

น้ำตาลโตนดหนองโสน

คุณลุงบุญส่ง เทียนทอง อายุ 62 ปี ผู้หาวัตถุดิบ และมีคุณป้ากุหลาบ เทียนทอง อายุ 58 ปี ผู้เป็นภรรยาจะมีหน้าที่ดำเนินการผลิตน้ำตาลสดให้เป็นน้ำตาลโตนด

คุณลุงจะออกหาน้ำตาลโตนดสด ในช่วงเช้าตั้งแต่เวลา 08.00 น. – 11.00 น. ช่วงบ่ายเวลา 15.00 น. - 18.00 น. ขณะที่ตามคุณลุงไปดูการขึ้นตาลนั้น คุณลุงได้ลองให้ชิม น้ำตาลสดที่เก็บลงมาจากต้น รสชาติหอมและมีหวานนิดหน่อย

ในช่วงหน้าแล้ง (หน้าร้อน) จะเป็นช่วงที่มีน้ำตาลโตนดเยอะ จะได้ประมาณ วันละ 10 – 20 โหล/วัน หลังจากคุณลุงหาน้ำตาลสดมาได้ก็จะนำมาให้คุณป้ากุหลาบ จัดการ ต่อ คุณป้าเริ่มจัดเตรียมกระทะวางบนเตาเผาและนำถังและตาข่ายกรองน้ำตาลสดมาจัดการตัก ใส่น้ำตาลและนำไปเทใส่กระทะตั้งไฟเคี่ยวน้ำตาล ไปเรื่อยๆ โดยใช้ไฟแรง หลังจากน้ำตาลเดือด เต็มที่จนเกิดฟอง คุณป้าจะตักฟองทิ้งและเกี่ยวต่อไปจนน้ำตาลเริ่มแห้งจึงทำการใช้เหล็ก กระทะ กระทะน้ำตาลจนกว่าน้ำตาลจะขึ้นหนืด ใช้ไม้ขวนกวอนน้ำตาลอีก เพื่อช่วยให้น้ำตาลมีสีเหลืองนวลและแห้ง

รายได้เฉลี่ยในหน้าแล้งจะได้ประมาณ 600.-บาท/วันขึ้นไป และในช่วงหน้าฝนต้นตาลจะให้ผลผลิตน้ำตาลสดน้อยลง แต่คุณลุงยังพอน้ำตาลมาผลิตได้บ้าง ประมาณวันละ 5 โหล/วัน รายได้เฉลี่ยในหน้าแล้งจะได้ประมาณ 200 – 300 บาท/ วัน

น้ำตาลโตนดในตลาดจะขายอยู่ที่ราคา โหลละ 70.-บาท แต่ของคุณลุงและคุณป้าแก่จะขายอยู่ที่ โหลละ 60.-บาท ถ้าเป็นแบบบีบ ๆ ละ 1,600.-บาท แก่บอกว่าอยากให้คนกินได้ซื้อ น้ำตาลของแท้และบริสุทธิ์ไม่เจือปนและขายในราคาที่ไม่แพงจนเกินไป แก่บอกว่าขอกำไรแค่นิดหน่อยไม่เอามากขอแค่พอเลี้ยงชีพอยู่ได้ น้ำตาลที่แก่หามาได้เมื่อทำเสร็จเรียบร้อยแล้วไม่มีเหลือเลยเพราะจะมีคนมาสั่งจองไว้ หากเราต้องการต้องสั่งจองก่อนไม่อย่างนั้นไม่ได้น้ำตาลโตนดของคุณลุงแน่นอน

หากท่านใดที่ต้องการดูกรรมวิธีการทำหรือต้องการซื้อน้ำตาลจากคุณลุงบุญส่งเทียนทอง บ้านเลขที่ 55 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองโสน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี สามารถติดต่อซื้อได้ที่องค์การบริหารส่วนตำบลหนองโสน เบอร์โทร 032-400052

ตาลโตนดหนองโสน

น้ำตาลโตนด การทำน้ำตาลโตนดนั้น จริงแล้วมีในสมัยโบราณแต่ทำเพื่อบริโภคในครัวเรือน และแบ่งปันให้เพื่อนบ้านหรือแจกจ่ายให้กับญาติพี่น้อง ไม่ใช่ทำเพื่อจำหน่ายอย่างในยุคปัจจุบัน และในปัจจุบันนั้นมีการรวมกลุ่มกันจัดตั้งเป็นกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลโตนด ผลิตเพื่อส่งออก ทั้งภายในประเทศ และนอกประเทศ มีทั้งน้ำตาลปึก และน้ำตาลปีบ

