

“อัมพวา ชัยพัฒนานุรักษ์” เข้าถึงชุมชนทำงานเชิงรุกอนุรักษ์น้ำตาลมะพร้าวของดีประจำถิ่นที่กำลังเลือนหาย



นครปฐม...รายงาน

การปลูกมะพร้าวน้ำตาล เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่ชาวอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ที่ได้ยึดถือ และเป็นอาชีพหลักในการดำรงชีวิต จุดเด่นที่ผู้คน และนักท่องเที่ยวจะได้เห็นภาพชัดเจนก็คือ สวนมะพร้าวน้ำตาล ซึ่งภายในสวนมะพร้าวน้ำตาลจะมีการยกร่องเพื่อปลูกเป็นสวนบรรยากาศร่มรื่น มีร่องน้ำสำหรับเรือลำเล็กไว้คอยล่องเข้าไปเพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตออกมา และนำมาแปรรูปประกอบอาหาร เรียกว่า “น้ำตาลมะพร้าว”

อาชีพนี้เองเป็นอาชีพที่อยู่คู่กับชาวอัมพวา และหล่อหลอมรวมกันเป็นหนึ่งเดียว สร้างรายได้และความมั่นคงในชีวิตอย่างยาวนาน และเป็นจุดขายที่ทำรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างมหาศาล

นายกฤตย มีทวี ผู้อำนวยการโครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าวว่า วิถีชีวิตของเกษตรกรที่อยู่ในชุมชนอัมพวามีรูปแบบที่ชัดเจน และเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร โดยอาชีพการทำสวนมะพร้าวน้ำตาลเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ และทำให้ชุมชนเข้มแข็งมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะน้ำตาลมะพร้าว ที่มีผลผลิตมาจากมะพร้าวน้ำตาล ซึ่งเป็นที่มีเรื่องราวในชุมชนของตัวเองมาอย่างยาวนาน

โดยเกษตรกรชาวอัมพวา จะมีการทำสวนโดยแบ่งออกเป็น 2 รอบ คือ ช่วงเช้าตรู่ ก่อนพระอาทิตย์จะขึ้น และช่วงบ่ายแก่ๆ ที่แสงแดดจะลดความร้อนแรง ชาวสวนจะทำการป็นต้นมะพร้าว โดยใช้พะอง ซึ่งเป็นไม้ไผ่ที่มีความยาวขึ้นไปยังคอกของต้นมะพร้าว ปาดช่อดอก หรือเรียกว่าการปาดวง และรองรับน้ำมะพร้าวน้ำตาลด้วย กระบออะลูมิเนียม หรือทำจากพลาสติก ที่ใส้ไม้ฝาดเช่น พะยอม หรือตะเคียน ไว้ภายในเพื่อป้องกันการบูด เมื่อเสร็จแล้วจะนำถุงพลาสติกครอบคลุมส่วนที่ปาดไว้เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงมาดูดน้ำหวานออกไป

จากนั้นเมื่อได้น้ำมะพร้าวสดๆ จะมีการนำไปเคี่ยวด้วยเตาที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนโดยจะใช้การเผาให้ความร้อนจากฟืนเท่านั้น เพราะจะทำให้มีควันน้อย และได้ความร้อนที่แตกต่างกัน โดยจะมี “โค” เป็นอุปกรณ์จักสานเหมือนตะกร้ามาครอบไว้เพื่อกรองฟองจากการเดือดล้นกระจายออกจากเตา

เมื่อเคี่ยวได้ที่ก็จะก็นำขึ้นมาตีไล่ฟองอากาศออก โดยใช้ “ไม้วี” เพื่อให้เข้มข้น และความเหนียวเมื่อเริ่มจับตัวได้จะได้นำมาใส่ในพิมพ์จนเป็นน้ำตาลมะพร้าว และนำออกจำหน่าย เป็นน้ำตาลปึก น้ำตาลปึก หรือน้ำตาลหม้อ ซึ่งเอกลักษณ์จะเหมือนกันคือความ “หวานมัน” เป็นสินค้าเลี้ยงชีพของชาวอัมพวา

ผู้อำนวยการโครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าวอีกว่า แม้น้ำตาลมะพร้าว ของอัมพวาจะมีชื่อเสียงมานานด้วยภูมิประเทศที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกมะพร้าวน้ำตาล และมีกรรมวิธีที่เรียกความหอมมันออกมาได้กลมกล่อม แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นคือ รูปแบบการแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวได้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

เมื่อความเจริญเดินทางเข้ามาอย่างรวดเร็ว กรรมวิธีการผลิตน้ำตาลที่เคยทำกันมาหลายชั่วอายุคนกำลังจะเปลี่ยนไป เมื่อเกษตรกรต้องทำงานแข่งขันกับเวลา ทำให้การเคี่ยวน้ำตาลแบบโบราณเริ่มเลือนหายไป การนำน้ำตาลทรายผสมเข้าไปในน้ำตาลมะพร้าวเพื่อลดเวลาในการเคี่ยว รวมถึงยังมีการปาดน้ำตาลออกจากวงมะพร้าวแล้วทิ้งไว้ข้ามคืนไม่ได้มีการนำมาทำแบบสดใหม่เหมือนก่อน และมีการลดต้นทุน และเวลาในการผลิต

ผลที่ตามมาคือ คุณภาพของน้ำตาลมะพร้าวนั้นมีคุณภาพที่ลดลง เกษตรกรก็จะนำน้ำตาลที่ไม่ได้มาตรฐานไปส่งยังโรงงานอุตสาหกรรมเพราะไม่ต้องการคุณภาพของความหอมมัน สิ่งเหล่านี้ล้วนกำลังคืบคลานเข้ามาในชุมชนอัมพวา การหาน้ำตาลแบบดั้งเดิมจึงมีลดลงทุกวัน และทำให้ชีวิตของผู้คนนั้นเปลี่ยนไปด้วย

ผู้อำนวยการโครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ กล่าวต่อว่า ด้วยการที่โครงการฯ ได้ตั้งอยู่ในพื้นที่ และได้ อยู่คู่กับชุมชนอัมพวา ได้ให้ความสำคัญต่อวิถีชีวิตที่กำลังจะลบลือน จึงได้มีการเชิญเกษตรกรในชุมชนอัมพวา ในการรวมกลุ่ม และสืบทอดวิถีชีวิตในชุมชน ด้วยการอนุรักษ์กระบวนการปลูก การเก็บแล้วการแปรรูปน้ำตาล มะพร้าวแบบดั้งเดิมไว้ เพื่อไม่ให้สูญหาย และเก็บผลผลิตทางการเกษตรให้ประชาชนทั่วไปได้เข้ามาชม กระบวนการผลิตถึงในสวนมะพร้าวน้ำตาล

รวมถึงกระบวนการแปรรูปอย่างละเอียด โดยได้นำรูปแบบใหม่เข้ามาต่อเติมผสมผสานกับองค์ความรู้ สมัยใหม่ เพื่อให้น้ำตาลมะพร้าวอัมพวายังคงคุณภาพแบบไว้ และคงวิถีชุมชนไม่ให้เปลี่ยนแปลงทำให้เลือน หายไปจากชุมชนที่มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ซึ่งได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวจากทั่วประเทศ และเริ่ม เป็นที่สนใจในกลุ่มนักท่องเที่ยว และนักวิชาการในระดับนานาชาติ ที่เห็นถึงความสวยงามในวิถีของชุมชน อัมพวาในหลากหลายมิติ

ในระยะต่อไป โครงการฯ จะได้ขยายผลสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ทำน้ำตาลมะพร้าวแท้แบบดั้งเดิม เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไปในเวลาอันใกล้

สำหรับคณะดูงาน หรือนักท่องเที่ยวผู้ให้ความสนใจสามารถเข้าชมกระบวนการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ แบบดั้งเดิม และลงมือทดลองทำ พร้อมวิทยากรชุมชนให้ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำตาลมะพร้าวได้ในสวนการ สาธิตเกษตร โครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ มูลนิธิชัยพัฒนา หรือโทร.สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ 0-3475- 2245 ในวันเวลาราชการ

















