

Southern Legacy

ค้นพบสมบัติแห่งภาคใต้
ในตรังและสงขลา

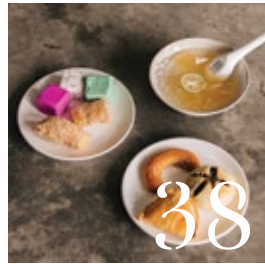


สมบัติ แห่งภาคใต้

นอกจากทะเลแดนใต้ เสน่ห์น่าหลงใหลของปลาย
ด้ามขวานแฝงอยู่รอบตัว ในประวัติศาสตร์ลึกลับ ศิลป
วัฒนธรรมงดงาม สถาปัตยกรรมเก่าแก่ อาหารการกินที่
อร่อยเป็นเอกลักษณ์ และมีตรภาพชาวใต้ที่จริงใจเสมอต้น
เสมอปลาย

เมื่อเดินทางลงใต้ เราค้นพบความงามบริสุทธิ์ของ
ธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่นในเมืองตรัง หลงรักเรื่องราว
ของผู้คนที่ฟื้นฟูเมืองและศิลปะอย่างสร้างสรรค์ในสงขลา
แม้ไม่ใช่เมืองท่องเที่ยวหลัก แต่วิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชน
กลมกลืนไปกับการพัