



101623

101623

วัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรมหานคร
จังหวัดสงขลา



ปริญญานิพนธ์
ของ
อภิเชษฐ์ คีรีโชติ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ภาคใต้ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกไทยคดีศึกษา

มกราคม 2538

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หนังสือฉบับนี้ได้รับรองจากสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยทักษิณ
ทางจดหมายฉบับใดก็ได้โดยไม่มีค่าธรรมเนียม
ผู้พบเห็นการฉ้อโกงหนังสือฉบับนี้ให้รีบแจ้งสำนักหอสมุดด้วย สัญญาเป็นหนังสือฉบับนี้

คณะกรรมการควบคุมและคณะกรรมการสอบได้พิจารณาปริญญานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว
เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอก
ไทยคดีศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒได้

คณะกรรมการควบคุม



.....ประธาน

(อาจารย์พรศักดิ์ พรหมแก้ว)



.....กรรมการ

(อาจารย์จำเริญ แสงดวงแข)

คณะกรรมการสอบ



.....ประธาน

(อาจารย์พรศักดิ์ พรหมแก้ว)



.....กรรมการ

(อาจารย์จำเริญ แสงดวงแข)



.....กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม

(อาจารย์ประโยชน์ เรืองโรจน์)

บัณฑิตวิทยาลัยอนุมัติให้รับปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกไทยคดีศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



.....รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(อาจารย์ ดร.พรทิพย์ เสมชาติ)

วันที่... ๒๔... เดือน... กุมภาพันธ์... พ.ศ. ๒๕๖๘

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดีเพราะได้รับความช่วยเหลือแนะนำจากผู้มีพระคุณ

หลายฝ่าย

ขอกราบขอบพระคุณอาจารย์พรศักดิ์ พรหมแก้ว ประธานกรรมการที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์ อาจารย์จำเริญ แสงดวงแข กรรมการที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์ ทั้งสองท่านที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ ตลอดจนให้ความช่วยเหลือในการตรวจ และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ รวมทั้งให้ความรู้ อบรม ปลุกฝังคุณธรรมทุก ๆ ด้านแก่ผู้วิจัย อันเป็นผลให้ผู้วิจัยสามารถทำงานปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ จนสำเร็จ

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ประโยชน์ เรืองโรจน์ กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม ที่ให้ความช่วยเหลือในการตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนเป็นผลสำเร็จ

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์สมใจ ศรีนวล และอาจารย์ที่สอนวิชาไทยคดีศึกษาทุกท่าน ที่ได้กรุณาให้ความรู้และคำปรึกษาแนะนำเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปริญญานิพนธ์ฉบับนี้

ขอขอบพระคุณผู้บอกข้อมูลทุกท่าน และอาจารย์มงคลสิน เตชะนิยม และอาจารย์สุนนา เตชะนิยม อาจารย์วิรัตน์ แก้วแทน อาจารย์ชวลา จินดาผ่อง บุคคลเหล่านี้มีส่วนช่วยเหลือ ให้ข้อมูลและคำแนะนำในการทำปริญญานิพนธ์เรื่องนี้

คุณความดีและประโยชน์อันพึงมีที่จะเกิดจากปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นความ กตัญญูและเป็นความรักแด่คุณพ่อสมบุรณ์ คุณแม่ประจวบ คีรีโชติ ครูอาจารย์ อาจารย์ปิญญ ญ พัทลุง และมอบแด่อาจารย์พัชรีย์ คีรีโชติ ซึ่งเป็นภรรยาของผู้วิจัย และผู้มีพระคุณทุกท่าน

อภิเชษฐ์ คีรีโชติ

สารบัญ

บทที่

หน้า

1	บทนำ	1
	ภูมิหลัง	1
	ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า	6
	ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า	6
	ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า	7
	นิยามศัพท์เฉพาะ	8
	วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า	8
2	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า	10
	เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม	10
	เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหาร	17
	เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับจังหวัดสงขลาและคาบสมุทรมหานคร	23
3	ประเภทและวิธีการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรมหานคร จังหวัด	
	สงขลา	36
	การถนอมอาหารโดยการตากแห้ง	37
	การถนอมอาหารโดยการหมักหรือดอง	45
	การถนอมอาหารโดยการเชื่อมหรือกวน	54
	การถนอมอาหารโดยการรมควัน	59
	การถนอมอาหารโดยการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ	62

4	วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ	
	จังหวัดสงขลา	64
	วัฒนธรรมด้านการบริโภค	64
	วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์	71
	วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ	76
	วัฒนธรรมด้านภาษา	78
5	บทย่อ สรุปผล และข้อเสนอแนะ	85
	บทย่อ	85
	ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า	85
	ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า	85
	วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า	86
	สรุปผล	90
	ข้อเสนอแนะ	90
	ข้อเสนอแนะทั่วไป	90
	ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยต่อไป	91
	บรรณานุกรม	93
	ภาคผนวก	101
	ภาคผนวก ก ภาพประกอบ	102
	ภาคผนวก ข บทคัดย่อ	159
	ประวัติย่อของผู้วิจัย	

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ

หน้า

1	แผนที่แสดงที่ตั้งของอำเภอและกิ่งอำเภอในจังหวัดสงขลา	27
2	แผนที่แสดงที่ตั้งของอำเภอและกิ่งอำเภอในคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา	28
3	ปลาช่อนตากแห้ง	103
4	ปลาดุกตากแห้ง (ปลาดุกร้า)	106
5	ปลากระดี่ตากแห้ง	107
6	ปลาอินทรีตากแห้ง (ปลาอินทรีร้า)	108
7	ปลาลังตากแห้ง	110
8	ปลาหูตากแห้ง (ปลาหูแตกเดียว)	111
9	ปลาหูเค็ม (ปลาร้า)	112
10	ปลาหูแชกตากแห้ง	113
11	ปลาหลังเขียวตากแห้งแบบเสียบเป็นตับ	114
12	ปลาจวดตากแห้ง	116
13	ปลากระเบนตากแห้ง	117
14	ปลาไส้ตันตากแห้ง	118
15	หมึกตากแห้ง	119
16	กุ้งแห้ง (สารกุ้ง) บรรจุในถุงพลาสติกเพื่อจำหน่าย	121
17	สาหร่ายทะเลตากแห้ง (สาหร่ายตากแห้ง)	122
18	พริกขี้หนูตากแห้ง	123
19	ปลาสาม	124
20	กุ้งสาม	125
21	แป้งแดง	126
22	จิ้งจั้ง	127

23	บุดู	128
24	ไต่ปลา (หุงปลา)	129
25	หุงปลากระตี่ (ซี้เค)	130
26	หอยเสียบทอง	131
27	กะปิ (เคย)	133
28	หนาง (หนางว้าว)	134
29	ผักเสี้ยนทอง	135
30	หน่อไม้ทอง	136
31	สะตอทอง (ทองเมล็ด)	137
32	สะตอทอง (ทองทั้งผัก)	138
33	กล้วยเชื่อม	140
34	มันเชื่อม	141
35	พักทองเชื่อม	142
36	ลูกตาลเชื่อม (ลูกโหนดเชื่อม)	143
37	กล้วยฉาบ	144
38	เผือกฉาบ	145
39	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบ	146
40	ปลาเบนรมควัน (ปลากระเบนย่าง)	147
41	ปลาโอรมควัน (ปลาโอย่าง)	148
42	หมูรมควัน (หมูย่าง)	149
43	ปลาดุกรมควัน (ปลาดุกย่าง)	150
44	ปลาช่อนรมควัน (ปลาช่อนย่าง)	151
45	ลูกเนียงพะาะ (ลูกเนียงหมาน)	152
46	ลูกเหรียงพะาะ (ลูกเหรียงหมาน)	153

47	ชาวบ้านกำลังช่วยกัน "เซเคย" ที่บ้านเขาแดง ตำบลหัวเขา อำเภอสিংหนคร	154
48	ร้านจำหน่ายอาหารถนอมซึ่งตั้งอยู่ริมทางหลวงสายนครศรีธรรมราช - สงขลา บ้านสนามชัย ตำบลสนามชัย อำเภอสิงหนคร	156
49	ชาวบ้านกำลังชำแหละปลาเพื่อนำไปตากแดดทำเป็นปลาทากแห้ง (ปลาเค็ม) ที่บ้านเขาแดง ตำบลหัวเขา อำเภอสিংหนคร	157
50	ชาวบ้านกำลังชำแหละเนื้อจากหัววัวเพื่อเอาไปทำหนาง ที่บ้านท่าเสา ตำบล สตึงหม้อ อำเภอสিংหนคร	158



ภูมิหลัง

วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ทำให้มนุษย์มีความแตกต่างไปจากสัตว์อื่น ๆ ทั่วไป กล่าวคือสัตว์โดยทั่วไปมีความเจริญเติบโตทางร่างกายและมีพฤติกรรมตามธรรมชาติ แต่มนุษย์มีความคิดที่จะสร้างและปรับปรุงสิ่งต่าง ๆ ให้ดีกว่าเดิมทั้งทางด้านจิตใจและทางด้านวัตถุ เช่นการรู้จักคิดหาวิธีอยู่ร่วมกันเพื่อให้เกิดสันติสุข รู้จักสร้างกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ทางสังคม การรู้จักสร้างศิลปะเพื่อความบันเทิงใจ การรู้จักกันคิดประดิษฐ์บ้านเรือนที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม อาหารในสังคมแต่ละแห่ง จนเป็นมรดก "วัฒนธรรม" ของสังคมนั้น ๆ

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพราะช่วยบำรุงร่างกายให้เจริญเติบโต และช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อีกทั้งช่วยให้ร่างกายมีความต้านทานโรค อาหารจึงส่งผลอย่างยิ่งต่อสุขภาพทางกายและจิตใจของมนุษย์ เมื่อมนุษย์มีร่างกายและจิตใจสมบูรณ์ย่อมเป็นฐานสำคัญที่ทำให้สามารถพัฒนาสังคมนั้นให้เจริญรุ่งเรืองไปด้วย ดังที่ นฤตม บุญ-หลง และคนอื่น ๆ ได้กล่าวว่า

ถ้าศึกษาจากประวัติศาสตร์แล้วจะเห็นการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นแก่มนุษย์ทั้งทางเจริญรุ่งเรืองและการเสื่อมโทรม มีมูลเหตุที่แท้จริงจากอาหาร โดยจะพบในระยะเวลาใดที่มีอาหารอุดมสมบูรณ์ ช่วงระยะเวลานั้นจะเป็นช่วงที่มนุษย์มีความเจริญรุ่งเรืองสูงกว่าในช่วงเวลาที่มนุษย์ประสบความอดอยากหิวโหย¹

¹นฤตม บุญ-หลง และคนอื่น ๆ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2521.

แม้การกินอาหารจะเป็นความจำเป็นตามธรรมชาติของมนุษย์ แต่เนื่องจากมนุษย์เป็น "สัตว์วัฒนธรรม" มนุษย์จึงรู้จักปรับปรุง พัฒนาเกี่ยวกับอาหารการกินจนเป็นวัฒนธรรมการกินของแต่ละกลุ่มชน ดังที่ สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ ได้กล่าวว่า "วัฒนธรรมการกินของกลุ่มชนแต่ละกลุ่มเป็นภาพสะท้อนถึงวิถีชีวิตดำเนินชีวิตนานาปการ ทั้งยังเป็นเครื่องบ่งถึงระดับจิตใจ สภาพทางเศรษฐกิจ วิธีการจัดการ และภูมิธรรมของสังคม"¹ การที่กลุ่มชนแต่ละแห่งมี วัฒนธรรมด้านอาหารการกินแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ ที่สำคัญได้แก่

1. สภาพทางภูมิศาสตร์ เนื่องจากพื้นที่ในส่วนต่าง ๆ ของโลกมีสภาพธรรมชาติที่แตกต่างกัน ทำให้พืชและสัตว์ในแต่ละท้องถิ่นจึงมีความแตกต่างกันไปด้วย ซึ่งส่งผลต่อความอุดมสมบูรณ์ของอาหารและวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ
2. สภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรม ประเพณี ศาสนา และกฎเกณฑ์ของสังคม เช่น บางศาสนาที่มีข้อบังคับเกี่ยวกับการบริโภคอาหารบางชนิด หรือคนบางกลุ่มยึดถือความเชื่อต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น จึงทำให้มนุษย์แต่ละสังคมมีวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกัน
3. สภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจและความไม่รู้ เป็นสาเหตุสำคัญอย่างหนึ่งของการขาดแคลนทุกอย่างที่จำเป็นแก่การดำเนินชีวิต ครอบครัวที่ยากจนย่อมขาดแคลนอาหารการกิน ส่วนครอบครัวที่มีฐานะก็ย่อมเลือกอาหารได้ตามที่ต้องการ จึงทำให้เกิดวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกันได้เช่นกัน²

การถนอมอาหารเป็นวัฒนธรรมด้านอาหารการกินที่สำคัญอย่างหนึ่ง กลุ่มชนแต่ละกลุ่มย่อมมีวัฒนธรรมการถนอมอาหารที่ยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วคน จึงเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการจัดการ ตลอดจนวิถีการดำรงชีวิตของกลุ่มชนนั้น ๆ ได้ก็ส่วนหนึ่ง วัฒนธรรมการถนอมอาหารจึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจศึกษาอย่างยิ่ง

¹สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "การกินของชาวใต้," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. 2529. หน้า 133.

²มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. เอกสารการสอนชุดโภชนาศาสตร์สาธารณสุข. 2523. หน้า 1015.

คาบสมุทรสทิงพระ เป็นแผ่นดินทางฝั่งตะวันออกของภาคใต้ ถูกขนาบด้วยทะเลทั้งสองด้าน คือ ทางตะวันตกติดกับทะเลสาบสงขลา และทางตะวันออกติดกับอ่าวไทย แผ่นดินส่วนนี้จึงทอดตัวยาวจากเหนือสู่ใต้ ตอนปลายทางทิศใต้ถูกตัดขาดจากแผ่นดินใหญ่ด้วยลำน้ำที่เชื่อมต่อระหว่างอ่าวไทยกับทะเลสาบสงขลา แผ่นดินส่วนนี้จึงมีลักษณะเป็นคาบสมุทร นักวิชาการหลายคนนิยมเรียกว่า "คาบสมุทรสทิงพระ" เพราะด้วยเหตุที่สทิงพระเป็นชื่อของชุมชนเก่าแก่และเคยมีความรุ่งเรืองมาก่อนในดินแดนบริเวณนี้ ดังเช่น เมื่อสถาบันทักษิณคดีศึกษาจัดสัมมนาทางวิชาการขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2526 ได้ใช้ชื่อว่า "การสัมมนาเรื่องประวัติศาสตร์และโบราณคดีคาบสมุทรสทิงพระ" นอกจากนั้นแล้วนักวิชาการหลายคนก็ให้ชื่อนี้ต่อกันมามากขึ้น จนชื่อ "คาบสมุทรสทิงพระ" ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางทั่วไป นักวิชาการหลายคนได้กล่าวถึงคาบสมุทรสทิงพระไว้มากมาย ที่สำคัญดังนี้

ศรีศักร วัลลิโภดม ได้กล่าวถึงคาบสมุทรสทิงพระไว้ว่า

บริเวณที่เรียกว่าคาบสมุทรสทิงพระนั้น คือพื้นที่แผ่นดินที่อยู่รอบทะเลสาบสงขลาทางด้านตะวันออก เกิดจากการทับถมของหอยปะการังและทรายที่ถูกคลื่นพัดพาเข้ามาทำให้มีลักษณะเป็นแนวยาว ตั้งแต่บริเวณหัวเขาแดงในเขตอำเภอเมืองสงขลา ผ่านอำเภอกระโนนขึ้นไปจนถึงอำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช แต่บริเวณที่เป็นที่ดอนพอแก่การตั้งชุมชนได้คือนั้น จำกัอยู่เพียงแค่เขตอำเภอกระโนนเท่านั้น เหตุนี้จึงเรียกบริเวณตั้งแต่หัวเขาแดงไปจนถึงเขตอำเภอกระโนนว่า แผ่นดินบก ลักษณะแผ่นดินนั้นเป็นลักษณะที่ลุ่มที่ดอนสลับกันไป หรืออีกนัยหนึ่งก็คือประกอบด้วยสันทรายหลายแถวเป็นแนวจากเหนือลงสู่ใต้กึ่งเห็นได้ในปัจจุบัน ส่วนที่ลุ่มก็คือบริเวณระหว่างสันทราย เป็นที่น้ำท่วมถึง ใช้เป็นแหล่งปลูกข้าวและพืชพันธุ์ได้ดี เพราะฉะนั้นจึงกล่าวได้ว่าในบริเวณแผ่นดินบกเองมีความเหมาะสมที่จะเป็นแหล่งชุมชนถาวรที่สามารถทำการเพาะปลูกข้าวเป็นพื้นฐานในการดำรงชีพของประชาชน มีสภาพแวดล้อมที่ทะเลสาบขนาบทั้งทางด้านตะวันตกและด้านตะวันออกของแผ่นดินบก จึงทำให้บริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพันธุ์ธัญญาหาร¹

¹ศรีศักร วัลลิโภดม. "ชุมชนโบราณคาบสมุทรสทิงพระ," ใน ประวัติศาสตร์และโบราณคดีคาบสมุทรสทิงพระ. 2528. หน้า 29.

ธราพงศ์ ศรีสุชาติ¹ ได้กล่าวถึงคาบสมุทรสทิงพระว่า เกิดขึ้นในยุคโอโลซินเมื่อประมาณ 5000 ปีมาแล้ว โดยการที่น้ำทะเลระดับต่ำลง และมีการทับถมของโคลนตมตะกอนจากแม่น้ำและทรายทะเล ทำให้เกิดเป็นสันทรายและพื้นที่ราบลุ่มต่อกับแผ่นดินเดิม แผ่นดินเดิมกลายเป็นเนินเขาเตี้ย ๆ ซึ่งอยู่ทางด้านตะวันตกของคาบสมุทร และสันทรายที่เกิดเป็นแนวตรงทางฝั่งทะเลอ่าวไทยงอกมาปิดกันเป็นทะเลสาบสงขลาในฝั่งตะวันตกของคาบสมุทร การทับถมของทรายทะเลทำให้เกิดสันทรายร่วใหญ่กับสันทรายร่วเล็ก ระหว่างสันทรายร่วใหญ่กับสันทรายร่วเล็กเป็นบริเวณที่เรียกว่าแควกลาง แบบเดียวกับบริเวณพื้นที่ราบลุ่มนอกสันทราย ซึ่งใช้พื้นที่ทำการกสิกรรม ส่วนพื้นที่บนสันทรายใช้ทำการกสิกรรมไม่ได้เพราะพื้นดินเป็นทราย ส่วนพื้นที่เป็นการทับถมของตะกอนน้ำกร่อยมีป่าชายเลนอยู่โดยทั่วไป ทางด้านตะวันตกของคาบสมุทรเป็นเกาะเล็กเกาะน้อยในทะเลสาบ ที่สำคัญได้แก่ เกาะโคบ เกาะนางคำ เกาะหมาก เกาะสี่ เกาะห้า พื้นที่คาบสมุทรมีลักษณะแคบยาว มีห้วงน้ำปิดทั้ง 2 ด้าน คือ ทะเลอ่าวไทยเป็นห้วงน้ำทางตะวันออก และทะเลสาบสงขลาเป็นห้วงน้ำทางตะวันตก คาบสมุทรสทิงพระถูกตัดออกจากผืนแผ่นดินใหญ่ที่หัวเขาแดง โดยทางน้ำตอนต่อของทะเลอ่าวไทยและทะเลสาบ

ธราพงศ์ ศรีสุชาติ ได้กล่าวถึงการเข้าไปอาศัยของชุมชนในคาบสมุทรว่า "ชุมชนโบราณคาบสมุทรสทิงพระ ได้แก่ชุมชนสมัยแรกเริ่มประวัติศาสตร์ที่อยู่ในคาบสมุทรสทิงพระทั้งหมด โดยเริ่มตั้งแต่ บ้านท่าบอน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา ถึงบ้านหัวเขาแดง ตำบลหัวเขา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา"²

สุธิวศ์ พงศ์ไพบูลย์³ ได้กล่าวถึงคาบสมุทรสทิงพระว่า บริเวณเมืองสทิงพระโบราณอันคลุมถึงแถบลุ่มทะเลสาบฝั่งตะวันออกที่เรียกว่า แลนมสทิงพระบ้าง คาบสมุทรสทิงพระบ้าง

¹ธราพงศ์ ศรีสุชาติ. "สทิงพระ, ชุมชนโบราณ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 9. 2529. หน้า 3660.

²แหล่งเดิม. หน้า 3650.

³สุธิวศ์ พงศ์ไพบูลย์. "สทิงพระ, อำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 9. 2529. หน้า 3650.

แผ่นดินบกก้าง แต่เดิมรวมหมายถึงตั้งแต่ฝั่งคลองระโนดทิศใต้ตลอดไปจนถึงหัวเขาแดงซึ่งอยู่ในเขตอำเภอเมืองสงขลา ซึ่งพื้นที่ที่เรียกว่าแผ่นดินบกกหรือคาบสมุทรสทิงพระปัจจุบันบางส่วนอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอสทิงพระ บางส่วนอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอระโนด บางส่วนอยู่ในเขตการปกครองของกิ่งอำเภอกระแสสินธุ์ และบางส่วนอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอสิงหนคร

จากทรรศนะดังกล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่า นักวิชาการส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าบริเวณที่เรียกว่า "คาบสมุทรสทิงพระ" นั้นคือพื้นที่ที่อยู่ในเขตของจังหวัดสงขลาในปัจจุบันนั่นเอง

จากสภาพภูมิศาสตร์ของคาบสมุทรสทิงพระซึ่งอยู่ติดกับทะเลดังกล่าว ทำให้บริเวณนี้เป็นแหล่งหนึ่งที่มีอาหารที่อุดมสมบูรณ์แห่งหนึ่ง โดยเฉพาะพวกอาหารทะเลที่มีอยู่ตลอดปี

สุธิวศ์ พงศ์ไพบูลย์¹ ได้กล่าวถึงความอุดมสมบูรณ์ของคาบสมุทรสทิงพระไว้ว่า บริเวณสทิงพระถ้ามองดูเผิน ๆ จะไม่พบทรัพยากรและพืชพันธุ์ที่น่าสนใจมากนัก แต่ถ้าพิจารณาให้ละเอียดพบว่าดินแดนภายใน คือ สงขลา จะมีทรัพยากรธรรมชาติและพืชพันธุ์มากมายหลายชนิด เช่น ของป่าพวกไม้หอม เครื่องเทศ สมุนไพร เขาสัตว์ งา ตลอดจนนอแรด แต่ที่สำคัญที่พ่อค้าชาวจีนต้องการคือรังนก และผลผลิตต่าง ๆ ทางทะเล เช่น หูฉลาม สาหร่ายพรรณนาง นำไปทำวัน กุ้ง บู่ ปลา หอย อื่น ๆ แม้กระทั่งปัจจุบันกุ้งอย่างคั้งซึ่งทำแห้ง เรียกว่ากุ้งไม้ เป็นผลผลิตที่มีชื่อในบริเวณนี้มาช้านาน

ความอุดมสมบูรณ์ของบริเวณนี้จึงเป็นแหล่งที่เหมาะสมสำหรับการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มาแต่สมัยโบราณ ดังที่ สุธิวศ์ พงศ์ไพบูลย์² ได้กล่าวถึงชุมชนโบราณบริเวณเขาคูหา พบว่าเป็นชุมชนแรกเริ่มสมัยประวัติศาสตร์และชุมชนโบราณสมัยอยุธยา เช่น ได้มีการพบถ้ำที่เกิดจากการขุดแต่งของมนุษย์ 2 ถ้ำ หน้าถ้ำพบแท่งหินโยนิ (ฐานเสียบคิ้วลึงค์) มีอายุไม่น้อยกว่าพุทธศตวรรษที่ 12 ตรงกับสมัยราชวงศ์ปัลลวะของอินเดีย และสมัยราชวงศ์ถังของจีน ในสมัยอยุธยาชุมชนแห่งนี้เป็นศูนย์กลางพุทธศาสนาเถรวาทลึงค์ เป็นต้น

¹สุธิวศ์ พงศ์ไพบูลย์. "สทิงพระ, อำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 9. 2529. หน้า 3667.

²แหล่งเดิม.

คาบสมุทรสทิงพระจึงเป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีผู้คนอาศัยอยู่สืบเนื่องต่อมาไม่ขาดสาย และเป็นแหล่งการสั่งสมวัฒนธรรมต่าง ๆ สืบมาช้านาน

จากการที่วัฒนธรรมด้านการถนอมอาหารเป็นเรื่องที่ควรแก่การสนใจศึกษาดังกล่าว และพื้นที่บริเวณคาบสมุทรสทิงพระเป็นชุมชนที่เก่าแก่และเป็นแหล่งสั่งสมวัฒนธรรมมาช้านานนี้ ผู้ศึกษาจึงสนใจศึกษาเรื่อง "วัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา" ซึ่งจะทำให้เกิดการบันทึกวัฒนธรรมของชุมชนที่สืบทอดกันมาโดยการปฏิบัติและการบอกเล่าไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งจะเป็นข้อมูลที่มีประโยชน์ต่อการเข้าใจและพัฒนาสภาพความเป็นอยู่ของชุมชนในบริเวณต่อไป

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา ในประเด็นต่อไปนี้

1. ประเภทและวิธีการถนอมอาหาร
2. วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหาร

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

1. ผลของการศึกษาค้นคว้าสามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานส่วนหนึ่งในการส่งเสริมสภาพความเป็นอยู่ของชาวบ้านในท้องถิ่นนี้ โดยเฉพาะในด้านภาวะโภชนาการและวัฒนธรรมการบริโภค
2. ผลของการศึกษาค้นคว้าทำให้มีการเก็บรวบรวมและศึกษาข้อมูลวัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านในท้องถิ่นนี้ ซึ่งเคยสืบทอดกันมาโดยวิธีปฏิบัติและมุขปาฐะมาเป็นลายลักษณ์อักษร อันเป็นการอนุรักษ์ข้อมูลวัฒนธรรมทางหนึ่ง
3. ผลของการศึกษาค้นคว้าจะช่วยให้คนส่วนหนึ่งตระหนักในคุณค่าของวัฒนธรรมพื้นบ้านมากขึ้น และคนตัวที่จะสนใจเก็บรวบรวมและศึกษาข้อมูลวัฒนธรรมพื้นบ้านอย่างจริงจังและถูกหลักวิชาการมากขึ้น ทั้งในท้องถิ่นนี้และท้องถิ่นอื่นต่อไป

4. ผลของการศึกษาค้นคว้าสามารถใช้เป็นเอกสารอ้างอิงในการศึกษาวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งทางด้านมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ เช่น วัฒนธรรมพื้นบ้าน คติชนวิทยา ไทยคดีศึกษา สังคมวิทยา มานุษยวิทยา การพัฒนาชุมชน วิทยาศาสตร์อาหาร เป็นต้น

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า ดังนี้

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้วิจัยจะศึกษาในพื้นที่คาบสมุทรสหิงพระ จังหวัดสงขลา ซึ่งประกอบด้วย 4 อำเภอ ดังนี้

อำเภอสหิงพระ

อำเภอระโนด

อำเภอสิงหนคร

อำเภอกระแสดินธุ์

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้วิจัยได้แยกประเด็นศึกษา ดังนี้

2.1 ประเภทและวิธีการถนอมอาหาร

2.1.1 การถนอมอาหารโดยการตากแห้ง

2.1.2 การถนอมอาหารโดยการหมักหรือดอง

2.1.3 การถนอมอาหารโดยเชื่อมหรือกวน

2.1.4 การถนอมอาหารโดยการรมควัน

2.1.5 การถนอมอาหารโดยการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ

2.2 วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหาร

2.2.1 วัฒนธรรมด้านการบริโภค

2.2.2 วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ

2.2.3 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์

2.2.4 วัฒนธรรมด้านภาษา

นิยามศัพท์เฉพาะ

วัฒนธรรม หมายถึง วิถีชีวิตของชาวบ้านที่มีการยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาในบริเวณ
คาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา

การถนอมอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อให้อาหาร
นั้นเก็บไว้ได้นานกว่าปกติ โดยพยายามรักษาคุณค่าทางโภชนาการให้ใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด
และมีคุณลักษณะอื่น ๆ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

คาบสมุทรสทิงพระ หมายถึง พื้นที่ดินส่วนหนึ่งในภาคใต้ที่มีลักษณะเรียวยาวทอดตัว
จากเหนือสู่ใต้ ถูกขนาบด้วยทะเลทั้งสองด้าน คือ ด้านตะวันตกติดกับทะเลสาบสงขลา และ
ทางด้านตะวันออกติดกับอ่าวไทย ตอนปลายคาบสมุทรทางทิศใต้ถูกตัดขาดจากแผ่นดินใหญ่ด้วย
ลำน้ำซึ่งเชื่อมต่อระหว่างอ่าวไทยกับทะเลสาบสงขลา เป็นพื้นที่ที่อยู่ในเขตปกครองของจังหวัด
สงขลาในปัจจุบัน ประกอบด้วยเขตอำเภอสทิงพระ อำเภอระโนด อำเภอสิงหนคร และ
อำเภอกระแจะสินธุ์

วัฒนธรรมด้านการบริโภค หมายถึง วิถีปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ได้มาจาก
การถนอมอาหาร ซึ่งได้ยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาของชาวบ้านในคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา

อาหารทะเล หมายถึง สัตว์หรือพืชที่ได้มาจากทะเลหรือแหล่งน้ำอื่น ๆ เนื่องจากบริเวณ
คาบสมุทรสทิงพระมีทะเลสาบสงขลา ซึ่งสัตว์หรือพืชที่นำมาบริโภคอาจจะได้มาจากแหล่งน้ำเค็ม
หรือแหล่งน้ำจืดก็ได้

วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า

ในการศึกษาเรื่องนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาค้นคว้าดังนี้

1. แหล่งข้อมูลและผู้บอกข้อมูล

1.1 แหล่งข้อมูล ผู้วิจัยใช้แหล่งข้อมูลดังนี้

1.1.1 แหล่งข้อมูลเอกสาร โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลเอกสารที่ให้
ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรื่องที่ศึกษาจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ

1.1.2 แหล่งข้อมูลภาคสนาม โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ
วัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านในบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา ซึ่งได้แก่
อำเภอสทิงพระ อำเภอรโนค อำเภอสิงหนคร และอำเภอกระแสสินธุ์

1.2 ผู้บอกข้อมูล ผู้วิจัยได้กำหนดคุณสมบัติของผู้บอกข้อมูลไว้ดังนี้

1.2.1 เกิด เติบโต และอาศัยอยู่ในคาบสมุทรสทิงพระ โดยไม่เคย
อพยพโยกย้าย

1.2.2 มีการศึกษาไม่สูงกว่าระดับประถมศึกษา

1.2.3 มีประสบการณ์เกี่ยวกับการถนอมอาหารและสามารถให้ข้อมูล
เกี่ยวกับการถนอมอาหารชนิดนั้น ๆ ได้

2. วิธีดำเนินการรวบรวมข้อมูล เก็บข้อมูลภาคสนามด้วยวิธีการสังเกต สัมภาษณ์
แล้วจดบันทึกและบันทึกเสียงในแถบบันทึกเสียง พร้อมทั้งถ่ายภาพประกอบข้อมูลบางตอน

3. วิธีจัดกระทำกับข้อมูล

3.1 ถอดความข้อมูลจากแถบบันทึกเสียง พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้อง

3.2 นำข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากการสังเกตและสัมภาษณ์ ทั้งที่จดบันทึกและถอดจาก
แถบบันทึกเสียงมาตรวจสอบความสมบูรณ์เพื่อเก็บข้อมูลเพิ่มเติมให้ครบถ้วนตามขอบเขตด้านเนื้อหา

3.3 นำข้อมูลทั้งหมดตามข้อ 3.2 มาวิเคราะห์ตามขอบเขตด้านเนื้อหา

4. รายงานผลข้อมูล เสนอรายงานผลการศึกษาโดยวิธีพรรณนาวิเคราะห์และมีภาพ
ประกอบในบางตอน

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้านี้ ผู้วิจัยได้แบ่งออกเป็นประเด็นดังนี้

1. เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม
2. เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหาร
3. เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับจังหวัดสงขลาและคาบสมุทรมหานคร

1. เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม

1.1 ความหมายของวัฒนธรรม

คำว่า "วัฒนธรรม" เป็นคำที่มีความหมายกว้าง ได้มีผู้ให้ความหมายไว้หลายลักษณะ เช่น

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 ให้ความหมายไว้ว่า

วัฒนธรรมหมายถึงสิ่งที่ทำให้เจริญงอกงามและเป็นวิถีชีวิตแก่หมู่คณะ ในพระราชบัญญัติวัฒนธรรมแห่งชาติ พุทธศักราช 2485 หมายถึงลักษณะที่แสดงถึงความเจริญงอกงาม ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ความกลมเกลียวก้าวหน้าของชาติ และความมีศีลธรรมอันดีของประชาชน ทางวิชาการหมายถึงพฤติกรรมและสิ่งที่คนในหมู่คณะสร้างขึ้นด้วยกัน เรียนรู้จากกันและกัน แล้วรวมกันใช้ในหมู่คณะ¹

¹ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. 2525.

พระยาอนุมานราชธน ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมไว้หลายลักษณะดังนี้

วัฒนธรรมคือสิ่งที่มนุษย์เปลี่ยนแปลง ปรับปรุง หรือผลิตขึ้นเพื่อความเจริญงอกงาม
ในวิถีชีวิตของมนุษย์ในส่วนรวมที่ถ่ายทอดกันได้ เลียนแบบกันได้ เอาอย่างกันได้
วัฒนธรรมคือสิ่งอันเป็นผลผลิตของส่วนรวมที่มนุษย์ได้เรียนรู้มาจากคนแต่ก่อนสืบต่อ
เป็นประเพณีกันมา วัฒนธรรมคือการคิดเห็น ความรู้สึก ความประพฤติและกิริยา
อาการ หรือการกระทำใด ๆ ของมนุษย์ในส่วนรวมลงรูปเป็นพิมพ์เดียวกัน และ
สำแดงออกมาให้ปรากฏเป็นภาษา ศิลปะ ความเชื่อถือ ระเบียบ ประเพณี
เป็นต้น วัฒนธรรมคือมรดกแห่งสังคม ซึ่งสังคมรับและรักษาไว้ให้เจริญงอกงาม¹

แปลก สนธิรักษ์ ให้ความหมายของวัฒนธรรมไว้ว่า "วัฒนธรรม หมายถึงความเจริญ
งอกงามที่มนุษย์ทำให้เกิดขึ้นเป็นมรดกทางสังคม เพราะวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ได้รับมาจากบรรพบุรุษ
และถ่ายทอดไปให้แก่รุ่นชน"²

สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ ได้กล่าวถึงความหมายของวัฒนธรรมไว้ว่า

วัฒนธรรมหมายถึงแนวทางในการแสดงออกของวิถีชีวิตทั้งปวง ที่บุคคลของกลุ่มชน
คิดขึ้นหรือกระทำขึ้นเป็นต้นแบบ หรือเสริมต่อขึ้น แล้วคนส่วนใหญ่ของกลุ่มชนยอมรับ
สืบทอด จนกระทั่งสิ่งนั้นส่งผลต่อนิสัยของการคิด การเชื่อถือ และการกระทำ
ของคนหมู่มากแห่งกลุ่มชนนั้น ๆ³

¹พระยาอนุมานราชธน. วัฒนธรรม. โดยเสฐียรโกเศศ(นามแฝง). 2519.

หน้า 103 - 104.

²แปลก สนธิรักษ์. ระเบียบ ประเพณี วัฒนธรรม ศาสนา. 2521. หน้า 103.

³สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "วัฒนธรรม ความหมาย บทบาท และวิธีการจัดการ,"
ใน งานส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทยครั้งที่ 7 และงานส่งเสริมดนตรีไทยภาคใต้ ครั้งที่ 4.
2527. หน้า 76.

อานนท์ อาภาภิรม ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมในทางสังคมวิทยาไว้ว่า

วัฒนธรรมในความหมายทางสังคมวิทยามีความหมายกว้างกว่าที่ใช้กันอยู่ในการพูดหรือการเขียนทั่วไป สังคมวิทยาถือว่า "วัฒนธรรม" เป็นศัพท์ทางวิชาการ (Technical Vocabulary) หมายถึงวิถีการดำเนินชีวิต กระสวนแห่งพฤติกรรม และบรรดาผลงานทั้งมวลที่มนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้น ตลอดจนความคิด ความเชื่อ ความรู้¹

สุพัตรา สุภาพ ได้ให้ความหมายในฐานะของนักสังคมวิทยาเช่นกันว่า "วัฒนธรรม" หมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่แสดงถึงวิถีชีวิตมนุษย์ในสังคมของกลุ่มชนใดกลุ่มชนหนึ่ง หรือสังคมใดสังคมหนึ่ง มนุษย์ได้คิดสร้างกฎเกณฑ์ ระเบียบในการปฏิบัติขึ้นในสังคม²

จากทรรศนะต่าง ๆ ดังกล่าวจะเห็นได้ว่า "วัฒนธรรม" มีความหมายกว้างมาก จึงมีการให้ความหมายได้หลายแง่มุม แต่ก็พอจะสรุปได้ว่า วัฒนธรรมหมายถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมแต่ละสังคมที่มีการสั่งสมสืบทอดกันมาเป็นมรดกทางสังคม และมีการเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ของสังคม

1.2 ลักษณะของวัฒนธรรม

วัฒนธรรมมีลักษณะที่สำคัญหลายประการ ซึ่งมีนักวิชาการและผู้สนใจได้ศึกษาและแสดงความคิดเห็นเอาไว้ ดังนี้

รัตน สติตานนท์³ กล่าวถึงลักษณะที่สำคัญของวัฒนธรรมสรุปได้ 4 ประการ ดังนี้

1. เป็นแนวทางแห่งพฤติกรรมอันเกิดจากการเรียนรู้ วัฒนธรรมมีลักษณะเป็นแนวทางแห่งพฤติกรรมที่มีการเรียนรู้กัน มิใช่เกิดขึ้นเองโดยปราศจากการเรียนรู้มาก่อน ลักษณะอันนี้เอง

¹อานนท์ อาภาภิรม. สังคม วัฒนธรรมและประเทศไทย. 2519. หน้า 99.

