

น้ำตาลโตนด

“เพชรบุรี” ถือเป็นจังหวัดเก่าแก่ที่อยู่มาเป็นพันๆปี โดยมีการค้นพบร่องรอยของมนุษย์สมัยก่อนประวัติศาสตร์ อย่างน้อยที่สุดก็ประมาณ 2,000-3,000 ปีมาแล้ว ความรุ่งเรืองของดินแดนเพชรบุรีในอดีต ทำให้แผ่นดินนี้เป็นหนึ่งในแผ่นดินทองที่พระมหากษัตริย์ถึง 3 พระองค์เลือกที่จะมาสร้างพระราชวังไว้ที่นี่ หนึ่งในนั้นก็คือ“พระราชวังพระนครคีรี (เขาวัง)” ซึ่งเป็นพระราชวังที่ได้มาจากการค้างภาษีน้ำตาล ในสมัยก่อนนั้นการจัดเก็บภาษีสวนมากจะเป็นชาวจีนที่เดินทางเข้ามา โดยจะเดินสำรวจชุมชนและเป็นคนตัดสินใจว่าจะเลือกเก็บภาษีจากอะไร แล้วจึงทำเรื่องเสนอทางราชการว่าขอเก็บภาษี เก็บไปจนถึงขนาดมีภาษีฝักบัวในสมัยอยุธยาตอนปลาย ทำให้ชาวบ้านเดือดร้อนมาก จนพระมหากษัตริย์ทรงทราบจึงได้ทำการยกเลิกไป

เช่นเดียวกับกับภาษีน้ำตาลที่เป็นแบบร้อยชักสอง ซึ่งร้อยชักสองเก็บภาษีได้เกือบสองหมื่นบาท รายได้จากการขายน้ำตาลของสมัยรัชกาลที่ 3 ประมาณ 1 ล้านบาท ดังนั้นระบบการค่าน้ำตาลจึงมีผลมากในสมัยรัชกาลที่ 3 พอเห็นว่าน้ำตาลมีความเจริญรุ่งเรืองก็เริ่มมีการเก็บภาษีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับน้ำตาล เช่น ฟืน กระทะตาล หรือแม้กระทั่งน้ำตาลที่ใส่ลงไปหม้อแล้ว พอขึ้นสมัยรัชกาลที่ 4 ตอนนั้นจะมีเรื่องการค้าภาษี โดยเฉพาะปัญหาเรื่องการค้างภาษีน้ำตาล พระองค์จึงมีรับสั่งให้สมเด็จพระยาศรีสุริยวงศ์สร้างพระนครคีรีขึ้น โดยใช้เงินภาษีน้ำตาลที่ยังค้างอยู่และไม่ใช้เงินหลวงเงินแผ่นดินเลย จากนั้นพระองค์จึงเสด็จมาประทับตั้งแต่ พ.ศ. 2403 เป็นต้นมา จนกระทั่งสิ้นรัชกาลใน พ.ศ. 2411 ใครจะคิดว่าน้ำตาลเมืองเพชรที่นอกจากจะขึ้นชื่อเรื่องความหอมหวานแล้ว ยังเป็นที่มาของการสร้างพระราชวังพระนครคีรีที่ตระหง่านอยู่บนยอดเขาของเมืองเพชรด้วย





เมื่อพูดถึงน้ำตาลเมืองเพชรแล้วก็จะไม่พูดถึง “โตนด” ไม่ได้เลย โตนดเป็นอีกชื่อหนึ่งที่คนไทยใช้เรียก “ต้นตาล” นอกจากมีลูกตาลสุกให้นำมาทำขนมตาลแล้ว ยังมีน้ำตาลสด และน้ำตาลปึก ซึ่งได้จากการร่อนน้ำหวานของช่อดอกหรือวงตาลจนข้นเหนียว น้ำตาลปึกจะมีสีเหลืองนวลค่อนข้างขาว บางทีอาจจะมียีสน้ำตาลเข้มแต่ไม่พบบ่อยนัก น้ำตาลปึกสามารถนำมาทำอาหารได้ทั้งคาวและหวาน แต่ส่วนใหญ่คนไทยนิยมนำมาทำขนมมากกว่า เพราะด้วยกลิ่นรสที่หอมหวานเข้ากับขนมไทยได้เป็นอย่างดี คุณภาพของน้ำตาลโตนดนั้นจะขึ้นอยู่กับอายุของต้นตาล โดยตาลส่วนใหญ่ที่ใช้ในการทำน้ำตาลโตนดต้องมีอายุ 10 ปีขึ้นไป ซึ่งจะอยู่ในระยะแทงช่อดอกใหม่ๆ ซึ่งมีวิธีในการทำคล้ายกันทั้งตัวผู้และตัวเมีย แต่จะแตกต่างกันที่วิธีการใช้ไม้ที่ใช้ขนาดจันทน์ หรือว่า งวง ซึ่งภาษาชาวบ้านเรียกว่า ไม้คาว การทำน้ำตาลโตนดนั้นมีตั้งแต่สมัยโบราณ โดยในสมัยนั้นทำเพื่อรับประทานในครอบครัวหรือแบ่งปันให้เพื่อนบ้าน ซึ่งแตกต่างกับปัจจุบันที่ทำการค้าขาย และมีการรวมกลุ่มกันจัดตั้งเป็นกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลโตนด เพื่อผลิตและจำหน่ายทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

