

รสหวาน ไม่ได้เป็นเพียงตัวช่วยปรุงรสที่ทำให้อาหารมีรสหวาน
กลมกล่อมเท่านั้น แต่เรื่องราวความหวานของน้ำตาล
และการแพร่หลายสู่อารยธรรมต่าง ๆ ยังแฝงนัยที่ส่งผลต่อ**เศรษฐกิจ**
สังคม และ**วัฒนธรรมของทั่วโลก**อย่างไม่อาจปฏิเสธ

ย้อนรอย ความหวาน

ประวัติน้ำตาลทั่วโลก

เริ่มแรกมนุษย์รู้จักความหวานจาก**น้ำผึ้ง (Honey)** ก่อนจะมารู้จัก
กับ**ต้นอ้อย (Sugarcane)** ซึ่งมีถิ่นกำเนิดบนหมู่เกาะปาปัวนิวกินี
ชาวโพลินีเซียน (มีถิ่นอาศัยบริเวณหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิกในปัจจุบัน)
เป็นคนกลุ่มแรกที่รู้จักรสหวานจากน้ำตาลอ้อยและเพาะปลูกต้นอ้อยเมื่อราว 8,000 ปี
ก่อนคริสตกาล จากนั้นต้นอ้อยก็ได้แพร่กระจายผ่านหมู่เกาะโซโลมอนไปจรดยังอินเดีย
ซึ่งชาวอินเดียก็เป็นคนชนชาติแรกที่ค้นพบกรรมวิธีในการทำให้น้ำหวานของอ้อย
ตกผลึกเป็นน้ำตาลเกล็ดในสมัยราชวงศ์คุปตะ ดังนั้นน้ำตาลจึงถูกเรียกว่า Sugar **ซึ่งมาจาก**
รากภาษาสันสกฤตว่า Sarkar ที่หมายถึง **เกล็ด, เม็ดเล็ก ๆ (Grain)** และภายหลัง สูตรลับนี้
ได้เผยแพร่ไปยังแผ่นดินจีนในสมัยราชวงศ์ถัง



ความหวานกับคนไทย

สมัยโบราณ**คนไทย**รู้จักความหวานจากพืชชนิดแรกคือ
"ตาล" จึงเรียกสารให้ความหวานนั้นว่า **"น้ำตาล"**
(ปัจจุบันเรียกว่าน้ำตาลโตนด) ในสมัยสุโขทัยมีหลักฐาน
แสดงให้เห็นว่าคนไทยรู้จักการหาความหวานจากอ้อย โดยทำเป็น **"น้ำตาลงบ"** หลังจากนั้น
จึงได้พัฒนาเป็นอุตสาหกรรมที่แปรรูปจากน้ำอ้อยเป็นน้ำตาลเม็ดเล็ก ๆ สีขาวเหมือนทราย
จึงเรียกว่า **"น้ำตาลทราย"** สังเกตได้ว่าคนไทยจะเรียกรสหวานที่ได้จากธรรมชาติ
โดยมีคำว่า **"น้ำตาล"** นำหน้าแทบทั้งสิ้น

เรื่องเศร้า จากความหวาน

ความสูงค่าน้ำตาลใช้ว่าจะนำมาซึ่งผลดีเสมอไป บางครั้งก็นำมาซึ่งเรื่องเศร้าในช่วง
ศตวรรษที่ 15 - 16 ชาวยุโรปได้แผ่ขยายอำนาจยึดครองประเทศต่าง ๆ พร้อมตั้งทวงทรัพยากร
ที่ขาดแคลน **"อ้อย"** ก็เป็นหนึ่งในทรัพยากรอันมีค่า นั่น ถือเป็นจุดกำเนิดของอุตสาหกรรมไร้อ้อย
ขนาดใหญ่เพื่อนำไปผลิตน้ำตาล และนำไปสู่การค้าทาสหลายล้านคนเพื่อเป็นแรงงานในไร่

- ที่มา :
- หนังสือ น้ำตาลเปลี่ยนโลก Sugar Changed The World สำนักพิมพ์มติชน
 - ได้จากน้ำอ้อย แต่เรียกน้ำตาล โดย สุจิตต์ วงษ์เทศ หนังสือพิมพ์มติชน
 - ต่วยตูน ดอท คอม (<http://www.tuaytoon.com/story.php?type=S&id=93>)