

บ. 50691
- 5 # 0. 2543



115174

รายงานวิจัย

เรื่อง

วิทยาการชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลาเพื่อการพัฒนา

Community Knowledge of Songkhla Lake Basin for Development

สิบบพงศ์ ธรรมชาติ

หนังสือนี้เป็นสมบัติของสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยสกลนคร

ทางจดหมายกับผู้ใช้โดยไม่มีค่าธรรมเนียม

ผู้พบเห็นกรุณาแจ้งสำนักหอสมุดด้วย จักเป็นกุศลยิ่ง

งานวิจัยเรื่องนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยทักษิณ

พ.ศ. 2542

ประกาศคุณูปการ

งานวิจัยเรื่องนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยประเภทงบประมาณแผ่นดินของมหาวิทยาลัยทักษิณ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้

ความสำเร็จของงานวิจัยเรื่อง "วิทยาการชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลาเพื่อการพัฒนา" นั้น สำเร็จได้ด้วยความอนุเคราะห์ของผู้บอกข้อมูล (Informant) ในด้านต่าง ๆ ที่อาศัยอยู่บริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา ซึ่งมีพื้นที่ติดต่อกัน 3 จังหวัด คือ พื้นที่จังหวัดพัทลุง พื้นที่บางส่วนของจังหวัดสงขลา และนครศรีธรรมราช ผู้วิจัยขอขอบพระคุณทุก ๆ ท่าน

ขอขอบคุณ อาจารย์กาญจนา แดงมณี อาจารย์อ้อยทิพย์ พลศรี อาจารย์สว่าง จันทร์ คุณจรรยา กาญจนเพ็ญ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพดี ธรรมชาติ ที่มีส่วนช่วยในการเก็บข้อมูลภาคสนามในบางพื้นที่ และขอขอบคุณ อาจารย์เพ็ญใจ ผลโภค ที่ช่วยแปลบทคัดย่อภาษาอังกฤษ

สิ่งดี ๆ ที่เกิดขึ้นแก่วงวิชาการและบ้านเมือง อันเนื่องมาแต่งานวิจัยนี้ ผู้วิจัยขอขอบเป็นสักการะบูชา แต่ นายวิรัตน์ และนางฟอง ธรรมชาติ บิดา มารดา และครูอาจารย์ทุกท่านในฐานะที่ท่านเป็นผู้สร้างรากฐานชีวิตและรากฐานทางวิชาการแก่ผู้วิจัย

สืบพงศ์ ธรรมชาติ

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง "วิทยาการชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลาเพื่อการพัฒนา" มีจุดมุ่งหมาย 2 ประการ คือ เพื่อศึกษาแหล่งประกอบการ และศึกษาวิทยาการชุมชนที่มีอยู่ ใช้วิธีวิจัยด้วยการเก็บข้อมูลภาคสนาม ในพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาและศึกษาเอกสารประกอบบ้าง ทฤษฎีที่นำมาใช้ในการวิจัยได้แก่ทฤษฎีทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาวัฒนธรรม แหล่งประกอบการวิทยาการชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนใหญ่มีอยู่โดยทั่วไป ในบริเวณที่เป็นลุ่มทะเลสาบนี้ คือพื้นที่จังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราชบางอำเภอ แต่มีวิทยาการชุมชนบางอย่างที่มีอยู่เฉพาะที่เท่านั้น ได้แก่ การทำเครื่องปั้นดินเผา การแกะรูปหนังตะลุง การทำเครื่องถม การสานกระจูด การสานย่านลิเพา การทำครกสี(เครื่องสีข้าว) และการทำขนมลา วิทยาการชุมชนดังกล่าวนี้มีการปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพชน และเป็นวิทยาการที่ต้องศึกษาอย่างตั้งใจและฝึกฝนด้วย จึงจะนำวิทยาการดังกล่าวนี้มาสร้างสรรค์เป็นผลงานได้ ผลงานที่เกิดขึ้นเนื่องจากวิทยาการที่กล่าวนี้ล้วนแต่แฝงไว้ด้วยศิลปะทั้งสิ้น วิทยาการชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลาเหล่านี้ จึงเป็นสิ่งที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของไทยได้เป็นอย่างดี วิทยาการชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนหนึ่งมีอยู่ในความทรงจำของเจ้าของ บางอย่างมีการนำมาปฏิบัติน้อยลง และส่วนใหญ่ยังคงนำมาสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อให้เกิดคุณค่าในการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน

Abstract

The research "Community Knowledge of Songkhla Lake Basin for Development" has two main purposes. The first is to study the conducting places and the knowledge existing in the community. Field data were collected from the area of Songkhla lake along with the study of some documents. The theory in use is the theory of sociology and cultural-anthropology. The community conducting place of Songkhla Lake is widely spread. These areas cover the area of Songkhla province, Phattalung Province and some districts of Nakhon Sri Thammarat Province. There are, however, certain community knowledge which is still existing, such as pottery, shadow puppet carving, nielloware (kruangthom handicraft), krajoed and li-pao weaving, the making of rice milling, and cooking a kind of dessert called La. These community wisdom from generation to generation. They need great efforts in learning and practicing. They are artistic products and express the identity of Thai culture. Certain wisdoms among Songkhla lake communities are still in the memory of the owners. Some has been done less and a lot of them are still being in use to create the products for the maintenance of the present living.



สารบัญ

| บทที่ | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 1 บทนำ..... | 1 |
| ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย..... | 1 |
| เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย..... | 2 |
| วัตถุประสงค์ของการวิจัย..... | 4 |
| วิธีดำเนินการวิจัย..... | 5 |
| ขอบเขตของการวิจัย..... | 5 |
| ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย..... | 6 |
| บทที่ 2 การทำมาหากินและการประกอบอาชีพ..... | 8 |
| การเกษตร..... | 9 |
| การปลูกพืช..... | 9 |
| การเลี้ยงสัตว์..... | 21 |
| การทำประมงและเครื่องมือจับปลา..... | 26 |
| การประมงน้ำจืด..... | 26 |
| การประมงน้ำเค็ม..... | 30 |
| การทำประมงในทะเลสาบ..... | 33 |
| บทที่ 3 วิทยาการชุมชนด้านเทคโนโลยีชาวบ้าน..... | 35 |
| เครื่องมือเครื่องใช้ในการจับสัตว์..... | 36 |
| ยานพาหนะ..... | 43 |
| เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาชีพและสิ่งของเครื่องใช้..... | 45 |
| บทที่ 4 วิทยาการชุมชนด้านศิลปกรรมและการช่าง..... | 49 |
| การสานสิ่งของเครื่องใช้จากกระจูด..... | 49 |
| การจักสานย่านลิเภา..... | 51 |
| การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้จากกะลามะพร้าว..... | 52 |
| การแกะรูปหนัง..... | 56 |
| การทำเครื่องถม..... | 57 |
| การทำเครื่องทองเหลือง..... | 58 |

| บทที่ | หน้า |
|--|------------|
| การทำเครื่องปั้นดินเผา..... | 58 |
| การทอผ้า..... | 66 |
| บทที่ 5 วิทยาการชุมชนด้านหมอชาวบ้านและการรักษาสุขภาพ..... | 71 |
| การบีบขวดและเหยียบขวด..... | 72 |
| การรักษากล้ามเนื้อและเอ็นด้วยน้ำมัน..... | 73 |
| การรักษาแผลที่ถูกน้ำร้อนลวกและไฟลวก..... | 74 |
| การรักษาโรคผิวหนัง..... | 75 |
| การรักษาโรคกระดูก..... | 76 |
| การรักษาโรคหวัด..... | 77 |
| การรักษาโรคหอบหืด..... | 78 |
| การรักษาโรคลมพิษ..... | 78 |
| การรักษาโรคเลือดลมในสตรี..... | 78 |
| การรักษาพิษงู..... | 79 |
| การรักษาโรคคัน..... | 80 |
| การรับประทานพืชสมุนไพรเพื่อรักษาสุขภาพ..... | 80 |
| บทที่ 6 วิทยาการชุมชนด้านอาหารพื้นบ้าน..... | 82 |
| อาหารคาว..... | 83 |
| อาหารหวาน..... | 98 |
| บทที่ 7 วิทยาการชุมชนด้านถนอมอาหาร..... | 109 |
| การทำแห้ง..... | 111 |
| การหมักดอง..... | 112 |
| การใช้อุณหภูมิสูงและความร้อน..... | 119 |
| การเชื่อมหรือกวน..... | 120 |
| การรมควัน..... | 121 |
| บทที่ 8 สรุป อภิปราย และเสนอแนะ..... | 123 |
| บรรณานุกรม..... | 128 |
| บุคลานุกรม..... | 129 |
| ภาคผนวก (ภาพ)..... | 131 |

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย

เมื่อสังคมเกิดขึ้นมาสิ่งที่เกิดตามมาคือ วัฒนธรรม ทั้งนี้เพราะมนุษย์ย่อมคิดแก้ปัญหาและพยายามทำสิ่งต่าง ๆ ให้ดีขึ้น เพื่ออำนวยความสะดวกในการดำเนินชีวิต สังคมใดมีบุคคลที่มีปัญญามาก สังคมนั้นก็จะมีการสร้างสรรค์วัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ขึ้นมามาก และเป็นวัฒนธรรมที่สร้างชีวิตให้มีคุณภาพ วัฒนธรรมของสังคมของคนส่วนใหญ่เรียกว่า วัฒนธรรมพื้นบ้านหรือวัฒนธรรมชาวบ้าน วัฒนธรรมนี้มีการสั่งสมสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แต่เป็นที่รู้จักกันน้อย เนื่องจากมิได้ศึกษากันนัก ฉัตรทิพย์ นาถสุภา กล่าวถึงความสำคัญและการพัฒนาของวัฒนธรรมพื้นบ้านไว้ว่า

วัฒนธรรมพื้นบ้านดำรงอยู่ แต่ยังไม่ได้มีการศึกษาอย่างเป็นระบบ ความเชื่อเรื่องผี พิธีกรรมเกี่ยวกับผี การบูชาบรรพบุรุษและเครื่องญาติ พิธีกรรมเกี่ยวกับความอุดมสมบูรณ์ นิทานพื้นบ้าน ดนตรี อาหาร การรื่นเริง งานบุญงานปอย เหล่านี้มีอยู่ มีความสำคัญต่อการผลิตและการดำรงชีวิตของชาวบ้าน เช่น ประเพณีไหว้ผีปู่ตา หรืองานบุญ ซึ่งส่งเสริมความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ความสามัคคีของหมู่บ้าน มีผลต่อการลงแขก ต่อการปลูกข้าว ต่อการผลิตของหมู่บ้าน นิทานพื้นบ้านก็มักจะมีเนื้อเรื่องเกี่ยวกับการทำมาหากินและชีวิตประจำวันของชาวบ้าน เช่น นิทานพื้นบ้านที่นครศรีธรรมราช เป็นเรื่องการจับนก สาระมีว่าชาวบ้านเอาขางไม้ทาที่ต้นไม้ เมื่อนกฝูงใหญ่บินมาเกาะ นกก็บินต่อไปไม่ได้ ชาวบ้านเลยจับมาได้ทั้งฝูง...

...วัฒนธรรมพื้นบ้านมีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศไทยเรา วัฒนธรรมกรรมพิธี วัฒนธรรมพ่อค้า หรือผู้มีทรัพย์สินอ่อนแอ เดิมมามีลักษณะเป็นจีน วัฒนธรรมส่วนนี้ของเราไม่มีเวลาพัฒนามามาก... วัฒนธรรมของชนชั้นกรรมพิธีของเรามาจากภายนอก และมีลักษณะที่ไม่ใช่เป็น

ไทย เราขาดวัฒนธรรมของชนชั้นกลางที่มีทรัพย์สิน มองไปเราไม่มีวัฒนธรรม ส่วนนี้ที่เข้มแข็ง เพราะฉะนั้น วัฒนธรรมที่เป็นไทยก็อยู่ที่พื้นบ้านของเรา วัฒนธรรมพื้นบ้านของเราพัฒนามานานแล้ว¹

วิทยาการชุมชนเป็นวัฒนธรรมที่สั่งสมสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านานแล้ว จากรุ่นปู่ย่าตาทวดสู่รุ่นลูกหลานตามลำดับ สิ่งเหล่านี้มีส่วนช่วยให้การดำรงชีวิตของเจ้าของวิทยาการชุมชนนั้น ๆ มีความสะดวกสบายยิ่งขึ้น ชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลามีบริเวณครอบคลุมพื้นที่ 3 จังหวัดในภาคใต้ คือ สงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช พื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา 3 จังหวัดนี้ เป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีวัฒนธรรมด้านวิทยาการสืบทอดมาเป็นเวลาช้านานแล้ว วิทยาการเหล่านี้มิได้เผยแพร่ออกไปให้เป็นที่รู้จักเท่าที่ควร ยังรู้จักและปฏิบัติกันในวงจำกัด ทั้ง ๆ ที่วิทยาการชุมชนหลายอย่างเป็นวิทยาการที่มีคุณค่าต่อการดำเนินชีวิตของชาวไทยภาคใต้อย่างยิ่ง เช่น อาหารพื้นบ้าน หมอกกลางบ้าน (แพทย์แผนไทย) ศิลปหัตถกรรม และเทคโนโลยีชาวบ้าน เป็นต้น การส่งเสริมและพัฒนาวิทยาการชาวบ้านเหล่านี้จึงเป็นสิ่งที่ต้องกระทำเพื่อประโยชน์ของชุมชน เพื่อให้ชุมชนพึ่งตนเองได้

วิทยาการลุ่มทะเลสาบสงขลา เขตพื้นที่จังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช นั้นมีอยู่จำนวนมากที่บุคคลส่วนใหญ่ยังไม่รู้จัก ตลอดจนไม่รู้ว่าจะไปหาความรู้ นั้นจากแหล่งไหน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้หน่วยงานที่จะส่งเสริมและพัฒนาไม่สามารถดำเนินการให้รู้คนนำไปได้ดังจุดประสงค์ ดังนั้น หากมีการศึกษาเกี่ยวกับสิ่งเหล่านี้ให้เป็นที่ประจักษ์ชัดแล้ว จะทำให้การดำเนินการเพื่อการส่งเสริมและพัฒนาวิทยาการลุ่มทะเลสาบสงขลามีความคล่องตัวและเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

ปก แก้วกาญจน์ วิจัยเรื่องการสำรวจช่างฝีมือพื้นบ้านจังหวัดสงขลา เมื่อ พ.ศ. 2529 ผลการวิจัยสำรวจพบว่าช่างฝีมือในจังหวัดสงขลามีหลายประเภทหลายสาขา โดย

¹ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. วัฒนธรรมไทยกับขบวนการเปลี่ยนแปลงทางสังคม. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (พิมพ์ครั้งที่ 3), 2538. หน้า 4 - 7.

เฉพาะจักสานมีมากที่สุด ด้านช่างฝีมือช่างผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับต่ำ การทำงานช่างจะควบคู่ไปกับการประกอบอาชีพหลักคือ ทำนาและทำสวน ลักษณะการผลิตมักทำคนเดียวสำเร็จรูป ปัจจุบันช่างฝีมือหันไปประกอบอาชีพอื่นกันมาก เพราะงานฝีมือมีรายได้ต่ำ ประกอบกับผู้บริโภคหันไปใช้ผลผลิตโรงงานอุตสาหกรรมมากขึ้น เพราะราคาถูกกว่าและสะดวกในการใช้มากกว่า ช่างฝีมือในจังหวัดสงขลาจึงมีปัญหาในการผลิต เพราะนอกจากต้องใช้เวลาในการผลิตมากแล้ว ราคาสิ่งที่ผลิตต่ำ ช่างฝีมือรายได้ต่ำไม่สมดุลกับภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบัน ช่างฝีมือบางประเภทจึงสูญหายไป

สุภาคย์ อินทองคง วิจัยเรื่อง การทำเครื่องปั้นดินเผาสทิงหม้อ เมื่อ พ.ศ. 2524 พบว่าชาวสทิงหม้อทำเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบมานานไม่น้อยกว่า 100 ปี เมื่อ 40 - 50 ปี มาแล้ว ชาวสทิงหม้อทำเครื่องปั้นดินเผา ปัจจุบัน (พ.ศ. 2542) มีผู้ประกอบการอาชีพ ทั่วครอบครัวยังใช้เครื่องมือเครื่องแบบเดิม ส่วนประเภทของผลิตภัณฑ์ได้เปลี่ยนแปลงไปบ้าง การทำเครื่องปั้นดินเผาของชาวสทิงหม้อมีผลต่อเศรษฐกิจและสังคม เมื่อการประกอบอาชีพนี้ซบเซาลง ผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคมของชาวสทิงหม้อก็จะติดตามมา การที่เครื่องปั้นดินเผาซบเซาลงนั้น สืบเนื่องมาจากการคิดประดิษฐ์เทคโนโลยีใหม่ ๆ ทางอุตสาหกรรม เครื่องใช้ที่ยืดครองตลาด ปัญหาการขนส่งและความชราภาพของผู้ประกอบการก็เป็นปัญหาที่สำคัญยิ่ง นอกจากนี้ยังมีปัญหาเกี่ยวกับการตลาดอีกด้วย การวิจัยพบว่าเครื่องปั้นดินเผาของสทิงหม้อมีเอกลักษณ์ของตนเองคือ เนื้อดิน ลักษณะ รูปแบบ สีผิว เครื่องปั้น และลวดลาย ในเอกลักษณ์เหล่านี้คุณค่าทางวัฒนธรรมปรากฏอยู่ เช่น รูปแบบ และลวดลายของงานนั้น ร่องรอยประวัติศาสตร์และโบราณคดี และเครื่องปั้นดินเผายังมีบทบาทสำคัญในชีวิตประจำวันในการช่วยสร้างเยาวชนสตรีให้เป็นกุลสตรีอีกด้วย

สุนันต์ จิตพิทักษ์ วิจัยเรื่องผ้าเกาะยอ เมื่อ พ.ศ. 2529 ผลการวิจัยปรากฏว่าการที่ผ้าเกาะยอได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว เพราะมีปัจจัยสำคัญคือ ทอผ้าได้คงทน สีสวย และลวดลายแปลกเป็นที่นิยมใช้อย่างกว้างขวาง และสหกรณ์ทอผ้าได้เข้าไปส่งเสริมอย่างได้ผล

อุดม หนูทอง วิจัยเรื่อง การศึกษาเพื่อเตรียมการส่งเสริมจักสานด้วยใบตาลที่ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อ พ.ศ. 2526 ผลการวิจัยพบว่าเมื่อพิจารณาองค์ประกอบเกี่ยวกับภูมิหลังของชุมชนที่เกี่ยวเนื่องต่อการส่งเสริมหัตถกรรมใบตาล

วัตถุประสงค์ ผู้ประกอบการ และผลจากการทดลองส่งเสริมแล้ว ตำบลจะทิ้งพระมีความเหมาะสมที่จะใช้เป็นแหล่งส่งเสริม จากการทดลองจักสานก็พบว่า วิธีการเป็นทำนองเดียวกันกับการจักสานย่านลิเภา แม้จะมีปัญหาบ้างแต่ก็มีแนวทางที่จะแก้ไขได้ ส่วนผลการศึกษาปัญหาและความต้องการปัญหาใหญ่ที่ยังขาดผู้สอนที่มีประสบการณ์และมีเวลาพอ ผู้เรียนมีปัญหาเกี่ยวกับการหาใยตาลก็ไม่ใช่เรื่องสำคัญ สิ่งสำคัญคือการหาช่องทางด้านการตลาด ส่วนผู้ประกอบการยังประสานกันน้อยจึงไม่เกิดผลในทางปฏิบัติเท่าที่ควร

อุบลศรี อรรถพันธ์ วิจัยเรื่อง การทอผ้าไหมพุ่มเรียง เมื่อ พ.ศ. 2529 เป็นการศึกษากการทอผ้าไหมในตำบลพุ่มเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผลการศึกษาพบว่าการทอผ้าไหมพุ่มเรียงสืบทอดกันมาตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมท้องถิ่นโดยชาวไทยมุสลิม การทอผ้าในปัจจุบันผู้ประกอบการยังใช้วิธีการอย่างเดิม มีการทอผ้าไหมยกดอกด้วยทูกแบบโบราณ ตลอดจนการเตรียมไหมด้วยเครื่องมือแบบเก่า เช่น ไขกรอไหม การคันไหมโดยใช้รางคันและหลักคัน ส่วนการมัดวนทูกเก็บดอกก้อตระกอกก็เป็นวิธีแบบโบราณ ช่างผู้ชำนาญการในการทอผ้าประเภทนี้เหลืออยู่น้อยมาก เก่งว่าจะไม่มีผู้สืบทอดวิธีการในอนาคต เพราะช่างรุ่นใหม่นิยมหัดทอผ้าด้วยกี่กระตุกเป็นส่วนมาก สาเหตุที่ทำให้การทอผ้าพุ่มเรียงไม่ก้าวหน้า ได้แก่ ขาดการส่งเสริมจากทางราชการ และตลาดที่จะจำหน่าย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาแหล่งผู้ประกอบการและผู้ประกอบการวิทยากรชุมชนด้านต่าง ๆ บริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา
2. เพื่อศึกษาวิทยากรชุมชนด้านต่าง ๆ บริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา อันจะเป็นประโยชน์และการพัฒนา

ผลที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

1. ได้รู้แหล่งวิทยากรชุมชนและผู้ประกอบการของกลุ่มทะเลสาบสงขลา อันจะเป็นทางนำไปสู่การเลือกแหล่งชุมชนเพื่อการพัฒนาต่อไป

2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสังคมได้ข้อมูลพื้นฐานเข้าไปส่งเสริมและพัฒนาวิทยาการชุมชนนั้น ๆ
3. วิทยาการชุมชนบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลาได้เผยแพร่และเกิดประโยชน์ต่อนำไปปฏิบัติ

วิธีดำเนินการวิจัย

1. เตรียมการ รวบรวมเอกสารที่เกี่ยวกับกลุ่มทะเลสาบสงขลา เพื่อศึกษาด้านสังคม - วัฒนธรรม นำไปใช้ประโยชน์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิจัย ติดต่อประสานงานกับบุคคลในพื้นที่ฝ่ายต่าง ๆ เพื่อให้ได้มาซึ่งแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับวิทยาการชุมชนในด้านต่าง ๆ คือ เทคโนโลยีชาวบ้าน ศิลปหัตถกรรมและงานช่าง หมอกกลางบ้าน (แพทย์แผนไทย) และอาหารพื้นบ้าน
2. สืบหาข้อมูล สืบหาข้อมูลเบื้องต้นด้วยการขอความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถามจากฝ่ายต่าง ๆ เช่น พัฒนาการอำเภอและผู้นำในท้องถิ่นนั้น ๆ และนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาพิจารณาเลือกแหล่งข้อมูลหลัก ๆ ในพื้นที่วิจัย
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามด้านต่าง ๆ ด้วยวิธีการสัมภาษณ์ บันทึกเทป มีส่วนร่วมและสังเกต การสนทนากลุ่ม บันทึกและถ่ายภาพประกอบ
4. วิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาจัดระบบ แยกประเภท เสนอความรู้และหลักการของวิทยาการชุมชนนั้น ๆ อันจะนำไปสู่การพัฒนา วิเคราะห์ด้วยทฤษฎีมานุษยวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Anthropology)
5. เสนอรายงานวิจัย สรุปผล เสนอแนะ เสนอรายงานวิจัยด้วยวิธีพรรณนาวิเคราะห์ (Analysis Description)

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ บริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา พื้นที่เขตติดต่อจังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา คือ แหล่งประกอบการ ผู้ประกอบการและวิทยาการชุมชนด้านต่าง ๆ คือ การทำมาหากินและประกอบอาชีพ เทคโนโลยีชาวบ้าน ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านและงานช่าง หมอกกลางบ้าน (แพทย์แผนไทย) และการบำรุงสุขภาพ อาหารพื้นบ้าน และศิลปการแสดงและวรรณกรรม

ทฤษฎีที่เกี่ยวกับการวิจัย

สุภาพ สุนทรภัสช์¹ กล่าวถึงเรื่องมานุษยวิทยา และทฤษฎีทางมานุษยวิทยาของ เลวี-สโตรสส์² ไว้ว่า นักมานุษยวิทยาส่วนใหญ่มักสนใจศึกษาการพูดและการกระทำของมนุษย์ แต่เลวี-สโตรสส์สนใจเกี่ยวกับผลิตผลของมนุษย์มากกว่าสิ่งทั้ง 2 ดังกล่าวสนใจทางโครงสร้างด้านวัตถุวิสัยในผลิตผลต่าง ๆ ไม่ใช่ด้านจิตพิสัย พิจารณาผลิตผลของมนุษย์ในแง่ของความสัมพันธ์ที่มีต่อกัน

นियวรรณ (ผลวัฒน์)³ วรรณศิริ² กล่าวถึงความคิดของ Keesing ว่า มนุษย์เป็นผู้สร้างวัฒนธรรม วัฒนธรรมเป็นพฤติกรรมที่มนุษย์คิดสร้างขึ้นมาเพื่อตอบสนองความจำเป็นพื้นฐาน ดังนั้น บุคลิกภาพของบุคคลจึงเกิดจากการรวมกันของธรรมชาติและวัฒนธรรม บุคคลที่อยู่ต่างสิ่งแวดล้อมกันจะมีการสร้างวัฒนธรรมที่ต่างกันออกไป และมนุษย์จะมีบุคลิกภาพตามวัฒนธรรมที่สร้างขึ้นมา

นियวรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ³ ได้รวบรวมความหมายและแบ่งระบบวัฒนธรรมเอาไว้ว่า วัฒนธรรมคือ พฤติกรรมที่เป็นผลมาจากการกลั่นกรองจากความคิดของมนุษย์ที่นำมาตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐาน (Basic Needs) เช่น ความต้องการอาหาร พฤติกรรมดังกล่าวนี้จะออกมาทางเศรษฐกิจ ซึ่งจะมีรูปแบบต่าง ๆ กันออกไปอีก วัฒนธรรมแบ่งออกได้คือ

¹ สุภาพ นียมภัสช์. ทฤษฎีสังคมวิทยาร่วมสมัย. กรุงเทพฯ : โกลบอลวิชั่น, 2540. หน้า 302.

² นಿಯวรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ. มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2540. หน้า 58 - 59.

³ เรื่องเดียวกัน. หน้า 35, 36, 48.

1. ภาษา ภาษาเป็นสิ่งที่ทุกสังคมมีเพื่อใช้พูดและเขียน
2. วัฒนธรรมรูปธรรม (Material Culture) สิ่งเหล่านี้ได้แก่ อาหารการกิน ที่อยู่อาศัย สิ่งเกี่ยวกับการเดินทางขนส่ง เสื้อผ้า สิ่งของเครื่องใช้ เครื่องมือ อาวุธ และอื่น ๆ
3. ศิลปะ งานที่เกี่ยวกับความไพเราะสวยงามทุกอย่าง เช่น แกะสลัก ปั้นรูป วาดรูป ขับร้อง ดนตรี การละเล่นพื้นบ้านและการละคร เป็นต้น
4. ระบบและรูปแบบของศาสนา การทำพิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมเกี่ยวกับของขลังและสิ่งศักดิ์ การรักษาโรคภัยไข้เจ็บ และพิธีกรรมเกี่ยวกับการเกิดการตาย
5. ระบบครอบครัว การแต่งงาน และเครือญาติ และระบบทางสังคมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
6. ระบบเศรษฐกิจและทรัพย์สิน ทรัพย์สินส่วนรวมและทรัพย์สินส่วนตัว กฎเกณฑ์และมาตรฐานการแลกเปลี่ยนและการค้าขาย ระบบเงินตรา การผลิตและการบริโภคสินค้า
7. ระบบการปกครองและรัฐบาล เกี่ยวกับระบบการเมือง ระบบนิติบัญญัติ ระบบตุลาการ และระบบการควบคุมสังคม (Social Control) อื่น ๆ
8. การศึกษา สงครามระหว่างคนต่างสังคม สงครามระหว่างหมู่เครือญาติ (Feuds) และสังคมเดียวกัน
9. การกีฬาและการละเล่น (Sports and Games) การออกกำลังกายและนันทนาการต่าง
10. ระบบความรู้การศึกษาเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนิทานปรัมปรา (Mythology) สิ่งเหล่านี้ให้ความรู้แก่คนในสังคม

ในการวิจัยจะปรับเอาทฤษฎีทางมานุษยวิทยาวัฒนธรรมบางประการไปใช้คือในเรื่องของผลผลิต การคิดสร้างสรรค์สิ่งอำนวยความสะดวก และวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ อันเป็นความรู้ ความคิด และความเข้าใจของมนุษย์ซึ่งเรียกว่า “วิทยาการ” (Knowledge)

บทที่ 2

การทำมาหากิน และการประกอบอาชีพ

การทำมาหากินและการประกอบอาชีพเป็นวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นพร้อมกับที่มีมนุษย์ เพราะมนุษย์ต้องอาศัยปัจจัยสี่ในการดำรงอยู่ การทำมาหากินจะมีการปรับเปลี่ยนไปในทางที่ดีขึ้น ด้วยมนุษย์มีสติปัญญาที่จะคิดค้น เรียนรู้ และดัดแปลงให้เกิดคุณภาพ และเกิดประสิทธิภาพ อันจะนำไปสู่การดำรงอยู่ที่สะดวกสบาย และมั่นคงยิ่งขึ้น การทำมาหากินและการประกอบอาชีพดังกล่าวนี้มีอยู่ในทุกสังคม ไม่ว่าจะสังคมพื้นบ้านในชนบทหรือสังคมเมืองที่อ้อมไปด้วยเทคโนโลยีและวัฒนธรรมตะวันตก สิ่งที่มีอยู่ในวิถีชีวิตเหล่านี้ควรจะได้ศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนที่เป็นพื้นบ้าน เพราะที่ผ่านมาไม่ค่อยได้รับความสนใจจากวงการศึกษาด้านวัฒนธรรมนัก ดังคำกล่าวของ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา ที่ว่า

ที่ผ่านมาได้มีการศึกษาวัฒนธรรม แต่ไม่ได้เน้นวัฒนธรรมพื้นบ้าน ทำให้การศึกษาวรรณกรรมห่างจากชีวิต เพราะวัฒนธรรมส่วนที่ใกล้กับการทำมาหากิน และชีวิตเราไม่ได้ศึกษา จนกระทั่งเมื่อเร็ว ๆ นี้ วัฒนธรรมที่เราศึกษาจึงไม่ค่อยเกี่ยวกับชีวิต เป็นการศึกษาว่าวัฒนธรรมสวยงามอย่างไร จะจรรโลงเฉพาะวัฒนธรรมของรัฐอย่างไร เพราะวัฒนธรรมเหล่านั้นถูกถือว่าดำรงอยู่ตลอดเวลา ไม่ว่าจะยุคสมัยจะเปลี่ยนไปอย่างไร เพราะไม่ได้โยงวัฒนธรรมกับวิถีการผลิตหรือการก่อรูป ของสังคม ค่อนข้าง มองวัฒนธรรมในแง่หยุดนิ่ง...¹

การที่จะเข้าถึงชีวิตความเป็นอยู่ของกลุ่มชนจึงต้องศึกษาการทำมาหากินและการประกอบอาชีพ เพราะสิ่งเหล่านี้สืบทอดกันมาและปรับเปลี่ยนเพื่อให้เกิดความพอเหมาะพอดีมาตามยุคสมัย อาจจะมีความรู้ ความคิดจากภายนอกเข้าไปปะปนบ้าง หากมีความรู้ ความคิดดังกล่าวมีคุณค่าต่อองค์ความรู้เดิม และส่งผลดีต่อการปฏิบัติก็ถือว่าดี

¹ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. วัฒนธรรมไทยกับขบวนการเปลี่ยนแปลงสังคม.

การทำมาหากินและประกอบอาชีพเป็นเรื่องสำคัญในการดำรงชีวิต มนุษย์จึงคิดค้นวิธีการและเครื่องมือเครื่องใช้ขึ้นมาเพื่อดำเนินการให้เกิดความสะดวกสบายในการดำเนินชีวิต การทำมนุษย์จะคิดหาวิธีการที่ดีหรือคิดค้นทำเครื่องมือเครื่องใช้ที่ดีขึ้นมาใช้นั้น จะต้องใช้สติปัญญาของบุคคลหรือกลุ่มบุคคล วิธีการและเทคโนโลยีชาวบ้านบางอย่างต้องใช้สติปัญญาหลายขั้นตอน และต้องใช้เวลายาวนานจึงจะพัฒนามาสู่วิธีการที่ดี และเครื่องมือเครื่องใช้ที่สมบูรณ์แบบลงตัวได้ มนุษย์ทุกเชื้อชาติล้วนมีความคิดหรือสติปัญญาในเรื่องนี้ ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินชีวิตดีกว่าตามลำดับ ในส่วนของชาวไทยในกลุ่มทะเลสาบสงขลานั้นมีวิทยาการชุมชนด้านการทำมาหากินและการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. การเกษตร
2. การจับปลาหรือการทำประมง

1. การเกษตร การเกษตรเป็นอาชีพมรดกของชาวไทยลุ่มทะเลสาบสงขลาที่สืบทอดกันมาเป็นเวลานานแล้ว ดังนั้น สังคมของชาวไทยภาคใต้บริเวณนี้จึงเป็นสังคมเกษตรกรรม (Agriculture Social) มีความเป็นอยู่แบบกันเอง เรียบง่าย และเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่กันในทุกโอกาส วิทยาการด้านการเกษตรจะแบ่งศึกษาเป็น 2 ประการ คือ การปลูกพืชและการเลี้ยงสัตว์

1.1 การปลูกพืช การปลูกพืชของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา แบ่งออกเป็นพืชยืนต้น พืชล้มลุก และไม้ประดับ

1.1.1 พืชยืนต้น พืชยืนต้นที่ปลูกกันในบริเวณนี้ได้แก่ มะม่วง มะพร้าว สะท้อน จำปาตะ ขนุน มังคุด ลางสาด ล็องก๊อง เงาะ ทุเรียน สะตอ และยางพารา พืชยืนต้นดังกล่าวนี้ล้วนเป็นพืชเศรษฐกิจ มีการซื้อขายกันในตลาดและบางอย่างส่งขายต่างประเทศ

1.1.1.1 การคัดเลือกพันธุ์ การคัดเลือกพันธุ์พืชเพื่อเอามาปลูกนั้น เป็นเรื่องสำคัญมาก ไม่ว่าจะเอาเมล็ดมาปลูกหรือการใช้วิธีการตอนกิ่ง (ชาวใต้เรียก ขำ) หรือทาบกิ่งก็ตาม จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านที่มีอาชีพการเกษตรปลูกพืชยืนต้นได้รับคำตอบว่า เมล็ดที่เอามาปลูกจะต้องมีความสมบูรณ์ อวบ เต่งตึง ไม่ลีบเล็ก ทั้งนี้ต้องพิจารณาต้นพันธุ์เมล็ดด้วยว่า เป็นต้นพันธุ์ที่สมบูรณ์หรือไม่และให้ผลในปริมาณที่เป็นที่พอใจเพียงใด ดังคำสัมภาษณ์ของเกษตรกรบางคน ดังนี้

“เลือกเมล็ดพันธุ์ที่สมบูรณ์ ถ้าเป็นข้าว เขาจะคัดเลือกตั้งแต่ตอนเก็บเอาที่ขนาดของเมล็ดที่ใหญ่และรวงยาว และแยกไว้ต่างหาก”¹

นายแคล้ว คุระสุข² กล่าวถึงการเลือกเมล็ดพันธุ์ในการนำไปปลูกว่า จะต้องดูตั้งแต่ต้นเดิมว่ามีความสมบูรณ์แข็งแรงหรือไม่เพียงใด ให้ผลเป็นอย่างไร และเมล็ดที่เลือกทำพันธุ์ต้องมีความสมบูรณ์และมีขนาดโตพอด้วย

1.1.1.2 การเตรียมที่ปลูกและการปลูก ในการเลือกที่ปลูกก็พิจารณาดินก่อนเป็นเบื้องต้นว่ามีความสมบูรณ์เพียงใด ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนหนึ่งโดยเฉพาะบางอำเภอในจังหวัดนครศรีธรรมราชเรียกดินที่มีความสมบูรณ์ว่า มายา คือมีปุ๋ย ดินเช่นนี้เหมาะแก่การเพาะปลูก ดังนั้นในการซื้อที่ดินที่มีเป้าหมายเพื่อการเกษตรด้านการปลูกพืชแล้ว ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะพิจารณาจากพื้นฐานของดินเป็นสิ่งแรก เมื่อได้ดินที่มั่นใจว่าเหมาะแก่การเพาะปลูกแล้วก็จะขุดดินเป็นหลุมรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส เมื่อได้ตามขนาดที่ต้องการแล้วก็เอามา या หรือปุ๋ยอินทรีย์ มักจะเป็นมูลโคและไก่ที่ทิ้งไว้ให้เก่าพอควรแล้วมาคลุกเคล้ากับดินที่ขุด (ดินส่วนบนเพราะมีปุ๋ย) ใส่ลงในหลุมรอบ ๆ ต้นกล้าที่ใส่ลงไปนั้น ๆ เมื่อก่อนใช้วิธีการเพาะเมล็ดก่อนเมื่อมีขนาดโตพอสมควรแล้วนำไปปลูก แต่ปัจจุบันชาวบ้านมีความรู้ด้านวิธีการตอนกิ่ง ทาบกิ่งกันโดยทั่วไป จึงมีการขยายพันธุ์พืชที่รวดเร็วและให้ผลในเวลาไม่ช้า อย่างไรก็ตามยังมีพืชยืนต้นอีกหลายอย่างที่ยังคงใช้เมล็ดในการเพาะปลูก เพราะเชื่อกันว่า ต้นจะมีความแข็งแรง สมบูรณ์กว่าและให้ผลนาน เช่น ยางพารา ฝรั่ง (ชาวใต้เรียก ชมพู) และสะตอ เป็นต้น พันธุ์ยางมีการเปลี่ยนไปเมื่อก่อนเป็นพันธุ์ที่มีขนาดเล็ก และให้น้ำยางน้อย เรียกกันว่ายางพื้นเมือง ปัจจุบันเป็นพันธุ์ที่มีการพัฒนา เรียกว่า ยางพันธุ์ การปลูกยางพันธุ์มีความพิเศษออกไปคือ กองทุนการทำสวนยางของรัฐจะเข้าไปมีส่วนในการเพาะปลูก ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงได้ผลผลิต ดังนั้น

¹ จรูญ กาญจนแพทย์. ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์ ที่ตำบลกระดังงา อำเภอสติงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อ 19 สิงหาคม พ.ศ. 2541.

² แคล้ว คุระสุข. ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ 17 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2541.

วิทยาการแบบชาวบ้านที่เคยปฏิบัติกันมาจะลดลงไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้ปุ๋ยเคมีแทนที่ปุ๋ยอินทรีย์

การปลูกพืชยืนต้นที่น่าสนใจของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาท่านหนึ่ง คือ นายหรรหะมา หรือ ป๊ะหรร ชาวอำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา ปลูกพืชยืนต้นด้วยการเอาพืชต่างพันธุ์กันปลูกไว้ในหลุมเดียวกัน เช่น มังคุด ลางสาด กัลย และจำปาตะ เป็นต้น โดยบอกว่าพืชต่างสร้างความสมดุลให้แก่กัน คือ จะมีธาตุ 4 คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ ครบในเรื่องนี้ได้มีผู้ทำวิจัยเอาไว้แล้ว

1.1.1.3 การบำรุงรักษา การบำรุงรักษาเป็นเรื่องสำคัญมาก เพราะถ้าไม่บำรุงรักษาให้ดี เมล็ดที่ปลูกหรือต้นกล้า (ต้นอ่อน) หรือกิ่งตอนที่ปลูกไว้นั้นจะไม่เจริญเติบโต ทำให้ไม่ได้ผล ในกรณีของการปลูกด้วยเมล็ดต้องหมั่นรดน้ำและดูแลหลุมที่ปลูกเมล็ดให้มีให้สัตว์ขุดคุ้ย กัดกิน นอกจากนี้ก็ตากถางหญ้าและวัชพืชรอบ ๆ หลุมหรือรอบ ๆ ต้นหรือกิ่งที่ปลูก เพราะวัชพืชจะทำให้พืชที่ปลูกไว้ไม่เจริญเติบโตเท่าที่ควร การให้ปุ๋ยทั้งที่ปลูกด้วยเมล็ดและต้น ๆ นั้น เมื่อก่อนใช้ปุ๋ยอินทรีย์ (ปุ๋ยคอก) จำพวกมูลโค มูลควาย มูลไก่ และใบไม้ใบหญ้าที่เน่าเปื่อยที่หมักคลุกเคล้ากับดินและมูลสัตว์ ต่อมาเปลี่ยนมาใช้ปุ๋ยเคมีจากโรงงานอุตสาหกรรม เมื่อต้นเติบโตแล้วนอกจากจะดูแลอย่างเดิม แต่ลดความถี่ลงไปนั้น ผู้ปลูกก็ต้องคอยตกแต่งกิ่งของต้น เพื่อให้แตกกิ่งก้านที่งดงาม การตกแต่งกิ่งก็มีผลต่อการให้ผลของต้นด้วย ครั้นออกผลอ่อนแล้วก็ต้องคอยปลิดใบที่ไม่สมบูรณ์และกิ่งที่มีผลมากเกินไปออกบ้าง ทั้งนี้เพื่อให้ผลที่เหลือได้รับอาหารจากการหล่อเลี้ยงอย่างเต็มที่และผลที่โตวบอเต็มสมบูรณ์ ในกรณีของผลที่จะมีแมลงและหนอนกัดกินนั้น จะต้องหาวัสดุห่อเอาไว้เพื่อป้องกัน ผลของพืชยืนต้นที่นิยมห่อเอาไว้เมื่อเริ่มมีผล เช่น ฝรั่ง (ชมพู) ชมพู (ชมพูน้ำดอกไม้) และขนุน เป็นต้น ส่วนพืชยืนต้นที่ไม่มีผลก็ไม่ต้องระมัดระวังรักษาแต่อย่างใด เพียงแต่คอยตากถางวัชพืชและให้ปุ๋ยตามสมควรดังกล่าวแล้ว

ในการดูแลบำรุงรักษานั้น ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาได้กล่าวไว้ว่า

เสียง เทพโอสถ¹ กล่าวถึงการดูแลรักษาการปลูกพืชว่า ต้องเอาใจใส่ตั้งแต่การเพาะเมล็ด หมั่นรดน้ำพรวนดินเมื่อโตเป็นต้นอ่อนและโตขึ้นเรื่อย ๆ ต้องดูแลเรื่องศัตรูพืช

¹ เสียง เทพโอสถ. ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ. ผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

ทุกชนิดด้วย นอกจากนี้ก็คอยตากถางหญ้าที่โคนต้นเพื่อมิให้แย่งอาหาร

การปลูกพืชยืนต้นของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา เป็นวิทยาการที่สืบทอดกันมาแต่ครั้งบรรพชน และมีการต่อเติมความรู้ด้านนี้เข้าไปบ้าง ไม่ว่าในเรื่องของการขยายพันธุ์และการบำรุงรักษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการขยายพันธุ์ด้วยวิธีการตอนกิ่ง ทาบกิ่ง และโน้มกิ่งนั้นเป็นความรู้ที่เกิดขึ้นภายหลัง และอาจจะมิวิทยาการจากภายนอกเข้าไปผสมผสานด้วย การปลูกพืชยืนต้นของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา มีการพัฒนามาตามลำดับ นอกจากจะมีวิธีการปลูกที่หลากหลายและได้ผลิตผลในปริมาณมากแล้ว ยังใช้ความรู้ในการทำให้ผลมีขนาดโตกว่าเมื่อก่อนได้ นอกจากนี้ยังผสมพันธุ์พืชให้เกิดสายพันธุ์ที่ต่างออกไปจากเดิมได้อีกด้วย

1.1.2 การปลูกพืชล้มลุกหรือพืชสวนครัว พืชล้มลุกหรือพืชสวนครัว เป็นพืชที่มีอายุไม่ยืนยาว อยู่ระหว่าง 3 - 10 เดือนเป็นส่วนใหญ่ อาจจะมีบางชนิดที่อยู่ได้นาน เช่น ตะไคร้ และผักบุ้ง เป็นต้น พืชล้มลุกหรือพืชสวนครัวปลูกเพื่อใช้ในการบริโภค ทั้งปรุงอาหารร่วมกับสิ่งอื่นและการรับประทานสด ๆ ในการปลูกพืชประเภทนี้ผู้ปลูกมีหลักความรู้ที่สืบทอดมาจากบรรพชนและมีการพัฒนาในรุ่นตนบ้าง ดังนี้

1.1.2.1 การเลือกพันธุ์ ขั้นตอนนี้นับว่าสำคัญเพราะการเลือกพันธุ์ที่ดี ทำให้ได้ผลิตผลที่ดีมีคุณภาพและปริมาณที่พึงพอใจ พันธุ์พืชล้มลุกส่วนใหญ่จะใช้เมล็ด และมีอยู่บ้างที่ใช้ส่วนของต้น คือ แขนงในการขยายพันธุ์ เมล็ดพันธุ์ที่ดีนั้นต้องสุก มีความสมบูรณ์ อวบอิม และโตตามขนาดของพืชพันธุ์ผักนั้น อีกทั้งมีปริมาณในการงอกสูงด้วย ในกรณีที่ไม่ใช้เมล็ดก็ต้องเลือกพันธุ์ที่ลำต้นสมบูรณ์และงดงาม พืชผักที่ไม่ต้องใช้เมล็ดในการขยายพันธุ์ เช่น ตะไคร้ กะเจด และผักโหม เป็นต้น พืชผักเหล่านี้ใช้ต้นหรือส่วนของต้นฝังดินก็งอกได้เอง ยกเว้นผักกะเจดที่ต้องปลูกในที่ที่มีน้ำขังด้วย จึงจะเจริญเติบโตได้เพราะเป็นพืชผักที่อยู่ในน้ำ การเลือกพันธุ์พืชผักเพื่อปลูกจึงเป็นเรื่องสำคัญ ถ้าได้พันธุ์พืชผักไม่ดีก็จะให้ผลผลิตน้อย ในกรณีการเลือกพันธุ์พืชเพื่อปลูกนั้น ปรากฏในวรรณกรรมท้องถิ่นประเภทเพลงร้องเรือ (เพลงกล่อมเด็ก) ของลุ่มทะเลสาบสงขลาด้วยว่า

ฮา เอ้อ ไปไหนเหอ

พาน้องไปกัน

ไปชุดหัวมัน

มันไม่หลงหัว

แผ่นดินหมันดี

แต่หมันหมันชั่ว

มันไม่ลงหัว

สาวย่านให้วัวกิน เหนอ.

เพลงกล่อมเด็กบทนี้บอกถึงวิธีการคัดเลือกพันธุ์หัวมันที่จะปลูกว่าจะต้องเป็นพันธุ์ที่ลงหัวมาก หากพันธุ์ที่ไม่ลงหัว ไม่ควรเลือกเอามาขยายพันธุ์ ในกรณีของหัวมันที่กล่าวถึงนี้ มีการขยายพันธุ์ด้วยการใช้ส่วนของต้น (ย่าน) ปักลงในดินซึ่งเป็นการขยายพันธุ์ที่สะดวกรวดเร็ว

1.1.2.2 การเตรียมที่ปลูกและการปลูก ที่ปลูกพืชล้มลุกโดยทั่วไป มักทำร่องสูงขึ้นจากพื้นปกติ ทั้งนี้เพื่อให้พืชเจริญงอกงามได้เต็มที่ อีกทั้งป้องกันการท่วมขังของน้ำเมื่อฝนตกหนักหรือน้ำท่วม แต่พืชล้มลุกบางอย่างก็ปลูกโดยไม่ต้องยกร่อง บางที่ปลูกไว้ในที่มีน้ำขัง เช่น ผักกะเฉด ผักบุ้ง และบอน เป็นต้น การยกร่องให้สูงในชั้นต้นต้องขุดดินให้สูงเป็นแนวยาวขนาดตามต้องการเสียก่อน และตากแดดเพื่อฆ่าเชื้อโรคสักกระยะหนึ่งแล้วค่อยให้ละเอียดด้วยจอบหรือเครื่องมือพรวนดิน หลังจากนั้นนำปุ๋ยคอกเข้าผสมในปริมาณที่มากพอ พยายามคลุกเคล้าให้เข้ากันได้ดี ปุ๋ยคอกที่นำมาใช้จะต้องเก่าพอสมควร ไม่เช่นนั้นจะทำให้พืชไม่เจริญเติบโตหรืออาจจะตายได้ เพราะปุ๋ยคอกใหม่ ๆ จะร้อนเนื่องจากยังมีแก๊สอยู่มาก นอกจากปุ๋ยคอกแล้วอาจจะใช้ปุ๋ยอินทรีย์ที่ผสมจากใบไม้ ใบหญ้าก็ได้ หรือเอาปุ๋ยคอกผสมกับปุ๋ยอินทรีย์ใบไม้ใบหญ้าก็ได้ การใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ดังกล่าวนี้ ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาใช้กันมาตั้งแต่ครั้งบรรพชนและทำให้พืชเจริญเติบโตได้อย่างดี ให้ผลเป็นที่พอใจ ปัจจุบันมีอยู่บ้างที่ใช้ปุ๋ยเคมีในการเพาะปลูก การใช้ปุ๋ยเคมีเมื่อใช้นานไปจะทำให้ดินแข็งและเสื่อมคุณภาพลงไป บางรายที่เคยใช้ปุ๋ยเคมีจึงเปลี่ยนมาใช้ปุ๋ยคอกและปุ๋ยอินทรีย์จากใบไม้ใบหญ้าหรือส่วนของสิ่งมีชีวิตแทน

ในการปลูกต้องขุดหลุมลึกพอประมาณ พืชที่ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด เช่น ถั่ว บวบ แตงกวา และมะระ เป็นต้น หยอดเมล็ดหลุมละ 2 - 3 เมล็ด ทั้งนี้เมื่อเมล็ดที่ไม่งอกเสร็จแล้วเอาดินกลบหลุม แต่หลุมให้ห่างกันประมาณ 1 ศอก เพื่อให้พืชมีอาหารอย่างเพียงพอ เมื่อปลูกเสร็จใช้หญ้าหรือฟางข้าววางบนร่องหรือแต่ละหลุมบาง ๆ เพื่อให้มีความชุ่มชื้นอยู่บริเวณปากหลุม เพราะเมื่อฝนตกหรือน้ำค้างลงหญ้าและฟางข้าวจะอุ้มน้ำเอาไว้ ซึ่งมีผลต่อความเจริญเติบโตของเมล็ดพืช เมื่อพืชโผล่ขึ้นจากดินแล้วพอประมาณ

พิจารณาว่าต้นไหนที่ไม่สมบูรณ์ก็ถอนทิ้ง เหลือต้นที่เอาจริงเพียง 1-2 ต้น ถ้าพืชล้มลุก ประเภทเลื้อยหรือที่ชาวใต้เรียกว่า “มีย่าน” จะต้องมีค้างหรือร้านให้พืชเลื้อยพันด้วยไมเช่นนั้นจะไม่มีผล การทำค้างหรือร้านนั้นบ้างก็ทำง่าย ๆ เพียงเอาไม้มาปักเอน ๆ ข้างต้น บ้างก็ทำอย่างดีด้วยการใช้ไม้ปักเป็นเสาและวางไว้บาง ๆ ขวางทิ้งไว้บน พืชที่ขยายพันธุ์ด้วย ส่วนของลำต้นหรือต้นนั้นก็ใช้วิธีการเดียวกัน แต่ระยะที่ห่างของการปลูกจะต่างออกไปบ้าง เช่น ตะไคร้ จะต้องให้ห่างกันมากกว่าพืชที่ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด เพราะเมื่อโตขึ้นจะมีพุ่มขนาดใหญ่ออกไป ถ้าใกล้กันจะทำให้ไม่เจริญเติบโตเต็มที่ ส่วนพืชที่ต้องการปลูกในน้ำ เช่น ผักบุ้ง และผักกะเฉดนั้นจะมีทั้งเอาฝังดินและปล่อยไว้ในน้ำโดยไม่ฝังดิน เพราะพืชเหล่านี้งอกได้ทั้งในดินและน้ำ ในกรณีฝังดินได้เพราะน้ำไม่ลึกนั้นก็จะมีระยะห่างพอประมาณเช่นกัน เพื่อความเจริญเติบโตของพืช พืชที่เจริญเติบโตในน้ำดังกล่าวนี้ ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนใหญ่ปล่อยให้เจริญเติบโตตามธรรมชาติ เพราะเชื่อว่าในดินมีปุ๋ยเพียงพออยู่แล้ว จึงมิได้ใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ใส่ลงไป มีอยู่บ้างบางรายที่ใส่ปุ๋ยเคมีเพื่อเร่งให้เจริญเติบโต จะได้เก็บผลไปขายได้เร็วและมีปริมาณมาก

การปลูกพืชล้มลุกหรือพืชผักสวนครัวนั้นมีการพัฒนาวิธีการมาตามลำดับ จนปัจจุบันถือได้ว่าลงตัวแล้ว ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาสามารถปลูกพืชประเภทนี้ได้เป็นอย่างดี เพราะมีความรู้ความเข้าใจที่สั่งสมกันมาตั้งแต่บรรพชน ในการปลูกนั้นมีทั้งปลูกเพื่อบริโภคในครอบครัวและปลูกเพื่อขาย การปลูกเพื่อบริโภคในครอบครัวนั้นมักปลูกข้าง ๆ บ้านหรือหลังบ้านในเนื้อที่เพียงเล็กน้อย ส่วนการปลูกเพื่อขายนั้นปลูกในบริเวณกว้างในที่สวนหรือที่นา ปัจจุบันนี้พืชล้มลุกหรือพืชสวนครัวมีขายมีตลาดใหญ่ ๆ รองรับ เช่น ตลาดกลางเกษตรหัวอูฐ ที่นครศรีธรรมราช และตลาดอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ดังนั้นปัญหาปลูกพืชเพื่อขายจึงไม่มีปัญหาในเรื่องตลาดอย่างเมื่อก่อน

1.1.2.3 การบำรุงรักษา พืชล้มลุกหรือพืชผักสวนครัวเป็นพืชที่ไม่เข้มแข็ง ทนทานเหมือนพืชยืนต้น ดังนั้นต้องเอาใจใส่ระมัดระวังมากกว่าพืชยืนต้น ดูแลตั้งแต่เรื่องศัตรูพืชจำพวกมดที่จะกินเมล็ดที่ปลูกไว้ หากเห็นมีมดก็ต้องรีบแก้ไข การรดน้ำสม่ำเสมอเป็นสิ่งจำเป็นโดยเฉพาะเมื่อกอต้นออกแล้วหากไม่ได้รดน้ำสัก 2 - 3 วันก็จะตายได้ การดูแลวัชพืชบริเวณที่ปลูกมิให้รบกวนและแย่งอาหารเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง ศัตรูพืชที่กัดกินใบอ่อนจำพวกแมลงและสัตว์ก็ต่อมระมัดระวังเป็นพิเศษ การพรวนดินและการใส่ปุ๋ย

เป็นสิ่งที่ต้องทำตามเวลาอันสมควร ทั้งนี้เพื่อให้พืชเจริญงอกงามได้เต็มที่ ปุ๋ยที่ใช้โดยทั่วไปยังใช้ปุ๋ยอินทรีย์ แต่มีอยู่บ้างที่ใช้ปุ๋ยเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโตของพืช แต่การใช้ปุ๋ยเคมีมีผลเสียต่อดินในระยะยาว ผู้ที่เคยใช้ส่วนหนึ่งได้หันมาใช้ปุ๋ยอินทรีย์จำพวก ปุ๋ยคอก (มูลวัวควาย และไก่) และไปไม่ใบหญ้าเพราะปุ๋ยอินทรีย์บำรุงดินและไม่ส่งผลเสียต่อดินแต่อย่างใด ในการบำรุงรักษาเพื่อให้พืชงอกงามและไม่ถูกทำลายจากศัตรูพืช ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนหนึ่งใช้สมุนไพรกำจัดศัตรูพืช มีบางส่วนที่ใช้สารเคมีและบางส่วนใช้การปลูกพืชผักด้วยการกางมุ้ง เพื่อปลอดจากศัตรูพืชและสารพิษ นอกจากนี้เมื่อต้นอ่อนโตพอสมควร ถ้างอกขึ้นหลายต้นทำให้แน่นเกินไป ทำให้พืชได้อาหารไม่เพียงพอก็ต้องถอนต้นที่ไม่สมบูรณ์น้อยกว่าออกไปให้เหลือ 1 - 2 ต้นเท่านั้น ในกรณีของพืชล้มลุกหรือพืชสวนครัวที่ปลูกในที่ที่มีน้ำขังก็ต้องคอยดูแลมิให้มีสิ่งใดลงไปทำให้น้ำเน่าเหม็น อันจะเป็นอุปสรรคต่อการเจริญเติบโต

1.1.3 การปลูกข้าว ข้าวเป็นพืชสำคัญยิ่งของคนไทยในลุ่มทะเลสาบสงขลา เพราะคนไทยในบริเวณนี้รับประทานข้าวเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวันเหมือนกับคนไทยในส่วนอื่น ๆ ของประเทศและของโลก ด้วยความผูกพันกับข้าวชาวไทยจึงถูกเรียกว่า “กลุ่มวัฒนธรรมข้าว” การปลูกข้าวเพื่อเป็นอาหารของชาวไทยมีมานานจนยากสืบสานว่าเริ่มมาตั้งแต่เมื่อไร และการปลูกเริ่มต้นเป็นอย่างไร อย่างไรก็ตามในการศึกษาเกี่ยวกับวิทยาการเกี่ยวกับการปลูกข้าวและการใช้วิธีการต่าง ๆ เพื่อให้ได้ข้าวบริโภคได้ในลักษณะต่าง ๆ กันนั้น ศึกษาได้จากเอกสารรุ่นเก่า การสัมภาษณ์ และการเข้าไปมีส่วนร่วมในช่วงเวลาที่มีการขยายพันธุ์ข้าว การปลูกข้าวตามฤดูและการแปรรูปเป็นผลผลิตเพื่อการบริโภค การปลูกข้าวของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาอันมีองค์ความรู้ดังนี้

1.1.3.1 พันธุ์ข้าว พันธุ์ข้าวต่าง ๆ ที่เคยปลูกกันมาในพื้นที่นี้ เช่น เล็บนก สังข์หยด ไข่มด มดรีน ดอกพัวร์ นางเหน็บ และนางพญา เป็นต้น พันธุ์ข้าวที่ปลูกกันแต่เดิมสืบทอดกันมาเป็นเวลานานแล้ว นางพญาจะเป็นพันธุ์ข้าวที่มารุ่นหลังด้วยการส่งเสริมของราชการ ต่อมาพันธุ์ข้าวที่ทางราชการโดยกระทรวงเกษตรได้ทดลองพันธุ์ข้าวใหม่ ๆ และส่งเสริมให้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาไปปลูกได้ผลในบางพื้นที่ เช่น ในพื้นที่จังหวัดพัทลุงบางส่วนในการเลือกพันธุ์ข้าวปลูกนั้นจะมุ่งที่ผลิตผลเป็นสำคัญ หากพันธุ์ข้าวใดให้ผลผลิตน้อยก็จะได้ไม่ได้รับความนิยม นอกจากนี้ก็พิจารณาในเรื่องของธรรมชาติด้วยอีกประการหนึ่ง การปลูกข้าวก็คำนึงถึงเรื่องปริมาณในการงอกเช่นเดียวกัน ดังนั้น

การคัดเลือกพันธุ์จึงพิจารณาที่ความสมบูรณ์ของเมล็ดข้าวเป็นหลัก หากเมล็ดข้าวสมบูรณ์ไม่ลีบเล็ก ก็จะใช้เป็นพันธุ์ขยายต่อไป ปัจจุบันชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาปลูกข้าวน้อยลงกว่าเมื่อก่อนเพราะหันไปประกอบอาชีพอื่น ๆ กันมาก ดังนั้นความสนใจในการพัฒนาพันธุ์ข้าวจึงตกอยู่ที่กรมการส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เมื่อทดลองพันธุ์ใหม่ได้ผลก็จะแนะนำ ส่งเสริมให้ชาวนาปลูกข้าวพันธุ์นั้น ๆ สถานที่ทดลองพันธุ์ข้าวที่มีในแถบลุ่มทะเลสาบสงขลา เช่น สถานที่ทดลองพันธุ์ข้าวที่จังหวัดนครศรีธรรมราช และสถานที่ทดลองพันธุ์ข้าวที่จังหวัดพัทลุง เป็นต้น

1.1.3.2 การเตรียมที่ปลูกและเมล็ดพันธุ์ ในการปลูกข้าว

ต้องเตรียมที่ปลูกอย่างดี ไม่เช่นนั้นจะได้ผลผลิตน้อย สิ่งแรกที่ชาวนาต้องทำคือ การไถที่นาเพื่อพรวนดินไม่ให้แน่นเพื่อให้รากของต้นข้าวหยั่งลงไปได้ลึกหาอาหารได้ และเป็นการขจัดวัชพืชด้วย เพราะเมื่อไถดินจะพลิกกลบลงทำให้วัชพืชตาย วัชพืชที่ตายจะเน่าเปื่อยทับถมเป็นอาหารของต้นข้าวต่อไป การไถเมื่อก่อนจะใช้ไถด้วยวัว ควาย ซึ่งใช้คนไถเป็นเครื่องมือในการไถ จะทำให้ดินที่ไถมีก้อนขนาดเล็กและแตก่วนออกมาได้ดี ดินออกมามีลักษณะอย่างนี้ส่งผลดีต่อการเจริญงอกงามของพืช ปัจจุบันไถด้วยรถจักรขนาดใหญ่ ทำให้ดินที่ไถก้อนใหญ่และหนา ทำให้เมล็ดข้าวลดปริมาณในการงอก และไม่เจริญงอกงามเท่าที่ควร ส่วนการใช้รถจักรขนาดเล็กไถนั้น (ประเภทคนเดินตามหลัง หรือที่ชาวนาบ้านเรียกควายเหล็ก) นั้น ขนาดของก้อนดินที่ไถใกล้เคียงกับที่ไถด้วยวัว ควาย แต่ข้อเสียคือ ทำให้ผู้ไถสุขภาพไม่ดี เพราะคันที่จับบังคับกระเทือนมาก ในการไถโดยปกติจะไถ 2 ครั้ง ไถครั้งแรกเรียกว่า “ไถตะ” ไถครั้งที่ 2 “ไถแปร” การไถแปรจะทำให้ก้อนดินแตกย่อยและ่วนส่งผลดีต่อปริมาณผลผลิตของข้าว

ในเรื่องของเมล็ดพันธุ์ข้าว นั้น ส่วนมากชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะใช้พันธุ์ที่เคยปลูกกันมาเป็นส่วนใหญ่ เช่น เล็บนก ไข่มด นางเหน็บ หัวไทร ดอกพร้าว และดอกมะลิ เป็นต้น ส่วนหนึ่งก็ใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวที่สถานที่ทดลองพันธุ์ข้าว กรมส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์แจกให้ พันธุ์ข้าวที่ปลูกได้ผลผลิตสูงคือ พันธุ์ที่ใช้อยู่เดิม ส่วนพันธุ์ที่ทางราชการส่งเสริมนั้นบางพันธุ์ก็เป็นที่ยอมรับ เพราะรสชาติดี และเหมาะกับสภาพที่ดินบางแห่ง โดยเฉพาะในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุงบางแห่งเหมาะต่อการปลูกข้าวหอมดอกมะลิพันธุ์ที่สถานที่ทดลองข้าวในภาคใต้ส่งเสริมอยู่ ในการเลือกพันธุ์นั้นจะเลือกจากขนาดของรวงข้าวและ

ขนาดของเมล็ดเป็นหลัก ถ้ารวงข้าวมีขนาดใหญ่ ยาว และเมล็ดขนาดใหญ่ดูปลั่งปลั่งก็จะเอาทำพันธุ์ปลูกต่อไป ข้าวพันธุ์ที่คัดเลือกไว้ นั้นจะเก็บไว้เป็นอย่างดีไม่ให้ยับยั้ง และระมัดระวังไม่ให้ถูกน้ำ และมดแมงกัดกิน เมล็ดพันธุ์ข้าวต้องเก็บไว้นานพอสมควรจึงจะส่งผลดีต่อการงอกและการเจริญเติบโต

การเตรียมที่ปลูกอีกลักษณะหนึ่ง คือ การไถราดหรือไถคราด การเตรียมที่ลักษณะนี้จะทำถ้าหากว่าการไถหว่านปกติไม่ได้ผล การเตรียมดินแบบไถราดหรือไถคราด จะทำในสภาพที่น้ำขังพื้นที่นาเล็กน้อย ที่เรียกว่า “ไถราดหรือคราด เพราะไถที่ใช้แทนที่จะเป็น “ผาล” ก็จะใช้ “คราด” ที่มีลักษณะเป็นซี่ ๆ ไถ ทำให้ดินที่เกาะติดแตก่วนออก และเวลาไถมีลักษณะเหมือนราดของเหลว เมล็ดข้าวที่ใช้จะแช่น้ำในถังเสียก่อน เพราะพื้นที่นามีน้ำพอที่จะเลี้ยงต้นอ่อน หากไม่แช่น้ำในถังเสียก่อนความมั่นใจในปริมาณที่ออกจะมีน้อย

1.1.3.3 วิธีการปลูก ในการปลูกข้าวนั้นชาวนาลุ่มทะเลสาบ

สงขลาจะใช้ 2 วิธี คือ 1. การปลูกด้วยการหว่าน 2. การปลูกด้วยการดำ (วิธีการปลูกด้วยการหยอดเมล็ดลงในหลุม หรือเรียกว่า “หน้าข้าว” มีอยู่บ้างในกรณีของนาไร่ที่อยู่ในที่สูง แต่มีน้อย)