²สุพัตรา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย. 2528. หน้า 119.

³รัตน สติตานนท์. วิเคราะห์สภาวะจิตพระร่วงในแง่วัฒนธรรม. 2520. หน้า 15.

รัชนิกร เศรษฐโร¹ ได้กล่าวถึงลักษณะที่สำคัญของวัฒนธรรมไว้ดังนี้

1. วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นและปรับปรุงจากธรรมชาติ และมนุษย์เรียนรู้วัฒนธรรมจากกันและกัน
2. วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีการสืบเนื่อง เป็นมรดกทางสังคมที่มีการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง
3. วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีลักษณะเพิ่มพูนหรือขยายตัวโดยการค้นพบสิ่งใหม่ การประดิษฐ์ และการแพร่กระจาย และประสบการณ์ของมนุษย์จะถูกสะสมและเพิ่มพูนมากขึ้นเรื่อย ๆ
4. วัฒนธรรมเป็นสมบัติร่วมของกลุ่มหรือสังคม มิใช่ของบุคคลใดบุคคลหนึ่งโดยเฉพาะ
5. วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มียุ่ก่อนแล้ว ก่อนบุคคลจะเกิดและมีชีวิตในสังคม วัฒนธรรมจะต้องอยู่ต่อไปหลังจากบุคคลนั้นได้ตายไปแล้ว

อานนท์ อาภาภิรม กล่าวถึงลักษณะวัฒนธรรมไว้ว่า

วัฒนธรรมเป็นแนวทางแห่งพฤติกรรมอันเกิดจากการเรียนรู้ คือสามารถรู้กันได้ มิใช่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติและปราศจากความรู้ เพราะมนุษย์มีสมองอันทรงคุณภาพ จึงทำให้มนุษย์รู้จักคิด ถ่ายทอด เรียนรู้ ขบวนการดังกล่าวเกิดจากการที่บุคคลมีการติดต่อสัมพันธ์กัน วัฒนธรรมมีลักษณะเป็นมรดกทางสังคม เป็นการถ่ายทอดการเรียนรู้ซึ่งมีภาษาเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร มีลักษณะเป็นวิถีชีวิตหรือแนวทางในการดำเนินชีวิต เป็นสิ่งที่ไม่คงที่ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสถานการณ์²

กล่าวโดยสรุปว่า วัฒนธรรมมีลักษณะที่เหมือน ๆ กันคือ วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ของมนุษย์ มิใช่สิ่งที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ เป็นการเรียนรู้ที่ทำให้เกิดปฏิกิริยาโต้ตอบ

¹รัชนิกร เศรษฐโร. โครงสร้างสังคมและวัฒนธรรมไทย. 2532. หน้า 4 - 5.

²อานนท์ อาภาภิรม. มนุษย์กับสังคม : สังคมและวัฒนธรรมไทย. 2515. หน้า 106.

ที่ทำให้มนุษย์แตกต่างจากสัตว์ กล่าวคือพฤติกรรมของสัตว์ส่วนใหญ่ปราศจากการเรียนรู้มาก่อน แต่เกิดจากการเฝ้าของสัญชาตญาณ (Instinct) ส่วนมนุษย์มีสมองอันทรงคุณภาพ จึงสามารถรู้จักคิด ถ่ายทอดการเรียนรู้ ขบวนการดังกล่าวเกิดขึ้นจากการที่บุคคลมีการติดต่อกับบุคคลอื่น ในฐานะที่เป็นสมาชิกของสังคม เพราะฉะนั้นการเรียนรู้จึงเป็นลักษณะที่สำคัญยิ่งของวัฒนธรรม

2. เป็นมรดกแห่งสังคม วัฒนธรรมเป็นผลจากการถ่ายทอดและการเรียนรู้ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการดังกล่าวคือการสื่อสารโดยใช้สัญลักษณ์ ได้แก่ การที่มนุษย์มีภาษาใช้ที่แน่นอน ซึ่งมีส่วนช่วยให้เกิดการถ่ายทอดวัฒนธรรมจากคนรุ่นก่อนมายังคนรุ่นหลัง ๆ คำเน้นต่อกันมีขาดสาย เพราะฉะนั้นวัฒนธรรมจึงมีลักษณะเป็นมรดกแห่งสังคม

3. วัฒนธรรมมีลักษณะเป็น Superorganic หมายความว่าสิ่งที่ปรากฏการณ์อย่างเดียวกันในแง่ของกายภาพหรือชีวภาพ อาจเป็นปรากฏการณ์แตกต่างกันในแง่ของวัฒนธรรม กล่าวคือ ของสิ่งหนึ่งอาจมีความหมายหรือเอามาใช้ต่างกันออกไปในแต่ละสังคม

4. เป็นวิถีชีวิตของมนุษย์หรือแบบการดำเนินชีวิต หมายความว่า เป็นระบบการดำเนินชีวิตที่จดจำสืบทอดกันมา มีการแสดงออกที่เห็นได้โดยชัดเจน และสมาชิกได้มีส่วนร่วมในการแสดงออกนั้นด้วย

พระยาอนุมานราชธอน¹ กล่าวถึงลักษณะของวัฒนธรรมไว้ 3 ประการ สรุปได้ดังนี้

1. วัฒนธรรมต้องมีการสะสม หมายถึงจะต้องมีทุนเดิมอยู่แล้ว และสะสมทุนนั้นให้เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ
2. วัฒนธรรมต้องมีการปรับปรุง หมายถึงต้องรู้จักคัดแปลงและปรับปรุงส่วนที่ยังบกพร่องอยู่ให้เหมาะสมถูกต้อง
3. วัฒนธรรมต้องมีการถ่ายทอด คือการทำให้วัฒนธรรมนั้น ๆ แพร่หลายในวงกว้าง มีการอบรมและเผยแพร่แก่อนุชนของตนและตลอดจนบุคคลอื่นให้เป็นผู้สืบทอดไม่ให้ขาดสาย

¹พระยาอนุมานราชธอน. ชาติ ศาสนา และวัฒนธรรม. โดยเสฐียรโกเศศ (นามแฝง). 2515. หน้า 73.

มีการถ่ายทอด เพื่อเป็นแบบอย่างในการดำเนินชีวิต ยอมรับนับถือกันจนกลายเป็นมรดกตกทอด
ในสังคมจากคนหนึ่งไปยังอีกคนหนึ่ง และมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เหมาะสมกับ
สถานการณ์และความต้องการของสมาชิกในแต่ละสังคม

1.3 ประเภทของวัฒนธรรม

การจัดประเภทของวัฒนธรรมมีผู้รู้กล่าวไว้มากมาย เช่น

พระยาอนุมานราชธน¹ ได้แบ่งประเภทของวัฒนธรรมอย่างกว้าง ๆ ออกเป็น 2 ประเภทคือ

1. วัฒนธรรมทางวัตถุ เป็นเรื่องเกี่ยวกับความสุขทางกายเพื่อให้ผู้อยู่ถิ่นที่ มีความ
สะดวกสบายในการครองชีพ วัฒนธรรมประเภทนี้ได้แก่สิ่งจำเป็นเบื้องต้นในชีวิต 4 อย่าง และ
สิ่งอื่น ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ ยานพาหนะ ตลอดจนอาวุธยุทธโศปกรณ์ที่เป็นเครื่องป้องกันตัว
ก็สังเคราะห์เข้าอยู่ในประเภทนี้ด้วย

2. วัฒนธรรมทางจิตใจ หมายถึงสิ่งที่ทำให้ปัญญาและจิตใจมีความเจริญงอกงาม
ได้แก่ การศึกษาวิชาความรู้อันบำรุงความคิดทางปัญญา ศาสนา จรรยา ศิลปะและวรรณคดี
กฎหมาย และระเบียบประเพณี ซึ่งส่งเสริมความรู้ทางจิตใจให้งอกงามหรือให้สบายใจ

อานนท์ อาภาภิรม² ได้กล่าวถึงการจำแนกประเภทวัฒนธรรมออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับวัตถุ (Material culture) ได้แก่วัตถุอันเกิดจากการ
ประดิษฐ์คิดค้นของมนุษย์ เช่น ถ้วย จาน ช้อน ส้อม ตึกรามบ้านช่อง และถนนหนทาง
 ตลอดจนผลงานในทางศิลปกรรมของมนุษย์ เช่น ภาพวาด รูปปั้น เป็นต้น

2. วัฒนธรรมที่ไม่เกี่ยวกับวัตถุ (Non - material culture) ได้แก่ แบบแผน
แห่งพฤติกรรม ความคิด ความเชื่อ ภาษา ศิลปกรรม ปรัชญา และกฎหมาย

¹พระยาอนุมานราชธน. วัฒนธรรมและประเพณีต่าง ๆ ของไทย. โดยเสฐียรโกเศศ
(นามแฝง). 2514. หน้า 99.

²อานนท์ อาภาภิรม. สังคม วัฒนธรรมและประเพณีไทย. 2525. หน้า 94 - 95.

ข้าเลื่อง วุฒิลันตร์¹ ได้แบ่งวัฒนธรรมออกเป็น 8 ประเภท ได้แก่

1. วัฒนธรรมทางภาษา
2. วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับวัตถุในการดำเนินชีวิต
3. วัฒนธรรมทางด้านศิลปะต่าง ๆ
4. วัฒนธรรมทางด้านนิยายปรำปรา
5. วัฒนธรรมทางด้านความเชื่อ ศาสนา
6. วัฒนธรรมทางด้านระบบครอบครัวและสังคม
7. วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับทรัพย์สินสมบัติ
8. วัฒนธรรมการเมืองการปกครอง

รัชนิกร เศรษฐ² ได้กล่าวถึงประเภทวัฒนธรรมว่า แบ่งออกเป็น 9 ประเภท ดังนี้

1. วัฒนธรรมการบริโภคหรือวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร ได้แก่ วิธีแสดงวิธีประกอบ วิธีปรุง และวิธีรับประทาน
2. วัฒนธรรมการอยู่ ได้แก่ วิธีจัดและสร้างที่อยู่อาศัย
3. วัฒนธรรมการแต่งกาย ได้แก่ วิธีปกคลุมร่างกาย วัสดุที่ใช้ วิธีกำหนดชนิดสี เครื่องใช้ วิธีกำหนดรักษาความสะอาดของเครื่องแต่งกาย และวิธีการแต่งกายตามโอกาสต่าง ๆ
4. วัฒนธรรมการพักผ่อน ได้แก่ วิธีจัดเวลาพักผ่อน ชนิดอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการพักผ่อนนั้น ๆ
5. วัฒนธรรมเกี่ยวกับการแสดงอารมณ์ ได้แก่ วิธีแสดงอารมณ์ต่าง ๆ เช่น อารมณ์รัก เกลียด โกรธ และวิธีแสดงอารมณ์ทางเพศตามกาลเทศะ

¹ข้าเลื่อง วุฒิลันตร์. วัฒนธรรม. 2511. หน้า 100.

²รัชนิกร เศรษฐ. โครงสร้างทางสังคมและวัฒนธรรมไทย. 2532. หน้า 7.

6. วัฒนธรรมเกี่ยวกับการจราจรขนส่ง ได้แก่ วิธีเดิน การส่งสิ่งของ และระบบจราจร

7. วัฒนธรรมเกี่ยวกับสื่อความหมาย เช่น วิธีส่งและรับข่าวสาร อันได้แก่ ภาษา ท่าทาง รวมทั้งเครื่องมือเครื่องใช้เกี่ยวกับการสื่อความหมายนั้น ๆ

8. วัฒนธรรมเกี่ยวกับการอยู่ร่วมกันเป็นหมู่คณะ คือ การจัดระบบการปกครองและควบคุมป้องกันสังคม อันได้แก่ วิธีสร้างความสามัคคีรักใคร่ระหว่างกลุ่ม วิธีบริหารงานขององค์การ วิธีจัดตั้งหรือยุบเลิกรัฐบาล และวิธีควบคุมพฤติกรรมของบุคคลหรือกลุ่มคน

9. วัฒนธรรมเกี่ยวกับการแสวงหาความสุขทางจิตใจและหลักเกณฑ์การดำเนินชีวิต อันได้แก่ ความคิด ความเชื่อทางศาสนา และปรัชญาชีวิต

ประสิทธิ์ ภาพยกลอน ได้จัดแบ่งวัฒนธรรมออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้ คติธรรม ได้แก่วัฒนธรรมด้านศาสนา ศีลธรรม และทางด้านจิตใจ ซึ่งเป็นเรื่องของคติแนวทางหรือหลักการในการดำเนินชีวิต เนติธรรม ได้แก่วัฒนธรรมทางกฎหมายหรือขนบธรรมเนียมประเพณี วัตถุธรรม ได้แก่วัฒนธรรมทางวัตถุ และสัทธิธรรม ได้แก่วัฒนธรรมทางสังคม เช่น การติดต่อสัมพันธ์กับกลุ่มชน และมารยาทในสังคม¹

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า วัฒนธรรมมีความเกี่ยวข้องกับมนุษย์ อาจแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่คือ วัฒนธรรมทางวัตถุกับวัฒนธรรมทางจิตใจหรือไม่เกี่ยวกับวัตถุ ถึงแม้ว่าจะมีการแบ่งย่อยในลักษณะต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ที่ศึกษาก็ยังมีความสัมพันธ์กัน ไม่อาจแบ่งออกจากกันอย่างเด็ดขาด

2. เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหาร

2.1 ความหมายของการถนอมอาหาร

ได้มีผู้ให้ความหมายของการถนอมอาหารในลักษณะต่าง ๆ กัน เช่น

จันทน์ วุฒิสวรรณ ได้ให้ความหมายของการถนอมอาหารไว้ว่า การถนอมอาหารคือการกระทำด้วยวิธีการต่าง ๆ เพื่อที่จะให้พืชผักหรือผลิตภัณฑ์เหลือกินเหลือใช้เกินความต้องการแล้ว

เก็บไว้ได้นานวัน ความคงทน และใช้รับประทานในเวลาต่อไปได้โดยไม่เสียหาย รวมทั้งวิธีการเปลี่ยนแปลงรูปร่างของอาหารให้แปลกและมากยิ่งขึ้น¹

นฤคัม บุญ-หลง และคนอื่น ๆ ได้ให้ความหมายของการถนอมอาหารไว้ว่า การถนอมอาหารคือการเก็บรักษาอาหารโดยกรรมวิธีต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพที่ใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด โดยไม่ให้อยู่เสียคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดทั้งยังคงมีคุณลักษณะทางคุณภาพซึ่งเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

พจน์ สุจ้านงค์ ได้ให้ความหมายของการถนอมอาหารไว้ว่า การถนอมอาหารคือวิธีการต่าง ๆ ที่ทำให้อาหารเก็บได้นานกว่าปกติโดยไม่บูดเสีย³

สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์⁴ ได้ให้ความหมายของการถนอมอาหารไว้ว่า วิธีการถนอมอาหารช่วยให้สามารถเก็บอาหารไว้บริโภคได้นาน โดยที่อาหารนั้นไม่สูญเสียคุณภาพ สามารถหาอาหารบางประเภทบริโภคได้นอกฤดูกาล และเป็นการช่วยอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติได้ทางหนึ่ง

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช⁵ ได้ให้ความหมายของการถนอมอาหารไว้ว่า การถนอมอาหารคือการกระทำต่าง ๆ เพื่อให้อาหารสด สามารถเก็บไว้ได้นาน ทั้งนี้อาจมีการเปลี่ยนรูป ลักษณะ เนื้อ สัมผัส กลิ่น และรสของอาหารไปบ้าง

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์⁶ ได้ให้ความหมายของการถนอมอาหารไว้ว่า การถนอมอาหารคือการเก็บรักษาอาหารโดยกรรมวิธีต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพที่ใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด

¹จันทน์ วชิสุวรรณ. การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร. ม.ป.ป. หน้า

²นฤคัม บุญ-หลง และคนอื่น ๆ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2521. หน้า 11.

³พจน์ สุจ้านงค์. อาหารกับสุขภาพ. 2529. หน้า 43.

⁴สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวใต้," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. 2529. หน้า 163.

⁵มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาศาสตร์สาธารณสุข. 2533. หน้า 1052.

⁶มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2521. หน้า 80.

โดยไม่ให้สูญเสียคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดทั้งยังคงมีคุณลักษณะทางคุณภาพซึ่งเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ครุณี ณะนันท์กุล¹ ได้ให้ความหมายของการถนอมอาหารไว้ว่า การถนอมอาหาร ถือเป็นกระบวนการเก็บรักษาอาหารในสภาพเดิมได้นานขึ้น มีอาหารชนิดนั้นในทุกฤดูกาลและทุกท้องที่ โดยอาหารที่ถนอมรักษาเอาไว้จะยังคงคุณภาพใกล้เคียงหรือเหมือนเดิม ไม่เสื่อมเสียเร็วเหมือนอาหารสด

จากทรรศนะต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้วพอจะสรุปได้ว่า การถนอมอาหาร หมายถึงการเก็บรักษาอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อให้อาหารนั้นเก็บไว้ได้นานกว่าปกติ โดยพยายามรักษาคูณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด และมีคุณลักษณะอื่น ๆ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

2.2 ประเภทของการถนอมอาหาร

นักวิชาการได้แบ่งประเภทของการถนอมอาหารไว้หลายลักษณะ เช่น

ศิริลักษณ์ สีนทวาลัย² ได้กล่าวถึงประเภทของการถนอมอาหารไว้ว่า วิธีการถนอมอาหารที่จะทำให้อาหารเก็บไว้ได้นานขึ้นโดยไม่เสื่อมคุณภาพ แบ่งได้ 5 วิธี ดังนี้

1. การหมักดอง การหมักดองนอกจากจะช่วยทำให้เก็บอาหารบางชนิดไว้ได้นานขึ้นแล้ว ยังช่วยทำให้ได้อาหารรสและกลิ่นแปลกออกไป รสชาติที่ได้จะกระตุ้นประสาทรับรสสามารถใช้ได้อย่างดีในการทำอาหารเรียกน้ำย่อย และใช้รับประทานแก้เลี่ยน ในอาหารพวกเนื้อสัตว์ บางครั้งเพื่อให้ได้ผลรวดเร็วและรสแปลก ๆ อาจเติมกรดลงไปโดยไม่ต้องรอให้เกิดการหมักเพื่อให้เกิดกรดโดยธรรมชาติ ซึ่งจะเรียกว่าเป็นการดอง การหมัก การดองนี้ใช้ได้ทั้งกับอาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์บก และสัตว์น้ำ เช่น ผักกาดดอง มะม่วงดอง ฯลฯ

¹ครุณี ณะนันท์กุล. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. ม.ป.ป. หน้า 127.

²ศิริลักษณ์ สีนทวาลัย. วิทยุอาหาร เล่ม 2. 2520. หน้า 31.

2. การควบคุมอุณหภูมิ เนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์ต้องการความอบอุ่นในการเจริญเติบโต และเอนไซม์จะทำงานได้ดีในอุณหภูมิปานกลางด้วย ดังนั้นจึงอาจใช้อุณหภูมิที่สูงและต่ำในการ ชักขวางการเจริญของจุลินทรีย์และการทำงานของเอนไซม์ได้ อาจแบ่งอุณหภูมิที่เชื้อจุลินทรีย์จะ เจริญไม่ได้หรือได้ยากซึ่งใช้ในการถนอมอาหารได้ดังนี้ 1) อุณหภูมิต่ำ ซึ่งจะป้องกันมิให้ เชื้อจุลินทรีย์เจริญได้ ถ้าใช้อุณหภูมิเยือกแข็งอาจทำลายจุลินทรีย์บางชนิดได้ 2) อุณหภูมิสูง ซึ่งสามารถทำลายจุลินทรีย์ได้

3. การควบคุมความชื้น ในอาหารที่คนเรารับประทานมีน้ำเป็นส่วนประกอบอยู่ จุลินทรีย์ในอาหารจะเจริญเติบโตได้ และเอนไซม์ในอาหารจะทำงานได้ดีก็เมื่อมีน้ำเพียงพอ ดังนั้นวิธีหนึ่งที่จะป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์หรือการทำงานของเอนไซม์ได้ก็โดยการควบคุมหรือลด ความชื้นในอาหารลง จะทำให้เก็บอาหารนั้นได้นานขึ้น จึงเป็นวิธีถนอมอาหารที่ได้ผลคืออีก วิธีหนึ่ง

การควบคุมหรือลดความชื้นในอาหารอาจทำได้ดังนี้ 1) โดยขจัดน้ำออกจากอาหาร โดยการระเหย เช่น หน่อไม้ตากแห้ง 2) โดยใช้ตัวถูกละลายบางอย่างใส่ในอาหารเพื่อไป รวมกับน้ำหรือความชื้นในอาหาร จึงทำให้ความชื้นที่จุลินทรีย์จะสามารถนำไปใช้ได้จริง ๆ ลดลง การใช้เกลือและน้ำตาล เช่น ในปลาตากแห้งตากแห้ง และผลไม้แช่อิ่ม นับเป็นการถนอม อาหารโดยวิธีนี้

4. การใช้สารเคมี สารเคมีที่ใช้ในการถนอมอาหารที่สำคัญและเป็นสารหลัก ได้แก่ กรด เกลือ และน้ำตาล เกลือแกงนับเป็นสารที่ใช้กันก่อนสารอื่น ในระหว่างการหมักอาหาร บางอย่างจะเกิดการขึ้น เช่น กะหล่ำปลีหมักเปรี้ยว ผักหมักดอง นมเปรี้ยว ขนมปัง เนยแข็ง แหนม และปลาหมักเปรี้ยวประเภทต่าง ๆ

5. การอาบรังสี การอาบรังสีเป็นการถนอมอาหารวิธีใหม่ โดยการใช้สาร แกมมันตรังสี หรือที่เรียกเรดิโอไอโซโทป (radioisotope) การถนอมอาหารโดยวิธีนี้มี ข้อดีคือสามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์โดยอุณหภูมิไม่เพิ่ม แท้จริงแล้วในธรรมชาติก็มีสารแกมมันตรังสี อยู่ในดิน น้ำ อากาศ และสิ่งมีชีวิต มนุษย์ได้รับแกมมันตรังสีมาตั้งแต่แรกเกิด แต่เป็นปริมาณ เพียงเล็กน้อย และไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

ปว
671-4
ด 1630
2538
ด.4
6.6 3163

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช¹ ได้แบ่งประเภทของการถนอมอาหารไว้ในเอกสาร
การสอนชุดวิชาโภชนาศาสตร์สาธารณสุข ออกเป็น 6 ประเภท ดังนี้

1. การใช้ความร้อน มีหลายลักษณะเช่น วิธีพาสเจอร์ไรซ์ วิธีสเตอริไลซ์
ระบบยูเอชที
2. การใช้ความเย็น เช่น การลดอุณหภูมิของอาหารลงให้ต่ำมากเท่าใดก็ยิ่งเก็บ
อาหารได้นานขึ้นเท่านั้น โดยปกติการใช้ความเย็นต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส ตามหลักสากล
จะต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า - 18 องศาเซลเซียส
3. การทำแห้ง แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ
 - 3.1 การทำแห้งโดยวิธีธรรมชาติ เช่น การตากแห้ง และการใช้เครื่องอบ
อาหารพลังแสงอาทิตย์ เป็นต้น
 - 3.2 การทำแห้งโดยอาศัยเทคนิคต่าง ๆ เช่น การอบอาหารด้วยไฟฟ้าหรือ
ก๊าซหุงต้ม การใช้วิธีการระเหยในการไล่น้ำในอาหารที่อยู่ในสภาพเยือกแข็งให้ออกไปจากอาหาร
อย่างรวดเร็ว จนกระทั่งอาหารไม่ผ่านสถานะเป็นของเหลว เรียกวิธีการนี้ว่าการทำแห้งแบบ
เยือกแข็ง และการทำแห้งโดยอาศัยการแผ่รังสีความร้อนในระบบไมโครเวฟ เป็นต้น
4. การหมัก เป็นการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของสารอาหารโดยอาศัยจุลินทรีย์บางชนิด
เป็นตัวการ การหมักมีทั้งชนิดที่ต้องการอาหารและไม่ต้องการอากาศ การหมักนอกจากมี
ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหารแล้ว ยังมีประโยชน์ในอุตสาหกรรมการผลิตยาปฏิชีวนะ หรือ
แม้กระทั่งการกำจัดขยะ น้ำเสีย และสิ่งปฏิกูลต่าง ๆ อีกด้วย แต่การหมักและการดองใน
เรื่องของการถนอมอาหารน่าจะใช้แยกกัน เพราะการหมักนั้นจำเป็นต้องอาศัยจุลินทรีย์เป็นตัวการ
ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในทางชีวเคมี ส่วนการดองนั้นเรามักเข้าใจกันในแง่ของการถนอม
อาหารในครัวเรือน

¹มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาศาสตร์สาธารณสุข.
2533. หน้า 25.

5. การอบรังสี รังสีที่ใช้ในการถนอมอาหารได้จากสารกัมมันตรังสี เช่น ธาตุโคบอลต์ และธาตุยูเรเนียม เป็นต้น รังสีที่ใช้ในการถนอมอาหารมีสมบัติเป็นรังสีคลื่นสั้นที่สามารถแตกตัวได้ มีอำนาจในการทะลุทะลวงสูง และสามารถให้พลังงานที่พอเหมาะในการทำลายและยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และเอนไซม์ ทำให้อาหารคงสภาพเดิมอยู่ได้นาน ทั้ง ๆ ที่เก็บไว้ในที่อุณหภูมิปกติ (อุณหภูมิห้อง) รังสีนี้ได้แก่ อนุภาคบีตาหรือรังสีอิเล็กตรอนพลังสูง และรังสีแกมมา

6. การใช้สารเคมี เกลือและน้ำตาลที่มีความเข้มข้นมากจนถึงระดับที่จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้นำมาใช้ในการถนอมอาหาร แต่เกลือและน้ำตาลมักเป็นส่วนประกอบในตำรับอาหารหรือทุกชนิด แม้ปริมาณที่ใช้จะต่างกันบ้างก็ตาม เกลือและน้ำตาลในปริมาณเพียงเล็กน้อยไม่มีความสำคัญในด้านการถนอมอาหาร ปริมาณของเกลือและน้ำตาลที่มีผลในการยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้นั้นต้องมีปริมาณมากจนเกือบถึงจุดอิ่มตัว ฉะนั้นเมื่อกล่าวถึงการใส่สารเคมีในการถนอมอาหารจึงมักหมายถึงวัตถุเจือปนในอาหารที่มีใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น ๆ เช่น ดินประสิว เกลือเบนโซเอต เกลือฟอสเฟต ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ โมโนกลีเซอไรต์ และไดกลีเซอไรต์ กาว ตลอดจนสีผสมอาหารต่าง ๆ เป็นต้น

สุธิวส์ พงศ์ไพบูลย์¹ ได้แบ่งประเภทของการถนอมอาหารของชาวภาคใต้ไว้ดังนี้
วิธีควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ วิธีตากแห้ง วิธีรมควัน วิธีหมักหรือดอง วิธีเชื่อมหรือกวน

กล่าวโดยสรุป การถนอมอาหารเป็นสิ่งแสดงถึงความเจริญของมนุษย์ เพราะได้ก่อให้เกิดวิธีการคิดหาวิธีการรู้จักสะสมอาหารไว้ในโอกาสต่อไป การถนอมอาหารประเภทต่าง ๆ ที่กล่าวมาเป็นวิธีการที่ช่วยให้สามารถเก็บอาหารไว้บริโภคได้นาน โดยที่อาหารนั้นไม่สูญเสียคุณภาพ สามารถหาอาหารบางประเภทไว้บริโภคได้นอกฤดูกาล และยังเป็นการช่วยอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ

¹สุธิวส์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวใต้," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. 2529. หน้า 163.

3. เอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับจังหวัดสงขลาและคาบสมุทรสทิงพระ

3.1 จังหวัดสงขลา

สำนักงานจังหวัดสงขลา¹ สงบ ส่องเมือง² และสวาท เสนาณรงค์³ ได้กล่าวถึงจังหวัดสงขลา สรุปได้ดังนี้

จังหวัดสงขลาเป็นจังหวัดที่มีความสำคัญของภาคใต้ ซึ่งมีเนื้อที่ประมาณ 7,150 ตารางกิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับ

ทิศเหนือ จดจังหวัดนครศรีธรรมราชและพัทลุง

ทิศตะวันออก จดอ่าวไทย

ทิศใต้ จดจังหวัดยะลา จังหวัดปัตตานี และรัฐเคดาห์ รัฐเปอร์ลิส (ประเทศมาเลเซีย)

ทิศตะวันตก จดจังหวัดพัทลุงและสตูล

สภาพทางภูมิศาสตร์ พื้นที่ของทิศเหนือส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม ทางทิศตะวันออกเป็นที่ราบริมฝั่งทะเล ทางทิศใต้และทิศตะวันตกเป็นภูเขาและที่ราบสูง มีป่าและภูเขาสูงน้อย ๆ เหลดไปทางทะเลสาบสงขลา สงขลามิแหล่งน้ำตามธรรมชาติมากมาย ลำคลองที่สำคัญได้แก่ คลองอู่ตะเภา คลองตำ คลองวาค คลองเทพา คลองนาทวี คลองรัตภูมิ นอกจากนี้ทะเลสาบสงขลาเป็นแหล่งทรัพยากรที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ มีสภาพเป็นทะเลในแผ่นดิน (Inland sea) มีพื้นที่กว้างถึง 679,250 ไร่ คลุมพื้นที่จังหวัดสงขลาและพัทลุง เป็นทะเลสาบแห่งเดียวของประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ในทางทรัพยากรและความสวยงามทางธรรมชาติ สงขลามีสภาพภูมิอากาศดีเกือบตลอดปี ฤดูกาลต่าง ๆ แบ่งออกได้ 2 ฤดู ได้แก่

¹สำนักงานจังหวัดสงขลา. บรรยายสรุปจังหวัดสงขลา 2534. 2534. หน้า 1 - 80.

²สงบ ส่องเมือง. "สงขลา, จังหวัด," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 5. 2529. หน้า 3583 - 3589.

³สวาท เสนาณรงค์. ภูมิศาสตร์ประเทศไทย. 2525. หน้า 77.

ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ อากาศจะร้อนตลอด ระยะเวลาจะมีฝนตกน้อยกว่าระยะเวลานี้ ฤดูฝนมี 2 ช่วง คือ ช่วงมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งเริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ทำให้มีฝนตก จะมีลักษณะเป็นฝนฟ้าคะนอง และช่วงมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ เริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคมถึงกลางเดือนมกราคม ในช่วงนี้มีฝนตกตลอด

ประวัติความเป็นมาของจังหวัดสงขลา สงขลาเป็นเมืองท่าที่สำคัญเมืองหนึ่ง ตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลตะวันออกของประเทศไทย ตั้งแต่สมัยโบราณมีชุมชนโบราณและเมืองเก่าแก่หลายเมือง มีศิลปโบราณวัตถุ โบราณสถาน ขนบธรรมเนียมประเพณี ภาษา การละเล่นพื้นเมือง ศิลปพื้นบ้าน เป็นมรดกทางวัฒนธรรม

ในจังหวัดสงขลาปัจจุบันปรากฏว่า มีร่องรอยหลักฐานทางด้านโบราณคดีที่มีอายุเก่าแก่กว่าสมัยอยุธยา เช่น บริเวณอำเภอสทิงพระ อำเภอระโนด และอำเภอเมืองสงขลาที่ติดต่อกับอำเภอสทิงพระ เพราะได้พบซากอาคาร สถาปัตยกรรม ปฏิมากรรม เช่น พระโพธิสัตว์ เทวรูปที่เกี่ยวข้องในศาสนาพุทธลัทธิมหายาน และศาสนาพราหมณ์ มีอายุราวพุทธศตวรรษที่ 13 - 14 และได้พบเครื่องปั้นดินเผาจีนสมัยราชวงศ์ถังมีอายุในพุทธศตวรรษที่ 13 เช่นกัน แสดงให้เห็นว่าในเขตอำเภอดังกล่าวเคยเป็นชุมชนโบราณ ปรากฏชื่อในจดหมายเหตุจีนของหลวงจีนอี้จิงว่า "เซโหลิง" ซึ่งอาจตรงกับคำว่า "สทิงพระ" ก็ได้ ซึ่งอยู่ในสมัยที่นักโบราณคดีเรียกว่า "ศรีวิชัย"

ต่อมาสงขลาได้ปรากฏชื่อในพระราชพงศาวดารกรุงศรีอยุธยา สมัยสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 1 แห่งกรุงศรีอยุธยา พ.ศ. 1893 เป็นเมืองประเทศราชในจำนวน 16 เมือง ที่ตั้งตัวเมืองในสมัยนั้นอยู่ในท้องที่หมู่ที่ 7 ตำบลหัวเขา อำเภอเมืองสงขลา (บริเวณเขาแดง) ยังมีโบราณสถานได้แก่ บ่อนคูเมือง และที่ฝังศพเจ้าเมือง (สุลต่านสุไลมาน)

เมื่อ พ.ศ. 2185 ในสมัยพระเจ้าปราสาททองแห่งกรุงศรีอยุธยา เจ้าเมืองสงขลาตั้งตัวขึ้นเป็นอิสระไม่ยอมขึ้นแก่กรุงศรีอยุธยา ทางกรุงศรีอยุธยาส่งกองทัพมาปราบแต่ไม่เป็นผลสำเร็จ จนถึง พ.ศ. 2223 สมเด็จพระนารายณ์มหาราชส่งกองทัพมาปราบสงขลาได้ สงขลาจึงขึ้นต่อกรุงศรีอยุธยาตลอดมา

เมื่อ พ.ศ. 2310 กรุงศรีอยุธยาเสียแก่พม่า ได้เกิดก๊กต่าง ๆ ขึ้น เจ้าพระยาหนคร ซึ่งตั้งตัวเป็นใหญ่ได้ตั้งนายวิเชียรซึ่งเป็นญาติมาเป็นเจ้าเมือง เมื่อพระเจ้ากรุงธนบุรีปราบก๊กเจ้านครได้แล้ว พ.ศ. 2312 - 2325 ได้ตั้งให้จันเทียะง แซ่เฮ้า ซึ่งเป็นนายอากรรังนกขึ้นเป็นเจ้าเมือง ได้รับราชทินนามเป็น "หลวงสุวรรณคีรีสมบัติ" (ต้นตระกูล ณ สงขลา) มีตัวเมืองตั้งอยู่ในท้องที่หมู่ที่ 1 (แหลมสน) ตำบลหัวเขา อำเภอเมืองสงขลา คนละปากฝั่งกับสงขลาปัจจุบัน (บ่อয়) ขณะนี้ยังมีหลักฐานซึ่งชาวบ้านเรียกว่า "ที่วัง" ซึ่งเป็นที่ตั้งวังเจ้าเมืองและตัวเมืองสมัยรัตนโกสินทร์ และยกสงขลาขึ้นเป็นเมืองเอกขึ้นต่อกรุงเทพมหานคร และให้ปกครองเมืองปัตตานี กลันตัน ตรัง กานู

เมื่อ พ.ศ. 2379 สมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ ให้พระยาวิเชียรคีรี (เกี้ยนแสง) เป็นผู้สำเร็จราชการเมืองสงขลา จึงได้ย้ายเมืองสงขลาอยู่ที่ "บ่อয়" (คือในเขตเทศบาลเมืองสงขลาในปัจจุบัน) ได้มีการก่อสร้างป้อม กำแพงเมือง และฝังหลักเมืองไว้กลางเมืองสงขลา อีกทั้งได้ปราบขบถหัวเมืองทางใต้ (ไทรบุรี ปัตตานี) จนสำเร็จ

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้มีการปฏิรูปการปกครองเป็นมณฑลเทศาภิบาล เมืองสงขลาจึงเป็นที่ตั้งของมณฑลนครศรีธรรมราช ต่อมาเมื่อประกาศใช้พระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2495 จึงเป็นที่ตั้งภาค 9 แม้ภายหลังจะยุบเลิกภาค และใช้ประกาศคณะปฏิวัติฉบับที่ 218 ลงวันที่ 29 กันยายน 2509 แทนพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2495 แล้วก็ตาม การบริหารราชการแผ่นดินในจังหวัดสงขลาก็ยังเป็นที่ตั้งของเขตและภาคอยู่

ในบันทึกของพ่อค้าชาวฮอลันดาที่เข้ามาติดต่อค้าขายในสมัยกรุงศรีอยุธยา เรียกเมืองสงขลาว่า "แซงกอร่า" แต่ในหนังสือประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยามของนายนิโกลาส แซร์แวส เรียกชื่อเมืองสงขลาว่า "เมืองสิงขร" จึงทำให้มีการสันนิษฐานว่าที่มาของชื่อเมืองสงขลาที่มีสองแนวด้วยกันคือ แนวแรกคือชื่อสงขลาเพี้ยนมาจากชื่อ "สิงหลา" หรือ "สิขร" ซึ่งแปลว่า "ภูเขา" คือ เกาะหนูและเกาะแมว เมื่อมองจากทะเลด้านนอกจะเห็นเป็นรูปสิงห์สองตัวหมอบอยู่ จึงเรียกเมืองสงขลาว่าเมืองสิงห์ แนวที่สองก็อ้างว่าเมืองสงขลา มีภูเขามากมาย เพราะตั้งอยู่บริเวณเชิงเขาแดง และในสมัยหลังมีการพระราชทานนามเจ้าเมืองสงขลาว่า "วิเชียร" เมืองสงขลาจึงน่าจะมาจากชื่อ "สิงขร" หรือ "สิขร"

การปกครอง จังหวัดสงขลาแบ่งการปกครองออกเป็น 12 อำเภอ กับ 3 กิ่งอำเภอ คือ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอหาดใหญ่ อำเภอสะเตกา อำเภอรัตนบุรี อำเภอระโนด อำเภอสทิงพระ อำเภอจะนะ อำเภอนาหวี อำเภอเทพา อำเภอสะบ้าย้อย อำเภอกวนเนียง อำเภอสิงหนคร กิ่งอำเภอกระเสาะสุโขทัย กิ่งอำเภอนาหม่อม และกิ่งอำเภอบางกล่ำ ดังรายละเอียดในภาพประกอบ 1

ด้านสังคม สภาพสังคมในจังหวัดประชาชนประมาณ 66% นับถือศาสนาพุทธ นอกนั้น นับถือศาสนาอิสลาม 33 % ศาสนาอื่น ๆ 1 % ส่วนใหญ่มีความสำนึกและยึดมั่นในความเป็นคนไทย มีชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์เป็นเครื่องยึดเหนี่ยว คนกลุ่มน้อยหรือคนสองสัญชาติไม่มี ปัญหาในสังคมแต่อย่างใด แต่สภาพโดยทั่วไปในจังหวัดเกิดความรู้สึกเปรียบเทียบในด้านความ เจริญทางวัตถุ โดยเฉพาะอำเภอหาดใหญ่ซึ่งเป็นศูนย์กลางในทุก ๆ ด้าน ไม่เฉพาะของจังหวัด แต่รวมถึงของภาคใต้ มีความเจริญในทุกด้านมากกว่าหลายอำเภอ ทำให้ความแตกต่างระหว่าง สังคมเมืองกับสังคมชนบทปรากฏอย่างชัดเจน แต่ในด้านการปกครองแล้วไม่ได้เป็นปัญหาต่อจังหวัด แต่อย่างใด

3.2 คาบสมุทรสทิงพระ

นักวิชาการส่วนใหญ่มีความเห็นว่า คาบสมุทรได้แก่พื้นที่บริเวณตั้งแต่อำเภอระโนดถึง หัวเขาแดงในเขตสิงหนครปัจจุบัน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่อยู่ในเขตปกครองของจังหวัดสงขลา พื้นที่ คาบสมุทรสทิงพระได้แบ่งเขตการปกครองเป็นอำเภอและกิ่งอำเภอ ดังรายละเอียด

1. อำเภอสทิงพระ จากการศึกษาของ สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์¹ และสำนักงาน การเกษตรอำเภอสทิงพระ² สรุปได้ดังนี้

¹สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "สทิงพระ, อำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 9. 2529. หน้า 3663 - 3671.

²สำนักงานเกษตรอำเภอสทิงพระ. แนวทางพัฒนาการเกษตร. 2533. หน้า 5 - 7.

ที่ตั้งและอาณาเขต อำเภอสทิงพระตั้งอยู่บนตอนกลางของคาบสมุทรสทิงพระ มีพื้นที่ 120 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 75,000 ไร่ มีอาณาเขตติดต่อดังนี้

ทิศเหนือ จดตำบลบ่อตรุ อำเภอระโนด และตำบลเกาะใหญ่ กิ่งอำเภอ กระแสสินธุ์

ทิศใต้ จดตำบลม่วงงาม อำเภอสทิงพระ

ทิศตะวันออก จดอ่าวไทย

ทิศตะวันตก จดทะเลสาบสงขลา

สภาพทางภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศโดยทั่วไปแบ่งเป็นหลายลักษณะคือ บริเวณสันทราย (beach ridge) เกิดจากคลื่นซัดเอาทรายในทะเลขึ้นไปกองสะสม ทำให้เกิดเป็นพื้นที่ สันทรายตลอดแนวชายฝั่งทะเลด้านทิศตะวันออกติดอ่าวไทย แนวของสันทรายที่เกิดขึ้นนี้มีความ กว้างประมาณ 1 - 3 กิโลเมตร และบริเวณที่ราบลุ่มเป็นบริเวณที่เกิดจากตะกอนของน้ำจืด หรือตะกอนของน้ำกร่อยบนตะกอนน้ำทะเล บริเวณที่ราบลุ่มนี้มีบริเวณที่กว้างขวางมาก ดินจะเป็น ดินเหนียวปนทราย ในระดับความลึก 1 - 2 เมตร จะพบดินเหนียวสีเขียวหรือสีน้ำเงินแกมเขียว ซึ่งเป็นลักษณะดินที่เกิดจากตะกอนของน้ำทะเล บริเวณนี้ปัจจุบันเป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวกันมาก แหล่งน้ำที่สำคัญได้แก่ คลองสนามชัย คลองพรหม คลองระมั่ง คลองห้วยลาด คลองโตนดรอบ คลองหนัง สระน้ำ และพังกต่าง ๆ คลองดังกล่าวจะอาศัยน้ำจากทะเลสาบสงขลาในช่วงน้ำจืด แต่เมื่อเวลาน้ำทะเลสาบเต็มก็ไม่สามารถนำไปใช้ในการเกษตรได้ อำเภอสทิงพระมีสภาพ ภูมิอากาศดีตลอดปี มีฤดูกาล 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนกับฤดูฝน

ประวัติความเป็นมา สทิงพระเคยเป็นแหล่งอารยธรรมที่สำคัญบริเวณเมืองสทิงพระ โบราณ อันคลุมถึงแถบลุ่มทะเลสาบสงขลาฝั่งตะวันออกที่เรียกกันว่า "แหลมสทิงพระ" บ้าง "คาบสมุทรสทิงพระ" บ้าง "แผ่นดินบก" บ้าง แต่เดิมหมายรวมถึงตั้งแต่ฝั่งคลองระโนดทิศใต้ ตลอดไปจนถึงหัวเขาแดง (ปัจจุบันอยู่ในเขตอำเภอสทิงพระ) จังหวัดสงขลาเป็นแหล่งชุมชนโบราณ ที่สำคัญคือ ชุมชนโบราณบริเวณเขาคูหา ชุมชนโบราณสทิงพระ ชุมชนโบราณริมคลองปะโอ ชุมชนโบราณสี่หยัง บริเวณเหล่านี้มีวัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์ของตนเองมาเป็นเวลาช้านาน ที่ชุมชน โบราณบริเวณเขาคูหาใกล้วัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ พบว่าเป็นชุมชนแรกเริ่ม ประวัติศาสตร์และชุมชนโบราณสมัยอยุธยา เนื่องจากได้มีการพบถ้ำและแหล่งหินโยนี ศิวลึงค์ใน

สมัยแรกเริ่ม มีอายุเก่าแก่ในพุทธศตวรรษที่ 12 - 14 ชุมชนสิ่งพระขยายตัวเจริญจนเป็นเมืองสิ่งพระในพุทธศตวรรษที่ 15 - 16 เนื่องจากเป็นเมืองที่สามารถติดต่อค้าขายกับเมืองที่อยู่ใกล้เคียงได้สะดวก จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ อำเภอสสิ่งพระเคยเป็นสถานีขนส่งถ่ายสินค้าระหว่างอินเดียกับรัฐต่าง ๆ แถบลุ่มแม่น้ำในตอนล่าง และจีน ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 9 ถึงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 13 ซึ่งอยู่ภายใต้การปกครองของอาณาจักรศรีวิชัย - สุมาตรา หลังจากนั้นก็เริ่มเสื่อมลงในคริสต์ศตวรรษที่ 14 และ 16 สิ่งพระตามหลักฐานในหนังสือประชุมพงศาวดารภาคที่ 15 กล่าวว่า อำเภอสสิ่งพระคือเมืองพัลลวงเก่า ตั้งมาราวกว่า 1,000 ปี จากการสันนิษฐานโบราณสถานโบราณวัตถุ เช่น ซากกำแพงเมือง คูเมือง พระนอนวัดจะสิ่งพระ เจดีย์มหาธาตุวัดจะสิ่งพระ วัดพะโคะ เป็นต้น ตัวเมืองยาวไปทางเหนือได้ 7 เส้นเศษ กว้างไปทางทิศตะวันออก - ทิศตะวันตก 6 เส้น 16 วา พอสันนิษฐานได้ว่าสถานที่แห่งนั้นเคยเป็นที่ตั้งหัวเมืองเก่าสมัยสุโขทัย เป็นแหล่งชุมชนที่เจริญมาแล้วในสมัยก่อน ดังจะเห็นได้จากการเรียกสถานที่แห่งหนึ่งของอำเภอสสิ่งพระว่า "ในเมือง" จนกระทั่งปัจจุบันนี้ จากการพิจารณาหลักฐานที่ปรากฏชี้ให้เห็นว่าเมืองนี้หันหน้าไปทางทิศตะวันออกของอ่าวไทย

ลักษณะการปกครอง อำเภอแบ่งการปกครองออกเป็น 11 ตำบล 79 หมู่บ้าน ตำบลเหล่านี้ได้แก่ ตำบลจะสิ่งพระ กระดังงา สันามชัย คีหลวง คลองรี คูซุด ชุมพล ท่าหิน วัดจันทร์ บ่อคาน และบ่อแดง

สภาพสังคมและวัฒนธรรม อำเภอสสิ่งพระมีประชากรทั้งสิ้น 50,209 คน (พ.ศ. 2533) ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม พื้นที่ประมาณ 3 ใน 4 เป็นที่ทำนาและทำน้าตาลโตนด อาชีพทำน้าร้อยละ 85.93 ทำตาลโตนดร้อยละ 14.24 และทำประมงร้อยละ 7.85 ด้านวัฒนธรรม ประชาชนของอำเภอสสิ่งพระยังรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีไว้หลายอย่าง เช่น ประเพณีทำบุญวันสารทเดือนสิบ ประเพณีลากพระ ประเพณีลอยกระทง พิธีไหว้เจ้าแม่อยู่หัว เป็นต้น ส่วนมหรสพพื้นบ้านที่นิยมกันมากได้แก่ หนังตะลุงและโนรา

2. อำเภอสิงหนคร จากการศึกษาของสำนักงานอำเภอสิงหนคร¹ สรุปได้ดังนี้
อำเภอสิงหนครเป็นอำเภอที่อยู่ปลายคาบสมุทรมหสมุทร หิงพระ มีเนื้อที่ประมาณ 195,133 ตารางกิโลเมตร มีอาณาเขตดังนี้

ทิศเหนือ จดตำบลวัดจันทร์ ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร

ทิศใต้ จดทะเลสาบสงขลา อำเภอเมืองสงขลา

ทิศตะวันออก จดอ่าวไทย

ทิศตะวันตก จดทะเลสาบสงขลาและอำเภอรังษี อำเภอปากพะยูน จังหวัด

พัทลุง

สภาพทางภูมิศาสตร์ ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มและที่ราบชายฝั่งทะเล พื้นที่ค่อย ๆ ลาดชันตามแนวชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันออกด้านอ่าวไทยและทางทิศตะวันตกด้านทะเลสาบสงขลา ส่วนทางทิศใต้พื้นที่เป็นเนินเขาลาดต่ำลงริมฝั่งทะเล มีลักษณะยาวเรียวเป็นรูปแหลมยื่นลงสู่ทะเลสาบสงขลา และลาดต่ำลงริมฝั่งทะเลอ่าวไทย แหล่งน้ำนอกจากส่วนที่เป็นทะเลสาบสงขลาและทะเลอ่าวไทยซึ่งสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรสัตว์น้ำ ยังมีลำคลองที่กักน้ำไว้ใช้เพื่อเพาะปลูกและการสัญจร มีลำคลองตามธรรมชาติคือ คลองสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร มีสภาพอากาศดีตลอดปี มีฤดูกาล 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนและฤดูฝน

ประวัติความเป็นมา อำเภอสิงหนครเดิมเป็นพื้นที่เขตปกครองของอำเภอเมืองสงขลา ได้แยกตัวออกเป็นกิ่งอำเภอเมื่อ พ.ศ. 2531 และได้รับการยกฐานะเป็นอำเภอเมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม พ.ศ. 2534 คำว่า "สิงหนคร" นั้นเป็นชื่อเมืองสงขลาโบราณ โดยชาวต่างประเทศเรียกว่าเมืองสิงหลา แต่ออกเสียงตามภาษาของตนว่า "เซ็งกอร่า" ซึ่งแปลว่าเมืองสิงห์ เนื่องจากเมืองสงขลา มีเกาะหนู เกาะแมว ชาวต่างชาติที่มาค้าขายเมื่อมองดูเมืองจากทะเลด้านนอกจะเห็นเป็นรูปสิงห์สองตัวนอนหมอบในท่าผยองแผ่ปากทวาร และจากพระราชนิพนธ์ของสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ว่าสงขลาเดิมชื่อ "สิงหนคร" อ่านเป็น "สิงหนะคะระ"

¹สำนักงานอำเภอสิงหนคร. บรรยายสรุปอำเภอสิงหนคร ปี 2535. 2535.

เมื่อเสียงสระอยู่ท้ายพยางค์ไม่ชอบจึงเปลี่ยนเป็นสระอา และชาวมลายูพูดเป็นเสียงสั้นเร็ว
เร็วมาก จึงตัดสระและนออก เหลือ "สิงคะรา" แต่ออกเสียงเป็น "ชิงทะรา" หรือ
"สิงโครา" จากประวัติความเป็นมาดังกล่าวจึงทำให้มีการใช้ชื่อว่า "สิงหนคร"

ลักษณะการปกครอง อำเภอสิงหนครแบ่งการปกครองออกเป็น 11 ตำบล 77 หมู่บ้าน
ตำบลเหล่านี้ได้แก่ ตำบลสทิงหม้อ หัวเขา ทานบ รำแดง วัดขนุน ป่าขาด ปากรอ
ม่วงงาม บางเขียด ชิงโค หัวเขา และชะแล้

สภาพสังคมและวัฒนธรรม อำเภอสิงหนครมีประชากรจำนวน 79,939 คน (พ.ศ.
2535) ประชากรนับถือศาสนาพุทธ 85 % นับถือศาสนาอิสลาม 15 % ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพ
อาชีพทำนา มีการประกอบอาชีพเกษตรกรรมอื่นบ้าง เช่น การทำประมง การเลี้ยงสัตว์
การทำน้ำตาลโตนด เป็นต้น ทางด้านวัฒนธรรม ประชาชนในอำเภอสิงหนครมีการยึดถือ
ขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิมหลายอย่าง เช่น ประเพณีชักพระ ประเพณีทำบุญวันสารท
เดือนสิบ ประเพณีแต่งงานกับต้นไม้ เป็นต้น ส่วนมหรสพพื้นบ้านที่นิยมกันมากได้แก่ หนังตะลุง
และโนรา

3. อำเภอรโนค จากการศึกษาของ วิชัย อินทวงศ์, นพดล ชูพล และสุธิวังค์
พงศ์ไพบูลย์¹ ได้กล่าวถึงอำเภอรโนคในสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ สรุปได้ดังนี้

ที่ตั้งและอาณาเขต อำเภอรโนคเป็นอำเภอเหนือสุดของจังหวัดสงขลา มีเนื้อที่
ประมาณ 834.54 ตารางกิโลเมตร หรือ 490,087 ไร่ มีอาณาเขตติดต่อดังนี้

ทิศเหนือ จดอำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

ทิศใต้ จดตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ และตำบลโรง กิ่งอำเภอกะแสสินธุ์

ทิศตะวันออก จดอำเภอไทย

ทิศตะวันตก จดทะเลสาบสงขลา และเขตอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

¹สุธิวังค์ พงศ์ไพบูลย์. "ระโนค, อำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ.
2529 เล่ม 8. 2529. หน้า 3029 - 3031.

สภาพทางภูมิศาสตร์ ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบระหว่างทะเลอ่าวไทยกับทะเลสาบสงขลา ลักษณะทั่วไปทางตะวันออกเป็นที่ราบสูงเกิดจากสัณทราย แล้วค่อยลาดต่ำไปทางทิศตะวันตก บริเวณใกล้แนวฝั่งทะเลสาบเป็นที่ลุ่มลึก มีตะกอนทับถมเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ดินส่วนใหญ่เป็นดินเหนียว มีลำคลองเล็ก ๆ หลายสายไหลลงสู่ทะเลสาบ คลองระโนดเป็นคลองที่มีประชาชนอาศัยอยู่หนาแน่นตลอดทั้งสองฝั่ง ระโนดเคยได้รับสมญาว่าเป็นท้องที่ "ใช้เรือค้ำจกรยาน ใช้สะพานต่างถนน" เมื่อถึงฤดูฝนพื้นที่ส่วนใหญ่ น้ำท่วมแทบทุกปี แหล่งน้ำมีลำคลองที่สำคัญที่ใช้ประโยชน์ในด้านการคมนาคม การเกษตร ได้แก่ คลองระโนด คลองตะเคียนะ เป็นต้น

ประวัติความเป็นมา ดินแดนบริเวณที่ตั้งอำเภอรโนดในปัจจุบัน แต่เดิมเป็นส่วนหนึ่งของเมืองสทิงพระ (เมืองพัทลุงเก่า) ต่อมาจนถึงพุทธศตวรรษที่ 18 เมืองสทิงพระได้เจริญขึ้นอย่างมาก มีการขยายชุมชนออกไปตั้งกระจัดกระจายโดยรอบทะเลสาบและริมทะเลหลวงทั้งในเขตสทิงพระและระโนด พ.ศ. 2467 ได้ยกฐานะขึ้นเป็นอำเภอ และได้โอนตำบลคลองแดน ตำบลบ้านใหม่ (ซึ่งเดิมอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอเขาพังไกร จังหวัดนครศรีธรรมราช) และตำบลตะเคียนะ (ซึ่งเดิมอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอคูร จังหวัดพัทลุง) มาขึ้นกับอำเภอรโนด เมื่อ พ.ศ. 2505 ทางราชการได้ประกาศเปลี่ยนตัวสะกดจาก "ระโนด" เป็น "ระโนด" (เปลี่ยนตัวสะกดจาก ต เป็น ค) พ.ศ. 2521 กระทรวงมหาดไทยได้พิจารณาเห็นว่าอำเภอรโนดมีอาณาเขตกว้างขวางยากแก่การปกครอง จึงแยกตำบลโรง ตำบลเกาะใหญ่ และตำบลเชิงแส ยกฐานะเป็นกิ่งอำเภอรโนด พ.ศ. 2525 ทางกระทรวงมหาดไทยได้ประกาศแยกตำบลตะเคียนะออกเป็น 2 ตำบล คือ ตำบลตะเคียนะ และตำบลบ้านขาว

คำว่า "ระโนด" บางท่านว่ามาจากคำ "ระนัต" ซึ่งในภาษาเขมรแปลว่า "คราค" ที่เป็นเครื่องมือคราคนาสำหรับทำนาคำ บางท่านว่ากร่อนเสียงมาจาก "ราวโนด" ซึ่งหมายถึงต้นตาลที่เรียงรายกันเป็นแถวยาว

ลักษณะการปกครอง สำนักงานจังหวัดสงขลา ได้กล่าวว่า อำเภอรโนดแบ่งการปกครองออกเป็น 12 ตำบล 70 หมู่บ้าน ตำบลเหล่านี้ได้แก่ ตำบลระโนด ตำบลอน ตำบลตะเคียนะ บ้านใหม่ ปากแตระ ระวะ บ้านขาว พังยาง วัดสน คลองแดน แดนสงวน และบ่อตรู

สภาพสังคมและวัฒนธรรม สำนักงานเกษตรอำเภอรโนดได้กล่าวถึงสภาพทางสังคมและวัฒนธรรม อำเภอรโนดมีประชากรประมาณ 75,860 คน (ปี 2534) ประชากรส่วนใหญ่

นับถือศาสนาพุทธ ที่นับถือศาสนาอิสลามมีจำนวนน้อย (โดยอยู่ที่ตำบลวัดสนและตำบลบ่อตรุ) ประชากรกว่าร้อยละ 90 ประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม ได้แก่ การทำนา เลี้ยงสัตว์ ประมง ทำสวน โดยเฉพาะการทำนาจะเป็นอาชีพหลักของประชาชน พื้นที่ในการทำนาทั้งอำเภอประมาณ 149,678 ไร่ ดังนั้นการทำนาจึงเป็นอาชีพที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประชาชนในแถบนี้มาก ทางด้านวัฒนธรรม เกษตรกรในท้องถิ่นอำเภอรโนคได้ยึดถือและปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณีหลายอย่าง เช่น ประเพณีลากพระ ประเพณีทำบุญวันสารทเดือนสิบ พิธีการสมโภชข้าว พิธีแรกนาขวัญ พิธีแรกเก็บเกี่ยวข้าวในนา ประเพณีการลงแขก เป็นต้น

4. อำเภอกระแสสินธุ์ จากการศึกษาของ ปก แก้วกาญจน์¹ อำเภอกระแสสินธุ์² และสำนักงานจังหวัดสงขลา³ สรุปได้ดังนี้

กิ่งอำเภอกระแสสินธุ์อยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของอำเภอรโนค มีเนื้อที่ประมาณ 96.40 ตารางกิโลเมตร หรือ 6,025 ไร่ มีอาณาเขตดังนี้

ทิศเหนือ จดอำเภอรโนค

ทิศใต้ จดทะเลสาบสงขลา และอำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา

ทิศตะวันออก จดอำเภอสทิงพระและอำเภอรโนค

ทิศตะวันตก จดทะเลสาบสงขลา

ประวัติความเป็นมา เดิมท้องที่ที่เป็นเขตการปกครองของอำเภอกระแสสินธุ์ทั้งหมด อยู่ในเขตการปกครองของอำเภอรโนค ต่อมากระทรวงมหาดไทยได้ตั้งขึ้นเป็นกิ่งอำเภอตามประกาศลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ. 2521 และมีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2521

¹ปก แก้วกาญจน์. "กระแสสินธุ์, กิ่งอำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. 2529. หน้า 42.

²สำนักงานเกษตรกิ่งอำเภอกระแสสินธุ์. แนวทางพัฒนาการเกษตร. 2533. หน้า 1 - 122.

³สำนักงานจังหวัดสงขลา. บรรยายสรุปจังหวัดสงขลา 2534. 2534. หน้า 7.

เริ่มเปิดเป็นทางการเมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2521 โดยอาศัยอาคารเรียนของโรงเรียน
ชุมชนวัดเชิงแสเป็นที่ทำการกิ่งอำเภอลำชะคราว ครั้น พ.ศ. 2524 ได้จัดสร้างอาคารที่ว่าการ
เสร็จ และย้ายที่ทำการไปยังอาคารหลังใหม่เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2524

ที่มาของชื่อ "กระแสดินรุ้ง" นกคณ ชูพล ได้อธิบายไว้ว่า เกิดจากการนำเอา
พญูชนะคันของชื่อทั้ง 3 ตำบลในเขตการปกครองของกิ่งอำเภอนี้ คือ ก (มาจากตำบลเกาะใหญ่)
ร (มาจากตำบลโรง) และ ส (มาจากตำบลเชิงแส) แล้วนำมาประกอบกันถือเอาเป็นปรัชญา
แห่งสามัคคีธรรมและเป็นมงคลนามสืบไป และสอดคล้องกับสภาพภูมิประเทศ

ลักษณะการปกครอง กิ่งอำเภอกะแสดสินธุ์แบ่งเขตการปกครองเป็น 3 ตำบล คือ
ตำบลเกาะใหญ่มี 10 หมู่บ้าน ตำบลเชิงแสมี 4 หมู่บ้าน และตำบลโรงมี 5 หมู่บ้าน

สภาพสังคมและวัฒนธรรม กิ่งอำเภอกะแสดสินธุ์มีประชากรทั้งหมด 17,111 คน
(พ.ศ. 2534) ประชากรทั้งหมดนับถือศาสนาพุทธ ในด้านการประกอบอาชีพ ประชากรประกอบ
อาชีพต่าง ๆ เช่น ทำนา ทำการประมง ทำสวนยางพารา และทำสวนผลไม้ อาชีพทำนา
มีถึงร้อยละ 79 ของประชากรที่ทำการเกษตร ทางด้านวัฒนธรรม ประชาชนในเขตกิ่งอำเภอกะ
แสดสินธุ์ได้ยึดถือปฏิบัติขนบธรรมเนียมประเพณีหลายอย่าง เช่น ประเพณีทำบุญวันสารท
เดือนสิบ ประเพณีลากพระ ประเพณีลอยกระทง เป็นต้น และมีประเพณีที่เกี่ยวกับการประกอบ
กิจกรรมทางเกษตรที่มีความนิยมยึดถือตามบรรพบุรุษที่ปฏิบัติกันมา เช่น ประเพณีลงแขก
ประเพณีสมโภชข้าว ประเพณีนำข้าวสารใหม่ไปให้ผู้มีพระคุณ ประเพณีเซ่นไหว้เจ้าที่ เป็นต้น
ส่วนมหรสพพื้นบ้านที่นิยมกันมากได้แก่ หนึ่งตะลุงกับโนรา

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องทำให้ผู้วิจัยเข้าใจและสามารถนำความรู้ดังกล่าวมา
เป็นพื้นฐานในการวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านในคาบสมุทรมหานคร จังหวัด
สงขลา ดังนี้

1. ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า
2. ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดข้อมูลและขอบเขตด้านเนื้อหาในการศึกษาค้นคว้า
3. ใช้เป็นแนวทางในการศึกษาประเภทและขั้นตอนของการถนอมอาหาร
4. ใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์วัฒนธรรมการถนอมอาหาร

ประเภทและวิธีการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา

การถนอมอาหารเป็นวิธีการจัดการเกี่ยวกับอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญาชาวบ้านในการเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานกว่าปกติ หรือเพื่อต้องการดัดแปลงแปรรูปอาหารที่เหลือกินเหลือใช้ให้เก็บไว้บริโภคได้นานวัน โดยอาหารนั้นยังคงมีคุณภาพใกล้เคียงกับอาหารสด ทั้งยังทำให้มีอาหารบริโภคได้ตลอดฤดูกาล เป็นการขจัดความขาดแคลนอาหารนอกฤดูกาล และเป็นการช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายในการที่ต้องซื้อหาอาหารนอกฤดูกาลซึ่งมักจะมีราคาแพง การถนอมอาหารมีหลายวิธีและมีการสั่งสมสืบทอดกันมาจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านกลุ่มนั้น ๆ

คาบสมุทรสทิงพระเป็นดินแดนที่มีประวัติศาสตร์สืบมาช้านาน เป็นแหล่งสั่งสมมรดกวัฒนธรรมที่สำคัญแหล่งหนึ่งในภาคใต้ ปัจจุบันมีผู้คนตั้งบ้านเรือนกระจายอยู่ทั่วไปตามพื้นที่ต่าง ๆ ในบริเวณนี้ จากปัจจัยทางประวัติศาสตร์และปัจจัยทางภูมิศาสตร์ที่มีลักษณะร่วมกัน ทำให้ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระมีวัฒนธรรมหลายอย่างร่วมกัน วัฒนธรรมร่วมที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ "วัฒนธรรมการถนอมอาหาร" จากการศึกษาข้อมูลในบริเวณนี้พบว่า ชาวบ้านมีวัฒนธรรมการถนอมอาหารหลากหลายลักษณะ สามารถจำแนกตามวิธีการได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. การถนอมโดยการตากแห้ง
2. การถนอมอาหารโดยการหมักหรือดอง
3. การถนอมอาหารโดยการเชื่อมหรือกวน
4. การถนอมอาหารโดยการรมควัน
5. การถนอมอาหารโดยการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ

การถนอมอาหารแต่ละประเภทมีวิธีการตามชนิดของอาหารที่นำมาถนอมดังต่อไปนี้

1. การถนอมอาหารโดยการตากแห้ง

การถนอมอาหารโดยการตากแห้ง เป็นวิธีถนอมอาหารโดยการทำให้อาหารสลดหมดความชื้นหรือเหลือความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อยด้วยอาศัยความร้อนจากแสงแดด เป็นการยับยั้งความเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ทำให้อาหารนั้นไม่บูดเน่า สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน

การถนอมอาหารโดยการตากแห้งเป็นวิธีการที่ง่าย ลงทุนน้อย และใช้ได้กับอาหารทุกประเภท ทั้งเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ จึงเป็นวิธีการที่เก่าแก่และนิยมกันอย่างกว้างขวางมาช้านาน ดังที่ วัฒนา ประทุมสินธุ์ กล่าวว่า "การทำอาหารให้แห้งเป็นวิธีการถนอมอาหารที่เก่าแก่ที่สุด แต่ก็ยังเป็นวิธีที่ใช้กันอยู่กว้างขวางที่สุดทั้งในประเทศที่พัฒนาแล้วและประเทศที่กำลังพัฒนา"¹ และ พันธ์ สุจ้านงค์ ได้กล่าวถึงประวัติการถนอมอาหารโดยวิธีนี้ว่า

มนุษย์รู้จักทำและเห็นคุณค่ามาเป็นเวลานานแล้ว กล่าวกันว่าวิธีการเก็บถนอมอาหารวิธีแรกที่มนุษย์รู้จักคือการตากแห้ง (Drying) โดยอาศัยการเรียนรู้จากธรรมชาติ การทำให้แห้งอาจจะทำได้โดยการใช้แสงแดดและการใช้ความร้อนจากไฟ และในระยะต่อ ๆ มาทำให้รู้จักวิธีย่างหรือรมควัน (Smoking) ขึ้น โดยการดัดแปลงจากการทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากไฟ ตามประวัติศาสตร์บางตอนของสหรัฐอเมริกาแล้วไว้ว่า วิธีการเก็บถนอมอาหารโดยการตากแห้งนั้นชาวอินเดียนแดงซึ่งเป็นชาวพื้นเมืองรู้จักทำกันเป็นเวลานานก่อนที่ชาวยุโรปจะไปตั้งรกรากอยู่ในทวีปอเมริกา แต่อย่างไรก็ตามชาวอินเดียนแดงในสมัยนั้นก็ยังไม่มีความรู้แน่ชัดจริงในเรื่องนี้ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว เพียงแต่จดจำทำกันมาเรื่อย ๆ เท่านั้น จากจดหมายเหตุบางตอนของมาร์โก โปโล ซึ่งเดินทางมายังทวีปเอเชียเมื่อประมาณ 700 กว่าปีที่แล้วมา กล่าวว่าการทำงานนมผง (Dried milk) ได้รู้จักทำกันอยู่แล้วในประเทศจีน และเขาจึงได้จดจำวิธีการนี้ไปทำในทวีปยุโรป เรื่องนี้ Nicholas

¹ วัฒนา ประทุมสินธุ์. ตำราวิชาการถนอมอาหาร. 2522. หน้า 16.

