

คนจับปูพื้นทะเล ผู้คนและวิถีชีวิต

สายอาชีพ



ระยอง
คนจีนโพ้นทะเล ผู้คนและวิถีชีวิต



บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) (GC)

สถานที่บนโลกใบนี้ ไม่ว่าจะที่ใดก็ตามมักมีประวัติศาสตร์ที่น่าสนใจ ซ่อนอยู่เสมอ และประวัติศาสตร์ส่วนใหญ่นั้นก็มักมีที่มาจากศิลปวัฒนธรรม ในแต่ละยุคสมัย ดังเช่น จังหวัดระยอง ที่ไม่เพียงแต่เป็นเมืองอุตสาหกรรม แต่จังหวัดแห่งนี้ยังมีทั้งเสน่ห์และความหลากหลายทางประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม สถานที่ท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และวิถีชีวิตชุมชนที่น่าค้นหา ให้นำไปศึกษาเรียนรู้ได้อีกมากมาย

ปัจจุบันประชากรจากหลาย ๆ จังหวัดได้เคลื่อนย้ายสู่เมืองใหญ่ ความผูกพัน และความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ท้องถิ่นของตนจึงลดเลือนหายไปตามกาลเวลา โครงการ 'เส้นทางแห่งความสุข' ด้วยความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยศิลปากร จึงจัดตั้งขึ้นเพื่อค้นหาความเป็นมาและตัวตนของ จังหวัดระยอง พร้อมเชื่อมโยงมรดกทางวัฒนธรรมของจังหวัดสู่ประชาชน โดยมุ่งหวังว่าจังหวัดระยองจะเป็นเมืองต้นแบบที่ทำให้เมืองรองต่าง ๆ ทั่วประเทศไทยหันกลับมาสนใจความเป็นพื้นถิ่นและรากเหง้า จนเกิดการ พัฒนาอย่างยั่งยืน และนำไปสู่การต่อยอดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ในที่สุด

พวกเราได้อยู่ในจังหวัดที่ดี ต้องถือเป็นความสุข แล้วความสุขนั้น คือ ความสุขที่ทุกคนได้ค้นหาและเจอตัวตน พร้อมความภาคภูมิใจ ในถิ่นฐานของตัวเอง

นายสุพัฒน์พงษ์ พันธุ์มีไชว้

รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพลังงาน
อดีตรองอธิบดีกรมเจ้าหน้าทีบริหารและกรรมการผู้จัดการใหญ่

บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน)



บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) (GC)

บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) (GC) ในฐานะแกนนำธุรกิจเคมีภัณฑ์ของกลุ่ม ปตท. มุ่งมั่นในการผสมผสานนวัตกรรมเคมีภัณฑ์และเทคโนโลยีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่การสร้างสรรค์ชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น นอกจากนี้ ยังมีความเชื่อและดำเนินธุรกิจตามแนวทางความยั่งยืน ด้วยการสร้างสมดุล 3 ประการ คือ ด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม วันนี้ GC มีความภาคภูมิใจเป็นอย่างยิ่งที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาด้านสังคม ภายใต้ “โครงการเส้นทางแห่งความสุข”

โครงการเส้นทางแห่งความสุข ได้ยกระดับและชูอัตลักษณ์ของจังหวัดระยองให้น่าสนใจได้เป็นอย่างดี โดยการดึงรากเหง้าของสิ่งที่ท้องถิ่นมีมาสู่ประชาชน ซึ่งจุดเริ่มต้นของโครงการนี้มาจากคุณสุพัฒน์พงษ์ พันธุ์มีเข่าว ประธานเจ้าหน้าที่บริหารและกรรมการผู้จัดการใหญ่ในขณะนั้น (ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพลังงาน) ภายใต้แนวคิดที่ว่าจังหวัดระยองเป็นบ้านของ GC และเป็นจังหวัดที่อุดมไปด้วยประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม การศึกษาความเป็นมาของตนเองผ่านสิ่งเหล่านี้ จึงเป็นสิ่งพื้นฐานที่จะทำให้คนท้องถิ่นได้รู้จักและเข้าใจตัวเอง นำไปสู่ความรักถิ่นฐานบ้านเกิดและความภาคภูมิใจอันเป็นที่มาแห่งความสุขที่แท้จริง

ท้ายที่สุดนี้ ขอขอบคุณคณะโบราณคดี คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร และผู้เกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้ศึกษารากเหง้าทางประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมของจังหวัดระยองจนประสบความสำเร็จด้วยดีดังที่ปรากฏในหนังสือเล่มนี้

ดร.คงกระพัน อินทรแจ้ง
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน)



คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร

จังหวัดระยองอุดมไปด้วยมรดกวัฒนธรรมอันทรงคุณค่านานัปการ ศาสตร์และศิลปะสะท้อนผ่านภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าแขนงต่าง ๆ จากรุ่นสู่รุ่น บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) (GC) และมหาวิทยาลัยศิลปากร ตระหนักถึงความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมดังกล่าว จึงก่อกำเนิดความร่วมมือในโครงการคลังข้อมูลสารสนเทศศิลปวัฒนธรรมระยอง

โครงการคลังข้อมูลสารสนเทศศิลปวัฒนธรรมระยอง ระหว่าง พ.ศ. 2561–2563 โดยมหาวิทยาลัยศิลปากร ภายใต้ความร่วมมือของ บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) (GC) เป็นการค้นคว้าหาทุนทางวัฒนธรรมของจังหวัดระยองซึ่งครอบคลุมทั้งข้อมูลมรดกวัฒนธรรมและศิลปวัฒนธรรมในพื้นที่ต่าง ๆ ในจังหวัดระยอง เพื่อเข้าใจและรู้จักรากฐานความเป็นมาของจังหวัดระยองอย่างลุ่มลึก อนุรักษ์พัฒนา ยกกระดับ หรือต่อยอดเพื่อเสริมสร้างมูลค่าทางทางสังคมและเศรษฐกิจในพื้นที่ได้อย่างสร้างสรรค์และยั่งยืน

สารานุกรมมรดกท้องถิ่นระยองเป็นการเรียบเรียงเนื้อหาสาระในโครงการวิจัยย่อยต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้สู่สาธารณะชน โดยเฉพาะผู้คนที่ท้องถิ่นจังหวัดระยอง ประกอบไปด้วยหนังสือ 5 เล่ม คือ

ระยอง : ประวัติวัฒนธรรม โบราณคดี และเส้นทางสายประวัติศาสตร์

ระยอง : สมุดไทยและใบลาน

ระยอง : วัด บ้าน ศาลเจ้า ศิลปกรรมและงานช่างโบราณ

ระยอง : คนจีนโพ้นทะเล ผู้คนและวิถีชีวิต

ระยอง : ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ศิลปะชุมชนและสิ่งแวดล้อม

คณะโบราณคดี ด้วยความร่วมมือกับ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร มีความเชื่อมั่นเป็นอย่างยิ่งว่าองค์ความรู้ที่ได้ศึกษาวิจัยมรดกศิลปวัฒนธรรมอันทรงคุณค่าของจังหวัดระยองในครั้งนี้ จะก่อให้เกิดความเข้าใจ ตระหนักถึง หวงแหน อนุรักษ์ รากเหง้าที่บรรพบุรุษสั่งสมตลอดมาในพื้นที่จังหวัดระยองรวมถึงภูมิภาคตะวันออกของประเทศ และจะเกิดประโยชน์สูงสุด หากใช้เป็นต้นทุนในการต่อยอดสืบสานศิลปวัฒนธรรมระยองให้คงอยู่ต่อไป

ท้ายที่สุดนี้ ขอขอบพระคุณบริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) (GC) เป็นอย่างสูง ที่ให้การสนับสนุนและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี และเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้โครงการฯ สามารถดำเนินงานจนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชวลิต ขาวเขียว
คณบดีคณะโบราณคดี

คำนำผู้เขียน

ชาติพันธุ์วรรณา (Ethnography) เป็นหัวใจสำคัญของการศึกษาทางมานุษยวิทยาที่ใช้วิธีการเก็บข้อมูลภาคสนามและสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมในทุกประเด็นรอบด้าน โดยวิธีการศึกษาดังกล่าวมักใช้รูปแบบการศึกษาแบบองค์รวม (Holistic Approach) ด้วยระเบียบวิธีการวิจัยทางมานุษยวิทยา และชาติพันธุ์วิทยาในการวางแผนการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล การนำเสนอข้อมูลทางชาติพันธุ์วรรณาจึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญสำหรับผู้ที่ต้องการจะทำงานวิจัยทางชาติพันธุ์รวมถึงผู้ที่ต้องการองค์ความรู้ทางด้านสังคมวัฒนธรรมตั้งแต่อดีตมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน

การศึกษากลุ่มชาติพันธุ์หรือสังคมวัฒนธรรมมักจะศึกษาประเด็นต่าง ๆ รอบด้าน เช่น เรื่องอัตลักษณ์ การดำรงชาติพันธุ์ ความสำนึกทางชาติพันธุ์ว่า มีลักษณะและดำรงอยู่อย่างไรท่ามกลางการเปลี่ยนแปลง รวมถึงปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น อคติทางชาติพันธุ์ กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรม และกระบวนการกลืนกลายทางวัฒนธรรม ถือเป็นประเด็นสำคัญในปัจจุบัน และเป็นปัญหาทางชาติพันธุ์ในหลายประเทศ

นักมานุษยวิทยาและนักชาติพันธุ์วิทยามุ่งที่จะทำความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการสร้างความหมายเพื่อสื่อสำนึกทางชาติพันธุ์ และเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการรักษาอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ รวมทั้งการกำหนดความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มต่าง ๆ โดยมีภูมิหลังและบริบททางประวัติศาสตร์ที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาเป็นพื้นฐาน จังหวัดระยอง ถือเป็นพื้นที่การศึกษาหนึ่งที่สำคัญในแง่ของเมืองที่มีรากฐานทางประวัติศาสตร์ ผู้คนที่หลากหลาย และมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ยังคงสืบทอดให้เห็นอย่างชัดเจนในภูมิภาคตะวันออกของไทย

โครงการวิจัยข้อมูลชาติพันธุ์และวิถีชุมชน ส่วนหนึ่งของโครงการคลังข้อมูลสารสนเทศศิลปวัฒนธรรมระยอง จึงเล็งเห็นความสำคัญของการศึกษาโครงสร้างทางสังคมวัฒนธรรมของพื้นที่จังหวัดระยอง โดยทำการศึกษาครอบคลุมพื้นที่บริเวณลุ่มน้ำระยอง ประแส เพื่อให้เห็นพลวัตการเปลี่ยนแปลง และการพัฒนาพื้นที่ผ่านองค์ความรู้ทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม สำหรับการทำความเข้าใจรากฐาน และตระหนักถึงความสำคัญของผู้คนชุมชนต่อไป

คณะวิจัยในโครงการข้อมูลชาติพันธุ์และวิถีชุมชน ขอขอบคุณบริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร และพี่น้องชาวระยองทุกท่านที่ให้ความอนุเคราะห์บอกเล่าเรื่องราวเมืองระยองตลอดระยะเวลาการศึกษาวิจัย 3 ปีที่ผ่านมา เพื่อนำมาใช้เรียนรู้และเข้าใจความเป็นระยอง

สารบัญ

บทที่ 1

010 บทนำ

บทที่ 2

016 ชุมชนคนระยอง

- ลุ่มน้ำระยอง

ยมจินดา : ชุมชนการค้าบนถนนสายแรกของเมืองระยอง

ตลาดไผ่ล้อม : เครือข่ายการค้าตามลำน้ำสาขาของแม่น้ำระยอง

- ลุ่มน้ำประแส

ปากน้ำประแส : เมืองท่าแห่งการค้าขายและเดินทางแห่งทะเลระยอง

แสมผู้ คลองปูน บ้านจำรุง : พื้นที่เกษตรกรรมและแหล่งน้ำจืด

แหล่งลุ่มน้ำประแส

มาบเหลาชะโอน : แหล่งผลิตเสื่อส่งเข้าพระนคร

สามย่าน : การค้าในยุคเปลี่ยนผ่านจากเรือสู่รถยนต์

บทที่ 3

062 ชชาติพันธุ์และผู้คนระยอง

- คนไทย

- คนชอง และกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ

- คนจีน

จีนแต่จิว

จีนไหหลำ

จีนฮกเกี้ยน

ปฏิวัติในจีนแผ่นดินใหญ่ จุดเปลี่ยนชีวิตของคนจีนโพ้นทะเล

ศาลเจ้า สัญลักษณ์การตั้งถิ่นฐานของชาวจีน

บทที่ 4

082

วิถีชีวิตคนระยอง อาชีพ และการทำมาหากิน

- กลุ่มย่านการค้าในจังหวัดระยอง
 - ยมจินดา : ย่านการค้าริมแม่น้ำระยอง
 - ตลาดไผ่ล้อม : ย่านการค้าเครือข่ายของแม่น้ำระยอง
 - ปากน้ำประแส : ย่านการค้าบนพื้นที่เชื่อมต่อทะเล-แม่น้ำ
- การทำประมงในจังหวัดระยอง
 - จากบ้านปากคลอง...ถึงบ้านปากน้ำระยอง
 - ประมงปากน้ำ...บ้านประแส
 - การถนอมอาหารและแปรรูปทรัพยากรจากทะเลระยอง
- การทำสวนผลไม้ในจังหวัดระยอง
 - จุดเริ่มต้นการทำสวนผลไม้ในจังหวัดระยอง
 - นาตาขวัญ บ้านแลง แหล่งสวนผลไม้สำคัญของเมืองระยอง
 - ผลไม้ชื่อดังของเมืองระยอง
 - สวนมะม่วงและพุทรา ผลไม้ดินทรายบ้านกรอกยายชา

บทที่ 5

166

อาหารคนระยอง

- พืชผักและสมุนไพรท้องถิ่นเมืองระยอง
- อาหารพื้นบ้านเมืองระยอง

1 — บทนำ





3921
03091

S2660E

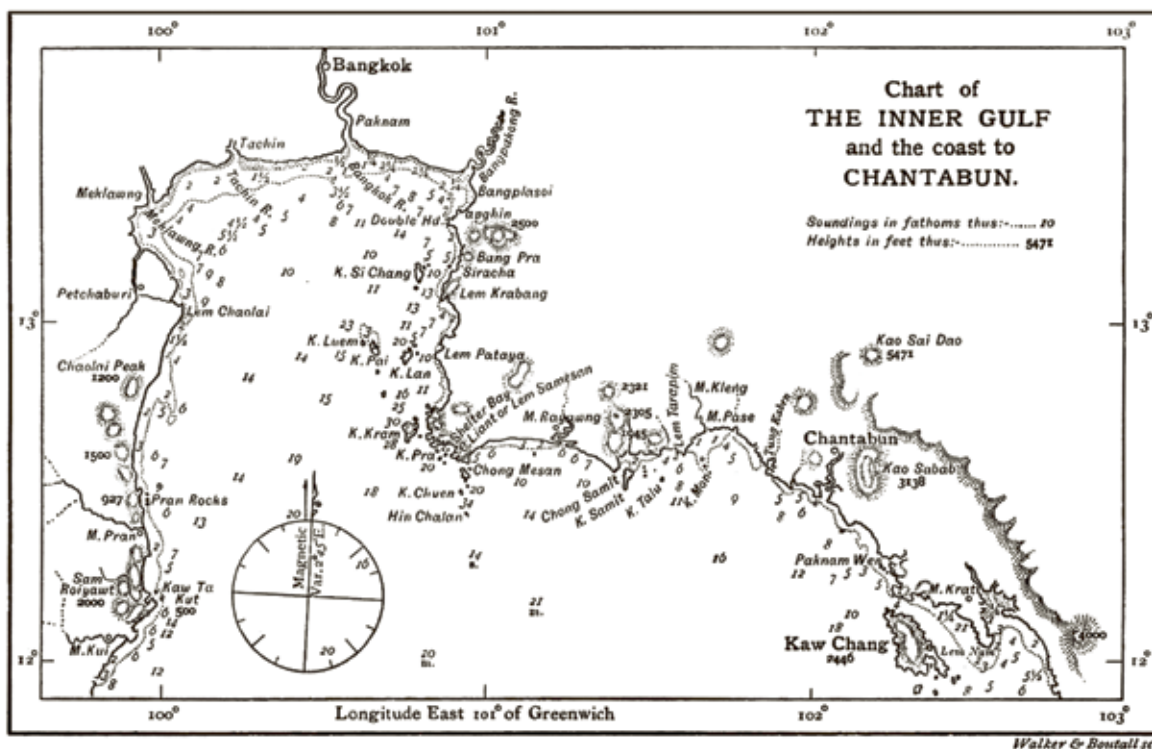
3921



แผนที่บริเวณอ่าวตอน
ในและชายฝั่งทะเลสู่
จันทบูรณ์
ที่มาภาพ : กรมศิลปากร
(2559): 180.

“...เมืองระยองมีลักษณะเฉพาะที่ไม่เป็นเหมือนอย่างชาวเอเชีย
คล้ายกับโลกแห่งเกาะของวอลเลซ (Wallace) ทั้งเรื่องของการดำเนินชีวิต
เรื่องของสีผิว หน้าตา รูปร่าง และนิสัยใจคอที่ร่าเริงเข้ากับคนง่าย ที่ตั้ง
ของตัวเมืองระยองลึกเข้าไปในแผ่นดินประมาณ 2 ไมล์ ข้ามผ่านเนินทราย
บริเวณชายฝั่งทะเลและเป็นศูนย์กลางของประชาชนในชนบท หรือหมายถึง
ชาวสยามขนานแท้ดั้งเดิมที่ไม่ได้ถูกผสมผสานความสัมพันธ์กับชาวจีน
หรือชาติอื่น ๆ..., เฮอ์เบิร์ต วาริงตัน สมิต, เจ้ากรมเหมืองแร่ในสมัย
พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5)” (กรมศิลปากร, 2559)

จังหวัดระยองเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคตะวันออกที่ได้รับการพัฒนา
ให้กลายเป็นเมืองอุตสาหกรรม และเป็นแหล่งเศรษฐกิจสำคัญของ
ประเทศไทย ในด้านประวัติความเป็นมา “ระยอง” ปรากฏหลักฐานการ
ตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ รวมไปถึงข้อสันนิษฐาน



จากการค้นพบหลักฐานทางโบราณคดีที่แสดงถึงการสร้างเมืองระยอง ตั้งแต่ในสมัยที่อาณาจักรขอมรุ่งเรือง และแผ่ขยายอิทธิพลมายังดินแดนของประเทศไทย และการปรากฏหลักฐานประเภทลายลักษณ์อักษรที่กล่าวถึงเมืองระยองตั้งแต่ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ความเก่าแก่และเรื่องราวทางประวัติศาสตร์เมืองระยองนั้น สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของเมืองระยองในฐานะชุมชนที่สำคัญแห่งหนึ่งในภูมิภาคตะวันออกได้เป็นอย่างดี

พื้นที่สนามในการศึกษาเมืองระยองตลอดระยะเวลา 3 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2561-2563 ของโครงการวิจัยข้อมูลชาติพันธุ์และวิถีชุมชนระยอง (Rayong Ethnic Groups and Way of Life) ส่วนหนึ่งของโครงการคลังข้อมูลสารสนเทศศิลปวัฒนธรรมระยอง ภายใต้ความร่วมมือระหว่างบริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) และคณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร ศศิธร ศิลปัฐยา และคณะนักวิจัยได้มุ่งเน้นไปที่ลุ่มแม่น้ำสำคัญ 2 แห่ง ได้แก่ แม่น้ำระยอง และแม่น้ำประแส โดยแม่น้ำทั้ง 2 สายนี้ต่างก็เอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตของคนระยอง ส่งผลให้วิถีชีวิตของผู้คนผูกพันกับสายน้ำในหลากหลายมิติ ไม่ว่าจะเป็นแหล่งอุปโภคบริโภค แหล่งทรัพยากร ที่อยู่อาศัย เส้นทางคมนาคม และเส้นทางเครือข่ายการค้าที่สำคัญอย่างยิ่งในภูมิภาคตะวันออก ดังนั้น พื้นที่บริเวณลุ่มแม่น้ำทั้ง 2 สายนี้จึงมีความเหมาะสมอย่างยิ่งต่อการตั้งถิ่นฐานของผู้คน เกิดเป็นชุมชนที่มีพัฒนาการและเครือข่ายความสัมพันธ์ระหว่างพื้นที่ตอนในและพื้นที่ชายฝั่งทะเลจึงทำให้เกิดความหลากหลายของกลุ่มคนที่เข้ามาปฏิสัมพันธ์กับคนในพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือกลุ่มคนจีนที่เข้ามาตั้งรกรากอาศัยอยู่ในประเทศไทย และยังคงสืบเชื้อสายมาจนถึงปัจจุบัน

นอกจากนั้น วิถีชีวิต ผู้คน และวัฒนธรรมเมืองระยองต่างเป็นตัวขับเคลื่อนให้เกิดความเจริญรุ่งเรืองทางเศรษฐกิจในพื้นที่จนกลายเป็นศูนย์กลางสำคัญของภาคตะวันออก ผ่านการประกอบอาชีพของผู้คน 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มธุรกิจการค้า ในตลาดและย่านการค้าสำคัญในอดีตที่เป็นศูนย์กลางในการแลกเปลี่ยนสินค้า อาทิ ย่านการค้ามจินดา ย่านการค้าตลาดไผ่ล้อม ย่านการค้าปากน้ำประแส ธุรกิจประมง และธุรกิจสวน

แผนที่แสดงตำแหน่งพื้นที่
สนามในการศึกษา
ลุ่มแม่น้ำระยองและแม่น้ำ
ประแส จังหวัดระยอง

ผลไม้ โดยทั้ง 2 อาชีพนี้ถือเป็นภาพแทนเมืองระยองในด้านความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางธรรมชาติทั้งบนบกและในน้ำ โดยผู้คนที่อาศัยบริเวณพื้นที่ตอนในมักจะเลือกทำสวน ปลูกผัก และปลูกผลไม้ เนื่องจากคุณภาพดินของจังหวัดระยองนั้นมีความเหมาะสมต่อการเพาะปลูก อาทิ บ้านแลง บ้านนาตาขวัญ ส่วนผู้คนในแถบพื้นที่ชายฝั่งทะเลมักจะประกอบอาชีพเกี่ยวกับประมง ทั้งประมงชายฝั่ง (ประมงพื้นบ้าน) และประมงพาณิชย์ ซึ่งพบได้มากบริเวณปากน้ำระยอง และปากน้ำประแส ซึ่งทุกอาชีพต่างพึ่งพาประโยชน์จากแม่น้ำสายสำคัญทั้ง 2 สายในจังหวัดระยองและลำน้ำสาขาทั้งสิ้น รวมไปถึงอาหารพื้นบ้านและพืชผักสมุนไพรท้องถิ่นระยองที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะ ซึ่งเป็นผลมาจากลักษณะทางภูมิศาสตร์และทรัพยากรของจังหวัดระยองอีกด้วย

ดังนั้นภายในหนังสือเล่มนี้ จึงมีความพยายามถ่ายทอดชาติพันธุ์ และวิถีชีวิตอันหลากหลายที่อาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดระยองผ่านกระบวนการศึกษาทางมานุษยวิทยาที่เน้นการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์เพื่อบอกเล่าความเป็นระยองในแง่มุมต่างๆ ผ่านผู้คน ชาติพันธุ์ และกลุ่มอาชีพที่หลากหลายในจังหวัดระยอง เพื่อสะท้อนประวัติศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรมท้องถิ่นของระยองเอาไว้อย่างรอบด้าน



2 —

ชุมชนคนระยอง





วิกเต้านักเขียน



เรื่อนแพ

โถง
ศิลปะ



DAVINCI STUDIO



ชุมชนระยองปรากฏร่องรอยการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ตามเพิงผาและถ้ำบริเวณภูเขาทางด้านทิศเหนือของอำเภอแกลง จังหวัดระยอง ดำรงชีวิตด้วยการล่าสัตว์และการหาของป่า และจากหลักฐานทางโบราณคดีพบว่าเมืองระยองน่าจะเป็นเมืองที่สร้างขึ้นเมื่อสมัยที่อาณาจักรขอมรุ่งเรือง และแผ่ขยายอิทธิพลในดินแดนสุวรรณภูมิ ดังเช่นที่พบหลักฐานเป็นซากหินสลักรูปต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ที่บ้านดอนบ้านหนองเต่า ตำบลบ้านค่าย อำเภอบ้านค่าย ซึ่งเป็นศิลปะการก่อสร้างแบบขอม จึงพอจะคาดว่า เมืองระยองน่าจะเริ่มมีการตั้งถิ่นฐานมาตั้งแต่สมัยขอมเป็นต้นมา (ประวัติดินแดนไทยส่วนภูมิภาคจังหวัดระยอง, 2525: 13)

โดยความเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรมขอมนั้นสอดคล้องกับหลักฐานการตั้งถิ่นฐานของกลุ่มชาติพันธุ์ “ชอง” ที่พบในบริเวณพื้นที่ดังกล่าว โดยชาวชองเป็นชนพื้นเมืองดั้งเดิมที่อาศัยอยู่แถบภูเขาชายฝั่งทะเลตะวันออกจนถึงประเทศกัมพูชา ถือเป็นเครือญาติชาติพันธุ์ของเขมร ปัจจุบันชาวชองนิยมตั้งถิ่นฐานอยู่อาศัยในเขตป่าเขา ซึ่งแต่เดิมคาดว่าน่าจะกระจายอยู่ในเขตพื้นที่ราบและภูเขา ส่วนใหญ่จะทำไร่กระวานและไร่ข้าว (กำพล จำปาพันธ์, 2560: 9-14)

ความหลากหลายของผู้คนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในเมืองระยองยังเป็นผลพวงจากการเป็นหัวเมืองขึ้นตรี และเป็นแหล่งกบดานของกลุ่มคนที่ต่อต้านพระเจ้าตากสินในช่วงสงครามเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 โดยเมืองระยองได้กลายเป็นที่พักแรมและเส้นทางเดินทัพของพระเจ้าตากสินจากกรุงศรีอยุธยาไปยังเมืองจันทบุรี และต่อมาในสมัยรัตนโกสินทร์เมืองระยองยังเจริญเติบโตขึ้น กลายเป็นหัวเมืองสำคัญทางภาคตะวันออก และแหล่งทรัพยากรสำคัญบนเส้นทางเครือข่ายทางการค้าและการเดินทางทางทะเลตั้งแต่ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นต้นมา

จากลักษณะทางภูมิศาสตร์ และประวัติศาสตร์ของเมืองระยองเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดพัฒนาการการตั้งถิ่นฐาน โดยเริ่มจากพื้นที่ตอนในติดปากคลองแม่ฉาง และขยายชุมชนต่อมาถึงพื้นที่ริมชายฝั่งทะเล

ตามลำดับ เนื่องจากพื้นที่จังหวัดระยองเป็นที่ราบสลับที่ตอนเป็นลูกคลื่น ประกอบด้วยภูเขาทางด้านเหนือและเป็นที่ราบสลับภูเขาลาดต่ำลงสู่ อ่าวไทยทางด้านตะวันออก โดยตั้งอยู่ท่ามกลางแม่น้ำสายสำคัญ 2 สาย ได้แก่ แม่น้ำระยอง มีต้นกำเนิดมาจากทางทิศตะวันตกของเทือกเขาจันทบุรี ในเขตอำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี ไหลลงไปทางทิศใต้เข้าเขตจังหวัดระยอง ผ่านอำเภอบลวกแดง อำเภอบ้านค่าย และไหลลงสู่อ่าวไทย บริเวณแหลมเจริญ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง แม่น้ำประแส มีต้นกำเนิดมาจาก เทือกเขาจันทบุรี ผ่านเขตอำเภอแกลง และไหลลงสู่ทะเลที่ตำบลปากน้ำ ประแส อำเภอแกลง จังหวัดระยอง ด้วยลักษณะกายภาพพื้นที่เมืองระยอง ที่มีความเหมาะสม และมีความหลากหลายทางรูปแบบ ทั้งพื้นที่เชิงเขา พื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ และพื้นที่ชายฝั่งทะเล จึงส่งผลต่อความหลากหลาย ของประเภททรัพยากร อาชีพ วิถีชีวิต ความเชื่อ ประเพณี และกลุ่มคน นำมาซึ่งการเกิดเครือข่ายเส้นทางการค้า การแลกเปลี่ยนทรัพยากร และ เชื่อมต่อกับชุมชนริมชายฝั่งทะเลอีกหลายแห่งในภูมิภาคตะวันออก

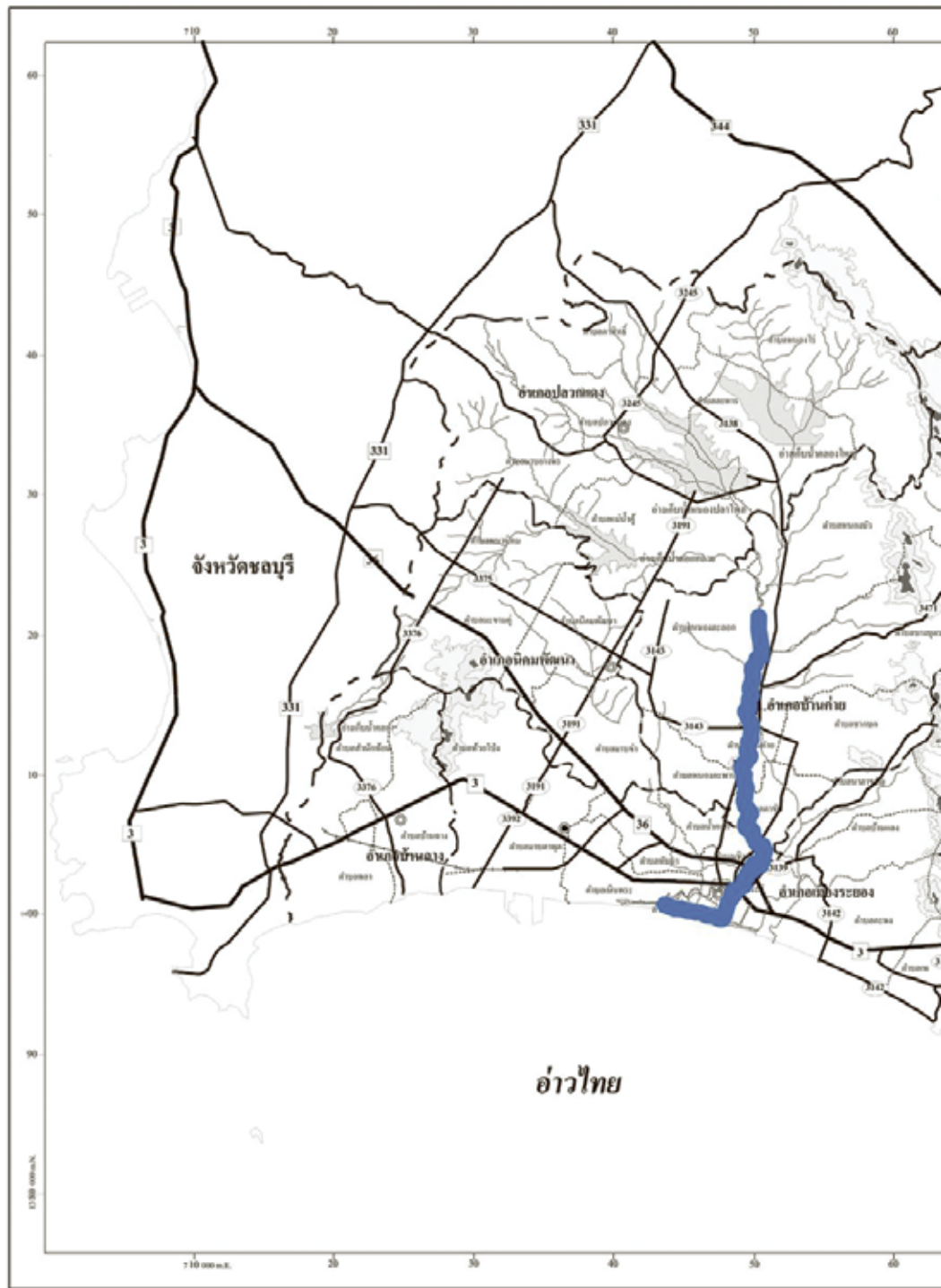
โดยเฉพาะในช่วงการพัฒนาเส้นทางการคมนาคมทางบก ถนนสุขุมวิท ได้ส่งผลต่อรูปแบบการปรับตัวของชุมชนมากขึ้น เนื่องจากการคมนาคม ที่สะดวก สามารถติดต่อค้าขายสินค้ากับพื้นที่กรุงเทพฯ และพื้นที่อื่นได้ สะดวกรวดเร็วขึ้น และการเกิดขึ้นของโครงการพัฒนาชายฝั่งทะเลตะวันออก ใน พ.ศ. 2524 จังหวัดระยองได้ถูกกำหนดให้เป็นฐานเศรษฐกิจใหม่ของ ประเทศ เป็นเมืองที่สนับสนุนการกระจายกิจกรรมทางเศรษฐกิจและ อุตสาหกรรมจากกรุงเทพฯ และปริมณฑลไปสู่ภูมิภาคอย่างเป็นระบบ การกลายเป็นเมืองศูนย์กลางอุตสาหกรรมดังกล่าวส่งผลต่อการเป็น แหล่งสร้างงานที่สำคัญของประเทศ ผู้คนจากหลายพื้นที่ อาทิเช่น แรงงานจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ หรือแม้แต่แรงงาน ช้ามาชาติได้กลายมาเป็นส่วนหนึ่งของประชากรในพื้นที่เมืองระยอง จนกระทั่งปัจจุบัน

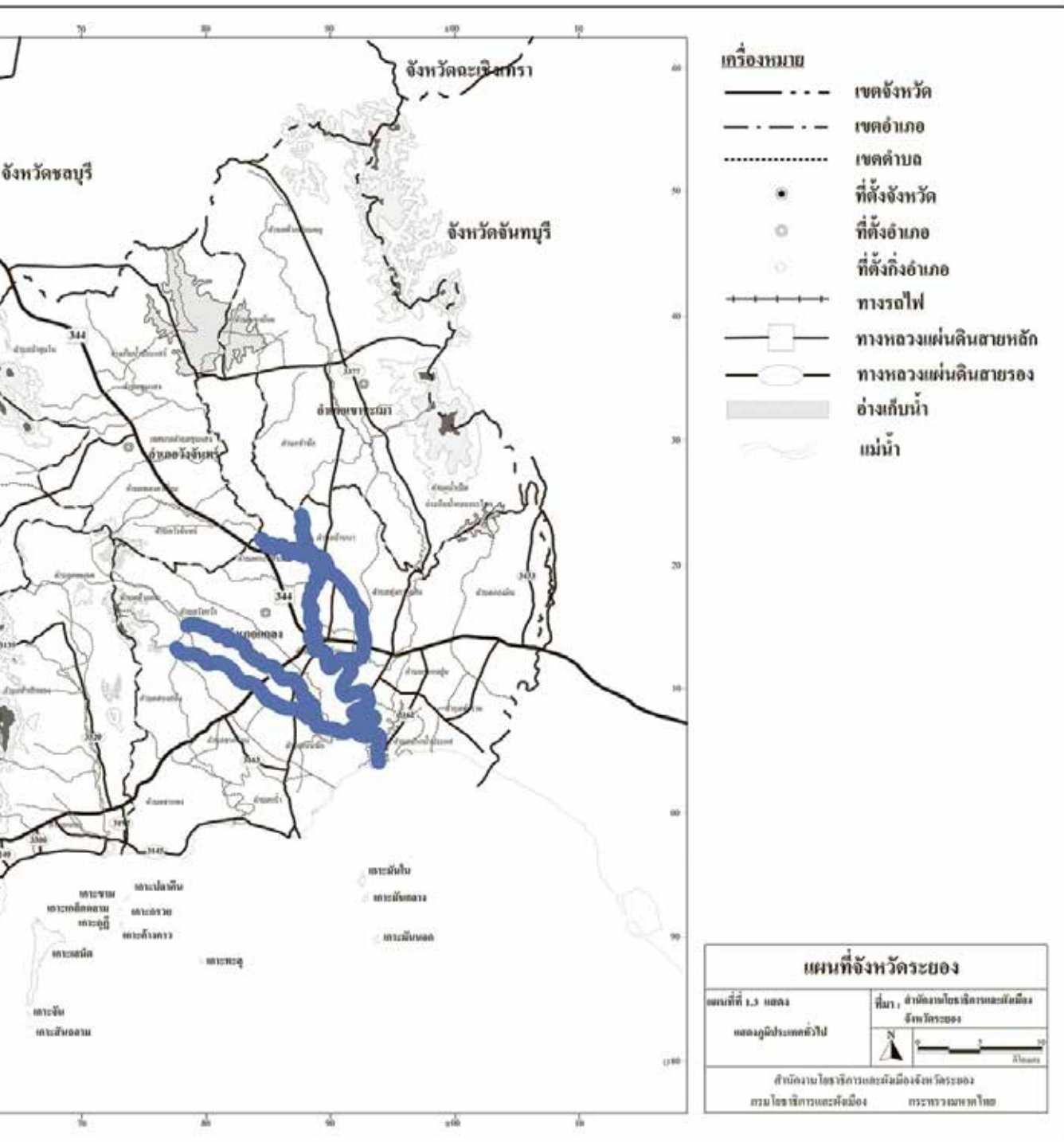


บน
ภาพถ่ายมุมสูงบริเวณ
ปากคลอง ลุ่มแม่น้ำระยอง
ล่าง
บริเวณลุ่มน้ำประแส
และความสัมพันธ์กับระบบ
การทำมาหากินของผู้คน



แผนที่แสดงลักษณะทาง
ภูมิศาสตร์บริเวณลุ่มแม่น้ำ
สำคัญ 2 สาย ได้แก่ แม่น้ำ
ระยองและแม่น้ำประแส
ที่มาแผนที่ : สำนักงาน
โยธาธิการและผังเมือง
จังหวัดระยอง





ลุ่มน้ำระยอง

ยมจินดา : ชุมชนการค้าบนถนนสายแรกของเมืองระยอง

การตัดถนนสายแรกของเมืองระยองเกิดขึ้นใน พ.ศ. 2443 พระศรีสมุทรโภค (อิม ยมจินดา) เจ้าเมืองระยองในขณะนั้น เห็นว่าในอนาคตข้างหน้าการเดินทางโดยใช้แม่น้ำจะถูกลดบทบาทลง และถนนจะเข้ามามีบทบาทแทนที่จนจึงได้สั่งให้ทำการตัดถนนขึ้นเลียบบแม่น้ำระยอง เพื่อใช้เป็นเส้นทางหลักในการสัญจร จนในภายหลังจึงได้ตั้งชื่อถนนสายนี้ว่า ถนนยมจินดา เพื่อเป็นเกียรติแก่พระศรีสมุทรโภค และได้ขยายพื้นที่ไปยังถนนใกล้เคียงทางทิศเหนืออีกแห่ง คือ ถนนชุมพล เมื่อเกิดการตัดถนน จึงทำให้พื้นที่ในบริเวณริมแม่น้ำระยองกลายเป็นย่านการค้าขนาดใหญ่และสำคัญในจังหวัดระยอง และเป็นแหล่งขนถ่ายสินค้าไปยังกรุงเทพฯ และหัวเมืองอื่น ๆ (ภัทรพร เนาวรัตน์ธนากร, 2557: 64) อีกทั้งเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของผู้คนทั้งคนไทย และคนจีนที่เข้ามาทำการค้าขายในพื้นที่ โดยมีบ้านเจ้าเมืองระยองตั้งอยู่ในย่านการค้าดังกล่าว บ้านแต่ละหลังจะมีทำนน้ำเป็นของตนเอง บ้างก็ใช้ซักผ้า เล่นน้ำ อาบน้ำ รวมไปถึงเป็นแหล่งอาหารอันอุดมสมบูรณ์ ในช่วงปลายปีที่น้ำทะเลหนุนสูง

ย่านการค้ายมจินดา
เมืองระยอง



จะมีสัตว์น้ำเข้ามาในแม่น้ำระยองจำนวนมาก นอกจากนั้นยังใช้เป็นเส้นทางในการเดินทางไปมาหาสู่ระหว่างพื้นที่ ทำการค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้าไม่ว่าจะเป็นข้าวสารที่บรรทุกมาลงที่โรงสี รวมถึงแพไม้ไผ่ที่ล่องผ่านเส้นทางนี้ก่อนไปปากคลองเพื่อนำไปทำโป๊ะสำหรับการทำประมง ร้านค้าประเภทต่างๆ ได้เริ่มทยอยมาเปิดในพื้นที่เกิดเป็นเรือนแถวไม้ และตึกแถวอาคารพาณิชย์เต็มทั้ง 2 ข้างทาง มีทั้งโรงพยาบาล โรงเรียน โรงสุบฝิ่น ร้านค้า ร้านทอง ร้านขายยาจีน ร้านอาหาร ร้านขายอุปกรณ์การเรียน ทหารรถ โกดังสินค้าและอื่นๆ อีกมากมาย เปรียบเสมือนกับห้างสรรพสินค้าในปัจจุบัน

“...จะมีชาวบ้านปั่นจักรยานมีตะกร้าท้าย มาขายผัก ขายเม็ดมะม่วงหิมพานต์ หรือซื้อของกลับบ้าน เช่น กะปิ น้ำปลา การค้าคึกคักทั้งเส้นล่างและเส้นบน ถนนสุขุมวิทยังเป็นลูกรัง มีรถเซฟคันใหญ่ๆ วิ่งชนของมีโรงซ่อมเรือ โรงสีข้าว ร้านขายชันอุดเรือ หมันตอกเรือ (หมันชันผสมแล้วตอกอุดรอยรั่ว) ไม้ซ่อมเรือ อีกฟากหนึ่งของแม่น้ำ ที่เป็นแหล่งที่ทำการราชการในปัจจุบัน เป็นป่า มีต้นกำมปูเยอะเต็กรๆ ชอบไปยิงนกเอี้ยง ถอนขน ชุบน้ำปลา แล้วย่างกิน...” (ภักดี ทับทิมทอง, สัมภาษณ์ 2 สิงหาคม 2561)

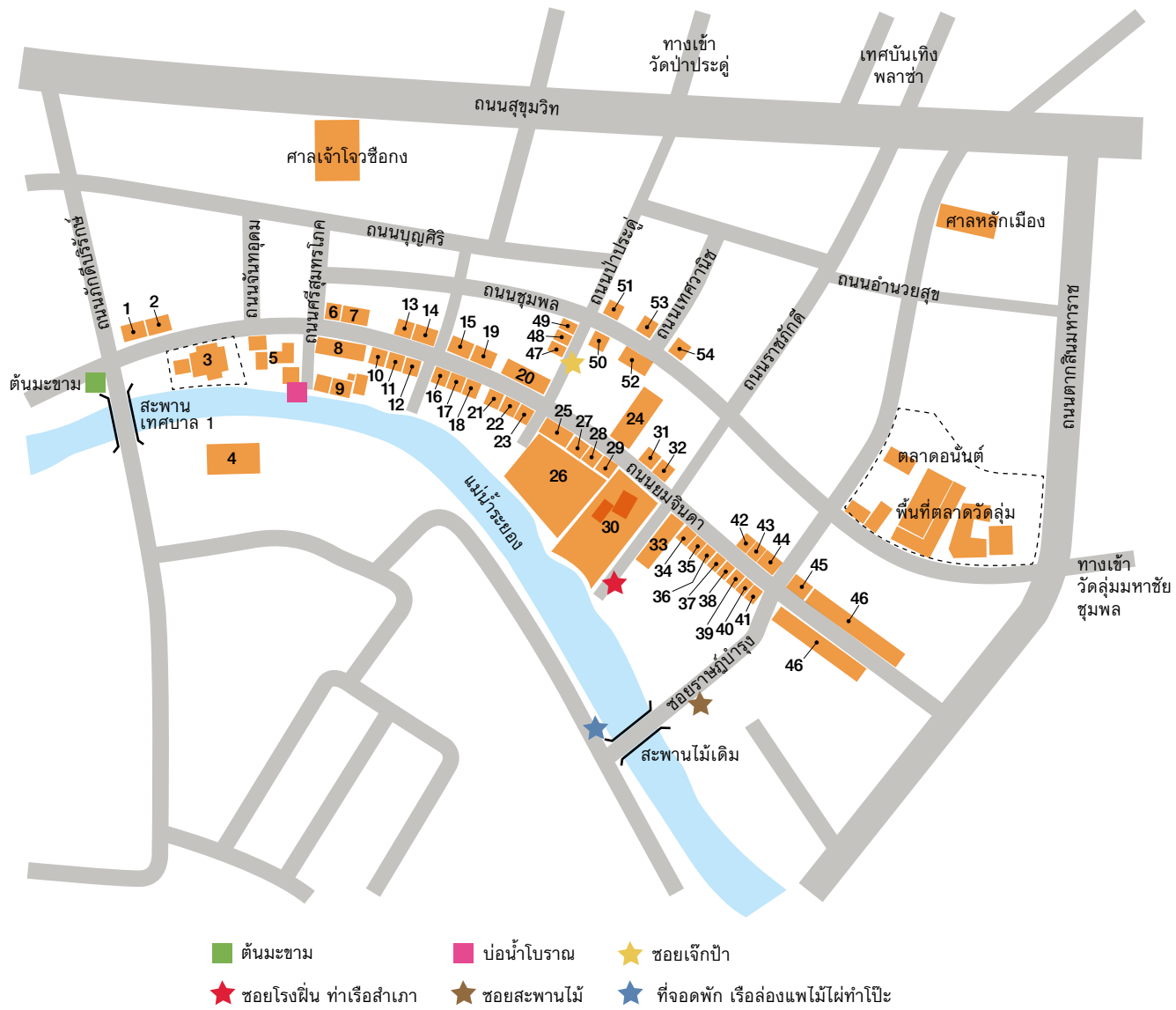
แม่น้ำระยองในปัจจุบัน



เหตุการณ์รณรตทุกแฉ่ง
มันสำปะหลังของพ่อคุณ
ศักดิ์ชัย สุชินญาพร
คว่ำทับบ้านเก่าที่เป็น
เรือนไม้ชั้นเดียว บริเวณ
โรงสิบุญศิริ ถนนยมจินดา
ที่มาภาพ : เอนก นาวิกมูล
(2561): 139.



