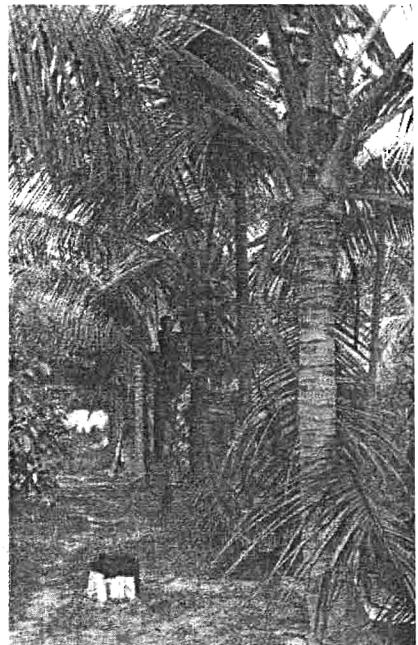
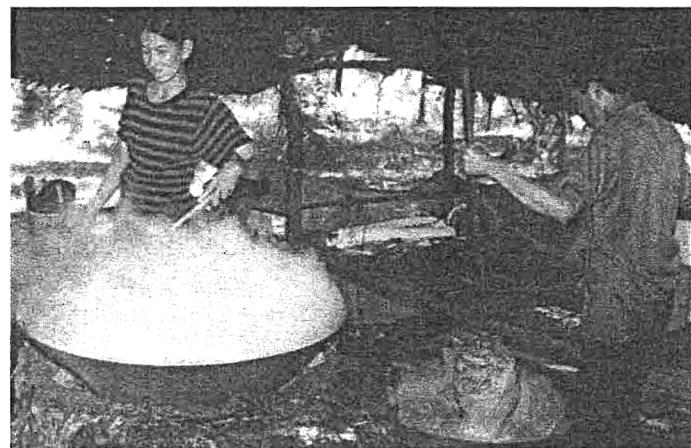




สราญ วงศ์สุวรรณ

ไปภาคเรือโกลน ดูชาวบ้านทำน้ำตาล เลี้ยงครอบครัว



ทิวແ阵阵พร้าวนห้องร่องลำหัวบ้านตามะพร้าว

ว่าสองปีที่ พึ่งด้วง หรือ คุณศุพชัย ยังสุข อาศัยพื้นที่ห้องร่องอันใกล้ กับป่าพร้อมสภาพแวดล้อมบ้านเด็ก ต.นาโพธิ์ อ.สว. จ.ชุมพร เชื่อถือและรักษา ยังเชิงพร้อมกับ พืชิก หรือ คุณวิวิญ ยังสุข คู่รีด พ้ามลูก ฯ อีกสีคิน โดยเชื้อเชิญหลัก เพียงอย่างเดียวคือ ทำน้ำตาลมะพร้าว

"พึ่งด้วง เค้าไม่ชอบเป็นลูกน้องได้ บ้าน เหนืออยู่ใจ รายได้ก็ไม่มาก วันนึงไม่ถึงสาม ร้อยบาท เรายกคนให้เจ้าปายไม่พอ ลูกคนโดยเรียน ป้าช. คนรองเรียน ม.1 อีกสองคนกำลังจะเข้า โรงเรียน ทำงานรับจ้างไม่ได้...ไม่พอ กิน นอกจากราชการทำงานเป็นนายของตัวเอง" พืชิก กล่าว

ด้วยจำนวนมะพร้าวกว่า 70 ตัน แต่ละ ตันสูญไม่เกิน 3 เมตร มีมะมองไม่ผู้ผูกติดได้ไว เพื่อปันเป็นเก็บเกี่ยวผลผลิต ยามเช้าและบ่าย ระหว่างหรือเย็นอ่อนๆ ก็หุ้มด้วยกานาบทมากและมัด ด้วยเกาyanang ค้อมโอนอ่อนให้ปลายจันชี้ลง เปื้องล่าง ปัดด้วยมีดคมทุกครั้งที่มีการ เปลี่ยนภาระนกหวายน้ำตาลหัว น้ำหวานจากสูตร ดคอมะพร้าวซึ่งข้าวถึงใส่หยดทิลนิด มาก น้อยขึ้นอยู่กับภูมิอากาศและฤดูกาล

พืชิก กับ พึ่งด้วง
แบ่งหน้าที่กัน
ทำงานในเตาเดี่ยว
ในการทำน้ำตาลได้ที่

ห้องร่องมีมะพร้าว
ปุกๆ เป็นสองสถา
แม่กันทำกับเพื่อนอีก
เจ้าหนึ่งเป็นคนลงครีบ
ของการเช้าทำ ราคา
ของค่าเช่าที่บ้านสอง
หมื่นห้าหมื่นแบ่งกัน คนละ
หมื่น



ช่วงหนึ่งของน้ำตาล
ปีกที่ทำมาจากน้ำตาลสด
จากมะพร้าว ตลาดโดยนัด
หรือแม้แต่ตลาดจาก มันมี
การปันเป็นห้องของผังชั้ด
หรือแบงแซ เพื่อกำให้
ลีสันของน้ำตาลขาด (กว่า
ลีสันของน้ำตาลปึก)
หรือมีการเลี้ยงน้ำตาลทราย
ลงในกระบวนการ
เดียวเทือช่วยให้น้ำหนัก
ของผลผลิตมากกว่าเดิม
สองถึงสามกิโลกรัม ผู้
ผลิตนำน้ำตาลหลายรายจึง
หันมาใช้บริการดังกล่าว

แต่เมื่อราษฎรากำ



"น้ำจะเหมือนกับอังกฤษดีไม่ใช่
ไห เพราะว่าเราต้องจ้างเชือก...ทำ
เองหักหมดไม่ไห เลยแบ่งกันนับ
เพื่อน...คนละครึ่ง ทำเท่าที่ทำได้
ทุกวันนี้ขายน้ำตาลเต้มที่ ได้ วันละ
32 กิโลกรัม โดยประมาณ หักค่า
ให้จ่ายหักหมดแล้วพออยู่ได้" พึ่งด้วง
แบ่งหน้าจากกองเช้าไม้ที่ถูกสูบสีที่น้ำ
นิด ๆ จนกลายเป็นกองโต

เศษไม้ที่หันอยู่ในขณะนี้ก็คือ
สาภานบุดตามธรรมชาติ ได้จากไม้
ที่มีร่องรอย เช่น เดิม บางพื้นที่
แบ่งภาคกลาง เช่น แม่กลอง ให้มี
ชนิดเดียวกันกับที่นี่ (มีคนทำสีไม้
ขาย) แต่หากหามาไม่ค่อยมีได้จะใช้
ไม้พะยอมทำฝาดแทน

ก่อนที่คนนำไปตามจะเปลี่ยน
กระบวนการเข้าและบ่าย เช่น

เดียวในกระบวนการหั่นกดกลับเป็นน้ำตาลสีขาว

เคี่ยมพอกน้ำตาลใส่ไว้ที่กันกระบอกใส่
น้ำตาลสดทุกกระบวนการ เพื่อป้องกันการบูดใน
เวลาต่อมา

ตอนสายเดียวในใหญ่บ้านมีการทำน้ำตาล
กัน 4-5 ราย แต่ความแตกต่างของอย่างของ
สินค้า (แบบเดียวกัน) ทำให้ลูกค้าประจა
ถึงบ้านของสินค้าของสองสามีภรรยา กันห้าม
อาทิตย์ ก็คือ

"น้ำตาลของเรายังเป็นน้ำตาลมะพร้าวบริสุทธิ์
ไม่เติมน้ำตาลทรายในกระบวนการเคี่ยว บุด
ง่าย ๆ ก็คือไม่เป็น หันน้ำตาลทรายขาวและ
ผงชั้ด ถูกค้าเรานำไปทำขันมีไทยขาย
หากว่าเป็นน้ำตาลมะพร้าวที่บันน้ำตาลทราย
ลงปีด้วย สีสันของนมจะไม่สวย หมาย
บังอย่างที่ยกมาก กะเสริฐกับพ่วงมัน
แข็งไม่กิน ทำให้ขาดเลือกน้ำตาลของเรา

บริโภคสินค้าปลดสารมากขึ้นในปัจจุบัน
ทำให้ผู้ผลิตที่มองเห็นความสำคัญของสุขภาพ
ของลูกค้าหันมาสนใจใช้อิฐแบบดั้งเดิม คือ
วิธีการผลิตน้ำตาลแบบธรรมชาติ

นับเป็นนิมิตหมายอันดีของผู้ที่รักสุขภาพ
หันหลายได้เลือกินค้าที่ปลอดภัยแก่ตัวเอง

"ตลาดมะพร้าวต้องทำทุกวัน หากขาดไป
สองสามวันน้ำตาลสดมันจะไม่เหลือ อีกอย่าง
หนึ่งหากว่าเราต้องที่ปั้นไว้แล้วไม่เก็บมันจะบูดได้
เหมือนกัน เคี่ยมกันบูดก็มีเวลาของมัน
หากทำไม่ทันจริง ๆ เช่น เก็บตลาดตอนบ่าย
สามโมงบ่าย ก็อุ่นไว้ได้ในวันถัดมาได้ แต่
ลีสันจะไม่เหมือนกับที่เก็บมาสด ๆ แล้วหาก
ทำก้อนในหันที่ไม่ค่อยได้ เพราะวันจะเชิงตัวซึ้ง
ต้องใส่บีบไว้ ซึ่งผลที่ตามมาคือน้ำหนักของน้ำตาลจะ

หลังเคี่ยวเสร็จให้เป็นบีบเก็บไว้ขายต่อไป



แรงงานในครอบครัว



เครื่องมือทำมาหากินของพ่อวัง มีด เชือก และกาบทมาก

จะลดลง” พ่อวัง เพย์เดลิดับบงอย่าง ซึ่งสั่งสมเป็นทักษะมานานปี ทั้งสั่งเกต จดจำ และฝึกฝนอยู่ทุกวัน

“อย่างหน้าฝนนี่เราจะเก็บน้ำตาลสดได้มากกว่าหน้าร้อน อาการครัวมีผลทำให้น้ำตาลไม่สลาย หากอากาศเย็นสักพักของน้ำตาลสดจะใสและคุณภาพดีกว่าน้ำตาลสดในวันที่อุณหภูมิในอากาศสูง”

กวันนี้เมกาเห็นจากลูกค้าที่เป็นคนทำขายขายรายใหญ่อง่าเงาแล้ว น้ำตาลปีก อีกส่วนหนึ่งมีพ่อค้าในพื้นที่มารับเพื่อนำไปส่งที่ภาคอีสาน กระแทกใบบัวขนาดใหญ่ที่ทำให้เกิดน้ำตาลเกือบทั้งน้ำตาลต้องแตกหักหัก น้ำตาลสดวันละสองครั้ง เตาดินขนาดใหญ่ จึงโอนด้วยปลาไฟตลอดเวลา จาก 9 โมงเช้า จนมีค่า

ประมาณ 6 โมงเย็น พ่อวังพร้อมหันส่วน



อาชีพคนทำตาลที่ต้องป้ายเป็นทุกเช้า-เย็น

เดินคุ่มฝ่าสายหมอกจากกรุงคี่ไปปั้นชีวิตร้า ของต้นมะพร้าว แขนงระบบทอไว้บับพอง เจียดอีกรอบอกเห็นด้วยมีด ป้ายเป็น พะองขี้นี้เมืองยอดมะพร้าว ก่อนหนีเยว้า ลงนั่งห้าง ๆ จนที่มีกระบวนการผูกติดไว้

ปลดกรอบออกจากจันจ้อนอย่างระดับระวัง เพราะความหวานของน้ำตาลสดมักชวนให้มัด แมลงมีพิษ เช่น ผึ้ง ต่อ แตน บินมาหาอาหาร หากไม่ระวังจะถูก叮ได้ร้าย ๆ เหมือนกัน

ขยับมีดคมปาดหน้าจันออก เปลี่ยน กรอบออกใหม่รอวันน้ำหวานแห้ง ตะแคง ดูน้ำตาลสดจากกรอบออก...พลาสติกอย่าง พึงใจ น้ำตาลสดในกรอบกันนึ่งเก็บเดิม เข้าห้องว่าดันอีก ๆ ในเข้าวันนี้จะมีปริมาณ น้ำตาลสดเกือบทั้งหมดเหมือนกัน นั่นหมายถึง รายได้ที่เพิ่มขึ้น

“เรามาได้เป็นคนกินมันอย่างเดียวจะ

เราต้องให้ปุ่ยมันด้วย บีบน้ำ ใส่ปุ่ยสองครั้ง ครั้งละสี่ กะสอบ ผลพลอยได้คือ ตันผังคุด ลองกอง และมาก ที่เจ้าของเดิมปลูกไว้ได้ งอกงามตามไปด้วย” การใส่ใจต่อผลผลิตของเจ้าของสวนเดิมได้ไว้ ว่างใจให้เช่า เป็นความรับผิดชอบอย่าง หนึ่งของคนเช่าดันมะพร้าว เพื่อผลิตน้ำตาล

ปัญหาของคนทำการเกษตรแบบจังหวัดชุมชนพื้นที่ คือภัยไม่ค่อยมีการ รวมตัวเพื่อแบ่งปูรูปผลผลิต สินค้าทางการเกษตร การประกอบธุรกิจขนาดเล็กใน ครัวเรือนนี้มีลักษณะของ ต่างคนต่างทำ ทำให้การเพิ่ม มูลค่าของสินค้ามีน้อย ผลผลิตบางส่วนอาจจะไม่ได้มีการตรวจคุณภาพก่อนส่ง

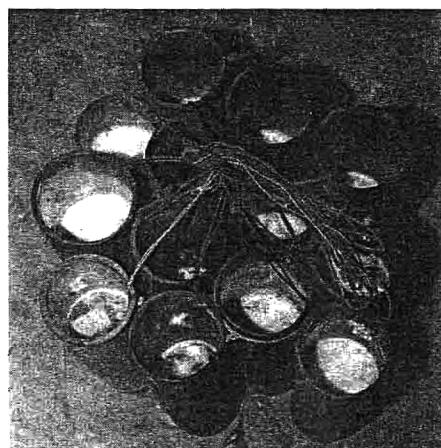
รีมือผู้บ้าโลก รวมทั้งกล้วย ของราชาผลผลิตเปลี่ยนแปลง ตามตลาด ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลง ตลอดเวลา

“น้ำตาลมะพร้าวเคยมีราคากล้วยสูง ถึง กิโลกรัมละ 22 บาท ซึ่งตอนนั้นคงมีคนทำส่วนใหญ่มาก ราคากล้วยสูง แต่เมื่อมีสินค้าเข้าตลาดมากหลายครั้งต่อที่สุด ประมาณ กิโลกรัมละ 12 บาท แต่ราคาก็ยังทำ เพราะเรารู้ว่าแต่ละเดือนราคานี้ไม่เหมือนกัน อาจจะขึ้น เช่น ช่วงเดือนกันยายน ปี 2545 ที่ผ่านมา ราคากล้วยน้ำตาลในตลาดต่ำ กิโลกรัมละ 20 บาท แต่พอปีง่ายเข้าเดือน มกราคมถึงมีนาคม 2546 ราคากลับมาอยู่ที่ กิโลกรัมละ 17-

2546) ราคากิโลกรัมละ 17 บาท ดังนั้น รายได้ต่อเดือนจึงตกอยู่ที่ประมาณ 15,300 บาท ซึ่งสามารถใช้จ่ายได้ค่อนข้างสบาย เพราะเที่ยบแล้วสูงกว่ารายได้ของคนทำงานประจำ หลายคนที่เดียว ที่สำคัญกว่านั้นก็คือสามารถหางานอยู่กันบ้านได้ (สวนมะพร้าวนี้ใช้ทำทั่งจากบ้านประมาณกิโลเมตรกว่า ๆ)

พี่จิก บอกว่า ทางหมู่บ้านมีเงินกองทุนอยู่ ก้อนหนึ่ง ซึ่งสามารถมาท่องเที่ยวได้ โครงการอะไรก็ได้ โดยจะต้องเชิญโครงการใช้จ่ายเงินดังกล่าวโดยการรวมกลุ่มกับคนอื่น ๆ ในหมู่บ้าน

“พี่วัวจะกู้มาทำเตาดีรู้ว่ามีน้ำตาลแบบ 3 กระโทง แล้วก็มีเครื่องตีน้ำตาลแบบใช้ไฟฟ้า คงประทัยด้วยแรงงานและช่วยให้เราสามารถผลิตได้มากขึ้น แต่ทางเราจะไม่สามารถทำน้ำตาลสดแปรรูปแบบที่อื่น ๆ เนื่องจากได้ เพราะขาดความรู้ในด้านการบรรจุภัณฑ์และ



กระบวนการรับน้ำตาลสดที่มีน้ำตาลเกือบเต็มทุกรายบุคคล

การตีต่อหัวตาล อีกอย่างหนึ่งก็คือจำนวนคนแค่ 4-5 คน คงไม่สามารถทำได้ เราทำเท่าที่เราสามารถทำได้ก่อน โอกาสหนึ่งก่อนว่ากัน” พี่จิก สรุป

คงต้องมีการติดตามผลกันต่อไป ทางกลุ่มของพ่อวัง และพี่จิก รวมไปถึงหุ้นส่วนคนอื่น ๆ สามารถที่จะทำโครงการนี้ได้หรือไม่ในโอกาสต่อไป

สำหรับท่านที่ต้องการน้ำตาลมะพร้าวลดลง ลองสอบถามรายละเอียดต่อไป

คุณศุภชัย และ คุณวิสัย ยัง สุข บ้านเลขที่ 49/3 หมู่ที่ 7

ต.โนโพธิ์ อ.สว. จ.ชุมพร 86130 โทร. (06)

581-4941

กระบวนการทำน้ำตาลมะพร้าว

1. เลือกต้นมะพร้าวที่ต้องการ พาก พะองเพื่อจะได้ปีนไปยังยอดมะพร้าวได้

2. พิจารณาวงหรือจั่นขนาดพอก เมฆะไม่เก่าหรืออ่อนเกินไป

3. ใช้กานบดมากรอกใบปลิอกแล้วหุ้ม มัดด้วยเส้นเชือก (บางท้องที่ไม่มีเส้นเชือกหุ้ม)

4. ปักปลายเหล็กของจั่นทั้งสองข้าง ด้วย 5 คู่อย่างจังให้ปลายที่ปักแล้วซึ่งด้านล่าง ทำคิดต่อ กันประมาณ 3 วัน

6. ปักหนันจั่นแล้วให้การอบรมการหัน รับน้ำตาลสดน้ำปีนเข้าน้ำได้

หมายเหตุ

พิจารณาต้นมะพร้าวต้นนี้สามารถที่จะ นำกลับมาปลูกได้ หากหันน้ำตาลสด น้ำออกกินไปแล้วผลิตไม่ตัดจั่นต่อไปได้ โดยปล่อยให้มีพืชรากออกผลเพื่อเก็บเกี่ยวน้ำตาลสด