

ภูมิรู้และวัฒนธรรมการทำตาลโตนดของคนเพชรบุรีที่สะท้อนผ่านภาษา¹

The knowledge and culture of palm sugar making
of Phetchaburi people reflected in language

Received: *January 25, 2019*

Revised: *April 29, 2019*

Accepted: *June 10, 2019*

สุนี คำนวลศิลป์

Sunee Kamnuansin

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

Faculty of Management Science Silpakorn University

sunee@ms.su.ac.th

บทคัดย่อ

“เมืองเพชร เมืองตาลโตนด” เป็นท้องถิ่นแห่งวิถีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำตาล และมีชื่อเสียงเรื่องน้ำตาลโตนดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน บทความนี้นำเสนอผลการวิจัยภูมิรู้และวัฒนธรรมในการทำตาลโตนดของคนเพชรบุรีผ่านคำเรียกเกี่ยวกับตาล ข้อมูลเก็บจากชาวบ้านผู้ใช้ประโยชน์จากตาลและทำตาลเป็นอาชีพ ในอำเภอบ้านลาด ด้วยวิธีสัมภาษณ์ร่วมกับการสังเกต และวิเคราะห์ผลโดยประยุกต์ใช้วิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ คือการจำแนกแบบชาวบ้านและการวิเคราะห์ห้วงค์ประกอบความหมาย ผลการวิจัยพบว่าการทำตาลเพื่อเก็บน้ำตาลโตนดจากต้น (น้ำตาลใส) ผู้ทำตาลโดยเฉพาะคนขึ้นตาลต้องมีความรู้ความชำนาญ ตั้งแต่การจำแนกเพศตาลและส่วนต่างๆ ของช่อดอกตาล การที่มีคำเรียกสิ่งเกี่ยวกับตาลจำนวนมากสะท้อนให้เห็นความรู้ละเอียดเป็นพิเศษของคนทำตาล และขั้นตอนการเก็บน้ำตาลที่ซับซ้อน พิถีพิถัน นอกจากนี้ เทคนิควิธีทำตาล การดูแลลักษณะสภาพของตาลระหว่างกระบวนการทำตาล ชนิดผลผลิตจากน้ำตาลโตนดสด และวิธีจำแนกสิ่งเกี่ยวกับตาลของชาวบ้านแสดงให้เห็นได้จากความหมายของคำและชื่อเรียก เป็นที่สังเกตว่า ผู้ที่ใช้คำเฉพาะและสามารถอธิบายถึงสิ่งที่เรียกเกี่ยวกับตาลได้เป็นอย่างดี คือคนที่ทำตาลมานานและมีอายุมากกว่า 50 ปี จึงมีแนวโน้มว่าภูมิรู้เป็นพิเศษและวัฒนธรรมการทำตาลบางอย่างที่ถ่ายทอดผ่านคำจะสูญหายในรุ่นต่อไป งานวิจัยนี้นำไปสู่ความเข้าใจองค์ความรู้พื้นบ้านและวัฒนธรรมการทำตาลโตนด ซึ่งยังประโยชน์ในการอนุรักษ์สืบทอด การพัฒนาอาชีพทำตาล และการดำรงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมตาลของจังหวัดเพชรบุรี รวมถึงท้องถิ่นอื่นๆ ที่มีการใช้ประโยชน์จากตาล

คำสำคัญ : ภูมิรู้พื้นบ้าน, ตาลโตนด, การทำตาล, วัฒนธรรมตาล, อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

Abstract

“Muang Phetch, City of Palmyra Palm” is province which is rich in local culture and wisdom, particularly related to the making of palm sugar. Historically, the province has been famous for Palmyra palm sugar, and this research paper presents the knowledge and culture of palm sugar making by people in Phetchaburi through words related to the sugar palm. Data were elicited by interview and observation of local palm sugar makers and those enjoying the benefits of locally grown Palmyra trees in Ban-Lard district. An ethnosemantic approach, namely folk taxonomy and componential analysis were applied for data analysis. The findings show that in the production of palm sugar, in order to collect fresh palm sugar juice (transparent sugar juice), the makers and especially the sugar palm reapers, require expertise and knowledge. They must be able to identify the gender of each palmyra palm and every part of its inflorescence. The great number of words used to describe activities related to sugar palm and names for each part of the palmyra palm connotes the specialized knowledge of palm sugar makers and the detailed and deliberate process of palm sugar production. In addition, techniques by which palm sugar sap, is harvested, inspection (evaluation) of sugar palm production processes, fresh palm sugar juice products and local people’s ways of thinking and classifying things related to the sugar palm are reflected in the meanings of words and names. It is worth noting that those locals who are familiar with the technical words and are able to clearly explain things about the sugar palm are usually people over 50 who have been making palm sugar for a long time. Unfortunately, the specialized knowledge and words that reflect the culture of palm sugar making are at risk of extinction in the next generation. This research serves to better understand the local knowledge and culture of palm sugar making and will contribute to the transfer and conservation of local knowledge and the unique palm sugar culture of Phetchaburi province and may even encourage others to take up this vocation themselves.

Keywords: local knowledge, Palmyra palm, palm sugar making, palm sugar culture, ethnosemantics

1. บทนำ

ตาลหรือตาลโตนดเป็นพืชในวิถีชีวิตการเกษตรของคนไทยในท้องถิ่นที่มีพันธุ์ไม้ชนิดนี้มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพชรบุรีเป็นหนึ่งในจังหวัดที่มีต้นตาลโตนดมากอันดับต้นๆ ของประเทศไทยและนับเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของชุมชนมาแต่ดั้งเดิม ดังปรากฏใช้เป็นภาพตราประจำจังหวัดเพชรบุรีที่มีพระราชวังบวรเขา (พระนครคีรี) และผืนนาข้าวชนาบด้วยต้นตาลโตนด แม้ว่าในปัจจุบันต้นตาลจะมีจำนวนน้อยลงกว่าอดีตมาก แต่จังหวัดเพชรบุรีก็ยังคงเป็นเมืองที่มีวิถีแห่งตาลและเป็นที่รู้จักขึ้นชื่อในเรื่องตาลโตนดสืบมาช้านาน ในหลายๆ ชุมชนที่มีต้นตาลโตนด ชาวบ้านยังได้ใช้ประโยชน์จากตาลเพื่อเป็นอาหารและเป็นอาชีพเสริมเลี้ยงครอบครัว เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่อง เช่น ธุรกิจขนมหวาน สินค้าของที่ระลึก และการท่องเที่ยว เป็นต้น โดยเฉพาะน้ำตาลโตนดซึ่งมีคุณภาพดีจนมีคำเปรียบว่า “หวานเหมือนน้ำตาลเมืองเพชร” นั้นใช้เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำขนมหวานเมืองเพชรที่มีชื่อเสียงจนปัจจุบัน ด้วยเหตุนี้ กรมทรัพยากรทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ (2011) ได้พิจารณาคัดเลือกจังหวัดเพชรบุรี เป็น 1 ใน 10 จังหวัดเมืองต้นแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative City) ในด้าน “เมืองเพชร เมืองตาลโตนด” จังหวัดเพชรบุรีจึงได้จัดทำและวางยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน คือ 1) ส่งเสริมการปลูกตาลโตนด 2) การสร้างมูลค่าเพิ่มจากตาลโตนด 3) วิจัยและพัฒนาการใช้ประโยชน์จากตาลโตนด และ 4) ประชาสัมพันธ์เมืองต้นแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ “เมืองเพชร เมืองตาลโตนด” โดยมุ่งหวังให้ตาลโตนดอยู่คู่กับจังหวัดเพชรบุรี และนำรายได้เข้าสู่ชุมชนอย่างยั่งยืนมั่นคงและต่อเนื่องตลอดไป (Executive summary report, 2016) หลายชุมชนของจังหวัดกลับมาสนใจอนุรักษ์และมีการทำสวนตาล เช่น ที่ชุมชนถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จนรู้จักกันว่าเป็นหมู่บ้านตาลโตนด กลายเป็นอีกแหล่งท่องเที่ยวและเรียนรู้ภูมิปัญญาและวิถีอาชีพทำตาล

ภูมิรู้พื้นบ้านเกี่ยวกับตาลโตนดของชาวบ้านนับว่าเป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าอย่างยิ่งต่อการใช้ประโยชน์การจัดการ และการอนุรักษ์ทรัพยากรตาลของท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาธุรกิจตาล ซึ่งจะส่งเสริมการสร้างอาชีพและรายได้หรือเศรษฐกิจของชุมชน รวมถึงการดำรงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมตาลของจังหวัดเพชรบุรี ที่ผ่านมามีงานศึกษาวิจัยเกี่ยวกับตาลโตนดในแง่มุมต่างๆ อาทิ ผลผลิตจากตาล การเปลี่ยนแปลงอาชีพทำตาล แนวทางการอนุรักษ์ รวมทั้งมีการจัดโครงการเรียนรู้ภูมิปัญญาชุมชนตาลโตนดโดยสถาบันต่างๆ เช่น ของศูนย์วิทยพัฒนา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เป็นต้น แต่ไม่พบงานศึกษาวิจัยทางด้านภาษา ซึ่งภาษานั้นเป็นระบบความรู้ระดับลึกของชน ทั้งยังเป็นเครื่องมือในการถ่ายทอดหรือส่งต่อความรู้และวัฒนธรรม ดังที่ Fraenkel (1967, p.22) กล่าวว่า “As is generally known, language is key to cultural and knowledge transmission.” โดยเฉพาะคำในภาษาที่ใช้เรียกสิ่งต่างๆ นั้นสามารถสะท้อนให้เห็นการจำแนกสิ่งในสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรม รวมทั้งการให้ความสำคัญต่อสิ่งนั้นของคนในชุมชน ในทางตรงกันข้าม การสูญหายของคำเรียกเหล่านั้น โดยเฉพาะจากการที่คนใช้คำรุ่นพ่อแม่หรือปู่ย่าตายายที่มีความรู้ความชำนาญไม่อยู่แล้ว ก็จะทำให้ความรู้บางอย่างสูญหายไปด้วย คำเรียกจำแนกสิ่งต่างๆ เกี่ยวกับตาลโตนดก็ควรได้มีการศึกษาวิจัยโดยละเอียด

การเก็บข้อมูลในเบื้องต้นที่อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ผู้วิจัยพบว่าชาวบ้านที่ประกอบอาชีพทำตาลพูดถึงลักษณะของตาลหรือโตนดในภาษาท้องถิ่น เช่น ตาลลืมตา ตาลเจ็บ ตาลพะเลอ ตาลแหง และมีความ

เรียกต่างๆ ทั้งเชิงพฤกษศาสตร์และการใช้ประโยชน์จากตาล เช่น ตาลตัวผู้ ตาลตัวเมีย ตาลหม้อ ตาลไข่ ไม้คาบตัวผู้ ไม้คาบตัวเมีย น้ำตาลใส น้ำตาลสด น้ำตาลข้น น้ำตาลงุ่น (น้ำตาลต่งุ่น) น้ำตาลเช้า น้ำตาลเที่ยง เป็นต้น ชาวบ้านจำแนกและให้ความหมายสำหรับสิ่งเหล่านี้อย่างไร เหล่านี้คือความรู้และภูมิปัญญาแบบพื้นบ้านที่ปรากฏผ่านคำทั้งสิ้น บทความนี้จะนำเสนอภูมิรู้และวัฒนธรรมการทำตาล² ของคนเพชรบุรีที่สะท้อนผ่านภาษา ที่สำคัญคือ กรรมวิธีและเทคนิคการเก็บน้ำตาลกระทั่งได้ผลผลิตต่างๆ จากน้ำตาลโตนดสด ซึ่งสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านผู้ทำตาลและไว้บริโภคในครัวเรือน

2. บริบทพื้นที่วิจัย

พื้นที่จังหวัดเพชรบุรีมีต้นตาลและการทำตาลโตนดอยู่ในหลายอำเภอด้วยกัน โดยเฉพาะที่อำเภอบ้านลาดซึ่งอยู่ใกล้กับอำเภอเมืองเพชรบุรีนั้นมีการทำตาลในหลายตำบล ทั้งยังมีชื่อเสียงในเรื่องของการทำน้ำตาลโตนดและผลิตภัณฑ์จากตาล จนตั้งเป็นส่วนหนึ่งในคำขวัญของอำเภอว่า “ละมุดหวาน น้ำตาลรสเด็ด ชมพูเพชรเลิศล้ำ สายน้ำศักดิ์สิทธิ์ ชีวิตนักปราชญ์” ข้อมูลสำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี (อ้างถึงใน Sawangpanapan, 2012, p.53) ยังระบุว่าอำเภอนี้มีปริมาณต้นตาลมากที่สุดของจังหวัดเพชรบุรี กาญจนาวุฒิสง และคณะ (Boonsong & others, 2011, pp.88-93) วิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนบ้านลาดที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมตาลเมืองเพชรในอดีต พบว่ามีวัฒนธรรมตาลจำแนกเป็น 4 ประเภท คือ 1) การทำน้ำตาลโตนดเป็นอาชีพ พื้นที่ของชุมชนบ้านลาดในอดีตมีต้นตาลโตนดขึ้นตามคันนาทั่วไป ชาวบ้านจะปลูกข้าวควบคู่ไปกับการทำตาล คนทำตาลจะทำน้ำตาลโตนดในฤดูแล้ง ส่วนในฤดูฝนจะทำนาข้าวแบบนาปี จึงนิยมเรียกว่ามีอาชีพทำนาขึ้นตาล อาชีพขึ้นตาลโตนดเป็นอาชีพที่สืบทอดรุ่นต่อรุ่น 2) การนำประโยชน์จากตาลมาใช้ในชีวิตผลิตผลจากต้นตาลโตนดนำมาประกอบอาหารคาวหวานที่มีส่วนประกอบสำคัญคือน้ำตาล นอกจากนี้ทุกส่วนของต้นตาลถูกนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน 3) กระบวนการทางสังคมเป็นแบบพึ่งพาอาศัยกัน เห็นได้จากวัฒนธรรมการเข้ายามที่ในอดีตมีการทำนาสลับกับการทำตาล ชาวบ้านจะรวมตัวกันในช่วงที่ตาลออกผลผลิตมาก รวมกลุ่มทำตาลโดยแบ่งผลประโยชน์กัน แต่ปัจจุบันวัฒนธรรมแบบนี้เหลือน้อยลง และ 4) การทำเตาตาลในชุมชนบ้านลาดมีการทำเตาตาลจากวัสดุในท้องถิ่น คือ แกลบ ดินเหนียว และฟาง เรียกเตาที่ทำว่าเตาหาง เมื่อกาลเวลาผ่านไปแม้อาชีพทำตาลโตนดของคนบ้านลาดจะได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม รวมทั้งความเป็นเมือง จนอาชีพทำตาลลดน้อยลง แต่ก็ยังคงอยู่ถึงปัจจุบัน และได้มีการปลูกต้นตาลโตนดเพิ่มตามโครงการปลูกตาลของจังหวัดเพชรบุรี

ผู้วิจัยจึงเลือกอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี เป็นพื้นที่ศึกษา โดยเจาะจงเก็บข้อมูลที่ตำบลถ้ำรงค์และตำบลตำหรุ ของอำเภอบ้านลาด ทั้งสองตำบลนี้ยังมีการทำตาลเป็นอาชีพอยู่มากและมีผู้มีความรู้เรื่องตาลหรือได้ชื่อว่าเป็นปราชญ์เรื่องตาลดังรายงานการวิจัยของสุวิมล อังควาณิช และนภสมน นิจรัตน์ (Angkavanich & Nitjaran, 2013) และเกสร สว่างพนาพันธุ์ (Sawangpanapan, 2012) ตำบลถ้ำรงค์เดิมเป็นพื้นที่เดียวกับตำบลตำหรุ แบ่งแยกออกมาเมื่อปี พ.ศ.2522 มีหมู่บ้านในเขตปกครองจำนวน 6 หมู่บ้าน ชุมชนถ้ำรงค์มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำตาลโตนด มีการพัฒนาปลูกเป็นสวนตาล เช่น ที่สวนตาลลุงณอม กลายเป็นแหล่งเรียนรู้และชุมชนท่องเที่ยววิถีตาลแห่งหนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี ส่วนตำบลตำหรุนั้นอยู่ติดกับ

ตำบลถ้ำรงค์ มีแม่น้ำเพชรบุรีเป็นเส้นแบ่งเขตแนว ประกอบด้วย 6 หมู่บ้าน ผู้วิจัยพบว่าหลายครอบครัวในตำบลนี้ยังคงทำตาลเป็นอาชีพควบคู่กับการทำอาชีพอื่นๆ และสืบทอดภูมิปัญญาการทำตาลโตนดมาแต่รุ่นพ่อแม่ ทั้งสองตำบลนี้จึงเหมาะเป็นพื้นที่วิจัยในงานวิจัยนี้ กอปรกับภาษาท้องถิ่นที่อำเภอบ้านลาดนั้นถือว่าเป็นสำเนียงภาษาเมืองเพชร³ ดั้งเดิมของจังหวัด และชาวบ้านยังใช้คำศัพท์ท้องถิ่น (Krisnapan, 1995; Thaenmanee, 2008)

3. วิธีดำเนินการวิจัย

ข้อมูลวิจัยเก็บจากชาวบ้านที่เลือกเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก ซึ่งมีความรู้เรื่องตาลโตนดดีและทำตาลเป็นอาชีพมานานมากกว่า 5 ปี จำนวน 8 คน และผู้ให้ข้อมูลรองคือชาวบ้านคนอื่นๆ ที่ทำตาลหรือใช้ประโยชน์จากตาล จำนวน 10 คน วิธีเก็บข้อมูลโดยสืบค้นเอาข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลให้เป็นธรรมชาติที่สุดแบบที่เรียกว่า elicitation ด้วยการพูดคุยสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการถึงเรื่องตาลโตนดในแง่มุมต่างๆ ร่วมกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม ในการสัมภาษณ์ใช้ทั้งสัมภาษณ์รายบุคคล (personal interview) และสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (focus group interview) เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลช่วยกันพูดคุยเสริมรายละเอียด ซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลกว้างขวางขึ้น นอกจากนี้มีการสัมภาษณ์แบบ field interview นั่นคือเดินเข้าไปในทุ่งหรือสวนตาลด้วยกันกับผู้ให้ข้อมูลเพื่อดูกิจกรรมที่พวกเขาทำเกี่ยวกับตาล อยู่ในโรงเคียวตาล ซักถามสิ่งที่เห็นเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงประจักษ์ ถ่ายภาพและจดบันทึกคำเรียกถึงสิ่งต่างๆ เกี่ยวกับตาลให้มากที่สุด แล้วนำมาถามในรายละเอียดถึงความหมาย (in-depth interview) ของคำต่างๆ อีกครั้ง

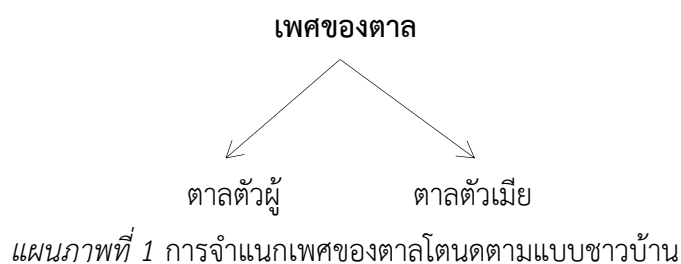
การวิเคราะห์ข้อมูลใช้แนวคิดและวิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics)⁴ โดยรวบรวมคำหรือชื่อเรียกเกี่ยวกับตาลทั้งหมด นำมาจัดกลุ่มความหมาย (semantic domain) เช่น เพศของตาล ส่วนต่างๆ ของต้นตาล กรรมวิธีเก็บน้ำตาล และอื่นๆ แล้วให้ความหมายของคำตามคำอธิบายของชาวบ้าน จากนั้นวิเคราะห์การจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) แสดงการจำแนกสิ่งต่างๆ เกี่ยวกับตาล เขียนเป็นระดับชั้นของชนิดหรือประเภทแบบอนุกรมวิธาน (taxonomy) วิเคราะห์องค์ประกอบความหมาย (componential analysis) ให้เห็นลักษณะเปรียบเทียบต่างระหว่างคำในกลุ่มประเภท ท้ายสุดประมวลภูมิรู้และวัฒนธรรมตาลที่สะท้อนผ่านคำ

4. ผลการศึกษา

การทำตาลโตนดเพื่อเก็บน้ำตาลสดจากต้นซึ่งภาษาชาวบ้านลาดจะเรียกกันว่า “น้ำตาลใส” นั้นมีกรรมวิธีการเก็บน้ำตาลเป็นขั้นตอนพิถีพิถัน ต้องใช้ความรู้ตั้งแต่การจำแนกเพศของตาล ความสามารถจำแนกส่วนต่างๆ ของช่อดอก เทคนิควิธีการทำ ตลอดจนการสังเกตลักษณะสภาพของตาลระหว่างกระบวนการทำตาล จนกระทั่งได้ผลผลิตต่างๆ จากน้ำตาลที่เก็บรองได้ สิ่งเหล่านี้สะท้อนผ่านคำเรียกที่คนทำตาลใช้และอธิบายถึงการทำตาลของพวกเขา ดังต่อไปนี้

4.1 การพิจารณาเพศของตาล

ก่อนที่จะขึ้นเก็บน้ำตาลโตนดต้องดูว่าตาลต้นนั้นเป็นตาลตัวผู้หรือตาลตัวเมีย โดยชาวบ้านสังเกตเพศของตาลจากลักษณะของช่อดอกเป็นสำคัญ



ตาลตัวผู้ เรียกต้นที่ไม่ให้ผลหรือไม่มีลูกโตนด มีช่อดอกลักษณะยาวเรียวคล้ายงวง ภาษาท้องถิ่นบ้านลาดเรียกว่า “ปลีตาล” (บางพื้นที่เรียก “งวงตาล” หรือ “นิ้วตาล”) ตาลตัวผู้เป็นต้นที่ให้เกสรไปผสมกับต้นตัวเมีย ส่วน ตาลตัวเมีย เรียกต้นที่ให้ผลหรือมีลูกโตนด ลักษณะช่อดอกมีปมลูกติดตามช่อ เรียกว่า “ทะลายตาล” ปมลูกจะเติบโตไปเป็นผลโตนดที่โตเต็มที่ต่อไป



รูปที่ 1 ตาลตัวผู้



รูปที่ 2 ตาลตัวเมีย

ความแตกต่างความหมายของคำเรียกเพศตาล สามารถแจกแจงได้ดังนี้⁵

ตาลตัวผู้

- + มีปลีตาล
- ช่อดอกออกปมลูก
- ให้ผลโตนด

ตาลตัวเมีย

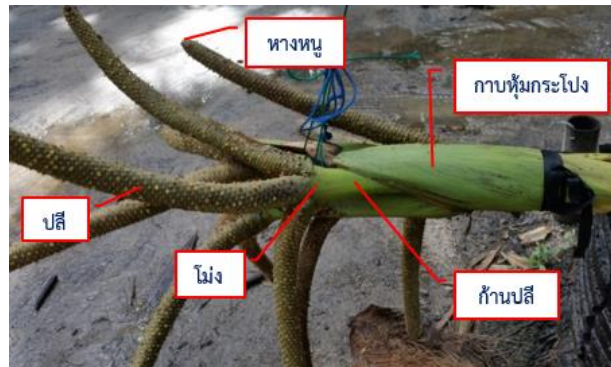
- มีปลีตาล
- + ช่อดอกออกปมลูก
- + ให้ผลโตนด

คนทำตาลดูเพศของตาลรู้ตั้งแต่เห็นกระโปงช่อดอกแทงออกมาจากยอดตาลแล้ว ซึ่งเรียกช่อดอกระยะนี้ว่า “ตะเกียบ” หากตะเกียบมีลักษณะอวบแหลมจะรู้ว่าเป็นตาลตัวผู้ ส่วนตะเกียบที่มีลักษณะแบนขนาดฝ่ามือจะเป็นตาลตัวเมีย ผู้ทำตาลจะเก็บน้ำตาลสดจากทั้งต้นตัวผู้และต้นตัวเมีย แต่จะมีวิธีการเก็บที่แตกต่างกัน

4.2 การจำแนกส่วนของช่อดอกตาล

ปลีตาล (ช่อดอกตัวผู้) และทะลายตาล (ช่อดอกตัวเมีย) เป็นส่วนที่เก็บรองเอาน้ำตาลโตนด มีคำเรียกภาษาคนทำตาลถึงส่วนต่างๆ ของปลีและทะลายตาลโดยละเอียด ดังนี้

4.2.1 ปลีตาล



รูปที่ 3 ส่วนของปลีตาล

กาบแข็งที่ห่อหุ้มปลีและทะลายเรียกว่า กระโปงตาล แต่แต่ละกระโปงตาลตัวผู้จะมีก้านปลีเฉลี่ยตั้งแต่ 3-7 ก้าน ปลีตาลจะออกจากก้านเป็นกลุ่มแบบนี้มีอยู่ โดยทั่วไปหนึ่งก้านปลีจะมี 3 ปลี แต่บางก้านอาจจะมีถึง 10 ปลี หากก้านใดออกปลี 2 ปลี เรียกลักษณะนี้ว่า *ง่ามถ่อ* เปรียบเช่นง่ามไม้ถ่อเรือลักษณะแยกเป็นสองแฉก ปลีของก้านที่ออกแรกสุดของแต่ละกระโปงตาลเรียกว่า *นาย* ส่วนปลีของก้านที่ออกต่อๆ มาเรียกว่า *น้องไม้* นายหนึ่งมักมีเพียง 1 หรือ 2 ปลีเท่านั้น ปลายสุดของปลีมีลักษณะเรียวแหลมเรียกว่า *ทางหนู* ช่วงต่อระหว่างก้านกับปลีเรียกว่า *โมง* ดังรูปที่ 3

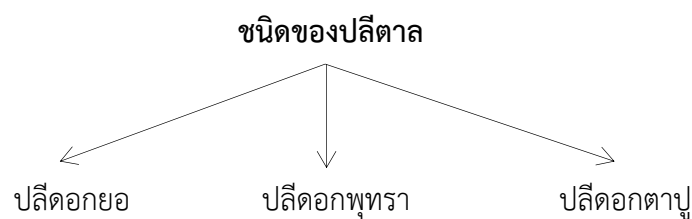


รูปที่ 4 ตุ่มดอกของปลีตาล



รูปที่ 5 ไล่ของปลีตาล

ตลอดปลีตาลจะมีดอกเล็กๆ เป็นตุ่มๆ เรียกตรงจุดที่ดอกผุดออกมาว่า *ตุ่มดอก* หรือ *ปุ่มดอก* เมื่อเอามีดปาดผิวปลีจะเห็นที่อยู่หรือที่เกิดของดอก เรียกส่วนนี้ว่า *กระปุกดอก* ถ้าปาดปลีตามแนวขวางจะเห็นดอกตาลจำนวนมากภายในกระปุกดอก และเห็นส่วนแกนของปลีเรียกว่า *ไล่ปลี* ผู้ทำตาลจำแนกไล่ปลีเป็นสองลักษณะ หากเป็นไล่ที่มีความแข็งแรงมากจะเรียกว่า *ไล่หิน* ซึ่งมักมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของแกนหรือใจไล่เล็ก ปลีที่มีไล่หินจึงนวดให้น้ำตาลยาก อีกลักษณะหนึ่งเป็นไล่ที่มีความแข็งแรงไม่มาก เรียกว่า *ไล่แป้ง* ไล่แบบนี้มักมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของแกนไล่ใหญ่ จึงนวดให้น้ำตาลง่ายกว่าปลีไล่หิน นอกจากนี้ยังมีการจำแนกความแตกต่างของปลีตาลออกเป็น 3 ชนิดตามลักษณะของดอกปลีและเรียกชื่อตามลักษณะของสิ่งที่เปรียบถึง ดังนี้



แผนภาพที่ 2 การจำแนกชนิดของปลีตาลตามแบบชาวบ้าน

ปลีดอกยอ เรียกปลีตาลที่มีลักษณะตุ่มดอกนูนใหญ่และผุดห่างกันแบบตุ่มของผลยอ ดอกบานใหญ่ ชนิดนี้มักมีขนาดปลีและแกนหรือไส้ปลีใหญ่ จึงนวดให้ได้น้ำตาลยาก ต้องนวดหลายวัน

ปลีดอกพุทรา บ้างก็เรียก **ปลีดอกพิกุล** เรียกปลีตาลที่มีลักษณะตุ่มดอกเล็กแบนแนบผิวปลี ไม่นูนอย่าง ปลีดอกยอ ปุ่มดอกถี่ ดอกเล็กลักษณะอย่างดอกพุทรา ดอกบานจะบานเต็มปลีเสมอกัน เอามือรูดดอกจะร่วง หล่นง่าย ไส้ปลีใหญ่ แต่ผิวเปลือกปลีบาง นวดให้ได้น้ำตาลง่ายกว่าชนิดอื่น

ปลีดอกตาปู เรียกปลีตาลที่มีลักษณะตุ่มดอกบางตุ่มสูง (แต่ไม่ได้สูงทุกตุ่มดอก) ก้านดอกยาวแบบตาปู และดอกห่าง ทำให้ดอกดูไม่สม่ำเสมอ ผิวเปลือกปลีหนา ไส้ปลีเล็ก จึงนวดเอาน้ำตาลยาก ปลีชนิดนี้ไม่เป็นที่ รู้จักนัก เพราะไม่ค่อยพบเห็นทั่วไป จะรู้จักเฉพาะคนที่ขึ้นตาลมาแต่ดั้งเดิม



รูปที่ 6 ปลีดอกยอ



รูปที่ 7 ปลีดอกพุทรา

ความแตกต่างความหมายของคำเรียกชนิดของปลีตาล สามารถแจกแจงได้ดังนี้

ปลีดอกยอ

- + ตุ่มดอกนูนใหญ่
- + ระยะตุ่มดอกห่างกัน
- + มักมีไส้ปลีใหญ่

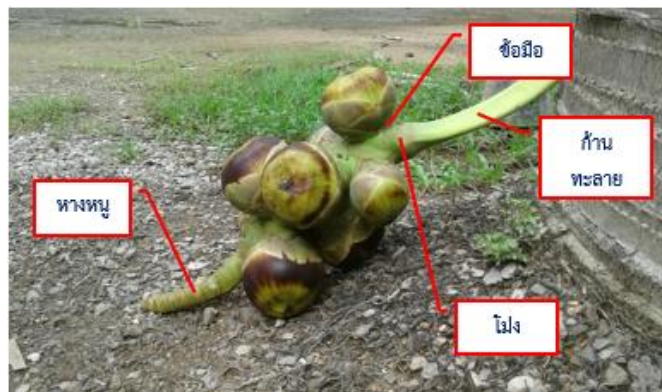
ปลีดอกพุทรา

- + ตุ่มดอกเล็กแบนผิวปลี
- ระยะตุ่มดอกห่างกัน
- + มักมีไส้ปลีใหญ่

ปลีดอกตาปู

- + ตุ่มดอกสูงไม่สม่ำเสมอ
- + ระยะตุ่มดอกห่างกัน
- มักมีไส้ปลีใหญ่

4.2.2 ทะลายตาล

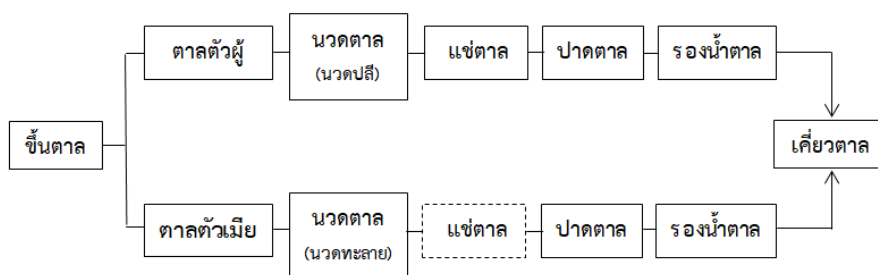


รูปที่ 8 ส่วนของทะลายตาล

แต่ละกระโปงตาลตัวเมียจะมีทะลายตาลประมาณ 1-5 ทะลายตามจำนวนก้านช่อดอกที่ออก (1 ก้าน คือ 1 ทะลายตาล) และมีผลตาล 1-20 ผลต่อทะลาย ปลายสุดของทะลายตาลมีลักษณะเรียวยาวแหลมเรียกว่า หางหนู ซึ่งยาวกว่าหางหนูของปลีตาล ช่วงระหว่างก้านกับทะลายเรียกว่า โม่ และเรียกช่วงต่อหัวขั้วของลูกกับ ก้านทะลายว่าส่วน ข้อมือ ทะลายที่ออกมาก่อนทะลายอื่นในแต่ละกระโปงตาล (โผล่พ้นตะเกียบออกมาแรกสุด) เรียกว่า นาย ทะลายที่ออกทีหลังทั้งหมดเรียก น้องโม่ เช่นเดียวกันกับปลีตาล กระโปงที่มีทะลายตาลเพียง ทะลายเดียวจะเรียกว่า ตาลทโมน ลักษณะเช่นนี้คนทำตาลไม่ชอบเพราะไม่มีทะลายอื่นๆ ให้สับเปลี่ยนรอง น้ำตาล แต่กระโปงที่มีทะลายเดียวมักจะมีผลและเต้าตาลใหญ่ ถ้ามีหลายทะลายในหนึ่งกระโปงมักจะได้อผลที่มี ขนาดเล็ก (แต่ก็ไม่เสมอไป) ทว่าชาวบ้านก็ไม่เคยตัดแต่งให้เหลือแค่กระโปงละ 1 ทะลายแต่อย่างใด

4.3 กรรมวิธีการเก็บน้ำตาลโตนด

เมื่อตาลโตนดมีอายุต้น 10 ปีขึ้นไป (ประมาณ 12-15 ปี) จึงสามารถเริ่มทำการเก็บน้ำตาลสดและผล ตาล ต้นหนึ่งทำได้ทุกปีติดต่อกันตลอดช่วงอายุตาลมากกว่า 100 ปี ตาลที่ต้นสูงมากก็จะเลิกเก็บน้ำตาลเพราะ ขึ้นต้นยาก การทำตาลเก็บน้ำตาลอยู่ระหว่างเดือนมกราคม-พฤษภาคมของแต่ละปี ซึ่งเป็นช่วงที่ตาลโตนด ออกปลีและทะลาย กรรมวิธีการเก็บน้ำตาลจากต้นตาลตัวผู้และตาลตัวเมียสามารถสรุปเป็นลำดับได้ดัง แผนภาพที่ 3 ในแต่ละขั้นตอนมีเทคนิควิธีการ อุปกรณ์ที่ใช้ ตลอดจนการดูแลรักษาของตาลตามความรู้ ของผู้ทำตาล ซึ่งล้วนสะท้อนให้เห็นผ่านคำในภาษา



แผนภาพที่ 3 กรรมวิธีการเก็บน้ำตาลจากต้นตาลตัวผู้และตาลตัวเมีย (เส้นประแสดงว่าอาจมีหรือไม่มีขั้นตอนนี้ก็ได้)

4.3.1 ขึ้นตาล

ขึ้นตาล หมายถึงการปีนไต่ขึ้นไปบนต้นตาล โดยเหยียบตาแ่งลำไม้ไผ่ที่พาดผูกติดกับต้นตาลเป็นบันไดที่จะไต่ขึ้นสู่ยอดตาล ลำไม้ไผ่สำหรับเหยียบขึ้นลงต้นตาลต่างบันไดนี้เรียกว่า **พะอง** นิยมใช้ลำไม้ไผ่ปาซึ่งมีความเหนียว ต้นตาลที่สูงมากต้องใช้พะองมากกว่าหนึ่งลำต่อกัน ผู้ที่ขึ้นตาลไปเก็บน้ำตาลสดบนต้นหรือเก็บเอาผลโตนดลงมาเรียกกันว่า **คนขึ้นตาล** การขึ้นเก็บน้ำตาลจะทำแค่ประมาณ 5 เดือนต่อปีตามฤดูกาลตาลโตนด (มกราคม - พฤษภาคม) หรือต่อไปอีกสักเดือนกว่าๆ หากมีตาลบางต้นที่ออกปลีหรือทะลายล่าช้ากว่าทั่วไปซึ่งเรียกว่า **ตาลทะวาย** หรือได้ทำ **ตาลพะเลอ** เพื่อชะลอเก็บน้ำตาลไว้ (ดังอธิบายต่อไปในหัวข้อ 4.3.2) เมื่อเข้ากลางฤดูฝนใกล้หมดฤดูตาล อีกทั้งฝนตกทำให้ขึ้นตาลยาก ช่วงนี้ชาวบ้านจึงไม่ค่อยขึ้นตาลกันแล้ว

4.3.2 นวดตาล

ผู้ทำตาลจะเริ่มขึ้นตาลไปนวดตาลเพื่อเตรียมเก็บน้ำตาลจากต้นตัวผู้เมื่อปลีตาลมีดอกเต็มปลี และจากต้นตัวเมียเมื่อ **ตาลลืมตา** นั่นคือเมื่อทะลายตาลมีผลอ่อนแยมกันออกจาก **หัวหมวก** (เรียกกลีบหุ้มหัวข้าว) 2-3 ลูกแล้ว คำว่า **นวดตาล** นั้นหมายถึงการบีบคลึงที่ปลีหรือทะลายตาลบนต้นเพื่อให้ปลีและทะลายตาลเกิดความชื้นจนมีน้ำตาลโตนดออกมา โดยจะใช้อุปกรณ์สำหรับนวดเรียกว่า **ไม้คาบ** ปลีตาลนวดด้วย **ไม้คาบตัวผู้** มีลักษณะเป็นไม้แบน 2 ท่อนมัดปลายข้างหนึ่งติดกัน ส่วนทะลายตาลนวดด้วย **ไม้คาบตัวเมีย** มีลักษณะเป็นไม้กลม 2 ท่อนมัดปลายข้างหนึ่งติดกัน เรียกชื่อจำแนกชนิดตามการนำไปใช้กับช่อดอกตัวผู้ (ปลีตาล) หรือช่อดอกตัวเมีย (ทะลายตาล)



รูปที่ 9 สาธิตการนวดปลีตาล



รูปที่ 10 สาธิตการนวดทะลายตาล

ในหนึ่งกระโปงตาลตัวผู้จะเลือกเก็บน้ำตาลแค่ 2 ก้านปลี โดยเลือกปลีที่อยู่ใกล้กันเพื่อมัดรวมกันง่าย วิธีนวดใช้ไม้คาบตัวผู้หนีบที่ปลีตาลแล้วบีบจากโคนปลีไปหาปลายปลี วันแรกนวดค่อยๆ คล้ายเตือนให้ปลีตาลรู้สึกตัวเสียก่อน วันถัดไปนวดแรงขึ้นเรื่อยๆ ซ้ำไปมา 2-3 รอบ ส่วนในหนึ่งกระโปงตาลตัวเมียมักเลือกนวดแค่ก้านทะลายเดียว (นิยมเลือกก้านนาย) วิธีนวดใช้ไม้คาบตัวเมียหนีบทะลายตาลช่วงช่องระหว่างผล บีบจากต้นทะลายไปหาปลายทะลาย วันแรกนวดค่อยๆ แล้วนวดแรงขึ้นเรื่อยๆ ในวันถัดๆ ไปเช่นเดียวกับการนวดตาลตัวผู้

ความชื้นหรือสภาพอากาศการซ้ำของปลีและทะลายตาลที่ผ่านการนวด คนทำตาลจะพูดถึงโดยเรียกว่า **ตาลเจ็บ** ซึ่งจะบอกถึงปริมาณการให้น้ำตาลโตนดว่ามากน้อยเพียงใด โดยความเจ็บดูจากความสดของปลีและ

ทะลายตาล ถ้านวดตาล *ไม่เจ็บ* จะมีน้ำตาลไหลออกจากไส้ปลีหรือไส้ทะลายน้อยหรือไม่ออก แสดงว่านวดเบาไป สังเกตไส้ปลีหรือทะลายปกติ หากนวดตาล *เจ็บพอดี* จะมีน้ำตาลไหลออกจากไส้ปลีหรือไส้ทะลายมาก แสดงว่านวดใช้ได้ สังเกตไส้ปลีหรือไส้ทะลายตาลจะมีสีเหลืองอ่อนๆ ถ้านวดตาล *เจ็บมาก* หรือ *เจ็บเกินไป* น้ำตาลจะไม่ออกจากปลีหรือทะลาย สังเกตไส้ปลีหรือทะลายจะมีสีคล้ำๆ (ออกสีคราม) ดอกปลีหรือผลอ่อนสด เหี่ยวและร่วง แสดงว่านวดบีบหนักเกินไป อาจส่งผลให้ปลีหรือทะลายตาย (หมายถึงเสีย) ทั้งกระโปง ต้องเลิกเก็บน้ำตาลจากกระโปงนี้ นอกจากนี้ผู้ทำตาลยังบอกว่าการนวดตาลเปลี่ยนมีอนวดไม่ได้ หมายถึงให้คนอื่นมานวดแทนไม่ได้ เหตุเพราะถ้านวดบิดผิดทางจากเดิมแล้วทำให้ท่อน้ำในไส้ตาลชำรุด น้ำตาลจะไม่ค่อยออก จึงกล่าวกันว่าตาลเป็นต้นไม้ที่มีความพิถีพิถัน รู้น้ำหนักมือ และไม่รู้ว่าน้ำตาลอยู่ตรงไหน มาจากส่วนใดของต้น ตัดต้นก็ไม่พบ ถ้าไม่นวดก็ไม่มีน้ำตาล

การนวดตาลทำวันละครั้งในตอนเช้าหรือเย็น (เรียกภาษาชาวบ้านว่าวันละมือ) ตาลตัวผู้นวดปลีติดต่อกัน 6 วัน เว้น 1 วัน แล้วทำการแช่ปลีตาล ส่วนตาลตัวเมียนวดทะลายติดต่อกัน 3-4 วัน แล้วทดลองปาดปลายทะลายดู หากมีน้ำตาลไหลออกมาแสดงว่านวดใช้ได้แล้ว แต่ถ้าไม่มีน้ำตาลออกมามีต้องนวดต่อไปอีก กรณีหลังจากนวดตาลเสร็จสิ้นครบวัน ทั้งไว้โดยไม่ทำอะไรต่อกับปลีหรือทะลายนั้น (อาจจะเก็บเอาผลโตจากทะลายไปบ้าง) แต่ไปนวดและเก็บน้ำตาลจากปลีหรือทะลายอื่นก่อน ผ่านไปประมาณ 3 เดือน เมื่อปลีหรือทะลายที่กำลังเก็บน้ำตาลอยู่ใกล้หมดน้ำตาล จึงกลับมาทำปลีหรือทะลายที่เคยนวดทิ้งไว้ เช่นนี้เรียกว่าการทำ *ตาลพะเลอ* หมายถึงตาลที่นวดทิ้งไว้ตั้งแต่ปลีหรือทะลายยังอ่อน แล้วกลับมาปาดเอาน้ำตาลตอนที่ผลเริ่มสุกแล้ว เป็นเทคนิคที่ทำให้สามารถเก็บน้ำตาลโตนดได้นานเดือนขึ้น

4.3.3 แช่ตาล

การแช่ตาลกระทำต่อจากเสร็จขั้นนวดตาล เป็นการนำกระบอกไม้ไผ่ใส่น้ำเปล่าขึ้นไปสวมแช่ปลีหรือทะลายตาลที่ผ่านการนวดแล้ว เพื่อทำลายตาดอกของปลีหรือผลอ่อนของทะลายไม่ให้เติบโตไปหล่อเลี้ยงปลีหรือทะลาย หากไม่แช่ตาล ผู้ทำตาลว่าอาการเจ็บซ้ำจากการถูกนวดจะคืนสภาพ ทำให้น้ำตาลไม่ไหลออกมา การแช่ตาลจะแช่ไว้ประมาณ 2 วัน จากนั้นถอดน้ำแช่ทิ้ง แล้วจะทำการปาดตาลเป็นลำดับต่อไป



รูปที่ 11 สาธิตการแช่ปลีตาล

สำหรับตาลตัวเมียอาจจะแช่ทะลายตาลหรือไม่แช่ก็ได้ หากหลังนวดแล้วลองใช้มีดปาดทะลายพบว่า น้ำตาลไม่หยด ที่ชาวบ้านเรียกว่าทำหรือนวดไม่เจ็บ ก็ต้องแช่ทะลายตาล แต่ถ้าลองปาดทะลายแล้วมีน้ำตาลหยดก็ไม่ต้องแช่ตาล สามารถปาดทะลายเตรียมรองน้ำตาลได้เลย โดยปาดแล้วปล่อยทิ้งไว้ 2 วัน จึงนำกระบอกรองน้ำตาลจากทะลายแบบนี้เรียกว่า *ทำเชียว* หรือ *ปาดเชียว* คือปาดเลยหลังจากผ่านขั้นตอนการนวดทะลายยังสดเชียว ไม่ได้ผ่านการแช่ตาล

4.3.4 ปาดตาล

ถัดจากขั้นตอนนวดตาลและแช่ตาล ผู้ขึ้นตาลจะ *ปาดตาล* คือการใช้มีดเฉพาะซึ่งมีความคมมากเรียกว่า *มีดปาดตาล* เฉือนปลีหรือทะลายตาลนั้นบางๆ เพื่อให้มีน้ำตาลโตนดไหลหยดออกมา



รูปที่ 12 สาธิตการปาดปลีตาล

วิธีปาดตาลเริ่มจากหักหางหนูทิ้งแล้วปาดจากปลายปลีหรือปลายทะลายไปหาส่วนโคนทีละน้อยๆ โดยปาดแต่ละครั้งเพียงแฉ่งบางๆ ไม่เกิน 3 มิลลิเมตร หากน้ำตาลหยดมากจะปาดแฉ่งให้บางมากเข้าไปอีกเพื่อให้ปาดได้นานครั้ง ผิวน้ำร่อยปาดเรียกว่า *หน้าตาล* ในแต่ละวันจะปาดหน้าตาลใหม่ 2 ครั้งคือ ในตอนเช้า 1 ครั้ง กับตอนเย็น 1 ครั้ง ปาดทุกวัน เว้นไม่ได้แม้แต่วันเดียว เพราะจะทำให้น้ำตาลหดยาวและน้ำร่อยปาดปลายปลีหรือทะลายตาลเสีย ขึ้นเชื้อราจนอาจใช้ไม่ได้เลย

การปาดตาลจะปาดเข้าปลีหรือทะลายตาลไปเรื่อยๆ หากยังมีน้ำตาลไหลอยู่ บางปลีหรือบางทะลายอาจปาดตั้งแต่ส่วนปลายจนถึงโคน (ช่วงต่อระหว่างปลีหรือทะลายกับก้าน) เรียกว่า *ปาดเข้าโคน* บางทีปาดเลยโคนเข้าก้านก็ยังมีน้ำตาลหยดอยู่ สภาพที่น้ำตาลมากนี้เรียกว่า *น้ำตาลหยด* หากน้ำตาลหยดเข้าส่วนก้าน ผู้ทำตาลบางคนอาจปาดเข้าไปถึงส่วนก้านปลีหรือก้านทะลายภายในกระโปงถ้ายังได้น้ำตาลอยู่ นอกจากนี้ผู้ปาดตาลยังมีเทคนิควิธีช่วยกระตุ้นให้น้ำตาลไหลจากปลีและทะลายมากขึ้น โดยกล่าวว่า “ทำให้ตาลเจ็บเข้าอีก ยับยั้งความแรงของตาล” ความหมายในทำนองว่าทำให้ตาลช้ำมากขึ้น ลดความแข็งแรงของตาลที่จะทำให้ช้ำยาก น้ำตาลจะได้ไหลนั่นเอง คำเรียกถึงเทคนิควิธีการต่างๆ ที่รวบรวมได้ มีดังนี้

ชื่อวิธีการ	คำอธิบาย
ขัดสนับ	การขัดถูตามริ้วพื้นสันทะเลลายตาลระหว่างช่องลูกและเลยมาถึงโม่ เป็นส่วนที่เรียกว่า <i>สนับ</i> โดยใช้กาบปะร่าย (คือแผ่นไยบนคอตาล) หรือแปรงตาล (คือไยกาบตาล) หรือใช้ กาบกระโปงตาลเอามาพับแล้วถูบริเวณสนับให้เกิดความบอบซ้ากระทบถึงไส้ตาล สำหรับปลีตาลจะขัดถูส่วนข้อปลีทั้งหมดจนถึงสนับซึ่งมีมากบริเวณโม่ มักเรียกว่า <i>ขัดปลี</i> มากกว่าเรียกขัดสนับ
เหลาเหลี่ยม	การใช้มีดถากทะเลลายตาลให้ได้ลักษณะเหลี่ยม ปาดผลออกให้เกือบเหลือแต่แกน ทะลาย ทะลายที่นวดได้น้ำตาลยากจะใช้วิธีเหลาเหลี่ยมในระยะที่ตาลลืมน้ำ มีบ้างที่เหลาปลีตาลด้วย แต่เหลาแค่เอาดอกออก
เหลากกลม	การใช้มีดถากทะเลลายตาลให้ได้ลักษณะกลมเรียบ ปาดผลทิ้งให้เหลือแต่แกนทะลาย การเหลากกลมจะทำการระยะที่ตาลลืมน้ำ วิธีนี้ทำเฉพาะกับต้นตัวเมีย แต่ไม่ค่อยนิยมทำ เพราะทำยาก
เหลาโม่	การใช้มีดถากบริเวณโม่ (ช่วงระหว่างก้านกับปลีหรือทะลาย) ซึ่งเป็นจุดที่มีความหนา ให้คอดลงจะได้กระทบจนเข้าถึงไส้ตาล ถ้าโม่เขียวแสดงว่าทำได้น้ำตาลยาก จึงใช้วิธีเหลาโม่ นิยมทำกับทะเลลายตาล กับปลีตาลก็ใช้วิธีนี้ได้
ฉีกก้าน/แหกก้าน	การใช้มือฉีกช่วงระหว่างง่ามโคนปลี ฉีกให้เลยโม่เข้าก้านไปเพียงเล็กน้อย วิธีนี้ทำเฉพาะกับปลีตาล
ตอกก้าน	การเอาไม้ขนาดพอเหมาะตอกก้านทะลายแล้วคาไว้เช่นนั้น วิธีนี้ทำเฉพาะกับ ทะลายตาล เนื่องจากก้านทะลายไม่เป็นง่ามให้ฉีกได้แบบก้านปลี
ปาดลูกเบี้ยว/ ปาดเป/ ทำตาลลูกขึ้น/ ทำลูกติด	การใช้มีดปาดตุตผลอ่อนทั้งในระยะที่ตาลลืมน้ำ โดยปาดก่อนแช่ทะเลลายตาล วิธีนี้ยังเอาผลไว้กับทะเลลายตาล เพียงแต่ทำให้ลักษณะผลตาลเบี้ยวผิดรูปไป กล่าวกันว่าทำให้ ลูกโตนดพิการ
ตีลูก	การใช้ด้ามมีดตีผลตาลให้เสียเหง้าทะลาย โดยตีทุกผลตั้งแต่ระยะที่ตาลลืมน้ำ จะไม่ ตีตอนผลตาลแก่ขึ้นจนกินเต้าตาลได้ บางคนเรียกว่า <i>ทำเขียวทุกกิก</i>
ขูดปลี	การใช้มีดขูดปลีตาลให้ดอกกรวง เพื่อจะได้ไม่มีดอกไปเลี้ยงปลีให้คลายความซ้าจากการ นวด
หนีบ (บีบ) ลูกขาด	การใช้ไม้คาบหนีบส่วนหางหนูของทะเลลายตาลให้ขาด อาจจะหนีบผลตาลลูกแรกถัด จากหางหนูให้ขาดไปด้วย ทำในระยะตาลลืมน้ำและหลังจากการนวดตาลครบวันแล้ว กล่าวกันว่าเป็นการดึงเส้นไยก้านเพื่อช่วยกระตุ้นให้น้ำตาลออกมา วิธีนี้ทำเฉพาะกับ ทะลายตาล

เทคนิควิธีการเหล่านี้จะทำให้เมื่อนวดตาลตามวิธีปกติแล้วน้ำตาลไม่ออกหรือไม่ค่อยไหลจากปลีหรือทะลาย ถือว่าเป็นการแก้ไขจากที่ทำแล้วตาลไม่เจ็บ ผู้ปาดตาลจะพลิกแพลงใช้วิธีใดวิธีหนึ่ง มีบางคนที่ทำ เช่น เหลากลม ไว้ก่อนเตรียมตั้งแต่ตาลลื้มตา ทั้งนี้เทคนิคตามความถนัดและประสบการณ์ของแต่ละคนที่ทำแล้วได้น้ำตาลออกดี จากชื่อเรียกวิธีและคำอธิบายนั้นสะท้อนให้เห็นว่าเทคนิคเหล่านี้มักใช้ทำกับตาลตัวเมีย คนทำตาลกล่าวว่าหากเทียบกันแล้ว การทำทะลายต้นตัวเมียให้น้ำตาลออกยากกว่าปลีตาลต้นตัวผู้ แต่ถ้าทำเป็น จะได้น้ำตาลมากและเก็บรองน้ำตาลได้ระยะนานกว่าตาลตัวผู้ ทั้งนี้ช่วงระยะของการปาดตาลขึ้นอยู่กับปริมาณการให้น้ำตาลของช่อดอก ตาลบางกระโปงปาดปลีหรือทะลายได้นานเป็นเดือนกว่า สมัยก่อนถึงสามเดือนก็มี



รูปที่ 13 เทคนิควิธีการต่างๆ ในการทำตาล

4.3.5 รองน้ำตาล

หลักจากปาดปลีและทะลายตาลแล้วจะนำกระบอกไม้ไผ่ซึ่งทำเป็นภาชนะเรียกว่า กระบอกตาล ไปสวมผูกไว้กับปลีหรือทะลายเพื่อรองน้ำตาลโดนดที่ไหลหยดออกมา น้ำตาลโดนดสดๆ ที่รองได้จากต้นเรียกกันในหมู่คนทำตาลบ้านลาดว่า น้ำตาลใส

ก่อนนำกระบอกตาลไปรองน้ำตาลทุกครั้งจะต้องล้างทำความสะอาดกระบอกและนำไปวางคว่ำรมควันบนเตาให้กระบอกแห้งและใช้ความร้อนฆ่าเชื้อโรค เพื่อให้น้ำตาลรองไว้ไม่เสียง่าย กลิ่นของควันไฟที่ติดกระบอกยังทำให้น้ำตาลใสในกระบอกหอม จากนั้นนำ ไม้พะยอม (ชื่อต้นไม้ชนิดหนึ่ง) สับใส่ลงไปก้นกระบอกเพื่อเป็นตัวช่วยให้น้ำตาลใสที่รองไว้ไม่บูดเสีย และเป็นตัวประสานเนื้อน้ำตาลให้แห้งเร็วเมื่อนำไปเคี่ยว การใส่พะยอมต้องใส่ให้พอดี หากใส่มากเกินไป น้ำตาลรองจะมีรสขม



รูปที่ 14 น้ำตาลโตนดที่รองได้ในกระบอกตาล

การขึ้นต้นไปร่อนน้ำตาลจะทำในตอนเช้าและตอนช่วงระหว่างบ่ายถึงเย็นของแต่ละวัน โดยแขวนกระบอกร่อนน้ำตาลทิ้งไว้แล้วมาเก็บภายหลัง น้ำตาลโตนดที่เก็บลงมาจากกระบอกแต่ละช่วงเวลาจะมีชื่อเรียกเฉพาะว่า “น้ำตาลเช้า” และ “น้ำตาลเที่ยง” คำว่า น้ำตาลเช้า เรียกน้ำตาลโตนดที่เก็บจากกระบอกลงจากต้นในตอนรุ่งเช้า บางคนอาจไปเก็บตั้งแต่ตีห้า เป็นน้ำตาลที่ร่อนค้างคืนไว้ตั้งแต่ช่วงบ่ายหรือเย็นของอีกวัน ส่วน น้ำตาลเที่ยง เรียกน้ำตาลโตนดที่เก็บจากกระบอกลงจากต้นในตอนบ่าย (ช่วงหลังบ่ายสองโมง) หรือตอนเย็น เป็นน้ำตาลที่ร่อนไว้ในตอนเช้าของวันเดียวกัน กล่าวกันในหมู่คนทำตาลว่าน้ำตาลเที่ยงหอมกว่าน้ำตาลเช้า เนื่องจากระยะเวลาที่ร่อนทิ้งไว้บนต้นจนเก็บกระบอกร่อนน้อยกว่าน้ำตาลเช้า น้ำตาลโตนดจึงไม่มีบูด

4.3.6 เคี้ยวตาล

น้ำตาลโตนดที่เก็บจากกระบอกร่อนจะนำไปต้มในกระทะตั้งไฟเพื่อให้งวดจนได้น้ำตาลโตนดเหลวข้น เรียกกระบวนการนี้ว่า *เคี้ยวตาล* แต่หากต้มแค่ให้น้ำตาลโตนดเดือดเพื่อไม่ให้น้ำตาลเสียแล้วตักใส่ภาชนะไว้ แค่นี้จะเรียกว่า *ต้มน้ำตาล*

การเคี้ยวตาลจะใช้กระทะใบบัวขนาดใหญ่ตั้งบนเตาเรียกว่า *เตาเคี้ยวตาล* มีลักษณะเป็นเตาทางที่มีช่องบรรจุกระทะ 2-3 ลูกต่อเตา ด้านบนส่วนหน้าสุดของเตาตรงช่องใส่ฟืนเจาะรูเป็นแถว 12-16 รู เรียกว่า *นมเตา* สำหรับบังคับไฟและเพื่อตั้งคว่ำกระบอกตาลให้รมควันจากไอร้อนของเตา ด้านท้ายของเตาเป็นปล่องควัน ตัวเตาก่อด้วยอิฐ แต่ถ้าเป็นแบบสมัยก่อนชุดที่พื้นก่อตัวเตาด้วยดินเหนียวผสมกลบ



รูปที่ 15 เตาเคี้ยวตาลแบบปัจจุบัน



รูปที่ 16 เตาเคี้ยวตาลแบบสมัยก่อน

นำน้ำตาลใสจากกระบอกรองตาลเทลงในกระทะตั้งไฟบนเตา โดยเทผ่าน ตะกรอง (ภาชนะคล้ายกระชอน สานด้วยไม้ไผ่เป็นตาห่างๆ ยังมีใช้เฉพาะบางบ้าน) หรือผ่านกระชอนที่รองด้วยผ้าขาวบางอีกชั้น เพื่อกรองเศษไม้พะยอม ฝั ง และแมลงต่างๆ รวมทั้งดอกตาลที่ตกลงไปในกระบอ ก



รูปที่ 17 การเทน้ำตาลใสจากกระบอกรองตาลลงกระทะตั้งไฟ

ผู้เคี้ยวตาลจะดูลักษณะการเดือดหรือการปุดของน้ำตาลในกระทะว่าน้ำตาลได้ที่หรือยัง โดยจำแนก ลักษณะสภาพเดือดและเรียกชื่อต่างๆ กัน เรียงตามช่วงเวลาการเกิดขึ้นจากฟุ้ง บ้าไฟ โหลด และปุบปับ ตามลำดับ คำว่า ฟุ้ง เรียกสภาพเดือดลักษณะพวยพุ่งจากตรงกลางกระทะออกข้างเป็นฟองขาว เป็นการเดือดในระยะแรก คำว่า บ้าไฟ เรียกสภาพเดือดลักษณะฟุ้งเป็นฟองสม่ำเสมอเต็มกระทะ สีฟองออกเหลือง เกิดขึ้นหลังจากน้ำตาลฟุ้งได้สักพัก คำว่า โหลด เรียกสภาพเดือดลักษณะเป็นฟองโตขึ้น สีฟองออกน้ำตาล และระดับฟองลดต่ำลง เกิดขึ้นหลังจากน้ำตาลบ้าไฟได้สักพัก และ ปุบปับ เรียกสภาพเดือดลักษณะปุดเป็นฟองใหญ่ราว ลูกมะนาวหรือลูกมะกรูด เนื้อน้ำตาลมีสีน้ำตาลเข้มแบบสีน้ำผึ้ง ระดับน้ำตาลในกระทะลดต่ำ จับตัวเหนียว เป็นระยะที่เคี้ยวได้ที่ เตรียมยกลงกวน



(1) ฟุ้ง



(2) บ้าไฟ



(3) โหลด



(4) ปุบปับ

รูปที่ 18 คำเรียกลักษณะสภาพเดือดของน้ำตาลตามลำดับการเกิด

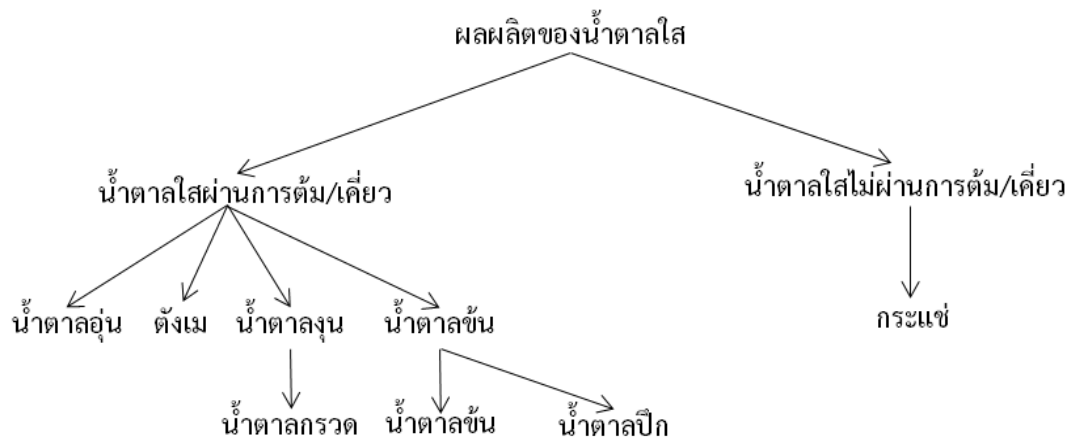
เมื่อน้ำตาลในกระทะเดือดฟุ้ง ถ้าต้องการเก็บเป็นน้ำตาลสดไว้กิน ก็จะต้มแค่ระยะนี้แล้วตักใส่ขวดไว้ หากจะเคี่ยวทำน้ำตาลโตนดขึ้นก็ต้องตั้งไฟไปเรื่อยๆ เพื่อให้น้ำตาลงวดน้ำลง เคี่ยวผ่านช่วงเดือดฟุ้ง บ้าไฟ โหลด ไปจนถึงสภาพเดือดที่เรียกว่าปุบปับ จากนั้นเมื่อฟองน้ำตาลหลอมตัวไปรวมตรงกลางกระทะที่เรียก สะดือกระทะ ระบายกระทะลงจากเตา ไม่เช่นนั้นน้ำตาลจะไหม้ แล้วใช้ ไม้ขนวน (ไม้ท่อนลักษณะกลมยาว) กวนน้ำตาลในกระทะที่ยกลงมาทันที โดยกวนจากรอบนอกกระทะเข้าหาด้านในกระทะจะทำให้ได้น้ำตาล สีออกขาวนวลสวย เนื้อน้ำตาลไม่ขาด (หมายถึงเนื้อน้ำตาลจับตัวกัน) กวนจนน้ำตาลแห้งได้ที่ ใช้ ไม้แฉะ ตักน้ำตาลใส่ภาชนะไว้ หรือหยอดใส่เบ้ารองทำเป็นปึก หากได้ปริมาณน้ำตาลมากและต้องการความรวดเร็ว บางคนก็ใช้ เหล็กกระทะ (ไม้ด้ามยาวท่อน ปลายด้านหนึ่งมีเส้นเหล็กขดเป็นวงสปริง) ตีน้ำตาลในกระทะที่ยก ลงมาแทนการกวนด้วยไม้ขนวน แต่น้ำตาลชั้นที่ได้จะเหลวตัวง่าย เนื้อน้ำตาลเนียนสู้กวนด้วยไม้ขนวนไม่ได้ จึงไม่นิยม



รูปที่ 19 การกวนน้ำตาลที่ยกลงจากเตาด้วยไม้ขนวน

4.4 ผลผลิตของน้ำตาลใส (น้ำตาลโตนดสด)

การต้มหรือเคี่ยวตาลจะได้น้ำตาลลักษณะต่างๆ ระหว่างกระบวนการ ซึ่งชาวบ้านจำแนกโดยมีชื่อเรียกเฉพาะและนำไปใช้ประโยชน์ต่างๆ กัน บ้างไม่นำน้ำตาลใสที่กรองได้ไปเคี่ยวหรือต้มก็จะนำไปแปรรูปเป็นเครื่องดื่มน้ำตาลเมา แสดงการจำแนกผลผลิตของน้ำตาลใสได้ดังแผนภาพที่ 4



แผนภาพที่ 4 ผลผลิตของน้ำตาลใส (น้ำตาลโตนดสด)

น้ำตาลอุ่น หรือ **น้ำตาลสด** ก็เรียก คือน้ำตาลใสที่ผ่านการต้มหรืออุ่นเพื่อฆ่าเชื้อไม่ให้น้ำตาลบูดเสีย ต้มแค่พอเดือดฟุ้งแล้วตักใส่ภาชนะขวดทิ้งไว้ให้เย็น มีสีเหลืองแบบน้ำตาลสดๆ จากต้น รสชาติหวาน หอม นิยมกินใส่น้ำแข็ง

ตังเม เรียกน้ำตาลที่จับตัวเหนียวเกาะข้างขอบกระทะในช่วงที่เดือดเริ่มเข้าระยะที่เรียกว่าน้ำตาลไหล ฟองน้ำตาลยังไม่รวมตรงกลางกระทะ (ประมาณ 2 ชั่วโมงจากเริ่มเคี่ยวน้ำตาล) ออกสีคล้ำ (สีเขม่าควันไฟ) มีความเหนียว หอม ตักออกมาไว้กินเล่น สมัยก่อนใช้เป็นส่วนผสมทำยา

น้ำตาลงุ่น เรียกน้ำตาลที่เคี่ยวข้นจนเป็นยางอย่างน้ำผึ้ง สีเหลืองคล้ำออกน้ำตาล ตักออกจากกระทะ ขณะเดือดระยะที่เรียกปุบปับในช่วงที่ฟองน้ำตาลไหลไปรวมตรงกลางกระทะก่อนที่จะยกกระทะลงกวนน้ำตาลที่เหลือ น้ำตาลงุ่นทิ้งไว้ให้เย็นจะตกผลึก กลิ่นหอมหวาน นำมากินกับข้าวสวย แต่ก่อนมักใช้น้ำตาลกรวด ทำให้บางทีกล่าวถึงน้ำตาลงุ่นจะบอกว่าเป็นน้ำตาลกรวด

น้ำตาลกรวด เรียกน้ำตาลที่จับตัวเป็นเม็ดหรือก้อนแข็งเหมือนกรวด มีสีขาวใส (ภาษาชาวบ้านเรียกใส่วัง) ได้จากน้ำตาลงุ่นที่ตักจากกระทะปล่อยให้เย็นแล้วตักใส่กระบอกรหรือภาชนะอื่นๆ ทิ้งไว้ประมาณหนึ่งเดือนครึ่งถึงสองเดือนจะเป็นน้ำตาลกรวด หากต้องการให้น้ำตาลกรวดเม็ดใหญ่ ตอนตักน้ำตาลงุ่นออกจากกระทะเคี่ยวรอให้ฟองน้ำตาลที่รวมกลางกระทะมีขนาดเท่าลูกมะกรูดใหญ่ๆ ถ้าตักน้ำตาลงุ่นจากกระทะขณะฟองน้ำตาลขนาดเท่าลูกมะนาว จะได้น้ำตาลกรวดเม็ดเล็ก น้ำตาลกรวดเก็บไว้ได้นานโดยไม่เกิดรสเปรี้ยว ถือเป็นการถนอมน้ำตาลไว้ สมัยก่อนใช้น้ำตาลงุ่นเป็นส่วนผสมทำยา หรือกินกับข้าวสวย แต่ปัจจุบันไม่นิยมทำน้ำตาลกรวดกันแล้ว

น้ำตาลชั้น หรือ น้ำตาลโตนด ก็เรียก เรียกน้ำตาลเหลวชั้น ผ่านการเคี่ยวน้ำจนงวดได้ที่และกวนจนแห้ง สีเหลืองนวลหรือสีออกน้ำตาล (ขึ้นอยู่กับสีน้ำตาลใสที่รองได้และการกวน) มีความหวานหอม ใช้สำหรับทำขนมและใส่อาหารต่างๆ

น้ำตาลปึก เรียกน้ำตาลที่หลอมเป็นปึกแข็ง สีเหลืองนวลหรือสีออกน้ำตาล ได้จากน้ำตาลชั้นที่เอามาหยอดในเบ้ารองทำเป็นปึก ใช้สำหรับทำขนมและใส่อาหารต่างๆ

กระแซ่ (บางที่เรียก น้ำตาลเมา) เรียกน้ำตาลหมักเป็นเครื่องดื่ม มีรสหวานน้อยๆ กินแล้วทำให้เกิดอาการเมา ทำจากน้ำตาลใสแช่หมักกับ ไม้มะเกลือ (ชื่อพันธุ์ไม้ชนิดหนึ่ง) วิธีการทำนำขึ้นไม้มะเกลือไปย่างไฟให้มีกลิ่นหอม ทิ้งไว้ให้ไม้แห้งแล้วสับใส่ในไหหรือหม้อ (ถ้าไม้มะเกลือไม่แห้งใส่ลงไปจะได้กระแซ่ที่มีรสเปรี้ยวเสีย) เทน้ำตาลใสที่กรองแล้วใส่ลงไปให้มิดไม้มะเกลือ ทิ้งไว้ประมาณ 3 วันเกิดแอลกอฮอล์เป็นกระแซ่ นำมากินได้ เมื่อกินพร่องไปก็เอาน้ำตาลใสใส่เต็ม ใส่ตอนเช้ากินได้ตอนเย็น ใส่ตอนเย็นกินได้ตอนเช้า ทำครั้งหนึ่งกินได้ถึงประมาณ 15 วัน เทคนิคการทำขึ้นอยู่กับแต่ละคน กระแซ่เป็นเครื่องดื่มพื้นบ้าน จะทำเลี้ยงในงานต่างๆ หรือทำกินกันเอง แต่ไม่ทำกันแบบโจ่งแจ้ง เพราะเป็นเครื่องดื่มมีเมา

นอกจากนี้ ชาวบ้านบางคนทำน้ำตาลน้ำส้ม เรียกกันว่า น้ำส้มโตนด หรือ น้ำสายชูโตนด โดยนำน้ำตาลอ่อน (น้ำตาลใสที่ต้มจนเดือดฟุ้ง) บ้างก็ใช้น้ำตาลใสที่ยังไม่ต้ม กรองใส่ขวดทิ้งไว้นานกว่า 5 เดือน จะได้น้ำตาลที่มีรสเปรี้ยวอย่างน้ำส้มและออกหวานเล็กน้อย สีเหลืองขุ่น มีกลิ่นหอม ใช้ใส่ปรุงรสอาหาร สำหรับกระแซ่ที่หมักไว้นานเกินกินก็ให้รสเปรี้ยว บ้างก็นำมาใช้เป็นน้ำส้มด้วย

5. อภิปรายผล

ชาวบ้านที่ทำตาลโตนดโดยเฉพาะคนขึ้นตาลมีภูมิรู้เรื่องตาลโตนดเป็นอย่างมาก ทั้งด้านลักษณะทั่วไปของต้นตาลและการเก็บเกี่ยวผลผลิตจากตาลไปใช้ คำหรือชื่อเรียกที่พวกเขาพูดถึงเกี่ยวกับตาลหรือการทำตาล การจำแนกและให้ความหมายต่อสิ่งเหล่านั้น นำมาทำให้เข้าใจองค์ความรู้ท้องถิ่นเรื่องตาลโตนด และเห็นถึงความรู้ที่ผู้ทำตาลมีอย่างลุ่มลึกหรือละเอียดเป็นพิเศษ (specialized knowledge) ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับช่อดอกตาลของทั้งต้นตัวผู้และต้นตัวเมีย และขั้นตอนการเก็บน้ำตาลที่มีความพิถีพิถัน ซึ่งสะท้อนผ่านจำนวนคำที่มีเรียกถึงส่วนต่างๆ แทบทุกส่วนของปลีและทะลายตาลตั้งแต่เริ่มแทงช่อดอกออกจากยอดตาล การจำแนกลักษณะ รวมทั้งหลายหลากชื่อเรียกถึงเทคนิควิธีที่กระทำกับปลีและทะลายตาลเพื่อกระตุ้นให้ได้น้ำตาลออกมา ทั้งนี้ก็เพราะช่อดอก (ปลีตาลและทะลายตาล) นั้นเป็นส่วนของต้นตาลที่ชาวบ้านใช้ประโยชน์เพื่อเก็บรองเอาน้ำตาลโตนดสด (น้ำตาลใส) ดังนั้นพวกเขาจึงสังเกตและจำแนกรายละเอียดได้อย่างเชี่ยวชาญ ในขณะที่ผู้ทำน้ำตาล (ซึ่งอาจจะเป็นคนขึ้นตาลเองด้วย) มีความรู้เป็นอย่างดีเรื่องการเคี่ยวน้ำตาล สามารถแยกความแตกต่างตั้งแต่ลักษณะเดือดและชนิดน้ำตาลที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการเคี่ยวน้ำตาล ดังสะท้อนผ่านคำเรียกสภาพเดือดและชื่อเรียกน้ำตาลต่างๆ นี่สอดคล้องกับแนวคิดของเอ็ดเวิร์ด ซาเพียร์ (Sapir, 1949) ว่าสิ่งต่างๆ ที่คนในสังคมสนใจหรือเห็นว่าสำคัญ มีความจำเป็นต่อชีวิตและความเป็นอยู่ของพวกเขา ก็จะถูกกำหนดชื่อเรียก และแนวคิดของยูจิน ไนด้า (Nida, 1975) ที่กล่าวว่า ความละเอียดของการจัดจำแนก (อนุกรมวิธาน) ขึ้นอยู่กับบริบทแห่งพื้นที่ของความรู้ความเชี่ยวชาญทางวัฒนธรรม ชาวบ้านที่ทำตาลโตนดไม่เพียงแต่รู้จักลักษณะทั่วไปของตาลและการใช้ประโยชน์จากตาล พวกเขายังรู้จักต้นตาลเพื่อให้คงอยู่ไว้ใช้ประโยชน์ได้เรื่อยไป อย่างหนึ่งให้เห็น

ได้ก็คือ เมื่อทำการนวดตาล จะไม่นวดจนปลีหรือทะลายตาลชำรุดมากเกินไปที่เรียกกันว่าทำตาลเจ็บเกินไป เพราะผู้ทำตาลรู้ว่านอกจากไม่ได้น้ำตาลออกมาแล้ว ยังผลให้ช่อดอกตาลเสียทั้งกระโปง กล่าวได้ว่า ภูมิรู้เกี่ยวกับตาลโตนดของชาวบ้านนั้นมีทั้งรู้จักลักษณะ (ธรรมชาติของตาล) รู้ใช้ (นำไปใช้ประโยชน์) และรู้ถนอมรักษา (ให้คงอยู่และใช้ประโยชน์ได้นาน)

ในด้านวัฒนธรรม คำเรียกเกี่ยวกับตาลทั้งลักษณะทั่วไปของต้นตาลและการใช้ประโยชน์มีความเชื่อมโยงกัน สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการทำตาลของคนเพชรบุรีโดยภาพรวม หากจะพิจารณาแยกเป็น 3 ด้าน คือ 1) วัฒนธรรมทางความรู้และความคิด นั่นคือความรู้และความสามารถในการสังเกตและจำแนกลักษณะต่างๆ เกี่ยวกับตาลโตนดของชาวบ้านผู้ใช้ประโยชน์จากตาลหรือทำตาลเป็นอาชีพ กลายเป็นภูมิรู้และภูมิปัญญาที่ติดไปกับบุคคลหรือชุมชนที่เป็นเจ้าของ ความรู้และความสามารถเหล่านี้ได้นำไปใช้ในกระบวนการเก็บเกี่ยวผลผลิตจากตาล ถ่ายทอดสืบต่อกันมาในครอบครัวหรือระหว่างเพื่อนบ้านในชุมชน ทำให้กลายเป็นวัฒนธรรมตาลเมืองเพชรในที่สุด และวัฒนธรรมก็จะคงอยู่สืบเนื่องต่อไปในชุมชนทำตาล 2) วัฒนธรรมทางการกระทำ นั่นคือกิจกรรมทุกอย่างและกรรมวิธีต่างๆ ในการทำตาล จะพบว่าวิธีการประกอบอาชีพทำตาลของชาวบ้านในท้องถิ่นเพชรบุรีเป็นแบบเดียวกัน เมื่อถึงช่วงฤดูที่ตาลโตนดให้ผลผลิต ชาวบ้านก็จะขึ้นตาลไปนวดตาล แخذตาล ปาดตาล และรองน้ำตาล เป็นลำดับ เพื่อเก็บน้ำตาลสดและผลโตนด โดยมีเทคนิควิธีการเป็นของตนเอง แต่ก็จะทำคล้ายๆ กันตามที่เรียนรู้ต่อกันมา การรองและเก็บน้ำตาลสดก็จะทำวันละ 2 ครั้ง คือ ตอนเช้าตรู่กับตอนช่วงบ่ายหรือเย็น ซึ่งสะท้อนผ่านคำเรียกว่าน้ำตาลเช้าและน้ำตาลเที่ยง เป็นต้น ถือเป็นวัฒนธรรมทางการกระทำที่ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาจนปัจจุบัน และ 3) วัฒนธรรมที่เป็นวัตถุ ได้แก่ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในแต่ละขั้นตอนของการเก็บเกี่ยวผลผลิตจากตาล การเคี้ยวตาล ซึ่งมีทั้งอุปกรณ์ที่ผลิตขึ้นเองและซื้อหา ผลผลิตนานาชนิดจากน้ำตาลโตนดสดที่ทำบริโภคกัน เป็นต้น คำเรียกสิ่งเหล่านี้แสดงถึงวัฒนธรรมทางวัตถุเกี่ยวกับอาชีพทำตาลโตนด

องค์ความรู้ท้องถิ่นเกี่ยวกับตาลและวัฒนธรรมการทำตาลโตนดของคนเพชรบุรีนั้นมีคุณค่ายังประโยชน์ต่อการสืบทอด การอนุรักษ์ การพัฒนาอาชีพทำตาล และการดำรงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมตาลของจังหวัดเพชรบุรี รวมถึงชุมชนท้องถิ่นอื่นๆ ที่มีต้นตาลและได้ใช้ประโยชน์จากตาล โดยความตระหนักรู้ของชาวบ้านเองก็บอกว่า แม้จะมีการพัฒนาวิธีขึ้นตาลให้ง่ายขึ้นได้ เช่น ทำเป็นนั่งร้าน บันได หรือใช้รถยกแทนการใช้ไม้พะองพาขึ้นตาล และอื่นๆ (ซึ่งก็ไม่ได้ทำกันในพื้นที่) แต่การจะเก็บน้ำตาลสดจากต้นโตนดก็ยังคงต้องใช้ฝีมือคนขึ้นนวดตาลอยู่ดี ไม่สามารถใช้เครื่องมือใดๆ ได้ดังที่กล่าวมาแล้ว เป็นที่สังเกตว่า ชาวบ้านที่ประกอบอาชีพทำตาลโตนดมานาน อายุมากกว่า 50 ปี และเป็นผู้ขึ้นตาล ที่จะใช้คำเฉพาะต่างๆ และสามารถอธิบายถึงสิ่งที่เรียกว่าเกี่ยวกับตาลและการทำตาลได้เป็นอย่างดี จึงมีแนวโน้มว่าภูมิรู้เป็นพิเศษเกี่ยวกับตาล ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมการทำตาลโตนดบางอย่างที่มีอยู่กับคำเรียกจะสูญหายในรุ่นต่อไป เพราะไม่รู้ถึงสิ่งเหล่านั้นแล้ว งานวิจัยนี้เป็นการบูรณาการใช้ศาสตร์ทางภาษาเพื่อศึกษาในบริบทของไทยศึกษาถึงภูมิรู้และวิถีวัฒนธรรมตาลของคนไทยในท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี รวบรวมและวิเคราะห์ให้เห็นระบบความรู้ของชาวบ้าน วิธีคิดและลักษณะที่ชาวบ้านใช้จำแนกสิ่งต่างๆ เกี่ยวกับตาลโตนดตลอดจนกระบวนการทำตาล ซึ่งปรากฏจากคำที่ใช้ในภาษา โดยเขียนแสดงเป็นอนุกรมวิธานแบบพื้นบ้าน (folk taxonomy) ให้สามารถเชื่อมโยงความรู้ไปสู่ศาสตร์

สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องต่อไป เช่น พฤษศาสตร์พื้นบ้าน (ethnobotany) นิเวศวิทยา (ecology) มานุษยวิทยา วัฒนธรรม (cultural anthropology) เป็นต้น และเบื้องต้นจะเป็นข้อมูลสำหรับหน่วยงานในท้องถิ่นเพื่อใช้ในการสืบทอด พัฒนา และอนุรักษ์วัฒนธรรมตาลของจังหวัด

6. ข้อเสนอแนะ

6.1 ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้ งานวิจัยเรื่องนี้สามารถใช้เป็นข้อมูลแก่หน่วยงานในท้องถิ่น อาทิ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด จัดทำเป็นหนังสือหรือสื่ออื่นๆ เผยแพร่องค์ความรู้พื้นบ้านและวัฒนธรรมตาล จังหวัดเพชรบุรี สถาบันการศึกษานำไปใช้เป็นข้อมูลการสอนเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม รวมทั้งความรู้ พฤษศาสตร์พื้นบ้านเรื่องตาลโตนด

6.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาค้างต่อไป ศึกษาคำหรือชื่อเรียกเกี่ยวกับตาลและการทำตาลโตนด ในท้องถิ่นอื่นๆ เพื่อให้ได้ภาพรวมองค์ความรู้และวัฒนธรรมตาลของคนไทย ศึกษาเปรียบเทียบความรู้แบบชาวบ้านกับทางวิทยาศาสตร์ เช่น การจัดจำแนกเกี่ยวกับตาลโตนด เพื่อประสานความรู้ทางวิชาการให้กว้างขวางขึ้น และนำไปใช้ประโยชน์ต่อไปทั้งในด้านการอนุรักษ์และการจัดการทรัพยากรตาลของท้องถิ่น เป็นต้น

เชิงอรรถ

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง “การศึกษาภูมิรู้เรื่องตาลของคนเพชรบุรีผ่านระบบคำ” พุดหนุณจากกองทุนวิจัยและสร้างสรรค์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

² การทำตาลมีความหมายตั้งแต่การเก็บเกี่ยวผลิตผลจากตาลไปจนถึงการแปรรูป ได้แก่ ขึ้นเก็บน้ำตาลสด เคี้ยวตาล (เคี้ยวน้ำตาล) เก็บผลตาล เฉาะเต้าตาล เพาะจาวตาล ตลอดจนขยายพันธุ์ตาล แต่โดยมากมักจะหมายถึงการเก็บและทำน้ำตาลโตนดซึ่งทำเป็นอาชีพและสร้างรายได้แก่ชาวบ้าน ดังได้นำเสนอในบทความนี้

³ ภาษาถิ่นเพชรบุรี (ภาษาเมืองเพชร) จัดอยู่ในภาษาไทยถิ่นกลาง สำเนียงพูดต่างจากภาษาภาคกลางที่กรุงเทพฯ ภาษาถิ่นเพชรบุรีที่พูดที่อำเภอบ้านลาดและอำเภอกัลยาศัยมี 6 หน่วยเสียงวรรณยุกต์ (Krisnapan, 1995) ความโดดเด่นของสำเนียงมีการลดรูปเสียงสระให้สั้น เช่น คำว่า “น้ำ” ออกเสียงสั้นตามสระอา ไม่ออกเสียงยาวเหมือนคนกรุงเทพฯ เป็นต้น รูปประโยคปฏิเสธจะใช้คำว่า “ไม่” อยู่หลังคำกริยาและคำกริยานั้นจะออกเสียงวรรณยุกต์ตรี เช่น ไปไม่ (หมายถึงไม่ไป) กินไม่ (หมายถึงไม่กิน) เอาไม่ (หมายถึงไม่เอา) เป็นต้น นอกจากนี้ภาษาถิ่นบางคำมีลักษณะเฉพาะของภาษาเมืองเพชร เช่น รถลุน (หมายถึงรถเข็น) โช (หมายถึงมาก) แผลงกระชุน (หมายถึงแผลงปอ) ตู้ (เป็นคำลงท้าย เช่น กินตู้ หมายถึงกินสิ) เป็นต้น (Thaenmanee, 2008)

⁴ อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) เป็นส่วนหนึ่งในวิธีการศึกษาทางภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์และมานุษยวิทยาปริชาน มุ่งศึกษาเพื่อจะเข้าถึงระบบความคิด ความรู้ และโลกทัศน์ของคนกลุ่มต่างๆ จากการวิเคราะห์คำในภาษาของพวกเขา แนวคิดและวิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ได้รับการกล่าวถึงอย่างเด่นชัดโดยเฟร็ก (Frake, 1962)

⁵ องค์ประกอบความหมายซึ่งเป็นลักษณะเปรียบเทียบของคำจะใช้เครื่องหมายบวก [+] สำหรับคุณลักษณะที่มี ใช้เครื่องหมายลบ [-] สำหรับคุณลักษณะที่ไม่มี และเครื่องหมายบวกลบ [±] สำหรับคุณลักษณะที่มีหรือไม่มีก็ได้ และคุณลักษณะทางความหมายที่ใช้คือ แบบทวิลักษณ์ (Binary features – คือแบบคู่ตรงข้าม) แบบพหุลักษณ์ (Multiple features – คือแบบหลากหลายที่ไม่ตรงข้าม) และแบบเอกลักษณ์ (Unique features – คือแบบเฉพาะ)

เอกสารอ้างอิง

- Angkavanich, S. & Nitjaran, N. (2013). Sugar production from Palmyra Palm in Banlad district, Petchburi province: Socio- cultural changes, adaptations to occupational trends. *Ramkhamhaeng University Journal*, 32(2), 1-16. (in Thai)
- Boonsong, K. et al. (2011). *The cultural heritage in the Plam Muang Phetch contributing to community life Banlad, Banlad district, Phetchaburi province*. Phetchaburi: Department of Cultural Promotion. (in Thai)
- Department of Intellectual Property, Ministry of Commerce. (2011). “*Muang Petch*” *Muang Tan Tanod, adding value through the creative economy concept*. Retrieved from <http://www.komchadluek.net/news/economic/100708> (in Thai)
- Executive summary report. (2016). *Strategy of Creative Economy City, Muang Petch, Muang Tan Tanod, Phetchaburi province*. Retrieved from http://www.phetchaburi.go.th/data/create_eco.pdf (in Thai)
- Fraenkel, G. (1967). *Language in culture*. Boston: Ginn & Company.
- Frake, C. O. (1962). The ethnographic study of cognitive system. In Thomas Gladwin and William C. Sturtevant (Eds.), *Anthropology and Human Behavior* (pp.72-85). Washington D.C: Anthropological Society of Washington.
- Krisnapan, D. (1995). *A connected speech approach to tonal study: A case study of Phetchaburi dialect*. Doctoral thesis, Chulalongkorn University, Bangkok. (in Thai)
- Nida, E. A. (1975). *Componential analysis of meaning*. New York: Mouton Publishers.
- Sapir, E. (1949). Language and environment. In D. Mandelbaum (Ed.), *Selected writings of Edward Sapir* (pp.89-103). Berkeley: University of California Press.
- Sawangpanapan, K. (2012). *Sustainable tourism potential of the Tan Tanod: A case study of Tan Tanod community, Tham Rong subdistrict, Ban Lad district, Phetchaburi province*. Master’s thesis, Silpakorn University, Bangkok. (in Thai)

Thaenmanee, Th. (2008). *Speak in Phetchaburi dialect*. Phetchaburi: Phetchaburi Culture Office.
(in Thai)