นอกจากนั้นยังเป็นที่ตั้งของตลาด ซึ่งคนในพื้นที่เรียกกันติดปากว่า “ตลาดจ่ายเก่า” ตั้งอยู่กลางย่านการค้ามจินดา โดยสามารถเข้าได้จากทั้งถนนชุมพล และถนนยมจินดา ในอดีตตลาดแห่งนี้เป็นตลาดโครงสร้างไม้ตะเคียน หลังคามุงด้วยสังกะสี ปูพื้นด้วยซีเมนต์ ขายอาหารสดจำพวก เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก ซึ่งสิ่งของที่นำมาขายในตลาดนั้นมาจากพื้นที่ใกล้เคียง ผัก ผลไม้ ของป่า อาทิ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เงาะ ทุเรียน ลูกคุด (ผลสีแดงส้ม มีรสหวานอมเปรี้ยว) ลูกหวาย ลูกมะหาด ลูกไข่เต่า (ผลสีเขียวเหลือง รสฝาดเล็กน้อยแต่หวานฉ่ำ มักจะขึ้นตามดินทรายจะมีแม่ค้าจากบ้านนาตาขวัญ บ้านแลง และบ้านค่าย บริเวณทางตอนเหนือที่เป็นพื้นที่ทำเกษตรกรรมนำสินค้ามาขาย รวมไปถึงพุทราจากบ้านกรอกยายชา ส่วนอาหารทะเลและอาหารแปรรูป อาทิ กะปิ ปลาเค็ม จะเป็นแม่ค้าจากปากคลอง (ปากแม่น้ำระยอง) และปากน้ำประแสที่นำอาหารทะเลสดมาขายที่ตลาดแห่งนี้ โดยตลาดจ่ายเก่าปรากฏหลักฐานการก่อสร้างตามเอกสารใน พ.ศ. 2482 (หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท.5.16.15/28) ซึ่งที่ตั้งของตลาดจ่ายเก่าเคยเป็นที่ดินของนายผืน ยมจินดา หรือตระกูลของเจ้าเมืองระยอง ในภายหลังช่วงประมาณ พ.ศ. 2530 ได้เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่เริ่มจากตึกแถวฝั่งถนนยมจินดา ลามมาจนถึงตลาดและอาคารไม้ ทำให้ปัจจุบันมีบ้านบางส่วนที่เปลี่ยนจากบ้านไม้เป็นบ้านปูน และตลาดแห่งนี้จึงเปลี่ยนมาเป็นโครงสร้างคอนกรีต ซึ่งเหตุการณ์ในครั้งนั้นเป็นที่จดจำของคนในพื้นที่ จนกระทั่งปัจจุบัน ตลาดแห่งนี้จึงมีชื่อใหม่ว่า “ตลาดไฟไหม้”



แผนที่แสดงตำแหน่งร้านค้าเก่าจากความทรงจำของคุณภักดี ทับทิมทอง เมื่อ 60 ปีที่แล้ว แสดงความหนาแน่นของปริมาณร้านค้าในย่านการค้ายามจินดา นอกจากบรรดาร้านค้าแล้วยังมีโรงแรม แหล่งชุมชน สถานพยาบาล ไม่แตกต่างจากย่านชุมชนเมืองในปัจจุบัน

ตำแหน่งสถานที่

1. ร้านหมอบัว ยาแผนโบราณ
2. ร้านกาแฟปากกลม
3. โรงสี (คุณพูน บุญศิริ)
4. ตู้ต่อเรือ
5. บ้านบุญศิริ
6. ร้านรายียง (ในอดีตเคยเป็นร้านขายวัสดุเครื่องมือต่อเรือ ชัน น็อต ตะปู)
7. ดึงพ่อสิงห์-แม่ทราย
8. บ้านและร้านค้า
9. บ้านเจ้าเมือง
10. ร้านหมอบทวิป รักษาสัตว์
11. บ้านวิริยะพงษ์
12. วิกเกษม
13. ร้านเซย
14. วิกเถ่าแก่เทียน (เคยเป็นธนาคารนครหลวง)
15. วิกศรีอุดม
16. ร้านมาลี ชายหมอน
17. ร้านส้มตำอานามัย
18. บ้านสัตย์อุดม
19. วิกศรีอุดม
20. ร้านค้าและบ้านคน (ของโซ่ห่วย เสื้อผ้า ของใช้)
21. บ้านศรีประดิษฐ์ ชายอุปกรณ์เย็บผ้า
22. ร้านหมอนาค ถอนฟัน
23. โรงแรมคงยืนนาน
24. ตลาดเก่า (ตลาดเทศบาล 1)
25. ร้านค้าต่าง ๆ
(ร้านตัดผม ร้านขายของชำร้านเครื่องหนัง ฯลฯ)
26. ชุมชนแออัด
27. โรงแรมพักเฮง
28. ห้างรุ่งสุริ (ขายเสื้อผ้ารองเท้าเกียะ)
29. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ เจ๊กกี้ เจ๊กจวน
30. ศาลเจ้าแม่ทับทิม
31. ร้านแปะย้อย ชายอุปกรณ์ทำนา มีห้องใต้ดินสำหรับหลบระเบิดในช่วงสงครามโลก
32. ร้านทอง
33. โรงฝิ่น
34. ร้านค้าต่าง ๆ
35. ร้านกาแฟแก้ว ภูวันคั่ว
36. โรงแรมสิริโรจน์
37. ร้านक्रमนัส ขายส่งน้ำส้ม ไวตามิลค์
38. ตลาดโนรี ชายผ้าไทย ขนมหวาน
39. ร้านป่าเสียง ชายล็อตเตอรี่
40. ร้านก๊วยซ่าย
41. ร้านบ้านสะพานไม้ (เคยเป็นร้านขายของร้านชุดมะพร้าว ร้านตัดผม แล้วจึงเป็นบ้านสะพานไม้ ตามลำดับ)
42. หมอสำรวม ทำคลอด
43. บ้านขุนเพชร
44. ดึงแถว
45. บ้านเจ๊กจูไล ชายน้ำแข็ง ไอติมถัง
46. บ้านข้าราชการ ครู เป็นที่อยู่อาศัยไม่ได้มีการค้าขาย
47. บ่อนไฟ
48. ร้านตื้อฮวน
49. ร้านซ่อมเครื่องดนตรี
50. ร้านป่าอง ชายหมอนึ่ง ข้าวเหนียว
51. ร้านตุ้ยศิลปะ (ร้านทำยาจีน มิ่งแช่ตั้ง” จากนั้นเปลี่ยนเป็นร้าน “หลิวแซโฮสถ” ชายผ้ากางเกงนักเรียนกากี เกียะ รองเท้าแตะ)
52. บ้านเก่าแก่
53. เทศบาลเก่า
54. สถานีอนามัย

ภายหลังจากการเริ่มต้นตัดถนนสุขุมวิทในพ.ศ. 2488 ซึ่งเป็นถนนสายสำคัญที่เชื่อมต่อการเดินทางจากกรุงเทพฯ ไปยังภาคตะวันออก ร้านค้าต่าง ๆ รวมถึงท่ารถก็ย้ายไปตั้งอยู่บริเวณโดยรอบของถนนสุขุมวิท แทนถนนยมจินดา เนื่องจากเดินทางสะดวกกว่า บรรดาร้านค้าที่เคยขายอยู่ในถนนยมจินดาก็ทยอยออกไปเช่าตึกแถวบริเวณถนนสุขุมวิทแทน ประกอบกับการตั้งศูนย์การค้าแห่งใหม่ขึ้นราวพ.ศ. 2514-2515 และสร้างเป็นอาคารพาณิชย์ให้ร้านค้าต่าง ๆ เข้ามาเช่า จึงทำให้บรรยากาศในถนนยมจินดาเริ่มซบเซาลงไป

“...สมัย พ.ศ. 2514-2515 มีนักธุรกิจของเมืองระยอง เขาเรียกกันเสียกั๊ง เป็นหัวหน้าพัฒนา เขามีที่อยู่ทีหนึ่งเรียกว่าทุ่งยิงกระต่ายที่หนองน้ำ เป็นศูนย์การค้าทุกวันนี้ เสียกั๊งก็ถมหนองน้ำสร้างเป็นศูนย์การค้าขึ้นมา สร้างดูดีมีระดับ กว้างขวางไฮโซ พอสร้างมานักธุรกิจแถวนี้ก็เห็นว่ามันเหมาะมีที่จอดรถสะดวกไปหมด ก็เลยย้ายไป ที่นี้มันแออัด รถราก็ไม่สะดวก ก็เลยย้ายไป ท่ารถ โรงหนัง ร้านค้าก็ไปหมด ย้ายเกลี้ยงเลย เลยกทำให้เศรษฐกิจที่นี้จบสนิท...” (เจสสิว ราชบุรี, สัมภาษณ์ 2 สิงหาคม 2561)

เมื่อถนนยมจินดาซบเซาลงไป จึงมีความพยายามของคนในพื้นที่ที่จะฟื้นฟูชุมชนเก่าให้กลับมาคึกคักเหมือนในอดีต โดยมีการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็น “ชมรมอนุรักษ์ฟื้นฟูเมืองเก่าระยอง” ใน พ.ศ. 2544 ทำหน้าที่จัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ถนนยมจินดาสู่สาธารณะ และกระตุ้นให้เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจในชุมชน โดยมีการเปิดถนนคนเดินให้กลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยว เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ได้นำอาหาร สิ่งของ และเครื่องใช้ออกมาจำหน่าย และจัดสร้างพิพิธภัณฑ์เมืองระยอง เพื่อเป็นที่เก็บสะสมของเก่า และของหายากที่ชาวบ้านในพื้นที่นำมาบริจาค จนกระทั่งใน พ.ศ. 2558 ได้มีการประกาศถนนยมจินดา ถนนชุมพล และพื้นที่ใกล้เคียง เพื่ออนุรักษ์ให้เป็นเขตพื้นที่เมืองเก่าระยอง ตามประกาศคณะกรรมการอนุรักษ์และพัฒนากรุงรัตนโกสินทร์และเมืองเก่า



บ้านเรือนในยมจินดา

อาคารบ้านเรือนบริเวณยมจินดาในอดีตนิยมสร้างเป็นอาคารไม้ 2 ชั้น หลังคามุงด้วยจาก ประตูเป็นบานพับแบบบานเฟี้ยม และนิยมสร้างบ้านเรือนริมแม่น้ำ หรือขนานไปกับแม่น้ำ ส่วนอาคารตึกแถวคอนกรีต หลังแรกบนถนนยมจินดามีชื่อว่า ตึกสิงห์-กราย การปลูกสร้างตึกแถวนั้นก็ถือเป็นรูปแบบการอยู่อาศัยของชาวจีน นิยมสร้างบริเวณริมถนนสายหลัก เพื่อใช้ประโยชน์ทางการค้า ซึ่งเดินทางสะดวก และโดดเด่นสะดุดตาสำหรับผู้สัญจรไปมา โดยขนาดพื้นที่ด้านหน้าบ้านจะไม่กว้างนัก แต่เน้นให้อาคารมีความลึกและยาว พื้นที่ชั้นล่างนั้นแบ่งประโยชน์ใช้สอยเป็น 4 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 ด้านหน้าติดถนนเป็นส่วนหน้าร้านสำหรับการค้าขาย ส่วนที่ 2 ถัดเข้ามามีบันไดขึ้นบ้านเป็นพื้นที่ส่วนตัว ส่วนที่ 3 บริเวณกลางบ้านของตึกแถวสมัยก่อนเป็นพื้นที่เปิดโล่งเพื่อรับแสงแดด และระบายอากาศ ส่วนที่ 4 ด้านหลังสุดเป็นครัว และพื้นที่ชั้นบนเป็นพื้นที่ที่อยู่อาศัย ปัจจุบัน ย่านการค้ายมจินดา ยังคงปรากฏอาคารไม้และตึกแถวคอนกรีตสลับกันไป เนื่องจากในชุมชนมักเกิดเหตุเพลิงไหม้อยู่บ่อยครั้ง อาคารไหม้หลายหลังที่ถูกเพลิงไหม้จึงปรับเปลี่ยนมาเป็นอาคารคอนกรีตเช่นในปัจจุบัน



บน

สภาพอาคารแถวไม้และ
อาคารคอนกรีตในย่าน
การค้ายมจินดา

ล่าง

อาคารแถวไม้ในย่านการค้า
ยมจินดา





ถนนอาทิตย์ประดิษฐฐาน
ถนนเส้นหลักของย่าน
การค้าตลาดไผ่ล้อม

ตลาดไผ่ล้อม : เครือข่ายการค้าตามลำน้ำสาขาของแม่น้ำระยอง

ย่านการค้าตลาดไผ่ล้อมเป็นชุมชนหนึ่งในอำเภอบ้านค่าย ตั้งอยู่ริมคลองใหญ่ แม่น้ำสาขาของแม่น้ำระยองเช่นเดียวกับย่านการค้ามจินดาเปรียบเสมือนกับศูนย์กลางการค้าที่สำคัญของจังหวัดระยองในแถบพื้นที่ตอนใน กลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่แห่งนี้เป็นกลุ่มคนจีนที่อพยพมา มีทั้งจีนแต้จิ๋วและจีนไหหลำ อาศัยอยู่ร่วมกันในย่านการค้าแห่งนี้ ในอดีตคนดั้งเดิมของอำเภอบ้านค่ายจะอาศัยอยู่บริเวณรอบวัดบ้านค่าย โดยบ้านแต่ละหลังจะปลูกอยู่ในที่นาที่สวนของตนเอง ซึ่งบ้านค่ายเปรียบเสมือนกับแหล่งอยู่อาศัยของจังหวัดระยอง เนื่องจากมีการทำนาเป็นจำนวนมาก จนกระทั่งย้ายที่ว่าการอำเภอบ้านค่ายมาอยู่ในที่ปัจจุบันบนถนนอาทิตย์ประดิษฐฐาน จึงมีการตั้งชุมชนเป็นย่านการค้าเกิดขึ้น คือ “ตลาดไผ่ล้อม” ตามชื่อชุมชนไผ่ล้อม เนื่องจากบริเวณโดยรอบชุมชนมีต้นไผ่ขึ้นเป็นจำนวนมาก ด้วยปริมาณต้นไผ่ที่มีมากนั้น จึงมีการทำการค้าขายไม้ไผ่เพื่อ

ร้านเมืองแมน ร้านตัดเสื้อ
ที่ยังหลงเหลือเพียงไม่กี่ร้าน
ในย่านการค้าตลาดไผ่ล้อม

ไปทำโป๊ะที่ปากคลอง อำเภอมืองระยอง โดยปรากฏหลักฐานการเก็บ
ภาษีเดินทางทางเรือจากตลาดไผ่ล้อมไปยังเขตเทศบาลเมืองระยอง
(หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท.5.16.7/64) จากคำบอกเล่าของผู้คนใน
พื้นที่ ในอดีตอำเภอบ้านค่ายนั้น มีคนอยู่อาศัยจำนวนมากและเศรษฐกิจ
เจริญเติบโต เนื่องจากมีโรงเลื่อยไม้อยู่ถึง 3 แห่ง โรงสีข้าว 3 แห่ง และโรงงาน
น้ำตาล 1 แห่ง (มนต์ชัย สีใส และบุญชู ตริสุคนธ์ภูษา, สัมภาษณ์ 18
ตุลาคม 2561) จึงเกิดการเคลื่อนตัวของแรงงานเข้ามาภายในพื้นที่ ส่งผล
ให้ตลาดแห่งนี้เต็มไปด้วยการซื้อขายอยู่ตลอดเวลา ภายในตลาดไผ่ล้อม
มีทั้งร้านทอง ร้านตัดเสื้อ ร้านอาหาร ร้านขาย เครื่องเขียน วิกหนัง โรงสี
และโรงหมอ ดังนั้นแล้วหากไม่มีความจำเป็นจริงๆ ก็จะไม่เดินทางเข้าไป
ทำธุระในเมืองระยอง เนื่องจากการคมนาคมในสมัยนั้นยังไม่สะดวกสบาย
มากเท่าไฉน



บน

ร้านขายผ้าเจียย่งหลีในย่าน
การค้าตลาดไผ่ล้อม

ล่าง

ร้านขายเครื่องเขียน สุภาภรณ์
ในย่านการค้าตลาดไผ่ล้อม



ความชบเซาในตลาดแห่งนี้เริ่มต้นมาตั้งแต่ที่โรงเลื่อยได้ปิดตัวลงในราว พ.ศ. 2510 กลุ่มแรงงานซึ่งเป็นลูกค้ำหลักก็ลดลง จึงทำให้การค้าขายในพื้นที่นี้ไม่คึกคักเหมือนอย่างเดิม ประกอบกับการเข้ามาของถนนสุขุมวิทที่ช่วยร่นระยะเวลาในการเดินทางเข้าไปยังตัวเมืองระยอง จึงทำให้ผู้คนในแถบนี้นิยมเดินทางไปในตัวเมืองที่มีสิ่งของให้เลือกมากกว่า ส่งผลให้ในปัจจุบันจึงมีความพยายามที่จะพัฒนาตลาดแห่งนี้ให้กลายเป็นถนนสายวัฒนธรรม โดยมีการจัดกิจกรรมถนนคนเดินเช่นเดียวกับย่านการค้ามจินดา เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวที่อยากย้อนวันวานมาเที่ยวชมในสถานที่แห่งนี้ อีกทั้งยังกระตุ้นให้เกิดกิจกรรมระหว่างคนในชุมชนอีกด้วย

ลุ่มน้ำประแส

ปากน้ำประแส : เมืองท่าแห่งการค้าขายและเดินทางแห่งทะเลระยอง

คำว่า “ประแส” เขียนได้หลายแบบทั้ง ประแส ประแสร์ หรือ กระแส ซึ่งมีผู้ให้ความหมายต่างออกไปทั้ง 2 แบบ ความหมายแรก “ประแสร์” น่าจะมาจากภาษาของ ซึ่งเพี้ยนมาจากคำว่า พริแซร์ หมายถึง

การตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน
อย่างหนาแน่นบริเวณฝั่ง
ตะวันออกของแม่น้ำประแส



ทุ่งนาหรือป่าทุ่งนา จากความหมายดังกล่าวค่อนข้างสอดคล้องกับลักษณะทางภูมิศาสตร์พื้นที่ของแม่น้ำประแสกล่าวคือ พื้นที่บริเวณแม่น้ำประแสแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ประแสนบ ตั้งอยู่ทางทิศเหนือของอำเภอกองมั่งมีสภาพพื้นที่เป็นทุ่งนา และปากน้ำประแส อยู่บริเวณปากแม่น้ำก่อนออกสู่ทะเล ส่วนอีกความหมายหนึ่งสันนิษฐานว่า “ประแส” มาจากการที่น้ำจืดไหลมารวมกับน้ำเค็มที่บริเวณปากน้ำ จึงเรียกว่า ปากน้ำประแส

ชื่อ “บ้านประแส” ปรากฏหลักฐานตั้งแต่ในสมัยอยุธยา พระราชพงศาวดาร ฉบับพระราชหัตถเลขา เล่ม 2 ได้กล่าวถึง บ้านประแส ชุมชนที่เป็นแหล่งกบดานของกองกำลังขุนรามกับหมื่นช่องที่หลบหนีจากเมืองระยอง ในช่วงสงครามเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จฯ ประพาสหัวเมืองตะวันออก พ.ศ. 2427 พระองค์ได้เสด็จฯ มายังลำน้ำประแส ลงเรือกลไฟเพื่อทอดพระเนตรความเป็นอยู่ของชาวบ้าน ซึ่งปรากฏความตอนหนึ่งที่กล่าวถึงชุมชนประแสไว้ว่า

“...รุ่งขึ้นวันอาทิตย์ขึ้น 10 ค่ำ เดือน 3 ออกเรือมาทอดที่ตรงปากน้ำประแสซึ่งเป็นที่พระแกลงแกล้วกล้าอยู่ลงเรือเล็กเรือกลไฟลากเข้าไปดูลำน้ำประแสจนตลอดพันหมู่บ้านคน มีบ้านเรือนติด ๆ กันประมาณร้อยหลังเรือนต่อเข้าไปข้างในเขายังมีบ้านเรือนอีกมาก แต่เป็นหนทางไกล หาได้ไปไม่กลับออกมาพักที่หัวแหลม ซึ่งมีเมืองแกลงทำค้างไว้ พันปราโมทย์ที่เขาไว้รับที่นั่นเห็นว่า ภูมิฐานงาม จึงได้สั่งให้สร้างทำขึ้นประกอบกับพระเจดีย์เดิมให้ชื่อไว้ว่า วัดสมมิตเทพสถาปนาราม...”

จากหลักฐานลายลักษณ์อักษรดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า พื้นที่บริเวณริมน้ำประแสในขณะนั้นมีการสร้างบ้านเรือนกระจายตัวอยู่โดยรอบ (กาญจนา เหล่าโชคชัยกุล, 2562: 4-8) อีกทั้งยังปรากฏชื่อของชุมชนประแสในแผนที่สารบาญฉนวนจันทบุรี พ.ศ. 2457 ซึ่งน่าจะเป็นชุมชนสำคัญแห่งหนึ่งในภูมิภาคตะวันออก ถึงแม้ว่าจะมีการโอนอำเภอกองมั่งให้ขึ้นกับจังหวัดระยองตั้งแต่ พ.ศ. 2451 ตามหลักฐานการแจ้งความของกระทรวงมหาดไทย (ธนะ บุญศิริ, 2553)

แผนที่มณฑลจันทบุรี
ปรากฏชื่อบ้านประแส
ที่มาแผนที่ :
หอจดหมายเหตุแห่งชาติ

ความสำคัญของแม่น้ำประแสที่หล่อเลี้ยงผู้คนในพื้นที่ เนื่องจากมีลักษณะเป็นป่าชายเลน ซึ่งเป็นระบบนิเวศที่ประกอบด้วยพืชและสัตว์นานาชนิด ในสภาพแวดล้อมที่เป็นดินเลน น้ำกร่อย หรือมีน้ำทะเลท่วมถึงสม่ำเสมอ เช่น ปูใบไม้ หอยคราง หอยตลับ ปลากระบอก เป็นต้น ทำให้เกิดการประกอบอาชีพประมง เป็นแหล่งปลูกพืชสมุนไพร และปลูกไม้โกงกางที่สามารถนำมาเผาเป็นถ่านและให้ถ่านที่มีคุณภาพดี นอกจากนี้ยังเป็นศูนย์กลางเส้นทางคมนาคมและการค้าขายในอดีต ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ลุ่มน้ำประแส จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตของผู้คนในมิติต่างๆ จนกลายเป็นเมืองท่าที่มีความสำคัญ จากคำบอกเล่าเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ชุมชนปากน้ำประแส สามารถย้อนระยะเวลาไปได้ไม่ต่ำกว่า 100 ปีจากการเทียบเคียงอายุของผู้ให้ข้อมูล ชุมชนแห่งนี้ถือเป็นชุมชนที่มีความเจริญรุ่งเรืองจากการเป็นเมืองท่าที่มีการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้า เป็นศูนย์กลางที่คนจากพื้นที่ตอนในของอำเภอกาญจนบุรีจะนำสิ่งของในพื้นที่ของตนเอง เช่น ของป่าจากบริเวณเขาชะเมา พืชผัก และข้าวสาร จากบริเวณประแสบน และอาหารทะเลจากบริเวณปากน้ำมาแลกเปลี่ยนกับสินค้าจากต่างพื้นที่

“..ตอนเด็ก ๆ ที่ตลาดประแสยังคึกคัก เห็นมีร้านขายปลาที่จะนำปลาสดลงจากเรือมาขาย แล้วก็มีร้านขายปู กุ้ง ร้านผลไม้ จะมีคนจากเมืองกาญจนบุรี กบข่า ของแห้ง กะปิ น้ำปลามาขายที่ตลาดประแสบ้าง ในนี้ก็มีการทำกะปิ น้ำปลาเหมือนกัน ช่วงหน้าที่มีเคยกก็จะทำกะปิกินเอง บางคนก็ทำมาขายที่ตลาดประแส...” (นวรรตน์ มุจรินทร์, สัมภาษณ์ 28 กุมภาพันธ์ 2562)

บน

แม่น้ำประแส แหล่ง
ทรัพยากรสำคัญของคน
ในชุมชนปากน้ำประแส
ล่างซ้าย
ตลาดจ่ายเก่า เป็นตลาด
สำคัญและเก่าแก่ในชุมชน
ปากน้ำประแส
ล่างขวา
เรือสำเภาบริเวณ
ปากน้ำประแส
ที่มาภาพ : หอดจดหมายเหตุ
แห่งชาติ



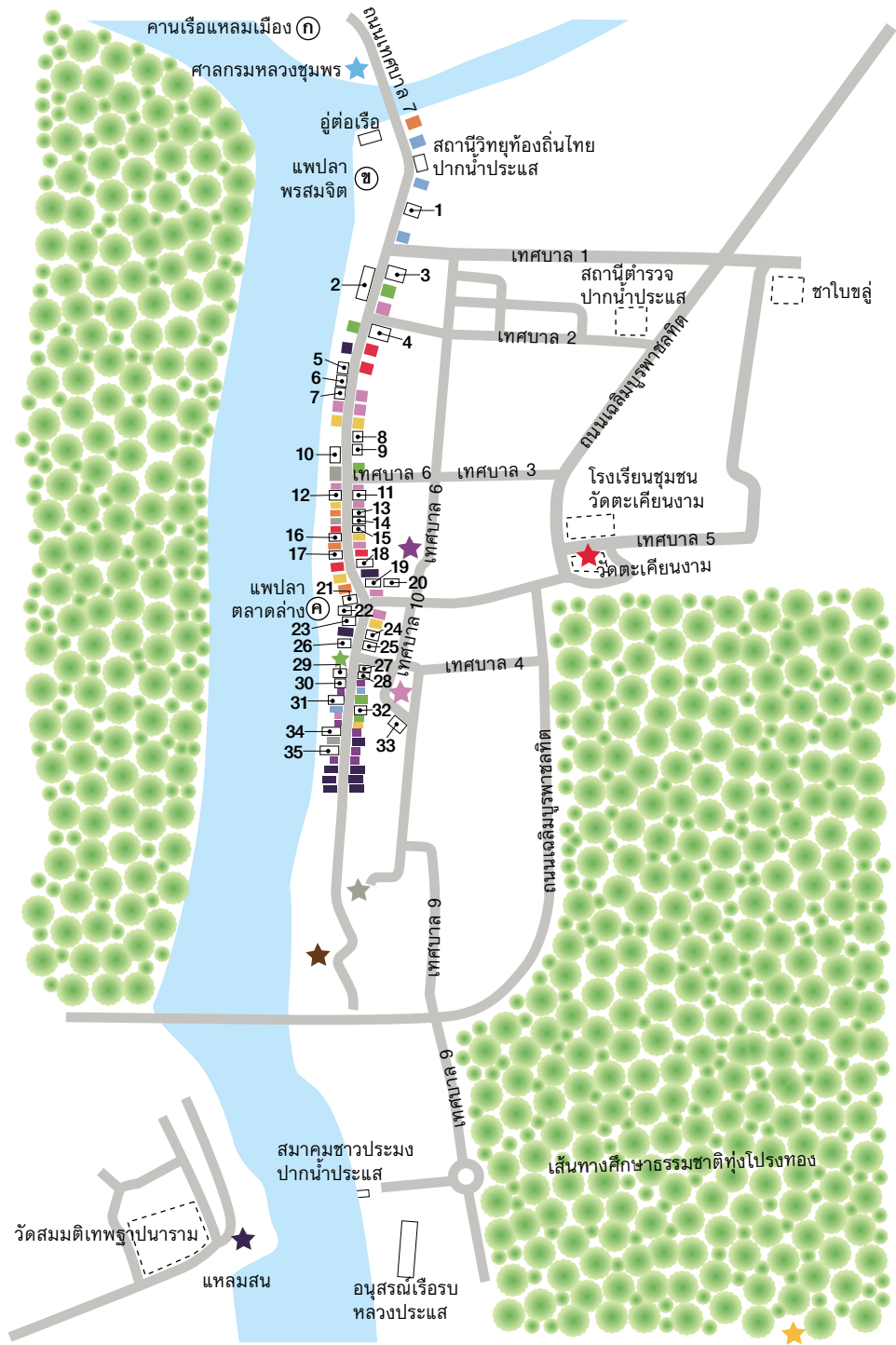
นอกจากเป็นศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนสินค้าของผู้คนในพื้นที่แล้ว ยังมีการส่งออกและนำเข้าสินค้าจากกรุงเทพฯ อีกด้วย โดยมีเรือเมล์เป็นพาหนะสำคัญในการลำเลียงสินค้า ไปรษณีย์ โทรเลข และผู้คนจากพื้นที่หนึ่งไปยังอีกพื้นที่หนึ่ง ดังนั้นนอกจากปากน้ำประแสจะทำหน้าที่เป็นเมืองท่าแล้ว ยังเป็นที่พักสำหรับนักเดินทาง โดยปรากฏหลักฐานหนังสือสัญญาเดินเรือพื้นที่หัวเมืองตะวันออกในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ราว พ.ศ. 2452 ระหว่างรัฐบาลกับบริษัทอีสเอเซียติกคัมปะนี ใช้เรือกลไฟนามว่า “จักรพงษ์” เดินทางจากพระนครไปยังเมืองตราด อาทิตย์ละ 1 ครั้ง โดยต้องจอดแวะตามตำบลต่างๆ ตามชายทะเลตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศสยาม (หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กร 5 ม/39)

“...จะมีเรือเมล์ลำใหญ่ขนของมา เวลาเราสั่งของก็ส่งไปส่งไปกับเรือ เขาจะแวะจอดตามจุด เวลาใครจะเข้าไปกรุงเทพฯ ก็ต้องมาแวะค้างที่นี้ก่อนคืนหนึ่ง ก็เลยมีโรงแรมอยู่แถวตลาด นั่งไปที่ก็สามสี่วันกว่าจะถึง...” (ชม วิเศษศิลปานนท์, สัมภาษณ์ 27 กุมภาพันธ์ 2562)

ไม่ใช่เพียงแค่ว่าผู้คนจากในพื้นที่เมืองระยองที่หลังไหลเข้ามาทำการค้าในพื้นที่ปากน้ำประแส แต่ยังปรากฏว่ามีกลุ่มคนจีนที่เข้ามาทำการค้าที่นี้อีกด้วย โดยสินค้าจากเมืองจีน ได้แก่ เครื่องปั้นดินเผาบรรทุกใส่เรือสำเภามาทำการค้าบริเวณเมืองตามชายฝั่งทะเล โดยปรากฏหลักฐานเป็นสิ่งของที่จมอยู่ใต้ท้องทะเล และมีคนในชุมชนสามารถเก็บขึ้นมาได้

“...สมัยก่อนคนจีนที่เข้ามาจะเอาสินค้าใส่เรือสำเภามาขายมีทั้งเครื่องปั้นดินเผา ซามตราไก่ หมอบั่น ก็จะจอดเรือแถวนี้ แล้วนั่งเรือเล็กไปขายของที่สามย่าน บางครั้งคนจากแกลงก็มารับของจากตลาดประแสไปขายด้วย แต่ในตอนนั้นเขาจะแลกเปลี่ยนกันมากกว่า ในนี้ก็มิเรือสำเภามาจมหลายลำ เคยมีคนไปดำน้ำแล้วเจอถ้วยซาม ปิ่นด้ามทอง ตุ่มลายมังกร และของมีค่ามากมาย...” (สงกรานต์ (ไม่ทราบนามสกุล), สัมภาษณ์ 28 กุมภาพันธ์ 2562)

แผนที่แสดงบ้านเรือน
และแหล่งค้าขายในชุมชน
ปากน้ำประแส เมื่อประมาณ
60 ปีที่ผ่านมาจาก
ความทรงจำของ
คุณชม วิเศษศิลป์านนท์



ตำแหน่งสถานที่ และคำอธิบายสัญลักษณ์แผนที่

- | | | |
|--|---|----------------------------|
| 1. ร้านตัดเย็บเสื้อผ้า | 12. ร้านหนังสือนิโรจน์ และบ้านช่างทำทอง | 24. โรงตีเหล็ก |
| 2. โรงสี | 13. บ้านรับแลกข้าว | 25. ร้านขายอุปกรณ์การเรียน |
| 3. ร้านขนมเปี๊ยะ | 14. โรงไม้ชั้น ทำยาแนวเรือ | 26. ร้านทำฟัน |
| 4. ร้านก๋วยเตี๋ยว | 15. บ้านทำน้ำปลา | 27. ร้านขนม |
| 5. ร้านสมบุรณ์โอสถ | 16. ร้านตัดเย็บเสื้อผ้า | 28. ร้านก๋วยเตี๋ยว |
| 6. โรงกลึง ซ่อมเครื่องยนต์เรือ | 17. ร้านทำฟัน | 29. ร้านข้าวต้ม |
| 7. ทำเรือชนฝัก ผลไม้ | 18. ร้านขายเหล็ก ทำมิด | 30. โต๊ะสนักเกอร์ |
| 8. บ้านพิพิธภัณฑน์ปากน้ำประแส
(บ้านเดิมของคุณวิเชียร ทรัพย์เจริญ) | 19. ร้านยาไทย | 31. โรงแรมแสงมุกดา |
| 9. โรงหมักน้ำปลา | 20. โรงแรมสมุทรคีรี | 32. ร้านขนม |
| 10. บ้านเจ้าของโรงน้ำปลา | 21. ร้านของชำ | 33. วิถีประแสรามา |
| 11. บ้านที่ขายปลาเค็ม | 22. ตลาดจ่าย (ตลาดล่าง) | 34. ร้านขนม |
| | 23. โรงฝึน | 35. สถานีอนามัย |

ก) คานเรือแหลมเมือง

- ★ ศาลกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์
- ★ เจ้าแม่ตะเคียนงาม
- ★ ศาลเจ้าเซ่งจ้อยโจวซือกง (ศาลเจ้าโรงเจ)
- ★ ศาลเจ้าพ่อประแส (เจ้าพ่อหัวโขด)
- ★ ศาลเจ้าพ่อแหลมสน

- ร้านขายผัก
- ร้านค้าคนไทย
- บ้านเช่า
- บ้านทำประมง
- บ้านทำโป๊ะ

ข) แพลตลาดล่าง

- ★ ศาลเจ้าพ่อกลางถิ่นทอง (เจ้าพ่อแขกดำ)
- ★ ศาลเจ้าพ่อแฮตั้ง
- ★ ศาลเจ้าพ่อก้ออีไทร้อย (เจ้าพ่อตันไทร)
- ★ ศาลเจ้าพ่อสมผู้

- ร้านค้าของคนจีน
- ร้านทอง
- บ้านพักอาศัย
- บ้านทำโพงพาง

ค) แพลพรสมจิต

ต่อมาใน พ.ศ. 2490 เมื่อเกิดการตัดถนนสุขุมวิทผ่านอำเภอแก่ง
เส้นทางในการคมนาคมหลัก จึงเปลี่ยนจากเส้นทางน้ำไปเป็นถนน
การซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าที่บริเวณปากน้ำประแสจึงลดบทบาทลง ผู้คนจึง
ย้ายไปทำการค้าที่บริเวณตลาดสามย่าน ซึ่งอยู่ติดกับถนนสุขุมวิท ส่งผล
ให้บรรยากาศการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าในชุมชนแห่งนี้ลดน้อยลง
ประกอบกับการเข้ามาตั้งโรงงานอุตสาหกรรมราว พ.ศ. 2532 เกิดการ
ปล่อยน้ำเสียที่ไม่ผ่านกระบวนการบำบัดลงมาสู่แม่น้ำประแส และการ
ปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำสวนที่ใช้สารเคมีในการเพาะพันธุ์ ส่งผลเสีย
โดยตรงต่อระบบนิเวศโดยรอบของกลุ่มน้ำประแส สัตว์น้ำที่เคยอุดมสมบูรณ์
ก็ลดน้อยลง และมีการปนเปื้อนของสารเคมี ก่อให้เกิดโรคมะเร็งมลภาวะ
ทางน้ำและอากาศ อีกทั้งทำให้แหล่งทำมาหากินของคนในพื้นที่ลดน้อยลง

ถึงแม้ว่ากลุ่มผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจค้าขายจะลดลง แต่กลุ่มที่
ทำอาชีพประมงยังคงดำเนินต่อเนื่อง ประมงจึงกลายมาเป็นอาชีพที่
ประคับประคองเศรษฐกิจของชุมชนปากน้ำประแส จากคำบอกเล่าของ
ผู้คนในชุมชนทำให้ทราบว่า เมื่อประมาณ 30 ปีที่แล้ว ชุมชนแห่งนี้ถือเป็น
ย่านของคนรวย รายได้หลักมาจากการทำประมง เนื่องจากปากน้ำประแส
เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำจำนวนมาก โดยเฉพาะ **เคย** ซึ่งเป็นสัตว์น้ำ
ที่พบเฉพาะบริเวณปากน้ำประแส ดังจะพบ **ยอด** อุปกรณ์ที่ใช้จับเคยบริเวณ
ริมน้ำของบ้านในชุมชนแทบทุกหลัง จนกระทั่งเกิดพระราชกำหนดการประมง
พ.ศ. 2558 การทำประมงพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลรวมถึงชุมชนปากน้ำ
ประแสก็ต้องเปลี่ยนไป กฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ภาครัฐกำหนดมาเพื่อ
ให้สินค้าทางทะเลที่ได้อยู่ในมาตรฐาน กลับกลายเป็นดาบสองคมที่ทำให้
ผู้ประกอบการต้องเลิกกิจการ ดังนั้น การทำประมงพาณิชย์บริเวณปากน้ำ
ประแสจึงลดน้อยลง ส่งผลให้กิจกรรมทางเศรษฐกิจที่เคยเกิดขึ้นก็ลด
น้อยลงไปด้วย

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมบริเวณปากน้ำประแส
ไม่เพียงแต่จะส่งผลกระทบต่อวิถีชุมชนดั้งเดิมเพียงประการเดียวเท่านั้น
แต่ยังมีผลต่อประเพณีเก่าแก่ของชุมชน คือ งานผ้าป่ากลางน้ำซึ่งเป็นผล

มาจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ และการตั้งถิ่นฐานของชุมชนที่อยู่ใกล้กับแม่น้ำ โดยงานผ้าป่ากลางน้ำจะจัดขึ้นในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 ตรงกับวันลอยกระทง ในอดีตนั้นงานผ้าป่ากลางน้ำถือเป็นประเพณีประจำปีที่ยิ่งใหญ่ และชาวบ้านในชุมชนต่างรอคอย เนื่องจากเป็นวันที่ไม่ต้องทำงาน ทุกคนจะออกมาสนุกสนานรื่นเริงกัน ในวันนั้นจะมีกิจกรรมมหรสพที่วัดตะเคียนงาม โดยจะมีทั้งอาหาร ดนตรี อีกทั้งมีการประกวด “เทพีชมงาน” ซึ่งภายในงานจะมีคณะกรรมการเดินปะปนกับผู้คนที่เข้าร่วมงานเพื่อสังเกต และค้นหาหญิงสาวที่เหมาะสม นอกจากงานรื่นเริงภายในวัดแล้ว ในแม่น้ำประแสจะมีการแห่ขบวนผ้าป่าถือเป็นจุดเด่นของงาน โดยมีเรือฟ่งผ้าป่าซึ่งเป็นเรือประมงขนาดใหญ่ และมีเรือประมงขนาดเล็กล้อมรอบ ในอดีตเมื่อใกล้ถึงวันงาน ถึงแม้ชาวประมงจะออกเรืออยู่ห่างไกลมากเท่าใดก็ต้องรีบกลับมาให้ทันวันจัดงานนับเป็นกิจกรรมที่สร้างความสนุกสนาน และความร่วมมือให้เกิดขึ้นกับคนในชุมชน โดยคุณสุภาพร ยอดบริบูรณ์ได้บรรยายถึงความสนุกสนานของงานผ้าป่ากลางน้ำเอาไว้ว่า

“...เรือในคลองจะวิ่งไปมา ลำไหนสวยก็จะแข่งกัน งานสนุกสนานมากเต้นรำกันบนเรือ แต่ละคนก็แต่งหน้าแต่งตัวกันสวยงาม สนุกมากที่เป็นคนกรุงเทพฯ ไม่เคยเห็น พอมาอยู่ที่นี่เห็นเขาทำกันก็ตื่นตาตื่นใจ...”
(สุภาพร ยอดบริบูรณ์, สัมภาษณ์ 27 กุมภาพันธ์ 2562)

นอกจากนั้นยังมีการจัดงานชักฟุ่มผ้าป่า ซึ่งมักจะจัดในวันเดียวกับงานผ้าป่ากลางน้ำ แต่เป็นช่วงภายหลังพระอาทิตย์ตกดิน หรือตั้งแต่ 18.00 น. เป็นต้นไป โดยก่อนวันงานประมาณ 1 เดือน เจ้าหน้าที่จากเทศบาลตำบลปากน้ำประแสจะทำการขออนุญาตเข้าไปตัดต้นฝาดจากในพื้นที่เขตอนุรักษ์ เพื่อนำมาจัดทำฟุ่มผ้าป่า เมื่อถึงวันงานจะมีการรวบรวมพระสงฆ์จากวัดต่าง ๆ ในพื้นที่มาทำการ “ชักฟุ่มผ้าป่า” โดยพระสงฆ์แต่ละรูปจะต้องจับสลากว่าได้ฟุ่มผ้าป่าลำดับที่เท่าใด และจะต้องตามหาฟุ่มผ้าป่าตามลำดับนั้น ๆ ให้เจอ ในอดีตชาวบ้านมักจะซ่อนฟุ่มผ้าป่าให้สลับลำดับกันไปมา เพื่อให้ยากต่อการค้นหา จึงทำให้เกิดบรรยากาศ

ความสนุกสนานของชาวบ้านที่ต่างรอคอยงานประเพณีในแต่ละปีและนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยี่ยมชม ในปัจจุบันกิจกรรมงานผ้าป่ากลางน้ำได้เปลี่ยนแปลงไปมาก การประกวดเทพีชมงานได้เลือนหายไป เนื่องจากจำนวนผู้คนในชุมชนลดน้อยลง เรือประมงที่นำมาวิ่งผ้าป่าก็มีจำนวนลดลง และถูกสั่งห้ามเดินเรือจากข้อกำหนดทางการประมง รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงสถานที่จัดงานจากเดิมที่ให้เรือวิ่งในคลอง (แม่น้ำประแส) ก็ปรับเปลี่ยนไปบริเวณเรือรบหลวงประแส จึงทำให้ขาดการมีส่วนร่วมจากผู้คนในชุมชน

บน

บรรยากาศงานทอดผ้าป่า
กลางน้ำในอดีต

ที่มาภาพ : พิพิธภัณฑ

โรงเรียนชุมชน

วัดตะเคียนงาม

ล่าง

บรรยากาศงานทอดผ้าป่า
กลางน้ำในอดีต

ที่มาภาพ : บ้านพิพิธภัณฑ

ปากน้ำประแส



ปัจจุบัน ชุมชนปากน้ำประแสได้มีการจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์บ้านเก่า ตั้งแต่ พ.ศ. 2558 เพื่อต้องการฟื้นฟูชุมชน และพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่สร้างรายได้ให้กับชุมชน โดยมีการจัดงานถนนคนเดินวันศุกร์ เสาร์ และอาทิตย์แรกของเดือน แต่ในภายหลังได้ปรับเปลี่ยนเป็นตลาดชุมชนบริเวณด้านหน้าบ้านของตนเอง พร้อมทั้งขอความร่วมมือจากผู้คนในชุมชน เมื่อต้องการซ่อมแซมบ้านที่ชำรุดทรุดโทรมให้พยายามรักษาสภาพดั้งเดิมของบ้านเอาไว้ รวมไปถึงภูมิทัศน์ต่างๆ และจัดทำ “บ้านพิพิธภัณฑ์ปากน้ำประแส” เพื่อบอกเล่าเรื่องราวในอดีตผ่านภาพถ่ายเก่าและสิ่งของเครื่องใช้ที่รวบรวมมาจากชุมชน

บ้านเรือนในชุมชนปากน้ำประแส

ชุมชนปากน้ำประแส หากจะเรียกว่าเป็นชุมชนที่ตั้งอยู่เหนือน้ำก็ไม่ผิดนัก เนื่องจากอาคารบ้านเรือนทั้งสองฝั่งถนนต่างตั้งอยู่บนเลนริมน้ำ เมื่อถึงเวลาน้ำขึ้น ใต้ถุนบ้านจะเต็มไปด้วยน้ำทะเลที่หนุนขึ้นมาลักษณะของบ้านเป็นอาคารแถวไม้ 2 ชั้น ยกพื้นให้สูงจากระดับน้ำ ปลุกบ้านหันหน้าเข้าหากันตามแนวถนน ในอดีตถนนเส้นนี้เป็นเพียงสะพานไม้สำหรับให้

บ้านพิพิธภัณฑ์ปากน้ำ
ประแส



สภาพบ้านเรือนริมแม่น้ำ
ประแสในอดีตเมื่อราว 60 ปี
ที่ผ่านมา ลักษณะบ้านยกพื้น
สูงเหนือระดับน้ำทะเล และ
ก่อสร้างจากวัสดุที่หาได้ง่าย
โดยมีบ้านบางหลังที่มุง
หลังคาด้วยกระเบื้องว่าว
ที่มาภาพ : หอจดหมายเหตุ
แห่งชาติ

คนในชุมชนเดินเท้าเท่านั้น ประตูบ้านเป็นแบบบานพับที่ชั้นล่างใช้
สำหรับค้าขายและประกอบอาชีพ ส่วนชั้นบนเป็นห้องนอนและพื้นที่ส่วนตัว
สำหรับบ้านที่อยู่ติดฝั่งแม่น้ำจะมีขนาดกว้าง เนื่องจากในอดีตเป็นทั้งท่า
จอดเรือและที่อยู่อาศัย โดยมีลักษณะเป็นแพปلاميซานบ้านขนาดกว้างอยู่
บริเวณหลังบ้าน เพื่อใช้เป็นสถานที่เตรียมของในการออกเรือ และขึ้นลง
สัตว์น้ำที่ได้จากการทำประมงและแปรรูปอาหารทะเล เช่น ตากปลาเค็ม
ตากเคย เป็นต้น





บน

ราวอวนบริเวณชุมชน
ปากน้ำประแสในอดีต
โดยบริเวณหลังบ้านจะมี
หลักไม้ไผ่สูง เพื่อใช้ตากอวน
ที่มาจาก : หอจดหมายเหตุ
แห่งชาติ
ล่าง
บ้านเรือนในชุมชนปากน้ำ
ประแสมีการยกเสาสูงเพื่อ
ป้องกันน้ำท่วมในช่วงเวลา
น้ำขึ้น



แสมผู้ คลองปูน บ้านจำรุง : พื้นที่เกษตรกรรมและแหล่งน้ำจืดแห่ง ลุ่มน้ำประแส

บ้านแสมผู้ บ้านคลองปูน และบ้านจำรุง นับเป็นเครือข่ายความ
สัมพันธ์ของพื้นที่ระหว่างชุมชนปากน้ำประแสกับพื้นที่โดยรอบในฐานะ
ของพื้นที่เกษตรกรรมและแหล่งน้ำจืดที่ใช้สำหรับการอุปโภค-บริโภค
บ้านแสมผู้ในในอดีตราว 60-70 ปีที่ผ่านมาเป็นพื้นที่เกษตรกรรมทำนา
โดยมีคลองแสมผู้ ซึ่งเป็นลำน้ำสาขาของแม่น้ำประแส นับเป็นแหล่งอาหาร
และแหล่งทำมาหากินที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของชาวบ้านในชุมชน เมื่อหมด
ฤดูทำนาแล้ว ชาวบ้านส่วนใหญ่มักจะออกมาจับสัตว์น้ำที่อาศัยอยู่ตามป่า
ชายเลน เช่น หอยจู้บแจง หอยตลับ หอยปากเบ็ด หอยนางรม หอยแครง
หอยครง ปลากระบอก หอยกระปุก ปูดำ ปูแสม ปูใบไม้ เป็นต้น และ
จะนำไปขายที่ตลาดในชุมชนปากน้ำประแส

“...เวลาจับสัตว์น้ำกินจะใช้จันหรือไม้ผูกเหยื่อโยนลงไปในคลอง
พอสัตว์มากินเหยื่อเราจะช้อนด้วยสวิงเลย อย่างวิธีทำมาหากินก็จะใช้
ภูมิปัญญาชาวบ้าน เช่น วิธีจับปูจับปลาจะใช้เชือกโยนลงไป พอปูมากินเหยื่อ
ก็ดึงขึ้นมาแล้วใช้สวิงช้อน มีใช้แหทอดและเบ็ดเลาด้วย ของพวกนี้เป็น
ภูมิปัญญาสมัยก่อน อีกอย่างเรียกว่าปลาดกคักซึ่งเป็นปลาที่อยู่ตามท้องทุ่ง
ช่วงเดือน 12 ตามท้องทุ่งจะแห้งแล้ว ปลาจะไหลไปอยู่ตรงพื้นที่ต้ำน้ำซัง
จะเรียกปลาวพวกนี้ว่า ปลาดกคักหรือปลาดกหลุมช่วงที่ปลาไหลมารวมกัน
จะใช้สวิงช้อนเลย จะหากินง่ายมากในสมัยนั้น...” (ชโลม วงศ์ทิม, สัมภาษณ์
28 กุมภาพันธ์ 2562)

บ้านคลองปูน ถือเป็นแหล่งเกษตรกรรมอีกแห่งหนึ่งที่สัมพันธ์กัน
กับชุมชนปากน้ำประแส โดยพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบต่ำและนำไปทำเป็น
ที่นา โดยส่งข้าวไปยังโรงสีบริเวณคลองปูน และตำบลพังราด ส่วนพื้นที่
ราบสูงเป็นที่ทำสวนยางหรือสวนผลไม้ เช่น ทุเรียน เงาะ มังคุด ลองกอง
เป็นต้น และจะนำไปค้าขายที่ตลาดในชุมชนปากน้ำประแส นอกจากนั้น
ยังเป็นแหล่งน้ำจืดสำคัญของชาวบ้านบริเวณปากน้ำประแส เนื่องจากน้ำ
บริเวณปากน้ำเป็นน้ำกร่อยและน้ำเค็ม ไม่เหมาะต่อการอุปโภค-บริโภค



บน
คลองแสมผู้
ล่าง
บ่อน้ำจืดที่บ้านคลองปูน





ท่าเรือเนินซ้อ

บ้านจำรุงเป็นหมู่บ้านอีกแห่งหนึ่งในตำบลเนินซ้อ จากคำบอกเล่าของคนในชุมชนกล่าวว่าคนดั้งเดิมในพื้นที่เป็นคนชองที่มาจากจังหวัดจันทบุรี คำว่า “จำรุง” สันนิษฐานว่าน่าจะเพี้ยนมาจากคำว่า “จำรุ” ในภาษาชอง ซึ่งแปลว่า น้ำพุุด (ชาติรี ก่อเกื้อ, สัมภาษณ์ 19 พฤษภาคม 2562) สอดคล้องกับลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำจัดผุดขึ้นตามธรรมชาติ และในอดีตชาวบ้านนิยมนำมาทำนากันเป็นส่วนมาก ต่อเนื่องด้วยสวนผลไม้และสวนยางพารา โดยคนที่มารับซื้อข้าวจะมีทั้งจากโรงสีและชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ปากน้ำประแส บ้านกร่ำ และชาวบ้านบางส่วนยังแบกข้าวไปกับเกวียนเพื่อนำไปส่งให้โรงสีแถบปากน้ำประแสด้วย เนื่องจากตำแหน่งของบ้านจำรุงที่ตั้งอยู่ใกล้กับท่าเรือเนินซ้อ ซึ่งถือเป็นท่าเรือขนาดใหญ่ที่มีการค้าขายสินค้าระหว่างชุมชนตอนในในพื้นที่เชื่อมต่อกันกับพื้นที่ปากแม่น้ำประแส โดยอาศัยการขนส่งทางเกวียนเชื่อมต่อระหว่างบ้านจำรุงกับท่าเรือเนินซ้อ และนำสินค้าของบ้านจำรุงไปค้าขายที่ตลาดปากน้ำประแส ได้แก่ ข้าว ยางพารา และผลไม้

มาบเหลาชะโอน : แหล่งผลิตเสื้อส่งเข้าพระนคร

มาบเหลาชะโอน หมายความว่า ที่ราบลุ่มมีน้ำขังซึ่งมีต้นเหลาโอน ขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก โดยคำว่า “มาบ” แปลว่า ที่ราบลุ่มที่มีน้ำท่วมขัง ซึ่งเป็นคำที่ใช้บอกลักษณะทางกายภาพพื้นที่ ส่วนต้นเหลาโอนที่เรียกกันนั้น เป็นไม้ยืนต้นจำพวกเดียวกับต้นปาล์ม แต่มีหนามแหลมขึ้นตลอดทั้งต้น ปัจจุบันจึงไม่มีให้พบเห็นนัก ความสำคัญของหมู่บ้านมาบเหลาชะโอนที่ สืบทอดการทำงานหัตถกรรมพื้นบ้านอย่างการสานเสื่อนั้น เสื่อดังกล่าว ปรากฏในนิราศเมืองแกลงของสุนทรภู่ กล่าวถึง “...เสื่อสวยสานส่งเข้า กรุงไกร...” ซึ่งระบุว่า เสื่อจากจังหวัดระยองเป็นเสื่อที่มีคุณภาพดี จนต้องผลิตเพื่อเป็นของขวัญส่งไปยังพระนคร และการทำเสื่อดังกล่าวยังคง สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน จากคำบอกเล่าของคนในพื้นที่ การสานเสื่อ ถือเป็นงานของผู้หญิง เนื่องจากผู้ชายจะออกไปทำสวนทำไร่ หรือบางส่วน ออกไปทำประมงชายฝั่ง เนื่องจากหมู่บ้านแห่งนี้อยู่ห่างจากทะเล ระยะเวลา เพียงแค่ 2 กิโลเมตรเท่านั้น เมื่อประมาณ 80 ปีก่อน เสื่อที่สานได้จะนำไปขายให้กับร้านค้าในหมู่บ้าน เพื่อแลกกับของใช้ต่าง ๆ เช่น ข้าวสาร พริก กะปิ โดยทางร้านจะเป็นผู้ประเมินราคาให้ ส่วนมากแล้วเสื่อผืนหนึ่ง จะสามารถแลกข้าวสารได้ประมาณ 5 กิโลกรัม และร้านจะนำไปขายต่อที่ อำเภอเมืองระยอง และจังหวัดจันทบุรี โดยจะถูกนำไปใช้ประโยชน์ในหลาย รูปแบบ เช่น ปูนอน ตากเคย ตากพริกไทย ตากข้าว เป็นต้น อีกทั้งเสื่อ จากหมู่บ้านแห่งนี้ยังถูกส่งไปเป็นสินค้าที่บริเวณปากน้ำประแส และยังเป็น ส่วนหนึ่งในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเลอย่าง เคย ที่นิยม ใช้เสื่อในการตากเคยให้แห้ง เพื่อให้เก็บได้นาน (สวาสดี จันละออง, สัมภาษณ์ 1 มีนาคม 2562)

วัตถุประสงค์หลักในการทำเสื่อบ้านมาบเหลาชะโอนมีเพียงต้นกระจูด ซึ่งเป็นต้นกกชนิดหนึ่งขึ้นเองตามธรรมชาติ คุณสมบัติของต้นกระจูด คือ ความเหนียว จึงทำให้เสื่อที่ได้มีความแข็งแรงทนทานและไม่ขาดง่าย ขั้นตอนการเตรียมต้นกระจูดที่ได้มา จะนำมา “สลัด” เพื่อให้ได้ขนาดเส้นที่

ใกล้เคียงกันแล้วไปย้อมดินเหนียวขาว ผึ่งแดด และทับเพื่อให้ต้นกระจูดแบน เพื่อนำไปสานเป็นเสื่อได้ ระหว่างที่สานจะต้องคอยพ่นน้ำลงไปบนต้นกระจูด เพื่อให้เส้นกระจูดนิ่ม และหากสานเป็นภาชนะอื่นๆ เช่น ตะกร้า แจกัน ต้องนำไปเคลือบด้วยกาวลาเท็กซ์ เพื่อให้เกิดความคงทน แข็งแรง และคงรูปเดิม ปัจจุบันการทำเสื่อของบ้านมาบเหลาชะโอน ได้รับการดัดแปลงเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ มากมาย ซึ่งเป็นผลมาจากการรวมกลุ่มเป็น “กลุ่มผลิตภัณฑ์จักสานกระจูด บ้านมาบเหลาชะโอน”

บน

บึงน้ำจืดภายในบ้านมาบเหลาชะโอน แหล่งกำเนิดของต้นกระจูด

ล่าง

เสื่อและผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผลิตภัณฑ์จักสานกระจูดบ้านมาบเหลาชะโอน



ตลาดสามย่าน ซึ่งมีถนน
สุนทรโวหารเป็นถนน
เส้นหลักขนานกันกับ
แม่น้ำประแส

สามย่าน : การค้าในยุคเปลี่ยนผ่านจากเรือสู่รถยนต์

ความหมายของคำว่า “สามย่าน” มีการกล่าวถึงหลากหลายแนวทาง อาทิ จุดศูนย์รวมของการเดินทางจากที่ว่าการอำเภอแกลงไปยังหมู่บ้าน 3 แห่ง ได้แก่ บ้านทะเลน้อย บ้านกระแสน บ้านโพธิ์ทอง หรืออาจหมายถึง บ้านท่าฉลอง บ้านท่ายายบุญ และบ้านตลาดสามย่าน ส่วนอีกหนึ่งแนวทางหนึ่งกล่าวถึงการเดินทางจากตลาดสามย่านไปยังหมู่บ้านกรำเนินซ้อ หมู่บ้านปากน้ำประแส แหลมสน และหมู่บ้านทะเลน้อย การเดินทางไปมายังสถานที่ทั้ง 3 แห่ง นับว่าเป็น สามย่าน (เทศบาลตำบลเมืองแกลง, 2551: 524-533) อย่างไรก็ตาม ข้อสรุปที่มาของชื่อสามย่านนั้นก็ยังไม่แน่ชัดนัก แต่การกล่าวถึงความหมายของ สามย่านในแต่ละแนวทางต่างสะท้อนให้เห็นถึงการเป็นชุมชนขนาดใหญ่ที่เป็นศูนย์กลาง และมีผู้คนจากพื้นที่โดยรอบเดินทางเข้ามาเป็นประจำ



ตลาดสามย่านเป็นที่ตั้งของที่ว่าการอำเภอแกลงหลังที่ 3 บริเวณตลาดเก่าหรือถนนสุนทรโวหาร ในอดีตเป็นเพียงทางเกวียน เส้นทางรถเข้าถึงที่ว่าการอำเภอแห่งนี้ จะตรงมาจากสะพานไม้หรือสะพาน 100 ปี ซึ่งบริเวณนั้นเป็นท่าเรือสำหรับการค้าขายสินค้าและเป็นตลาดขนาดใหญ่ เมื่อตรงมาจากสะพานจะพบสามแยกขนาดใหญ่ โดยจะมีเส้นทางที่มุ่งตรงไปยังที่ว่าการอำเภอ และเส้นทางที่แยกซ้ายและขวาได้ตามถนนสุนทรโวหาร จึงอาจเป็นไปได้ว่า สามย่าน อาจจะหมายถึงพื้นที่สามแยกที่เดินทางได้ 3 เส้นทาง กลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในสามย่านส่วนใหญ่เป็นคนจีนทั้งไหหลำและแต้จิ๋ว (ศิริน กุสสุลาภาพ, สัมภาษณ์ 20 พฤษภาคม 2562)

จากคำบอกเล่าของผู้คนในพื้นที่กล่าวว่า ตลาดสามย่านเป็นเขตที่ลุ่มแม่น้ำประแสตอนบน ซึ่งแม่น้ำประแสในอดีตมีขนาดกว้างกว่าในปัจจุบันมาก มักจะมีเรือสินค้าเข้ามาจอดเทียบท่าบริเวณตลาดสามย่าน โดยเรือดังกล่าวจะเดินทางมาจากกรุงเทพฯ ไปยังประแส แต่แวะเข้ามายังตลาดสามย่านด้วย นอกจากนั้นยังมีเรือโดยสารเดินทางระหว่างสามย่าน-ปากน้ำประแส ทำให้เห็นภาพของสามย่านที่เป็นหนึ่งในศูนย์กลางทางเศรษฐกิจ และการเดินทางที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของอำเภอแกลง และสัมพันธ์กันกับพื้นที่ปากน้ำประแสด้วย เรือใบที่บรรทุกสินค้าสามารถล่องเข้ามาได้ถึงตลาดสามย่าน สะพาน 100 ปีจะเป็นสะพานไม้ซึ่งมีกลไกชักรอกให้สามารถเปิดสะพาน เพื่อให้เรือใหญ่สามารถผ่านเข้ามาได้ บรรยากาศการค้าขายจะอยู่บริเวณท่าเรือซึ่งบริเวณนั้นจะมีทั้งวิกหนัง ไพบูลย์บันเทิง ร้านขายยา ร้านขายของชำ และร้านค้าอื่นๆ อีกทั้งยังมีโรงเลื่อยขนาดใหญ่บริเวณท่าเรือที่นำไม้มาจากอำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี สิ่งของที่นำมาขายในตลาดสามย่านส่วนใหญ่จะไปรับมาจากปากน้ำประแส เพราะเป็นแหล่งรับสินค้ามาจากกรุงเทพฯ ส่วนของป่าที่นำมาขายจะมาจากพื้นที่เขาชะเมา บ้านกร่ำ วังหิน สิ่งของชิ้นซื้อของสามย่านที่ส่งไปขายที่อื่น ๆ คือ น้ำมันซีลัซึ่งทำมาจากยางนา โดยจะไปขุดที่ต้นให้เป็นแผล แล้วนำไฟไปลน น้ำมันจะไหลลงมา หลังจากนั้นจะนำไปเคี้ยว น้ำมันซีลัเมื่อนำไปผสมกับชันแล้วทำเป็นซีลัได้น้ำหรือนำมาขายเรือได้ มีลักษณะคล้ายกับยางมะตอย



บน

สะพาน 100 ปี ในอดีตเป็น
ท่าเรือสำหรับการค้าขาย
สินค้าและเป็นตลาดขนาดใหญ่
บริเวณสามย่าน
ล่าง
ที่ว่าการอำเภอแก่งหลวงที่ 3
บริเวณถนนสุนทรโวหาร



“...เตี้ยก็เดินเรือใบ ตรงนี้เลยไปจะมีท่าเรือ เดินเรือไปกรุงเทพฯ แล้วก็มาเข้าประแส แล้วก็มาเข้าที่นี่ (สามย่าน) ขนสินค้ามาขายนี้แหละ เตี้ยเค้าก็ซื้อตุ้มมาจากกรุงเทพฯ 600 บาท ใส้เรือมา เตี้ยเป็นได้ทั้ง... สมัยก่อนมีเรือเข้ามาที่สามย่านคึกคัก มีคนเดินทางไปมา คนจากประแสเดินทางมาที่นี้นั่งเรือมา...” (อำไพ แซ่เตี้ยว, สัมภาษณ์ 20 พฤษภาคม 2562)

บริเวณตลาดสามย่านในอดีตเป็นที่นาและสวน เนื่องจากเป็นที่ราบลุ่ม และอยู่ใกล้แหล่งน้ำธรรมชาติอย่างแม่น้ำประแส พื้นที่ตั้งแต่ตลาดสามย่านไล่ไปจนถึงบ้านทะเลน้อยนับเป็นที่นาทั้งสิ้น จึงทำให้สามย่านมีชื่อเสียงในเรื่องการทำเส้นก๋วยเตี้ยว คือ ก๋วยเตี้ยวเส้นจันท์ ในช่วงประมาณ 50-60 ปีที่ผ่านมา สามย่านถือเป็นแหล่งผลิตและส่งออกเส้นก๋วยเตี้ยวที่สำคัญ ชาวที่นำมาใช้ทำเส้นก๋วยเตี้ยวส่วนใหญ่ นำมาจากพื้นที่นาบริเวณวัดพลองช้างเผือก อำเภอแกลง จังหวัดระยอง (ศิริน กุสสุลาณภาพ, สัมภาษณ์ 20 พฤษภาคม 2562)

โม้หินที่พบในตลาดสาม
ย่าน อุปกรณ์สำหรับไม้ข้าว
ให้เป็นแป้ง เพื่อนำมาทำ
เส้นก๋วยเตี้ยวในอดีต





บน
ย่านการค้าสามย่าน
อำเภอแกลงในปัจจุบัน
ล่าง
ทำเรือสำหรับขนส่งสินค้า
จากกรุงเทพฯ และปากน้ำ
ประแส



เมื่อเกิดการตัดถนนสุขุมวิท ตั้งแต่ช่วง พ.ศ. 2500 เป็นต้นมา พร้อมกับการตัดถนนสุนทรโวหารเพื่อเป็นเส้นทางเชื่อมต่อจากถนนสุขุมวิทเข้ามายังตลาดสามย่าน ทำให้เกิดการเปลี่ยนผ่านจากการเดินทางทางน้ำสู่ทางบกอย่างชัดเจน ในอดีตช่วงที่ปากน้ำประแสยังคงเจริญรุ่งเรือง ปากน้ำประแสนับเป็นย่านการค้าหลักของพื้นที่แห่งนี้ ส่วนสามย่านเป็นย่านการค้ารอง แต่ภายหลังจากการตัดถนนสุขุมวิท สามย่านได้เจริญขึ้นกลายเป็นย่านการค้าหลักของอำเภอแกลงแทนที่ปากน้ำประแส อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างปลาเค็ม กะปิ จากปากน้ำประแสได้ถูกนำมาขายที่ตลาดสามย่าน และผู้คนจากชุมชนปากน้ำประแสเริ่มย้ายเข้ามาอยู่ที่ตลาดสามย่านมากขึ้นจนกระทั่งถึงปัจจุบัน

จากความหลากหลายของชุมชนในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำระยอง และลุ่มแม่น้ำประแสในพื้นที่อำเภอเมืองและอำเภอแกลง จังหวัดระยองนั้น สะท้อนให้เห็นว่า เครือข่ายของชุมชนต่าง ๆ ในแต่ละลุ่มแม่น้ำต่างมีพลวัต และความสัมพันธ์กันทั้งในด้านผู้คน ทรัพยากร และเศรษฐกิจการค้า ภายใต้ปัจจัยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของแต่ละพื้นที่ที่นำมาสู่กิจกรรมแต่ละประเภท อาทิ บริเวณปากแม่น้ำ ซึ่งเป็นทางเชื่อมต่อระหว่างแม่น้ำและทะเล นำไปสู่การติดต่อกับชุมชนอื่น ๆ ภายนอก บริเวณลำคลองสาขาของแม่น้ำที่เชื่อมต่อนระหว่างพื้นที่เกษตรกรรม แหล่งทรัพยากรพื้นที่จำหน่ายสินค้าและที่อยู่อาศัย ทำให้เกิดการอพยพโยกย้ายของคนต่างถิ่น โดยเฉพาะกลุ่มคนจีนที่เข้ามาผสมผสานกับคนในพื้นที่จนเกิดเป็นชุมชนพหุวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายทั้งเชื้อชาติ อาชีพ และความเชื่อ นำมาซึ่งอัตลักษณ์ของชุมชนเมืองระยอง ถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมในเมืองระยอง ซึ่งมีผลมาตั้งแต่การตัดถนนสุขุมวิทในช่วงปลายทศวรรษ 2480 จะทำให้ชุมชน และกิจกรรมทางเศรษฐกิจในหลายพื้นที่ซบเซาลงไปบ้างเนื่องจากรถยนต์ และถนนได้มีบทบาทสำคัญแทนที่การเดินทางทางเรือและแม่น้ำลำคลอง แต่ก็นำมาสู่การรวมกลุ่ม และสร้างสรรค์กิจกรรมของผู้คนในชุมชนที่พยายามตระหนักถึงคุณค่า และรักษาอัตลักษณ์ของชุมชนตนเองให้คงอยู่ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน



3 — ชาติพันธุ์และ ผู้คนระยอง





威靈赫濯



ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์จังหวัดระยองที่เป็นพื้นที่ชายฝั่งทะเล จึงทำให้มีความหลากหลายของกลุ่มคนที่เข้ามาปฏิสัมพันธ์กับคนในพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือกลุ่มคนจีนที่เข้ามาตั้งรกรากอาศัยอยู่ในประเทศไทย ตั้งแต่ใน พ.ศ. 2393 ชาวจีนได้เข้ามามีบทบาทจนกลายเป็นผู้ควบคุมการค้าภายในประเทศโดยมักจะนำสินค้าเข้ามาค้าขายตามเส้นทางน้ำ ส่วนคนไทยก็ทำการค้าโดยนำผลผลิตที่เหลือจากการบริโภคในครัวเรือนมาขายในพื้นที่ที่เรียกกันว่า “ตลาด” เกิดเป็นการหมุนเวียนทางระบบเศรษฐกิจ และเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในสังคม (ภารดี มหาขันธ์, 2555: 132) ในจังหวัดระยองนั้น สามารถจำแนกกลุ่มคนตามแหล่งที่มา ดังนี้

คนไทย

จากการศึกษาชุมชนในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำระยองและลุ่มแม่น้ำประแส สันนิษฐานว่า กลุ่มคนไทยที่เป็นคนดั้งเดิมน่าจะกระจายตัวอยู่ในแต่ละพื้นที่บริเวณพื้นที่ตอนใน และได้แต่งงานกับกลุ่มคนจีนที่เข้ามาตั้งรกรากอยู่ตามพื้นที่ชายฝั่งทะเล และบริเวณริมคลองสาขาของแม่น้ำทั้ง 2 สาย โดยข้อมูลจากการสัมภาษณ์ พบการกล่าวถึงร่องรอยของคนไทยในบางพื้นที่ อาทิ ย่านการค้ายมจินดา จากคำบอกเล่าของคุณธัญญธร โอภาปัญญาโชติ ที่เล่าว่าแม่สามีของเธอ ซึ่งเป็นชาวจีนได้ซื้อบ้านไม้ต่อจากคนไทยและสร้างอาคารปูนขึ้นใหม่แทนที่เดิม “...อามานะซื้อบ้าน ซื่อที่ตรงนี้ ในสมัยนั้นราคา 300,000 บาท จากคนไทยในนี้พอซื้อมาก็โล่งทิ้งแล้วสร้างเป็นบ้านปูนหลังนี้ขึ้นมา...” (ธัญญธร โอภาปัญญาโชติ, สัมภาษณ์ 3 กันยายน 2561) แม่ของคุณเรณู สุวรรณโณ เจ้าของกิจการโรงฝิ่นในอดีต เป็นคนไทยดั้งเดิมที่อาศัยอยู่บริเวณบ้านปากคลองท่าอาชีพร่มง (เรณู สุวรรณโณ, สัมภาษณ์ 2 สิงหาคม 2561) ญาติฝ่ายแม่ของคุณนันทิดา ทองน้อย ที่ประกอบอาชีพทำนา “..คนจีนค้าขาย คนไทยทำนา...” คือประโยคที่

คุณนันทิดาได้อธิบายถึงอาชีพของคนในอำเภอบ้านค่าย (นันทิดา ทองน้อย, สัมภาษณ์ 14 กันยายน 2561) รวมไปถึงผู้คนดั้งเดิมที่บ้านนาตาขวัญเป็นกลุ่มคนไทยที่นิยมทำนา “...ที่นี่เขาทำนากัน บ้านแม่ของป้าก็ทำนาปลูกข้าวไร้ เอาไว้กินกันเอง ถ้าครบปีแล้วยังมีข้าวเหลืออยู่ในยุ้งถึงจะเอาไปขาย จะเป็นข้าวเม็ดเรียวย ๆ ตักที่นี่รวงกราวเลยนะ ไม่มียาง...” (อุบล ชลมาศ, สัมภาษณ์ 2 กันยายน 2561)

ส่วนในชุมชนปากน้ำประแส พบกลุ่มคนไทยภาคใต้จากจังหวัดสงขลาที่เดินทางมากับเรือประมงของชาวระยองที่ไปจอดเทียบเรือที่จังหวัดสงขลา และเดินทางเข้ามาประกอบอาชีพในพื้นที่ปากน้ำประแส ซึ่งคนในพื้นที่มักเรียกคนกลุ่มนี้กันติดปากว่าเป็น “พวกมลายู” เข้ามาประกอบอาชีพเป็น “กาน้ำ” หมายถึงผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในการจับปลาโดยใช้วิธีการฟังเสียงปลาใต้ฟ้า เนื่องจากวิธีการดังกล่าวไม่เคยพบในพื้นที่บริเวณภาคตะวันออก จึงได้นำผู้ที่มีความสามารถในการฟังเสียงปลา ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวประมงในจังหวัดสงขลามาสอนให้กับชาวประมงในปากน้ำประแส ซึ่งกาน้ำบางคนได้แต่งงานกับคนในพื้นที่

ปัจจุบันเหลือเพียงตระกูลพรหมดำ ซึ่งเป็นเชื้อสายของชาวสงขลาที่อาศัยอยู่ที่ปากน้ำประแส

“...ที่นี่คนแขกก็มี เป็นพวกมลายู มาจากสงขลาหลายคน มาทำงานให้เรือที่บ้านก็มี เราก็จ้างไว้ คนเรือที่นี่บางคนอยากได้วีซ่าก็ไปขอให้เขาสอน...” (ภาณุ ธนะสาร, สัมภาษณ์ 18 พฤษภาคม 2562)

คนชอง และกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ

กลุ่มชาติพันธุ์ชอง ถือเป็นชาติพันธุ์หนึ่งที่มีถิ่นฐานกระจายตัวอยู่ในพื้นที่จังหวัดระยอง ชาวชองเป็นชนพื้นเมืองดั้งเดิมที่อาศัยอยู่แถบภูเขาชายฝั่งทะเลตะวันออกจนถึงประเทศกัมพูชา ถือเป็นเครือญาติชาติพันธุ์ของเขมร ซึ่งแต่เดิมค่าน่าจะกระจายอยู่ในเขตพื้นราบและภูเขา อย่างไรก็ตามในช่วงสมัยรัชกาลที่ 3-5 ได้มีการค้นพบแร่พลอยในเขตภูเขา

อันเป็นถิ่นที่อยู่ของชาวชอง ทำให้คนเริ่มเข้าไปในพื้นที่ของชาวชอง ส่งผลให้ชองอพยพหนีไปจากพื้นที่เดิมของตน ปัจจุบันชองส่วนใหญ่ได้ถูกกลืนกลายเป็นไทย แต่ยังมีชองที่มีวิถีชีวิตอาศัยอยู่ตามป่าเขาในเขตจังหวัดจันทบุรีและฉะเชิงเทรา โดยเฉพาะย่านชายป่าเขาภิรมย์ อำเภอกำแพงแสน จังหวัดจันทบุรี และอำเภอกำแพงแสน อำเภอสยามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา (กำพล จำปาพันธ์, 2560: 9-14)

กลุ่มคนอพยพที่เข้ามาในจังหวัดระยองตั้งแต่สมัยอยุธยาอีกกลุ่มวัฒนธรรมหนึ่งคือ ชาวกระแสร หรือกลุ่มชาวมอญที่อพยพมาจากพิษณุโลก และมาตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณหมู่บ้านกระแสร โดยเดิมที่ชาวกระแสรจะมาจากเมืองสุโขทัย แต่เนื่องจากพม่าเข้ามาทำสงครามทางจังหวัดตาก จังหวัดนครสวรรค์ ชาวกระแสรจึงถอยร่นลงมาเรื่อย ๆ มาถึงรอยต่อของจังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดระยอง และจังหวัดจันทบุรี ชาวกระแสรอพยพลงมาที่คลองตะกั่ว ต่าบลกระแสร โดยเส้นทางเรือ จนพบกับภูมิประเทศที่เหมาะสมกับการทำมาหากิน คือ ต่าบลกระแสรปัจจุบัน ชาวกระแสรจะมีเชื้อสายมอญ จีน เมื่ออพยพมาแล้วชาวกระแสรมีจำนวนมากกว่าชาวชอง ซึ่งเป็นคนในพื้นที่ดั้งเดิม ชาวกระแสรจึงได้ยึดครองพื้นที่ เป็นผู้มียึดถือสิทธิ์ในการทำประมงบริเวณลำน้ำประแส นอกจากนั้นยังทำทองคำ ทำการค้ากับคนจีน ภายหลังในสมัยขุนเฒ่าซึ่งเป็นเจ้าเมืองแกลงเก่า มีการแบ่งพื้นที่การปกครองกระแสรล่างและกระแสรบน ลงไปตรงปากน้ำประแสเป็นกระแสรล่าง เนื่องจากภาษาซ้ำกัน ภายหลังจึงเปลี่ยนชื่อเรียกว่า “ประแส” ส่วนกระแสรบนเรียกว่า “กระแสบน”

หลังจากอพยพมาตั้งถิ่นฐานแล้ว ชาวกระแสรมีอาชีพหาไม้หอม ไม้กฤษณาและทำน้ำมันยาง มีการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าโดยการล่องเรือไปขายไม้หอมและหวาย สำหรับทำเครื่องจักสานกับคนที่ปากน้ำประแส นอกจากนี้ยังทำไม้ซุง ทำเรือ ฝ่าหวายไปทำเครื่องจักสาน ทำครุใส่ผ้าจากหวาย และใช้น้ำมันยางทา ทำแก้อีหวาย ทำหวายโป่งนำมาสานเป็นบัลลังก์ของพระเจ้าตากสินมหาราช ปัจจุบันปรากฏหลักฐานอยู่ที่วัดราชบัลลังก์ประดิษฐาราม ชาวกระแสดั้งเดิมมีภูมิปัญญาในการทำทองคำ

แต่ในปัจจุบันอาชีพหลักคือ ทำสวนผลไม้ ทำยางพารา ทำโรงงาน อุตสาหกรรม (โอภาส อินทรวงษ์ และคณะ, 2552 : 25-27)

นอกจากนี้กลุ่มคนแรงงานข้ามชาติ อาทิ ชาวพม่า มอญ และ ชาวเขมร ยังนับว่าเป็นอีกกลุ่มคนจำนวนหนึ่งที่พบได้ในพื้นที่จังหวัดระยอง โดยเข้ามาประกอบอาชีพเป็นแรงงานรับจ้างในธุรกิจประมง และธุรกิจ เกษตรกรรม ทั้งนี้เนื่องจากการที่ระยองกลายเป็นเขตพื้นที่อุตสาหกรรม และเขตเศรษฐกิจจากการพัฒนาเมืองในเรื่องของเส้นทางคมนาคม และโครงการพัฒนาชายฝั่งทะเลตะวันออกใน พ.ศ. 2524 ล้วนส่งผลต่อการดำรงอยู่ของประชากรที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น

คนจีน

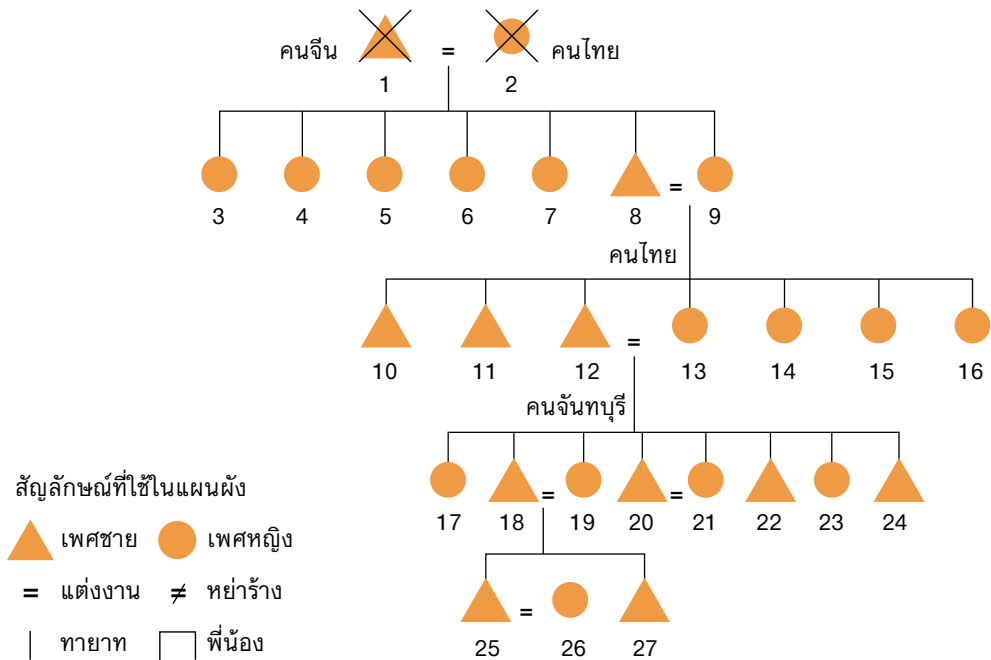
จีนแต่จิว

กลุ่มชาวจีนแต่จิวในจังหวัดระยองสามารถพบได้โดยทั่วไป ส่วน มากประกอบอาชีพเกี่ยวกับการค้าขาย ตระกูลใหญ่ของชาวจีนแต่จิวใน จังหวัดระยองคือ “แช่ตั้ง” การอยู่รวมกันเป็นสายตระกูล หรือ “แช่” ถือเป็นอัตลักษณ์อย่างหนึ่งของชาวจีนแต่จิว ซึ่งระบบตระกูลแช่นั้นเป็นหัวใจ สำคัญของการสร้างชาติจีน เนื่องจากสร้างให้เกิดความผูกพันว่าสืบเชื้อ สายมาจากรากเหง้าเดียวกัน (ถาวร ลิกขโกศล, 2552: 156) ชาวจีนแต่จิว เป็นกลุ่มคนจีนที่อาศัยอยู่ในมณฑลกวางตุ้ง ด้วยลักษณะทางภูมิประเทศ ที่ด้านหน้าติดทะเลและด้านหลังติดภูเขา ทำให้ต้องเผชิญภัยทาง ธรรมชาติตลอดเวลา ไม่ใช่พื้นที่ที่เหมาะสมกับการเพาะปลูก ผลผลิตจึง ไม่เพียงพอต่อความต้องการในการบริโภค ทางการเงินจึงได้ส่งพ่อค้าชาว แต่จิวมาทำการค้าขายข้าวกับสยามตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย โดยเข้า มาทางอ่าวไทยและมาขึ้นฝั่งที่เมืองจันทบุรี ดังนั้นแล้ว จึงทำให้กลุ่มชาว จีนเริ่มเข้ามาตั้งรกรากอยู่ในประเทศไทย ตั้งแต่พื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเล ภาคตะวันออก ความสามารถที่มีติดตัวของคนแต่จิว คือ ทักษะทางการ

ออกเรือ การเกษตร และการค้าขาย (ประพิณ มโนมัยวิบูลย์, 2554: 542-543) ซึ่งจะพบชาวไทยเชื้อสายจีนแต่จิวอาศัยอยู่มากในบริเวณย่านการค้า เช่น ยมจินดา ตลาดไผ่ล้อม และปากน้ำประแส เป็นต้น

ตัวอย่างสายตระกูลของกลุ่มชาวจีนแต่จิวในชุมชนปากน้ำประแส คือ ตระกูลธนะสาร คุณภาณุ ธนะสาร วัย 57 ปี หรือกำนันเอียด เป็นหนึ่งในลูกหลานเชื้อสายแซ่ตั้ง ตาทวดของคุณภาณุ ธนะสารเป็นชาวจีนแผ่นดินใหญ่อพยพมาตั้งรกรากที่ปากน้ำประแส และแต่งงานกับชาวไทยที่คุณภาณุเรียกว่า “แม่คุณโต” แม่คุณโตมีลูกเป็นผู้หญิงทั้งหมด และหนึ่งในลูกสาวของแม่คุณโต คือ คุณยายของคุณภาณุ ซึ่งได้แต่งงานกับชาวจีนที่ไปตั้งรกรากอยู่ที่จันทบุรี และภายหลังได้ย้ายมาอยู่ที่ปากน้ำประแส ในขณะนั้นบ้านเรือนบริเวณริมน้ำมีอยู่ไม่มากนัก ไม่หนาแน่นเช่นในปัจจุบัน บ้านแต่ละหลังจะอยู่ห่างกัน เมื่อลูกหลานแต่งงานก็มีการสร้างบ้านเพิ่มขึ้น และอยู่ในพื้นที่ละแวกเดียวกัน จนกระทั่งภายหลังทางรัฐบาลได้บังคับให้เปลี่ยนจากแซ่มาเป็นนามสกุลไทย รว. พ.ศ. 2511 ชาวแซ่ตั้งในชุมชนปากน้ำประแสจึงเปลี่ยนนามสกุลมาใช้เป็น เอื้อเฟื้อ, เอื้อตระกูล, เจริญพร และธนะสาร เป็นต้น ถึงแม้ว่าจะใช้นามสกุลต่างกัน แต่ยังคงนับถือกันเป็นญาติเนื่องจากมีแซ่เดียวกัน โดยสามารถจัดทำผังเครือญาติของตระกูลธนะสารจากความทรงจำของคุณภาณุ ธนะสาร (สัมภาษณ์ 18 พฤษภาคม 2562) ซึ่งเป็นเพียงส่วนหนึ่งของลูกหลานตระกูลแซ่ตั้งที่ตั้งรกรากอยู่ที่ปากน้ำประแส ดังนี้

คำอธิบายผังเครือญาติตระกูลธนะสาร (แซ่ตั้ง)



แผนผังแสดงเครือญาติ
 ตระกูลธนะสาร (แซ่ตั้ง)
 ชุมชนปากน้ำประแส

คำอธิบายผังเครือญาติตระกูลธนะสาร (แซ่ตั้ง)

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล | 14. นงลักษณ์ ไม่ทราบนามสกุล |
| 2. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล | 15. มณฑา ไม่ทราบนามสกุล |
| 3. กิมเนียง ไม่ทราบนามสกุล | 16. สุพัตรา ไม่ทราบนามสกุล |
| 4. กิมเน้ย ไม่ทราบนามสกุล | 17. กันตนา ไม่ทราบนามสกุล |
| 5. กิมเสี้ย ไม่ทราบนามสกุล | 18. ภาณุ ธนะสาร |
| 6. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล | 19. บุญส่ง ธนะสาร |
| 7. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล | 20. วัลภา ไม่ทราบนามสกุล |
| 8. ฉ่อง ไม่ทราบนามสกุล | 21. ชาตรี ไม่ทราบนามสกุล |
| 9. กิมเตก ไม่ทราบนามสกุล | 22. พรณี ไม่ทราบนามสกุล |
| 10. ชานี ไม่ทราบนามสกุล | 23. วันชัย ไม่ทราบนามสกุล |
| 11. บุญแดง ไม่ทราบนามสกุล | 24. ธนกิต ไม่ทราบนามสกุล |
| 12. ธรรมเนียม ไม่ทราบนามสกุล | 25. ภาวิณี ไม่ทราบนามสกุล |
| 13. นงนุช ไม่ทราบนามสกุล | 26. บุษกร ไม่ทราบนามสกุล |

จีนไหหลำ

ชาวจีนไหหลำในประเทศไทยส่วนมากอพยพมาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือของมณฑลไหหลำ ด้วยพื้นที่ที่มีลักษณะเป็นเกาะ จึงทำให้คนไหหลำมีความเชี่ยวชาญทางด้าน การประมงและการเดินเรือ นอกจากนี้ยังมีความสามารถในการทำการเกษตรและทำงานเกี่ยวกับป่าไม้อีกด้วย คนจีนไหหลำเมื่อเข้ามาในประเทศไทยจะเลือกพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลในการตั้งถิ่นฐาน สิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจที่สำคัญของคนจีนไหหลำ คือเจ้าแม่ทับทิม เนื่องจากเชื่อกันว่าเจ้าแม่จะช่วยให้รอดพ้นจากอันตรายระหว่างการเดินทางทางเรือ ดังนั้นแล้วเจ้าแม่ทับทิมจึงเป็นตัวแทนของการมีอยู่ของคนจีนไหหลำได้เป็นอย่างดี (ประพิณ มโนมัยวิบูลย์, 2554: 542-543) เมื่อสังเกตจากลักษณะภายนอกนั้น คนจีนไหหลำนั้นจะมีผิวขาว บางคนจะเรียกว่าเป็น “จีนสำออง” ส่วนใหญ่มีอาชีพตัดเย็บเสื้อผ้ามาจากเมืองจิ้นและยังดำเนินกิจการต่อในประเทศไทย

“...ในนี้ (ย่านการค้ามจินดา) จีนไหหลำเยอะ คือจีนไหหลำจะอยู่แถวริมทะเล ส่วนจีนแต่จี๊จะทำนา ฐานะไม่ค่อยดีแต่ชอบค้าขาย ตอนที่อยู่เมืองจิ้นฐานะยากจน ไม่มีทุนที่จะค้าขายแต่มีหัวการค้า พอมาอยู่เมืองไทยก็เลยค้าขายกัน คือคนจีนแต่จี๊จะค้าขายเก่ง แต่จีนไหหลำจะเป็นคนมีฝีมือ ต่อเรือ หรือสร้างอะไรจะเก่ง ถนัดกันคนละแบบ บ้านที่รับต่อเรือทั้งหลายก็เป็นจีนไหหลำทั้งนั้น...” (พิสมัย ดิยเวศย์, สัมภาษณ์ 31 กรกฎาคม 2561)

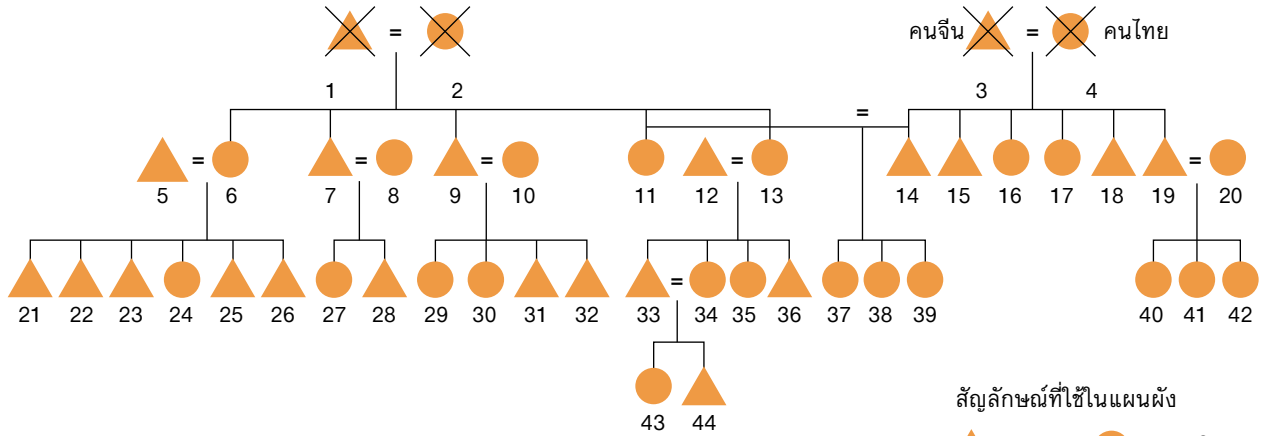
จากคำบอกเล่าของคนในพื้นที่กล่าวว่า กลุ่มคนจีนไหหลำเริ่มอพยพมาจากเมืองจิ้นเป็นกลุ่มใหญ่ขึ้นที่บริเวณปากน้ำระยอง โดยมีบางส่วนล่องเรือต่อไปจนถึงอำเภอบ้านค่าย ส่วนใหญ่จึงพบคนจีนไหหลำบริเวณย่านการค้ามจินดาและชุมชนตลาดไผ่ล้อม อาทิ สายตระกูลแซ่ฮั้ง ตามคำบอกเล่าของคุณนันทิศา ทองน้อย กล่าวว่าบรรพบุรุษของตนเอง คือ

นายเต๋อได้ แซ่อึ้ง เป็นชาวจีนไหหลำรุ่นแรกที่อพยพมาจากเมืองจิน เช่นเดียวกันกับบรรพบุรุษของบ้านภู่อ้วนมีนในย่านการค้ามจินดา (นันทิดา ทองน้อย, สัมภาษณ์ 14 กันยายน 2561) สายตระกูลพ่อของคุณมนต์ชัย ลีโสที่เข้ามาประกอบอาชีพต่อเรือที่มจินดา ภายหลังได้ย้ายไปอยู่ที่ชุมชนตลาดไผ่ล้อม อำเภอบ้านค่าย (มนต์ชัย ลีโส, สัมภาษณ์ 18 ตุลาคม 2561) และสายตระกูลสามีของคุณบุญชู ตรีสุคนธ์ภูษาที่เข้ามาประกอบอาชีพตัดเย็บเสื้อผ้าในชุมชนตลาดไผ่ล้อม (บุญชู ตรีสุคนธ์ภูษา, สัมภาษณ์ 18 ตุลาคม 2561)

จีนฮกเกี้ยน

ชาวจีนฮกเกี้ยนอาศัยอยู่ในมณฑลติดทะเลแถบตะวันออกเฉียงใต้ของจีน จึงทำให้มีความชำนาญในการเดินเรือ ชาวจีนฮกเกี้ยนเดินเรือมาค้าขายตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยบางส่วนขึ้นฝั่งมาตั้งรกรากแถบชายทะเลภาคตะวันออก จังหวัดตราด จันทบุรี ระยอง ชลบุรี และฉะเชิงเทรา จนกระทั่งในสมัยธนบุรีได้มีชาวจีนบางส่วนจากจังหวัดจันทบุรีได้ย้ายถิ่นฐานเข้ามาที่กรุงธนบุรี เนื่องจากติดตามสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชเข้ามาก่อตั้งกรุงธนบุรี จึงทำให้มีชาวจีนฮกเกี้ยนบางส่วนเข้ารับราชการ (ประพิณ มโนมัยวิบูลย์, 2554: 549) ตัวอย่างสายตระกูลของกลุ่มชาวจีนฮกเกี้ยนที่พบชุมชนปากน้ำประแส จังหวัดระยอง ได้แก่ กลุ่มตระกูลแซ่ตัน เข้ามาตั้งรกรากประกอบอาชีพค้าขายและทำประมง โดยมีศาลเจ้าประจำตระกูลอยู่ในชุมชน คือ ศาลเจ้าแซ่ตัน ปัจจุบันไม่มีการใช้แซ่เพื่อบ่งบอกถึงสายตระกูลแล้ว จึงเปลี่ยนเป็นนามสกุลไทย ได้แก่ แสงมณี, แสงแก้ว, แสงเจริญ และวิเศษศิลปานนท์ โดยสามารถจัดทำผังเครือญาติของตระกูลวิเศษศิลปานนท์จากความทรงจำของคุณชม วิเศษศิลปานนท์ (สัมภาษณ์ 28 กุมภาพันธ์ 2562) ดังนี้

ผังแสดงเครือญาติตระกูลวิเศษศิลปานนท์



แผนผังแสดงเครือญาติตระกูลวิเศษศิลปานนท์
(ส่วนหนึ่งของตระกูลแซ่ตัน) ชุมชนปากน้ำประแส

สัญลักษณ์ที่ใช้ในแผนผัง
 ▲ เพศชาย ● เพศหญิง
 = แต่งงาน ≠ หย่าร้าง
 | ทายาท □ พี่น้อง

คำอธิบายผังเครือญาติตระกูลวิเศษศิลปานนท์ (ส่วนหนึ่งของตระกูลแซ่ตัน)

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1. บุญรอด ไม่ทราบนามสกุล | 16. วันดี ไม่ทราบนามสกุล | 31. มนัส ไม่ทราบนามสกุล |
| 2. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล | 17. ศรีผ่อง ไม่ทราบนามสกุล | 32. อุทิศ ไม่ทราบนามสกุล |
| 3. เคเจียง ไม่ทราบนามสกุล | 18. จงรัก ไม่ทราบนามสกุล | 33. สายชล ไม่ทราบนามสกุล |
| 4. ตัน ไม่ทราบนามสกุล | 19. ภักดี ไม่ทราบนามสกุล | 34. มณฑนา ไม่ทราบนามสกุล |
| 5. ประทีป ไม่ทราบนามสกุล | 20. เล็ก ไม่ทราบนามสกุล | 35. ตึก ไม่ทราบนามสกุล |
| 6. สุนีย์ ไม่ทราบนามสกุล | 21. ประณี ไม่ทราบนามสกุล | 36. สมศักดิ์ ไม่ทราบนามสกุล |
| 7. เล็ก ไม่ทราบนามสกุล | 22. ประพาน ไม่ทราบนามสกุล | 37. คัชรินทร์ วิเศษศิลปานนท์ |
| 8. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล | 23. ประพัทธ์ ไม่ทราบนามสกุล | 38. อริศรา วิเศษศิลปานนท์ |
| 9. เกษม ไม่ทราบนามสกุล | 24. ประพรรณ ไม่ทราบนามสกุล | 39. ดารารวรรณ วิเศษศิลปานนท์ |
| 10. สมจิตร ไม่ทราบนามสกุล | 25. ประพัทธ์ ไม่ทราบนามสกุล | 40. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล |
| 11. สุจินต์ วิเศษศิลปานนท์ | 26. ประพบ ไม่ทราบนามสกุล | 41. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล |
| 12. เหมาะ ไม่ทราบนามสกุล | 27. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล | 42. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล |
| 13. สุนทร ไม่ทราบนามสกุล | 28. แดง ไม่ทราบนามสกุล | 43. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล |
| 14. ชม วิเศษศิลปานนท์ | 29. อุษา ไม่ทราบนามสกุล | 44. ไม่ทราบชื่อ นามสกุล |
| 15. เฮง ไม่ทราบนามสกุล | 30. รุจิรา ไม่ทราบนามสกุล | |



ปฏิวัติโนจีนแผ่นดินใหญ่ จุดเปลี่ยนชีวิตของคนจีนโพ้นทะเล

ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้กลุ่มคนจีนแผ่นดินใหญ่จำเป็นต้องออกแสวงหาแผ่นดินใหม่สำหรับการตั้งรกรากมีด้วยกันหลายปัจจัย แต่สิ่งหนึ่งที่เป็นเหตุการณ์สำคัญที่ผู้ให้ข้อมูลสามารถสืบสาว และเข้าใจเหตุการณ์ได้มากที่สุดคือ เหตุการณ์ปฏิวัติโนจีน ซึ่งเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญที่ทำให้ชาวจีนจำนวนมากออกเดินทางไปยังจุดหมายปลายทางต่างๆ เพื่อแสวงหาคุณภาพชีวิตที่ดีกว่าเดิม และทำให้เกิดการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจของพื้นที่ให้เปลี่ยนจากระบบเศรษฐกิจแบบยังชีพมาเป็นระบบเศรษฐกิจแบบเงินตราที่มีการซื้อขายกัน

กลุ่มคนจีนที่ย้ายเข้ามาและตั้งถิ่นฐานประกอบอาชีพในจังหวัดระยอง คาดว่าน่าจะมาในหลายช่วงเวลา แต่จากคำบอกเล่าของคนในพื้นที่กล่าวถึง ยุคสมัยของการปฏิวัติซินไฮ่หรือการปฏิวัติครั้งแรกใน พ.ศ. 2454 ซึ่งเป็นการโค่นล้มอำนาจราชวงศ์ชิง (แมนจู) ภายใต้การนำของ ดร.ซุน ยัตเซ็น หัวหน้าพรรคก๊กมินตั๋ง ทำให้จีนเปลี่ยนแปลงการปกครองมาเป็นรูปแบบประชาธิปไตย ต่อมาใน พ.ศ. 2492 ก่อนการเกิด

สงครามโลกครั้งที่ 2 จีนได้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มการเมือง ได้แก่ ฝ่ายคณะชาติหรือฝ่ายก๊กมินตั๋ง นำโดยเจียง ไคเช็ก ผู้นำในขณะนั้น กับ ฝ่ายที่นิยมแนวคิดสังคมนิยมที่นำโดยเหมา เจ๋อตง ผลสุดท้ายกลุ่มของเหมา เจ๋อตง กลายเป็นผู้ที่ได้รับชัยชนะ และทำให้ประเทศจีนกลายเป็นประเทศสังคมนิยม คอมมิวนิสต์มาจนถึงปัจจุบัน (สิทธิพล เครือรัฐติกาล, 2555: 57) ระหว่างที่เกิดเหตุการณ์ความไม่สงบในแผ่นดินจีนนั้น ได้มีชาวจีนบางกลุ่มอพยพไปหาแผ่นดินใหม่ที่ปลอดภัยกว่า สำหรับในประเทศไทยพื้นที่ที่ชาวจีนนิยมตั้งรกรากอยู่บริเวณชายฝั่งทะเล โดยคนจีนในย่านการค้ามจินดาได้กล่าวถึงการหนีความยากแค้นในช่วงปฏิวัติจีนเช่นกัน อาทิ พ่อของคุณศักดิ์ชัย สุขินญาพร เป็นชาวจีนแผ่นดินใหญ่ที่เดินทางมาประเทศไทยพร้อมกับญาติตั้งแต่อายุได้ 12 ปีก่อนที่จะเกิดปฏิวัติในจีน เนื่องจากเห็นว่าหากยังอยู่ที่จีนต่อไปคงมีแต่จะแย่งลง เช่นเดียวกับพ่อและแม่สามีของคุณธัญญธร โอภาปัญญาโชติที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากอยู่ที่อำเภอบ้านค่ายราว พ.ศ. 2480 ก่อนที่จะขยายมาเปิดกิจการของตนเองในย่านการค้ามจินดา

“จะให้อยู่ได้ยังไง คนมันฆ่ากันทุกวัน ที่นั่นแบ่งเป็นสีดำกับสีแดง มดดำมดแดงหนะ มีคนคอยแอบถามเราตลอดว่าเป็นดำหรือแดง จะอยู่ได้อย่างไรมันไม่ปลอดภัย อาหารการกินก็ไม่มีเขาเลยมากับญาติ ๆ มาลงเรือที่ระยอง” (ธัญญธร โอภาปัญญาโชติ, สัมภาษณ์ 12 กันยายน 2561)

ศาลเจ้า สัญลักษณ์การตั้งถิ่นฐานของชาวจีน

สิ่งหนึ่งที่เป็นตัวชี้วัดการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนได้เป็นอย่างดีนั่นคือการตั้ง “ศาลเจ้า” ซึ่งศาลเจ้าในจังหวัดระยองนั้นมีอยู่ด้วยกันหลายแห่ง ดังนี้

ศาลเจ้าแม่ทับทิม ยมจินดา

ซ้าย

ศาลเจ้าแม่ทับทิม ยมจินดา

ขวา

องค์เจ้าแม่ทับทิม

ศาลเจ้าแม่ทับทิม ยมจินดา ก่อสร้างขึ้นตั้งแต่ พ.ศ. 2421 ในช่วงแรกเป็นเพียงศาลไม้หลังคาเตี้ย โดยนายกุ่ยยวด แซ่ฮุ่ย และนายกุยตง แซ่ต่าน เป็นผู้สร้าง เพื่อใช้เป็นที่พักผ่อนบิณฑบาตเหนี่ยวจิตใจ อีกทั้งยังเป็นศูนย์กลางในการพบปะสังสรรค์ของคนในสมัยนั้นอีกด้วย ต่อมาใน พ.ศ. 2510 ได้มีการปรับปรุง และขยายศาลเจ้าให้มีขนาดใหญ่ขึ้น และพัฒนาศาลเจ้าแม่ทับทิมเป็นต้นมา

ตำนานของเจ้าแม่ทับทิมปรากฏขึ้นตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น ในรัชสมัย กษัตริย์ฮั่นกวงบูตี (พ.ศ. 537-610) เจ้าแม่ทับทิมได้รับการยกย่องให้เป็นเทพยดาแห่งความเมตตาการุณ สามารถช่วยคุ้มครองและขจัดทุกข์ภัยทั้งมวลได้ โดยมีเรื่องเล่าสืบทอดกันมาถึงความศักดิ์สิทธิ์ของเจ้าแม่ทับทิมที่มีความเมตตาต่อชาวประมงที่ช่วยให้รอดพ้นจากภัยอันตรายและบันดาลให้ได้ของทะเลจำนวนมาก ในปัจจุบันศาลเจ้าแม่ทับทิมอยู่ในการดูแลของคณะกรรมการศาลเจ้าแม่ทับทิม ซึ่งเป็นคนในชุมชน โดยจะมีการจัดกิจกรรมประจำปี อาทิ งานกินเจ งานแจกข้าวสาร



ศาลเจ้าโจวซือกง ยมจินดา

ศาลเจ้าโจวซือกงตั้งอยู่บริเวณย่านการค้ายมจินดา ก่อตั้งมาเป็นระยะเวลามากกว่า 100 ปี คุณโยธิน อังควนิจวงศ์ คณะกรรมการศาลเจ้าโจวซือกงได้ให้ข้อมูลว่า ในอดีตนั้นยังไม่มีการสร้างสุสานสำหรับฝังศพอย่างเป็นทางการ เมื่อมีคนตายจะฝังตามพื้นดิน จนกระทั่งเริ่มมีศพโผล่ขึ้นมาบนพื้นดิน คนจีนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่จึงรวมตัวกันเพื่อจัดการศพ และสร้างศาลเจ้าแห่งนี้ขึ้นมาพร้อมๆ กับเหตุการณ์นั้น โดยช่วงเริ่มต้นศาลเจ้ามีลักษณะเป็นเพียงแค่มังหลั่งขนาดเล็กที่มุงหลังคาด้วยหญ้าแฝก ต่อมาจึงเริ่มมีการระดมทุนเพื่อปรับปรุงศาลเจ้าเป็นศาลไม้ จนกระทั่ง พ.ศ. 2514 ได้เปลี่ยนมาเป็นอาคารคอนกรีตอย่างในปัจจุบัน

เทศกาลสำคัญของศาลเจ้าโจวซือกง คือ เทศกาลตรุษจีน โดยจะจัดงานรื่นเริงก่อนที่จะถึงวันตรุษจีน และมีการแสดงงิ้วถวายเจ้า ก่อนวันงานจะมีคณะกรรมการศาลเจ้าออกไปรับบริจาคเงิน เพื่อนำมาจัดงานเทศกาล และเชิญชวนให้คนมาเข้าร่วมงาน ซึ่งจะจัดขึ้นในวันที่ 15 เดือน 12 (ตามการนับวันในปฏิทินจีน) นอกจากนั้นยังมีงานล้างป่าช้าภายใต้การดูแลของมูลนิธิสว่างพรกุศล ส่วนใหญ่จะจัดขึ้นประมาณ 10 ปีต่อครั้งหรือขึ้นอยู่กับจำนวนศพที่ถูกฝังเพิ่มมากขึ้น

ศาลเจ้าโจวซือกง
ยมจินดา



ศาลเจ้าหลวงเตี้ยไหหลำ ตลาดไผ่ล้อม

ซ้าย

ศาลเจ้าหลวงเตี้ยไหหลำ
ตลาดไผ่ล้อม

ขวา

องค์หลวงเตี้ยไหหลำ

หลวงเตี้ยไหหลำถือเป็นเทพเจ้าที่คนตลาดไผ่ล้อม อำเภอบ้านค่าย ให้การเคารพนับถือ ประวัติความเป็นมาของศาลเจ้าหลวงเตี้ยไหหลำ เริ่มต้นจากนายเต๋าได้ แซ่ฮั้ง ชาวจีนไหหลำรุ่นแรกที่มาอาศัยอยู่ในพื้นที่แห่งนี้ฝันว่า หลวงเตี้ยมาขออยู่ด้วย จึงได้สร้างศาลเจ้าแห่งนี้ขึ้นมา เริ่มต้นเป็นเพียงศาลไม้ขนาดเล็ก และมีการปรับปรุงศาลเจ้าเป็นอาคารคอนกรีตใน พ.ศ. 2517

ภายในศาลเจ้าหลวงเตี้ยไหหลำจะเป็นที่ประทับของหลวงเตี้ยที่มี ใบหน้าที่ดูตื้นกว่าและประดับอาวุธของเทพตั้งไว้ เพื่อใช้ในการทรงเจ้า เมื่อถึงเทศกาลกินเจ แตกต่างกับกับหลวงเตี้ยแต่จิวที่มีใบหน้าอ่อนโยนมากกว่า ความศักดิ์สิทธิ์ของหลวงเตี้ยไหหลำ หากใครมาขอพรก็มักจะ เป็นไปดังที่หวังไว้ ท่านจะขึ้นขอบปุดำ ขนมเปี๊ยะ และเหล้าแดงเป็นพิเศษ (นันทิตา ทองน้อย, สัมภาษณ์ 14 กันยายน 2561)



ศาลเจ้าหลวงเตี้ยแต่จิว ตลาดไผ่ล้อม

ศาลเจ้าหลวงเตี้ยแต่จิวเป็นศาลเจ้าสำหรับคนจีนแต่จิวที่เข้ามาประกอบอาชีพในอำเภอบ้านค่าย เริ่มแรกศาลเจ้ามีเพียงไม้ที่เขียนภาษาจีนลักษณะคล้ายกล่อง ซึ่งมีผู้คนเข้ามาบูชากราบไหว้โดยตลอด ต่อมาได้พัฒนาเป็นอาคารคอนกรีตในภายหลัง แต่ไม่ทราบช่วงเวลา สันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกันกับศาลเจ้าหลวงเตี้ยไหหลำ ประมาณ พ.ศ. 2458 องค์หลวงเตี้ยแต่จิวจะมีใบหน้าที่ยิ้มแย้มกว่าหลวงเตี้ยไหหลำ ภายในศาลเจ้าจะไม่ประดับด้วยอาวุธของเทพ เนื่องจากศาลเจ้าแต่จิว จะไม่มีการทรงเจ้า ของไหว้ที่หลวงเตี้ยแต่จิวชื่นชอบ คือ ปูดำและยาสูบ โดยจะมีการจัดงานประจำปีของศาลเจ้าหลวงเตี้ยแต่จิว จำนวน 5 ครั้ง ได้แก่

1. งานเซียงซึ้ง จัดก่อนวันตรุษจีน 15 วัน เป็นงานเลี้ยงขนาดใหญ่ และจะเชิญคนจีนไหหลำมาร่วมรับประทานอาหารฉลองกัน
2. งานหุงข้าว ลักษณะเดียวกับงานเซียงซึ้ง แต่จะจัดหลังวันตรุษจีน 15 วัน
3. งานเทกระจาด เป็นงานช่วยเหลือผู้ยากไร้ โดยเงินส่วนใหญ่ได้มาจากการบริจาคของประชาชนโดยจะจัดขึ้นในช่วงเดือนสิงหาคม-กันยายน ตามการตกลงกันของคณะกรรมการ
4. การจัดโต๊ะในเทศกาลไหว้พระจันทร์ เดือน 10 และจะมีการเลือกแก่น้ำหรือผู้รับใช้ของหลวงเตี้ย ซึ่งใช้วิธีการเสี่ยงทาย
5. งานกินเจ ดูวันที่จากปฏิทินจีน (นิสันต์ ตรี่ลวัน, สัมภาษณ์ 14 กันยายน 2561)

ซ้าย

ศาลเจ้าหลวงเตี้ยแต่จิว
ตลาดไผ่ล้อม

ขวา

องค์หลวงเตี้ยแต่จิว



ศาลเจ้าพ่อประแสร์

เจ้าพ่อประแสร์ถือเป็นสิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจสำหรับคนในชุมชนปากน้ำประแส เนื่องจากคนส่วนใหญ่เชื่อว่าความศักดิ์สิทธิ์ของเจ้าพ่อประแสร์คอยปกป้องดูแลไม่ให้ชุมชนเกิดอันตราย ชาวบ้านหลายคนได้กล่าวว่า “...ที่นี่ไม่เคยมีไฟไหม้เลย ถ้ามีก็จะเกิดแค่หลังสองหลัง ไม่เคยลามไปบ้านข้างๆ เพราะเจ้าพ่อคอยดูแล...” คุณสุพจน์ การดี ผู้ดูแลศาลเจ้าพ่อประแสร์ได้บอกเล่าประวัติของศาลเจ้าแห่งนี้ว่า แต่เดิมศาลเจ้าพ่อประแสร์แห่งนี้เป็นศาลไม้ มีตำนานเล่าสืบต่อกันมาว่า มีองค์เทพลอยน้ำมาขึ้นที่บริเวณหัวโขด ชาวบ้านจึงตั้งศาลให้ และมีการบูรณะศาลเมื่อ พ.ศ. 2526 นอกจากนั้นภายในศาลเจ้าพ่อประแสร์ยังมีเจ้าพ่อห้าทหารเสือ ซึ่งเป็นองค์รัชเจ้าพ่อประแสร์ โดยเชื่อกันว่าเวลาเจ้าพ่อเดินทางไปที่ใดจะต้องมีทหารเสือคอยดูแล

ศาลเจ้าพ่อประแสร์มีงานประจำปี ได้แก่ งานทำบุญวันเกิดเจ้าพ่อจัดขึ้นในช่วงเดือน 3 หลังจากวันตรุษจีน 15 วัน หรือวันมาฆบูชา โดยจะมีการทำบุญตักบาตร นิมนต์พระสงฆ์ ชาวบ้านนำสิ่งของมาถวายการเลือกเก่าน้ำ และงานกินโต๊ะ แต่ในปัจจุบันงานกินโต๊ะจะจัดรวมกับศาลเจ้าอื่นในวันไหว้พระจันทร์ การเลือกเก่าน้ำ 10 คนจะจัดขึ้นในวันเกิดเจ้าพ่อซึ่งเก่าน้ำที่มาคัดเลือกเป็นชาวบ้านทั่วไป

ศาลเจ้าพ่อประแสร์



จากความหลากหลายของกลุ่มคนและชาติพันธุ์ที่เข้ามาใช้ชีวิตอยู่ในจังหวัดระยอง สะท้อนให้เห็นว่า พื้นที่ดังกล่าวมีจุดดึงดูดให้ผู้คนเข้ามาใช้พื้นที่ร่วมกัน นำมาสู่การปะทะสังสรรค์ทางวัฒนธรรมจากกลุ่มคนหลากหลายเชื้อชาติ สิ่งหนึ่งที่ผู้ศึกษาเห็นว่าเป็นตัวแปรสำคัญ คือ เศรษฐกิจความเป็นเมืองท่าที่มีการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจอยู่ตลอดเวลา ทั้งจากการทำการค้าขายและการประมง ทำให้เมืองระยองทั้งบริเวณลุ่มแม่น้ำระยองและลุ่มแม่น้ำประแสกลายเป็นอีกหนึ่งจุดหมายที่ดึงดูดผู้คนต่างถิ่นให้เข้ามาประกอบอาชีพและตั้งรกรากอยู่ในชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับกลุ่มคนจีนซึ่งแสวงหาสถานที่ทำมาหากินแห่งใหม่ และเลือกมาลงหลักปักฐานอยู่ในพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลระยอง ก่อให้เกิดเป็นเมืองท่าทางทะเลที่มีอาชีพหลากหลายตามความถนัดเฉพาะคนแต่ละกลุ่ม นำมาซึ่งความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจในภูมิภาคตะวันออก

4 —

วิถีชีวิตคนระยอง
อาชีพ และการ
ทำมาหากิน

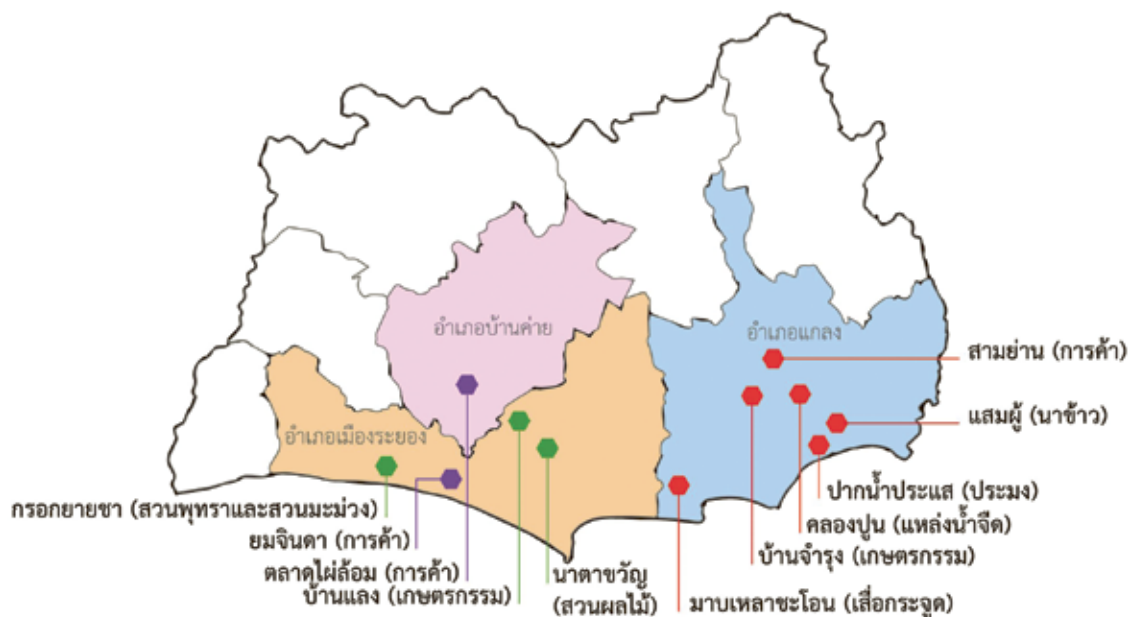






แผนที่แสดงตำแหน่ง
ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในพื้นที่
ลุ่มแม่น้ำระยองและแม่น้ำ
ประแส จังหวัดระยอง

กลุ่มอาชีพที่เป็นตัวขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจของจังหวัดระยอง
ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันจนกลายเป็นศูนย์กลางของเครือข่ายทางการค้าและ
การเดินทางของภูมิภาคตะวันออกนั้น แบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่
กลุ่มย่านการค้า กลุ่มประมง และกลุ่มสวนผลไม้



กลุ่มย่านการค้าในจังหวัดระยอง

ย่านการค้าที่สำคัญในจังหวัดระยองที่ได้ดำเนินการศึกษานั้น ได้แก่
ย่านการค้ายมจินดา อําเภอเมืองระยอง ย่านการค้าตลาดไผ่ล้อม อําเภอ
บ้านค่าย และย่านการค้าชุมชนปากน้ำประแส อําเภอแกลง ซึ่งย่านการค้า
แต่ละแห่งจะมีลักษณะเฉพาะตัว ดังนี้

ยมจินดา : ย่านการค้าริมแม่น้ำระยอง

จุดเริ่มต้นของความคึกคักในพื้นที่แห่งนี้เกิดขึ้นจากทำเลที่ตั้งริมแม่น้ำระยอง ซึ่งถูกใช้เป็นทั้งเส้นทางในการเดินทางและการขนส่งสินค้า จึงเกิดการตั้งถิ่นฐานชุมชนกระจายตัวอยู่ในบริเวณริมฝั่งแม่น้ำและถนนยมจินดาที่ตัดผ่านใจกลางเมือง และขนานไปกับแม่น้ำระยอง ทำให้ยมจินดากลายเป็นแหล่งที่อยู่อาศัย แหล่งค้าขาย และแหล่งขนถ่ายสินค้าไปยังพื้นที่อื่น ๆ บริเวณถนนยมจินดามีบ้านเรือนและร้านค้าเก่าแก่จำนวนมาก เช่น ตลาดจ่ายโนรี โรงแรมคงยืนนาน ร้านตัดผมโบราณ ร้านอาหาร ร้านขนมเก่าแก่ ร้านตัดเย็บหมอน ร้านตัดเย็บเสื้อผ้า ร้านขายของชำที่เปิดมาประมาณ 30-40 ปีแล้ว อีกทั้งยังเป็นที่ตั้งของศาลเจ้าแม่ทับทิมที่คนระยองเคารพสักการะ (ปฐวี พรหมเสน, 2556: 196-199) ย่านการค้ายมจินดานั้นครอบคลุมพื้นที่ ถนนยมจินดาและถนนชุมพล ซึ่งเกิดขึ้นในช่วงเวลาไล่เลี่ยกัน โดยร้านค้าเริ่มเกิดขึ้นในพื้นที่ถนนยมจินดาก่อน เนื่องจากเป็นถนนเส้นแรกในจังหวัดระยอง และเมื่อคนเริ่มเข้ามาอยู่อาศัยกันหนาแน่นขึ้น จึงจำเป็นต้องขยายไปยังถนนชุมพลทางทิศเหนือด้วยเช่นกัน

โรงฝิ่นแห่งยมจินดา

บรรยากาศของการค้าขายถูกบอกเล่าผ่านผู้คนในพื้นที่ หนึ่งในสถานประกอบการที่ในปัจจุบันไม่สามารถพบเห็นได้แล้วคือ “โรงฝิ่น” คุณเรณู สุวรรณโณ ปัจจุบันอายุ 88 ปี ทายาทเจ้าของกิจการโรงฝิ่นแห่งยมจินดาได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมา พ่อของคุณเรณูเป็นคนไทยเชื้อสายจีนแต่จี๊ ส่วนแม่ของเธอเป็นแม่ค้าชาวไทยขายกล้วยทอดอยู่ด้านหน้าวิกเกษม (วิกหนังในถนนยมจินดา) อาศัยอยู่บริเวณบ้านปากคลอง ธุรกิจโรงฝิ่นแห่งยมจินดาเธอไม่ทราบแน่ชัดว่าเริ่มต้นในช่วงใด แต่เมื่อเกิดมาพ่อของเธอก็ประกอบธุรกิจนี้แล้ว โดยจะต้องทำการประมูลเพื่อให้ได้สัมปทานในการจำหน่ายฝิ่น บ้านของเธอนั้นมีโรงฝิ่นอยู่ด้วยกันถึง 4 แห่ง ได้แก่

บริเวณซอยโรงฝืน
ถนนยมจินดา

ยมจินดา ปากน้ำ มาบตาพุด และจังหวัดตราด ในอดีตการทำธุรกิจโรงฝืนถือว่าประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก มีผู้คนจากทั่วทุกสารทิศมาใช้บริการอย่างไม่ขาดสาย โรงฝืนแห่งนี้จะเปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ต้อนรับลูกค้าทุกกลุ่ม ตั้งแต่ชนชั้นแรงงานไปจนถึงระดับข้าราชการ

ฝืนที่นำมาจำหน่ายนั้นต้องไปซื้อมาจากศาลากลางจังหวัด การไปซื้อฝืนจะเรียกกันว่า “ตักฝืน” โดยจะนำเงินที่จะซื้อพร้อมทั้งหลอดฝืน (หลอดขนาดเล็กบรรจุยางฝืน) เพื่อนำไปส่งที่ห้องคลัง และจะสามารถเบิกฝืนได้ตามจำนวนของหลอดที่นำมาส่งเท่านั้น ฝืนที่จำหน่ายจะมีหลายราคา เรียกเป็น “หุ้น” จำนวนหุ้นจะบอกถึงขนาดของฝืนได้ หุ้นมากก็ได้ ฝืนที่มากขึ้นตามลำดับแต่ราคาก็แพงมากขึ้นไปด้วย นอกจากการจำหน่ายยางฝืนแล้ว โรงฝืนแห่งนี้ยังขายซีฝืน โดยนำเศษฝืนที่ติดอยู่ในกล่อง (อุปกรณ์สูบฝืน) มาปั่นขายเนื่องจากจะมีราคาถูกกว่ายางฝืน คนที่ไม่ค่อยมีเงินก็จะนำซีฝืนไปละลายน้ำกิน



หมอนฟีน ปัจจุบันจัดแสดง
ที่พิพิธภัณฑสถานเมืองระยอง

เมื่อเข้ามาในโรงฟีนจะพบโต๊ะจำหน่ายฟีนอยู่บริเวณทางเข้า โดยจะมีลักษณะเป็นคอกและมีลูกกรงล้อมรอบ เมื่อลูกค้าซื้อฟีนแล้วจะได้รับ หลอดฟีน ตะเกียง และกล่องสูบฟีนคนละชุด ก่อนที่จะเดินไปตามเตียงที่เตรียมไว้ ห้องสูบฟีนก็จะมีหลายราคาและรูปแบบ ทั้งห้องรวมและห้องเดี่ยว คนที่มาสูบฟีนส่วนใหญ่มีหลากหลายทั้งแรงงานชาวไทย ชาวจีน ช่างทำทอง ถั่วแก้ว และข้าราชการ ซึ่งมาจากพื้นที่เมืองระยองและใกล้เคียง โรงฟีน แห่งยมจินดาได้ปิดกิจการไปเมื่อเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2502 โดยรัฐ เข้ามาเก็บสิ่งของที่เกี่ยวเนื่องกับการจำหน่ายฟีน และประกาศยกเลิกการ จำหน่ายฟีน เนื่องจากฟีนได้ถูกระบุว่าเป็นสารเสพติด (เรณู สุวรรณโณ, สัมภาษณ์ 2 สิงหาคม 2561)



ปิยะเวชโฮสธ ร้านยาไทยโบราณแห่งถนนชุมพล

“ปิยะเวชโฮสธ” ร้านยาไทยแผนโบราณที่อยู่คู่กับถนนชุมพลมา มากกว่า 80 ปี เมื่อก้าวเข้าไปในร้านสิ่งแรกที่รับรู้ได้คือกลิ่นหอมของ สมุนไพรที่คละคลุ้งปะปนอยู่ในอากาศ ซึ่งในขณะนั้นภายในร้านกำลังบดขมิ้น ให้เป็นผงละเอียดเพื่อให้ง่ายต่อการรับประทาน และนำไปผสมกับสมุนไพร ชนิดอื่น คุณราตรี ปิยะ สะโง้เจ้าของร้านรุ่นที่ 3 ได้ให้ข้อมูลว่า สูตรยาของ ร้านแห่งนี้เป็นสูตรเฉพาะตัวของนายป่วน ปิยะ ซึ่งจบการศึกษาแพทย์ แผนโบราณ โดยพื้นเพเป็นคนจังหวัดระยอง อาศัยอยู่ที่ตำบลตะพง เมื่อเห็นลู่ทางว่าถนนชุมพลน่าจะเป็นย่านการค้าที่มีคนอาศัยอยู่กันมาก จึงได้ ย้ายมาเปิดร้านอยู่ในย่านการค้ามจินดา สูตรยาทั้งหมดนั้นเป็นสูตรที่ นายป่วนคิดค้นขึ้นมาและกลายเป็นตำรายาที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

วัตถุดิบหลักของยาแผนโบราณ ส่วนมากจะเป็นสมุนไพร โดยสั่ง มาจากกรุงเทพฯ และบางส่วนรับมาจากจังหวัดระยองและจันทบุรี เช่น พริกไทย ลูกกระวาน เถาวัลย์เปรียง เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ต้องดูแล ให้ดี เมื่อได้มาแล้วต้องนำมาผึ่งแดดซ้ำอีก 2-3 ครั้ง เพื่อเป็นการป้องกัน ไม่ให้เกิดเชื้อรา และหากตัวยาชนิดใดเกิดเป็นเชื้อราแล้วก็ไม่สามารถนำ มาใช้ได้อีก อาทิ ปลาไหลเผือกที่เป็นไม้เนื้ออ่อน หากเก็บไว้นานไม้จะผุ จึงจำเป็นต้องทิ้ง ในการผสมยานั้น แต่ละสูตรจะมีสมุนไพร และปริมาณ การใส่ที่แตกต่างกันออกไป สูตรยาแต่ละชนิดถูกบันทึกไว้ในตำรายาของ นายป่วน และได้ส่งต่อมายังคุณราตรี ซึ่งเป็นผู้ดูแลร้านยาในปัจจุบัน อย่างยาสลายไขมันที่ช่วยระบายได้ดี ก็จะมีส่วนประกอบเป็นผิวส้มแขก ใบมะขามแขก พริกไทย ดอกคำฝอย ซึ่งสมุนไพรที่จะนำมาบดจะต้องมี ลักษณะแห้ง นอกจากนี้ที่ร้านจะขายยาตามสูตรของนายป่วนและสูตรใหม่ที่ คุณราตรีคิดค้นขึ้นแล้ว ทางร้านยังรับผสมยาตามสูตรเฉพาะของลูกค้ำทั้ง ยาต้มและยาบด

ปัจจุบันยาแผนโบราณได้รับความนิยมแค่เฉพาะกลุ่ม ดังนั้นที่ร้านปิยะเวชโฮสเทลจะผสมสูตรยาแค่เพียงบางชนิด เนื่องจากสูตรยามีจำนวนมาก โดยจะเน้นผสมสูตรยาที่ขายดี เช่น ยาแก้ปวดเมื่อย ยาคลายไขมัน เป็นต้น โดยจะมีลักษณะยาหลายรูปแบบให้ลูกค้าเลือกซื้อ ไม่ว่าจะเป็นแคปซูล ผงยาต้ม แก่นไม้แห้งนำไปต้ม ยาลูกกลอน น้ำมันทา แต่อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าจะเป็นร้านยาที่อยู่ในย่านชุมชนชาวจีน แต่คุณราตรีกลับบอกว่าร้านของตนนั้นเป็นร้านยาไทย เนื่องจากสมุนไพรที่เป็นส่วนประกอบในการปรุงยานั้นล้วนแต่เป็นสมุนไพรไทยทั้งสิ้น

บน

ร้านปิยะเวชโฮสเทลในปัจจุบัน

ล่าง

โหลบรรจุยาภายใน

ร้านปิยะเวชโฮสเทล ซึ่งลักษณะ

ที่เป็นห้องเช่านี้ ส่วนมาก

นิยมซื้อไปซังกับน้ำและต้ม

เพื่อบรรเทาอาการ



ร้านค้ามากมายแห่งยมจินดา

ธุรกิจร้านขายของชำในถนนยมจินดาและถนนชุมพลมีจำนวนมากมายหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็น ร้านอาหาร อาทิ ร้านข้าวเลือดหมู ชุนเลี้ยง คุณนายหอยทอด แม่ละม้ายข้าวเหนียวโบราณ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ แจ๊กว่าง (ภัคดี ทับทิมทอง, สัมภาษณ์ 2 สิงหาคม 2561) รวมไปถึงร้านค้าจำนวนมากกระจายตัวอยู่บริเวณทั้งริม 2 ฝั่งของแต่ละถนน โดยส่วนมากจะเป็นกลุ่มชาวจีนที่เข้ามาเปิดร้านขายของชำและขายสินค้าต่าง ๆ เช่น กะปิ น้ำตาล ข้าวสาร ถั่ว กระดาษไหว้เจ้า ตะปู เบ็ด (พิสมัย ตียเวศย์, สัมภาษณ์, 1 สิงหาคม 2561) ส่วนบริเวณถนนชุมพลที่ขยายออกมาจากถนนยมจินดานั้น โดยบ้านแทบทุกหลังถูกเปิดเป็นร้านค้าทั้งหมด มักจะขายสินค้าต่าง ๆ อาทิ ข้าวสาร น้ำอ้อย (ปัจจุบันเรียกว่าน้ำตาลทรายแดง ลักษณะเป็นผงสีน้ำตาล กลิ่นหอมกว่าน้ำตาลทรายขาว) น้ำตาล น้ำมันพืช อาหารแห้ง จาน ชาม กะปิ น้ำปลา ถ้วย กระดาษ ที่เป็พลาสติก และอื่น ๆ อีกมากมาย การขนส่งสินค้าจะมีรถบรรทุกจากกรุงเทพฯ มาส่งสินค้าหน้าร้าน ส่วนมากรถบรรทุกก็จะบรรทุกสิ่งของอื่นที่ไม่มีคนสั่งเพื่อมาด้วยเพื่อขายให้กับร้านค้าต่าง ๆ ด้วย หรือแม้กระทั่งมีบริการส่งสินค้าถึงบ้านอย่างของร้าน “ก็เฮียบฮวด” ถนนชุมพล “...ลูกค้าไม่ต้องหิ้วของให้เมื่อย มาถึงก็สั่ง ๆ แล้วเดินกลับบ้านตัวเปล่า...” (ธัญญธร โอภาปัญญาโชติ, สัมภาษณ์ 3 กันยายน 2561) ปัจจุบันยังคงพบร่องรอยของตู้ที่ใช้วางสินค้าที่ยังคงปรากฏในบ้านแต่ละหลัง อาจจะมีการปรับเปลี่ยนสภาพในบางกรณีที่น่ามาเป็นตู้เก็บของ

ร่องรอยของผู้ที่ใช้วางสินค้า
ในร้านขายของชำของ
คุณธัญญธร โอภาปัญญาโชติ



ตลาดไผ่ล้อม : ย่านการค้าเครือข่ายของแม่น้ำระยอง

ย่านการค้าตลาดไผ่ล้อมเป็นชุมชนหนึ่งของอำเภอบ้านค่าย ตั้งอยู่ริมคลองใหญ่ แม่น้ำสาขาของแม่น้ำระยอง ย่านการค้าตลาดไผ่ล้อมตั้งอยู่บนถนนอาทิตย์ประดิษฐานที่ขนานไปกับลำน้ำ บรรยากาศของตลาดแห่งนี้ในปัจจุบันยังมีบางร้านที่เปิดให้บริการอยู่ แต่เมื่อเปรียบเทียบกับในอดีตเมื่อประมาณ 70 ปีที่ผ่านมา เรียกได้ว่าผิดไปถนัดตา ตลาดไผ่ล้อมเป็นย่านการค้าแห่งสำคัญในพื้นที่บริเวณอำเภอบ้านค่าย ซึ่งในอดีตรวมพื้นที่บริเวณอำเภอลวกแดง และอำเภอนิคมพัฒนาในปัจจุบัน จากคำบอกเล่าของผู้คนในพื้นที่ ความคึกคักของตลาดไผ่ล้อมที่เป็นทั้งย่านอุตสาหกรรมและย่านการค้าสิ่งของอุปโภคและบริโภค ซึ่งมีทั้งสิ่งของจากในพื้นที่อำเภอบ้านค่าย และรับมาจากบริเวณปากน้ำระยอง ร้านอาหาร ร้านตัดเสื้อผ้า โรงสีและที่สำคัญ คือ ธุรกิจโรงเลื่อย จึงทำให้มีผู้คนหมื่นเรือนอยู่ในย่านการค้าตลาดไผ่ล้อมอย่างไม่ขาดสาย คุณบุญชู ตรีสุคนธ์ภูษาได้กล่าวถึงบรรยากาศของร้านก๋วยเตี๋ยวในอดีตที่ตนเองเคยเป็นลูกจ้าง ส่วนมากลูกค้าเป็นแรงงานจากโรงเลื่อย โรงงานน้ำตาล และคนที่ขนข้าวมาสีที่โรงสี โดยมีลูกค้าเข้ามาตลอดไม่ขาดสายจนแทบไม่ได้หยุดพัก

“...ป่าต้องตื่นตั้งแต่ตี 3 มาทำน้ำแกง ร้านขายดีมีคนมากกิน เต็มร้าน ต้องล้างชามทั้งวัน จนมือเป็นรอยเพราะแสบกัดมือ เมื่อก่อนล้างอะไรก็ใช้แป็บอย่างเดียว ล้างได้ทุกอย่าง ล้างจาน ชักผ้า ได้ค่าจ้างเดือนละ 130 บาท ทำได้ 3 ปีก็ย้ายไปทำงานอยู่ร้านผัดไทยในตลาดนี้แหละ เจ้าของร้านเป็นจีนแต่ใจ้ว คนที่มากินเป็นคนจากโรงสีอยู่หัวตลาด มีรถจากป่าจะเข้ามาโรงสี...” (บุญชู ตรีสุคนธ์ภูษา, สัมภาษณ์ 18 ตุลาคม 2561)

ย่านการค้าตลาดไผ่ล้อม
ในปัจจุบัน



ธุรกิจโรงเลื่อยที่ตลาดไผ่ล้อมนั้นเป็นอีกหนึ่งธุรกิจที่ดำเนินการโดยชาวจีนไหหลำทั้งสิ้น ส่วนมากแล้วไม้ที่นิยมนำมาแปรรูปจะเป็นกลุ่มไม้เนื้อแข็งอย่างไม้สัก ไม้ตะเคียน และไม้ประดู่ ซึ่งเมื่อสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับกิจการไม้ในประเทศไทยแล้วพบว่า ในการดำเนินธุรกิจการค้าไม้สักในประเทศไทยนั้น เริ่มต้นมาจากกลุ่มชาวจีนเป็นหนึ่งในกลุ่มทุนสำคัญที่เข้ามาดำเนินธุรกิจการค้าไม้ในประเทศไทยตั้งแต่สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น เนื่องจากในขณะนั้นทรัพยากรป่าไม้ในประเทศไทยยังมีจำนวนมาก และไม่ได้รับการดูแลเอาใจใส่จากเจ้านายที่เป็นผู้ดูแล ทำให้ไม้มีราคาถูกส่งผลให้ชาวจีนไหหลำอาศัยช่องว่างดังกล่าวหันมาทำธุรกิจนำไม้สัก

มาต่อเป็นเรือไปจำหน่ายยังประเทศจีน และเป็นชาวต่างชาติกลุ่มแรกที่
ตั้งโรงเลื่อย ทำการเลื่อยไม้ด้วยมือเพื่อส่งไม้กระดานที่ผ่านการแปรรูป
แล้วไปยังเกาะไหหลำ (ไสลรัตน์ ดลอารมณ, 2528: 7-10)

ปากน้ำประแส : ย่านการค้าบนพื้นที่เชื่อมต่อทะเล-แม่น้ำ

จากการพูดคุยกับกลุ่มเจ้าของธุรกิจด้านต่าง ๆ ในพื้นที่ปากน้ำ
ประแสนั้น แสดงให้เห็นว่า ในอดีตบริเวณปากน้ำประแสเป็นเมืองท่าที่มี
ความเจริญรุ่งเรือง เนื่องจากมีกลุ่มคนหลากหลายพื้นที่เข้ามาทำธุรกิจ
ไม่ว่าจะเป็นจากพื้นที่ใกล้เคียงหรือจากจังหวัดอื่น ๆ ต่างก็เข้ามาทำการค้าใน
พื้นที่แห่งนี้ และสามารถสร้างรายได้เป็นอย่างดี กลุ่มคนเหล่านี้เป็นปัจจัย
สำคัญที่ช่วยขับเคลื่อนให้เกิดกิจกรรมทางเศรษฐกิจขึ้นภายในชุมชน ไม่ว่าจะ
จะเป็นธุรกิจการค้า ธุรกิจบริการ ธุรกิจความบันเทิง อาทิ โรงแรม
ร้านขายทอง ร้านขายยา ร้านอาหาร โรงน้ำแข็ง หรือโรงงานน้ำปลา
แต่ในปัจจุบันส่วนมากได้ปิดกิจการไปแล้ว เนื่องจากขาดผู้สืบทอดกิจการ
ประกอบกับความซบเซาของย่านการค้าแห่งนี้

บรรยากาศภายในชุมชน
ปากน้ำประแสที่ในอดีต
เคยเป็นร้านค้า ปัจจุบัน
ปรับเปลี่ยนกลายเป็น
ที่อยู่อาศัย



ร้านของชำและโรงน้ำแข็ง จากความทรงจำของลุงชม

คุณชม วิเศษศิลปานนท์ วัย 88 ปี เกิดและเติบโตมาในชุมชนปากน้ำประแส พ่อของเขอพยพมาจากเมืองจีน เนื่องจากสภาวะอดอยากในช่วงแรกนั้นพ่อของคุณชมเลือกประกอบอาชีพประมง ภายหลังจากการแต่งงาน จึงเปิดร้านขายของชำบนที่ดินของแม่คุณชม ในขณะนั้นร้านขายของชำมีอยู่หลายร้าน ส่วนมากเจ้าของเป็นคนจีนที่อพยพมาตั้งรกรากที่เมืองไทย และจำหน่ายสินค้าที่คล้ายคลึงกัน เช่น ข้าวสาร น้ำตาล น้ำปลากะปิ ถั่วลิสง หอมแดง กระเทียม เป็นต้น สิ่งของที่นำมาขายจะบรรทุกมาทางเรือมีทั้งของที่ได้มาจากกรุงเทพฯ จันทบุรี และแกลง สิ่งของที่ต้องสั่งจากกรุงเทพฯ ส่วนมาก คือ กระเทียมและหอมแดง โดยจะส่งมาทางเรือเมล์เมื่อมาถึงบริเวณปากน้ำประแส เรือเมล์จะจอดรอด้านนอก เนื่องจากไม่สามารถเข้ามาในคลอง (แม่น้ำประแส) ได้ จะมีคนพายเรือ “โป๊ะจ่าย” ลักษณะเป็นเรือขนาดเล็กแจวออกไปรับสินค้าจากเรือเมล์มาส่งให้พ่อค้าในชุมชน นอกจากจะมีการนำเข้าสินค้าแล้ว ยังมีการส่งออกสินค้าขึ้นชื่อของปากน้ำประแส คือ ปลาเค็มและถั่วลิสงที่ปลูกกันมากในแถบตำบลคลองปูน อำเภอแกลง หากใครต้องการเดินทางเข้าไปยังกรุงเทพฯ ก็สามารถไปกับเรือเมล์ได้เช่นกัน นอกจากเรือเมล์แล้วยังมีเรือใบจระยองที่บรรทุกสินค้าไปขายในกรุงเทพฯ ด้วยเช่นกัน แต่ใช้เวลาในการเดินทางนานกว่า

“...ใครที่เข้าไปกรุงเทพต้องมาค้างที่นี่ก่อนคืนหนึ่ง ตอนเช้าก็นั่งไปกับเรือเมล์...” (ชม วิเศษศิลปานนท์, สัมภาษณ์ 28 กุมภาพันธ์ 2562)

