**น้ำตาลมะพร้าว**

การทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวสวนมะพร้าวที่ถ่ายทอดกันมายาวนาน จากการเฝ้าสังเกตและเรียนรู้จากพืชที่สามารถผลิตน้ำหวานไว้ที่ดอก จึงได้คิดค้นเพื่อเอาน้ำหวานจากจั่น (ดอก) มะพร้าวมาผ่านกรรมวิธีการต้ม เคี่ยวจนงวดเหลือแค่เนื้อข้นสีน้ำตาล ละเอียด นุ่มลิ้น เรียกว่า"น้ำตาลมะพร้าว" ใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหาร ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน สันนิษฐานว่าคนไทยคงรู้จักทำน้ำหวานจากตาลโตนดก่อนมะพร้าวจึงเรียกน้ำหวานนี้ว่า "น้ำตาล" ต่อมาเมื่อรู้จักนำน้ำหวานจากจั่นมะพร้าวมาทำน้ำตาลจึงเรียกว่า "น้ำตาลมะพร้าว" มีหลักฐานมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยแล้วว่าคนไทยรู้จักทำสวนมะพร้าว ดังปรากฏในหลักศิลาจารึกของพ่อขุนรามคำแหง ด้านที่ ๒ บรรทัดที่ ๓-๔ ว่า"ป่าพร้าวก็หลายในเมืองนี้ ป่าลางก็หลายในเมืองนี้"ในสมัยรัชกาลที่ ๒ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ มีหลักฐานว่า มะพร้าวเป็นพืชสำคัญชนิดหนึ่งใน ๘ ชนิดที่เจ้าของสวนต้องเสียอากรสวนใหญ่ ในสมัยรัชกาลที่ ๕ หลักฐานจากหนังสือวชิรญาณวิเศษ เล่ม ๖ ร.ศ. ๑๑๐ ระบุว่า"แต่ก่อนนั้นมะพร้าวในแขวงเมืองนนทบุรีมีมากกว่าทุกแขวงทุกตำบลมาในสมัยนี้ไม่ใคร่จะมีต้นแลผล"หนังสือ สมุดราชบุรี ซึ่งจัดทำขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๖ เพื่อประกอบการจัดแสดงการประกวดพืชผลทางด้านการเกษตรของสยามที่เรียกว่า การแสดงสยามรัฐพิพิธภัณฑ์ ในปี พ.ศ.๒๔๖๘ ระบุว่า ทั้งมณฑลราชบุรีมีต้นมะพร้าวใหญ่ ๖๖๒,๒๐๐ ต้น และมะพร้าวหมูสี ๓๔๖,๐๐๐ ต้น การทำน้ำตาลมะพร้าวทำกันมากที่สุดในท้องที่จังหวัดสมุทรสงคราม รองมาคือ จังหวัดราชบุรี (หน้า๑๐๙-๑๑๐) มะพร้าวมีชื่อวิทยาศาสตร์ Cocos nucifera Linn. เป็นพืชตระกูลปาล์มที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นไม้ยืนต้นเนื้ออ่อนที่มีลำต้นเป็นปล้อง มีเปลือกหุ้มลำต้น สูงประมาณ ๒ ศอก ถึง ๕ วา (ราว ๑๐ ม.) ใบมีลักษณะเป็นแฉกๆ คล้ายขนนก กว้างประมาณ ๑ - ๒.๕ นิ้ว ดอกออกเป็นช่อตามบริเวณกาบที่หุ้ม เรียกว่า "จั่นมะพร้าว" ดอกย่อยขนาดเล็ก ดอกหนึ่งมีกลีบดอกประมาณ ๖ กลีบ ผลมะพร้าวมีลักษณะรูปกลมหรือรียาวประมาณ ๘.๑๔ นิ้ว เส้นผ่าศูนย์กลางยาวประมาณ ๘ - ๙.๕ นิ้ว เปลือกนอกเรียบเกลี้ยง ผลอ่อนมีสีเขียวเมื่อแก่มีสีน้ำตาล เปลือกชั้นกลางเป็นเส้นใยนุ่ม เปลือกชั้นในจะแข็งเป็นกะลา เปลือกชั้นต่อไปเป็นเนื้อผลมีสีขาวนุ่มและภายในมีน้ำใส รสจืดหรือหวาน

มะพร้าวพันธุ์เศรษฐกิจที่เพาะปลูกในประเทศไทยแบ่งออกได้เป็น ๒ สายพันธุ์ คือ พันธุ์ต้นสูงและพันธุ์ต้นเตี้ย พันธุ์ต้นสูงหรือมะพร้าวแกง เป็นพันธุ์ต้นสูงใหญ่ มีอายุยืนถึง ๑๐๐ ปี มีผลกลม ขนาดใหญ่ เปลือกหนา นิยมปลูกกันมากในภาคใต้ของประเทศ ส่วนพันธุ์ต้นเตี้ย มีลำต้นขนาดเล็ก เตี้ยสั้น มีอายุประมาณ ๔๐ ปี เป็นพันธุ์ที่พัฒนามาจากมะพร้าวพื้นเมืองพันธุ์หมูสีซึ่งนิยมปลูกในพื้นที่ภาคกลางบริเวณลุ่มน้ำแม่กลอง ท่าจีน บางปะกงโดยเพาะปลูกในระบบสวนในพื้นที่จังหวัดราชบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม มะพร้าวพันธุ์ต้นเตี้ยนี้เป็นพันธุ์ที่ชาวสวนนิยมนำมาทำน้ำตาลมะพร้าวมะพร้าวที่เหมาะสมสำหรับทำน้ำตาลควรออกจั่นประมาณ ๑๒ - ๑๔ จั่นต่อปี จั่นจะออกมากในเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกรกฎาคมเนื่องจากระยะนี้มะพร้าวได้น้ำฝน การออกจั่นมะพร้าวครั้งแรกชาวสวนบางรายจะยังไม่ทำน้ำตาลแต่จะเริ่มทำน้ำตาลในจั่นต่อไป เนื่องจากมีความเชื่อว่าจั่นแรกของต้นจะให้น้ำตาลน้อย จั่นที่จะนำมาใช้จึงต้องไม่อ่อนหรือแก่เกินไปการทำน้ำตาลจากมะพร้าวเป็นภูมิปัญญาของชาวสวนมะพร้าว หากเป็นมะพร้าวต้นสูงก็จะใช้พะอง (ไม้ไผ่ทั้งลำตัดให้มีตาติดอยู่กับต้นพอเอาเท้ายืนเหยียบได้) พาดผูกติดกับต้นแล้วขึ้นไปตรวจดูจั่นมะพร้าว ถ้าจั่นใดดีพอจะทำน้ำตาลได้ก็ตัดปลายจั่นออกประมาณ ๓-๔ นิ้ว แล้วเอาเชือกผูกโน้มให้เอนต่ำลงทีละน้อยระวังมิให้จั่นหักใช้เวลา ๓-๕วัน จะเอนต่ำ ๖๐-๘๐ องศา การโน้มจั่นลงนั้นเพื่อให้ได้น้ำตาลสดปริมาณมาก จากนั้นจึงปอกเปลือกที่หุ้มจั่นออกแล้วเอาเชือกมัดเป็นเปลาะๆ เพื่อไม่ให้จั่นแตกกระจายออกไปเอามีดปาดปลายจั่นทั้งเช้าเย็นทุกวัน เมื่อเห็นน้ำตาลออกดีแล้วจึงเอากระบอกไม้ไผ่ไปรองสมัยก่อนใช้กระบอกไม้ไผ่สีสุกยาว ๑ ศอก รองน้ำตาล ที่ปากกระบอกเจาะรู ๑ รู สำหรับเอาเชือกผูกร้อยไว้ เรียกว่า หูระบอก ใช้ผูกโยงกระบอกเวลารองน้ำตาล และสะดวกในการร้อยใส่คานหาบเอาไปรองน้ำตาล ปัจจุบันนิยมใช้กระบอกอะลูมิเนียมหรือกระบอกพลาสติกแทนวิธีรองน้ำตาล นิยมนำกระบอกไปรองเวลาเย็นเพราะน้ำตาลจะออกมากกว่า ซึ่งชาวบ้านเรียกน้ำตาลช่วงเย็นว่า "น้ำตาลเที่ยง" ในกระบอกใส่เปลือกไม้ที่มีความฝาด เช่น พะยอม เคี่ยม เพื่อป้องกันน้ำตาล

บูด ทิ้งไว้ ๑ คืนรุ่งเช้าจึงขึ้นไปปลดกระบอก น้ำตาลมะพร้าวที่รองได้ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน ๑๘ ชั่วโมง การเก็บน้ำตาลจะเก็บวันละ๒ ครั้ง คือ เช้า เวลาประมาณ ๐๕.๓๐–๐๙.๐๐ น. และเย็น เวลาประมาณ ๑๕.๐๐-๑๘.๐๐ น. หากเก็บน้ำตาลเวลาสาย อากาศจะร้อนทำให้น้ำตาลเสียได้ง่าย เมื่อได้น้ำตาลมะพร้าวมาแล้วอาจมีแมลงหรือดอกมะพร้าวปนอยู่ชาวสวนจะนำมากรองด้วยผ้าขาวบางก่อนนำไปตั้งไฟเคี่ยวการเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว จะเคี่ยวในกระทะขนาดใหญ่ เคี่ยวจนน้ำตาลงวดข้นเป็นสีแดงคล้ำ เหนียวเป็นยางจึงราไฟแล้วจึงยกกระทะลงจากเตาไฟวางบนเสวียน (ทำด้วยหญ้า หวาย หรือฟาง ถักหรือมัดเป็นวงกลม มีหูสองข้างสำหรับหิ้ว ใช้รองก้นภาชนะ) ในอดีตจะใช้พายคนจนน้ำตาลแห้งพอหยดลงหม้อได้ จึงเทใส่หม้อหรือหยอดใส่พิมพ์น้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพดีรสจะหวานหอม ไม่เหนียวแข็ง มีรสมันเล็กน้อย ต่อมาภายหลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ได้มีการพัฒนาจากการใช้พายมาเป็นเหล็กกระแทก หรือเรียกว่า “เหล็กกระทุ้ง”ในช่วงก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำตาลมะพร้าวเป็นหม้อดินเผาที่เรียกว่า “ทะนน”โดยรัฐบาลได้ตั้งโรงเตาเผาหม้อที่จังหวัดสมุทรสงครามจำหน่ายให้แก่ผู้ทำน้ำตาลทั่วไป จึงเรียกน้ำตาลที่บรรจุในหม้อว่า “น้ำตาลหม้อ” สมัยต่อมาเห็นว่าการบรรจุน้ำตาลด้วยหม้อมีความยุ่งยากเพราะหม้อตาลมีขนาดเล็กและมักแตกง่าย จึงมีการนำปี๊บน้ำมันก๊าดที่ทำความสะอาดแล้ว มาใส่น้ำตาลมะพร้าวแทนหม้อตาล จึงเรียกว่า “น้ำตาลปี๊บ” น้ำตาลมะพร้าวในปัจจุบันจะทำน้ำตาลให้เป็นก้อน หรือใช้ภาชนะ เช่น ถ้วยชาม รองก้นด้วยใบตองแห้งหรือผ้าขาวบาง เมื่อน้ำตาลแห้งก็จะใช้ใบตองห่อเป็นก้อนหรือแกะออกจากผ้าได้ง่าย จึงเรียกตามรูปลักษณ์ว่า “น้ำตาลปึก”ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลมะพร้าวจากน้ำตาลแท้นั้นหายากในปัจจุบัน จากการนิยมใช้น้ำตาลทรายหรือแม้แต่เกษตรกรไม่คุ้มทุนในการทำน้ำตาลมะพร้าวแท้จึงมีการผสมน้ำตาลทรายในขั้นตอนการผลิตเพื่อเป็นการอนุรักษ์การทำน้ำตาลมะพร้าวจึงเกิดศูนย์สาธิตการทำน้ำตาลมะพร้าว หรือเตาตาล เพื่อสืบทอดภูมิปัญญาน้ำตาลมะพร้าวไม่ให้สูญหาย ในปัจจุบันพื้นที่ที่มีการผลิตน้ำตาลมะพร้าวมีอยู่หลายจังหวัด เช่น สมุทรสงคราม ราชบุรี เพชรบุรีนครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี

เรียบเรียงโดย สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)

**เอกสารอ้างอิง**

ฉลอง สุนทราวณิชย์, บรรณาธิการ. ๒๕๕๐. สมุดราชบุรี พ.ศ.๒๔๖๘. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพมหานคร:สมาคมมิตรภาพไทย-ญี่ปุ่น.

วีระ เทพกรณ์. ๒๕๔๘. น้ำตาลมะพร้าว ความหวานจากภูมิปัญญาไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพมหานคร: อักษรเจริญทัศน์.