การนำเอาปลาชนิดต่าง ๆ มาทำปลาคากแห้งส่วนใหญ่จะมีวิธีการหลักตรงกัน จะแตกต่างกันบ้างในรายละเอียดเท่านั้น วิธีทำปลาคากแห้งมีขั้นตอนหลักคือ เริ่มจากการเลือกชนิดและขนาดของปลาตามต้องการ โดยทั่วไปจะเลือกปลาสด เว้นแต่การทำปลาคากแห้งที่เป็นปลาเค็มหรือที่ชาวบ้านบางคนเรียก "ปลาร้า" ที่อาจใช้ปลาสดหรือปลาที่เกือบจะเน่าแล้วก็ได้ ถ้าปลาเหล่านั้นเป็นปลาที่มีเกล็ดจะนิยมขูดเกล็ดเสียก่อน เว้นแต่เป็นปลาที่มีเกล็ดตัวเล็ก ๆ หรือปลาไม่มีเกล็ดจึงจะนำไปทำปลาคากแห้งได้ทันที ปลาบางชนิดจะตัดหัว ควักไส้ และเอาเหงือกออก บางชนิดที่เป็นปลาตัวโต ๆ จะผ่าตามยาวตรงหลังแล้วแกะออกหรือทำเป็นริ้ว นำเอาปลาที่ผ่านการทำในลักษณะต่าง ๆ ดังกล่าวแล้วไปล้างให้สะอาด แล้วนำไปหมักเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นตามต้องการ หลังจากนั้นจึงนำปลานั้นไปตากแดดโดยวางบนตะแกรง แผงไม้ไผ่ หรือพื้นรองตากอื่น ๆ ที่เหมาะสม ในขณะตากหมักกลับตัวปลาเพื่อให้ปลาแห้งทั่วถึง เมื่อปลาแห้งตามต้องการจึงเก็บไว้ในที่ควรเก็บเพื่อไว้รับประทานต่อไป

การทำปลาคากแห้งแม้ส่วนใหญ่จะมีวิธีการหลักตรงกันดังกล่าวมาแล้ว แต่การใช้ปลาบางชนิดทำปลาคากแห้งจะมีวิธีการที่เป็นรายละเอียดเฉพาะปลาชนิดนั้น ๆ แตกต่างกันไปบ้าง และมีการสืบทอดวิธีการทำต่อ ๆ กันมาดังนี้

ปลาช่อนคากแห้ง ปลาช่อนที่ชาวบ้านนิยมนำมาทำปลาคากแห้งจะเป็นปลาขนาดกลางและขนาดใหญ่ และทำเป็นปลาคากแห้งที่ไม่ใช่ปลาร้าเท่านั้น โดยมีวิธีการทำเป็น 2 ลักษณะ คือ ถ้าเป็นตัวขนาดกลางจะทำปลาคากแห้งโดยการผ่าตามยาวตรงหลังแล้วแกะออก ถ้าเป็นตัวโตจะทำปลาคากแห้งโดยนิยมทำเป็น "ปลาริ้ว" หรือ "ปลาช่อนริ้ว" โดยการผ่าตามยาวตรงหลังแล้วแกะออก ส่วนแกะออกที่เป็นเนื้อล้วน ๆ กรีดให้เป็นริ้ว ๆ ตามต้องการ แล้วนำเอาปลาช่อนที่ทำทั้ง 2 ลักษณะนี้ทำปลาคากแห้งตามวิธีการที่กล่าวมาแล้ว

ปลาหมอคากแห้ง การทำปลาหมอคากแห้งชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระจะทำเป็นปลาคากแห้งชนิดไม่ใช่ปลาร้า โดยการนำเอาปลาหมอมาขูดเกล็ดออกผ่าท้องควักไส้และเอาเหงือกออก นำไปล้างให้สะอาดแล้วนำไปหมักเกลือเล็กน้อยเพื่อให้มีรสเค็ม การหมักเกลือมี 2 วิธี คือ นำเอาเกลือผงหรือเกลือเม็ดโรยหรือคลุกตัวปลาวิธีหนึ่ง อีกวิธีหนึ่งนำเอาปลาไปแช่ในน้ำเกลือ วิธีหลังนี้มักจะใช้ในการทำปลาหมอคากแห้งจำนวนมาก เมื่อหมักเกลือนาน

พอสมควร ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้เวลาประมาณ 1 - 2 วัน ก็นำปลานั้นไปตากแดดจนเห็นว่าแห้งดี จึงเก็บไว้รับประทานต่อไป

ปลากระดีตากแห้ง เป็นการนำปลาทากแห้งชนิดไม่ใช่ปลาร้า มีวิธีการทำคล้ายกับ ปลาหมอตากแห้ง ต่างกันแต่เพียงการทำปลากระดีตากแห้งมีทั้งที่นำปลากระดีมาชอคเกล็ดและไม่ชอคเกล็ด คือถ้าเป็นปลากระดีตัวเล็ก ๆ จะไม่นิยมชอคเกล็ด ถ้าเป็นปลาตัวโตจะนิยมชอคเกล็ด และในการนำปลาไปตากแห้งจะทำได้ 2 ลักษณะ คือ ตากแต่ละตัวเช่นเดียวกับการตากปลาหมอตากแห้ง อีกลักษณะหนึ่งนำปลากระดีมาเสียบเข้าเป็นตับ ตับละประมาณ 4 - 6 ตัว แล้วจึงนำไปตาก เมื่อปลาแห้งดีแล้วจึงเก็บไว้รับประทานต่อไป

ปลาคูกตากแห้ง การทำปลาคูกตากแห้งชาวบ้านนิยมทำเป็นปลาคูกตากแห้งแบบธรรมดา และทำเป็นปลาคูกร้า แต่ส่วนใหญ่แล้วชาวบ้านนิยมทำเป็นปลาคูกร้ามากกว่า การทำปลาคูกร้า นิยมทำจากปลาคูกอยู่ซึ่งเป็นปลาคูกเนื้ออ่อน ตัวโตขนาดกลาง ส่วนการทำปลาคูกตากแห้งแบบธรรมดาจะใช้ปลาคูกชนิดใดก็ได้ การทำปลาคูกตากแห้งทั้ง 2 แบบ จะนำเอาปลาคูกมาตัดหัว แล้วเอาไส้และพุงออก แล้วจึงนำไปหมักเกลือเช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งทั่วไป เพียงแต่การทำปลาคูกร้าจะใช้เกลือปริมาณที่มากกว่าและหมักนานกว่าเพื่อให้เกิดความเค็มจัด โดยทั่วไป จะหมักไว้นานประมาณ 3 - 5 วัน บางรายจะใช้เกลือจุกในท้องปลาก่อนที่จะนำไปหมักเกลือ เพื่อให้ความเค็มได้ซึมซับทั่วถึง หลังจากหมักจนได้ที่แล้วก็นำปลาไปตากแดดให้แห้งสนิท บางรายอาจนำปลาออกตากแดดหลายครั้ง เพื่อผลต่อการเก็บปลาคูกร้าไว้ได้นานโดยไม่ขึ้น ซึ่งอาจเกิดตัวหนอนที่ตัวปลานั้นได้ เมื่อตากแห้งดีแล้วก็เก็บไว้รับประทานต่อไป

ปลาอินทรีตากแห้ง การทำปลาอินทรีตากแห้งชาวบ้านจะทำเป็นปลาร้าเท่านั้น ชาวบ้าน จะไม่นำปลาอินทรีมาทำเป็นปลาทากแห้งแบบธรรมดาเช่นปลาชนิดอื่น ๆ บางชนิด การทำปลาอินทรีร้าจะใช้ปลาทั้งตัว ไม่ตัดส่วนหัวออก เพียงแต่ผ่าท้องตรงโคน ครีบเพื่อเอาไส้ออก นำปลาไปล้างให้สะอาดแล้วนำไปหมักเกลือในลักษณะเดียวกันกับการทำปลาคูกร้า โดยการปริมาณเกลือและระยะเวลาที่หมักใกล้เคียงกัน แต่บางรายอาจจะหมักไว้นานกว่าการทำปลาคูกร้า เล็กน้อย เนื่องจากปลาอินทรีมีขนาดโตกว่าปลาคูก ทั้งนี้เพื่อให้ความเค็มซึมซับเข้าเนื้อปลาได้ทั่วถึง หลังจากตากแห้งดีแล้วก็เก็บไว้รับประทานต่อไป

ปลาลังตากแห้ง การทำปลาลังตากแห้งจะนิยมทำเป็นปลาร้าเท่านั้น เช่นเดียวกับการทำปลาอินทรีตากแห้ง แต่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า "ปลาลังเค็ม" มากกว่าที่จะเรียกว่าปลาร้า ปลาลังเค็มโดยใช้ปลาลังทั้งตัว ไม่ตัดส่วนหัวออก ถึงเหงือกและไส้ออก ล้างให้สะอาดแล้วนำไปหมักเกลือ แล้วนำไปตากแดดจนแห้งในลักษณะเดียวกับการทำปลาร้าด้วยปลาชนิดอื่น ๆ ทั่วไป

ปลาทุตากแห้ง การทำปลาทุตากแห้งชาวบ้านนิยมทำเป็นปลาทากแห้งแบบธรรมดา ปลาทุที่นิยมนำมาทำเป็นปลาทากแห้งเป็นปลาที่มีลำตัวเล็กเรียว ส่วนปลายของลำตัวที่ต่อกับครีบหางมีลักษณะเป็นเกล็ดแข็ง ชาวบ้านเรียกว่า "ปลาทุแขก" การทำปลาทุตากแห้งจะนำเอาปลาทุแขกมาผ่าตามยาวตรงหลังแล้วแกะออก แล้วจึงนำไปหมักเกลือ เช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งอื่น ๆ ทั่วไป การทำปลาทุตากแห้งชาวบ้านจะนิยมตากไม่ให้แห้งสนิทเช่นปลาทากแห้งอื่น ๆ มักจะตากให้แห้งพอประมาณเท่านั้น ถ้ามีแสงแดดจางก็จะตากเพียงช่วงระยะเวลาหนึ่งเพียงครึ่งเดียว ถ้าแดดไม่จางก็จะใช้เวลาตากนานขึ้นเล็กน้อย ด้วยชาวบ้านรู้สึกว่าทำให้ปลาแห้งมีรสชาติดีขึ้นดีกว่าการตากจนแห้งสนิท ชาวบ้านบางคนจึงเรียกปลาทุตากแห้งว่า "ปลาแดดเดียว"

ปลาลังเชื่อมตากแห้ง การทำปลาลังเชื่อมตากแห้งชาวบ้านนิยมทำเป็นปลาทากแห้งแบบธรรมดา โดยการนำเอาปลาลังเชื่อมมาซอดเกล็ด ตัดหัวออก ผ่าท้องเอาไส้ออก นำไปล้างให้สะอาดแล้วหมักเกลือและเอาไปตากแดดเช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งทั่วไป

ปลาลังจวดตากแห้ง การทำปลาลังจวดตากแห้งชาวบ้านนิยมทำทั้งเป็นปลาทากแห้งแบบธรรมดา และเป็นปลาลังจวดร้า มีวิธีการทำแตกต่างจากการทำปลาทากแห้งที่ทำด้วยปลาอื่น ๆ อยู่บ้าง กล่าวคือ การทำปลาทากแห้งนี้จะนำเอาปลาลังจวดมาซอดเกล็ด จะตัดหัวทิ้งหรือไม่ก็ได้ ผ่าส่วนท้องตรงค้ำข้างของลำตัวด้านใดด้านหนึ่งแล้วผ่าออกเอาไส้ออก นำไปล้างให้สะอาด หลังจากนั้นจึงนำไปหมักเกลือและตากแดดเช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งแบบธรรมดาหรือการทำปลาร้าทั่วไป

ปลายอดม่วงตากแห้ง ปลายอดม่วงชาวบ้านบางคนเรียกว่า "ปลาลิ้นหมา" การทำปลายอดม่วงตากแห้งชาวบ้านนิยมทำเป็นปลาทากแห้งแบบธรรมดาเท่านั้น โดยการนำปลายอดม่วงมาซอดเกล็ด ผ่าท้องเอาไส้ออก นำไปล้างให้สะอาด แล้วนำไปหมักเกลือและตากแดดเช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งทั่วไป

ปลากะพงตากแห้ง การทำปลากะพงตากแห้งชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมทำเป็นปลาร้า ปลากะพงที่นำมาตากแห้งมีทั้งปลากะพงแดงและปลากะพงขาว โดยการนำปลากะพงมาขอดเกล็ด ควักเหงือกและไส้ออก นำไปล้างให้สะอาด เอาเกลือจุกให้เต็มท้อง แล้วนำไปหมักเกลือ และตากแดดเช่นเดียวกับการทำปลาร้าทั่วไป

ปลากระเบนตากแห้ง การทำปลากระเบนตากแห้งชาวบ้านทำเป็นปลาทากแห้งแบบธรรมดาเท่านั้น การทำปลาทากแห้งด้วยปลาชนิดนี้จะแตกต่างจากการทำปลาทากแห้งด้วยปลาชนิดอื่นทั่วไปตรงที่จะนำเอาปลากระเบนมาตัดเป็นชิ้นๆ ตามแนวขวางลำตัว นำไปล้างให้สะอาด แล้วจึงหมักเกลือและตากแดดเช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งด้วยปลาชนิดอื่น ๆ

ปลาไส้ตันตากแห้ง ปลาทากแห้งชนิดนี้ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมเรียกว่า "ปลาลูกเมละตากแห้ง" การทำปลาไส้ตันตากแห้งมีทั้งนำไปหมักเกลือและไม่หมักเกลือ การทำชนิดไม่หมักเกลือ จะนำปลาไปล้างให้สะอาดแล้วตากแห้งได้เลย ส่วนการทำชนิดหมักเกลือ จะนำปลาไปล้างให้สะอาดแล้วนำไปหมักเกลือและตากแห้งเช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งทั่วไป หลังจากปลาแห้งดีแล้วก็เก็บไว้รับประทานต่อไป

ปลาลูกคลักตากแห้ง คำว่า "ปลาลูกคลัก" เป็นคำที่ชาวบ้านใช้เรียกลูกปลาลำเล็ก ๆ ที่คลักอยู่ในปลักตมของแหล่งน้ำที่น้ำแห้ง วจลง ไม่ว่าจะโดยธรรมชาติหรือโดยที่มีคนวิดน้ำให้แหล่งน้ำนั้นก็ตาม ปลาลูกคลักจะเป็นปลาน้ำจืด ส่วนใหญ่เป็นลูกปลาหมอ ลูกปลากะตัก ลูกปลาช่อน เป็นต้น

การทำปลาลูกคลักตากแห้งชาวบ้านจะทำเป็นปลาทากแห้งแบบธรรมดาเท่านั้น โดยการนำปลาลูกคลักไปล้างให้สะอาด นำไปหมักเกลือแล้วตากแดดเช่นเดียวกับการทำปลาทากแห้งทั่วไป

1.1.2 ไข่ปลาทากแห้ง ไข่ปลาเป็นอาหารที่สำคัญอย่างหนึ่งของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ นอกจากนำเอาไข่ปลาต่าง ๆ ที่สด ๆ ไปปรุงเป็นอาหารแล้ว ชาวบ้านยังรู้จักนำเอาไข่ปลามาถนอมอาหารโดยวิธีตากแห้งอีกด้วย ไข่ปลาที่ชาวบ้านบริเวณนี้ นิยมนำมาตากแห้งได้แก่ ไข่ปลาโอ และไข่ปลาอินทรี นอกจากนั้นอาจมีไข่ปลาชนิดอื่น ๆ บ้าง แต่ไม่ค่อยนิยมนักเหมือนไข่ปลาทั้ง 2 ชนิดดังกล่าวแล้ว

ไข่ปลาโอและไข่ปลาอินทรีตากแห้ง ทำโดยนำเอาไข่ปลานั้นไปล้างให้สะอาด ในขณะล้างต้องระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อมิให้ไข่ปลาละลาย หลังจากนั้นนำไปแช่ในน้ำเกลือที่ได้เตรียมไว้แล้ว โดยแช่ไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปตากแดดจนแห้งจึงเก็บไว้รับประทานต่อไป

1.1.3 หมักตากแห้ง หมักตากแห้งที่ชาวบ้านบริเวณนี้จัดทำกันมีทั้งแบบไม่หมักเกลือและหมักเกลือก่อนตาก ถ้าเป็นหมักตัวโต ๆ จะผ่าท้องเอาไส้และช้อนออกแล้วแผ่ให้แบน ถ้าเป็นหมักตัวเล็ก ๆ จะดึงเอาท้องหัวออกแล้วเอาไส้และช้อน หรือไม่ก็ทำตากแห้งทั้งตัวได้เลย หลังจากทำในขั้นนี้แล้วก็ให้นำหมักไปล้างให้สะอาด ถ้าเป็นการทำตากแห้งแบบไม่หมักเกลือก็นำหมักนั้นไปตากแดดให้แห้ง ถ้าต้องการให้มีความเค็มด้วยก็จะนำหมักนั้นไปหมักเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือก่อน โดยแช่ไว้ประมาณ 1 - 2 วัน แล้วแต่จะให้เค็มมากหรือน้อย แล้วจึงนำไปตากแดด หลังจากแห้งก็แล้วจึงเก็บไว้รับประทานต่อไป

1.1.4 กุ้งตากแห้ง กุ้งตากแห้งที่ชาวบ้านบริเวณนี้จัดทำกันมี 2 ลักษณะ คือ ลักษณะหนึ่งทำโดยนำเอากุ้งมาล้างให้สะอาดแล้วนำไปต้มในน้ำเดือดพอเห็นว่ากุ้งสุกพอประมาณ แล้วใส่เกลือลงเล็กน้อย หลังจากนั้นนำกุ้งเหล่านั้นไปตากแดดจนแห้งสนิทก็เรียกว่า "กุ้งแห้ง" (ชาวบ้านบางคนเรียกว่า "สารกุ้ง") การทำกุ้งแห้งในลักษณะนี้ส่วนใหญ่จะนิยมทำเพื่อการค้า มีการทำเพื่อไว้รับประทานในครอบครัวบ้างไม่มากนัก

การทำกุ้งแห้งอีกลักษณะหนึ่งทำโดยนำเอากุ้งตัวขนาดกลาง เช่น กุ้งนาง (ชาวบ้านบางคนเรียก "กุ้งแด้") หรือกุ้งอื่นที่โตขนาดนี้ นำมาล้างให้สะอาด แล้วเอาไปแช่ไว้ในน้ำเกลือประมาณ 1 - 2 วัน หลังจากนั้นจึงนำไปตากแดดจนแห้งสนิทก็เรียกว่า "กุ้งแด้" การทำกุ้งแด้ส่วนใหญ่จะทำเพื่อรับประทานในครอบครัวมากกว่าเพื่อการค้า

1.1.5 สำหรับทะเลตากแห้ง สำหรับทะเลมีอยู่มากในทะเลสาบสงขลา ชาวบ้านบริเวณนี้มักเรียกกันว่า "สาหร่าย" การทำสาหร่ายทะเลตากแห้งโดยนำเอาสาหร่ายทะเลมาล้างให้สะอาด แล้วนำไปตากแดดประมาณ 2 - 3 วัน จนแห้งสนิทก็แล้วจึงเก็บไว้เพื่อประกอบอาหารไว้รับประทานต่อไป

1.2 อาหารประเภทเนื้อ

อาหารประเภทเนื้อที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนำมาทำเนื้อมากแห้งเป็นเนื้อวัวมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ซึ่งชาวบ้านมักจะเรียกสั้น ๆ ว่า "เนื้อมาก" หรือ "เนื้อเค็ม" เว้นแต่ต้องการที่จะพูดเพื่อแยกแยะให้เห็นว่าเป็นเนื้อสัตว์ชนิดใด จึงจะมีชื่อสัตว์ชนิดนั้น ๆ มาต่อท้าย เช่น เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เป็นต้น

เนื้อมากทำโดยเอาเนื้อมาล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ พอเหมาะเอาไปหมักเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือทิ้งไว้ประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง แล้วนำไปตากแดดจนแห้งดีจึงเก็บไว้รับประทานต่อไป

1.3 อาหารประเภทผักและผลไม้

การถนอมอาหารประเภทผักและผลไม้โดยวิธีการตากแห้งที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระทำกันใช้กับพืชผักผลไม้เพียงไม่กี่ชนิด ที่นิยมทำกันมากคือ พริกขี้หนู กับกล้วย

1.3.1 พริกขี้หนูตากแห้ง ชาวบ้านในบริเวณนี้และชาวภาคใต้โดยทั่วไปเรียกพริกขี้หนูว่า "คึปลี่" และเรียกพริกขี้หนูตากแห้งว่า "คึปลี่แห้ง"

พริกขี้หนูตากแห้งทำโดยนำเอาพริกขี้หนูที่สุกแล้วและยังสดอยู่ ซึ่งจะมีดอกสีแดงสดนำไปตากแห้งโดยพยายามเกลี่ยให้พริกขี้หนูกระจายเพื่อให้ถูกแสงแดดให้ทั่วถึง ตากไว้ 1 - 3 วัน เมื่อแห้งสนิทดีแล้วจึงเก็บไว้ประกอบอาหารต่อไป

1.3.2 กล้วยตาก กล้วยตากที่ชาวบ้านนำมาตากแห้ง คือกล้วยน้ำว้า โดยนำเอากล้วยน้ำว้าที่สุกแล้วมาปอกเปลือกออก แล้วนำไปตากแดด บางคนอาจจะเอากล้วยแช่น้ำเกลือเจือจางทิ้งไว้ประมาณ 30 นาทีก่อนแล้วจึงเอาไปตากแดด เมื่อตากแดดจนแห้งพอสมควรกล้วยก็จะมีสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม บางคนจะนำกล้วยมาทับให้แบนเล็กน้อย แต่บางคนจะไม่ยมนำมาทับ จะรับประทานหรือเก็บไว้รับประทานได้เลย

2. การถนอมอาหารโดยการหมักหรือดอง

การถนอมอาหารโดยการหมักหรือดองเป็นวิธีการถนอมอาหารแบบหนึ่งที่นิยมกันมากในกลุ่มชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรมหานคร วัฒนา ประทุมสินธุ์ ได้กล่าวถึงการถนอมอาหารโดยวิธีนี้ไว้ว่า

การหมักดองต่างจากการถนอมอาหารวิธีอื่น คือเป็นการใช้จุลินทรีย์ที่มีอยู่อย่างมากในโลกเรานี้ให้เกิดประโยชน์ โดยการส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ชนิดอื่นที่จะทำให้อาหารเน่าเสีย เป็นการช่วยรักษาอาหารให้เก็บไว้ได้นาน นอกจากนั้นการหมักดองยังให้ประโยชน์อื่น ๆ อีกหลายอย่าง¹

ศรีสมร คงพันธ์ ได้กล่าวถึงความหมายของการหมักหรือดองไว้ว่า การหมักหรือดอง "เป็นการถนอมอาหารโดยการแช่หรือหมักชิ้นอาหารในเกลือหรือน้ำเกลือหรือน้ำส้มสายชู ซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ช่วยเก็บอาหารไว้ได้นาน และมีรสชาติแปลกใหม่ขึ้น"² และ ชวนชม จันทระเปาระยะ ได้กล่าวถึงการหมักหรือดองไว้ในลักษณะเดียวกันว่า

"การดอง" หมายถึงการปรุงแต่งรสของอาหารเพื่อรับประทานให้มีรสแปลกไปจากรสเดิมของอาหารนั้น อาจใช้บริโภคทันทีเมื่อดองเสร็จ หรืออาจดองเก็บไว้ระยะหนึ่ง เพื่อให้รสชาติดีขึ้น หรือเกิดการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากกรรมวิธีที่ใช้ให้เกิดรสชาติตามต้องการหรือเพื่อเก็บไว้ใช้ให้ได้นาน ๆ³

¹ วัฒนา ประทุมสินธุ์. ตำราวิชาการถนอมอาหาร. 2522. หน้า 36.

² ศรีสมร คงพันธ์. อาหารเชื่อม ดอง และการถนอมอาหาร. 2534. หน้า 9.

³ ชวนชม จันทระเปาระยะ. หลักการถนอมอาหารในบ้าน. 2517. หน้า 17.

วัฒนา ประทุมสินธุ์ ได้กล่าวถึงรายละเอียดของการถนอมอาหารโดยวิธีหมักหรือดองไว้ว่า

เครื่องมือที่ใช้ในการดองมักนิยมใช้เครื่องเคลือบหรือกระเบื้อง ไม่นิยมใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ เช่น อลูมิเนียม เพราะขณะที่ดองจะมีกรดเกิดขึ้น ทำให้เกิดพิษในอาหารได้

เครื่องปรุงรสนิยมใช้เกลือธรรมดา นอกจากเกลือแล้วน้ำส้มก็เป็นเครื่องปรุงรสที่นิยมมาก แต่ต้องเลือกน้ำส้มที่บริสุทธิ์จริง ๆ มิฉะนั้นผักจะไม่กรอบ รสไม่ดี สีไม่สวย เน่าเสียเร็ว น้ำตาลก็เช่นเดียวกันจำเป็นต้องสะอาด มีคุณภาพดี มิฉะนั้นอาจทำให้ผักดองเสียง่ายขึ้น¹

นอกจากนั้นแล้ว สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ ได้กล่าวถึงคุณค่าของการถนอมอาหารโดยการหมักหรือดองไว้ว่า

วิธีเหล่านี้นอกจากทำให้เก็บถนอมอาหารไว้บริโภคได้นานแล้ว ยังช่วยให้ได้อาหารที่มีกลิ่นและรสแปลกไปจากเดิม ทำให้เกิดอาหารชนิดใหม่ ได้สารอาหารบางชนิดเพิ่มขึ้น เช่น โปรตีน วิตามิน เกลือแร่ เป็นต้น นอกจากนี้ยังทำให้ของบางอย่างที่เป็นพิษหรือบริโภคได้ หรือพืชผลบางอย่างที่ขมจัดเปรี้ยวจัดสามารถทำให้ลดความขมและความเปรี้ยวลง จนกลายเป็นสิ่งที่มีรสชาติอร่อยชวนรับประทาน ...

การหมักดอง อาจทำให้คุณค่าด้านโภชนาการของอาหารบางอย่างสูญเสียไปบ้าง และบางอย่างอาจช่วยเสริมคุณค่าด้านโภชนาการยิ่งขึ้น เพราะการหมักดองช่วยส่งเสริมให้จุลินทรีย์บางชนิดที่มีประโยชน์ ซึ่งมีอยู่ในบรรยากาศรอบ ๆ ตัวเรา มีในอากาศ ตามผิวของผักผลไม้ กลับเจริญงอกงามพร้อม ๆ กับทำให้

¹ ขจร ทองอำไพ. พืชไร่ ผลไม้ อาหารและโภชนาการ. 2516. หน้า 422.

จุลินทรีย์อื่น ๆ ที่ทำให้อาหารเน่าเสียหุคความเจริญ การหมักคองที่ถูกวิธีจึงเป็น การเปลี่ยนแปลงสภาพและองค์ประกอบของอาหารพร้อม ๆ กันไปกับการถนอม รักษาอาหาร¹

การถนอมอาหารโดยการหมักหรือคองแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ การคองเปรี้ยว และการคองเค็ม ศรีสมร คงพันธ์ ได้กล่าวถึงการคองทั้ง 2 ลักษณะนี้ไว้ดังนี้

1. การคองเปรี้ยว โดยการแช่อาหารในสารละลายที่เป็นกรด ทำให้
2 วิธี คือ

การใช้น้ำเกลือ โดยการใช้น้ำเกลือมีความเข้มข้น 5 - 8 % (เกลือ 5 กรัม น้ำ 95 กรัม) หมักอาหารไว้ประมาณ 3 - 5 วัน จะเกิดกรดแลคติก ซึ่งมีรสเปรี้ยว และป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายได้

การใช้น้ำส้มสายชู โดยการแช่อาหารในน้ำส้มสายชูหรือปรุงรสน้ำส้มสายชูด้วยน้ำตาล เกลือ และเครื่องเทศ เพื่อให้รสชาติกลมกล่อม มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และมีกลิ่นหอมมารับประทานยิ่งขึ้น

2. การคองเค็ม โดยการแช่อาหารในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้น 20 - 25 % (เกลือ 20 กรัม น้ำ 80 กรัม) หรือการหมักอาหารกับเกลือ เช่น การทำน้ำปลา เป็นต้น ซึ่งวิธีการคองเค็มจะเก็บรักษาอาหารได้นานกว่าการคองเปรี้ยว²

¹ สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวใต้," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. 2529. หน้า 164 - 165.

² ศรีสมร คงพันธ์. อาหารเชื่อม คอง และการถนอมอาหาร. 2534. หน้า 19.

การถนอมอาหารโดยการหมักหรือคองของชาวบ้านในคาบสมุทรสทิงพระมีทั้งแบบคองเปรี้ยว และคองเค็ม โดยมีหมักคองอาหารหลายชนิดดังนี้

2.1 อาหารประเภทอาหารทะเล

อาหารประเภทอาหารทะเลที่ชาวบ้านบริเวณนํ้ามาถนอมอาหารโดยการหมักคองมีทั้งประเภทคองเปรี้ยวและคองเค็ม ซึ่งมีหลายชนิด ดังนี้

2.1.1 ประเภทคองเปรี้ยว การถนอมอาหารประเภทอาหารทะเลโดยการคองเปรี้ยวของชาวบ้านบริเวณนี้มีดังนี้

2.1.1.1 ปลาส้ม ปลาส้มทำจากปลานํ้าจืดเกือบทุกชนิด แต่ที่นิยมทำกันมาก ได้แก่ ปลาช่อน ปลาตะเพียน และปลากะตัก ทำโดยนำปลาเหล่านั้นมาขอดเกล็ด ผ่าท้องเอาไส้ออก ล้างให้สะอาดแล้วนำไปหมักเกลือประมาณ 2 - 3 วัน แล้วนำปลามาล้างให้สะอาด วางให้สะเด็ดน้ำ เอาข้าวจำนวนหนึ่งคั่วไฟพอเหลือง โม่หรือใส่ครก ตำละเอียด เอนํ้าตาลเคี้ยวไฟพอละลายแล้วเอาข้าวคั่วใส่พอเหลว ปล่อยให้เย็นแล้วจึงนำปลาที่เตรียมไว้ลงชุบแล้วนำปลาเหล่านั้นมาจัดเรียงลงในกระทะหรือไห โดยอัดให้แน่นจนเต็ม แล้วจึงใช้ใบไม้แห้ง เช่น ใบคอง ใบตาล หรือใบมะพร้าว มาปิดปากไห ใช้ไม้ไผ่ขัดให้แน่นอีกครั้งหนึ่ง แล้วใช้ถุงหรือแผ่นพลาสติกปิดปากไหโดยใช้ยางหรือเชือกรัดให้แน่นเพื่อกันแมลงวันค่อม ทั้งไว้ประมาณ 10 วัน ก็จะได้ปลาส้มสีส้มแดง มีรสเปรี้ยว เก็บไว้รับประทานต่อไปได้

2.1.1.2 กุ้งส้ม กุ้งที่ชาวบ้านนำมาใช้ทำกุ้งส้มคือ กุ้งนาง ซึ่งชาวบ้านบริเวณนี้บางคนเรียกว่า "กุ้งตะเะ" หรือ "กุ้งแด่" ทำโดยนำเอากุ้งนางมาล้างให้สะอาด แล้วนำไปหมักกับเกลือผสมด้วยนํ้าตาลโตนด ข้าวสุกที่หุงจนเปียก หรือจะใช้นํ้าข้าวข้าวแทน หรือเป็นส่วนผสมด้วยก็ได้ คลุกให้ส่วนผสมทั้งหมดเท่ากัน หมักไว้ในภาชนะเคลือบผิวที่มีฝาปิดสนิท เช่น ไห โอ่ง หมักไว้นานประมาณ 5 - 7 วัน ก็จะได้กุ้งส้มสีส้มแดง มีรสเปรี้ยว ใช้รับประทานต่อไป

2.1.1.3 หอยส้ม หอยที่ชาวบ้านนำมาทำหอยส้มคือ หอยแครง และหอยครง (หอยครงมีลักษณะคล้ายหอยแครง แต่ตัวโตกว่าเล็กน้อย) ทำโดยนำเอาหอยเหล่านั้นมาแกะเอาเนื้อออก ล้างนํ้าจนสะอาด แล้วนำไปคลุกเกลือไว้ประมาณ 12 - 15

ข้าวโม่ แล้วจึงเอาใส่ภาชนะที่มีฝาปิด เช่น ขวดโหล หม้อเคลือบ เป็นต้น เทน้ำตาลเหลว (อาจเป็นน้ำตาลโตนดหรือเป็นน้ำตาลจากก็ได้) ใส่ลงไปพอประมาณ ปิดฝาภาชนะนั้นให้แน่น หมักทิ้งไว้ประมาณ 10 วัน จะได้หอยส้มส้มแดง มีรสเปรี้ยว ใช้ไว้รับประทานต่อไป

2.1.1.4 แป้งแดง แป้งแดงที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ ทำคือ แป้งแดงปลา (ทำด้วยเนื้อปลา) หลังจากหมักแล้วจะมีลักษณะข้นและมีสีแดงอมชมพู จึงเรียกว่า "แป้งแดง"

แป้งแดงทำโดยเตรียมเนื้อปลาสด ถ้าเป็นปลาค็อดเล็ก ๆ ก็ใช้ทั้งตัว ถ้าเป็นปลาค็อดใหญ่ ก็จั่นเป็นชิ้น ล้างให้สะอาดใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วเอาคลุกเกลือให้ทั่วใส่ในภาชนะ เช่น หม้อเคลือบ ขวดโหล กะปุกดินเผาเคลือบ เป็นต้น หมักทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน แล้วจึงนำมาล้างเกลือออกให้หมด นำข้าวสุกที่หุงจนเปียกผสมกับน้ำตาลปี๊บคลุกเข้ากัน เติมน้ำประสิ่วที่ปนละเอียดยเล็กน้อย คลุกให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วใช้ภาชนะเดิมใส่ปิดฝาให้มิดชิด หมักทิ้งไว้ประมาณ 4 - 6 วัน ก็จะได้แป้งแดงคินนำไปปรุงอาหารต่อไป

2.1.2 ประเภทของเค็ม การถนอมอาหารประเภทอาหารทะเลโดยการดองเค็มของชาวบ้านบริเวณนี้ มีดังนี้

2.1.2.1 จิ้งจิ้ง จิ้งจิ้งเป็นการถนอมอาหารประเภทหมักดองทำจากปลาไส้ตัน ซึ่งภาษาท้องถิ่นเรียกว่า "ปลาลูกเมลง" โดยเลือกเอาปลาไส้ตันที่ยังสดนำไปล้างให้สะอาดใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาคลุกเกลือ เติมน้ำตาลปี๊บแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันดี หลังจากนั้นจึงนำไปบรรจุไหปิดฝาให้มิดชิด หมักทิ้งไว้ โดยนำออกตากแดด (ทั้งภาชนะ) เป็นครั้งคราว หมักไว้ประมาณ 3 สัปดาห์ถึง 1 เดือน ก็จะเป็นจิ้งจิ้งเก็บไว้รับประทานต่อไป

2.1.2.2 บูด บูดที่ชาวบ้านในบริเวณนี้ทำกันเป็นบูดูเค็ม ทำโดยนำปลาทะเลสดมาล้างให้สะอาด ผสมกับเกลือเม็ด (ไม่ใช่เกลือป่น) เสร็จแล้วนำมาบรรจุไห ปิดฝาให้มิด ผูกด้วยปูนขาววางให้ถูกแดดในที่โล่งประมาณ 2 - 3 เดือน จนเนื้อปลาเหลว เมื่อหมักได้ที่แล้วจะมีกลิ่นหอม เรียกระยะนี้ว่า "น้ำเค็ม" นำน้ำเค็มมาหมักต่อไปอีกประมาณ 1 ปี เนื้อปลาจะเปื่อยและหลุดออกจากก้าง - จึงนำไปกรองด้วยกระชอนหรือผ้าบางเพื่อแยกเอาก้างทิ้ง

นำเอาน้ำที่มีเนื้อมีปลาละลายปนอยู่มาบรรจุขวด จะได้น้ำบูดูอย่างเต็ม เพื่อใช้ปรุงเป็นอาหารต่อไป

2.1.2.3 ไตปลา ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวภาคใต้ทั่วไปนิยมเรียกไตปลาว่า "ฟุงปลา" ฟุงปลาทำได้ทั้งจากปลาน้ำจืดและปลาน้ำเค็ม เช่น ปลาช่อน ปลาทุ ปลากะบอก ปลากจวด เป็นต้น แต่ที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนิยมทำกันมากคือการทำจากฟุงปลาช่อน ซึ่งทำโดยนำเอาฟุงปลาช่อนมาริดเอาซี่ปลาออกเสียก่อน นำไปล้างให้สะอาด แล้วจึงนำไปหมักกับเกลือบรรจุไว้ในขวด ไห หรือภาชนะอื่นที่เตรียมไว้ หมักไว้นานประมาณ 10 - 15 วัน ก็สามารถนำไปประกอบเป็นอาหารได้

นอกจากจะทำไตปลาด้วยฟุงปลาช่อนดังกล่าวแล้ว ชาวบ้านบริเวณนี้ยังนิยมทำจากฟุงปลากระดี่อีกด้วย โดยมีวิธีการทำในลักษณะเดียวกัน แต่ชาวบ้านไม่เรียกว่า "ฟุงปลา" จะเรียกว่า "ซี่เค็ด" (หมายถึงซี่หรือฟุงของปลากระดี่)

2.1.2.4 หอยเสียบคอง บริเวณคาบสมุทรสทิงพระทางฝั่งตะวันออกมีลักษณะเป็นหาดทรายทอดตัวเป็นแนวยาวจากเหนือสู่ใต้ บริเวณนี้จึงเป็นแหล่งหนึ่งที่มีหอยเสียบอยู่เป็นจำนวนมาก ชาวบ้านรู้จักหาและนำเอหอยเสียบมาทำเป็นหอยเสียบคองกันมาก มีวิธีทำโดยนำเอหอยเสียบมาล้างให้สะอาด แล้วแช่น้ำเค็มไว้ประมาณ 1 คืน เพื่อให้หอยเสียบคาบเมือกทรายออก หลังจากนั้นนำหอยมาล้างให้สะอาดใส่ไว้ในภาชนะที่จะใช้คอง เอาน้ำเกลือที่ต้มจนเดือดและทิ้งไว้จนเย็นแล้วเทใส่ลงไปจนท่วมตัวหอย คองไว้ประมาณ 5 - 7 วัน หรือพอเห็นน้ำเกลือที่ใช้คองเปลี่ยนเป็นสีแดงอมน้ำตาลเข้มอย่างสีน้ำปลา ก็นำหอยเสียบคองมารับประทานได้

2.1.2.5 กะปิ กะปิชาวบ้านบริเวณนี้และชาวภาคใต้ทั่วไปมักนิยมเรียกกันว่า "เคย" กะปิทำได้ทั้งจากปลาและกุ้ง ถ้าทำจากปลาจะเรียกว่า "เคยปลา" ถ้าทำจากกุ้งจะเรียกว่า "เคยกุ้ง"

เคยปลาทำได้ทั้งจากปลาน้ำจืดและปลาน้ำเค็มแทบทุกชนิด ส่วนมากจะใช้ปลาขนาดเล็กหรือขนาดกลาง จะไม่ใช่ปลาตัวโต ๆ มีวิธีทำโดยนำเอาปลามาล้างให้สะอาด ควักไส้ออก แล้วนำปลาใส่ตะแกรงร่อนในน้ำแรง ๆ เพื่อให้เกล็ดปลาลอกออก แล้วนำไปตากแดดไว้ประมาณครึ่งวันหรือหนึ่งวัน แล้วนำไปตำในครก ผสมเกลือลงไป (ปลา 10 ส่วน ใช้เกลือ 1 ส่วน

โดยประมาณ) ตำจนเนื้อมีปลาและ แต่ไม่ถึงกับละเอียด เสร็จแล้วนำไปบรรจุในภาชนะหมักไว้ประมาณ 1 คืน แล้วนำไปตากแดดโดยเกลี่ยให้บางที่สุดเพื่อให้ถูกแดดได้ทั่วถึง เมื่อเห็นว่าแห้งแล้วเอาไปตำอีกครั้ง การตำครั้งนี้ตำจนละเอียดให้เนื้อปลาเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วปั้นเป็นก้อน ๆ โดยประมาณขนาดกำมือ นำไปตากแดดจนแห้งสนิท ช่วงนี้ระวังอย่าให้ถูกฝนเป็นอันขาด เพราะจะทำให้เกิดราขึ้นได้และสีของเคยปลาจะไม่สวย หลังจากนั้นจึงนำไปตำอีกครั้งหนึ่งจนละเอียดจริง ๆ แล้วจึงเก็บไว้ในภาชนะโดยอัดกันให้แน่น ก็จะได้เคยปลาไว้ประกอบอาหารต่อไป

เคยกุ้ง ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระทำเคยกุ้งจากกุ้งตัวเล็ก ๆ ที่เรียกกันว่า "กุ้งเคย" บางคนเรียกว่า "กุ้งผอย" หรือ "กุ้งสารส้มโอ" หรือ "กุ้งหลังไข่" มีวิธีทำคล้ายกับการทำเคยปลาดังกล่าวมาแล้ว และมีลักษณะการเก็บในลักษณะเดียวกันด้วย

2.2 อาหารประเภทเนื้อ

อาหารประเภทเนื้อที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนำมาถนอมอาหารโดยวิธีหมักคองมีอย่างเดียวกันคือ "หนาง" ซึ่งเป็นประเภทหมักคองเปรี้ยว โดยปกติการทำหนางของชาวภาคใต้ทั่วไปจะทำด้วยเนื้อวัวหรือเนื้อหมู ถ้าทำด้วยเนื้อวัวเรียกว่า "หนางวัว" ถ้าทำด้วยเนื้อหมูเรียกว่า "หนางหมู" แต่ที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระทำกันมีเพียงหนางวัวเท่านั้น

หนางวัวทำโดยนำเอาเศษเนื้อวัว ซึ่งส่วนมากจะใช้เศษเนื้อวัวที่ติดกระดูกหรือเนื้อที่เลาะออกจากส่วนหัว ถ้าเป็นส่วนที่ติดหนังจะใช้ทั้งหนัง เอาเนื้อวัวล้างให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ ขนาดประมาณ 1×1.5 นิ้ว หั่นหยาวกกล้วยอ่อนซึ่งอาจเป็นหยาวกกล้วยเถื่อนหรือหยาวกกล้วยน้ำว้าก็ได้ นำเนื้อและหยาวกกล้วยคลุกเคล้าให้เข้ากันดีแล้วใส่เกลือและน้ำตาลปึกให้ได้ส่วนพอเหมาะ หมักไว้จนกระทั่งหยาวกกล้วยอ่อนตัวแล้วจึงนำไปบรรจุไว้ในไห พะเนียงหรือขวดโหล ปิดฝาให้สนิทอย่าให้อากาศเข้าได้ ในการทำหนางบางคนอาจไม่ใส่หยาวกกล้วยก็ได้ หลังจากนั้นจึงหมักทิ้งไว้ประมาณ 7 - 10 วัน จนหนางมีกลิ่นหอมเปรี้ยว ก็จะได้หนางที่นำไปประกอบเป็นอาหารได้

2.3 อาหารประเภทผักและผลไม้

อาหารประเภทผักและผลไม้ที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนำมาถนอมอาหารโดยวิธีหมักดองมีทั้งประเภทดองเปรี้ยว และดองเค็ม ซึ่งมีพืชผักและผลไม้หลายชนิดที่นิยมนำมาใช้หมักดอง ดังนี้

2.3.1 ประเภทดองเปรี้ยว การถนอมอาหารประเภทผักและผลไม้โดยการดองเปรี้ยวที่ชาวบ้านบริเวณนี้จัดทำกันมีดังนี้

2.3.1.1 ผักเสี้ยนดอง ผักเสี้ยนมี 2 ชนิดคือ ผักเสี้ยนใหญ่ และผักเสี้ยนผี ผักเสี้ยนที่ชาวบ้านนำมาดองคือผักเสี้ยนใหญ่เท่านั้น ไม่ปรากฏว่ามีการเอาผักเสี้ยนผีมาใช้ดอง เพียงแต่ประโยชน์เป็นสมุนไพรเท่านั้น

การทำผักเสี้ยนดองโดยการนำเอายอดอ่อนของผักเสี้ยนมาหั่นเป็นท่อน ๆ ขนาดพอสมควรล้างให้สะอาดแล้วนำไปตากแดดพอสหมาด ๆ เพื่อขจัดกลิ่นเหม็นเขียว เอาข้าวเย็นประมาณ 1 กำมือต่อผักเสี้ยนประมาณ 5 ถ้วยแกงขยำกับเกลือพอให้มีรสเค็มเล็กน้อย แล้วละลายน้ำประมาณ 5 ถ้วยแกง กรองเอาเฉพาะน้ำ นำเอาผักเสี้ยนที่เตรียมไว้ ใส่ น้ำตาลโตนดประมาณ 5 ช้อนแกง หรือใส่น้ำตาลทรายประมาณ 3 - 4 ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากันดีปิดภาชนะทิ้งไว้ประมาณ 3 - 4 คืน ก็จะได้ผักเสี้ยนดองซึ่งมีรสเปรี้ยว ใช้รับประทานได้

2.3.1.2 หน่อไม้ดอง หน่อไม้ที่ชาวบ้านนำมาทำหน่อไม้ดองคือ หน่อไม้ไผ่ตง ทำโดยการนำเอาหน่อไม้ไผ่ตงมาปอกเปลือกออกแล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ล้างให้สะอาดแล้วนำมาบรรจุในภาชนะเคลือบ เช่น หม้อเคลือบ ไห เป็นต้น ผสมเกลือกับน้ำข้าวข้าวให้ละลายเข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 5 - 7 วัน ก็สามารถนำไปประกอบอาหารได้

2.3.1.3 สะตอดอง การทำสะตอดองของชาวบ้านบริเวณนี้มี 2 ลักษณะคือ ดองทั้งเปลือกกับแกะเอาเฉพาะเมล็ดมาดอง ถ้าสะตอแก่จัดเมล็ดโตแน่นอนจะนิยมแกะเอาเมล็ดมาดอง ถ้าสะตอนั้นไม่แก่เต็มที่หรือมีเมล็ดไม่ค่อยโตนักก็จะนิยมดองทั้งเปลือก การดองสะตอทั้งเปลือกอาจดองทั้งมูล ดองเป็นผัก หรือเอาแต่ละผักมาหั่นให้เป็นท่อน ๆ แต่ละท่อนยาวประมาณ 3 - 6 นิ้ว ใช้มีดเจียนขอบผักทั้ง 2 ข้างออกจนเกือบถึงเมล็ด แล้วจึงนำไปดองก็ได้ การดองสะตอทั้ง 2 ลักษณะคือ ดองทั้งเปลือกและแกะเอาเฉพาะเมล็ดมาดอง มีวิธีการดองอย่างเดียวกันคือ เอาสะตอทั้งผักมาลวกหรือลวกหรือต้มเสียก่อนให้พอสุกแล้วพักไว้

ต้มน้ำในปริมาณที่พอเหมาะให้เดือดดี ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น (บางคนอาจไม่ต้มน้ำเกลือก็ได้) แล้วเอาสะตอนั้นใส่ลงในภาชนะที่ต้มน้ำเกลือขึ้น โดยถ้าเป็นการคองทั้งเปลือกก็เอาสะตอนั้นใส่ลงไปได้เลย ถ้าจะคองเฉพาะเมล็ดก็เอาผักสะตอที่ต้มแล้วนั้นมาแกะเปลือกออก เอาเมล็ดไปล้างให้หมดเมือกเสียก่อนแล้วจึงเอาไปคอง (ไม่นิยมแกะเอาเฉพาะเมล็ดไปต้ม เพราะจะทำให้เมล็ดสะตอเปื่อยเกินไป) บางคนอาจใช้ส้อมแซกหรือเปลือกชะมวงใส่ลงไปด้วย คองทิ้งไว้ประมาณ 3 - 5 วัน สะตอจะเปรี้ยวสามารถนำมารับประทานได้ ในการคองบางคนอาจผสมน้ำขาวข้าวและน้ำตาลลงไปด้วย เพราะจะช่วยให้สะตอคองได้ผลเร็วขึ้นและมีรสเปรี้ยวอมหวานด้วย

2.3.1.4 ส้มคอง ผลไม้ประเภทส้มที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนิยมนำมาใช้คองได้แก่ มะขาม มะม่วง มะยม และกระท้อน การทำส้มคองมีกรรมวิธีการคองอย่างเดียวกัน ถ้าเป็นกระท้อนและมะขามจะนำมาปอกเปลือกออกเสียก่อน สำหรับกระท้อนจะกดให้แบนลงเล็กน้อย หลังจากนั้นจึงนำกระท้อนและมะขามไปคอง ส่วนมะยม (ซึ่งชาวบ้านบริเวณนี้ส่วนใหญ่เรียกว่า "ลูกยม") เพียงแต่นำไปล้างให้สะอาดก่อนคอง การคองทำโดยเอาเกลือละลายน้ำอย่างเจือจางใส่ภาชนะเคลือบผิวหรือที่ทำด้วยแก้ว เช่น อ่างเคลือบไห ขวดโหล หม้อเคลือบ เป็นต้น เพื่อป้องกันการเกิดกรดกัดผิวภาชนะ แล้วนำเอาส้มที่เตรียมไว้แล้วใส่ลงไป คองทิ้งไว้ประมาณ 2 - 3 วัน ก็จะได้ส้มคองใช้รับประทานหรือเก็บไว้รับประทานได้

2.3.2 ประเภทคองเค็ม การถนอมอาหารประเภทผักและผลไม้โดยการคองเค็มที่ชาวบ้านบริเวณนี้จัดทำกันปรากฏเฉพาะการทำผักกาดคองเท่านั้น มีวิธีการทำโดยนำเอาผักกาดที่ยังสดมาล้างให้สะอาด เอาไปตากแดดประมาณ $\frac{1}{2}$ - 1 วัน เพื่อให้ใบผักกาดเหี่ยว เอาเกลือละลายน้ำให้ค่อนข้างมีรสเค็มใส่ไว้ในภาชนะเคลือบผิว ส่วนใหญ่ชาวบ้านนิยมใช้ไหหรืออ่างเคลือบเป็นภาชนะในการคอง นำเอาผักกาดที่เตรียมไว้แล้วใส่ลงไปคองทิ้งไว้ประมาณ 5 - 8 วัน ก็จะได้ผักกาดคอง มีรสเค็มตามความเข้มข้นของน้ำเกลือและระยะเวลาที่คอง ทั้งจะมีรสเปรี้ยวเจือปนอยู่บ้างเล็กน้อย ใช้ประกอบเป็นอาหารต่อไปได้

3. การถนอมอาหารโดยการเชื่อมหรือกวน

การเชื่อมหรือกวน เป็นวิธีถนอมอาหารโดยอาศัยน้ำตาลป้องกันไม่ให้อาหารนั้นเกิดการเปลี่ยนแปลงบูดเน่าเสียหาย อาหารที่นำมาถนอมโดยวิธีนี้เป็นอาหารประเภทพืชผักผลไม้เท่านั้น สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ ได้กล่าวถึงการเชื่อมและกวนไว้ดังนี้

การเชื่อมจำแนกได้เป็น 3 วิธี คือ เชื่อมธรรมดา เชื่อมโดยวิธีเชื่อม และเชื่อมโดยวิธีฉาบน้ำตาล

การเชื่อมแบบธรรมดา อาจเคี่ยวจนน้ำเชื่อมข้นเหนียว น้ำเชื่อมแทรกซึมเข้าไปในเนื้อของสิ่งที่เชื่อม แล้วใช้น้ำเชื่อมที่เหลือแช่หล่อไว้อีกชั้นหนึ่ง เช่น กล้วยเชื่อม สาคูเชื่อม ลูกตาลเชื่อม ขนุนเชื่อม เป็นต้น หรืออาจเคี่ยวต่อไปจนน้ำเชื่อมแก่จัด เมื่อเย็นลงจะแห้งและแข็งตัว

การเชื่อมแบบแช่เชื่อม มักใช้กับผลไม้ที่มีรสขม รสขื่น หรือรสเปรี้ยวจัด ทำให้สิ่งนั้นรสจัดลงเสียก่อน โดยวิธีต่าง ๆ เช่น แช่น้ำเกลือ แช่น้ำปูน แช่สารส้ม เป็นต้น แล้วค่อยใช้น้ำเชื่อมแช่อีกทีหนึ่ง โดยค่อย ๆ เติมน้ำเชื่อมให้ทั่วความหวานขึ้นจนได้รสที่ถูกใจ เช่น มะม่วงแช่เชื่อม

การเชื่อมแบบฉาบน้ำตาล สิ่งที่จะนำมาฉาบต้องสุกแล้ว และเคี่ยวจนน้ำตาลแห้งแข็งเกาะเป็นก้อน นิยมผสมน้ำมันหมูลงในน้ำเชื่อมเพื่อให้ผิวเป็นมันน่ารับประทานยิ่งขึ้น ชาวใต้เรียกการเชื่อมน้ำตาลแบบนี้ว่า "หราน้ำฝั้ง" หรือ "หราน้ำตาล" เช่น ข้าวเกรียบหราน้ำฝั้ง เป็นต้น

การกวนนิยมใช้เนื้อผลไม้ที่สุกแล้วผสมกับน้ำตาลอย่างเคี่ยว หรือผสมด้วยน้ำตาลและน้ำกะทิ แล้วใช้ความร้อนเคี่ยวกวนให้ผสมกลมกลืนกัน มีรสหวานเข้มข้น

สิ่งที่ชาวไต้หวันนิยมกวนและเชื่อมกันแพร่หลาย เช่น ทุเรียนกวน ข้าวเหนียวกวน ก้วยฉาบ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบน้ำตาล อาหารอื่น ๆ ที่อาศัยวิธีการเคี้ยวและกวน เช่น การทำน้ำตาลแว่น การทำขนม กะละแม ยาหมอม เป็นต้น¹

นอกจากนั้นแล้ว ศรีสมร คงพันธ์ ได้กล่าวถึงการถนอมอาหารโดยการกวนไว้ว่า

การกวนเป็นวิธีการถนอมอาหารโดยการนำเอา ผัก ผลไม้ หรือธัญชาติ ... มาผสมกับน้ำตาล ใช้ความร้อนเคี้ยว กวนจนปริมาณน้ำลดน้อยลงและผสมเป็นเนื้อเดียวกัน อาหารชนิดนี้เก็บได้นาน เนื่องจากมีปริมาณน้ำตาลสูงประมาณ 75 เปอร์เซ็นต์ (โดยน้ำหนัก) สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้

ผัก ผลไม้ ที่นิยมนำมากวน ได้แก่ สับปะรด ทุเรียน พุทรา มะม่วง มะละกอ มังคุด ข้าวฟ่าง ขิง มะยม มะขาม มะเฟือง มะดัน ก้วย พักทอง เผือก มันเทศ และถั่วต่าง ๆ เป็นต้น ...

การกวนมี 3 ประเภท แต่ละประเภทเหมาะกับผักและผลไม้ต่างกัน ดังนี้

1. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับน้ำ ใช้กับ พุทรา มะขาม กระเทียม มะปราง มะม่วงดิบ มะละกอ ข้าวเหนียว ข้าวฟ่าง
2. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับกะทิ ใช้กับ ก้วย พักทอง เผือก มันเทศ ถั่วต่าง ๆ เช่น ถั่วดำ ถั่วแดง ถั่วเหลือง ถั่วเขียว
3. การกวนโดยใช้น้ำตาลอย่างเคี้ยว ใช้กับ สับปะรด มะม่วงสุก มะละกอสุก มะดัน มะเฟือง ทุเรียน มังคุด มะยม²

¹ สุวิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวไต้หวัน," ใน สารานุกรมวัฒนธรรม ภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. 2529. หน้า 165.

² ศรีสมร คงพันธ์. อาหารเชื่อม คอง และการถนอมอาหาร. 2534. หน้า 11.

การถนอมอาหารโดยการเชื่อมหรือกวนที่ชาวบ้านในบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนิยมทำกัน มีดังนี้

การเชื่อมแบบธรรมดา มีดังต่อไปนี้

กล้วยเชื่อม กล้วยที่ชาวบ้านบริเวณนี้ยมนำมาเชื่อมได้แก่ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ เป็นต้น โดยเลือกกล้วยที่พอเริ่มสุกหรือสุกแล้วแต่ไม่สุกงอมจนเกินไปมาเชื่อม นำกล้วยมาปอกเปลือกแช่ในน้ำปูนใสประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง เพื่อให้ น้ำปูนใสช่วยเคลือบผิวกล้วยให้แข็งตัว ไม่เละเมื่อเอาไปเชื่อม บางคนอาจจะผ่าซีกกล้วยหรือหั่นแต่ละซีกเป็นสองท่อนอีกก็ได้ หลังจากแช่ น้ำปูนแล้ววางให้สะเด็ดน้ำ เทียนน้ำตาลให้เป็นน้ำเชื่อมข้นแล้วเอากล้วยที่เตรียมไว้ใส่ลงไปลดไฟให้อ่อน ๆ เชื่อมจนเห็นว่ากล้วยใสเป็นเงาคือจึงใช้รับประทานหรือเก็บไว้รับประทานได้

มันเชื่อม การทำมันเชื่อมใช้ได้ทั้งมันสำปะหลังและมันเทศ โดยการนำมาปอกเปลือก แล้วนำไปแช่ น้ำปูนใสทิ้งไว้ประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง ถ้าเป็นสำปะหลังจะหั่นเป็นท่อน ๆ ก่อนปอกเปลือก เมื่อปอกเปลือกแล้วถ้าเป็นท่อนมีขนาดใหญ่ก็จะผ่าซีกแล้วจึงนำไปเชื่อม ถ้าเป็นมันเทศจะปอกทั้งหัว ที่หัวโต ๆ จะผ่าเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วจึงนำไปเชื่อม ส่วนวิธีเชื่อมมีลักษณะเช่นเดียวกับการทำกล้วยเชื่อมดังกล่าวแล้ว

เผือกเชื่อม ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระและชาวภาคใต้โดยทั่วไปนิยมเรียกเผือกว่า "หั่วบอน" การทำเผือกเชื่อมมีวิธีการคล้ายกับการทำกล้วยเชื่อมและมันเชื่อม โดยการนำเผือกมาปอกเปลือกแล้วผ่าออกเป็นชิ้น ๆ แล้วจึงนำไปแช่ น้ำปูนใสทิ้งไว้ประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปเชื่อมเช่นเดียวกับการเชื่อมผลไม้ทั่วไป

ฟักทองเชื่อม ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระและชาวภาคใต้โดยทั่วไปนิยมเรียกฟักทองว่า "น้ำเต้า" ฟักทองเชื่อมทำโดยนำเอาฟักทองมาล้างให้สะอาด ผ่าซีกแล้วผ่าออกเป็นพู ๆ เอาไส้ออกหั่นแต่ละพูออกเป็นท่อน ๆ ประมาณ 2 - 3 ท่อน แล้วแช่ขนาดของพูนั่น ๆ แล้วนำไปแช่ น้ำปูนใสประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง หลังจากนั้นจึงนำไปเชื่อมเช่นเดียวกับผลไม้อื่น ๆ

ลูกตาลเชื่อม ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระและชาวภาคใต้โดยทั่วไปนิยมเรียกลูกตาลว่า "ลูกโหนด" ลูกตาลเชื่อมทำโดยนำเอาลูกตาลโหนดที่ไม่อ่อนและแก่จนเกินไปมาผ่าออกเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนำไปเชื่อมเช่นเดียวกับการเชื่อมผลไม้อื่น ๆ ทั่วไป

จาวตาลเชื่อม ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระและชาวภาคใต้โดยทั่วไปนิยมเรียกจาวตาลว่า "พวมโหนด" จาวตาลเชื่อมทำโดยนำเอาจาวตาลมาล้างให้สะอาด นำมาต้มจนเห็นว่าจาวตาลนิ่ม โดยใช้น้ำพอประมาณ ใส่น้ำตาลตามความต้องการ เคี่ยวจนงวดจึงยกจากเตาไฟ ใ้รับประทานหรือเก็บไว้รับประทานต่อไปได้

มะยมเชื่อม ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระและชาวภาคใต้โดยทั่วไปนิยมเรียกมะยมว่า "ลูกยม" มะยมเชื่อมทำโดยเลือกเอาผลมะยมที่สุกเต็มที่แล้วมาล้างให้สะอาด หักผลมะยมให้พอแตก เอาใส่ผ้าที่สะอาดแล้วบิดเอาน้ำออกหรือคั้นเอาน้ำมะยมออก หลังจากนั้นจึงนำไปเชื่อมเช่นเดียวกับเชื่อมผลไม้ทั่วไป

การเชื่อมแบบแช่เชื่อม การเชื่อมแบบแช่เชื่อมที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนิยมทำกันมีดังนี้

มะขามแช่เชื่อม ทำโดยนำเอามะขามมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นท่อน ๆ ขนาดพอสมควร ถ้าตรงรอยหั่นตรงกับเมล็ดก็จะเอาเมล็ดออกด้วย แล้วนำไปล้างให้สะอาด หลังจากนั้นจึงนำไปแช่น้ำเกลือทิ้งไว้ประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง นำไปล้างน้ำแล้ววางให้สะเด็ดน้ำ จึงนำไปบรรจุขวดโหลหรือภาชนะอื่นที่เหมาะสม เชื่อมน้ำตาลให้เข้มข้นแล้วทิ้งไว้จนเย็น เทลงในขวดโหลหรือภาชนะที่บรรจุมะขามไว้ โดยให้น้ำเชื่อมมีปริมาณมากพอ ปิดฝาภาชนะนั้นให้สนิท แช่ทิ้งไว้ประมาณ 5 - 7 วัน ก็จะได้อะยมแช่เชื่อมมีรสเปรี้ยวอมหวานไว้รับประทานหรือเก็บไว้รับประทานต่อไปได้

มะม่วงแช่เชื่อม มะม่วงที่ชาวบ้านนำมาเชื่อมเป็นมะม่วงผลเล็ก ๆ มีรสเปรี้ยวจัด ซึ่งชาวบ้านเรียกกันว่า "มะม่วงเบา" การทำมะม่วงแช่เชื่อมโดยการนำมะม่วงเบาที่ยังไม่สุกมาล้างให้สะอาด ปอกเปลือกแล้วผ่าออกเป็น 4 เลี้ยว หรือมากกว่านั้น นำไปแช่น้ำเกลือประมาณ 1 คืน แล้วนำไปล้างให้สะอาดอีกครั้งหนึ่ง หลังจากนั้นจึงนำไปแช่ในลักษณะเดียวกับผลไม้ทั่วไป

กระท้อนแช่เชื่อม โดยนำเอากะท้อนมาปอกเปลือก นำไปล้างให้สะอาด ซอยกระท้อนโดยรอบตามความยาว อย่าให้เนื้อหลุดจากเมล็ด นำไปแช่น้ำเกลือทิ้งไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง แล้ววางให้สะเด็ดน้ำ ไปแช่ในน้ำปูนใสอีกประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วเอาไปแช่ในลักษณะเดียวกับผลไม้ทั่วไป

การเชื่อมแบบฉนวนน้ำตาล การเชื่อมแบบฉนวนน้ำตาลที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสังขบุรี
นิยมทำกันมีดังนี้

กล้วยฉาบ กล้วยที่ชาวบ้านนำมาทำกล้วยฉาบคือ กล้วยน้ำว้า โดยเลือกเอา
กล้วยที่แก่จัดมาผ่าเป็นชิ้นบาง ๆ อาจจะเป็นแว่น ๆ หรือผ่าตามยาวก็ได้ แล้วนำไปแช่ในน้ำ
เพื่อให้กล้วยนั้นลอกเปลือกง่ายขึ้น หลังจากนั้นนำมาลอกเปลือก เอากล้วยที่ลอกเปลือกแล้วไป
ทอดให้กรอบจนกล้วยมีสีชาอมเหลือง เคี้ยวน้ำตาลทรายจนขึ้น บางคนนิยมใส่น้ำมันหมูลง
ไปเล็กน้อยเพื่อให้ผลไม้ที่ฉาบมีผิวเป็นมันน่ารับประทานยิ่งขึ้น นำกล้วยที่เตรียมไว้แล้วลงฉาบใน
กะทะขณะที่ใช้ไฟอ่อน ผสมเกล็ดลงไปเล็กน้อย จนเห็นสมควรก็ยกลงจากไฟแล้วทิ้งไว้จนเย็น
ก็จะได้กล้วยฉาบใช้รับประทานได้ หรือเก็บไว้รับประทานต่อไปได้

เผือกฉาบ ทำโดยนำเอาเผือกมาลอกเปลือก ล้างให้สะอาด หั่นเผือกออกเป็น
ชิ้นบาง ๆ แล้วเอาไปทอดให้สุกกรอบ ซึ่งเผือกจะมีสีออกเหลือง ๆ ตักขึ้นวางไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
แล้วจึงเอาไปฉาบน้ำตาลในลักษณะเดียวกับกล้วยฉาบ

มันฉาบ ทำโดยนำเอามันสำปะหลังหรือมันเทศมาลอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
ถ้าเป็นมันสำปะหลังนิยมหั่นตามยาว ถ้าเป็นมันเทศนิยมหั่นตามขวางเป็นแว่น ๆ เอามันที่หั่นแล้ว
ไปทอดกับน้ำมันจนสุกกรอบมีสีอมเหลือง ตักขึ้นวางพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน หลังจากนั้นจึงนำไปฉาบ
ในลักษณะเดียวกับกล้วยฉาบหรือเผือกฉาบดังกล่าวมาแล้ว

เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบ ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสังขบุรีและชาวภาคใต้ทั่วไป
นิยมเรียกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์สั้น ๆ ว่า "เม็ดม่วง" หรือเรียกเป็นชื่ออื่นต่าง ๆ กันไป เช่น
เม็ดหัวคลก เม็ดยาร่วง เม็ดท้ายล่อ เป็นต้น เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบทำโดยนำเอาเมล็ด
มะม่วงหิมพานต์แก่มาผ่าเอาเปลือกออก แกะเอาเฉพาะส่วนเนื้อของเมล็ดนำไปล้างให้สะอาด
แล้วแช่น้ำปูนใสประมาณ 10 - 20 นาที เพื่อให้เมล็ดกรอบ เอาขึ้นจากน้ำปูนใส ตั้ทิ้งไว้
ให้แห้งพอหมาด ๆ แล้วจึงนำไปฉาบน้ำตาลในลักษณะเดียวกับผลไม้อื่น ๆ ที่กล่าวมาแล้ว

การกว่น การกว่นที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสังขบุรีนิยมทำกันมีดังนี้

กล้วยกว่น กล้วยที่ชาวบ้านนิยมนำมาทำเป็นกล้วยกว่นคือกล้วยน้ำว้า แต่บางคน
อาจจะใช้กล้วยอื่นบ้าง เช่น กล้วยไข่ กล้วยหอม เป็นต้น โดยเลือกเอากล้วยที่สุกแล้ว
มาลอกเปลือกแล้วเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน เคี้ยวน้ำตาลโดยผสมน้ำกะทิลงไปด้วย แล้วจึงเอา

กล้วยใส่ลงไป ตั้งไฟอ่อน ๆ หรือไม่ร้อนนัก ใช้ไม้พายกวนกล้วยโดยกวนให้ถึงก้นกะทะหรือภาชนะนั้น ๆ กวนอยู่เช่นนั้นเพื่อให้ง่ายเข้าเป็นเนื้อเดียวกันยิ่งขึ้นและเข้ากับน้ำตาลและน้ำกะทิด้วย อีกทั้งช่วยให้ไม่ไหม้ ขณะกวนอาจเติมน้ำตาลและน้ำกะทิลงไปอีกก็ได้ กวนไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งเห็นว่ากล้วยข้นเหนียวจึงยกลงจากไฟตั้งทิ้งไว้ให้เย็น ใช้รับประทานหรือเก็บไว้รับประทานต่อไปได้

พักทองกวน ทำโดยนำเอาพักทองมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้นพอประมาณ เอาไปนึ่งหรือต้มจนสุกแล้วนำมาผัดในลักษณะคล้ายคลึงกับการทำกล้วยกวนดังกล่าวแล้ว

เผือกกวน ทำโดยเอาเผือกมาปอกเปลือกล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอประมาณ แล้วนำไปต้มหรือนึ่งจนสุก บดหรือเคี้ยวเผือกที่ต้มสุกแล้วให้ละเอียดจนเนื้อเข้ากันด้วย แล้วนำไปกวนในลักษณะคล้ายคลึงกับการกวนผลไม้ชนิดอื่นทั่วไป

สับปะรดกวน ทำโดยนำเอาสับปะรดที่สุกแล้วมาปอกเปลือกล้างให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปคั้นเอาน้ำสับปะรดออก (น้ำสับปะรดใช้เป็นเครื่องต้มเย็น ๆ หรือผสมกับน้ำตาลทั้งไฟให้เคี่ยวทำเป็นน้ำสับปะรดหวานไว้ดื่มก็ได้) แล้วนำไปกวนในลักษณะเดียวกับการกวนผลไม้ทั่วไป

มะม่วงกวน ทำโดยนำมะม่วงสุกมาปอกเปลือกผ่าออกเป็นชิ้นเอาเฉพาะส่วนเนื้อมาบดหรือใช้กรรมวิธีอื่นเพื่อให้เนื้อละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วจึงนำไปกวนในลักษณะเดียวกับการกวนผลไม้ทั่วไป

มะขามกวน ทำโดยนำมะขามสุกมาปอกเปลือกแล้วแกะเอาเมล็ดออก นำส่วนเนื้อมะขามมาบดหรือใช้กรรมวิธีอื่นเพื่อให้เนื้อมะขามละเอียดและผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน หลังจากนั้นจึงนำไปกวนในลักษณะเดียวกับการกวนผลไม้ชนิดอื่นทั่วไป

4. การถนอมอาหารโดยการรมควัน

การรมควันเป็นวิธีการถนอมอาหารที่ใช้ควันไฟช่วยรักษาอาหารให้เก็บไว้ได้นาน ทั้งยังทำให้กลิ่นและรสชาติออกไปด้วย เป็นวิธีการถนอมอาหารวิธีหนึ่งที่นิยมกันในกลุ่มชาวบ้านบริเวณตำบลสุทนต์วังพระ

พจน์ สุจํานงค์ ได้กล่าวถึงการถนอมอาหารแบบนี้ไว้ว่า

การรมควันเป็นวิธีการเก็บถนอมอาหารซึ่งมีวิวัฒนาการมาจากการตากแห้งโดยใช้ความร้อนจากไฟ ซึ่งการทำวิธีนี้ได้ผลและมีคุณค่าสำหรับการเก็บอาหารจำพวกเนื้อสัตว์และพวกปลา ... การรมควันบางที่ต้องใส่พวกเกลือในอาหารสดก่อนจะนำไปรมความร้อนที่ได้จากการเผาไหม้ ... เพื่อจะได้กลิ่นพิเศษจากควันของมันไม่ว่าจะนำมาทำเชื้อเพลิงนั้นจะต้องไม่มียางหรือน้ำมันเกิดขึ้นระหว่างการเผา เพราะจะทำให้ผลิตภัณฑ์ได้มีกลิ่นไม่ดี การรมควันนอกจากจะทำให้ลดความชื้นและทำลายเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารได้แล้วยังมีสารพวก Acetic acid, Acetone, Methyl alcohol, Form aldehyde และพวก Creosote Compounds เกิดขึ้นในระหว่างการเผาไหม้ โดยการควบคุมปริมาณของออกซิเจนด้วย และสารเคมีที่เกิดขึ้นดังกล่าวนี้ช่วยให้การเก็บถนอมอาหารดีขึ้น¹

วัฒนา ประทุมสินธุ์ ได้กล่าวถึงการถนอมอาหารโดยการรมควันไว้ว่า

การรมควันเป็นการถนอมอาหารที่ต่างไปจากการตากแห้งธรรมดา คือ นอกจากจะทำให้อาหารแห้งแล้วยังมีควันไม้ช่วยรักษาให้อาหารเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น ทั้งยังให้กลิ่นและรสต่างออกไปอีกจึงเป็นที่นิยมของคนทั่วไปมาก การรมควันมีสองแบบ คือ แบบเปิด แบบปิดซึ่งจะใช้แบบควันอุ่นหรือควันร้อนก็ได้

1. แบบเปิด หรือแบบธรรมชาติ โดยการสูบลมไฟด้วยไม้ที่ให้ควัน แล้วแขวนหรือแผ่อาหารไว้เหนือกองเพลิง วิธีนี้อาจจะรมอาหารได้ครั้งละมาก ๆ โดยทำเป็นแคร่ขนาดใหญ่แบบตากแห้ง อาหารปกติแค่สูบลมไฟอ่อน ๆ ให้ควันรมอาหารไปพร้อมกับความร้อนจากไฟที่ช่วยให้อาหารแห้งเร็วขึ้น วิธีนี้เหมาะสำหรับรมควันปลาที่ไม่ต้องการควันมากนัก

¹พจน์ สุจํานงค์. การสุขาภิบาลอาหาร. 2526. หน้า 257.

2. แบบปิด คือมีสิ่งปกปิดมิให้ควันกระจายไปมากทำให้อาหารได้ควันเต็มที่ และเสมอกัน ระยะเวลาที่ใช้มักสั้นกว่าแบบเปิด วิธีนี้ทำได้หลายแบบ ตั้งแต่แบบง่าย ๆ ไม่ต้องลงทุนมาก คือใช้กระเบื้อง หรือถ้าขนาดใหญ่ตัดฝาออกทั้งสองด้าน ตั้งบนแผ่นอิฐหรือกระเบื้องที่จะใช้สูมควัน แขนอาหารไว้ตอมบน และปิดพอมิให้ ควันกระจายออกไปมากนัก¹

นอกจากนั้นแล้ว สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์² ยังได้กล่าวถึงการถนอมอาหารโดยการรมควัน ไว้ว่า การรมควันแม้จะทำได้ยากและสิ้นเปลืองกว่าการตากแห้ง แต่ก็สามารถทำได้ทุกฤดูกาล ส่วนการตากแห้งถ้าเป็นฤดูฝน แดดไม่จัด หรือไม่มากพอ อาจทำให้อาหารแห้งไม่สนิท ทำให้ เนื้อเสีย หรือที่เรียกว่า "บูดแตก" ได้ และได้แบ่งวิธีการรมควันออกเป็น 2 แบบเช่นกันคือ แบบเปิด และแบบปิด เหมือนที่กล่าวมาแล้ว นอกจากนี้ยังกล่าวไว้อีกว่า "วิธีการถนอมอาหารโดยการรมควันอีกแบบหนึ่งของชาวใต้คือ การนำเอาอาหารไปวางไว้บน "พรวา" เหนือ เตาไฟ เพื่อให้อาหารเหล่านั้นไม่มีความชื้นและกันพวกมดมอดกัดกิน เช่น พริก กะเทียม หอม ปลาเค็ม เนื้อเค็ม เป็นต้น"³

การถนอมอาหารโดยการรมควันที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระนิยมทำกันมีดังนี้

4.1 อาหารประเภทอาหารทะเล

4.1.1 ปลารมควัน หรือที่ชาวบ้านทั่วไปเรียกว่า "ปลาย่าง" ปลาที่ ชาวบ้านนิยมนำมารมควันมีทั้งปลาน้ำเค็มและปลาน้ำจืดที่มีขนาดเล็กหรือค่อนข้างโต เช่น ปลากะเบน ปลาคูก ปลาช่อน เป็นต้น การทำปลารมควันโดยนำปลาเหล่านั้นมาผ่าท้องเอาไส้ออก ถ้าเป็นปลาที่มีเกล็ดมักจะขูดเกล็ดออกเสียก่อน นำไปล้างให้สะอาด แล้วนำมาย่าง รมควัน โดยการสูมไฟด้วยเชื้อเพลิงที่ให้ควัน เช่น ฟืน เศษไม้ กาบมะพร้าว แกลบ

¹ วัฒนา ประทุมสินธุ์. วิชาการถนอมอาหาร. 2522. หน้า 29.

² สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวภาคใต้," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. 2529. หน้า 164.

³ แหล่งเดิม.

ซึ่งข้าวโพด เป็นต้น ซึ่งเชื้อเพลิงแต่ละชนิดจะให้ปริมาณควัน สี และกลิ่นต่างกันไปบ้างเล็กน้อย วางปลาไว้บนแผงเหนือกองไฟนั้น คอยระวังไม่ให้ไฟลุกลาม และให้ควันกระจายทั่วปลาทุกตัวที่วางรมควันไว้ คอยพลิกตัวปลาไปมาหลายครั้งจนปลาสุก จึงใช้รับประทานหรือเก็บไว้รับประทานต่อไปได้

4.1.2 กุ้งรมควัน หรือที่ชาวบ้านทั่วไปเรียกว่า "กุ้งย่าง" หรือ "กุ้งเสียบ" กุ้งที่นำมาใช้ทำส่วนมากจะใช้กุ้งนาง ซึ่งบางคนเรียกว่า "กุ้งแด้" ทำโดยนำเอากุ้งที่ยังสดและมีขนาดโตใกล้เคียงกันไปล้างให้สะอาด แล้วใช้ไม้สำหรับเสียบซึ่งมีความหนาขนาดเท่าก้านมะพร้าว ปลายข้างหนึ่งเหลาให้แหลม ใช้ปลายข้างนั้นเสียบเข้ากลางตัวกุ้งจากส่วนหลังไปทะลุส่วนท้อง แต่ละเสียบมีกุ้งประมาณ 9 - 10 ตัว ในการเสียบกุ้งนี้อาจจะเสียบให้กุ้งหันหลังไปทางเดียวกันทั้งหมดหรืออาจเสียบให้กุ้งหันท้องประกบกันเป็นคู่ ๆ ก็ได้ เสร็จแล้วนำไปย่างรมควันในลักษณะคล้ายกับการทำปลารมควันดังกล่าวแล้ว

4.2 อาหารประเภทเนื้อ

เนื้อที่ชาวบ้านนำมาถนอมอาหารโดยวิธีรมควันมีทั้งเนื้อวัว และเนื้อหมู ซึ่งมีวิธีการอย่างเดียวกันคือ นำเอาเนื้อวัวหรือเนื้อหมูที่ยังสดมาล้างให้สะอาด ผ่าออกเป็นชิ้น ๆ แล้วนำไปย่างรมควันเช่นเดียวกับการย่างรมควันปลาและกุ้งดังกล่าวมาแล้ว

5. การถนอมอาหารโดยการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ

การถนอมอาหารด้วยวิธีนี้ใช้กับอาหารได้ไม่มากนัก และเป็นวิธีที่ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระใช้กันไม่แพร่หลายนัก ที่ทำกันอยู่ได้แก่ ลูกเนียงเพาะ และลูกเหริ่งเพาะ

ลูกเนียงเพาะ ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวภาคใต้โดยทั่วไปเรียกลูกเนียงเพาะว่า "ลูกเนียงหวาน" ทำโดยนำเอาลูกเนียงที่แก่จัดมากระเทาะเปลือกออก แล้วนำส่วนเนื้อนั้นไปซุกไว้ในกองทรายหรือกองแกลบหรือกองขี้เถ้า ที่มีความชื้นเพียงพอที่จะทำให้ลูกเนียงงอกได้อย่างช้าที่สุด รดน้ำให้พอชุ่ม รอนกว่าลูกเนียงแตกหน่อ แต่ไม่แตกใบ ก็จะได้ลูกเนียงเพาะหรือลูกเนียงหวานเก็บมากินได้ หรือเก็บไว้รับประทานต่อไปได้

ลูกเหริ่งพะะ ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวภาคใต้โดยทั่วไป เรียกลูกเหริ่งพะะว่า "ลูกเหริ่งหมาน" ทำโดยนำเอาผักเหริ่งที่สุกแล้วมาแกะเอาเฉพาะเนื้อเมล็ดออก แล้วเอาไปพะะหรือหมานในลักษณะเดียวกันกับการทำลูกเนียงพะะดังกล่าวมาแล้ว



วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหารของชาวน่านในบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา

การถนอมอาหารเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของชาวน่านในบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ โดยมีการถนอมอาหารกันทั่วไปในท้องที่ต่าง ๆ ของบริเวณนี้ และอาหารที่ชาวน่านในบริเวณนี้ ถนอมมีหลายชนิดดังกล่าวนำมาแล้ว ในปัจจุบันหลายครอบครัวได้ยึดอาชีพผลิต และจำหน่ายอาหาร ที่ถนอมแล้วเป็นอาชีพหลัก เนื่องจากการถนอมอาหารเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญของชาวน่านในบริเวณ นี้จึงส่งผลต่อวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ หลายด้าน ที่สำคัญได้แก่ วัฒนธรรมด้านการบริโภค วัฒนธรรม ด้านสังคมสัมพันธ์ วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ และวัฒนธรรมด้านภาษา

1. วัฒนธรรมด้านการบริโภค

อาหารที่ชาวน่านในบริเวณคาบสมุทรสทิงพระถนอมด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังกล่าวนำมาแล้ว มีวัฒนธรรมการบริโภคแตกต่างกันหลายลักษณะ ซึ่งพอจะจำแนกได้เป็น 3 ลักษณะใหญ่ ๆ คือ อาหารที่บริโภคได้ทันทีโดยไม่ต้องนำไปปรุง อาหารที่ต้องนำไปปรุงก่อนบริโภค และอาหารที่ อาจจะบริโภคได้ทันทีหรืออาจจะนำไปปรุงก่อนบริโภค ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.1 อาหารที่บริโภคได้ทันทีโดยไม่ต้องนำไปปรุง

อาหารที่ได้จากการถนอมอาหารส่วนหนึ่งใช้บริโภคได้ทันทีโดยไม่ต้องนำไปปรุงเสียก่อน อาหารที่บริโภคได้ทันทีมีหลายอย่าง และมีวัฒนธรรมการบริโภคหลายลักษณะ ดังนี้

อาหารที่ถนอมโดยการตากแห้ง อาหารที่ถนอมโดยวิธีรมทั้งประเภทอาหารทะเล เนื้อ ผักและผลไม้ เมื่อถนอมอาหารแล้วส่วนใหญ่จะต้องนำไปปรุงหรือประกอบเป็นอาหารเสียก่อนจึง จะใช้บริโภคได้ มีเพียงอย่างเดียวที่ใช้บริโภคได้ทันทีคือกล้วยตาก โดยใช้บริโภคเป็นอาหารว่าง

อาหารที่ถนอมโดยการหมักหรือดอง อาหารที่ถนอมโดยวิธีรมทั้งประเภทอาหารทะเล เนื้อ ผักและผลไม้ ที่ใช้บริโภคได้ทันทีมีเฉพาะประเภทอาหารทะเลหมักดองบางชนิด และ

ผักผลไม้หมักดองบางชนิดเท่านั้น ส่วนเนื้อหมักดองต้องนำไปปรุงเสียก่อนที่จะใช้บริโภค อาหารประเภทอาหารทะเลหมักดองที่ใช้บริโภคได้ทันที ได้แก่ หอยเสียบดอง ซึ่งนำมาบริโภคเป็นกับข้าว อาจจะใช้บริโภคกับข้าวสวยหรือข้าวต้มก็ได้ ในกรณีที่บริโภคกับข้าวสวยมักจะบริโภคพร้อมกับกับข้าวชนิดอื่น ๆ เช่น แกงเผ็ด แกงจืด เป็นต้น อีกอย่างหนึ่งคือหอยลัม ซึ่งใช้บริโภคเป็นกับข้าวเช่นกัน ส่วนอาหารประเภทผักและผลไม้หมักดองที่บริโภคได้ทันที ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง สะตอดอง ซึ่งนำมาบริโภคเป็นกับข้าวโดยบริโภคร่วมกับกับข้าวชนิดอื่น ๆ เช่นเดียวกัน เว้นแต่การใช้ผักกาดดองทานกับข้าวต้มอาจจะไม่จำเป็นต้องบริโภคร่วมกับกับข้าวชนิดอื่น ๆ นอกนั้นมี มะม่วงดอง มะยมดอง มะขามดอง และกระถ่อนดอง ซึ่งนำมาบริโภคเป็นอาหารว่าง บางครั้งนิยมนำมาจิ้มกับเกลือหรือพริกเกลือหรือน้ำปลาหวานก็ได้

อาหารที่ถนอมโดยการเชื่อมหรือกวน อาหารที่ถนอมโดยวิธีนี้มีเฉพาะอาหารจำพวกผลไม้เท่านั้น เป็นอาหารที่สามารถนำไปบริโภคได้ทันทีทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่ถนอมโดยการเชื่อมแบบธรรมดา เชื่อมแบบเชื่อม เชื่อมแบบฉาบน้ำตาล และถนอมโดยการกวนอาหารเหล่านี้ เช่น กลัวยเชื่อม มันเชื่อม เผือกเชื่อม ลูกตาลเชื่อม มะม่วงเชื่อม กระถ่อนเชื่อม มะขามเชื่อม กลัวยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบ กลัวยกวน พักทองกวน เผือกกวน สับปะรดกวน มะม่วงกวน เป็นต้น โดยนำมาบริโภคเป็นอาหารว่าง สำหรับอาหารที่เชื่อมแบบธรรมดา เช่น กลัวยเชื่อม มันเชื่อม ฯลฯ บางคนอาจนิยมใช้น้ำกะทิผสมลงไปด้วย และบางคนนิยมใส่น้ำแข็งด้วย เพื่อเพิ่มรสชาติตามที่ตนเองนิยม ส่วนอาหารที่เชื่อมแบบเชื่อมบางคนนิยมใส่น้ำแข็งด้วย แต่จะไม่ใส่น้ำกะทิ อาหารที่เชื่อมแบบฉาบน้ำตาลและกวนบริโภคได้เลย

อาหารที่ถนอมโดยการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ อาหารที่ถนอมโดยวิธีนี้ของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระมี ลูกเนียงพะาะและลูกเหรียงพะาะ ลูกเนียงพะาะใช้บริโภคได้ทันที โดยใช้เป็นผักจิ้มกับน้ำพริกหรือแกงเผ็ดต่าง ๆ ซึ่งชาวบ้านบริเวณนี้และชาวภาคใต้ทั่วไปเรียกผักจิ้มว่า "ผักเหนาะ" ส่วนลูกเหรียงพะาะใช้บริโภคได้ทันทีเช่นเดียวกับลูกเนียงพะาะ หรือจะนำไปปรุงเป็นอาหารอื่น ๆ ก็ได้

จากที่กล่าวมาแล้วสรุปได้ว่า อาหารที่ได้จากการถนอมอาหารที่สามารถใช้บริโภคได้ทันทีโดยไม่ต้องนำไปปรุงเสียก่อน มีวัฒนธรรมการบริโภคจำแนกตามลักษณะการใช้บริโภคได้เป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

1. บริโภคเป็นกับข้าว เช่น หอยเสียบคอง หอยลัม ผักเสี้ยนคอง สะตอคอง เป็นต้น
2. บริโภคเป็นผักจิ้ม ได้แก่ ลูกเนียงเพาะ (ลูกเนียงหวาน) และผักเสี้ยนคอง
3. ใช้บริโภคเป็นอาหารว่าง เช่น กล้วยตาก กล้วยเชื่อม มันเชื่อม มะม่วงเชื่อม เผือกฉาบ สับปะรดกวน เป็นต้น

1.2 อาหารที่ต้องนำไปปรุงก่อนบริโภค

อาหารที่ได้จากการถนอมอาหารส่วนหนึ่งจะต้องนำไปปรุงเสียก่อนที่จะใช้บริโภคได้ โดยการนำไปปรุงหรือประกอบเป็นอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ทอด ย่าง แงง ต้มกะทิ เป็นต้น อาหารที่จะต้องนำไปปรุงเสียก่อนบริโภคมีย่อยอย่าง ดังนี้

อาหารที่ถนอมโดยการตากแห้ง ส่วนใหญ่จะต้องนำไปปรุงเสียก่อนที่จะใช้บริโภค มีเฉพาะ กล้วยตากเท่านั้นที่บริโภคได้เลยดังกล่ามาแล้ว อาหารที่ต้องนำไปปรุงก่อนบริโภคได้มีทั้งอาหารประเภทอาหารทะเล อาหารประเภทเนื้อ และพืชผัก

อาหารประเภทอาหารทะเล ได้แก่ ปลาตากแห้ง ปลาตากแห้งที่นิยมนำมาอย่าง เช่น หมึกตากแห้ง และสาหร่ายทะเลตากแห้ง อาหารเหล่านี้มีวิธีการนำไปปรุงในลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

ปลาทากแห้ง นำไปปรุงเป็นอาหารได้หลายลักษณะตามความเหมาะสมของปลาชนิดนั้น ๆ เช่น ย่าง ทอด แงง ต้มกะทิ เป็นต้น ปลาทากแห้งที่นิยมนำมาอย่าง เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลากระเบน ฯลฯ ปลาทากแห้งที่นิยมนำมาทอด ได้แก่ ปลาทากแห้งทุกชนิด ปลาทากแห้งที่นิยมนำมาแกงมักเป็นปลาดำโต เช่น ปลาช่อน ปลากระเบน ปลาทู ฯลฯ การนำปลาทากแห้งมาแกงส่วนใหญ่จะนิยมแกงเห็ดหรือไม้มะขาม ปลาทากแห้งที่นิยมนำมาต้มกะทิ เช่น ปลาช่อน ปลาทู ฯลฯ นอกจากนั้นยังนิยมนำเอาปลาร้าไปผัดกับผักต่าง ๆ โดยนิยมผัดกับผักคะน้าและผักบุ้งมากกว่าผักอื่น ๆ

ไข่ปลาตากแห้ง นิยมนำไปปรุงเป็นอาหารโดยการทอด

หมึกตากแห้ง นิยมนำไปปรุงเป็นอาหารโดยการทอด และย่าง หมึกตากแห้งทอดส่วนใหญ่ใช้บริโภคเป็นกับข้าวหรือกับแก้ม ส่วนหมึกตากแห้งย่างนิยมใช้บริโภคกับน้ำจิ้มเป็นอาหารว่าง

สาหร่ายทะเลตากแห้ง นำไปเป็นส่วนผสมในการทำแกงจืด และใช้ลวกเพื่อบริโภคเป็นผักจิ้ม

อาหารที่ถนอมโดยการหมักหรือคอง อาหารประเภทบางอย่างต้องนำไปปรุงเสียก่อนจึงบริโภคได้ มีทั้งอาหารที่หมักหรือคองจากอาหารทะเล เนื้อ และพืชผัก เช่น ปลาต้มแป้งแดง จิ้งจั้ง ไตปลา กะปิ หนาง หน่อไม้คอง เป็นต้น โดยมีวิธีการที่นิยมกันทั่วไปดังนี้

ปลาต้ม นิยมนำไปปรุงเป็นอาหารด้วยการทอด หรือย่าง

แป้งแดง นิยมนำไปปรุงด้วยการนึ่ง โดยใส่เครื่องปรุงอื่น ๆ ประกอบเช่นหอมซอยเป็นชั้นบาง ๆ พริกขี้หนูสับหั่นเป็นชั้นเล็ก ๆ ตะไคร้หั่น บางคนอาจจะใส่ไข่หรือน้ำกะทิลงไปด้วยก็ได้ ใช้บริโภคเป็นกับข้าว

ไตปลา นำไปปรุงเป็นแกงไตปลา ถ้าแกงด้วยไตปลาที่ทำจากฟองปลากระตี่ ชาวบ้านเรียกว่า "แกงขี้เต" ถ้าแกงด้วยไตปลาที่ทำจากฟองปลาอื่น ๆ เช่น ปลาช่อน ปลาทู ปลากระบอก ฯลฯ ชาวบ้านเรียกว่า "แกงฟองปลา" แกงไตปลาใช้รับประทานเป็นกับข้าวหรือใช้เป็นน้ำแกงขนมจีนก็ได้ การบริโภคแกงไตปลาทั้ง 2 ลักษณะจะนิยมบริโภคพร้อมกับผักจิ้ม (ผักเหนาะ)

กะปิ กะปิหรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า "เคย" ก่อนบริโภคต้องนำไปปรุงเสียก่อนในการปรุงอาจจะทำอย่างง่าย ๆ คือใช้กะปิย่างจนสุก โดยเอากะปิพอกที่ตื้นไม้แล้วย่าง หรือใช้ช้อนตักกะปิแล้วย่าง เป็นต้น ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า "เคยจี่" ใช้บริโภคเป็นกับข้าวโดยใช้คลุกข้าวแล้วรับประทาน หรือเอาไปทำน้ำพริก เป็นต้น การปรุงอีกลักษณะหนึ่งคือใช้กะปิเป็นส่วนผสมของกับข้าวหลายอย่าง เช่น แกง น้ำพริก แกงเลียง เป็นต้น นอกจากนั้นที่เป็นส่วนผสมของน้ำปลาทูานใช้รับประทานกับส้มหรือผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวอีกด้วย

หนาง เป็นอาหารที่ต้องนำไปปรุงก่อนใช้รับประทาน การปรุงมี 2 ลักษณะ คือ เอาไปต้มและเอาไปแกง แต่ส่วนใหญ่นิยมทำหนางต้มมากกว่า การต้มหนางมี 2 ลักษณะ คือ ต้มใส่กะทิและต้มไม่ใส่กะทิ การต้มทั้ง 2 ลักษณะจะใช้เครื่องปรุงอื่น ๆ เป็นส่วนผสมเหมือนกัน เครื่องปรุงที่ใช้เช่น หอม กระเทียม ตะไคร้ น้ำตาล พริกขี้หนูสด เกลือหรือน้ำปลา เป็นต้น หนางที่ปรุงเสร็จแล้วใช้บริโภคเป็นกับข้าวหรือกับแกงส้มก็ได้

หน่อไม้คอง เป็นอาหารที่ต้องนำไปปรุงเสียก่อนที่จะใช้บริโภค ส่วนใหญ่นิยมใช้เป็นส่วนผสมของแกง ทั้งที่เป็นแกงส้มและแกงกะทิ ซึ่งมักจะใช้แกงกับปลาต่าง ๆ กุ้ง และเนื้อหมู และนิยมใช้เป็นส่วนผสมของต้มทั้งที่ใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ ซึ่งมักจะต้มกับไก่ เนื้อปลา และกุ้ง นอกจากนี้บางคนนำเอาหน่อไม้คองไปลวกเพื่อใช้เป็นผักจิ้มอีกด้วย หน่อไม้คองที่ปรุงทุกลักษณะดังกล่าวมาแล้วใช้บริโภคเป็นกับข้าว

จากที่กล่าวมาแล้วสรุปได้ว่า อาหารที่ได้จากการถนอมอาหารที่จะต้องนำไปปรุงหรือประกอบเป็นอาหารก่อนที่จะใช้บริโภคได้ มีวิธีการปรุงจำแนกได้หลายวิธี เช่น ย่าง ทอด แกง ต้ม นึ่ง เป็นต้น มีวัฒนธรรมการบริโภคจำแนกตามลักษณะการใช้บริโภคได้เป็น 4 ลักษณะ ดังนี้

1. ใช้บริโภคเป็นกับข้าว อาหารที่ถนอมแล้วนำไปปรุงเป็นกับข้าวต่าง ๆ เช่น ปลาตากแห้ง ไช้ปลาตากแห้ง หมึกตากแห้ง สหรัยทะเลตากแห้ง แป้งแดง ปลาต้ม จิ้งจั้ง ไตปลา กะปิ หนาง หน่อไม้คอง เป็นต้น
2. ใช้บริโภคเป็นผักจิ้ม ได้แก่ สหรัยทะเลตากแห้ง และหน่อไม้คองที่นำมาลวกเป็นผักจิ้ม
3. ใช้บริโภคเป็นกับแกงส้ม เช่น หมึกตากแห้งทอด ต้มหนาง เป็นต้น
4. ใช้บริโภคเป็นอาหารว่าง ที่นิยมกันมีเฉพาะหมึกย่างจิ้มกับน้ำจิ้ม

1.3 อาหารที่อาจจะบริโภคได้ทันที หรืออาจจะนำไปปรุงก่อนบริโภค

อาหารที่ได้จากการถนอมอาหารส่วนหนึ่งอาจใช้บริโภคได้ทันทีหรืออาจนำไปปรุงเสียก่อนที่จะนำไปบริโภคก็ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความนิยมของผู้บริโภคและความพร้อมด้านเครื่องปรุงอุปกรณ์ต่าง ๆ อาหารถนอมเหล่านี้มีหลายอย่าง และมีวัฒนธรรมการบริโภคหลายลักษณะดังนี้

อาหารที่ถนอมโดยการตากแห้ง อาหารที่ถนอมโดยวิธีที่สามารถใช้บริโภคได้ทั้ง

2 ลักษณะ มีเฉพาะกึ่งแห้งเท่านั้น การใช้กึ่งแห้งบริโภคได้ทันทีนิยมใช้เป็นกับข้าวกินกับข้าวต้ม ส่วนการนำกึ่งแห้งไปประกอบเป็นอาหารต่าง ๆ ใช้เป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารได้หลายชนิด ทั้งที่ใช้กึ่งแห้งเป็นตัวและปนก่อน อาหารที่ใช้กึ่งแห้งเป็นส่วนผสม เช่น น้ำพริก แกงเลียง ไข่เจียว ยำส้ม ข้าวต้ม เป็นต้น อาหารต่าง ๆ เหล่านี้ใช้บริโภคเป็นกับข้าว บางคนใช้กึ่งแห้งเป็นส่วนผสมในการทำส้มตำ น้ำปลาหวาน เป็นต้น ซึ่งใช้รับประทานเป็นอาหารว่าง

อาหารที่ถนอมโดยการหมักหรือดอง อาหารที่ถนอมโดยวิธีที่สามารถใช้บริโภคได้ทั้ง

2 ลักษณะ ได้แก่ กุ้งส้ม บุญ จิ้งจิ้ง และผักกาดดอง

กุ้งส้ม การใช้กุ้งส้มบริโภคได้ทันทีนิยมใช้เป็นกับข้าว บางคนอาจจะปรุงรสเล็กน้อยโดยหั่นพริกขี้หนูสด หอม กระเทียม ตะไคร้ ลงไปด้วย ส่วนการนำกุ้งส้มไปปรุงเป็นอาหารนั้นนิยมใช้นึ่งกับไข่ ใช้บริโภคเป็นกับข้าว

บุญและจิ้งจิ้ง เป็นอาหารที่เกิดจากการถนอมอาหารด้วยวิธีการที่คล้ายคลึงกัน จึงมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันด้วย จากการศึกษาข้อมูลภาคสนามพบว่า ชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลสาบสงขลาจะนิยมบริโภคจิ้งจิ้งมากกว่าบุญ แต่ชาวบ้านที่บริเวณชายฝั่งทะเลอ่าวไทยนิยมบริโภคทั้งบุญและจิ้งจิ้ง ในการบริโภคจิ้งจิ้งและบุญบางคนอาจจะบริโภคได้เลยโดยไม่ต้องนำไปปรุงเสียก่อน คือจะใช้ข้าวขาวแล้วรับประทาน การบริโภคลักษณะนี้มักจะเป็นกรณีที่เป็นการเร่งด่วนหรือขาดเครื่องปรุงหรืออุปกรณ์ต่าง ๆ แต่รสชาติไม่ดีเท่ากับที่นำไปปรุงเสียก่อน จึงไม่เป็นที่นิยมกันมากนัก การบริโภคจิ้งจิ้งและบุญส่วนใหญ่จึงนิยมนำไปปรุงเสียก่อน ซึ่งมีวิธีการปรุงในลักษณะเดียวกัน โดยการนำเอาจิ้งจิ้งและบุญมาต้มจนเดือดแล้วยกลงจากเตาไฟ ปลดทิ้งไว้ให้เย็น แล้วจึงปรุงโดยผสมเครื่องปรุงอื่น ๆ ลงไป เช่น หอม พริกขี้หนูสด กระเทียม ตะไคร้ ปลาย่าง มะนาว น้ำตาล เป็นต้น ปรุงเสร็จแล้วใช้รับประทานเป็นกับข้าว

ผักกาดดอง การใช้บริโภคได้ทันทีจะนิยมใช้เป็นกับข้าว ใช้บริโภคกับข้าวต้ม บางคนใช้บริโภคเป็นผักกับขนมจีน ส่วนการนำไปปรุงเป็นอาหาร สามารถปรุงเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น ต้มกับหมู แกงส้ม ผักกับไข่ เป็นต้น

อาหารที่ถนอมโดยการรมควัน เป็นอาหารที่สามารถนำไปบริโภคได้ทันที หรือจะนำไปปรุงก่อนบริโภคก็ได้ มีทั้งที่เป็นอาหารทะเลและอาหารประเภทเนื้อ โดยรับประทานเป็นกับข้าว อาหารทะเลได้แก่ ปลารมควัน ใช้รับประทานได้ทันที หรือนำไปจิ้มกับน้ำปลาก็ได้ กุ้งย่าง (กุ้งเสียบ) นำไปบริโภคได้ทันที โดยบริโภคเป็นกับข้าวเช่นกัน อาหารประเภทเนื้อได้แก่ เนื้อย่าง (เนื้อรมควัน) นำไปบริโภคในลักษณะเดียวกับปลารมควัน ส่วนการบริโภคอาหารที่ถนอมโดยการรมควันด้วยการนำไปปรุงเสียก่อนมีดังนี้

ปลารมควัน (ปลาย่าง) ชาวบ้านนิยมนำปลารมควันเป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารหลายอย่าง เช่น แกง แกงเลียง น้ำพริก เป็นต้น กรณีใช้แกงมีทั้งใส่ในแกงกะทิ แกงส้ม และแกงไตปลา ปลารมควันที่นำไปปรุงทุกลักษณะดังกล่าวแล้วใช้บริโภคเป็นกับข้าว

กุ้งรมควัน (กุ้งย่าง) ชาวบ้านนิยมนำกุ้งรมควันมาเป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารได้หลายอย่างเช่นเดียวกับปลาย่าง แต่ที่นิยมกันมากคือใช้แกงส้มกับยอดมะขามหรือผักบุ้ง และใช้ทำน้ำพริก กุ้งรมควันที่นำไปปรุงเป็นอาหารแล้วใช้บริโภคเป็นกับข้าว

เนื้อรมควัน (เนื้อย่าง) ใช้เป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารหลายอย่าง เช่น แกงกะทิ แกงคั่ว ต้มยำ ยำ เป็นต้น อาหารเหล่านี้บริโภคเป็นกับข้าว ส่วนแกงคั่ว ต้มยำ ยำ ใช้เป็นกับแกงส้มได้ด้วย

อาหารที่ถนอมโดยการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ อาหารที่ชาวบ้านใช้รับประทานได้ทันที และนิยมนำมาปรุงก่อนบริโภคมีเพียงอย่างเดียวคือ ลูกเหริ่งเพาะ ชาวบ้านเรียกว่า "ลูกเหริ่งหวาน" โดยการนำมาปรุงเป็นส่วนผสมของอาหารได้หลายอย่าง เช่น นำมาแกงกะทิกับเนื้อวัวหรือเนื้อหมู ผักเผือกกับเนื้อหมู เป็นต้น อาหารที่ปรุงแล้วเหล่านี้ใช้บริโภคเป็นกับข้าว

จากที่กล่าวมาแล้วสรุปได้ว่า อาหารที่ได้จากการถนอมอาหารที่สามารถใช้บริโภคได้ทันทีหรืออาจนำไปปรุงก่อนบริโภค ในการปรุงมีวิธีการหลายวิธี เช่น แกง ผัด แกงเลียง ต้ม นึ่ง เป็นต้น มีวัฒนธรรมการบริโภคจำแนกได้ตามลักษณะการบริโภคได้เป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

1. ใช้บริโภคเป็นกับข้าว อาหารประเภทที่^๕ใช้บริโภคเป็นกับข้าวเช่น กุ้งแห้ง บูด จิ้งจิ้ง ผักกาดทอง รวมถึงอาหารที่ต่าง ๆ ที่ปรุงจากอาหารถนอมเหล่านี้
2. ใช้บริโภคเป็นกับแกล้ม เช่น กุ้งแห้ง ปลาหย่าง (ปลารมควัน) กุ้งย่าง (กุ้งรมควัน) ยำเนื้อย่าง ต้มยำเนื้อย่าง เป็นต้น
3. ใช้บริโภคเป็นผักจิ้ม มีอาหารชนิดเดียว คือผักกาดทอง ใช้เป็นผักจิ้ม บริโภคกับขนมจีน

2. วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์

โดยภาวะธรรมชาติมนุษย์มีอาจแยกตัวอยู่โดดเดี่ยวได้ จะต้องอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่มเป็นพวก มีการสัมพันธ์พึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน จากอดีตจนถึงปัจจุบันมนุษย์ได้พัฒนาความรู้ความคิดในการสร้างสรรค์สิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกสบายให้กับตนเองมากขึ้นตามลำดับ แต่มนุษย์ก็ไม่สามารถดำรงชีวิตอยู่เพียงลำพังได้ เพราะมีบางด้านที่มนุษย์ไม่สามารถจัดการด้วยตัวเองได้ จึงต้องมีการรวมกลุ่มกันเพื่อทำให้สามารถตอบสนองความต้องการของตนได้ ไม่ว่าจะเป็นความรัก ความมีชื่อเสียง เกียรติยศ ฯลฯ และการสัมพันธ์เกื้อกูลกันยังเป็นการแบ่งเบาภาระหน้าที่ซึ่งกันและกันด้วย ดังนั้นมนุษย์จึงต้องมีความสัมพันธ์กันและอยู่ร่วมกันเป็นสังคมหนึ่ง ๆ

ฉวีวรรณ ประจวบเหมาะ กล่าวถึงความหมายของสังคมอย่างกว้าง ๆ ว่า "หมายถึงกลุ่มคนที่อยู่ร่วมกัน มีการกระทำระหว่างกัน"¹ นั้นหมายความว่าผู้คนในแต่ละสังคมต้องมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันตามความจำเป็นและตามโอกาสต่าง ๆ ซึ่งจะเริ่มต้นที่หน่วยเล็กที่สุดคือครอบครัว ไปสู่ความสัมพันธ์ในชุมชนจนถึงระหว่างชุมชนต่าง ๆ

¹ฉวีวรรณ ประจวบเหมาะ. "ความหมายที่หลายหลากของสังคมและวัฒนธรรม,"
ใน เอกสารการสอนชุดวิชาสังคมและวัฒนธรรมไทย หน่วยที่ 1 - 7. 2533. หน้า 5.

ความสัมพันธ์ของมนุษย์นอกจากจะเกิดจากความจำเป็นพื้นฐานดังกล่าวแล้ว ยังเป็นผลสืบเนื่องมาจากวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ เป็นปัจจัยกำหนดอีกด้วย วัฒนธรรมสำคัญอย่างหนึ่งที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ของมนุษย์อย่างมาก คือ วัฒนธรรมการบริโภค ทั้งนี้เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต มนุษย์แต่ละสังคมจึงมีวัฒนธรรมการบริโภคหลายลักษณะตามที่สืบทอดกันมาในสังคมนั้น ๆ และวัฒนธรรมการบริโภคมีย่อมมีผลกระทบต่อวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ หลายด้าน ในบรรดาผลกระทบด้านต่าง ๆ นั้น ความสัมพันธ์ทางสังคมเป็นด้านหนึ่งที่ได้รับผลกระทบจากวัฒนธรรมการบริโภคอย่างเด่นชัด การถนอมอาหารซึ่งเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งในวัฒนธรรมบริโภคก็ส่งผลต่อความสัมพันธ์ทางสังคมมากเช่นกัน จากการศึกษาวัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ พบว่า ได้ก่อให้เกิดวัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ซึ่งผู้วิจัยจำแนกออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

- 2.1 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติ
- 2.2 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ภายในชุมชน
- 2.3 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระกับ

คนในชุมชนอื่น ๆ

2.1 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติ

ชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระมีความผูกพันกันภายในครอบครัวสูง ในครอบครัวหนึ่ง ๆ มักจะมีสมาชิกหลายคนอาศัยอยู่ในบ้านเดียวกันหรือสร้างบ้านเรือนอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกัน จากสภาพครอบครัวดังกล่าวทำให้สมาชิกในครอบครัวหรือผู้ที่ เป็นเครือญาติกันมีความใกล้ชิดกันมาก และมีการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในด้านต่าง ๆ หลายด้าน

การถนอมอาหารเป็นวัฒนธรรมสำคัญอย่างหนึ่งของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ โดยมีการทำกันแทบทุกครัวเรือนในทุกหมู่บ้าน เมื่อครอบครัวหนึ่งครอบครัวใดมีการถนอมอาหาร สมาชิกในครอบครัวนั้นก็จะช่วยงานกันในขั้นตอนต่าง ๆ ตามที่สามารถช่วยได้ บางครอบครัวที่มีการถนอมอาหารเพื่อการค้าขาย ปริมาณอาหารที่ถนอมมีมาก ความจำเป็นที่ต้องช่วยเหลือทำงานกันภายในครอบครัวหรือในกลุ่มเครือญาติก็ยิ่งมีมากขึ้น เช่น การทำกะปิก็จะช่วยกันตากคำ (ชาวบ้านเรียกว่า "เซเคย") การทำปลาแห้งจะช่วยกันเอาปลามาชำแหละ หมัก ตาก

การทำนางจะช่วยกันเอาเนื้อมาชำแหละ หมัก การทำมะม่วงแช่อิ่มจะช่วยกันคัด เลือก ปอกเปลือก หั่น แช่อิ่ม เป็นต้น นอกจากนั้นในการถนอมอาหารแต่ละชนิดมีการใช้อุปกรณ์ ต่าง ๆ ก็ต้องมีการขอหรือหยิบยืมอุปกรณ์กันระหว่างเครือญาติ การช่วยเหลือกันทำงานและ เอาเนื้อสิ่งของหรืออุปกรณ์กันเช่นนี้ย่อมทำให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีขึ้นภายในครอบครัวและในวง เครือญาติที่มีบ้านเรือนใกล้เคียงกัน

การถนอมอาหารบางอย่างมีวิธีการที่ยากซับซ้อนพอสมควร และมีวิธีการพิเศษ บางอย่างที่จะทำให้อาหารที่ถนอมนั้นอยู่ได้นานขึ้นหรือมีรสชาติดีขึ้น ก็จะทำให้มีการให้คำแนะนำ หรือไปเรียนรู้ โดยการสังเกตจากญาติพี่น้อง ซึ่งมักจะได้รับการแนะนำด้วยดีเนื่องจากเป็น ญาติกัน ก็จะทำให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีขึ้นในวงศ์เครือญาติเช่นกัน

เนื่องจากบางครอบครัวจะถนอมบางอย่างไว้เป็นจำนวนมาก นอกจากจะใช้บริโภค ภายในครอบครัวเองแล้ว ยังมีพอที่จะแจกจ่ายกันในหมู่ญาติพี่น้องที่อยู่บ้านใกล้เคียงหรือ แม้ที่อยู่ไกลกันอีกด้วย ทำให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีขึ้นในกลุ่มเครือญาติได้อีกทางหนึ่งด้วย

2.2 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ภายในชุมชน

ลักษณะเด่นอย่างหนึ่งของสังคมชนบทไทยโดยทั่วไปคือ ชาวบ้านจะรู้จักสนิทคุ้นกันดี และมีจิตใจที่จะช่วยเหลือเกื้อกูลกันสูง แม้จะอยู่บ้านห่างไกลกันหรืออยู่คนละหมู่บ้านก็ตาม ถ้ารู้ ว่าเป็นคนในถิ่นเดียวกันก็จะเกิดความรู้สึกเป็นกลุ่มพวกเดียวกันได้เร็ว มีอะไรที่พอจะช่วยเหลือ กันได้ก็จะช่วยกันตามกำลังแห่งตน สภาพทางสังคมเช่นนี้เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสัมพันธ์ ทางสังคมที่ดีในชุมชน การถนอมอาหารซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาช้านานของชาวบ้านบริเวณ คาบสมุทรสทิงพระจึงมีส่วนช่วยให้เกิดความสัมพันธ์ทางสังคมในชุมชนนี้ได้มากยิ่งขึ้น

ความสัมพันธ์ภายในชุมชนคาบสมุทรสทิงพระที่เป็นผลสืบเนื่องมาจากวัฒนธรรมการถนอม อาหารเกิดขึ้นได้หลายลักษณะ ตั้งแต่การซื้อขาย แลกเปลี่ยนหรือการหาอาหารที่จะนำมาถนอม อาหาร โดยผู้มีความชำนาญในการหาอาหารหรือผู้มีอาชีพขายจะหาหรือขายอาหารเหล่านั้นให้แก่ ผู้ถนอมอาหาร ในการถนอมอาหารบางครั้งเพื่อนบ้านในละแวกนั้นก็จะมาช่วยเหลือทั้งด้านแรงงาน และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เท่าที่จะช่วยได้ ซึ่งเป็นนิสัยโดยทั่วไปของชาวบ้านในชนบทดังกล่าวแล้ว การช่วยเหลือเกื้อกูลกันย่อมทำให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันของเพื่อนบ้านภายในชุมชนเดียวกัน

ในการถนอมอาหารบางอย่างชาวบ้านมีการรวมกลุ่มกันเพื่อช่วยเหลือกัน โดยเฉพาะการถนอมอาหารเพื่อการค้าขายหรือประกอบเป็นอาชีพ เช่น ในอำเภอสทิงพระมีกลุ่มแม่บ้านที่ตำบลบ่อแดงรวมกลุ่มกันทำกล้วยฉาบ เพื่อถนอม ผลฯ ทำให้สามารถผลิตได้มากและชาวบ้านมีรายได้สูงขึ้น บางครั้งมีการช่วยเหลืองานหรือว่าจ้างแรงงานในการถนอมอาหาร ซึ่งส่วนนี้ทำให้เกิดความสัมพันธ์ของคนในชุมชนได้มากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ยังมีการรวมกลุ่มกันระหว่างเพื่อนบ้านเพื่อจำหน่ายอาหารต่าง ๆ ที่ได้ถนอมแล้ว โดยรวมกันเป็นแหล่ง ๆ เช่น ตามตลาดนัดทั่วไปในละแวกชุมชน ตามตลาดสดในหมู่บ้าน ตามงานเทศกาลต่าง ๆ ตามริมทางหลวง เป็นต้น แหล่งสำคัญที่เป็นจุดรวมในการจำหน่ายอาหารที่ถนอมแล้วของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระคือที่บ้านสนามชัย ตำบลสนามชัย อำเภอสทิงพระ โดยชาวบ้านจะสร้างเป็นแผงลอยทั้งสองฟากของทางหลวงสายนครศรีธรรมราช - สงขลา เพื่อจำหน่ายอาหารต่าง ๆ ที่ถนอมแล้ว ซึ่งมีอาหารที่ถนอมแล้วอยู่เกือบทุกชนิดจำหน่าย ถือได้ว่าเป็นตลาดจำหน่ายอาหารที่ถนอมแล้วที่ใหญ่ที่สุดของบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ การรวมกลุ่มกันเพื่อการจำหน่ายในลักษณะต่าง ๆ ทำให้เกิดความสัมพันธ์ของชาวบ้านภายในชุมชนได้มากทางหนึ่ง ทั้งในกลุ่มผู้ชาย กลุ่มผู้หญิง และกลุ่มชาวบ้านทั่วไปในละแวกนั้น

นอกจากการซื้อขายดังกล่าวแล้ว ชาวบ้านยังมีการแบ่งปันอาหารที่ถนอมแล้วแก่กันและกัน บางครั้งมีการให้เป็นของฝากแก่ผู้มาเยี่ยมเยือน หรือเป็นของไปฝากแก่ผู้ที่จะไปเยี่ยมเยือน อันแสดงถึงน้ำใจไมตรีที่ต่อกันและกันระหว่างเพื่อนบ้าน ซึ่งก่อให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างเพื่อนบ้านแน่นแฟ้นยิ่งขึ้น

ในส่วนของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่ถนอมแล้วบางอย่างก็เอื้อต่อการสร้างความสัมพันธ์ของชาวบ้านในชุมชน เช่น การนำอาหารเหล่านั้นไปใช้ปรุงเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงแขกในงานที่จัดขึ้นหรือในงานประเพณีต่าง ๆ อาหารที่นิยมใช้เลี้ยงกันเช่น หนาง แกงไตปลา ปลาตากแห้ง เป็นต้น วัฒนธรรมการบริโภคเช่นนี้ย่อมมีผลต่อการสร้างความสัมพันธ์ของชาวบ้านในชุมชนได้อีกทางหนึ่ง

2.3 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระกับคนในชุมชนอื่น ๆ

สังคมแต่ละสังคมย่อมมีการติดต่อสัมพันธ์กับสังคมภายนอก การที่สังคมหนึ่งสังคมใดจะมีการติดต่อกับสังคมภายนอกมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง ปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งคือความสะดวกของเส้นทางคมนาคม ถ้าชุมชนนั้นมีเส้นทางคมนาคมสะดวกก็ทำให้ผู้คนรอการที่จะติดต่อกับสังคมภายนอกได้มากขึ้น ในทางตรงกันข้ามถ้าสังคมนั้นไม่มีเส้นทางคมนาคมที่สะดวกก็จะทำให้ผู้คนมีโอกาสดูติดต่อกับสังคมภายนอกน้อยลง นอกจากนั้นสินค้าภายในชุมชนก็เป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่จะช่วยให้การติดต่อสัมพันธ์กับสังคมภายนอกมีมากยิ่งขึ้นด้วย ชุมชนบริเวณคาบสมุทรสทิงพระเป็นชุมชนที่มีเส้นทางคมนาคมสะดวกทั้งทางบกและทางน้ำ ทางบกมีทางหลวงตัดผ่านตลอดคาบสมุทร คือทางหลวงสายนครศรีธรรมราช - สงขลา ส่วนทางน้ำมีท่าเรือตามชุมชนย่อย ๆ อยู่หลายแห่ง จึงทำให้การคมนาคมของชาวบ้านมีความสะดวกมาก นอกจากนั้นแล้วชุมชนบริเวณนี้มีสินค้าที่สำคัญหลายอย่าง โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหารทั้งที่เป็นอาหารสดและอาหารที่ถนอมแล้ว จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชาวบ้านในบริเวณนี้ต้องติดต่อกับชุมชนภายนอกมากยิ่งขึ้นด้วย

วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระกับคนในชุมชนอื่น ๆ ที่เป็นสืบเนื่องมาจากวัฒนธรรมการถนอมอาหารส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับการค้าขายอาหารที่ถนอมแล้วทั้งที่เป็นการขายที่ตลาดภายในชุมชนเอง และเป็นการส่งไปขายยังตลาดในชุมชนอื่น ๆ นอกคาบสมุทรสทิงพระ การค้าขายในชุมชนนี้ที่ก่อให้เกิดความสัมพันธ์กับชุมชนอื่นได้มากคือแหล่งตลาดที่บ้านสนามชัย ตำบลสนามชัย อำเภอสทิงพระ เนื่องจากตลาดแห่งนี้เป็นศูนย์รวมในการจำหน่ายอาหารที่ถนอมแล้วของชาวบ้านคาบสมุทรสทิงพระ และตั้งอยู่ริมทางหลวงสายนครศรีธรรมราช - สงขลา จึงเปิดโอกาสให้ผู้คนภายนอกที่ใช้เส้นทางสายนี้สัญจรไปมาซึ่งมีอยู่จำนวนมากได้แวะเลือกซื้ออาหารเหล่านั้นได้สะดวก และมีอาหารที่ถนอมแล้วหลายชนิดให้เลือก จึงทำให้เกิดการติดต่อสัมพันธ์กันระหว่างชาวบ้านในคาบสมุทรนี้กับผู้คนจากชุมชนภายนอกคาบสมุทรสทิงพระ นอกจากนั้นอาหารที่ถนอมแล้วหลายชนิดของชาวบ้านในคาบสมุทรสทิงพระยังได้ส่งไปจำหน่ายยังตลาดในชุมชนที่อยู่นอกคาบสมุทรสทิงพระอีกหลายแห่ง เช่น การส่งไปขายที่จังหวัดนครศรีธรรมราช พัทลุง ตรัง เป็นต้น อาหารที่ถนอมแล้วที่ส่งไปขายเช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กะปิ ปลาส้ม

เป็นต้น จึงกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งส่งผลต่อความสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านในท้องถิ่นกับชาวบ้านในชุมชนอื่น ๆ ได้มากทางหนึ่ง

3. วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ

เศรษฐกิจเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ครอบครัวใดและสังคมใดมีเศรษฐกิจดีย่อมมีส่วนทำให้ครอบครัวนั้นและสังคมนั้นมีความสุขได้ เศรษฐกิจมีความสัมพันธ์กับระบบการผลิตหรือการจัดการของมนุษย์ เรื่องของเศรษฐกิจจึงเกี่ยวพันอยู่กับเรื่องของอาชีพ แรงงาน การเก็บออม การใช้จ่าย เป็นต้น การถนอมอาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระซึ่งมีการทำกันอย่างแพร่หลายมาก จึงส่งผลต่อเศรษฐกิจของผู้คนและชุมชนนี้มากด้วย ทั้งที่เป็นการถนอมอาหารเพื่อใช้บริโภคในครอบครัว และการถนอมอาหารเพื่อจำหน่ายหรือประกอบเป็นอาชีพก็ตาม

3.1 การถนอมอาหารเพื่อใช้บริโภคในครอบครัว

แต่เดิมชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระส่วนใหญ่จะถนอมอาหารเพื่อใช้บริโภคในครอบครัว แม้ในปัจจุบันก็ยังมียหลายครอบครัวที่ยังคงถนอมอาหารเพื่อบริโภคในครอบครัวอยู่เช่นเดิม ส่งผลให้ชาวบ้านได้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล และอาหารที่เหลือจากการรับประทานก็สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานโดยไม่เน่าเสีย เป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายภายในครอบครัวที่จะต้องใช้จ่ายไปเพื่อการซื้อหาอาหาร จึงเป็นทางหนึ่งที่ทำให้ชาวบ้านมีเศรษฐกิจส่วนครอบครัวดีขึ้น และส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของชุมชนโดยรวมด้วย

3.2 การถนอมอาหารเพื่อการจำหน่าย

เนื่องจากบริเวณคาบสมุทรสทิงพระเป็นแหล่งที่มีอาหารอุดมสมบูรณ์แหล่งหนึ่ง โดยเฉพาะอาหารจากทะเลและอาหารที่ได้จากการเกษตร การถนอมอาหารที่เคยทำกันเพื่อบริโภคภายในครอบครัวจึงได้ขยายเป็นการทำเพื่อจำหน่ายมากขึ้น ในปัจจุบันจึงมีชาวบ้านถนอมอาหารเพื่อ

จำหน่ายอยู่ในแหล่งต่าง ๆ ทั่วไปในเขตพื้นที่นี้ การถนอมอาหารเพื่อการจำหน่ายได้ส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจของชาวบ้านบริเวณนี้เป็นอันมาก ที่สำคัญมีดังนี้

3.2.1 ทำให้รายได้ส่วนครอบครัวและส่วนสังคมดีขึ้น การถนอมอาหารเพื่อการจำหน่ายเป็นการเพิ่มรายได้แก่ครอบครัว มีบางครอบครัวยึดเป็นอาชีพเสริม และบางครอบครัวยึดเป็นอาชีพหลัก บางคนมีอาชีพเป็นคนกลางในการติดต่อจำหน่าย เมื่อรายได้ของครอบครัวดีขึ้นย่อมทำให้รายได้ของสังคมนั้นดีขึ้นด้วย

3.2.2 ทำให้ชาวบ้านได้มีงานทำมากขึ้นทั้งในด้านการผลิตและการจำหน่าย ในขณะเดียวกันทำให้ชาวบ้านรู้จักแบ่งแยกแรงงานกันด้วย โดยจะช่วยกันทำในงานที่ตนเองถนัด หรือมีความรู้ความเข้าใจ การมีงานทำในท้องถิ่นตนเองทำให้ช่วยลดปริมาณการออกทำงานต่างถิ่นมากขึ้น จะเห็นว่าเมื่อก่อนสตรีในบริเวณนี้ส่วนใหญ่จะตั้งถิ่นฐานออกไปรับจ้างทำงานตามโรงงานอุตสาหกรรมในสงขลาและหาดใหญ่กันมาก หลังจากมีการส่งเสริมการผลิตและการค้าขายอาหารพื้นเมืองกันอย่างกว้างขวาง ทำให้ทุกครอบครัวในแถบนี้มีรายได้ดีขึ้น จึงทำให้สตรีส่วนหนึ่งทำงานในถิ่นของตนเองมากขึ้น เมื่อภาวะการว่างงานลดน้อยลงความเป็นอยู่ของสังคมก็จะดีขึ้นด้วย และจะช่วยลดปัญหาสังคมอื่น ๆ ได้อีกมาก

3.2.3 ทำให้มีการกระจายอาหารจากแหล่งผลิตไปสู่ท้องถิ่นอื่น ๆ ทั้งในบริเวณคาบสมุทรสติงพระและนอกบริเวณคาบสมุทรสติงพระ ซึ่งจะกระทบต่อระบบเศรษฐกิจของท้องถิ่นเหล่านั้นโดยส่วนรวม และทำให้เกิดการกระจายรายได้ระหว่างชุมชนต่าง ๆ ด้วย การกระจายอาหารจากแหล่งผลิตนั้น นอกจากจะเป็นการกระจายจากบริเวณคาบสมุทรสติงพระไปยังชุมชนอื่น ๆ ทั้งในและนอกคาบสมุทรสติงพระแล้ว ยังมีการกระจายจากชุมชนอื่น ๆ นอกคาบสมุทรสติงพระมาสู่คาบสมุทรสติงพระด้วย ดังจะเห็นได้ว่า ที่ตลาดจำหน่ายอาหารที่ถนอมแล้วที่บ้านสนามชัย ตำบลสนามชัย อำเภอสติงพระ มีการรับเอาอาหารที่ถนอมแล้วบางอย่างจากแหล่งอื่นมาร่วมจำหน่ายด้วย เช่น บูดจากจังหวัดปัตตานี ไข่เค็มไชยาจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปลาตุ๋นจากบ้านทะเลน้อย อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง เป็นต้น การกระจายอาหารจากแหล่งต่าง ๆ เช่นนี้ย่อมส่งผลต่อเศรษฐกิจของชาวบ้านและสังคมบริเวณนี้ได้ไม่น้อย

4. วัฒนธรรมด้านภาษา

มนุษย์ใช้ภาษาเป็นเครื่องมือสื่อสารติดต่อทำความเข้าใจซึ่งกันและกันและการบันทึกเรื่องราวต่าง ๆ ภาษาจึงเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของมนุษย์ และในขณะเดียวกันก็เป็นเครื่องมือในการบันทึกวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ ด้วย

ชาติไทยมีประวัติศาสตร์มายาวนานและมีการสั่งสมมรดกวัฒนธรรมไว้มากมาย มรดกวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของชาติไทยคือ "ภาษาไทย" ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่แสดงถึงเอกลักษณ์และศักดิ์ศรีของชาติ นอกจากนั้นแล้วยังมีภาษาไทยถิ่นในแต่ละภูมิภาคอีกด้วย ภาษาไทยในท้องถิ่นใดย่อมสัมพันธ์อยู่กับบริบททางสังคมวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ภาษาได้เป็นแหล่งหนึ่งที่มีวัฒนธรรมการใช้ภาษาไทยถิ่นได้แตกต่างจากภูมิภาคอื่นอย่างเด่นชัด ซึ่งสัมพันธ์กับวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ หลายด้าน วัฒนธรรมด้านการบริโภคเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดวัฒนธรรมด้านภาษาได้มาก วัฒนธรรมการถนอมอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมด้านการบริโภคทำให้เกิดวัฒนธรรมทางภาษาได้มากเช่นกัน

จากการศึกษาวัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านในบริเวณคาบสมุทรสทิงพระพบว่า วัฒนธรรมการถนอมอาหารส่งผลให้เกิดวัฒนธรรมด้านภาษา ดังนี้

4.1 การใช้คำหรือถ้อยคำในภาษาถิ่นใต้ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ จึงเป็นเรื่องที่ชาวบ้านคุ้นเคยและพูดถึงกันมากเรื่องหนึ่ง ในการสื่อสารเกี่ยวกับเรื่องนั้นนอกจากจะใช้คำทั่ว ๆ ไปแล้ว ยังมีการใช้คำที่เกี่ยวข้องหรือเกิดขึ้นจากการถนอมอาหารโดยเฉพาะด้วย คำเหล่านี้มีทั้งที่ใช้ตรงกับภาษาไทยกลางหรือภาษาไทยมาตรฐาน เช่น หมัก คอง แฉ่ม ตากแห้ง เชื่อม กวน กุ้งแห้ง ปลาเค็ม กลัวยาว เป็นต้น และที่เป็นภาษาไทยถิ่นใต้ ดังตัวอย่าง

กุ้งไม้	หมายถึง	กุ้งเสียบ
ซีเด	หมายถึง	โตปลาที่ทำจากพุงปลากระดี
เคย	หมายถึง	กะปิ
บูดแตก	หมายถึง	ตากแดดไม่แห้งสนิท ทำให้อาหารนั้นยับขึ้นและมีกลิ่นเหม็น

สารกึ่ง	หมายถึง	กึ่งแห้ง
เซเคย	หมายถึง	ตำกึ่งหรือปลาเพื่อนำมาทำเป็นกะปิ
หมาน	หมายถึง	เมล็ดที่ผ่านการเพาะแล้ว
ตรง	หมายถึง	รสชาติหยาบลง เจือจางลง
ผักเหนาะ	หมายถึง	ผักจิ้ม
น้ำเต้าเชื่อม	หมายถึง	ผักทองเชื่อม
ม่วงกวน	หมายถึง	มะม่วงกวน
ปลาเบนย่าง	หมายถึง	ปลากระเบนย่าง
ยาหนัคกวน	หมายถึง	สับปะรดกวน
ลูกโหนดเชื่อม	หมายถึง	ลูกตาลเชื่อม
เม็ดหัวคล็อกฉาบ	หมายถึง	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบ
ลูกเมล็ด	หมายถึง	ปลาไส้ตัน

4.2 การใช้สำนวนภาษาในภาษาถิ่นใต้ที่เนื่องมาจากวัฒนธรรมการถนอมอาหาร

วัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ ทำให้มีการใช้สำนวนภาษาถิ่นใต้กันแพร่หลายมากขึ้นในท้องถิ่นนี้ส่วนใหญ่จะเป็นสำนวนเชิงเปรียบเทียบ ซึ่งอาจเปรียบเทียบกับลักษณะของอาหาร รสชาติของอาหาร วิธีการถนอมอาหาร ฯลฯ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

4.2.1 สำนวนที่เปรียบเทียบกับลักษณะของอาหาร เป็นการนำเอาลักษณะของอาหารที่ถนอมแล้วไปเปรียบเทียบกับสิ่งต่าง ๆ เช่น เนียนเหมือนเคย คำว่า "เนียน" ในภาษาถิ่นใต้ หมายถึง ละเอียดยุ่ด แลกละเอียดยุ่ด ส่วนคำว่า "เคย" หมายถึง กะปิ ซึ่งในการทำกะปิจะต้องตำจนเนื้อกะปิละเอียดยุ่ด ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า "เซเคย" ดังนั้นสำนวนว่า "เนียนเหมือนเคย" จึงหมายถึง ละเอียดยุ่ดเหมือนกะปิ เป็นสำนวนที่ใช้เปรียบเทียบ 2 ความหมาย คือ ความหมายหนึ่ง หมายถึง เป็นคนขี้น้ำใจอย่างมาก อีกความหมายหนึ่ง หมายถึง แลกละเอียดยุ่ดหรือเสียหายอย่างยับเยิน อาจจะใช้กับสิ่งของหรือใช้กับคนก็ได้ ถ้าใช้กับคนจะมีความหมายโดยนัยว่า ทำร้ายให้ถึงตาย

ผอมเหมือนกึ่งแห้ง กึ่งแห้งเป็นกึ่งที่นำมาต้มจนสุก แล้วเอาไปตากแดดจนแห้งสนิท กึ่งจะมีลักษณะผอมแห้งกว่ากึ่งสดมาก ดังนั้นส่วนที่ว่า "ผอมเหมือนกึ่งแห้ง" จึงหมายถึง ผอมมาก ใช้เปรียบเทียบกับคนที่ผอมบางมาก ๆ โดยมักนิยมใช้เปรียบเทียบกับรูปร่างผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย หรือผู้ที่กำลังป่วยไข้หรือหลังจากฟื้นไข้ใหม่ ๆ

กึ่งเหมือนกึ่งเลียบ กึ่งเลียบ หมายถึงกึ่งที่ใช้ไม้เลียบตรงกลางลำตัว โดยเลียบเรียงกันหลาย ๆ ตัว แล้วเอาไปย่างไฟ กึ่งเหล่านั้นจะอตัวอยู่แล้ว และเมื่อถูกความร้อนจะอตัวมากยิ่งขึ้น ดังนั้นส่วนที่ว่า "กึ่งเหมือนกึ่งเลียบ" จึงหมายถึง กึ่งอมาก โค้งมาก ใช้เป็นส่วนวนเปรียบเทียบกับสิ่งของหรือใช้กับคนก็ได้ การใช้เปรียบเทียบกับคนจะใช้ได้ทุกกริยาอาการไม่ว่าจะเป็นการเดิน ยืน นั่ง หรือนอน

4.2.2 ส่วนที่เปรียบเทียบกับรสชาติของอาหาร เป็นการนำเอารสชาติของอาหารที่ถนอมแล้วไปเปรียบเทียบกับสิ่งต่าง ๆ เช่น

ขนมเหมือนขี้เค คำว่า "ขี้เค" ในภาษาถิ่นใต้หมายถึง พุงปลากระดี่ ซึ่งเป็นอาหารถนอมที่มีรสขมมาก ส่วนคำว่า "ขนมเหมือนขี้เค" จึงหมายถึง ขนมมาก ใช้เป็นส่วนวนเปรียบเทียบกับสิ่งที่มีรสขมมาก ๆ หรือใช้เปรียบเทียบกับคำพูดจาที่ไม่ไพเราะอ่อนหวาน หยาดกร้าน เป็นต้น

หวานเหมือนลูกโหนดเชื่อม คำว่า "ลูกโหนด" เป็นภาษาถิ่นใต้ หมายถึง ลูกตาล ซึ่งมีรสหวานอยู่แล้วแต่ชาวบ้านก็ยังนิยมนำมาเชื่อมอีก ซึ่งจะทำให้มีรสหวานมากขึ้น ดังนั้นส่วนที่ว่า "หวานเหมือนลูกโหนดเชื่อม" จึงหมายถึง หวานมาก หวานจัด ไพเราะมาก ใช้เป็นส่วนวนเปรียบเทียบกับสิ่งที่มีรสหวาน หรือใช้เปรียบเทียบกับคำพูดที่ไพเราะอ่อนหวานก็ได้ โดยทั่วไปจะนิยมใช้เป็นส่วนวนล้อในกรณีที่ผู้ชายพูดเกี้ยวผู้หญิง

เค็มหวาปลาร้า คำว่า "ปลาร้า" ในภาษาถิ่นใต้หมายถึง ปลาที่เน่าแล้วหรือเกือบจะเน่าแล้วนำมาหมักเกลือแล้วตากแดดจนแห้ง จะมีรสเค็มจัด เนื่องจากการหมักเกลือจำนวนมากและหมักไว้นานกว่าการทำปลาทากแห้งทั่วไป ส่วนคำว่า "หวา" หมายถึง มากกว่า ดังนั้นส่วนที่ว่า "เค็มหวาปลาร้า" จึงหมายถึง เค็มมาก เค็มจัด ใช้เป็นส่วนวนเปรียบเทียบกับสิ่งที่มีรสเค็มมาก ๆ หรือใช้เปรียบเทียบกับนิสัยของคนก็ได้ โดยมีความหมายโดยนัย หมายถึงคนที่จัดจ้านหรือขี้เหนียวมาก ๆ

เปรี้ยวเหมือนผักเสี้ยนคอง ผักเสี้ยนคองเป็นอาหารถนอมที่เกิดจากการหมักคอง มีรสเปรี้ยว ดังนั้นส่วนว่า "เปรี้ยวเหมือนผักเสี้ยนคอง" จึงหมายถึงเปรี้ยวมาก ใช้เปรียบเทียบกับของที่มีรสเปรี้ยวมาก ๆ หรืออาจใช้เปรียบเทียบกับบุคลิกหรือการแต่งกายของคนก็ได้ และบางคนใช้เปรียบเทียบกับคำพูดก็มี ซึ่งมีความหมายโดยนัยหมายถึงการพูดจาที่มันน้ำเสียงไม่อ่อนหวาน และขาดทางเสียงที่แสดงความรู้สึก

เปรี้ยวเหมือนหนางท่าเสา คำว่า "หนาง" เป็นการถนอมอาหารด้วยวิธีหมักคอง มีรสเปรี้ยว เป็นที่เลื่องลือกันว่ามีมาก โดยเฉพาะหนางที่ทำที่บ้านท่าเสา ตำบลสตึงหม้อ อำเภอสิงหนคร ดังนั้นส่วนว่า "เปรี้ยวเหมือนหนางท่าเสา" จึงหมายถึงเปรี้ยวมาก ใช้เปรียบเทียบกับในทำนองเดียวกันกับส่วนที่ว่า "เปรี้ยวเหมือนผักเสี้ยนคอง"

อ้ายตอคอง คำว่า "ตอคอง" ในภาษาถิ่นใต้หมายถึง สะตอคอง โดยปกติแล้วเปลือกสะตอจะมีรสฝาด และเมล็ดสะตอจะมีรสฉุนจัด เมื่อนำสะตอไปถนอมอาหารเป็นสะตอคอง รสฝาดและรสฉุนจะจางไปบ้าง ดังนั้นส่วนว่า "อ้ายตอคอง" จึงใช้เปรียบเทียบกับคนที่ทำอะไรไม่ค่อยจะได้เรื่อง ทั้ง ๆ ที่เรื่องนั้น ๆ เป็นเรื่องธรรมดาที่คนทั่วไปเขาทำกันได้ แต่คนที่ถูกเรียกว่า "อ้ายตอคอง" ทำไม่ได้ หรือทำได้แต่ก็ทำไม่ได้ดีเท่าที่คนทั่วไป มีความหมายในทำนองว่าเป็นคนไม่เก่งหรือไม่มีความสามารถนั่นเอง

4.2.3 ส่วนที่เปรียบเทียบกับกลิ่นของอาหาร เป็นการนำเอากลิ่นของอาหารที่ถนอมแล้วไปเปรียบเทียบกับสิ่งต่าง ๆ เช่น

ฉุนเหมือนลูกเนียงหวาน คำว่า "ลูกเนียงหวาน" หมายถึงลูกเนียงเพาะ ซึ่งมักล้นฉุนกว่าลูกเนียงสดมาก จะได้กลิ่นฉุนทันทีเมื่ออยู่ใกล้ ๆ และเมื่อรับประทานกลิ่นฉุนก็ยังติดปากอยู่นาน แม้จะแปรงฟันแล้วกลิ่นฉุนยังติดปากอยู่ระยะหนึ่ง ดังนั้นส่วน "ฉุนเหมือนลูกเนียงหวาน" จึงหมายถึง มีกลิ่นฉุนรุนแรงมาก ใช้เปรียบเทียบกับสิ่งของต่าง ๆ หรือใช้กับคนที่มักล้นตัวรุนแรง

เหม็นเหมือนตอคอง คำว่า "ตอคอง" หมายถึง สะตอคอง ซึ่งเป็นอาหารถนอมโดยการหมักคองชนิดหนึ่ง โดยปกติแล้วสะตอจะมีกลิ่นฉุนจัดอยู่แล้ว และบางคนรู้สึกว่ามีกลิ่นเหม็นด้วยซ้ำไป เมื่อเอาสะตอไปคองจะทำให้มีกลิ่นต่าง ๆ อันเกิดจากการคอง

เพิ่มขึ้น ดังนั้นสำนวนว่า "เหม็นเหมือนคอตคอง" จึงหมายถึง มีกลิ่นเหม็นมาก ใช้เป็นสำนวนเปรียบเทียบในลักษณะเกี่ยวกับสำนวน "ฉุนเหมือนลูกเนียงหวาน" ดังกล่าวแล้ว

คาวเหมือนปลาร้า ปลาร้าเป็นอาหารถนอมโดยการหมักคอง ปลาที่นำมาทำปลาร้าส่วนใหญ่จะเป็นปลาที่เน่าหรือเกือบจะเน่าแล้ว จึงมีกลิ่นเหม็นความมากกว่าปลาสดเสียอีก ดังนั้นสำนวนว่า "คาวเหมือนปลาร้า" จึงหมายถึง มีกลิ่นเหม็นคาวอย่างมาก ใช้เป็นสำนวนในลักษณะคล้าย ๆ กับ "ฉุนเหมือนลูกเนียงหวาน" และสำนวน "เหม็นเหมือนลูกคอตคอง" ดังกล่าวมาแล้ว

4.2.4 สำนวนที่เปรียบเทียบกับวิธีการถนอมอาหาร เป็นการนำเอาวิธีการถนอมอาหารไปใช้เปรียบเทียบกับอาการต่าง ๆ เช่น

คองจนเปรี้ยว การคองเป็นวิธีการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง มีทั้งคองเปรี้ยวและคองเค็ม ในการคองต้องใช้เวลานานจึงจะทำให้อาหารที่คองนั้นมีรสเปรี้ยวหรือเค็มตามชนิดของอาหารนั้น ๆ ดังนั้นสำนวนว่า "คองจนเปรี้ยว" จึงหมายถึง การเก็บงานไว้นานเกินไปโดยไม่ยอมทำ ซึ่งจะทำให้เสียงานหรือทำงานไม่ทันตามกำหนด สำนวนนี้ใช้เปรียบเทียบกับนิสัยของคนที่ชอบหมักหมมงานไว้นานเกินไป

หมักแฉ่เกลือ การถนอมอาหารหลายอย่างโดยเฉพาะการหมักคองต้องใช้เกลือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ถ้าเป็นการหมักอาหารประเภทอาหารทะเลหรือเนื้อก็จะต้องนำอาหารนั้นมาชำแหละแล้วจึงหมักแฉ่เกลือ ดังนั้นสำนวน "หมักแฉ่เกลือ" จึงหมายถึงการทำร้ายถึงขั้นสาหัสหรือตาย มักใช้เป็นคำพูดกับศัตรูหรือผู้ที่โกรธแค้นกัน และบางคนใช้เป็นสำนวนเชิงหยอกล้อในวงเพื่อนฝูงหรือผู้ที่อ่อนวัยกว่า

เซเคย คำว่าเคยในภาษาถิ่นใต้หมายถึง "กะปิ" การทำกะปิจะต้องนำกุ้งหรือปลาที่ตากจนแห้งแล้วมาตำจนละเอียด ซึ่งชาวภาคใต้เรียกขั้นตอนการทำอย่างนี้ว่า "เซเคย" ดังนั้นสำนวนว่า "เซเคย" จึงหมายถึง ทำร้ายให้ถึงขั้นสาหัสหรือตาย เช่นเดียวกับสำนวน "หมักแฉ่เกลือ" และเป็นสำนวนที่ใช้ในลักษณะเดียวกันด้วย

4.2.5 สำนวนที่เปรียบเทียบกับกลุ่มผู้บริโภคอาหาร เป็นการนำเอากลุ่มคนที่บริโภคอาหารที่ถนอมไปเปรียบเทียบกับความเป็นอยู่หรือฐานะของคนต่าง ๆ เช่น

กินแต่เคยจี คำว่า "เคยจี" ในภาษาถิ่นใต้ หมายถึงกะปิที่เอาไปปิ้งหรือย่างไฟให้สุก เพื่อใช้เป็นอาหารรับประทานกับข้าว หรือใช้รับประทานกับผลไม้จำพวกส้มก็ได้ ดังนั้นสำนวนว่า "กินแต่เคยจี" จึงหมายถึง ยากจนอย่างมาก ใช้เป็นสำนวนเปรียบเทียบกับคนยากจนที่ไม่มีอย่างอื่นกินต้องรับประทานแต่เคยจีแทนอาหารอย่างอื่น

กินแต่ปลาแห้ง ปลาแห้งหรือปลาดากแห้งเป็นการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ราคาไม่แพงมากนัก หาง่าย บริโภคได้สะดวกชาวบ้านมักจะนำมาบริโภค ในกรณีที่ขาดแคลนหรือไม่มีอาหารอื่น ๆ รับประทาน หรือไม่มีเวลาพอที่จะปรุงอาหาร กินปลาแห้งมาย่างหรือทอดกินกับข้าวได้เลย ดังนั้นสำนวน "กินแต่ปลาแห้ง" จึงมีความหมายอย่างเดียวกับ "กินแต่เคยจี" และใช้ในลักษณะเดียวกันด้วย

4.2.6 สำนวนที่เปรียบเทียบกับลักษณะอื่น ๆ ของอาหาร เป็นการนำลักษณะอื่น ๆ ทั่วไปของอาหารที่ถนอมไปเปรียบเทียบกับ เช่น

ถูกเหมือนลูกเคย คำว่า "ลูกเคย" เป็นภาษาถิ่นใต้ หมายถึง กุ้งหรือปลาตัวเล็ก ๆ ที่เอามาทำกะปิ (ชาวภาคใต้เรียกกะปิว่า "เคย") การทำกะปิที่ใช้ลูกกุ้งหรือลูกปลาตัวเล็กจำนวนมากนำมาทำกะปิ การซื้อขายกันก็จะมีราคาถูกลง ปลาจำนวนมาก ๆ ด้วยจึงมักจะมีราคาถูก สำนวน "ถูกเหมือนลูกเคย" จึงหมายถึงถูกมาก ใช้เปรียบเทียบกับสิ่งของต่าง ๆ ที่มีปริมาณมากและมีราคาถูก หรืออาจใช้กับผู้หญิงที่ได้รับค่าสินสอดหรือทองหมั้นจากฝ่ายชายน้อยจนเกินไป

มากเหมือนหนอนเคย เนื่องจากกะปิหรือที่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า "เคย" นั้นมีกลิ่นแรง ถ้าตากไม่แห้งสนิทแล้วจะทำให้มีหนอนไต่อยู่บนก้อนเคยจำนวนมาก ดังนั้นสำนวนว่า "มากเหมือนหนอนเคย" จึงหมายถึงมีปริมาณหรือมีจำนวนมาก มักใช้เป็นสำนวนเปรียบเทียบกับผู้หญิง ในทำนองว่าผู้หญิงนั้นมีมากเหมือนหนอนเคย บางครั้งใช้เป็นสำนวนปลอบใจแก่ผู้ที่ผิดหวังเรื่องผู้ชาย

ตรงแล้ว คำว่า "ตรง" ในภาษาถิ่นใต้ หมายถึง จัดหรือรสร้อยลงไปตาม ใช้เทียบกับการถนอมอาหารในการทำหนางหรือน้ำส้มโตนคว้ามี่รสตรงลงไปตาม ดังนั้น

ส่วนว่า "ตรงแล้ว" จึงหมายถึง จัดลง เจอจางลง ใช้เปรียบเทียบกับสิ่งต่าง ๆ ได้
ทั่วไป





บรรณานุกรม

- กระแสนันท์, อำเภอ. แนวทางพัฒนาการเกษตร. สงขลา : สำนักงานเกษตรอำเภอกะแสนันท์, 2533.
- เกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัย. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : การพิมพ์พระนคร, 2521.
- ขจร ทองอำไพ. พืชไร่ ผลไม้ อาหารและโภชนาการ. กรุงเทพฯ : กรมการฝึกหัดครู, 2516.
- จันทน์ วุฒิสวรรณ. การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร. ม.ป.ท., ม.ป.ป.
- ชวนชม จันทระเปารยะ. หลักการถนอมอาหารภายในบ้าน. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภา, 2517.
- ชำเลื่อง วุฒิจันทร์. วัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : โอเคียนส์โตร, 2511.
- ครุณี ธนะนันท์กุล. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง, ม.ป.ป.
- ธราพงศ์ ศรีสุชาติ. "สืบทอดพระ, ชุมชนโบราณ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 9. หน้า 32 - 44. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์, 2529.
- นฤตม บุญ-หลง และคนอื่น ๆ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การพิมพ์พระนคร, 2521.
- ปก แก้วกาญจน์. "กระแสนันท์, กิ่งอำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. หน้า 42 - 43. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์, 2529.
- ประสิทธิ์ กาพย์กลอน. ภาษาและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2532.
- ประเสริฐ วิทยาธร. "สภาพภูมิศาสตร์ของคาบสมุทรสทิงพระ," ใน ประวัติศาสตร์และโบราณคดีคาบสมุทรสทิงพระ. หน้า 12 - 21. กรุงเทพฯ : รุ่งแสงการพิมพ์, 2528.
- แปลก สนธิรักษ์. ระเบียบ ประเพณี วัฒนธรรม ศาสนา. กรุงเทพฯ : ก้าวหน้า, 2521.
- พัฒน์ สัจจานงค์. การสุขาภิบาลอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : แพรวพทยา, 2526.
- _____ . อาหารกับสุขภาพ. กรุงเทพฯ : โอเคียนส์โตร, 2529.

รัชนิกร เศรษฐ์. โครงสร้างสังคมและวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2532.

รัตนา สถิตานนท์. วิเคราะห์สุภาษิตพระร่วงในแง่วัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย

ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2520.

ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. พิมพ์ครั้งที่ 4.

กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อักษรเจริญทัศน์, 2525.

วัฒนา ประทุมสินธุ์. วิชาการถนอมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ประสานมิตร, 2522.

ศิริลักษณ์ สีนทวาลัย. ทฤษฎีอาหาร เล่ม 2. ม.ป.ท., 2520.

ศรีศักร วัลลิโภดม. "ชุมชนโบราณคาบสมุทรสทิงพระ," ใน ประวัติศาสตร์และโบราณคดี

คาบสมุทรสทิงพระ. หน้า 28 - 31. กรุงเทพฯ : รุ่งแสงการพิมพ์, 2528.

ศรีสมร คงพันธุ์. อาหารเชื่อม คอง และการถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2534.

สงขลา, จังหวัด. บรรยายสรุปจังหวัดสงขลา. สงขลา : สำนักงานจังหวัดสงขลา, 2534.

สงบ ส่งเมือง. "สงขลา, จังหวัด," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 5.

หน้า 3582 - 3589. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์, 2529.

สทิงพระ, อำเภอ. แนวทางพัฒนาการเกษตร. สงขลา : สำนักงานเกษตรอำเภอสทิงพระ,

2533.

สวาท เสนาณรงค์. ภูมิศาสตร์ประเทศไทย. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช,

2529.

สิงหนคร, อำเภอ. บรรยายสรุปอำเภอสิงหนคร ปี 2535. สงขลา : สำนักงานอำเภอสิงหนคร,

2535.

สุโขทัยธรรมาธิราช, มหาวิทยาลัย. เอกสารการสอนชุดโภชนาศาสตร์สาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 7.

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2533.

สุธิวังค์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวใต้," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ.

2529 เล่ม 1. หน้า 163 - 165. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์, 2529.

. "ระโนด, อำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 8.

หน้า 3029 - 3031. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์, 2529.

สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "วัฒนธรรม ความหมาย บทบาท และวิธีการจัดการ," ใน งานส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย ครั้งที่ 7 และส่งเสริมดนตรีไทยภาคใต้ ครั้งที่ 4. หน้า 3663 - 3671. สงขลา : มงคลการพิมพ์, 2527.

_____. "สิ่งที่พระ, อำเภอ," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 9. หน้า 3650 - 3667. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์, 2529.

สุพิศรา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2528.

อนุমানราชธน, พระยา. ชาติ ศาสนา และวัฒนธรรม. โดยเสฐียรโกเศศ(นามแฝง). กรุงเทพฯ : บรรณาการ, 2515.

_____. วัฒนธรรม. โดยเสฐียรโกเศศ(นามแฝง). กรุงเทพฯ : บรรณาการ, 2515.

_____. วัฒนธรรมและประเพณีต่าง ๆ ของไทย. โดยเสฐียรโกเศศ(นามแฝง). กรุงเทพฯ : คลังวิทยา, 2514.

อานนท์ อากาภิรมย์. มนุษย์กับสังคม : สังคมและวัฒนธรรมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : บำรุงนุกุลกิจ, 2515.

_____. สังคม วัฒนธรรมและประเพณีไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โอเคียนส์โตร์, 2525.



บุคลากรกรม

เกล็ด คงเนียม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 107

หมู่ที่ 2 ตำบลพังยาง อำเภอรอนดง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ.
2537

ชัย ตกชูแสง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 83 หมู่ที่ 4

ตำบลเชิงแส อำเภอกะเส็น จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2537.

เช่อม คงธรรม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 82 หมู่ที่ 4

ตำบลเชิงแส อำเภอกะเส็น จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2537.

คมขำ จามิตร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 105 หมู่ที่ 3

ตำบลจะหังพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

คลี คงเนียม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 96 หมู่ที่ 2

ตำบลพังยาง อำเภอรอนดง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

จรรยา ณ สงขลา เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 108

หมู่ที่ 2 ตำบลพังยาง อำเภอรอนดง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ.
2537.

จวง เพชรรัตน์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 81

หมู่ที่ 4 ตำบลเชิงแส อำเภอกะเส็น จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ.
2537.

จำ ฤทธิเดช เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 72 หมู่ที่ 4

ตำบลโรง อำเภอกะเส็น จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2537.

ฉ้าย ทองเรือง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 97

หมู่ที่ 2 ตำบลพังยาง อำเภอรอนดง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน พ.ศ.
2537.

จิต ศิริลักษณ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 28/9 หมู่ที่ 3

ตำบลโรง อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

ช่อม คงอินทร์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 29 หมู่ที่ 3

ตำบลสนามชัย อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

เชยชม แสงอุทัย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 23

หมู่ที่ 3 ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน

พ.ศ. 2537.

ไช้ คงเจียง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 86 หมู่ที่ 4

ตำบลเชิงแส อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2537.

ถนอม ยาละมุด เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 18

หมู่ที่ 3 ตำบลเชิงแส อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน

พ.ศ. 2537.

ถัน เพชรสังข์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 103

หมู่ที่ 2 ตำบลพังยาง อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน พ.ศ.

2537.

นอบ ศรีโอสถ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 99 หมู่ที่ 2

ตำบลพังยาง อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

ปวณ เสนประคิษฐ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 27

หมู่ที่ 3 ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม

พ.ศ. 2537.

ประภา ไชยฤทธิ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 49

หมู่ที่ 3 ตำบลโรง อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ.

2537.

ปิ่น ชูแก้ว เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 40 หมู่ที่ 3

ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

พลอย ค้วนาง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 101 หมู่ที่ 2

ตำบลพังยาง อำเภอรอนค จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

มณฑา มั่งคั่ง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 26 หมู่ที่ 4

ตำบลเกาะใหญ่ อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ.

2537.

มยุรา ยกปลอด เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 48 หมู่ที่ 4

ตำบลโรง อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2537.

มาลี เอกทัศน์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 45 หมู่ที่ 3

ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

ไยหนับ หลีเหลี่ยม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 158/1

หมู่ที่ 3 ตำบลม่วงงาม อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ.

2537.

ละมัย ฤทธิเดช เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 98 หมู่ที่ 2

ตำบลพังยาง อำเภอรอนค จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

ละออง นกหนู เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 28 หมู่ที่ 4

ตำบลเกาะใหญ่ อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ.

2537.

ลั่น ชุนทอง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 172 หมู่ที่ 2

ตำบลพังยาง อำเภอรอนค จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

ลัม พรหมบรรจง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 123 หมู่ที่ 2

ตำบลเชิงแส อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2537.

ลียา หนูทอง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 166/2

หมู่ที่ 3 ตำบลม่วงงาม อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ.

2537.

วร บุตรคำรงค์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชค เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 190 หมู่ที่ 1

ตำบลหัวเขา อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

วาริ ปินทองพันธุ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 72 หมู่ที่ 9

ตำบลคลองรี อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

สงวน ชำนิธุการ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 100

หมู่ที่ 2 ตำบลพังยาง อำเภอรโนค จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

สะเราะะ สิงหาต เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 178

หมู่ที่ 3 ตำบลม่วงงาม อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

สำเนียง พุคะโร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 80 หมู่ที่ 4

ตำบลเชิงแส อำเภอกระเสสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2537.

สุนัย ทองนพคุณ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 55/3

หมู่ที่ 2 ตำบลสนามชัย อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2537.

สุพรรณิ แก่นาคำ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 19

หมู่ที่ 3 ตำบลเชิงแส อำเภอกระเสสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

เสรี แซ่เล้า เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 93 หมู่ที่ 2

ตำบลบ่อแดง อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

เสาะ บุญะ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 68 หมู่ที่ 1

ตำบลหัวเขา อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

เสียงม นวลทอง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 65

หมู่ที่ 4 ตำบลโรง อำเภอกระเสสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2537.

เสวียน ชูไทย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ คีรีโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 18/1

หมู่ที่ 3 ตำบลเชิงแส อำเภอกระเสสสินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

หนัน พูลสวัสดิ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 71/1

หมู่ที่ 9 ตำบลคลองรี อำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

ทยา สุระคำแหง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 51

หมู่ที่ 4 ตำบลคูขุด อำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

อาภรณ์ หนูทอง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 160 หมู่ที่ 5

ตำบลโรง อำเภอกระแสดินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2537.

อุไร นิหิม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 57 หมู่ที่ 3

ตำบลม่วงงาม อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2537.

เอี้ยด สุระคำแหง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 73

หมู่ที่ 4 ตำบลคูขุด อำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2537.

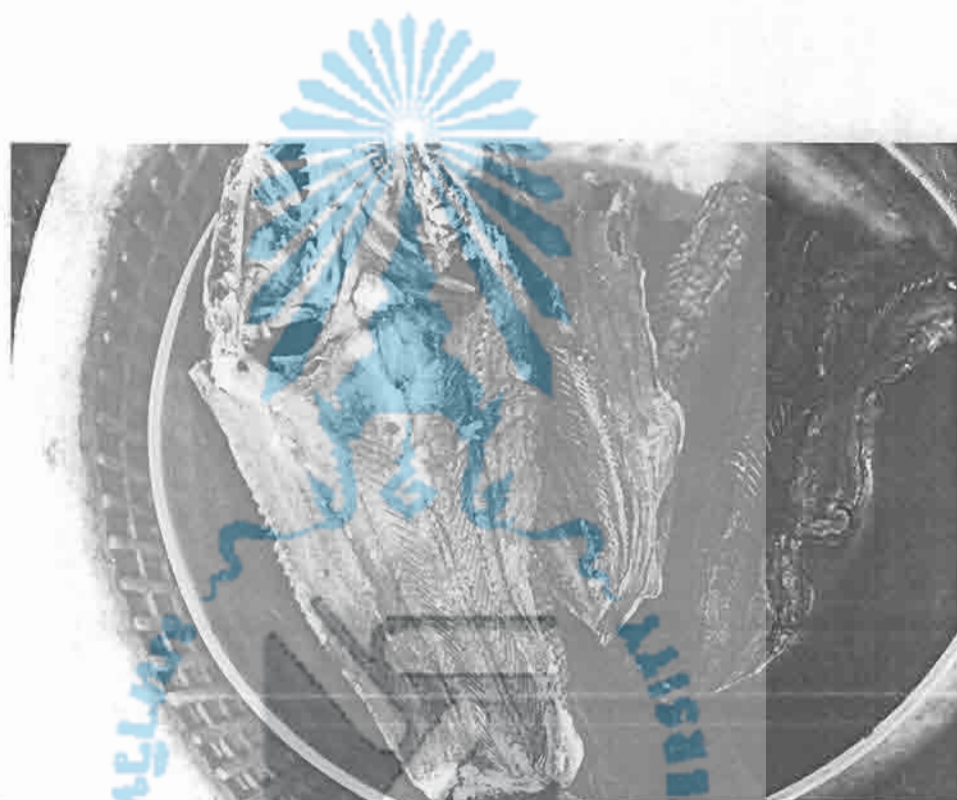
เอียน หนูทอง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อภิเชษฐ์ ศิริโชติ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 158 หมู่ที่ 5

ตำบลโรง อำเภอกระแสดินธุ์ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2537.





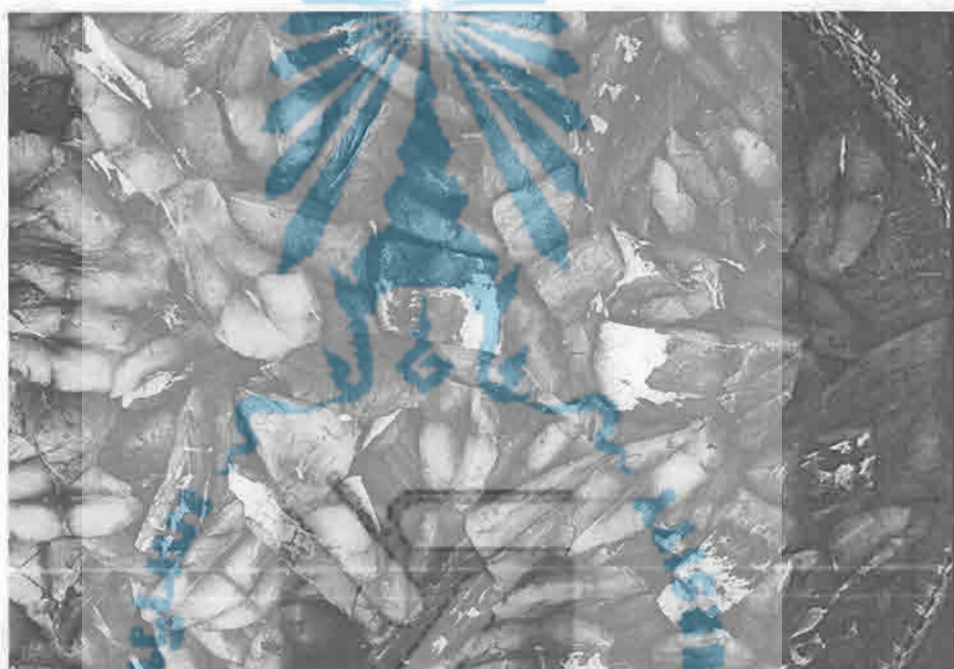




ภาพประกอบ 3 ปลาช่อนตากแห้ง



ภาพประกอบ 3 ปลาช่อนตากแห้งที่ทำเป็น "ปลาร้า"



ภาพประกอบ 3 ปลาช่อนตากแห้ง (ปลาช่อนเคดเคียว)



ภาพประกอบ 4 ปลาดุกตากแห้ง (ปลาดุกร้า)



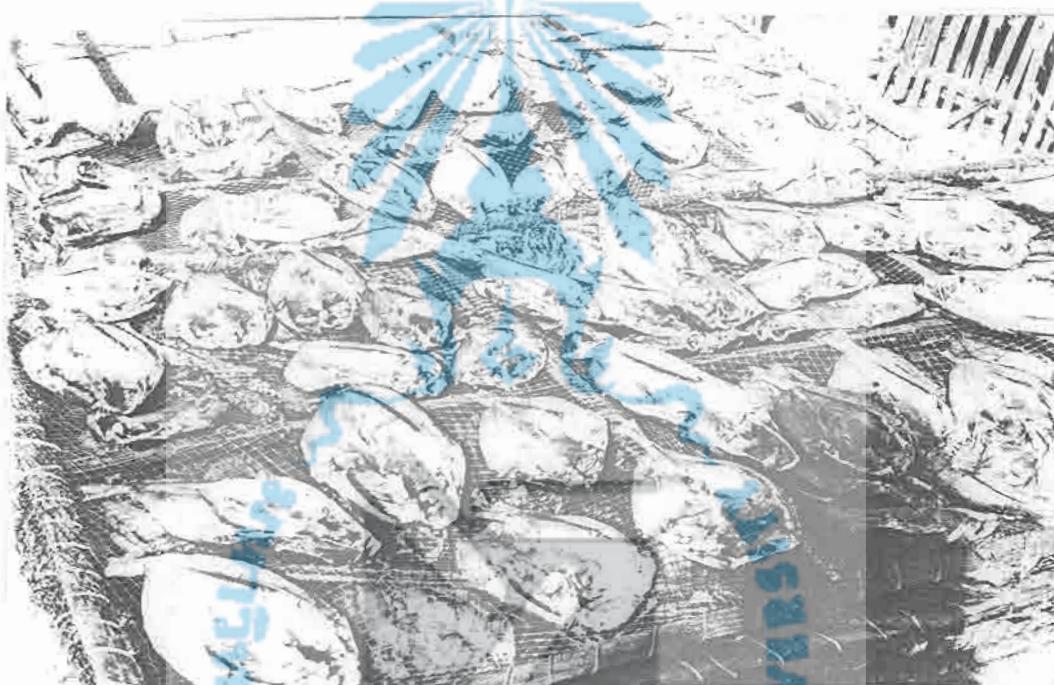
ภาพประกอบ 5 ปลากะตักหาง



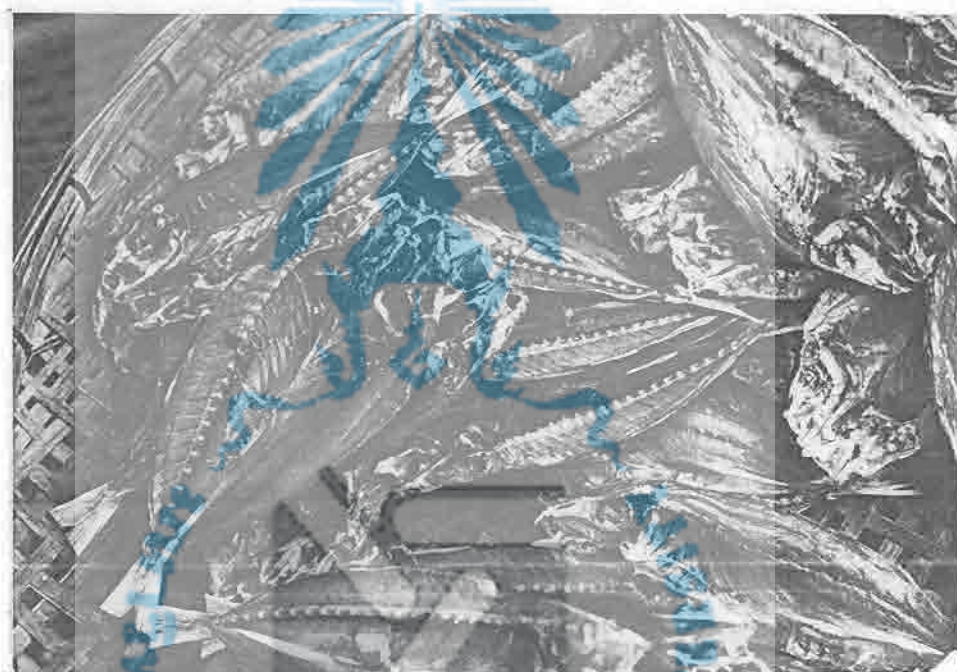
ภาพประกอบ 6 ปลาน้ำจืดหางเหี้ย (ปลาน้ำจืด)



ภาพประกอบ 6 ปลาอินทรีตากแห้ง (ปลาอินทรีร้า)



ภาพประกอบ 7 ปลาลังตากแห้ง



ภาพประกอบ 8 ปลาหูตากแห้ง (ปลาหูแตกเดียว)



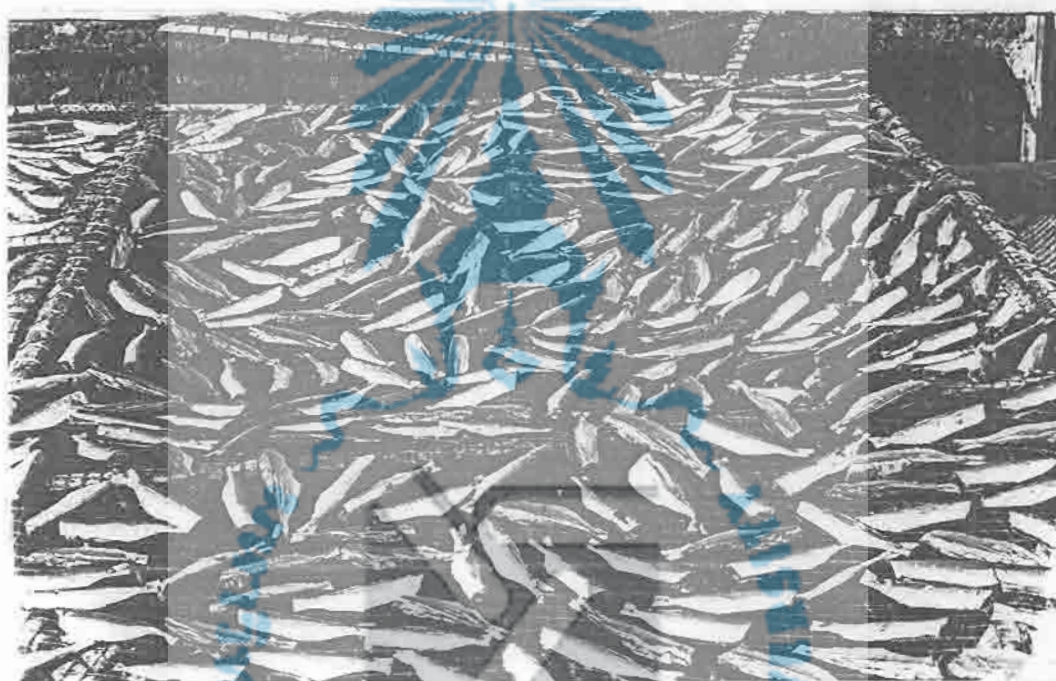
ภาพประกอบ 9 ปลาทูเค็ม (ปลาร้า)



ภาพประกอบ 10 ปลาน้ำเค็มตากแห้ง



ภาพประกอบ 11 ปลาหลังเขียวตากแห้งแบบเลียบเป็นตับ



ภาพประกอบ 11 ปลาล้างเชียวตากแห้ง

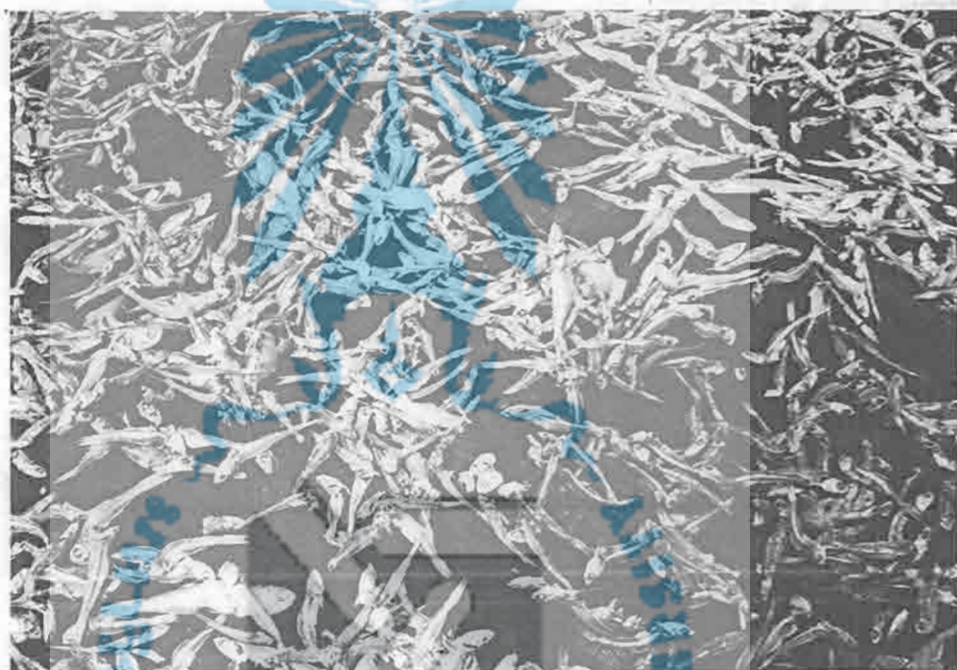


ภาพประกอบ 12 ปลาดุกตากแห้ง



ภาพประกอบ 13 ปลาดกระเบนตากแห้ง

มหาวิทยาลัยทักษิณ THAKSIN UNIVERSITY



ภาพประกอบ 14 ปลาไล่ต้นตางแห้ง



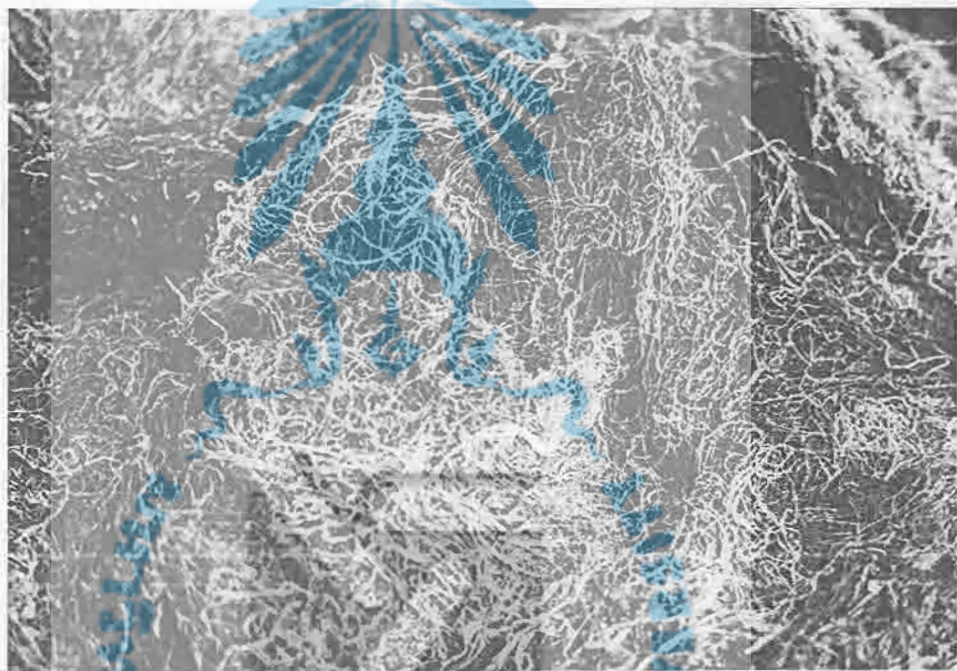
ภาพประกอบ 15 หมวกตากแห้ง



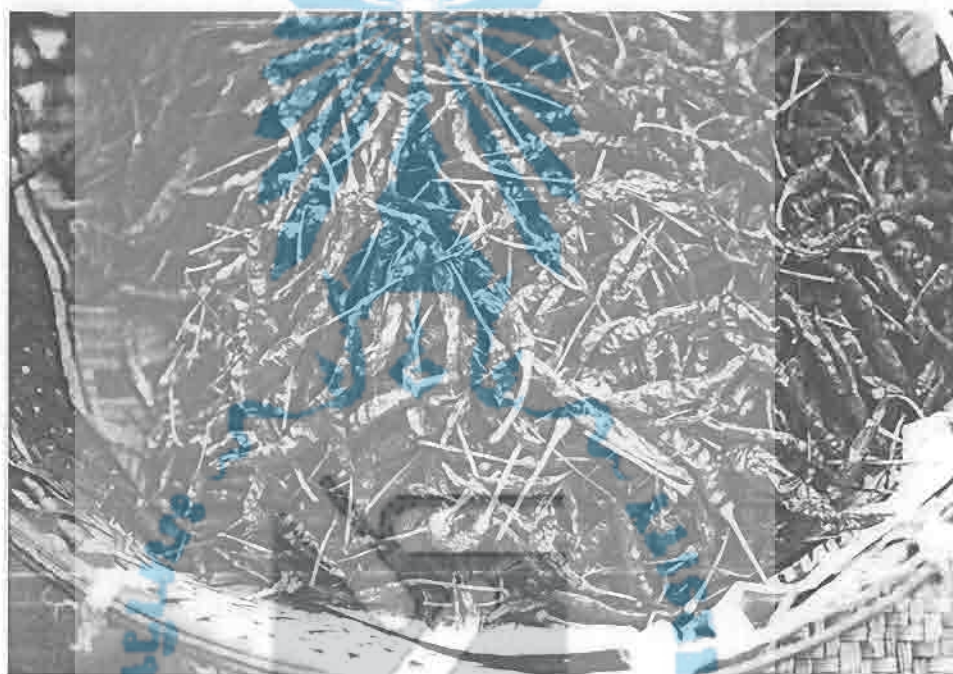
ภาพประกอบ 15 หีบห่อตากแห้ง



ภาพประกอบ 16 กุ้งแห้ง (สารกุ้ง) บรรจุในถุงพลาสติกเพื่อจำหน่าย



ภาพประกอบ 17 สำหรับทะเลตากแห้ง (สายเลตากแห้ง)



ภาพประกอบ 18 พริกขี้หนูตากแห้ง



ภาพประกอบ 19 ปลาล้าม



ภาพประกอบ 20 กุ้งส้ม

มหาวิทยาลัยทักษิณ THAKSIN UNIVERSITY



ภาพประกอบ 21 แบ้งแดง



ภาพประกอบ 22 จิ้งจอก



ภาพประกอบ 23 บูด



ภาพประกอบ 24 ไตปลา (ฟองปลา)



ภาพประกอบ 25 พงปลากระต๊อ (ซีเค)



ภาพประกอบ 26 หอยเสียบคอง

มหาวิทยาลัยทักษิณ THAKSIN UNIVERSITY



ภาพประกอบ 26 หอยเสียบทอง



ภาพประกอบ 27 กะปิ (เคย)



ภาพประกอบ 28 ทนง (ทนงวั)



ภาพประกอบ 29 ผักเสี้ยนทอง



ภาพประกอบ 30 หน่อไม้คอง



ภาพประกอบ 31 สะตอทอง (ทองแม่ลิ้ม)



ภาพประกอบ 32 สะตอทอง (ทองทั้งฝัก)^๕

มหาวิทยาลัยทักษิณ THAKSIN UNIVERSITY



ภาพประกอบ 32 ผักกาดทอง



ภาพประกอบ 33 กัลวี่เชื่อม



ภาพประกอบ 34 มันเชื่อม



ภาพประกอบ 35 พักทองเชื่อม



ภาพประกอบ 36 ลูกตาลเชื่อม (ลูกโหนดเชื่อม)



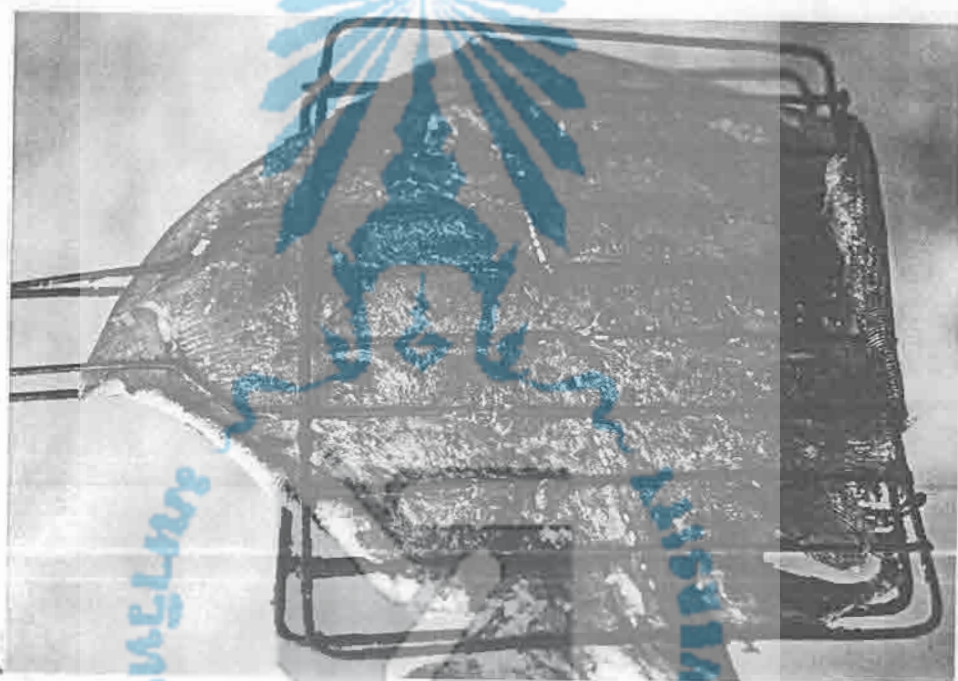
ภาพประกอบ 37 กุ้งยัดฉ่ำ



ภาพประกอบ 38 ⁴ ฝอยกฉาบ



ภาพประกอบ 39 เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบ



ภาพประกอบ 40 ปลาเบนรมควัน (ปลากะเบนย่าง)



ภาพประกอบ 41 ปลาโอรมควัน (ปลาโอย่าง)



ภาพประกอบ 43 ปลาดุกรมควัน (ปลาดุกย่าง)



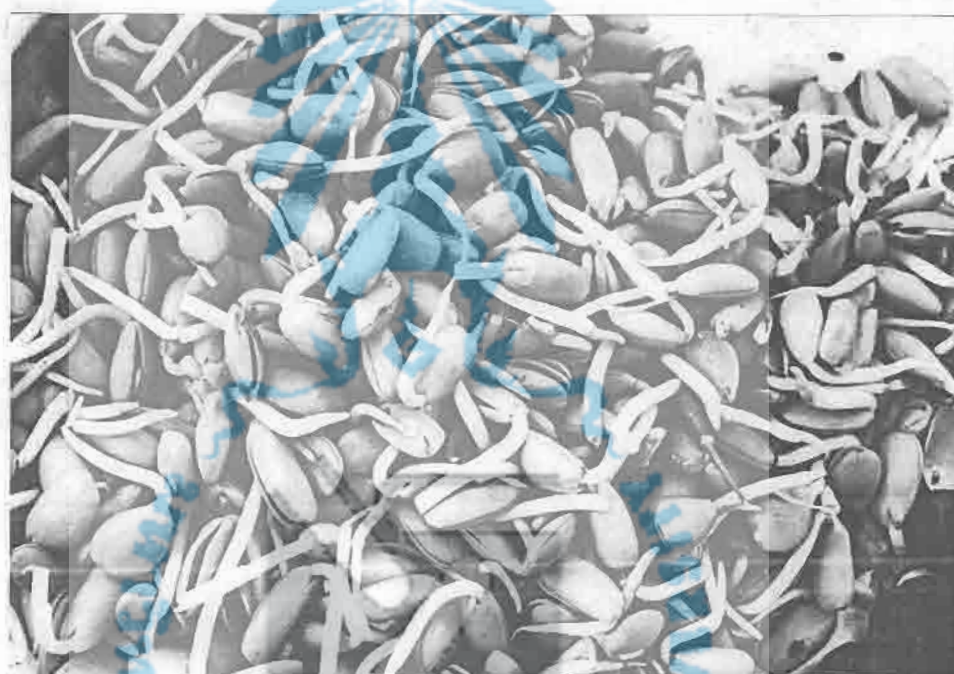
ภาพประกอบ 44 ปลาช่อนรมควัน (ปลาช่อนย่าง)



ภาพประกอบ 42 ทูมรควัน (ทมย้าง)



ภาพประกอบ 45 ลูกเนียงเพาะ (ลูกเนียงหวาน)



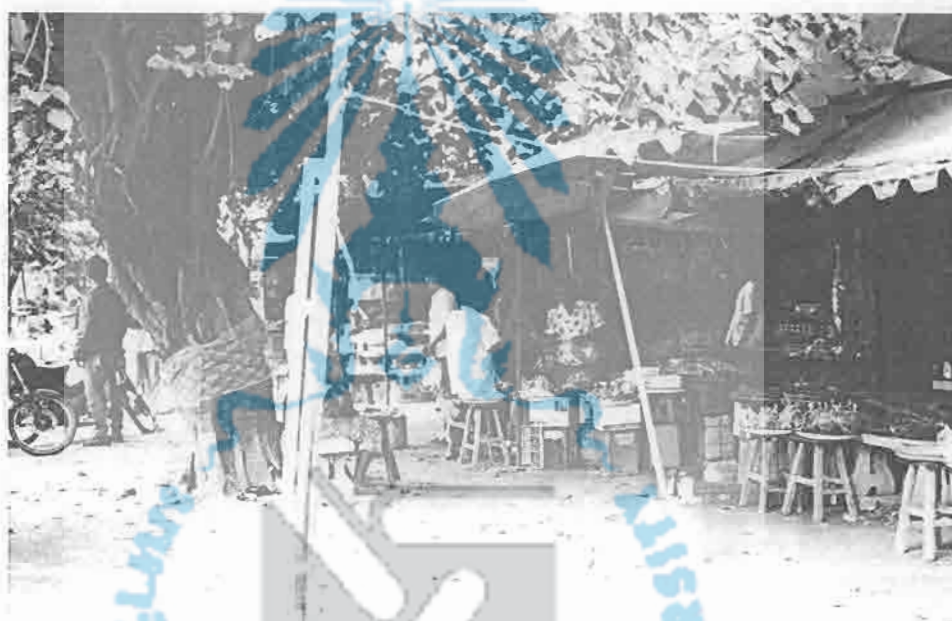
ภาพประกอบ 46 ลูกเหียงเพาะ (ลูกเหียงหวาน)



ภาพประกอบ 47 ชาวบ้านช่วยกัน "เซ้เคย"



ภาพประกอบ 47 ชาวบ้านกำลังช่วยกัน "เซเคย" ที่บ้านเขาแดง ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร



ภาพประกอบ 48 ร้านจำหน่ายอาหารถนอมซึ่งตั้งอยู่ริมทางหลวงสายนครศรีธรรมราช -
สงขลา บ้านสนามชัย ตำบลสนามชัย อำเภอสทิงพระ



ภาพประกอบ 49 ชาวบ้านกำลังชำแหละปลาเพื่อนำไปตากแดดทำเป็นปลาทากแห้ง (ปลาเค็ม)
ที่บ้านเขาแดง ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร



ภาคผนวก ข

บทคัดย่อ

วัฒนธรรมการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ
จังหวัดสงขลา



เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ภาคใต้ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกไทยคดีศึกษา
มกราคม 2538

งานวิจัยมุ่งศึกษาประเภทและวิธีการถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา และศึกษาวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหารของชาวบ้านในบริเวณนี้ โดยการเก็บข้อมูลในเขตพื้นที่อำเภอสิงหนคร สทิงพระ กระแสสินธุ์ และระโนด ด้วยวิธีการสังเกต สัมภาษณ์ พร้อมทั้งถ่ายภาพประกอบข้อมูลบางตอน แล้วเสนอผลงานการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า การถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณนี้จำแนกตามวิธีการได้เป็น 5 ประเภท คือ การตากแห้ง การหมักหรือคอง การเชื่อมหรือกวน การรมควัน และการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ การถนอมอาหารแต่ละประเภทมีขั้นตอนและวิธีการแตกต่างกันไป คือ การถนอมอาหารโดยการตากแห้งเป็นการใช้ความร้อนจากแสงแดดทำให้อาหารนั้นแห้ง การถนอมอาหารโดยการหมักหรือคองเป็นการใช้เกลือหรือน้ำส้มสายชูช่วยในการถนอมอาหาร การถนอมอาหารโดยการเชื่อมหรือกวน เป็นการใช้น้ำตาลเป็นตัวช่วยในการถนอมอาหาร ซึ่งมีการเชื่อมแบบธรรมดา การฉนวนน้ำตาล การเชื่อม และการกวน การถนอมอาหารโดยการรมควัน เป็นการใช้น้ำตาลเป็นตัวช่วยให้อาหารนั้นสุกและเก็บรักษาอาหารนั้นให้อยู่ได้นาน และการถนอมอาหารโดยวิธีควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ เพื่อให้อาหารนั้นคงสภาพอยู่ได้นาน

การถนอมอาหารของชาวบ้านบริเวณคาบสมุทรสทิงพระส่งผลต่อวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ได้แก่ วัฒนธรรมด้านการบริโภค วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ และวัฒนธรรมด้านภาษา วัฒนธรรมแต่ละด้านดังกล่าวนี้ได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตส่วนหนึ่งของชาวบ้านบริเวณนี้

THE CULTURE OF FOOD PRESERVATION AS PRACTICED BY THE
THE VILLAGERS OF SATHINGPHRA PENINSULA,
CHANGWAT SONGKHLA



AN ABSTRACT
BY
APICHATE KHIRICHOTE

Presented in partial fulfillment of the requirements for the
Master of Art degree in Thai Studies
Srinakharinwirot University, Southern Campus
January 1995

This is a study of food preservation techniques employed by the villagers of the Sathingphra peninsula in Changwat Songkhla. The study also focuses on the culture related to food preservation practiced by the villagers. The data were collected in the areas of Amphoe Singha Nakhon, Sathingphra, Krasaesin, and Ranode. Observations and interviews, together with photography, were the techniques used in collecting the data. The results of the study were presented using the descriptive analysis technique.

The findings reveal that there are five kinds of food preservation: sun-drying, brewing, sweetening, smoking, and controlling of moisture and temperature. Different kinds of food require different preservation techniques. Heat from the sun is normally used for drying food. For brewing or salting, salt or vinegar is used. In sweetening, sugar is used for mixing, glazing, marinating, and making jam. Smoke is used to make the food well done and thus can be kept for a long time. Similarly by controlling its moisture and temperature, food can also be kept for a long time.

Food preservation has influenced certain cultural aspects of the people in Sathingphra peninsula: consumption, social relations, economy, and language. These cultural aspects are the reflection of the way of life of the people in this area.

ประวัติย่อของผู้วิจัย

ชื่อ นายอภิเชษฐ์ ช่อสกุล คีรีโชติ

เกิดวันที่ 7 เดือนพฤษภาคม

พุทธศักราช 2503

สถานที่เกิด

ตำบลโมคลาน อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

สถานที่อยู่ปัจจุบัน

บ้านเลขที่ 255 หมู่ที่ 10 ตำบลน้ำน้อย อำเภอหาดใหญ่
จังหวัดสงขลา

ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน

อาจารย์ 1 ระดับ 5

สถานที่ทำงานปัจจุบัน

โรงเรียนองค์การสวนยาง 3 ตำบลกรุงหยัน อำเภอ
ทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2519 ม.ศ.3 จากโรงเรียนพรสวรรค์วิทยา อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช
จังหวัดนครศรีธรรมราช

พ.ศ. 2523 ม.ศ.5 จากโรงเรียนไทรภูมิวิทยา อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัด
นครศรีธรรมราช

พ.ศ. 2525 ป.กศ.สูง (พลศึกษา) จากวิทยาลัยพลศึกษาจังหวัดสมุทรสาคร

พ.ศ. 2527 ค.บ. (พลศึกษา) จากวิทยาลัยครูยะลา

พ.ศ. 2538 ศศ.ม. (ไทยคดีศึกษา) จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ภาควิชา