เมื่อคุณชมอายุ 15 ปี ได้เปลี่ยนกิจการมาทำโรงน้ำแข็ง เนื่องจากเห็นว่าพื้นที่บริเวณปากน้ำประแสมีการทำประมงกันอย่างหนาแน่น ซึ่งในการทำประมงนั้นจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการคงสภาพความสดของอาหารทะเลไว้ โดยเริ่มต้นจากเดินทางไปซื้อเครื่องทำน้ำแข็งจากกรุงเทพฯ ในช่วงแรกนั้นอาศัยน้ำจืดจากตำบลคลองปูนมาทำเป็นน้ำแข็ง แต่ด้วยระยะทางที่ไกลจึงทำให้ค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น จึงได้ทดลองเจาะน้ำจากใต้ดินบริเวณบ้านมาใช้ ปรากฏว่า น้ำที่ได้นั้นมีความเค็มจนไม่สามารถนำมาทำเป็น

น้ำแข็งได้ เพราะน้ำไม่จับตัวกันเป็นก้อน คุณชมจึงตัดสินใจเลิกกิจการ
โรงงานน้ำแข็งเมื่อทำมาได้ราว 5-6 ปี

โรงงานน้ำปลาครอบครัวคุณเบญจา

คุณเบญจา พงษ์อ่อนเนก มีบรรพบุรุษรุ่นปู่และย่าที่อพยพมาจาก
เมืองจีน ประกอบอาชีพประมงมาโดยตลอด จนกระทั่งรุ่นพ่อได้เปลี่ยนมา
ทำโรงงานน้ำปลา โดยใช้ปลากระตักจากเรือของครอบครัวที่มีอยู่ 1 ลำ โรงงานน้ำปลา
ในอดีตมีลักษณะเป็นยุ้งไม้ที่เอาไว้เก็บเกลือด้านหน้า และทำบ่อหมัก
น้ำปลาไว้ด้านหลังมีจำนวนทั้งหมด 8 บ่อ โดยเกลือที่นำมาหมักน้ำปลานั้น
จะส่งมาจากจังหวัดเพชรบุรีทางเรือ ราคาขายน้ำปลาเมื่อราว 60 ปีก่อน
ราคาขวดละ 6 สลึง-2 บาท บรรจุอยู่ในขวดแก้ว และบรรจุทุกใส่รถถีบแต่
ออกไปขายนอกชุมชน ปัจจุบัน กิจการโรงงานน้ำปลาของบ้านคุณเบญจาถูก
ส่งต่อให้กับพี่สาว และปิดตัวลงในภายหลัง เนื่องจากพี่สาวมีอายุที่มากขึ้น
(เบญจา พงษ์อ่อนเนก, สัมภาษณ์ 28 กุมภาพันธ์ 2562)

คลินิกหมอโสภากา

เรื่องราวของคลินิกหมอโสภากาได้รับการถ่ายทอดผ่านคุณวาสนา
วงศ์ไตรรัตน์ ภรรยาของคุณหมอโสภากา แต่เดิมบ้านของคุณวาสนาอยู่ใกล้
ศาลกรมหลวงชุมพร ส่วนสามีอาศัยอยู่แถวบ้านกร่ำ แต่ประกอบอาชีพ
เป็นแพทย์สาธารณสุขที่สถานีอนามัยประจำตำบลปากน้ำประแส
เมื่อแต่งงานและมีลูกจึงย้ายมาอยู่ในเขตตลาดปากน้ำประแสเมื่อประมาณ
พ.ศ. 2512 และเปิดพื้นที่ด้านล่างของบ้านเป็นคลินิก เพื่อรักษาคนใน
ชุมชน ในขณะที่ประแสมีคลินิกอยู่เพียง 2 แห่งคือ คลินิกหมอจรรยาซึ่ง
เป็นหมอผดุงครรภ์ และคลินิกของหมอโสภากาที่รักษาโรคทั่วไป จึงมีคนไข้
ทั้งจากในชุมชนและพื้นที่โดยรอบ อาทิ คลองปูน และพังราด มารักษา
อยู่ตลอด โดยยาที่ใช้รักษาเป็นยาแผนปัจจุบัน ปัจจุบันได้เลิกกิจการไปแล้ว
(วาสนา วงศ์ไตรรัตน์, สัมภาษณ์ 20 พฤษภาคม 2562)

ร้านทำทองคุณสมัญญา

ร้านทำทองแห่งนี้ตั้งอยู่ภายในชุมชนประแสงก่อนถึงตลาดล่าง หากดูจากภายนอกคงมองไม่ออกว่า บ้านหลังนี้เป็นร้านทำทองที่มีชื่อเสียงอีกแห่งหนึ่งของปากน้ำประแส คุณสมัญญา บำเพ็ญทานวัย 49 ปี เป็นผู้สืบทอดการทำทองซึ่งเป็นสมบัติติดตัวมาตั้งแต่รุ่นทวด บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิมของปู่และย่าของเธอ ในอดีตเปิดเป็นร้านทำทองควบคู่ไปกับร้านเช่าหนังสือ โดยร้านเช่าหนังสือนั้นปู่และย่าเป็นคนดูแลส่วนงานทำทองนั้น พ่อของเธอรับหน้าที่เป็นช่างซึ่งเรียนรู้วิธีการมาจากทวด หลังจากที่พ่อและแม่ของเธอแต่งงานกัน พ่อจึงตัดสินใจย้ายไปเป็นช่างทองประจำที่ร้านทองแห่งหนึ่งในจังหวัดจันทบุรี ส่วนร้านทำทองที่ประแสงก็ปิดตัวลงเหลือเพียงแต่ร้านเช่าหนังสือ

การเป็นช่างทำทองของคุณสมัญญานั้น เริ่มจากการเห็นป่าของตนทำมาก่อนและเกิดความสนใจจึงได้เรียนรู้และฝึกฝนวิธีการต่าง ๆ จากป่าเรื่อยมา ในช่วงแรกของการฝึกต้องใช้เงินมาทำแท่นก่อน เนื่องจากมีราคาที่ถูกกว่าแต่มีลักษณะใกล้เคียงกัน โดยเรียนรู้วิธีการทำทองในหลากหลายรูปแบบ เช่น ต่พระ ทำต่างหู ทำสร้อยคอ เป็นต้น จนกระทั่งมีความเชี่ยวชาญ จึงได้ “ขึ้นทอง” คือทำงานกับทองจริง นั่นจึงเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้เธอมีลูกค้าและรายได้ตั้งแต่ตอนนั้น จนกระทั่งแต่งงานเมื่อประมาณ 20 ปีที่ผ่านมา ป้าของเธอจึงย้ายไปขายทองที่ตลาดสามย่านและเลิกทำอาชีพช่างทำทองไป เธอจึงตัดสินใจเปิดร้านทำทองเองโดยลงทุนซื้ออุปกรณ์จากกรุงเทพฯ โดยในช่วงแรกเธอจะรับงานจากลูกค้าเอง และส่งขายไปยังร้านป่าของเธอที่ตลาดสามย่านด้วย ในการทำทองของคุณสมัญญานั้นรับทำเพียงแค่ทองรูปพรรณเท่านั้น เช่น แหวน สร้อยคอ กำไลข้อมือ เลี่ยมพระเครื่อง เป็นต้น ตามแบบที่ลูกค้าต้องการ ซึ่งส่วนมากแล้วลูกค้าจะนำวัสดุดิบในการทำ เช่น พลอย เพชร ทอง มาให้ แต่หากลูกค้าไม่มีมาด้วย เธอก็สามารถหาวัสดุดิบให้ได้จากร้านประจำอยู่ที่จังหวัดจันทบุรี ราคาของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นขึ้นอยู่กับความยากง่ายของเนื้องาน และคุณภาพของวัสดุดิบที่เลือกใช้ อุปกรณ์ที่สำคัญในการทำทอง คือ น้ำประสานทอง

หรือ บอแรกซ์ ทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อมบริเวณรอยต่อต่างๆ ให้ติดเป็นเนื้อเดียวกัน เครื่องรีดทองสำหรับทำทองให้มีลักษณะเป็นเส้นแบน (สัญญา บำเพ็ญทาน, สัมภาษณ์ 23 พฤษภาคม 2562)

คุณสัญญา บำเพ็ญทาน
สาธิตวิธีการใช้เครื่องรีดทอง



วิกประแสรามมา

เรื่องราวของวิกประแสรามมาถูกถ่ายทอดผ่านคุณสมาน วานิชรัตน์ วัย 84 ปี เธอมีภูมิลำเนาอยู่ที่จังหวัดเพชรบุรี แต่แต่งงานและย้ายมาเป็น หลานสะใภ้เจ้าของวิกหนังประแสรามมาตั้งแต่อายุได้ 18 ปี เธอเล่าให้ฟังว่า วิกหนังแห่งนี้เป็นของกำ (ปู่) ของสามีเธอ กำเป็นชาวจีนที่ไปอาศัยอยู่ที่ ตำบลกระแจะ อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี และได้ล่องเรือมาจับจอง ที่ดินที่ปากน้ำประแส เนื่องจากชุมชนแห่งนี้มีความเจริญจากการทำประมง

เป็นหลัก โดยช่วงที่เรือเข้าจะมีทั้งเรือของคนประแสและเรือจากทางใต้ รวมถึงการเป็นเส้นทางคมนาคมสำหรับคนที่มารอเรือเมล์ เมื่อประมาณ 60 ปีก่อน หากจะเดินทางไปตลาดสามย่านก็ต้องนั่งเรือเมล์ไป ความเจริญของพื้นที่ปากน้ำประแสนำมาสู่การเปิดวิกหนังตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

“กั๋งหอบเงินมาเป็นกระสอบ ๆ เขาเป็นผู้มีอิทธิพลมาจากกระแจจะ มาจับจองที่แล้วก็สร้างวิก น่าจะประมาณเป็น 100 ปี ได้แล้ว ตั้งแต่ พ่อแพนเกิด” (สมาน วานิชรัตน์, สัมภาษณ์ 20 พฤษภาคม 2562)

วิกหนังแห่งนี้ตั้งอยู่ในซอยตรงข้ามตลาดกลางในชุมชนริมน้ำประแส จึงมีชื่อซอยว่า “ซอยหน้าวิก” บริเวณโดยรอบวิกเป็นป่าและคลอง บ้านเรือนจะตั้งอยู่บริเวณริมแนวสะพานไม้ ปัจจุบันเป็นถนนที่คนในชุมชนใช้สัญจรไปมาวิกประแสมาทำการฉายภาพยนตร์และแสดงลิเกเป็นประจำ และบริเวณซอยหน้าวิกค่อนข้างเจริญ เนื่องจากมีสถานบันเทิง ทั้งวิกประแสมา บ่อนการพนัน และร้านอาหารโอเค

“...ลิเกมา มาตั้งแต่ยังไม่มีไฟฟ้า จุดได้มาด้วยกัน 2 ทุ่ม ถึง เทียงคีน สองคีนจบ อยู่ที่เป็นเดือน ๆ คนที่มาดูมีทั้งคนประแส คลองปูน จะมีรถลิเกแห่ไปรับมาจากที่ต่าง ๆ เป็นการโฆษณาให้มาชม...” (สมาน วานิชรัตน์, สัมภาษณ์ 20 พฤษภาคม 2562)

คุณสมานทำหน้าที่เป็นคนเก็บค่าที่ขายของ โดยร้านขายของจะเป็นรถเข็นตั้งเรียงรายตั้งแต่ปากซอยมาจนถึงหน้าวิก มีทั้งร้านขายผลไม้ดอง ร้านขนมที่รับมาจากตลาดสามย่าน ลูกชิ้น ไส้กรอก โดยแม่ค้าจะเป็นคนจากในประแส คลองปูน เนินซ้อ โดยเฉพาะร้านกัวยเดี่ยวของคุณสมาน จะขายดีมากในช่วงมีแสดงลิเก

“...หลังจากลิเกเล่นเสร็จเขาจะมากินกัวยเดี่ยวที่ร้านจะมีแม่ยก เอบูหรือมาฝากบ้าง จ่ายค่ากัวยเดี่ยวให้บ้าง เราก็ทอดปลาเค็ม หุงข้าวไว้รอเพื่อลิเกเขาหิว...” (สมาน วานิชรัตน์, สัมภาษณ์ 20 พฤษภาคม 2562)

ย่านการค้าเมืองระยองตามที่กล่าวมาข้างต้นนั้นมีความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจระหว่างกัน เนื่องจากต่างก็มีสินค้าที่แตกต่างกันออกไป สินค้าหลักของย่านการค้ามจินดาที่เป็นที่ต้องการตลาดใฝ่ล้อม คือ สิ่งของ

เครื่องใช้ที่ทำจากพลาสติกและเสื้อผ้า เนื่องจากจะมีรถขนส่งสินค้าจาก กรุงเทพฯ นำสิ่งของมาส่งที่ร้านในยวมจินดาเท่านั้น ยวมจินดาจึงเปรียบเสมือน กับศูนย์กลางในการกระจายสินค้าไปยังพื้นที่อื่น ๆ ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คื ตลาดไผ่ล้อม รวมไปถึงบ้านนาตาขวัญ บ้านแลง ส่วนสินค้าที่คนจาก ตลาดไผ่ล้อมมักจะนำไปขายนั้นจะเป็นจำพวกของป่า ซึ่งได้แก่ หวาย กระจ่าง และของจำพวกสมุนไพรที่เป็นส่วนประกอบหลักในการทำอาหารและการปรุงยาสมุนไพร อีกทั้งยังมีไม้ไผ่ซึ่งเป็นที่ต้องการของชาวประมง เพราะ เป็นวัสดุสำคัญในการสร้างโป๊ะดักจับปลากลางทะเล หรือแม้กระทั่งชุมชน ปากน้ำประแสที่ถึงแม้จะอยู่ไกลจากเมืองระยอง แต่ในอดีตก็ยังไปมาหาสู่ ซื้อสินค้าสำหรับอุปโภค และบริโภคจากเมืองระยองอยู่เสมอ ผ่านการโดยสาร เรือเมล์ที่วิ่งมาจากกรุงเทพฯ ไปยังจังหวัดจันทบุรี ระบบเศรษฐกิจแบบ เครือข่ายจึงถือเป็นโลกทัศน์สำคัญที่ช่วยสร้างความสัมพันธ์ทางสังคม ระหว่างพื้นที่ในแต่ละลุ่มน้ำ

สิ่งสำคัญที่ก่อให้เกิดการเคลื่อนตัวทางเศรษฐกิจนั้นเกิดจากกลุ่ม คนจีนที่เข้ามาทำการค้าขายซึ่งสอดคล้องกับที่ศรีศักร วัลลิโภดม ได้ให้ ความเห็นไว้ว่า การที่คนจีนเข้ามาตั้งหลักแหล่งในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง จะก่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจและสังคมระหว่างเมืองและหมู่บ้านใน ชนบทอย่างแพร่หลาย เพราะคนจีนที่เป็นพ่อค่านั้นจะทำหน้าที่เปรียบเสมือน คนกลางที่นำสินค้าจากเมืองไปแลกเปลี่ยนกับสินค้าเกษตร และสินค้าป่า จากชาวบ้านในพื้นที่ต่าง ๆ จึงทำให้เกิดเป็นตลาดและแหล่งซื้อขายสินค้า ตามชุมชนในชนบทเป็นจำนวนมาก และในขณะเดียวกันก็มีคนจีนบางส่วน ที่แต่งงานปะปนไปกับชาวบ้าน (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2545: 94) ซึ่งอาจ เปรียบได้ว่าย่านการค้ายวมจินดาและย่านการค้าปากน้ำประแสนั้นเป็น ศูนย์กลางทางเศรษฐกิจขนาดใหญ่ และย่านการค้าตลาดไผ่ล้อมเป็นเครือ ข่ายทางการค้าย่อยลงมา โดยมีกลุ่มคนจีนเป็นตัวขับเคลื่อนก็คงจะไม่ผิด จากความเป็นจริงเท่าใดนัก

การทำประมงในจังหวัดระยอง

อาชีพประมงเป็นอาชีพที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไปในพื้นที่ชายฝั่งทะเลของจังหวัดระยอง ซึ่งมีความยาวของชายฝั่งทะเลถึง 100 กิโลเมตร ดังนั้น ประมงจึงเป็นอาชีพหลักอีกประการหนึ่งของชาวระยองที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ริมทะเล และสามารถจับสัตว์น้ำได้ตลอดทั้งปี นอกจากนั้นยังมีอาชีพอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การแปรรูปอาหารทะเล เช่น กะปิ น้ำปลา กุ้งแห้ง ปลาเค็ม เป็นต้น จึงถือได้ว่าจังหวัดระยองเป็นผู้จำหน่ายอาหารทะเลเป็นอันดับต้นๆ ของประเทศ จุดเริ่มต้นของการทำประมงในจังหวัดระยองนั้น ไม่สามารถระบุได้อย่างแน่ชัด แต่จากคำบอกเล่าของชาวประมงแล้ว สันนิษฐานว่าน่าจะเริ่มต้นชัดเจนในช่วงที่มีกลุ่มคนจีนอพยพเข้ามาในประเทศไทยราว 80 ปีที่ผ่านมา คุณพรศักดิ์ แยมกลิ่น นายกสมาคมประมงจังหวัดระยอง พ.ศ. 2561 ได้ให้ข้อมูลว่า การทำประมงในจังหวัดระยองในอดีตไม่มีการแบ่งเป็นประมงพื้นบ้านและประมงพาณิชย์ แต่เป็นการทำประมงเพื่อการยังชีพ ใช้เรือแจวออกไปจับสัตว์ทะเลที่อยู่ใกล้ชายฝั่ง ส่วนการประมงที่มีการซื้อขายกันนั้น เริ่มต้นจากเรือจับปลาหัวอ่อน (ปลาทะเลขนาดเล็ก นิยมนำมาทำน้ำปลา บางที่นิยมเรียกปลากะตักหรือปลาไส้ตัน) และพัฒนามาเป็นเรือหลากหลายรูปแบบ ได้แก่

1. เรือใบ เป็นเรือประมงยุคเริ่มต้น เมื่อประมาณ 80 ปีที่แล้ว ขนาดไม่เกิน 6 วา มีเสากระโดงเรืออยู่ตรงกลาง ใช้ใบเรือในการควบคุมทิศทาง โดยจะออกไปไม่ไกลมากอยู่ในพื้นที่บริเวณชายฝั่งและจะไม่มีการออกไปค้างคืน เมื่อได้ปลาในปริมาณที่ต้องการแล้วก็เดินทางกลับ

2. เรือลากจูง เป็นเรือไม้ที่ไม่มีใบเรือและไม่มีเครื่องยนต์ แต่จะใช้เรือเครื่องยนต์ขนาดเล็กในการลากจูงเรือ สามารถบรรทุกคนงานได้ประมาณ 15 คน เริ่มเป็นที่แพร่หลายเมื่อประมาณ 60 ปีที่ผ่านมา

3. เรือยนต์ หลังจากเป็นเรือลากจูงได้ประมาณ 5-6 ปี ก็มีการพัฒนาเรือที่ติดเครื่องยนต์ขึ้นมา เพื่อให้สามารถเดินทางออกไปได้ไกลขึ้นและจับสัตว์น้ำได้มากขึ้น ซึ่งเรือยนต์เป็นที่นิยมมาจนถึงปัจจุบัน แต่จะมีการปรับเปลี่ยนเครื่องยนต์ให้มิกำลังสูงขึ้น

เรือใบในทะเลระยอง
ที่มาภาพ : เอนก นาวิกมูล
(2561): 208.



ปลาหัวอ่อนถือเป็นทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลที่สำคัญของจังหวัดระยอง เรือประมงในระยะแรก เริ่มต้นจากการจับสัตว์น้ำมาเพื่อค้าขาย แต่ก็ได้เปลี่ยนมาทำเรือล้อมจับปลาหัวอ่อนเพื่อส่งโรงงานน้ำปลา จนช่วงประมาณ พ.ศ. 2510 เริ่มมีการทำประมงเรืออวนลาก ซึ่งแพร่หลายกันที่จังหวัดสมุทรปราการ ต่อมาจึงมีการทำอวนล้อมซั้ง คือ การทิ้งซั้งให้ปลามาตอม แล้วใช้อวนล้อมจับ ซึ่งวิธีการดังกล่าวได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ในจังหวัดระยองนั้นมีชุมชนประมงตั้งอยู่ทั่วไปตามชายฝั่งทะเล โดยส่วนมากจะกระจายตัวอยู่ในพื้นที่ปากแม่น้ำ ซึ่งมีทั้งบริเวณปากน้ำระยองและปากน้ำประแส

จากบ้านปากคลอง...ถึงบ้านปากน้ำระยอง

ปากน้ำระยองนั้นเป็นปลายทางของแม่น้ำระยอง ซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญของจังหวัดระยองมีต้นกำเนิดจากเทือกเขาจันทบุรี และไหลลงมาทางทิศใต้เข้าเขตจังหวัดระยอง ผ่านอำเภอปลวกแดง อำเภอบ้านค่าย และไหลลงสู่ทะเลอ่าวไทยที่บริเวณแหลมเจริญ ตำบลปากน้ำ จากคำบอกเล่าของคุณอภิสิทธิ์ รัตนพรวารีสกุล เจ้าของกิจการแพปลาพรวารี ทำให้ทราบว่าพื้นที่บริเวณปากคลองนั้นเป็นชุมชนที่เกิดขึ้นมาก่อนชุมชนปากน้ำ (อภิสิทธิ์ รัตนพรวารีสกุล, สัมภาษณ์ 30 กรกฎาคม 2561) เนื่องจากพื้นที่บริเวณปากคลองอยู่ฝั่งด้านในของแม่น้ำระยอง และส่วนที่เป็นชุมชนปากน้ำนั้นเป็นพื้นที่ติดทะเล จึงเป็นสาเหตุที่ทำให้กลุ่มคนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานนั้นเลือกที่อาศัยอยู่บริเวณปากคลอง เพื่อป้องกันอันตรายจากลมมรสุมหรือภัยธรรมชาติที่เกิดจากทะเล และเมื่อพื้นที่บริเวณปากคลองเริ่มมีคนจับจองอยู่อาศัยกันมากขึ้น จึงขยายขอบเขตในการอยู่อาศัยมาจนถึงพื้นที่บริเวณ

บริเวณปากคลองที่แม่น้ำระยองไหลออกสู่ทะเลอ่าวไทย



ปากน้ำที่เป็นฝั่งติดทะเล บริเวณที่ทำการประมงจะอยู่บริเวณชุมชนปากน้ำปากคลอง และกันปึก ซึ่งเป็นพื้นที่ที่อยู่ติดกับแม่น้ำระยองในส่วนที่จะไหลออกสู่ทะเลอ่าวไทย เมื่อเราเข้าไปถึงจะสามารถมองเห็นเรือประมงจอดอยู่เต็ม 2 ฝั่งของแม่น้ำ การทำประมงในพื้นที่ดังกล่าวจะมีทั้งการทำประมงพาณิชย์ และการทำประมงแบบพื้นบ้าน สำหรับการทำการประมงพาณิชย์นั้น ส่วนใหญ่จะอยู่ในพื้นที่บริเวณปากคลอง ส่วนประมงพื้นบ้านจะอยู่บริเวณบ้านกันปึกและปากน้ำ

ความหมายของการทำการประมงพื้นบ้านและประมงพาณิชย์ถูกระบุในพระราชกำหนดการประมงทั้งนี้เพื่อให้ง่ายต่อการบังคับใช้กฎหมายในควบคุมพฤติกรรมในการออกจับสัตว์น้ำของการทำการประมงในแต่ละรูปแบบ ซึ่งกล่าวเอาไว้อย่างชัดเจนว่า

“ประมงพื้นบ้าน” หมายความว่า การทำการประมงในเขตทะเลชายฝั่งไม่ว่าจะใช้เรือประมง หรือใช้เครื่องมือโดยไม่ใช่เรือประมง ทั้งนี้ที่มีใช้เป็นการประมงพาณิชย์

“ประมงพาณิชย์” หมายความว่า การทำการประมงโดยใช้เรือประมงที่มีขนาดตั้งแต่สิบตันกรอสขึ้นไป หรือเรือประมงที่ใช้เครื่องยนต์มีกำลังแรงม้าถึงขนาดที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด หรือใช้เรือประมงโดยมีหรือใช้เครื่องมือทำการประมงตามประเภท วิธี จำนวนแรงงานที่ใช้ หรือลักษณะการทำการประมงตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด และให้หมายความรวมถึงการใช้เรือประมงดังกล่าวทำการแปรรูปสัตว์น้ำไม่ว่าจะมีการทำการประมงด้วยหรือไม่ก็ตาม (พระราชกำหนดการประมง พ.ศ. 2558 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2560)

ประมงพาณิชย์ปากน้ำระยอง

ประมงพาณิชย์ในปากน้ำระยองส่วนมากอยู่บริเวณปากคลอง ลักษณะทั่วไปของบ้านปากคลองนั้นจะเป็นชุมชนที่ประกอบอาชีพประมงพาณิชย์เป็นหลัก บ้านแทบทุกหลังจะมีพื้นที่ติดริมน้ำ โดยจะทำการแปปลาซื้อขายสัตว์น้ำกันในบริเวณนี้ และใช้เป็นที่ในการขนถ่ายสินค้าทางทะเล สาเหตุที่จังหวัดระยองแทบจะไม่มีสะพานปลาที่ยื่นลงไป ในทะเลนั้น เนื่องจากจังหวัดระยองไม่มีเกาะที่บังลม ดังนั้นหากจอดเรือไว้บริเวณด้านหน้าหาดจะทำให้ลมตีเรือ และอาจทำให้เรือเสียหายได้ เรือที่จังหวัดระยองจึงมักจะเข้ามาจอดบริเวณแม่น้ำที่เรียกกันติดปากว่า **คลอง แตน**

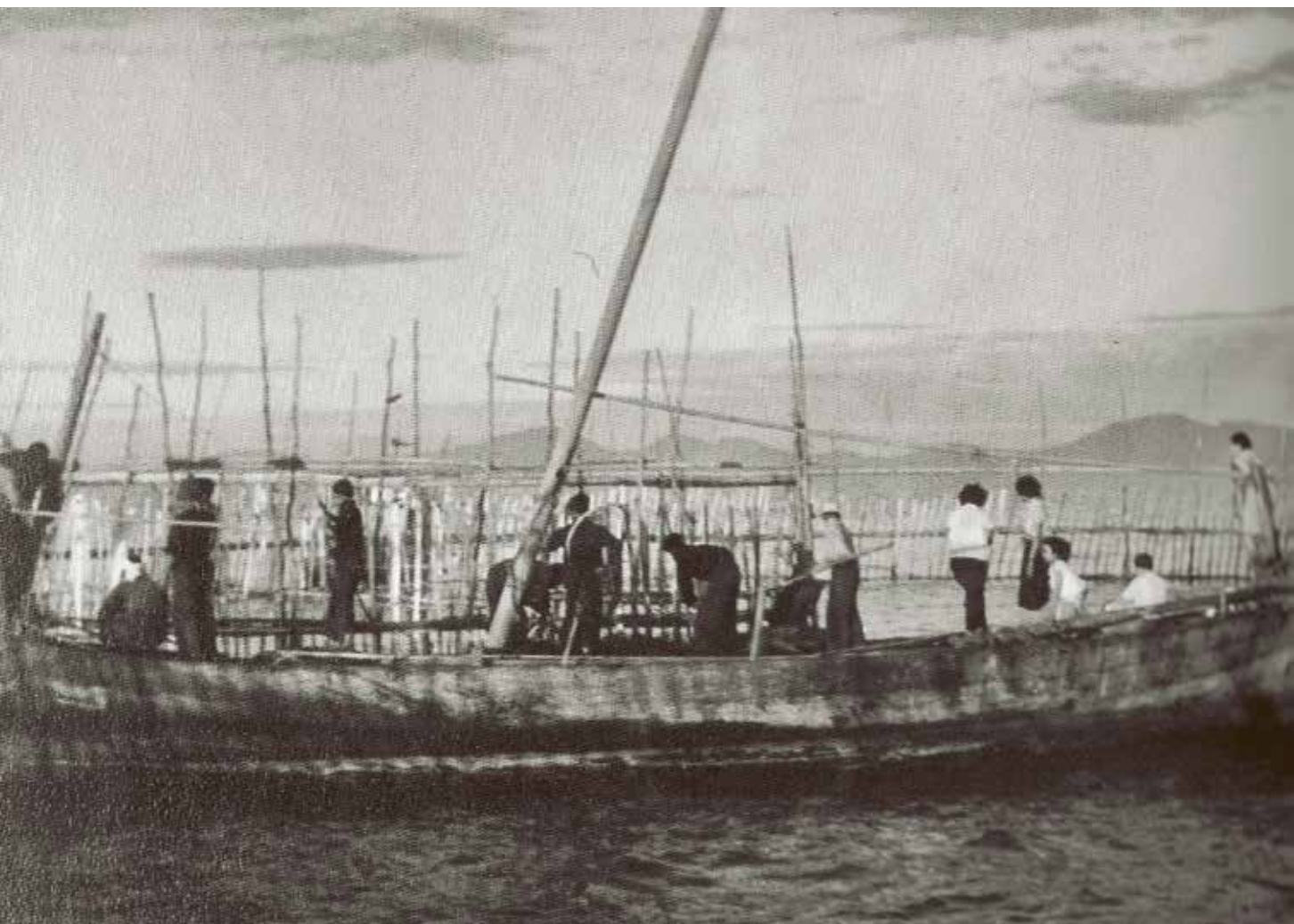
“พรวารี” แปปลาดั้งเดิมแห่งบ้านปากคลอง

แปปลา คือ คำที่ใช้เรียกสถานที่ในการประกอบกิจกรรมของธุรกิจประมงพาณิชย์ โดยมีลักษณะเป็นสถานที่เปิดโล่งมีหลังคาคลุม ใช้เป็นสถานที่ในการขนถ่ายอาหารทะเลจากเรือสู่ผู้รับซื้อ โดยจะมีการกิจกรรมการคัดแยกปลา การประมูลสินค้า เกิดขึ้นในพื้นที่แห่งนี้ โดยแปปลาบริเวณปากน้ำระยองนั้น ส่วนมากเป็นกิจการเก่าแก่ที่ดำเนินการมาหลายรุ่นอายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป โดยพัฒนาจากการทำเรือประมงขนาดเล็กมาจนเป็นเรือประมงพาณิชย์ดังเช่นในปัจจุบัน

แปปลาพรวารีในยุคเริ่มต้น คุณปู่ของคุณภาวิดา รัตนพรวารีสกุล เป็นชาวจีนที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองระยอง และประกอบอาชีพเป็นชาวประมง โดยใช้วิธีการทำโป๊ะอยู่กลางทะเลและเปลี่ยนมาทำประมงพาณิชย์เมื่อประมาณ 40 ปีที่ผ่านมา การทำแปปลาแต่ละบ้านจะมีเรือและจะมาขึ้นที่แพของตนเองเท่านั้นไม่สามารถไปขึ้นที่แพอื่นได้ นอกจากนี้จะมีการตกลงกับเจ้าของแพถึงส่วนแบ่งที่จะได้รับ สำหรับในปัจจุบัน แปปลาพรวารีจะทำเฉพาะเรืออวนดำหรืออวนซั้งเท่านั้น

โป๊ะเรือเก่าในทะเลระยอง
ที่มาภาพ : เอนก นาวิกมูล
(2561): 130.

การทำประมงพาณิชย์นั้นเป็นเรือที่มีขนาดใหญ่ จึงต้องใช้แรงงาน
จำนวนมาก เรือ 1 ลำต้องใช้คนงานประมาณ 50 คนรับหน้าที่แตกต่างกัน
ออกไป โดยแรงงานส่วนมากในปัจจุบันเป็นชาวเขมร สำหรับแพปลา
พรวารีนั้นมีเรือที่อยู่ในการดูแลประมาณ 15 ลำ การออกเรือแต่ละครั้งจะใช้
เวลาประมาณ 1-2 เดือน ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม



เรืออวนซั้ง ภูมิปัญญาในประมงพาณิชย์

เรืออวนซั้ง คือ คำที่คนในพื้นที่ใช้เรียกเรือประมงขนาดใหญ่ที่ใช้วิธีการทิ้งซั้งลงไปทะเล เพื่อให้ปลาเข้ามาตอม เรือใหญ่ 1 ลำจะมีเรือเล็ก 3 ลำคอยประกบไปเฝ้าซั้งที่ถูกทิ้งไว้ซึ่งตำแหน่งที่ทิ้งซั้ง โชนาร์ จะทำหน้าที่ในการรับคลื่นสัญญาณ โดยฉายภาพมายังจอที่อยู่บนเรือ เมื่อสังเกตเห็นว่าในบริเวณใดที่มีฝูงปลา ไต่กั้งก็จะออกคำสั่งให้กับคนงานประจำเรือเล็กแต่ละลำนำซั้งไปปล่อย “ซั้ง” คือ ทางมะพร้าวที่นำมามัดรวมกัน ในการออกเรือแต่ละครั้งจะทิ้งซั้งด้วยกันประมาณ 100 ต้น หลังจากปล่อยซั้งลงไปแล้ว เรือเล็กที่อยู่เฝ้าซั้งจะคอยปั่นไฟเพื่อช่วยล่อปลาอีกทางหนึ่ง เมื่อเห็นว่าซั้งที่เรือของตนเฝ้าไว้เริ่มมีปลามาตอมจำนวนมาก ก็จะแจ้งไปยังไต่กั้งที่คุมเรือลำใหญ่ให้ลงอวน โดยอวนที่ใช้จะเป็นอวนดำ ทำจากไนลอนจึงมีความแข็งแรงทนทาน ซึ่งกรรมวิธีทั้งหมดที่เกิดขึ้นนั้น จะทำกันตอนกลางคืน ปลาที่จับจะมีทั้งปลาโอ ปลาทูน่า ปลาสันเขี้ยว ปลาโมง ปลาเก็ง อาจมีกุ้งและปูบ้าง แต่โดยหลักแล้วจะเน้นไปที่ปลา เมื่อนำขึ้นมาที่แพจะมีแม่ค้ามารับ และมีบางส่วนจะส่งเข้าโรงงานปลากระป๋อง ระยะเวลาในการออกเรือครั้งหนึ่งไม่ต่ำกว่า 1 อาทิตย์ และต้องได้ปริมาณปลาตั้งแต่ 10,000 กิโลกรัมขึ้นไปเพื่อให้คุ้มกับเงินลงทุน (ภาวิดา รัตนพรวาริสกุล, สัมภาษณ์ 30 กรกฎาคม 2561)

ซั้ง 1 ต้นจะประกอบไปด้วย

1. โฟมที่จะลอยอยู่เหนือผิวน้ำ เพื่อเป็นตัวดึงดูดไว้ให้ซั้งตั้งตรง ในอดีตจะใช้เป็นไม้ไผ่แต่ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นโฟมเนื่องจากหาได้ง่ายกว่า
2. คอนกรีตที่หล่อเป็นก้อนเพื่อถ่วงน้ำหนักด้านล่าง
3. ทางมะพร้าว จำนวนทางมะพร้าวจะขึ้นอยู่กับความยาวของซั้ง โดยซั้ง 1 ต้น จะมีทางมะพร้าวประมาณ 30-40 ทาง เมื่อทิ้งซั้งลงไปใต้น้ำแล้ว ทางมะพร้าวจะแผ่อยู่ในน้ำ ทำหน้าที่คล้ายกับร่มบังแดด ปลาจึงชอบที่จะเข้ามาอยู่ในซั้ง

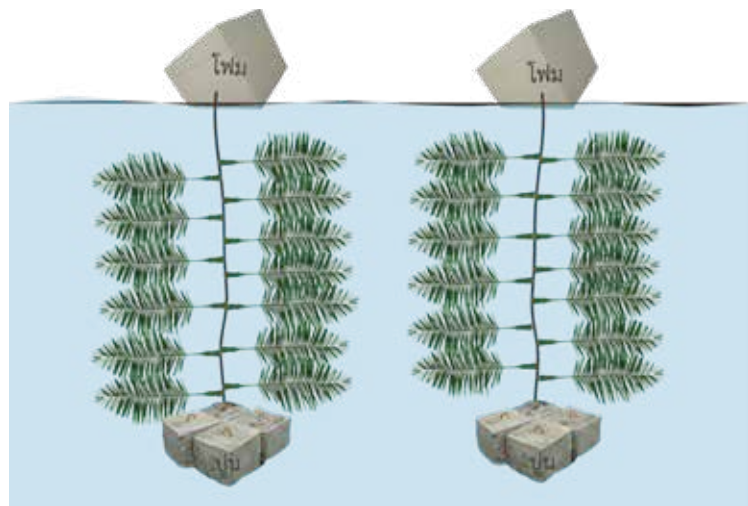


บน

ทางมะพร้าวหรือซั้ง
อุปกรณ์ที่ใช้ในการล่อปลา

ล่าง

ภาพจำลองลักษณะของซั้ง
เมื่ออยู่ใต้ทะเล



ตำแหน่งและหน้าที่บนเรือ

บนเรือ 1 ลำ จะมีคนที่ทำงานอยู่ทั้งหมด 4 ตำแหน่ง โดยชื่อแต่ละตำแหน่งจะมีที่มาจากภาษาจีน ตำแหน่งสำคัญบนเรือมีดังนี้

1. “ไต้ก๋ง” ไต้ก๋งถือเป็นคนที่มีอำนาจมากที่สุดในเรือ ทำหน้าที่ในการออกคำสั่ง บังคับทิศทางเรือ และตรวจดูโซนาร์เพื่อหาฝูงปลา แต่ในอดีตไต้ก๋งจำเป็นต้องอาศัยความชำนาญในการดูทิศทางลม ดูท้องฟ้า และจดจำฉาก (ทิวทัศน์รอบด้านที่เห็นขณะอยู่บนเรือ) ซึ่งปัจจัยดังกล่าวจะเป็นส่วนช่วยในการตัดสินใจวางซั้งในแต่ละครั้ง

2. “ยี่ซิว หรือ ซิว” คือ หัวหน้าคนงานที่เคยเป็นคนงานมาก่อน และได้รับความไว้วางใจจากไต้ก๋งให้ทำหน้าที่นี้ ในอดีตคนที่ทำหน้าที่เป็นยี่ซิวก็จะเป็นคนไทย แต่ในปัจจุบันคนงานที่ทำงานอยู่บนเรือเป็นแรงงานจากเขมรแทบทั้งสิ้น ยี่ซิวจึงต้องเป็นคนเขมรเพื่อให้ง่ายต่อการควบคุมและสื่อสาร

3. “จุมโพ้” เปรียบเสมือนกับพ่อครัวบนเรือ จะทำหน้าที่หุงหาอาหารให้กับทุกคนบนเรือ

4. “คนงาน” ในเรือ 1 ลำจะมีคนงานประมาณ 40–50 คน คนงานในเรือจะมีหน้าที่แตกต่างออกไป ซึ่งสิ่งที่คนงานต้องทำคือสาวอวน คัดปลา โดยแยกขนาดและประเภท นำปลาเก็บใส่ไต้ท้องเรือ โดยในอดีตคนงานจะเป็นคนไทย แต่ในช่วง 40 ปีหลังมานี้ก็กลายเป็นคนเขมรทั้งหมด

อุปกรณ์สำคัญบนเรือประมงอวนซั้ง

1. โซนาร์ เป็นเครื่องมือสำหรับตรวจหาวัตถุใต้น้ำ สำหรับบนเรือประมงนั้นจะทำหน้าที่ตรวจจับฝูงปลา และทดสอบความลึกของท้องทะเล มีหลักการทำงานคล้ายกับเครื่องเรดาร์ แต่โซนาร์จะใช้คลื่นเสียง และต้องใช้ใต้น้ำ โดยจะมีตัวที่แปลงสัญญาณเป็นภาพขึ้นบริเวณหน้าจอซึ่งไต้ก๋งจะเป็นคนคอยดู เมื่อเห็นว่ามีฝูงปลาจะสั่งให้คนงานลงอวน

2. เข็มทิศ เป็นเครื่องมือสำหรับนำทางในการเดินเรือ
3. ชั่ง อุปกรณ์สำหรับล่อปลาให้เข้ามาหลบภัย
4. อวน เป็นอุปกรณ์สำหรับช้อนปลาขึ้นมาจากทะเล อวนที่ใช้เรียกว่า อวนดำ มีขนาดตาอวนประมาณ 1 นิ้ว ในอดีตอวนที่ใช้จะเป็นอวนด้ายโดยจะต้องนำมาข้อมกับเปลือกต้นสาลีเสียดจนได้สีน้ำตาลอมแดง ควรข้อมอวนให้มีสีเข้มเพื่อให้กลมกลืนไปกับน้ำทะเล อวน 1 โจ้ มีขนาดยาว 100 เมตร และกว้าง 15 เมตร ประกอบไปด้วยผืนอวนที่ด้านบนจะร้อยโพนไว้เป็นท่อน ส่วนด้านล่างจะถ่วงลูกตะกั่ว เพื่อให้อวนตั้งฉากกับพื้นดิน ในช่วงแรกท่อนที่ใช้เป็นลูกบอลแก้ว อวน 1 โจ้จะมีท่อนลูกแก้วเพียง 1 อันเพื่อบอกจุดสิ้นสุดของอวน แต่ดูแลรักษายาก จนกระทั่งพัฒนามาเป็นท่อนไม้ แต่ก็ยังมีปัญหาผุกร่อน จึงเปลี่ยนมาเป็นโพนที่ใช้กันในปัจจุบัน (พรศักดิ์ แยมกลืน, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2561)

คานเรืออิสรา อยู่ซ่อมเรือประมงพาณิชย์

คานเรืออิสราเปิดทำการมากกว่า 30 ปี คานเรือคือสถานที่บริการสำหรับนำเรือขึ้น-ลงทะเล มีรางลากจากคานไปลงที่คลองด้านหลังซึ่งสามารถทะเลไปยังทะเลได้ โดยเปิดพื้นที่ให้เช่าเพื่อซ่อมเรือ ซึ่งไม่เกี่ยวกับช่างที่รับต่อหรือซ่อมเรือ ช่างเรือที่เข้ามาจะก็ต้องจ่ายค่าไฟ ค่าน้ำ ช่างแต่ละคนก็ไม่ได้ประจำอยู่ที่คานใดขึ้นอยู่กับว่าที่ใดมีคนจ้างงาน ค่าใช้จ่ายเวลาขึ้นคาน ขึ้นอยู่กับขนาดของเรือคิดเป็นวา วาละ 800-1,000 บาท อาทิ เรือขนาด 8 วา ค่าขึ้นคานก็ 8,000 บาท ไม่รวมกับค่าขนอนคาน (ค่าสถานที่) ปกติการขึ้นคานเรือจะใช้เวลา 4-5 วัน ถ้ามากกว่านั้นก็ต้องเสียค่าสถานที่ เรือลำหนึ่งค่าใช้จ่ายเวลาขึ้นคานแต่ละครั้งหลายแสนบาท

โดยปกติแล้ว เรือประมงจะต้องมาขึ้นคานทุกปีเพื่อตรวจสอบสภาพเรือ เมื่อใช้เรือเป็นระยะเวลาอันยาวนานบริเวณท้องเรือสีลอก เนื่องจากเรือต้องอยู่กับน้ำตลอดเวลา หรือเพรียงมาเจาะไม้จนพุนก็ต้องมาซ่อมบำรุง หากเรือผุพังแล้วไม่มาซ่อมบำรุงเจอคลื่นลมกลางทะเลแล้วแตก

สามารถสร้างความเสียหายต่อชีวิตและกิจการได้ หรือแม้กระทั่งเรือที่วิ่งแล้ว ไม่สมดุลเอียงไปข้างใดข้างหนึ่งก็อันตราย สามารถพลิกคว่ำได้เช่นกัน เรือจะมีอายุการใช้งานขึ้นอยู่กับเจ้าของเรือ หากเจ้าของเรือดูแลดีนำมา ขึ้นคานเรือก็สามารถที่จะใช้งานได้ถึง 50 ปี ไม้ที่ใช้ในการทำเรือจะมีไม้เต็ง และไม้ประดู่ แต่ต้องเป็นไม้เนื้อแข็ง

บน

คานเรืออิศรา พื้นที่เช่า
สำหรับสร้างและซ่อมเรือ
ล่าง

เรือที่ซ่อมเสร็จแล้วอยู่บนราง
เตรียมเคลื่อนย้ายลงสู่ทะเล



ประมงพื้นบ้านปากน้ำระยอง

การทำประมงพื้นบ้านจะกำหนดระยะการเดินทางเรือได้ไม่เกิน 3 ไมล์ทะเล นับจากชายฝั่งตามพระราชกำหนดการประมง ประมงพื้นบ้านในเขต จังหวัดระยองนั้นจะมีการแบ่งพื้นที่กันอย่างชัดเจน บริเวณที่ทำเรือจับ หมึกหอมและหมึกกล้วยจะอยู่ที่บริเวณบ้านกันปึก ส่วนบริเวณที่ทำเรือ ปูและกุ้งนั้นจะอยู่บริเวณหน้าหาด ได้แก่ ชุมชนเก้ายอด และชุมชนปากน้ำ

เรือประมงพื้นบ้านบริเวณ
ทะเลระยอง



บ้านกันปึก ชุมชนประมงเรือลากหมึกแห่งปากน้ำระยอง

ผู้ที่อาศัยอยู่บริเวณบ้านกันปึกล้วนแล้วแต่ทำประมงพื้นบ้าน แทบทั้งสิ้น โดยผู้ชายจะรับหน้าที่ในการออกเรือ ส่วนผู้หญิงจะเตรียม สิ่งของที่จะนำลงเรือ และนำสัตว์น้ำที่ได้จากเรือไปขายตามตลาด แต่ส่วนมาก จะมีแม่ค้ามารับเลย ผู้คนที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนนี้รู้จักมักคุ้นกันเป็น อย่างดี หากไม่ได้ออกเรือก็มักจะมาทำกิจกรรมร่วมกัน เช่น การหล่อ

ลูกตะกั่วที่ใช้ในการถ่วงเหยื่อที่คนที่นี่นิยมหล่อกันเอง หรือการตั้งวง
สังสรรค์กัน เป็นต้น ซึ่งความสัมพันธ์ที่เกิดขึ้นดังกล่าวเป็นตัวช่วยในการ
ออกเรือได้เป็นอย่างดี เนื่องจากในการออกเรือแต่ละครั้งจำเป็นต้องไป
เป็นกลุ่ม ความสัมพันธ์อันดีระหว่างคนในกลุ่มจะช่วยให้เกิดการดูแล
และช่วยเหลือกันหากเกิดอุบัติเหตุขึ้นกลางทะเล

คุณอนุพงษ์ ชัยศิริสกุลวงศ์ ชาวประมงพื้นบ้านแห่งบ้านกันปึก
เป็นคนไทยเชื้อสายจีน บ้านของเขาทำอาชีพการทำประมงมาตั้งแต่รุ่นพ่อ
และพี่น้องของเขาก็ทำประมงกันทั้งหมด แต่พ่อของเขาทำเรือประมงพาณิชย์
โดยเป็นไต๋ตัวเอง ดูแลคนเรือมากกว่า 40 คน ในรุ่นพ่อของเขาทำเป็นเรือ
อวนล้อมปลาทูน่า ตัวเขาเองทำหน้าที่จับอวน ดูแลคนงาน และช่วยดัน
ปั๊มลม จนกระทั่งตัดสินใจปรับเปลี่ยนมาทำประมงพื้นบ้าน เนื่องจากทำ
รายได้มากกว่า และไม่ต้องออกทะเลเป็นระยะเวลาานาน ก่อนจะออก
เรือแต่ละครั้งคุณอนุพงษ์ต้องเตรียมตัวให้พร้อมสำหรับการใช้ชีวิตบนเรือ
ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 5-6 วัน สิ่งของที่เตรียมขึ้นไปต้องเพียงพอต่อทั้ง

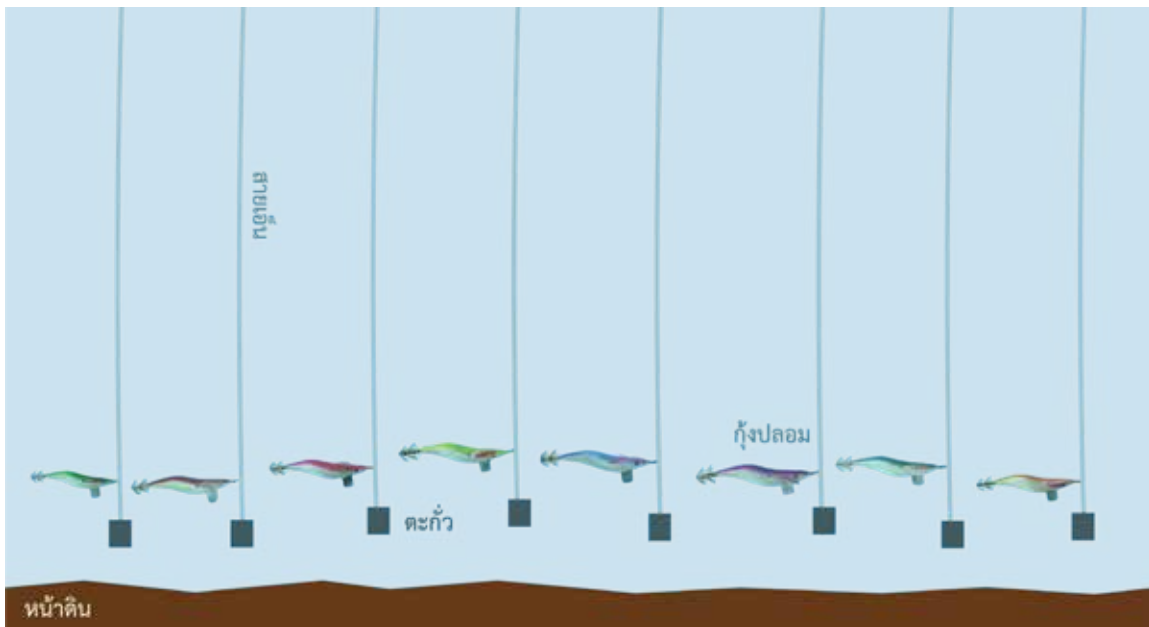
กุ้งปลอมที่ใช้เป็นเหยื่อ
สำหรับล่อหมึก



ภาพจำลองการปล่อยกุ้ง
ปลอมเพื่อล่อหมึกลงใน
ทะเล

การดำรงชีวิตและการดูแลสัตว์ทะเลให้สดอยู่ตลอดเวลา ได้แก่ น้ำดื่ม
ข้าวสาร น้ำมันพืช เนื้อสัตว์สำหรับประกอบอาหาร ยาประจำตัว น้ำแข็ง
โม้สำหรับดองหมึก (การเก็บรักษาคุณภาพหมึก) น้ำมันเรือ และเตรียม
เหยื่อล่อหมึกด้วยการเกี่ยวกุ้งเข้ากับเอ็นพร้อมกับถ่วงลูกตะกั่วให้เรียบร้อย

โดยปกติแล้ว คุณอนุพงษ์จะออกเรือเวลาประมาณตี 3 เมื่อไปถึงที่
หมายก็จะไถลสว่างพอดี ซึ่งช่วงนี้จะได้หมึกมากกว่า เนื่องจากเป็นช่วง
เวลาออกหาอาหารของหมึก โดยจะเริ่มปล่อยเหยื่อลงจากทั้ง 2 ข้าง
ของเรือ เหยื่อที่ใช้คือ “กุ้งปลอม” ชาวเรือแต่ละคนจะมีเทคนิคการใช้สี
กุ้งปลอม อาทิ สีชมพู สีกะถิก (ตัวสีเหลืองมีแถบข้างสีแดง) สีนกกะลิง
(ตัวสีเหลืองอ่อนแถบข้างสีเขียว) เส้นเอ็น 1 เส้น มีความยาวประมาณ
700 –800 เมตร จะใช้กุ้งปลอมทั้งหมด 160 ตัว โดยทิ้งระยะในการเกี่ยวตะกั่ว
คือ กุ้งปลอม 6 ตัว คั่นด้วยตะกั่ว 1 ลูก เพื่อถ่วงให้เอ็นตั้งตรงสูงจากหน้า
ดินครึ่งวา ซึ่งกรรมวิธีแบบนี้เป็นสูตรที่มาจากประเทศเวียดนามช่วยให้ได้
หมึกในปริมาณครั้งละมาก ๆ จากนั้นจะเดินเรือไปให้กุ้งปลอมเคลื่อนที่



เหมือนกุ้งกำลังว่ายน้ำ และจะทิ้งเหยื่อไว้ประมาณ 35 นาที-1 ชั่วโมง โดยจะวิ่งเรือตีโอบเป็นวงกลม เมื่อครบเวลาแล้วจะกลับลำเรือแล้วใช้มอเตอร์ปั่นสายเอ็นขึ้นมา หมึกจะติดมากับกุ้งปลอม เนื่องจากบริเวณปลายกุ้งปลอมจะมีโยธกา มีลักษณะเป็นเงี่ยงที่ทำจากโลหะ ซึ่งจะติดและฝังเข้าไปในหนวดหมึก ทำให้หมึกไม่สามารถหลุดออกไปได้ โดยระหว่างที่ลากหมึกก็จะตกปลาอินทรีไปด้วย โดยหมึกหอมและหมึกกล้วยจะสามารถออกจับได้ตลอดทั้งปี แต่มักจะได้หมึกจำนวนมากในช่วงเดือนตุลาคม-มกราคม เมื่อแกะหมึกออกจากกุ้งปลอมแล้วจะทำการ “ดองหมึก” โดยการใส่น้ำแข็งลงไปจนถึงน้ำแข็งขนาด 300-400 ลิตร นำถึงน้ำที่ใส่น้ำเค็มเตรียมไว้ลงไปแช่ เมื่อได้หมึกก็นำหมึกไปล้างในน้ำเค็ม ทำเช่นนี้แล้วจะทำให้ได้หมึกที่สวยงาม แต่ต้องระวังไม่ให้หมึกโดนน้ำแข็งโดยตรงไม่เช่นนั้นจะทำให้หมึกไม่สวย และขายไม่ได้ราคา (อนุพงศ์ ชัยศิริสกุลวงศ์, สัมภาษณ์ 1 สิงหาคม 2561)

กลุ่มประมงเรืออวนปูและเรืออวนกุ้ง (ชุมชนเก้ายอด และชุมชนปากน้ำ)

กลุ่มประมงเรือเล็กที่ทำเรืออวนปูและเรืออวนกุ้งจะเป็นชุมชนประมงที่ตั้งอยู่บริเวณหน้าหาด ได้แก่ กลุ่มประมงเรือเล็กบ้านเก้ายอด และกลุ่มประมงเรือเล็กชุมชนปากน้ำ

กลุ่มประมงเรือเล็กเก้ายอด เดิมเกิดจากการรวมตัวกันของชุมชนประมง 30 กว่าแห่ง ตั้งแต่ช่องแสมสาร อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี ถึงอำเภอแกลง จังหวัดระยอง ภายหลังแต่ละกลุ่มก็แยกตัวและไปตั้งเป็นกลุ่มของตัวเอง จึงเกิดเป็นกลุ่มประมงเรือเล็กเก้ายอดขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2538 แต่เริ่มดำเนินงานอย่างจริงจังใน พ.ศ. 2557 ภายหลังจากที่เกิดเหตุการณ์น้ำมันรั่วที่นิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด ผู้บริโภคจึงไม่มั่นใจที่จะรับประทานอาหารทะเลจากจังหวัดระยองด้วยเกรงว่าจะมีสารตกค้าง ทางกลุ่มจึงมีการรวมตัวกันส่งเรื่องไปยังประมงอำเภอเพื่อให้มาช่วยเหลือ ซึ่งเป็นจุด

กลุ่มประมงเรือเล็กท้ายอด
อำเภอเมือง จังหวัดระยอง

เริ่มต้นของการรวมกลุ่มที่เหนียวแน่นมาจนถึงปัจจุบัน และในปัจจุบันมีคุณชัย
ยุทธ เรื่องเอี่ยม วัย 57 ปี ทำหน้าที่เป็นประธานกลุ่ม นับเป็นต้นแบบของการ
รวมกลุ่มภายในชุมชนประมงที่ประสบความสำเร็จ ซึ่งการทำประมงในพื้นที่
แห่งนี้จะเน้นเป็นการประมงในเชิงอนุรักษ์ กล่าวคือ มีการจัดกิจกรรม
ที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากเอกชน
มากมาย ทั้งกิจกรรมบ้านปลา ธนาคารปู เพื่อเป็นการอนุบาลพันธุ์สัตว์น้ำ
ให้มีความอุดมสมบูรณ์ และเมื่อถึงสิ้นปีจะจัดกิจกรรมตกปลากินปู ให้ผู้ที่
สนใจสามารถมาตกปลาในเขตอนุรักษ์ได้



ธนาคารปู

ก่อนหน้าที่จะมาเป็นธนาคารปูเต็มรูปแบบอย่างที่เราเห็นในปัจจุบัน ทางกลุ่มเคยมีการทำธนาคารปูมาแล้ว แต่เป็นการอนุรักษ์ในกระชังซึ่งไม่สำเร็จเพราะคลื่นซัดกระชังพัง จึงเริ่มทำจริงจังก่ออีกครั้งใน พ.ศ. 2557 โดยกรมประมงทำการขออนุญาตจากเทศบาล เพื่อใช้พื้นที่ทำธนาคารปู และได้งบประมาณสนับสนุนจากบริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) ในการจัดทำพื้นที่สำหรับเป็นธนาคารปู และจัดนิทรรศการให้ความรู้เกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเล

หลักการทำงานของธนาคารปู คือ เมื่อชาวประมงจับปูขึ้นมาได้แล้ว พบว่าเป็นปูที่มีไข่นอกกระดอง โดยจะเป็นปูจากชุมชนประมงเก้ายอดหรือปูที่รับซื้อจากแม่ค้าที่อื่นก็ได้ แต่จะรับเฉพาะปูที่มีไข่สีดำเท่านั้น เนื่องจากใกล้จะสลัดแล้ว จะต้องนำมาปล่อยไว้ในบ่อที่เตรียมไว้ เพื่อให้ปูสลัดไข่ จากนั้นรอให้ฟักให้เป็นตัวจึงปล่อยลงสู่ทะเล โดยจะมีก๊อกที่คอยเปิด-ปิดอยู่ที่บ่อและมีท่อที่นำลูกปูปล่อยลงสู่ทะเล โดยจะต้องปล่อยช่วงกลางคืน เนื่องจากตอนกลางวันปลาจะกินลูกปู ส่วนแม่ปูเมื่อสลัดไข่แล้ว ก็นำมาขายเงินที่ขายแม่ปูได้ก็นำมาเป็นทุนการศึกษาให้เด็ก ๆ และมอบถุงยังชีพให้ผู้สูงอายุ นอกจากนั้นแล้วยังมีการจัดอันดับคนที่บริจาคมากที่สุดจะได้รับของรางวัลเป็นข้าวสาร

บน
บ่อพักสำหรับให้ปูสลัดไข่
ล่าง
ปูที่มีไข่นอกกระดองสีดำ
พร้อมสลัดไข่ภายใน 1-2 วัน



บ้านปลา

บ้านปลามีลักษณะใกล้เคียงกับการทำปะการังเทียม โดยทางกลุ่ม มีการขออนุญาตจากทางกรมเจ้าท่าเพื่อประกาศพื้นที่เขตอนุรักษ์ และทิ้ง บ้านปลาลงในบริเวณเขตอนุรักษ์ บ้านปลาในช่วงเริ่มต้นนั้นเป็นบ้านปลา ที่ทำกันเอง ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ **ซั้งกอ** คือ ไม้ไผ่ 3 ต้นมัดรวมกัน และ **ซั้งเชือก** คือ เชือกที่ผูกไว้กับทางมะพร้าว ปลายมีทุ่นถ่วงลงน้ำ เป็นเสาปูนลูกละ 30-40 กิโลกรัม ปลายด้านที่เหนือน้ำผูกธงผ้าแดง เขียนว่า เขตอนุรักษ์ เมื่อซั้งเหล่านี้ลงไปอยู่ในน้ำก็จะมีลักษณะคล้ายกับร่มไม้ เป็นที่หลบแดดและเป็นแหล่งวางไข่ของปลา ในปัจจุบันได้มีการปรับเปลี่ยน รูปแบบบ้านปลาที่ทำมาจากท่อน้ำที่ไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งได้รับการสนับสนุน จากบริษัทปูนซีเมนต์ไทย จำกัด (มหาชน) มาทำเป็นบ้านปลา ปัจจุบันมี บ้านปลาจำนวน 49 หลัง แล้วยังเหลืออีกจำนวน 40 หลังที่ยังไม่ได้วางลง ในน้ำ จะต้องรอช่วงที่คลื่นลมสงบประมาณเดือนตุลาคม-กุมภาพันธ์ ภายหลังจากที่ทำบ้านปลาและพบว่าปริมาณปลาเพิ่มมากขึ้น และปลาที่ เคยหายไปหรือหายากก็สามารถพบได้ที่นี้ เนื่องจากว่าภายในเขตอนุรักษ์ จะมีปลาขนาดเล็กจำนวนมาก ซึ่งเป็นอาหารของปลาชนิดอื่น ๆ เช่น ปลาอินทรี ปลาเก๋า จึงทำให้ทรัพยากรปลาที่นี่ มีความอุดมสมบูรณ์และหลากหลาย

“...ตอนแรกก็มีคนไปร้องเรียนว่าคนพวกนี้เอาขยะไปทิ้งลงทะเล แต่พอมาตอนนี้กลายเป็นใคร ๆ ก็อยากมาตกปลาในเขตที่เราอนุรักษ์ไว้ เพราะปลามันชุมมาก...” (ชัยยุทธ เรื่องเยี่ยม, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2561)

เรืออวนปูและอวนกุ้ง

เรือที่ใช้สำหรับวางอวนปูและอวนกุ้งเป็นเรือตะพง ไม่มีแก่งเรือ เนื่องจากไม่ได้ออกไปค้ำกลางทะเล บริเวณท้องเรือจะเป็นพื้นที่สำหรับ วางอวน โดยเรือที่จับปูและจับกุ้งสามารถเป็นเรือลำเดียวกันได้ เพียงเปลี่ยน แค่อุปกรณ์ในการจับสัตว์น้ำชนิดนั้น ๆ เรือจะมีขนาดประมาณ 3 เมตร

แต่ส่วนมากจะไม่เกิน 7 เมตร เรืออวนปูจะมีไฟหัวเรือเพราะต้องออกเรือ เวลาเข้ามิด ป้องกันไม่ให้เรือชนกัน เรือ 1 ลำ จะมีชาวประมงอยู่ไม่เกิน 2 คน เพื่อช่วยกันสาวอวน โดยจุดจอดเรือจะมีอยู่ 2 สถานที่ คือบริเวณ หน้าหาด จะจอดช่วงที่คลื่นราบ คือไม่มีมรสุม ส่วนหน้ามรสุมจะนำเรือเข้ามาจอดในคลอง (แม่น้ำระยอง) ซึ่งอยู่หลังชุมชน เพื่อป้องกันการเกิด เหตุการณ์เรือเสียหาย ภายในเรือจะมีอุปกรณ์ต่าง ๆ ดังนี้

1. กระจิกน้ำแข็ง ใช้ในการรักษาความสดของกุ้ง หลังจากที่สาว อวนกุ้งขึ้นมาแล้วจะต้องปลดกุ้งออก และแช่ในกระจิกที่มีน้ำแข็งและน้ำเค็ม ทันทันที เพื่อไม่ให้กุ้งช้ำ หากกุ้งแช่บริเวณหัวกุ้งจะกลายเป็นสีแดง ทำให้ขายได้ ราคาไม่ดี

2. ตะขอ ถ้าหากว่าธงที่ผูกกับหูอวนขาด ชาวประมงจะไม่สามารถ สาวอวนขึ้นมาได้ ฉะนั้นจึงต้องใช้ตะขอเหล็กในการดึงอวนขึ้นมา

3. กว๊าน (เครื่องสาวอวน) ในปัจจุบันชาวประมงนิยมใช้กว๊านเป็น เครื่องทุ่นแรงในการสาวอวนขึ้นมา มีลักษณะเป็นวงล้อยางติดมอเตอร์ เมื่อ จะเก็บอวนขึ้นก็นำอวนพาดกับร่อง แล้วเปิดเครื่อง ล้อยางจะเป็นตัวหมุนดึง อวนขึ้นมา หากเจอปูที่ติดอวนจะต้องเหวี่ยงปูออกแยกไว้อีกฝั่งหนึ่ง แยกปู ไว้เพื่อที่จะกลับมาปลดออกจากอวนบนฝั่งได้ง่าย พอหมดบั้งก็ห่อเก็บไว้ แล้วกลับมาปลดปูและขยะที่ติดมา แต่ถ้าเป็นอวนกุ้งไม่สามารถใช้เครื่องเก็บ อวนได้เพราะจะทำให้หัวกุ้งหลุด

ปูม้า จะมีตลอดทั้งปีและมีจำนวนมากในช่วงมรสุม เนื่องจากพื้นน้ำ จะแฉว่ง ทำให้ปูขึ้นมาอยู่บริเวณหน้าดิน ปูจึงติดอวนได้ง่าย อวนที่ใช้ใน การจับปูม้าจะเป็นอวนเอ็นตาห่าง เนื่องจากจะแข็งแรงกว่า สะดวกต่อ การจับปูซึ่งสัตว์ที่มีขาจำนวนมาก ตาอวนจะมีขนาด 3 นิ้ว อวน 1 บั้ง ใช้อวนทั้งหมด 5 ผืนต่อกัน ความยาวประมาณ 500 เมตร ในอวน 1 ชุด จะประกอบไปด้วยส่วนหัวอวนและตีนอวน หัวอวนคือด้านเตี้ยๆที่ลอย อยู่เหนือน้ำ ส่วนตีนอวน คือ ส่วนที่เตี้ยๆตะกั่ว จะดึงให้อวนลอยอยู่บริเวณ หน้าดิน บริเวณหูอวนจะผูกเสาที่มีธงหลากสีไว้ เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของตน วิธีวางอวน คือ ทิ้งหินที่ผูกกับหูอวนลงไปก่อน ให้อวนลงไปอยู่หน้าดิน

โพลลอยน้ำและมีธงสีที่ยอด เป็นจุดสังเกตเวลาวางอวน และเก็บอวนได้อย่างถูกต้อง

เพราะปูและกุ้งจะอาศัยอยู่บริเวณหน้าดิน เรือลำหนึ่งสามารถบรรทุกอวนได้ 5 ปั้น เมื่อใช้ไปได้ประมาณ 1 เดือนก็จะเปลี่ยนเนื้ออวน เนื่องจากอาจมีบางจุดที่ชำรุดจากการที่โดยกำมปูเกี่ยว โดยจะเปลี่ยนเฉพาะส่วนที่เป็นอวนและสามารถนำไปขายได้ ส่วนที่เป็นท่อนและตะกั่วนั้นสามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน

การวางอวนปูนั้นชาวประมงจะออกเรือช่วงเวลาประมาณตี 3 จะเลือกวางอวน ณ จุดใดจุดหนึ่ง โดยจุดที่วางอวนนั้นจะลุ่มเอา และหากมีปูจำนวนมาก ครึ่งหน้าก็จะมาลงอวนซ้ำที่เดิม อาศัยการจำจากว่าน่าจะอยู่บริเวณใด เมื่อกวางอวนแล้วก็จะกลับเข้าฝั่งและไปกู้อวนอีกครั้งในวันรุ่งขึ้นหรือบางคนก็จะทิ้งไว้ 3-4 วัน เมื่อกู้อวนขึ้นมาได้จะรีบนำปูมาปลดที่ฝั่ง เนื่องจากปูนั้นปลดยาก กำมปูมักจะเกี่ยวกับอวนต้องใช้ตะขอช่วยดึงปู



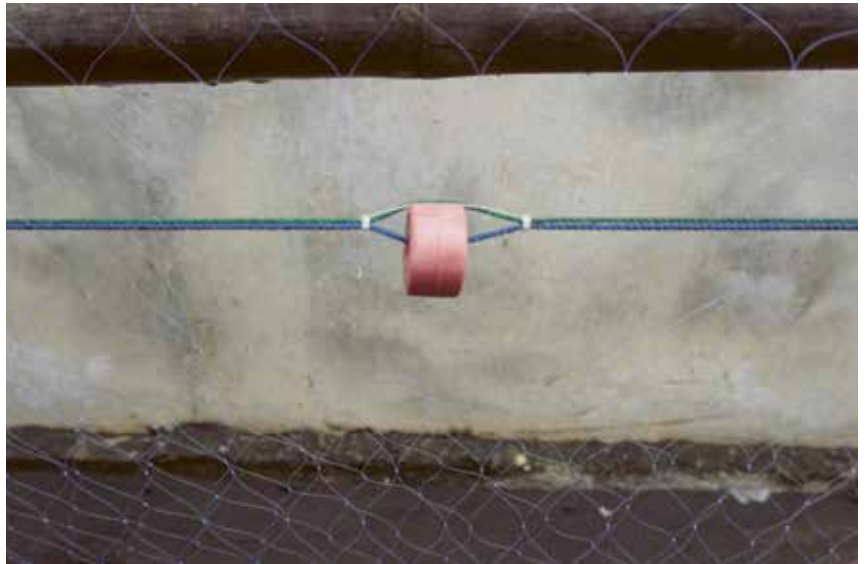
ออกจากอวน หากได้ปูจำนวนมาก ก็จะมีผู้ช่วยในการปลดปูออกจากอวนหลายคน สำหรับปูม้านั้นสามารถจับได้ตลอดทั้งปี

กุ้งแชบ๊วย เป็นกุ้งทะเลที่หาได้ยาก แต่ที่จังหวัดระยองมีการนำลูกกุ้งมาปล่อย จึงทำให้ทรัพยากรกุ้งแชบ๊วยที่ระยองมีความอุดมสมบูรณ์เช่นเดียวกับปูม้า โดยจะมีปริมาณมากในช่วงฤดูมรสุม คือ ระหว่างเดือนกรกฎาคม-กันยายน อวนที่ใช้จับกุ้งแชบ๊วยเป็นอวนด้าย เนื้ออวน 3 ชั้น เนื่องจากกุ้งจะหลุดได้ง่ายกว่าปูตาอวนขนาด 4-4.2 เซนติเมตร โดยเตี๋ยวะตะกั่วและเตี๋ยวะทุ่นเช่นเดียวกับอวนปู

การจับกุ้งแชบ๊วย ชาวประมงต้องออกจากฝั่งตั้งแต่ช่วงประมาณตี 3 เพื่อให้ไปถึงบริเวณวางอวนกุ้งก่อน 7 โมงเช้า สำหรับการวางอวนกุ้งนั้นจะแตกต่างจากการวางอวนปู เนื่องจากสามารถเก็บอวนได้เลย เมื่อถึงอวนครบ 5 บั้นแล้วจะกลับไปสาวอวนบั้นแรกที่ทิ้งไว้ ซึ่งขณะที่สาวอวนขึ้นก็ต้องคอยปลดกุ้งไปด้วย เมื่อปลดออกมาแล้วจะนำกุ้งใส่ลงในกระตักน้ำแข็งที่ใส่น้ำเค็มผสมน้ำแข็งไว้เป็นการรักษาสภาพกุ้งให้สด และไม่ซำหากไม่ทำเช่นนี้หัวกุ้งจะเปลี่ยนเป็นสีแดงและขายได้ราคาไม่ดี เมื่อมาถึงฝั่งก็จะนำกุ้งที่ได้มาขายให้กับแม่ค้าในชุมชน สำหรับกุ้งแชบ๊วยนั้นจะมีจำนวนมากในช่วงมรสุม แต่บางครั้งจะออกเรือกันไม่ได้ เนื่องจากเป็นอันตราย

การเตี๋ยวะอวนเป็นการนำตะกั่วและทุ่นติดเข้ากับอวนเมื่อซื้ออวนมาใหม่ โดยนำเนื้ออวนและเชือกมาเย็บติดกันพร้อมทั้งติดตะกั่วและทุ่นเรียกว่า การเตี๋ยวะอวน เพื่อไม่ให้ตะกั่วและทุ่นที่ติดไว้หลุดไปรวมกันหมด การเตี๋ยวะอวนจะแบ่งออกเป็นเตี๋ยวะตะกั่วและเตี๋ยวะทุ่น การเตี๋ยวะตะกั่วหรือเตี๋ยวะดินเป็นการร้อยลูกตะกั่วเข้าไปในเชือกแล้วใช้ค้อนทุบ ให้ตะกั่วติดกับเชือก อวน 1 บั้นใช้ตะกั่ว 100 ลูก น้ำหนักลูกตะกั่วทั้งหมดประมาณ 1 กิโลกรัม ตะกั่วหนึ่งเม็ดติดห่างกันครึ่งเมตร หรือแล้วแต่คนเตี๋ยวะจะกะระยะ ลูกตะกั่วสามารถหาซื้อได้จากร้านค้า ส่วนเตี๋ยวะทุ่นเป็นการร้อยทุ่นไว้กับเชือกอวน

บน
อวนกุ้ง 1 ปี้น
ล่าง
ทุ่นที่ถูกร้อยอยู่ในอวน



หอยบ้านหมึก (อวนกุ้งกิ้ง)

นอกจากกุ้งและปูที่เป็นสัตว์น้ำหลักที่ชาวประมงพื้นบ้านแถบนี้ นิยมทำกันแล้ว ยังมีการทำหอยบ้านหมึก หรือบางคนเรียกกันว่าอวนกุ้งกิ้ง ซึ่งเป็นเทคนิคจากประมงพื้นบ้านที่มีต้นกำเนิดจากจังหวัดตราด และแพร่หลายไปยังพื้นที่อ่าวไทยฝั่งตะวันออกและอ่าวไทยตอนล่าง (ธีรยุทธ ศรีคุ้ม, 2554: 3) โดยจะใช้เปลือกหอยจุฬารามณ์ที่ตัดปลายแหลมออกร้อยเป็น พวงยาว เป็นตัวล่อให้หมึกสายหรือหมึกกระเปาะเข้ามาอยู่ในหอย ซึ่งสามารถ วางหอยชนิดนี้ได้ตลอดทั้งปี แต่ต้องหมั่นดูแลรักษาและทำความสะอาด โดยด้านในต้องขจัดให้เรียบเพราะถ้าภายในเปลือกหอยมีเพรียงอยู่ หมึกจะไม่เข้าไปอยู่ หากไม่มีหอยขังก็สามารถใช้ท่อพีวีซีขนาด 1 นิ้ว ใส่ปูนให้ มีน้ำหนัก เจาะรูร้อยเป็นพวงใช้ทดแทนได้ แต่ไม่ดีเท่าอวนกุ้งกิ้งเพราะหมึก จะหนีออกไปก่อน

หอยบ้านหมึกจะจมลงไปอยู่บริเวณหน้าดิน สามารถทิ้งไว้ระยะเวลา 3-4 คืน เมื่อสาวอวนขึ้นมาใส่หิ้ว หมึกจะไต่ออกมาเอง โดยส่วน มากแล้วเวลาที่ไปวางอวนกุ้งก็มักจะเอาหอยบ้านหมึกออกไปวางควบคู่ไป ด้วยเป็นการสร้างรายได้เพิ่มขึ้นอีกทาง เนื่องจากการทำประมงไม่จำเป็นต้องจับสัตว์ชนิดเดียว เรือ 1 ลำสามารถจับสัตว์ทะเลได้หลายอย่าง อุปกรณ์ที่ใช้ก็จะหมุนเวียนกันไปตามสัตว์ทะเลที่จับได้

“ทำแล้วแต่ช่วงฤดูเวียนไป กุ้ง ปูวางได้ทั้งปี วันนี้อย่างไรอวนกุ้ง เมียไล่ไปลงอวนปูแทน บางคนวันเดียววาง 3 อย่างก็มี...ทะเลเดี๋ยวนี้ ฤดูกาลไม่แน่นอน เมื่อก่อนรู้แล้วว่าหน้านี้จะวางอะไร จะเตรียมของไว้เลย แต่เดี๋ยวนี้กะเกณฑ์ไม่ได้...” (ชัยยุทธ เรื่องเยี่ยม, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2561)



บน
หอยบ้านหมึก
ล่าง
หมึกสายที่เข้ามาอาศัยอยู่
ในหอยบ้านหมึก



ฤดูกาลในการจับสัตว์ทะเล

ช่วงเดือนตุลาคม-กุมภาพันธ์ คุณชัยยุทธเรียกว่า “หน้าลมโอกาลง” บางคนเรียก หน้าลมว่าวหรือที่รู้จักกันดีว่าหน้าลมหนาว เป็นช่วงที่สามารถวางอวนได้ เพราะมีสัตว์ทะเลจำนวนมาก

ช่วงเดือนมกราคม-กันยายน เป็นช่วงที่คลื่นราบ น้ำนิ่ง คุณชัยยุทธเรียกว่า “หน้าอดอยาก” เนื่องจากจะไม่ค่อยได้สัตว์ทะเลมากนักทั้งกุ้งและปู จะมีแต่เคยแต่ก็หายไปนาน เพราะเรือประมงพาณิชย์แทบจะจับเอาไปหมด “...เคยยังไม่ทันเข้าฝั่งเลยวางแล้ว ปกติจะมาถึงฝั่ง...” แต่ปีที่แล้วมีเคยเข้ามา มองบนฝั่งจะเห็นสีแดงเรือๆ ชาวประมงดูรู้เลยว่าเคยวิธีในการจับเคยคือ เดินลงน้ำ ความลึกประมาณหัวเข่าถึงเอวจะรู้สึกได้ว่าเคยว่ายมาชนขา จากนั้นจะใช้ผ้าบางหรือ ชิบไสเคยตามริมฝั่ง (ชัยยุทธ เรื่องเยี่ยม, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2561)

ชิบไส เป็นไม้ไผ่ท่อนไขว้กัน และมีอวนขึงตรงกลาง ใช้สำหรับจับเคยตามริมฝั่งทะเล



ช่วงเดือนกรกฎาคม-กันยายน เป็นฤดูกาลของกุ้ง แต่อาจจะมีปริมาณมาก-น้อยบ้าง ช่วงที่เป็นฤดูมรสุมจะมีปูจำนวนมากเพราะน้ำจะแฉะ ทำให้ปูที่อาศัยอยู่หน้าดินขึ้นมาติดอวน แต่ไม่สามารถออกเรือได้ทุกวันเนื่องจากลมแรง ปูนั้นสามารถจับได้ตลอดทั้งปีขึ้นอยู่กับสภาพอากาศและลมที่จะทำให้ไม่สามารถออกเรือได้

ชนิดของสัตว์น้ำ	ช่วงเวลาออกเรือ	อุปกรณ์ที่ใช้	ช่วงเวลาที่มียังปริมาณสัตว์น้ำจำนวนมาก
ปูม้า	ตี 3	อวนเอ็นขนาดตาอวน 3 นิ้ว	ตลอดทั้งปี
กุ้งแชบ๊วย	ตี 3	อวนด้าย 3 ชั้น ตาอวน 4-4.2 ซม.	กรกฎาคม-กันยายน
หมึกหอม/หมึกกล้วย	ตี 3	กุ้งปลอมร้อยเอ็น	ตุลาคม-มกราคม
ปลาอินทรี	ตี 3	เบ็ด (ตกระหว่างลากหมึก)	ตลอดทั้งปี
ปลาเบญจพรรณ (ปลารวมกันหลายชนิด)	ตลอดเวลา	อวนซั้ง	ตลอดทั้งปี
ปลาหัวอ่อน	กลางคืน	อวนตาถี่	ตุลาคม-กุมภาพันธ์
เคย	เช้า	ชิบไส/อวนตาละเอียด	มกราคม-กุมภาพันธ์
หมึกสาย	ตลอดเวลา	หอยบ้านหมึก	ตลอดทั้งปี

ประมงปากน้ำ...บ้านประแส

ด้วยลักษณะทางสภาพภูมิศาสตร์ของชุมชนปากน้ำประแสที่อยู่ติดแหล่งน้ำ และสภาพของระบบนิเวศที่มีความอุดมสมบูรณ์ กล่าวคือมีลักษณะเป็นป่าชายเลน สิ่งนี้ทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำของปากน้ำประแสมีความหลากหลายและเฉพาะตัว ทำให้คนในชุมชนบางส่วนเลือกอาชีพประมงเป็นช่องทางในการสร้างรายได้ การทำประมงในยุคเริ่มต้นนั้น

เป็นการทำประมงชายฝั่ง และมีบางส่วนที่พัฒนาจนกลายเป็นประมงพาณิชย์ รูปแบบการทำประมงที่ปากน้ำประแส้นั้นมีวิธีการ และทรัพยากรทางทะเลที่คล้ายคลึงกันปากแม่น้ำระยอง อาทิ แพปลาพรสมจิต ประมงพาณิชย์บริเวณปากแม่น้ำประแสที่ก่อตั้งมาตั้งแต่ก่อน พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นแพสำหรับรับขึ้นปลาและใช้ซ่อมเรือ โดยแพปลาพรสมจิตมีสาขาอยู่ที่จังหวัดสงขลาอีกแห่งหนึ่ง ในปัจจุบันแพปลาพรสมจิตที่ปากน้ำประแส้นั้นจะใช้สำหรับเป็นที่ซ่อมเรือเป็นหลัก เนื่องจากมีช่างไม้ ช่างหมัน ช่างสี และช่างเครื่องที่คุ้นเคยและประจำอยู่ที่นี้ (อนุสรณ์ ชัยชล, สัมภาษณ์ 21 พฤษภาคม 2562)

การซ่อมเรือประมงที่
แพปลาพรสมจิต
ปากแม่น้ำประแส



ส่วนรูปแบบการทำประมงพื้นบ้านบริเวณปากน้ำประแส้นั้นจะออกเรือบริเวณชายฝั่งทะเล คล้ายคลึงกันกับปากแม่น้ำระยอง แต่จะมีทรัพยากรสัตว์น้ำเฉพาะที่แตกต่างออกไป นับเป็นสัตว์น้ำเฉพาะถิ่นที่แสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเลระยองอีกด้วย สัตว์น้ำที่เป็นทรัพยากรสำคัญที่สร้างรายได้ให้แก่ชาวปากน้ำประแส ได้แก่ เคย ปูม้า และหอยนางรม

ชนิดของสัตว์น้ำ	อุปกรณ์ที่ใช้	ช่วงเวลาที่มีปริมาณสัตว์น้ำจำนวนมาก
เคย	ยอ/ซิปไส	ฤดูหนาว ระหว่างเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์
ปูม้า	ลอบดักปู/อวนจมปู	ฤดูฝน ระหว่างเดือนมิถุนายน-กันยายน
หอยนางรม	มีดปลายแหลม	ตั้งแต่เดือนสิงหาคม-ตุลาคม

เรือประมงในอดีต
บริเวณปากน้ำประแส
ที่มาภาพ : หอจดหมายเหตุ
แห่งชาติ



เคย

คุณไชยรัตน์ เอื้อตระกูล นายกเทศมนตรีตำบลปากน้ำประแส ได้กล่าวว่า “...ไม่มีเคยที่ไหนวิ่งเข้าคลอง มีแต่เคยที่ประแสเท่านั้นแหละที่วิ่งเข้าคลอง เพราะที่นี้มีมันอุดมสมบูรณ์...” (ไชยรัตน์ เอื้อตระกูล, สัมภาษณ์ 19 พฤษภาคม 2562) ความอุดมสมบูรณ์ของเคยที่นี่แสดงให้เห็นผ่านการติดตั้งยอไว้หลังบ้านของแทบทุกบ้าน เพื่อใช้ดักเคยมารับประทานกันในครัวเรือน และนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ

เคยเป็นสัตว์ที่มีลักษณะคล้ายกุ้ง จัดอยู่ในกลุ่มกุ้ง-กั้ง-ปู แต่ไม่มีกรีแหลมด้านบนอย่างกุ้ง ตัวสีขาวใส ตาสีดำ ลำตัวยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่ม โดยเคยมีอยู่หลากหลายสายพันธุ์ สำหรับเคยที่ปากน้ำประแสนั้นชาวบ้านเรียกกันว่า “เคยส้มโอ” เนื่องจากตัวมีความใส ลักษณะคล้ายคลึงกับกลีบส้มโอ เคยนั้นมักจะอาศัยอยู่ตามรากไม้ที่ขึ้นตามป่าชายเลน เช่น ต้นโกงกาง ต้นลำพู เป็นต้น ดังนั้นที่ปากน้ำประแส จึงมีเคยจำนวนมาก เนื่องจากมีระบบนิเวศแบบป่าชายเลน

ยอหลังบ้าน อุปกรณ์จับ
สัตว์น้ำประจำบ้าน
ของชาวปากน้ำประแส



เคยที่เพิ่งถูกยกขึ้นมาจาก
แม่น้ำประแส โดยจะมีสัตว์น้ำ
ชนิดอื่น ๆ ปะปนขึ้นมาด้วย

เคยเป็นสัตว์น้ำที่มีตลอดทั้งปี แต่ในช่วงฤดูหนาวเคยจะวิ่งเข้าคลองมากขึ้น
เนื่องจากมีลมหนาวพัดให้เคยเข้าคลอง และเคยยังถือเป็นสัตว์ที่สามารถ
ชี้วัดความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรในพื้นที่ได้ เนื่องจากเป็นสัตว์ที่
อ่อนไหวต่อสภาพแวดล้อม เช่น ปากน้ำประแสในช่วงที่มีปัญหามลพิษ
ทางสิ่งแวดล้อม เคยก็มีปริมาณน้อยลง แต่ในปัจจุบันที่มีการอนุรักษ์และ
ฟื้นฟูทรัพยากรทางธรรมชาติ ก็ทำให้เคยรวมถึงสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ที่หายไป
เริ่มกลับคืนมา



อุปกรณ์ที่ใช้ในการจับเคย

ยอด อุปกรณ์ที่ใช้ดักเคย

1. ยอด เป็นอุปกรณ์ดักเคยที่มีอยู่ในบ้านริมน้ำแทบทุกหลังของปากน้ำประแส มีลักษณะเป็นไม้ไผ่ขัดกันเป็นกากบาท และนำอวนเขียวที่มีขนาดตาเล็กๆ ผูกติดไว้ด้านล่าง วิธีการใช้งานคือ ทิ้งยอลงไปในแม่น้ำ โดยส่วนมากแล้วจะทิ้งไว้ข้ามคืนพอเช้ามืดก็ยกยอลขึ้น เคยจะติดขึ้นมาอยู่กับอวนที่ชิงเอาไว้ เคยที่ได้จะนำมาประกอบอาหาร หรือหากมีจำนวนมาก จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น เคยแห้ง กะปิ เป็นต้น เป็นอีกหนึ่งช่องทางในการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

2. ชิบไส ลักษณะเป็นไม้ 2 ท่อน และมีอวนติดอยู่ ปลายไม้ การใช้ชิบไสเคยนี้นิยมใช้ในช่วงเช้า เนื่องจากจะมองเห็นตัวเคย เป็นวิธีการจับเคยบริเวณหน้าหาด วิธีการใช้ คือ ถือไม้ทั้ง 2 ท่อนไว้และไล่ไปตามฝูงเคยที่ลอยอยู่บนผิวน้ำ



หอยนางรม

บริเวณริมคลองแสมผู้ซึ่งเป็นลำน้ำสาขาของแม่น้ำประแสมีการทำฟาร์มแพงหอยนางรมตลอดแนวคลองเป็นระยะเวลาช้านานแล้วก่อนที่จะมีการอนุรักษ์ป่าชายเลน หอยนางรมที่เข้ามาเกาะกับแพงนั้นถูกพัดเข้ามาพร้อมกับกระแสน้ำ โดยมีทั้งส่วนที่ติดอยู่ตามรากของต้นโกงกาง และติดอยู่กับแพงที่มีการสร้างขึ้น ฤดูหอยนางรมประมาณราวเดือนสิงหาคม ไข่ของหอยนางรมจะลอยมากับน้ำ และติดเข้ากับแพงที่ทำไว้ ระยะเวลาประมาณไม่เกิน 1 ปี หอยจะเจริญเติบโตเต็มที่ ชาวประมงจะออกเรือมาเก็บเนื้อเพื่อนำไปขายโดยใช้มีดปลายแหลมเป็นอุปกรณ์ในการแกะหอยออกจากแพงหอยนางรม หอยนางรมบริเวณปากน้ำประแสนั้นจะเป็นหอยนางรมพันธุ์เล็ก ส่วนประกอบของแพงหอยนางรม ได้แก่

1. หลักไม้ไผ่ ไว้สำหรับนำเชือกที่ติดเม็ดปูนแล้วมาพาดเข้ากับหลัก
2. เชือกติดเม็ดปูน เป็นเชือกไนลอนสีเขียว ผูกกับหลัก ระหว่างเชือกจะมีเม็ดปูนที่ทำจากปูนซีเมนต์และสายติดเอาไว้โดยเว้นระยะห่างระหว่างกันประมาณ 3 นิ้ว เชือก 1 เส้นจะมีเม็ดปูนติดอยู่ประมาณ 10 เม็ด

ทั้งนี้จะเห็นได้ว่า การทำประมงพื้นบ้านนั้น ถือเป็นอาชีพที่สามารถชี้วัดความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรภายในท้องถิ่นได้ เช่นเดียวกับพื้นที่ปากน้ำประแส ถึงแม้ว่าจะเคยประสบกับปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อม แต่ในปัจจุบันได้มีความพยายามที่จะฟื้นฟูธรรมชาติที่เสื่อมโทรมลงไปให้กลับมาสมบูรณ์เหมือนเดิม ซึ่งปริมาณของสัตว์น้ำที่มีนั้นเป็นตัวชี้วัดที่สำคัญได้อย่างชัดเจน อีกทั้งระบบนิเวศที่มีลักษณะเฉพาะก็ทำให้สัตว์น้ำท้องถิ่นของพื้นที่นี้แตกต่างจากพื้นที่อื่น อาทิ เคย ซึ่งไม่สามารถพบได้โดยทั่วไป แต่ก็สามารถหาได้ในคลองหลังบ้านของชาวปากน้ำประแส สิ่งนี้เป็นผลมาจากการมีป่าชายเลน ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของบรรดาสัตว์น้ำดังนั้นแล้วการทำประมงพื้นบ้านจึงสามารถแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของพื้นที่นั้นๆ ได้เป็นอย่างดี



บน
หลักไม้ไผ่ก่อนที่จะนำเชือก
มาพาดเป็นแผง
ล่าง
เม็ดปูนที่ติดไว้กับเชือก
เพื่อให้ทอยนางรมมาเกาะ



การถนอมอาหารและแปรรูปทรัพยากรจากทะเลระยอง

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากอาหารทะเลที่เป็นของขึ้นชื่อของจังหวัดระยอง คงหนีไม่พ้น กะปิและน้ำปลา รวมไปถึงอาหารทะเลแดดเดียวหรืออาหารทะเลอบแห้งในรูปแบบต่าง ๆ โดยเป็นกรรมวิธีพื้นบ้านในการแปรรูปอาหารที่มีอยู่จำนวนมากให้สามารถเก็บไว้กินได้ตลอดทั้งปี สิ่งที่ทำให้กะปิและน้ำปลาของจังหวัดระยองเป็นที่โด่งดัง เนื่องจากเคยและปลาหัวอ่อนที่เป็นวัตถุดิบในการทำนั้นไม่มีกลิ่นโคลน จึงทำให้ทั้งกะปิและน้ำปลามีกลิ่นหอมแตกต่างจากที่อื่น

โรงงานน้ำปลาที่ปากแม่น้ำ
ระยอง พ.ศ. 2490
ที่มาภาพ : เอนก นาวิกมูล
(2561): 133.



น้ำปลา

ในอดีตผู้คนในจังหวัดระยองนิยมทำน้ำปลากินกันเอง เนื่องจากทำได้ง่ายและมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อน ดังนี้

1. นำปลาหัวอ่อนคลุกเคล้ากับเกลือในปริมาณที่เหมาะสม ซึ่งสัดส่วนดังกล่าวแล้วแต่สูตรของแต่ละคน
2. นำปลาหัวอ่อนที่คลุกเข้ากันดีกับเกลือแล้วบรรจุลงภาชนะ หากทำกินในครัวเรือนส่วนมากจะบรรจุใส่ตุ่ม
3. ใส่เกลือด้านบนอีก 1 ชั้น เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวันมาวางไข่
4. นำผ้าอวนไนลอนหรือผ้าขาวบางปิดอีก 1 ชั้น
5. ปิดฝาให้ดีทิ้งไว้ 6-7 เดือน เนื้อปลาจะยุบลงไป ก็จะได้ น้ำปลา สีแดงใสสามารถรับประทานได้เลย

กะปิ

ชาวจังหวัดระยองก็นิยมทำกะปิไว้กินเอง เนื่องจากแต่ละบ้านมีรสชาติที่ชอบและกรรมวิธีที่ทำแตกต่างกันออกไป วัตถุประสงค์หลักในการทำกะปಿನั้นคือ เคย โดยส่วนมากจะเลือกใช้เคยน้ำลึก เนื่องจากไม่ติดทราย ตัวขาวสะอาด เมื่อนำมาทำเป็นเคยแล้วจะมีรสชาติอร่อย และเนื้อกะปิจะเนียนไม่เป็นทราย (สมจิตร ทองสีใส, สัมภาษณ์ 19 ตุลาคม 2561) โดยมีขั้นตอนการทำดังนี้

1. นำเคยกับเกลือตามสัดส่วนของแต่ละคน คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วหมักทิ้งไว้ 2 คืน
2. นำไปผึ่งแดดจนแห้ง และมาตำจนละเอียด เมื่อถึงขั้นตอนนี้สามารถรับประทานได้เลย แต่กะปิจะยังมีกลิ่นเหม็นคาวอยู่ จะต้องนำไปทำในขั้นตอนถัดไปก่อน

3. นำเคยที่ตำละเอียดแล้วเข้าไปอัดในโหล จะต้องอัดให้แน่นห้ามมีช่องว่าง ไม่เช่นนั้นจะมีกลิ่นเหม็นเน่า พออัดจนเต็มก็นำเอาก้านมะพร้าวมาปิดไว้ แล้วนำเกลือมากองไว้บนก้านมะพร้าวอีก 1 ชั้น แล้วก็เอาน้ำปลาหยดไปบนเกลือเล็กน้อย ทิ้งไว้สัก 1-2 เดือนน้ำปลากับเกลือก็จะละลาย เรียกว่า ซดให้มันขึ้นน้ำ ทำให้กะปิมีกลิ่นหอม

บน

เคยที่ผ่านการหมักและอยู่ในระหว่างการผลิต

ล่าง

ภายหลังจากการบดเคยจะนำเคยไปลงตุ่มและหมักไว้ระยะเวลาประมาณ 6 เดือน ก่อนจะนำไปรับประทาน



ถ้าหมักแล้วกะปิยังไม่ทันขึ้นน้ำ หากนำไปกินจะมีกลิ่นเหม็นคาว และถ้าทำกะปิที่มีรสชาติไม่เค็มมาก เมื่อเก็บเอาไว้นานแล้วจะมีกลิ่นเหม็น แต่ถ้าหากทำไว้เค็มมากจะสามารถเก็บได้ถึง 5-6 ปี (สมจิตร ทองสีใส, สัมภาษณ์ 19 ตุลาคม 2561)

ลักษณะการทำน้ำปลาและกะปิเช่นนี้เป็นวิธีการทำไว้รับประทานกันภายในครัวเรือน ซึ่งในปัจจุบันไม่มีการทำกินเองกันแล้ว เนื่องจากสามารถหาซื้อได้ง่าย และในจังหวัดระยองเองก็มีโรงงานน้ำปลาตั้งอยู่หลายแห่ง ซึ่งกระบวนการผลิตน้ำปลาในระดับอุตสาหกรรมก็มีขั้นตอนและกระบวนการที่แตกต่างกันออกไป โดยโรงงานน้ำปลาที่ให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลในการศึกษา ได้แก่ โรงงานน้ำปลาตั้งไถ่เชียง (ตราชูตราช้าง) และโรงงานน้ำปลาไฉ่วหยูไถ่ ซึ่งโรงงานทั้งสองแห่งนี้ตั้งอยู่บริเวณปากน้ำระยอง ซึ่งในอดีตพื้นที่บริเวณปากคลองเป็นที่ตั้งของโรงงานน้ำปลาประมาณมากกว่า 10 แห่ง แต่ปัจจุบันได้ทยอยปิดตัวลงไป เนื่องจากปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ และปัญหาค่าใช้จ่ายซึ่งไม่เพียงพอกับรายได้

โรงงานน้ำปลาตั้งไถ่เชียง (ตราชูตราช้าง)

คุณอนุชิต ตันติเวชวุฒิกุล ทายาทโรงงานน้ำปลาตั้งไถ่เชียง (ตราชูตราช้าง) ได้กล่าวถึงจุดเริ่มต้นของโรงงานน้ำปลาตราชูตราช้าง เริ่มมาจากทวดของคุณอนุชิตอพยพมาจากเมืองจีน มาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ปากน้ำระยอง เริ่มแรกรับจ้างทำงานทั่วไปและทำซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ซึ่งเป็นวิชาความรู้เดิมที่ติดตัวมาจากเมืองจีนแต่กลับไม่ประสบความสำเร็จ ต่อมาก็พยายามปรับเปลี่ยนว่าจะขายอะไรจนได้มาเรียนรู้กับคนในพื้นที่เกี่ยวกับวิธีการทำกะปิและน้ำปลา ภายหลังจึงได้เริ่มทำกิจการโรงน้ำปลาอย่างจริงจัง และเริ่มมาจดทะเบียนเป็นบริษัทได้ประมาณ 60 ปีแล้ว โดยในรุ่นปู่ โรงงานน้ำปลาแห่งนี้มีบ่อหมักน้ำปลาทั้งสิ้น 1,000 บ่อ สำหรับหมუნเวียนหมักน้ำปลา

โรงงานน้ำปลาตั้งไถ่เซียง
(ตราชูตราซัง)



น้ำปลาทราชูตราซัง

ปลาหัวอ่อนถือเป็นวัตถุดิบหลักในการทำน้ำปลา สำหรับโรงงานน้ำปลาตั้งไถ่เซียง ในอดีตมีเรือประมงเป็นของตนเอง เมื่อได้ปลาหัวอ่อนมาก็จะคัดไว้ทำน้ำปลา ส่วนปลาชนิดอื่นก็จะส่งขายให้กับแม่ค้า ซึ่งปลาจากเรือของตนเองนั้นไม่เพียงพอสำหรับการทำน้ำปลา จึงใช้วิธีการเกี่ยวเรือคือ โรงงานเปรียบเสมือนกับนายทุนที่ออกเงินให้กับเรือ เมื่อได้ปลามาขายก็จะหักเงินที่ลงทุนให้ในตอนต้น โดยเรือประมงจะเข้ามาขึ้นที่แพปลาของโรงงานน้ำปลา ซึ่งมีบ่อหมักน้ำปลาอยู่ เมื่อนำปลาขึ้นมาก็สามารถนำลงบ่อหมักน้ำปลาได้เลย ใช้ระยะเวลาไม่เกินครึ่งชั่วโมง เพื่อคงความสดของปลาและทำให้ได้น้ำปลาที่มีคุณภาพดี

การทำน้ำปลาเริ่มต้นจากนำปลา 3 ส่วนคลุกเคล้ากับเกลือ 2 ส่วน ซึ่งเกลือที่ใช้ต้องเป็นเกลือสมุทรเท่านั้น โดยรุ่นพ่อเคยทดลองใช้เกลือสินเธาว์ในการหมัก แต่กลิ่นไม่หอมเท่าการใช้เกลือสมุทร หลังจากคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วจะหมักทิ้งไว้ 1 ปีในบ่อหมักขนาด 2 x 2 x 2 เมตร จนกระทั่งเนื้อปลาย่อยและจมลงไปอยู่ที่ก้นบ่อ น้ำที่ลอยอยู่ด้านบนคือส่วนที่เป็นหัวน้ำปลา

“...ยกตัวอย่างคือ ถ้า 1 บ่อจะมีปลาประมาณ 7,000 กิโลกรัม ซึ่งจะได้น้ำปลาประมาณ 3,000 ลิตร พอถึง 1 ปี ปลาที่หมักไว้ในบ่อจะยุบตัวลง ด้านบนจะเป็นน้ำปลา ส่วนด้านล่างจะเป็นกากปลา ก็จะมีเนื้อที่ย่อยไม่หมด กระดูก เกลือที่ละลายไม่หมดกองอยู่ข้างล่าง....” (อนุชิต ตันติเวชวุฒิกุล, สัมภาษณ์ 12 กันยายน 2561)

น้ำปลาที่ได้จากกระบวนการดังกล่าวจะเรียกกันว่า “หัวน้ำปลา” คือ น้ำปลาน้ำแรกที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ น้ำปลาในส่วนนี้จะมีคุณภาพดี รสชาติอร่อยและมีกลิ่นหอม ในการหมักน้ำปลา 1 บ่อ จะได้หัวน้ำปลาทั้งสิ้น 3,000 ขวด หลังจากได้หัวน้ำปลาส่วนนี้แล้วจะย้ายจากบ่อหมักเข้าสู่โรงบรรจุ ซึ่งในปัจจุบันจำเป็นต้องแต่งรสเพื่อให้ถูกปากผู้บริโภค โดยการเติมน้ำตาลทรายแท้ลงไปปริมาณเล็กน้อย แต่การเติมน้ำตาลก็มีข้อเสียคือ ทำให้น้ำปลามีสีคล้ำเร็วขึ้น หลังจากนั้นจึงสามารถบรรจุใส่ขวดและพร้อมส่งจำหน่ายยังที่ต่าง ๆ ซึ่งหัวน้ำปลาจะมีด้วยกัน 2 ยี่ห้อ คือ น้ำปลาตราช้าง ฉลากทองซึ่งหมักเกิน 2 ปี จะมีกลิ่นที่หอมนุ่ม และน้ำปลาตราช้างฉลากแดง เป็นหัวน้ำปลาหมัก 1 ปี ปลาที่ใช้ในการทำน้ำปลานั้นในอดีตจะใช้ปลาหัวอ่อนเพียงอย่างเดียว เนื่องจากทำให้ได้น้ำปลาที่มีคุณภาพดีกว่าปลาชนิดอื่น แต่ปัจจุบันเรือที่สามารถจับปลาหัวอ่อนได้นั้นมีอยู่น้อย เนื่องจากพระราชกำหนดการประมงมีข้อจำกัดในการทำประมง ทำให้ต้องใช้ปลาชนิดอื่นมาผสมบ้าง ดังนั้นเมื่อนำปลาจากบ่อที่ใช้ปลาเบญจพรรณ (ปลาจำนวนหลายชนิด) หมักจนได้ที่แล้วก็จะสูบน้ำปลาให้มาผ่านบ่อที่เป็นปลาตะกั้งเพื่อให้ผสมกันไป

บน

บริเวณบ่อหมักน้ำปลา

ขนาด 2 x 2 x 2 เมตร

กลาง

ปลาเบญจพรรณผสม

เกลือสมุทร

ล่าง

หัวน้ำปลาที่เกิดจาก

การหมัก



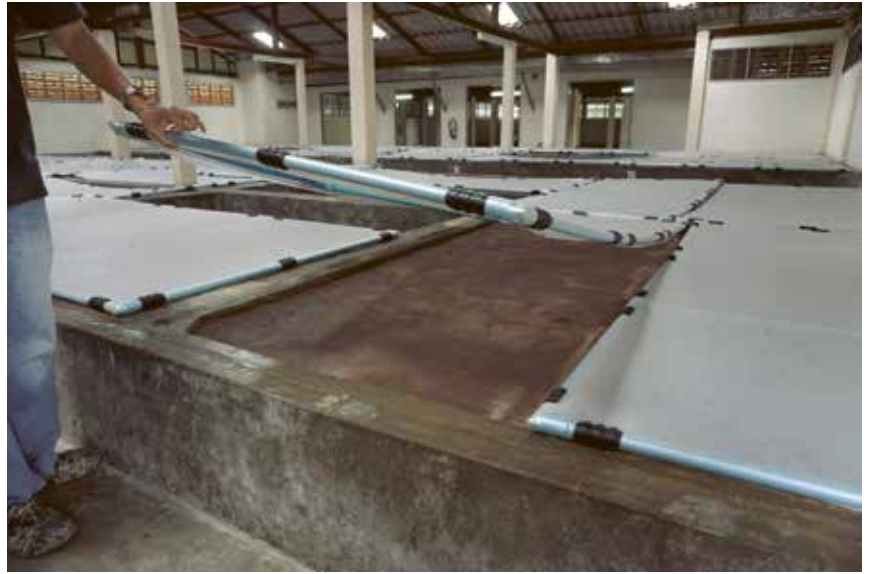
กะปิตราชูตราซั้ง

กะปิตราชูตราซั้งถือเป็นการเพิ่มสายการผลิตใหม่ โดยเริ่มทำเมื่อประมาณ 30 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากน้ำปลากลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม พ่อของคุณอนุชิตจึงคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นใหม่ จึงหันมาทำกะปิซึ่งเป็นของกลุ่มของชาวไทยแทบทุกครัวเรือน

ส่วนผสมในการทำกะปิ คือ เเคย 100 กิโลกรัม ต่อเกลือสมุทร 15 กิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วหมักทิ้งไว้ 2 คืน หลังจากนั้นจะเอาเคยที่หมักออกมาตากประมาณ 6-8 ชั่วโมงจนแห้ง พอแห้งแล้วก็จะนำไปโม่ครั้งที่ 1 เมื่อโม่เสร็จจะกลายเป็นเนื้อกะปิแต่จะมีกลิ่นคาว จะต้องนำเอากะปิที่โม่เสร็จครั้งที่ 1 มาหมักต่อในบ่อ 2 เดือน หลังจากนั้นจะนำมาโม่ต่อเป็นครั้งที่ 2 แล้วนำไปบรรจุขาย ระหว่างการบรรจุกะปิ พนักงานจะคอยใช้ฟองน้ำชุบน้ำเกลือเช็ดขอบกระปุกเพื่อทำความสะอาด สาเหตุที่ต้องใช้น้ำเกลือก็เนื่องจากว่ากะปಿನั้นจะเสียหากโดนน้ำจืด เพราะจะทำให้ความเค็มตก ดังนั้นหากจะเก็บรักษากะปิให้สามารถใช้ได้ได้นานต้องรักษาไว้ให้พ้นจากน้ำจืด ซึ่งวิธีการในการสังเกตว่ากะปิเสียแล้วให้ดมกลิ่นหากมีกลิ่นแรงขึ้นผิดปกติ หรือมีกลิ่นเหม็นเน่าจะไม่สามารถรับประทานได้แล้ว

“...กะปิอย่าให้โดนน้ำจืดเป็นพอ อยู่ได้นานเลย ถ้าโดยเข้าไปนิดหน่อยก็จบ...” (อนุชิต ตันติเวชวุฒิกุล, สัมภาษณ์ 12 กันยายน 2561)

บน
กะปิหลังจากการหมักรอบที่ 1
จะนำมาหมักต่อ ใช้ระยะ
เวลา 2 เดือน
ล่าง
ห้องบรรจุภัณฑ์กะปิ



โรงงานน้ำปลาโจ้วหยู่ไถ่

โรงงานน้ำปลาโจ้วหยู่ไถ่เป็นอีกหนึ่งโรงงานน้ำปลาที่มีประวัติยาวนาน โรงงานน้ำปลาแห่งนี้เป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำปลาตราทองคำที่เป็นที่รู้จักในท้องตลาด จุดเริ่มต้นของโรงงานน้ำปลาโจ้วหยู่ไถ่เกิดขึ้นจากรุ่นพ่อของคุณวิชัยเมื่อประมาณ 70 ปีที่ผ่านมา ในช่วงแรกโรงงานแห่งนี้หมักน้ำปลาในถังไม้ ซึ่งจะทำจากไม้เนื้ออ่อน เช่น ไม้สัก ไม้กระถ่อน เพื่อให้สามารถตัดโค้งได้ แต่มีข้อเสีย คือ เมื่อใช้งานไประยะหนึ่งจะมีรอยแตกทำให้น้ำปลารั่วซึมจึงเปลี่ยนมาเป็นบ่อปูนเมื่อประมาณ พ.ศ. 2508 โรงงานแห่งนี้มีบ่อหมักน้ำปลาอยู่ทั้งสิ้น 200 บ่อ สาเหตุที่ทำให้พ่อของเขาเลือกที่จะทำโรงงานน้ำปลาเนื่องจากปลาหัวอ่อนเป็นทรัพยากรที่มีอยู่จำนวนมากในจังหวัดระยอง สามารถหาได้ง่าย และไม่เหม็นกลิ่นโคลน เนื่องจากทะเลระยองเป็นทราย เมื่อทำเป็นน้ำปลาก็มีคุณภาพที่ดี จึงทำให้ในขณะนั้นจังหวัดระยองมีโรงงานน้ำปลามากกว่า 30 แห่ง แต่ปัจจุบันเหลือไม่เกิน 10 แห่ง เนื่องจากคุณวิชัยกล่าวว่าการทำงานน้ำปลานั้นเป็นธุรกิจที่ “กินจนแก่แต่ไม่โต” เนื่องจากได้กำไรน้อยจึงแทบจะไม่มีคนสืบทอดกิจการโรงงานน้ำปลา (วิชัย พรสมุทธรินทร์, สัมภาษณ์ 13 กันยายน 2561)

อนาคตโรงงานน้ำปลาในจังหวัดระยองนั้น ทั้งคุณอนุชิตและคุณวิชัยต่างก็มีความเห็นไปในทิศทางเดียวกันว่า อีกไม่นานธุรกิจโรงงานน้ำปลาอาจจะเหลืออยู่ไม่เกิน 5 แห่ง ซึ่งเป็นปัญหาจากทั้งภายในและภายนอก กล่าวคือ ลูกหลานกิจการโรงงานน้ำปลาไม่ยอมสืบทอดกิจการเนื่องจากทำกำไรได้ไม่มาก และกว่าจะคืนทุนต้องใช้เวลาานาน “...ทำโรงงานน้ำปลาก็เหมือนเราเอาเงินไปทิ้งลงบ่อต้องรอให้ครบปีกว่าจะได้เงินคืน...” (อนุชิต ตันติเวชวุฒิกุล, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2561) นอกจากนี้ยังมีปัจจัยภายนอกที่เกิดจากการควบคุมการทำประมงซึ่งมีความเข้มงวดมากขึ้นทำให้การออกเรือแต่ละครั้งเป็นไปได้อย่างยาก แต่การทำประมงนั้นสิ่งสำคัญคือ ความคล่องตัว เพราะสัตว์น้ำนั้นเคลื่อนที่อยู่ตลอดเวลา เมื่อเป็นเช่นนี้

จึงทำให้โรงงานน้ำปลาประสบปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบหลัก “...หัวใจของ
การทำประมงคือความคล่องตัว เพราะของในทะเลมันไม่เคยรอเรา แต่นี่
ก่อนออกกว่าจะรายงานตัวเสร็จปลาก็หายไปหมดแล้ว...” (พรศักดิ์ แย้มกลืน,
สัมภาษณ์ 12 กันยายน 2561) ด้วยปัจจัยดังกล่าวจึงทำให้ธุรกิจโรงงาน
น้ำปลาในจังหวัดระยองค่อย ๆ ทอยปิดตัวกันไปตามลำดับ “...ไม่แน่นอน
อนาคตคนไทยอาจจะต้องไปกินน้ำปลาจากเวียดนามกัน ตอนนี่ก็เริ่มเข้า
มาแล้ว...” (วิชัย พรสมุทรสินธุ์, สัมภาษณ์ 13 กันยายน 2561)

ปลาแดดเดียว

ปลาแดดเดียวเป็นกรรมวิธีในการถนอมและแปรรูปอาหารทะเลใน
อีกรูปแบบหนึ่ง โดยจะนำปลาที่ได้มาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย
ก่อนที่จะนำลงไปหมักในน้ำปรุงที่มีส่วนผสมของเกลือ ซอสปรุงรส
และซีอิ้ว โดยสัดส่วนนั้นไม่มีสูตรเฉพาะ ขึ้นอยู่กับความพอใจของผู้ปรุง
เมื่อแช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมงก็จะนำขึ้นมาผึ่งแดด หากแดดแรงมากก็ใช้
ระยะเวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมงเท่านั้น โดยไม่ต้องผึ่งแดดให้แห้งมาก
เนื่องจากถ้าแห้งมากแล้ว เมื่อนำปลาไปทอดจะมีลักษณะแข็ง

ปลาแต่ละชนิดนั้นจะมีขั้นตอนการทำที่แตกต่างกัน โดยจะแบ่ง
เป็นปลาที่เหมาะสมกับการแล่ และปลาที่เหมาะสมกับการทำกลม การแล่ปลา
เพื่อทำปลาแดดเดียวนั้น จะแล่โดยใช้มีดแล่จากข้างลำตัว แต่ไม่ให้เนื้อปลา
ขาดออกจากกัน เมื่อนำไปผึ่งแดดจะแผ่เนื้อปลาเพื่อให้โดนแดดอย่างทั่วถึง
การตากปลาแล่นั้นสามารถนำไปวางบนแผงตากได้เลย แต่หากเป็นการ
ทำกลมจะไม่มีกรแล่เนื้อปลา เมื่อทำความสะอาดตัวปลาและนำไปแช่น้ำ
ปรุงรสให้เรียบร้อย จะสามารถนำขึ้นมาตากได้เลย โดยจะต้องผูกหางปลา
แขวนไว้กับไม้ ขณะที่นำไปผึ่งแดดเพื่อให้ น้ำหยดลงมา ปลาที่เหมาะสมกับ
การนำมาแล่ ได้แก่ ปลาอินทรี ปลาลัง ปลาตาโต ส่วนปลาที่เหมาะสมกับการ
ทำกลม ได้แก่ ปลาแดงหรือปลาทวาย

หมึกแห้ง

หมึกแห้ง คือ การนำหมึกที่ไม่ค่อยสดมาแปรรูป เนื่องจากหมึกดังกล่าวไม่เหมาะสมหากนำไปปรุงอาหารรับประทาน โดยที่ร้านตากะยายของฝากในบริเวณปากแม่น้ำระยองนั้นทำหมึกแห้งทั้งสิ้น 3 ประเภท ได้แก่ หมึกกะตอยแห้ง หมึกเจาะตา และหมึกแก้ว ซึ่งทำมาจากหมึกกล้วย โดยนำวัตถุดิบจะนำมาจากจังหวัดชลบุรีและจังหวัดระยอง

1. **หมึกกะตอยแห้ง** คือ หมึกกล้วยที่มีขนาดเล็กมาก ไม่สามารถเจาะตาและนำไส้หมึกออกได้ ต้องนำไปผึ่งแดดทั้งตัว

2. **หมึกแก้ว** คือ หมึกกล้วยที่ไส้หมึกเลอะ ตัวจะเป็นสีดำ ไม่นำรับประทาน จึงต้องลอกหนังออกทั้งหมด แล้วผ่าให้แบนออกเป็นวงกลม หมึกแก้วจะเหมาะสำหรับการส่งให้โรงงานแปรรูป เพราะมีสีขาว เมื่อนำไปปรุงรสและแปรรูปแล้วมีสีสวย

หมึกเจาะตาที่จัดเรียง
เรียบร้อยแล้ว พร้อมนำไป
ผึ่งแดด



3. หมึกเจาะตา คือ หมึกกล้วยเจาะลูกตาและนำไส้หมึกออกแล้ว
ไม่เลอะ แบ่งขนาดออกเป็น

- หมึกเจาะตาเล็ก เป็นหมึกขนาดเล็กมีขนาดประมาณ 2-3 นิ้ว
- หมึกเจาะตาใหญ่ มีขนาดใหญ่ขึ้นมาเล็กน้อย แต่ไม่เกิน 4 นิ้ว
- หมึกเจาะตาแพ เป็นหมึกขนาดใหญ่ ขนาดตั้งแต่ประมาณ 4-5 นิ้ว

ขึ้นไป จะต้องฝังเรียงเป็นแถวเอาหนวดป้ายติดกันไว้

บน

หมึกแก้วที่ผ่านการลอกหนัง

เรียบร้อยแล้วจะมีสีขาว

ล้าง

หมึกเจาะตาแพขณะ

กำลังฝังแดด



วิธีทำหมึกแห้ง

ภายหลังจากรับหมึกมาแล้ว จะนำหมึกมาล้างทำความสะอาดโดยใช้น้ำเค็ม และนำไปแยกว่าจะทำหมึกแห้งแบบใด จากนั้นวางเรียงใส่แผง หากแดดดีก็จะนำออกผึ่งแดดเลย แต่ถ้าไม่มีแดดหรือว่าฝนตกก็จะนำเข้าห้องอบเลย โดยระยะเวลาในการผึ่งแดดนั้นจะเริ่มตั้งแต่ช่วงสายถึงเย็น เมื่อแดดร้อนแล้วจากนั้นจะยกเข้ามาไว้ในห้องอบ โดยห้องอบจะใช้ความร้อนจากแก๊สและใช้พัดลมเป่า ระยะเวลาในการอบจะใช้เวลาทั้งคืน จึงจะสามารถส่งขายได้ แต่ถ้าหากยังไม่นำไปขายก็สามารถเก็บเข้าช่องแช่แข็งไว้ได้ การวางหมึกในห้องอบมี 2 ลักษณะ ได้แก่ หมึกที่ผึ่งแดดจนแห้งติดแผงแล้ววางจะเป็นแผงแนวตั้ง ส่วนหมึกที่ยังไม่ได้ผึ่งแดดหรือยังไม่แห้งดี จะวางแผงเป็นแนวนอน เมื่อหมึกแห้งแล้วก็สามารถใช้มือลอกหมึกออกมาจากแผงได้เลย (วิลาสินี ดอกจันทร์, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2561)

การเรียงหมึกลงบนแผง



บน
ห้องอบหมึก
ล่าง
หมึกแห้งเมื่อผ่านการ
แปรรูปเป็นหมึกบดปรุงรส



การทำประมงในจังหวัดระยองนั้น ถือเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่ขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจของจังหวัดระยอง เนื่องด้วยทรัพยากรทางทะเลที่มีคุณภาพ จึงทำให้อาหารทะเลของระยองเป็นอีกหนึ่งสิ่งที่ทุกคนนึกถึงเมื่อเดินทางมายังจังหวัดนี้ สิ่งที่ทำให้ประมงของจังหวัดระยองนั้นแตกต่างจากที่อื่นคือ ลักษณะทางภูมิศาสตร์ นั่นคือ พื้นที่ทะเลของจังหวัดระยองนั้นเป็นทรายส่งผลให้อาหารทะเลของที่นี่สะอาดและไม่มีกลิ่นเหม็นโคลน เทคนิคในการทำประมงพาณิชย์และประมงพื้นบ้าน ต่างสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนระยองที่คุ้นเคยกับทรัพยากรของท้องถิ่นตนเอง และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรได้เกิดประโยชน์สูงสุด ทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีปริมาณมากในจังหวัดระยอง คือ ปลาหัวอ่อนและเคย จึงเกิดการแปรรูปปลาหัวอ่อนเป็นน้ำปลาและแปรรูปเคยเป็นกะปิ ซึ่งทั้งน้ำปลาและกะปินั้นถือเป็นของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดระยอง เนื่องจากมีคุณภาพดี มีกลิ่นหอมและอร่อย อันเป็นผลมาจากพื้นที่ทะเลที่สะอาด นอกจากปลาหัวอ่อนที่มีจำนวนมากแล้ว ปูม้า กุ้งแชบ๊วย ปลาอินทรี และหมึก ก็เป็นทรัพยากรที่มีปริมาณมากในจังหวัดระยอง เนื่องจากในปัจจุบันมีการอนุรักษ์พันธุ์สัตว์น้ำโดยกลุ่มประมงเรือเล็กที่ได้รับการสนับสนุนการตั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จึงทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำที่ครั้งหนึ่งเคยลดน้อยลงไปได้รับการฟื้นตัวและกลับมาอุดมสมบูรณ์ดังเช่นในอดีต

การทำสวนผลไม้ในจังหวัดระยอง

ผลไม้ถือเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดระยอง ด้วยสภาพดินที่เหมาะสมกับการทำการเพาะปลูก กล่าวคือเป็นดินร่วนปนทราย (คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ, 2542: 3) ทำให้ระบายน้ำได้ดี จึงทำให้ผลไม้จากจังหวัดระยองมีรสชาติดี สำหรับพื้นที่การลงเก็บข้อมูลนั้นเป็นสวนผลไม้ในตำบลนาตาขวัญ ตำบลบ้านแลง และตำบลเนินพระ อำเภอเมืองจังหวัดระยอง ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการทำสวนผลไม้เป็นอย่างมาก และด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดที่มีความหลากหลาย ผลไม้ที่เหมาะสม

กับการปลูกในแต่ละพื้นที่นั้นมีชนิดที่แตกต่างกันไป สำหรับตำบลนาตาขวัญ และตำบลบ้านแลงนั้น เหมาะกับการปลูกเงาะ มังคุด ทุเรียน และลองกอง ในขณะที่บ้านกรอกยายชา ตำบลเนินพระ เหมาะกับการปลูกพุทราและมะม่วงเนื่องจากเป็นพื้นที่ทราย จึงทำให้มะม่วงและพุทราของที่นี่หวาน กรอบ อร่อย แตกต่างจากที่อื่น

จุดเริ่มต้นการทำสวนผลไม้ในจังหวัดระยอง

กระบวนการผลิตทางการเกษตรเพื่อยังชีพแบบดั้งเดิมของคนไทย ได้ถูกปรับเปลี่ยนให้เป็นการผลิตเพื่อการค้า ซึ่งเป็นผลมาจากกลุ่มคนจีนอพยพที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยในเขตชายฝั่งทะเลตะวันออก คนจีนกลุ่มนี้นำแนวคิดการผลิตเพื่อการค้าเข้ามา เช่น การทำสวนผลไม้ สวนยาง สวนพริกไทย การทำประมง การต่อเรือ เป็นต้น อาจกล่าวได้ว่าที่ราบชายฝั่งทะเลตะวันออกมีการผลิตเพื่อการค้าก่อนภูมิภาคอื่นในประเทศไทย รูปแบบการผลิตเพื่อการค้าในระยองที่พบมากคือ การทำสวนทุเรียน มังคุด เงาะ โดยนำพันธุ์มาจากจันทบุรี (ปัทวี สัตยวงศ์ทิพย์, 2549: 2) ช่วงที่ยังไม่มีถนนเมื่อชาวบ้านที่ต้องการจะนำผลผลิตไปขายต้องใช้การเดินเท้า เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ยังเป็นป่าทึบและหนองน้ำ (คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ, 2542: 32) จนกระทั่งมีการตัดถนนสุขุมวิทใน พ.ศ. 2494 รูปแบบการผลิตทางการเกษตรของระยองเริ่มเปลี่ยนไป เป็นเพื่อการขายเป็นหลักอย่างชัดเจน การคมนาคมที่สะดวก รวดเร็ว และเปลี่ยนจากการเดินทางทางน้ำเป็นการเดินทางทางบกแทน ทำให้สามารถส่งผลผลิตไปขายได้จำนวนมากและรวดเร็ว เกิดการจับจองพื้นที่เพื่อทำการเกษตรกรรมเพิ่มขึ้น (ปัทวี สัตยวงศ์ทิพย์, 2549: 2)

เดิมเศรษฐกิจหลักของจังหวัดระยองขึ้นอยู่กับการทำเกษตรและการประมง จนกระทั่งรัฐบาลประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 5 มีโครงการพัฒนาเขตชายฝั่งทะเลตะวันออก โดยกำหนดให้จังหวัดระยองเป็นศูนย์กลางและได้ตั้งเขตนิคมอุตสาหกรรม ทำให้

เศรษฐกิจหลักของระยองกลายเป็นภาคอุตสาหกรรม รองลงมาคือ เกษตรกรรม และพาณิชยกรรมตามลำดับ พืชที่มีพื้นที่การปลูกมากที่สุด ในจังหวัดระยอง คือ ยางพารา ในปีการผลิต พ.ศ. 2539-2540 ระยอง มีพื้นที่ปลูกยางพาราทั้งสิ้น 649,035 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 42.01 ของพื้นที่ เพาะปลูกทั้งหมด และระยองยังเป็นที่รู้จักในฐานะเมืองแห่งผลไม้ เนื่องจาก มีภูมิอากาศที่เหมาะสมแก่การปลูกผลไม้หลายชนิด และมีคุณภาพ เป็นที่นิยม ของผู้บริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศ ผลไม้ที่สร้างชื่อเสียงให้กับ ระยองมากที่สุด คือ ทุเรียน มังคุด และเงาะ

นาตาขวัญ บ้านแลง แหล่งสวนผลไม้สำคัญของเมืองระยอง

นาตาขวัญ และบ้านแลง เป็นตำบลหนึ่งของอำเภอเมืองระยอง ถัดเข้าไปจากบริเวณที่เป็นพื้นที่ชายฝั่งทะเล มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบ สลับที่ดอนเป็นลูกคลื่น ผู้คนนิยมทำสวนผลไม้ สังเกตได้จากตลอด สองข้างทางจะเต็มไปด้วยไม้ผลนานาชนิดสลับกับต้นยางพาราบ้าง ก่อนที่นา ตาขวัญจะกลายเป็นพื้นที่ที่ทำสวนกันจำนวนมากเช่นนี้ ผู้คนบ้านนาตาขวัญ ตั้งเดิมเป็นคนไทย นิยมทำนากันโดยปลูกเป็นข้าวไร่ (ข้าวที่ปลูกบนที่ดอน และไม่มีน้ำขังในพื้นที่ปลูก) (สมควร ปรากฏศรี, สัมภาษณ์ 2 กันยายน 2561) ข้าวที่ได้จะเก็บเอาไว้กินเอง และแบ่งให้กับญาติพี่น้อง บ้านแต่ละหลังจึงจะมี ยุ้งข้าว นอกจากปลูกข้าวแล้วยังมีการตั้งโรงเลื่อยไม้ในบ้านชะวิก เนื่องจาก เมื่อประมาณ 100 ปีที่แล้ว บ้านชะวิกเต็มไปด้วยป่าไม้ มีทั้งต้นยางนา ต้นประดู่ ต้นตะแบก ซึ่งเป็นไม้ที่เหมาะสมกับการนำมาสร้างบ้าน จน พ.ศ. 2520 โรงเลื่อยก็ปิดตัวลงเนื่องจากไม้เริ่มมีน้อยลง

การทำสวนในบ้านนาตาขวัญนั้น เริ่มต้นเมื่อมีคนจีนอพยพเข้ามา อาศัยอยู่ในพื้นที่เมื่อประมาณ 100-150 ปีที่ผ่านมา เป็นชาวจีนที่มากับ เรือสินค้าและเข้ามาตั้งรกราก โดยเลือกพื้นที่ชายฝั่งทะเลเนื่องจากไม่ต้อง เดินทางไกล บรรพบุรุษของชาวสวนในบ้านนาตาขวัญล้วนแล้วแต่เป็นคน จีนแทบทั้งสิ้น โดยทวดของคุณสุคนธ์ ชลมาศ และปู่ของคุณสมควร ปรากฏศรี

ต่างก็เป็นคนจีนที่อพยพและเลือกที่จะมาตั้งถิ่นฐานอยู่ในพื้นที่บริเวณนี้ เนื่องจากใกล้แหล่งน้ำ โดยจับจองที่ดินกันเอง วิธีการคือเดินลุยเข้าไปในป่า และกำหนดเขตพื้นที่โดยการนำผ้าหรือสีมาป้ายไว้เพื่อเป็นสัญลักษณ์ “...เดินเข้าไปเลยอยากได้ที่จากไหนถึงไหนก็เอาผ้าไปผูกเอาสีไปป้าย เป็นตัวบอกว่าที่ตรงนี้ของหนูนะ จะไปกันหลายคน ไปช่วยกันดู...” (สมควร ปรากฏศรี, สัมภาษณ์ 2 กันยายน 2561) สมัยที่คนจีนเข้ามาอยู่ช่วงแรกได้ มาแต่งงานกับคนไทยในพื้นที่แล้วช่วยกันทำมาหากิน เริ่มต้นจากการทำ สวนพริกไทย ติปรี และเครื่องเทศชนิดต่าง ๆ เมื่อได้ผลผลิตแล้วต้องนำมาตากแห้งแล้วจึงนำไปส่งขายที่ร้านยาจีนในย่านการค้ามจินดา ซึ่งที่ร้านยาส่วนมากจะเป็นคนจีน มีตำรับยาเพื่อรักษาโรคหลายโรค สำหรับผลไม้ นั้นก็มีปลูกกันบ้างแต่ไม่มาก บ้านละ 1-2 ต้น เอาไว้บริโภคในครัวเรือน เนื่องจากในช่วงนั้นคนยังมีจำนวนไม่มาก การเดินทางไปยังหมู่บ้านอื่น ๆ ก็ไม่สะดวกนัก ซึ่งสวนผลไม้ของคุณสุคนธ์นั้นมีต้นลิ้นจี่ที่มีอายุถึง 200 ปี ซึ่งทวดของเขาเป็นคนนำกิ่งมาจากเมืองจีน

“...ตอนที่เหล่ากั้งนั่งเรือมาเอากิ่งลิ้นจี่อันนี้มาด้วย แล้วก็เอามา ปลูกไว้ที่นี่แต่ตอนนี้ไม่ค่อยออกลูกแล้วเพราะหนาวไม่นาน...” (สุคนธ์ ชลมาศ, สัมภาษณ์ 31 กรกฎาคม 2561)

ผลไม้ชื่อดังของเมืองระยอง

จากการลงเก็บข้อมูลสวนผลไม้เมืองระยองนั้น พบว่า ผลไม้ที่เป็น ที่นิยมทั้งในกลุ่มผู้ผลิตและผู้บริโภค มีด้วยกัน 4 ชนิด คือ เงาะ มังคุด ลองกอง และทุเรียน ซึ่งถือเป็นของขึ้นชื่อและเป็นที่ยู้งักกันในจังหวัดระยอง



เงาะ

เงาะเป็นไม้ผลเมืองร้อน มีถิ่นกำเนิดในประเทศอินโดนีเซีย และ มาเลเซีย โดยทั่วไปเงาะเป็นไม้ผลที่เจริญเติบโตได้ดี ในบริเวณที่มีความชื้น ค่อนข้างสูง เงาะในประเทศไทยจึงนิยมปลูกในบริเวณภาคตะวันออกและ ภาคใต้ ในช่วงแรกพันธุ์เงาะในจังหวัดระยองที่เป็นที่นิยม คือ พันธุ์สีชมพู ซึ่งมีเม็ดใหญ่ เนื้อบาง รสชาติหวานอมเปรี้ยว จนกระทั่งคุณสุนทร ราชวัฒน์ เกษตรกรแห่งบ้านนาตาขวัญไปนำเอาพันธุ์เงาะโรงเรียนมาจากตำบล นาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี มาปลูกที่จังหวัดระยอง เงาะพันธุ์โรงเรียนจึง เริ่มเป็นที่นิยมในกลุ่มชาวสวนในระยอง แต่คนระยองนั้นยังไม่นิยมกินกัน จึงต้องส่งไปขายที่กรุงเทพฯ จนช่วงหลังที่คนระยองเริ่มหันมาให้ความสนใจเงาะพันธุ์นี้ เนื่องจากมีเนื้อมาก รสชาติหวาน จึงไม่ต้องส่งเงาะ โรงเรียนเข้าไปขายในกรุงเทพฯ

การดูแลรักษาเงาะจะแบ่งออกเป็นแต่ละช่วงเวลา คือช่วงหลังเก็บเกี่ยว ช่วงออกดอก และช่วงออกผล

หลังเก็บเกี่ยว (ประมาณเดือนกรกฎาคม)

1. คอยตัดแต่งกิ่งที่แก่และไม่สวยออก
2. เด็ดยอดอ่อนที่แตกใหม่ออก เพื่อป้องกันไม่ให้สารอาหารไปเลี้ยงใบอ่อน หากมีใบอ่อนออกมาต้นไม้ต้นนั้นก็จะไม่ให้ผล
3. ใส่ปุ๋ยและฉีดฮอร์โมน (ปุ๋ยเคมีสูตร 8-24 ผสมกับการใช้มูลไก่) โดยเงาะ จะฉีด 1 ครั้งหลังเก็บเกี่ยว

ช่วงออกดอก หลังจากฝนแล้งแล้ว ต้นไม้จะเริ่มออกดอกซึ่งแต่ละปีจะไม่ตรงกัน ขึ้นอยู่กับว่าฝนหยุดตกช้าหรือเร็ว ส่วนมากจะเป็นช่วงปลายปีตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป การดูแลคือหลังจากฝนทิ้งช่วงประมาณ 1 เดือนรอจนกิ่งเงาะ (เหี่ยว) ได้ที่ รดน้ำเล็กน้อย ดอกก็จะเริ่มออก แต่ต้องสังเกตกิ่งไม้ให้เจามากจนเกินไป มิเช่นนั้นจะออกผลมากเกินไป ทำให้ผลไม้ไม่ได้คุณภาพ เนื่องจากสารอาหารไปเลี้ยงไม้ทั่วถึง

ช่วงออกผล หลังจากออกดอกประมาณเดือนครึ่ง ดอกจะเริ่มบานประมาณเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ หลังจากดอกบานประมาณ 3 เดือนลูกจะเริ่มเป็นสีแดง ก็สามารถเก็บได้ ในช่วงนี้สามารถรดน้ำได้ตามปกติ

ทุเรียน

ช่วงก่อน พ.ศ. 2500 คนระยองนิยมทานทุเรียนพื้นเมือง โดยมีทั้งเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติและปลูกไว้ในสวน ในสมัยนั้นก็จะกินทุเรียนได้ต้องรอให้ตกลงมาก่อน ดังนั้นเนื้อจะละเอียด ทุเรียนพื้นเมืองที่เรียกกันนั้นไม่มีชื่อพันธุ์ แล้วแต่ว่าใครจะตั้งชื่อว่าอะไร แต่เมื่อเกิดพายุใหญ่เมื่อประมาณ พ.ศ. 2500 ทำให้ต้นทุเรียนพื้นเมืองสูญพันธุ์ไปจนหมด จะมีบางต้นที่โคนเป็นพันธุ์พื้นเมือง และนำกิ่งหมอนทองหรือกิ่งชะนีมาเสียบไว้ จนปัจจุบันนี้ปลูกพันธุ์หมอนทองแทน เนื่องจากเป็นที่นิยมเพราะมีเนื้อมากและรสหวานอร่อย



การดูแลรักษาทุเรียนจะแบ่งออกเป็นแต่ละช่วงเวลา คือ ช่วงหลังเก็บเกี่ยว ช่วงออกดอก และช่วงออกผล

หลังเก็บเกี่ยว ประมาณเดือนกรกฎาคม

1. ตัดแต่งกิ่งที่แก่และไม่สวยออก
2. เด็ดยอดอ่อนที่แตกใหม่ออกเพื่อป้องกันไม่ให้สารอาหารไปเลี้ยงใบอ่อน หากมีใบอ่อนออกมาต้นไม้ต้นนั้นก็จะไม่ให้ผล
3. ใส่ปุ๋ยและฉีดฮอร์โมน (ปุ๋ยเคมีสูตร 8-24 ผสมกับการใช้มูลไก่) ซึ่งทุเรียนจะต้องหมั่นฉีดทุก ๆ 10 วัน

ช่วงออกดอก งดให้น้ำ ชาวสวนจะเรียกกันว่าเป็นการ “ทรมาน” หลังจากฝนทิ้งช่วงไป 2 อาทิตย์จะเริ่มออกดอกประมาณเดือนพฤศจิกายน หลังจากนั้นเดือนครึ่ง ดอกจะเริ่มบาน

ช่วงออกผล หลังจากดอกบาน ถ้าเป็นทุเรียนหมอนทองให้นับไป 120 วันจะสามารถเก็บทุเรียนได้ ส่วนทุเรียนชะนีนับไป 110 วัน เนื่องจากการสังเกตความแก่ของทุเรียนด้วยตาเปล่านั้นทำได้ยาก จึงอาศัยการนับวันเพื่อป้องกันปัญหาทุเรียนอ่อน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องคอยจดบันทึกเอาไว้ว่าทุเรียนต้นไหนออกดอกเมื่อใด



ลองกอง

ลองกองเริ่มปลูกในจังหวัดระยองเมื่อประมาณ 40 ปีที่ผ่านมา โดยในช่วงแรกต้องสั่งกิ่งมาจากยะลาแต่ช่วงหลังก็สามารถไปหาซื้อได้จากจังหวัดจันทบุรี

การดูแลรักษาลองกองจะแบ่งออกเป็นแต่ละช่วงเวลา คือช่วงหลังเก็บเกี่ยว ช่วงออกดอก และช่วงออกผล

หลังเก็บเกี่ยว ลองกองจะเก็บเกี่ยวได้ช้ากว่าผลไม้ชนิดอื่น ดังนั้นแล้วช่วงหลังเก็บเกี่ยวของลองกองจะอยู่ประมาณเดือนสิงหาคม ในช่วงนี้ชาวสวนต้องดูแลดังนี้

1. ตัดแต่งกิ่ง หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วที่ต้นจะมี “ตีนตุ๊กแก” ลักษณะเป็นกิ่งไม้ขนาดเล็ก ๆ ออกออกมาเป็นกระจุก ตีนตุ๊กแกเหล่านี้จะเจริญเติบโตออกมาเป็นก้านของพวงลองกอง ในช่วงนี้จะใส่ฮอร์โมนเพื่อช่วยให้ก้านลองกองตัวนี้งอกยาวออกมา เรียกขั้นตอนนี้ว่า “ใช้ซิบดีง”
2. หลังจากตีนตุ๊กแกยาวออกมาแล้วจะตัดแต่งกิ่งให้เหลือเพียง 1 กิ่งเท่านั้น เพื่อป้องกันการแย่งสารอาหารระหว่างกัน
3. ใส่ปุ๋ยและฉีดฮอร์โมน โดยฉีดแค่ครั้งเดียว

ช่วงออกดอก ต้องทำการแต่งดอกเนื่องจากลองกองมีปริมาณดอกมาก โดยจะตัดแต่งให้ 1 กิ่งเหลือกิ่งช่อดอกลองกองไม่กี่ช่อ โดยต้องมีระยะห่างที่พอดี ไม่ให้ลูกลองกองที่ออกมาเบียดกัน พอดอกบานก็จะเริ่มติดลูก พอดอกบานจะมีลูกสีเขียวติดดอกมาก็ต้องหยุดให้น้ำ

ช่วงออกลูก หลังจากดอกบาน 4 เดือนจะสามารถเก็บลูกได้ โดยใช้วิธีการบีบลูก ถ้าน้ำมลงแสดงว่าแก่ สามารถเก็บขายได้แล้ว

มังคุด

ในจังหวัดระยองนั้นมีการปลูกมังคุดมามากกว่า 100 ปี โดยพบหลักฐานเป็นต้นมังคุดอายุเก่าแก่กว่า 100 ปี ที่สวนชลมาศและสวนผลไม้ผู้ใหญ่สมควร การปลูกมังคุดเพื่อค้าขายนั้นเริ่มต้นประมาณ พ.ศ. 2510 แต่ไม่เป็นที่นิยมนักเนื่องจากให้ผลผลิตช้า ระยะเวลา 5-6 ปีถึงจะออกลูก บางสวนจะปลูกแซมไปในสวนทุเรียน คือ เมื่อทุเรียนตายก็จะปลูกมังคุดทดแทน ต่ออมามังคุดเริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้น เนื่องจากไม่ต้องดูแลรักษาเท่าผลไม้ชนิดอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งทุเรียนที่มักประสบปัญหาโรคเน่าชาวสวนจึงหันมาปลูกมังคุดกันมากขึ้น (สมควร ปรากฏศรี, สัมภาษณ์ 2 กันยายน 2561) มังคุดนั้นไม่มีสายพันธุ์แตกแยกย่อยไปอย่างเช่นผลไม้พันธุ์อื่น แต่จะมีการแบ่งออกเป็นมังคุดลายไทย และมังคุดผิวมัน มังคุดลายไทยนั้น คือ มังคุดที่มีเปลือกไม่สวดย มักจะมียางปรืออยู่ตามเปลือก จึงตั้งชื่อว่ามังคุดลายไทย ส่วนมังคุดผิวมันนั้นเป็นมังคุดที่มีเปลือกสวดย แต่การจะทำให้เปลือกสวดยได้นั้นต้องใช้สารเคมีจำนวนมาก ดังนั้นแล้วมังคุดลายไทยจึงกินอร่อยและดีต่อสุขภาพมากกว่า“...กินมังคุดต้องกินแบบลายไทย มันอร่อยกว่าแบบผิวมันมันถึงยา ส่วนมากจะส่งออกนอกกัน...” (สมควร สิริภักดี, สัมภาษณ์ 11 กันยายน 2561)

ต้นมังคุด 100 ปี จาก
สวนผลไม้ผู้ใหญ่มงคล



การดูแลรักษามังคุดจะแบ่งออกเป็นแต่ละช่วงเวลา คือ ช่วงหลังเก็บเกี่ยว ช่วงออกดอก และช่วงออกผล

หลังเก็บเกี่ยว

1. ตัดแต่งกิ่งที่ไม่สมบูรณ์ออก เพื่อไม่ให้ใบแน่นเกินไป เมื่อต้นมังคุดเริ่มสูงเกิน 6 เมตร ต้องคอยตัดยอดออก เพื่อให้ง่ายต่อการฉีดยาและเก็บผล
2. ใส่ปุ๋ยคอก ชี้ไก่ บำรุงต้น
3. งดให้น้ำเพื่อ “ทราบาน” ออกดอก ก่อนมังคุดจะออกดอกปลายกิ่งจะเป็นสีแดง จะเรียกช่วงนี้ว่า “ตื่นตะขบ”

ช่วงออกดอก เมื่อออกดอกแล้วให้เริ่มใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุง หลังจากนั้น 30 วันดอกจะเริ่มบาน

ช่วงออกผล หลังจากดอกบานแล้วนับไป 120 วันจะสามารถเก็บลูกได้ โดยช่วงที่เหมาะสมกับการเก็บคือช่วงที่มังคุดมี “สีเลือด” คือ เปลือกมังคุดจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีแดงชมพูสามารถเก็บได้แล้ว วันรุ่งขึ้นจะเปลี่ยนเป็นสีม่วงพร้อมรับประทาน

สวนมะม่วงและพุทรา ผลไม้ดินทรายบ้านกรอกยายชา

ด้วยลักษณะทางภูมิประเทศอันหลากหลายของจังหวัดระยอง จึงทำให้ทรัพยากรที่โดดเด่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไป สำหรับที่ชุมชนกรอกยายชานั้น มีลักษณะดินที่เป็นดินทรายเนื่องจากอยู่ใกล้กับทะเล และมีน้ำจืดใต้ดินที่อยู่ลึกลงไป 4 เมตร ซึ่งเหมาะสมเป็นอย่างยิ่งกับการปลูกผลไม้อย่างพุทราและมะม่วง

“...เมื่อก่อนแถวนี้เป็นทะเลหมด เรียกว่า หาดสุซาดา ที่ตรงนี้อยู่ห่างจากทะเลแค่ 1 กิโลเมตร ข้างหลังนี่ก็เป็นทะเลแล้ว ถ้าขุดบ่อลงไปจนถึงด้านล่างจะมีเปลือกหอยเต็มไปหมดแต่ตอนนี้ ทะเลมันก็ถอยลงไปกลายเป็นพื้นที่ป่าไม้แทน...” (ทวน วงษ์เนิน, สัมภาษณ์ 19 ตุลาคม 2561)

สวนมะม่วงคุณทวน วงษ์เนิน และคุณศักดิ์ จิตรดล

คุณทวน วงษ์เนิน เป็นหนึ่งในเกษตรกรสวนมะม่วงของกรอกยายชา มะม่วงจากกรอกยายชานั้นมีความโดดเด่นที่รสชาติ และเนื้อสัมผัสที่กรอบไม่เหนียว คุณทวนเริ่มอาชีพเกษตรกรเมื่อประมาณ 40 ปีที่แล้ว ซึ่งในขณะนั้นพื้นที่บริเวณที่เขาอยู่ในปัจจุบันเป็นป่าทั้งหมดห่างจากทะเลเพียงแค่ 1 กิโลเมตร คุณทวนได้เลือกมาจับจองพื้นที่บริเวณนี้ และถางป่าให้โล่งเมื่อถางเรียบร้อยแล้วจึงเริ่มต้นการทำสวนพุทรา ซึ่งเป็นพันธุ์ที่มีขึ้นอยู่แล้วได้แก่ พันธุ์บอมเบย์และพันธุ์แอปเปิ้ล เนื่องจากพุทราเป็นผลไม้เพียงไม่กี่ชนิดที่ขึ้นได้ดีบนดินทราย จะมีรสชาติหวาน กรอบ และผิวสวยกว่าพุทราที่ปลูกบนดิน สมัยที่คุณทวนยังทำสวนพุทราอยู่นั้นพุทรามีราคาอยู่ที่ 3-5 บาทต่อกิโลกรัม นำไปส่งขายที่ศูนย์การค้าระยองบริเวณโรงแรมสตาร์ การทำสวนพุทราต้องใช้เวลาและแรงงานจำนวนมาก จนภายหลังคุณทวนจึงได้เลิกทำสวนพุทรา และเหลือทิ้งไว้ในสวนเพียงไม่กี่ต้น เนื่องจากประสบปัญหาขาดแคลนแรงงาน หลังจากที่มีโรงงานอุตสาหกรรมเข้ามาตั้งในพื้นที่

รอยต่อระหว่างมะม่วงพันธุ์
และมะม่วงป่า จะเห็นได้ว่า
ลักษณะลำต้นมีความ
แตกต่างกัน



สำหรับมะม่วงนั้น คุณทวนได้เริ่มพร้อมๆ กับพุทรา เนื่องจากบริเวณที่ดินที่เขาถางเพื่อทำสวนนั้นมีต้นมะม่วงป่าอยู่แล้ว คุณทวนจึงใช้วิธีการนำกิ่งมะม่วงพันธุ์มาต่อตาเข้ากับตอมะม่วงป่าที่มีอยู่ดั้งเดิม สาเหตุที่ต้องนำมะม่วงพันธุ์มาต่อเข้ากับตอมะม่วงป่านั้น เนื่องจากว่ามะม่วงป่ามีความแข็งแรง อีกทั้งรากของมะม่วงป่านั้นยังสามารถลงลึกไปจนถึงน้ำใต้ดิน ทำให้สามารถดึงน้ำและสารอาหารใต้ดินมาหล่อเลี้ยงลำต้นได้ ปัจจุบันทำสวนมะม่วงทั้งหมด 26 ไร่ มี 17 สายพันธุ์ ได้แก่ เขียวเสวย อกร่อง แก้ว น้ำดอกไม้ น้ำดอกไม้สีทอง เจ้าคุณทิพย์ มั่นศาลายา อาร์ทู พิมเสน ฯลฯ

การดูแลรักษามะม่วงพันธุ์ที่ต่อจากตอมะม่วงป่านั้นจะโตเร็ว เนื่องจากได้รับน้ำและสารอาหารที่รากแก้วซึ่งมีขนาดใหญ่ แล้วตอของมะม่วงป่าจะดึงน้ำขึ้นมาเพื่อหล่อเลี้ยงลำต้น โดยหลังจากที่เสียบยอดไม่นานกิ่งมะม่วงก็เริ่มแตกสาขาออกมา หลังจากนั้นอีกประมาณ 2 ปีก็จะออกช่อพร้อมที่จะออกผลให้รับประทาน หน้าฤดูของมะม่วงนั้นจะใกล้เคียงกับผลไม้ประเภทอื่นๆ ประมาณช่วงเดือนเมษายนถึงพฤษภาคม หลังจาก

ผลมะม่วงในสวน
คุณทวน วงษ์เนิน
และ คุณศักดิ์ จิตรดล



เก็บเกี่ยวผลผลิตเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะต้องตัดแต่งกิ่งเพื่อให้แตกใบอ่อนใหม่ เมื่อเริ่มแตกใบอ่อนแล้วจะต้องฉีดปุ๋ยบำรุง และฉีดยากันแมลงมากขึ้น ใบอ่อน หลังจากนั้นจะพักไปประมาณ 15 วัน หรือ 1 เดือนรอจนกว่าฝนจะตก พอถึงช่วงที่ยอดใบใหม่กลายเป็นสีน้ำตาลก็จะเริ่มราดสารเคมีที่บำรุงต้น หลังจากนั้นนับไปได้ 3 เดือน ราวเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายน ก็จะพร้อมแตกช่อดอก และเมื่อช่อดอกกลายเป็นผลแล้วประมาณ 30 วัน จะต้องห่อผลมะม่วงด้วยถุงกระดาษเพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวันสีทองมาเจาะวางไข่ นอกจากมะม่วงที่ออกในฤดูแล้ว ที่สวนแห่งนี้ยังมีการทำมะม่วงนอกฤดูที่จะเรียกกันว่า มะม่วงหน้าทวาย โดยจะใส่สารเคมีในการเร่งดอกและผลให้ออก สามารถเก็บเกี่ยวได้ในช่วงปลายปี ประมาณเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม มะม่วงที่ออกในช่วงนี้จะขายได้ราคาดี เนื่องจากผลผลิตมีน้อย ราคาอาจสูงถึงกิโลกรัมละ 100 บาท แตกต่างจากมะม่วงในฤดูที่มีราคาอยู่ที่กิโลกรัมละ 50-60 บาท การบำรุงต้นมะม่วงในสวนของคุณศักดิ์นั้นจะไม่ใช้การโรยปุ๋ยตามโคนต้น เนื่องจากจะทำให้บรรดา รากของต้นมะม่วงนั้นขึ้นมาดูดเอาสารอาหารจากบนหน้าดินอาจเกิด

อันตรายกับรากมะม่วงได้ อีกทั้งจะไม่มีกรนำใบไม้ไปกองไว้ตามโคนต้น เพื่อเป็นปุ๋ย เนื่องจากจะทำให้เป็นเชื้อรา และอาจทำให้ต้นมะม่วงนั้นตายได้ (ศักดิ์ จิตรตล, สัมภาษณ์ 19 ตุลาคม 2561)

การเก็บเกี่ยวและจำหน่ายมะม่วง ในอดีตวิธีการเก็บมะม่วงจะใช้ไม้ที่ผ่าปลายไว้สอยเก็บ จึงสามารถเก็บได้แค่ที่ละหนึ่งผล ผลผลิตในสมัยนั้นส่วนใหญ่แม่ค้าที่มารับซื้อจะเข้ามาเก็บมะม่วงเอง และตั้งราคาให้ที่สวน ซึ่งจะมีแม่ค้ามารับซื้อหลายเจ้า แม่ค้าส่วนมากจะนำไปขายที่ศูนย์การค้าระยอง แต่ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นการใช้ตะกร้อเก็บแทน ซึ่งเก็บมะม่วงได้ทั้งพวง หลังจากนั้นจะเอาใส่ช่อง ในแต่ละสวนจะมีแม่ค้าประจำที่คอยมาซื้อมะม่วงเพียงรายเดียว ปัจจุบันที่สวนคุณทวนจะมีแม่ค้าประจำเข้ามาซื้อมะม่วงและนำไปขายเองที่หน้าสวน ปัจจุบันมะม่วงกรอกขายกลายเป็นมะม่วงที่มีชื่อเสียงเนื่องจากมีรสชาติที่หวานอร่อย และเนื้อสัมผัสที่หวาน จึงทำให้มีลูกค้าจากที่อื่นเข้ามาซื้อถึงที่สวนเลย

สวนพุทราคุณปู่ สวนพุทราเก่าแก่จังหวัดระยอง

คุณนฤมล พงษ์พันธ์ุณิษฐ์ เป็นเกษตรกรสวนพุทราที่ทำสืบต่อมาจากบรรพบุรุษ โดยปลูกพุทราทั้งสิ้น 3 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์บอมเบย์ พันธุ์แอปเปิ้ล และพันธุ์สามรส ในปัจจุบันสวนพุทราคุณปู่แห่งนี้เป็นสวนพุทราที่มีขนาดใหญ่และเก่าแก่ เหลือเพียงสวนแห่งเดียวในจังหวัดระยอง เพราะสวนพุทราส่วนมากได้เลิกกิจการลงไปแล้ว เนื่องจากการดูแลรักษาค่อนข้างยาก และต้องใช้แรงงานในการเก็บเกี่ยวผลผลิตจำนวนมาก

การดูแลรักษาต้นพุทราจะออกผลจำนวนมากในช่วงเดือนสิงหาคมถึงกุมภาพันธ์ หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วจะเริ่ม “ทำสาว” คือ การทำให้พุทราสามารถออกลูกได้จำนวนมาก และมีผลใหญ่เหมือนกับที่ออกในครั้งแรก วิธีการทำสาว คือ จะตัดใบและก้านเล็กๆ ออกให้หมดเหลือไว้เฉพาะกิ่งหลัก ลูกพุทราที่เกิดจากกิ่งที่ทำสาวนั้นจะมีขนาดใหญ่ ง่ายต่อการเก็บเกี่ยว หลังจากทำสาวเรียบร้อยแล้วจะใส่ปุ๋ยคอกรอบโคนต้น ซึ่งก็คือ

สวนพุทราคุณปู่

ชี้โก้ พร้อมกับใส่ปุ๋ยบำรุงลูก และรอจนถึงหน้าเก็บเกี่ยว การเก็บพุทรานั้นต้องเด็ดทีละลูก ไม่สามารถตัดออกเป็นช่ออย่างมะม่วงได้ เนื่องจากลูกพุทรมีขนาดเล็ก จึงควรเด็ดทีละลูกเพื่อป้องกันไม่ให้พุทราช้ำ พุทราในสวนแห่งนี้จะมี 2 พันธุ์ใน 1 ต้น ที่เป็นเช่นนี้ เนื่องจากพ่อของคุณณฤมลสังเกตเห็นว่าพุทราพันธุ์แอปเปิ้ลมักจะออกดอกก่อน จึงนำกิ่งของพันธุ์แอปเปิ้ลมาต่อตาเข้ากับต้นของพันธุ์อมเบย์ เพื่อเป็นตัวกระตุ้นให้พันธุ์อมเบย์ออกดอก ซึ่งหลังจากทำวิธีการดังกล่าว ก็สามารถช่วยเร่งดอกได้จริง

ผลไม้ระยอง ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของจังหวัดระยอง จากอดีตที่ปลูกกันเพื่อยังชีพ จนกระทั่งระบบสาธารณสุขปลอดภัยในประเทศไทยได้พัฒนาขึ้น การเคลื่อนตัวของผลไม้ออกสู่ตลาดก็ทำให้เงาะ มังคุด ทุเรียน และลองกอง กลายเป็นพืชเศรษฐกิจหลักของจังหวัดระยอง และด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสม จึงทำให้ผลไม้ของจังหวัดระยองโด่งดังในเรื่องของรสชาติและคุณภาพ แต่ในขณะเดียวกันพัฒนาการของการทำสวนในจังหวัดระยอง เทคนิค ภูมิปัญญาพื้นถิ่นในการ



จัดการสวนผลไม้ในรูปแบบต่าง ๆ ก็สามารถสะท้อนภาพทางประวัติศาสตร์ผ่านวิถีชีวิตของชาวสวนเอาไว้ได้อย่างน่าสนใจ พร้อมทั้งเรื่องเล่าของชาวสวนทำให้เห็นถึงจุดเริ่มต้นของการทำสวนที่มาพร้อมกับการเข้ามาของกลุ่มชาวจีนที่พยายามจะก่อร่างสร้างตัวในแผ่นดินใหม่ ความพยายามนี้เองที่ทำให้เงาะ มังคุด ลองกอง ทุเรียน พุรา และมะม่วงกลายเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากคนทั่วไป และกลายเป็นหนึ่งในอาชีพหลักที่ทำเงินและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับเมืองระยอง

บน

ผลของพุทราพันธุ์อมเบย์
หรือบางคนเรียกว่าพุทราไข่
เนื่องจากผลมีลักษณะ
คล้ายกับไข่ไก่

ล่าง

ผลของพุทราพันธุ์แอปเปิ้ล
มีลักษณะคล้ายกับแอปเปิ้ล
ขนาดเล็ก



5 — อาหารคนระยอง







อาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น เป็นตัวแทนของภูมิปัญญาของผู้คนที่นำเอาวัตถุดิบทางธรรมชาติจากรอบตัวผสมผสานจนกลายเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ สำหรับอาหารในจังหวัดระยองนั้นมีความโดดเด่นในแง่ของวัตถุดิบที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างการทำประมงและการทำสวนผลไม้ในจังหวัดระยองจนกลายเป็นอาหารพื้นบ้านที่รับประทานกันในครัวเรือน รวมไปถึงพืชผักพื้นบ้านที่สามารถพบได้ทั่วไปในพื้นที่ และนำมาประกอบอาหารร่วมกันกับเนื้อสัตว์

พืชผักและสมุนไพรท้องถิ่นเมืองระยอง

แขนงสับปะรด คือ ส่วนบริเวณแกนที่ยื่นขึ้นมาจากผลของสับปะรด ชาวระยองนิยมนำแขนงสับปะรดมาใส่ในแกงเผ็ด โดยจะสับหรือซอยเป็นเส้นเล็กๆ และแช่ในน้ำเกลือก่อนที่จะนำมาแกง เนื่องจากจะมีรสชาติขมเล็กน้อย โดยในจังหวัดระยองมีไร่สับปะรดเป็นจำนวนมากบริเวณอำเภอบ้านค่าย และอำเภอปลวกแดง

แขนงสับปะรด





พริกตุ้ม พริกชนิดหนึ่ง รูปร่างคล้ายมะเขือพวง นิยมใส่ในแกงเผ็ด
แทนมะเขือพวง

เม็ดกระบก ต้นกระบกเป็นต้นไม้ที่พบมากในจังหวัดระยอง
ส่วนของเม็दनั้จะอยู่ภายในผล รูปร่างลักษณะคล้ายกับเมล็ดอัลมอนด์ นิยม
นำมาทำข้าวราง ซึ่งถือเป็นอาหารพื้นบ้านอีกอย่างหนึ่งของชาวระยอง

ผักกระชับ ผักกระชับเป็นพืชเฉพาะถิ่นของบ้านทะเลน้อย
อำเภอแกลง จังหวัดระยอง ผักชนิดนี้เป็นพืชล้มลุกอายุสั้น มักจะขึ้นในท้องนา
หลังจากที่เก็บเกี่ยวข้าวไปเรียบร้อยแล้ว ดินของบ้านทะเลน้อยนั้นมีความ
ความเค็มอยู่ที่ 3-5% ซึ่งเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของผักกระชับ
จึงทำให้ผักกระชับกลายเป็นผักท้องถิ่นที่มีเฉพาะที่บ้านทะเลน้อยแห่งนี้
ผักกระชับนั้นหากขึ้นเองตามธรรมชาติจะสามารถเก็บต้นอ่อนรับประทาน
ได้ในช่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์-ต้นเดือนมีนาคม ผู้คนในบ้านทะเลน้อย
นั้นรับประทานต้นอ่อนผักกระชับมาเป็นระยะเวลาาน โดยนิยมนำมาใส่
ในแกงส้ม และทานดิบคู่กับน้ำพริก

สมุนไพรท้องถิ่น

เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดระยองนั้นมีพื้นที่บางส่วนเป็นป่า จึงทำให้การใช้สมุนไพรเข้ามาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารด้วยเช่นกัน โดยสมุนไพรที่มักจะมีพบในอาหารระยอง ได้แก่

ผักชีโร เป็นผักที่มีกลิ่นหอมฉุน อยู่ในตระกูลเดียวกับผักชี มีสรรพคุณแก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ วิงเวียน สำหรับจังหวัดระยองนั้นนิยมนำผักชีโรไปตากแห้งแล้วนำมาเป็นส่วนผสมในเครื่องพริกแกง

ผักชีโร



กระวาน เป็นไม้ล้มลุกมีเหง้าใต้ดิน ลำต้นมีความสูงประมาณ 2 เมตร โดยมีกาบใบหุ้มซ้อนกันทำให้ดูคล้ายลำต้น ต้นกระวานมักขึ้นในที่ร่มหรือใต้ร่มไม้ที่มีความชื้นสูง หรือในที่ที่มีฝนตกชุก พบได้ทั่วไปตามไหล่เขาในบริเวณป่าดงดิบ คนในจังหวัดระยองนั้นนิยมกินหน่อของต้นกระวาน โดยนำมาหั่นเป็นแท่งลักษณะคล้ายหน่อไม้ใส่ลงไปแกงเผ็ด

พล เป็นไม้ล้มลุกมีความสูงประมาณ 0.7-1.5 เมตร มีเหง้าอยู่ใต้ดิน เปลือกมีสีน้ำตาลแกมเหลืองเนื้อด้านในมีสีเหลืองถึงสีเหลืองแกมเขียว ลักษณะคล้ายขมิ้น นิยมนำมาใส่ผสมเป็นเครื่องพริกแกงเผ็ด

ชิงแห้ง เป็นไม้ล้มลุกใบเลี้ยงเดี่ยว เป็นเหง้าอยู่ใต้ดิน เนื้อในมีสีขาว ออกม่วง มีสรรพคุณแก้ไอ คลื่นเหียนขั้บเสมหะ นิยมนำมาเป็นส่วนผสมหนึ่งในเครื่องแกง

อาหารพื้นบ้านเมืองระยอง

อาหารพื้นบ้านของจังหวัดระยองเป็นการผสมผสานเอาวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่อย่างหลากหลายเข้ามารวมไว้ด้วยกัน เอกลักษณ์ของอาหารระยองนั้นคือความสดใหม่ของอาหารที่ทะเลที่ผสมผสานเข้ากับพืชผักสมุนไพรท้องถิ่นออกมาเป็นอาหารที่มีรสชาติจัดจ้าน ครบรส ได้แก่

แกงเผ็ด

ขั้นตอนการทำแกงเผ็ดมีลักษณะเหมือนกับการทำแกงป่าของภาคกลาง คือ นำพริกแกงไปเคี่ยวในน้ำที่ตั้งจนเดือดและใส่เนื้อสัตว์ลงไป แกงเผ็ดของจังหวัดระยองนั้น ส่วนมากจะใช้ปลาทะเลเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น ปลาดาบขาว ปลาเห็ดโคน เป็นต้น หลังจากเนื้อสัตว์สุก จึงใส่ผักและสมุนไพร ได้แก่ พริกขี้หนู มะเขือเปราะ แขนงสับปะรด ใบกะเพรา และพริกอ่อน สามารถปรุงรสชาติตามความชอบ ซึ่งโดยทั่วไปแล้วแกงเผ็ดระยองจะต้องมีรสชาติเผ็ดและเค็ม

ชาย

ปลาเห็ดโคนที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำแกงเผ็ด

ชาว

แกงเผ็ดปลาเห็ดโคน
สถิติวิธีการทำโดย
คุณจำลอง ศรีรักษา



สิ่งที่ทำให้แกงเผ็ดระยองมีความแตกต่างจากพื้นที่อื่น คือ พริกแกงของระยองนั้นจะได้รับอิทธิพลมาจากจังหวัดตราดและจันทบุรี โดยจะผสมสมุนไพรป่าลงไปในพริกแกงด้วย ส่วนผสมของพริกแกงจะประกอบไปด้วย ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกแห้ง พริกชี้หนู กระเทียม เม็ดผักชีโร และลูกกระวาน (จำลอง ศรีรักษา, สัมภาษณ์ 14 กันยายน 2561)

ต้มสับปะรด

ต้มสับปะรดเป็นการนำสับปะรด ซึ่งเป็นผลไม้ที่หาได้ง่ายในจังหวัดระยองมาเป็นส่วนประกอบหลัก เมนูต้มสับปะรดสามารถรับประทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เนื่องจากมีรสชาติหวาน เค็ม อีกทั้งยังสามารถเก็บไว้ได้นาน เนื่องจากมีน้ำตาลเป็นตัวช่วยในการถนอมอาหาร วัตถุประสงค์ในการทำประกอบไปด้วยเนื้อสัตว์ (นิยมใช้เป็นเนื้อหมูส่วนซี่โครงหรือหมูสามชั้น เนื่องจากมีเนื้อนุ่ม เคี้ยวให้เปื่อยได้ง่าย) หอมแดง พริกไทย กระเทียม กะปิ ซีอิ๊วหวาน น้ำมันหอย น้ำตาลโตนด และน้ำปลา โดยขั้นตอนและวิธีการทำต้มสับปะรดนั้นมีดังนี้

1. ทำเครื่องผัด โดยนำหอมแดง กระเทียม และพริกไทยตำให้เข้ากัน หลังจากนั้นใส่กะปilingไปและตำจนเป็นเนื้อเดียวกัน โดยควรใส่หอมแดงจำนวนมาก และใส่กะปิปริมาณน้อย เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นกะปiling กลิ่นอื่น ๆ
2. เตรียมเนื้อหมู โดยหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ เพื่อเป็นการประหยัดเวลาในการเคี้ยว
3. ผัดเครื่องที่เตรียมไว้ และนำเนื้อหมู สับปะรดลงไปผัดจนหมูสุก จากนั้นเติมน้ำให้ท่วมแล้วเคี่ยวต่อจนหมูนุ่ม
4. หลังจากทีน้ำงวดลงให้ปรุงรสด้วยซีอิ๊วหวาน น้ำมันหอย น้ำตาลโตนด และน้ำปลา
5. เคี่ยวต่อจนหมูนุ่ม พร้อมทั้งชิมรสตามความชอบ โดยหมูต้มสับปะรดนั้นจะมีรสชาติหวาน เค็ม และเปรี้ยวปลาย ๆ จากสับปะรด (นันทิตา ทองน้อย, สัมภาษณ์ 14 กันยายน 2561)



ต้มลับประรด สาธิตวิธีการ
ทำโดยคุณนันทิดา ทองน้อย

หมูชะมวง

หมูชะมวงเป็นอาหารขึ้นชื่อของภาคตะวันออก สามารถพบได้ทั้งในจังหวัดจันทบุรีและระยอง แต่หมูชะมวงของจังหวัดระยองนั้นจะไม่ใส่ตะไคร้ลงในเครื่องแกง มีรสชาติ เปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ดเล็กน้อย สำหรับวัตถุดิบในการทำหมูชะมวงนั้น ได้แก่ เครื่องแกง ซึ่งประกอบไปด้วย พริกแห้ง ข่า หอมแดง กระเทียม กะปิ เนื้อหมูส่วนขาหน้าที่มีไขมันไม่มาก ใบชะมวง น้ำตาล น้ำปลา และน้ำมะขามเปียก โดยมีขั้นตอนและวิธีการทำหมูชะมวง ดังนี้

1. ทำเครื่องแกงโดยนำพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ไปเผาให้สุกแล้วนำมาปอกเปลือก ตำรวมกับกะปิและข่า (บางบ้านอาจจะนำพริกแห้ง หอมแดง และกระเทียมไปผัดน้ำมันแทน เพื่อให้พริกแกงมีสีสวย ไม่คล้ำจากรอยไหม้ที่เกิดจากการเผา)

หมูชะมวง
สถิติวิธีการทำโดย
คุณนันทิดา ทองน้อย

2. เลือกใบชะมวงที่ไม่อ่อนหรือไม่แก่จนเกินไป นำไปเผาไฟให้ใบอ่อนลง เนื่องจากเมื่อโดนความร้อนจะทำให้ใบชะมวงมีรสเปรี้ยว
3. หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นใหญ่
4. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมันเล็กน้อยจนพริกแกงสุก แล้วใส่หมูลงไปพร้อมกับน้ำ เคี่ยวหมูกับเครื่องแกงไปสักกระยะหนึ่ง
5. ใส่ใบชะมวงลงไป เคี่ยวทิ้งไว้จนหมูนุ่ม หากน้ำงวดลงสามารถเติมน้ำได้
6. เมื่อหมูนุ่มแล้วปรุงรสด้วย น้ำตาล น้ำมะขามเปียก และน้ำปลา สามารถปรุงรสตามความพอใจ (นันทิดา ทองน้อย, สัมภาษณ์ 14 กันยายน 2561)



ขนมจีนน้ำยาปลาต้ม

ขนมจีนน้ำยาปลาต้มเป็นอาหารพื้นบ้านที่ทานได้ทุกเพศทุกวัย และมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก ส่วนประกอบมีดังนี้ ปลาทะเล (ปลาโมง ปลาทุปลาสีขน) ตะไคร้ หอม กระชาย น้ำปลา และขนมจีน โดยขั้นตอนและวิธีการทำมี ดังนี้

1. ทูบตะไคร้ หอม กระชาย ใส่ลงในน้ำ
2. รอน้ำเดือดใส่ปลาที่ทำความสะอาดลงไป
3. พอน้ำเดือดอีกครั้งใส่น้ำปลาเพื่อปรุงรส รอน้ำเดือดอีกครั้งก็สามารถทานได้โดยทานพร้อมกับขนมจีน หากต้องการให้มีรสชาติเผ็ดสามารถทุบพริกใส่ลงไปได้ (มานิดา หยาดทอง, สมจิตร ทองสีใส และอัญชิสา โกสุม, สัมภาษณ์ 19 ตุลาคม 2561)

กะปิโหว่ (กะปิคั่ว)

กะปิโหว่หรือกะปิคั่วเป็นเครื่องจิ้มประเภทหนึ่งของจังหวัดระยอง นิยมทานกับผักสด กะปิคั่วแบบดั้งเดิมของระยองนั้นจะไม่ใส่เนื้อสัตว์ ส่วนผสมมีหอมแดง ตะไคร้ และกะปิตำรวมกัน เคี้ยวกะทิให้เป็นซี้โล้ (แตกมัน มีน้ำมันลอย) แล้วเอากะปิไปผัดจนแห้งแต่ไม่ถึงกับร่วน มีรสชาติเค็มนำ จิ้มกินกับผักพื้นบ้าน หรือคลุกกับข้าว แต่ในปัจจุบันได้มีการดัดแปลงรสชาติของกะปิคั่วให้ถูกปากมากขึ้น โดยเพิ่มเติมน้ำตาลและเนื้อสัตว์ลงไป โดยมีวัตถุดิบดังนี้ กะปิ ตะไคร้ หอมแดง หัวกะทิ หมูบด น้ำมันพืช ซีอิ้วดำ น้ำตาล ขั้นตอนและวิธีการทำกะปิโหว่ (กะปิคั่ว) มีดังนี้

1. ซอยตะไคร้และหอมแดงนำไปตำรวมกันกะปิให้ละเอียด
2. นำกะปิที่ตำไว้เรียบร้อยแล้วผัดเข้ากับหัวกะทิ ต้องหมั่นคนอยู่เรื่อยๆ เพื่อให้ติดกระทะ
3. ใส่เนื้อหมูบด ผัดไปจนกะทิแตกมัน
4. ปรุงรสด้วยน้ำตาล ทานพร้อมกันกับผักสด (นันทิดา ทองน้อย, สัมภาษณ์ 18 ตุลาคม 2561)

ข้าวรวง

ข้าวรวง คือ การนำเมล็ดกระบมาคั่วจนสุกหอม และนำไปตำจนละเอียด ใส่น้ำตาลและเกลือให้มีรสหวานเค็ม เมื่อตำจนละเอียดได้ที่แล้ว จึงนำมาอัดใส่กรวยใบตองตากไว้ให้แห้ง สามารถเก็บได้นานหลายเดือน เมื่อจะรับประทานให้นำก้อนข้าวรวงหมกไว้ในข้าวที่เพิ่งหุงสุก ก้อนข้าวรวงนี้จะนิ่มลงจนสามารถนำมาคลุกข้าวกินได้ (เรณู สุวรรณโณ, สัมภาษณ์ 3 กันยายน 2561)

น้ำพริกกระทำ

น้ำพริกกระทำเป็นน้ำพริกพื้นบ้าน วิธีทำคล้ายกับน้ำพริกกะปิ แต่ใช้กระทำในการให้รสชาติเปรี้ยวแทนมะนาว น้ำพริกกระทำจะมีกลิ่นที่หอมกว่าน้ำพริกที่ปรุงด้วยมะนาว จึงต้องกินกับผักที่มีกลิ่นแรง เช่น สะตอหรือกระเฉด วัตถุประสงค์ในการทำน้ำพริกกระทำ ได้แก่ กะปิ กระเทียม พริกชี้หูสวนกระทำ น้ำมะนาว (หากกระทำรสชาติเปรี้ยวไม่พอ) น้ำตาล และมะเขือพวง โดยขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกกระทำมีดังนี้

1. ปอกเปลือกกระทำและหั่นบาง ๆ
2. ตำกะปิกับกระเทียม จนกว่ากระเทียมจะเนียนเข้ากับกะปิ
3. ใส่น้ำพริกชี้หูสวนและกระทำ ตำให้ละเอียด
4. จากนั้นตักใส่ถ้วยแล้วจึงปรุงรสด้วยน้ำตาลชิมรสตามใจชอบ
5. ตำมะเขือพวงให้แหลกเพื่อโรยหน้า ทานพร้อมกันกับผักสด

(นันทิดา ทองน้อย, สัมภาษณ์ 18 ตุลาคม 2561)

พริกเกลือ

คนระยองจะเรียก พริกเกลือ แทนชื่อของเครื่องจิ้มต่าง ๆ ซึ่งลักษณะพริกเกลือของคนระยองมีดังนี้

พริกเกลือสำหรับกินกับอาหารทะเล คือ พริก กระเทียม รากผักชี ตำเข้าด้วยกัน ปูรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล และมะนาว ซึ่งเราจะรู้จักกันดีว่านี่คือ น้ำจิ้มซีฟู้ด

พริกเกลือสำหรับคลุกข้าวกิน นำมะพร้าวคั่วคลุกกับเกลือและน้ำตาล เรียกพริกเกลือ แต่ไม่มีพริกเป็นส่วนประกอบ ไว้ใช้สำหรับคลุกข้าวกิน (มานิดา หยาดทอง, สมจิตร ทองสีใส และอัญชิสา โกสุม, สัมภาษณ์ 19 ตุลาคม 2561)

น้ำพริกแมงกะพรุน

ในการทำน้ำพริกแมงกะพรุนนั้นแยกส่วนประกอบออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนของแมงกะพรุน และส่วนของน้ำพริกที่เป็นเครื่องจิ้มไว้กินคู่กับแมงกะพรุน แมงกะพรุนนั้นไม่สามารถทานสดได้ เนื่องจากมีกลิ่นคาวและเนื้อสัมผัสเหนียว และ จึงต้องนำมาดองกับเปลือกต้นอินทรีก่อนเพื่อให้มีเนื้อสัมผัสที่กรอบ ทานอร่อยมากขึ้น โดยส่วนมากจะนิยมทานส่วนนอกของแมงกะพรุน วิธีการดอง คือ ตัดแมงกะพรุนแยกออกเป็นส่วน ๆ วางเรียงลงในกะละมัง ทูบเปลือกไม้วางไว้บนแมงกะพรุนโดยใส่สลับชั้นกันไปเรื่อยๆ ไม่ต้องใส่น้ำ หลังจากนั้นแมงกะพรุนจะคายน้ำในตัวออกมาเหลือแต่เนื้อแมงกะพรุนที่รัดตัวเข้าหากัน

สำหรับน้ำพริกถ้วยที่ใช้ทานคู่กับแมงกะพรุนนั้น มีวิธีการทำและเครื่องปรุงที่คล้ายคลึงกับน้ำจิ้มซีฟู้ด คือ พริก (บางบ้านใช้เป็นพริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดเล็ก เพื่อไม่ให้มีรสเผ็ดมากและมีสีสวยงาม) กระเทียม น้ำตาลทราย น้ำปลา แต่จะเพิ่มถั่วตัด และกะปิเข้ามาเพื่อเพิ่มความข้นให้กับน้ำพริก (มานิดา หยาดทอง, สมจิตร ทองสีใส และอัญชิสา โกสุม, สัมภาษณ์ 19 ตุลาคม 2561)

สิ่งที่ทำให้อาหารพื้นบ้านของจังหวัดระยองนั้นมีเอกลักษณ์ คือ วัตถุดิบที่มีความหลากหลาย เนื่องจากลักษณะทางภูมิประเทศของจังหวัดระยองนั้นมีทั้งที่เป็นพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล พื้นที่สวนผลไม้ และพื้นที่ป่า

ซึ่งอาหารพื้นบ้านของระยองนั้นเป็นการผสมผสานวัตถุดิบที่มีที่มาจากหลายแหล่งเข้าด้วยกัน ความเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของสมุนไพรพื้นบ้าน นอกจากจะทำให้อาหารระยองมีรสชาติแล้ว ในอีกแง่มุมหนึ่งการผสมสมุนไพรเข้าไปในอาหารต่างก็มีสรรพคุณช่วยในการบำรุงร่างกาย ดังนั้นจะเห็นได้ว่า เบื้องหลังอาหารพื้นบ้านจานหนึ่งสามารถสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่ผ่านการสั่งสมและส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น อีกทั้งยังแสดงให้เห็นถึงความเชื่อมโยงและการแลกเปลี่ยนวัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่นในจังหวัดระยองที่ทำให้สมุนไพรจากในป่ามารวมเข้ากับปลาจากทะเลเอาไว้ได้อย่างลงตัว

บรรณานุกรม

กำพล จำปาพันธ์. “รายียง (ระยอง): เมืองของบนเส้นทางอารยธรรมฝั่งทะเลตะวันออก”, วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 18, 1 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2559): 9-14.

กรมศิลปากร. **ห้าปีในสยาม เล่ม ๒**. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2559.

กระทรวงมหาดไทย. **ประวัติมหาดไทยจังหวัดระยอง**. กรุงเทพฯ: กระทรวงมหาดไทย, 2525.

กาญจนา เหล่าโชคชัยกุล. **ปากน้ำประแส**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2562.

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. **วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดระยอง**. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2542.

ถาวร ลิกขโกศล. “อัตลักษณ์จีนแต่จีว.” ศิลปวัฒนธรรม 30, 3 (มกราคม 2552): 156-169.

เทศบาลตำบลเมืองแกลง. **100 ปี บ้านตลาดสามย่าน**. ระยอง: เทศบาลตำบลเมืองแกลง, 2551.

ธนะ บุญศิริ. **วัดโพธิ์ทอง โรงเรียนแห่งแรกของเมืองแกลงและประวัติเมืองแกลง**. กรุงเทพฯ: อุษาการพิมพ์, 2553.

ธีรยุทธ์ ศรีคุ้ม. **การประมงหมึกสายโดยเปลือกหอยจุกพราหมณ์ในอ่าวไทย**. ระยอง: ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงทะเลอ่าวไทยฝั่งตะวันออก (ระยอง), 2554.

ปฐวี พรหมเสน. “พื้นที่อดีต ตามหาความรุ่งเรืองของเมืองระยองที่ยมจินดา.” สารคดี 29, 342 (สิงหาคม 2556): 196-199.

ประพิณ มโนมัยวิบูลย์. “ชุมชนจีนในประเทศไทย : หลากหลายสำเนียงจีน.” วารสารราชบัณฑิตยสถาน 36, 4 (ตุลาคม-ธันวาคม 2554): 539-552: 2554.

ปัทวี ลัตยวงศ์ทิพย์. “การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการผลิตของเกษตรกรในภาคตะวันออก กรณีศึกษาผู้นำกลุ่มอนุรักษ์สมุนไพรร จังหวัดระยอง.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา, 2549.

ภัทรพร เนาวรัตน์ธนากร. “การสื่อสารเพื่อการดำรงรักษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชนถนนยมจินดา จังหวัดระยอง.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะนิเทศศาสตร์และนวัตกรรมการจัดการ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. 2557.

ภารดี มหาขันธ์. **การตั้งถิ่นฐานและพัฒนาการภาคตะวันออกยุคปรับปรุงประเทศตามแบบสมัยใหม่จนถึงปัจจุบัน**. ชลบุรี: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา, 2555.

ศรีศักร วัลลิโภดม. **อารยธรรมฝั่งทะเลตะวันออก**. กรุงเทพฯ: มติชน, 2545.

ไศลรัตน์ ดลอารมณ. “พัฒนาการของการทำป่าไม้สักในประเทศไทย พ.ศ. 2439-2503.” วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2528.

สิทธิพล เครือรัฐติกาล. **ประวัติศาสตร์เงินสมัยใหม่**. กรุงเทพฯ: ชวนอ่าน. 2555.

“รายงานประจำเดือนของเทศบาลจังหวัดระยอง พ.ศ. 2482 (ม.ท.).” เอกสารกรมมหาดไทย กองควบคุมเทศบาล (ตลาด-ท่าเรือ) กระทรวงมหาดไทย. มท.5.16.15/28. หอจดหมายเหตุแห่งชาติ.

“รายงานประจำเดือนของเทศบาลจังหวัดระยอง พ.ศ. 2479 (ม.ท.).” เอกสารกรมมหาดไทยกองควบคุมเทศบาล กระทรวงมหาดไทย. มท.5.16.7/64. หอจดหมายเหตุแห่งชาติ.

“ร่างหนังสือสัญญาการรับและส่งหนังสือเมลล์ ระหว่าง
กรุงเทพแลตัวเมืองชาวทะเลตะวันออกเจียงใต้แห่ง
ประเทศสยาม (ม.ท.)”.เอกสารกรมราชเลขาธิการ
รัชกาลที่ 5 กระทรวงมหาดไทย. กร 5 ม/39.
หอจดหมายเหตุแห่งชาติ.

เอนก นาวิกมูล. **สมุดภาพเมืองระยอง**. นนทบุรี: ต้นฉบับ,
2561.

โอภาส อินทรวงษ์ และคณะ. “รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
โครงการ รูปแบบการสร้างความร่วมมือและความ
รับผิดชอบดูแลสังคมชุมชน ร่วมกันของภาคส่วน
อุตสาหกรรมและชุมชน ต.กระแสบน อ.แกลง
จ.ระยอง.” ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาค
ตะวันออก มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, 2552.

การสัมภาษณ์

- คีลิน กุสสลานุกาพ. สัมภาษณ์, 20 พฤษภาคม 2562.
จำลอง ศรีรักษา. สัมภาษณ์, 14 กันยายน 2561.
เฉลียว ราชาบุรี. สัมภาษณ์, 2 สิงหาคม 2561.
ชม วิเศษศิลปานนท์. สัมภาษณ์, 27 กุมภาพันธ์ 2562.
ชโลม วงศ์ทิม. สัมภาษณ์, 28 กุมภาพันธ์ 2562.
ชัยยุทธ เรื่องเอี่ยม. ประธานกลุ่มประมงเรือเล็กแก้ออด.
สัมภาษณ์, 1 กันยายน 2561.
ชาติรี ก่อแก้ว. สัมภาษณ์, 19 พฤษภาคม 2562.
ไชยรัตน์ เอื้อตระกูล. สัมภาษณ์, 19 พฤษภาคม 2562.
ทวน วงษ์เนิน. สัมภาษณ์, 19 ตุลาคม 2561.
ธัญญธร โอภาปัญญาโชติ. สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561.
นวรรตน์ มุจรินทร์. สัมภาษณ์, 28 กุมภาพันธ์ 2562.
นันทิดา ทองน้อย. สัมภาษณ์, 14 กันยายน 2561 และ
18 ตุลาคม 2561.
นิสันต์ ศรีล้วน. สัมภาษณ์, 14 กันยายน 2561.
บุญชู ตริสุคนธ์ภูษา. สัมภาษณ์, 18 ตุลาคม 2561.
เบญจา พงษ์เนก. สัมภาษณ์, 28 กุมภาพันธ์ 2562.
พรรคศักดิ์ แยมกลิ่น. นายกษมาคมประมงจังหวัดระยอง.
สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561.
พิสมัย ดิยเวศย์. สัมภาษณ์, 1 สิงหาคม 2561.
ภักดี ทับทิมทอง. สัมภาษณ์, 2 สิงหาคม 2561.
ภาณุ ธนะสาร. สัมภาษณ์, 18 พฤษภาคม 2562.
ภาวิดา รัตนพรวารีสกุล. สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561.
มนต์ชัย สีใส. สัมภาษณ์, 18 ตุลาคม 2561.
มานิดา หายดทอง. สัมภาษณ์, 19 ตุลาคม 2561.
เรณู สุวรรณโณ. สัมภาษณ์, 2 สิงหาคม 2561 และ
3 กันยายน 2561.
วาสนา วงศ์ไตรรัตน์. สัมภาษณ์, 20 พฤษภาคม 2562.
วิลาสินี ดอกจันทร์. สัมภาษณ์, 1 กันยายน 2561.
วิชัย พรสมุทรสินธุ์. สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561.
วิสูตร ช่างเหล็ก. สัมภาษณ์, 17 ตุลาคม 2561.
ศักดิ์ดา จิตรดล. สัมภาษณ์, 19 ตุลาคม 2561.
ศักดิ์ชัย สุชินญาพร. สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2561.
สงกรานต์ (ไม่ทราบนามสกุล). สัมภาษณ์, 28 กุมภาพันธ์
2562.
สมควร ปรางศรี. สัมภาษณ์, 2 กันยายน 2561.
สมควร ศิริภักดี. สัมภาษณ์, 11 กันยายน 2561.
สมจิตร ทองสีใส. สัมภาษณ์, 19 ตุลาคม 2561.
สมัญญา บำเพ็ญทาน. สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2562.
สมาน วานิชรัตน์. สัมภาษณ์, 20 พฤษภาคม 2562.
สวาสดี จันละออง. สัมภาษณ์, 1 มีนาคม 2562.
สุคนธ์ ชลมาศ. สัมภาษณ์, 2 กันยายน 2561.
สุภาพร ยอดบริบูรณ์. สัมภาษณ์, 27 กุมภาพันธ์ 2562.
อนุชิต ตันติเวชวุฒิกุล. สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2561.
อนุพงศ์ ชัยฉิริสกุลวงศ์. สัมภาษณ์, 1 สิงหาคม 2561.
อนุสรณ์ ชัยชล. สัมภาษณ์, 21 พฤษภาคม 2562.
อภิรักษ์ รัตนพรวารีสกุล. สัมภาษณ์, 30 กรกฎาคม 2561.
อัญชิสสา โกสุม. สัมภาษณ์, 19 ตุลาคม 2561.
อำไพ แซ่เตียว. สัมภาษณ์, 20 พฤษภาคม 2562.
อุบล ชลมาศ. สัมภาษณ์, 2 กันยายน 2561.





ชื่อหนังสือ

ระยอง : คนจีนโพ้นทะเล ผู้คนและวิถีชีวิต

สนับสนุนโดย

บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน)

จัดทำโดย

คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร

ที่มา

ชุดโครงการวิจัย “ข้อมูลชาติพันธุ์และวิถีชุมชน” ภายใต้โครงการคลังข้อมูลสารสนเทศศิลปวัฒนธรรมระยอง

ผู้เขียน

ศศิธร ศิลป์วุฒยา

ชิษณุพงศ์ รุจิโรจน์วรวงูร

ธัญชนก สายรอด

คณะวิจัย

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. อาจารย์ศศิธร ศิลป์วุฒยา | หัวหน้าโครงการวิจัยข้อมูลชาติพันธุ์และวิถีชุมชนระยอง |
| 2. นางสาวกฤษณา หัตถ์อัจฉรากุล | ผู้ช่วยนักวิจัย |
| 3. นายชิษณุพงศ์ รุจิโรจน์วรวงูร | ผู้ช่วยนักวิจัย |
| 4. นางสาวธัญชนก สายรอด | ผู้ช่วยนักวิจัย |
| 5. นางสาวเจนจิรา แก้วประสิทธิ์ | ผู้ช่วยนักวิจัย |
| 6. นางสาวฐิติมาศ คำวงษ์ | ผู้ช่วยนักวิจัย |
| 7. นางสาวแพรพรรณ งอมกระโทก | ผู้ช่วยนักวิจัย |
| 8. นางสาวขวัญพัฒน์ ปุณณวานิชศิริ | ผู้ช่วยนักวิจัย |
| 9. นางสาวจรรยาพร ธรรมมุข | ผู้ช่วยนักวิจัย |

ออกแบบ

BANANA STUDIO.

พิมพ์ที่

บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)

ISBN

978-974-641-783-9

ศศิธร ศิลป์วุฒยา, ชิษณุพงศ์ รุจิโรจน์วรวงูร และธัญชนก สายรอด. ระยอง : คนจีนโพ้นทะเล ผู้คนและวิถีชีวิต.
กรุงเทพฯ: คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564.

“ ระยอง ”



คนจับโป๊นทะเล ผู้คนและวิถีชีวิต

ISBN 978-974-641-783-9



9 789746 417839