



ภูมิปัญญาการทำตาลโตนดเมืองเพชรบุรี Palm Sugar Plantation in Phetchaburi

ไตรตรึงษ์ พลอยม่วง^{1*} รชนีดา รอดอื้อ² ปัญจรัศม์ สามนเสน³

¹ สาขาวิชาดนตรีศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

² สาขาวิชานิเทศศาสตร์และนวัตกรรมสื่อ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

³ สาขาวิชาท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

*Corresponding author : traitrung1@hotmail.com

สาระสังเขป

เพชรบุรี มีประวัติศาสตร์เก่าแก่ มีมรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่ามีความหลากหลาย แสดงถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น การทำน้ำตาลโตนดเป็นเอกลักษณ์ของคนพื้นเมืองเพชรบุรี ต้นตาลหรือตาลโตนดนั้นเป็นไม้คู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดเพชรบุรีมานาน วิถีชีวิตของผู้คนเกี่ยวข้องกับตาลโตนด ในอดีตน้ำตาลเป็นสินค้าสำคัญของเมืองเพชรบุรี เห็นได้จากภาชนะหม้อดินเผาที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุน้ำตาลโตนด และเครื่องใช้ไม้สอยที่ใช้ในการทำตาลโตนด อาหารการกินเกี่ยวกับตาลโตนดหลายอย่างที่ขึ้นชื่อ เช่น ขนมหม้อแกง, ขนมตาล, ลูกตาลอ่อนทั้งสดและเชื่อม, ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากไม้ตาล ซึ่งปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ได้จากต้นตาลกลายเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมและนักท่องเที่ยวก็มักจะแวะซื้อของติดไม้ติดมือกลับบ้านกันเป็นประจำ เมื่อมีความเจริญก้าวหน้าและเทคโนโลยีใหม่ ๆ เกิดขึ้น ทำให้ผู้คนได้รับการศึกษาที่สูงขึ้น เกิดการอพยพย้ายถิ่นฐานและมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะอาชีพจากเกษตรกรไปเป็นแรงงานในเมืองใหญ่มากขึ้น ทรัพยากรก็มีการเปลี่ยนแปลงมากยิ่งขึ้นประกอบกับเกษตรกรไม่ต้องการที่จะขึ้นต้นตาลอีกต่อไปแล้วเนื่องจากเป็นอาชีพที่เสี่ยงอันตราย เด็กเพชรบุรีรุ่นใหม่ ๆ ต่างก็เรียนหนังสือ ไม่ได้ให้ความสำคัญ และไม่ได้ฝึกขึ้นตาลมาตั้งแต่เด็ก ทำให้กลัวการขึ้นตาลและไม่รู้เทคนิคการดูวงตาลเพื่อปาดรองน้ำตาล เคี้ยวน้ำตาล อาชีพขึ้นตาลโตนดเป็นอาชีพที่สืบทอดรุ่นต่อรุ่น เด็กชายจะถูกฝึกหัดให้ขึ้นตาล แต่ปัจจุบันเด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมทำอาชีพขึ้นตาลแล้ว เนื่องจากค่านิยมของพ่อแม่ที่ไม่อยากให้ลูกทำงานที่

เสี่ยง คนขึ้นตาลมีน้อยลง อาชีพเกี่ยวกับตาลโตนดของคนรุ่นใหม่ในชุมชนบ้านลาด เมื่อตาลตัวเมียออกลูก เจ้าของจะปล่อยให้ผลตาลเติบโตขึ้นจึงจ้างผู้ชำนาญขึ้นตาลเพื่อตัดทะลายตาลลงมาเฉาะเอาลูกตาลสด และนำมาขายเป็นกิโลกรัม ปัจจุบันวัฒนธรรมแบบนี้เหลือน้อยลง สาเหตุหนึ่งเป็นเพราะจำนวนคนขึ้นตาลไม่มากเหมือนในอดีต และลักษณะครอบครัวขยายเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น

คำสำคัญ : ตาลโตนด บ้านลาด เพชรบุรี

Summary

Phetchaburi has an ancient history. There is a valuable cultural heritage that is diverse which represents the uniqueness of the locals. Palm sugar making is a unique identity of the local people of Muang Petch. The sugar palm tree or palm sugar has long been the invaluable plant of Phetchaburi province. The way of life of people in Phetchaburi is all related to palm sugar. In the past, sugar was an important product of Phetchaburi, which can be seen from the earthenware pots used as sugar containers and sugar-making utensils. Many famous foods made with toddy palm, and sweets toddy palms, souvenir products fresh and sweet toddy palms, as well as souvenir products made from toddy palm tree. Currently, the products obtained from



sugar palm are popular products and tourists tend to stop by to buy things on their hands on a regular basis. When there is progress and new technology arises, people are encouraged to receive higher education. The immigration occurred and there was a change in occupational characteristics from farmers to workers in big cities. Resources have also changed even more, and farmers no longer want to grow sugar palm trees because it is a dangerous occupation. The new generation of Phetchaburi children are studying not giving importance. The children had not practiced to grow palm sugar since they were young, so they were afraid of climbing palm sugar trees and didn't know the technique of looking at the male inflorescences of palm sugar and how to cut the male inflorescences palm sugar and how to simmer the sugar. Palm sugar plantation is a career that is passed on from generation to generation. The boy will be trained to climb up to the palm trees. Nowadays, the new generation does not like to make a career in palm anymore and also parents who do not want their children to work at risk. There are fewer people up to climbing the palm sugar trees. The palm sugar palm careers of the new generation in Ban Lad community. When the sugar palm gives birth the owner will let the sugar palm grow then hires a sugar palm expert to cut the palm bunches down to extract fresh sugar and sell their products. Nowadays, this kind of culture is less and less. One of the reasons is because the number of people growing to palm trees is not as large as in the past and the nature of the extended family changed to a single family more.

Keywords : Palm sugar, Banlad, Phetchaburi

บทนำ

เพชรบุรี เดิมสะกดว่า “เพ็ชรบุรี” ถือได้ว่าเป็นเมืองที่มีประวัติศาสตร์เก่าแก่ มีวัฒนธรรมที่มีมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ ชุมชน สังคม แหล่งโบราณสถาน ช่างเมืองเพชร ประเพณี วิถีชีวิต ภาษา ภูมิปัญญา อาหารการกิน และอาชีพที่สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของปู่ย่าตายาย จนเป็นมรดกทางวัฒนธรรม วิถีชีวิตของคนเมืองเพชรบุรี ถือว่าเป็นสิ่งที่มีคุณค่า และเอกลักษณ์เฉพาะคนท้องถิ่น อาชีพหลักของคนท้องถิ่น มีความเกี่ยวข้องกับเกษตรกรรม เช่น ทำนา, ทำสวน, ทำน้ำตาล และผลิตภัณฑ์จากต้นตาล,ทำประมงและการเลี้ยงสัตว์ (กาญจนา บุญส่ง และคณะ, 2554)

การทำน้ำตาลโตนดเป็นเอกลักษณ์ของคนเมืองเพชร ต้นตาลหรือตาลโตนดนั้นเป็นไม้คู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดเพชรบุรีมานาน วิถีชีวิตของคนในจังหวัดเพชรบุรี ล้วนเกี่ยวพันกับตาลโตนด ในอดีตน้ำตาลเป็นสินค้าสำคัญของเมืองเพชรซึ่งเห็นได้จากภาชนะหม้อดินเผาที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุน้ำตาลและเครื่องใช้ไม้สอยที่ใช้ในการทำอาหารการกินเกี่ยวกับตาลหลายอย่างที่ยังมีขึ้นชื่อ เช่น ขนมหม้อแกง, ขนมตาล, ลูกตาลอ่อน ทั้งสดและเชื่อม, ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากไม้ตาล ซึ่งปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ได้จากต้นตาลกลายเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมและนักท่องเที่ยวก็มักจะแวะซื้อของติดไม้ติดมือกลับบ้านกันเป็นประจำ(สุนี คำนวลศิลป์, 2559)

ตาลโตนดเป็นพืชตระกูลปาล์มพตชนิดหนึ่ง มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตอนใต้แถบฝั่งตะวันออกของอินเดียและกระจายตัวทั่วภูมิภาคเอเชียได้แก่ อินเดีย, ศรีลังกา, สหภาพเมียนมาร์, กัมพูชา, มาเลเซีย, อินโดนีเซีย ส่วนในประเทศไทยพบมากที่จังหวัดเพชรบุรี, สุพรรณบุรี, นครปฐม ในภาคใต้พบมากที่อำเภอสติงพระ, อำเภอรอนนอด จังหวัดสงขลา ตาลโตนดเป็นพืชลำต้นเดี่ยว โดยลักษณะของต้นตาลโตนดจะขึ้นจากพื้นดินเพียงต้นเดียวไม่มีการแตกหน่อ ฝักด้าเป็นเสี้ยนแข็ง ใบมีลักษณะยาวใหญ่เป็นรูปพัด ขอบก้านใบจะมีหนามแข็งและคมติดอยู่ (สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี, 2550)



ในปัจจุบันเมื่อมีความเจริญก้าวหน้าและเทคโนโลยีใหม่ ๆ เกิดขึ้น ทำให้ผู้คนได้รับการศึกษาที่สูงขึ้น เกิดการอพยพ ย้ายถิ่นฐานและมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะอาชีพจาก เกษตรกรไปเป็นแรงงานในเมืองใหญ่มากขึ้น ทำให้มีการ ละทิ้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัยและมักขายที่ดินทำมาหากินซึ่งเป็น ที่ไร่นาที่ได้รับบทพอกจากบรรพบุรุษ การร่อยหรอของ ทรัพยากรก็มีการเปลี่ยนแปลงมากยิ่งขึ้น ประกอบกับ เกษตรกรไม่ต้องการที่จะขึ้นต้นตาลอีกต่อไปแล้วเนื่องจาก เป็นอาชีพที่เสี่ยงอันตราย เด็กเพชรบุรีรุ่นใหม่ ๆ ต่างก็ เรียนหนังสือ ไม่ได้ให้ความสำคัญ ไม่ได้ฝึกขึ้นตาลมาตั้งแต่ เด็ก ทำให้กลัวการขึ้นตาลและไม่รู้เทคนิคการดูวงตาล เพื่อปาดรองน้ำตาล เคี้ยวน้ำตาล จึงหนีไปหา

อาชีพที่คุ้นเคยกว่าซึ่งไม่ต้องอาศัยการรู้จัก ธรรมชาติอย่างละเอียดอ่อนเหมือนกับการทำน้ำตาลโตนด ซึ่งเป็นเหตุให้มีการตัดต้นตาลโตนดมากขึ้นเพื่อนำไม้ไปใช้ ประโยชน์ เช่น เฟอร์นิเจอร์หรือเครื่องใช้สอยในบ้านเรือน เป็นต้น ทำให้อาชีพที่เกี่ยวกับต้นตาลโตนดที่เป็นภูมิปัญญา ท้องถิ่นและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ซึ่งมีความผูกพันกับ ต้นตาลโตนดกำลังจะสูญหายไป

