

อัมพวา ชัยพัฒน์นาครักษ์ เจ้าเมืองพมพูน ทำงานเชิงรุก
อุนครักษ์ นำตาดีดมะพร้าว ของดีประจำถิ่น ที่กำลังเลือนหาย

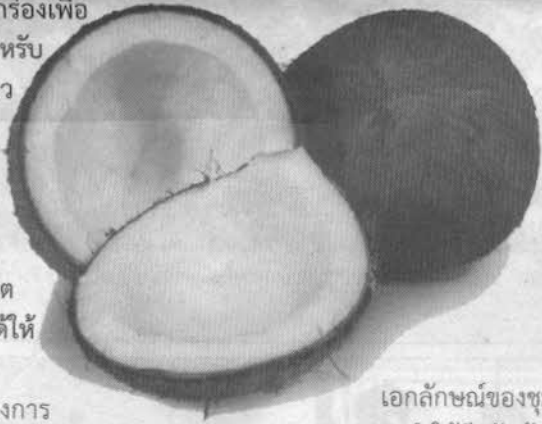
การปลูกมะพร้าวน้ำตาล เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่ชาวอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ได้ยึดถือและเป็นอาชีพหลักในการดำรงชีวิต ซึ่งจุดเด่นเมื่อผู้คน นักท่องเที่ยว จะได้เห็นภาพชัดเจนคือสวนมะพร้าวน้ำตาล ซึ่งภายในสวนมะพร้าวน้ำตาลจะมีการยกร่องเพื่อปลูกเป็นสวนบรรยากาศร่มรื่น มีร่องน้ำสำหรับเรือลำเล็กไว้คอยล่องเข้าไปเพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตออกมา และนำมาแปรรูปประกอบอาหาร เรียกว่า น้ำตาลมะพร้าว อาชีพนี้เองเป็นอาชีพที่อยู่คู่กับชาวอัมพวา และหล่อหลอมรวมกันเป็นหนึ่งเดียว สร้างรายได้และความมั่นคงในชีวิตอย่างยาวนาน และเป็นจุดขายที่ทำรายได้ให้กับชุมชนอย่างมหาศาล

นายกฤตย มีทวี ผู้อำนวยการโครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าวว่า วิถีชีวิตของเกษตรกร ที่อยู่ในชุมชนอัมพวา นั้นมีรูปแบบที่ชัดเจนและเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร โดยอาชีพการทำสวนมะพร้าวน้ำตาลเป็นอาชีพที่สร้างรายได้และทำให้ชุมชนเข้มแข็งมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะน้ำตาลมะพร้าว ที่มีผลผลิตมาจากมะพร้าวน้ำตาล นั้นเป็นที่นิยตรวในชุมชนของตัวเองมาอย่างยาวนาน

โดยเกษตรกรชาวอัมพวา จะมีการทำสวนโดยแบ่งออกเป็นสองรอบ คือช่วงเช้าตรู่ ก่อนพระอาทิตย์จะขึ้น และช่วงบ่ายแก่ๆ ที่แสงแดดจะลดความร้อนแรง ชาวสวนจะทำการป็นต้นมะพร้าว โดยใช้ พะยอม ซึ่ง เป็นไม้ไผ่ที่มีความยาวขึ้นไปยังคอกของต้นมะพร้าว ปาดช่อดอก หรือเรียกว่าการปาดวง และรองรับน้ำมะพร้าวน้ำตาลด้วย กระบอกลูมิ เนียมหรือทำจากพลาสติก ที่ใสไม้ฝาดเช่น พะยอม หรือตะเคียน ไว้ภายใน เพื่อป้องกันการบูด เมื่อเสร็จแล้วจะนำถุงพลาสติกครอบคลุมส่วนที่ปาดไว้เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงมาดูดน้ำหวานออกไป

จากนั้นเมื่อได้น้ำมะพร้าวสดๆ จะมีการนำไปเคี่ยว ด้วยเตาที่เป็น

อัมพวา ชัยพัฒนานุรักษ์ น้ำตาล



เอกลักษณ์ของชุมชนโดยจะใช้การเผาให้ความร้อนจากฟืนเท่านั้น เพราะจะทำให้มีควันน้อยและได้ความร้อนที่แตกต่างกัน โดยจะมี “โค”



เป็นอุปกรณ์จักสานเหมือนตะกร้า ครอบไว้เพื่อกรองป้องกันการเดือดล้นกระจายออกจากเตา เมื่อเดือดได้ที่จะก้นา ขึ้นมาตีไล่ฟองอากาศออก โดยใช้ “ไม้วิ” เพื่อให้เข้มข้นและความเหนียวเมื่อเริ่มจับตัวได้ จะได้นำมาใส่ในพิมพ์จนเป็นน้ำตาลมะพร้าว และนำออกจำหน่าย เป็นน้ำตาลปีบ น้ำตาลปึก หรือน้ำตาลหม้อ ซึ่งเอกลักษณ์ จะเหมือนกันคือ ความ “หวานมัน” เป็นสินค้า เลื่องชื่อของชาวอัมพวา

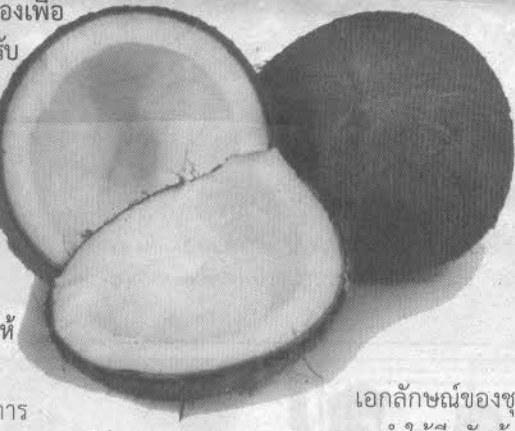
ผู้อำนวยการโครงการ

อัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าว



เปลี่ยนไป เมื่
โบราณ เริ่ม
เพื่อลดเวลา
แล้วทิ้งไว้ซั
ต้นทุนและ
มีคุณภาพที่
อุตสาหกรรม

อาชีพที่ชาวอัมพวา จังหวัด
สมุทรสงคราม ดำรงชีวิต ซึ่ง
ชัดเจนคือสวนมะพร้าว น้ำตาล
องเพื่อ
รับ



การ
เกษตรกร ที่อยู่
ในเอกลักษณ์ไม่เหมือน
อาชีพที่สร้างรายได้และ
มะพร้าว น้ำตาลมะพร้าว ที่มี
รารในชุมชนของตัวเอง

วนโดยแบ่งออกเป็นสอง
ช่วงบ่ายแก่ๆ ที่แสงแดด
มะพร้าว โดยใช้ พะอง ซึ่ง
พร้าว ปาดซอกดอก หรือ
น้ำตาลด้วย กระบอกอลูมิ
ม หรือตะเคียน ไขภายใน
สติกครอบคลุมส่วนที่ปาด
รนำไปเคียว ด้วยเตาที่เป็น



อัมพวา ชัยพัฒนานุรักษ์

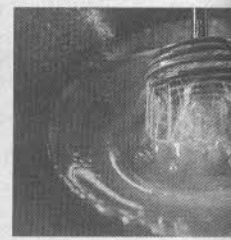
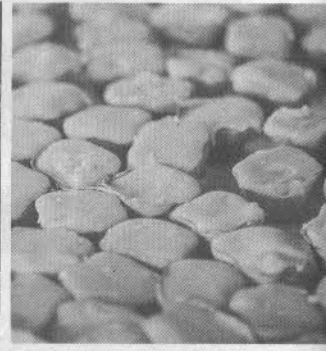
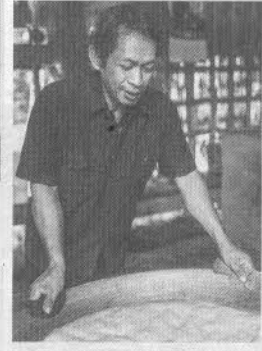
อนุรักษ์ น้ำตาลมะพร้าว



เอกลักษณ์ของชุมชนโดยจะใช้การเผาให้ความร้อนจากฟืนเท่านั้น เพราะจะทำให้มีควันน้อยและได้ความร้อนที่แตกต่างกัน โดยจะมี “โค” เป็นอุปกรณ์จักสานเหมือนตะกร้า มาครอบไว้เพื่อกรองฟองจากการเดือดล้นกระจายออกจากเตา เมื่อเดือดได้ที่จะก็นำ ขึ้นมาตีไล่ฟองอากาศออก โดยใช้ “ไม้วี” เพื่อให้เข้มข้นและความเหนียวเมื่อเริ่มจับตัวได้ จะได้นำมาใส่ในพิมพ์ จนเป็นน้ำตาลมะพร้าว และนำออกจำหน่าย เป็นน้ำตาลปึก น้ำตาลปึก หรือน้ำตาลหม้อ ซึ่งเอกลักษณ์ จะเหมือนกันคือ ความ “หวานมัน” เป็นสินค้า เลื่องชื่อของชาวอัมพวา



ผู้อำนวยการโครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าวอีกว่า แม้น้ำตาลมะพร้าว ของอัมพวา จะมีชื่อเสียงมานานด้วยภูมิประเทศที่เหมาะสมกับการเพาะปลูกมะพร้าว น้ำตาล และมีกรรมวิธีที่เรียกความหอมมันออกมาได้กลมกล่อม แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นคือ รูปแบบการแปรรูป น้ำตาลมะพร้าวได้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เมื่อความเจริญเดินทางเข้ามาอย่างรวดเร็ว กรรมวิธีการผลิตน้ำตาลที่เคยทำกันมาหลายชั่วอายุคนกำลังจะ



เปลี่ยนไป เมื่อเกษตรกรนั้นต้องทำงานแข่งขันกับเวลา การเคียว โบราณ เริ่มเลือนหายไป การนำน้ำตาลทรายผสมเข้าไปในน้ำ เพื่อลดเวลาในการเคียว รวมถึงยังมีการปาดน้ำตาลออกจากแล้วทิ้งไว้ข้ามคืน ไม่ได้มีการนำมาทำแบบสดใหม่เหมือนก่อน ต้นทุนและเวลาในการผลิต ผลที่ตามมาคือ คุณภาพของน้ำตาลมีคุณภาพที่ลดลง เกษตรกร ก็จะนำน้ำตาลที่ไม่ได้มาตรฐานไปอุตสาหกรรมเพราะไม่ต้องการคุณภาพของความหอมมัน สิ่งกำลังคืบคลานเข้ามาในชุมชนอัมพวา การหาน้ำตาลแบบดั้งเดิมทุกวัน และทำให้ชีวิตของผู้คนนั้นเปลี่ยนไปด้วย

ผู้อำนวยการโครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าวต่อไว้โครงการฯ ได้ตั้งอยู่ในพื้นที่และได้อยู่คู่กับชุมชนอัมพวา ได้วิถีชีวิตที่กำลังจะเลือน จึงได้มีการเชิญเกษตรกร ในชุมชนอัมพวา รวมกลุ่มและสืบหาวิถีชีวิตในชุมชน ด้วยการอนุรักษ์ กระบ

ชมงานอนุรักษ์ เจ้าดังชุมชน ทำงานเชิงรุก น้ำตาลมะพร้าว ของดีประจำถิ่นที่กำลังเลือนหาย



พื้นที่นั้น
จะมี “โค”
เมื่อตะกร้า

เนื่องจาก

หากแต่ เมื่อ

มาดีโล่ฟอง

มัว” เพื่อให้

นียวเมื่อเริ่ม

ใส่ในพิมพ์

แล้ว และนำ

น้ำตาลปีบ

ตาลห้อม ซึ่ง

เหมือนกันคือ

เป็นสินค้า

พวา

โครงการ

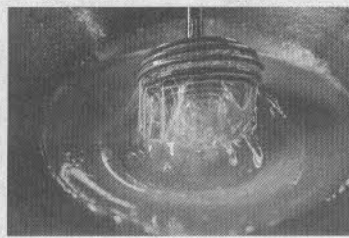
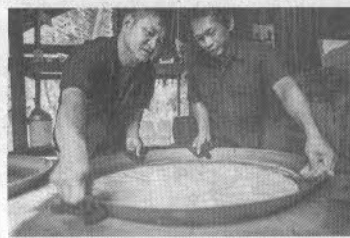
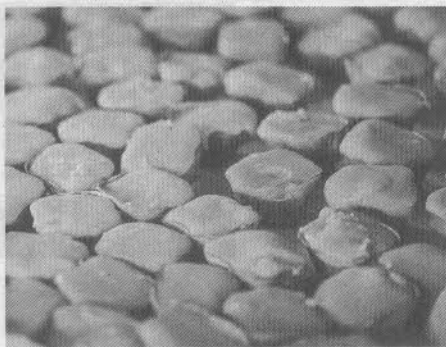
รักษ์ฯ กล่าว

พร้าว ของ

ภูมิภาค

ความหอม

รูป น้ำตาล



การเก็บ แล้วการแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวแบบดั้งเดิมไว้ เพื่อไม่ให้สูญหาย และเก็บผลผลิตทางการเกษตรให้ประชาชนทั่วไปได้เข้ามาชมกระบวนการผลิตถึงในสวนมะพร้าวน้ำตาล รวมถึงกระบวนการแปรรูป อย่างละเอียด โดยได้นำรูปแบบใหม่เข้ามาต่อเติมผสมผสานกับองค์ความรู้สมัยใหม่ เพื่อให้ น้ำตาลมะพร้าวอัมพวายังคงคุณภาพแบบไว้ และคงวิถีชุมชนไม่ให้เปลี่ยนแปลง ทำให้เลือนหายไปจากชุมชนที่มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ซึ่งได้รับความสนใจ จากนักท่องเที่ยวจากทั่วประเทศ และเริ่มเป็นที่สนใจในกลุ่มนักท่องเที่ยวและนักวิชาการในระดับนานาชาติ ที่เห็นถึงความสวยงามในวิถีของชุมชนอัมพวาในหลากหลายมิติ ซึ่งในระยะต่อไป โครงการฯ จะได้ขยายผลสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ทำน้ำตาลมะพร้าวแท้แบบดั้งเดิมเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไปในเวลาอันใกล้

สำหรับคณะดูงานหรือนักท่องเที่ยวผู้ให้ความสนใจสามารถเข้าชมกระบวนการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้แบบดั้งเดิมและลงมือทดลองทำ พร้อมวิทยากรชุมชนให้ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำตาลมะพร้าวได้ในสวนการสาธิตเกษตร โครงการอัมพวา ชัยพัฒนานุรักษ์ มูลนิธิชัยพัฒนา หรือโทรสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ที่ 034-752-245 ในวันเวลาราชการ

เปลี่ยนไป เมื่อเกษตรกรนั้นต้องทำงานแข่งขันกับเวลา การเคี้ยวน้ำตาลแบบโบราณ เริ่มเลือนหายไป การนำน้ำตาลทรายผสมเข้าไปในน้ำตาลมะพร้าว เพื่อลดเวลาในการเคี้ยว รวมถึงยังมีการปาดน้ำตาลออกจากวงมะพร้าว แล้วทิ้งไว้ข้ามคืน ไม่ได้มีการนำมาทำแบบสดใหม่เหมือนก่อน และมีการลดต้นทุนและเวลาในการผลิต ผลที่ตามมาคือ คุณภาพของน้ำตาลมะพร้าวนั้น มีคุณภาพที่ลดลง เกษตรกร ก็จะนำน้ำตาลที่ไม่ได้มาตรฐานไปส่งยังโรงงานอุตสาหกรรมเพราะไม่ต้องการคุณภาพของความหอมมัน สิ่งเหล่านี้ล้วนกำลังบีบคั้นเข้ามาในชุมชนอัมพวา การหาน้ำตาลแบบดั้งเดิมจึงมีลดลงทุกวัน และทำให้ชีวิตของผู้คนนั้นเปลี่ยนไปด้วย

ผู้อำนวยการโครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าวต่อไปว่า ด้วยการที่โครงการฯ ได้ตั้งอยู่ในพื้นที่และได้อยู่คู่กับชุมชนอัมพวา ได้ให้ความสำคัญวิถีชีวิตที่กำลังจะเลือนหาย จึงได้มีการเชิญเกษตรกร ในชุมชนอัมพวา ในการรวมกลุ่มและสืบทอดวิถีชีวิตในชุมชน ด้วยการอนุรักษ์ กระบวนการปลูก

