

ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจากบ้านหัวป่าขลุ

ศูนย์ส่งเสริมศิลปและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

“ต้นจาก” จัดเป็นพืชตระกูลปาล์มขึ้นบริเวณริมปากแม่น้ำและริมฝั่งคลองที่มีน้ำทะเลเข้าถึงหรือบริเวณน้ำกร่อย เจริญเติบโตได้ดีในดินเหนียวและค่อนข้างแข็ง ต้นจากจะมีลำต้นอยู่ในดินเป็นกลุ่มกอ โดยมีใบแทงขึ้นมาเป็นกอลักษณะใบคล้ายขนนก ดอกมีสีเหลืองสด ช่อดอกเรียกว่า “นกจาก” ซึ่งจะมีก้านช่อดอกหลายก้าน และมีวงแหงออกมาระหว่างกาบใบที่อยู่ใต้ดิน เรียกว่า “พอนจาก” มีความยาวประมาณ 80-90 เซนติเมตร หากมีกาบใบมากเกินไปต้องตัดออก เพื่อให้วงต้นจากงอกออกมา และช่วยให้วงต้นจากไม่หักงอเสียรูปทรงได้ง่าย ผลของต้นจากมีสีน้ำตาลเข้มเบียดกันเป็นกระจุก เรียก ทะลาย หรือ โหม่งจาก มีจำนวนผลจากประมาณ 60 ผล ต้นจากขยายพันธุ์โดยการแตกหน่อจากกอหนึ่งไปอีกหนึ่ง ภาษาวบ้านเรียกการขยายพันธุ์ของต้นจากว่า เเดิน นอกจากนี้ต้นจากสามารถขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด กล่าวคือ เมื่อเมล็ด (ผลจาก) หล่นในน้ำแล้วลอยติดตามตลิ่งจะสามารถแตกหน่องอกรากขึ้นมาใหม่ได้เหมือนกับต้นมะพร้าว

สำหรับพื้นที่ในจังหวัดนครศรีธรรมราชที่มีต้นจากเจริญเติบโตอย่างหนาแน่น ได้แก่ พื้นที่หมู่ที่ 2 บ้านหัวป่าขลุ ตำบลขนานนา อำเภอกาบัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งมีต้นจากเจริญเติบโตเป็นบริเวณกว้าง คนในท้องถิ่นใช้ประโยชน์จากต้นจากโดยการทำน้ำตาลจากซึ่งเป็นภูมิปัญญาเก่าแก่ที่มีการสั่งสมและมีการสืบทอดมาเป็นเวลายาวนาน

“น้ำตาลจาก” สามารถใช้เป็นเครื่องดื่มได้ทั้งชนิดสดและชนิดต้มจนสุก มีรสชาติหวานเข้มข้นกว่าน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด และน้ำตาลอ้อย เนื่องจากต้นจากเป็นพืชชอบน้ำเค็มซึ่งเมื่อคูดซึมน้ำเค็มเข้าไปผสมกับน้ำในลำต้นทำให้กระบวนการผลิตน้ำตาลที่มีรสหวานจัด งวงจากที่ให้น้ำตาลได้ดี ต้องเป็นงวงจากที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป เพราะงวงจากอ่อนหรือแก่เกินไปจะให้น้ำตาลน้อย หรือไม่ให้น้ำตาลเลย ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “ตาลไม่ออก” วิธีการสังเกตดูจากอ่อน ทะลายและลูกยังเล็ก งวงมีสีค่อนข้างเหลือง ลูกมีสีน้ำตาลอมเหลืองแก่ สำหรับ ลูกจากแก่จะมีสีเหลืองไปจนถึงสีเขียวแซมน้ำตาลแก่ ผิวบริเวณก้นของลูกมีลักษณะเป็นร่องรอยเรียกว่า “แตกทราวมกิน” หรือเรียกว่า “จากหนุ่ม” งวงจากหนุ่มซึ่งเหมาะกับการทำน้ำตาลโดยสังเกตดูจากที่มีสีเหลืองเข้มอมน้ำตาล ลูกมีสีน้ำตาล สันของพุน้ำตาลแก่ เมื่อเลือกงวงจากและทะลายที่ต้องการได้แล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ การดึงงวงจากด้วยไม้เรียกว่า “ไม้ตีตาล” ซึ่งมีลักษณะเป็นไม้ท่อนกลม ในวันแรกๆ เริ่มตีเบาๆ และรักษาจังหวะในการตี ในวันต่อไปรักษาจังหวะการตีให้เท่าเดิม การตีวันหนึ่งๆเรียกว่า “มือหนึ่ง” และตีต่อไปอีก 10 วัน เรียกว่า “10 มือ” การตีแต่ละมือต้องมีการตี 100 ครั้ง หากมีจำนวนการตีไม่เท่าเดิม น้ำตาลจะไม่ออก ส่วนความหนักเบาในการตี เริ่มจากเบาแล้วเริ่มหนักขึ้นเรื่อยๆ เมื่อตีแล้ว ก็โยกงวงไปมา ซ้ำยขวา ประมาณ 10-20 ครั้ง ซึ่งจะต้องทำเช่นนี้เหมือนกันทั้ง 10 มือ หยุดพัก 70 วัน แล้วเริ่มตีและโยกงวงต่อ เช่นเดิม ถือเป็นระยะที่ 2 โดยมีอีก 9-10 มือ ในช่วงนี้ลองใช้มีดคมๆบากที่ปลายงวง ซึ่งอยู่ติดกับขั้วของทะลาย สังเกตดูหากมีน้ำหวานไหลออกมาแสดงว่าใช้ได้

หากไม่มีน้ำหวานไหลออกมาเพียงเล็กน้อย ให้ตีและโยกวงต่อไปอีก 1-2 มื้อ เมื่อน้ำหวานไหลออกมามาก ใช้มีดคมปาดปลายวงจากให้ขาด โดยปาดจากล่างขึ้นบนให้เป็นมุม 45 องศา ทำลื่นวงจากผิวบาง เพื่อไม่ให้ น้ำตาลจากไหลลงสู่โคนวง และสะดวกในการรองลงกระบอกลง

กระบอกลงที่ใช้น้ำตาลเรียกว่า “บอกลด” ทำจากไม้ไผ่ปา หรือไม้ไผ่สีสุก ขนาดไม้อเล็กหรือใหญ่เกินไป กระบอกลดต้องมีขนาดที่พอเหมาะ ผิวไม้ไผ่ไม่บาง หรือหนาเกินไป สุดปากกระบอกลงด้านหนึ่งจะเป็นรูกลมพอสวมวงตาล(วงจากที่น้ำตาลลงไป) หากรูเล็กหรือใหญ่เกินไป จะทำให้ แมลง หนู หรืองู ลงไปในกระบอกลงได้ เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้สัตว์หรือแมลงมาทำลายกระบอกลงตาล จึงใช้วิธีการป้องกันโดยใช้กะลาครอบปิดไว้ที่ฝากระบอกลงตาล นอกจากนี้คุณสมบัติของฝาครอบยังช่วยป้องกันน้ำฝนไม่ให้ลงไปในกระบอกลงได้

การร่อนน้ำตาลจากจะทำกันในเวลาเย็น ของทุกวัน โดยใช้ “ทับปาดตาล” (มีดปาดตาลที่มีลักษณะคล้ายกับเคียว) เพราะหน้าวงที่ปาด จะมีผ้าสีขาว เป็นวุ้น และเป็นตัวที่ทำให้น้ำตาลเปรี้ยว การปาดวงนั้นต้องปาดบางๆและรวดเร็ว และประณีต หากปาดให้หน้าขรุขระน้ำตาลจะออกน้อย การปาดวงถือเป็นทั้งศิลปะและภูมิปัญญาที่ต้องอาศัยความชำนาญ เมื่อปาดเสร็จแล้ว เองวงตาลสอดเข้าไปในกระบอกลงตาล น้ำตาลจะไหลเข้าสู่กระบอกลง และใส่เศษสะเก็ดไม้เคี่ยม (ไม้ในท้องถื่น) กระบอกลงละ 3-4 ชิ้น เพื่อเป็นการเพิ่มรสหอมหวานให้กับน้ำตาล และป้องกันไม่ให้ น้ำตาลมีรสเปรี้ยว รุ่งเช้าถึงจะเก็บ กระบอกลงตาลและน้ำตาลที่ได้ คือ น้ำตาลสด สามารถดื่มได้ทันที หรืออาจนำไปต้มเป็นน้ำตาลสุก (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542 เล่ม 4 : 1533)



ภาพที่ 1 การร่อนน้ำตาลด้วยกระบอกลงตาล

นางสาวระพีร์ นนท์ทอง ประธานกลุ่มทำน้ำตาลจากบ้านหัวป่าขลุ หมู่ที่ 2 ตำบลขนานนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วย ต้นจากประมาณ ร้อยละ 80 % และของพื้นที่ และในชุมชนมี 62 ครัวเรือน ที่ใช้ประโยชน์จากต้นจากทั้งในการบริโภคหรือใช้ในการดำรงชีวิต เช่น นำวงจากมาผลิตเป็นน้ำตาล(เครื่องดื่ม) น้ำส้มจากเพื่อใช้ในการปรุงอาหารนำผลสดมารับประทาน หรือใช้ต้นจากทำเชื้อเพลิง ใช้ต้บจากมุงหลังคา (ใบจากที่นำมาเย็บติดกันเป็นแผง)นอกจากนี้ ชาวบ้านการทำน้ำตาลเป็นอาชีพเสริมรองจากการทำนาข้าวและนาถั่ว

ตำบลขนานนาบ จัดได้ว่าเป็นชุมชนที่มีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจากมาเป็นระยะเวลา
กว่า 200 ปี และมีการทำน้ำตาลจากขายจนเป็นสินค้าที่มีความโดดเด่นของชุมชน น้ำตาลจากที่ได้มา
ชาวบ้านมักจะเคี้ยวจนเกือบแห้งเพื่อแปรรูปเป็นน้ำตาลปีบ ด้วยวิธีการที่เรียกว่า “โสม” (การคั้นน้ำตาลจากให้
เข้ากันเหมือนกับการตีไข่ด้วยเครื่องตีไข่) หรืออาจทำน้ำตาลสด ที่ชาวบ้านเรียกว่า “น้ำตาลใส” เพื่อนำไป
กลั่นเป็นสุรา (เหล้าพื้นบ้าน) น้ำตาลจากส่วนใหญ่จะนำไปขายให้กับพ่อค้าคนกลางในอำเภอชะอวด ซึ่งจะเดิน
ทางเข้ามาซึ่งจุดรับซื้อน้ำตาลสด ที่บ้านหัวป่าขลุ่ หมู่ที่ 2 แห่งนี้ โดยจะขายส่งเป็นปีบ

การเรียนรู้การทำน้ำตาลจากของคนในชุมชน เกิดขึ้นจากการได้เห็นได้สัมผัสและคลุกคลีกับต้นจาก
และการทำน้ำตาลจากมาตั้งแต่เกิด ได้เห็นขั้นตอนและกรรมวิธีต่างๆ ตั้งแต่การปาดจากหรือนำน้ำตาลจากมา
เคี้ยวหรือกลั่นเป็นเหล้า โดยเริ่มต้นจากการเป็นผู้ช่วย จากนั้นความชำนาญค่อยเพิ่มขึ้นจนทำเป็นในที่สุด
อาจกล่าวได้ว่า เป็นการเรียนรู้ที่ได้จากประสบการณ์ตรง โดยเห็นพ่อแม่ของตนทำอย่างไร แล้วนำมาทำตาม
ได้ หรืออาจกล่าวได้ว่า การทำน้ำตาลจากของชาวตำบลขนานนาบ คือ วิถีชีวิตของคนในชุมชน เป็นวิชา
หรืออาชีพที่ติดตัวมาตั้งแต่กำเนิด ทุกคนที่เกิดมาเป็นลูกหลานในชุมชนจะมีความรู้และความชำนาญการทำ
น้ำตาลจากไปโดยอัตโนมัติ และด้วยคนในตำบลขนานนาบ มีอาชีพการทำน้ำตาลเป็นจำนวนมากจึงทำให้
ได้รับการส่งเสริมให้จัดตั้งเป็นกลุ่มของตำบลขึ้น ซึ่งเป็นการรวมตัวของผู้ที่ประกอบอาชีพทำน้ำตาลจากใน
หมู่บ้านต่างๆ ทั่วทั้งตำบลขนานนาบ โดยได้รับการผลักดันและส่งเสริมจากหน่วยงานระดับท้องถิ่นจาก
หลายๆ ฝ่าย เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลขนานนาบ ร่วมกับชาวบ้านที่ประกอบอาชีพทำน้ำตาลจาก โดย
จัดตั้งศูนย์รวมขึ้น ณ บ้านหัวป่าขลุ่ หมู่ที่ 2 ตำบลขนานนาบ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

การทำน้ำตาลมีขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แต่ต้องอาศัยการสังเกตและประสบการณ์ตั้งแต่การเลือกวงจาก
การตีตาล การปาดตาล การเก็บน้ำตาล ตลอดจนขั้นตอนการเคี้ยวน้ำตาลจากซึ่งต้องอาศัยแรงงานและ
ระยะเวลาในการเคี้ยวจนกว่าจะเป็นน้ำตาลจากที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป ซึ่งขั้นตอนการทำน้ำตาล
จากมีดังนี้

การเลือกต้นจาก

ในการเลือกวงจากให้น้ำตาลจากจะต้องเลือก วงต้นจาก จากต้นโตเต็มที่ คือ ต้องมีอายุ 6-7 ปี
และเลือกวงจากที่เหมาะสมโดยเลือกต้นละไม่เกิน 1 วง เพื่อให้มีวงจากไว้ใช้ในครั้งต่อไป และเป็นการ
ทิ้งให้ระยะให้วงต้นจาก ได้แตกหน่อ(ช่อดอก) ขึ้นมาใหม่ วงจากแต่ละวงมีระยะเวลาในการให้น้ำตาล
จากได้นาน 1-2 เดือน หรือจนกว่าวงต้นจากถูกปาดสั้นลงเรื่อยๆ จนสุดช่วงที่จะให้น้ำตาล

การทำและเก็บน้ำตาลจาก

การทำน้ำตาลจากเริ่มต้นจากขั้นตอนตีวงต้นจาก ในอดีตการตีวงต้นจากซึ่งในอดีตไม้ตีตาลทำ
จากโคนต้นลำพู เพราะ โคนต้นลำพูจะมีความนุ่มเมื่อนำมาตีแล้ววงต้นจากจะไม่ชำหรือแตกหัก ในปัจจุบัน
ใช้ไม้ชนิดใดก็ได้ แต่ต้องนำวัสดุที่ทำให้ความนุ่มมาพันหรือรัดรอบไม้ตี เช่น ยางรด ผ้า หรือ รองเท้าฟองน้ำ
เป็นต้น เพื่อให้ความนุ่ม เนื่องจากไม้ลำพูค่อนข้างหายากขึ้น การตีจะเป็นการกระตุ้นให้วงต้นจากสร้าง

น้ำหวาน ซึ่งในการตีวงต้นจากจะตีเป็น 2 ช่วง คือ ระยะแรกใช้เวลาในการตีวงจาก เป็นเวลา 7 วัน โดยในวันแรกเริ่มตีเบาๆ และเริ่มตีหนักขึ้นเรื่อยๆในวันถัดมา ในการตีต้องรักษาจังหวะการตีให้สม่ำเสมอทั้ง 7 วัน จากนั้นจึงตีและตามด้วยการโยกวงต้นจากในระยะที่สอง โดยทำต่อเนื่องกัน เป็นเวลา 10 วัน หรือชาวบ้านเรียกว่า “10 มือ”



ภาพที่ 2 สาธิตการตีวงจาก

ก่อนเข้าสู่การปาดวงต้นจากซึ่งต้องทำในระยะที่ 2 นี้ โดยใช้มีดคมๆ (มีดทับ) ปาดปลายวงที่อยู่ติดกับข้อของทะลาย โดยปาดจากล่างขึ้นบนเป็นมุม 45 องศา จะเริ่มปาดวงต้นจากในเวลาตอนบ่าย หรือตอนเย็น โดยจะเริ่มปาดวงจากในช่วงบ่าย คือ เวลา 15.30 น-16.00. ช่วงเย็นเวลา 17.00 น. เมื่อปาดวงต้นจากเรียบร้อยแล้ว ถ้าสังเกตเห็นมีน้ำหวานไหลออกมาแสดงว่าใช้ได้ ส่วนมากแล้วน้ำหวานจะไหลได้ดีในช่วงหน้าฝน แต่หากมีน้ำหวานไหลออกมาน้อย ต้องใช้วิธีการตีวงต้นจากและกระทำตามขั้นตอนต่างๆ ซ้ำ แต่ใช้ระยะเวลาสั้นกว่าทั้งระยะแรกและระยะที่สอง คือ ใช้เวลา 1-2 วัน เมื่อมีน้ำหวานไหลออกมามากแล้วใช้ “บอกตาล” ทำจากกระบอกไม้ไผ่ป่า หรือไม้สัก ขนาดไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป เจาะเป็นรูกลมไว้สุดปลายกระบอกด้านหนึ่งเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ฝน หรือสิ่งสกปรก หรือ สัตว์ ต่างๆ เช่น หนู งู และแมลง ตกลงในกระบอก ปัจจุบันปัจจุบันกระบอกไม้ไผ่ที่นำมารองรับน้ำตาลจาก หาไม่ได้ในชุมชนต้องสั่งซื้อมาจากจังหวัดพัทลุง หรือ อำเภอโกสุมพิสัย จากนั้นจึงใช้ “มีดทับ” ซึ่งมีลักษณะคล้ายเคียวแต่สั้นกว่าใช้สำหรับปาดวงต้นจากโดยเฉพาะ และหากต้องการลับมีด ก็นำมาลับกับหินลับมีดและลับอีกครั้งด้วย “ไม้ผัดทับ” เมื่อได้มีดทับที่มีความคมแล้ว ให้ปาดลงปากวงต้นจากในบริเวณที่ปาดครั้งแรก โดยปาดบางๆ ครั้งละแฉ่น แล้วจึงนำปลายวงต้นจากสอดลงไปในรูกระบอกไม้ไผ่ เพื่อให้ น้ำตาลไหลลงสู่กระบอกไม้ไผ่ ตอนเช้าของวันใหม่จึงเก็บได้ แต่ต้องทำการปาดวงต้นจากอีกครั้งหนึ่ง ชาวบ้านเรียกการปาดก่อนการเก็บน้ำตาลจาก จากวงต้นจากว่า “ล้างหน้า” สำหรับวงต้นจากที่ปาดไปแล้วก็จะแทงหน่อ (ช่อดอก) ขึ้นมาใหม่ ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “แทงนก” น้ำตาลที่เก็บได้สามารถนำมาดื่มแบบสดๆ หรือ นำไปต้ม เคี้ยว แต่ต้องนำสะเก็ดไม้เคี้ยวมาใส่ในกระบอกไม้ไผ่ ประมาณ 2-3 ชั้น เพื่อเป็นการเพิ่มความหอมและป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นและรสเปรี้ยว



ภาพที่ 3 สาธิตวิธีการปาดตาลโดยเยาวชนในชุมชน

การเคี้ยวน้ำตาลจาก

เมื่อได้น้ำตาลมาแล้วให้นำมากรองด้วยผ้าขาวบางโดยใส่สะเก็ดไม้เคี้ยวลงไปด้วย (ไม้เคี้ยวชิ้นเล็กๆ) ซึ่งไม้เคี้ยวจะให้รสฝาดและเมื่อผสมกับน้ำตาลจากช่วยป้องกันไม่ให้น้ำตาลเกิดรสเปรี้ยว หลังจากนั้นนำไปเคี้ยวบนเตาซึ่งเดิมมีเฉพาะเตาดินเหนียวแต่ปัจจุบันอาจใช้เตาที่หล่อจากปูนซีเมนต์แทน และใช้ไม้ฟันเป็นเชื้อเพลิง ซึ่งหาได้จากในชุมชนเพียงบางส่วน เนื่องจากพื้นที่ตำบลขนานนามมีต้นไม้ยืนต้นขึ้นน้อย เพราะพื้นที่ส่วนใหญ่ติดบริเวณน้ำกร่อยและดินมีความเหนียวและแข็ง ทำให้ต้องสั่งไม้ฟันจากที่อื่น แต่อย่างไรก็ตามชาวบ้านส่วนใหญ่ยังคงใช้ประโยชน์จากต้นจากด้วยการนำชิ้นส่วนของต้นจาก เช่น พอน (พูปอน) และลูกจากแห้งมาทำเป็นเชื้อเพลิงแทนไม้ฟัน เพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย เพราะหากคำนวณราคาของไม้ฟันเพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงในการเคี้ยวน้ำตาลจาก 1 ปีบ จะต้องซื้อไม้ฟันเป็นจำนวนเงิน 100 บาท

ในการเคี้ยวน้ำตาลจากจะใช้ “มอ” ซึ่งมีลักษณะเป็นตะแกรงที่สานด้วยไม้ไผ่ ทรงกระบอกกลวงทั้งหัวและท้ายและมีขนาดเล็กกว่ากระทะ โดยนำมาวางลงกลางกระทะขณะเคี้ยวน้ำตาลจาก เพื่อใช้เป็นอุปกรณ์ในการป้องกันไม่ให้ฟองจากน้ำตาลกระจายล้นกระทะในขณะที่เคี้ยวน้ำตาลอยู่บนเตาไฟ เนื่องจากในขณะเคี้ยวต้องใช้ไฟแรงมากทำให้น้ำตาลกระเด็นออกนอกกระทะ ซึ่งการใช้มอของชาวบ้านดังกล่าวจัดเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งที่ยังมีการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน เมื่อเคี้ยวน้ำตาลไประยะหนึ่งน้ำตาลจะเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาล และให้เคี้ยวต่อไปเรื่อยๆ จนเปลี่ยนเป็นสีขาวและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลแก่ในที่สุด หลังจากนั้นยกกระทะลงจากเตา วางลงบนหลุมดินที่ขุดไว้สำหรับวางกระทะเพื่อเป็นตัวช่วยประคองไม่ให้กระทะพลิกคว่ำ



ภาพที่ 4 การเคี้ยวน้ำตาลจากโดยใช้เตาดินเหนียวแบบดั้งเดิมและใช้ “มอ” กันการกระเด็น

หลังจากนั้นใช้วิธีการ “โหม” โดยใช้ไม้ซึ่งชาวบ้านเรียก “ไม้โหม” มีลักษณะเป็นไม้ค้ำยาว บริเวณหัวทำด้วยขดลวดแบบสปริงคล้ายกับไม้ตีไข่ นำมาโหมลักษณะเดียวกับการตีไข่ โดยใช้เวลาไม่เกิน 1 ชั่วโมง ซึ่งในการโหมครั้งแรก จะใช้วิธีการโหมในแนวทแยง เพราะน้ำตาลยังคงมีความเหลว เมื่อน้ำตาลค่อยๆข้นขึ้น จึงใช้วิธีการโหมจากส่วนกลางของกระทะ เมื่อทำการโหมไปเรื่อยๆ น้ำตาลจะเริ่มหนืดมากขึ้น ให้ยกไม้โหมขึ้นเหนือกระทะ หากน้ำตาลที่ติดไม้โหมยังไหลเป็นหยดๆ ให้ทำการโหมต่อไป จนกระทั่งน้ำตาลที่ไหลจากไม้โหมไหลเป็นสายไม่ขาดเป็นหยด จึงบรรจุในป๊อบได้ ซึ่งการสังเกตดังกล่าวเป็นวิธีที่ชาวบ้านในชนบทภาคใต้เรียนรู้สืบทอดกันมา ในขั้นตอนการบรรจุป๊อบจะใช้ไม้พายหรือตะหลิวกววนก่อนตักน้ำตาล หลังจากนั้นจึงนำน้ำตาลใส่ป๊อบที่เตรียมไว้ โดยต้องตักน้ำตาลจากใส่ป๊อบในขณะที่น้ำตาลยังร้อนอยู่แล้วทิ้งไว้ให้เย็นจึงสามารถนำไปใช้หรือจำหน่ายได้



ภาพที่ 5 สาธิตวิธีการ “โหม” น้ำตาลจากที่เคี้ยวใกล้เสร็จแล้ว

จากน้ำตาลจากสดปริมาณ 6 ป๊อบ เมื่อนำมาเคี้ยวแล้วจะได้น้ำตาลจากเพียง 1 ป๊อบ หรือเรียกว่า สูตร 6:1 เพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม กล่าวคือ ราคาน้ำตาลจากเดิมราคาป๊อบละ 8-12 บาท แต่หลังจากเคี้ยวแล้ว จะขายได้ในราคาป๊อบละ 700-750 บาท ซึ่งน้ำตาลแต่ละป๊อบจะมีน้ำหนัก อยู่ในช่วง 25-26 กิโลกรัม

