

ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลโตนด



ความเป็นมา

ตาลโตนด เป็นพืชตระกูลปาล์ม ที่มีแหล่งกำเนิดดั้งเดิมอยู่ในทวีปแอฟริกา ต่อมาได้กระจายพันธุ์มายังอินเดียตอนใต้ และภูมิภาคเอเชีย ได้แก่ ศรีลังกา กัมพูชา มาเลเซีย พม่า อินโดนีเซีย และสันนิษฐานว่าตาลโตนดเข้ามาแพร่พันธุ์ในประเทศไทย เนื่องจากมีการติดต่อกับค้าขายกับต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศอินเดีย จึงเห็นได้ว่าหัวเมืองที่เคยเป็นเมืองท่าสำคัญในอดีต มักมีต้นตาลเป็นจำนวนมาก อาทิ เพชรบุรี สุพรรณบุรี สงขลา นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี เป็นต้น จึงมีชื่อเรียกต่างกันตามท้องถิ่น ดังนี้

ภาคกลาง : ตาล ตาลโตนด ตาลใหญ่ ตาลนา ต้นโหนด ตะโหนด

ภาคใต้ : ตะโหนด โหนด ปอเกาะตา

ภาคเหนือ : ปลีตาล

ภาคอีสาน : ตาล

ปัจจุบัน “**ต้นตาล**” เป็นพืชเศรษฐกิจที่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตคนเมืองเพชร มีคุณค่าอนันต์ตั้งแต่วัยทารกจนโต ภาพของต้นตาลที่ยืนต้นสูงตระหง่านตัดกับทุ่งนาเขียวขจี และสีเหลืองทอง เป็นธรรมชาติที่งดงามและพบเห็นได้ในทุกพื้นที่ของอำเภอบ้านลาด ตั้งแต่อดีตสืบเนื่องจนถึงปัจจุบัน คนบ้านลาดเรียนรู้ และสืบทอดการใช้ประโยชน์จาก **ต้นตาล** จนเกิดเป็นภูมิปัญญาที่ซึมซับวิถีชีวิตของคนรุ่นหลังอย่างต่อเนื่อง และเนื่องจากต้นตาลของจังหวัดเพชรบุรีเริ่มมีจำนวนลดลง จึงมีโครงการส่งเสริมการปลูกตาลล้านต้น ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๐ เพื่ออนุรักษ์ให้ต้นตาลคงอยู่เป็นต้นไม้คู่บ้านคู่อเมือง และเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีสืบไป

“**น้ำตาลโตนด**” เป็นผลผลิตของต้นตาลโตนดที่มีความสำคัญมาก ในอดีต น้ำตาลโตนดเป็นสินค้าที่สามารถเรียกเก็บภาษีได้เป็นอันดับ ๑ ของจังหวัดเพชรบุรี นับตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๓ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ เป็นต้นมา มีการเรียกเก็บภาษีน้ำตาล และภาษีน้ำตาลหม้อ จนสามารถนำเงินภาษีน้ำตาล ไปสมทบในการสร้าง “พระนครคีรี” ในสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๔ อีกด้วย

ปัจจุบัน **น้ำตาลโตนด** เป็นสินค้าพื้นเมือง ที่เป็นสัญลักษณ์หนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี ผลิตมาก ในเขตอำเภอบ้านลาด นอกจากนี้ น้ำตาลโตนดยังเป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหาร และขนมหวานของเมืองเพชรที่มีอยู่มากมาย และทำให้ขนมหวานเมืองเพชร มีรสชาติหอมหวานเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น เป็นที่ติดอกติดใจ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ขั้นตอนการทำน้ำตาลโตนด

๑) การพาดตาล คือการนำไม้พะองไปมัดติดกับต้นตาล



๒) การนวดตาล

ต้นตาลตัวผู้ ได้น้ำตาลจากวงตาล ใช้ไม้คานนวดที่วงตาล โดยนวดจากโคนไปหาปลาย หรือจากปลายไปหาโคน ตัดวงตาลทิ้งให้เหลือเพียงต้นละ ๒ วง

ต้นตาลตัวเมีย ได้น้ำตาลจากผลตาลอ่อน ใช้ไม้คานนวดไปตามช่องของผลตาลอ่อน โดยนวดจากโคนไปหาปลาย หรือจากปลายไปหาโคนเช่นเดียวกับตาลตัวผู้ วันแรกให้นวดเพียงเบา ๆ และนวดให้แรงขึ้นตามลำดับจนกว่าจะได้ที่



ตาลตัวเมีย



ตาลตัวผู้

๓) การปาดตาล

จะต้องนวดให้ได้ทีแล้ว ประมาณ ๓ - ๗ วัน ให้นำกระบอกล่อน้ำแข่งวงตาลที่นวดแล้วให้มิดวง เป็นเวลา ๒ วัน ๑ คืน คนทำตาลจะต้องขึ้นไปปาดตาลทุกวัน วันละ ๑ แวน ความหนาของแวนเท่ากับ ๑ ซม. เมื่อเห็นว่าน้ำตาลเริ่มไหลดีจึงนำกระบอกรองน้ำตาล

๔) การรองตาล

กระบอกรองน้ำตาลต้องผ่านการรมควันให้เรียบร้อย ใส่ไม้พะยอมไว้กั้นกระบอกล่อน้ำตาล เพื่อไม่ให้น้ำตาล มีรสเปรี้ยว นำไปผูกติดกับวงตาล ในช่วงเวลาบ่าย หรือเย็น ทิ้งไว้จนถึงรุ่งเช้า(เช้ามีด) คนทำตาลจึงไปเก็บ กระบอกล่อน้ำตาลลงมา



๕
๖)

๕) การเคี้ยวตาล



๕.๑ นำน้ำตาลในข้อ ๔ เทลงในกระทะใบบัว ใช้กระทะชอนและผ้าขาวบางกรองเอาสิ่งปนเปื้อน และไม้พะยอมออก เคี้ยวน้ำตาลประมาณ ๑ ชั่วโมง



ใช้ไฟอ่อน ปานกลาง หรือไฟแรง ตามความเหมาะสม ขณะเคี้ยวตาลต้องหมั่นคนน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้น้ำตาลติดก้นกระทะ ใหม่ หรือ ล้นออกมา เคี้ยวจนได้ที่ เรียกว่า “ปุด” จึงยกลงจากเตา



๕.๒ ใช้เหล็กกระทะแตก กระทะกวนน้ำตาล จนกว่าน้ำตาลจะมีความข้น หนืด

๕.๓ ใช้ไม้ขนนกกวนน้ำตาลอีก เพื่อช่วยให้น้ำตาลมีสีเหลืองนวล และแห้ง



๕.๔ ใช้ภาชนะตักน้ำตาลนำไปหยอดบนแป้งตาล
หรือใส่ป๊อบ ตามความต้องการของตลาด

ลิขสิทธิ์ โดย สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเพชรบุรี โทร. ๐ ๓๒๔๒ ๔๓๒๔