1. การปลูกด้วยการหว่านหรือนาหว่าน การปลูกด้วยวิธีนี้จะต้องเตรียมพันธุ์ข้าวหรือที่เรียกว่า “ข้าวปลูก” ให้มีปริมาณเพียงพอกับพื้นที่นาที่เตรียมเอาไว้ ช่วงที่หว่านถ้าให้ได้ผลในด้านปริมาณการงอก คือ ช่วงการไถแปร ชาวนาบางรายไม่มีการไถแปรจึงหว่านตั้งแต่ตอนไถตะเลยกก็มี หากพื้นดินร่วนซุยและอุดมสมบูรณ์ก็จะมีปัญหาในการงอกและการเจริญเติบโตของเมล็ด การหว่านเมล็ดข้าวจะต้องหว่านให้กระจายทั่วพื้นที่ที่เตรียมไว้ อย่าให้กระจุกอยู่ที่ใดที่หนึ่งเพราะต้นข้าวจะงอกแน่นเกินไป ศัพท์การทำนาเรียกว่า “หว่านหนา” และถ้าหว่านน้อยเกินไปซึ่งเรียกว่า “หว่านบาง” ก็เสี่ยงต่อการงอกของเมล็ด ถ้างอกน้อยก็เสียประโยชน์ ดังนั้นผู้หว่านข้าวจึงต้องมีความชำนาญจึงจะทำให้มั่นใจได้ในปริมาณการงอกของเมล็ด และเนื่องจากเมล็ดข้าวมีขนาดเล็กมากมองไม่เห็นผู้หว่านจะต้องกะระยะและวงพื้นที่ในการหว่านให้พอดี ไม่เช่นนั้นบางที่เมล็ดจะมากเกินไป บางที่เมล็ดข้าวอาจจะน้อยเกินไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งการหว่านแบบไถราดหรือไถคราด (ทำนาตาม) ด้วยแล้ว จะต้องมีความชำนาญจริง ๆ เพราะจะมองไม่เห็นเมล็ดข้าวเนื่องจากมีน้ำขังพื้นที่

ที่ปลูก เมื่อหวานเสร็จดูปลักระยะหนึ่งหากเห็นว่าบางจุดมีปริมาณการงอกน้อยก็อาจจะหวานช้าลงไป ศัพท์ทางการทำนาของบางแห่งเรียกว่า “ขัดข้าว” ถ้าไม่หวานช้าก็ไว้ค่อยซ่อม (ใช้ต้นกล้า) เมื่อมีน้ำขังที่นา

2. การปลูกด้วยการดำหรือนาดำ การปลูกข้าวด้วยการดำ หมายถึง การเอาต้นกล้า (ต้นข้าวที่โตพอสมควร) ปักลงในดินให้รากฝังลงไปพอประมาณ ในการดำนาหรือบางแห่งใช้ว่า ปักดำนั้นมี 2 ลักษณะ ลักษณะแรกใช้ไม้ปัก (ภาษาใต้เรียกว่า ถั่ง) นำก่อนแล้วเอาต้นกล้าใส่ในมือกดดินข้าง ๆ ปิดปากหลุม ไม้ที่ปักนำก่อนชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเรียกว่า “ไม้ถั่ง” คือไม้ที่ใช้ปักหรือทิ่มลงไปดิน ลักษณะของไม้โคนจะทำให้แหลมกลมลักษณะคล้ายลูกข่าง ลักษณะที่สองการปักดำโดยไม่ใช้ไม้ถั่งปักนำก่อน การดำแบบนี้ทำบ้างในกรณีที่ดินในการทำนาร่วนซุย เพียงเอามือกดลงไปก็ฝังรากต้นกล้างลงในดินที่นาได้

ต้นกล้าที่เอามาปักดำนั้นจะต้องมีความสมบูรณ์ ต้นแข็งแรงพอที่สู้กับศัตรูพืชและภัยจากเหตุต่าง ๆ โดยปรกติต้นกล้าจะปลูกหรือหวานเอาไว้ เมื่อโตจึงนำไปปักดำในที่ว่างเพราะเจตนาหรือว่างเพราะข้าวที่หวานไว้งอกไม่มากพอ ในกรณีที่ข้าวงอกน้อยไป แล้วมีปักดำเพิ่มนั้นเรียกกันว่า “การดำซ่อม” การปักดำซ่อมจะช่วยเพิ่มผลผลิตข้าวให้มากขึ้น ในกรณีที่ไม่มีต้นกล้าของตนเองที่จะใช้ปักดำนั้น เมื่อก่อนชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะใช้วิธีขอต้นกล้าของญาติ ๆ หรือเพื่อนบ้าน เมื่อเจ้าของให้ก็จะไปถอนเอา หากต้องการจำนวนมากก็ใช้วิธี “ออกปาก” (ลงแขก) ญาติ ๆ และเพื่อนบ้านให้ไปช่วยถอน ปัจจุบันมีการขายต้นกล้าทั้งแบบที่ถอนเอาเองและเจ้าของถอนไว้ให้แล้ว ราคาของต้นกล้าที่ถอนไว้จะแพงกว่าราคาที่ไปถอนเองพอสมควร จะเห็นได้ว่าสังคมของชาวนาจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยเช่นเดียวกับสังคมอื่น ๆ ต้นกล้าที่เมื่อก่อนเคยแบ่งปันให้กันก็มีการขาย เหตุทั้งนี้เพราะเศรษฐกิจของโลกและสังคมเป็นสิ่งกำหนด

1.1.3.4 การบำรุงรักษา การบำรุงรักษาข้าวที่ปลูกลงไปไม่ว่าด้วยการหวานหรือการปักดำ มีหลายระยะ ในกรณีของการหวานนั้นต้องคอยระมัดระวังในเรื่องเมล็ดพันธุ์ที่จะถูกนกหนูเอาไปกิน การดูแลรักษาที่ใช้หุ่นไล่กาไล่นก ถ้าที่นาอยู่ใกล้ก็อาจจะให้ลูกหลานที่ไม่มีภารกิจอะไรคอยดูแลบ้าง ในกรณีหนูที่กินเมล็ดข้าวก็ใช้วิธีการเบี้อหรือกับดักก็มี เมื่อต้นข้าวเริ่มงอกก็ยังคงต้องดูแลเช่นเดิม และต้องเพิ่มเรื่องน้ำที่หล่อเลี้ยง

ต้นอ่อนด้วย หากฝนไม่ตกน้ำหล่อเลี้ยงไม่เพียงพอก็ต้องหาวิธีการทดน้ำจากที่อื่น จากห้วยหนอง หรือลำคลองมาใส่ที่นา ไม่เช่นนั้นจะทำให้ต้นอ่อนตาย ด้วยเหตุนี้เองชาวนาจึงต้องคิดเตรียมการเรื่องนั้นเอาไว้ก่อน เมื่อมีปัญหาจะแก้ปัญหาได้ทันที ปัจจุบันการชลประทานแถบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลามีการพัฒนาไปมาก ทำให้ชาวนามีน้ำทำนาได้ตลอดทั้งปี บางแห่งมีการทำนาปีละ 2 ครั้ง เป็นการเพิ่มรายได้และผลผลิตของครอบครัว และสังคม โครงการด้านชลประทานที่กำลังดำเนินการอย่างจริงจัง เพื่อผลผลิตด้านการเกษตรของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาคือ โครงการพระราชดำริลุ่มน้ำปากพนัง ซึ่งอยู่ในบริเวณที่เรียกว่าลุ่มทะเลสาบสงขลาเช่นกัน จุดสำคัญ คือ การทำให้เกษตรกรบริเวณนี้มีน้ำในการปลูกข้าว และพืชอื่น ๆ อย่างเพียงพอ อีกทั้งแก้ปัญหาในเรื่องการทำนาข้าวกับนาทุ่งด้วย เพราะในบริเวณที่ทำนาทุ่งไม่สามารถทำนาข้าวได้เนื่องจากน้ำเค็ม ด้วยเหตุนี้โครงการนี้จึงกำหนดพื้นที่ในการทำนาข้าวและนาทุ่งให้ชัดเจนเพื่อมีน้ำเค็มส่งผลกระทบต่อในการปลูกข้าว อีกทั้งยังมีโครงการทำน้ำเสียจากนาทุ่งให้กลับคืนสภาพดี ไม่เป็นอันตรายต่อพืชและสัตว์น้ำด้วย ในอนาคตข้าวบริเวณลุ่มน้ำปากพนัง เช่น อำเภอปากพนัง เขียวใหญ่ หัวไทร และชะอวด จะมีปริมาณและคุณภาพดีดั้งเดิมหรือมากกว่า สมกับที่บริเวณนี้ได้ชื่อว่า “อู่น้ำอู่น้ำของเมืองนครศรีธรรมราช และภาคใต้” สิ่งที่ต้องดูแลอีกอย่างนอกจากน้ำคือวัชพืช

ในกรณีของต้นข้าวที่ปักดำไว้นั้นต้องคอยดูแลในเรื่องของศัตรูพืชพวกปูและแมลงจะกัดกิน วิธีการกำจัดปูก็ใช้การจับด้วยวิธีต่าง ๆ ทั้งด้วยมือเปล่า และเครื่องมือ ส่วนแมลงก็พยายามทำลายไข่ที่ติดอยู่บนใบข้าว ปัจจุบันชาวนาต้องการความรวดเร็วมักจะใช้ยาฆ่าแมลงฉีด นอกจากนี้ก็ต้องคอยกำจัดวัชพืชด้วยวิธีการต่าง ๆ ทั้งด้วยมือและยาฉีด

การทำให้ต้นข้าวเจริญเติบโตก็เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องทำ คือ การใส่ปุ๋ย เมื่อก่อนดินยังอุดมสมบูรณ์อยู่ ไม่มีการใส่ปุ๋ย เมื่อดินลดความอุดมสมบูรณ์จึงต้องใส่ปุ๋ย ปุ๋ยที่ใช้เป็นปุ๋ยอินทรีย์ (ปุ๋ยเคมี) แทบทั้งสิ้น มีอยู่น้อยมากที่ใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ทั้งนี้เพราะที่นาที่ทำมีพื้นที่ที่หลายไร่ ปุ๋ยอินทรีย์มีจำนวนไม่มากพอ อย่างไรก็ตามยังมีชาวนาในลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนหนึ่งที่ยังคงอาศัยปุ๋ยอินทรีย์โดยธรรมชาติ คือ ต้นพืช ต้นข้าวที่เก็บเกี่ยวแล้วที่ไถกลบฝังดินเนาเปื่อยอยู่ในที่นา จากการบอกเล่าของชาวนา บอกว่าที่นาที่หวานหรือใช้ปุ๋ยเคมีในการปลูกจะต้องใช้ปุ๋ยเคมีในการปลูกครั้งต่อไปเรื่อย ๆ ไม่เช่นนั้นข้าวจะไม่เจริญเติบโต

เมื่อต้นข้าวเจริญเติบโตมากพอและออกรวงมีเมล็ดก็ต้องคอยเอาใจใส่เกี่ยวกับนก หนู และศัตรูพืชต่าง ๆ จะกัดกิน วิธีการเช่นเดียวกับช่วงที่ต้นข้าวเริ่มโต อย่างไรก็ตามการกำจัดศัตรูพืชนั้นทำได้เพียงส่วนหนึ่ง เพราะการกำจัดศัตรูพืชทำได้เป็นครั้งคราว ดังนั้นในปีหนึ่งผลผลิตที่ควรจะได้ต้องสูญเสียไปกับศัตรูพืชจำนวนไม่น้อยทีเดียว

1.1.3.5 การเก็บเกี่ยวผลผลิต ผลผลิตจากการปลูกข้าวคือเมล็ดข้าว ซึ่งจะนำไปแปรรูปเป็นอาหารในลักษณะต่าง ๆ ต่อไป ในการเก็บเกี่ยวข้าวนั้นชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนใหญ่ใช้แกะ (บางแห่งออกเสียงแกละ) ในการเก็บเกี่ยว โดยเกี่ยวครั้งละ 1 รวง หรือ 2 รวง เนื่องจากเกี่ยวได้ครั้งละเพียงเล็กน้อย จึงต้องใช้เวลานาน หากต้องการให้เกี่ยวใช้เวลาน้อยก็ต้องใช้ผู้เกี่ยวหลายคน ดังนั้นบางครั้งก็ใช้วิธีการ “ออกปาก” (ลงแขก) ในวงศญาติ และเพื่อนบ้าน แต่ปัจจุบันจะใช้ว่าการจ้างให้เกี่ยวข้าว การที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลานิยมเกี่ยวข้าวด้วยแกะ เพราะสะดวกต่อการขนย้ายเลี้ยงข้าว (เลี้ยงหมายถึง การเอารวงข้าวจำนวนมาก ๆ มารวบผูกเข้าด้วยกัน) และการนำไปเก็บเรียงไว้ที่ยุ้งข้าว (ภาษาใต้เรียกว่า ห้องข้าว) ก็ดูสวยงาม อย่างไรก็ตามปัจจุบันมีการใช้เคียวเกี่ยวข้าวแบบภาคกลางอยู่บ้าง การเกี่ยวข้าวด้วยเคียวจะต้องเก็บไว้ในนาจะต้องนวดออกเป็นเมล็ดเสียก่อน จึงจะขนย้ายไปยังที่เก็บได้ ผลผลิตข้าวที่ได้ในแต่ละครั้งที่ทำนาจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ พันธุ์ข้าวที่จะใช้ต่อไป ข้าวบริโภค และข้าวเพื่อจะขาย ในกรณีที่ได้ผลผลิตข้าวน้อยก็จะมีในส่วนที่ 3 ในการพัฒนาการเก็บเกี่ยวผลผลิตนั้น ในด้านวิทยาการชุมชนคงอยู่ที่การใช้แกะและเคียวที่จะทำให้เครื่องมือสองอย่างนี้มีความสะดวกในการใช้ และมีประสิทธิภาพในการเก็บเกี่ยวยิ่งขึ้นตามลำดับ ส่วนเครื่องมือสมัยใหม่ที่เป็นวิทยาการจากภายนอกในการเก็บเกี่ยวเริ่มมีบ้าง คือ การเกี่ยวด้วยเครื่องจักรซึ่งต้องใช้ค่าใช้จ่ายสูง ทำให้รายได้ที่ควรจะได้ลดลงไป

ข้าวเป็นอาหารหลักของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา และชาวไทยโดยทั่วไป ดังนั้นการปลูกข้าวจึงเป็นเรื่องที่สำคัญมาก ด้วยเหตุนี้แม้จะมีปัญหาต่าง ๆ ในการปลูกไม่ว่าเรื่องน้ำ หรือค่าใช้จ่ายในการปลูกข้าวจะสูงขึ้นก็ตาม ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนใหญ่ก็ยังคงดำเนินอาชีพการทำนาต่อไปเยี่ยงบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมาเป็นเวลาพัน ๆ ปีแล้ว และพยายามพัฒนาวิทยาการด้านนี้มาตามลำดับ

1.2 การเลี้ยงสัตว์ การเลี้ยงสัตว์เป็นการใช้วิทยาการที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพชน เพื่อการดำรงอยู่ คือเลี้ยงเพื่อรับประทาน หากมีเหลือจึงจะมีการแลกเปลี่ยนซื้อขายกันภายในกลุ่มของตนหรือกลุ่มอื่น ๆ ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา มีวิทยาการเกี่ยวกับเรื่องนี้ ดังนี้

1.2.1 การเลี้ยงสัตว์ใหญ่ การเลี้ยงสัตว์ใหญ่ เช่น วัว ควาย แพะ แกะ และหมู เป็นต้น การเลี้ยงสัตว์เหล่านี้ต้องให้ความเอาใจใส่ตามสมควรเพื่อให้สัตว์เจริญเติบโตใช้ประโยชน์ได้ไม่ว่าเพื่อเป็นอาหาร ใช้งาน หรือจำหน่าย ในการเลี้ยงแยกเป็นรายละเอียดได้คือ

1.2.1.1 พันธุ์ของสัตว์ พันธุ์ของสัตว์แต่ละชนิดจะเลือกพันธุ์ที่เป็นที่พอใจทั้งรูปร่างและสีขน พันธุ์สัตว์ที่ได้เมื่อก่อนได้มาด้วยการให้กัน หรือยืมตัวผู้ให้ไปผสมพันธุ์กับตัวเมีย และการซื้อขายสัตว์พันธุ์ดีมีคุณภาพนั้นอาจจะดูรายละเอียดถึงความอดทน และความมีรสชาติของเนื้อด้วย อย่างไรก็ตามชาวลุ่มทะเลสาบส่วนหนึ่งจะเลี้ยงสัตว์โดยไม่ค่อยสนใจในเรื่องพันธุ์สัตว์ก็มี เพราะถือว่าสัตว์ที่เลี้ยงนั้นมีการพัฒนาโดยตัวของมันเอง เนื่องจากเลี้ยงโดยอิสระให้สัตว์ไปไหนมาไหนได้เกือบตลอดเวลา และมีการผสมพันธุ์กันในกลุ่มของสัตว์ที่เลี้ยงไว้ ปัจจุบันทางราชการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์มีการให้คำปรึกษาในเรื่องพันธุ์สัตว์ที่เลี้ยง และมีการแจกพันธุ์สัตว์ที่ผ่านการทดลองแล้วให้เลี้ยง ดังนั้นชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจึงมีวิทยาการในเรื่องพันธุ์สัตว์มากขึ้น และนำเอาวิทยาการที่ได้ใหม่ไปผสมผสานกับวิทยาการเก่าที่ได้มาจนสามารถพัฒนาในด้านพันธุ์สัตว์ของตนได้

1.2.1.2 สถานที่เลี้ยง สถานที่เลี้ยงเมื่อก่อนคือบริเวณบ้านและทุ่งนา โดยปล่อยให้สัตว์มีอิสระหาอาหารกินเองตามธรรมชาติ ถ้าเป็นวัว ควาย แพะ แกะ ก็และเล็มหญ้าไปเรื่อยตามที่ที่มีหญ้าอุดมสมบูรณ์ เมื่อกลับมาบ้านสัตว์เหล่านี้ก็จะมีหญ้าที่ผู้เลี้ยงจัดเตรียมเอาไว้ด้วยการตัดเอามาอาจจะตัดเองหรือจ้างตัด สัตว์ที่เลี้ยงถ้ามีจำนวนมากเรียกว่า “ฝูง” เช่น เลี้ยงวัวฝูง เลี้ยงควายฝูง หากเลี้ยงเป็นฝูงคือ เป็นสิบตัวขึ้นไปก็จะมีผู้เลี้ยงหรือผู้รับจ้างเลี้ยงคอยติดตามฝูงสัตว์ไปในที่ต่าง ๆ ด้วย เพื่อให้สัตว์อยู่ในฝูงและป้องกันอันตรายต่าง ๆ ในการเลี้ยงบางส่วนก็จะทำคอกสัตว์ซึ่งบางที่อยู่ใต้ถุนบ้าน ในกรณีที่สัตว์มีจำนวนน้อย ถ้าสัตว์มีจำนวนมากก็จะทำคอกแยกต่างหากจากบ้าน แต่ไม่ไกลจากบ้าน การทำคอกเอาไว้เพื่อมิให้สัตว์ออกไปที่อื่นในตอนกลางคืน อีกทั้งป้องกันการ

ลักษณะได้ระดับหนึ่งด้วย การเลี้ยงหมูถ้าเลี้ยงไม่มาก ในสมัยก่อนก็ใช้การเลี้ยงแบบปล่อยอิสระเช่นกัน หมูจึงหาอาหารได้ในทุกที่ที่ไปถึงและตลอดเวลา แม้จะเลี้ยงด้วยการปล่อยเป็นอิสระ แต่หมูที่เลี้ยงจะกลับบ้านเมื่อถึงเวลาค่ำ การเลี้ยงแบบปล่อยอิสระจึงเป็นการเลี้ยงที่นำสนใจตรงที่สัตว์ที่เลี้ยงรู้จักสถานที่ที่อยู่เหมือนกับคน ซึ่งเป็นสัตว์ที่รักหวงถิ่นที่อยู่ อย่างไรก็ตาม การเลี้ยงหมูปล่อยอิสระในปัจจุบันมีอยู่น้อย และหันมาเลี้ยงแบบขังคอก การเลี้ยงแบบหลังนี้จะให้หมูอยู่ในคอกตลอดเวลา และให้อาหารเต็มๆที่เรียกว่า “หมูขุน” เพื่อจะได้ขยายเร็ว ๆ

1.2.1.3 อาหารสัตว์และการดูแลรักษา อาหารของวัว ควาย และแพะ นั้นคือ หญ้าที่มีอยู่ในบริเวณบ้านและไร่นา ดังนั้นเมื่อเลี้ยงแบบอิสระคือปล่อยให้ไปในที่ต่าง ๆ ได้ สัตว์เหล่านี้ก็จะและเล็มหญ้าเอง และเป็นปกติของสัตว์เหล่านี้ที่จะกินอาหารเกือบตลอดเวลา หากที่ใดมีหญ้าและใบไม้ที่สัตว์กินได้ ที่นั่นก็จะเป็นแหล่งอาหารสัตว์ และสัตว์จะไปหาแหล่งเช่นนี้เองเมื่อได้รับการปลดปล่อย ในกรณีการเลี้ยงเป็นฝูงนั้น ผู้เลี้ยงจะพาสัตว์ไปในที่มีหญ้าที่อุดมสมบูรณ์และคอยดูแลโดยตลอด เมื่อถึงเวลาก็กากกลับ สัตว์เลี้ยงด้วยวิธีปล่อยจะกลับที่อยู่เอง ถ้าผิดเวลาแล้วไม่กลับเจ้าของจะต้องติดตามเพราะสัตว์อาจจะหลงทางหรือไม่ก็ถูกขโมย การเลี้ยงสัตว์โดยวิธีไม่ปล่อยคือ ล่ามเชือกเอาไว้หรือขังคอกไว้ก็เป็นหน้าที่ของเจ้าของหรือผู้เลี้ยงดูที่จะต้องพาสัตว์ที่ล่ามไปล่ามในที่ที่มีหญ้า ส่วนที่ขังคอกก็ต้องตัดหญ้าหรือจัดหาหญ้ามาให้สัตว์กิน (สัตว์ที่ปล่อยเมื่อกลับถึงที่อยู่เจ้าของที่เอาใจใส่ก็จะเอาหญ้าให้กินเช่นกัน) ในกรณีของหมู เป็ด ไก่ ก็จัดอาหารพวกรำข้าวหรืออาหารหมูมาให้

ถ้าเห็นสัตว์ทำทางผิดปกติก็จะรู้ว่ามันมีโรคก็จัดทำหรือจัดหายาสมุนไพรรักษาตามข้อสันนิษฐานว่าเป็นโรคนั้น ๆ สมัยปัจจุบันมีสัตวแพทย์ให้ความรู้และช่วยแนะนำในการดูแลรักษา ทำให้การรักษามีการพัฒนายิ่งขึ้น นับว่าเป็นการพัฒนาเกี่ยวกับการดูแลรักษา สัตว์ของชาวบ้านอย่างหนึ่ง อย่างไรก็ตามการรักษาแบบเดิมที่สืบทอดกันมากก็ยังคงใช้กันอยู่

ในด้านที่อยู่ของสัตว์ก็จะให้อยู่ในที่ไม่เปียกชื้นและปลอดภัยจากภัยอันตรายต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสัตว์ใหญ่จะทำคอกเอาไว้ป้องกันขโมยด้วย เพราะเมื่อก่อนการลักขโมยวัวควายยังมีอยู่

1.2.1.4 ชนิดของสัตว์ที่เลี้ยง สัตว์ที่เลี้ยงกันในลุ่มทะเลสาบ

สงขลา ได้แก่ วัว ควาย แพะ และหมู วัวเป็นสัตว์ที่เลี้ยงมากในสมัยก่อน เพราะใช้ไถนา ขายเป็นอาหาร ส่วนควายเลี้ยงไม่มากนัก นิยมใช้ไถนาเล็กน้อยและส่วนหนึ่งเลี้ยงขาย การเลี้ยงวัวในระยะหลังได้รับการส่งเสริมจากทางราชการมาก คือ การเลี้ยงวัวเนื้อและวัวนม เพื่อขาย ทางราชการแจกลูกวัวและแม่พันธุ์วัวเพื่อให้ผู้เลี้ยงขยายพันธุ์ต่อไป ด้วยเหตุนี้จึงเกิดการเลี้ยงวัวเพื่อเศรษฐกิจอย่างจริงจัง จนกระทั่งเกิดการตั้งสหกรณ์เกี่ยวกับโคนมและการผลิตน้ำนมโคขึ้น การผลิตนมจากโคในลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ทำได้สำเร็จนั้นสืบเนื่องมาจากการใช้วิทยาการดั้งเดิมที่มีอยู่ร่วมกับวิทยาการสมัยใหม่ ซึ่งเป็นวิทยาการจากภายนอกเข้าไป การผลิตน้ำนมโคเมื่อวิทยาการจากภายนอกเข้าไปจะมีกระบวนการเกี่ยวกับการฆ่าเชื้อโรคมากกว่าเมื่อก่อน เมื่อก่อนน้ำนมโคหรือควาย เมื่อบีบออกจากเต้าแล้วจะดื่มกันเลย หรืออาจจะเอาไปต้มก่อนจะดื่มก็มี ปัจจุบันมีการผ่านขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรคที่ใช้ความร้อนต่าง ๆ กัน เช่น พาสเจอร์ไรส์และไฮโมจิไนท์ เป็นต้น ดังนี้แสดงให้เห็นว่าวิทยาการชุมชนเกี่ยวกับน้ำนมโคนั้นได้พัฒนามาและจะต้องพัฒนาต่อไป อีกทั้งจะขยายปริมาณการผลิตน้ำนมจากโคให้มากกว่าที่เป็นอยู่

การเลี้ยงแพะ มีการเลี้ยงโดยทั่วไปในกลุ่มของพี่น้องไทยที่นับถือศาสนาอิสลาม การเลี้ยงนิยมเลี้ยงแบบธรรมชาติ คือปล่อยให้หากินอย่างอิสระ บางครั้งจะพบแพะอยู่บนท้องถนนและในตลาดที่อยู่ใกล้บ้านที่เลี้ยงแพะ ทั้งนี้เพราะแพะเป็นสัตว์ที่มีความคุ้นเคยกับคน นอกจากการเลี้ยงแพะลักษณะนี้แล้วยังมีการเลี้ยงเป็นจำนวนมากเรียกว่า ฟาร์ม มีอยู่ตามสมควรโดยเฉพาะที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา ในอำเภอนี้มีการส่งเสริมการเลี้ยงแพะกันอย่างจริงจังจนมีนายอำเภอคนหนึ่งได้รับสมญาว่า “นายอำเภอแพะ” คือนายอำเภอเสถียร ชัยรัตน์ (ปัจจุบันเป็นรองผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา) การเลี้ยงหมูมีการเลี้ยงโดยทั่วไปทั้งลักษณะเลี้ยงตามธรรมชาติ และเลี้ยงเป็นจำนวนมากในคอก เรียกว่า ฟาร์ม ซึ่งต้องซื้อหาอาหารสำเร็จรูปที่มีขายอยู่ในตลาด การเลี้ยงลักษณะนี้มีบริษัทเข้าไปมีส่วนในด้านต่าง ๆ บางแห่งบริษัทเข้าดำเนินการเองทั้งหมดแล้วผู้เป็นเจ้าของที่เลี้ยงเป็นเพียงผู้รับจ้างเลี้ยง ได้รับเงินค่าจ้างตามที่ได้ตกลงกัน

1.2.2 การเลี้ยงสัตว์เล็ก สัตว์เล็กที่เลี้ยงกันในลุ่มทะเลสาบสงขลา

ได้แก่ เป็ด ไก่ ห่าน และนกกกระทา การเลี้ยงสัตว์ทั้ง 4 ชนิดนี้ มีความแตกต่างกันออก

ไปบ้างในเรื่องของการเลี้ยง คือ การเลี้ยงเปิด ไร่ และห่าน มีการเลี้ยงแบบธรรมชาติได้ แต่นกกระทาจะเลี้ยงแบบขัง การเลี้ยงเปิด ไร่ และห่านแบบธรรมชาตินั้นเป็นสิ่งที่กระทำ สืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านานแล้วตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ สัตว์ทั้ง 3 ชนิด นี้มีความพิเศษคือ มีความใกล้ชิดกับคนและเมื่อไปหาอาหารนอกบ้านจะกลับเองโดยไม่ต้องเป็นภาระของผู้เลี้ยง การเลี้ยงแบบปล่อยตามธรรมชาติ ผู้เลี้ยงจะหยัดค่าใช้จ่ายเรื่องอาหาร เมื่อสัตว์กลับถึงบ้านก็เพียงเอาเศษอาหารหรืออาหารที่เตรียมไว้เพียงส่วนน้อยก็พอกับความต้องการของสัตว์ เพราะสัตว์ได้กินอาหารจากที่อื่นมาแล้ว การเลี้ยงแบบธรรมชาติจะเลี้ยงจำนวนไม่มาก การเลี้ยงจำนวนมากจะเลี้ยงแบบจำกัดบริเวณหรือการขัง การเลี้ยงแบบนี้ผู้เลี้ยงจะต้องจัดหาอาหารให้เพียงพอ ไม่เช่นนั้นจะทำให้สัตว์ไม่เจริญเติบโต และให้ผลผลิตน้อยไม่ว่าเนื้อหรือไข่

1.2.2.1 พันธุ์ของสัตว์ พันธุ์สัตว์ที่เลี้ยงไม่ว่า เปิด ไร่ และห่าน เป็นพันธุ์ที่คนรุ่นก่อน ๆ เลี้ยงกันมา มีการผสมพันธุ์ในกลุ่มที่เลี้ยงกันเองเป็นส่วนใหญ่ มีอยู่บ้างที่มีการนำเอาพันธุ์ใหม่จากภายนอกเข้าไปด้วยการนำลูกสัตว์ไปเลี้ยงหรือนำเอาพ่อพันธุ์ แม่พันธุ์ไปผสมกับสัตว์ที่เลี้ยงอยู่เดิม พันธุ์ของสัตว์ที่เลี้ยงจึงมีการเพิ่มพันธุ์บ้าง ปัจจุบันกรมการส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีบทบาทในการเลี้ยงสัตว์ชนิดนี้ จึงทำให้มีการพัฒนาพันธุ์สัตว์เพื่อให้ได้ปริมาณในการผลิตสูงขึ้น เช่น ไข่เนื้อ จะเลี้ยงใช้เวลาไม่นาน ก็จะสามารถจำหน่ายได้ นอกจากพันธุ์แล้วไก่เนื้อโตได้เร็วเพราะสูตรในการให้อาหารและการดูแลรักษาด้วย พันธุ์สัตว์อีก 3 ชนิด คือ เป็ด ห่าน และนกกระทานั้น ยังคงเป็นพันธุ์ที่มีมาแต่เดิม ไม่ค่อยมีการผสมพันธุ์ใหม่หรือนำพันธุ์ใหม่จากที่อื่นเข้ามาเลี้ยง โดยเฉพาะนกกระทาซึ่งเลี้ยงกันไม่มากนัก ยังคงพันธุ์เดิมอยู่ การขยายพันธุ์ของสัตว์เลี้ยงเหล่านี้ ทำโดยการฟักด้วยแม่พันธุ์และการฟักด้วยเครื่อง การฟักด้วยเครื่องคือ การใช้ความร้อนจากไฟฟ้าหรือตะเกียงโดยทำที่ฟักเป็นกล่องควบคุมความร้อนให้พอดีกับความร้อนของแม่สัตว์ฟัก การฟักเครื่องจะได้ปริมาณมากจึงทำให้ขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว ดังนั้นจึงมีการฟักไข่ของสัตว์เหล่านี้เพื่อขายกัน

1.2.2.2 สถานที่เลี้ยง การเลี้ยงเปิด ไร่ และห่าน เมื่อก่อนเลี้ยงตามธรรมชาติ คือปล่อยให้อิสระ ดังนั้น สถานที่เลี้ยงคือ บริเวณบ้านและพื้นที่โดยทั่วไป การเลี้ยงลักษณะนี้ทำให้สัตว์เลี้ยงหาอาหารได้ตลอดเวลา อาหารที่มีอยู่ เช่น กุ้ง

หอย ปู ปลา พืช และแมลง เป็นต้น การจะเลี้ยงแบบนี้ได้ต้องอยู่ในที่บริเวณกว้าง ๆ และมีบ้านเรือนไม่หนาแน่น ได้แก่ พื้นที่ในชนบท สัตว์ที่เลี้ยงแบบธรรมชาติจะออกจากที่ อยู่ (ที่นอน) และกลับเองเป็นเวลา สถานที่เลี้ยงอีกอย่างหนึ่งคือ เล้าหรือที่ขัง การเลี้ยง แบบนี้จำกัดบริเวณให้อยู่เฉพาะที่ มักใช้กับการเลี้ยงจำนวนมาก วัสดุที่นำมาทำเป็นเล้า หรือคอกเพื่อจำกัดบริเวณนั้นได้แก่ ไม้ ไม้ไผ่ และตาข่าย ที่ทำจากเหล็กหรือพลาสติก การเลี้ยงแบบหลังนี้เจ้าของจะต้องให้อาหารเองทั้งหมด เพราะสัตว์ไม่ได้ออกไปหาอาหาร ค่าใช้จ่ายจะสูงกว่าการเลี้ยงแบบแรก การเลี้ยงแบบขังนั้นเป็นสิ่งที่เพิ่งเกิดขึ้นเมื่อมีเป้าหมายเพื่อการขาย ไม่ว่าจะขายไข่หรือขายตัว สัตว์ที่เลี้ยงแบบขังอย่างเดียวนั้นคือ นกกระทา

1.2.2.3 อาหารสัตว์และการดูแลรักษา อาหารของสัตว์ที่

เลี้ยงแบบปล่อยอิสระนั้นมีหลากหลายอย่างทั้ง แมลง ปู ปลา กุ้ง หอย และพืชต่าง ๆ ที่มีอยู่ทั่วไป นอกจากนี้ยังมีอาหารที่ผู้เลี้ยงเตรียมเอาไว้ให้ด้วยอาจจะเป็นข้าวเปลือก หรืออาหารที่ซื้อมา ส่วนสัตว์ที่เลี้ยงแบบจำกัดบริเวณ (ขัง) นั้นผู้เลี้ยงต้องจัดหาอาหารมาเลี้ยง ทั้งหมด ดังนั้นการใช้จ่ายเรื่องค่าอาหารจึงสูง แต่มีความเชื่อมั่นในผลผลิตว่าต้องได้คุ้มกับ ที่ลงทุนในการดูแลรักษานั้นสัตว์เลี้ยงปล่อยอิสระจะดูแลรักษาน้อยเพราะพึ่งพาตัวเองเป็นหลัก ผู้เลี้ยงคอยดูแลว่ากลับถึงที่อยู่แล้วหรือไม่เมื่อใกล้ค่ำ สัตว์เลี้ยงแบบปล่อยจะมีความ แข็งแรงเนื่องจากได้ออกกำลังกาย ดังนั้นจึงไม่ค่อยเป็นโรค ส่วนสัตว์เลี้ยงแบบขังผู้เลี้ยงจะดูแล รักษามากกว่า ตั้งแต่ต้องดูแลที่ขังให้สะอาดเพื่อมิให้สัตว์เป็นโรค ต้องดูแลเรื่องน้ำและ อาหาร เมื่อสัตว์ป่วยก็ต้องหาการรักษาให้ทันการไม่เช่นนั้นจะเป็นโรคระบาดอย่างรวดเร็ว สัตว์เลี้ยงแบบขังไม่ค่อยได้ออกกำลังกายจึงมีภูมิต้านทานโรคน้อยกว่าสัตว์เลี้ยงแบบปล่อย อย่างไร ก็ตาม สัตว์เลี้ยงแบบปล่อยเมื่อเจ็บป่วยก็ต้องหาการรักษาเช่นเดียวกัน ยาที่รักษาเมื่อก่อนมี ยาสมุนไพรเป็นหลัก ภายหลังมียาสัตว์แบบแผนปัจจุบันใช้ ทำให้มีความสะดวกยิ่งขึ้น การใช้ยาแผนปัจจุบันมีทั้งยาให้กินและยาฉีด แรก ๆ มีเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานทางการ เกษตรเป็นผู้ดำเนินการ ครั้นมีการแนะนำการใช้ยาและวิธีใช้ผู้เลี้ยงก็ดำเนินการรักษาเอง เมื่อมีปัญหาอะไรก็ปรึกษาเจ้าหน้าที่หน่วยงานเกษตร การเลี้ยงดูรักษานั้นในเรื่องความ สะอาดเป็นเรื่องสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเลี้ยงแบบขังจำนวนมาก ๆ หากไม่สะอาดก็ ทำให้เกิดโรคและติดต่อกันได้ง่าย นอกจากนี้ในเรื่องความปลอดภัยของสัตว์เลี้ยงก็เป็นอีก เรื่องหนึ่งที่จะต้องเอาใจใส่ ไม่ว่าจะเป็นความปลอดภัยจากสัตว์ร้าย คน หรือภัยธรรมชาติ

1.2.2.4 ประเภทของสัตว์เลี้ยง สัตว์เลี้ยงขนาดเล็กที่นิยม

เลี้ยงกันในลุ่มทะเลสาบสงขลา ได้แก่ เป็ด ไก่ ห่าน และนกกระทา สัตว์เหล่านี้เลี้ยงเพื่อกินเป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นแต่ละรายจึงเลี้ยงจำนวนไม่มาก ในส่วนที่เลี้ยงเพื่อขายนั้นจะเลี้ยงจำนวนมากและเลี้ยงแบบขัง สัตว์เลี้ยงทุกชนิดที่กล่าวนี้เลี้ยงเพื่อเอาไข่ และเอาเนื้อได้ทั้งสองอย่าง ดังนั้นในการเลี้ยงจึงต้องเลือกพันธุ์ ถ้าต้องการเอาไข่โดยเฉพาะไก่ต้องเลือกพันธุ์ไข่ดก ถ้าต้องการเอาเนื้อก็ต้องเลือกไก่พันธุ์เนื้อ ส่วนเป็ด ห่าน และนกกระทานั้น ไม่ต้องเลือกพันธุ์เพราะให้ผลผลิตทั้ง 2 อย่าง เหมือน ๆ กัน

2. การทำประมงและเครื่องมือจับปลา การทำประมงเป็นสิ่งที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาทำกันมาก วิทยาการด้านนี้มีการสืบทอดและพัฒนาตามลำดับ เหตุสำคัญที่ทำให้มีการทำประมงกันมากเป็นเพราะความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่นี้ ซึ่งมีทั้งส่วนที่ติดกับทะเลและมีแม่น้ำลำคลองจำนวนมาก ดังนั้นสัตว์น้ำทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มจึงมีอยู่โดยทั่วไป วิทยาการด้านการประมงของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามีความรุ่งเรืองมานาน และมีการใช้วิทยาการด้านนี้อย่างต่อเนื่องและในวงกว้าง ในที่สุดจึงมีการตั้งวิทยาลัยการประมงติณสูลานนท์ขึ้นที่จังหวัดสงขลา ทั้งนี้เพื่อให้วิทยาการด้านนี้ได้มีการสืบทอดต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง และพัฒนายิ่งขึ้นไปอีก การทำประมงของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา มี 2 ประการ คือ

2.1 การทำประมงน้ำจืด การทำประมงน้ำจืด สถานที่ประกอบการคือ แม่น้ำ ลำคลอง หนองและบึง การให้ได้มาซึ่งปลาและสัตว์น้ำที่มีอยู่ในแหล่งทรัพยากรเหล่านี้ ต้องใช้ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการตั้งแต่เรื่องธรรมชาติของปลาและสัตว์น้ำอื่น ๆ จนกระทั่งวิธีการจับด้วยวิธีต่าง ๆ การที่จะจับสัตว์น้ำได้มากนั้นต้องอาศัยประสบการณ์และความเฉลียวฉลาด ไม่เช่นนั้นจะจับได้ไม่มาก การทำประมงน้ำจืดถ้าเป็นแม่น้ำลำคลองก็ต้องใช้เรือเป็นพาหนะ เครื่องมือจับสัตว์น้ำที่ใช้ เช่น อวน แห ไทร ยอ เชน เลง ส้อน และเบ็ด เป็นต้น ในกรณีการจับสัตว์น้ำในหนอง คลอง บึง บาง นั้นจะใช้เครื่องมือจำพวก สุ่ม ยอ เจ็ย ชุด และเบ็ด การใช้เครื่องมือแต่ละชนิดผู้ใช้จะต้องเรียนรู้อย่างเข้าใจจึงจะทำให้เกิดประสิทธิภาพได้ แหล่งสำคัญของปลาน้ำจืดที่มีในลุ่มทะเลสาบสงขลาได้แก่ ทะเลสาบสงขลาในส่วนของที่เรียกว่าทะเลน้อยในเขตจังหวัดพัทลุง แม่น้ำปากพนังซึ่งมีอยู่ใน 4 อำเภอ คือ ปากพนัง หัวไทร เขียวใหญ่ และชะอวด

วิธีการดักอวน กระทำโดยเอาอวนไปขึงไว้ในแม่น้ำลำคลอง หนอง บึง ริมลำคลองของอวนจะมีวัตถุวางไว้ เพื่อมิให้อวนปลิวไปตามแรงน้ำไหลหรือเมื่อปลาไปติดอวน จะไม่ทำให้อวนม้วนเป็นกระจุกมากเกินไป ทำให้ปลาที่ว่ายผ่านไปไม่ถูกตาอวน ในกรณีของการจับปลาในทะเลจะใช้อวนขนาดใหญ่ มีความลึก ไม่ว่าจะจับปลาในทะเลลึกหรืออวนที่วางดักอยู่กับที่ ทั้งนี้เพราะทะเลลึก แม้จะดักอวนในริมฝั่งทะเลลึกก็ต้องใช้อวนขนาดใหญ่ และลึกมากพอ การจะดักอวนให้ได้ปลามากนั้นจะต้องมีความรู้ในเรื่องแหล่งที่อยู่ของปลา ว่าปลาชุกชุมบริเวณไหนบ้าง ในเรื่องนี้ชาวประมงที่มีวิทยาการด้านนี้จะรู้ว่าปลาอะไรอยู่ที่ใดปริมาณมาก หรือไม่โดยการพิจารณาจากสีของน้ำ และยังรู้ไปถึงว่าปลาชนิดใดมีมาก ในบริเวณดังกล่าวด้วย ความรู้ในเรื่องนี้มีการถ่ายทอดกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพชน ดังคำกล่าวของชาวประมงชื่อ ลิ่ม ขอบประกอบกิจ ที่ว่า “การจะรู้ว่าปลาอะไรอยู่ที่ใดต้องรู้จักดูสีของน้ำ ซึ่งสีที่เห็นนั้นเป็นเพราะสีจากฝูงของปลา ปลาบอก ปลาหู สีน้ำที่เห็นจะต่างกัน อีกทั้งจะต้องรู้ด้วยว่าธรรมชาติของปลาชนิดใดชอบอยู่ที่อย่างไร เดือนเมษายน, พฤษภาคม ไม่ค่อยมีปลา เดือน 8 ปลาวางไข่ จะไม่จับปลา หลังจากเดือน 8 มีปลาจนถึงเดือน 4 เดือน 5 น้ำใส ไม่มีปลา เพราะน้ำเค็มเข้า (กรณีประมงน้ำจืด) ถ้าน้ำใหญ่ไม่ว่าข้างขึ้นหรือแรม ปลามาก ระหว่าง 1 - 5 คำ เรียกว่า “ปากเดือน” หลังจากนั้น 8 - 10 คำ น้ำตาย ไม่ค่อยมีปลา หลังจากนั้นอีก”¹

วิธีการใช้แห แหเป็นเครื่องมือจับปลาที่ถักด้วยเส้นด้ายหรือเส้นเอ็นเป็นตา ๆ แบบอวน เครื่องมือนี้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาทำขึ้นเองได้ ปัจจุบันมีจำหน่ายจึงทำให้ผู้ที่ต้องการความสะดวกซื้อไปแล้วปรับแต่งให้ได้ตามต้องการ เมื่อจับปลาผู้ใช้แหก็ใช้มือด้านใดด้านหนึ่งจับกระจุกหรือหัวของแห (ด้านนี้มีเส้นด้ายหรือเอ็นขนาดใหญ่ปานกลางต่อออกมาพอสมควร) ส่วนอีกมือหนึ่งจับส่วนล่างหรือตีนแห (ส่วนล่างมีลูกตะกั่วเพื่อถ่วงให้หนักอยู่รอบวงแห) ส่วนตัวของแหจะพับพาดไว้บนแขน เมื่อเลือกที่เหมาะสมจะทอดแหที่ใดก็เอี้ยวตัวไปด้านใดด้านหนึ่งตามที่ถนัด (ซ้ายหรือขวา) เพื่อให้เกิดแรงในการเหวี่ยง แล้วใช้กำลังแขนเหวี่ยงแหออกไป แหก็จะบานออกตามแรงเหวี่ยงเป็นรูปกระโจม ทั้งนี้เพราะลูกตะกั่วที่ผูกติดรอบ ๆ ตีนแหช่วยทำให้แผ่กว้างออกเป็นวงกลม (ส่วนตีนแห) ครั้นครบลง

¹ ลิ่ม ขอบประกอบกิจ. ผู้ให้สัมภาษณ์ สืบพงศ์ ธรรมชาติ สัมภาษณ์ที่ ต.ปากพนังฝั่งตะวันออก อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช. เมื่อ 12 ตุลาคม พ.ศ. 2540.

ไปในน้ำก็จะทำให้ปลาที่อยู่ในรัศมีวงกลมตื่นเหตุดอยในแห ในกรณีนี้ถ้าไม่ลึกลงดินแหจะถึงพื้นดินอย่างรวดเร็วทำให้ปลาติดแหได้มาก ถ้าน้ำลึกก็ต้องปล่อยสายด้ายหรือสายเอ็นที่ต่อออกมาจากกระจุกแหให้หมด เพื่อให้ดินแหล่งไปในน้ำให้ลึกที่สุด การทอดแหถ้าหากดินแหล่งไปไม่ถึงพื้นดิน โอกาสที่จะได้ปลาจะน้อยกว่า ดังนั้นในการทอดแหจึงเลือกที่ที่น้ำไม่ลึกนัก อาจจะเป็นห้วย หนอง คลอง บึง บาง และแม่น้ำ ถ้าในทะเลก็จะได้เฉพาะบริเวณริมฝั่งเท่านั้น การเอาแหขึ้นจากน้ำ เมื่อเหวี่ยงลงไปแล้วก็ทำโดยค่อย ๆ ขยับส่วนของแหขึ้นมาตามลำดับ การใช้มือด้านใดด้านหนึ่งตามถนัดรวบรวมขึ้นมา การรวบรวมทำให้ดินแหที่มีตะกั่วถ่วงค่อย ๆ ขยับเข้ามาใกล้ชิดกัน ปลาที่อยู่ในแหก็จะหนีออกไปไม่ได้ ในที่สุดก็ติดที่ตาแห การทอดแหอาจจะอยู่บนฝั่งหรือลงเรือไปเรื่อย ๆ ตามแต่สภาพและความพร้อม การทำแหเป็นเครื่องมือจับปลาจึงเป็นวิทยาการที่น่าสนใจอย่างหนึ่ง และเป็นเครื่องมือที่ทำให้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมีกินมีใช้และมีรายได้เพิ่มด้วย

การใช้ไทร ไทรเป็นเครื่องมือจับปลาที่ทำจากไม้ไผ่ รูปทรงกระบอก มีขนาดต่างกันออกไป มีขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก ประโยชน์ใช้สอยก็ไม่เหมือนกัน ขนาดใหญ่ ขนาดกลางใช้ดักปลา ขนาดเล็กใช้ใส่ปลา ไทรที่ใช้ดักปลาจะมีงาอยู่ด้านหน้า (งา คือ ไม้ไผ่ซี่เล็กทำด้านหน้าเป็นวงกลมติดกับขอบตัวไทร ส่วนหลังรวบรวมเป็นปลายแหลมเข้าด้านในตัวไทร รูปคล้ายงาช้าง) เมื่อปลาเข้าไปก็จะเข้าทางด้านที่มีงาและจะติดในไทร เพราะปลายของงารวมเกือบจะติดกัน ส่วนปลายของงา ไม้แต่ละซี่จะเหลาเป็นปลายแหลมและอ่อน ปลาเข้าไปถูกส่วนปลายก็จะแยกตัวออกให้ปลาเข้าได้สะดวก อันนี้นับเป็นภูมิปัญญาชุมชนที่น่าสนใจมาก เมื่อต้องการใช้ไทรก็เอาไทรไปตั้งไว้ในที่มีน้ำไหล ให้ตัวไทรจมน้ำ และมีไม้ปัก 2 หรือ 4 อัน เชือกผูกติดกับไทรโยงกับไม้คานที่วางพาดเอาไว้ ส่วนบนของไม้ที่ปักไว้ เมื่อจะยกไทรก็ต้องดึงเชือกขึ้นหรือหมุนไม้คานให้เชือกพันเรื่อย ๆ แล้วยกขึ้น ส่วนไทรขนาดกลางวางไว้ในที่มีน้ำไม่ลึกนัก อาจจะทำวงไว้เฉย ๆ หรือเอาไม้ปักขนาดไว้ก็ได้เพื่อให้เกิดความมั่นคง ปลาที่เข้าไปในไทรมักเป็นปลาขนาดใหญ่พอสมควร ถ้าขนาดเล็กก็จะลอดตามร่องไทรได้ และเจตนาของการทำเครื่องมือจับปลาชนิดนี้ก็เพื่อให้ได้ปลาตัวขนาดใหญ่พอสมควร ไทรที่ไม่ใส่งาจะมีที่ปิดเปิดอยู่ส่วนกลางหรือหัวท้ายด้านใดด้านหนึ่ง ประโยชน์ใช้สอยเพียงเพื่อใส่ปลาที่จับได้เท่านั้น

การใช้ยอ กระทำโดยหย่อนยอซึ่งเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสลงไปในน้ำ ด้วยอ ถึงพื้นดิน ส่วนที่โผล่จากน้ำคือด้ามยอสีอัน ซึ่งส่วนปลายมีสายด้ายของมมยอผูกติดอยู่ นอกจากนี้ก็มีส่วนที่เสียบของด้ามยอเรียกว่า “โกกกาก” และส่วนที่ร้อยติดกับโกกกากนั้น คือด้ามของยอ ซึ่งทำจากไม้ไผ่ขนาดเท่าแขน (ทำด้วยไม้ไผ่เพราะน้ำหนักไม่มาก) เมื่อปล่อยยอลงในน้ำได้ประมาณ 5 - 10 นาที ก็จะยกขึ้นมาครั้งหนึ่ง (กรณีมีปลาผุดในยอ อาจจะยกก่อน หรือถือด้ามยออยู่แล้วรู้สึกว่ามีอาการกระเทือนเนื่องจากปลาในยอ) ปลาจะติดในยอเมื่อยกขึ้นมี 2 ลักษณะ ลักษณะที่หนึ่ง หัวมุดเข้าไปติดตายอถ้าเป็นปลาตัวเล็ก เช่น ปลากะตือ ปลาหมอบ ปลาตะเพียน เป็นต้น ลักษณะที่สอง ปลาตัวใหญ่จะอยู่ในยอ เคลื่อนไปเคลื่อนมาได้ ยกเว้นปลาดุก ปลาแขยง เฝิงอาจจะติดที่ตาของยอ ดังนั้น ในการใช้ยอเพื่อให้ได้ปลาตัวใหญ่นั้น ผู้ยกยอจะต้องมีความไวในการสังเกตด้วย และเวลา ยกจะต้องทำอย่างรวดเร็ว เพื่อมิให้ปลากะโดดออกจากยอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาช่อน ถ้ายกยอขึ้นจากน้ำช้า ๆ เมื่อใดที่ยอยังไม่พ้นน้ำจะกระโดดได้เสมอ ด้วยเหตุนี้เองถ้าหาก ว่ายกยอโดยการเดินลงไปโคลง หรือในที่ที่ยกยอที่มีน้ำไม่ลึกเกินไป เมื่อรู้ว่ามิปลาใหญ่ ติดอยู่ในยอ ต้องรีบเอามือข้างใดข้างหนึ่งรวบยอเข้าด้วยกันทันที อีกมือหนึ่งจับด้ามยอไว้ ปลาตัวใหญ่โดยเฉพาะปลาช่อนก็จะหมดทางหนี ความรู้ในการจับปลาเหล่านี้มีการถ่ายทอดกันมาจากบรรพชนด้วยการสอน และการสังเกต และฝึกของผู้สืบทอดรุ่นต่อ ๆ มา

การจับปลาด้วยเซงเลง กระทำแบบเดียวกับไทร คือ เอาไปแช่ไว้ในน้ำที่มีระดับลึกพอสมควร เซงเลงมีลักษณะเป็นกรวย ทำด้วยไม้ไผ่ ไม่มีงาอย่างไร เมื่อจะ ดักต้องเอากิ่งข่อยหมกไฟใส่เข้าไปจะทำให้มีกลิ่นหอม ปลาจะชอบเข้าไปอยู่ แช่ทิ้งไว้ระยะเวลา นานประมาณ 1 - 2 คืน จึงยกขึ้น ตอนยกจะต้องยกอย่างรวดเร็วมิให้ปลาออก ปลา จะติดอยู่ในเซงเลงลักษณะเดียวกับไทร

การจับปลาและกุ้งด้วยส้อน กระทำโดยเอาส้อนไปวางไว้ที่ม่น้ำไหลแต่ใน ที่น้ำตื้น ให้ตัวส้อนจมน้ำเล็กน้อย ตัวของส้อนจะยาวไปทิศเดียวกับกระแส น้ำไหล กุ้งปลา ที่ว่ายไปตามกระแสน้ำก็จะเข้าไปในส้อนและลึกลงไปถึงก้นส้อนที่ถูกยึดไว้แน่น กุ้ง และ ปลาออกจากส้อนไม่ได้เพราะถูกกระแสน้ำพัดอยู่ตลอดเวลา และที่ปากส้อนมีงาแบบเดียวกับ ไทรที่เป็นสิ่งปิดกั้นไม่ให้กุ้งและปลาออกจากส้อนได้ เนื่องจากส้อนวางดักไว้ข้ามวันข้าม

คืน และมองเห็นได้ง่าย ผู้เป็นเจ้าของจะต้องใช้หญ้าหรืออื่น ๆ ที่เป็นธรรมชาติที่สุดปกปิดตัวล่อนให้ดี มิเช่นนั้นอาจจะมีผู้อื่นถ่ายกุ้งและปลาจากล่อนได้

การจับปลาด้วยเบ็ด การจับปลาด้วยเบ็ดทำได้หลายลักษณะ คือ การตกกับการทง (ปักหรือผูกเอาไว้) การตกใช้เบ็ดตกทำด้วยการเอาเหยื่อเสียบที่เบ็ดแล้วหย่อนไปในน้ำ เมื่อปลากินเบ็ดเข้าไปลึกพอก็จะลากเบ็ดไปไกล ผู้ที่ตกเบ็ดก็ตัวเบ็ดขึ้น ปลาก็จะติดเบ็ด การตกเบ็ดถ้าตกปลาตัวใหญ่จะใช้เบ็ดตาใหญ่ และใช้เหยื่อเป็นลูกปลา การตกอย่างนี้เรียกว่าการ “ยั่วเบ็ด” คือ การหย่อนเบ็ดที่มีเหยื่อลงในที่ต่าง ๆ ไม่นานนักปกติปลาตัวใหญ่เมื่อเห็นลูกปลา (ลูกเหยื่อ) ว่าว่ายน้ำก็จะจับทันที ทำให้ผู้ตกไม่ต้องหย่อนเบ็ดไว้นาน ๆ ส่วนการตกปลาโดยทั่ว ๆ ไปนั้น เมื่อเสียบเหยื่อแล้วก็จะหย่อนลงไปใต้น้ำจนกว่าปลาจะกินเบ็ด ถ้าหากนานปลาไม่กินเบ็ดก็จะเปลี่ยนที่ ในกรณีน้ำลึก การตกเบ็ดแบบธรรมดาจะใช้ทุ่นด้วย ทั้งนี้เพื่อมิต้องถือคันเบ็ดอยู่ตลอดเวลา การทงเบ็ดทำโดยการเอาเบ็ดทง (เบ็ดที่มีสายด้ายผูกติดแล้วผูกปลายไม้ที่โค้งหรือตรงก็ได้เรียกคันเบ็ด คันเบ็ดนิยมทำด้วยไม้ไผ่) ไปปักไว้ในที่มีปลาอยู่ ถ้าที่น้ำลึกจะปักริมตะลิ่ง ถ้าน้ำตื้นจะปักได้ทุกที่ ในการปักเบ็ดทงจะต้องให้เหยื่อที่เสียบอยู่ปลายเบ็ดอยู่ในน้ำที่เหมาะสมตามประเภทของเหยื่อ ถ้าเป็นเหยื่อเป็น ๆ เช่น ลูกปลา จะต้องให้เหยื่อจมน้ำพอประมาณ 2 นิ้ว ถ้าเหยื่อตาย เช่น ไล่เดือน แมงกะซอน หรือกุ้ง ต้องปักลงไปให้ลึกเกือบชิดพื้นดิน บางที่คันเบ็ดจมลงไปใต้น้ำ การทงด้วยเหยื่อเป็น ๆ มักจะได้ปลาตัวใหญ่ เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลากดขาว และปลาชะโด เป็นต้น ทงด้วยเหยื่อตายมักจะได้ปลาขนาดปานกลาง อาจจะมีปลาใหญ่บ้างแต่น้อยกว่าการทงด้วยเหยื่อเป็น การทงเบ็ดในที่มีปลาชุกชุมปล่อยไว้ 2 - 3 ชั่วโมง ก็ไปดูครั้งหนึ่ง ถ้าปลาไม่ชุกชุมก็นาน ๆ ไปดูครั้ง อยากรู้ก็ตาม ผู้ที่ทงทิ้งไว้ตลอดทั้งคืนแล้วไปดูก็มีแต่ปลาก็ยังติดเบ็ดเหลืออยู่บ้าง ทั้งนี้เพราะการทงเบ็ดปลามักติดเบ็ดแน่น ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะขนาดของเบ็ดและความอ่อนตัวของคันเบ็ดที่อ่อนไปตามแรงดันของปลา ความรู้ในเรื่องการทงเบ็ดเป็นความรู้ที่น่าสนใจ แม้เป็นเครื่องมือจับปลาขนาดเล็กมาก ลงทุนน้อย แต่มีคุณภาพและใช้ได้งายด้วย

2.2 การทำประมงน้ำเค็ม การทำประมงน้ำเค็ม แหล่งที่ทำคือ ริมฝั่งทะเล และในทะเล การทำประมงน้ำเค็มมีทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เครื่องมือสำคัญของการทำประมงประเภทนี้คือ อวนเป็นหลัก พาหนะที่ใช้คือเรือ ได้แก่

เรือหางยาว เรือยนต์ การลงทุนในการทำประมงน้ำเค็มสูงกว่าการทำประมงน้ำจืด ทั้งนี้ผู้ทำประมงน้ำเค็มส่วนใหญ่ทำเพื่อธุรกิจ และส่วนที่ทำได้กินอยู่ไม่ได้มุ่งธุรกิจก็ต้องซื้ออวนและเครื่องมือจับปลาในราคาที่สูง เพราะจำนวนเครื่องมือมากกว่าการทำประมงน้ำจืด เนื่องจากพื้นที่จับปลามีความกว้างและลึกนั่นเอง การทำประมงน้ำเค็มของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาแยกได้ดังนี้

2.2.1 การทำประมงริมฝั่ง ริมฝั่งทะเลของกลุ่มทะเลสาบสงขลา

ความยาวมาก ครอบคลุมพื้นที่ 3 จังหวัด คือ สงขลา นครศรีธรรมราช และพัทลุง การทำประมงลักษณะนี้เป็นการทำประมงที่ไม่ออกไปไกลจากฝั่งทะเลลึก เครื่องมือที่ใช้ในการจับสัตว์น้ำมีอวนเป็นหลัก วิธีการใช้อวนมีการลอยอวนและการลากอวน เรือที่ใช้ในการลอยและลากอวนเป็นเรือขนาดเล็กและขนาดกลาง ที่จังหวัดสงขลามีเรือที่มีการทำอย่างสวยงาม มีสีส่นและรูปร่างที่ต่างออกไปจากเรือที่ใช้ที่จังหวัดพัทลุงและนครศรีธรรมราช เรืออย่างนี้เรียกว่าเรือ “กอลและ” นิยมใช้กันในกลุ่มชาวไทยมุสลิม จะเห็นมากที่ริมฝั่งเก้าเส้ง จังหวัดสงขลา อวนลากและอวนลอย ที่ใช้กันนั้นเมื่อก่อนมีการถักกันบ้างแบบเดียวกับถักแห แต่ต่อมามีการซื้อแล้วนำมาตบแต่งตามที่ต้องการ ทั้งนี้เพื่อผลต่อการจับปลา เมื่ออวนชำรุดก็จะซ่อมเองเรียกว่า การชุนอวน การลากอวนทำโดยเอาอวนผูกติดกับเรือแล้วค่อย ๆ แล่นเรือไปช้า ๆ ปลาและสัตว์น้ำก็จะติดอวน ในการลากอวนริมฝั่งใช้เวลาไม่นานนัก อาจจะครึ่งวันหรือหนึ่งวันก็จะกลับเข้าฝั่ง ถ้าได้ปลามากพอก็จะนำไปขายได้ในวันนั้น ดังนั้นปลาจึงสดและส่วนหนึ่งยังเป็นอยู่ ด้วยเหตุนี้จึงมีผู้ต้องการปลาสด ๆ ไปคอยซื้อปลาตอนเรือประมงขนาดเล็กและขนาดกลางเข้าฝั่ง ส่วนอวนลอยนั้นบางที่ไม่ใช่เรือหากอยู่ใกล้ฝั่งมากพอจะเดินลงไปได้ ในกรณีน้ำลึกเพราะออกไปไกลฝั่งก็ใช้เรือออกไป การออกไปไกลฝั่งจะได้สัตว์น้ำตัวโต ๆ กว่า อย่างไรก็ตามทั้งนี้ย่อมขึ้นอยู่กับชนิดของปลาด้วย ปลาบางชนิดไม่ชอบอยู่น้ำลึก แต่บางชนิดชอบอยู่น้ำลึก ดังนั้นอวนที่ใช้จับปลาจึงมีทั้งอวนน้ำลึก และอวนน้ำตื้น อวนน้ำลึกจะมีความลึกหรือส่วนกว้างมากกว่าอวนน้ำตื้น การลอยอวนนั้นเป็นการชิงอวนลงในน้ำให้ขอบอวนด้านบนปริมาณน้ำหรือจมน้ำเล็กน้อย สิ่งที่เห็นปรากฏเมื่อชิงอวนลงในน้ำแล้วคือ ท่อนของอวนจะลอยอยู่ ส่วนริมขอบล่างของอวนจะอยู่ใกล้กับพื้นล่างมากที่สุด หรือถึงพื้นล่างก็มีส่วนล่างของอวนจะมีลูกถ่วงเป็นระยะ ๆ ทั้งนี้เพื่อให้อวนไม่ม้วนเมื่อถูกกระแสและช่วยให้ปลาหรือสัตว์น้ำติดตาอวนได้ดีกว่าไม่มีลูกถ่วง

ในการทำประมงริมฝั่งนั้นนอกจากจะใช้อวนแล้วอาจจะมีการใช้การจับปลาและสัตว์น้ำด้วยวิธีอื่นด้วย เช่น การทอดแห การหนวงปู (การจับปูด้วยเหยื่อ) การลากหอย และการตกปลา เป็นต้น การจับปลาและสัตว์น้ำด้วยวิธีการเหล่านี้จะได้ปลาและสัตว์น้ำจำนวนไม่มากเหมือนการใช้เครื่องมือใหญ่อย่างอวน

การเลี้ยงหอยริมฝั่งทะเลเป็นการทำประมงริมฝั่งที่มีอยู่ริมฝั่งทะเล กลุ่มทะเลสาบสงขลา หอยที่เลี้ยงได้แก่ หอยแมลงภู่ หอยแครง และหอยกะพง ในการเลี้ยงนั้นกระทำโดยการเอาไม้ปักไว้ในน้ำให้หอยเกาะ หรือหลักซีเมนต์ ขนาดไม้โตนักก็ใช้ บางแห่งเพาะเลี้ยงลูกหอยก่อนแล้วนำไปปักในน้ำ บางรายเลี้ยงโดยไม่ต้องเพาะเลี้ยงลูกหอยก่อน แล้วนำไปปักในน้ำ บางรายเลี้ยงโดยไม่ต้องเพาะเลี้ยงก่อนใช้หอยธรรมชาติทั้งหมด การเลี้ยงหอยผู้เลี้ยงจะต้องมีความรู้ในด้านทำเลที่จะเลี้ยงจะทำให้ประสบผลสำเร็จในการเลี้ยง นอกจากการเลี้ยงหอยแล้ว ชาวชุมชนทะเลสาบสงขลาที่มีความรู้เกี่ยวกับการหาหอยที่มีอยู่โดยธรรมชาติด้วย หอยที่หาได้โดยธรรมชาติ คือ การหาหอยเสียบ และหอยกาบ หอยเสียบจะมีอยู่ริมทะเลโดยฝังตัวอยู่ในพื้นทรายที่มีน้ำ ในการหาหอยกระทำโดยการใช้ลั่นเท้ากดลงไปในพื้นที่แล้วหมุนไปมากก็จะเห็นตัวหอยเสียบ บางรายอาจจะใช้มือตะกายทรายก็จะพบหอยเสียบ ในกรณีที่มีน้ำก็จะใช้ตะแกรงดักลงไป เม็ดทรายจะร่วงไปเหลือหอยเสียบในตะแกรง ความรู้ในเรื่องการหาหอยเสียบนี้มีการสืบทอดกันมาจากบรรพชนและหอยเสียบยังเป็นอาหารที่นิยมโดยทั่วไปในชุมชนทะเลสาบสงขลา หอยเสียบมีโดยทั่วไปในบริเวณพื้นที่ริมฝั่งทะเลของจังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช

2.2.2 การทำประมงนอกฝั่ง การทำประมงนอกฝั่งหรือในทะเลลึกนั้นต้องลงทุนสูง เรือเป็นสิ่งสำคัญในการหาปลา ดังนั้นจึงต้องเป็นเรือที่ใหญ่พอและแข็งแรง ในการที่จะรับแรงกระแทกจากคลื่นลมในทะเล ด้วยเหตุนี้การต่อเรือซึ่งเป็นวิทยาการอย่างหนึ่ง จึงนำมาใช้ในการนี้ การต่อเรือเพื่อทำประมงน้ำลึกนี้มีที่สงขลาและปากพนัง เรือที่ต่อขึ้นมีขนาดกลางและขนาดใหญ่ สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งคือ อวนเป็นเครื่องมือจับปลาที่ผู้ทำอาชีพนี้ต้องให้ความใส่ใจ ทั้งนี้เพื่อประสิทธิภาพในการจับปลา ปัจจุบันอวนสำเร็จรูปมีขายในท้องตลาดชื่อมาตกแดง ดัดแปลงตามต้องการได้ และเมื่อชำรุดก็ซ่อมเสริมเอง (ผู้ซ่อมมักเป็นลูกเรือ) ในการจับปลาใช้วิธีการลากโดยแล่นเรือไปช้า ๆ ปลาก็จะเข้าไปติดอวน การลากอวนครั้งหนึ่งจะออกไปที่วันนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของเรือ ถ้าเรือขนาด

กลางออกไปไม่กี่วัน ประมาณ 7 วัน ก็ต้องเข้าฝั่งเพราะรับน้ำหนักปลาได้ไม่มาก ถ้าเรือใหญ่จะลากระหว่าง 15 - 20 วัน เพราะรับน้ำหนักปลาที่จับได้มากกว่า อาหารของลูกเรือและนายหัวเรือ นอกจากที่ซื้อเตรียมไปจากฝั่งแล้ว ปลาในทะเลที่จับได้ก็เป็นอาหารอีกส่วนหนึ่งที่นำมาปรุงรับประทานได้ตลอดเวลา ปลาที่จับได้ขึ้นอยู่กับขนาดของตาอวน ถ้าตาไม่ใหญ่นักก็จะได้ปลาขนาดเล็กและขนาดกลาง ถ้าอวนตาใหญ่ก็จะได้ปลาขนาดกลางและขนาดใหญ่ ปลาที่ได้มีหลายชนิด เช่น ปลาทุ ก ปลาสำลี ปลาทุ กัง ปลากระเบน ปลาหมึก ปลาแดง ปลาข้างเหลือง ปลาใบปอ เป็นต้น ปลาที่จับได้จะแช่น้ำแข็งเอาไว้ได้ห้องเรือซึ่งทำเป็นห้องขนาดใหญ่ ด้วยมีห้องใส่ปลาขนาดใหญ่และใส่น้ำแข็งไว้ให้เย็นนี้เอง ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเมื่อก่อนจึงนิยมเรียกเรือประมงอย่างนี้ว่า “เรือห้องเย็น” การจับปลาจะได้มากหรือน้อยนอกจากคุณภาพของเครื่องมือแล้ว ความรู้ของผู้จับปลาเป็นอีกอย่างหนึ่ง ความรู้ที่ว่ามีตั้งแต่เรื่องการดูสีน้ำว่าปลามีหรือไม่เดือนใด เวลาใดควรจับปลา และเป็นปลาอะไร รู้ธรรมชาติการเป็นอยู่ของปลา และมีความรู้ในเรื่องการวางอวน และลากอวนด้วย ปัจจุบันมีเครื่องมือในการค้นหาปลาวางอยู่ที่ไหนบ้าง จึงจะทำให้หาปลาได้สะดวกขึ้น

2.3 การทำประมงในทะเลสาบ การทำประมงในทะเลสาบมีหลายลักษณะ ทั้งนี้เพราะมีสัตว์น้ำหลายอย่าง ได้แก่ การดักอวน การทอดแห การทำโป๊ะ การตกและทงเบ็ด การดักโพงพาง การยกยอ การสูม และการใช้เครื่องมือจับสัตว์น้ำขนาดเล็กต่าง ๆ นอกจากนี้มีการเลี้ยงปลาในกะชังอีกส่วนหนึ่ง ในการดักอวนและทอดแหนั้น ก็กระทำแบบเดียวกับการทำประมงน้ำจืด การทำโป๊ะ และอื่น ๆ ก็เช่นกัน ไม่ต่างจากการทำในประมงน้ำจืด ความต่างกันอยู่ที่ความลึกและพื้นที่ของแหล่งน้ำ และขนาดของเครื่องมือที่ใช้ ส่วนการเลี้ยงปลาในกะชังนั้นเป็นความรู้ที่ได้รับมาจากภายนอกและได้ปฏิบัติกันมาเป็นเวลานานแล้ว กะชังเป็นสิ่งที่ถักจากเส้นด้ายหรือเส้นเอ็นเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า เปรียบเหมือนบ่อเลี้ยงปลาซึ่งมี 5 ด้าน คือ ด้านข้าง 4 ด้าน และด้านล่าง 1 ด้าน ต่างกับบ่อดินตรงที่กะชังมีตา น้ำไหลเวียนเข้าออกได้ ดังนั้นปัญหาเรื่องน้ำเสียจึงไม่มี ปลาที่เลี้ยงกันในทะเลสาบ คือ ปลากระพงขาว ปัจจุบันการเลี้ยงปลากะพงขาวทำรายได้ให้แก่ผู้เลี้ยงปีละไม่น้อย ทั้งนี้เพราะในจังหวัดสงขลาและจังหวัดใกล้เคียงมีร้านอาหารและภัตตาคารจำนวนมาก นอกจากนี้ยังจำหน่ายในตลาดสดได้ตลอดปี เพราะปลากะพงขาวเป็นปลาที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาและนักท่องเที่ยวนิยมบริโภค ในการ

เลี้ยงก็ใช้วิธีการเหมือนกับการเลี้ยงปลาในบ่อดิน คือ ให้อาหารเป็นเวลา ต่างกับบ่อดินตรงที่ไม่มีปัญหาเรื่องน้ำเสีย เพราะน้ำไหลเวียนอยู่ตลอดเวลา

การทำมาหากินและการประกอบอาชีพของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา มีหลากหลายวิธีการ วิธีการเหล่านี้ล้วนมีสิ่งสมและสืบทอดกันมาตามลำดับ การทำมาหากินและการประกอบอาชีพบางอย่างมีการปรับเปลี่ยนเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นและบางอย่างก็นำมาใช้น้อยลง เพราะมีวิธีการอื่นเข้ามาแทน อย่างไรก็ตามวิถีการต่าง ๆ เหล่านี้ที่ยังมีอยู่นั้นหากมีการนำไปศึกษาเพื่อการพัฒนา ก็จะเกิดประโยชน์ต่อชาวลุ่มทะเลสาบสงขลายิ่งขึ้น อีกทั้งเป็นการดำรงไว้ซึ่งมรดกทางวัฒนธรรมไทยอีกประการหนึ่งด้วย



บทที่ 3

วิทยาการชุมชนด้านเทคโนโลยีชาวบ้าน

ในการดำรงชีวิตของมนุษย์นั้น มนุษย์จะคิดหาวิธีการเพื่อสร้างสิ่งที่ทำให้เกิดความสะดวกสบายและควมามีคุณภาพ ทั้งนี้เพราะมนุษย์มีสมองที่มีประสิทธิภาพมากกว่าสัตว์ชนิดอื่น ตั้งแต่บรรพกาลมาถ้าหากศึกษาประวัติศาสตร์และโบราณคดีก็จะพบว่า มนุษย์ได้สร้างเทคโนโลยีหรือเครื่องมือเพื่อการต่าง ๆ ในการดำรงชีวิตได้มากมาย เช่น ยานพาหนะ อาวุธ และสิ่งของเครื่องใช้ในการทำมาหากิน เป็นต้น

Steward และ Murphy กล่าวถึง การแก้ปัญหาของมนุษย์และการสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกขึ้นมาใช้ในการดำเนินชีวิตว่า

มนุษย์ตามทัศนะของสจิวต์ เป็นสัตว์ที่มีเหตุผลและวิวัฒนาการทางสังคม วัฒนธรรมก็วางอยู่บนรากฐานของเหตุผล แต่เพราะว่าภาวะวิสัยและสภาพแวดล้อมที่ต่างกัน วิวัฒนาการสองวัฒนธรรมจึงมีการแก้ปัญหาในการดำรงชีวิตที่แตกต่างกันและมีวิวัฒนาการที่แตกต่างกันไปด้วย เช่น วิวัฒนาการของกลุ่มที่ตั้งรกรากอยู่ใกล้ทะเล จะมีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือช่วยในการยังชีพ เช่น เบ็ด แห อวน ฉมวก เรือ และมีการพัฒนาสั่งสมความรู้เกี่ยวกับการเดินทะเลและการจับปลา ในขณะที่กลุ่มอื่นที่ตั้งรกรากอยู่ในป่าดงดิบ จะมีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือยังชีพที่แตกต่างกันออกไป เช่น หอก ธนู เพื่อใช้ในการล่าสัตว์และหาอาหาร¹

คนไทยในกลุ่มทะเลสาบสงขลา ได้ตั้งบ้านเรือนในบริเวณนี้มาเป็นเวลานานแล้ว หากยึดตามประวัติศาสตร์รุ่นเก่าก็นับย้อนไปได้ถึง พ.ศ. 1000 เศษ เมื่อเป็นเช่นนี้การสั่งสม

¹ ยศ สันติสมบัติ. จากวานรถึงเทวดา : มากชีสม์และมนุษยวิทยา มากชีสม์. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (พิมพ์ครั้งที่ 2) 2538. หน้า 161.

ความรู้หรือวิทยาการในด้านเทคโนโลยีก็มีมานานเป็นเวลาร่วม 1000 ปีเศษแล้ว (นับ พ.ศ. 2540) สิ่งที่บรรพชนลุ่มทะเลสาบสงขลาได้คิดสร้างและถ่ายทอดมรดกด้านเทคโนโลยีหรือเครื่องมือเครื่องใช้เอาไว้ แบ่งศึกษาออกได้ดังนี้

1. เครื่องมือเครื่องใช้ในการจับสัตว์ เครื่องมือในการจับสัตว์ของชาวไทยลุ่มทะเลสาบสงขลา ที่เป็นมรดกตกทอดมาและถือว่าเป็นวิทยาการชุมชนมีดังนี้

1.1 เครื่องมือจับสัตว์น้ำ เครื่องมือจับสัตว์น้ำ เช่น สุ่ม สุ่มใหญ่ ยอ แจย ชูด ล้อน ไทร ลัน ลัน เซงเลง โป๊ะ หมูร์ เบ็ดหง เบ็ดตก หมูร์ และแห เป็นต้น เครื่องมือจับสัตว์น้ำเหล่านี้ได้มีการทำและสืบทอดกันมาตามลำดับ เครื่องมือเหล่านี้ที่นำพัฒนานำมาใช้มีดังนี้

สุ่ม เป็นเครื่องมือที่ทำจากไม้ไผ่ที่ต้นแก่ การเลือกเอาต้นแก่ก็เพื่อให้มีความแข็งแรง ทนทาน มีอายุการใช้งานได้นาน วิธีการทำนำเอาไม้ไผ่มาผ่าออกเป็นอันเล็ก ๆ ขนาดนิ้วก้อยและมีขนาดยาวตามความต้องการ หากทำสุ่มโดยทั่วไปจะยาวประมาณ 2 คอกเศษ เกลา (ภาษาถิ่นใต้ใช้ว่า “เหลา”) ให้กลมจะได้ไม้ไผ่ขนาดครึ่งของนิ้วก้อยขนาดเท่า ๆ กันจำนวนมากพอ เสร็จแล้วเอาหวายเส้นเล็ก ๆ ที่เตรียมไว้หรือเถาวัลย์ที่มีความเหนียว (ปัจจุบันใช้เชือกไนลอนขนาดเล็ก) ผูกยึดหรือขัดไม้ไผ่แต่ละซี่ให้ติดกันโดยให้ส่วนบนรวบส่วนล่างบานออกมีขนาดใหญ่ ส่วนบนเรียกหัวสุ่ม ส่วนล่างเรียกตีนสุ่ม เมื่อขัดหวายหรือผูกเชือกดึงโยงยึดเข้าด้วยกันเสร็จแล้ว ก็ใช้วัสดุที่ไม่แข็งปิดปลายไม้ไผ่ที่หัวสุ่มรอบ ๆ ใช้หวายหรือเชือกไนลอนโยงยึดให้ติดแน่น ผู้มีฝีมือบางคนใช้หวายถักที่หัวสุ่มอย่างสวยงามเป็นตาหรือเป็นลวดลาย เป็นศิลปะที่น่าสนใจ มีการถักอย่างหนึ่งที่ยาวไปตามรอบ ๆ หัวสุ่มเรียกว่า “ถักหางแลน” เป็นการเอาหวายสอดเป็นลวดลายยาว ๆ รอบ ๆ ดูสวยงาม การที่ทำหัวสุ่มอย่างพิถีพิถันก็เพื่อให้สวยงามสะดุดตาและนุ่มมือเมื่อจับสุ่ม

สุ่มใหญ่ เครื่องมือจับปลาชนิดนี้ทำจากไม้ไผ่ โดยเอาไม้ไผ่มาผ่าขนาดยาว 1 เมตรเศษ ใหญ่ขนาดหัวแม่มือ ถ้าทำสุ่มขนาดใหญ่ก็ต้องใช้หลายอัน ไม้ไผ่ที่ผ่าแล้วเกลาให้เกลี้ยงตลอดอัน มีลักษณะกลมค่อนข้างแบนเรียกว่า “ซี่สุ่ม” (ใช้ส่วนที่เป็นหน้าไม้ไผ่มากกว่าส่วนเนื้อเพราะมีความแข็งแรง) นำเอาหวายหรือเชือกที่มีความเหนียวถักร้อยซี่สุ่มให้ร้อยติดกันทั้งหมดโดยรอบเป็นรูปวงกลม การถักร้อยซี่สุ่มจะทำหลายรอบตั้งแต่ส่วนล่างถึงส่วนบน เมื่อถักร้อยแล้วเสร็จจะได้เป็นรูปทรงกระบอก ซี่สุ่มแต่ละซี่จะมีความห่าง

พอ ๆ กัน ถ้าให้ติดปลาตัวใหญ่ที่สู่มจะห่างกันกว่าที่จะจับปลาตัวเล็ก โดยทั่วไปที่สู่มจะห่างกันประมาณครึ่งนิ้ว (สู่มขนาดนี้จะจับปลาดังแต่ขนาดกลางขึ้นไป ปลาที่ติดสู่มจะมีลักษณะตัวกลม ถ้าตัวแบนจะไม่ติดเพราะลวดระหว่างที่สู่มได้) ส่วนบนของสู่มจะให้ไม้กลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ววางกลางสู่ม ใช้หวายหรือเชือกผูกมัดให้แน่นกับขอบสู่มทั้ง 2 ด้าน ไม้กลมที่วางกลางส่วนบนของสู่มนี้ใช้เป็นที่ยึดสู่มเมื่อจะใช้ ในการใช้จะจับไม้วางกลางสู่มแล้วครอบอย่างรวดเร็วลงในบริเวณที่คาดว่าจะมีปลาอยู่ ผู้จับปลาที่ใช้สู่มใหญ่อาจจะอยู่บนตลิ่งหรือบนเรือ เมื่อจะครอบสู่มลงในน้ำก็จะกระโดดลงจากตลิ่งหรือเรือลงไปกับสู่ม เมื่อสู่มลงในน้ำแล้วต้องรีบกดสู่มให้ติดพื้นอย่างรวดเร็ว เพื่อมิให้ปลาหนีทัน ปลาที่มักติดสู่มใหญ่ เช่น ปลาช่อน ปลาชะโด ปลาดุก และปลากด เป็นต้น ปลาเหล่านี้มีชุกชุมในสู่มทะเลสาบสงขลา สู่มใหญ่นิยมใช้กันมากในบริเวณที่อยู่ใกล้แม่น้ำลำคลองของจังหวัดนครศรีธรรมราชและพัทลุง ปัจจุบันความจำเป็นในการใช้สู่มใหญ่ลดลงไป เพราะมีปลาให้จับน้อยกว่าในอดีต ในเขตอำเภอปากพนัง เขียวใหญ่ ชะอวด และหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช มักใช้สู่มชนิดนี้จับปลาดุกออกในตอนกลางคืน ปลาดุกออกเป็นฝูงปลาที่รวมกันกินเหยื่อริมตลิ่งจะส่งเสียงได้ยิน ทำให้ผู้จับปลารู้

ยอ ยอทำจากการถักเส้นด้ายเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส เริ่มจากการเอาเส้นด้ายที่เหนียวมากพอใส่เข้าไปในที่ถักซึ่งเรียกว่า “ขุน” ซึ่งทำด้วยไม้ไผ่หรือพลาสติกการถักจะใช้เวลานานหลายวันจึงจะแล้วเสร็จ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของยอว่าจะขนาดใด ปัจจุบันมีที่ถักแล้วขายเรียกว่า “เนื้อยอ” ถ้าไม่ถักเองก็ไปซื้อเนื้อยอมาแล้วแต่งเติมถักริมและหูทั้ง 4 ด้านตามต้องการ เมื่อมีตัวยอแล้วก็จะทำนิ้วยอที่ต่อเชื่อมกับหูยอทั้ง 4 มุม นิ้วทำด้วยไม้ไผ่ที่เกลาให้กลมและโค้งได้ มีความยาวพอเหมาะกับขนาดของยอ อีกสองส่วนของยอคือ โกกกากกับคันยอ ก็ทำด้วยไม้ไผ่แต่เอาไม้ไผ่ทั้งลำมาตัดเป็นท่อน โกกกากจะยาวครึ่งเมตรกว่า ๆ มี 2 อัน เจาะรูตรงกลางใช้เชือกร้อยติดกัน คันยอจะยาวพอเหมาะกับขนาดของยอ โดยทั่วไปถ้ายอขนาดกลางคันยอจะยาวประมาณ 4 เมตร ด้านบนของคันจะเจาะรูร้อยติดกับโกกกาก แต่ส่วนที่เจาะรูจะไม่หลุดเลื่อน เพราะใช้การผูกข้อเชือกสะกดส่วนบนและล่างเอาไว้ เมื่อจะใช้ยอจับปลาก็เอานิ้วทั้ง 4 ของยอสอดใส่เข้าไปในโกกกากทั้ง 4 ด้าน ยอก็จะกางออกเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสแล้วจับคันยอนำยอลงไปในน้ำ ถ้าต้องการให้ได้ปลาก็ยกยอขึ้นด้วยการใช้มือทั้งสองข้างจับคันยอส่วนโคนถักขึ้นมานิดหน่อย ให้ส่วนโคนสอดเข้า

ไปในระหว่างขา ถ้าผู้ยกมือไม่แข็งแรงพอส่วนโคนก็จะไปติดกับกัน ทำให้มีแรงยกเพิ่มขึ้น เพราะใช้กันหย่อนลงไปในลักษณะเล่นไม้ขีด ยอใหญ่เป็นยอที่นิยมกันบ้างในลุ่มทะเลสาบ สงขลาแต่ยอชนิดนี้จะอยู่ที่เดียว จะมีที่ตั้งของคันยอและต่อติดกับฐาน เมื่อจะยกจะใช้เท้าเหยียบที่โคนยอซึ่งทำเป็นแท่งไม้ติดต่อกัน ทำให้ยกยอขึ้นได้อย่างง่ายดาย ยอใหญ่จะติดปลาจำนวนมาก แต่เคลื่อนที่ไม่ได้ ถ้าจะไปยกที่อื่นก็ต้องรื้อฐานของยอไปทั้งหมด การทำยอใหญ่เหมือนกับยอเล็กและยอขนาดกลาง นอกจากนี้ยังมียออีกชนิดหนึ่งคือ ยอยกึ่งยอชนิดนี้โครงสร้างเหมือนยอปลาแต่ต่างกันที่ตัวยอที่ใช้ผ้ามุ้ง เพราะกึ่งตัวเล็กกว่าปลา ตัวยอยกึ่งจะซื้อจากตลาดแล้วทำนี้ยอ โทกกาก และคันยอใส่เข้าไป กึ่งที่จับได้ด้วยยอผ้า นี้คือ กึ่งนา ซึ่งมีขนาดเล็กตัวโตประมาณ 2 ก้านไม้ขีดไฟ

เจ็ย เจ็ยเป็นเครื่องมือที่ทำจากไม้ไผ่ ทำด้วยการเอามาตัดเป็นท่อนผ่าออกเป็นส่วนเล็กขนาดปลายปากกาถูกลื่น ความยาวตามต้องการ หากทำเจ็ยขนาดใหญ่จะยาวประมาณ 1 เมตร ทำเจ็ยขนาดเล็กก็จะสั้นไป นำไม้ไผ่ที่ผ่าให้เล็กแล้วมาเกลาให้บางแบนโดยให้ติดส่วนหนึ่งของไม้ไผ่เป็นหลัก เพราะส่วนนี้มีความแข็งแรงทนทานดีกว่าส่วนเนื้อใน เมื่อได้ไม้ไผ่บางตามที่ต้องการแล้วก็นำไปสานเป็นลายขัด ให้มีความห่างพอสมควร เพื่อให้น้ำรั่วไหลลงได้ ถ้าตีเข้าไปมากขนาดกึ่งนาไม่รั่วลงไปเรียกว่า “เจ็ยถี่” ถ้าห่างกึ่งหลุดร่วงลงไปจับได้แต่ปลาเรียกว่า “เจ็ยห่าง” เจ็ยห่างจะใช้ไม้ที่สานโตกว่าและหนากว่า ไม้ไผ่ที่จักและเกลาใช้สานเจ็ยเรียกว่า “ตอกไม้ไผ่” เมื่อสานขึ้นเป็นรูปแบบกะทะได้ขนาดตามต้องการแล้ว ก็ทำขอบด้วยไม้ไผ่หรือไม้ที่โค้งเป็นวงกลมขนาดโตกว่าหัวแม่มือเล็กน้อย การให้ตัวเจ็ยกับขอบติดแน่นกันจะใช้หวายหรือเถาวัลย์ที่เหนียวทนทานมาร้อยรัดและถักที่ขอบเจ็ยตามรูปแบบที่ต้องการ เจ็ยตาห่างซึ่งมีขนาดใหญ่จะใช้ตักหรือจับปลาขนาดใหญ่ เช่น ปลากระตี่ ปลาหมอ ปลาช่อน และปลาดุก เป็นต้น เจ็ยนอกจากใช้จับปลาแล้วยังใช้ตักสิ่งของให้แห้ง และใช้ร่อนข้าวเปลือกที่จะนำไปสีเป็นข้าวสารเพื่อให้เศษฟางหรือสิ่งเจือปนถูกแยกออกไป

ชูด ชูดเป็นเครื่องมือจับปลาที่ทำจากเส้นใยไตนด์หรือเถาวัลย์ขนาดเล็ก วิธีการทำก็นำเอาเส้นใยหรือเถาวัลย์มาถักเป็นตา ๆ แบบยอหรืออวนแต่ตาใหญ่ ๆ ในการถักจะใช้มือเปล่า ๆ เอาปลายเส้นใยหรือเส้นเถาวัลย์สอดไปเรื่อย ๆ และดึงให้แน่น ถักเป็นรูปยาว ๆ ให้ท้ายปิดและหัวเปิดกว้างผายออก ที่เรียกว่า ชูด คงเรียกตามลักษณะ คือ เมื่อ

ปลาเข้าไปติดอยู่ในชุดเบ็ดเสร็จทั้งหัวและหางเช่นเดียวกับเครื่องมือจับหมูสมัยก่อนที่ทำด้วยหวายก็เรียกว่า “ชุด” ชุดจะใช้จับปลาขนาดกลางและขนาดใหญ่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของชุด ถ้าชุดใหญ่ติดปลาใหญ่ ปลาที่ขนาดเล็กกว่าชุดจะไม่ติดเพราะจะหลุดถอยออกได้ ปลาที่ติดชุดจะเป็นปลาที่มีเกล็ดและไม่มีเงี่ยง เช่น ปลาช่อน และปลาชะโด ส่วนปลาดุก ปลากดจะเข้าไม่ได้เพราะติดเงี่ยง ชุดจะเอาไปดักวางไว้ที่น้ำไหลตื้น ๆ

สื่อน สื่อนทำจากส่วนหนึ่งของต้นจากหรือสาकु วิธีทำจักเอาส่วนนอกของต้นจากหรือสาकुที่เรียกว่าหนังให้มีขนาดยาว ความกว้างขนาดนิ้วก้อย เมื่อได้ตามจำนวนที่เพียงพอก็สานเป็นรูปกลมยาวตามขนาดที่ต้องการ ส่วนกว้างจะสานเป็นรูปวงกลมตามความยาวไปเรื่อย ๆ จนตลอด ส่วนท้ายของสื่อนจะปล่อยเปิดไว้และจะมีตอกยาวยื่นออกไปเมื่อนำไปดักต้องใช้เชือกผูกมัดให้แน่นเพื่อมิให้กุ้งหรือปลาออกไปได้ส่วนหัวหรือส่วนปากจะผายกว้างออก เพื่อให้กุ้งหรือปลาเข้าไปได้สะดวก สื่อนดักในน้ำตื้นและน้ำไหลตลอดเวลา กุ้งและปลาที่เข้าไปติดอยู่ที่ส่วนท้ายหรือก้นของสื่อน เมื่อไปยกสื่อนก็จะแก้เชือกที่ผูกรัดท้ายออกก็จะได้ปลาและกุ้งออกมา

ไทร เครื่องมือจับปลาชนิดนี้ทำจากไม้ไผ่ ตัดไม้ไผ่ตามต้องการแล้วผ่าออกเป็นอันเล็ก ๆ ขนาดครึ่งของนิ้วก้อย เกลาให้กลมเหลือขนาดเล็กลงไปอีก รวมจำนวนมากพอที่จะทำไทร 1 ลูก หรือมากกว่า นำเอาหวายหรือเชือกที่เหนียวที่ผ่าเป็นซีกส่วนถักร้อยให้ที่ไทรแต่ละซีกร้อยติดกันโดยตลอด แต่ละซีกห่างกันเล็กน้อย การร้อยรัดจะมีอยู่ 4 - 5 ช่วงของตัวไทร เมื่อร้อยรัดเสร็จก็จะได้เป็นแผงซี่ไม้ไผ่รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า จากนั้นเอาทั้ง 2 ข้างมาร้อยรัดให้ติดกันตามช่วงที่ร้อยรัดเดิม ส่วนท้ายของไทรใช้ไม้แผ่นทำเป็นรูปวงกลมหรือกลมรีตามรูปและขนาดไทรใส่ลงไป และเจาะรูรอบ ๆ พอให้หวายหรือเชือกเหนียว ๆ ขนาดเล็กสอดเข้าไปเพื่อร้อยรัดที่ไทรได้ ไทรบางลูกจะทำที่ปิดเปิดไว้ที่ส่วนท้ายของไทร โดยทำเป็นสลักปิดเปิดได้ หรือทำที่ปิดเปิดไว้ที่ส่วนกลางของไทร โดยให้มีช่องว่างรูปสี่เหลี่ยมทำให้ที่ไทรจุดนั้นสั้นกว่าส่วนอื่น ๆ ใช้ไม้แผ่นขนาดโตกว่าช่องว่างเล็กน้อยทำเป็นที่ปิดเปิด โดยทำเป็นแบบสลัก สลักจะผูกติดกับที่ไทรและที่ฝาปิดเปิดจะเจาะรูให้พอดีกับขนาดของสลัก ส่วนท้ายของไทรถ้ามีที่ปิดเปิดอยู่ตรงกลางก็จะใช้ที่ไทรความยาวขนาดวงกลมของท้ายไทรร้อยรัดติดกับตัวไทร ความห่างพอ ๆ กับตัวไทร เพื่อมิให้ปลาออกไปได้ ส่วนหัวของไทรจะทำเป็นงา ส่วนปลายงาแหงเข้าไปในตัวไทร ส่วนโคนงาที่มีรูปเป็นวงกลมขนาดพอดีกับ

ส่วนหัวของไทร ก็จะร้อยรัดติดกับขอบของหัวไทร เมื่อปลารว่น้ำเข้าไปในงาและหลุดพ้นปลายงาเข้าไปแล้ว (ปลายงาจะปล่อยว่างเล็กน้อย เพื่อให้ปลาลอดเข้าไปได้ ไม่ใ้ที่ปลายงาจะเกลาจนอ่อน ปลาเข้าไปเมื่อตัวถูกปลายงาก็จะแทรกตัวเข้าไปได้โดยสะดวก) ก็จะถูกขังอยู่ในไทรไม่สามารถออกกลับไปได้ เพราะปลายงาจะรวบเข้าจนเกือบจะติดกัน เมื่อปลาตัวใหม่ว่ายน้ำมุดเข้าไปตรงปลายงา มันก็จะอ่อนตัวแยกให้ปลาเข้าไปได้ง่าย ไทรจะมีขนาดต่าง ๆ ทั้งเล็ก กลาง ใหญ่ เมื่อจะใช้จับปลาก็เอาไปแช่ไว้ในน้ำตามที่ต้องการ นอกจากใช้จับปลาแล้วยังใช้จับไหลได้ด้วยเรียกว่า “แช่ไหล” การจับไหลต้องใช้เหยื่อล่อโดยใส่ไว้ในไทรเหยื่อที่นิยมใช้เช่น ปูนาเผา ปลาเผา และเครื่องในสัตว์ เป็นต้น การจับไหลจึงมีวิธีการต่างออกไป

ไทรนอกจากใช้จับปลาแล้ว ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลายังทำไทรเพื่อขังปลาด้วย คือ เอาปลาที่จับได้แล้วใส่เอาไว้ชั่วคราวหรือใส่เอาไว้หลาย ๆ วัน โดยเอาแช่ไว้ในน้ำ ไทรขังปลาจะต่างจากไทรจับปลาตรงที่ไม่ทำเป็นงาเอาไว้ แต่จะใช้ซี่ไทรร้อยรัดทั้งสองข้าง (หัว-ท้าย) หรือใช้ไม้แผ่นที่ทำเป็นรูปวงกลมหรือกลมรีปิดเอาไว้ ส่วนที่ปิดเปิดอาจจะทำไว้ที่หัวหรือท้าย หรือส่วนกลางที่ใดที่หนึ่ง ไทรที่ใช้สำหรับขังจะมีขนาดไม่ใหญ่เหมือนไทรจับปลา

ลัน ลันเป็นเครื่องมือจับปลาไหลที่ทำจากไม้ไผ่ที่เป็นปล้อง ส่วนใหญ่จะใช้ 2 ปล้อง เอาข้อในระหว่างปล้องออกอีกข้างหนึ่งคงข้อในเอาไว้ อีกข้างหนึ่งตัดข้อในออก ทำเป็นทางเข้าออกของไหลที่ทางเข้าใช้วัสดุพลาสติก (มักเอาพลาสติกถึงน้ำมัน) ทำเป็นลัน ด้านล่างตอกตรึงด้วยตะปูเล็กให้ติดขอบ ส่วนบนจะไปตะทางเข้าด้านบนประมาณกึ่งกลางของปล้องถัดไปจะเจาะเป็นรูยาวขนาดกว้าง 2 - 3 เซนติเมตร เพื่อเป็นช่องให้ไหลได้หายใจ ด้านล่างส่วนหน้ามีไม้ยาวเจาะติด เมื่อดักไหลจะกดลงไปให้ปักในดินตรึงลันให้ติดกับดิน ในการดักไหลต้องใส่เหยื่อในกระบอกลันเช่นเดียวกับไทร

เซงเลง เครื่องมือจับปลาที่ทำจากไม้ไผ่ ด้วยวิธีการขัดสาน มีขนาดใหญ่ ลักษณะคล้ายไทรแต่ยาวกว่า ด้านท้ายจะปิดด้วยการสานส่วนด้านปากหรือด้านหัวจะเปิดไว้แต่ไม่มีงาใส่แบบไทร เอากิ่งข่อยเผาไฟใส่ไว้ข้างในเพื่อให้ปลาและกุ้งเข้าไปอยู่ เพราะกิ่งข่อยมีกลิ่นดึงดูดใจสัตว์น้ำ อีกอย่างหนึ่งเมื่อยกเซงเลงปลาจะออกช้าเพราะมีกิ่งข่อยเกาะขวางอยู่ ทำให้ได้ปลาและกุ้งที่เข้าไปมากขึ้น การจับปลาด้วยเซงเลงก็โดยนำเซงเลงไปจม

ในที่น้ำลึกและน้ำไหล ที่ปากเขลงเอาเชือกผูกไว้ ครั้นรุ่งเช้าหรือเวลาที่นานพอสมควรก็ชักหรือดึงเชือกอย่างรวดเร็วก็ได้ปลาตามต้องการ

ข้องนั่ง ข้องนั่งทำเหมือนข้องใส่ปลาแต่มีขนาดโตกว่า ทำด้วยการเอาไม้ไผ่มาขัดสานรูปร่างคล้ายขวดอ้วน ด้านข้างของข้องจะเจาะเอางาไม้ไผ่ใส่เข้าไปเพื่อให้สัตว์น้ำเข้าไปแบบเดียวกับไทรด้านบนหรือปากข้อง จะใช้ไม้แผ่นปิดเอาไว้ เมื่อจะจับปลาก็เอาข้องนั่งไปแช่ไว้ในน้ำนานตามต้องการ เมื่อยกขึ้นมามีปลาหรือสัตว์น้ำอื่น ๆ อยู่ในข้องก็เทให้ออกทางปากข้องซึ่งอยู่ด้านบน

โป๊ะ วิทยาการชุมชนที่พิจารณาจากความเป็นอยู่ของปลาด้วยการเอากิ่งไม้ที่มีขนาดใหญ่ปักเป็นวงกลมตามขนาดที่ต้องการ เพื่อให้ปลาเข้าไปอยู่ เมื่อเห็นว่าปลาเข้าไปอยู่มากพอ ซึ่งต้องอาศัยเวลาหลายวันหรืออาจจะเป็นเดือนจึงใช้วอนหรือโมร่า (เครื่องล้อมปลา ทำจากไม้ไผ่เป็นซี่ ๆ ใช้เสริจมัดวนเก็บได้) ล้อมรอบ ๆ โป๊ะ เพื่อจับปลาที่อยู่ในโป๊ะ บริเวณที่ทำโป๊ะจะต้องมีน้ำลึกไม่เกินศีรษะของผู้ทำ เพราะจะมีปัญหาต่อการจับปลา การทำโป๊ะจะต้องมีความมืดครึ้ม ดังนั้นจึงมีการนำไม้ที่มีใบมาก ๆ ปิดด้านบนของโป๊ะ ที่นิยมกันมากในกลุ่มทะเลสาบสงขลาคือ ใบจาก ใบสาคุ บางแห่งตัดเป็นทางยาวที่โคนปักลงไปบนดิน ส่วนที่เหลือหักให้งอแล้วให้ปลายทุกอันชนกัน ก็จะได้โป๊ะที่มืดครึ้ม ปลาชอบเข้าไปอยู่อาศัย การทำโป๊ะจะทำในที่กว้างเพราะมีขนาดใหญ่

หมุ่รำ การทำที่อยู่ให้ปลาเช่นเดียวกับโป๊ะ แต่มีขนาดเล็กลง เพราะทำในที่ไม่กว้างและน้ำไม่ลึกนัก มักทำในลำคลอง หนอง หรือคูน้ำ ทำไว้เพื่อความสะดวกในการจับปลา ระยะเวลาที่ทำหมุ่รำเอาไว้ก็ไม่นานนัก เนื่องจากต้องจับปลามาใช้ประโยชน์ในการรับประทานหรือจำหน่ายในกรณีที่มีปริมาณมากพอ ในการจับก็จะใช้ไม้รั้วล้อมรอบ ๆ หมุ่รำ ถอดกิ่งไม้ไผ่ที่ทำหมุ่รำออก แล้วใช้เครื่องมือจับปลา สุ่ม เจ้ย จับปลาที่อยู่ภายในหมุ่รำ

บวก บวกเป็นเครื่องมือจับปลาที่ใช้แทง ปลายบวกเป็นเหล็ก 3 ง่าม มีเสียงแบบเดียวกับเบ็ด แต่ไม่โค้งมากอย่างเบ็ด โค้งเฉพาะส่วนที่รวบเข้าด้ามไม้เท่านั้น ส่วนปลายทั้ง 3 จะตรง เมื่อใช้แทงถูกตัวปลา ปลาจะตื่นไม่หลุดเพราะติดเสียงของบวก ปัจจุบันเครื่องมือจับปลาชนิดนี้มีใช้อยู่บ้างในบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา

1.2 เครื่องมือจับสัตว์บกและนก เครื่องมือจับสัตว์บกและนกของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา มีดังนี้

1.2.1 เครื่องมือจับสัตว์บก เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ ธนู หลุม และหอก
 ธนู เป็นเครื่องมือที่ทำจากไม้ ประกอบด้วยคันที่มีรูปโค้ง มีสายโยงจากปลายคันไปสู่ปลายคันหนึ่ง และลูกธนู หัวธนูอาจเป็นไม้หรือเหล็ก ตัวลูกธนูเป็นไม้ เมื่อใช้ก็เอาลูกธนูซึ่งพาดสายให้ส่วนหางของลูกธนูชนกับสายธนู แล้วดึงลูกธนูไปหลังให้มากที่สุดเท่าที่สายธนูจะยืดออกไปได้ ครั้นได้จังหวะก็ปล่อยลูกธนูไปสู่เป้าหมาย ลูกธนูจะพุ่งไปเร็ว แรง และไกลแค่ไหนขึ้นอยู่กับคุณภาพของคันธนู สายธนู ลูกธนู และการใช้แรงของผู้ยิง การใช้ธนูล่าสัตว์มีมานาน ปัจจุบันไม่มีใช้เครื่องมือชนิดนี้กลายเป็นกีฬาชนิดหนึ่งในการแข่งขันกีฬาในระดับชาติและระดับโลก หลักการทำธนูไม่ว่าเก่าหรือใหม่ก็มีหลักการเดียวกัน บางแห่งเรียกธนูว่าเป็น ธนูใช้ยิงสัตว์ที่มีขนาดไม่ใหญ่นัก

หลุม หลุมจับสัตว์เป็นวิทยาการที่อาศัยธรรมชาติปรุงแต่ง วิธีทำคือขุดหลุมให้ลึกตามขนาดที่ต้องการ กะว่าสัตว์ที่ต้องการตกลงไปแล้วขึ้นจากหลุมไม่ได้ รูปร่างของหลุมเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือผืนผ้าก็มี ถ้าจับสัตว์เพื่อไว้ใช้งานจะไม่ปักขวาก (ไม้ที่เสี้ยนแหลม) ไว้ในหลุมเมื่อสัตว์ตกลงไปก็จะถูกขวากที่มแทงบาดเจ็บหนีไปไหนไม่ได้ แต่ถ้าเป็นการจับสัตว์เพื่อเป็นอาหารมักจะปักขวากเอาไว้ด้วย ปากหลุมจะเอาใบหญ้าปกปิดไว้เสมือนเป็นพื้นธรรมดา ในกรณีเอาหญ้าตักแต่งปากหลุมนั้นจะใช้ไม้แผ่นบาง ๆ พาดปากหลุมเอาไว้แล้วเอาหญ้าปกปิดบนแผ่นไม้ วิทยาการหลอกล่อสัตว์ให้ตกหลุมนี้ใช้กันมากในสมัยก่อน ปัจจุบันไม่ใช้และประกอบกับไม่มีสัตว์มากพอที่จะให้จับอย่างเมื่อก่อนด้วย

หอก หอกเป็นอาวุธในการล่าสัตว์ของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาอย่างหนึ่ง ทำด้วยไม้ หัวหอกทำด้วยเหล็กโดยตีเหล็กให้เป็นรูปแบนยาวปลายแหลม การที่ใช้ไม้ทำด้ามเพื่อให้มีน้ำหนักเบา จะใช้แทงหรือพุ่งได้สะดวก สมัยก่อนชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามีความสมบูรณ์มีสัตว์ป่า เช่น หมูป่า กวาง และอีเก้งที่จะให้ล่านำมาเป็นอาหาร ปัจจุบันสัตว์ป่านี้น้อยมาก การใช้เครื่องมือจับสัตว์หรือล่าสัตว์ชนิดนี้จึงไม่มี แต่ยังคงมีใช้เป็นอาวุธอยู่บ้าง

1.2.2 เครื่องมือจับนก เครื่องมือจับนกที่คิดขึ้นใช้ในลุ่มทะเลสาบสงขลา ได้แก่ แร้วและกรง

แร้ว เป็นเครื่องมือดักนกที่ทำจากไม้ไผ่ มีลักษณะเป็นคันสูงขึ้นไป ส่วนล่างจะทำเป็นไม้ไผ่ยาวขยับขึ้นลงได้ และดึงขึ้นสูงไปติดไว้ด้านบนได้โดยใช้เชือกและสลักไม้ไผ่

ขนาดเล็กผูกติดกันแล้วเกี่ยวไว้ด้านบน เมื่อจะใช้ดักนกก็เอาไปปักไว้พร้อมกับเหยื่อแขวนไว้ที่เร็ว เมื่อนกยื่นคอเข้าไปกินเหยื่อก็จะถูกตัวเร็ว สลักไม้ไผ่หลุดจากที่เกี่ยวไว้ ไม้ไผ่ที่ยาวอยู่ด้านบนก็จะดีดลงมาหนีบคอนก นกก็จะติดเร็ว

กรง กรงดักนกทำจากไม้ไผ่เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมหรือกลม โดยเอาไม้ไผ่มาเกลาเป็นซี่ ๆ แล้วผูกรัดเรียงให้ห่าง ๆ พอมีให้นกออกได้ ด้านข้างจะทำเป็นปากทางเข้า และมีสลักปิดได้ทันทีที่นกเข้าไป เพราะความกระเทือนทำให้ประตูที่ทำไว้ปิดแบบประตูกด ในการดักนกให้เข้ากรงนั้นจะใช้นกเลี้ยงหรือนกบ้านล่อด้วย เรียกว่า “นกต่อ” ในลุ่มทะเลสาบสงขลานิยมดักนกเพื่อนำมาเลี้ยงฟังเสียง นกที่ดักหรือเรียกว่า การต่อนก เช่น นกเขาและนกกรง เป็นต้น ในการต่อนกบางคนใช้ยางจากพืชทาไว้ที่ไม้ให้นกเกาะ เมื่อนกเกาะที่ทาทายางไว้ก็จะติดบินหนีไม่ได้ ที่ใช้กัน เช่น ยางจากลูกหมัน ซึ่งเหนียวมาก เด็ก ๆ ในชนบทนิยมเอามาทำว่าวแทนกาบ

2. ยานพาหนะ ยานพาหนะของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาที่สร้างขึ้นใช้ในการดำเนินชีวิตตั้งแต่อดีตมาจนปัจจุบันมีหลายอย่าง เช่น เกวียน หนว่น และเรือชนิดต่าง ๆ เป็นต้น ยานพาหนะเหล่านี้ใช้แรงสัตว์ในการขับเคลื่อน (ยกเว้นเรือ) จึงไม่มีปัญหาในเรื่องน้ำมัน เนื่องจากไม่รวดเร็วอย่างรวดเร็วแบบปัจจุบัน จึงไม่นิยมใช้ในปัจจุบัน

เกวียน เกวียนเป็นพาหนะล้อเลื่อนที่ต้องอาศัยแรงสัตว์ในการลากไป สัตว์ที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาใช้ลากเกวียนได้แก่ วัวและควาย สัตว์ 2 ชนิดนี้มีความแข็งแรง การทำเกวียนเป็นวิทยาการอย่างหนึ่งที่ใช้หลักของธรรมชาติคือ สิ่งที่กลมย่อมหมุนเคลื่อนที่บนพื้นได้ ดังนั้นจึงทำล้อเกวียนขึ้น 2 ล้อทำขอบและซี่ล้อ (กงล้อ) และกระดุมล้อด้วยไม้ทั้งสิ้น สมัยหลังเอาเหล็กแผ่นยาวขนาดกว้างเท่าขอบล้อตรึงติดกับขอบล้อ ทั้งนี้เพื่อความคงทนแข็งแรงยิ่งขึ้น ส่วนตัวเกวียนก็ทำด้วยไม้ทั้งหมด ต่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้ามีขอบและพื้นสำหรับนั่งหรือบรรทุกของตัวเกวียนกับล้อเกวียนจะมีแกนของล้อทำให้ยึดโยงกัน ด้านหน้าจะมีไม้ต่อยื่นออกมาจากตัวเกวียน เพื่อผูกติดกับสัตว์ที่ลาก การทำเกวียนมีลักษณะเดียวกับรถยนต์ในปัจจุบัน ต่างกันที่เกวียนมี 2 ล้อ เพราะล้ออื่น ๆ นั้นคือสัตว์ที่ลาก การทำล้อที่เกวียนเพียง 2 ล้อนั้น เพื่อให้สัตว์ที่ลากไม่ต้องใช้แรงลากมากเกินไปนั่นเอง และต่างกันอย่างหนึ่งคือ รถใช้เครื่องยนต์ไปทำให้ล้อหมุน แต่เกวียนใช้แรงสัตว์ลากให้ล้อหมุน หากพิจารณาการทำเกวียนแล้วก็มีหลักการเดียวกับรถม้าในสมัยโรมัน ดัง

ที่ปรากฏในภาพยนตร์เรื่องเบนเฮอร์ ปัจจุบันการใช้เกวียนมีน้อยมากเพราะมีรถเข้ามาแทนที่ อย่างไรก็ตามการใช้เกวียนอาจจะนำมาพัฒนาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ โดยแทนที่จะนั่งรถในสถานที่ท่องเที่ยวก็เปลี่ยนมาใช้บริการนั่งเกวียนแทน

นวน นวนเป็นพาหนะสมัยก่อนอย่างหนึ่งของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา นวนเป็นพาหนะขนาดเล็กนิยมใช้บรรทุกสิ่งของ โดยเฉพาะการบรรทุกข้าวจากทุ่งนาไปเก็บไว้ที่ยุ้งข้าวที่บ้าน นวนทำจากไม้ทั้งหมด ทั้งตัวและด้านล่างที่มีลักษณะโค้งคล้ายกับล้อแต่ไม่ใช่ล้อ ด้านล่างทำด้วยไม้ไผ่ผ่าซีกทั้ง 2 ด้าน หัวท้ายโค้งงอนขึ้นติดกับตัวนวน ตัวนวนทำเป็นรูปสี่เหลี่ยม ด้านข้างไม่ยกขึ้นเหมือนเกวียนแต่ทำเป็นวงกลมบนตัวนวน วงกลมที่ทำมักทำด้วยไม้ไผ่เพราะสามารถดัดให้สานโค้งได้เป็นวงกลม ต่อมามีการใช้สังกะสีจากปั๊บน้ำมันทำกันบ้าง การทำเป็นวงกลมไว้บนตัวนวนก็เพื่อให้ใส่ข้าวหรือสิ่งของได้และไม่ตกหล่นด้วย ด้านหน้าของนวนก็มีคันยื่นออกมา เพื่อเป็นตัวเชื่อมกับเชือกที่โยงติดกับวัวหรือม้าที่ใช้ลาก คนที่ทำหน้าที่ในการใช้พาหนะนี้อาจจะอยู่ที่ตัวนวนหรือนั่งบนหลังวัวหรือม้าที่ลาก นวนจะต้องไปตามทางที่ไม่ขรุขระนัก จึงจะไปได้สะดวกเช่นเดียวกับเกวียน ดังนั้นสมัยก่อนจึงมักได้ยินคำว่า “ทางนวน” บ่อยครั้ง นวนมีหลักการทำเหมือนกับรถลากแถบทั่วโลกที่พื้นที่เป็นน้ำแข็ง ต่างกันที่ทางทั่วโลกใช้กวางเรนเดียร์หรือสุนัขลาก แต่ของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาใช้วัวหรือม้าลาก

เรือ เรือเป็นสิ่งที่ชาวชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลามีใช้มาเป็นเวลานานแล้ว ตั้งแต่สมัยบรรพกาล วิทยาการชุมชนในการสร้างเรือได้มีการสืบทอดกันมาตามลำดับและมีการพัฒนาการสร้างเรือเรื่อยมาไม่ว่าด้านรูปแบบหรือความคงทนแข็งแรงของเรือ เรือที่ต่างกันมี 2 ชนิด คือ เรือมอด กับเรือต่อ เรือมอด คือ เรือที่เอาไม้ต้นใหญ่มาซุดให้ลึกลงไปตามยาวของต้นไม้ที่ตัดมา ด้วยเหล็กชุดเรียก “ไฉ่ไฉ่” ขนาดความยาวกำหนดตามต้องการ ส่วนภายนอกก็ถากด้วยขวานให้เป็นรูปร่างเรือ ในชวงนี้เรียกว่า “การโกลนเรือน” คือยังทำไม่เสร็จจึงยังไม่สวยงาม ดังสำนวนที่พูดกันในสังคมว่า “ติเรือทั้งโกลน” เรือที่ซุดข้างจะเอาไม้แข็งที่ยาวกว่าความกว้างของเรือไม่มากนักค้ำยันเป็นระยะของความยาวเรือ ทั้งนี้เพื่อให้ขอบเรือที่ซุดทั้งสองข้างขยายออกไป ไม้ที่ค้ำยันเป็นระยะ ๆ นี้จะทิ้งเอาไว้จนพอประมาณจนเป็นที่พอใจจึงจะเอาออก หลังจากนั้นก็จะตกแต่งส่วนต่าง ๆ ของเรือให้สวยงามด้วยเครื่องมือช่าง เช่น สิ่ว ขวาน กบ กระจดาษทราย และเหล็กชุด เมื่อตกแต่งได้

ตามที่ต้องการก็อาจจะใช้น้ำมันรักษาเนื้อไม้หรือน้ำมันยางใส่ทาทั้งลำเรือ เพื่อให้เรือใช้ได้ นาน เรือมาจะไม่มียอดต่อ เป็นเนื้อเดียวกันทั้งลำไม่ว่าหัวเรือหรือลำเรือ ในเรื่องของเรือ มาดนั้น มีเพลงกล่อมเด็กภาคใต้แถบจังหวัดนครศรีธรรมราช พัทลุง และสงขลา กล่าว ถึงการไปหาต้นไม้เพื่อทำเรือว่า

ฮา เอ่อ ไปเหนือเหอ

ไปซื้อเรือสักลำ

หัวต่ำท้ายต่ำ

สำหรับไว้ทำเรือเซ

ซื้อเหล้าสักจอก

ไปบอกหัวเมืองชายเล

สำหรับไว้ทำเรือเซ

เซเล่นนอกเลหลวงเหอ.

เซ = ซี่

การไปเหนือ คือ ไปแถวอำเภอลานสกา ทุ่งใหญ่ พรหมคีรี และท่าศาลา ของจังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งอยู่ด้านบนของอำเภอ

เรือต่อเป็นเรือที่นำไม้ที่เป็นแผ่นมาต่อให้เป็นลำเรือ ในการต่อช่างต่อจะทำก ขึ้นมาก่อน ขนาดของกด้านหัวท้ายจะมีขนาดเล็กส่วนกลางลำเรือจะมีขนาดใหญ่ ไม้แผ่น ที่เอามาต่อกติดกับกด้วยตะปูนั้นจะเสียบก่อน ไม้ที่ต่อกจะอ้อมโค้งไปตามกเรือ ส่วนหัว และท้ายเรือจะทำด้วยไม้เป็นท่อนหนา เมื่อต่อกไม้กระดานกับกแล้วใส่หัวท้ายเรือเสร็จ ก็ จะใช้ขันอุดตามรอยต่อและทาน้ำมันยาง

3. เครื่องมือในการประกอบอาชีพและสิ่งของเครื่องใช้ เครื่องมือประกอบ อาชีพและสิ่งของเครื่องใช้ของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ใช้กันมีดังนี้

3.1 ไถ ไถเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการทำนา ใช้ไถนา เครื่องมือชนิดนี้ทำจาก ไม้และเหล็ก แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ หัวหมู คันไถ และแอก ทั้ง 3 ส่วนจะประกอบติดกัน หัวหมูอยู่ล่างสุด เป็นส่วนที่จะดันดินให้พลิกฟิ้นขึ้นมา ส่วนล่างสุดของหัวหมู คือ ผาล ทำด้วยเหล็ก ปลายของผาลจะแหลมและแบน ผาลจะสวมติดกับส่วนที่เป็นไม้ คันไถจะ ประกอบด้วยหางยามและคันทามปลายสูงไปข้างหน้า ตรงคอคันไถเชื่อมต่อกับหัวหมูด้ว การเข้าไม้ (ไม่มีการใช้ตะปู) แอกเป็นไม้ยาวติดกับคันไถด้วยการเอาเชือกคล้องไว้ ปลาย ของแอกทั้งสองข้างจะทำเป็นไม้ง่าม 2 อัน เพื่อครอบคอวัว เมื่อไถผู้ไถจะจับที่หางยาม กดหางยามลงบนดินตามต้องการ ถ้ากดมากผาลก็จะกินดินลงไปลึกทำให้ดินก้อนใหญ่ ถ้า กดน้อยดินก็จะออกมาก้อนเล็ก ดินที่พลิกฟิ้นนี้เรียกว่า “ซี้ไถ”

3.2 คราด คราด (บางแห่งเรียกคราด) คราดส่วนที่ใดทำเป็นซี่ ๆ ตัวคราดจะยาวขวาง มีไม้ยาวต่อจากตัวคราดและด้านปลายมีเชือกผูกติดกับไม้ที่ทำเป็นรูปโค้งสำหรับครอบที่คอวัว ในการไถด้วยคราดจะใช้วัวหรือควายตัวเดียว เพราะคราดน้ำหนักไม่มาก และดินที่ไถคราดนั้นเป็นดินเหลวหรือซีโคลน การไถคราดเป็นการหว่านข้าวอย่างหนึ่ง เรียกว่า การทำนาตม

3.3 กระจัง กระจังเป็นเครื่องจักสานที่ทำจากไม้ไผ่ ลายสานมีทั้งลายขัด ลายสอง และลายลูกแก้ว ลักษณะรูปร่างคล้ายไซ เพื่อให้ง่ายต่อการจับเพื่อมัดข้าว กระจังจะมีส่วนล่างแบนราบยกขอบสูงขึ้นมาเล็กน้อย ที่ขอบจะใช้หวายหรือเส้นเชือกในลอนขนาดเล็กตรึงขอบเอาไว้รอบ ๆ ซ่างจักสานบางรายจะถักเป็นรูปยาวตลอด บนขอบเรียกว่า “ถักหางแลน” กระจังใช้ประโยชน์ในการมัดข้าว ในกรณีข้าวเปลือกก็จะช่วยมัดให้ข้าวลือออกไปเหลือแต่ข้าวไม่ลือในกระจัง ในกรณีข้าวสารก็จะช่วยคัดเศษขยะหรือรำที่ติดมากับข้าวสารออกไป การมัดข้าวทั้งข้าวเปลือก และข้าวสารมีวิธีการที่ต้องเรียนรู้และฝึก มีศัพท์ที่ใช้ในการมัด เช่น กระจี (เพื่อในภาษาใต้) กระจัง (ทั้งในภาษาใต้) กระจาย (ทวายในภาษาใต้) เป็นต้น ผู้ที่ชำนาญในการมัดข้าวด้วยกระจังนั้นจะต้องอาศัยการฝึก กระจังมีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามาก เพราะต้องใช้กระจังมัดข้าวทุกวัน ดังนั้นจึงเกิดสำนวนว่า “มัดตั้งเปล่า” (มัดกระจังเปล่า) มีความหมายว่าไม่สมหวังในสิ่งที่ต้องการ ปัจจุบันการใช้กระจังลดลงไป เพราะนิยมซื้อข้าวสารกันมากขึ้น

3.4 โหล (โล) โหลเป็นเครื่องจักสานที่ทำจากไม้ไผ่ด้วยลายขัดหรือลายอื่น ๆ ตามความนิยมของท้องถิ่นนั้น ๆ ในลุ่มทะเลสาบสงขลา ตอกของไม้ไผ่ที่ใช้สานโหลจะมีขนาดโตกว่าที่ใช้สานกระจัง โหลจะมีความลึกมากกว่ากระจังมาก ความลึกโดยทั่ว ๆ ไป 1 ฟุตเศษ มีลักษณะเป็นวงกลม ด้านล่างโค้งกลมต่างจากกระจังที่ด้านล่างแบนราบ ทั้งนี้เพราะกระจังใช้สำหรับใส่สิ่งของและใส่ได้จำนวนมาก ส่วนกระจังใช้สำหรับมัดข้าวเพื่อคัดสิ่งที่ไม่ต้องการออกไป ในช่วงฤดูกาลทำนา ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะใช้โหลใส่เลี้ยงข้าว (รวงข้าวที่มัดเข้าด้วยกัน) จนเต็มหรือพูนล้นแล้วเทกลับขนานหรือกลับบ้าน นอกจากนี้อาจจะใช้เทสิ่งของต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันก็มี ผู้ทำโหลบางรายใช้น้ำมันยางคลุกกับมูลวัวแห้งทาโหลและกระจังทั้งด้านในและด้านนอก เพื่อให้มีอายุใช้งานได้นาน เพราะน้ำมันยาง

และมูลวัวที่ทาจะช่วยรักษาเนื้อไม้ใผ่ให้เหนียวคงทน ไม่เปราะหักง่าย ดังนั้นโหล่และกระดัง บางลูกจึงมีอายุการใช้งานนานมาก

3.5 **สาแหกรก** สาแหกรกเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการหาบข้าวและสิ่งของ เครื่องใช้ชนิดนี้ทำจากการเอาหวายทั้งลำมาผ่าซีกมาขัดร้อยให้ด้านล่าง (ก้น) เป็นรูปสี่เหลี่ยม ตรงกลางว่าง หวายเป็นซี่อยู่ที่ยึดที่มุมทั้งสี่มุม หวายที่เหลือจะปล่อยสูงขึ้นมาแล้วโค้งลงไปขัดกับอีกมุมหนึ่ง และอีกด้านหนึ่งก็ทำเช่นเดียวกัน เมื่อจะหาบข้าวหรือสิ่งของก็เอาใส่ในตัวสาแหกรก ในกรณีข้าวจะจัดลงอย่างเป็นระเบียบ เพราะมัดเป็นเลียงเอาไว้โดยให้ด้านหัวของเลียงข้าวหันเข้าด้านใน ถ้าสาแหกรกมีขนาดใหญ่อาจจะใส่ได้ถึงข้างละ 30 - 40 เลียง สาแหกรกสองข้างจึงใส่ได้มากเกือบ 100 เลียง แต่การหาบได้มากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับความเข้มแข็งของผู้หาบ สิ่งสำคัญที่ใช้ประกอบกับสาแหกรกคือ คานหาบ เมื่อจะหาบก็เอาคานหาบสอดไปที่ส่วนบนของสาแหกรกทั้งสองข้าง คานหาบนิยมทำจากไม้ไผ่ผ่าซีก โดยที่ปลายทั้งสองทำเป็นปุ่มเอาไว้ เพื่อมิให้สาแหกรกเลื่อนหลุด การที่นิยมทำคานหาบด้วยไม้ไผ่เพราะเบาและมีความเหนียวคงทน

3.6 **พรำ มีด ขวาน ปาดหญ้า** สิ่งของเครื่องใช้ดังกล่าวนี้ ชาวลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาทำขึ้นใช้เองมาเป็นเวลานานแล้ว และเป็นวิทยากรที่สืบทอดกันมาจากบรรพชน แต่สมัยหลังมีการทำน้อยลงเพราะมีจำหน่ายในท้องตลาด การตีมีด พรำ และปาดหญ้า ทำกันทั้งในจังหวัดพัทลุง สงขลา และนครศรีธรรมราช ในการทำจะใช้ไฟความร้อนสูงมากเผาเหล็กจนลุกแดง เอาเหล็กที่เผาขึ้นตั้งบนแท่นเหล็กใหญ่ เรียกว่า ทัง ใช้ก้อนขนาดใหญ่สำหรับตีเหล็ก ตีเหล็กให้เป็นรูปต่าง ๆ ตามต้องการไม่ว่าจะเป็น มีด พรำ หรือปาดหญ้า มีดใช้สำหรับหั่น ตัด และฟันสิ่งต่าง ๆ พรำก็ใช้ลักษณะเดียวกัน ส่วนปาดหญ้าใช้ถากถางพื้นที่หรือพรวนดิน ขวานใช้สับ ตัด และผ่าสิ่งต่าง ๆ มักจะใช้ตัดไม้และผ่าฟืนเป็นหลัก

3.7 **เครื่องสีข้าวหรือครกสี** เครื่องสีข้าวหรือครกสีเป็นสิ่งที่ชาวไทยลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาทำขึ้นใช้มาตั้งแต่สมัยโบราณ ส่วนประกอบส่วนใหญ่ทำจากไม้ไผ่ ใช้การขัดสานและร้อยรัดด้วยหวายเส้นเล็ก ๆ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกส่วนล่างจะใหญ่กว่าส่วนบน เพราะส่วนล่างมีที่รองรับเม็ดข้าวสารที่ถูกสีบดจนเปลือกหลุดแล้ว ส่วนบนของเครื่องสีหมุนได้โดยใช้แรงคน การทำให้ส่วนบนหมุนนั้นจะทำเป็นไม้ไผ่ลอกจากด้านข้างของ

ส่วนบน ส่วนปลายของไม้ที่ไหลออกมาจะเจาะรูและมีไม้เป็นคันทายทำเป็นรูปมูมจากปลายของไม้ทำเป็นเดือยใส่ลงในรูของไม้ที่ยื่นออกจากด้านข้างส่วนบน เมื่อจะให้ส่วนบนหมุนก็ดันคันทายที่ทำค้ำเป็นไม้ขวางอีกอันไปข้างหน้า ส่วนบนของเครื่องสีหรือครกสีก็จะหมุนได้รอบ การที่ส่วนบนของเครื่องสีหรือครกสีไม่หลุดออกจากส่วนล่างเพราะมีแกนไม้ยื่นไหลขึ้นจากส่วนล่างเหลื่อมขึ้นไปในส่วนบน การหมุนของส่วนบนจะทำให้ซี่ไม้ (ฟัน) บดกับซี่ไม้ (ฟัน) ส่วนล่างที่วางเรียงชิดติดแน่นซึ่งทำจากไม้โกงกาง ทำให้ข้าวเปลือกที่ใส่จากด้านบนที่ลงไปอยู่ระหว่างส่วนบนกับส่วนล่างถูกบดและขัดสีจนเปลือกหลุด เหลือเป็นข้าวสารกลิ้งเลื่อนไหลออกทางด้านข้างที่เป็นช่องต่อระหว่างส่วนบนกับส่วนล่างลงไปอยู่ที่รองรับข้าวสารที่ทำเป็นร่องโดยรอบเครื่องสี ข้าวสารที่สีแล้วเมื่อมีปริมาณมากก็จะเลื่อนไหลลงในภาชนะที่รองรับทางช่องที่ทำเอาไว้ การที่ข้าวสารเลื่อนลงได้ดีเพราะวางเครื่องสีหรือครกสีให้เอียงลาดมาทางด้านหน้าเล็กน้อย นายวิรัตน์ ธรรมชาติ อายุ 74 ปี กล่าวถึงการทำครกสีว่า “เคยเห็นคนทำครกสีไม้ที่จำได้มี ลุงปาน บางไม่ พ่อท่านตูด วัดบางหมัน เดิมบางคุระ ลุงดับผ้าเปียม บางหมัน มีคนไปจ้างทำลูกละ 100 กว่าบาท”¹

วิทยาการด้านเทคโนโลยีหรือเครื่องมือลักษณะต่าง ๆ ของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาที่กล่าวมา ล้วนเป็นสิ่งที่ช่วยให้การดำเนินชีวิตเป็นไปด้วยความสะดวกสบายขึ้นและช่วยให้เกิดความสำเร็จตามมุ่งหมายในแต่ละอย่าง วิทยาการเหล่านี้บางอย่างจะมีการพัฒนารูปแบบแล้วนำมาใช้ น่าจะทำให้เกิดประสิทธิผลมากกว่าเดิม ปัจจุบันมีวิทยาการด้านเทคโนโลยีชาวบ้านบางอย่างที่มีการนำเอาวัสดุสมัยใหม่มาทำ เช่น ลัน เมื่อก่อนทำจากปล้องไม้ไผ่ 2-3 ปล้อง ทะลุข้อต่อข้างในออก ปัจจุบันนำเอาท่อ พี.วี.ซี. ขนาดใหญ่มาทำโดยมีส่วนประกอบต่าง ๆ เหมือนกัน ทั้งนี้อาจจะเนื่องจากไม้ไผ่มีน้อยลงหรืออาจเป็นเพราะความสะดวกในการได้มา อย่างไรก็ตามการปรับเปลี่ยนดังกล่าวนี้ชี้ให้เห็นว่ามนุษย์มีความไวต่อการรับรู้ในสิ่งที่มีอยู่ และในการแก้ปัญหาเพื่อไปสู่เป้าหมาย ด้วยเหตุดังกล่าวนี้ วิทยาการต่าง ๆ จึงเกิดขึ้นมาอย่างไม่หยุดยั้ง ทำให้มนุษย์มีความเป็นอยู่ที่สะดวกสบายตามลำดับ

¹ นายวิรัตน์ ธรรมชาติ. ผู้ให้สัมภาษณ์ สืบพงศ์ ธรรมชาติ. ผู้สัมภาษณ์ ที่ 152/113 ถนนพัฒนาการคูขวาง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อ 14 กันยายน พ.ศ. 2541.

