

น้ำตาลไม่ได้มีแค่ความหวาน! เรื่องน่ารู้ในสวนมะพร้าว ‘เพียรหยดตาล’ ของเกษตรกรรุ่นใหม่



รสหวานในอาหารมีหลายแบบ หวานแหลมจากน้ำตาลทราย หวานหอมเหลือร้ายต้องน้ำตาลอ้อย แต่ถ้าอยากได้รสหวานละมุนเติมความอร่อยให้แกงกะทิหรือขนมไทย ‘น้ำตาลมะพร้าว’ คือขอยส์ที่ใช้ที่สุด

น่าเสียดายที่ปัจจุบันน้ำตาลมะพร้าวในท้องตลาดเกือบทั้งหมดเป็นน้ำตาลผสม มีทั้งแบบน้ำตาลมะพร้าวหวานใส่น้ำตาลทรายให้ได้ปริมาณมากเพื่อลดต้นทุน และแบบที่ไม่มีน้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนประกอบเลย แต่แต่งกลิ่นแต่งสีให้ละม้ายคล้ายกันแล้วปะหน้าผลิตภัณฑ์ว่าน้ำตาลมะพร้าว (ใจร้ายจริงๆ)

แต่โลกคงไม่ได้ร้ายกับเราขนาดนั้น เพราะตอนนี้มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชื่อน่ารัก ‘เพียรหยดตาล’ เกิดขึ้นในหมู่บ้านเล็กๆ ของจังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดที่เต็มไปด้วยสวนมะพร้าวพันธุ์ท้องถิ่น และมีวิถีทำน้ำตาลมะพร้าวทั้งขายและกินกันมานานหลายสิบปี แต่วิถีก็แผ่วลงเพราะคนรุ่นใหม่ตัดใจทิ้งสวนเข้าเมืองกันเป็น

พลวันทว่าชายหนุ่มวัยเพียงสามสิบอย่าง เอก-อัครชัย ยัสพันธุ์ กลับตัดสินใจทิ้งเมืองกลับบ้าน ก่อนลงมือฟื้นคืนสวนให้กลับมามีชีวิตชีวาเหมือนเดิม ด้วยการสร้างผลิตภัณฑ์คุณภาพดีโฉมใหม่ และขยายเครือข่ายคนรักน้ำตาลมะพร้าวแท้ออกไปให้ไกลที่สุด ผ่านการจัดเวิร์กช็อป ‘สัมผัส ๑’ ขึ้นมาเมื่อสุดสัปดาห์ก่อน เพื่อเปิดให้คนนอกเดินเท้าเข้าสวนชมวิถีและชิมน้ำตาลมะพร้าวหวานหอมกันแบบจุใจ

ในบรรดาเรื่องราวที่น่าอัศจรรย์มากมายที่เราได้จากเวิร์กช็อป นี่คือ 10 เกร็ดน่ารู้ที่เราเก็บกลับมาฝากจากโลกสีน้ำตาล



1. ต้นเตี้ย กาบกว้าง ปิ่นง่าย คาแรกเตอร์มะพร้าวเมืองสมุทรสงคราม

เริ่มแรกเข้าสวนเราก็หลุดปากถามพี่เอกเหมือนคนเมืองทั่วไปว่า สวนนี้ไม่มีลิงเหรอ? พี่เอกหัวเราะ พร้อมบอกว่าไม่จำเป็น เพราะมะพร้าวพันธุ์ท้องถิ่นของสมุทรสงคราม (เช่น พันธุ์หมูสี) นั้นต้นเตี้ยในระดับตกไม้เจ็บ มีกาบกว้าง และให้น้ำตาลเยอะ ทำให้สะดวกในการป็นปายเก็บน้ำตาลกว่าพันธุ์ท้องถิ่นของภาคอื่น เป็นข้อสังเกตเล็กๆ ว่าถ้าเจอต้นมะพร้าวแคระก็ให้นึกอ้อได้เลยว่าเป็นมะพร้าวของแถบสมุทรสงครามหรือราชบุรี

2. ต้องโน้ม ต้องนวด ต้องรอ กว่าจะพอน้ำตาลหนึ่งกระบอ

พูดได้เต็มปากว่าการทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นงานคราฟต์! เริ่มจากต้องสังเกตลักษณะต้นมะพร้าวว่าแห้งพอรียังงวง (หรือจั่น) อวบอึ้มสมบูรณ์ไหม ก่อนจะใช้เชือกมัดปลายงวงมะพร้าว โน้มผูกเข้ากับกาบมะพร้าวประมาณหนึ่งอาทิตย์ ระหว่างนั้นก็ใช้ไม้ขนาดคั่นงวงบ่อยๆ พอครบเวลาแล้วจึงใช้มีดปาดตรงปลายงวงให้น้ำตาลค่อยๆ หยดไหลใส่กระบอกรอไว้ เพราะแบบนี้เองการทำน้ำตาลมะพร้าวแบบดั้งเดิมจึงไม่สามารถ go mass ได้ขนาดนั้น เพราะมีรายละเอียดตลอดทั้งกระบวนการผลิต

3. น้ำตาลมะพร้าวยิ่งเข้ายิ่งหวาน

ชาวสวนจะใส่ ‘ไม้พยอมแห้ง’ ไว้ในกระบอกรองน้ำตาลเพื่อป้องกันน้ำตาลบูดก่อนนำมาเคี้ยว ส่วนการเก็บน้ำตาลจากงวงมะพร้าวนั้นจะแบ่งเป็นรอบเช้ากับรอบเที่ยง รอบเช้าเริ่มตั้งแต่ก่อนฟ้าสางจนถึงเก้าโมงเช้า น้ำตาลในเวลานี้จะสีใส รสหวานหอม เหมาะสำหรับนำไปต้มทำน้ำตาลสด ส่วนอีกรอบเริ่มสายๆ ไปจนราวบ่ายอ่อน เรียกน้ำตาลรอบนี้ว่า ‘ตาลเที่ยง’ มีรสหวานติดเปรี้ยวปะแล่ม ชาวสวนนิยมนำมาเคี้ยวทำน้ำตาลมะพร้าวเพราะเมื่อโดนความร้อนรสเปรี้ยวปะแล่มจะหายไปเหลือเพียงความหวานหอมเท่านั้น







4. น้ำตาลหม้อ น้ำตาลป๊อ น้ำตาลปึก คือสิ่งเดียวกัน

หลายคนอาจเคยสงสัยว่าน้ำตาลป๊อกับน้ำตาลปึกมันต่างกันยังไง? คำตอบคือไม่ต่าง แต่ต้องเข้าใจก่อนว่าน้ำตาลจากพืชตระกูลปาล์มนั้นมีแหล่งที่มาจาก 3 ต้น คือต้นมะพร้าว ต้นตาลโตนด และต้นจาก (ส่วนมากปลูกทางภาคใต้) น้ำตาลจากต้นมะพร้าวเมื่อนำมาเคี่ยวก็จะได้น้ำตาลมะพร้าว ส่วนป๊อหรือปึกคือ ‘บรรจุภัณฑ์’ ถ้าใส่ป๊อก็เป็นน้ำตาลป๊อ ถ้าหยอดให้เป็นก้อนก็เรียกน้ำตาลปึก ส่วนในอดีตคนโบราณนิยมนำน้ำตาลมะพร้าวใส่หม้อดินเผาเก็บไว้กิน เรียกกันว่า ‘น้ำตาลหม้อ’

5. ‘ลอยน้ำตาล’ ขนมหวานโบราณของชาวสวนมะพร้าว

หลังเก็บน้ำตาลได้เต็มกระบอกร ชาวสวนจะเทน้ำตาลใส่กระทะใบเชื่อง แล้วตั้งบนเตาไฟนเคี่ยวจนนานหลายชั่วโมง ระหว่างรอน้ำตาลงวด แม่ครัวจะนิยมปอกฟักทองบ้าง เผือกบ้าง มันบ้าง เป็นชิ้นหนา แล้วใส่ลงลอยในกระทะน้ำตาลที่กำลังเดือดปุดๆ จนกลายเป็นตำรับ ‘ลอยน้ำตาล’ ของว่างรสหวานกำลังดีเอาไว้เติมน้ำตาลเข้าร่างกายกันยามบ่าย

6. น้ำตาลมะพร้าวแท้อาจไม่ได้แปลว่าอินทรีย์

เรื่องน่าตกใจคือน้ำตาลมะพร้าวที่ปะหน้าว่า ‘ของแท้’ ในท้องตลาดส่วนมากไม่ได้มีส่วนผสมเป็นน้ำตาลมะพร้าวร้อยเปอร์เซ็นต์ เพราะแค่มีส่วนน้ำตาลมะพร้าวเพียง 35 เปอร์เซ็นต์ก็มักได้ชื่อว่าแท้แล้ว ส่วนผสมที่เหลือคือน้ำตาลทรายขาว แบะแซบ้าง ส่วนน้ำตาลมะพร้าวร้อยเปอร์เซ็นต์จากบางสวนก็ไม่ได้ปลอดภัยเสียทีเดียว เพราะอาจยังใช้สารเคมีฉีดพ่นต้นมะพร้าว ก่อนซื้อควรเช็คว่าน้ำตาลมะพร้าวนั้นทั้งแท้และไม่มีเคมีคือดีที่สุด





