

น้ำตาลมะพร้าวที่แม่กลอง

จังหวัดสมุทรสงครามเป็นจังหวัดเล็กๆ ที่มีการปลูกมะพร้าว ซึ่งถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัด ชาวสวนส่วนใหญ่ จึงทำอาชีพใน 2 ลักษณะ คือ การขายผลมะพร้าวและการทำน้ำตาลมะพร้าว

สำหรับอาชีพที่จะแนะนำให้รู้จักต่อไปนี้ คือ อาชีพการทำน้ำตาลมะพร้าวของชาวสมุทรสงครามหรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า น้ำตาลมะพร้าวเมืองแม่กลองนั่นเอง

จากข้อมูลในหนังสือคนแม่กลอง ซึ่งเขียนโดยสุรจิต ชिरเวทย์ ได้พูดถึงคนแม่กลองและอาชีพของคนแม่กลองไว้ว่า “แม่กลองเป็นเมืองสุขสงบช้านาน ขโมย ขโจรไม่ค่อยจะมี บ้านช่องไม่ต้องใส่กุญแจ ไม่ต้องมีรั้ว อาชีพที่ทำส่วนใหญ่เป็นชาวสวนตาล ซึ่งทั้งวัน ตั้งแต่เช้าจนมืดค่ำดึกดื่น วันเวลาส่วนใหญ่หมดไปกับการขึ้นตาล เคี้ยวตาล การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ การหาพื้นไว้สำหรับเคี้ยวตาลชาวสวนส่วนใหญ่ไม่ได้แต่งตัวสวยๆ ไม่ได้ใส่น้ำหอม มีเพียงกลิ่นเหงื่อไคลที่พอจะสัมผัสได้ มือเท้าหยาบกร้านเพราะการตรากตรำทำงานกับอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าวนั่นเอง

อุปกรณ์ในการทำน้ำตาลมะพร้าว ซึ่งมีหลายชนิด ดังนี้

ในการทำน้ำตาลมะพร้าว ชาวสวนจำเป็นต้องมีอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำตาลมะพร้าวหลายชนิดดังนี้

1. มีดตาล หรือมีดปาดตาล หรือมีดปาดจั้น

ทำจากเหล็กกล้ามีขนาดใหญ่และคมมาก ซึ่งโดยปกติจะสั่งทำเป็นพิเศษ และมีปลอกมีดสำหรับใส่มีด โดยทำจากไม้เนื้ออ่อน เช่น ไม้จากต้นนุ่นหรือไม้จาก ต้นกำมปู โดยทำเป็นแผ่นบางๆ 2 แผ่นประกบกัน ทำเป็นปลอก หรือที่ชาวสวนเรียกว่า "ฝักมีดตาล"

2. หินลับมีดตาล

เป็นหินละเอียดที่ใช้สำหรับลับมีดตาลให้คมก่อนจะนำไปใช้

3. กระจบกรองตาล

เป็นกระจบสำหรับร่อนน้ำตาลจากจั้นมะพร้าว มีหลายชนิด สมัยก่อนใช้ปล้องไม้ไผ่ขนาดใหญ่ ปากกระจบด้านหนึ่งเจาะรูเพื่อสอดเชือกสำหรับยึดกระจบให้ติดกับจั้นมะพร้าว เพื่อร่อนน้ำตาลสด และเพื่อความสะดวกในการถือเมื่อต้องการเคลื่อนย้าย ปัจจุบันนิยมทำจากพลาสติกและอลูมิเนียม

4. เชือกไนลอน

ชาวสวนใช้ผูกกระจบกรองตาลโดยผูกเป็นปม เจาะรูที่กระจบอกใช้เชือกร้อย

การผูกเชือก เจาะรูที่ปากกระจบอกไม้ไผ่สำหรับร้อยเชือก วัดขนาดของเชือกผูกปมตาไก่ที่เชือก

5. เปลือกไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยม

เปลือกไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยมตากแห้ง สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใช้สำหรับใส่ลงไปในกระบอกรองน้ำตาล ก่อนที่จะนำไปร่อนน้ำตาลสด เพื่อช่วยป้องกันแบคทีเรียเข้าไปทำให้น้ำตาลบูด

ไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยมนี้จะต้องใช้ในปริมาณที่พอดี ไม่มากเกินไปหรือน้อยเกินไป ถ้าใส่มากเกินไปจะทำให้ให้น้ำตาลที่ได้รับมีรสฝาดและขม ถ้าใส่น้อยเกินไปน้ำตาลก็จะบูด

6. กระซอนกรองน้ำตาลสด

ใช้สำหรับกรองน้ำตาลสด เพื่อกรองเศษผง หรือแมลงที่ตกลงไปในกระบอกรองน้ำตาล และกรองเปลือกไม้พะยอมที่ใส่ลงไปเพื่อถนอมน้ำตาลสดบูด ก่อนนำไปเคี้ยว กระซอนกรองน้ำตาลสดทำจากพลาสติก หรือไม้ไผ่สานใช้ผ้าขาวบางปิดรองไว้

7. พะอง

ทำจากลำไม้ไผ่ที่มีความแข็งแรงและมีขนาดใหญ่ ใช้พาดกับลำต้นมะพร้าวเพื่อป็นชั้นต้นมะพร้าว คนทำน้ำตาลจะป็นชั้นต้นมะพร้าวตามพะองนี้ เพื่อปาดตาลและเก็บน้ำตาลสดลงมา พะองอาจทำจากไม้ไผ่ ลำใหญ่เจาะรู ใช้ไม้ ขนาดยาว 8-12 นิ้ว เสียบไว้ ใช้เหยียบขณะป็นชั้นต้นมะพร้าว

8. โค

โค บางทีเรียก กง กระวัง ลอม หรือ ครอบ ใช้สำหรับครอบปากกระทะ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำตาล ล้นในขณะที่เคี้ยวตาล โดยทั่วไปมักสานด้วยไม้ไผ่ หรือหวายรูปทรงกระบอก มีลักษณะคล้ายสุ่ม

9. กระทะเคี้ยวตาล

เป็นกระทะขนาดใหญ่ ไม่มีหู เรียกกันว่า "กระทะใบบัว" มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 85 เซนติเมตร บรรจุน้ำหรือน้ำตาลสดได้ประมาณ 3-4 ปีบ

10. ปีบใส่น้ำตาล

เป็นปีบที่มีขนาดความจุ 20 ลิตร สามารถใส่น้ำตาลไว้ขายได้ประมาณ 29-30 กิโลกรัม ก่อนนำไปใช้ต้องทุบข้างปีบ 4 มุม เพื่อให้บรรจุน้ำตาลได้มากกว่าปีบที่ไม่ได้ทุบ

11. ฟืน

ฟืนที่ใช้เคี้ยวตาลหรือเชื้อเพลิงสำหรับใช้เคี้ยวน้ำตาลสดให้เป็นน้ำตาลมะพร้าว ใช้ไม้ที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นหรือจากส่วนต่าง ๆ ของต้นมะพร้าว เช่น ทางมะพร้าวแห้ง หัวตะโหงก ลูกกะตุม กาบเปี้ยว หรือ ต้นไม้ในสวน นอกจากนี้ชาวสวนอาจจะซื้อซื้อเลื่อย แกลบหรือไม้ชนิดอื่น ๆ มาใช้เป็นฟืนในการเคี้ยวตาลก็ได้

12. แปรงถูกระบอ

แปรงถูกระบอ ใช้ล้างกระบอตาลหลังจากการใช้งานแล้ว ทำจากพลาสติกหรือวัสดุธรรมชาติ ประเภทเศษผ้าหรือกาบมะพร้าว

13. โฟง

โฟงใช้สำหรับตักน้ำหรือตักน้ำตาล ใช้ตักน้ำตามร่องสวนหรือใช้ตักน้ำตาลขณะที่น้ำตาลร้อน มีด้ามยาว ทำจากสังกะสีหรืออลูมิเนียม หรือสแตนเลส

14. ไม้รีน้ำตาล

ไม้รีน้ำตาลหรือไม้กระทุ้ง สำหรับใช้รีหรือคนน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วให้แห้งจับตัวกันแข็งขึ้น และช่วยให้น้ำตาลที่ได้มีสีขาวขึ้น มีลักษณะคล้ายไม้ตีไข่แต่มีขนาดใหญ่กว่า ทำจากเหล็กเส้นขดเป็นวงกลมคล้ายลวดสปริง สวมต่อกับด้ามไม้

15. เกรียง หรือ เนียน

ใช้ขูดน้ำตาลมะพร้าวที่ติดตามขอบกระทะ หรือขูดน้ำตาลที่เคี้ยวได้ที่แล้วออกจากกระทะเพื่อเทลงป้อน ทำจากเหล็กตีเป็นแผ่นบาง ๆ

16. กระซอน

ใช้ตักฟองน้ำตาลขณะที่น้ำตาลเดือดหรือกรองเศษผงที่ติดมากับน้ำตาลใส

17. เตาดาล

เตาดาลในสมัยก่อนมักทำด้วยดินเหนียว เป็นลักษณะเตาเดี่ยวสามารถเคี้ยวน้ำตาลได้ครั้งละ 1 กระทะ แต่ปัจจุบันเตาดาลจะก่อด้วยอิฐถือปูน อิฐที่ใช้ทำเตาดาลทำจากดินผสมกับแกลบและขี้เถ้าแกลบแล้วนำมาไม่รวมกันแล้วทำเป็นก้อน โดยแต่ละห้องที่จะมีสูตรและส่วนผสมเฉพาะตัวต่างกันไปตามกรรมวิธี และ ภูมิปัญญาของท้องถิ่น ซึ่งต่างจากอิฐมอญหรืออิฐในปัจจุบันที่ใช้ดินผสมกับแกลบเท่านั้น จึงทำให้เนื้ออิฐ ที่ได้ไม่แกร่ง ไม่ทนทานเพียงพอที่จะทำเตาดาลหรือปล่องเตาได้

ต่อมาจึงได้พัฒนามาเป็นเตาดาลที่เตาเรียงเป็นแถวต่อกัน ลักษณะเตาทำเป็นหลุมสำหรับวางกระทะให้ได้ครั้งละหลาย ๆ ใบ สามารถเคี้ยวตาลได้หลายกระทะในครั้งเดียวกัน

ที่หัวเตามีช่องสำหรับใส่เชื้อเพลิง ความร้อนที่เกิดจากหัวเตาจะกระจายไปตามความยาวของเตา และกระจายความร้อนไปยังกระทะทุก ๆ ใบ ด้านล่างจะมีตะแกรงคล้ายเตาอั้งโล่สำหรับระบายขี้เถ้าออกทางด้านข้าง ส่วนปลายเตาจะทำปล่องสำหรับระบายควันและความร้อน

วิธีทำน้ำตาลมะพร้าว

น้ำตาลมะพร้าวเป็นผลผลิตที่ได้จากช่อดอกของมะพร้าว หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “จั่น หรือ งวงมะพร้าว” ซึ่งจะให้น้ำตาลสด เมื่อต้นมะพร้าวมีอายุ 3-4 ปี

ในการทำน้ำตาลมะพร้าวนั้น ชาวสวนต้องรองน้ำตาลสดจากงวงมะพร้าวที่โน้มไว้ ถ้าเป็นตาลต้นสูง ชาวสวนจะปีนต้นขึ้นไปรองน้ำตาล เรียกว่า “การขึ้นตาล”

การเตรียมตัวขึ้นตาลของชาวสวน

ชาวสวนจะแต่งกายตามสบายแต่เน้นเรื่องความคล่องแคล่วในการทำงาน โดยคาดมีดปาดตาลไว้ที่เอว ก่อนที่จะออกไปขึ้นตาลทุกครั้งชาวสวนจะลับมีดปาดตาลด้วยหินลับมีด เพื่อให้มีดมีความคมเพียงพอสำหรับการปาดงวงตาล

