

เด็กแม่กลองสืบสาน

๐๒
นำตาลมะพร้าวทำคาว

ข่าวสด **เยาวชน**



ต้บลท่าคาเป็นส่วนหนึ่งของอำเภอ อัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น ทำสวนมะพร้าว ทำน้ำตาลมะพร้าว และรับจ้างทั่วไป การทำน้ำตาลมะพร้าวแท้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมานานหลายชั่วอายุคน

น้ำตาลมะพร้าวในพื้นที่ตำบลท่าคาว่า ในตำบลท่าคามีเคียวน้ำตาลมะพร้าว 100 กว่าราย แต่เมื่อลงพื้นที่จริงกลับพบว่าเหลือแค่เพียง

สด จาก **เยาวชน**

ต้นมะพร้าวทำประโยชน์ได้หลายอย่าง โดยเฉพาะน้ำหวานจากงวงมะพร้าวนำมาผ่านกระบวนการทำเป็นน้ำตาลมะพร้าว แต่เนื่องจากความเจริญที่มากขึ้นทำให้รุ่นลูกหลานและคนรุ่นหลังเปลี่ยนไปประกอบอาชีพอื่น เหลือเพียงคนรุ่นเก่าที่ยังคงทำอยู่ บางคนก็เลิกทำอาชีพนี้ไป

ด้วยความห่วงว่าอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าว แท้จะหายไป ทำให้เกิด “โครงการสำรวจท่าคาตามหาน้ำตาลมะพร้าว” ภายใต้โครงการพลังเด็กและเยาวชนเพื่อการเรียนรู้ภูมิสังคมภาคตะวันตก ดำเนินงานโดยศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น สนับสนุนโดยมูลนิธิสยามกัมมาจล ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) โดยมีเยาวชนตำบลท่าคาที่เข้าร่วมโครงการ ประกอบด้วย นัด ขมนัสสวัสดิ์ ฉิมเชื้อ, พืท ขาตรี อักษรณาสมบัติ, ปิชาด ขันดิพงษ์ กาวีระใจ, หม่อม ธรรมะนิสุนทร, และ กิฟ ทวีพร คำสอน นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนถาวรรานุกูล ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

ปิชาด ขันดิพงษ์ เล่าถึงปัญหาในการทำ

เด็กแม่กลองสืบสานน้ำตาลมะพร้าวท่าคา



ทองเที่ยวต่างๆ เพื่อประชาสัมพันธ์ “จังหวัด” ปีชาลกล่าว

ด้าน พืท ขาตรี เผยเทคนิคผสมนั้นจะเป็นก้อนแข็งๆ ใส่อ่อนๆ ถึงขาว และมีเกล็ดเหมือนน้ำตาลทราย ส่วนน้ำตาลมะพร้าวในที่ร้อนๆ จะมีลักษณะเหลว

พืท หม่อม และกิฟ ร่วมกัน ชาวบ้านเป็นสิ่งที่สนุกและน่ามากขึ้น การทำน้ำตาลมะพร้าวชอบที่สุดคือการได้เปลี่ยนเมล็ดดีขึ้น ต่างจากเมื่อก่อนที่มักกล้าแสดงออกมากขึ้น นอกประสบการณ์ในการทำโครงการนำไปปรับใช้กับการเรียนได้

ปิดท้ายที่ นัด ขมนัสสวัสดิ์ ว่าการทำโครงการทำให้เรา

รู้พบเจอผู้คน ทำอะไรใหม่ๆ ไม่เคยทำ หากหมดคนรุ่นแม่ สิ่งดีๆ เช่น มะพร้าว วัฒนธรรมที่อาจหายไป พอถูกหลา มะพร้าวเป็นอย่างไร จึงสืบทอดให้อยู่มาจนถึงรุ่นเรา น้อยเป็นการจุดประกายไปสัมผัสจริงจะได้รู้ว่าจะขนาดไหนแล้ว

“ถ้าเราไม่สืบทอด ถ้าเราอาจเป็นแค่ตำนาน” นัดกล่าว

20 รายเท่านั้นที่ทำน้ำตาลมะพร้าวอยู่ แต่ น้ำตาลมะพร้าวแท้ๆ นั้นมีอยู่ไม่ถึง 5 ราย และพบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ประสบปัญหาด้านการตลาดเพราะมีการแข่งขันด้านราคา

จากนั้นจึงวางแผนจัดกิจกรรมให้เยาวชนในพื้นที่ โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างการเรียนรู้วิถีชีวิตอาชีพการทำน้ำตาลมะพร้าว และเชิญผู้ประกอบการน้ำตาลมะพร้าวในพื้นที่เข้าร่วมประชุม เพื่อระดมความคิดเห็นหา



แนวทางพัฒนาอาชีพ และให้ความรู้เรื่องสถานการณ์ภาพรวมน้ำตาลมะพร้าวของจังหวัดและแนวคิดการทำสหกรณ์





“ผลการจัดกิจกรรม
ทำให้องค์การบริหาร
ส่วนตำบลท่าคา (อบต.
ท่าคา) รับเรื่องที่จะผลัก
ต้นสนับสนุนผู้ประกอบ
การน้ำตาลมะพร้าวใน
การสร้างแบรนด์ โดยมี
เงื่อนไขว่าต้องผลิต
น้ำตาลมะพร้าวแท้
เท่านั้น ส่วนกลุ่มผู้

บสาน ท่าคา

ประกอบการขายรับการรวมตัว
เป็นสหกรณ์ โดยคาดหวังว่าจะ
ช่วยเรื่องการรวบรวมผลผลิตไป
จำหน่าย และมีการนำข้อมูลที่ได้
มาจัดทำเป็นแผนที่แสดงที่ตั้ง
ของผู้ประกอบการน้ำตาล
มะพร้าว แสดงพิกัดเป็นจีพีเอส
และนำลงในเว็บไซต์ของ อบต.
ท่าคา และเพจเกี่ยวกับการ

ท่องเที่ยวต่างๆ เพื่อประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของ
จังหวัด” ปิชาลกล่าว

ด้าน พืท ขาตรี เผยเทคนิคการสังเกตน้ำตาลมะพร้าวแท้ว่า น้ำตาล
ผสมนั้นจะเป็นก้อนแข็งๆ ไม่เหลวและสีจะอ่อนกว่า ออกสีน้ำตาล
อ่อนๆ ถึงขาว และมีกลิ่นเหมือนน้ำตาลทราย เพราะส่วนใหญ่จะผสม
น้ำตาลทราย ส่วนน้ำตาลมะพร้าวแท้นั้นจะออกสีน้ำตาลเข้ม ถ้าเอาไว้ใน
ที่ร้อนๆ จะมีลักษณะเหลวคล้ายคาราเมล

พืท หนู่ม และกิ๊ฟ ร่วมกันบอกเล่าว่าการได้เรียนรู้ภูมิปัญญาของ
ชาวบ้านเป็นสิ่งที่สนุกและน่าตื่นเต้น ได้ความรู้เรื่องน้ำตาลมะพร้าว
มากขึ้น การทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นเอกลักษณ์มีความคลาสสิก สิ่งที่
ชอบที่สุดคือการได้เปลี่ยนแปลงตนเอง ทำให้เป็นคนมีมนุษยสัมพันธ์
ดีขึ้น ต่างจากเมื่อก่อนที่มักอยู่ในโลกส่วนตัว ไม่ชอบยุ่งกับใคร
กล้าแสดงออกมากขึ้น นอกจากนี้

ประสบการณ์ในการทำโครงการยัง
นำไปปรับใช้กับการเรียนได้อย่างดี

ปิณฑัยที่ นัค ชมนัสสวัสดิ์ กล่าว
ว่าการทำโครงการทำให้เราได้เรียน
รู้ พบเจอผู้คน ทำอะไรใหม่ๆ ที่เรา
ไม่เคยทำ หากหมดคนรุ่นพ่อ
รุ่นแม่ สิ่งดีๆ เช่น น้ำตาล
มะพร้าว วัฒนธรรมท้องถิ่น
อาจหายไป พอถูกหลานมาถามเราจะตอบเขาอย่างไรว่าน้ำตาล
มะพร้าวเป็นอย่างไร จะเป็นความรู้สึกลึกซึ้งอย่างหนึ่งที่เราไม่ได้
สืบทอดให้อยู่มาถึงรุ่นเขาได้ หน้าที่ทุกคนคือเราต้องลงมือทำ อย่าง
น้อยเป็นการจุดประกายความคิดให้เขาหันมาสนใจ ถ้าทุกคนได้ลง
ไปสัมผัสจริงจะได้รู้ว่าสถานการณ์ของน้ำตาลมะพร้าวลดลงถึง
ขนาดไหนแล้ว



“ถ้าเราไม่สืบทอด ถ้าเราไม่ทำต่อ อนาคตข้างหน้าน้ำตาลมะพร้าว
อาจเป็นแค่ตำนาน” นัคกล่าว