

ท่องเที่ยวเชิงเกษตร ไปกับการทำน้ำตาลมะพร้าว



ผู้เขียนเกิดมาท่ามกลางสวนมะพร้าวที่รายล้อม แม้ว่าบ้านอยู่ท้ายตลาดอัมพวาก็ตาม แต่ก็เต็มไปด้วยสวนมะพร้าว มีทั้งไว้เก็บผลและไว้ทำน้ำตาล จังหวัดสมุทรสงคราม ได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดที่ปลูกมะพร้าวและทำน้ำตาลมะพร้าวมากจังหวัดหนึ่ง แต่สถิติการปลูกมะพร้าวกลับมีจำนวนที่ลดลงจากอดีต ตัวอย่าง ในปี พ.ศ. 2526 จังหวัดสมุทรสงคราม เคยมีพื้นที่ปลูกมะพร้าว ประมาณ 124,790 ไร่ เป็นพื้นที่ปลูกเพื่อเก็บผล ประมาณ 35,567 ไร่ เป็นพื้นที่ปลูกเพื่อทำน้ำตาล ประมาณ 89,223 ไร่ ในปี พ.ศ. 2557 พื้นที่การปลูกมะพร้าวได้ลดลงอย่างฮวบฮาบ เหลือพื้นที่ปลูกมะพร้าว ประมาณ 72,976 ไร่ และเป็นพื้นที่ปลูกเพื่อทำน้ำตาลเพียง 16,428 ไร่ เท่านั้น พื้นที่ที่หายไปเหล่านั้นหายไปไหนหมด

การทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นอาชีพดั้งเดิมอยู่คู่จังหวัดสมุทรสงครามมาช้านานกว่า 200 ปี ซึ่งบริเวณใกล้ปากอ่าวลุ่มน้ำแม่กลองเต็มไปด้วยพื้นที่สวนปลูกมะพร้าวและมีการทำน้ำตาลมะพร้าวในบริเวณบางนางจัน และบางชันแตกต่างกันเป็นส่วนใหญ่ (ปัจจุบัน เป็นตำบลท้ายหาด และตำบลบางชันแตก อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสงคราม)

การทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นการนำน้ำตาลสดที่ได้จากช่อดอกมะพร้าว ที่เรียกว่า “จั่น” มาเคี่ยวด้วยความร้อนให้ระเหยจนเหลือแต่น้ำเหนียวข้นและเปลี่ยนสภาพเป็นของแข็งเมื่อเย็นตัว เรียกว่า น้ำตาลปึก และน้ำตาลปื๊บ ขั้นตอนการทำน้ำตาลมะพร้าวเริ่มตั้งแต่ปลูกมะพร้าว การลงตาลหรือการโน้มจั่น การปาดตาล การเก็บน้ำตาลสด การเคี่ยวตาล การหยอดน้ำตาลปึกและการเทใส่ปื๊บ

การปลูกมะพร้าว เพื่อทำน้ำตาล

การปลูกมะพร้าวเพื่อทำน้ำตาล ควรพิจารณาถึงพันธุ์ที่ให้น้ำตาลสดมาก ให้น้ำตาลสดได้นาน และต้นไม่สูง พันธุ์มะพร้าวที่เหมาะสมกับการทำน้ำตาลจะต้องให้ปริมาณน้ำตาลสดมากและมีต้นเตี้ย แยกมะพร้าวทำน้ำตาลออกเป็น



มะพร้าวตาลต้นไม่สูง

- 1.มะพร้าวเล็ก หรือมะพร้าวพันธุ์เบา จะให้ช่อดอกหรือจั่นแรกเมื่ออายุได้ 3 ปี หลังจากปลูก มีลำต้นเตี้ย สะดวกต่อการปีนป่ายขึ้นไป โตเต็มที่สูงประมาณ 12 เมตร ทางใบสั้น ให้ผลผลิตนาน ประมาณ 35-40 ปี จั่นค่อนข้างเล็กแต่ให้จั่นมาก การโน้มจั่นลงง่ายไม่ค่อยหัก กาบห่อหุ้มจั่นอ่อนไม่แตกง่าย ได้แก่ พันธุ์มะพร้าวหมูสีต่างๆ เช่น หมูเขียว, หมูสีเหลือง, หมูสีส้ม, หมูสีหม้อ ส่วน “มะพร้าวน้ำหอม” นั้น แม้มีลำต้นเตี้ย แต่เมื่อนำน้ำตาลสดไปเคี่ยวจะได้เนื่อน้ำตาลน้อย ไม่ค่อยหวาน และลำต้นสูงเร็ว หากเอาไว้เพื่อขายเป็นน้ำตาลสดก็ให้น้ำตาลสดช่วงสั้นๆ น้ำตาลสดหมดเร็ว ปาดตาลไม่ได้นาน ปาดได้แค่ครึ่งจั่นน้ำตาลก็หมด จึงไม่นิยมปลูก “มะพร้าวน้ำหอม” เพื่อทำน้ำตาล แต่เหมาะที่จะปลูกไว้เพื่อขายเป็นมะพร้าวผลอ่อน ส่วนพันธุ์หมูสีหม้อมีลำต้นเตี้ย ให้ปริมาณน้ำตาลสดมากที่สุดในบรรดาพันธุ์หมูสีด้วยกัน
- 2.มะพร้าวกลาง มีความสูงของลำต้นก้ำกึ่งระหว่างมะพร้าวเล็กกับมะพร้าวใหญ่ เริ่มให้ช่อดอกหรือจั่นแรก เมื่ออายุได้ 5-6 ปี เช่น พันธุ์หมูสีกลาย, พันธุ์ทะเลบัวมีจั่นแบนใหญ่ ให้น้ำตาลสดปริมาณมากพอสมควร เนื่องจากมีจั่นที่ใหญ่ทำให้การโน้มจั่นลงทำได้ยาก จึงไม่ค่อยนิยมเท่าไร
- 3.มะพร้าวใหญ่ ลำต้นใหญ่ โตเต็มที่สูงประมาณ 18 เมตร ทางใบใหญ่และยาว ถ้ามีการดูแลบ้างจะเริ่มให้ผลเมื่ออายุ 6-7 ปี อายุยืน ให้ผลผลิตนาน ประมาณ 80 ปี มะพร้าวต้นสูงมีผลโต เนื้อหนาปริมาณเนื้อมากและให้ปริมาณน้ำตาลสดมาก อันเป็นจุดเด่นของมะพร้าวใหญ่ แต่ข้อเสียของมะพร้าวใหญ่ใช้ทำตาลได้ไม่นาน เพราะลำต้นจะสูงเร็ว ทำให้ยากลำบากต่อการปีนป่ายขึ้นไป เช่น พันธุ์กะโหลก ปากจก ทะลายร้อย เป็นต้น

การปลูกมะพร้าวเพื่อทำน้ำตาลมักจะไม่ได้ผลของมัน เนื่องจากจั่นมะพร้าวจะถูกปาดจนสุดวง จึงทำให้ไม่มีดอกจะติดเป็นผลได้

การลงตาล หรือการโน้มจั่น

การลงตาล หรือการโน้มจั่น จะเริ่มเมื่อมะพร้าวออกจั่นได้ 1 เดือน ความยาว 40-50 เซนติเมตร ชาวสวนจะเริ่มลงตาลหรือโน้มจั่นที่ชี้ขึ้นให้ลง การโน้มใช้เชือกปอหรือเอ็นเอาผิวทางมะพร้าวออกเป็นเส้น แทนเชือก แต่ปัจจุบันใช้เชือกฟางแทนกันหมด โดยลอกกาบหุ้มจั่นออกแล้วมัดเป็นเปลาะๆ ด้วยเชือก เพื่อให้ช่อดอกหรือจั่นกระจายออก หรือบางรายก็ไม่ลอกกาบจั่นออก จากนั้นใช้เชือกผูกที่ปลายจั่น ดึงเชือกให้ปลายจั่นโน้มโค้งลงนิดหน่อยผูกปลายเชือกอีกด้านกับทางมะพร้าวปล่อยไว้อย่างนั้น วันรุ่งขึ้นจึงมาดึงเชือกให้ตึงลงอีก จั่นจะโค้งตามลงมาอีก ให้ทำเช่นนี้ติดต่อกัน 4-5 วัน จนกว่าจั่นจะโค้งลง หรืออยู่ใกล้แนวขนานกับลำต้น ลักษณะของปลายจั่นที่โค้งลงพื้นดิน จะทำให้น้ำตาลสดที่ไหลออกมาจากจั่นลงในกระบอกรองรับ น้ำตาลสดได้สะดวก และไม่ไหลออกนอกกระบอกรับ



