



• สุรเดช สดคุมขำ

**๙๙** ภาคเฉียงจังหวัดสมุทรสงคราม สิ่งที่ทุกคนเก็บถังน้ำจะเป็นตลาดน้ำอันพวากะเป็นแหล่งห่องเที่ยวแบบตลาดน้ำ ที่มีแหล่งสินค้าและอาหารหลากหลายรูปแบบให้ใช้กันในช่วงวันหยุดยาวๆ ของผู้ที่รักการกินอาหารหลากหลายเช่นน้ำปลา ตลาดน้ำกิจกรรมต่างๆ ที่ได้ทำกับครอบครัว

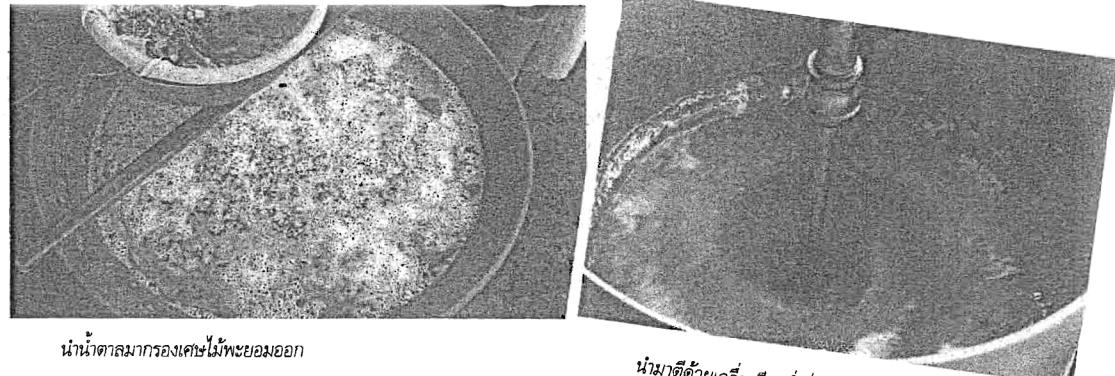
เมื่อชุมชนเมืองได้รุกคืบเข้ามามากขึ้น วิธีชีวิตร่องน้ำในชุมชนก็ต้องมีการปรับเปลี่ยนไปด้วย จึงทำให้คนหุ่มสาวสมัยใหม่ เลือกที่จะไปประมงอาชีพอื่นๆ ที่ไม่ใช่อาชีพทางการเกษตร จึงทำให้ภูมิปัญญาของอย่างในจังหวัดสมุทรสงครามค่อยๆ เสื่อมหายไป อย่างที่น่า痛惜 การทำน้ำตามน้ำพั่วของคนในชุมชน ที่ทำกันแบบธุรกิจครอบครัว

คุณเบรชา เจียมหยู อายุบ้านเลขที่ 62/1 หมู่ที่ 8 ตำบลบ้านป่า อbanana เมือง จังหวัดสมุทรสงคราม ให้ข้อมูลว่า เริ่มแรกเดิมที่การทำน้ำตามน้ำพั่วในจังหวัดสมุทรสงครามมีทำกันเป็นจำนวนมาก ต่อมาเมื่อสังคมเมืองมีการขยายตัว ทุกคนมีงานเลือกมากขึ้น จึงได้ตัดสินใจไปทำอาชีพอื่นแทน จึงส่งผลให้การทำน้ำตามน้ำพั่วค่อยๆ สูญหายไป เท่านั้น ได้ทำการฟื้นฟูชุมชนอีกรอบ โดยนำชาวบ้านที่มีองค์ความรู้รวมกลุ่ม จนทำให้ทุกวันนี้การทำน้ำตามน้ำพั่วของกลุ่มสามารถทำรายได้เรียงสามชั้นได้ถึง 12 ครัวเรือนกัน



## รวมกลุ่มผลิต น้ำตาลมะพร้าวอินทรีย์ 100%...อิฐรอด ของ ปรชา เจียมหยู ที่สมุกกรลงคราม

การป่าดันน้ำตามมะพร้าว



น้ำตาลตามการคงเดิมไม่พ่ายอมออก

น้ำมาน้ำด้วยเครื่องอีกด้วยน้ำ

เลยทีเดียว

### มองเห็นภูมิปัญญา กองกัน จังอนรุกเบ น้ำตาลมะพร้าวแก้ว

คุณเบรชา เล่าให้ฟังว่า เมื่อสมัยปี 2500 พื้นที่บริเวณนี้ชาวบ้านที่ทำน้ำตามน้ำพั่วถึง 52 บ้าน ทำแบบเชิงเป็นธุรกิจของครอบครัวที่ไม่ได้รวมกลุ่ม ต่อมาจังหวัดสมุทรสงครามเริ่มมีถนนพระราม 2 ตัดผ่านและมีการเปิดใช้งานจึงทำให้ชาวบ้านในชุมชนมีทางเลือกในการประกอบอาชีพมากขึ้น จึงทำให้การทำน้ำตามน้ำพั่วเริ่มมีจำนวนที่ลดลงไปด้วย คือเหลือประมาณ 2

เตาในปี 2534 ซึ่งผู้ที่ขึ้นปาดน้ำตาลในขณะนั้นก็เป็นผู้สูงอายุแทบทั้งสิ้น เพราะเด็กรุ่นใหม่ๆ ไม่ได้สนใจในอาชีพนี้มากนัก

"พอเริ่มมีโรงงานมากขึ้น ลูกหลานของชุมชนก็เริ่มที่จะออกไปประกอบอาชีพชุมชน ก็ทำให้แรงงานมากขึ้น แต่เด็กๆ ไม่สนใจในอาชีพนี้ด้วย เพราะคนเริ่มไม่อยากทำอาชีพดังเดิม เหตุเพราะมะพร้าวที่อาเมฯทำน้ำตาล อายุก็มีจำนวนมาก ต้มมะพร้าวก็เริ่มสูญเสียเรื่อยๆ คนก็กลัวตกหล่นจากต้นไม้ได้รับอันตราย เช้าแลยกหางเลือกที่ดีกว่า พร้อมทั้งสมัยนี้ทำเกษตรแบบบ้านโครงน้ำมันด้วย คือขึ้นต้นปลูกเอง



การเดี่ยวผู้คนใช้วิถีชาวประมง 2 ชั่วโมงครึ่ง



ກາຮຫຍອດໄສແມ່ພິນົງ

ມາເດືອນ ທາພິນເອງ ເຮັດກວ່າທໍາຄຽບງວຈ  
ແບບນັ້ນ ແກ່ງຕາກວົງເຫຼືອຍືຈຶ່ງທໍາໃຫ້ເດືອນ  
ທັງໆ ກີ່ເລືອກອາຫັນແຫ່ນ” ອຸນປີຮີ່າ ເລົາ  
ດີ່ທຳມາໃນສັນຍາກ່ອນ

ຕ້ອມາເມື່ອມອງເຫັນເຖິງຄວາມສຳຄັນຂອງ  
ກາຮຫຍອດໄສແມ່ພິນົງພ້ອມກ່ຽວກັບກ່ຽວກັບ  
ກ່ຽວກັບ ຈຶ່ງໄດ້ທໍາກາຮ່າງກ່ຽວກັບກ່ຽວກັບ  
ທີ່ກ່ຽວກັບໄຈຮັກກາຮ່າງກ່ຽວກັບກ່ຽວກັບ  
ປະກອບໄປດ້າວຍກວ້ານັ້ນ 12 ຄວາງເຮືອນ ໂດຍ  
ມີຕັ້ນແພວ່າພຸດື້ນ້າຕາລອຍື່ປ່ຽມການ 480  
ຕັ້ນ ຈຶ່ງໃນ 1 ວັນ ສາມາດໃຫ້ຕາມະພ້ວງ  
ປະການ 25 ປີປະ ອີ່ 500 ກິໂລກຣັນ ສາມາດ  
ຜົດຕິ່ນ້າຕາມະພ້ວງໄດ້ປ່ຽມການ 80 ກິໂລກຣັນ  
ທ່ອວັນ

**ສາຍພັນຮູ່ນະພ້ວງ**  
ເປັນສິ່ງສຳຄັນ  
ເພື່ອສະຫງົບໃນກາຮ່າງກ່ຽວກັບ  
ເມື່ອມີກາຮ່າງດັ່ງຮ່າງກ່ຽວກັບ  
12 ຄວາງເຮືອນ ມາຜົດຕິ່ນ້າຕາມະພ້ວງແຫ່ງ  
100 ເປົ້ອງເຫັນທ່ານ ອຸນປີຮີ່າ ບອກວ່າ ຈະ  
ຕ້ອງມີກາຮ່າງນີ້ເພີ້ນສາຍພັນຮູ່ນະພ້ວງ  
ເລື່ອກ່ອນ ໂດຍເລືອກຕ່າມະພ້ວງທີ່ມີລັກຂະດ  
ທັນຕິ່ໄຟສູງໜີ່ມີອາກ່ອນ ເພຣະຈະທໍາໃຫ້ຜູ້ທີ່  
ມີຫັກທີ່ປັດຕາລທໍາການໄດ້ຢ່າຍຫຸ້ນ

ຈຶ່ງໃນສັນຍາກ່ອນພື້ນທີ່ນີ້ຈະມີກາຮ່າງ  
ນະພ້ວງສາຍພັນຮູ່ທະເລັກ ພັ້ນຫຼືອົງຮົມ ແລະ  
ພັ້ນສາຍນັ້ນ ຈຳນວນນັກ ໂດຍລັກຂະດຂອງ  
ສາຍພັນຮູ່ທີ່ນີ້ສາມາດໃຫ້ຜົດລິດທີ່ ແຕ່  
ດີດຽວທີ່ຕົ້ນມີຄວາມສູງເກີນໄປ ທໍາໃຫ້ກາຮ່າງ  
ປັດຕາລໃຫ້ເວລານານໃນກາຮ່າງກ່ຽວກັບ  
ແລະທີ່ສຳຄັນຈາກເກີດອັນຕະຍາຈາກກາຮ່າງພັດ  
ຕາດີ ຈຶ່ງໄດ້ເປີຍແນ່ງລູກສາຍພັນຮູ່ທຸນສີທີ່  
ມີລັກຂະດທີ່ຕື່ມີຕອບໂຈກຍີ່ຕ່ອງກາຮ່າງກ່ຽວກັບ

“ພອມມີແນ່ນຄົດທີ່ຈະເຮັດທໍາກ່ຽວກັບ  
ມະວັງເຂົ້ານາ ກີ່ເລຍຽນຮ່າງກວ້ານັ້ນທີ່ນີ້  
ມີຈຳກັນກາຮ່າງກ່ຽວກັບ ໂດຍໄຟໄໝກ່າຍແບບເຮັດວຽກ

ເດືອນ ແຕ່ຈະໃຫ້ຖຸກຄົນມາຮ່າມວິດວັນ ໂດຍ  
ແປ່ງຫັກທີ່ກັນທໍາຍ່ອງຢ່າງຊັດເຈນ ກີ່ຈະໃຫ້ກາຮ່າງ  
ກ່ຽວກັບມະພ້ວງ ໂດຍເຫັນເມື່ອສັນຍ  
ກ່ອນອົກຕ່ອນໄປ ທີ່ຕ້ອງທໍາໃຫ້ຖຸກອຍ່າງເພີ້ງຄວ້າ  
ເຮືອນເດືອນ ແຕ່ເຮັດວຽກໃຫ້ຖຸກຄົນມີຫັກທີ່ອຢ່າງຊັດເຈນ”  
ອຸນປີຮີ່າ ບອກຄື່ນແໜ່ງກາຮ່າງກ່ຽວກັບ

