

บทที่ 5

ข้อตรรกศาสตร์และข้อความในฉลากสินค้ากับการประยุกต์ใช้

ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีชีวิตชุมชน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (local wisdom) กล่าวได้ว่าเป็น “ความรู้หรือประสบการณ์ดั้งเดิมของประชาชนในท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษหรือถ่ายทอดต่อกันจากสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน เช่น สถาบันครอบครัว สถาบันความเชื่อและศาสนา สถาบันการเมืองการปกครอง สถาบันเศรษฐกิจ และสถาบันทางสังคมอื่น ๆ” (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา, 2555) ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนในชุมชน เพราะเป็นการปฏิบัติและวิธีการที่พัฒนาขึ้นมาจากกลุ่มคนในชุมชนซึ่งได้มาจากการเข้าใจอันลึกซึ้งในสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นและได้รับการถ่ายทอดบอกเล่าจากรุ่นสู่รุ่น (Syahputra, 2010, p.99) ผู้คนในชุมชนดำเนินชีวิตอย่างปกติสุขรุ่นแล้วรุ่นเล่าและการถ่ายทอดภูมิปัญญาก็ดำเนินจากรุ่นสู่รุ่นเช่นกัน การผลิตสินค้าชุมชนเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของคนในชุมชน กระบวนการผลิตอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นมาช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีและดำรงเอกลักษณ์ของชุมชนไว้ นอกจากนี้ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังสามารถนำมาเป็นองค์ประกอบในการเพิ่มคุณค่าทางวัฒนธรรมให้กับสินค้าได้อีกด้วย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านล้วนอาศัยความรู้ประสบการณ์ของผู้คนในชุมชน มีการถ่ายทอดจากคนรุ่นผู้ใหญ่ไปสู่เยาวชน ภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถจำแนกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ โดยงานวิจัยนี้จำแนกประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นตามการจำแนกของสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา (2555) เพื่อนำมาวิเคราะห์ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยภูมิปัญญาที่ศึกษาในบทที่ 5 นี้เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับข้อความบนฉลากสินค้าเท่านั้น

ข้อความบนฉลากสินค้ายังสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตหรือการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนได้เช่นกัน การผลิตสินค้าในรูปแบบของสินค้าชุมชนมีหลักการอยู่บนฐานของการประกอบการค้าโดยใช้ทุนของชุมชน ใช้ทรัพยากรบุคคล ทรัพยากรธรรมชาติ องค์ความรู้ ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของชุมชน ช่วยให้ผู้คนในชุมชนซึ่งมีอาชีพหลักคือเกษตรกร ได้สร้างรายได้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตรในท้องถิ่น ช่วยให้เศรษฐกิจของชุมชนเข้มแข็งและผู้คนในชุมชนมีรายได้พึ่งพาตนเองได้มากขึ้น สินค้าที่ผลิตในชุมชนจึงเป็นสินค้าที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของคนในชุมชนมาแต่ดั้งเดิมแล้ว เช่น ขนมหัก น้ำตาลโตนดแฉวน จาวตาลเชื่อม หัตถกรรมจักสานจากไยตาล ล้วนแต่เป็นสิ่งที่ผู้คนในชุมชนคุ้นเคย นอกจากนี้ ผู้ผลิตสินค้าชุมชนบางรายยังพิมพ์ข้อความเพื่ออธิบายถึงความเป็นมาของสินค้าที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของท้องถิ่นอีกด้วย

ในบทนี้จะนำเสนอประเด็นของการวิเคราะห์เป็น 2 ประเด็นใหญ่ ๆ โดยมีประเด็นย่อย ๆ ประกอบ ดังนี้

5.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับข้อความบนฉลากสินค้ามี 4 ประเภทใหญ่ ได้แก่

- 5.1.1 ภูมิปัญญาด้านอาหาร
- 5.1.2 ภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม
- 5.1.3 ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
- 5.1.4 ภูมิปัญญาด้านอาชีพ

5.2 วิถีชีวิตที่สะท้อนจากข้อความบนฉลากสินค้ามี 4 ประเภทใหญ่ ได้แก่

- 5.2.1 วิถีชีวิตด้านสังคมและชุมชน
- 5.2.2 วิถีชีวิตด้านวัฒนธรรม
- 5.2.3 วิถีชีวิตด้านเศรษฐกิจ
- 5.2.4 วิถีชีวิตด้านสิ่งแวดล้อม

5.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับข้อความบนฉลากสินค้า

5.1.1 ภูมิปัญญาด้านอาหาร

ภูมิปัญญาด้านอาหารและโภชนาการแสดงถึงการที่ผู้คนในท้องถิ่นมีความสามารถในการคัดสรร ประดิษฐ์ สร้างสรรค์ และปรุงแต่งอาหารท้องถิ่นให้คงรสชาติแบบดั้งเดิม หรือปรับเปลี่ยนไปตามสภาวะการณ์ และสามารถผลิตเป็นสินค้าได้ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา, 2555) ข้อความบนฉลากสินค้าชุมชนมีความสัมพันธ์กับภูมิปัญญาท้องถิ่นของผู้ผลิตสินค้าในชุมชน ดังแสดงไว้ด้านล่าง

ชื่อชนิดของสินค้า น้ำตาลโตนด

ข้อความบนฉลากสินค้า แบบที่ 1

ทำจากน้ำตาลโตนดแท้ จากธรรมชาติโดยกรรมวิธีดั้งเดิม ไม่ใส่สี กลิ่น
ปราศจากสารกันบูด และสารเจือปน

ข้อความบนฉลากสินค้า แบบที่ 2

ทำจากน้ำตาลโตนดแท้ จากธรรมชาติ ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่น ปราศจากสาร
กันบูดและสารเจือปน มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่
ดูแลและรักษาสุขภาพ

ข้อความบนฉลากสินค้า แบบที่ 3

ผลิตจากน้ำตาลโตนดแท้ 100% หวานธรรมชาติ สะอาด ปลอดภัย
ถูกใจคนรักสุขภาพ

องค์ความรู้

จากข้อความบนฉลากสินค้าจะเห็นได้ว่ามีข้อมูลที่สะท้อนให้เห็นถึงการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการผลิตสินค้า ภูมิปัญญาด้านอาหารที่สะท้อนจากข้อความบนฉลากสินค้าสามารถวิเคราะห์เป็นประเด็นย่อยได้ดังนี้

1. **การผลิตแบบดั้งเดิม** บนฉลากสินค้าปรากฏข้อความว่า ผลิตแบบดั้งเดิม กรรมวิธีดั้งเดิม โดยเป็นการผลิตจากตาลเชื่อมและน้ำตาลโตนด การอนุรักษ์และสืบสานวิธีการผลิตอาหารแบบดั้งเดิมแสดงให้เห็นการ สืบต่อของภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในชุมชน

การผลิตน้ำตาลโตนดแบบดั้งเดิม ต้องใช้อุปกรณ์แบบดั้งเดิม กระบอกลไม้สำหรับใส่น้ำตาลสดที่เก็บมาจากต้นตาล ไม่ใช้กระบอกลพลาสติก ทำความสะอาดกระบอกลไม้ด้วยการลวกเพื่อฆ่าเชื้อโรคจึงไม่ต้องไม่ใส่สารกันบูด และการเคี่ยวน้ำตาลโตนดจะใช้เตาถ่านขนาดใหญ่ โรงเรือนที่ใช้เคี่ยวน้ำตาลมีขนาดใหญ่ เป็นโรงเรือนแบบเปิด เพื่อให้อากาศระบายได้ดี ผู้ผลิตน้ำตาลโตนดรายหนึ่งได้ให้สัมภาษณ์ว่า กลุ่มของตนไม่สามารถขอเครื่องหมายรับรอง อย.ได้ เนื่องจากโรงเรือนในการผลิตไม่เป็นไปตามรูปแบบที่คณะกรรมการอาหารและยา กำหนด เช่น กันผนังห้องในส่วนการผลิตแยกจากกันมีประตูปิดมิดชิด มีห้องเก็บผลิตภัณฑ์ที่มิดชิดเพื่อความสะอาดถูกหลักอนามัย แต่ในการผลิตน้ำตาลโตนดแบบดั้งเดิมนั้นเหมาะสมกับโรงเรือนแบบโปร่ง อากาศระบายได้ดี เนื่องจากการเคี่ยวน้ำตาลต้องใช้เวลานานและสภาพอากาศที่ร้อนมากไม่เหมาะสมกับการปิดกั้นห้องในโรงเรือนการผลิต

2. **การผลิตที่เน้นการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ** ดังที่ปรากฏข้อความบนฉลากว่า ผลิตจากน้ำตาลโตนดแท้ 100% จากธรรมชาติ ย่อมแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในชุมชนที่นำเอาวัตถุดิบจากธรรมชาติมาใช้ โดยไม่ต้องใช้สารเคมีปรุงแต่งต่าง ๆ มาผลิตอาหาร ดังที่ปรากฏข้อความว่า ไม่ใส่สี กลิ่น ปราสจากสารกันบูดและสารเจือปน การเลือกใช้เฉพาะวัตถุดิบจากธรรมชาติสะท้อนถึงภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ตระหนักรู้ถึงคุณค่าของอาหารธรรมชาติที่ปลอดภัย สกัดได้จากข้อความบนฉลากที่มีระบุว่า สะอาด ปลอดภัย จากธรรมชาติแท้ ไร้สารพิษ ขนمเพื่อสุขภาพ

