

THE 20
BEST THINGS IN



THUNGKHRU

๒๐ อย่างของดีในทุ่งครุ

ISSUE

01



มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีพระจอมเกล้า
ธนบุรี



55 ปี แห่งการสถาปนา
2503 - 2558
ร่วมสร้างอนาคต สร้างความดี คู่แผ่นดินไทย

FREE COPY

ชุมชนทุ่งครุ



SSH



EDITOR.

TALK

“ทุ่งครุ” ชุมชนย่านฝั่งธนบุรีที่กำลังก้าวสู่ภาวะการเปลี่ยนแปลงไปสู่ความเป็นเมือง (urbanization) คลองถูกถมเป็นถนน ไร่สวน ไร่ส้มกำลังเปลี่ยนเป็นคอนโดตึกสูง ชาวไร่ชาวสวนกำลังถูกเปลี่ยนสภาพเป็นแรงงาน แม้ว่าการเปลี่ยนแปลงจะโถมเข้าสู่ชุมชนดั้งเดิมแห่งนี้ แต่สิ่งหนึ่งที่ชุมชนพยายามรักษาไว้ก็คือ ภูมิปัญญาและวิถีคนบางมด ลุงเกษมเล่าว่า สมัยลุงยังเล็กพ่อสอนทำวุ้นและเล่นวุ้น ลุงจะมีความสุขทุกครั้งที่ได้ทำวุ้นและสอนเด็กๆหรือคนที่สนใจทำวุ้น ในขณะที่คุณป้าสมควรเล่าย้อนถึงอดีตสมัยทุ่งครุยังคงเป็นสวน มีต้นกล้วยแทบทุกบ้าน แต่ก่อนกล้วยใครออกผลก็เอามาแจกจ่าย ทำขนมแบ่งกันกิน จนเป็นที่มาของขนมไทยหลายๆ ประเภท หรือแม้กระทั่งภูมิปัญญาการเลี้ยงไก่ชนนั้นได้สะท้อนให้เห็นถึงความผูกพัน ความสัมพันธ์ของคนกับไก่ การดูแลที่ใส่ใจหลอมรวมกับภูมิปัญญาต่างๆ ตั้งแต่การเลือกพันธุ์ไก่ การฝึกไก่ การอาบน้ำ ทำแผล และหากจะกล่าวถึงงานศิลปะ คงไม่พ้น การทำหัวโขนเล็ก ที่ลุงสุวิชาได้กล่าวว่าอยากรักษา ถ่ายทอดและสืบสานงานหัวโขนเล็กไปยังรุ่นลูกหลาน หลายครั้งเด็กต่างชาติมาเห็นหัวโขนเล็ก โดยเฉพาะหัวโขนหนุมาน เด็กตื่นเต้นดีใจมาก ในขณะที่เด็กไทยยังไม่รู้ด้วยซ้ำว่าคืออะไร ความรู้สึกนี้ยังผลักดันให้คุณลุงอยากเผยแพร่งานหัวโขนเล็กของตนเอง นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาการปลูกส้มบางมด เอกลักษณ์อันโดดเด่นของทุ่งครุ ที่ลุงปรีชาได้เล่าถึงที่มาที่ไปและเคล็ดลับการปลูกส้มที่ขึ้นชื่อว่าอร่อยและมีรสชาติที่ไม่เป็นรองใคร สิ่งเหล่านี้เป็นแค่ตัวอย่างภูมิปัญญาของชาวทุ่งครุ จะเห็นว่าในชุมชนเล็กๆ ที่กำลังจะถูกเปลี่ยนผ่านเป็นชุมชนเมืองเต็มตัวนั้นยังแฝงภูมิปัญญาท้องถิ่นมากมายที่ช่วยให้ค้นหา หนังสือเล่มนี้จึงเป็นการค้นหาของดีทุ่งครุนั่นเอง

ดร.ภาสนันท์ อัครรักษ์

TEAM.

จัดทำโดย

หน่วยจัดการข้อมูลชุมชน (Community Data Management Unit : CDMU)

ร่วมกับ : คณะศิลปศาสตร์, สำนักงานวิชาศึกษาทั่วไป, ชุมชนทุ่งครุ

เนื้อหา / เรียบเรียง

ดร.ภาสนันท์ อัครรักษ์

กทาศักดิ์ ดำรงค์สุข

สุดารัตน์ ขาวปลื้ม

นศ.วิชาภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย

รูปประกอบ

กทาศักดิ์ ดำรงค์สุข

สุดารัตน์ ขาวปลื้ม



FOREWORD.

สายวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ได้ทำงานกับชุมชนทุ่งครุมาหลายปี จากการลงไปทำงานกับชุมชนพบว่า ในชุมชนมีหลายอย่างที่มีคุณค่าที่ควรจะมีการจัดการความรู้เหล่านี้ไว้ให้อยู่คู่กับชุมชนและถ่ายทอดให้เยาวชนคนรุ่นหลังได้เรียนรู้เรื่องราวของชุมชนที่ตนเองอาศัยอยู่ เพื่ออนุรักษ์ความรู้เหล่านี้ให้อยู่คู่ชุมชน จึงได้มอบหมายให้ดร.ภาสบัณฑิต อัครวิทย์และคณะทำงานหน่วยจัดการข้อมูลชุมชนสายวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ทำการรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาในเขตทุ่งครุ โดยจัดทำในรูปแบบของหนังสือเชิงสารคดีดังที่ปรากฏ ขอบขอบคุณ ดร.ภาสบัณฑิต อัครวิทย์และคณะทำงานหน่วยจัดการข้อมูลชุมชน ที่ใช้ความวิริยะอุตสาหะทำให้งานการรวบรวมภูมิปัญญาทุ่งครุสำเร็จลงได้ด้วยดี

สายวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ได้ตระหนักถึงความสำคัญและคุณค่าของหนังสือเล่มนี้ จึงได้ติดต่อขอสนับสนุนการจัดพิมพ์ไปยังอาจารย์สุชาติ เพร็ดพริ้ง ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านกิจการมหาวิทยาลัยและคุณสุวิชัย เศรษฐเสถียร ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัยสัมพันธ์ ซึ่งให้การสนับสนุนให้มีการจัดพิมพ์เผยแพร่ แก่หน่วยงาน สถาบันการศึกษา ชุมชนและประชาชนที่สนใจทั่วไป

หวังว่าหนังสือ “THE 20 BEST THINGS IN THUNGKHRU” เล่มนี้จะช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาของชาวทุ่งครุและช่วยถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้อยู่คู่กับเยาวชนทุ่งครุสืบต่อไป

พศ.ดร. สรุพงษ์ ชูเดช
ประธานสายวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

CONTENTS

THAI STEAMED BANANA CAKE	10
ขนมกล้วย	
THAI DESSERT (MS. WING)	14
ขนมไทยป้าวิง	
MEDICINAL PLANTS	18
สมุนไพรกับประโยชน์ทางยา	
DRIED BETEL NUT	22
การทำหมากแห้ง	
RAISE GOATS	26
การเลี้ยงแพะ	
COCK FIGHTING	30
การเลี้ยงไก่ชน	
RED-WHISKERED BULBUL	34
นกปรอดหัวจุก	
THAI KITE (CHULA)	38
ว่าวจุฬา	

LIKAY HULU (FOLK PERFORMANCE)	42
ลิกฮูลู	
SWORDPLAY (KRABIKRABONG)	46
กระบี่กระบอง	
GAMELAN ORCHESTRA	50
วงปี่พาทย์	
ACTOR'S MASK (HUAKHON)	54
หัวโขนเล็ก	
CARVING BRASS BOWL	58
การสลักลายขันทองเหลือง	



MAKING ARTIFICAL FLOWERS (used during a funeral)	62
การทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบ	
PRODUCT FROM COCONUT SHELL	66
ผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว	
MAKING COCONUT BROOMS	70
การทำไม้กวาดทางมะพร้าว	
BOAT BUILDER	74
การต่อเรือ	
YOK YO (RAFT DIP NET FOLK WISDOM FISHERY)	78
การยกยอ	
TRENCH GARDEN	82
สวนท้องร่อง	
GROWING BANG MOD ORANGE TREES	86
การปลูกส้มบางมด	

THE 20
BEST THINGS
IN
THUNGKHRU



THAI STEAMED BANANA CAKE

ขนมกล้วย

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนประชาอุทิศ 43”

กล้วยเป็นผลไม้ที่รับประทานง่าย การเลือกรับประทานกล้วยนั้น คนส่วนใหญ่มักจะนิยมรับประทานกล้วยที่เหลืองกำลังดี ไม่ดิบหรือสุกงอมเกินไป จึงทำให้เกิดปัญหาว่ากล้วยที่สุกงอมเกินไปมักจะเหลือทิ้ง ไม่มีคนรับประทาน ปัญหานี้จึงได้กลายเป็นปัญหาเรื่องกล้วย ๆ ที่ชาวบ้านในชุมชนประชาอุทิศ 43 ได้เห็นถึงวิธีแก้ไข จนกลายมาเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่น่าสนใจ

กระบวนการทำขนมกล้วยจะเลือกใช้กล้วยที่สุกงอมนำมาแปรรูปเป็นขนมกล้วยที่นำรับประทาน ขนมกล้วยในแต่ละพื้นที่ก็จะมีสูตรการทำที่แตกต่างกันไป เช่นเดียวกับชุมชนแห่งนี้ที่มีกระบวนการผลิตขนมกล้วยที่มีเอกลักษณ์ และแฝงไปด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน

#01



ขั้นตอนการทำขนมกล้วย จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ป้าสมควร (เจ้าของสูตร) ทำให้เราได้เห็นกระบวนการต่าง ๆ ที่น่าสนใจ แฝงไปด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านเล็ก ๆ น้อย ๆ ตลอดขั้นตอนการผลิต ซึ่งเป็นกระบวนการที่ใช้มือทำทั้งหมด โดยขั้นแรกเริ่มต้นจากการปอกเปลือกกล้วยให้สะอาด ถ้าพบเส้นใยจากเปลือกกล้วยหรือรอยช้ำให้ใช้มีดตัดออก เพราะรอยช้ำจะทำให้ขนมมีรสชาติเปรี้ยว ขั้นตอนต่อไปใส่แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวลงไป จากนั้นผสมกล้วยกับแป้งกลายเป็นเนื้อเดียวกันโดยใช่มือรวดให้เข้ากัน

#1. คุณป้าสมควร เจ้าของสูตรขนมกล้วย

เหตุที่ไม่ใช้เครื่องมือในขั้นตอนนี้เพราะว่าการใช้เครื่องปั่นจะทำให้กล้วยและกินไปและไม่อร่อย การใช้มือรวดทำให้เราสามารถควบคุมสิ่งต่างๆ ได้ดีกว่า อีกทั้งยังเป็นการแสดงออกถึงความประณีต การเอาใจใส่ในกระบวนการผลิตขนมกล้วยของชาวบ้านด้วย ขั้นตอนต่อไปนำมะพร้าวที่ขูดแล้วใส่ลงไป ½ ลูก โดยคุณป้ายังบอกอีกว่ามะพร้าวมีสรรพคุณแก้ท้องเสีย ล้างสารพิษได้ ขั้นตอนต่อไปให้ใส่น้ำตาลทรายขาวลงไป ¼ กก. และใส่เกลือลงไป 1 ช้อนชา นวดให้เข้ากันแล้วพักไว้ซักครู่ หลังจากนั้นเข้าสู่ขั้นตอนการประดิษฐ์ภาชนะไว้สำหรับใส่ขนมกล้วย โดยเป็นการใช้ประโยชน์จากใบตองของต้นกล้วย ซึ่งใบตองจะช่วยทำให้ขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทานมากขึ้น โดยเราสามารถเลือกได้ว่าจะประดิษฐ์ภาชนะใบตองเป็นรูปอะไร โดยในที่นี้คุณป้าได้เลือกประดิษฐ์เป็นรูปเรือ จากนั้นนำขนมที่ทำไว้มาใส่ภาชนะให้เรียบร้อย แล้วนำมะพร้าวขูดผสมเกลือเล็กน้อยมาโรยเป็นหน้าขนม เพื่อความสวยงามและให้น่ารับประทานมากขึ้นไปอีก หลังจากนั้นก็นำขนมไปนึ่งประมาณ 20 - 30 นาที ถ้านึ่งนานเกินไปขนมจะแข็งและไม่อร่อย หลังจากยกขึ้นจากเตาเราก็จะได้ขนมกล้วยที่อร่อยและน่ารับประทานแล้ว

#02



ประวัติที่มาของขนมกล้วยอาจจะไม่มีข้อมูลที่ชัดเจน แต่จากการศึกษาข้อมูลทางประวัติศาสตร์พบว่ากล้วยมีถิ่นกำเนิดอยู่ที่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นหนึ่งในผลไม้ที่เก่าแก่ที่สุดในโลก โดยผู้คนในอดีตมักบริโภคกล้วยกันมานานแล้วก่อนที่จะเกิดเป็นประเทศไทยเสียอีก ดังนั้นขนมกล้วยนั้นอาจเกิดจากวัฒนธรรมร่วมในการกินกล้วยที่เกิดขึ้นในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และได้มีการมีการพัฒนารูปแบบของการบริโภค หรือการแปรรูปอาหารซึ่งแตกต่างกันไปตามพื้นที่ทางสังคมและวัฒนธรรม





ปัจจัยที่ทำให้เกิดภูมิปัญญาในการผลิตขนมกล้วยของชุมชนประชาอุทิศ 43 จากการบอกเล่าของผู้คนในชุมชนกล่าวว่า “สมัยก่อนเมืองไทยบ้านไหน ๆ ก็ต้องมีต้นกล้วย เพราะต้นกล้วยสามารถใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ใช้ได้ทั้งผลกล้วย ก้านกล้วย ใบตอง ลำต้น เปลือกกล้วย และรากกล้วย แถวนี้อาจมีคนปลูกกันมาก ออกลูกออกผลก็จะเอามาแจกแบ่งกันกินสนุกสนาน พอเหลือ ๆ ก็เอามาแปรรูปเป็นนั่นนี่ แล้วแต่เคล็ดลับของแต่ละบ้าน” ทำให้เห็นได้ว่าสิ่งแวดล้อมสัมพันธ์กับชีวิตของชุมชน สิ่งแวดล้อมภายนอกเป็นอย่างไรก็ส่งผลไปสู่วัฒนธรรมของชุมชนนั้น ๆ เช่นเดียวกับต้นกล้วยที่ชาวบ้านนำมาแปรรูปให้เป็นขนมกล้วยสะท้อนความเป็นชุมชนได้อย่างน่าสนใจ

ลักษณะของการถ่ายทอดภูมิปัญญานี้เกิดจากการสืบทอดกันภายในครัวเรือนของชุมชน โดยในแต่ละครัวเรือนก็จะมีเคล็ดลับที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับส่วนผสม การคิดค้นสูตรใหม่ ๆ สำหรับคุณป้าสมควรได้อาศัยวิธีการครุพักลักจำ โดยอาศัยช่วงที่คุณแม่ของป้าทำกับข้าวแล้วจึงเข้าไปช่วย หรือเวลาทำงานในชุมชนป้าก็จะคอยเข้าไปช่วย จึงทำให้ได้สูตรขนมมาจากหลาย ๆ ที่ แล้วนำมาฝึกฝนเอาเองตามความชอบ โดยอาศัยการลองผิดลองถูก ใฝ่รู้นี้ก็นั่นจนได้กลายเป็นสูตรเฉพาะตัว ซึ่งเป็นการสะท้อนให้เห็นว่าภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นในแต่ละพื้นที่ก็จะเหมือนกันแต่ก็ยังมีความแตกต่างกันตามความชอบความถนัดในแต่ละครอบครัว



#2. ใช้มือมัดแป้ง ทำให้ง่ายต่อการควมคุม
#3. ภาชนะจากใบตองของต้นกล้วย



THAI DESSERT (MS. WING)

ขนมไทยป้าอิง

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนบางมด หมู่ 2”

ภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นจากการสั่งสมความรู้ในการทำขนมไทยมาเป็นเวลานาน ทำให้กลายเป็นภูมิปัญญาในการผลิตขนมไทยที่หาดูยากยิ่งยากในปัจจุบัน โดยขนมไทยที่กำเนิดจากฝีมือของคุณป้าอิง ผู้ที่เติบโตและอาศัยอยู่ในชุมชนหมู่ 2 บางมด มาเกือบ 60 ปี ซึ่งคุณป้าอิงได้ทำขนมไทยออกมาขายทุกวัน ในแต่ละวันจะมีจำนวนขนมไม่ต่ำกว่า 10 ชนิด ทั้งขนมใส่กะทิ เช่น ลอดช่อง สาकुข้าวเหนียวเปียก เต้าส่วน ข้าวเหนียวแก้วดำ ฯลฯ หรือจะเป็นขนมแบบเป็นชิ้น เช่น ถั่วแปะ ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวกล้วย กล้วยเชื่อม ฯลฯ โดยคุณป้าอิงบอกว่าขนมของป้าอิงจะทำสดใหม่ วันต่อวัน หากขายไม่หมดก็จะทิ้ง ไม่มีการเก็บไว้ขายวันต่อไป เพราะขนมของป้าอิงไม่ได้ใส่สารกันบูด จึงเก็บได้ไม่นาน เพราะป้าอิงต้องการให้ขนมอร่อยและเป็นธรรมชาติมากที่สุด ทางด้านวัตถุดิบ ป้าอิงได้เลือกวัตถุดิบที่หาได้ภายในท้องถิ่น เช่น มะพร้าวและกล้วยจากสวน รวมไปถึงดอกโสนซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ทำขนม ซึ่ง “ขนมดอกโสน” เป็นขนมที่คุณป้าอิงมีใจนำเสนอในการทำครั้งนี้

#1. ขนมดอกโสน

#01



ขนมดอกโสนเป็นการนำดอกโสนไปคลุกกับแป้งข้าวเจ้า และนำไปนึ่งให้สุก จากนั้นโรยด้วยน้ำตาลกับมะพร้าวขูด ซึ่งจะมีรสชาติที่อร่อยมากหากรับประทานในขณะที่กำลังทำเสร็จใหม่ ๆ ป้าอิงได้นอกจาก ดอกโสนนั้นเป็นดอกไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารสูงและมีคุณสมบัติทางยา คือช่วยแก้ร้อนใน สำหรับขั้นตอนการทำการแปรรูปความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการสร้างความหอมของกะทิ โดยเป็นการใช้ใบเตยในการสร้างกลิ่นหอม อีกทั้งยังใช้การอบขนมด้วยควันเทียน เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมของขนมด้วย



จุดเริ่มต้นของการทำขนมไทยขาย ป้าวิงบอกว่าชาวบ้านนิยมทำกันมานานแล้วในชุมชนหมู่ 2 บางมด แต่ด้วยสภาพสังคม เศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ปัจจุบันเหลือเพียงปากคนเดียวยังคงทำอยู่ เพราะเป็นงานที่ทำได้ที่บ้าน อีกทั้งด้วยวัยที่มากทำให้ป้าวิงเลือกที่จะทิ้งอาชีพสาวโรงงานหันมาสานต่อในอาชีพนี้

สำหรับปัจจัยที่ทำให้เกิดภูมิปัญญาในการทำขนมไทยของชุมชนหมู่ 2 บางมดนั้น เกิดจากสภาพแวดล้อมกายรอบชุมชนที่เป็นสวนต่าง ๆ ทั้งสวนมะพร้าว สวนส้ม สวนกล้วย ทำให้กลายเป็นแหล่งวัตถุดิบชั้นดีในการนำมาประกอบการทำขนมไทย โดยไม่ต้องไปขวนขวายซื้อจากข้างนอก

#02

ภูมิปัญญานี้มีการถ่ายทอดแบบรุ่นสู่รุ่น โดยทั้งเป็นการสืบทอดภายในครัวเรือน และสืบทอดจากผู้รู้เรื่องขนม โดยป้าวิงได้สูตรขนม เคล็ดลับต่าง ๆ มาจากเพื่อนบ้าน ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชุมชน ที่มีการอาศัยพึ่งพากัน ซึ่งเป็นวิถีชีวิตที่เริ่มจะหายไปจากสังคมไทยในปัจจุบัน

#2. ขนมไทยส่วนมากจะใช้น้ำกะทิเป็นส่วนผสม

#3. การทำขนมจะแบ่งเป็นสองหม้อ เพราะขนมที่ป้าวิงทำนั้นมีหลากหลายชนิด

#03





MEDICINAL PLANTS

สมุนไพรกับประโยชน์ทางยา

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ”

คนไทยมีวัฒนธรรมที่อาศัยพึ่งพาธรรมชาติในการดำรงชีพ ไม่ว่าจะเป็นเพื่ออยู่หรือเพื่อกิน ประสพการณ์ทำให้มนุษย์ค้นพบว่าสิ่งที่อยู่ในธรรมชาติบางชนิดก็มีประโยชน์ บางชนิดก็มีโทษต่อร่างกาย ทำให้เกิดการนำเอาพืชพรรณในธรรมชาติมารักษาอาการเจ็บป่วย ซึ่งเกิดขึ้นจากการนำเอาพืชพรรณที่มีอยู่รอบตัวนำมาลองทดลองดู คัดค้นวิธีการต่าง ๆ จนเกิดเป็น “ยาสมุนไพร” ขึ้น

ในพื้นที่ชุมชนเขตทุ่งครุชาวบ้านในพื้นที่นี้ส่วนใหญ่ยังคงวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม คือการพึ่งพาอาศัยธรรมชาติในการดำรงชีวิต ถึงแม้ว่าสังคมจะมีการพัฒนาก้าวหน้าไปเพียงใด แต่ชาวบ้านก็ยังไม่ทิ้งภูมิปัญญา วัฒนธรรมดั้งเดิมของตนไป เพราะปัจจุบันทุกสิ่งทุกอย่างล้วนกลายเป็นสิ่งที่ถูกกำหนดค่าด้วยเงินตรา การพึ่งพาอาศัยสิ่งที่ชาวบ้านสามารถผลิตได้เองจึงเป็นทางเลือกที่ดีในยุคนี้นอกจากนั้นสรรพคุณทางยาของสมุนไพรนั้นยังสามารถพิสูจน์ได้ทางวิทยาศาสตร์ ว่าสามารถรักษาอาการเจ็บป่วยต่าง ๆ ได้จริงอีกด้วย

ชาวบ้านได้นำองค์ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรนำมาประยุกต์ใช้ทำเป็นยารักษาโรค รักษาอาการเจ็บปวด หรือแม้แต่เพื่อความสวยงาม ประโยชน์ที่แท้จริงของสมุนไพรจะถูกนำมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพแค่ไหนขึ้นอยู่กับความรู้ภูมิปัญญาของชาวบ้านแต่ละคน เช่นเดียวกับชุมชนหมู่ 6 ทุ่งครุ ที่มีภูมิปัญญาด้านสมุนไพรเกี่ยวกับความงาม โดยเกิดขึ้นจากคุณยายพรทิพย์เป็นผู้นำสมุนไพรมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดูแลทางด้านความงามของผิวพรรณ โดนอาศัยตำราแพทย์แผนโบราณจากครอบครัวของตน คุณยายเล่าว่าสมุนไพรที่นำมาใช้เป็นสมุนไพรที่ปลูกเองในรั้วบ้านปลอดภัยจากสารเคมี ทำให้เราสามารถมั่นใจได้ว่าสูตรแพทย์แผนโบราณนี้ทั้งปลอดภัยและปลอดภัยพืช คุณยายได้นำสูตรสมุนไพรมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อความงาม โดยผลิตเป็นน้ำหมักสมุนไพร ซึ่งนำไปใช้พอกหรือขัดผิว ทั้งนี้วัตถุดิบนั้นได้มาจากขมิ้นอ้อย ขมิ้นชัน โพล ใบส้มป่อย ใบหนาด ตะไคร้หอม ลูกมะกรูด ใบมะขาม และอื่น ๆ ซึ่งเป็นสูตรสืบทอดเฉพาะของคุณยายที่ได้มาจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นภายในตระกูลเท่านั้น

#01



ถัดไปเป็นชุมชนวัดกลางนา ที่ได้มีการนำเอาสมุนไพรมาทำเป็นยาระงับกลิ่นกาย และเป็นยาแก้ปวดฟัน โดยมีการใช้ส่วนผสมของเกลือและสารส้มที่สดแล้ว (คือกระบวนการที่ทำให้สารส้มสะอาด ด้วยการนำไปตั้งไฟโดยไม่ใช้น้ำ) อีกทั้งยังเพิ่มกานพลูเข้าไปช่วยในการสร้างกลิ่นหอมเพื่อให้ผู้ใช้มากขึ้น หรือจะเป็นสมุนไพรระงับกลิ่นผสมสารส้มที่สดแล้วสามารถนำมาทาบริเวณที่มีกลิ่นอันขึ้นได้เลย

นอกจากนั้น การใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรไม่จำเป็นต้องนำไปแปรรูปก่อนใช้อย่างเดียว ส่วนประกอบของดินพืชบางชนิดสามารถนำเอามาทำเป็นยารักษาอาการเจ็บปวดต่าง ๆ ได้เลย เช่น ใบพลับพลึง เป็นต้น โดยตัดใบพลับพลึงที่โตเต็มที่ แล้วนำไปอังไฟด้วยเตาแก๊สหรือเตาถ่าน โดยต้องใช้ไฟอ่อน อังใบให้ทั่วพอร้อน ให้ใบพลับพลึงอ่อนตัวแต่อย่าอังให้ไหม้ โดยลองจับดูว่าร้อนพอหรือยัง หลังจากนั้นนำไปพันรอบ ๆ บริเวณที่ปวดเมื่อย จะทำให้รู้สึกอุ่น ๆ ความร้อนที่ได้จะช่วยให้อาการดีขึ้น โดยจะไปช่วยกระตุ้นทำให้เลือดไหลเวียนได้ดี

ผลจากการเรียนรู้ของมนุษย์ทำให้เราได้ภูมิปัญญาที่สามารถพึ่งพาธรรมชาติในการรักษาโรคภัยไข้เจ็บของมนุษย์ได้ โดยที่ไม่ต้องออกไปหาหมอก็สามารถช่วยเหลือตัวเองได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีความรู้ในการนำไปใช้ด้วย ถึงแม้การแพทย์แผนปัจจุบันจะมีการพัฒนาไปมาก ทว่าก็ไม่ได้ปฏิเสธการแพทย์สมุนไพรแบบชาวบ้าน แต่การนำสมุนไพรมาใช้จำเป็นต้องศึกษาถึงสรรพคุณให้ดีก่อน โดยอาจศึกษาจากผลวิจัยต่าง ๆ เป็นต้น ปัจจุบันกระบวนการทำยาได้พัฒนาทำให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ยาสมัยใหม่บางชนิดก็อาศัยพืชสมุนไพรเข้าไปเป็นตัวยาดูแล แต่ถึงอย่างไรในโลกนี้ก็ไม่ได้มียาวิเศษที่รักษาได้ทุกโรค ก่อนที่เราจะเลือกใช้ยาต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นยาจากแพทย์สมัยใหม่หรือจากสมุนไพรก็จำเป็นต้องได้รับคำแนะนำจากแพทย์ผู้เชี่ยวชาญก่อนใช้เสมอ



DRIED BETEL NUT

การทำหมากแห้ง

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนมติมิตร”

วัฒนธรรมการกินหมากอยู่คู่กับ

คนไทยมาช้านานนับแต่อดีต ครั้งในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม มีการยกเลิกการค้าหมาก ทำให้วัฒนธรรมการกินหมากค่อยๆ เลือนหายไป อาจจะพบบ้างประปรายตามพื้นที่ชนบท หมากจึงเป็นของหายากขึ้นในปัจจุบัน แต่ในพื้นที่ทุ่งครุนั้น ยังคงหาหมากแห้งได้ นั่นคือที่ชุมชนมติมิตรที่เลี้ยงชีพด้วยการปลูกหมากและแปรรูปหมากแห้ง

คุณสุนันทา ผู้ให้สัมภาษณ์จะนำเอาผลหมากสดที่เก็บจากสวนไปส่งขายหรือบางครั้งก็นำผลหมากสดไปตากแห้งเพื่อแปรรูปเป็นหมากแห้ง การแปรรูปหมากแห้งนั้นมีหลายขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกหมากสดที่จะต้องแก่ประมาณ 70-80 % สังเกตจากหน้าหมากเมื่อเอะออกมาแล้วหน้าหมากเต็มทือว่าหมากทะลายนั่นใช้ได้ เมื่อได้หมากสดตามต้องการแล้วจะนำมาเอะ ซอย และตากแดด ตามลำดับในขั้นตอนนี้จะใช้กระดังงาเป็นภาชนะในการตากหมากโดยจะต้องตากประมาณ 4-5 แดด ชอร์วังคือห้ามโดนฝน หากโดนฝนจะทำให้หมากขึ้นรา การตากน้อยแดดก็เช่นกันจะทำให้หมากขึ้นราได้ ดังนั้นหากยังร่าตากแดดนานเท่าไร หมากก็จะมีคุณภาพดีเท่านั้น แต่ก็อาจจะสูญเสียน้ำหนักได้เมื่อนำไปชั่งขาย



#01

หลังจากนั้นก็จะเป็นนำหมากแห้งที่ได้มาเก็บรักษาไว้ในถังพลาสติกขนาดใหญ่ มีฝาปิดมิดชิดเพื่อรอออกจำหน่าย โดยคุณสุนันทากล่าวว่า “เราจะขายหมากแห้งปีต่อปี ส่วนมากจะขายให้กับกลุ่มคนที่กินหมากพลู และขายให้กับคนในชุมชนที่ต้องการซื้อฝากผู้เฒ่าผู้แก่ที่ต่างจังหวัด”

การทำหมากแห้งสืบทอดมาตั้งแต่รุ่นพ่อจนถึงรุ่นปัจจุบันรวมระยะเวลาประมาณ 60 ปีมาแล้ว เป็นการสืบทอดความรู้ภายในครัวเรือน จากคนรุ่นหนึ่งส่งต่อให้กับคนอีกรุ่นหนึ่ง มีการเรียนรู้และฝึกฝนจนเกิดความชำนาญเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

#1. หมากนำไปตากแห้ง

#02



ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดภูมิปัญญา คือ ปัจจัยด้านสภาพภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อม ธรรมชาติที่เป็นปัจจัยที่เอื้อต่อการปลูกต้นหมาก และแปรรูปหมากแห้ง ทั้งสภาพอากาศ น้ำที่ ดี และดินที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุ นอกจากนี้ปัจจัย ด้านลักษณะทางสังคมวัฒนธรรมยังมีส่วนทำให้เกิดภูมิปัญญานี้ เนื่องจากในอดีตหมากถูกนำมาใช้เป็นเครื่องบ่งบอกฐานะทางสังคม และยังใช้ในพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญอีกด้วย จึงสะท้อนได้ว่า การกินหมากถือเป็นวัฒนธรรมที่อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน

#2. หมากแห้งพร้อมจำหน่าย

ถึงแม้ในปัจจุบันจะไม่พบการกินหมาก ในสังคมเมืองแล้วก็ตาม แต่ในย่านชานเมืองหรือต่างจังหวัดผู้เฒ่าผู้แก่บางบ้านยังคงกินหมาก กันอยู่ ชุมชนแห่งนี้จึงเป็นผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ที่สำคัญ แต่เป็นที่น่าสนใจว่าการทำหมากแห้ง จะต้องสิ้นสุดลงเพียงแค่รุ่นคุณสุณันทา ด้วย เหตุปัจจัยหลายๆ ด้านทั้งความนิยมของการ ปลูก ต้นหมากลดจำนวนลงโดยหมากแต่ละต้น นั้นมีอายุประมาณ 10 ปี เมื่อต้นหมากรุ่นนี้ตาย ลงชาวบ้านก็ไม่ได้นำหมากมาปลูกเสริม เพราะ ราคาของต้นหมากในปัจจุบันมีราคาสูงไม่คุ้มต่อ การลงทุนปลูก นอกจากนี้คนขึ้นต้นหมากยัง หายากอีกด้วย จึงเป็นที่น่าเสียดายที่ภูมิปัญญา ดั้งเดิมที่อยู่คู่กับวิถีชาวสวนในสังคมเมืองนั้นต้อง หายไป เหลือแต่เพียงท้องร่องที่ว่างเปล่ากับภาพ ความทรงจำในอดีตให้วนคิดถึงเพียงเท่านั้น



RAISE GOATS

การเลี้ยงแพะ

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนดารีซัน”

ชุมชนดารีซันเป็นชุมชนที่มีชาวมุสลิมอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้พื้นที่แห่งนี้เต็มไปด้วยเรื่องราวที่สะท้อนความเชื่อในศาสนาอิสลาม เช่นเดียวกับการเลี้ยงแพะที่เป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ที่แสดงออกถึงความเชื่อในศาสนาอิสลาม โดยชาวมุสลิมมีความเชื่อว่า แพะเป็นสัตว์ที่มีบุญและประเสริฐ แพะจึงมักจะถูกนำไปใช้ในพิธีกรรมที่สำคัญต่าง ๆ ในศาสนา

โดยการเลี้ยงแพะของผู้คนในชุมชนนี้ถือว่าเป็นอาชีพหนึ่ง โดยจะเป็นการเลี้ยงไว้เพื่อเอาน้ำนมไปจำหน่าย ซึ่งราคาที่ยขายสามารถทำรายได้วันละ 300 ถึง 500 บาท โดยจะมีคนมารับน้ำนมแพะไปบรรจุขวดขายอีกทีตามชุมชนต่าง ๆ

การเลี้ยงแพะของชุมชนดารีซันจะเป็นการเลี้ยงแบบปล่อยให้หากินเองตามธรรมชาติ ตามแหล่งที่มีหญ้าในชุมชน โดยผู้เลี้ยงจะคอยนั่งเฝ้าแล้วคอยด้อนกลับในช่วงเย็นๆ ซึ่งบางครั้งผู้เลี้ยงก็จะให้กากั่วหรือหรือต้นถั่วแห้งเป็นอาหาร เพื่อสุขภาพและความอุดมสมบูรณ์ของแพะด้วย โดยสายพันธุ์ที่ชุมชนเลี้ยงจะเป็นลูกผสมระหว่างพันธุ์ชาแนกับแพะพื้นเมือง แพะจะสามารถผลิตน้ำนมได้ก็เฉพาะตอนที่มันคลอดลูกออกมาแล้วเท่านั้น ทำให้ช่วงที่แม่แพะยังต้องให้นมลูกประมาณ 1 ถึง 2 เดือน จำเป็นต้องกักเก็บน้ำนมไว้เพื่อนำไปจำหน่าย

#01



#1. เมื่อปล่อยให้แพะได้หากินตามธรรมชาติแล้ว ก็ต้องนำกลับมาย่อยในคอกเหมือนเดิม



#02

การเลี้ยงแพะในชุมชนเกิดขึ้นมาแล้วยาวนานกว่า 10 ปี ปัจจัยที่ทำให้เกิดภูมิปัญญาในการเลี้ยงแพะเกิดขึ้นจากสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมและความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ซึ่งชาวบ้านที่ส่วนใหญ่นั้นจะนับถือศาสนาอิสลาม แพะผูกพันกับชีวิตของชาวมุสลิมมาเป็นเวลานาน ซึ่งนอกจากจะเป็นแหล่งสร้างรายได้แล้ว แพะยังเป็นสัตว์ที่ถูกบันทึกไว้ในคัมภีร์อัลกุรอานในศาสนาอิสลาม ซึ่งกล่าวถึงแพะในด้านที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ อีกทั้งแพะถูกใช้เป็นส่วนหนึ่งในพิธีกรรมที่สำคัญของศาสนา ทำให้แพะถูกยกเป็นสัตว์ที่ศักดิ์สิทธิ์ เป็นสัญลักษณ์ของความหวังและโชคลาภ ซึ่งแพะที่ถูกเลี้ยงไว้ที่นี่จะถูกนำไปเชือดเมื่อมีเด็กในชุมชนเกิด โดยเนื้อที่ได้จะถูกแบ่งให้ชาวบ้านอีกด้วย

การสืบทอดภูมิปัญญาในการเลี้ยงแพะในชุมชนนั้นเป็นการสืบทอดโดยการบอกเล่าถ่ายทอดเทคนิคต่าง ๆ ในการเลี้ยงดูจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งจากครอบครัวและผู้ที่มิประสบการณั



#2. แพะจะถูกปล่อยมาเลี้ยงภายนอกคอก และให้อาหารเสริมจำพวกถั่วเหลือง เป็นต้น

#3. แพะที่ยังอายุน้อยจำเป็นต้องมีการดูแลที่ดี จึงถูกเลี้ยงไว้ในคอกเพื่อการดูแลเป็นพิเศษ

#03



COCK FIGHTING

การเลี้ยงไก่ชน

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนใต้สะพานโซน 1”

ในเมื่อแพะเป็นสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของชาวนุสลิมาแล้ว “ไก่” ก็เป็นสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของชาวพุทธเช่นกัน “ไก่” เป็นสัตว์ที่คนไทยนิยมเลี้ยงไว้เป็นอาชีพเสริมจากการเพาะปลูก เพื่อนำไปเป็นอาหารทั้งเนื้อและไข่ เพราะว่าต้นทุนในการเลี้ยงน้อย อาศัยเพียงแค่เมล็ดพืชที่อยู่ตามพื้นจากการทำการเกษตร หรือกินไล่เดือนและแมลงบางชนิดเท่านั้น ทั้งนี้ นอกจากการเลี้ยงไว้เพื่อบริโภคแล้ว การเลี้ยง “ไก่ชน” ยังสามารถสะท้อนความเป็นชุมชน แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญาได้เป็นอย่างดี

การเลี้ยงไก่ชนเป็นอะไรที่มากกว่าเรื่องราวที่เราเคยได้รับรู้มา การเลี้ยงไก่ชนของชุมชนใต้สะพานโซน 1 ในเขตทุ่งครุ ได้สะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของคนกับไก่ ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน การดูแลเลี้ยงดูที่ใส่ใจ เปรียบเสมือนสัตว์เลี้ยงดูใจอย่างสุนัขของคนในปัจจุบัน ต้องกล่าวไว้ก่อนว่าการเลี้ยงไก่ชนมักเป็นกลุ่มคนในชนบทเท่านั้นที่ยังให้ความสนใจ เพราะคนภายนอกมักจะตัดสินการชนไก่ว่าเป็นสิ่งไม่ดี แต่คนที่คุ้นเคยวิถีชีวิตแบบเกษตรกรรมจะเข้าใจของถึงวิถีการชนไก่

จากการลงพื้นที่พบว่า แต่ละบ้านในชุมชนนี้ แต่ละคนจะมีเทคนิคในการเลี้ยงไก่ชนที่แตกต่างกัน เพราะถือว่าการเลี้ยงดูไก่นั้นเป็นศาสตร์ที่จะเผยแพร่กันไม่ได้ง่าย ๆ เพราะต้องมีไก่หนึ่งตัวเท่านั้นที่จะชนะในสังเวียน จนกลายเป็นภูมิปัญญาการเลี้ยงดูไก่ชนของแต่ละบ้านที่มีความแตกต่างกัน

บ้านหลังแรกที่เราพบจะเลี้ยงไก่ที่เป็นพันธุ์ผสมระหว่างไทยกับพม่า โดยเทคนิคการเลี้ยงไก่ของเจ้าของบ้านหลังนี้จะอยู่ที่การดำนน้ำให้ไก่อาบ โดยไก่ที่อาบจะต้องเป็นไก่ตัวผู้ที่ใช้ไปแข่งขันเท่านั้น โดยการดำนน้ำด้วยใบมะขาม ตะไคร้ และโพล ดำนให้ไก่อาบเช้าเย็น จะทำให้สบายตัวและแข็งแรง นอกจากนั้นยังมีวิธีฝึกไก่หน้าใหม่โดยการจับไปลงแข่งขันเลย ซึ่งถือว่าเป็นการฝึกไปในตัว ซึ่งเทคนิคเหล่านี้ปู่ ย่า ตา ยายเป็นคนสอนมาแล้วใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน

#01



ในบ้านหลังที่สองไก่ที่เลี้ยงจะเป็นไก่พันธุ์ไทยแท้ พันธุ์เหลืองหางขาวสีประดู่ เทคนิคการเลี้ยงของบ้านหลังที่สองคือ การตม่น้ำให้ไก่อาบและให้ยาบำรุงกิน โดยการตม่น้ำให้ไก่อาบจะเป็นเทคนิคเหมือนกับบ้านหลังแรก แต่เทคนิคที่แตกต่างคือการทำยาสมุนไพร โดยจะนำเอาโพล ตะไคร้ บอระเพ็ด ขมิ้นชัน พริกไทยดำ นำมาตำรวมกันให้ละเอียดจนกลายเป็นผง นำเอาปลาช่อนมาย่างแล้วแกะเนื้อนำมารวมกับผงที่ตำไว้แล้วปั้นให้เป็นก้อนขนาดประมาณช้อนนิ้วมือ แล้วนำไปให้ไก่กินโดยการยัดเข้าปากไปเลย ส่วนวิธีการฝึกไก่ของบ้านนี้คือจะจับไก่ชนกันในบ้านก่อน โดยสวมใส่สวม

คือการนำเอาผ้ามาพันที่เดียวเพื่อไม่ให้ไก่จับตัวมาก เพราะไก่จะใช้เดียวตํากัน พอฝึกดูว่าตัวไหนใช้ได้ก็จะใช้ไปแข่งในสนาม โดยก่อนแข่งจะนำไก่มาเอาสลดออกก่อนเพื่อให้คอโสด เมื่อชนเสร็จก็จะนำมาทำซ้ำอีกที ส่วนวิธีการรักษาแผลจะให้กินยาของคน และหากแผลหนักก็จะนำกระเบื้องมาลบไฟให้อุ่น ๆ แล้วนำเอาไปทาที่แผลของไก่เพื่อกระตุ้นให้แผลเกิดการรักษาตัวเอง ซึ่งเทคนิคเหล่านี้ก็เป็นเทคนิคที่สืบทอดกันมาภายในตระกูลเช่นกัน

การเลี้ยงไก่ชนของชุมชนใต้สะพานโซน 1 เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ เนื่องจากสภาพปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม ลักษณะสังคม ที่เป็นการเกษตรในอดีต การนำไก่มาชนถือเป็นกิจกรรมนันทนาการในช่วงสมัยนั้น แต่ปัจจุบันไก่ชนถือได้ว่าเป็นไก่เศรษฐกิจที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน เพราะทำให้เกิดกระบวนการซื้อขายแลกเปลี่ยนที่ตามมาด้วย



ส่วนในบ้านหลังที่สามไก่ที่เลี้ยงจะเป็นพันธุ์ผสมระหว่างไทยกับพม่า เทคนิคในการดูแลเป็นเช่นเดียวกันกับบ้านหลังอื่นแต่จะต่างกันตรงที่ส่วนผสมในการดํมน้ำให้ไก่อาบ โดยบ้านหลังที่สามจะใช้ตะไคร้ ข่า มะกรูด เพื่อไล่เนื้อตึงและแข็ง

การเลี้ยงดูไก่ชนเราจะเห็นว่าแต่ละบ้านมีเทคนิคภูมิปัญญาที่แตกต่างกันตามความรู้ที่ได้สั่งสมมาในครอบครัวและประสบการณ์ในการเลี้ยงดูไก่ชน ซึ่งนอกจากจะสะท้อนภูมิปัญญาแล้ว ไก่ชนยังถือเป็นกีฬา เป็นกิจกรรมนันทนาการที่ช่วยสร้างความเหนียวแน่น สร้างความสามัคคีให้กับชุมชนได้เช่นกัน

และเนื่องจากการชนไก่เป็นการแข่งขัน ทำให้การเลี้ยงไก่ชนได้กลายเป็นองค์ความรู้ที่มีการสืบทอดกันเฉพาะรุ่นต่อรุ่นเท่านั้น ซึ่งองค์ความรู้ที่จะถูกฝังไปกับตัวบุคคลใดบุคคลหนึ่งตลอดหากไม่มีการบอกเล่าต่อไปยังบุคคลอื่น

#1. ไก่ชนที่เลี้ยงไว้จะถูกดูแลเป็นพิเศษ

#2. สนามฝึกปล้ำสำหรับไก่ชน



RED-WHISKERED BULBUL

นกปรอดหัวจุก

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนคอสีดิน”

การเลี้ยงนกปรอดหัวจุกของชุมชนคอสีดิน เป็นการเลี้ยงนกที่ไม่ใช่เพียงแค่เพื่อความเพลิดเพลินอย่างเดียว แต่เป็นการสร้างความเข้าใจ อาศัยพฤติกรรมทางธรรมชาติของนกมาสร้างให้เกิดเป็นองค์ความรู้และการแข่งขันที่ช่วยสร้างความสัมพันธ์และเผยแพร่ชื่อเสียงของคนในชุมชน

การเลี้ยงนกปรอดหัวจุกในช่วงแรกเป็นการเลี้ยงไว้เพื่อความเพลิดเพลิน นำไปดูและฟังเสียงเล่น เนื่องจากนกปรอดหัวจุกจะมีเสียงร้องที่ไพเราะ ฟังสบาย ทำให้ชาวบ้านบางคนได้จับนำมาเลี้ยงไว้ในบ้าน ต่อมาก็ได้เริ่มแจกจ่ายให้เพื่อนบ้านที่สนิท หลังจากนั้นไม่นานการเลี้ยงนกปรอดได้เริ่มแพร่หลายมากขึ้น จนกลายเป็นว่าบ้านทุกหลังจะต้องมีกรงนกปรอดหัวจุกแขวนอยู่ตามบ้าน คุณเสนีย์ นุชมี ซึ่งเป็นผู้นำชุมชนคอสีดิน ได้เล่าว่าตอนตนเข้ามาในหมู่บ้านแทบทุกบ้านก็มีกรงนกแขวนกันมากอยู่แล้ว ต่อมาจึงได้ก่อตั้งเป็นชมรมเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับนกกัน โดยเป็นการสร้างความรักใคร่กลมเกลียวกันในกลุ่มคนชุมชนอีกด้วยโดยใช้นกปรอดหัวจุกเป็นสื่อกลาง

หลังจากนั้นได้มีการจัดการแข่งขันนกปรอดหัวจุกขึ้นซึ่งนาน ๆ จะจัดสักครั้งหนึ่ง โดยเป็นการจัดที่ชุมชนประชาอุทิศซอย 79 ซึ่งเป็นการแข่งขันที่คนภายนอกสามารถมาร่วมได้ อีกทั้งยังเป็นการประชาสัมพันธ์ชุมชนให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นอีกด้วย ซึ่งการแข่งขันนี้เกิดขึ้นมาจากลักษณะของนกปรอดหัวจุกซึ่งจะอยู่กันเป็นฝูง แล้วจะต้องมีผู้นำซึ่งเป็นตัวผู้ ผู้จัดจึงได้อาคุณสมบัตินั้นมาใช้เป็นการแข่งขันเพื่อหาผู้นำกลุ่มของนกปรอดหัวจุกที่มีเสียงที่ไพเราะที่สุด



เมื่อนำนกตัวผู้มาอยู่รวมกัน ทำให้เกิดการหาจำพวกขึ้น โดยจะวัดกันที่เสียงของนก นกตัว
ไหนที่มีเสียงเพราะที่สุดก็จะได้เป็นจำพวก และผู้เลี้ยงก็จะเป็นฝ่ายชนะและได้รับรางวัลไป การเลี้ยงนกจึง
จำเป็นต้องอาศัยการดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี โดยผู้เลี้ยงต้องเรียนรู้เกี่ยวกับนกของตัวเองอยู่ตลอดเวลา
จะต้องศึกษาว่านกร้องแบบนี้หมายถึงอะไร เป็นต้น การสร้างความเข้าใจจะช่วยทำให้ดูแลนกได้ดีขึ้น และ
ทำให้นกร้องได้เก่งขึ้น จนกลายเป็นเทคนิคภูมิปัญญาในการดูแลนกปรอดหัวจุกที่มีอยู่ในเฉพาะตัวบุคคล
เท่านั้น



#01

การเลือกนกที่จะมาแข่งขันต้องดูความพร้อมของนกก่อน โดยนกต้องไม่มีอายุน้อยเกินไปหรือแก่เกินไป ซึ่งวิธีการสังเกตก็จะเป็นไปตามความชำนาญของแต่ละบุคคล ผู้นำชุมชนได้เล่าว่า การจะสังเกตนกว่าพร้อมหรือไม่ให้ดูที่แกล้ม ถ้าแกล้มเริ่มมีสีแดงก็สามารถนำมาแข่งขันได้ ส่วนนกแก่ให้สังเกตที่แข้ง ซึ่งแข้งจะหนาออกมาเป็นเกล็ด นอกจากนั้นยังต้องอาศัยเทคนิคส่วนตัวในการดูแลนก การสังเกต การให้อาหารที่มีประโยชน์ถึงจะทำให้นกเป็นผู้ชนะได้

การสืบทอดองค์ความรู้เกิดจากการศึกษาสังเกตด้วยตัวเอง จนไปถึงการศึกษาแลกเปลี่ยนเทคนิคกันในชุมชน เป็นการเก็บเกี่ยวประสบการณ์และนำมาพัฒนาเป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาเฉพาะตัวบุคคล แล้วนำไปสู่การเผยแพร่กันระหว่างชุมชน

#1. การรวมตัวกันเพื่อมาประลองแข่งขัน ช่วยสร้างมิตรภาพระหว่างกัน



THAI KITE (CHULA)

ว่าวจุฬา

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนหลังสวนธนบุรีรมย์”

ภูมิปัญญาการทำว่าวเป็นภูมิปัญญา

ที่เข้ามามีบทบาทอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยมาเป็นเวลานาน โดยว่าวได้ถูกนำไปใช้เป็นเครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการเมือง ประเพณี และศาสนาด้วย แต่จุดประสงค์หลักจริง ๆ ของการเล่นว่าวคือการเล่นเพื่อผ่อนคลาย ถือเป็นกิจกรรมนันทนาการเล่นเพื่อความสนุกสนานกันมากกว่า โดยว่าวที่เป็นแบบฉบับและเอกลักษณ์ของชาวไทยคือ ว่าวจุฬาและว่าวปักเป้า ซึ่งการเล่นว่าวทั้ง 2 ชนิดนี้นั้นเล่นมาตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย และเป็นที่ยอมรับมากที่สุดในช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้มีการจัดแข่งขันกัน มีกฎ กติกา และรางวัลสำหรับผู้ชนะด้วย หลังจากนั้นการเล่นว่าวจึงได้กระจายไปอยู่ทั่วทุกที่ในประเทศไทย เช่นเดียวกับชุมชนหลังสวนธนบุรีรมย์ ที่มีภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการทำว่าวจุฬา ซึ่งมีเอกลักษณ์และเป็นที่ยอมรับของคนไทยอีกด้วย

#1. ลูกเกษมผู้ที่ยังคงสืบสานการทำว่าวจุฬาอยู่

#2. อุปกรณ์ในการเลาไม้

#01



#02



การท้าวจั่วฟ้าในชุมชนหลังสวน
ธนบุรีสมัยนี้ เกิดขึ้นจากฝีมือของคุณลุง
เกษม แฉ่งศิริญ ผู้ซึ่งเป็นคนที่ถ่ายทอด
ภูมิปัญญาในการท้าวจั่วฟ้าให้กับคนใน
ชุมชน โดยว่าจั่วฟ้าที่คุณลุงทำจะมีอยู่
สองแบบคือ แบบจั่วฟ้าส่วน 3 จะมีลักษณะ
ใหญ่ มีหน้ากว้าง 1 เมตร นำไปใช้ในการ
แข่งขัน ส่วนแบบที่สองคือ แบบจั่วฟ้าส่วน 4
มีลักษณะเล็กกว่าแบบส่วน 3 มีหน้ากว้าง
50 เซนติเมตร ใช้เล่นเพื่อความสนุกสนาน
ในการท้าวว่าจะต้องใช้ไม้ในการขึ้นโครงว่าว
โดยจะใช้ไม้ไผ่สีสุก ที่มีอายุประมาณ 4 – 5 ปี
เท่านั้น เพราะตัวไม้จะสปริงดีดงอ ยึดหยุ่น
ได้ดี และจะไม่ยืมใช้ไม้ตรงที่มีตาไม้ เพราะ
ไม่สามารถนำไปดัดงอในขั้นตอนการขึ้น
โครงว่าวได้ เนื่องจากจะทำให้ไม้หักและประ
ได้ง่าย เมื่อได้ไม้ที่จะท้าวแล้ว ต้องดูว่าถ้า
ไม้มีเนื้อหนาไปก็ต้องนำไปตากแดดให้แห้ง
ประมาณ 4 เดือน แต่ถ้าเป็นไม้เนื้อไม่หนา
จะนำไปตากแดดประมาณ 3 เดือน เพื่อลด
ความชื้นภายในไม้ ในส่วนไม้ตรงที่บวมออก
มาจะตัดยาก ก็จะใช้น้ำมันพืชทาบริเวณไม้ที่
บวม แล้วนำไปอังไฟ โดยระหว่างนั้นให้ตัดไม้
ให้ตรง ความร้อนจะช่วยทำให้เนื้อไม้ที่บวม
ออกมายุบตัวลงและช่วยทำให้การตัดไม้ง่าย
ขึ้น จากนั้นใช้ผ้าเย็บห่อเนื้อไม้ให้อยู่ตัว จึง
จะสามารถนำมาทำเป็นโครงว่าวได้อย่าง
สมบูรณ์

ในขั้นตอนการเหลาไม้ที่จะใช้ทำ
โครงว่าว จะมีเทคนิคการเหลาแบบพิเศษ
เป็นการเหลาที่ต้องรักษาผิวไม้เอาไว้เพื่อให้
ว่าวแดงได้ดี พอได้โครงว่าวแล้วนำมาติด
กระดาษที่ตัวว่าว แล้วจะมีการขึงว่าวไว้ด้วย
เชือกในระนาบเดียวกัน ท้องศาเท่า ๆ กัน
เรียกว่า “สักหลู่” ซึ่งจะทำเฉพาะในว่าวจั่วฟ้า
ส่วน 3 เท่านั้น และมีการตกแต่งด้วย “ลูกกา
หรือลูกปลา” ที่มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยม หรือ
สี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน และรูปดอกไม้แล้วแต่
ความชอบ นำไปติดอยู่ตรงแนวเชือกที่ขึง
ไว้ เมื่อว่าวอยู่บนฟ้า จะช่วยป้องกันกระดาษ
ขาดจนเป็นรูได้

นอกจากจะเล่นเพื่อเป็นกิจกรรม
นันทนาการ สร้างความสนุกสนานกัน
ในชุมชนแล้ว ทางชุมชนยังมีการจัดการ
แข่งขันว่าวขึ้นในช่วงเดือน กุมภาพันธ์ –
มิถุนายน ซึ่งเป็นช่วงหน้าว่าว เพราะมีลมดี
เหมาะสำหรับการออกไปเล่น ทำให้เกิดมีการ
แข่งขันเพื่อสร้างความสัมพันธ์ภายในชุมชน
และเผยแพร่ภูมิปัญญานี้ไปสู่เด็กรุ่นใหม่ด้วย

การสืบทอดภูมิปัญญานี้
คุณลุงเกษมได้มาจากครอบครัวของคุณลุง
ซึ่งเป็นการถ่ายทอดความรู้ความชำนาญ
ไปสู่รุ่นต่อรุ่น จนมาถึงรุ่นของคุณลุง โดย
คุณลุงยินดีที่จะถ่ายทอดองค์ความรู้นี้ให้กับ
คนในชุมชนและบุคคลที่สนใจในการเล่นนี้
ด้วย

#03



#3. ใช้น้ำมันทาที่ไม่เพื่อนำไปเผาไฟอ่อน ๆ แล้วทำการตัด

#4. อุปกรณ์ในการตัดไม้ มีทั้งหมด 3 ขนาด

#04



LIKAY HULU (FOLK PERFORMANCE)

ลิเกฮูลู

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนคลองรางจาก”

เมื่อพูดถึงการละเล่นที่เกี่ยวข้องกับการร้องรำทำเพลงของไทยแล้ว ถ้าให้นึกถึง เราก็คงนึกถึงการร้องเพลงฉ่อย ที่กำลังฮิตเป็นที่รู้จักอยู่ในปัจจุบัน แต่หากให้พูดถึงการละเล่นอย่างเดียวกันในแบบของชาวมุสลิมนั้น เราก็คงจะนึกถึงลิเกฮูลู แต่บางคนอาจจะยังไม่เคยได้ยิน หรือได้รู้จักมากนัก แต่ลิเกฮูลูถือเป็นเอกลักษณ์ของชาวมุสลิมที่ควรค่าแก่การรักษาไว้

ลิเกฮูลูเป็นเพลงพื้นบ้านของภาคใต้ หรือเรียกอีกอย่างว่า ดิเกร์ โดยลิเกฮูลูนั้นเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมระหว่างไทยและมุสลิม โดยได้แบบอย่างมาจากการละเล่นลำตัดของไทย ลิเกฮูลูแต่เดิมมีเนื้อร้องเป็นภาษาอาหรับ เรียกว่า “ซีเกิร์มรฮาเบ” เป็นการร้องโดยใช้ภาษาอาหรับซึ่งมีความไพเราะ แต่ว่าคนส่วนใหญ่ก็ไม่ได้เข้าใจความหมายของภาษา จึงได้มีการนำเอาเนื้อเพลงภาษาพื้นเมือง เข้ากับรำนะนา จึงกลายมาเป็นลิเกฮูลูในปัจจุบัน

#01



#02



การตั้งวงหรือการตั้งคณะลิเกอุลู่ในปัจจุบัน คณะหนึ่งจะมีลูกคู่ประมาณ 10 – 12 คน ผู้ร้องเพลงประจำคณะอย่างน้อยคณะละ 2 – 3 คน แต่เดิมผู้แสดงจะเป็นชายล้วน แต่ปัจจุบันผู้หญิงก็สามารถมาเข้าร่วมได้

นอกจากนั้นลิเกอุลู่ยังใช้นิทานของบทเพลงที่เกี่ยวข้อกับศาสนา และปัญหาของสังคม เป็นการช่วยสร้างความเข้าใจเรื่องของศาสนาอิสลามอีกด้วย

เนื่องจากลิเกอุลู่เป็นภูมิปัญญาที่มาจากภาคใต้ หลายคนอาจสงสัยว่าลิเกอุลู่เดินทางมาถึงชุมชนคลองรางจากได้อย่างไร จุดเริ่มของลิเกอุลู่ของที่นี่ เริ่มต้นจากคุณวรินทร์ อินทรจันทร์ ซึ่งเป็นนักศึกษาอยู่ที่โรงเรียนอิสลามวิทยาลัยแห่งประเทศไทยในเขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร ให้สัมภาษณ์ว่า ตนนั้นได้เล่นลิเกอุลู่อยู่ในวงที่วิทยาลัยมาตั้งแต่ ม.3 จนจบการศึกษา



หลังจากนั้นจึงกลับมาอยู่ที่ชุมชน จึงเกิดความคิดในการเผยแพร่ภูมิปัญญานี้ ไปสู่เด็ก ๆ รุ่นใหม่ ลีเกอูลูจึงได้ถูกถ่ายทอด ไปสู่เด็ก ๆ ในหมู่บ้านมานับแต่บัดนั้น โดยไม่มีการเก็บเงินค่าสอน ซึ่งคุณวรินทร์ อินทรจันทร์ เต็มใจที่จะเผยแพร่ภูมิปัญญานี้ให้ไปสู่เด็กรุ่นใหม่ ให้ได้เข้าใจในเรื่องของวัฒนธรรม ประเพณี การแสดงของชาวไทยมุสลิมด้วย

#2, 3. ภาพการแสดงลีเกอูลูของเด็ก ๆ ในชุมชน

#03





SWORDPLAY (KRABIKRABONG)

กระบี่กระบอง

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนคอสีดิน”

การเล่นกระบี่กระบอง เมื่อเราพูดถึงคำนี้ เราก็จะนึกถึงภาพการต่อสู้ที่แสดงออกถึงความเป็นไทย มีการร่ายรำท่าทางที่ดูอ่อนช้อย ผสมกับกระบวณท่าที่ดูแข็งแรงจากท่าฟันดาบ แต่ถ้าหากบอกว่า ชาวมุสลิมก็มีการเล่นกระบี่กระบองเหมือนกัน เราก็คงเกิดความสงสัย เพราะเรามักจะติดอยู่กับภาพของชายไทยใส่ชุดนักรบแบบไทย ๆ แต่งกายแบบทหารกล้าใส่ชุดสีแดงแบบนักรบสมัยก่อน เราอาจตัดสินใจว่ามันต้องเป็นรูปแบบของความเป็นไทยแท้ ๆ ซึ่งภาพที่เราเห็นกันอยู่ทั่วไปนั้นเป็นภาพของการเล่นกระบี่กระบองแบบชาวไทยพุทธ ซึ่งจริง ๆ แล้วยังมีการเล่นกระบี่กระบองแบบชาวไทยมุสลิมอยู่อีกด้วย

การเล่นกระบี่กระบองของชาวไทยมุสลิม เกิดขึ้นจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างชาวมุสลิมกับชาวมอญ ตามประวัติแล้วเรามีการติดต่อกับชาวมุสลิมมาตั้งแต่ก่อนสมัยรัชกาลที่ 1 ในประเทศไทยก็ได้มีการเข้ามาของชาติพันธุ์ต่าง ๆ รวมไปถึงชาวมุสลิมที่เข้ามาในเขตพระประแดง สมุทรปราการ โดยได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ร่วมกับกลุ่มชาวมอญ นานวันเข้าจึงได้เกิดการถ่ายทอดทางวัฒนธรรม ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม เกิดการพึ่งพาอาศัยกัน จึงมีการส่งต่อความรู้ภูมิปัญญาให้แก่กัน และมีการดัดแปลงให้เข้ากับวัฒนธรรมดั้งเดิมของตน

การเล่นกระบี่กระบองเกิดขึ้นมาจากศิลปะการต่อสู้จริง ๆ ของคนไทยในอดีต ซึ่งแต่เดิมเป็นการฝึกซ้อมรบเพื่อนำไปต่อสู้จริงกับข้าศึก แต่หลังศึกสงบชาวบ้านก็จะนำมาเป็นการแสดง การละเล่นเพื่อเป็นกิจกรรมที่ผ่อนคลายและยังเป็นการขัดเกลาฝีมือเอาไว้ด้วย

โดยการละเล่นกระบี่กระบองจะถูกแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ แบบแรกคือ “สายตีนัดไม้” หมายถึงการเล่นแบบมีการนัดหมายท่วงท่าเอาไว้ก่อน ซึ่งเป็นการแสดงแบบที่เห็นอยู่บ่อยในปัจจุบัน แบบที่สองคือ “สายตีป่า” หมายถึงการเล่นกันแบบสด ๆ ไม่มีการนัดหมายท่วงท่ากันมาก่อน ซึ่งทำให้การเล่นแบบนี้มีความตื่นเต้น และสนุกสนานมากกว่าแบบแรก แต่การเล่นแบบนี้มักจะมีการเจ็บตัวกันจริง ๆ ในระหว่างการแสดง แต่ทั้งนี้ก็ได้มีกฎกติกามาคอยควบคุมอยู่ โดยสมัยก่อนมักจะเล่นกันเป็นคู่ ๆ แต่ปัจจุบันจะเล่นแบบ 4 บาน คือมีผู้เล่น 4 คน ไม่มีใครอยู่ข้างใคร สามารถตีไม้ใส่กันได้หมด ซึ่งการเล่นแบบนี้จะมีข้อห้ามคือจะไม่ให้เด็กทำการแสดง เพราะต้องอาศัยความชำนาญมาก



#01

กระบี่กระบองถือเป็นการละเล่นที่มีมาแต่โบราณ ถือเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวไทย ทั้งสายไทยพุทธและไทยมุสลิม ซึ่งในปัจจุบันเหลืออยู่เพียง 2 คณะคือ คณะบ้านปากกลัด และคณะสเลมาน ที่อยู่ในชุมชนคอลิตันแห่งนี้ โดยมีชื่อว่า วงลูกปิกกา



#1, 2. ภาพการแสดงการเล่นกระบี่กระบองของวงลูกปิกกา

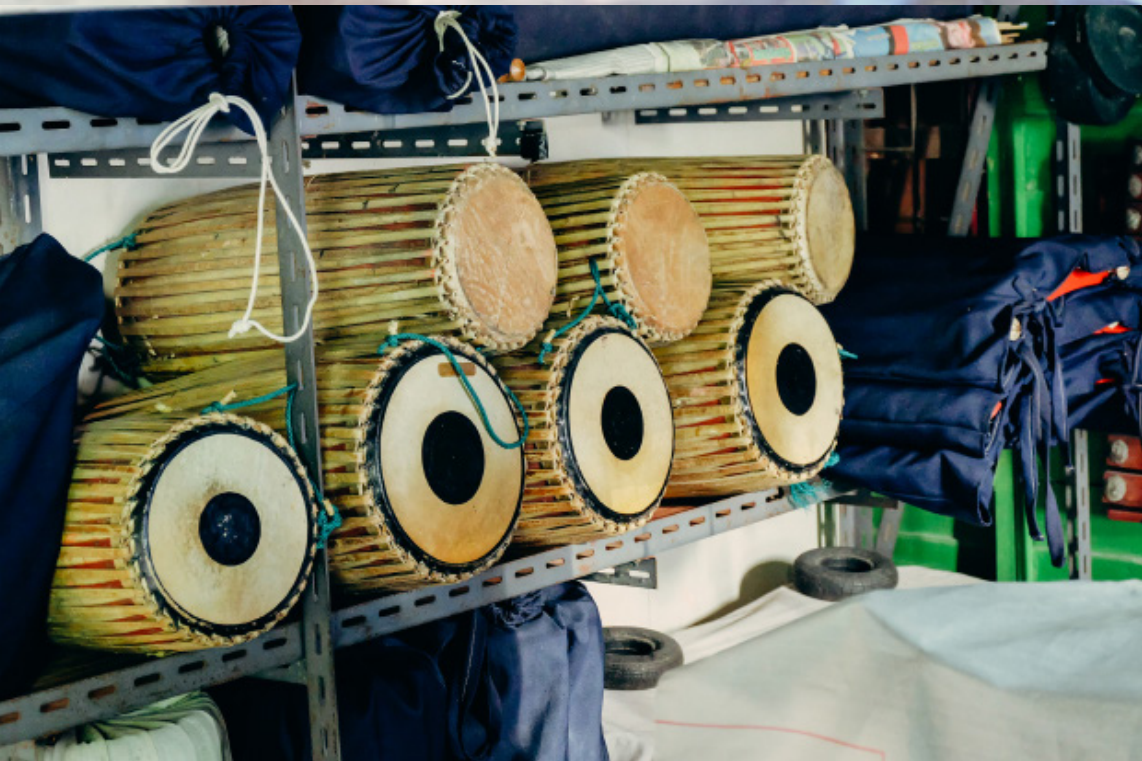


วงลูกปี่กาทกเกิดขึ้นจากการก่อตั้งของ อาจารย์สเลมาน โดยการแสดง กระบี่กระบองนี้เพลงที่ใช้ในการเล่นจะเป็นเพลงอาหรับ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ เพลงช้างจะใช้ในช่วงตอนรำ เพลงรีวจะใช้ตอนตีกันเพื่อเป็นการปลุกใจ โดยเสียงดนตรีที่ใช้มาจากเครื่องเคาะ และกลองต่าง ๆ โดยกลองที่ใช้จะเป็นกลองทอม และเครื่องดนตรีประกอบจังหวะที่ใช้จะเป็น แอคคอร์ดียน ทรัมมาลีนและฉิ่ง เป็นต้น

การสืบทอดภูมิปัญญาเกิดจากการเรียนรู้ การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ระหว่างไทยมอญและไทยมุสลิม โดยเป็นการสั่งสมจนเกิดความชำนาญ ซึ่งการสืบทอดความรู้นี้ต้องเป็นผู้ที่ชำนาญแล้วเท่านั้น โดยการละเล่นนี้จะให้ความสำคัญกับพิธีกรรมต่างๆ ต้องมีการไหว้ครูเพื่อเป็นการแสดงออกถึงความเคารพต่อ ศาสตร์และศิลป์ที่ถูกถ่ายทอดหรือนำมาใช้ด้วย ภายในขณะสเลมานเองมีการถ่ายทอดความรู้นี้ โดยผู้ที่สนใจสามารถไปเรียนรู้การละเล่นกระบี่กระบองได้ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น ซึ่งถือเป็นการช่วยสืบสานการละเล่นกระบี่กระบองในแบบแผนของชาวไทยมุสลิมที่หาได้ยากมากแล้วในปัจจุบัน



#02



GAMELAN ORCHESTRA

วงปี่พาทย์

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนหมู่ 5 ทุ่งครุ”

ดนตรีไทย อยู่คู่ผืนแผ่นดินไทยและ

คนไทยมาอย่างช้านาน นับตั้งแต่ครั้งสมัย กรุงศรีอยุธยา กรุงรัตนโกสินทร์ จนถึงสมัย ปัจจุบัน วงปี่พาทย์ หรือ พิณพาทย์ นั้นเป็น ศิลปะการแสดงแขนงหนึ่งที่มีพัฒนาการและมี ประวัติศาสตร์ยาวนานจนได้รับการคัดเลือกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ควรค่า แก่การอนุรักษ์

ปี่พาทย์ เป็นเครื่องบรรเลงที่ใช้ บรรเลงในงานมหรสพต่างๆ หรือเรียกรวม กันว่า “วงปี่พาทย์” คุณจรินทร์เจ้าของวงปี่ พาทย์ชุมชนหมู่ 5 ทุ่งครุ กล่าวว่า ปี่พาทย์ ส่วนใหญ่แล้วจะนำไปบรรเลงได้ทั้งงานมงคล (แต่ไม่นิยมน) และงานอวมงคล ในงานมงคล เช่น งานบวชนาคโบราณจะนิยมใช้ปี่พาทย์ เครื่องไทย มีตั้งแต่เครื่องห้า เครื่องหก และ เครื่องคู่ ซึ่งจะขึ้นอยู่กับทุนทรัพย์ของผู้จ้าง หากใครมีทุนมากก็จ้างวงใหญ่ หากใครมีทุน น้อยก็จ้างวงเล็กแทน ส่วนเพลงที่ใช้ในงาน บวช หากเป็นงานเย็นก็จะเริ่มต้นด้วยเพลง โหมโรงเย็น ซึ่งในเพลงโหมโรงเย็นก็จะประกอบ ไปด้วยเพลงสารการ ตระโหมโรง ราวสามลา ดันซุม เข้าบ่าน ปฐม ลา เสมอ เป็นต้น หากเป็น งานเช้าก็จะบรรเลงเพลงโหมโรงเช้า และต่อด้วย เพลงเช้า

#01



#1. คุณจรินทร์เจ้าของวงปี่พาทย์ ชุมชนหมู่ 5 ทุ่งครุ

นอกเหนือจากงานบวช งานโกน จุกก็สามารถใช้ปี่พาทย์บรรเลงได้ ส่วนใน งานอวมงคล เช่น งานศพ ในสมัยโบราณนั้น ชาวบ้านมักจะใช้วงปี่พาทย์เครื่องไทยในการ บรรเลง เพราะเครื่องมอญยังไม่แพร่หลาย แต่ ปัจจุบันคนจะนิยมใช้วงปี่พาทย์เครื่องมอญ ในการบรรเลงงานศพมากกว่า วงปี่พาทย์จะ บรรเลงเพลงยกศพตั้งแต่ทำพิธียกศพ ชักศพ ตลอดจนการเวียนศพรอบเมรุ เมื่อเสร็จสิ้นการ ยกศพแล้วจะบรรเลงเพลงเชิญ ต่อด้วยเพลง ประโคมศพ และบรรเลงเพลงมอญต่อไปเรื่อยๆ จนจบพิธี เพลงมอญที่ใช้ในการบรรเลงนั้นมี ความยืดหยุ่น ไม่ตายตัว ผู้บรรเลงสามารถ กำหนดเพลงเองได้

การฝึกในวงปี่พาทย์ผู้ฝึกจะต้องมีความมานะ อดทนและเข้าถึงจิตวิญญาณของเครื่องดนตรีแต่ละชิ้น โดยเครื่องดนตรีในวงปี่พาทย์นั้นมีหลายจำพวกด้วยกัน ซึ่งประกอบไปด้วย เครื่องดี (ระนาดเอก, ระนาดทุ้ม, ข้องวงใหญ่, ข้องวงเล็ก, ตะโพนไทย, กลองทัด), เครื่องเป่า (ปี่ใน) และเครื่องกำกับจังหวะ (ฉิ่ง กรับ โหม่ง และฉาบ) คุณจริณกรยังพูดเสริมว่า “การแสดงในแต่ละครั้งนั้นจะต้องใช้จำนวนคนตามจำนวนของขนาดวง หากเป็นวงเครื่องห้านั้นจะใช้คนประมาณ 6-7 คน ประกอบด้วย ระนาด ข้อง ปี่ ตะโพน กลองทัด และเครื่องประกอบจังหวะอันได้แก่ ฉิ่ง ฉาบ กรับ โหม่ง หากเป็นวงใหญ่ก็จะเพิ่มจำนวนคนตามขนาดของวง” นอกจากนี้ คุณจริณกรยังบอกวิธีการสังเกตลักษณะของวงปี่พาทย์เครื่องไทยกับวงปี่พาทย์เครื่องมอญ อีกว่า ให้สังเกตจากข้อง โดยวงปี่พาทย์เครื่องมอญ ข้องจะมีลักษณะโค้ง และสลักลายประดับทองสวยงาม ส่วนเครื่องไทยนั้นข้องจะวางระนาบกับพื้น และมีลวดลายที่เรียบง่ายอยู่บนรางไม้ นอกจากวงปี่พาทย์ชุมชนหมู่ 5 ทุ่งครุ จะรับจ้างเล่นทั่วไปแล้ว ยังนับเป็นเกียรติอันสูงสุดที่คุณจริณกรได้ไปร่วมบรรเลงในงานพระราชพิธีพระราชทานเพลิงพระศพสมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ ร่วมกับวงบ้านคุณครู ในงานครั้งนั้นได้ใช้วงปี่พาทย์นางหงส์บรรเลง และยังได้ร่วมบรรเลงในงานพระราชพิธีพระราชทานเพลิงพระศพสมเด็จพระเจ้าภคินีเธอ เจ้าฟ้าเพชรรัตนราชสุดา สิริโสภาพัณณวดี อีกด้วย

วงปี่พาทย์ของชุมชนแห่งนี้ก่อตั้งมานานกว่า 50 ปี เป็นการสืบทอดความรู้ภายในครัวเรือน ตั้งแต่รุ่นคุณตาของคุณจริณกรเป็นหัวหน้าวงมาจนถึงคุณจริณกร และส่งต่อองค์ความรู้นี้ให้กับลูกชาย กล่าวคือ คุณจริณกรได้รับการถ่ายทอดและฝึกหัดโดยตรงจากคุณพ่อ ตั้งแต่เด็ก ๆ คุณจริณกรจะเล่นต่อเพลงหากเล่นไม่ได้ก็จะไม่ได้รับการต่อเพลงใหม่ ดังนั้นจึงต้องฝึกฝนและเรียนรู้ โดยอาศัยความจำ รวมถึงทักษะการเล่นดนตรีที่ดี ปัจจุบัน คุณจริณกรส่งทอดความรู้นี้ให้กับลูกชายและเยาวชนในชุมชน จนเยาวชนเหล่านั้นเติบโตเป็นผู้ใหญ่นำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพเลี้ยงตนได้

การเกิดขึ้นของวงปี่พาทย์ในชุมชนแห่งนี้ล้วนแล้วเกิดจากปัจจัยทางสังคมวัฒนธรรม เนื่องจากอาณาเขตของชุมชนอยู่ใกล้กับวัด และนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เมื่อมีงานประเพณีหรือพิธีกรรมทางศาสนาต่างๆ เกิดขึ้น ก็มักจะมีการบรรเลงดนตรีเพื่อสร้างบรรยากาศให้เหมาะสมกับงานนั้นๆ โดยจะใช้เครื่องดนตรีเป็นสื่อกลางแสดงออกถึงความรู้สึก อาทิ บรรเลงในงานศพ ทำนองและเนื้อเพลง ก็จะแสดงออกมาในรูปของเสียงเพลงที่วังเวง เยือกเย็น และเศร้าโศก เมื่อผู้ฟังได้ยินก็จะสามารถรับรู้ได้



#02

ปัจจุบันเยาวชนส่วนใหญ่นั้นให้ความสนใจในเครื่องดนตรีไทยลดลง สืบเนื่องจากกระแสวัฒนธรรมต่างชาติที่เข้ามาในประเทศไทย อีกทั้งระยะเวลาในการฝึกกว่าจะเล่นให้เป็นนั้น จะต้องใช้ระยะเวลาประมาณหกเดือนขึ้นไปจึงจะสามารถออกแสดงในงานต่างๆได้ จึงทำให้มีผู้สนใจลดน้อยลง และอาจทำให้วงการดนตรีไทยขาดบุคลากรในการสืบสานดนตรีไทยสืบต่อไปก็เป็นได้

#1. ภาพถ่ายครั้งที่คุณจริณทร์ได้ร่วมบรรเลงในงานพระราชพิธีพระราชทานเพลิงพระศพ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ ร่วมกับวงบ้านคุณครู



ACTOR'S MASK (HUAKHON)

หวัซนเล็ก

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนคลองเก้าห้อง”

ศิลปะการทำหวัซนถือว่าเป็นศิลปะประเภทประณีตศิลป์ ที่ต้องใช้ความชำนาญ และความละเอียดอ่อนอย่างมากในการทำ ไม่ใช่ทุกคนจะมีความรู้ในด้านนี้ เนื่องด้วยหวัซนถือเป็นศิลปะของชนชั้นสูงในอดีต ทำให้องค์ความรู้ทางด้านนี้ยังไม่มีการแพร่หลายมากนัก

หวัซนถือเป็นศิลปะที่แสดงออกถึงความเป็นไทยอย่างชัดเจน โดยลักษณะของลวดลายต่าง ๆ ที่มีความประณีตแสดงออกถึงความเป็นศิลปะแบบไทย ๆ ลายเส้น การใช้สี ล้วนเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นและงดงาม

การทำหวัซนของชุมชนคลองเก้าห้องเกิดจาก คุณสุวิชา กระตุกษ์ โดยมีการทำหวัซนขนาดเล็กขึ้นมา เนื่องจากปัจจุบันหวัซนค่อย ๆ เสือนหายไ้ มนุษย์เราแสวงหาความก้าวหน้าในแบบตะวันตก ทำให้บรรสพการแสดงร้องรำทำเพลงในลักษณะแบบไทย ๆ ได้เสือนหายไ้จากสังคม ศิลปะการทำหวัซนจึงถูกลดคุณค่าไ้ตามกระแสสังคมที่เปลี่ยนแปลงไ้ ทำให้คุณลุงสุวิชาอยากที่จะลุกขึ้นมามุรักษ์ศิลปะแขนงไ้ให้อยู่คู่กับสังคมไทย

#01



#1. ภาพโต๊ะทำงานที่เต็มไปด้วยอุปกรณ์มากมาย

#2. รูปหล่อหัวโขนที่รื้อการลงสี

#02



เนื่องด้วยการเปลี่ยนแปลงทำให้รูปแบบของหัวโขนถูกเปลี่ยนจากขนาดที่ใช้สวมใส่ที่หัวได้ เปลี่ยนมาเป็นขนาดเล็กเพื่อความสะดวกในการนำไปเป็นของตกแต่งและของที่ระลึก ซึ่งชาวต่างชาติให้ความสนใจมาก หัวโขนส่วนใหญ่ที่ทำออกมามักมาจากเรื่องรามเกียรติ์ โดยวิธีการทำหัวโขนเล็กนั้นขั้นตอนแรกคือ เริ่มขึ้นแบบด้วยปูนปลาสเตอร์ พอได้แบบที่ต้องการแล้วนำมาพิมพ์ด้วยยาง เพื่อให้ได้เป็นแม่พิมพ์ที่จะใช้ในการทำ ขั้นตอนต่อไปคือการผลิตโครงของหัวโขนเล็ก โดยทำการเทารซินลงไปในแบบ รอจนแห้งก็จะได้โครงที่มีรูปร่างตามแบบ ขั้นตอนต่อมาคือการตกแต่งโครงให้ตรงตามที่ต้องการ ในขั้นตอนการลงสีและประดับแก้ว สีที่ใช้จะเป็นสีอะคริลิก หลังจากลงสีและตกแต่งเรียบร้อยแล้วเราก็นำหัวโขนไปเคลือบแลคเกอร์อันเป็นขั้นตอนสุดท้าย

เนื่องด้วยความสนใจในหัวโขนเป็นพิเศษ ทำให้คุณสุวิษาได้ทำการเรียนรู้ด้วยวิธีครูพักลักจำจากผู้ชำนาญ และการฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดความชำนาญและสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพของตน ซึ่งนอกจากจะสร้างรายได้ให้แก่อนแล้ว การทำหัวโขนเล็กยังเป็นการสืบสานประเพณี วัฒนธรรม เอกลักษณ์ ความเป็นไทยไว้อีกด้วย





CARVING BRASS BOWL

การสลักลายขันทองเหลือง

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนหมู่ 5 ทุ่งครุ”

คนไทยพุทธมีความผูกพันกับพุทธศาสนา วัดจึงเป็นศาสนสถานที่สำคัญที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมหรือจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ครึ่งอดีตเมื่อถึงวันสำคัญทางศาสนา ชาวบ้านจะนำอาหารมาร่วมทำบุญที่วัด โดยมักจะทำข้าวใส่ภาชนะโลหะสีทอง สลักลวดลายที่มีลักษณะคล้ายขามในปัจจุบัน บางบ้านจะนำภาชนะดังกล่าวมาใช้ตักน้ำดื่มหรือล้างหน้า เราเรียกภาชนะดังกล่าวว่า ขันทองเหลือง

ขันทองเหลือง มีรูปร่างคล้ายขามและทำจากโลหะ มีตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ การทำขันทองเหลืองนั้นจะใช้ขันขนาดใหญ่และขนาดเล็กอย่างละ 1 ใบ โดยนำส่วนของกันภาชนะมาประกบเข้าด้วยกัน จะได้ขัน 1 ใบ หลังจากนั้นจะมีการสลักลวดลายเพื่อเพิ่มความสวยงามลงบนขัน การสลักลายขันทองเหลืองถือเป็นอีกขั้นตอนที่ต้องอาศัยความประณีตและความชำนาญในการสลักลายเป็นอย่างมาก ในหลายๆ ชุมชนมักมีช่างฝีมือแฝงตัวอยู่ หนึ่งในนั้นคือชุมชนหมู่ 5 ทุ่งครุ ที่มีคุณป้าประภาศรี ช่างสลักลายยอดฝีมืออาศัยอยู่ในชุมชน

#01



#1. คุณป้าประภาศรีช่างสลักลายขันทองเหลืองเพียง

ผู้เดียวของชุมชน

วัสดุอุปกรณ์ที่คุณจำเป็นต้องใช้ในการสลักลาย ประกอบด้วยแท่นสลักลาย ทำจากชั้นผสมกับน้ำมันมะพร้าวและทรายละเอียด เคี้ยวจนละลายมีลักษณะเป็นสีดำ ซึ่งแต่เดิมนั้นคุณป้าจะต้องเป็นผู้หาวัตถุดิบเองทั้งหมด ระยะเวลาที่ผู้ว่าจ้างจะเป็นผู้ซื้อวัตถุดิบและนำมาส่งให้ หลังจากนั้นนำชิ้นที่เคี้ยวมาเคลงแม่พิมพ์และทิ้งไว้ให้เย็นใช้เวลาครึ่งวันโดยประมาณ เมื่อได้แท่นสลักลายแล้วจะใช้ค้อนและสิ่วที่มีขนาดตั้งแต่เล็กจนถึงใหญ่มาแกะสลักลาย ลวดลายที่นำมาแกะสลักลงบนชิ้นนั้นมีหลากหลายตั้งแต่ลายนก ลายใบไม้ ลายมะลิ แต่ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือลายไทยหรือลายกนก และลายพิกุล ซึ่งชิ้น 1 ใบ อาจมีมากกว่า 1 ลายก็ได้ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า เมื่อสลักลายเรียบร้อยแล้วคุณป้าจะใช้ไฟป่า เพื่อนำชิ้นงานออกจากแท่นสลัก และเก็บลายละเอียดโดยการใช้สิ่วถูลายที่สลักไว้ในครั้งแรกให้มันออกมา เพื่อให้เห็นลวดลายที่ชัดเจน ถือเป็นขั้นตอนการสลักลาย ส่วนมากหลังจากการสลักลายเสร็จแล้วก็จะนำไปขัดเงาหรือตกแต่งให้มีความประณีตสวยงาม

การสลักลายขั้นตอนของเครื่องของชุมชน หมู่ 5 ทุ่งครุ นั้นทำกันมาตั้งแต่รุ่นคุณแม่ของคุณป้าประกาศเรียนถึงรุ่นของคุณป้า ถือเป็นงานสืบทอดองค์ความรู้ภายในครัวเรือน ที่มีการเรียนรู้และฝึกฝนจนเกิดเป็นความชำนาญ โดยเริ่มจากการทำชิ้นเงินและอลูมิเนียม แต่เมื่อกาลเวลาผ่านไปทั้งต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น และความนิยมลดลง ทำให้ผู้ว่าจ้างต้องยกเลิกการผลิตชิ้นเงินและอลูมิเนียมจึงเหลือเพียงการทำชิ้นทองเหลือง คุณป้าจึงสลักลายขั้นตอนของเครื่องเรื่อยมา



#02





สำหรับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดของ ภูมิปัญญานี้ คือ ลักษณะทางสังคมวัฒนธรรม เนื่องจาก คนไทยส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ เมื่อถึงวันสำคัญทาง ศาสนาก็จะนำอาหารมาทำบุญที่วัด ดังนั้นภาชนะที่ใช้ใส่ ข้าวจึงเป็นสิ่งสำคัญ จึงมีการประดิษฐ์ขันทองเหลืองขึ้น เพื่อใช้เป็นภาชนะใส่ข้าว ต่อมามีการสลักลวดลายลงบน ภาชนะเพื่อให้เกิดความสวยงาม

การสลักลายขันทองเหลืองของชุมชนหมู่ 5 ทุกครั้งนั้น ปัจจุบันมีเพียงคุณป้าประภาศรีที่มีความรู้ ด้านการสลักลายขันทองเหลือง แต่เป็นที่น่าเสียดายที่ การสลักลายขันทองเหลืองนั้นจะเหลือแต่ชื่อเท่านั้น เพราะ คุณป้าประภาศรีได้ยุติการสลักลายขันทองเหลืองมากกว่า 10 ปีแล้ว เนื่องจากอายุที่มากขึ้น สายตาเริ่มฝ้าฟาง การสลักลายนั้นเป็นงานละเอียดจึงเป็นการยากที่จะทำให้ ลวดลายมีคุณภาพเท่าเดิม และขันที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลัก เมื่อ สูดดมเข้าไปในปริมาณมากจะทำให้เป็นอันตรายต่อปอด จึงทำให้ช่างสลักลายขันทองเหลืองในปัจจุบันนั้นหายาก ด้วยเหตุนี้ภูมิปัญญาดังกล่าวจึงเลือนหายไปจากชุมชน



#03

#2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการสลักลายขันทองเหลือง

#3. แก่นสลักลาย (ขวามือ) ทำจากชัน น้ำมันมะพร้าว และทรายละเอียด



MAKING ARTIFICIAL FLOWERS (used during a funeral)

การทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบ

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนหมู่ 6 ทุ่งครุ”

นับแต่อดีต คนไทยมีความผูกพันกับความเชื่อ ทั้งความเชื่อเรื่องผีและความเชื่อหลังความตาย เมื่อบ้านไหนมีคนตาย ครอบครัวเครือญาติ และบุคคลใกล้ชิดก็จะจัดงานศพให้ผู้ตายอย่างสมเกียรติ สมฐานะ เหตุที่ทำไมเช่นนี้ก็เพราะต้องการแสดงความเคารพและไว้อาลัยให้กับผู้ตายเป็นครั้งสุดท้าย เมื่อมีการจัดงานฌาปนกิจศพสิ่งที่ขาดไม่ได้คือดอกไม้จันทน์ ดอกไม้จันทน์แสดงความเชื่อแต่โบราณว่า กลิ่นหอมของดอกไม้จันทน์จะนำพาดวงวิญญาณไปสู่สวรรค์ เมื่อครั้งสมัยรัชกาลที่ 5 ดอกไม้จันทน์เริ่มหายากขึ้น อีกทั้งยังเป็นของต้องห้ามสำหรับชาวบ้านทั่วไป มีแต่เพียงผู้มีตระกูลสูงเท่านั้นที่ใช้ดอกไม้จันทน์ได้ จึงทำให้มีผู้ประดิษฐ์คิดค้นดอกไม้จันทน์เทียมขึ้น นับแต่นั้นดอกไม้จันทน์เทียมก็เริ่มแพร่ขยายเข้าไปในหมู่ของชาวบ้านทั่วไป แม้ว่าดอกไม้จันทน์จะถูกเปลี่ยนมาเป็นการใช้วัสดุอื่นทดแทน แต่ความเชื่อที่มีต่อดอกไม้จันทน์นั้นไม่เคยเปลี่ยนแปลง



#01

ในปัจจุบันการทำดอกไม้จันทน์นั้นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับความถนัดของผู้ทำ ชุมชนหมู่ 6 ทุ่งครุ นำโดยคุณป้าสุดใจ ผู้มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาหย่น ทั้งการประดิษฐ์ดอกกุหลาบ ดอกทิวลิป ดอกคาร์เนชั่น คุณป้าอาศัยเวลาว่างหลังเลิกงานมาฝึกฝนประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบจนเกิดเป็นความชำนาญ การทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบเกิดขึ้นจากคุณแม่ของป้าสุดใจเสียชีวิต เพื่อแสดงความเคารพและไว้อาลัยให้กับคุณแม่เป็นครั้งสุดท้าย ป้าสุดใจจึงได้ประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์ขึ้น ช่วงนั้นยังไม่มีคนสนใจนัก อีกทั้งคุณป้าได้ห่างหายจากการทำไปสักระยะจึงไม่ได้มีการทำอย่างต่อเนื่อง

#1. คุณป้าสุดใจผู้สืบสานการทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบของชุมชน

จนถึงคราวที่คุณพ่อของคุณป่าสุดใจเสียชีวิต คุณป่าก็กลับมาประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบอีกครั้ง คราวนี้ชาวบ้านเริ่มให้ความสนใจและมีการสั่งทำเกิดขึ้น จนก่อให้เกิดเป็นอาชีพแรกเริ่มคุณป่าทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบด้วยกระดาษสีพื้น (สีครีม) ต่อมามีการเพิ่มสีสันให้กับดอกไม้จันทน์ด้วยสีฟ้า ชมพู ส้ม เหลือง และเขียว เป็นต้น

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบประกอบด้วยกระดาษอัดสีหรือกลีบดอก (หาซื้อได้จากปากคลองตลาด), กระดาษย่นดำ (สำหรับพันก้าน), หนวด, กรรไกร, พู่กัน (สำหรับทากาว), กาวลาเท็กซ์, ด้าย (สีอะไรก็ได้), ก้านรูปที่เหลื่อใช้, เทียนนำมาตัดตามขนาดที่ต้องการ และลวดสำหรับการทำข้อประธาน เริ่มต้นคุณป่าสุดใจจะนำก้านรูปที่เหลื่อใช้มาวัดขนาดและตัดตามต้องการ ต่อจากนั้นทากาวลาเท็กซ์ลงบนก้านรูป และทำการเข้าดอกแบบดอกเดี่ยว ซึ่งถือเป็นขั้นตอนที่ยากที่สุด

#02



โดยคุณป่าสุดใจกล่าวว่า มีคนเคยมาหัดทำกับคุณป่า แต่จับจับหรือการเข้าดอกยังทำไม่ได้เลย ดังนั้นขั้นตอนนี้จึงต้องอาศัยความชำนาญ ดอกจึงจะออกมาสวย คุณป่าจะคลี่กระดาษอัดสีหรือกลีบดอกออกเป็นแผ่น ๆ แล้วนำมาจับจับประกอบเข้ากับก้านรูปที่ทากาวลาเท็กซ์ไว้ โดยใช้กลีบดอก 5-6 กลีบ แล้วใช้ด้ายพันกลีบดอกให้แน่นก่อนที่จะขึ้นกลีบดอกใหม่ ทำซ้ำจนครบ 6 กลีบ วิธีนี้เป็นการป้องกันไม่ให้กลีบดอกหลุด การเข้าดอกของคุณป่าจึงมีความแน่นอนและแตกต่างจากที่อื่น หลังจากทำกลีบดอกเสร็จก็จะทากาวลาเท็กซ์ลงบนก้านรูปพร้อมพันเข้ากับกระดาษย่นดำที่เตรียมไว้ ทากาวลาเท็กซ์ซ้ำอีกรอบ จากนั้นนำหนวดเข้ามาประกอบพร้อมกับใช้กรรไกรตัดแต่งให้สวยงาม

#03



- #2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบ
- #3. การเข้าดอกแบบดอกเดี่ยว
- #4. ดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบแบบดอกเดี่ยวคลี่

ถัดมาจึงนำรูปเทียนที่เตรียมไว้มาประกอบเข้ากันแล้วจึงตากาวลาเท็กซ์ลงบนฐานรูป และพันฐานรูปด้วยกระดาษย่นดำอีกครั้ง ถือเป็นการเสร็จสิ้นวิธีการเข้าดอกแบบดอกเดี่ยวส่วนวิธีการเข้าดอกแบบดอกช่อประธานนั้นคุณป้าจะนำดอกเดี่ยวที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วมาประกอบกันให้เป็นช่อ ต่อจากนั้นจะนำรูปและเทียนมาประกอบพร้อมนำกระดาษย่นดำมาพันบริเวณฐานดอกให้ทั่ว ทุกดอกจนดำสนิท และนำโบว์สีดำที่เตรียมไว้มา ประดับตกแต่งช่อประธานให้สวยงาม ถือเป็นการเสร็จสิ้นกระบวนการเข้าดอกแบบช่อประธาน

การทำดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบนั้นทำมาประมาณปี พ.ศ. 2528 รวมเวลา 15 ปี การถ่ายทอดองค์ความรู้เป็นการสืบทอดความรู้ภายในชุมชน เริ่มแรกจากคุณป้ามีความรู้พื้นฐานด้านการประดิษฐ์ดอกไม้และมีการเรียนรู้ฝึกฝนเพิ่มเติมด้วยตัวเองจนเกิดความชำนาญจนสามารถสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเอง จากนั้นคุณป้าเริ่มถ่ายทอดองค์ความรู้นี้ให้กับชาวบ้านที่สนใจ บ้างก็ไปเป็นจิตอาสาในการสอนประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์รูปดอกกุหลาบ

ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดภูมิปัญญา คือ ลักษณะทางสังคมวัฒนธรรม ในอดีตมีความผูกพันเกี่ยวกับความเชื่อหลังความตาย เพื่อเป็นการแสดงความเคารพและไว้อาลัยครั้งสุดท้าย อีกทั้งความเชื่อในเรื่องกลิ่นหอมของดอกไม้จะนำพาดวงวิญญาณของผู้ตายไปสู่สวรรค์ ทำให้มีการใช้ดอกไม้จันทน์ในงานศพเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

#04



นอกจากนี้อิทธิพลวัฒนธรรมใหม่ยังเป็นอีกปัจจัยที่ก่อให้เกิดภูมิปัญญา นี้ เนื่องจากคุณป้าสุดใจมีความรู้เดิมเรื่องการประดิษฐ์ดอกไม้ ท่านจึงประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์ขึ้น เพื่อเป็นการแสดงความเคารพและไว้อาลัยให้กับคุณพ่อคุณแม่ของท่าน การประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์นี้มีผู้คนที่ให้ความสนใจ จึงมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนรูปแบบ ด้อยอดให้มีสีสันสวยงาม เพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาด

ในปัจจุบันดอกไม้จันทน์มีการพัฒนานรูปแบบ รวมถึงวัสดุที่นำมาใช้ แต่สิ่งหนึ่งที่ยังคงเหลือและไม่อาจหายนั้นคือ คติความเชื่อแต่โบราณที่มีต่อดอกไม้จันทน์นั่นเอง



PRODUCT FROM COCONUT SHELL

ผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนหลังสวนธนบุรีรมย์”

มะพร้าวถือเป็นพืชพรรณที่อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เราสามารถใช้ประโยชน์จากมะพร้าวได้อย่างคุ้มค่า เพราะส่วนต่าง ๆ ของต้นมะพร้าวสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้มากมาย ตั้งแต่ ลำต้น ใบ ก้าน ผล กะลามะพร้าว กาบมะพร้าว รากมะพร้าว เป็นต้น

คุณสมบัติของกะลามะพร้าวจะมีความคงทนมาก ไม่หดตัวเมื่อถูกน้ำหรือถูกแดด แต่จะเปราะง่ายหากไปกระทบกับสิ่งที่แข็งกว่า กะลามะพร้าวจึงถูกใช้เข้ามาเป็นภาชนะในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ในอดีตมักจะทำกะลามะพร้าวมาเป็นกระบอกตักน้ำ เอาไว้ต้อนรับแขกเวลามาบ้าน ปัจจุบันก็ได้มีการพัฒนารูปแบบของกะลามะพร้าวมากมาย เช่น ทำเป็นเครื่องประดับ เครื่องดนตรี ที่วางแก้วน้ำ ที่เชี่ยนบุหรี่ เป็นต้น

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดภูมิปัญญานี้คือ พื้นที่ของชุมชนหลังสวนธนบุรีรมย์ในอดีตเป็นพื้นที่ราบลุ่มภาคกลาง มีลักษณะดินเป็นดินเหนียวมีตะกอนพัดมากับลม เนื่องจากมีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านกับทะเลที่ปากอ่าวไทย ทำให้พื้นที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุตามธรรมชาติ จึงทำให้พื้นที่นี้เหมาะสมแก่การทำเกษตรกรรม อีกทั้งภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวบ้านในการดัดแปลงสิ่งต่างๆ ที่หาได้รอบๆ ตัว มาเป็นวัสดุอุปกรณ์ที่คอยช่วยในการอำนวยความสะดวกต่างๆ ในชีวิตประจำวัน อีกทั้งอิทธิพลจากกระแสวัฒนธรรมสมัยใหม่ ที่แสวงหาเอกลักษณ์การแสดงออกทางตัวตน หากความแปลกใหม่ ผ่านสิ่งของวัตถุเครื่องใช้ต่างๆ รวมไปถึงการแต่งกาย เพื่อสะท้อนความเป็นตัวตนของผู้ใช้งาน โดยกระแสนิยมนี้ทั่วโลกได้ให้ความสำคัญถึงเอกลักษณ์ของประเทศ โดยของประเทศไทยเองสิ่งที่จะแสดงออกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไม่ใช่เพียงแค่ วัฒนธรรมวิถีชีวิตเท่านั้น สิ่งที่สามารถสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทยได้ดีก็คือความเป็นชุมชนท้องถิ่น

ซึ่งชุมชนแต่ละชุมชนก็มีเอกลักษณ์มีเรื่องราวที่แตกต่างกัน อีกทั้งยังเข้ากันได้กับกระแส ECO LIFE ที่เป็นการนำวัสดุเหลือใช้นำมาผลิตซ้ำหรือดัดแปลงให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยเป็นการผลิตในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างโดยคนในชุมชนจริง ๆ ผลิตภัณฑ์ของชุมชน เช่น โคมไฟตุ๊กตา เครื่องประดับ เป็นต้น

#01



ผู้ที่เป็นคนเริ่มต้นภูมิปัญญาในการทำผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวในชุมชน และยังสืบทอดจนมาถึงปัจจุบัน ได้แก่ คุณปู่จันทงค์ เครือภู ผู้ที่ทำผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวด้วยตนเอง ได้คิดรูปแบบของผลิตภัณฑ์ขึ้นมา โดยอาศัยความรู้ทางด้านภูมิปัญญา และความก้าวหน้าทางสังคมควบคู่ไปด้วย โดยผลิตภัณฑ์จะมีการพัฒนารูปแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน อีกทั้งลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้รูปแบบของผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวมีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์ และสะท้อนความเป็นตัวตนของชุมชนได้เป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นวัสดุเหลือใช้และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้มือในการทำ ทำให้ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นมีคุณค่า มีเอกลักษณ์ผ่านทางลวดลายของกะลาที่มีความแตกต่าง หรือรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมือนกัน ทำให้ผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้มีความน่าสนใจและเหมาะสมกับการนำไปเป็นของฝากหรือของใช้งาน

#1. ผลิตภัณฑ์โคมไฟจากกะลามะพร้าว

#2. ลวดลายบนกะลามะพร้าวที่ต้องอาศัยเทคนิคในการทำเช่นกัน



#02

ลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาเป็นการถ่ายทอดความรู้จากผู้ชำนาญเฉพาะทาง โดยเป็นการฝึกฝน ทำซ้ำจนเกิดความชำนาญแล้วทำการเผยแพร่เทคนิคต่าง ๆ ให้ชาวบ้านไปสร้างอาชีพกันภายในชุมชน อีกทั้งยังให้เป็นการสืบทอดภายในชุมชนโดยการสืบทอดกันต่อไปแบบรุ่นสู่รุ่น



MAKING COCONUT BROOMS

การทำไม้กวาดทางมะพร้าว

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนหมู่ 5 บางมด”

สภาพแวดล้อมของชุมชนเป็นตัวแปรหนึ่งที่ส่งผลให้เกิดภูมิปัญญาและการประกอบอาชีพของชุมชนนั้น ดังเช่นชุมชนหมู่ 5 บางมดแห่งนี้ ที่สภาพแวดล้อมโดยรอบชุมชนเป็นส่วนอุดมไปด้วยน้ำและดินที่ดี จึงเหมาะแก่การปลูกต้นมะพร้าว เพราะอย่างที่ทราบกันดีว่า ต้นมะพร้าวสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้เกือบทุกส่วน เช่น น้ำมะพร้าวดื่มแก้กระหาย หรือนำมาคั้นกะทิ ส่วนยอดมะพร้าวก็นำไปประกอบอาหาร และก้านมะพร้าวยังสามารถนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไม้กวาดทางมะพร้าวได้อีกด้วย

การทำไม้กวาดทางมะพร้าวของชุมชนหมู่ 5 บางมด นั้น ทำกันมากกว่า 50 ปี เป็นการสืบทอดความรู้ภายในครัวเรือน ถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น

ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดภูมิปัญญาการทำไม้กวาดทางมะพร้าวคือ ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมของชุมชนที่บริเวณโดยรอบเป็นสวน ชาวบ้านนิยมปลูกต้นมะพร้าว มีช่วงหนึ่งที่ดวงกุดกั้นยอดมะพร้าวจนทำให้ต้นมะพร้าวตาย ก้านมะพร้าวที่ร่วงหล่นลงมา ชาวบ้านจึงมีความคิดว่า ก้านมะพร้าวก็น่าจะใช้ประโยชน์ได้จึงนำไปสู่การทำไม้กวาดทางมะพร้าวที่ทั้งสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไม้กวาดทางมะพร้าว เริ่มต้นจากชาวบ้านเก็บทางมะพร้าวแห้งที่หล่นมาเพื่อใช้เป็นวัสดุหลัก และใช้เชือกฟางมามัดก้านมะพร้าว หากชาวบ้านมีฝีมือก็จะนำทางมะพร้าวมาตากเป็นปลอก เพื่อความสวยงามและความคงทน นอกจากนี้อุปกรณ์ที่สำคัญซึ่งขาดไม่ได้ก็คือ มีดบาง ที่ใช้สำหรับรีดใบมะพร้าว เมื่อได้ทางมะพร้าวแล้วก็จะนำมารีดใบออกให้หมด บางบ้านอาจมีการคัดขนาดของก้านมะพร้าวตามความสั้น-ยาว เมื่อนำไปขายก็จะได้ราคาที่แตกต่างกัน หลังจากคัดก้านมะพร้าวเสร็จแล้วก็จะนำมาทำ จำนวนก้านมะพร้าวต่อหนึ่งกำนันขึ้นอยู่กับความเหมาะสมว่าจะทำขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ จากนั้นจะนำก้านมะพร้าวที่ถ้าวแล้วมามัดด้วยเชือกฟางหรือทางมะพร้าวที่ถักอย่างประณีต บางบ้านอาจต่อด้ามด้วยไม้ไผ่ เพื่อความสะดวกสบายในการใช้สอยและเพื่อความหลากหลายของสินค้า แต่ก็มีไม้กวาดทางมะพร้าวที่พร้อมใช้งานและออกจำหน่าย



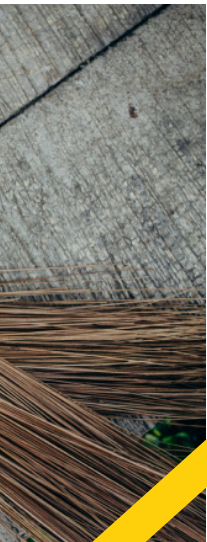
#02





#01

ปัจจุบันนวัตกรรมถูกนำเข้ามาใช้ในชีวิตประจำวันมากขึ้น เพื่อเป็นเครื่องทุ่นแรงให้กับมนุษย์ จึงทำให้วิถีชีวิตที่เคยดำรงในอดีตเริ่มสูญหายไป ไม่กวาดดอกหญ้าที่ใช้ทำความสะอาดบ้าน ปัจจุบันถูกแทนที่ด้วยเครื่องดูดฝุ่น นับประสาอะไรกับไม้กวาดทางมะพร้าวที่ใช้งานได้สารพัดประโยชน์ทั้งในที่แห้งและที่เปียก อีกทั้งยังมีราคาถูกและใช้วัสดุจากธรรมชาติ อาจมีโอกาสนวัตกรรมที่ด้วยนวัตกรรมใหม่ๆ กว่าภูมิปัญญาดั้งเดิมบางอย่างเริ่มสูญหายไปตามกาลเวลา หากไม่มีใครสงวนรักษาภูมิปัญญานี้ไว้ก็อาจจะสูญหายไปตลอดกาล



#1. การรีดใบมะพร้าว

#2. ไม้กวาดทางมะพร้าวพร้อมใช้งาน



BOAT BUILDER

การต่อเรือ

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนบางมด หมู่ 5”

การต่อเรือเป็นภูมิปัญญาที่มีความสำคัญมากในอดีต เป็นสิ่งที่แสดงออกถึงความ เป็นไทยได้เป็นอย่างดี เนื่องจากในอดีตวิถีชีวิต ของคนไทยจะผูกพันอยู่กับสายน้ำ การเดินทาง ไปไหนมาไหนต้องอาศัยเรือ ด้วยเหตุนี้เองสายน้ำ สำคลองจึงกลายเป็นจุดเริ่มต้นของภูมิปัญญา ต่าง ๆ ที่ช่วยเอื้อความสะดวกสบายในการใช้ชีวิต ของคนไทยมาช้านาน

การต่อเรือถือว่าเป็นภูมิปัญญาที่หา ดูได้ยากในสมัยนี้ เนื่องจากบ้านเมืองที่เปลี่ยน ไปตามยุคสมัย มีความเจริญขึ้น ถนนคอนกรีต รถไฟฟ้าได้เข้ามาแทนที่ ทำให้คนนิยมหันไปหา สิ่งที่สะดวกสบายกว่า แต่ก็ยังมีชุมชนบางแห่ง ที่ยังคงหลงเหลือกลิ่นอายของความเป็นวิถีไทย ดั้งเดิมอยู่ คือชุมชนบางมดหมู่ 5 นั่นเอง

เนื่องด้วยชุมชนบางมดหมู่ 5 ด้าน หลังของชุมชนยังมีคลองเรียบผ่านชุมชน ซึ่ง คนในชุมชนยังอาศัยการเดินทางด้วยเรือ อีกทั้ง ยังต้องใช้เรือในการออกหาปลา ทำให้เรือยังเป็น ที่ต้องการของคนในชุมชน จากการลงพื้นที่เรา ได้ไปพบกับคุณลุงยีน ผู้ที่ยังคงอนุรักษ์การต่อ เรือไว้จนถึงปัจจุบัน

โดยเรือที่จะทำมาจากไม้ ทำออกมา เป็นรูปแบบลักษณะเรือพาย แต่สามารถนำ เครื่องยนต์มาติดได้ ซึ่งคุณลุงถือว่าเป็นผู้ที่มี ฝีมือ เพราะว่ามีลูกค้าทั้งภายในชุมชนและนอกชุมชน มาสั่งให้ลุงทำอยู่เสมอ รายได้จากการต่อเรื่อนั้น เริ่มต้นจากหลักหมื่นขึ้นไป เพราะว่าปัจจุบันไม้ที่จะ นำมาใช้ต่อเรื่อนั้นหายากแล้ว เพราะป่าไม้ได้ลดลง ต้องไปหาไม้มาจากแหล่งอื่น ทำให้ราคาของการ ต่อเรือมีราคาสูงขึ้น อีกทั้งยังเป็นการสร้างด้วย ฝีมือ ทำให้จุดนี้เป็นสิ่งที่มีเสน่ห์และแตกต่างจาก เรือพลาสติกแน่นอน



ลุงเล่าว่าทำการต่อเรือมานานแล้วเป็นเวลา 40 – 50 ปี เนื่องจากสภาพแวดล้อมที่มีคลองตัดผ่าน ทำให้การเดินทางยังต้องใช้เรือเดินทางและประกอบอาชีพในการหาปลา

ในการสืบทอดภูมิปัญญา คุณลุงเล่าว่าได้มาจากคุณพ่อ ซึ่งเป็นการถ่ายทอดความรู้อยู่กันครอบครัว เพราะการต่อเรือสามารถช่วยสร้างอาชีพเลี้ยงตนเองได้ แต่ว่าการต่อเรือถือเป็นภูมิปัญญาที่ต้องใช้แรงงานและฝีมือเป็นอย่างมาก หากไม่มีคนสืบทอดต่อจากลุง ภูมิปัญญานี้ก็คงจะสูญหายไปตามกาลเวลา

#1. บ้านของลุงเป็นร้านขายของชำ อีกทั้งยังมีเครื่องยนต์เรือพร้อมขายอีกด้วย

#2. สภาพพื้นที่รอบ ๆ บ้าน





#01

#02





YOK YO (RAFT DIP NET FOLK WISDOM FISHERY)

การยกยอ

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนดาร์ลฮาดะฮ์”

ชุมชนดาร์ลฮาดะฮ์ เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ริมฝั่งคลองบางมด ซึ่งแน่นอนว่า ในการดำเนินชีวิตและวิถีชีวิตของคนในชุมชนจะดัดแปลงเกี่ยวข้องกับสายน้ำ ถึงแม้ยุคสมัยจะเปลี่ยนไป แต่ชุมชนแห่งนี้ก็ยังคงใช้การสัญจรทางน้ำ โดยใช้เรือโดยสารบรรทุกสินค้าที่ทำขึ้นเองไปขายสินค้าภายนอกชุมชน อีกทั้งสายน้ำแห่งนี้ยังเป็นแหล่งอาหารหล่อเลี้ยงชีวิตและสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นบริเวณนี้จึงคือการประดิษฐ์ยอเพื่อใช้ในการจับปลา

ยอ มีลักษณะเป็นตาข่ายที่ถักจากด้าย มักจะนำด้ายยอที่ทำจากไหมมาผูกติดกับมุมทั้ง 4 มุม และไขว้กันเป็นรูปกากบาท และนำไม้คานทำจากไหมไฟมาผูกติดไว้ตรงกลาง เพื่อใช้ยกขึ้นยกลง ยอที่ชาวบ้านใช้กันทั่วไปมี 2 ขนาด คือ ยอเล็กใช้สำหรับจับปลาตามแหล่งน้ำนิ่ง และยอขนาดใหญ่หรือยอยักษ์ ใช้ดักปลาบริเวณแม่น้ำลำคลองหรือริมเขื่อนขนาดใหญ่ มีลักษณะอยู่ติดกับที่ ไม่สามารถเคลื่อนย้ายได้

คนสมัยก่อนนิยมใช้ยอขนาดใหญ่ในการจับปลา แต่ในปัจจุบันนิยมใช้ยอขนาดเล็ก หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “ยอกระดก” เพราะสามารถพับเก็บได้ และสามารถเคลื่อนย้ายไปหาปลาแหล่งน้ำอื่นๆ ได้

โดยวัสดุที่นำมาใช้ในการทำยอของชุมชนนี้ประกอบด้วย ไม้ไผ่ที่ชาวบ้านปลูกริ้วเอง เชือกขนาดใหญ่ที่หาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด และยอ ปัจจุบันการถักยอใช้ยอนั้นจะพบบ้างตามพื้นที่ต่างจังหวัด

ในชุมชนนี้ก็ยังมีบ้างแต่ส่วนมากจะถักเป็นตาข่ายหรือบางบ้านก็นิยมใช้ยอสำเร็จรูป ซึ่งสามารถเลือกซื้อได้จากร้านจำหน่ายอุปกรณ์ตกปลา มีตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ รวมถึงความห่างของยอก็ยังมีให้เลือกตั้งแต่ตาเล็กไปจนถึงตาใหญ่ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ซื้อ เช่น บ้านพีชธานีจะใช้ยอสำเร็จรูปขนาด 10 คอก โดยวิธีการทำจะเริ่มจากการนำยอมาผูกติดกับด้ามไม้ไผ่ทั้ง 4 มุม หรือบางครั้งจะใช้ท่อ PVC เพราะมีน้ำหนักเบากว่าและทนแรงในการยกได้มากกว่า แต่ความคงทนนั้นยังสู้ไม้ไผ่ไม่ได้ ชาวบ้านจะเรียกส่วนนี้ว่า ดิ้วยอ

#01



นัวยกทั้ง 4 ด้านสามารถถอดเก็บได้ การจะเขื่อนนัวยกทั้ง 4 ด้านจะใช้ข้อต่อหรือเรียกว่า กระโปกยอ ที่ทำจากไม้ไผ่ที่มีลักษณะกลวง เพื่อที่นัวยกสามารถสอดเข้าไปได้และเพื่อความสะดวกในการเก็บและการเคลื่อนย้าย ในปัจจุบันนิยมนำเหล็กมาใช้เป็นวัสดุแทนไม้ไผ่ เพราะไม้ไผ่จะผุพังง่าย มีอายุการใช้งานไม่เกิน 2 ปี นำกระโปกยอมาเจาะรู และใช้เชือกผูกติดกับนัวยก ไขว้กันเป็นรูปกากบาท ตรงกลางผูกติดกับไม้คานที่ทำจากไม้ไผ่ วิธีการเก็บก็แค่ถอดกระโปกยอออก หลังจากนั้นก็เก็บนัวยกแยกเป็นด้ามๆ และมัดรวมกัน เมื่อต้องการจะใช้งานก็นำกระโปกยอมาสวมเข้ากับนัวยก เพียงเท่านี้ก็สามารถนำยอไปยกยังแหล่งน้ำอื่นๆ ได้

วิธีการยกยอโดยปกติแล้วจะให้ไม้คานอยู่ด้านบนและจะใช้เท้าค้ำยัน แต่วิธีนี้ต้องอาศัยแรงเข้ามาช่วยเสียมัก ชาวบ้านจึงคิดหาวิธีการใหม่โดยใช้เชือกเป็นตัวยกยอขึ้นมาแทนการใช้เท้าค้ำยัน วิธีนี้จึงใช้แรงน้อยกว่า โดยอาศัยเชือกเป็นเครื่องทุ่นแรง

ชาวบ้านจะยกยอในช่วงน้ำขึ้น, ตอนแดดร้อนๆ เวลา 11.00 น. และเวลา 16.00 น. ถึง 17.00 น. ช่วงเดือนตุลาคม เพราะเป็นหน้าฝนปลาจะชุกชุมมาก โดยส่วนมากแล้วจะจับปลาที่มีขนาดกำลังกินเท่านั้น หากจับได้ตัวเล็กๆ ก็จะปล่อยคืนสู่ธรรมชาติ ปลาที่มักจะยกได้จะเป็นปลานิล ปลากะตัก และปลาแขยง เป็นต้น หากมีเหลือจากการบริโภคแล้วจึงจะนำไปขาย จากการสัมภาษณ์ การนำยอลงไปในน้ำเป็นสิ่งสำคัญมาก ไม่ใช่การจุ่มลงไป ในการนำยอลงไปแต่ละครั้ง จะต้องเอียงยอลงไปให้มีลักษณะคล้ายโพรง เมื่อปลาว่ายมา ปลาก็จะติดอยู่在那นั่น แสดงให้เห็นว่า การยกยอไม่ใช่เรื่องง่ายที่ใคร ๆ ก็สามารถจะยกได้ จะต้องอาศัยทักษะและความชำนาญของผู้ยกยอประกอบด้วย

การยกยอของชุมชนดารู้ลือบาดะฮ์นั้นสืบทอดมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ปู่ ย่า ตา ยาย และสืบทอดเรื่อยมาจนถึงรุ่นปัจจุบัน นับว่าเป็นการสืบทอดองค์ความรู้กันในครัวเรือน ตั้งแต่วิธีการยกยอ รวมไปถึงการเลือกใช้วัสดุธรรมชาติในชุมชนมาสร้างสรรคจนก่อให้เกิดภูมิปัญญา นับเป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติภายในชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุดอย่างแท้จริง

สภาพภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมธรรมชาติเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดภูมิปัญญานี้ เนื่องจากชุมชนตั้งอยู่ริมฝั่งคลอง จึงทำให้การดำรงชีวิตส่วนใหญ่มีน้ำเข้ามาเกี่ยวข้อง ทั้งการสัญจรทางเรือ ตลอดจนการหาอาหาร ดังนั้นเมื่ออยู่กับสายน้ำ อาหารที่หาได้ง่ายที่สุดก็คงจะหนีไม่พ้นปลา และเมื่อต้องการอาหารคนในชุมชนจึงคิดประดิษฐ์อุปกรณ์ที่ใช้ในการจับปลาขึ้น

การยกยอสะท้อนให้เห็นว่า ธรรมชาติล้วนสร้างสรรคให้เกิดภูมิปัญญาการยกยอขึ้น และภูมิปัญญาได้เลี้ยงปากท้องของคนในชุมชนสืบนานาเท่านาน

#1. การยกยอ



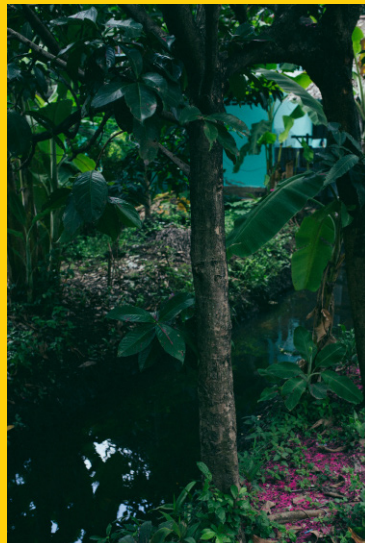
TRENCH GARDEN

สวนท้องร่อง

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนบางมด หมู่ 2”

ภูมิปัญญาทางการเกษตรกรรม

ถือเป็นภูมิปัญญาที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของคนไทย การทำนา ทำสวนทำไร่ เลี้ยงสัตว์ อาชีพเหล่านี้ล้วนเป็นอาชีพที่ดั้งเดิมในสังคมไทย อีกทั้งยังเป็นอาชีพที่มีคนทำกันมาก การทำการเกษตรมักจะทำควบคู่ไปกับการเลี้ยงสัตว์ เพราะทั้งสองอย่างสามารถนำมาหมุนเวียนใช้ด้วยกันพึ่งพาอาศัยกันได้ เช่นเดียวกับภูมิปัญญาทางการการทำสวนแบบมีท้องร่อง ที่เน้นประโยชน์ในการพึ่งพาอาศัยแม่น้ำลำคลองจากระบบชาติเพื่อนำไปใช้ในการเกษตร ซึ่งจริง ๆ แล้วการทำสวนแบบท้องร่องเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นมาเพื่อแก้ไขปัญหาของเกษตรกรในพื้นที่ภาคกลางที่มักประสบปัญหาเรื่องอุทกภัย การใช้วิธีทำสวนแบบมีท้องร่องจึงเป็นภูมิปัญญาในการแก้ปัญหาในแบบไทย ๆ ด้วยการขุดแนวร่องเพิ่มขึ้นในแปลงเกษตรของตนเองเพื่อให้สามารถกักเก็บน้ำ และเป็นแหล่งน้ำให้แก่พืช รวมถึงเป็นการเพิ่มความสะดวกในการให้น้ำแก่พืชที่ง่ายขึ้น



#01

#1. พื้นที่ในชุมชนแทบทุกบ้านจะมีการขุดร่องเพื่อกักเก็บน้ำไว้

#02



เนื่องด้วยชุมชนหมู่ 2 บางมดพื้นที่
แต่เดิมอุดมสมบูรณ์เหมาะสมแก่การเพาะปลูก
ทำไร่ทำสวนต่าง ๆ ซึ่งในอดีตชุมชนบางมด
นั้นได้นิยมปลูกสวนส้มจนกลายเป็นผลไม้ขึ้น
ชื่อสำหรับพื้นที่นี้ เรียกว่า “ส้มบางมด” แต่ใน
ปัจจุบัน สังคมเกิดการเปลี่ยนแปลง มีการขยาย
เมือง เกิดการกว้านซื้อขายที่ดิน การเข้ามาของ
ความเจริญทำให้บางคนหันไปประกอบอาชีพอื่น
ที่มีรายได้มากขึ้น อาชีพเกษตรกรรมถูกลดคุณค่า
เพราะเป็นงานที่เหนื่อย และได้ผลตอบแทนที่ไม่
แน่นอน อีกทั้งปัญหาดินเค็มและน้ำเค็ม ทำให้
ต้นส้มตายจนทำให้หลายคนต้องเลิกอาชีพ
นี้ไป แต่ถึงอย่างนั้นวิถีชีวิตของชาวบ้าน
คนเฒ่าคนแก่ก็คือการเกษตรกรรม ทำให้
ยังมีคนกลุ่มหนึ่งหันมาทำอาชีพเกษตรกรรมอยู่
เพราะตนเองก็มีความชำนาญ ผ่านประสบการณ์
ต่าง ๆ มากมาย และภูมิปัญญาในการทำสวน
แบบทอ้งร่องนี้เองจึงเป็นตัวช่วยในการแก้ปัญหา
เรื่องการเกษตรของยุคนี้

จุดเริ่มต้นของการทำสวนแบบทอ้ง
ร่องของชุมชนเกิดขึ้นจากการอาศัยพื้นที่ที่เอื้อ
กับการทำสวนแบบมีทอ้งร่อง โดยพื้นที่ในชุมชน
จะมีคลองไหลผ่านอยู่ จึงนำมาประยุกต์ใช้เพื่อ
สร้างพื้นที่กักเก็บน้ำ ทำบ่อเลี้ยงปลา ฯลฯ ที่
สามารถสร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่

การทำสวนแบบมีทอ้งร่องเป็นการ
ทำสวนที่เหมาะสมกับคนที่มีพื้นที่ในการทำ
เกษตรที่ไม่มาก หรือมีพื้นที่จำกัด หรือในสังคม
เมืองที่ยังมีวิถีชีวิตติดอยู่กับแม่น้ำลำคลอง
การปรับพื้นที่ทำสวนให้เหมาะสมจะช่วยให้เรา
ได้ประโยชน์จากพื้นที่มากขึ้น จากการลงมือทำ
เพียงครั้งเดียว

#2. 3. สวนทอ้งร่องในชุมชน

#03





GROWING BANG MOD ORANGE TREES

การปลูกล้มบางมด

“ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเขตทุ่งครุ ชุมชนหมู่ 3 บางมด”

หากพูดถึงส้มที่อร่อยที่สุด ก็คงหนี

ไม่พ้น “ส้มบางมด” ส้มเขียวหวานที่มีผิวกระดำ กระจ่าง แต่รสชาตินั้นหวานหอมกว่าส้มชนิดอื่น ที่มาของความอร่อยเกิดจากดินย่านบางมดที่มี ค่าโพแทสเซียม (แร่ธาตุชนิดหนึ่ง) มากกว่าดิน ในย่านอื่นๆ จึงทำให้ส้มบางมดมีลักษณะเฉพาะ ตัว

ในอดีตพื้นที่โดยรอบบางมดส่วนใหญ่ เป็นท้องนาท้องไร่ ผลผลิตที่ขึ้นชื่อคงหนีไม่พ้น ส้มเขียวหวาน การปลูกล้มเขียวหวานเกษตรกร เริ่มจากการปรับดินให้เป็นร่องสวน และใช้ จอบขุดดินให้เป็นร่องมีขนาดประมาณ 2 วา 4 เมตร จากนั้นจึงทำการพินดิน เพื่อให้ดินร่วน ซุย การพินดินเป็นการพินฟูดินอีกรูปแบบหนึ่งที่ เกษตรกรนิยมทำกัน เกษตรกรจะนำกิ่งพันธุ์ต้น ส้มมาปลูก โดยขุดโหลให้มีความกว้างประมาณ 2-2.5 เมตร ลึกประมาณ 1 เมตร หลังจากนั้นจะ แยกกิ่งร่องเพื่อให้น้ำไหลผ่านได้สะดวก การคัด เลือกพันธุ์ ในอดีตจังหวัดนนทบุรีขึ้นชื่อเรื่องส้ม เขียวหวาน เหตุที่เรียกว่า ส้มเขียวหวาน เพราะ เกษตรกรจะปลูกล้มในที่ร่ม ใต้ต้นทุเรียนบ้าง ต้น ทองหลวงบ้าง หรือใต้ต้นไม้ยืนต้นต่างๆ พลม พสานกันไป จึงทำให้ผลส้มมีสีเขียวทั่วทั้งลูก ถึง แม้จะแก่ลูกก็ยังคงเป็นสีเขียวเช่นเดิม อีกทั้งยังให้ รสชาติหวาน

#01



#1. ลุงปรีชา เกษตรกรปลูกล้มบางมด

จากคำบอกเล่าของคุณลุงปรีชา เกษตรกรนิยมนำกิ่งตอนมาจากจังหวัดนนทบุรี มาทดลองปลูก “การตอนกิ่งในอดีตมักจะใช้ ฤดูกาลเป็นตัวกำหนด โดยเริ่มตอนกิ่งในช่วง เข้าพรรษา เพราะเข้าสู่ฤดูฝน ทำให้ไม่ต้อง รดน้ำ วิธีการตอนกิ่งจะเริ่มจากการควั่นกิ่งกิ่ง ไร่ประมาณ 5-7 วัน และควั่นเปลือกนอกออก ยาวประมาณ 2-3 เซนติเมตร หลังจากนั้นทิ้งไว้ อีก 7 วัน รอให้แห้ง เมื่อแห้งจะนำดินมาโปะตรง รอยต่อ และนำกาบมะพร้าวที่แช่น้ำไว้มาหุ้ม ปลอ ยกิ่งไว้ให้แห้ง จึงนำไปตอนมาพินกับ ในช่วงนี้ฝนจะ เริ่มตกพอดี จากกิ่งตอนที่แห้งเสียขาดน้ำก็จะ ได้รับ ความชุ่มชื้นจากน้ำฝน รากก็เริ่มแตกแขนง ออกมาให้เห็น พอสิ้นวันออกพรรษารากก็จะขึ้น เต็มพอดี เราก็จะตัดกิ่งไปปลูกลงในหลุมที่เตรียมไว้ ในระยะนี้จะต้องรดน้ำทุกวันและคอยพรวนดินให้ ร่วนซุยเสมอ”

เกษตรกรเรียกขั้นตอนนี้ว่า ขั้นตอนขุด โขด เกษตรกรจะเริ่มขุดและต้นส้มหลังจากส้ม ออกดอกแล้ว ด้วยวิธีรดน้ำเท่านั้น หากมีหญ้า ขึ้นก็จะตายแล้วนำมาปิดโขดเพื่อใช้เป็นปุ๋ย เช่น เดียวกับต้นทองหลางที่เกษตรกรนิยมปลูก แซมควบคู่ไปกับต้นส้ม นั่นก็เพราะใบของต้น ทองหลางนั้นมีประโยชน์ทั้งช่วยบังแสงแดดและ ยังใช้เป็นปุ๋ยได้ กล่าวคือ ใบของต้นทองหลางมี สารไนโตรเจนอยู่ เมื่อใบหล่นร่วงลงน้ำจะไปผสม กับซีเมนต์และย่อยสลายรวมกัน ในระยะเวลา 1 ปี เกษตรกรจะทำการลอกเลน 1 ครั้ง เพื่อป้องกัน ไม่ให้ร่องสวนตื้นเขิน และสามารถระบายน้ำได้ สะดวก เกษตรกรก็จะนำเลนมาบำรุงต้นส้มให้ เจริญงอกงาม ในขั้นตอนนี้เกษตรกรจะนำ เอาจมูมีปัญหาการกักน้ำหรือการลดน้ำมาใช้ กล่าวคือ ก่อนที่ส้มจะออกผลจะให้ต้นส้มอดน้ำ จนเหี่ยวแห้ง หลังจากนั้นก็จะทำการขึ้นน้ำครั้ง แรก ด้วยวิธีการรดน้ำให้ต้นส้มเปียกชุ่มตลอด ทั้งวัน ต้นส้มจะเริ่มคลายความเหี่ยว เกษตรกร จะเว้นน้ำไว้ 1 วัน และในวันรุ่งขึ้นจะทำการกักน้ำ เพื่อกระตุ้นต้นส้มนั่นเอง ซึ่งนับเป็นภูมิปัญญา ดั้งเดิมที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน หลังจากนั้น ส้มจะผลิใบและออกดอกตามลำดับ ต้นส้มที่มี อายุราวๆ 3-4 ปี เกษตรกรจะเริ่มทำการเก็บ เกี่ยวผลผลิต แต่ในระหว่างนั้นเกษตรกรจะนำ ผลส้มมาชิมรสชาติ หากมีรสชาติเปรี้ยวก็จะ ตัดต้นส้มนั้นทิ้ง การเก็บเกี่ยวผลผลิตจะใช้วิธี การลงแขก เชื้อเชิญเพื่อนบ้านละแวกใกล้เคียง มาร่วมเก็บเกี่ยวผลผลิต หลังจากเก็บส้มลง เข่งเป็นที่เรียบร้อยเกษตรกรจะนำใบตองมาคลุม ผลส้มไว้ เพื่อเป็นการถนอมส้มให้อยู่ได้นานขึ้น และเป็นการเก็บรักษาส้มก่อนออกจำหน่าย บาง ครั้งอาจอยู่ได้นานเป็นเดือน



หลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตเกษตรกร จะเริ่มตัดแต่งกิ่งต้นส้มอีกครั้ง จากนั้นจะ ดุดน้ำในท้องร่องออกให้หมดจนสามารถลงไป เดินได้ ต้นส้มก็จะแห้งและทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน เมื่อ 1 เดือนผ่านไป เกษตรกรก็จะนำน้ำกลับเข้า มายังท้องร่องเหมือนเดิม และเริ่มการปลูกส้ม ใหม่ตั้งแต่การดายหญ้าไปจนถึงการดูแลรักษา สำหรับต้นส้ม 1 ต้น จะมีอายุราว 15-20 ปี ตั้งแต่มีการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกอายุของ ต้นส้มก็ลดลงเฉลี่ยเหลือเพียง 7 ปี เท่านั้น ใน อดีตเกษตรกรนิยมขายส้มเป็นเข่ง โดยต้นส้ม 1 ต้นจะให้ผลผลิต 10 เข่งต่อปี หรือประมาณ 20-30 กิโลกรัม

ส้มบางมดเริ่มต้นปลูกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2468 มีระยะเวลากว่า 90 ปี คุณลุงปรีชา กล่าวว่า “ตั้งส้มตากก็เห็นสวนส้มโอบล้อมไปทั่ว พ่อแม่ก็ ทำอาชีพปลูกส้ม จึงทำให้การปลูกส้มนั้นอยู่ใน สายเลือด” การปลูกส้มจึงเป็นการสืบทอดความ รู้กันแบบในครอบครัว ตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย จนถึงรุ่นของคุณลุงปรีชา



#02

แกยังกล่าวอีกว่า “ในสมัยก่อนทุกบ้านบริเวณนี้จะปลูกแต่ส้ม และแซมด้วยต้นทองหลาง ในระยะหลังไรแดงมากินต้นทองหลางทำให้ต้นส้มเสียหายตามไปด้วย จึงจำเป็นต้องตัดต้นทองหลางทิ้งและปลูกต้นส้มเพียงอย่างเดียว”

สภาพภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมธรรมชาติเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดขึ้นของภูมิปัญญานี้ กล่าวคือ จากการสัมภาษณ์คุณลุงปรีชาคุณลุงบอกว่า “ในสมัยก่อนเราเรียกพื้นที่บริเวณนนทบุรីว่า “บางบน” ชาวบ้านจะปลูกส้มเขียวหวาน และเรียกพื้นที่บริเวณบางมัดว่า “บางล่าง” ก็ได้นำพันธุ์ส้มเขียวหวานมาปลูกบ้าง และจากการใช้สายน้ำหลักร่วมกัน น้ำจึงพาความอุดมสมบูรณ์ (ตะกอน) จากที่บางบนลงมาบางล่างทำให้พื้นที่บริเวณบางล่างมีความอุดมสมบูรณ์มาก มีแร่ธาตุ โดยเฉพาะโพแทสเซียม จึงทำให้ส้มเขียวหวานที่บางมัดมีรสชาติดีกว่านนทบุรី แต่ก็มีลักษณะที่แตกต่างกันคือ รอยดำที่เรียกว่า ขี้มด ที่เกาะตามเปลือกส้มบางมัด

อันที่จริงแล้วเป็นไรแดง จึงทำให้ส้มบางมัดมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง”

เมื่อมีการสร้างเขื่อนทำให้น้ำไม่สามารถถ่ายเทได้จนกลายเป็นน้ำเสียในที่สุดส่งผลให้ประสบปัญหาขาดทุนและต้องยกเลิกการปลูกส้มในที่สุด ปัจจุบันส้มบางมัดที่ปลูกได้จะอยู่บริเวณจังหวัดกำแพงเพชร และดำเนินสะดวก เพราะมีน้ำที่ดีในการเพาะปลูก แต่ส้มบางมัดที่ปลูกที่บางมัดนั้นยังมีการปลูกอยู่บ้าง แต่ไม่มากพอในการขาย มีไว้สำหรับรับประทานและเป็นที่จดจำของชาวบางมัดเท่านั้น เมื่อกาลเวลาผ่านไป ความเจริญเข้ามาแทนที่ ทำให้ค่านิยมและวิถีชีวิตของคนในพื้นที่เปลี่ยนไป พื้นที่ปลูกส้มจำนวนมากถูกแทนที่ด้วยสิ่งก่อสร้างประกอบกับประสบปัญหาน้ำท่วมเมื่อหลายปีที่ผ่านมา จึงทำให้เกษตรกรที่ปลูกส้มมีจำนวนลดลง แต่ในขณะเดียวกันเมื่อส้มกำลังเจริญเติบโตก็เจอปัญหาน้ำเสียที่มาจากโรงงานอุตสาหกรรม บ้านจัดสรร และการสร้างเขื่อนที่ส่งผลกระทบต่อ การปลูกส้มเป็นอย่างมาก เพราะส้มต้องการน้ำที่ดีเช่นเดียวกับสัตว์น้ำ

#2. ต้นส้มบางมัดที่ยังเหลืออยู่



หน่วยจัดการข้อมูลชุมชน
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

SEE MORE AT

<http://arts.kmutt.ac.th/cdmu/>

**#THE 20
BEST THINGS
IN THUNGKHRU**