



ภูมิปัญญา

โครงการจัดทำหนังสือ “พื้ณภูมิเพชรบุรี” เฉลิมพระเกียรติ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



พนภูมิเพชรบุรี

ภูมิปัญญา

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

พื้นภูมิเพชรบุรี :	ภูมิปัญญา เล่มที่ ๕	
ISBN :	978-974-7168-63-1	
จัดทำโดย	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	
บรรณาธิการอำนวยการ	รองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา	บุญส่ง
รองบรรณาธิการอำนวยการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนารถ	บัวเขียว
กองบรรณาธิการ	รองศาสตราจารย์นิภา	เพชรสม
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรอนงค์	ศรีพวาทกุล
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์หรรษา	ผลาทร
	ดร.สมสุข	แซมคำ
	อาจารย์ปิยวรรณ	คุณินทร์
	นางสาวศศิวิมล	กาหลง
ภาพ	อาจารย์วิชิต	แสงประทีป
	นายชัยวัฒน์	ชาติปรีชา
	นายอุดมเดช	เกตต์แก้ว
กราฟิกดีไซน์	สถาบันวิจัยส่งเสริมและศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	
	อาจารย์ตรีวิทย์	แพทย์เพียร
	อาจารย์นันทพล	ตาละลักษม์
	อาจารย์วรรณจักร	ลิขิตมานนท์
	อาจารย์เสาวลักษณ์	วิบูลกาล
ผู้เขียน	รองศาสตราจารย์สุนันท์	นِيلพงษ์
	อาจารย์สุคนธ์	แสนหมีน
	อาจารย์สำออง	นุชชมพู่
	อาจารย์จินดา	แจ่มจันทร์
	อาจารย์ปราณี	ชุ่มน้อย
	นายปริญญา	ศรีสุคนธ์
	นายทวีโรจน์	กล้ากลุ่มจิตต์
	อาจารย์แสนประเสริฐ	ปานเนียม
พิมพ์เมื่อ	มีนาคม ๒๕๕๙	
พิมพ์ที่	บริษัท เพชรภูมิการพิมพ์ จำกัด	
	๘๐ หมู่ ๔ ตำบลบ้านหม้อ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๐๐๐	
	โทร. ๐๓๒ - ๔๑๗๐๓๑ - ๒ โทรสาร ๐๓๒ - ๔๒๔๑๔๕	
สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย ห้ามผู้ใดใช้ภาพและเนื้อหาไปเผยแพร่ โดยมีได้รับอนุญาต		



‘อาเคียรจาก’

ขอเดชะ ฝ่าละออง ธูลีพระบาท
ทรงเปรี๊ยะปราด เปล่งประกาย หลายกระแส
ทุกโครงการ งานมาสู่ ให้ดูแล
ทรงช่วยแก้ ทุกระดับ กลับคืนดี

แดนกันดาร ผ่านเขา ลำเนาไหน
เสด็จไป ตรากตรำ นำทุกที่
ทรงเข้าช่วย ด้วยปัญญา พระบารมี
ตั้งสุริย์ สาดแสง แรงตระการ

ทรงทศพิธ ราชธรรม อันล้ำเลิศ
ยิ่งก่อเกิด เกื้อหล้า มหาศาล
พลกนิกร หลุดพ้น ผลภัยพาล
พระปณิธาน แน่วแน่ เผยแผ่ไป

พระราชดำริ ทุกโครงการ งานเสริมสร้าง
วางแนวทาง ไว้ด้วย ช่วยแก้ไข
พระทรงเกื้อ การุณย์ อบอุ่นใจ
จากฟากฟ้า สุราลัย สู่ไทยเรา

ภูมิประชา มาจาก หลากพื้นที่
ย่อมจะมี แตกต่าง ตามทางเขา
ประเพณี มีมา ศึกษาเอา
โน้มนำเข้า สู่บุญ คุณอนันต์

เป็นมิ่งขวัญ อันประเสริฐ ชูเชิดชาติ
เหล่าทวยราษฎร์ ปราศทุกข์ ยิ่งสุขสันต์
ประชากร สามัคคี มีต่อกัน
ทุกชาติพันธุ์ ได้ร่วม โภธิสมภาร

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ
ข้าพระพุทธเจ้า ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิวัต กลิ่นงาม

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ในนามคณาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

(นายสำราญ นุชถาวร ประพันธ์)






❖ ฟื้นฟูเพชรบุรีแห่งความภาคภูมิใจ

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ต่อประเทศไทยและจังหวัดเพชรบุรี ทรงเสด็จเยี่ยมราษฎรในจังหวัดเพชรบุรี ทุกพื้นที่ ทรงนำโครงการพระราชดำริลงสู่พื้นที่จังหวัดเพชรบุรี เพื่อพัฒนา แหล่งทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรที่เป็น รากฐานของเกษตรกรรม เป็นหลักสำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ของราษฎร

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิและคณะกรรมการได้ดำเนินการจัดทำหนังสือ “ฟื้นฟูเพชรบุรี” โดยการรวบรวมข้อมูล ของจังหวัดเพชรบุรีในทุกด้าน ตั้งแต่ประวัติความเป็นมา ชาติพันธุ์ บุคคล สำคัญ ประเพณีและศิลปวัฒนธรรม ปรัชญาในการทรงงานของพระบาท สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในจังหวัดเพชรบุรี โครงการพระราชดำริของพระบาท สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในจังหวัดเพชรบุรีและด้านอื่น ๆ โดยจัดทำเป็นหนังสือ เพื่อนำทูลเกล้าฯ ถวายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและเพื่อให้เยาวชน เมืองเพชรได้รับรู้และได้เห็นแบบอย่าง อันจะก่อให้เกิดความภาคภูมิใจ และ เกิดความศรัทธาที่จะร่วมอนุรักษ์และรักษาความเป็นเมืองเพชรให้คงอยู่และ ก้าวหน้าต่อไป

ขอเป็นกำลังใจให้กับผู้เขียนและคณะกรรมการในการดำเนินการ ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้การสนับสนุน และขอทิสบุญกุศลและรำลึกถึงผู้มี คุณูปการต่อเมืองเพชร จนทำให้จังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองแห่งประวัติศาสตร์ และศูนย์รวมแห่งศิลปวัฒนธรรม ที่ข้าพเจ้าและคนเมืองเพชรเกิดความรัก และความภาคภูมิใจในความเป็น “เพชร” และเป็นคนเมืองเพชร

ด้วยความภาคภูมิใจ



(พลเอกสุรยุทธ์ จุลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



❖ มรดกเมืองเพชรเพื่อแผ่นดินเกิด

เมืองเพชรบุรีถือว่าเป็นเมืองที่เสมือนมีพลังแผ่นดินคุ้มครองจึงรอดพ้นจากการถูกทำลายจากข้าศึก เมื่อครั้งเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ ๒ เมืองเพชรบุรีจึงยังคงเหลือโบราณสถานสมัยอยุธยาให้ชมอยู่หลายแห่ง นอกจากนี้เมืองเพชรบุรีตั้งอยู่ในชัยภูมิที่ดี ปลอดภัยจากรัศมีธรรมชาติ เป็นแผ่นดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยพืชพันธุ์ธัญญาหาร มีศิลปวัฒนธรรมงดงาม และมีผู้คนอาศัยหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีได้ร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิในสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จัดทำหนังสือ “พื้นภูมิเพชรบุรี” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมความดีงาม ความรุ่งเรือง และความเป็นไปต่าง ๆ ของเมืองเพชรบุรีตั้งแต่โบราณกาล และพัฒนามาจนถึงปัจจุบันให้คนเพชรบุรี

ลักษณะของหนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี เป็นหนังสือชุดมี ๙ เล่ม ประกอบด้วย ๑) ภูมิปรัชญา ๒) ภูมิการเมือง ๓) ภูมิประวัติศาสตร์ ๔) ภูมิประเพณี ๕) ภูมิปัญญา ๖) ภูมิพลัง ๗) ภูมิศิลปกรรม ๘) ภูมิสถาน และ ๙) ภูมิทัศน์วัฒนธรรมเมืองเพชร ซึ่งชุดนี้ไม่จัดจำหน่าย จะแจกจ่ายให้กับหน่วยงานต่าง ๆ ที่จะใช้ประโยชน์

ในด้านการจัดพิมพ์หนังสือได้รับเงินสนับสนุนจากบริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน) และผู้บริจาคทุนอีกจำนวนมาก ในนามของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ขอขอบคุณทุกท่านและทุกหน่วยงานเป็นอย่างยิ่งที่ให้การสนับสนุนเพื่อให้หนังสือ “พื้นภูมิเพชรบุรี” เป็นมรดกของเมืองเพชรบุรีและของประเทศไทย และขออุทิศบุญกุศลให้ผู้มีคุณูปการต่อเมืองเพชรทุกยุคทุกสมัย ทำให้ลูกหลานเพชรบุรีได้ภาคภูมิใจในความเป็นคนเมืองเพชรบุรีมาจนถึงทุกวันนี้

ด้วยความขอบคุณยิ่ง



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิวัต กลิ่นงาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



คำนำ

เพชรบุรีเป็นเมืองที่ยิ่งใหญ่ อุดมสมบูรณ์ไปด้วยต้นทุนทางธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ ศาสนา ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีที่หลากหลายและลุ่มลึก

ไม่ว่าจะมองและหาข้อมูลในแง่มุมใด เพชรบุรีรวมไว้ได้ทั้งหมดทั้งสิ้น ราวกับชะลอเอาภูมิศาสตร์ทั้ง ๔ ภาคมาหลอมรวมอยู่ในเพชรบุรี อีกทั้งประวัติศาสตร์ความเป็นมา ตำนานความรุ่งเรือง รุ่งโรจน์ ความสำคัญของเมืองเพชรนับเนื่องมาแต่ครั้งอดีต ยังคงจารึกสืบสานไว้อย่างเด่นชัดมาจนถึงทุกวันนี้

“ภูมิปัญญา” ส่วนนี้ เป็นเพียงส่วนเล็วเล็ก ๆ เล็วหนึ่งที่ผู้เขียนในชุดนี้แต่ละท่านนำมาเสนอด้วยความตั้งใจ ให้เป็นเรื่องราวกล่าวขาน อันนับเนื่องอยู่ใน “พื้นภูมิเพชรบุรี” ด้วยส่วนหนึ่ง ภูมิปัญญาอันล้ำค่าของชาวเมืองเพชร ยังมีอีกมากมายที่รอเวลาให้บุคคลรุ่นหลังได้นำมาถักทอ หลอมรวม เรียบเรียง เพิ่มเติม จนกว่าจะครบถ้วนสมบูรณ์ ซึ่งคาดว่าจะใช้เวลาเนิ่นนานตลอดหลายชั่วชีวิตของผู้คนอีกหลายช่วงทีเดียว

ขอขอบคุณผู้ร่วมเขียน “ภูมิปัญญา” ทุกท่านไว้ ณ โอกาสนี้อีกครั้งหนึ่ง ด้วยความจริงใจ

รศ.สุพันธ์ นีลพงษ์

ประธานชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร
ผู้ประสานงานกลุ่มคนรักเมืองเพชร

❖ สารบัญ

อาเศียรวาท	๔
พิธีกรรมเพชรบุรีแห่งความภาคภูมิใจ	๗
มรดกเมืองเพชรเพื่อแผ่นดินเกิด	๙
คำนำ	๑๑
ความนำ	๑๔
ชื่อของเมือง	๑๖
เกร็ดตำนานเมืองเพชรบุรี	๑๗
๑. ประเพณีและองค์กรสำคัญภาคประชาชน	๒๔
ประเพณีรับขวัญข้าวพระแม่โพสพของชาวนาเพชรบุรี	๒๕
ทำบุญทำยกรานต์	๓๓
สลากภัตเมืองเพชร	๓๖
งานศพ	๔๔
งานบวช	๔๘
งานแต่งงาน	๕๐
วันอนุรักษ์แม่น้ำเพชร ๗ สิงหาคม	๕๒
ประเพณีการแห่เรือองค์	๕๖
เรือยาว... แห่ลุ่มน้ำเพชร	๖๓
กลุ่มคนรักเมืองเพชร	๗๐
ชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร	๗๓
๒. มหรสพและการละเล่น	
เพลงปรบไก่อ	๗๖
หนังตะลุง	๗๘
ละครชาตรีเมืองเพชร	๗๙
อันกอน	๗๙
แห่เรือบก	๗๙
เพลงพาดตาล หรือเพลงคนขึ้นตาล	๘๑
เพลงพวงมาลัย	๘๒
เพลงโนเน	๘๓
การเล่นกลองยาว หรือเที่ยงเมืองเพชร	๘๗
รำโทน	๘๘
หนังใหญ่	๘๙
หุ่นกระบอกเมืองเพชร	๙๒
ผีไซ	๙๔

๓. อาหารท้องถิ่น	๙๖
ข้าวแช่เมืองเพชร.....	๙๗
ข้าวมันมะละกอ, ข้าวมันส้มตำ, ข้าวยามะละกอสุดรเพชรบุรี	๑๐๖
ขนมข้าวยาคุ	๑๐๘
ขนมสามไฟ	๑๑๐
ขนมโค	๑๑๒
ตะโก้เผือก ตะโก้แห้ว	๑๑๔
ขนมเผือกเส้น	๑๑๕
ขนมเปียกปูน.....	๑๑๖
ยำหัวปลีทรงเครื่อง	๑๑๘
น้ำพริกกะปิ.....	๑๒๐
ปลาอกกะแล้	๑๒๒
ปลาต้มเค็มเมืองเพชร	๑๒๔
ปลาทุสดต้มหวาน	๑๒๖
ต้มปลาทุสด	๑๒๗
สายบัวต้มกะทิปลาทุหนึ่ง	๑๒๘
หมี่ผัดพื้นบ้าน	๑๓๐
ยามะม่วง.....	๑๓๑
๔. คติความเชื่อเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย เครื่องมือ เครื่องใช้ และงานสืบสานภูมิปัญญาโบราณ	๑๓๓
คติชนช่างทรงไทยสไตล์เพชรบุรี	๑๓๔
เครื่องมือเครื่องใช้ในวิถีชีวิตของคนเพชรบุรี	๑๓๙
เครื่องจักสานที่ชาวเพชรบุรีใช้ในชีวิตประจำวัน.....	๑๔๒
เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบการทำงาน.....	๑๔๔
เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบอาชีพประมงของชาวเพชรบุรี	๑๔๖
แป้งพวงล้ำค่า ภูมิปัญญาของไทย	๑๔๘
ปลาตะเพียน	๑๕๐
ปลาตะเพียน ๒ ชั้น	๑๕๒
จำหลักหยวกสับสาย จำหลักลายสับตำนาน	๑๕๔
ร้อยเคียวเกี่ยวรวง ชวนนาวิชาการ.....	๑๕๖
บรรณานุกรม	๑๕๘
คณะกรรมการดำเนินการจัดพิมพ์หนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี	๑๕๙
รายนามผู้สนับสนุนในการพิมพ์หนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี	๑๖๐





ความนำ

รศ.สุพันธ์ นิลพงษ์

ตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๒๕ บัญญัติความหมายของคำว่า “ภูมิปัญญา” ไว้สั้น ๆ ว่า “**พินความรู้ความสามารถ**”

ซึ่งในความเป็นจริงแล้วคำว่า “ภูมิปัญญา” น่าจะมีความหมายที่ยิ่งใหญ่ ลุ่มลึกกว่าความหมายที่บัญญัติไว้ในพจนานุกรม เพราะความรู้ความสามารถของผู้ที่เราจะยอมรับ ศรัทธาว่าทรงภูมิปัญญา มีภูมิความรู้ มีความรอบรู้ จนสามารถถ่ายทอด ถ่ายโอนให้ผู้อื่นได้เชื่อถือรับรู้นั้น ย่อมเกิดจากการทดลองปฏิบัติ เกิดจากการสะสมและสั่งสมสืบทอดมาจนตกผลึกเป็นความรู้ เป็นตำรา เป็นแบบอย่างที่เหมาะสมสัมฤทธิ์ผล ในศาสตร์ใดศาสตร์หนึ่งเกิดความรู้ในแขนงใดแขนงหนึ่ง จนเป็นที่ประจักษ์อย่างถ่องแท้ ซึ่งชนรุ่นหลังหรือผู้อื่นสามารถนำมาประพฤติปฏิบัติปรับปรุงประยุกต์ใช้ในทุกยุคทุกสมัยได้เป็นอย่างดี

ภูมิปัญญาของชนแต่ละท้องถิ่น แต่ละชนชาติต่างก็ไม่เหมือนกัน ด้วยมีลักษณะโดดเด่นไปตามสภาพแวดล้อมของบ้านเมือง ขนบประเพณี ศาสนา และศิลปวัฒนธรรม

แต่สิ่งที่เหมือนกันคือ ภูมิปัญญาหรือความรู้อันแตกฉานนั้นเกิดจากการสั่งสม สืบทอดมาจากรุ่นต่อรุ่น และสามารถพัฒนาปรับปรุงประยุกต์ให้เข้ากับโลกในสมัยปัจจุบันได้ และมักจะมาจากบุคคลพื้นถิ่นเป็นชาวบ้านธรรมดาที่เห็นอยู่ในวิถีชีวิตประจำวันนั่นเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “เพชรบุรี” ได้ชื่อว่าเป็นเมืองแห่งประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมที่มีความสำคัญมาแต่ครั้งอดีต มีศิลปวัฒนธรรม ภาษาประเพณี หลากหลายที่เป็นเอกลักษณ์ของเมือง แม้แต่ที่มาของชื่อเมืองเพชรบุรี ก็ยังมีเรื่องเล่าขานเป็นตำนานเมืองสืบมาจนปัจจุบัน ซึ่งน่าสนใจศึกษาค้นคว้า และควรให้ผู้คนรุ่นหลังได้รับรู้ถึงความป็นมา

ชื่อของเมือง

ชื่อของเมืองเพชรบุรี อยู่ในความสนใจของผู้คนมาช้านาน มีตำนานต่าง ๆ ที่บอกเล่าถึงความเป็นมาเกี่ยวกับนามของเมืองทั้งด้านประวัติศาสตร์ และเกร็ดตำนานที่เล่าขานสืบต่อกันมาแต่ละครั้งโบราณกาลนับเป็นร้อยปี

พระยาปริยัติธรรมธาดา (แพ ตาละลักษมณ์) ผู้มีชาติภูมิเกิดที่เพชรบุรี เป็นคนเพชรบุรี ท่านเป็นผู้มีคุณูปการต่ออนุชนรุ่นหลังเป็นอย่างยิ่งที่ท่านได้ดำริคิดบันทึกเป็น “ตำนานเมืองเพชร” เพื่อบอกเล่าที่มาของเมืองของชื่อเมืองเพชรบุรีไว้ด้วยเมื่อครั้งที่ท่านยังเป็นเด็กอยู่นั้น ท่านเคยได้ยินผู้เฒ่าผู้แก่เล่าให้ฟังถึงเรื่องความเป็นมาของเมืองอยู่เนือง ๆ จึงนับว่าท่านเป็นผู้มีพระคุณต่อนักวิชาการในปัจจุบันเป็นอย่างยิ่ง ที่ตำนานเมืองเพชรบุรีของท่านนั้น ยังคงได้รับการเล่าขานสืบต่อกันมา สมดังเจตนารมณ์ของท่านที่ได้ดำริไว้ที่จะให้คนรุ่นหลังได้รับรู้เรื่องราวสำคัญของเมืองเพชรบุรี ที่บรรพบุรุษได้บอกเล่าไว้อย่างภาคภูมิใจ

อันตำนานเมืองเพชรของพระยาปริยัติธรรมธาดา (แพ ตาลักษมณ์) นั้น ท่านขึ้นด้วยคำนัยการบูชาพระรัตนตรัยในเบื้องต้น เพื่อรักษาธรรมเนียมโบราณ และเพื่ออาศัยพระคุณพระรัตนตรัยเป็นที่ตั้งให้ปกป้องคุ้มครองภัยอันตรายทั้งปวง ขอให้บรรยายตำนานโดยสำเร็จและสวัสดิมีชัย แล้วจึงบรรยายถึงตำนานชื่อเมืองเพชรบุรีมีใจความว่า เป็นเมืองที่ตั้งมาแต่สมัยโบราณกาล มีกษัตริย์ปกครองเป็นลำดับมาหลายพระองค์ เมืองเพชรบุรีจัดว่าเป็นเมืองที่มั่นคงพร้อมด้วยความอุดมสมบูรณ์นานับการด้วยทรัพย์ศฤงคาร และเป็นเมืองที่มากด้วยผู้มีวิชาความรู้ระดับอาจารย์ทิศาปาโมกข์ มีศิลปวิทยา คาถาอาคม อิทธิฤทธิ์ บุญฤทธิ์สูงยิ่ง และยังเป็นเมืองที่มีชื่อเสียงเกียรติยศแผ่ไพศาลด้วยเดชานุกาภาพอันลือลือไปในนานาชาติ จึงปราศจากศัตรู หม่อมมิตรทั้งหลาย มีประชาชนมากมายอาศัยอยู่ไปทั่วทุกหัวระแหง ทั้งชนชั้นสูง และพ่อค่านานาชาติต่างล้วนมีความสุขเกษมสำราญมีการค้าขายกันคึกคัก สมเป็นเมืองที่ไพบุลย์ทรัพย์สินยิ่งใหญ่ของเมืองที่ขึ้นชื่อลือชาเป็นที่รู้จักไปทั่วคือ ปาตาล ดงตาล อันมีอยู่ทั่วทั้งอาณาเขตเมืองเพชรบุรี

ประการสำคัญยิ่งที่ท่านบันทึกถึง ชื่อหรือนามของเมืองนั้น ท่านได้กล่าวไว้ว่า ที่เมืองนี้มีโคตรเพชรที่เรืองจรัสมีอยู่บนยอดเขาสูงหนึ่งตรงเขตแดน ในยามกลางคืนแสงแห่งเพชรนี้จะส่องสว่างพร่างพรายเป็นประกายระยิบระยับราวกับดวงดาวมาประดับบนขุนเขา กษัตริย์ผู้ครองเมืองนี้มาแต่โบราณกาลจึงขนานนามของเมืองว่า “เมืองเพ็ชรบุรี” และภูเขาที่แลดูต่างพร้อมด้วยแสงประกายของเพชรนั้นก็ได้รับสมญาว่า “เขาเด่น” มาจนปัจจุบัน (ปริยัติธรรมธาดา, พระยา, ๒๔๖๔ : ๙-๑๔) และในสมุทราษุรี ปี ๒๔๖๘ ได้บันทึกเรื่องราวเกร็ดตำนานเมืองเพชรบุรีนี้ไว้ตรงกันกับพระยาปริยัติธรรมธาดา ดังนี้

‘เกร็ดตำนานเมืองเพชรบุรี’

แต่ในกาลปางก่อนดึกดำบรรพ์โพ้น พระนครเพชรบุรีเป็นเมืองมีกษัตริย์ สมมุติราชาครอบครองมาเปนลำดับ ๆ เปนเมืองเกษมสารพร้อมสรรพด้วยความ สนุก ลำราญ รื่นรมย์ ทุกประการ มั่งคั่งด้วยคุณสมบัติและทรัพย์ศฤงคาร ทั้ง มีป่าโมกษาจารย์เปนประธานทศลึงสอนสาธุศิษย์บรรลुकิลพิทยาภาดาอากาศ เวททางคศาสตร์สำเร็จอิทธิฤทธิ์ บุญฤทธิ์ เปนเมืองมีเกียรติยศไพศาลแผ่เผย เดชานุภาพ ความมั่งคั่งสมบูรณ์ไปในนา ๆ ชาติทั้งหลาย ปราศจากภัยอันตราย คัตรหมู่รูปักษ์เลี่ยนหนาม ชาวเมืองเกษมสำราญบานใจ ไพรฟ้าหน้าใสทั่วหน้า มีฝูงชนกล่นเกลื่อนล้นหลายไปทั่วภูมิสำเนา มากมายด้วยชาวเจ้าและพวกพ่อค้า นา ๆ ชนิด แยกเมืองมาพึ่งพาค้าขายสินค้าใหญ่ที่เปนประธานทรัพย์นับว่าขึ้นชื่อ ฤาษา คือป่าตาล ดงตาล มีอยู่ทั่วทั้งอาณาเขตต์ มีโคตรเพชรอันตรัตร์ดจรัส ศรี เพลากลางราตรีส่องแสงสว่างพราราวกับดาวประดับเขา บังเกิดมีปรากฏ ขึ้นเปนเดิม ณ ยอดเขาใหญ่ด้านดินแดน ได้อาลัยแสงเพชรพลอยแห่งภูเขานั้น เปนเหตุ ภูเขานั้นจึงได้สมญาพิเศษเรียกว่า เขาแต่น คือแลดูต่างปร้อยเพราะ เหตุเพชรพลอยปรากฏแล้ว ณ ยอดภูเขานั้น ท่านโบราณกษัตริย์ทั้งหลายผู้เปน ต้นกันสร้างพระนคร จึงขนานนามกรเมืองนั้นว่า เมืองเพชรบุรี กระนี้แล (สมุต ราชบุรี, ๒๔๖๘ : ๕๔)

อันเขาแต่นในเรื่องเล่าถึงเกร็ดตำนานเมืองเพชรบุรีนี้ ตั้งอยู่ที่ตำบล หนองกระจุก อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี มีตำนานเกี่ยวกับความเชื่อ เรื่องเขาแต่นที่ได้รับฟังมานอกเหนือจากตำนานของพระยาปริยัติธรรมธาดา (แพ ตาละลักษมณ์) และสมุตราชบุรี ซึ่งระบุว่า มีโคตรเพชรส่องแสงจรัสรัศมี ในยามค่ำคืนที่ยอดเขาแห่งนี้ จนกษัตริย์ผู้ครองเมืองขนานนามให้ว่า “เมืองเพชรบุรี” และเหตุที่เขาปร้อยไปด้วยแสงเพชรแต่่มสุกสว่างตรงนั้น ตรงนี้ จึงได้ชื่อว่าเขาแต่น ไว้ด้วยประการฉะนี้

เกร็ดตำนานเขาแต่นที่ผู้เขียนได้รับฟังมาจากทั้งผู้หลักผู้ใหญ่และชาวบ้าน ที่อยู่แถบเขาแต่นมาอีกหลายประเด็นดังนี้

๑. เหตุที่ชาวบ้านแต่โบราณเรียกว่าเขาแต่น เพราะยามกลางคืนเมื่อ มีแสงเพชรส่องแสงจรัสพราราวพราย ผู้คนก็ปีนป่ายเอาปูนไปป้ายทาเอาไว้ พอยามกลางวันก็ออกไปสะกัดหินเคาะหาเพชรพลอย ก็หาผู้มีใตพานพบ จนภูเขา เป็นร่องรอยเห็นเนื้อหินไปทั่วทั้งภูเขาชาวบ้านจึงเรียกว่า “เขาแต่น” ตามที่มองเห็น
๒. เหตุที่มีเพชรสุกสว่างกระจ่างตลอดค่ำคืน อำนาจแรงแห่งแสง และรัศมีอันโชติช่วงแรงกล้าของโคตรเพชรนั้นทำให้รอบบริเวณที่มีเพชรจะถูก เผาไหม้เป็นรอยด่างไปทั่ว ชาวบ้านจึงเรียกว่า “เขาแต่น”

ส่วนในด้านของความเชื่อ ชาวบ้านในแถบนั้นเชื่อกันมาแต่ครั้งปู่ ย่า ตา ยาย ว่าเขาแดนเป็นภูเขาที่ศักดิ์สิทธิ์และมีอาถรรพ์มาจนปัจจุบัน มีผู้เคยเล่าให้ผู้เขียนรับฟังว่ามีคนขึ้นไปหาของป่า แล้วพบกบทองคำชุกซ่อนอยู่ในถ้ำจึงเก็บเอามาไว้ที่บ้าน แต่เกิดเหตุเภทภัยต่าง ๆ จนต้องนำกลับไปคืนยังที่เดิม พอต่อมา กลับย้อนไปค้นหากันอีกก็หาพานพบไม่ ส่วนเรื่องของแสงนวลประหลาดที่ปรากฏบริเวณภูเขาภูพานี่นั้น ชาวบ้านรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย ก็พบเห็นกันบ่อยครั้งและในปัจจุบันนี้เอง ก็ยังมีผู้คนแถบถิ่นนี้พานพบลำแสงส่องขึ้นมาจากบริเวณเชิงเขาในยามกลางคืน บ้างเห็นเป็นดวงไฟสีนวลเย็นตาขนาดใหญ่เท่ากระดิ่งใบย่อม ๆ ลอยช้า ๆ สว่างอยู่ระดับประมาณกลาง ๆ เขา แล้วหายกลับไปทีบริเวณภูเขาแห่งนี้บ้างและเห็นกันหลายต่อหลายคน เช่น นายเมิน เชื้อเกตุ ชาวบ้านแถบตำบลห้วยลึก อำเภอบ้านลาด นายประยูทธ เรื่องแก้ว นายช่างรพช เป็นต้น (สัมภาษณ์นายสังจะ ทองนิล และคณะ, ชาวบ้านหมู่บ้านพุดม ตำบลห้วยน้ำลึก อำเภอบ้านลาด : ๒๕๕๕)

ชาวบ้านที่หมู่บ้านพุดม ตำบลห้วยลึก อำเภอบ้านลาด บอกเล่าถึงเรื่องดวงไฟสว่างนวลนี้ว่า มีผู้พบเห็นหลายคน บางครั้งลอยอยู่เหนือหัวขึ้นไป แล้วลอยช้า ๆ ไปที่ภูเขาแห่งนี้แล้ววูบดับไป บางครั้งลอยอยู่บริเวณกลาง ๆ เขาในยามค่ำคืน โดยเฉพาะคืนที่เป็นคืนเพ็ญ พระจันทร์เต็มดวง

ทั้งตำนานและความเชื่อนี้ เป็นสิ่งที่ฝังใจผู้คนมาช้านานเป็นส่วนเล็กๆที่สำคัญของวิถีชีวิต มีความหมายที่แฝงไว้ ด้วยความภาคภูมิใจของผู้คน ทุกคนที่เชื่อถือก็จะยังคงยึดมั่นในความเชื่อนั้น ถือเป็นสิริมงคลแก่ผู้ที่ได้พบเห็น แม้ว่ามีน้อยคนนักที่จะได้เคยประสบก็ตาม แต่ก็เป็นการเล่าขานสืบสานตำนานที่เคยมีการบันทึกไว้โดยมิขาดสายไปเลย

เรื่องที่น่ากล่าวถึงคือ ชื่อเรียกของเมือง “เพชรบุรี” นี้ แต่เดิมมาเอกสารโบราณก็ใช้คำว่า “เพ็ชรบุรี” ผู้คนก็เรียกขานว่า เพ็ด - บุ - รี ตามนามแห่ง “เมืองเพชรพลอย” ในตำนาน แต่บางคนมักเรียกขานว่า “เพ็ด - ชะ - บุ - รี” ทำให้เกิดการถกเถียงกันเป็นที่กว้างขวางหนังสือพิมพ์เพชรภูมิซึ่งเป็นหนังสือพิมพ์ท้องถิ่น ได้นำเสนอนานาทัศนะของผู้ที่มีชื่อเสียง และผู้ที่อนุรักษ์คำว่า “เพ็ดบุรี” ไว้อย่างน่าสนใจ ในหนังสือพิมพ์ฉบับที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๕๑ ดังนี้

ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช อดีตนายกรัฐมนตรียุชนิยมบุคคลของชาติ

“ในทางวิบัติทางภาษาไทยนั้น ก็น่าจะได้แก่ผู้ที่ทรงวิทยาความรู้นั้น ชอบคิดเป็นฝรั่งมากกว่าคิดเป็นไทย และเมื่อคิดเป็นฝรั่งแล้ว ในที่สุดเมื่อจะใช้ความคิดออกมาเป็นไทย ก็ยอมหาคำไทยไม่ได้

นอกจากจะได้ใช้ความคิดที่ผิดเหตุผลที่ผิด ในการใช้ภาษาไทยแล้วยังมีการออกสำเนียงที่ผิดอีกอย่างยิ่งในระบอบปัจจุบันนี้ คือเมื่อคิดเป็นฝรั่งแล้วและเมื่อใช้ภาษาแขกแล้ว ยังมีการออกเสียงให้ดังเป็นฝรั่งปนแขกอีกด้วยอย่างชื่อจังหวัดเพชรบุรี ทุกวันนี้สถานีวิทยุ สถานีโทรทัศน์ออกเสียงว่า เพ็ด - ชะ - บุ - รี

ราชบุรี ออกเสียงว่า ราด - ชะ - บุ - รี นี่ถ้าหากว่าไม่มีการระงับไว้ต่อไปภาษาไทย ก็ออกเสียงท้ายคำหมด ข้าพระพุทธเจ้าก็อาจจะต้องเรียกตนเองว่าหม่อมราชวงศ์ คีตกฤทธิ ปราโมช ซึ่งรัฐมนตรีคนหนึ่งก็มีนามสกุลไปแล้วว่านายสุนทร หงสะละครมย์ ทุกสถานี่ออกเสียงอย่างนั้นหมด ไม่ทราบทูลเกล้าฯ ว่าเป็นเพราะ เหตุใด เห็นจะเป็นเพราะเพื่อจะให้คล้ายฝรั่งเข้าไปมากยิ่งขึ้น นี่ก็เป็นอีกเหตุหนึ่ง ที่ชี้ให้เห็นว่าภาษากำลังวิบัติอยู่...”

(จากหนังสือครบรอบ ๘๓ ปี ม.ร.ว.คีตกฤทธิ “คีตกฤทธิกับความเป็นไทย” หัวเรื่อง “คำว่าคีสลาภาษาไทย” โดย ม.ร.ว.คีตกฤทธิ ปราโมช หน้า ๔๕, ๔๗ จัดพิมพ์โดย สำนักพิมพ์สยามรัฐ พ.ศ. ๒๕๓๗)

ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล สมาชิกวุฒิสภา เลขาธิการสำนักงาน กปร. นายกสภา ประจำสถาบันราชภัฏเพชรบุรี

“...ความจริงเรื่องการออกเสียงหรือประเพณีการเรียกอะไรต่าง ๆ นั้น ก็สามารถแบ่งออกได้เป็น ๒ แนวด้วยกัน คือ ประการแรก เปิดหลักวิชาการว่ากัน หมายถึง การใช้หลักวิชาเข้าตีความ ประการที่สอง เป็นเรื่องของประเพณีนิยมและ เป็นความเคยชินของคนท้องถิ่น

ตัวผมเองถ้าจะให้พูดถึงเพชรบุรีผมก็ต้องพูดว่า เพ็ด - บุ - รี เพราะผมเกิด มาผมก็ออกเสียง เพ็ด - บุ - รี จนกระทั่งโตขึ้นมาผมก็ เพ็ด - บุ - รี ฟังดูแล้ว จะสนิทหูมากกว่า เพ็ด - ชะ - บุ - รี ซึ่งคำว่า เพ็ด - ชะ - บุ - รี จะดูเยิ่นเย้อ สะดุดหู

ผมว่าสังคมไทยอย่าติดฟอร์มกันมากเกินไป อย่าติดรูปแบบ อย่าติดเปลือก กันมากเกินไป อะไรที่เป็นประเพณีนิยม ก็ควรจะปฏิบัติตามนั้นแล้วอย่าไปฝืนความรู้สึก ฝืนความเคยชิน หรือฝืนประเพณีเลยครับ

ถ้าถามความเห็นหรือความรู้สึกส่วนตัว โดยที่ไม่เอาวิชาการเข้าไปจับนะครับ ผมว่าเรียกตามที่พวกเราคนเมืองเพชรเคยเรียกมาก็แล้วกันครับ ก็คือ เพ็ด - บุ - รี

ใครจะบังคับให้ผมออกเสียงว่า เพ็ด - ชะ - บุ - รี ผมก็คงไม่ยอม และถ้า ไปเจอใครที่ไหนเปล่งเสียงว่า เพ็ด - ชะ - บุ - รี ผมก็ต้องบอกคน ๆ นั้น ไม่ใช่คน เมืองเพชรหรอก ใครออกเสียงว่า เพ็ด - บุ - รี ก็ใช่คนเพชรบุรี...”

อาจารย์ประสิทธิ์ ธีรานันท์ อดีตครูใหญ่โรงเรียนสุวรรณรังสฤษฎ์วิทยาลัย นักค้นคว้าทางประวัติศาสตร์

สมัยผมยังเป็นนักเรียนคำว่า “เพชรบุรี” เขียนว่า “เพ็ชรบุรี” “เพ็ชรบุรี” ต่อมา ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๔๕๓ ก็กำหนดให้เขียน “เพชรบุรี” โดยไม่ได้คู่ออกไปเสีย โดยเฉพาะคำที่มาจากภาษาบาลี - สันสกฤต เช่น

ปัญญา แปลงเป็น เบญจ

วัชร แปลงเป็น เพชร

ส่วนคำไทยคงใช้ไม่ได้คู่ในคำที่เป็นเสียงสั้น เช่น เป็น เห็น เป็นต้น การที่ราชบัณฑิตยสถานกำหนดเรื่องการเขียนการอ่านคำไทยที่รากเหง้ามาจากภาษาอื่น โดยเฉพาะภาษาบาลี สันสกฤตนั้น ท่านก็มีเหตุผลฟังได้บ้าง ฟังไม่ได้บ้าง ทั้งนี้เพราะโบราณจารย์ทางการสอนภาษาไทยของเรา ท่านก็ได้วางหลักตายตัวแต่ประการใดมาตั้งหลายสิบปีแล้ว นับแต่พระยาวิสุทธสุริยศักดิ์ (ม.ร.ว.เปีย มาลากุล) อดีตเสนาบดีกระทรวงธรรมการคนที่สอง พระยาอุปทิศศิลปสาร (นิ่ม กาญจนาชีวะ) ปรมาจารย์ภาษาไทยในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และพระวรวงศ์พิธีธู (วรวงศ์ คิวะศรีอานนท์) อดีตอาจารย์ภาษาไทยในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยอีกท่านหนึ่งก็ดีท่านเหล่านี้ก็คล้ายตาม ๆ กันมาในเรื่องการอ่านคำสมาสของคำที่มีรากเหง้ามาจากภาษาบาลี – สันสกฤต ว่าด้วยการอ่านคำเหล่านี้ ดังปรากฏในตำราหลักภาษาไทยของท่านอยู่แล้ว

ดังนั้น ผมจึงเห็นด้วยว่า การอ่านคำเหล่านี้น่าจะอ่านได้หลายทางด้วยกัน จะอ่านว่า เพ็ด - บุ - ร์ หรือ เพ็ด - ชะ - บุ - ร์ ก็ได้ แต่อย่างไรก็ตามที่เรานัดสั้นกันมานานแล้วก็ให้เลยตามเลย

เช่น ธนบุรี (ทน - บุ - ร์) ไม่ใช่ ทน - นะ - บุ - ร์

ชลบุรี (ชน - บุ - ร์) ไม่ใช่ ชล - ละ - บุ - ร์ หรือ ชะ - ละ - บุ - ร์ (กรุณาดูหนังสือหลักภาษาไทยของพระยาอุปทิศศิลปสาร หรือหลักภาษาไทยของพระวรวงศ์พิธีธู)

นางเงินยวง คักดีไพศาล ผอ.สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย จังหวัดเพชรบุรี

“...คำว่าเพชรบุรี อ่านอย่างไร พูดอย่างไรจึงจะถูก เป็นเรื่องที่ถกกันมาเนิ่นนานตั้งแต่สมัยที่ สวท. เพชรบุรี มาตั้งที่เพชรบุรีใหม่ ๆ น่อง ๆ ก็บอกเล่าให้ฟังเช่นกันสำหรับส่วนตัวแล้วมีความเห็นควรอ่านว่า “เพ็ด - บุ - ร์” เพราะไม่ว่าจะอ่านว่า “เพ็ด - บุ - ร์” หรือ “เพ็ด - ชะ - บุ - ร์” ก็ถูกทั้งสองอย่าง เพราะอ่านว่า “เพ็ด - บุ - ร์” ถือว่าถูกเป็นภาษานิยม ส่วนอ่านว่า “เพ็ด - ชะ - บุ - ร์” ถูกต้องตามหลักภาษาไทย

ดังนั้น เมื่อคนเมืองเพชรให้เหตุผลว่าแต่โบราณกาล ปู่ ย่า ตา ทวด ก็ใช้คำว่า “เพ็ด - บุ - ร์” มาตลอด ไม่มีใครพูด “เพ็ด - ชะ - บุ - ร์” เลย สวท. เพชรบุรีซึ่งเป็นสื่อกลางและถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของเมืองเพชร จึงขอสนับสนุนให้ใช้คำว่า “เพ็ด - บุ - ร์” แต่หากใครจะใช้คำว่า “เพ็ด - ชะ - บุ - ร์” ก็ไม่เป็นไร ถือว่าถูกทั้งสองอย่าง และในอนาคต สวท.เพชรบุรี จะค่อย ๆ คืบหน้าเพื่อใช้คำว่า “เพ็ด - บุ - ร์” เพียงอย่างเดียว

และขอบอกนักจัดรายการทั้งหลายด้วยว่า หากท่านไปสอบผู้ประกาศศักรมประชาสัมพันธ์ ท่านอ่านว่า “เพ็ด - บุ - ร์” ท่านอ่านได้ถูกต้องตามภาษานิยม คณะกรรมการไม่หักคะแนนท่านอย่างแน่นอนค่ะ”

อ.ชำนาญ นิลสุข อดีตครูโรงเรียนพรหมานุสรณ์จังหวัดเพชรบุรี นักเขียน กิตติมศักดิ์ น.ส.พ.เพชรภูมิ

“คนเมืองเพชร ไม่ว่าจะเข้าหลักการแค่ไหน ก็ไม่มีใครออกเสียงคำว่า “เพชรบุรี” ว่า “เพ็ด - ชะ - บุ - รี” รวมทั้งผมด้วย ครูภาษาไทยก็ต้องรักษาความเป็นเอกภาพของครูภาษาไทย ต้องยึดพจนานุกรมเป็นหลักเป็นสรณะ ถ้าต้องพูด ต้องอ่าน คำว่า “เพชรบุรี” เป็นทางการ ก็ต้องว่าไปตามพจนานุกรม ที่ชี้้นำการออกเสียงในขณะนั้น”

มาถึงวันนี้ คณะกรรมการการชำระพจนานุกรมท่านก็ยินยอมให้เราพูดอะไรได้ตามใจปากของคนพูดภาษาคำโดด แล้วการได้ออกเสียง เพชรบุรี ว่า เพ็ด - บุ - รี จึงถูกใจ และถูกต้องที่สุด ถ้าชาวเพชรใช้ เพ็ด - บุ - รี กันมาก ๆ ไม่นานคนไทยทั่วประเทศก็จะใช้ตาม

ไม่อยากจะวิเคราะห์ว่าคำ “ชะ” ที่แทรกมาในคำอ่านว่า “เพชรบุรี” แต่เดิมนั้นมีที่มาจากอะไร ทำไมทั้ง - ไม่ออกเสียง ร คำ ชะ มีแนวเทียบมาจากคำว่า เพชฌฆาต หรือเทียบมาจากคำ สรรเพชฌฆาตญาณ อะไรทำนองนั้นหรือเปล่า ถ้าวิจารณ์ก็คงจะยาว เอาเป็นว่า ผมเห็นด้วยอย่างยิ่ง ถ้าพวกเราจะก่อความเป็น “บุรีนิยม” โดยใช้ - อ่าน - พูด คำว่าเพชรบุรี เพียงสามพยางค์ ไม่เชื่อลองซ่อม ออกเสียงดูก็ได้ ถนัดกว่ากันเยอะเลย ข้อความที่จะชวนให้ซ่อม กล่าวคือ เพชรบุรี จงเจริญ เพชรบุรีจงเจริญ เพชรบุรีจงเจริญ...”

อ.สัณฐาน ภิรมนัส อดีตผู้ช่วย ผอ.โรงเรียนเบญจมเทพอุทิศจังหวัดเพชรบุรี นักเขียนประจำ น.ส.พ. สารมวลชน

“ผมเห็นด้วยอย่างยิ่งที่จะเรียกขานจังหวัดเพชรบุรี ตามที่เคยเรียกมา ตั้งแต่บรรพบุรุษ คือ เพ็ด - บุ - รี เพราะได้รณรงค์มาแล้วแต่ไม่ได้รับการยอมรับเท่าที่ควร มาครั้งนี้ลงเอยได้ เชื่อว่า คุณชลิต เลาสลิตย์ ที่เคยเป็นแนวร่วม เริ่มแรกคงหลับตาได้อย่างสุดดีสุข”

เหตุที่เรียกขานว่า เพ็ด - บุ - รี มาตั้งแต่เดิมนั้นอาจารย์เสยย เกิดเจริญ อดีตอธิการวิทยาลัยครูเพชรบุรี ผู้เชี่ยวชาญเมืองเพชรคนหนึ่งให้ข้อมูลว่า เดิมที คำว่า เพชรบุรี สะกดเป็น เพชฌ เหมือนกับมูลนิธิสว่างสรรเพชญธรรมสถานใช้ อยู่ปัจจุบันนี้คนแต่ก่อนจึงเรียกว่า เพ็ด

อีกอย่างหนึ่ง ตามหลักฐานราชกิจจานุเบกษา ลงวันที่ ๒๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๔๖๔ เล่ม ๓๘ หน้า ๒๑๐๒ เขียนว่า “เพ็ชรบุรี” จึงออกเสียงเป็น เพ็ด - ชะ - บุ - รี เพราะอ่านออกเสียงตามภาษาฝรั่งเศสคือ Petchaburi ซึ่งราชบัณฑิตยสถานได้กำหนดเอาไว้เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๕ แต่ก็เปิดทางไว้ให้อ่านออกเสียงได้ทั้ง เพ็ด - บุ - รี, เพ็ด - ชะ - บุ - รี หลายคนกลัวช่ยถ้าเรียก เพ็ด - บุ - รี อันที่จริงคำนี้ในปัจจุบันถือว่าเป็นภาษาถิ่น ซึ่งพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงเป็นห่วงภาษาถิ่นของไทยจะหายสาบสูญไป อีกทั้งรัฐบาลทุกรัฐบาลมี

นโยบายในการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมไทย อันเป็นมรดกไทยเอาไว้ ตลอดจนผู้หลักผู้ใหญ่ในกระทรวงศึกษาธิการก็เรียกขาน เพ็ด - บุ - รี อย่างต่อเนื่อง จึงไม่ต้องกล่าวคำว่าเซย

หากเป็นไปได้อย่างที่ผู้ว่าฯ ชูชาติ พูลศิริ ดำริและนำเสนอ ก็สมควรแล้วที่จะลงเอยกลับมาเป็น เพ็ด - บุ - รี เสียที คงมีผู้คนอีกหลายกลุ่มที่ชื่นชมปิติยินดีอย่างน้อย รศ.สุนันท์ นิลพงษ์ คนหนึ่งละ”

รศ.สุนันท์ นิลพงษ์ (ผศ.สุนันท์ อุดมเวช) ผู้อำนวยการสำนักศิลปวัฒนธรรมสถาบันราชภัฏเพชรบุรี

“ความจริงแล้ว การอ่านออกเสียงชื่อจังหวัดเราว่า เพ็ด - บุ - รี นั้นในกลุ่มพวกเราสื่อมวลชนและสำนักศิลปวัฒนธรรมสถาบันราชภัฏเพชรบุรี ซึ่งเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตในท้องถิ่นตลอดมา ได้พยายามต่อสู้ เรียกร้องให้ใช้มานานจนบางท่าน เช่น คุณชลิต เลหาสถิตย์ ได้ตายจากไป

คำว่า เพ็ด - บุ - รี นั้น เป็นคำที่เรียกง่าย สั้น น่ารัก น่าประทับใจ ดิฉันเองอยู่ที่นี้มา ๒๐ กว่าปีแล้ว คลุกคลีกับชาวบ้าน รักเมืองเพชร รักคนเมืองเพชร จนมีความเป็น “คนเพชร” ไปด้วยแล้วนี่ก็เห็นแต่เขาพูด เพ็ด - บุ - รี ทั้งนั้น

ในฐานะที่ทำงานด้านวัฒนธรรม ดิฉันเคยแนะนำคุณศุภักษร ซึ่งเป็นผู้กำกับละคร แสง สี เสียง งานพระนครคีรี ครั้งแรก เมื่อท่านถามว่าจะใช้เพ็ด - บุ - รี หรือ เพ็ด - ชะ - บุ - รี ดี ดิฉันก็บอกไปว่าความจริงถูกทั้ง ๒ คำ แต่ถ้าคุณจะให้เข้าถึงหัวใจคนเมืองเพชรและที่ คุณต้องใช้คำว่า เพ็ด - บุ - รี และดีใจที่คุณศุภักษรเห็นด้วยใช้เพ็ดบุรีตลอดทั้งเรื่อง ครั้งนั้นก็ประสบความสำเร็จอย่างยิ่งถึงถูกใจคนเมืองเพชร

เคยเห็นหนังสือเก่า ๆ เมืองเพชร เขียนว่า “เพ็ชรบุรี” ด้วยซ้ำไป

ดิฉันขออนุญาตยกตัวอย่างบุคคลที่นับถือในระดับชั้นนำของประเทศที่ชาวเพชรบุรีรักใคร่ คือ ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล ณ ต่อหน้าพระที่นั่งแท้อ ๆ ที่ท่านกล่าวถวายรายงานในฐานะนายกสภาสถาบันราชภัฏเพชรบุรี ท่านออกเสียงว่า “เพ็ด - บุ - รี” ชัดถ้อยชัดคำอย่างเต็มภาคภูมิ นี่คือตัวอย่างของผู้ที่ภูมิใจในความเป็น “คนเพชร” ของท่าน ฟังแล้วชื่นใจจริง ๆ

ดีใจที่ท่านผู้ว่าราชการจังหวัดท่านเห็นด้วยที่จะหันมาใช้คำที่ถูกต้องของท้องถิ่น ดีใจที่สถานีวิทยุ สวท.เพชรบุรี หันมาออกเสียง “เพ็ด - บุ - รี” แทนคำว่า “เพ็ด - ชะ - บุ - รี” ในวันรุ่งขึ้นหลังจากที่ได้รับการขอร้องจากสื่อมวลชนอยากฝากว่าอย่าลืม ภาษาถิ่นเพชรบุรีด้วย อาจจะมีรายการ “ภาษาถิ่นเมืองเพชรวันละคำ” น่ารักออก

อย่าลืม ต้องตามไปเพิ่มที่ภาษาอังกฤษด้วย เพราะยังเป็น Phetchaburi อยู่ คงต้องเพิ่ม Pechburi อีกหนึ่งคำ หรือตัด “ชะ cha” ออกไปก็ยิ่งดีมากเลย

อึ้งเพชรบุรีตั้งอยู่ ณ จุดยุทธศาสตร์สำคัญที่เชื่อมติดต่อระหว่างภูมิภาคอื่นกับภาคใต้ โดยเฉพาะการคมนาคมทางบกระหว่างภาคใต้กับส่วนอื่น ๆ ของประเทศ จำต้องเดินทางผ่านเพชรบุรี จึงนับว่าเพชรบุรีเป็นประตูที่จะเดินทางเข้าสู่ภาคใต้ แต่ในทางภูมิศาสตร์เราจัดเพชรบุรีอยู่ทางภาคตะวันตกของประเทศ (ทวี ทองสว่าง และคณะ, ๒๕๒๐ : ๘๗ อ้างถึงในสมุดเพชรบุรี, ๒๕๒๕ : ๒)

โดยลักษณะของภูมิประเทศ และทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งเปรียบเสมือนคลังสมบัติที่ธรรมชาติมอบให้ เพชรบุรีจึงมีความอุดมสมบูรณ์ในทุกรูปแบบที่บ้านเมืองอื่นไม่มี กล่าวคือ มีทั้งป่าเขาลำเนาไพรที่สมบูรณ์ มีแมกไม้ สายน้ำ ลำธารใส ป่าไม้และสัตว์ป่า นกนานาชนิดในอุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน มีทะเลสาบทะเลหมอกที่หนาวทิวขวักกับกระบวนคลื่นในมหาสมุทรขังอยู่ระหว่างทิวเขาที่สลบส้างซับซ้อน มีแม่น้ำที่สามารถเห็นได้ตั้งแต่ต้นน้ำกลางน้ำ และปลายน้ำ มีน้ำตก น้ำพุ น้ำอุ่น น้ำพุร้อนที่งดงาม มีหาดทรายชายทะเล มีป่าชายเลน ป่าชายหาด ท้องทะเลที่สมบูรณ์ ซึ่งแทบจะหาไม่ได้แล้วในประเทศไทย มีหิ้งห้อยแมลงแสงสวยในยามรัตติกาล น้บหมื่นนับแสนตัวที่กะพริบบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งน้ำ คุณภาพของน้ำและสิ่งแวดล้อม มีโขดเขา ถ้ำงดงามมากมายหลายแห่ง ซึ่งทั้งหลายเหล่านี้เป็นคุณค่าและความงามของเมืองครบทั้ง ๔ ภาคของประเทศไทยมารวมอยู่ในเพชรบุรีแต่เพียงแห่งเดียว

เพชรบุรีจึงเป็นเมืองโดดเด่น มากมายไปด้วยต้นทุนที่ธรรมชาติและบรรพบุรุษได้สั่งสมไว้ให้ช้านาน คนเมืองเพชรจึงมีความภาคภูมิใจในถิ่นฐาน มีความภูมิใจที่ได้เป็น “คนเมืองเพชร” ภูมิใจในศิลปวัฒนธรรม ประเพณี ภาษา ภูมิปัญญา ซึ่ง ปู่ ย่า ตา ยาย ในอดีตได้ถ่ายทอดและสืบสานให้ตกทอดเป็นมรดกล้ำค่าประจำบ้านเมืองสู่รุ่นลูกรุ่นหลาน ทั้งในปัจจุบันและในอนาคตอย่างน่าปลาบปลื้มปิติใจ

ส่วนในด้านของ “ภูมิปัญญา” ของคนเมืองเพชร ในที่นี้จะแบ่งออกเป็น ๔ ประเภทหลัก ๆ ด้วยกัน ได้แก่

๑. ประเพณี และองค์กรสำคัญภาคประชาชน
๒. มหรสพ และการละเล่น
๓. อาหาร
๔. คติความเชื่อเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย และเครื่องมือเครื่องใช้

ภูมิปัญญาทั้ง ๔ ประเภทนี้ จะคัดสรรมาเฉพาะที่สำคัญ ๆ ให้เป็นเพียงตัวแทนของภูมิปัญญาทั้งหลายที่มีอยู่มากมายในเพชรบุรี ขอขอบพระคุณเจ้าของภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้ด้วยความเคารพอย่างสูง

๑. ประเพณี และองค์กรสำคัญภาคประชาชน

- ❖ รัชชัญชา
- ❖ สลากภัต
- ❖ ทำบุญทำกุศล
- ❖ วัฒนธรรมแม่บ้านเพชร
- ❖ ประเพณีการแห่เรือ
- ❖ เรือยาวแห่ลุ่มแม่บ้านเพชร
- ❖ กลุ่มคนรักเมืองเพชร
- ❖ ชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร

ประเพณีรับขวัญข้าวพระแม่โพสพ ของชาวนาเพชรบุรี

อ.สำออง นุชชมพู่

ประเพณีทำขวัญข้าว เป็นประเพณีพื้นบ้านที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตชาวนาไทยและยังคงอยู่คู่กับชาวนาไทย ถึงแม้วิถีชีวิตบางอย่างอาจเปลี่ยนแปลงไป แต่ประเพณีที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาจันต์ต่อรุ่นก็ยังคงมีให้เห็นว่า ชาวนามีชีวิตผูกพันอยู่กับนาข้าว ยังคงเชื่อและเคารพแม่โพสพ เวลาทำนาเกี่ยวข้าวจะมีพิธีทำขวัญให้กับต้นข้าวอยู่เสมอ แต่ประเพณีทำขวัญข้าวของจังหวัดเพชรบุรี นับวันจะหมดความสำคัญลงเรื่อย ๆ เมื่อที่นาถูกเปลี่ยนมือไปเป็นของนายทุน มีการทำนาแบบสมัยใหม่โดยพึ่งเทคโนโลยีและสารเคมี ละเลยประเพณีแบบเก่า ทำให้เกิดภัยธรรมชาติตามมาอย่างที่เห็น เพื่อเป็นการสืบทอดประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับข้าวให้ยั่งยืนคู่กับชาวเพชรบุรี ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏ



เพชรบุรีจึงได้ทำการสืบค้นและสัมภาษณ์จากผู้รู้ที่เกี่ยวข้องกับประเพณีรับขวัญข้าวแม่โพสพในจังหวัดเพชรบุรีทั้ง ๘ อำเภอ มีอำเภอบ้านลาด อำเภอบ้านแหลม อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอชะอำ อำเภอท่ายาง อำเภอแก่งกระจาน อำเภอเขาย้อย และอำเภอหนองหญ้าปล้อง แต่ละอำเภอก็มีประเพณีที่เกี่ยวข้องกับข้าวและการทำนา ปลูกข้าว ซึ่งส่วนใหญ่แล้วจะคล้ายกัน ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการบวงสรวงขอขมา บูชา สวดอ้อนวอน

เสี่ยงทาย บอกกล่าว ผากฝั่ง สู่ขวัญ ทำขวัญหรือว่าฉลองขวัญก็ตาม ล้วนแล้วแต่ทำด้วยความปรารถนาที่จะได้เห็นข้าวงอกงาม เต็มโต ไม่มีโรคระบาด และได้ผลผลิตอย่างเต็มเม็ดเต็มหน่วย ประเพณีและพิธีกรรมเหล่านี้ ล้วนแต่เป็นการเติมเต็มเพื่อสร้างความมั่นใจและมั่นคงให้เกิดแก่ชาวนา ทั้งในเรื่องการดำเนินชีวิต เพื่อเป็นการแสดงความอ่อนน้อม ความเคารพและความเป็นสวัสดิมงคล ที่แน่นอนที่สุดก็เพื่อให้พืชพรรณธัญญาหารอุดมสมบูรณ์ ดังที่ชาวนาทุกคนประสงค์ แม้แต่เมื่อข้าวเริ่มตั้งท้อง อุ่มท้อง ชาวนาก็จะมีพิธีทำขวัญแม่โพสพ ซึ่งตามสารานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน แปลว่า เทวดาประจำพืชพรรณธัญญาหารทั้งปวง

ตำนานแม่ขวัญข้าว (แม่โพสพ)

แต่เดิมแม่โพสพเป็นพืชอยู่บนสวรรค์ ต่อมาหมดอายุขัย พระอินทร์จึงใช้ให้มาเกิดในโลกเพื่อช่วยเหลือมนุษย์ แต่เมื่อลงมาถึงพื้นพิภพ ก็ลงมาเกิดตรงหน้าพระฤๅษิตาไฟ ซึ่งอาศัยอยู่ในป่าหิมพานต์ เพราะความที่มีฤทธิ์แรงกล้า พระฤๅษิตนนี้จะลืมตาปีละครั้งเท่านั้น แต่วันที่เจ้าแม่โพสพจุติลงมาจากสวรรค์ กลิ่นหอมของรวงข้าวนั้นลอยเข้าไปเตะจมูกของพระฤๅษี กลิ่นหอมเช่นนั้น พระอาจารย์ไม่เคยสัมผัสมาก่อน ด้วยความแปลกใจจึงลืมตาขึ้นมา พระฤๅษิตาไฟจึงได้รู้ว่า นัยน์ตา

ของท่านได้ทำลายพิษพรณจากสวรรค์เสียแล้ว จึงชุบชีวิตแม่โพสพขึ้นมาใหม่ เมื่อสอบถามก็ได้ความว่า พระอินทร์ส่งมาให้ช่วยมนุษย์บนโลก พระอาจารย์ได้พิจารณาแล้วว่าลำพังแม่โพสพคงจะช่วยเหลืออะไรไม่ได้ เพราะเมื่ออยู่บนสวรรค์นั้นถือเป็นพิษพรณ มีเมล็ดเดียวก็พอให้เทวดาสวรรค์อ้อมทิพย์ได้ แต่ในโลกมนุษย์มีผู้คนมากมาย พระฤาษีจึงแนะนำให้ว่า รวงข้าวของแม่โพสพที่มีเพียงเมล็ดเดียวจะต้องมีมากกว่านั้น จึงจะพอเลี้ยงชาวโลกได้ ดังนั้นมาเมล็ดรวงข้าวของแม่โพสพ จึงมีจำนวนมากมาย เป็นอาหารเลี้ยงทั้งมนุษย์และสัตว์สี่เท้าทุกวันนี้

ที่มาของท่านาน จากการบอกเล่าของนายบุญชู มิตรมาก หมอขวัญ ตำบลไร่โคก อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

๑. ด้านลักษณะความเชื่อ

นับแต่ครั้งโบราณของชาวไทย มีความเชื่อทั้งคนและสัตว์จะมีสิ่งหนึ่งเรียกว่า “ขวัญ” ลิงอยู่ ถ้าขวัญไม่อยู่ประจำชีวิตต้องตาย ข้าวเป็นสิ่งมีชีวิตจึงมีขวัญ จึงต้องบำรุงขวัญข้าวให้อยู่ประจำอย่าหนีไปไหนเพราะจะทำให้ข้าวไม่งอกงามหรือตายได้ อีกทั้งมีความเชื่อว่าเป็นของศักดิ์สิทธิ์ มีแม่โพสพสถิตอยู่ และเชื่อว่าหากแม่โพสพได้รับเครื่องสังเวยแล้วผลผลิตจะอุดมสมบูรณ์ ดังนั้นจึงจัดพิธีเพื่อเอาใจแม่โพสพ

๒. ด้านความสำคัญ

การทำขวัญข้าวนั้น เป็นการสร้างขวัญและกำลังใจให้กับชาวนาให้รู้ว่า การทำนาปลูกข้าวของตนนั้นจะไม่สูญเปล่า เพราะพระแม่โพสพเป็นผู้ดูแล และเมื่อถึงฤดูกาลทำนา มีการไถนา ถอนกล้า



ดำนา เกี่ยวข้าว จนกระทั่งนวดข้าวและขนเข้ายุ้งฉางก็จะมาช่วยกัน เป็นการสร้างความสมัครสมานสามัคคี

๓. ด้านพิธีกรรม

ชาวนาในอดีตรุ่นเก่าที่ทำนาเพื่อเลี้ยงชีพนั้นจะให้ความเคารพแม่โพสพ มีพิธีกรรมต่าง ๆ มากมาย เริ่มด้วยการดูปฏิทินว่าปีไหนวันอะไรเลขดี แล้วต้องดูว่าเป็นวันข้างขึ้นของเดือนนั้น แล้วดูด้วยว่าวันอะไรหันไปทางไหน ต่อมาพอช่วงระยะข้าวตั้งท้อง

ก็ต้องมีการรับท้องข้าว บางแห่งอาจมีพิธีทำขวัญข้าวอยู่ ๒ ช่วงคือ ช่วงที่ข้าวตั้งท้อง และช่วงพร้อมเกี่ยว ในแต่ละช่วงจะมีเครื่องเช่นไม่เหมือนกัน ด้วยความเชื่อของคนเพชรบุรี ที่ว่าแม่โพสพเป็นสิ่งมีชีวิตเช่นเดียวกัน พอข้าวตั้งท้องก็เชื่อว่าอยากกินอาหารเหมือนคนท้อง สิ่งที่ขาดไม่ได้คือเครื่องเช่น ดังเช่นช่วงข้าวตั้งท้อง ต้องเตรียมดังนี้

รายชื่อ ๑ พิธีรับท้องข้าว (แม่โพสพ)

นางพลอย จับใจ อายุ ๘๔ ปี บ้านเลขที่ ๓๙ หมู่บ้านท่ามะเฟือง หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูล

อุปกรณ์และเครื่องเช่นสังเวย

๑. ข้าว ๒. ไข่เป็ด ๓. ปลาช่อนย่าง ๔. กล้วย ๕. อ้อย ๖. เผือก มัน ๗. มะพร้าว ๘. ส้มเขียวหวาน หรือส้มโอแกะกลีบ ๙. หมากพลู ๑๐. ข้าวโพนเคี้ยวกับน้ำตาล นำอาหารเหล่านี้ใส่ลงกาบกล้วย

ปักเสาไม้ไผ่ปักไว้ ทั้งหมดนี้ชาวนา (อำเภอบ้านลาด) เรียกว่า ตะกรบ จุดรูป ๓๙ ดอก (บูชาแม่โพสพ) เทียน ๑ เล่มไว้ที่หัวคันทนา รวบยอดข้าวมารวมกัน ๓ กอ แล้วใช้ด้ายมงคลผูกไว้ เอาสร้อยแหวนแขวนไว้ บทยอดข้าวที่มัดไว้ พร้อมกับทำพิธีดังนี้

ขั้นตอน

๑. ตั้งนะโม ๓ จบ
๒. นำเครื่องสังเวยตั้งไว้หัวคันทนา
๓. กล่าวดังนี้

“พอเข้าเดือนหกฝนก็ตกมีข้าวในท้องนา อ้อมใหม่ สะพายใหม่ แบกแอกแบกไถ เอาข้าวลงหว่าน อยู่ดีมีสุข ออกเจียงปลาตูก ออกกาบ อย่างปล้องมีท้องทรงครรภ์ ออยากเปรี้ยว ออยากหวาน น้ำตาลข้าวโพด น้ำตาลหวานสด ข้าวโพดสาลี สุกห่ามงามดี เช่นเขี้ยวมา เกี่ยวรดมัดขน นิมนต์มาทางเหนือ ทางใต้ ทางซ้าย ทางขวา อุ อุ แม่มา แม่จันทเทวี แม่ศรีโสภกา แม่ศรีสุวรรณ แม่จันสุดา ขอเชิญมารับเครื่องเช่นสังเวย ขวัญเหนย ขวัญเหนย เมื่อทำนรับแล้วขอให้ข้าวออกรวงละหม้อ ออกกอละเกียน ขวัญเหนย ฯ”

รายที่ ๒ พิธีรับท้องข้าว (แม่โพสพ)

นายบุญ กันพร้อม อายุ ๗๙ ปี บ้านเลขที่ ๗๖ บ้านหน้าวัดขลุบ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำรงค์ อำเภอ บ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูล

“ศรี ศรี ศรีวันพญาวัน วันนี้ลูกมาทำขวัญแม่โพสพ แม่ทพแก้ว แม่จันทเทวี แม่ศรีสุดา ถึงเดือน ห้าเดือนหก ฝนตกท่าใหญ่ เตรียมแอกเตรียมไถ เอาข้าวหว่านไว้กลางทุ่งนาอยู่ได้แต่ละดี แต่ละศรี แต่ละ สุข ออกเจียงปลาตูก ออกกอ ออกกาบออกรากขึ้นต้น ถึงเดือนสิบสองอ้อมท้องทรงครรภ์ ออยากเปรี้ยว ออยากหวาน น้ำตาลศรีสด กล้วยอ้อยหวานโปรด ข้าวโพดสาลี เกี่ยวรดมัดขน นิมนต์แม่มา ขวัญเหนย ฯ ตกอยู่ทุกระแหง แอบแฝงอยู่ตามคันทนาขอเชิญแม่มา ขวัญเหนย ฯ”

รายที่ ๓ พิธีรับท้องข้าว (แม่โพสพ)

นายวิชัย ช่อระกำ อายุ ๕๖ ปี บ้านเลขที่ ๘๐/๑ บ้านไร่โคก หมู่ที่ ๑ ตำบลไร่โคก อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูล

“ศรี ศรี วันนีวันดี ลูกขออน้อมเกศี ัญเชิญคุณของแม่โพสพ เชิญคุณของแม่มารวบรวม บรรจบให้ครบถ้วน พระคุณของแม่ทั้งมวลจงมาเลี้ยงลูกในเคหา ขวัญของแม่ตกอยู่ในห้อยมหญ้า ริมธาร ขวัญของแม่ต้องทนทุกข์ทรมานด้วยเปลือกตมจมโคลน ถูกลมพัดต้นหักโค่นถูกสลาย ขวัญของแม่ กระจายด้วยลมพระพายมาพัดพานถูกน้ำซัดเที่ยว เร่ร้อน เชิญแม่ห้องเนื้ออ่อน แม่กลับมาชมพวงเงิน พวงทองและแก้วแหวน ขวัญของแม่หนีหนีแสน เชิญเสด็จมารวมกันเกิดหนา แม่ทุลกระหม่อมแก้ว ลูกจัดเครื่องสังเวยมารับแล้ว พร้อมด้วยบริวารอันมีศรี เชิญแม่ขอมาลี แม่ศรีจำปาสงาม ขวัญของ แม่อย่าเข็ดขาม ขอจงเสด็จลงมาตามเสียงลูกหา” (ผู้ใหญ่วิชัย ช่อระกำ ศึกษาจากตำราสมัยที่บวชอยู่ที่ วัดโพธิ์เรียง อำเภอบ้านลาด จากหนังสือพระคำภีร์ศรีโพสพ)

รายที่ ๔ พิธีรับท้องข้าว (แม่โพสพ)

นางเข้า มาลัย อายุ ๗๒ ปี หมู่บ้านท่าคอย หมู่ ๓ ตำบลท่าคอย อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูล

อุปกรณ์และเครื่องสังเวย

- ข้าวสุก ไข่เป็ด กล้วย อ้อย ปลาย่าง ลัม ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว หมาก พลู สร้อย แหวน เงิน ทอง ด้ายมัดขมยอดข้าว กาบกล้วย ไม้ปลายแหลมสำหรับเสียบกาบกล้วย

ขั้นตอน

๑. จุดธูป ๓ ดอก เทียน ๑ เล่ม บนหัวคันทนา
๒. ตั้งนะโม ๓ จบ
๓. บอกกล่าวดังนี้

แม่โพสพ แม่โพศรี แม่จันทวี แม่ศรีสุดา ขอเชิญแม่มารับเครื่องสังเวย ขวัญเหนย ๆ ๆ

รายที่ ๕ พิธีรับท้องข้าว (แม่โพสพ)

นายบุญชู มิตรมาก อายุ ๕๙ ปี บ้านเลขที่ ๘๑/๑ บ้านไร่โคก หมู่ที่ ๑ ตำบลไร่โคก อำเภอ
บ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูล

อุปกรณ์และเครื่องสังเวย

- ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมห้วยฟู ขนมหอยหีบ ทองหยอด ฝอยทอง ไข่ต้ม ข้าวปากหม้อ
ผลไม้ น้ำ บายศรี ธูป ๓๙ ดอก เทียน ๒ เล่ม น้ำสะอาดทำน้ำมนต์ เทียนขาวหนัก ๑ บาท

ขั้นตอน

๑. ตั้งนะโม ๓ จบ
๒. พุทธังสรรเสริญสังฆคัจฉามิ ธัมมังสรรเสริญสังฆคัจฉามิ สังฆังสรรเสริญสังฆคัจฉามิ
๓. ทำน้ำมนต์ใช้คาถาประจำวัน กล่าว อิติปิโส ภาควา ยาดรายนมตี วันนี้ (วันที่กระทำพิธี)

ชัยศรี สิทธิลาภ นะโมพุทธานะ

๔. ชุมนุมเทวดา

นะโม อันว่านัสการ ปกฤษฏางค์อัญชลีขึ้นเหนือเศียรสิโรรัตน ด้วยจิตข้าพเจ้านี้เปรมปรีดี
ปราโมทย์มนัสสรจางง แห่งบรมกษัตริย์ชัตติยวงศ์อันเรืองเดช ทั้งทั่วไทเทวศกทั่วสถาน ลักเค เทพเจ้า
อยู่ในชั้นกามาพจรสวรรค์ กาเม อยู่ในกามภพอนันต์จังหวัดวง จรูเป เทพเจ้าดำรงอยู่ในรูปภพ
คริลิษะระตะนุ เทพเจ้าอยู่ในห้วงมหรณพลิงขรเขตต์ยัคัณธธา เขา จันตะลิกเข เทพเจ้า อันแน่นแนว
เนื่องหนองในอากาศ วิมาน อยู่ในวิมานมาครัตนะมณเฑียร ทีเป เทพเจ้าอยู่ในเกาะเกียรน้อยและใหญ่
รัฐฐเฑ เทพเจ้าอาศัยอยู่ในเรือนหลวง จ คาเม เทพเจ้าทั้งปวงอยู่ในบ้านน้อยบ้านใหญ่ ตะรุระนะคะหะเน
เทพเจ้าอยู่ในห่มไม้ไพโรพฤกษาศาล เคหะวัดถุมหิ เขตเต เทพเจ้าอยู่ที่บ้านเรือนและไร่นา ภูมมา เทพเจ้าอยู่
ที่ภูมิประเทศ จายันตุ เทวา ข้าขออันเชิญจงสโมสรรและประชุม ชะละละละ วิสเม เท้าเจ้าอยู่ที่ลุ่มน้ำและ
บนบกมิได้เสมอกัน ยักกะคันธัพพะนาคา ทั้งยักษ์และคนธรรพนาคราขผู้เป็นใหญ่ ดิฐฐันดา สันติเกยง
เทพเจ้าอยู่ทุกเกาะแก่งแห่งตำบล มุนิวะระวะ จะนัง ข้าขออันเชิญพระฤาษีทุกแห่งหนอันศักดิ์สิทธิ์
ฤทธิธรรด้วยเดชา สาธะโว เม สุธันตุ ข้าขออันเชิญเทพดาอันเรืองเดชซึ่งสิงสถิตอยู่ในอมรพิมานเมศเมืองฟ้า
ธัมมัสสะวะ นะกาโลอะยมกะทันดา (๓ ครั้ง) ข้าพเจ้าขออันเชิญทั่วเทวศกลินขอบเขตต์จักวาล จงมา
สโมสรรประสานในเวลาอันนี้ ขออวยชัยให้ สวัสดิแก่เจ้าภาพผู้เรืองศรี โห่ร้องขึ้น ๓ ที ลั่นฆ้องอวยชัย

๕. แห่ (ลา ๑)

ศรี ๆ ๆ วันนี้เป็นวันชัยฤกษ์บรรจบ ข้าจะขอยอคุณแม่โพสพออกรำพัน

จะกล่าวอ้างเป็นทางขวัญตามแบบโบราณ หนึ่งข้าฯ จะขอเชิญอมรเทพทุกสถาน

มาสถิต ทั้งเจ้ากรุงทุ่งทวารวฤทธิเรืองเดชฯ ทั้งปู่เจ้าเขาเขี้ยวเรืองฤทธานนท์

เทวดาเดินหนในไตรภตรอกชอกชอยศิริธาร หนึ่งข้าฯ จะขอเชิญท้าวผมหวานเจ้า

ดาวดิงส์ ท้าวสหมบตีสิงพิมานพรหม อีกเทพอัปสรสาวสนมในชั้นฟ้า

นางพระธรณีพระคงคาท้าวนาคินท์ ข้าฯ ขอเชิญเสด็จให้เสด็จสิ้นตามประสงค์

หนึ่งข้าฯ จะขอเชิญองค์พระสุรินทร์ปิ่นเขาเงินยวง ปวงเทพยดาในราศีมุกถ้วนหน้า

ขอเชิญเสด็จมาสู่มณฑล รับเครื่องตั้งสังเวชนที่บวงสรวง
แล้วเทพทั้งปวงโปรดช่วยอำนวยชัย วันนี้เป็นวันดีมีลาภใหญ่ถึงขนาด
ข้าจะขอเริ่มพจนารถ โดยปรารภ ถึงกำเนิดเกิดแม่โพสพแต่เดิมมา
โดยคำปรัมปราแต่เดิมกาล ยกขึ้นเป็นตำนานสืบเนื่องมา
มีพรหมฤาษีเดชกล้าชาญสมรรถ ชื่อพระกาลทรงศลินโดษดง
เป็นโยคีด้วยในปฐมกาลป์ โลกอัศจรรย์ล้นอยู่ครีตครึก
ทะเลสีกระดมคลื่นตื่นตีสมุทร ลมบนจรดไล่เมฆคะนองฟ้า
เพ็ชิ่งตริงกล้ำกราดธรรณี พัดเมล็ดข้าวสาสีมาว่าว่อน
ตกราดหน้าลิขรภูฏีที่ริมสระ กลบขอนไม้บันไดพระมุนีนาค
ข้าวนั้นก็ขึ้นเขียวคาดแลสล้าง เป็นต้นกอช่อใบบางอยู่หน้าภูฏี
องค์พระฤาษีเห็นเป็นหน้าอัศจรรย์ ลงรื้อกันสัตว์ป่ามาย้าย
ตกดูหนวข้าวสาสีออกรวงรัง พระโยคีนั่งนึกจินตนา
ดิณชาตินี้มีโอชาหอมตระหลบ ตัวเราเองก็เพิ่งพบในครั้งนี่
และพระโยคีก็เฉลียวจิต ว่าเป็นพรรณพืชอันแรงร้าย
จำจะนิ่งอยู่ดูแบบคายแห่งป่าเขา ไม่นานนักคงจักมาสู่พุ่มสาสี
ถ้าฝูงสกุณีกินได้ไม่วายปราณ เราจะรับทานได้สะดวกตาย
มนุษย์ทั้งหลายจะได้กินเป็นสุข ครั้งนี้แหละเป็นยุคอุดมด้วยอาหาร
จำเดิมแต่กาลวันนั้นมา ฝูงป่ากษาระจอกกระจิบกระจาบ
พากันไผ่ผินบินฉาบฉวยเมล็ดข้าว กินแล้วกินล่าจหน่อหน้า
พระดาบส ก็เก็บเกี่ยวมาแจกจ่าย มนุษย์ทั้งหลายได้สาสีมาหว่านดำ
ดอกรวงง้ำเกี่ยวเก็บมาสีซ้อม หุงต้มล่อมกินกันแต่นั้นมา
จึงเป็นข้อความตามตำราคำโบราณ ว่าพระฤาษีประสาธัญญาหารดังกล่าวไว้ บัดนี้ได้
ช่วยอุกข์อย่าเลื่อยซ้ำ ให้ให้ขึ้นสามลา – ลันฆ้องเอาชัย (โห่ ๓ ครั้ง)

บทเชิญขวัญแม่โพสพ (ลา ๒)

ศรี ศรี มามามีมิ อาคัจเฉยยะ อาคัจฉาหิ แม่ทูลกระหม่อมจอมเกล้าของลูกเอ๋ย ขวัญของแม่อย่า
หลงไหลไปไกล เชิญแม่เสด็จมาชมบายศรี เครื่องบัตพลีที่ลูกจัดไว้ ผ้าสีทองงามผ่องใสขอเชิญทรงสไบ
ทิพย์ภูษา ทั้งแก้วแหวนเงินทองของมีค่าลูกจัดมาจับพร้อมเสด็จ ขอเชิญขวัญเสด็จลงมาสู่ที่สำอ่างทั้ง
อาหารและน้ำสรง ลูกบรรจงจัดให้เสวย ขวัญของแม่อย่าช้าเลย เชิญเสวยให้สบายเสด็จพิธีแล้วหมอ
ขวัญจะนำมนต์ไปพรมที่นาข้าว ที่จะเก็บเกี่ยว หรือฉางข้าว ที่จะนำข้าวเข้าฉางให้เก็บเกี่ยวข้าวที่รวงหล่น
ในท้องนามาสักเล็กน้อยใส่กระบุงเอาแม่โพสพวางลงเอาขอลายทำคานหาบเอววงไว้ในยุ้งให้ครบวัน แล้ว
เชิญแม่โพสพไปไว้หิ้งบูชา ต่อจากนั้นจึงตัดข้าวไปขายหรือตำสืออย่างใดก็ได้ แต่ห้ามตัดกวนอาทิตย์เพราะ
แม่โพสพเกิดวันอาทิตย์ ใครปฏิบัติได้ดังนี้จะมีความสุขความเจริญค้าขายได้มรรคได้ผลสมปรารถนาแล

รายชื่อ ๕

นายกิติ ไสยเวช ตำแหน่งแพทย์แผนไทยและเภสัชกรไทย อายุ ๖๐ ปี อยู่บ้านเลขที่ ๓๒๔ หมู่ ๓
ตำบลท่าค้อย อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี อาชีพรักษาโรคทั่วไปแผนโบราณ และรับทำขวัญต่าง ๆ

อุปกรณ์และเครื่องสังเว

- ขนมห่มแดง ขนมห่มขาว ขนมหองหีบ ทองหยอด ฝอยทอง ไข่เป็ดต้ม ข้าวปากหม้อ ผลไม้
น้ำ บายศรี รูป ๓๙ ดอก เทียน ๒ เล่ม น้ำสะอาดทำน้ามนต์ เทียนขาวหนัก ๑ บาท

ขั้นตอน

๑. ตั้งนะโม ๓ จบ
๒. ชุมนุมเทวดา แบบธรรมดา
 ลักเค กาเม จะรูเป คิริลิจะระตะเณ
 จันตะลิกเข วิมานเ ที่เป รัฎฐเ จะ
 คาเม ตะระวะนะคะหะเน เคหะ
 วัดถุมหิ เขตเต ฎุมมา จายันตุ เทวา
 ชะละละละ วิสะเม ยักกะคันธัพพะนาคา
 ตัญญันตา สันติเกยง มุณีวะระวะ จะนัง
 สาธะโว เม สุตันตุ
 ธัมมัสสะวะ นะกาโล อะยัมภะทันตา
 ธัมมัสสะวะ นะกาโล อะยัมภะทันตา
 ธัมมัสสะวะ นะกาโล อะยัมภะทันตา
๕. กล่าวทำขวัญข้าวดังนี้

ศรีศรี วันนี้เป็นวันดีอันเลิศลพ ข้าจะยกเอาคุณแม่โพสพขึ้นมารำพัน จะรำร้องเป็นทำนอง ทำขวัญตามโบราณ ข้าพเจ้าจะขออัญเชิญเทพยดาในสถานทั่วทุกทิศ ทั้งเจ้าท่งเจ้าท่าวราฤทธิ์มีศักดิ์ อีกทั้งปู่เจ้าในเหวผาภูเขาเขิน ซึ่งสถิตอยู่ในโตรกตรอกชอกเนินแลถ้ำธาร อหนึ่งจะขออัญเชิญพระจอมมัจฉานออกอีกทั้งชั้นพรหม และนางอัปสรสาวสนมในชั้นฟ้า นางพระธรรณีพระคงคา ท้าวนาครินทร์ ข้าจะขออัญเชิญให้หมดสิ้นตามประสงค์

อหนึ่งจะขออัญเชิญองค์พระศลี ทั้งเทพยดาในราศีทุกถ้วนหน้า ขออัญเชิญเสด็จลงมาสู่บริมณฑลรับเครื่องตั้งสังเวยบนที่บวงสรวง แล้วเทพเจ้าทั้งปวงจะได้ช่วยกันอวยชัย วันนี้เป็นดีจะมีลาภใหญ่เป็นอเนกอนันต์

ข้าพเจ้าจะขอกล่าวอนุสนธิ์โดยปรารภ ถึงกำเนิดที่จะเกิดแม่โพสพแต่เดิมมา

โดยเป็นคำปรีมปราสีบมาช้านาน เริ่มแรกปฐมกาลมีเป็นมูลเหตุ

มีฤาษีผู้วิเศษนามมหาปไลโยฤๅ อยู่ในอารัญสันโดยแต่เดิยวตาย

บำเพ็ญตะบะธรรมด้วยมุ่งหมายทางสวรรค์ ตั้งแต่ศาสนาของพระจอมธรรมยังว่างอยู่ ปราศจากผู้รู้โพธิญาณ มีแต่ศาสตราจารย์อยู่หลากหลาย บ้างก็เกลี้ยกล่อมหมู่มิชยไว้ ได้มาเพื่อประกาศตน ครั้งหนึ่งเกิดเหตุขอบกลแปลกพิลึก ด้วยดินฟ้าอีกทีก็เป็นดกกลา ลมเพ็ชหึ่งพัดตั้งลั่นมา โดยทันทีเกิดวิบัติพิชิตเอาเมล็ดข้าวสาสิกระจ่ายจร ตกอยู่หน้าอาศรมบทอันบวรริมสระศรี เหนือท่อนไม้บันไดกุฎิพระดาบส ข้าวนั้นก็ความอัศจรรย์ใจ

ได้ตบแต่งรักษาไว้เป็นอย่างดี พอถึงฤดูหนาวข้าวสาสิก็แก่จัด พระมุนีก็มีความโสมนัสทุกเวลา ว่าผลไม้ไม่มีโอชาหอมตลบ แม้เราเองเพิ่งเคยพบในครั้งนี้ ท่านแสนจะยินดีรำพึงอยู่แต่ในใจ ครั้นจะเสพใช้รักก็กลัวว่าเป็นยาพิษอันแรงร้าย จำเราจะเลยอยู่ดูอุบายของปักษา สกุนีแลสกุนาคมาพบแล้วโผผิน ต่างก็พากันบินกินผลอาหาร ถ้านกกินได้ไม่วายปรานแน่จะนั้น พวกเราคงบริโภคกันได้สบาย หม่อมมนุษย์ทั้งหญิงชายคงจะเป็นสุข

ด้วยบัดนี้ยังมีทุกเรื่องอาหาร นับจำเดิมตั้งแต่กาลนั้นมา สกุนาปักษานกกระจาบก็พากันโผผินบินลงคาบเมล็ดข้าวนั้น ต่างก็จิกกินจนสำราญแล้วจึงบินไป พระดาบสเห็นดังนั้นใช้รักก็เริ่มบำรุงรักษา แล้วก็เก็บเอามาไว้ยังอาศรมแห่งตน นี่เป็นข้อความตามมูลแห่งตำหรับโบราณ ด้วยว่าธัญญาหารอันเอมโอช

ถ้าท่านพระฤๅษีไม่โปรดแก่พวกเรา ชะรอยว่าพันธุ์ต้นข้าวนกคงจะคาบไปกินหมดสิ้นแล้ว พวกเราก็จะได้พันธุ์ที่ใหม่มาปลูกกินจนถึงการทุกวันนี้ ขอให้พวกเรานึกถึงคุณพระผู้มีผู้ประทานธัญญาหาร ดังสังวรธรรมาการมาใบเบื้องต้น พอได้ฤกษ์อันเป็นมงคลสมัย ขอให้พร้อมใจกันโห่ขึ้นสามลั่นร้องอวยชัย... (ແຫລ່ສ່ອ)

ศรี ศรี วันนีวันดีอันเลิศลพ ข้าจะขอเชิญขวัญแม่โพสพอย่าระคายคาง ขอเชิญมาสู่ยังฉางในเพลานี้ อันขวัญแม่อย่าเพิ่งหนีไปทางไหน ยามเมื่อลมพัดสะบัดใบล้มเกะกะ ขอขวัญแม่อย่าเลยละเทียว ลัญจร อย่าบุกป่าฝ่าดงตอนเทียวคืนดิน ขวัญแม่เอ๋ยอย่าไปเพลินกับกินนรกินนรี เทียวสิงอยู่ตามที่คิด เขินเหนินญา ขวัญแม่อย่าเทียวไปให้ไกลตาจะว่าแห้ว อีกทั้งบึงบางหวางทะเลแม่อย่าไป ถึงแม่สรลาล้าย โอนดาดก็ไม่ว่าครมผัดมัน ขอแม่ขวัญอย่าเทียวไปให้ไกลเขตต์ ขวัญแม่อย่าเดเตรนเรทศลัญจรไป และอย่าหลงเข้าพงไพรชมสิงห์สัตว์ เพราะเสือสีห์มีสารพัดโคตถึงมฤคา อีกทั้งชะผีปีป่าร้องโห่ดัง ขวัญแม่อย่ามัวไปงหลงฟังจนเนิ่นนาน ขอเชิญขวัญแม่มาสู่สถานตระการตา หากจะมีผู้ซื้อหาหรือก็หาได้ง่าย ๆ หากจะมีผู้ขายหรือก็ให้ตีมีราม ข้าจะขอประกาศไว้ในศาสนาเพื่อแผ่ผล จะได้เป็นอาณาประโยชน์ตนในภาคหน้า และจะตั้งใจกรวดน้ำตามตำราโบราณคดี ขอขวัญอย่าพลันหนีไปห่างไกล ขวัญแม่อย่าตกใจให้ฉุนเฉียว

เมื่อเวลาเขาตรงลงเคียวเกี่ยวหวดแล้วมัดควรวัดทำเป็นกำ เมื่อเก็บทำได้มากตากไว้หมา ไปเกี่ยวเอาวังมัดเป็นพอน ขวัญแม่อ่อนอย่าตกใจให้ระแวง เขาจะเอาคั้นหลาวแทงหาบใส่เกวียนลากเข้ามา ขวัญแม่เอ๋ยอย่าเลยลาห่างสถาน ขวัญแม่อย่าตกใจเมื่อใส่ลาน โคนกระปือย่า แล้วเก็บกวาดมาร้อน ทำให้สะอาด สู้สุดสาห์ตักขึ้นสาดแล้วโบกพัดกระพือ แม้แต่ฟางสักนิดก็มีให้ติดมือเข้าแปดปน แล้วก็เอาน้ำมันจันทน์อันระคนน้ำอบปรุง กระแจะพร้อมหอมพุ่งไปด้วยกลิ่นจันทน์ ขอเชิญขวัญแม่จรจรธัญญาสุที่ ขอขวัญแม่อย่าหลงรีไปตามลม ขอขวัญแม่จงมาชมบายศรอันแพรวพราว แต่ล้วนวิจิตรด้วยเครื่องประดับ หลากหลายและวิไลวรรณ จัดเป็นบายศรีห้าชั้นงามเลิศฉาย ชั้นที่หนึ่งมีลวดลายนำพิศดู ล้วนแต่กินรินป็นเป็นหมู่ดูแวววาว มีวรรณขาวเหลืองเครื่องประดับสกลกาย กินนรนางเรียรายต่างรำพอน ล้วนแต่งกายอันบวรนำพิศวง ชั้นที่สองทองเบญจรงค์ลายกระหนก มีหมู่บูชาคณานกเทียวโผผิน แผ่ปีกกางกางบินลงชายหาด มยุรหงส์เหมราชคะนองร้องอิงมี ลงเล่นน้ำในสระศรีหรือโนดาด ล้วนแล้วด้วยสกุลชาติอยู่มากมี ชั้นที่สามงามขจีดูเขียวสด ล้วนแล้วไปด้วยแก้วมรกตดวงจินดา และวิจิตรรูปทิพยาฤทธิราวี เข้าแย่งผกานารือลห่ม่าน ชั้นที่สี่มีธารทะเลลึกแลดูคลื่นก็ครื้นครึกเป็นละลอก น้ำเปี่ยมฝั่งถั่งกระฉอกขึ้นกลางหาด รูปสุบรรณคาบนาคราชแล้วบินไป ชั้นที่ห้าเป็นมัลลยกรองด้วยแก้ว เหลืองขาวาวแววแดงระยิบ ที่เขียวแม้นปีกแมลงทับไม่เปรียบได้ ขวัญแม่เอ๋ยจงมาเนาในสถานนี้ ท่านเจ้าของในท้องที่ก็ให้สุขสวัสดิ์ มีทรัพย์สินโทมนัสแสนภริมย์ อีกแก้วแหวนเงินทองก็ให้กองอุดมจนมากมุล ความเจ็บไข้ให้หายสูญทั้งอันตราย มีบุตรหญิงก็ให้สืบสาย มีบุตรชายก็ให้สืบศาสนา ให้มีข้าคนช่างม้า โคนกระปือ ขาวนาชาวไร่ก็ให้นับถืออย่าจิตจาง จะนึกสิ่งใดให้ได้ทุกอย่างดังประสงค์ ขอทรัพย์สินทุกสิ่งให้คงอยู่ทุกเวลา ถ้าท่านจะทำนาก็ขอให้ได้ร้อยเกวียนถ้วน ถ้าท่านจะทำสวนให้ได้ผลไม่มากหมาย ถ้าท่านจะทำราชการก็ขอให้ใหญ่ถึงนายกรัฐมนตรี ขอให้ท่านมีบุตรนัดดาแต่ดี ๆ เพื่อสืบสกุล ขอให้ท่านมากด้วยกุศล ผลบุญทุกทีพาราตรี ให้ลั่นร้องขึ้นสามทีให้ร้องเอาชัย

รายชื่อ ๖

นายมน บำรุงพงษ์ อายุ ๖๒ ปี บ้านเลขที่ ๕๐ บ้านไร่แค หมู่ที่ ๓ ตำบลบ้านหาด อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูล

แหล่งที่มาของการทำขวัญข้าว

ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ ปัจจุบันยังปฏิบัติอยู่

อุปกรณ์และเครื่องสังเวย

กาบกล้วย เย็บหัวท้าย ไม้ แหลมปักตรงกลาง เรียกว่าตะกรบ เพื่อบรรจุ อาหาร ดังนี้ ข้าว ไข่เป็ด กล้วย อ้อย ส้มโอ เผือก มัน ปลาย่าง น้ำพริกมะขาม ขมิ้นไพล ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมจันอับ สร้อย แหวน (เป็นเงิน หรือทองคำก็ได้) ด้าย ธงสี ๓ สี

ขั้นตอน

๑. นำเครื่องเซ่นที่เตรียมไว้ทั้งหมดใส่ในตะกรบ ปักไว้ที่หัวคันทนา
๒. รวบกอข้าวมามัดรวมกันด้วยด้าย ๑ กอ
๓. นำแก้วแหวนเงินทองที่เตรียมมาแขวนไว้ที่บนยอดกอข้าวที่มัดไว้
๔. ตั้งนะโม ๓ จบ ตามด้วยคาถาชุมนุมเทวดา
๕. กล่าวรับขวัญแม่โพสพดังนี้

พุทธังแม่โพสพ ธัมมังแม่โพศรี สังฆังแม่ไพโรสาลี แม่สร้อยมะลิวัลย์ แม่สร้อยทอง แม่ละอองฟ้า แม่โพสพ แม่เทพจำปา แม่อยู่ที่ต้นไร่ปลายนา อยู่ในระแหง แฝงกอหญ้า ในป่า ในนา เชิญแม่มาเสวย เครื่องโภชนาหาร มีทั้งควาและหวาน ที่ลูกได้แต่งถวาย เมื่อเสวยอิมหน้าสำราญแล้ว ขอลาภขอผลอยู่ เลี้ยงลูกเลี้ยงเต้าจนแก่เฒ่า ตลอดกาล ทำนาปีนี้ขอให้ได้ผลจนเป็นเศรษฐี ในปีข้างหน้าอยู่เย็นเป็นสุข ขวัญเหนย ๆ ๆ ๆ ๆ ๆ

รายชื่อ ๗

นายเสียน สังข์พุก อายุ ๗๘ ปี บ้านเลขที่ ๘๑ ไร่แค หมู่ที่ ๓ ตำบลบ้านหาด อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูล

แหล่งที่มาของการทำขวัญข้าว

ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ และตำราสำนักพุทธศรีประทีปหน้า ๖๔ – ๗๑ (พ.ศ. ๒๕๒๐)

อุปกรณ์และเครื่องสังเวย

กาบกล้วย เย็บหัวท้าย ไม้แหลมปักตรงกลาง เรียกว่า ตะกรบ เพื่อบรรจุ อาหาร ดังนี้ ข้าว ไข่เป็ด กล้วย อ้อย ส้มโอ เผือก มัน ปลาย่าง น้ำพริกมะขาม ขมิ้นไพล ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมจันอับ สร้อย แหวน (เป็นเงิน หรือทองคำก็ได้) ด้าย ธงสี ๓ สี

ขั้นตอน

๑. นำเครื่องเซ่นที่เตรียมไว้ทั้งหมดใส่ในตะกรบ ปักไว้ที่หัวคันทนา
๒. รวบกอข้าวมามัดรวมกันด้วยด้าย ๑ กอ
๓. นำแก้วแหวนเงินทองที่เตรียมมาแขวนไว้ที่บนยอดกอข้าวที่มัดไว้
๔. ตั้งนะโม ๓ จบ ตามด้วยคาถาชุมนุมเทวดา
๕. กล่าวรับขวัญแม่โพสพดังนี้

สิทธิการิยะ เมื่อข้าวในนาตั้งท้องแล้ว กำหนดเอาวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๑ เป็นวันออกพรรษา โบราณถือว่าเป็นวันที่แม่โพสพแพ่ท้อง

ศรี ศรี มิณีมานะ อาคัจฉะยะ อาคัจฉาหิ มาเส ข้าพเจ้าจะขออัญเชิญคุณแม่พระโพสพ ๔๙ คุณพระพุทเจ้า ๕๖ คุณพระธรรมเจ้า ๓๘ คุณพระอรียสงฆ์เจ้า ๑๔ ขออัญเชิญแม่ศรีโพสพพแก้ว เชิญแม่มารับเครื่องเซ่นสังเวยซึ่งเคยมีมาตั้งแต่ครั้งฤาษีประไลยโกฏิ พระคุณของแม่เคยโปรดสัตว์ ท้าวหน้าให้อุดมด้วยรักษาหาร เชิญแม่มารับประทานในวันนี้ ลูกจัดพิธีมาพร้อมแล้ว และขอเชิญแม่โพสพ กลับบ้าน

❖ ทำบุญทำยกงานต์

๑. แสนประเสริฐ ปานเนียม

สงกรานต์เป็นประเพณีขึ้นปีใหม่ของไทยและชาวอุษาคเนย์โดยทั่วไป มีที่มาจาก การรับเอาคติพราหมณ์ในศาสนาฮินดูของชมพูทวีป ซึ่งนำมาเผยแพร่ตั้งแต่มยุคต้นพุทธกาล ผสมเข้ากับประเพณีหลังการเก็บเกี่ยวของชนพื้นเมือง ส่งผลให้เกิดรูปแบบประเพณีที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของชาวอุษาคเนย์ (พม่า มอญ ลาว เขมร ลิบสองปีนนา และไทย) ที่แตกต่างไปจากต้นเค้าวัฒนธรรมอินเดีย

สงกรานต์จึงเป็นคติของพราหมณ์ในศาสนาฮินดูของชมพูทวีปที่เผยแพร่เข้ามาสู่ราชสำนักของสุวรรณภูมิในยุคต้นพุทธกาล ก่อนจะแพร่กระจายไปสู่บ้านเมืองทั่วไปในอุษาคเนย์

ช่วงระยะเวลาเดียวกันกับการมีประเพณีสงกรานต์แบบพราหมณ์นี้ ในหมู่บ้านเมืองก็มีประเพณีหลังฤดูการเก็บเกี่ยวเพื่อเตรียมรับฤดูเพาะปลูกครั้งใหม่เช่นกัน ซึ่งในกาลต่อมา ทั้งประเพณีของพราหมณ์และชนพื้นเมืองได้ผสมผสานกัน จนเป็นแบบแผนของประเพณีสงกรานต์ดังที่เราได้ปฏิบัติกันอยู่ในปัจจุบัน

ประเพณีที่ยึดถือปฏิบัติในเทศกาลสงกรานต์นั้นประกอบด้วยการทำบุญอุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษ สร้างน้ำพระ ตลอดจนรดน้ำขอพรผู้ใหญ่ และเล่นสาดน้ำ จับกระจ่ำพ้อนกันอย่างสนุกสนาน บางแห่งจะมีการละเล่นที่เรียกว่าเข้าทรงผี ซึ่งเป็นการละเล่นที่นิยมกันในเทศกาลสงกรานต์ด้วย

ชาวเพชรบุรีมีประเพณีอันสืบเนื่องมาแต่เทศกาลสงกรานต์ เรียกว่า “ทำยกงานต์” เป็นประเพณีที่แต่ละหมู่บ้านจะจัดขึ้นเป็นลำดับสุดท้าย ถือเป็นการส่งท้ายเทศกาลสงกรานต์ในแต่ละปี

โดยทั่วไปจะกำหนดให้วันที่ ๑๓ เมษายนของทุกปีเป็นวันสงกรานต์ ส่วนประเพณีทำยกงานต์นั้น ชาวบ้านแต่ละหมู่บ้านจะจัดขึ้นที่หมู่บ้านของตน โดยกำหนดเอาวันใดวันหนึ่งหลังจากวันสงกรานต์ไปแล้ว ๓ - ๗ วัน หมู่บ้านที่อยู่ละแวกเดียวกันมักจะกำหนดให้ไม่ตรงกัน เพื่อความสะดวกในการผลัดเปลี่ยนกันไปเที่ยวเล่น เที่ยวชมการละเล่น และมหรสพที่แต่ละหมู่บ้านจัดขึ้นฉลองทำยกงานต์

ในวันทำยกงานต์ชาวบ้านจะเตรียมอาหารหวานคาวไปทำบุญเลี้ยงพระที่ศาลากลางบ้าน หลังจากพระฉันเสร็จ จะมีพิธีบังสุกุลอุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว โดยแต่ละครอบครัวจะนำกระดาษเขียนรายชื่อบรรพบุรุษหรืออัฐิของบรรพบุรุษที่เก็บไว้มาบังสุกุล

ในช่วงสายหรือช่วงบ่ายบางหมู่บ้านจะจัดให้มีพิธีสร้างน้ำพระ หรืออาบน้ำเจ้าพ่อศักดิ์สิทธิ์ประจำหมู่บ้าน ชาวบ้านจะช่วยกันจัดเตรียมแบ่งหอม



ส่งข้าวส่งเทียนที่หัวโป่ง
ท้ายหมู่บ้านละหานใหญ่
อ.บ้านลาด

น้ำมันหอม น้ำมัน ไน้เย็นไปรวมตัวกันที่ศาลประจำหมู่บ้าน จากนั้นผู้อาวุโสในหมู่บ้านจะเป็นผู้ประกอบพิธีเชิญเจ้าพ่อลงจากศาลมา เมื่ออาบน้ำเสร็จก็จะนำแบ่งหอม น้ำมันหอมมาประพรมให้กับเจ้าพ่อและห่มผ้าสามสีถวาย อาบน้ำ แล้วก็ให้ร้องแห่แหนคุณพ่อไปรอบศาล แล้วเชิญเจ้าพ่อขึ้นศาล

นอกจากนี้แล้วในบางหมู่บ้านจะมีการส่งข้าวส่งเทียนซึ่งเป็นพิธีเลี้ยงผีในเทศกาลสงกรานต์อีกรูปแบบหนึ่งของชาวเพชรบุรี พิธีกรรมนี้คือการจัดสร้างเครื่องเช่นไปส่งให้ผีในวันทำยกกรานต์ ภาชนะที่ใส่เครื่องเช่นจะใช้กระบอกไม้ไผ่ตัดเป็นรูปวัวเทียมเกวียน หรือใส่เครื่องเช่นในกระบะกาบกล้วยอย่างกระบะเสียบาลก็ได้

เครื่องเช่นที่บรรจุในกระบะจะประกอบด้วยข้าวปลาอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และกระตังใส่ข้าวสารอาหารแห้ง พริก กระเทียม เกลือ น้ำดื่ม หมากพลู นอกจากนี้จะมีดินเหนียวปั้นรูปคนตามจำนวนสมาชิกในครอบครัว วัวควายและสัตว์ที่มีอยู่



การส่งข้าวส่งเทียนก็คือการส่งกบาลหรือเสียดกบาล เป็นการส่งส่วยแก่ผีอีกวิธีหนึ่ง โดยอาหารคาวหวานไปเซ่นรักแก่ผีเพื่อให้ผีพอใจ การปั้นรูปสมาชิกในครอบครัวใส่ลงไปในกระบะก็เป็นการหลอกผีว่าได้ส่งชีวิตคนในบ้านมาให้แล้วผีจะได้ไม่มารบกวนอีก

เมื่อถึงเวลาที่นัดหมายแล้วชาวบ้านจะพากันนำกระบะ หรือข้าวเทียนที่เตรียมไว้มารวมกัน จากนั้นจุดธูปเทียนบอกกล่าวถวายเครื่องเซ่นให้แก่ผีเจ้าทุ่ง ผีเจ้าท่า ผีเจ้าป่า ผีเจ้าบ้าน ตลอดจนผีต่าง ๆ ที่ชาวบ้านนับถือ ขอให้ทุกคนมีความสุขสวัสดิ์ ครั้นบอกกล่าวเสร็จก็พากันกลับบ้านไม่หันหลังไปมองอีกเป็นเสร็จพิธี

❖ สลากภัตเมืองเพชร

อ.แสนประเสริฐ ปานเนียม

สลากภัต เป็นการทำบุญถวายทานประเภทหนึ่ง ตามรูปศัพท์แล้ว หมายถึงการถวายภัตตาหารโดยการจับสลาก (สลาก หมายถึง แผ่นกระดาษที่ทำเครื่องหมายไว้จับเลือกผู้ได้รับของ, ภัต หรือ ภัตตาหาร หมายถึง อาหาร ข้าว) ผู้ถวายทานจะจัดอาหารไปถวายแก่พระสงฆ์โดยติดสลากที่อาหารนั้นไว้ จากนั้นผู้ถวายหรือพระสงฆ์จะจับสลากเพื่อจับคู่ระหว่างพระสงฆ์และภัตตาหารที่ผู้ถวายเตรียมมา เมื่อได้คู่แล้วเจ้าของถวายภัตตาหารนั้นแต่พระสงฆ์

การถวายสลากภัตเป็นการถวายทานอย่างหนึ่งที่มีอานิสงส์มาก เพราะเป็นการถวายทานที่ไม่เจาะจงภิกษุรูปใดรูปหนึ่ง เป็นการไม่เลือกปฏิบัติ และสร้างความเท่าเทียมกันในหมู่สงฆ์ บุคคลธรรมดาย่อมมีอคติในใจ บางครั้งย่อมรู้สึกอยากถวายทานแต่พระผู้มีพรรษาสูง พระผู้ทรงภูมิสูง หากเจาะจงลงไปเช่นนี้นับเป็นบุคคลิกทาน คือทานที่ระบุผู้รับได้อานิสงส์น้อยกว่าสังฆทาน กลวิธีการใช้สลากจึงทำให้ได้ถวายสังฆทานเป็นทานแก่หมู่สงฆ์ทั้งหมด โดยรูปที่ได้รับทานนั้นถือเอาว่าเป็นตัวแทนของหมู่สงฆ์ตามสลากที่จับได้

ประเทศไทยมีการทำบุญสลากภัตอยู่ทั่วไป ในภาคเหนือนิยมทำกันในช่วงเดือนกันยายนถึงตุลาคมเรียก “ตานก๋วยสลาก” (ตาน หมายถึง ทาน, ก๋วยสลาก หมายถึง ภัตตาหารที่จัดใส่ภาชนะมีชะลอมสาน เป็นต้น สำหรับถวายพระสงฆ์) มีตำนานเล่าว่า นางยักษิณีตนหนึ่งมักจะเบียดเบียนผู้คนอยู่เสมอ ครั้นได้ฟังธรรมของพระพุทธเจ้าแล้ว นางก็บังเกิดความเลื่อมใสเปลี่ยนนิสัยเป็นผู้มีใจกรุณามีเมตตาแก่คนทั่วไป ผู้คนต่างพากันซาบซึ้งในน้ำใจของนางยักษิณี จึงพากันนำสิ่งของมาแบ่งปันให้ไว้กินใช้ แต่สิ่งของที่ได้รับมีจำนวนมาก นางยักษิณีจึงนำมาทำเป็นชุดมากบ้างน้อยบ้าง ดีบ้างด้อยบ้างต่างกันไป แล้วให้พระสงฆ์สามเณรจับสลากด้วยตามแต่จะจับ จึงเกิดเป็นธรรมเนียมตานก๋วยสลากแต่นั้นมา



เข่งใส่ภัตตาหารร้อยมาในสาแหรก จัดตกแต่งอย่างสวยงาม
เมื่อนำถึงวัดจะติดสลากที่สาแหรกรอให้พระจับสลากต่อไป



สลากภัตที่วัดเกาะเป็นภัตตาหารคาวหวาน
จัดใส่ชุดเครื่องแก้ว ขามฝา อย่างงดงาม

ภาคอีสานทำกันในเดือนสิบ เรียก “บุญข้าวสาก” (สาก หมายถึง สลาก) นิยมนำอาหารต่าง ๆ ห่อในใบตองไปถวายพระโดยการจับสลากในวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๑๐ มีตำนานเล่าว่า มีบุตรชายกษัตริย์ผู้หนึ่ง เมื่อบิดาสิ้นชีวิตแล้วมารดาได้หาหญิงผู้มีอายุและตระกูลเสมอกันมาเป็นภรรยา ครั้นอยู่ด้วยกันหลายปีก็ไม่มียุตร มารดาจึงหาหญิงอื่นมาเป็นภรรยาอีก ต่อมาภรรยาผู้น้อยมียุตร ภรรยาหลวงอิจฉาจึงฆ่าภรรยาผู้น้อยและบุตร ก่อนจะตายภรรยาผู้น้อยก็คิดอาฆาตภรรยาหลวง ชาตต่อมาฝ่ายหนึ่งไปเกิดเป็นแมว อีกฝ่ายหนึ่งไปเกิดเป็นไก่ แมวจึงกินไก่และไข่ ชาตต่อมาฝ่ายหนึ่งไปเกิดเป็นเสือ อีกฝ่ายหนึ่งไปเกิดเป็นกวาง เสือจึงกินกวางและลูก สลับกันจองเวรเรื่อยไป กระทั่งชาติสุดท้ายฝ่ายหนึ่งไปเกิดเป็นมนุษย์ อีกฝ่ายหนึ่งไปเกิดเป็นยักษ์ฉนิ พอฝ่ายมนุษย์คลอดบุตรนางยักษ์ฉนิได้ตามไปกินบุตรถึงสองครั้ง ต่อมาเมื่อครรภ์ที่สาม นางมนุษย์กับสามีได้หนีไปอยู่กับบิดามารดาของตน เมื่อคลอดลูกเห็นว่าปลอดภัยแล้วจึงเดินทางกลับบ้านพร้อมด้วยสามีและบุตร ระหว่างทางนางยักษ์ฉนิมาพบเข้า นางยักษ์ฉนิจึงไล่จับนางสามีและบุตรพวกนางจึงพากันหนีเข้าไปยังเขตวันมหาวิหาร ขณะนั้นพระพุทธเจ้าทรงแสดงพระธรรมเทศนาอยู่ นางและสามีจึงนำบุตรน้อยไปถวายขอชีวิตไว้ นางยักษ์ฉนิตามเข้าไปในเขตวันมหาวิหารไม่ได้ เพราะถูกเทวดาขวางกั้นไว้ พระพุทธเจ้าจึงโปรดให้พระอานนท์ไปเรียกนางยักษ์ฉนิเข้ามาฟังพระธรรมเทศนาไม่ให้พยาบาลจองเวรกัน นางจึงละความพยาบาทได้ แล้วโปรดให้นางยักษ์ฉนิไปประจำอยู่ตามหัวไร่ปลายนา นางมีความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์ฝนและน้ำและแจ้งให้ชาวเมืองได้ทราบ ชาวเมืองให้ความนับถือมาก จึงได้นำอาหารไปส่งนางยักษ์อย่างบริบูรณ์สม่ำเสมอ นางยักษ์จึงได้นำเอาอาหารเหล่านั้นไปถวายเป็นสลากภัตแด่พระภิกษุสงฆ์วันละแปดที่เป็นประจำ ชาวอีสานจึงถือเอาการถวายสลากภัต หรือ บุญข้าวสากนี้เป็นประเพณีสืบต่อกันมา

จะเห็นได้ว่าตำนานสลากัดของภาคเหนือและภาคอีสานนั้นมีความคล้ายคลึงกัน แต่มีรายละเอียดปลีกย่อยต่างกันไป

ในภาคกลางมีการถวายสลากัดกันทั่วไป จัดอยู่ในช่วงราวเดือนก่อนเข้าพรรษาจนถึงระหว่างเข้าพรรษา บางครั้งจัดตามฤดูกาลที่มีผลผลิตทางการเกษตรออกมามาก เป็นการตัดผลผลิตที่มีคุณภาพไปถวายเป็นสลากัดแก่พระสงฆ์ เช่น สลากัดทุเรียนของชาวสวนนนทบุรีและธนบุรี สลากัดข้าวเปลือกของชาวนา การทำบุญสลากัดนี้ยังเชื่อว่าเป็นการอุทิศกุศลแก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วด้วย

บางแห่งจัดเป็นสำหรับอาหารคาวหวานใส่ภาชนะสวยงาม เช่น ชามฝา ถ้วยแก้ว ชามชุด ใส่ถาดพาน โตก ไปถวายพระ เคยเห็นแถบเมืองสิงห์ เมืองสรรค์ เมืองสุพรรณบุรี เมืองอุทัยธานี สุโขทัย ชัยนาท นครสวรรค์ จัดสำหรับชามฝาอย่างสวยงามใส่ในสาแหกรหาบไปถวายพระเป็นสลากัด ชาวบ้านในพื้นที่ดังกล่าวจึงมักมีสำหรับถ้วยแก้วชามฝาอย่างงาม ๆ อย่างน้อยครัวเรือนละชุด แม้กระทั่งทุกวันนี้มีครอบครัวแยกออกมาแล้ว แม่บ้านที่ยังอยู่ในสังคมชนบทก็ยังนิยมสร้างสำหรับไว้ใช้ นับเป็นความมีหน้ามีตา และได้รอดของงามกันบนศาลาวัดด้วย เคยไปเห็นที่งานประจำปีมัสการพระพุทธชินราช พิษณุโลก มีสำหรับชามฝากระเบื้องเป็นของใหม่ แต่เขียนลายงาม ๆ มาตั้งขายเป็นจำนวนมาก

ที่เพชรบุรีนิยมถวายสลากัดกันในระหว่างเข้าพรรษา โดยเฉพาะในแถบบ้านลาดตะวันตก มีงานถวายสลากัดกันแทบทุกวัด เช่น วัดหนองแก วัดบ่อบุญ วัดโพธิ์ลอย วัดโพธิ์เรียง วัดจันทาราม วัดวังบัว วัดห้วยนา วัดดอนกอก วัดห้วย วัดเขมาภิตาราม วัดเขาน้อย วัดโรงเข้ วัดหนองกาทอง วัดโพธิ์กรู วัดกุ่ม ฯลฯ

ชาวบ้านในแถบนั้นจะจัดภัตตาหารเป็นของแห้ง จำพวกขนมแห้ง ๆ ที่เก็บไว้ได้นาน ข้าวสาร กะปิ น้ำปลา น้ำตาล น้ำมัน พักแพง พักทอง ข้าวโพด และผลไม้ต่าง ๆ จัดเรียงอย่างสวยงามบนพานโต๊ะ (โตก) แล้วบรรจุลงในช่องใส่สาแหกรหาบไปถวายพระ



สลากัดที่วัดเกาะ
จัดในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๒

ท่านผู้ใหญ่เล่าให้ฟังว่าเหตุที่ถวายสลากเป็นของแห้งเช่นนี้ เพราะในสมัยก่อนฤดูกาลเข้าพรรษามีพระบวชจำพรรษากันอยู่มาก วัดใหญ่ ๆ มีเป็นร้อยรูป วัดเล็กก็มีถึงสามสี่สิบบรูป เมื่อพระจำพรรษากันอยู่มากย่อมผิดเคืองภัตตาหาร เวลาพระออกไปปิณฑบาตมักได้แต่ข้าวเปล่า ส่วนกับข้าวนั้นจะมีโยมอุปัฏฐากนำมาถวายภายหลังจากนั้น แต่ก็ไม่ได้มากมายจนเหลือเฟืออย่างทุกวันนี้ พระสงฆ์บางวัดบางรูปจึงต้องทำกับข้าวจันเอง บางวัดถึงกับต้องปลูกผักไว้ประกอบอาหารด้วย

คนสมัยก่อนท่านข้าวกินจุเพราะทำงานหนัก เมื่อมาบวชเป็นพระก็ยังคงทานข้าวมาก บิดาผู้เขียนเล่าว่าพระบางรูปที่ฉันได้ ข้าวหนึ่งบาตรก็ฉันหมด ข้าวมีน้อย กับมีน้อย พระมีมาก ที่ไปปิณฑบาตได้มากก็ฉันได้หมด ไม่มีเหลือทิ้งอย่างทุกวันนี้ ชาวบ้านสงสารพระจึงจัดภัตตาหารเป็นสลากภัตแบบอาหารแห้งไปถวายให้ท่านเก็บไว้ได้นานวัน ไม่อืดคุดในช่วงเข้าพรรษา

ธรรมเนียมถวายของแห้งยังปรากฏอยู่ในชนบทของเมืองเพชรจนทุกวันนี้ ชาวบ้านเก่า ๆ ยังนิยมจัดเครื่องบูชาภัตเทศน์เป็นข้าวสาร ไข่ กะปิ น้ำปลา หอม กระเทียม มะพร้าวแห้ง ก็ด้วยเหตุว่าให้พระท่านนำกลับไปทำที่วัด

ปัจจุบันนี้พระบวชในพรรษาน้อยลง แต่หมู่บ้านรอบวัดมีประชากรเพิ่มมากขึ้น แต่ละวัดจึงมีหีบสลากภัตที่ชาวบ้านนำมาถวาย เป็นร้อยหีบ หมู่บ้านใหญ่ ๆ อย่างบ้านโพธิ์ลอยหรือที่แต่ก่อนเรียกกันว่าบ้านโป่ง อาจมี ๓๐๐ ถึง ๔๐๐ หีบในแต่ละปี เมื่อหีบเพิ่มขึ้น แต่พระน้อยลง แต่ละวัดจึงนิมนต์พระสงฆ์จากวัดต่าง ๆ ในเมืองเพชรบุรีไปรับถวาย สลากภัตกันตามจำนวนที่ผู้นำมาถวาย บางคราวพระรูปหนึ่งอาจได้รับถวายมากกว่าหนึ่งหีบ ทุกวันนี้นางถวายสลากภัตของวัดในแถบบ้านลาดจึงเป็นงานใหญ่ที่มีการชุมนุมของพระเถระสำคัญทั่วจังหวัดเพชรบุรีเป็นประจำปีของวัดนั้น ๆ

นอกจากในแถบบ้านลาดตะวันตกแล้ว ยังอาจมีที่อื่นที่มีการทำบุญถวายสลากภัตอีก เช่น วัดเกาะถวายเป็นสำหรับควาหวาน วัดเสาวคนธ์ถวายเป็นชุดแบบชุดห่อสังฆทานหรือเครื่องอันดับ

การถวายสลากภัตเป็นหีบแบบของชาวบ้านลาดตะวันตกนี้ คล้ายกับลักษณะการถวายสลากภัตของผู้คนในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ที่ปรากฏในนิราศเดือนของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี) กล่าวคือเป็นการบรรจุภัตตาหารลงไปในหีบแล้วนำไปถวายพระ นิราศเดือนของนายมีแต่งขึ้นในช่วงรัชกาลที่ ๓ ในยุคที่นายมีแต่งนิราศ เริ่มมีการเปลี่ยนจากการบรรจุข้าวของลงในหีบไปใส่บนโต๊ะ (โตกแทน) แสดงว่าก่อนหน้าที่นายมีจะแต่งนั้นนิยมใส่สาหรerkานหาบกระทวยลายทองกัน เนื้อความเกี่ยวกับการถวายสลากภัตในนิราศเดือนมีดังนี้

เดือนเจ็ด

- ๑ กระทั่งถึงเดือนเจ็ดไม่เสร็จโคก
 สลากภัตจัดแจงแต่งหาบคอน
 ใส่คานรูปนาควายยักษ์
 แสรภน้อยร้อยพวงมาลัยกรอง
 ทุกวันนี้มีแต่จะทำแปลก
 สารพันแอมโอะโซชานา
 ทั้งผู้ตีเชยใจก็ไปมาก
 รู้จักนามตามพบประสองค์
 พระกลางองค์งกตกประหม่า
 สัปบุรุษตรวจหน้ารำใจ
 ที่หนุ่มหนุ่มสาวสาวครวกับฉันท
 ให้มีเสียรูปงามทรามสะคราญ
 อนาคตนภาปรารถนาจะหาหัว
 ให้รูปงามทรามชมอดมดี
 มีเงินทองบ่าวไพร่เครื่องใช้สอย
 ชีแต่เรือเก่งทั้งลงนั่งกลาง
 ที่ติดพันกันอยู่ก็ชูขึ้น
 ที่มีแล้วฉ่ำเฉื่อยเรื่อยสบาย
 กระทำมาหากินภิญโญยิ่ง
 ที่ไม่มีฝั่งผาให้อาลัย
 คิดถึงนุชสุดรักให้หนักอก
 ลักเมื่อไรจะได้แนบแอบอุรา
- บังเกิดโรคแรงหนักด้วยรักสมร
 อย่างแต่ก่อนหาบกระทายเป็นลายทอง
 ครั้นเดินหนักดูเดินแผ่นผยอง
 ใส่ข้าวของหาบหามตามกันมา
 ใส่โต๊ะแบกเดินด่วนมาถ้วนหน้า
 ตามศรัทธาสัปบุรุษขององค์
 จับสลากหนังสือชื่อพระสงฆ์
 ต่างจำนน้อมถวายรายกันไป
 ให้ยถาเสียงสนั่นอยู่หัววันไหว
 ที่ผู้ใหญ่หมายประโยชน์โพธิญาณ
 นึกรำพันในจิตอธิษฐาน
 ที่เรือนบ้านคับคั่งเขามั่งมี
 ไม่เล่นถั่วสุปี่นกินอาหณี
 ลางสตรีปรารถนาหาขุนนาง
 จะนั่งลอยนวลเป็นนายหญิงหลายอย่าง
 ไปตามทางแถวชลมีคณพาย
 ไม่นึกอื่นนึกจะมีแต่ที่หมาย
 ค่อนวันวายโคกเคราะห์เบาหัวใจ
 มีลูกหญิงลูกชายหมายอาศัย
 เหมือนกับใจของฉันทที่พรรณนา
 น้ำตาตกพร่างพรายทั้งชายขวา
 ละห้อยหาโคกคัลย์รำพันพลางฯ



พระสงฆ์จากวัดต่าง ๆ
ได้รับนิมนต์
ไปรับถวายสลากภัตที่วัดดอนกอก



พระสงฆ์จับสลาก
สลากที่ได้ตรงกับป้ายสลากของโยม
คนไหนท่านจะได้รับการถวาย
ทานสลากนั้น



บรรยากาศงานบุญสลากภัต
ที่วัดดอนกอก ป้ายวันอังคารที่ ๒๒
กันยายน ๒๕๕๘



ชาวบ้านหอบสลากภัตไป
ถวายพระสงฆ์ที่จับสลากได้ตรงกัน



ปัจจุบันวัดต่าง ๆ มีรถโดยมาก
เจ้าของสลากภัตจะหอบสลากของตน
นำมาถวายพระคุณเจ้าถึงที่รถได้เลย

จะเห็นได้ว่าการถวายสลากภัตของชาวบ้านลาดตะวันตกลักษณะใกล้เคียงกับการถวายสลากภัตในยุคต้นรัตนโกสินทร์ และทุกวันนี้การถวายสลากภัตแบบที่มีกล่าวถึงก็ได้หมดไปจากกรุงเทพมหานครแล้ว

การถวายสลากภัตของชาวเพชรบุรีเป็นสังฆทานที่ได้กุศลมาก เป็นบุญที่ชาวบ้านตั้งใจจัดถวายทานอย่างประณีตบรรจง ได้รักษาขนบธรรมเนียมประเพณีเก่าแก่ ซึ่งแสดงให้เห็นร่องรอยที่มาของระบบความคิด ความสัมพันธ์ ระหว่างพุทธศาสนิกชนกับพระศาสนา นอกจากนี้ยังได้รักษาฝีมือช่างพื้นบ้านที่ทำแข่ง (ภาชนะใส่ภัตอาหาร) สาแหวก คานหอบ ให้ยืนยาวต่อไป เพราะตราบใดที่ยังมีประเพณีการถวายสลากภัต ย่อมต้องมีผู้สนใจติดจักสาน เหลา สลัก เครื่องใช้เหล่านี้ไว้ใช้งานสืบต่อไป

งานศพ

พิธีกรรมซึ่งจัดขึ้นเป็นวาระสุดท้ายของชีวิตนั้นคือพิธีศพ พิธีนี้เป็นเรื่องของผู้อยู่เบื้องหลังจัดให้กับผู้วายชนม์ด้วยความมุ่งหวังให้ท่านได้เดินทางไปสู่ภพภูมิต่อไปอย่างมีความสุข ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นย่อมมีรูปแบบพิธีกรรมที่แตกต่างกันออกไปตามค่านิยม ความเชื่อของถิ่นนั้น ๆ ในที่นี้จะกล่าวถึงประเพณีการทำศพของชาวเพชรบุรี โดยเน้นเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากเมืองอื่น หรือเป็นเรื่องในอดีตที่เลิกปฏิบัติกันไปแล้ว

เมื่อมีคนตายลูกหลานต้องช่วยกันอาบน้ำให้ศพ เป็นการอาบน้ำกันจริง ๆ โดยยกศพไปตั้งกันตามนอกชาน หรือในที่ระบายน้ำสะดวกแล้วชำระล้างร่างกายให้สะอาด เชื่อกันว่าผู้ตายจะได้มีความบริสุทธิ์เมื่อเดินทางไปสู่ภพหน้า ส่วนมากแล้วจะอาบให้กับศพผู้ป่วยตายหรือคนแก่หมดอายุขัยตามธรรมชาติ เพราะก่อนตายผู้ป่วยนอนเจ็บอยู่นานย่อมหมักหมมคุดมูถ จึงควรชำระล้างให้สะอาดก่อนที่จะทำพิธีกับศพต่อไป สมัยหลังผู้ที่มาร่วมงานศพมีผู้อื่นที่นอกเหนือจากหมู่ญาติ จะให้ทุกคนมาช่วยกันอาบน้ำแก่ศพก็คงจะวุ่นวาย อีกทั้งเขาก็อาจรังเกียจเอาอีก จึงได้ย่นย่อลงเหลือเพียงการรดน้ำลงในมือศพพอเป็นพิธีเท่านั้น การอาบน้ำศพจึงกลายมาเป็นการรดน้ำศพดังที่ได้ปฏิบัติกันทุกวันนี้



เมรุงานศพโยมพระสมุห์จ่าย (ภิกษุรูปช้ายมือ) ที่วัดมหาธาตุ เพชรบุรี
 เมื่อ เดือน ๓ แรม ๖ ค่ำ ปีมะเมีย ไทยศก พ.ศ. ๒๔๗๓
 เป็นเมรุประจําใหม่เป็นทรงฝรั่งประดับเครื่องตั้งอย่างงดงาม

ในอดีตคนที่มีการทำพิธีมักตั้งศพสดตามฐานะ สถานที่บำเพ็ญกุศลก็เลือกเอาตามสะดวกอยู่ใกล้วัดก็ตั้งที่ศาลาวัด ถ้าอยู่ไกลวัดก็ตั้งที่บ้านของผู้ตายหรือที่ศาลากลางบ้านในหมู่บ้านนั้น ๆ ช่วงที่ตั้งศพนี้กลางคืนจะนิมนต์พระมาสวด เมื่อพระกลับวัดแยกบางส่วนได้แก่ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านจะอยู่เป็นเพื่อนศพจนเช้าจึงจะกลับบ้าน (อยู่เป็นเพื่อนเจ้าภาพให้คลายเหงาและเศร้าโศก) เมื่อคนมารวมกันมาก ๆ ก็มักจะหากิจกรรมทำ เช่น เล่นหมากรุก เล่นหมากกระดาน สวดลำ และเล่นการพนัน ปัจจุบันนี้เหลือแต่เล่นพนันกันอย่างเดียว

สำหรับผู้ที่ไม่มีฐานะหรือไม่สะดวกจะตั้งศพก็มักจะนำศพใส่โลงหรือใส่ฝือก (ไม้ไผ่ผ่าซีกถักเป็นฝืน) ไปฝังยังป่าช้าซึ่งจะมีทั้งป่าช้าของวัดและป่าช้าในหมู่บ้าน ส่วนพวกที่ตั้งศพไว้สวดเมื่อครบสามวัน เจ็ดวันก็จะนำมาฝังเช่นกัน เดี่ยวนี้ป่าช้าหมู่บ้านค่อย ๆ หดไปเพราะการคมนาคมสะดวกสามารถขนส่งศพไปวัดได้ง่ายจึงเก็บไว้ที่ป่าช้าวัดเป็นส่วนใหญ่ อีกทั้งปัจจุบันมีโกดังปูนก่อขึ้นมาเป็นช่องสำหรับใส่ศพบรรจุเสร็จก็ปิดฝาโปกปูนเขียนชื่อรอวันนำออกมาเผาต่อไป

ปัจจุบันทั้งคนทุกระดับชั้นนิยมตั้งศพสดตามฐานะกำลังทรัพย์ บ้างก็เผาสดแต่ยังคงมีผู้ถือธรรมเนียมเก็บศพไว้แล้วค่อยเผาภายหลังอยู่บ้าง

คนเมืองเพชรแต่เก่าไม่เผาสด นิยมเก็บศพไว้เผาหน้าแล้ง บ้างก็เก็บไว้ปีสองปี บางรายก็เป็นสิบปี ระยะเวลาช้านานเท่าไรขึ้นอยู่กับความพร้อมของเจ้าภาพ ด้วยถือกันว่างานศพเป็นงานบำเพ็ญกุศลแก่ผู้วายชนม์ครั้งใหญ่ควรที่จะมีเวลาเตรียมการนาน ๆ ทั้งบอกกล่าวญาติพี่น้องบ้านใกล้ นิมนต์พระเตรียมสถานที่และเครื่องปลงศพ ตลอดจนจัดหามหรสพทั้งปวงมาฉลอง เหตุที่เลือกหน้าแล้งก็เพื่อหลีกเลี่ยงฝนที่จะมาเป็นอุปสรรคต่อการตั้งเมรุอันเป็นของไม้ถาวรถูกฝนเข้าก็จะเสียหาย การตั้งเมรุนี้เป็นการเลียนแบบมาจากพิธีหลวง

ศพที่ฝังไว้นั้นเมื่อผ่านไปหลายปีเนื้อหนังก็เน่าเปื่อยผุพังไปจนเหลือแต่กระดูก ถึงกำหนดงานญาติพี่น้องและสัปเหร่อก็ช่วยกันขุดกระดูกขึ้นมาล้างทำความสะอาด เนื้อส่วนที่ยังหลุดไม่หมดก็ใส่ปีบต้มให้เปื่อยรูดทิ้งไปเก็บแต่กระดูกนำไปตั้งบำเพ็ญกุศลต่อไป

ที่ตั้งบำเพ็ญกุศลนิยมใช้ลานบ้านหรือลานวัดซึ่งมีพื้นที่กว้าง ๆ เป็นที่ตั้งบำเพ็ญกุศลศพ เจ้าภาพที่มีฐานะจะนิยมสร้างเมรุส่นองคุณแก่ผู้ตายด้วยถือเป็นเกียรติยศและประชันฝีมือกันในเชิงช่าง ผู้ออกแบบและสร้างก็เป็นพระบ้างฆราวาสบ้าง ยุคก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง เมรุที่สร้างเป็นเมรุเฉพาะกิจ ทำงานคราวหนึ่งก็สร้างกันคราวหนึ่ง ประกวอดประชันรูปแบบลวดลายให้แตกต่างกันออกไปตามกลุ่มช่างพอเกิดสงครามข้าวยากหมากแพงวัสดุอุปกรณ์หายาก ทำเมรุเสร็จครั้งหนึ่งแล้วรื้อทิ้งก็ไม่สมประโยชน์ตามยุค ช่างกลุ่มต่าง ๆ จึงได้ออกแบบให้มั่นคงขึ้น และสามารถถอดประกอบไปตั้งตามงานเผาศพในที่ต่าง ๆ เป็นการลดต้นทุนในแต่ละครั้ง เมรุยุคนี้เรียกเมรุหา หรือเมรุเช่า ต่อมาในชั้นหลังเรียกกันว่าเมรุลอย

กลุ่มช่างพระและฆราวาสที่สร้างเมรุในยุคก่อนมีอยู่หลายสำนัก เช่น วัดยาง วัดใหญ่สุวรรณาราม วัดพระทรง วัดเกาะ วัดลาด วัดลักษณะาราม ปัจจุบันก็ยังคงมีสำนักวัดต่าง ๆ มีเมรุเช่าให้เจ้าภาพหาไปตั้งตามงานศพใหญ่ ๆ เช่น วัดเกาะ วัดโพธิ์เรียง วัดประดิษฐ์วนาราม วัดบางทะเล วัดห้วยเสือ เป็นต้น

ในส่วนของเจ้าภาพที่มีฐานะด้อยลงมาไม่สามารถจะสร้างเมรุหรือหาเมรุมาตั้งได้นั้น มักจะปักไม้เป็นร้านไฟแล้วหาช่างมาแทงหยวกประดับที่ตั้งศพไปตามฐานะ ปัจจุบันมีฌาปนสถานถาวรที่เรียกกันว่า

โรงทึมคือปลูกเป็นโรงยาว มีเตาเผาและปล่องอยู่ท้ายโรงใช้เป็นที่เผาศพ ด้านแปสองฟากยกพื้นสำหรับประกอบพิธีสงฆ์ ตั้งวงปีพาทย์ กลางโรงใช้รับรองแขกที่มาร่วมงานเสร็จสรรพในอาคารหลังเดียว

กระดุกที่ล้างทำความสะอาดแล้วจะนำมาใส่ในโกศซึ่งชาวเมืองเพชรเรียกว่าลูกโกศ กล่าวกันว่าธรรมเนียมการใส่โกศนี้ชาวเมืองเพชรได้แบบอย่างมาจากธรรมเนียมหลวง แต่กลับมิได้ยึดถือรูปทรงตามแบบหลวง หากแต่ได้สร้างสรรค์รูปแบบและใช้วัสดุตามความนิยมของท้องถิ่น โกศใส่ศพของเมืองเพชรจึงเป็นโกศเคลยศักดิ์ที่มีรูปทรงและลวดลายหลากหลายเปลี่ยนแปลงไปตามความคิดของช่างผู้ออกแบบ เช่น โกศทรงกลอง โกศที่มีรอกชักให้ลอยอยู่ในประรำ โกศประดับกระดาดอังกฤษฉลุลายโกศไม้แกะสลัก และโกศดอกไม้สด เป็นต้น

เมื่อเผาศพเสร็จวันรุ่งขึ้นสัปเหร่อจะนำกระดุกที่พอเป็นชิ้นมาเรียงเป็นรูปร่าง มีหัวมีแขนขา มีตัว เพื่อให้ญาติมาเก็บไปบำเพ็ญกุศลในโอกาสต่าง ๆ ส่วนใหญ่แล้วมักจะเก็บรวมกันกับของปฐุาตายายที่ล่องลับไปแล้ว บ้านเก่า ๆ บางหลังที่ไม่เคยโยกย้ายไปไหนจะมีโกศกระดุกเป็นสิบใบนับย้อนไปถึงบรรพบุรุษได้หลายชั่วคน พอถึงวันสงกรานต์ก็เอาออกมาตั้งให้ลูกหลานรดน้ำและทำบุญกระดุกเสียคราวหนึ่ง

แต่ในบางพื้นที่ไม่นิยมเก็บกระดุกบรรพบุรุษไว้บนเรือน จึงได้มีการนำกระดุกไปไว้ตามศาลากลางบ้าน (เช่นที่บ้านละหานใหญ่) ไว้ตามศาลาหอฉันของวัดต่าง ๆ หรือปลูกโรงเป็นแบบศาลเจ้าเอาไปเก็บไว้รวมกันก็มี (สมัยก่อนมีที่วัดโพธิ์กรุ) ปัจจุบันนี้มีเจดีย์สำเร็จรูปซื้อหาได้ง่ายก็สร้างเจดีย์ใส่อัฐิบรรพบุรุษกันเป็นส่วนใหญ่

ถึงแม้งานศพจะเป็นงานที่จัดเพื่ออุทิศส่วนกุศลแก่ผู้ตายก็จริง แต่ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้อยู่ก็คือความสบายใจที่ได้แสดงความกตัญญูตเวทีต่อผู้วายชนม์ การจะจัดงานเล็กใหญ่นั้นควรเป็นไปตามฐานะในชนบทคนมีฐานะมากจัดใหญ่โตก็ได้เมื่อแผ่เมตตาและความเป็นกันเองไปแก่สมาชิกร่วมสังคัม คนมีน้อยก็จัดตามกำลังทรัพย์ เพื่อนบ้านที่รู้ข่าวและเข้าใจก็มาช่วยกันไปจนตลอดงาน คนในหมู่บ้านตำบลเดียวกันเคยพบปะพูดคุยกัน ไม่ว่าจะป็นงานใหญ่หรือเล็กเพื่อนบ้านก็เต็มใจมาช่วย ด้วยถือกันว่ามาเผาศพนั้นได้บุญ ทั้งยังได้มาขอโหลิกรรม หรือมาขอโหลิกรรมแก่ผู้ตายไม่ให้มีเวรกรรมติดค้างกันไป

งานบวช

กุลบุตรที่มีอายุครบ ๒๐ ปีบริบูรณ์ บิดามารดามักจัดให้อุปสมบทในบวรพระพุทธศาสนา ด้วยความเชื่อว่าอานิสงส์ในการบวชจะพาให้บิดามารดาได้ขึ้นสวรรค์ อีกทั้งยังเกิดประโยชน์แก่ผู้บวชเอง คือ ได้ศึกษาหาความรู้ทั้งทางโลกและทางธรรม อันเป็นประโยชน์แก่ชีวิตเมื่อสีกาลาเพศบรรพชิตสู่ชีวิตแบบฆราวาส

เมื่อตกลงปลงใจที่จะบวช พ่อแม่จะกำหนดวันพิธี จากนั้นเมื่อจวนจะถึงวันงานจะพานาคไปฝากที่วัด ซึ่งก็อยู่ในช่วงเวลา ๗ วัน ถึง ๑๕ วัน หรือ ๑ เดือนก่อนถึงงานที่นำไปฝากวัดก็เพื่อจะได้ฝึกหัดมารยาทแบบพระ ตลอดจนหัดขานนาคที่จำเป็นอย่างมาก ในสมัยก่อนถ้าขานนาคไม่ได้ พระอุปัชฌาย์จะไม่บวชให้ เพราะถือว่าไม่มีความตั้งใจ



การแห่มาครอบฉัตรเมื่อขบวนรับนาคมาถึงบ้านงาน
(งานบวชที่บ้านสะพานใหญ่ บ้านลาด)

ฝ่ายพ่อแม่ที่อยู่ทางบ้านก็จะบอกแขกมาช่วยงาน เมื่อถึงวันสุกดิบ พี่น้องเพื่อนบ้านก็จะมาช่วยกันทำอาหารคาวหวานสำหรับเลี้ยงและเลี้ยงดูแขกหรือที่มาช่วยงาน

ตกบ่ายของวันสุกดิบ พ่อแม่ และญาติพี่น้องจะไปโกนผมให้ภาคที่วัด ขณะโกนผมพระก็จะสวดขยันโตเพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ภาค จากนั้นก็ช่วยกันแห่ห้อมล้อมภาคกลับบ้านเพื่อประกอบพิธีตามลำดับขั้นตอนต่อไป เรียกพิธีนี้ว่าการรับภาค นิยมใช้กลองยาว หรือแตรวง รับภาคกลับบ้านอย่างสนุกสนาน

เมื่อนาคมาถึงบ้าน จะทำพิธียกฉัตรและปักเสมาเพื่อเป็นการคุ้มครองอาณาบริเวณงาน จากนั้นขบวนที่รับนาคจะเวียนรอบฉัตร ๓ รอบ นาคบูชาฉัตรแล้วเป็นอันเสร็จพิธี ราว ๕ โมงเย็น นาคแต่งชุดขาวมาฟังพระสงฆ์เจริญพุทธมนต์ ฉลองไตร นาคและบิดามารดาพร้อมทั้งญาติถวายไทยธรรม พระสงฆ์ให้พรแล้วกลับวัด เป็นอันเสร็จพิธีทางศาสนาในวันสุกดิบ

กลางคืนของวันสุกดิบมีการเลี้ยงอาหารผู้มาร่วมพิธี และมีมหรสพฉลองวันรุ่งขึ้นเวลาสายจะมีการเทศน์สอนนาค จากนั้นเป็นการลาญาติเพื่อขอโหสิกรรม แล้วถวายภัตตาหารเพลแก่พระสงฆ์ที่นิมนต์มานั่งหัดถบาฬในอุโบสถทั้งหมด

ครั้นถึงเวลาบ่ายนำนาคไปลาศาลเจ้าพ่อกลางบ้านของแต่ละถิ่น แล้วแห่ห้อมล้อมกันไปวัด เมื่อถึงวัดนำนาคเข้าไปสักการะอารักษ์ประจำวัด จากนั้นขบวนแห่ทักษิณาวัตรรอบพระอุโบสถ ๓ รอบ ก่อนนำนาคเข้าโบสถ์ นาควันทาเสมาแล้วโปรยทาน หลังจากนั้นพ่อแม่จึงนาคเข้าโบสถ์

เมื่ออุปชฌาย์คู่สวดและพระสงฆ์หนึ่งพร้อมกันแล้วจะทำการบวชนาคให้เป็นพระภิกษุในพุทธศาสนาด้วยวิธีญัตติจตุตถกรรม แล้วฉลองพระใหม่ในโบสถ์ เมื่อเสร็จพิธีจึงถวายเครื่องไทยธรรมแก่พระสงฆ์และถวายเครื่องอัฐบริวารพร้อมทั้งของใช้จำเป็นแก่พระบวชใหม่ ญาติโยมรอใส่บาตรพระบวชใหม่ที่หน้าโบสถ์

บางงานอาจจัดขึ้นในวันเดียวและมีการลดทอนพิธีกรรมบางอย่างลงบ้างตามความสะดวก

งานแต่งงาน



พิธีกองทุนแก่บ่าวสาวโดยญาติผู้ใหญ่
(งานแต่งงานที่บ้านละหานใหญ่ อ.บ้านลาด)

เมื่อหนุ่มสาวชอบพอรักใคร่กันถึงขั้นคิดจะครองคู่ครองเรือน ฝ่ายชายจะจัดหาผู้ใหญ่ไปทาบทามพ่อแม่ฝ่ายหญิง หากทางฝ่ายหญิงตกลงยินดีก็จะได้นัดวันไปสู่ขอเป็นลำดับต่อไป

ครั้นถึงวันฤกษ์งามยามดี พ่อแม่ฝ่ายชายและผู้ใหญ่ที่เตรียมไว้ไปเจรจากับพ่อแม่ฝ่ายหญิงอย่างเป็นทางการ พร้อมทั้งตกลงค่าสินสอด ทองหมั้น เบี้ยเลี้ยง (ค่าใช้จ่ายในการจัดเลี้ยงแขกเหรื่อทั้งสองฝ่ายในวันแต่งงาน) ให้พร้อมสรรพ ฝ่ายหญิงก็หาฤกษ์ยามประกอบพิธีหมั้นแล้วแจ้งแก่ฝ่ายชาย

วันหมั้น ฝ่ายชายยกขบวนญาติสนิทมิตรสหายไปบ้านฝ่ายหญิง ในวันนี้ฝ่ายชายต้องเตรียมทองหมั้น เบี้ยเลี้ยง พร้อมขนมตามสมควรไปมอบแก่ฝ่ายหญิง ทองหมั้นนั้นมอบให้กับฝ่ายหญิง ส่วนเบี้ยเลี้ยงนั้นให้กับพ่อแม่ของฝ่ายหญิงไปจัดเตรียมข้าวปลาอาหารสำหรับเลี้ยงแขกเหรื่อของทั้งสองฝ่ายในวันงานแต่ง ฝ่ายหญิงเชิญญาติพี่น้องมาร่วมงานในวันนี้ด้วยเพื่อเป็นสักขีพยาน

เมื่อถึงกำหนดวันแต่ง เจ้าบ่าวยกขบวนขันหมาก อันประกอบด้วย ขันหมากเอกใส่เงินสินสอด หมาก พลู ใบไม้มงคล และขันหมากโทอันเป็นบริวาร พร้อมขนมสั้มสุกลูกไม้ไปบ้านเจ้าสาว เมื่อถึงบ้านเจ้าสาว ฝ่ายเจ้าสาวจะส่งคน มาทักฤกษ์ คนเชิญฤกษ์ฝ่ายเจ้าบ่าวจะออกไปบอกฤกษ์ที่ถือมา ขบวนขันหมาก จะเข้าตามฤกษ์นี้ ก่อนเข้าบ้านจะมีการเล่นสนุก กั้นประตู เรียกค่ากล้วย ค่าอ้อย และค่าที่ดินปลูกกล้วยปลูกอ้อยตามสมควร

พันประตูที่กั้นไว้ขันหมากก็จะขึ้นสู่เรือน ผู้ใหญ่นำขันหมากมาวางไว้บน ที่นอนของคู่บ่าวสาวนำมาปูบริเวณพิธี จากนั้นนำขนมสั้มสุกลูกไม้มาวางไว้อย่าง ละคู่บนที่นอนแล้วทำพิธีเช่นผีบรรพบุรุษทั้งสองฝ่าย เมื่อญาติพี่น้องทั้งสองฝ่าย พร้อมหน้า ผู้ใหญ่จะทำพิธีเปิดขันหมาก พ่อแม่เจ้าสาวนับสินสอด จากนั้นทำพิธี กองทุนให้แก่บ่าวสาวโดยญาติทั้งสองฝ่าย

เสร็จพิธีเก็บที่นอนและสินสอดเข้าห้อง พ่อแม่บ่าวสาวเชิญญาติทั้งสอง ฝ่ายมารับไหว้บ่าวสาว บ่าวสาวมอบผ้าไหว้แต่ญาติจนครบจำนวน เมื่อใกล้ เพลนิมนต์พระมาสวดพระพุทธมนต์ บ่าวสาวใส่บาตรถวายภัตตาหารเพล รับ น้ำพระพุทธมนต์และรับพรจากพระ

ระหว่างที่พระสงฆ์ฉันภัตตาหารจะมีพิธีพิธีหลังน้ำสังข์ประสาทรแก่ คู่บ่าวสาวโดยผู้ใหญ่ญาติสนิทมิตรสหาย เสร็จพิธีก็เลี้ยงอาหารแขกหรือผู้มา ร่วมพิธี ตกค่ำก็ทำพิธีส่งตัวคู่บ่าวสาวตามฤกษ์ที่ได้กำหนดมา โดยที่ญาติผู้ใหญ่ (ที่หาไว้) เป็นผู้ดำเนินพิธี เริ่มจากให้เจ้าสาวล้างเท้าเจ้าบ่าว บนหิ้งที่วางไว้เหนือ ใบบอง การกระทำเช่นนี้หมายถึง ให้ทั้งคู่ครองเรือนด้วยความหนักแน่นและ ใจเย็น จากนั้นให้คู่บ่าวสาวกราบเท้าพ่อแม่ทั้งสองฝ่าย บ่าวสาวรับพรจากพ่อแม่ และญาติผู้ใหญ่ ผู้ใหญ่ส่งตัวบ่าวสาวขึ้นที่นอน ฝ่ายชายอยู่ทางขวา ฝ่ายหญิงอยู่ ทางซ้าย สวดมนต์เสร็จแล้วให้เจ้าสาวกราบเท้าเจ้าบ่าว ต่อจากนั้นจึงเข้านอน

ในการแต่งงานเจ้าบ่าวต้องย้ายมาอยู่บ้านเจ้าสาว แต่หากแต่งงานแล้วจะ ย้ายไปอยู่ที่อื่นก็ต้องมานอนที่บ้านเจ้าสาวเป็นเวลา ๓ คืน หลังจากนั้นจึงรับตัว เจ้าสาวไปได้

❖ วันอนุรักษ์แม่น้ำเพชร ๗ สิงหาคม

รศ.สุนันท์ นีลพงษ์



นับเป็นมิ่งมหามงคลต่อชาวจังหวัดเพชรบุรี ที่ได้รับพระกรุณาธิคุณจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จมาประพาสยังลุ่มแม่น้ำเพชรบุรี และปฏิบัติภารกิจที่ยิ่งใหญ่โดยทรงลงน้ำลงสู่แม่น้ำเพชรเพื่ออนุรักษ์มะฮอกกานีและคืนชีวิตให้แก่แม่น้ำเพชร วันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๑ ณ พระรามราชนิเวศน์ (วังบ้านปืน) เป็นวันประวัติศาสตร์ที่สำคัญยิ่งของเมืองที่ประชาชนชาวเมืองเพชรจะต้องจดจำรำลึกในวันสำคัญนี้ไปอีกนานแสนนาน

ประชาชน ข้าราชการ และหน่วยงานองค์กรต่าง ๆ พากันมาเฝ้าคอยรับเสด็จเนืองแน่น ทั้งในเรือที่ทอดรอคอยอยู่ทั้งสองฟากฝั่ง และบริเวณลานพระราชวังราชนิเวศน์

ตามหมายกำหนดการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จโดยรถพระที่นั่งถึงท่าวัดใหม่ประเสริฐ ตำบลบ้านลาด อำเภอบ้านลาด จากนั้นเสด็จฯ ลงเรือแคนูพระที่นั่ง ทรงสวมเสื้อยืดสีม่วงที่กลุ่มคนรักเมืองเพชรทูลเกล้าถวาย พายเรือแคนูด้วยพระองค์เอง ล่องไปตามลุ่มแม่น้ำเพชรบุรี ทรงพระเกษมสำราญเป็นการส่วนพระองค์และทรงศึกษาสภาพลำน้ำตลอดจนวิถีชีวิตของราษฎรในลุ่มน้ำเพชร ทรงพายเรือแคนู



ประมาณ ๑๐ กิโลเมตรเศษ มี ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล พร้อมด้วย ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี และกำลังทหาร ตำรวจ พายเรือติดตามเสด็จ เพื่อถวายเป็นอารักขาเป็นจำนวนหลายสิบลำ

พระองค์เสด็จขึ้นที่ท่าหน้าวัดไม้รวกสุขาราม ตำบลบ้านลาด อำเภอบ้านลาด ถวายเครื่องอัฐบริขารแก่พระอธิการช่วงวิสุทโธ เจ้าอาวาส จากนั้นเสด็จเยี่ยมชมโครงการ น้ำพริก ขนมหวาน

ของชาวบ้านละหานใหญ่ ตำบลตำหรุ อำเภอบ้านลาด แล้วเสด็จลงเรืออย่างพระที่นั่งไปยังพลับพลา ท่าหน้าพระราชวังพระรามราชนิเวศน์ (วังบ้านปืน) เขตอำเภอเมือง เพื่อถวายราชสักการะพระบรมราชานุสาวรีย์พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ซึ่งประดิษฐานอยู่หน้าพระราชวัง ทรงพระราชทานกล้าไม้ต้นมะฮอกกานีสายพันธุ์ที่พระพุทธเจ้าหลวงเคยพระราชทานให้แก่ชาวจังหวัดเพชรบุรี เมื่อกว่า ๑๐๐ ปีก่อน แก่ตัวแทนของหน่วยราชการต่าง ๆ ๙ หน่วยงาน และพระราชทานแก่ตัวแทนของกลุ่มคนรักเมืองเพชร ๒ ราย เพื่อนำไปปลูกขยายพันธุ์ต่อไป และเสด็จไปทรงปลูกต้นมะฮอกกานี ๑ ต้นบริเวณพระราชวัง

เวลาสำคัญที่ทุกคนรอคอยคือ พิธีหลั่งน้ำเพื่ออนุรักษ์มะฮอกกานี และคืนชีวิตให้แก่กลุ่มแม่น้ำเพชร ท่าน ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล เป็นผู้กล่าวถวายรายงาน นายชูชาติ พูลศิริ ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี เป็นผู้กล่าวคำถวายสัตย์ปฏิญาณ นายปัญญา การพานิช อธิการบดีสถาบันราชภัฏเพชรบุรี และรองศาสตราจารย์สุนันท์ นิลพงษ์ ผู้ประสานงานกลุ่มคนรักเมืองเพชรเป็นผู้เชิญคนโทน้ำ ซึ่งเป็นคนโทโบราณของวัดเขากระจิ๋ว ระหว่างการประกอบพิธีทรงหลั่งน้ำลงสู่แม่น้ำเพชรบุรีปรากฏอัจฉรย์บันดาลให้ท้องฟ้าที่แจ่มจ้าด้วยแสงแดดแผดเปรี้ยงได้พากันหลบแสง เกิดเมฆจำนวนมากพยับโยยมมาบดบังให้เกิดความร่มเย็น ลมพัดเย็นให้เกิดความปิติชุ่มชื้นทั่วทั้งบริเวณ

เสียงกล่าวคำถวายสัตย์ปฏิญาณของพสกนิกรดังก้องไปทั่วคુંน้ำ บรรดาเรือเพลงเรือยาวต่างร้องเพลงเรือเทิดพระเกียรติอยู่ทั้ง ๒ ฟากฝั่ง

ภาพแห่งความตื่นตัน ปลื้มปิติจะจารึกอยู่ในดวงใจของทุกคนที่เข้าร่วมพิธีอย่างมิรู้ลืมเลยทีเดียว เสด็จจากทรงประกอบพิธีหลั่งน้ำเพื่ออนุรักษ์มะฮอกกานี และคืนชีวิตให้แก่แม่น้ำเพชร ณ ริมน้ำแม่น้ำเพชรในพระรามราชนิเวศน์แล้วเสด็จทางเรือไปเสวยพระกระยาหารกลางวัน ณ บ้านทรงไทยริมแม่น้ำเพชรของ ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล มีวงดนตรี “ดอกหญ้าไหว” ของกลุ่มคนรักเมืองเพชร บรรเลงถวาย และนายวิไล เตชะไพบุลย์ ได้ทูลเกล้าฯ ถวายเครื่องดนตรีทุ้เจิงแด่พระองค์

ในการจัดพิธีการสำคัญนี้ ก็ได้รับความร่วมมือจากหลายองค์กร โดยเฉพาะแกนหลักที่ร่วมดำเนินกิจกรรมเตรียมการต่าง ๆ อย่างเข้มแข็ง คือ “กลุ่มคนรักเมืองเพชร” ซึ่งเป็นองค์กรภาคประชาชน ได้ร่วมมือประสานงานกับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี และอีกหลายกลุ่ม หลากหลายองค์กรที่มาร่วมมือกันด้วยใจ ภายใต้การให้คำปรึกษาของ ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล เลขาธิการมูลนิธิชัยพัฒนา

ปัจจุบันวันที่ ๗ สิงหาคมของทุกปี ชาวเมืองเพชรบุรีถือเป็นวันสำคัญแห่งการอนุรักษ์แม่น้ำเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรีจะมีการจัดงานเพื่อรำลึกถึงวันแห่งสิริมงคลของชาวเพชรบุรีที่สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้เสด็จมาเป็นองค์ประธานหลั่งน้ำที่ได้นำมาจากต้นแม่น้ำเพชร คืนชีวิตให้แก่สายน้ำเพชร ซึ่งเป็นแม่น้ำสำคัญสายประวัติศาสตร์ของเมือง



เมื่อหลายปีที่ผ่านมา ท่านอดีตผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี นายสยมพร ลิมไทย ให้เกียรติอย่างสูงต่อผู้เขียน ในฐานะผู้ประสานงานกลุ่มคนรักเมืองเพชร และตัวแทนบุคคลภาคราชการ องค์กรีกหลายท่าน ได้มีโอกาสร่วมโต๊ะเสวยกับสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามราชกุมารี เมื่อพระองค์ท่านจะเสด็จกลับ พวกเราก็ไปยืนเฝ้ารอส่งเสด็จ

ก็เกิดเหตุการณ์ที่สุดแสนประทับใจขึ้น

ขณะที่พระองค์เสด็จ ผ่านแถวที่พวกเรายืนรอเข้าเฝ้าส่งเสด็จอยู่ ท่านผู้ว่าราชการจังหวัดก็ได้กราบบังคมทูลแนะนำผู้เขียน ซึ่งน้อมเกล้าฯ ถวายมาลัยแบ่งพวง พอพระองค์ได้ยินคำว่า “กลุ่มคนรักเมืองเพชร” ก็ทรงชงัก เสด็จกลับมาประทับยืนตรงหน้าผู้เขียน แล้วรับสั่งว่า “จำได้...กลุ่มคนรักเมืองเพชร”

จากนั้นทรงแย้มพระสรวลตรัสถามว่า “แม่น้าเพชร ตอนนี้เป็นอย่างไร” ผู้เขียนก็รีบกราบบังคมทูลไปอย่างปลาบปลี้มว่า ทุกหน่วย ทุกองค์กร ร่วมกันดูแลอยู่พระพุทธเจ้าข้า ทรงฟังแล้วก็แย้มพระสรวลอย่างชอบใจอีกครั้ง แล้วทรงทำท่าพวยเรือพร้อมกับตรัสทิมฟ้าเบา ๆ ว่า “จำได้... พวยเรือ... ชนโน่น... ชนนี่...” ทรงพระเจริญยิ่งยืนนานเกิดพระพุทธเจ้าข้า...



เพชรบุรีนี้ช่างโชคดีเสียจริง ๆ คู่มือหรือขนาดเจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดินก็ยังไม่ทรงห่วงใยในสายน้ำเพชรของเรา ช่างน่าปีติตื่นตันหัวใจเสียจริง ๆ

แล้วเราคนเมืองเพชรจะไม่รักไม่ห่วงใย ช่วยกันอนุรักษ์ ดูแลแม่น้าเพชรของเราอย่างจริงจังตลอดไปเสียหรือ

แน่นอนเสียงถวายคำปฏิญาณของพลกนิกรทั้งปวงที่มาเฝ้ารับเสด็จที่กล่าวตามท่านผู้ว่าราชการจังหวัดในวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๔๑ นั้น ยังกึกก้องในทุกวันที่ ๗ สิงหาคมของทุกปี สืบต่อมาจนตราប់เท่าทุกวันนี้

ข้าพระพุทธเจ้า จะรักษาไว้ซึ่งความสะอาด ของแม่น้าเพชร

ข้าพระพุทธเจ้า จะรักษาไว้ซึ่งความอุดมสมบูรณ์ ของแม่น้าเพชร

ข้าพระพุทธเจ้า จะรักษาไว้ ซึ่งต้นมะฮอกกานี และวิถีชีวิต

ตลอดจนวัฒนธรรมอันดีงามของกลุ่มแม่น้าเพชรสืบไป

หมายเหตุ

ผู้ร่างคำกล่าว : รองศาสตราจารย์สุนันท์ นิลพงษ์

ผู้ให้คำปรึกษา : ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล

ประเพณีการแห่เรือองค์

รศ.สุนันท์ นิลพงษ์

เฮลละโล้สาระพา เห่โลเฮ้ลา สาระพาเฮโล...
เอ้า...เฮลละโล้สาระพา เห่โลเฮ้ลา สาระพาเฮโล...

โอ้ลูกสาวใครละนี่ สวยดีน่ากอด...
โอ้แม่ทองพันชั่ง แม่ตำลึงทองทอด...
โอ้แม่เขียวใบข้าว...โอ้น้องสาวช่าง...น่ากอด...
โอ้แม่ท่าเรือไฟ...ขอให้เรือพี่ได้จอด...
ถ้าได้ลงเรือมากับพี่...คืนนี้จะไม่ให้รอด...
เอ้า...เฮลละโล้สาระพา เห่โลเฮ้ลา สาระพาเฮโล...



เสียงแจ้ว ๆ แจ้ว ๆ ของแม่เพลง เป็นทำนองเพลงเรือที่ครึกครื้นดังสอดประสานกับการขานรับของลูกคู่ที่ยักเอวยักไหล่ตามจังหวะพายจ้วง ดังก้องกังวานไปทั่วทั้งคુંน้ำ ภาพของพ่อเพลงแม่เพลงและฝีพายที่แต่งกายด้วยเสื้อผ้าแพรพรรณสีฉูดสาดดึงดูดใจให้ทุกคนต้องยืมหัว

ลุ่มแม่น้ำเพชรบุรี แม่น้ำสายประวัติศาสตร์ที่สำคัญยิ่งของเมือง เป็นบ่อเกิดแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่สูงค่านานา รวมทั้งชนบประเพณีทางศาสนา และวัฒนธรรมทางสายน้ำที่แสนงดงาม

ประเพณีการแห่เรือองค์ หรือประเพณีเรือองค์ คือประเพณีการทอดกฐิน หรือทอดผ้าป่าทางน้ำ ที่พุทธศาสนิกชนชาวเมืองเพชรได้ปฏิบัติสืบทอดมาในช่วงระยะกฐิน คือช่วงออกพรรษา ประมาณเดือน ๑๑ และเดือน ๑๒ อันเป็นระยะเวลาที่น้ำหลาก น้ำในแม่น้ำเพชรบุรีมีมากพอที่จะทอดกฐินหรือทอดผ้าป่าทางน้ำ ตลอดจนมีการฉลองโดยการแข่งขันเรือยาวเป็นประเพณีที่บรรพบุรุษชาวเมืองได้ปฏิบัติสืบมาในอดีต

ประเพณีแห่เรือองค์นี้ ได้สูญหายไปนับกว่า ๕๐ - ๖๐ ปีมาแล้ว ด้วยบ้านเมืองเปลี่ยนแปลง มีถนนหนทางตัดใหม่อีกมากมาย การสัญจรการคมนาคมทางน้ำก็ลดน้อยลง รวมถึงการทอดกฐินและการทอดผ้าป่าทางน้ำที่เคยจัดเป็นขบวนเรือสวยงามของชาวเมืองเพชรก็พลอยหมดสิ้นไปด้วย ประกอบกับมีการสร้างเขื่อนเพชรและเขื่อนแก่งกระจานขึ้นทำให้น้ำในแม่น้ำเพชรถูกผันไปใช้ในด้านการเกษตรให้แก่บรรดาเกษตรกรตามคลองชลประทานสายต่าง ๆ แทบตลอดปี น้ำในแม่น้ำเพชรจึงแทบจะไม่มีน้ำหล่อเลี้ยงให้ความอุดมสมบูรณ์แก่วัฏจักรวงจรชีวิตของพืชและสัตว์น้ำ โดยเฉพาะประชาชนที่อยู่ทางแถบกลางน้ำอันเป็นย่านตัวเมืองเก่าและปลายน้ำ

ประวัติความเป็นมา

ประวัติความเป็นมาของเรือองค์นี้ ผู้หลักผู้ใหญ่คนเก่าแก่ของจังหวัดเพชรบุรีหลายท่าน เช่น พระเทพสุวรรณมุนี อดีตท่านเจ้าคณะจังหวัดเพชรบุรี อาจารย์ประสิทธิ์ ธีรานันท์ อาจารย์บุญมี พิบูลสมบัติ และนายจวน สุทธิพันธุ์ ต่างกล่าวว่า น่าจะได้ขึ้นชมแบบอย่างการเสด็จทอดกฐินของเจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดินในสมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นต้นมา ซึ่งโปรดที่จะเสด็จมาทอดผ้าพระกฐินทางชลมารคที่เมืองเพชรบุรี หรือหัวเมืองอื่น ๆ

เมื่อราษฎรได้พบเห็น ได้รวมอนุโมทนาสาธุการกันมาแต่ครั้งกระโน้นบ่อย ๆ เขาก็เกิดความนิยมเลื่อมใส ชื่นชม และด้วยเห็นที่ชาวเพชรบุรีเองก็มีการทอดกฐิน ทอดผ้าป่ากันอยู่แล้ว ใช้แม่น้ำเป็นทางสัญจรอยู่แล้ว ด้วยความศรัทธาในกระบวนการงานราชพิธีต่าง ๆ ของเจ้าฟ้ามหากษัตริย์ จึงจัดกระบวนการแห่องค์กฐินแบบชาวบ้าน การบำรุงพระพุทธศาสนาและประเพณีตามรอยเบื้องพระยุคลบาท โดยจัดเป็นขบวนแห่เรือองค์ และเรือบิวารล่องตามแม่น้ำเพชรบุรี จึงเริ่มมีที่มาดังกล่าวนี้ นับแต่โบราณมา

ต่อมาเมื่อความเจริญเข้ามาแทนที่ เกิดถนนหนทางให้สัญจรไปมาได้สะดวกรวดเร็วกว่า การใช้เรือสัญจรทางน้ำ การใช้เส้นทางทางน้ำในวิถีชีวิตก็เปลี่ยนไป ชนบประเพณีวิถีชีวิตต่าง ๆ ที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับสายน้ำนับวันก็เลือนหายไป และจะสูญหายไปโดยสิ้นเชิงในที่สุดถ้ามิได้พยายามอนุรักษ์ฟื้นฟูประเพณีเหล่านี้ไว้ให้คงอยู่คู่กับเมืองเพชรตลอดไป ดังเช่น ประเพณีการแห่เรือองค์ ประเพณีการแข่งขันเรือยาว การแข่งขันเรืออ้อ เป็นต้น

ความสำคัญ

ประเพณีเรือองค์ คือ ประเพณีการทอดกฐิน หรือทอดผ้าป่าทางน้ำซึ่งต้องอาศัยขบวนเรือ

ซึ่งเรียกว่า ขบวนเรือองค์กฐิน หรือขบวนเรือองค์ผ้าป่า แห่ขึ้นล่องตามลำน้ำไปถวายองค์กฐินหรือองค์ผ้าป่าตามวัดซึ่งอยู่แถวริมแม่น้ำ ลำคลอง หรือใกล้ ๆ แม่น้ำนั่นเอง

ประเพณีเรือองค์จึงจัดเป็นประเพณีเก่าแก่ทางพระพุทธศาสนาของชาวเมืองเพชรอีกประเพณีหนึ่ง ซึ่งได้เคยสอดแทรกอยู่ในวิถีชีวิต วัฒนธรรม ความเป็นอยู่อันเปรียบเสมือนลมหายใจและความสมัครสมานสามัคคีของผู้คนในท้องถิ่นมาช้านาน นับเป็นร้อยปี

เป็นที่น่าเสียดายที่ในปัจจุบัน ประเพณีนี้ได้สูญหายไปจากจังหวัดเพชรบุรีหลายสิบกว่าปีมาแล้ว จากคำบอกเล่าของพระเดชพระคุณพระเทพสุวรรณมุนี อดีตท่านเจ้าคณะจังหวัดเพชรบุรี ที่ได้กรุณาถ่ายทอดให้ผู้เขียนและกลุ่มคนรักเมืองเพชรฟังนั้น

ยิ่งชวนให้รำลึกถึงภาพความงามของ “เรือองค์” ที่แล่นขึ้นล่องในลำน้ำเพชรบุรี ตลอดจนความน่าตื่นตาตื่นใจของขบวนเรือองค์ และขบวนเรือบิหารที่งดงามหลากหลายสีสันในอดีตกาลนั้นยิ่งนัก

ด้วยความรัก และห่วงแหนในศิลปวัฒนธรรมและประเพณีของท้องถิ่นที่มีคุณค่ายิ่งนั้น จึงเกิดแรงบันดาลใจ ผลักดันให้ “กลุ่มคนรักเมืองเพชร” ซึ่งมีศูนย์ประสานงานอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏ-เพชรบุรี ได้ร่วมใจฟื้นฟู “ประเพณีเรือองค์” ขึ้นมาอีกครั้งหนึ่ง เมื่อวันที่ ๒๓ ตุลาคม ๒๕๔๐

พลิกฟื้นประเพณีแห่เรือองค์ครั้งแรก

“กลุ่มคนรักเมืองเพชร” ซึ่งเป็นกลุ่มของประชาชนที่รวมตัวกันโดยธรรมชาติ ต่างมีปณิธานที่จะมุ่งทำประโยชน์ให้แก่ท้องถิ่นบ้านเมือง ได้เริ่มฟื้นฟูประเพณีเรือองค์ขึ้นใหม่หลังจากที่ได้สูญหายไปกว่า ๕๐ - ๖๐ ปี โดยมุ่งหวังให้ประชาชนชาวเพชรได้ตระหนักถึงความสำคัญของแม่น้ำเพชร และประเพณีที่สำคัญอันเนื่องมาจากมาจากสายน้ำเพชร โดยร่วมใจกันจัด “ผ้าป่าเรือองค์” ย้อนรอยอดีตขึ้นเป็นครั้งแรกในวันที่ ๒๓ ตุลาคม ๒๕๔๐ มีการจัดพิธีฉลองผ้าป่าเรือองค์อย่างยิ่งใหญ่ในตอนค่ำ จากนั้นก็เคลื่อนขบวนเรือองค์จากท่าหน้าวัดอัมพวัน ล่องไปถึงสะพานดำแล้ววกกลับมาขึ้นขบวนองค์ผ้าป่าที่ทำหน้าวัดพลับพลาชัย เพื่อนำองค์ผ้าป่าไปถวายที่วัดมหาธาตุวรวิหาร พอตกบ่ายก็เป็นการแข่งขันเรือยาวเป็นที่สนุกสนานครึกครื้นในลำน้ำเพชร

ทั้งนี้ มี ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล เป็นประธาน มีผู้ว่าราชการจังหวัดขณะนั้นคือ นายคิระ แสงมณี และภริยา และผู้มีเกียรติทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้ง “กลุ่มคนรักเมืองเพชร” ได้ร่วมในขบวนเรืออันประกอบด้วย เรือองค์ ๑ ลำ เรือขบวนนำหน้าของเทศบาลเมือง เรือกลองยาว และขบวนเรือยาวอีก ๓๒ ลำ ตามขบวน เป็นความสวยงาม ครึกครื้น ตามแบบโบราณที่เคยมีมา เป็นที่ประทับใจแก่ผู้คนที่ ๒ ฟากฝั่งที่คอยดูกันอย่างหนาแน่นตลอดทั้ง ๒ ฝั่งแม่น้ำ และในภาคบ่ายท่านผู้ว่าราชการจังหวัดอีกท่านหนึ่งคือ นายสมบัติ สิบสมาน และภริยา ก็ได้มานั่งเรือองค์ชมการแข่งขันเรือยาวร่วมกับ นายคิระ แสงมณีและภริยา และผศ.ปัญญา การพานิช อธิการบดีราชภัฏเพชรบุรีด้วย นับเป็นความสำเร็จที่น่าภาคภูมิใจ

น่าชื่นชมและน่าปลื้มปิติอย่างยิ่ง ที่พลังของความรักความห่วงแหนในศิลปวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่น และพลังความสามัคคีของผู้คนได้บันดาลให้เกิดประเพณีการแห่เรือองค์นี้ขึ้นมาอีกครั้งหนึ่ง

มีสิ่งสำคัญอยู่ที่สมควรต้องบันทึกไว้อีกเรื่องหนึ่งคือ ด้วยอาณิสงส์จากการจัดประเพณีการแห่เรือองค์นี้ทำให้เทศบาลเมืองเพชรบุรีขณะนั้นได้ระงับโครงการสร้างถนนเลียบริมแม่น้ำเพชรบุรีบริเวณ

ตัวเมืองลง ทั้งนี้เพราะนายกเทศบาลเมืองเพชรบุรี นางบุปผา อังกินันท์ ผู้มาร่วมในขบวนแห่เรือองค์ครั้งนี้ด้วย ก็ได้เห็นภาพความงามของประเพณี ตลอดจนชื่นชมการมีส่วนร่วมของประชาชนที่มาแซ่ซร้องสาธุการกันแน่นขนัดทั้งสองฟากฝั่งแม่น้ำ จึงระงับโครงการสร้างถนนเลียบบริเวณตัวเมืองที่มีแผนอยู่แล้วออกไป เพื่อต้องการให้ประเพณีและวัฒนธรรมทางสายน้ำนี้ได้ยังคงสืบสานอยู่ต่อไป โดยไม่มีสิ่งใดไปกีดขวางกั้นทางเดินของน้ำนับเป็นความคิด และการตัดสินใจที่ต้องขอปรบมือยกย่องชมเชยด้วยความชื่นชมมา ณ โอกาสนี้อย่างจริงใจ

ความจริงแล้วกลุ่มคนรักเมืองเพชรและอีกหลายกลุ่มหลายองค์กรยังคงปรารถนาให้มีประเพณีการแห่เรือองค์นี้เป็นประจำทุกปีตลอดไป ซึ่งจะเป็นในช่วงวันลอยกระทงของทุกปี หรือในช่วงหนึ่งช่วงใดที่เหมาะสมก็ตามก็จะเป็นการอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมทางพระพุทธศาสนาที่ดั้งเดิมไว้เป็นมรดกของบ้านเมืองของเราอีกต่อไป

ประเพณีเรือองค์นี้จึงสืบเนื่องมาจากความผูกพันและเกี่ยวพันของศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม วิถีชีวิตของผู้คนกับแม่น้ำลำคลอง เพราะสมัยก่อนประชาชนจะใช้แม่น้ำลำคลองเป็นหนทางสัญจรไปมา และมีความเลื่อมใสในพระพุทธศาสนายิ่งนัก

เพชรบุรีในยุคที่ผ่านมาก็เช่นกัน การติดต่อคมนาคมซื้อขาย พบปะ หรือประกอบกิจกรรมใด ๆ ก็ตาม มักจะใช้แม่น้ำลำคลองเป็นเส้นทางสายหลักของท้องถิ่น บ้านเรือน วัด อาคารสำคัญ ๆ ที่เกิดขึ้นในสมัยก่อนนั้น จะหันหน้าลงสู่แม่น้ำเป็นส่วนใหญ่ แต่ละบ้านเรือน แต่ละวัด แต่ละสถานที่ต่างก็จะมีทำน้ำจืดเรือไว้สำหรับสัญจรไปมา หรือซักผ้า อาบน้ำ ตลอดจนใส่บาตรพระที่พายเรือมาโปรดแต่เข้าตุ๋น

สายน้ำเพชรแต่ก่อนมาจึงมีความสำคัญ ความผูกพันกับวิถีชีวิตประจำวันของผู้คน ราวกับเป็นเส้นโลหิตสายใหญ่ที่หล่อเลี้ยงร่างกายคนเราจะนั่นทีเดียว

ผู้เฒ่าผู้แก่เล่าว่า แถบแถวต้นน้ำแต่ก่อน เด็ก ๆ ที่ลงว่ายน้ำเล่นจะเก็บก้อนกรวด หินสีต่าง ๆ ที่ไหลผ่านเข้ามาตามลำน้ำใส บางครั้งจะเก็บได้เม็ดทอง และหินที่ใสแวววาวราวกับเพชรได้อีกด้วย

น้ำในแม่น้ำเพชร ในฤดูน้ำหลากในหน้าฝนก็จะมีน้ำเปี่ยมฝั่ง พอปลายหน้าฝนก็จะเป็นระยะน้ำทรงน้ำในแม่น้ำก็จะยังอยู่ครึ่งค่อนท่า และพองกันจะเป็นระยะเทศกาลกฐินผ้าป่าพอดี

ชาวบ้านที่อยู่บ้านริมน้ำก็จะตระเตรียมกีฬาพื้นบ้าน และงานบุญงานหนึ่ง คือ การแห่เรือองค์กฐินในแม่น้ำเพชร วัดที่อยู่ริมน้ำเพชรก็จะมีผู้นำเรือกฐิน เรือผ้าป่ามาถวาย มีเรือยาวมาพายแข่งกันเป็นที่สนุกสนาน ครึกครื้น ก่อไปทั่วท้องน้ำ

ฉีกภาพในสมัยโบราณ ที่ทุกบ้านหันหน้าบ้านสู่แม่น้ำอันเป็นทางสัญจรไปมา มีผู้คนเฝ้าดูการแข่งขันเรือยาวทั้ง ๒ ฟากฝั่ง แม่น้ำกันอยู่สลอน คงเป็นภาพที่งดงาม และเปี่ยมไปด้วยความมีชีวิตชีวาอย่างยิ่งทีเดียว

ขบวนเรือองค์

“เรือองค์ หรือเรือองค์กฐิน” คือ เรือลำที่ตั้งองค์ผ้าป่า หรือตั้งองค์กฐินนั่นเอง ผู้คนมักเรียกสั้น ๆ ว่า “เรือองค์” ส่วนใหญ่แล้วจะใช้เรือที่บรรทุกข้าวขนาดใหญ่เรียกว่า เรือท้องแบน ซึ่งกว้างกว่า ๒ วา ยาวกว่า ๕ วา หรือใช้เรือโป๊ะซึ่งเมืองเพชรใช้บรรทุกน้ำตาลโดนดไปขายยังกรุงเทพมหานคร และหัวเมืองในลุ่มน้ำภาคกลางหรือแถวเมืองชลบุรี โดยเอาคานและกงมาวางขวางลำเรือแล้วนำไม้กระดานยาว ๆ มาปูเรียงลงไป ก็จะได้พื้นที่กว้างขวาง

จากนั้นนำเสาไม้ไผ่มาตั้งตั้งไว้กับพื้น ติดตั้งซื่อ-แปอย่างง่าย ๆ เพื่อคลุมหลังคาด้วยผ้าใบ จาก หรือ แฝก แต่งชายผ้าด้วยฟูกกระดาด ธงสี หรือธงราว ไปตามโครงหลังคา ดูพลีกล้วยไสวไปด้วยเครื่องประดับ ตกแต่งหลากหลายสีสัน สารพันดุงดงาม

เมื่อประดับตกแต่งเรื่องค์แล้ว ตรงกลางลำเรือจะเป็นที่ตั้งโต๊ะหมู่วางผ้าไตรอย่างน้อย ๓ ไตร ประกอบด้วยเครื่องไทยทาน ผ้าสบงจีวรจัดเป็นดอกบัวสำหรับถวายพระอันดับ ถ้าเป็นเครื่องผ้าป่าก็จะมี ต้นไม้ กล้วย อ้อย ของป่า รวมทั้งเครื่องของที่จะถวายเป็นองค์ผ้าป่า เป็นของทำบุญ มีผ้ามาจนจับ จีบ ๆ ห้อย หรืออาจใช้ทางมะพร้าวลัดโค้งโค้งโค้งห้อยพวงมโหตร และธงราวประดับเสริมเข้าไป ถ้าเป็น เรือกฐิน จะต้องปักธง ๑ คู่ เป็นรูปสัตว์บนพื้นผ้าขาว เช่น ธงรูปนางมัจฉา รูปจระเข้ เป็นต้น โดยปักไว้ บนไม้ไผ่บนหัวเรือ

ตอนหัวเรือ ก็จะเป็นที่ตั้งพระและบริวารผ้าป่า บริวารกฐินมีเสื่อหรือพรมปูลาด มีญาติโยม และบรรดาเจ้าภาพกฐิน - ผ้าป่านั่งสงบเสงี่ยม ด้วยใบหน้าเปล่งปลั่ง อิ่มบุญ และอิ่มเอมกับการที่ได้ ทอดกฐิน ทอดผ้าป่าในครั้งนี้ บางครั้งเจ้าภาพก็นิมนต์พระเถระที่เคารพนับถือร่วมเดินทางไปด้วย

ด้านท้ายสุดของเรือ จะเป็นที่ตั้งของวงปีพาทย์ลาดตะโพน กระจับปี่สีซอ หรือวงมโหรีบรรเลง บรรเลงสมโภชกฐินไปโน้ลำเรือบางที่ก็มีการแสดงโขน ละคร หุ่น โรงยอย ๆ ประกอบไปโน้ลำเรื่อนั้น ด้วย ส่วนตามขอบ หรือกาบเรือ มักจะเป็นผู้ชาย ยืนถือถ่อช่วยกันค้ำ ช่วยกันคัดเรือให้แล่นล่องไปตามลำน้ำเป็นที่เอิกเกริกไกล

เรื่องค์นี้ บางทีก็ใช้เรือเอี่ยมอันขนาดใหญ่มาปรับปรุงก็มี บางทีก็ใช้เรือมาดขนาดใหญ่ ๒ ลำมาตีคู่ ประกอบกัน ดีพื้นที่ระหว่างเรือ ปูพื้นเป็นแพ ให้มีเนื้อที่กว้างขวางใช้วางองค์กฐินและจัดดนตรีมโหรีสมโภชให้เจ้าภาพ และผู้ร่วมบุญได้บันเทิง นอกจากนี้ยังจัดข้าวห่อไว้แจกแก่ผู้ร่วมอนุโมทนาในการกฐิน การทอดผ้าป่าเพื่อเป็นการร่วมแสดงความปิติยินดีเป็นสิริมงคลร่วมกันอีกด้วย ซึ่งในอดีตแม่น้ำเพชรกว้างขวางมีน้ำมากก็จะใช้เรือประกอบคู่กันได้ ต่างจากปัจจุบันที่มีน้ำน้อยและมีตอม่อสะพานกีดขวาง การตกแต่งเรือจึงต้องใช้เรือเพียงลำเดียว โดยมีขบวนเรือบริวารและเรือผู้เข้าร่วมบุญซึ่งพายเรือมาสมทบพายตาม ๆ กันไปเป็นสาย ๆ เต็มพื้นน้ำดูสวยงามและเปี่ยมไปด้วยพลังแห่งความสามัคคี

ขบวนเรือองค์นั้น จึงประกอบไปด้วย เรือองค์ ซึ่งเป็นเรือที่ตั้งองค์กฐินผ้าป่า มีเรือยาว ๒ - ๓ ลำ แจวไปด้านหน้า และมีขบวนเรือบริวารตามหลัง ทุกลำจะตกแต่งริ้วธงหรือผูกผ้า แพรพรรณหลากหลายสวยงาม

ขบวนเรือองค์ที่เคลื่อนไปทางน้ำนี้ พิณพาทย์ บรรเลง จะบรรเลงเพลงไปตลอดเวลา บางครั้งก็จะมีมโหรี เช่น ละครชาตรี หรือการละเล่นอื่น ๆ แสดงไปบนเรือด้วย เรือที่ลากจูงซึ่งเป็นเรือยาว ก็จะแจ้วแจวพร้อมเพรียงกัน และจะร้องเพลง เฮลละไล้สาละพา ไปตลอดทางเช่นกัน

เมื่อเรือองค์ผ่านไปถึงบ้านใด ถ้ามีผู้ร่วมถวายเครื่องกฐินผ้าป่า ทำบุญด้วย ก็จะมีเรือบริวารพายไปรับของร่วมอนุโมทนาพร้อมกับแจกข้าวห่อใบบัวให้ผู้ใหญ่และเด็ก ๆ ที่เฝ้าดูขบวนเรือก็จะยกมือพนมโมทนาสาธุการ อธิษฐาน อนุโมทนา เมื่อขบวนเรือองค์ผ่านหน้าบ้านตนไป

ปกติแล้ว การสมโภชของค์กฐิน องค์ผ้าป่า จะเริ่มตั้งแต่บ่าย ๆ ถึงราวครึ่งคืนของก่อนวันกฐิน เรียกว่าวันเข้าโรง หรือวันเริ่มงานโดยจะมาบรรเลงโหมกฐินกันโน้ลำเรือองค์นั้น พอรุ่งเช้าก็เริ่มบรรเลงใหม่ พอสายหน่อยก็จะเคลื่อนขบวนเรือองค์ไปทอดยังวัดที่จองกฐินหรือจองผ้าป่าไว้

ในวันทอดกฐินนี้ พอดกบายก็จะมีเรือยาวมาแข่งขันกันเป็นที่สนุกสนาน ผู้ชนะเรือยาวแต่ละครั้ง ก็จะได้ผ้าแถบต่าง ๆ หรือผ้าขาวม้าเป็นรางวัล ผ้าแถบ ก็จะนำไปผูกหัวเรือบูชาแม่ย่านาง ผ้าขาวม้าก็นำมาแจกจ่ายผีพาย ผีพายมีทั้งหญิงและชาย ผู้หญิงจะนั่งตอนหัวเรือ สวมงอบทุกคน ส่วนผู้ชายไม่สวมงอบนั่งพายคู่หลัง แต่ปกติแล้วนิยมแต่ชายเป็นผีพายมากกว่าหญิง รางวัลสำหรับผีพายนั้น เพียงผ้าขาวม้าและข้าวห่อใบบัวก็เพียงพอ และเป็นที่ปลาบปลื้มกันใหญ่หลวงแล้ว บางครั้งก็มีการประกวดเรือสวยงามด้วย แต่ปัจจุบันเรือยาวบางลำจะไม่นิยมให้ผู้หญิงลงเรือแข่งของเขา

ขบวนเรือยาวที่เข้าแข่งขันกันนั้น จะแบ่งเป็นเรือยาวประเภทต่าง ๆ ตามขนาดของเรือ เช่น เรือเล็กจะมีขนาด ๗ ผีพาย หรือเรือใหญ่ก็จะมีขนาด ๒๑ ผีพาย เป็นต้น เรือยาวแต่ละลำ ผู้แข่งขัน หรือผีพาย จะแต่งกายเป็นสี ๆ สวยงาม หัวเรือแต่ละลำจะบรรจุผูกผ้าแพรสีต่าง ๆ ผูกในลักษณะต่าง ๆ แตกต่างกันไป และดูงดงามทุกแบบ ระหว่างจุดเริ่มต้นแข่งขัน และจุดปลายเฉียบ คือ จุดแพชนะกันนั้นก็จะมีธงราว ซึ่งพาดข้ามแม่น้ำอันเป็นเครื่องหมายแสดงให้ผู้แข่งขันได้ทราบถึงจุดแพ้จุดชนะ และจุดตั้งต้นแข่งขันกัน เรือยาวแต่ละลำก็จะมีชื่อเรียกของตนเองแตกต่างกันไป เช่น เรือเพชรชมพู สิงห์ผยอง น่องรัก พิกุลทอง เจ้าสมุทร เป็นต้น

ก่อนเริ่มแข่งขันก็จะมีการจับฉลากว่า ใครจะได้แข่งกับใคร และนำผู้ชนะในแต่ละชุดมาแข่งหาที่ ๑ ที่ ๒ อีกเป็นต้น

ที่ปลายเฉียบนั้นก็มักจะมีดนตรี ปี่พาทย์ อาจเป็นดนตรีปี่พาทย์ จากวงที่บรรเลงในลำเรือองค์ทอดรออยู่ หรือแถวจากชาวบ้านมาคอยระโคม เมื่อมีการแพชนะกัน โดยมีทั้งการบรรเลงเพลงที่ครึกครื้นเร้าใจในชัยชนะ และตบท้ายด้วยเพลงโอดให้กับผู้แพ้เป็นที่ครั้นเครงยิ่งนัก ผู้เข้ารับรางวัลแต่ละจุดก็จะร้องเพลงเฮลละโล้สารพา เข้ามารับรางวัลกันอย่างสนุกสนานพร้อมเพรียงด้วยบทเพลงที่ต่างก็แต่งกันมาอย่างสุดฝีมือทีเดียว

ฟื้นฟูประเพณีการแห่เรือองค์ครั้งในปี ๒๕๕๐, ๒๕๕๑ และ ๒๕๕๒

จากวันนั้นจนถึงวันนี้ วันเวลาในการฟื้นฟูประเพณีการแห่เรือองค์ครั้งแรกในปี ๒๕๕๐ ได้ห่างหายไปอีก ๑๐ ปีเศษ แม้จะมีการจัดแห่เรือองค์กฐินทางน้ำตามแบบอย่างที่กลุ่มคนรักเมืองเพชรจัดขึ้นบ้าง เช่น ที่วัดในกลาง อำเภอบ้านแหลม ปัจจุบันทราบว่ายังจัดต่อเนื่องอยู่ โดยมีเรือประมงในแถบแถวนั้นเข้าร่วมขบวนด้วยแต่ยังนับว่าน้อยมาก ด้วยไม่ค่อยมีผู้ทราบเท่าใด และล่องเรือขบวนกันบริเวณแถวปากอ่าวเท่านั้น มิได้แห่แหนเป็นกระบวนในลำน้ำเพชรช่วงตัวเมือง แต่ก็นับว่าที่วัดในกลางและชาวบ้านแหลมแถวปากแม่น้ำก็ได้มีส่วนช่วยนำประเพณีที่งดงามของเมืองเพชรบุรี มาสืบสานให้เป็นส่วนหนึ่งของวิถีอันมีคุณค่ายิ่งของเมืองอีกต่อไป

ฟื้นฟูประเพณีแม่จะไม่ตลอดไป

เป็นที่น่ายินดีและน่าชมเชยยิ่งนักที่จังหวัดเพชรบุรี โดยผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี และองค์การบริหารส่วนจังหวัดเพชรบุรีได้มีจิตศรัทธา เล็งเห็นในคุณค่าของประเพณีที่งดงามที่จะให้ทุกคนได้หันมาตระหนักในความสำคัญของแม่น้ำเพชร และอนุรักษ์สืบสานประเพณีอันดีงามทางพระพุทธศาสนา จึงสนับสนุนให้กลุ่มคนรักเมืองเพชรดำเนินการจัดประเพณีการแห่เรือองค์กฐิน หรือเรือองค์ผ้าป่า เป็น

ประจำทุกปีมากระยะหนึ่ง ภายใต้ความร่วมมือของทั้งภาครัฐและภาคเอกชนอีกหลายต่อหลายหน่วยงาน ...จึงขอปรบมือยกย่องมา ณ โอกาสนี้... แม้ว่าจะเป็นเพียงช่วงหนึ่งเท่านั้น

ที่ภาพงามในอดีตจะพลิกฟื้นคืนมาให้เห็นในสายน้ำเพชร ที่เป็นแม่น้ำสายหลักสายประวัติศาสตร์ ที่สำคัญของเมืองอย่างงดงามในทุกมิติของผู้คนที่ได้พบเห็น

ความตื่นตันใจในมรดกวัฒนธรรมเก่าแก่ เสียงโหมทนาสาธการ ความสามัคคีพร้อมเพรียงของ ประชาชนผู้มีส่วนร่วมทุกคน คงจะเป็นภาพประทับใจแก่ผู้ที่ได้พบเห็นอย่างมิรู้ลืม

เสียงเฮละโล้สาละพา... เห้โล... ลา... สาละพา... เฮละโล้... ที่พายเรือลอดประสานกับเสียงดนตรีปี่พาทย์ ลาดตะโพนที่โหมก้องคึงน้ำ

กับภาพของขบวนเรือองค์ที่งดงาม ลอยละล่องมาตามสายน้ำเพชรท่ามกลางใบหน้า และสายตาของผู้คนที่ผูกพัน ร้อยรัดหัวใจกัน ด้วยขนบประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นของเรานั้น...

ยังเป็นภาพงามที่จะจารึกอยู่ในความทรงจำของผู้คนตลอด ๒ ผากฝั่งแม่น้ำเพชรตลอดไปอีกตราบนานเท่านาน

หมายเหตุจากผู้เขียน

ในปี ๒๕๕๓ กลุ่มคนรักเมืองเพชรได้ลงมติร่วมกันว่า เพื่อให้ประเพณีการแห่เรือองค์ได้สืบสานต่อไปโดยหน่วยงานราชการที่มีศักยภาพและตรงตามสายงาน คือสำนักวัฒนธรรมจังหวัดเพชรบุรี ด้วยมีโครงการที่กลุ่มคนรักเมืองเพชรได้เขียนต่อเนื่องไว้แล้วภายใต้การอนุเคราะห์งบประมาณจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดเพชรบุรี จึงได้ทำบันทึกถึงผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรีเพื่อโอนงานการจัดประเพณีการแห่เรือองค์ที่กลุ่มคนรักเมืองเพชรรับผิดชอบเป็นแม่งานตลอดมา ได้แก่ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเพชรบุรี และผู้ว่าราชการจังหวัดก็รับเรื่องส่งการไปตามความประสงค์ของกลุ่มคนรักเมืองเพชรที่มีผู้เขียนเป็นผู้ประสานงานอยู่

แต่เท่าที่ทราบ นับแต่บัดนั้นเป็นต้นมา ประเพณีการแห่เรือองค์อันงดงามมากด้วยคุณค่าทางประเพณีและวัฒนธรรมนี้ก็ยังมีได้มีการสืบสานต่ออีก มิทราบว่าเป็นเพราะเหตุใดจึงเรียนมาเพื่อทราบ และเพื่อเป็นการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับประเพณีการแห่เรือองค์ไว้ ณ โอกาสนี้ (๘ ก.พ. ๒๕๕๕)

❖ เรือยาว... แห่งลุ่มน้ำเพชร

นายปริญญา ศรีสุคนธ์

เมืองเพชร... ลุ่มน้ำเพชร ความผูกพันที่ธรรมชาติเกี่ยวดองกันไว้ เพื่อเกื้อกูลและหล่อเลี้ยงชีวิต อันเป็นความสมบูรณ์ พร้อมทั้งภูมิประเทศเสมือนเส้นเลือดคอยให้ความอุดมสมบูรณ์ มีความหลากหลายทางชีวภาพ ก่อเป็นวิถีชีวิต วัฒนธรรม และประเพณี และคนไทยรู้จักแม่น้ำเพชร รู้ถึงความสำคัญของแม่น้ำเพชรมาอย่างยาวนาน หากแต่กลับมาดั่งเป็นพายุเมื่อราวปี พ.ศ. ๒๕๓๙ - ๒๕๕๑ ก็ด้วยชายชราที่ชื่อ ปู่เย็น

แม่น้ำเพชร หรือแม่น้ำเพชรบุรียังมีความสำคัญเชิงประวัติศาสตร์ ถือเป็นหนึ่งในแม่น้ำศักดิ์สิทธิ์ที่ใช้ประกอบพระราชพิธีสำคัญเช่น พระราชพิธีบรมราชาภิเษก พระราชพิธีถือน้ำพระพิพัฒน์สัตยา เป็นต้น ในอดีตแม่น้ำเพชรเป็นแม่น้ำที่มีคุณภาพดี สะอาด เนื่องจากมีแร่ธาตุหลายชนิด จึงทำให้น้ำจากแม่น้ำเพชรมีรสชาติอร่อย ไสสะอาด จนเป็นที่โปรดปรานให้เป็นน้ำเสวยในพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๔ สิบมาจนกระทั่งเมื่อคุณภาพน้ำเปลี่ยนไป เนื่องจากมีบุคคลตั้งบ้านเรือนริมน้ำมากขึ้น จึงยกเลิกไปในราวปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ซึ่งตรงกับรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๖ (ล้อม เพ็งแก้ว, ๒๕๕๑.)

ที่ตั้งและลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบุรี ถือว่าเป็นจังหวัดขนาดกลาง อยู่ภาคกลาง แต่เป็นประตูสู่ภาคใต้ มีเนื้อที่ประมาณ ๖,๒๒๕,๑๓๘ ตารางกิโลเมตร (๓,๘๙๐,๗๑๑ ไร่) ห่างจากกรุงเทพมหานครประมาณ ๑๒๐ กิโลเมตร เส้นทางคมนาคมมีทางหลวง ๒ เส้นทาง คือ ถนนพระราม ๒ และถนนเพชรเกษม (คนเพชรบุรีมักคุ้นกับการเรียกถนนเพชรเกษมที่ต้องผ่านจังหวัดนครปฐมและราชบุรีว่าถนนสายเก่า) จึงนับว่าเป็นจังหวัดที่สะดวกในการเดินทาง มีการคมนาคมสะดวกทั้งรถยนต์ รถไฟ และเครื่องบิน (สนามบินหัวหินห่างจาก อ.ชะอำ ประมาณ ๒๕ กิโลเมตร)

จากความเหมาะสมทางภูมิศาสตร์ มีทั้งทะเล ภูเขา และสายน้ำ ทำให้สภาพภูมิอากาศของจังหวัดเพชรบุรีมีความชุ่มชื้น ป่าไม้สมบูรณ์ และมีความหลากหลายทางชีวภาพ

จากความเหมาะสมและความสมบูรณ์ดังกล่าว จึงทำให้ประชากรส่วนใหญ่ของเพชรบุรี มีอาชีพด้านการเกษตร การประมง การค้าปลีก และการบริการ เช่น การค้าปลีก ธุรกิจร้านอาหาร (สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี, ๒๕๕๔.)

ความผูกพันของธรรมชาติและคน ก่อกำเนิดวัฒนธรรม และประเพณี ประกอบกับนิสัยของคนเมืองเพชรฯ เป็นที่รู้กันว่ามีความเป็นนักสู้ ใจนักเลง มีความเป็นสุภาพบุรุษ



นักกีฬา รู้แพ้ รู้ชนะ ซึ่งเป็นพื้นฐานนี้เองจึงพบว่า คนเมืองเพชรมักมีความชำนาญในเรื่องกีฬา ประชันขันแข่ง รวมถึงประจักษ์ในความเป็นนักรบฝีมือดี เชี่ยวชาญทั้งทางบกและทางชลมารค ทั้งยังจงรักภักดีกับสถาบันกษัตริย์ทุกยุคทุกสมัย จวบจนปัจจุบัน

ประเพณีผูกพันคนเมืองเพชรบุรีกับสายน้ำ การแข่งขันเรือยาว กีฬาของผู้ชายที่สาว ๆ ชื่นชมซึ่งประเพณีการแข่งขันเรือยาวของจังหวัดเพชรบุรีมีมาช้านานแล้ว มักนิยมเล่นและจัดการแข่งขันกันตามวัดต่าง ๆ ที่ตั้งอยู่ริมคลอง และริมแม่น้ำเพชรบุรี ตั้งแต่กลางเดือน ๑๑ ถึงกลางเดือน ๑๒ เช่น วัดเขาตะเครา อำเภอบ้านแหลม วัดทองนพคุณ อำเภอเมืองเพชรบุรี เป็นต้น

วันแข่งขันเรือยาวของแต่ละวัดมักจะจัดขึ้นเพียงปีละ ๑ ครั้ง โดยจะจัดการแข่งขันในวันเดียวกับที่วัดจัดงานกฐิน ซึ่งจะมีเจ้าภาพนำผ้ากฐินทอด ณ วัดนั้น โดยเมื่อกิจกรรมบนวัดดำเนินไปห้วงระยะหนึ่ง มีการถวายภัตตาหารเช้าและพิธีสงฆ์เรียบร้อยแล้ว กิจกรรมเพื่อเป็นการบันเทิงแก่ผู้เข้าร่วมกฐินและงานบุญก็คือ ได้ชมการประชันความเร็วเพื่อเป็นเจ้าแห่งสายน้ำ

ก่อนจะแข่งขัน เจ้าของเรือหรือหัวหน้าทีมจะต้องนำดอกไม้ रुपเทียน หรือพวงมาลัย พร้อมเครื่องเซ่นไหว้มาไหว้ขอพรแม่ย่านางเพื่อให้ได้ชัยชนะ การแข่งขันเรือยาวก่อนการแข่งขันฝีพายจะร้องบทแห่งเรือเพื่อสร้างกำลังใจ และสร้างความสนุกสนานให้กับผู้ชม

การแข่งขันจะเริ่มขึ้นในเวลาประมาณเที่ยง โดยจัดการแข่งขันเป็นคู่ ๆ เรือยาว ซึ่งคณะกรรมการจัดการแข่งขัน (มักเป็นส่วนหนึ่งของคณะกรรมการวัด) ได้กำหนดลู่การแข่งขันเป็น ๒ ลู่ มักแบ่งเป็นสีแดงและสีน้ำเงิน เรียกว่า สายแดง หรือสายน้ำเงิน การแข่งขันจะกำหนดให้มีการแข่งขันอย่างน้อย ๒ ครั้ง โดยให้มีการสลับสายน้ำหรือสายลู่ เพื่อให้มีความเสมอภาค เท่าเทียม เรือยาวลำใดชนะ ๒ ใน ๓ ครั้ง ก็จะเป็นผู้ชนะและได้รับรางวัล สมัยก่อนรางวัลไม่กำหนดแน่นอน

ประเภทการแข่งขันเรือยาวของจังหวัดเพชรบุรี เดิมจะแบ่งเป็น ๒ ประเภท นั่นคือ เรือยาวกลางฝีพายตั้งแต่ ๓๑ คนแต่ไม่เกิน ๔๐ คน เรียกเป็นประเภท ก และเรือยาวเล็ก ฝีพายไม่เกิน ๓๐ คน เรียกเป็นประเภท ข ส่วนเรือยาวใหญ่ ฝีพายตั้งแต่ ๔๑ คนแต่ไม่เกิน ๕๕ คนนั้นไม่ได้รับความนิยม อาจเนื่องจากลักษณะแม่น้ำลำคลองของจังหวัดเพชรบุรีไม่กว้าง ไม่ยาว และไม่ลึกเพียงพอ

ปัจจุบันจังหวัดเพชรบุรีเองมีการกำหนดประเภทจิวเพิ่มอีก ๑ ประเภท คือ ประเภท ๗ ฝีพาย โดยเริ่มต้นความนิยมมาจากวัดระหารน้อย อำเภอบ้านลาด ที่จัดการแข่งขันเป็นการภายในโดยใช้เรือมาดหรือเรือที่ใช้เป็นปกติของทุกบ้านมาแข่งกันเพื่อความสนุกสนาน ต่อมามีการปรับปรุงลักษณะเรือเลียนแบบเรือยาวใหญ่ทั่วไป ซึ่งต้นกำเนิดการปรับปรุงโดยช่างชาวตำบลหนองปลาไหล ที่ปากฝีมือซ่อมเรือยาวนทน้อย เป็นเรือยาวประเภท ข ไม่เกิน ๓๐ ฝีพาย

สำหรับระยะทางที่แข่งเรือแข่งพายกันนั้นส่วนใหญ่มักจะเป็นระยะทางประมาณ ๖๐๐ - ๖๕๐ เมตร หรืออาจมากกว่านั้นโดยมีทุ่นระยะทุก ๑๐๐ เมตร

ฝีพายเรือยาวมักไม่ใช่เด็กอายุต่ำกว่า ๑๐ ปี เป็นฝีพายเพื่อเข้าร่วมการแข่งขัน แต่เด็ก ๆ จะมีส่วนร่วมกับกิจกรรมการแข่งขันเรือยาวได้ บางวัดจะจัดกิจกรรมสำหรับเด็ก เช่น การแข่งขันไล่กระทะ หรือการแข่งขันเรือบด ๓ - ๗ ฝีพาย ซึ่งการแข่งขันนี้อาจมีกลุ่มแม่บ้านลงแข่งขันด้วย โดยจัดก่อนการแข่งขันจริงจะเริ่ม และเป็นทีที่ขบขันแก่ผู้ชมก่อนจะถึงการแข่งขันจริง

กว่าจะเป็นเรือยาว

การสร้างเรือยาวเพื่อใช้แข่งชันนั้น แต่เดิมป่าเพชรบุรีมีความสมบูรณ์ มีต้นไม้ที่ลักษณะดี ขนาดเหมาะสมสามารถขุดจากไม้ต้นเดียวได้ตลอดทั้งลำ ซึ่งรูปเรือจะมีลักษณะรูปท้องชัน (มน และแบน) และท้องรูปกระทะ เชื่อว่าเป็นการจำลองแบบจากเรือรบในยุคโบราณ (สถฐาน ธิรมนัส, ๒๕๕๔.)

ไม้ที่นำมาขุดเรือยาว หรือเรือแข่ง ได้แก่ ไม้ตะเคียน ไม้ลำโรง ไม้มะหาด เป็นต้น แต่ส่วนใหญ่นิยมเรือขุดจากไม้ตะเคียน ต้นตะเคียนเป็นต้นไม้ที่มีกำเนิดจากขุนเขาในเขตป่าดิบชื้น และป่าเต็งรังทางภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บางลำอาจค้นหาไม้จากภาคใต้แถบจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ หรือชุมพร โดยต้นตะเคียนจะขึ้นได้ดีบนที่ราบ หรือค่อนข้างราบใกล้แม่น้ำ ประเภทของไม้ตะเคียน จำแนกได้ ๔ ประเภท คือ ๑. ไม้ตะเคียนทอง ๒. ไม้ตะเคียนหิน ๓. ไม้ตะเคียนหนู ๔. ไม้ตะเคียนหยวก ซึ่งส่วนใหญ่ มักนิยมใช้ไม้ตะเคียนทอง เพราะเชื่อว่าบางไม้มีความแกร่งกล้า และลักษณะเนื้อไม้สวยงาม มีสีเหลืองทอง ซึ่งเมื่อขุดแต่งจนเป็นเรือยาวเสร็จสมบูรณ์แล้ว สีผิวของตัวเรือจะสวยงามมาก) เนื่องจากเป็นไม้เนื้อแข็ง มีเนื้อเหนียว ลอยน้ำ และพุ่งน้ำได้ดี มีน้ำหนักพอประมาณ ไม่ผุง่าย แขน้ำได้นาน อนึ่งบรรพบุรุษของเรามีความเชื่อต่อกันมาว่า ไม้ที่นำมาทำเรือจะมีนางไม้ หรือนางตะเคียน ลิงอยู่ เมื่อนำมาขุดเป็นเรือยาวแล้วจะต้องประกอบพิธีเพื่อเชิญนางไม้มาสถิตเป็นแม่ย่านางเรือโดยเชื่อกันว่าจะนำชัยชนะและความสำเร็จมาให้

การขุด โกลนเรือ จะใช้ช่างฝีมือผู้มีความชำนาญเป็นผู้สร้าง และไม้ใช้ตะปู โดยใช้ลูกสลักมาดอกแทนแล้วลงเทียนเพื่อกันน้ำรั่วซึมเข้าลำเรือ (นายขวัญทอง สอนศิริ, ๒๕๕๒.)

วันเวลา...ก่อนประชันฝีมือ

เป็นความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการซักซ้อมให้เกิดความพร้อมเพรียง ด้วยการกำหนดจังหวะพายของฝีพายต้องให้สอดคล้องเป็นจังหวะเดียวกัน มิฉะนั้นใบพาย, ด้ามพายจะกระทบกันทำให้เสียจังหวะ หรืออาจตีศีรษะของผู้พายคนอื่นได้ ทำให้เรือเสียความเร็วจนเพลิงพล้ำต่อคู่ต่อสู้เมื่อถึงคราวประลองฝีมือในสนามแข่ง

ดังนั้นก่อนฤดูการแข่งชันจะเริ่มขึ้น ราวปลายฤดูฝนหรือท้ายกาลเข้าพรรษา ซึ่งเป็นช่วงที่เมืองเพชรมีน้ำมาก เป็นช่วงฤดูน้ำหลาก เหมาะสำหรับการสัญจรและการซ้อมพายเรือยาวเป็นยิ่งนัก

ได้เฒ่า เจ้าของเรือ หรือคณะกรรมการวัด กรณีที่วัดเป็นเป็นเจ้าของเรือ จะนัดหมายลูกเรือที่เป็นชายฉกรรจ์ละแวกบ้านใกล้เคียงที่มีความชื่นชอบกีฬาแข่งเรือยาวมาซักซ้อมโดยพร้อมเพรียง โดยใช้ช่วงเวลาเย็นอันเป็นช่วงเลิกงานประจำวัน ซึ่งจะมีผู้อาวุโสอดีตฝีพายคอยถ่ายทอดลักษณะท่าทางการพายอันจะเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละพื้นที่ โดยระหว่างซ้อมเพื่อกำหนดความพร้อมเพรียงจังหวะยก จังหวะจ้วง จังหวะวัดใบพาย มักจะมีการเห่เรือด้วยภาษาเมืองเพชร

เฮลละไล้ สาละพา

เฮลละไล้ สาละพา สาละพา เฮโล...เป็นบทสร้อย ซึ่งท่อนเนื้อความก็แล้วแต่ว่าเรือแต่ละลำจะแต่งให้ไพเราะ สอดคล้องกับชื่อเรือและชุมชนที่เรืออยู่

การซ่อมใช้เวลาประมาณ ๑ – ๓ ชั่วโมงโดยประมาณ เมื่อเลิกซ่อมแล้วอาจจะมีกาสนทนา และร่วมรับประทานอาหาร มักเป็นข้าวต้ม หรือข้าวราดแกงอย่างง่าย อิ่มหมีพีมันแล้วแยกย้ายกลับบ้าน เวลานั้นอดหมายกันใหม่ในรุ่งขึ้น

“ความสุขในอดีต ราว ๒๐ ปีมาแล้ว ที่บ้านมีเรือ “นกน้อย” ซึ่งใช้คนแถวบ้านนาป่ามาร่วมกันซ่อม การซ่อมเรือจะเสมือนเป็นการระดมความสามัคคีของคนในชุมชน ปัญหาสังคมต่าง ๆ มีน้อย เรือยาวจึงเป็นที่มาที่บอกถึงความเป็นสังคมเมืองเพชรบ้านนอกอย่างหนึ่ง” (สมบุญ น้อยภาณี, ๒๕๕๔.)

ปัจจุบัน...สู่อนาคต

ปัจจุบันจังหวัดเพชรบุรี ได้จัดตั้ง “สมาคมเรือยาวจังหวัดเพชรบุรี” ขึ้น และจากข้อมูลปัจจุบัน จังหวัดเพชรบุรีจึงมีรายชื่อเรือและเจ้าของเรือ ซึ่งรวบรวมไว้โดยสมาคมเรือยาว ดังนี้

กิจกรรมของสมาคมเป็นส่วนสำคัญทำให้ประเพณีเรือยาวในจังหวัดเพชรบุรียังคงมีชีวิตอยู่ได้ แม้ว่ารูปแบบของวิถีสุขภาพบุรุษเรือยาว เปลี่ยนไปสู่วิถีแห่งการเอาชีวะ เปลี่ยนจากวิถีแห่งสุขภาพบุรุษในชุมชนริมน้ำ ฝายแห่งเรือยาว เช่น ชุมชนชาวคลองน้ำเขียว ตำบลหนองปลาไหล อำเภอเขาย้อย เป็นต้น ปรบเป็นนักแข่งมืออาชีพ มักใช้ฝายเป็นอาหารซึ่งมีการฝึกปรือและความพร้อมอันเนื่องจากการมีเวลาอย่างเต็มเปี่ยม จึงยากที่ชาวบ้านจะต่อกรด้วยได้ (สายชล ทับสี, ๒๕๕๔.)





นับแต่ที่กลุ่มคนรักเมืองเพชร กลุ่มองค์กรต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ตลอดจนพี่น้องชาวจังหวัดเพชรบุรี ริเริ่มกำหนดภารกิจให้แม่น้ำเพชรบุรีกลับมามีชีวิต และการที่ ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล ได้กราบบังคมทูลเชิญเสด็จสมเด็จพระรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีสืบสานแม่น้ำชีตาแม่น้ำเพชร เมื่อ ๒๕๔๑ โดยเสด็จทรงหลั่งน้ำจากคนโท คืนชีวิตแก่แม่น้ำเพชรอีกครั้ง และนับตั้งแต่นั้นเองชาวเมืองเพชรได้ถือเอาวันสำคัญนี้ เป็นการกำหนดให้ทุกปีเป็นวันอนุรักษ์แม่น้ำเพชรโดยจะได้ร่วมกันถวายสัตย์ปฏิญาณต่อเบื้องพระพักตร์ว่า จะร่วมกันดูแลรักษาแม่น้ำเพชรไม่สร้างความสกปรกให้กับแม่น้ำ และจะช่วยกันฟื้นฟูแม่น้ำเพชร ให้คืนสู่ความใสสะอาดเหมือนในอดีต (สุนันท์ นิลพงษ์, ๒๕๔๑.)

จากกิจกรรมวันอนุรักษ์แม่น้ำเพชรดังกล่าวนี้เองจึงเป็นจุดกำหนดการแข่งขันเรือยาวประเพณีสืบสานตำนานแม่น้ำเพชรบุรี ซึ่งด้วยพระราชทานสมเด็จพระรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี ขึ้นโดยจัดต่อเนื่องเป็นประจำทุกปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๑ เพื่อเป็นการเกิดพระเกียรติสมเด็จพระรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารีที่เป็นผู้นำในการอนุรักษ์แม่น้ำเพชรบุรี ซึ่งจะประกอบไปด้วยการแข่งขันเรือยาว ๓๐ ฝีพาย เรือยาว ๒๓ ฝีพาย เรือยาว ๗ ฝีพาย ซึ่งนอกจากจะมีเรือยาวมีชื่อเสียงในจังหวัดเพชรบุรีเข้าร่วมแล้ว ยังมีเรือจากต่างจังหวัด เช่น ราชบุรี กาญจนบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ เข้าร่วมทำการแข่งขันด้วย และภายในงานจะได้จัดให้มีการแข่งขันไล่กระทะ เหวเรือบก เหวเรือหัวใบท้ายบอด เรือตลก และอื่น ๆ อีกมากมาย เพื่อร่วมสืบสานการละเล่นที่ดีให้คงอยู่สืบไป

◆ กลุ่มคนรักเมืองเพชร

รศ. สุนันท์ นีลพงษ์

กลุ่มคนรักเมืองเพชร คือ กลุ่มองค์กรอิสระภาคประชาชน รวมตัวกันเป็นพลังขับเคลื่อนให้สังคมและท้องถิ่นเข้มแข็ง ก่อให้เกิดความสามัคคี รักในถิ่นฐานบ้านตน และมุ่งสร้างสรรค์สิ่งที่ดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชนด้วยจิตสาธารณะ ปัจจุบันร่วมเป็นเครือข่ายกับชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร ซึ่งมุ่งเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และเทิดสถาบันกษัตริย์ด้วยหัวใจที่จงรักภักดี

ความเป็นมา

จังหวัดเพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีกลุ่มบุคคล กลุ่มองค์กรอยู่หลายหลากกลุ่ม ต่างก็ดำเนินกิจกรรมเพื่อสังคมของกลุ่มตนไปโดยมีความเกี่ยวพันช่วยเหลือเกื้อกูลกันอยู่แล้วเป็นปฐม แต่ทุกกลุ่มนั้นยังมิได้ร่วมกันประกอบกิจกรรมใด ๆ อย่างเป็นทางการ คงมีแต่ความสัมพันธ์เชื่อมโยงช่วยเหลือร่วมงานซึ่งกันและกันเท่านั้น

ต่อมาทางบริษัทรีเจ้นท์อินยงพัฒนาโดยนายวิลาศและนายวิไลด เตชะไพฑูลย์ และคณะทีมงานได้เข้ามาพบปะพูดคุยและร่วมงานทางด้านการวิจัยท้องถิ่น เพื่อมองหาสิ่งที่ดีงามให้แก่จังหวัดเพชรบุรี ตลอดจนแลกเปลี่ยนความคิดเห็น มีสัมพันธ์ภาพที่ดีงาม ร่วมกันในงานด้านศิลปวัฒนธรรม ณ สำนักศิลปและวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏเพชรบุรี ซึ่งมี รศ. สุนันท์ นีลพงษ์ เป็นผู้อำนวยการสำนักศิลปวัฒนธรรมขณะนั้น มี อ. ล้อม เฟิงแก้ว เป็นที่ปรึกษา วงของผู้ร่วมงานก็ขยายตัวมากขึ้น มีการพบปะบ่อยครั้งมากขึ้น ต่างสถานที่ ต่างวาระ ต่างประเด็น และหลายหลากผู้ร่วมเสวนา มีทั้งศิลปิน ช่างฝีมือ ชาวบ้าน กลุ่มเครดิตยูเนียน กลุ่มเยาวชนชายกับตา คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยมหิดล นักธุรกิจ สื่อมวลชน หอการค้า นักอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และผู้สนใจที่ติดตามกันมาอย่างต่อเนื่อง

อนึ่ง โดยความสัมพันธ์ดั้งเดิมหลายคนเคยร่วมงานด้านการรณรงค์เกี่ยวกับประชาธิปไตยหรือช่วยงานด้านองค์กรกลาง ซึ่งสำนักศิลปวัฒนธรรมราชภัฏเพชรบุรี เป็นศูนย์กลางการดำเนินการอยู่แล้ว วงสนทนาก็กลายเป็นการเสวนา ประชุมย่อยขยายแนวคิด ขยายกลุ่มไปมากขึ้น จนกลายเป็นขบวนการของกลุ่มคนขนาดใหญ่ ที่มีการนัดหมายเป็นทางการมากขึ้น หัวข้อหรือประเด็นที่เป็นการสนทนาก็จะเป็นเชิงมุ่งหวังให้เกิดสิ่งดีงามให้แก่ท้องถิ่นมากขึ้นตามลำดับ และมีการเคลื่อนย้ายกลุ่มย่อย ๆ นี้ไปประชุมกันตามสถานที่ต่าง ๆ เช่น โรงแรมริเจนท์ชะอำ สำนักศิลปวัฒนธรรมสถาบันราชภัฏเพชรบุรี ตามร้านอาหารมะฮ็อก ร้านระเปียง หลังจวนผู้ว่าราชการจังหวัด ศาลาวัฒนธรรมหาตุรวรวิหาร เป็นต้น

ในที่สุด ณ วันที่ ๒๒ และ ๒๓ มีนาคม ๒๕๓๙ กลุ่มผู้ที่รักกัน สัมพันธ์ใกล้ชิดกัน และรวมตัวกันนี้ก็ได้นัดหมายให้มีการเสวนากันขึ้น ที่ศาลาเย็นสบายทรงไทยโรงแรมริเจนท์ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี และที่บ้านไร่ริมแม่น้ำเพชรบุรี ตำบลท่าไม้รวก อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี

ของนายยุทธนา แสงวนิช นักรุกิจ อดีตประธานสมาชิกรัฐสภาจังหวัดเพชรบุรี ตัวแทนของสหสมาคมชาวจีนเพชรบุรี ๗ คณะ ในการเสวนาครั้งนี้ เป็นการพูดคุยในหมู่ผู้คนที่ท้องถิ่นเพชรบุรี เช่น อ.ล้อม เพ็งแก้ว อ.ชาลี วัชรธรรม นายยุทธนา แสงวนิช นายศักดิ์สิทธิ์ วิบูลศิลป์โสภณ นายสมศักดิ์ อีสมันยี นายวิลาศ นายวิไลต เตชะไพบูลย์ รศ.สุนันท์ นิลพงษ์ และ ผศ.มนู อุดมเวช ตลอดจนผู้สนใจอีกหลายท่าน และมีผู้สมทบจากส่วนกลาง ที่เข้าไปเกี่ยวข้องสัมพันธ์ เช่น ดร.อนุชาติ พวงสำลี อาจารย์อรทัย อาจอ่ำ และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยมหิดล รวมทั้ง อ.แก้วสรร – อ.ขวัญสรวง อติโพธิ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อต้องการพบปะพูดคุยในหมู่ของคนทั้งรักและเห็นคุณค่าของเมืองเพชรร่วมกัน โดยคาดหวังว่าการทำความเข้าใจต่อภาพการเปลี่ยนแปลงของเพชรบุรีจากการพัฒนาในอดีต และสถานการณ์ที่เป็นอยู่ในปัจจุบันอันจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อท้องถิ่น รวมถึงการระดมความคิดเห็น อันจะช่วยให้เห็นการทำงานร่วมกัน เพื่อพัฒนาเมืองเพชรไปในทิศทางที่เหมาะสมต่อไป

ประเด็นหลักของการพูดคุยประกอบด้วย

- การแลกเปลี่ยนข้อมูล สถานการณ์การเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในขณะนั้นของเพชรบุรี และที่คาดว่าจะเข้ามาเกี่ยวข้องกับชาวเพชรบุรี เช่น แผนฯ ๘ ประชาคมจังหวัดเพชรบุรี แผนพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันตก เขตอุตสาหกรรม โซน ๓ เพื่อดูแลสุขภาพ และคนเพชรบุรีหรือชายฝั่งตะวันตกนี้มีส่วนรับรู้มากน้อยแค่ไหน อย่างไร
- ร่วมกันประเมินศักยภาพ โอกาสของเมืองเพชรบุรี และปัญหาอุปสรรคที่กำลังมีอยู่และอาจจะมีการวิเคราะห์ หรือมองร่วมกันว่าควรจะมีส่วนร่วมอย่างไร จะทำงานร่วมกันในบทบาทของแต่ละฝ่ายอย่างไร ซึ่งทั้งนี้มาจากความห่วงใยในเมืองเพชรบุรีร่วมกัน

จุดกำเนิดของกลุ่มคนรักเมืองเพชร

ในการพูดคุยครั้งนี้ เป็นการกำหนดความคิดที่จะทำงานด้วยกัน เพื่อสร้างสรรค์ในสิ่งที่ดีงามให้แก่ท้องถิ่นร่วมกัน เป็นทีมงานเดียวกัน ค่อนข้างชัดเจน มีการระดมความคิดเห็น มีการกระตุ้น และเสนอแนะจากคณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยมหิดล เช่น ดร.อนุชาติ พวงสำลี อาจารย์อรทัย อาจอ่ำ ที่มองเห็นว่าการเกาะตัวของกลุ่มหนาแน่น เป็นธรรมชาติและเป็นหนึ่งอันเดียวกันในกลุ่มจึงได้ร่วมกันเสนอชื่อกลุ่มตั้งชื่อกลุ่มขึ้นหลายชื่อด้วยกัน จนที่สุดก็ลงมติในชื่อที่ รศ.สุนันท์ นิลพงษ์ จากสถาบันราชภัฏเพชรบุรี เป็นผู้เสนอ ที่จะเป็นสัญลักษณ์ของการรวมหัวใจเข้าด้วยกันว่า “กลุ่มคนรักเมืองเพชร” กลุ่มคนรักเมืองเพชรจึงมีนามกำเนิดนับตั้งแต่วันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๓๙ เป็นต้นมา จากเดิมที่มีแต่การรวมตัวกันโดยมิได้ให้ชื่อกลุ่มของตนเอง โดยเป็นการรวมกลุ่มกันโดยธรรมชาติ จากความรักความผูกพันซึ่งกันและกัน พูดภาษาเดียวกัน ปรารถนาจากโครงสร้างที่เป็นทางการใด ๆ

โครงสร้างและการบริหารงานของกลุ่ม

โครงสร้างบริหารงานกลุ่มคนรักเมืองเพชรยังไม่มีโครงสร้างที่ตายตัว มีสำนักศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏเพชรบุรี และบริษัทเงินทุนที่ยินยอมพัฒนาของนายวิไลต เตชะไพบูลย์ เป็นศูนย์ประสานงาน ซึ่งในขั้นแรกประสานงานกันโดยการโทรศัพท์และบอกต่อ ๆ กัน ต่อมากลุ่มคนรักเมืองเพชร ได้ขยายตัว

มากขึ้น จากการประชุมก่อตั้งกลุ่มเพียง ๒๖ คน ก็ได้เพิ่มจำนวนสมาชิกขึ้นนับเป็นร้อยคน จึงทำให้การบริหารงานอันได้แก่การติดต่อสื่อสาร เพื่อร่วมกันทำกิจกรรมเป็นไปโดยขาดความคล่องตัว ในที่สุดก็ได้มีการประชุมกันปรับวิธีดำเนินงานโดยวิเคราะห์บุคคลที่เข้าร่วมเป็นสมาชิก แยกเป็นกลุ่มแกนตามงานเดิม กิจกรรมเดิมที่ดำเนินอยู่ ซึ่งแบ่งได้ถึง ๘ กลุ่มแกน ใน พ.ศ. ๒๕๔๐ เพิ่มเป็น ๔๐ กลุ่มแกน ในปี ๒๕๔๕

ปัจจุบันกลุ่มคนรักเมืองเพชร ได้ร่วมเป็นเครือข่ายผดึกกำลังและทำกิจกรรมร่วมกับชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร จึงทำให้มีพลังมวลชนสมาชิกและกลุ่มแกนนำที่เข้มแข็ง และมีจำนวนกลุ่มแกน และสมาชิกครอบคลุมทั้งจังหวัดเพชรบุรี จึงทำให้ในปี ๒๕๕๘ กลุ่มแกนนำของกลุ่มคนรักเมืองเพชรและชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร ที่ทำงานควบคู่กันไปมีแกนนำถึง ๖๐ แกนนำ ดำเนินกิจกรรมร่วมกัน มีตราสัญลักษณ์ร่วมกัน และมีจำนวนสมาชิกทั้ง ๒ กลุ่มรวมกันไม่ต่ำกว่า ๒๐,๐๐๐ คน

คณะกรรมการของกลุ่มคนรักเมืองเพชร

ผู้ประสานงาน

รศ.สุนันท์ นีลพงษ์
นายวิไล เตชะไพฑูริย์
นายปริญญา สุนทรวาทะ

ฝ่ายสวัสดิการและเหรียญ

นางปราณี ชุ่มน้อย
นางจินดา แจ่มจันทร์

ฝ่ายเลขานุการ

นายปริญญา ศรีสุคนธ์
นายประกายเพชร เผ่าสำราญ

คณะกรรมการบริหาร

ที่ปรึกษา (ผู้ทรงคุณวุฒิและภูมิปัญญาท้องถิ่น ประมาณ ๑๐ ท่าน)
หัวหน้ากลุ่มแกนนำ (จากกลุ่มแกนนำหลากหลายอาชีพ ๖๐ แกนนำ)
เครือข่ายสมาชิก (ประมาณ ๒๐,๐๐๐ คน)
ศูนย์ประสานงาน ห้องภูมิประชา
สถาบันวิจัยและส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี อ.เมือง จ.เพชรบุรี
๗๖๐๐๐



ตราสัญลักษณ์ออกแบบโดย

นายเทวินทร์ เอี่ยมมี

❖ ชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร

รศ.สุพันธ์ นิลพงษ์

จากการที่เพชรบุรีมี “กลุ่มคนรักเมืองเพชร” อันเกิดจากการรวมตัว รวมหัวใจของบุคคลหลากหลายกลุ่ม หลากหลายอาชีพ ร่วมกันทำกิจกรรมเพื่อสังคมและท้องถิ่น เปรียบเสมือนผู้คอยระแวดระวังภัยให้แก่แผ่นดิน รวมทั้งกล้านำเสนอสิ่งแวดลอมที่ควรแก่ผู้บริหารท้องถิ่นและแก่ประชาชน

การทำงานทำกิจกรรมเพื่อสังคมท้องถิ่นมาช้านานของ “กลุ่มคนรักเมืองเพชร” จนมีแกนนำของกลุ่มเป็นกลุ่มองค์กรต่าง ๆ ถึง ๔๐ กลุ่ม เช่น กลุ่มวัฒนธรรม กลุ่มสื่อมวลชน ชมรมอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพชรบุรี โรงแรม สถาบัน กลุ่มเพื่อนชาวนา เยาชนคนเมืองเพชรฯ ตั้งแต่ปี ๒๕๓๒ เป็นต้นมา

ต่อมาในปี ๒๕๕๕ แกนนำทุกกลุ่มได้เล็งเห็นถึงความสำคัญ และพลังของประชาชนที่จะรวมหัวใจกัน เพื่อเกิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวถวายความจงรักภักดีแต่พระองค์ท่านด้วยหัวใจที่กล้าหาญ ในกระแสเชี่ยวกรากของสังคมที่ค่อนข้างแตกแยก โดยการขยายเครือข่ายของกลุ่มคนรักเมืองเพชรออกไปให้ครอบคลุมทั้งเมืองเพชรบุรี และใช้ชื่อกลุ่มองค์กรที่เริ่มรวมตัวใหม่อีกเครือข่ายหนึ่งชื่อว่า “ชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร”

มีเป้าประสงค์เพื่อมุ่งเกิดพระเกียรติ ปกป้อง และถวายความจงรักภักดีถวายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และน้อมนำแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียงของพระองค์มาปรับใช้ในวิถีชีวิตประจำวันเป็นสำคัญ

ชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร เป็นองค์กรอิสระภาคประชาชนอีกองค์กรหนึ่ง ที่มีความเข้มแข็งของพลังประชชนอันบริสุทธิ์ มีเครือข่ายเป็นแกนนำจากอำเภอต่าง ๆ ตำบลต่าง ๆ ทั่วจังหวัดเพชรบุรี ดำเนินงานและบริหารโดยการประชุมขอมติร่วมกันของแกนนำ ซึ่งขณะนี้ มีแกนนำและสมาชิกจำนวนกว่าหมื่นคน

ซึ่งในปี ๒๕๕๘ จากการประชุมใหญ่ของมวลสมาชิก ได้ลงมติสรุปให้หลอมรวมการดำเนินกิจกรรมของชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชร และกลุ่มคนรักเมืองเพชรเข้าด้วยกัน ออกแบบตราสัญลักษณ์ของชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชรให้เป็นเอกลักษณ์ที่รวมหัวใจของกลุ่มคนรักเมืองเพชร อันเป็นกลุ่มก่อตั้งดั้งเดิมเข้ามาไว้ด้วย และดำเนินกิจกรรมอันจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม ท้องถิ่น และแผ่นดินเป็นเครือข่ายคู่ขนานกันไป

ชมรมคนรักในหลวงเมืองเพชรบุรี

คณะกรรมการดำเนินงาน

ประธาน	รศ.สุพันธ์ นิลพงษ์	ผู้ประสานกลุ่มคนรักเมืองเพชร
รองประธาน	นายปริญญา สุนทรวาทะ	ผู้จัดการ - เจ้าของสำนักพิมพ์เพชรภูมิ
	นายปริญญา ศรีสุคนธ์	เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี
	นายอำพล พงษ์พิพัฒน์	อดีตผู้จัดการธนาคารกรุงเทพ

ที่ปรึกษา

พระครูสมุห์พงศ์เทพสิริบุญญา
นางจำลอง เทพพานิช
นายล้อม เฟื่องแก้ว
นางประโยชน์ สุนทรวาทะ
นางสาวสุมล สุตตะวิริยะวัฒน์
นายศักดิ์สิทธิ์ วิบูลศิลป์โสภณ
นายวิบูล ตรีรัตน์
นายสวัสดิ์ เรืองศรี
รองศาสตราจารย์กาญจนา บุญส่ง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนารถ บัวเขียว
นายธีรศักดิ์ พานิชวิชัย

นายประดิษฐ์ เหลืองอร่าม

เจ้าอาวาสวัดสำมะโรง
ต้นแบบบุคคล
ปราชญ์ท้องถิ่น
เจ้าของสำนักพิมพ์เพชรภูมิ
อดีตสมาชิกวุฒิสภา
บรรณาธิการหนังสือพิมพ์เพชรภูมิ
อดีตผู้จัดการธนาคารกรุงเทพ
อดีตอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านหม้อ
ประธานนายกองค์การบริหารส่วนตำบลแห่งประเทศไทย
สื่อมวลชนส่วนกลาง

กรรมการบริหาร

นางปราณี ชุ่มน้อย
นายสมบุญรณ์ อีสมันยี
นางจินดา แจ่มจันทร์
นายบัญชา เล็บครุฑ
นายสมโภชน์ เอ็มเจริญ
นางพรพิมล ศศิโรจน์
พ.ต.อ. ธีระ สิงห์ประเสริฐ
นายกานต์ พราหมณ์นิล

นายระยอง ปิยะโชคณากุล
นายประเสริฐ บุญมีโชติ
นายสำเร็จ เก่าเงินโชติ
นายอำนวย ทินโทเม
นายเสกที่อน คล้ายจันทร์
นายสุคนธ์ แสนหมื่น
นางสาวอาน นุชชมพู่
นางสาววิมลมาลา พงศ์สาธิต
นางขวัญมณี กลมเกลียว

กรรมการแกนนำ จากเครือข่ายอำเภอ ตำบลต่าง ๆ ในจังหวัดเพชรบุรี ศูนย์ประสานงาน ๘๙ หมู่ ๔ ต.โพไร่หวาน อ.เมือง จ.เพชรบุรี ๗๖๐๐๐

และห้องภูมิประชา สถาบันวิจัยและส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ๗๖๐๐๐ เบอร์โทร/แฟกซ์ (๐๓๒) ๔๗๔๙๐๕ E - mail nuntnela@gmail.com Facebook : ชมรมคนรักในหลวง เมืองเพชร



ตราสัญลักษณ์ของชมรม

ออกแบบโดย นายกานต์ พราหมณ์นิล

๒. มหรสพและการละเล่น

- ❖ เพลงปรบไก่
- ❖ หนังตะลุง / ละครชาตรี / ไม้กอน
- ❖ หุ่นเรือบก
- ❖ เพลงพาดताल
- ❖ เพลงพวงมาลัย
- ❖ เพลงโนเน
- ❖ กลองยาว วงเทิง
- ❖ หนังใหญ่
- ❖ หุ่นกระบอก
- ❖ ฝี่เซ

❖ มหรสพและการละเล่น

อ.จินดา แจ่มจันทร์

ชาวชนบทของจังหวัดเพชรบุรี จะมีวิถีชีวิตอยู่กับการทำการเกษตร เป็นส่วนใหญ่ เมื่อเลิกนาหรือเลิกงานก็จะหาสิ่งบันเทิงคลายความเหนื่อยล้า จึงคิดและเอาการละเล่นที่ใกล้ตัวและผูกพันกับวิถีชีวิตโดยมีการร้องรำ เต้น ประบมือเป็นหลัก ซึ่งบางการละเล่นก็อาจใช้เครื่องดนตรีไทยเข้ามาประกอบ ก็มีการละเล่นดังนี้

เพลงปรบไก่อ

เป็นการละเล่นที่มีประวัติมายาวนาน ในจังหวัดเพชรบุรีมีอยู่แห่งเดียว คืออยู่ที่หมู่บ้านดอนข่อย หมู่ ๒ ตำบลลาดโพธิ์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ใกล้วัดวังบัว แต่เดิมใช้ร้องรำเล่น แต่ต่อมามีศาลพ่อปู่เป็นงานประจำปี ทุกวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ เมื่อชาวบ้านบนบานศาลกล่าวสำเร็จดังประสงค์ จึงมาแก้บน ถือเป็นงานปีหรืองานประจำปี เมื่อทำบุญพระฉันทดาหาร เข้าแล้ว เวลาสาย ๆ ประมาณ ๑๐.๐๐ น. ก็จะมีการแสดงเพลงปรบไก่อไปจนกระทั่ง ๑๕.๐๐ น. จึงเลิก



ปัจจุบันคุณลุงลิ่ม หอมหวาน เป็นหัวหน้าคณะหรือครูเพลง การแสดง เพลงปรบปรบตอนช้อย จะเริ่มด้วยปี่พาทย์โหมโรง ไหว้ครู เชิญเจ้า รำถวาย แสดงเนื้อเรื่อง เนื้อเรื่องที่แสดง ได้แก่ ไกรทอง สังข์ทอง พหลวิชัยคารี ขณะแสดงจะร้องประกอบด้วยกลอนแดงสอดแทรก กลอนแดง หรือกลอน สามง่าม คือ การใช้คำที่เกี่ยวกับเรื่องอวยวะการเปรียบเทียบเรื่องเพศ ซึ่งจะใช้คำผวนหรือคำเลี้ยงที่ไม่ตรงคำเสียทีเดียว เช่น

บทโต้ตอบเกี่ยวพาราสี

- ชาย : มีผ้าเสียเถิดจะได้เบาบางโบราณท่านว่าไว้อย่างนี้
ถ้าได้คลังเกล้าแล้วเราไม่หมายหนี ได้กับนางเยาว์พี่จะ
เกล้าจนตาย
- หญิง : ปากชายนั่นกาลิของอันนี้น่ากลัว ชาติผู้ชายหัวกุด
แม้แต่ตุ๊กก็ไม่ได้ดม ทูดอ้ายหน้าผีไม่มีอาย

บทโต้ตอบเพลงมวย

- ชาย : เล่นหลุกหลิก ทั้งมีครุกันมาทั้งนั้น
เล่นหลุกหลิก เดี่ยวเอากล้วยทิมเข้านี้
พอดั่งท่ามวย คันกระบวยก็ชี้
- หญิง : พอดั่งท่ามวย คันกระบวยก็ชี้
ไอ้มวยอัปรีย์เล่นได้อย่างไร
มาทำท่าแลเหลี่ยมจะตีคันกระบวยให้หดไป
พุดจาแบบนี้เดี่ยวเอาหิตบปาก

เมื่อตอบโต้กันระหว่างพ่อเพลงแม่เพลงพอประมาณแก่เวลาก็จับแสดง เนื้อเรื่อง ซึ่งเนื้อเรื่องที่แสดง ได้แก่ ไกรทอง พหลวิชัยคารี หรือสังข์ทอง

ในระหว่างการดำเนินเรื่องก็จะมีการบรรเลงเพลงร่ำสอดแทรก เพื่อให้ผู้ชมเปลี่ยนอิริยาบถไม่เกิดการเบื่อหน่าย ซึ่งเพลงจะมีทำนองโบราณและมีร่ำประกอบเพลง ใช้ปี่พาทย์บรรเลงรับการขับร้อง ได้แก่ เพลงปิ่นดลิ่ง เขมรปากท่อ เขมรป่าไผ่ เพลงมะลิซ้อน เพลงจีนไฉยอ จีนล่อก๊ก เพลงฉุยฉาย การแสดงเพลงปรบไก่อของชาวดอนข่อย เป็นโอกาสที่ญาติพี่น้องที่อยู่ไกล ๆ ได้มีโอกาสมาพบกัน ทำบุญ รับประทานอาหาร และชมเพลงปรบไก่อ ดอนข่อยด้วยกัน

หนังตะลุง

หนังตะลุงของชาวเพชรบุรี เป็นการแสดงที่ใช้แกะบมเป็นส่วนใหญ่ บรรเลงด้วยเพลงปี่พาทย์เครื่องห้าอย่างเบา ประกอบด้วย ปี่นอก กลองชาตรี หรือกลองตุ๊ก โทนคู่ ฉิ่ง ฉาบ กรับ โหม่ง ระนาดเหล็กคู่ ปลูกโรงยกพื้นใช้เล่น จุดเด่นตัวตลกจะเน้นพูดเป็นภาษาถิ่นเพชรบุรี คนต่างถิ่นจะฟังยาก



ละครชาตรีเมืองเพชร

ใช้แสดงเพื่อแก้บนเป็นส่วนใหญ่ พบได้บ่อยในวัดมหาธาตุวรวิหาร จังหวัดเพชรบุรี และตามศาลเจ้ากลางหมู่บ้าน ศาลเจ้าริมทาง ช่วงเทศกาลออกพรรษา เครื่องดนตรีหรือวงดนตรีไทยที่ใช้บรรเลงประกอบ คือ วงปี่พาทย์ผสมกับวงปี่พาทย์เครื่องห้าอย่างเบา ได้แก่ ระนาดเอก ๑ ราง กลองชาตรี หรือกลองตุ๊ก ๑ คู่ ตะโพนไทย ๑ ลูก ปี่นอก ฉิ่ง ฉาบ กรับ โหม่ง โทน ๑ คู่ กรับไม้ไผ่ (มีได้หลายคู่) เรื่องที่นิยมเล่นคือเรื่องสังข์ทอง เพราะมีทั้งห้วยักษ์เงาะ พระเอก และนางเอก

อินกอน

เป็นการละเล่นของชาวไทยทรงดำ หรือ “ลาวโซ่ง” โดยจะเล่นในเดือนห้า หน้าแล้ง เป็นการเล่นร้องโต้ตอบเกี่ยวพาราสีกันโดยใช้แคนประกอบเหมือนกับการที่ให้หนุ่มสาวได้มีโอกาสพบปะพูดคุยกระทั่งรักชอบ และแต่งงานอยู่กินกันต่อไป ส่วนมากจะอยู่ในท้องที่อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี

เห่เรือบก

เป็นการแสดงของชาวอำเภอบ้านลาด โดยดัดแปลงจากเรือขึ้นมาบนบกใช้ไม้ไผ่ทำซีกเป็นลำเรือ ผูกตกแต่งด้านข้างด้วยผ้าขาวม้า คนลงไปอยู่ด้านในสะพายยกเรือขึ้น ใช้ไม้พายประกอบการร้องโดยยกเป็นจังหวะ การร้องจะเริ่มด้วยบทไหว้ครู บทร้องก็จะกล่าวถึงเรื่องทั่ว ๆ ไป เช่น เกี่ยวพาราสีหนุ่มสาว ชมผู้นำ ยกย่องคนกล่าวเทิดทูนพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว การท่องเที่ยว สถานที่ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ศิลธรรม วัฒนธรรม วัฒนธรรม มีผู้ร้องนำ ๑ คน นอกนั้นจะเป็นลูกคู่ ใช้กรับ ๑ คู่ กำกับจังหวะ