ขั้นตอนในการทำน้ำตาลโตนดนั้นไม่ซับซ้อน โดยเริ่มจากนำน้ำตาลที่ได้จากการปาดตาลมากรองให้สะอาดโดยผ่านผ้าขาวบาง เสร็จแล้วจึงนำไปต้มด้วยไฟแรงๆ และเคี่ยวน้ำตาลจนเดือดจะได้เป็นน้ำตาลสด ซึ่งสามารถนำมารับประทานได้เลย หรือสามารถเคี่ยวน้ำตาลต่อไปได้อีกจนกว่าน้ำตาลจะเหนียวจับตัวกันเป็นก้อน เมื่อน้ำตาลที่ได้จากการเคี่ยวได้ที่แล้ว ให้นำไปเทลงบนแบบพิมพ์ และรอนกว่าน้ำตาลจะจับตัวกัน เมื่อน้ำตาลจับตัวกันแล้วก็สามารถนำน้ำตาลโตนดออกจากแม่พิมพ์ และนำมาปรุงอาหารหรือรับประทานได้เลย น้ำตาลโตนดแท้ในปัจจุบันนั้นหาได้ยาก เนื่องจากผู้ที่ทำน้ำตาลโตนดส่วนใหญ่จะผสมกับน้ำตาลทราย ซึ่งจะทำให้สีและรสชาติของน้ำตาลเปลี่ยนไป ส่วนวิธีสังเกตน้ำตาลโตนดว่าเป็นของแท้หรือเทียมนั้น หากเป็นน้ำตาลโตนดแท้จะสีออกแดง รสหวานนุ่ม เนื้อละเอียด และจะเหลวเมื่อสัมผัสกับอาหาร ต่างกับน้ำตาลโตนดเทียมจะมีสีออกขาว รสหวานเลี่ยน เนื้อหยาบ แข็ง และเก็บได้นานกว่า



หากพูดถึงขนมที่ทำมาจากน้ำตาลโตนดที่มีชื่อเสียงแล้วคงหนีไม่พ้น “ขนมเมืองเพชร” ซึ่งคำนี้ใช้เรียกขนมที่มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีที่ทำมาจากตาลโตนด ขนมเมืองเพชรที่สำคัญของเพชรบุรีมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน เช่น “จาวตาลเชื่อม” เป็นการนำจาวตาลระยะที่ 3 ซึ่งช่วงที่เนื้อชวยคล้ายจาวมะพร้าวแต่แน่นกว่านำมาเชื่อมกับน้ำตาล “โตนดทอด” เป็นการนำจาวตาลเชื่อมมาชุบแป้งทอด “ขนมตาล” ทำจากลูกตาลที่แก่และสุกอม นำเนื้อลูกตาลมาบีบน้ำไปผสมกับแป้ง น้ำตาลโตนดและกะทิ คนให้เข้ากัน นำไปนึ่ง สุกแล้วโรยด้วยมะพร้าวขูดโรยงา “ตั้งเม” นำน้ำตาลสดมาเคี่ยวให้งวดด้วยไฟแรงเพื่อทำเป็นน้ำตาลปึก ส่วนที่เป็นน้ำตาลเหนียวๆ จับอยู่ที่ขอบกระทะเรียกตั้งเม

ขนมเมืองเพชรที่เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 จนถึงปัจจุบัน ได้แก่ “ขนมจี่หนู” มีชื่อเสียงมาก่อนขนมอื่น ลักษณะนุ่ม ไม่หวานจัด หอมด้วยกลิ่นดอกมะลิ โรยด้วยมะพร้าวขูดเป็นเส้นก่อนรับประทาน “ข้าวเกรียบงา” เป็นขนมที่ทำเป็นแผ่นแล้วนำไปตากแดดให้แห้งจะรับประทานเลยหรือจะนำไปปิ้งก่อนก็ได้เช่นกัน และ “ขนมหม้อแกง” มีรสหวานมันและต่างจากขนมหม้อแกงเมืองอื่นตรงที่เนื้อละเอียดแต่ไม่แน่นจนแข็ง ไม่จับเป็นก้อนหรือมีรูพรุน ไม่มีหอมเจียวโรยหน้า

เอกสารอ้างอิง

แบ่งปิ่นณี หอมจันทร์. (2559). เอียน ๓ วัง ฟังเรื่องเล่า กับอาจารย์เผ่าทอง ทองเจือ. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.yingthai-mag.com/magazine/reader/14901>

วิกิตำรา. (2560). น้ำตาลโตนด. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <https://th.wikibooks.org/wiki/>

วิกิพีเดีย. (2556). ขนมเมืองเพชร. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <https://th.wikipedia.org/wiki/>