

[ บทความพิเศษ ]

ประสิทธิ์ รัตนมณี

นักวิจัย สถาบันวัฒนธรรมศึกษากัลยาณิวัฒนา  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

# “โศดเตี๋ยวบนปลายตาล”

## ลมหายใจของอาชีพขึ้นตาลโตนดที่บ้านภูมิน้ำพุ่ง ปัตตานี



บ้านภูมิน้ำพุ่ง ตั้งอยู่ในตำบลยามู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี มีประวัติยาวนานเกี่ยวเนื่องกับตำนานเล่าขานว่าในอดีตมีน้ำจากใต้ดินพุ่งขึ้นมาจากบ่อน้ำที่ชาวบ้านใช้ประโยชน์ภายในชุมชน จึงเรียกกันติดปากว่า “บ้านภูมิน้ำพุ่ง” ปัจจุบันมีชาวบ้านมุสลิม 100% มีเพียงวัดตะเคียนทอง ตั้งอยู่ท่ามกลางแวดล้อมชาวบ้านมุสลิม พอเป็นร่องรอยที่บ่งบอกถึงเรื่องราวความสัมพันธ์ระหว่างชนสองกลุ่มที่เคยเป็นมา

ชุมชนเก่าแก่แห่งนี้มีต้นทุ่นหรือฐานทรัพยากรที่สำคัญคือตาลโตนด ชาวบ้านจึงยึดอาชีพขึ้นตาลโตนดควบคู่กับการทำนา ชาวบ้านคนหนึ่งเล่าว่า “เมื่อก่อนชาวบ้านเกือบทุกครัวเรือนประกอบอาชีพทำนาและขึ้นตาลโตนดเป็นอาชีพหลักหล่อเลี้ยงสมาชิกภายในครอบครัว” แต่ช่วงเปลี่ยนผ่านทางสังคมและเศรษฐกิจกระแสหลักเข้ามากับการพัฒนาทำให้ชาวบ้านเริ่มเปลี่ยนอาชีพจากคนหนุ่มสาวเข้าสู่การเป็นลูกจ้างโรงงานปลากกระป๋อง ร้านค้าห้างสรรพสินค้าในเมือง บางส่วนเดินทางไปรับจ้างต่างจังหวัด และประเทศมาเลเซีย ผู้ยึดอาชีพขึ้นตาลโตนดส่วนใหญ่จึงเป็นคนรุ่นเก่าที่เมื่อชราภาพลงก็ไม่มีเรี่ยวแรง หลายคนหยุดอาชีพลงโดยไม่มีลูกหลานรับช่วงต่อ ปัจจุบัน ในจำนวนครอบครัว

บ้านภูมิน้ำพุ่งประมาณ 200 ครอบครัว ประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนดเพียง 7 ครอบครัวเท่านั้น

ชาวบ้านสามารถใช้ประโยชน์จากตาลโตนดได้อย่างหลากหลาย ทั้งลำต้น ทางตาล ใบตาล ช่อดอก ผลตาล เมล็ด ราก ส่วนน้ำตาลโตนด นำมาใช้ประโยชน์ทางด้านอาหาร มีสรรพคุณทางยา และเป็นวัสดุในงานหัตถกรรมที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้เป็นอย่างดี แต่กลายเป็นว่าอาชีพเกี่ยวกับตาลโตนดกำลังจะสูญหายไป นายมูสตาบ่า เบ็ญนา ตั้งข้อสังเกตว่าอาจเป็นเพราะ “การขึ้นตาลโตนดต้องมีความอดทนเหนื่อยตลอดทั้งปี ไม่มีเวลาทำกิจกรรมอย่างอื่น มีความเสี่ยงที่จะพลัดตกลงมา ไม่ว่าฝนตกแดดออกก็ต้องขึ้น ชาวบ้านจึงเริ่มหักเหไปประกอบอาชีพอย่างอื่น”



นายมุस्ताปา และภรรยา เป็นครอบครัวหนึ่งที่ยังยึดมั่นกับการประกอบอาชีพขึ้นตาลโตนด และได้มีโอกาสมาสาธิตการทำน้ำตาลแว่นและลูกตาลในงานมหกรรมศิลปวัฒนธรรมครั้งที่ 17 ที่ ม.อ. วิทยาเขตปัตตานี (ภาพถ่าย 27 มิถุนายน 2552)

## มุस्ताปา เบ็ญญา :

### จากพ่อค้าวัตถุโบราณ ถึงคนขึ้นตาล

มุस्ताปา เบ็ญญา เป็นคนหนึ่งที่หาเลี้ยงชีวิตและครอบครัวด้วยอาชีพนี้ เขาเป็นชาวภูมิน้ำพุ้งโดยกำเนิด บรรพบุรุษเป็นคนที่นี้ เขาได้เรียนรู้ทักษะการขึ้นตาลโตนดมาตั้งแต่เด็ก จนเชี่ยวชาญพอจะยึดเป็นอาชีพได้ตั้งแต่อายุ 16 ปี

สมัยก่อนถือเป็นเรื่องปกติสำหรับเด็กผู้ชายที่ต้องขึ้นตาลโตนดเพื่อช่วยเหลือพ่อแม่หารายได้ ทำให้เด็กหนุ่มๆ ไม่มีเวลาเที่ยวเตร่ มั่วสุมสิ่งเสพติด และมีโอกาสน้อยที่จะได้ออกไปสูสสังคมภายนอก เวลาจะหมดไปกับการขึ้นตาล

จนกระทั่งอายุเข้าสู่การเกณฑ์ทหาร ชีวิตของมุस्ताปาก็เปลี่ยนแปลงไป เขาได้รู้จักเพื่อนฝูง รู้จักโลกกว้างขึ้น ทำให้มองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพที่ไม่เกี่ยวข้องกับฐานทรัพยากรในชุมชนอีกต่อไป มุस्ताปาหันมาค้าขายเสื้อผ้ามือสอง และการรับซื้อ-ขายวัตถุโบราณ เช่น ถ้วย ชาม เครื่องทองเหลือง เป็นต้น โดยมีตลาดที่สำคัญๆ เช่น นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี สงขลา ช่วงเวลานั้นชาวบ้านไม่ค่อยรู้จักคุณค่าวัตถุโบราณ และพ่อค้าขายผ้ามือสองยังมี

น้อย ทำให้ขายดี มีกำไรมาก ชีวิตความเป็นอยู่ดีขึ้น สามารถซื้อเสื้อผ้าราคาแพงๆ และเดินทางท่องเที่ยวตามสถานที่ต่างๆ ได้อย่างสบาย ทำให้วิถีการใช้ชีวิตยึดติดอยู่กับความฟุ่มเฟือย เงินที่ได้มาจากการค้าขายแต่ละเดือนหมดไปกับการเที่ยวเตร่ ฟุ่มเฟือย ที่สำคัญคือเขาไม่ได้ใช้ชีวิตอยู่ร่วมกับครอบครัวเลย

ในขณะนั้นลูกๆ ห้าคนก็เริ่มโตเป็นหนุ่มสาวและอยู่ในวัยศึกษาเล่าเรียนที่พ่อแม่ต้องดูแลอย่างใกล้ชิด ค่าใช้จ่ายภายในครอบครัวก็ต้องสูงขึ้น มุस्ताปาจึงตัดสินใจกลับมาตั้งหลักที่บ้านเกิด ยึดอาชีพดั้งเดิมที่ได้รับความรู้และการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ คือการขึ้นตาลโตนดหล่อเลี้ยงชีวิตตั้งแต่ พ.ศ. 2537 จนปัจจุบัน

### โตดเดี่ยวบนปลายตาล

ชาวบ้านภูมิน้ำพุ้งในอดีตทำอาชีพขึ้นตาลโตนด สลับตามฤดูกาลกับการทำนา และประมงพื้นบ้าน บรรยาการการขึ้นตาลโตนดในอดีต มีความสนุกสนานเพราะเวลาออกไปขึ้นต้นตาลจะได้พบกับบรรดาเพื่อนบ้าน มีการโห่ส่งเสียงตะโกนคุยกัน ถามทุกข์สุขระหว่างเวลาขึ้นต้นตาล เหนื่อยมาหยุดพัก ดื่มน้ำ ทานขนมหวาน สูดบุหรู้ที่ใต้ต้นตาลของคนใดคนหนึ่งซึ่งเป็นที่รู้ในหมู่เพื่อนฝูง ช่วงเวลาเจ็บป่วยขึ้นตาลไม่ได้จะมีการฝากเพื่อนมาช่วยโดยไม่หวังผลตอบแทนจนกว่าจะหายป่วย ถ้ามีธุระจำเป็นไปร่วมงานกินเหนียวกลับมาขึ้นตาลไม่ทันกับเวลา บอกวานเพื่อนบ้านให้มาช่วยเหลือ 4 - 5 คนก็สามารถเสร็จทันได้ ทำให้ทุกคนมีความรัก ความสัมพันธ์ระหว่างกันภายในชุมชน เสร็จจากการขึ้นตาล บรรดาแม่บ้านและลูกๆ ก็จะออกมาตั้งวงเคี้ยวน้ำตาลกลางทุ่งนา

มุस्ताปา เล่าว่าตามปกติชาวบ้านภูมิน้ำพุ้งนิยมเคี้ยวน้ำตาลกลางทุ่งนา เพราะจะได้ประหยัดเวลาและแรงงาน ช่วงหัวค่ำไฟจากเตาเคี้ยวตาลจะสว่างเป็นจุดๆ สามารถเดินไปพูดคุยกาถามเรื่องราวต่างๆ

ระหว่างเพื่อนบ้านได้ตลอดเวลา การพูดคุยจะเกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ สารทุกข์สุขดิบ ตลอดจนปริมาณน้ำตาลที่ได้ในแต่ละวัน นอกจากนี้ ยังมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เทคนิคที่จะได้น้ำตาลปริมาณมากทำให้บรรยากาศมีความสนุกสนาน ทุกคนจึงไม่รู้สึก เจ็บเหงา มีความอบอุ่นและภาคภูมิใจกับอาชีพที่ทำ

อย่างไรก็ดี บรรยากาศการขึ้นตาลโตนดช่วง 10 ปีที่ผ่านมามีความแตกต่างไปจากภาพที่มุस्ताปาเล่าให้ฟังเป็นอย่างมาก เมื่อชาวบ้านเริ่มละทิ้งทุ่งนา เลิกอาชีพการขึ้นตาลไปหารายได้ในวิถีของแรงงานรับจ้าง มุस्ताปา สะท้อนว่า เขารู้สึกใจหายทุกครั้งที่ออกไปขึ้นตาลเพราะไม่รู้ว่าส่งเสียงพูดคุยกับใคร เหมือนกับขึ้นตาลอยู่เพียงคนเดียว ทำให้รู้สึกโดดเดี่ยว

ขณะเดียวกันสถานการณ์ความไม่สงบที่เกิดขึ้นมาอย่างต่อเนื่องก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้อาชีพนี้ยิ่งโดดเดี่ยว อันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ทุกนาทีทำให้เวลาในการขึ้นตาลต้องถูกปรับเปลี่ยนไปด้วย ทั้งยังส่งผลถึงต้นทุนการผลิต และแรงงานที่ต้องเพิ่มขึ้นด้วย

“ปกติจะออกไปขึ้นตาลหลังจากลมหมาดหัวรุ่งเสร็จแล้ว เมื่อเกิดความไม่สงบ ก็ต้องเปลี่ยนเวลามาเป็นตอนเช้า ตอนหัวค่ำก็ต้องมีเพื่อนสนิทหรือภรรยา และลูกๆ ไปเฝ้าตลอดเวลา เพราะความรู้สึกกังวลเป็นห่วงทั้งชีวิตตัวเองและครอบครัว ตามปกติจะต้องเคี้ยวน้ำตาลกลางทุ่งนาเพื่อประหยัดเวลาและแรงงาน ก็ต้องเปลี่ยนมาเคี้ยวน้ำตาลที่บ้าน ซึ่งต้องหาออกจากทุ่งนามาตั้งไว้ริมถนนและบรรทุกด้วยรถเข็นกลับมาบ้านอีกต่อหนึ่ง ทำให้มีความลำบากยิ่งขึ้น เหตุผลเหล่านี้มีส่วนที่ทำให้ชาวบ้านเลิกขึ้นตาลเร็วขึ้นจนเหลือ 7 ครอบครัว” มุस्ताปา เล่า

## เทคนิควิธีในการปาดตาล

อาชีพขึ้นต้นตาลโตนดมีวิธีการและเทคนิคเป็นการเฉพาะ นอกจากนั้น เทคนิคของคนขึ้นตาลแต่ละคนก็แตกต่างกัน แม้จะได้รับการเรียนรู้มาจากบรรพบุรุษแล้วก็ตาม จะต้องเรียนรู้และเทคนิคต่างๆ บนต้นตาลด้วยตัวเอง

“ต้นตาลจะสอนเราทุกอย่างด้วยวิธีการและเทคนิคจากประสบการณ์ตรง จึงจะเข้าใจและรู้เทคนิคเพื่อให้ได้น้ำตาลปริมาณมาก การเรียนรู้ต้องศึกษาไปเรื่อยๆ จากปัญหาที่เกิดขึ้นขณะขึ้นตาลจะทำให้เรามีความชำนาญ ซึ่งไม่ใช่เรื่องง่ายแต่ก็ไม่ลำบาก แค่เรียนรู้และปรับแก้จากปัญหาที่เกิดขึ้นจริง” มุस्ताปา เล่า

ในแต่ละปี ผู้ขึ้นตาลโตนดจะต้องตระเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนล่วงหน้าประมาณ 3 เดือน เริ่มต้นตัดไม้ไผ่มาทำพะอง จากนั้นตัดเถาวัลย์จากป่าภายในหมู่บ้านเพื่อนำมารัดพะองกับต้นตาล และเตรียมกระบอกลมไม้ไผ่โดยการแช่น้ำก่อนประมาณ 7 วัน จากนั้นนำมาผ่าเปลือกนอกออกเพื่อทำให้กระบอกลมไม่แตก มีความทนทาน สุดท้ายก็เตรียมไม้พินที่สำหรับเคี้ยวน้ำตาล



ตาลต้นเมียจะมีลูกตาลออกมา ส่วนตาลต้นผู้จะมีเฉพาะงวงเท่านั้น สามารถสังเกตได้ง่าย (ภาพถ่าย 7 กรกฎาคม 2552)

ส่วนการขึ้นตาลโตนดก็ต้องมีวิธีการและเทคนิคตามขั้นตอนอย่างถูกวิธี มิฉะนั้นการลงทุนลงแรงจะสูญเปล่า โดยเริ่มต้นช่วง 3 วันแรกด้วยการขึ้นตาลทุกต้นติดต่อกันวันละครั้งจะเป็นช่วงเช้าหรือช่วงบ่าย เวลาใดเวลาหนึ่งก็ได้เพื่อหนีบวงตาล วันแรกหนีบเพียงเบาๆ วันที่สองเริ่มหนีบแรงขึ้น วันที่สามหนีบแรงขึ้นอีกเพื่อกระตุ้นให้วงตาลผลิตน้ำตาลออกมา

การหนีบวงตาลจะต้องแยกกระหว่างต้นตาลผู้ (ต้นตาลที่มีแต่งวงไม่มีลูก) กับต้นตาลเมีย (ต้นตาลที่มีลูก) กล่าวคือกับต้นตาลเมีย เมื่อหนีบวงครบ 3 วันแล้วให้เว้น 1 วันแล้วเริ่มนวดต่อเบาๆ อีก 1 - 2 วัน เพื่อให้วงตาลโค้งงวงลงมาจนสามารถรองกระบอกได้ ส่วนต้นตาลผู้ เมื่อหนีบครบ 3 วันให้เว้น 1 วันเช่นกัน แล้วเริ่มนวดเบาๆ ต่ออีก 1 วัน เพื่อให้ดอกที่วงตาลใต้พื้นตัว (เนื่องจากวงตาลอาจจะช้ำจากการนวด) จากนั้นจึงมัดวง 4 งวงเข้าด้วยกันก่อนจะเอาน้ำโคลนใส่กระบอกขึ้นไปแช่เพื่อป้องกันมอดที่ชอบกัดกินดอกตาล

การแข่งวงตาลจะทำให้เปลืองวงตาลแข็งและอยู่ได้นาน โดยแช่วันละ 3 เวลา คือ เช้า เย็น และเช้าของวันรุ่งขึ้น เมื่อถึงตอนเย็นจึงเอากะบอกแช่ออก

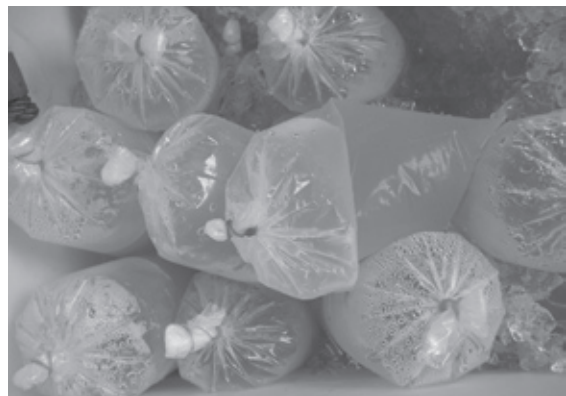
สำหรับต้นตาลต้นเมีย จะแช่ก็ได้ไม่แช่ก็ได้ แต่ข้อที่คนขึ้นตาลต้องทำก็คือ ต้องพยายามนวดวงตาลอยู่ตลอดเวลาเพื่อไม่ให้วงตาลพื้นตัวไม่อย่างนั้นจะไม่มีน้ำตาลออก ดังนั้นเมื่อขึ้นตาลตัวเมีย นอกจากหนีบแล้ว ยังต้องใช้มือบีบนวดวงตาลให้สม่ำเสมอ ภาษาชาวบ้านบอกว่าต้องทำให้เจ็บช้ำอยู่ตลอดเวลา จากนั้นใช้มีดตัดปลายไปเรื่อยๆ อีก 3 วัน ดูว่าน้ำตาลออกมาหรือไม่ ถ้าไม่ออกแสดงว่าผิดพลาดที่การหนีบวงตาล หรือขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่ง จึงต้องเริ่มทำวิธีเหมือนตอนเริ่มต้นอีกครั้งหนึ่ง

## ผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

อาชีพขึ้นตาลโตนดสามารถเป็นฐานเศรษฐกิจแบบครัวเรือนได้อย่างครบวงจร เพราะผลผลิตจากต้นตาลสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มได้ทุกส่วน ไม่ว่าจะเป็นใบตาล ลูกตาล น้ำตาล และต้นตาล

**น้ำตาลสด** คือน้ำตาลที่ออกมาจากวงตาล ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยการต้ม ชาวบ้านจะได้น้ำตาลสด 2 ครั้งต่อวัน คือเวลาเช้า ที่จะได้ น้ำตาลสดจำนวนมากเพราะรองกระบอกไว้ 1 คืน ส่วนเวลาเย็นจะได้ไม่มากนัก เพราะระยะเวลาการรองสั้นกว่า

ในการร่อนน้ำตาลนั้น ชาวบ้านจะใช้รากไม้ตะเคียน ซึ่งมีรสฝาดใส่ในกระบอกทุกครั้ง จะรับประทานน้ำตาลสดได้โดยไม่ปวดท้อง “คนสมัยก่อนนำรากไม้ตะเคียนที่ใช้แล้วนำไปต้มแก้โรคเบาหวาน เพราะมีน้ำตาลซึมเข้าไปผสมกับรากไม้ที่ฝาดกลับกลายมาเป็นยาต้มแก้โรคเบาหวานได้” มุสตาฟา เล่าและเสริมความว่า ปัจจุบัน น้ำตาลสดเป็นที่นิยมสำหรับคนทั่วไป ชาวบ้านนิยมนำมาวางขายตามริมถนนซึ่งจะมีเห็นอยู่ทั่วไปโดยเฉพาะถนนสายต่างๆ ในเขตอำเภอยะหริ่ง บางวันจะมีพ่อค้าคนกลางมาซื้อถึงบ้าน ราคาปี๊บละ 200 บาท



น้ำตาลสดที่อาจขายส่งหรือขายปลีกตามริมทาง (ภาพถ่าย 27 มิถุนายน 2552)

น้ำผึ้งเหลว คือ น้ำตาลสดที่ผ่านการเคี่ยวจนชั้นสามารถเก็บไว้ได้นาน นิยมใช้ปรุงอาหาร และทำขนมหวาน เพราะไม่มีสารเคมีเจือปน มีรสหวานกลมกล่อมกว่าน้ำตาลทราย จำหน่ายปีละ 800 บาท ราคาดีกว่าน้ำตาลสด แต่ 1 ปี๊บ ก็ต้องใช้น้ำตาลสดเคี่ยว 5 - 6 ปี๊บ ต้องใช้เวลาเคี่ยว 4 - 5 ชั่วโมง

การเคี่ยวน้ำตาลสดเป็นน้ำผึ้งเหลวมีความสำคัญกับชาวบ้าน เพราะสามารถเก็บไว้ได้นานทำให้ชาวบ้านไม่ต้องรีบขาย ถ้าราคาที่เสนอโดยพ่อค้าคนกลางไม่เหมาะสม เนื่องจากบางครั้งที่มีปริมาณน้ำตาลสดมีมาก พ่อค้าคนกลางมักจะซื้อกดราคา ถ้าไม่เดือดร้อนเรื่องการเงินจริงๆ ชาวบ้านจะไม่ขายน้ำตาลสด แต่จะเคี่ยวและเก็บเป็นน้ำผึ้งเหลวไว้ในตุ่ม (โอ่ง) พร้อมนำออกมาขายในช่วงที่น้ำตาลในตลาดมีน้อย จะทำให้ได้ราคาดีกว่ามาก



เตาเคี่ยวน้ำตาลสดให้เป็นน้ำผึ้งเหลวที่บ้านนายมุสตาปา เบ็ญญา (ภาพถ่าย 27 มิถุนายน 2552)

น้ำตาลแว่น เป็นผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดที่เห็นได้ทั่วไปในท้องตลาดภาคใต้ สามารถหาซื้อได้สะดวกเป็นที่นิยมมากกว่าน้ำผึ้งเหลว ได้มาจากการเคี่ยวน้ำผึ้งเหลว สำหรับชาวบ้านบ้านภูมีน้ำพุนิยมทำน้ำตาลแว่นมากกว่าเก็บน้ำผึ้งเหลวไว้ขาย น้ำตาลแว่น กิโลกรัมละ 48 บาท ถ้าเทียบเป็นลิตรๆ ละ 60 บาท แต่ราคาที่ดีเช่นนี้ก็ต้องการแลกรมาด้วยชั้นตอนที่ต้องใช้



การสาธิตทำน้ำตาลแว่นในงานมหกรรมศิลปวัฒนธรรมครั้งที่ 17 ของนายมุสตาปา เบ็ญญา (ภาพถ่าย 27 มิถุนายน 2552)

เวลาในการเคี่ยวมากขึ้น กระทั่งน้ำผึ้งเหลวกลายเป็นครีมเหนียว จนสามารถนำมาหยอดลงในแว่นที่ทำมาจากใบตาลได้

ลูกตาล คือ ผลผลิตจากต้นตาลเมีย ต้นหนึ่งๆ จะมีช่อดวงตาลออกมาครั้งละ 4 - 5 วง ครอบต้นตาล ซึ่งจะถูกลูกตาลมาผลิตน้ำตาลในช่วงฤดูการขึ้นตาล วงตาลที่ออกช่อออกหนานี้หรือออกมาที่หลังจะถูกปล่อยให้เจริญไปตามธรรมชาติ จะได้ลูกตาลที่ชาวบ้านสามารถนำมาผ่าตัดเนื้อออกจำหน่าย ซึ่งเป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วไปมาก เพราะรสหวานนุ่มของน้ำและเนื้อ ยิ่งเป็นลูกตาลที่ฟุ้งนำมาจากต้นตาลสดๆ รสชาติจะหวานและหอมกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น

ผลผลิตจากต้นตาลสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการอย่างครบวงจรในช่วงฤดูกาลถือศีลอด ผลผลิตจากตาลโตนดในปีถัดมานี้จะขาดตลาด เพราะมีชาวบ้านหรือพ่อค้าจากนราธิวาส และยะลาสั่งจองล่วงหน้า ขณะเดียวกันชาวบ้านในท้องถิ่นก็ต้องการไปเตรียมอาหารเพื่อละศีลอดเป็นจำนวนมาก เช่น ต้องการลูกตาลสำหรับทำรวมมิตร น้ำตาลสดใช้ดื่มแก้กระหาย น้ำผึ้งเหลวใช้ในการทำขนมหวาน และน้ำตาลแว่นสำหรับการปรุงอาหาร เป็นต้น ในฤดูนี้ผลิตผลจากตาลจึงมีราคาแพงขึ้น และขาดตลาดจนกระทั่งต้องสั่งซื้อมาจากท้องถิ่นอื่นๆ



ผลตาลที่ได้มาจากต้นตาลเมื่อยสามารถนำมาผ่านน้ำผลมาขาย  
ได้ (ภาพถ่าย 2 กรกฎาคม 2552)

## สรุป

สำหรับชาวบ้านภูมิน้ำพุ การขึ้นตาลเป็นอาชีพที่มีรากฐานมาจากทรัพยากรในชุมชน แม้ต้องแลกมาด้วยความเหนื่อยยาก แต่อาชีพนี้ก็เป็นต้นทุนทางสังคมที่สำคัญในแง่ของการที่ผู้ประกอบการอาชีพไม่ต้องออกไปนอกชุมชน ทำให้สามารถใช้ชีวิตกับครอบครัวได้อย่างใกล้ชิด กระบวนการได้มาซึ่งผลผลิตจากต้นตาลต้องอาศัยความร่วมมือกันของสมาชิกในครอบครัว อย่างไรก็ตาม สภาพการณ์ปัจจุบันที่ในบ้านภูมิน้ำพุมีการยึดอาชีพนี้เพียง 7 ครอบครัว ก็ทำให้มีแนวโน้มว่า “อาชีพขึ้นตาล” จะสูญหายไปไม่ช้าไม่นาน ดังที่มุस्ताปา ราฟิงราฟินว่า แม้แต่ในครอบครัวของเขาเองก็ไม่มีใครคิดจะสืบต่ออาชีพนี้ เมื่อนั้นก็จะหมดกลุ่มคนที่มีความรู้

“ถ้าหมดคนรุ่นนี้ อาชีพขึ้นตาลอาจสูญหายไปจากชุมชน เพราะบุตรหลานไม่มีใครคิดจะดำเนินรอยตาม หรือเรียนรู้เลย ลูกหลานของผมนักก็ไม่มีใครคิดจะทำ เด็กหนุ่มสาวชอบเข้าเมือง ชอบทำงานสบายไม่ต้องใช้แรงกายมาก ผิดกับการขึ้นตาลโตนด ที่ดูเหมือนเหนื่อยและไม่มีเวลาหยุดพัก” มุस्ताปา กล่าวทิ้งท้าย (๕)