

น้ำตาลมะพร้าว



ชื่อพื้นเมืองอื่นๆ มะปาว พร้าว มะแพรว्ह หมากพร้าว หมากอูน หมากอูน

ชื่ออังกฤษ Coconut

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cocos nucifera Linn.

วงศ์ Palmae

ส่วนที่ใช้ ช่อดอก

สารสำคัญ ในช่อดอกมีน้ำตาลซูโครสเป็นส่วนใหญ่

มะพร้าวเป็นพืชจำพวกปาล์ม เป็นพืชในวงศ์เดียวกับหมากและ ตาล เป็นพืชที่มีลำต้นกลม ตรง สูงได้ถึง 30 เมตร ใบเป็นใบประกอบขนาดใหญ่เรียก ‘หาง’ ประกอบด้วยใบย่อยจำนวนมาก ใบอยู่รวมกันบริเวณปลายยอด ดอกออกเป็นช่อขนาดใหญ่ มีกาบหรือใบประดับหุ้มอยู่มิด เมื่อดอกจะบานกาบนี้จะหลุดออก ดอกตัวผู้และดอกตัวเมียอยู่ในก้านช่อดอกย่อยอันเดียวกัน ดอกตัวเมียมีขนาดใหญ่กว่า มีจำนวนน้อย และอยู่ตอนโคนก้าน ดอกย่อย ส่วนดอกตัวผู้มีขนาดเล็กกว่าและมีจำนวนมากกว่าดอกตัวเมีย ดอกตัวผู้จะอยู่ต่อดอกตัวเมียไปทางปลายของก้านช่อดอกย่อย ดอกมีสีเหลืองอมขาว เมื่อดอกตัวผู้บานจะมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ช่อดอกมะพร้าวเรียกว่า ‘งวง’ หรือ ‘จั่น’ เมื่อติดผลเรียกว่า ‘ทะลาย’ ผลมีขนาดใหญ่ รูปเกือบกลม เมื่ออ่อนเปลือกผลมีสีเขียว ผลมะพร้าวแก่แต่ยังไม่แก่จัดเรียกว่า มะพร้าวทึนทึก เปลือกผลจะมีสีเขียวอมน้ำตาล เนื้อในแข็งกะลามีสีเนื้อแก่ ส่วนมะพร้าวที่แก่จัดเรียกว่า มะพร้าวห้าว ผิวของผลจะเป็นสีน้ำตาลและแข็ง กะลามีสีน้ำตาลดำ



วิธีทำน้ำตาลจากมะพร้าว

วิธีที่ชาวสวนใช้ทำน้ำตาลจากจั่น หรือวงมะพร้าวทำได้ดังนี้

ใช้จั่นที่มีอายุตั้งแต่ 45 วัน โนมลงมาแล้วปาดเพื่อรองน้ำตาลสดโดยทำตามขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

1. ใช้ควมรณภษณะที่ใชรองรับ ซึ่งอาจจะเป็นกระบอกลมไผ่ หรือกระบอกลมเนียมก็ได้ รณภษณะให้แห่งสนททุกครั้งเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียซึ่งจะเป็นต้นเหตุให้น้ำตาลบูด
2. ใส่ไม้ที่มีรสฝาด (บางทีเรียกไม้เขื่อ) ไม้พวกนี้ได้แก่ เนื้อไม้ หรือเปลือกไม้เคี่ยม (Cotylelobium melanoxydon Pierre) ไม้ตะเคียนทอง (Hoped odornta Roxb.) หรือไม้พยอม (Shored floribunda Kurz) ลงไป 2-3 ชั้นที่ก้นภษณะ เนื่องจากในไม้พวกนี้มีสารพวกโพลีฟีนอล (Polyphenols) ซึ่งจะช่วยยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย เป็นการยับยั้งการสลายตัวของน้ำตาลสดได้บ้าง
3. นำภษณะที่เตรียมได้ไปแขวนที่จั่นมะพร้าวโดยเอาสวมเข้า ตรงปลายจั่น ใช้เชือกผูกให้แน่น ใช้มีดที่คมและสะอาดปาดจั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ บางๆ ทำให้จั่นเป็นแผล ตัดใหม่อยู่เสมอทุกๆ ครั้งที่เปลี่ยนภษณะรองรับ เก็บน้ำตาลสดเวลาเช้าและบ่าย โดยถ้าปาดรองตอนเช้าก็เก็บตอนบ่าย ถ้าปาดตอนบ่ายก็เก็บตอนเช้า
4. กรองน้ำตาลสดด้วยผ้าหรือใช้ผ้าขี้ริ้วมะพร้าวจากค่อมะพร้าวก็ได้ เมื่อกรองแล้วเทน้ำตาลลงกระทะเหล็กเคียวด้วยไฟอ่อนๆ เมื่อน้ำตาลเริ่มเดือดจะมีฟองลอยขึ้นมาเป็นฝา ช้อนฟองทิ้ง ถ้าเดือดมากฟองอาจล้นกระทะซึ่งอาจป้องกันได้โดยใช้ไม้ไผ่สานเป็นกระบุงไม่มีก้นวางบนปากกระทะเพื่อให้ฟองได้ขึ้นไปแล้วสลายตัวไหลกลับลงมา
5. ถ้าต้องการให้น้ำตาลขาว ในขณะที่เคียวให้ใส่ผงฟอกสีลงไป ประมาณ 1-2 กรัม

6. เมื่อเคี้ยวจนน้ำตาลงวดมากแล้ว เอากระบุงที่ครอบปากกระทะออก เคี้ยวต่อจนกระทั่งได้ที่ดีแล้วจึงยกกระทะขึ้นจากไฟ เอาไม้ตักกากลุ่มลงในน้ำตาลขณะร้อนๆ และชักเชือกที่ติดกับด้ามให้หมุนไปมาเพื่อให้น้ำตาลเย็นลง และแข็งตัวโดยไม่เป็นยางเหนียว ถ้าทำในฤดูหนาวใช้เวลาปั่นประมาณครึ่งชั่วโมง ในฤดูร้อนน้ำตาลจะเหนียวมาก ต้องใช้เวลาเป็นชั่วโมง นำน้ำตาลที่ได้ไปใส่ภาชนะเช่น ปีบ น้ำตาลนั้นก็จะเรียกว่าน้ำตาลปีบ หรือหากเอาน้ำตาลไปหยอดหลุมจะได้เป็นน้ำตาลปึก เป็นต้น

ประโยชน์

น้ำตาลมะพร้าวส่วนใหญ่นิยมใช้ประกอบอาหาร เพราะมีรสหอมหวานปนมันซึ่งผิดกับน้ำตาลโตนด