7.สวนมะพร้าวอินทรีย์ต้องมี ‘แตนเบียน’

พอสวนมะพร้าวปรับตัวจากสวนเคมีเป็นสวนอินทรีย์ ปัญหาเลี้ยงไม่ได้คือศัตรูพืชที่ทั้งเจาะและแทะต้นมะพร้าวจนเสียหาย โดยเฉพาะ ‘หนอนหัวดำ’ ที่เป็นศัตรูร้ายใหญ่ของสวนมะพร้าวเมืองแม่กลอง ชาวสวนอินทรีย์เลยหาวิธีแก้เผ็ดด้วยการเลี้ยง ‘แตนเบียน’ (แมลงตัวเล็กจิ๋วเท่าเมล็ดข้าวสาร) ใส่กล่องไว้ติดบ้าน แล้วจึงนำไปปล่อยในสวนเพื่อให้แตนต่อยหนอนจนสิ้นลาย ไม่อาจกลับมาทำร้ายได้อีก

8. มะพร้าวทึนทึก มะพร้าวกะทิ มะพร้าวแกง

มะพร้าวแบ่งประเภทหลักๆ ออกเป็น 3 แบบ คือ หนึ่ง มะพร้าวแกง ถ้าแบบแก่แต่ลูกยังเขียวเรียกว่า ‘มะพร้าวทึนทึก’ นิยมชูดเนื้อเอามาโรยหน้าขนม แต่ถ้าผลมะพร้าวแกงแก่จนเป็นสีน้ำตาลเข้มจะนิยมชูดเนื้อเอามาคั้นกะทิ ส่วน ‘มะพร้าวกะทิ’ คือมะพร้าวแกงยืนด้อยที่นานๆ จะขึ้นสั๊กตัน มีเนื้อหนานุ่มเนียนเป็นรสกะทิ ตักกินเป็นของหวานได้เลย สอง มะพร้าวน้ำหอมเป็นชนิดพระเอก เพราะน้ำก็อร่อย เนื้อก็คั้นกะทิได้ เสียอย่างเดียวตรงให้น้ำตาลน้อยไปนิด และสาม มะพร้าวน้ำตาล นิยมปาดวงเพื่อเอาน้ำตาลอย่างเดียว เราได้ชิมทั้งน้ำทั้งเนื้อมะพร้าวแล้วบอกเลยว่าจี๊ดสนิท ควรเอาไว้แค่ทำน้ำตาลดีแล้ว

9. มะพร้าวน้ำหอมรสดีต้องปลูกที่ภาคกลาง

มะพร้าวน้ำหอมมีจุดเด่นตรงน้ำมะพร้าวรสหวานหอม น้ำเยอะ เนื้ออร่อย คุณสมบัตินี้เรียกร่องระบบชลประทานที่ดี มีน้ำมากพอเลี้ยงดูต้นมะพร้าว พื้นที่ลุ่มน้ำทางภาคกลาง เช่น ราชบุรี สมุทรสงคราม ฉะเชิงเทราจึงเหมาะกับการปลูกมะพร้าวน้ำหอมมากกว่าภาคใต้ที่อาจมีน้ำจืดน้อยกว่า อีกอย่างคือมะพร้าวชอบดินกร่อย จี๊ดๆ เค็มๆ เพราะนั่นจังหวัดที่ปลูกมะพร้าวเติบโตได้ดีส่วนใหญ่จึงใกล้ทะเล

10. น้ำตาลมะพร้าวแท้ต้องนิ่มง่ายและสีคล้ำ

พี่เอกให้คำแนะนำส่งท้ายสำหรับการเลือกซื้อน้ำตาลมะพร้าวว่า ของแท้ร้อยเปอร์เซ็นต์สามารถทดสอบง่ายๆ ด้วยการทิ้งน้ำตาลมะพร้าวไว้ในอุณหภูมิห้อง ถ้าผ่านไปสักพักแล้วเนื้อน้ำตาลนิ่ม ก็มั่นใจได้ว่าเป็นของแท้หรือมีสัดส่วนน้ำตาลมะพร้าวเยอะพออุ่นใจ อีกข้อสังเกตคือน้ำตาลมะพร้าวแท้ก็มีสีคล้ำจากการเคี่ยวด้วยเตาไฟ ไม่ได้แต่งสี ไม่ได้แต่งกลิ่น หน้าตาเลยอาจไม่สวยงามใจ แต่รับรองได้ว่าหวานละไมแน่นอน