ผู้ผลิตน้ำตาลโตนดรายหนึ่งได้ให้ข้อมูลว่า น้ำตาลโตนดที่ขายโดยทั่วไปในท้องตลาดอาจมีการใส่น้ำตาลทรายแดงลงในน้ำตาลโตนดเพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิต ดังนั้น ในการผลิตสินค้าของผู้ผลิตสินค้าชุมชนที่เน้นสินค้าคุณภาพไม่มีการเจือปนด้วยวัตถุดิบอื่น ๆ จึงต้องระบุคุณสมบัติข้อ

นี้ไว้ในฉลากสินค้าอย่างชัดเจน ส่วนผู้ผลิตอีกรายหนึ่งได้ให้ข้อมูลว่าในการเกี่ยวน้ำตาลโตนดมีการผสมน้ำตาลทรายแดงลงไป ดังนั้นการระบุข้อมูลในฉลากสินค้าว่ามีส่วนผสมของน้ำตาลโตนด 100% จึงเป็นการช่วยยืนยันคุณภาพของสินค้า ลูกค้าที่ซื้อน้ำตาลโตนดเป็นประจำจะทราบดีว่าผู้ผลิตรายใดผลิตน้ำตาลโตนดแท้และรายใดที่มีการผสมน้ำตาลทรายแดง

3. การถนอมอาหารโดยไม่ใช้วัตถุกันเสีย การจะผลิตอาหารโดยไม่ใช้สารกันบูดหรือสารสังเคราะห์ในการแต่งกลิ่นแต่งสีอาหารจำเป็นต้องใช้ภูมิปัญญาในการถนอมอาหารเพื่อมิให้อาหารเน่าเสียก่อนเวลาอันควร

ในการทำน้ำตาลโตนดนั้น มีการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารป้องกันมิให้น้ำตาลโตนดเสียหรือมีกลิ่นเปรี้ยว เนื่องจากในการเก็บน้ำตาลโตนดจากต้นนั้น เมื่อนำกระบอกล้อมไม้ไปรองรับน้ำตาลที่ร่วงจากต้นตาล จะต้องทิ้งไว้ครึ่งวัน เช่น ขึ้นตาลตอนเช้าเก็บกระบอกล้อมไม้กลับตอนบ่าย ถ้าขึ้นตาลตอนบ่ายจะเก็บกระบอกล้อมไม้ตาลตอนเช้า ดังนั้นช่วงเวลาที่น้ำตาลถูกทิ้งไว้ในกระบอกล้อมไม้ประมาณ 6-13 ชั่วโมง โอกาสที่น้ำตาลจะเปรี้ยวมีมาก ดังนั้นผู้ทำอาชีพเก็บน้ำตาลจะใช้ภูมิปัญญาในการถนอมอาหารคือการใส่เปลือกไม้เคี่ยม (ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Cotylelobium lanceolatum*) ชิ้นเล็ก ๆ ประมาณ 5-6 ชิ้นใส่ลงไปในกระบอกล้อมไม้ที่รองรับน้ำตาล ไม้เคี่ยมมีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียจึงช่วยชะลอการบูดเสียของน้ำตาลสดได้ (ไม้พะยอมสามารถนำมาใช้เพื่อป้องกันการบูดเสียของน้ำตาลสดได้เช่นกันแต่ในภาคใต้นิยมใช้เปลือกไม้เคี่ยม) การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการป้องกันการบูดเสียของน้ำตาลสดถือเป็นวิธีการแบบดั้งเดิมที่ผู้มีอาชีพเก็บน้ำตาลโตนดได้สืบทอดต่อ ๆ กันมา การที่บนฉลากสินค้ามีข้อความว่าไม่ใส่สารกันบูดเนื่องจากผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดที่ผลิตจากโรงงานจะใส่สารกันบูดซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหากเกิดการสะสมต่อเนื่อง ผู้ผลิตสินค้าในชุมชนจึงต้องการแสดงให้เห็นความแตกต่างระหว่างสินค้าในระบบอุตสาหกรรมกับสินค้าที่ผลิตแบบดั้งเดิมโดยการสื่อสารถึงผู้บริโภคผ่านข้อความบนฉลากสินค้าของตน

นอกจากนี้น้ำตาลแวนที่วางขายโดยทั่วไปอาจมีการแต่งสีและแต่งกลิ่น มีการผสมแป้งเพื่อลดต้นทุน ทำให้มีสีน้ำตาลอ่อนลง แต่น้ำตาลโตนดแท้จะมีสีน้ำตาลเข้ม และหากวางไว้ในอุณหภูมิห้องจะมีสีเข้มขึ้นเนื่องจากความชื้น ถึงสีจะเปลี่ยนไปแต่สามารถนำมารับประทานหรือปรุงอาหารได้

ชื่อชนิดของสินค้า บุดู

ข้อความบนฉลากสินค้า

เกิดจากการนำทรัพยากรธรรมชาติในท้องทะเลอ่าวไทย ชายฝั่งคาบสมุท
สทิงพระ จากกรรมวิธีการปรุงของ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ที่สั่งสมมานานับ
ชั่วอายุคน ใช้ปรุง “บุดูทรงเครื่อง” สูตรอาหารพื้นบ้านภาคใต้

ชื่อชนิดของสินค้า น้ำปลา

ข้อความบนฉลากสินค้า

เป็นน้ำปลาที่ผลิตจากทรัพยากรธรรมชาติในท้องทะเลอ่าวไทย ชายฝั่งคาบสมุท
สทิงพระ จากกรรมวิธีการปรุงของ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ที่สั่งสมมานานนับ
ชั่วอายุคน

องค์ความรู้

การผลิตบูดูนับว่าเป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารของชาวภาคใต้ เจ้าของสูตรบูดูใน
อำเภอสทิงพระรายนี้ คือนางถนอม ศิริรักษ์ เป็นครูภูมิปัญญาไทย ด้านโภชนาการ รุ่นที่ 3 ประจำปี
พ.ศ. 2546 จึงมีความรู้ที่สั่งสมมายาวนานจากการผลิตน้ำบูดู ในพื้นที่อำเภอสทิงพระนั้นมีการทำ
ประมงในทะเลอ่าวไทย ผลิตผลส่วนหนึ่งที่ได้จากการประมงคือปลาเล็กปลาน้อยจำนวนมาก ซึ่งเป็น
วัตถุดิบชั้นดีในการทำบูดู ผู้ผลิตจึงรับซื้อปลาเล็กปลาน้อยจากชาวประมงเพื่อเป็นการช่วยเหลือ
เกื้อกูลคนในชุมชน โดยปลาที่นำมาทำบูดูได้แก่ ปลาลูกเมละ, ปลาไส้ตัน ปลาหลังเขียวขนาดเล็ก
นำมาล้างให้สะอาด สูตรดั้งเดิมนั้นผู้ผลิตใช้ปลา 3 ส่วนต่อเกลือเม็ด 2 ส่วน คลุกเคล้าให้เข้า แต่
ต่อมาได้ปรับสูตรใหม่เป็นปลา 5 ส่วนและเกลือ 2 ส่วน ทำให้มีรสชาติกลมกล่อมขึ้น ภาชนะสำหรับ
ใช้หมักคือโอ่งมังกร โดยใช้สับประรดหั่นเป็นแว่นหรือสับแซกกรองก้นโอ่ง 1 ชั้นเพื่อลดความเค็มของ
เกลือ แล้วโรยด้วยน้ำตาลแว่นหรือน้ำตาลโตนดเหลวจำนวนเล็กน้อยเพื่อลดกลิ่นคาวของปลา นำ
ปลาที่เคล้ากับเกลือมาใส่โอ่ง ให้อยู่ในระดับครึ่งโอ่ง แล้วนำสับประรดหรือสับแซกมารองอีก 1 ชั้นโรย
ด้วยน้ำตาลแว่นหรือน้ำตาลโตนดเหลวอีกครั้งหนึ่ง นำปลาที่เคล้าเกลือมาใส่จนเต็มโอ่งและอัดให้
แน่น ชั้นบนสุดโรยปิดทับเกลือเม็ดหนาประมาณ 2 ช้อนนิ้วเพื่อป้องกันแมลงวันวางไข่ ปิดฝาโอ่งและ
ตากกลางแจ้งแดดนาน 12 เดือน การหมักบูดูของนางถนอมสามารถให้ผลผลิต 2 ชนิดคือ บูดูและ
น้ำปลา เมื่อหมักจนครบกำหนดเวลาแล้วให้ตักส่วนที่เป็นน้ำมากรองด้วยผ้าขาวบางและใส่พักไว้ใน
โอ่งใบเล็กนานประมาณ 15-30 วัน จึงสามารถนำมาปรุงอาหารได้ น้ำที่ตักมากรองนี้เรียกว่าหัว
น้ำปลา ส่วนปลาที่เหลืออยู่นำมาใช้เป็นบูดู ให้ใส่ผลมะกรูดในโอ่งบูดูหลังตักน้ำปลาลอกไปแล้วเพื่อดับ
กลิ่นคาวของปลา บูดูที่ได้ใช้ปรุงเป็นบูดูทรงเครื่องรับประทานกับข้าวสวย หรือนำไปดัดแปลงเป็น
น้ำบูดูที่ใช้รับประทานกับข้าวยาต่อไป

การทำบูดูของนางถนอม ศิริรักษ์ ครูภูมิปัญญาไทย เป็นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น
เรียนรู้วิธีการแบบดั้งเดิมแล้วพัฒนาเป็นสูตรของตนเองต่อไปเพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น
ขึ้น รวมถึงการใช้ภูมิปัญญาในการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดหนึ่งแต่สามารถได้ผลผลิตถึง 2 ชนิด

ชื่อชนิดของสินค้า น้ำบุดูข้าวยาสมุนไพร

ข้อความบนฉลากสินค้า

เป็นสูตร น้ำบุดูข้าวยา ที่เกิดจากการคิดค้นของ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” บนคาบสมุทรสทิงพระที่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการของสมุนไพรจากธรรมชาติ

องค์ความรู้

นอกจากการทำบุดูและน้ำปลาแล้ว นางถนอม ศิริรักษ์ยังได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากบุดู ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์พื้นฐาน โดยเริ่มจากน้ำบุดูข้าวยาสูตรดั้งเดิมที่ใช้ น้ำบุดู 4 ส่วน ใส่เครื่องปรุง ได้แก่ หอมแดง 1 ส่วน ใบมะกรูดทั้งใบ ¼ ส่วน ข้าวหุง ¼ ส่วน และตะไคร้ทุบพอแหลก ½ ส่วน นำมาเคี่ยวบนไฟขนาดกลาง ใส่น้ำตาลโตนดเหลวหรือน้ำตาลทราย 10 ส่วน ปรุงรสให้มีรสหวานนำเค็ม เคี่ยวจนสุกตั้งทิ้งให้เย็น แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง ต่อมาได้มีการพัฒนาสูตรโดยนำอุปกรณ์ไฟฟ้าคือเครื่องบดไฟฟ้ามาใช้ในกระบวนการผลิต เนื่องจากสูตรเก่านั้นจะต้องกรองน้ำบุดูเพื่อแยกส่วนผสมสมุนไพรต่าง ๆ ออกไป แต่ผู้ผลิตเห็นว่าสมุนไพรที่ใช้เป็นเครื่องปรุงล้วนมีประโยชน์จึงนำมาบดให้ละเอียดด้วยเครื่องบดไฟฟ้า เครื่องปรุงสูตรใหม่มีดังนี้ น้ำบุดู 4 ถ้วย หอมแดงซอย 1 ถ้วย ใบมะกรูดหั่นฝอย ½ ถ้วย ข้าวหั่นฝอย ¼ ถ้วย ตะไคร้หั่นฝอย ½ ถ้วย มะขามเปียก 1 ถ้วย และน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลโตนดเหลว 10 ถ้วย นำเอาหอมแดง ใบมะกรูด ข้าว ตะไคร้ และมะขามเปียกไปบดจนละเอียด นำเอาเครื่องที่บดแล้วไปเคี่ยวกับน้ำบุดูใช้ไฟกลาง ใส่น้ำตาลลงไปเคี่ยว ปรุงรสให้มีรสหวานนำ เคี่ยวจนสุก นำไปคลุกกับข้าวยาเพื่อรับประทาน น้ำบุดูสูตรใหม่นี้มีความเข้มข้นของสมุนไพร และใช้น้ำมะขามเปียกช่วยดับกลิ่นคาว ตัดรสเค็มและช่วยลดการใช้น้ำตาลลง

นางถนอม ศิริรักษ์ เปิดร้านขายข้าวยาตั้งอยู่ตรงกันข้ามกับที่ว่าการอำเภอเมืองสทิงพระ ซึ่งการปรุงข้าวยาของนางถนอมนั้นมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนในอำเภอเป็นอย่างดี จึงมีสูตรการปรุงข้าวยาเผยแพร่เป็นวิทยาทานแก่ผู้สนใจ ดังนี้

1. ข้าวสวย 1 จาน หรือจะดัดแปลงด้วยการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของข้าวด้วยการใช้ข้าวสวยของข้าวกล้องหรือข้าวซ้อมมือ หรือการหุงข้าวสวยกับน้ำสมุนไพร เช่น น้ำใบเตย น้ำดอกอัญชัน น้ำใบยอ เพื่อให้ได้ข้าวที่มีสีสันสวยงามและได้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรเพิ่มขึ้น
2. น้ำบุดูข้าวยาสูตรสมุนไพร
3. ผลไม้รสเปรี้ยวสำหรับโรยหน้าข้าวยา ช่วยตัดรสเค็มของน้ำบุดูได้ดี เช่น มะม่วงดิบ นิยมใช้มะม่วงเบา มะยม มะปริง มะขามสด มะมุดดิบ ฯลฯ หั่นเป็นฝอยหรือซอยบาง ๆ
4. ผักสดที่หั่นเป็นฝอยสำหรับคลุกกับข้าวยา เช่น ใบชะพลู ใบกะเพรา โหระพา ใบยอ ใบมะยมอ่อน แตงกวา ถั่วงอก ถั้วฝักยาว ฯลฯ

5. ส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น พริกคั่วป่น หมี่ฮุ้นผัดกะทิ ข้าวตังทอดบี เป็นชิ้นเล็ก ๆ ช่วยเพิ่มรสชาติและความกรอบให้กับข้าวยา และไข่ต้ม

การทำบุญ น้ำปลา น้ำบูดูข้าวยา และข้าวยา ของนางถนอม ศิริรักษ์ สะท้อนให้เห็นถึง พัฒนาการของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับสืบทอดมาแต่โบราณ และมีการพัฒนาต่อยอด ดัดแปลงให้ เหมาะสมกับยุคสมัย ผสานกับการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ และความรู้ทางโภชนาการในปัจจุบันมา เสริม ยิ่งไปกว่านั้นภูมิปัญญาชุดนี้ได้รับการถ่ายทอดสู่ผู้คนในชุมชนและต่างถิ่นที่สนใจนำไปปรุง อาหารในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพ รวมถึงเยาวชนที่สนใจเพื่อเป็นการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชาวสทิงพระให้ดำรงอยู่ต่อไป

5.1.2 ภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม

ภูมิปัญญาด้านศิลปกรรมแสดงถึงความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานด้านศิลปะสาขา ต่าง ๆ

ชื่อชนิดของสินค้า หัตถกรรมไยตาล

ข้อความบนฉลากสินค้า

หัตถกรรมจากภูมิปัญญาของคาบสมุทรสทิงพระ จ.สงขลา เป็นหัตถกรรม ที่ได้มาจากต้นตาลโตนซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่ได้รับการพัฒนาให้เป็นสินค้า หัตถกรรมของชุมชนของคนบนคาบสมุทรสทิงพระ นอกจากจะประกอบ อาชีพทำนา ทำประมงและเลี้ยงสัตว์แล้ว ยังใช้ทรัพยากรจากตาลโตนที่มี อยู่ประมาณ 1,700,000 ต้น ในอำเภอสทิงพระ สร้างรายได้ในการดำรง ชีพ ใบตาล ไยตาล ไม้ตาล ถูกนำมาสร้างเป็นงานหัตถกรรมที่สวยงาม หลากหลาย ประกอบด้วยกระเป๋ ไยตาล หมวก โคมไฟ กล่องใส่ทิชชู ปิ่น ปักผม และกระเป๋

องค์ความรู้

ข้อความบนฉลากสินค้าของหัตถกรรมไยตาล กลุ่มโหนดทั้ง ระบุอย่างชัดเจนว่าเป็น ผลิตภัณฑ์ที่มาจากภูมิปัญญาของคนในชุมชน เป็นการนำเอาภูมิปัญญาด้านอาชีพมาใช้ผลิตสินค้า พื้นเมือง ผู้ผลิตสินค้าตระหนักถึง การสร้างสรรค์หัตถกรรมจากไยตาลซึ่งมีความคงทนและมีลวดลาย สวยงามเป็นการสืบสานภูมิปัญญาด้านการจักสานของคนในชุมชนและยิ่งไปกว่านั้นยังต่อยอดอาชีพ ดังเดิมด้วยการสร้างสรรค์ลวดลายการจักสานให้หลากหลายมากขึ้น พัฒนารูปทรงของผลิตภัณฑ์ให้ ทันสมัย

หัตถกรรมใยตาลเกิดจากภูมิปัญญาของคนในคาบสมุทรสทิงพระ ที่เห็นคุณค่าของ วัตถุดิบจากต้นตาล ซึ่งต้นตาลสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ลูกตาลนำไปปรุงอาหารได้ หลากหลาย ต้นตาลเอาไปทำเป็นไม้ปลูกบ้านหรือทำเฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ไม้สอย ใบตาลนำมามุง หลังคาหรือใช้ในงานจักสาน ทางตาลนำมาทำเป็นเป็นเส้นใยใช้ในงานจักสานได้ ในอดีตชาวสทิง พระจะนำใยตาลมาปั่นทำเป็นเชือก เชือกจากใยตาลมีความเหนียวคงทนมาก และในช่วงแรกมีการ นำเอาใยตาลมาสานเป็นหมวก เมื่อหมวกใยตาลได้รับความสนใจจากผู้คนในชุมชนจึงเริ่มมีการ ประดิษฐ์เป็นอุปกรณ์อื่น ๆ เพิ่มขึ้น เช่น กระเป๋าถือ กระเป๋าสะพาย ที่ใส่ทิชชู โคมไฟ เป็นต้น

งานหัตถกรรมใยตาลต้องอาศัยภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่ดำเนินชีวิตผูกพันอยู่กับต้น ตาล จึงสามารถรู้ได้ว่าใยตาลสามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการจักสานได้ เริ่มจากการคัดสรรทางตาลที่ นำมาใช้ ทางตาลจากต้นตาลตัวผู้จะมีเส้นใยที่เหนียวทนทานและสวยกว่าทางของต้นตาลตัวเมีย ตามปกติต้นตาลที่เจริญเติบโตเต็มที่สามารให้น้ำตาลที่มีคุณภาพเหมาะแก่การเก็บเกี่ยวจะมีอายุ ตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป ส่วนทางตาลควรตัดจากต้นตาลที่มีอายุระหว่าง 5-15 ปีจะมีเส้นใยมาก การตัด ทางตาลให้ตัดใช้เฉพาะส่วนโคน แล้วใช้ไม้ท่อนกลม ๆ มาทุบทางตาลจนแตกและแยกออกเป็นเส้นใย เส้นใยตาลสีธรรมชาติมีสามสีคือเส้นอ่อนสีขาวนวลและเส้นแข็งสีดำ เส้นอ่อนสีขาวได้จากทางตาล ด้านที่ติดกับลำต้น เส้นใยสีน้ำตาลจะอยู่ช่วงกลางของทางและเส้นใยแข็งสีดำได้จากทางตาลส่วนที่ อยู่ด้านนอกที่มีสีเข้ม หากต้องการสีอื่น ๆ ให้ใช้สีย้อมผ้าย้อมเส้นใยสีอ่อน ทางตาลที่ตัดได้ต้องนำมา แช่น้ำ 3-5 คืน เมื่อกาบตาลพองตัวอ่อนนุ่มขึ้นจึงนำมาทุบให้แตกด้วยไม้ท่อนกลม โดยทุบเป็นแนว ตามยาว ไม่ทุบตามแนวขวาง ทุบจากโคนด้านนอกออกไปสู่ด้านปลาย อาจทุบสลับไปมา ในการทุบ ทางตาลด้านในต้องไม่ทุบรุนแรงเพราะจะทำให้เส้นใยสีขาวที่อยู่ด้านในซึ่งเป็นเส้นใยที่ยังอ่อนข้าและ ใช้งานไม่ได้ เมื่อทางตาลแตกแล้ว ลอกเปลือกนอกออกก็จะสามารถดึงเส้นใยตาลออกมาได้ เส้นใย ตาลที่ได้จะไม่เรียบผิวเป็นขุยจึงต้องขัดให้เรียบด้วยฝอยขัดหม้อ โดยนำใยตาลประมาณ 7 เส้นวาง บนฝอยขัดหม้อแล้วพับฝอยขัดหม้อแล้วดึงไปจนสุดเพื่อกำจัดขุย จะได้ใยตาลที่มีผิวเรียบขึ้น จากนั้น นำเส้นใยตาลมาซักเรียงและปรับขนาดเส้นใยให้เท่ากันตลอดเส้น เส้นใยที่แข็งเกินไปให้นำมาชุบด้วย สันมีดให้เส้นอ่อนและแบนลง การจักสานจะมีเบ้าหรือรูปทรงจำลองในการกำหนดขนาดของชิ้นงาน เบ้าทำจากไม้ท่อนเพราะมีน้ำหนักเบา เส้นสีดำเป็นเส้นแข็งใช้เป็นเส้นหลักหรือเส้นเดิน ส่วนเส้นสีขาว เรียกว่าเส้นนึ่งใช้เป็นเส้นสำหรับจักสาน ใช้เข็มถักโครเชร์ช่วยในการถักเส้น เมื่อสานได้ความกว้าง พอสมควรจึงนำไปวางบนเบ้าเพื่อขึ้นรูปต่อไป ใช้เข็มหมุดตรึงเส้นใยกับเบ้าเพื่อไม่ให้เกิดการหลุด เลื่อน เมื่อเส้นนึ่งเส้นแรกหมดให้ต่อเส้นด้วยเส้นนึ่งอีกเส้นโดยการวางเส้นนึ่งทับลงบนเส้นเดิมความ ยาวของเส้นที่ทับกันประมาณ 1 นิ้ว ใช้กรรไกรตัดเล็มตัดเก็บปลายส่วนที่ไม่ต้องการ เมื่อจักสาน เสร็จแล้วสามารถตกแต่งด้วยน้ำมันชักเงาให้สวยงาม เดิมการสานเส้นใยตาลจะสานขึ้นต่อขึ้น แต่มี การคิดค้นเครื่องทอใยตาลซึ่งเหมือนกับการทอผ้า ทำให้ได้ใยตาลที่สานแล้วเป็นผืนใหญ่ เมื่อได้รับ

ไปสั่งซื้อสินค้าผู้ผลิตสามารถนำใยตาลที่ทอแล้วไปใช้ประดิษฐ์เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้ทันที โดยใช้ผ้าหนัง เครื่องเงิน ลูกปัด มาประดับตกแต่ง โดยทางกลุ่มผู้ผลิตมีการไปดูงานและดูแบบเครื่องประดับของใช้ต่าง ๆ ที่ทันสมัย เพื่อนำมาประยุกต์ให้แบบของหัตถกรรมใยตาลทันสมัยเหมาะกับคนในยุคสมัย

ในการทำหัตถกรรมใยตาลต้องอาศัยภูมิปัญญาของคนในชุมชนที่สืบทอดกันมาจึงจะได้เส้นใยตาลที่สวยงามมีคุณภาพ รวมถึงกระบวนการในการถักทอลวดลายต่าง ๆ และผู้คนในชุมชนยังได้ใช้ภูมิปัญญาในการพัฒนาต่อยอดเพื่อให้กระบวนการผลิต การออกแบบ มีความทันสมัยสอดคล้องกับยุคปัจจุบัน

5.1.3 ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย-สมุนไพร

ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย-สมุนไพร แสดงถึงความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้คนในชุมชนสามารถดูแลสุขภาพของตนเองได้ เช่น การใช้ยาสมุนไพร การนวดแผนโบราณ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา, 2555) ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากสินค้ามีการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดูแลสุขภาพ ทั้งน้ำตาลโตนดที่ได้แสดงข้อความไว้ในหัวข้อ 5.1.1 และสบู่ตาลโตนด ดังที่แสดงไว้ด้านล่าง

ชื่อชนิดของสินค้า สบู่ตาลโตนด

ข้อความบนฉลากสินค้า

ตาลโตนดแท้จากธรรมชาติ

สรรพคุณ: ใช้ถูตัว เนื่อลูกตาลโตนดสุกมีวิตามิน เอ มีสารเบต้าแคโรทีน

ป้องกันการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง ช่วยบำรุงผิว ทำให้ผิวนุ่ม

ขาวใส ไม่ใส่สีและสิ่งเจือปน

องค์ความรู้

การผลิตสบู่ลูกตาล ซึ่งเป็นสบู่ที่ใช้ชำระทำความสะอาดร่างกายเพื่อสุขภาพอนามัย โดยการคิดค้นสูตรสบู่ลูกตาลนี้เกิดจากการที่ผู้ผลิต (นางพูนทรัพย์ ศรีชู) สังเกตเห็นว่าเนื่อลูกตาลสุกส่วนที่มีสีเหลืองอยู่ติดกับเปลือกนั้นมีคุณสมบัติในการทำมาสะอาดและบำรุงผิวได้ดี เพราะเมื่อสมัยเป็นเด็ก ผู้ผลิตต้องใช้มือบีบและคั้นลูกตาลสุกเพื่อนำไปเป็นอาหารเลี้ยงหมู ผู้ผลิตสังเกตเห็นว่าหลังจากที่มือได้สัมผัสน้ำจากผลลูกตาลสุกผิวจะขาวนุ่มนวล ผู้ผลิตจึงได้คิดค้นสูตรสบู่ลูกตาลขึ้น โดยมีส่วนผสมเป็นเนื่อลูกตาลโตนดสุกผสมกับน้ำผึ้งและกลีเซอรีน โดยนำกลีเซอรีนมาต้มให้ละลาย หลังจากนั้นจึงผสมน้ำผึ้งและเนื่อลูกตาลโตนดสุกลงไป คนให้เข้ากันแล้วเทลงพิมพ์ตามต้องการ เมื่อ

ส่วนผสมทั้งหมดเย็นตัวลงจะได้สบู่อูกลูตาลโตนดที่มีสีเหลืองอำพันใสสวยงาม นอกจากนี้ในฉลากสินค้าได้เพิ่มรายละเอียดเกี่ยวกับวิตามินเอและสารเบต้าแคโรทีนที่มีในเนื้อลูกตาลโตนดสูง ว่ามีประโยชน์ในการบำรุงผิวและป้องกันมะเร็งได้ ซึ่งส่วนนี้เป็นการนำเอาความรู้ด้านวิทยาศาสตร์เข้ามาอธิบายภูมิปัญญาท้องถิ่น ช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงประโยชน์ของสบู่อูกลูตาลโตนดว่าเป็นอย่างไร เป็นการเพิ่มคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าคนในชุมชนมีการสร้างสรรค์ภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทยจากการสังเกตการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณในท้องถิ่นจนสามารถสร้างสูตรสบู่อูกลูตาลอันเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและมีประโยชน์ในด้านการดูแลสุขภาพอีกด้วย

5.1.4 ภูมิปัญญาด้านอาชีพ

ภูมิปัญญาด้านอาชีพแสดงถึงความสามารถในการส่งเสริมและถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการประกอบอาชีพคนในชุมชนที่มีมาแต่ดั้งเดิม เช่น งานช่างฝีมือพื้นบ้าน เพื่อเป็นการต่อยอดอาชีพของท้องถิ่นด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา, 2555) ข้อความบนฉลากสินค้าชุมชนที่กล่าวถึงผลิตภัณฑ์ว่ามีพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงเป็นหลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาด้านอาชีพของคนในชุมชนอย่างชัดเจน

กลุ่มผู้ผลิตสินค้าชุมชนที่ได้กล่าวถึงในข้อ 5.1 ถึง 5.3 นอกจากจะสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาด้านอาหารและโภชนาการ ด้านศิลปหัตถกรรม และด้านการแพทย์แผนไทยแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นถึงการสร้างสรรค์อาชีพโดยใช้ภูมิปัญญาพื้นฐานดั้งเดิมของคนในท้องถิ่น โดยจะขอกเล่าเป็นประเด็นย่อย ๆ ที่สะท้อนให้เห็นถึงองค์ประกอบของภูมิปัญญาด้านการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เป็นอาชีพที่ได้ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่น เช่น ส่วนต่าง ๆ ของตาลโตนดซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน และปลาทะเลที่ได้จากกลุ่มชาวประมง เป็นต้น
2. มีการถ่ายทอดทักษะความรู้และความชำนาญของผู้สูงอายุให้กับคนรุ่นต่อ ๆ ไป เพื่อใช้สร้างรายได้ ในกลุ่มของผู้ผลิตสินค้าชุมชนจะมีประธานกลุ่มที่เป็นผู้อาวุโสเป็นผู้กำหนดสูตรการผลิตสินค้าพื้นฐาน สูตรเหล่านี้ผู้อาวุโสได้เรียนรู้ ฝึกฝนประสบการณ์และสืบทอดมาจากคนรุ่นก่อน นอกจากนี้ในกลุ่มยังมีกลุ่มคนวัยกลางคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้และเป็นฝ่ายปฏิบัติการรวมถึงบริหารจัดการด้านต่าง ๆ สุดท้ายมีกลุ่มวัยเริ่มทำงานและวัยรุ่นมาเรียนรู้ภูมิปัญญาเพื่อสืบสานองค์ความรู้ต่อไป โดยกลุ่มวัยรุ่นหรือวัยเริ่มทำงานที่เข้าร่วมกลุ่มผลิตสินค้าชุมชนให้เหตุผลในการเข้าร่วมว่าต้องการมีอาชีพที่ได้ใช้เวลาอยู่ใกล้ชิดกับครอบครัว ได้อาศัยอยู่ในภูมิถิ่นนาของตนเอง มีเวลาได้เลี้ยงดูลูกอย่างใกล้ชิด ซึ่งเป็นข้อดีของการทำงานในกลุ่มผลิตสินค้าชุมชน แม้ผลตอบแทนในรูปของรายได้จะไม่สูงมากนักหากแต่เมื่อเทียบกับผลตอบแทนด้านชีวิตความเป็นอยู่ มีครอบครัวและสังคมที่

อบอุ่นและเป็นมิตร ก็ถือว่าเป็นการประกอบอาชีพที่คุ้มค่า โดยส่วนใหญ่สมาชิกในกลุ่มมีรายได้หลักจากการทำนาและทำสวน ส่วนการผลิตสินค้าชุมชนเป็นรายได้เสริม

3. มีการพัฒนาภูมิปัญญาให้ทันสมัยต่อยอดจากภูมิปัญญาดั้งเดิม ซึ่งแสดงถึงพลวัตของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ไม่เคยหยุดนิ่ง หากในท้องถิ่นใดที่มีการสืบทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น ภูมิปัญญานั้นย่อมดำรงอยู่และมีพัฒนาการขยายผลออกไป ตามวิทยาการที่ทันสมัยของยุคสมัยนั้น เช่น พัฒนาการด้านการผลิตและการออกแบบของหัตถกรรมใยตาล พัฒนาการด้านการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ของสบู่ลูกตาล ลูกตาลกรอบ และพัฒนาการด้านการต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ใหม่ของน้ำบูดูข้าวยาสมุนไพร เป็นต้น

4. มีการบริหารแบ่งงานตามความถนัดของแต่ละฝ่ายในกลุ่ม ดังที่ กลุ่มหัตถกรรมใยตาล ได้แบ่งงานกันเป็นแผนก เช่น แผนกเส้นใย มีหน้าที่ไปตัดทางตาลและนำมาแยกเป็นเส้นใย แผนกออกแบบ แผนกจักสานและถักทอ เป็นต้น เนื่องจากงานหัตถกรรมใยตาลเป็นงานที่ต้องใช้เวลาจึงไม่เหมาะที่คนหนึ่งคนจะทำหน้าที่ทุกอย่าง การแบ่งแผนกงานกันทำช่วยให้การผลิตง่ายและรวดเร็วขึ้นสามารถผลิตงานได้มากขึ้นด้วย

5. มีการบริหารด้านทุน การตลาด และการผลิตโดยอาศัยการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนหรือองค์กรการกุศล เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม องค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ นักวิชาการและนักศึกษาจากมหาวิทยาลัย ทั้งด้านวิทยาศาสตร์ อุตสาหกรรม มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ที่มีโครงการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน โครงการสานสายใยรักแห่งครอบครัว ในพระอุปถัมภ์ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายาฯ เป็นต้น

6. มีการศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านต่าง ๆ ระหว่างกลุ่มผู้ผลิตสินค้าชุมชนในจังหวัดต่าง ๆ เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มสามารถนำเอาความรู้หรือเทคนิคใหม่ที่ได้จากกลุ่มอื่นมาพัฒนาปรับปรุงการผลิตหรือการออกแบบให้กับสินค้าของตน เช่น การไปศึกษาดูงานด้านการผลิตผลิตภัณฑ์จากตาลโดนดที่จังหวัดเพชรบุรี การไปศึกษาดูงานโรงงานทำน้ำปลา การไปศึกษาดูงานการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโมจากภาคเหนือ เป็นต้น

5.2 วิธีชีวิตที่สะท้อนจากข้อความบนฉลากสินค้า

ผู้ผลิตสินค้าชุมชนในอำเภอสติงพระถือได้ว่าเป็นกลุ่มที่ตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นอย่างมาก วิธีชีวิตและภูมิปัญญาเป็นสิ่งที่ดำเนินคู่กัน การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีชีวิตของคนในชุมชนอาศัยข้อมูลหลักจากฉลากสินค้าชุมชนประกอบกับการสัมภาษณ์ผู้ผลิตสินค้าเพื่อให้ได้ทราบถึงวิธีชีวิตของผู้คนในชุมชน

5.2.1 วิถีชีวิตด้านสังคมและชุมชน

ข้อความบนฉลากสินค้าได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้ผลิตสินค้าที่มีความสัมพันธ์กับสังคมและชุมชน มีข้อความที่บ่งบอกถึงการรวมกลุ่มของผู้คนในชุมชนเพื่อสร้างสรรค์ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ ให้แก่กลุ่มของตนที่และชุมชน

1. การรวมกลุ่มของผู้คนในชุมชน

ผู้คนในชุมชนมีการรวมกลุ่มกันเพื่อประกอบกิจการที่ส่งเสริมอาชีพในชุมชน โดยเน้นการรวมกลุ่มขนาดเล็กมีสมาชิกประมาณตั้งแต่ 8 คนขึ้นไป ดังนี้

กลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ ซึ่งแสดงถึงการรวมตัวกันของสตรีที่มีความสามารถด้านการประกอบอาหารเพื่อใช้ความรู้ความสามารถที่มีอยู่มาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มของตนให้มีรสชาติที่น่าประทับใจหรือสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่ม

กลุ่มโหนดทั้งเป็นกลุ่มที่รวมกันเพื่อสร้างสรรค์และอนุรักษ์งานหัตถกรรมใยตาล ซึ่งเป็ผลิตภัณฑ์จักรสานที่อาศัยพื้นฐานองค์ความรู้จากภูมิปัญญาของชุมชนของชุมชน กลุ่มโหนดทั้งมีการบริหารจัดการในเรื่องแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิกในกลุ่มเพื่อปรับปรุงการทำงานให้รวดเร็วขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากงานหัตถกรรมใยตาลมีขั้นตอนมากมาย ตั้งแต่ขั้นตอนของการจัดหาและเตรียมเส้นใยตาล การทอใยตาลเพื่อให้มีใยตาลที่จักรสานเรียบร้อยพร้อมสำหรับการนำไปประกอบกับวัสดุอื่น ๆ เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ กลุ่มที่ทำหน้าที่ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ กลุ่มที่ทำหน้าที่ประสานงานด้านทุนและการตลาด ทำให้การบริหารจัดการงานในกลุ่มคล่องตัวขึ้น

กลุ่มท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านท่าหินเป็นกลุ่มที่รวมตัวกันเพื่อสร้างสรรค์และส่งเสริมสินค้าชุมชนที่เน้นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชน นอกจากการผลิตสินค้าแล้ว ชื่อกลุ่มยังบ่งชี้ถึงกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ซึ่งเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งของกลุ่ม โดยการจัดการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ที่ชื่อว่า “วิถีชีวิตโหนด นา เล” ในพื้นที่ 3 ตำบล คือตำบลท่าหิน ตำบลคลองรีและตำบลคูขุด โดยจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วิถีชีวิตของชาวสทิงพระ วิถีแรกคือวิถีโหนดเป็นการใช้ประโยชน์จากต้นตาลโดนด ชมการขึ้นต้นตาลเพื่อเก็บน้ำตาลจากต้นตาล การทำน้ำตาลโดนด การประกอบอาหารจากตาลโดนด เช่น ลูกโหนดน้ำกะทิสด แกงส้มหัวโหนด หัวโหนดต้มกะทิจิ้มน้ำพริก เป็นต้น วิถีที่สองคือวิถีนา นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้วิถีชีวิตการทำนาของชาวนาในอำเภอสทิงพระ มีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองหว่านเมล็ดข้าว ไถนา ดำนา เกี่ยวข้าว นวดข้าวด้วยตนเอง เป็นการท่องเที่ยวที่บูรณาการการเรียนรู้วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้าด้วยกัน วิถีที่สามคือวิถีเลเป็นการเรียนรู้วิถีชีวิตการทำประมงโดยเน้นการทำประมงพื้นบ้าน เช่น การรูงกุ้ง การยกไซปลา ไซกุ้ง เป็นต้น วิถีชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านจะเน้นในการประกอบอาชีพอย่างพอเพียงแตกต่างจากการประมงในภาคอุตสาหกรรม นักท่องเที่ยวได้เพลิดเพลินและได้รับความรู้จากกิจกรรมการท่องเที่ยวแล้วสามารถซื้อสินค้าที่ทางกลุ่มผลิตขึ้นเพื่อนำกลับไปเป็นของที่ระลึกและของฝากได้

กลุ่มพัฒนาอาชีพบ้านคอนคันเป็นกลุ่มที่ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลูกตาล ได้แก่ ลูกตาลกรอบ ซึ่งในขณะนี้ยังคงคิดค้นวิธีการเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ลูกตาลกรอบให้สามารถผลิตสินค้าได้ทุกฤดูกาล โดยไม่ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศโดยเฉพาะการผลิตลูกตาลกรอบในฤดูฝนซึ่งยังคงเป็นอุปสรรคต่อการผลิตสินค้า

การรวมกลุ่มของผู้คนในชุมชนก่อให้เกิดการปฏิสัมพันธ์อันดีต่อกัน การช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เกิดการสร้างอาชีพ เกิดรายได้เสริม เกิดแรงผลักดันในการประดิษฐ์คิดค้นหรือพัฒนากระบวนการผลิตสินค้าให้ทันสมัยเหมาะสมแก่ยุคสมัยมากขึ้น ผู้คนในชุมชนมีความกลมเกลียวกัน เกิดการตระหนักถึงคุณค่าของชุมชนมากขึ้น

2. บทบาทของสตรีในชุมชน

กลุ่มแม่บ้านหรือกลุ่มสตรีสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่สตรีมีบทบาทในฐานะผู้ผลิตสินค้าด้านอาหารและเครื่องอุปโภคบริโภคในครัวเรือนคือสับลูกตาล มีการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างสตรีด้วยกันในชุมชน สมาชิกของกลุ่มแม่บ้านแต่ละกลุ่มจะมีประธานกลุ่มที่เป็นผู้อาวุโสอายุระหว่าง 45-80 กว่าปี มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารรวมถึงขนมพื้นบ้านต่าง ๆ จนเป็นที่ยอมรับในชุมชน ทำหน้าที่กำหนดสูตรอาหาร ถ่ายทอดความรู้ให้แก่สมาชิกรุ่นต่อ ๆ ไปในกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่มกลางอายุระหว่าง 31-44 ปี ที่กำลังสำคัญในการผลิตและการจัดการด้านการตลาด สมาชิกรุ่นใหม่อายุระหว่าง 15-30 ปี เป็นกลุ่มที่ทำหน้าที่หลักในการเป็นแรงงานการผลิต และกำลังอยู่ในกระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการผลิตสินค้าต่อไป นอกจากความสัมพันธ์ในชุมชนแล้ว สมาชิกในกลุ่มยังสามารถดำเนินวิถีชีวิตที่สร้างความผูกพันกับครอบครัวได้ด้วยเนื่องจากการเข้าร่วมกลุ่มของชุมชนทำให้แม่บ้านสามารถใช้ชีวิตอยู่กับบ้าน มีเวลาดูแลครอบครัว สามารถนำลูกไปเลี้ยงระหว่างการประกอบการผลิตสินค้าได้ กลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านอ้อมทรัพย์ทำขนมพื้นเมือง (เจ้าหลวง) กลุ่มสตรีทำขนมพื้นบ้าน บ้านพังไม้ไผ่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองฉนวน กลุ่มแม่บ้านชมรมชาวประมงและกองทุนหมู่บ้าน กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านชุมพล และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชะแม

นอกจากนี้สตรีในชุมชนยังมีบทบาทเป็นครูภูมิปัญญา ทำหน้าที่ธำรง รักษาและถ่ายทอดภูมิปัญญาให้แก่คนรุ่นต่อ ๆ ไปในชุมชน รวมถึงผู้สนใจจากถิ่นอื่น ๆ ได้แก่ ครูถนอม ศิริรักษ์ ครูภูมิปัญญาด้านโภชนาการ ครูถนอม ศิริรักษ์ ดำเนินกิจการร่วมกับกลุ่มภูมิปัญญาชาวกบ แต่ไม่ได้ระบุชื่อกลุ่มไว้บนฉลากสินค้า

3. ความสัมพันธ์กับหน่วยงานของรัฐหรือสถาบันการศึกษาที่สนับสนุนการผลิตสินค้าชุมชน

ข้อความบนฉลากสินค้าสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มผู้ผลิตสินค้ากับองค์กรอื่น ๆ ในการผลิตสินค้าชุมชนนั้นมืองค์กรอื่นเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย โดยการพิมพ์ตราสัญลักษณ์

หรือชื่อขององค์กรภาครัฐ ภาคเอกชนหรือสถาบันการศึกษาที่ให้การสนับสนุนแก่กลุ่มผู้ผลิตในด้านต่าง ๆ เช่น การให้ทุนสนับสนุน การช่วยเหลือในการออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์ การสนับสนุนด้านการฝึกอบรม ศึกษาดูงานเกี่ยวกับการผลิต การสนับสนุนด้านเทคโนโลยีการผลิต การสนับสนุนด้านการตลาด การจัดจำหน่ายหรือการออกร้าน เป็นต้น ผู้สนับสนุนได้แก่หน่วยงานของรัฐ หน่วยงานเอกชนและสถาบันการศึกษาซึ่งกำลังดำเนินโครงการวิจัยหรือโครงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของมหาวิทยาลัยกับชุมชน

หน่วยงานของรัฐที่เข้ามามีส่วนร่วมในการส่งเสริมหรือสนับสนุนการรวมกลุ่มเพื่อการผลิตสินค้าชุมชนโดยปรากฏตราสัญลักษณ์บนฉลากสินค้าชุมชน ได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ สทิงพระ จังหวัดสงขลา โครงการพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิตของราษฎร ตามคำริ ๒พณฯ พลเอก เปรม ติณสูลานนท์ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม องค์การบริหารส่วนตำบลดีหลวง องค์การบริหารส่วนตำบลชุมพล สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ และกรมวิทยาศาสตร์บริการ และมีหน่วยงานเอกชนคือ สหกรณ์การเกษตรสทิงพระ จำกัด หน่วยงานเหล่านี้ให้การช่วยเหลือทั้งด้านการจัดฝึกอบรม ศึกษาดูงานด้านการผลิต การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ผลิตต่างชุมชน การพัฒนากระบวนการผลิตและการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ การสนับสนุนทุนในการผลิตและจำหน่าย การออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ การจัดหาตลาดและการออกร้านในงานแสดงสินค้าต่าง ๆ

สถาบันการศึกษาที่เข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานของผู้ผลิตสินค้าชุมชน ได้แก่ การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ซึ่งเข้ามาช่วยเหลือสนับสนุนด้านเทคโนโลยีการผลิต การออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์

5.2.2 วิถีชีวิตด้านวัฒนธรรม

ข้อความบนฉลากสินค้าได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้ผลิตสินค้าที่มีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมชุมชน ทั้งวัฒนธรรมด้านอาหารการกินทำให้ทราบถึงวิถีการกินของชาวบ้าน วิถีชีวิตที่ดำรงศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น วิถีชีวิตด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิถีชีวิตที่ดำรงไว้ซึ่งการใช้ภาษาไทยถิ่น

1. วิถีชีวิตด้านอาหารการกิน

ชื่อชนิดของสินค้าส่วนใหญ่เป็นชื่ออาหารประเภทขนมขบเคี้ยว ซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินของคนในชุมชนว่ามีวิถีการกินเช่นไร

ผู้คนในชุมชนมีการนำอาหารมาใช้ในพิธีการมงคลโดยมีความเชื่อในความหมายอันเป็นมงคลของชื่ออาหาร เช่น ขนมโก๋เป็นขนมพื้นเมืองโบราณ ใช้ในงานพิธีแต่งงานด้วยความหมาย

ดั้งเดิมคือคำว่า เกาะ มีความหมายสื่อถึงการเกาะติดกันของขนมสองชิ้น และนำเอาความหมายนี้มาใช้ในการครองเรือนของคู่บ่าวสาวให้ใช้ชีวิตคู่ยืนยาว

อาหารหรือขนมของชุมชนมีการแปรรูปจากตาลโตนดซึ่งเป็นพืชท้องถิ่นที่ขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก เช่น น้ำตาลโตนดผง น้ำตาลแว่น ลูกตาลกรอบ ลูกตาลลอยแก้ว จาวตาลเชื่อม เป็นต้น มีการนำเอาน้ำตาลโตนดมาใช้ประกอบอาหารต่าง ๆ เช่น เมล็ดมะม่วงหิมพานต์เคลือบด้วยน้ำตาลโตนด ขนมลากรอบ เป็นต้น คนในชุมชนจึงมีความรู้ในด้านการนำตาลโตนดมาเป็นอาหารทั้งคาวและหวาน ทั้งรับประทานสดและแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายชนิด

2. วิถีชีวิตด้านศิลปหัตถกรรม

งานหัตถกรรมพื้นบ้านถือว่าเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่คนในท้องถิ่นคิดขึ้น พัฒนา และถ่ายทอดสืบทอดต่อ ๆ กันมาหลายรุ่น งานหัตถกรรมใยตาลเป็นงานที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านศิลปหัตถกรรมของชุมชนได้เป็นอย่างดี จากการพันเชือกที่ทำจากใยตาลพัฒนามาเป็นการสานหมวก กระเป๋า โคมไฟและเครื่องใช้ต่าง ๆ ด้วยลวดลายที่ละเอียดประณีตและเส้นใยที่คงทนมีสีสันเฉพาะของเส้นใยตาล ทำให้งานหัตถกรรมใยตาลมีความสวยงามแปลกตา ผู้คนในชุมชนจึงมีการดำรงวัฒนธรรมด้านงานหัตถกรรมของชุมชนไว้ และพัฒนากระบวนการผลิตและการออกแบบด้วยวิทยาการสมัยใหม่เพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัย

3. วิถีชีวิตด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นและการตระหนักถึงคุณค่าทางวัฒนธรรม

การผลิตสินค้าชุมชนในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชนซึ่งมุ่งเน้นให้เกษตรกรในชุมชนได้นำเอาทุนทางภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของชุมชนมาใช้ และเพิ่มมูลค่าของทุนของชุมชน ผู้คนในชุมชนมีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นมาแต่ดั้งเดิม ในครอบครัวหรือเครือญาติมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาเหล่านี้สู่คนรุ่นต่อ ๆ ไป คนในชุมชนจึงนำสิ่งต่าง ๆ รอบตัวทั้งวัตถุดิบและความรู้มาใช้ในการผลิตสินค้า โดยมุ่งสร้างเอกลักษณ์ของสินค้าว่ามีพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงดำเนินต่อไป นอกจากนี้ การเป็นผู้ผลิตสินค้าที่นำเอาภูมิปัญญาในถิ่นของตนมาใช้ ยังเป็นส่วนหนึ่งที่ส่งเสริมให้สมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มการผลิตเกิดความตระหนักในคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนอันเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมชุมชน

4. วิถีชีวิตด้านภาษาไทยถิ่น

การตั้งชื่อชนิดของสินค้าและชื่อทางการค้าด้วยคำภาษาไทยถิ่นได้ ช่วยสะท้อนให้เห็นถึงการมีวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับภาษาถิ่นของตน แม้แต่ชื่อสินค้าก็มีการตั้งด้วยภาษาไทยถิ่นได้ เช่น หัวครก น้ำผึ้งผง โหนดทั้ง ฯลฯ เป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมการใช้ภาษาถิ่นในการประกอบการค้าสะท้อนให้เห็นว่าภาษาถิ่นได้ยังคงมีความสำคัญและสามารถใช้ได้กับบริบทของการตั้งชื่อผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งเสริมเอกลักษณ์ของสินค้าที่ผลิตในชุมชนที่พูดภาษาถิ่นได้

5.2.3 วิธีชีวิตด้านเศรษฐกิจ

ข้อความบนฉลากสินค้าได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้ผลิตสินค้าที่มีความสัมพันธ์กับเศรษฐกิจ ในแง่ของการรวมกลุ่มกันของคนในชุมชนเพื่อให้เกิดอาชีพและรายได้ การต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรในท้องถิ่น ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น การแสวงหาทุนและการสนับสนุนด้านต่าง ๆ การสร้างมาตรฐานของสินค้าท้องถิ่น

1. การรวมกลุ่มของคนในชุมชนเพื่อให้เกิดอาชีพและรายได้

ผู้คนในชุมชนมีการรวมกลุ่มกันเพื่อประกอบการผลิตสินค้าชุมชน มีการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนกับกรมส่งเสริมการเกษตร วิสาหกิจชุมชนเป็นกิจการของชุมชนในการผลิตสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการโดยกลุ่มบุคคลในชุมชนที่มีความใกล้ชิดผูกพันกันและมีวิถีชีวิตร่วมกัน ก่อให้เกิดรายได้ มีการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน โดยใช้ประโยชน์จากทุนของชุมชน ไม่ว่าจะเป็นทรัพยากร ผลิตผล ความรู้ ภูมิปัญญา ทุนทางวัฒนธรรมและทุนทางสังคม ที่มีอยู่ในชุมชนนั้น

คุณสมบัติของวิสาหกิจชุมชน 7 ประการ คือ

1. ชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการ
2. ผลิตผลมาจากกระบวนการในชุมชน ใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุน แรงงานในชุมชนเป็นหลัก
3. ริเริ่มสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมของชุมชน
4. เป็นฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานภูมิปัญญาสากล
5. มีการดำเนินการแบบบูรณาการ เชื่อมโยงกิจกรรมต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ
6. มีกระบวนการเรียนรู้เป็นหัวใจ
7. มีการพึ่งพาตนเองของครอบครัวและชุมชนเป็นเป้าหมาย

ดังนั้น วิสาหกิจชุมชนจึงมีจุดมุ่งหมายเพื่อช่วยส่งเสริมให้ระบบเศรษฐกิจชุมชนมีความเข้มแข็ง พึ่งพาตนเองได้ มีความพร้อมที่จะพัฒนาสำหรับการแข่งขันทางการค้าในอนาคต (สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, <http://smce.doae.go.th/smce1/index.php?result=5>)

การรวมตัวกันของผู้ผลิตสินค้าชุมชนในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชนจึงมีส่วนในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับระบบเศรษฐกิจของชุมชน สมาชิกในกลุ่มเกิดการเรียนรู้ด้านการผลิต การออกแบบหรือการตลาด ทำให้ชุมชนมีเกษตรกรที่มีความรู้ทางการประกอบการและการค้าเพิ่มขึ้น ทำให้เกษตรกรสามารถพึ่งพาตนเองได้มากขึ้น การประกอบอาชีพจึงไม่ต้องพึ่งพาพ่อค้าคนกลางในการขายผลผลิตเพียงอย่างเดียว หากแต่เรียนรู้ที่จะเป็นผู้ค้าด้วยตนเอง โดยดำเนินการอยู่บน

ฐานของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาของชุมชนอย่างยั่งยืน แม้ว่ามีกลุ่มผู้ผลิตหลายรายที่ล้มเลิกกิจการไป

2. การเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรในท้องถิ่น

จากคุณลักษณะ 7 ประการของวิสาหกิจชุมชนที่กล่าวมาข้างต้น คุณลักษณะข้อที่ 2 ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน ใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุน แรงงานในชุมชนเป็นหลัก สินค้าชุมชนจึงมาจากการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ตาลโตนด ปลาทะเล หรือข้าว มาแปรรูปเป็นสินค้าอุปโภคบริโภค เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับทรัพยากรในท้องถิ่น เช่น การเพิ่มมูลค่าให้กับใยตาลซึ่งมีที่มาจาก การตัดต้นตาลเพื่อนำไม้ตาลไปผลิตเป็นเครื่องเรือนหรือสร้างบ้าน ทางตาลที่เหลือทิ้งไม่ได้ใช้ประโยชน์ใด ๆ ถูกนำมาผ่านกระบวนการแยกเส้นใยและนำมาสานเป็นงานหัตถกรรมที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น การผลิตสบู่อูกลูตาลจากลูกตาลสุกซึ่งตามปกตินำไปเป็นอาหารเลี้ยงโคหรือสุกร หรือนำมาทำเป็นขนมตาล เนื้อลูกตาลสุกมีเหลือทิ้งมากมายแตเมื่อนำมาทำเป็นสบู่ทำให้เนื้อลูกตาลสุกมีคุณค่าและสามารถแปรรูปเป็นสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ปลาทะเลตัวเล็กที่ชาวประมงจับได้มากมาย นำมาซึ่งขายเป็นกิโลปลาส่วนที่เหลือจะถูกปล่อยให้เน่าเสียไป ดังนั้นการแปรรูปปลาทะเลให้เป็นบุนนึ่ง บุนนึ่งข้าวต้ม น้ำปลา และซีอิ๊วปลา ทำให้เกิดการสร้างมูลค่าให้กับปลาทะเล

3. การต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จากคุณลักษณะ 7 ประการของวิสาหกิจชุมชนที่กล่าวมาข้างต้น คุณลักษณะข้อที่ 3 มีการริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อผลิตนวัตกรรมของชุมชน จะเห็นได้ว่าสินค้าชุมชนมีการต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม และผสมผสานกับการคิดค้นและสร้างสรรค์โดยอาศัยภูมิปัญญาของผู้ผลิตสินค้าในรุ่นปัจจุบัน ผสานกับความรู้ด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ ช่วยให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับยุคสมัยมากขึ้น

4. ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น

ฉลากสินค้าชุมชนสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตด้านเศรษฐกิจที่มีพื้นฐานมาจากการใช้ทุนของชุมชน นั่นคือทุนด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น ฉลากสินค้าที่มีข้อความระบุชัดเจนว่าสินค้านั้น ๆ ผลิตจากวิธีดั้งเดิม เช่น น้ำตาลโตนดผง พัฒนาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น บุนนึ่ง หรือ สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น หัตถกรรมใยตาล เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนจากทุนด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของชุมชน ทำให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ ส่งผลให้ประชากรเห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นของตนมากขึ้น

5. การพัฒนามาตรฐานของสินค้าท้องถิ่น

ข้อความหรือตราสัญลักษณ์ที่พิมพ์บนฉลากสินค้าสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชุมชนในการพัฒนามาตรฐานของสินค้าชุมชน เครื่องหมายรับรองมาตรฐานต่าง ๆ เป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในมาตรฐานระดับประเทศ

1. เครื่องหมาย OTOP หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์และรูปดาว บ่งบอกถึงการส่งเสริมผลิตภัณฑ์เข้าร่วมจัดอันดับมาตรฐานสินค้าในโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยผู้ผลิตกรอกใบสมัครได้ที่สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ แนวนโยบายเอื้อคของผลิตภัณฑ์พร้อมรูปถ่าย เมื่อคณะกรรมการตัดสินคุณภาพของสินค้า สินค้าจะได้รับการจัดอันดับจากระดับ 1 ดาวจนถึง 5 ดาว เรียงลำดับตามคุณภาพที่ดีจากน้อยที่สุดไปหามากที่สุด สินค้าที่ได้รับการมาตรฐานสินค้าโอท็อป จะพิมพ์รูปดาวตามจำนวนที่ได้รับการจัดอันดับเพื่อเป็นการรับรองมาตรฐานของสินค้า

2. เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ที่ได้รับจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม เป็นเครื่องหมายที่รับรองมาตรฐานด้านการผลิตของสินค้าว่ามีมาตรฐานดี ได้คุณภาพ

3. เครื่องหมาย อย. เป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าและการผลิตสินค้าว่ามีคุณภาพได้มาตรฐานด้านความปลอดภัยและความปลอดภัย ผ่านการประเมินมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

4. เครื่องหมายฮาลาลเป็นการรับรองมาตรฐานการผลิตสินค้าว่าเป็นไปตามมาตรฐานของหลักศาสนาอิสลาม เป็นเครื่องหมายที่สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคศาสนาอิสลามว่าสามารถบริโภคได้โดยไม่ผิดหลักศาสนา ผู้ผลิตที่ต้องการขยายฐานผู้บริโภคสามารถปรับปรุงมาตรฐานการผลิตสินค้าให้เป็นไปตามเกณฑ์ของสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เพื่อให้มีผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามเพิ่มขึ้น

6. การแสวงหาทุนและการสนับสนุนด้านต่าง ๆ

ข้อความและเครื่องหมายบนฉลากสินค้า ปรากฏข้อความบ่งบอกผู้สนับสนุนการผลิตและออกแบบบรรจุภัณฑ์ เช่น กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม สะท้อนให้เห็นว่าในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการชุมชนนั้นจำเป็นต้องแสวงหาความช่วยเหลือหรือการสนับสนุนในด้านต่าง ๆ ในด้านบรรจุภัณฑ์หรือฉลากสินค้านั้น ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งที่ต้องใช้ทุนในการผลิต โดยทั่วไปผู้ผลิตสินค้าชุมชนจะใช้ฉลากสินค้าเป็นสติ๊กเกอร์พิมพ์ 2 สี ขาว-แดง หรือขาว-ฟ้าสด เป็นหลัก เพื่อประหยัดต้นทุน ทำให้สามารถขายสินค้าในราคาที่ไม่สูงเกินไป เหมาะสมกับตลาดในระดับภูมิภาค ส่วนบรรจุภัณฑ์หรือสติ๊กเกอร์สีมีภาพประกอบสวยงามนั้น จะจัดทำเมื่อได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ โดยบรรจุภัณฑ์เหล่านี้จะถูกนำมาใช้เมื่อมีการออกงานแสดงสินค้าต่าง ๆ เพื่อให้สินค้ามีรูปลักษณ์ภายนอกที่สวยงามได้มาตรฐานมากขึ้น

การแสวงหาทุนสนับสนุนในการดำเนินกิจการ เช่น เครื่องหมายองค์การบริหารส่วนตำบล สะท้อนให้เห็นถึงการได้รับทุนสนับสนุนจากกองทุนหมู่บ้าน ที่บริหารโดยองค์การบริหารส่วนตำบลของพื้นที่นั้น ๆ

การแสวงหาการสนับสนุนด้านความรู้ วิธีการผลิต เทคโนโลยีต่าง ๆ เช่น เครื่องหมายตราคณะหรือศูนย์ของมหาวิทยาลัยที่เข้ามามีส่วนร่วมในการให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิต โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาพัฒนาการผลิตให้มีคุณภาพหรือความเร็วในการผลิตเพิ่มขึ้น สำนักงานพัฒนาชุมชนมีส่วนในการสนับสนุนความรู้ด้านการผลิต การวางแผนการผลิต การฝึกอบรม วิชาชีพ การแสวงหาตลาดสำหรับจำหน่ายสินค้า การจัดตั้งกลุ่มสหกรณ์และกองทุน ซึ่งช่วยให้เกิดการบริหารจัดการเงินทุนส่วนหนึ่ง

5.2.4 วิถีชีวิตด้านสิ่งแวดล้อม

การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเป็นคุณลักษณะหนึ่งของการรวมกลุ่มในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน เพื่อส่งเสริมให้เกิดความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อมชุมชน ข้อความที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชุมชนที่มีกิจกรรมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น ชื่อกลุ่มโหนดทิ้ง ที่ผลิตหัตถกรรมใยตาล แสดงให้เห็นว่ามีการนำเอาวัชพรรณชาติที่ถูกทิ้งให้ไร้ประโยชน์มาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่า เป็นการดูแลสิ่งแวดล้อมทางหนึ่ง ทำให้ไม่เกิดขยะเหลือทิ้งมากเกินไป ชื่อกลุ่มท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านท่าหิน สะท้อนให้เห็นถึงการรวมกลุ่มกันเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ช่วยให้สิ่งแวดล้อมในชุมชนยังคงอยู่ในสภาพที่ดี ไม่ถูกทำลายจากการพัฒนาด้านอุตสาหกรรม ในขณะเดียวกันผู้คนในชุมชนสามารถมีรายได้จากการท่องเที่ยวที่เกิดจากการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เมื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมก่อให้เกิดประโยชน์แก่คนในชุมชน คนในชุมชนย่อมหวงแหนและเห็นความสำคัญของสิ่งแวดล้อม ทำให้การรักษาสิ่งแวดล้อมดำเนินต่อไปเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชุมชน

สหิงพระเป็นชุมชนที่มีวิถีชีวิตแบบ โหนด นา เล ซึ่งสะท้อนถึงการมีวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับ ต้นตาลโตนด การทำนา และการประมง ผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่กล่าวมาข้างต้นสอดคล้องกับวิถีชีวิตแบบ “โหนด นา เล” ตามที่คนในชุมชนได้กล่าวขานถึงเอกลักษณ์แห่งชุมชนของตน

วิถีโหนดสะท้อนจากผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นมากของชุมชนผลิตและแปรรูปจากตาลโตนด วิถีนาสะท้อนได้จากวัตถุดิบหลักส่วนหนึ่งของการผลิตสินค้าคือข้าว เช่น ขนมห้าวพอง ขนมห้าวแต่น และขนมห้าวเมา เป็นต้น ส่วนวิถีเลหรือวิถีชาวเลที่ประกอบอาชีพประมง มีบทบาทสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ของชุมชนเช่นกัน ปรากฏผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปปลาทะเลตัวเล็กเป็นบูดู น้ำบูดูข้าวยา น้ำปลา เป็นต้น ที่ผลิตมาเป็นระยะเวลานานและถ่ายทอดแก่ผู้สนใจเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาแห่งวิถีเลให้คงอยู่ต่อไป