



น้ำตาลไทย เดิมคือน้ำตาลมะพร้าว มาก่อนน้ำตาลอ้อย

“น้ำตาล” เป็นผลผลิตที่ได้มาจาก “อ้อย” และอ้อยชนิดที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน นั้น มีบรรพชนเป็นอ้อยพื้นเมืองที่พบกระจายอยู่ในหมู่เกาะนิวกินี ซึ่งเป็นเกาะที่ไกลออกไปทางทิศตะวันออกของอุษาคเนย์ไม่มากนัก โดยที่หมู่เกาะนิวกินีนั้น ได้มีการเริ่มนำอ้อยปามาปลูกจนกลายเป็นอ้อยไร่เมื่อประมาณ 6,000 ปีมาแล้วเลยทีเดียว

ดังนั้น ด้วยเหตุผลทางภูมิศาสตร์ กับการมีปฏิสัมพันธ์กันระหว่างผู้คนต่างพื้นที่ และต่างวัฒนธรรม การปลูกอ้อยจึงแพร่กระจายเข้ามาสู่หมู่เกาะต่างๆ ของอุษาคเนย์ (หมายถึงบรรดาสารพัดเกาะใหญ่น้อยในอินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์) ได้อย่างไม่ยากเย็นอะไรเลยนะครับ

และก็เป็นในพื้นที่บริเวณภูมิภาคหมู่เกาะของอุษาคเนย์นี่เอง ที่อ้อยอีกสายพันธุ์หนึ่ง ที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบทางตอนใต้ของจีน (คือได้แม่น้ำแยงซีเกียงลงมา) และได้หัว ได้ถูกนำเข้ามาผสมกับอ้อยจากนิวกินี จนกลายร่างเป็น “อ้อย” พันธุ์เดียวกับที่เรารู้จักกันในปัจจุบันนี้แหละ

แต่เมื่อพูดถึงพื้นที่ที่ได้แม่น้ำแยงซีเกียง ซึ่งปัจจุบันอยู่ในเขตประเทศจีน และเกาะใต้หัวนั้น เราก็มักจะเหมารวมกันว่าเป็น “จีน” ไปเสียหมด

แต่อันที่จริงแล้ว ในทางวัฒนธรรมนั้น ผู้คนในยุคก่อนราชวงศ์ถัง (พ.ศ.1161-1450) พวกจีนที่เรียกตนเองว่าเป็น “ฮั่น” นั้น เรียกผู้คนที่อยู่ทางใต้ของแม่น้ำใหญ่สายที่ว่า “ไปเยว่” คือ “เยว่ร้อยจำพวก”

“เยว่” ที่ว่านี้ออกเสียงแตกต่างกันไปในแต่ละสำเนียง และวัฒนธรรม ในภาษาเวียดนาม ออกเสียงคำนี้ว่า “เหวียด” ซึ่งก็คือ “เหวียด” เดียวกันกับในชื่อประเทศเวียดนามนี่เอง (คำว่า “เวียดนาม” ถ้าจะเรียกตามภาษาและไวยากรณ์จีนก็คือ “หนานเยว่” แปลเป็นชับไตเติลภาษาไทยตรงตัวได้ว่า เยว่ทางใต้)

เอาเข้าจริงแล้ว ก่อนที่จะถูกผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของความเป็นจีนไปในยุคราชวงศ์ถัง ผู้คนที่อยู่ทางตอนใต้ของแม่น้ำแยงซีเกียง และได้หัวนั้น ก็คือส่วนหนึ่งของความเป็นอุษาคเนย์ต่างหาก

คนโบราณพวกนี้เดินทางติดต่อกันด้วยการเดินเรือเลียบชายฝั่งทะเล เมื่อราว 2,500-1,500 ปีที่แล้ว มีวัฒนธรรมโบราณที่เรียกว่า วัฒนธรรมซาหัวน อยู่ทางตอนกลางของเวียดนาม แถบๆ กลุ่มเมืองเว้ เมืองดานัง และเมืองฮอยอัน ก็ใช้เครื่องประดับที่ต้ออิมพอร์ตวัสดุคือ “หิน” มาจากเกาะใต้หัวนเท่านั้น

ดังนั้น ถ้าคนโบราณแถบใต้แม่น้ำแยงซีเกียง เกาะใต้หัวน เวียดนาม และหมู่เกาะต่างๆ ในอุษาคเนย์จะเคยติดต่อกันระหว่าง



กันมาก่อนนั้น แล้วนำอ้อยอีกพันธุ์จากดินแดนทางตอนใต้ของแม่น้ำแยงซีเกียง หรือเกาะใต้หัวนมาผสมเข้ากับพันธุ์ที่ผู้คนในอุษาคเนย์อิมพอร์ตมาก่อนจากเกาะนิวกินี ก็ไม่เห็นจะแปลกอะไรเลยนะครับ

“และก็ไม่แปลกอะไรเลยด้วยอีกเช่นกันที่ในโบราณในเกาะใต้หัวน จะเรียก “อ้อย” ด้วยเสียงคล้ายๆ กัน กับคำว่า “tebuh” ซึ่งก็คืออ้อย ในภาษาโปรโต-มลายู-โพลีเนเซียน ซึ่งคือรากเดิมของภาษามลายูในปัจจุบัน เพราะเหตุนี้ย่อมต้องมีชื่อสำหรับใช้เรียกอ้อยเมื่อสื่อสารกันอยู่แล้วนั่นเอง

ส่วนช่วงเวลาที่นักโบราณคดีเขาเชื่อกันว่า มีการนำอ้อยทั้งสองสายพันธุ์มาผสมกันนั้น ก็เก่าแก่ไปถึง 5,500 ปีที่แล้ว เป็นอย่างน้อยเลยทีเดียว โดยแต่แรกเริ่มผู้คนก็มักจะกินอ้อยสดๆ กัน เพื่อรับรสความหวานกันอย่างดิบๆ แล้วก็ค่อยคิดหาวิธีการนำเอาความหวานมาใช้ด้วยหนทางอื่น จนถูกนำมาผลิตเป็น “น้ำตาลอ้อย” โดยการนำอ้อยมาต้มจนงวดแล้วเหลือเป็นก้อนน้ำตาล อย่งที่ยังคงมีการผลิตมาจนถึงปัจจุบันนี้นั่นแหละ

แน่นอนว่า ไม่ว่าจะผลิตน้ำตาลอ้อยกันมาตั้งแต่เมื่อไหร่ก็ตาม แต่อ้อยพวกนี้ก็ย่อมถูกนำไปใช้สำหรับเพิ่มความหวาน และสร้างรสชาติที่ดียิ่งขึ้นได้ในอาหารอีกสารพัดชนิด

โดยเฉพาะเป็นส่วนประกอบสำคัญให้กับการทำ “ของหวาน” ประเภทต่างๆ ในทุกมุมโลก เมื่อประกอบกันเข้ากับการที่อุษาคเนย์ตั้งอยู่ในเส้นทางการค้าข้ามคาบสมุทรโลก บริเวณสำคัญเพราะตั้งอยู่ตรงกลางระหว่างจีนกับอินเดีย จึงทำให้อ้อย และน้ำตาลอ้อยนั้น ถูกส่งออกไปยังดินแดนส่วนอื่นๆ ของ

โลกอีกมาก ไม่ว่าจะป็นอินเดีย หรือคาบสมุทรอาราเบีย

“แต่ว่าในโลกโบราณ โดยเฉพาะในยุโรป ที่ดูเหมือนว่าจะยังไม่ใช้น้ำตาลอ้อย เพื่อทำของหวาน เพราะว่ามีมันทิคอย่างน้อย 2 ชั้นที่ระบุว่าเป็นน้ำตาลอ้อยนั้นถูกใช้เพื่อรักษาอาการป่วยเท่านั้น

เอกสารชิ้นแรกคือสารานุกรมเกี่ยวกับการแพทย์ของปีตาเลียส ไดโอสกอริเดส นายแพทย์ชาวกรีก ที่มีชีวิตอยู่เมื่อราว พ.ศ.580-630 ที่เขียนถึงน้ำตาลอ้อยเอาไว้ว่า

“น้ำหวานที่เกาะตัวรวมกันที่เรียกว่า ‘sacharon’ (น้ำตาลอ้อย) พบในพืชจำพวกกกหรืออ้อในอินเดียและเยเมน มีความคล้ายคลึงกับเกลือ และปร่ามากพอที่ขบให้แตกด้วยฟัน เช่นเดียวกับเกลือ สามารถนำมาละลายน้ำดื่มเพื่อบำรุงลำไส้ และกระเพาะอาหาร หรือสามารถนำมาต้มเพื่อบรรเทาอาการเจ็บปวดของกระเพาะปัสสาวะ และไตก็ได้”

ส่วนอีกหนึ่งเอกสารที่กล่าวไปในทิศทางทำนองนี้ก็คือ บันทึกจากรัฐบุรุษของโรมอย่าง พลินี ผู้อาวุโสที่มีชีวิตอยู่ในช่วง พ.ศ.566-622 ได้เคยกล่าวถึงน้ำตาลอ้อยเอาไว้ว่า

“น้ำตาล (อ้อย) ที่ผลิตขึ้นในอาราเบียนั้น เป็นสินค้าที่ดีเยี่ยม แต่น้ำตาลจากอินเดียนั้นมีคุณภาพที่ดียิ่งกว่า มันเป็นราวกับน้ำผึ้งที่ได้มาจากอ้อย ชาวราวกับขงไม้ ชวนให้ใช้ฟันขบเคี้ยว มันมีขนาดราวกับลูกเฮลเลนท์ แต่น้ำตาลจะถูกใช้เพื่อการแพทย์เท่านั้น”

น่าสนใจนะครับที่พลินี ผู้อาวุโส ได้กล่าวยกย่องน้ำตาลจากอินเดีย เพราะหลังจากยุคสมัยของพลินี ก็เป็นอินเดียที่แหละที่ได้ริเริ่มผลิต “น้ำตาลทราย” เม็ดใสๆ ขึ้นมาจากอ้อยได้เป็นพวกแรก ในสมัยราชวงศ์คุปตะ เมื่อราว พ.ศ.900 ต้นๆ หรือไม่ถึง 300 ปีหลังจากพลินีเสียชีวิตลง

เรื่องราวเกี่ยวกับการผลิตน้ำตาลทราย ถูกพรรณนาไว้มากในวรรณคดีของอินเดีย โดยเฉพาะวรรณกรรมของพวกทมิฬ ซึ่งแสดงให้เห็นว่า แหล่งผลิตน้ำตาลทรายนั้น คงผลิตที่ทางใต้ของอินเดียเป็นส่วนใหญ่

โดยในวรรณกรรมเหล่านี้มักจะบรรยายถึง

การสกัดน้ำตาลอ้อย และการใช้เครื่องจักรขนาดใหญ่เพื่อผลิตน้ำตาลทราย

ต่อมาเมื่อหลัง พ.ศ.1161 ที่มีการสถาปนาราชวงศ์ถังขึ้นในจีน พระภิกษุจากจีนที่ได้เดินทางมาสืบพระพุทธศาสนาในอินเดีย ได้นำน้ำตาลทรายกลับไปด้วย จักรพรรดิถังไท่จง (ครองราชย์ระหว่าง พ.ศ.1169-1192) ซึ่งเป็นจักรพรรดิองค์ที่ 2 แห่งราชวงศ์ถัง ทรงให้ความสนใจในน้ำตาลทรายเป็นอย่างมาก

มีเอกสารในจีนหลายชิ้นที่ยืนยันว่า ทางจีนได้ส่งคนไปศึกษาเรื่องการทำน้ำตาลทรายในอินเดียอย่างน้อย 2 ครั้งในปี พ.ศ.1190

และนั่นก็ทำให้อ้อยมาทั้งในจีน, อินเดีย, อาหรับนั้น น้ำตาลทรายก็ได้กลายเป็นหนึ่งในวัตถุดิบหลักของการทำอาหารและของหวานต่างๆ ก่อนที่จะส่งทอดต่อไปให้วัฒนธรรมส่วนอื่นๆ ของโลก ทั้งในยุคอินและยุคหลังจากนั้น จนน้ำตาลทรายได้กลายเป็นวัตถุดิบหลักในเกือบทุกวัฒนธรรมในที่สุด

“อย่างไรก็ตาม ขอให้สังเกตว่า คำว่า “น้ำตาล” ในภาษาไทย มีคำว่า “ตาล” ซึ่งเป็นพืชในตระกูลปาล์มเช่นเดียวกับมะพร้าวมากกว่า และก็มีการทำน้ำตาลจากงวงตาล รongด้วยกระบอกลูกไม้ที่เสี้ยนๆ เช่น ไม้พยอม เพื่อการบูดเน่า จากนั้นก็นำไปเคี่ยวจนเดือด พอมันงวดก็ยกจากเตา แล้วใช้ไม้พายกระทุ้งให้น้ำตาลทำปฏิกิริยาจากอากาศ จนกลายเป็นสีเหลืองนวล เป็นอันจบพิธี

การที่ “น้ำตาล” ได้มาจาก “งวงตาล” จึงไม่แปลกอะไรที่จะเรียกอาหารที่ใสรสหวานชนิดนี้ว่า “น้ำตาล” โดยเมื่อเคี่ยวน้ำจากงวงตาลจนกลายเป็นน้ำตาลแล้ว ถ้านำไปใส่พิมพ์ จะมีลักษณะเป็นปึก ก็เรียก “น้ำตาลปึก” แต่ถ้านำไปบรรจุเป็น ก็เรียก “น้ำตาลบีบ”

แต่ในสมัยโบราณเขาไม่ได้ทำ “น้ำตาล” จากงวงตาลเท่านั้นนะครับ พืชในตระกูลเดียวกันอย่างมะพร้าว ก็สามารถกรีดเอาน้ำที่อยู่ข้างในงวงมะพร้าว ออกมาทำเป็นน้ำตาลได้ด้วย โดยเรียกกันว่า “น้ำตาลมะพร้าว” นั่นเอง

น้ำตาล ไม่ว่าจะป็นน้ำตาลบีบ หรือน้ำตาลปึก และไม่ว่าจะได้จากงวงตาล หรืองวงมะพร้าว ที่มีรสหวานมันแบบนั้นคงจะเป็นสารให้ความหวานชนิดหลักของคนไทย

และอาจจะรวมไปถึงทั่วทั้งอุษาคเนย์ ภาคพื้นแผ่นดินใหญ่ เพราะน้ำตาลทรายซึ่งมีรสหวานแหลมที่ได้มาจาก “อ้อย” นั้น ก็เรียกว่า “น้ำตาลอ้อย” หรือ “น้ำตาลทราย” ตามลักษณะที่คล้ายเม็ดทราย ในขณะที่คำว่า “น้ำตาล” นั้น ได้มีความหมายเพิ่มเติมเป็นสารที่ให้ความหวาน

เอาเข้าจริงแล้ว ถึงแม้ว่าโดยทั่วไปนั้น น้ำตาลอ้อยจะเป็นสารให้ความหวานชนิดหลัก สำหรับหลายๆ วัฒนธรรมในโลกนี้มาก่อน แต่เมื่อพิจารณาจากร่องรอยในคำเรียกสารให้ความหวานของไทยแล้ว สารให้ความหวานของไทยที่เก่าแก่ที่สุด จึงน่าจะมาจากน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลมะพร้าวมากกว่านั่นเอง ●