คำขวัญของอำเภอบ้านลาดที่ว่า “ละมุดหวาน น้ำตาลสดเด็ด ชมพู่เพชรเลิศล้ำ สายน้ำศักดิ์สิทธิ์ ชีวิต นักปราชญ์” แสดงให้เห็นวิถีชีวิตของชาวบ้านในอำเภอบ้านลาดที่มีความเกี่ยวข้องกับตาลมาช้านาน ศักยภาพของ ชุมชนบ้านลาดที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมตาลเมืองเพชรใน อดีต พบว่า มีวัฒนธรรมตาลจำแนกเป็น 4 ประเภท คือ การทำน้ำตาลโตนดเป็นอาชีพ การนำประโยชน์จากตาลมา ใช้ในวิถีชีวิต กระบวนการทางสังคมเป็นแบบพึ่งพาอาศัย กัน และการทำเตาตาล ดังนี้

การทำน้ำตาลโตนดเป็นอาชีพ พื้นที่ของชุมชน บ้านลาดในอดีตจะมีต้นตาลโตนดขึ้นตามคันนาทั่วไป ชาวบ้านจะปลูกข้าวควบคู่ไปกับการทำตาล คนทำ ตาลโตนดในชุมชนบ้านลาดจะทำน้ำตาลโตนดในฤดูแล้ง คือช่วงเดือนมกราคมถึงพฤษภาคม และในฤดูฝนจะทำนา ข้าวแบบนาปี จึงนิยมเรียกว่ามีอาชีพทำนาขึ้นตาล อาชีพ ขึ้นตาลโตนดเป็นอาชีพที่สืบต่อรุ่นต่อรุ่น เด็กชายจะถูก ฝึกหัดให้ขึ้นตาล แต่ปัจจุบันเด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมทำอาชีพขึ้น ตาลแล้ว เนื่องจากค่านิยมของพ่อแม่ที่ไม่อยากให้ลูก

ทำงานที่เสี่ยง คนขึ้นตาลมีน้อยลง อาชีพเกี่ยวกับตาลโตนด ของคนรุ่นใหม่ในชุมชนบ้านลาด เมื่อตาลตัวเมียออกลูก เจ้าของจะปล่อยให้ผลตาลเติบโตขึ้นจึงจ้างผู้ชำนาญขึ้น ตาลเพื่อตัดทะลายตาลลงมาเฉาะเอาลูกตาลสด ชั่งกิโล ขาย

การนำประโยชน์จากตาลมาใช้ในวิถีชีวิต ผลผลิต จากต้นตาลโตนดถูกนำมาประกอบอาหารคาวหวาน เช่น แกงหัวตาล โตนดทอด และขนมหวานต่าง ๆ ที่มี ส่วนประกอบสำคัญคือน้ำตาล นอกจากนี้ทุกส่วนของต้น ตาลโตนดถูกนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น ใบตาลใช้มุง หลังคา ก้านตาลนำมาทำเป็นของเล่นเด็ก ลำต้นที่แก่มาก ๆ นำมาทำเป็นเครื่องใช้และเครื่องเรือนในบ้าน รากใช้ทำ ยาสมุนไพร เป็นต้น กล่าวได้ว่ามีการใช้ประโยชน์จากตาล ทุกส่วนตั้งแต่ใบจนถึงราก กระบวนการทางสังคมเป็นแบบ พึ่งพาอาศัยกัน ในชุมชนบ้านลาดมีกระบวนการทางสังคม ที่เป็นแบบพึ่งพาอาศัยกันเห็นได้จากวัฒนธรรมการเข้ายาม ในอดีตมีการทำนาสลับกับการทำตาล ชาวบ้านจะรวมตัว กันในช่วงที่ตาลออกวงชุก รวมกลุ่มทำตาล โดยแบ่ง ผลประโยชน์กัน ภาพรวมของพื้นที่พบว่าปัจจุบัน วัฒนธรรมแบบนี้เหลือน้อยลง สาเหตุหนึ่งเป็นเพราะ จำนวนคนขึ้นตาลไม่มากเหมือนในอดีต และลักษณะ ครอบครัวขยายเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น(สุธาสิณี วิทยากรณ์, 2560)

เนื้อความ

การทำน้ำตาลโตนด

ปัจจุบันมีต้นตาลที่เป็นลูกผสมของพันธุ์ตาลหม้อ และตาลไข่ ซึ่งมีปลูกเป็นจำนวนมาก

ตาลหม้อ เป็นตาลที่มีลำต้นแข็งแรง ดูจากลำต้น ไม่สามารถแบ่งแยกได้ สังเกตได้จากผลตาลที่ให้ผลใหญ่ผิว ดำเป็นมันเรียบ แหบไม่มีสีอื่นปน เปลือกหนา ในผลจะมี 2-4 เมล็ด ส่วนตาลไข่ มีลำต้นแข็งแรง ผลค่อนข้างเล็ก ตาลดนิยมนตาลหม้อมากกว่า สีผลค่อนข้างเหลืองในหนึ่ง ทะลายจะมีผล 10-20 ผล

ตาลโตนดที่พบ สามารถแบ่งออกเป็น 2 เพศ คือ ตาลตัวผู้ เรียกต้นที่ไม่ให้ผลหรือไม่มีลูกโตนด มีช่อดอก ลักษณะยาวเรียวยาวง ภาษาท้องถิ่น บ้านลาดเรียกว่า



“วงตาล” และตาลตัวเมีย เรียกต้นที่ให้ผลหรือมีลูกโตนด ลักษณะช่อดอกมีปมลูกติดตามช่อ เรียกว่า “ทะลายตาล” ปมลูกจะเติบโตไปเป็นผลตาล

วิธีการเก็บน้ำตาลโตนด

การขึ้นตาล เป็นการปีนไต่ขึ้นไปบนต้นตาล โดยเหยียบตาล่าไม้ไผ่ที่พาดผูกติดกับต้นตาลเป็นบันไดที่จะไต่ขึ้นสู่ยอดตาล เรียกว่า พะอง ผู้ขึ้นตาลจะเริ่มขึ้นตาลไปนวดตาลเพื่อเตรียมเก็บน้ำตาลจากต้นตัวผู้เมื่อปลีตาลมีดอกเต็มปลี และจาก ต้นตัวเมียเมื่อทะลายตาลมีผลอ่อนแย้มกันออกจาก หัวหมวก (เรียกกลีบหุ้มหัวข้าว) 2-3 ลูกแล้ว



ภาพที่ 1 การขึ้นตาลโตนด

การนวดตาล

การนวดตาลนั้นหมายถึงการบีบคลึงที่ปลีหรือทะลายตาลบนต้นเพื่อให้ปลีและทะลายตาลเกิดความขี้จมน้ำตาลโตนดออกมา โดยจะใช้อุปกรณ์สำหรับนวด เรียกว่า ไม้คาบ ปลีตาลนวดด้วย ไม้คาบตัวผู้มี ลักษณะเป็นไม้แบน 2 ท่อนมัดปลายข้างหนึ่งติดกัน ส่วนทะลายตาลนวดด้วย ไม้คาบตัวเมีย มีลักษณะเป็น ไม้กลม 2 ท่อน

มัดปลายข้างหนึ่งติดกัน ทำวันละครึ่งในตอนเช้าหรือเย็น ตาลตัวผู้ขนาดปลี ติดต่อกัน 6 วัน เว้น 1 วัน แล้วทำการแช่ปลีตาล ส่วนตาลตัวเมียนวดทะลายติดต่อกัน 3-4 วัน แล้วทดลอง ปาดปลายทะลายดู หากมีน้ำตาลไหลออกมาแสดงว่านวดใช้ได้แล้ว แต่ถ้าไม่มีน้ำตาลออกมาต้องนวดต่อไปอีก



ภาพที่ 2 การนวดตาลตัวผู้



ภาพที่ 3 การนวดตาลตัวเมีย

การแช่ตาล

การแช่ตาล เป็นการทำต่อจากขั้นนวดตาล เป็นการนำกระบอกไม้ไผ่ใส่น้ำเปล่าขึ้นไปสวมแช่ปลีหรือทะลายตาลที่ผ่านการนวดแล้ว การขึ้นต้นไปรองน้ำตาล โดยจะใส่ไม้พะยอมลงไปในกระบอกตาลเพื่อเป็นการกันน้ำตาลบูด โดยจะทำในตอนเช้าและตอนช่วงระหว่างบ่ายถึงเย็นของแต่ละวัน โดยแขวน กระบอกรองน้ำตาลทิ้งไว้แล้วมาเก็บภายหลัง



ภาพที่ 4 กระบอกรองน้ำตาล



ภาพที่ 5 ไม้พะยอม



ภาพที่ 6 การร่อนน้ำตาล

การขึ้นตาล

การขึ้นต้นไปร่อนน้ำตาลจะทำในตอนเช้าและตอนช่วงระหว่างบ่ายถึงเย็นของแต่ละวัน โดยแขวนกระบอกรองน้ำตาลทิ้งไว้แล้วมาเก็บภายหลัง น้ำตาลใสที่เก็บลงมาจากกระบอกรองแต่ละช่วงเวลาจะมีชื่อเรียกเฉพาะว่า “น้ำตาลเช้า” และ “น้ำตาลเที่ยง” คำว่า น้ำตาลเช้าเรียกน้ำตาลใสที่เก็บจากกระบอกรองจากต้นในตอนรุ่งเช้า บางคนอาจไปเก็บตั้งแต่ตีห้า เป็นน้ำตาลที่ร่อนค้างคืนไว้ตั้งแต่ช่วงบ่ายหรือช่วงเย็นของอีกวัน ส่วน น้ำตาลเที่ยงเรียกน้ำตาลใสที่เก็บจากกระบอกรองจากต้นในตอนบ่าย (ช่วงหลังบ่ายสองโมง) หรือตอนเย็นเป็นน้ำตาลที่ร่อนไว้ในตอนเช้าของวันเดียวกัน กล่าวกันในหมู่คนทำตาลว่า น้ำตาลเที่ยงหอมกว่าน้ำตาลเช้า เนื่องจากระยะเวลาที่ร่อนทิ้งไว้บนต้นจนเก็บกระบอกรองน้อยกว่าน้ำตาลเช้า น้ำตาลใสจึงไม่มีบูด

การเคี้ยวตาล

น้ำตาลใสที่เก็บจากกระบอกรองจะนำไปต้มในกระทะตั้งไฟ เคี้ยวจนงวด และได้เป็นน้ำตาลโตนดที่มีความเข้มข้นมากขึ้น ไม่เหลวเป็นน้ำ เรียกกระบวนการนี้ว่า เคี้ยวตาล แต่หากต้มแค่ให้น้ำตาลใสเดือดเพื่อไม่ให้น้ำตาลเสียแล้วตักใส่ภาชนะไว้ แค่นั้นนี้จะเรียกว่า ตมน้ำตาล



ภาพที่ 7 เตาเคี้ยวน้ำตาลโตนด



ภาพที่ 8 น้ำตาลปุด

การเคี้ยวตาลจะใช้กระทะใบบัวขนาดใหญ่ตั้งบนเตาเรียกว่า เตาเคี้ยวตาล มีลักษณะเป็นเตาทางที่มี ช่องบรรจุกระทะ 2-3 ลูกต่อเตา ด้านบนส่วนหน้าสุดของเตาตรงช่องใส่ฟืนเจาะรูเป็นแถว 12-16 รู เรียกว่า **นมเตา** สำหรับบังคับไฟและเพื่อตั้งคว่ำกระบอกลูกตาลให้รมควันจากไอร้อนของเตา ด้านท้ายของเตาเป็น ปล่องควัน ตัวเตาก่อด้วยอิฐ แต่ถ้าเป็นแบบสมัยก่อนชุดที่พื้นก่อตัวเตาด้วยดินเหนียวผสมแกลบ

นำน้ำตาลใสจากกระบอกรองตาลเทลงในกระทะตั้งไฟบนเตา โดยเทผ่าน ตะกรอง (ภาชนะคล้ายกระชอน สานด้วยไม้ไผ่เป็นตาห่าง ๆ ยังมีใช้เฉพาะบางบ้าน) หรือผ่านกระชอนที่รองด้วยผ้าขาวบางอีกชั้น เพื่อกรองเศษไม้พะยอม ฟืน และแอมลงต่าง ๆ รวมทั้งดอกตาลที่ตกลงไปในกระบอกลูกตาล

ผู้เคี้ยวตาลจะดูลักษณะการเดือดหรือการชูดของน้ำตาลในกระทะว่าน้ำตาลได้ที่หรือยัง โดยจำแนกลักษณะสภาพเดือดและเรียกชื่อต่างๆ กัน เรียงตามช่วงเวลาการเกิดขึ้นจากฟุ้ง บ้าไฟ โหลด และปุปปิบตามลำดับ คำว่า **ฟุ้ง** เรียกสภาพเดือดลักษณะพวยฟุ้งจากตรงกลางกระทะออกข้างเป็นฟองขาว เป็นการเดือด ในระยะแรก คำว่า **บ้าไฟ** เรียกสภาพเดือดลักษณะฟุ้งเป็นฟองสม่ำเสมอเต็มกระทะ สีฟองออกเหลือง เกิดขึ้นหลังจากน้ำตาลฟุ้งได้สักพัก คำว่า **โหลด** เรียกสภาพเดือดลักษณะเป็นฟองโตขึ้น สีฟองออกน้ำตาล และระดับ ฟองลดต่ำลง เกิดขึ้นหลังจากน้ำตาลบ้าไฟได้สักพัก และ **ปุปปิบ** เรียกสภาพเดือดลักษณะชูดเป็นฟองใหญ่ราว ลูก

มะนาวหรือลูกมะกรูด เนื้อน้ำตาลมีสีน้ำตาลเข้มแบบสีน้ำผึ้ง ระดับน้ำตาลในกระทะลดต่ำ จับตัวเหนียว เป็นระยะที่เคี้ยวได้ที่ เตรียมยกลงกวน

เมื่อน้ำตาลในกระทะเดือดฟุ้ง ถ้าต้องการเก็บเป็นน้ำตาลสดไว้กิน ก็จะต้มแค่ระยะนี้แล้วตักใส่ขวดไว้ หากจะเคี้ยวทำน้ำตาลโดนดชั้นก็ต้องตั้งไฟไปเรื่อย ๆ เพื่อให้น้ำตาลงวดน้ำาล เคี้ยวผ่านช่วงเดือดฟุ้ง บ้าไฟ โหลด ไปจนถึงสภาพเดือดที่เรียกว่าปุปปิบ จากนั้นเมื่อฟองน้ำตาลหลอมตัวไปรวมตรงกลางกระทะที่เรียก สะดือกระทะ รีบยกกระทะลงจากเตา ไม่เช่นนั้นน้ำตาลจะไหม้แล้วใช้ ไม้ช้อน (ไม้ท่อนลักษณะกลมยาว) กวนน้ำตาลในกระทะที่ยกลงมาทันที โดยกวนจากรอบนอกกระทะเข้าหา ด้านในกระทะจะทำให้ได้น้ำตาล สีออกขาวนวลสวย เนื้อน้ำตาลไม่ขาด (หมายถึงเนื้อน้ำตาลจับตัวกัน) กวนจนน้ำตาลแห้งได้ที่ ใช้ ไม้แฉะ ตักน้ำตาลใส่ภาชนะไว้ หรือหยอดใส่เบ้ารองทำเป็นปึก หากได้ปริมาณน้ำตาลมากและต้องการความรวดเร็ว บางคนก็ใช้ เหล็กกระทะ (ไม้ด้ามยาวท่อน ปลายด้านหนึ่งมีเส้นเหล็กชูดเป็นวงสปริง) ที่น้ำตาลในกระทะที่ยก ลงมาแทนการกวนด้วยไม้ช้อน แต่น้ำตาลชั้นที่ได้จะเหลวตัวง่าย เนื้อน้ำตาลเนียนสู้กวนด้วยไม้ช้อนไม่ได้ จึงไม่นิยม



ภาพที่ 9 น้ำตาลที่เดือดแล้วยกลงมา กระทะเหล็กอากาศ



ภาพที่ 10 การกระแทกน้ำตาล

ภาพที่ 11 การหยอดน้ำตาล

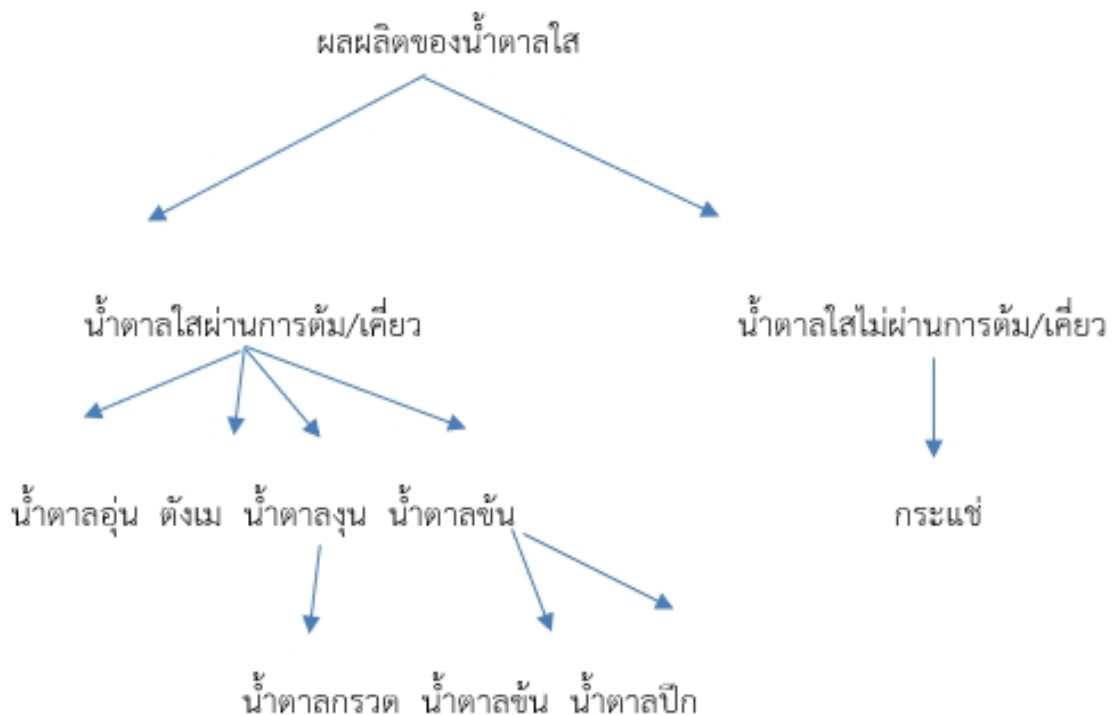


ภาพที่ 12 น้ำตาลปึก



ผลผลิตของน้ำตาลใส (น้ำตาลโตนดสด)

การต้มหรือเคี้ยวตาลจะได้น้ำตาลลักษณะต่างๆ
 ระหว่างกระบวนการ ซึ่งชาวบ้านจำแนกโดยมีชื่อเรียก
 เฉพาะและนำไปใช้ประโยชน์ต่างๆ กัน บ้างไม่นำน้ำตาลใส
 ที่รองได้ไปเคี้ยวหรือต้มก็จะนำไปแปรรูปเป็น เครื่องดื่มน้ำ
 ตาลเมา



น้ำตาลอุ่น หรือ **น้ำตาลสด** ก็เรียก คือน้ำตาลใส แบบน้ำตาลสด ๆ จากต้น รสชาติหวาน หอม นิยมกินใส่
 ที่ผ่านการต้มหรืออุ่นเพื่อฆ่าเชื้อไม่ให้น้ำตาลบูดเสีย ต้มแค่ น้ำแข็ง
 พอเดือดพุ่งแล้วตักใส่ภาชนะขวดทิ้งไว้ให้เย็น มีสีเหลือง



ตั้งเม เรียกน้ำตาลที่จับตัวเหนียวเกาะข้างขอบกระทะในช่วงที่เดือดเริ่มเข้าระยะที่เรียกว่าน้ำตาลไหลตอง น้ำตาลยังไม่รวมตรงกลางกระทะ (ประมาณ 2 ชั่วโมง จากเริ่มเคี้ยวน้ำตาล) ออกสีคล้ำ (สีเขม่าควันไฟ) มีความเหนียว หอม ตักออกมาไว้กินเล่น สมัยก่อนใช้เป็นส่วนผสมทำยา

น้ำตาลงุ่น เรียกน้ำตาลที่เคี้ยวจนจนเป็นยางอย่างน้ำผึ้ง สีเหลืองคล้ำออกน้ำตาล ตักออกจากกระทะ ขณะเดือดระยะที่เรียกปูปับในช่วงที่พองน้ำตาลไหลไปรวมตรงกลางกระทะก่อนที่จะยกกระทะลงกวนน้ำตาล ที่เหลือ น้ำตาลงุ่นทิ้งไว้ให้เย็นจะตกผลึก กลิ่นหอมหวาน นำมากินกับข้าวสวย แต่ก่อนมักใช้น้ำตาลกรวด ทำให้บางทีกล่าวถึงน้ำตาลงุ่นจะบอกว่าคือน้ำตาลกรวด

น้ำตาลกรวด เรียกน้ำตาลที่จับตัวเป็นเม็ดหรือก้อนแข็งเหมือนกรวด มีสีขาวใส (ภาษาชาวบ้านเรียก ใส่วิ่ง) ได้จากน้ำตาลรุ่นที่ตักจากกระทะปล่อยให้เย็นแล้ว ตักใส่กระบอกหรือภาชนะอื่นๆ ทิ้งไว้ประมาณ หนึ่งเดือนครึ่งถึงสองเดือนจะเป็นน้ำตาลกรวด หากต้องการให้น้ำตาลกรวดเม็ดใหญ่ ตอนตักน้ำตาลงุ่นออก จากกระทะ เคี้ยวรอให้พองน้ำตาลที่รวมตรงกลางกระทะมีขนาดเท่าลูกมะกรูดใหญ่ๆ ถ้าตักน้ำตาลงุ่นจากกระทะ ขณะพองน้ำตาลขนาดเท่าลูกมะนาว จะได้น้ำตาลกรวดเม็ดเล็ก น้ำตาลกรวดเก็บไว้ได้นานโดยไม่เกิดรสเปรี้ยว ถือเป็นถนอมน้ำตาลไว้ สมัยก่อนใช้น้ำตาลงุ่นเป็นส่วนผสมทำยาหรือกินกับข้าวสวย แต่ปัจจุบันไม่นิยม ทำน้ำตาลกรวดกันแล้ว

น้ำตาลปึก เรียกน้ำตาลที่หลอมเป็นปึกแข็ง สีเหลืองนวล หรือสีออกน้ำตาล ได้จากน้ำตาลชั้น ที่เอามาหยอดในเบ้าเป็นปึก ใช้ทำขนม ทำอาหาร (จุฑารัตน์ นกแก้ว. 2564)

วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจากตาลโตนด

คนท้องถิ่นบ้านลาดใช้ประโยชน์จากผลผลิตของตาลโตนด โดยเฉพาะน้ำตาลใสที่รองได้จากส่วนปลีและทะลาย นำไปแปรรูปเป็นน้ำตาลต่างๆ และส่วนของผลโตนดใช้เป็นวัตถุดิบทำอาหาร โดยนิยมทำจำพวกขนมหวาน

น้ำตาลโตนดหรือที่เรียกน้ำตาลชั้น เป็นที่รู้จักและเป็นผลผลิตที่ขึ้นชื่อจากตาลในท้องถิ่น น้ำตาลโตนดใช้เป็นส่วนผสมที่สำคัญในการทำขนมหวานหลายชนิด รวมทั้งแกงและกับข้าวต่างๆ ที่ชาวบ้านทำกินในชีวิตประจำวันก็จะใช้น้ำตาลโตนด ด้วยน้ำตาลโตนดมีความหวานหอมสำหรับคนท้องถิ่นเองพึงใจว่าใช้น้ำตาลโตนดทำอาหารอร่อย จึงนับเป็นวัฒนธรรมการใช้น้ำตาลโตนดเป็นส่วนประกอบของอาหารมาแต่ดั้งเดิม น้ำตาลโตนดที่เคี้ยวได้ขายกันในชุมชนสำหรับบริโภคภายในครัวเรือนก็แทบไม่พอ เหลือเก็บไว้กินเองบ้าง หากมีปริมาณมากก็ขายออกสู่ตลาดภายนอกผ่านพ่อค้าแม่ค้าที่มารับซื้อหรือนำไปส่งตามร้าน

น้ำตาลสดที่ทำจากน้ำตาลใสต้ม กินเป็นเครื่องดื่มแก้กระหาย นิยมใส่น้ำแข็งผสม รสชาติหวานหอม ชื่นใจ แต่เดิมทำเพื่อบริโภคในครัวเรือน ปัจจุบันทำเพื่อจำหน่าย เป็นที่รู้จักของคนภายนอก แต่ส่วนใหญ่นิยมเคี้ยวให้ได้น้ำตาลชั้นมากกว่า สำหรับน้ำตาลที่ได้ระหว่างขั้นตอนการเคี้ยวที่เรียกว่าตั้งเม และน้ำตาลงุ่น/น้ำตาลกรวด จะตักไว้ทานกันเอง เช่น กินกับข้าว ตามที่อธิบายไว้ก่อนหน้านี้ น้ำตาลที่ได้ระหว่างเคี้ยวนี้ หากเป็นสมัยก่อนใช้ทำยาด้วย

ขนมหวานพื้นบ้านจากตาลโตนดมีหลายชนิด ส่วนใหญ่ใช้จาวตาลและเต้าตาลเป็นวัตถุดิบ พอจะจำแนกได้ตามชื่อเรียกคือ ขนมที่ทำจากจาวตาล ได้แก่ จาวตาลเชื่อม โตนดทอด ข้าวเหนียวหน้าโตนด ข้าวเหนียวหน้ากะฉืด(กะฉีก) ขนมช่อนลูกหรือขนมเปียกห่อ และบวดจาวตาล ขนมที่ทำจากเต้าตาล ได้แก่ ตาลลอยแก้ว บวดลูกตาล และโตนดน้ำกะทิ หากไม่นำเต้าตาลมาทำขนมก็จะจำหน่ายเต้าสด ช่วงหน้าผลตาลสุก ชาวบ้านที่ไม่ปล่อยให้ผลตาลสุกเน่าเสียไปโดยเปล่าประโยชน์ ก็จะนำมาทำขนมตาล ขนมหวานจากตาลเหล่านี้ บางชนิดนอกจากจะทำกินกันในครัวเรือน ยังทำจำหน่ายเป็นรายได้ ขนมที่เป็นที่รู้จักและกลายเป็นขนมประจำท้องถิ่นคือ ขนมตาล จาวตาลเชื่อม ตาลลอยแก้ว ข้าวเหนียวหน้าโตนด และโตนดทอด บางชนิดยังทำเป็นขนมเลี้ยงหรือแจกแขกตามงานบุญในชุมชน เช่น ข้าวเหนียวหน้าโตนด ข้าวเหนียวหน้ากะฉืด เป็นต้น นอกจากนี้ขนมจากตาลแฝงไว้ด้วยภูมิปัญญา



ในการถนอมอาหาร เช่น จาวตาลสดเอามาเชื่อมเป็นจาวตาลเชื่อม เต้าตาลสดเอามาต้มในน้ำตาลเป็นตาลลอยแก้ว เป็นต้น ทำให้เก็บไว้ได้นานขึ้น

แกงพื้นบ้านจากตาลมีแกงหัวตาลและแกงยอดตาล โดยเฉพาะแกงหัวตาลนอกจากทำกินกันในครอบครัว ในช่วงที่มีหัวตาลอ่อน ตามงานของท้องถิ่น และมีผู้ทำขายถือเป็นแกงพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อของชุมชนตาล ส่วนแกงยอดตาลหรือแกงยอดโตนด เป็นแกงคั่วกะทิลักษณะเดียวกับแกงหัวตาล เพียงแต่เปลี่ยนเป็นใช้ยอดตาลเป็นวัตถุดิบ แต่ไม่นิยมทำเพราะการตัดเอายอดตาลจะทำให้ต้นตาลตาลทำเมื่อได้ยอดตาลมาจากต้นที่โคนเท่านั้น นอกจากนี้บางคนนำปลีตาลอ่อนมาแกงกะทิหรือต้มกินกับน้ำพริกก็มี

นอกจากน้ำตาล ขนมหวานและแกงแล้ว ยังมีเครื่องตีพื้นบ้านอย่างกระแช่ ทำจากน้ำตาลใสหมักกับไม้มะเกลือ เป็นเครื่องตีที่ทำเลี้ยงหมูเพื่อนฝูง ญาติสนิทมิตรสหายในงานต่างๆ หรือทำกินกันเอง แต่ไม่ทำกันแบบโจ่งแจ้ง เพราะถือเป็นของมีน้มา

อาหารจากตาลนิยมทำกินกันในครัวเรือน ทั้งนี้เพราะวัตถุดิบได้จากต้นตาลของแต่ละบ้านหรือแบ่งปันจากเพื่อนบ้าน ไม่ต้องซื้อหา และหากมีมากก็ทำขายดังที่กล่าวไปข้างต้น เป็นวัฒนธรรมอาหารการกินที่สะท้อนให้เห็นจากชื่ออาหารและการให้ความหมายถึงลักษณะของอาหารนั้น รวมทั้งผลผลิตจากตาลที่ชาวบ้านกินเป็นอาหารในวิถีชีวิตวัฒนธรรมของพวกเขา

บทสรุป

การทำน้ำตาลโตนดเป็นเอกลักษณ์ของคนเมืองเพชรบุรี วิถีชีวิตของคนในจังหวัดเพชรบุรีล้วนเกี่ยวข้องกับตาลโตนด ในอดีตน้ำตาลเป็นสินค้าสำคัญของเมืองเพชร มีอาหารการกินเกี่ยวกับตาลหลายอย่างที่ขึ้นชื่อ ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากไม้ตาล ปัจจุบันเมื่อมีความเจริญก้าวหน้าและเทคโนโลยีใหม่ ๆ เกิดขึ้น ผู้คนได้รับการศึกษาที่สูงขึ้น การอพยพย้ายถิ่นฐานและมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะอาชีพจากเกษตรกรไปเป็นแรงงานในเมืองใหญ่มากขึ้น เกษตรกรไม่ต้องการที่จะขึ้นต้นตาล เนื่องจากเป็นอาชีพที่เสี่ยงอันตราย หากแต่องค์ความรู้ในการทำตาลโตนดนั้น

ควรมีการพัฒนาให้มีการนำองค์ความรู้การทำตาลโตนดนั้นมาเผยแพร่ เพื่อให้เกิดการสืบทอดการทำตาลโตนด ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของคนเมืองเพชรบุรี เอกลักษณ์ภูมิปัญญาการทำตาลโตนด สร้างรายได้ สร้างอาชีพจากตาลโตนดจนเป็นเศรษฐกิจชุมชน สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนควรมีการสืบทอดต่อภูมิปัญญาการขึ้นตาลโตนด ให้กับชุมชน

เอกสารอ้างอิง

- จุฑารัตน์ นกแก้ว. 2564. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นตาลโตนดของไทย** วารสารห้องสมุด ปีที่ 65 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2564
- เจนจิรา ขุนทอง , มัลลิกา ปู่เพ็ชร. 2559. **การออกแบบผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดเพื่อใช้ในการตกแต่งอาคารอำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา** การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ครั้งที่ 10 – 11 สิงหาคม 2559 ณ โรงแรมไมด้า ทวารวดี แกรนด์ นครปฐม.
- ธีรรัตน์ มงคลโสฬส. 2560. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนดเพื่อเพิ่มมูลค่า กรณีศึกษา กลุ่มเกษตรกร ในอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี** บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยบูรพา
- วัชรภรณ์ ประภาสะโนบล* จันทนา ก่อนเก่า2 ชนิดา ศรีสาคร3 และอรุณี แก้วบริสุทธิ์. 2564. **การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของจาวตาลโตนดในจังหวัดเพชรบุรี** PBRU Science Journal Vlo 18 Number 2 July – December 2021.
- สุธาสิณี วิทยาภรณ์. 2560. **การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับประโยชน์ของตาลโตนด หมู่บ้านตาลโตนด ตำบลถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี.** วารสารนครราชสีมา Vol 11 No 3 กันยายน – ธันวาคม.
- สุณี คำนวลศิลป์. 2559. **การศึกษาภูมิรู้เรื่องตาลของคนเพชรบุรี ผ่านระบบคำ.** คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.