



คนขึ้นตาล กับความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนดในคาบสมุทรสทิงพระ

The Sugar Palm Reaper and Food Security under Palm way in the Satingpra Peninsula

เจตน์สฤกษ์ สักขพันธ์^{1*}, เก็ดถวา บุญปรากการ² และนันทรัฐ สุริโย³

Jedsarid Sangkapan^{1*}, Kettawa Boonprakarn² and Nuntharat Suriyo³

¹ นักวิจัย, คณะศิลปศาสตร์และศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

¹ Researcher, Faculty of Liberal Arts and Education, Hatyai University

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., อาจารย์ประจำภาควิชาสารัตถศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

² Assist. Prof., Lecturer at Department of Education Foundation, Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla, Thailand (Ph.D.)

³ นักวิจัยอิสระ

³ Freelance Researcher

* Corresponding author, E-mail: sapichai@yahoo.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคนขึ้นตาลกับความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนด โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลที่เป็นกลุ่มคนขึ้นตาลในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ จำนวน 10 คน นำข้อมูลที่ได้มาจำแนกหมวดหมู่ ตีความ สร้างข้อสรุป และนำเสนอด้วยวิธีการพรรณนาเชิงวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่า คนขึ้นตาลในอดีตจะประกอบอาชีพขึ้นตาลควบคู่กับอาชีพทำนา เนื่องจากต้นตาลโตนดจะขึ้นอยู่ตามคันนา เมื่อถึงเดือนที่ทำนาก็ทำนาตามปกติ แต่เมื่อถึงเดือนที่ทำน้ำตาลได้ก็จะมาทำควบคู่กับการทำนาด้วย ทั้งนี้ต้นตาลสามารถนำมาทำประโยชน์ใช้ในครัวเรือนได้ตั้งแต่ผล ราก ใบ กิ่งก้าน หรือลำต้น ซึ่งทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร กรรมวิธีการเคี่ยวตาลโตนดจะต้องใช้ทั้งอุปกรณ์ และความชำนาญและยุ่งยากซึ่งผ่านกระบวนการเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น ภูมิปัญญาในการขึ้นต้นตาลเป็นทักษะที่ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในการขึ้นต้นตาล การนำน้ำตาลสดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้ผลผลิตและนารายได้มาสู่ครัวเรือนสูงจึงทำให้การขึ้นตาลยังคงมีการสืบทอด

คำสำคัญ: คนขึ้นตาล วิถีโหนด คาบสมุทรสทิงพระ ความมั่นคงทางอาหาร

Abstract

This article aims to study the sugar palm reaper and food security under palm way. Using qualitative research Data from in-depth interviews to collect data from ten people based in Palm Coast Sathingpra. The data were interpreted to classified conclusion and presented with descriptive and analytical methods. The results showed that people in the past worked as a sugar palm reaper together with farmer. Due to the sugar palm trees normally grow on the earthen dyke of the paddy field. Therefore, the farmers grew the rice in the season and changed to reap the sugar palm in. The sugar palm season. The sugar can be a useful household from the roots, leaves, branches or stems, which causes the food security. The process of enriching the Palmyra must use the device. And expertise and cumbersome process of learning from generation to generation. Wisdom of the palm is a skill that requires expertise in the palm. Bringing fresh sugar and processed into products to achieve and contribute to the household income, thereby making the sugar still have inherited.

Keywords: The Sugar Palm, Food Security, Sathingpra Peninsula

บทนำ

ตาลโตนด เป็นพืชสารพัดประโยชน์อย่างหนึ่งที่อยู่เคียงคู่กับวิถีชีวิตการเกษตรของคนไทยตั้งแต่โบราณกาลมาจวบจนถึงปัจจุบัน ตาลโตนดมีทั้งเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ และมีการขยายพันธุ์โดยการนำมาปลูกในพื้นที่การเกษตรทุกภาค โดยเฉพาะบนคาบสมุทรมหานคร จังหวัดสงขลา ที่มีต้นตาลโตนดมากกว่าสามล้านต้น ซึ่งถือว่ามากที่สุดในประเทศไทย ได้มีการนำส่วนต่าง ๆ ของต้นตาลโตนดมาใช้ประโยชน์อย่างหลากหลาย และคุ้มค่า นอกจากนี้แล้ว ตาลโตนดยังเป็นพืชเศรษฐกิจอย่างหนึ่งของภาคใต้ โดยเฉพาะบริเวณพื้นที่ราบทางฝั่งตะวันออกตั้งแต่จังหวัดชุมพรเรื่อยมาจนถึงพัทลุง สงขลา และปัตตานี โดยมากพืชชนิดนี้จะปลูกตามแนวคันนา ในอำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา พื้นที่นา 1 ไร่ จะมีต้นตาล โดยเฉลี่ยประมาณ 20 ต้น แต่บางแห่ง เช่น บริเวณที่นาบ้านดอนคันเหนือ หมู่ที่ 7 ตำบลคูขุด พบมีต้นตาลขึ้นเป็นจำนวนมาก พื้นที่ 1 ไร่ มีต้นตาลขึ้นตามคันนาหนาแน่นถึง 110 ต้น และเมื่อปี 2525 นายสมพงศ์ กุลวิจิตร นายอำเภอสทิงพระ สมัยนั้นได้ให้กำนัน-ผู้ใหญ่บ้าน ในหมู่บ้าน ตำบลต่าง ๆ ของอำเภอสทิงพระ สำนวนจำนวนต้นตาลโตนด เฉพาะอำเภอนี้แห่งเดียวมีต้นตาลโตนด ถึง 500,000 ต้น และในปัจจุบัน (2550) ต้นตาล มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นประมาณ 1 ล้านต้น และหากนับรวมกันทั้งจังหวัดสงขลา มีต้นตาลโตนดประมาณ 3 ล้านต้น ด้วยความหนาแน่นของต้นตาลโตนด เช่นนี้ซึ่งปรากฏในหลายพื้นที่ ทำ



ให้ผู้คนในท้องถิ่นนั้น ๆ ได้ใช้ตาลโตนดให้เป็นประโยชน์อย่างกว้างขวางจนกลายเป็นวิถีชีวิตของชุมชนและเป็นวัฒนธรรมชุมชนที่น่าสนใจศึกษาเป็นอย่างยิ่ง (ไพฑูริย์ ศิริรักษ์, 2554)

การปลูกตาลโตนดยังไม่มีใครคิดที่จะปลูกตาลโตนดเป็นแปลงใหญ่ ๆ เพื่อใช้ประโยชน์อย่างเป็นลำดับเป็นขั้นเหมือนพืชสวนอื่น ๆ จากการบอกเล่าของชาวบ้านว่า “ในอดีตส่วนใหญ่เป็นการปลูกตาลโตนดเพื่อบอกอาณาเขตที่นา ที่ทำกินว่ามีความกว้างยาวเท่าใด ต่อมาปลูกตามคันนาเพื่อป้องกันการรुकกล้าเขตคันนาเมื่อมีการขุดตากชายห้วยนาในฤดูการทำนา” ต่อมาจึงมีการปลูกเพื่อเอาผลผลิตและอาศัยร่มเงาในการทำนา ส่วนใหญ่การขยายพันธุ์เพิ่มของตาลโตนดเป็นการงอกของลูกตาลที่สุกหล่นโดยธรรมชาติ การปลูกต้นตาลทำให้ชาวบ้านมีรายได้จากผลผลิตของต้นตาลทั้งที่เป็นการขายลูกตาล การทำน้ำตาลแว่น ทำน้ำผึ้ง การทำน้ำส้ม ซึ่งผลผลิตจากตาลโตนดทำให้สามารถส่งลูกเรียนหนังสือจนจบระดับปริญญาตรี และก่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารได้เป็นอย่างดี เพราะทุกอย่างล้วนสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ (ชลธิศ บุตรทอง, 2558)

แต่อย่างไรก็ตาม จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นในพื้นที่พบว่า การสืบทอดวิถีของคนขึ้นตาลที่เริ่มไร่เร็วแรง และหากคนสืบทอดการขึ้นตาลยาก เนื่องจากลูกหลานส่วนใหญ่ไม่มีใครสนใจขึ้นต้นตาล ทั้งนี้เนื่องจากการขึ้นต้นตาลต้องอาศัยทักษะและความชำนาญเฉพาะตัวเป็นอย่างสูง จึงทำให้คนขึ้นตาลเริ่มจะล้มหายตายจาก ประกอบกับลูกหลานหันเหความสนใจไปเรียนหนังสือ และบางกลุ่มเข้าสู่โรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งนั่นหมายถึงความมั่นคงทางอาหารลดลง แต่การที่น้ำผึ้งโหนดมีราคาสูงเป็นที่ต้องการของตลาดกลับพลิกผันสถานการณ์ให้คนขึ้นตาลยังคงดำรงอยู่ และคนในพื้นที่มองว่าคนขึ้นตาลภายใต้วิถีโหนดจะยังไม่หมดไปจะมีคนสืบทอดต่อไปเรื่อย ๆ จากปรากฏการณ์ดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงเกิดคำถามว่า คนขึ้นตาลมีความสัมพันธ์กับความมั่นคงทางอาหารอย่างไรภายใต้วิถีโหนด ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางในการเสริมสร้างให้เกิดความมั่นคงทางอาหารผ่านคนขึ้นตาลภายใต้วิถีโหนดให้สามารถคงอยู่ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาคนขึ้นตาลกับความมั่นคงทางอาหารภายใต้วิถีโหนดในคาบสมุทรมหัทธง

แนวคิด และการทบทวนวรรณกรรม

ความมั่นคงทางอาหารได้กลายเป็นปัญหาความมั่นคงรูปแบบใหม่ที่หลายประเทศทั่วโลกกำลังเผชิญและสร้างมาตรการรับมือกับความท้าทายดังกล่าวเพื่อความอยู่รอดของประชากรในประเทศและประชากรโลกโดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศกำลังพัฒนาที่ปัญหานี้ กำลังทวีความรุนแรงมากขึ้น อันเป็นผลจากสภาวะแวดล้อมระหว่างประเทศที่เกิดวิกฤติด้านพลังงานสภาพแวดล้อมและความสำคัญของการผลิตพืชอาหารลดลง ทำให้ราคาพืชอาหารสูงขึ้นจนทำให้ประชากรที่ยากจนไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ (วีรลพัชร ประเสริฐศักดิ์, 2557)

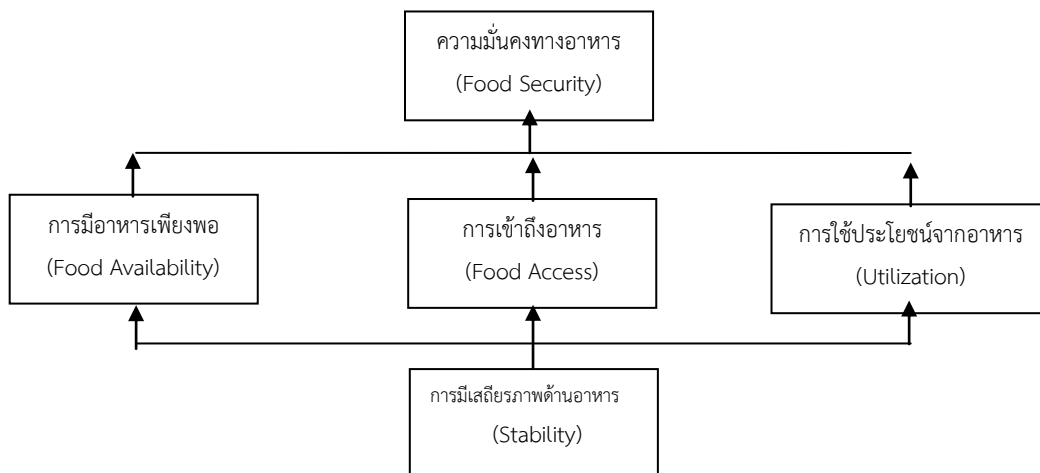
การนิยามความหมายของความมั่นคงทางอาหาร จากการศึกษาพบว่า FAO (1996) ได้แบ่งความหมายด้านความมั่นคงออกเป็น 4 มิติ คือ

1. ความพอเพียง (Availability) ของปริมาณอาหาร ที่อาจได้มาจากการผลิตภายในประเทศหรือการนำเข้า รวมถึงความช่วยเหลือด้านอาหาร

2. การเข้าถึง (Access) ทรัพยากรที่พอเพียงของบุคคลเพื่อได้มาซึ่งอาหารที่เหมาะสมและมีโภชนาการ ทรัพยากรดังกล่าวหมายถึง ความสามารถของบุคคลที่จะกำหนดควบคุมกลุ่มสินค้าหนึ่งๆ ได้ภายใต้บริบททางกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมของชุมชนที่บุคคลอาศัยอยู่ (รวมถึงสิทธิตามประเพณี เช่น การเข้าถึงทรัพยากรส่วนรวมของชุมชน)

3. การใช้ประโยชน์ (Utilization) ด้านอาหารที่เพียงพอ น้ำสะอาดและการรักษาสุขภาพ และสุขอนามัยเพื่อที่จะเข้าถึงภาวะความเป็นอยู่ที่ดีทางโภชนาการ ซึ่งความต้องการทางกายภาพทั้งหมดได้รับการตอบสนอง โดยนัยยะนี้ ความมั่นคงทางอาหารจึงสัมพันธ์กับปัจจัยนำเข้าที่ไม่ใช่อาหารด้วย

4. เสถียรภาพ (Stability) ทางอาหาร ที่ประชาชน คริวเรือนและบุคคลจะต้องเข้าถึงอาหารที่เพียงพอตลอดเวลา ไม่ต้องเสี่ยงกับการไม่สามารถเข้าถึงอาหารอันเป็นผลมาจากวิกฤตที่เกิดขึ้นอย่างกะทันหัน เช่น วิกฤตทางเศรษฐกิจหรือสภาพภูมิอากาศ หรือเหตุการณ์ที่เป็นไปตามวงจร เช่น ภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล ซึ่งในความหมายนี้ความมั่นคงทางอาหารครอบคลุมถึงมิติความพอเพียงและการเข้าถึงอาหารด้วย



ภาพประกอบที่ 1 องค์ประกอบของความมั่นคงทางอาหาร

ที่มา: ปรับจาก Food and Agricultural Organization, 2006 อ้างถึงใน วิมลพัชร ประเสริฐศักดิ์, 2557



แนวคิดความมั่นคงทางอาหารในบริบทสังคมไทย

อย่างไรก็ตามแม้ว่าแนวคิดด้านความมั่นคงทางอาหารของเอฟเอโอ จะเป็นที่ยอมรับและอ้างถึงมากที่สุด แต่ก็ได้รับการวิพากษ์วิจารณ์จากผู้เกี่ยวข้องในการขับเคลื่อนแนวคิดความมั่นคงทางอาหารในบริบทของสังคมไทยถึงจุดบกพร่องที่สำคัญ คือ คำนิยามข้างต้น เน้นเฉพาะเป้าหมายความมั่นคงทางอาหาร แต่ไม่ได้พูดถึงที่มาของอาหาร กระบวนการผลิตอาหารและบริบทแวดล้อมอื่น ๆ ของความมั่นคงทางอาหาร ดังนั้น จึงจำเป็นที่จะต้องศึกษามิติอื่น ๆ ของความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งอาจไม่ใช่เรื่องของอาหารโดยตรง แต่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารเช่น สถานการณ์ความเสี่ยง ความเปราะบาง ประเด็นความเป็นธรรมทางสังคม การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาชุมชน รวมถึงระบบการจัดการผลผลิตที่ส่งเสริมสนับสนุนการผลิตอย่างยั่งยืน อาทิ การปฏิรูปที่ดิน การจัดการแหล่งน้ำ และปัจจัยการผลิตต่าง ๆ การกระจายผลผลิตและผลประโยชน์ที่เป็นธรรมแก่เกษตรกร ชุมชน ประเทศชาติเป็นต้น ซึ่งได้มีผู้วิพากษ์วิจารณ์ถึงแนวคิดด้านความมั่นคงทางอาหารเพิ่มเติมที่หลากหลายทั้งสอดคล้องและแตกต่างกันไปดังนี้

ศจินทร์ ประชาสันต์ (2552) ได้กล่าวไว้ในรายงานฉบับย่อ เรื่อง Thailand's Food Security ซึ่งเสนอต่อโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (United Nations Development Programme) ประเทศไทยว่า พัฒนาของแนวคิดด้านความมั่นคงทางอาหารมีมาอย่างต่อเนื่อง แสดงให้เห็นถึงพลวัตความเข้าใจของผู้คนต่อบทบาทอาหารในสังคมมนุษย์ที่มีความซับซ้อนมากขึ้น คำว่า “ความมั่นคงทางอาหาร” เกิดขึ้นครั้งแรกในปี 2517 ในการประชุมอาหารโลก ซึ่งนิยามความมั่นคงทางอาหารว่าเป็นปัญหาความไม่พอเพียงทางด้านอุปทานของประเทศหรือภูมิภาคหนึ่งๆ หลังจากนั้นเกิดแนวคิดเรื่อง การทรงสิทธิด้านอาหาร (Food entitlement) ซึ่งนิยามอาหารว่าเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานทำให้แนวคิดความมั่นคงทางอาหารไม่ได้จำกัดอยู่แต่ในความหมายของอุปทานในระดับมหภาคเพียงอย่างเดียว แต่รวมถึงมิติการเข้าถึงและเสถียรภาพของความมั่นคงทางอาหารในระดับบุคคลและครัวเรือนด้วย ในช่วงหลังๆ ความมั่นคงทางอาหารยังได้ขยายครอบคลุมการพิจารณาปัจจัยและบริบทที่เกี่ยวข้องในระดับชุมชน ซึ่งทำให้ประเด็นสำคัญอื่นๆ ที่ไม่ใช่เรื่องอาหารโดยตรง เช่น ความเป็นธรรมทางสังคม การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาชุมชน ถูกนำมาวิเคราะห์ภายใต้กรอบของแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร

นอกจากนั้นปิยนารถ อิมดี (2547, 17) ได้อธิบายเพิ่มเติมถึงความมั่นคงทางอาหารว่ามีมากกว่าที่กล่าวถึง และน่าจะคำนึงถึงอำนาจอธิปไตยทางอาหารมากกว่า ในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากมีความหมายที่ครอบคลุมถึงการใช้และดูแลทรัพยากรอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะที่ดิน น้ำ และเมล็ดพันธุ์ เกษตรกรจะต้องมีสิทธิที่จะจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน และอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ สิ่งเหล่านี้จะสำเร็จได้ด้วยฐานระบบเศรษฐกิจที่เหมาะสม ความมั่นคงในการครอบครองที่ดิน



ความอุดมสมบูรณ์ของดิน และการลดการใช้สารเคมีการเกษตร ความยั่งยืนในระยะยาวจะเกิดขึ้นได้เมื่อลดการพึ่งพาสารเคมี ไม่ปลูกพืชเชิงเดี่ยวอย่างเข้มข้น

วิธีการศึกษา

ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวิธีการดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูล จำนวน 10 คน ได้แก่ กลุ่มคนขึ้นตาล ครอบครั้ว ญาติพี่น้อง ในพื้นที่คาบ สมุทรสทิงพระ
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง เป็นเพียงแนวคำถามที่สร้างขึ้นตามวัตถุประสงค์ เพื่อใช้สัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากกลุ่มคนขึ้นตาล ครอบครั้ว ญาติพี่น้อง
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคนขึ้นตาลและความมั่นคงทางอาหาร ใช้วิธีสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลในประเด็นของวิถีชีวิตของคนขึ้นตาลว่ามีลักษณะอย่างไร มีปัญหาอุปสรรคอย่างไร .ในการขึ้นตาล ภูมิปัญญาการขึ้นตาลและการใช้ประโยชน์จากตาลโตนด เพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร
4. การวิเคราะห์ข้อมูล ข้อมูลจากการสังเกต สัมภาษณ์แบบเจาะลึก ได้นำข้อมูลมาจำแนกหมวดหมู่ตามประเด็นที่ศึกษา ตีความ และสร้างข้อสรุป นำเสนอเชิงพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัย

1. คนขึ้นตาลกับราคาผลผลิตในฐานะความมั่นคงทางอาหาร

คนขึ้นตาลในอดีตจะประกอบอาชีพขึ้นตาลควบคู่กับอาชีพทำนา เนื่องจากต้นตาลโตนดจะขึ้นอยู่ตามคันนา เมื่อถึงเดือนที่ทำนาก็ทำนาตามปกติแต่เมื่อถึงเดือนที่ทำน้ำตาลได้ก็จะมาทำควบคู่กับการทำนาด้วย คนขึ้นตาลในอดีตจะมีความเป็นอยู่ที่ค่อนข้างลำบากมาก ถึงแม้ว่าจะเป็นเจ้าของที่นาเองก็ไม่ได้ทำให้มีรายได้มาก แต่ก็พออยู่พอกิน การทำน้ำตาลโตนดจึงเป็นอาชีพที่เสริมจากการทำนามากกว่า ในอดีตน้ำตาลโตนด จะมีราคาที่ถูกมากจากการที่บุญโชคและสุพร (สัมภาษณ์วันที่ 23 ตุลาคม 2557) เล่าให้ฟังจึงได้ว่าราคาน้ำตาลโตนดจากอดีตจนถึงปัจจุบัน มีความแตกต่างกันมาก ในอดีตราคาอยู่ที่ ปีบละ 25 ถึง 70 บาท เป็นตัวเลขที่น้อยแต่สมัยนั้นก็พอจะดำรงชีพได้ แต่ปัจจุบันราคาขายปีบละ 1,200-1,300 บาท

ชูชน (สัมภาษณ์วันที่ 25 ตุลาคม 2557) เล่าให้ฟังว่า ในอดีตมีการนำน้ำตาลสดมาทำเป็นน้ำผึ้งซึ่งจะต้องใช้น้ำตาลสด 7 ปีบจะได้น้ำผึ้ง 1 ปีบ และการที่จะทำน้ำผึ้งต้องเคี้ยวน้ำตาลสด โดยเคี้ยวในกระทะ หนึ่งกระทะสามารถเคี้ยวน้ำผึ้งได้ครึ่งปีบ ถ้าในช่วงที่มีน้ำตาลมากในหนึ่งวันคนขึ้นตาลจะสามารถเคี้ยวน้ำผึ้งได้วันละ 3 ปีบ ในการเคี้ยวจำเป็นต้องใช้เตาเคี้ยวที่ดีมีความทนต่อความร้อนได้ดี ซึ่งเห็นได้ว่าผู้ประกอบอาชีพนี้จะต้องใช้ความอดทนและความพยายามมาก



ในปัจจุบันราคาน้ำตาลจะมีราคาที่สูงมากจนทำให้คนที่ประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนมมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นมาก มีฐานะขึ้นปัจจุบันผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ถึงราคาที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตจากตาลโตนมพบว่า ราคาน้ำตาลโตนมสูงขึ้นกว่าอดีตตั้งที่กล่าวมาแล้วข้างต้น แต่ปริมาณของน้ำตาลสดก็เท่ากับในอดีตคือ น้ำตาลสด 7 ปี๊บ ถึงจะได้น้ำฝั้ง 1 ปี๊บ ปี๊บละ 1300 บาท เป็นรายได้ที่สูงมาก คนขึ้นตาลโตนมในปัจจุบันจึงหันมายึดเป็นอาชีพหลัก จากอดีตที่เคยใช้ที่นาตัวเองในการทำมาหากินกลายเป็นเช่าคันทนาที่มีต้นตาลโตนมแทน ส่วนการทำนากลับเป็นอาชีพเสริม คนขึ้นตาลในปัจจุบันจะเช่าที่ในการขึ้นตาลเป็นรายปี โดยจะคิดเป็นจำนวนต้น ต้นละ 50 บาท 10 ต้น ได้ราคา 500 บาท ต้นตาลโตนมที่เช่าได้จะเป็นต้นตาลโตนมเหมียว (ตาลโตนมเทศเหมียว จะมีผลตาล และวงตาล) เท่านั้นเพราะต้นตาลโตนมเหมียวจะมีผลตาลสามารถนำมาขายได้ในช่วงที่น้ำตาลมีน้อยหรือช่วงหน้าฝน คนขึ้นตาลจะไม่นิยมขึ้นตาลเพราะน้ำตาลที่ได้จะน้อยจึงนิยมขายผลตาลโตนม ราคาของผลตาลโตนมอยู่ที่ลูกละ 6 บาท แต่ถ้าขายผลที่แกะออกจากเปลือกแล้วจะนำมาใส่ถุงแล้วขายถุงละ 10 บาท ขายให้กับพ่อค้า พ่อค้าจะมาซื้อถึงที่ โดยคนขึ้นตาลจะต้องแกะลูกแล้วนำมาใส่ถุงให้เรียบร้อย พ่อค้าจะนำไปขายต่อในราคาถุงละ 25-35 บาทเพราะรายได้ที่ได้รับจากการประกอบอาชีพขึ้นตาลในปัจจุบันมีรายได้ดี คนขึ้นตาลจึงยึดเป็นอาชีพหลัก ปัญหาและภาระที่ทำให้คนประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนมต้องรับผิดชอบเพิ่มเพราะความทันสมัยที่เข้ามาทำให้คนขึ้นตาลต้องหันไปซื้อสินค้าฟุ่มเฟือยเข้ามาใช้ในครัวเรือน เช่น หม้อหุงข้าวไฟฟ้า กระจกน้ำร้อน รถยนต์ ซึ่งทำให้คนขึ้นตาลมีรายจ่ายสูงขึ้นด้วย (อาซัน, สัมภาษณ์วันที่ 30 ตุลาคม 2557)

2. ความมั่นคงทางอาหาร: การใช้ประโยชน์จากต้นตาลโตนมในชีวิตประจำวันภายใต้วิถีโหนด

ความมั่นคงทางอาหารอีกประการหนึ่งคือการเข้าถึง และการใช้ประโยชน์จากตาลโตนมในชีวิตประจำวัน จากการศึกษาพบว่า ตาลโตนมคนขึ้นตาลสามารถเข้าถึงได้ตลอดเวลาทุกฤดูกาล และสามารถที่ใช้ประโยชน์จากต้นตาลโตนมได้ทุกส่วน ซึ่งจะเห็นว่า ตาลโตนมไม่ใช่ว่าจะมีประโยชน์แค่น้ำตาลอย่างเดียวแต่ตาลโตนมมีประโยชน์ยิ่งกว่าเพราะทุกส่วนของต้นตาลสามารถนำมาทำประโยชน์ได้หมดไม่ว่าจะเป็น ลูกตาลที่นำมาทำขนมขายสร้างรายได้ กาบหรือกิ่งก็สามารถนำมาทำฟืนไฟ สร้างเป็นรั้วบ้านหรือประตูบ้านได้ (ละไม, สัมภาษณ์วันที่ 2 ธันวาคม 2557) ลำต้นก็ยังมีประโยชน์สามารถนำมาสร้างบ้านหรือทำสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ได้เช่น ทับพี รากของต้นตาลยังใช้เป็นยารักษาโรคบางชนิดได้อีก จึงทำให้เกิดกลุ่มผลิตภัณฑ์จากต้นตาลโตนมขึ้นมามากมาย ในพื้นที่สนามชัยก็มี การส่งเสริมเรื่องของตาลโตนมด้วยการให้ทุนในการทำผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับตาลโตนมในทุก ๆ ปี งบประมาณมาจาก อบต. ทำให้ชาวบ้านมีรายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการส่งเสริมของหน่วยงานภาครัฐ จนกระทั่งสามารถตั้งกลุ่มอนุรักษ์ตาลโตนมในชุมชนได้อีก เช่น การทำสบู่จากตาลโตนมของกลุ่มตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร และกลุ่มครูปราณีกลุ่มคนรักโหนดบ้านดอนคัน ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร (ลม, สัมภาษณ์วันที่ 31 ตุลาคม 2557 และครูปราณี, สัมภาษณ์วันที่ 3 พฤศจิกายน 2557)

3. ภูมิปัญญาในการทำน้ำตาลโตนม: การสืบทอดเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร



จากการที่ผู้วิจัยได้เข้าไปเก็บข้อมูลและได้ไปเห็นอุปกรณ์ในการเคี้ยวน้ำตาลโตนดแบบเก่าที่คนสมัยก่อนใช้กันโดยเป็นของตกทอดจากรุ่นพ่อมาสู่รุ่นลูก ซึ่งลุงลาย (สัมภาษณ์วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557) เป็นคนประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนดที่มีกรรมสิทธิ์ในการครอบครองพื้นที่จากอดีตเดิมได้มีการทำนาควบคู่กับการขึ้นตาลโตนด แต่ปัจจุบันได้มาประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนดเป็นอาชีพหลักโดยมีการสร้าง เตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดในพื้นที่นาของตัวเอง เตาเคี้ยวของลุงลายจะเป็นแบบเก่า ซึ่งทำขึ้นจากดินที่เป็นดินจอมปลวก ไม่ใช่ดินเหนียว ลุงลายเล่าว่าดินปลวกจะมีคุณสมบัติที่ดีกว่าดินเหนียว คือจะทนความร้อนได้ดีเพราะในการเคี้ยวน้ำตาลโตนดจะใช้เวลาในการเคี้ยวเป็นเวลานานลุงลายเล่าให้ผู้วิจัยฟังว่า ลุงลาย (สัมภาษณ์วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557)

“กว่าจะได้น้ำผึ้งสักตีบ(ปีบ)นึง ต้องใช้น้ำตาล 7 ตีบ ต้องเคี้ยวกันนานตีบนึง ถ้าเตาไม่ดีก็เคี้ยวไม่ได้เพราะมันจะพังเอาต้องทำเตาใหม่ น้ำผึ้งก็ไม่ได้เคี้ยวมันจะเสีย”

ลุงลายได้บอกว่าน้ำผึ้ง 1 ปีบ จะต้องใช้น้ำตาลสดจากต้นตาลโตนด 7 ปีบ ซึ่งต้องเคี้ยวเป็นเวลานาน ถ้าเตาหลอมทนความร้อนไม่ดีก็ไม่สามารถเคี้ยวได้มันจะเสียเวลาทำเตาใหม่น้ำตาลที่ได้มาจะเสียหายเห็นได้ชัดว่าอุปกรณ์ในการเคี้ยวน้ำตาลมีความสำคัญเป็นอย่างมากจึงจำเป็นที่จะต้องใช้ของที่ดีเพื่อจะได้ไม่ส่งผลเสียหาย เตาดินนี้สามารถใช้งานได้ถึง 3 ปี ซึ่งเมื่อต้องทำใหม่จะต้องใช้วัสดุใหม่เท่านั้น ดินเดิมไม่สามารถใช้ได้ ในส่วนของกระบอกรองน้ำตาล พักดียังคงใช้กระบอกไม้ไผ่ เพราะหาได้ง่ายและคงทน วัสดุที่จะนำมารองใต้แทนกระบอกไม้ไผ่ก็คือ ทุ่นลอยน้ำ นำมาผ่าหัวออกแต่จะไม่คงทนเท่ากระบอกน้ำตาลรายได้ที่ได้รับจากการประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนดในปัจจุบันมีรายได้สูงเพราะน้ำตาลที่นำมาเคี้ยวจนกลายเป็นน้ำผึ้งจะมีราคาที่สูงมาก ทำให้คนขึ้นตาลจึงมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

นอกจากนี้แล้วผู้วิจัยยังได้ลงเก็บข้อมูลของอุปกรณ์ที่ได้รับจากอุตสาหกรรมจังหวัด คือ เตาอิฐ เตาเคี้ยวน้ำตาลแบบใหม่ใช้ได้นานและคงทนกว่าเตาดิน เตาอิฐจะมีข้อดีคือสามารถยื่นเคี้ยวน้ำตาลได้โดยไม่มีโดนไฟที่ขึ้นมาจากใต้เตา และยังมีคงทนต่อความร้อนมากผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ สมชายได้บอกว่า (สมชาย, สัมภาษณ์ 25 พฤศจิกายน 2557)

“เตานี้มันไม่ร้อนเคี้ยวได้บาย(สบาย) ใช้ได้นานหลายปี ไฟใต้เตามันไม่พุ่งออกมาเพราะ มันทำมาพอดีกับทะ(กระทะ)”

สมชายเล่าให้ฟังต่อไปอีกว่า เตาอิฐจะไม่ร้อนมาก เคี้ยวน้ำตาลได้ง่าย อายุการใช้งานนานมาก เตาอิฐจะสร้างมาพอดีกับกระทะที่ใช้เคี้ยวน้ำตาล ไฟที่สุ่มใต้กระทะจึงไม่สามารถพุ่งออกมาได้ นอกจากนั้นสมชายยังได้บอกเรื่องของวัตถุดิบที่นำมาใส่ในกระบอกรองน้ำตาลก่อนการนำไปร่อนน้ำตาลโตนดคือเคี่ยม



หรือไม่เคี่ยมซึ่งจะใช้ไม่เคี่ยมใส่ไปในกระบอกก่อนที่จะนำไปกรองรับน้ำตาลจากต้นตาลโตนด ไม่เคี่ยมที่ใช้จะต้องซื้อมาจากจังหวัดพัทลุงซึ่งบรรทุกขายรถละประมาณ 1000บาท 1 รถจะใช้ได้ 2 ปี สมชายจะซื้อเก็บไว้ทีละครั้งรถเพราะ ไม่ได้ขึ้นน้ำตาลมากจะขึ้นในละแวกใกล้เคี่ยมพื้นที่ทำกินของตัวเอง และจากการที่ผู้วิจัยได้สังเกตเห็น จากภายนอกจะเห็นได้ว่าสมชายมีความเป็นอยู่ที่ดี มีบ้านหลังใหญ่พออยู่สำหรับครอบครัว 4 คน สะท้อนให้เห็นว่า การประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนดแล้วสามารถเลี้ยงดูครอบครัวได้ แต่ก็มีปัญหาเกี่ยวกับอาชีพขึ้นตาลโตนดคือวัตถุดิบที่นำมาใส่กระบอกกรองน้ำตาลหาได้ยากและมีราคาแพงขึ้น

“เคี่ยมหายากแถมนี้ไม่มีแล้ว ต้องซื้อมาจากพัทลุง แต่ว่านาย (ตำรวจ) มันจับเลยไม่ค่อยมี จะเอาอันอื่นแทนก็ไม่ได้”(สมชาย, สัมภาษณ์วันที่ 25 พฤศจิกายน 2557)

จากการที่ไม่เคี่ยมหายากมากต้องสั่งซื้อมาจากจังหวัดพัทลุง และคนขายก็เสี่ยงที่จะถูกตำรวจจับจึงไม่ค่อยจะมีคนนำไม่เคี่ยมมาขายมาก เห็นได้ว่าไม่เคี่ยมเป็นวัตถุดิบที่สำคัญสำหรับอาชีพขึ้นตาลโตนดเพราะไม่เคี่ยมเป็นตัวช่วยให้ น้ำตาลมีรสไม่ฝาดและมีรสหวาน การนำไม่เคี่ยมใส่ในกระบอกตาลต้องตัดเป็นเสี่ยง ๆ 1 คันรถจึงใช้ได้นาน

สมชายเล่าต่อไปพร้อมกับที่ลูกชายนั่งยิ้มอยู่ใกล้ ๆ ว่าตอนนี้กำลังให้ลูกชายหัดขึ้นต้นตาล เพื่อให้มีการสืบทอดการขึ้นต้นตาล ซึ่งลูกชายก็ได้ช่วยเป็นแรงงานสำคัญของครัวเรือน เพราะตนเองต้องแก่ขึ้นไปเรื่อย ๆ คงต้องหาคนช่วยขึ้นต้นตาลเพราะเห็นว่าเป็นรายได้หลักของครอบครัว ซึ่งมานะได้เล่าให้ผู้วิจัยฟังเสริมต่อจากพ่อว่า การขึ้นต้นตาลมีรายได้ดีกว่าไปทำงานอย่างอื่นเพียงแต่ต้องใช้กำลังของตนเองในการปีนต้นตาล และเทคนิคในการหีบและรองน้ำตาลจากต้น ซึ่งก็คิดว่าจะทำต่อไป คนแถวนี้ลูก ๆ คนไหนที่เขาไม่ไปทำงานโรงงานก็จะขึ้นต้นตาลกัน (มานะ, สัมภาษณ์วันที่ 25 พฤศจิกายน 2557)

สรุป

จากการศึกษาพบว่า คนขึ้นตาลในอดีตจะประกอบอาชีพขึ้นตาลควบคู่กับอาชีพทำนา เนื่องจากต้นตาลโตนดจะขึ้นอยู่ตามคันนา เมื่อถึงเดือนที่ทำนาก็ทำนาตามปกติ แต่เมื่อถึงเดือนที่ทำน้ำตาลได้ก็จะมาทำควบคู่กับการทำนาด้วย ทั้งนี้ต้นตาลสามารถนำมาทำประโยชน์ใช้ในครัวเรือนได้ตั้งแต่ ผล ราก ใบ กิ่ง ก้าน หรือลำต้น ซึ่งทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร กรรมวิธีการเคี้ยวตาล โตนดจะต้องใช้ทั้งอุปกรณ์ และความชำนาญและยุ่งยากซึ่งผ่านกระบวนการเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น ภูมิปัญญาในการขึ้นต้นตาลเป็นทักษะที่ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในการขึ้นต้นตาล การนำน้ำตาลสดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้ผลผลิตและนำรายได้มาสู่ครัวเรือนสูงจึงทำให้การขึ้นตาลยังคงมีการสืบทอด แต่ปัญหาที่พบคือ ส่วนประกอบของการทำน้ำตาลสด ไม่เคี่ยมจัดเป็นส่วนที่สำคัญ ทั้งนี้เนื่องจากไม่เคี่ยมจะถูกนำมาใส่ไว้ในกระบอกตาลมีส่วนที่จะ

ทำให้น้ำตาลรสชาติไม่ฝืด ซึ่งกำลังหายาก ราคาแพง และต้องไปซื้อไกลจนถึงพัทลุง หากไม่เต็มหมดไป คนขึ้นตาลก็ไม่สามารถอยู่ได้

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. อบต. ควรมีการส่งเสริมอาชีพคนขึ้นตาลให้เป็นอาชีพที่ดำรงอยู่คู่กับชุมชนในคาบสมุทรมหานคร เพราะปัจจุบันมีคนขึ้นตาลน้อยลงทุกที และควรหาวิธีการขึ้นตาลที่ง่ายกว่าที่เป็นอยู่
2. วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำตาลสด กำลังจะกลายเป็นปัญหาใหญ่ นั่นคือ เคี้ยมราคาแพง และต้องไปหาซื้อไกลถึงพัทลุง ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เกษตรอำเภอ ควรหาวิธีการเพาะ พันธุ์ต้นเคี้ยม
3. เกษตรอำเภอควรมีการจดบันทึกสถิติของต้นตาลที่มีในพื้นที่ ต้นตาลที่สามารถใช้ประโยชน์ได้ เพื่อที่จะทำให้ชุมชนได้ทราบและพยายามหาทางส่งเสริมการทำผลิตภัณฑ์จากต้นตาล
4. หน่วยงานส่งเสริมการทำผลิตภัณฑ์หรือ OTOP มาส่งเสริมการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ จากตาลโตนด เช่น การทำน้ำผึ้งผง การทำขนมจากตาล เพื่อที่จะผลักดันสู่ความเป็น OTOP

เอกสารอ้างอิง

- ชลธิศ บุตรทอง. (2558). *การปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตคนขึ้นตาลท่ามกลางกระแสบริโภคนิยม*. สารนิพนธ์ ศศ.ม. (พัฒนามนุษย์และสังคม). สงขลา: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์.
- ไพโรชญ์ ศิริรักษ์. (22 กรกฎาคม 2556). *วิถีโหนด-นา-เล บนคาบสมุทรมหานคร*. สืบค้นจาก <http://www.gotoknow.org/posts/437465>
- วิรัชพัชร ประเสริฐศักดิ์. (2557). *แนวคิดและค่านิยมของความมั่นคงทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ค้นเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2557, จาก: <http://www.polsci.tu.ac.th/fileupload/36/24.pdf>
- ปิยนถ อิมดี. (2547). *ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนชนบท: ศึกษาเฉพาะกรณีบ้านป่าคา หมู่ที่ 2 ตำบลลวก อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน*. วิทยานิพนธ์พัฒนาชุมชนมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศจินทร์ ประชาสันต์. (2552) *การพัฒนาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ.
- FAO. (1996). *Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*. World Food Summit. สืบค้นจาก <http://www.fao.org/wfs>
- Food and Agricultural Organization. (2006, June) *Food Security, Policy Brief Issue 2, 1*.



บุคลากรกรม

ครูปราณี (ผู้ให้สัมภาษณ์). เกิดถวา บุญปรากฏ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านดอนคั่น ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน 2557.

ชูชน (ผู้ให้สัมภาษณ์). เจตน์สฤกษ์ สักขพันธ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 15 ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2557.

บุญโชค (ผู้ให้สัมภาษณ์). เจตน์สฤกษ์ สักขพันธ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 43 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 23 ตุลาคม 2557.

มานะ (ผู้ให้สัมภาษณ์). เกิดถวา บุญปรากฏ (ผู้สัมภาษณ์). ที่ตำบลป่าขาด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2557.

ลม (ผู้ให้สัมภาษณ์). เกิดถวา บุญปรากฏ (ผู้สัมภาษณ์). ที่ตำบลท่าหิน อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2557.

ละไม (ผู้ให้สัมภาษณ์). เจตน์สฤกษ์ สักขพันธ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ตำบลคูขุด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2557.

ลุงลาย (ผู้ให้สัมภาษณ์). เจตน์สฤกษ์ สักขพันธ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่ตำบลสนามชัย อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2557.

สมชาย (ผู้ให้สัมภาษณ์). นันทรัฐ สุริโย (ผู้สัมภาษณ์). ที่ตำบลป่าขาด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2557.

สุพร (ผู้ให้สัมภาษณ์). นันทรัฐ สุริโย (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 30 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 23 ตุลาคม 2557.

อาซัน (ผู้ให้สัมภาษณ์). นันทรัฐ สุริโย (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 3 ตำบลสนามชัย อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2557.