

ข่าวพันธุ์พื้นบ้านของชาวบางแก้ว

ความภาคภูมิใจ ของชาวบางแก้ว

"..สำหรับข้าวสังข์หยดนี้ข้าพเจ้าเพิ่งได้ไปพบที่จังหวัดพัทลุงเมื่อ 2 ปีที่แล้ว และข้าพเจ้าได้นำกลับมาที่พระตำหนักทักษิณฯ แล้วหุง พบว่าข้าวนี้อร่อย ทำให้ข้าพเจ้า มีกำลัง ใจมากและประชาชนทั้งหลายก็มีความภาคภูมิใจ นอกจากข้าวหอมมะลิ ก็ยังได้มีข้าวสังข์หยดสีแดงๆ มีผู้ช่วยคิดนำข้าวกลั่นหลายชนิดมาผสมกัน เพื่อหุง เป็นข้าวชนิดใหม่ที่อร่อยและมีคุณประโยชน์มากขึ้น..."

ประโยคข้างต้นเป็นกระแสพระราชดำรัสของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถเกี่ยวกับพันธุ์ข้าว "สังข์หยด" ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองในแถบพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา โดยเฉพาะในพื้นที่พัทลุง ที่ปัจจุบันมีการส่งเสริมให้ปลูกแบบเกษตรธรรมชาติ ณ บ้านเรียนรู้เกษตรธรรมชาติบางแก้ว ตำบลท่ามะเดื่อ จังหวัดพัทลุง

ต้นกำเนิดข้าวพันธุ์ดี

ข้าวสังข์หยดข้าวพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัด พัทลุง ได้รับประกาศรับรองให้เป็นสินค้าบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ตาม พ.ร.บ.คุ้มครองสิ่งบ่งชี้ 2546 เมื่อ 23 มิ.ย. 49 ทั้งนี้คำประกาศรับรองให้เป็นสินค้าบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI) ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 โดยใช้ชื่อว่า "ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง" และการประกาศรับรองข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุงเป็นข้าว GI นั้นก็มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองตามกฎหมายในสิทธิชุมชนผู้ผลิตเพื่อส่งเสริมให้มีการพัฒนาคุณภาพสินค้าที่ผลิตในท้องถิ่น

เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าและเป็นเครื่องมือทางการตลาดเพื่อพัฒนาทางด้านการค้าต่อไป และเป็นการกระตุ้นให้ผู้ผลิตในท้องถิ่นมีการดูแลรักษามาตรฐานของสินค้าเพื่อรักษาภาพลักษณ์ของสินค้าที่ผลิตจากท้องถิ่นตน พร้อมเป็นการส่งเสริมอุตสาหกรรมท้องถิ่นเพื่อเพิ่มและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนและความภาคภูมิใจในการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นและเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกด้วย

สำหรับข้าวพันธุ์สังข์หยดนั้นจากข้อมูลที่ยืนยันไว้ของกรมการข้าวระบุว่า มีแหล่งปลูกดั้งเดิมอยู่ในจังหวัดพัทลุง และเป็นพันธุ์ข้าวเฉพาะถิ่นของจังหวัดพัทลุงที่รู้จักกันมานาน นับเป็นข้าวที่เป็นความภาคภูมิใจของชาวนาภาคใต้ สมัยก่อนชาวนาจะปลูกไว้เป็นของกำนัลแก่ผู้หลัก

ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือในวันสงกรานต์ ขึ้นบ้านใหม่แบบไทยโบราณ หรือใช้หุงต้มเพื่อทำบุญตักบาตรตามประเพณีนิยม เนื่องจากมีคุณสมบัติเฉพาะของลักษณะข้าวกล้องแตกต่างจากพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอื่น ๆ ด้วย เมล็ดมีเยื่อหุ้มสีแดง เมล็ดเรียวยาว นิยมบริโภคในรูปแบบข้าวซ้อมมือและข้าวกล้อง ซึ่งมีความเชื่อว่าเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าข้าวขาวโดยทั่วไป

เมื่อปี พ.ศ. 2525-2529 ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุงได้เก็บรวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองในภาคใต้ทั้งหมด 1,997 ตัวอย่างพันธุ์ มีตัวอย่างพันธุ์ข้าวสังข์หยดจาก 3 แหล่ง ได้แก่ สังข์หยด (KGTC 82045) จากตำบลโคกทราย อำเภอปากพะยูน จังหวัดพัทลุง สังข์หยด (KGTC82239) จากตำบลท่ามะเดื่อ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง และสังข์หยด (KGTC82267) จากตำบลควนขนุน อำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง ซึ่งเมล็ดพันธุ์ที่ เก็บรวบรวมส่วนหนึ่งส่งไปอนุรักษ์ที่ศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี และปลูกรักษาพันธุ์ในศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง

ต่อมาในฤดูนาปี 2531/32 ได้เริ่มคัดเลือกพันธุ์สังข์หยด (KGTC82239) จากแหล่งเก็บตำบลท่ามะเดื่อ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง โดยคัดเลือกแบบหมู่ (mass selection) จนได้สายพันธุ์สังข์หยด (KGTC82239-2) เมื่อปี พ.ศ. 2535 ซึ่งมีลักษณะเมล็ดเล็กเรียวยาว ปริมาณอมิโลสต่ำ และอายุเบา

และในปี พ.ศ. 2543 สมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ ทรงมีพระราชดำริให้ตั้งโครงการฟาร์มตัวอย่างตามพระราชดำริ จังหวัดพัทลุง ขึ้นที่ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ซึ่งได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบแปลงนาในโครงการฯ จึงได้ดำเนินการปลูกข้าวพันธุ์สังข์หยดและได้ มีโอกาสถวายข้าวสังข์หยดแด่สมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2546 ซึ่งปรากฏว่าเป็นที่ทรงโปรด

ต่อมาศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ได้ดำเนินการยื่นคำขอหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียนตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. 2518 โดยกรมวิชาการเกษตรได้ประกาศออกหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียนชื่อพันธุ์ “ข้าวสังข์หยดพัทลุง” เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2548 และได้ดำเนินการเสนอคำขอขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เมื่อวันที่ 14 มีนาคม พ.ศ. 2549 ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 ต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ โดยใช้ชื่อสินค้าว่า “ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง”

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุงจึงได้พัฒนาปรับปรุงพันธุ์ข้าวเฉพาะถิ่นที่มีลักษณะพิเศษ โดยทำการคัดเลือกจากพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิมให้เป็นพันธุ์บริสุทธิ์ ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค มีคุณภาพและผลผลิตดีขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์ต่อชาวนาในการผลิตข้าวคุณภาพดีให้แพร่หลายมากยิ่งขึ้น และในปี พ.ศ. 2547 จังหวัดพัทลุงได้กำหนดให้ข้าวพันธุ์สังข์หยด เป็นพันธุ์ข้าว 1 ใน 3 พันธุ์ ที่มีเป้าหมาย

และมีกลิ่นหอม แต่จะเป็นเหมือนข้าวทั่วๆ ไป คำอธิบายที่มีอยู่ในปัจจุบันคือดินบริเวณอำเภอบางแก้วและบริเวณใกล้เคียงมีลักษณะพิเศษที่ส่งผลต่อคุณภาพเมล็ดข้าว

ในช่วงหลังการปฏิรูปการปกครองหรือการสร้างรัฐชาตินับแต่รัชกาลที่ 5 เป็นต้นมา ได้ส่งผลต่อการทำนาในเขตพื้นที่ ต.บางแก้วและบริเวณใกล้เคียงที่สำคัญ คือ ทางรัฐส่วนกลางได้สนับสนุนให้คนจีนเข้ามาเช่าพื้นที่ทำนาขนาดใหญ่ โดยมีคนจีนเข้ามาอยู่ในพื้นที่นี้ไม่ต่ำกว่า 1,000 คน และเช่าพื้นที่จากรัฐบาลทำนาไม่ต่ำกว่า 10,000 ไร่ โดยที่ดินเหล่านี้เป็นที่ดินที่ชาวจีนต้องบุกเบิกพื้นที่ที่เป็นป่าเสม็ด โคกดอน และพื้นที่ที่เป็นทุ่งเลี้ยงสัตว์ ให้เป็นพื้นที่นา ซึ่งคนจีนสามารถทำได้เนื่องจากมีแรงงานของตนมาเป็นจำนวนมากอยู่แล้ว ที่น่าสนใจคือชาวจีนไม่ได้ทำนาแบบรายย่อยเป็นครัวเรือน แต่ทำนาขนาดใหญ่ที่ใช้แรงงานรับจ้าง โดยผู้เช่าที่ดินได้นำแรงงานจีนเข้ามาด้วย และปลูกที่ปักให้อยู่อาศัยรวมกัน บางช่วงแรงงานไม่พอก็จ้างคนในพื้นที่เพิ่มเติม

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 สมัยจอมพล ป.พิบูลสงครามเป็นนายกรัฐมนตรี รัฐบาลมีนโยบาย จัดสรรที่ดินทำกินให้แก่ชาวนา ส่งผลให้รัฐบาลประกาศยกเลิกการเช่าที่ทำนาของคนจีนในเขตบางแก้ว แล้วนำที่นาดังกล่าวมาจัดสรรให้แก่ชาวนา รายละ 30 ไร่บ้าง 20 ไร่ บ้าง 15 ไร่ บ้าง ทำให้คนจีน ส่วนใหญ่ต้องอพยพออกจากบางแก้วไปทำกินยังพื้นที่อื่น ส่วนที่เหลืออยู่ก็มักจะอยู่ในเขตตัวเมืองและปรับตัวไปทำอาชีพค้าขาย

คุณูปการของการทำนาของคนจีนที่ส่งผลต่อการทำนาต่อมาของชาวนาเขต อ.บางแก้ว และใกล้เคียงกัน คือ กรรมวิธีการคัดเลือกพันธุ์ การใช้ปุ๋ยที่เรียกว่า “มายาเขา” และการทำให้ข้าวบางแก้วมี ชื่อเสียงไปกว้างขวาง การคัดเลือกพันธุ์เกิดจากความจริงที่ว่าการทำงานของคนจีนนั้นเป็นการทำนาขนาดใหญ่ มีจุดมุ่งหมายเพื่อขาย และมีการใช้แรงงานรับจ้างแบบเข้มข้น ซึ่งผิดกับการทำนาของ ชาวนบ้านที่ทำนาเพื่อยังชีพ โดยครัวเรือนเป็นหน่วยการผลิต มีการแลกเปลี่ยนแรงงานกันตามความ จำเป็น ลักษณะเช่นนี้ทำให้การทำงานของชาวนบ้านต้องใช้พันธุ์ข้าวหลายพันธุ์ด้วยเหตุผลสำคัญ 2 ประการ คือ ประการแรกที่นาของชาวนบ้านดอนลุ่มไม่เท่ากัน จึงจำเป็นต้องใช้พันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับพื้นที่ดอนและลุ่มแตกต่างกันไป ประการที่สอง เนื่องจากแรงงานในการทำนาต้องใช้แรงงานของครัวเรือนเป็นหลัก การแลกเปลี่ยนแรงงานในกิจกรรมที่สำคัญ เช่น การเก็บเกี่ยวก็มีข้อจำกัดที่ต้องหมุนเวียนกันไปมา ทำให้ครัวเรือนไม่อาจปลูกข้าวพันธุ์เดียวกันมากเกินไป เพราะจะเกี่ยวไม่ทัน เนื่องจากข้าวจะสุกพร้อมกัน แต่หากใช้ข้าวหลายพันธุ์ข้าวจะสุกไม่พร้อมกันชาวนาจะสามารถทยอยเก็บเกี่ยวได้ ดังนั้นตามวิธีการทำนาแบบดั้งเดิมในทุกพื้นที่ชาวนาจะมีพันธุ์ข้าวใช้มาก เช่น พันธุ์หอมจันทร์ พันธุ์สังหยด พันธุ์ไข่มดลิน พันธุ์หวนา พันธุ์กอ และ เป็นต้น

แต่เมื่อชาวจีนเข้ามาปลูกข้าวเพื่อการค้าขายความจำเป็นที่ต้องเลือกพันธุ์ข้าวบางพันธุ์ให้ชัดเจนเพื่อการค้าขายจึงเกิดขึ้น ซึ่งชาวจีนสามารถทำได้ เพราะมีแรงงานมาก จึงสามารถทำได้ทั้ง

การปรับพื้นที่ให้สามารถปลูกข้าวพันธุ์เดียวกันได้ และการเก็บเกี่ยวข้าวที่สุกพร้อมกันจำนวนมากๆ ได้ ข้าวที่ชาวจีนเลือกที่จะปลูกเพื่อขายคือพันธุ์ข้าวที่เรียกว่า “หัวนา” และ “กอและ” และข้อแตกต่างที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือแต่เดิมการปลูกข้าวของชาวนาถึงแม้ในพื้นที่ลุ่มดอนต่างกัน จะใช้พันธุ์ข้าวต่างกัน แต่ว่าการปลูกข้าวในแต่ละที่ก็มักจะมีพันธุ์ข้าวอื่นๆ ปะปนอยู่เสมอ การคัดพันธุ์ข้าวของคนจีนเพื่อให้ได้ทั้งข้าวพันธุ์เดียวกันและให้ได้เมล็ดพันธุ์ที่สมบูรณ์เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ นอกจากนี้ตลาดขายข้าวของคนจีนอยู่ที่ชาวจีนซึ่งอพยพเข้ามามากในหัวเมืองภาคใต้ และในมาเลเซีย ซึ่งคนจีนชอบข้าวอ่อน ดังนั้นการที่ชาวจีนคัดพันธุ์ข้าวเพื่อใช้ปลูกจึงพยายามหาพันธุ์ข้าวที่ปลูกแล้วได้ข้าวอ่อน ประจวบกับว่าที่ดินที่เพิ่ง บุกเบิกจากป่าและทุ่งเลี้ยงสัตว์ซึ่งมีความเหมาะสมที่จะปลูกข้าวลักษณะดังกล่าว ในที่สุดชาวจีนก็สามารถผลิตข้าวจากบางแก้วที่มีลักษณะพิเศษกว่าที่เคยมีมาคือ ข้าวที่หุงแล้วมีลักษณะอ่อนนุ่มกว่าข้าวทั่วไป ความรู้เรื่องการคัดพันธุ์ข้าวนี้ได้ส่งทอดถึงคนในท้องถิ่นและสืบทอดต่อๆ มา ชาวนาสูงอายุในบางแก้วหลายคนในปัจจุบันยังคงมีความรู้ในเรื่องการคัดเลือกพันธุ์ข้าวอยู่

ส่วนการทำให้พันธุ์ข้าวบางแก้วมีชื่อเสียงไปไกลก็เพราะว่าชาวจีนสามารถปลูกข้าวและค้าขายไปไกล โดยชาวจีนเข้ามาทำนาเพื่อการค้าขายอย่างจริงจัง ข้าวของชาวจีนสามารถส่งเข้าไปขายทั่วไป ผ่านทั้งทางเรือและทางรถไฟ รวมถึงส่งเข้าไปขายในประเทศมาเลเซียด้วย ข้าวจากบางแก้วจึงเป็นที่รู้จักกันดี และเป็นที่ยอมรับมาก เนื่องจากมีคุณภาพดี ในด้านหนึ่งข้าวจากบางแก้วเป็นข้าวที่ขายดีขายดี ในอีกด้านหนึ่งก็มีผู้พยายามนำพันธุ์ข้าวจากบางแก้วไปปลูกในพื้นที่ของตนบ้าง แต่ก็มีคุณภาพไม่เหมือนกันที่ปลูกในบางแก้ว กล่าวได้ว่านับแต่อดีตจนถึงปัจจุบันในวงการทำนาและวงการข้าวจะรู้จักชื่อบางแก้วเป็นอย่างดี

เมื่อรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงครามยกเลิกสัญญาเช่าที่นากับชาวจีน และนำที่นาไปจัดสรรให้ชาวนาดังที่กล่าวมาแล้ว ชาวนาบางแก้วและบริเวณใกล้เคียงถึงแม้จะทำนาในลักษณะครัวเรือนเป็นหน่วยการผลิต ไม่ได้ทำนาขนาดใหญ่อย่างชาวจีน แต่ชาวนาในช่วงนี้ไม่ได้ปลูกข้าวไว้บริโภคอย่างเดียวอย่างสมัยก่อน แต่ปลูกข้าวขายไปยังตลาดที่คนจีนสร้างไว้ โดยมีคนจีนที่ยังหลงเหลืออยู่เป็นพ่อค้าคนกลาง ทั้งนี้ชาวนาดังกล่าวได้รับความรู้จากชาวจีนหลายอย่างในการทำนา เช่น การคัดพันธุ์ข้าว การใช้ปุ๋ยมูลค่างควา จึงยังสามารถรักษาคุณภาพข้าวของบางแก้วไว้ได้ พันธุ์ข้าวบางแก้วจึงยังคงเป็นที่รู้จักต่อเนื่องมา

