

ก 1168

สยามราย

ปีที่ ๓๗ ฉบับที่ ๑๒๔๔๒

วันอาทิตย์ที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๐

ตาลโตนดที่บ้านเชียงค่อม



ต่อไม้พะอง โดยใช้น้ำตอกมัดกับต้นตาล

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี

เมื่อพูดถึงขนมหวานโดยเฉพาะขนมหม้อแกง จะนึกถึงขนมหม้อแกงเมืองเพชรทันที เพราะมีรสมันและหวานหอมกว่าที่อื่น ๆ เบื่อง

หลังความอร่อย อยู่ที่การให้น้ำตาลเมืองเพชรที่มีชื่อเสียงและยอมรับกันว่า เอามาทำขนมได้อร่อย ใครไปโครมา นอกจากขนมหวานแล้ว ก็อดซื้อน้ำตาลเมืองเพชรกลับมาหรือเป็นของฝากก็ได้ ถูกออกถูกใจผู้รับ ปลื้มกันไปหลายวัน

แหล่งผลิตน้ำตาลแห่งหนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี อยู่ที่หมู่บ้านเที่ยงค่อม ตำบลห้วยค่อม อำเภอบ้านลาด ซึ่งเป็นอำเภอที่มีผลไม้นานและมีต้นตาลมากที่สุดของจังหวัด

หมู่บ้านเที่ยงค่อมเป็นหมู่บ้านที่ไม่ใหญ่โต มีกินแค่ 32 ครัวเรือนและพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 7 ตารางกิโลเมตร อาชีพหลักของคนในหมู่บ้านคือทำนา โดยการอาศัยน้ำฝนอย่างเดียว เพราะยังไม่มีการชลประทาน อาชีพรองลงมาคือทำน้ำตาลนั่นเอง

บุญชู กองโลก นายตำรวจสถานีตำรวจอำเภอบ้านลาดและที่ปรึกษาฝ่ายป้องกันหมู่บ้านเที่ยงค่อมมี ให้เกียรติเป็นผู้ให้รายละเอียดขั้นตอนการทำตาลโค่นว่า ต้นตาลนั้นกว่าจะโค่นได้ ต้องอาศัยเวลายาวนาน เรียกว่าคนปลูกไม่ได้ใช้คนใช้ไม่ได้ปลูก คนในสมัยโบราณ หากใครมีลูกจึงมักจะให้ปลูกต้นตาล เพื่อเป็นของขวัญแก่ลูกหลานหลานต่อไป

ในกรณีที่ต้นตาลสูง ๆ ต้องใช้ไม้พะองต่อกัน โดยพาดไปกับต้นตาลแล้วมัดติดกับต้นด้วยไม้ตอก การใช้ไม้พะองแต่ละต้น ต้องเลือกตาและเลือกอย่างดี เพราะเสียงมาก หมายถึงชีวิตกันทีเดียว ขณะนี้ไม้พะองอย่างดีราคาลำละ 25 บาท ซึ่งถือว่าเป็นราคาแพง

ทั้งวงตาลตัวผู้และตัวเมียสามารถทำน้ำตาลได้ แต่วิธีการจะต่างกัน เมื่อขึ้นไปถึงยอดตาลแล้ว ต้องมีการกรีดใบทิ้ง เพราะคมของใบตาลนั้นคมมากกว่าใบมีดเสียอีก จากนั้นต้องมีการนวดวงด้วยไม้ทาบ วงตัวผู้จะนวดด้วยไม้ทาบแบน วงตัวเมียจะนวดด้วยไม้ทาบกลม เพราะตัวผู้ไม่มีลูกตัวเมียมีปุมซึ่งเป็นลูกของมัน ถ้าใช้ไม้แบนนวดลูกจะแตกทำให้เสียใช้ไม่ได้การนวดหากนวดแรงใส่จะแตกและเสีย บางครั้งต้องนวดถึง 6 ครั้งก็มี เมื่อนวดเสร็จ ให้เอาแชลงในกระบอกน้ำ วิธีการนี้เรียกว่าดอง หลังจากแช่ได้ 2-3 มื้อ เอามีดปาดบาง ๆ ที่วงปล่อยให้มันแห้งหอดทิ้งไว้จนกว่าจะหอดมาก จึงจะเอากระบอกไปรอง บางครั้งต้องปาดทิ้งทุกวันเป็นอาทิตย์

เวลากรองน้ำตาล จำเป็นต้องใส่เชื้อที่เป็นไม้ที่มีรสฝาด ไม้ที่ดีที่สุดคือไม้พยอมนำมาใส่แล้วลบละเอียดกรองไว้ที่กันกระบอก เมื่อน้ำตาลหอดลงไป ความฝาดจะช่วยไม่ให้น้ำตาลเปรี้ยว แต่น้ำตาลที่จะเปรี้ยวขึ้นขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง

เช่นขึ้นต้นตาลสายเกินไป หรือกระบอกล้างน้ำไม่สะอาด มีเชื้อรา ไม้ที่นำมาทำกระบอก บางพันธุ์ก็สามารถทำให้น้ำตาลเปรี้ยวได้

เมื่อได้น้ำตาลแล้ว ก็นำไปที่เตาเคี้ยว เคี้ยวเป็นน้ำตาลโตนด อุปกรณ์ในการเคี้ยวก็มีเตากระทะและเชื้อเพลิง เตาเคี้ยวต้องได้รับการออกแบบวางแผนเพื่อความประหยัดและให้ความร้อนสูงเชื้อเพลิงก็มาจากเศษใบตาบหรือใช้แกลบก็ได้ กระทะใช้ถึง 4 ใบ ที่ใช้ 4 ใบเพื่ออุ่นให้ค่อย ๆ ร้อนขึ้นเป็นการประหยัดเชื้อเพลิงและเวลา แทนการเคี้ยวทีละกระทะ การเคี้ยวนี้ ถ้าไฟดี กว่าจะได้ใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง ถ้าไฟไม่ดี น้ำตาลจะเคือดช้าและไม่ขาว และก่อนเทน้ำตาลจากกระบอกลงไปเคี้ยว ต้องกรองด้วยผ้าขาว เพื่อไม่ให้เศษไม้ที่รองกันกระบอกไว้ปะปนลงไปความร้อนจะไล่ น้ำไปเหลือแต่ความหวานไว้ เมื่อได้ทีแล้ว จะใช้เหล็กกระแทกเหมือนที่ตีไข่ แต่อันใหญ่หนักและเป็นไม้ยาวกว่ามาก ทำจนกว่าจะเย็น ประมาณ 5-10 นาที เมื่อเย็นได้ที่จะใช้ไม้กวานอีกครั้ง ก่อนนำไปเทใส่เบ้าเป็นหลุม ๆ รองด้วยผ้าขาวบางทำเป็นน้ำตาลปึก เพื่อสะดวกในการจำหน่าย

อายุของการเก็บน้ำตาลปึกนั้น บุญชูบอกว่าจะอยู่ได้ 4-5 วัน แล้วสลายตัวไป เป็นลักษณะ

ของน้ำตาลจากต้นตาลหรือมะพร้าว ชนิดที่เรารับอยู่ได้นานเป็นก่อนเดือนนั้น เขาเจอปันด้วยน้ำตาลทราย ไม่ใช้น้ำตาลธรรมชาติเท่า ๆ แต่ถ้านำไปเก็บไว้ในตู้เย็น จะอยู่ได้นานขึ้น

ราคาซื้อขายสูงละ 10 บาท มี 10 คู่ นับว่าถูกมากเมื่อเทียบกับระยะเวลาที่กว่าต้นตาลจะให้ประโยชน์ได้ ซึ่งก็ไม่ต่ำกว่า 10 ปีขึ้นไป และเมื่อนำมาทำเป็นน้ำตาลปึก ต้องใช้เวลาไม่น้อยเช่นกัน ถ้าใครคงแทบหาไม่เจอ แต่ก็ยังทำกันอยู่เพราะถือเป็นอาชีพเก่าแก่ที่ทำกันมานาน ใครอยากซื้อคงไม่ต้องไปอิงหมู่บ้านเที่ยงค่อมเอง เพราะมีคนมารับไปขายในตลาดอีกต่อหนึ่ง

สำหรับต้นตาลที่หมดอายุ สามารถนำมาทำเฟอร์นิเจอร์ได้ ผู้ที่คิดค้นคือลุงแถม พุดสม ซึ่งบอกว่าเขาแบบไหนให้สั่งได้ ไม่ว่าจะเป็นโต๊ะหมู่บูชา โต๊ะเก้าอี้เป็นชุด ตู้เตียงอะไรทำได้อันนั้นเฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากต้นตาลจะมีความทนทานมาก อยู่ได้นาน แต่ต้องอยู่ในที่ร่ม จะเอาออกมาตากกลางแดดกลางฝนไม่ได้ หากใครสนใจจะลองติดต่อลุงแถมได้ที่เลขที่ 31 หมู่ 3 ต.หนองกระปือ อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี

“พรวณีย์”



ปาดวง



อุปกรณ์ : ไม้พะอง ไม้ทาบ, กระบอกลัง, นัต



ใบใช้ทำหลังคา, ฮานของเล่น



ทพทานทำนัต, ไม้กวาด, แปรงจัด