การลงตาลหรือโน้มจั่น

“ถ้าไม่โน้มจั่น จะเกิดอะไรขึ้น” ถ้าไม่โน้มจั่น ก็จะทำให้จั่นเหี่ยยดตรงออกไปหรือขนานกับพื้นดินใช้กระบอกรองรับน้ำตาลสดไม่ได้ เมื่อครบกำหนดการลงตาลแล้วจึงปาดปลายจั่นออกไป ประมาณ 10-15 เซนติเมตร ปล่อยให้ น้ำตาลสดไหลลงพื้นดินโดยที่ยังไม่ต้องใช้กระบอกรองรับ ปล่อยให้ทิ้งไว้ 2-3 วัน จึงเริ่มใช้กระบอกรองรับน้ำตาลสดได้ สาเหตุที่ยังไม่รองรับน้ำตาลสดในวันแรกๆ นั้น ก็เพราะน้ำตาลสดมีความหวานน้อย การลงตาลหรือการโน้มจั่นมีความสำคัญและต้องใจเย็น เพราะโน้มจั่นเร็วเกินไป จะทำให้จั่นหัก น้ำตาลสดไหลออกมาไม่สะดวก ต้องปล่อยให้ติดผลอย่างเดียว แต่ผลที่ได้มักไม่ค่อยสมบูรณ์

ขึ้นตาลและปาดตาล

การขึ้นตาลและปาดตาลเป็นหัวใจของการทำตาลก็ว่าได้ เพราะถ้าไม่มีการปาดตาลก็จะได้ไม่น้ำตาลสดมาเคี้ยวตาล การจะขึ้นไปยังยอดมะพร้าวเพื่อปาดตาลได้ต้องอาศัยไม้บันไดไต่ขึ้นไป ที่เรียกว่า “ไม้พะอง” ถ้าต้นเตี้ยก็ไม่ต้องใช้ไม้พะอง ต้นสูงเลยศีรษะแล้วต้องใช้ ไม้พะองคือลำไม้ไผ่ที่ตัดกิ่งแขนงแต่ละปล้องออกให้เหลือกิ่งแขนงยาวเท่าเท้าคนให้เหยียบขึ้นได้ ถ้าไม่ใช้ไม้พะองเหยียบไต่ขึ้นไป อาจใช้มีดบากลำต้นเป็นร่องลึกให้เท้าเหยียบได้ ทำเป็นขั้นบันไดขึ้นไปก็ได้ เหมาะสำหรับมะพร้าวที่มีลำต้นใหญ่ การปาดตาลจะเหวี่ยงเอาปลายจั่นออกไปบางๆ นิดเดียว ไม่ถึงครึ่งเซนติเมตร



หนุ่มปาดตาลปัจจุบัน

การปาดตาล จะปาดตาลวันละ 2 ครั้ง คือช่วงตอนเช้าและช่วงตอนเย็น ช่วงตอนเช้าเริ่มตั้งแต่ ตี 4 กว่าๆ จนถึง 9 โมงเช้า ช่วงตอนเย็น ตั้งแต่ 4 โมงเย็น ถึง 1 ทุ่ม (16.00 นาฬิกา ถึง 19.00 นาฬิกา) มีดปาดตาลเป็นเครื่องมือหลักในการปาดตาล มีดปาดตาลจึงเป็นเครื่องมือหาเลี้ยงชีพประจำกายของคนปาดตาล ถ้าขาดมีดปาดตาลแล้ว กระบวนการต่างๆ ในการผลิตน้ำตาลต้องพลอยหยุดชะงักไปด้วย เพราะจะขาดวัตถุดิบหลักในการผลิตน้ำตาล นั่นก็คือ น้ำตาลสด ที่ได้มาจากการปาดตาลด้วยมีดปาดตาล มีดปาดตาลแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะแตกต่างกันออกไป มีทั้งมีดปาดตาลมะพร้าว และมีดปาดตาลโดนด มีดปาดตาลเป็นมีดที่มีขนาดใหญ่ ยาวประมาณ 30 เซนติเมตร สันหนา ส่วนท้ายกว้างและตัดตรง ใบมีดคมมาก ต้องฝนลับอยู่เสมอ เขาบอกว่า เป็นมีดรูปทรงปลากราย มีดปาดตาลจะถูกเก็บในฝักคาคไว้กับเอวด้านหลังของคนปาดตาล



มีดปาดตาล

อัมพวาเคยมีโรงตีเหล็กและตีมีดปาดตาลที่มีคุณภาพดีอยู่ใกล้ๆ สะพานไม้ใหม่ แต่เมื่อกระแสน้ำเชี่ยว ตลาดน้ำอัมพวามาแรง จึงเลิกกิจการ เปลี่ยนเป็นร้านขายของต้อนรับนักท่องเที่ยว ถ้าไม่ปาดตาลหรือปลายจัน ออกในแต่ละวัน จะทำให้ท่อน้ำท่ออาหารที่ปลายจันเกิดการอุดตัน น้ำตาลสดไม่ไหลออกมา ไม่ต่างอะไรกับการกรีดยางเพื่อให้ได้น้ำยาง ถ้าปล่อยจันทิ้งไว้ไม่ปาดเลย จันจะสร้างเยื่อเจริญปิดไม่ให้ น้ำตาลสดไหลออกมา จะให้ไหลอีกต้องปาดใหม่ จันหนึ่งสามารถปาดตาลได้ 1 เดือน หรือปาดจนกระทั่งไม่เหลือส่วนที่เป็นจันให้ปาดต่อไป และจะมีจันเจริญออกมาให้ปาดได้ทุกเดือน บางต้นสามารถปาดได้ถึง 2 จัน ในเวลาคาบเกี่ยวกัน

การรองรับน้ำตาลสด

การรองรับน้ำตาลสด ใช้ภาชนะที่เรียกว่า กระบอก ไว้รองรับ เดิมใช้กระบอกไม้ไผ่ขนาดโตกว่าจัน เพื่อให้สามารถสอดปลายจันเข้าไปในกระบอกได้ โกล่ปลายปากกระบอกเจาะรูร้อยเชือกไว้ แต่ก่อนใช้เชือกปอ เตี้ยวนี่ใช้เชือกในล่อนกันหมด เพราะไม่มีใครทำเชือกปอหรือการฟั่นปอ (ในอดีตผู้เขียนเคยเห็นการฟั่นปอ ก่อนนั้นยังมีอาชีพฟั่นปอขาย เพื่อใช้ทำเชือกสำหรับร้อยกระบอกตาล แม่บ้านหรือสาวผู้ว่างงานอยู่กับบ้าน จะฟั่นปอโดยซื้อปอที่ลอกแล้วมาแช่น้ำพอนิ่ม ฉีกเป็นเส้นเล็กๆ แบ่งเป็น 2 กลุ่ม แล้วใช้มือปั่นไปกับน่องจนเกิดเป็นเกลียวเชือก น่องจะด้านลาย)



กระบอกตาลไม้ไผ่

ปัจจุบัน เปลี่ยนมาใช้กระบอกอะลูมิเนียมและกระบอกพลาสติกแทนกระบอกไม้ไผ่ทั้งหมด เนื่องจากกระบอกไม้ไผ่หายาก มีน้ำหนักมากกว่าและมีราคาแพง ส่วนกระบอกพลาสติกราคาถูกกว่า แต่จะถูกกระรอกหนู เจาะทะลุได้ง่าย สำหรับกระบอกอะลูมิเนียมมีราคาแพงกว่า แต่มีน้ำหนักเบา ส่วนมากจึงเลือกใช้กระบอกอะลูมิเนียม



กระบอกตาลอะลูมิเนียม

เก็บน้ำตาลสด

การเก็บน้ำตาลสด แบ่งออกเป็น 2 ช่วง พร้อมกับการปาดตาล คือช่วงเช้า ตั้งแต่ ตี 4 กว่าๆ จนถึง 9 โมงเช้า ตอนเย็น ตั้งแต่ 4 โมงเย็น ถึง 1 ทุ่ม หลังจากปาดกระบอกตาลออกแล้ว แขนงเชือกกระบอกตาลไว้กับฝักมิดที่มีหงอนยื่นออกมาไว้สำหรับรับการแขวนกระบอกตาลโดยเฉพาะ แล้วก็ปาดตาล ปาดเสร็จจึงไต่ลงจากต้นหนึ่งไปขึ้นอีกต้นหนึ่งต่อไป



ไม้พะยอม

ภายในกระบอกตาลจะใส่เนื้อไม้สับชนิดใดชนิดหนึ่งลงไป เช่น ไม้พะยอม ไม้เคี่ยม และไม้ตะเคียน เนื้อไม้เหล่านี้เป็นสารกันเสีย (preservative) แบบธรรมชาติ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำตาลสดบูดเสีย และการเก็บล่าช้าจะทำให้น้ำตาลสดเสียได้ เนื่องจากจุลินทรีย์ ส่วนใหญ่ใช้ไม้พะยอมกัน ไม้พะยอม ถู 5 กิโลกรัม ราคาถูกละ 50 บาท ส่งมาจากภาคใต้ ถ้าไม่ใส่ไม้พะยอมจะทำให้เคี้ยวน้ำตาลไม่แห้ง หากใช้ไม้ตะเคียนจะได้น้ำตาลสีเข้มออกแดง

การเก็บช่วงเช้าเอากระบอกที่รองรับไว้ทั้งคืนลงมา จะได้น้ำตาลสดมาก เพราะใช้เวลารองทั้งคืน ได้น้ำตาลสดประมาณ 1-2 ลิตร จากนั้นเปลี่ยนกระบอกใหม่แทน ช่วงเย็นก็จะเอากระบอกที่รองรับตลอดกลางวันลงมา จะได้น้ำตาลสดน้อยกว่า ประมาณ 0.5-1 ลิตร และเปลี่ยนกระบอกใหม่อีกเช่นกัน เฉลี่ยน้ำตาลสด 5 ลิตร ได้จากมะพร้าว 3 ต้น (ทั้งเช้าและเย็น) น้ำตาลสดที่เก็บในตอนเช้าจะนำไปเคี้ยวในวันนั้นเลย การเก็บในตอนเย็น น้ำตาลสดที่ได้จะยังไม่เคี้ยวในตอนเย็น แต่จะต้มให้น้ำตาลสดเดือดและปล่อยทิ้งเพื่อรอเคี้ยวในตอนเช้า หรือเคี้ยวพร้อมกับน้ำตาลสดที่เก็บได้ในตอนเช้า

การหาบกระบอกตาลจะใช้การหาบในระยะทางใกล้ๆ หาบข้างหนึ่งแขวนกระบอกตาล 20-30 กระบอก รวมกระบอกตาลที่หาบแต่ละครั้ง 40-60 กระบอก ระยะทางที่ไกลจะใช้รถเข็น โดยนำน้ำตาลสดจากกระบอกมาเทใส่ในถังพลาสติกบนรถเข็น ถึงมีความจุ 20 ลิตร กระบอกตาลที่ใช้แล้วต้องล้างให้สะอาด ลวกด้วยน้ำร้อนจากกระทะบนเตาตาลและวางซ้อนเป็นชั้นๆ ผึ่งให้แห้งสนิทก่อนนำไปใช้ กระบอกตาลไม่สะอาดจะทำให้การรองรับน้ำตาลสดเสียได้

เคี้ยวตาล

การเคี้ยวตาล เป็นการทำให้เข้มข้น (concentration) โดยนำน้ำตาลสดเทลงในกระทะใบบัว มีความจุ 80 ลิตร ที่ตั้งอยู่บนเตา เตาตาลขนาดใหญ่จะตั้งกระทะได้ 3-4 ใบ มีปล่องควันไฟสีเหลี่ยมสูงเป็นที่สังเกตได้ง่ายถึงตำแหน่งเตาตาล เตาตาลอยู่ในโรงเรือนเปิดที่เรียกว่า โรงเตาตาล กรองน้ำตาลสดด้วยผ้าขาวบาง เพื่อกรองเอาเศษไม้ออก



กระทุ้งน้ำตาลให้เย็นตัว

เชื้อเพลิงที่ใช้ไม่จำกัด ใช้ไม้อะไรก็ได้ ตั้งแต่ไม้ไผ่ เศษไม้ต่างๆ จากโรงงานแปรรูปไม้หรือโรงงานทำเฟอร์นิเจอร์ ทางมะพร้าว กะลามะพร้าว กาบมะพร้าว และส่วนอื่นๆ ของมะพร้าวที่แห้ง ปัจจุบัน กาบมะพร้าวใช้ทำเป็นวัสดุปลูก จึงไม่ค่อยมีมาทำเป็นเชื้อเพลิง การเคี่ยวตาลน้ำตาลสดจะค่อยๆ เดือด จนเริ่มเดือดเป็นฟองฟุดอย่างมาก เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ฟองล้นออกจากกระทะ จึงใช้ลอมสานด้วยไม้ไผ่ครอบลงไป ลอมคล้ายกับกระบุงใหญ่แต่ปากและก้นเปิดออก หรือคล้ายกับท่อไม้ไผ่สานขนาดใหญ่ น้ำตาลเดือดเป็นฟองปุดๆ อยู่ในลอมไม้ล้นออกนอกกระทะ ลอมสูงประมาณ 50-70 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่ากระทะ ประมาณ 50 เซนติเมตร



ตักใส่ปี๊บ

ระหว่างการเคี่ยวบางรายใส่ใบเตยลงไปด้วย เพื่อให้เกิดกลิ่นหอมสักพักก็จะตักใบเตยออก เคี่ยวไปจนน้ำตาลเริ่มเหนียวเข้มข้นเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงยกออกจากเตา วางในวงยางรถยนต์หรือขาตั้ง ใช้เหล็กกระทะทุ้งเป็นเหล็กขดให้เป็นลูกกลมแบน มีความเป็นสปริงคล้ายกับที่ตีไข่ กระทะเหล็กกระทะทุ้งลงในน้ำตาล ทำขึ้นๆ ลงๆ เพื่อให้น้ำตาลเย็นตัวลงหรือใช้พัดลมเป่า เมื่อน้ำตาลเริ่มจะเย็นแต่ยังไม่แข็งตัวจึงเทลงในปี๊บจนเต็มปี๊บหรือหยอดน้ำตาลเป็นก้อนเล็กๆ เป็นปึกๆ ตามขนาดหรือรูปแบบที่ต้องการบนผ้าขาวหรือแบบพิมพ์ ใช้เวลาในการเคี่ยวตาล 2-3 ชั่วโมง น้ำตาลสด 1 กระทะ เคี่ยวได้น้ำตาลปี๊บ 15 กิโลกรัม หรือน้ำตาลปี๊บ 1 ปี๊บ ใช้ น้ำตาลสดจากมะพร้าว 40-60 ตัน จำนวนการไต้ขึ้นและไต้ลงต้นมะพร้าวไม่น้อยกว่า 160 ครั้ง ถ้าใช้แรงงานในครอบครัว ครอบครัวหนึ่งจะเคี่ยวน้ำตาลปี๊บได้ครึ่งปี๊บ ถ้าครอบครัวใหญ่มีแรงงานหลายคน วันหนึ่งจะเคี่ยวได้ถึง 2 ปี๊บ น้ำตาลปี๊บ 1 ปี๊บหนัก 28-30 กิโลกรัม (ปกติหนัก 30 กิโลกรัม) ราคาปี๊บละ 850 บาท ขายปลีก กิโลกรัมละ 30 บาท

วิธีการบำรุง ดูแลมะพร้าวทำตาล

การบำรุงดูแลมะพร้าวทำตาลมักไม่ค่อยพิถีพิถันเหมือนไม้ผลอื่น เนื่องจากมะพร้าวปลูกบนร่องสวน มีร่องน้ำหล่อเลี้ยงตลอด ซึ่งระดับน้ำจะสูงหรือต่ำตามการขึ้นลงของน้ำทะเล ชาวสวนมักไม่ใส่ใจเรื่องการใส่ปุ๋ย

มากนัก ต้นอายุได้ 1 ปี ใส่ปุ๋ยยูเรีย ประมาณ 1 กำมือ ต่อปี เมื่อต้นอายุได้ 4 ปี ใส่ปุ๋ยสูตร 16-16-16 ต้นละ 1 กำมือ เช่นกัน ใส่ปีละครั้ง และไม่จำเป็นต้องไถดินเลนจากท้องร่องสวนขึ้นมาเหมือนกับสวนผลไม้อื่น ถ้ามีศัตรูมารบกวน เช่น แมลงดำหนาม จะทำลายต้นมะพร้าวโดยการกัดกินที่ผิวใบและยอดอ่อน ทำให้ใบมะพร้าวเป็นสีขาว ผลผลิตลดลง

เมื่อแมลงดำหนามเกิดการระบาดจะไปแจ้งทางเกษตรอำเภอ เพื่อหาทางป้องกันกำจัดต่อไป ส่วนด้วงแรดจะเข้าทำลายต้นมะพร้าวโดยการกัดที่คอกมะพร้าว ซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญของต้นมะพร้าวจนเป็นแผล ด้วงงวงหรือด้วงไฟศัตรูตัวสำคัญและอันตรายมาก ด้วงไฟ จะเข้าไปวางไข่และอาศัยอยู่ในคอกมะพร้าว ทำให้ใบมะพร้าวหุบลงและคอกมะพร้าวหักและยืนต้นตาย ชาวสวนจะไปซื้อสารเคมีที่ร้านจำหน่ายสารเคมี โดยทางร้านจะจัดสารเคมีให้มาหยอดตามยอดมะพร้าวเอง สัตว์ศัตรูมีกระรอกกับหนูมากัดกินผลและเจาะกระบอกตาล

ท่องเที่ยวเชิงเกษตร ดูการทำน้ำตาลมะพร้าว

การท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อดูการทำน้ำตาลมะพร้าวกำลังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติอย่างมาก เตาตาลหลายเตาได้เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาดูการทำน้ำตาลมะพร้าวตั้งแต่อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร เรื่อยมาจนเข้าสู่อำเภอเมือง อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที ของจังหวัดสมุทรสงครามถึงอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี แต่ละเตามีสิ่งอำนวยความสะดวกรองรับนักท่องเที่ยว เช่น ที่จอดรถ ห้องน้ำ ร้านจำหน่ายอาหารขบเคี้ยวและเครื่องดื่ม เป็นต้น และเริ่มมีกรงเลี้ยงสัตว์ต่างๆ ให้นักท่องเที่ยวดูกันบ้างแล้ว ถ้าให้เข้าไปตลาดน้ำอัมพวาที่โครงการอัมพวาชั้พัฒนาอนุรักษ์ ที่นั่นจะได้เห็นขั้นตอนการทำน้ำตาลมะพร้าวอัมพวาตลอดทุกขั้นตอน หรือจะไปที่ เตาตาลไทยเดิม 2 เส้นทางไปตลาดน้ำท่าคา จากถนนแม่กลอง-ดำเนินสะดวก เข้าไปเพียง 1 กิโลเมตร อยู่ทางด้านขวามือ มี คุณไพโรจน์ และ คุณสมพร คงวิจิตร ทั้งสองสามีภรรยาเป็นเจ้าของกิจการ อายุ 53 ปีเท่ากัน



คุณไพโรจน์ คงวิจิตร

เตาตาลไทยเดิมแรกเริ่มธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงเกษตรมารวม 40 ปี ซึ่งเตาตาลไทยเดิมแรกอยู่ติดถนนแม่กลอง-ดำเนินสะดวก เป็นของแม่และสืบทอดมาถึงพี่ชายให้หลานชายดูแล ส่วนคุณไพโรจน์ได้แยกตัวมาทำเตาตาลไทยเดิม 2 ได้ 4 ปี แต่ละวันมีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวชมมาก มีรถตู้วันละประมาณ 20-40 คัน รถบัส วันละ 3-4 คัน คุณไพโรจน์เป็นผู้บรรยายให้ความรู้ในการทำน้ำตาลมะพร้าวอย่างมืออาชีพและเป็นกันเอง ใครมาที่เตาตาลแห่งนี้จะได้ชื่อน้ำตาลมะพร้าวแท้กลับไป รับรองไม่ปลอม เพราะได้เห็นขั้นตอนการทำตลอด คุณไพโรจน์ ให้คำแนะนำในการพิสูจน์น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลปี๊บปลอมไว้ ดังนี้

1. น้ำตาลปี๊บปลอม มีสีสดใสสวยงามเหมือนกับเทียนไข
2. มีรสหวานแหลมเหมือนกับน้ำตาลโตนด (น้ำตาลเมืองเพชร)
3. เวลาปิ้ง น้ำตาลจะติดนิ้ว ซึ่งเป็นผลมาจากการใส่แอมะแซทำให้เหนียวติดนิ้วมือ
4. เมื่อนำไปละลายกับน้ำกะทิ จะได้น้ำกะทิไม่ข้น น้ำกะทิจะใส ไม่หอมและไม่อร่อย
5. เมื่อนำไปทำขนมสังขยา ขนมจะไม่ขึ้นฟู
6. ถ้าผสมน้ำตาลทรายมากก็จะแข็งมาก หักหรือบื้อออกยาก

การทำน้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวปลอมมีการทำกันมาก เพราะต้นทุนการผลิตต่ำ มีการเจือปนแป้งมันสำปะหลัง ใส่น้ำตาลทราย ใส่แอมะแซ เพราะวัตถุดิบเหล่านี้มีราคาถูกกว่ามาก น้ำตาลมะพร้าวจากเตาของคุณไพโรจน์ก็มีการใส่น้ำตาลทรายเช่นกัน จะใส่ปี๊บละ 3 กิโลกรัม เหตุผลที่ต้องใส่ก็เพราะต้องการให้น้ำตาลมีความแข็งไม่แตกหักง่ายระหว่างการเดินทาง ซึ่งเป็นน้ำตาลที่ต้องส่งไปในระยะทางไกลๆ ใช้เวลาเดินทางข้ามวันข้ามคืน ดังนั้น น้ำตาลมะพร้าวที่ต้องเดินทางไกล ย่อมจะไม่ใช้น้ำตาลมะพร้าวแท้ มีโรงงานทำน้ำตาลมะพร้าวที่รับน้ำตาลสดมาจากจังหวัดกาญจนบุรี มาส่งที่จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อทำน้ำตาลมะพร้าวระดับโรงงานอุตสาหกรรมส่งจำหน่ายทั่วประเทศ แนนอนคงหนีไม่พ้นสิ่งเจือปน ถ้าต้องการได้น้ำตาลมะพร้าวแท้ ให้มาซื้อที่เตาตาลที่กำลังเคียว สมัยก่อนนั้นน้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวส่งไปขายที่กรุงเทพฯ ขนส่งโดยทางเรื่อน้ำตาลปี๊บจำนวนมากบรรจุทุกในเรือเอี่ยมจันทน์ลำใหญ่ 5-6 ลำ ถูกลากไปโดยเรื่อนยนต์ ใช้เวลาเดินทาง 3-4 วัน ปัจจุบันสะดวกสบายมากขึ้นมีรถยนต์มารับหรือขับรถยนต์ไปส่งได้รวดเร็ว

คุณไพโรจน์ มีสวนมะพร้าวอยู่ 21 ไร่ มีต้นมะพร้าว ประมาณ 600 ต้น เป็นสวนมะพร้าวสำหรับทำน้ำตาล 12 ไร่ ที่เหลือเป็นสวนมะพร้าวอ่อนและมะพร้าวเก็บผลแก่ มีคนงาน 4 คน ไม่มีเงินเดือน จะได้รับเงินค่าจ้างรายวันจากน้ำตาลสดที่เก็บได้ ค่าจ้างเก็บน้ำตาลสด 1 ถัง (20 ลิตร) เป็นเงิน 50 บาท วันหนึ่งสามารถเก็บน้ำตาลสดได้ 30 ถัง รายได้ต่อวันไม่น้อยกว่า 1,500 บาท แต่ต้องทำงานหนัก ตื่นตั้งแต่ ตี 4 จนถึงช่วงเย็น 1 ทุ่ม ทุกวัน หลังจากนำน้ำตาลสดมาส่งที่เตาแล้วก็กลับไปพักผ่อน เมื่อถึงเวลาเก็บน้ำตาลก็มา ซึ่งต้องมาเก็บให้ตรงตามเวลา จึงทำให้ไม่มีวันหยุด จะหยุดต้องบอกให้คนอื่นแทน หน้าที่หลักของลูกจ้างมีหน้าที่ปาดตาลและเก็บน้ำตาลสดมาส่งที่เตาเท่านั้น ส่วนการเคี้ยวตาลเป็นหน้าที่ของเจ้าของเตา



ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลมะพร้าว

ปัญหาที่เจ้าของเตาตาลส่วนใหญ่ประสบกันอยู่ในขณะนี้คือการขาดแคลนคนขึ้นตาล แม้จะมีรายได้ดี แต่คนวัยหนุ่ม (สาวขึ้นตาลมีน้อย) ไม่ยอมมาทำกัน เพราะมันไม่มีวันหยุดและเสี่ยง (พลัดตกต้นมะพร้าว) หากมีการฝึกแรงงานต่างชาติให้ขึ้นต้นมะพร้าวและปาดตาลเป็น อีกหน่อยแรงงานต่างชาติคงจะเต็มสวนมะพร้าว เพราะแรงงานต่างชาติก็อยากจะทำ เนื่องจากได้ค่าจ้างสูง ต่อไปจะได้ไม่ต้องจ้างแรงงานไทย คุณไพโรจน์ บอกว่า การทำธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงเกษตรแบบนี้มีรายได้ดีกว่าการขายส่งน้ำตาลเสียอีก

เตาตาลไทยเดิม 2 ของ คุณไพโรจน์ และ คุณสมพร คงวิจิตร อยู่ที่บ้านเลขที่ 83 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม ทางเข้าตลาดน้ำท่าคา 1 กิโลเมตร โทร. (089) 915-0135, (087) 821-3116