

น้ำตาลมะพร้าวรายพันธุ์ “เม็ขขึ้น ผัวเคี้ยว ลูกหยอด” ที่บางกรก เพชรบุรี



การก้าวเดินไปบนถนนชีวิตสามารถได้เรียนรู้ทุกอย่างก้าวที่ได้ผ่านมาเรื่องราวทั้งหมดคือความจริงของชีวิต ทุกช่วงระยะเวลาทำให้ได้พบเห็นเรื่องราวที่เกิดขึ้นมากมายเป็นบทเรียนที่ยิ่งใหญ่ที่สุดสำหรับชีวิต จำเป็นต้องนำมาจดจำอย่างยิ่ง เนื่องจากบางเรื่องราวที่เกิดบนเส้นทางของการเดินทางอาจจะทำให้เราจำเป็นต้องเดินช้าหรืออาจจะหลงทางไปบ้าง แต่ช่างมันเถอะ ขอเพียงอย่าท้อ อย่ายอมแพ้เท่านั้นพยายามค้นหาเส้นทางก้าวเดินใหม่ บางครั้งเส้นทางที่เราอาจจะมองเห็นว่าเป็นเส้นทางเล็กๆ แต่อาจจะสามารถนำพาให้เราพบกับสิ่งที่เราต้องการก็ได้ สู้และสู้ต่อไป เส้นทางที่สามารถ เดินห่าง...จากความจน ยินดีต้อนรับเสมอสำหรับคนที่สู้ชีวิต ขอแค่ให้มีความขยันและความอดทนเท่านั้น เพราะจะสามารถทำให้ก้าวเดินทุกก้าวไปได้ อย่างสะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น

สวัสดีครับแฟนๆ ขอต้อนรับด้วยคำว่า สวัสดี และขอบพระคุณอย่างล้นเหลือจากนิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน และผู้เขียนเป็นเบื้องแรก คอลัมน์นี้ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากแฟนๆ เรียกได้ว่าเป็นแฟนประจำ มีการส่งเสียงไปให้แรงใจ โทร. (081) 846-0652 หรือติดตามทางเฟซบุ๊ก ที่ใช้ชื่อ นายสมยศ ศรีสุโร หรือ ID. Janyos กันอย่างต่อเนื่อง ต้องขอขอบพระคุณอีกครั้งที่ให้แรงกันตลอดมา



หลังปีที่ผมชวนแฟนฯ ไปเที่ยวเพชรบุรีวางแผงเมื่อปีที่ผ่านมา พร้อมบอกไปด้วยว่าเพชรบุรีเป็นเมืองที่ต้องกลับไปเยี่ยมหาอีกสักครั้ง ทันทิเลยครั้บ มีแฟนฯ ท่านหนึ่งส่งเสียงบอกไปว่า หากจะแวะไปอีกครั้บสนใจเรื่องราวของน้ำตาลมะพร้าวไหม เมืองเพชรก็มีเช่นกัน รั้บฟังเริ่มแรกก็ยังไม่เชื่อแต่ที่ทำให้ผมสนใจอย่างมากสำหรับประโยคต่อมาคือที่นี้จะทำกันในรูปแบบครั้บเรื้อน ทุกครั้บเรื้อนสามารถใช้ชีวิต เดินห่าง...จากความจนได้จริง

และที่สนใจสำหรับผมเป็นอย่างมากถึงมากที่สุดคือ ประโยคสุดท้ายที่บอกไปว่ามีครอบครัวหนึ่ง แม่บ้านเป็นคนป็นขึ้นต้นมะพร้าว เพื่อไปเก็บกระบอกน้ำตาลมะพร้าวและปาดวง ส่วนพ่อบ้านมีหน้าที่เคี้ยวพร้อมปั่นจนเสร็จ หลังจากนั้นจะเรียกลูกๆ มาช่วยกันหยอดน้ำตาลมะพร้าวอย่างรวดเร็ว ทำงานกันเป็นที่มครบถ้วนภายในครอบครัว สุดยอดมากครั้บ

รอช้าทำไมอีกครั้บ ผมจึงออกเดินทางไปยังจุดหมายทันทีเพื่อพบกับครอบครัวของ คุณสายชล และ คุณอารีย์ จันทรวงษ์ สามีภรรยา ในวัย 53 และ 51 ปี บ้านเลขที่ 47/5 หมู่ที่ 12 ตำบลบางครก อำเภอบ้านแหลม ครอบครัวนี้คือเรื่องราวของ “เมียขึ้น ผัวเคี้ยว ลูกหยอด” เมื่อถึงจุดหมายปรากฏว่าได้รับการต้อนรับอย่างดี มากๆ จากครอบครัวนี้ โดยเฉพาะทุกเรื่องราวที่ต้องการทราบออกมาจากปากคุณสายชลชนิดละเอียดทุก คำตอบจากคำถาม

(กลุ่มโลกเดียวดายให้หายวังเวง ซโลมเสียงเพลง.....) “ผมเป็นคนแม่กลองครับ” คุณสายชลเริ่มเป็นคำตอบแรกจากคำถามผม พร้อมเสียงเพลงลูกทุ่งที่เปิดเบาๆ ฟังไปในระหว่างที่ขณะเคี้ยวน้ำตาลไปด้วยชนิดแบบอารมณ์สุนทรีย์ เป็นเพลงของ คุณเสรี รุ่งสว่าง กับเพลงคนกลุ่มโลก ที่คุณสายชลชื่นชอบเป็นอย่างมาก “เมื่อจบป.4 ผมได้เดินทางมาอยู่บางครกกับยาย ที่มารับจ้างทำน้ำตาลมะพร้าวที่นี่หลายปีแล้วครับ คนที่อาศัยอยู่หมู่ที่ 12 ส่วนมากเดินทางมาจากแม่กลองจึงเป็นเครือญาติกันทั้งสิ้น ผมรู้จักเรื่องการทำน้ำตาลมะพร้าว พูดได้เลยว่าเกิดมาก็เห็นพ่อแม่ปู่ย่าตายาย และพี่ๆ น้องๆ ทำอาชีพนี้กันทั้งนั้น เรียกว่าทุกคนครอบครัวทำอาชีพนี้อย่างเดียวจริงๆ ครับ”



คุณสายชล-คุณอารีย์ จันทรวงษ์

“เริ่มจากมารับจ้างทำน้ำตาลมะพร้าวทุกขั้นตอน จนเมื่อแต่งงาน เมียผมก็คนแม่กลองเช่นกันครับมีอาชีพนี้เหมือนกัน ภายหลังแยกมาสร้างครอบครัวตัวเอง ก่อนหน้านั้นเก็บเงินซื้อที่ไว้ประมาณ 4 ไร่ ปลูกมะพร้าวประมาณ 300 ต้น ต่อมาซื้อเพิ่มอีก 3 ไร่ แม่ยายให้อีก 5 ไร่ รวมทั้งสิ้น 12 ไร่ ปัจจุบันมีต้นมะพร้าวรวมทั้งสิ้นประมาณ 700 ต้น มีเหลือไว้ขายลูกประมาณ 100 ต้น ที่เหลือใช้ทำน้ำตาลทั้งหมด” คุณสายชล เล่าให้ฟังชนิดซัดถ้อยซัดความด้วยอารมณ์ดีมาก จนเพลงมาถึงท่อนสุดท้ายจบพอดี (หยุดโลกเอาไว้สัก 3 นาที....ต้องแอบร้องไห้หลังเวที) พร้อมเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าวเสร็จสำหรับกระเพาะแรกของวันนี้เตรียมนำมาปั่น หลังปั่นเสร็จจึงเรียกลูกๆ มาช่วยหยอดน้ำตาลมะพร้าวทันที

ต่อไปนี้เป็นเรื่องราวที่ผมเรียบเรียงคำถามจากผมแต่เป็นคำตอบจากคุณสายชล คุณสายชลทำน้ำตาลมะพร้าว ทุกวันไม่มีวันหยุด เนื่องจากมีต้นมะพร้าวที่เป็นวัตถุดิบพร้อมอยู่บริเวณบ้านพักอาศัย แค่เพียงว่าจะได้ผลผลิต ต่อวันมากน้อยแค่ไหนเท่านั้น แต่ที่แน่นอนจะต้องให้ได้ผลผลิตประมาณ 300-400 กิโล ในแต่ละวัน ส่วนมาก จะทำตามที่ลูกค้าประจำสั่งเท่านั้น เนื่องจากที่เมืองเพชรนั้นมีร้านของฝากมากมายหลากหลายชนิดที่ต้องใช้น้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนผสม หากเป็นหน้าเทศกาลจะมีออเดอร์เข้ามาเพิ่มขึ้นอีก จึงทำให้คุณสายชามีลูกค้า ประจำเยอะมาก