การละเล่นเห่เรือบกเป็นการละเล่นดั้งเดิมของชาวเพชรบุรี ซึ่งดัดแปลงมาจากการละเล่นเห่เรือทางน้ำนั่นเอง เมื่อมีการสร้างเขื่อนเพชรที่อำเภอท่ายาง ปิดกั้นลำน้ำเพชรทำให้น้ำลดลงจนถึงแห้งขอด ตอนกลางแม่น้ำตื่นเขิน การละเล่นเห่เรือก็ลำบาก ผู้เล่นเห่เรือน้ำจึงคิดดัดแปลงการเล่นเห่เรือน้ำขึ้นมาเล่นบนบกแทน ส่วนเนื้อร้องและทำนองก็มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับท่าพายเรือของฝีพายขณะเดินเห่ด้วย การละเล่นเห่เรือบกนี้นิยมเล่นกันมากกว่า ๓๐ ปีแล้ว

การเล่นเห่เรือน้ำ เล่นกันในเทศกาลทอดกฐิน ลอยกระทง หรือโอกาสพิเศษ เล่นกันเฉพาะในฤดูน้ำหลาก วัดที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำจะจัดให้มีการแข่งเรือยาวและเห่เรือ หลังจากเห่เรือเจ้าภาพกฐินซึ่งแต่งมาอย่างสวยงาม พร้อมด้วยเรือตามขบวนอื่น ๆ ที่ร้องรำทำเพลงสนุกสนานพายตามกันไป ขบวนนี้เรียก “เรือองค์” การทอดกฐินชนิดนี้เรียก “กฐินน้ำ” เมื่อเสร็จพิธีทอดกฐิน ก็จะมีการแข่งเรือและเห่เรือ บทเห่จะเป็นการไหว้ครู บทเกริ่น ชมธรรมชาติ กี่ยวพาราสิ กระเช้าเข้าแห่กันระหว่างชายหญิง ซึ่งแม่เพลงพ่อเพลงจะเป็นผู้เห่ ฝีพายจะเป็นลูกคู่ไปด้วย จบลงด้วยบทลาและอวยพร นิยมเล่นกันทุกวัด ตลอดริมแม่น้ำเพชรตั้งแต่ต้นน้ำแก่งกระจานถึงปลายน้ำอำเภอบ้านแหลม

การเล่นเห่เรือบก จำลองการเล่นเห่เรือน้ำโดยทำโครงเรือตกแต่งเรือให้งดงาม โดยเฉพาะหัวเรือแต่งสวยเป็นพิเศษ ฝีพายแต่งตัวงดงามยืนอยู่ในโครงลำเรือ ทุกคนต้องช่วยกันใช้ผ้าแขวนคอยึดเรือไว้ถือพายคนละเล่ม แม่เพลง พ่อเพลงก็เห่ไป ฝีพายรับเป็นลูกคู่ บทเพลงใช้แนวเดียวกับเห่เรือน้ำ ชาวอำเภอบ้านลาดดัดแปลงมาเล่นก่อนใคร ๆ ปัจจุบันนิยมเล่นกันในหลายท้องที่และในงานเทศกาลต่าง ๆ หรืองานแสดงทางวัฒนธรรม ซึ่งถือเป็นการเผยแพร่การละเล่นเห่เรือบกไปในตัวด้วย



เพลงพาดตาล หรือเพลงคนขึ้นตาล

เมืองเพชรได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่มีต้นตาลมากที่สุด ในประเทศไทย ท่านสุนทรภู่มาเมืองเพชร (สมัยรัชกาลที่ ๓) ท่านเขียนไว้ใน “นิราศเมืองเพชร” เขียนถึงตาลเมืองเพชรไว้ตอนหนึ่งว่า “ทั่วประเทศเขตแคว้นแดนพริบพรี เหมือนจะขึ้นไปไม่พ้นแต่ต้นตาล” ต่อมาพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ ๔) มาสร้างพระราชวังที่เขาวัง คือพระนครคีรี พระราชวังนี้และต้นตาลจึงใช้เป็นตราประจำจังหวัดเพชรบุรี ใช้มาจนถึงปัจจุบัน คนเมืองเพชรก็ประกอบอาชีพทำน้ำตาลโตนดมาแต่โบราณ จนเป็นที่กล่าวขานกันว่า “หวานเหมือนน้ำตาลเมืองเพชร”

คนขึ้นตาลขณะอยู่ยอดตาลก็ร้องเพลงแก้เหงาไปด้วย เพลงที่คนขึ้นตาลร้องก็เลยได้ชื่อว่า “เพลงคนขึ้นตาล” “เพลงพาดตาล” หรือ “เพลงปาดตาล” ชื่อตามงานที่ทำคือปาดวงตาลเพื่อร่อนน้ำตาล เพลงที่ร้องคล้ายเพลงโคราช ๑ บทมี ๖ วรรค จบวรรคสุดท้ายเอื้อนสูง เช่น

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| ๑. เข้าห้องนอนคุณ | เข้ากุณินอนคิด |
| ปรึกษาลูกศิษย์ | ว่าจะสึกเดือนสี่ |
| ไม่สมมาดเหมือนมุ่มง | เพราะผ้าถุงหามี...ไม่ |
| ๒. ขึ้นยอดตาลผู้ | ตาลไม่สู้หยัดนัก |
| นึกถึงคนเคยรัก | อกหักหลายที |
| สาวใหม่มาแทน | ขอให้เป็นแฟน...พี่ |
| ๓. โปรีลอยโพรีหัก | ข้างปลักไร่แค |
| โรงเข้หนองแหน | พี่ไปจนทั่ว |
| ขึ้นตาลทั้งวัน | คนขยันช่างไม่...แล |
| ๔. ข้าวถูกลงถูกลง | แลมลูกก็มาก |
| เมียต้องมาจาก | อดอยากเต็มที |
| ต้องหาอีกคน | ไม่ให้พันปี...นี้ |

เพลงคนขึ้นตาล ของคำรณ สัมบุณณานนท์



เพลงคนขึ้นตาล

เห็นตาลยืนต้นสูงจนเสียดฟ้า	อุตส่าห์มองดูนี่ใครจะรู้
บ้างว่าเราเปื้อนเหลือทน	แต่เข้าจนเย็นไม่เคยเว้นว่าง
แหงนคอเบ็งคางมือโอบต้น	กัดฟันสู้ทนแม้จะหม่นทรวง
เห็นตาลยืนต้นสองมือ	เกาะแน่นแขนยังไม่เว้น
หิ้วกระบอกลูกตาลหวังรองน้ำหวาน	น้ำตาลไหลจากปลายวง
หยดหนึ่งน้ำตาลที่ผ่านลงมา	คล้ายดั่งน้ำตามไหลร่วง
ดูจปรากจากทรวงของคนปาดตาล	แม้จะเปื้อนเหงื่อย้อยไหลหยดไทรมกาย
ไม่เคยคิดลืมนความหมาย	อุตส่าห์ตะกายป่ายปีนทุกวัน
ถึงตาลสูงเสียดฟ้าแหงนคอตั้งชัน	ผมเองไม่เคยนึกหวั่น
ขอเพียงลูกเมียนั้นสุขใจ	เห็นตาลเอนลู่เหลียวดูสะท้อนมือไม้อ่อนเพลีย
แทบจะขวัญเสียเพราะตาลเจ้าถูกลมไกว	เหงื่อย้อยท่วมคางหยดหลังริน
ถึงกายจะลื่นก็ยอมให้	สิ่งเดียวพอใจคือได้น้ำตาล
	ของคาร์ณ สัมบุญณานนท์

เพลงพวงมาลัย

ไม่ว่าจะเป็นเทศกาลใด ๆ ตรุษ สงกรานต์ กฐิน งานมงคลต่าง ๆ งานบวช โขนจุก ขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองต่าง ๆ ฯลฯ เพลงพวงมาลัยเป็นที่นิยมเล่นกันมากของชาวเพชรบุรี เพราะลักษณะการร้องและทำนองสนุกสนาน ร้องโต้ตอบกันเป็นการแสดงถึงภูมิปัญญา ปฏิภาณไหวพริบของผู้เล่นในการใช้ภาษาไทยร้องโต้ตอบกันเป็นกลอนมีสัมผัสคล้องจอง บทกลอนสั้น ๆ ๖ – ๘ วรรค กระเช้าเข้าแห่ เกี่ยวพาราสี ถูกใจคนฟัง ต่างมีอารมณ์ร่วมปรบมือให้จังหวะและเฮฮากันไปด้วยกัน

การเล่นเพลงพวงมาลัยจะขึ้นต้นด้วยคำว่า “เอ้อละเหยลอยมา...” จบด้วยคำว่า “เออ” เช่น

<u>พ่อเพลง</u>	เอ้อละเหยลอยมา	ลอยมาจากคลองยอ (ลูกคู่รับ)
	ให้พี่บวชเสียก่อน	แล้วพี่จะมาขอ
	สาวเอยคลองยอ	จงรอฟีก่อนนางเอย (ลูกคู่รับ)
<u>แม่เพลง</u>	เอ้อละเหยลอยมา	ลอยมาจากศาลาเขื่อน (ลูกคู่รับ)
	วันอาทิตย์จะมาขอ	วันจันทร์พ้อมาเลื่อน
	สาวน้อยศาลาเขื่อน	ไม่ได้เป็นเพื่อนแล้วเอย (ลูกคู่รับ)

(บทร้องของชาวอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี)

เพลงโนเน

(ที่ตำบลบางเก่า อำเภอลำลูกกา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา)

การเล่นเพลงพื้นบ้าน หรือการร้องเพลงพื้นบ้านนับเป็นศิลปะการแสดงที่เป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งมีอยู่คู่กับงานประเพณีหรือเทศกาลต่าง ๆ ของแต่ละท้องถิ่นของชุมชนในประเทศไทยมากกว่าครึ่งโบลานกาล อาจเป็นประเพณีทางศาสนา ประเพณีเกี่ยวกับลัทธิความเชื่อหรือประเพณีประจำท้องถิ่น ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับสภาพทางภูมิศาสตร์ด้วยเหมือนกัน ซึ่งประเพณีเหล่านั้นจะมีศิลปะการเล่นพื้นบ้านสอดแทรกและสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น อย่างเช่นที่ตำบลบางเก่า อำเภอลำลูกกา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ตั้งอยู่ริมฝั่งทะเล ชาวบ้านประกอบอาชีพประมงตลอดชายฝั่ง ส่วนลึกเข้ามาในแผ่นดินก็ทำนาทำไร่ ชาวบ้านบางเก่ามีการเล่นเพลงพื้นบ้านที่สืบทอดต่อกันมาเป็นระยะเวลายาวนานมาก เรียกกันว่า เพลงโนเน

เพลงโนเน เป็นการเล่นเพลงพื้นบ้านที่ร้องโต้ตอบกันระหว่างชายหญิง แสดงถึงปฏิสัมพันธ์ไหวพริบของผู้เล่นที่จะโต้ตอบเกี่ยวพาราสีกัน จะเล่นในช่วงเทศกาลสงกรานต์และหลังฤดูการเก็บเกี่ยวผลผลิตในท้องถิ่น ซึ่งเป็นช่วงเวลาแห่งการเปลี่ยนจากปีเก่าไปสู่ปีใหม่ หรือมีการ “ลงแขก” คือการมารวมตัวกันของคนในชุมชนมาช่วยทำงานอย่างใดอย่างหนึ่งให้สำเร็จ ลุล่วงไปโดยเร็วไว เช่น ลงแขกเกี่ยวข้าว ลงแขกทำขนหมจีน เป็นต้น การร้องเพลงโต้ตอบกันมีระบบของฉันทลักษณ์ในเนื้อเพลงมีคำสัมผัสใน และสัมผัสนอก กระบวนการเล่นที่มีการสืบทอดก็แปรเปลี่ยนไปบ้าง ทั้งนี้ก็เพราะสภาพสังคมยุคสมัยเปลี่ยนแปลง ความนิยมการเล่นเพลงโนเนก็ขาดหายไปเป็นบางช่วง ปัจจุบันได้มีการฟื้นฟูและอนุรักษ์ไว้โดยชาวตำบลบางเก่า อำเภอลำลูกกา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ความเป็นมาของเพลงโนเน

เพลงโนเนเป็นเพลงปฏิพากย์อย่างหนึ่งที่มีการร้องโต้ตอบกันระหว่างชายหญิง มีการเล่นกันในช่วงวันตรุษสงกรานต์ ด้วยคำบอกเล่าของชาวบ้านในชุมชนตำบลบางเก่าและข้อมูลเอกสารต่าง ๆ ทั้ง โนเนของหมอบลัดเลย์ โนเนในหนังสือวชิรญาณวิเศษที่เขียนโดยกรมหมื่นสวัสดียังธำรงสวัสดิ์ และ โนเนปทุมธานีซึ่งได้ทำการรวบรวมไว้ โดยอเนก นาวิกมูล (๒๕๕๐ : ๖๕๓ - ๖๕๔) นั้นยังไม่สามารถที่จะระบุถึงประวัติศาสตร์ความเป็นมาเพลงโนเนได้ ว่ามีการเริ่มต้นการเล่นตั้งแต่เมื่อใด และเป็นเพลงของพื้นที่ใด เป็นการรับเอาวัฒนธรรมภายนอกเข้าผสมผสานกับวัฒนธรรมของชุมชนดั้งเดิมหรือไม่

กรมหมื่นสวัสดียังธำรงสวัสดิ์ทรงเขียนคำว่า “เพลงร้องเวลาลงแขกทำงานต่าง ๆ เรียกเพลงโนเนโนเนนาตัวอย่าง ” ซึ่งความหมายของคำว่า “โนเน”

ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๒๕ คำนี้เป็นวิเศษณ์ แปลว่า อ่อนแอ แบบบาง โดยมีตัวอย่างเช่น โนนหนุ่มหน้ำสคราญ ในบทร้องที่สืบต่อกันมาของตำบลบางเก่าก็มีเค้าความหมายเกี่ยวกับชายหนุ่มอยู่บ้าง เช่น

“โนนเข้เจ้าโนนมาดเอย ไปตลาดอย่ามาให้มีด
 หนุ่มหนุ่มบ้านนี้มาเอยเหย จะมีใจจืดจะยิดเอาไว้ไม่ให้มาเอย

เพลงพวงมาลัยที่ร้องผสมอยู่กับเพลงโนนเข้สะท้อนถึงเสียงธรรมชาติของคลื่นในทะเลของชาวบ้านอย่างละมุน ๆ ว่า “โนน” ดังบทร้อง

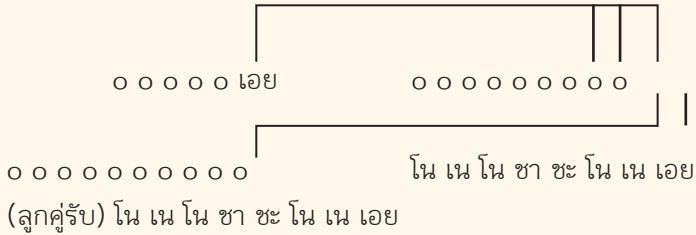
“เอ้อละเหยร้อยมาฉั่นก็มาชายทะเล เสียงคลื่นมันกระทบฝั่ง
 เสียงมันดังโนน ระหกระเหมากลางทะเลวนเอย (ซ้ำ)”

แต่จากการสัมภาษณ์นายสมยศ เกิดทอง ชาวบ้านในชุมชนตำบลหนองศาลา ซึ่งอดีตเป็นหมู่บ้านหนึ่งของตำบลบางเก่าแต่ได้มีการแยกตัวออกไปตามทีกล่าวไว้แล้วข้างต้นนั้นได้ความว่า

“การเล่นเพลงโนนนั้นเป็นการละเล่นที่อยู่คู่กับการบูชาศาลคุณพ่อดอกไม้ ซึ่งเป็นศาลที่ชาวบ้านเชื่อเป็นเทพที่คอยปกป้องรักษาคนในหมู่บ้านให้ปลอดภัยในช่วงวันสงกรานต์ ซึ่งศาลคุณพ่อดอกไม้นี้มีการตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยเป็นราชธานีตามประวัติศาสตร์ชาติไทยก็ราว ๗๐๐ กว่าปี”

เนื่องจากเพลงโนน ซึ่งเป็นการละเล่นเพื่อความรื่นเริงของคนในชุมชน หลังจากช่วงของการเก็บเกี่ยวพืชผลการเกษตรเสร็จสิ้น ซึ่งสภาพทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงจากสังคมแบบเร่ร่อนหาของป่ามาเป็นการตั้งหลักแหล่งในการทำกินที่แน่นอน หรือการทำเกษตรกรรมนั้นมียุคมากกว่า ๗๐๐ ปี แต่ด้วยเหตุทั้งปวงการจะหาคำหนดของเพลงโนนซึ่งเป็นเพลงที่มีการถ่ายทอดต่อกันมาแบบปากต่อปากนั้น มองว่าเป็นเรื่องที่ไม่น่าสนใจมากนัก ดังที่ Aibert B. Lord (อ้างในสุภัทญา สุจฉายา, ๒๕๒๕ : ๗๘) นักคติชนวิทยาคนสำคัญได้ให้ความคิดเห็นไว้ว่า “การพยายามสืบหาผู้ร้องคนแรกนั้นไร้ประโยชน์เช่นเดียวกับการพยายามหาการร้องครั้งแรก เพราะข้อสรุปเกี่ยวกับกำเนิดของเพลงในประเพณีมุขปาฐะมักเป็นเพียงการอนุมาน การที่เราสงสัยและพยายามสืบสาวหาคำเนิด เพราะเราเติบโตมาในสังคมที่มีตัวหนังสือที่เน้นเกี่ยวกับผู้ผลิตงานศิลปะคนแรก ทำให้เราติดนิสัยที่จะต้องมิต้นกำเนิดสำหรับงานทุกชนิด” และจึงทำให้การศึกษาเรื่องของลักษณะรูปแบบ กระบวนการเล่น วิธีการละเล่น โอกาสในการละเล่น การเปลี่ยนแปลงของการเล่น เป็นต้น เป็นที่ได้รับความสนใจมากกว่า

ลักษณะคำประพันธ์



 บุกน้ำมาเพียงนมเอย อีกทั้งบุกตมมาเพียงนะโคนขา
 ถ้าอำเภอไม่สั่งฉันทคงยังไม่มา โน เเน โน ชา ชะ โน เเน เอย
 (ลูกคู่รับ) โน เเน โน ชา ชะ โน เเน เอย

กระบวนการการเล่น

ในการเล่นเพลงโนเนนั้นในอดีตไม่มีรูปแบบที่เป็นทางการเข้ามากำกับการเล่นมากนัก โดยที่รูปแบบทั่ว ๆ ไปของกระบวนการการเล่นเริ่มต้นด้วย

การร้องโห่ จะโห่ ๓ ครั้ง ช่วงของการโห่แบ่งเป็น ๒ ช่วงคือ การโห่ก่อนเริ่มเล่นเพลงเรียกว่า โห่น้ำ เพื่อเป็นการเรียกคนเข้าสู่วงของการเล่นเพลง และการโห่ระหว่างการเล่นเพลง เพื่อเป็นการโห่เรียกสมาธิของคนในวงให้กลับเข้าสู่วงการเล่น และดึงคนที่ออกนอกวงให้กลับเข้าสู่วงของการเล่นเพลงอีกครั้งหนึ่ง ในการร้องโห่ในช่วงของการโห่น้ำจะเป็นใครก็ได้ไม่จำกัด แต่ในช่วงของการโห่ระหว่างการเล่นนั้น โดยส่วนใหญ่จะเป็นหน้าที่ของพ่อเพลงหรือแม่เพลงที่เป็นคนร้องโห่

จากนั้นพ่อเพลงแม่เพลงจะร้องบทเพลง โดยจะต้องร้องจบบท เมื่อร้องจบแล้ว ลูกคู่จะร้องรับ “โน เเน โน ชา ชะ โน เเน เอย ฯ” ขณะที่ร้องลูกคู่และผู้ร่วมเล่นเพลงทุกคนจะต้องปรบมือให้จังหวะ ตลอดการเล่นเพลง

การร้องเพลงโนเนจะร้องผสมกับเพลงพวงมาลัย ซึ่งการร้องสลับไปมานั้น หากต้องการเปลี่ยนจากเพลงพวงมาลัยมาร้องเพลงโนเน พ่อเพลงแม่เพลงจะร้องว่า “ซ่า ชะ” ก่อนจะขึ้นจังหวะเพลงโนเน ตัวอย่างเช่น

“เอยเหยร้อยมาฉันก็มาตาลเรียง ทอดสะพานตาลเรียงเดินมาหาน้องเอย ซ่า ชะ	ถึงน้องไม่ได้เป็นคู่ขอให้อยู่เคียงเคียง (ลูกคู่รับ) ทอดสะพานตาลเรียงเดินมาหาน้องเอย
ยกมือขึ้นไหว้พระเอย อย่าให้เสียที่ที่ตัวที่ได้เดิน (ลูกคู่รับ) โน เเน โน ชา ชะ โน เเน เอย	ขอให้ไปประโอแม่ทองนะคิ้วชิน โน เเน โน ชา ชะ โน เเน เอย

สำหรับการจบก็เป็นการกล่าวขอบคุณเจ้าภาพที่เป็นเจ้าหัวหน้า
หน่วยงาน เพื่อจบการแสดง เช่น ตอนเปิด เช่น ขอคุณนายอำเภอ ขอคุณ
ผู้อำนวยการ (ผอ.) ขอคุณผู้ว่าราชการจังหวัด เป็นต้น

การแต่งกายของผู้เล่น

การแต่งกายของพ่อเพลงแม่เพลงในการร้องเพลงในอดีตก็จะแต่ง
ชุดตามวิถีชีวิตประจำวันมาเล่นเพลงกัน คือ ผู้หญิงนุ่งผ้าถุงสวมเสื้อแขน
กระบอก ผู้ชายจะนุ่งกางเกงขาก๊วยสวมเสื้อคอกลม แต่บางกรณีใส่กางเกง
ขาก๊วยผ้าขาวม้าคาดพุงไม่สวมเสื้อ มีมีดบาดตาลเห็นบหลังมาด้วย เพราะ
เพิ่งกลับจากบาดตาล (ผู้ใหญ่สายันต์ กลั่นยิ่ง, ผู้ให้สัมภาษณ์)

ปัจจุบันชาวบ้านตำบลบางเก่าได้มีการจัดระเบียบของคณะเพลงโนเน
ในเรื่องการแต่งกายฝ่ายหญิงจะนุ่งผ้าโจงกระเบน สวมเสื้อแขนกระบอก
จะเป็นผ้าพื้นหรือลูกไม้ ติดผ้าระบายเพิ่มความสวยงามได้ ฝ่ายชายจะนุ่ง
กางเกงขาก๊วยใส่เสื้อลายดอก มีผ้าขาวม้าคาดพุง มีการแต่งหน้าทาปาก
สวยงามทั้งชายหญิง ทำให้การละเล่นเพลงพื้นบ้าน เพลงโนเน น่าดูน่าชม
ขึ้นอีกมาก และจะคงอยู่คู่สังคมไทยเราตลอดไป ต้องขอขอบพระคุณ
ชาวบ้านตำบลบางเก่า ที่ช่วยกันอนุรักษ์และสืบทอดเพลงโนเนไว้เป็นมรดกทาง
วัฒนธรรมไว้ ณ ที่นี้ด้วย

การเล่นกลองยาว หรือเที่ยงเมืองเพชร

กลองยาวหรือเที่ยง เป็นที่นิยมเล่นกันมากในหมู่คนเมืองเพชร สามารถ
เล่นได้ในทุกเทศกาล สนุกสนานทุกครั้งที่ได้ยินเสียง การละเล่นกลองยาว
ได้แบบอย่างมาจากพม่าตอนที่เราเสียกรุงศรีอยุธยา พม่านำมาให้พวกเรา
เล่นสนุกสนานเพื่อจะได้ลืมเรื่องเสียกรุง ชาวเพชรบุรีได้นำมาประยุกต์ให้เข้ากับ
สภาพบ้านเมืองเรา การแต่งกายชายหญิงปรับให้สีสันสดใสสวยงาม
คิดทำนองเพลงใหม่ ๆ จังหวะใหม่ ทำราใหม่ขึ้น ทำให้การละเล่นเที่ยง
เมืองเพชรมีลักษณะโดดเด่นกว่าของจังหวัดอื่น เครื่องเล่นนอกจากกลองยาว
แล้วก็มีฉิ่ง ฉับ กรับ โหม่ง คนรำจะรำอยู่หน้ากลองเป็นส่วนใหญ่ แต่ปัจจุบัน
ปรับมารำด้วยกัน ประดิษฐ์ทำราเข้าคู่ชายหญิง ขณะรำมีทั้งจังหวะเร็วและ
ช้าบ้าง ทำให้การละเล่นกลองยาว หรือเที่ยงเมืองเพชรดูงดงามและสนุกสนาน
มากขึ้น ปัจจุบันนิยมเล่นกันแพร่หลายในทุกท้องที่ จัดขึ้นในงานบุญ งานมงคล
งานเฉลิมฉลอง นำขบวนแห่ต่าง ๆ มากมาย

รำโทน

เป็นการละเล่นที่ชาวเพชรบุรีโปรดปรานมากอีกอย่างหนึ่ง การละเล่นรำโทนนิยมเล่นกันมากสมัยช่วงสงครามโลกครั้งที่ ๒ (พ.ศ. ๒๔๘๔ – ๒๔๘๘ สมัยจอมพล ป. พิบูลสงครามเป็นนายกรัฐมนตรี) ซึ่งเป็นช่วงที่ผู้คนเจ็บเหงา ต้องคอยระวังตัวกลัวภัย ราชการสั่งห้ามจุดไฟ ห้ามชุมนุม ชาวบ้านจึงคิดหาวิธีคลายเครียดด้วยการเล่นรำโทน (กลายเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลายขยายไปแบบเจียบ ๆ) การร้องเพลงประกอบการตีโทน และออกทำร้ายรำ ทำให้ผู้คนสนุกสนานกันไปได้บ้าง เมื่อร้องจะเป็นไปในแนวท่วงท่ายาวพาราสิระหว่างหนุ่มสาว ต่อมาเล่นกันในงานบวช แต่งงาน งานตรุษสงกรานต์ งานมงคลต่าง ๆ

การรำโทนได้ปรับการแต่งกายให้ดงามตามสมัยนิยม รำคู่ชาย – หญิง ฝ่ายชายจะเป็นผู้ไปโค้งฝ่ายหญิงออกมารำตามจังหวะการตีโทน ผู้รำจะทำท่าประกอบบทเพลงที่ขับร้องด้วย รำเป็นวงกลมรำตามกันไปเป็นคู่ ๆ ผู้ขับร้องเพลงจะนิยมร้องซ้ำถึงเพลงละ ๒ – ๓ ท่อน เมื่อจบเพลงทุกคนจะหยุดรำแล้วขึ้นเพลงใหม่ก็จะรำกันต่อไป บางครั้งมีการสลับคู่รำกันเป็นที่สนุกสนาน

เครื่องประกอบจังหวะที่ใช้ร่วมกับการตีโทนก็ได้แก่ ฉิ่ง กรับ กลอง รำมะนา อื่น ๆ อีกตามแต่จะได้มาร่วมใช้ด้วยกัน

เพลงที่นิยมนำมาร้องเป็นเพลงประเภทปลุกใจ ประเภทชักชวนให้เชื่อ ผู้นำ เช่น เพลงแปดนาฬิกา เพลงไตรรงค์ชาติ เพลงผู้นำของชาติ เพลงสาวน้อยเอวกลม เพลงศิลปินกร เพลงตึกแล้วละหนา เป็นต้น

รำโทนห่างหายไปจากความนิยมของคนทั่ว ๆ ไป เนื่องจากมีการเต้นรำ ร้องของเพลงดนตรีสมัยใหม่ คนรุ่นใหม่นิยมของใหม่เป็นเรื่องราวธรรมดา



การรำโทนหมดยุคไปในที่สุด ต่อมาได้มีการฟื้นฟูการเล่นของไทย ๆ ขึ้นมาใหม่โดยการสนับสนุนของรัฐบาล รำโทนจึงได้มีการฟื้นฟูขึ้นมาเล่นกันอีกครั้ง ชาวบ้านตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้รวมตัวกันตั้งคณะรำโทนขึ้น “คณะป่าจืด” ได้รับเชิญไปแสดงเผยแพร่ “รำโทน” ในหลาย ๆ สถานที่ ทั้งในมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี (สมัยเป็นวิทยาลัยครู) ตามโรงเรียน หน่วยราชการอื่น ๆ อีกหลายแห่ง ทำให้โรงเรียน ชุมชนต่าง ๆ หัดรำโทนกันหลายกลุ่ม อย่างเช่น โรงเรียนคงคาราม โรงเรียนวัดจันทราวาส(ศุขประสารราษฎร์) ฯลฯ ชมรมผู้สูงอายุ ตำบลตำหรุ อำเภอบ้านลาด เป็นต้น นับว่าเป็นที่น่ายินดีเป็นอย่างยิ่งที่การเล่นแบบไทย ๆ ของเรายังคงอยู่คู่ไทยตลอดไป

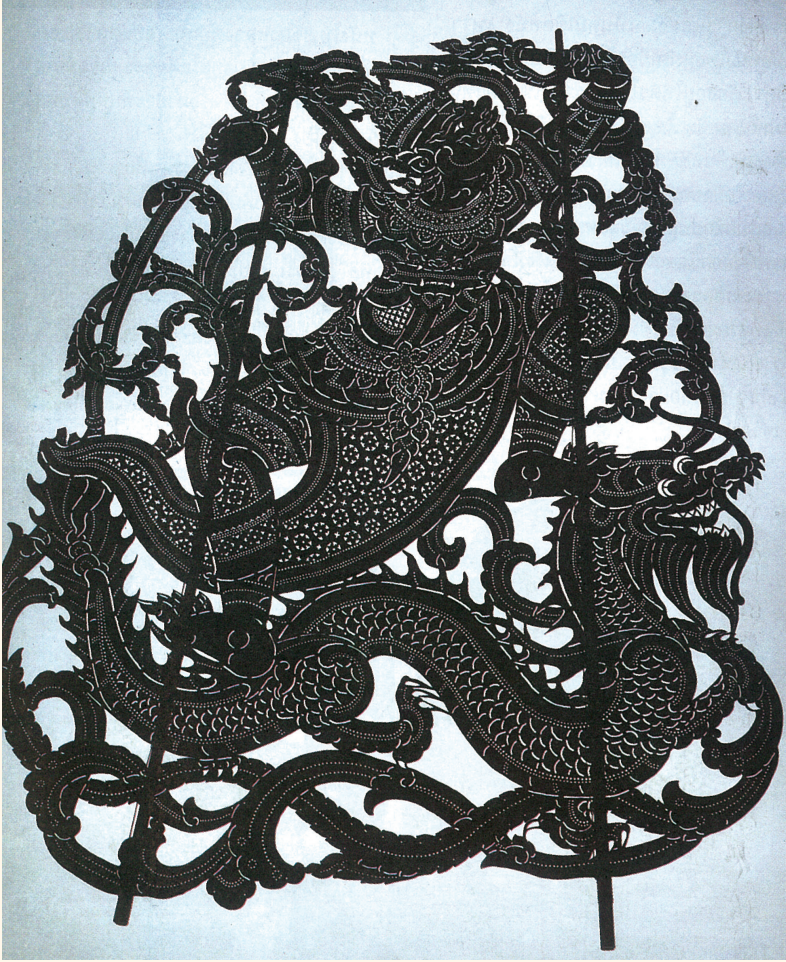
หนังใหญ่

หนังใหญ่เป็นมหรสพที่ได้รับความนิยมอย่างมากในสมัยโบราณในงานบุญประเพณีของหลวงและชาวบ้านที่มีฐานะมักนิยมจัดให้มีการแสดงหนังใหญ่ มหรสพชนิดนี้เหมาะสำหรับการแสดงในเวลากลางคืน เพราะเป็นการขีดหนังที่แกะเป็นตัวละครตามเรื่องรามเกียรติ์ ด้านหน้ากองเพลิงให้มีเงาทาบไปที่จอหนังด้านหน้า พร้อมทั้งมีการพากย์ การร้อง การบรรเลงดนตรีไปตามท้องเรื่องอย่างสนุกสนาน ผู้ชมจะได้รับชมทั้งความงดงามจากเงาของหนัง และการเดินไปตามจังหวะของคนขีดหนัง ซึ่งประยุกต์ทำทางมาจากการแสดงโขนอย่างสนุกสนาน

ในอดีตจังหวัดเพชรบุรีมีหนังใหญ่เลื่องชื่ออยู่หนึ่งคณะ คือ หนังใหญ่วัดพลับพลาย หนังใหญ่คณะนี้ก่อตั้งโดย คุณพ่อฤทธิ เจ้าอาวาสวัดพลับพลาย ซึ่งเป็นชาวบ้านปากทะเล บ้านแหลม เพชรบุรี เกิดในสมัยรัชกาลที่ ๓ (พ.ศ. ๒๓๓๘) คุณพ่อฤทธิเป็นศิษย์ของขรัวอินโข่งครูช่างชาวบ้าน



คุณพ่อฤทธิ
เจ้าอาวาสวัดพลับพลาย



บางงานที่ในหลวงรัชกาลที่ ๔ ทรงโปรดปรานฝีมือ ท่านจึงมีความสามารถในเชิงช่างและเป็นครูของช่างศิลป์แขนงต่าง ๆ ในเมืองเพชรสืบต่อมา ยุครัชกาลที่ ๕ ในสมัยที่คุณพ่อฤทธิ์เป็นเจ้าอาวาสวัดพลับพลาชัย ท่านได้รวบรวมลูกศิษย์ลูกหาและศรัทธาชาวบ้านสร้างหนังใหญ่ขึ้นมาเป็นมหรสพประจำเมือง หนังใหญ่คุณพระนี่ได้ออกแสดงตามงานต่าง ๆ จนเป็นที่กล่าวขวัญกันไปทั่วถึงตัวหนังอันวิจิตรและท่วงท่าในการเชิด ตลอดจนดนตรีปี่พาทย์ที่ใช้ประกอบซึ่งคุณพ่อเป็นผู้ควบคุมดูแล

คุณพ่อฤทธิ์ใช้เวลาสร้างหนังอยู่สามปี ได้หนังสองร้อยกว่าตัวโดยใช้ศาลาการเปรียญของวัดเป็นสถานที่แกะสลักตัวหนังและฝึกซ้อมปี่พาทย์ตลอดจนคนเชิดคนพากย์ ขณะนี้ไม่สามารถระบุปีสร้างหนังที่ชัดเจนได้ แต่ประมาณว่าเมื่อคุณพ่อฤทธิ์สร้างหนังใหญ่นั้นท่านต้องเป็นเจ้าอาวาสที่มีผู้คนนับถือกันมาก เพราะมีผู้นำเอาหนังมาถวายเป็นจำนวนมากจนสามารถสร้างหนังได้ถึงสองร้อยกว่าตัว เพราะฉะนั้นปีที่สร้างจึงควรอยู่ระหว่างหลัง พ.ศ. ๒๔๑๒ เป็นต้นไปจนถึงก่อนปี พ.ศ. ๒๔๕๓ อันเป็นปีที่มีหลักฐานว่า

ได้แสดงหนังใหญ่หน้าพระที่นั่ง ในพระราชพิธีบำเพ็ญพระราชกุศลพระศพพระเจ้าลูกเธอพระองค์เจ้าอรุพงษ์รัชสมโภช

พ.ศ. ๒๔๕๓ ปีสุดท้ายในรัชกาลพระพุทธเจ้าหลวงหนังใหญ่ของคุณพ่อฤทธิ วัดพลับพลาชัย ได้แสดงหน้าพระที่นั่งในพระราชพิธีบำเพ็ญพระราชกุศลพระศพพระเจ้าลูกเธอพระองค์เจ้าอรุพงษ์รัชสมโภชที่พระราชวังบ้านปืน

พ.ศ. ๒๔๕๘ เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่ในเมืองเพชรบุรี ทั้งสองปากแม่น้ำ วัดพลับพลาชัยถูกไฟไหม้เหลือเพียงกุฏิของคุณพ่อฤทธิและวิหาร ตัวหนังของคุณพ่อก็กระจัดกระจาย บ้างไปอยู่วัดป้อม บ้างไปอยู่วัดคงคาราม ต่อมาราว พ.ศ. ๒๔๘๓ อ.ลำใย แกวกก้อง ครูใหญ่ของโรงเรียนประจำจังหวัดเพชรบุรีได้มีการนำตัวหนังใหญ่ซึ่งเก็บไว้ในหอไตรของวัดคงคารามมาติดประดับตามบานหน้าต่างอาคารเรียนเรือนลินธูบำรุงทุกบาน เมืองในงานประจำปีของโรงเรียน ต่อมาหนังเหล่านี้ได้ชำรุดเสียหายไปบ้าง สุดท้ายไปอยู่ที่เรือนวิเทศโรงเรียนพรหมานุสรณ์สองตัว และเมื่อเรือเรือนดังกล่าวหนังสองตัวนั้นจึงสูญไป

พ.ศ. ๒๔๙๐ ลูกศิษย์วัดพลับพลาชัยที่เคยเล่นหนังใหญ่มาแต่ครั้งคุณพ่อฤทธิได้มารวมตัวกันเล่นหนังในงานพระราชทานเพลิงศพพระเพชรคุณมณี (กร) อดีตเจ้าอาวาสวัดพลับพลาชัยและอดีตเจ้าคณะจังหวัดเพชรบุรี นับเป็นการแสดงหนังใหญ่ครั้งสุดท้ายของคณะวัดพลับพลาชัย

ต่อมาเมื่อ อ.เพื่อ หริพิทักษ์ มาซ่อมวัดใหญ่สุวรรณารามได้มาเห็นความงามของหนังใหญ่เมืองเพชร จึงขอไปอนุรักษ์ไว้ที่กรมศิลปากร ส่วนที่เหลืออยู่ที่วัดก็เป็นตัวที่ไม่ค่อยสมบูรณ์นัก ราวปีพ.ศ. ๒๕๓๑ นายภิรมย์ จับใจและคณะได้ขอให้ทางจังหวัดเพชรบุรีทำหนังสือไปขอยืมตัวหนังใหญ่วัดพลับพลาชัยจากกรมศิลปากรมาจัดนิทรรศการในงานพระนครคีรี หลังจากเสร็จงานได้นำหนังใหญ่ชุดนี้มาจัดแสดงไว้ในวิหารวัดพลับพลาชัย นอกจากนี้ยังมีหนังครุคือรูปพระฤาษีและพระนารายณ์เป็นหนังที่ลงสีปิดทองอย่างสวยงามเก็บไว้บนศาลาการเปรียญวัดพลับพลาชัยรูปหล่อคุณพ่อฤทธิ ปัจจุบันอยู่ในวิหารวัดพลับพลาชัย



หนังใหญ่ตัวนางสีดา
จัดแสดงอยู่ในวิหารวัดพลับพลาชัย



หนังใหญ่ตัวลิงอาสาอกรบ
จัดแสดงอยู่ในวิหารวัดพลับพลาชัย

หุ่นกระบอกเมืองเพชร

หุ่นกระบอกเป็นมหรสพอย่างหนึ่งที่เรียกชื่อตามลักษณะโครงสร้างของหุ่นที่ใช้กระบอกไม้ไผ่เป็นแกนภายในตัวหุ่น ภายในตัวหุ่นมีไม้สำหรับใช้มือบังคับให้แสดงท่าทางเลียนแบบกิริยาของตัวละคร ประกอบการขับร้อง พากย์ และดนตรีประกอบ โดยดำเนินเรื่องตามท้องเรื่องจากวรรณคดี หุ่นกระบอกของไทยนี้ขึ้นสมัยกลางรัชกาลพระพุทธเจ้าหลวงและนิยมกันอย่างแพร่หลายในภาคกลางตั้งแต่นั้นมา

จังหวัดเพชรบุรีมีหุ่นกระบอกที่มีชื่อเสียงอยู่หลายคณะ เช่น หุ่นกระบอกของหลวงพ่อบลอดวัดในปากทะเล หุ่นกระบอกตาแป้ว ช่างปูนปั้น มีชื่อ และหุ่นกระบอกคณะสี่พี่น้อง ซึ่งคณะสุดท้ายนี้ยังคงรับงานเล่นหุ่นกระบอกอยู่จนปัจจุบัน

หลวงปู่ปลอดเป็นชาวจันทบุรี ฐุดงค์มาถึงปากทะเลแล้วรับนิมนต์ชาวบ้านเป็นเจ้าอาวาสวัดในปากทะเลตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๕ แม้หลวงปู่จะมรณภาพไปนานแล้ว แต่ก็ยังคงเป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวบ้านจนปัจจุบัน ช่วงที่นิยมหุ่นกระบอกในสมัยรัชกาลที่ ๕ – ๗ หลวงปู่ก็ตั้งคณะหุ่นกระบอกโดยฝึกคนแถบปากทะเลให้เป็นคนเชิด คนร้อง คนตีพาทย์ พร้อมสรรพ

คณะหุ่นของหลวงพ่อบลอดรับงานอยู่ทั่วไป เวลาไปเล่นไกล ๆ ก็มีลูกศิษย์ช่วยกันคุมวงไป คนเล่นที่ยังพอมีคนจำชื่อได้ เช่น ยายเทศ ยายขาว ยายเมี้ยน ตาย้อย ตาเมื่อน ยายงบ ยายเหมียน หลังจากหลวงปู่ปลอดมรณภาพในราวปี พ.ศ. ๒๔๗๓ หุ่นกระบอกคณะนี้ก็เล่นกันต่อมาอีกไม่นาน

ตาแป้วเป็นทั้งช่างปูนปั้น แทะหยวก และยังสามารถในการแกะหุ่นเชิดหุ่น นายช่างหุ่น สุทธิสิทธิ์ แห่งบ้านต้นโพธิ์ศาลาคามวาสี ไปค้าน้ำตาลที่อยุธยาได้พบกับตาแป้วเกิดถูกคอกันจึงชวนมาอยู่เมืองเพชร ไม่มีหลักฐานว่าเมื่อตาแป้วมาถึงเมืองเพชรแล้วได้ตั้งคณะหุ่นหรือไม่ แต่มีคำคล้องจองแต่ก่อนเก่าของชาวเมืองเพชรว่ากันมาจนติดหูว่าจะดูมหรสพต้อง “ตีพาทย์ต่าปูน หุ่นตาแป้ว ละครยายแมว หนึ่งตาพูด” แสดงว่าผู้คนในสมัยนั้นก็คงจะได้ชมหุ่นตาแป้วจนติดใจนำมากล่าวเป็นคำติดปากจนถึงทุกวันนี้ กล่าวกันว่าเพราะตาแป้วเคยเล่นหุ่นมาก่อน เมื่อมาปั้นปูนจึงเอาแบบหุ่นไปใช้ในงานปูนปั้น งานปูนฝีมือตาแป้วทั้งตัวพระตัวนางหน้างามราวกับหน้าหุ่น ทุกวันนี้เรายังหาชมฝีมือตาแป้วได้ที่วัดพลับพลาชัย และวัดปากคลอง บางครก

แม่สาหร่าย ช่วยสมบุญ เป็นเจ้าของคณะหุ่นแม่สาหร่ายที่อัมพวานามสกุลเดิมของแม่สาหร่ายคือ สุกปลั่ง ท่านเป็นชาวเพชรบุรีเกิดเมื่อ พ.ศ. ๒๔๓๖ ที่บ้านศาลาหามูสิริมแม่น้ำเพชรเขต อ.บ้านลาดในปัจจุบัน เป็นบุตรของนายด้อมและอำแดงเสน ตัวแม่สาหร่ายเองได้หัดละครตั้งแต่วัยเล็ก

ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๔๕๓ ปลายรัชกาลที่ ๕ แม่สาหร่ายอายุ ๑๗ ปี ได้แต่งงานกับ นายพลอย ชาวสมุทรสงคราม แล้วย้ายตามนายพลอยไปตั้งถิ่นฐานอยู่ที่อัมพวา ให้หลังสามปีแม่สาหร่ายและนายพลอยได้ไปดูหุ่นกระบอกของ พระองค์เจ้าสุทัศน์นิภาธร ที่ทางวัดเพชรสมุทรหามาลเล่นในงานปีสมโภช หลวงพ่อบ้านแหลม นายพลอยติดใจจึงกลับมาสร้างหุ่นให้แม่สาหร่ายหัดเชิด แล้วนำออกแสดง จนหุ่นนายพลอยแม่สาหร่ายมีชื่อเสียงอยู่ในแถบนี้ และยังสามารถเข้ามาเล่นที่เมืองเพชรอยู่เสมอ

เมื่อแม่สาหร่ายเจ้าของหุ่นมีชื่อแห่งอัมพวาล่วงเข้าสู่ปัจฉิมวัย ได้มีโอกาสกลับมาเยี่ยมบ้านเดิมที่บ้านลาด และพักอยู่ที่บ้านญาติคราวละหลายวัน ครั้งนั้นแม่สาหร่ายให้หาคนที่สนใจไปรับวิชาหุ่น ป่าประนอม อินทร์เนตร และญาติอีกหลายคน ซึ่งมีศักดิ์เป็นหลานของแม่สาหร่ายได้ไปฝึกเชิดหุ่น ฝึกหัดได้ไม่นานแม่สาหร่ายก็กลับไปอัมพวาและเสียชีวิตลง

ต่อมาเมื่อถึงคราวจะเผาศพของป่าประนอมที่วัดลาดศรัทธาราม (ศาลาหมูสี) ป่าคิดจะเล่นหุ่นเป็นมหรสพในงานจึงได้ชักชวนญาติพี่น้องที่มีพื้นทางละครชาตรีและเพลงเรือบ่ได้แก่ ป่าเฟื่อง ดวงเดือน ป่าประกอบ เล้าโลมวงศ์ และป่าวิเชียร สุวรรณราช ให้มาช่วยกันเล่นหุ่นโดยมีลุงสงวน เป็นคนทำหัวหุ่นให้ เมื่อออกแสดงในครั้งนั้นมีคนชอบใจกันมาก ป่าวิเชียร จึงได้ตั้งเป็นคณะหุ่นสี่พี่น้องออกรับงานแสดงทั่วไปมาตั้งแต่ราว พ.ศ. ๒๔๒๕ และได้สร้างหุ่นเพิ่มเติมจนเล่นได้เป็นเรื่อง เช่น ขุนช้างขุนแผน พระอภัยมณี หุ่นคณะนี้นับเป็นหุ่นกระบอกคณะเดียวที่ยังเหลืออยู่ที่เมืองเพชรบุรี และยังคงรับงานอยู่ในปัจจุบัน



การแสดงหุ่นกระบอก
ของคณะสี่พี่น้องในเรื่องขุนช้างขุนแผน
ตอนพระไวยแตกทัพ

ผีไซ

ประเพณีที่ยึดถือปฏิบัติในเทศกาลสงกรานต์นั้นประกอบด้วยการทำบุญ อุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษ สรงน้ำพระ ตลอดจนรดน้ำขอพรผู้ใหญ่ และเล่นสาดน้ำ จับกระบี่ร่ำฟ้อนกันอย่างสนุกสนาน บางแห่งจะมีการเล่นที่เรียกว่าเข้าทรงผี ซึ่งเป็นการเล่นที่นิยมกันในเทศกาลสงกรานต์ด้วย

ที่บ้านหาดในเขตตำบลท่าช้าง อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี มีการเล่นเข้าทรงผีไซ โดยนิยมเล่นกันในเวลากลางคืนของช่วงสงกรานต์ มีระยะเวลาในการเล่นตั้งแต่ ๓ - ๕ คืน แตกต่างกันไปในแต่ละปี ในแต่ละคืนชาวบ้านจะนิมนต์พระมาเทศน์ที่ศาลากลางบ้าน เมื่อพระเทศน์จบแล้วชาวบ้านทั้งเด็กและผู้ใหญ่ตลอดจนผู้เฒ่าผู้แก่จะออกมาเล่นสนุกกันที่ลานกลาง

जबจนได้เวลา ผู้นำประกอบพิธีที่เรียกกันว่า “คุณหลวง” จะนำชาวบ้านบางส่วนไปทำพิธีเชิญผีที่ทางสามแพร่ง โดยนำเครื่องเซ่นอันประกอบด้วย ขามข้าวสาร ซึ่งเหนียวข้าวสารจะวางกะลามะพร้าวตาเดียวทั้งลูก พร้อมกับธูปเทียนและกะแซ่ไปเซ่นเจ้าที่เจ้าทาง และบอกกล่าวเชิญผีทั้งหลายให้มาร่วมเล่นสนุกกันในวันสงกรานต์



หญิงแม่ข่ายประคองไซ
ขณะร้องเพลงเชิญผีไซ

เมื่อเริ่มต้นทำพิธี “คุณหลวง” จะจุดเทียนปักลงบนกะลาตาเดียว เมื่อบอกเล่าเก้าสิบเรียบร้อยแล้ว ตัวแทนชาวบ้านที่ตามไปด้วยจะโห่ขึ้นสามลา แล้วพากันเดินกลับมาที่ลานบ้านอีกครั้งเพื่อเชิญผีให้เข้าไปอยู่ในไซ ระหว่างที่ “คุณหลวง” ไปเชิญผีที่ทางสามแพร่งนั้น ชาวบ้านที่คอยอยู่ที่ลานจะนั่งเป็นวงกลม ล้อมรอบไซที่จะประกอบพิธี โดยจะตั้งไซไว้บนซากตำข้าวคู้หนึ่งทีวางราบไปกับพื้น เหนือไซวางไม้คานไว้แนวเดียวกับซากตำข้าว ไซที่ตั้งไว้จะมีหญิงสองคนประคองไว้ โดยมีข้อแม้ว่าหญิงทั้งสองจะต้องเป็นแม่มา้ยเท่านั้น อีกทั้งไม้คานและซากตำข้าวก็ต้องเป็นของแม่มา้ยด้วยเช่นกัน

ครั้งพวกที่ไปเชิญผีกลับมาถึงลานบ้าน คุณหลวงจะนำขามวางไว้บนไม้คาน และเริ่มพิธีเชิญผีเข้ามาอยู่ในไซ คุณหลวงจะเป็นต้นเสียงร้องบทเชิญผี ชาวบ้านก็จะร้องรับตามไป

หลังจากร้องเชิญผีจบลงในแต่ละรอบ ชาวบ้านจะช่วยกันโห่ขึ้นสามลา ระหว่างนี้อาจมีชายบางคนอมกะแซ่เดินมาพ่นที่ไซ เพื่อเป็นการเซ่นผี นัยว่าจะช่วยทำให้ผีเข้าเร็วขึ้น

เป็นที่รู้กันว่า เมื่อไซที่แม่มา้ยทั้งสองประคองอยู่เริ่มโยกไปมา ก็แสดงว่าเมื่อนั้นผีเข้ามาอยู่ในไซแล้ว ชาวบ้านจะช่วยกันร้อง “เพลงเซ่นผี” ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวกับผีประเภทต่าง ๆ และสุดท้ายจะร้องเพลงพวงมาลัยกล่อมผีไซ

จากนั้นหนุ่มคะนองบางคนจะออกมาร้องตะโกนด้วยคำว่า “ถอก” ต่อหน้าไซ ผีก็จะโกรธ และพาไซวิ่งไล่ตีคนไปรอบลาน โดยที่ผู้ประคองไซไม่ต้องออกแรงเลย สาเหตุที่ผีเกลียดคำว่า “ถอก” นั้น เพราะโบราณเชื่อกันว่าผีไม่ชอบถ้อยคำหยาบคาย คำว่า “ถอก” ถือเป็นคำหยาบคายที่สื่อความหมายไปในเรื่องเพศนั่นเอง

หากผู้ที่ประคองไซวิ่งตามไปจนเหนื่อยก็สามารถเปลี่ยนคนประคองไซได้ โดยมีข้อกำหนดว่าคู่ประคองไซจะต้องเป็นชายหนึ่งคนและหญิงหนึ่งคน หรือเป็นหญิงทั้งคู่ก็ได้แต่ห้ามเป็นผู้ชายทั้งคู่เด็ดขาด เพราะจะทำให้ผีออกจากไซทันที

“ผีไซ” จะไล่ตีคนไปเรื่อย ๆ เป็นทีโกลาหล บางคนก็จะร้อง “ถอก” ล่อให้ผีวิ่งไปในทางที่มีผู้คนมาก ๆ เป็นที่สนุกสนานแก่คนรอบข้าง ผีจะไล่ตีคนไปจนไซแตก หรือหลุดจากมือผู้ประคอง ผีจึงจะออกโดยไม่จำเป็นต้องทำพิธีเชิญออกแต่อย่างใด

บ้านหาดเป็นหมู่บ้านเก่าแก่ที่มีขนาดใหญ่ ผู้คนทุกหลังคาเรือนล้วนมีความสัมพันธ์กันในระบบเครือญาติ การเล่นผีไซจึงเปรียบเสมือนการเล่นสนุกสนานโดยไม่มีการถือชั้นวรรณะ ซึ่งเป็นระบบที่สังคมเปิดให้มีขึ้นในรอบปี

๓. อาหารท้องถิ่น

- ❖ ข้าวแช่
- ❖ ข้าวย่ำมะละกอ
- ❖ ขนมข้าวยาคุ
- ❖ ขนมสามไฟ
- ❖ ขนมโค
- ❖ ข้าวเกรียบงา
- ❖ ตะโก้เผือก
- ❖ เผือกเส้น
- ❖ เป็ยกปูน
- ❖ ยำหิวปลี
- ❖ ยำมะม่วง
- ❖ หมี่ผัดพันบ้าน
- ❖ ปลาออกกะแล้
- ❖ ปลาทุตัมเค็ม
- ❖ ตัมส้มปลาทุสด
- ❖ น้ำพริกกะปิ
- ❖ ส่ายบัวตัมกะทิปลาทุหนึ่ง

❖ อาหารท้องถิ่น

รศ.สุพันธ์ นิลพงษ์ : เขียน

อ.ปราณี ชุ่มชัย : แหล่งข้อมูล

ข้าวแช่เมืองเพชร ภูมิปัญญาของคนเมืองเพชรแท้ ๆ



‘ดูร้อนก่อนเก่าทำข้าวแช่ น้ำขมแต่เครื่องก็สำรับฉัน
ข้างทำเป็นเช่นดอกจอกเป็นดอกจันทร์
งามจนขึ้นกระชายทำเหมือนจำปา
มะม่วงดิบหีบดงจิ้งจก ทำนารกรปลีตัวเหมือนมัจฉา
จะแลลบกปลกปลายสดสายตา
เคยไปมามีได้เห็นจะเว้นวาย’

ท่านสุนทรภู่ ครูกวีเอกของโลก ได้กล่าวถึง “ข้าวแช่” ไว้ใน นิราศรำพันพิลาป อย่างชนิดที่ผู้อ่าน บทกวีทุกท่าน จะต้องจินตนาการตามถึง

สำหรับข้าวแช่อันวิจิตร งดงามน่ารับประทาน

ข้าวแช่ที่ท่านสุนทรภู่เอ่ยถึง คงจะหมายถึง ข้าวแช่ของชาววัง ซึ่งบรรดานางใน หรือท่านต้น เครื่องในวังในวังทั้งหลาย ได้ใช้ฝีมือประดิษฐ์สลักเสลาบรรดาผักผลไม้ที่ประดับมาในสำหรับข้าวแช่ อย่าง วิจิตรประณีตบรรจง ทั้งกับข้าวและเครื่องเคียงที่ละลานตา ดูงดงามอลังการ

แต่ถ้าเอ่ยถึง “ข้าวแช่” โดยทั่ว ๆ ไปแล้ว

คนทั่วประเทศ จะต้องนึกถึง “ข้าวแช่เมืองเพชร” มาเป็นอันดับหนึ่ง

ทำไมต้องเป็น “ข้าวแช่เมืองเพชร” เท่านั้น เพราะ “ข้าวแช่” เป็นของว่างที่ขึ้นชื่อลือชา รับประทานแล้วคลายร้อน ผ่อนกระหายของคนเมืองเพชรมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ เนิ่นนานกาลก่อน เลยทีเดียว ใครไปเมืองเพชรแล้วไม่ได้ลิ้มลองข้าวแช่เมืองเพชร ก็ถือว่าไปไม่ถึงเมืองเพชร

บางท่าน... มักกล่าวตาม ๆ กันมาว่า “ข้าวแช่เมืองเพชร” เลียนแบบมาจากวัฒนธรรม การทำข้าวแช่ไปถวายพระในวันสงกรานต์ของชาวมอญหรือชาวมอญ แต่จากการที่ ผู้เขียนและ คณะผู้ทำวิจัย โครงการวิจัย “ข้าวแช่เมืองเพชร : อาหารสำหรับสุขภาพของคนไทย” ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีได้สืบค้นหาความเป็นมาของข้าวแช่ เราก็ได้รับคำตอบที่น่าเชื่อถือได้จาก ท่านผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่เคยหาคข้าวแช่มาตั้งแต่ครั้งสมัยยังเป็นสาวรุ่น ๆ

ณ วันที่ได้สัมภาษณ์ หลายต่อหลายท่านมีอายุ ๘๐ ปี จนถึง ๙๕ ปี ทุกท่านยืนยันเป็นเสียง เดียวกันว่า

คนเมืองเพชรแถวตำบลหนองโสน ทำข้าวแช่เป็นอาชีพในครัวเรือนมาตั้งแต่ครั้งโบราณ เรียนรู้จากรุ่นย่า รุ่นยาย ทำแล้วก็หอบเข้ามาขายในเมือง สนนราคาข้าวแช่สมัยก่อน ถ้วยละ ๑ สตางค์ เท่านั้นเอง

ส่วนแถวบ้านฉาง แต่อดีตมาก็ทำข้าวแช่กันเพื่อไปตั้งโรงทานที่วัดมหาธาตุวรวิหารเวลา มีงาน เช่น สงกรานต์ ตรุษ สารท ครึ่งหนึ่ง ๆ ทำกันไกลาหลเป็น ๑๐ ถึง ทำเฉพาะเวลา มีตรุษมีสารทเท่านั้น ไม่ทำขายเหมือนบางหมู่บ้าน

และทุกคนไม่มีใครเรียนรู้มาจากมอญ ไม่เคยมีเชื้อสายชาวมอญแต่อย่างใด “มอญเขาก็ทำข้าวแช่ ของเขา เราก็ทำของเรา ข้าวก็ต่างกัน กับข้าวก็ต่างกัน มอญเขาทำเฉพาะตรุษสงกรานต์เท่านั้น ของเมืองเพชรเรานั้น เราทำกับข้าว ๓ อย่าง และทำเป็นอาชีพประจำเลยมาแต่ครั้งปู่ ย่า ตา ยาย”

คุณยายแฉ ทิพยวงศ์ วัย ๙๕ ปี ชาวตำบลหนองโสนยังมีเสียงที่แจ่มใสชัดเจน คุณยายบอกเล่า และรำลึกภาพที่คุณยายและเพื่อน ๆ สาว ๆ ๒ - ๓ คน แถวหนองโสนนี้ เคยหาคข้าวแช่เข้าไปขายใน เมืองเพชรกันทุกวัน และทุกฤดูกาล

คุณยายแหวเล่าว่า ได้เรียนรู้วิธีการทำข้าวแช่มาจากคุณยายเสริม กาลนิล ที่มาอยู่กับสามี จ.ส.อ.อ๋ม กาลนิล ที่หมู่บ้านนามอญ ตำบลหนองโสน ใกล้เคียงวัดชมพูพูน และได้ยึดอาชีพการทำข้าวแช่ โดยหาบขายในเมืองกับเพื่อน ๆ ตลอดมา

ส่วนคุณยายเสริม กาลนิล จะได้ตำราการทำข้าวแช่นี้มาจากใคร ก็ไม่มีใครทราบ มีแต่การสันนิษฐาน จากลูกหลานคุณยายเสริม คือคุณรัตนา ฤกษ์ ว่าเป็นไปได้หรือไม่ ที่คุณยายจะรับการสืบทอดมาจากข้าวแช่ชาววัง โดยหม่อมเมือง เพราะคุณยายเคยอยู่แถวหน้าพระลาน โดยคุณรัตนา ฤกษ์ เล่าว่า

“คุณยายเสริม กาลนิล เกิดที่ตำบลท่าเสา อำเภอบ้านลาด มีชีวิตอยู่ระหว่างปี ๒๔๓๑ - ๒๕๐๘ รวมอายุได้ ๘๗ ปี เมื่อรุ่นสาว คุณยายเสริมมาอยู่กับญาติที่แถวถนนหน้าพระลาน (ไม่ทราบชื่อญาติ) คุณยายแต่งงานอยู่กับคุณตา คือ จ.ส.อ.อ๋ม กาลนิล ซึ่งเป็นคนอยู่หมู่บ้านนามอญ ตำบลหนองโสน อำเภอเมือง ผู้บ้านใกล้เคียงวัดชมพูพูน และใช้ชีวิตอยู่ที่บ้านนามอญตลอดมา นอกจากจะทำข้าวแช่แล้ว คุณยายยังมีฝีมือทำขนมไทยอีกหลายอย่าง ตามคำบอกเล่าของคุณแม่คือ ครัววน เช่น ขนมถ้วย ขนมเปียกปูน และกะละแม ฯลฯ คุณยายได้ใช้ความรู้ในการทำข้าวแช่และขนมต่าง ๆ ช่วยหารายได้เลี้ยงครอบครัวอีกแรงหนึ่ง

บุตรคุณยายที่สืบสานตำรับข้าวแช่เป็นอาชีพ คือ บ้าเปลี่ยน ซึ่งขณะที่ดิฉันสืบข้อมูลให้ รศ.สุนันท์ เมื่อปี ๒๕๕๐ นั้น บ้าเปลี่ยนถึงแก่กรรมแล้ว ดิฉันสอบถามจากบ้าหวาน ซึ่งเคยขายข้าวแช่ เมื่อตอนเป็นสาวยังไม่ได้มีครอบครัวและยังไม่ได้เป็นครู บ้าหวานเล่าว่า เวลานั้นในตลาดเมืองเพชรนอกจากบ้าแล้วยังมีแม่ค้าขายข้าวแช่อีกหนึ่งคนชื่อ “แม่ถบ” เป็นคนบ้านต้นปีบ ริมทางรถไฟใกล้ท่าหิน ซึ่งก็เป็นแถวถนนหน้าพระลานนั่นเอง ดิฉันคิดว่า “แม่ถบ” ก็คงถึงแก่กรรมไปแล้ว เพราะบ้าหวานของดิฉันถึงแก่กรรมไปสองปีแล้ว และมีอายุถึง ๘๙ ปี หาก รศ.สุนันท์ จะสืบค้นต่อก็คงต้องสืบจากลูกหลานแม่ถบต่อไปอีกว่าแม่ถบได้ตำรับข้าวแช่จากใคร ดิฉันคิดเดาเอาว่าตำรับข้าวแช่ของคุณยายเสริมและแม่ถบ อาจมาจากที่เดียวกัน เพราะทั้งสองท่านเคยอยู่แถวหน้าพระลาน เป็นไปได้ว่าตำรับข้าวแช่เมืองเพชร อาจถ่ายทอดจากหม่อมเมือง ซึ่งเป็นหม่อมคนหนึ่งของพระยาสุรพันธ์ (เทศ บุนนาค) เจ้าเมืองเพชรบุรี สมัยนั้น เช่นเดียวกับละครชาตรีเมืองเพชร ซึ่งได้รับถ่ายทอดมาจากหม่อมเมือง (เป็นความคิดเห็นของดิฉัน ซึ่งไม่มีข้อมูลยืนยัน จึงเป็นเหตุชวนให้สืบค้นกันต่อไป)

หากข้าวแช่เมืองเพชร ได้ตำรับมาจากหม่อมเมืองจริง ๆ ก็เป็นข้าวแช่ที่มีที่มาจากข้าวแช่ชาววังนั่นเอง สมัยที่ดิฉันเรียนครูอยู่ที่กรุงเทพฯ ดิฉันเคยได้กินข้าวแช่ชาววังที่บ้าน ม.ร.ว.วิมลไพยม อนิรุทธเทวา (สกุลเดิม คือ สวัสดิวัตน์) ภริยาของพลเอกเฟื่องเฉลย อนิรุทธเทวา (บุตรของพระยาอนิรุทธเทวา) ขณะนั้นดิฉันมีโอกาสดำรงอยู่ที่บ้านท่านทั้งสอง เพราะมีหน้าที่เป็นครูสอนพิเศษให้บุตรชายหญิงของท่าน วันเสาร์ - อาทิตย์ จะมีแต่แม่ครัวจากในวังมาสอนการทำอาหารแต่ละชนิด นำเสียดายอย่างยิ่งที่ดิฉันไม่มีใจรักในการทำอาหาร จึงได้แต่จดบันทึกไว้ให้ท่าน ไม่สนใจจะจดเป็นของ

ตัวเองเลย มิฉะนั้น คงได้ตำรับข้าวแช่ชาววังที่สมบูรณ์ ดิฉันจำได้ว่าข้าวแช่ชาววังที่ชาววังนั้นมาสอนทำ มีหัวผักกาด ผักหวาน ลูกกะปิ น้ำอบดอกไม้ และเทียนหอมเหมือนข้าวแช่บ้านเรา สิ่งที่แตกต่างกันคือ ปลากระเบนผัดหวานนั้นข้าวแช่ชาววังไม่มี แต่จะมีหมู กุ้ง ปลัสลະเอียดปรุงรสคลุกเคล้าเครื่องเทศแล้ว ยัดใส่พริกหยวก หรือพริกอื่นที่มีขนาดใหญ่ไม่เผ็ดจัดที่ผ่าเอาเมล็ดพริกออกแล้ว จากนั้นนำไปนึ่งและ ตกแต่งหน้าด้วยพริกแดงซอยพร้อมผอยไข่โรยให้สวยงามกิน

เล่าเรื่องตำนานข้าวแช่เมืองเพชรมาพอสมควร เกือบสี่มกล่าวถึง “ป้าแหว” ซึ่งเป็นผู้เล่าเรื่องให้ รศ.สุพันธ์ นีลพงษ์ ฟังว่าได้เรียนรูการทำข้าวแช่จากคุณยายเสริม กาพนิล ป้าแหวเป็นเพื่อนรุ่นเดียวกับ ป้าเปลี่ยนลูกสาวคุณยายเสริม อยู่บ้านใกล้กับบ้านคุณยายเสริม คู่กันเคยนับถือกันเหมือนญาติ คุณยายเสริมจึงสอนให้ป้าแหวทำข้าวแช่ขายเป็นอาชีพด้วย และป้าแหวก็ได้ถ่ายทอดตำรับการทำข้าวแช่ ของคุณยายเสริมให้แก่พี่น้องลูกหลานของป้าแหวอีกหลายคน ปัจจุบันแม่ค้าข้าวแช่แถวหมู่บ้านนาข้าวตอก และแถวรอบ ๆ วัดชมพูนุทล้วนเป็นตำรับข้าวแช่คุณยายเสริม กาพนิล ทั้งสิ้น

ทั้งหมดที่ดิฉันเล่ามานี้ หวังว่าคงเป็นประโยชน์ในการสืบค้นตำนานข้าวแช่เมืองเพชรของ รศ.สุพันธ์ นีลพงษ์ ได้ไม่มากนักน้อย คุณูปการอันใดที่ได้จากบทความนี้ ดิฉันขออุทิศบุญแต่คุณยายเสริม กาพนิล ป้าแหว ทิพย์วงษ์ ป้าเปลี่ยน และป้าหวานด้วยค่ะ” (รัตนา ฤกษ์ชัย ข้อเขียนถึง รศ.สุพันธ์ นีลพงษ์)

ซึ่งตรงนี้ก็ขอฝากให้ช่วยกันคิดว่า เพชรบุรีเป็นเมืองอยู่ข้าวอยู่น้ำ ทั้งข้าวปลา อาหารทะเลบริบูรณ์ อันข้าวแช่นั้น จะว่าไปคนไทยภาคกลางทั่วไป เพลาร้อน ๆ ขึ้นมา เขาก็เอาน้ำในตุ่มดินเย็น ๆ เทใส่ข้าวสวย รับประทานกับปลาแห้งแดงโหมกันมาแต่ไหน ๆ เรียกว่า ข้าวแช่น้ำ หรือข้าวจวนน้ำ คนเมืองเพชรเอง อาจมีวิธีถนอมอาหาร มารับประทานอาหารกับข้าวแช่ จนเป็นแบบของเมืองเพชร แต่ครั้งเฝื่อนนาน มาแล้วก็เป็นได้

ส่วนชาววังจะดัดแปลงประดิษฐ์ข้าวแช่และเครื่องเคียงให้ต่างจากข้าวแช่น้ำทั่วไปของไทยแต่ดั้งเดิม หรือจากเมืองเพชรนั้น ก็ยอมเป็นไปได้ทั้งสิ้น เพราะมีคำว่า ข้าวแช่ชาววัง ให้ต่างไปจากข้าวแช่ชาวบ้าน คือข้าวแช่เมืองเพชร

คนไทยเราแถวถิ่นภาคกลางทั่วไป ก็จะรับประทาน “ข้าวแช่น้ำ” หรือ “ข้าวจวนน้ำ” มาก่อน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยเรา ที่พออากาศร้อนมาก ๆ เข้า ก็ตักน้ำในตุ่มดินที่เย็นชื่นใจ ลอยดอกมะลิใส่ลงในข้าวรับประทานกับปลาเค็ม เนื้อเค็ม หรือปลาแห้ง แดงโหม

ส่วนเอกลักษณ์ของข้าวแช่เพชรบุรีนั้นมีเฉพาะตัว

กับข้าวของข้าวแช่เมืองเพชรจะมีอยู่เพียง ๓ อย่างยืนพื้น คือ ลูกกะปิทอด ปลาชี่สน หรือ ปลากระเบนผัดหวาน และหัวไชโป๊ผัดหวาน กับข้าว ๓ อย่างนี้จัดเรียงในจานเชิงใบน้อย ๆ น่ารัก

ส่วนข้าวก็ต้องเลือกข้าวสารเก่าที่เมล็ดสวย ยาว หุงให้พอดีสุกเป็นตากบ แล้วนำใส่กระบวย ไปล้างน้ำเบา ๆ ชัดสีให้เมือกตรงผิวหลุดออกจนเมล็ดข้าวกลมมน สี น่ารักรับประทาน เอาห่อผ้าขาวบาง แล้วนึ่งอีกสักครู่

น้ำข้าวแช่ของเมืองเพชรก็จะหอมชื่นชื่นใจ ด้วยผ่านการอบร่ำด้วยเทียนอบ โดยจุดเทียนให้ไฟลามมาถึงเนื้อเทียน แล้วจึงติดลงบนฝาหม้อ ดับไฟที่เทียนแล้วปิดฝาหม้อ ให้ควันเทียนหอมคลุ้งอบอยู่

ท่าหลาย ๆ ครั้ง ส่วนน้ำก็อบร่ำด้วยดอกมะลิ และดอกกระดังงาไทยกลีบเหลืองยาว ๆ ลงไฟ ปลิดกลีบใส่ลงในน้ำข้าวแช่ด้วย

เวลาจะรับประทาน ตักข้าวใส่ถ้วยแล้วก็ใช้กระบวยทองเหลือง หรือกระบวยกะลาตักน้ำในหม้อดินหอมกรุ่นนี้ใส่ลงในถ้วยข้าวแช่ โรยน้ำแข็งเกรดเล็กน้อย ตักด้วยช้อนทองเหลืองคั้นน้อย ๆ หน้าเอ็นดู รูปร่างเหมือนทัพพีย่อส่วน แดมเคียงด้วยจอกน้ำลอยมะลิหอมชื่นใจอีกต่างหาก การใช้ช้อนทองเหลืองเพราะช้อนทองเหลืองมีคุณสมบัติต่างจากช้อนชนิดอื่น ตรงข้าวไม่ติดช้อน ทำความสะอาดง่าย ที่สำคัญเวลารับประทานจะรู้สึกเย็น เพราะสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิตามสภาพแวดล้อมได้ง่าย

ชุดข้าวแช่เมืองเพชรบุรี ดูน่ารัก งดงาม น่ารับประทานยิ่งนัก

ส่วนข้าวแช่ของมอญนั้น เขาจะทำเฉพาะในเทศกาลสงกรานต์เพื่อไปทำบุญเท่านั้น เริ่มมีขายที่เกาะเกร็ดเมืองนนท์ ก็ช่วงมีการท่องเที่ยวเข้าไปในท้องถิ่น และข้าวแช่ของชาวมอญนั้นมิได้ขัดจนกลมเนียนเหมือนข้าวแช่เมืองเพชร อาจขัดบ้างเล็กน้อย บางทีก็ไม่ขัดเลย จะคล้ายข้าวสุกที่หุงค่อนข้างสวย น้ำจะใช้ดอกมะลิและกลีบกุหลาบโรย ซึ่งต่างจากน้ำข้าวแช่เมืองเพชร

กับข้าวข้าวแช่ของชาวมอญนั้นมีหลายอย่าง แตกต่างกันไปแต่ละสถานที่ เท่าที่เคยไปชิมมานั้นก็มี เช่น จ้าดุ่น (ผักบุงผัด) ยำถั่ว กระเทียมดองผัดไข่ หัวไชโป๊ผัดไข่ ไข่เค็ม หมูหวาน ปลาป่นผัดกับข้าวนี้ก็จะวางในจานแบน สำหรับใส่กับข้าว และมักเสิร์ฟพร้อมของหวาน คือ กะละแม ข้าวเหนียวแดง และแตงโม

ในภายหลังชาวมอญได้เพิ่มกะปิทอด (ซึ่งคาดว่าน่าจะรับวัฒนธรรมมาจากข้าวแช่เมืองเพชร) พริกหยวกสอดไส้ (รับวัฒนธรรมจากข้าวแช่ชาววัง) และยำมะม่วง

เรียกว่าอร่อยไปคนละแบบ...

แต่ละวัฒนธรรมต่างก็คงเอกลักษณ์ของตนไว้ได้อย่างน่าชื่นชม

ในด้านข้าวแช่เมืองเพชร และข้าวแช่ชาววังนั้น

เป็นที่แน่นอนว่า สำหรับข้าวแช่ของชาววังจะต้องวิจิตรบรรจงด้วยกับข้าวแช่และเครื่องเคียงมากมาย เช่น หัวหอมยัดไส้ ลูกกะปิทอด หัวไชโป๊ผัดหวาน พริกหยวกสอดไส้เนื้อเค็มฉีกฝอย หมูหวาน ปลาสุกเค็มหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก ๆ ชุบไข่ทอด ปลาหวาน รวมทั้งเครื่องเคียงที่สลักเสลาจากผักผลไม้ พริก กระชาย อย่างงดงาม

ท่านผู้เฒ่าผู้แก่ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในเมืองเพชรต่างเล่าสืบสานต่อ ๆ กันมาอย่างปลาบปลี้ม ในพระกรุณาธิคุณของพระมหากษัตริยาธิราชเจ้าของไทยในอดีตมาว่า เมื่อครั้งที่ในหลวง รัชกาลที่ ๔ รัชกาลที่ ๕ ทรงเสด็จแปรพระราชฐานมาประทับ ณ พระราชวังพระนครคีรี และพระรามราชนิเวศน์เพชรบุรีนั้น จะทรงโปรดให้เจ้าเมืองเมืองเพชรนำข้าวแช่เมืองเพชร และขนมขี้หนูเมืองเพชรไปขึ้นโต๊ะเสวยเสมอทุกครั้ง เป็นความภาคภูมิใจ ปลาบปลี้มในหัวใจของพลสกนิกรชาวเมืองเพชรเป็นยิ่งนัก และก็เป็นเรื่องที่น่าคิดต่อไปว่า ข้าวแช่ชาววัง และข้าวแช่เมืองเพชร มีรอยเชื่อมต่อกันได้อย่างไร ตรงไหน หรือไม่

เพื่อขอกระจำจัด ผู้เขียนได้เคยกราบเรียนขอสัมภาษณ์ไปยัง ม.ล.เมือง นิลรัตน์ ซึ่งกำเนิดในวัง กรมหลวงพรหมวรานุรักษ์ บิดาเป็นหลานเสด็จในกรม ชื่อ ม.ร.ว.อัน นิลรัตน์ มารดาของท่านคือ นางเมือก นิลรัตน์ เป็นข้าหลวงพระชายาของเสด็จในกรม หม่อมหลวงเมือง นิลรัตน์ อยู่ในรั้วในวังมาแต่เด็กกับท่านย่า คือ หม่อมเจ้าหญิงสะบาย นิลรัตน์

หม่อมเจ้าหญิงสะบาย นิลรัตน์ เป็นนายห้องเครื่องของพระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ พระพุทธเจ้าหลวง

จากการที่ได้กราบเรียนขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อหาจุดเชื่อมโยงประเด็นข้อข้องใจเหล่านี้ เมื่อวันที่วันพุธที่ ๑ กันยายน ๒๕๔๗ หม่อมหลวงเมือง นิลรัตน์ ท่านได้กรุณาตอบข้อซักถามให้กับผู้เขียน จากการที่ท่านอยู่กับท่านย่าของท่าน ซึ่งเป็นนายต้นเครื่องของตำหนักพระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ ดังนี้

“ข้าวแซ่ชาววังนั้นนำมาจากเมืองเพชร ข้าวแซ่เป็นของเมืองเพชร สมเด็จพระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ ในรัชกาลที่ ๕ ทรงนำมาปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เป็นรูปแบบของข้าวแซ่ชาววัง โดยเพิ่มเติมกับข้าวอีกหลายอย่าง เช่น พริกหยวกสอดไส้ ปลาทุเลาหันเป็นสี่เหลี่ยม ลูกเต๋าเล็ก ๆ ซุปไข่ทอด และอีกมากมายหลายอย่าง เป็นข้าวแซ่ชาววังตำรับพระวิมาดาเธอฯ”

จึงนับเป็นคำตอบหนึ่งที่มากด้วยคุณค่า กระจำจัดด้วยความเป็นมาระหว่างข้าวแซ่เมืองเพชร และข้าวแซ่ชาววัง อันส่งเสริมเชิดชูภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนเมืองเพชรให้จารีตเรือง

ผู้เขียนขอกราบคารวะหม่อมหลวงเมือง นิลรัตน์ ผู้ทรงภูมิความรู้ในด้านอาหารชาววังทุกชนิด เป็นนักเขียนนามกระล่อนใส่เสนหิ้วที่ปลายปากกา ของนิตยสารพลอยแถมเพชร... มา ณ ที่นี้ด้วยความขอบพระคุณอย่างสูงยิ่ง

ความจริงแล้ว แต่ครั้งอดีตมาก็คงมีตำรับข้าวแซ่ชาววังอีกหลายตำรับทีเดียว เพราะเมืองเพชรบุรีเป็นเมืองที่พระมหากษัตริย์ราชเจ้าแทบทุกพระองค์ โปรดปรานที่จะเสด็จไปประทับครั้งละนาน ๆ แม้แต่ครั้งสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช หรือสมัยรัชการที่ ๔ ที่โปรดสร้างพระราชวังพระนครคีรี และในรัชสมัยรัชการที่ ๕ สาวงามลูกเจ้าขุนมูลนายเมืองเพชรบุรีก็ได้เข้ารับใช้ใต้เบื้องพระยุคลบาท สมองราชการเป็นเจ้าจอมหม่อมห้ามหลายคน เช่น เจ้าจอมก๊ก ออ เป็นต้น

ข้าวแซ่เมืองเพชรก็คงจะได้มีโอกาสแต่งเครื่องเป็นข้าวแซ่ชาววังดังที่เห็นมาในปัจจุบันอย่างนี้แล้ว...ทุกท่านที่ผ่านไปผ่านมายังเมืองเพชรบุรี จะไม่แวะชิม “ข้าวแซ่เมืองเพชร ของว่างโบราณ ภูมิปัญญาของชาวเมืองเพชรสักถ้วยหนึ่งหรือ ที่เมืองเพชรมีข้าวแซ่ขายทุกวัน ทุกฤดูกาล หลายเจ้าด้วยกัน และอร่อย ๆ ทั้งนั้น ข้อสำคัญ... อย่าให้ขายหน้าผู้คนเขานะ เวลารับประทานข้าวแซ่ นะ !

เพราะเขามีเทคนิควิธีรับประทาน ไม่ใส่กับข้าวลงไปในถ้วยข้าวแซ่ เพราะน้ำข้าวแซ่จะชุ่มและเหม็นคาว ต้องตักกับข้าวใส่ปากคำ แล้วตักข้าวแซ่และน้ำใส่ปากตามไป หรือจะตักข้าวแซ่และน้ำก่อนก็ได้เท่านี้ ! ท่านก็จะชื่นใจ... จนลิ้มเมืองเพชร และข้าวแซ่เมืองเพชรไม่หลงเลยทีเดียว... จะบอกให้

หมายเหตุ

ท่านใดมีข้อมูล หรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม กรุณาติดต่อที่ รศ.สุพันธ์ นีลพงษ์

Fax : ๐๓๒-๔๗๔๙๐๕, โทร : ๐๘๖-๓๑๖๖๕๑ (จะขอขอบพระคุณยิ่ง)

เผยแพร่ครั้งที่ ๑ งานวิจัย ข้าวแช่เมืองเพชร : อาหารสำหรับสุขภาพของคนไทย ๒๕๔๗

เผยแพร่ครั้งที่ ๒ งานประชุมวิชาการ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ๒๕๔๙

เผยแพร่ครั้งที่ ๓ เทศกาลถนนข้าวแช่เมืองเพชร เม.ย. ๒๕๔๙

เผยแพร่ครั้งที่ ๔ เทศกาลถนนข้าวแช่เมืองเพชร เม.ย. ๒๕๕๐

เผยแพร่ครั้งที่ ๕ เทศกาลถนนข้าวแช่เมืองเพชร เม.ย. ๒๕๕๗ และ ๖๗

สืบสานต่อ (ตำนานข้าวแช่เมืองเพชร)

ภาคผนวกเสริมท้ายเรื่อง “ข้าวแช่เมืองเพชร” จากข้อเขียนของผู้เป็นหลานของคุณยายเสริม กาลนิล คือ คุณรัตนา ฤกษ์ ขอนำมาเพิ่มเป็นความรู้จากผู้เป็นบุตรหลาน

“หน้าร้อนปีนี้อากาศร้อนมากแทบทุกจังหวัด เพชรบุรีก็เป็นหนึ่งในหลายจังหวัดที่ผู้คนต่างปนอุปไปตาม ๆ กัน คนเมืองเพชรเรามีอาหารว่างบรรเทาความร้อนที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวเพชรบุรีอย่างหนึ่ง คือ “ข้าวแช่” ที่กินแล้วชื่นอกชื่นใจกับน้ำข้าวแช่ซึ่งอวลกลิ่นดอกมะลิ ดอกกระดังงา และเทียนหอม คนต่างจังหวัดส่วนมากกินข้าวแช่ไม่เป็น เพราะไม่รู้วิธีกิน สำหรับชาวเพชรบุรีแล้วข้าวแช่เป็นอาหารยอดฮิตในหน้าร้อนทีเดียว

เมื่อปี ๒๕๕๐ อาจารย์ยุพิน กาลนิล ซึ่งเป็นหลานสะใภ้ของคุณยายเสริม กาลนิล ได้มาเล่าให้ดิฉันฟังซึ่งเป็นผู้เป็นหลานของคุณยายเสริม กาลนิลฟังว่า ผศ.สุพันธ์ นีลพงษ์ ได้สืบค้นประวัติการทำข้าวแช่เมืองเพชรมาเป็นลำดับจนได้ความว่า คุณยายเสริม กาลนิล เป็นบุคคลแรกที่ทำข้าวแช่เมืองเพชรตามที่ ผศ.สุพันธ์ ได้สืบค้นประวัติจากปากต่อปากของแม่ค้าขายข้าวแช่ที่ทำขายต่อช่วงอายุกันมา ผศ.สุพันธ์ ได้เขียนคำถามเพื่อขอข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับคุณยายเสริมมาประมาณ ๘ - ๙ ข้อ เริ่มตั้งแต่ต้นตระกูลของคุณยายเสริม มีรูปคุณยายเสริมไหม คุณยายเสริมเริ่มทำข้าวแช่ได้อย่างไร เรียนมาจากใครหรือคิดเอง ลูกหลานมีใครได้วิชาไว้บ้าง มีลูกหลานที่ยังทำข้าวแช่อยู่ไหม เมื่อก่อนคุณยายอยู่แถวไหน มีอุปกรณ์ใดเหลืออยู่บ้าง คุณยายได้ตำรับมาจากมอญหรือไม่ อาจารย์ยุพินขอให้ดิฉันช่วยสืบค้นข้อมูลเหล่านี้ให้

ดิฉันรับปากอาจารย์ยุพินด้วยความยินดี จัดแจงถ่ายรูปคุณยายจากรูปที่มีอยู่ พยายามจัดหาอุปกรณ์ให้ครบถ้วนเพื่อจะได้ถ่ายภาพหาบข้าวแช่ ดิฉันขี้จักรยานยนต์ไปบ้านญาติเพื่อจะไปเอาถ้วยและช้อนข้าวแช่ แต่โชคร้ายดิฉันถูกรถชน แขนหัก หน้าแตก ต้องนอนโรงพยาบาลสิบกว่าวัน หลังจากนั้นดิฉันก็ลืมเรื่องตำนานข้าวแช่ไปเลยเพราะมีภาระส่วนตัวยุ่ง ๆ อยู่

ถึงตอนนี้ดิฉันคิดว่า ถึงแม้ผ่านมาหลายปีแล้ว ผศ.สุพันธ์อาจจะยังคงสนใจเรื่องนี้อยู่ อีกประการหนึ่งจากที่ได้สนใจงานเขียนของ ผศ.สุพันธ์มานาน ดิฉันเห็นว่า ผศ.สุพันธ์เป็นผู้ใฝ่รู้และทำ

คุณประโยชน์ให้เมืองเพชรมากมาย ฉันซึ่งเป็นคนเมืองเพชรแท้ ๆ เป็นหลานแท้ ๆ ของคุณยายเสริม ด้วยควรจะให้ความร่วมมือ ดิฉันเองก็อยากรู้เหมือนกันว่าคุณยายได้ต้นตำรับการทำข้าวแช่มาจากไหน ดิฉันจะเล่าลำดับคำถามของ ผศ.สุนันท์ นะคะ

ประวัติคุณยายเสริม กาลนิล

คุณยายเสริม กาลนิล + จ.ส.อ.อุ่ม กาลนิล

นางเปี้ยว

นางเอื้อน

นางเปลียน

ครูหวาน

ครูวน

ร.ต.อุดม

นางปิ่น

พ.ท.อาทิตย์

คุณยายเสริม กาลนิล เกิดที่ตำบลท่าเสน อำเภอบ้านลาด มีชีวิตอยู่ระหว่างปี ๒๔๓๑ - ๒๕๑๘ รวมอายุ ๘๗ ปี เมื่อรุ่นสาวคุณยายเสริมมาอยู่กับญาติที่บ้านแถวถนนหน้าพระลาน (ไม่ทราบชื่อญาติ) คุณยายแต่งงานอยู่กับคุณตา คือ จ.ส.อ.อุ่ม กาลนิล ซึ่งเป็นคนอยู่หมู่บ้านมอญ ตำบลหนองโสน อำเภอเมือง (บ้านไถ่วัดชมพูนุท) และใช้ชีวิตอยู่ที่บ้านมอญตลอดมา นอกจากทำข้าวแช่แล้วคุณยายยังมีฝีมือทำขนมไทยอีกหลายอย่าง (ตามคำบอกเล่าของคุณแม่ดิฉัน คือครูวน) เช่น ขนมถ้วย ขนมเปียกปูน กะละแม ฯลฯ คุณยายได้ใช้ความรู้ในการทำข้าวแช่และขนมต่าง ๆ ช่วยหารายได้เลี้ยงครอบครัวอีกแรงหนึ่ง

บุตรคุณยายที่สืบสานตำรับข้าวแช่เป็นอาชีพ คือ ป้าเปลียน ซึ่งขณะที่ดิฉันสืบข้อมูลให้ ผศ.สุนันท์ เมื่อปี ๒๕๕๐ นั้น ป้าเปลียนถึงแก่กรรมแล้ว ดิฉันสอบถามจากป้าหวานซึ่งเคยขายข้าวแช่เมื่อตอนเป็นสาวยังไม่เคยมีครอบครัวแต่ยังไม่ได้เป็นครู ป้าหวานเล่าว่าเวลานั้นในตลาดเพชรบุรี นอกจากป้าแล้วยังมีแม่ค้าขายข้าวแช่อีกคนหนึ่งชื่อ “แม่ถบ” เป็นคนบ้านต้นปีบ ริมทางรถไฟใกล้ท่าหิน ซึ่งก็เป็นแนวถนนหน้าพระลานนั่นเอง ดิฉันคิดว่า “แม่ถบ” ก็คงถึงแก่กรรมไปแล้ว เพราะป้าหวานของดิฉันก็ถึงแก่กรรมไปสองปีแล้ว และมีอายุถึง ๙๘ ปี หาก ผศ.สุนันท์จะสืบค้นต่อก็คงต้องสืบจากลูกหลานแม่ถบต่อไป อีกว่าแม่ถบได้ตำรับข้าวแช่มาจากใคร ดิฉันคิดเดาว่าตำรับข้าวแช่ของคุณยายเสริมและแม่ถบอาจมาจากที่เดียวกัน เพราะทั้งสองท่านเคยอยู่แถวหน้าพระลาน เป็นไปได้ว่าตำรับข้าวแช่เมืองเพชรอาจถ่ายทอดจากหม่อมเมือง ซึ่งเป็นหม่อมคนหนึ่งของพระยาสุรพันธ์พิสุทธิ์ (เทศ บุนนาค) เจ้าเมืองในเพชรบุรี สมัยนั้น เช่นเดียวกับละครชาติเมืองเพชร ซึ่งได้รับถ่ายทอดจากหม่อมเมือง (เป็นแค่ความคิดเห็นของดิฉัน ซึ่งไม่มีข้อมูลยืนยัน จึงเป็นเหตุชวนให้สืบค้นกันต่อไป)

หากข้าวแช่เมืองเพชรได้ตำรับมาจากหม่อมเมืองจริง ๆ ก็เป็นข้าวแช่ที่มีที่มาจากข้าวแช่ชาววังนั่นเอง สมัยที่ดิฉันเรียนครูอยู่ที่กรุงเทพฯ ดิฉันเคยได้กินข้าวแช่ของบ้าน ม.ร.ว.วิมลไพยม อนิรุทธเทวา (สกุลเดิมคือ สวัสดิวัตน์) ภริยาของพลเอกเพ็ญเฉลย อนิรุทธเทวา (บุตรของพระยาอนิรุทธเทวา) ขณะนั้นดิฉันมีโอกาสพักอยู่ที่บ้านท่านทั้งสอง มีหน้าที่เป็นครูสอนพิเศษให้บุตรชายหญิงของท่าน วันเสาร์อาทิตย์จะมีแม่ครัวจากในวังมาสอนการทำอาหารแต่ละชนิด (น่าเสียดายอย่างยิ่งที่ดิฉันไม่มีใจรักในการทำอาหาร จึงได้แต่จดบันทึกไว้ให้ท่าน ไม่สนใจจะจดไว้เป็นของตัวเองเลย มิฉะนั้นคงได้ตำรับข้าวแช่ชาววังที่สมบูรณ์ ดิฉันจำได้ว่าข้าวแช่ชาววังที่แม่ครัวชาววังมาสอนให้นั้นมีหัวผักกาด ผักหวาน ลูกกะปิ น้ำอบดอกไม้และเทียนหอมเหมือนข้าวแช่บ้านเรา สิ่งที่ต่างกันคือ ปลากระเบนผัดหวานนั้น ข้าวแช่ชาววังไม่มี แต่จะมีหมู กุ้ง ปู ลึบละเอียดปรุงรสลูกเคล้าเครื่องเทศและยัดไส้พริกหยวก หรือพริกชนิดอื่นที่มีขนาดใหญ่ไม่เผ็ดจัดที่ผ่าเอาเม็ดพริกออกแล้ว จากนั้นนำไปนึ่งแล้วตกแต่งหน้าด้วยพริกแดงซอยพร้อมผอยไข่โรยให้สวยหน้ากิน

เล่าเรื่องตำนานข้าวแช่เมืองเพชรมาพอสมควร ก็อบสิมกล่าวถึง “ป้าแหว” ซึ่งเป็นผู้เล่าเรื่องให้ ผศ.สุนันท์ นีลพงษ์ฟังว่าได้เรียนรู้การทำข้าวแช่จายายเสริม กาลนิล ป้าแหวเป็นเพื่อนรุ่นเดียวกับ ป้าเปลี่ยนลูกสาวคุณยายเสริม อยู่บ้านใกล้กับบ้านคุณยายเสริม คุณเคยนับถือกันเหมือนญาติ คุณยายเสริมจึงขอให้ป้าแหวทำข้าวแช่ขายเป็นอาชีพด้วย แล้วป้าแหวก็ได้ถ่ายทอดตำรับการทำข้าวแช่ของยายเสริมให้แก่พี่น้องลูกหลานของป้าแหวอีกหลายคน ปัจจุบันแม่ค้าแถวหมู่บ้านนาข้าวตอก และแถวรอบ ๆ วัดชมพูนพวันเป็นตำรับข้าวแช่คุณยายเสริม กาลนิลทั้งสิ้น

ทั้งหมดที่ดิฉันเล่ามานี้หวังว่าคงเป็นประโยชน์ในการสืบค้นตำนานข้าวแช่เมืองเพชรของอาจารย์ สุนันท์ นีลพงษ์ ได้ไม่มากนักน้อย คุณูปการอันใดที่ได้รับจากบทความนี้ ดิฉันขออุทิศบุญแก่คุณยายเสริม กาลนิล ป้าแหว ทิพย์วงศ์ ป้าเปลี่ยน และป้าหวานด้วยค่ะ”

❖ ข้าวมันมะละกอ, ข้าวมันส้มตำ, ข้าวย่ำมะละกอสูตฺรเพชฺรบุรี ❖



มีใครเคยได้ลิ้มรส “ข้าวมันมะละกอ” หรือ “ข้าวย่ำมะละกอ” ของเพชรบุรีดูบ้างว่าอร่อยแปลก และหากินได้ไม่ยักนักรอคอย ไม่เคยเห็นในบ้านไหนเมืองไหนเขาทำกัน เคยเห็นแต่ข้าวมันส้มตำทั่วไป จะเป็นส้มตำไทยใส่ถั่วลิสงธรรมดา ๆ เท่านั้น และที่ในเมืองเพชร เผลอ ๆ คนเพชรบางคนก็อาจจะยังไม่เคยได้ลิ้มรสข้าวมันมะละกอแบบเมืองเพชรนี้ด้วยซ้ำไป

เมื่อครั้งที่ ดร.สุเมธ ตินติเวชกุล และคุณหญิงจินตนา ตันติเวชกุล ได้นำเพื่อน ๆ จากวิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักรของท่านไปเยือนเมืองเพชร และรับประทานอาหารกลางวัน ณ หอวัฒนธรรมเฉลิมพระเกียรติ สถาบันราชภัฏเพชรบุรี

ท่านแสนจะติดอกติดใจ ข้าวมันมะละกอห่อใบชะพลู
 จนต้องเรียกคุณหญิงและเพื่อน ๆ ให้ไปรับประทานบ้าง
 เป็นที่ชื่นใจ แสนปลื้มอกปลื้มใจของคณะผู้จัดหามารับรองเป็นอย่างนัก
 ข้าวมันมะละกอ หรือข้าวมันส้มตำสูตรนี้ มิใช่ข้าวมันแบบข้าวมันไก่
 และส้มตำก็มิใช่ส้มตำแบบที่กินกับข้าวเหนียวไถ่อย่างทั่ว ๆ ไป

แต่เป็นข้าวมันที่หุงด้วยกะทิ และเป็นส้มตำที่มีเครื่องปรุงหลายอย่าง รวมทั้งใส่ปลาอย่างลงไปด้วย
 อร่อยที่สุดจริง ๆ

เครื่องปรุงข้าวมัน

- | | |
|----------------|----------------|
| ๑. กะทิ | ๑ กิโลกรัม |
| ๒. เกลือ | นิดหน่อย |
| ๓. น้ำตาลทราย | ๓ - ๔ ช้อนโต๊ะ |
| ๔. ข้าวสารเก่า | ๒ ลิตร |

วิธีปรุงข้าวมัน

คั้นกะทิใส่น้ำตาลทราย เกลือลงไป ตั้งกะทิให้เดือด ข้าวข้าวใส่ พอกะทิเริ่มงวดแห้งก็นำมาผัด คือใช้หม้อนั้นปิดฝาให้แน่น นำไปพลิกไปพลิกมาบนเตา อังไฟอ่อน ๆ ทั่วๆ ทั่วๆ ตอนนี้ละกลิ่นหอมหวานของข้าวมันจะเริ่มออกมาเรียกน้ำย่อยของเราให้อยากเปิดหม้อชิมดู ต้องแข็งใจอดต่อไปจนข้าวในหม้อแห้งสนิท เพราะถ้าไม่สนิทข้าวมันจะแฉะไม่นำมารับประทาน

มีเคล็ดลับที่ทำให้ข้าวมันอร่อยมากขึ้น คือการใช้เตาถ่านในการหุงข้าวมัน เพราะจะได้ราไฟในเวลาผัดข้าวได้สะดวกและเตาร้อนระอุดี

เครื่องปรุงรส

- | | | |
|-------------------------------|---------|----------------------------|
| ๑. ปลาสิ่กุนทองย่าง หรือหนึ่ง | ๑ - ๒ | กิโลกรัม |
| ๒. พริกไทย | ๑๐ | เม็ด |
| ๓. พริกสด | ๒๐ - ๓๐ | เม็ด |
| ๔. เกลือ | | เล็กน้อย |
| ๕. กระเทียม | ๑๐ - ๑๕ | กลีบ |
| ๖. กะปิ | | นิดหน่อย (ไม่ถึงหัวแม่มือ) |

วิธีปรุงรส หรือยำมะละกอ

ล้างมะละกอให้สะอาด ปอกเปลือกแล้วใส่เป็นแผ่นเล็ก ๆ หรือซอยละเอียด ใส่เครื่องปรุงที่ตำไว้ นำมะนาว ส้มมะขามขย่ำรวมกัน กรองให้ดีก่อนก่อนใส่ลงไป

นำปลาไปนึ่งและสับละเอียดพักไว้ นำทุกอย่างมาคลุกเคล้ารวมกันทั้งมะละกอ เครื่องปรุงที่ใส่ มะนาวแล้ว

ใส่ปลาอย่างปลาหนึ่งที่หลัง ชิมรสดูให้ออกเค็มหวานเปรี้ยวตามแต่ใจชอบ

ด้กรับประทานกับใบชะพลู ใบทองหลาง ใบมะยม แหมกับข้าวมันกะทิที่แสนอร่อย



◆ ขนมข้าวยาคุ ◆

ช่วงนี้ได้ไปเดินเล่นที่ตลาดนัด หรือตลาดเช้าวันศุกร์หน้าเขาวังที่เมืองเพชรเป็นประจำด้วยชอบบรรยากาศในการซื้อขายในช่วงเช้า ๆ ที่มีแม่ค้าแม่ขายจากท้องถิ่นต่าง ๆ นำสินค้าจากท้องไร่ท้องนาเรียกสวนของตัวเองมาจำหน่าย มีแต่ความสดใสนิ่มนวลของผู้คนเมื่อได้พบปะเจอเจอกัน ตลาดเช้าที่ได้เคยพบเห็นในวัยเยาว์

และที่ตลาดนี้เอง ผู้เขียนก็ได้พบกับขนมชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านนำมาขาย เป็นขนมคลาสสิก ละเมียดละไม แม่ยามเรียกชื่อ และยามได้มองเห็น ตลอดจนเมื่อยามได้และลิ้มลิ้มรส

เรียกว่าถ้าจะเปรียบกับสาวงามสักคนหนึ่งแล้ว สาวเจ้านี้

เธอสวยทั้งรูป และ... อ้อ... จูบก็หอมที่เดียวเชียว

ขนมที่ว่านี้มีชื่อว่า ขนมข้าวยาคุ...

ดูชื่อขนมแสนจะน่ารัก โรแมนติกซะไม่มีละ... !!

ตอนได้ชิมรสเป็นครั้งแรก ๆ ที่เมืองเพชรนี้ ก็จากเจ้าหน้าที่ในสำนักศิลปวัฒนธรรมนำมาให้ชิม

บอกว่าป้าพา พรหมสี่หน้า มารดาของตนเป็นผู้ทำมา

อ้อ... ช่างเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่เต็มไปด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น

และจะมีเฉพาะช่วง เฉพาะระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น

ลองดูที่มาของขนมกันเอาเองก็แล้วกัน... จะเล่าให้ฟัง

ยามเมื่อข้าวในนาออกรวงอ่อนและเริ่มตั้งท้อง จะมีน้ำนมในเมล็ดข้าวแต่ละเมล็ดเต็มอู่อยู่ภายใต้เปลือกแบบบางสีเขียวอ่อนนั้น ช่วงนั้นทุ่งไร่ปลายนาจะมีสีส้มของความเขียวขจีที่ใกล้จะเป็นสีทอง ข้าวแต่ละเมล็ดเต่งตึง ถ้าลองเด็ดมาชบเบา ๆ น้ำนมในเมล็ดข้าวจะกระจายออก หวานชุ่มลิ้นของเราทีเดียว

ฤดูอย่างนี้ละที่ชาวบ้านผู้ชาวนฉลาดจะทำขนมขึ้นชนิดหนึ่งเรียกว่า “ขนมข้าวยาคุ” มีสีเขียวอ่อนของเมล็ดข้าวเย็นตา แถมหอมหวานชื่นใจ เอากะทิสดเค็มปะแล่มโรยหน้า... เท้านี้ก็ตีมด้าไปถึงข้าวระบัดใบ ไกลไปจนถึงทุ่งรวงทอง... เพลงเก่าที่แว่วหวานมาให้ชุ่มชื่น

รับรองได้ว่า คนมีบุญเท่านั้นที่จะได้ลิ้มรสขนมข้าวยาคุ อย่างกระนั้นเลย เรามาลองทำขนมข้าวยาคุกันดีไหม สูตรนี้ก็ให้นางสาวอำพัน พรหมสีหน้า ไปนำป่าพาคคนเก่งมาบอกวิธีการทำให้นานมาแล้ว

...ไม่ยากเลยจริง ๆ...

เครื่องปรุง

๑. ข้าวอ่อนที่มีน้ำนม ๑ กิโลกรัม
๒. น้ำตาลทราย ๔ ชีด
๓. แป้งมันนิคหน้อยเพื่อเพิ่มความเหนียว
๔. กะทิคั้นสดผสมเกลือเล็กน้อย

วิธีปรุง

นำข้าวอ่อนที่กำลังมีน้ำนม ต้มให้ละเอียด แล้วเอาผ้าขาวบางกรอง คั้นเอาแต่น้ำนมข้าวออกมาใส่น้ำตาลทราย แป้งมันนิค ตั้งไฟกวนให้เหนียวข้น เทลงในถาดแบน ๆ พอเย็นตักเป็นชิ้น ๆ ใส่ถ้วย โรยด้วยกะทิสด ซึ่งใส่เกลือเล็กน้อย

น้ำที่คั้นหัวกะทินั้น ถ้าลอยด้วยดอกมะลิไว้ก่อนหนึ่งคืน แล้วนำมาคั้นจะหอมหวานชื่นใจมากขึ้นไปอีก จนต้องขอรับประทานอีก ๑ ถ้วย...

และตามมาหาผู้เขียนที่เมืองเพชรเลยทีเดียวน... ขอบอก...



◆ ขนมนสามไฟ ◆

พอได้ยินชื่อขนมนสามไฟ ทุกคนจะสงสัยใคร่รู้ว่าขนมอะไรกันหนอชื่อแปลกมากจริง ๆ แต่ถ้าเฉลยว่า “ขนมนสามไฟ” คือ “ขนมใส่ไส้” หรือ “ขนมสอดไส้” นั้นเอง ทุกคนก็จะร้อง อ้อ... ทันทึ ขนมนสามไฟนี้ ถ้าเอาไส้ออกไปห่อเล็ก ๆ ไข้อย่าง ๆ ห่อแป้ง ก็เรียกว่าขนมพันตองยังงิ ขนมนสามไฟ เป็นชื่อโบราณที่เรียกขานกันตามจำนวนครั้งของการใช้ไฟในการทำขนมนั่นเอง

ไฟที่ ๑ กวนไส้ขนม

ไฟที่ ๒ กวนตัวแป้ง

และไฟที่ ๓ นำไปนึ่งอีกครั้งเมื่อห่อด้วยใบตองแล้ว

...นี่แหละขนมนสามไฟของเมืองเพชร... ชื่อก็เก๋ซะไม่มีละ...

เครื่องปรุงไส้ขนม

- | | |
|--------------------------------------------|---------------------------------|
| ๑. มะพร้าวทึนทึกขูดขาว | ๓. ถั่วยตวง |
| ๒. น้ำตาลโตนด | ๑. ถั่วยตวง |
| ๓. ข้าวเหนียวดำผสมกับข้าวเหนียวขาวม่กับน้ำ | ๑. กิโลกรัม (ใช้เป็นตัวขนมด้วย) |
| ๔. น้ำ (อบมะลิจะหอมมาก) | ๒. ช้อนโต๊ะ |
| ๕. เกลือป่น | ๑/๒ ช้อนชา |
| ๖. เทียนอบ ดอกมะลิ สำหรับอบไส้ขนม | |

วิธีปรุงไส้ขนม (ไฟที่ ๑)

นำมะพร้าว น้ำตาลปึก เกลือ น้ำใส่กระทะทองตั้งไฟกวนจนข้น แล้วละลายแป้งข้าวเหนียว ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่กวนต่อไปอีกจนข้นเหนียว พอเย็นนำมาปั้นเป็นไส้กลม ๆ แล้วอบด้วยเทียนอบหรือ

ดอกมะลิให้หอม ชาวบ้านเรียกหน้ากระฉีก บางคนชอบใส่ถั่วทองคั่วลงไปด้วย ใส่นี้จะทำล่วงหน้าไว้ก่อน ๑ วันก็ได้ ปั่นแล้วอบให้หอม

นำแป้งข้าวเหนียวที่ไม่ทับไว้มาวัดกับน้ำเล็กน้อย นวดจนนิ่ม เหยียนมือ แบ่งเป็นก้อนเล็ก ๆ ปั้นแผ่บาง ๆ แล้วหุ้มไส้ขนมวางพักไว้บนใบตอง หรือภาชนะแบน ๆ

เครื่องปรุงตัวขนม

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| ๑. มะพร้าวขูดขาว | ๑.๕ กิโลกรัม (คั้นให้ได้กะทิ ๘ ถ้วย) |
| ๒. แป้งข้าวเจ้าโม้ | ๑/๒ ถ้วยตวง |
| ๓. เกลือ | ๑ ช้อนชา |

วิธีปรุงตัวขนม (ไฟที่ ๒)

นำกะทิที่คั้นไว้ ๘ ถ้วย ผสมกับแป้งข้าวเจ้า กรองด้วยผ้าขาวบาง ยกขึ้นตั้งไฟ กวนจนข้น ลองเอาพายตักแป้งที่กวนยกดู แป้งจะหยดยืด ๆ ลงมา ก็ใช้ได้ เอาลงพักไว้ให้เย็นสักหน่อย แป้งจะข้นขึ้น อีกชนิดหนึ่ง

จากนั้นนำภาชนะ หรือใบตองที่เขียนไว้มาวางเรียงกัน ตักแป้งคือ ตัวขนมนี้หยอดลงไปนิดหน่อย วางไส้ขนมลงไปเบา ๆ แล้วตักแป้งตัวขนมหยอดทับลงไปอีกครั้ง

ห่อขนมโดยจับใบตองเข้าหากัน ห่อทรงสูงแล้วใส่เตี่ยวใบมะพร้าว หรือใบตองที่ยาวคาดทับ กลัดด้วยไม้กลัดให้เรียบร้อยสวยงาม

ขั้นตอนสุดท้าย (ไฟที่ ๓)

นำขนมใส่ใส่ที่ห่อใบตองคาดเตี่ยวเรียบร้อยแล้วนี้หนึ่งในลังถึง ใช้ไฟแรง ให้น้ำร้อนเดือดพล่าน ประมาณ ๒๐ นาที ก็เสร็จวิธีของขนมสามไฟ

โห... หอมกลิ่นขนมฟุ้งทั่วบ้านเลย... ขอบอก...

ตำหรับขนมนี้ได้รับการถ่ายทอดมาจากท่านอาจารย์ปราณี ชุ่มน้อย ขอขอบพระคุณท่านไว้

ณ โอกาสนี้อีกครั้งหนึ่ง

ข้อสำคัญ หิวขนมสามไฟ อยากกินขนมสามไฟ ขึ้นมาซะแล้วซิ

พี่น้องเอ๋ยยย...



ขนมโค

ทราบมาว่าท่านผู้หญิงประสานสุข ต้นติเวชกุล ผู้เป็นมารดาสุดที่รักเคารพของท่าน ดร.สุเมธ ต้นติเวชกุล ขอรับประทานขนมโคเมืองเพชรนี้มากเหลือเกิน มาเมืองเพชรที่ไร เป็นต้องขอให้คุณย่าจ้อยญาติผู้ใหญ่ซึ่งบ้านอยู่ตรงข้ามกัน ทำให้รับประทานทุกครั้ง

ท่าน ดร.สุเมธ ต้นติเวชกุล เองก็ชอบทานขนมโคเช่นเดียวกับคุณแม่ของท่าน ผู้เขียนเคยเห็นภาพประทับใจที่คุณแม่โอบกอดหอมแก้มซ้ายขวา แบบจูบจอมถนอมเกล้าเจ้าคุณลูกซึ่งเป็นท่าน ดร.สุเมธ ของคนทั้งเมือง เห็นแล้วยังอดน้ำตาซึมด้วยความดีดั่งมีได้

ขนมโคนั้น เป็นขนมดั้งเดิมของคนเพชรบุรี ลักษณะเหมือนขนมต้มขาวใส่ไส้มะพร้าวหน้ากระฉีกลอยในน้ำกะทิ รสหวาน หอมมัน นุ่มนวล บางท่านว่าขนมนี้มักทำกินในเทศกาลกีฬาวัลลานของชาวบ้าน เพราะเพชรบุรีเป็นเมืองเกษตรกรรม มีวัวไ่ว์ไถนา มีกีฬาวัลลาน วัวเทียมเกวียน วัวเทียมไถ

ชาวบ้านมักทำขนมนี้ขึ้นแล้วแจกในวงแข่งขันวัลลานจึงได้ชื่อว่า ขนมโค มีแห่งเดียวที่เพชรบุรี บางคนก็ชอบโรยถั่วทองคั่วลงไปด้วยเวลาจะรับประทาน จะเพิ่มรสชาติหอมอร่อยไปอีกแบบหนึ่ง อย่างกระนั้นเลย เรามาลองหัดทำขนมโคแสนอร่อยกันดีกว่า

ตำรับนี้ผู้เขียนได้มาจากคุณแม่ใจน พันธ์ภา ชาวเมืองเพชรแท้ ๆ ที่ทำขนมเมืองเพชรได้ทุกชนิด แลนมแสนอร่อยสุด ๆ อีกต่างหาก แม่ใจนบอกตำราวิธีการทำให้อย่างไม่ปิดบังอำพราง ช่างน่าชื่นชมเสียนี้กระไร

ฉะนั้น เราก็มาลองทำขนมโคกันดี “ดี...” นี้เป็นคำลงท้ายของภาษาเมืองเพชร ที่น่ารักเสียจริง ๆ

เครื่องปรุงไล่ขนม

- | | | |
|------------------------|-----|----------|
| ๑. มะพร้าวทึนทึกขูดขาว | ๑ | กิโลกรัม |
| ๒. น้ำตาลโตนด | ๑/๒ | กิโลกรัม |
| ๓. ถั่วทองคั่วให้หอม | ๒๐๐ | กรัม |

วิธีปรุง นำทุกอย่างกวนเข้าด้วยกันจนเหนียวปั้นได้ลูกกลม ๆ ขนาดเท่าไข่นกกระทาขนาดเล็ก ปั้นแล้วอบด้วยดอกมะลิ อบเทียนอบให้หอม ควรทำล่วงหน้า ๑ วัน

เครื่องปรุงกะทิ

๑. กะทิชั้นคั้นใหม่ ๆ ด้วยน้ำดอกมะลิ ๒ กิโลกรัม คั้นให้ได้น้ำกะทิ ๑๐ ถ้วยตวง
๒. แป้งข้าวเจ้าชนิดหนอย (ถ้าไม่ใช่ก็ได้)
๓. เกลือ

วิธีปรุง ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ยกขึ้นตั้งไฟ หมั่นคนจนกะทิสุก เตือด ช้นเล็กน้อย ชิมรสหวาน เค็มกำลังดี ยกลงพักไว้ พออุ่น ๆ ก็ใส่แป้งที่ต้มเป็นลูก ๆ นั้นได้

เครื่องปรุงตัวแป้ง

- | | | |
|-------------------------------------|-----|----------|
| ๑. แป้งข้าวเหนียว | ๑ | กิโลกรัม |
| ๒. น้ำอบดอกมะลิ หรือน้ำใบเตย ประมาณ | ๓๐๐ | กรัม |

วิธีปรุง นวดแป้งด้วยน้ำอบดอกมะลิ ค่อย ๆ เติมน้ำ นวดจนนิ่มเนียนมือ ถ้าต้องการเพิ่มรสชาติ หรือสีล้นของแป้งให้มีสีต่าง ๆ และรสชาติต่าง ๆ ก็ใช้น้ำใบเตยบ้าง ดอกอัญชันบ้าง พักทองบ้าง แต่ดั้งเดิมก็ใช้แป้งสีขาวนวลของแท้

เมื่อปั้นแป้งแล้ว ให้หุ้มไส้ให้มิด นำไปต้มในน้ำเดือด พอสุกขนมลอยก็ตักขึ้นใส่ในกะทิที่เตรียมไว้ โรยถั่วทองคั่วกรอบเล็กน้อย

เวลารับประทานจะหอมหวานชื่นใจนักแล

แต่ถ้าทำเองไม่ทันใจ ก็ตรงไปที่ตลาดเช้า หรือเจ้าขนมหวานยามค่ำของเมืองเพชรโน่น รับรองว่ามีขนมโคหอมหวานรออยู่แน่นอน

ผู้เขียนสังเกตเองว่า ปู่ย่าตายาย ภูมิปัญญาท้องถิ่นของเราฉลาดล้ำ ดูขนมต้มขาว ก็คือ ขนมโคแบบแห้ง คลุกมะพร้าวแทนราดกะทิ พอเป็นขนมโคก็นำน้ำมะพร้าวมาคั้นราดเป็นกะทิ ขนมเปียกอ่อนโรยมะพร้าวโย พอเป็นขนมเปียกก็นำมะพร้าวคั้นเป็นกะทิลาด ขนมใส่ไส้มีไส้อยู่ในตัวแป้งเรียกขนม ๓ ไฟ พอนำไปห่อต่างหากคู่กับตัวแป้งเรียกขนมพันตอง ทั้ง ๆ ที่เป็นขนมชนิดเดียวกัน แต่สามารถพลิกแพลงวิธีรับประทานให้เกิดเป็นขนมใหม่ขึ้นมาอีกเท่าตัว... ช่างฉลาดล้ำด้วยภูมิปัญญาแท้ ๆ เชียว



❖ ตะโก้เผือก ตะโก้แห้ว ❖

คนไทยเรามักใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว มาดัดแปลงทำเป็นขนมต่าง ๆ ได้หลากหลายชนิด ตะโก้เป็นขนมอย่างหนึ่งที่ทำจากข้าวเจ้าซึ่งทำได้ง่ายและอร่อยมาก

ยังมีเผือก แห้ว หรือข้าวโพดใส่ลงไปด้วยแล้ว รับรองว่า ตะโก้หมดตลาดโดยไม่รู้ตัวทีเดียว ที่เมืองเพชรนี้ เราจะหา “ตะโก้เผือก ตะโก้แห้ว” หวานมัน รับประทานได้ทุกเช้าและทุกวันเลยทีเดียว แถวตลาดเช้าข้างธนาคารกรุงเทพ ตลาดริมน้ำ ตลาดอนามัย ตลาดนัดทั่วไป

แถบใส่กระทงน้อย ๆ ที่ประดิษฐ์จากใบเตยหอม นำรับประทานอย่างที่สุดทีเดียว อย่างกระนั้นเลย เรามาลองแสดงฝีมือ ทำตะโก้ด้วยตัวของเราเองจะดีกว่า ภูมิใจด้วย อร่อยด้วย... ขอบอก

เครื่องปรุง

๑. แป้งข้าวเจ้า (ถ้าไม่เองจะกลิ่นหอมสดกว่าแป้งสำเร็จ) ๑/๓ ลิตร
๒. น้ำตาลทราย (ชิมดูพอหวานตามต้องการ)
๓. เผือก (หรือแห้ว ข้าวโพด หรืออื่น ๆ ที่ชอบใส่ในเนื้อตะโก้ ใช้ได้ทั้งนั้น)
๔. กะทิ ๑ กิโลกรัม
๕. เกลือ นิดหน่อย
๖. ถ้ามีน้ำลอยดอกมะลิ จะทำให้ขนมตะโก้มีหอมหวานมากขึ้นไปอีก

วิธีปรุงตัวแป้ง

กวนแป้งข้าวเจ้ากับน้ำลอยดอกมะลิใส ๆ ใช้ไฟแรง ๆ กวนนาน ๆ จนเหนียวมาก จากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไปผสมด้วย ชิมรสดูให้หวานนำ เพราะจะมีหน้ากะทิเค็มราดด้วย นำเผือกหรือแห้วมาต้มให้สุก หั่นใส่ลงไป นำแป้งที่กวนเหนียวลง ตักใส่กระทงแต่ละกระทงอย่าให้เต็มกระทง เพราะต้องเหลือที่ไว้สำหรับใส่หน้ากะทิ ซึ่งเป็นหน้าขนมลงไปด้วย

หน้าขนม

หน้ากะทิกวนกับแป้งข้าวเจ้าเล็กน้อย พอให้กะทิจับตัวไม่เหนียว เมื่อเย็นลงใส่เกลือและน้ำตาลทราย นิดหน่อย เมื่อตัวแป้งในกระทงเย็นดีแล้ว ก็ตักหน้าตะโก้ที่เพิ่งกวนเสร็จนี้เติมลงไปให้เต็มกระทง

เท่านี้ละ จะได้ตะโก้รสเลิศเมืองเพชร ที่พร้อมรับประทานแล้วจ้า...

ตะโก้สูตรนี้ได้มาจากพี่สมาน กลิ่นนาค ซึ่งเป็นผู้ที่แสนเชี่ยวชาญเรื่องขนมหวานเมืองเพชร



❖ ขนมเปลือกเส้น ❖

ขนมเปลือกเส้น เป็นขนมที่หอมหวานนุ่มนวล มีเนื้อของเปลือกเหนียว ๆ เคี้ยวแล้วกรุบ ๆ ไม่หวานจัด หอมเปลือกอ่อน ๆ ชวนให้ต้องดักเป็นคำที่ ๒ ที่ ๓ เลยทีเดียวเจียว ผู้เขียนเคยลิ้มรสขนมเปลือกเส้น ครั้งแรกจากพันตำรวจโทอ่อน แก้วรอด สมาชิกกลุ่มคนรักเมืองเพชร ชาวบ้านแหลม ที่ภริยาพี่คือ คุณจิรา แก้วรอด กรุณาฝากมาให้น้องนุ่นได้รับประทาน

โอ้โฮ... ทั้งหอม ทั้งอร่อยนุ่มนวล ไม่หวานจัด รสกำลังดี ดัดใจจนต้องร้องขอให้เอามาฝากบ่อย ๆ

โดยเฉพาะเนื้อเปลือกผสมแป้งน้ำตาลหนึ่งสุกใหม่ ๆ จะดูใส ๆ เหมือนแก้ว นำรับประทานยิ่งหนักที่เมืองเพชรนี้ เปลือกเป็นพืชผลที่ชาวเมืองเพชรปลูกเอง มีเนื้อร่วนซุย เรียกว่าเปลือกหอม นำมาเป็นอาหารรับประทานได้หลายอย่าง ขนมเปลือกเส้นที่ลือชื่อในความอร่อย ก็คือ ตำรับของแม่จิรา แก้วรอด ที่นำมาฝากให้ลองทำกินกันเองนี่แหละ

เครื่องปรุง

- | | |
|----------------------|------------------|
| ๑. แป้งมัน (อย่างดี) | ๒.๕ - ๓ กิโลกรัม |
| ๒. มะพร้าว | ๑ กิโลกรัม |
| ๓. น้ำตาล | ๘ ชีด |
| ๔. เปลือก | ๑ กิโลกรัม |

วิธีปรุง

นำเปลือกมาซอยเป็นเส้นฝอย ๆ มะพร้าว คั้นด้วยมือหรือเครื่องให้ได้กะทิเข้มข้น แล้วนำแป้งเปลือก น้ำตาล มาผสมให้เข้ากันดีพักไว้ ต้มน้ำให้เดือด นำถาดเรียงในหม้อลั้งถึง ตักเปลือกที่ผสมแล้วใส่ถาดหนึ่ง ประมาณ ๔๕ นาที เห็นว่าสุกใสเป็นแก้ว หอมฟุ้ง เป็นอันเสร็จสรรพพร้อมรับประทาน



❖ ขนมเปียกปูน ❖

ตั้งแต่เด็ก ๆ มาแล้ว ผู้เขียนชอบกินขนมชนิดหนึ่งที่มีสีส้มประหลาด ไม่มีสีสดใสเหมือนขนมทั่วไป แต่มองออกสีค่อนข้างดำ ๆ แผ่เป็นแผ่นหนา ๆ ประมาณนิ้วครึ่งใส่ในถาดอะลูมิเนียมสี่เหลี่ยมใหญ่ แม่ค้าจะใช้มีดปลายแหลมกรีดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือสี่เหลี่ยมจัตุรัสไว้ เวลาคนซื้อก็หยิบวางในใบตองโรยด้วยมะพร้าวโยที่ขูดเป็นเส้นยาว ๆ มะพร้าวโยที่ขูดจากมะพร้าวที่กินที่นี้จะมีโรยเกลือพอให้เค็มปะแล่ม ๆ ส่งให้รสชาติของขนมอร่อยมากยิ่งขึ้น

ขนมนี้เรียกขานกันว่า “ขนมเปียกปูน”
 สีขนมแสนจะไม่น่ากิน แต่ทำไมดูแล้วน่ากินยิ่งนัก
 ยิ่งสีดำนาก็ยิ่งน่ากินมากขึ้นไปอีก

ทั้งนี้ เพราะกลิ่นหอมหวานอ่อน ๆ ยวนใจชวนให้อยากลิ้มลองขนมเปียกปูนนั่นเองเสียเหลือเกิน อดใจไม่ได้ต้อง... ลองชิมดู... โห... หวานมัน นุ่มลิ้นแสนอร่อย ที่ใคร ๆ เรียกขานขนมชนิดนี้ว่า “ขนมเปียกปูน” น่าจะเพราะตัดรูปขนมเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือไร่มั่นใจนัก เป็นขนมสีดำ ๆ สีเทา ๆ หรือเขียวคล้ำ ๆ ที่มีกลิ่นหอม ๆ หวานนุ่มนวล อยู่คู่บ้านคู่มืองไทยเรามาช้านาน

ก็อย่างที่รู้อยู่ว่าหญิงไทยนั้น เฉลียวฉลาดในการคิดประดิษฐ์ประดอยดัดแปลงนักหนา สามารถสร้างสรรค์นำข้าวเจ้าและข้าวเหนียวมาปรุงแต่งทำเป็นขนมได้สารพัดชนิด

แต่ละชนิดล้วนสวยงามลงตัวไม่แพ้กันเลย แต่มองอร่อยกว่าขนมของชาติใด ๆ ในโลกนี้จริง ๆ ขนมเปียกปูนอาจจะทำยากสักนิด แต่ก็น่าลองหัดไว้ เพราะเป็นภูมิปัญญาของปู่ ย่า ตา ยาย ของเราแท้ ๆ เทียวที่คิดกันมา สัมผัสสั่งสอนกันมาจนทำให้เรามีขนมแปลก ๆ อร่อย ๆ รับประทานกันมาจนทุกวันนี้

เครื่องปรุง

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|
| ๑. แป้งข้าวเจ้า | ๑ ลิตร | แช่น้ำไม่ละเอียด |
| ๒. น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลปีบ | ๑.๓ กิโลกรัม | |
| ๓. มะพร้าวทึนทึก | ๑ ชีก | สำหรับขูดเป็นเส้นเล็ก ๆ โรยขนม |
| ๔. ใบตาลนำมาเผาไฟ แล้วไม่ปนกับแป้งพอให้มีสีเทานิด ๆ (บางแห่งใช้กะลาเผาไฟเพราะสีขนมจะดำดี แต่ที่เพชรบุรีใช้ใบตาลเผาไฟใส่แทนสีจึงไม่ดำมาก) | | |

วิธีปรุง

ผสมแป้งให้ค่อนข้างเหลว ใช้ผ้าขาวกรองแล้วนำไปกวนไฟแรง ๆ พอเดือด ใส่น้ำตาลลงไปกวนไปประมาณ ๒ ชั่วโมง จนแป้งข้นเหนียวใช้พายคนกวาดดูจะเห็นก้นกระทะได้ ก็นำเทลงใส่ถาดที่เตรียมไว้ พอเย็นใช้มีดกรีดตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนตามใจชอบเวลารับประทาน

โรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกที่ขูดเป็นใย ถ้าคลุกเกลือในมะพร้าวเล็กน้อยจะเพิ่มรสชาติความอร่อยของขนมได้อีกมาก ที่จังหวัดอื่น ๆ ทางภาคกลางจะโรยเพียงมะพร้าวใยคลุกเกลือนี้ แต่ที่เมืองเพชรจะโรยงาดำโขลกใส่เกลือ ผสมน้ำตาลทรายชนิดน้อยบนมะพร้าวใยด้วย ทำให้หอมไปอีกแบบหนึ่ง ถ้าใครชอบกลิ่นของขนมเปียกปูนแท้ ๆ ที่แสนหอมหวานนุ่มนวล จะโรยแค่มะพร้าวใยที่คลุกเกลือเล็กน้อย ก็สุดแสนอร่อยมากมายแล้ว

สุดแท้แล้วแต่จะเลือกรับประทานตามใจปรารถนาเถอะจ้า...

เพราะไม่ว่าแบบไหนก็อร่อยไปเสียทั้งนั้น... ขอบอก...



❖ ยำหวีปลีทรงเครื่อง ❖

ใครไม่รู้จัก... หัวปลี... บ้างเอ๋ย... ตามไปจ้ะ ๗ แหละ เพราะคงไม่มี คนที่ไม่รู้จักหัวปลีเป็นแน่ แต่จะเคยรับประทานหรือไม่นั้น เป็นอีกเรื่องหนึ่ง เพราะต้องคนพื้นบ้านจึงจะคุ้นเคยเป็นอย่างยิ่ง ด้วยทุกบ้านต้องปลูกกล้วย น้ำว่า กล้วยตานี กล้วยหักมุก กล้วยหอม กล้วยไข่ ตัดบ้านเอาไว้เป็นพื้น ไหน จะได้ร่มเงาไว้บังแดด ไหนจะได้ใบตองไว้ห่อขนม ได้กล้วยเอาไว้ทำอาหารได้ หลากหลาย ประโยชน์มากมายล้นเหลือ

เปลอ ๆ บ้านไหนกล้วยตานีตกดูอาจได้ของแถมเป็นผีตานีแสนสวย มหาหยอกเอ็นยามตึก... บรี้อส์

อันว่าหัวปลีนั้น คือส่วนของดอกกล้วยที่โผล่ออกมาจากส่วนยอด ของต้นกล้วย เวลาจะออกปลี ตรงส่วนยอดนั้นจะอ้วน ๆ เหมือนมันตั้งท้อง จากนั้นก็จะออกเป็นปลีกล้วยห้อยออกมา แล้วค่อย ๆ ทิ้งกาปลีแดงกำทำทีละกาบ เผยให้เห็นผลกล้วยเรียงเป็นหวีเล็ก ๆ น่าชื่นใจ

เมื่อกล้วยทิ้งกาบจนแทบไม่มีกล้วยน้อย ๆ แล้วที่นี้ หัวปลีที่เหลืออยู่ ก็ จะถูกนำไปทำอาหารตามภูมิปัญญาอันชาญฉลาดของชาวบ้าน เอาไปต้มกะทิ ต้มข้าวไก่ กินสด ๆ กับกล้วยเดี่ยวผัดไทย ต้มจิ้มปลาร้า... โอ๊ย อร่อยทุกอย่าง เลยละไป !

แต่ที่จะแนะนำวันนี้คือ ยำหัวปลีแสนอร่อย... อร่อยอย่างไรก็ลองไปทำตามดู
 ทำเป็นแล้วอย่าลืมคนเขียนก็แล้วกัน แบ่งมาชิมกันบ้างดี... !

เพราะน้อยคนนักที่ทำยำหัวปลีได้เอร็ดอร่อยถูกใจ ยำหัวปลีสสูตรที่นำมานี้เป็นยำหัวปลีรสเลิศ
 แค่นี้ก็กินน้ำลายไหลแล้ว เพราะทั้งหอม กลมกล่อม เปรี้ยว เค็ม หวานกำลังดี แถมใส่กะทิให้หอมมัน
 ประจวบเข้าหน้าเข้าเนื้ออีกด้วย ...

ต้องลองทำดูแล้วมั่งพี่น้องเอ๊ยยย...

เครื่องปรุง

๑. หัวปลีกล้วยน้ำว้า	๑ - ๕	หัว (ซอยบาง ๆ เอนมออก แล้วแช่น้ำผสมน้ำมะนาวเพื่อไม่ให้ดำ)
๒. หมูสามชั้น	๑/๒	กิโลกรัม (หรือกึ่งสัดก็ได้ หมูต้มแล้วหั่นบาง ๆ)
๓. กุ้งแห้ง	๓	ขีด (แบ่งทอดแล้วโขลกอย่างละครึ่ง)
๔. ถั่วลิสง	๔	ขีด
๕. หมึกแห้ง	๑	ขีด (ย่างแล้วฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ)
๖. พริกป่นตัวเอง	๑/๒	ขีด (พริกชี้หนูสด ๒ ขีด ทูบพอแตก)
๗. น้ำพริกเผาหวาน	๒	ขีด
๘. กระเทียมเจียว	๒	ขีด
๙. หอมเจียว	๒	ขีด
๑๐. น้ำตาลทราย	๑/๒	กิโลกรัม (เคี้ยวให้เหนียว)
๑๑. เกลือป่น น้ำมะนาว	๒๐	ผล
๑๒. กะทิ	๑/๒	กิโลกรัม (เอาแต่หัว ตั้งไฟให้เดือด)
๑๓. ต้นหอม ผักชีล้อม หั่นประมาณ	๒	นิ้ว

วิธีปรุง

นำกะทิ น้ำตาล เกลือ มะนาว น้ำพริกเผามาคนให้เข้ากัน เสร็จแล้วนำหัวปลีที่แช่น้ำไว้ป็นน้ำให้
 แห้งใส่ลงไปในน้ำยำ ใส่เครื่องปรุงทุกอย่างชิมรสให้ได้เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเผ็ดนิดหน่อย

อ๊ยย... แค่นี้ก็อร่อยจนต้องฝึกถึงหน้าคนเขียนตำราแน่นอน... ขอบอก...



❖ น้ำพริกกะปิ ❖

วันนี้จะขอพบกับข้าวพื้นฐานง่าย ๆ ของไทยเราแต่โบราณมา
เอ่ยขานให้น้ำลายไหลกัน เพราะเป็นอาหารง่าย ๆ แต่นับเป็นหัวใจของสำรับ
ที่เดียว... พอเดาออกแล้วใช่ไหมล่ะ... ถูกต้องแล้วจ้า คือ “น้ำพริกกะปิ่นั่นเอง”

น้ำพริกกะปิ เป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย ไม่ว่าจะอยู่ในชนชั้นใด
ก็ต้องเคยกินน้ำพริกกะปิด้วยกันทั้งสิ้น เป็นเครื่องจิ้มที่ปรุงง่าย กินคู่กับผัก
ทุกชนิดที่กินได้ อยู่คู่กับครัวไทยของเรามาแต่เนิ่นนานกาลา จนมีคำพังเพย
เปรียบเปรยผู้ชายที่ชอบไปหาอาหารรสใหม่ ๆ นอกบ้านรับประทาน แต่แล้ว
ในที่สุดก็อดกลับมากิน “น้ำพริกถ้วยเก่า” ที่บ้านมิได้... อ้อ... !!

เคยอ่านตำรา น้ำพริก ของ พลตรี ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช
แม่จ้าวว้อย... ท่านสามารถปรุงน้ำพริก รวมทั้งน้ำพริกกะปินี้ได้เป็น
ร้อยกว่าชนิด

ผู้เขียนเคยเอาไปออกอากาศในรายการรอบรู้เรื่องเมืองเพชร ทาง
สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย จังหวัดเพชรบุรี ปรากฏว่าแฟน ๆ
รอดจดตำรา และทดลองทำกันตรึมไปเลย...

น้ำพริกทำให้เราไม่เบื่ออาหาร เป็นคนไทยต้องทำและกินน้ำพริกกะปิให้เป็น อย่ามัวไปหลงใหลได้ปลื้ม แต่เจ้าแฮมเบอร์เกอร์อันเบ้อเร่อเบ้อรายุ่เลย... แสมจะพืดคอและเสียนคอปานนั้น...

จะนั้น วันนี่ลองหันไปหันมาในครัวของตัวเอง คั่วพริก กะปิ กระเทียม น้ำปลาดี มะนาว ถ้าจะให้ดีมีกุ้งแห้งตำละเอียดผสมก็จะได้อร่อยยิ่งขึ้น ชอบเผ็ดก็กระแค้นพริกชี้หนูใส่ลงไปสักกำมือ น้ำตาลโตนดจืดหนึ่ง... โห...

เอ้า !! ... ตำน้ำพริกรับประทานสักครก สูตรนี้แบบง่าย ๆ แต่โบราณ ประุงรสเอาตามสบายตามใจชอบ ส่วนจะแหมมด้วยปลาตุ๋นอย่างเนื้อเหลืองหอม ปลาทูนึ่งทอด หรือปลาย่างกรอบ ๆ อื่น ๆ ก็สุดแท้แต่ใจ

ขอนิดเดียว... ถ้าทานอร่อย อย่าลืมคิดถึงคนเขียนบ้างเนื้อ... พี่น้องเนื้ออออ...

เครื่องปรุง

- | | |
|------------------------------------------|--------------|
| ๑. กะปิดี | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| ๒. กระเทียม | ๑ - ๕ กลีบ |
| ๓. พริกนกสดเม็ดเล็ก (พริกสวน) | ๒๐ เม็ด |
| ๔. น้ำตาลปึก | ๑/๒ ช้อนโต๊ะ |
| ๕. มะเขือข่อย หรือมะเขือเปราะ มะเขือขึ้น | |

วิธีปรุงรส

กระเทียมแกะเปลือกแข็งออกบ้าง กะปิห่อใบตองปิ้งไฟพอหอม โขลกกระเทียมกับกะปิให้ละเอียดใส่พริกนก มะเขือพวงทุบพอแหลก ใส่น้ำตาล น้ำมะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสชาติตามชอบ โรยมะเขือข่อย และพริกชี้หนูสดเป็นลูกโตกลงไปบ้าง เวลารับประทานกับปลาทูนึ่ง ปลาตุ๋นย่าง แหมมด้วยผักสด ผักต้มตามเพื่อไม่ให้เผ็ดมากนัก เท่านี้ก็อร่อยลิ้มตัวลิ้มตายไปเลย...



❖ ปลาอกกะแล้ ❖

ไปชิม “ปลาอกกะแล้ เมืองเพชรกันดี !”

เช้านี้ได้เดินไปเที่ยวในตลาดเมืองเพชร สมมติตัวเป็นพระยาน้อยชมตลาด แสนชื่นใจที่เมืองเพชรยังมีอาหารการกินที่อุดมสมบูรณ์ ผู้คนคึกคัก ขวักไขว่เดินซื้อหากันน่าสนุกสุขใจ

ทุกใบหน้ายิ้มแย้มผ่องใส

อดนึกถึงคำ... ไพร่ฟ้าหน้าใส... ในศิลาจารึกพ่อขุนรามคำแหงไม่ได้
ที่เมืองเพชรเรานี้ยังมีสภาพ... ในน้ำมีปลา ในนามีข้าวอยู่เสมอ...

ถ้าใครขยันทำกินรับรองไม่อดตายเป็นแน่

ไหน ๆ เดินตลาดทั้งที่ อดแลหา “ของโปรด” ที่เป็นของประจำเมืองไม่ได้
คือ “ปลาอกกะแล้” นั่นเอง !

เพราะถ้าใครมาเมืองเพชรแล้วไม่รู้จัก “ปลาอกกะแล้” หรือ “ปลาอกกะแล” นับได้ว่าแสนเซยอย่างยิ่ง เพราะปลาอกกะแล้เป็นปลาท้องถิ่น อยู่คู่กับท้องถิ่นและให้กลิ่นอายของความเป็นชาวบ้านได้อย่างเต็มขั้น ด้วยปลาอกกะแล้จะเป็นปลาของชนชั้นรากหญ้า สามารถหาซื้อมารับประทานได้อย่างถ้วนทั่วทุกตัวคน

ชาวบ้านแต่ก่อนร่อนชะไรเรียกว่า ปลาไม้

ตัวเล็ก ๆ ขาว ๆ บาง ๆ เลียบไม้เป็นดับ ๆ สนนราคาก็แสนถูก แต่ก่อน
 ลีดับเพียง ๑ บาทเท่านั้น เอามาทอดให้เกรียม ๆ หอม ๆ รับประทานได้ทั้งตัว
 กัดปลาคำหนึ่ง รับประทานปลากุเลา ปลาอินทรี ซิดซ่ายไปเลยเหมือนกัน ที่ว่า
 เป็นปลาของชนชั้นรากหญ้า เพราะเมื่อก่อนคนมีสตางค์เขาจะกินปลาทุ
 ล้วนปลาอกกะแล้นั้น ชาวบ้านที่ไม่ค่อยมีสตางค์เขากินกัน

เดี๋ยวนี้ในเมืองเพชรยังมีปลาอกกะแล้นขายอยู่ทุกที่ ราคาก็เพิ่มขึ้นตาม
 สถานะเศรษฐกิจ แต่ก็ยังถูกอยู่ดี ปลาอกกะแล้นจะมีชนิดตัวหนา และตัวบาง
 เวลาทอดควรใช้ไฟแรงหน่อยจะได้ไม่อมน้ำมัน กลิ่นจะหอมหวานเหมือน
 ปลาเค็มนั้นแหละ ใช้เป็นกับข้าวรับประทานกับน้ำพริกกะปิ หรือแกงเผ็ด
 นั้นแหละ ชูรสได้ทุกมือไป

นอกจากนั้นเรายังสามารถนำปลาอกกะแล้นสด ๆ ไปปรุงเป็น “ปล่า
 ปลาอกกะแล้น” รับประทานเล่น โดยใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย ตะไคร้ หอมแดง แล้ว
 ปรุงน้ำยำ มีเกลือ น้ำปลา มะนาว พริกขี้หนูสด พริกกระเทียมได้ยิ่งดี น้ำตาล
 เมืองเพชรชนิดน้อยผสมไว้

นำปลาอกกะแล้นมาทอดเกล็ด โดยลอกหนังที่ติดเกล็ดออก แล่นเนื้อ
 ล้างน้ำสะอาด ราดน้ำยำ และเคล้าด้วยเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ โรยใบสะระแหน
 นิดหน่อยเท่านั้น... ปลาดิบญี่ปุ่นจิวาซาบิก็สู้ไม่ได้เลย...!!

เอ้า แถมให้อีกอย่าง ปลาอกกะแล้นสดสับนบก เลียนแบบแกงสับนบกจาก
 นกจริง ๆ นะแหละ ใช้น้ำพริกแกงป่าเผ็ด ๆ ประคองลงไป สับปลาให้ละเอียด
 ... ผัดคั่วให้หอม... วู้ย...! น้ำลายไหล...

ที่เห็น ๆ ปลาอกกะแล้นทอด หรืออย่าง จะเป็นอาหารฮิตติดอันดับคู่สำรับ
 กับข้าวของคนเมืองเพชรเสมอมาได้ขาด และเดี๋ยวนี้... ปลาอกกะแล้น
 ได้ยกระดับเป็น “อาหารยอดนิยมของทุกชนชั้น” ไม่ว่าไพร่ ผู้ดี มีหรือจน ไป
 เสียดแล้วละเนื้อ... พี่น้องเอ๊ยยย...!!!



❖ ปลาต้มเค็มเมืองเพชร ❖

ได้เล่าเรื่องปลากกะแล หรืออกกะแลเมืองเพชรไปแล้วหลายคนคงเสาะหามาทอด มาพล่า มายำกินกันจนอร่อยไปแล้ว โห... ก็กลิ่นปลากกะแลยามสุกหอมหวานชวนน้ำลายไหล ชะปานั้น วันนี้เลยต้องเอ่ยถึงปลาทุ ปลาประจำท้องถิ่นเมืองเพชรที่ขึ้นชื่อลือชา ในด้านของรสชาติความอร่อย ซึ่งเดี๋ยวนี้กลายเป็นอาหารของคนมีสตางค์ไปแล้ว ปลาทุสดเมืองเพชรแสนมัน แสนอร่อย โดยเฉพาะปลาทุที่มีรูปร่างอ้วนสั้น ตัวแบน เรียกว่า ปลาสั้น

ปลาทุสดเอาไปทำอะไรต่ออะไรได้หลายอย่าง
จะย่าง จะปิ้ง จะพล่า แกง ผัดฉู่ฉี่ ต้มหวาน เค็มเค็ม หรือต้มยำ ทำปลาทุ
ชาเตี๊ยะ... ได้มากมายหลายหลากชนิด
แต่คราวนี้ เรามาทำปลาทุเค็มแบบง่าย ๆ ที่คนเมืองเพชรชอบรับประทาน
กันดีกว่า

สูตรนี้ได้มาจากอาจารย์ปราณี ชุ่มน้อย
อดีตอาจารย์คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

คนเมืองเพชรแท้ ๆ
ก่อนอื่นเลย... ต้องไปที่ตลาดเช้าเมืองเพชรก่อน...

เพราะที่ตลาดเช้าเมืองเพชรจะมีของทะเลสด ๆ มากมาย ชนมก็มากมี เต็มไปด้วยสีสันตื่นตาตื่นใจ ถ้าซีเกียจซื้อปลาทุสดไปทำเอง... นี่เลย...! มีปลาทุมัน ๆ ที่แม่ค้าต้มเค็มสำเร็จมาเป็นหม้อ ๆ วางขายกันเกร่อแทบทุกเช้า

ผู้ซื้อสามารถนำมาดัดแปลงปรุงรสเป็นอาหารอื่น ๆ ได้มากมาย

ข้อสำคัญ ปลาที่ชาวบ้านต้มมาขายจะสด นุ่ม มัน แลนอร่อย เพราะส่วนใหญ่เขาได้ปลาสดจากท้องทะเลปึก เขาก็ล้างน้ำให้สะอาด แล้วต้มเดี๋ยวนั้นเลย เนื้อปลาจึงสดหวานมันอร่อยมาก

แต่ถ้าอยากลองทำปลาทุสดต้มเค็มเอง ก็สูตรนี้เลย...

เครื่องปรุง

๑. ปลาทุสด	๑ กิโลกรัม
๒. เกลือ	๑/๒ ช้อนโต๊ะ
๓. น้ำปลา	๒ ช้อนโต๊ะ
๔. พริกไทย	๑๕ เม็ด
๕. ท่อนอ้อย	๒ - ๓ ท่อนเล็ก ๆ
๖. มะขามเปียก (ไม่ต้องคั้น)	๓ ผัก
๗. น้ำตาลโตนดเมืองเพชร	พอประมาณ

วิธีปรุง

เตรียมปลาทุสด ล้างให้สะอาด ตัดหัวออกหรือไม่ก็ตามใจ แต่ต้องควักไส้ทิ้งไป บางคนตัดข้างหัวออกหน่อยแล้วนำมาอัดลงในช่องท้องที่ควักเครื่องในทิ้งไปแล้ว ทำให้ปลาตั้งสวยงามดี

จากนั้นนำอ้อยปอกเปลือก ผ่าซีก ทูบพอแตก วางรองกันหม้อ เรียงปลาทุสลับหัว หางเป็นชั้น ๆ ใส่เครื่องปรุงทุกอย่างไป เติมน้ำเล็กน้อย พอปลาสุกค่อยเติมน้ำให้ท่วมปลา ลดไฟลงเคี่ยวพอสุก ๆ

ชิมรสดูตามชอบ ตำรานี้เก็บได้หลายวัน

เวลารับประทานจะบีบมะนาว โรยพริกชี้หูกี่ยิ่งชูรส หรือจะเอาไปยำ พล่า ทำต้มยำ... ก็เชิญตามสบาย... เอะ...! จะนำอาหารปลาทุสดนี้มาบอกเล่าให้ฟังสักสองสามอย่าง รับรองว่า... อ่า... หรือทุกอย่างเลย... จริงจริง ! พี่น้องเอ๋ย...



ปลาตุสดต้มหวาน

คราวที่แล้วสัญญาไว้แล้วว่า... จะนำอาหารอร่อยจาก “ปลาตุสด” ลักอย่างสองอย่างมาบอกเล่า
ให้น้ำลายหกกันทีเดียว อย่างกระนั้นเลย จันวันนี้ลองเข้าตลาดไปหาปลาตุสดจี่ จนตัวออกเหลือบสีน้ำเงิน
สดใสมาสักกิโลหนึ่ง

ช่วงหนาว ๆ นี้ใครไม่หาปลาตุมากินแล้วก็นับว่าพลาดโอกาสทองไปเลยทีเดียว
เพราะเป็นช่วงที่ปลาตุจะมีเนื้อละเอียดและมันอร่อยมาก
เอ้า... มาเข้าครัวทำ ปลาตุสดต้มหวาน กันดีกว่า

ปลาตุสดต้มหวานนั้น เหมาะกับทุกเพศทุกวัย เพราะเคี้ยวจนน้ำต้มหวานซึมซับเข้าไปจับทุก
อณูของเนื้อปลา สูตรที่จะให้นี้เป็นสูตรพื้นบ้านของเมืองเพชรแท้ ๆ ได้มาจากอาจารย์เชื้อทอง ปุกหุด
ที่เป็นคนเมืองเพชรแท้ ๆ ผู้เขียนเคยได้รับประทาน อร่อยจนลืมไม่ลงเลยทีเดียว

เครื่องปรุงที่เตรียมก็จะต้องมีปลาตุสด ๑ กิโลกรัม น้ำตาลโตนดเมืองเพชร ๑ ถ้วยตวง ซีอิ้วขาว
๓ ช้อนโต๊ะ ซอส ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำปลาครึ่งถ้วยตวง ซีอิ้วดำหวาน ๑ ช้อนชา อ้อย ๑ ท่อน

อย่าลืม ๓ เกลอ คือ กระเทียม พริกไทย รากผักชี ลัก ๒ ช้อนโต๊ะ

จากนั้น นำปลาตุมาคลี่ลึกข้างแก้ม ควักไส้ ล้างน้ำให้สะอาด ตัดหัวปลาทุยตัดท้อง ตัวปลาจะตั้ง
พุงจะปองน่ากิน เอาปลาพักไว้ ผัดเครื่องปรุงที่โขลกไว้ผัดกับน้ำมันให้หอม ใส่ทุกอย่างลงไป เคี้ยวจน
เป็นสีน้ำตาลเข้ม

ชิมให้รสจัดจ้าน เพราะเวลาเคี้ยวต้องเติมน้ำลงไปอีก

ผ้าอ้อยวางเรียงที่ก้นหม้อ เอาปลาทวงซ้อนสลับไปมา เทน้ำปรุงลงบนตัวปลา ยกตั้งไฟ
เติมน้ำให้ท่วมตัวปลา เคี้ยวไฟรุม ๆ ลัก ๑ ชั่วโมง

ตอนนี้ละปลาตุต้มหวานจะส่งกลิ่นหอมฟุ้งยั่วใจไปทั่วบ้าน

ปลาตุต้มหวานนี้เก็บไว้รับประทานได้นานวัน

บางคนเคี้ยวไว้นานจนก้างเปื่อยยุ่ย เคี้ยวได้หมดตัวเลยก็มี
ถ้าจะให้รสจัดยิ่งขึ้นจะเติมน้ำส้มมะขาม หรือน้ำมะกรูดลงไปก็ได้

เวลาจะรับประทาน ก็ชอยหัวหอมแดง พริกขี้หนูสดหั่นโรย

บิบมะนาวอีกจืด...

โอ้ย... อีที่นี้... ใครจะมาเรียกไปไหน

ไปไม่เลย... จริง จังจิงงง !!



ต้มปลาทูสด



บอกไว้แล้วว่า “ปลาทูสด” ทำอาหารอร่อย ๆ ได้ตั้งหลายอย่าง โดยเฉพาะใน ๒ เดือนนี้ มกราคม ต่อไปถึงมีนาคม ปลาทูจะยังมันอร่อยอยู่มาก ใครไม่รีบฉกฉวยซื้อหามารับประทานก็นับว่า... เสียที่... เสียโอกาสอันงามไป

สงสารก็แต่ผู้ที่อยู่ไกลทะเล

ต้องเสาะหาหรือไปเยี่ยมยามตามเพื่อนฝูงที่เมืองเพชรหรือเมืองชายทะเลอื่น ๆ เอา ก็จะได้ลิ้มลอง รสปลาทูรสอร่อยแน่นอน วันนี้เอา “ต้มส้มปลาทูสด” อีกสักอย่างก็แล้วกัน

“ต้มส้ม” นั้นเป็นแกงจืดที่มีรสชาติเข้มข้น ครบทุกรส ทั้งเปรี้ยว เค็ม หวาน และปรุงได้แสน ง่ายตาย คนเมืองเพชรชอบรับประทาน “ต้มส้มปลาทูสด” หรือ “ต้มส้มปลากะบอก” “ต้มส้มปลากะพง” เป็นอาหารประจำสำหรับเลยที่เดียว เครื่องปรุงก็มีหัวหอมสัก ๓ หัว พริกไทย ๑๐ เม็ด กะปิ ๒ ช้อนชา ขิงซอยยาว ๒ ช้อนชา ต้นหอม ๓ ต้น น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปึก น้ำปลา และปลาทูสด ๑๐ ตัว

วิธีปรุงรสก็ไม่ยากอะไร ล้างปลาทูดึงเหงือกดึงไส้ออก ล้างแก้มทั้งสองข้างออก แล้วตัดหัว ล้างจนสะอาด เอาส่วนหัวที่ตัดออกนั้นเสียบรรจุลงในท้องปลา

ละลายปูนแดงลงในน้ำนิดหน่อย เอาปลาทูแช่ล้างสักห้านาที เพื่อกระชับเนื้อและหนังปลา เวลาสุกแล้วหนังปลาจะได้ไม่แตก จากนั้นนำปลามาใส่ให้แห้งบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ

โขลกพริกไทยให้เกือบละเอียด แล้วใส่หัวหอม กะปิ แบ่งขิงมานิดหน่อย โขลกต่อให้ละเอียด ละลายเครื่องลงในหม้อ ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาล

ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือด ใส่ปลาทูลงไป

ชิมให้ได้ ๓ รสตามชอบ

โรยขิงหั่นฝอย ใส่ต้นหอม คนพอทั่ว เบบ ๆ

ปิดเตาไฟ ตักใส่ถ้วยใส่ขาม วางข้าง ๆ ข้าวร้อน ๆ สักจาน

กลิ่นหอมของต้มส้มปลาทูจะยั่วชวนให้ลิ้มตัว

แถม... อากาศเย็น ๆ อย่างนี้... จะอบอุ่นขึ้นมาทันที

ตักข้าวคำ... ชดต้มส้มปลาทูสดร้อน ๆ ตาม...

รับรองว่าต้องตักข้าวตักต้มซ้ำเป็นแน่...

อย่างไร... อย่าลืมขอบคุณคนปรุงที่นึ่งยี้มหวานอยู่ข้าง ๆ ละ!

เดี๋ยวไอ้ที่อบอุ่นมันจะกลายเป็นร้อนไปซะนา... อีอิ...



♦ สายบัวต้มกะทิปลาทูหนึ่ง ♦

วันนี้มีอาหารเด็ดชนิดหนึ่งมาบอกเล่าให้อยากลองทำรับประทานกันอีกแล้ว... คืออาหารแบบบ้าน ๆ ปรุงแบบบ้าน ๆ กินแบบบ้าน ๆ แต่รสชาติ... ชั้นอาหารเทวดาเลยทีเดียว... ขอบอก...

ต้มกะทิสายบัว... อยากรู้เล้าพี่น้องเอ๋ย...

เอาก้านหอม ๆ อ่อน ๆ ของดอกไม้้นำมาปรุงเป็นอาหาร... โห...

สุดแสนจะโรแมนติก

ปู่ยา ตายาย ภูมิปัญญาไทยของเรา ท่านคิดได้อย่างไรกันหนอ...

ด้วยเพชรบุรีเป็นเมืองชายทะเล อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารจากท้องทะเลอันโอชะ เนื้อปลาทูมันอร่อย และมีให้รับประทานตลอดปี ทั้งปลาทูสดและปลาทูหนึ่ง ปลาทูหนึ่งนำมาต้มกะทิสายบัว เข้ากันได้ดีมาก น้ำต้มกะทิที่ปรุงรสเปรี้ยวเค็มหวานกลมกล่อมแล้วนั้นจะเข้าไปชุ่มฉ่ำอยู่ในสายบัวแต่ละชิ้น แต่ละท่อน รับประทานแล้วถึงรสชาติ อร่อยชื่นใจ

ค่อย ๆ เคี้ยวสายบัวนุ่ม ๆ ลื่น ตาก็เหลือบแลแก้มนวลที่มาเคียงอยู่ใกล้ ๆ ยังไง ๆ อย่าเพิ่งเผลอไหลไปคิดถึงกลิ่นดอกบัวบนปรางนางเสียวก่อนละ

รสชาติของสายบัวต้มกะทิด้วยนี้... จะจิตไป... อือ... เอ้า... ลองปรุงกันดูมาจ้ะ...

เครื่องปรุง

๑. สายบัว เลือกที่สายอ่อน ๆ ลอกเปลือกเยื่อออก หักเป็นท่อนเล็ก ๆ สัก ๑ ถ้วย
๒. ปลาทูหนึ่ง ๒. ขิง (ประมาณ ๖ ตัว)
๓. กะทิ ๑/๒ กิโลกรัม แยกหัวหางไว้
๔. หัวหอม ๓ หัว
๕. พริกไทยเม็ด ๒๐ เม็ด
๖. ส้มมะขามเปียก น้ำตาลปึก กะปิ

วิธีปรุง

โขลกหอมแดง พริกไทย กะปิให้เข้ากัน ละลายในหางกะทิ ยกขึ้นต้มพอเดือด ใส่ น้ำปลา น้ำตาล ส้มมะขามและสายบัวที่หักท่อนไว้ลงไป ชิมรสให้ดูเข้มข้น พอเดือดอีกครั้งใส่ปลาทูหนึ่งที่แกะไว้แล้วโรยหัวกะทิตามลงไป มีเคล็ดลับว่า สายบัวเมื่อหักเป็นท่อน ๆ แล้ว ควรลวกน้ำร้อนสักครั้งเพื่อไม่ให้ดำ



❖ หมี่ผัดพื้นบ้าน ❖

วันนี้จะชวนคุณ ๆ ที่เป็นแฟนคลับคอลัมน์นี้ ลองย้อนรำลึกถึงอาหารชนิดหนึ่ง ที่เคยพบเห็นกันบ่อยบ่อยเวลาถึงงานวัด หรือเวลาเลี้ยงเยอะ ๆ รสชาติก็แสนอร่อย

อาหารจานเด็ดที่ว่าคือ หมี่ผัดพื้นบ้านนั่นเอง

แค่นึกถึงรสชาติที่อร่อยถูกใจ แถมหอมยั่วน้ำลายแล้วก็ให้อยากกินขึ้นมาทีเดียว

มา... มะ เรามาลองทำหมี่ผัดพื้นบ้านเป็นอาหารกลางวันมื้อนี้กันดีกว่า

“หมี่ผัด” เป็นอาหารที่ทำงานง่าย รสชาติอร่อย แถมราคาถูก เหมาะสำหรับจะเลี้ยงคนจำนวนมาก ๆ ที่ตลาดเมืองเพชรจะมีหมี่ผัดพื้นบ้านนี้ขายเป็นประจำ ถ้าอยากลองทำรับประทานเองที่บ้านก็ไม่ต้องยากเกินความสามารถอย่างแน่นอน แถมปรุงรสตามใจชอบด้วยซ้ำ

เครื่องปรุง

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| ๑. เส้นหมี่ | ๑. ห่อ (ขนาดเล็ก) |
| ๒. ถั่วงอก | ๓. ถั่วงอก |
| ๓. เต้าหู้แข็งหั่นชิ้นเล็ก | ๒. แผ่น |
| ๔. หมูเนื้อแดง | พริกกระเทียม |
| ๕. หมูสามชั้น สำหรับทำกากหมู | ๓. ซีด |
| ๖. ไข่ | ๕. ฟอง |
| ๗. ต้นกุยช่าย | ๑. กำ |
| ๘. หัวหอมซอย | |
| ๙. มะนาว | ๒ - ๓ ผล |

เครื่องปรุงร้งน้ำที่จะผัด

- | | |
|---------------------|---------------|
| ๑. น้ำมันหมูเล็กน้ย | |
| ๒. น้ำปลาดี | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| ๓. น้ำตาลโดนด | ครึ่ง ถ้วยตวง |

วิธีปรุง

ควรทำน้ำปรุงร้งพักไว้ก่อนโดยเคี้ยวน้ำปลา น้ำตาล และน้ำส้มมะขามเปียกชิมดูให้รสกลมกล่อมเปรี้ยว เค็มหวาน เคี้ยวจนเป็นยางมะตุมอ่อน ๆ โรยพริกป่นแล้วยกพักไว้

จากนั้นนำหมูสามชั้นหั่นเป็นชิ้นพอคำแล้วเคี้ยว ก็จะได้กากหมูเหลืองหอม และได้น้ำมันหมูใหม่ ๆ เก็บไว้ผัด กากหมูทำใหม่ ๆ จะอร่อยกรอบ หอมไม่เหม็นหืน

แช่เส้นหมี่ไว้จนเส้นนิ่ม แล้วนำมาผึ่งบนตะแกรง เจียวหอมแดงจนเหลืองแล้วใส่เต้าหู้ กากหมูลงผัด พอเริ่มสุกค่อยใส่ไข่ที่ละฟองแล้วใส่เส้นหมี่ลงผัด ใส่น้ำตาลที่เคี้ยวไว้แล้วผัดคลุกเคล้าไปมาให้เข้ากัน ชิมรสดูให้ถูกปากถูกใจของเรา

ผัดไปจนแห้งพอดี ใส่ใบกุยช่ายและถั่วงอกลงคลุกอีกครั้ง ตักใส่จาน แต่งหน้าด้วยผักชีโรยพริกชี้ฟ้าแดง เวลารับประทาน โรยพริกป่น บีบมะนาว หรือมะม่วงชอยลงไป

คราวนี้ก็จะใช้ตะเกียบ หรือช้อนส้อม ส่งเข้าปากก็สุดแท้แต่ใจของคุณ ๆ

อย่างไรก็อย่าลืมป้อนใส่ปากคนนั่งข้าง ๆ ที่เขาทำให้เราหม่าอย่างเอร็ดอร่อยก็แล้วกัน

คราวหน้าคราวหลังจะได้ลิ้มชิมของอร่อยกว่านี้อีกเ่ง...!!



✦ ยำมะม่วง ✦

เดี๋ยวนี้มองไปมองมา... บ้านไหน ๆ ก็ปลูกมะม่วง มีมะม่วงไว้
รับประทานกันเกือบตลอดปี

เวลามะม่วงออกช่อดอกบานสะพรั่ง ก็จะส่งกลิ่นหอมหวานขจรขยาย
ไปทั่วบริเวณ

ยั่วเย้าใจให้แมลงผึ้ง แมลงภู่ พากันมาหลงไหลได้ปลื้มในรสหวานล้ำ...
อย่างชื่นอกชื่นใจ

มะม่วงบ้านใครออกช่อออกดอกก่อนเพื่อนก็จะดีอกดีใจ ภาวนาอย่า
ให้เกิดราดำมาเบียดบ่อน ขอให้ติดลูกเยอะ ๆ อาจถึงขั้นคิดส่งแม่ค้าแม่ขาย
เพราะจะได้ราคาดี

มะม่วงมีประโยชน์มากกินได้ทั้งดิบและสุก โดยเฉพาะมะม่วงดิบ ผาน
ให้หน้าล็กหน้อยจิ้มกะปิโหว่ จิ้มน้ำปลาหวานพริกแห้งน้ำตาลโตนดเคี้ยวใส่
หอมแดง กุ้งแห้งป่น น้ำปลาหวานพริกชี้หูสด

พอมะม่วงมาก ๆ เขาก็ตัดแปลงทำโน่น ทำนี่ ส่วนใหญ่ก็เอาไปใส่ยำ
ต่าง ๆ เพิ่มรสชาติดี แถมเอาไปใส่อาหารได้ตั้งหลายอย่าง เช่น ใส่น้ำพริกกะปิ
ก้วยเตี๋ยผัดไทย

วันหนึ่งได้มีโอกาสชิม “ยำมะม่วงจานวิเศษ” โอ๊ย... ช่างรวมสารพัด
ของอร่อยเข้าไว้ หอมมะพร้าวขี้ หอมน้ำตาลโตนด และมัน ๆ ด้วยถั่วลิสง
เลยต้องรีบรุดขอตำรา ขอสูตรมะม่วงจานเด็ดจานนี้จากท่านอาจารย์ปราณี
ชุ่มน้อย ผู้เป็นเจ้าของสูตรที่ไม่หวงสูตร

ซ้ำยังทำให้ผู้เขียนหม่า... งานบ่อเริ่มอีกต่างหาก
 ขอรบรองว่า... ถ้าได้ทำ... และได้ลองลิ้มรสแล้วทุกคนจะต้องร้องว่า...
 โอ้... แม่ขอมะม่วง... น้องไม่ได้ลงพีเลย...
 พี่เชื่อแล้ว... แม่ทราชมะเขย... ที่น้องเฉลยบอกพี่ยา...
 ย่อมะม่วงจานนี้... ขอให้พี่เถิดหนา...
 พี่จะขอให้ให้สัญญา... จะไม่ลาน้องห่างไกล...
 ฐั้ววาววาว... ..

เครื่องปรุง

- ๑. น้ำยำ... ประกอบด้วย
 - น้ำตาลโตนด ๒ คุ้
 - น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ
 - เกลือ ๑ ช้อนชา
- นำน้ำตาลโตนด น้ำปลา เกลือ ตั้งไฟ หมั่นคนจนเหนียวหนับ พักไว้

(ควรให้รสจัดหน่อย เพราะจะมีน้ำออกมาจากมะม่วงอีก)

- ๒. มะม่วงดิบออกรสเปรี้ยว
- ๓. มะพร้าวขูดคั่ว ๑ ชีด
- ๔. ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ ๆ ๑ ชีด
- ๕. หัวหอมซอยเจียว ๑๐ หัว
- ๖. หมูสามชั้นต้ม หั่นชิ้นเล็ก ๆ ๓ ชีด
- ๗. กุ้งแห้งตัวเล็กทอด หรือกุ้งแห้งป่นหยาบ ๒ ชีด
- ๘. หัวหอมดิบซอย ๕ หัว
- ๙. พริกนกกแห้งทอด ๑๐ เม็ด
- ๑๐. ผักชีหั่นหยาบ ๆ ๑ ต้น

วิธีปรุง

เคล้าน้ำปรุงยำกับมะม่วงซอย หมูหั่น ซิมดู ถั้วรสอ่อนไปให้เติมน้ำตาลและน้ำปลาได้บ้าง คลุกเคล้าเครื่องที่เหลือ โรยหอมเจียว หอมซอย พริก ผักชี เสิร์ฟได้เลย ถ้าทำถวายพระ หรือเลี้ยงแขกจำนวนมาก ๆ ก็เตรียมเครื่องไว้ ค่อย ๆ ปรุงทีละ ๒ - ๓ จาน

๔. คติความเชื่อเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย เครื่องมือ เครื่องใช้ และงานสืบสานภูมิปัญญาโบราณ

- ❖ คติชนบ้านทรงไทย
- ❖ เครื่องมือเครื่องใช้
- ❖ งานสืบสานภูมิปัญญาโบราณ
- ❖ แข่งพวงลำค่าภูมิปัญญาชนไทย
- ❖ สำนปลาตะเพียน
- ❖ จำหลักหยวกสับสาย

❖ คติชนช่างทรงไทยสไตล์เพชรบุรี

ทวีโรจน์ กล้ากลมจิตต์



เรือนของขุนชำนาญ ที่ลูกหลานถวายวัด ปัจจุบันเป็นกุฏิหลังหนึ่งของวัดเกาะ เพชรบุรี



คติ หมายถึง การเป็นไปแบบอย่าง คติชาวบ้าน หมายถึง เรื่องราวของชาวบ้านที่เล่าต่อกันมาและประพติดต่อกันมาหลายชั่วคนใน รูปแบบต่าง ๆ เช่น ความเชื่อ ประเพณี นิทาน เพลง ภาษิต คำทาย ศิลปะ สถาปัตยกรรม การละเล่น เป็นต้น ดังนั้น “คติช่างเรือนไทย” ในทัศนะของผู้เขียน หมายถึงแบบอย่าง (กระสวน) เคล็ดลับของช่าง เรือนไทยที่สืบสานกันมาจากพัฒนกิจ โบราณด้วยคติทางความเชื่อ วิธีการผสมผสานกับการก่อสร้าง มีขนาด รูปทรง สัดส่วน วัสดุอุปกรณ์ในการก่อสร้าง และบุคคลเจ้าของบ้าน หลอมรวมเป็นกระสวน

ภาษิตโบราณกล่าวว่า “อย่าใฝ่สูงเกินศักดิ์” ความหมายโดยทั่วไป หมายถึงไม่ทำอะไรที่เกินตัว เกินศักดิ์ ฐานะของตน “ศักดิ์” ในที่นี้ หมายถึง ศักติญา ซึ่งหมายถึง มาตรการแห่งชั้น บุคคลโดยใช้จำนวนที่นา เป็นหลักลดหลั่นกันลงมา เช่น เป็นขุนมีศักดิ์นา ๖๐๐ ไร่ เป็นหลวงมีศักดิ์นา ๘๐๐ ไร่ เป็นพระมีศักดิ์นา ๑,๔๐๐ ไร่ ตามลำดับ เป็นต้น

การปลูกเรือนไทยอยู่อาศัย ช่างเรือนไทยโบราณก็จะคำนึงถึงฐานะศักดิ์นาของเจ้าของเรือนสมควรปลูกเรือนให้เป็นไปตามคติช่างเรือนไทยได้เพียงใด แคะไหน เพื่อมิให้สูงเกินศักดิ์ฐานะของเจ้าของเรือน

ธรรมเนียมของขุนนางไทยให้อึดติดเกี่ยวกับเรือน หรือทำเนียบอาศัยก็มีความเชื่อ เช่น บิดาที่มีบรรดาศักดิ์ หรือศักดิ์นาสูงกว่าบุตร เมื่อบิดาเสียชีวิต บุตรก็ไม่สามารถใช้เรือนของบิดามา



เรือนไทยเพชรบุรี





จั่วหน้ายักษ์ หรือหน้าราหู ไม่เหมาะสำหรับที่อยู่อาศัย

อาศัยได้ หรือสิ่งของตามยศบรรดาศักดิ์ของบิดาได้ ตัวบิดามีบรรดาศักดิ์เป็นพระยา มีศักดินา ๑๐,๐๐๐ ไร่ ส่วนบุตรเป็นเพียงคุณพระ มีศักดินาเพียง ๑,๔๐๐ ไร่ บุตรที่เป็นคุณพระส่วนใหญ่ก็จะไปอยู่อาศัยในเรือนบิดา หรือใช้สิ่งของร่วมกับบิดา เพราะบิดามีศักดินาสูงกว่า ดังจะเห็นว่าในจังหวัดเพชรบุรี มีเรือนที่สวงามอยู่หลายวัดด้วยกัน เพราะลูกหลานนำไปถวายวัด เช่น จวนของพระยามหาतालวันประเทโส (เกษ) ต้นตระกูล ตาลวันนา เจ้าเมืองเพชรบุรี ในสมัยรัชกาลที่ ๓ – รัชกาลที่ ๔ จวนของท่านลูกหลานถวายไว้ที่ วัดพระทรง วัดธ้อ และวัดป้อม เรือนของขุนชำนาญนิคมกิจ บุตรหลานได้นำถวายไว้ที่วัดเกาะ อำเภอเมือง เป็นต้น

คติช่างเรือนไทยมีความเชื่อเรื่องการก่อสร้างเรือนไทยตามแบบพัฒนภิธาน ซึ่งเกี่ยวข้องกับคติพราหมณ์ ขั้นตอนในการลงหลักปักฐานก่อร่างสร้างเป็นเรือนไทยขึ้นมา แต่ละหลังเริ่มต้นด้วยการคัดเลือกไม้เสา พื้นกระดาน ฝาบ้าน ถมที่ ขุดหลุมตั้งเสา ยกเสาเอก เสาโท พัฒนภิธานที่ผ่านการครอบครุ จะดำเนินการพิธีที่เรียกว่า บัดพลี อาทิ บัดพลีไม้ที่จะตัดมาเป็นเสา มีเป็นพื้นเรือน บัดพลีที่ดินที่จะปลูกเรือน ขั้นตอนการขุดหลุม ยกเสาเอก เป็นต้น ทว่าช่างไม้ทรงไทยในปัจจุบันไม่นิยมทำพิธีบัดพลีทุกขั้นตอน คงเหลือทำ บัดพลีเจ้ากรุงพาลี เมื่อดำเนินการก่อสร้าง เพื่อเอาฤกษ์เอาชัยเท่านั้น



กุฏิวัดพระทรง อ.เมือง จ.เพชรบุรี อดีตคือจวนของพระยามหาतालวันประเทโส (เกษ) ต้นตระกูล ตาลวันนา เจ้าเมืองเพชรบุรี ในสมัยรัชกาลที่ ๓ – รัชกาลที่ ๔

คติช่างเรือนไทยยังมีความเชื่อที่ไม่สร้างองค์ประกอบของเรือนไทย ได้แก่ จั่ว เสา ฝาเรือน ประตูเรือน บันไดขึ้นลง ที่ผิดลักษณะอันเป็นข้อห้าม ทั้งนี้เชื่อกันว่าอาจจะทำให้เจ้าของบ้านไม่สบาย หรืออาจถึงขั้นมีอันเป็นไปเช่นเจ็บไข้ได้ป่วย กระทั่งถึงแก่ชีวิตได้ แม้ความเชื่อดังกล่าวจะไม่เป็นวิทยาศาสตร์ และไม่มีเหตุผลที่พิสูจน์ได้ ทว่าลักษณะของจั่ว ฝาเรือน ประตูเรือน เสาที่ผิดข้อห้ามดังกล่าวมีสถิติให้เห็นในเชิงประจักษ์เช่นเมื่อเจ้าของบ้านบางคนอยู่เรือนไทยหลังใหม่บางคนเจ็บไข้ได้ป่วย เจ้าของบ้านบางคนเกิดความวิตติ เจ้าของบ้านบางคนถึงกับเสียชีวิต ซึ่งช่างรุ่นเก่าศึกษาไปดุก็พบว่า จั่ว บันได เสา ฝาเรือน ผิดลักษณะตามข้อห้าม เป็นต้น จึงเกิดความเชื่อในประเด็นนี้ ฝาเรือนไทยที่เป็นสัญลักษณ์บอกเพศชาย เพศหญิง ดังภาพประกอบ ฝาบอกลักษณะทางเพศที่เพชรบุรี ได้แก่ บ้านศาสตราภิธานล้อม เฟิงแก้ว และวัดเกาะ เป็นต้น

ฝาเรือนไทย มีลักษณะพิเศษที่เป็นข้อห้าม ได้แก่ ฝาเรือนที่มีประตูอยู่ตรงศูนย์กลางห้องประตู ห้องจะต้องเปิดไปด้านซ้ายหรือด้านขวาจึงจะดี หน้าต่างและประตูเรือนจะต้องจัดวางลูกปะกนของฝาเรือน ให้เหลื่อมกันมิให้ตรงศูนย์กลาง ข้อห้ามก็คือ ปีบขมับ ปักกระหม่อม และมีให้สวนทวาร ลักษณะของจั่วเรือนไทยมีหลายรูปแบบ เช่น จั่วหน้าพรหม จั่วพระอาทิตย์ จั่วใบปรีอ เป็นต้น

สำหรับจั่วหน้าพรหม เป็นจั่วที่เรือนไทยนิยมใช้ มีลักษณะคือจั่วที่กรุดันไม้ที่กรอบสี่เหลี่ยมลดจำนวนพร้อมกันมีทั้ง ๔ ชั้น ชั้นแรกเป็นรูปหน้าพรหม ชั้นที่สองมีกรอบสี่เหลี่ยมสองกรอบ ชั้นที่สามมีกรอบสามกรอบ ชั้นที่สี่มีกรอบสี่กรอบตามลำดับ กระสวนวัดยางเมืองเพชรบุรี นิยมจั่วหน้าพรหมสี่ชั้น ความสำคัญของจั่วหน้าพรหม จะมีลักษณะไม่เป็นสี่เหลี่ยมด้านเท่า ถ้าลักษณะเท่ากับชั้นที่สอง สาม สี่ตามลำดับ ภาษาช่างเรียกว่าจั่วหน้ายักษ์ หรือหน้าราหู อันเป็นข้อห้ามสำหรับการอยู่อาศัยของคนทั่วไป

บันไดสำหรับเรือนไทยก็มีข้อห้ามเช่นกัน บันไดที่เป็นมงคลจะต้องขึ้นเหนือลงใต้ ส่วนบันไดขึ้นตะวันออกลงตะวันตก หรือขึ้นตะวันตกลงตะวันออกถือว่าเป็นข้อห้าม เป็นอัปมงคล

อย่างไรก็ดี คติชนทางการช่างทรงไทยในเพชรบุรี กรณีช่างรุ่นเก่าที่ได้รับการครอบครูก็ยังดำเนินตามครุอาจารย์ที่ทำตามคติโบราณ สำหรับช่างรุ่นใหม่ที่มีได้ครอบครูทำงานตามลูกคำสั่งแบบธุรกิจอุตสาหกรรม เช่นช่างทำฝาทรงไทยก็จะมีได้คำนึงถึงคติช่างโบราณเท่าไรนัก

❖ เครื่องมือเครื่องใช้ในวิถีชีวิต ของคนเพชรบุรี

สุคนธ์ แสนหมื่น

ตามประวัติศาสตร์ที่เราทราบและพบเห็นเกี่ยวกับจังหวัดเพชรบุรีนั้น คนเพชรบุรีเป็นคนที่มีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย โดยเฉพาะชาวชนบทจะมีวิถีชีวิตที่มีความอบอุ่นเมตตาอารีต่อเพื่อนบ้าน มีประเพณีและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนาอย่างมั่นคง ตลอดถึงการทำมาหากินเลี้ยงครอบครัวด้วยความสัตย์สุจริต การทำการเกษตร การประมง ทำสวน ทำไร่จึงเป็นอาชีพหลัก เมื่อมีอาชีพเข้ามาเกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่และการดำรงชีวิต ฉะนั้นเครื่องมือเครื่องใช้จึงเป็นสิ่งที่มีส่วนผูกพันกับชีวิตประจำวัน และมีความจำเป็นต่อการดำรงชีพ ซึ่งสามารถแบ่งแยกได้ตามหมวดหมู่ ดังนี้

๑. เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน

๑.๑ เครื่องมือเครื่องใช้เกี่ยวกับการทำอาหาร

- หม้อทะนนวน หรือหม้อดิน สมัยก่อนใช้ในการต้มยำ ต้มยาไทย ใส่ของดอง
- หวด หม้อหวด ปั่นดินเผาใช้สำหรับนึ่งข้าวเหนียว โดยตั้งบนหม้อทะนนวนเพื่อรับไอร้อนทำให้ข้าวเหนียวสุก
- เสวียน หรือสะเหวียน ที่รองก้นหม้อกั้นความร้อนเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านทำด้วยฟางข้าว ขดมัดรวมกันเป็นวงกลม
- ฝาละมี ใช้ปิดปากหม้อดิน และยังใช้ในการผสมยาแผนโบราณ กวาดขางในคอกเด็ก
- กะหวก หรือจะหวก ใช้ตักต้ม ตักแกง
- สาระพี หรือทัพพี
- กระจำ หรือตะหลิว
- กระซอน ใช้คั้นกะทิ
- กระต่าย ใช้ขูดมะพร้าว
- ไม้ขัดหม้อ ใช้ขัดหูหม้อผ่านหูฝาหม้อ เพื่อเช็ดน้ำข้าวเมื่อข้าวสุก และยังใช้เป็นไม้ตีกันทำโทษได้ในกรณีลูก ๆ ทำผิด โดยมีคำพูดจากพ่อแม่ว่า “เดี๋ยวเถอะ โดนไม้ขัดหม้อ”
- กะโหลก ใช้ตักน้ำดื่ม (ไม่มีคั้น)
- กะลา (มีคั้นจับ)
- กระบวย ใช้ตักน้ำ ตักอาหาร ขนาดใหญ่ใช้ตักน้ำดื่ม น้ำล้างหน้า ล้างเท้า
- พาย ใช้สำหรับเปียกขนนม กวนขนม
- กระบะ ใส่กับข้าว
- กระถางล้างเท้า เป็นรูปสี่เหลี่ยมก่อปูนขึ้นรูป มีแท่นสูงบริเวณตรงกลางไว้สำหรับยื่นล้างเท้า ใส่น้ำไว้เต็ม เพราะสมัยโบราณคนไม่ค่อยสวมรองเท้า จึงต้องทำความสะอาดเท้าก่อนขึ้นบ้าน กระถางจะตั้งวางไว้ชิดติดกับบันได

๑.๒ เครื่องใช้ทั่วไป

- กระบุง กระชุก หรือกระชู่ ใช้ใส่ของ
- กระจาด กระโถง ใช้ใส่หญ้า / ฟาง
- กระด้ง
- ตะแกรง
- ตะแกรงร่อนข้าวสารตาถี่
- ตะแกรงร่อนถ่าน ตาห่าง
- ตะแกรงตากปลา / ตากอาหาร
- หลัว
- ชะลอม
- กะหัง ใช้ไม้รวก หรือไม้ไผ่ขัดเป็นวงกลม เพื่อใส่หญ้า ฟางให้วัวควายกิน
- กระพ่อง
- ครกตำข้าว ขนาดใหญ่
- สาก
- ลุ่มพุก หรือตะลุ่มพุก
- ง้าว
- มีดโต้
- เคียว

๒. เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาชีพ

๒.๑ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำนา

- ไถ ส่วนประกอบ หัวหมู ผลาญ หางยาม คันไถ แยก - ลูกแอก งอน
- เกวียน ส่วนประกอบ ถง (ขอบนอก) กำ (ไม้ค้ำถง) ดุม เพลา ลำพอง ฐูป แยก - ลูกแอก งอน ไม้ค้ำ ปะแหล็ก เท้าแขน
- ลั่ว หรือพลั่ว
- ระหัด
- คันไพง
- จอบ หรือหัวจอบ
- ขอบฉาย หรือคันฉาย
- สี่ฝัด
- ไม้กวาดลานข้าวทำด้วยต้นไม้ขัดม่อน หรือหนามไผ่
- กะล่อม หรือฉางข้าว
- เคียว

๒.๒ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำตาลโตนด

- ไม้พะอง
- ตอก สำหรับรัด หรือมัดไม้พะอง

- กระบอก
 - มีดตาล
 - ไม้กระหนวน (ไม้กลมกวนน้ำตาล คนน้ำตาล)
 - ไม้พาย
 - ไม้คอบ ตัวผู้ (แบน) ตัวเมีย (กลม)
 - ไม้กระแทก
 - กระชอนกรองฟองขนาดใหญ่วางบนกระทะ
 - กระทะใหญ่
 - เตาเคี้ยวน้ำตาล
 - พะยอม ไม้หอม สับใส่กระบอกน้ำตาลให้หอม
 - โรงเตา
 - เบ้าหลอมปึกน้ำตาล
- ๒.๓ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำการเกษตร
- มีด
 - ง้าว
 - เสียม
 - จอบ
 - พลั่ว
 - ชะแลง (เหล็ก)
- ๒.๔ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประมงจับปลา
- สวิง
 - เบ็ด
 - ยอ
 - ตะแกรง
 - เบ็ดราว
 - โพงพาง
 - ลุ่ม
 - เบ็ดแร้ว
 - ช้อน
 - ข้อง
 - อีเบ็ด
 - ลันตักปลาไหล

❖ เครื่องจักสาน ที่ชาวเพชรบุรีใช้ในชีวิตประจำวัน

สุคนธ์ แสงหมื่น

เครื่องจักสาน คือ เครื่องใช้ที่ทำจากไม้ไผ่ หรือหวายจากฝีมือ ความคิด ภูมิปัญญาของชาวบ้าน มีลักษณะรูปร่างแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะภูมิประเทศ วัสดุอุปกรณ์ คตินิยม และอาชีพของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ คำว่า จัก คือ การทำให้เป็นแฉก ๆ เป็นหยัก ๆ หรืออีกวิธีหนึ่ง คือการใช้คมมีดผ่าไม้ไผ่แล้วทำเป็นเส้นบาง ๆ หรือหวายจักออกมาเป็นเส้นบาง ๆ เรียกว่า ดอก การที่นำดอกมาขัดกันจนเกิดลวดลาย เรียกว่า สาน จะสร้างสรรค์ให้เกิดรูปร่างใดก็ตามแต่ผู้สานจะประดิษฐ์ขึ้น จนท้ายที่สุดก็จะเป็นภาชนะที่สามารถนำไปใช้สอยได้ตามต้องการ

ในเวลาต่อมาได้มีการพัฒนาเครื่องจักสานให้สวยงามและคงทนถาวร จากการที่มีการใช้ยางของต้นไม้บางชนิดมาทา หรือใช้ทาอุดรูรั่วเพื่อเพิ่มประโยชน์ใช้สอยด้วยจนสามารถบรรจุน้ำได้ เรียกว่า กะละออม

เครื่องจักสานที่มีความจำเป็นใช้ในการดำรงชีวิตของชาวเพชรบุรี

การดำรงชีวิตในชนบทจำเป็นต้องอาศัยเครื่องมือเครื่องใช้ที่สามารถผลิตเองมาช่วยให้การดำรงชีวิตสะดวกสบายขึ้น โดยเฉพาะผู้ประกอบการอาชีพเกษตรกรรม วัตถุประสงค์มาจากธรรมชาติที่ใกล้ตัว เช่น ใบลาน หวาย ไม้ เตย กระจูด เป็นต้น ประดิษฐ์แบบง่าย ๆ ตามความจำเป็นที่จะใช้ต่อ ๆ มาก็ค่อยประดิษฐ์ ให้รูปร่าง ลวดลาย ฯลฯ สวยงามขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับประโยชน์ใช้สอยหรือตามขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ และวัสดุในท้องถิ่น เครื่องจักสานของชาวเพชรบุรีแยกประเภทได้ ดังนี้

๑. เครื่องจักสานที่ใช้เป็นภาชนะใส่ของ ได้แก่ กระบุง กระบาย กระจาด กระด้ง กะโล่ ชะลอม เข่ง ตะกร้า กระเช้า ฯลฯ
๒. เครื่องจักสานที่ใช้เกี่ยวกับการบริโภค ได้แก่ หวดนึ่งข้าวเหนียว กระต๊อบ กระแอบ กระซอน ก่องข้าว โตก ผาซี ฯลฯ
๓. เครื่องจักสานที่ใช้เป็นเครื่องตวง ได้แก่ กระบุง กระชู่ กระออม ฯลฯ
๔. เครื่องจักสานที่ใช้เป็นเครื่องเรือน ได้แก่ เสื่อต่าง ๆ
๕. เครื่องจักสานที่ใช้ป้องกันแดดฝน ได้แก่ หมวก กอบ ฯลฯ
๖. เครื่องจักสานที่ใช้ตักหรือจับสัตว์ ได้แก่ ลอบ ไซ จั่น อีจู้ สุ่ม ตะข่อง กระชัง ฯลฯ
๗. เครื่องจักสานที่ใช้เกี่ยวกับความเชื่อ ประเพณี และศาสนา ได้แก่ ก่องข้าวขวัญ ไซสำหรับใส่พาน ฯลฯ

๘. เครื่องจักสานที่ใช้เป็นเครื่องประกอบบ้านเรือน ได้แก่ ฝาบ้าน พื้นบ้าน หลังคา
๙. เครื่องจักสานที่ใช้เป็นเครื่องอื่น ๆ ได้แก่ กรงนก ลุ่มไก่ เปลเด็ก ปลาตะเพียน ตะกร้อ หาบ หลัว ฯลฯ

วัสดุที่ใช้ทำเครื่องจักสาน

๑. ไม้ไผ่ เป็นไม้ที่นำมาใช้ทำเครื่องจักสานมากมายหลายชนิด นำลำต้นมาใช้จักสานเป็นดอกสำหรับสานภาชนะ
๒. กก เป็นไม้ชนิดหนึ่งที่สูงในที่ชื้นแฉะทั่วไป ลำต้นกลมหรือสามเหลี่ยม ส่วนมากนำมาทอเป็นเสื่อ
๓. หวาย จะขึ้นในป่าเป็นกอ ๆ ส่วนมากจะนำมาประกอบกับวัสดุอื่น ๆ แต่ก็มีนำมาจักสานโดยตรงด้วย เช่น ตะกร้า ถาดผลไม้ เก้าอี้หนัง เก้าอี้นอน ฯลฯ
๔. ใบลานและใบตาล ต้นสูงคล้ายมะพร้าว ใบเป็นแผงใหญ่ ใช้ใบอ่อนมาทำเครื่องจักสานส่วนใหญ่ทำหมวก หมวกงอบ พัด ฯลฯ
๕. ก้านมะพร้าว ใช้ก้านกลางใบมะพร้าว เหลาใบออกให้หมด แล้วนำมาจักสานเช่นเดียวกับดอกไม้ไผ่ หวาย
๖. ย่านลิเภา เป็นเถาวัลย์ชนิดหนึ่งขนาดเท่าหลอดกาแฟขึ้นตามภูเขา ป่าละเมาะในภาคใต้ การใช้ต้องนำลำต้นมาลอกเอาแต่เปลือกแล้วจักเป็นเส้นเล็ก ๆ นำมาสานทำลวดลาย ส่วนใหญ่ทำเป็นกระเป่า พาน เขี่ยนหมาก ประกอบเป็นเฟอร์นิเจอร์ได้
๗. กระจูด เป็นไม้ตระกูลเดียวกับกก ขึ้นที่ชื้นแฉะ ต้นกลม ๆ ขนาดนิ้วก้อย ต้องนำลำต้นมาฝีกแดดให้แห้งแล้วทุบให้แบนก่อน จึงนำมาจักสานได้ ทำเป็นเสื่อ กระเป่า ฯลฯ
๘. เตยทะเล เป็นต้นไม้ที่มีใบยาว ใบคล้ายใบสับปะรดหรือใบลำเจียก ขึ้นตามชายทะเล ใบมีหนาม ต้องเอาหนามออกก่อนแล้วย่างไฟ แขน้ำ แล้วจักเป็นดอก ก่อนนำไปสาน
๙. ลำเจียก หรือปาหนัน เป็นต้นไม้ประเภทเดียวกับเตย
๑๐. คล้า เป็นต้นไม้ที่คล้ายข่า หรือกก มีผิวเหนียว ใช้สานภาชนะเช่นเดียวกับหวาย ไม้ไผ่
๑๑. แหียง ต้นคล้ายไผ่ แต่อ่อนนุ่มกว่า ไม้มีข้อ แข็งกว่าหวาย ใช้ได้ทนกว่ากก ชอบขึ้นตามที่สูงและ ฝิวเหลืองสวยงาม ใช้สานเป็นเสื่อ หรือทำฝาบ้าน ฯลฯ

หมายเหตุ : ย่านลิเภา กระจูด เตยทะเล ลำเจียก คล้า มีเฉพาะในเขตภาคใต้เท่านั้น

นอกจากนี้ยังมีเครื่องจักสานอีกหลายชนิด แต่ละชนิดก็มีลักษณะเฉพาะตัว ตามประโยชน์ที่ใช้สอยและความนิยมของท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งก็มีการประยุกต์รูปแบบให้เหมาะสมกับความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่น ทั้งยังมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่น่าสนใจอีกหลายอย่าง ในขณะนี้หลาย ๆ ท้องถิ่นได้ยึดการจักสานเป็นอาชีพหลักบ้าง อาชีพเสริมบ้าง เพื่อจำหน่ายหารายได้เลี้ยงชีพได้เป็นอย่างดี เครื่องจักสานนี้จะเป็นสิ่งที่อยู่คู่สังคมไทยไปตลอดกาล

❖ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบการทำนา

สุคนธ์ แสพนหมีน

เมืองเพชรเป็นเมืองที่คนต่างจังหวัดหลาย ๆ คนมักจะพูดว่า “เขาอยากจะทำนาอยู่เมืองเพชรด้วยจัง เพราะเมืองเพชรมีทั้งทะเล ภูเขา ลำเนาไพร และเต็มไปด้วยทุ่งนาเขียวขจี หรือบางคนก็บอกว่าอยากจะทำนาเป็นลูกเขย ลูกสะใภ้ชาวเมืองเพชรจังเลย เพราะมีแหล่งธรรมชาติงดงาม ไปทางไหนเห็นแต่ต้นตาล ท้องนาจากทะเลจรดภูเขา” คำพูดเหล่านี้เป็นความภาคภูมิใจของชาวเพชรบุรีจริง ๆ ที่เรามีธรรมชาติที่เอื้ออำนวยต่อการดำรงชีพที่ยอดเยี่ยมจริง ๆ เพราะทุ่งนาของชาวเพชรบุรีปลูกข้าวได้ตั้งแต่ใกล้ ๆ ชายทะเลไปจนจรดเขาแดนเลยทีเดียว ชาวเพชรบุรีจึงได้คิดประดิษฐ์เครื่องมือเครื่องใช้พลิกพื้นดินเพื่อปลูกข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของเราคนไทย ยิ่งปัจจุบันข้าวราคาแพงขึ้น ผู้คนเลยหันมาทำนาปลูกข้าวกันมากขึ้นด้วย ประกอบกับระบบชลประทานเข้ามาช่วยจัดระบบน้ำ ทำให้การทำนาได้ผลดีมากขึ้นด้วย

แต่เดิมคนเพชรบุรีทำนาคิดเครื่องมือมาใช้ช่วยทุ่นแรงในการพลิกพื้นดินขึ้นมาใช้ร่วมกับแรงงานสัตว์ ซึ่งนิยมใช้ก็คือ วัว ควาย เครื่องมือ ได้แก่

ไถ เป็นเครื่องมือที่ใช้พรวนดิน หรือพลิกพื้นดินให้แหลกพร้อมหว่านเมล็ดข้าวลงไปปลูก ในตัวไถประกอบด้วย คันไถ หัวหมู เหล็กแหลมคมใช้พรวนดิน

แอก อยู่ติดคันไถ เพื่อใช้สวมคอวัวหรือควาย ผูกด้วยเชือก ให้วัวควายลากไถเพื่อพรวนดิน

คราด มีไว้คราดดิน โดยผูกให้วัวลากไปเพื่อให้ดินร่วนซุย

เคียว มีไว้สำหรับเกี่ยวข้าว เมื่อรวงข้าวแก่ดีแล้ว

ตอก ทำจากไม้ไผ่ผ่าเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ (แช่น้ำก่อนนำไปใช้จะมีความเหนียว) ใช้มัดรวงข้าว หรือมัดต้นกล้า

คันหลาว ไม้ไผ่ทำเหมือนคาน แต่หัวท้ายเหลาให้แหลม ไว้เสียบฟ่อนข้าวที่มัดจากนาหอบไปสู่ลานนวดข้าว

ไม้กวาดแขนงไม้ นำแขนงไม้ตอนปลายหลาย ๆ อันมัดรวมกันเป็นไม้กวาด ไว้กวาดทำความสะอาดลานข้าว และใช้กวาดเศษฟางข้าวออกจากข้าวที่นวดแล้วให้เหลือแต่ข้าว

กระด้ง ไว้คัดข้าวเปลือกที่นวดแล้วให้เศษขยะในข้าวเปลือกหลุดออก ข้าวจะได้สะอาดเพื่อเก็บข้าวเข้ายุ้งฉางต่อไป

จอบ เสียม มีด ไว้ขุดดิน ถางหญ้า

กระบุง เครื่องจักสานที่ใช้ใส่ข้าว ตวงข้าว

กระสอบปอ สำหรับใส่ข้าวเปลือกที่คัดสะอาดแล้ว เข้าเก็บในยุ้งฉาง

เชือกปอ ใช้มัดปากกระสอบข้าวเปลือก

ที่สำคัญอย่างยิ่ง คือกำลังจากวัว - ควาย ที่ช่วยทำให้การทำนาสำเร็จตั้งแต่เริ่มไถพรวนดินถึงนวดข้าวให้ได้เมล็ดข้าวเปลือก ปัจจุบันเครื่องจักรเข้ามามีบทบาทมาก ตั้งแต่รถไถมาไถและพรวนดินแทนวัวควาย รถปลูกข้าวมาปลูกแทนคน รถเก็บเกี่ยวข้าวมาเกี่ยวข้าวออกมาเป็นเมล็ดข้าวเปลือกใส่กระสอบเลย วัฒนธรรมการดำเนินชีวิตของชาวนาเปลี่ยนไปจากการที่มีการ “ลงแขก” คือ ชาวนามารวมกันช่วยทำนาของใครคนใดคนหนึ่งเสร็จก็จะไปช่วยทำนาตนเองหรือทำนาคนอื่น ๆ ต่อไป ตั้งแต่ช่วยกันไถ หว่าน ปลูก เกี่ยว นวด ขณะเกี่ยวข้าวหนุ่มสาวจะร้องเพลงกันสนุกสนานเชิงเกี่ยวพาราสีบ้าง เรียกกันว่า “เพลงเกี่ยวข้าว” ก็จะหมดไปด้วย เป็นที่น่าเสียดายเป็นอย่างยิ่ง

เป็นที่น่าปลื้มใจเป็นอย่างยิ่งที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเป็นห่วงชาวนาซึ่งเป็นพสกนิกรของพระองค์ท่าน พระองค์ทรงมีพระราชดำริให้ชาวนาหันมาใช้วัวควายไถนาแทนรถไถ ทำให้ลดรายจ่ายค่าน้ำมันลงไปมาก สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงตั้งโรงเรียนกสิวิทย์ขึ้น เพื่อส่งเสริมการเลี้ยงควายและสอนควายช่วยทำนาเหมือนสมัยก่อน ทำให้ชาวนาเพชรบุรีหันมาเลี้ยงวัว เลี้ยงควาย ใช้ช่วยทำนากันมากขึ้น นับว่าเป็นพระมหากรุณาธิคุณอย่างยิ่งสำหรับชาวนาทั่วประเทศไทยด้วย

❖ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบอาชีพประมง ของชาวเพชรบุรี

สุคนธ์ แสนหมื่น

ชาวเพชรบุรีนับว่าโชคดีที่ได้อาศัยอยู่ในสภาพพื้นที่ทางธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ มีทั้งแม่น้ำสายยาวจากภูเขาทางด้านทิศตะวันตกไหลสู่ทะเลทางด้านทิศเหนือคือ แม่น้ำเพชรบุรี มีชายฝั่งทะเลยาวเหยียดจากอำเภอบ้านแหลมสู่อำเภอท่ายาง และอำเภอชะอำคือ บริเวณอ่าวไทยนั่นเอง ทำให้ชาวเพชรบุรีนิยมสร้างบ้านเรือนอยู่ตลอดริมฝั่งแม่น้ำเพชรบุรี และตลอดชายฝั่งทะเลต่างก็อาศัยจับสัตว์น้ำในแม่น้ำและในทะเล ช่วยกันคิดเครื่องมือเครื่องใช้ขึ้นมาเพื่อจะจับสัตว์น้ำให้ได้มากที่สุด เครื่องมือต่าง ๆ แยกประเภทกันดังนี้คือ

๑. เครื่องมือทางด้านประมงน้ำจืด ได้แก่ สวิง แห แหล่น ฉมวก ตะกร้าตักปลา ลอบ ตุ่ม อีจู้ ไซ โทง จัน เบ็ดตกปลา เบ็ดราว เบ็ดปัก เบ็ดลอย อวน ยอ โพงพาง เรือผีหลอก เป็นต้น เครื่องมือเหล่านี้ ชาวเพชรบุรีต่างช่วยกันคิด ช่วยกันทำเพื่อการจับปลาน้ำจืด จับทั้งในแม่น้ำหนองน้ำ คลอง บึง หรือแหล่งน้ำจืด ตื้นบ้าง ลึกบ้าง เครื่องมือที่คิดขึ้นมาก็เหมาะแก่การใช้ในสถานที่นั้น ๆ ซึ่งอาจตื้นบ้าง ลึกบ้าง แคบบ้าง กว้างบ้าง โดยใช้วัสดุจากธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ นำมาจักสานทำเป็นลอบ ตุ่ม อีจู้ ไซ โทง จัน สุ่ม เป็นต้น

ประเภทเสียมให้เกิดความแหลมคม เช่น แหล่น ซ่อม ไม้แทงปลา หรือใช้เชือกมาถัก เช่น แห อวน ยอ โพงพาง เป็นต้น และอีกหลากหลายวัสดุพัฒนาไปอีกตามความเจริญของบ้านเมือง จากประมงขนาดเล็กก็ขยายเป็นขนาดใหญ่ขึ้น ทันสมัยขึ้น เรือลำเล็กก็เปลี่ยนเป็นใหญ่โตพร้อมเครื่องมือที่สมัยใหม่ทันต่อความเจริญของโลกเทคโนโลยี เครื่องมือประมงน้ำจืดก็ขยายขนาดใหญ่โตขึ้น และไปประกอบอาชีพได้ไกลจากถิ่นฐานบ้านเรือนตนเองมากขึ้นไปด้วย

๒. เครื่องมือด้านประมงน้ำเค็ม

เมืองเพชรบุรีโชคดีที่ตั้งอยู่บนชายฝั่งทะเลยาวเหยียดดังกล่าวมาแล้ว ชาวอำเภอ บ้านแหลมประกอบอาชีพทำนาเกลือด้วย นับเป็นแหล่งนาเกลือที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศไทย ชาวบ้านยังประกอบอาชีพประมงด้วย เช่นเดียวกับอำเภอเมือง อำเภอท่ายาง และอำเภอชะอำ เครื่องมือที่ใช้ในการทำประมงน้ำเค็มแต่ละแห่งต่างก็ช่วยกันคิดประดิษฐ์ขึ้นใช้ให้เหมาะสมกับการจับสัตว์แต่ละชนิดด้วย เครื่องมือจึงแปลกแตกต่างกันออกไป เช่น ใช้จับปู ก็จะลักษณะหนึ่ง จับปลา กุ้ง หอย ก็จะแตกต่างกัน บางครั้งแต่ละพื้นที่เรียกชื่อไม่เหมือนกันอีกด้วย แต่ส่วนใหญ่จะเรียกตามชาวประมง เครื่องมือประมงบางชนิดตั้งชื่อตามชนิดสัตว์น้ำที่เป็นเป้าหมายหลัก อย่างเช่น อวนล้อมจับปลากะตัก อวนล้อมจับปลาทุ อวนล้อมจับปลาโอ บางชนิดเรียกตามลักษณะ และขนาดของเรือที่ใช้ทำประมง อย่างเช่น อวนฉลอม อวนล้อมเรือหาง หรืออวนล้อมลูกหมา

บางชนิดเรียกตามสีของเนื้ออวน อย่างเช่น อวนดำ อวนเขียว และเครื่องมือบางชนิดเรียกตามกรรมวิธีที่ใช้ล่อลวงสัตว์น้ำ เช่น อวนล้อมซั้ง อวนล้อมปั่นไฟ อวนล้อมตะเกียง เป็นต้น ขณะเดียวกันเครื่องมือบางชนิดสามารถเข้าได้หลายหลักเกณฑ์ อย่างเช่น เครื่องมืออวนล้อมจับปลากระตัก สามารถเป็นได้ทั้งอวนเขียวเพราะเนื้ออวนมีสีเขียว และอวนล้อมปั่นไฟเพราะใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าล่อสัตว์น้ำก่อนทำประมงด้วยเครื่องมืออวนดำ และอวนดั่งเก็ก็เป็นอีกตัวอย่างหนึ่ง ซึ่งเป็นได้ทั้งอวนล้อมจับใช้แสงไฟล่อ และอวนล้อมซั้ง เพราะบางทียวบจับปลาโดยใช้แสงไฟล่อ หรือจัดเป็นอวนซั้งก็ได้ ถ้าจับปลาจากซั้งที่วางไว้ในทะเลสลับกับการเล่นเรือหาฝูงปลา นอกจากนี้อวนลากแผ่นตะเฒ่แบบมีคั่นถ่าง ก็มีการเรียกชื่อและบันทึกในอาชญาบัตรต่างกัน บ้างก็เรียกอวนลากแผ่นตะเฒ่แบบมีคั่นถ่าง อวนลากแคะ อวนลากกึ่งหรืออวนลากคานถ่าง โดยเฉพาะการเรียกอวนลากแผ่นตะเฒ่ที่มีคั่นถ่างเป็น อวนลากคานถ่าง จะไปซ้ำกับอวนลากคานถ่าง (Beam trawls) ที่แท้จริง นอกจากนี้อวนล้อมติดตาจะถือว่าเป็นอวนล้อมจับด้วยหรือไม่ ประเด็นเหล่านี้ก่อให้เกิดปัญหาในการจดบันทึกข้อมูล และรายงานทางวิชาการ รวมทั้งการจดทะเบียนเครื่องมือประมง ตลอดจนเป็นปัญหาในการจับกุมชาวประมงที่ฝ่าฝืนกฎข้อบังคับตามพระราชบัญญัติการประมง

รายชื่อเครื่องมือประมงทะเลของเพชรบุรี แบ่งเป็น ๑๓ ประเภท ได้แก่

๑. ประเภทอวนล้อมจับ (Surrounding Nets)
๒. ประเภทอวนกางกั้นแล้วลาก (Seine Nets)
๓. ประเภทอวนลาก (Trawls)
๔. ประเภทคราด (Dredges) เรือคราดหอยจากต่างถิ่นลักลอบมากลางคืนเข้ามาคราดหอยแครงที่อำเภอบ้านแหลม ชาวบ้านต้องช่วยกันสกัดกั้นร่วมกับศุลกากร กรมเจ้าท่า ตำรวจ แต่ก็ยังมีกรลักลอบมาคราดอยู่เสมอ บางครั้งมีการยิงปืนปะทะกันด้วย ยังเป็นปัญหาที่ทางบ้านเมืองยังไม่สามารถจัดการได้ ชาวบ้านก็ยังคงคอยเฝ้าระวังต่อไป
๕. ประเภทอวนช้อน อวนยก (Lift Nets)
๖. ประเภทอวนครอบ (Falling Nets)
๗. ประเภทอวนติด (Gillnets and Entangling Nets)
๘. ประเภทอวนรูน (Push Nets)
๙. ประเภทลอบ (Pots, Traps)
๑๐. ประเภทโป๊ะ (Set Nets, Pound Nets)
๑๑. ประเภทโพงพาง (Set Bagnets, Stow Nets)
๑๒. ประเภทเบ็ด (Hooks and Lines)
๑๓. ประเภทเบ็ดเตล็ด (Miscellaneous Gears)

❖ แปะพงล้ำค่า ภูมิปัญญาของไทย

รศ.สุพันธ์ นิลพงษ์

เมื่อครั้งที่ผู้เขียนเป็นผู้อำนวยการสำนักศิลปวัฒนธรรมและรองคณบดีคณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้เคยจัดอบรมวิชาชีพให้แก่ชุมชนเรื่อง “เครื่องหอมไทยในราชสำนัก สมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว” ปรากฏว่า ที่ได้รับความสนใจ เป็นที่ฮือฮาว่าขวัญของคนทั่วไปอย่างยิ่ง ทั้งชาวบ้าน ครูบาอาจารย์จากหลายสถาบัน ต่างเข้ามาสมัครอบรมกันมากมาย โดยมีผู้เห็นความสำคัญให้ความอนุเคราะห์งบประมาณให้อย่างเต็มที่คือ นายประสงค์ พิฑูรกิจจา อดีตผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี และอีก ๒ หน่วยงานคือ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี และกลุ่มคนรักเมืองเพชร จึงอยากบอกเล่าถึงเครื่องหอมชนิดหนึ่งซึ่งมากด้วยคุณค่า มีความสำคัญอย่างยิ่งที่คนรุ่นใหม่มักไม่เคยรู้จัก ไม่เคยพบเห็น และไม่เคยสัมผัสคือ แปะพง

“แปะพง” มีความงดงามอ่อนหวาน ประณีต และมีกลิ่นหอมจรรจง มีประวัติความเป็นมาที่ควรจะนำมาเผยแพร่ให้ชนรุ่นหลังได้รู้จักอย่างยิ่ง ประกอบกับเป็นเครื่องหอมอันแสดงถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยที่มีความสามารถประดิษฐ์ประดอยดัดแปลงแปะร่า น้ำปรุง ตลอดจน แปะพงที่แสนน่ารักนี้ขึ้น แทนพวงดอกไม้ ซอดดอกไม้ ใช้บูชาพระและเสียบช่อผมของนางใน ภายในรั้วในวังมาแต่ครั้งโบราณ

“แปะพง” เป็นเครื่องหอมไทยชนิดหนึ่งที่มีมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี จนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๕ ซึ่งทรงโปรดเครื่องหอมไทยทุกประเภท ทรงริเริ่มให้ในราชสำนักฟื้นฟูการทำเครื่องหอมไทยขึ้น มีการสอน การอบรมให้แก่ข้าราชการที่อยู่ภายในวัง ยังไม่แพร่หลายออกสู่ภายนอกนัก ต่อมาลูกหลานของผู้มีชาติมีตระกูลทั้งหลาย ต่างก็ต้องฝึกหยอดแปะพงให้เป็นและประกวดประชันฝีมือกันให้เป็นที่เลื่องลือ งานฝีมือชั้นสูงนี้ได้ขยายการฝึกฝนร่ำเรียนออกมาสู่หญิงไทยนอกราชวังด้วย ผู้เป็นสาวไทยโบราณในสมัยนั้นจึงต่างต้องฝึกหยอดแปะพงให้เป็น มิฉะนั้นจะเป็นที่อับอายเมื่อถูกใครถามถึงแล้วทำไม่ได้ การประดิษฐ์แปะพงให้ประณีตงดงาม จึงเป็นที่ภาคภูมิใจของหญิงไทยแต่โบราณมา

“แปะพง” ผ่านการอบร่าด้วยการใช้แปะหินอบควันเทียน กายาน ผสมผสานดอกกลิ่นหอมของไม้ดอกนานาพันธุ์ น้ำอบไทย ผสมกันแปะนั้นจึงหอมกรุ่น เจือด้วยน้ำจากเม็ดแมงลัก จากนั้นนำมาใส่กรวยใบตอง หยอดเป็นเม็ดเล็ก ๆ บนเส้นด้ายที่ซึ่งบนใบตองสด หรือใบตองแห้งเรียบ ๆ พอแห้งก็ยกเส้นด้าย ที่มีเม็ดแปะหอมนั้น มาอบร่าอีกที พอได้หลาย ๆ เส้นก็มาเข้าช่อเป็นพวงให้สวยงาม สำหรับไว้บูชาพระแทนพวงมาลัยดอกไม้สด

ประโยชน์ของแป้งพวงนั้นมีหลากหลาย เช่น ใช้บูชาพระแทนพวงมาลัยดอกไม้สด มอบให้ผู้ใหญ่ในวันสงกรานต์ มอบให้แก่คนรัก คนนับถือ จึงเป็นของที่ระลึก ของขวัญ ของฝากที่สูงค่า ใช้เสียบมวยผมประดับแทนช่อดอกไม้ในสมัยโบราณ และทำพวงระย้าหอม พวงมาลัยแขวนประดับตามที่ต่าง ๆ ให้ความงดงามและสดชื่นอย่างมาก

เล่ากันว่าในสมัยสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ทุกวันโกน ข้าราชการสำนักฝ่ายในต้องประดิษฐ์แป้งพวงให้เสร็จทันจำนวนพระชนมายุของพระองค์ท่าน โดยทรงนำขี้หนูบูชาพระถวายเป็นแป้งพวงทุกวันโกน ภายในห้องพระ พนักงาน จะจุดเทียนรำห้อง รำก่ายาน ไว้ก่อนพระองค์จะเสด็จมา เมื่อทรงนำแป้งพวงมาบูชาพระไว้ครบ ๑ สัปดาห์แล้ว ทุกวันโกนก็จะทรงถอนแป้งพวงเดิมออก ถวายแป้งพวงบูชาใหม่ จากนั้นจะพระราชทานแป้งพวงที่ถอนออกมาให้เหล่าข้าบริวารไปบูชาต่อเพื่อความ เป็นสิริมงคลของครอบครัว

มาลัยแป้งพวงนี้จะอยู่คงทนได้นานแสนนาน เมื่อกลิ่นหอมจางหายคลายไปบ้าง ก็ฉีดเพิ่มความหอมด้วย น้ำอบน้ำปรุง เท่านี้ความงดงามความสดชื่นของแป้งพวงก็จะคงอยู่ต่อไป

แป้งพวง ภูมิปัญญาล้ำเลิศของบรรพชนชาติไทย บรรพบุรุษไทย จึงเป็นสมบัติล้ำค่าของแผ่นดินไทย เราสมควรอยู่คู่กับเมืองไทยตลอดไป

โครงการเครื่องหอมไทยในราชสำนัก โดย รศ.สุนันท์ ฟีลพงษ์ อาจารย์ปราณี ชุมน้อย ยังได้คิดประดิษฐ์ปรับประยุกต์เป็นมาลัยแป้งพวงงดงาม ซึ่งเป็นมาลัยแป้งพวงอันวิจิตรที่ยังไม่มีผู้ใดปรับประยุกต์ขึ้นมาก่อน นับเป็นการสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมไทยอันล้ำค่าในราชสำนักให้คงอยู่ตลอดไปอีกทางหนึ่ง



❖ ปลาตะเพียน

รศ.สุพันธ์ นิลพงษ์

ไอ้ละเห่เอ๋ย...

...เจ้านกกาเหว่าเอ๋ย... ไช้ให้แม่กาฟัก... แม่กาก็หลงรัก คิดว่าลูกในอุทร

คาบเอาน้ำมาเพื่อ คาบเอาเหยื่อมาป้อน... ถนอมไว้ในรังนอน ปีกเจ้ายังอ่อน
คลอเคล...

เสียงเพลงกล่อมเด็กลอยมาอย่างอ่อนโยน ชักล่อมให้เด็กน้อยตาแป๋วที่อาบน้ำประแป้ง
ลายพร้อยจนตัวหอมฟุ้ง นอนมองพวงปลาตะเพียนแกว่งไกวอยู่เหนือเปล

ที่ไกวตั้งเอียงด... อาด... เอียงด... อาด ราวดนตรีบรรเลงสอดประสานมาชักล่อม
สองตาจับแน่นอยู่กับปลาตะเพียนน้อยใหญ่ที่พลิ้วไหว ล้อลม เหมือนแหวกว่ายอยู่ใน
สายธาร

ดูอย่างเปลิดเปลิน แล้วค่อย ๆ หรีดตาปรี้อหลับตา... พร้อมแล้วสำหรับการเข้าสู่
นิทรารมณ์อย่างแสนสุข

ใครไม่เคยได้นอนมองฝูงปลาตะเพียน แหวกว่ายอากาศท่ามกลางเพลงกล่อมที่แสน
ไพเราะ ก็นับว่าน่าเสียดายแทนยิ่งนัก

เพราะไม่รู้ว่าจะเด็กในปัจจุบันจะเติบโตขึ้นมาท่ามกลางเสียงแห่กล่อมจากแม่ จากพี่ บ้า หน้า
อา ปู่ ย่า ตา ยาย บ้างหรือไม่

หรือว่านอนสะดุ้งผวาอยู่ท่ามกลางเสียงดนตรีสมัยใหม่ที่บ้าคลั่งแสบแก้วหู

ฟังแล้วทะลุทะลวงเข้าไปในหัวอกหัวใจ

ถ้าเป็นเช่นนั้นจริง ๆ ขวัญ เขียวัญ เด็กน้อยคงกระเจิดกระเจิงเข่ารกเข้าพงไปแล้ว สมัยนี้
จะหาปู่ ย่ามาผูกสายสิญจน์มงคลเรียกขวัญ อย่างไม่ไพเราะ อ่อนโยน คล่องจอง และแสนปลอบโยน
ว่า

“ขวัญเอ๊ย... ขวัญมา... มาอยู่กับเนื้อกับตัวนะหลานเนื้อ

ขวัญแม่ อย่าไปนอนคว่ำกินน้ำลาย

ขวัญแม่อย่าไปนอนหงายกินน้ำค้างนะขวัญเอ๊ย...” ...ซึ่งคงหายากเหลือเกินแล้ว

แสนเสียดายชีวิตวัยเยาว์ที่ได้ ๒ มือแม่ประคองโอบอุ้มไว้ในอ้อมแขนอันอบอุ่นแถมหอมกรุ่น
แล้วค่อย ๆ บรรจงวางลงบนเบาะนุ่มในเปลตาข่าย

เห่ไกวให้หนูน้อยมองปลาตะเพียนเขียว ๆ แดง ๆ เปลินไปจนหลับ ทราบว่าชาวเมืองใน
ประเทศญี่ปุ่น เขาก็มีวัฒนธรรมของเขาเกี่ยวกับปลาเช่นกัน เมื่อบ้านใดให้กำเนิดลูกชาย เขาก็จะ
นำว่าวรูปปลาสวยงาม ทำเป็นรูปร่างปลาจริง ๆ ด้วยผ้าบาง ๆ ชักขึ้นยอดบนเสาไม้ไผ่หน้าบ้าน

ถ้าจำไม่ผิดก็น่าจะเป็นปลาคราฟ

คุณสมศักดิ์ อีสมันยี นักร้องขวัญใจคนเมืองเพชรเคยนำมาฝากให้ผู้เขียนตั้ง ๒ ตัว โดยนักร้องชาวญี่ปุ่นที่เคยพบกับผู้เขียนพอรู้ว่าเราอยากได้จึงฝากมาให้ มาไกลจากญี่ปุ่นนี่นะ...

พอปลาสีสดใสได้รับลมก็จะพองตัวพลั้วเล่นลมสวยงาม ดุภูมิ ๆ อวด ๆ ว่า “บ้านนี้มีสมาชิกรใหม่เป็นลูกชายนะเพี้ย” ความจริงแล้วไทยเราก็มี “ปลาตะเพียน” อวดเขาได้เช่นกัน ไม่เลือกว่าหญิงหรือชาย

เรามีปลาตะเพียนแขวนเป็นฝูง เป็นครอบครัวปลาเหนือเปลเด็กน้อยมาแต่ครั้งบรรพกาล อาจเป็นเพราะบ้านเมืองเราแสนอุดมสมบูรณ์

ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว

ปลาตะเพียนจึงน่าจะเป็นสัญลักษณ์แห่งเมืองทอง เป็นอยู่ข้าวอัน้ำที่ร่ำรวยด้วยทรัพย์ในดินสินในน้ำ และได้แสดงถึงศิลปะที่ละเอียดอ่อนของคนไทยที่มีความสามารถคิดประดิษฐ์ของเล่นจากวัสดุพื้นบ้านรอบตัว เพื่อทำให้ลูกหลานเพลิดเพลินและมีความสุข

มองฝูงปลาตะเพียนใหญ่่น้อย

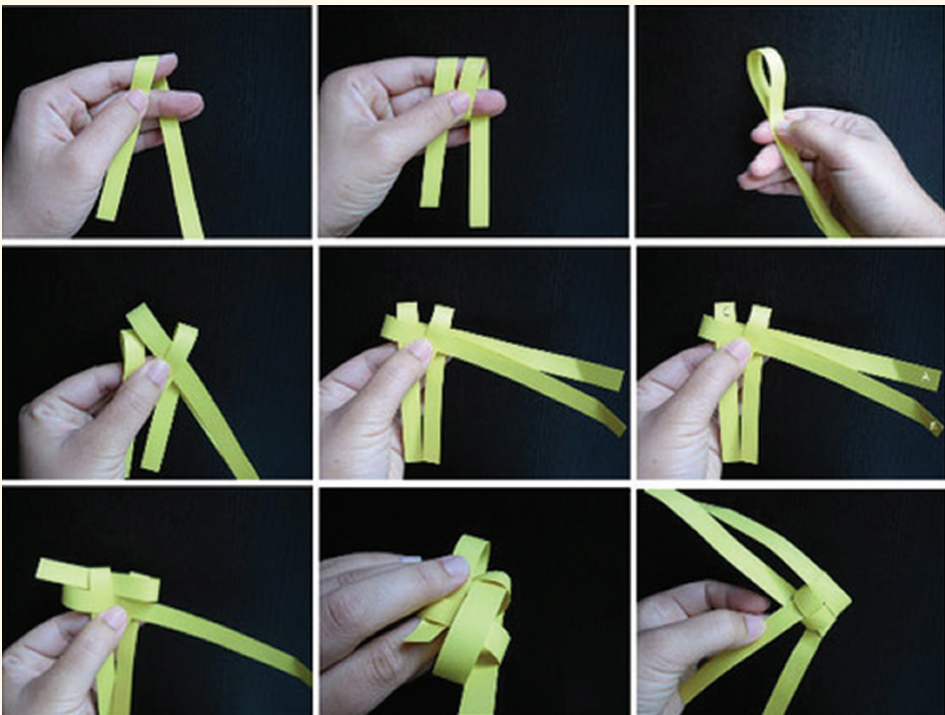
แหวกว่ายสายธารลลลลในอากาศจนหลับอยู่ในห้วงนิทรานันแสนสุข

ใครไม่เคยหัดสานปลาตะเพียนแบบโบราณ ความจริงมีทั้งแบบชั้นเดียวและสองชั้น

ก็ลองมองหาผู้รู้ ปู่ ย่า ตา ยายแถวใกล้ ๆ ตัวเรานั้นแหละสอนให้บ้างตามโรงเรียนต่าง ๆ ที่เมืองเพชรนี้ก็มีการนำเสนอใบตอลมาสอนสานกันเยอะเยอะ

ดูตามตัวอย่างนี่เอาก่อนก็แล้วกันนะ คราวหน้าจะให้ปลาตะเพียนอีกแบบหนึ่ง...

ยังงี้ ๆ ถ้าโตแล้วห้ามอ่อนคนข้าง ๆ ให้พาลงเปลกล่อมก็แล้วกันนา... อีอิ...



❖ ปลาตะเพียน ๒ ชั้น

รศ.สุพันธ์ นีลพงษ์

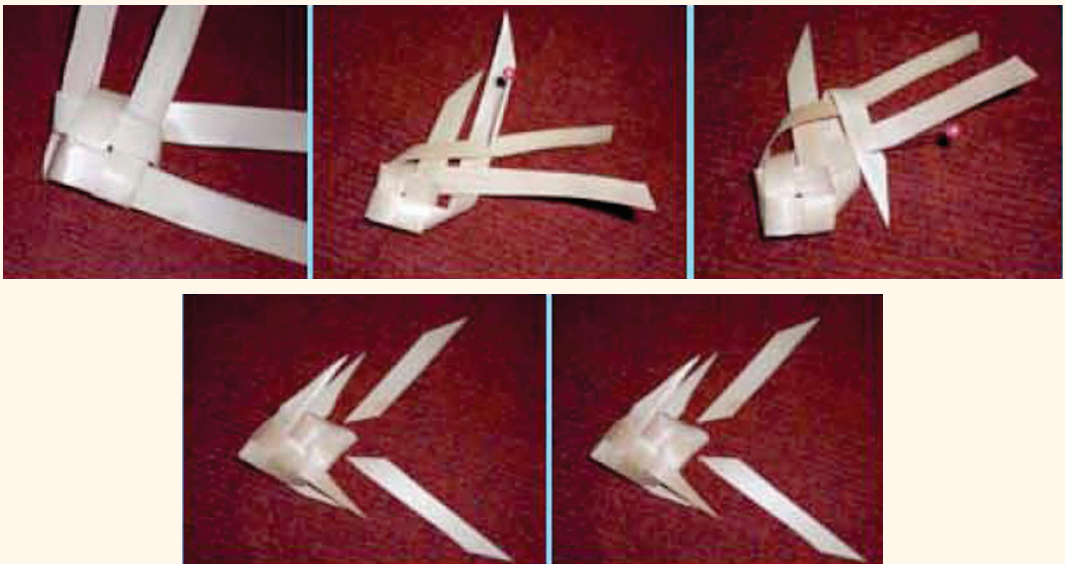
ไอ้... แม่ปลา... ตะเพียน
“เฮลละโล้ สาระพา เهلเฮ้ลา สาระพาเฮโล...
เอ้า... เฮลละโล้ สาระพา เهلเฮ้ลา สาระพาเฮโล
ไอ้แม่ปลาก็ตะเพียน ช่างเวียนช่างแวะ ๆ
พาเมียเข้ามุ้ง ตบยุงอะ... เปาะแปะ ๆ
เอ๊ย... พอได้สองสามวัน ก็มีลูกคลานเตาะเตะ ๆ
มีลูกก็ผู้ชาย จะเอาไว้หางแกละ ๆ
มีลูกก็ผู้หญิง กูจะทิ้งมึงแหละ ๆ
เอ้า... เฮลละโล้ สาระพา เهلเฮ้ลา สาระพาเฮโล...”

เสียงเพลงแห่งเรือบักของชาวบ้านเมืองเพชร แหวกอากาศผ่านสายน้ำใส และหัวใจที่รื่นเริงของพ่อเพลงแม่เพลงที่ขับขานบทเพลง พร้อมกับยกพายจ้วงบิด ชยซ์เขยื้อนยกเอวยกไหลไปมาอย่างออกรสออกชาติ

ยังเป็นภาพที่ยังหาดูได้อยู่ในท้องถิ่นวัฒนธรรมของเมืองเพชร
เขาเล่นแห่งเรือกันได้ในน้ำและบนบก
และอย่างสนุกสนานรื่นเริงบันเทิงใจเป็นสีสันแห่งท้องถิ่นเสียด้วย
บทเพลงนั้นถ้าได้ฟังไปนาน ๆ คนฟังจะขำกลิ้ง เพราะแม่เพลงช่างสรรหาคำที่ลงท้ายสระอะ
ได้ทุกบททุกตอน ให้ลูกคู่ประสานเสียงตามอย่างสนุกสนานมีชีวิตชีวา
บทเพลงได้บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์แห่งทรัพยากรในดินลีนในน้ำ และความผูกพันของผู้คน
กับปลาตะเพียน... ปลาน้ำจืดที่กางเยอะเยะ แต่ถ้าใครทำกินเป็นรู้เคล็ดลับ
วิธีแสนอร่อย ๆ สุด ๆ
ไอ้แม่ปลาก็ตะเพียน ช่างเวียนช่างแวะ...
พาเมียเข้ามุ้ง ตบยุงอะเปาะแปะ...

เพราะปลาตะเพียน ยามเมื่อถึงฤดูวางไข่มีไข่เต็มท้องเต็มพุง เอามาต้มเป็นปลาตะเพียนต้มเค็มวางท่อนอ้อยทุบลงที่ก้นหม้อ เรียงปลาตามลงไป ปรงรสด้วยน้ำตาลเคี้ยว น้ำปลา ส้มมะขาม หยดยางมะละกอนิดหน่อยให้ก้างเปื่อย เคี้ยวไฟรุ่ม ๆ ตะลุด ๆ

โอย หอมพุ่งไปทั้งบ้าน
 ก้างเก็งเปื่อยยุ่ย
 ตักใส่จานราดน้ำขลุกขลิก โรยพริกชี้หูชอย บีบมะนาวนิดหน่อย
 เท่านั้นที่รับประทานข้าวกันແກ່หม้อແກ່ไห
 อย่างกระนั้นเลย ชักจะพาออกนอกเส้นทางไปมากแล้ว ก็จิตมันประหวัดถึงรสชาติแสนมัน
 แสนอร่อยของไข่และเนื้อปลาตะเพียนนี่นา
 ความจริงจะนำการสานปลาตะเพียน ๒ ชั้นมาให้ดู และลองให้พื้นความทรงจำของท่านเอง
 ต่างหาก ไม่ยุ่งยากเลย...
 ก็เริ่มจากตะเพียนชั้นเดียว แล้วขยายเป็น ๒ ชั้น...
 เอาละ ลองดู แล้วลองสานดูนาจ๊ะ...
 นี่เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยเราแท้ ๆ ทีเดียวเจียว



❖ จำหลักหยวกกล้วยสาย จำหลักลายสืบทำนาน

รศ. สุนันท์ นิลพงษ์

โครงการจำหลักหยวกกล้วยสาย จำหลักลายสืบทำนาน เป็นโครงการวิจัยเชิงปฏิบัติของ ผู้เขียนและทีมงานในกลุ่มคนรักเมืองเพชร ที่มีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อการอนุรักษ์สืบสานศิลปะ ฝีมือของไทยด้านการแทงหยวกประกอบเครื่องสด

ซึ่งเป็นศิลปะชั้นครู สืบทอดมาแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา สืบทอดอยู่ในเมืองเพชรให้คงอยู่
คู่แผ่นดินสืบทอดไป

นอกจากนั้นโครงการวิจัยนี้ยังมุ่งเน้นในการปรับทัศนคติ ตลอดจนคติความเชื่อต่าง ๆ เพื่อ ปรับประยุกต์งานแทงหยวกประกอบเครื่องสด ซึ่งปัจจุบันมีใช้เฉพาะในงานอวมงคลเป็นส่วนใหญ่ เท่านั้น ให้เข้ามามีบทบาทปรับใช้ในชีวิตประจำวัน ในงานซึ่งเป็นงานมงคลต่าง ๆ ได้ ประกอบ ทั้งเพื่อสร้างกลุ่มเครือข่ายเยาวชนเพื่อให้องค์ความรู้ด้านงานแทงหยวกประกอบเครื่องสดนี้ ได้ถ่ายทอดสืบสานสร้างตำนานแห่งความภาคภูมิใจในศิลปะล้ำค่าของชาติและของท้องถิ่นลงสู่ คนรุ่นใหม่

ผสมผสานความคิดนั้น

ระหว่างบรมครูที่ซึมซับในความเชื่อดั้งเดิมของงานหยวก
กับความคิดปรับประยุกต์หน้าที่การใช้งานของคนรุ่นใหม่
โน้มน้าวเข้าหากันโดยไม่ทอดทิ้งวัฒนธรรมประเพณีที่มีมาตั้งแต่เดิม
ต้องกราบขอพระคุณอาจารย์ประสม สุสุทธิ และครอบครัวช่างของท่าน
ตลอดจนทีมช่างจำหลักหยวกทุกคนที่เมตตายอมรับในความคิดใหม่ ๆ
แถมยังออกแบบลวดลายที่ง่ายต่อการฝึกฝนของอนุชนรุ่นใหม่
ที่จะได้รับรู้ตั้งแต่รากฐานของงานแทงหยวกประกอบเครื่องสดทรงคุณค่า

นับตั้งแต่โบราณกาล มนุษย์เราจะนำวัสดุธรรมชาติรอบตัวมาทำประโยชน์ใช้สอยใน ขนบธรรมเนียมและชีวิตประจำวันเสมอมา ศิลปะการแทงหยวกก็เช่นเดียวกัน เกิดจากการที่ผู้คน นำต้นกล้วย กาบกล้วยมาบังความร้อนแรงของไฟบนเชิงตะกอน เพื่อให้การเผาปนกิจศพได้สำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี

จากการใช้งานโดยท่อนกล้วย หรือต้นกล้วยโดยตรงมาวางพาดบนเชิงตะกอนบ้าง บังเสา ๔ มุมบ้าง ก็ได้มีการประดิษฐ์ประดอยให้เกิดความสวยงามขึ้นด้วยการใช้มัดปลายแหลมมาสลักจล ให้เกิดริ้วรอยและลวดลาย วางเป็นแผงกันให้สลบซับซ้อนดูงดงาม

จากภูมิปัญญาของชาวบ้านก็พัฒนาปรับแต่งขึ้น จนเกิดเป็นงานฝีมือของสกุลช่างในการแทงหยวกประกอบเครื่องสดขึ้นมาตั้งแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา และได้ตกทอดเข้ามาสู่เพชรบุรีในราวสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย หรือต้นรัตนโกสินทร์มาผสมผสานงานให้วิจิตรจำหลัก

จากการที่ผู้เขียนได้ทำงานด้านศิลปวัฒนธรรมเนิ่นนานนับกว่า ๑๐ ปี จึงทำให้ได้ซึมซับในคุณค่าของศิลปะทุกประเภทอย่างเข้มข้น

โครงการ “จำหลักหยวกสืบสาย จำหลักลายสืบทำนาน”

จึงเกิดขึ้นโดยการสนับสนุนจาก สสส.

และกลุ่มคนรักเมืองเพชร

โดยผู้เขียนได้ปรับประยุกต์ศิลปะการจำหลักหยวกเข้ามาใช้สอยในชีวิตประจำวันได้ มิใช่เพียงแต่ใช้ในงานอวมงคลเท่านั้น

ผลของความพยายามเป็นที่น่าภาคภูมิใจ และได้รับความสำเร็จเป็นอย่างสูง โดยเฉพาะการได้รับการยอมรับจากครูช่าง อาจารย์ประสม สุสุทธิ ได้กรุณาสร้างลายพื้นฐานให้เยาวชนได้ฝึกฝนกัน รวมทั้งได้รับความร่วมมือจากภาควิชาศิลปะของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี นำนักศึกษาเข้าร่วมฝึกอบรมในโครงการ “จำหลักหยวกสืบสาย จำหลักลายสืบทำนาน”



❖ ร้อยเคียวเกี่ยวรวง ชวนาวีชาการ

เมื่อวันที่ ๒๒ – ๒๖ มกราคม ๒๕๕๘ ที่ผ่านมาเนื่อนานพอสสมควร สมัยที่ผู้เขียนทำหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี และเป็นผู้ประสานงานกลุ่มคนรักเมืองเพชรด้วยนั้น

ได้ร่วมมือกับเครือข่ายองค์กรภาคประชาชน
จากกลุ่มเพื่อนชานาทั่วประเทศ
และสถาบันต่าง ๆ โดยเฉพาะมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีของเรา
จัดงานร้อยเคียวเกี่ยวรวง ชวนาวีชาการขึ้น

แม้งานหลัก คือ กลุ่มฟื้นฟูเกษตรกรรมเมืองเพชร กลุ่มเพื่อนชานา ซึ่งเป็นแกนนำแกนหนึ่งในกลุ่มคนรักเมืองเพชร และท่านพระครูโสภณพัฒนกิจ เจ้าอาวาสวัดเขาบันไดอิฐ นอกจากนั้นก็ยังมีอีกหลายกลุ่มหลายองค์กร เช่น เครือข่ายหนีสินชานาแห่งประเทศไทย สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดเพชรบุรี กลุ่มคนรักเมืองเพชร และอีกมากมายหลายแห่ง



มีจุดมุ่งหมายเพื่อจะร้อยเรียงความสามัคคี และความรู้หลากหลายทั้งเก่าและใหม่ ครอบคลุม ทั้งทางวัฒนธรรม สังคมการเมือง และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง เพื่อประโยชน์ต่อชาวไร่ ชาวนา เกษตรกร

มีคุณวิไล เตชะไพบูลย์

นักธุรกิจผู้ผันตัวเองมาเป็นเกษตรกรอย่างจริงจัง ภายใต้วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง ตามรอยเบื้องพระยุคลบาทในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เป็นหลักใหญ่ของงาน

งานจัดอย่างยิ่งใหญ่ที่นาหลวง ไกล้วัดเขาบันไดอิฐ เดิมเป็นพื้นที่นาหลวงในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ซึ่งมอบให้แก่เจ้าจอมมารดาอาบและเจ้าจอมมารดาอ่อน ต้นตระกูลขุนนางในปัจจุบัน

ผู้คนมากันหลายหมื่นคนทีเดียว

ท่าน ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล มาเป็นประธานและร่วมร้อยเดียวเกี่ยวข้าวในทุ่งรวงทอง กับชาวบ้าน

งานจำหลักหยวกประกอบเครื่องสดของผู้เขียน ศิษย์ อ.ประสม สุสุทธิ ก็ได้มาอวดโฉม สาดิต และใช้เป็นโคมไฟอวมแวม ตกแต่งประดับสถานที่อย่างงดงาม

เป็นที่ฮือฮาประทับใจของโรงแรมต่าง ๆ

ที่จะขอนำเสนอผลงานปรับปรุงประยุกต์นี้ไปจัดตกแต่งสถานที่ของตบข้าง

ดูภาพอันงดงามของโคมไฟ จากหยวกกล้วยกันแล้ว

แสนคิดถึงท่านอาจารย์ประสม สุสุทธิ บรมครูช่างจำหลักหยวกผู้มีฝีมือล้ำเลิศใจรอน ๆ



บรรณานุกรม



วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดเพชรบุรี.
เพชรบุรี : คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ ในคณะกรรมการอำนวยการจัดงาน
เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ จัดพิมพ์เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคล
เฉลิมพระชนมพรรษา ๖ รอบ ๕ ธันวาคม ๒๕๔๒ : ๒๕๔๔.

บุญมี พิบูลย์สมบัติ. นานาสาระ “ฉบับวัดพริบพรี” จังหวัดเพชรบุรี.เพชรบุรี : โรงพิมพ์
เพชรภูมิการพิมพ์, มปป.

เอี่ยมพร โตภาณุรักษ์กุล. เพลงโนเน : เพลงพื้นบ้านตำบลบางเก่า อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี :
รายงานการวิจัยเสนอศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน) พ.ศ. ๒๕๕๑ : เพชรบุรี : ๒๕๕๑.

คณะกรรมการ ดำเนินการจัดพิมพ์หนังสือพิมพ์ภูมิเพชรบุรี



พลเอก สุรยุทธ์ จุลานนท์
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ดร.ยุทธ อังกินันทน์
นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองเพชรบุรี
อาจารย์เสยย์ เกิดเจริญ
อดีตอธิการวิทยาลัยครูเพชรบุรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัต กลิ่นงาม
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ประธานที่ปรึกษาภคิตติมศักดิ์

ที่ปรึกษาภคิตติมศักดิ์

ที่ปรึกษาภคิตติมศักดิ์

ประธานกรรมการ

คณะกรรมการ

นายพงศ์ศักดิ์ จิระชัยประวีตร
ศาสตราจารย์ ดร.เฉลียว บุรีภักดิ์
นายประสงค์ พิฑูรกิจจ่า
นายปริญญา อุดมทรัพย์
นายสยมพร ลิ้มไทย
พลเอกสุรินทร์ พิกุลทอง
ดร.แสวง เอี่ยมองค์
นางสาวสุมล สุตะวิริยะวัฒน์
นายพิชัย ขำเพชร
อาจารย์ทองใบ แทนมณี
อาจารย์บุญมี พิบูลย์สมบัติ
นายกิตติพงษ์ เทพพานิช
ดร.กรัณย์ สุทธารมณ
นายราเชนทร์ เกลี่นกลาด
อาจารย์จำนงค์ ตันติรัตนโอภาส
อาจารย์สุขุม หลานไทย
อาจารย์ปริญญา คงสถาน
อาจารย์แสนประเสริฐ ปานเนียม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรชัย เป็นเปรม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต คงแก้ว

รองศาสตราจารย์ยศ ธีระเดชพงศ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์นรินทร์ ศีร์วรนารถ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุบล สมทรง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์ระวี ไรจน์รุ่งสัจด์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาโรช เผือกบัวขาว

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิเชียร เข้มเงิน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์รพีพรรณ เทียมเดช

รองศาสตราจารย์อุทัย ผ่องรัศมี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญา ทองนิล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลทิพย์ พลบุตร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชำนาญ งามสมบัติ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญสนอง ช่วยแก้ว

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาวนา อังกินันทน์

อาจารย์พนัส ชัยรัมย์

นายสะอาด เข้มสีดา



รายนามผู้สนับสนุน ในการพิมพ์หนังสือพิมพ์ภูมิเพชรบุรี



๑. บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)
๒. มูลนิธิพระเทพสุวรรณมุนี (สีลาภิชิต ภิภักขุ บุญรวม มีอารีย์)
๓. พลเอกสุรยุทธ์ จุลานนท์
๔. ดร.ยุทธ อังกินันทน์
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัต กลิ่นงาม
๖. นายกิตติพงษ์ เทพพานิช
๗. นายพงศ์ศักดิ์ จิรัชัยประวีตร
๘. นางประโยชน์ สุนทรวาทะ
๙. นายยุทธพล อังกินันทน์
๑๐. นายพลยุทธ อังกินันทน์
๑๑. อาจารย์จำนงค์ - นางจตุติ ตันตริรัตน์โอภาส
๑๒. อาจารย์ปริญญา คงสถาน
๑๓. นางจันทร์ บุญส่ง
๑๔. ดร.แสวง - อาจารย์วันชาติ เอี่ยมมงคล
๑๕. นายชาติชาย - นางภรดี นิศามณีวงศ์
๑๖. นายพิชิต - นางทิวา สุวรรณวัชรชาติ
๑๗. นายปกรณ์ - นางละมัย กิตตยานุรักษ์
๑๘. อาจารย์วีรวรรณ น้อยสำราญ
๑๙. นายเทียนชัย - นางสมจิตต์ ปิติพัฒน์ไผ่ชนิด
๒๐. รองศาสตราจารย์ยศ ธีระเดชพงศ์
๒๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม
๒๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์นรินทร์ ศรีวรนารถ
๒๓. รองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา บุญส่ง
๒๔. นายกฤษฏา - นางจริยา คชเกต
๒๕. พลตำรวจโทอมรรักษ์ หุวะนันทน์
๒๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรอนงค์ ศรีพวาทกุล
๒๗. ศิษย์เก่าโรงเรียนพรหมานุสรณ์ฯ รุ่น ๐๘
๒๘. กองทุนเมืองเพชรบัวไทย แจ่มจันทร์
๒๙. ชมรมแม่ดีเด่นแห่งชาติจังหวัดเพชรบุรี



