

วิชามะพร้าวในชีวิตประจำวัน

รหัสวิชา 010202

กลุ่มวิชาพื้นฐานมะพร้าว

ห้องเรียนบ้านทุ่งประตู

อาจารย์วิทยา สันติสุขไพบูลย์

อาจารย์สุลาลี เสรีวัฒนาชัย



มะพร้าวในชีวิตประจำวัน เป็นการนำส่วนต่างๆ ของมะพร้าวมาใช้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งสามารถนำมาใช้ได้ในทุกช่วงชีวิตของคนเลย และสามารถใช้ทุกส่วนของมะพร้าวมาทำประโยชน์ได้ วิชานี้เป็นการแนะนำตัวอย่างการนำผลมะพร้าวจากสวนมาสู่ครัว โดยสอยมะพร้าวจากต้น แล้วนำมะพร้าวมาปอก ผ่าซีก ชูดเนื้อมะพร้าว คั้นกะทิ และทำอาหาร โดยเป็นเพียงส่วนหนึ่งของการนำมะพร้าวมาใช้ประโยชน์เท่านั้น

การใช้ประโยชน์มะพร้าว มนุษย์สามารถนำทุกส่วนของมะพร้าวมาใช้ประโยชน์ได้ ตั้งแต่รากจนถึงยอดและใบ เช่น รากสามารถนำไปใช้เป็นยาสมุนไพรไทย รักษาโรคมะเร็งได้ ลำต้นที่มีอายุประมาณ 50 ปี จะมีความแข็งแรงของเนื้อไม้สามารถนำไปใช้สร้างอาคารสิ่งก่อสร้างได้ ใบมะพร้าวใช้สำหรับการจักสาน ก้านมะพร้าวนำมาทำไม้กวาด ยอดอ่อนก็สามารถนำมาประกอบอาหารได้ รวมทั้ง ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์กันมากที่สุด คือ ผลมะพร้าว เปลือกนำไปปั่นเป็นเส้นใยมะพร้าว กะลามะพร้าวนำไปเผาเป็นถ่าน ขุยมะพร้าวนำไปเป็นวัสดุทางการเกษตร เนื้อมะพร้าวนำไปคั้นกะทิ จาวยังรับประทานได้นอกจากนั้น ยังมีไขมันที่นำไปสกัดเป็นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ สามารถนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวได้หลากหลาย

นำมะพร้าวจากสวนมาสู่ครัว ประโยชน์ของมะพร้าวที่คุ้นเคยกันดีคือ การนำมะพร้าวมาคั้นน้ำกะทิและนำกะทิไปประกอบอาหาร โดยเริ่มจากการเลือกสอยมะพร้าวจากต้นในสวน แล้วนำมาปอกเปลือกนอกออกโดยใช้มีด หรือชาวสวนมะพร้าวจะใช้หลาวที่เป็นแท่งโลหะตั้งขึ้น สวมด้วยใบมีดคล้ายใบโพธิ์มีความคมสองด้าน ปอกเปลือกมะพร้าวโดยเสียบผลมะพร้าวลงบนปลายใบมีดแล้วดผลมะพร้าวลงบนใบมีด ซึ่งสามารถกดไปด้านหน้าหรือด้านหลังขึ้นอยู่กับความถนัด แล้วบิดให้เปลือกหลุดออกจากผลมะพร้าวด้านใน เมื่อปอกผลมะพร้าวแล้ว จะต้องเกาผิวกะลาภายนอกเพื่อนำส่วนที่ยังเป็นเส้นใยที่ติดอยู่ออกให้มากที่สุด จากนั้นกะเทาะเปลือกกะลามะพร้าว โดยให้ดูจากตามะพร้าวที่มี 3 ตา จะมี 2 ตาที่เหมือนกันที่เรียกตาบอด และมีเส้นแบ่งส่วนลูกมะพร้าว 3 เส้น ให้วางมะพร้าวบนมือให้มั่นคง ใช้มีดใหญ่กะเทาะบนเส้นที่อยู่ระหว่างตาบอด ตรงส่วนที่ปอกออกมาที่สุดของผลมะพร้าว แล้วค่อยๆ กะเทาะบนอีก 2 เส้นที่เหลือจนกะลาแยกตัวออก ใช้ใบมีดและมือแกะมะพร้าวออกเป็น 2 ซีก แล้วนำเข้าครัวได้ จากนั้น นำมะพร้าวซีกมาชูดเนื้อมะพร้าวด้วยตะขูดมะพร้าว จะได้มะพร้าวชูดที่นำมาคั้นกะทิ กรองให้สะอาด จะได้กะทิจากมะพร้าวที่พร้อมสำหรับการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน ซึ่งสามารถนำกะทิไปประกอบเป็นอาหารได้ทั้งเมนูคาว หวาน ซึ่งจะใช้มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความต้องการ รวมทั้ง เนื้อมะพร้าวเองก็สามารถนำมารับประทานได้ เนื้อมะพร้าวชูดที่คั้นกะทิไปแล้ว ยังสามารถนำมาทำขนมหรือนำไปใช้เป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ได้อีกด้วย

บ้านทุ่งประตู มะพร้าวให้ประโยชน์กับมนุษย์มานานตั้งแต่โบราณกาล ปัจจุบันมะพร้าวยังคงทำหน้าที่สร้างประโยชน์ให้กับผู้ที่รู้คุณค่าของมะพร้าว ทั้งในเรื่องการสร้างรายได้ ศิลปะ ความบันเทิง ที่อยู่อาศัย ของใช้ ยารักษาโรค และอาหารการกินของผู้คน ชาวทุ่งประตูรู้คุณค่ามะพร้าวเพราะเป็นพืชที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตที่สอดประสานควบคู่กันไประหว่างมะพร้าวกับชีวิตประจำวันบนวิถีชาวสวนมะพร้าวทับสะแก