บทที่ 4

วิทยาการชุมชนด้านศิลปหัตถกรรมและงานช่าง

มนุษย์นอกจากต้องการปัจจัยสี่ คือ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรคแล้ว ยังต้องการสิ่งเสริมที่จะช่วยในการอำนวยความสะดวกในการดำเนินชีวิตด้วย สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ที่มนุษย์คิดสร้างขึ้นมานั้นมิใช่เพียงเพื่อให้มีพอใช้ได้เท่านั้น แต่มนุษย์จะพยายามทำให้ดีที่สุดและมีความเหมาะสมได้สัดส่วนงดงาม ความงดงามของสิ่งที่ทำขึ้นนี้เรียกว่า “ศิลปะ” การที่มนุษย์จะสร้างหรือทำสิ่งต่าง ๆ ขึ้นมาได้อย่างเป็นทีละจุดตาตรึงใจของผู้พบเห็นได้นั้น มีเหตุปัจจัยจากความชำนาญที่สั่งสมมาและพื้นฐานของจิตใจที่งดงามที่ถ่ายทอดผ่านสิ่งที่สร้างและทำขึ้นมาแต่ละอย่าง สิ่งต่าง ๆ ที่สร้างและทำขึ้นอย่างประณีตงดงามดังกล่าวเรียกว่า “ศิลปหัตถกรรมและงานช่าง” พระยาอนุมานราชธน¹ ได้กล่าวถึงการสร้างและคิดประดิษฐ์สิ่งต่าง ๆ ของมนุษย์เอาไว้ว่า วัฒนธรรมจะเปลี่ยนไปเป็นความเจริญย่อมอยู่ที่มนุษย์ในสังคมใช้ปัญญาคิดค้นสิ่งใหม่โดยอยู่บนรากฐานของสิ่งเก่าเพื่อรักษาบุคลิกลักษณะของสังคมตนเองไว้ การเปลี่ยนแปลงไปข้างหน้าของวัฒนธรรมจะทำให้มีเสถียรภาพ เปรียบเหมือนลูกข่างที่หมุนไปตลอดเวลาจึงจะยืนอยู่ได้ วัฒนธรรมจึงต้องมีพลวัตหรือเปลี่ยนแปลงไปตามเวลา

ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาอาศัยอยู่ในพื้นที่นี้มาเป็นเวลานาน จึงได้ส่งเสริมวิทยาการด้านศิลปหัตถกรรมและงานช่างเอาไว้มาก แยกได้ดังนี้

1. การสานสิ่งของเครื่องใช้จากกระจูด การสานสิ่งของเครื่องใช้จากกระจูดเป็นสิ่งที่สืบทอดกันมาเป็นเวลานานแล้วตั้งแต่ครั้งบรรพชน การที่สานสิ่งของเครื่องใช้ด้วยเส้นกระจูดนั้นเพราะพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาเป็นที่พุ่มีกระจูดขึ้นอยู่จำนวนมาก บริเวณที่กระจูดมีมากคือ ทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง และพรุควนเคร็ง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งอยู่ในพื้นที่อำเภอชะอวด หัวไทร และพัทลุงบางส่วน กระจูดที่เอามาสานนั้นจะเป็นกระจูดใหญ่ไม่นิยมใช้กระจูดขนาดเล็กที่เรียกว่า “กระจูดหนู” ขั้นตอนการทำเส้นกระจูดก่อนนำ

¹ พระยาอนุมานราชธน (เสฐียรโกเศศ). วัฒนธรรมเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน, 2524. หน้า 61 - 62.

มาสานคือ ตัดกระดูกมาได้แล้วฝั่งแดด นำไปแช่น้ำ ฝั่งแดดให้แห้ง ต่อมานำไปตำให้แบนด้วยสาก (ปัจจุบันมีเครื่องรีด) และนำไปสานเป็นสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ตามต้องการ ในการสานกระดูกนั้นจะมีลายสานหลายลาย เช่น ลายขัด ลายสอง และลายลูกแก้ว เป็นต้น (เส้นกระดูกที่ใช้สานมีทั้งที่ไม่ย้อมสีและย้อมสี ทั้งนี้ย้อมขึ้นอยู่กับผู้สานและสิ่งของเครื่องใช้ที่ทำ เช่น เสื้อนอน (ภาษาถิ่นใต้ใช้ว่าสาด) นิยมเสื้อที่กระดูกไม่ย้อมสี เสื้อทองเที่ยวและที่นึ่ง (นิยมย้อมสี) ปลาต่าง ๆ แจกัน กระสอบใส่สิ่งของขนาดต่าง ๆ กระเป่า ที่รองจานหรือรองแก้ว และหมวก เป็นต้น การสานสิ่งเหล่านี้ผู้สานจะต้องออกแบบก่อนแล้วจึงสานตามแบบ ในการสานต้องมีสมาธิเพื่อมิให้สานผิดลาย และผลงานมีความประณีต การสานกระดูกจึงเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่เริ่มตั้งแต่การทำเส้นกระดูก การย้อมสีกระดูกและการสานกระดูก จนกระทั่งออกมาเป็นสิ่งของเครื่องใช้

ลายสานกระดูกที่ใช้กันอยู่ในกลุ่มทะเลสาบสงขลาได้แก่ ลายขัด ลายสอง ลายลูกน้ำ และลายลูกแก้ว ลายที่ใช้สานกันนี้เป็นความรู้ของชุมชนที่สั่งสอนกันมาหลายชั่วอายุคน จึงบอกไม่ได้ว่าเริ่มมีมาตั้งแต่เมื่อใด ทำนองเดียวกับวรรณกรรมมุขปาฐะที่มีการจำและเล่าสืบต่อกันมาตามลำดับ

ผลิตภัณฑ์เสื้อกระดูกและสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ประดิษฐ์คิดทำขึ้นมาใช้เมื่อก่อนใช้กันในกลุ่มผู้ผลิตและในชุมชนชนบท ต่อมามีการพัฒนารูปแบบและสีสันให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น ประกอบกับมีเครื่องรีดเส้นกระดูกไฟฟ้าซึ่งผลิตโดยชาวบ้านทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง ทำให้มีความสะดวกรวดเร็วในการทำเส้นกระดูกที่จะสาน จึงทำให้การผลิตมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นและมีการชื้อนำไปใช้ในสังคมเมืองมากขึ้นตามลำดับ แหล่งผลิตภัณฑ์จากเส้นกระดูกที่สำคัญ คือ ที่ทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง ควนเค็ง อำเภอลำดวน และหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช บุคคลที่ทำให้ผลิตภัณฑ์กระดูกมีความแพร่หลายและเป็นที่ยอมรับของคนไทยมากขึ้นคือ นางอำนวยการ รัตนะ อายุ 64 ปี (พ.ศ. 2541) ชาวบ้านตำบลเค็ง อำเภอลำดวน จังหวัดนครศรีธรรมราช บุคคลผู้นี้ได้นำผลิตภัณฑ์กระดูกที่ทำขึ้นออกเผยแพร่และจำหน่ายโดยทั่วไปทั้งในจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดอื่น ๆ ทั้งดำเนินการเองและโดยความช่วยเหลือของหน่วยงานของรัฐ ขณะนี้ผลิตภัณฑ์สิ่งสานจากกระดูกของกลุ่มทะเลสาบสงขลาเป็นที่รู้จักและนิยมใช้กันทั้งในชนบทและในเมืองโดยทั่วไป นอกจากนี้ชาวต่างประเทศที่มาท่องเที่ยวในประเทศไทยยังซื้อกลับไปประเทศเป็นของระลึกด้วย จากการพูดคุย

กับผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากกระจุตส่วนใหญ่กล่าวว่า เป็นงานที่ทำกันมาตั้งแต่คนรุ่นก่อน แรก ๆ ทำเพื่อใช้ในครัวเรือน เมื่อเห็นว่าจำหน่ายได้และมีรายได้พอจุนเจือครอบครัวได้จึงได้ทำมากขึ้น ปัจจุบันนี้มีผู้ไปซื้อถึงที่จึงไม่ต้องนำไปวางขายในตลาดหรือในงานบ้านเชิงอย่างเมื่อก่อนเพียงอย่างเดียว นอกจากนี้ยังได้รับความสนใจจากหน่วยงานราชการ ทั้งเข้าไปส่งเสริมและเข้าไปศึกษาเพื่อนำไปเผยแพร่ในส่วนของวิทยากรชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น การที่หน่วยราชการเข้าไปในลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้ผลิตภัณฑ์จากกระจุตได้ขยายวงออกไปมากกว่าที่ผ่านมา จากสภาพการที่เป็นอยู่ในปัจจุบันจึงเชื่อว่าผลิตภัณฑ์จากเส้นกระจุตจะเป็นศิลปหัตถกรรมอย่างหนึ่งของกลุ่มทะเลสาบสงขลาที่จะยังคงอยู่ต่อไป และเป็นสัญลักษณ์ด้านศิลปะอย่างหนึ่งของคนไทยบริเวณนี้ ขั้นตอนในการทำคือ 1. นำต้นกระจุตที่ถอนไปตากแดด 2. นำกระจุตไปแช่น้ำเพื่อให้เหนียว 3. นำกระจุตขึ้นจากน้ำตากแดดให้แห้ง 4. ทำเส้นกระจุตให้แบนด้วยการใช้สากตำหรือปัจจุบันใช้เครื่องรีดไฟฟ้า 5. สานกระจุตตามลวดลายที่ต้องการ (ลายสอง ลายสาม ลายลูกแก้ว หรือลายซัด) ในกรณีต้องการความสวยงามก็ย้อมสีก่อนสาน 6. การทำกระจุตที่สานเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ ทั้งสิ่งของเครื่องใช้และสิ่งตกแต่งบ้านเรือน

2. การจักสานย่านลิเภา ย่านลิเภาเป็นพืชเถาวัลย์ชนิดหนึ่งขึ้นในป่าโดยทั่วไป ในจังหวัดภาคใต้ มีขนาดใหญ่เท่าไม้จิ้มฟัน ความยาวประมาณ 1 วา หรือกว่านั้น ย่านลิเภาที่นำมาสานนั้นจะต้องมีความแก่เพราะจะมีความเหนียวคงทน ดังนั้นความรู้ในเรื่องการเลือกย่านลิเภาเป็นความรู้ขั้นพื้นฐานที่ผู้ตัดย่านลิเภาจะต้องมี ย่านลิเภาที่ตัดมาจะต้องตากให้แห้งเสียก่อน จึงจะผ่าออกเป็นเส้นแบน ๆ ออกได้อีก 2 - 3 เส้น เนื่องจากย่านลิเภา มีขนาดเล็ก เมื่อทำเป็นเส้นเล็กจะต้องมีความระมัดระวังเพื่อให้เส้นมีขนาดสั้น ยาว และใหญ่พอ ๆ กัน เมื่อจักสานงานจะได้ออกมาสวยงาม การสานย่านลิเภาจะต้องมีการออกแบบก่อนว่าจะทำอย่างไร ถ้าไม่วาดก็คิดรูปแบบเอาไว้ก่อน เมื่อได้รูปแบบแล้วจึงทำโครงตามรูปแบบที่คิดนั้นด้วยไม้เนื้ออ่อน ไม้ที่นิยมใช้กันมากคือไม้โมก (ภาษาถิ่นใต้เรียกว่า ไม้มูก) เมื่อได้โครงตามทีออกแบบไว้แล้วก็ใช้ย่านลิเภาสานตามที่ต้องการ ในการสานย่านลิเภา นั้นความพิถีพิถันมีมาก เพราะเป็นเถาวัลย์ขนาดเล็กและจักไว้บาง ดังนั้นผู้สานย่านลิเภาจึงต้องมีสมาธิและใจเย็น เมื่อสานเสร็จครบถ้วนตามโครงไม้ที่ทำไว้ก็จะมีส่วนเสริมอื่น ๆ เช่น ถ้าเป็นกระเป๋าอาจจะใช้ผ้ากำมะหยี่บุภายใน ใส่โลหะสีเงินหรือสีทองด้านบนหรือด้าน

ล่างกระเป๋าคือความต้องการ ลายที่ใช้สถานยานลิเพาจะมีลายสองกับลายลูกแก้วเป็นหลัก เมื่อสถานเสร็จเรียบร้อยแล้วจะใช้แลคเกอร์ทาทั่ว ๆ เพื่อให้ชิ้นเงางาม รูปแบบที่ออกมาของผลิตภัณฑ์สถานยานลิเพาได้แก่ กระเป๋าคือ กระเป๋าคือ กระเป๋าคือ เขียนหมาก หมวก และพัด นอกจากนี้ก็สถานปลอกปากกาลูกสั้น การสถานยานลิเพาในกลุ่มทะเลสาบสงขลาที่เป็นแหล่งใหญ่ที่สุดคือที่ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช นอกจากนี้มีการสถานอยู่บ้างประปรายในจังหวัดพัทลุง ปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์สถานยานลิเพาได้รับการส่งเสริมโดยศูนย์ศิลปาชีพสมเด็จพระบรมราชินีนาถ วิทยาการด้านนี้จึงได้เผยแพร่ออกไปสู่ส่วนต่าง ๆ ของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีการสอนที่ศูนย์ศิลปาชีพบางไทร จังหวัดอยุธยา ทั้งนี้เพราะสมเด็จพระบรมราชินีนาถทรงเห็นคุณค่าของงานศิลปกรรมที่โดดเด่นนี้ ด้วยเหตุดังกล่าวนี้ผลิตภัณฑ์จากสถานยานลิเพาจึงได้รับความนิยมมากขึ้น และจำหน่ายได้ปริมาณมากตามลำดับ ทำให้ผู้ประกอบการอาชีพนี้มีรายได้เพิ่มขึ้น วิทยาการเกี่ยวกับการสถานยานลิเพาจึงยังคงอยู่และมีการพัฒนามากขึ้นทั้งในด้านรูปแบบและความสวยงาม

3. การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้จากกะลามะพร้าว กะลามะพร้าว (พรก ในภาษาถิ่นใต้) ที่นำมาประดิษฐ์เป็นสิ่งของเครื่องใช้จะต้องมีความแข็งแรง ดังนั้นจึงต้องเลือกกะลามะพร้าวที่แก่จัดหรือสุก กะลามะพร้าวที่แก่หรือสุกจะมีสีน้ำตาลเข้ม (บางคนพูดว่าสีดำ) นอกจากนี้ยังต้องเลือกกะลามะพร้าวที่มีขนาดและรูปร่างให้สอดคล้องกับสิ่งของเครื่องใช้ที่จะประดิษฐ์ด้วย ขั้นตอนเมื่อได้กะลามะพร้าวมาแล้วก็ขูดหรือตากให้เส้นใยหรือเปลือกมะพร้าวที่ติดกะลาออกให้หมดจนเห็นผิวกะลาสีน้ำตาล ส่วนทางด้านในกะลาที่เช่นกันจะต้องขูดหรือขัดให้ผิวหน้าออกให้เกลี้ยงเกลา ต่อจากนั้นก็ใช้กระดาษทรายขัดให้ปรากฏสีน้ำตาลเข้มออกมาอย่างชัดเจน กระดาษทรายจะใช้กระดาษทรายหยาบขัดก่อน แล้วใช้กระดาษทรายเนียนขัดอีกครั้งหนึ่ง สิ่งของเครื่องใช้ส่วนใหญ่จะใช้กะลาผ่าซีก แต่มีบางอย่างที่ต้องใช้กะลาเกือบทั้งลูก ดังนั้นการขัดภายในกะลาที่ใช้เกือบทั้งลูกจึงมีความยากกว่า หลังจากขัดกะลาได้ตามต้องการแล้วก็ฉลุหรือเจาะหรือเลื่อยกะลาตามรูปแบบสิ่งของเครื่องใช้ที่ออกแบบไว้ สิ่งของเครื่องใช้ที่ทำกัน เช่น จวก ข้อน พาน หวี พวงกุญแจลักษณะต่าง ๆ ถ้วย ดอกไม้ เข็มขัด และโป๊ะไฟรูปแบบต่าง ๆ สิ่งของเครื่องใช้อย่างหนึ่งที่ทำจากกะลามะพร้าวที่ชาวชุมทะเลสาบสงขลาส่วนใหญ่ใช้ในการตกหรือตวงข้าวสารเมื่อจะหุงข้าวคือ “ป้อย” ป้อยทำจากกะลามะพร้าวครึ่งลูก จะเลือกลูกมะพร้าวขนาดกลางเป็นส่วน

ใหญ่ โดยจะเอาซีกบนที่มีรู การเลือกซีกที่มีรูเพราะเมื่อต้องการลดให้สารน้อยลงก็ปล่อยนิ้วที่อุดรูไว้ให้เม็ดข้าวสารไหลลงไป แทนที่จะใช้การเทป้อยซึ่งอาจจะลงมากเกินไป ไม่พอดีตามที่ต้องการ อันนี้นับเป็นภูมิปัญญาในการทำวัสดุท้องถิ่นขึ้นมาใช้อย่างหนึ่งในสมัยก่อน ปัจจุบันนี้การใช้ป้อยในการตักหรือตวงข้าวสารมีน้อยลงเนื่องจากหุงข้าวด้วยหม้อไฟฟ้า และเมื่อซื้อหม้อไฟฟ้าก็มีกระป๋องพลาสติกใช้ตักตวงข้าวสารรวมอยู่ด้วยแล้ว อย่างไรก็ตามป้อยยังคงมีใช้อยู่บ้างในชนบทของชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลา ส่วนสิ่งของเครื่องใช้ดังกล่าวข้างต้นนั้นยังคงนิยมทำกันอยู่และใช้กันโดยทั่วไป เมื่อก่อนสิ่งของเครื่องใช้ที่ประดิษฐ์จากกะลามะพร้าวทำขึ้นใช้เฉพาะในครัวเรือนเป็นหลัก ต่อมาเมื่อมีผู้ประดิษฐ์ออกจำหน่ายอย่างจริงจังและจำหน่ายได้มากขึ้นตามลำดับ จึงได้รวมกลุ่มประติษฐ์กันขึ้นเพื่อจำหน่ายให้กับทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ กลุ่มที่ประสบความสำเร็จในการผลิตเพื่อจำหน่ายอยู่ในระดับสูงมากคือกลุ่มศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านกะลามะพร้าว ตำบลไชยบุรี อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง โดยเฉพาะอย่างยิ่งสิ่งประดิษฐ์โม่ไฟจากกะลามะพร้าวของที่นี่ได้นำไปใช้ในพระตำหนักทักษิณราชนิเวศด้วย สิ่งที่เป็นกำลังใจสูงสุดสำหรับศูนย์ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านไชยบุรีคือสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เสด็จไปเยี่ยมเยียนและทรงให้กำลังใจแก่ผู้สร้างงานศิลปหัตถกรรมด้านวิทยากรชุมชนแห่งนี้เมื่อหลายปีมาแล้ว ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวเป็นสินค้าส่งออกของไทยด้วย เช่น อเมริกา ออสเตรเลีย และยุโรป ดังนั้นหากมีการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพและรูปแบบให้มากขึ้น เชื่อว่าผลิตภัณฑ์จากวิทยากรชุมชนด้านนี้จะแพร่หลายออกไปทั่วโลก และทำรายได้ให้กับประเทศไทยไม่น้อย ผู้ริเริ่มคนแรกคือนายปลื้ม ชูคง เกษตรกรหมู่ที่ 1 บ้านคอกวัว ตำบลไชยบุรี อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง ปัจจุบันบ้านตั้งเป็นศูนย์ศิลปหัตถกรรม

4. การแกะรูปหนัง การแกะรูปหนัง (ชาวกลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาเรียก “ตัดรูปหนัง” และเขวี่กรูปหนัง) เป็นวิทยากรที่สืบทอดกันมาเป็นเวลานานแล้ว จากการพูดคุยกับผู้แกะรูปหนังกล่าวว่าได้รับสืบทอดมาจากครอบครัว และครอบครัวก็ได้รับช่วงมาจากบรรพชนอีกทอดหนึ่ง มีบางคนที่ยอมรับว่าได้เรียนรู้การแกะรูปหนังจากผู้เชี่ยวชาญหรือครูและใช้ความรู้ที่ทำอาชีพการแกะรูปหนังเรื่อยมามีรายได้พอจะเลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้ ผู้ซื้อรูปหนังคือ นายหนัง ผู้นิยมชมชอบรูปหนังและการแสดงหนังตะลุงทั้งคนไทยและต่างประเทศ และผู้ทำการค้าขายรูปหนัง ในภาษาใต้เรียกการแกะรูปหนังว่า “การตัดรูปหนัง”

และ “แซริกูปหนัง” การเรียกว่าตัดเพราะมีการตัดหนังที่เอามาแกะเป็นรูปหนัง ตั้งแต่ตัด ออกเป็นรูปและตัดส่วนอื่น ๆ ที่เป็นตัวหนังด้วย นอกจากจะใช้เหล็กที่ปลายกลวงที่เรียกว่า “ตุ้ดตุ้” ตอกลงไปให้เป็นที่ว่าง เพื่อจะได้รูปและลวดลายตามต้องการ และ “แซริก” คือ การเอาสิ่งมีคมกดลงไปให้ขาดและหลุดออกมา เพื่อจะได้เป็นรูปและลวดลายตามต้องการ

การแกะรูปหนังหรือตัดรูปหนังนั้นจะเริ่มตั้งแต่การเลือกหนังที่นำมาทำเป็นรูปหนัง จะต้องเลือกหนังที่แก่พอ นิยมหนังวัวเพราะไม่หนาและไม่แข็งเกินไป เมื่อก่อนใช้หนังควาย กันบ้าง แต่ต่อมาหันมาใช้หนังวัวกันส่วนใหญ่ หนังวัวที่ดีและสวยคือหนังวัวหนุ่มสาว เมื่อ ได้หนังวัวแล้วก็นำไปแช่น้ำล้างเสียก่อนเพื่อให้สะอาด และแช่น้ำส้มเพื่อให้หนังนุ่มและสวย หลังจากนั้นนำเอาหนังไปตากแดดด้วยการผึ่งหรือชิงให้ตั้ง หนังจะได้แห้งดี เมื่อหนังแห้งได้ ตามที่ต้องการแล้วจึงนำมาแกะรูปหนังตามที่ต้องการ โดยเริ่มจากวาดรูปหนังลงไปบนหนัง ผู้ที่ชำนาญในการแกะบางคนจะใช้เครื่องมือทำเลยโดยไม่ต้องวาดรูปหรือใช้การลอกลาย ก่อนก็มี ในการแกะมีทั้งการตัดและการตอก มีดที่ตัดจะคมมากส่วนที่ตอกคือ “ตุ้ดตุ้” ขนาดต่าง ๆ ส่วนที่ต้องการให้กว้างก็ใช้ตุ้ดตุ้ตัวใหญ่ ตรงที่ต้องการให้มีช่องว่างขนาดเล็กก็ ใช้ตุ้ดตุ้ตัวเล็ก (ปลายเล็ก) สิ่งที่ใช้ตอกตุ้ดตุ้คือค้อนขนาดเล็กและใช้เรียงขนาดใหญ่รอง หนัง หลังจากแกะรูปเสร็จแล้วซึ่งมีหลายรูป เช่น เจ้าเมือง เจ้าชาย นางเอก และตัว ตลก เป็นต้น ก็ระบายสีตามลักษณะของตัวหนังนั้น ๆ ถ้าเป็นรูปเจ้าเมือง เจ้าชาย และ นางเอกจะใช้หลายสี เพราะมีเครื่องแต่งกายต่าง ๆ ส่วนที่ไม่ปกปิดก็ยังคงสีของหนังเดิม เอาไว้ และสีเป็นสีเนื้อสีขาว ทั้งนี้เพราะผ่านกรรมวิธีการแช่น้ำส้มและตากแดดจนสุกนั่นเอง ตัวตลกจะใช้สีดำเดียวและจะระบายดำทั้งตัว แม้ส่วนที่ไม่มีเสื้อผ้าปกปิดด้วย สีที่ใช้ เมื่อก่อนจะทำขึ้นมาเองโดยนำเอาส่วนของพืช สัตว์ และแร่ธาตุมาผสมกัน และใช้เหล้าโรง ผสม การใช้เหล้าโรงผสมก็เพื่อให้สีติดเกาะหนังได้นาน เพราะซึมลึกเข้าไปในเนื้อหนังนั่นเอง ปัจจุบันมีการใช้สีที่มีขายในท้องตลาดที่เป็นสีผงและสีย้อมผ้า เมื่อระบายสีเสร็จก็ทำน้ำมัน วาณิชผสมเบนซินเพื่อป้องกันสีลอก จากนี้ก็จะใช้ไม้ไผ่ทำเป็น “ดပ်” คือนำไม้ไผ่ที่เกลาเป็น รูปกลมแบนขนาดยาวกว่าตัวหนังผ่าซีกให้ยาวเท่าความสูงของรูปหนัง เหลือส่วนล่างไว้ ประมาณ 1 คืบเศษ เสียมส่วนล่างให้แหลมเพื่อใช้ปักบนหนวกเมื่อเล่นหนัง ที่มีมือของรูป หนังถ้าเป็นมือที่เคลื่อนไหวได้ก็จะใช้ไม้ไผ่ที่เกลากลมขนาดเล็กผูกติดกับมือเพื่อนายหนังจะ ได้จับให้มือรูปหนังเคลื่อนไหวได้ ในกรณีของตัวตลก เช่น อ้ายเท่ง อ้ายหนู๋น และไอ้ทอง

ที่ปากขยับขึ้นลงได้ก็จะใช้เชือกผูกร้อยติดที่ปากส่วนล่าง เพื่อดึงขึ้นลงได้ ที่ปากส่วนบนกับส่วนล่างจะใช้ยางผูกไว้ทำให้ขยับขึ้นลงได้เพราะการยึดตัวของยาง ส่วนรูปที่ทำไม้ใส่ดับแต่ใส่กรอบรูปนั้นทำเพื่อขายเป็นของที่ระลึกก็เป็นอีกส่วนหนึ่ง

ปัจจุบันการแกะรูปหนังได้รับการส่งเสริมจากทางราชการ และทางราชการได้นำไปเผยแพร่ส่งผลให้อาชีพการแกะรูปหนังตะลุงกระเตื้องขึ้น อย่างไรก็ตามผู้ที่มีความรักในศิลปะทางด้านนี้แม้จะจำหน่ายรูปหนังไม่ได้ก็ยังทำอยู่ เพราะเป็นการทำที่สร้างความสุขใจแก่ผู้ทำทั้งนี้ด้วยเหตุที่รูปหนังเป็นงานจิตรกรรมที่งดงามชวนหลงใหลนั่นเอง การแกะรูปหนังในกลุ่มทะเลสาบสงขลามีอยู่ในจังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช ช่างแกะหนังที่มีชื่อเสียงของสงขลาได้แก่ ช่างช่วง (สันชีวิต) จังหวัดพัทลุงได้แก่ นายอิม จันทรชุม อายุ 66 ปี (พ.ศ. 2541) ตลาดบางแก้ว กิ่งอำเภอบางแก้ว แกะรูปหนังมาเป็นเวลานานแล้ว และจังหวัดนครศรีธรรมราชได้แก่ นายเอียด บ้านบางลำภู อำเภอหัวไทร และสุชาติ ทรัพย์สิน อำเภอเมือง นอกจากนี้ยังมีโดยทั่วไป และที่ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีผู้แกะรูปหนังตะลุงหลายราย หนังที่แกะรูปหนังเองบ้าง เช่น หนังฉิ้น อรมต และหนังอรุณ ความหิน สงขลา เป็นต้น

ความรู้ในการแกะรูปหนังมีการสืบทอดมานานและสั่งสมจนเป็นวิทยากรที่ลงตัว มีการสอนกันมาตามลำดับ อย่างกรณีของนายอิม จันทรชุม กิ่งอำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง ที่แกะได้สวยงามมากเป็นที่เลื่องลือทั้งประเทศ เคยแกะรูปหนังถวายสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา สมเด็จพระบรมราชินีนาถ และพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ด้วยฝีมือยอดเยี่ยมในการแกะหนังตะลุงนี้เองฝรั่งชาวเยอรมันจึงว่าจ้างให้ไปสอนแกะหนังตะลุงที่เยอรมันเป็นเงิน 5 ล้านบาท แต่นายอิม จันทรชุม ไม่ไปและให้สัมภาษณ์หนังสือพิมพ์ชีวิตต้องสู้รายสัปดาห์ คอลัมน์ศิลปวัฒนธรรม ฉบับที่ 93 วันที่ 3 - 9 กันยายน 2537 ตอนหนึ่งว่า “ผมไม่ยอมถ่ายทอดวิชานี้ให้กับชาวต่างประเทศเป็นอันขาด ไม่ว่าเขาจะจ้างด้วยราคาสูงเท่าไรก็ตาม ผมจะถ่ายทอดให้เฉพาะคนไทยเท่านั้น ผมไม่ต้องการเป็นบุคคลขายชาติ เกิดมาแล้วต้องทำความดีสร้างสรรค์ความคิดของตัวเอง เมื่อเราเห็นว่าสิ่งนั้นเป็นมรดกของชาติ เราต้องถ่ายทอดสิ่งดี ๆ เหล่านี้ให้กับลูกหลาน อย่าหวัง ไม่เช่นนั้นการสืบทอดมรดกของไทยจะหยุดอยู่กับที่ก่อนที่วัฒนธรรมต่าง ๆ จะสูญหายไป ซึ่งผมไม่อยากจะเห็นเหตุการณ์นี้เกิดขึ้น”

ด้วยฝีมือและความรู้ในการแกะรูปหนังที่ยอดเยียมนี้เอง นายอิม จันทรชุม จึงได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้มีผลงานดีเด่นทางวัฒนธรรมประจำภาคใต้ ปี พ.ศ. 2536 และศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดพัทลุงร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติได้จัดงานเชิดชูเกียรติให้เมื่อวันที่ 30 มกราคม พ.ศ. 2537

วิทยาการด้านการแกะรูปหนัง (รูปหนังตะลุง และอื่น ๆ) คงมีอยู่ต่อไปอีกนานวัน เพราะวิทยาการด้านนี้ได้มีการถ่ายทอดทั้งในครัวเรือน ในสถานศึกษาระดับต่าง ๆ และในสังคมด้วย นอกจากนี้รัฐก็ให้การส่งเสริมและพัฒนามากขึ้นกว่าเมื่อก่อน อย่างไรก็ตาม ความรู้เกี่ยวกับเรื่องนี้ในรายละเอียดจะไม่เปิดเผยกับบุคคลภายนอก จะเปิดเผยเฉพาะลูกศิษย์และบุคคลในครอบครัวเท่านั้น

5. การทำเครื่องถม การทำเครื่องถมเป็นความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดกันมาตั้งแต่สมัยก่อน กล่าวกันว่าวิทยาการด้านนี้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา (โดยเฉพาะที่นครศรีธรรมราช) ได้รับการถ่ายทอดจากชาวโปรตุเกสที่เข้ามาค้าขาย และมาอยู่ที่นครศรีธรรมราชในสมัยอยุธยา การทำเครื่องถมนั้นจะถ่ายทอดความรู้กันในครอบครัวจะไม่ค่อยถ่ายทอดความรู้ให้กับคนต่างครอบครัว และไม่ใช่ว่าญาติพี่น้อง การทำเครื่องถมที่นครศรีธรรมราชทำกันหลายครอบครัวและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่ไปเที่ยวนครศรีธรรมราชมักซื้อเครื่องถมเป็นของที่ระลึกติดตัวไปฝากญาติมิตร ผลิตภัณฑ์จากถมที่ทำกัน เช่น แหวน สร้อยมือ สร้อยคอ กำไลมือ ขันน้ำ เขียนหมาก และกล่องใส่ของ เป็นต้น แหวนถมหวนโม และสร้อยคอสร้อยมือหวนโมเป็นที่นิยมกันเพราะเชื่อว่าเป็นสิ่งช่วยป้องกันอันตรายด้วย เรื่องหวนโมมีประวัติเกี่ยวกับการใช้หวนโมรักษาโรคห่า (อหิวาตกโรค) ที่อาณาจักรนครศรีธรรมราชในสมัยโบราณ เรื่องดังกล่าวนี้ตกทอดสืบต่อกันมาถึงปัจจุบัน

การทำเครื่องถมมีการสอนในหลักสูตรอนุปริญญาของวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นสถานศึกษาที่พระรัตนธัชมุนี (ม่วง รัตนธโช) หรือเจ้าคุณม่วง ผู้บัญชาการศึกษามณฑลนครศรีธรรมราช ในสมัยรัชกาลที่ 5 จัดตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2442 แต่การทำเครื่องถมในนครศรีธรรมราชมีมาก่อนนี้ กล่าวว่ามีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ชาวโปรตุเกสนำมาเผยแพร่ ผู้ทำเครื่องถมที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีและได้รับการยกย่องให้เป็นศิลปินแห่งชาติ คือ นายแห่ง โสภางค์ ผู้รับช่วงวิทยาการในด้านนี้จากนายแห่ง โสภางค์

คือ บุตรชายและทำเป็นอุตสาหกรรมภายในครอบครัว ทำรายได้ให้กับครอบครัวพอสมควร นายแห่ง โสภางค์¹ กล่าวถึงการทำเครื่องถมว่ามีวัตถุดิบและเครื่องมือหลายอย่างว่า ใน การทำเครื่องถมมีองค์ประกอบ 2 อย่าง คือ วัตถุดิบ กับเครื่องมือที่ใช้ทำ วัตถุดิบที่ใช้ทำ มีเงิน ทองคำ ตะกั่ว ทองแดง ทองเหลือง กำมะถัน พรอท ดินประสิ่ว น้ำประสานทอง ลูกประคำดีควาย กรดกำมะถัน กรดดินประสิ่ว กรดเกลือ เครื่องมือมีเตาหลอมโลหะ พัดลมเป่าเตา เบ้าหลอมขนาดใหญ่ ขนาดเล็ก รางเทโลหะ ตะเกียงเป่าแผ่น (ตะเกียงฟู) กระดาษทนไฟ เตาใช้สำหรับให้ความร้อนหลอมละลายขึ้นกับน้ำมัน ตะแกรงเหล็ก ค้อนแผ่ ค้อนขึ้นรูป ค้อนเก็บผิว เหล็กขึ้นรูป ทังเหล็ก และอื่น ๆ อีกหลายอย่าง

การทำเครื่องถมมีขั้นตอนและรายละเอียดมากต้องใช้เวลาศึกษาและฝึกทำอย่างจริงจังจึงจะเป็นช่างถมได้ ปัจจุบันเครื่องถมนครศรีธรรมราชได้รับความนิยมน้อยลงแพร่หลาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ทำรายได้ให้กับผู้ผลิตและจังหวัดนครศรีธรรมราชปีละหลายร้อยล้านบาท

6. การทำเครื่องทองเหลือง การทำเครื่องทองเหลืองทำกันมากในอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ทองเหลืองเป็นการผสมของทองแดงกับสังกะสีในการผสมก็ใช้การหลอมโดยใช้ความร้อนสูง เมื่อหลอมได้ตามที่ต้องการแล้วก็นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์รูปต่าง ๆ เช่น ชันน้ำ ชันน้ำพานรอง พาน เตาเร็ด จัก ช้อน และกระบอกขนมจีน เป็นต้น กระบอกขนมจีนเป็นเครื่องทองเหลืองที่ได้รับความนิยมมาก ทำจำหน่ายทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด กระบอกขนมจีนของนครศรีธรรมราชมีชื่อเสียงมาก เพราะมีความคงทน สวยงามและเส้นขนมจีนสวยด้วย การทำเครื่องทองเหลืองเริ่มต้นตั้งแต่การหลอมทองแดงกับสังกะสี เพื่อให้ได้ทองเหลือง ส่วนผสมตอนนี้จะมีสูตรเฉพาะไป เมื่อได้ทองเหลืองแล้วจึงนำทองเหลืองเหลวไปใส่เบ้าตามรูปแบบของสิ่งของเครื่องใช้แต่ละอย่าง ไม่ว่าจะเป็น ชันน้ำ กระบอกขนมจีน พาน หรือเตาเร็ด ก็จะได้สิ่งของเครื่องใช้ที่ทำจากทองเหลืองตามต้องการ ความสุกปลั่งของทองเหลืองเมืองนครเป็นสิ่งหนึ่งที่ผู้พบเห็นประทับใจ ความสวยงามอันนี้

¹ นายแห่ง โสภางค์. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ. ผู้สัมภาษณ์. บ้านเลขที่ 389 ถนนศรีธรรมมา 1 ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

เกิดจากวิทยาการการผสมผสานและการใช้เทคนิคในการทำบางประการที่ผู้ทำสงวนไว้ที่จะบอก และจะถ่ายทอดให้กับผู้ที่อยู่ในครอบครัวเดียวกัน และผู้ที่สืบทอดวิทยากรนี้เท่านั้น

7. การทำเครื่องปั้นดินเผา เครื่องปั้นดินเผาเป็นวิทยาการที่สืบทอดกันมานานแล้วในกลุ่มทะเลสาบสงขลา จากหลักฐานการขุดค้นด้านโบราณวัตถุพบเครื่องปั้นดินเผาในบริเวณนี้โดยทั่วไปไม่ว่าที่สงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช เครื่องปั้นดินเผาที่พบเก่ามากถึงสมัยสุโขทัย ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าวิทยาการด้านนี้สืบทอดกันมาเป็นเวลาร่วมพันปี ส่วนจะเป็นวิทยาการที่รับมาจากจีนหรือไม่นั้นเป็นเรื่องที่ยังไม่มีข้อสรุป เพียงแต่พบเครื่องปั้นดินเผาแบบจีนในบริเวณนี้ด้วย ทั้งนี้เพราะจีนกับไทยภาคใต้มีการค้าขายกันเป็นเวลานานแล้ว เพราะทั้งสงขลาและนครศรีธรรมราชเป็นเมืองท่าที่สำคัญมากในสมัยก่อน

การทำเครื่องปั้นดินเผาที่สงขลาทำกันมากจนมีคำพูดจดจำกันว่า “ทิ้งทำหม้อ เกาะยอทำอ่าง บ่อหย่างทำเคย” ทิ้งคือ สะทิงหม้อ ทำหม้อดินเผา และที่เกาะยอซึ่งอยู่ในทะเลสาบสงขลาอยู่ห่างจากอำเภอเมืองและอำเภอสิงหนครเล็กน้อยทำอ่างดินกันมาก ในบทนำพระราชนิพนธ์เรื่องเงาะป่าของรัชกาลที่ 5 ก็ทรงบันทึกการเดินทางไปทางเกาะยอเพื่อไปพัทลุงว่าที่เกาะแห่งนี้มีการทำอ่าง

ส่วนที่พัทลุง และนครศรีธรรมราชก็มีทำเครื่องปั้นดินเผาจำนวนมาก แหล่งสำคัญที่นครศรีธรรมราช คือ ตำบลโมคลาน อำเภอท่าศาลา รูปแบบการทำเครื่องปั้นดินเผานอกจากทำอิฐเป็นแผ่นเพื่อการก่อสร้างแล้วยังทำกระถางต้นไม้ อ่างน้ำ หม้อดิน แจกันขนาดต่าง ๆ และของเล่นเด็ก

ในการทำสิ่งสำคัญสิ่งแรกคือดินที่ทำเครื่องปั้นดินเผาต้องเป็นดินที่เหมาะสมจะทำดินที่เหมาะสมคือดินเหนียวมักเอาจากทุ่งนา ดินที่ได้มาจะต้องนวดให้เข้ากันให้ดี เมื่อก่อนจะใช้แรงคน ปัจจุบันมีเครื่องนวดกันบ้าง เพื่อความแข็งแรงทนทานของเครื่องปั้นดินเผาจะใช้ทรายเนียน (ทรายเม็ดเล็ก) ผสมคละเคล้าให้เข้ากัน เมื่อก่อนบางรายจะใช้ขี้เถ้ากลบเมื่อผสมได้ตามต้องการแล้วก็ปั้นเป็นรูปต่าง ๆ ตามต้องการ ทำเป็นอิฐแผ่นก็จะเข้าตามแบบที่ทำไว้ ทำกระถางก็จะมีเครื่องปั้นขึ้นรูปและตกแต่งตามความชำนาญของช่างปั้นแต่ละคน ส่วนอ่างก็ต้องใช้ความสามารถของช่างในการปั้นมากขึ้นเพราะมีขนาดใหญ่ เมื่อบั่นเสร็จก็จะวางผึ่งแดดไว้จนแห้งพอเหมาะ หลังจากนั้นจึงเอาเข้าเตาเผา เตาเผาจะมีขนาดใหญ่ ในการเผาครั้งหนึ่ง ๆ จะมีปริมาณมาก ในการเผาจะต้องเอาใจใส่ไม่ให้ไฟมีปัญหา

เพราะถ้าความร้อนไม่มากพอจะมีผลต่อความคงทนของเครื่องปั้นดินเผา เมื่อเผาตามเวลาที่กำหนดแล้วก็จะทิ้งเครื่องปั้นดินเผาไว้ให้เย็นระยะหนึ่งจึงนำออกจากเตาเผา

วิทยาการเกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผาของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลายังคงสืบทอดมาจนปัจจุบันนี้ ผลผลิตที่ได้จากวิทยาการด้านนี้ทำให้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา มีรายได้จำนวนไม่น้อย เพราะเครื่องปั้นดินเผายังคงนิยมใช้กันอยู่ทั้งในภาคใต้และภาคอื่น ๆ การพัฒนาเครื่องปั้นดินเผาจึงเป็นสิ่งที่ควรจะได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง

เครื่องปั้นดินเผาที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีตั้งแต่สมัยโบราณแล้วของกลุ่มทะเลสาบสงขลา คือ เครื่องปั้นดินเผาที่สะทิงหม้อ ต่อเขตถึงเกาะยอ และได้ขยายวงไปสู่บริเวณใกล้เคียง เช่น ทำนางหอม ซึ่งอยู่ในเขตอำเภอเมืองสงขลา ตรูณี แก้วม่วง และคณะ¹ กล่าวถึงการทำเครื่องปั้นดินเผาที่เกาะยอไว้สรุปได้ว่า ชาวจีนส่วนมากมักตั้งบ้านเรือนห่างจากเมืองและประกอบอาชีพต่าง ๆ กันไป เช่น ที่เกาะยอชาวจีนมีอาชีพทำหม้อ ไห อ่างต่าง ๆ

จากการเข้าไปศึกษาในเขตพื้นที่ดังกล่าวนี้ทำให้รู้ประวัติการทำและสภาพการของเครื่องปั้นดินเผาในบริเวณดังกล่าวนี้

1. สะทิงหม้อ สะทิงหม้อเป็นหมู่บ้านที่อยู่ในเขตอำเภอสิงหนครในปัจจุบัน เมื่อก่อนอยู่ในเขตอำเภอเมือง การทำเครื่องปั้นดินเผาในบริเวณนี้มีมานานมากและทำกันแทบทุกบ้าน ปัจจุบันทำอย่างจริงจังอยู่ 2 รายเท่านั้น คือ นายชม นางหนูขาว มณีฉาย (อายุ 70 ปี และ 69 ปี) นายจวง อินทร์ทะเล (อายุ 69 ปี) และนางปลื้ม เกษตรสุนทร (อายุ 50 ปี) จากการสัมภาษณ์ทุกคนบอกว่าทำมาตั้งแต่รุ่นปู่ รุ่นทวด และเล่าว่า ก่อนรุ่นบรรพชนเหล่านี้ก็ทำกันมา มีเรื่องเล่าเกี่ยวกับชาวจีน 2 คนว่า จีนคนหนึ่งมาหยุดที่สะทิงพระเอาพระวางไว้ บริเวณนั้นจึงเรียกว่า “สะทิงพระ” หรือ “จะทิงพระ” จีนอีกคนหนึ่งนำหม้อไปที่สะทิงหม้อ และสร้างบ้านเรือนมีอาชีพปั้นหม้อขายจึงเรียกว่า “สะทิงหม้อ” หรือ “จะทิงหม้อ” (นางปลื้ม เกษตรสุนทร และคนอื่น ๆ เล่า) จากเรื่องเล่าทำให้เชื่อว่าการปั้นหม้อและการทำเครื่องปั้นดินเผาในระยะเริ่มแรกของพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาบริเวณ

¹ ตรูณี แก้วม่วง และคณะ. “จีน : ผู้คนและวัฒนธรรมในภาคใต้,” ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 2. 2529. หน้า 821.

นี้ชาวจีนเป็นผู้เริ่มต้น หลังจากนั้นจึงมีการขยายวิทยาการด้านนี้ออกไปสู่กลุ่มคนไทยในสะทิงหม้อ และบริเวณใกล้เคียง คือ เกาะยอ และท่านางหอม

นายชม มณีฉาย¹ กล่าวถึงเรื่องความเป็นมาของการปั้นหม้อและเครื่องปั้นดินเผาในครอบครัวว่า ตอนเด็ก ๆ ก็เห็นเขาปั้นหม้อและเครื่องใช้แล้ว รุ่นยายปั้นกัน (นางนุ้ม หนีญสาย) แม่ก็ปั้นทั้งใช้และขาย (นางอันเหนียว มณีฉาย) ภรรยา คือนางหนูขาว มณีฉายเป็นผู้ที่มีความชำนาญในการปั้นได้เรียนรู้การปั้นหม้อจากผู้อื่นในสะทิงหม้อ และบุคคลในครอบครัว

นางปลื้ม เกษตรสุนทร² อายุ 58 ปี (พ.ศ. 2541) ในจำนวนผู้ทำเครื่องปั้นดินเผาที่สะทิงหม้อกล่าวถึงประวัติการทำเครื่องปั้นดินเผาในครอบครัวว่า จำได้ว่ารุ่นทวดนั้นทำแล้วถัดมารุ่นยาย และรุ่นแม่คือนางพร้อม สังขโร นางปลื้ม ทำเครื่องปั้นดินเผาโดยเฉพาะการปั้นหม้อตั้งแต่เด็ก ๆ เชื่อว่าการปั้นหม้อและทำเครื่องปั้นดินเผาที่สะทิงหม้อมีมานานไม่น่าจะต่ำกว่า 500 ปี

นายจวง อินทร์ทะเล³ อายุ 71 ปี (พ.ศ. 2541) กล่าวว่าทำหม้อและเครื่องปั้นดินเผามาตั้งแต่เด็ก ๆ รั่ววิชาความรู้ด้านนี้มาจากพ่อแม่ และดูเพิ่มเติมจากที่ผู้อื่นในหมู่บ้านทำกัน ภรรยาคือ นางเลียนคุ่น อินทร์ทะเล อายุ 69 ปี (พ.ศ. 2541) มีความชำนาญในการปั้นหม้อและสิ่งของเครื่องใช้จำพวก สวด (ภาษากลางเรียกว่า สวด) เผล้ง กระถางปั้นตั้งแต่เด็ก ๆ และรับสืบทอดมาจากรุ่นแม่ และแม่ก็รับสืบทอดมาจากรุ่นยายและทวดตามลำดับ

¹ นายชม มณีฉาย. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสีบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 67 หมู่ที่ 4 ต.สะทิงหม้อ อ.สิงหนคร จ.สงขลา เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

² นางปลื้ม เกษตรสุนทร. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสีบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 4 ต.สะทิงหม้อ อ.สิงหนคร จ.สงขลา เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2541

³ นายจวง อินทร์ทะเล. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสีบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 46 หมู่ที่ 4 ต.สะทิงหม้อ อ.สิงหนคร จ.สงขลา เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2541

จากการสัมภาษณ์ผู้ที่มีอายุร่วม 60 ปีขึ้นไปได้ข้อสรุปว่า ทำกันมาตั้งแต่รุ่นทวดแล้ว ถ้านับย้อนขึ้นไป 4 ชั่วอายุคนก็จะได้ว่า 240 ปี ในความเป็นจริงนั้นการปั้นหม้อและการทำเครื่องปั้นดินเผาในบริเวณนี้อาจจะมีมาก่อนหน้านั้นเกาถึงสมัยสุโขทัยก็เป็นได้ เพราะจากการค้นคว้าทางโบราณคดีพบว่า เครื่องปั้นดินเผาบริเวณนี้มีความเก่ามากที่สุดและบริเวณสะทิงหม้อ สะทิงพระ นั้นเคยเป็นเมืองเก่าของภาคใต้ด้วย

การที่มีการปั้นหม้อและทำเครื่องปั้นดินเผาที่สะทิงหม้อกันมาก เพราะมีการนำเข้าไปเผยแพร่และปัจจัยสำคัญยิ่งคือ ดินที่อยู่ใกล้เคียงสะทิงหม้อมีคุณสมบัติเหมาะสมในการทำเครื่องปั้นดินเผา ดินที่ชาวสะทิงหม้อนำไปทำเครื่องปั้นดินเผา คือ ดินที่บ้านปากรอด ตำบลปากรอด เป็นดินที่ดีที่สุด (นายจวง อินทร์ทะเล และนางปลื้ม เกษตรสุนทร ยืนยัน) และเอาดินที่ตำบลป่าขาดบ้าง ดินจากที่ดังกล่าวนี้มีคุณภาพดีมาก เครื่องปั้นดินเผาไม่แตก สีสวย เป็นมันเหนียว และมีความทนทาน เมื่อก่อนต้องพายเรือไปบรรทุกดินบ้าง ทำกันทุกบ้านล้วนแต่ไปเอาดินบริเวณดังกล่าว ปัจจุบันใช้รถบรรทุก แต่เริ่มมีปัญหาคือชาวบ้านแถบนั้นประท้วง การทำเครื่องปั้นดินเผาที่สะทิงหม้อมีวิธีการและขั้นตอนที่เหมือน ๆ กันคือ

นำดินจากกองมานวดเรียกว่า “ตีเจิง” ดิน 50 ก้อนเรียกว่า 1 เจิง แล้วหมักเอาไว้ ต่อจากนั้นเอามา “ปลง” คือขึ้นรูปเป็นภาชนะที่จะปั้น (การปั้นหม้อสะทิงหม้อต่างจากที่อื่น เพราะเอากันขึ้น ก้นทะลุ ปิดให้มีดตอนหลัง) เอาสิ่งที่ปั้นหรือปลงไปตากแดดพอหมาด ๆ ถ้าเป็นหม้อก็จะมีกร “โหมหม้อ” คือ การตบกันหม้อให้มีด (กันหม้อ ภาษาใต้เรียกลูกขึ้นหม้อ) ต่อมาตบให้เกลี้ยงหรือให้สวยเรียกว่าตี เมื่อตบกันหม้อจนเสมอกันแล้วก็ขัดลูกหินทั้งภายนอกและภายใน นำเอาไปตากแดดครึ่งวัน แล้วเอาไว้ในร่มตั้งไว้ให้แห้งอย่าให้แห้งจนเกินไป ถ้าแห้งเกินไปจะกรอบเปราะแตกง่าย จากนั้นก็นำเข้าเตาเผา ถ้าเตาเผาขนาดกลาง (เตายืน) 6 ชั้นจะเผาหม้อได้ประมาณ 300 ลูก ถ้ากระถางจะได้มากกว่าคือประมาณ 400 ลูก เพราะกระถางจัดซ้อนกันได้ สมัยก่อนใช้เตา 11 ชั้น เตาขนาดใหญ่จะเผาได้จำนวนมากประมาณ 18 เจิง ประมาณ 900 ลูก (หม้อ) ขนาดกลางเผาได้ 6 - 7 เจิง (ประมาณ 300 ลูกเศษ) ภายหลังมีการคิดเตาอนขึ้นใช้แต่ไม่ค่อยนิยมนัก จำนวนของเครื่องปั้นดินเผาที่เผาในเตายืนมีจำนวนมากขึ้นอยู่กับขนาดของเตา เวลาที่ใช้เผาประมาณ 15 วัน จึงจะเอาออกจากเตาเผา ในระหว่างที่เผาจะต้องเอาใจใส่ในเรื่องไฟให้ความร้อนเพียงพอเพื่อให้เครื่องปั้นออกมาสวยและทนทาน

ชนิดของเครื่องปั้น เครื่องปั้นดินเผาที่ปั้นกันเมื่อก่อนที่สะทิงหม้อจะเป็นหม้อแทบทั้งสิ้น หม้อที่ปั้นนำไปใช้ประโยชน์ในการหุงต้ม และเป็นหม้อต้มยา รูปแบบของหม้อยังคงรักษารูปแบบเดิมที่ทำกันมาตั้งแต่สมัยก่อน หลังจากนั้นก็มีการทำเครื่องปั้นดินเผาแบบอื่น เช่น กระจ่างต้นไม้ กระจ่างกล้วยไม้ สวด (หวด) โถงขนาดเล็ก เพล้ง กระจุกใส่เงิน รางขนมครก และเครื่องเล่นของเด็ก เป็นต้น

การปั้นหม้อของสะทิงหม้อเป็นสิ่งที่มีความชำนาญแล้ว และน่าจะเป็นแหล่งกำเนิดของการปั้นหม้อและเครื่องปั้นดินเผา เครื่องปั้นดินเผาที่อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราชนั้นก็น่าจะรับอิทธิพลจากสะทิงหม้อ นายชม มณีฉาย (อายุ 70 ปี) ผู้ประกอบการปั้นหม้อรายหนึ่งกล่าวว่า เมื่ออายุ 10 ปีเศษ ได้นำหม้อไปขายที่อำเภอท่าศาลาพบว่าหม้อที่ทำที่ท่าศาลาเรียกว่า “หม้อปากยิง” (ปากพะยิง เป็นตำบลหนึ่งของอำเภอท่าศาลา)

2. เกาะยอ เครื่องปั้นดินเผาที่เกาะยอที่ทำกันมี 2 อย่างคือ อ่าง กับกระเบื้อง สอดคล้องกับคำกลอนสั้น ๆ ที่จดจำกันมาว่า “ทิงทำหม้อ เกาะยอทำอ่าง บ่อยงทำเคย” คำว่าทิงคือ สะทิงหม้อ อย่างไรก็ตามแม้ว่าคำกลอนจะบรรจุเฉพาะคำว่า “อ่าง” ในส่วนที่เป็นเกาะยอ แต่เครื่องปั้นดินเผาที่เด่นมากและทำออกจำหน่ายได้ในวงกว้างตั้งแต่นครศรีธรรมราชไปจนตลอดภาคใต้ตอนล่าง ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส คือ กระเบื้อง การทำกระเบื้องที่เกาะยอมีประวัติอันยาวนาน ดังคำให้สัมภาษณ์ของ นายเสียง เทพโอสถ¹ (อายุ 87 ปี พ.ศ. 2541) อดีตกำนันตำบลเกาะยอ กล่าวว่าคนจีนเป็นผู้สอนให้ทำที่วัดแหลมพ้อ บิดาชื่อ เกี้ยวมีโรงงานทำกระเบื้องดินเผาทั้งที่แหลมเสม็ดและที่เกาะยอ นายเสียง เรียนวิชาการทำกระเบื้องดินเผาจากบิดา เมื่อเป็นเด็กได้ฝึกทำและทำได้ดีเมื่ออายุราว 18 ปี เมื่อก่อนมีโรงงานทำกระเบื้องดินเผารอบ ๆ ทะเลสาบสงขลา ที่คลองวังฝิ่งสงขลาทิศตะวันออกก็มีพอสมควร แปรห้อง และบางไหนดก็มี รวมโรงงานกระเบื้องในสงขลาเมื่อก่อนราว 200 โรง ปัจจุบันการทำกระเบื้องที่เกาะยอเลิกกิจการไปหมดแล้ว ทั้งนี้เพราะความนิยมในการใช้กระเบื้องดินเผาลดลงไปมาก เนื่องจากมีกระเบื้องที่ผลิตจากโรงงานออกมาเป็นจำนวนมากและเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป ในสมัยที่พลเอกประภาส จารุเสถียร เป็นรัฐมนตรีมหาดไทย นายเสียงเคยทำหนังสือเกี่ยวกับกระเบื้องดินเผาขายไม่ได้ พลเอกประภาส จารุเสถียรตอบ

¹ นายเสียง เทพโอสถ. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2541

ว่ารูปแบบล้าสมัยจึงไม่เป็นที่นิยม จะส่งคนที่มีความรู้มาสอนในด้านรูปแบบและทำให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น แต่ไม่มีการดำเนินการต่อแต่อย่างใด ในการซื้อขายเมื่อก่อนจะมีคนกลางมาซื้อนำเรือบรรทุกไปขายในจังหวัดต่าง ๆ ในภาคใต้ ผู้ซื้อจากปัตตานี และนราธิวาสจะมีมาก การทำเครื่องปั้นดินเผาที่ทำศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช นี้ผู้ที่ไปทำให้เกิดการพัฒนา นั้นไปจากเกาะยอคือ นางเอก ถ้ามีชีวิตอยู่จะมีอายุร่วม 100 ปี นอกจากนี้ยังมีการทำเครื่องปั้นดินเผาที่ปัตตานีด้วย

จากคำกล่าวของนายเสียง เทพโอสถ อดีตกำนันตำบลเกาะยอ ทำให้รู้ว่าการทำเครื่องปั้นดินเผาที่เกาะยอมีมานานแล้ว โดยเฉพาะการทำกระเบื้องดินเผา หากจะนับย้อนไปช่วงอายุ 2 ช่วงอายุคนถึงรุ่นบิดาของนายเสียงก็จะเป็นเวลาเกือบ 200 ปี ประมาณ พ.ศ. 2341 ดังนั้นการทำเครื่องปั้นดินเผาที่เกาะยอจะต้องมีมาแล้วราวสมัยรัชกาลที่ 3 หรือรัชกาลที่ 4 ในสมัยรัชกาลที่ 5 นั้นมีพระราชนิพนธ์ที่กล่าวถึงเครื่องปั้นดินเผาแล้ว คือ อ่างเกาะยอ วิทยาการการทำเครื่องปั้นดินเผาที่เกาะยอได้สืบทอดและเผยแพร่ไปยังที่อื่น ๆ พอสมควร แต่ที่เกาะยอไม่มีการสืบทอดต่อ เนื่องจากไม่มีผู้รับช่วงวิทยาการด้านนี้ เพราะคนรุ่นหลังมุ่งศึกษาหาความรู้ในสถานศึกษาเป็นหลัก อีกทั้งความนิยมในการใช้เครื่องปั้นดินเผาตกลงไปมาก อย่างไรก็ตามปัจจุบันนี้มีผู้นิยมบ้างแล้ว นำเอากระเบื้องดินเผาไปใช้มุงหลังคา ที่เกี่ยวกับศิลปะและวัฒนธรรมของราชการและเอกชน นอกจากนี้โรงแรมและสวนที่จัดเพื่อท่องเที่ยว (รีสอร์ท) ก็นิยมนำกระเบื้องดินเผาไปใช้ แต่ต้องสั่งกระเบื้องจากที่อื่น

นายเสียง เทพโอสถ กล่าวถึงการทำการกระเบื้องดินเผาว่าเอาดินที่เกาะยอทำเป็นดินดีมีคุณภาพ ชั้นแรกเอาดินมานวดให้เข้ากันให้ดีเสียก่อนนวดด้วยเท้า ชั้นที่สองนำดินเข้าบ่อกะเบื้อง นำออกไปตากแดดในตอนเช้า (แดดบ่ายตากไม่ได้กระเบื้องจะแตก) ชั้นที่สามทำหัวแล้วตีให้สวย (พับด้านหัวกระเบื้องให้โค้งเพื่อให้เกี่ยวกับไม้ได้) ชั้นที่สี่เข้าเตาเผา (เก็บไว้ในโรงประมาณ 1 สัปดาห์ จึงเข้าเตาเผา) เผาประมาณ 15 วัน อบไว้ในเตาอีก 15 วัน หลังจากนั้นก็นำออกจากเตาเผาได้

3. ทำนางหอม ทำนางหอมเป็นหมู่บ้านหนึ่งในตำบลน้ำน้อย อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา อยู่ห่างจากเกาะยอ ก่อนมีสะพานติณสูลานนท์ข้ามจากฝั่งสงขลาไปเกาะยอนั้นมีเรือข้ามฝั่งจากบริเวณทำนางหอมไปเกาะยอ ทั้งเรือยนต์และเรือพาย ดังนั้นการติดต่อกันจึงมีอยู่ตลอดเวลา ด้วยเหตุนี้การทำเครื่องปั้นดินเผาที่ทำนางหอมกับเกาะยอ

จึงมีความสัมพันธ์กันในด้านของการถ่ายทอดวิธีการและรูปแบบของเครื่องปั้นดินเผา นายอ้อม ทิพโอสถ¹ หลานนายเสียง เทพโอสถ อายุ 69 ปี กล่าวถึงการทำเครื่องปั้นดินเผาที่ทำนางหอมไว้ว่า การทำเครื่องปั้นดินเผาที่ทำนางหอมเมื่อก่อนมีหลายราย แต่เมื่อประมาณ 20 - 30 ปีมานี้ความนิยมในการใช้เครื่องปั้นดินเผาโดยเฉพาะอย่างยิ่งกระเบื้องมีน้อยลง อีกทั้งอิฐก็มีการทำอิฐในที่อื่นเพิ่มมากขึ้น จึงทำให้โรงงานเครื่องปั้นดินเผาปิดตัวลง เหลือทำอยู่บ้างของนายอื่น จะทำเมื่อมีผู้สั่งเท่านั้น และจะต้องมีจำนวนมากพอจึงจะทำ ระยะเวลาหลังนี้ทำเพียง 2 อย่างคือ กระเบื้องกับอิฐ กระเบื้องดินเผาที่มุ่งหลังคาอาคารสถาบันทักษิณคดีศึกษา และอาคารของกรมราชทัณฑ์บ้านเกิดของพลเอกเปรม ติณสูลานนท์ อยู่สี่แยกกำแพงเมืองสงขลา ล้วนเป็นกระเบื้องที่ทำจากโรงงานของนายอื่น ทิพโอสถ ทั้งสิ้น นอกจากนี้ยังมีสวนอาหารและโรงแรมหลายแห่งในภาคใต้สั่งกระเบื้องและอิฐจากโรงงานด้วยเหตุนี้การทำกระเบื้องและอิฐจึงยังดำรงอยู่ได้จนบัดนี้

นายอ้อม ทิพโอสถ ได้เรียนรู้วิธีการทำกระเบื้อง (เกาะยอ) และอิฐจากนายแดง พุทธาโร ผู้เป็นลุง เมื่ออายุประมาณ 16 - 17 ปี นอกจากนี้ยังสอนวิธีสร้างเตาเผา การจัดเรียงเครื่องปั้นดินเผาในเตาเผา และการเผาด้วย นายอ้อมจึงเป็นผู้มีความรู้ในการผลิตเครื่องปั้นดินเผาครบวงจรและปฏิบัติได้ทุกอย่าง ในช่วงแรก ๆ นายอ้อม รับจ้างทำเครื่องปั้นดินเผาอยู่กับลุงคือ นายแดง พุทธาโร ต่อมาประมาณ พ.ศ. 2490 นายอ้อม ทิพโอสถ บิดาก็ได้สร้างโรงงานทำกระเบื้องดินเผาของตนเอง ตั้งอยู่ติดกับคลองทำนางหอม หมู่ที่ 6 (บ้านทำนางหอม) ตำบลน้ำน้อย อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา นายอ้อมจึงได้ช่วยบิดาทำกระเบื้องดินเผามาตลอด ต่อมาได้รับช่วงการทำกระเบื้องดินเผาและอิฐจากบิดาใน พ.ศ. 2497 และประมาณ พ.ศ. 2516 ก็ได้ย้ายโรงงานจากที่เดิมไปอยู่ในที่ใหม่ ห่างจากเดิมประมาณ 1 กิโลเมตร

กระเบื้องและอิฐของนายอ้อม ทิพโอสถ จำหน่ายไปต่างจังหวัดหลายจังหวัด เช่น พัทลุง นราธิวาส (ตากใบมากที่สุด) นครศรีธรรมราช และปัตตานี เป็นต้น สมัยก่อนจะขนส่งทางเรือ มีเรือใบขนาดใหญ่บรรทุกได้ประมาณ 80,000 แผ่นต่อลำ ภายหลังมี

¹ นายอ้อม ทิพโอสถ. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ต.ทำนางหอม อ.เมืองสงขลา จ.สงขลา เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ. 2541.

