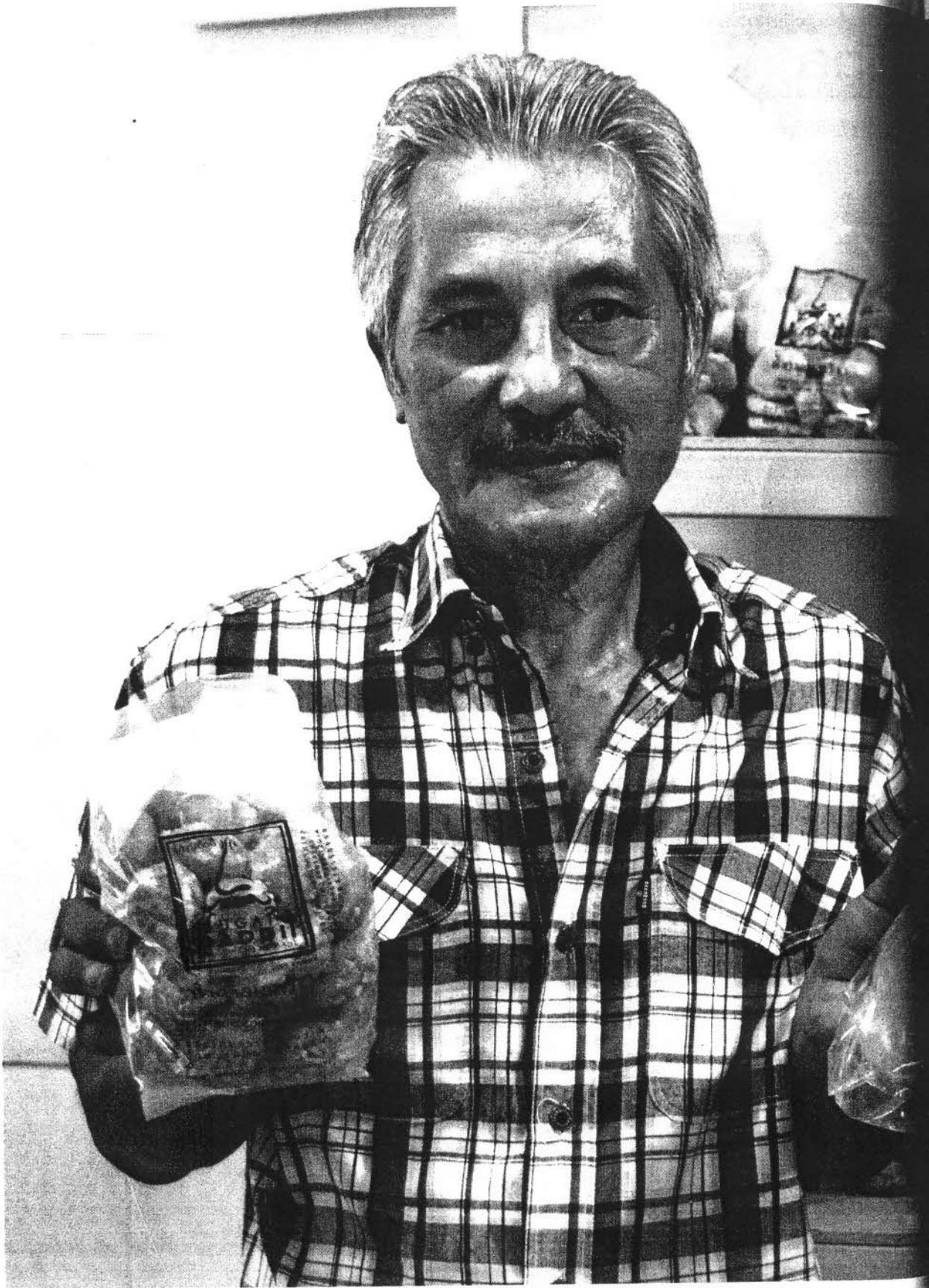




ผลิตภัณฑ์ของพืชที่เริ่มต้นจาก
เป็นน้ำเหลว ผ่านการเคี่ยวจนตกผลึก
แล้วให้ความหวาน ได้จากพืชหลาย
ชนิดด้วยกัน เป็นต้นว่า **ตาลโตนด**
มะพร้าว อ้อย จาก

เข้าใจว่าคนรู้จักนํ้าหวานๆ
จากตาลโตนดมาเคี่ยวก่อนพืชอื่น จึง
เรียกกันว่า “**น้ำตาล**” หลังๆ ผลิตภัณฑ์
ที่ได้จากมะพร้าวเรียก**น้ำตาลมะพร้าว**
ถึงแม้ว่านํ้าจากอ้อยมาแปรรูปกัน
ทั้งโลกยังเรียกกันว่า**น้ำตาล**

แหล่งน้ำตาลที่ได้จากตาลโตนด
ของไทยมีมากอยู่จังหวัดเพชรบุรี
เพราะความอร่อยของผลิตภัณฑ์ ส่ง
ผลทำให้ขนมของจังหวัดนี้มีชื่อเสียง

นำมาหีบ เคี้ยว เมื่อนำไปบีบก็เรียก
น้ำตาลปีบ

บางจังหวัดได้น้ำตาลจากต้นจาก
แต่ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่มากพอ
จึงไม่แพร่หลาย

สมุทรสงครามคือแหล่งใหญ่
ของการผลิตน้ำตาลมะพร้าว บางช่วง
งานผลิตได้รับความสนใจ มีบ่อยครั้ง
ที่ซบเซา แต่ก็ได้รับการสืบทอดมา
จนถึงปัจจุบัน

วไลพร ประถมพงษ์ ได้เล่าถึง
ความเป็นมาของการทำน้ำตาลมะพร้าว
ของจังหวัดสมุทรสงคราม โดยเฉพาะ
จุดประสงค์ของการปลูกมะพร้าว คือ
หนึ่ง ปลูกเพื่อเก็บผล โดยเอา

คนแม่กลอง แบ่งงานแบ่งเงิน

ผลิตน้ำตาลมะพร้าวแบบดั้งเดิม...อยู่ได้

พานิชย์ ยศมีบุญญา

คือขนมหม้อแกง จังหวัดอื่นๆ ก็มีการ
ผลิตน้ำตาลโตนดเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็น
สงขลา พัทลุง

น้ำตาลที่ได้จากมะพร้าว เดิมมี
ผลิตภัณฑ์มากในเมืองสามสมุทร คือ
สมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทร
สงคราม แต่ทุกวันนี้มีผลิตเป็นลําเป็น
ส่วนใหญ่ที่สมุทรสงคราม

สาเหตุที่มีการผลิตน้ำตาล
มะพร้าวมาก เพราะมีมะพร้าวขึ้นอยู่
อย่างหนาแน่น เรียกว่าหาอยู่หากินกัน
ตามลําบั้งชีทางภูมิศาสตร์

ทางอีสานและเหนือ มะพร้าว
น้อย หากความหวานได้จากอ้อย โดย
คุณปริษา เจียรบุญ กับผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว

เนื้อและนํ้าในลูกมะพร้าวมาประกอบ
อาหารหวาน คาว และทำนํ้ามันมะพร้าว
ใช้เป็นนํ้ามันตะเกียง สำหรับจุดตะเกียง
ได้แสงนํ้ามันมะพร้าวที่ประดิษฐ์ขึ้นใช้
เอง เพื่อให้แสงสว่างในยามลําเคียน

สอง ปลูกเพื่อเก็บนํ้าหวาน ที่
เรียกว่า**น้ำตาลใส** โดยนำมาทำน้ำตาล
มะพร้าว น้ำตาลสดนํ้าส้มสายชู น้ำตาล
เมา และเหล้าที่ใช้ผสมยาสมุนไพร
น้ำตาลเมานี้มักใช้ดื่มในงานสังสรรค์
และงานรื่นเริงต่างๆ

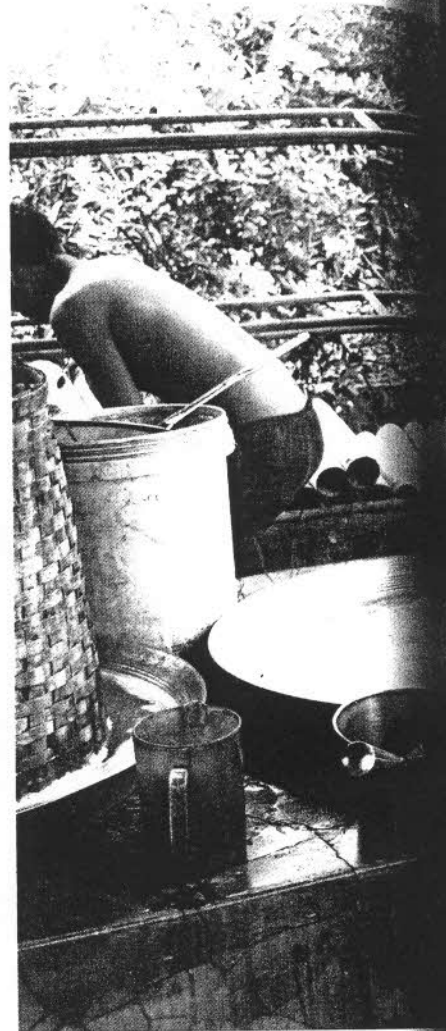
จังหวัดสมุทรสงครามหรือเมือง
แม่กลอง มีพื้นที่ติดกับชายทะเล ดัง
นั้นพื้นดินจึงกระทบกับนํ้า ๓ สภาพ
คือ **น้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืด** ลักษณะ



ดินเป็นดินเลนเก่าบริเวณที่อยู่เหนือปากอ่าว น้ำไม่ท่วมขัง จึงเหมาะแก่การทำการเกษตรอย่างยิ่ง กลุ่มคนที่อยู่ในพื้นที่แห่งนี้จึงปลูกมะพร้าวและพืชผักผลไม้มานานชนิด โดยเฉพาะมะพร้าวซึ่งเป็นพืชที่เหมาะสมกับสภาพดินเลนชายทะเลยิ่งนัก ดังจะเห็นได้จากพื้นที่อำเภอเมืองฯ ซึ่งอยู่ใกล้ทะเลที่สุด จะอุดมไปด้วยมะพร้าวทั้งเก็บผลและเก็บน้ำหวาน ส่วนพื้นที่อำเภออัมพวา ซึ่งอยู่ในช่วงกลางของแม่น้ำแม่กลองจะอุดมไปด้วยผลไม้หลากหลายชนิด และพื้นที่อำเภอบางคนที ซึ่งเป็นบริเวณช่วงปลายที่อยู่ใกล้

กับจังหวัดราชบุรี กระทบเพียงน้ำจืดเท่านั้น จึงสามารถปลูกผักได้แทบทุกชนิด แต่ทุกพื้นที่ล้วนปลูกมะพร้าวไว้ตามคันดินรอบสวน ตรงกลางสวนจะยกเป็นร่องสวนสำหรับปลูกพืชผักผลไม้ ระหว่างร่องสวนเรียกว่าท้องร่องหรือเว้นที่ว่างไว้สำหรับปลูกข้าว ซึ่งชาวสวนเรียกว่าข้าวนาสวน เก็บไว้รับประทานเอง โดยในสมัยก่อนจะมีประเพณีการเกี่ยวข้าวชนิดนี้ด้วย แต่เป็นที่น่าเสียดายที่ปัจจุบันน้อยคนนักจะรู้จักข้าวนาสวน พันธุ์ข้าวแก้วจากพระนครศรีอยุธยา

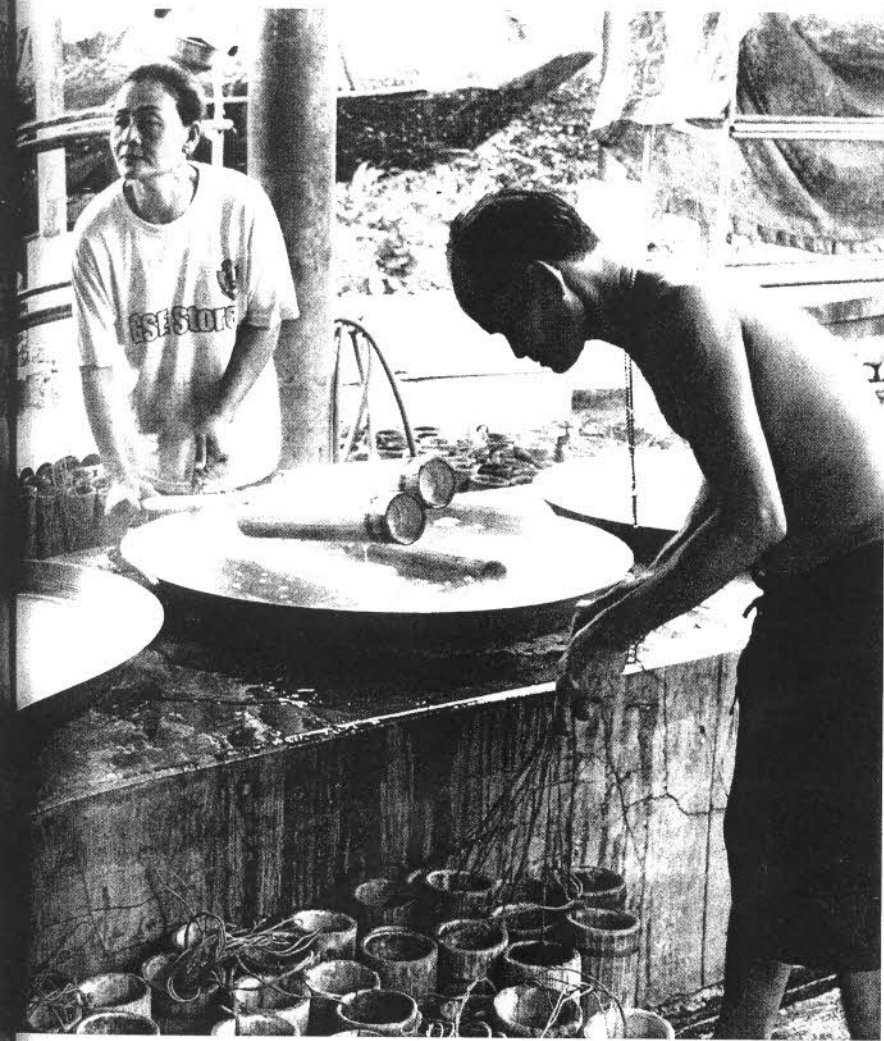
ช่วงประมาณ พ.ศ. ๒๔๐๐-



(ซ้าย) มะพร้าวหฐสินธุ
(ขวาบน) ล้างกระบอ

๒๕๐๐ ชาวสวนในพื้นที่ตำบลท้ายหาดและตำบลบางขันแตกได้พัฒนาสวนมาเป็นสวนมะพร้าวสำหรับเก็บน้ำหวานหรือที่เรียกว่าสวนมะพร้าวน้ำตาล โดยมีการยกร่องปลูกมะพร้าวพันธุ์เก็บน้ำหวานเพื่อนำมาทำน้ำตาลชั้นแห้งมากขึ้น มีการคัดเลือกพันธุ์มะพร้าวและปรับเปลี่ยนพันธุ์ พร้อมทั้งขยายพื้นที่สวนมะพร้าวน้ำตาลทั้ง ๒ พื้นที่ดังกล่าวมากขึ้นทุกครัวเรือน

ระหว่าง พ.ศ. ๒๔๘๐-๒๕๐๐ สามารถผลิตน้ำตาลรวมกันได้วันละ



ประมาณ ๘,๐๐๐ ปีบ ช่วงเวลาดังกล่าว
นี้เป็นช่วงที่ชาวสวนน้ำตาลมะพร้าว
ผลิตน้ำตาลมะพร้าวด้วยกรรมวิธีที่
สืบทอดมาจากบรรพบุรุษในอดีตอย่าง
ครบถ้วน ดังนั้นน้ำตาลมะพร้าวในยุคนี้
จึงมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาด
เป็นอย่างยิ่ง

คุณปริชา เจียบหุ อยู่บ้านเลข
ที่ ๖๒/๑ หมู่ ๘ ตำบลบ้านปรก อำเภอก
เมืองฯ จังหวัดสมุทรสงคราม ก่อนหน้า
นี้เขามีอาชีพรับราชการครู เนื่องจาก
เป็นคนท้องถิ่น เห็นความเปลี่ยนแปลงของ
งานผลิตน้ำตาลมะพร้าว ด้วยความ
เป็นห่วงภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้ลงมา

ศึกษา สุดท้ายมีการรวมกลุ่มผลิต

เดิมทีงานผลิตน้ำตาลมะพร้าวมี
ทำกันมาก คุณปริชาบอกว่า ราว พ.ศ.
๒๕๑๔ มีถนนพระราม ๒ ตัดผ่าน
พื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม นอกจาก
การสัญจรไปมาสะดวกแล้ว มีโรงงาน
อุตสาหกรรมเกิดขึ้น ชาวบ้านที่
ประกอบอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าวเห็น
อาชีพอื่นสบายกว่า จึงไปทำงานตาม
โรงงาน ส่งผลทำให้การผลิตน้ำตาล
มะพร้าวลดลง เรียกกันตามภาษาชาว
บ้านว่าเตาเดียวลดจำนวนลง

“ต้นมะพร้าวเมื่อทำตาลนานๆ
ต้นสูง คนขึ้นปาดวันหนึ่ง ๒ รอบ หาก

ตกลงมาไม่ตายก็พิการ แล้วต้องทำ
อย่างอื่นอีกทั้งวันเหนื่อยมาก” คุณ
ปริชาบอก

ย้อนไปในอดีต พันธุ์มะพร้าว
ที่ใช้ทำน้ำตาล มีพันธุ์ทะเลบัว อีครัม
สายบัว เท็งบ้อง ปัจจุบันยังพอมีหลง
เหลือกันอยู่

มะพร้าวอีครัม ใบใหญ่ ใบตกช
ลงดิน จึงดูหนาเขียวครัม

มะพร้าวสายบัว ใบอ่อนช้อย
สวยงาม

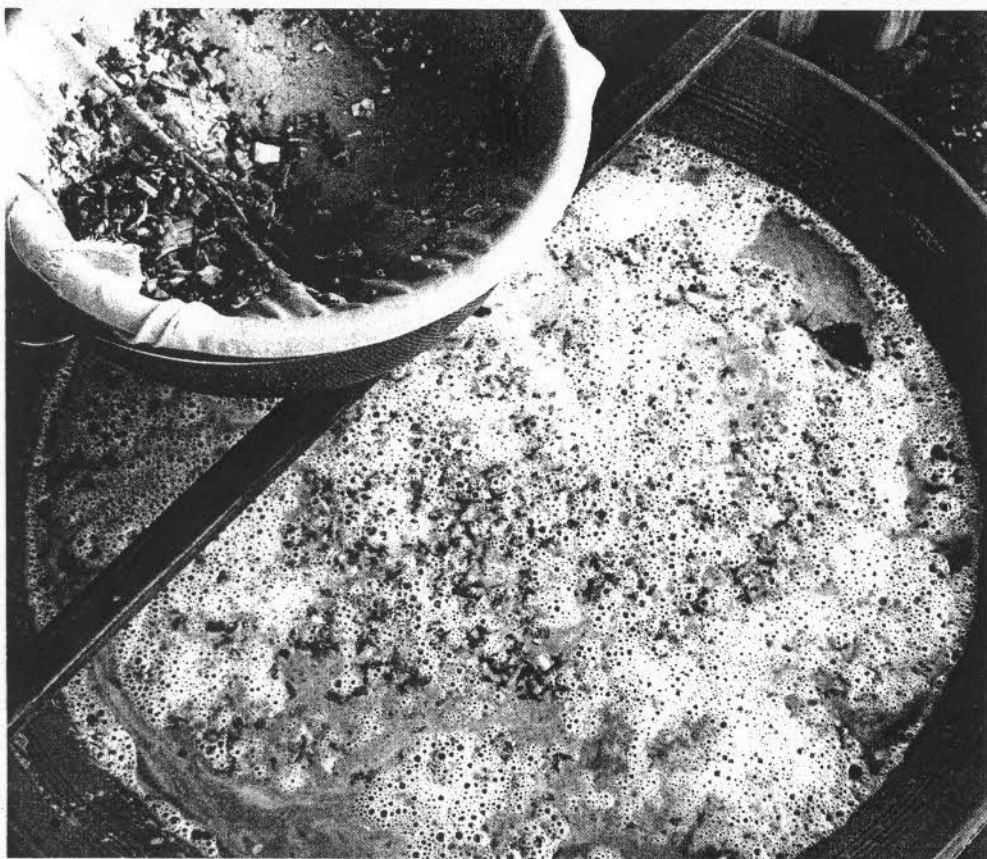
มะพร้าวทะเลบัว ใบพุ่งขึ้นฟ้า
ต้นสูงเร็ว

แต่ปัจจุบันนี้ที่นิยม คือ พันธุ์
หมูสีหม้อและหมูสีหนู

หมูสีหม้อ ลักษณะของลำต้นมี
สะโพกใหญ่ ทางใบแผ่ออก ใบสีเขียว
เข้ม ปรุงอาหารได้ดี ต้นอายุ ๒๐ ปี สูง
เต็มที่ราว ๘ วา หลังปลูก ๓๖ เดือน
ก็เริ่มโผล่รวงออกมาให้เจ้าของปาดเอา
น้ำหวานได้ ปีหนึ่งหมูสีหม้อมีงวงราว
๒๐ งวง โดยทั่วไปแล้วมะพร้าวรวง
หนึ่งปาดเอาน้ำหวานได้นาน ๒๕ วัน

หมูสีหนู ขนาดเล็กกว่าหมูสี
หม้อ ต้นแทบไม่มีสะโพก หลังปลูก
ออกงวงเร็ว งวงออกถี่กว่าหมูสีหม้อ
แต่ปริมาณน้ำหวานที่ได้อาจจะน้อย
กว่าหมูสีหม้อ

กระบวนการผลิตน้ำตาลมะพร้าว
เริ่มขึ้นตั้งแต่ตีสามของวันใหม่ โดย
เจ้าของขึ้นปาดงวงมะพร้าว จากนั้น
เก็บน้ำตาลมาเคี่ยว เมื่อได้ที่ก็หยอด
ในพิมพ์ นี้อบที่ ๑ รอบที่ ๒ เริ่มต้น
ขึ้นที่ท้ายสามโมงของวันเดียวกัน รอบ
ที่ ๒ ได้น้ำหวานจากต้นมะพร้าวน้อยกว่ารอบแรก

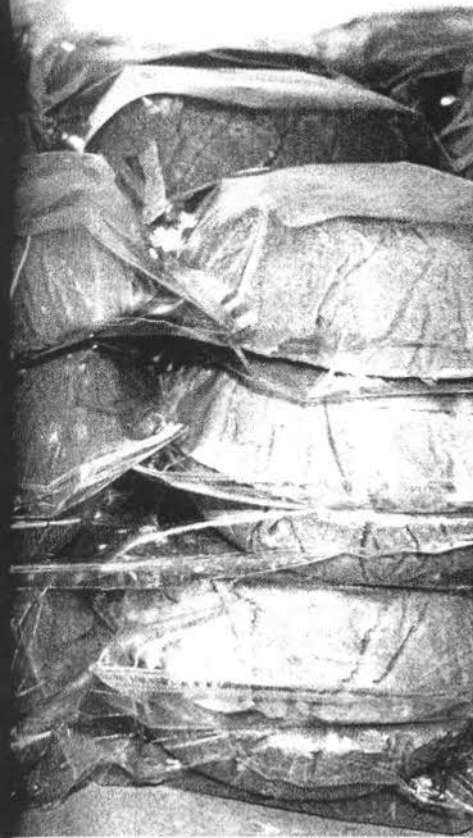


(บนซ้าย) เคี้ยวน้ำตาล
(บน) กิโลกรัมละ ๓๐ บาท
(บนขวา) แปรรูปให้มีมูลค่าสูงขึ้น
(ล่าง) ไม่พะยอมเคี้ยวน้ำตาลขาดไม่ได้

ชาวบ้านที่ทำทั้งกระบวนการจะเหนื่อยมาก แทบไม่มีเวลาพักผ่อน คุณปรีชาได้รวมกลุ่มงานผลิตน้ำตาลมะพร้าวขึ้น โดยแยกเป็นกลุ่มย่อย ๔ กลุ่ม คือ เจ้าของที่ดินซึ่งมีต้นมะพร้าวขึ้นอยู่ คนขึ้น คนเคี้ยว และคนหาฟืน

เจ้าของที่ดินที่มีต้นมะพร้าวส่วนใหญ่มีหน้าที่ดูแลมะพร้าวให้เจริญเติบโต ลอกเลนบำรุงต้น เมื่อมีน้ำตาลเจ้าของได้ปีละ ๒๕ บาท เป็นน้ำตาลสดที่ยังไม่ได้เคี้ยว

คนขึ้น เมื่อขึ้นเสร็จก็กลับไปพักผ่อนที่บ้าน ได้รับผลตอบแทนปี



ละ ๖๕ บาท

ผู้ที่รับไม่ต่อคือคนเดียว มีรายได้ก็โลกรัมละ ๑๐ บาท เป็นน้ำตาลที่แห้งแล้ว

ส่วนคนหาฟืน ก็หาฟืนอย่างเดียว ได้ผลตอบแทนก็โลกรัมละ ๕ บาท

กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าวแห่งนี้มีอยู่ ๑๒ ครัวเรือน แต่ละครัวเรือนไม่ได้ทำน้ำตาลอย่างเดียว บางคนงานหลักคือทำสวนลิ้นจี่ มีเวลาก็หาฟืนมาส่ง

กลุ่มนี้มีมะพร้าวสำหรับทำน้ำตาล ๔๕๐ ต้น วันหนึ่งสามารถปาดวงมะพร้าวได้น้ำหวานมาเคี้ยว ๒๑ ปิบโดยเฉลี่ย เมื่อเคี้ยวแล้วได้น้ำตาลแห้ง ๘๐ กิโลกรัม ราคาจำหน่าย กิโลกรัมละ ๑๐ บาท

จากจำนวนตัวเลข น้ำหวานจากมะพร้าว ๒๑ ปิบ เจ้าของมะพร้าวจะมีรายได้วันละ ๖๑๕ บาท ซึ่งเจ้าของไม่ได้มีคนเดียว คนขึ้นมีรายได้ ๑,๑๕๕ บาทต่อวัน คนขึ้นไม่ได้มีคนเดียวเช่นกัน

ขณะที่คนเดียวทำกันเป็นทีม ใช้เวลาเคี้ยวกระทะละ ๓ ชั่วโมง มีรายได้ ๘๐๐ บาทต่อวัน

“เราทำเป็นกลุ่ม ช่วยกันออกความคิดเห็น คนขึ้นจะได้เท่าไร คนเคี้ยวจะได้เท่าไร เรามาถกกันจนลงตัว รายได้จะนำมาเป็นค่าบริหารจัดการประมาณ ๑๒% ทำกันมาตั้งแต่ปี ๒๕๔๘ ปัจจุบันมีการนำผลิตภัณฑ์มาแปรรูปเพิ่มมูลค่าขึ้นอีก รวมกลุ่มกันอยู่ได้ไม่เหนียวมาก สาเหตุหนึ่งที่ทำเดี่ยวๆ เหนื่อย เพราะยุ่งทั้งวัน ทั้งเคี้ยวทั้งหาฟืน แทบไม่มีเวลาพักผ่อน เขาก็ตื่นตั้งแต่เช้า คนที่ขึ้น เมื่อขึ้นอย่างเดียว กลางวันยังมีเวลานอนพัก” คุณปรีชาเล่า

งานผลิตน้ำตาลมะพร้าวของคุณปรีชา เป็นวิธีการแบบดั้งเดิม ได้

ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแท้ ๑๐๐% เมื่อนำไปปรุงอาหาร จึงได้รสชาติดี คุณปรีชาบอกว่า น้ำตาลมะพร้าวสมุทรสงครามทำอาหารได้ทุกชนิด มีร้านอาหารทะเลบางแห่งจะง้อใช้กับน้ำจิ้ม ซึ่งเป็นที่ติดอกติดใจลูกค้าอย่างมาก

มีการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแนวทางใหม่ รู้จักกันดีว่า “เตาหลอม” ส่วนประกอบหลักเป็นน้ำตาลทรายผสมเบะแซ แล้วเติมน้ำหวานจากวงมะพร้าวเข้าไปไม่มากนัก สนราคาขายอาจจะไม่สูง สาเหตุที่มีเตาหลอมเพราะต้องการลดต้นทุนการผลิต อีกเหตุผลหนึ่ง ต้องการขอให้ได้ไกลๆ อยู่นานๆ เนื่องจากน้ำตาลมะพร้าวแท้ ไม่แข็งเหมือนน้ำตาลมะพร้าวหลอม การเก็บรักษาน้ำตาลมะพร้าวแท้ ต้องอยู่ในที่เย็น จึงจะอยู่ได้นานๆ

ถึงแม้บ้านเมืองเจริญก้าวหน้า เทคโนโลยีทันสมัย แต่ก็ยังมีงานผลิตน้ำตาลมะพร้าวของแท้และดั้งเดิมให้เห็น ให้ซื้อหากัน