เนื่องจากในปัจจุบันนี้น้ำตาลโตนดมีราคาสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าว ร้านค้าที่ทำขนมหวานที่มีมากมายในเพชรบุรี จึงได้มีการนำน้ำตาลมะพร้าวมาใช้ คุณสายชลจะเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าวตามที่ลูกค้าสั่งว่าจะได้รูปแบบอย่างไร สำหรับที่จะนำไปใช้เฉพาะกับความต้อการนั้นๆ เช่น ต้องการนำไปทำกะละแม จะขอให้เคี้ยวแบบว่าออกสี น้ำตาลเข้มหน่อย เนื่องจากกะละแมที่ได้จะออกสีน้ำตาลเข้มเช่นกัน หรือหากต้องการเป็นกะละแมรสไบเตย จะเคี้ยวให้ออกขาวเพื่อนำไปผสมกับน้ำไบเตย หรือนำไปทำเป็นน้ำกะทิลอดช่อง หรือไปเป็นส่วนผสมของ ขนมหม้อแกง เป็นต้น



สำหรับการบริหารงานสำหรับครอบครัวในทุกวันนี้ ตอนเช้าประมาณตี 5 คุณอารีย์ สูดยอตกรรยาจะมีหน้าที่ออกไปป็นต้นมะพร้าวเพื่อเก็บกระบอกน้ำตาลมะพร้าวที่รองไว้ตั้งแต่เมื่อวาน พร้อมปาดวงและแขวนกระบอกน้ำตาลมะพร้าวไว้เพื่อเก็บครั้งต่อไป คุณสายชลก็มีส่วนช่วยด้วยเช่นกันคือ ช่วยคุณอารีย์เก็บรวบรวมกระบอกน้ำตาลมะพร้าวกลับมายังโรงเรือนสำหรับเตรียมพร้อมในการเกี่ยวต่อไป

หลังจากนำน้ำตาลมะพร้าวที่อยู่ในกระบอกมากรองด้วยผ้าขาวนำมาลงกระทะเคี่ยวที่มีอยู่ 5 ใบ ทั้งหมดจะเป็นหน้าที่ของคุณสายชล ตลอดจนการนำไปป็นด้วยเครื่องที่จะสะดวกและรวดเร็วกว่าเมื่อก่อนที่ใช้บริการด้วยมือ หลังจากป็นเรียบร้อยแล้วพร้อมที่จะหยอด จึงเรียกลูกๆ มาช่วยกันหยอดอย่างรวดเร็วก่อนน้ำตาลมะพร้าวจะแข็งตัว คุณสายชลจะทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นก้อน ก้อนละครึ่งกิโล กับหนึ่งกิโลเท่านั้น ไม่มีบรรจุลงปึกหรือเป็นชิ้นเล็กๆ เพราะในแต่ละวันก็แทบจะไม่พอกับความต้องการของลูกค้าประจำที่สั่งไว้ล่วงหน้า น้ำตาลมะพร้าวนายพันธ์จึงไม่มีไปวางขายตามที่ต่างๆ

สำหรับวัสดุที่นำมาเป็นเชื้อเพลิงสำหรับเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวนั้น คุณสายชลจะใช้เศษที่เหลือของไม้ไผ่ที่เป็นส่วนข้อจากการทำข้าวหลามที่มีอยู่จำนวนมากจากตำบลบ้านกุ่ม บริเวณใกล้เคียงกัน เนื่องจากตำบลบ้านกุ่มนี้จะมีชื่อเสียงมากสำหรับข้าวหลามอร่อยสุดเยี่ยมในระดับโอท็อปเชียวครับ



คุณสายชลและครอบครัวจะใช้เวลาถึงประมาณเที่ยงวันรอบแรกเสร็จเรียบร้อย กินอาหารกลางวันพร้อมมีเวลาพักผ่อน เพราะว่าประมาณบ่าย 4 โมง จะเริ่มเป็นหน้าที่ของคุณอารีย์อีกครั้ง เริ่มปั้นต้นมะพร้าวพร้อมเก็บระบองน้ำตาลมะพร้าวและปาดวงพร้อมใส่กระบองเพื่อเตรียมไว้เก็บในวันต่อไป เรียกว่าลงมือปฏิบัติงานภาคบ่ายอีกครั้งเป็นเช่นนี้ตลอดไปชนิดไม่มีวันหยุด