เรือยนต์ของพ่อค้าคนกลางรับซื้อไปจำหน่ายต่อในพื้นที่จังหวัดดังกล่าวข้างต้น ช่วงหลังพ่อค้าจากตำบลลำปำ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง มาซื้อไปจำนวนมาก

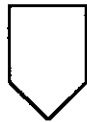
จากการสัมภาษณ์แสดงให้เห็นถึงการทำกระเบื้องดินเผาและอิฐที่บ้านท่านางหอมว่าทำมานานแล้ว ถ้านับรุ่นของนายอื่น ทิพโอสถ ใน พ.ศ. 2490 ก็จะทำมาเป็นเวลา 50 ปีเศษมาแล้ว การทำกระเบื้องที่ท่านางหอมมีความสัมพันธ์กับการทำกระเบื้องและอิฐแผ่นเกาะยอ เพราะนายอื่น ทิพโอสถ กับนายเสียง เทพโอสถ มีความสัมพันธ์ทางสายเลือด แต่นามสกุลตัวหน้าต่างกัน คือ ทิพกับเทพ เพราะความผิดพลาดในการเขียนตอนทำสำเนาทะเบียนบ้าน ด้วยเหตุนี้วิธีการทำกระเบื้องดินเผาและอิฐของเกาะยอและท่านางหอม ไม่ว่าจะด้านรูปแบบ และอื่น ๆ จึงเหมือนกัน นายอ้อม ทิพโอสถ ได้กล่าวถึงขั้นตอนของการทำกระเบื้องดินเผาและอิฐที่ได้รับถ่ายทอดมาจากลุงและบิดา ดังนี้

1. ขุดดินที่จะใช้ทำกระเบื้องและอิฐทำเป็นกองใหญ่ จากหน้าดินถึงดินเหนียวสีขาว ใช้เสียมขอยดินกลับไปมาให้ละเอียด พื้นที่ที่ขุดจะมีลักษณะสี่เหลี่ยม ส่วนใหญ่เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า
2. เอาดินที่ขุดได้ไปนวดจนเข้ากันดีด้วยเท้า
3. นำดินเข้าโรงมาทำกระเบื้องและอิฐ โดยเอาใส่ในเบ้าที่ทำไว้ในเบ้าจะให้ซี้เก่ากลายเป็นสิ่งช่วยไม่ให้ดินที่ทำติดเบ้า นำดินที่ใส่เบ้าให้เสมอกันโดยใช้ที่ปาดปาดตลอดส่วนบนของเบ้า (ผู้ทำ 1 คน ทำได้ประมาณ 500 - 600 แผ่นต่อวัน)
4. นำกระเบื้องหรืออิฐที่ตากแดดพอมอด ๆ แล้วไปเก็บไว้ในโรง
5. นำไปเข้าเตาเผา (เตาเผาบรรจุกระเบื้องได้ประมาณ 50,000 แผ่น) ระยะเวลาของการเผาขึ้นอยู่กับปริมาณกระเบื้อง แต่โดยทั่วไปประมาณ 20 - 30 วัน ในการเผาจะเผาเป็น 2 ช่วง ช่วงแรกเรียกว่า “ไฟลม” คือช่วงเผาชั้นล่างใช้เวลา 10 วัน ช่วงที่ 2 เรียกว่า “ไฟใหญ่” คือช่วงเผาบนจะใช้เวลา 10 วัน
6. นำเอาออกจากเตาเผา

ในการเผาจะต้องดูแลเรื่องไฟอย่างดี ทั้งนี้เพื่อให้ได้เครื่องปั้นดินเผาที่มีคุณภาพ มีความคงทนในการใช้งาน

รูปแบบ รูปแบบของกระเบื้องที่ทำเป็นแบบเดียวกับกระเบื้องเกาะยอ และเรียกกระเบื้องที่ทำที่ท่านางหอมว่า กระเบื้องเกาะยอ คือ เป็นแผ่นยาว ด้านกว้างด้านหนึ่ง

(ด้านหาง) มีลักษณะเป็นจั่วอย่างหนึ่ง กับอีกแบบหนึ่งด้านกว้างด้านหนึ่งเป็นรูปวงกลมมน ดังภาพ รูปแบบหางมนทำในระยะหลัง



ปลายแหลม



ปลายกลม (มน)

สมัยก่อนส่วนหางของกระเบื่องจะมีขนาดใหญ่กว่าส่วนหัว ต่อมาได้ปรับรูปแบบกระเบื่องหน้าประมาณ 1 หนุ กว้าง 7 นิ้ว ยาว 12 นิ้ว เป็นขนาดมาตรฐานที่นิยมทำกัน บางครั้งก็ทำขนาดตามผู้ซื้อสั่งก็มี

8. การทอผ้า การทอผ้าเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาในภาคใต้หลายช่วงอายุ คนงานศิลปกรรมหัตถกรรมและช่างแขนงนี้มีอยู่ในลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาที่เป็นที่รู้จักกันดี ได้แก่ เกาะยอ จังหวัดสงขลา และโพธิ์เสด็จ นครศรีธรรมราช

นางฟอง ธรรมชาติ อายุ 72 ปี กล่าวถึงการทอผ้าว่า “ทอผ้าครั้งแรกเมื่ออายุ 15 ปี แม่เฒ่าเป็นผู้สอน บางทีแม่เป็นผู้สอน จนชำนาญ เวลาทอเอาสายด้ายใส่ในตรนพุ่งให้ลอดช่องสายด้ายที่ขึงกลับไปกลับมา แล้วเหยียบข้างล่างให้พืมเลื่อนลงมาทอให้สายด้ายแน่น แล้วพุ่งตรนไปเรื่อย ๆ พ่อเฒ่ากับแม่เฒ่าเป็นคนทำเครื่องทอผ้า ตรนทำสวຍ มากยาว ๆ ใช้ไม้เนื้อแข็ง สายด้ายทำใช้เองเอาฝ้ายที่ซื้อมาจากคนที่ปลูกในปากนังบ้าง พานเมาบ้าง ที่ใช้ปั่นฝ้ายเรียกกึ่ง พ่อเฒ่าทำเอง บางทีซื้อสายด้ายเป็นริ้วมาย้อมสีเอง ซื้อสีจากตลาดเอาสีไทรตามต้องการ”¹

นายวิรัตน์ ธรรมชาติ² อายุ 74 ปี กล่าวถึงการทอผ้าว่า ทอกันมากทุกบ้าน ซื้อฝ้ายจากปากนัง ชะเมา มาปั่นเป็นเส้นแล้วย้อมสี ซื้อสีในตลาด พวกสาวรุ่นจะทอผ้า

¹นางฟอง ธรรมชาติ ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์ ที่ 152/113 ถนนพัฒนาการคูขวาง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ. 2541

²วิรัตน์ ธรรมชาติ. ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์ ที่ 152/113 ถนนพัฒนาการคูขวาง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อวันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2541.

มาก นอกจากนั้นก็เป็นผู้หญิงที่มีอายุ เครื่องทอผ้าทำขึ้นใช้เอง ที่ทำไม่เป็นก็จ้างผู้อื่นทำการทอผ้าลายต่าง ๆ ตามที่ฝัก ทอเป็นผ้าขม้า (ชาวนครศรีธรรมราชหลายอำเภอเรียกผ้าชักอาบ) และผ้าผืนเพื่อนำไปตัดเป็นเครื่องแต่งกายต่าง ๆ

จากคำกล่าวของผู้บอกข้อมูลข้างต้น และชาวลุ่มทะเลสาบอื่น ๆ ที่พูดคุยมากล่าวได้ว่า เมื่อ 50 - 60 ปีที่แล้ว การทอผ้าในลุ่มทะเลสาบสงขลายังมีโดยทั่วไป หรือเกือบทุกบ้านเรือน ต่อมาการทอผ้าคงเหลือเพียงไม่กี่แห่งดังที่รู้จักกันคือ โดยมะม่วงวงปลายแขน ตำบลโพธิ์เสด็จ นครศรีธรรมราช ตำบลแพรงหา พัทลุง เกาะยอ สงขลา การที่คงเหลืออยู่น้อยแห่งคงเป็นเพราะต่อมามีผ้าทอจากโรงงานทอผ้าออกจำหน่าย ผู้ที่เคยทอใช้ก็ซื้อผ้าจากโรงงาน ส่วนผู้ที่ยังคงรักในศิลปหัตถกรรมการทอผ้าก็ยังทำต่อไป ทั้งทอเพื่อใช้เองและจำหน่ายบ้าง การที่ดำรงอยู่ได้เพราะภายหลังได้รับความสนใจจากผู้รักด้านวัฒนธรรมและรัฐที่เข้าไปให้กำลังใจและส่งเสริมเผยแพร่อย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันนี้ผ้าทอของลุ่มทะเลสาบสงขลาได้รับความนิยมจากคนไทยและชาวต่างประเทศ ผ้าที่ได้รับความนิยมคือ ผ้าเกาะยอที่มีชื่อว่าคงทนและสวยงาม ผ้ายกเมืองนครได้ชื่อว่าเป็นผ้าที่สวยงามและคุ้มราคา แม้ราคาจะสูงแต่ใช้ได้นานเช่นกัน ผ้ายกเมืองนครเป็นผ้าที่มีชื่อเสียงมากตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดังปรากฏในพระราชนิพนธ์วรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผนว่าเมื่อแม่ทัพนายกองจะเข้าเฝ้าพระเจ้าแผ่นดินจะแต่งกายด้วยผ้ายกเมืองนคร และเมื่อข้าราชการบริหารทำความดีความชอบในราชสำนักและชาติบ้านเมือง พระเจ้าแผ่นดินจะพระราชทานผ้ายกเมืองนคร จะเห็นได้ว่าในอดีตผ้ายกเมืองนครเป็นผ้าที่ได้รับความนิยมยกย่องสูงมากและมีบทบาทในราชสำนัก และทำนองเดียวกันชาวนครศรีธรรมราชถ้าใครได้นุ่งผ้ายกหรือแต่งกายด้วยผ้ายกก็จะได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้มีฐานะดีทั้งในทางสังคมและเศรษฐกิจ

ในกรณีของผ้าเกาะยอที่ทอกันมาหลายปีแล้วนั้น นายวิชัย มาระเสนา¹ อายุ 35 ปี ชาวตำบลเกาะยอ ซึ่งเรียนรู่วิทยาการด้านนี้ด้วยวิธีครูพักลักจำตั้งแต่อายุ 13 ปี เรียนรู้ 1 เดือนก็มาทอเองได้ และเป็นประธานกลุ่มทอผ้าราชวัดถ์ ได้กล่าวถึงประวัติเกี่ยวกับทอผ้าเกาะยอสรุปได้ว่า ในครั้งที่พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จมาที่วัดกลาง (วัดมัทนิมาวาส) ให้ทหารลงเรือไปซื้อผ้าทอที่เกาะยอทุกบ้าน มีผ้าทออยู่ลายหนึ่งชื่อ “ลายก้าน

¹ นายวิชัย มาระเสนา. ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่ หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

แย่ง” พระองค์สนพระทัยและพระราชทานนามผ้าทอลายก้านแย่งว่า “ลายราชวัตถ์” (ชื่อกลุ่มทอผ้าที่นายวิชัย มาระเสนา เป็นประธานซึ่งมีสมาชิกอยู่ 14 คน ตั้งชื่อตามลายผ้าพระราชทาน) ช่วงเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 (พ.ศ. 2482) การทอผ้าที่เกาะยอหยุดไประยะหนึ่ง หลังสงครามสิ้นสุดลงมีชาวจีนมาสอนเกี่ยวกับทอผ้าที่วัดแหลมพ้อ 2 คน คือ นายยี่ลุ่น กับนายพุดตัน ทั้ง 2 คน เป็นชาวเซียงไฮ้ เดิมการทอผ้าที่เกาะยอใช้กี่มือ (ชาวเกาะยอเรียก เกมือ) เมื่อครูจีน 2 คนนี้เข้ามาเปลี่ยนไปใช้กี่กระตุก การทอผ้าที่เกาะยอหลังจากนั้น ขบเซาไประยะหนึ่ง ประมาณ พ.ศ. 2516 คุณหญิงชื่นจิต สุขุม ได้เข้ามาฟื้นฟู โดยเฉพาะแนะนำในเรื่องการย้อมสี ด้วยการส่งเสริมนี้เองหลังจากนี้การทอผ้าในเกาะยอเป็นที่นิยมกัน ก่อน พ.ศ. 2526 มีการทอผ้าแทบทุกบ้าน มีกี่นับพันกี่ ราว พ.ศ. 2529 การทอผ้าที่เกาะยอ ขบเซามากเหลือเพียงไม่กี่ราย ก่อนที่จะตั้งกลุ่มราชวัตถ์ขึ้นมามีกี่ทั้งเกาะเพียง 56 กี่

นางพิกุล มาระเสนา (เรื่องศรี)¹ อายุ 31 ปี ภรรยานายวิชัย มาระเสนา ได้กล่าวถึงการทอผ้าที่เกาะยอว่า เมื่อก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 ใช้กี่มือ หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เปลี่ยนมาใช้กี่กระตุก มีคนจีนชื่อลี้ยุ่นหรือตี้ลุ่น เป็นจีนผู้ชายมาจากเมืองจีนสอนทอผ้าที่วัดแหลมพ้อ มารดาคือ นางจับ เรื่องศรี เรียนทอผ้าจากผู้สอนหลาย ๆ คน นายกิมสินธูรัตน์ อายุ 79 ปี (พ.ศ. 2541) เป็นผู้หนึ่งที่ได้เรียนจากอาจารย์ยี่ลุ่น ตอนนี้เป็นครูสอนการทอผ้าของกลุ่มราชวัตถ์ นางพิกุล มาระเสนา เรียนการทอผ้าจากมารดาและทอได้ตั้งแต่อายุ 12 ปี มารดาสอนให้ทอ 2 และ 4 ตะกอหรือเขา

นายวีระ พงษ์เพิ่มทรัพย์² อายุ 49 ปี (อ.บ.ต.) บ้านเลขที่ 5/3 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ ตอนเด็ก ๆ อายุ 5 - 6 ขวบ เห็นทอผ้าในเกาะยอ มารดาเป็นครูสอนทอผ้า

จากการสัมภาษณ์ นายวิชัย มาระเสนา นางพิกุล มาระเสนา นายวีระ พงษ์เพิ่มทรัพย์ และคนอื่น ๆ ทำให้รู้ว่าปี พ.ศ. 2475 นั้นมีการทอผ้าที่เกาะยอแล้ว หากถือเอาปีนี้เป็นารเริ่มต้นทอผ้าเกาะยอ นับถึงปัจจุบัน พ.ศ. 2541 ก็จะเป็นเวลา 66 ปีแล้ว แต่

¹ นางพิกุล มาระเสนา. ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่ หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

² นายวีระ พงษ์เพิ่มทรัพย์. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่ 5/3 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

เชื่อว่าการทอผ้าที่เกาะยอจะต้องเป็นวิทยาการที่สืบทอดมาก่อนหน้านี้ หลังจากนั้นก็มีชาวจีน 2 คน จากเชียงไฮ้เข้ามาช่วยพัฒนาการทอผ้าจากการใช้กีมือมาเป็นกีกะตุก และมีผู้ใหญ่ในบ้านเมืองให้ความสนใจได้ส่งเสริมฟื้นฟูงานผ้าทอเกาะยอเป็นที่รู้จักและนิยมใช้กันโดยทั่วไป

นายวิชัย และนางพิกุล มาระเสนา¹ ได้กล่าวถึงส่วนประกอบของเครื่องทอผ้า (กีกะตุก) และการทอผ้าเอาไว้สรุปได้ดังนี้

ก่อนการทอผ้าจะต้องเตรียมเส้นด้ายเสียก่อน เส้นด้ายที่ทอมี 2 อย่างคือ ด้ายที่ทำจากฝ้าย กับด้ายที่ทำจากไหม ช่วงหลังผ้าเกาะยอจะทอจากเส้นด้ายฝ้ายส่วนใหญ่ (บางลายปนผ้าฝ้ายกับผ้าไหม) เมื่อได้เส้นใยมาแล้วก็จะเข้าเครื่องปั่น สิ่งที่เป็นส่วนประกอบของเครื่องปั่นมี 2 อย่างคือ 1. ไนกรอด้าย ที่พันด้ายเพื่อนำไปทอ 2. ระวัง วงล้อ ที่พันด้ายเพื่อส่งไปม้วนที่ไนกรอด้าย เมื่อได้เส้นด้ายแล้วก็นำเส้นด้ายที่พันอยู่ที่ไนกรอด้ายไปใส่ในกระสวย ขั้นตอนต่อไปเป็นการทอกระสวยจะพุ่งกลับไปกลับมาขวาซ้ายตามการกระตุกของผู้ทอ เครื่องทอผ้าเรียกว่ากีกีหรือเก (เมื่อก่อนใช้มือให้กระสวยพุ่งไปมาเรียกว่ากีมือ ต่อมาใช้การกระตุกทำให้สะดวกรวดเร็วขึ้น เรียกว่า กีกะตุก) มีส่วนประกอบ คือ

1. ไม้ตั้ง (สำหรับผู้ทอนั่ง)
2. เกเหยียบ (แล้วแต่ลาย 2 - 6)
3. พันผ้า
4. ไม้ขัด
5. ไม้รับหน้าผ้า
6. ผัง (ตั้งบนผ้าสำหรับดึงผ้าให้ตึงบางแห่งไม่มี)
7. พันหวี หรือพันพืม (อยู่ในคอกคือมีกรอบไม้)
8. พืม มีส่วนประกอบคือ กระบอกกระสวย สายกระตุก คันกระตุก และ

ข้อศอก (สำหรับโยก)

9. ตะกอหรือเขา มีไม้เรียวยูกพันแบนอยู่บนและล่าง กลางเป็นลูกพันกลม
10. ไม้รับด้าย

¹ นายวิชัย นางพิกุล มาระเสนา. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่ หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

11. น่องไม้รับด้าย เมื่อก่อนทำด้วยไม้ ต่อมาใช้เหล็กบ้าง
12. กรอไม้วนด้าย
13. ลูกกลิ้งยกขึ้นเมื่อทอ

กึ่งที่เก่าที่สุดของกลุ่มทอผ้าราชวดี ตำบลเกาะยอ คือ กึ่งที่นายปั้น เพชรมณี ทำเอาไว้หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เล็กน้อย นอกจากนั้นที่มีอยู่เป็นกึ่งที่ทำภายหลัง แต่มีกึ่งที่เก่าก่อน พ.ศ. 2500

กึ่งหรือเก ในลุ่มทะเลสาบสงขลาไม่ว่าที่เกาะยอ สงขลา ตำบลแพรงหา พัทลุง หรือมะม่วงปลายแขน และโพธิ์เสด็จ นครศรีธรรมราช ก็ล้วนมีส่วนประกอบและลักษณะเดียวกัน มีส่วนต่างกันอย่างน้อยมาก เช่นที่สงขลา มีฝั่งดั่งผ้าให้ตึง แต่ที่พัทลุงและนครศรีธรรมราชบางบ้านหรือบางกลุ่มไม่มี เป็นต้น

จากการพูดคุยกับช่างทอผ้าและครูสอนทอผ้า เช่น นางพิกุล มาระเสนา ภรรยาประธานกลุ่มทอผ้าราชวดี นางปราณี งานไตรโร (ผู้จำหน่ายผ้าทอเกาะยอในตลาดเกาะยอ อายุ 68 ปี) และนางละมัย เครือวัลย์ (ครูสอนทอผ้าในอดีตอายุ 52 ปี อยู่บ้านเลขที่ 2 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ) ทุกคนกล่าวว่ามียายทอผ้าที่ทอกันจำนวนมากลายที่เป็นที่รู้จักกันดี เช่น ลายหางกระรอก ดอกพิกุล ตาหมากรุก กำแพง ลูกแก้ว ดอกสิบตะกอก (รูปวงรีต่อกัน) และราชวดี (ก้านแย่ง) เป็นต้น

นางละมัย เครือวัลย์ ครูสอนทอผ้ากล่าวว่า “แต่ละลายจะมีการเก็บดอก การเก็บดอกมี 3 - 1 ดอกเล็ก กับ 3 - 5 ดอกใหญ่ หรืออาจจะเก็บดอกรวมเล็กใหญ่ก็ได้”¹

วิทยาการชุมชนด้านศิลปหัตถกรรมและงานช่างในลุ่มทะเลสาบสงขลา มีการสืบทอดกันมาเป็นเวลานานแล้ว บางอย่างพอจะสืบประวัติการเกิดขึ้นได้อย่างเช่น การทำเครื่องถมเมืองนครฯ ที่กล่าวกันว่าได้รับจากภายนอก (โปรตุเกส) ส่วนวิทยาการศิลปหัตถกรรมและงานช่างอื่น ๆ นั้นเป็นการยากที่จะสืบสาวการเกิดได้ และเชื่อว่าเป็นสิ่งที่มีมานานแล้วคู่กับชาวไทยในลุ่มทะเลสาบสงขลา อีกทั้งมีการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ทั้งวิธีการและรูปแบบ จนกระทั่งลงตัว ดังที่ปรากฏเป็นผลงานในปัจจุบัน วิทยาการที่มีอยู่และปฏิบัติกัน

¹ นางละมัย เครือวัลย์. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 2 หมู่ที่ 3 (บ้านนอก) ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2541

อยู่นี้อย่างเป็นสิ่งที่ไม่ยากต่อการศึกษาและปฏิบัติ แต่มีวิทยาการบางอย่างที่ต้องใช้ความพยายามในการศึกษาทำความเข้าใจและต้องมีความอดทนในการฝึกฝนจึงจะนำวิทยาการนั้นมาปฏิบัติและสืบทอดได้



บทที่ 5

วิทยาการชุมชนด้านหมอชาวบ้านและการรักษาสุขภาพ

มนุษย์ต้องแก้ปัญหาในการดำรงชีวิตอยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้เพื่อให้มีชีวิตอยู่ได้และมีความสุขสะดวกสบายยิ่งขึ้น ความเจ็บไข้ได้ป่วยเป็นสิ่งหนึ่งที่จะเกิดขึ้นกับมนุษย์อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังนั้นมนุษย์จึงต้องดิ้นรนชวนขวายหาวิธีการรักษาเพื่อให้พ้นจากความเจ็บไข้และทำลายเชื้อโรคที่อยู่ในร่างกายอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นวิทยาการด้านหมอชาวบ้านหรือแพทย์พื้นบ้านจึงเกิดขึ้น นอกจากจะคิดค้นยาเพื่อรักษาแล้ว มนุษย์จะสร้างภูมิคุ้มกันโรคด้วยวิธีการต่าง ๆ ด้วย เพื่อมิให้เชื้อโรคทำลายร่างกาย ปัจจุบันแม้ว่าจะมียาสมัยใหม่ที่เกิดจากความเจริญด้านวิทยาศาสตร์จำนวนมากรักษาโรคต่าง ๆ ได้มากมาย แต่วิทยาการด้านนี้ของชาวบ้านก็มีความหมายอยู่และยังใช้รักษากันได้ผล แม้จะต้องใช้เวลาในการรักษานานแต่มีความปลอดภัย และบางอย่างได้ผลกว่าแพทย์แผนปัจจุบันก็มี

ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามีวิทยาการด้านหมอชาวบ้านหรือแพทย์พื้นบ้านและการรักษาสุขภาพที่สืบทอดกันมานานแล้วหลายอย่างดังนี้

1. การบีบนิ้ว และเหยียบนิ้ว การบีบนิ้วเป็นการแพทย์ขั้นพื้นฐานของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาที่สืบทอดกันมาตามลำดับ สมัยก่อนในครัวเรือนหนึ่ง ๆ มักจะมีบุคคลที่รับสืบทอดวิทยาการนี้จากรุ่นก่อนเอาไว้อย่างน้อย 1 คน เพื่อจะได้ช่วยบำบัดคนที่มีอาการปวดเมื่อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้สูงอายุที่กล้ามเนื้อและระบบด้านสรีระลดสมรรถภาพลง การบีบนิ้วจะช่วยให้กล้ามเนื้อและประสาทตื่นตัว อีกทั้งช่วยให้โลหิตไหลเวียนได้สะดวกเนื่องจากหลอดเลือดได้เขยื้อนตัวตามแรงบีบแรงนวดนั่นเอง การบีบนิ้วที่เล่าเรียนอย่างจริงจังนั้นจะใช้เวลาเรียนเป็นเวลานานและต้องฝึกฝนมาก การเรียนวิทยาการบีบนิ้วอย่างนี้ผู้สอนจะสอนให้ผู้เรียนรู้จักเส้นประสาท เอ็น กล้ามเนื้อ ข้อต่อสำคัญ ๆ และกระดูกจุดหลัก ๆ ทั้งนี้เพื่อให้จับจุดที่จะบีบนิ้วได้โดยไม่ต้องเสียเวลามาก เช่น ส่วนของศีรษะจุดสำคัญคือ ขมับทั้ง 2 ข้าง หัวคิ้วทั้ง 2 ข้าง กกหู และท้ายทอย เป็นต้น หากมีอาการมีนศีรษะ ปวดศีรษะ บีบนิ้วจุดดังกล่าวแล้วจะทำให้ผ่อนคลายและหายได้ เพราะการมีนศีรษะและปวดศีรษะนั้นเนื่องจากการไหลเวียนของโลหิตของบริเวณดังกล่าวนั้นไม่สะดวกเมื่อบีบนิ้วหรือเน้นหลอดเลือดและกล้ามเนื้อได้ขยายตัวหลอดเลือดก็จะเป็นปกติ การบีบ

นวดนอกจากจะใช้มือแล้ว บางครั้งก็ใช้เท้าด้วย นั่นคือนวดในจุดที่ปวดเมื่อยโดยให้ผู้ปวดเมื่อยนอนในลักษณะต่าง ๆ อาจจะนอนหงาย นอนตะแคง หรือนอนคว่ำ การใช้เท้านวดหรือบางทีก็เหยียบนั้นจะใช้ความระมัดระวังในเรื่องของน้ำหนักเท้าที่จะต้องให้พอดี ถ้านักเกินไปอาจเกิดผลเสียต่อผู้รับการรักษา ถ้าเบาเกินไปก็ไม่มีผลต่อการรักษา การเหยียบและนวดจะทำให้ทั่วร่างกาย ยกเว้นแขนและศีรษะเท่านั้น

การบีบนวด และเหยียบนวด เป็นกายภาพบำบัดอย่างหนึ่ง วิทยาการด้านนี้ถ้าศึกษากันอย่างจริงจังแล้วจะเกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมเพราะเป็นการรักษาเหยี่ยวยาที่ปลอดภัย ไม่ต้องเสี่ยงต่อสารเคมีแบบการรับประทานยาแก้ปวด ปัจจุบันการรักษาผู้ปวดเมื่อยด้วยวิธีนี้มีแพร่หลายมาก นอกจากจะรักษากันในครัวเรือนในระดับธรรมดาและระดับเข้มแล้ว ยังมีผู้ทำเป็นอาชีพรับการรักษาผู้ปวดเมื่อยด้วยวิธีนี้ นอกจากนี้ยังมีการเปิด “นวดแผนโบราณ” ในตอนกลางคืนด้วย โดยนำเอาวิทยาการบีบนวดไปใช้ประโยชน์เพื่อการธุรกิจ บางแห่งมีการบีบนวดโดยผู้มีความรู้ด้านนี้จริง แต่บางแห่งฝึกผู้หญิงสาว ๆ พอให้มีความรู้บ้างเล็กน้อยไว้บริการผู้เข้าไปใช้บริการ กลุ่มหลังนี้มุ่งให้ความบันเทิงแก่ผู้นิยมเที่ยวกลางคืนเป็นหลัก วิทยาการบีบนวดและเหยียบนวดของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา ถ้าหากมีการศึกษาและชี้ให้เห็นคุณประโยชน์อย่างจริงจังแล้ว คงจะมีความก้าวหน้ามากกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

2. การรักษากล้ามเนื้อและเอ็นด้วยน้ำมัน การรักษากล้ามเนื้อและเอ็นด้วยน้ำมัน มีการสืบทอดกันมาเป็นเวลานานแล้ว ดังคำกล่าวของนางฟอง ธรรมชาติ อายุ 72 ปี ว่า “เมื่อกล้ามเนื้อและเอ็นเจ็บปวดหรือเกิดการอักเสบก็จะใช้น้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันหง*นวดและบีบในที่ปวดและอักเสบ บางครั้งเอารากไม้มาตำบิบเอาน้ำปนเข้ากับน้ำมัน รากไม้ที่ใช้มีรากแฝก รากอื่น ๆ ก็มี บางทีก็ใส่กระดูกหรือเขาคูรา*แซ่ในน้ำมัน น้ำมันที่ใช้ต้องเป็นน้ำมันใหม่ ๆ ในการบีบนวดให้ลงไปด้านล่าง อย่างนวดหรือบีบขึ้นบนเพราะจะไม่หาย การทำแบบนี้เห็นตั้งแต่เล็ก ๆ จนใหญ่ก็ยังมิใช้กันอยู่”¹

¹ นางฟอง ธรรมชาติ. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่ 152/113 อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ. 2541.

*หง คือ ละหุ่ง

*คูรา คือ เลียงผา

การรักษากล้ามเนื้อและเอ็นของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเท่าที่คุยกันจะใช้น้ำมันที่มีส่วนผสมของรากไม้และเขาสัตว์หรือกระดูกสัตว์ โดยเฉพาะของสัตว์ที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเรียกว่า “คูรำ” นั้นจะเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี การรักษาด้วยวิธีนี้มีสืบทอดกันมาเป็นเวลานานร่วมร้อยปีหรือเกินกว่านี้ ปัจจุบันมียาที่เป็นยาแผนปัจจุบันที่ใช้รักษาอาการอักเสบของกล้ามเนื้อและเอ็นที่ผลิตจากโรงงานผลิตยาที่มีทั้งที่เป็นน้ำมัน และที่เป็นครีม ยาเหล่านี้มีองค์ประกอบหลักคือน้ำมัน ไม่ต่างจากยาที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาทำขึ้นใช้มาเป็นเวลานานแล้ว ส่วนผสมอื่น ๆ ที่ใส่เข้าไปนั้นอาจจะต่างกันออกไปบ้าง สิ่งน่าพิจารณาคือชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาารู้ได้อย่างไรว่าน้ำมัน รากไม้ และส่วนของสัตว์บางอย่างใช้รักษากล้ามเนื้อและเอ็นอักเสบได้ หากจะกล่าวอย่างนักวิชาการก็จะได้คำตอบว่าเพราะมีการทดลองใช้กันมาเป็นเวลานานและได้ผลในที่สุดก็ได้รับการยอมรับโดยทั่วไป จึงมีการใช้กันต่อมาจนเป็นวัฒนธรรมด้านการรักษาของชาวไทยบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลาจนปัจจุบัน หากจะถามคนสมัยก่อนที่อายุมาก ๆ ก็จะได้คำตอบว่า ฝึญ่าตายายบอกยาให้ลูกหลานได้ใช้รักษา กัน คำตอบเช่นนี้อยู่บนพื้นฐานของความเชื่อ แต่ผู้ที่ต้องการศึกษาจะต้องตีความว่า คือการศึกษาค้นคว้าของคนสมัยก่อน และได้ส่วนผสมจนลงตัวที่ทดลองแล้วรักษาได้ผลนั่นเอง

3. การรักษาแผลถูกน้ำร้อนหรือไฟลวก ส่วนประกอบสำคัญของยาที่ใช้รักษาคือน้ำมันมะพร้าวกับลูกเขียดที่่างจนกรอบเกรียมแล้วบดป่นเข้าไปให้ผงของลูกเขียดปะปนกับน้ำมันมะพร้าวอย่างดี ในการรักษาแผลเอาชนไก่ขนาดใหญ่หรือผ้าบาง ๆ เนื้ออ่อนชุบน้ำมันให้ชุ่มแล้วทาชะโลมบริเวณแผล ในการทาชะโลมน้ำมันให้ทำวันละ 1 - 2 ครั้ง ประมาณ 2 - 3 วัน แผลก็จะค่อย ๆ หายตามลำดับ

การที่เกิดความรู้เรื่องน้ำมันรักษาแผลได้นั้น เนื่องจากเมื่อเกิดถูกน้ำร้อนลวกหรือไฟไหม้ขึ้นมา การคิดค้นหายาเพื่อรักษา ก็เกิดขึ้นมา แถบลุ่มทะเลสาบสงขลาปลูกมะพร้าวกันมาก และเคียน้ำมันมะพร้าวกันเพื่อใช้ปรุงอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำขนมในเทศกาลเดือนสิบ คือ พอง ลา ดีซ่ม และกระดูกไก่ เป็นต้น ดังนั้นจึงลองใช้น้ำมันชะโลมทา เมื่อเห็นว่ารักษาได้ผลก็รับสืบทอดต่อกันมา ส่วนการเอาลูกเขียดมาอย่างจนกรอบเกรียมนั้นน่าจะเป็นการคิดเพิ่มเติมเข้าไปภายหลังเพียงทดลองดู ครั้นเห็นว่าใส่ลูกเขียดอย่างเข้าไปได้ผลยิ่งขึ้นไปอีกก็รับความรู้ในเรื่องการทำด้วยยาเช่นนี้ขึ้นมาใช้อย่างแพร่หลาย จน

ปัจจุบันนี้ก็ยังมีใช้กันอยู่ แม้จะมียาแผนปัจจุบันผลิตออกมาจำหน่ายมากมายหลายขนานก็ตาม ยาปัจจุบันที่เกี่ยวกับการรักษาแผลน้ำร้อนลวกหรือไฟไหม้ก็จะมีส่วนประกอบหลัก คือน้ำมัน ส่วนผสมอื่น ๆ นั้นเป็นส่วนประกอบรองลงไป จึงเห็นได้ว่าวิทยาการดังกล่าวนี้จะสอดคล้องกันทั้งในอดีตและปัจจุบัน ดังนั้นถ้าพิจารณาให้ดีวิทยาการยาพารักษาแผลน้ำร้อนลวกและไฟไหม้นั้นในปัจจุบันมีพื้นฐานความรู้จากอดีตนั่นเอง

4. การรักษาโรคผิวหนัง โรคผิวหนังที่เป็นเช่น กลาก เกื้อน เอิม และเริม ในการรักษาขั้นพื้นฐานนั้นชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะใช้หัวกะเทียมทาบริเวณที่เป็นให้ทั่ววันละ 1 - 2 ครั้ง ไม่กี่วันโรคผิวหนังดังกล่าวนี้จะจางและหายไปในที่สุด มีเคล็ดในขั้นก่อนใช้กะเทียมทาอยู่อย่างหนึ่งคือ ใช้มีดโกนหนวดหรือมีดบาง ๆ ที่สะอาดขูดบริเวณที่เป็นโรคผิวหนังพอเป็นขุยเพื่อให้น้ำจากกะเทียมแทรกซึมเข้าไปได้สะดวก โรคผิวหนังก็จะหายเร็วขึ้น การรักษาดังกล่าวนี้รักษาโรคกลาก เกื้อน และเอิม

โรคเริมเป็นโรคที่รุนแรงถ้าปล่อยไว้ไม่รักษาหรือรักษาไม่ถูกวิธีเมื่อลุกลามมากจะทำให้เสียชีวิตได้ ชาวบ้านมักเชื่อว่าถ้าเป็นรอบตัวคือ ลุกลามอ้อมไปด้านหลังและมาบรรจบกันที่เดิมผู้ป่วยจะสิ้นชีวิต เริมชนิดนี้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเรียกว่า “เริมใหญ่” ภาษาอังกฤษแผนปัจจุบันเรียกว่า “งูสวัด” นอกจากนี้ยังมีเริมธรรมดาที่ไม่เป็นอันตรายเรียกว่า “เริมเล็ก” และ “เริมขี้หมา” เริม 2 ชนิดหลังนี้เพียงใช้กะเทียมทาก็จะหายได้ แต่ถ้าปล่อยไว้ลุกลามพอสมควรแล้วก็ต้องใช้ยาผสมเช่นเดียวกับเริมใหญ่ การรักษาผิวหนังที่ร้ายแรงนี้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามีการรักษาดังนี้ วิธีที่หนึ่ง การพ่นหมาก การพ่นหมากนั้นจะต้องให้ผู้ที่เคยปฏิบัติมาและมีผลการรักษาเป็นที่รู้จัก เพราะในการรักษานั้นจะมีการเสกเป่าว่าคาถาด้วย มิใช่ใคร ๆ ก็ทำได้ ส่วนผสมของหมากที่พ่นลงบนบริเวณที่เป็นโรคเริมคือ หมาก พลุ และปูน เหมือนกับหมากที่คนไทยโดยทั่วไปรับประทาน การพ่นหมากเรียกกันว่า “ม้อ” พ่น 1 ครั้ง เรียกว่า 1 ม้อ การพ่นหมากมักจะพ่นกันเพียง 2 - 3 ครั้ง ถ้าไม่หายก็ต้องเปลี่ยนวิธีการรักษา วิธีที่สอง การรักษาด้วยยาผสม ยาที่ผสมขึ้นนี้ใช้ทาบริเวณที่เป็นเริม ส่วนผสมได้แก่ รังแมงหมาบ้า (ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาบางแห่งเรียกรังหมาบ้า) หรือดอกกกขี้หมา กระดาษร่มร้าย (ปัจจุบันหาไม่ค่อยได้จึงดไป) และน้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันพืช (ตามสูตรเดิมต้องใช้น้ำมันมะพร้าว รังแมงหมาบ้า ดอกกกขี้หมา และกระดาษร่มร้าย (ที่เรียกว่าร่มร้ายเพราะเป็นร่มที่ขาดไม่ใช่แล้ว) ต้องย่างไฟให้เกรียมเพื่อ

บดผสมกับน้ำมัน ผู้ทำยาชนิดนี้ส่วนใหญ่จะเป็นผู้ที่รับช่วงความรู้ด้านผู้รักษาในอดีต นอกจากจะทำยาแล้วจะต้องเป็นผู้มีความรู้ด้านคาถาอาคมด้วย เมื่อทำยาจะมีการกล่าวคาถาด้วยเช่นกัน การทำยานี้จะทำเรื่อยไปจนกว่าจะหาย เมื่อหายแล้วผู้ป่วยหรือญาติผู้ป่วยจะต้องนำกล้วยน้ำว้าไปวัดหนึ่งหวี การปฏิบัติเช่นนี้จะต้องถืออย่างเคร่งครัด หากไม่ปฏิบัติผลเสียจะเกิดกับผู้ป่วยได้ ยานานนี้เมื่อพิจารณาส่วนประกอบแล้วจะเห็นได้ว่าเป็นส่วนประกอบของสิ่งธรรมดาที่มีอยู่โดยทั่วไป (ยกเว้นร่มรำยปัจจุบันยากเพราะเป็นร่มที่ทำจากประเทศจีน ร่มชนิดนี้มีสีน้ำตาลและมีน้ำมันทาที่กระดาดาร่ม) แต่เมื่อนำมาผสมแล้วเกิดปฏิกิริยาเป็นยารักษาโรคได้ การเกิดความรู้เช่นนี้ขึ้นได้นั้น เพราะชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาได้ทดลองกันมาตั้งแต่สมัยก่อน และกลายเป็นวิทยาการชุมชนที่สืบทอดมาจนปัจจุบันนี้ โรคเริ่มเป็นโรคที่รักษายาก ยานี้แพทย์แผนปัจจุบันเพิ่งค้นพบรักษาได้ภายหลัง แต่คุณภาพก็ยังไม่มั่นใจนัก

5. การรักษาโรคกระดูก โรคกระดูกที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลารักษากันได้แก่ กระดูกคด กระดูกงอ กระดูกแตก และกระดูกหัก แยกการรักษาออกเป็น 2 ลักษณะ การใช้น้ำมันทา ชะโลม บีบ นวด และการเข้าเฝือก การใช้น้ำมันจะใช้กับทุกอาการ เพราะน้ำมันเป็นตัวยาที่ช่วยให้กระดูกประสานได้ดี แต่ก่อนการทำหรือชะโลมน้ำมันนั้นจะมีการตัดกระดูกก่อนในกรณีกระดูกคดหรืองอ ในกรณีกระดูกแตกหรือหัก จะมีการเข้าเฝือกที่ทำจากไม้ไผ่ โดยผ่าไม้ไผ่ขนาดหัวแม่มือหลาย ๆ อัน แล้วร้อยรัดด้วยเส้นด้ายที่เหนียวให้เป็นรูปทรงกระบอกให้อ้อมส่วนของร่างกายที่กระดูกแตกและหักได้พอดี การรักษาจะใช้เวลานานเท่าไรนั้นขึ้นอยู่กับความหนักเบาของโรค และเอาใจใส่ในการรักษาของหมอ และความร่วมมือของผู้ป่วยด้วย ส่วนน้ำมันที่ทาหรือชะโลมรักษานั้นจะมีการผสมสมุนไพรจากพืชและสัตว์ตามตำรารักษาโรคกระดูกที่ยึดถือกันมา บางหมอจะมีการเคี้ยวยาเมื่อผสมสมุนไพรแล้ว ในการรักษายังมีการใช้การว่าคาถาในขณะที่รักษาอยู่บ้าง การรักษาโรคกระดูกที่มีชื่อเสียงมากคือ การรักษาของพ่อท่านจวบวัดบางจาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช นอกจากนี้ยังมีอยู่ที่จังหวัดพัทลุง และสงขลา วิธีการรักษาแบบเดียวกันมีความต่างกันที่ตัวยาหรือสมุนไพรที่ใช้ผสมในน้ำมันบ้าง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับตำราและความเชื่อของแต่ละแห่ง

6. การรักษาโรคหวัด โรคหวัดเกิดเนื่องจากได้รับเชื้อไวรัส ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามีการรักษา 2 วิธี คือ การให้รับประทานยากับการอาบน้ำอุ่นที่แช่สมุนไพร ในการรักษาอาจจะใช้ 2 วิธี ควบคู่กันไปในกรณีที่มีอาการค่อนข้างมาก ยาที่รับประทานเป็นยาที่ทำจาก “ฟ้าทะลายโจน” ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่งอกโดยทั่วไป วิธีการทำนำเอาสมุนไพรชนิดนี้ไปตากแดดให้แห้งแล้วนำไปบดเป็นผง บั่นเป็นลูกกลม ๆ (เรียกลูกกลอน) หรือรับประทานเป็นผงโดยใส่ในน้ำอุ่นก็ได้ เนื่องจากฟ้าทะลายโจนมีรสขม บางรายรับประทานด้วยน้ำผึ้งรวง ในการรับประทานยาให้รับประทานหลังอาหารวันละ 2 มื้อ เช้า เย็น (ตามจำนวนมื้ออาหารหนักที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลารับประทาน) รับประทานประมาณ 5 วัน อาการก็จะทุเลา (บางคนนำฟ้าทะลายโจนไปตากแห้งแล้วสับให้เล็กใส่ในน้ำร้อนดื่ม) ในกรณีของการเอาสมุนไพรใส่ในน้ำต้มอาบโดยให้ราดลงบนศีรษะและตัวให้ทั่วนั้น วิธีการคือต้มน้ำให้เดือดแล้วใส่ตะไคร้ที่ทุบให้กลีบแตกแบนจำนวนตามต้องการ หัวหอมจำนวนมากพอตามต้องการ (บางรายมีใส่ใบมะขามด้วย) ต้มให้เดือดประมาณ 10 - 15 นาที ปล่อยให้ น้ำคลายร้อนพออุ่นแล้วจึงอาบให้ผู้ป่วย โดยราดบนศีรษะให้มากที่สุดและให้ทั่วตัว การรักษาเช่นนี้รักษาประมาณ 4 - 5 วัน (วันละครั้งหรือ 2 ครั้ง) ก็จะทำให้อาการไข้หวัด ทุเลาหรือหายได้ การรักษาแบบนี้อาจจะทำควบคู่กับการรับประทานยาดังกล่าวข้างต้นก็ได้ จะทำให้มีประสิทธิภาพในการรักษายิ่งขึ้น

การรักษาด้วยวิธีการดังกล่าวนี้ได้ปฏิบัติกันมาเป็นเวลานานแล้ว และดำรงชีวิตกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพชน ตำรายาที่ใช้ในการผสมเพื่อรักษานั้นล้วนแต่เป็นตำรายาที่นำมาจากธรรมชาติทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็น ฟ้าทะลายโจน หัวหอม ตะไคร้ และใบมะขาม พืชสมุนไพรเหล่านี้เป็นสิ่งที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาใช้ปรุงอาหารอยู่แล้วด้วย หอม ตะไคร้ และใบมะขามใช้แกง ไม่ว่าจะเป็นแกงกะทิหรือแกงส้ม การใช้อย่างที่ทำมาจากธรรมชาติเป็นสิ่งที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ไม่เหมือนกับการใช้ยาที่ทำจากสารเคมีที่เสี่ยงต่ออันตรายแก่ชีวิต ปัจจุบันมีผู้นำเอาฟ้าทะลายโจนไปทำยาบรรจุกล่องจำหน่ายบ้างแล้ว ทำให้สะดวกแก่ผู้ที่จะใช้ยา แต่สิ่งที่ต้องระวังคือความเข้มข้นของตำรายา ผู้ที่หวังแต่ผลกำไรอาจจะใช้สิ่งอื่นปะปนเข้าไปในฟ้าทะลายโจน ทำให้ไม่มีประสิทธิภาพในการรักษา ดังนั้นหากมีการผลิตยาตัวนี้ออกจำหน่ายกันมาก ๆ ก็ต้องดูแลในด้านจรรยาบรรณของผู้ผลิตด้วย

7. การรักษาโรคหอบหืด โรคหอบหืดเป็นโรคที่ร้ายแรงอาจทำให้เสียชีวิตได้ การหอบหืดนั้นมีสาเหตุจากสิ่งต่าง ๆ เช่น แพ้อากาศ ฝุ่นละอองหรือขนสัตว์เข้าไปในระบบหายใจ และความบกพร่องของระบบหายใจ เป็นต้น การรักษาโรคหอบหืดของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาใช้สมุนไพรจากพืช คือ นำใบเหมกมาขยี้ให้ขำจนมีน้ำหรือจะบดก็ได้ แล้วทาที่คอและหน้าอกของผู้ป่วย บางแห่งเอาปูนแดงผสมด้วย นอกจากนี้บางแห่งใช้ใบพลูที่รับประทานก็มี การรักษาดังกล่าวนี้ปฏิบัติกันมาเป็นเวลานานแล้ว แต่ปัจจุบันใช้กันน้อย เมื่อมีการป่วยมักจะไปหาแพทย์แผนปัจจุบัน

8. การรักษาโรคลมพิษ โรคลมพิษเป็นโรคที่เกี่ยวกับเลือดลมอย่างหนึ่งมีลักษณะเป็นผื่นแดงนูนขึ้นมามากกว่าผิวนิ่งปกติ จะขยายอย่างรวดเร็วสมกับชื่อว่า “ลมพิษ” จะมีความรู้สึกคันเมื่อเป็น การรักษาจะใช้ใบพลูที่รับประทานกับหมากจุ่มลงในสุรา 35 ดีกรี หรือที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาโดยทั่วไปเรียกว่า “เหล้าโรง” ให้เปียกชุ่ม แล้วทาแบบขยี้ลงบนบริเวณที่เป็นผื่นลมพิษให้ทั่ว ทาวันละ 1 - 2 ครั้ง รักษาราว 1 - 2 วัน ผื่นลมพิษก็จะบรรเทาและหายไปเป็นที่สุด ปกติสุราจากโรงงานนั้นชาวบ้านจะดื่มกันอยู่เป็นประจำอยู่แล้ว และพลูก็เป็นใบพืชที่ชาวบ้านปลูกหรือไม่ก็ซื้อเอาไว้รับประทานกับหมากอยู่แล้ว ดังนั้นจะเห็นได้ว่ายาของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาขึ้นอยู่กับที่อยู่อาศัย หรืออยู่ในวิถีชีวิตอยู่แล้ว ไม่ต้องวิ่งไปซื้อหาหรือไปคอยหลาย ๆ ชั่วโมงเพื่อรักษาอย่างปัจจุบัน ความรู้ดังกล่าวนี้หากได้ฟื้นฟูและสร้างความเชื่อมั่นให้เกิดขึ้นก็จะกลับมาดังเดิมได้ ผลการรักษาที่สัมฤทธิ์ผลเช่นเดียวกัน อีกทั้งการรักษาก็มิได้มีความสลับซับซ้อนแต่อย่างใด

9. การรักษาโรคเลือดลมในสตรี โรคเลือดลมหมายถึงระบบการไหลเวียนของโลหิตภายในร่างกายและระบบการหายใจ เนื่องจากสตรีเป็นเพศที่ต้องทำหน้าที่ให้กำเนิดบุตร ดังนั้นเรื่องของอาการไหลเวียนของโลหิตและระบบการหายใจจึงมีความซับซ้อนมากกว่าในบุรุษ ช่วงสำคัญเกี่ยวกับระบบดังกล่าวนี้ในสตรี เช่น ช่วงมีประจำเดือน ช่วงมีครรภ์ และช่วงคลอดบุตร เป็นต้น วิทยาการในเรื่องนี้ได้มีการสั่งสมมาดังนี้

9.1 ยาบำรุงร่างกายสตรีเพื่อให้เลือดลมดี ยาขนานนี้ให้นำเอาสิ่งใกล้ตัวมาใช้ คือ ยาลูกกลอน (สมุนไพรจากพืชทำเป็นลูกกลม ๆ) กับน้ำผึ้งรวง ส่วนของยาบำรุงทั้งสองอย่างนี้มาจากพืชเกือบทั้งหมดเพราะน้ำผึ้งรวงก็คือน้ำหวานจากเกสรดอกไม้ที่ผึ้งงานไปดูดมารวมกันไว้ในรังที่เรียกว่า รวงผึ้ง น้ำผึ้งที่อยู่ในรวงผึ้งนี้มีคุณค่าทางอาหารสูงมากใช้

สำหรับเลี้ยงผึ่งอ่อนให้เจริญเติบโต น้ำผึ่งเหล่านี้ผ่านกระบวนการทางเคมีโดยผึ่ง มนุษย์ได้ทดลองนำน้ำผึ่งจากรังผึ่งมาดื่มและได้รู้ว่ามีคุณค่าทางอาหารสูงทำให้ร่างกายมีความชุ่มชื้นและเกิดพลังงาน จึงนำมาใช้ผสมเป็นยาเพื่อบำรุงร่างกาย นอกจากนี้ยังมียาบำรุงร่างกายบางขนานที่นำเอาสมุนไพรจากพืชผสมกับเหล้าโรง (สุรา 35°) ยาลักษณะนี้มีใช้กันในลุ่มทะเลสาบสงขลาพอสมควรในสมัยก่อน ปัจจุบันมียาที่ผลิตออกมาขายที่มีส่วนผสมที่ใกล้เคียงกันและเป็นที่ยอมรับใช้เพราะมีความสะดวก

9.2 ยารักษาอาการป่วยเกี่ยวกับเลือดลมในสตรี เมื่อสตรีมีอาการป่วยทางเลือดลมจะมียาที่ใช้รักษา ยาขนานหนึ่งที่ใช้กันคือยาดับค่าง ยาดับค่างจะใช้ดับค่างที่ย่างแล้วแช่ในเหล้าโรง (สุรา 35 ดีกรี) แล้วให้ดื่ม หลังจากดื่มจะทำให้ร่างกายมีสภาพดีขึ้น เพราะการไหลเวียนของโลหิตและระบบการหายใจถูกกระตุ้นให้ทำงานมากขึ้น

9.3 อาหารบำรุงสตรีหลังคลอด หลังคลอดสตรีลุ่มทะเลสาบสงขลาสมัยก่อนจะมีความระมัดระวังในการรับประทานอาหารและผลไม้ มีบางอย่างที่ถูกห้ามรับประทาน เพราะจะแสดงต่อร่างกาย เช่น ปลาตะเพียนขาว ปลาหมอข้างเหยียบ ละครุด และจำปะตะ เป็นต้น อาหารของสตรีที่จะช่วยบำรุงร่างกายหลังคลอดและทำให้เลือดลมดี คือ อาหารแห้งจำพวกปลาแห้ง ปลา ผัก และพริกไทยป่นคลุกข้าวร้อน การที่รับประทานอาหารเช่นนี้ เพราะเป็นอาหารที่มีคุณค่า ไม่มีไขมัน มีโปรตีนและวิตามิน ส่วนพริกไทยป่นจะช่วยให้เรื่องการไหลเวียนของโลหิตได้ดี อาหารเหล่านี้จะทำให้สตรีที่คลอดฟื้นตัวเป็นปกติเร็วขึ้น

10. การรักษาพิษงู ผู้ที่ถูกงูกัดสมัยก่อนมีการรักษาด้วยตัวยาตามที่เรียนรู้กันมา และรับช่วงกันมาตามลำดับ ยารักษาพิษงูจะไม่เปิดเผยกันและไม่ค่อยถ่ายทอดความรู้กันง่าย ๆ อย่างยาชนิดอื่น ๆ ยาประเภทนี้มักจะกล่าวกันว่าเป็นยาผีบอก คำว่า “ผีบอก” น่าจะหมายถึงการรับช่วงความรู้เรื่องยาจากบรรพชนนั่นเอง ยาเท่าที่ใช้กันจะมี 2 ลักษณะคือ เป็นก้อนเป็นแท่งสี่เหลี่ยม กับยาที่เกิดจากการเอาใบพืชหลายอย่างมาบดหรือขยี้ให้เข้ากัน ยาที่เป็นแท่งนั้นน่าจะเป็นรากไม้บางชนิด การรักษาด้วยยาที่เป็นแท่งนั้นจะต้องผสมกับน้ำมะนาว คือ ปีบน้ำมะนาวลงบนที่แข็ง (ส่วนมากจะใช้กันกระปุกที่ล้างสะอาด) แล้วฝนแท่งยาพอให้ยาออกผสมกับน้ำมะนาว แล้วเอาแท่งยาดังบนบริเวณที่ถูกงูกัด ถ้าตั้งติดและผู้ป่วยรู้สึกว่แท่งยาตุที่แผลแสดงว่าถูกงูพิษกัด แท่งยาจะตั้งที่บริเวณแผลจนกว่าจะหล่นเอง การรักษาแบบนี้ปัจจุบันมีน้อยลงมาก เพราะความรู้เกี่ยวกับแท่งยาที่ใช้รักษานั้น

ส่วนยารักษาพิษงูที่เอามาจากใบพืชก็เช่นเดียวกัน เมื่อมีผู้ใดถูกงูกัดและไปให้รักษาหมอรักษา ก็จะเดินเข้าไปในป่าหรือสวนหลังบ้านหรือข้างบ้าน ไม่นานนักก็จะออกมาพร้อมกับใบพืชที่จะใช้รักษาพิษงู หมอบางคนจะเคี้ยวยาเองแล้วพ่นที่แผลแต่บางคนก็ใช้การบดแล้วเอายาไปะลงบนแผล ผลการรักษาบางรายก็หายแต่มีบางรายที่เสียชีวิต ทั้งนี้คงจะขึ้นอยู่กับช่วงเวลาหลังงูกัดว่านานหรือไม่ และผู้ป่วยหรือญาติผู้ป่วยได้ป้องกันการเข้าสู่หัวใจของพิษงูอย่างไร และคุณภาพยามีเพียงใดด้วย

ตำรายาหรือวิชาการรักษาพิษงูด้วยสมุนไพร สัตว์หรือพืชนั้นจะมีการถ่ายทอดกันในวงศ์ญาติพี่น้อง และผู้ที่รักชอบกันมากเท่านั้น ในการรับช่วงวิชานี้มีข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติหลายประการ เช่น ไม่ด่าแม่ผู้อื่น ไม่ดิง และไม่ประพฤติผิดทางเพศ เป็นต้น หากรับวิชาไปแล้วปฏิบัติตามข้อดังกล่าวไม่ได้ก็จะมีอันเป็นไป ดังนั้นผู้ที่รับช่วงวิชาการรักษาพิษงูด้วยสมุนไพรที่ใช้กันอยู่ในลุ่มทะเลสาบสงขลาจึงมีอยู่น้อย ด้วยเหตุดังกล่าวแล้ว ปัจจุบันนี้การรักษาพิษงูด้วยยาสมุนไพรหรือยาผีบอกตามที่เรียกกันนั้นมึ้น้อย เนื่องจากมีความเชื่อมั่นในการรักษาแผนปัจจุบันคือฉีดเซรุ่มมากกว่า อย่างไรก็ตามความรู้หรือวิทยาการดังกล่าวนี้น่าจะได้มีการสืบทอดกันต่อไปอย่างน้อยก็เป็นประวัติแห่งวิทยาการอย่างหนึ่งของชาวไทยลุ่มทะเลสาบสงขลา

11. การรักษาโรคคัน โรคคันตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย เช่น นิด และเม็ดคัน อันเนื่องมาจากสิ่งไม่สะอาดต่าง ๆ นั้นชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามีการรักษาที่สืบทอดกันมา และยังมีใช้กันอยู่บ้างในปัจจุบัน ส่วนประกอบของยาได้แก่ ก้ามมะถัน (ชาวบ้านเรียกสุพัน) กับน้ำมันมะพร้าว ในการประกอบยาเริ่มด้วยเอาก้ามมะถันมาบดให้ละเอียด แล้วใส่ลงในน้ำมัน กวนให้เข้ากัน เสร็จแล้วจะมีลักษณะเหลวเล็กน้อย ในการรักษาก็เอายาที่ผสมนี้ทาบริเวณที่เป็นนิดหรือเม็ดคันอันเนื่องจากความไม่สะอาดต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีการนำใบชุมเห็ดมาขยี้หรือบดเพื่อรักษาโรคฮิตและโรคคันดังกล่าวด้วย

12. การรับประทานพืชสมุนไพรเพื่อรักษาสุขภาพ การรับประทานพืชเพื่อรักษาสุขภาพมี 2 ลักษณะคือ รับประทานสด ๆ กับนำไปตากแห้งก่อน และการนำไปบดแล้วใส่น้ำดื่ม พืชที่นิยมรับประทานเพื่อสุขภาพ เช่น ฟ้าทะลายโจน หญ้าหนวดแมว ชิง ใบชุมเห็ด กะเทียม และใบบัวบก เป็นต้น ฟ้าทะลายโจน หญ้าหนวดแมว และชิง มีสรรพคุณในการรักษาโรคหวัดและโรคภูมิแพ้ ฟ้าทะลายโจนกับชิงบางคนรับประทานสด ๆ ส่วนหญ้า

หมวดแมวนิยมไปตากแห้งแล้วนำไปใส่ในน้ำอุ่นดื่ม มีสรรพคุณในการรักษาโรคทางเดินหายใจ หอบหืด และเบาหวาน ในชุมชนเห็ดนำไปตากแห้งเป็นยาระบายท้อง และบำรุงกำลัง กระเทียมนิยมนำไปประคบร้อน ๆ สรรพคุณเป็นยารักษาโรคหวัด รักษาแผลในลำไส้ และกระเพาะ ลดไขมันในเส้นเลือด ส่วนใบบัวบกเป็นยารักษาอาหารฟกช้ำภายในร่างกาย ใบบัวบกนิยมนำไปประคบกับอาหารเผ็ด โดยเฉพาะอย่างยิ่งนิยมจิ้มกับน้ำพริก ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลานิยมการรับประทานผักมาก การรับประทานอาหารทุกมื้อถ้ามีอาหารเผ็ดจะต้องมีผักเหนาะ (ภาษากลางเรียกผักแนม) ผักเหนาะที่รับประทานเข้าไปนั้นเป็นสิ่งบำรุงร่างกายให้มีความเข้มแข็งและสดชื่น ผักบางอย่างได้มีการศึกษาทางวิทยาศาสตร์แล้วและสรุปว่ามีสารอาหารที่ช่วยให้ร่างกายมีสุขภาพดี เช่น สะตอหนักรับประทานพร้อมเปลือกมีสารต่อต้านมะเร็ง สะตอเบา (ภาษากลางเรียกกะถิน) มีสารชะลอความแก่ ผักบุ้งมีสารบำรุงสายตา และใบตำลึงมีสรรพคุณทำลายสารพิษในร่างกาย เป็นต้น พืชผักดังกล่าวนี้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลานิยมรับประทานกันมาก จึงทำให้ผู้รับประทานมีสุขภาพดีไม่ค่อยเจ็บป่วยอย่างผู้ที่ไม่ค่อยรับประทาน

วิทยาการชุมชนด้านหมอชาวบ้านและการรักษาสุขภาพของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลามีการสืบทอดกันมาจากบรรพชนตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว บางอย่างมีการจดจำและปฏิบัติสืบทอดกันมา และบางอย่างมีการจดบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรในสมุด (สมุดข่อย) ขนาดต่าง ๆ ทั้งขนาดเล็กและขนาดกลาง วิทยาการด้านนี้แพร่หลายอยู่ในทั้ง 3 จังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช ในจังหวัดสงขลามีการรวมตัวของหมอชาวบ้านที่วัดเลียบ เรียก ศูนย์แพทย์แผนไทยวัดเลียบ จัดให้มีการสอนวิชาแพทย์แผนไทยและรักษาด้วยที่จังหวัดนครศรีธรรมราชมีศูนย์แพทย์แผนไทยที่วัดศาลามีชัย มีการสอนและการรักษาเช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตามวิทยาการด้านนี้ยังคงมีอยู่โดยทั่วไปในพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา และจะต้องส่งเสริมเพื่อการพัฒนาต่อไป ไม่เช่นนั้นความรู้เกี่ยวกับหมอชาวบ้านและการรักษาสุขภาพจะสูญหายไป

บทที่ 6

วิทยาการชุมชนด้านอาหารพื้นบ้าน

มนุษย์รับประทานอาหารเพื่อให้มีชีวิตอยู่และเกิดกำลังในการกระทำสิ่งต่าง ๆ มนุษย์รุ่นแรก ๆ หรือมนุษย์ที่อยู่ในป่าเขาบางกลุ่มในปัจจุบันจะรับประทานอาหารจำพวกพืช ผัก ผลไม้ และเผือกมัน ครั้นนานเข้ามนุษย์มีความคิดในการปรุงแต่งอาหารด้วยการนำเอา พืชผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และอื่น ๆ เข้าผสมกันมากขึ้นตามสัดส่วนที่ต้องการแล้วปรุงเป็น อาหารรับประทาน นอกจากนี้ยังมีวิธีการและการปรุงรสชาติของอาหารให้หลากหลายออกไปอีกด้วย การค้นคิดเกี่ยวกับการทำอาหารของชนทุกกลุ่มจะมีสืบต่อกันมาอย่างต่อเนื่องและ สัมผัสเป็นวิทยาการของกลุ่มชนอย่างหนึ่ง อาหารชนิดใดที่มีรสชาติเป็นที่พึงใจของกลุ่มชน หรือกลุ่มวัฒนธรรมนั้น ๆ แล้ว ก็คงวิธีการและรสชาติเอาไว้ อาหารชนิดใดที่ยังไม่ลงตัว ในเรื่องสีกลิ่นและรสชาติก็จะมีเพิ่มเติมปรับเปลี่ยนเพื่อให้ดีที่สุด อย่างไรก็ตามอาหาร ชนิดเดียวกันนั้นอาจจะมีรสชาติเอร็ดอร่อยที่แตกต่างกันออกไป ทั้งนี้ย่อมขึ้นอยู่กับฝีมือของ ผู้ปรุงเป็นสำคัญ

ค้วน ขาวหนู ให้ความหมายของอาหารไว้ว่า “อาหาร คือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภค โดยปราศจากอันตรายหรือโทษอื่นใดต่อร่างกาย แต่จะก่อให้เกิดแก่ร่างกาย ช่วยซ่อมแซม ส่วนที่ชำรุดสึกหรอ ให้กำลังงานและความอบอุ่น ตลอดจนช่วยให้การคุ้มกันโรค ทั้งนี้รวม ถึงน้ำด้วย”¹ และหน่วยศึกษานิเทศก์ให้ความหมายใกล้เคียงกันว่า “สิ่งที่เรารับประทาน หรือดื่มรับเข้าสู่ร่างกายเพื่อช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต และซ่อมแซมเนื้อเยื่อของร่างกาย ทำงานเพื่อให้มีชีวิตอยู่”²

ด้วยความสำคัญของอาหารดังความหมายที่กล่าวแล้ว การคิดค้นเรื่องอาหาร ชนิดต่าง ๆ ของมนุษย์จึงมีมาตามลำดับ และเกิดอาหารมากมายหลายชนิด อย่างไรก็ตาม อาหารที่คิดค้นขึ้นมานั้นเมื่อพิจารณาแล้วจะสรุปรวมได้ 3 ชนิด คือ

¹ ค้วน ขาวหนู. โภชนศาสตร์. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ทิพย์วิสุทธิ์, 2531. หน้า 1.

² หน่วยศึกษานิเทศก์. คู่มือการสอนสำเร็จรูปวิชาอุตสาหกรรมศิลป์.