กระทั่งการพัฒนาแบบใหม่ได้เข้ามามีอิทธิพลอย่างจริงจังต่อชาวนาบางแก้วประมาณต้นทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา ทำให้การทำนาต้องเปลี่ยนแปลงไปตามเหตุปัจจัยที่เข้ามามีอิทธิพลในการสร้างแรงจูงใจใหม่แก่ชาวนาเพื่อเพิ่มผลผลิต เพิ่มรายได้ และเกิดความสะดวกสบายในการทำนา การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวนี้มีผลสำคัญทำให้ชาวนาต้องพึ่งพิงภายนอกทั้งพึ่งพิงรัฐและพึ่งพิงตลาด เกิดผลต่อเนื่องตามมาคือความรู้ชุมชนถูกทิ้งหาย เช่น รัฐต้องการให้ประชาชน

ปลูกข้าวตามความต้องการของตลาดภายในประเทศและต่างประเทศจึงได้มีการแจกพันธุ์ข้าว ให้แก่ประชาชนทั่วทั้งประเทศ รวมทั้งชุมชนบางแก้วด้วย โดยยกประเด็นให้ชาวนาเห็นถึงการเพิ่ม รายได้ เพิ่มผลผลิต ปลูกง่ายและตลาดมีความต้องการ เป็นเหตุผลอย่างหนึ่งที่ทำให้ชุมชนบางแก้ว ได้หันมานิยมปลูกพันธุ์ข้าวของรัฐบาลแทนพันธุ์พื้นบ้านเดิม ทำให้ขั้นตอนการคัดสรรเมล็ดพันธุ์ เพื่อไว้ปลูกในช่วงฤดูฝนหน้าได้เลือนหายไป ชาวนาในชุมชนต่างรอรับการแจกพันธุ์ข้าวตาม นโยบายของรัฐบาลอย่างเดียว บวกกับนโยบายสนับสนุนการปลูกยางพาราแพร่หลายเข้ามา มาก คนในชุมชนได้มองเห็นทิศทางการปลูกยางพาราว่าสดไวกว่าการ ทำนาจึงเริ่มลดอัตราส่วนพื้นที่ แปลงนาข้าวให้น้อยลง โดยพลิกแปลงนาบางส่วนไปปลูกยางพารา

ต่อมากการทำนาแบบใหม่ไม่เพียงทำให้ต้นทุนการผลิตของชาวนาสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง เท่านั้น แต่ราคาราคาของข้าวกลับไม่เพิ่มขึ้นอย่างได้สัดส่วนกับราคา ชาวนาจึงประสบกับภาวะ ขาดทุน ยิ่งปีใด ฝนแล้งหรือฝนมากผิดปกติ ข้าวของชาวนาก็จะเสียหาย เนื่องจากในทุ่งบางแก้ว ชาวนายังคงทำนาแบบพึ่งน้ำฝน ในที่สุดชาวนาก็ค่อยๆ ทอยยกกันหยุดทำนา บางส่วนปล่อยที่นา ทิ้งไว้ในขณะที่เจ้าของหันไปขายแรงงานในโรงงานแทน บางส่วนหันไปปลูกยางพาราแทน มีบ้างที่ ไม่มีทางเลือกอื่นก็ทนทำนาต่อไปทั้งที่มีหนี้สิน

นอกจากนี้การทำนาแบบใหม่ก็ทำลายวิถีชีวิตของการทำนาแต่เดิมไปอย่างสิ้นเชิง เพราะ ขั้นตอนการหว่าน ดำ เก็บเกี่ยว และดับลอม ไม่มีความหมายกับชุมชนเช่นเดิมอีกแล้ว เนื่องจาก เกือบทุกกระบวนการทำนาแบบใหม่เปลี่ยนไปใช้เครื่องจักรแทน ไม่ได้ใช้ความรู้ความชำนาญของ ชาวนาใน การทำเช่นเดิม ชาวนาได้นำเทคโนโลยีมาใช้ตั้งแต่เริ่มสู่กระบวนการทำนา โดยใช้ เครื่องจักรมาทดแทนการไถแบบใช้แรงงานสัตว์ ทำให้แนวคิดและความผูกพันทางด้านจิตใจ ระหว่างชุมชนกับสัตว์เปลี่ยนแปลงไป โดยชาวนาได้มองสัตว์เป็นเพียงอาหาร (ทั้งที่เมื่อก่อนชุมชน มองว่าสัตว์มีบุญคุณในการใช้ แรงงานให้ชุมชนได้มีข้าวกินจะมีความรักและความผูกพัน เมื่อ สัตว์ตัวนั้นตายลงจะทำพิธีฝัง โดยไม่นิยมนำเนื้อมารับประทานและนำหัวสัตว์ตัวนั้นมาไว้ที่ลอม ข้าว) ส่วนการเก็บเกี่ยวในปัจจุบันก็ก่อให้เกิดปัญหาในการทำนาด้วยข้าวพันธุ์พื้นเมืองเป็นอย่าง มาก เพราะการเก็บด้วยแคะอย่างในอดีตนั้นแทบจะเลือนหายไปจากท้องทุ่งบางแก้วแล้ว ชาวนา ต่างเห็นความสำคัญของการใช้เครื่องจักรในการเก็บ เป็นเหตุทำให้พันธุ์ข้าวมีการปะปนกันหลาย สายพันธุ์ เพราะเครื่องจักรไม่สามารถคัดแยกเมล็ดพันธุ์ที่แตกต่างกันได้ เมล็ดข้าวที่นำมา เพาะปลูกในปีต่อไปจึงปะปนกันมาก การที่จะคัดเลือกพันธุ์ข้าวพื้นบ้านแท้ๆ แต่ละสายพันธุ์ ออกจากการปะปนของสายพันธุ์อื่นจึงไม่ได้รับความสนใจ

การะวีธี วิถีการทำนา

ด้านของพิธีกรรมการทำนา แต่เดิมจะเริ่มต้นด้วยการที่ชาวนาแสดงความรักและความกตัญญูต่อแม่โพสพ การไหว้ภูมิที่นา ก่อนเข้าสู่การไถ การแลกเก็บข้าวเพื่อคัดเลือกสายพันธุ์เพื่อที่จะนำมาปลูกในปีต่อไป การดัดแปลงและวัฒนธรรมการกินได้เลือนหายไปจากจิตสำนึกของชุมชน เพราะทุกอย่างขึ้นกับเครื่องจักรและการใช้ปุ๋ยเคมีมาช่วยในการดูแลรักษาแทนแม่โพสพ ในขณะที่ชาวนาเองก็ไม่ได้ใช้ความรู้ความชำนาญในการดูแลกระบวนการทำนา เหตุปัจจัยเหล่านี้ได้เข้ามาลดคุณค่าข้าวพันธุ์ พันธุ์บ้าน ดังเช่น ข้าวพันธุ์บ้านพันธุ์หวนา เมื่อก่อนอ่อนนุ่มอร่อยกลับเป็นข้าวสารแข็ง ไม่อร่อย ด้วยเหตุที่เทคโนโลยีและสารเคมีเข้ามาทดแทนทั้งแรงงานสัตว์และการช่วยกระตุ้นความเจริญด้วยปุ๋ยเคมี ตลอดจนจนถึงชุมชนไม่เห็นความสำคัญการคัดเลือกข้าวพันธุ์ พันธุ์บ้านไว้ปลูกอย่างเช่นในอดีต ทำให้แปลงนามีพันธุ์ข้าวหลายสายพันธุ์ปะปนกัน ทำให้คุณค่าความเป็นเอกลักษณ์แต่ละสายพันธุ์เปลี่ยนแปลงไป ข้าวจากบางแก้วจึงไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคเช่นแต่เดิม ข้าวพันธุ์พันธุ์บ้านแต่ละสายพันธุ์จึงเลือนหายไปพร้อมกับความเชื่อด้านพิธีกรรมในการปลูกข้าว



การทำนายังอิงอยู่กับการเคารพธรรมชาติอยู่เป็นอย่างมาก โดยการทำนาแต่ละขั้นตอนยังมีการใช้คาถาหรือคำพูดที่แสดงถึงการเคารพโดยมีการปฏิบัติสืบต่อกันมา โดยอาจจะเป็นความเชื่อที่แต่ละครอบครัวมีการปฏิบัติสืบต่อกันมา โดยแต่ละครอบครัวและสายตระกูล พ่อแม่ปู่ย่าตายายจะแตกต่างกันบ้าง

ในส่วนของพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำนา อาจแบ่งออกได้เป็น 2 ระดับ คือระดับบุคคลหรือครอบครัว สามารถทำเองได้ ได้แก่ การแหกหวนข้าว การแหกไถนา การซ้อซัง การแหกเก็บ อีกระดับหนึ่งคือต้องใช้หมอบเป็นผู้ประกอบพิธีกรรม ได้แก่ การไหว้เจ้าที่นา และการทำขวัญข้าว ซึ่งความเชื่อและพิธีกรรมที่แสดงออกนั้นเป็นการแสดงออกถึงความเคารพนอบน้อมต่อธรรมชาติ เป็นการรักษาวิถีการทำนาแบบธรรมชาติ และเป็นการรักษาพันธุ์กรรมดั้งเดิมไว้ได้ด้วย นอกจากนี้

พิธีกรรมและความเชื่อยังเป็นการกำกับดูแลสังคมชาวนาด้วยกัน เช่นการที่คนเฒ่าคนแก่นำความฝันเกี่ยวกับแม่โพสพมาบอกเตือนกับคนรุ่นหลังถึงการที่ แม่โพสพไม่พอใจกับการใช้รถเก็บข้าวทำให้แม่โพสพเมื่อยเนื้อเมื่อยตัว ทำให้การคิดจะเปลี่ยนแปลงวิถีการทำนาแบบพึ่งตนเองยังคงมีการดำรงอยู่บ้าง ความเชื่อบางอย่างยังเป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหารของครอบครัวชาวนาให้มีอยู่ตลอดไปได้แก่ ความเชื่อว่าจะต้องมีข้าวบนลอมข้าวอย่างน้อย 3 ชั้นเพื่อรองรับข้าวใหม่ในปีต่อไป เป็นหลักประกันความมั่นใจได้ว่าในแต่ละปีชาวนามีข้าวกินตลอดจนกว่าจะถึงฤดูกาลใหม่ ความเชื่อว่าจะเมื่อได้ข้าวใหม่ให้ทำบุญก่อน และทำให้คนเฒ่าคนแก่ในชุมชนที่เคารพนับถือนั้นแสดงออกถึงความเป็นชุมชนที่เหนียวแน่น แสดงให้เห็นถึงการที่ลูกหลานจะรู้จักเคารพคนเฒ่าคนแก่ในชุมชนมีความเชื่อแผ่ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน

พันธุ์ข้าวพื้นเมือง ในชุมชนบางแก้ว

คนในชุมชนบางแก้วได้ทำนาปลูกข้าวมาเป็นระยะเวลาช้านาน พันธุ์ข้าวพื้นเมืองหลายชนิดที่ได้ถูกนำมาปลูกเพื่อบริโภคและเพื่อจำหน่าย จากความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและทางธรรมชาติทำให้พันธุ์ข้าวพื้นเมืองในชุมชนบางแก้ว มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ซึ่งสามารถแยกออกเป็นยุคได้ ดังต่อไปนี้



พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของชุมชนบางแก้ว ยุคแรก ก่อนปี พ.ศ. 2450

ในยุคนี้ ชุมชนชาวบางแก้วตั้งชุมชนอยู่รอบทะเลสาบสงขลา บริเวณวัดตะเขียนบางแก้ว ปากคลองบางแก้ว ในครั้งนั้นมีรายงานการตรวจราชการเมืองพัทลุง ร.ศ. 126 ของพระยาชลบุรานุรักษ์ ได้กล่าวถึงบริเวณ ตำบลท่ามะเดื่อ ปากคลองบางแก้ว “ข้อพระพุทธเจ้าพร้อมด้วยพระกาญจนดิษฐ์ออกเดินทางบกส่วนเรือที่ไปด้วยนั้นได้ให้ไปคอยรับอยู่ที่ปากบางบางแก้ว เวลาเช้า 3 โมง 10 นาที ถึงตำบลท่ามะเดื่อ หยุดอยู่ที่ท่ามะเดื่อ 25 นาที ออกเรือล่องลงมาตามลำคลอง ๆ นี้เป็นคลองเล็กขนาดเดียวกับคลองปากพะเนียด แต่ตลิ่งต่ำ น้ำตื้นมาก สองฝั่งคลองมีสวนบ้างเล็กน้อย มีนามากคลองนี้ยาวมาก ได้ทราบเกล้าฯ ว่ามาจากเขามีน้ำตกเหมือนกัน ในฤดูแล้งน้ำไม่แห้งตามลำคลองราษฎรก็ทำนบชักน้ำเข้ามากว่า 10 ทำนบ คลองนี้นับว่าเป็นคลองที่มีประโยชน์มาก เพราะว่าถึงฝนจะแล้งราษฎรก็ได้อาศัยน้ำในลำคลองทำนาได้เสมอเข้าในนาทั้งสองฝั่งคลองงามมาก ได้ทราบเกล้าฯ ว่าข้าวเปลือกที่ออกจากคลองนี้ปีหนึ่งประมาณได้ไม่ต่ำกว่า 500 เกวียน ปากคลองไปรวมกันกับคลองบางแก้ว เวลาเที่ยงเศษเรือออกจากปากบางแก้ว พอดีกับเรือที่ให้มารับได้มาถึงพร้อมกัน จึงได้ขึ้นเรือที่มารับให้เรือสงขลาออกจากปากบาง เวระเกาะห้าเวลา 5 โมงเศษถึงอำเภอปากพะยูน”(ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง, ประวัติศาสตร์และโบราณคดีพัทลุง : 197)

1. ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ปลูกข้าว

พื้นที่ปลูกข้าวในยุคแรก เป็นพื้นที่ราบลุ่มริมทะเลสาบสงขลาด้านทิศตะวันตกบริเวณตำบลท่ามะเดื่อ และตลอดสองฝั่งคลองท่ามะเดื่อ เป็นพื้นที่มีน้ำลึก ดังนั้น ข้าวที่ปลูกในจุดนี้ส่วนมากจะเป็นข้าวนาลึก

2. พันธุ์ข้าวที่เพาะปลูกในพื้นที่

บริเวณนี้เป็นแหล่งผลิตข้าวของชุมชนบางแก้วเป็นเวลาช้านาน การปลูกข้าวในยุคแรก ๆ นั้น ชาวบ้านนิยมปลูกข้าวพื้นเมืองที่มีความหลากหลายทางสายพันธุ์ โดยแบ่งสายพันธุ์ข้าวในยุคแรก ๆ ออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ ตามระยะเวลาในการให้ผลผลิตในการเก็บเกี่ยว

1) ประเภทข้าวเบา หมายถึง พันธุ์ข้าวที่ใช้ระยะเวลาในการปลูก 3-4 เดือน ก็พร้อมที่จะรวงได้เหมาะที่จะปลูกในบริเวณที่มีฝนตกน้อย และบริเวณที่ดอน พันธุ์ข้าวประเภทนี้ให้ผลผลิตต่อไร่ค่อนข้างต่ำ เมื่อนำมาหุงจะไม่ขึ้นหม้อ ชาวบ้านนิยมปลูกกันน้อย พันธุ์ข้าวในช่วงนี้มี พันธุ์ข้าวลูกปลา, ข้าวไพร, ข้าวเบาปากควน เป็นต้น

2) ประเภทข้าวหนัก หมายถึง พันธุ์ข้าวที่ใช้ระยะเวลาในการปลูกไม่น้อยกว่า 7 เดือน ชาวนานิยมปลูกกันมากในยุคนี้ เพราะที่จะเหมาะที่จะนำมาปลูกในที่ลุ่ม พันธุ์ข้าวที่ชาวบ้านนำมาปลูกภายในชุมชนบางแก้ว ได้แก่ ข้าวชังห่อถั่ว, ข้าวห่มะหอม, ข้าวห่มะขาว, ข้าวตรัง, ข้าว

นาง, ชาวเผ่า, ชาวชอปลีดำ, ชาวนางหงส์, ชาวหนวนหัก, ชาวนางทองกองฟุ้ง, ชาวนางผุด, ชาวชอไพร, ชาวจำปาทอง

3. วิธีการเพาะปลูก

ชาวบ้านนิยมทำนาดำ ก่อนจะลงมือทำนา ต้องมีการเตรียมพื้นที่นาไว้สำหรับทำนา ใช้ความไถประมาณ 2-3 ครั้ง และคราดดินให้แตก่วนเป็นโคลนตม เรียกว่า “ทำเทือก” โดยไม่ให้มีก้อนดินหรือเศษหญ้าปนอยู่เลย ขั้นตอนนี้ถือว่าสำคัญในการทำนาดำ เพื่อความสะดวกในการนำข้าวกล้ามาปักดำ และก่อนจะปักดำข้าวกล้าลงไป ต้องนำมายาซีวผสมกับแกลบเผา แล้วจุ่มหัวกล้าลงไปก่อนจะปักดำ หรืออาจจะหว่านมาภายหลังปักดำข้าวกล้าเสร็จแล้วก็ได้

การเก็บเกี่ยวข้าวของชุมชนบางแก้ว ใช้แกระเก็บข้าวที่ละรวง แล้วนำมามัดรวมกัน เรียกว่า “เลียง” (ถ้าต้นข้าวสูงก่อนจะเก็บใช้ไม้ “ข่มข้าว” ให้ล้มไปทางเดียวเสียก่อน เพื่อความสะดวกในการเก็บเกี่ยว) และเรียงข้าวที่ได้นำมารวมกันไว้ในที่เดียวกันบนคันนา หรือในที่ที่ไม่มีน้ำ แล้วนำเอาไปไว้ในฉางด้วยการทูนกับศิระชะ

4. การใช้ประโยชน์

ข้าวในยุคนี้จะแลกเปลี่ยนกันภายในชุมชน หรือตลาดนัด โดยที่ชุมชนทำนา นำข้าวไปแลกเปลี่ยนกับชาวประมงในบริเวณพื้นที่ใกล้เคียง เช่น ข้าว 10 เลียงแลกเปลี่ยนได้ 1 กะละมัง อีกอย่างหนึ่งคือนำข้าวสารไปแลกเปลี่ยนในตลาดนัด เช่น ตลาดนัดจวงเก หรือตลาดเขาชัยสน ด้วยการใส่กระสอบจูด ด้วยการทูนกับศิระชะ ส่วนการค้าขายกับชุมชนภายนอกนั้น ชุมชนบางแก้วจะมีเรือใบมาจอดรับซื้อข้าวที่บางคลอง โดยมีเรือพกก่อมารับซื้อข้าวเปลือกตามริมคลอง ชาวบ้านจะทูนข้าวมาขายที่เรือพก โดยมีพ่อค้าคนกลางรับซื้อ เมื่อเต็มลำเรือก็นำไปส่งต่อที่เรือใหญ่ ใช้เวลาประมาณ 2-3 เดือนก็จะเต็มเรือใหญ่ พ่อค้าจะนำข้าวไปขายต่อที่เมืองสงขลา

ราคาขายข้าวเปลือกของชาวนากับพ่อค้าคนกลางที่รับซื้อข้าว ตกราคาถึงละ 4 บาท โดยไม่แยกชนิดสายพันธุ์ข้าว แต่เมื่อพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวไปแล้ว ก่อนจะนำลงเรือใหญ่ ก็จะแยกชนิดพันธุ์ข้าว โดยข้าวเมล็ดสั้นจะให้ราคาต่ำกว่าข้าวพันธุ์เมล็ดยาว ข้าวในยุคนี้จะแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ข้าวที่ 1 กับ ข้าวที่ 2

ข้าวที่ 1 หมายถึง ข้าวพันธุ์เมล็ดยาว ได้แก่ ข้าวชอไพร, ชาวนางหงส์, ข้าวยาไพร, ข้าตุล, ชาวจำปาทอง, ข้าวที่ 1 ที่นิยมบริโภคมาก ได้แก่ ข้าวชอไพร

ข้าวที่ 2 หมายถึง ข้าวพันธุ์เมล็ดสั้น ได้แก่ ข้าวหนวนหัก, ข้าวชอพร้าว, ชาวนาชาวเผ่า, ข้าวชอปลีดำ, ข้าวชอจังหวัด, ข้าวที่ 2 ที่นิยมบริโภคกันมาก ได้แก่ ข้าวชอพร้าว และข้าวหนวนหัก

5. การบำรุงรักษา

การบำรุงรักษาข้าวในยุคนี้ ใช้ปุ๋ยซีวีวผสมแกลบเผา หว่านลงในนาข้าว ส่วนของศัตรูข้าวไม่ค่อยมีเนื่องจากเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีมาช้านาน และมีภูมิคุ้มกันต่อโรคและแมลงต่างๆ ได้ดี และจากสภาพความอุดมสมบูรณ์ของธาตุอาหารในดินที่ทำการเพาะปลูกเนื่องจากการเผาฟืนที่ตัดไปและความสมบูรณ์ทางธรรมชาติ ทำให้การบำรุงต้นข้าวด้วยปุ๋ยจึงไม่มีความจำเป็นมากนัก ใช้เพียงปุ๋ยที่ผสมซีวีวกับแกลบเผา ก็เพียงพอ

6. การคัดเลือกพันธุ์และการเก็บรักษาพันธุ์

ในขณะที่กำลังเก็บเกี่ยวก็จะมีคัดเลือกพันธุ์ โดยคัดเลือกจากรวงที่สมบูรณ์ และนำไปแยกเก็บไว้บนชื้อในยุ้งข้าว แยกต่างหากจากข้าวที่เก็บไว้บริโภคตลอดปี เมื่อถึงฤดูทำนาในปีต่อไปก็จะนำมาเป็นพันธุ์เพาะปลูกในปีต่อ ๆ ไป



พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของชุมชนบางแก้ว ยุคที่สอง(2445-2487)

ยุคนี้มีการสร้างทางรถไฟสายใต้ ในช่วงระยะทางสงขลา – พัทลุง แล้วได้มีการดำเนินงาน พ.ศ. 2452-2455 ช่วงระยะเวลานี้ ได้มีคนงานที่เป็นชาวจีนเป็นคณงานสร้างทางรถไฟเป็นจำนวนมาก เช่น ชาวจีนแคะ และชาวจีนฮกเกี้ยน เมื่อทางรถไฟสร้างเสร็จแล้ว คนงานที่เป็นชาวจีนพากันจับจองที่ดินบริเวณทางรถไฟ และบริเวณรอบสถานีบางแก้ว

1. ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ปลูกข้าว

การทำนาในยุคนี้ได้ทำการขุดถางป่า ส่วนใหญ่เป็นป่าเสม็ด ชาวจีนจะรวมตัวกันขุดต่อไม้แล้วนำไปเผาเพื่อปรับพื้นที่ให้ราบ เพื่อใช้พื้นที่เป็นที่นา ส่วนคนไทยเมื่อรถไฟเริ่มเปิดให้บริการตามเส้นทาง คนไทยที่อาศัยที่ริมคลองบางแก้ว ได้อพยพเข้ามาอยู่รอบบริเวณรถไฟอำเภอบางแก้ว โดยบางส่วนอาจจะซื้อที่ดินจากชาวจีนที่อาศัยอยู่ก่อน อีกบางส่วนก็จับจอง ถางป่าปรับพื้นที่ด้วยการอยู่อาศัยและทำนา

2. พันธุ์ข้าวที่เพาะปลูกในพื้นที่

พันธุ์ข้าวในยุคนี้ จะเริ่มมีพันธุ์ข้าวเบามากขึ้น เพราะส่วนใหญ่คนจีนนิยมปลูกพันธุ์ข้าวเบา ข้าวที่นิยมปลูก เช่น ข้าวนางเฟื่อง, ข้าวนางเกิด, ข้าวกอและ, ข้าวตุล, ข้าวไทร, คนไทยจะนิยมปลูกข้าวนาปี ที่เป็นนาลึกลงอยู่ ข้าวที่ชาวบ้านนิยมบริโภค ได้แก่ ข้าวนางเฟื่อง, ข้าวกอและ

3. วิธีการเพาะปลูก

ในยุคนี้การทำนาของชาวจีนจะใช้ไถเหล็ก ด้วยการไถ 3 ครั้ง ทำเป็นร่อง ด้วยควายตัวเดียวและนำเมล็ดข้าวมาคลุกกับขี้ค่างควา ชาวบ้านเรียกว่า “มายาเขา” โดยนำมาจากเขาชัยสน โดยการผสมข้าวหนึ่งลิตรกับมายาเขา 1 ปีบ นำเมล็ดข้าวที่คลุกเคล้าแล้วเดินหว่านตามร่อง และราดเหล็กปิดทับอีกครั้งหนึ่ง การทำนาของคนไทยในช่วงแรกก็อพยพมาจะใช้วิธีถางป่า ขุดต่อไม้ และปลูกข้าวไร่ก่อนแต่จะค่อยปรับเปลี่ยนพื้นที่จากการทำนาไร่ เป็นการทำนาสวน โดยใช้ระยะเวลาการเปลี่ยนแปลงอยู่เป็นเวลา 3 ปี

4. การใช้ประโยชน์

การใช้ประโยชน์จากข้าวในยุคนี้ นอกเหนือจากการใช้บริโภคแล้ว ก็จะเน้นการปลูกข้าวขายเป็นหลัก เพราะฉะนั้นก็จะมีปลูกข้าวที่แตกกอดี ให้รวงมาก และระยะเวลาการปลูกสั้น เป็นข้าวที่คนจีนนำเข้ามาก คือ ข้าวกอและปลูกไว้ขาย และข้าวนางเฟื่องปลูกไว้บริโภค

5. การบำรุงรักษา

เริ่มมีการใช้ปุ๋ย มายาค่างควา ซึ่งคนจีนเป็นคนริเริ่มนำเอาขี้ค่างควาจากเขาชัยสนมาเป็นปุ๋ยคนไทยก็ได้นำไปทำตาม

6. การคัดเลือกพันธุ์และการเก็บรักษาพันธุ์

คัดเลือกพันธุ์จากในนา เลือกรวงใหญ่ เมล็ดโต ตัดมาเก็บไว้เป็นเลียงแยกไว้ต่างหากนำไปตากแดดให้แห้ง แล้วเก็บไว้เพื่อเพาะพันธุ์ในฤดูกาลเพาะปลูกครั้งต่อไป ในปี พ.ศ. 2485 มีน้ำท่วมใหญ่ที่ชุมชนบางแก้ว พันธุ์ข้าวหลายชนิดได้หายสาบสูญไป ชาวนาบางแก้วก็ต้องไปนำข้าวจากพื้นที่อื่นเข้ามาปลูก



พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของชุมชนบางแก้ว ยุคที่สาม (2487-2504)

หลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 จอมพล ป.พิบูลสงคราม มีนโยบายปลายประชากรที่กีดกันคนจีนออกจากธุรกิจ ได้มีการยึดที่ดินคืนจากชาวจีนมาแบ่งให้คนท้องถิ่น คนละ 30 ไร่ ชาวจีนก็เริ่มย้ายออกไปข้าวกอและก็เริ่มหายไป เพราะว่าคนไม่นิยมกิน

1. ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ปลูกข้าว

พื้นที่ปลูกข้าวเป็นที่ราบลุ่ม ลากเฉียงจากทางตะวันตกไปทางตะวันออก

2. พันธุ์ข้าวที่เพาะปลูกในพื้นที่

ในช่วงนี้ ข้าวที่นิยมปลูกกัน คือ ข้าวนางเฟื่อง ข้าวกอและ ข้าวไต้เตี้ยง ข้าวหอมจันทร์ ข้าวหัวนา ข้าวไพร และข้าวตุล ซึ่งเป็นข้าวที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนกับญาติพี่น้องที่อยู่อีกฝั่งของทะเลสาบสงขลา คือ ระโนด และเกาะใหญ่

3. วิธีการเพาะปลูก

ในยุคนี้จะเป็นการทำนาหว่าน

4. การใช้ประโยชน์

การเพาะปลูกข้าวในยุคนี้ จะกลับมาเป็นการปลูกเพื่อการบริโภคเป็นหลัก เหลือแล้วจึงขายเนื่องจากมีที่ดินน้อยลง ผลผลิตที่ได้มีจำนวนน้อยลง จึงไม่เน้นการทำขาย

5. การบำรุงรักษา

การบำรุงรักษาข้าวในยุคนี้ ยังใช้ ชีค่างคาว เป็นปุ๋ย แต่เนื่องจากมีราคาแพง ชาวบ้านบางส่วนก็ใช้ปุ๋ยขี้วัวผสมขี้เถ้าแกลบ

6. การคัดเลือกพันธุ์และการเก็บรักษาพันธุ์

คัดเลือกจากในนา นำมาทำเป็นพันธุ์ข้าวเพาะปลูกในปีต่อไป แต่ในบางครั้งไม่มีพันธุ์ เพราะผลผลิตที่ออกมาคุณภาพต่ำ ก็จะไปนำมาจากภายนอก พันธุ์ข้าวที่เก็บไว้จะเป็นพันธุ์ข้าวกินเป็นหลัก ส่วนพันธุ์ข้าวขายถ้าพันธุ์ไหนขายดีก็จะไปหามาปลูก เพราะฉะนั้นความเปลี่ยนแปลงของการเก็บรักษาพันธุ์ก็จะขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาดด้วย

พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของชุมชนบางแก้ว ยุคที่สี่ (2504 – ปัจจุบัน)

1. ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ปลูกข้าว

ลักษณะพื้นที่ เป็นที่ราบริมทะเลสาบทางทิศตะวันออกและเป็นพื้นที่แบบลูกคลื่นทางทิศตะวันตกของพื้นที่ โดยมีส่วนลาดเทจากทางทิศตะวันตกไปสู่ตะวันออก คือจากทิวเขาตะนาวศรี ไปสู่ทะเลสาบพัทลุง เฉลี่ยประมาณ 1:800 – 1:1,000 ให้เกิดน้ำท่วมโดยฉับพลันในฤดูฝนและเกิดสภาพแห้งแล้งมากในฤดูแล้ง (เอกสารโครงการหน่วยส่งน้ำและบำรุงรักษาที่1-3 (ท่าเขียด), 2532:6)

2. พันธุ์ข้าวที่เพาะปลูกในพื้นที่

พันธุ์ข้าวที่ปลูกในช่วงนี้คือ ข้าวเก้าหวิน ข้าวเล็บนก ข้าวแดงปากอัน ข้าวลูกดำ ข้าวหอมมะลิ ข้าวเตี้ย

3. วิธีการเพาะปลูก

ในยุคนี้เริ่มที่จะมีการนำเครื่องจักรมาใช้ในการเพาะปลูก โดยการนำรถจักร ซึ่งเรียกกันว่า “รถจักรลูกหมา” มาไถนาแทนการใช้แรงงานวัวควาย และในส่วนของ การเก็บเกี่ยว จะมีการใช้เคียวเกี่ยวข้าว เพราะข้าวบางพันธุ์มีลักษณะของคอรวงสั้น เช่น ข้าวเก้าหวิน ซึ่งไม่สามารถเก็บกับแกะได้ ในช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา มีการนำรถเกี่ยวข้าวจากภาคกลางเข้ามาในพื้นที่ และรับจ้างเกี่ยวข้าวในพื้นที่บางแก้ว ซึ่งชาวนาในบางแก้วนิยมใช้วิธีนี้เพราะสะดวก รวดเร็ว รวมทั้งประหยัดเวลา และข้าวที่ได้มีความชื้นสูงเพราะข้าวที่ได้จะถูกจำใส่กระสอบทันที แต่อย่างไรก็ตามข้าวที่ได้นั้น เมื่อนำไปสีที่โรงสีจะไม่ค่อยได้เมล็ดข้าวที่สมบูรณ์นัก ข้าวจะหักเป็นผงเสียมากกว่า รวมทั้งมีเศษหญ้า และฟางติดมาด้วย

4. การใช้ประโยชน์

ในช่วงนี้มีทั้งข้าวที่ใช้บริโภคในชุมชน และข้าวที่นำไปขายนอกชุมชน โดยมีเจ้าของโรงสีซึ่งส่วนใหญ่เป็นโรงสีน้ำมันขนาดเล็ก รับซื้อข้าวเปลือกเพื่อนำไปสีขาย โดยเลือกรับซื้อเฉพาะข้าวที่คนนิยมบริโภค เช่น ข้าวเล็บนก ข้าวที่นิยมส่งไปขายนอกชุมชนคือ ข้าวเก้าหวิน โดยพื้นที่ที่นิยมกินข้าวดังกล่าว คือ จังหวัดนราธิวาส ปัตตานี และยะลา นอกจากนี้ยังมีการนิยมแปรรูปข้าว โดยนำข้าวบางพันธุ์ อาทิ ข้าวเหนียวดำ มาทำเป็นข้าวหมากขาย โดยส่วนใหญ่นำไปขาย ในจังหวัดสงขลา

5. การบำรุงรักษา

มีการใช้ปุ๋ยวิทยาศาสตร์สูตร 16 – 20 – 0 ซึ่งส่วนใหญ่ได้รับจากกระทรวงเกษตรฯ โดยทำการหว่าน 1-2 ครั้ง นิยมหว่านระยะหลังปักดำ และระยะที่ข้าวออกรวง

6. การคัดเลือกพันธุ์และการเก็บรักษาพันธุ์

การคัดเลือกพันธุ์ ทำโดยการคัดจากในนา และนำรวงที่ใหญ่และสวยงาม ตัดเป็นเลียงแยกไว้ต่างหาก ช่วงนี้อาจมีการซื้อพันธุ์ข้าวปลูกเพิ่ม ที่สถานีทดลองข้าวพัทลุง ต.ควนกฎ จ.พัทลุง ทั้งนี้เพราะในขณะนั้นมีการส่งเสริมและรับรองพันธุ์ข้าวพื้นเมือง 3 พันธุ์ คือ พันธุ์ข้าวเล็บนกปัตตานี พันธุ์ข้าวเขียงพัทลุง และข้าวลูกแดงปัตตานี

การอนุรักษ์และพัฒนา พันธุ์ข้าวพื้นเมืองชุมชนบางแก้ว

การอนุรักษ์ที่กระทำโดยชาวบ้าน

การอนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ข้าวในชุมชนบางแก้วนั้น ในส่วนของชาวบ้านจะเป็นการอนุรักษ์พันธุ์โดยการเก็บพันธุ์ไว้เพื่อเป็นต้นพันธุ์เพาะปลูกในปีต่อไป นอกจากนี้ชาวบ้านยังเลือกเก็บพันธุ์ข้าวที่มีความอดทนต่อสภาพธรรมชาติในพื้นที่ได้ดีหรือมีคุณสมบัติดี คือ มีรวงใหญ่ แดก กอดี และมีรสชาติดีเมื่อนำมาบริโภค โดยวิธีการในการคัดเลือกพันธุ์ข้าวของชาวบ้านนั้น นิยมคัดเลือกจากในนา โดยคัดจากเลือกจากรวงข้าวที่มีความสมบูรณ์ เมล็ดข้าวไม่ลีบ โดยเก็บเป็นเลียงมัดแยกไว้ ก่อนจะนำไปเก็บที่เรือนข้าวก็จะนำข้าวเหล่านั้นไปตากแดดเสียก่อน โดยแยกเก็บต่างหากจากลอมข้าวที่ใช้บริโภคในครัวเรือน ส่วนใหญ่จะวางไปบนซื่อ ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า ข้าวปลูก เมื่อถึงฤดูปลูกชาวบ้านจะนำข้าวมาวัดและฝัด เพื่อนำเมล็ดลีบออก แล้วนำไปหว่านกล้าต่อไป

การที่ชาวบ้านทำการคัดเลือก และเก็บพันธุ์ในลักษณะเช่นนี้ ทำให้เกิดการสืบทอดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและอนุรักษ์พันธุ์ข้าวไว้ไม่ให้สูญหายไป ในปัจจุบันเรายังสามารถพบพันธุ์ข้าวพื้นเมืองบางพันธุ์ที่นิยมปลูกในอดีต โดยจากการสัมภาษณ์คนเฒ่าคนแก่ในชุมชนบางแก้วได้เล่าว่า มีการเพาะปลูกพันธุ์ข้าวพื้นเมืองซึ่งเคยปลูกในชุมชนเมื่อ ๗๐-๘๐ ปีก่อนและปัจจุบันยังมีการปลูกกันอยู่ เช่น พันธุ์ข้าวพญาไพร ข้าวไข่มดริน

นอกจากคำบอกเล่าของคนเฒ่าคนแก่ในบ้านบางแก้วแล้ว เราสามารถพบเห็นการสืบทอดพันธุ์ข้าวได้ใน บททำขวัญข้าว ซึ่งในบททำขวัญข้าวได้มีการบันทึกรายชื่อพันธุ์ข้าวแทรกอยู่ในบทสวดมากมาย ซึ่งมีบางพันธุ์ที่ในปัจจุบันยังมีการปลูกกันอยู่

ชื่อพันธุ์ข้าวแต่ละพันธุ์ข้าวแต่ละพันธุ์ข้าวนั้นมีที่มาแตกต่างกัน เช่น มาจากชื่อคน ตัวอย่างเช่น ข้าวขาวเฟื่อง ข้าวนางเกิด ข้าวนางเอก ข้าวไฉ่เจียง หรืออาจจะมาจากลักษณะของ เมล็ดข้าว เช่น ข้าวไข่มดรีน ข้าวท้ายดำ ข้าวเม็ดเขือ นอกจากนี้ยังมีพันธุ์ข้าวที่ตั้งชื่อตาม แหล่งกำเนิด เช่น ข้าวตุล (สตูล) ข้าวตริง ข้าวเบาปากควน (บ้านปากควน จังหวัดตรัง) เป็นต้น

การอนุรักษ์โดยหน่วยงานราชการ

ในส่วนของทางราชการ การอนุรักษ์พันธุ์ข้าวนั้น จะมุ่งเน้นการคัดเลือกพันธุ์ที่มีสมบัติดี โดยสามารถให้ผลผลิตต่อไร่สูง และมีความต้านทานต่อโรค โดยการนำพันธุ์ที่เก็บมาได้ในพื้นที่ ต่างๆ มาปลูกในสถานีทดลองข้าวจังหวัดพัทลุง และบางส่วนมีการจัดเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวไว้ในห้อง เย็นที่ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี

สาเหตุที่ทำให้พันธุ์ข้าวบางแก้วหายไป

ประการแรก มาจากการส่งเสริมการเปลี่ยนแปลงพันธุ์ข้าวจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองเป็นพันธุ์ ส่งเสริม โดยเฉพาะในปี พ.ศ.2524-2529 มีโครงการแลกเปลี่ยนพันธุ์ส่งเสริมกับข้าวพันธุ์พื้นเมือง โดยใช้อัตราแลกเปลี่ยน 1:1 ทำให้ข้าวพันธุ์พื้นเมืองหายไป

ประการที่ 2 สาเหตุจากรสนิยมในการบริโภคข้าวเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากข้าวบางแก้ว เป็นข้าวปานกลาง ถึงนุ่มก็ไม่นิ่มมากจนเกินไปเหมือนข้าวหอมมะลิ ซึ่งในปัจจุบันข้าวหอมมะลิมิ ส่งมาจากทางภาคกลางมากขึ้น ผู้คนนิยมกัน เนื่องจากข้าวสารสวย นุ่ม มีกลิ่นหอม และราคา ยังพอหาซื้อได้ ทำให้ข้าวบางแก้วซึ่งมีลักษณะหอม อร่อย แต่ก็ยังแข็งกว่าข้าวหอมมะลิ จึงได้รับความ นิยมน้อยลงไป

ประการที่ 3 สาเหตุจากโรงสีที่รับซื้อข้าวนำข้าวจากภาคกลางและจากพื้นที่อื่นมาปน กับข้าวบางแก้วที่มีคุณสมบัติดีนำไปขายในชื่อข้าวบางแก้ว ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าข้าวบางแก้ว ไม่อร่อย นุ่ม มันเหมือนเมื่อก่อน จึงนิยมบริโภคลดลง

ประการที่ 4 สาเหตุจากการเปลี่ยนวิธีการทำนาแบบดั้งเดิมที่ใช้มาเขา ไม่ใช้ปุ๋ยเคมีและ มีการเตรียมแปลงที่ดี ก็น่าจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ดินเสื่อมสภาพเร็ว ไม่มีน้ำมันดิน ซึ่งทำให้ข้าว บางแก้วไม่หอม ไม่มัน

ประการที่ 5 สาเหตุจากการที่มีพื้นที่น่าน้อยลง ทำให้ชาวบ้านในชุมชนบางแก้วเองก็จะ เลือกรับพันธุ์ข้าวที่ปลูกแล้วได้ปริมาณข้าวต่อแปลงมาก จึงทำให้ข้าวบางแก้วอย่างเช่นข้าวหอมจันทร์ ไม่เป็นที่นิยมปลูก เนื่องจากเป็นข้าวที่แตกกอให้อรวงน้อย ถึงแม้ว่าเป็นข้าวที่อร่อยก็ตาม

พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ยังเหลือ อยู่ที่ไหน

แนวทางการฟื้นฟู

ทางกลุ่มบ้านเรียนรู้เกษตรธรรมชาติจัดทำแนวทางการฟื้นฟูพันธุ์ข้าวบางแก้ว ออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับแปลงรวมและระดับแปลงผลิต โดยในระดับกลุ่ม(แปลงรวม)จะมีการรวบรวมพันธุ์ข้าวที่ยังคงมีอยู่ในปัจจุบันนำมาทำนา ในแปลงรวมมีอยู่ทั้งหมด 11 สายพันธุ์ เพื่อเป็นการอนุรักษ์สายพันธุ์และเป็นแปลงสาธิตรวมถึงการเก็บสายพันธุ์เพื่อขยายพันธุ์ในปีต่อไป โดยจะใช้วิธีการดำนาข้าวพันธุ์ต่างๆอย่างละ 3-4 แถวต้นพันธุ์ในแปลงเดียวกัน โดยใช้วิธีเกษตรธรรมชาติในการทำนา ส่วนในระดับแปลงสาธิต ได้ทำการรวบรวมคนที่สนใจจากการออกไปจัดเวทีชุมชนต่างๆ ที่พร้อมจะทำและมีพันธุ์ข้าว บางแก้วอยู่แล้วจัดทำเป็นแปลงสาธิตในแปลงผลิต ให้กระจายไปตามพื้นที่เลือกพันธุ์ข้าวบางแก้วที่เหมาะสมกับดินและสภาพภูมิภาคนั้นๆ ซึ่งในระดับแปลงสาธิตจะถือว่าเป็นการฟื้นฟูพันธุ์ข้าวบางแก้วที่ยั่งยืนเพราะว่าเป็นการเลือกปลูกพันธุ์ข้าวโดยการเน้นการบริโภคในครัวเรือนเป็นหลักก่อน ถ้าเหลือแล้วจะขาย ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ยังอยู่ในวิถีชีวิตของชาวนาแต่ละครอบครัว

การส่งเสริมการทำนาข้าวบางแก้วแบบดั้งเดิมที่พึงพาธรรมชาติ

ใช้ปุ๋ยคอก ปุ๋ยน้ำ ชีวภาพ ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี เพื่อฟื้นฟูดินให้กลับมาสมบูรณ์ ดั้งเดิม โดยเน้นการใช้ปุ๋ยคอกจากเขาชัยสน ชีวภาพ และปุ๋ยน้ำชีวภาพ ที่ทำมาจากการเพาะจุลินทรีย์ในท้องถิ่น ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่นำดินมาจากน้ำตกโดนแพรทอง เพื่อเก็บรวบรวม ซึ่งเป็นต้นน้ำของกลุ่มน้ำจังหวัดพัทลุงและรวมถึงอำเภอบางแก้ว

ศึกษาเรื่องดินที่เหมาะสมกับแต่ละพันธุ์

ที่ทำให้ข้าวบางแก้วมีรสชาติอร่อย นำพันธุ์ข้าวมาปลูกในแปลงให้เหมาะสมกับดินแต่ละชนิดโดยการศึกษาจากภูมิปัญญาชาวบ้านในเรื่องการแยกชนิดของดินและพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับดินนั้นๆ โดยเนื้อหาเกี่ยวกับประเภทพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับดินพบว่า

ดินเหนียว-ดินเหนียวปนทราย เหมาะสำหรับปลูกข้าวหว่าน ข้าวหอมจันทร์ ข้าวเล็บนกบ้าน

ดินดกบวบ เป็นดินที่ร่วนซุย เหมาะสำหรับปลูกข้าวกอและ ข้าวเหนียวดำ

ดินขี้มัน เป็นดินที่ร่วนซุย เหมาะสำหรับพันธุ์ข้าวทุกชนิด

ดินเหนียวปนทรายแก้ว คล้ายกับดินเหนียวปนทราย เหมาะสำหรับพันธุ์ข้าวหนัก เช่น ข้าวหัวนา ข้าวนางพาด

การเตรียมดินเพื่อการทำนาสมัยก่อน การเตรียมแปลงนาโดยมีระยะเวลาที่เหมาะสม ตั้งแต่การเตรียมดิน เตรียมกล้า ตามแต่สภาพภูมินิเวศเพื่อความเหมาะสมกับข้าวบางแก้วแต่ละพันธุ์

การทำนาหว่านแห้งสมัยก่อนไถนาด้วยวัว 2 ตัวมีการดูฤกษ์วัน ต้องเป็นวันดี โดยทำการไถตะ ไถเสร็จแล้วทิ้งไว้ประมาณ 10-15 วัน นิยมไถตอนเดือนหก เมื่อไถนาหมดครบจำนวนนาที่จะทำแล้ว ก็มีการตกแต่งคันนาเพื่อกำจัดต้นหญ้าที่งอกตามข้างนาทั้งสี่ด้านของทุกๆ บึงนา เก็บไว้บนหัวนา หรือนำมากองเป็นกองเดียวกัน แล้วนำมาเผาทิ้ง ระยะเวลาต่อมาต้องสังเกตว่าต้นหญ้าในนาที่ได้ทำการไถตะแล้ว ซึ่งจะตายแห้งประมาณ 1 อาทิตย์ ถ้าแดดดีก็ทำการไถแปรอีกครั้งหรือสองครั้งเพื่อให้ดินร่วนซุย เมื่อดูว่าดินดีเหมาะสมดีแล้วก็ทำการไถหว่านได้เลย (ไถหว่านเรียกว่าไถกลบ-ลป) เป็นอันเสร็จการเตรียมดินเพื่อการทำนาหว่านข้าวแห้ง จากนั้นก็ทำการหว่านข้าว ซึ่งแล้วแต่ภูมิปัญญาของแต่ละคน บางคนใช้ไม้ปักเป็นแนวเพื่อเป็นหลักเกณฑ์ในการหว่านข้าว เพื่อให้ไม่ให้เกิดหรือหลงแนว บางคนใช้ซักร่อง กว้างประมาณ 2 วา ทั้งบึง แล้วก็หว่านข้าว บางคนนิยมใช้กลบหรือใช้คราดลปเพื่อให้ดินไปปิดเมล็ดข้าว เพื่อป้องกันนก หนู มด มากัดกิน เป็นอันเสร็จการไถนาเพื่อการทำนาหว่านข้าว

พันธุ์ข้าวที่จะหว่าน พันธุ์ข้าวที่จะนำไปหว่านจะต้องคัดเลือกพันธุ์ก่อน สมัยก่อนการคัดเลือกพันธุ์ข้าว จะคัดเลือกแบบนำเลียงข้าวมาเลือกวงในเลียง เลือกเอารวงที่มีเมล็ดข้าวดก รวงยาว เมล็ดข้าวสวย แล้วแต่ลักษณะของพันธุ์ข้าว นั้นๆ นำมานวดด้วยเท้า เสร็จแล้วฝัดด้วยกระด้ง เพื่อทำความสะอาดเมล็ดพันธุ์ จากนั้นนำมาตากแดดเพื่อกระตุ้นให้ตาข้าวได้รับรู้ เพื่อเตรียมความพร้อมในการนำไปหว่านในแปลงนา

ในอดีต การหว่านแห้ง นิยมนำข้าวเปลือกที่ได้เตรียมความพร้อมตามข้างต้นแล้ว นำมาพรมน้ำคลุกเคล้ากับมายาเขา ให้มายาเขาเกาะติดเมล็ดข้าว แล้วนำไปใส่ในกระสอบกระจุดเพื่อนำไปหว่านในนา มายาเขาที่ว่ามีได้แก่ หินผสมกับขี้ค้างคาวที่อยู่ภายในถ้ำที่เขาชัยสน โดยการเข้าไปซุดใส่กระสอบ หาบ แบก และ ทูน เดินกันมาประมาณ 4-5 กิโลเมตร บางคนก็บรรทุกด้วยรถจักรยาน ปกติ 8 ไร่ ใช้พันธุ์ข้าวที่คลุกกับมายาเขาแล้วประมาณ 3 ปี

การทำนาสมัยก่อนไม่นิยมและไม่รู้จักคำว่า สารเคมี และยาฆ่าแมลง รู้จักใช้แต่ มายาเขา ขี้วัว ขี้ควาย ขี้เถ้า ระยะเวลาต่อมาได้มีระบบชลประทานเกิดขึ้น จึงทำให้รู้จักนาค้า และมีการทำนาค้ากัน

ถึงเวลาหรือยังที่จะอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นบ้านของภาคใต้ไว้ เริ่มที่บางแก้วเพราะบางแก้วมีประวัติศาสตร์ เพราะบางแก้วมีข้าวบางแก้ว มีวัฒนธรรมคนทำข้าวที่ควรแก่การสืบสาน จะทำอย่างไรให้ประวัติศาสตร์ตรงนี้ยังคงอยู่ ต้องทำทลายกับกระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ต้องปลูกจิตสำนึกขึ้นมา อนาคตลูกหลานจึงเป็นสิ่งที่ทำทลายในการสานต่อลมหายใจ และสืบสานวิถีชีวิตของชาวนา