น้ำตาลโตนดนั้นจำเป็นต้องขึ้นอยู่กับต้นตาลด้วย ว่าอายุได้ที่หรือยังเพราะตาลส่วนใหญ่ที่ใช้ในการทำน้ำตาลโตนด ต้องมีอายุ ๑๐ ปีขึ้นไป ซึ่งจะอยู่ในระยะแทงช่อดอกใหม่ๆ ซึ่งมีวิธีในการทำคล้ายกัน ทั้งตัวผู้ และตัวเมีย แต่จะแตกต่างกันที่วิธีการใช้ไม้ที่ใช้ขนาดจัน หรือว่า งวง ซึ่งภาษาชาวบ้าน เรียกว่าไม้คาบ



อุปกรณ์ในการทำน้ำตาล

๑. มีดตาล
๒. เชือกหรือเข็มขัดหนังสำหรับเหน็บมีด
๓. กระบอกใส่น้ำตาล
๔. พะอง
๕. ไม้คาบตัวผู้ ไม้คาบตัวเมีย
๖. แก่นพะยอม



การหาน้ำตาลสด

การขึ้นหรือที่เรียกว่าการพาดตาล คือการนำไม้พะอง ไปมัดติดกับต้นตาล คุณลุงบุญส่ง เทียนทอง อายุ ๖๒ ปี แก่อาศัยอยู่ที่ ตำบลหนองโสน หมู่ที่ ๓ มาตั้งแต่เด็ก ด้วยความที่แก่เป็นเด็กชุกชนป็นปายต้นตาลและโดนพ้อตี อยู่บ่อยๆแก่จึงได้วิชาทำตาลมาโดยไม่ตั้งใจ คุณลุงจะขึ้นตาล ทุกวันในช่วงเช้า ๘.๐๐ น. - ๑๑.๐๐ น. แก่ก็เล่าให้ฟังว่า

๑.วิธีการนวดตาล

ต้นตาลตัวผู้ได้น้ำตาลจากวงตาล โดยใช้ไม้คานนวด ที่วงตาล นวดจากโคนไปหาปลาย หรือจากปลายไปหาโคน

ส่วนต้นตาลตัวเมีย ได้น้ำตาลจากผลตาลอ่อน ใช้ไม้คานนวดไปตามช่องของผลตาลอ่อน โดยนวดจากโคนไปหาปลาย หรือจากปลายไปหาโคนเช่นเดียว กับตาลตัวผู้ วันแรกให้นวดเพียงเบา ๆ และนวดให้แรงขึ้นตามลำดับ



ตาลตัวเมีย



ตาลตัวผู้

๒) การพาดตาล

จะต้องนวดให้ได้ที่แล้ว ประมาณ ๓ - ๗ วัน ให้นำกระบอกลใส่น้ำแช่วงตาลที่นวดแล้วให้มีดวง เป็นเวลา ๒ วัน ๑ คืน ลุงบุญส่งตาลจะต้องขึ้นไปพาดตาล ทุกวัน ๆ ละ ๑ แวน ความหนาของแวนเท่ากับ ๑ ซม เมื่อเห็นว่าน้ำตาลเริ่มไหลดีจึงนำกระบอกลมารองน้ำตาล



๓) การรองตาล

กระบอกรองน้ำตาลต้องผ่านการรมควันให้ เรียบร้อย ใส่ไม้พะยอมไว้กับกระบอกล เพื่อไม่ให้ น้ำตาลมีรสเปรี้ยว นำไปผูกติดกับวงตาล ในช่วงเวลา ป้ายหรือเย็น ทิ้งไว้จนถึงรุ่งเช้า (เช้ามีด) จึงไปเก็บ กระบอกลน้ำตาลลงมา



๔) การเคี้ยวตาล

- ๔.๑ นำน้ำตาลในข้อ ๔ เเทลงในกระทะใบบัว ใช้กระชอนและผาขาวบางกรองเอาสิ่งปนเปื้อน และไม้พะยอมออก เคี้ยวน้ำตาลประมาณ ๑ ชั่วโมงใช้ไฟอ่อนปานกลาง หรือไฟแรง ตามความเหมาะสม ขณะเคี้ยวตาล ต้องหมั่นคนน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้น้ำตาลติดก้นกระทะ ใหม่ หรือล้นออกมา เคี้ยวจนได้ที่ เรียกว่า “ปุด” จึงยกลงจากเตา
- ๔.๒ ใช้เหล็กกระทะแตก กระทะเทกน้ำตาล จนกว่าน้ำตาลจะมีความข้นหนืด
- ๔.๓ ใช้ไม้ขนนกวนน้ำตาลอีก เพื่อช่วยให้น้ำตาลมีสีเหลืองนวล และแห้ง
- ๔.๔ ใช้ภาชนะตักน้ำตาลนำไปหยอดบนเบ้าตาลหรือใส่ปับ หรือถูงตามความต้องการของตลาด



วิธีสังเกตน้ำตาลโตนดแท้ หรือเทียม

๑. หากเป็นน้ำตาลโตนดแท้จะมีรสหวานนุ่ม แต่ถ้าหากน้ำตาลโตนดเทียมจะมีรสหวานแบบเลี่ยน ๆ
๒. หากเป็นน้ำตาลโตนดแท้จะมีเนื้อน้ำตาลที่ละเอียด แต่ถ้าหากน้ำตาลโตนดเทียมเนื้อจะหยาบๆ
๓. หากเป็นน้ำตาลโตนดแท้เมื่อถูกอากาศจะเหลว แต่ถ้าหากน้ำตาลโตนดเทียมจะแข็งและอยู่ได้นาน



สนใจติดต่อที่ คุณลุงบุญส่ง เทียนทอง หมู่ที่ 4 ตำบลหนองโสน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

ประโยชน์พะยอม

ดอกอ่อนสามารถนำมารับประทานสดได้ หรือจะนำมาลวกเป็นผักไว้จิ้มกินกับน้ำพริก ใช้ผัดกับไข่ ชุบไข่ทอด หรือจะนำมารับประทานเป็นน้ำชุปร้อนๆ โดยนำมาแกงส้มก็ได้เช่นกัน โดยคุณค่าทางโภชนาการของดอกพะยอมในส่วนที่กินได้ต่อ 100 กรัม ประกอบไปด้วยคาร์โบไฮเดรต 7.2 กรัม, โปรตีน 4.4 กรัม, ไขมัน 1.1 กรัม, เส้นใย 2.8 กรัม, ธาตุเหล็ก 0.3 มิลลิกรัม, และธาตุแคลเซียม 46 มิลลิกรัม ไม้พะยอม มีสีเหลืองอ่อนถึงสีน้ำตาล สามารถนำมาใช้ในการก่อสร้างต่างๆ ไปได้ เช่น การทำเสาบ้าน ชื่อ รอด ตง พื้น ทำฝา เรือขุด เครื่องบนเสากระโดงเรือ แจว พาย กรรเชียง คราด ครก สาก ลูกหีบ กระเดื่อง ตัวถังรถ ซี่ล้อเกวียน กระเบื้องไม้ นำไปใช้ทำหมอนรถไฟ และนำมาใช้แทนไม้ตะเคียนทอง เพราะมีลักษณะคล้ายๆ กัน เป็นต้น ประโยชน์ของพะยอม เปลือกต้นสามารถรับประทานกับใบพลู แทนหมากได้ เปลือกต้นและเนื้อไม้ นำมาสับเป็นชิ้นเล็กๆ ใสไว้ในกระบอกไม้ไผ่ ใส้รองน้ำตาลสดจากต้นมะพร้าว และน้ำตาลจากต้นตาลโตนด เปลือกต้นหรือไม้ชิ้นเล็กๆ นำมาใช้ใส่เครื่องหมักดองเพื่อกันบูดกันเสียได้ ชั้นที่ได้จากต้นพะยอมสามารถใช้ผสมกับน้ำมันทาไม้ ยาแนวเรือได้ เปลือกต้นมีสารแทนนินชนิด Pyrogallol และ Catechol ในปริมาณสูงจึงนิยมนำมาใช้อุตสาหกรรมฟอกหนัง พะยอมเป็นต้นไม้ที่สามารถปลูกได้ดีในที่แล้ง ซึ่งอาจปลูกไว้เพื่อความสวยงามให้ร่มเงาตามบ้านเรือนก็ได้ และยังคงมีความสวยงามมาก แต่จะออกดอกดอกปีละครั้ง และออกดอกพร้อมกันทั้งต้นดูสวยงามมาก คนไทยโบราณเชื่อว่า บ้านใดที่ปลูกต้นพะยอม ไว้ประจำบ้าน จะช่วยทำให้คนในบ้านมีนิสัยที่อ่อนน้อม เพราะคำว่าพะยอมมีความว่า การยินยอม ตกลง ผ่อนผัน หรือประนีประนอมนั่นเอง และยังเชื่อว่าจะช่วยทำให้ไม่ขัดสนในเรื่องต่างๆ รวมไปถึงเรื่องเงินทองด้วย เพราะจะทำให้ผู้คนต่างให้ความเห็นใจนั่นเอง โดยการปลูกเพื่อเอาคุณนั้นให้ปลูกไว้ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือและควรปลูกในวันเสาร์