

วิชาทำน้ำตาลมะพร้าว

รหัสวิชา 020104

กลุ่มวิชาชีพมะพร้าว

ห้องเรียนบ้านหินเทิน

อาจารย์สายนต์ ถ้วยทอง



น้ำตาลมะพร้าว เป็นผลผลิตจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำน้ำตาลสดจากดอกมะพร้าวมาเคี่ยวให้เป็นน้ำตาลปึก สามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลานาน น้ำตาลจากมะพร้าวแท้ๆ มีรสชาติหวาน หอมกลิ่นมะพร้าว ที่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การใช้น้ำตาลมะพร้าวที่ได้จากธรรมชาติ ช่วยเพิ่มความหวานในการประกอบอาหารในครัวเรือน สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลมะพร้าวมาจนปัจจุบัน

ก่อนทำน้ำตาลมะพร้าว ผู้ที่ประสงค์จะทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ควรเริ่มจากมีใจที่พร้อมก่อน มีพื้นที่ปลูกมะพร้าวและควรมีแหล่งน้ำอยู่ใกล้ๆ ด้วย ยิ่งปลูกใหม่ได้ยิ่งดี ไม่ควรปลูกแซมในพื้นที่ปลูกมะพร้าวเดิม เลือกสายพันธุ์เป็นมะพร้าวพันธุ์กลาง ถ้าสภาพดี บำรุงรักษาต้นดีจะสามารถทำน้ำตาลได้ยาวนานถึง 10 เดือนต่อปี ต้นมะพร้าวที่ทำน้ำตาลได้แล้วจะให้น้ำตาลประมาณ 3 ลิตรต่อวันต่อต้น จะสามารถสร้างรายได้เป็นอย่างดี เมื่อพร้อมแล้วจะต้องทำเตาตาลแบบมีปล่องด้านบน มีช่องวางกระทะ 4 ช่อง ควรมีกระทะใหญ่สัก 6 ใบ ใช้สำรองสลับเปลี่ยนการใช้ และต้องมีโรงเก็บเชื้อเพลิง โดยส่วนใหญ่ก็ใช้เปลือกมะพร้าว ทางมะพร้าว ใบมะพร้าว เป็นเชื้อเพลิง รวมทั้งต้องมีอุปกรณ์ เช่น มีดที่คมเฉพาะการปาดดอกมะพร้าว กระบอกรองน้ำตาล เชือกไนล่อนดอกมะพร้าว พะองสำหรับขึ้นต้นมะพร้าว

การเก็บน้ำตาลมะพร้าว เมื่อมะพร้าวออกดอกหรือจั่น ที่สามารถให้น้ำตาลได้แล้ว ก็ขึ้นไปรวบดอกมะพร้าว โนมให้เอนลง ต้องระวังไม่ให้หัก ใช้สันมีดกดดอกให้เข้า จะให้น้ำตาลดี ปาดปลายดอกมะพร้าว รองด้วยกระบอกรับน้ำตาล ซึ่งจะใส่เศษไม้พยอบไว้ในกระบอกรองเพื่อยืดเวลาไม่ให้น้ำตาลสดบูดง่าย แล้วรอให้น้ำตาลหยดลงกระบอกรอง สามารถทำการเก็บน้ำตาลได้ 2 ช่วงเช้า-เย็น เมื่อได้เวลาก็ปีนขึ้นไปเก็บกระบอกรองน้ำตาล แล้วปาดดอกมะพร้าวอีกเล็กน้อย นำกระบอกรองใหม่ร่อนน้ำตาลแทนอันที่ได้น้ำตาลแล้ว นำน้ำตาลสดลงมาแล้วไปรวมไว้ที่เตาตาล ใช้เวลาเก็บน้ำตาลสดประมาณ 2 ชั่วโมง

การเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลสดที่ได้มาแล้ว ทำการเทรวมน้ำตาลลงกระทะโดยต้องกรองด้วยผ้ากรองตาละเอียดพิเศษ เพื่อความสะอาด ตีเตาใส่เชื้อเพลิงให้ได้ความร้อนจนน้ำตาลสดเดือด และงวดลง ในขณะที่ร่อนน้ำตาลงวดตัวลง ก็ใช้เตาสุดท้ายต้มน้ำไว้ พอเดือดก็นำกระบอกรองน้ำตาลลวกน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดและพร้อมนำไปใช้ในครั้งต่อไป น้ำตาลเดือดบนเตาประมาณ 1 ชั่วโมงครึ่ง น้ำตาลสดจะงวดคั้นได้ที่แล้ว นำลงจากเตา แล้วนำไปปั่นด้วยใบพัดให้คั้นมากขึ้น เมื่อได้ที่แล้วก็นำมาหยอดใส่บ่อหรือภาชนะ ให้เป็นก้อนที่มีขนาดตามต้องการ แล้วนำบรรจุใส่ถุงนำส่งขายต่อไป

บ้านหินเทิน การทำน้ำตาลมะพร้าวของบ้านหินเทิน เป็นอีกอาชีพหนึ่งของคนในชุมชนพื้นที่ปลูกมะพร้าว โดยเฉพาะที่บ้านหินเทินนอกจากจะเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ที่สร้างรายได้เป็นอย่างดีให้กับคนทำน้ำตาลมะพร้าวแล้ว ยังเป็นฐานเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลมะพร้าว สำหรับผู้สนใจมาศึกษาดูงาน หรือเที่ยวชม ชื้อหาน้ำตาลมะพร้าวแท้ๆ อย่างดีจากเตาโดยตรง การทำน้ำตาลมะพร้าวนับวันจะมีคนทำอาชีพนี้น้อยลง จึงถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรได้รับการอนุรักษ์ไว้ สืบต่อไปตามสมควร