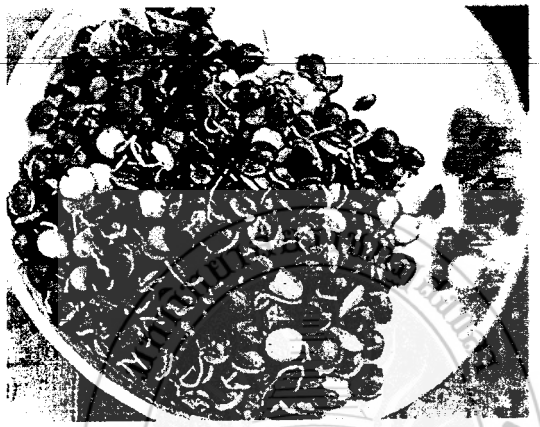
การดองเป็นการเก็บอาหารไว้กินนานๆ สามารถนำมากินกับขนมจีน แกงปลา น้ำชุบหรือน้ำพริก หรือกินกับอาหารรสเผ็ดจัดอื่นๆ ของภาคใต้ได้ตลอดฤดู ด้วยผักเหนาะหรือผักแนมเหล่านี้ ไม่สามารถขาดไปได้เลยจากมื้ออาหารของคนใต้ แม้ส่วนใหญ่จะชอบผักสดมาเหนาะมากกว่าก็ตาม

การดองพืชผักมีหลายประเภท คือ 1. ประเภทใช้ใบดอง มักเป็นผักเหม็นเขียวไม่นิยมกินสด เช่น ผักเสี้ยน ผักกุ่ม ผักหนาม ใบมันสำปะหลัง ใบผ้าร้ายห่อทอง (กะทกรก) และผักกาดเขียว 2. ประเภทใช้หน่อดอง ส่วนใหญ่จะเป็นหน่อไม้ที่ปอกเปลือกแล้ว 3. ประเภทใช้ฝักดอง เช่นถั่วฝักยาว และฝักเพกา 4. ประเภทใช้ดอกดอง เช่น ขุบเห็ด 5. ประเภทเมล็ดดอง เช่น ลูกสะตอและลูกเหรียง การดองภาคใต้ในบางอย่างจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตรงใส่น้ำผึ้งโตนดหรือน้ำตาลปีบลงไปเล็กน้อย เพื่อให้กลิ่นหอมหวานเค็มและมัน

คนใต้นิยมกินผักเหนาะ ไว้กับเคียงกับอาหารที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ซึ่งบรรดาผักเหนาะที่นิยมรับประทานกันก็มีอยู่หลายชนิด ทั้งผักใบเขียว และผักที่เป็นเม็ด เป็นฝัก อย่าง เช่น สะตอ ลูกเหนียง และเม็ดเหรียง โดยที่ยิ่งเมื่อรับประทานคู่กันกับแกง ก็จะช่วยเพิ่มรสชาติอาหารขึ้น ชาวบ้านจึงรู้จักนำมาพืชเหล่านี้มาเพาะเอาไว้เพื่อเอาไว้รับประทาน แม้ว่าจะไม่อยู่ในช่วงของการออกผลของพืชกลุ่มนี้ ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านอย่างหนึ่ง

ลูกเนียงเพาะ

การเพาะลูกเนียงเป็นวิธีหนึ่งในการเก็บรักษาลูกเนียงไว้กินนอกฤดูกาล การเพาะทำได้ทั้งในดิน และในภาชนะอื่น แต่ที่ใช้กันมากคือ เพาะในฟางคลุกกับทรายใส่ไว้ในแข่ง จนเมล็ดพองออก มีรากแตกออกมา ก่อนเพาะแช่น้ำ1-2 คืน จึงนำไปใส่ในฟางรดน้ำชุมทุกวัน พอเริ่มงอกก็เก็บได้ นำไปรับประทานกับข้างแกงหรือขนมจีน เป็นผักเคียง ลูกเนียงเพาะจะมีรสชาติมันกรอบ แต่กลิ่นค่อนข้างแรง ขนาดโตกว่าลูกเนียงธรรมดา เพราะนำไปเพาะจนต้อนอ่อนงอก และดูดน้ำเข้าไปมาก

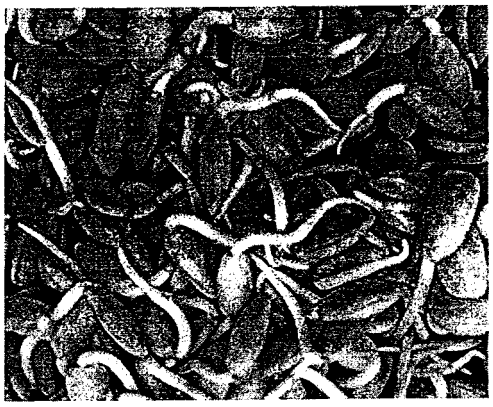


ภาพที่ 19 เหนียงเพาะ

ที่มา: http://www.thailandsusu.com/webboard/index.php.

ลูกเหรียงหรือเมล็ดเหรียง

ได้จากต้นเหรียง ซึ่งเป็นไม้ใหญ่คล้ายสะตอ ขึ้นอยู่ตามป่าทึบ มีฝักคล้ายสะตอ พอฝักแก่เมล็ดจะแข็งและมีสีดำ แกะเอาเมล็ดมาตัดปลายด้านที่งอกเป็นต้นออกเล็กน้อย ใช้ทรายหยาบ หรือบางคนใช้ขี้เลื่อยใส่ลงไปในกระบะหรือภาชนะใหญ่ๆ เกลี่ยทรายให้เรียบเสมอ แล้วเอาเมล็ดเหรียงโรยบนพื้นทราย ให้เมล็ดวางตัวโดยไม่ชิดถี่นัก แล้วเอาทรายกลบ ทำเช่นนี้เป็นชั้นๆ ไปได้สัก 4 ชั้นหรือ 5 ชั้น หมั่นรดน้ำให้ชุ่มประมาณ 6-7 วัน แล้วเอาตะแกรงมาร่อนทรายออกจากเมล็ดเหรียง จะเห็นหน่อเหรียงสีเขียวอ่อนโผล่ออกมา แล้วนำมาล้างน้ำ เอาเปลือกออกก็สามารถทำเป็นผักเหนาะได้แล้ว หากดองก็ลวกน้ำร้อนแล้วนำไปดองวิธีเดียวกับการดองสะตอ



ภาพที่ 20 ลูกเหรียง

ที่มา: https://medthai.com.

น้ำตาลแว่น

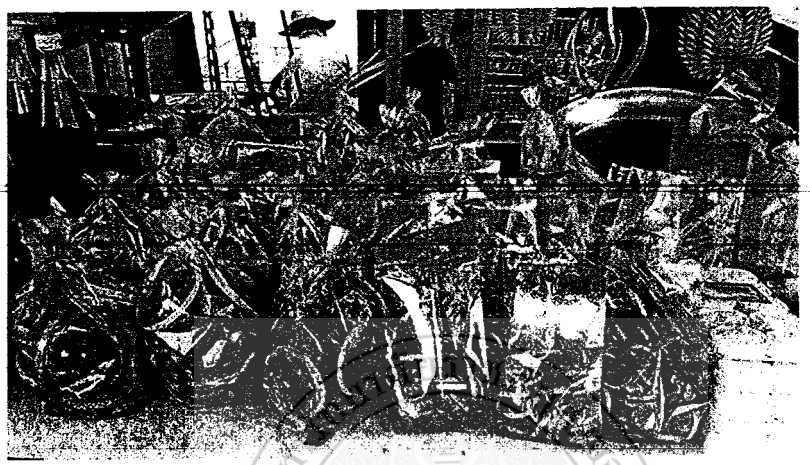
ในการทำน้ำตาล คนขึ้นตาลคนหนึ่งๆ จะขึ้นตาลได้ โดยเฉลี่ย 20 ต้นต่อวัน ได้น้ำหวานประมาณ 180 ลิตร เมื่อนำมาเคี่ยวเป็นน้ำผึ้ง (น้ำตาลเหลว) จะได้ราว 20-25 ลิตร จำหน่ายได้ 130-150 บาท แล้วแต่คุณภาพของน้ำผึ้ง

สำหรับโรงงานทำน้ำตาลแว่นพบอยู่ทั่วไปในเขตอำเภอสทิงพระ โรงงานแต่ละโรงจะรับซื้อน้ำผึ้งจากครัวเรือนข้างเคียงประมาณ 15 ครัวเรือน โดนนิยมซื้อตุนไว้ในช่วงเดือนมกราคม – กุมภาพันธ์ ซึ่งขึ้นตาลได้ผลผลิตมากและซื้อได้ในราคาต่ำ ในการให้ราคาน้ำผึ้งจะให้ตามคุณภาพ โดยดูสีและความเหนียว ถ้าน้ำผึ้งคุณภาพดีที่เรียกว่า “น้ำตาลเป็น” จะได้ราคาดี ตกปี๊บละ 130 บาท น้ำผึ้งชนิดนี้จะใส่ไม้เคี่ยมกันบูดได้ที่กระบอกรองรับน้ำหวานสะอาด ใช้เชื้อเพลิงคุณภาพดี เคี่ยวนาน ถ้าน้ำผึ้งคุณภาพต่ำที่เรียกว่า “น้ำตาลเหนียว” ราคาจะถูกลง ตกประมาณปี๊บละ 110 บาท

การทำน้ำตาลแว่น เท่าที่เป็นอยู่เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ใช้แรงงาน 4-5 คน ในโรงงานมีเตาดิน 2 เตาเป็นพื้น ตอนเย็นจะเตรียมทำน้ำตาลแว่น โดยนำใบตาลโตนดมาตัดม้วนเป็นวง ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ประมาณ 5-6 เซนติเมตร กว้าง 0.5 เซนติเมตร

วิธีทำน้ำตาลแว่น เริ่มด้วยตักน้ำผึ้งจากตุ่มหรือถังเก็บมา 6-7 ลิตร กรองใส่กระทะ เติมน้ำมันมะพร้าว 2-3 หยด ตั้งไฟเคี่ยวเฉยๆ ราว 10 นาที จากนั้นใช้ไม้กวนซึ่งทำด้วยเหล็กขดมีด้ามยาวกวนน้ำผึ้งไม่ให้เดือดล้นกระทะ กวนสัก 10 นาทีพอเห็นว่า น้ำผึ้งเป็นสีน้ำตาลเข้มก็ยกกระทะลงวางบนยางรถยนต์หรือดินที่ทำเป็นแอ่ง ใช้ไม้กวนตีหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “โชม”แรงๆ สัก 5 นาที น้ำตาลจะเหนียวข้น ขณะที่โชมน้ำตาลจะมีอีกคนหนึ่งเตรียมวางแว่นลงในแผงไม้ ประพรมน้ำเล็กน้อย เสร็จแล้วใช้เครื่องมือตักน้ำตาลหยอดลงในแว่นที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้สักครู่น้ำตาลจะแห้ง นำมาบรรจุเพื่อจำหน่ายต่อไป

ปัจจุบันการทำน้ำตาลแว่นได้พัฒนาไปจากอดีตเล็กน้อย คือมีการใส่สารฟอกสีให้น้ำตาลมีสีค่อนมาทางขาว ด้วยกระบวนการเช่นเดียวกับการทำน้ำตาลแว่นนี้เองสมัยก่อน เมื่อเคี่ยวน้ำตาลจวนจะงวดก็นำมาเทบรรจุลงในปี๊บส่งออกจำหน่าย น้ำตาลชนิดนี้เรียกว่า น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลปึก มีลักษณะค่อนข้างเปียก ไม่แห้งสนิทอย่างน้ำตาลแว่น[36]



ภาพที่ 21 น้ำตาลแว่น การแปรรูปจากน้ำตาลโตนด วางขายทั่วไปตามร้านค้าเส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 15 กรกฎาคม 2560.

การเคี่ยวน้ำตาลโตนดให้เป็นน้ำผึ้ง คือภูมิปัญญาการทำอาหารอีกอย่างหนึ่งของคนลุ่มทะเลสาบ การเคี่ยวน้ำผึ้งในกระทะขนาดใหญ่ต้องใช้ไฟจากไม้ฟืนจำนวนมาก เช่น ทางโหนด ปีกไม้ยาง แต่ก่อนใช้ไม้โกงกาง เมื่อเคี่ยวเป็นน้ำผึ้งโหนดแล้ว สามารถแปรรูปเป็นน้ำตาลผงและน้ำตาลแว่น สำหรับน้ำตาลแว่นสามารถนำไปประกอบอาหารได้มากมาย ทั้งของคาวของหวาน[37]

น้ำส้มโหนด

ทำได้จากการที่นำน้ำตาลมาใส่โอ่ง อ่าง หรือเนียงไว้ ปิดผามิดชิดก็จะได้เป็นน้ำเปรี้ยวที่เรียกว่า “น้ำส้มโหนด” ซึ่งจะเก็บเอาไว้ได้นานเป็นปี

---

[36] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 6** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 2661-2662 .

[37] ชวา มาลี, **อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ** (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 56 .

ฤดูกาลที่ขึ้นตาลโตนดไปปาดงวงเริ่มในเดือนอ้าย (ธันวาคม) หรือเดือนแปด (กรกฎาคม) ก่อนเริ่มในวันแรกต้องดูงวงตาลว่ายาวได้ขนาดแล้ว (งวงตัวเมียจะให้น้ำตาลหวานกว่าตัวผู้) และมีพ่อเฒ่าหรือผู้อาวุโสดูฤกษ์ยามการขึ้นต้นตาล เมื่อได้วันดีแล้วก็จะปีนขึ้นไปทางพะองหรือโอง นำไม้คาบไปคาบหรือหนีบงวงตาลอยู่ประมาณ 15 วัน เช้า-เย็น หรือวันละครั้ง ต้นตาลที่จะเริ่มให้น้ำตาลหรือปาดได้ต้องมีอายุ 65 ปีขึ้นไป[38]

ภาพที่ 22 น้ำส้มโหนด วางขายทั่วไปตามร้านค้าเส้นถนนสนามชัย-สทิงพระ

ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่าย**ภาพ**เมื่อ 15 กรกฎาคม 2560

เมนูอาหารที่นำน้ำส้มโหนดมาปรุง และก็ถือเป็นอาหารสำคัญจากทะเลสาบสงขลา นั่นคือ ปลากระบอกต้มส้มโหนด เนื่องจากปลาบอกหรือปลากระบอกถูกยกย่องว่าเป็นราชินีแห่งทะเลสาบ ส่วนส้มโหนดและน้ำผึ้งโหนดก็เป็นเครื่องดื่มของราชินี กล่าวกันว่าปลากระบอกเป็นปลาที่รสชาติดี เนื้อนุ่ม หวาน มันไม่มีกลิ่นสาบ อยู่ที่สะอาด น้ำดี เวลานำมาปรุงอาหารจะไม่เปื่อยยุ่ย ด้วยระบบนิเวศของทะเลสาบ ซึ่งปากทะเลเปิดเชื่อมกับอ่าวไทย ความเค็มของน้ำเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาลคือ มีทั้งเค็ม จืด และกร่อย ซึ่งปลากระบอกสามารถอาศัยอยู่ได้ทั้งสามน้ำ ปลากระบอกนั้นสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารได้หลากหลาย เช่น ปลากระบอกแดดเดียว ปลากระบอกต้มส้มโหนด เป็นต้น[39]

---

[38]ชวา มาลี, อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ (กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 56.

[39] ชวา มาลี, อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ, หน้า 72.

ภาพที่ 23 ปลากระบอกต้มส้มโหนด

ที่มา: http://thaicookingeazy.blogspot.com/2014/09/blog-post_32.html

หวาก

เป็นเครื่องดื่มประเภทเครื่องดองเมาซึ่งทำจากน้ำหวานที่ได้จากพืช เช่น ตาลโตนด จาก มะพร้าว เต่าร้าง อ้อย รากหญ้าคา เป็นต้น จำนวนดีกรีของหวากไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลที่มีอยู่ในน้ำหวาน หากปริมาณน้ำตาลมากดีกรีก็สูง แต่ถ้าปริมาณน้ำหวานน้อยดีกรีของหวากก็ต่ำลงตามส่วน ลักษณะของหวาก เป็นน้ำขุ่นสีขาวคล้ายน้ำซาวข้าวมีฟองขาวและมีรสชมๆหวานๆ บางทีก็มีรสเปรี้ยวเจือปนอยู่ด้วย หวาก แบ่งเป็นชนิดใหญ่ๆ ได้ 2 ชนิด คือ หวากลูกยอด ได้แก่ หวากซึ่งได้จากการที่ใช้ภาชนะรองรับจากการหยดจาก งวงตาลหรือต้นพืชโดยตรง ส่วนหวากดอง ได้แก่ หวากซึ่งได้จากการที่นำน้ำหวานจากพืชหรือน้ำตาลละลาย แล้ว ใช้เชื้อหวากผสมเก็บไว้จนเป็นหวาก คือมีฤทธิ์ทำให้มึนเมา

วิธีทำหวาก

1.หวากลูกยอด เอาเชื้อหวาก (คือหวากซึ่งมีเชื้อทำให้มึนเมาเต็มที่แล้ว) 2-3 แก้ว ใส่กระบอกไม้ไผ่ ซึ่ง มีความจุประมาณ 1-2 ลิตร แล้วนำภาชนะนี้ไปรองรับน้ำหวานที่หยดจากงวงตาลหรืองวงมะพร้าว ซึ่งเกิดจาก การใช้มีดคมๆ ปาดวันละ 2 เวลาคือ เช้าและเย็น (การปาดแต่ละครั้งจะต้องปาดให้บางขนาดไม่เกิน 2-3 มิลลิเมตร) น้ำหวากที่ได้จากการปาดตอนเช้าจะเก็บตอนเย็น และน้ำหวากที่ได้จากการปาดตอนเย็นจะเก็บ ตอนเช้า จะไม่ปล่อยหวากทิ้งไว้ในภาชนะข้ามวันข้ามคืน เพราะเชื้อหวากจะมากเกินไป ทำให้หวากแก่หรือ เปรี้ยว และทำให้หวากล้นภาชนะด้วย

2.วิธีทำหวากดอง หรือ หวากหมัก เริ่มต้นโดยการเอาเชื้อของหวากประมาณ 1 ส่วนใน 5 ส่วนของน้ำ หวากที่จะทำหวากทั้งหมดหรือยิ่งมากยิ่งดี ใส่ลงในภาชนะแล้วผสมน้ำหวานซึ่งอาจได้จากน้ำตาลสดหรือ

น้ำตาลที่นำมาละลายน้ำคล้ายน้ำเชื่อม โดยเปรียบเทียบว่าให้หวานเหมือนน้ำตาลสด ใส่ลงในภาชนะที่จะใช้หมักหวากนั้นประมาณร้อยละ 80 ของน้ำที่จะทำให้เป็นหวากดองทั้งหมด แล้วปิดให้มิดชิดเก็บไว้ประมาณ 2 วัน ถ้าจะให้ดีควรเก็บไว้ที่ที่แดดจะส่องถึง เพราะหวากจะเป็น (ได้ที่) เร็ว และสะอาดดีด้วย หวากที่เป็นแล้วจะมีฟองอากาศปุดๆ ขึ้น เมื่อชิมดูได้ที่แล้วนำออกมาดื่มได้แต่รสชาติของหวากดองย่อมด้อยกว่ารสชาติของหวากลูกยอดเป็นธรรมดาคือ อาจจะรู้สึกจืดชืดกว่า

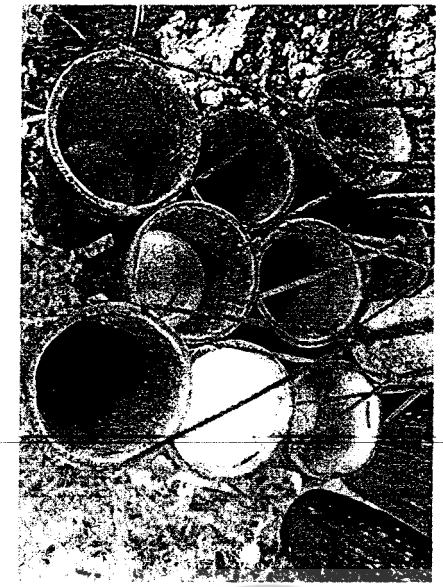
รสชาติของหวากที่นิยมดื่ม

รสชาติของหวากที่นิยมดื่มย่อมขึ้นอยู่กับผู้ดื่มแต่ละคน และแต่ละท้องถิ่น กล่าวคือบางคนชอบรสอ่อน คือมีรสหวานผสมอยู่ด้วย บางคนชอบรสแก่ คือรสขมคล้ายเบียร์หรือมีรสเปรี้ยวผสม และบางท้องที่ก็ไม่นิยมใส่เปลือกไม้แช่ไว้ในหวาก แต่บางท้องที่ก็นิยม ฉะนั้นรสชาติอันนี้ผู้ดื่มหรือผู้ทำหวากจะต้องปรุงแต่งให้ได้ตามความต้องการ โดยการแต่งกระบอกหรือภาชนะที่ใส่หวาก หรืออาจใส่เปลือกไม้ซึ้งเตรียมไว้แล้วใส่ลงในกระบอกหรือภาชนะที่ใช้รองรับหวากนั่นเอง แต่โดยทั่วไปแล้วถือว่าหวากที่ล้างกระบอกให้สะอาดไม่มีตะกอนและไม่ใส่เปลือกไม้ลงไปแช่เอาไว้เป็นหวากที่สะอาด เมื่อดื่มแล้วจะไม่ให้โทษแก่ร่างกาย

โดยปกติหวากที่ได้จากต้นตาลซึ่งอยู่ริมแม่น้ำที่มีน้ำเค็มขึ้นถึง หรือหวากที่ได้จากต้นจากจะมีรสเค็มนิดหน่อย หรือหวากที่ได้จากตาลเมียจะมีดีกรีค่อนข้างสูง เพราะน้ำหวานที่หยดออกมามีรสหวานจัด จึงมีรสดี โดยทั่วไปนิยมรสชาติของหวากประเภทนี้มากกว่ารสอื่นๆ

หวากนอกจากใช้เป็นเครื่องดื่มแล้ว ยังใช้ประกอบอาหารได้ด้วย เช่น ใช้หวากซึ่งมีฟองมากๆ ผสมลงในขนมถ้วยฟูเพื่อให้ขนมฟูยิ่งขึ้น และหวากที่เหลือจากการดื่มแล้ว หากไม่ต้องการรักษาคุณภาพให้เป็นหวากต่อไปก็อาจนำไปใส่ในภาชนะที่เหมาะสม เช่น ไหไห ขวดโหล ขวด หรือภาชนะอื่นซึ่งเมื่อใส่แล้วไม่เป็นพิษแก่ร่างกาย เก็บรักษาไว้ประมาณ 3-4 สัปดาห์ หวากก็จะมีรสเปรี้ยวและกลายเป็นน้ำส้มสายชูหมักที่ใช้ประกอบอาหารได้อย่างดี สามารถขายได้ในราคาแพงกว่าหวากด้วย นอกจากนี้น้ำส้มสายชูที่ทำจากหวากซึ่งได้จากต้นจากสามารถใช้ผสมยาแผนโบราณได้หลายขนาน

การทำหวากจากต้นตาล ผู้ทำหวากในบางท้องที่มีความเชื่อไปต่างๆนานา เช่น การเริ่มพาดพะองเพื่อขึ้นไปทำหวากนั้นจะต้องดูฤกษ์ยามตามตำราโหราศาสตร์เสียก่อน บ้างเชื่อว่าห้ามเริ่มพาดในวันอังคารและวันพุธ เพราะถือว่าวันอังคารเป็นการทำเพื่อโจร ฉะนั้นหากเริ่มทำในวันนี้ก็อาจมีคนขโมยหวากในภายหลัง และถ้าทำในวันพุธ ซึ่งเป็นวันที่เน่าเปื่อยก็อาจทำให้ผู้ทำหวากมีอุบัติเหตุตกจากต้นตาล หรือได้ปริมาณหวากน้อยเป็นต้น สำหรับวันที่จัดว่าเป็นวันดีในการเริ่มพาดพะองเพื่อเริ่มต้นทำหวากจากต้นตาลนั้น ถือว่าควรเป็นวันพฤหัสบดีหรือวันเสาร์และทิศทางของพะองที่พาดห้ามอยู่ทางทิศตะวันตกของต้นตาลเพราะถือว่าอาจทำให้ผู้ทำหวากเกิดอุบัติเหตุจากต้นตาลได้ และทิศที่ดีก็คือ ทิศตะวันออกจะทิศเหนือของต้นตาล



ภาพที่ 24 หวากที่ผ่านการหมักบนต้น "ลูกยอด"

ที่มา: http://oknation.nationtv.tv/blog/banjerd/2016/12/03/entry-1

จะเห็นได้ว่าการแปรรูปที่มาจากตาลโตนดมีอยู่มากมาย เพราะตาลโตนดถือเป็นพืชที่มหัศจรรย์ สามารถที่นำมาแปรรูปได้ทั้งอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ เช่น ต้นแก่สามารถแปรรูปได้ไม้เนื้อดี ใบตาลนำมาตากแห้งทำจักสาน ก้านใบใหญ่มาทำรั้วบ้าน หัวผลอ่อนมาทำอาหาร ผลหนุ่มให้น้ำลูกตาลสด จาวตาลนำมาเชื่อม ผลแก่นำมาทำขนมให้สีเหลืองนวลได้หลายชนิด อย่างเช่น ขนมตาล ส่วนผลผลิตอีกอย่างที่นำยอดงวงตัดและคาบ หมักในกระบอกกลายเป็นน้ำตาล ใส่ไม้เคี่ยมเข้าไปก็กลายเป็นน้ำตาลเมา หรือที่เรียกว่า "หวาก"

ในพื้นที่อำเภอสทิงพระ จะพบเห็นอาชีพการขึ้นต้นตาลโตนด ที่ถือว่าเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ อีกทั้งยังมีเรื่องเล่ามากมาย อันเกี่ยวข้องกับการต่อสู้ชาวบ้านกับรัฐ ที่คอยจับคนทำหวากหรือน้ำตาลเมา แต่อย่างไรสิ่งเหล่านี้ล้วนแล้วเป็นวิถีของคนลุ่มเลสาบ เพราะนับตั้งแต่อำเภอระโนดลงมาถึงอำเภอสทิงพระ และเรื่อยลงไปถึงอำเภอสิงนคร ตลอดแนวพื้นที่แคบๆ ระหว่างทะเลสาบสงขลาและทะเลอ่าวไทย ก็จะพบเห็นต้นตาลตลอดทางที่เรียงรายในทุ่งนา จึงทำให้ได้เห็นว่า วิถีชีวิตของผู้คนในท้องที่แห่งนี่ผูกพันอยู่กับต้นตาลหรือต้นโหนด

ในส่วนของของกินในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา มิได้พบเพียงอาหารคาวที่มีรสชาติอร่อยลิ้น ถูกปากเพียงแค่นั้น แต่ทว่าในส่วนของขนมก็มีความนิยมและเป็นขนมเฉพาะท้องถิ่นนั้นๆ ที่หารับประทานได้นอกจากนี้ก็เกิดขึ้นมาจากการสร้างภูมิปัญญาของชาวบ้าน ที่สร้างสรรค์มาจากทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ใน

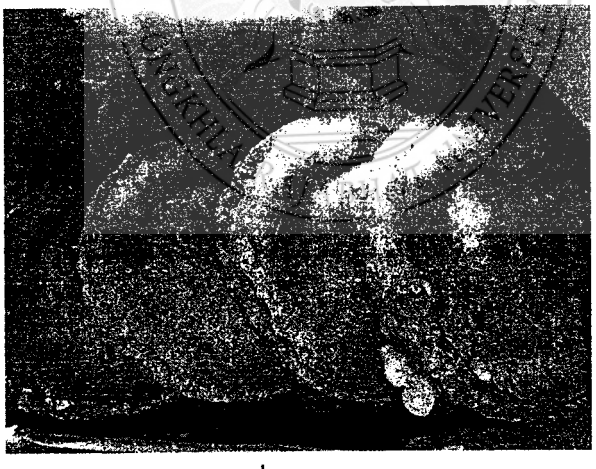
ท้องที่ ดัดแปลงจนเกิดเป็นขนมที่มีรสชาติถูกอกถูกใจผู้คนต่างถิ่นที่ได้มาเยือนและมีโอกาสลิ้มชิมรสของขนมพื้นถิ่น ที่บางชนิดอาจหารับประทานได้ค่อยข้างยากแล้วในปัจจุบันนี้

มันรังนก

เป็นขนมชนิดหนึ่ง ทำโดยเอามันเทศมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นแผ่นบางๆแล้วหั่นอีกครั้งเป็นเส้นยาวๆ เล็กๆ แล้วเอากระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืชให้ร้อนจัดเอามันลงทอด กะดูให้มันพอเหลืองแล้วเอาน้ำตาลปี๊บใส่ลงในกระทะที่กำลังทอดมันอยู่ น้ำตาลจะจับตามเส้นมันทอดจนได้ที่แล้วตักใส่ในถาดตั้งเป็นกองๆ ถาดที่ตักมันรังนกใส่จะต้องวางให้ตะแคงไปด้านหนึ่ง เพื่อให้น้ำมันไหลออกจากมันรังนกได้สะดวก มันรังนกจะมีรสชาติหวานมันและกรอบ[40]

จู้จุน

จู้จุน หรือ ขนมฝักบัว เป็นขนมชนิดหนึ่ง ทำโดยเอาข้าวสารเจ้ามาล้างน้ำให้สะอาด แช่ให้เมล็ดพองได้ที่ นำไปโม่ให้ละเอียดแล้วใส่ถุงผ้าวางไว้ให้สะเด็ดน้ำ เคี่ยวน้ำตาลให้ละเอียดเป็นน้ำเชื่อม วางไว้พออุ่นๆ เอาแป้งใส่ลงที่ละเล็กน้อยขณะเดียวกันก็ใช้มือนวดแป้งที่ใส่ลงไปเรื่อยๆ จนแป้งหมด เอากระทะสำหรับทอดขนมจู้จุนโดยเฉพาะซึ่งมีลักษณะกลมเล็กก้นลึก (ใช้ทอดขนมได้ทีจะแผ่นเท่านั้น) ตั้งไฟใส่น้ำมันพืชพอให้พอเหมาะที่จะทอดขนมทีละแผ่น เมื่อน้ำมันร้อนก็ตักแป้งขนมที่นวดไว้เรียบร้อยแล้วใส่ลงไปในกระทะทอดให้เป็นแผ่นโดยที่ไม่ต้องพลิกแผ่นขนมเพียงแต่ใช้ปลายแหลมหมุนแผ่นขนมไปเรื่อย เพื่อให้ขนมสุกทั่วถึง ขนมจู้จุนจะเหนียวและอมน้ำมัน มีรสชาติหวาน



ภาพที่ 25 ขนมจู้จุน

ที่มา: https://www.khaosod.co.th/view_newsonline.php?newsid=1470292754.

---

[40] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 12** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 5973.

ลูกหยีกวน

ลูกหยีกวน ทำได้ 2 ชนิด คือชนิดมีเมล็ดและชนิดไม่มีเมล็ด ชนิดไม่มีเมล็ดอร่อยกว่า สะดวกแก่การรับประทาน การกวนลูกหยีใช้น้ำ น้ำตาล แบะแซ (เพื่อให้เกิดความเหนียว) เกลือ ต้มเคียวในกระทะประมาณ 2 ชั่วโมง เมื่อเหนียวพองามแล้ว เทน้ำตาลลงในกระทะอีกใบหนึ่ง (เพื่อไม่ให้ร้อนจัดเกินไป) แล้วจึงเอาลูกหยีที่จะกวนใส่ลงไป กวนให้เข้ากันจนทั่ว ทิ้งไว้จนเย็นแล้วปั้นเป็นก้อนแล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว

ลูกหยีทรงเครื่อง ทำเช่นเดียวกับลูกหยีกวน แต่เติมน้ำปลา พริก เกลือลงไปพอกล่มกล่อม แล้วคลุกด้วยน้ำตาลทรายทีหลัง

ลูกหยีฉาบ ปรุงด้วยน้ำตาล เกลือ พริก และแบะแซ การปรุงทำเช่นเดียวกับลูกหยีกวน

ลูกหยีกวน ลูกหยีทรงเครื่อง และลูกหยีฉาบน้ำตาล เป็นของหวานรับประทานเล่น หยีลูกดำ 1 กิโลกรัม มูลค่าประมาณ 50 บาท เมื่อแกะเนื้อออกจากเปลือกและแกะเมล็ดจะได้หยีเนื้อแดงประมาณ 0.5 กิโลกรัม ซื้อขายกันในราคา 160 บาท ราคาเพิ่มขึ้นเกือบ 3 เท่าตัว (ค่าแกะเปลือก 10 บาท และค่าแกะเมล็ด 30 บาทต่อกิโลกรัม) ส่วนราคาหยีเมื่อแปรรูปแล้วนั้นถ้าเป็นหยีมีเมล็ด 100 ห่อ (1 ห่อมีเมล็ดหยี 7 เมล็ด) ราคาส่ง 75 บาท ไม่มีเมล็ด 100 ห่อ นำหนักประมาณ 300 กรัม ขายส่ง 150 บาท (ข้อมูลปี พ.ศ.2547) การแปรรูปนับว่าสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลหยีได้เป็นอย่างดี

ลูกหยีที่ปรุงรสแล้วมีจำหน่ายทั่วไปในจังหวัดภาคใต้และภาคอื่นๆของประเทศ นิยมซื้อเป็นของฝากญาติมิตรและบุคคลทั่วไป

ภาพที่ 26 ลูกหยีกวน

ที่มา: facebook ลูกหยี ยะรัง

ทุเรียนกวน

ทุเรียนกวน เป็นอาหารหวานที่มีรสอร่อยและนิยมรับประทานกันมากอย่างหนึ่งในภาคใต้ ทั้งยังเป็นสินค้าที่ทำรายได้ดีให้แก่ชาวใต้อีกด้วย เราสามารถหาซื้อทุเรียนกวนรับประทานได้ตลอดปีตามร้านขายของประเภทขนมแห้งทั่วไปในภาคใต้ โดยเฉพาะที่จังหวัดสงขลา พัทลุง นครศรีธรรมราช ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส

โดยทั่วไปคนไทยนิยมบริโภคทุเรียนสดๆ คือ รับประทานทุเรียนสุก แต่เนื่องจากภาคใต้มีทุเรียนมากเกินความต้องการประการหนึ่ง ชาวสวนและพ่อต้องการเพิ่มราคาทุเรียนให้สูงขึ้นอีกประการหนึ่ง จึงได้คิดหาวิธีถนอมอาหารเพื่อจะเก็บทุเรียนไว้กินได้นานๆ โดยทำทุเรียนกวน นอกจากจะเก็บไว้กินได้นานแล้ว ยังสามารถทำทุเรียนราคาถูกให้เป็นทุเรียนราคาแพงได้ เป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ชาวสวนทุเรียนหรือพ่อค้าไปในตัว

วิธีกวนทุเรียนไม่มีอะไรซับซ้อนมากนัก เริ่มด้วยการหาซื้อทุเรียนสุกมาจำนวนมากๆ (ทุเรียนที่ใช้กวนเป็นทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองเท่านั้น ไม่นิยมใช้ทุเรียนพันธุ์ดี เช่น ชะนี กบ หรือหมอนทอง ฯลฯ เพราะนอกจากราคาแพงแล้ว เมื่อกวนเสร็จเนื้อจะเหลวและไม่อร่อยเท่าทุเรียนพื้นเมือง) แกะเปลือกออกคัดเอาทุเรียนเนื้อนิ่มชนิดเนื้อเป็น “ข้าวเย็น” (เนื้อแข็งเป็นไม้) ไม่ใช้ (ถ้าจะใช้ทุเรียน “ข้าวเย็น”ก็ต้องใช้เครื่องบดบดจนละเอียด แต่ก็จัดเป็นทุเรียนกวนคุณภาพต่ำ) แกะเอาแต่เนื้อ เทเนื้อทุเรียนลงในกระทะเหล็กหรือกระทะอะลูมิเนียมขนาดใหญ่ (กระทะใบบัว) เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 70-90 เซนติเมตร ผสมด้วยน้ำตาลทรายในอัตราส่วนทุเรียน 1 กิโลกรัม ต่อน้ำตาลทราย 200 กรัม กระทะหนึ่งๆ สามารถใส่เนื้อทุเรียนได้ประมาณ 6-8 กิโลกรัม ถ้าใช้ทุเรียนสด 7 กิโลกรัม จะได้ทุเรียนกวนประมาณ 5 กิโลกรัม การกวนเริ่มด้วยไฟแรงก่อน แล้วค่อยๆ ลดไฟลงเป็นไฟอ่อนจนทุเรียนสุกพอดี

ในการกวนทุเรียนจะใช้ผู้ชาย 1-2 คน ใช้พายด้ามยาวเพื่อเป็นการผ่อนแรง กระทะหนึ่งๆ ใช้เวลากวนประมาณ 2 ชั่วโมง วันหนึ่งๆ ผู้กวนทุเรียนจะกวนได้ประมาณ 5 กระทะ เมื่อกวนจนทุเรียนเป็นเนื้อเดียวกันและแห้งสนิทจนไม่ติดกระทะแล้ว จึงยกลงวางไว้ให้เย็น แล้วจึงบรรจุภาชนะเพื่อเก็บไว้รับประทานหรือส่งจำหน่าย[41]

---

[41] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 7** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 3453.

บูตู

เป็นขนมชนิดหนึ่ง มีวิธีการปรุง โดยใช้แป้งข้าวเจ้านวดกับน้ำตาลแว่นหรือน้ำตาลปึกให้เข้ากัน แล้วนำแป้งที่ได้ไปตากแดดจนร่วน นำมาใส่ถ้วยตะไลซึ่งมีผ้าขาวบางและน้ำตาลแว่นรองอยู่อีกชั้นหนึ่ง เมื่อใส่แป้งหมดแล้วก็นำขนมไปนึ่งทั้งถ้วย พอสุกยกลง เอาขนมออกมาคลุกกับมะพร้าวขูดคลุกเกลือพอมีรสเค็มมันรับประทานได้

ขนมเดือนสิบ คือ ขนมที่ใช้สำหรับทำบุญสารทเดือนสิบหรือที่เรียกว่าประเพณีตั้งเปรตหรือชิงเปรต มีอยู่หลายอย่าง แต่ละท้องถิ่นอาจต่างกันบ้าง แต่ที่จำเป็นอย่างยิ่งและขาดเสียไม่ได้มีอยู่ 4 ชนิด คือ ขนมลา ขนมพอง ขนมดีซำ และขนมบ้า บ้างท้องถิ่น เช่น นครศรีธรรมราช มีขนมกงหรือขนมไข่ปลา ซึ่งขนมแต่ละชนิดดังที่กล่าวมานั้น ล้วนทำขึ้นตามคติความเชื่อและอาจมีความเชื่อผิดแปลกกันไป เช่น ขนมลาเชื่อกันว่า ทำขึ้นสำหรับเปรตที่มีปากเท่ารูเข็ม เพื่อที่จะได้กินที่ละเส้น แต่บางท้องถิ่นเชื่อกันว่า ขนมลาทำสำหรับให้เปรตใช้เป็นแพรพรรณเครื่องนุ่งห่ม ขนมพองบางท้องถิ่นเชื่อกันว่าให้ใช้เป็นแพสำหรับบุรพชนหรือเปรตใช้ล่องข้ามห้วงมหรรณพ ตามคติพุทธศาสนา ขนมบ้าสำหรับให้บุรพชนใช้เล่นสะบ้าต้อนรับสงกรานต์ ส่วนขนมกงหรือขนมไข่ปลา ให้ใช้เป็นเครื่องประดับ

เทียน

ขนมชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านตามชนบทนิยมทำกันเวลามีงานประเพณี เช่น เดือนสิบ ชักพระ เป็นต้น ขนมเทียน ทำโดยเอาข้าวเหนียวขาวมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วแช่น้ำให้เมล็ดข้าวพองได้ที่นำไปโม่ให้ละเอียด แล้วใส่ถุงผ้าวางไว้ให้สะเด็ดน้ำแล้วนำแป้งมานวดกับน้ำตาลทรายให้เข้ากัน ถ้าใช้น้ำตาลโตนดต้องตากแป้งให้แห้งสนิท น้ำตาลโตนดต้องตั้งไฟเคี่ยวให้ข้น วางไว้ให้น้ำตาลเย็น แล้วนำมานวดกับแป้ง (อาจจะผสมมะพร้าวแก่ขูดด้วยก็ได้แต่จะเก็บขนมไว้ได้ไม่นาน) นำใบตองมาฉีกความกว้างประมาณ 4-5 นิ้ว ตัดหัวท้ายให้สวยงามแล้วใช้น้ำมันพืชทาเล็กน้อยเพื่อไม่ให้แป้งขนมติดใบตอง แล้วนำแป้งที่นวดแล้วมาห่อ การห่อจะตักแป้งประมาณครึ่งช้อนกลางแล้ววางช้อนด้านที่มีแป้งลงบนใบตองและใช้มือที่ถือใบตองกดให้ตรงกับแป้งที่อยู่ในช้อนแล้วลากช้อนออก แป้งขนมจะไม่ถูกมือผู้ห่อเลย จากนั้นม้วนใบตองพันหัวพันท้ายนำไปนึ่งจนสุกก็รับประทานได้[42]

ขนมบ้า

มีเป็นวิธีเตรียมแป้งเช่นเดียวกับขนมซำ ต่างกันเพียงขนมบ้าทำด้วยข้าวเหนียวส่วนขนมเมซำทำด้วยข้าวเจ้าเท่านั้น เมื่อเตรียมแป้งเสร็จแล้ว ปั้นเป็นรูปกลมขนาดเท่ากับขนมเมซำ แต่ตบให้แบนและบางกว่าขนมเมซำเล็กน้อย ไม่ต้องเจาะรูตรงกลาง ถ้าต้องการแดกงาก็ใช้งาขาวงาดำที่คั่วสุกแล้วโรยทับทั้ง 2 ด้าน แล้วจึง

---

[42] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 7** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 3506.

นำไปทอดในน้ำมันที่กำลังเดือดจนสุกแล้วตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน แต่เนื่องจากขนมบ้าทำจากข้าวเหนียว จึงยังมีน้ำมันเกาะเยิ้มอยู่ตลอดเวลา

ลาหรือขนมลา

ทำกัน 2 ชนิด เรียกว่า "ลาลอยมัน" อย่างหนึ่ง และ "ลาเช็ด" อีกอย่างหนึ่ง ทั้งอย่าง 2 นี้ มีเครื่องปรุงและวิธีทอด (โรยเส้น) ต่างกันเล็กน้อย

ลาเช็ด เป็นลาที่มีเส้นละเอียด เครื่องปรุงประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย และน้ำตาลจากที่เคี่ยวจนข้น วิธีทำ ใช้สารข้าวเจ้าที่ซ้อมจนขาวล้างให้สะอาด ใส่กระสอบกระจูดหมักทิ้งไว้ 2 คืน แล้วนำมาล้างให้หมดกลิ่น โม่ด้วยเครื่องโม่แป้งให้ละเอียด นำแป้งที่โม่แล้วไปกรองด้วยผ้ากรอง 2 ครั้ง แล้วนำแป้งที่ละเอียดนั้นไปบรรจุลงถุงผ้าบางๆ มัดปากถุงให้แน่นแล้วนำไปวางหรือแขวนไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วใช้ของหนักๆ วางทับทิ้งไว้จนแห้งสนิท นำแป้งที่แห้งแล้วนั้นไปตำจนร่วนดีแล้วใช้น้ำตาลที่เคี่ยวจนข้นมาคลุกเคล้าจนเข้ากันดี อาจใช้น้ำสุกผสมเล็กน้อยเพื่อให้แป้งเหลวพอเหมาะที่จะโรยเป็นเส้นได้ไม่ขาดสาย[43]

พอง หรือข้าวพอง

ทำจากข้าวเหนียว นำสารข้าวเหนียวแช่ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำมาล้างให้สะอาดจนหมดกลิ่น นำไปนึ่งด้วยสวด จนสุก แล้วนำมาอัดลงพิมพ์เป็นรูปตามต้องการ โดยมากนิยมทำเป็นรูปวงกลม รูปพระจันทร์ครึ่งซีก รูปสามเหลี่ยม รูปข้าวหลามตัด และรูปพุ่มข้าวบิณฑ์ เมื่อกดแต่งข้าวเหนียวได้เป็นรูปตามแบบพิมพ์แล้วจะถอดพิมพ์ออก นำไปใช้ทำอันอื่นๆ รายเรียงกันไว้บนกระด้งหรือภาชนะอื่นๆ แล้วนำไปตากแดดจนแห้ง แล้วจึงนำไปทอดในกระทะที่น้ำมันกำลังร้อนจัด ข้าวเหนียวก็จะพองฟูขึ้นและคงรูปเดิม เมื่อสุกดีแล้วก็ตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

ภาพที่ 27 ข้าวพอง

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 2 หน้า 619.

---

[43] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 2** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 614-615.

ก้องถึ่ง

เป็นขนมชนิดหนึ่ง ทำโดยใช้ถั่วลิสงคั่วปอกเปลือกออกให้หมด แล้วเอาน้ำตาลทราย 1 ส่วน แบะแซ 3 ส่วน ใส่กระทะ ใส่น้ำตามความต้องการ ตั้งไฟเคี่ยวให้น้ำตาลข้น ทดลองหยดน้ำตาลลงในน้ำแล้วหยิบขึ้นมาหักดู ถ้าน้ำตาลกรอบหักออก เป็นอันว่าน้ำตาลได้ที่จึงยกลงจากเตาไฟ แล้วเอาถั่วลิสงใส่ลงคลุกกับน้ำตาล แล้วเอาแป้งก้อ (แป้งก้อเป็นแป้งสุกสำเร็จรูปแล้ว ลักษณะคล้ายแป้งหมี่) กระจายบนโต๊ะสำหรับทำขนม ตักถั่วนี้คลุกน้ำตาลแล้วเททั้งหมดลงบนแป้งกระจายถั่วออก และเอาเครื่องมือซึ่งเป็นเหล็กแผ่นบางๆ ตัดถั่วออกมาจากกองถั่วแล้วพับ 3 ครั้ง เป็นแผ่นยาวใช้ไม้ทุบถั่วให้ละเอียดระหว่างที่ทุบถั่วบางส่วนจะหลุดออกจากแผ่นเรียกว่า “กาก” เมื่อทุบได้ที่แล้วนำมาแผ่ออกให้เป็นแผ่นกว้างประมาณ 7 นิ้ว ม้วนให้กลม ขณะม้วนขนมมีไม้ 2 แผ่น ยาวประมาณ 10 ฟุต ขนาดเท่าไม้บรรทัดกดทับตัวขนมแล้วใช้มือยืดตัวขนมออกให้ยาวประมาณ 1-2 ฟุต แล้วแผ่ตัวขนมออกเป็นแผ่นแบนยาวจึงเอากากขนมกองบนแผ่นขนมให้ตลอดแล้วม้วนแผ่นขนมอีกครั้งให้กลมแล้วใช้ไม้กดให้แน่น จึงใช้มีดคมๆ ตัดขนมให้เป็นชิ้นเฉียงเล็กน้อยตามความต้องการเมื่อตัดเสร็จแล้วใช้ไม้ 2 อันที่ใช้กดตัวขนมหนีบตัวขนมยกไปวางไว้ห่อด้วยกระดาษขาวที่ใช้ห่อขนมต่อไป การทำขนมก้องถึ่งนี้ต้องทำตั้งแต่ถั่วคลุกน้ำตาลร้อนๆ จนกระทั่ง ทุบ ดึง ม้วนและตัดขนมก็ยังอุ่นๆ ถ้าขนมเย็น ทุบ ดึง ม้วน ตัดไม่ได้ เพราะขนมจะกรอบ ขนมก้องถึ่งมีรสชาติหวาน หอมและกรอบ[44]

ก้อ

เป็นขนมชนิดหนึ่ง ทำโดยเอาข้าวสารเจ้าล้างให้สะอาดแล้วแช่น้ำให้เมล็ดข้าวสารพองได้ที่ วางให้สะเด็ดน้ำแล้วนำไปคั่วให้สุกเหลืองกรอบแล้วโม่ให้ละเอียด แป้งที่โม่ละเอียดแล้วแบ่งทำไส้ขนม เชื้อขนมและตัวขนม

ไส้ขนม ทำโดยเอาน้ำตาลโตนดชนิดเหลวใส่กระทะตั้งไฟเคี่ยวให้ข้น ใส่ถั่วลิสงคั่วปอกเปลือกตำหยาบๆ นำแป้งที่โม่แล้วใส่ลงพอประมาณ ผัดจนแห้งแล้วเอาเชื้อขนมใส่ถาดกระจายให้ทั่วแล้วตักไส้ขนมให้เป็นก้อนกลมประมาณเท่าปลายนิ้วชี้ ใส่ลงในถาดแล้วคลุกเชื้อขนมให้ทั่วเพื่อสะดวกในการหยิบตอนทำตัวขนม

ตัวขนม เอาน้ำตาลโตนดที่ทำเป็นน้ำตาลแว่นชนิดขาวใสในอ่างดินเผา แล้วใช้หัวกวน (หัวกวนทำด้วยรากลำพู) ขยี้ให้น้ำตาลละเอียดแล้วเอาแป้งลงกวนให้เข้ากับน้ำตาล ตักใส่พิมพ์ขนมครึ่งเดียว เอาไส้ขนมใส่แล้วเอาแป้งขนมอีกครั้งหนึ่งแล้วอัดให้แน่นจะได้ขนมตามรูปพิมพ์ แต่จะทำแบบใส่ไส้ก็ได้แล้วแต่จะใช้รูปพิมพ์อะไร

---

[44] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 1** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 214-215.

แป้งที่ผสมกับน้ำตาลเพื่อทำตัวขนมจะผสมวางไว้ไม่ได้ ผสมแต่ละครั้งต้องอัดพิมพ์เลย ถ้าผสมวางไว้นาน น้ำตาลจะขึ้นอัดพิมพ์ขนมไม่ได้[45]

ภาพที่ 28 ขนมก้อ

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 1 หน้า 212.

ทำลูกแป้ง

ลูกแป้ง คือเชื้อแป้งที่นำมาใช้หมักข้าวเหนียวเพื่อทำเป็นแป้งข้าวหมาก ลูกแป้งทำได้โดยการนำเอาสารข้าวเจ้าล้างให้สะอาดแช่น้ำไว้จนเม็ดข้าวสารพองได้ที่ แล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้งหนึ่งสงขึ้นใส่ภาชนะจักสารให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปคลุกเคล้ากับส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ พริกไทยชะเอม และกระเทียม จากนั้นก็นำไปตำด้วยครกตำข้าวจนละเอียด แล้วใช้ตระแกรงร่อนเอาเฉพาะส่วนที่ละเอียดมาผสมกับน้ำอ้อยช้างซึ่งมีรสหวานกรรมวิธีการทำน้ำอ้อยช้าง ใช้วิธีกะเทาะเอาเปลือกอ้อยช้างให้ติดเส้นใยของลำต้นมาด้วย แล้วกะเทาะเอาเปลือกนอกออกให้เหลือเฉพาะเส้นใยของลำต้น นำเส้นใยมาฉีกให้เป็นฝอยแช่น้ำไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง จากนั้นก็นำมาโขลกด้วยครกตำข้าวให้นุ่มและยุ่ยแล้วนำมาขยำกับน้ำกรองเอาเฉพาะน้ำกะปริมาณให้พอเหมาะที่จะสามารถคลุกเคล้ากับแป้งและส่วนผสมอื่นๆ โดยที่ไม่แฉะและแห้งหมาดจนเกินไป จากนั้นก็คลุกเคล้ากันให้ได้ที่แล้วนำมาคลึงเป็นเม็ดกลมกดให้แบนเล็กน้อย จัดเรียงให้เป็นแถว มีระเบียบในกระด้งซึ่งรองใบตองไว้เรียบร้อยแล้ว เมื่อทำเม็ดลูกแป้งเสร็จก็ใช้เชื้อลูกแป้งเก่ามาบดหรือตำให้ละเอียดโรยหน้าให้ทั่ว ขณะโรยเชื้อลูกแป้งผู้โรยบางรายจะว่าคาถาไปด้วยตลอดเวลา ว่า “อองแป้ง อองเถ้า อองดิน อองทราย ใครเป็นใครตาย กูรู้หมดแล้ว” จากนั้นก็ใช้ฟากไม้ไผ่วางทอดบนกระด้งมอนเพื่อทำเป็นโครงแล้วปิดใบตองอีก

---

[45] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 1 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542),** หน้า 211-212.

ชั้นหนึ่งให้มิดชิด หมักลูกแป้งไว้เป็นเวลา 3 วัน จึงนำเอาออกมาตากแดดจนแห้งสนิท ก็จะได้ลูกแป้งที่มีกลิ่นหอม รสหวาน และเก็บไว้ได้นานโดยไม่เสีย[46]

มะพร้าวคั่ว

มะพร้าวคั่ว เป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมทานกันทั่วไปในภาคใต้ ให้คุณค่าอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีเครื่องปรุงที่หาง่ายไม่ยุ่งยากต่อการหาซื้อ คือ มะพร้าวทึนทึกที่ขูดแล้ว กุ้งนา หรือกุ้งทะเล น้ำตาล ไข่ น้ำปลา พริกขี้หนูแดงสด กระเทียมเผา ข่า กระชาย ตะไคร้ เกลือ และกะปิ

วิธีทำ เริ่มด้วยสับมะพร้าว และสับกุ้งให้ละเอียด จากนั้นก็โขลกเครื่องแกงใส่กะปิจนได้ที่แล้ว นำมะพร้าวกับกุ้งที่สับแล้วตำให้เข้ากับเครื่องแกง จากนั้นเอาไข่ใส่คลุกให้เข้ากันแล้วใส่น้ำเปล่า ชิมดูให้มีรส 2 รส คือรสหวาน และออกเค็มนิดหน่อย แล้วเอากระทะตั้งไฟ ผัดจนเห็นว่ามะพร้าวสุก (ใช้ไฟขนาดกลาง) เวลารับประทานนิยมรับประทานกับผักสด หรือยอดผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ผักชีไทย (ผักชีล้อม) ยอดทองหลาง ปลีกล้วย ซึ่งจะทำให้ได้เกลือแร่และวิตามินจากผักเหล่านี้ด้วย

ภาพที่ 29 มะพร้าวคั่ว

ที่มา: https://www.bloggang.com

หมกไข่

หมกไข่ เป็นวิธีการทำไข่ให้สุก โดยเอาไข่ไก่ ไข่เป็ด หรือไข่นกพอกด้วยดินเหนียวแล้วนำไปเผาไฟ กะดูว่าดินเหนียวแห้งมีรอยปริแตกบ้างแล้วก็เขี่ยไข่ที่พอกออกจากกองไฟแล้วแกะออก เปลือกไข่จะติดกับดินเหนียว ส่วนไข่ที่สุกแล้วก็เอาออกได้ง่ายดาย

---

[46] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 7 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 3409.

เห็ดหมก

เป็นอาหารคาวชนิดหนึ่ง ปรุงขึ้นจากเห็ดแครงผสมกับเครื่องปรุงประกอบด้วยมะพร้าวขูดทั้งกาก กุ้งแห้ง ตะไคร้ หอม กระเทียม น้ำตาลและกะปิ โดยเอาเครื่องปรุงทั้งหมดตำเข้าด้วยกันให้ละเอียด นำไปคลุกเคล้ากับเห็ดแครงให้เข้ากันดีแล้วห่อด้วยใบตองเหมือนข้าวเหนียวปิ้ง หนีบด้วยไม้ตับนำไปย่างไฟจนกระทั่งสุกมีกลิ่นหอม นำไปรับประทานเป็นกับข้าวหรือเป็นกับแกล้ม

ยอนบึ้ง

เป็นวิธีการเอาไข่บึ้งออกจากรูบึ้งวิธีหนึ่ง เพื่อนำมารับประทานเป็นอาหาร การยอนบึ้งจะทำกันในฤดูที่บึ้งวางไข่ประมาณระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ซึ่งในช่วงนี้ตัวบึ้งจะเปิดปากรูให้กว้างออก และชักใยบริเวณปากรูให้เห็นเป็นข้อสังเกต

วิธีการยอนบึ้ง ผู้ยอนจะหักเรียวไม้หรือเรียวหวาย แล้วเด็ดหรือรูดใบออก ใช้ปลายเรียวยอนลงไปในรูบึ้ง ยอนไปเรื่อยๆ จนเส้นใยที่ห่อหุ้มไข่พันติดเรียวไม้จึงค่อยๆ ดึงไข่ขึ้นมา[47]

ทิ่มเม่า

ทิ่มเม่า หมายถึงการทำข้าวเม่า ซึ่งเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ทำจากข้าวเหนียว บางท้องถิ่นเรียกว่า “คั่วเม่า” หรือ “เม่า” โดยข้าวเหนียวที่ยังเป็นข้าวเปลือกซึ่งเก็บเกี่ยวและนวดฝัดมาใหม่ๆ ใส่ลงในกระทะที่ตั้งไฟทีละ 1 กำมือ ใช้ไม้คน (ไม้คั่ว) จนเปลือกแตกเห็นข้าวสารขาว และมีเสียงเมล็ดข้าวปะทุก็รีบยกขึ้นเทลงในครกตำ (ทิ่ม) ทั้งๆ ที่ยังร้อนอยู่ จนเปลือกข้าวแตกละเอียดเป็นรำข้าว จากนั้นก็ตักข้าวเม่าใส่กระดงฝัดเอารำออกก็จะได้ข้าวเม่า

การทิ่มเม่าโดยทั่วไปนอกจากจะใช้สากทิ่มหรือตำเม่าแล้วยังต้องใช้ “ไม้โยงเม่า” คือไม้ไผ่แบนไว้สำหรับคนในขณะที่ตำเพื่อไม่ให้เนื้อข้าวเม่าจับตัวเป็น (ก้อนขี้หมา)

พื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา อันมีอาณาบริเวณไล่มาตั้งแต่นครศรีธรรมราช พัทลุง และสงขลา มีทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ไม่ว่าจะเป็น กุ้ง หอย ปู ปลา และผักหลายหลายชนิด ที่สามารถนำมาบริโภคได้ในทุกฤดูกาล ซึ่งทรัพยากรทางธรรมชาติเหล่านี้ก็จะมีเอกลักษณ์ประจำถิ่น คนในพื้นถิ่นจะนำมาปรุงรสเป็นอาหารจานเด็ดมากมาย ทั้งประเภทคาวและหวาน โดยเป็นภูมิปัญญา ความรู้ของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาวัตถุดิบต่างๆ ที่หาได้ในพื้นที่ มาแต่งปรุงเป็นอาหารการกิน จนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น

อาหารการกินของแต่ละพื้นที่ย่อมสะท้อนถึงภูมิปัญญาและวิถีวัฒนธรรมของชุมชนนั้น อันเป็นความสามารถที่ได้นำเอาวัตถุดิบมาดัดแปลง ปรับปรุง และสร้างสรรค์เป็นอาหารชนิดใหม่ ที่มากด้วย

---

[47] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 13** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 6242.

คุณประโยชน์และสารอาหารที่หากได้ลองลิ้มชิมรส นอกจากนี้การแปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่น ยังช่วยเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหล่านั้น ให้มีคุณค่าเพิ่มมากขึ้น และยังถือเป็นการสร้างแนวความคิดที่เกิดมาจาก การบ่มเพาะการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้วัตถุดิบเหล่านี้ส่งต่อให้คนรุ่นต่อไป ไม่สูญหาย เป็นกระบวนการของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ดำรงอยู่ต่อไป

จากสภาพที่ตั้งทางภูมิประเทศของจังหวัดสงขลาที่พื้นที่ด้านทิศตะวันออกเป็นแนวที่ราบแคบๆ อยู่ริมชายฝั่งทะเลยาวต่อลงมาในแนวเหนือใต้ พื้นที่เหล่านี้จะอยู่ในเขตอำเภอระโนด สทิงพระ สิงหนครมาจนจรดอำเภอเมืองสงขลา ผู้คนที่อาศัยอยู่ชายฝั่งทะเลเหล่านี้ส่วนใหญ่จึงมักมีวิถีชีวิตเรียบง่าย อยู่กับวิถีชีวิตแบบพอเพียงด้วยการทำประมง ยกยอ และการทำนากุ้ง[48]

ในปัจจุบันการประกอบอาชีพประมงขนาดเล็กหรือการทำประมงพื้นบ้านได้กลายเป็นอาชีพหลักของผู้คนจำนวนหนึ่งในหมู่บ้านชายฝั่งทะเลและตามเกาะแก่งต่างๆ อย่างในลุ่มทะเลสาบก็เช่นเดียวกันที่ชาวบ้านยังคงประกอบอาชีพการทำประมงพื้นบ้าน ตลอดแนวชายฝั่งทะเลของจังหวัดสงขลา ผู้คนที่อาศัยอยู่ริมทะเลเหล่านี้ ทั้งรอบทะเลสาบสงขลา และตามแนวชายฝั่งอ่าวไทย ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวกับประมงและประมงพื้นบ้านที่ใช้เรือหาปลาต่อเองคล้ายเรือหัวโทงทางฝั่งอันดามัน จะเห็นได้ว่าคนรอบลุ่มทะเลสาบสงขลามีความผูกพันอยู่กับท้องทะเลสาบสงขลา ที่ถือว่าเป็นแหล่งทำมาหากินที่สำคัญ มาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ

ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือ เครื่องใช้ โดยทำการศึกษาค้นคว้าภูมิปัญญาด้านเครื่องมือเครื่องใช้ทั้งในครัวเรือนและ เครื่องมือประมงพื้นบ้าน อันเป็นเครื่องมือหลักในการประกอบอาชีพของชาวบ้านรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา จากการที่ทำการศึกษาพบว่า เครื่องมือเครื่องใช้บางชนิดยังคงใช้กันอยู่ในปัจจุบัน เช่น เครื่องมือประมงพื้นบ้าน อย่าง ไซนั่ง ไซ ยอ เป็นต้น ภูมิปัญญาของชาวลุ่มทะเลสาบคือ การสร้างเครื่องมือเครื่องใช้จากวัตถุดิบจากธรรมชาติอย่างใบตาล ใบสาคู ทางสาคู กาบหมาก เป็นต้น

2. เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวเรือน

เล็บแมว

เป็นเครื่องใช้ประจำห้องครัวสำหรับไสผลไม้บางชนิด เพื่อเอาเนื้อผลไม้นั้นไปยำ หรือใช้ปรุงแต่งเป็นอาหาร เช่น ไส้หัวลูกตาลโตนด ไสมะม่วงดิบ มะมุดดิบ หรือไสเนื้อมะพร้าวแก้ว เป็นต้น

เล็บแมวประกอบด้วยส่วนสำคัญ 2 ส่วน คือ ส่วนที่ทำด้วยแผ่นไม้เนื้อแข็ง เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดกว้างประมาณ 4-6 นิ้ว ยาวประมาณ 8-10 นิ้ว หนาประมาณ 1-2 นิ้ว มีด้ามถือ และตรงกลางเจาะเป็น

---

[48]สุรจิต จามรมาน และคณะ, **เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ** (เบสท์กราฟิคเพรส, 2557), หน้า 31.

รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดประมาณ 2-4 นิ้ว สำหรับปิดประกบด้วยแผ่นทองเหลืองที่เจาะรูคล้ายรังผึ้ง แต่ในปากรูเอียงขนานกันไปทางด้ามถือโดยปิดประกบให้แผ่นทองเหลืองโก่งนูนขึ้นเป็นรูปหลังเต่าเมื่อต้องการใช้ไสอะไรก็น้ำมาไสคล้ายการไสน้ำแข็ง จะได้ส่วนที่ไสแล้วเป็นเส้นฝอยละเอียด และเร็วกว่าการใช้วิธีสับหรือซอยด้วยมีด[49]

ภาพที่ 30 เล็บแมว

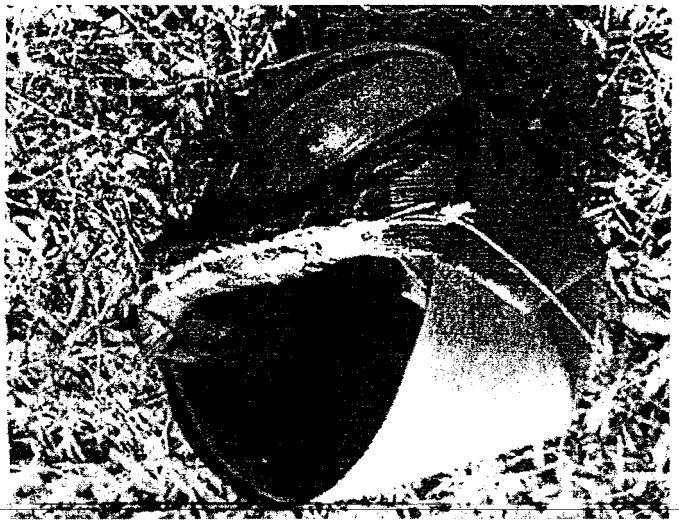
ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 14 หน้า 7013

หมา : ภาชนะตักน้ำ

หมา ติหมา ตีหมา ก็ว่า เป็นภาชนะตักน้ำอย่างหนึ่งของชาวภาคใต้ ทำด้วยกาบหรือใบของพืชตระกูลปาล์มที่หาได้ในท้องถิ่น การเรียกชื่อบางครั้งจึงมีชื่อของพืชที่นำมาเป็นวัสดุทำต่อท้ายด้วย เช่น ถ้าทำจากใบจากก็เรียกว่า “หมาจาก” ถ้าทำจากต้อหมาก (กาบหมาก) ก็เรียกว่า “หมาต้อ” ถ้าทำจากกาบหลาวชะโอนก็เรียกว่า “หมาต้อหลาวโอน” (หรือ “หมาต้อเช่นเดียวกัน”) แต่บางคนก็ใช้คำว่า “หมา” “ติหมา” หรือ “หมาตักน้ำ” รวมๆกันไปโดยไม่คำนึงถึงวัสดุที่ใช้ทำ

---

[49] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 14** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 7013.



ภาพที่ 31 หมา

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 17

โหลก

โหลก โหละ หรือ โคลก เป็นภาชนะที่ทำด้วยกะลามะพร้าวใช้ประโยชน์ต่างๆ กัน ได้แก่ใช้เป็นภาชนะตักน้ำดื่มเรียก “โหลกในน้ำ” หรือ “โคลก” ถ้าใช้ใส่ไส้เดือนเรียก “โหลกเดือน” หรือ “โคลกสะเดือน” ถ้าใช้ใส่ยางสำหรับดักนก เรียก “โหลกยาง” หรือ “โคลกยาง”

โหลกน้ำ ทำด้วยกะลามะพร้าวห้าวผลโตๆ ก้นแบนเรียบใช้เลื่อยตัดส่วนหัว (ส่วนที่มีรู) ออก โดยกะให้เลยกึ่งกลางขึ้นไปเล็กน้อย ขูดผิวทั้งนอกและในให้เรียบลื่น ใช้ตักน้ำดื่มแทนขัน เมื่อใช่แล้วนิยมนำคว่ำแล้วไว้บนผวาเหนือเตาไฟ จะทำให้เวลานำมาตักน้ำดื่ม น้ำจะมีกลิ่นหอมชวนดื่ม

โหลกเดือน ทำด้วยกะลามะพร้าวห้าวที่มีขนาดโตปานกลางหรือค่อนข้างใหญ่ ก้นแบบ นำมาเลื่อยเอาส่วนหัว (ส่วนที่มีรู) โดยกะว่าเมื่อเลื่อนหัวออกแล้วให้ได้ปากโหลกเดือนโตพอจะล้วงมือลงข้างในได้ จากนั้นขูดกะลาเอาขุยออกให้เกลี้ยงทั้งส่วนตัวโหลกและส่วนที่ตัดออก ซึ่งจะใช้ทำฝาโหลกนำตัวโหลกมาเจาะรูที่ก้น 2-3 รู เพื่อให้น้ำที่อาจเข้าในโหลกไหลออกได้ ไส้เดือนจะได้ไม่ตายง่ายๆ เจาะรูด้านข้างริมปากโหลก 2 รู โดยเจาะให้ตรงกัน ที่ฝาโหลกก็เจาะรู 2 รู ในลักษณะเดียวกัน นำเชือกมามัดปากโหลกเป็นสายสำหรับหิ้วโดยร้อยฝาโหลกเข้ากับสายโหลกนี้ด้วย โหลกเดือนนิยมใช้ใส่ไส้เดือนสำหรับทงเบ็ด เวลาใส่ไส้เดือนจะใส่ดินลงไปด้วยเล็กน้อย เวลาใช้นิยมคล้องแขนเปิดปากโหลกเอาไส้เดือนเกี่ยวเบ็ดแล้วก็ปิดฝากโหลกไว้ ทงเบ็ดเสร็จก็แขวนโหลกไว้ มดจะได้ไม่กัดกินไส้เดือน นับเป็นภาชนะที่สามารถเก็บไส้เดือนได้อย่างมิดชิดและมีคุณภาพพอประมาณ

เหล็กลิด

บางแห่ง เช่น สงขลา เรียก เหล็กคัด เป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งสำหรับใช้ปอกเปลือกผลมะพร้าว เหล็กลิดประกอบด้วยส่วนสำคัญ 2 ส่วน คือ ตัวเหล็กลิด และด้าม ตัวเหล็กลิด ทำด้วยเหล็กรูปคล้ายเสียมแต่ปลายแหลมคม มีบ้องสำหรับสอดใส่ด้าม ขนาดเหล็กลิดส่วนที่ใช้ปอกมะพร้าวกว้างประมาณ 7-8 เซนติเมตร หนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร ยาว 6 เซนติเมตร

สาดเตย

สาดเตยหรือสาดแชง คือเสื่อซึ่งสานด้วยเตยแชงหรือไม่ก็เตยน้ำ(ดู เตย:พืช) เป็นเสื่อที่ใช้ตากข้าวเปลือกหรือเมล็ดพืชผักมากกว่าจะใช้ปูพื้นเรือนสำหรับนอนหรือนั่ง

การทำสาดชนิดนี้ เริ่มจากตัดเตยมาจากต้น โดยตัดโคนใบและปลายใบออกให้เหลือความยาวของใบเตยตามขนาดที่ต้องการ ซึ่งโดยมากจะยาวราว 2.0-3.5 เมตร จากนั้นจะเลื่อยหนามที่สันใบและที่ขอบใบออก วิธีเลื่อยจะใช้ใยจากเปลือกผลมะพร้าวหรือเอ็นผูกคล้องนิ้วหัวแม่มือกับนิ้วชี้ เวลาเลื่อยจะทาบใยที่ผูกมือแล้วนั้นเข้ากับช่วงโคนใบตรงบริเวณที่จะเลื่อยทิ้ง แล้วดึงมือไปตามความยาวของใบเตยจนตลอดใบ จากนั้นจะผ่าใบแต่ละซีกออกเป็น 2 ซีกย่อย กะขนาดให้เท่ากัน เลื่อยเตยเรียบร้อยแล้วใช้ไม้แบนๆ ขูดให้นิ่มทั้งตอกนำไปผึ่งแดดให้แล่นมันหรืออ่อนตัวแล้วนำมาสาน

การสานสาดเตยจะสานอย่างง่ายๆ คือสานเป็นลายขัดยก 1 ข่ม 1 ไปเรื่อยๆ ขอบนอกทั้ง 4 ด้านใช้วิธีพับตอกกลับเข้าใน แล้วร้อยสอดไว้ในใบเตยซึ่งขัดลายเรียบร้อยแล้วโดยร้อยสอดเข้ามาราว 2-3 ตอก เสร็จแล้วตัดตอกที่เหลือจากการร้อยสอดออกทิ้ง เรียกว่า "ตัดหนวดสาด" ก็จะได้สาดเตยตามต้องการ[50]

ใยตาล

ต้นตาลที่มีลำต้นโตเต็มที่ประมาณ 10-20 ปี จะมีกาบที่โคนทางที่เหมาะจะทุบเอาเส้นใยมาใช้จักสานเป็นเครื่องใช้ได้ เพราะใยตาลมีความเหนียวทนทาน ใยตาลแต่ละเส้นจะยาวประมาณ 2 ฟุต นำมาสานเป็นหมวก กุบยา กุบหมาก ข้อง ไซ หรือผูกมัดเครื่องมือเครื่องใช้แทนหวายได้ เดิมคนภาคใต้นิยมนำใยตาลมาสานเป็นเครื่องใช้ส่วนตัวเฉพาะถิ่นเท่านั้นไม่นิยมทำเป็นอุตสาหกรรม ต่อมาสถาบันทักษิณคดีศึกษาเล็งเห็นความสำคัญและประโยชน์ของใยตาลจึงได้สนับสนุนให้พัฒนาใยตาลผลิตเป็นกระเป๋าถือ หมวก และเครื่องใช้อื่นๆออกจำหน่าย[51]

---

[50] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 16 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 7945.

[51] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 13, หน้า 6410.

ภาพที่ 32 วิธีทุบเอาใยตาล

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 13 หน้า 6410.

ใบสาคู

ใช้ใบสาคูเย็บเป็นจากสำหรับมุงหลังคาและกั้นฝา เป็นจากที่มีความทนทานกว่าจากที่ทำจากใบปาล์มชนิดอื่นๆทุกชนิด โดยปกติจะมีอายุการใช้ประมาณ 6-10 ปี และถ้านำไปแช่น้ำเสียก่อนประมาณ 15 วัน ถึง 1 เดือน อาจใช้งานได้นาน 9-10 ปี

การทำจากสาคูใช้ใบสาคูที่แก่พอเหมาะตัดออกจากทางมัดรวมไว้เป็นมัดๆ ใช้ไม้ไผ่ขนาดกว้าง 1.5-2.0 เซนติเมตร ยาวประมาณ 1.50 เซนติเมตร แช่น้ำประมาณ 7-10 วัน ทำเป็นตับจากหรืออาจใช้ไม้หมากที่แก่จัดก็ได้ ใช้คล้าเป็นเชือกสำหรับเย็บ (อาจใช้หวายก็ได้แต่ไม่นิยมเพราะเพราะอายุการใช้งานของจากสั้นกว่าหวายมาก) นำใบสาคูจับละ 3-4 ใบซ้อนให้ส่วนหน้าของใบหันไปทางเดียวกัน ให้ 2 ใบล่างสุดซ้อนกันเพียงครึ่งใบ แล้วพับกลางให้ส่วนของหน้าใบประกบกัน ให้ตับชิดรอยพับ ใช้คล้าหรือหวายที่จักเส้นไว้แล้ว (กว้างประมาณ 0.5 เซนติเมตร) เย็บคร่อมบน 1 ครั้ง และคร่อมล่าง 1 ครั้ง แล้วนำใบจากชุดต่อไปมาเย็บในทำนองเดียวกันเรื่อยๆ

ทางสาคู

ทางสาคูแต่ละอันยาวประมาณ 2.0-2.5 เมตร เลยส่วนกาบขึ้นไปจะกลมและเรียวไปหาปลายทาง ถ้าตัดปลายทิ้งให้เหลือยาวเพียงประมาณ 1.5 เมตร ส่วนปลายจะไม่เล็กกว่าส่วนโคนมากนัก นำมาลอกเอาเฉพาะส่วนเปลือกนอกซึ่งเรียกว่า “หน้าสาคู” ทำเป็นตอก ใช้สานเป็นผืนกั้นฝาห้อง หรือทำเป็นแผงใช้ปูรอง

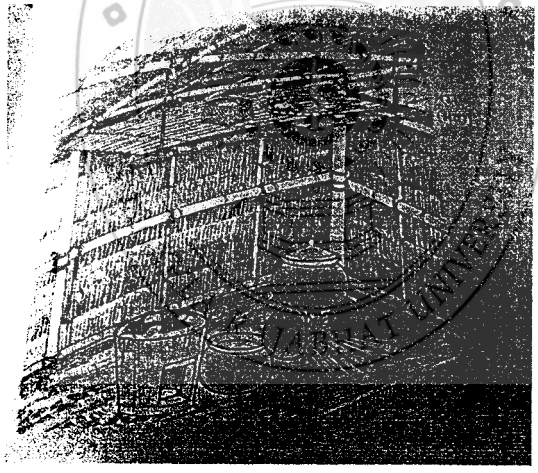
ตากกุ้ง ปลา หรือผลไม้ทำได้ง่ายกว่าทำด้วยไม้ไผ่ และถ้าใช้งานที่ไม่ต้องรับน้ำหนักมากๆจะทนพอๆกับไม้ไผ่ เหมาะที่จะใช้ทำฝาเพดานเพราะน้ำหนักเบาและมอดไม่กิน[52]

ผรา

คือ ที่วางของซึ่งแขวนหรือติดยื่นออกมาจากฝาที่อยู่เหนือเตาไฟในห้องครัว มีลักษณะคล้ายหิ้ง เป็นที่ สำหรับเก็บถนอมอาหารแห้งและเครื่องปรุงอาหารบางอย่างเพื่อไม่ให้อับชื้น กันมดแมลงกัดกินและช่วยให้คง สภาพอยู่นาน

ลักษณะสำคัญของผราที่ต่างจากหิ้งทั่วไป คือ พื้นของผราจะปูด้วยฟากหรือไม้ระแนงให้ห่างกันพอที่ควันไฟลอดผ่านสะดวกและให้ระดับของพื้นสูงเลยรัศมีเปลวไฟขึ้นไป คุณลักษณะดังกล่าวนี้จะช่วยให้ควันไฟอ่อนๆ และไอความร้อนจากเตาไฟแผ่อบไปทั่วบริเวณผรา ทำให้ของที่เก็บถนอมไว้บนผราไม่อับชื้น นอกจากนั้นควันไฟอ่อนๆ จะจับเกาะโดยรอบทำให้อาหารและของแห้งเหล่านั้นกรอบยิ่งขึ้น

ของที่นิยมเก็บไว้บนผรา เช่น ปลาเกลือ (ปลาแห้ง) ปลาย่าง เนื้อเค็ม กุ้งแห้ง กุ้งไม้ กุ้งย่าง (คล้ายกุ้งไม้แต่ย่างให้สุกโดยไม่ปลอกเปลือก) ขิง ข่า ขมิ้น พริกไทย พริกแห้ง เป็นต้น เรียกเขม่าที่จับบริเวณผราว่า "แหม็งผรา"[53]



ภาพที่ 33 ผรา

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 10 หน้า 4673

---

[52] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 16 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 7943-7944.

[53] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 10, หน้า 4672-4673.

พรก

หรือกะลามะพร้าว ชาวภาคใต้นำพรกมาใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง การใช้ประโยชน์หลายลักษณะกลายเป็นวิถีปฏิบัติของสังคมที่เรียกว่า วัฒนธรรม พรกเป็นเศษวัสดุที่ชาวภาคใต้รู้จักนำมาทำให้เกิดประโยชน์ โดยจะใช้พรกทำเครื่องใช้ต่างๆ เช่น ทำ “พรกลอด” สำหรับทำตัวขนมลอดช่อง ทำ “พรกลา” สำหรับทำขนมลา ทำ “พรกเคย” สำหรับละลายกะปิในการปรุงอาหาร ทำ “พรกลอยมด” หรือ “พรกเล” สำหรับกันมดไม่ให้กัดกินกับข้าว[54]

ภาพที่ 34 พรกลอยมด

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 10 หน้า 4839.

พรกน้ำ

เป็นเครื่องใช้ทำจากกะลามะพร้าวสุก ใช้ตักน้ำดื่มน้ำใช้จากภาชนะที่ใส่น้ำ เช่น ตุ่ม ไห เนียง มาดื่ม หรือใช้สอย สมัยก่อนๆ นิยมใช้พรกน้ำตักน้ำเพราะไม่ค่อยมีขันน้ำและแก้วน้ำอย่างปัจจุบัน หากมีขันน้ำใช้กันอยู่บ้างซึ่งได้แก่ ขันลงหิน และขันเงินก็เฉพาะผู้ที่มีฐานะดีเท่านั้น ส่วนชาวบ้านธรรมดานั้นเป็นเรื่องยาก จึงต้องนำวัสดุในท้องถิ่นมาประดิษฐ์เป็นที่ตักน้ำ วัสดุในท้องถิ่นนอกจากไม้ไผ่แล้ว ก็ยังมีกะลามะพร้าวซึ่งมีอยู่ทั่วไปมาทำเป็นพรกน้ำ โดยเลือกกะลามะพร้าวสุกชีกที่ไม่มีรู ซึ่งมีขนาดพอเหมาะ ขูดผิวตกแต่งให้เรียบทั้งด้านนอก

---

[54] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม** 10 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 4839.

และด้านใน เรียกว่า พรกน้ำ ใช้สำหรับตักน้ำดื่ม ตักน้ำล้างเท้าที่หัวบันไดก่อนขึ้นเรือน ตักน้ำใช้เพื่อการต่างๆ และใช้รินน้ำหวานจากกระบอกตาล หรือรินเหล้าจากไหสำหรับดื่ม พรกน้ำนี้ทุกครัวเรือนที่ใช้ต้องหมั่นล้างขัดถูทำความสะอาดอยู่เสมอๆ มิฉะนั้นจะทำให้ตะไคร่น้ำจับสกปรก[55]

ห่อหมาก

ห่อหมาก จัดเป็นภาชนะสำหรับใช้ใส่หมากพลูเช่นเดียวกับเชี่ยนหมาก เชี่ยนหมากนั้นใช้สำหรับใส่หมากพลูไว้กินภายในบ้านหรือไว้ประจำที่นับว่าเป็นภาชนะที่เหมาะสมที่สุดแต่เนื่องจากเชี่ยนหมากทำขึ้นจากวัสดุที่แข็งแรง และคงทนจำพวกไม้และโลหะ มีรูปทรงคงที่ถาวรไม่สามารถที่จะปรับเปลี่ยนรูปทรงได้ เมื่อนำติดตัวไปไหนมาไหนจะรู้สึกว่ายุ่งยากลำบากและเกะกะ ส่วนห่อหมากนั้นทำขึ้นจากผ้าทอมือสีสวยสดสามารถที่จะจับมุมของผ้ามาผูกปมเป็นกระเช้าคล้องแขนแขวนข้อมือ จะนำติดตัวไปไหนมาไหนค่อนข้างจะสะดวก เมื่อตกหล่นก็ไม่บุบไม่แตก เมื่อพับเก็บก็ทำได้ง่ายประหยัดเนื้อที่มีน้ำหนักเบา ดังนั้นผู้คนในสมัยก่อนนอกจากจะมีเชี่ยนหมากไว้ประจำบ้านกันถ้วนหน้าแล้วก็ยังมีห่อหมากประจำตัวของแต่ละคนอีกต่างหาก ปัจจุบันนี้ค่านิยมในเรื่องของการกินหมากได้ลดน้อยลงไปมากแต่แต่ก็ยังพอมีให้เห็นกันอยู่อีกพอสมควร เชี่ยนหมากก็ยังเป็นที่รู้จักกันดีทั้งชาวเมืองและชาวชนบท ส่วนห่อหมากนั้นสูญหายไปเกือบหมด ในปัจจุบันการเดินทางไปทำกิจธุระไม่ว่าใกล้หรือไกล หมากพลูที่ใช้กินระหว่างเดินทางก็จัดไว้ใส่ในถุงพลาสติกหรือไมก็ใส่ไว้ในกระเป๋าถือหรือกระเป๋าหิ้วซึ่งได้เข้ามาแทนที่ห่อหมากในที่สุด[56]

จากจำ

หรือจากหวาย เป็นจากสำหรับมุงหลังคา ทำด้วยหวาย โดยเอาหนามออกแล้วนำมามัดเป็นคู่ๆ ด้วยเชือกเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร เป็นเส้นแกนใช้หวายเส้นเล็กตีแผ่มัด (จำ) ใบหวายเป็นคู่ๆ เรียงใบหวายครั้งละ 2 ตับ แล้วมัดหนึ่งครั้งทำเป็นผืนจาก จากจำแต่ละผืนจะใช้ใบหวายประมาณ 50 คู่ เสร็จแล้วนำไปใช้มุงหลังคา โดยใช้เชือกมัดท้ายจากจำอำครั้งหนึ่ง เพื่อกันไม่ให้จากจำแยกหลุดออกจากกัน จากจำใช้กันแถวหลีแป๊ะ อำเภอเมืองสตูล และในจังหวัดสงขลา

ไม้ราวข้าว

เป็นไม้สำหรับแขวนเลียงข้าวที่เก็บเกี่ยวได้แล้วเพื่อตากให้แห้งสนิท โดยปกติชาวนาภาคใต้จะเก็บข้าวด้วยแกะและผูกไว้เป็นเลียง ถ้าข้าวแปลงใดยังไม่สุกเต็มที่เมล็ดข้าวยังแห้งไม่สนิท หรือข้าวที่ถูกน้ำท่วม เมื่อเก็บเกี่ยวผูกเป็นเลียงแล้ว ชาวนาภาคใต้นิยมที่จะตากแดดให้แห้งสนิทเสียก่อน จึงจะนำเข้าเก็บในเรือนข้าวหรือลอมข้าว การตากเลียงข้าวนี้มักนิยมทำไม้ราวข้าวสำหรับตากข้าวไว้ในนาแปลงใกล้ๆ หมู่บ้านหรือบริเวณลานข้างบ้านที่เป็นที่โล่งแจ้งแดดส่องได้ทั่วถึง

---

[55] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 16 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 4840.

[56] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 17, หน้า 8546.

ไม้ราวข้าวส่วนใหญ่ทำจากไม้ไผ่ทั้งลำเป็นพื้น ไม้ไผ่ที่ใช้ทำมักเป็นไม้ไผ่สีสุก เพราะมีความแข็งแรงทนทานใช้งานได้หลายปี และมีขนาดพอเหมาะที่จะแขวนเลียงข้าว[57]

ไม้แคว็กเคย

เป็นไม้ที่ทำขึ้นโดยเฉพาะสำหรับควักกะปิ (ภาคใต้เรียกกะปิว่า “เคย”) แทนการใช้ช้อนหรือใช้มือเพื่อแบ่งกะปิออกเพื่อจำหน่าย หรือการประกอบอาหาร ไม้แคว็กเคยมีลักษณะเช่นเดียวกับไม้พายพายเรือทุกประการ แต่ย่อส่วนให้มีขนาดเล็กลง ใบพายยาวประมาณ 6-8 นิ้ว ด้ามยาวประมาณ 10-12 นิ้ว รวมความยาวทั้งหมด 16-20 นิ้ว ความกว้างใบพายประมาณ 2 นิ้ว วิธีใช้ เอามือจับไม้แคว็กเคยควักขึ้นตามปริมาณที่ต้องการ ในแต่ละครั้งกะปิจะติดใบพายขึ้นมาเอาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ โดยวิธีการ เหลียด (ป้าย) ลงบนภาชนะนั้น ซึ่งไม่ต้องใช้มือจับ การที่จะตบแต่งกะปิให้แน่นหรือทำให้พื้นผิวเรียบหรือโค้งนูนอย่างไร ก็ใช้กระทำด้วยไม้แคว็กเคยทั้งสิ้น ในปัจจุบันยังคงใช้กันอยู่[58]

ภาพที่ 35 ไม้แคว็กเคย

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 13 หน้า 6210.

---

[57] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 13** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 6219.

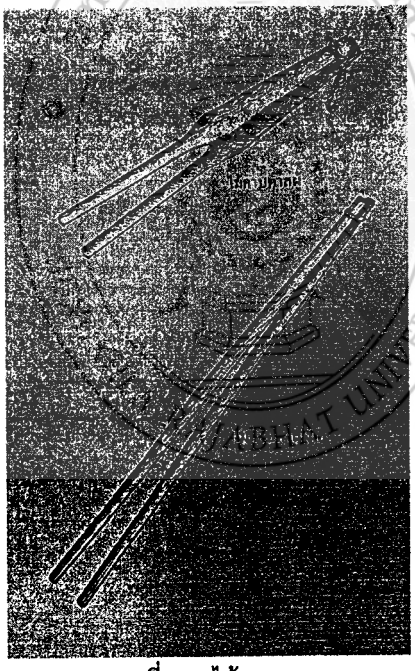
[58] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 13**, หน้า 6210.

ไม้คาบตาล

ไม้คาบตาล ไม้คีบโหนด ก็ว่า เป็นไม้ที่ทำขึ้นสำหรับใช้หนีบงวงตาลเพื่อกระตุ้นให้น้ำหวานคั่งงวงตาล จะได้ใช้มีดปาดงวงตาลเอาน้ำหวานทำน้ำตาลหรือทำหวาก

ไม้คาบตาลมี 2 ชนิด คือ ชนิดที่ใช้หนีบงวงตาลผู้และใช้หนีบงวงตาลเมีย ชนิดที่ใช้หนีบงวงตาลผู้มีลักษณะเป็นไม้กลม 2 ท่อน ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1.5-2.0 นิ้ว ซึ่งอาจมีลักษณะโตเท่ากันตลอดหรือเรียวไปทางปลายเล็กน้อยก็ได้ ยาวประมาณ 3-4 ฟุต ส่วนชนิดที่ใช้หนีบงวงตาลเมีย มีลักษณะแบนและคอดไปทางปลายคล้ายไม้พายกว้างประมาณ 2 นิ้ว ยาวประมาณ 1.5 ฟุต ทำด้วยไม้ไผ่หนาๆ เช่น ไม้ไผ่ตง หรือไม้เนื้อแข็งอื่นๆ ไม้คาบตาลทั้ง 2 ชนิดนี้ ส่วนปลายด้านหนึ่งจะบากเป็นรอยคอด ผูกเชือกให้ไม้คาบทั้ง 2 อันเกือบชิดกัน ปลายอีกด้านหนึ่งปล่อยไว้สำหรับหนีบงวงตาล

วิธีใช้ไม้คาบตาล อ้าไม้คาบตาลหนีบเข้ากับงวงตาล โดยใช้มือทั้ง 2 ข้างจับไม้คาบตาลอันละข้าง จากนั้นหนีบงวงตาลเป็นจังหวะ โดยค่อยๆหนีบเพื่อไม่ให้งวงตาลช้ำ และค่อยๆเลื่อนตำแหน่งการหนีบไปเรื่อยๆ จนทั่วทั้งงวง[59]



ภาพที่ 36 ไม้คาบตาล

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 13 หน้า 6210

---

[59]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 13** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 6210.

เรือแพ

เป็นเรือชนิดหนึ่งที่ลอยน้ำอยู่กับที่ใช้เป็นที่อยู่อาศัยแทนเรือนที่ปลูกบนพื้นดินในบางท้องถิ่นที่อยู่ริมน้ำ เช่น ในแม่น้ำปากพนัง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในแม่น้ำตาปี อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี และริมทะเลสาบสงขลา อำเภอเมืองสงขลา เป็นต้น บางคนไม่มีที่ดินสำหรับปลูกเรือนเป็นที่อยู่อาศัย จึงตั้งครอบครัวอยู่อาศัยในเรือแพเป็นการถาวร ลักษณะเรือแพ ใช้เรือปากกว้างประมาณ 3 เมตร 2 ลำ ลอยขนานกันไม่ถึงกับชิดกัน วางตงขวางปากเรือทั้ง 2 ลำ ปูกระดานลงบนตงอย่างปูพื้นเรือน ติดตั้งเสาอย่างน้อย 4 เสา ไว้ที่มุมทั้ง 4 และติดคร่าวฝาสำหรับกั้นฝา มีประตู หน้าต่าง มีหลังคาอย่างเรือนทั่วไป และมีไม้หลักปักไว้สำหรับผูกแพเพื่อให้อยู่กับที่ทอดสะพานจากเรือแพไปยังตลิ่งสำหรับขึ้นลง มีอยู่มากรายที่สร้างเรือแพไว้ที่ชุมชนเป็นย่านการค้าทางน้ำเพื่อยึดเรือแพเป็นทั้งที่ค้าขายและเป็นที่อยู่อาศัย ในปัจจุบันบางท้องถิ่นยังมีเรือแพหลงเหลืออยู่บ้างแต่ไม่มากอย่างแต่ก่อน[60]

สีนาง

สีนาง คือ ตุ๊กตาจำเพราะที่ทำเป็นรูปคน (ที่ทำเป็นรูปสัตว์ ไม่เรียกว่า สีนาง) เดิมยังหมายถึงเฉพาะที่ทำด้วยมือต่อมา (บางท้องถิ่น) เรียกคลุมถึงที่ผลิตจากเครื่องจักรด้วยสีนางนอกจากทำเพื่อเป็นของเล่นเด็กแล้วอาจทำขึ้นเพื่อประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อบางอย่าง เช่น การฝั่งรูปลงเลขยันต์ ทำเสน่ห์ หรือใช้ในการสะเดาะเคราะห์ การเซ่นสรวงบูชา แก้บน เป็นต้น

สีนางอาจทำอย่างมั่นคงถาวร โดยใช้ไม้หรือเศษผ้าและวัสดุอื่น หรือทำง่ายๆ เพื่อเล่นหรือใช้ประโยชน์ชั่วคราว โดยปั้นด้วยดินเหนียว ทำด้วยหยวกกล้วย ทางมะพร้าว ทางตาล ทางลาน ทางจาก รากลำพู รากลำเรียก ฯลฯ แล้วแต่จะหาอะไรได้สะดวก

คำว่า “สีนาง” ยังใช้เรียกเด็กหญิงที่หน้าตาหน้ารักคล้ายตุ๊กตาอีกด้วย ทั้งๆที่ตัวสีนางที่ทำนั้นทำเป็นเพศชายก็มี[61]

หัวหมี

เป็นคบไฟชนิดหนึ่งใช้ไม้ไผ่สดขนาดเท่าข้อมือหรือด้ามพร้า ยาวราว 1 วาเศษเป็นแกน พันช่วงปลายของแกนด้วยกาบมะพร้าวแห้งหรือฟางข้าวเป็นฟ่อนหนา ความยาวสัก 1 ศอกวา ห่อทับด้วยใบไม้สด เช่น ใบตอง ใบหมาก ใบสาคู ฯลฯ แล้วมัดด้วยเชือกพอหลวมๆ คบชนิดนี้มิได้ใช้จุดเพื่อแสงสว่าง แต่จุดเพื่อให้เกิดควัน ใช้สำหรับจับผึ้งในเวลากลางคืน โดยจุดให้เกิดควันโขมง แล้วส่งหัวหมีเข้าไปในรังผึ้ง ผึ้งจะออกรังบินหนีไป คนจับผึ้งก็จะเก็บรังผึ้งได้ตามต้องการนอกจากนี้หัวหมีใช้จุดไล่แมลงอื่นๆ ที่มารบกวนสัตว์เลี้ยงในยามค่ำคืนด้วยโดยจุดปักไว้ใกล้ๆ คอกสัตว์ แต่ต้องดูทิศทางลมไม่ให้ควันเข้าตาสัตว์[62]

---

[60] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 14 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 6641.

[61] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 16, หน้า 8041.

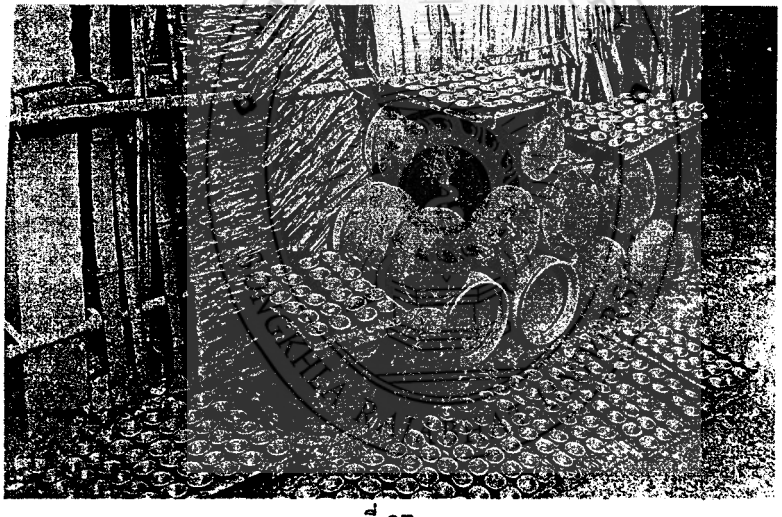
[62] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 17, หน้า 8588.

สวด

สวด คือ หวด เป็นภาชนะดินเผาอย่างหนึ่งใช้สำหรับนึ่งของ โดยปรกติใช้นึ่งข้าวเหนียว ทำเป็น 2 ตอนติดกัน ตอนล่างเป็นหม้อนึ่งสำหรับต้มน้ำให้เดือดพลุ่งจนไอน้ำร้อนผ่านทะลุเพดานขึ้นไปยังบนทางรูเจาะที่มีลักษณะคล้ายรังผึ้ง ส่วนบนทำหน้าที่คล้ายลังถึง มีรูปทรงคล้ายกระบกที่มีปากผายออก สำหรับใส่ข้าวสารที่จะนึ่ง มีฝาปิดอยู่อีกชั้นหนึ่งเพื่อกันไอความร้อนให้หมุนเวียนอยู่ภายในจนกว่าข้าวเหนียวจะสุก โดยวิธีนี้จะทำให้ข้าวเหนียวที่ได้จากการนึ่งด้วยสวดไม่เปียกแฉะ

นอกจากนี้สวดหนึ่สวดนึ่งข้าวเหนียวทั่วไปแล้ว นิยมใช้สวดเป็นเครื่องประกอบพิธีตั้งสวดฤกษ์ในงานมงคล โดยเฉพาะงานแต่งงาน

แหล่งผลิตสวดที่มีชื่อเสียงและดำเนินการต่อเนื่องมานาน คือ บ้านสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร และบ้านเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลาดังปรากฏในบัญชีสิ่งของที่เจ้าพระยาวิเชียรคีรี (เม่น ณ สงขลา) ผู้สำเร็จราชการเมืองสงขลา จัดสงไปยังกรุงเทพฯ ในงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ครบร้อยปี ว่า “สวดนึ่งข้าวเหนียว 12 ใบ ราคาร้อยละ 6 เหรียญ 5 ก้อน ขายกันในเมืองนอกเมือง”[63]



ภาพที่ 37 สวด

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 16 หน้า 7818

โจ

ของขลังของศักดิ์สิทธิ์ชนิดหนึ่ง เป็นเครื่องมีป้องกันหรือให้ทำอันตรายคนที่มาลักขโมยทรัพย์สินสิ่งของต่างๆ อาทิ ผลไม้ ตลอดจนกระทั่งวัว ควาย เป็ด ไก่ และอื่นๆ โดยทั่วไป เรามักเห็นชาวบ้านพื้นเมือง

---

[63] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 16** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 7817-7818.

ภาคใต้ทำโดยแขวนไว้ตามต้นไม้ที่มีผลไม้ เพื่อป้องกันทั้งเด็กและผู้ใหญ่ไม่ให้ลักขโมยผลไม้ต้นนั้นๆ ไปกิน เนื่องจากมีความเชื่อถือ กันมาแต่โบราณว่าโจเป็นของศักดิ์สิทธิ์ ลงยันต์เวทมนตร์คาถาอย่างแข็งแรง จึงทำให้คนเกรงกลัวไม่กล้าลองดี

ภาพที่ 38 โจ

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 4 หน้า 1785

การสร้างโจขึ้นใช้แต่โบราณยังมีวัตถุประสงค์และวิธีการที่มากกว่าที่เห็นโดยทั่วไป มีการลงอักขระเลขยันต์เวทมนตร์คาถามากบ้าง น้อยบ้าง ที่ตั้งใจทำอย่างแข็งแรงก็มีครูหมอซึ่งมีตำราการทำโจแบบต่างๆ เป็นผู้ลงมือทำเองโดยตรง ถ้าเป็นโจธรรมดาตามพื้นบ้านไม่ถึงกับต้องไปหาครูหมอมาทำพิธีแสกเป่า อาศัยคนเฒ่าคนแก่ที่มีความรู้เรื่องวิธีผูกโจเป็นพอ เพราะการผูกโจป้องกันไม่ให้คนมาลักผลไม้นั้น เขาไม่ต้องการทำให้รุนแรงถึงขนาดตาย ให้ทำโทษแกผู้ลักขโมยเพียงท้องพอง ท้องอืด ปวดท้องเท่านั้น[64]

6. เครื่องมือประมงพื้นบ้าน

รูปแบบวิถีชีวิตผู้คนริมรอบขอบทะเลสาบสงขลานั้น นับได้ว่ามีชีวิตแนบแน่นอยู่กับพผืนน้ำของทะเลสาบมาเนิ่นนาน ยิ่งทะเลสายสงขลาเป็นแหล่งอาหารอันสำคัญของผู้คนแถบนี้ จึงพบเห็นว่าอาชีพการทำประมงยังคงมีให้เห็นอยู่อย่างสม่ำเสมอ เป็นภาพชินตาของคนทั่วไปที่เมื่อมีโอกาสมาเยือนทะเลสาบสงขลาหรือขับรถผ่านหมู่บ้านรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา อาชีพหลักของชาวบ้านแถบนี้คือ การประกอบอาชีพประมง

---

[64]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 4** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 1784-1785.

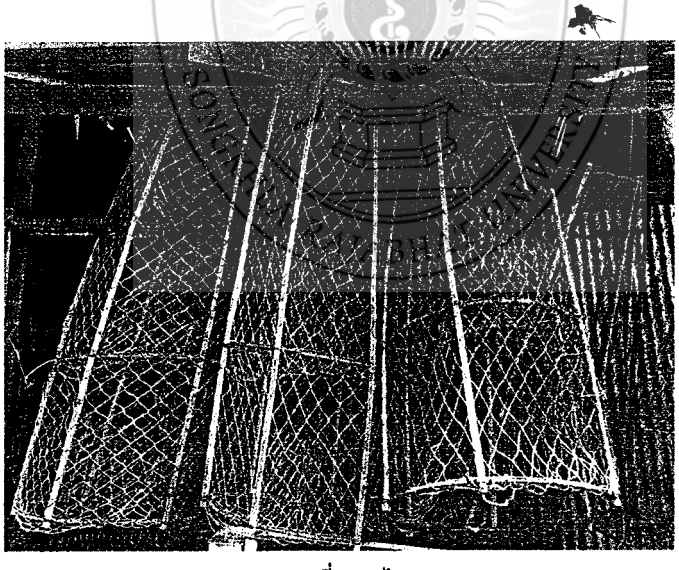
สำหรับเครื่องมือทำประมงพื้นบ้านมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน โดยเกิดขึ้นมาจากการใช้ภูมิปัญญาของชาวบ้านที่หาวัสดุจากธรรมชาติ ดัดแปลงและทำขึ้น เพื่อเป็นอุปกรณ์จับสัตว์น้ำ ซึ่งไม่ทำลายระบบนิเวศ เพราะชาวบ้านรู้ดีว่า ทรัพยากรจากท้องทะเลสาบเป็นแหล่งทำมาหากินของพวกเขานั่นเอง

ซั้ง

คือกิ่งไม้ที่ปักเรียงเป็นแนวไว้กลางน้ำเช่น คลอง หนอง บึง เพื่อขวางกั้นทางเดินของปลา หลอกล่อให้ปลาเดินเข้าติดเครื่องดักหรือวิ่งข้ามตรงหลุมวิ่ง (หลุมโจน) โดยปกติจะปักเรียงรายอย่างแน่นหนาอยู่ทั้ง 2 ข้างของเครื่องดัก ให้ค่อยผายออกคล้ายรูปขาทราย ส่วนปลายของซั้งมักโผล่เลยระดับน้ำขึ้นมา ดังนั้นเมื่อสวะหรือซากสัตว์ลอยน้ำมาก็มักจะติดอยู่ที่ซั้ง[65]

ไซ

เป็นเครื่องมือดักสัตว์น้ำ มีหลายรูปแบบ แต่ละแบบมีวัตถุประสงค์และวิธีใช้ต่างกันไป ไซยก ไซใหญ่ก็ว่า เป็นไซนอนขนาดใหญ่สำหรับวางประจำที่ตามลำน้ำลึกหรือสายน้ำใหญ่ ซึ่งเป็นทางเดินของปลา มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 เมตร หรือโตกว่านี้ มีความยาวประมาณ 3-5 เมตร มีงาอยู่ในแนวนอนตรงส่วนปากและงาคั่นเพื่อแบ่งตอนของตัวไซตามแนวนอนเป็น 2-3 ตอน ตรงส่วนท้องของแต่ละตอนมีที่เปิดปิดสำหรับล้วงเอาปลาออก เรียกว่า “ปิ้งไซ” เว้นแต่ตอนท้ายสุดมักทำที่เปิดปิดขนาดใหญ่กว่าตอนอื่นๆ ไว้ตรงส่าวนก้น เนื่องจากไซยกเป็นไซขนาดใหญ่ต้องใช้รอก หรือเพลาเป็นเครื่องผ่อนแรงในการวางเข้าที่ดักและการกู้[66]



ภาพที่ 39 ไซ

ที่มา: แสงดาว โสสะ ถ่ายภาพเมื่อ 22 มีนาคม 2561

---

[65] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 5 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 2233.

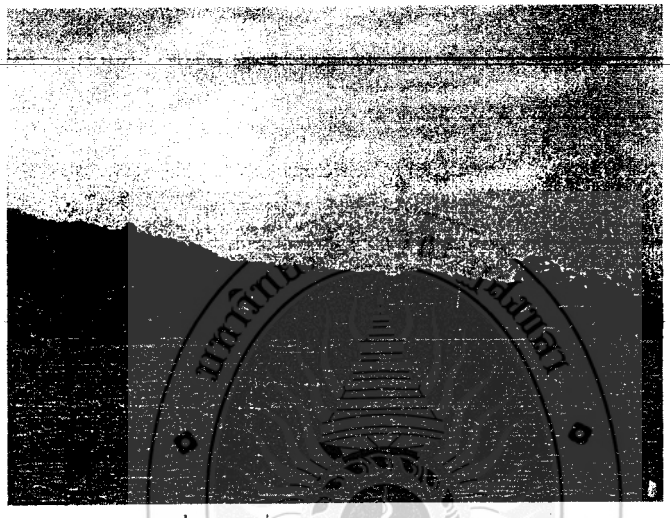
[66] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 5, หน้า 2275-2276.

ไซรำ

เป็นไวขนาดเล็ก ตอกเล็กมากผูกถี่ ลักษณะอย่างไซหัวหมู ใช้ดักกุ้งรำในฤดูน้ำหลากและดักลูกปลาเล็กๆ

ไซนั่ง

ไซดักปลาประเภทที่ทำปากและงาไว้ด้านข้าง เมื่อใช้ดักไซจะอยู่ในแนวตั้ง จึงเรียกว่า ไซนั่ง ต่างกับไซชนิดอื่นๆ ซึ่งส่วนมากเมื่อดักต้องวางในแนวนอน



ภาพที่ 40 ไซนั่ง ในทะเลสาบสงขลาตอนล่าง

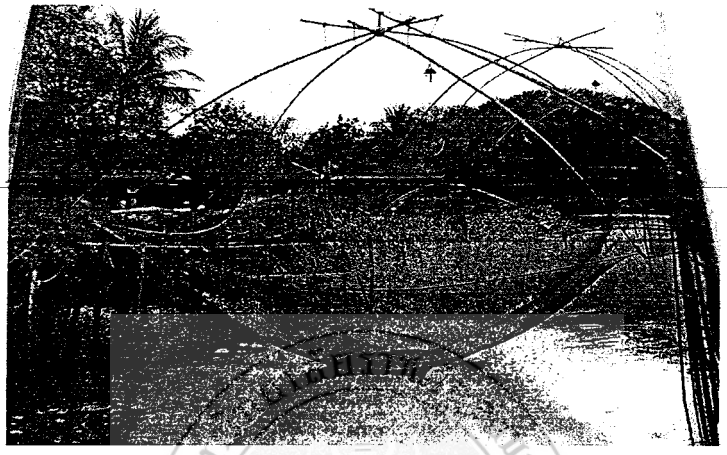
ที่มา: ทิวาพร จันทร์แก้ว ถ่ายภาพเมื่อ 21 มีนาคม 2561

แหล่งน้ำจืดในภาคใต้ที่ต้องใช้อวนล้อมจับปลาคือ ทะเลสาบสงขลาในส่วนพื้นที่น้ำจืด คือ บริเวณตั้งแต่เกาะใหญ่เข้าไปทางทิศเหนือจนถึงก้นทะเล รวมทั้งส่วนที่เรียกว่า ทะเลน้อย บริเวณที่นิยมใช้อวนจับปลาและกุ้งจะมีน้ำลึกไม่เกิน 2.5 เมตร ได้แก่ บริเวณรอบทะเลสาบในเขตดังกล่าวแล้ว ซึ่งส่วนใหญ่ติดเขตอำเภอกระแสสินธุ์ จังหวัดสงขลา อำเภอควนขนุน อำเภอเมืองพัทลุง และอำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง ซึ่งอุดมไปด้วยปลาน้ำจืดและกุ้งน้ำกร่อย วัฒนธรรมการใช้อวนในแหล่งนี้จะแตกต่างไปจากแหล่งอื่นหลายประการ

อวนที่ใช้มี 2 ชนิด คือ อวนปลา และอวนกุ้ง อวนปลาตาข่ายถักด้วยด้ายเส้นใหญ่กว่าที่ใช้ถักแหประมาณ 3-4 เท่า ตาห่างประมาณ 2.0-2.5 เซนติเมตร

ชุบยอ

เป็นเครื่องมือจับปลา ที่ชาวภาคใต้รู้จักใช้มาเป็นเวลานานปี บางท้องถิ่นเรียกว่า “ยอ” ชุบยอ มีหลายขนาดเพื่อเลือกใช้ให้เหมาะสมตามประเภทของปลา และความลึกความกว้างของลำน้ำ เช่น ชุบยกเล็ก ชุบยอใหญ่[67]



ภาพที่ 41 ยอ

ที่มา: เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ หน้า 30

ชุน

เป็นเครื่องมือสำหรับถักแห อวน หรือสวิง แต่เดิมชาวประมงภาคใต้นิยมทำชุนขึ้นใช้เอง โดยทำด้วยไม้ไผ่หรือเขาควาย แต่ในปัจจุบันมีขายตามท้องตลาดทั่วไป ทำด้วยพลาสติก ชุนมีขนาดต่างๆ กันตามลักษณะการนำไปใช้งาน คือถ้าใช้ในการถักแห อวนที่มีตาใหญ่มักใช้ชุนขนาดใหญ่ ถ้าใช้ถักแห อวน สวิง ที่มีตาเล็กก็ใช้ชุนขนาดเล็ก ชุนจึงมีความยาวตั้งแต่ประมาณ 5-10 นิ้ว อาชีพประมงเป็นอาชีพหลักอย่างหนึ่งของชาวภาคใต้ด้วยสภาพภูมิประเทศเอื้ออำนวย ชุนจึงเป็นเครื่องมือที่ชาวประมงรู้จักกันดีและนิยมใช้กันทั่วไปจนถึงปัจจุบัน[68]

เจ้ย

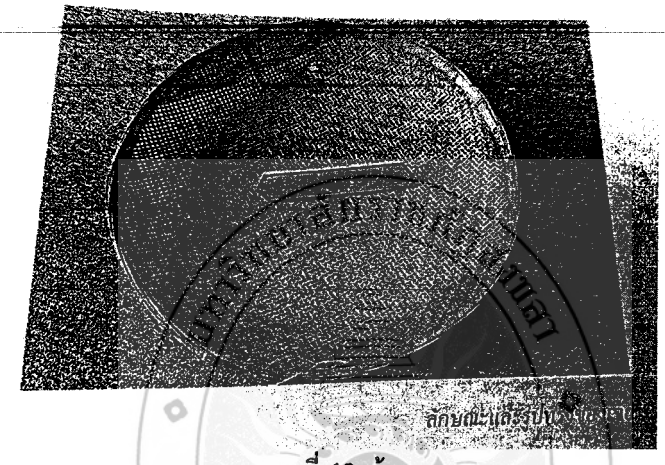
เป็นภาชนะจักสานสำหรับช้อนหรือดักกุ้งหรือปลาและสำหรับร่อนสิ่งของ เช่น ร่อนเพื่อแยกข้าวสารออกจากรำข้าวหรือร่อนข้าวเปลือกออกจากเศษฟาง เจ้ยมี 2 แบบ คือ

---

[67] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 5** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 2072.

[68] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 5**, หน้า 2071.

แบบหนึ่งลักษณะปากผายกลม เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณฟุต ตัวเจ้ยคล้ายกระด้งแต่รูปไม่รี ชาวบ้านนิยมทำด้วยไม้ไผ่หรือเปลือกนอกจากทางสาคูหรือเปลือกต้นคลุ้ม โดยผ่าทำตอกกว้างประมาณ 3 มิลลิเมตร ถึง 1 เซนติเมตร ยาวราว 1 ช่วงแขน เอามาสานโดยเริ่มตรงจุดกึ่งกลางของตัวเจ้ยซึ่งเรียกว่า “ดือ” การสานจะใช้ลายขัด เมื่อสานตัวเจ้ยได้ขนาดตามต้องการแล้วก็ใช้ไม้ไผ่ ไม้ริ้งโร หรือหวายผ่าซีก 2 อัน ซึ่งตัดอ่อนขดกลม ประกบกับตัวเจ้ยเป็นปากเจ้ย ผูกปากเจ้ยพออยู่ แล้วตัดซี่ตอกให้เรียบเสมอกับไม้ที่ประกบ จากนั้นผูกปากเจ้ยให้แน่น ตรงส่วนปากนี้อาจถักเป็นลายหางแลนก็ได้ เจ้ยแบบนี้มี 2 ชนิด ถ้าสานตอกชิดเรียกว่า “เจ้ยถี่” ถ้าสานตอกห่างเรียก “เจ้ยห่าง”[69]



ภาพที่ 42 เจ้ย

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 4 หน้า 1741.

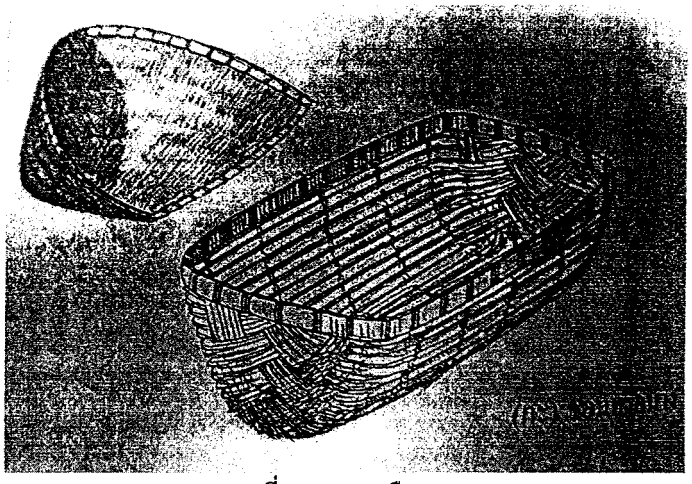
ชนาง

หรือนาง เป็นเครื่องมือในการประมง ใช้จับกุ้งและปลาน้ำจืด ลักษณะปากกว้างก้นสอบลึก มีขอบ ตัวชนางกรองด้วยซี่ไม้ไผ่เล็กๆ หรือคลุ้ม และส่วนปลายสานรวมซี่เป็นลายสอง ที่ขอบ 2 ข้าง กระหนาบด้วยไม้หรือหวายซึ่งโตพอเหมาะกับการจับถือ ชนางมีจนาดต่างๆกัน คือขนาดเล็กสุด มีความจุประมาณ 1-2 ลูกบาศก์ฟุต และขนาดใหญ่สุดประมาณ 3-4 ลูกบาศก์ฟุต[70]

---

[69] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 4** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 1741.

[70] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 4, หน้า 1897 .



ภาพที่ 43 นาง หรือ ชนาง

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 4 หน้า 1897

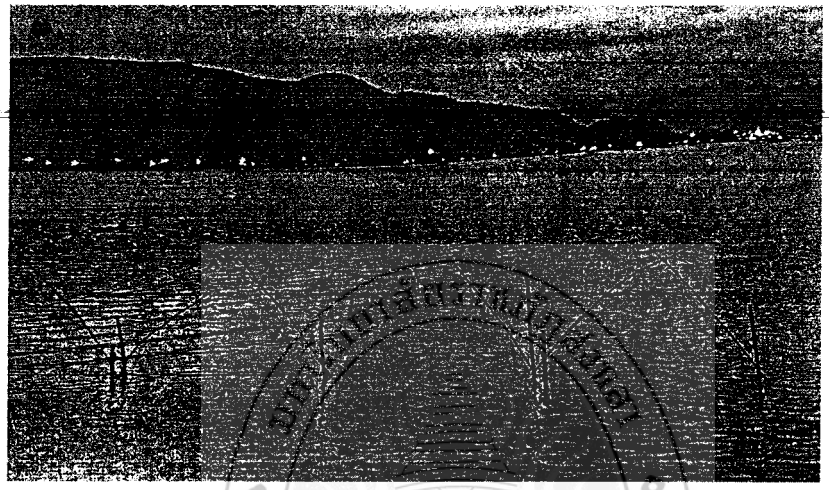
โพงพาง

เป็นเครื่องมือดักกุ้งในที่ๆมีน้ำลึก ได้แก่ ในอ่าว แม่น้ำ ลำคลอง และในทะเลสาบ ในอดีตโพงพางดักด้วยขาวเส้นโตขนาดก้านจาก แล้วย้อมด้วยน้ำเปลือกโกงกางหรือเปลือกคลัก เพื่อให้ความเหนียวและคงทนยิ่งขึ้น ในปัจจุบันไม่ทักด้วยด้ายโดยใช้มือทัก แต่เปลี่ยนมาเป็นการทอด้วยเครื่องจักรโดยใช้ไนลอน ตาข่ายที่ตัวโพงพางมีขนาดกว้างตาละประมาณนิ้วหัวแม่เท้าในโพงพาง ขนาดของตาจะเล็กลงเรื่อยๆ จนถึงหางโพงพางจะมีขนาดพอแหย่ก้านไม้ขีดไฟลงได้ การถักด้วยมือหรือทอด้วยเครื่องจักรจะทำเป็นถุงรูปกรวยปากกว้างประมาณ 5-6 เมตร ร้อยด้วยเชือกกาบมะพร้าวหรือเชือกมะนิลาขนาดเท่านิ้วชี้ไว้รอบปากถุง ปัจจุบันใช้เชือกไนลอนโตขนาดเท่ากันร้อยแทน จากปากถุงจะเรียวสอบจนถึงหางถุง ปลายปากหางถุงจะกว้างประมาณ 6 นิ้ว มีเชือกผูกแก้ให้หลุดได้เมื่อเทกุ้งออก โพงพางมี 3 ขนาด ขนาดใหญ่ใช้ดักในแม่น้ำที่มีกระแสน้ำไหลเชี่ยว ยาวประมาณ 25-30 เมตร ขนาดกลางใช้ดักในอ่าวหรือในทะเลสาบที่มีกระแสน้ำไม่เชี่ยวนักและมีความลึกของแม่น้ำไม่เกิน 6-8 เมตร ยาวประมาณ 12-24 เมตร ขนาดเล็กใช้ดักในบางหรือในลำคลองที่ไม่กว้างและมีกระแสน้ำไม่เชี่ยวจนเกินไปยาวไม่เกิน 17 เมตร

การดักโพงพาง ดักได้ทั้งน้ำขึ้นและน้ำลง แต่ส่วนมากนิยมดักเฉพาะตอนน้ำขึ้น เพราะถือว่ากุ้งจะมากับกระแสน้ำขึ้นแต่บางรายนิยมดักเวลาน้ำลง เพราะถือว่ากุ้งที่มากับกระแสน้ำลงก็มีอยู่ไม่น้อยเหมือนกัน มีอยู่มากรายที่นิยมดักทั้งน้ำขึ้นและน้ำลง ถ้าดักเฉพาะน้ำขึ้นหรือน้ำลงเพียงน้ำเดียว ก็ใช้โพงพางเพียงหัวเดียว ถ้าดักทั้ง 2 น้ำก็ใช้โพงพาง 2 หัว หัวละน้ำ ระยะที่ดักกุ้งได้มากที่สุดเรียกว่า ชอบน้ำ ต้องเป็นช่วงที่น้ำขึ้นเต็มที่เดือนละ 2 ช่วง แต่ละช่วงตั้งแต่ข้างขึ้น 8 ค่ำ ถึงข้างแรม 4 ค่ำ เพราะช่วงนี้กระแสน้ำไหลเชี่ยวและมีระดับขึ้น

สูงมาก โดยเฉพาะขึ้นหรือแรม 15 ค่ำ น้ำจะขึ้นสูงและไหลเชี่ยวที่สุด ก่อนถึง 8 ค่ำและจาก 4 ค่ำไปแล้ว กระแสน้ำไหลเอื่อยๆ จนน้ำไม่ขึ้นไม่ลง เรียกว่า **น้ำตาย** จึงหยุดดัก แล้วค่อยเริ่มกันใหม่เมื่อ **ชอบน้ำ**

ปัจจุบันการดักโพงพางตามแม่น้ำและทะเลสาบยังคงมีอยู่ ส่วนดักชั้งตามคลองหรือบางเล็กๆ มีเหลืออยู่บ้าง แต่การดักชั้งในอ่าวและในทะเลแทบไม่มีเหลืออยู่เลย เพราะส่วนใหญ่จะใช้อวนลากแทน[71]



ภาพที่ 44 โพงพาง

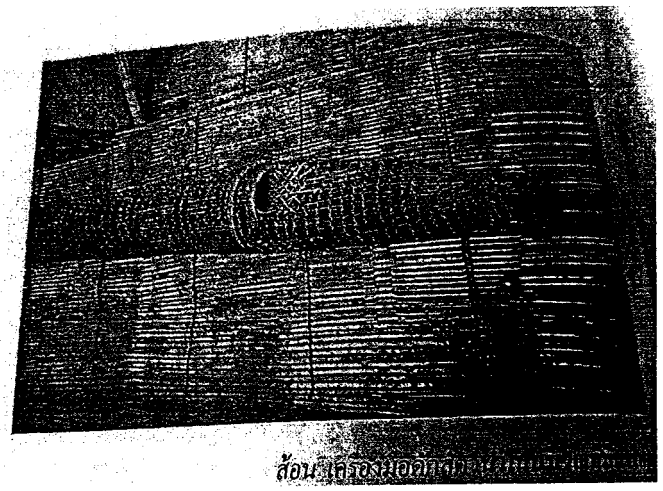
ที่มา: หนังสือเมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ หน้า 28

ส้อน

เป็นเครื่องมือดักสัตว์น้ำบริเวณที่มีน้ำไหลชนิดที่ใช้ทั่วไปในภาคใต้จะทำด้วยไม้ไผ่ไม่มีงา วางตอกในแนวยาว ขัดด้วยหวาย เถาวัลย์หรือลวดอย่างห่างๆ ลักษณะรูปทรงของส้อนคล้ายกรวยยาว ส่วนก้นหรือ “หางส้อน” รวบแน่นเข้าหากัน ส่วนหน้า “ปากส้อน” มีลักษณะต่างกันเป็น 2 แบบ ถ้าปากบานเชิดออกอย่างปากแตร เรียกว่า “ส้อนปากบาน” ถ้าปากเสมอกับตัวส้อน และส่วนปากด้านบนตัดเว้าลึกเข้าไปเป็นรูป 4 เหลี่ยม เรียกว่า “ส้อนปากตัด” การวางตอกถ้าวางชิดกันเรียกว่า “ส้อนถี่” ใช้ดักสัตว์น้ำได้ทุกขนาด ถ้าวางตอกห่างกันเรียกว่า “ส้อนห่าง” ใช้ดักสัตว์น้ำที่มีขนาดโตกว่าความห่างของตอก สัตว์น้ำขนาดเล็กกว่าช่องตอกจะหนีหรือหลุดออกทางช่องนั้น นับเป็นวิธีการอนุรักษ์สัตว์น้ำที่โตยังไม่ได้ขนาดโดยปริยาย

---

[71]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้** เล่ม 11 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 5562-5564.



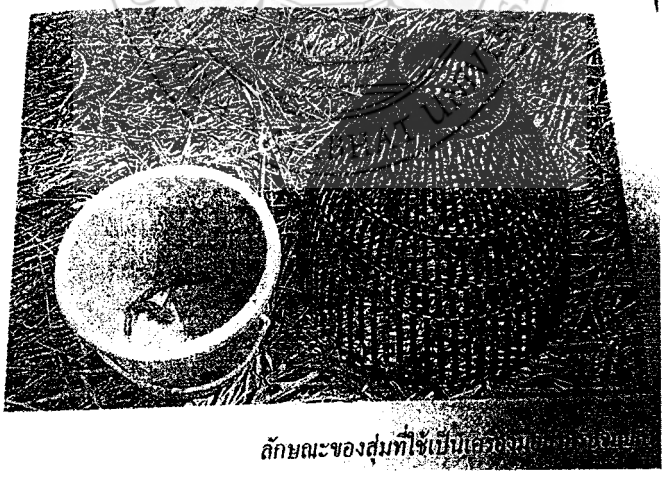
ส้อน เครื่องมือดักปลาของชาวบ้านแม่กลอง

ภาพที่ 45 ส้อน

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 17

สุ่ม หรือ สุ่มปลา

เป็นเครื่องมือจับปลาชนิดหนึ่ง ใช้จับปลาน้ำจืดตามคลอง หนองบึง สุ่มมีรูปทรงสูงกลมตรงกลางป่องปากฝายออกกว่าตรงกลางเล็กน้อย ความสูงของสุ่มปลาประมาณ 60-70 เซนติเมตร เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 45-50 เซนติเมตร ส่วนประกอบของสุ่มส่วนบนสุดเรียกว่า **หัวสุ่ม** มีลักษณะกลมเป็นรูกลวง เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 10 เซนติเมตร ถัดลงมาทำด้วยลวดไม้ขดเป็นวงกลม 2 วง วงเล็กอยู่บน เรียกว่า **หนงเล็ก** ต่ำลงมาเป็นวงใหญ่เรียกว่า **หนงใหญ่** หนงทั้ง 2 ใช้เป็นโครงสุ่มสำหรับผูกซี่สุ่ม[72]



ลักษณะของสุ่มที่ใช้เป็นเครื่องมือ

ภาพที่ 46 สุ่ม

ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 17 หน้า 8108

---

[72]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม** 17 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 8108.

เสโหล

เป็นเครื่องช้อนจับสัตว์น้ำ ชื่อนี่เรียกกันแถว อำเภอทุ่งสง อำเภอนาบอน และอำเภอทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา แถวอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง เรียกว่า "วะ" หรือ "อ้ายวะ" ทำด้วยไม้ไผ่หรือคลุ้ม ลักษณะคล้ายเรือ ปากกลมรี ส่วนกว้างประมาณ 8-11 นิ้ว ยาวประมาณ 15-19 นิ้ว ท้องลึกประมาณ 9-12 นิ้ว ส่วนก้นมีสองมุม เสโหลสานด้วยตอกขนาด 3 มิลลิเมตร สานเป็นตาสี่เหลี่ยม พอจุหัวไม้ขีดไฟ ส่วนปากใช้กรอบไม้ไผ่ หรือหวายประกบและผูกด้วยหวาย ย่านลิเภาหรือเอ็น

เสโหลนิยมใช้สำหรับช้อนปูและกลาหมอชัง วิธีช้อนเรียกว่า "นีด" หรือ "เหยียบ" โดยนีดคือใช้เท้าเหยียบหญ้าในทุ่งนาที่มีปูหรือปลาหมอชังอาศัยอยู่ วิธีนีดจะเดินนีดถอยหลัง ขณะที่นีดนั้นก็ใช้เสโหลวางตักและช้อนบริเวณหญ้าที่นีดแล้ว นอกจากจะใช้เสโหลในการช้อนปูและปลาแล้ว ยังใช้สำหรับตากปลาและกะปิด้วย[73]

4.วิธีการทำประมงพื้นบ้าน

ความเป็นอยู่ของผู้คนในบริเวณรอบทะเลสาบสงขลา ดำรงชีพด้วยการทำนา ทำสวนผลไม้ ปลูกยาง เลี้ยงสัตว์ ทำตาลโตนด และประมงพื้นบ้านที่ทำกันอย่างแพร่หลาย เช่น ชาวบ้านกระแสสินธุ์จะใช้เรือมาดต่อเองเป็นพาหนะในการจับกุ้ง จับปลาในทะเลหลวง ซึ่งสมัยก่อนจะใช้เรือมาดออกหาปลาเฉพาะตามชายฝั่งและใช้เป็นพาหนะในการคมนาคม[74] วิถีชีวิตผู้คนรอบทะเลสาบสงขลาทั้งตอนบน ตอนกลาง ตอนล่าง ล้วนแล้วอาศัยผืนน้ำแห่งนี้เป็นแหล่งทำมาหากิน เนื่องด้วยทะเลสาบสงขลาคือ แหล่งอนุบาลและขยายสัตว์น้ำนานาชนิดทั้งกุ้ง หอย ปู ปลา

ดังนั้นรูปแบบการทำประมงพื้นบ้านในลุ่มทะเลสาบสงขลาจึงมีอยู่หลายวิธีด้วยกัน ทั้งนี้เกิดจากภูมิปัญญาของคนท้องถิ่น ที่รู้จักหาวิธีการจับปลา การใช้วิธีคิดของชาวบ้านที่ผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยที่ไม่ต้องผ่านการศึกษาจากตำราเรียน ก็สามารถที่จะมีวิธีการดำรงชีพด้วยการจับสัตว์น้ำ

ตักปลาแขยง

ตักปลาแขยง หรือ ตักปลาแหยง เป็นวิธีจับปลาแขยงวิธีหนึ่งของชาวภาคใต้ที่ตั้งบ้านเรือนอยู่ตามริมแม่น้ำลำคลองโดยปรกติแล้วปลาแขยงจะอยู่รวมกันเป็นฝูงๆ เมื่อมีสิ่งใดตกลงไปในน้ำมันจะรีบขึ้นมาแย่งชิงสิ่งนั้นที่ผิวน้ำด้วยนึกว่าสิ่งนั้นเป็นอาหาร ผู้ตักปลาแขยงจึงหาข้าวหรือเศษอาหารโปรยลง ไปล่อหรือบางคนอาจ

---

[73] สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 17 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 8206-8207.

[74] สุรจิต จามรมาน และคณะ, เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ, (เบสท์กราฟิคเพรส, 2557), หน้า 128.

ใช้ก้อนหินก้อนดินปาไปล่อก็มี เมื่อปลาแขยงขึ้นมาออกันเหนือผิวน้ำเพื่อแย่งชิงสิ่งนั้น ผู้ตักก็ใช้สวิงหรือภาชนะอื่นๆ จ้วงตักเอาปลานั้น การตักปลาแขยงอาจยืนตักบนตลิ่งหรือชานบ้านที่ยื่นไปในแม่น้ำลำคลองก็ได้ แต่ส่วนมากจะใช้เรือลำเล็กๆเป็นพาหนะเพราะผู้ตักสะดวกในการเคลื่อนที่ไปหาแหล่งที่มีปลาแขยงชุกชุม ปลาแขยงที่ตักได้ นอกจากนำไปใช้ปรุงเป็นอาหารในทันทีทันใดแล้วยังตากแห้งเป็นอาหารในโอกาสต่อไปได้อีกด้วย[75]

ตักลูกครอก

ลูกครอก คือลูกปลาตัวเล็กๆ ซึ่งพึ่งออกจากไข่และอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม มีแม่ปลาคอยดูแลความปลอดภัยและนำออกหาอาหาร การรวมกลุ่มกันเช่นนี้ เมื่อแม่ปลานำลูกครอกไปที่ไหนจึงมองเห็นได้ชัด โดยเฉพาะลูกครอกซึ่งตัวยังอ่อนอยู่และ “ยังไม่รู้จักคน” ด้วยแล้ว แม้คนจะเข้าใกล้ก็ไม่หนีเพราะยังไม่รู้จักอันตราย ผิดกับลูกครอกที่ “รู้จักคน” คือรู้จักอันตรายแล้ว ถ้ามีสิ่งผิดแปลกเข้าไปใกล้จะกระจายกลุ่มทันทีจากธรรมชาติที่ลูกครอกอยู่กันเป็นกลุ่มเช่นนี้ การจับจึงทำได้ง่าย เพียงใช้ชนางตักเอา การตักลูกครอก จะไม่ตักในช่วงแรกที่เพิ่งออกไข่เพราะตัวยังเล็กเกินไป จะปล่อยไว้ระยะหนึ่งให้พอโตขึ้นบ้าง แต่ยังไม่ถึงขนาดรู้จักคน ถ้าลูกครอกรู้จักคนจะตักได้ยากมาก วิธีตักลูกครอก ผู้ตักจะต้องเดินเข้าหากลุ่มลูกครอกอย่างระมัดระวังมิให้ลูกครอกรู้ตัว พอเข้าใกล้ได้ระยะประมาณ 5-6 ก้าว ก็รีบก้าวเข้าไปใช้ชนางตักทันที โดยตักกวาดไปรอบๆตัว หลายๆครั้ง จนคาดว่าลูกครอกส่วนใหญ่ติดชนางแล้วจึงหยุด[76]

ฟาดชิว

เป็นวิธีตกปลาชิววิธีหนึ่ง คันเบ็ดยาว 3-5 เมตร ปลายคันต้องอ่อน สายเบ็ดเล็กอ่อนยาวราว 3 เมตร ตาเบ็ดใช้ขนาดจิ๋ว ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “เบ็ดรำ” เหยื่อใช้ไข่มดแดงขนาดเล็ก วิธีตก จะเหวี่ยงให้สายเบ็ดลากเหยื่อเรี่ยผิวน้ำธรรมชาติของปลาชิวซึ่งอยู่กันเป็นฝูง เมื่อเห็นเหยื่อจะเข้าแย่งกัน ผู้ตกปลาก็ตวัดคันเบ็ดขึ้นทันทีที่ปลาชิวเข้ารุมเหยื่อทำเช่นนี้เรื่อยๆ ถ้าตวัดคันเบ็ดคราวใดปลาชิวติดเบ็ดขึ้นมาด้วยก็ปลดปลาออก เกี่ยวเหยื่อแล้วฟาดใหม่เหมือนเดิม

ในการฟาดชิว บางแห่งไม่ใช้เหยื่อ เบ็ดก็ทำขึ้นเองไม่มีเงี่ยง เวลาตกจะโปรยรำข้าวแล้วฟาดเบ็ดไปยังฝูงปลาชิวปลาชิวจะรุมฮุบเบ็ดตามจังหวะที่ฟาดเบ็ด คราวใดที่ปลาฮุบติดเบ็ดก็จะได้ปลาชิวตามต้องการ[77]

---

[75] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 6** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 2585.

[76] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 6**, หน้า 2585.

[77] สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 11, หน้า 5583.

หน่วงปูดำ

เป็นวิธีการจับปูดำ โดยการนำเอาเหยื่อซึ่งเป็นสัตว์ที่ตายแล้ว เช่น กบ เขียด แย้ หรือปลา มาผูกเชือก แล้วหย่อนลงไปในน้ำตามบริเวณที่คาดว่ามีปูดำอาศัยอยู่ เมื่อปูดำหนีบเหยื่อที่ผูกเชือกล่อเอาไว้ก็ค่อยๆ ดึงเหยื่อขึ้นมาช้าๆ อย่างระมัดระวัง จนใกล้ระดับผิวน้ำแล้วมองเห็นตัวปูดำ ก็ค่อยๆใช้สวิงตักปูนั้นขึ้นมา[78]

หาแมงดานา

การหาแมงดานา คือการหาแมงดานา เป็นวิธีการยังชีพอย่างหนึ่งของชาวบ้าน คือพอเริ่มหน้าฝนน้ำขังตามทุ่งนาและหนองบึงสักระยะหนึ่ง แมงดานาจะวางไข่ตามกอหญ้าหรือต้นไม้เล็กๆ ที่ระดับน้ำท่วมตั้งแต่แค่ครึ่งแข้งถึงกลางขาไข่แมงดานาสังเกตง่าย เพราะจะเกาะติดอยู่ตามต้นไม้เหนือระดับน้ำ ขนาดฝักไข่โตขนาดเท่านิ้วก้อย ยาวสัก 2 ข้อมือมีสีน้ำตาลเข้ม ในช่วงที่วางไข่แมงดาทั้งตัวเมียและตัวผู้จะห่วงไข่มากคอยระวังอยู่ใกล้ๆ โดยเกาะอยู่ที่ต้นไม้ในส่วนที่น้ำท่วมหรือเกาะอยู่ตามพื้นดินใกล้ๆ ต้นไม้ที่วางไข่นั้น ในการหาหรือจับแมงดา ผู้จับต้องท่องน้ำอย่างระมัดระวังอย่าให้น้ำกระเพื่อมมากนัก สายตาพยายามสอดส่ายไปตามต้นไม้ต่างๆเมื่อเห็นไข่แมงดานาก็ค่อยเดินย่องเข้าไป ใช่มือทั้ง 2 คลำไปตามต้นไม้และพื้นดินบริเวณโคนต้นไม้ที่แมงดานาวางไข่ไว้นั้นก็จะสามารถจับแมงดานาได้ เพราะแมงดานามักจะนอนกบดานนิ่งไม่หนีง่ายๆ ถ้าคลำหาไม่พบ จะใช่วิธีเดินเวียนรอบให้น้ำวนกระแสน้ำจะหมุนทำให้แมงดาลอยขึ้นในบางจังหวะ คอยจ้องตะครุบเอา เรียกวิธีนี้ว่า “เวียนแมงดา”

วิดปลา

เป็นวิธีจับปลาวิธีหนึ่ง โดยป้องคันดินกั้นน้ำในบริเวณที่จะวิด ใช้โพง วิดน้ำในป้องนั้นให้แห้งแล้วจับปลาเอาด้วยมือเปล่าหรือใช้เครื่องมือจับปลาช่วย

การวิดปลาจะนิยมทำในฤดูแล้ง เมื่อมีน้ำที่เคยเอ่อท่วมที่ราบแห้งหมด ปลาและสัตว์น้ำต่างๆ ที่จะไปรวมอยู่ในหนองบึง ห้วยหรือลำคลอง ซึ่งในแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำก็ลดระดับลงมากแล้ว แหล่งน้ำใดมีปลามากหรือน้อยผู้วิดสังเกตจากการผุดขึ้นบ้วนน้ำของปลา ถ้าปลาผุดมากก็แสดงว่ามีปลามากเสียงปลาที่หุบเหยื่อก็เป็นที่สังเกตว่าปลาตัวโตหรือเล็กมีมากน้อยแค่ไหน นอกจากนี้สังเกตจากสีของน้ำในแหล่งน้ำนั้น ถ้าน้ำขุ่นแสดงว่าปลาน่าจะมีมากถ้าน้ำใสแสดงว่าปลามีน้อย การวิดปลาจะเลือกแหล่งน้ำที่คาดคะเนแล้วว่าคุ้มกับการลงแรงวิด เมื่อเลือกสถานที่ได้แล้วก็ลงแนะ (ไม้หลัก) เป็นแนวกั้นช่วงที่พื้นน้ำแคบและตื้นที่สุด โดยกั้นเป็น 2 ตอน สกัดบนล่างของแอ่งน้ำแล้วถมดินเป็นทำนบเรียกว่า “ป้อง”ให้สูงกว่าระดับน้ำพอประมาณหาลูกคลัก

---

[78]สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 17 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 8293.

เป็นวิธีการหาลูกปลาที่คลัก (เกลือก) หรือฝังตัวอยู่ตามโคลนตมในแอ่งน้ำที่น้ำเพิ่งจะงวดแห้งหรือจวนจะงวดแห้ง ลูกคลักเป็นลูกปลาอะไรก็ได้ แต่ส่วนใหญ่จะเป็นปลาน้ำจืด เช่น ปลาหมอ ปลากระดี่ ปลาช่อน เป็นต้น ทั้งนี้เพราะปลาเหล่านี้มักจะอาศัยอยู่ตามทุ่งนาหรือบริเวณแอ่งน้ำที่มีขนาดไม่ใหญ่โตนัก เมื่อเข้าหน้าแล้งน้ำที่ขังอยู่ในแอ่งน้ำเหล่านั้นเริ่มแห้งงวด บรรดาปลาตัวโตๆ จะถูกจับไปเรื่อยๆ ในที่สุดจะเหลือลูกปลาตัวเล็กๆ ซึ่งเรียกว่า "ลูกคลัก" ซึ่งเกลือกหรือฝังซ่อนตัวอยู่ในโคลนตมของแอ่งน้ำนั้นๆ ผู้จับก็จะลงไปจับเอาได้โดยง่าย ในที่บางแหล่งอาจยังมีน้ำขังอยู่บ้างผู้จับต้องวิดน้ำออกจากแหล่งนั้นเสียก่อน โดยเอาดินมาก่อเป็นคันสูงรอบบริเวณแหล่งน้ำที่ต้องการวิด การหาลูกคลักในลักษณะนี้จึงเรียกว่า "วิดลูกคลัก" ลูกคลักที่จับได้นำไปปรุงอาหารได้ทันที หรือตากแห้งไว้ หรืออาจนำลูกคลักบางชนิด เช่น ลูกปลาหมอ ลูกปลากระดี่ ไปใช้เป็น "ลูกเหยื่อ" สำหรับยั่วเบ็ดหรือทงเบ็ดเอาปลาขนาดใหญ่

การดำรงชีพของผู้คนลุ่มทะเลสาบตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ยังคงผูกพันกับสิ่งแวดล้อมรอบตัว ท้องทะเลสาบสงขลายังคงทำหน้าที่เป็นแหล่งทำมาหากินของชาวบ้าน อุปกรณ์เครื่องมือหาเลี้ยงชีพเกิดจากการใช้วัสดุที่นำมาจากธรรมชาติในท้องถิ่น อันเกิดการคิดค้นผ่านภูมิปัญญาที่ประดิษฐ์เครื่องมือเครื่องใช้ขึ้นมาเอง และส่งต่อการวิธีการผลิตจากรุ่นสู่รุ่นเพื่อมิให้สูญหายไป ทั้งยังได้รู้จักวิธีการจับปลาแบบพื้นถิ่น อันเป็นวิถีการดำรงชีวิตของชาวบ้านในรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมพื้นถิ่นที่หาดูได้ยากแล้วในปัจจุบัน การใช้ชีวิตด้วยการพึ่งพาอาศัยทรัพยากรในท้องถิ่นเป็นการใช้ชีวิตที่เรียบง่ายที่ตกทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เพราะมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรในท้องถิ่น แต่เมื่อกาลเวลาล่วงเลยมา ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติใช่จะมีมากเมื่อดังแต่ก่อน สาเหตุมาจากการเติบโตของเมืองที่ขยายพื้นที่เข้าไปในบริเวณพื้นที่ธรรมชาติ และการลดจำนวนลงของสัตว์ที่นับวันยิ่งลดจำนวนลงเรื่อยๆหายไป จนทำให้รูปแบบวิถีการดำเนินชีวิตได้ปรับเปลี่ยนไป คนรุ่นใหม่มุ่งหน้าสู่เมืองเพื่อหางานทำ ปรับเปลี่ยนวิถีการดำเนินชีวิตจากการเรียบง่ายมาเป็นแบบเร่งรีบอย่างวิถีของคนเมือง

5. พิธีกรรมในลุ่มทะเลสาบสงขลา

ชุมชนรอบทะเลสาบสงขลาอยู่ระหว่างวัฒนธรรมใหญ่ของภาคใต้คือ ตามพรลิงค์หรือนครศรีธรรมราช ทางทิศเหนือกับลังกาสูกะทางทิศใต้ ทรัพยากรทางภูมิปัญญาของชาวบ้านที่เกี่ยวกับความเชื่อ คตินิยม และประเพณีต่างๆโดดเด่นไปทางพุทธศาสนานิกายมหายานที่มีคติพราหมณ์และความเชื่อดั้งเดิมแทรกผสม ภูมิปัญญาด้านอื่นค่อยๆ เสริมสร้างขึ้น โดยสังเคราะห์จากความรู้ ประสบการณ์ และทัศนะจากความเชื่อและความศรัทธาที่มีอยู่ในวัฒนธรรมท้องถิ่น ในบริเวณอำเภอระโนด ถือเป็นอู่วัฒนธรรมที่สำคัญของภาคใต้ เนื่องจากเป็นจุดผ่านทางวัฒนธรรมมาแต่โบราณ มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างอิทธิพลของศาสนา

พราหมณ์ ศาสนาพุทธ และความเชื่อต่ออำนาจลึกลับเหนือธรรมชาติและเหนือมนุษย์ด้วยกัน มีการพึ่งพิงอยู่กับธรรมชาติ[79]

วัฒนธรรมของผู้คนรอบลุ่มทะเลสาบสงขลาศรัทธาเลื่อมใสต่อพุทธศาสนา ในบริเวณนี้จะพบเห็นวัดมากมายตั้งแต่ระโนดจนถึงอำเภอเมืองสงขลา จึงเห็นได้ว่าประชาชนรอบลุ่มทะเลสาบสงขลาเคารพและศรัทธาในพุทธศาสนา อีกทั้งยังคงมีการสืบทอดประเพณี ความเชื่อดั้งเดิม อยู่เช่นเดียวกัน แม้ยุคสมัยจะเปลี่ยนแปลงไป แต่กิจกรรมความเชื่อยังคงสืบทอดต่อสู่รุ่นสู่รุ่น การเข้าไปศึกษาวัฒนธรรมของคนในท้องถิ่นทำให้ได้ทราบถึงวิถีชีวิต การดำรงอยู่ของคนในท้องถิ่น มีความจำเป็นยิ่ง ทั้งนี้ก็เพื่อให้คนภายนอกได้เข้าใจและได้เรียนรู้ การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นที่ยังคงอยู่ และร่วมอยู่กับสภาพของการเติบโตของสังคมสมัยใหม่ การเข้าไปศึกษาความเป็นมาของท้องถิ่น สังคมท้องถิ่น เป็นการให้เกิดความสำนึกและเรียนรู้ในประสบการณ์ของบรรพบุรุษ ว่ามีการดำเนินชีวิตมาอย่างไร ได้สั่งสมวัฒนธรรมที่มีค่าที่ควรค่าต่อการสืบสานให้คนรุ่นหลัง

การศึกษากลุ่มคำในสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ อันเกี่ยวข้องกับเรื่องพิธีกรรม ประเพณี และความเชื่อในบริเวณพื้นที่รอบทะเลสาบสงขลา เนื่องจากเป็นส่วนหนึ่งที่จะทำให้เข้าใจถึงการดำรงชีวิตของผู้คนในลุ่มทะเลสาบสงขลา ทั้งยังแลเห็นถึงวัฒนธรรมประเพณีเก่าแก่ ที่ควรค่าอนุรักษ์สืบทอดให้คงอยู่ต่อไป การเข้าศึกษาคำเหล่านี้ ยังทำให้ทราบถึงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น อัตลักษณ์ความเป็นท้องถิ่นของคนรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาว่ามีความเป็นอยู่กันอย่างไรและมีวัฒนธรรม ความเชื่ออย่างไรบ้าง

รับเทวดา

รับเทวดา รับเทียมดา ก็ว่า เป็นประเพณีอย่างหนึ่งของชาวไทยพุทธในเขตชนบทภาคใต้ ทำกันในเดือน 6 หลังวันสงกรานต์ไปแล้ว อาจจะเป็นวันใดก็ได้แล้วแต่ แต่ละชุมชนจะกำหนดตกลงกันแต่มีกำหนดว่าวันที่จะทำพิธีนั้น ถ้าเป็นข้างขึ้นจะต้องเป็นวันคี่ เช่น ขึ้น 5 ค่ำ ขึ้น 9 ค่ำ และถ้าเป็นข้างแรมจะต้องเป็นวันคู่ เช่น แรม 6 ค่ำ แรม 12 ค่ำ เป็นต้น ที่เป็นเช่นนี้ เพราะชาวบ้านทีความเชื่อว่าในวันแรมคู่หรือขึ้นคี่นี้จะมีแต่เทวดาเท่านั้นจะมารับของบวงสรวง ผีชั้นต่ำอื่นๆจะไม่สามารถมารับของบวงสรวงได้

อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบพิธี

อุปกรณ์สำคัญในการประกอบพิธีแพกับสิ่งของที่ใส่ในแพสำหรับลอยบวงสรวงเทวดา แพ ทำโดยนำเอา “หยวกกล้วย” (ต้นกล้วย) มาตัดเป็นท่อนๆ ความยาวประมาณ 2-3 ศอก แล้วใช้ไม้แหลมเสียบเชื่อมหยวกแต่ละท่อนให้ประกอบกันขึ้นเป็นแพตามขนาดที่ต้องการ จากนั้นจึงทำโครงไม้ขึ้นบนแพนั้นในรูปของศาลพระภูมิ ใช้กาบกล้วยตัดเป็นชิ้นๆ มุงเป็นหลังคาของศาลพระภูมิ สิ่งของที่จะใส่ในแพ ส่วนใหญ่มักจะเป็นสิ่งที่

---

[79]ยงยุทธ ชูแว่น บรรณาธิการ, **โลกของลุ่มทะเลสาบ: รวมบทความว่าด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา** (ปทุมธานี: นาคร, 2541), หน้า 213-214.

ใช้ประกอบอาหาร เช่น ข้าวสาร กะปิ เกลือ ขมิ้น พริกขี้หนู หอม กระเทียม เป็นต้น นอกจากนี้จะใส่ข้าวสุก แกง ของหวาน รวมทั้งหมากพลู และบุหรี่ด้วย สิ่งสำคัญที่สุดที่จะขาดเสียไม่ได้เป็นอันขาดก็คือ ผู้ไปร่วมพิธีทั้งหลายจะต้องเตรียมตัดเล็บ ผม และเศษผ้าที่ใช้แล้วของตัวเองห่อรวมกันไว้เพื่อใช้ลอยไปกับแพนั้นด้วย เล็บ ผม และเศษผ้านี้เมื่อตัดเสร็จแล้วจะต้องมาเวียนรอบศีรษะ 3 รอบ ขณะเวียนให้กล่าวว่า "เคราะห์ดีเอาไว้ เคราะห์ร้ายพาไป" การทำเช่นนี้เรียกว่า "การวาดเคราะห์" นอกจากจะใช้สิ่งของดังกล่าวลงในแพแล้ว ยังมีการใส่เงินด้วย เงินที่จะใส่นี้ไม่กำหนดจำนวนใส่ได้ตามแต่จะศรัทธา ส่วนใหญ่มักนิยมใส่เงินเหรียญ[80]

แห่ผ้าขึ้นธาตุ

คือประเพณีขึ้นห่มโอบฐานเจดีย์พระบรมธาตุเมืองนครศรีธรรมราช ซึ่งสมัยก่อนเรียกว่า "แห่พระบฏขึ้นธาตุ" กระทำกันในวันมาฆบูชาและวันวิสาขบูชา รวมปีละ 2 ครั้งทุกปี ประเพณีนี้สืบมาจากสมัยพญาศรีธรรมโศกราชจันทรภานุทรงประกอบพระราชพิธีวิสาขะสมโภชพระบรมธาตุครั้งแรก หลังจากบูรณะพระเจดีย์องค์เดิมเป็นทรงลังกาสมบูรณ์แล้ว[81]

ชิงเปรต

เป็นประเพณีเนื่องในเทศกาลวันสารทเดือนสิบของชาวภาคใต้ โดยทำร้าน จัดหมรับอาหารคาวหวาน ไปวางเพื่ออุทิศส่วนกุศลส่งไปให้เปรตชน (ปู่ ย่า ตา ยาย และบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว) หลังจากวางหมรับลงบนร้านเปรตแล้ว พวกลูกหลานที่ยังมีชีวิตก็จะเข้ามาแย่งอาหารนั้นแทนจึงเรียกว่า "ชิงเปรต"[82]

แข่งโพนลากพระ

ประเพณีที่นิยมทำกันในภาคใต้ช่วงเดือน11 เกี่ยวเนื่องกับเทศกาลออกพรรษา โดยเกี่ยวเรื่องกับพุทธประวัติตอนเสด็จกลับจากดาวดึงส์ และชาวโลกอัญเชิญพระพุทธเจ้าประทับบุษบกแล้วแห่แหนกลับไปยังที่ประทับเดิม

การลากพระ จะเป็นการลากพระบนบก โดยมีการตีโพนหรือกลอง เพื่อประกาศให้ชาวบ้านทราบว่าจะมีการชักพระขึ้น วัดต่างๆ จึงมีการตีโพนทดลองเสียงในเวลากลางคืน จนมีการตีโพนโต้ตอบกัน และกลายเป็นการแข่งขันในที่สุด[83] สำหรับในบริเวณลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา จะพบเห็นอยู่มากก็ในบริเวณจังหวัดพัทลุง

---

[80] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 6 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า** 2596.

[81] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 18, หน้า** 8738.

[82] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 5 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า** 2048.

[83] ประสิทธิ์ ฤทธาภิรมย์และคณะ, เส-กัก (จัดพิมพ์เป็นที่ระลึกงานมิตรเมืองลุง, 2540), หน้า 126.

หุงข้าวเหนียวดำ

เป็นพิธีกรรมทางไสยศาสตร์อย่างหนึ่งของสำนักวัดเขาอ้อ ตำบลมะกอกเหนือ อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง โดยนำข้าวเหนียวดำประสมกับน้ำยาว่านต่างๆ หุงจนสุกแล้วปลุกเสกอาคมโดยอาจารย์ผู้ชำนาญเวท ใช้รับประทานเพื่อให้อยู่ยงคงกระพัน

ทำขวัญข้าวบนลอมข้าว

ชาวภาคใต้นิยมเกี่ยวข้าวด้วยแกระหรือแกะ ผูกเป็นเลียงผึ่งแดด ประมาณครึ่งวัน แล้วนำเลียงข้าวมาดับในยุ้งข้าวหรือฉางข้าว แต่ชาวบ้านทั่วไปนิยมเรียกลอมข้าว เมื่อนำข้าวเลียงขึ้นลอมหมดแล้ว ก่อนจะรื้อข้าวเลียงไปนวดเพื่อทำเป็นข้าวสาร หรือนำข้าวเปลือกออกจำหน่ายต้องหาหมอมาทำขวัญ เพื่อไม่ให้แม่โพสพตกใจกลัว หรือเกิดความโกรธเจ้าของข้าว การทำขวัญข้าวต้องเป็นเวลากลางคืน หมอต้องขึ้นประกอบพิธีบนลอมข้าว มีเสื่อปู 1 ผืน ผ้าขาวปูรับเครื่องบายศรี 1 ผืน ชาวนาภาคใต้ไม่นิยมบายศรีปากชาม แต่จัดพานแต่งบายศรีประกอบด้วยข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ขนมโค หมากพลูม้วนตามความยาวของพลู 3 ม้วน ปลายพลูสวมด้วยแหวน นิยมสวมด้วยแหวน ที่มีหัวทำด้วยกระเบนท้องน้ำ พานบายศรีต้องวางบนข้าวชุมหัว ตรงกลางลอมข้าว ถ้ามีเขาวัวลาย กระดองแมงดาทะเล วัวดิน ต้องนำมารวมที่ข้าวชุมหัวมีหมากพลู ธูปเทียน ดอกไม้สำหรับที่ครูอีกพานหนึ่ง พร้อมแล้วหมอจะเริ่มประกอบพิธี

นวดพรก

เป็นกรรมวิธีอย่างหนึ่ง เพื่อคลายเครียดเส้นตึง ปวดขบเมื่อยตามร่างกาย ปวดหัว ปวดเอว ปวดหลัง หู อื้อ บำบัดโรคประสาทอ่อนๆ โรคเหน็บชา โรคอัมพฤกษ์ในระยะเริ่มแรก การนวดพรกปฏิบัติกันมานับร้อยปี

ข้าวหม้อ แกงหม้อ

เป็นประเพณีการจัดเลี้ยงอาหารแบบหนึ่งในชนบทภาคใต้ โดยมากจัดขึ้นเพื่อเลี้ยงรับรองแก่แขกต่างถิ่น ซึ่งเป็นคณะใหญ่ๆ ที่เดินทางมาจัดกิจกรรมเพื่อทำประโยชน์ให้แก่ท้องถิ่นนั้นๆ หรือมาร่วมกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความสามัคคีต่อกัน หรือเป็นคณะบุคคลที่เดินทางผ่านมาและขอร้องให้ท้องถิ่นนั้นเลี้ยงรับรอง และบางทีอาจจัดขึ้นเพื่อร่วมกันเลี้ยงแสดงความยินดีแก่บุคคลใดบุคคลหนึ่งในท้องถิ่นนั้นเองที่มีตำแหน่งหน้าที่หรือมียศสูงขึ้น

การเลี้ยงแบบข้าวหม้อ แกงหม้อ จะมีผู้นำท้องถิ่นทำหน้าที่ติดต่อประสานงานบอกเล่านัดหมายให้แต่ละครัวเรือนในท้องถิ่นนั้นช่วยจัดทำอาหารเพียงครัวเรือนละ 1 อย่าง ให้มีปริมาณพอเลี้ยงคนได้ประมาณ 5-10 คน หรือมากกว่านั้น พร้อมกับนำข้าวไปครัวเรือนละ 1 หม้อ แล้วต่างก็นำไปยังสถานที่ที่จัดเลี้ยงตามวันและเวลาที่กำหนด ด้วยเหตุนี้จึงเรียกว่า “ข้าวหม้อ แกงหม้อ” ใครจะทำกับข้าวชนิดใด ทำมากน้อยเพียงใดย่อมแล้วแต่ความสะดวก

ประเพณีการจัดเลี้ยงแบบข้าวหม้อ แกงหม้อนี้ นับเป็นประเพณีที่ดีงามและเหมาะกับสภาพชนบทอย่างยิ่ง เพราะทำให้ชาวบ้านมีโอกาสพบปะสังสรรค์กันอย่างใกล้ชิด ก่อให้เกิดความสามัคคีร่วมมือร่วมใจกันอย่างดียิ่ง

เสกข้าวสารซัดผี

เป็นความเชื่อเกี่ยวกับการไล่ผีที่สิงอยู่ในร่างคน โดยหมอไสยศาสตร์เป็นผู้ทำพิธีไล่ เมื่อมีคนถูกผีสิง หมอไสยศาสตร์จะเอาข้าวสาร 1 กำมือ เสกด้วยคาถาดังนี้ "ฤาษีนารอท ร้อยแปดพระองค์ ช่วยให้กูปราบ ผีสัตว์ทั้งหลาย ผีทุ่ง ผีนา ผีป่า ผีไร่ ทั้งผีคนใช้ กุให้ไล่ด้วยนะโมพุทธัด กูซัดออกไป นะโมธรรมมัด กูจะซัดออกไป นะโมสังฆัส กูจะซัดออกไป ให้สลายด้วยนะโมพุทธายะ" เสร็จแล้วหมอก็เอาข้าวสารที่เสกนั้นซัดไปในร่างของคนที่ถูกผีสิง เชื่อว่าคนที่ถูกผีสิงจะหายเป็นปกติ[84]

ลอยแพ : ชาวทะเลน้อย

เป็นพิธีกรรมเกี่ยวกับความเชื่องของชาวทะเลน้อย โดยมีความเชื่อว่า พระแม่คงคาเทพีแห่งน้ำสามารถช่วยป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ และความวิบัติต่างๆ ของตนได้ พิธีกรรมลอยแพถือสืบทอดปฏิบัติกันมาหลายชั่วอายุคน จนถึงปัจจุบันประกอบพิธีปีละครั้ง ถือเอาวัน 1 ค่ำเดือน 11 ทุกปีสถานที่ใช่ริมฝั่งทะเลด้านตะวันตก อันเป็นย่านชุมชนหนาแน่นในวันนั้นมีโนราร่ำถวายพระแม่คงคาตลอดวัน นิยมโนราประจำถิ่น

พิธีกรรมลอยแพของชาวทะเลน้อย มีการเตรียมแพทำด้วยหยวกกล้วย 7 ต้น ตัดหัวท้ายยาวประมาณ 2 เมตร เสียบไม้ให้ต้นกล้วยติดกัน ปักเสาบนแพ 4 เสา สูง 1 เมตร ประกอบรูปหลังคาเหมือนหลังคาบ้าน มุงด้วยต้นกระจูดตากแห้งผูกรอบปลายด้านหนึ่งไว้ แล้วแยกออกข้างละเท่ากัน คร่อมกลทูเรียงกันไปจนตลอด ผูกด้วยเชือกหรือตอกบิด ส่วนล่างสุดของหลังคาตัดให้เรียบเป็นแนวเดียวกัน ฝาทำด้วยมีประตูปิดเปิดได้

เครื่องสักการบูชา มีข้าวสาร กะปิ พริก เกลือ ไม้ขีดไฟ ขนมแห้ง เงินเหรียญ 1 สตางค์ คนละ 1 เหรียญ (ปัจจุบันเป็นเหรียญบาท) ตัดเล็บ ผม ชายผ้านุ่งผ้าห่ม ใส่กระทงใบตองแล้ววางบนแพทุกคนจะไปพร้อมกันที่ริมฝั่งเริ่มตั้งแต่ 09.00 นาฬิกา เพื่อคอยส่งพระแม่คงคา โนราก็เริ่มรำถวาย ผู้ประกอบพิธีจะประกาศมีสาระว่า "ข้าแต่พระแม่คงคา ลูกหลานได้สำนึกถึงพระคุณของพระแม่เจ้า ได้นำเครื่องสักการะต่างๆ มาบูชาขอให้พระแม่เจ้า ได้นำความเจ็บไข้ทั้งปวง ภัยพิบัติทั้งปวง ลอยหายไปกับกระแสน้ำ ตั้งแต่บัดนี้เถิด" แล้วใช่เรือจูงแพไปลอยกลางทะเล กระแลน้ำจะพัดแพลอยออกคลองนางเรียมไปสู่ทะเลสาบสงขลา เป็นเสร็จกรรมพิธี ผู้คนก็ชมการรำโนราต่อไป

---

[84] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม** 17 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 8185.

ทำขวัญเรือ

ทำขวัญเรือ เป็นพิธีกรรมอย่างหนึ่งของชาวเรือในภาคใต้มีความเชื่อกันว่าไม้ที่นำมาทำเรือ ได้แก่ ไม้ตะเคียน ไม้พะยอม ไม้ยูง ไม้ยาง เดิมเป็นที่สถิตของเทพารักษ์และนางไม้ เมื่อไม้ถูกตัดโค่นนำมาทำเป็นเรือ ทำให้นางไม้และเทพารักษ์ตกใจพากันหนีจากไป ดังนั้นก่อนจะนำเรือออกจากท่า เจ้าของเรือต้องหาหมอมาทำพิธีทำขวัญเรือ เพื่ออัญเชิญเทพารักษ์และนางไม้มาอยู่ประจำเรือนั้น เพื่อช่วยรักษาเรือให้ปลอดภัยในการเดินทาง[85]

ทำบุญชายเล

ทำบุญชายเล เป็นประเพณีของชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณชายทะเล มีแถวอำเภอสทิงพระและอำเภอเมืองสงขลา เป็นต้น โดยทำเป็นประจำทุกปี แล้วแต่หมู่บ้านใดจะนัดวันกันทำบุญวันไหน แต่ส่วนมากจะทำกันหลังจากวันเข้าพรรษาแล้วเพราะชาวบ้านจะมาพบปะกันที่วัดในวันเข้าพรรษาและนัดแนะกันว่าจะกำหนดวันไหน

ก่อนที่จะทำบุญชายเลจะมีการทำบุญที่ศาลาประจำหมู่บ้านก่อนเพื่อให้เป็นสิริมงคลแก่หมู่บ้านและคนในหมู่บ้านหลังจากนั้น 1-2 อาทิตย์ จะมีการไปทำบุญชายเล โดยชาวบ้านจะพาลูกหลานไปพร้อมหน้ากันและเตรียมตัวที่จะไปเล่นน้ำทะเลพาเสื่อไปปูนั่งตามร่มไม้ และนิมนต์พระไปฉันอาหารเพล พระจะนั่งบนศาลาซึ่งห่างจากทะเลไม่มากนัก ชาวบ้านทำอาหารคาวหวานและต้ม (หรือจะทำอะไรก็ได้ เมื่อสุกแล้วจะอยู่ในลักษณะคล้ายต้ม) ผูกเป็นพวง 1 พวง และต้มที่ยังดิบอยู่ 1 พวง พวงหนึ่งๆ ประมาณ 5 ลูก แล้วเอาหอม กระเทียม ขมิ้น กะปิ เกลือ พริกขี้หนู ห่อกับใบกะพ้อให้เหมือนกับห่อต้มแล้วผูกเป็นพวงเช่นกัน พิธีจะเริ่มเวลา 10:00 นาฬิกา ชาวบ้านเมื่อไปถึงก็หาที่นั่งตามร่มไม้และจะนำอาหารคาวหวานไปแบ่งตักใส่ภาชนะที่เตรียมไว้บนศาลา การตักอาหารใส่ภาชนะรวมกันต้องแยกประเภท เช่น แกงเผ็ดเนื้อก็ตักใส่ในภาชนะแกงเผ็ดเนื้อไม่คำนึงว่าแกงเนื้อชนิดนั้นจะใส่ผักอะไร อาหารประเภทจืดก็เหมือนกัน เมื่อชาวบ้านตักอาหารเสร็จแล้วผู้สูงอายุจะไปนั่งใกล้ศาลา พระจะเริ่มสวดให้ศีลให้พร และเมื่อพระกำลังสวดชาวบ้านจะนำข้าวสุกที่เตรียมไปตักบาตรยกทุนหัวอธิษฐาน เสร็จแล้วก็เอาไปตักใส่บาตรที่เตรียมไว้บนศาลา เมื่อพระสวดเสร็จก็จะถวายอาหารเพล และชาวบ้านก็จะเอาอาหารคาวหวานเครื่องครัวที่เตรียมไว้เอาเวียนบนหัวลูกหลานและคนในครอบครัว โดยเชื่อว่าเป็นการเอาเคราะห์ร้ายออกจากตัว แล้วนำไปแขวนบนราวไม้ เพื่อพระฉันอาหารเพลเสร็จแล้วชาวบ้านก็จะล้อมวงกินอาหารกัน เสร็จแล้วพระจะเทศนา 1 กัณฑ์ จบแล้วชาวบ้านจะช่วยยกราวไม้ที่แขวนอาหารไปที่ชายทะเล พระก็ไปทำพิธีสวดบังสุกุล ชาวบ้านก็กรวดน้ำแผ่ส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่เจ้ากรรมนายเวรและผู้มีพร

---

[85]**สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 7** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 3340.

คุณที่ล่วงลับไปแล้ว เมื่อพระสวดเสร็จชาวบ้านจะช่วยกันยกหาบอาหารทิ้งลงในทะเล ชาวบ้านเรียกพิธีตอนนี้ว่า “ส่งหาบส่งคอน” ก็เป็นอันเสร็จสิ้นพิธี จะเหลือแต่เด็กๆ และชาวบ้านเล่นน้ำกันอย่างสนุกสนาน[86]

วิถีชีวิตของชาวบ้านรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา ตั้งอยู่บนความเชื่อและศรัทธาต่อพระพุทธศาสนา ผู้คนที่อาศัยอยู่ริมทะเลสาบนั้นนับเป็นชาวพุทธที่เข้มแข็งและมีความมั่งคงในพุทธศาสนามาอย่างยาวนาน ดังหลักฐานว่ามีวัดเก่าแก่อยู่รอบทะเลสาบมากมาย เรียงมาตั้งแต่อำเภอระโนด สทิงพระ และอำเภอสิงหนคร[87] จึงไม่แปลกที่ชาวบ้านยังคงมีการสืบทอดประเพณีที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา หรือขนมธรรมเนียมประเพณีที่สำคัญ เช่น สารทเดือนสิบ ลากพระ เป็นต้น

ถึงแม้ว่าสังคมวัฒนธรรมในลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาในปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปจากอดีตจนเกือบจะหาความเป็นสังคมวัฒนธรรมดั้งเดิมได้น้อยลง ด้านหนึ่งของความเปลี่ยนแปลงนี้คือความเจริญที่เน้นทางวัตถุที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว อันเป็นผลจากกระแสโลกาภิวัตน์ที่ไหล่บ่าเข้ามาในท้องถิ่น ทำให้ความเป็นท้องถิ่นดั้งเดิมเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากการตอบรับกระแสความทันสมัยที่หลั่งไหล่เข้ามา ทำให้ทุนวัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงไป กิจกรรมในท้องถิ่นเปลี่ยนไป โดยมีสิ่งใหม่จากภายนอกเข้ามาแทนที่ อย่างเช่น พิธีกรรมในท้องถิ่นเริ่มมีการสูญหาย เพราะไม่มีผู้สืบทอดในการจัดพิธีกรรม อันมีสาเหตุจากวิถีการดำเนินชีวิตที่เน้นความสะดวกสบาย เน้นความเป็นจริงของชีวิตหาทำงานหนักก็จะได้เงินมาก นั่นเป็นความเชื่อของคนรุ่นใหม่ จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาอาศัยการขอพร กราบไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ จึงเห็นได้ว่าวิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนถูกปรับเปลี่ยนตามกระแสโลกาภิวัฒน์ สิ่งเหล่านี้ก็เกิดขึ้นในสังคมอื่นด้วยเช่นกัน เป็นผลมาจากความเจริญ ความทันสมัยในด้านต่างๆ ที่เข้ามาในสังคมท้องถิ่น จนกระทั่งได้ทำลายรากเหง้าของสังคมเก่า จนทำให้บางอย่างได้สูญหาย

สิ่งที่ทำให้สังคมลุ่มทะเลสาบสงขลาเปลี่ยนแปลงไป นั่นอาจเป็นเพราะความเสื่อมคลายที่ส่งผลให้การดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมเริ่มหายไป เป็นผลที่เกิดมาจากระบบนิเวศรอบทะเลสาบสงขลา อันเป็นผลมาจากการปิดปากระวะที่อำเภอระโนด เพื่อต้องการปิดกั้นน้ำเค็มไม่ให้ลุล้ำเข้ามาในพื้นที่นาข้าว ซึ่งส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมบริเวณปากแม่น้ำ สัตว์น้ำบางชนิดหายไป วิถีการดำเนินชีวิตของชาวบ้านที่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านต้องปรับเปลี่ยนไป เพราะจำนวนสัตว์น้ำลดจำนวนลง ซึ่งผลให้ชาวบ้านต้องหันมาประกอบอาชีพด้วยการนำสัตว์เศรษฐกิจมาเลี้ยงอย่างกุ้งกุลาดำ ชาวบ้านเปลี่ยนจากการทำประมงออกหาปลาตามแหล่งน้ำธรรมชาติ ที่ต้องอาศัยเครื่องมือจับสัตว์น้ำหรือการศึกษาหาวิธีการจับสัตว์น้ำด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน

---

[86] **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม** 7 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542), หน้า 3383.

[87] สุรจิต จามรมาน และคณะ, **เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ,** (เบสท์กราฟิคเพรส, 2557), หน้า 39.

ซึ่งไม่จำเป็นต้องศึกษาองค์ความรู้เหล่านั้นแล้ว เพราะเปลี่ยนมาเป็นการขุดบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำ ใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย ไม่พึ่งพิงธรรมชาติหรืออาศัยธรรมชาติให้น้อยลง

พื้นที่รอบๆ ทะเลสาบสงขลาถูกปรับเปลี่ยนเป็นบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำ ทำให้เกิดอาชีพใหม่ขึ้นมา ส่วนวิถีดั้งเดิมอย่างการทำนามีน้อยลง ประมงพื้นบ้านเริ่มหายไป เปลี่ยนเป็นอาชีพใหม่คือ การเลี้ยงกุ้งกุลาดำ แต่กระนั้นแล้วกระแสการเลี้ยงกุ้งได้รับผลกระทบจากราคาที่ตกต่ำลง ส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการเลี้ยงกุ้งเป็นอย่างมาก ผู้คนจึงหันเข้าไปทำงานในเมือง ทำงานในโรงงานแทน จากสังคมลุ่มทะเลสาบสงขลา ที่ดำเนินด้วยชีวิตอย่างเรียบง่าย ไม่เร่งรีบ ค่อยๆใช้ชีวิตในแต่วัน ทั้งยังพึ่งพาอาศัยทรัพยากรธรรมชาติ ทำมาหากินในบริเวณรอบๆ ทะเลสาบสงขลา ต้องมาเปลี่ยนแปลงไปเพราะความเสื่อมคลายจากกระแสภายนอกที่เข้ามา ทำให้ทุนวัฒนธรรมบางอย่างมีการเปลี่ยนแปลงไป แต่ใช่ว่าจะสูญหายไป ยังคงดำรงและปรับสภาพให้เข้ากับสภาพปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

พื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา เป็นแหล่งอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติและมีความหลากหลายทางชีวภาพมาก จึงมีการตั้งถิ่นฐานของผู้คนจำนวนมาก เกิดเป็นชุมชนน้อยใหญ่ ดำรงชีพด้วยการทำนาและทำสวน และการทำประมงพื้นบ้านรอบลุ่มทะเลสาบสงขลา ซึ่งแต่ละชุมชนแต่ละแห่งต่างได้มีการสั่งสมสืบทอดทุนวัฒนธรรมกันมาจนเป็นมรดกของชุมชนนั้นๆ

การดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา เป็นสิ่งที่สะท้อนผ่านชุดสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ทุนวัฒนธรรมเหล่านั้นยังคงอยู่และปรับสภาพไปตามกาลเวลา ชาวบ้านในบริเวณลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลายังคงดำรงชีวิตด้วยการคิดค้นภูมิปัญญาต่างๆ เช่น ด้านการถนอมอาหาร เมนูอาหารที่ปรุงมาจากวัตถุดิบจากในพื้นที่ การประดิษฐ์สร้างเครื่องมือประมง มีวิธีการทำประมงพื้นบ้าน รวมไปจนถึงพิธีกรรมประเพณี ที่ยังคงรักษาและสืบทอดจนสู่ปัจจุบัน

สิ่งที่ปรากฏอยู่ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ทั้ง 18 เล่ม คือการรวบรวมภูมิปัญญา วัฒนธรรมขนบธรรมเนียม และอาหารในท้องถิ่นภาคใต้ สิ่งที่ได้เมื่อทำการค้นคว้าสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ คือการบอกเล่าและอธิบายลักษณะเด่นของข้อมูลอย่างละเอียดครบถ้วน จนสามารถที่จะทำความเข้าใจและรับรู้ถึงเอกลักษณ์เฉพาะของคนใต้ได้เป็นอย่างดี เช่น ภูมิปัญญาการถนอมอาหารของคนใต้ มีลักษณะคล้ายคลึงกับภาคอื่นๆ ด้วยเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็น ตากแห้ง การหมัก การดอง เป็นต้น ชาวบ้านลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาอาศัยและดำรงชีพอยู่ท่ามกลางทรัพยากรธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ จึงทำให้มีอาหารอยู่เป็นจำนวนมาก หากรับประทานไม่หมด จึงนำมาแปรรูปเป็นอาหารแห้งตามเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม สิ่งที่พบอยู่ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ มีข้อมูลทางด้านภูมิปัญญาด้านถนอมอาหารอยู่เป็นจำนวนมาก และรวมไปจนถึงอาหารประจำถิ่นที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นได้เป็นอย่างดี จึงเห็นได้ว่าเป็นการดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมที่ยังคงดำรงอยู่จนมาถึงปัจจุบัน อันเกิดจากการที่ชาวบ้านในพื้นที่รอบลุ่มทะเลสาบ มีวิธีการแปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่น ให้กลายเป็นสินค้าใหม่ จนบางชนิดกลายเป็นสินค้าประจำชุมชน ทั้งนี้ก็เกิดมาจากคิดค้นรังสรรค์และการสืบทอดภูมิปัญญา สั่งสมทุนวัฒนธรรมจนเป็นมรดกสู่คนรุ่นหลัง ทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถเห็นและรับรู้ได้ว่านี่คือ ผลผลิตที่มาจากทรัพยากรในรอบลุ่มทะเลสาบทั้งจากในท้องทะเลสาบและพืชพรรณทางการเกษตร ไม่ว่าจะเป็น ปลาดุกร้า ปลาจิ้งจัง น้ำตาลแว่น ไข่ครอบ ฯลฯ ล้วนแล้วเป็นผลผลิตที่ถูกสรรค์สร้างให้กลายเป็นอาหารพื้นถิ่นของพื้นที่ลุ่มทะเลสาบที่ได้รับความนิยมจากคนในท้องถิ่นเองและคนภายนอก การดำรงอยู่ของทุนวัฒนธรรมในปัจจุบันถูกประดิษฐ์สร้างให้เข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป

ทั้งนี้ก็เพื่อไม่อยากให้ผลิตภัณฑ์และอาหารพื้นถิ่นต้องสูญหายไป ซึ่งเกิดจากการที่ผู้คนในท้องถิ่นยังคงรักษาและหวงแหนมรดกอันมีคุณประโยชน์จากบรรพบุรุษและต้องการที่จะรักษาเอาไว้ให้อยู่คู่กับดินแดนบ้านเกิดของพวกเขาเองตราบนานเท่านาน

วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลามีความเรียบง่าย การดำรงชีวิตที่อาศัยด้วยความผูกพันอยู่กับธรรมชาติ ช่วงฤดูฝนออกหาปลา ใช้เครื่องมือที่ทำมาจากวัสดุธรรมชาติรอบตัว ไม่ว่าจะเป็นไม้ไผ่ กระจูด ใบตาล พืชพรรณเหล่านี้ล้วนกลายมาเป็นเครื่องมือใช้สอยในครัวเรือนและเป็นเครื่องมือประมงพื้นบ้าน เมื่อทำการค้นคว้าจึงพบว่าภาพของคนหาปลาในท้องทะเลสาบสงขลา ยังคงมีให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน เพราะถือว่ายังคงเป็นอาชีพหลักในการหาเลี้ยงชีพ ที่ยังคงสืบสานและดำรงอยู่ แม้ทะเลสาบสงขลาจะเปลี่ยนแปลงไปมาก อันเป็นผลมาจากสภาพแวดล้อมที่ถูกทำลาย เช่น ปัญหาน้ำเน่าเสียจากการปล่อยน้ำเสียลงสู่ทะเลสาบ โดยไม่ผ่านการบำบัดจากที่อยู่อาศัย โรงงานอุตสาหกรรม และเมื่อกาลเวลาผ่านไป วิถีการดำรงชีวิตของคนลุ่มเลสาบก็เปลี่ยนไปเช่นเดียวกัน อันเกิดจากปัจจัยภายนอกที่เป็นสิ่งเร่งเร้าให้พื้นที่เกิดการเปลี่ยนแปลง เมื่อกระแสโลกาภิวัฒน์ การเติบโตของเศรษฐกิจ และสิ่งยั่วเย้าจากภายนอกเข้ามาในพื้นที่ ส่งผลให้คนหนุ่มสาวออกนอกถิ่นฐานบ้านเกิด มุ่งหน้าสู่เมืองใหญ่ ทำงานในห้าง ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมจากที่เคยประกอบอาชีพทำสวน ทำประมง รายได้พออยู่พอกินในสมัยก่อน แต่ในปัจจุบันค่าครองชีพสูงขึ้น รายจ่ายที่เพิ่มขึ้น รายได้ในแต่ละวันที่หาเลี้ยงชีพไม่เพียงพอ ชาวบ้านจึงต้องหาอาชีพเสริมที่ไม่ได้เพียงแค่เป็นชาวประมงหาปลา แต่กลับเปลี่ยนอาชีพหรือหารายได้เสริมจากการประกอบกิจการอื่นๆ แทน

ด้านพิธีกรรมยังคงมีการสืบทอดและยังมีเห็นอยู่ในปัจจุบัน จึงสะท้อนให้เห็นว่าประเพณี พิธีกรรมของชาวใต้ยังคงมีการสืบสานจากรุ่นสู่รุ่นไม่สูญหาย เช่น งานบุญเดือนสิบ งานทำขวัญข้าว การไหว้เทดา (เทวดา) เป็นต้น ทั้งนี้ก็มาจากการที่ต้องการสิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจ เพื่อความสบายใจ แม้วิถีของสังคมสมัยใหม่จะเข้ามา แต่ถึงอย่างไรก็ต้องกลับมาหาความเลื่อมใสศรัทธาในดินแดนบ้านเกิดเมืองนอน เพราะเป็นความเชื่อมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน แม้ว่าสภาพสังคมจะเปลี่ยนแปลงไปมากแค่ไหน คนหนุ่มสาวใช้ชีวิตในเมืองใหญ่ แต่ท้ายที่สุดหากถึงวันงาน พิธีกรรมสำคัญของท้องถิ่นก็ต้องกลับมารวมประกอบพิธี และรับช่วงที่จะอาสาสืบทอดประเพณี พิธีกรรมของท้องถิ่นสืบไป การดำรงอยู่ของพิธีกรรมความเชื่อในสังคมพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา แม้ปัจจุบันความทันสมัย การเติบโตของเทคโนโลยีจะก้าวหน้าไปแค่ไหน สังคมวัฒนธรรมการประกอบพิธีกรรมของชาวบ้านยังคงดำเนินอยู่ในท้องที่ของพวกเขาและจะส่งมอบต่อคนรุ่นหลัง เพราะเป็นมรดกอันมีค่ายิ่งของชุมชนลุ่มทะเลสาบ

ท้ายที่สุดจะเห็นได้ว่า วิถีของผู้คนที่อิงแอบกับวัฒนธรรมประเพณีของชนชาติตน เรื่องของอาหารการกินอันหลากหลาย เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน โดยที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว จนได้หลอมรวมให้มีความน่าสนใจและความหลากหลายอยู่ในพื้นที่ของท้องถิ่นตนเอง

บรรณานุกรม

กิตติ ตันไทย. 2552. **หนึ่งศตวรรษเศรษฐกิจของคนลุ่มทะเลสาบสงขลา**. สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ซวา มาลี. 2551. **อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ**. กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์.

นิพัทธ์พร เพ็งแก้ว. 2549. **สองฝั่งเล: ประวัติศาสตร์และภูมิปัญญา จากชุมชนริมห้วงน้ำอันดามันและทะเลอ่าวไทย**. กรุงเทพฯ : สายาร.

ประทุม ชุ่มเพ็งพันธุ์. 2544. **วิถีชีวิตชาวใต้ประเพณีและวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ: ชมรมเด็ก.

ประสิทธิ์ ฤทธาภิรมย์และคณะ. 2540. **เส-กัก**. จัดพิมพ์เป็นที่ระลึกงานมิตรเมืองลุง.

มัลลิกา คณานุรักษ์. 2544. **รวมเรื่องน่ารู้ภาคใต้**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

ยงยุทธ ชูแว่น บรรณาธิการ. 2541. โลกของลุ่มเลสาบ: **รวมบทความว่าด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา**. ปทุมธานี: นาคร.

วิมล จิโรจพันธุ์. 2551. **มรดกทางวัฒนธรรมภาคใต้**. กรุงเทพฯ: แสงดาว.

สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม1-18 . 2542. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

สุรจิต จามรมาน และคณะ. 2557. เมืองมนต์เสน่ห์สองฝั่งทะเล: 50 จุดหมายแห่งความประทับใจ. เบสท์กราฟิคเพรส.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY

ประวัติผู้วิจัย

1. นางสาวทิวาพร จันทร์แก้ว อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาสังคมศาสตร์

ประวัติการศึกษา

ศศ.ม.(เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

ศศ.บ.(ภูมิภาคศึกษา) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

ประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

วัฒนธรรมสังคมอินโดนีเซีย

วรรณกรรมอินโดนีเซีย

2. นางสาวชุลีพร ทวีศรี อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาสังคมศาสตร์

ประวัติการศึกษา

ศศ.ม.(ประวัติศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ศศ.บ.(ประวัติศาสตร์) มหาวิทยาลัยทักษิณ

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

ประวัติศาสตร์ไทย

ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น

ประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ประวัติศาสตร์เอเชีย

3. นายสิทธิพร ศรีผ่อง อาจารย์ประจำโปรแกรมสังคมศาสตร์

ประวัติการศึกษา

ศศ.ม.(ประวัติศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศศ.บ.(ประวัติศาสตร์) มหาวิทยาลัยทักษิณ

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

ประวัติศาสตร์ไทย

ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น

ประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY