

กล้วย : สายพันธุ์ การปลูก คุณค่าทางอาหาร การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่า
และพุทธพจน์ที่ว่าด้วยเรื่องกล้วย

Bananas: species, cultivation, nutritional value Processing into value-creating
products and Buddhist sayings about bananas

ดิเรก ต้วงลอย Direk Duangloy

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครสวรรค์

มัลลิกา ภูมะธน Mallika Phumathon

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

พระปลัดระพิน พุทธิสารโ Phrapalad Raphin Buddhiso

คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Email raphind@yahoo.com

บทคัดย่อ

บทความนี้เขียนถึงกล้วยในมิติต่าง ๆ ทั้งในส่วนของแนวทางการปลูก คุณค่าทางอาหาร หรือประโยชน์. การแปรรูปที่ปรากฏ รวมไปถึงมูลค่าที่เกิดจากกล้วย ใช้วิธีการศึกษาจากเอกสาร งานวิจัย การสัมภาษณ์และการสังเกต

ผลการศึกษาพบว่ากล้วยมีกว่า 300 สายพันธุ์ทั่วโลก ในประเทศไทยกว่า 100 สายพันธุ์ กล้วยมีประโยชน์หลายด้านตั้งแต่ลำต้น ใบ ดอก ผล ทั้งเพื่อการบริโภคเป็นแหล่งอาหารซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูงนำไปแปรรูปเป็นสินค้า ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ หัตถกรรม ศิลปกรรมงานฝีมือ หรือนำมาเป็นคติสอนใจ สำนวนไทย และคำสอนในทางพุทธศาสนาที่มี

คำสำคัญ, กล้วย,คุณค่า,มูลค่า,การแปรรูปผลิตภัณฑ์

Abstract

This article describes bananas in different dimensions, both in terms of planting guidelines. nutritional value or benefit. the privatization that appears including the value generated by bananas Use study methods based on papers, research, interviews and observations.

Studies have shown that there are more than 300 varieties of bananas around the world. More than 100 species are found in Thailand. Bananas have many uses, from stems, leaves, flowers, and fruits, both for consumption and as a food source, which have high nutritional value. Processed into products, products, packaging, handicrafts, arts and crafts. or used as teachings, Thai expressions, and teachings in Buddhism.

Keywords, banana, value, value, product processing

บทนำ

การเขียนบทความนี้เกิดจากผู้เขียนได้รับของฝากเป็นกล้วย และผลิตภัณฑ์จากกล้วย ของโครงการวิจัยที่มีเป้าหมายเพื่อไปพัฒนาการพัฒนาที่ดินให้เกิดคุณค่าจากการพัฒนาให้สูงขึ้น กล้วยของฝากนั้นจึงเป็นผลได้จากการพัฒนาที่ดิน สู่อการแปรรูป สร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งได้ชิมทั้งแบบกล้วยหิวหรือจนสุก และที่แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ จึงให้ได้ฉุคคิดพร้อมกันคว่าข้อมูลอีกครั้งว่ากล้วย มีลักษณะพิเศษด้วยมีสายพันธุ์ที่หลากหลาย มีความง่ายต่อการปลูก การแปรรูป และคุณค่าทางโภชนาการค่อนข้างสูงในทางโภชนาการ เมื่อได้รับของฝาก

จากกล้วยจึงนำมาคิดต่อ เขียนบทความ หรือสะท้อนคิดแบบกล้วย ๆ ในเรื่องกล้วย ๆ ตามสำนวนไทย ที่สะท้อนถึงความง่าย ในวัยเยาว์ผู้เขียนมีความทรงจำเกี่ยวกับกล้วยอยู่พอสมควร ด้วยที่บ้านแม่และพ่อของผู้เขียน (ใบ ด้วงลอย, 5 มกราคม 2527/อายุ 42 ปี/แม่พลอย ด้วงลอย พ.ศ.2483-28 พฤศจิกายน 2561/อายุ 78 ปี) จะปลูกกล้วยไว้จำนวนมากในที่ดินรอบบ้านที่บ้านคลองด่าน บ้านสวนสุขโขทัย ที่ดินรอบบ้าน ไม่สามารถทำการเกษตรในลักษณะที่ต้องอาศัยน้ำได้ การปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้นอาศัยเนื้อไม้ การปลูกพืชหมุนเวียน และพืชสวนครัว จึงเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มในที่ดิน ดังนั้นผลไม้ชนิดต่าง ๆ ที่นอกเหนือจากกล้วย เช่น ไม้กินผล มะม่วง มะพร้าว ฝรั่ง ทับทิม มะกรูด มะยม มะรุม ไม้คร่ำเรื้อน เช่น กระจเพรา โหระพา ตระไคร้ ข่า ต้นใบชะพลู ฟัก บวบ แตงกวา แตงไทย ฟักทอง และอีกนานาชนิด ที่สามารถปลูกและพัฒนาให้เป็นการผลิตอาหารเพื่อการยังชีพในแบบครัวเรือนได้ ไม้ยืนต้นเช่น ไม้ประดู่ ไม้แดง จนกลายเป็นไม้ใหญ่รวมทั้งได้ใช้ประโยชน์เป็นเสาบ้าน หรือกระดานเมื่อแปรรูปในหลายปีที่ผ่านมา ดังนั้นภาพจำเกี่ยวกับที่ดินและการเพราะปลูกจึงมีความเด่นชัดอย่างที่เล่าสู่กันฟัง เมื่อเฉพาะไปที่กล้วยภาพจำเกี่ยวกับกล้วยจึงมีหลากหลาย เช่น ในวัยเยาว์เมื่อกล้วยพร้อมบริโภค แม่จะตัดนำกล้วยเหล่านั้นมาเป็นอาหารเบื้องต้น เช่น กล้วยดิบกับการนำมาแกงที่เรียกว่า “แกงเผ็ดไก่ใส่กล้วยดิบ” ซึ่งเมนูนี้จะเป็นอาหารในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวและต้องทำเลี้ยงแขกจำนวนมาก ทั้งเมนูแกงหยวกกล้วย ต้มไก่หัวปลี ส่วนของกล้วยจึงกลายมาเป็นเมนูอาหารคาวเมื่อฤดูสีข้าวเก็บข้าวเข้าลานและเข้ายุ้งฉาง หรือเลี้ยงแขกในงานบุญ หรือเมนูกล้วยบวชชี เมื่อกล้วยห่ามถึงสุก ที่เป็นอาหารหวานในครอบครัว หรืองานเลี้ยงแขกและคนในงานต่าง ๆ เมื่อจำเพาะให้เล็กลง การกินสุกในแบบกล้วยเป็นเมนูปกติ จนกระทั่งถูกนำมาบดผสมข้าว ประหนึ่งอาหารเสริมในยุคที่ยังไม่มีผลิตภัณฑ์ให้แก่เด็กน้อย ผู้เขียนจึงมีภาพจำว่าจะต้องบดกล้วยสุกอมผสมข้าวป้อนให้น้องชายคนเล็ก แสง (โลม/วัชรินทร์ ด้วงลอย/2522) ที่บ่อยครั้งต้องดูแลเลี้ยงดูแทนแม่หรือพี่ชายที่ต้องไปอยู่ในท้องถิ่นในฤดูเก็บเกี่ยวหรือเพาะปลูก เพราะการเลี้ยงสลัดกันกับแม่ หรือพี่คนอื่น ๆ จึงเป็นภาพจำที่เกิดขึ้น อีกภาพจำ แม่ปลูกกล้วยจำนวนมาก เมื่อกล้วยออกผลแก่จัด ห่าม จนถึงสุก แม่จะนำกล้วยไปฝากขายที่ร้านค้าของชำในหมู่บ้าน (บ้านตาเรียน) ที่สารพัดวิปาละของชายทั้งหมดในแบบร้านโชห่วยแบบดั้งเดิม ที่มีทั้งขายปลีก ขายส่ง ฝากขายขายได้เท่าไรก็เท่านั้นประหนึ่งยืมหน้าร้าน ขายฝากโดยให้เขาขายบวกเพิ่มนิดหน่อยตามแต่จะเห็นเหมาะสม หรือขายส่งทำนองหมาไปหมดและขายที่ร้าน เมื่อหลายวันผ่านไปขายได้ก็ไปเก็บเงินเมื่อเขาขายได้ หรือนำกลับมาเมื่อกล้วยขายไม่ได้ หรือการขายส่ง ที่จำนวนกล้วยจำนวนมากหนึ่งหาบ ขายได้ราคาห้าบาท ในยุคที่กล้วยเดี่ยวขามละสองบาทในวัยของผู้เขียน (พ.ศ. 2523) ทั้งหมดเป็นภาพจำเกี่ยวกับกล้วย ซึ่งผู้เขียนจะได้นำมาเล่าแบ่งปันถึงกล้วย หลังจากได้รับกล้วยเป็นหวี และกล้วยแปรรูปในหลายๆ ครั้ง จึงได้สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม ทั้งสะท้อนคิดต่อความเป็นกล้วยในเชิงการปลูก สายพันธ์ การใช้ประโยชน์จากองค์รวมของกล้วย การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และคติไทย คำสอนทางพระพุทธศาสนาจากอันเนื่องด้วยกล้วยต่อไป



ภาพที่ 1 กล้วยจากสวน รศ.ดร.ภัทรพล ใจเย็น จ.นครปฐม โดยมี อาจารย์ดาวเหนือ บุตรสีทา เป็นผู้ตัด นำพา และกล้วยในสวนเกษตรสาธิต โคกหนองนา R โมเดล จ.บุรีรัมย์ (ภาพผู้เขียน, เมื่อ 23 ตุลาคม 2565)

กล้วยกับพัฒนาการความเป็นมา

กล้วยมีวิวัฒนาการมาถึง 50 ล้านปี มีถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อินเดียเป็นประเทศที่ปลูกกล้วยมากที่สุดในโลก และมีพันธุ์กล้วยมาก จนมีผู้กล่าวว่า "กล้วยเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย" เชื่อกันว่า กล้วยเป็นไม้ผลชนิดแรก ที่มีการปลูกเลี้ยงไว้ตามบ้าน และได้แพร่พันธุ์จากเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไปยังดินแดนอื่นๆ ในระยะเวลาต่อมา ทั้งในทวีปแอฟริกา และอเมริกากลางตามลำดับ



ภาพที่ 2 แอนโตนิอุส มูซา (Antonius Musa) กาลาอิฟ (Kalaif) และผลิตภัณฑ์ Musa ที่มีที่มาจากกล้วย (ภาพออนไลน์)

อินเดียเป็นประเทศที่มีพันธุ์กล้วยและการปลูกกล้วยมากที่สุดในโลก มีหลักฐานในหนังสือของชาวอาหรับว่า "กล้วยเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย" ต่อมา ได้มีหมอของจักรพรรดิโรมันแห่งกรุงโรมชื่อว่า แอนโตนิอุส มูซา (Antonius Musa) ได้นำหน่อกล้วยจากอินเดีย ไปปลูกทางตอนเหนือของอียิปต์ เมื่อประมาณ 2,000 ปีมาแล้ว (Henrik Mouritsen, 2011) หลังจากนั้น มีการแพร่ขยายพันธุ์กล้วยไปในดินแดนของแอฟริกา ที่ชาวอาหรับเข้าไปค้าขาย และพำนักอาศัย จนกระทั่งเมื่อประมาณ ค.ศ. 965 ได้มีการกล่าวถึงกล้วยว่า ใช้ในการประกอบอาหารชนิดหนึ่งของชาวอาหรับ ซึ่งอร่อย และเป็นທີ່เลื่องลือมาก ชื่อว่า กาลาอิฟ (Kalaif) เป็นอาหารที่ปรุงด้วยกล้วย เมล็ดอัลมอนต์ น้ำมัน ผสมกับน้ำมันนัต (Nut oil) ซึ่งสกัดจากผลไม้เปลือกแข็งชนิดหนึ่ง นอกจากใช้ประกอบอาหารแล้ว ชาวอาหรับยังใช้กล้วยทำยาอีกด้วย ชาวอาหรับเรียกกล้วยว่า "มูซา" ตามชื่อของหมอ ที่เป็นผู้นำกล้วยเข้ามาในอียิปต์เป็นครั้งแรก

ในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 15 ชาวโปรตุเกสได้เดินเรือไปค้าขายบริเวณชายฝั่งตะวันตกของทวีปแอฟริกา และได้นำกล้วยไปแพร่พันธุ์ที่หมู่เกาะคะเนรี ซึ่งตั้งอยู่นอกชายฝั่งตะวันตกเฉียงเหนือของทวีป หลังจากนั้น ชาวสเปนจึงได้นำกล้วยจากหมู่เกาะคะเนรีเข้าไปปลูกในหมู่เกาะอินดีสตะวันตกในอเมริกากลาง โดยเริ่มปลูก ที่อาณานิคมซันโตโดมิงโก บนเกาะฮิสปันโยลาเป็นแห่งแรก แล้วขยายไปปลูกที่เกาะอื่นในเวลาต่อมา ส่งผลให้ดินแดนในอเมริกากลางมีการปลูกกล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจกันอย่างแพร่หลาย และนับตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา ได้กลายเป็นแหล่งปลูกกล้วยส่งเป็นสินค้าออกมากที่สุดของโลก โดยปลูกมากในประเทศคอสตาริกา และประเทศฮอนดูรัส กล้วยน่าสนใจ ตรงที่มีพรรณแปลกๆ และแตกต่างกัน ทั้งที่มีเมล็ดและไม่มีเมล็ด ผลสั้นและผลยาว และกินได้เมื่อสุกหรือสุกแล้วยังต้องเอาไปทำให้สุกอีกครั้งหนึ่ง จึงจะรับประทานได้ กล้วยเลยกลายเป็นเรื่องอันควรแก่การศึกษา นอกจากนี้ กล้วยยังเป็นพันธุ์ไม้ที่ให้ประโยชน์ทุกส่วน ใช้ได้นับแต่ต้น หยวกให้หมูกิน กาบจับตากแห้งเป็นเชือก ใบเป็นตอห่อของ และผลเป็นอาหารของมนุษย์ อันเป็นที่รู้จักกันมาแต่โบราณกาล ปลูกอย่างแพร่หลายและบางแห่งเป็นสินค้าสำคัญ มีการค้นคว้าอย่างกว้างใหญ่ไพศาล ดังนั้นกล้วยมีพัฒนาการทางสายพันธุ์และความเป็นมาอย่างยาวนาน แต่ในเวลาเดียวกันกล้วยก็ได้กลายเป็นแหล่งอาหาร ผลิตอาหารของประชาคมชาวโลก กินง่าย ปลูกง่ายมีอยู่ทั่วไป

สถิติการปลูกกล้วยทั่วโลกอยู่ที่ 113,212,452 ต้นทั่วโลกต่อปี อินเดียเป็นผู้ผลิตกล้วยที่ใหญ่ที่สุดในโลกด้วยปริมาณการผลิต 29,124,000 ต้นต่อปี จีนมาที่สองด้วยการผลิต 13,324,337 ต้นต่อปี ประเทศไทยอยู่ที่ 1,075,251 อยู่ในอันดับที่ 20 (Atlasbig, 2566) ปัจจุบัน ไทยส่งออกสินค้ากล้วยเป็นอันดับที่ 2 ของอาเซียน (รองจากฟิลิปปินส์) และเป็นอันดับที่ 18 ของโลก เนื่องจากได้เปรียบด้านสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่สมบูรณ์ โดยในช่วง 7 เดือนแรกของปี 2563 ไทยส่งออกกล้วยสดไปประเทศคูเวฟที่เอ มูลค่า 6.9 ล้านดอลลาร์ คิดเป็นสัดส่วน 99.47% ของการส่งออกกล้วยสดทั้งหมด ตลาดส่งออกสำคัญ ได้แก่ จีน ญี่ปุ่น และอาเซียน สำหรับกล้วยแปรรูป อาทิ กล้วยฉาบ และกล้วยเชื่อม ไทยส่งออกไปโลก มูลค่า 0.62 ล้านดอลลาร์ ขยายตัว 27% จากช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า โดยตลาดส่งออกสำคัญ ได้แก่ สหราชอาณาจักร ญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา ทั้งนี้ สำหรับสหกรณ์กล้วยแปรรูปตำบลหนองตุม จำกัด มีสมาชิก 41 คน ดำเนินธุรกิจแปรรูปกล้วยน้ำว้าส่งตลาดทั้งในและต่างประเทศ มีปริมาณการผลิต 11,322.73 ต้นต่อปี คิดเป็นมูลค่ากว่า 1,132.2 ล้านบาท แบ่งออกเป็นตลาดในประเทศ คิดเป็น 70% เช่น กรุงเทพฯ เชียงใหม่ เชียงราย แพร่ นครสวรรค์ และตาก เป็นต้น โดยมีปริมาณ 7,925.91 ต้น มูลค่า 984.7 ล้านบาท และตลาดต่างประเทศ คิดเป็น 30% ได้แก่ จีน และเกาหลี โดยมีปริมาณ 3,396.82 ต้น มูลค่า 147.5 ล้านบาท (ประชาชาติธุรกิจ, 2563)

ดังนั้นกล้วยในเชิงประวัติศาสตร์พัฒนาการและการสร้างมูลค่าจากการส่งออกมีมูลค่ามหาศาล เท่ากับว่ากล้วยเป็นอาหารของประชาคมโลกอย่างแท้จริง

กล้วยกับการปลูก

กล้วยน่าจะเป็นสิ่งที่ปลูกง่ายมีลักษณะพันธุ์กรรมโตง่ายในทุกสภาพแวดล้อม เมื่อสืบค้นไปดูที่ตัวสายพันธุ์กล้วยมีสายพันธุ์ทั่วโลกกว่า 300 ชนิด และกล้วยที่สามารถนำมากินได้ มีจำนวน ชนิด และเมื่อจำเพาะไปยังประเทศไทย มีกล้วยในประเทศไทยกว่า 100 สายพันธุ์ (ศศิวิมล แสงผล และคณะ, 2552) ที่เราเห็นส่วนใหญ่ก็จะเป็นกล้วยไข่ กล้วยหอม กล้วยหักมุก หรือกล้วยน้ำว้า เหตุผลว่าบริโภคนง่าย และสามารถนำมาพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย จึงทำให้กล้วยที่นิยมปลูก เพื่อการผลิตและการบริโภค จึงมีอยู่ไม่กี่สายพันธุ์ที่เราคุ้นชิน อาจมีบางสายพันธุ์ถูกปลูกเพื่อเป้าหมายอื่น ๆ เช่น เป็นผลิตภัณฑ์ทางเวชภัณฑ์ ปลูกเพื่อความสวยงาม และความเชื่อเช่น กล้วยมงคล หรือกล้วยใบสีมงคล เป็นต้น

ทั่วโลกมีกล้วยอยู่ประมาณ 300 ชนิด สำหรับชนิดของกล้วยที่มีในประเทศไทยนั้นได้เก็บรวบรวมพันธุ์ไว้เมื่อปี พ.ศ.2524 ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 กลุ่มดังนี้

1. กล้วยป่าออร์นาตา ปลูกกันแถบภาคเหนือ นิยมเรียก “กล้วยบัว” หรือ บางท้องถิ่นเรียกว่า “กล้วยป่า” (ลำปาง)
2. กล้วยป่าอะควมินาตา กล้วยในกลุ่มนี้มีแพร่หลายในประเทศไทย แต่ละถิ่นอาจเรียกชื่อต่างกัน เช่น ที่จังหวัดสงขลา เรียก “กล้วยทอง” ที่จังหวัดแพร่ จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดลำปาง เรียก “กล้วยแซ่”
3. กล้วยในสายพันธุ์อะควมินาตา คัลทิฟาร์ กล้วยในกลุ่มนี้ มีหลายชนิด ได้แก่ กล้วยเล็บมือนาง ปลูกกันมากในภาคใต้ บางท้องถิ่น เช่น จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยหมาก” จังหวัดพัทลุง เรียก “กล้วยทองหมาก”

ส่วนจังหวัดนครสวรรค์ เรียก “กล้วยเล็บมือ” กล้วยทองร่วง ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยไข่ทองร่วง” ที่จังหวัดสงขลา เรียก “ค่อมเบา”

กล้วยไข่ ปลูกกันทั่วไป ที่จังหวัดสุรินทร์ เรียก “แจ๊กบง”

กล้วยหอม ปลูกในสวนหลังบ้านแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กล้วยหอมทองสาน ปลูกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กล้วยสา ปลูกกันมากภาคใต้

กล้วยนมสาว ปลูกกันมากภาคใต้

กล้วยลาย ปลูกกันมากภาคใต้

กล้วยทองกาบดำ ปลูกกันมากภาคใต้

กล้วยนาก กล้วยชนิดนี้มีการเรียกต่างกันหลายแห่ง ที่จังหวัดพะเยาและจังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำ
ครั้ง” จังหวัดนครศรีธรรมราชเรียก “กล้วยกุ้ง”

ส่วนที่จังหวัดสุรินทร์ เรียก “กล้วยครั้ง”

กล้วยหอมทอง ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “หอมทอง” นิยมรับประทานสด

กล้วยหอมเขียว ที่จังหวัดแพร่ เรียกกล้วยคร้าว จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยเขียวคอกหักหรือ
กล้วยเขียว” ส่วนที่จังหวัดพะเยา เรียก “กล้วยหอมคร้าว”

กล้วยกุ้งเขียว เป็นลูกผ่าเหล่าของกล้วยนาก ที่จังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยหอมทอง”กล้วยหอมค่อม ที่
จังหวัดพัทลุง และจังหวัดอุบลราชธานี เรียก “กล้วยเตี้ย” จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียกกล้วยไข่บอง ที่จังหวัด
นครราชสีมา เรียก “กล้วยไข่พระตะบอง”

กล้วยดอกไม้ เมื่อสุกผลจะเป็นสีทอง จัดอยู่พวกเดียวกับกล้วยหอมทอง

4. กล้วยป่าบาลบิเซีย่น่า นิยมเรียก “กล้วยตานี” มีแพร่หลายทั่วประเทศไทย ที่จังหวัด
นครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยพองลา” (*Musa balbisiana Colla*)

ส่วนที่จังหวัดแพร่และจังหวัดลำปาง เรียก “กล้วยป่า”

5. กล้วยลูกผสมอะควิมินาตากับบาลบิเซีย่น่า กล้วยในกลุ่มนี้ มีหลายชนิด ได้แก่
กล้วยลังกา ที่จังหวัดพัทลุง เรียก “กล้วยเงิน”

กล้วยเงิน เป็นกล้วยที่หาพันธุ์ยาก มีเฉพาะที่จังหวัดสงขลากล้วยน้ำพัด ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “กล้วย
น้ำกาบดำ”

กล้วยทองเดช มีการปลูกมากในจังหวัดสงขลากล้วยนางนวล มีการปลูกมากในจังหวัดสงขลากล้วยไข่
โบราณ มีเฉพาะที่จังหวัดตราด เป็นกล้วยที่หาพันธุ์ยากเช่นกันกล้วยน้ำ มีหลายถิ่นเรียกต่างกัน ที่จังหวัด
นครนายก เรียก “กล้วยหอมนางนวล” จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยแก้ว” จังหวัดสกลนายกและ
จังหวัดชัยภูมิ เรียก “กล้วยหอม” จังหวัดยโสธร เรียก “กล้วยหอมเล็ก” และที่จังหวัดกาฬสินธุ์ เรียก “กล้วย
หอมจันทร์”กล้วยขม เป็นกล้วยที่มีรสขมเช่นเดียวกับ ชื่อ ปลูกมากที่ภาคใต้กล้วยขมมาก ปลูกมากแถบภาคใต้
กล้วยร้อยหวี หรือ กล้วยวงช้าง ถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศอินโดนีเซีย นิยมเป็นไม้ประดับกล้วยนมหมี่ ที่จังหวัด
อ่างทอง เรียก “กล้วยแหกคูก”กล้วยปลวกนา

มีการปลูกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่จังหวัดนครนายก เรียก “กล้วยน้ำไทย” จังหวัดยโสธร
เรียก “กล้วยส้ม”

กล้วยน้ำว้า ปลูกกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย ที่จังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำว้าเหลือง” จังหวัด
เชียงราย เรียก “กล้วยใต้”กล้วยน้ำว้าค่อม มีลักษณะแคระ กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้ากล้วยน้ำว้าขาว เนื้อ
ของผลมีสีขาว กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้ากล้วยน้ำว้าแดง เนื้อของผลมีสีแดง กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้า
เช่นกัน บางที่เรียกต่างกัน ที่จังหวัดชัยภูมิ เรียก “กล้วยอ่อน” จังหวัดนครสวรรค์ เรียก “กล้วยสุกใสแดง”
ส่วนจังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำว้าในออก”กล้วยเทพรส ที่จังหวัดเชียงราย เรียก “กล้วยทิพย์คุ้ม”กล้วยพญา
มีการปลูกมากในจังหวัดสงขลากล้วยส้ม ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “กล้วยหักมุก”

จากข้อมูลส่วนนี้สรุปประมวลได้ว่ากล้วยมีหลากหลายสายพันธุ์และคำเรียกที่แตกต่างกันไปตามสภาพพื้นถิ่น แต่ทั้งหมดเป็นลักษณะเฉพาะพื้นที่ โดยประเด็นสำคัญคือกล้วยมีมิติของการเชื่อมโยงกับท้องถิ่นชุมชนและการใช้ประโยชน์ ซึ่งจะได้แบ่งปันนำเสนอต่อไป



ภาพที่ 3 กล้วยน่านาชนิด กล้วยน้ำหว่า กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง กล้วยหอม (ภาพออนไลน์)

กล้วยเป็นอาหาร คุณค่าและโภชนาการ และการแปรรูป

ผู้เขียนได้เกริ่นไว้ตอนแรกว่าด้วยกล้วยกับความเป็นอาหาร หรือถูกนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่เนื่องด้วยกล้วย ดังนั้นสิ่งที่จะนำเสนอในประเด็นนี้คือการแปรรูปกล้วยไปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่เนื่องด้วยอาหารและการบริโภค (1) กล้วยสุกเป็นผลไม้อาหารในเบื้องต้น กินง่าย และกินได้ตลอดเวลา เรียกว่าผลไม้คู่ครัว คู่บ้าน ประหนึ่งผู้เขียนขณะไปใช้ชีวิตอยู่ในกัมพูชาก็มีกล้วยเป็นอาหารหลัก กล้วยในนามผลไม้สุกจึงเป็นได้ทั้งแหล่งอาหารโปรตีน วิตามิน และการดำรงชีพ (2) กล้วยที่นำไปแปรรูป เช่น ทำเป็นของหวาน ตระกูลกล้วยกับการนำไปแกงเป็นอาหารคาว แกงเลียงหน่อกล้วย แกงเผ็ดไก่กล้วยดิบ ต้มไก่ห้วยปลี กล้วยกับการนำไปเป็นอาหารหวาน กล้วยบวชชี กล้วยเชื่อม ขนมกล้วย กล้วยปิ้ง และอีกนานาชนิด (3) กล้วยกับการแปรรูป เช่น กล้วยตาก กล้วยฉาบ หรือกล้วยในแบบอื่นๆ (4) กล้วยนำไปเป็นผลิตภัณฑ์ ใบตองถูกนำไปเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เนื่องด้วยหีบห่อแบบสด ๆ ตระกูลขนมไทยทั้งหมด ใบตองนำไปเป็นงานประดิษฐ์ ต้นกล้วยนำไปเป็นอาหารสัตว์ ใบตองแห้งนำไปเป็นบรรจุภัณฑ์ในแบบใบตองแห้ง (5) ต้นกล้วยนำไปเป็นอาหารคน ดังที่กรณีผู้เขียนจำความได้ ต้นกล้วยหรือเรียกหอยกกล้วย ส่วนที่อ่อน และนุ่ม นำมาเป็นอาหารคนกิน นับตั้งแต่ต้มกินกับน้ำพริก นำไปแกงเผ็ดไก่ใส่หอยกกล้วย การนำไปแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ หรือผสมอาหารสัตว์ ดังกรณีที่ตอนเด็กผู้เขียนจะได้รับมอบหมายให้หั่นหอยกกล้วย ผสมกับรำข้าว ต้มให้หมูกิน หรือสัตว์กิน ดังนั้นจากภาพรวมจึงได้ข้อสรุปว่าการนำกล้วยมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร สิ่งประดิษฐ์ แปรรูปไปเป็นอาหารจึงเป็นความจำเป็นและมีความสำคัญ



ภาพที่ 4 กล้วยกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กล้วยฉาบ R-โมเดล (ภาพผู้เขียน, 20 กันยายน 2565)



ภาพที่ 5 กล้วยกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กล้วยฉาบ R-โมเดล เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม การส่งเสริมภาพลักษณ์ด้วยการชิมฟรี (ภาพผู้เขียน, 7 ตุลาคม 2565)

จากภาพที่ 4 และ 5 กล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ด้วยมีวัตถุดิบเป็นสิ่งประดิษฐ์ ที่แน่นอน มีผลเชิงประจักษ์ชัดเจน ก่อให้เกิดการขับเคลื่อนมีผลเป็นสิ่งประดิษฐ์ หรือผลิตภัณฑ์ ที่ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม และการแปรรูปอาหาร สร้างมูลค่าเพิ่ม จากภาพกล้วยได้แปรรูปมาเป็นของขบเคี้ยว อาหารเพื่อการบริโภคได้นาน เป็นของใช้ไบตองสุบยาฉุน ไบตองเป็นบรรจุภัณฑ์ ทึบทอใส่ขนมใส่สิ่งของ หรืออาหารสิ่งใช้สำหรับการบริโภค กล้วยจึงถูกแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดประโยชน์ต่อการบริหารและการจัดการให้เกิดคุณค่าทางโภชนาการและอาหารอย่างสูงสุด

กล้วยการแปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ จากประเด็นนี้จึงอาจใช้คำว่า การถนอมอาหารแบบเดิม สู่การสร้างมูลค่าเพิ่ม กล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยปิ้ง กล้วยต้ม กล้วยย่างหรืออีกสารพัดในการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ เมื่อนำผลการศึกษาต่อความเป็นกล้วยมาแปรรูป เราจึงเห็นกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดทั้งกล้วย ในฐานะที่เป็นอาหาร แปรรูป เป็นสิ่งใช้ บรรจุภัณฑ์ เป็นสินค้าส่งออก กล้วยและส่วนของกล้วยเป็นพิธีกรรม ความเชื่อ เป็นต้น

ประเภท	การใช้ประโยชน์ หรือการแปรรูปที่ปรากฏ
ต้น	กล้วยมีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่า เหง้า ที่เราเห็นอยู่เหนือพื้นดิน เป็นลำต้นเทียม ประกอบด้วย กาบใบ ซึ่งจะชูก้านใบและใบ เมื่อเจริญแล้ว จะมีใบสุดท้ายก่อนเกิดดอก เรียกว่า ใบธง
	การนำต้นไปใช้ประโยชน์ คือ นำไปแปรรูปเป็นอาหาร งานประดิษฐ์ สิ่งใช้บรรจุภัณฑ์ เยื่อใยกระดาษ บรรจุภัณฑ์ เชื้อเพลิงเปลือกกล้วย

ผล	ผล กลุ่มดอกเพศเมียเจริญเป็นผลได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์ กลุ่มผล กล้วย ๑ กลุ่ม เรียกว่า ๑ หวี ซ่อดอกเมื่อเจริญเป็นผล เรียกว่า เครือ บางเครือมีเพียง ๒ - ๓ หวี บางเครืออาจมีมากกว่า ๑๐ หวี ทั้งนี้แล้วแต่พันธุ์กล้วย และการบำรุงดูแล
	นำไปรับประทานกินเป็นอาหารกล้วยสุก ทำเป็นอาหาร กล้วยเชื่อม กล้วยทอด กล้วยปิ้ง กล้วยย่าง แกงหยวก แกงไก่ใส่กล้วยดิบ ๆ
ใบ	ใบ มีลักษณะเป็นแผ่นใบใหญ่สีเขียว กว้างประมาณ ๗๐ - ๙๐ เซนติเมตร ยาวประมาณ ๑.๗ - ๒.๕ เมตร ทั้งปลายและโคนใบมน รูปใบขอบขนาน
	ใบตองที่ใช้งานประดิษฐ์ บรรจุภัณฑ์ทุกชนิด เช่น กระถางใส่อาหาร ห่อหมก ขนมใบตองห่อ ขนมไทยทุกชนิด งานฝีมือ งานประดิษฐ์ อาทิ บายศรี เป็นต้น
ดอก	กล้วยออกดอกเป็นช่อ ในช่อดอกยังมีกลุ่มช่อดอกย่อย เป็นกลุ่มๆ ระหว่างกลุ่มของช่อดอกย่อย มีกลีบประดับสีม่วงเข้มกั้นเรียกว่า กาบปลี ในช่อดอกย่อยแต่ละช่อมีดอกเพศเมียเรียงซ้อนกันอยู่ ๒ แถว ซึ่งจะเจริญต่อไปเป็นผล ส่วนดอกเพศผู้อยู่ที่ปลายคือ ส่วนที่เรียกว่า หัวปลี (หัวปลี ทำอาหาร จำหน่าย)
กล้วยแปรรูป	การแปรรูปจากกล้วยดิบ กล้วยอบเนย กล้วยฉาบ กล้วยกรอบแก้ว แป้งกล้วย แปรรูปจากกล้วยสุก กล้วยตาก กล้วยอบน้ำผึ้ง กล้วยกวน ทอफीที่กล้วย ข้าวเกรียบกล้วย น้ำผลไม้จากกล้วย กล้วยเชื่อม ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด แกงเลี้ยงหัวปลี ทอดมันหัวปลี แกงหยวกกล้วย กล้วยแปรรูปนานาชนิดโดยจำเพาะไปที่ของขบเคี้ยว แปรรูปเป็นอาหารสัตว์ เป็นน้ำเชื่อม หรือสารหมัก หรือเป็นยาเวชภัณฑ์จากกล้วยดิบแก่ระบบภายในช่องท้อง เป็นต้น

จากตารางสะท้อนให้เห็นได้ว่ากล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูปเพื่อประโยชน์ในการใช้สอยให้เกิดประโยชน์ ได้หลากหลายดังรวมทั้งหมดมูลค่าทางเศรษฐกิจทั้งการส่งออกจากกล้วยโดยตรงหรือการแปรรูปเป็นอาหารหรืออื่น ๆ ที่เนื่องด้วยกล้วย



ภาพที่ 6 (งานฝีมือ/บรรจุภัณฑ์/การใช้สอย) ใบตองกับบรรจุหีบห่อบรรจุภัณฑ์และงานฝีมือ (ภาพออนไลน์)

กล้วยกับมูลค่า ผลิตภัณฑ์ และการลงทุน

กล้วยเป็นสิ่งที่ปลูกได้ง่ายและเป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดมูลค่าจากการปลูกได้มาก กล้วยจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มอย่างสูง ดังนั้นหากวิเคราะห์ถึงผลการบริหารจัดการ จะพบว่ากล้วยได้กลายเป็นตัวผลิตภัณฑ์และมูลค่าที่สะสมให้เกิดขึ้นด้วย ซึ่งมีความหลากหลายเหมาะสม ซึ่งสามารถจำแนกได้ คือ

1.การปลูกกล้วยเพื่ออนุรักษ์สายพันธุ์ อาจเป็นเรื่องความรู้เชิงศาสตร์ ที่มีการปลูกเพื่อรักษาสายพันธุ์และศึกษาเป็นความรู้ว่าต้องทำอะไร หรือทำอะไรเพื่อประโยชน์ต่อรักษาสายพันธุ์ของต้นกล้วย โดยมีกล้วยเป็นองค์ประกอบ ทั้งเป็นการปลูกเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม ก่อให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุดสำหรับประชาชนในองค์กรวม การประเมินความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมและการจำแนกกล้วยด้วยเครื่องหมายสก็อต

ที่ได้ศึกษาว่า กล้วยจัดอยู่ในวงศ์ Musaceae มีถิ่นกำเนิดในบริเวณเอเชียและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการปลูกอย่างแพร่หลาย กล้วยเป็นผลไม้ที่ประชากรโลกนิยมบริโภคเป็นอาหาร มีคุณค่าทางอาหารสูง ปัจจุบันประเทศไทยมีการผลิตกล้วยเพื่อส่งออก จนเป็นสินค้าส่งออกที่สร้างรายได้ให้กับประเทศ (พรประภา ศิริเทพทวี และคณะ,2560) ในงานการศึกษาเรื่อง การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ที่ในการศึกษาได้รวบรวมเนื้อหา และพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย เป็นต้น (จุฑามาศ พีรพัชระ และคณะ,2564)

2.การปลูกกล้วยเพื่อเป็นแหล่งอาหาร กล้วยกับอาหาร หรือแหล่งอาหาร ทำให้อาหารกลายเป็นส่วนสำคัญของกล้วย และกล้วยได้กลายเป็นความสำคัญที่เราได้เจอ และพบร่วมกัน ผู้เขียนเคยไปอยู่พนมเปญ ตอนที่เลิกสงครามใหม่ ๆ เมื่อหลายปีก่อน (ค.ศ.2000-2001) กล้วยเป็นส่วนสำคัญในการดำเนินชีวิตของผู้เขียน ตลอดระยะเวลากว่า 1 ปี หนึ่งใช้ชีวิตที่นั่น กล้วยเป็นอาหารหลักของผู้เขียน ด้วยเข้าถึงง่ายซื้อขายทั่วไป และราคาสอดคล้องกับการดำเนินชีวิต หาซื้อง่าย ราคาถูก และไม่ต้องผ่านกระบวนการปรุง รอว่าสุกหรือไม่สุกเท่านั้นก็สามารถบริโภคได้เลย กล้วยจึงกลายเป็นอาหารและในหลาย ๆ ประเทศกล้วยเป็นสินค้าส่งออก ดังปรากฏในงานเรื่อง การจัดการผลิตและการตลาดกล้วยหอมทองของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกล้วยหอมทองวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย ที่มุ่งผลิตกล้วยเพื่อการส่งออก (ไพศาล กะกุลพิมพ์ ,2560)หรือในงานการศึกษาเรื่อง ห่วงโซ่คุณค่าและแนวทางการเพิ่มมูลค่ากล้วยไข่กำแพงเพชร สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการในตลาดมอกกล้วยไข่ ที่ศึกษาห่วงโซ่คุณค่าและแนวทางการเพิ่มมูลค่ากล้วยไข่กำแพงเพชร สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการในตลาดมอกกล้วยไข่ (ดวงนภา ลาภใหญ่,พัตรา คำสีหา,2563)

3.กล้วยกับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ หมายถึง การที่นำกล้วยมาแปรรูปเป็นสินค้า หรือการถนอมอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น กล้วยฉาบ กล้วยตาก หรือกล้วยชนิดต่าง ๆ จำนวนมาก ที่มีเป้าหมายเพื่อการส่งเสริมการผลิตและการบริโภค ให้เกิดเป็นกลไกสำคัญของการบริโภค ดังปรากฏในงานของ เสริม จันทรฉาย บุศราภรณ์ มหายุธิ (2559) การพัฒนาการผลิตกล้วยตากในชุมชนกล้วยตากอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ที่นำเสนอแนวทางการพัฒนาการผลิตกล้วยตาก โดยก่อนการพัฒนา ผู้ผลิตกล้วยตากในชุมชนดังกล่าวผลิตกล้วยตากโดยใช้การตากแดดตามธรรมชาติ ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้เสียหายและได้ผลิตภัณฑ์คุณภาพต่ำ ในการแก้ปัญหาดังกล่าว ได้มีการเผยแพร่เทคโนโลยีการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์เข้าสู่ชุมชน พร้อมทั้งทั้งนำเทคโนโลยีอาหารสมัยใหม่ เพื่อปรับปรุงความสะอาดของกระบวนการผลิตกล้วยตาก รวมถึงการทำบรรจุภัณฑ์ของกล้วยตากให้ทันสมัย การพัฒนานี้มีผลทำให้เกิดการยกระดับมาตรฐานของกล้วยตากจากชุมชนให้สามารถขายได้ในตลาดระดับชาติและนานาชาติ ซึ่งส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ของผู้ผลิตกล้วยตากในชุมชน กล้วยนำไปแปรรูปเป็นเชื้อเพลิง ดังปรากฏในงานเรื่อง เชื้อเพลิงอัดแท่งจากเศษตะไคร้และเปลือกกล้วย (มาศสกุล ภักดีอาษา,2022) ที่มีกล้วยและตะไคร้มาเป็นวัตถุดิบในการแปรรูป หรือในงานศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้แนวคิด “เศรษฐกิจ BCG” :กรณีวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยตำบลนาจิว อำเภอสังขม จังหวัดหนองคาย (ชุตติพงศ์ คงสันเทียะ ชฎาล นาคใหม่,2566) ที่ศึกษาถึงการแปรรูปกล้วย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงงานวิจัยเรื่อง การผลิตและการตรวจสอบคุณภาพน้ำส้มสายชูจากกล้วย (นฤมล จันทิมา และคณะ,2558) ที่ศึกษาแล้วพบว่า ปริมาณฟอสฟอรัสของน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกมีมากที่สุดคือ 1.35 มิลลิกรัม/100 กรัมของผลกล้วย ในขณะที่ปริมาณฟอสฟอรัสของน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกน้อยมีค่าน้อยที่สุดคือ 0.66 มิลลิกรัม/100กรัมของผลกล้วย, ปริมาณโพแทสเซียมของน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกมีมากที่สุดคือ 5.79 มิลลิกรัม/100กรัมของผลกล้วย,มีปริมาณน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกจัดได้มากที่สุด 883.33 มิลลิลิตรต่อกิโลกรัมของกล้วย ในขณะที่ปริมาณน้ำส้มสายชูหมักจาก

กล้วยสุกน้อยได้น้อยที่สุด 700.00 มิลลิลิตรต่อกิโลกรัมของกล้วย, มีค่าความชื้นอยู่ระหว่าง 9.30 – 35.70 NTU เมื่อตรวจวัดคุณลักษณะทางด้านสี พบว่า กล้วยน้ำว้าค่อมระยะสุกจัดมีค่าความสว่าง เป็นต้น

4. กล้วยกับคุณลักษณะเฉพาะทาง เช่น กล้วยที่ใช้ตัวส่วนอื่น ๆ เป็นผลิตภัณฑ์ อาทิกล้วยขายใบ เพื่อนำไปเป็นบรรจุภัณฑ์ ดังกรณีในพื้นที่บ้านเกิดของผู้เขียนจังหวัดสุโขทัยนิยมปลูกกล้วยตานีเพื่อนำไปขายใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ (โชติ สุวัตถุ,1953) สิ่งประดิษฐ์ที่เนื่องด้วยใบกล้วย ต้นกล้วยนำไปเป็นสิ่งประดิษฐ์ทางสังคม ศาสนาและความเชื่อ ดังกรณีในพื้นที่บ้านของผู้เขียนหรืออีกหลายแหล่งต้นกล้วยถูกนำไปเป็นไปงานศิลปกรรมสิ่งประดิษฐ์ที่เรียกว่าเมรุเผาศพ การแทงหยวกกล้วยงานประดิษฐ์ศิลปกรรมไทย กล้วยขายต้นเพื่อนำไปเป็นส่วนสำคัญแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ เป็นสารสร้างปฏิกิริยาในกระบวนการหมัก ดังที่ในงานวิจัยใช้ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ และกล้วยเล็บมือนางมาเป็นส่วนหนึ่งของการ *การผลิตไซเดอร์ควบคุมคุณภาพในกระบวนการหมัก โดยการวิเคราะห์ค่าปริมาณแอลกอฮอล์* จากการศึกษาที่กล้วยได้กลายมาเป็นเครื่องดื่มที่ผ่านกระบวนการหมักอีกชนิดหนึ่งด้วย (วรรณดี มหรรณพกุล และคณะ,2555) รวมไปถึงกล้วยกับการพัฒนาเป็นอาหารสัตว์ ดังกรณีงานวิจัยเรื่อง *การใช้กล้วยหอมทองสุกในสูตรอาหารเลี้ยงปลา* (ธนากร เหมาะสกล,ดวงใจ พิสุทธิธाराชัย,2559) หรือในงานเรื่อง *ประสิทธิภาพการย่อยวัตถุดิบจากกล้วยด้วยเอนไซม์จากอวัยวะย่อยอาหารของปลาหมอไทย* ที่ศึกษาความเป็นไปได้ที่จะนำกล้วยไปเป็นอาหารสัตว์หรืออาหารปลา ซึ่งผลการศึกษาได้ข้อสรุปว่า วัตถุดิบที่เอนไซม์ของปลาหมอไทย สามารถย่อยได้ดี และเหมาะสมในการนำมาผลิตเป็นอาหารปลาหมอไทย คือ กล้วยไข่สุก กล้วยน้ำว้าสุก และกล้วยหอมดิบ เพราะประสิทธิภาพการย่อยโปรตีนและคาร์โบไฮเดรตใกล้เคียงกับปลาป่น ปลาขี้ขาว และกากถั่วเหลือง นอกจากนี้กล้วยยังเป็นวัตถุดิบที่มีราคาถูกและหาได้ง่าย เป็นต้น (โหมอนันต์ โพธิ์วงค์ และคณะ,2564) หรือในงานศึกษาเรื่อง TISTR 1014 สภาวะการผลิตวุ้นสวรรค์จากไซรัปกล้วยน้ำว้า โดย *Acetobacter sp. TISTR 1014* ที่ศึกษาถึงกล้วย (*Musa sapientum L.*) มีผลผลิตเป็นจำนวนมากในประเทศไทย กล้วยในระยะสุกงอม เนื้อกล้วยจะมีลักษณะนิ่ม และจะเริ่มเน่าเสียภายใน 2-3 วัน ซึ่งกล้วยในระยะนี้มีปริมาณน้ำตาลสูง จึงได้มีการใช้ประโยชน์มาผลิตเป็นไซรัปกล้วย นอกจากนี้มีต่อยอดไซรัปมาผลิตเชลลูโลส หรือวุ้นสวรรค์ โดยใช้เชื้อ *Acetobacter sp.*สามารถนำมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร เช่น ขนมหวาน โยเกิร์ต และไอศกรีม เป็นต้น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าให้แก่กล้วยในระยะสุกงอม (อดิศรา ต้นตสุทธิกุล ,2564) เป็นต้น



ภาพที่ 7 (กล้วยบวชชี/กล้วยทอด/ขนมกล้วย) กล้วยกับการนำไปเป็นผลิตเป็นอาหาร (ภาพออนไลน์)

กล้วยกับคติทางสังคมพิธีกรรมและคำสอน

เขียนเรื่องกล้วยอยู่ดีดี ทำไมกล้วยกลายมาเป็นค่านิยมทางสังคม พิธีกรรม หรือคำสอนไปได้เสียมัน ในวิถีแห่งเอเชียกล้วยเป็นสัญลักษณ์แห่งจริยธรรม ความดี และความเจริญงอกงาม ในหลายประเทศในเอเชีย ถือว่ากล้วยเป็นสัญลักษณ์ของชีวิตและการเติบโต ในหมู่ชาวอาหรับถือว่ากล้วยเป็นพันธุ์ไม้แห่งสวรรค์ ตำนานอินเดีย กล้วยเป็นผลไม้ของผู้มีปัญญา (เทคโนโลยีชาวบ้านออนไลน์,2566) ดังนั้นแนวคิดในเชิงสังคมดังกรณีที่ยกกล้วยมาเป็นเครื่องมือในการสอนหรือการสื่อความดังวลีที่เราได้ยินบ่อย ๆ ว่า เรื่องกล้วย ๆ หรือ “...ง่ายเหมือนปอกกล้วยเข้าปาก...” ซึ่งหมายถึงเรื่องไม่ยาก หรือสามารถทำได้ หรือคำพูดเป็นคติไทยที่ว่า อย่าขิง

สูก่อนห่าม ซึ่งหมายถึงทำกิจอะไรไม่พึงรีบร้อน ค่อยทำงานได้ความหรือได้ผลมุ่งหวังตามที่ตั้งเป้าหมายไว้ ในเชิงการบริหารจัดการ ในส่วนพิธีกรรมความเชื่อเราจะเห็นกล้วยในวิถีจำนวนมากอาทิ ต้นกล้วยใช้ประดับในงานทอดกฐิน ประดับธรรมมาสน์งานเทศมหาชาติ พิธีแต่งงานต้นกล้วยและอ้อยในชบวนขันหมาก ที่กล้วยหมายถึงความอุดมสมบูรณ์และลูกเต็มบ้านหลานเต็มเมือง หน่อกล้วยในพิธีแต่งงานหมายถึงความเจริญงอกงาม การชุธมาต้องมีรากหรือมีตา พิธียกเสาเอกขึ้นบ้านใหม่ต้องมีหน่อกล้วยและอ้อยผูกติดไว้ที่ปลายเสา ใบตองถูกทำมาเป็นกรวยใส่มือเวลาตาย ใส่โลงใช้ใบตองกล้วยรองพื้น ใบตองประดิษฐ์ในพิธีกรรม กระถางบายศรีใส่ดอกไม้ประดับ กาบสดใช้ประกอบเมรุในพิธีเผาศพ กล้วยหวีในพิธีตั้งขันข้าวบูชาครู กล้วยและส่วนของกล้วยในพิธีกรรมจำนวนมากเรียกว่าบรรยายไม่หมด ในส่วนทางพระพุทธศาสนา ปรากฏในคัมภีร์ทางพระพุทธศาสนา พระพุทธเจ้าใช้แนวคิดเรื่องการอุปมา หรือการให้ข้อเท็จจริงมาเป็นแนวการสอน เช่น การที่พระพุทธเจ้าใช้อุปมาในการสอน ดังกรณียกข้อความว่า “...ภิกษุทั้งหลาย ลากสักการะและการสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเอง ลากสักการะและการสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อความเสื่อม เหมือนต้นไม้ตกชุกเพื่อฆ่าตนเอง ตกชุกเพื่อความเสื่อม...” ดังคาถาประพันธ์ว่า “ผลกล้วยฆ่าต้นกล้วย ชุกไฟฆ่าต้นไฟดอก อ้อฆ่าต้นอ้อ ลูกม้อ้อสตรฆ่าแม่ม้อ ฉันไฉ ลักการะย่อมฆ่าคนชั่ว ฉันฉัน”



ภาพที่ 8 (บายศรีบูชา/งานประดิษฐ์แหงหวยกในพิธีศพ/ขันหมากงานแต่ง/ยกเสาเอกบ้านใหม่) กล้วยในพิธีกรรมและความเชื่อ (ภาพออนไลน์และผู้เขียน 5 ตุลาคม 2566)

หรือประโยคพุทธพจน์ที่ว่า “...ภิกษุทั้งหลาย ลากสักการะและการสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเอง ลากสักการะและการสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อความเสื่อม เหมือนต้นไม้ตกชุกเพื่อฆ่าตนเอง ตกชุกเพื่อความเสื่อม...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 7 วินัยปิฎก จุลวรรค ภาค 2 หน้าที่ 179 ข้อที่ 335)

หรือปรากฏใน อจิริปักกันตสูตร ว่าด้วยการหลีกไปไม่นาน สมัยหนึ่ง พระผู้มีพระภาคประทับอยู่ ณ ภูเขาคิชฌกูฏ เขตกรุง ราชคฤห์ เมื่อพระเทวทัตหลีกไปไม่นาน ณ ที่นั้น พระผู้พระภาคทรงปรารภพระเทวทัตได้รับสั่งเรียกภิกษุทั้งหลายมาตรัสว่า “...ภิกษุทั้งหลาย ลากสักการะและความสรรเสริญเกิดแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเอง เพื่อความเสื่อม ต้นกล้วยผลัดผลเพื่อฆ่าตนเอง เพื่อความเสื่อม ฉันไฉ ลากสักการะและ ความสรรเสริญเกิดแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเอง เพื่อความเสื่อม ฉันฉัน...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 16. สุตตันตปิฎก สังยุตตนิกาย นิทานวรรค หน้าที่ 285 ข้อที่ 184)

กล้วยในฐานะเป็นเครื่องดื่มที่ปรากฏในครั้งพุทธกาล ซึ่งอาจตีความว่ากล้วยเป็นอาหารที่ฉันได้ปกติ และอนุญาตกล้วยที่นำไปเป็นเครื่องดื่ม หรือเครื่องดื่มผลไม้จำนวน 8 อย่างที่ทรงอนุญาตให้พระภิกษุในพระพุทธศาสนาฉันได้ หรือบริโภคได้ ในคราวรับนิมนต์ไปรับภัตตาหารที่บ้าน เรื่องเกณียชฎิลถวายน้ำอัฐฐบาน ดังประโยคที่ว่า “...ภิกษุทั้งหลายว่า “ภิกษุทั้งหลาย เราอนุญาตน้ำอัฐฐบาน คือ 1. น้ำมะม่วง 2. น้ำหว่า 3. น้ำกล้วยมีเมล็ด 4. น้ำกล้วยไม่มีเมล็ด 5. น้ำมะขาง 6. น้ำลูกจันทน์หรือองุ่น 7. น้ำเหง้าบัว 8. น้ำมะพร้าวหรือลิ้นจี่...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 5 วินัยปิฎก มหาวรรค ภาค 2. หน้าที่ 131 ข้อที่ 300/พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 5 วินัยปิฎก มหาวรรค ภาค 2. หน้าที่ 143 ข้อที่ 305)

เหตุการณ์ของการโต้วาทีกันกับ สัจจะ นิครนถบุตร จนทำให้ยอมจำนน โดยพระพุทธเจ้าได้ยกพุทธพจน์เปรียบเทียบระหว่างความรู้กับแก่นกลางของต้นไม้ โดยยกเปรียบเทียบว่าคนหาไม้เนื้อไม้แก่น แต่เจอแต่ต้นกล้วยที่ฟันไปแล้วหาแก่นไม้ไม่ได้ ดังประโยคที่ว่า “... อัครเวสสณะ บุรุษผู้ต้องการแก่นไม้ เทียวแสวงหาแก่นไม้ถือเอาฝั่งที่คมเข้าไปสู่ป่า เขาเห็นต้นกล้วยใหญ่ต้นหนึ่งในป่า มีต้นตรง กำลังรุ่ม ยังไม่ออกปลี เขาจึงตัดต้นกล้วยนั้นที่โคนต้น แล้วตัดยอด ลิดใบออก เขาไม่พบ แม้แต่กระพี้ แล้วจะพบแก่นได้จากที่ไหน แม้ฉันใด ท่านก็ฉันนั้นเหมือนกัน ถูกเรา ชักใช้ โลเลียง สอบสวนในถ้อยคำของตนเอง ก็เปล่า ว่าง แพ้ไปเอง ท่านได้กล่าวปราศรัยนี้ในที่ชุมชนในกรุงเวสาลีว่า ‘สมณะหรือพราหมณ์ผู้เป็นเจ้าของหมู่ เจ้าคณะเป็นคณาจารย์ ที่ปฏิญาณตนว่าเป็นพระอรหันตสัมมาสัมพุทธเจ้า ได้ตอบวาทะกับเราแล้วจะไม่พึงประหม่า ไม่สะทกสะท้าน ไม่หวั่นไหว ไม่มีเหงื่อไหลจากรักแระเราไม่เห็นเลยแม้แต่คนเดียว หากเราได้ตอบวาทะกับต้นเสาที่ไม่มีจิตใจ แม้เสานั้นได้ตอบวาทะกับเรา ก็ต้องประหม่า สะทกสะท้าน หวั่นไหว ไม่จำเป็นต้องกล่าวถึงมนุษย์เลย’...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 12 สุตตันตปิฎก มัชฌิมนิกาย มูลปณณาสก์ หน้า 396 ข้อที่ 359)

เปรียบเทียบกล้วยกับร่างกายธาตุขันธ์อันมีสภาวะเปื่อยยุ่ยได้ง่าย หรือไม่แน่นอนดังพุทธพจน์ที่ว่า “พระพุทธเจ้าผู้เป็นเผ่าพันธุ์แห่งพระอาทิตย์ทรงแสงแล้วว่า ‘รูปอุปมาด้วยกลุ่มฟองน้ำ เวทนาอุปมาด้วยฟองน้ำ สัญญาอุปมาด้วยพยับแดดสังขารอุปมาด้วยต้นกล้วย และวิญญาณอุปมาด้วยมายากล ภิกษุพึงพิจารณาเห็นขันธ์ 5 นั้นโดยแยกคายด้วยประการใด ๆ ขันธ์ 5 นั้น ก็ปรากฏเป็นของว่างเปล่าด้วยประการนั้นๆ การละธรรม ๓ ประการซึ่งพระพุทธเจ้า ผู้ทรงมีปัญญาจลแผ่นดิน ทรงปรารภกายนี้ แสดงไว้แล้ว ท่านทั้งหลายจงดูรูปที่บุคคลทิ้งแล้ว เมื่อใด อายุ โออัน และวิญญาณละ...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 17 สุตตันตปิฎก สังยุตตนิกาย ชันธวารวรรค หน้า 182 ข้อที่ 95)

หรือพุทธพจน์ที่เปรียบเทียบระหว่างแก่นของความรู้คือนิพพานเทียบเคียง ที่ปรากฏในอุทายสูตร ที่เทียบกล้วยกับความเป็นแก่นหรือไม่ใช่แก่นดังพุทธพจน์ที่ว่า “... ผู้มีอายุ บุรุษผู้ต้องการแก่นไม้ แสวงหาแก่นไม้ เทียวแสวงหาแก่นไม้ ถือขวานที่คมเข้าไปสู่ป่า พบต้นกล้วยใหญ่ ตรง ต้นใหม่ สูงมาก ในป่านั้น พึงตัดโคนแล้ว ตัดปลาย ปอกกาบออก ไม่พบแม้กระพี้ที่ต้นกล้วยนั้น ที่ไหนจักพบแก่นแล้ว แม้ฉันใด ภิกษุก็ฉันนั้น ไม่พิจารณาเห็นอรรถหรือสิ่งทีเนื่องด้วยอรรถในผัสสายตนะ 6 ประการ ท่านเมื่อไม่พิจารณาเห็นอย่างนี้ ย่อมไม่ยึดถือสิ่งใด ๆ ในโลก เมื่อไม่ยึดถือ ก็ไม่ตั้งมั่น เมื่อไม่ตั้งมั่น ก็ดับไปเฉพาะตนเอง รู้ชัดว่า ‘ชาติสิ้นแล้ว อยู่จบพรหมจรรย์แล้ว ทำกิจที่ควรทำเสร็จแล้ว ไม่มีกิจอื่นเพื่อความเป็นอย่างนี้อีกต่อไป...’” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 18 สุตตันตปิฎก สังยุตตนิกาย สฬายตนวรรค หน้า 230 ข้อที่ 235)

กล้วยเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต วัฒนธรรม ความเชื่อ และค่านิยมทางสังคมว่าด้วยการดำเนินชีวิต นอกจากนี้กล้วยยังถูกนำมาเป็นคติสอนคนสอนธรรม และสอนให้คนรู้จักและให้ความสำคัญกับกล้วย รวมทั้งวัดหลายแห่งนำมาเป็นชื่อวัด เช่น วัดปากทลิวัน (สวนกล้วย) จ.ศรีสะเกษ สำนักสงฆ์ทลิวัน (สวนกล้วย) จ.นครราชสีมา ดังนั้นกล้วยมีหลายมิติทั้งในสวนโภชนาการ คุณค่าทางอาหาร และคติความเชื่อ คำสอนดังปรากฏ

สรุป

กล้วยเป็นพืชที่มีลักษณะพิเศษ มีสายพันธุ์แตกต่างกันโดยลักษณะทางพันธุกรรม และคำเรียก รวมทั้งแหล่งเพาะปลูกและพื้นที่ของแต่ละสายพันธุ์ แต่กล้วยทั้งต้น ใบ ดอก สามารถนำไปทำประโยชน์ได้สารพัดหลายอย่าง โดยกล้วยเป็นพืชที่เป็นทั้งอาหาร บรรจุภัณฑ์ และนำไปแปรรูปใช้ประโยชน์ได้ในวงกว้าง ดังข้อมูลที่ปรากฏจากการศึกษาตามที่กล่าวมา จากการเขียนบทความนี้จึงเกิดขึ้นภายใต้เจตนารมณ์และความต้องการ

สะท้อนชวนคิดให้เห็นว่ากล้วยเป็นอาหาร มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจ กล้วยเป็นต้นไม้คู่ครัว คู่บ้านของคนไทย หรือในทุกสังคมที่สามารถปลูกกล้วยได้ หรือคู่บ้านของคนทั้งไทยและเทศ เป็นทั้งวิถีชีวิต เป็นส่วนประกอบในพิธีกรรมความเชื่อ และคติคำสอนเชิงเปรียบเทียบด้วย จึงยืนยันได้ว่ากล้วยได้กลายเป็นประโยชน์นานาชนิดดังปรากฏ

เอกสารอ้างอิง

- จุฑามาศ พีรพัชระ และคณะ. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม*. 9 (1),42-53.
- โชติ สุวัตถุ. (1953). กล้วยป่าและกล้วยปลูกในประเทศไทย. *Agriculture and Natural Resources, Bangkok, Thailand*. 3 (2). 41-43.
- โหมอนันต์ โพธิวงค์ และคณะ. (2564). ประสิทธิภาพการย่อยวัตถุดิบจากกล้วยด้วยเอนไซม์จากอวัยวะย่อยอาหารของปลาหมอไทย. *แก่นเกษตร*. 49 (3),733-739.
- ชุตติพงศ์ คงสันเทียะ,ชฎาล นาคใหม่. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจ BCG: กรณีวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย ตำบลนาจิว อำเภอสังขาม จังหวัดหนองคาย. *Humanities & Social Sciences*. 40 (1),130-151.
- ดวงนภา ลาภใหญ่, พัชรา คำสีหา. (2563). ห่วงโซ่คุณค่า และแนวทางการเพิ่มมูลค่ากล้วยไข่กำแพงเพชร สำหรับ กลุ่มผู้ประกอบการในตลาดมอกล้วย. *วารสารมหาวิทยาลัยพายัพ*. 30 (1),94-109.
- เทคโนโลยีชาวบ้านออนไลน์. (2566). *กล้วยกับพิธีกรรมความเชื่อ*. สืบค้นเมื่อ วันพุธ 11 มกราคม 2566 จาก https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_239732
- ธนากร เหมาะสกล ดวงใจ พิสุทธิธาราชัย. (2559).การใช้กล้วยหอมทองสุกในสูตรอาหารเลี้ยงปลาไนล. *แก่นเกษตร*.44 (4), 687-692.
- นฤมล จันทิมา และคณะ. (2558). การผลิตและการตรวจสอบคุณภาพน้ำส้มสายชูจากกล้วย. *วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์*. 7 (7),57-76.
- ประชาชาติธุรกิจ. (2563). กรมเจรจา ณะเกษตรกรใช้ FTA ดันส่งออกกล้วยสด-แปรรูป สร้างรายได้. ประชาชาติออนไลน์ 5 กันยายน 2563. ที่มา <https://shorturl.asia/2TYaZ>
- พรประภา ศิริเทพทวี และคณะ. (2560). การประเมินความสัมพันธ์ทางพันธุกรรม และการจำแนกกล้วยด้วยเครื่องหมายสก็อต. *Thai Journal of Science and Technology (TJST) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*. 6 (3)271-278.
- ไพศาล กะกุลพิมพ์. (2560).การจัดการผลิตและการตลาดกล้วยหอมทองของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกล้วยหอมทองวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย. *วารสารวิทยาลัยพาณิชยศาสตร์บูรพาปริทัศน์ วิทยาลัยพาณิชยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา*.12(2),45-55.
- มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.(2539). *พระไตรปิฎกฉบับภาษาไทย*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- มาศสกุล รักดีอาษา. (2565). เชื้อเพลิงอัดแท่งจากเศษตะไคร้และเปลือกกล้วย. *วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์*. 14 (19),107-122.
- วรรณดี มหรรณพกุล และคณะ. (2555).การผลิตเครื่องดื่มไซเดอร์กล้วย. *วารสารวิทยาศาสตร์ประยุกต์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ*.1(1),142-156.
- ศศิวิมล แสงวงผล และคณะ. (2552). *108 พันธุ์กล้วยไทย*. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสวนสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ฯ.

- เสริม จันทร์ฉาย บุศรากรณ์ มหาโยธี. (2559). การพัฒนาการผลิตกล้วยตากในชุมชนกล้วยตากอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก. *Veridian E-Journal, Science and Technology Silpakorn University (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)*. 3 (6),210-322
- อดิศรา ตันตสุทธิกุล. (2564). สภาวะการผลิตขุ่นสวรรค์จากไซรัปกล้วยน้ำว้า โดย *Acetobacter sp.* TISTR 1014. *วารสารวิชา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*. 40 (2),97-105.
- Atlasbig. (2566). *ประเทศผลิตกล้วย กล้วยปลูกและผลิตที่ไหน ประเทศใดที่ผลิตกล้วยได้มากที่สุด ประเทศไทยผลิตกล้วยได้เท่าไรต่อปี*. สืบค้นเมื่อ 6 ตุลาคม 2566. จาก <https://shorturl.asia/RAyHt>
- Henrik Mouritsen (2011). *The Freedman in the Roman World*. Cambridge University Press.