1. อาหารคาว อาหารเหล่านี้จะมีเนื้อสัตว์ หรือส่วนที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์เป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารคาว เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ผัด และต้ม เป็นต้น
2. อาหารหวาน อาหารหวานเป็นอาหารที่มีน้ำตาลหรือน้ำผึ้งผสมทำจากแป้งหรือผลไม้ เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ขนมบัวลอย และขนมทองม้วน เป็นต้น
3. เครื่องดื่ม เครื่องดื่มเป็นอาหารเหลวที่ทำจากพืช ได้จากพืช น้ำนม สัตว์ และน้ำ บางอย่างผสมน้ำตาล เช่น น้ำหวาน น้ำชา และสุรา เป็นต้น

อาหารทั้ง 3 ประเภทที่กล่าวนี้มนุษย์จะรับประทานมากน้อยตามความชอบและความต้องการของแต่ละคน อาหารที่แต่ละคนนิยมรับประทานปริมาณมากในแต่ละวันคืออาหารคาว ส่วนอาหารประเภทอื่น ๆ บางวันอาจจะรับประทานน้อยหรือไม่รับประทานเลยก็มี เช่น ของหวาน และเครื่องดื่ม เป็นต้น

อาหารชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาได้สืบทอดทำกันมาทั้ง 3 ประเภทนั้นมีดังนี้

1. อาหารคาว อาหารคาวมีหลายชนิด ได้แก่
 - 1.1 แกงส้ม แกงส้มเป็นอาหารที่ปรุงเน้นรสเปรี้ยว รสเปรี้ยวนี้ได้จากพืชคือ ผลและน้ำ เช่น ส้มปริง (มะปริง) ส้มขาม (มะขาม) ส้มแขก และน้ำส้มจาก เป็นต้น จะเห็นได้ว่าสิ่งที่เปรี้ยวชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาจะใช้คำว่า “ส้ม” นำเสมอ แม้แต่มะม่วงก็เรียกว่า “ส้มม่วง” เพราะก่อนที่จะหวานจะเปรี้ยวก่อน ส่วนประกอบของแกงส้มได้แก่ เครื่องแกง (พริกชี้หนู ขมิ้น หอม กระเทียม และกะปิ) เนื้อสัตว์ (ปลาหรือสัตว์อื่น) ผัก น้ำส้มหรือผลส้ม* น้ำปลา เกลือ น้ำ และน้ำตาล (บางแห่งใส่) ส่วนประกอบของแกงส้มยังคงดำรงอยู่เช่นนี้จนปัจจุบัน ที่ต่างออกไปบ้างคือ ที่จังหวัดสงขลาบางแห่งใส่ตะไคร้ด้วย โดยให้เหตุผลว่าเพื่อดับกลิ่นคาวของปลา ขั้นตอนการปรุงแกงส้มมีดังนี้

1. เอน้ำใส่หม้อหรือกระทะแกงพอเหมาะกับน้ำและผักที่แกง
2. เอาเครื่องแกงที่ตำละเอียดและใส่กะปิแล้วใส่หม้อหรือกระทะ
3. เอาเนื้อปลา หรือกุ้งหรือเนื้ออื่น ๆ ใส่ในหม้อแกงเมื่อน้ำแกงเดือด
4. เอาผักที่หั่นหรือเด็ดแล้วใส่ลงไป เอาฝาปิด

*ผลส้มที่นิยมใช้แกงส้ม เช่น มะปริง ดอกแค ส้มประดออ่อน อ้อดิบ (ควนมะนาว มะขาม มะม่วง มะมุด และส้มแขก เป็นต้น

5. ใช้ช้อนคนหรือพลิกให้ผัก ปลา และเครื่องคละเคล้ากัน
6. ใส่น้ำส้มเมื่อเห็นว่าผักสุกพอสมควร น้ำส้มอาจจะเป็นน้ำส้มจากหรือตาลโตนด (ในกรณีใช้ส้มอื่น ๆ เช่น มะม่วง มะมุด หรือส้มแขก จะต้องใส่ก่อนใส่ปลาและผัก)
7. ตั้งไฟเห็นว่าส้มเข้ากับผัก และเนื้อที่แกงดีแล้วก็ชิม เติมน้ำปลาเกลือ และน้ำตาล ตามรสที่ต้องการ

แกงส้มเป็นวิทยาการด้านโภชนาการที่มีการเผยแพร่ออกไปในวงกว้างในปัจจุบัน เพราะภัตตาคารแทบทุกแห่งในภาคใต้จะต้องมีแกงส้มให้ผู้รับประทานอาหารทานตามที่ตั้ง ไม่เฉพาะในภาคใต้เท่านั้นทางภาคกลางก็นิยมรับประทานแกงส้มแบบภาคใต้ คือ ใส่มันให้เหลืองด้วย อาจจะเพราะความเหลืองของน้ำแกงนี้เองที่ทำให้ชาวไทยภาคกลางเรียกแกงส้มภาคใต้ว่า “แกงเหลือง” โดยหมายเอาสีเหลืองของน้ำแกงเป็นสำคัญ แท้จริงถ้าเรียกให้ตรงกับชาวไทยภาคใต้ว่า “แกงส้ม” จะทำให้สื่อสารกันได้ดีกว่า แกงส้มในปัจจุบันมิได้มีการเปลี่ยนแปลงในด้านองค์ประกอบ สิ่งที่เปลี่ยนไปบ้างคือผักที่ใช้ในการแกง และการตำเครื่องแกง ผักที่ใช้แกงจะมีมากขึ้น เช่น หัวมะพร้าว (ส่วนยอดของมะพร้าว) ปัจจุบันเป็นที่นิยมมาก ทั้งนี้คงเพราะมีรสชาติอร่อย สมัยก่อนไม่เคยเอายอดมะพร้าวมาแกงส้ม ถ้าใครเอามาแกงจะถูกตำหนิว่าไม่มีอะไรจะกินแล้วหรือจึงต้องเอาหัวมะพร้าวมาแกง คืออยากจนนักหรือนั่นเอง การที่ยึดถือกันมาเช่นนี้น่าจะเป็นว่า การเอาหัวมะพร้าวมาแกงนั้นเป็นการทำให้เกิดการสูญเสียมากนั่นเอง คือ ต้องโค่นมะพร้าวทั้งต้นจึงจะเอาหัวมะพร้าวมาแกงได้ ถ้าไม่โค่นมะพร้าวก็จะให้ลูกให้ผลผลิตจากมะพร้าวอีกหลายอย่าง อย่างไรก็ตามเมื่อมีความนิยมในการรับประทานหัวมะพร้าวกัน ผู้ประกอบการร้านอาหารก็ต้องซื้อหาหัวมะพร้าวเพื่อเอามาแกงส้มจนได้ การทำเครื่องแกงตามร้านอาหารหรือภัตตาคารส่วนใหญ่จะไม่ละเอียด (ชาวใต้ใช้ว่า “เนียน”) อย่างที่ชาวไทยลุ่มทะเลสาบสงขลาโดยทั่วไปตำ การตำเครื่องให้ละเอียดหรือเนียนนั้นเป็นสิ่งที่สั่งสอนกันมาโดยตลอด ลูกสาวหรือแม่บ้านบ้านใดตำเครื่องไม่ละเอียดถือว่าใช้ไม่ได้ ถ้าหญิงสาวเป็นชนชั้นนี้ไม่ควรเลือกเป็นคู่ครอง อย่างไรก็ตามความเปลี่ยนแปลงไปบ้างในบางอย่างบางแห่งนั้นถือว่าเป็นเรื่องธรรมดาขึ้นอยู่กับความชอบและความคิด สรุปแล้วแกงส้มในสมัยก่อนกับปัจจุบันไม่มีการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้กล่าวได้ว่าวิทยาการนี้ลงตัวแล้วยากที่จะเพิ่มเติมสิ่งใดลงไปได้

1.2 แกงพุงปลา แกงพุงปลาเป็นแกงที่ชาวไทยลุ่มทะเลสาบสงขลานิยมแกงกันมาก (ชาวไทยภาคกลางเรียกแกงไตปลา คงหมายว่าเอาส่วนที่เป็นไตของปลามาทำเป็นส่วนประกอบหลักของแกงชนิดนี้) แกงพุงปลามีส่วนประกอบคือ น้ำ พุงปลา (ที่หมักแล้ว) เครื่องแกง (พริกไทย พริกชี้หนู หอม กะเทียม ขมิ้น ตะไคร้ และผิวมะกรูด) เนื้อปลาย่างหรือต้ม (บางรายใช้กุ้งสด หรือหมูเนื้อแดงสับ) และกะปิ (ปริมาณน้อย) พุงปลาอาจจะซื้อจากตลาดหรือทำเอง พุงปลามีหลายอย่างเช่น พุงปลาทุ พุงปลาช่อน พุงปลากระดี และพุงปลากระบอก เป็นต้น ในการแกงบางรายชอบรสนิยมการผสมจึงเอาพุงปลา 2 อย่างมาผสมกัน ส่วนมากจะเอาพุงปลากระดีผสมพุงปลาช่อน การปรุงแกงพุงปลาหรือแกงไตปลามีขั้นตอนดังนี้

1. นำใส่หม้อต้มจนเดือด
2. ใส่พุงปลาลงในหม้อ
3. กรองน้ำต้มพุงปลา (ในกรณีแกงพุงปลาช่อนมักไม่กรอง)
4. ตักเครื่องแกงใส่ในหม้อ (เครื่องแกงพุงปลามักตำไม่ละเอียด ถ้าใช้พริกชี้หนูสด) และคนให้ทั่ว
5. ใส่ใบมะกรูดเมื่อน้ำแกงเดือด ชิมรส ปรุงรสตามต้องการ (เพิ่มน้ำปลา หรือใส่น้ำตาล)

ในการแกงพุงปลาหรือไตปลานั้นมีการใส่ผักกันด้วย เพื่อจะเพิ่มความอร่อยและบางรายว่าเพื่อลดรสเค็มลงไปบ้าง เนื่องจากผู้ผลิตพุงปลาเพื่อขายส่วนหนึ่งใส่เกลือเวลาหมัก ถ้าไม่ใส่ผักลงไปจะเค็มมากไป ผักที่นิยมใส่ในแกงพุงปลา เช่น พักทอง ถั่วฝักยาว มะเขือ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และบวบ เป็นต้น จะเห็นได้ว่าแกงพุงปลาเป็นอาหารที่ประกอบด้วยสิ่งต่าง ๆ ที่เทียบพร้อมด้วยคุณค่าทางโภชนาการมีทั้งโปรตีน วิตามิน เกลือแร่ และสมุนไพรต่าง ๆ ที่ช่วยบำรุงร่างกาย และรักษาโรคไปในตัว เมื่อก่อนแกงพุงปลาจะนิยมปรุงรับประทานกันเฉพาะในชุมชนชาวบ้าน แต่ปัจจุบันกลายเป็นอาหารยอดนิยมอย่างหนึ่งของผู้นิยมรสชาติอาหารอร่อยโดยทั่วไป อาหารชนิดปรุงจำหน่ายทั้งร้านอาหารขนาดเล็กจนถึงร้านอาหารขนาดใหญ่ระดับภัตตาคารและราคาค่อนข้างแพงด้วย แกงพุงปลาเป็นแกงที่ไม่อยู่ในความนิยมของบุคคลเท่าไรนักในสมัยก่อน และมักจะกล่าวกันว่าผู้ที่ทำแกงพุงปลารับประทานบ่อย ๆ แสดงว่าฐานะยากจน ไม่มีเงินซื้ออาหารชนิดอื่นแล้ว จะเห็นได้

ว่าแกงพุงปลาสมัยก่อนอยู่ในฐานะที่ด้อยต่ำ แต่เมื่อผ่านไปประมาณ 20 ปี แกงพุงปลา กลับได้รับความนิยมจากทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ทำนองเดียวกับส้มตำของภาคเหนือและอีสาน

สายใจ กบิลพัสดุ์ ได้กล่าวถึงแกงพุงปลาหรือแกงไตปลาไว้ว่า เป็นแกงที่ได้รับประทานมาตั้งแต่เด็ก ๆ และแม่บอกว่าเมื่อตอนเป็นเด็กก็แกงพุงปลาแล้ว เชื่อว่าทำกินกันมาตั้งแต่ครั้งโบราณ รสชาติของแกงชนิดนี้อร่อยมาก ชาวใต้แทบทั้งหมดจะชอบกินแกงพุงปลา ไปไหนนาน ๆ เมื่อกลับถึงบ้านได้รับประทานแกงพุงปลาก็จะหายคิดถึงบ้าน แกงพุงปลารับประทานกับข้าวสวยหรือเส้นขนมจีนก็ได้ ถ้าให้อร่อยมีรสชาติต้องมีผักเหนาะ เช่น ลูกเนียง ลูกตอเบาหรือตอหนัก ลูกเหรียง และถั่วฝักยาว เป็นต้น

1.3 แกงกะทิ แกงกะทิเป็นแกงอีกชนิดหนึ่งที่ชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลานิยมทำรับประทานกันโดยทั่วไป ความรู้ในเรื่องการทำแกงชนิดนี้ได้รับการถ่ายทอดกันมาตามลำดับนานจนไม่สามารถนับเวลาได้ว่าเริ่มมีตั้งแต่เมื่อไรเช่นเดียวกับแกงส้มและแกงพุงปลา แกงกะทิมีสวนประกอบคือ น้ำกะทิ เนื้อปลาหรือเนื้อสัตว์อื่น ผัก และเครื่องแกง เครื่องแกงกะทิผสมด้วยสิ่งต่าง ๆ คือ พริกขี้หนู พริกไทย หอม กะเทียม ขมิ้น ตะไคร้ ผิวมะกรูด และกะปิ สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เอามาตำหรือบดให้ละเอียด ส่วนปริมาณให้กะเหมาะสมกับปริมาณของเนื้อสัตว์และผัก ผู้ที่ชอบรสเผ็ดหรือรสจัดก็ใส่เครื่องเทศดังกล่าวแต่ละอย่างให้มีปริมาณมากตามต้องการ ผู้ที่นิยมรสไม่เผ็ดก็ใส่เครื่องเทศให้น้อย ขั้นตอนในการปรุงแกงกะทิมิดังนี้

1. เอาน้ำกะทิใส่หม้อหรือกระทะขึ้นตั้งไฟ บางรายจะให้ น้ำกะทิร้อนพอแตกเม็ดจึงทำขั้นตอนต่อไป แต่มีบางรายกะทิยังไม่ร้อนก็ทำขั้นตอนต่อไป เพราะไม่ชอบให้มันลอยเมื่อแกงเสร็จ อย่างนี้เรียกว่า แกงน้ำกะทิดิบ ซึ่งจะมีรสชาติต่างกับแกงน้ำกะทิที่สุกเล็กน้อย

2. ใส่เครื่องแกงและคูลูกเคล้าให้เข้ากับน้ำกะทิ

3. ใส่เนื้อปลาหรือเนื้อสัตว์อื่นที่แกง ให้น้ำแกงท่วมเนื้อสัตว์ ถ้าน้ำแกงไม่ท่วมก็ต้องพลิกหรือผัดให้น้ำแกงคลุกเคล้ากับเนื้อสัตว์ เพื่อให้ น้ำแกงซึมซับเข้าไปในเนื้อ

¹ สายใจ กบิลพัสดุ์. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่เลขที่ 327/4 ตำบลหัวไทร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อวันที่ 6 เมษายน 2541.

สัตว์ให้มากที่สุด ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเชื่อว่า “เข้าเนื้อ” คือน้ำแกงเข้าไปในเนื้อปลาหรือเนื้อสัตว์ หากทำอย่างนี้จะทำให้เนื้อที่แกงมีรสชาติอร่อย

4. ใส่ผักที่ใช้แกง การใส่ผักที่หลังก็เพราะเนื้อสัตว์จะสุกช้ากว่า หากใส่ผักพร้อมกันกับเนื้อสัตว์จะทำให้ผักเหี่ยวไม่น่ารับประทาน ผักที่ใส่ลงไปก็ต้องให้น้ำแกงท่วมทั้งหมด หากไม่ท่วมก็ต้องผัดหรือพลิกกลับไปมาให้ถูกน้ำแกงทั้งหมด

5. ใส่ใบกะเพรา หรือโหระพา และใบมะกรูด เพื่อให้หอมและสีสวย

6. ประุงรส เมื่อตั้งไฟนานพอสมควร เห็นว่าเนื้อสัตว์และผักสุกแล้วก็ชิมรส ต้องการรสอย่างไรก็ปรุงได้ เครื่องปรุงรสได้แก่ น้ำปลา เกลือ น้ำตาล (บางรายใช้ผงชูรส บางรายไม่ใช้เพราะกลัวว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ) เมื่อได้รสตามต้องการก็ยกหม้อลงจากเตาไฟ

ปัจจุบันแกงกะทิ นับเป็นแกงที่เป็นที่นิยมรับประทานกันโดยทั่วไป แต่ไม่โดดเด่นอย่างแกงส้ม และแกงพุงปลา การที่แกงกะทิไม่เป็นที่นิยมมากอย่างแกงทั้ง 2 ชนิดดังกล่าว น่าจะเนื่องจากแกงกะทิมีไขมัน ถ้ารับประทานมากจะทำให้ไขมันในเลือดสูง ในการรับประทานแกงกะทิของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลานั้นต้องมีผักเหนาะ (ภาคกลางเรียกผักแนมหรือผักเคียง) ด้วย นอกจากจะช่วยลดความเผ็ดในกรณีที่ใส่พริกขี้หนูหรือพริกไทยมากแล้วยังช่วยเพิ่มรสชาติในการรับประทาน และมีคุณค่าทางโภชนาการสูงด้วย เพราะในผักสดมีทั้งวิตามินและเกลือแร่

นางหวน คุระสุข¹ กล่าวถึงแกงกะทิสรุปได้ว่า เป็นแกงที่รับประทานมาตั้งแต่เล็กแม่และน้ำ ๆ ทำกัน เครื่องแกงมีมากกว่าแกงส้ม เครื่องแกงเหมือนแกงพุงปลา ต่างกันที่แกงกะทิเมื่อแกงใส่น้ำกะทิ ส่วนแกงพุงปลาใส่น้ำธรรมดา ที่บ้านชอบทำแกงกะทิรับประทานบ่อย แกงใส่ผักบ้าง เช่น ผักบุ้ง หัวมะพร้าวที่เป็นลูก และชีฝรั่ง (ผักเขียว) เป็นต้น

1.4 แกงคั่ว แกงคั่วเป็นแกงที่น้ำแห้ง ใช้เครื่องแกงเหมือนแกงกะทิ แต่จะเคี่ยวน้ำกะทิให้ข้นกว่าและปริมาณน้ำกะทิน้อยกว่า ขั้นตอนการปรุงเหมือนกันทุกประการ

¹นางหวน คุระสุข. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 9 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อ 12 สิงหาคม พ.ศ. 2541

แต่เมื่อตั้งไฟจะต้องคอยใช้ช้อนผัดหรือกวนกลับเนื้อสัตว์ให้เข้ากับเครื่องอยู่บ่อย ๆ ไม่เช่นนั้นจะไหม้ และไฟจะต้องไม่ให้แรงนัก แengคั่วไม่นิยมใส่ผัก ถ้าใส่ก็ใส่แต่เพียงน้อย เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาทำแengคั่ว เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อกบ เนื้อนกก และเนื้อปลา เป็นต้น ถ้าใช้เนื้อปลาจะต้องพลิกหรือคนเบา ๆ ถ้าแรงจะทำให้เนื้อปลาละ การพลิกกลับเครื่องแengและเนื้อที่ใช้คั่วนั้นจะทำให้เนื้อเข้าเครื่องดีมีรสชาติอร่อยด้วยอีกประการหนึ่ง บ้านจะทำแengคั่วแบบน้ำแห้งหมด สุดท้ายเหลือเนื้อสัตว์ที่มีเครื่องแengซึมซับเข้าไป แengคั่วอย่างนี้เรียกว่า “คั่วกลิ้ง” คือ คั่วจนเนื้อ (มักหมายถึงเนื้อวัว เนื้อหมู) กลิ้งไปกลิ้งมาในกระทะได้ เพราะไม่มีน้ำ ในการทำแengคั่วบางบ้านไม่ใส่กะทิก็มีก็เรียกว่า แengคั่ว เพราะมีน้ำน้อยกว่าแengโดยทั่วไป ในการแengจะใส่ใบกะเพรา หรือไม่ก็ใบโหระพา และใบมะกรูด ลงไปด้วย แบบเดียวกับแengกะทิ

1.5 แengพริก แengพริก (ภาษากลางเรียกแengป่า) เป็นแengเผ็ดที่ใช้เครื่องแengเหมือนกับแengกะทิและแengคั่ว ที่เรียกว่าแengพริกเพราะไม่ใส่กะทิและเน้นรสเผ็ด ความเผ็ดเกิดจากพริก 2 อย่างคือ พริกขี้หนูกับพริกไทย พริกขี้หนูที่ใช้อาจเป็นพริกขี้หนูแห้งหรือสดก็ได้ สิ่งที่ใช้แengคือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ อาจจะไม่ใส่ผักหรือไม่ก็ได้ ผักที่ใส่ที่นิยมกันเช่น ผักบุ้ง ใบพริกขี้หนู ลูกกล้วยแก่ ข่า หัวปุด มะเขือ และถั่วฝักยาว เป็นต้น ทำนองเดียวกับผักที่ใช้แengกะทิ เมื่อแengเดือดใส่ใบกะเพราหรือใบโหระพา และใบมะกรูด เช่นกัน แengพริกเป็นแengแบบง่าย ๆ ไม่พิถีพิถันเรื่องสิ่งที่ใช้ในการแeng มีสิ่งใดที่พอจะแengได้ก็ทำได้เลย น่าจะด้วยเหตุนี้ชาวไทยภาคกลางจึงเรียกแengแบบนี้ว่าแengป่า ปัจจุบันแengป่าเป็นที่นิยมรับประทานในวงกว้างทั้งโดยทั่ว ๆ ไป และร้านอาหาร ภัตตาคารขนาดใหญ่เหมือนกับแengส้มและแengพุงปลา อีกทั้งเป็นที่นิยมรับประทานกันทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ จึงเชื่อว่าวิทยาการแengพริกของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะดำรงอยู่ต่อไปอีกยาวนาน ในด้านส่วนประกอบต่าง ๆ นั้นยังคงเดิม มีสิ่งใดเปลี่ยนแปลงไป จะมีบ้างตรงที่มีการปรุงรสด้วยการใช้น้ำตาลและผงชูรส เพราะโดยพื้นฐานของแengนี้จะไม่นิยมใส่สิ่งที่มีรสหวานลงไปเพราะทำให้รสเผ็ดไม่เด่น

นางกอง กาญจนพยัคฆ์¹ กล่าวถึงแกงพริกสรุปได้ว่า แกงพริกเป็นแกงที่รับประทานมาตั้งแต่เด็ก ตอนนี้อายุ 70 ปี แล้วก็ยังชอบรับประทานอยู่ ใช้เครื่องแกงแบบแกงกะทิ ไม่ต้องใส่น้ำกะทิทำให้ง่ายในการปรุง ทั้งประหยัดเวลาไม่ต้องปอกขูดมะพร้าวและปั่น (คั้น) น้ำกะทิ รสชาติอร่อยเอาปลาหรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แกงได้ทั้งหมด

1.6 แกงพุงปลาอื้อ พุงปลาอื้อเป็นแกงพุงปลาอย่างหนึ่งที่มีกรรมวิธีต่างจากการแกงพุงปลาโดยทั่วไป การทำแกงพุงปลาอื้อเริ่มจากการเตรียมเครื่องแกง ซึ่งมีองค์ประกอบเหมือนเครื่องแกงพุงปลาธรรมดา แต่เมื่อผสมเครื่องแกงเสร็จแล้วต้องหั่นตะไคร้ใส่ลงไปปริมาณมาก โดยไม่ต้องตำตะไคร้ เอาพุงปลาใส่ในน้ำที่ต้มเดือดแล้วกรองพุงปลาที่ต้ม นำน้ำพุงปลาที่ต้มราดลงบนเครื่องแกงที่เตรียมไว้ หรือจะเอาเครื่องแกงใส่ในน้ำต้มพุงปลาก็ได้ คลุกเคล้าให้เครื่องแกงที่เตรียมไว้ให้เข้ากับน้ำพุงปลา พุงปลาอื้อจะมีน้ำแห้ง เมื่อผสมเสร็จจะเห็นตะไคร้ที่หั่นและเครื่องแกงอย่างชัดเจน การเรียกว่าพุงปลาอื้อคงทำนองเดียวกับข้าวเหนียวอื้อที่หมายถึงเอาลักษณะของอาหารที่ถูกความร้อนอยู่มีเสียง “อื้ออึง” พุงปลาอื้อจะไม่ยกขึ้นตั้งไฟเมื่อเอาเครื่องแกงผสม มีบางรายที่ทำพุงปลาอื้อโดยไม่ต้องเอาพุงปลาตั้งไฟ คือเอาพุงปลาดิบใส่ในเครื่องแกงที่เตรียมไว้เลย บางคนจึงเรียกชื่อต่างออกไปว่า “ยำพุงปลา” การรับประทานพุงปลาอื้อให้อร่อยต้องมีผักเหนาะเหมือนกับแกงอื่น ๆ

1.7 แกงเทโพ แกงเทโพเป็นแกงที่ผสมผสานระหว่างแกงกะทิกับแกงส้ม นั่นคือ แกงกะทิที่ใส่ส้มนั่นเพื่อให้มีทั้งรสมัน และเปรี้ยว การประยุกต์เช่นนี้มีมานานแล้ว ดังที่นางปรีดี ทองช่วย² กล่าวไว้สรุปได้ว่า แกงเทโพมีรสชาติทั้งมันทั้งเปรี้ยว เพราะใส่น้ำกะทิด้วย มีส้มนผสมเข้าไปด้วย ส้มที่ใส่จะเป็นส้มอะไรก็ได้ที่นิยมกัน เช่น มะขามและส้มแขก การที่มีแกงเทโพทำให้ได้กินทั้งแกงส้มและแกงกะทิพร้อม ๆ กันไป นิยมใช้ปลาแห้งโดยเฉพาะปลาทุ้งในการแกงเทโพ แต่ก็มีที่ใช้เนื้อสัตว์สด ๆ ในการแกงด้วย

¹นางกอง กาญจนพยัคฆ์. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 12 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากพ่อง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อวันที่ 12 สิงหาคม พ.ศ. 2541.

²นางปรีดี ทองช่วย. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 90/72 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 12 สิงหาคม พ.ศ. 2541.

แกงเทโพเป็นวิทยากรที่พัฒนาก้าวหนึ่งของอาหารคาวและเป็นมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารการกินอย่างหนึ่งที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล ส่วนจะเริ่มมีขึ้นตั้งแต่เมื่อไรนั้น เป็นการยากที่จะสืบสาวให้รู้ได้ แกงเทโพได้รับความนิยมในการรับประทานน้อยกว่าแกงส้ม แกงกะทิ และแกงพริก

1.8 แกงเลียง แกงเลียงเป็นแกงจืดอย่างหนึ่งของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา ส่วนประกอบหลักได้แก่ เคยกุ้ง (กะปิกุ้ง) เนื้อปลาต้มสุกหรือย่าง ผักเลียง (ผักบุ้ง ผักโหม ผักปลง ผักล้าเห็ง บวบ ขี้พริ้วหรือผักเขียว ผักหวาน ยอดน้ำเต้าหรือยอดฟักทอง และยอดมะขาม เป็นต้น) หอม พริกไทยป่น (บางแห่งไม่ใส่) และเกลือ หรือน้ำปลา วิธีการทำแกงเลียงเริ่มจากต้มน้ำที่พอเหมาะกับความปริมาณผักเลียงให้เดือดใส่เคยกุ้งลงไปละลายให้หมด ใส่เนื้อปลาสุกที่ทำเป็นชิ้นเล็ก ๆ ลงไป ใส่ผักเลียง ปล่อยให้ผักสุกพอดีแล้วเติมรสด้วยเกลือหรือน้ำปลา ชิมรสตามต้องการ ใช้ช้อนพลิกผักบ้างในช่วงที่ทำอยู่เพื่อให้ผักสุกอย่างทั่วถึง เมื่อได้รสตามที่ชอบแล้วก็ยกภาชนะที่ใช้แกงเลียงลงจากเตาไฟ ในการแกงระวังอย่าให้ผักเหี่ยวเกินไปเพราะจะทำให้สีผักซีดออกเหลืองไม่เขียว ทำให้ไม่น่ารับประทาน อีกทั้งสูญเสียคุณค่าทางอาหารด้วย ในการแกงเลียงบางแห่งนิยมใส่เคยปลา (กะปิปลา) ลงไปด้วย โดยเอาน้ำร้อนใส่ในเคยปลาที่อยู่ในภาชนะแล้วใช้ช้อนเน้นให้ก้อนเคยปลาละลายกับน้ำ รินน้ำเคยปลาลงในภาชนะที่ใช้แกงเลียง ส่วนก้างปลาที่เหลือเอาทิ้ง การใส่เคยปลาลงไปด้วยจะช่วยให้แกงเลียงมีรสชาติเข้มข้น และหอมชวนรับประทาน

ปัจจุบันแกงเลียงเป็นอาหารยอดนิยมของชาวไทยโดยทั่วไป และเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ร้านอาหารและภัตตาคารต้องมีไว้ในรายการอาหาร ไม่เช่นนั้นจะเป็นร้านอาหารและภัตตาคารที่ไม่สมบูรณ์แบบ การที่คนไทยให้ความนิยมรับประทานแกงเลียงเพราะแกงเลียงมีรสชาติอร่อย ช่วยลดรสเผ็ดได้เมื่อรับประทานแกงเผ็ด อีกทั้งมีคุณค่าสูงเพราะมีทั้งเนื้อสัตว์และผักซึ่งประกอบด้วยโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุอย่างครบถ้วน ส่วนประกอบของแกงเลียงในอดีตและปัจจุบันไม่เปลี่ยนแปลง แสดงว่าสูตรของแกงเลียงลงตัวแล้วเพราะได้ผ่านขั้นตอนการทดลองเรียนรู้มาเป็นเวลานานแล้ว นางฟอง ธรรมชาติ¹ อายุ 72 ปี กล่าว

¹นางฟอง ธรรมชาติ. (เดิมอยู่อำเภอปากพนัง) ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ 152/113 อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อ 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2541

ถึงแกงเลียงสรุปได้ว่าได้รับประทานแกงเลียงมาตั้งแต่เด็ก ๆ มารดาและยายทำให้รับประทาน ส่วนประกอบในการทำมีน้ำ เคยกุ้ง ผักเลียง เนื้อปลาสุก และเกลือ ผักเลียง เก็บหาเอาจากข้าง ๆ บ้านหรือในป่าใกล้บ้าน ไม่ต้องซื้อหา ผักบางอย่างก็ปลูกเอาไว้ เช่น บวบ ขี้พริ้ว (ผักเขียว) และผักโหม เป็นต้น แกงเลียงมีรสอร่อยทำให้รับประทานอาหารได้มาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าได้รับประทานคู่กับน้ำซุบ (น้ำพริก)

1.9 แกงน้ำซุบลาว หรือเคยเครื่อง น้ำซุบลาวหรือเคยเครื่องเป็นอาหารเผ็ดชนิดหนึ่ง ส่วนประกอบได้แก่ น้ำกะทิ เครื่องแกงกะทิ (ถ้ามีกะเพราหรือโหระพาก็ใส่ด้วย) ในการรับประทานนิยมรับประทานกับผักสด ในการปรุงเหมือนกับปรุงแกงกะทิทุกประการ การที่น้ำซุบลาวหรือเคยเครื่องไม่ใสเนื้อสัตว์และผักลงไปปรุงนั้นน่าจะเป็นเจตนาที่จะให้แกงชนิดนี้ต่างไปจากแกงกะทินั่นเอง ในกรณีที่ใสเนื้อสัตว์หรือผักลงไปก็จะกลายเป็นแกงกะทิที่มีน้ำแห้งหรือแกงคั่ว แกงน้ำซุบลาวหรือเคยเครื่องไม่ค่อยเป็นที่รู้จักกันนัก และไม่แพร่หลายในแวดวงของนักรับประทานอาหาร นิยมปรุงรับประทานกันในชนบทของกลุ่มทะเลสาบสงขลา บางคนกล่าวว่าแกงน้ำซุบลาวหรือเคยเครื่องก็เพราะมีเนื้อสัตว์ที่จะปรุงอาหาร และมีบางคนกล่าวว่ารู้สึกเบื่ออาหารอย่างอื่นเปลี่ยนรสชาติมารับประทานน้ำซุบลาวหรือเคยเครื่องบ้าง การที่เรียกว่า “น้ำซุบลาว” นั้นจะมีนัยว่าแกงชนิดนี้ต้นตำรับเป็นของชาวไทลาวหรือไม่นั้นเป็นสิ่งที่ยากต่อการสืบค้น ทำนองเดียวกับ “ขนมจีน” ที่คนไทยทำรับประทานกันมาแต่ครั้งบรรพชนและเรียกกันว่า ขนมจีนตลอดมา ในประเทศจีนมีในสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน ซึ่งมีไทลื้ออาศัยอยู่เกือบทั้งหมด ส่วนในประเทศจีนส่วนอื่นมีที่คุนหมิง มณฑลยูนนานเช่นกัน แต่ขนมจีนที่มีลักษณะเส้นที่ต่างกับกับขนมจีนในไทยและสิบสองปันนา เพราะมีเส้นขนาดใหญ่ 3 - 4 เท่า และน้ำแกงก็แบบน้ำกวยเตี้ยว ส่วนที่เรียกว่า “เคยเครื่อง” เพราะในแกงนี้มีเคย (กะปิ) กับเครื่องแกงเป็นส่วนผสม

1.10 แกงน้ำเคย แกงน้ำเคยหมายถึง แกงที่เอาเคยปลาละลายในน้ำร้อน เอาล้างปลาออกเมื่อเยื่อเคยหลุดปนกับน้ำหมดแล้ว และปรุงแบบเดียวกับแกงพุงปลาทุกประการ ส่วนประกอบต่าง ๆ ก็เหมือนกัน สิ่งสำคัญของแกงชนิดนี้คือต้องเลือกเคยปลาที่มีรสชาติอร่อย เคยปลาที่มีรสชาติอร่อยจะต้องมีส่วนผสมในการทำที่เหมาะสมไม่ว่าเนื้อปลาที่ใช้ทำ เกลือ และขั้นตอนการทำที่ดีได้แก่ การเซ (การตำให้เข้ากัน) การตากแดดให้ถึง เหล่านี้เป็นสิ่งที่ช่วยทำให้รสชาติของเคยปลามีรสชาติเอร็ดอร่อย เคยปลาเป็นการถนอม

อาหารอย่างหนึ่งของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา วิธีการทำคือ นำเอาลูกปลาขนาดเล็ก (ปลาน้ำจืดหรือน้ำเค็มก็ได้) มาหมักเกลือเอาไว้ระยะหนึ่ง ก่อนหมักจะต้องเอาเกล็ดออกให้หมดเสียก่อนด้วยวิธีการ “ตรอม” คือเอาปลาใส่ในเทหรือไหขนาดใหญ่แล้วใช้ท่อนจากที่ทูปโคนให้เป็นเส้นแบบเดียวกับพู่กันทิ่มขึ้นลงโดยผสมน้ำเล็กน้อย ไม่นานเกล็ดปลาก็จะหลุดร่วง หลังจากนั้นเอาหมักเกลือ 1 - 2 วัน แล้วนำออกตากแดด เมื่อเห็นว่าแห้งพอสมควรก็นำเอาไปตำกับครกไม้ในกรณีที่มีปริมาณมาก หากปริมาณไม่มากอาจตำด้วยครกหินก็ได้ เมื่อตำเข้ากันดีแล้วก็ทำเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดผลส้มโอแล้วนำไปตากแดดอีกสัก 2 - 3 แดด แล้วแบะตำอีกสักครั้ง ทำเป็นก้อนไปตากแดดอีก 1 - 2 แดดก็เก็บเอาไว้เพื่อปรุงแกงน้ำเค็มได้เป็นเวลานานแรมปี (ต้องไม่ให้โดนน้ำ)

1.11 แกงจืด แกงจืดเป็นอาหารที่มีส่วนประกอบน้อย ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักเกลือหรือน้ำปลา และน้ำ ในการปรุงเริ่มจากเอาน้ำใส่กะทะหรือหม้อตามความต้องการ เมื่อน้ำเดือดใส่เนื้อสัตว์ที่หั่นแล้ว เมื่อเห็นเนื้อใกล้สุกก็ใส่ผักลงไป (อาจจะเป็ผักสดหรือผักแห้งหรือผักดอง) ใส่เกลือหรือน้ำปลาแล้วชิมรส ปรุงรสตามต้องการ บางคนอาจใส่น้ำตาลด้วย ในการปรุงถ้าเป็นผักสดจะต้องไม่ให้เหี่ยวเกินไป เพราะจะทำให้ผักเปลี่ยนสี เป็นสีเหลืองซีดไม่น่ารับประทาน และสูญเสียคุณค่าทางอาหารด้วย การแกงจืดเป็นอาหารที่ทำให้สะดวกรวดเร็วและประหยัดด้วย ดังที่ นางพัชรี เทพทวี¹ กล่าวสรุปได้ว่า หากต้องการอาหารอย่างรวดเร็วและประหยัดต้องแกงจืด ความอร่อยอยู่ที่ฝีมือการปรุง การจะปรุงได้อร่อยต้องเอาใจใส่และปรุงบ่อย ๆ จนเกิดความชำนาญ

แกงจืดเป็นวิทยาการที่สืบทอดกันมานานเช่นเดียวกับแกงอื่น ๆ แกงชนิดนี้จะมีส่วนประกอบและกรรมวิธีในการปรุงเหมือนกับแกงจืดของจีน และเนื่องจากชาวจีนเข้ามาอยู่ในเมืองไทยเป็นเวลานานการแกงจืดของทั้งสองชาติ จึงมีการผสมผสานกัน เช่น มีการนำเอาวุ้นเส้น ฟองเต้าหู้ และดอกไม้จีนแห้ง ใส่ลงในแกงจืด เป็นต้น การแกงจืดแบบนี้ในหมู่ชาวไทยลุ่มทะเลสาบสงขลามีอยู่โดยทั่วไป ทั้งนี้เพราะรับวิทยาการในการปรุงแกงจืด

¹นางพัชรี เทพทวี. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 90/76 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อ 16 กันยายน พ.ศ. 2541.

บางอย่างไปจากชาวจีนนั่นเอง (แกงจืดต่างจากแกงเลียงตรงที่แกงเลียงใส่เคยกุ้งหรือกะปิ กุ้งด้วย)

1.12 น้ำซุบ น้ำซุบเป็นอาหารที่นิยมมากในกลุ่มทะเลสาบสงขลา (ภาษาไทยกลางใช้น้ำพริก) น้ำซุบของชาวไทยกลุ่มทะเลสาบสงขลามีหลายอย่าง คือ

1.12.1 น้ำซุบธรรมดา หรือน้ำซุบเคย (กะปิ) น้ำซุบธรรมดามีส่วนผสม คือ พริกสดหรือแห้ง กระเทียมหรือหอมเล็กน้อย เคยกุ้ง (กะปิกุ้ง) ที่ย่างสุก น้ำมะนาว หรือน้ำส้ม วิธีการทำเริ่มจากนำเอาพริกและกระเทียมหรือหอมตำในครก ใส่เคยกุ้ง ตักใส่ถ้วยแล้วใส่น้ำมะนาวหรือน้ำส้ม ชิมรสตามต้องการ หากขาดรสใดใส่เข้าไป (บางคนใส่น้ำตาลด้วย) ความเอร็ดอร่อยของน้ำพริกอยู่ที่การผสมสิ่งต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม สิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่จะทำให้ น้ำซุบอร่อยมากหรือไม่คือเคยกุ้งที่ใช้ทำ ถ้าเคยกุ้งอร่อยน้ำซุบมักจะอร่อยด้วย นิยมรับประทานกับผักสดหรือลวก

1.12.2 น้ำซุบปลาหรือกุ้ง น้ำซุบปลามีความต่างจากน้ำซุบธรรมดา ตรงที่ใส่เนื้อปลาลงไปตำด้วย ส่วนผสมอื่น ๆ เหมือนกันทุกประการ การใส่ปลาหรือกุ้ง ลงไปจะทำให้มีความหวานเพิ่มรสชาติมากขึ้น นิยมรับประทานกับผักสดหรือผักลวก

1.12.3 น้ำซุบแมงดา (นา) น้ำซุบแมงดา (น้ำพริกแมงดา) เป็นอาหาร คาวที่มีส่วนผสมเกือบเหมือนกับน้ำซุบธรรมดา ต่างกันที่น้ำซุบแมงดาไม่ใส่กระเทียม หรือหอม เพราะจะไปลดกลิ่นฉิ่ง (จุน) ของแมงดา ไม่ใส่น้ำมะนาวหรือส้มใด ๆ ด้วยเหตุผล เดียวกัน และใส่แมงดา วิธีการทำจิกแมงดาใส่ครกตำให้ละเอียด (ไม่เอาเปลือก) นำเอาพริก สดหรือแห้งมาโขลกให้แตกพอสมควร ใส่เคยกุ้ง (กะปิกุ้ง) ที่ย่างสุกลงไปโขลก ใส่น้ำตาล ประมาณปลายช้อนกาแฟ (บางรายไม่ใส่) โขลกให้เข้ากันให้ดีก็นำมารับประทานได้ นิยม รับประทานกับผักสด เช่น สะตอเบา (กระถิน) สะตอหนัก และลูกเนียง เป็นต้น

1.12.4 น้ำซุบใบธัมมัง น้ำซุบชนิดนี้ใส่ใบธัมมังลงไปมีกลิ่นฉิ่ง (จุน) คล้าย ๆ กับกลิ่นฉิ่งของแมงดา (นา) การนำเอาใบธัมมังนี้มาทำน้ำซุบก็คงเกิดจากการได้ ทดลองกินแล้วรสชาติคล้ายแมงดา และเห็นว่าน่าจะทดแทนแมงดาได้ ส่วนประกอบ เหมือนกับน้ำซุบแมงดา รสชาติจะมีรสฝาดเล็กน้อย นิยมรับประทานกับผักสด

1.12.5 น้ำซุบมะขาม น้ำซุบมะขามเหมือนกับน้ำซุบธรรมดา แต่ไม่ใส่ ส้ม ใส่มะขามแทน นิยมใช้มะขามลูกหรือชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเรียกว่า “มะขามเป็ยก”

วิธีการทำนำเอาพริก กะเทียม โขลกให้แตกพอสมควร ใส่เคยกุ้งพอเหมาะ และใส่มะขาม โขลกให้เข้ากันให้ดีก็จะได้น้ำซุบมะขามตามต้องการ น้ำซุบมะขามนิยมรับประทานกับยอด เทียมลวก (สะเดาลวก) ยอดเทียมจะมีรสขมเล็กน้อยและมัน เมื่อรับประทานร่วมกันจะมี รสชาติอร่อยตามความรู้สึกของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา

1.12.6 น้ำซุบมะขามผัดมัน น้ำซุบมะขามสด (อ่อนหรือแก่ก็ได้) น้ำซุบ ชนิดนี้ทำเหมือนน้ำซุบมะขามเปียก ต่างกันที่เอาน้ำซุบไปผัดมันให้สุก รสชาติของน้ำซุบ ชนิดนี้จะมีรสชาติดมันและหอม นิยมรับประทานกับผักสด

1.12.7 น้ำซุบมะอึก น้ำซุบลูกมะอึกมีส่วนประกอบเหมือนน้ำซุบ ธรรมดา ต่างกันที่ใส่ลูกมะอึกลงไปแทนส้มเช่นเดียวกับน้ำซุบมะขามเปียก ที่ใส่มะขามเปียก แทนส้ม ลูกมะอึกจะมีรสเปรี้ยว วิธีการทำก็นำเอาพริก กะเทียม โขลกให้เข้ากัน ใส่ลูก มะอึกตำให้แตก และใส่เคยกุ้งสุกลงไปโขลกให้เข้ากัน บางรายใส่เนื้อปลาและเนื้อกุ้งลงไป ด้วยจะทำให้มีรสชาติดูอร่อยยิ่งขึ้น นิยมรับประทานกับผักสด

ชื่อของน้ำซุบมักจะเรียกกันตามสิ่งที่ใส่ลงไปแล้วทำให้รสชาติแตกต่างกัน น้ำซุบ เคยไม่มีอะไรเด่นก็เรียกอย่างนี้ น้ำซุบแมงดาเป็นแมงดาเป็นสิ่งที่เด่นต่างออกไป น้ำซุบมะขาม เปียกมีมะขามเปียกต่างออกไป น้ำซุบทุกอย่างมีส่วนผสมที่ไม่ต่างกันนัก จะเห็นได้ว่า ความรู้ความคิดในการทำอาหารอย่างง่าย ๆ เช่นนี้ได้มีการพัฒนานำเอาสิ่งที่รับประทานได้ หลาย ๆ อย่างมาปรุงเป็นอาหาร ทำให้มีอาหารรับประทานที่หลากหลายและไม่เบื่อ นาง ถนอม ศิริรัตน์¹ (อายุ 72 ปี) กล่าวถึงน้ำซุบที่ทำกันมาเป็นระยะเวลายาวนานสรุปได้ว่า บรรพชนได้คิดค้นทำกันมาได้เป็นอย่างดี นำเอาสิ่งต่าง ๆ มาผสมผสานกันจนได้รส ชาติที่เอร็ดอร่อยลงตัว ลูกหลานได้รับสืบทอดมรดกเหล่านี้มาจนปัจจุบัน คนในลุ่มทะเล สาบสงขลาจะทำน้ำซุบรับประทานกันได้หลายอย่าง เป็นอาหารง่าย ๆ ใช้เวลาทำน้อย แต่ รสชาติดูอร่อย ทำให้เจริญอาหาร

1.13 เคยคั่ว เคยคั่วเป็นอาหารเผ็ดอย่างหนึ่งใช้เครื่องแกงกะทิ ส่วนผสม สำคัญของอาหารชนิดนี้คือมะพร้าวแก่ วิธีการทำ นำเนื้อมะพร้าวแก่ที่ขูดแล้วใส่ภาชนะขึ้น

¹นางถนอม ศิริรัตน์. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่ บ้านหน้าอำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2542.

ตั้งไฟพอร้อน แล้วเอาเครื่องแกงลงไปผัดให้เข้ากัน ใช้ไฟไม่ให้ร้อนนักเพราะจะทำให้ไหม้คั่วเมื่อเห็นว่ามะพร้าวสุกแล้วก็ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรืออื่น ๆ เช่น น้ำตาล เป็นต้น

1.14 ลูกเห็บหรือลูกเห็ด ลูกเห็บหรือลูกเห็ดเป็นอาหารเม็ดอย่างหนึ่ง ส่วนผสมของเครื่องแกงเหมือนกับเคียวคั่ว และใช้มะพร้าวแก่เช่นกัน แต่วิธีการปรุงต่างกัน วิธีการปรุงนำเอาเครื่องแกงผสมกับมะพร้าวแก่ที่ชูดแล้วให้เข้ากัน ปั่นเป็นก้อนกลมรีขนาดหัวแม่มือแล้วทอดน้ำมันให้สุก นิยมรับประทานในขณะที่ยังอุ่น ๆ อยู่เพราะกรอบและอร่อยกว่าปล่อยให้เย็น

1.15 ต้มส้ม ต้มส้มเป็นอาหารที่ปรุงด้วยส่วนผสมของเครื่องคล้ายเครื่องแกงส้ม คือ ใส่ขมิ้น หอม กระเทียม สิ่งที่ใช้ในการต้มส้มคือ ปลา ไม่ค่อยเอาเนื้อสัตว์อื่นมาใช้ปรุง ที่มีอยู่บ้างคือไก่ วิธีการปรุง ใส่น้ำในภาชนะปรุงพอเหมาะกับปริมาณของเนื้อปลารวมต้ม ใส่เครื่องต้มส้มที่โขลกหรือทุบแล้วลงในภาชนะต้ม น้ำเดือดใส่เนื้อปลา กะพอลปลาสุกใส่น้ำส้ม (ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลานิยมใช้น้ำส้มจากและน้ำส้มตาลโตนด มีใช้น้ำมะนาวบ้าง) ปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลา และน้ำตาล การที่เรียกชื่อว่า ต้มส้มเพราะหมายถึงเอารสเปรี้ยวของส้มเหมือนกับแกงส้ม

1.16 ต้มตุกหรือต้มเค็ม ต้มตุกหรือต้มเค็มมีส่วนผสมของเครื่องคือ กระเทียม และหอม สิ่งที่เขาต้มคือปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาขี้ขม ปลาหมอ และปลาดตะเพียน เป็นต้น วิธีปรุงต้มน้ำพอเหมาะกับปริมาณปลาที่จะต้ม ทุบหอม กระเทียมใส่ในภาชนะต้มน้ำเดือดใส่ปลาแล้วปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลา ต้มจนปลาสุกแล้วยกลงจากไฟ

1.17 ต้มตะไคร้ ต้มตะไคร้มีส่วนผสมคือ หอม กระเทียม และตะไคร้ (บางรายไม่ใส่หอม กระเทียม) สิ่งที่ใช้ต้มได้แก่ ปลา และเนื้อสัตว์อื่น ๆ แต่ปลาเป็นที่นิยมกว่าเนื้อสัตว์อื่น วิธีการปรุงเหมือนกับต้มตุกหรือต้มเค็ม ต่างที่ใส่ตะไคร้เท่านั้น การปรุงรสใช้น้ำปลาหรือเกลือ ต้มจนเนื้อสัตว์สุกแล้วยกภาชนะลงจากไฟ

1.18 ต้มไก่ขมิ้น ต้มไก่ขมิ้นมีส่วนผสม คือ ขมิ้น หอม และกระเทียม สิ่งที่ใช้ต้มคือเนื้อไก่ (ไก่บ้านเป็นที่นิยมมากเพราะมีรสอร่อย) วิธีการปรุงต้มน้ำพอเหมาะกับปริมาณเนื้อสัตว์ ใส่ขมิ้น กระเทียม และหอม ที่ทุบแล้วในภาชนะต้ม น้ำเดือดใส่เนื้อไก่เมื่อสุกแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ

1.19 ต้มจืด ต้มจืดเครื่องปรุงได้แก่ หอม กระเทียม สิ่งที่ใช้ต้มจืดคือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ วิธีปรุงต้มน้ำพอเหมาะกับปริมาณเนื้อสัตว์ที่จะใช้ต้ม ใส่หอมและกระเทียมที่ทุบแล้ว น้ำเดือดใส่เนื้อสัตว์ เมื่อเนื้อสัตว์สุกก็ปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำตาล (ต้มจืดไม่ใส่มัก)

1.20 แกงจืด แกงจืดส่วนผสมเหมือนต้มจืด ต่างกันที่ใส่มักด้วย ผักที่นิยมใช้แกงจืด เช่น ผักกาด ตำลึง ชีพัว (ผักเขียว) และแตงกวา เป็นต้น วิธีการปรุงเหมือนกับต้มชนิดอื่น ๆ

1.21 ทอดมัน ทอดมันมีส่วนผสมคือ แป้งข้าวเจ้า กุ้ง (ตัวเล็กทั้งตัว) เครื่องแกงกะทิ น้ำ ใบกะเพราหรือใบเล็บครุฑ สมัยก่อนต้องบดแป้งข้าวเจ้าเองด้วยครกบด (เครื่องโม่หิน) ปัจจุบันนี้มีแป้งข้าวเจ้าขายทำให้สะดวกยิ่งขึ้นช่วยประหยัดเวลา วิธีการทำเอาเครื่องแกงที่ทำเอาไว้ใส่ในแป้งข้าวเจ้าที่คลุกเคล้าด้วยน้ำจนเหลวพอดี เอากุ้งสดปริมาณพอเหมาะ และใบกะเพราหรือใบเล็บครุฑใส่ในแป้งผสมเครื่องแกงคลุกเคล้าให้ทั่ว เอาน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟจนเดือดแล้วนำแป้งผสมดังกล่าวทอด โดยทำเป็นแผ่น ๆ ขนาดเล็กใหญ่ตามต้องการ ถ้าต้องการให้กรอบก็ทอดให้นานกว่าธรรมดา ในการทอดไม่ใช้ไฟแรงเพราะจะทำให้ทอดมันไหม้ (การชิมรสจะชิมแผ่นแรก ถ้าพอไม่ต้องปรุงรส ถ้าไม่พอดีปรุงรสและชิมแผ่นต่อไป) ทอดมันรับประทานเปล่า ๆ หรือจะรับประทานกับข้าวก็ได้

1.22 ห่อหมก ห่อหมกเป็นอาหารที่มีส่วนผสมคล้ายทอดมัน คือ แป้งข้าวเจ้า เครื่องแกงกะทิ เนื้อปลา (ชิ้น หรือบด) ใบกะเพราหรือใบยอหรือผักกาด และน้ำกะทิ วิธีการทำเอาน้ำกะทิผสมคลุกเคล้ากับแป้งข้าวเจ้า เมื่อเหลวพอดีเอาเครื่องแกงกะทิใส่ คนให้เข้ากันให้ดีแล้วจึงเอาเนื้อปลาลงไป ก่อนจะเอาใส่ห่อจะชิมรสเสียก่อนด้วยการเอาใส่ภาชนะขึ้นไฟสักเล็กน้อย ถ้ารสชาติยังไม่อร่อยก็ปรุงรสจนอร่อย เมื่อรสชาติอร่อยแล้วก็เอาใส่ห่อที่ทำด้วยใบตองหรืออาจมีรูปต่างกันไป บางแห่งรูปเป็นจั่วใช้ไม้กลัดที่ปลาย บางแห่งทำเป็นรูปกระบะ ก่อนเอาแป้งห่อหมกใส่ต้องเอาใบกะเพราหรือผักอื่น ๆ ปูรองไว้ที่ก้นห่อเสียก่อน จุดประสงค์เพื่อให้มีผักด้วย และคงช่วยป้องกันการรั่วไหลของแป้งห่อหมกด้วยประการหนึ่ง เมื่อใส่ห่อหมกแล้วจึงเอาไปนึ่ง ปัจจุบันห่อหมกเป็นที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย ในร้านอาหารขนาดใหญ่และภัตตาคารส่วนมากจะทำห่อหมกแต่ประยุกต์ด้วยการผสมเนื้อสัตว์ทะเลเข้าไปมากขึ้น และใช้วัสดุห่อจำพวกฟรอยแทนใบตอง อีกทั้งมีขนาด

ใหญ่ห่อหนึ่งรับประทานได้ 3 - 4 คน นางพัชรี เทพทวี¹ ให้ความเห็นเกี่ยวกับห่อหมกสรุปได้ว่า เป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อย แม้จะต้องใช้เวลาทำมากไปสักหน่อยแต่ก็คุ้ม อาหารชนิดนี้นาน ๆ จะทำสักครั้ง ทำให้การรับประทานอาหารมีชีวิตชีวามากขึ้น เพราะได้เปลี่ยนอาหารบ้าง บางครั้งซื้อมารับประทานแต่รสชาติไม่ถูกปากอย่างทำเอง

1.23 ยำมะม่วง ยำแตงกวา ยำมีส่วนผสมคือ มะม่วงหรือแตงกวา หอมเคยกุ้งย่าง (บางแห่งไม่ใส่) น้ำปลา น้ำตาลหรือน้ำผึ้ง พริกสด (บางรายใส่ทั้งกุ้งหรือปลาด้วย) วิธีทำซอยมะม่วงหรือแตงกวาเป็นชิ้นยาวเล็ก ๆ เอาเคยกุ้งใส่ลงในมะม่วงหรือแตงกวา ซอยคลุกให้เข้ากัน ใส่พริกสดหั่น น้ำปลา น้ำตาลหรือน้ำผึ้งในปริมาณที่พอเหมาะ คลุกเคล้าให้เข้าให้ดีแล้วชิมรส ต้องการรสชาติอย่างไรใส่ลงไป ในกรณีที่ยำไม่ใส่เคยกุ้ง (กะปิกุ้ง) นั้นนิยมใส่ปลาตัวเล็ก ๆ ที่ต้มตากแดดแล้วเรียกกันโดยทั่วไปว่า “ลูกจิ้งจก” ซึ่งเป็นปลาทะเล นิยมทำกันมากบริเวณริมทะเลสาบสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช การใส่ปลาจะทำให้มีรสชาติอีกแบบหนึ่ง

1.24 น้ำแกงขนมจีน น้ำแกงขนมจีนมีส่วนผสมคือ เครื่องแกงกะทิ เนื้อปลาสุก ถั่วลิสง (บางแห่งไม่ใส่) ตะไคร้ทุบ ใบมะกรูด วิธีปรุง เอาเครื่องแกงที่โขลกกับเนื้อปลาที่เตรียมไว้ใส่ในหม้อที่มีน้ำเดือด (น้ำพอกเหมาะๆกับปริมาณเครื่องแกง) ละลายเครื่องแกง ใส่ตะไคร้ทุบ และใบมะกรูดตั้งไฟไว้ 4 - 5 นาทีก็ชิมรส ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ และน้ำตาล น้ำแกงขนมจีนรับประทานกับเส้นขนมจีนหรือข้าวสวยก็ได้

1.25 แกงน้ำเคยหรือแกงเคยปลา แกงน้ำเคยหรือแกงเคยปลามีสิ่งสำคัญในการแกงคือ เคยปลา เครื่องแกงน้ำเคยหรือเคยปลาเหมือนกับเครื่องแกงกะทิ (นิยมใช้พริกขี้หนูสดเพราะมีรสหอมอร่อย) สิ่งที่เพิ่มความอร่อยเพิ่มอีกคือ เนื้อปลาล้างหรือเนื้อปลาต้ม วิธีการปรุงต้มน้ำพอกเหมาะๆกับปริมาณเคยปลา เมื่อน้ำเดือดตักใส่ในภาชนะที่ใส่เคยปลาให้มีปริมาณท่วมก้อนเคยปลา ใช้ช้อนเน้นเคยปลาให้แตกจากก้อนและละลายจนละเอียด (หากหนืดไปเพิ่มน้ำลงไป) กรองกากและเศษติดค้างต่าง ๆ ด้วยกรองหรือมือ (ชาวบ้านกรองด้วยมือโดยค่อย ๆ เทน้ำเคยที่ละลายลงบนฝ่ามือที่จุ่มและนิ้วชิดกันเพื่อมิให้แกงปลา

¹ พชรี เทพทวี. ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 90/76 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 12 สิงหาคม พ.ศ.

ผ่านลงไป) เอน้ำเคยที่กรองแล้วใส่กลับในภาชนะใช้แกงตามเดิม เอน้ำต้มใส่ในแกงเคยปลาอีกครั้งหนึ่ง เพื่อให้เคยปลาหลุดออกจากแกงทั้งหมด เอน้ำที่สองที่ละลายเคยปลาใส่ในภาชนะที่ใช้แกง (ส่วนที่เหลือคือแกงล้วนใสเพราะเนื้อจะหลุดออกหมด) เมื่อน้ำเคยที่ต้มเดือดเอาเครื่องแกง ปลาอย่างหรือปลาต้มที่เบะเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ คนให้ละลายกับน้ำเคย เมื่อน้ำเคยเดือดฉีกใบมะกรูดใส่แล้วชิมรส ในการรับประทานจะมีผักหนาะ (ผักแนม) ด้วย จะเพิ่มรสชาติมากขึ้น

2. อาหารหวาน อาหารหวานของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาที่นิยมทำรับประทานกันและบางอย่างทำให้มีการจำหน่าย สร้างรายได้แก่ผู้ทำด้วย มีดังนี้

2.1 ข้าวเหนียวคนกะทิ (ข้าวเหนียวมูน) ข้าวเหนียวคนกะทิมีส่วนประกอบคือ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาล (เล็กน้อย) และหน้าข้าวเหนียว ในการทำจะเอาข้าวเหนียวแช่ไว้ก่อน (เรียกกันว่าแช่แป้ง) ประมาณ 1 คืน เพราะทำให้ข้าวเหนียวนุ่มเมล็ดสวย นำรับประทาน (ปัจจุบันมีบ้างไม่แช่เอาใส่ในน้ำร้อนก่อนแล้วหนึ่ง) เอาข้าวเหนียวที่แช่แล้วหนึ่ง (ข้าวเหนียวมีข้าวเหนียวขาวและดำ ถ้าจะให้เหลืองก็ตำขมิ้นใส่ตอนแช่ข้าวเหนียวขาว บางรายใช้สีส้มอาหารก็มี) เมื่อข้าวเหนียวสุกก็ตักใส่ภาชนะที่กว้าง ภาชนะที่ที่ปรุงรสแล้วด้วยเกลือและน้ำตาล (บางรายไม่ใส่น้ำตาล) ลงบนข้าวเหนียวหนึ่งให้ทั่ว ๆ แล้วใช้ช้อนหรือไม้กลม ๆ ที่สะอาดคนให้ทั่วอย่างรวดเร็วเพื่อให้น้ำกะทิล้ำกับข้าวเหนียวในขณะที่ยังร้อนอยู่ได้ดี ถ้าปล่อยให้ข้าวเหนียวเย็นจะทำให้ไม่กล้ำกับน้ำกะทิ รสชาติไม่อร่อย และเมล็ดจะแข็งไม่นุ่มนวลเหมือนกับคนขณะที่ร้อน เมื่อได้ข้าวเหนียวคนกะทิแล้วก็ทำหน้าข้าวเหนียว ซึ่งมีอยู่หลายอย่าง เช่น หน้าสังขยา หน้ามะพร้าว (กะฉีก) และหน้ากุ้ง เป็นต้น หน้าสังขยาทำด้วยน้ำตาล ไข่ และน้ำกะทิ โดยการนึ่งหน้ามะพร้าว ทำโดยเอามะพร้าวแก่ที่ขูดแล้วผัดกับน้ำผึ้งหรือน้ำตาลจนเกรียมหนึบ และหน้ากุ้งก็ใช้มะพร้าวปนกับกุ้งขนาดเล็กผัดน้ำผึ้งหรือน้ำตาลจนแห้งเหนียวหนึบเช่นกัน ใส่ใบมะกรูดฝานเป็นฝอยใส่ลงไปทำให้มีกลิ่นหอม เพิ่มรสอร่อย ในการซื้อรับประทานก็เลือกหน้าต่าง ๆ ได้ตามใจชอบ (ในกรณีที่มีหลายหน้า ถ้าทำรับประทานเอง มักทำหน้าเดียว)

2.2 ข้าวเหนียวเปียกกะทิ ข้าวเหนียวเปียกกะทิ (เปียก และเหลว) มีส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ ข้าวเหนียวเปียกกับน้ำกะทิ วิธีทำต้มข้าวเหนียว (ขาวหรือดำ) จนสุกเปื่อย เอน้ำกะทิที่ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลรสพอดีแล้วใส่ลงในภาชนะที่ต้มข้าวเหนียว

คนให้เข้ากันจนทั่ว บางรายแยกข้าวเหนียวกับน้ำกะทิ เมื่อจะรับประทานก็ตักข้าวเหนียวใส่ถ้วยแล้วราดน้ำกะทิ ชาวบ้านมักทำอย่างหนึ่ง

2.3 ข้าวเหนียวห่อกล้วย ข้าวเหนียวห่อกล้วย (ข้าวต้มมัด) มีส่วนประกอบ คือ ข้าวเหนียวผัดกะทิ กล้วย วิธีการทำนำข้าวเหนียวที่แช่น้ำจนนุ่ม (มักแช่ 1 คืน) ผัดกับน้ำกะทิที่ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล (บางรายไม่ใส่น้ำตาล) จนสุก ๆ ดิบ ๆ นำเอาข้าวเหนียวไปห่อด้วยใบตองทำเป็นรูปยาว ๆ โดยเอากล้วยฝังไว้ในข้าวเหนียว (มักผ่ากล้วยเป็น 2 ซีก กล้วยที่ใช้จะไม่สุกจนเกินไป) เอาเชือกมัดหัวท้ายเป็นคู่ ๆ แล้วนำไปนึ่งให้สุก การที่เรียกว่า “ข้าวเหนียวห่อกล้วย” นั้นชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาหมายเอาการเอาข้าวเหนียวห่อกล้วยในขณะที่ทำ ถ้าเรียกว่า ข้าวต้มมัดจะไปซ้ำกับ “ต้ม” ที่ทำในฤดูกาลออกพรรษา (ลากพระ) ส่วนไทยภาคกลางเรียกข้าวต้มมัด เพราะไม่มีข้าวต้มอย่างชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา

2.4 ข้าวต้มหรือต้ม ส่วนประกอบคือข้าวเหนียวผัดกะทิ บางรายใส่ถั่วต้มด้วย วิธีการทำเหมือนกับข้าวเหนียวห่อกล้วย ต่างกันที่ไม่ใส่กล้วย ห่อเป็นรูปยาว ๆ ด้วยใบจากอ่อน มัดด้วยเชือกตลอดทั้งห่อจนแน่นเพื่อมิให้น้ำเข้าเวลาต้ม และไม่มัดเป็นคู่ ๆ อย่างข้าวเหนียวห่อกล้วย ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนมากจะเรียกการทำต้มว่า “แทงต้ม” เพราะเวลาห่อต้มจะใช้ใบจากอ่อนที่มีรูปยาวพับกลับไปมาโดยให้ปลายพุ่งไปข้างหน้า จึงเอาลักษณะการทำมาเรียก เมื่อถึงฤดูกาลลากพระจึงมักถามกันว่า “แทงต้มลากพระแล้วหรือยัง” หรือ “แทงต้มไหม” เมื่อมัดต้มเสร็จก็นำไปต้มจนสุก ต้มจะเก็บไว้ได้นาน อาจจะเป็นเพราะส่วนผสมและกรรมวิธีการทำ บางแห่งทำเป็นรูปสามเหลี่ยมด้วยใบพ้อ เช่น พัทลุง และสงขลา เป็นต้น ทั้งนี้เพราะมีวัสดุท้องถิ่นชนิดนี้มากนั่นเอง

2.5 ข้าวเหนียวอ้อ ข้าวเหนียวอ้อมีส่วนประกอบ คือ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาล (บางรายไม่ใส) วิธีทำเอาข้าวเหนียวแช่น้ำประมาณ 1 คืน เอาข้าวเหนียวขึ้นจากน้ำ (สะเด็ดน้ำ) ผัดกับน้ำกะทิที่ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลแล้วจนกระทั่งน้ำกะทิแห้ง ข้าวเหนียวจะครึ่งสุกครึ่งดิบส่วนล่างสุดเรียกว่า “ดั่ง” จะสุกติดกับส่วนล่างสุดของกระทะ ตักข้าวเหนียวออกจากกระทะเฉพาะส่วนที่ไม่เป็นดั่ง ขูดที่เป็นดั่งออกแล้วใช้ใบตองรองส่วนล่างสุดของกระทะและใส่ข้าวเหนียวที่ตักไว้ใส่ลงไป เอาใบตองปิดด้านบนของข้าวเหนียวแล้วใช้กะละมังหรือฝาครอบกระทะครอบให้สนิท ทิ้งไว้สักกระยะหนึ่งกะว่าด้านที่อยู่ด้านล่าง

จะสุกก็พลิกกลับด้านเพื่อให้ได้รับความร้อนเพิ่มและสุกเช่นกัน (บางคนเรียกข้าวเหนียวสองข้างเพราะพลิก 2 ครั้ง มีข้าง 2 ด้าน ในขณะที่เอากะทะข้าวเหนียวตั้งไฟจะต้องใช้ไฟอ่อน ๆ ถ้าไฟแรง จะทำให้ข้าวเหนียวไหม้ได้ ในการห่อข้าวเหนียวครั้งหนึ่ง ๆ จะใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อสุกจะมีรสชาติเหมือนข้าวต้ม แต่รสหอมกว่าเพราะมีกลิ่นใบตอง การเรียกข้าวเหนียวห่อเพราะในขณะที่ตั้งไฟจะมีเสียงดังอ้อที่กะทะเนื่องจากข้าวเหนียวคลุกกะทิถูกไฟอยู่ในใบตองและมีฝาครอบ

2.6 เหนียวหลาม เหนียวหลาม (ภาษาไทยกลางเรียก ข้าวหลาม) มีส่วนประกอบ คือ ข้าวเหนียวขาวหรือดำ น้ำกะทิที่ปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำตาล วิธีทำเอาข้าวเหนียวแช่ไว้ 1 คืน สะเด็ดน้ำแล้วเอาใส่ในน้ำกะทิ ตักข้าวเหนียวใส่กระบอกลไม้ไผ่ที่ตัดไว้ขนาดยาวประมาณ 1 ศอก (ข้อของไม้ไผ่อยู่ส่วนกัน ส่วนบนตัดข้อออก) จนเกือบเต็ม ใช้จุกที่ทำจากใบตองหรือทางสาकुุดปากกระบอกลให้แน่นเพื่อมิให้น้ำกะทิไหลออกจากกระบอกล มีวรรณกรรมมุขปาฐะเกี่ยวกับการทำเหนียวหลามของชาวปากพั้งที่เด็ก ๆ ชอบร้องทำนองมโนห์ราว่า “พอถึงคลองขุด เหนียวหลามไม่อุดน้ำที่ไหล” หมายความว่า ถ้าทำเหนียวหลามแล้วไม่เอาจุกอุดน้ำกะทิก็คจะออกนอกกระบอกล การเอาจุกอุดปากกระบอกลเหนียวหลามจึงเป็นสิ่งสำคัญในการทำเหนียวหลาม หลังจากเอาเหนียวปนน้ำกะทิใส่กระบอกลไม้ไผ่เรียบร้อยแล้วตามปริมาณที่ต้องการ นำกระบอกลไม้ไผ่ที่ทำเหนียวหลามทั้งหมดวางเรียงไว้ในกองไฟตั้งกระบอกลเหนียวหลามไว้ในกองไฟจนเห็นว่าข้าวเหนียวในกระบอกลน่าจะสุกแล้ว จึงนำกระบอกลเหนียวหลามออกจากกองไฟ เมื่อกระบอกลเหนียวหลามเย็นลงก็ใช้มีดใหญ่หรือมีดพร้าผ่ากระบอกลไม้ไผ่ส่วนนอกออกโดยรอบให้มากที่สุดจนใกล้ถึงเนื้อข้าวเหนียว ในที่สุดจะได้กระบอกลเหนียวหลามที่มีสีขาวและนุ่ม ในการรับประทานจะดึงจุกออกจากปากกระบอกลก่อนแล้วค่อย ๆ ปอกไม้ไผ่ที่เหลืออยู่โดยรอบ เนื้อเหนียวหลามที่ดีเป็นที่นิยมคือนุ่มและมีรสชาติมันหรือหวานตามที่ชอบ

2.7 เหนียวน้ำเรียน (ข้าวเหนียวน้ำทุเรียน) เหนียวน้ำเรียนมีส่วนประกอบ คือ ข้าวเหนียวหุง หรือข้าวเหนียวคนกะทิ น้ำกะทิปรุงรสด้วยน้ำตาลและเกลือ และทุเรียน วิธีทำเอาเนื้อทุเรียนใส่ในน้ำกะทิที่ปรุงรสพอดีแล้ว ทำให้น้ำกะทิแยกเป็นชั้นเล็ก ๆ เพื่อให้รสหอมยิ่งขึ้น ในการรับประทานก็เอาน้ำทุเรียนราดลงบนข้าวเหนียวจนท่วม ปัจจุบันข้าวเหนียวทุเรียนเป็นที่นิยมรับประทานโดยทั่วไปและจำหน่ายราคาสูง ชาวลุ่มทะเลสาบ

สงขลานิยมใช้ทุเรียนบ้าน (พันธุ์พื้นเมือง) ทำเหนียวน้ำเรียน เพราะมีรสหอมกว่าทุเรียนพันธุ์ขนาดใหญ่

2.8 ขนมจาก ขนมจากมีส่วนผสมของขนม คือ แป้งข้าวเหนียว น้ำผึ้ง หรือน้ำตาล (น้ำผึ้งต้องเคี้ยวข้น) มะพร้าวแก่ขูด ไข่ไก่และน้ำตาล (บางรายไม่ใส่ ไข่เพื่อไม่ให้ขนมติดใบจาก) วิธีทำเอาน้ำต้มใส่ในแป้งพอเหมาะในกรณีใช้น้ำตาล ถ้าใช้น้ำผึ้งไม่ต้องใช้น้ำ คลุกเคล้าแป้งกับน้ำผึ้งหรือน้ำตาลให้ล้ากันให้ดีและเหลวพอดี แล้วใส่มะพร้าวแก่ขูดลงไปคนให้เข้ากันให้ดี นำใบจากที่ตัดหัวท้ายแล้วกลัดด้วยไม้กลัดเป็นท่อยาว ๆ เอาขนมจากใส่ในหอพอเหมาะใช้ไม้กลัดกลัดหัวท้ายและช่วงกลางเพื่อมิให้ขนมจากไหลออกจากท่อนำขนมจากไปย่างบนไฟที่มีถ่านไฟแรงคอยพลิกกลับด้านทั้งสองด้านจนสุกแล้วเอาลงจากที่ย่าง การที่เรียกขนมจากเพราะห่อด้วยใบจาก นางกัลยา มะสะอะ¹ กล่าวถึงขนมจากสรุปได้ว่า เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่ครั้งปู่ย่าตาทวด ทำกินกันและขายกันบ้าง รสชาติอร่อยดี ถ้าให้อร่อยรสเข้มข้นต้องให้ถึงน้ำผึ้งและมะพร้าว ในการย่างต้องระวังอย่าให้ไหม้แต่ต้องให้สุก ถ้าไม่สุกเวลาปอกจะติดใบจาก และถ้าใส่มะพร้าวไม่ถึงก็ติดเหมือนกัน

2.9 ขนมบัวลอย ขนมชนิดนี้มีส่วนประกอบ คือ แป้งข้าวเหนียว น้ำกะทิ น้ำผึ้งหรือน้ำตาล บางรายหันหัวหอมใส่ด้วย (เชื่อว่าจะลดไขมันได้เพราะกะทิมีไขมัน) วิธีทำเอาแป้งปั้นเป็นก้อนกลมขนาดนิ้วก้อย ถ้าแป้งซื้อ (ไม่ใช่แป้งบด) จะต้องผสมน้ำคลุกเคล้าให้เข้ากันอย่างดีแล้วปั้นเป็นก้อนกลม แป้งที่ปั้นใส่ในภาชนะแบน ๆ มีลักษณะกว้าง เช่น ถาด จาน เพื่อให้แห้งมาด ๆ ถ้าต้องการให้แห้งเร็วต้องนำไปตากแดดสักพักหนึ่งระหว่างที่ตากแป้งที่ปั้นอยู่นั้นคั้นน้ำกะทิให้พอเหมาะกับปริมาณแป้งขนมบัวลอย เมื่อคั้นเสร็จ กรองน้ำกะทิใส่หม้อขนมและเอาตั้งไฟ เมื่อกะทิเริ่มเดือดก็ใส่น้ำตาลหรือน้ำผึ้งกะพรวหวานและอาจเติมเกลือเล็กน้อยเพื่อให้มีรสหวานเข้มข้นหรือรสแหลม นำแป้งปั้นกลม ๆ ใส่ในหม้อ ทิ้งไว้สัก 2 นาที แล้วใช้ช้อนคนให้ทั่วเพื่อไม่ให้แป้งที่ปั้นติดกันหม้อ และให้สุกทั่วด้วย การที่ไม่คนเลยตอนใส่แป้งเพราะจะทำให้แป้งที่ปั้นแตกได้และทำให้น้ำกะทิขุ่นเนื่องจากมีแป้งผสม ทำให้ไม่น่ารับประทาน หันหัวหอมใส่เล็กน้อย ตั้งไฟต่ออีกพักหนึ่งเห็นว่า

¹ นางกัลยา มะสะอะ. ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 90/74 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 6 กันยายน พ.ศ.

แป้งสุกดีแล้วจึงยกหม้อลงจากไฟ ก่อนยกกลงต้องชิมรสจนพอใจ หากยังไม่พอใจก็ปรุงรสได้ ด้วยน้ำตาลหรือเกลือบ้าง ในกรณีที่ข้นเกินไปหรือหวานเกินไป ก็เติมน้ำลงไปให้ความหวานลดลง

2.10 ขนมขี้หมาพองเซ ขนมชนิดนี้มีองค์ประกอบ คือ ข้าวเหนียวเม็ดคั่วสุก น้ำผึ้งเคี้ยวข้นหรือน้ำตาลเคี้ยวข้น มะพร้าวแก่ขูดและเกลือเล็กน้อย วิธีทำ ตำข้าวเหนียวเม็ดคั่วให้ป่นแล้วคลุกเคล้ากับน้ำผึ้งหรือน้ำตาลเคี้ยวข้น มะพร้าวแก่ขูด และเติมเกลือผงเล็กน้อย เมื่อคล้ากันดีแล้วก็ปั้นเป็นก้อน ๆ การปั้นเป็นก้อน ๆ นี้เองที่เรียกว่า “ขี้หมา” เพราะคล้ายขี้หมา ส่วนพองเซ คือ ข้าวเหนียวคั่วจนพองแล้วมาตำ ภาษาล้านนาได้เรียกว่า “เซ” จึงเรียกว่า “พองเซ” รวมเป็น “ขี้หมาพองเซ”

2.11 ขนมขี้มอด ขนมขี้มอดมีส่วนผสมคือ ข้าวเหนียวคั่วบด มะพร้าวแก่จัดบด และน้ำตาลทรายบด วิธีทำนำข้าวเหนียวคั่วที่บดแล้วปนคลุกเคล้ากับมะพร้าวแก่และน้ำตาลทรายบด ขนมขี้มอดมักจะเอาใส่กรวยกระดาษยาว ๆ หรือถุงพลาสติกยาว ๆ กว้างขนาดนิ้วชี้ เมื่อจะรับประทานก็ตัดหัวออก แล้วเทใส่ปากได้อย่างสะดวก การที่เรียกว่า “ขนมขี้มอด” เพราะมีลักษณะเป็นผงเหมือนขี้หมานั้นเอง

2.12 ขนมกวน ขนมกวนเป็นขนมที่มีส่วนประกอบ คือ แป้งข้าวเจ้าเหลว น้ำผึ้งข้นหรือน้ำตาล น้ำกะทิทำหน้าขนม วิธีทำเอาแป้งใส่ข้าวเจ้าใส่หม้อ (ในกรณีแป้งซื้อจะต้องผสมน้ำเสียก่อนให้เหลวพอเหมาะ) กวนน้ำแป้งเบา ๆ ไปเรื่อย ๆ สักระยะหนึ่ง แล้วจึงเอาน้ำผึ้งหรือน้ำตาลใส่ลงในหม้อและใช้ช้อนหรือที่กวนกวนไปเรื่อย ๆ เมื่อแป้งเริ่มแห้งก็เติมน้ำผึ้งหรือน้ำตาลลงไปใหม่และกวนให้ทั่วน้ำตาลหรือน้ำผึ้งจะได้ผสมกับแป้งขนม เมื่อแป้งสุกและเหนียวตามต้องการแล้วก็ชิมรส ถ้ารสพอดีแล้วก็เทขนมกวนลงในถาดหรือภาชนะแบนที่ปากกว้างและลึกน้อย ทั้งนี้เพื่อมิให้ขนมหนาเกินไป และจะได้เย็นเร็ว นำเอากะทิที่เคี้ยวจนเป็นก้อนมันส์น้ำตาลอ่อนเทโรยไปทั่ว ๆ ถาดขนม กะทิที่เคี้ยวข้นก็จะเป็นหน้ากะทิ เมื่อจะรับประทานก็ใช้มีดหรือโลหะแบนตัดเป็นชิ้นรูปสี่เหลี่ยม

2.13 ขนมโค ขนมโคมีส่วนประกอบ คือ แป้งข้าวเหนียว (กรณีแป้งบดด้วยครกหินไม่ต้องกล้าอย่างแป้งซื้อ) น้ำตาลแวนทำจากโตนดหรือน้ำตาลก้อนมะพร้าว มะพร้าวแก่ขูดคลุกเกลือป่น วิธีทำ คลึงแป้งใส่เป็นก้อนกลมขนาดนิ้วชี้หรือขนาดหัวแม่มือตามความชอบของแต่ละคน โดยใส่ก้อนน้ำตาลลงในแป้งเสียก่อน นำขนมโคที่ปั้นกลมไปใส่ใน

ภาชนะที่มีน้ำร้อนตั้งบนไฟ กะว่าแป้งขนมโคสุกก็ตักขึ้นใส่ลงในภาชนะที่ใส่มะพร้าวขูดคลุกน้ำตาล เคียงภาชนะที่ใส่นมกลับไปมาหรือร้อนเบา ๆ เพื่อให้ขนมโคคลุกกับเนื้อมะพร้าวขูดและติดอยู่ที่ขนม เมื่อคลุกมะพร้าวก็รับประทานได้เลย ขนมโคจะนิยมรับประทานในขณะที่ยังร้อนอยู่ ปัจจุบันมีการทำขนมโคตอนหัวค่ำริมถนน มีผู้นิยมรับประทานกันมาก ๆ โดยเฉพาะหนุ่ม ๆ ขนมโคนอกจากจะเป็นอาหารหวานแล้ว ยังเป็นสื่อสำคัญของความรักด้วย เพราะสาว ๆ มักทำขนมโคขายและทำให้หนุ่ม ๆ มีโอกาสได้เกี่ยวพาราสีด้วย

2.14 ขนมลอดช่องหรือขนมคอลลอก ขนมลอดช่องหรือขนมคอลลอกมีส่วนประกอบ คือ แป้งข้าวเจ้า น้ำกะทิ น้ำผึ้งหรือน้ำตาล วิธีทำนำข้าวเจ้าที่แช่ค้างคืนแล้วผสมกับใบเตยที่หั่นฝอยไปบดด้วยครกบด (บางคนใช้สีทำอาหารสีเขียว) ปัจจุบันมีแป้งขายบางรายจึงซื้อแป้งข้าวเจ้าแล้วผสมน้ำและผสมสีทำอาหาร (จะไม่มีการกลั่นหอมอย่างใช้ใบเตยในแป้งบดด้วยครกบด) นำแป้งบดหรือที่ผสมน้ำแล้วขึ้นตั้งไฟจนสุก ในระหว่างที่ตั้งไฟต้องคนด้วยช้อนหรือไม้คนอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้แป้งไม่เกาะตัวเป็นก้อน และถ้าเหนียวเกินไปต้องเติมน้ำลงไปให้เหลว เมื่อสุกและเหลวพอดีก็เทแป้งลงในกะลาที่ทำเป็นรูขนาดครึ่งหนึ่งของนิ้วก้อยสำหรับทำขนมลอดช่อง (ปัจจุบันมีภาชนะลักษณะนี้ทำด้วยโลหะ) ได้กะลาทำลอดช่องจะมีภาชนะปากกว้างใส่น้ำเย็นที่มีน้ำปูนใสบรรจุไว้ (ใส่น้ำปูนใสเพื่อมิให้ตัวขนมลอดช่องเปื่อยเร็ว เก็บไว้ได้นานกว่าและตัวจะสวยแฉว) เมื่อทำตัวลอดช่องแล้วก็คั้นน้ำกะทิ 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 เรียก “น้ำหัว” จะข้น ครั้งที่ 2 เรียก “น้ำปลาย” นำน้ำกะทิที่คั้น 2 ครั้งมารวมกันแล้วใส่น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปีบ หรือน้ำผึ้ง (นิยมใช้น้ำตาลปีบและน้ำผึ้งเพราะมีรสชาติหวานนุ่ม ประกอบกับเป็นผลผลิตชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาด้วย) ปรงแต่งรสจนกว่าจะเป็นที่พอใจ และมักจะเติมเกลือเล็กน้อยเพื่อความหวานเข้มข้นยิ่งขึ้น เมื่อรับประทานก็เอาน้ำเชื่อมใส่ในตัวขนมลอดช่องหรือขนมคอลลอก (การเรียกชื่อขนมลอดช่อง เพราะลอดไหลไปตามช่องภาชนะที่ทำเป็นรู เรียกว่า ขนมคอลลอก เพราะเมื่อลงไปอยู่ในภาชนะที่รองรับที่มีน้ำอยู่เหมือนกับลูกปลาที่อยู่เป็นคอลลอก)

2.15 ขนมค่อม ขนมค่อมมีส่วนผสมคือ แป้งข้าวเหนียว มะพร้าวคัคน้ำผึ้งหรือน้ำตาล วิธีทำบดข้าวเหนียวที่แช่ค้างคืนตั้งให้แห้งแล้วเคล้าให้นิ่ม นำมะพร้าวแก่ที่ขูดแล้วคัคน้ำตาลหรือน้ำผึ้งแบบทำหัวเหนียวของข้าวเหนียวมูนหรือข้าวเหนียวคนกะทิที่ชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาเรียก จะให้รสชาติหวานมันเช่นไรก็ปรงรสเอง นำมะพร้าวคัคน้ำผึ้งหรือ

น้ำตาลใส่ในแป้งขนาดพอดีห่อ (ประมาณหัวแม่มือ) เอาแป้งปิดให้รอบจนมิด เอาใส่ใบตองที่ทำเป็นรูปสามเหลี่ยม นำเอาไปห่อก็จะได้ขนมคอมพิวเตอร์ตามต้องการ บางรายไม่ใส่ใบตองห่อทำเป็นรูปกลม ๆ หนึ่งเลย ขนมลักษณะนี้บางคนเรียกว่า “ขนมโคหัวล้าน” เพราะทำแบบขนมโค รูปร่างเหมือนขนมโคแต่โตกว่าและไม่มีมะพร้าวคลุก

2.16 ขนมทอดกล้วย ขนมทอดกล้วยมีส่วนประกอบคือ แป้งข้าวเหนียวบด กล้วยเริ่มสุก น้ำมัน วิธีทำเอาแป้งที่แช่ค้างคืนไปบด (ถ้าใช้แป้งซื้อต้องใช้แป้งผสมให้เหลว) นำกล้วยเริ่มสุกมาผ่าตามยาวลูกละ 3 ชิ้น ใส่ลงในแป้ง ตักขึ้นกล้วยที่อยู่ในแป้งลงทอดในกะทะน้ำมันจนสุกก็จะได้ขนมทอดกล้วย การเรียกว่าขนมทอดกล้วยเพราะเอากล้วยใส่แป้งทอด

2.17 ขนมเม้าทอด ขนมเม้าทอดมีส่วนผสมคือ ข้าวเม้า มะพร้าวแกงขูด น้ำผึ้งหรือน้ำตาล กล้วยสุกทั้งลูก วิธีทำเอาข้าวเหนียวที่เมล็ดเริ่มมีเนื้อแข็งเล็กน้อยมาคั่วทั้งเปลือก เมื่อร้อนทั่วก็นำไปใส่ครกไม้หรือครกหินรึบตำ เมล็ดของข้าวเหนียวจะมีลักษณะแบน เมื่อตำทั่วแล้วก็ทำให้เปลือกออก ด้วยการเอาใส่ในกระดังแล้วผัดเปลือกและสิ่งที่ไม่ต้องการออกไปก็จะได้ข้าวเม้าตามปริมาณที่ต้องการ นำเอาข้าวเม้าคลุกเคล้ากับน้ำผึ้งหรือน้ำตาลเคี้ยวข้น และมะพร้าวแกงขูด เมื่อเข้ากันดีแล้วก็ทำเป็นลูกยาว ๆ แบบพักเขียวแต่มีขนาดเล็กประมาณด้ามขวานโดยเอากล้วยสุกทั้งลูกฝังไว้ใน นำเอาไปทอดในน้ำมัน

2.18 ขนมครก ขนมครกมีส่วนผสมคือ แป้งข้าวเจ้า น้ำกะทิ และเกลือ วิธีทำเอาข้าวเจ้าแช่ค้างคืนไว้ 1 คืน บดแป้งโดยใส่น้ำผสมให้เหลวพอเหมาะ ตักแป้งขนมครกใส่ในหลุมรางขนมครกที่วางบนไฟความร้อนพอเหมาะ หยอดน้ำกะทิที่ผสมเกลือรสชาติพอดีลงไป แป้งขนมครกแต่ละหลุมให้เต็มหลุม ใช้ฝาขนมครกปิดแต่ละหลุม เมื่อสุกก็แกะออก ปัจจุบันขนมครกเป็นที่นิยมโดยทั่วไปทั้งในชนบทและในเมือง

2.19 ขนมกระดุกไก่ ขนมกระดุกไก่อมีส่วนผสมคือ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล วิธีทำบดแป้งที่แช่ค้างคืนไว้ 1 คืน บดตั้งไว้ให้แห้งโดยห่อผ้าไว้ พอแห้งหมาด ๆ ก็เอามาแผ่เป็นแผ่นแล้วตัดเป็นท่อนยาว ๆ หรือจะทำเป็นรูปยาวกลม ๆ ขนาดนิ้วก้อย นำเอาแป้งที่ทำเป็นรูปยาวนี้ไปทอดน้ำมัน สะเด็ดน้ำมันแล้วใส่ลงในภาชนะที่มีน้ำตาลเคี้ยวข้น พลิกให้น้ำตาลถูกขึ้นแป้งให้ทั่วถึง เมื่อเห็นว่าคลุกทั่วก็เอาลงจากไฟ เมื่อตั้งไว้เย็นจะเห็นน้ำตาลเกาะติดที่ขึ้นขนม (ขนมกระดุกไก่อเป็นขนมสารทเดือนสิบอย่างหนึ่ง)

2.20 ขนมหตอก ขนมหตอกมีส่วนผสมคือ ข้าวตอก มะพร้าวแก่ขูด น้ำตาลทราย วิธีทำ เอาข้าวเหนียวเปลือก (ลูก) ไปคั่วให้แตกเป็นข้าวตอก นำข้าวตอกที่ได้คั่วเคล้ากับมะพร้าวแก่ขูด น้ำตาลทราย และใส่น้ำเกลือผสมเล็กน้อย บางรายจะปั้นเป็นก้อน ๆ ก็มีเพราะเมื่อคลุกเคล้ากับส่วนผสมต่าง ๆ แล้วจะทำให้ข้าวตอกเกาะติดกันได้ (ถ้าจะรับประทานข้าวตอกเฉย ๆ ก็ไม่ต้องคลุกมะพร้าวและน้ำตาล)

2.21 ขนมหพอง ขนมหพองมีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว คือ ข้าวเหนียวหนึ่งวิธีทำ นำข้าวเหนียวที่หนึ่งสุก (กำลังร้อน) ใสลงในพิมพ์รูปต่าง ๆ อาจเป็นรูปกลมสามเหลี่ยมและสี่เหลี่ยม นำไปตากแดดจนแห้ง (2 - 3 ครั้ง) นำข้าวพองใส่ลงในน้ำมันร้อน ๆ (ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเรียกว่า “สายพอง” ตรงกับภาษาไทยกลางว่า “สายพอง” คือเลื่อนพองไปมาในกระทะน้ำมัน เมื่อพองเต็มที่จึงเอาขึ้น บางรายจะใช้น้ำตาลโตนดที่เคี่ยวข้นรดเป็นทางยาว ๆ บนแผ่นพอง จะทำให้มีรสหวานด้วย (พองเป็นขนมสารทเดือนสิบอย่างหนึ่ง)

2.22 ขนมะเจาะหู ขนมะเจาะหูมีส่วนผสมคือ แป้งข้าวเหนียวกับน้ำตาลหรือน้ำผึ้ง วิธีทำเอาข้าวเหนียวแช่ค้างคืนไปบด (กรณีซื้อแป้งที่จำหน่ายก็ต้องเอาไปผสมกับน้ำให้พอดี) นำแป้งที่แห้งหมาด ๆ มาทำเป็นรูปกลมหรือรีแล้วเจาะตรงกลางเป็นวงกลม นำไปทอดในน้ำมัน ถ้าต้องการให้หวานก็คลุกน้ำตาล (ขนมเจาะหูเป็นขนมสารทเดือนสิบอย่างหนึ่ง)

2.23 ขนมลา ขนมลาเป็นขนมที่มีความสำคัญยิ่งต่อชาวไทยภาคใต้ลุ่มทะเลสาบสงขลา เพราะเป็นขนมสัญลักษณ์ของประเพณีสารทเดือนสิบ โดยเฉพาะจังหวัดนครศรีธรรมราช และพัทลุงจะเป็นแหล่งผลิตที่สำคัญ และมีการนำไปใช้ในการพิธีต่าง ๆ ในงานเดือนสิบอย่างจริงจัง ถ้าขาดขนมลาการพิธีจะประกอบมิได้ ส่วนประกอบของขนมลาได้แก่ แป้งข้าวเจ้า น้ำผึ้งหรือน้ำตาลเคี้ยวข้น วิธีการทำ แช่ข้าวเจ้า 1 คืบ เอาน้ำออกปมข้าวเจ้าที่แช่น้ำแล้ว 1 คืบ การปมจะใช้ใบคะระ (ตัดเป็นกิ่งเล็ก ๆ) สุ่มลงไปในกระสอบข้าวเจ้าแช่ นำไปตำด้วยครก ใส่น้ำเพื่อให้เศษผงออกจากแป้งแล้วเอาลงในห่อผ้าขาวที่เรียกว่า “ผ้าซับแป้ง” หรือ “ผ้าทับแป้ง” เสร็จแล้วรวบผ้าซับแป้งเป็นห่อกลมเอาเชือกผูกให้แน่นแขวนค้างคืนเอาไว้ให้สะเด็ดน้ำ 1 คืบ ใช้ไม้แบนหรือกลมขนาดขา หรือขูดขนาดขูดน้ำปลาทุบแป้งให้ทั่วทั้งห่อ การทุบก็เพื่อให้แป้งไหลออกเพื่อแป้งจะได้แห้งสนิท นำแป้งไปตำในครกไม้ขนาดใหญ่ให้แตกย่อยและผงเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่น้ำผึ้งหรือน้ำตาล

เคียวลงไปและตำคลุกเคล้าให้เข้ากันให้ดี หรือบางรายจะเอาแป้งออกจากครกและคลุกเคล้ากับน้ำผึ้งหรือน้ำตาลเคียวในภาชนะขนาดใหญ่จนเหลวขนาดพอดีและมีรสหวานอร่อยตามใจชอบ นำน้ำแป้งขนมลาใส่ลงในกะลาหรือกระป๋องทอดลา ทอด (สายที่ทอดไปทั่ว ๆ) น้ำแป้งลงในกระทะเป็นเส้น ๆ ให้ทั่วทั้งกระทะ เมื่อสุกแล้วใช้ไม้ไฟที่พับลาเกี่ยวแผ่นลาขึ้นจากกระทะโดยอาจจะพับเป็นรูปต่าง ๆ ปัจจุบันมีการทำเป็นกรวยยาวกลม ๆ ด้วยการม้วน (ภาษาพื้นบ้านเรียก “เคล็ยวู”) นอกจากนี้มีการทำลาลอยมันคือ การทอดเป็นก้อนกลม ๆ การไม่ให้เส้นขนมลาติดกระทะจะใช้ไขไก่ต้มสุกสีแดงขี้ในกระทะทอดขนมลาให้ทั่ว ๆ ขนมลาคะเก็บไว้ได้นานหรือไม่อยู่ที่การผสมแป้งและขั้นตอนการทำ นอกจากนี้ยังมีการนำขนมลาไปคลุกเคล้ากับน้ำผึ้งหรือน้ำตาล โดยทำเป็นม้วน ๆ เก็บเอาไว้รับประทานได้เป็นปี ๆ โดยอัดแน่นเอาไว้ในภาชนะ เรียกว่า “ลาทับ” เมื่อก่อนชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะทำขนมลากันโดยทั่วไปเมื่อใกล้ถึงวันสารทเดือนสิบ ปัจจุบันการทำขนมลาลดลง เพราะมีขนมลาจำหน่ายในท้องตลาด ขนมลาที่จำหน่ายจะทำด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ ๆ มีเครื่องบดไฟฟ้า เครื่องผสมไฟฟ้า ไม่มีการทำและการคลุกเคล้าอย่างสมัยก่อน แต่ยังคงใช้น้ำผึ้งจากหรือน้ำผึ้งโตนดอยู่เป็นส่วนใหญ่ แหล่งผลิตขนมลาเพื่อการจำหน่ายที่ใหญ่ที่สุดในลุ่มทะเลสาบสงขลา คือ บ้านศรีสมบุรณ์ (หอยราก) ตำบลปากพนังฝั่งตะวันตก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัจจุบันขนมลาได้รับความนิยมสูงมีจำหน่ายไปทั่วถึงภาคกลางและภาคอื่น ๆ ของประเทศไทย เมื่อมีเทศกาลหรืองานต่าง ๆ ทั้งในภาคใต้หรือภาคอื่น ๆ จะมีการทอดลาจำหน่ายในงานและมียอดจำหน่ายสูง ขนมลาที่ทำจะเป็นลาลักษณะม้วนยาว ๆ หรือที่เรียกว่า “เคล็ยวู” และลาที่ทำเป็นก้อน ลาก็เป็นขนมเศรษฐกิจอย่างหนึ่งในปัจจุบัน วิทยาการการทำขนมลามีการสืบทอดกันมาเป็นเวลานานแล้วเหมือนกับอาหารอย่างอื่น ๆ ที่กล่าวมา และเชื่อว่าเป็นวิทยาการที่เริ่มขึ้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา

3. เครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาทำขึ้นเพื่อบริโภคและจำหน่าย ตั้งแต่สมัยโบราณมาจนปัจจุบัน มีดังนี้

3.1 น้ำหวาน น้ำหวานที่ทำได้จากต้นพีช 2 ชนิด คือ น้ำหวานทำจากต้นจาก และน้ำหวานโตนดทำจากต้นตาลโตนด ส่วนน้ำหวานจากมะพร้าวไม่นิยมดื่มกัน เพราะรสชาติไม่อร่อยอย่างน้ำหวานจากต้นจาก และต้นตาลโตนด น้ำหวานจากนิยมดื่มสด ๆ หลังจากที่เก็บมาจากวงตาลจากไม่นานนัก บางคนนิยมรับประทานด้วยการใส่ข้าว

เย็น (ข้าวที่เหลือจากเมื่อเย็น) ลงไปรับประทาน ผู้ใหญ่ให้เด็ก ๆ รับประทานเพราะบอกว่า ทำให้ร่างกายแข็งแรง น้ำหวานจากตาลโตนดหรือน้ำตาลสดจากตาลโตนดนิยมดื่มสด ๆ เช่นเดียวกับน้ำตาลจาก และมีการจำหน่ายน้ำตาลสด น้ำตาลหรือน้ำหวานทั้งจากจากและจากโตนดยังนิยมต้มให้สุกเพื่อเก็บไว้ดื่มได้นานด้วย ปัจจุบันมีน้ำหวานโตนดหรือน้ำตาลโตนดต้มสุกบรรจุขวดขายทั้งในกลุ่มทะเลสาบสงขลาและต่างจังหวัด ศูนย์จำหน่ายอยู่ที่ศูนย์สินค้าพื้นเมืองริมถนนนครศรีธรรมราช - สงขลา อำเภอสะทิงพระ

น้ำหวานได้มาด้วยกรรมวิธีที่ชาวจังหวัดสงขลา คือการปาดตาลเพื่อให้น้ำหวานหรือน้ำตาลไหลออกจากวงแล้วใช้กระบอกรับน้ำหวานหรือกระบอกรับตาลรองรับเอาไว้ น้ำหวานจะไม่เสียเร็วเพราะเขาเกล็ดไม้เคี่ยมใส่ลงไป วิทยาการชุมชนนี้มีการปฏิบัติกันมาอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันการทำน้ำตาลทั้งจากและโตนดลดลงไปบ้าง เพราะปริมาณของต้นพืชทั้งสองชนิดนี้ลดลงไป สืบเนื่องมาจากการเอาพื้นที่ไปทำนาทุ่ง และเห็นว่ารายได้การทำตาลน้อยกว่าการทำอาชีพอื่น อย่างไรก็ตามการทำตาลกำลังได้รับการส่งเสริม โดยเฉพาะการทำตาลโตนด บริเวณที่ทำตาลจากมากได้แก่ ปากพนัง เขียวใหญ่ และหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช บริเวณทำน้ำตาลโตนดมาก ได้แก่ ระโนด และสะทิงพระ จังหวัดสงขลา

3.2 น้ำตาลเมา หรือหวก น้ำตาลเมาหรือหวก คือน้ำตาลโตนดที่ใส่เกล็ดเคี่ยมให้มากกว่าการทำน้ำตาลตามปกติ ทิ้งเอาไว้ให้กระบอกรับหรือใส่ในไหไว้ประมาณ 4 - 5 วัน น้ำตาลจะมีเปลือกขึ้นและเกิดปฏิกิริยาภายใน หลังจากนั้นก็นำไปต้มได้ ผู้ดื่มมักเป็นผู้ชายเพราะดื่มแล้วเมาจึงมักดื่มในกลุ่มผู้ชายเพื่อการสังสรรค์

3.3 เหล้า (สุราพื้นบ้าน) เหล้าหรือสุราเป็นเครื่องดื่มของชาวบ้านที่ทำกันมานานมากแล้ว และยังมีอยู่ในปัจจุบัน วิทยาการเกี่ยวกับเหล้าเป็นวิทยาการที่ต้องหลบ ๆ ซ่อน ๆ เพราะทางราชการถือว่าผิดกฎหมาย ใครทำเหล้าออกมาขายโดยไม่ได้รับอนุญาตจะถูกจับ โดยเรียกเหล้าหรือสุราพื้นบ้านว่า “เหล้าเถื่อน” การทำเหล้าหรือสุราพื้นบ้านมีความลับซับซ้อนและเป็นเรื่องยาก แต่ก็มี การถ่ายทอดกันมาอย่างไม่เสื่อมสูญ ส่วนประกอบของการทำเหล้าได้แก่ น้ำผึ้งเหลว 1 ส่วน ผสมกับน้ำ 3 ส่วน ละลายให้เข้ากันให้ตีทำเป็นน้ำสาตั้งไว้ 5 - 6 วัน แล้วนำไปหมักเพื่อให้เกิดหยดน้ำ (แบบเดียวกับการกลั่น) ส่วนที่เป็นหยดน้ำคือน้ำเหล้า เหล้าหรือสุราพื้นบ้านจะมีดีกรีสูง การทำเครื่องดื่มชนิดนี้ในปัจจุบันมี

ไม่มากนักในกลุ่มทะเลสาบสงขลา เนื่องจากยังเป็นวิทยาการที่ผิดกฎหมาย อีกทั้งปัจจุบันมีเหล่าหรือสุราที่ผลิตจากโรงงานทั้งภายในและต่างประเทศจำหน่าย นักดื่มจึงหันมาดื่มสุราที่จำหน่ายมากกว่าเพราะไม่ผิดกฎหมาย และมีให้เลือกมากกว่า เหล้าหรือสุราที่น้าบ้านนอกจากจะดื่มกันเพื่อสังสรรค์ธรรมดา (ตั้งวงดื่มเหล้า) แล้วยังนิยมดื่มกันเมื่อมีงานต่าง ๆ เช่น งานศพ งานมงคลสมรส และงานบวช เป็นต้น ผู้ดื่มส่วนใหญ่จะเป็นผู้ชายเพราะมีค่านิยมว่าผู้ที่ดื่มเหล้าเก่งเป็นผู้ชายที่เข้มแข็ง (ปัจจุบันเปลี่ยนไป)

อาหารพื้นบ้านของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเป็นวิทยาการที่มีการสั่งสมกันมาเป็นเวลานาน อาหารบางอย่างเกิดจากความรู้ความสามารถของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาเอง เช่น แกงพุงปลา แกงน้ำเคย คั่วกลิ้ง ขนมลา และต้ม (ลากพระ) เป็นต้น อาหารบางอย่างคงเกิดจากการนำเอาวิทยาการภายนอกเข้าไปผสมผสาน และอาหารบางอย่างเป็นวิทยาการจากภายนอกทั้งหมด ดังนั้นวิทยาการด้านอาหารพื้นบ้านของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาปัจจุบันจึงมีอย่างหลากหลายและเป็นที่ยอมรับประทานเองและปรุงเพื่อจำหน่ายอาหารหลายอย่างเป็นอาหารเศรษฐกิจและบางอย่างหากมีการพัฒนาในด้านรสชาติ และสีกลิ่น และมีการประชาสัมพันธ์เชื่อว่าจะเป็นที่ยอมรับหลายได้กลายเป็นอาหารเศรษฐกิจได้

บทที่ 7

วิทยาการด้านถนอมอาหาร

มนุษย์มีความต่างจากสัตว์ชนิดอื่นตรงที่รู้จักคิดและวางแผนเพื่อความเป็นอยู่ที่ดีกว่า จึงทำให้มีการพัฒนาตามลำดับในทุกๆ ด้าน สิ่งที่มนุษย์คิดและสร้างสรรค์ขึ้นมาเพื่อการดำเนินชีวิตที่สะดวกสบาย และเกิดคุณภาพสิ่งดังกล่าวนี้เรียกว่า “วัฒนธรรม” การถนอมอาหารเป็นสิ่งที่มนุษย์คิดขึ้นและปฏิบัติเพื่อการเก็บรักษาให้มีอาหารรับประทานได้เป็นเวลานาน อีกทั้งยังคงคุณค่าเอาไว้ด้วย

วัฒนา ประทุมสินธุ์¹ กล่าวถึงหลักการของการถนอมอาหารเอาไว้สรุปได้ดังนี้

1. การทำให้แห้ง เป็นวิธีการถนอมอาหารที่เก่าแก่มากมาเป็นเวลานานแล้วในทุกกลุ่มมนุษย์
2. การหมักดอง รวมทั้งการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ต่าง ๆ การหมักดองนอกจากจะทำให้ได้อาหารที่มีกลิ่นรสต่างจากเดิมแล้ว ยังทำให้ได้ผลผลิตใหม่อีกด้วย เช่น น้ำจากผลไม้จำพวกเหล้า ไวน์ และน้ำส้มสายชู เป็นต้น
3. การใช้อุณหภูมิสูง การใช้วิธีนี้เป็นการทำลายจุลินทรีย์ต่าง ๆ เพื่อเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคนาน ๆ
4. การทำให้เยือกแข็งและแห้ง วิธีนี้ใช้กรรมวิธีอาหารถึงจุดเยือกแข็งแล้วเปลี่ยนเป็นแห้งโดยไม่ผ่านเป็นของเหลว
5. การใช้สารเคมีหรือสารปรุงแต่ง วิธีนี้เป็นการปรับปรุงรสชาติให้ดีขึ้น หรือทดแทนรสชาติที่ขาดไป สิ่งที่ใช้ปรุงแต่ง เช่น เครื่องเทศ น้ำมันหอมต่าง ๆ และสารสกัดจากพืชต่าง ๆ

วินัย คำสุวรรณ² กล่าวถึงการถนอมอาหารเอาไว้ว่ามีหลายวิธี คือ

¹ วัฒนา ประทุมสินธุ์. ตำราวิทยาการถนอมอาหาร. (กรุงเทพฯ : ประสานมิตร, 2525) หน้า 13 - 14.

² วินัย คำสุวรรณ. สารานุกรมศัพท์วิทยาศาสตร์. (กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์หน้ากังการพิมพ์, 2534) หน้า 258 - 260.

1. การทำให้เข้มข้น วิธีนี้เป็นการลดปริมาณน้ำในอาหารลงไปบางส่วน มักใช้กับอาหารที่มีน้ำอยู่มาก เมื่อน้ำลดอาหารนั้นจะเข้มข้นขึ้นแล้วใส่เครื่องปรุงรส เช่น เกลือ น้ำตาล เครื่องเทศ เป็นต้น การใส่สิ่งเหล่านี้ก็เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหารที่ถนอม

2. การทำแห้ง การทำแห้งเป็นวิธีการที่เก่าแก่ คนไทยทำมานานแล้ว เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายเพียงแค่เอาไปตากแดดให้แห้ง เหมาะกับอาหารที่มีน้ำปนอยู่น้อย เช่น ปลา และผลไม้ เป็นต้น

3. การแช่เย็น การแช่เย็นเป็นวิธียืดอายุอาหารให้เก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้นโดยมีกลิ่น สี และองค์ประกอบคงเดิมมากที่สุด การแช่เย็นต้องให้ความเย็นที่เหมาะสม อุณหภูมิพอดี

4. การแช่แข็ง วิธีการแช่แข็งเป็นการถนอมอาหารที่ใช้อุณหภูมิต่ำกว่า -10 องศาเซลเซียสลงไป เพื่อให้อาหารแข็งตัวที่จุดเยือกแข็ง โดยปกติน้ำจะแข็งตัวที่ 0 องศาเซลเซียส แต่น้ำที่อยู่ในอาหารจะแข็งตัวที่อุณหภูมิต่ำกว่านี้ เนื่องจากมีสารละลายอื่นเจือปนอยู่ อาหารแช่แข็งจะเก็บไว้ได้นาน 3 เดือน ถึง 1 ปี เหมาะกับการถนอมอาหารอาหารทะเล เป็ด และไก่ เพื่อส่งขายต่างประเทศ

5. การรมควัน การรมควันเป็นการถนอมอาหารด้วยวิธีเคมีอย่างหนึ่ง วิธีนี้นอกจากทำให้อาหารแห้งด้วยความร้อนต่ำแล้ว สารในควันยังช่วยขัดขวางการเจริญเติบโตและการดำรงชีพของจุลินทรีย์ ทำให้อาหารรมควันแห้ง มีกลิ่นเฉพาะ และเก็บไว้บริโภคได้นานหลายเดือน

สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์¹ กล่าวถึงการถนอมอาหารสรุปได้ คือ

1. วิธีควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ วิธีนี้ง่ายและประหยัด เช่น นำเมล็ดลูกเนียง หรือลูกเหรียงฝังไว้ในกองทราย หรือกองขี้เถ้าแกลบที่มีความชื้นเพียงพอในการงอก

2. วิธีตากแห้ง วิธีตากแห้งเป็นวิธีที่ไม่ให้จุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ เช่น การทำปลาเค็ม เป็นต้น

¹ สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวใต้," ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. 2529 เล่ม 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อัมรินทร์การพิมพ์, 2529. หน้า 163 - 165.

3. วิธีรมควัน วิธีรมควันนอกจากจะทำให้อาหารแห้งแล้ว ยังช่วยให้เก็บไว้ได้นานด้วย เพราะความร้อนเกินกว่า 25 - 45 องศาเซลเซียส จะทำลายจุลินทรีย์ต่าง ๆ และควันยังช่วยให้อาหารมีกลิ่นและรสต่างออกไปจากเดิมด้วย

4. วิธีทำเค็มและหมักดอง การถนอมอาหารด้วยการทำเค็มเป็นวิธีง่าย ๆ และสะดวก คือ เอาเกลือคลุกหรือเอาน้ำเกลือแช่สิ่งที่ต้องการทำแล้วเก็บไว้ในที่มืดซิด และการดองเป็นการอาศัยปฏิกิริยาเคมีช่วย โดยเอาสิ่งที่ต้องการทำใส่ลงในน้ำเกลือหรือน้ำตาลเป็นเวลานาน หรือจะเก็บน้ำผึ้ง น้ำตาลโตนดที่เคี่ยวแล้วไว้ให้ได้นานก็ใส่เศษไม้เคี่ยมลงไปให้มีรสฝาด สิ่งที่ต้องการถนอมก็จะไม่เปรี้ยวและเสียเร็ว

5. วิธีเชื่อมหรือกวน การเชื่อมหรือกวนเป็นการใช้น้ำผึ้งหรือน้ำตาลป้องกันไม่ให้อาหารบูดเน่า และเก็บไว้ได้นาน

การถนอมอาหารของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ปฏิบัติกันมาจากอดีตถึงปัจจุบัน และถือเป็นวิทยาการชุมชนที่สำคัญในการดำรงชีวิต มีดังนี้

1. การทำแห้ง การทำแห้งหรือการตากแห้งมีทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์และพืช การทำแห้งเนื้อสัตว์จะคลุกเกลือด้วย ส่วนพืชจะไม่ใส่เกลือหรือสิ่งปรุงแต่งรส วิธีทำ ถ้าเป็นปลาจะขอดเกล็ดแล้วผ่าซีกเอาเกลือคลุก ถ้าเป็นเนื้อสัตว์จำพวกวัว ควาย ก็จะทำเป็นแผ่นบางแล้วคลุกเกลือ ทิ้งไว้ประมาณ 1 วัน หรือ 1 คืน แล้วนำไปล้างน้ำ และนำไปตากแดดจนแห้ง พืชที่ทำแห้งที่เป็นอาหารได้แก่ ส้มแขก กล้วยตาก ส้มแขกเป็นผลพืชที่ใช้ในการแกงส้มหรือใส่ในอาหารเพื่อให้มีรสเปรี้ยว ในการทำนำเอาผลส้มแขกมาฝานเป็นชิ้นบางแล้วนำไปตากแดด ทำให้เก็บไว้ได้นานหลาย ๆ เดือน ส่วนกล้วยตากเพียงแต่ปอกเปลือกออกแล้วนำไปตากแดดจนแห้งก็เก็บกล้วยไว้รับประทานได้นาน ในการตากเมื่อใกล้แห้งทำผลกล้วยให้แบน เพื่อจะได้แห้งเร็วขึ้น กล้วยตากแห้งจะมีรสหวานโดยไม่ต้องปรุงรสด้วยน้ำตาลและเก็บไว้รับประทานได้นาน การทำแห้งในลุ่มทะเลสาบสงขลา มีคำเรียกต่างกันออกไปบ้าง เช่น ปลา มีทั้งเรียกว่าปลาแห้ง และปลาเค็ม เนื้อมีทั้งเรียกว่า เนื้อแห้ง และเนื้อเค็ม ถ้าตากไม่แห้งมากนักหรือตากแดดเพียงครั้งเดียวก็จะเรียกว่า ปลาแดดเดียวหรือเนื้อแดดเดียว ในการนำเนื้อแห้ง ปลาแห้งมาปรุงเป็นอาหารนั้นจะทำได้หลายอย่าง เช่น ย่าง ทอด แกงส้ม แกงกะทิ และแกงจืดกะทิ เป็นต้น ส้มแขกปัจจุบันมีการใช้ปรุงอาหารอย่างแพร่หลาย ทั้งในลุ่มทะเลสาบสงขลาและต่างจังหวัด นอกจากนี้ยังมีการวิจัยพบว่าส้มแขกมีสารช่วย

ป้องกันโรคมะเร็งด้วย ทำให้ส้มแขกมีราคาดีและจำหน่ายได้ปริมาณมาก สิ่งสำคัญคือมี การทำส้มแขกเป็นเม็ดเพื่อรับประทาน ปลาแห้งและเนื้อตากแห้งก็เช่นกันมีการทำออก จำหน่ายกันมากทั้งในกลุ่มทะเลสาบสงขลาเอง และส่งไปจำหน่ายต่างจังหวัด ปลาแห้งจะมี ทั้งปลาทะเล และปลาน้ำจืด ปลาทะเลที่นิยมทำปลาแห้ง เช่น ปลาหม้อหยง ปลาลิ้นหมา (ปลาโอบมะม่วง) ปลาหัวอ่อน (คล้ายปลากดแต่ตัวเล็ก) ปลาแดง และปลาข้าง เหลือง เป็นต้น ปลาน้ำจืดที่นิยมทำปลาแห้ง เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอ และ ปลากระดี่ เป็นต้น

2. การหมักดอง การหมักดองของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา แบ่งออกได้เป็น 2 ประการ คือ

2.1 การหมักดองเนื้อสัตว์ เรียกชื่อและมีวิธีการต่าง ๆ

2.1.1 ปลาเค็ม ปลาเค็มเป็นการถนอมอาหารด้วยการเอาปลาน้ำจืดตัว เล็ก ๆ หรือขนาดกลางไม่ว่าปลากระดี่ ปลาหมอหรือปลาช่อนคลุกเคล้ากับเกลือและน้ำผึ้ง หรือน้ำตาล แล้วนำไปใส่ในภาชนะและปิดปากให้แน่นมิดชิด นิยมใส่ในกระปุกหรือเนียง ในภาชนะดินได้และไห ปล่อยเอาไว้ประมาณครึ่งเดือนเปิดเอาไปปรุงรับประทานได้ ปลาที่ ใส่เค็มจะนิ่มทั้งเนื้อและก้าง (ถ้าหมักดองไว้นาน ๆ) ในการปรุงจะทำได้หลายอย่าง เช่น ใส่ใบตองย่างไฟ เมื่อสุกจะมีรสหอมชวนรับประทาน ต้มกะทิใส่หอม กะเทียม และขมิ้น เป็นต้น การทำปลาเค็มลักษณะนี้นิยมทำกันบริเวณจังหวัดพัทลุง และนครศรีธรรมราช และ สงขลาบางอำเภอ เช่น ระโนด และสะทิงพระ เป็นต้น

2.1.2 ปลาแป้งแดง ปลาแป้งแดงมีวิธีการทำคล้ายกับทำปลาเค็ม แต่ มีส่วนผสมต่างออกไป คือ มีแป้งข้าวเจ้า และสีใส่อาหารสีแดงด้วยคลุกเคล้าเข้าไปทำให้มี สีสวยงามรับประทาน เนื้อปลาแป้งแดงจะยุ่ยเช่นเดียวกับปลาเค็มหรือปลาร้า และมีรส เปรี้ยวออกหวานเล็กน้อย ในการนำไปปรุงอาจจะนึ่งหรือใส่ใบตองย่างไฟ หรือตั้งไฟใส่กะทิ ใส่หอม กะเทียม และตะไคร้ จะทำให้มีรสหอม

2.1.3 ปลาร้า ปลาร้าเป็นการนำเอาปลามาหมักเกลือทิ้งเอาไว้จน เนื้อปลาเปื่อยยุ่ยแล้วนำไปตากแดด ปลาที่เอาทำปลาร้านิยมปลาที่ตายแล้ว ยิ่งตายนาน และพองด้วยจะยิ่งดี เพราะจะมีรสชาติอร่อยและเนื้อยุ่ยน่ารับประทาน บางรายทำง่าย ๆ เพียงเอาเกลือจุกใส่ในท้องปลาโดยเอาซี่ไล่ตับไตปลาออกเสียก่อน แล้วทิ้งไว้ในที่มีแดด

ประมาณ 1 - 2 สัปดาห์ ก็นำมาปรุงรับประทานได้ การทำปลาร้าลักษณะดังกล่าวจะมี โดยทั่วไปในกลุ่มทะเลสาบสงขลา ปลาที่นิยมทำปลาร้ามากที่สุด คือ ปลาดุกน้ำจืด หรือ ปลาดุกนา นอกจากนี้อาจจะมีปลาช่อนบ้าง

นางเลี่ยน ถิ่นยัง อายุ 76 ปี และแม่บ้าน¹ ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ได้กล่าวถึงวิธีการทำปลาร้าที่นี้ไว้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 นำปลาดุกที่ตายแล้วมาตัดหัวออก ควักไส้ปลาออกทิ้ง แล้วล้างให้ สะอาด

ขั้นตอนที่ 2 นำน้ำที่ใส่เกลือเล็กน้อยแช่ปลาที่ตัดหัวออกแล้วประมาณ 1 คืน จนปลาขึ้นอืด (เริ่มจะเน่า)

ขั้นตอนที่ 3 นำปลาไปตากแดดให้หนังตึง แล้วเก็บไปไว้ในร่ม

ขั้นตอนที่ 4 เอาเกลือผสมน้ำตาลทรายโรยให้ทั่วตัวปลาบาง ๆ (ไม่มาก) เอาไป ตากแดดที่ไม่แรงนัก ตากแดด 2 - 3 วัน

ขั้นตอนที่ 5 เอาเกลือผสมน้ำตาลทรายโรยบนตัวปลาให้ทั่วทั้งตัว โดยกะให้มี สัดส่วนที่พอเหมาะคือปลาไม่เค็ม แล้วนำไปตากแดดอีก 3 - 4 วัน จนปลาแห้งได้ตาม ต้องการ ทิ้งไว้จนปลาเย็นดีแล้วจึงโรยน้ำตาลบาง ๆ แล้วเก็บเข้าที่ จะทำให้ปลาหอมน่ารับ รับประทาน

การทำปลาดุกร้าอีกวิธีหนึ่ง ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ตำบลทะเลน้อย อำเภอ ควนขนุน จังหวัดพัทลุง จากการสัมภาษณ์ นายหับ เกลียงแก้ว อายุ 47 ปี สรุปได้ดังนี้
ขั้นตอนที่ 1 นำปลาร้ามาตัดหัว แช่น้ำให้ขึ้นอืด (เริ่มเน่า) จะทำให้เนื้อปลานิ่ม
ขั้นตอนที่ 2 นำเกลือผสมน้ำตาลทรายในอัตราส่วน 50 : 50 โรยบนตัวปลา บาง ๆ (อย่าให้หนาเด็ดขาด)

ขั้นตอนที่ 3 นำปลาไปตากแดดที่ร้อนไม่จัดนัก ถ้าแดดร้อนจัดเนื้อปลาจะเหลว และ ตากแดดประมาณ 2 - 3 วัน เมื่อตัวปลาเย็นดีแล้ว นำเกลือผสมน้ำตาลทราย ยัดเข้า ในท้องปลาให้แน่น และโรยบนตัวบาง ๆ หมักทิ้งไว้ 1 คืน

¹นางเลี่ยน ถิ่นยัง และคนอื่น ๆ. ผู้ให้สัมภาษณ์. สืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้ สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 52 หมู่ที่ 1 ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง เมื่อ วันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2542

ขั้นตอนที่ 4 นำออกตากแดดที่ไม่ร้อนนักอีก 3 - 4 วัน ปลาจะแห้งได้ที่และมีกลิ่นหอม

ขั้นตอนที่ 5 เอาปลาใส่ไหและเอาฟางข้าวหมกไว้กับปลา ฟางข้าวจะดูดซับความชื้นจากปลา ทำให้ปลามีกลิ่นหอมและเก็บได้นาน ๆ ปัจจุบันไม่ค่อยมีฟางข้าวจึงเอากระดาษห่อแทน มีกลิ่นหอมเช่นกัน

สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์¹ ได้กล่าวถึงการทำปลาดุกร้าของชาวบ้านในตำบลตะเคียน อำเภอรอนดง จังหวัดสงขลา ซึ่งมีพื้นที่อยู่ตรงกันข้ามกับบ้านทะเลน้อย อำเภอกวนขนุน จังหวัดพัทลุงไว้ว่า

ปลาดุกร้าตะเคียน เป็นปลาร้าที่ทำด้วยปลาดุกอุย (ชาวบ้านเรียกปลาดุกเนื้ออ่อน) ปลาดุกร้าตะเคียนเป็นปลาดุกร้าที่มีชื่อเสียง เพราะเนื้อยุ่นุ่ม รสหอมหวาน มันอร่อย และไม่มีรสคาวอันเนื่องมาจากคุณภาพของปลาและวิธีการหมักเนื้อปลา

การทำปลาดุกร้าของตำบลตะเคียนมีคุณภาพ เพราะพื้นที่ตั้งเป็นที่ลุ่ม มีคลองหนอง บึง พรุน้ำอยู่มาก ทิศเหนือจดทะเลสาบ ทิศตะวันตกติดทะเลน้อย และติดต่อไปถึงลุ่มน้ำปากพนัง จึงทำให้อุดมสมบูรณ์ไปด้วยปลาน้ำจืดซึ่งเจริญเติบโตตามธรรมชาติ ดังนั้นจึงคัดเฉพาะปลาดุกอุยที่มีขนาดรอบตัวตั้งแต่ 4 นิ้วขึ้นไป มีความยาว 6 - 10 นิ้ว ผิวหนังเหลืองอ่อนไม่มีรอยแผล

วิธีทำปลาดุกร้าตะเคียน นำปลาดุกที่คัดเลือกได้ขนาดแล้วมาตัดส่วนหัวทิ้งโดยตัดให้ชิดเงี่ยงที่สุด ควักเอาเครื่องในออกทิ้งแล้วล้างให้สะอาด ใช้เกลือเม็ดจุกเข้าไปในช่องท้องให้เต็ม แล้วใช้เกลือปนหารอบตัวบาง ๆ จากนั้นนำไปบรรจุลงในภาชนะดินเผาที่เรียกว่า “เนียง” โดยสลับหัวสลับหางซ้อนกันเป็นชั้น ๆ จนเกือบเต็มแล้วปิดฝาอย่างมิดชิด ไม่ให้แมลงวันเข้าได้ หมักทิ้งค้างคืนไว้จนปลาขึ้นอืดเต็มที่ แล้วจึงนำมาล้างและตากแดด (แดดร้อนจัดมากเท่าไรก็ยิ่งดี) ประมาณ 2 - 3 วัน และนำออกตากน้ำค้างอีก 1 - 2 คืน ต่อจากนี้ใช้ของหนักวางทับให้ตัวแบนออก และโดยวิธีนี้จะช่วยให้ น้ำในตัวปลาออกจากตัวปลาไปด้วย ขั้นตอนต่อไปจะใช้น้ำตาลโตนดที่เคี้ยวเตรียมไว้จนเข้มข้นที่แล้ว นำปลาลงชุบน้ำตาลเคี้ยวจนทั่วทุกตัว แล้วยกขึ้นปล่อยให้ น้ำตาลสะเด็ด แล้วนำไปวางซ้อนทับในภาชนะดินเผา

¹ สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. (กรุงเทพฯ : อัมรินทร์การพิมพ์, หน้า 2037.

โดยใช้ฟางข้าวเลี้ยงวางรองสลับกับปลาเป็นชั้น ๆ หมักทิ้งไว้จนน้ำตาลซึมซับเข้าเนื้อปลาจนทั่ว ทิ้งไว้ระยะหนึ่งก็นำมาทอดหรือย่างรับประทานได้ ปลาตุ๋นนี้จะเก็บไว้ได้นาน ด้วยกรรมวิธีดังกล่าวปลาตุ๋นจะเคี้ยวจะมีรสชาติดี เนื้อปลายุ่มนิ่ม มีสีเหลืองสวย รสหอมหวานมันอร่อย ปราศจากกลิ่นคาวและไม่เค็ม

ปัจจุบันปลาตุ๋นจะเคี้ยว ลดปริมาณลงไปและคุณภาพก็ลดลงไปบ้าง ทั้งนี้เพราะปลาตุ๋นที่มีคุณภาพหายากยิ่งขึ้น

จากการสังเกตที่เข้าไปสัมภาษณ์การทำปลาตุ๋นของชาวบ้านริมทะเลน้อย ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง และตำบลทะเลน้อย อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง มีกรรมวิธีคล้ายคลึงกัน คือ ใช้ส่วนผสมของเกลือ 50% น้ำตาลทราย 50% ใช้วิธีโรยส่วนผสมดังกล่าวลงบนตัวปลาบาง ๆ สลับด้วยการตากแดดอ่อน ๆ เรื่อยไปจนกว่าจะได้ที่ตามต้องการ

ส่วนการทำปลาร้าของชาวบ้านริมทะเลน้อยที่ตำบลตะเคียน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลานั้นนิยมใช้เกลือเม็ด อุดเข้าไปในท้องปลา แล้วนำปลาไปตากแดดที่ร้อนจัดจนปลาแห้งและมีกลิ่นหอมเช่นกัน แต่น้ำตาลที่ใช้ผสมนั้นนิยมใช้น้ำตาลโตนดมากกว่าน้ำตาลทราย การเอาเกลือเม็ดจุกใส่ในท้องปลานั้นเพราะป้องกันการวางไข่ของแมลงวัน ซึ่งสำคัญของการทำปลาร้าที่ตะเคียนคือ การคัดเลือกปลาตุ๋นที่มีตัวสวยเหมาะที่จะทำ เพราะต้องการให้ได้ปลาตุ๋นที่มีคุณภาพและเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ เมื่อก่อนปลาร้าทำเพื่อการแลกเปลี่ยนกับสิ่งของอย่างอื่นของมิตรสหายที่อยู่ที่สูงเข้าทำนอง “เกลือเขา - เกลอเขา” ต่อมามีการทำเพื่อจำหน่ายเพราะมีผู้รับประทานมากขึ้น และราคาสูงด้วย คือ กิโลกรัมละ 250 - 300 บาท เฉลี่ยตัวละ 25 - 30 บาท

นอกจากการทำปลาร้าที่ทะเลน้อย พนางตุง จังหวัดพัทลุง และตะเคียน จังหวัดสงขลา จนมีชื่อเสียงเป็นที่นิยมซื้อรับประทานกันแล้ว ที่พุมควนเคร็งติดเขตอำเภอชะอวด และหัวไทรก็เป็นอีกแหล่งหนึ่งที่ทำปลาร้าทั้งเพื่อรับประทานภายในครอบครัวและเพื่อจำหน่าย ทั้งนี้เพราะบริเวณนี้ยังมีปลาตุ๋นและปลาน้ำจืดอื่น ๆ ที่นำมาทำปลาร้าได้ วิธีในการทำและสิ่งที่ใช้ในการทำให้เป็นปลาร้าเหมือน ๆ กัน อาจจะต่างออกไปบ้างตรงที่การทำปลาร้าบริเวณอำเภอชะอวด เขียวใหญ่ หัวไทรและปากพนัง หรือลุ่มน้ำปากพนังนิยมใส่น้ำตาลน้อย หรือบางรายไม่ใส่เลยก็มี

2.1.4 เนื้อนาง เนื้อนางอาจจะทำด้วยเนื้อวัวหรือเนื้อหมูก็ได้ สิ่งที่ใช้ทำ ได้แก่ เนื้อหมูหรือเนื้อวัว น้ำผึ้งหรือน้ำตาล เกลือ วิธีทำ หั่นเนื้อวัวหรือเนื้อหมูเป็นชิ้นพอเหมาะ (ถ้าเป็นหัววัวหรือขาวัวหรือหนังวัว และกีบขานหมูจะต้องเผาไฟก่อนเพื่อให้ขมหมดและมีกลิ่นหอม) เอน้ำผึ้งหรือน้ำตาล และเกลือคลุกเคล้ากับเนื้อวัวหรือเนื้อหมู กะปริมาณทั้ง 3 อย่างให้พอเหมาะกัน (ผู้ที่ทำเป็นประจำจะกะได้โดยไม่ต้องใช้ภาชนะตวงแต่อย่างใด) ในกรณีของสงขลานั้นจะหั่นหอยกกล้วยลงผสมด้วย มักจะหั่นเป็นแว่น ๆ บาง ๆ ส่วนบริเวณทักลุงและนครศรีธรรมราชจะไม่นิยม เมื่อคลุกเคล้าสิ่งที่กล่าวข้างต้นเข้ากันดีแล้วก็นำเอาไปใส่ในภาชนะที่เก็บได้มิดชิด และมัดปิดปากได้ง่าย ส่วนมากมักใช้ไห เนิง และโอ่ง (ในกรณีที่ทำมาก) การปิดอย่างมิดชิดก็เพื่อมิให้แมลงวันตอมและขึ้นฟูลงไป ทั้งไว้ประมาณ 10 วัน ก็จะนำมาปรุงได้ เนื้อนางจะมีรสเปรี้ยว นำมาต้มหรือแกงได้ ในการต้มอาจจะต้มน้ำธรรมดาใส่กะเทียม ตะไคร้ และขมิ้น หรือต้มใส่น้ำกะทิ แกงก็อาจแกงธรรมดาไม่ใส่กะทิหรือแกงกะทิก็ได้ เนื้อนางเก็บไว้รับประทานได้นานหลายเดือน

2.1.5 การทำน้ำปลา การทำน้ำปลาเป็นการหมักดองอย่างหนึ่งที่ชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาทำกันมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว นิยมเอาหัวปลาน้ำจืดมาหมัก ในกรณีของชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ไม่ได้อยู่ติดกับฝั่งทะเล ส่วนผู้ที่อยู่ริมทะเลสาบสงขลาใช้ปลากะตักมาทำน้ำปลา (ชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาเรียกปลากะตักว่าจิ้งจิ้ง) ขั้นตอนในการทำน้ำปลา

1. เอาหัวปลาหรือปลาน้ำจืดมาหมักเกลือตามต้องการ อัตราปลาต่อเกลือมักเป็น 3 ต่อ 2 ปนกับสับปะรดสุก (บางแห่งใช้เฉพาะเปลือกสับปะรด)
 2. หมักทิ้งเอาไว้จนพอสมควรตามปริมาณของปลาที่หมัก ถ้ามีปริมาณมากทำเพื่อจำหน่ายอาจจะหมักไว้นานเป็นปี
 3. ถายน้ำปลาออกจากที่หมัก (ในกรณีหมักมากจะทำเป็นบ่อหมัก)
 4. ต้มน้ำปลาให้เดือดและกรอง (บางแห่งกรองก่อนแล้วนำไปต้มให้เดือด)
- บางแห่งอาจมีการหมักครั้งที่ 2 แล้วเอาน้ำปลาครั้งที่ 1 ผสมกับครั้งที่ 2 เพื่อให้เจือจางลง ในกรณีการทำเพื่อขายมักเอาหัวน้ำปลาผสมกับน้ำหรือน้ำเกลือตามสัดส่วนที่พอเหมาะแล้วจึงนำไปบรรจุขวดขาย

วิทยาการการทำน้ำปลาเพื่อใช้ในครัวเรือนแถบลุ่มทะเลสาบสงขลา มีการทำกันมาเป็นเวลานานมาแล้ว ทั้งในพื้นที่จังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช ปัจจุบันมีการทำถึงขั้นจำหน่ายที่อำเภอสะทิงพระ จังหวัดสงขลา เป็นลักษณะโรงงานน้ำปลาชุมชน

2.1.6 การทำพุงปลาหรือไตปลา การทำพุงปลาหรือไตปลา วิธีทำเอาพุงปลาไม่ว่าปลาน้ำจืดหรือน้ำเค็มมาจำนวนหนึ่ง (เอาดีและชื้ออกให้หมด) หมักด้วยเกลือขนาดพอเหมาะ ไม่เค็ม ใส่ภาชนะเอาไว้ประมาณ 2 - 3 สัปดาห์ ก็นำมาปรุงอาหารเป็นแกงพุงปลาหรือแกงไตปลารับประทานได้ พุงของปลาน้ำจืดที่นิยมใช้ เช่น ปลาช่อน และปลากะตือ เป็นต้น พุงปลาน้ำเค็มที่นิยมใช้ เช่น ปลากระบอก ปลาจวด และปลาทุ เป็นต้น ปัจจุบันพุงปลาขายดีเพราะคนไทยทั่วทุกภาคนิยมรับประทานแกงพุงปลามากขึ้น โดยเฉพาะชาวไทยจังหวัดภาคใต้จะขาดมิได้เลย

2.2 การหมักดองผักและผลไม้ ผักและผลไม้ในลุ่มทะเลสาบสงขลา มีอยู่จำนวนมากเนื่องจากการประกอบอาชีพด้านการเกษตรมาก ทั้งปลูกพืชผักและสวนผลไม้ ผักที่นิยมนำมาหมักดอง เช่น ผักกาด ผักเสี้ยน ชিং กระเทียม และผักบุ้ง ผลไม้ที่นิยมหมักดอง เช่น มะม่วง ฝรั่ง มะขูด มะยม และระกำ เป็นต้น การหมักดองผักและผลไม้มีส่วนประกอบและขั้นตอนเหมือนกันดังนี้

1. ล้างผักและผลไม้ให้สะอาด ผลไม้บางอย่างต้องปอกเปลือก เช่น มะม่วง มะขูด และฝรั่ง เป็นต้น
2. ใช้น้ำต้มสุกหรือน้ำขาวข้าว (กรณีดองหน่อไม้หรือสะตอ) ปริมาณพอเหมาะกับผักหรือผลไม้ ในการดองใส่เกลือลงตามปริมาณที่ต้องการ หรือในกรณีใส่น้ำตาลดองก็เช่นเดียวกัน (บางอย่างใส่ทั้งเกลือและน้ำตาล) นำผักและผลไม้ที่ต้องการหมักดองใส่ลงไปให้น้ำที่ใช้หมักดองท่วมผักและผลไม้ที่ดอง ภาชนะที่ใช้ในการดองใช้จำพวกไห เนิงหรือโอ่ง ในกรณีหมักดองปริมาณมาก ดองทิ้งไว้ประมาณ 1 - 2 สัปดาห์ ก็นำไปรับประทานได้ ในกรณีดองผักบุ้ง ปลีกกล้วย และแตงกวาที่หั่นบางเพื่อรับประทานกับขนมจีน จะมีส่วนผสมและความต่างกันออกไป จากการดองผักและผลไม้ทั่วไป คือจะใช้น้ำส้มในการดอง ไม่นำน้ำส้มจากหรือน้ำส้มโตนด ใส่เกลือและน้ำตาล ทุกกะเทียมใส่ 4 - 5 กลีบ ดองไว้เพียง 1 ชั่วโมงก็รับประทานได้ เพราะผักทั้ง 2 อย่างนี้มีโครงสร้างนุ่มบาง ทำให้น้ำส้มและสิ่งที่เป็นส่วนผสมซึมซับเข้าไปได้เร็ว

การหมักดองบางอย่างใช้น้ำตาลอย่างเดียวเพราะต้องการให้มีรสหวาน เช่น การดองมะม่วง ฝรั่ง มะยม และผลไม้อื่น ๆ ระยะเวลาที่ใช้ในการดองก็ไม่ต่างกัน ในการดองหวานเพื่อให้มีรสหวานเข้มข้นมักจะใส่เกลือลงไปด้วยเล็กน้อย

2.3 การหมักดองน้ำที่ได้จากพืช

2.3.1 การทำน้ำส้ม การทำน้ำส้มเป็นการหมักดองอย่างหนึ่ง วิธีทำนำเอาระบอบอกตาลใส่น้ำหวานหรือน้ำตาลสดทิ้งไว้ระยะหนึ่ง หรือจะเอาน้ำหวานหรือน้ำตาลใสในภาชนะ เช่น ไห เนียง หรือเท (ไหขนาดใหญ่) เป็นต้น ทิ้งไว้ระยะหนึ่งเช่นเดียวกัน น้ำตาลก็จะเปรี้ยวกลายเป็นน้ำส้มนำไปปรุงอาหารได้ น้ำตาลหรือน้ำหวานที่ทำน้ำส้มนี้ใส่เกลือได้เค็มเช่นเดียวกับน้ำหวาน น้ำส้มของชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาปัจจุบันมี 2 อย่างคือ น้ำส้มน้ำหวานจาก ก้าน้ำส้มน้ำตาลโตนด น้ำส้มน้ำหวานจากมีมากแถบอำเภอที่ติดแม่น้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช และพัทลุง น้ำส้มตาลโตนด มีมากบริเวณจังหวัดสงขลา และอำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

ในการทำน้ำส้มตาลโตนด นางขัน อักษรวงศ์ อายุ 55 ปี และนางลำดวน ประเสริฐ¹ ได้กล่าวถึงขั้นตอนไว้สรุปได้ว่า

1. เอาน้ำตาลสดจากต้นตาลโตนด ซึ่งมีเกลือเค็มอยู่ไปใสในภาชนะประเภท ไหหรือเนียงที่สะอาด ในกรณีที่มีการเคี้ยวน้ำตาลในขณะนั้นด้วยมักจะเอาน้ำลวกกระบอกลงตาลเทใส่รวมลงไปในภาชนะที่ทำน้ำส้ม จะทำให้รสของน้ำส้มมีรสเปรี้ยวอมหวาน รสชาติอร่อย หากต้องการให้น้ำส้มมีลักษณะใส และมีรสเปรี้ยวนาน ๆ ก็เอาเกลือเค็มหรือฟางข้าวที่สะอาดประมาณ 1 กำมือใส่เข้าไปในไหหรือภาชนะที่ใส่น้ำส้ม หากภาชนะที่ใส่น้ำส้มมีขนาดใหญ่ก็เพิ่มปริมาณให้เหมาะสม
2. เก็บน้ำส้มไว้ในที่ร่มไม่ให้ถูกแสงแดด ปิดฝาให้มิดชิดมิให้สัตว์หรือสิ่งสกปรกลงได้ ทิ้งไว้ประมาณ 13 - 15 วัน ก็นำไปปรุงอาหารรับประทานได้ ความเปรี้ยวของน้ำส้มจะค่อยเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ และเมื่อนานไปความเปรี้ยวก็จะลดลง ถ้านานมากก็จะจางหรือตรงในภาษาถิ่นกลุ่มทะเลสาบสงขลา

¹ นางขัน อักษรวงศ์ และนางลำดวน ประเสริฐ ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 31 หมู่ที่ 5 ตำบลบ่อตรุ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2542.

น้ำส้มที่ทำกันนั้นมิทั้งทำเพื่อรับประทานภายในครอบครัว และแจกจ่ายบ้านใกล้เรือนเคียง (ถ้ามีผู้ไปขอ) และทำเพื่อจำหน่าย การทำปริมาณมากเพื่อจำหน่ายนั้นจะขายกันเป็นไห ผู้ที่ซื้อไปก็จะนำไปขายต่อในตลาดด้วยการใส่ถุงพลาสติกหรือขวด น้ำส้มใช้ในการแกงส้ม ยำหัวโหนด (หัวตาลโตนด) ทำน้ำซุบ (น้ำพริก) ดองพริก ดองหยวก มีรสชาติเปรี้ยวอร่อย

2.3.2 การทำน้ำตาลเมาหรือหวาน น้ำตาลเมาหรือหวานเป็นการหมักอย่างหนึ่ง เพื่อให้มีอาหารประเภทเครื่องดื่มเพิ่มขึ้น นายขี้ม ฉายมณี¹ ได้กล่าวถึงการทำน้ำตาลเมาหรือหวาน สรุปได้ว่า การจะได้น้ำตาลเมาก็เหมือนกับการทำน้ำส้ม มีความพิเศษที่เอาเกล็ดเคี่ยมใส่เข้าไปในระหว่างที่หมักในกระบอกตาลหรือไหที่ใช้หมัก เกล็ดเคี่ยมใส่ลงไปโดยเฉลี่ย 3 - 4 เกล็ดต่อ 1 กระบอก (กระบอกตาลที่ใช้ทำน้ำตาลเมาหรือหวานจะเป็นกระบอกเฉพาะที่เคยทำน้ำตาลเมาหรือหวาน ส่วนดีคือมีเชื้ออยู่แล้ว หมักน้ำตาลหรือน้ำหวานจากหรือโตนดเอาไว้ประมาณ 4 - 5 วัน ก็จะมีเปือกหรือฟองสีขาว ๆ ล้นขึ้นที่กระบอกตาลหรือไหหวาน ทั้งเอาไว้ให้ความร้อนและเปือกสีขาวลดลง (ในขณะที่เกิดปฏิกิริยาน้ำตาลจะร้อนและเดือดเหมือนน้ำที่ตั้งบนไฟ) หลังจากนั้นไม่นานก็นำไปดื่มได้ ถ้าดื่มน้ำจะทำให้มีอาการมีเมา น้ำตาลเมาหรือหวานเป็นเครื่องดื่มที่ทางราชการไม่อนุญาตให้มีการดื่มอย่างเปิดเผย หากฝ่าฝืนหรือมีการกระทำให้ปรากฏว่ามีน้ำตาลเมาหรือหวานในครอบครองก็จะถูกจับกุม

3. การใช้อุณหภูมิสูงหรือความร้อน วิธีการนี้ใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ได้แก่ การย่าง การจี่ การหมก สิ่งที่น่ามาถนอมอาหารเช่นนี้คือ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ และเผือก มัน ด้วยวิธีการนี้ จะทำให้มีอาหารรับประทานได้อีกหลายวัน การถนอมอาหารแบบนี้ทำได้สะดวกและรวดเร็วเพียงแต่ก่อไฟให้เป็นถ่าน หรือปัจจุบันใช้เตาไฟฟ้า เอาสิ่งที่ต้องการถนอมใส่เข้าไปหรือตั้งบนไฟได้รับความร้อนตามที่ต้องการ ส่วนการใช้อุณหภูมิสูงหรือความร้อนในสิ่งที่เป็นของเหลวของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา ถนอมอาหารได้แก่ วิธีการเคี้ยว ที่ทำกันคือ การเคี้ยวน้ำตาลหรือน้ำหวานให้ข้นเป็นน้ำผึ้ง และเป็นน้ำตาลแวนและน้ำตาลปีบ

¹ นายขี้ม ฉายมณี ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสีบพงศ์ ธรรมชาติ ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 1 ตำบลวัดสน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม พ.ศ. 2541

นายเลือน แสงสว่าง¹ ทำอาชีพขึ้นตาลและทำน้ำตาลโตนดขาย ส่งลูกเรียนจบปริญญาหลายคน ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับการทำน้ำตาลโตนดซึ่งเป็นการใช้ความร้อนในการถนอมอาหาร ได้ว่า เมื่อได้น้ำตาลหรือน้ำหวานสดมาจากต้นตาลแล้ว ก็เทใส่ในกะทะใบบัว (กะทะขนาดใหญ่ที่ไม่มีหูจับ) ที่ตั้งบนเตาไฟ เรียกว่า “ขึ้นไฟ” ใสไฟให้ร้อนจัด (กระบอกตาลเมื่อเทน้ำตาลแล้วต้องลวกด้วยเพื่อไม่ให้เชื้อแบคทีเรียติด) เคี้ยวน้ำตาลจนงวดชั้นเป็นสีแดง เรียกว่า น้ำผึ้ง กว่าจะได้น้ำผึ้งเริ่มสีแดงนั้นใช้เวลาเคี้ยวประมาณ 3 - 4 ชั่วโมง น้ำผึ้งที่เคี้ยวไม่ขึ้นนักเรียกว่า “น้ำผึ้งเยียววัว” คือมีสีคล้ายบัสสาวะของวัว ถ้าเคี้ยวต่อไปจะมีสีเข้มยิ่งขึ้นก็จะได้น้ำผึ้งที่ขึ้นมีคุณภาพ เก็บไว้รับประทานได้นาน (การเคี้ยวน้ำตาลหรือน้ำหวานถ้าใช้ไฟแรงและงวดเร็วจะได้น้ำผึ้งที่มีคุณภาพกว่าการใช้ไฟอ่อนและงวดช้า)

การทำน้ำตาลแว่นหรือน้ำผึ้งแว่น ทำได้ด้วยการเคี้ยวต่อไปหลังจากที่เป็นน้ำผึ้งแล้ว เคี้ยวต่อไปให้งวดชั้นแห้งเป็นสีทองและเหนียวเหน็ด (เรียกเคี้ยวน้ำผึ้งให้ปุด) ใช้ไม้พายเล็กปาดเอาน้ำผึ้งที่งวดแห้งหยอดลงในแว่น (วงกลม) ที่ทำจากใบตาลโตนดผ่าเสี้ยวให้เต็ม ทิ้งไว้ให้เย็นก็จะแข็งเก็บไว้รับประทานได้นาน ในกรณีทำมาก ๆ ก็ส่งไปจำหน่าย ถ้าไม่ทำเป็นแว่นก็ใส่ภาชนะอื่น ส่วนมากจะใส่ปิบ การทำน้ำตาลโตนดจะมีมากบริเวณอำเภอสะทิงพระ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา และอำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช (ปัจจุบันอำเภอระโนด และอำเภอหัวไทร มีการทำน้อยลงเพราะหันไปเลี้ยงกุ้งกุลาดำ)

นอกจากการทำน้ำตาลโตนดแล้วยังมีการทำน้ำตาลจากด้วย บริเวณที่ทำน้ำตาลจากได้แก่ อำเภอปากพนัง เขียวใหญ่ หัวไทรและชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช ในการเคี้ยวน้ำตาลก็เหมือนกับการเคี้ยวน้ำตาลโตนดดังกล่าวแล้ว แต่มักจะถนอมอาหารแบบใช้ความร้อนเพียงแต่น้ำผึ้ง มิได้เคี้ยวให้งวดชั้นจนแข็งเป็นน้ำตาลแว่น หรือน้ำตาลปิบที่เก็บไว้รับประทานได้นานหลายเดือน

4. การเชื่อมหรือการกวน การเชื่อมหรือการกวนใช้วิธีต่างกันแต่องค์ประกอบไม่ต่างกัน คือ การทำให้สุกด้วยการใช้ความร้อนเป็นสิ่งรักษามิให้อาหารบูดเน่า สิ่งที่ใช้เชื่อม เช่น หัวมัน ลูกตาล เผือก ฝักทอง และมะยม เป็นต้น วิธีการคือ เคี้ยวน้ำตาลให้ขึ้น

¹ นายเลือน แสงสว่าง ผู้ให้สัมภาษณ์. นายสว่าง จันทร ผู้สัมภาษณ์. ที่บ้านหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสะทิงพระ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2541.

แล้วใส่สิ่งที่ต้องการเชื่อมลงไป คอยพลิกให้น้ำตาลแทรกซึมเข้าไปในเนื้อสิ่งที่เชื่อมให้มากที่สุด ความหวานจะทำให้สิ่งที่เชื่อมมีรสหวานอร่อยและเก็บไว้ได้นาน ส่วนการกวนเป็นการหันสิ่งที่ต้องการให้เล็กบาง (ในกรณีเป็นชิ้นหรือผล) แล้วเอาใส่น้ำตาลเคี้ยว กวนไปเรื่อย ๆ จนเข้าเป็นเนื้อเดียวกันก็จะได้ หัวมันกวน เผือกกวน หรือมะยมกวนตามต้องการ ส่วนข้าวเหนียวกวนก็ทำเช่นเดียวกัน เอาข้าวเหนียวที่ต้องการกวนใส่ลงในน้ำตาลเคี้ยว กวนไปเรื่อย ๆ จนเหนียวหนืดก็จะได้เหนียวกวน บางรายเอาไปตากแดดต่อให้แข็งเรียกว่า ข้าวเหนียวแก้ว เพราะสุกใสเหมือนแก้ว หรือถ้าเอามะพร้าวแก่ไปกวน (ทำเป็นเส้นยาว ๆ) แล้วนำไปตากแดดจะแข็งเรียกว่า “มะพร้าวแก้ว” เก็บไว้รับประทานได้นาน

5. การรมควัน การรมควันเป็นการใช้ความร้อนอ่อน ๆ และควันจากไฟในการถนอมอาหาร วิธีการนี้ในกลุ่มทะเลสาบสงขลามีการปฏิบัติมานานแล้ว ดังปรากฏว่าสมัยก่อนสูงเหนือจากเตาไฟ 1 เมตรกว่า ๆ ของแทบทุกบ้าน จะมีที่รองรับสำหรับตั้งสิ่งต่าง ๆ ทำด้วยไม้ไผ่ โดยร้อยให้แต่ละอันห่างกันเล็กน้อย มีขนาดใหญ่ครอบคลุมพื้นที่เตาไฟทั้งหมด สิ่งนี้เรียกว่า “ผลา” สิ่งที่มีมักจะตั้งไว้คือ ปลาแห้ง หรือ ปลาย่าง หรืออาหารแห้งอื่น ๆ การที่เอาสิ่งดังกล่าวนี้ตั้งบน “ผลา” นั่นคือ การถนอมอาหารด้วยการรมควันของชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาในสมัยก่อน สมัยก่อนไม่มีตู้เย็นใส่อาหารที่รับประทานไม่หมด จึงมักตั้งอยู่บนผลา เพื่อมิให้อาหารบูดเน่าเร็วเนื่องจากได้รับความร้อนและควัน ปัจจุบันมีตู้เย็นใช้จึงทำให้การถนอมอาหารด้วยการรมควันอย่างสมัยก่อนลดบทบาทลงไป อย่างไรก็ตามการถนอมอาหารด้วยการรมควันก็ยังคงมีอยู่บ้าง สิ่งที่รมควันได้แก่ ปลากับเนื้อสัตว์

วิทยาการการถนอมอาหารของชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ปฏิบัติกันอยู่นั้น ล้วนแต่เป็นความรู้ที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพชน วิทยาการเหล่านี้ได้แก่ การทำแห้ง การหมักดอง การใช้อุณหภูมิสูงหรือความร้อน การเชื่อมหรือการกวน และการรมควัน วิทยาการบางอย่างลดปริมาณการปฏิบัติลงไปสืบเนื่องมาจากมีวิทยาการอย่างอื่นเข้ามาแทนที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรมควันจะมีน้อย จะหันไปใช้การแช่เย็นแทนเพราะมีตู้เย็น ซึ่งเป็นประดิษฐกรรมแบบใหม่เข้ามาและเก็บอาหารไว้ได้นาน ส่วนการถนอมอาหารด้วยวิธีอื่น ๆ ยังทำกันอยู่อย่างต่อเนื่อง และเป็นสิ่งจำเป็นในการดำเนินชีวิตของชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลา ไม่ว่าจะเป็นเพื่อการดำรงชีวิตอยู่เพื่อให้มีอาหารรับประทาน หรือเพื่อให้มีรายได้มาสู่ครอบครัว

วิทยาการด้านการถนอมอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจะยังคงรักษาเอาไว้และสืบทอดให้แก่ลูกหลานรุ่นต่อ ๆ กันไป เพื่อการดำรงชีวิตดังกล่าวแล้ว



บทที่ 8

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

วิทยาการชุมชนกลุ่มทะเลสาบสงขลามีอยู่มากมายหลายสาขา สิ่งดังกล่าวนี้ได้สั่งสมมาตั้งแต่สมัยโบราณและมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนมาเป็นลำดับ ด้วยวิทยาการชุมชนที่มีอยู่นี้เองทำให้ชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาดำรงชีวิตและดำเนินการต่าง ๆ ทางสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ เกิดคุณภาพ และสัมฤทธิ์ผล ในการวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์ 2 ประการคือ

1. เพื่อศึกษาแหล่งประกอบการและผู้ประกอบการวิทยาการชุมชนด้านต่าง ๆ
2. เพื่อศึกษาวิทยาการชุมชนด้านต่าง ๆ

จากการศึกษาทำให้ได้รู้แหล่งประกอบการและผู้ประกอบการวิทยาการชุมชนบางอย่างชัดเจนยิ่งขึ้น วิทยาการชุมชนกลุ่มทะเลสาบสงขลาหลายอย่างที่มีเฉพาะแห่ง แต่วิทยาการชุมชนส่วนใหญ่จะมีกระจายโดยทั่วไปในพื้นที่กลุ่มทะเลสาบสงขลา วิทยาการชุมชนกลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ได้จากการวิจัยมีดังนี้

1. วิทยาการชุมชนด้านการทำมาหากินและประกอบอาชีพ

1.1 การเกษตร วิทยาการด้านนี้มี 2 อย่างคือ การปลูกพืช กับการเลี้ยงสัตว์ การปลูกพืชมีทั้งการปลูกพืชล้มลุกและพืชยืนต้น การปลูกพืชทั้ง 2 ชนิดนี้ สิ่งสำคัญคือพันธุ์ของพืชที่ต้องเอาพันธุ์ที่มีคุณภาพและให้ผลในปริมาณมาก เริ่มตั้งแต่การคัดสรรเมล็ดพันธุ์ ถ้าเป็นพืชที่ขยายพันธุ์ด้วยกิ่งหรือหน่อก็จะพิจารณากิ่งที่สมบูรณ์และหน่อที่สวยงาม ในการปลูกต้องเลือกดินที่เหมาะสมในการเจริญงอกงามของพืชคือ ดินที่มีปุ๋ย (ชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาบางแห่งเรียก มายา) โดยสังเกตว่าดินมีสีดำและร่วน หากดินไม่ดีก็จะมี การปรับปรุงดินด้วยการใส่ปุ๋ยอินทรีย์ มูลสัตว์จำพวก มูลวัว ควาย และไก่ และใบไม้ใบหญ้า ระยะเวลาหลังใช้ปุ๋ยเคมีกันมาก การไถดิน พรวนดิน พลิกพื้นดิน เป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ต้องทำให้พืชงอกงามเนื่องจากรากของพืชชอนไชลงไปในดินได้สะดวก การบำรุงรักษาหลังจากเพาะเมล็ดหรือปักกิ่งลงดินแล้วเป็นความรู้ที่นำมาใช้คือ การป้องกันและกำจัดศัตรูพืชด้วยวิธีต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการทำลาย ใช้พืชสมุนไพร (ใบสะเดา) ป่นน้ำพุน้ำใส่หรือราด ปัจจุบันมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชกันมากพอสมควร การรดน้ำ พรวนดินเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องทำอย่างต่อเนื่อง แม้ว่าพืชจะโตแล้วก็ตาม พืชยืนต้นทุกชนิดที่ปลูกถ้าจะให้ได้ผลก็ต้องบำรุง

รักษาไม่ว่าพืชต้องการผลรับประทาน หรือน้ำ เช่น ต้นยางผู้ปลูกก็ต้องคอยเอาใจใส่บำรุงรักษา กำจัดวัชพืชที่โคนต้นเป็นประจำ ไม่ว่าจะด้วยการตัด การถอน หรือการใช้สารเคมีก็ตาม การปลูกพืชส่วนใหญ่จะปลูกตามแบบที่เคยปฏิบัติกันมา และปลูกเพื่อการกินเป็นสำคัญ มีบางส่วนที่ปลูกพืชตามแบบใหม่ตามที่ทางราชการแนะนำและเป็นการปลูกเพื่อการขาย โดยปลูกพืชชนิดเดียวกันจำนวนมาก นำเทคโนโลยีตะวันตกมาใช้และมักใช้สารเคมีในการปลูก พืชหลักที่ปลูกกันในลุ่มทะเลสาบสงขลาที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตและเศรษฐกิจ ได้แก่ ข้าว ผัก ยางพารา ลางสาด มังคุด เงาะ ทุเรียน จำปาตะ และขนุน ในบรรดาพืชทั้งหมดดังกล่าวนี้ข้าวเป็นพืชที่ปลูกมากที่สุดและมีพันธุ์ข้าวที่รับสืบทอดปลูกกันมาตามลำดับ ได้แก่ สังข์หยด มดริน นางเหน็บ หัวไทร ดอกพริ้ว และเล็บนก นอกจากนี้ยังมีพันธุ์ที่ทางราชการส่งเสริมให้ปลูกอีกหลายพันธุ์ พันธุ์ข้าวที่ปลูกกันบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลานั้นมีการคัดเลือกพันธุ์และปรับปรุงพันธุ์กันมาจนกระทั่งปัจจุบัน ความรู้ความเข้าใจในเรื่องพันธุ์ข้าวดังกล่าวนี้ยังคงมีอยู่ในชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา

การเลี้ยงสัตว์ วิทยาการการเลี้ยงสัตว์บริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา ที่ดำรงอยู่ได้ เพราะการรับสืบทอดกันมาและมีการปรับปรุงเพื่อให้ดีขึ้นกว่าเดิม สิ่งที่เป็นความรู้คือ การคัดเลือกพันธุ์ สถานที่เลี้ยง อาหาร และการเลี้ยงดู สัตว์ที่เลี้ยงมีสัตว์ใหญ่และสัตว์เล็ก สัตว์ใหญ่ ได้แก่ วัว ควาย สัตว์เล็ก ได้แก่ เป็ด ไก่ ห่าน และนกกระทา การเลี้ยงสัตว์ได้มีการพัฒนาทั้งโดยธรรมชาติและการผสมพันธุ์โดยมนุษย์ดำเนินการ ปัจจุบันผลผลิตจากสัตว์เลี้ยงดังกล่าวไม่ว่าเนื้อหรือไข่เป็นที่นิยมบริโภคกันมาก โดยเฉพาะเนื้อไก่บ้าน แม้จะมีราคาสูงกว่าเนื้อไก่พันธุ์กว่าครึ่งก็ยังเป็นที่นิยมบริโภคกัน ดังนั้นชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาจึงเลี้ยงไก่บ้านโดยวิธีธรรมชาติกันมากขึ้น เพราะเป็นอาหารในครอบครัวและเป็นการเพิ่มรายได้อีกด้วย

1.2 การทำประมงหรือการจับปลา การทำประมงเป็นวิทยาการที่บรรพชนบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลาได้ใช้เพื่อการดำรงชีวิตมาตั้งแต่สมัยโบราณ และสืบทอดมาถึงรุ่นลูกรุ่นหลานในปัจจุบัน วิทยาการการประมงของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา มี 2 อย่างคือ การทำประมงน้ำจืด และการทำประมงน้ำเค็ม ในการทำประมงหรือการจับปลานั้นชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาที่ประกอบอาชีพนี้จะมีความรู้เกี่ยวกับช่วงเวลาของการจับปลา แหล่งปลา ชุกชุม และการสังเกตสีน้ำว่ามีปลาปริมาณมากหรือน้อย และเป็นปลาชนิดใด ในการจับ

ปลาจะเลือกใช้เครื่องมือในการจับที่เหมาะสมกับสถานที่ และชนิดของปลา เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการจับปลา เครื่องมือที่ใช้จะมีวิธีการจับและการใช้ที่แตกต่างกันออกไป ได้แก่ วิธีการดักอวน วิธีการทอดแห การใช้ไทร การใช้ขอย การใช้เซงเลง และการใช้สั้น การใช้เบ็ด นอกจากนี้ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาส่วนหนึ่งมีความรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงหอย ได้แก่ การเลี้ยงหอยแมงภู่ หอยแครง และหอยกะพง นอกจากนี้ยังมีการเลี้ยงปลา การเลี้ยงปลาที่ทำกันมากและทำรายได้ให้แก่ชาวลุ่มทะเลสาบสงขลาสูงคือ การเลี้ยงปลากะพงในกระชัง ในทะเลสาบสงขลา รอบ ๆ เกาะยอ

2. วิทยาการชุมชนด้านเทคโนโลยีชาวบ้าน วิทยาการชุมชนด้านนี้มีอยู่ ได้แก่

2.1 เครื่องมือเครื่องใช้ในการจับสัตว์ เครื่องมือในการจับสัตว์มี 2 ชนิด คือ สัตว์น้ำ สัตว์บกและนก เครื่องมือจับสัตว์น้ำได้แก่ สุ่ม ยอ เจ็ย ชุด ส้อน ไทร ลัน เซงเลง โป๊ะ หมร่า เบ็ดทง เบ็ดตก โหมร่า บวก และแห เครื่องมือจับสัตว์บกและนก ได้แก่ ธนู หลุม หอก และกรง

2.2 ยานพาหนะ ยานพาหนะที่เป็นวิทยาการสืบทอดกันมาในการดำรงชีวิต ตั้งแต่ครั้งบรรพชนมาได้แก่ เกวียน หนวอน และเรือ ยานพาหนะดังกล่าวนี้ปัจจุบันไม่นิยมใช้และบางอย่างมีใช้น้อยลง หากมีการพัฒนาเพื่อการใช้จะส่งผลต่อเศรษฐกิจของไทยมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งจะช่วยลดการซื้อยานพาหนะของต่างประเทศและการใช้น้ำมัน ซึ่งล้วนแต่สั่งซื้อจากต่างประเทศทั้งสิ้น

3. วิทยาการชุมชนด้านเครื่องมือในการประกอบอาชีพและสิ่งของเครื่องใช้ เครื่องมือในการประกอบอาชีพและสิ่งของเครื่องใช้ ได้แก่ ไถ คราด กระดัง โหล (โล่) สากแหวก พร้า มีด ขวาน ปาดหญ้า เครื่องสีข้าวหรือครกสี

4. วิทยาการชุมชนด้านศิลปหัตถกรรมและงานช่าง ศิลปหัตถกรรมและงานช่าง บริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลา ได้แก่ การสานสิ่งของเครื่องใช้จากกระจูด การจักสานย่านลิเภา การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้จากกะลามะพร้าว การแกะรูปหนัง การทำเครื่องถม การทำเครื่องทองเหลือง การทำเครื่องปั้นดินเผา และการทอผ้า วิทยาการชุมชนทั้งหมดนี้ล้วนแต่สืบทอดมาเป็นเวลานานแล้ว และสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและประเทศชาติปีละจำนวนไม่น้อย นอกจากนี้วิทยาการด้านนี้ยังเป็นสิ่งเชิดหน้าชูตาของชาวลุ่มทะเลสาบสงขลา และประเทศไทยด้วย เพราะเป็นสิ่งที่แสดงออกถึงความมีวัฒนธรรมอันงดงามของชาวไทย

แหล่งประกอบการสำคัญด้านกระจูด คือทะเลน้อย พรุควนเคร็ง จักสานย่านลิเภา คือ ตำบลท่าเรือ นครศรีธรรมราช การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้จากกะลามะพร้าว คือ บ้านไชยบุรี พัทลุง การแกะรูปหนัง คือ นครศรีธรรมราชและพัทลุง การทำเครื่องถม ทองเหลือง คือ นครศรีธรรมราช เครื่องปั้นดินเผา คือ สงขลา (เกาะยอและสะทิงหม้อ) และการทอผ้า คือ เกาะยอ สงขลา แพรกหา พัทลุง และมะม่วงปลายแขน นครศรีธรรมราช

5. วิทยาการชุมชนด้านหมอชาวบ้านและการรักษาสุขภาพ วิทยาการด้านนี้ได้แก่ การบีบนิ้ว การรักษากล้ามเนื้อและเอ็นด้วยน้ำมัน การรักษาแผลถูกน้ำร้อนลวกหรือไฟลวก การรักษาโรคมะเร็ง การรักษาโรคกระดูก การรักษาโรคหวัด การรักษาโรคหอบหืด การรักษาโรคลมพิษ การรักษาโรคเลือดลมในสตรี รักษาพิษงู การรักษาโรคคัน และการรับประทานสมุนไพรเพื่อสุขภาพ วิทยาการชุมชนด้านนี้ลดความสำคัญลงเมื่อการรักษาโรคแบบตะวันตกเข้ามา ปัจจุบันนี้กำลังได้รับการฟื้นฟู ด้วยเห็นว่าเป็นสิ่งที่มีคุณค่าและให้ผลในการรักษา หากฟื้นฟูได้สำเร็จประเทศไทยก็จะลดปริมาณการสั่งเข้าสินค้าประเภทยาได้ส่วนหนึ่ง และจะทำให้การขาดดุลการค้าลดลง

6. วิทยาการชุมชนด้านอาหารพื้นบ้าน ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านที่สั่งสมกันมาบริเวณลุ่มทะเลสาบสงขลาแบ่งได้เป็น 3 อย่างคือ อาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่ม อาหารคาวได้แก่ แกงส้ม แกงพุงปลา แกงกะทิ แกงคั่ว แกงพริก แกงพุงปลาอ้อ แกงเทโพ แกงเลียง แกงน้ำซุบลาวหรือเคยเครื่อง แกงจืด น้ำซุบ (น้ำพริก) เคยคั่ว ลูกเห็บหรือลูกเห็ด ต้มส้ม ต้มตุ๋นหรือต้มเค็ม ต้มตะไคร้ ต้มไก่ขมิ้น ต้มจืด แกงจืด ทอดมัน ห่อหมก ยำมะม่วง น้ำแกงขมจีน แกงน้ำเคยหรือแกงเคยปลา อาหารหวานได้แก่ ข้าวเหนียวคนกะทิ ข้าวเหนียวห่อกล้วย ข้าวต้มหรือต้ม ข้าวเหนียวอ้อ เหนียวหลาม เหนียวน้ำเรียน ขนมาจาก ขนบั่วลอย ขนขี้หมาพองเซ ขนขี้มอด ขนนกวน ขนมโค ขนมลอดช่องหรือขนมคลอก ขนมค่อม ขนมทอดกล้วย ขนมเม้าทอด ขนมครก ขนมกระดูกไก่ ขนมตอก ขนมพอง ขนมเจาะหู ขนมลา เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำหวาน น้ำตาลเมาหรือหวาน และเหล้า (สุราพื้นบ้าน) วิทยาการชุมชนด้านอาหารพื้นบ้านทุกอย่างยังคงมีอยู่ บางอย่างมีการปรับเปลี่ยนในด้านองค์ประกอบและสีกันไปบ้างเพื่อให้มีรสชาติตามต้องการ และผลต่อการจำหน่าย ปัจจุบันอาหารพื้นบ้านของกลุ่มทะเลสาบสงขลา

ได้รับความนิยมนจากผู้บริโภคมาก อาหารควมหลายอย่างมีการปรุงจำหน่ายในภัตตาคารใหญ่ ๆ เช่น แกงส้ม แกงพุงปลา น้ำซุบ และแกงเลียง เป็นต้น

7. วิทยาการชุมชนด้านถนอมอาหาร การถนอมอาหารเป็นความรู้ที่สืบทอดกันมาตามลำดับในกลุ่มทะเลสาบสงขลา ความรู้ด้านนี้ได้แก่ การทำแห้ง การหมักดอง การใช้อุณหภูมิสูงหรือความร้อน การเชื่อมหรือการกวน และการรมควัน การถนอมอาหารบางอย่างปฏิบัติน้อยลงเช่น การรมควัน ทั้งนี้เพราะปัจจุบันมีตู้เย็นเก็บรักษาอาหารสดเอาไว้ได้นาน

วิทยาการชุมชนกลุ่มทะเลสาบสงขลาแหล่งประกอบการมีอยู่โดยทั่วไป แต่บางด้านมีอยู่เฉพาะที่ดังได้กล่าวไว้ในสรุปแต่ละด้าน วิทยาการแต่ละด้านล้วนแต่มีค่าต่อการดำรงอยู่ของคนไทยบริเวณนี้ ทั้งในสมัยก่อนและปัจจุบัน วิทยาการบางอย่างลดความนิยมลงไป บางอย่างมีน้อยมาก และบางอย่างมีเพียงร่องรอยของวิทยาการที่เป็นวัตถุและความทรงจำ วิทยาการดังกล่าวทั้งที่เกือบจะสูญสิ้นและยังเป็นที่นิยมปฏิบัติอยู่ หากมีการฟื้นฟูส่งเสริมและพัฒนา วิทยาการชุมชนเหล่านี้ก็จะยังคงคุณค่ารับใช้ชาวกลุ่มทะเลสาบสงขลาและชาวไทยต่อไป หากละเลยวิทยาการชุมชนกลุ่มทะเลสาบสงขลา ก็คงจะหายไปตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการวิจัยวิทยาการชุมชนบริเวณอื่นในภาคใต้และประเทศไทย เพื่อจะได้เห็นวิทยาการชุมชนไทยโดยรวม
2. ควรมีการวิจัยวิทยาการชุมชนกลุ่มทะเลสาบสงขลาในด้านใดด้านหนึ่งอย่างละเอียดเพื่อการพัฒนาต่อไป
3. นำวิทยาการชุมชนเข้าสู่การเรียนการสอน เพื่อประโยชน์ของประเทศชาติในอนาคต

บรรณานุกรม

ค้วน ชาวหนู. โภชนศาสตร์. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ทิพย์วิสุทธิ์.2531.

ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. วัฒนธรรมไทยกับขนบธรรมเนียมการเปลี่ยนแปลงทางสังคม. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย(พิมพ์ครั้งที่ 3),2538.

ดร.ณี แก้วม่วง และคณะ "จีน : ผู้คนและวัฒนธรรมในภาคใต้" ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ.2529.

นียบวรรณ (ผลวัฒนธรรม) วรรณศิริ. มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,2540.

ยศ สันติสมบัติ. จากวานรถึงเทวดา.มากชีสม์และมานุษยวิทยามากชีสม์. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. (พิมพ์ครั้งที่ 2),2538.

วัฒนา ประทุมสินธุ์. ตำราวิชาการถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : ประสานมิตร,2525.

วินัย คำสุวรรณ. สารานุกรมศัพท์วิทยาศาสตร์. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์นำงการพิมพ์, 2534.

สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. "การถนอมอาหารของชาวใต้" ใน สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ.2529 เล่มที่. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์,2529.

สุภาพ นิยมเกตุช. ทฤษฎีสังคมร่วมสมัย. กรุงเทพฯ : โกลบอลวิชั่น,2540.

อนุমানราชธน,พระยา(เสฐียรโกเศศ). วัฒนธรรมเบื้องต้น. กรุงเทพฯ :ราชบัณฑิตยสถาน,2524.

บุคลากรกรม

ก้อง กาญจนพยัคฆ์. บ้านบางคูวัด ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช.
กัลยา มะสะอะ. บ้านเลขที่ 90/74 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา.
ชัน อักษรวงศ์ และประเสริฐ ลำดวน. บ้านเลขที่ 13 ตำบลบ่อตรุ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา.
ซิ้ม มณีฉาย. บ้านเลขที่ 2/1 ตำบลวัดสน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา.
จรรยา กาญจนเพ็ญ. บ้านกระดังงา ตำบลกระดังงา อำเภอสะทิงพระ จังหวัดสงขลา.
จรรยา แก้วเจริญ 59/4 หมู่ที่ 4 ตำบลโรง อำเภอกระแสสินธุ์ จังหวัดสงขลา
จวง อินทร์ทะเล. บ้านเลขที่ 46 หมู่ที่ 4 ตำบลสะทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.
จิ้น อรมุต บ้านเลขที่ 116 หมู่ที่ 3 ตำบลสะทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
ชม มณีฉาย. บ้านเลขที่ 67 หมู่ที่ 4 ตำบลสะทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
ตี นวลจรัส บ้านเลขที่ 114 หมู่ที่ 5 ตำบลบ่อตรุ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา
ถนอม ศิริรัตน์. บ้านอำเภอสะทิงพระ อำเภอสะทิงพระ จังหวัดสงขลา.
บุญรัตน์ ทวีสุข 57/2 หมู่ที่ 2 ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง
ประมวล จินจุ้ 192 หมู่ที่ 2 ตำบลทะเลน้อย อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง
บริดี ทองช่วย. บ้านเลขที่ 90/72 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา.
ปลื้ม เกษตรสุนทร. บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 4 ตำบลสะทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.
ปลื้ม ชูคง. บ้านคอกวัว ตำบลชัยบุรี อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง
พัชรี เทพทวี. บ้านเลขที่ 90/76 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา.
พิกุล มาระเสนา บ้านเกาะยอ หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา.
ฟาก แวงทอง 57 หมู่ที่ 1 ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง
ฟอง ธรรมชาติ. บ้านเลขที่ 152/113 ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัด
นครศรีธรรมราช .
ละมัย เครือวัลย์. บ้านเลขที่ 2 หมู่ที่ 3(บ้านนอก) ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัด
สงขลา.
ลั้ม ขอบประกอบกิจ. บ้านตำบลปากพนังฝั่งตะวันออก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรี-
ธรรมราช.
เลี่ยน ถินยัง และคนอื่นๆ. บ้านเลขที่ 52 ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง.
เลื่อน แสงสว่าง. บ้านหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสะทิงพระ จังหวัดสงขลา.

วิชัย มาระเสนา. บ้านหมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา.

วิรัตน์ ธรรมชาติ. บ้านเลขที่ 152/113 ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัด
นครศรีธรรมราช

วีระ พงษ์เพิ่มทรัพย์. บ้านเลขที่ 5/3 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา.
สมทบ ทองอ่อน และสมเกียรติ เกลี้ยงแก้ว 114 หมู่ที่ 1 ตำบลทะเลน้อย อำเภอควนขนุน
จังหวัดพัทลุง

สายใจ กบิลพัสดุ์. บ้านเลขที่ 327/4 ตำบลหัวไทร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช.

เสียง เทพโอสถ. บ้านเกาะยอ ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา.

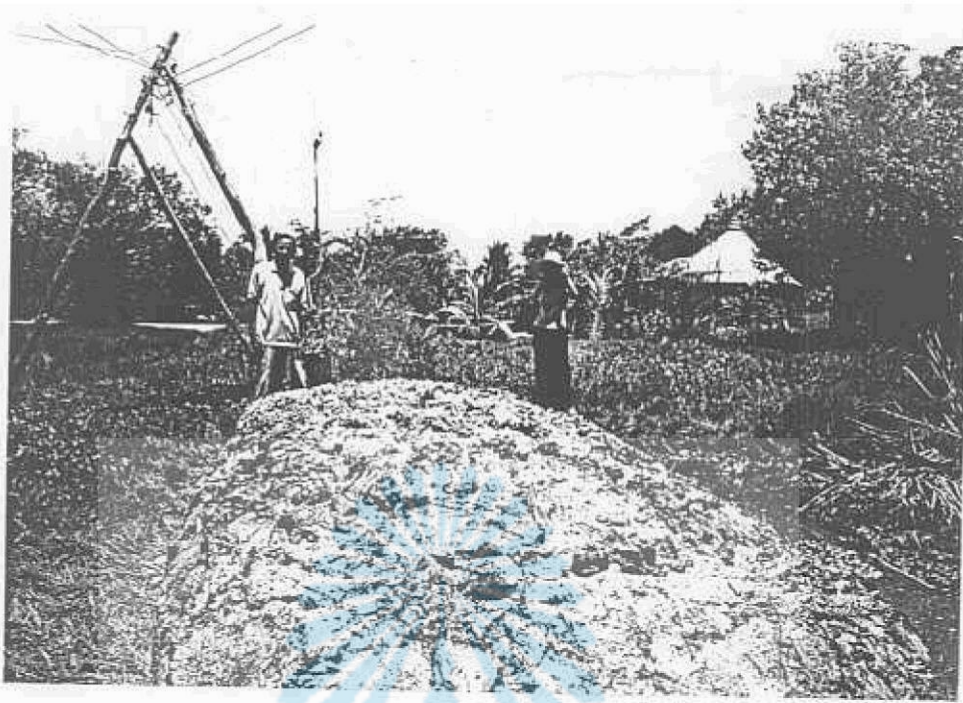
เหิง โสภางค์. บ้านเลขที่ 389 ถ.ศรีธรรมมาโคกราช ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช
จังหวัดนครศรีธรรมราช.

หวน คุระสุข. บ้านเลขที่ 9 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากพะนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช.

อ้อม ทิพโอสถ. บ้านตำบลท่านางหอม อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

อำนวย รัตนะ บ้านพรุควนเค็ง ตำบลเค็ง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช.

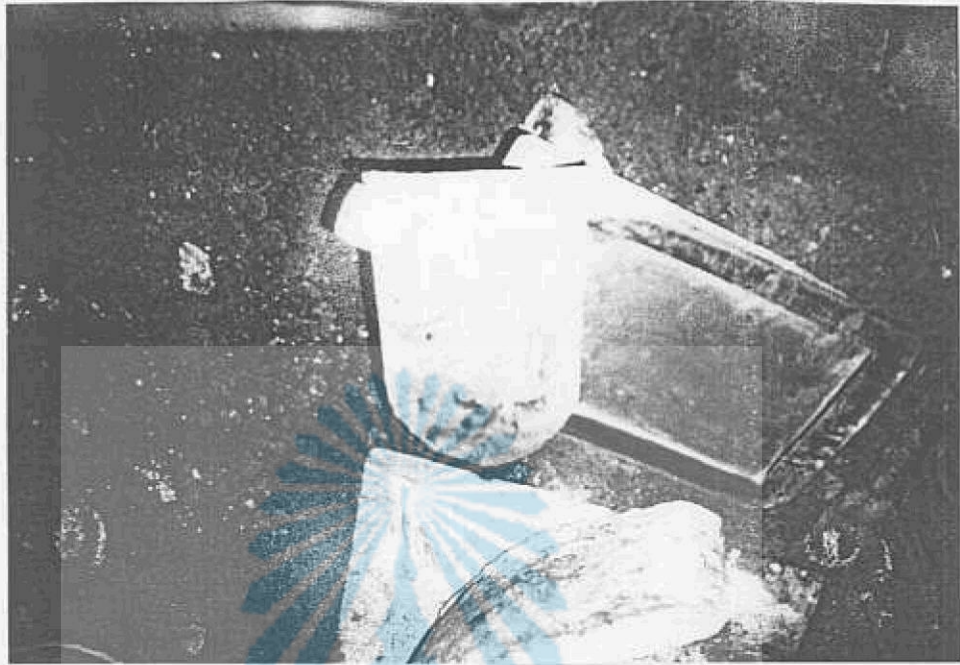




การเก็บเกี่ยวข้าว



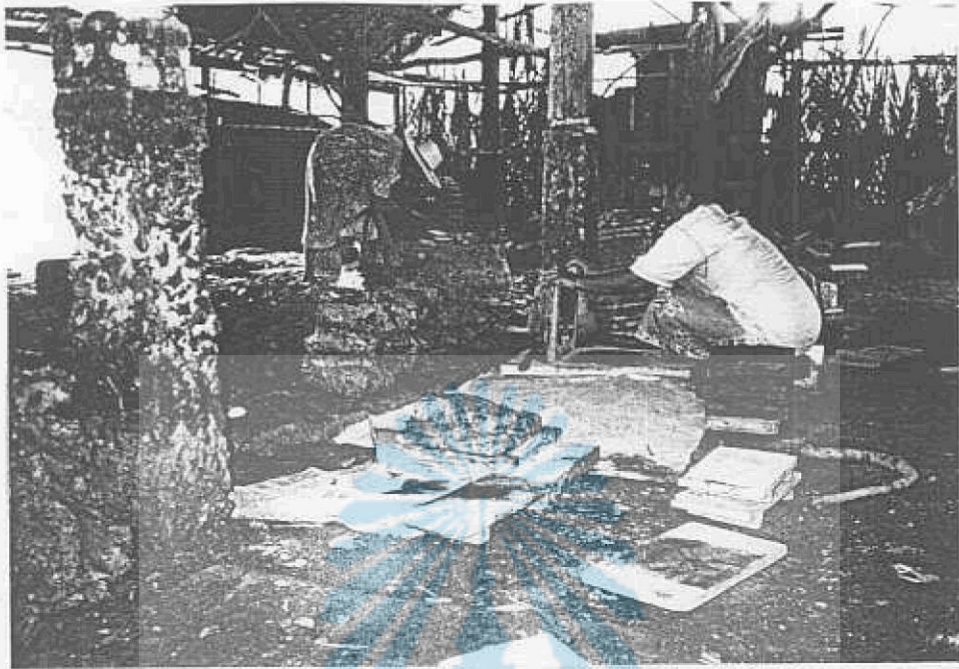
นวดข้าว



ผู้คัดสรรเมล็ด



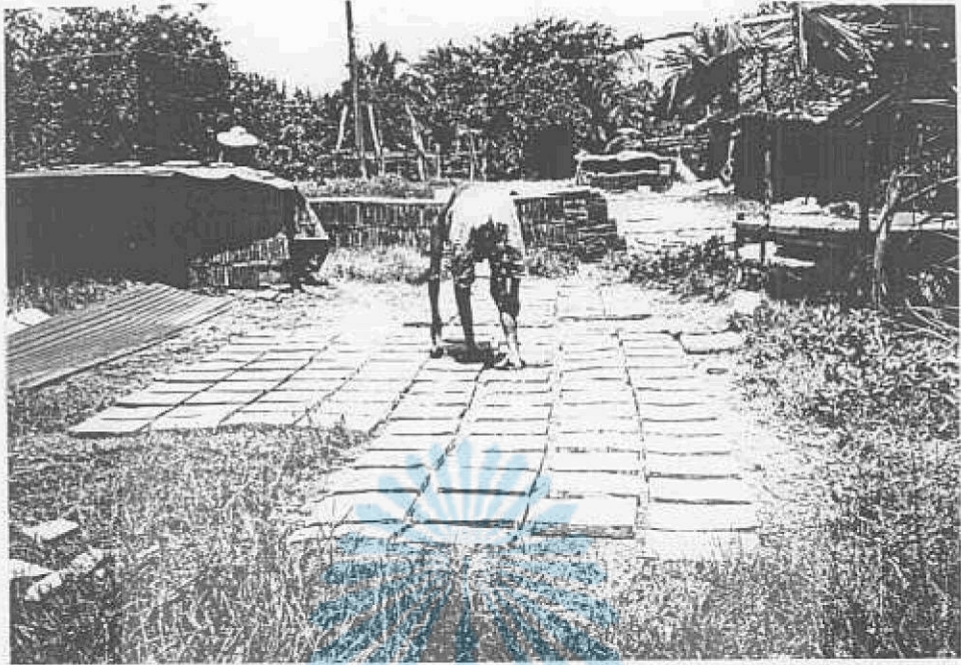
ผู้คัดสรรเมล็ด



สถานประกอบการ นายอ้อม ทัพไธสง สตรี 2 คน กำลังทำอิฐ



ตากแดดและทำหัวกระเบื้อง



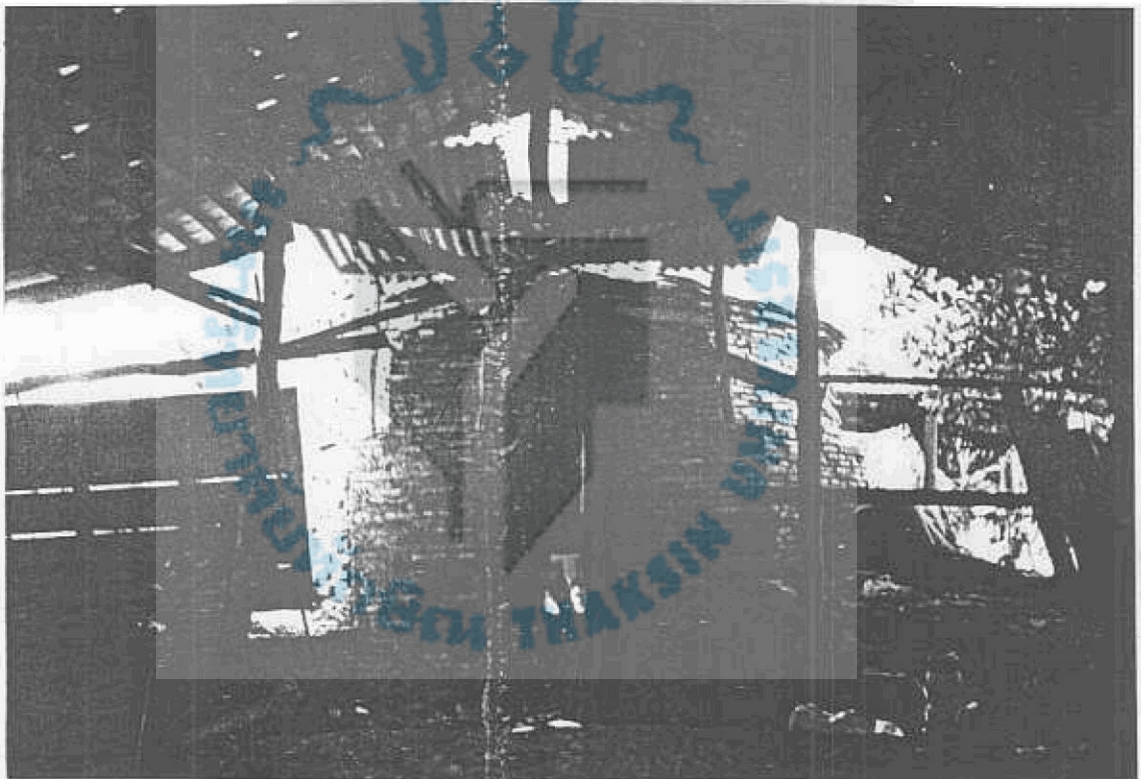
วัดที่อั้งโน้เพาเอาหงแกก



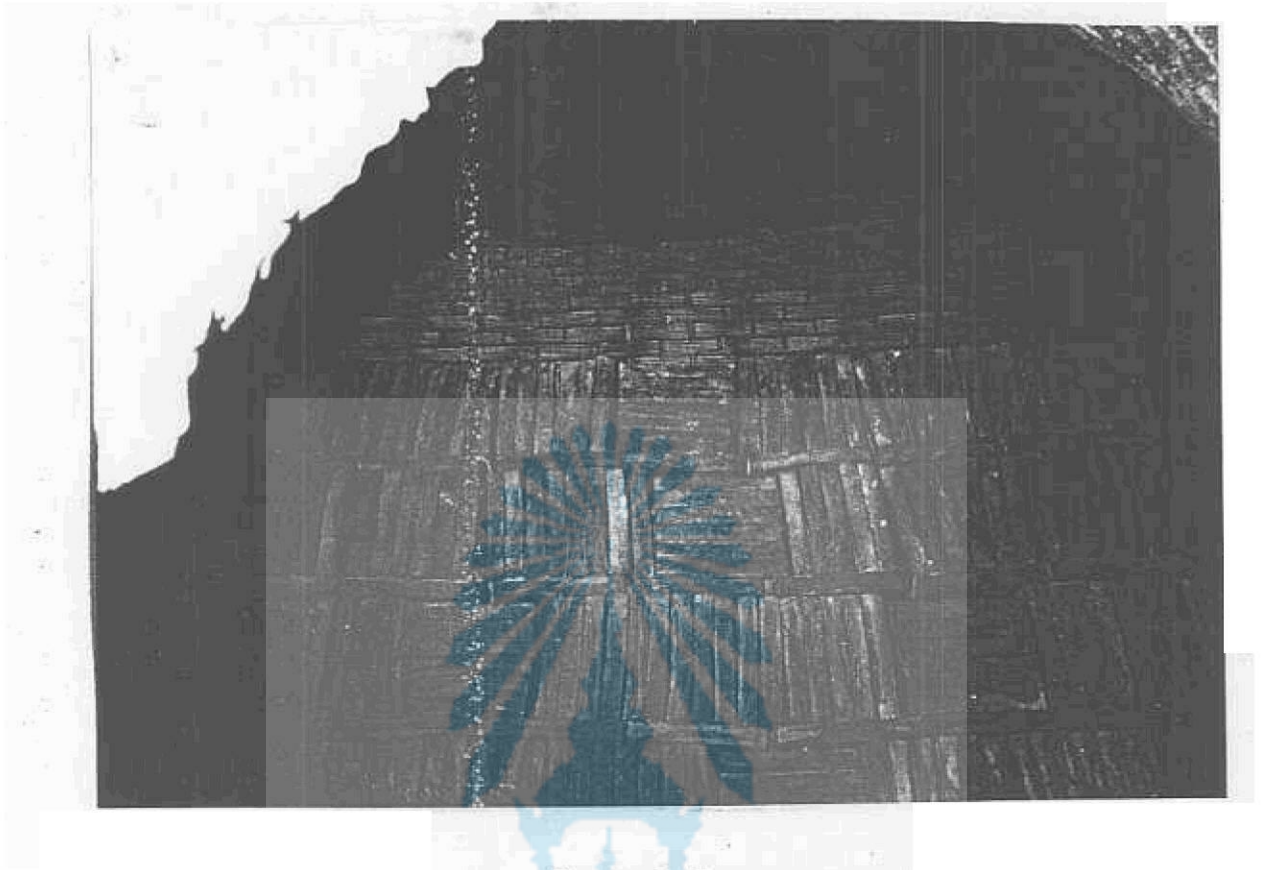
เพาเอาหงแกกของ ชาวอั้งโน้ เพาเอาหงแกก บ้านเขาแดง



เจาเตาங จานหนา ของ นายออม ทิวโอสถ



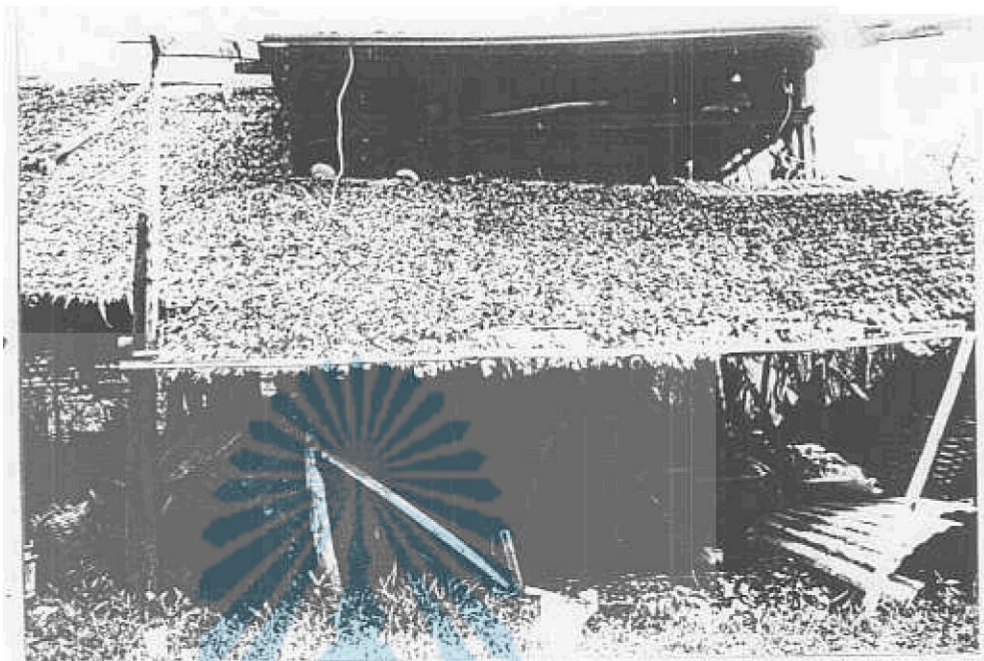
กำดั่งเผา



เผาไกลเสร็จ ชั้นล่างยังมีไฟแดงๆ



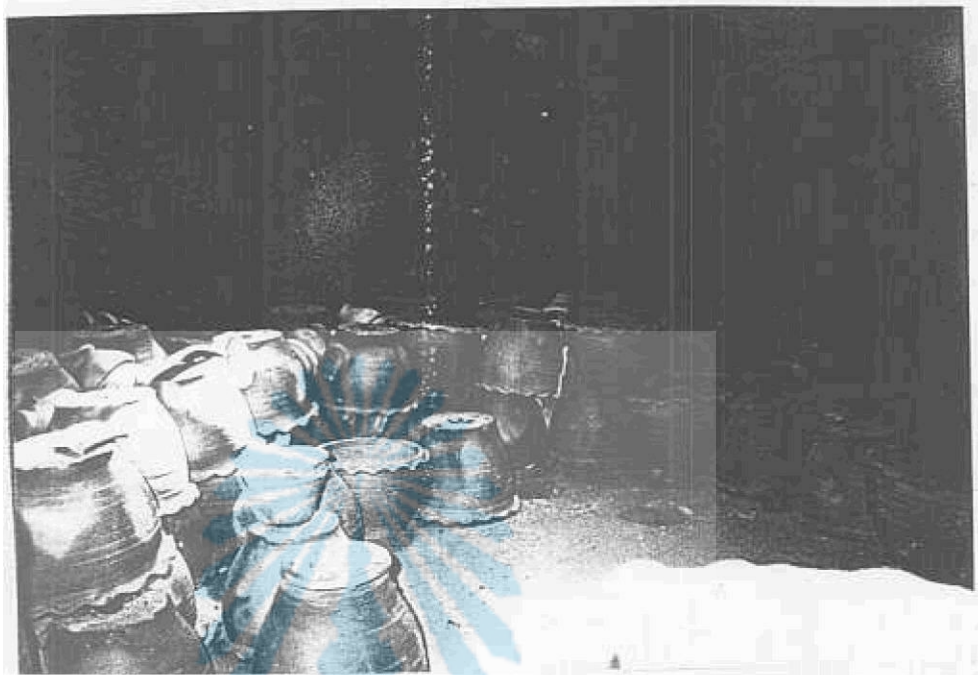
ภายในเตาเผาหลังเผาเสร็จใหม่ๆ



เตาเผาหมัก บ้านนายชม เขื่อนลพ
คำบล ตะกิงหมอ อำเภอลี้สิงหนคร



หม้อที่ยังไม่เผา และสิ่งของที่เผาแล้ว



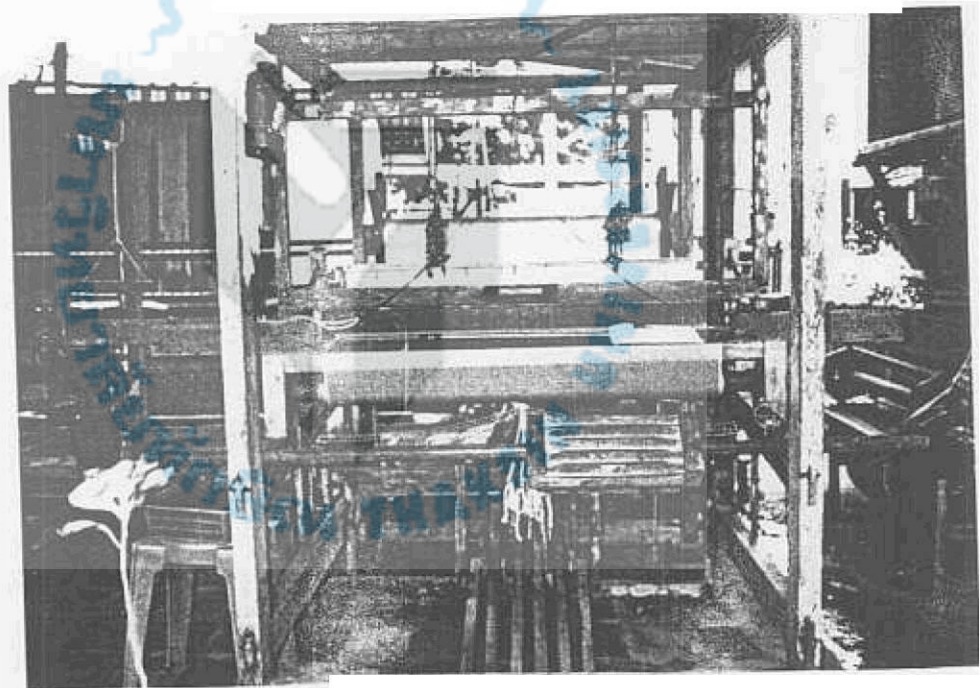
กระถางต้นไม้ในเตาเผาถ่าน ที่ตำบลสะเทิงหม้อ อำเภอลี้ จังหวัดสงขลา



สถานประกอบการของนางปลื้ม เกษตรสุนทร (นางปลื้ม สามี และผู้วิจัย)

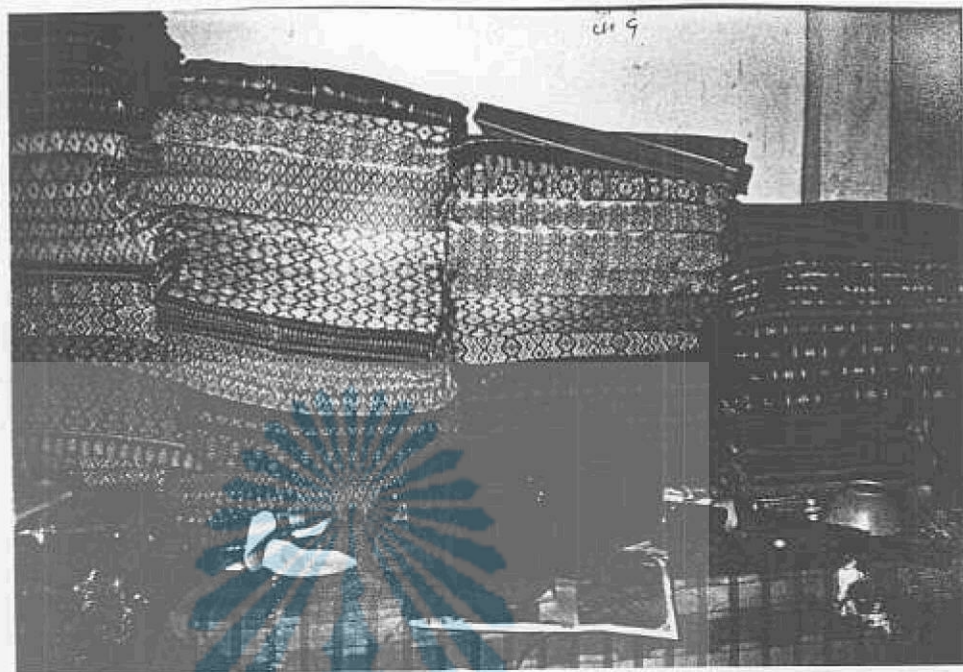


เตาเครื่องปั้นดินเผาออกจากเตา(เตาเผาทางขี้ถม)



เครื่องทอผ้าบ้านนากรวิชัย ภาวะเสนา

เกาะชง



ภาพของภาชนะของ วาดขายที่ตลาดเกาะชอง



ภาพของภาชนะของหลายชิ้นในจำนวนหลายหลาย