

## ประโยชน์ของตาลโตนด



ตาลโตนดเป็นพืชสารพัดประโยชน์อีกชนิดหนึ่ง ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าทุกส่วนของตาลโตนดล้วนสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งสิ้น อย่างแรกที่เราคุ้นดี ที่สุด คือ ตาลโตนดเป็นพืชให้น้ำหวานที่เรียกตามชื่อว่า “น้ำตาล” นั่นเอง น้ำสังเกตว่าคนไทยเรียก “น้ำตาล” ไม่เฉพาะน้ำหวานที่ได้จากต้นตาลโตนดเท่านั้น หากแต่ใช้เรียกน้ำหวานจากพืชอื่นๆด้วย ไม่ว่าจะจากอ้อย จากมะพร้าวก็ตาม แสดงว่าแต่เดิมคนไทยรู้จักน้ำตาลจากต้นตาลโตนดก่อนพืชชนิดอื่น หรืออีกอย่างคือน้ำตาลโตนดเป็นน้ำตาลที่คนไทยนิยมมากที่สุด

น้ำตาล โตนดได้จากช่อดอกของตาลโตนด หรือที่เรียกว่า “วงตาล” ช่อดอกนี้มี ๒ ชนิด คือ ตัวผู้และตัวเมีย ซึ่งใช้ทำน้ำตาลได้ทั้งสองชนิด ประโยชน์จากตาลโตนดที่ชาวไทยรู้จักดี ก็คือ

**ผลของตาลโตนด** นำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง ผลตาลอ่อน นำมาแกง เมล็ดในอ่อน (ลอนตาล) ใช้เป็นผลไม้หรือทำขนม เช่น ลอนตาลลอยแก้ว

**เมล็ดแก่** นำมาแกะให้งอกแล้วผ่าจะได้จาวตาล นิยมนำมาเชื่อม น้ำตาล ผลตาลสุก ใช้เนื้อทำขนมตาลได้อร่อยมาก เพราะมีกลิ่นพิเศษ

**ใบตาลอ่อน** นำมาจักสานได้เช่นเดียวกับใบลาน เช่น ทำตะกร้า หมวก เสื่อ กระเป๋า พัด ฯลฯ เส้นใยแข็งบริเวณโคนใบใช้ทำแปรงไม้กวาด เชือก เส้นใยจากผลแก่ก็ใช้ทำเชือกได้

**ลำต้นตาลโตนด** ลักษณะ กลมตรง อาจยาวถึง ๔๐ เมตร แข็งแรงทนทานมาก นำมาใช้ประโยชน์ได้มากมาย เช่น ส่วนโคนต้นนำมาขุดใช้เป็นเรือเรียกเรืออีโปง ลำต้นตัดขุดใส่กลางออกใช้ทำท่อน้ำ สะพาน กลอง เส้า เนื้อไม้ใช้ก่อสร้างเครื่องใช้ต่างๆ เช่น ไม้เท้า แก้วอีโต้ะ ค้ำร่ม ไม้ตีฟริก (สาก) กรอบรูป ฯลฯ

**ใบแก่** ใช้ทำพัดขนาดใหญ่ที่เรียกว่า “ตาลปัตร” พระภิกษุในศรี



ลังกาและพม่ายังใช้ประกอบพิธีกรรมอยู่ ใบแก่ยังใช้มุงหลังคาบ้านได้ดี นิยมกันมากในอินเดีย และก้านใบที่เรียกว่า “ทางตาล” นำมาทำแก้วอีโต้ะได้

**ในด้านสมุนไพร** ชาวไทยใช้วงตาล (ช่อดอก) กินแก้ตาลขมในเด็ก แก้พิษตานซาง ขับพยาธิ

**น้ำคั้นจากก้านใบสด** ย่างไฟแก้ท้องร่วง แก้ปากเปื่อย ส่วนรากเป็นยาชูกำลัง ขับเลือด แก้พิษตานซาง

