

ชื่อภูมิปัญญา น้ำตาลโตนดเมืองเพชรบุรี



การทำน้ำตาลโตนดเป็นอาชีพดั้งเดิมเก่าแก่ของคนเพชรบุรี ส่วนใหญ่ผู้ประกอบอาชีพนี้มีอายุตั้งแต่ ๕๐ ปีขึ้นไป และบางครอบครัวไม่มีผู้สืบทอด ดังนั้นควรจะช่วยกันอนุรักษ์และให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของอาชีพทำน้ำตาลโตนด

ขั้นตอน/ วิธีการของภูมิปัญญา

๑. การเตรียมต้นตาล ตาลตัวผู้จะใช้ไม้คาบขนาดจั้นเบาๆ วันละครึ่งประมาณ ๓-๔ วัน ส่วนตาลตัวเมียจะใช้ไม้คาบขนาดจั้นระหว่างลูกเบาๆ วันละครึ่งประมาณ ๓ วัน จากนั้นใช้มีดปาดตาลคว่ำมีน้ำตาลไหลซึมออกมาหรือไม่หากมีแสดงว่าเริ่มเก็บน้ำตาลได้
๒. การรองน้ำตาล จะรองในช่วงเช้าและเก็บน้ำตาลช่วงเย็นหรือรองน้ำตาลช่วงเย็นเก็บในช่วงเช้าของวันถัดไป โดยใช้กระบอกไม้ไผ่ใส่พะยอมสับเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำตาลบูดเน่า
๓. การเคี้ยวตาล หลังจากรองน้ำตาลมาแล้ว นำมากรองด้วยผ้าเพื่อเอาเศษไม้พะยอม แมลงออก เทลงกระทะเหล็กใบใหญ่ เคี้ยวให้เดือด หากจะทำเป็นน้ำตาลสดก็เคี้ยวพอเดือด ปรงแต่งกลิ่นด้วยใบเตยและกรอกใส่ขวดจำหน่ายได้ หากทำเป็นน้ำตาลปึกก็เคี้ยวต่อไปอีกประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง จนน้ำตาลแก่ขึ้นแดง ฟองน้ำตาลจะรวมกันยกลงจากเตา คนให้เข้ากันโดยใช้เหล็กกระแทกเมื่อได้ที่ตักใส่พิมพ์น้ำตาลปึกที่ทำเป็นหลุมรองด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำบิดหมาด ทิ้งไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมงใส่ถุงจำหน่าย

ภูมิปัญญามีประโยชน์ทางการเกษตร

๑. เป็นการอนุรักษ์อาชีพดั้งเดิมให้กับเกษตรกรควบคู่กับการทำนาข้าวเพราะปลูกริมคันนา
๒. ตาลโตนดใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์หลายชนิด เช่นอาหาร และ ขนมหวาน
๓. ตาลโตนดใช้เป็นหลักในการแบ่งเขตของคันนาและสามารถเสริมความแข็งแรงของคันนาได้
๔. สิ่งเหลือใช้จากตาลโตนดสามารถนำมาใช้ในการเกษตร เช่น เปลือกใช้ในการทำปุ๋ยหมัก ผลสุก สามารถนำมาทำเป็นอาหารเลี้ยง หมู วัวได้ รวมถึงสรรพคุณทางยาในต้นตาล

ที่มา : นางแยม สังข์สน

บ้านเลขที่ ๖๗ หมู่ที่ ๗ ตำบล ไร่ส้ม อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี รหัสไปรษณีย์ ๗๖๐๐๐

ผู้รวบรวม สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองเพชรบุรี

ภาพจาก <http://puechkaset.com/ตาลโตนด/>