

ตาล

ตาล หรือ **ตาลโตนด** หรือ **โหนด** ในภาษาไทย ^[1] (อังกฤษ: Asian Palmyra palm, Toddy palm, Sugar palm, Cambodian palm) เป็นพันธุ์ไม้พุ่มกึ่งไม้ยืนต้นขนาดใหญ่สกุล *Borassus* ในวงศ์ปาล์ม (Arecaceae) เป็นปาล์มที่แข็งแรงมากชนิดหนึ่ง และเป็นปาล์มที่แยกเพศกันอยู่คนละต้น ต้นสูงถึง 40 เมตร และโตวัดผ่ากลางประมาณ 60 เซนติเมตร ลำต้นเป็นเสี้ยนสีดำแข็งมาก แต่ใส่กล้างลำต้นอ่อน บริเวณโคนต้นจะมีรากเป็นกลุ่มใหญ่ ใบเหมือนพัดขนาดใหญ่ กว้าง 1 – 1.5 เมตร มีก้านเป็นทางยาว 1 – 2 เมตร ขอบของทางของก้านทั้งสองข้าง มีหนามเหมือนฟันเลื่อยสีดำแข็ง ๆ และคมมาก โคนก้านแยกออกจากกันคล้ายคีมเหล็ก โอบหุ้มลำต้นไว้ ช่อดอกเพศผู้ใหญ่ รวมกันเป็นกลุ่มคล้ายนิ้วมือ เรียกว่านิ้วตาลแต่ละนิ้วยาวประมาณ 40 เซนติเมตร และโตวัดผ่า กลางประมาณ 1.5 – 2 เซนติเมตร โคนกลุ่มช่อจะมีก้าน ช่อรวมและมีก้านแข็ง ๆ หลายก้านหุ้มโคนก้านช่ออีกทีหนึ่ง ช่อดอกเพศเมียก็คล้าย ๆ กัน แต่นี้ จะเป็นปุ่มปม ปุ่มปมคือดอกที่ติดนิ้วตาล ดอกหนึ่ง ๆ โตวัดผ่ากลางประมาณ 2 เซนติเมตร และมีก้านแข็ง ๆ หุ้ม แต่ละดอก ก้านนี้จะเติบโตไปเป็นหัวจุกลูกตาลอีกทีหนึ่ง ผลกลมหรือรูปทรงกระบอกสั้น ๆ โตวัดผ่ากลางประมาณ 15 เซนติเมตร ผลเป็นเส้นใยแข็งเป็นมัน มักมีสีเหลืองแกมดำคล้ำเป็นมันหุ้มห่อเนื้อเยื่อสีเหลืองไว้ภายใน ผลหนึ่ง ๆ จะมีเมล็ดใหญ่แข็ง 1 – 3 เมล็ด

ต้นตาล

ต้นตาลตัวผู้จะมีลักษณะที่แตกต่างจากต้นตาลตัวเมียเป็นอย่างมาก เนื่องจากต้นตาลตัวผู้จะออกวงเป็นช่อ ไม่มีผล ภาษาชาวบ้านเรียกว่า "จั่น" ถ้าการเรียงของทางใบวนไปทางซ้ายมือจะเป็นตาลตัวผู้ ต้นตาลตัวผู้จะสังเกตจาก ใบและวง เพราะถือเป็นเอกลักษณ์ของต้นตาลตัวผู้ชัดเจน ส่วนต้นตาลตัวเมียนั้นจะมีลักษณะ การเรียงตัวของทางใบ ถ้ามีการเรียงตัววนไปทางขวามือจากบริเวณโคนไปส่ายออกจะเป็นต้นตาลตัวเมีย แต่ที่สังเกตเห็นได้ชัดเจนที่สุดคือ ต้นตาลตัวเมียจะต่างจากต้นตาลตัวผู้ตรงที่ต้นตาลตัวเมียจะมีลูกเป็นช่อ ๆ หรือชาวบ้านเรียกว่า "ทะลายตาล"

จังหวัดเพชรบุรีเป็นหนึ่งในจังหวัดที่มีต้นตาลมากที่สุดในประเทศไทย ดังปรากฏหลักฐานจากนิราศเมืองเพชรของสุนทรภู่ ความตอนหนึ่งว่า

“ทุกประเทศเขตแดนแดนพริบพริ เหมือนจะเข้าไปไม่พ้นแต่ต้นตาล”

ด้วยเหตุนี้ ต้นตาลจึงกลายเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีคู่กับเขาวัง หรือ พระนครคีรี ปรากฏเป็นตราและธงประจำจังหวัดเพชรบุรี สืบมาจนถึงทุกวันนี้

ต้นตาลเมืองเพชร ให้ผลผลิตน้ำตาลโตนดที่ดีที่สุดมาตั้งแต่สมัยโบราณตราบนานถึงปัจจุบัน จึงมีชื่อเสียงติดปากคนทั่วไปว่า “น้ำตาลเพชรบุรี” เพราะมีรสหวานหอมอร่อย มีรสชาติกลมกล่อมชวนรับประทาน จนเป็นที่มาของคำว่า “หวานเหมือนน้ำตาลเมืองเพชร” ดังนั้นต้นตาลจึงนับเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดเพชรบุรี โดยทั่วไปชาวชนบท ชาวนาจะปลูกข้าวและทำตาลควบคู่กันไป ส่วนใหญ่จะนิยมปลูกต้นตาลไว้บริเวณคันนา ในตัวเมืองเพชรบุรี ก็ปรากฏว่ามีการปลูกต้นตาลเช่นกัน บริเวณที่มีต้นตาลมากที่สุดของจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ หอ่งทุ่งตำบลหนองไม้เหลือง ตำบลโตนดหลาย ตำบลไร่ส้ม ตำบลโรงเข้ เป็นต้น และทุกห้องที่อยู่ในเขตอำเภอบ้านลาด เมื่อมองผ่านต้นตาล จะมองไม่เห็นห้องฟ้าอีกด้านหนึ่ง แต่ปัจจุบันเนื่องจากมีการทำนา 2 ครั้ง เป็นผลให้ต้นตาลปรับสภาพไม่ทัน เพราะพื้นที่มีน้ำมากเกินไป กลายเป็นที่มีน้ำท่วมขัง ต้นตาลไม่ได้พักตัวที่เรียกว่า “แตงตัว” ในที่สุดก็ต้องยืนต้นตายภายในเวลาไม่นานนัก เพราะระบบนิเวศเปลี่ยนจากเดิมไม่เป็นไปตามธรรมชาติ

ต้นตาลในจังหวัดเพชรบุรี ยังแบ่งออกได้เป็น 2 พันธุ์ ดังนี้

- **ตาลบ้าน** มีจำนวนเต้าตาลในแต่ละผล 1-4 เต้า แบ่งสายพันธุ์ย่อยได้อีก 3 พันธุ์ คือ
 - *ตาลหม้อ* มีผลขนาดใหญ่ ผิวดำคล้ำ
 - *ตาลไข่* มีผลสีขาวเหลือง ผลขนาดเล็กกว่า แต่เต้าตาลใหญ่ขนาดใกล้เคียงกับตาลหม้อ (มีเนื้อหุ้มเต้าตาลบาง)
 - *ตาลจาก* มีผลในทะลายแน่นคล้ายทะลายจาก
 - **ตาลป่า** มีผลเล็กขนาดตาลไข่ มีผลเขียวคล้ำ มีเต้า 1-2 เต้า ลำต้นสีเขียวสด ก้านใบยาว (บางคนเรียกว่า ตาลก้านยาว) พบแถบเขาเต่น อำเภอบ้านลาด และในเขตอุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน ตาลปายังไม่เป็นที่รู้จักกันมากนักเพราะมักขึ้นอยู่ในป่า
- ประโยชน์ของต้นตาล ต้นตาลเป็นต้นไม้คู่บ้านคูเมืองเพชรบุรี ที่แข็งแรงยืนยง สามารถทนแล้ง ทนฝน และกระแสน้ำร้อนหนาวตามสภาพดินฟ้าอากาศได้เป็นอย่างดี ไม่ต้องบำรุงรักษามากนัก นอกจากต้นตาลจะให้ประโยชน์ในการทำน้ำตาลโตนดแล้ว ส่วนต่าง ๆ ของต้นตาลยังมีประโยชน์ในด้านต่าง ๆ อีก เช่น



ต้นตาลที่หน้าปราสาทหินนครวัด

การจำแนกชั้นทางวิทยาศาสตร์

อาณาจักร:	Plantae
หมวด:	Magnoliophyta
ชั้น:	Liliopsida
อันดับ:	Arecales
วงศ์:	Arecaceae
สกุล:	<i>Borassus</i>
	L.
สปีชีส์:	<i>B. flabellifer</i>

ชื่อพหุนาม

Borassus flabellifer
L.



ลูกตาลเมื่อปอกเปลือกออกแล้ว

ลูกตาล

ตาลตัวเมียจะมีลูกตาลต้องตัดเมื่อยังไม่สุก เพื่อให้ได้เต้าตาลหรือ ลอนตาล ในลูกตาลหรือผลตาล 1 ผล จะมีเต้าตาลประมาณ 2-3 เต้า ภายในเต้าตาลอ่อนนี้มีน้ำซึ่งอยู่ รับประทานได้ทันที หรือนำมาหั่นบาง ๆ ใส่ในน้ำแข็งใส โรยน้ำตาล และนมข้น นมสด บางครั้งก็นำไปต้มในน้ำเชื่อม เรียกว่า ลอนตาลลอยแก้ว ตาลตัวเมียที่กำลังจะมีลูกตาลแต่ยังไม่มียูกตาลเรียกว่า **จวงตาล**

จาวตาล

เกิดจากผลแก่จัดของต้นตาลตัวเมีย เมื่อผลหล่นลงมาชาวบ้านจะเก็บรวบรวมกองไว้ ต่อมาเมล็ดตาล(จากผลตาล)จะแทงส่วนที่คล้ายรากงอกออกมาลงสู่พื้นดิน เรียกว่า "งอกตาล" ส่วนปลายของงอกตาลมีคัพภะที่จะกลายเป็นต้นอ่อนของต้นตาลซึ่งจะเจริญเติบโตขึ้นและค่อยๆแทงยอดขึ้นมามาก "งอกตาล"จนโผล่พ้นดินขึ้นมาและเจริญเติบโตเป็นต้นตาลต่อไป อนึ่ง "งอกตาล" นั้นไม่ใช่ราก มันทำหน้าที่ส่งคัพภะลงไปในดินและต่อมาทำหน้าที่เป็นปลอกหุ้มยอดอ่อน แล้วก็เปื่อยสลายไปภายในเวลาไม่นานนัก ส่วนรากที่แท้จริงจะออกจากรากต้นอ่อนที่เจริญมาจากส่วนปลายของ "งอกตาล" อีกต่อหนึ่ง ต้นอ่อนของตาลมีลักษณะและขนาดพอๆ กับ หอมแดงขนาดเขื่อง รากก็ออกมาแบบเดียวกับรากหัวหอม ต้นอ่อนของตาลเกิดอยู่ลึกกลงไปในดินหลายสิบเซนติเมตร จึงมักไม่มีใครเห็น กล่าวได้ว่าการงอกของเมล็ดตาลนั้นพิสดารทีเดียว

จาวตาลนิยมนำไปเชื่อมรับประทานเป็นของหวาน ในการนี้ จะต้องใช้ความชำนาญผ่าเอาเปลือกแข็งชั้นนอก ซึ่งเปรียบเสมือนกะลามะพร้าวออกก่อน จากนั้นจะต้องผ่าเอาเปลือกชั้นรอง คือส่วนที่เป็นน้ำเพื่อขัดผิวนอกด้วยใบไฟ หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า ใบซอ เพื่อให้เมือกหรือโคลหมดไปจนขาวสะอาด เมื่อสะเด็ดน้ำแล้ว นำลงกระทะทองเหลืองเชื่อมกับน้ำตาลทราย ต่อกไปก็จะได้ "จาวตาลเชื่อม" หรือนิยมเรียกกันว่า "ลูกตาลเชื่อม"

การเชื่อมจาวตาลนิยมทำเป็น 2 แบบคือ เชื่อมเปียก จาวตาลจะฉ่ำน้ำตาล หรือเชื่อมแห้ง จาวตาลจะมีเกร็ดน้ำตาลจับแข็ง ซึ่งสะดวกต่อการบรรจุในภาชนะและเก็บได้นาน

ถ้านำจาวตาลเชื่อมไปรับประทานพร้อมกับข้าวเหนียวมนน้ำกะทิ เติมน้ำคั่วผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น และมะพร้าวขูด จะได้นมอรรอยอีกอย่างหนึ่ง เรียกว่า ข้าวเหนียวโดนด หรือข้าวเหนียวหน้าโดนด หรือข้าวเหนียวลูกตาล

นอกจากนี้ เมื่อนำลูกตาลสุกมาเย็บเนื้อสีเหลืองแล้วผสมกับแป้งข้าวเจ้า ตั้งไฟคั่วจนแห้งแล้วใส่กะทิ เติมน้ำตาลพอควร แล้วนำมาใส่ห่อใบตองหรือใส่กระทง นำไปนึ่งให้สุกในลังถึง หรือหม้อหวด ก็จะได้ขนมเนื้อนุ่มฟูคล้ายขนมเค้ก เรียกว่า "ขนมตาล" นับเป็นขนมอีกอย่างหนึ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้าน โดยไม่ต้องใช้ผงแป้งฟูแต่อย่างใด

ผลตาล

หรือลูกตาลที่ยังไม่แก่จัด ถ้านำเอาส่วนของหัวตาลมาปอกผิวนอกออก แล้วหั่นออกเป็นชิ้นบาง ๆ ก็จะได้หัวตาลอ่อนนำไปปรุงเป็น "แกงคั่วหัวตาล" นับเป็นอาหารที่มีรสอร่อยกลมกล่อม แกงหัวตาลจะทำคล้ายแกงคั่ว มีส่วนผสมของกะทิ กระชาย ปลาย่าง ปลากระอบ หรือกุ้งสด แต่ส่วนใหญ่แกงหัวตาลของชาวเพชรบุรีนิยมใช้น้ำพริก หรือเนื้อเค็มหั่นบาง ๆ ผสมลงไปพร้อมกันใส่ใบส้มข่าแทนใบมะกรูด หรืออาจใช้หอยขมมาแกะเนื้อใส่ผสมลงไปด้วย

หัวตาล นิยมนำไปลอยน้ำตาลใส โดยตัดเฉพาะส่วนหัวลูกตาลที่ค่อนข้างอ่อนร้อยกับเส้นดอกเป็นพวง ประมาณพวงละ 7-10 หัว แล้วนำไปลอยน้ำตาลใสที่กำลังเคี่ยวเดือดพล่านอยู่ในกระทะ เมื่อสุกดีแล้วจึงนำขึ้นเอาไปรับประทานได้

ผิวนอกของลูกตาล เมื่อเอามัดปาดออกชาวบ้านเรียกว่า "พลอมออก" นิยมนำไปเป็นอาหารสำหรับวัว มีกลิ่นหอมและรสออกหวานเล็กน้อย

เมล็ด

เมล็ดตาลสุก ถ้านำไปล้างและฟอกให้สะอาด แล้วนำไปตากแห้งจะมีลักษณะฟูพองละเอียดสวยงามคล้ายขนสัตว์ นิยมนำไปเป็นของเล่นสำหรับเด็ก โดยใช้หวี หรือแปรงจัดรูปทรงได้หลายแบบ สมมติว่าคล้ายช้างทำผม หรือตัดย้อมให้เป็นสีต่าง ๆ นับเป็นของเล่นของเด็กผู้หญิงอีกอย่างหนึ่ง

เปลือก

เปลือกแข็ง คือส่วนที่เป็นกะลา หลังจากที่ได้ผ่าเอาจาวตาลออกแล้ว นิยมนำไปทำเชื้อเพลิง เมื่อนำไปเผาเตาเผาจะได้ถ่านสีดำที่มีเปอร์เซ็นต์ของคาร์บอนสูง ปัจจุบันมีผู้รับซื้อถ่านที่ผลิตได้จากเปลือกแข็งของลูกตาลจำนวนมาก เพื่อเป็นสินค้าส่งออก นอกจากนี้ยังใช้เป็นส่วนประกอบของยาแก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ และลดกรดในกระเพาะอีกด้วย

ในส่วนที่เป็นกะลานั้น หากเลือกลูกที่สวยงามมาผ่าครึ่งเป็นสองฝา นำมาขัดเช็ดถูผิวนอกให้สะอาดเกลี้ยงเกลาจนขึ้นเงา เชาะขอบด้านในของฝาหนึ่งกับขอบนอกของอีกฝาหนึ่ง แล้วแต่งขอบด้านนอกและด้านใน ให้สวมปิดเข้ากันได้สนิท ก็ใช้แทนดัลหรือกลองสำหรับเก็บสิ่งของเล็ก ๆ น้อย ๆ เช่น กระดุม เข็ม ใบจาก เส้นยาสูบ

ใบ

ใบตาลและทางตาล สามารถทำเป็นพัด โดยตัดเจียน แล้วเย็บริมขอบให้เข้ารูป หรืออาจคัดเลือกใบตาลอ่อนแล้วรีดให้เรียบ นำมาจักเป็นใบ ๆ แล้วเย็บเป็นพัดใบตาลแบบพับก็ได้ ซึ่งเหมาะที่จะพกติดตัวไปได้ พัดแบบนี้อาจผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นของที่ระลึก โดยตกแต่งสีเส้นให้สวยงาม

นอกจากนี้ ใบตาลอ่อนยังสามารถนำมาจักสานทำเป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ สำหรับแขวนให้เด็กดูเล่นได้อีกหลายชนิด เช่น ปลาตะเพียน กุ้ง ตั๊กแตน ขง หรือทำเป็นรูปสัตว์ ไล่ชาลื้อแบบล้อเกวียนให้เด็ก ๆ ลากเล่น หรือนำมาจักเป็นเส้นดอก ถ้าใช้เส้นใหญ่จักสานขึ้นเป็นรูปกระเช้า ถ้าใช้ดอกเส้นเล็กนิยมสานเป็นกระเป๋าสตางค์

หากตัดใบตาลเป็นท่อนสั้น ๆ สามารถใช้แทนช้อนชั้วคราว เพื่อตักขนมและอาหาร โดยเฉพาะข้าวกระทงที่เคยขายดีชนรฟไฟ นิยมใช้ช้อนใบตาลก่อนที่จะมาใช้ช้อนพลาสติกดังเช่นปัจจุบัน ส่วนใบตาลขนาดใหญ่ นิยมนำมาผ่าซีกแล้วหักงอผูกกับส่วนที่เป็นก้าน เรียกว่า "หักคอม้า" นำไปมุงหลังคา ทำปะรำ มุงกระโจม หรือโรงนา มีอายุใช้งานประมาณ 2-3 ปี^[2]

ทางตาล

ทางตาล เป็นส่วนของก้านของใบตาล สามารถลอกผิวนอกส่วนที่อยู่ด้านบน เรียกว่า "หน้าตาล" มาฟืนเป็นเชือกสำหรับผูกวัว ล่ามวัว แม้จะใช้ได้ไม้นานเท่าเชือกที่ทำจากต้นปอหรือต้นเส้ง แต่เหมาะกับการใช้งานที่ต้องตากแดดตากฝน เพราะมีความชุ่มน้ำ ซึ่งหากใช้เชือกที่ทำจากวัสดุอื่นก็จะเปื่อยผุพังเร็ว

ส่วนทางตาลตอนโคน ซึ่งอยู่ติดกับต้นตาลนั้น มีจำนวน 2 แฉก เมื่อทางตาลแก่จัดจนใบแห้งจะร่วงหล่นลงมาเอง ชาวบ้านเรียกส่วนโคนนี้ว่า "ขาดาล" มีลักษณะบางและแบน จึงเหมาะกับการนำมาตัดใช้เป็นคราด หากต่อตำหรือทำเป็นกาก็จะเรียกว่า "กาทาล" สำหรับกอบสิ่งของที่เป็นกอง เช่น ใช้กอบมูลวัว กอบขี้เถ้า กอบเมล็ดข้าว เป็นต้น

อนึ่ง ขาดาลขณะที่แก่จัดแต่ยังไม่ถึงกับแห้งกรอบ ให้ตัดเฉพาะส่วนที่เป็นขาดาล นำมาทุบด้วยของแข็งหรือสับขวาน จนเส้นใยพังกระจายดีแล้ว จึงนำแปรงที่ทำจากตะปูแปรงส่วนที่ไม่ต้องการออก จนเหลือแต่เส้นในเป็นเส้นฝอยเรียบวางเรียงเส้นขนานกัน จากนั้นนำไปมัดรวมกันคล้ายมัดวุ้นเส้น หรือเส้นหมี่ แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท แล้วมัดรวมเป็นมัดใหญ่เพื่อส่งจำหน่ายร้านรับซื้อ สำหรับเป็นแปรงหยากไย หรือทำไม้กวาด^[3]

ลำต้น

ลำต้นตาล ที่อายุมากกว่า 50 ปีขึ้นไป จัดว่าลำต้นแก่พอสมควร สามารถนำเปลือกนอก ซึ่งมีความแข็งและมีเสี้ยนตาล เป็นเส้นสีดำแทรกอยู่ในเนื้อไม้ หากนำมาแปรรูปแล้วจะได้ไม้กระดาน ขนาด 4-6 นิ้ว หรือนำมาประดิษฐ์เป็นเฟอร์นิเจอร์ได้หลายรูปแบบ^[4]

เกร็ดความรู้

- ตาลเป็นต้นไม้ประจำจังหวัดสุโขทัย (ส่วนพันธุ์ไม้มงคลพระราชทานประจำจังหวัดคือมะค่า)
- ตาลเป็นต้นไม้ประจำมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี^[5]

อ้างอิงของ Wikipedia

- รายการพินิจนครดอน ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ๒ ขุมทรัพย์กลางมหาลมหาน ห่วงธรรระบบนิเวศน์สามน้ำ ทางไทยพีบีเอส: วันพุธที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2554
 - วิทยา อยู่เย็น, การใช้ใบตาลสำหรับงานศิลปหัตถกรรม "ต้นตาลบ้านเรา" เอกสารประกอบผลงานทางวิชาการ โรงเรียนวัดศาลาเขื่อน อ.บ้านลาด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเพชรบุรี เขต 2
 - กลยุทธ์ของตาล ^_^
 - ตาล
 - "ต้นตาล" ต้นไม้ประจำมหาวิทยาลัย
-

<https://th.wikipedia.org/wiki/ตาล>

เข้าถึง 8 ก.ย.59