นอกจากนี้ น้ำตาลจากคั้นจากยังสามารถนำมาทำประโยชน์ได้อีกหลายอย่าง กล่าวคือ น้ำตาลจากแบบสดสามารถนำไปกลั่นเป็นสุรา ส่วนใหญ่จะส่งขายในอำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนน้ำตาลจากที่เคี้ยวแบบเหลวหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “น้ำผึ้งจาก” นิยมนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมและประกอบอาหาร รสชาติของน้ำตาลจากชนิดนี้จะมีรสเค็ม ขม และหวาน ซึ่งไม้เคี้ยวที่ใส่ลงไปจะให้รสขมและฝาด



ภาพที่ 6 วิธีการบรรจุน้ำตาลจากที่เคี้ยวเสร็จแล้วลงในป๊อบ

วิธีและกระบวนการการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลของชาวมุขชนขนานนามเป็นภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งแต่ละครอบครัวจะถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัว นอกจากนี้ชาวมุขชนขนานนามยังมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับกลุ่มคนที่สนใจที่เข้ามาศึกษาดูงาน ซึ่งได้แก่กลุ่มนักเรียนนักศึกษา นักวิชาการ ที่เข้ามาศึกษาดูงาน และดำเนินการวิจัย ทั้งในจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสงขลา โดยกลุ่มจะใช้วิธีการสาธิตประกอบการอธิบายโดยประธานกลุ่มทำน้ำตาลจาก ของตำบล คือ คุณระพีร์ นนท์ทอง และผู้นำชุมชนหมู่ที่ 2 บ้านห้วยป่าขลุ่ คือ ผู้ใหญ่เจริญ ชื่นชา ตลอดจนมีสมาชิกในชุมชนที่ประกอบอาชีพทำน้ำตาลจากเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้ อาจะกล่าวได้ว่า สมาชิกของชุมชนบ้านห้วยป่าขลุ่ ตั้งแต่วัยเด็กไปจนถึงวัยผู้ใหญ่สามารถเป็นวิทยากรในการสาธิตและอธิบายการทำน้ำตาลจากได้ทุกคน

ในการสาธิตประกอบการอธิบายภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจาก จะเริ่มการอธิบายให้ความรู้ตั้งแต่ระบบสังคม วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชนอันมีความเกี่ยวข้องกับระบบนิเวศของป่าจาก และระบบวิถีการดำเนินชีวิตที่น่าประโยชน์จากต้นจากมาเป็นสิ่งที่ใช้ในการดำรงชีพ ตลอดจนอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับการเจริญเติบโต สายพันธุ์ และลักษณะของต้นจาก รวมไปถึงขั้นตอนการเก็บจาก ไม่ว่าจะเป็น การตีวงต้นจากการปาดจาก การเก็บน้ำตาลจาก และการเคี้ยวน้ำตาลจาก เป็นต้น

คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

ชาวบ้านห้วยป่าขลุ่ หมู่ที่ 2 ตำบลขนานนาม มีระบบวิถีการดำเนินชีวิต ในลักษณะนำต้นทุนความรู้ที่เกิดจากภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม มาผสมผสานกับการนำต้นทุนด้านทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน เพื่อสร้างเป็นภูมิปัญญาที่ก่อให้เกิดเป็นรายได้ เป็นภูมิปัญญาที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดอย่างต่อเนื่อง การสืบทอดการทำน้ำตาลจาก ต่อๆ กันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยยังคงรักษากรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม ซึ่งผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำน้ำตาลเพียงพอต่อการดำรงชีพ ชาวบ้านส่วนใหญ่ทำเท่าที่กำลังความสามารถและทรัพยากรของคนที่มีอยู่ ซึ่งถือเป็นการดำเนินชีวิตที่พอเพียง

ที่มา : โครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ ภายใต้การสนับสนุนจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประจำปี 2550