“ผมมีลูก 3 คนครับ อยากให้ช่วยกันประกอบอาชีพนี้ไว้เพราะมีพร้อมทุกอย่างอยู่แล้ว ที่เหลือคือความขยันและอดทนเท่านั้น หวังว่าต้องมีสักคนที่มาสานต่อ เมื่อถึงเวลานั้นผมคิดว่าน้ำตาลมะพร้าวของผมน่าจะมีการพัฒนาในรูปแบบใหม่ๆ ได้เกิดขึ้น เหมือนเช่นตอนนี้มีคนเริ่มส่งไปเป็นของชำร่วยกันเยอะ โดยบรรจุลงไปบรรจุภัณฑ์ที่มีหลากหลายรูปแบบตามที่จัดหามาให้ เชื่อแน่ว่าต่อไปต้องมีการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ต่างๆ เพื่อนำน้ำตาลมะพร้าวมาบรรจุเพื่อนำไปเป็นของชำร่วยในหลากหลายงาน เช่น งานศพ งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานอื่นๆ ตามที่เจ้าภาพต้องการได้ทั้งสิ้น แต่สำหรับงานแต่งงาน เหมาะมากๆ จริงๆ รับรองว่าคู่สมรสรักกันหวานฉ่ำเหมือนความหวานของน้ำตาลมะพร้าวนายพันธ์ ของผมแน่นอนครับ”

“หรือเมื่อไหร่คุณแต่งงานหากต้องการของชำร่วยที่เป็นน้ำตาลมะพร้าว ผมคิดราคาพิเศษเลยครับ” คุณสายชลบอกกับผมก่อนจากกัน ขอบคุณมากครับ สำหรับหนุ่มใหญ่หัวใจล้านฝืนคนนี้ยังโสดและคงโสดอีกนาน เพราะเวลานี้เนื้อคู่ยังไม่เกิดครับ เมื่อถึงเวลานั้นต้องกลับมาใช้บริการคุณสายชลแน่นอนครับ

ก่อนลากลับ ต้องขอบคุณครอบครัวคุณสายชลที่ได้มอบน้ำตาลมะพร้าวที่เยี่ยมมากติดมือกลับไปด้วย สำหรับผมเช่นกัน ขอมอบบทเพลงท่อนนี้ให้กับคุณสายชลที่ชอบเพลงลูกทุ่ง เป็นทำนองคนกลมโลกเช่นกันไว้ร้องเวลาเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว



หยุดโลกใบนี้ให้หายกังวล

ฟังเสียงสายชลคนจริงบ้านแหลม

ขอเรียนเชิญมิตรรักต่างแดน

และแฟนฯ แวะมาเยี่ยมหา “สายชล”

แฟนฯ ท่านใดสนใจหรือต้องการรายละเอียดในทุกเรื่องราวเกี่ยวกับน้ำตาลมะพร้าว กรุณาติดต่อโทร. (081) 019-9132 คุยกับคุณสายชลโดยตรงรับรองว่าไม่ผิดหวัง เพราะคุณสายชลเป็นคนที่คุยสนุกแถมอัธยาศัยดีมากๆ ครับแฟนฯ น้ำตาลมะพร้าวนายพันธ์ รับสั่งทำสำหรับลูกค้าที่ต้องการไปใช้และพร้อมส่งไปทั่วประเทศ ด้วยนะครับ

แฟนฯ ครับ เนื่องจากปัจจุบันได้ถูกกำหนดไว้แล้วด้วยอดีต แต่เรามีสิทธิที่จะกำหนดให้เป็นอนาคตของเราได้เสมอ สำหรับเวลานั้นจะมีค่าที่สุดก็ต่อเมื่อมันเหลือน้อยที่สุด และเรามีชีวิตอยู่ข้างสั้นเหลือเกิน อย่าพยายามรอคอยโชคชะตาฟ้าลิขิตเพราะมันจะทำให้เสียเวลาของชีวิตไปอย่างน่าเสียดาย วันเวลาไม่สามารถย้อนกลับมาคืนได้อีก แต่วันเวลามีเหลืออยู่เพื่อให้เราได้รู้ว่าสามารถทำสิ่งที่เราต้องการได้เสมอ เวลาอาจจะไม่รักษาทุกสิ่งแต่สามารถที่จะรักษาความจริงที่เกิดขึ้นได้ทุกวันของเรา เราไม่จำเป็นต้องเหมือนใครและไปแข่งกับใคร แค่แข่งกับตัวเองก็น่าจะพอแล้ว เราหนีความจริงไปไม่พ้น จำไว้สิ่งที่ได้มาฟรีๆ กับเวลาคือความแก่ชรา แต่สิ่งที่เราแสวงหาคือคุณค่าสำหรับชีวิต ขอขอบคุณ สวัสดิ์