ชาวสวนจะเตรียมกระบอกลูกเต๋าดอกโดยใส่ไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยมที่กั้นกระบอกลูกเต๋าดอก เพื่อกันไม่ให้น้ำตาลเสียหายเพราะต้องรองน้ำตาลไว้หลายชั่วโมงกว่าจะนำมาเคี้ยว จากนั้นจึงรวมกระบอกลูกเต๋าดอกเป็นกลุ่ม ๆ ไว้

แล้วใช้ไม้คานหากระบอกลูกเต๋าดอกไปสวนมะพร้าวเพื่อเตรียมขึ้นตาลต่อไป

การขึ้นตาล

ในการขึ้นตาลจะแบ่งเป็น 2 ช่วงเวลา คือ เวลาเช้า และเวลาบ่าย โดยเวลาเช้าจะเริ่มตั้งแต่เวลาประมาณ 5.00-12.00 นาฬิกา หรือ ตีห้าถึงเที่ยงวัน เรียกว่า "ตาลเช้า"

เวลาบ่ายจะเริ่มตั้งแต่เวลาประมาณ 14.00-22.00 นาฬิกาหรือบ่ายสองโมงถึงสองทุ่ม เรียกว่า "ตาลบ่าย"

ชาวสวนจะเริ่มขึ้นตาลโดยนำกระบอกลูกเต๋าดอกที่เตรียมมาเท่ากับจำนวนงวงตาลที่รองไว้เดิมต่อหนึ่งต้น อาจเป็น 2-3 กระบอกลูกเต๋าดอกนั้นชาวสวนก็จะปีนพองขึ้นไปถึงงวงเพื่อปลดกระบอกลูกเต๋าดอกเดิมที่รองน้ำตาลไว้ ออกใช้มีดปาดตาลปาดที่ปลายงวงตาลบาง ๆ แล้วนำกระบอกลูกเต๋าดอกใหม่ที่เตรียมมาเปลี่ยน เพื่อรองน้ำตาลแทนที่กระบอกลูกเต๋าดอกเดิมที่ปลดออก นำน้ำตาลที่ได้มารวบรวมไว้ที่โคนต้นจนครบทุกต้นจึงหาบกลับเตา

การเหนียวงวงปาดตาล

เมื่อดอกมะพร้าวออกจั่นหรือดอกในขณะที่ยังตูมอยู่จะมีลักษณะเป็นงวงคล้ายงวงช้าง มีกาบเปียวหุ้มอยู่ชาวสวนจึงเรียกว่า "งวงตาล" เมื่อดอกเริ่มแก่กาบเปียวจะแตกออก ช่วงที่ดอกหรือจั่น กำลังจะเปลี่ยนดอกอ่อนจากสีเขียวไปเป็นดอกแก่สีเขียว ธรรมชาติของงวงตาลจะขึ้นด้านบนไม่สามารถใช้กระบอกลูกเต๋าดอกได้ ชาวสวนจึงต้องเหนียวงวงตามกรรมวิธีเพื่อให้งวงตาลโน้มลงจนสามารถเอากระบอกลูกเต๋าดอกไปแขวนรองน้ำตาลได้ เรียกว่า "การเหนียวงวงปาดตาล"

การเหนียวงวงตาลนั้น มักจะทำกันในตอนเย็นเพราะตอนเย็นงวงตาลจะนิ่มเนื่องจากได้รับความร้อนจากดวงอาทิตย์มาทั้งวัน แต่ตอนเช้างวงตาลจะแข็งและหักง่าย ชาวสวนต้องใช้การสังเกตและคาดคะเนดูว่า

วงตาลที่จะเหนียวได้ ต้องเป็นวงตาลที่มีโคนวงจะเรียวปลายวงเริ่มกลม ๆ กาบเปียวยังตมและไม่นิ่มไม่แข็งเกินไป เมื่อปาดดูดอกภายในเป็นสีขาวอมเหลือง

ชาวสวนจะทำการเหนียววงโดยปาดใต้ท้องที่โคนวงจากนั้นจึงใช้มือค่อยๆ โน้มลงมาช้า ๆ ซึ่งถ้ารีบร้อน โน้มเร็วเกินไปคองวงจะพับหัก น้ำตาลจะไม่ออก แล้วใช้เชือกผูกค่อนไปทางปลายวง เหนียววงไว้กับทางมะพร้าวที่อยู่ต่ำกว่าวง เพื่อให้วงค่อยๆ โน้มปลายลงทีละน้อยๆ ด้วยการร่นเชือกที่ผูกไว้ลงมาทีละน้อยๆ หรือ ร่นลงวันเว้นวัน

แล้วเริ่มปาดปลายวงที่มีกาบเปียวหุ้มอยู่ ปาดทุกวันจนกระทั่งเริ่มมีน้ำตาลไหลออกมา แต่ถ้าน้ำตาลยังเดินไม่ดี(น้ำตาลไหลน้อย)ชาวสวนจะปาดทิ้งไปประมาณ 1 ใน 3 ของความยาวของวง หลังจากนั้นวงตาลจะเริ่มมีน้ำตาลมากพอที่จะเอากะบอกมาแขวนเพื่อรอน้ำตาลสดได้

เมื่อดอกที่อยู่ภายในกาบเปียวกำลังจะเปลี่ยนสีจากสีเหลืองเป็นสีเขียวหรือดอกแก่ กาบเปียว จะแตกลาย ชาวสวนก็จะแกะเอากาบเปียวออก ซึ่งจะทำให้ก้านดอกมากมายนอกเพื่อติดลูก ชาวสวนก็จะใช้เชือกมัดจั่น หรือ ดอกให้รวมเป็นมัดเหมือนตอนที่ยังมีกาบเปียวหุ้มอยู่โดยมัดเป็นเปาะๆ แบบมัดข้าวต้ม วงวงใหญ่มัดถี่ วงวงเล็กมัดห่าง

การปาดวงตาล ถ้าน้ำตาลออกดี ต้องปาดบาง ๆ เพื่อให้ปาดวงได้นานและปาดจนถึงโคนวง ถ้าน้ำตาลออกน้อย ต้องปาดหนา แต่จะทำให้วงสั้นลงและน้ำตาลหมดเร็ว

การนวดวง

ในตอนเช้าระหว่างที่เริ่มปาดตาล ชาวสวนจะเอามือแตะที่หน้าวงที่ปาดใหม่ให้มีน้ำตาลติดมือแล้วเอามือไปลูบไล่บีบนวดวงตาลไปจนถึงโคน ทำเฉพาะตาลเช้าเท่านั้น ส่วนตาลเย็นไม่ต้องนวด การทำเช่นนี้จะช่วยให้น้ำตาลออกดี เรียกวิธีการนี้ว่า "การนวดวง" และเพื่อป้องกันไม่ให้หนอนกินวงที่เริ่มปาดแล้ว ชาวสวนจะรดดอกออกไปในระยะที่ดอกกำลังจะเปลี่ยนจากสีเหลืองไปเป็นสีเขียว โดยจับปลายก้านดอกรดที่ละก้าน

การเคียวตาล

เมื่อขึ้นตาลเสร็จแล้ว ชาวสวนจะรวบรวมน้ำตาลสดมายังเตาตาล ก่อนที่จะเริ่มเคียวตาล ทุกครั้งชาวสวนจะเตรียมเตาให้พร้อมก่อนโดย เริ่มจากการเตรียมฟืนที่จะใช้เป็นเชื้อเพลิง เตรียม

กระทะเคียวตาลโดยล้างให้สะอาด

นำน้ำตาลใสที่ได้เทออกจากกะบอกใส่ภาชนะ แล้วนำไปเทใส่กระทะโดย กรองเอาเปลือกพะยอมหรือไม้เคี่ยมและเศษผงฝุ่นต่าง ๆ ออกเสียก่อน ซึ่งแต่ละกระทะจะใช้น้ำตาลใสประมาณ 2 ปี๊บ

เริ่มจุดไฟเพื่อทำการเคียวน้ำตาล บนเตามีน้ำตาลใสประมาณ 4- 5 กระทะ แล้วเคียวไปพร้อม ๆ กันประมาณ 20 นาที น้ำตาลจะเริ่มเดือดเป็นฟอง ใช้กระชอนตักฟองออก เคียวต่อไปจนน้ำตาลเริ่มฟุ้งกระทะ

ซึ่งเรียกว่า "น้ำตาลขึ้นดอกหมาก" แล้วใช้โคหรืองครอบน้ำตาลในกระทะประมาณ 10- 20 นาที น้ำตาลจะเริ่มงวดลงไป จึงเอาโคออก

การใช้เนียนปาดน้ำตาล

ชาวสวนใช้เนียนปาดฟองน้ำตาลที่ติดข้างกระทะออกเพื่อไม่ให้น้ำตาลไหม้ แล้วปล่อยให้ น้ำตาลปูดไปเรื่อย ๆ เมื่อน้ำตาลงวดเกือบได้ที่ชาวสวนจะเริ่มลดไฟลงให้อ่อนเรียกว่า "ราไฟ" แล้วใช้ผ้าจับกระทะหมุนเพื่อให้น้ำตาลได้ที่ มีลักษณะเหนียวเป็นยางมะตูม โดยสังเกตจากฟองน้ำตาลที่ปูดมารวมกัน

อยู่ตรงกลางหรือทดสอบโดยการใช้นิ้วมุ่มลงในกระทะแล้วยกขึ้นดูถ้าน้ำตาลเหนียวได้ที่แล้วน้ำตาลจะไหลเป็นสายไม่ขาดเป็นช่วง ๆ

การกระท่งน้ำตาล

จากนั้นชาวสวนจึงยกกระทะน้ำตาลลงมาวางบนเสวียนรองรับกระทะ ปัจจุบันใช้ยางรถยนต์แทนเสวียน ใช้ไม้รวีน้ำตาลคนหรือกระท่งจนน้ำตาลแห้งได้ที่

การกระท่งน้ำตาลทำได้ 2 วิธี คือ

1. กระท่งด้วยมือโดยใช้ไม้รวีน้ำตาล กระท่งและวีเพื่อให้น้ำตาลแห้งเร็วขึ้น ซึ่งต้องใช้เวลา ประมาณ 7-10 นาที
2. ใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าซึ่งมีลักษณะคล้ายใบพัด หมุนปั่นใช้เวลาประมาณ 5 นาที

เมื่อกระท่งหรือปั่นเสร็จแล้ว จึงยกลงวางบนสามเสา ใช้เนียนขูดน้ำตาลในกระทะลงในปื๊บ น้ำตาล 4 กระทะจะได้ปริมาณน้ำตาล 1 ปื๊บ จากนั้นรอให้น้ำตาลแห้งแล้วตกแต่งหน้าน้ำตาลเพื่อส่งจำหน่ายต่อไป

การหยอดน้ำตาล

ในการจำหน่ายน้ำตาลมักทำในรูปของการหยอดปื๊บเรียกว่า "น้ำตาลปื๊บ" และหยอดเป็นถ้วยหรือปึกเล็ก ๆ แบ่งขายเป็นกิโลกรัม เรียกว่า "น้ำตาลปึก" โดยชาวสวนจะเคี่ยวน้ำตาลไว้หลาย ๆ ปื๊บ แล้วมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อถึงเตาตาล ราคาขายจะขึ้นหรือลงตามที่พ่อค้าคนกลางเป็นผู้กำหนด ในปัจจุบันชาวสวนนิยมหยอดน้ำตาลเป็นปึกเล็ก ๆ แล้วบรรจุใส่เป็นถุง ส่งไปจำหน่ายในหลาย ๆ พื้นที่ทั้งภายในจังหวัดและละแวกใกล้เคียงจนถึงจังหวัดไกล ๆ จึงทำให้น้ำตาลมะพร้าวแม่กลองเป็นที่รู้จักกันดี และมีชื่อเสียงมากยิ่งขึ้น

การแตงหน้าน้ำตาล

น้ำตาลที่หยอดไว้จนเกือบเต็มปื๊บแล้ว ชาวสวนจะทำการแตงหน้าน้ำตาล โดยการเคี่ยวน้ำตาลกระทะใหม่ ดูแลเรื่องความสะอาด กระท่งน้ำตาลให้แห้งเป็นเนื้อเนียนสวย แล้วนำมาหยอดเต็มบนหน้าน้ำตาลปื๊บ เพื่อรอการแตงหน้า

จากนั้นจึงนำไปซึ่งให้ได้ 30 กิโลกรัม รोजนแห้งแล้วประทับตราสัญลักษณ์ทางการค้าของผู้ผลิต เพื่อให้ผู้ซื้อได้รู้ว่าซื้อน้ำตาลมาจากแหล่งใด เมื่อน้ำตาลมีปัญหาพ่อค้าคนกลางจะได้นำกลับมาคืนชาวสวนได้ถูกต้อง

ปัญหาและอุปสรรค

แต่เดิมอาชีพการทำน้ำตาลมะพร้าวของชาวสวนจังหวัดสมุทรสงครามนั้นทำกันมากในหลาย ๆ ตำบล ในเขตอำเภอบางคนที อำเภออัมพวา และอำเภอเมืองสมุทรสงคราม

ปัจจุบันการทำน้ำตาลมะพร้าวของชาวสวนจังหวัดสมุทรสงครามเหลืออยู่ไม่มากนัก เช่น ทำกันที่ตำบลจอมปลวกอำเภอบางคนที ตำบลปลายโพงพางอำเภออัมพวา ตำบลคลองเขิน

อำเภอเมือง สาเหตุที่เปลี่ยนแปลงไปเพราะปัญหาสภาพแวดล้อมปัญหาความเสี่ยงกับความยากลำบากในการประกอบอาชีพ ปัญหาราคาน้ำตาลมะพร้าว ปัญหาจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ชาวสวนนิยมส่งบุตรหลานเรียนต่อให้ได้รับการศึกษาสูงขึ้น

จึงอพยพย้ายถิ่นไปทำงานในสถานประกอบการต่าง ๆ ไม่กลับมาช่วยพ่อแม่ทำสวนตาลเหมือนดังที่บรรพบุรุษเคยทำมาแต่ดั้งเดิม

อีกทั้งการขยายตัวของโรงงานอุตสาหกรรมในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามและพื้นที่จังหวัดใกล้เคียง ทำให้เยาวชนรุ่นหลังที่ยังหนุ่มสาวอยู่ในวัยทำงานเปลี่ยนวิถีชีวิตไปทำงานในโรงงาน หรือตามหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งรัฐและเอกชนที่มีรายได้สูง มั่นคงแน่นอนและปลอดภัยมากกว่าการเสี่ยงภัยจากการตกต้นตาล จึงส่งผลให้วิถีชีวิตของชาวสวนตาลเริ่มแปรเปลี่ยนไป ชาวสวนมะพร้าวหลายสวนไม่มีผู้สืบทอดอาชีพ จึงเลิกอาชีพการทำน้ำตาลมะพร้าวไป

ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญในการทำน้ำตาลมะพร้าว คือ

- ปัญหาน้ำเค็ม ซึ่งเกิดจากการเก็บกักน้ำโดยการสร้างเขื่อน ทำให้น้ำเค็มทะเลลึกเข้าท่วม เกิดปัญหามะพร้าวไม่มีน้ำตาลออกหรือมีน้ำตาลออกน้อย
- ปัญหาจากอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำตาล เริ่มหายากขึ้นมีราคาแพงขึ้น เช่น กระจบอกไม้ไผ่หาซื้อยากมากขึ้น ไม้พะยอมมีราคาสูงขึ้นและหายากขึ้น พ่อค้าจึงใช้เล่ห์เหลี่ยมการปลอมปน
- ปัญหาที่สำคัญที่สุดของชาวสวนตาลในขณะนี้ คือ ปัญหาการตลาด ที่ถูกกำหนดราคาโดยพ่อค้าคนกลาง ซึ่งชาวสวนตาลไม่สามารถกำหนดราคาได้เอง ราคาขายจึงถูกกำหนดไว้ต่ำไม่คุ้มค่าการลงทุน
- ปัญหาจากสัตว์และแมลง สัตว์ที่มารบกวนสวนมะพร้าวส่วนใหญ่ เป็นหนูและกระรอก มันมากัดกินมะพร้าวและเจาะกระจบอกตาลทำความเสียหายให้กับชาวสวน