ໂດຍກາຮ່າງນີ້ສະນຸຍາທີ່ກ່ຽວກັບກ່ຽວກັບ  
ອາກເນີນ 4 ກຸ່ງໆ ດັ່ງນີ້ ຄື່ອ

1. ກີ່ຄຸ້ມເຈົ້າຂອງທີ່ດີນຄື່ອຜູ້ທີ່ຈະໜ່າຍປຸກ  
ດູແລະພ້ວງ

2. ຄົນເຂົ້າປັດ ຈະກ່ຽວກັບທີ່ປັດແລະເກັບ  
ນ້ຳຕາລທີ່ມີຍ່ອງຢ່າງເດືອນ

3. ຄົນຄື່ວານ້ຳຕາລກົຈະຄອບເຄື່ອງເຫົ່ວ້ານ້ຳຕາລ  
ທີ່ໄດ້ມາໃນແລ້ວວັນ ແລະ

4. ຄົນທາພິທ່ອໄນ້ທີ່ໃຊ້ໃນກາຮ່າງ  
ນ້ຳຕາລ ໂດຍຮ້າຍໄດ້ແປ່ງກັນໄປຕາມສັດສົນ  
ທີ່ແຕ່ລະກຸລຸ່ມີ້ງພໍໃຈ ຈຶ່ງໃຫ້ກີ່ຄຸ້ມມີຄວາມ  
ແຊີງແຮງແສາມາດທໍາກ່ຽວກັບມະພ້ວງກ່ຽວກັບ  
ມາໄດ້ຈົນຖືກວັນນີ້

ເມື່ອສາມາດເຫັນພົ້ອງຕ້ອງກັນວ່າຈະດໍາເນີນ  
ກາຮ່າງໄປໃນທີ່ກ່ຽວກັບ ອຸນປີຮີ່າ ບອກວ່າ ໄດ້ໂຄ່ນ  
ຕ່າມມະພ້ວງທີ່ມີຍຸດເມີນເລື່ອກ່ອນ ເພື່ອປັບປຸງ  
ມາປຸກເມີນສາຍພັນຮູ່ທຸນສີທີ່ໜ້າມ ໃນປີ 2548  
ຈາກນັ້ນດູແລໄຫ້ຕັ້ນຈົບງານຕົບໂຕຈານສາມາດ  
ປັດໄດ້ ໃຫ້ເວລາປະການ 3 ປີ

“ຈຶ່ງມະພ້ວງສາຍພັນຮູ່ນີ້ 1 ປີ ຈະອົກຈັນ  
ປະການ 20 ຈັ້ນ ໂດຍ 1 ເດືອນ ຈະອົກຈັນ  
ມາ 2 ຈັ້ນ ໂດຍຄົນທີ່ກ່ຽວກັບທີ່ປັດໃນ 1 ວັນ  
ຈະຕ້ອງປັດວັລະ 2 ຄວັງ ໃນຫຼວງແຮງປັດ  
ມີດ້ານ້າງເການນ້ຳຕາລທອນທີ່ 4 ຢື່ 6 ໂມງ  
ເກົ້າ ຈຶ່ງທີ່ສອງກົຈະປະການແວລາ 15.00 ນ.  
ຄື່ອງ 18.00 ນ. ໂດຍກາຍໃນກາຮ່າງກ່ຽວກັບ  
ໄຟພະຍອນລົງປ່າດວັນສີທີ່ ເພຣະມີສາກ  
ກັນນຸດຈາກຮ່າມຫາຕີ ຈະສູນສາຍໄປເນື່ອໂດນ  
ຄວ່າວັນນີ້ເພີ້ນເກົ້າກ່ອຍ ເພື່ອໄໝໃຫ້ນ້ຳຕາລ  
ເລື່ອກ່ອນທີ່ຈະນໍາມາເຫັນເຫັນເຄື່ອງ” ອຸນປີຮີ່າ

นักดูแลน้ำท่อน้ำและการปฏิบัติตาม

กว่าจะได้เป็น

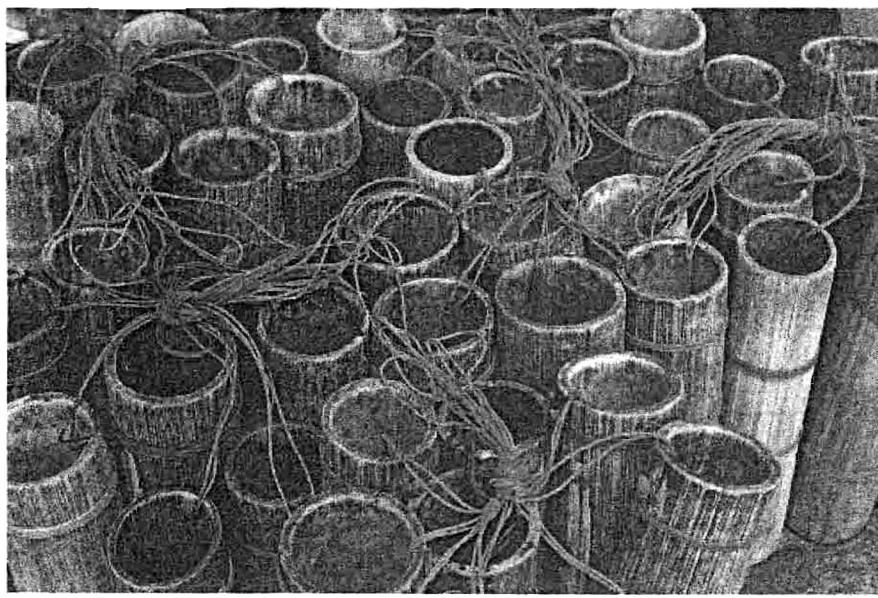
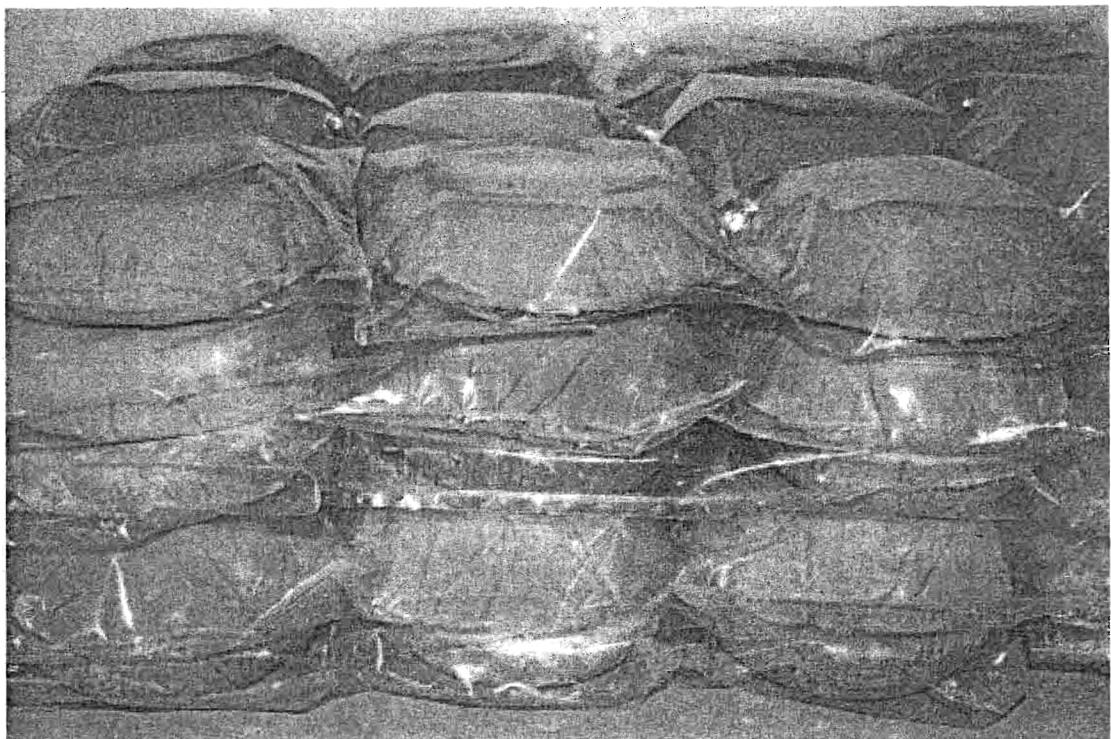
น้ำตาลปีก (ก้อน)

ไข่เวลาเคี่ยวกิน 2 ชั่วโมง

เมื่อผู้ที่ทำหน้าที่ปัดน้ำตามมะพร้าวเห็นว่าน้ำตามน้ำจะทยอยลงกระบากหมุดแล้วจากนั้นจะทำการเก็บและนำน้ำตามมะพร้าวทั้งหมด มาเตรียมกันในภาชนะที่เตรียมไว้โดยจะกรองด้วยผ้ากรองเพื่อไม่ให้มีเศษเปลือกไม้พะยอม นำน้ำตามมะพร้าวทั้งหมดใส่ในกระทะสำหรับเคี่ยว ซึ่งการตั้งกระทะในเตาจะต้องเป็นลุ่ค เช่น 3, 5 และ 7 แต่ถ้าพื้นที่ไม่ใหญ่จะมีจำนวนมาก กะทะที่ใช้เคี่ยวจะมีจำนวนมากถึง 9 ใบ เลยก็ได้เช่น ซึ่งกระทะที่ใช้เคี่ยวของคุณปรีชา มีจำนวน 5 กระทะ

"กระทะแรกที่เราเคี่ยว จะได้น้ำตาลที่เคี่ยวได้ที่ก้อน จากนั้นก็จะเป็นกระทะอื่นๆ รองลงมาตามลำดับ ซึ่งกว่าจะถึงกระทะสุดท้าย น้ำที่มีอยู่ภายในน้ำตามมะพร้าว ก็จะค่อยๆ ระเหยออกไปเรื่อยๆ พอมาถึงกระทะที่ 5 ก็จะได้น้ำตาลที่เคี่ยวได้ที่ตามๆ กันมา

น้ำตาลปีกใหม่



กระบวนการน้ำตาล

ซึ่งเวลาที่เคี่ยวน้ำจะได้เป็นเนื้อคарамเบล ให้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมงครึ่ง จากนั้นนำมาตีด้วยเครื่องให้น้ำตาลเข้าด้วยกันร่องขึ้นไป เพื่อเป็นการคายความร้อนออกมานะ รวมแล้ว ก็ใช้เวลาทั้งหมด 3 ชั่วโมง" คุณปรีชา บอก ถึงวิธีการเคี่ยวน้ำตามมะพร้าว

เมื่อน้ำตามมะพร้าวมีลักษณะที่จะหยดลงพิมพ์ได้แล้ว คุณปรีชา บอกว่า จะต้องนำมาหยอดภายในแม่พิมพ์ที่เตรียมไว้ทันที เสร็จแล้วแกะออกจากแม่พิมพ์มาทันที ให้แห้ง เป็นเวลาอีก 20 นาที เพื่อให้น้ำตาลก้อนแห้งสนิท ไม่มีความร้อนอยู่ภายในก้อนที่บรรจุใส่ถุง

### น้ำตาลปีก

#### ผลิตไม่พอยขาย

ไม่ร่องของการตลาดนั้น คุณปรีชา เล่า ว่า ไม่มีความกังวลว่าสินค้าจะขายไม่ได้ เพราะสินค้าทุกอย่างจะมีลูกค้าที่สั่งซื้ออยู่หน้า น้ำ และที่สำคัญน้ำตาลที่ผลิตได้เป็นน้ำตาลมะพร้าวแท้ๆ สินค้าจึงเป็นสิ่งที่ขายตัวเองได้ เพราะการผลิตทุกขั้นตอนเปิดเผยให้เห็นทุกกรรมวิธี ดังนั้น ลูกค้าจึงเชื่อมั่นและซื้อสินค้า จนทุกวันนี้มีลูกค้ามากกว่า 100 ราย

"น้ำตาลที่เราทำใส่แม่พิมพ์ ก็จะมีขนาด แบบปีกเล็กๆ ก็มี และอีกแบบเป็นแบบปีก

ห้องขายให้เจ้าประจำ และที่ใช้เชียลมีเดียให้เกิดประโยชน์ คือ การขายผ่านออนไลน์ จึงทำให้ลูกค้าที่อยู่ลังหังหัวใจน้ำ สามารถสั่งซื้อได้ทุกที่ โดยทางขายดำเนินการส่งสินค้าให้ทางไปรษณีย์ ดังนั้น จึงมั่นใจได้ว่าลูกค้าทุกคนได้รับน้ำตามมะพร้าวแท้ๆ ไปกันลึกลับอย่างแน่นอน

จึงมั่นใจได้ว่ากลุ่มผลิตน้ำตามมะพร้าวของคุณปรีชา เน้นการน้ำยุทธหัตถกรรมชุมชนมา ทำการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับยุคสมัย โดยที่ให้การท่านน้ำตามมะพร้าวที่เปรี้ยงเสน่ห์อนุภูมิปัญญาไทยได้คงอยู่สืบต่อไป เพื่อให้เกียรติมาเป็นวิทยากรในงานสัมมนาครั้งนี้ ด้วย ห้ามได้ที่สนใจน้ำตามมะพร้าวสามารถสั่งซื้อกับคุณปรีชาและน้ำมารับสินค้าได้ภายในงานสัมมนานี้ได้เช่นกัน

สามารถได้มีงานทำอยู่บ้านลีบ้านวิถีการ ทำน้ำตามมะพร้าวให้กับอยู่

"การจะทำอาชีพนี้ให้ประสบผลลัพธ์เจ้า ลิง ที่ต้องมีก้อน คือการเตรียมปูนอย่างดี ให้เวลาทำให้ในสิ่งนี้นีกีต่างไห้ ก็มีคุณ กันรวมกันดุกัน อีกเรื่องนึงคือสำคัญคือการมี จิตสาธารณะ เพื่อให้การถ่ายทอดของสอน ต่อไป ให้กับผู้ที่สนใจอย่างเรียนรู้ โดยที่ เรายังคงแต่เป็นเรื่องรุก起 แต่ที่เพื่อรักษา ภูมิปัญญาท้องถิ่น และสัมภาระมังดังเดิม ให้อยู่ป้องกัน ให้กับน้ำตามมะพร้าว แท้ๆ ก็จะคงอีกนาน ทำให้การทำน้ำตามมะพร้าว บอก

ราคานองน้ำตาลปีก ที่ขายอยู่ที่กิโลกรัมละ 70 บาท เรียกว่าทุกหันนี้ ลินค้าที่ผลิตออกมาแต่ละ วันมีแบบไม่พอยขายกัน เลยที่เดียว โดยคุณปรีชา บอกว่า ได้ทำการตลาด ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณปรีชา เจี๊ยบทุ หมายเลขอรือคัพท์ (087) 555-0999

ในวันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2560 ทาง นิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้านได้จัดสัมมนา "มะพร้าว พืชเศรษฐกิจทำเงิน" สำหรับท่าน ได้ที่สัมมนาสามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ (02) 580-0021 ต่อ 2335, 2339, 2342, 2343 โดย คุณปรีชา เจี๊ยบทุ ได้ให้ เกียรติมาเป็นวิทยากรในงานสัมมนาครั้งนี้ ด้วย ห้ามได้ที่สนใจน้ำตามมะพร้าวสามารถ สั่งซื้อกับคุณปรีชาและน้ำมารับสินค้าได้ภายในงานสัมมนานี้ได้เช่นกัน