สำหรับแมลงที่เป็นปัญหาอีกประเภทหนึ่งคือ ผึ้งและชันโรง ซึ่งจะมาดูดกินน้ำหวานและก่อให้เกิดความรำคาญให้กับชาวสวนเป็นอย่างมาก

สภาพปัญหาดังกล่าว จึงควรต้องเร่งแก้ไข เพื่อให้ปัญหาคลีคลายลง โดยต้องให้ความร่วมมือกันทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยให้การสนับสนุนและส่งเสริมการทำน้ำตาลมะพร้าวให้คงอยู่ มีการกำหนดราคาซื้อขายที่เป็นธรรมต่อชาวสวน ส่งเสริมการคิดค้นเพาะพันธุ์มะพร้าวต้นเดี่ยวที่ให้น้ำตาลมาก เพื่อลดความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ นอกจากนี้ต้องร่วมกันสร้างจิตสำนึกให้กับเยาวชนคนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญ และหันกลับมาสนใจที่จะประกอบอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าวอีกทั้งให้การสนับสนุนแหล่งเงินทุน เพื่อที่ชาวสวน จะได้พัฒนาอาชีพนี้ให้คงอยู่ต่อไป

อนาคตน้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง

อาชีพการทำน้ำตาลมะพร้าวของชาวสมุทรสงคราม หรือเมืองแม่กลองเป็นอาชีพที่มีมาแต่ดั้งเดิมและทำกันมากเพราะเป็นพื้นที่ที่มีน้ำท่วมถึงจึงปลูกมะพร้าวได้ผลดีกว่าพืชชนิดอื่น ต่อมาเมื่อสภาพการและสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสังคม

ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสังคมทำให้ชาวสวนมีวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป บุตรหลานของชาวสวนได้รับการศึกษาสูงขึ้นจึงไม่นิยมทำอาชีพสวนตาลเหมือนดังที่

บรรพบุรุษเคยทำ ประกอบกับการขยายตัวของโรงงานอุตสาหกรรมในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามและพื้นที่ใกล้เคียง ส่งผลให้คนรุ่นหนุ่มสาวในวัยทำงาน เบนวิถีชีวิตไปทำงานในหน่วยงานต่างๆ ที่มีรายได้สูงกว่า และเสี่ยงภัยจากการตกตันตาลน้อยกว่า จึงเป็นสาเหตุของการละทิ้งอาชีพเดิม ทอดทิ้งวิถีชีวิตของชาวสวนตาล

2. การล่มสลายของอาชีพการทำน้ำตาล

อีกสาเหตุหนึ่งของการล่มสลายของอาชีพการทำน้ำตาล

มะพร้าวคือ ค่าจ้าง ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายในการทำน้ำตาลมะพร้าวสูงมาก แต่ผลตอบแทนที่ได้รับไม่คุ้มกับการลงทุนที่เสียไป จึงทำให้ชาวสวนตาลหลายรายละทิ้งอาชีพการทำน้ำตาลมะพร้าว หันไปประกอบอาชีพอื่นที่มีรายได้ที่ดีกว่า ทำให้วัฒนธรรมการทำน้ำตาลมะพร้าวและเตาตาลที่เคยมีมากในอดีตค่อยๆ สิ้นสุดไปในที่สุด

3. การปลอมปนผสมน้ำตาลทราย

สาเหตุสำคัญอีกประการหนึ่งคือ พ่อค้าคนกลางที่รับซื้อน้ำตาลมะพร้าวแท้จากสวนแล้วนำไปหลอมใหม่โดยปนน้ำตาลทรายในปริมาณมากเพื่อเพิ่มน้ำหนักและทำให้น้ำตาลแข็งตัวมากขึ้นสะดวกแก่การจัดส่งในพื้นที่ห่างไกล เช่นจังหวัดทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือของประเทศ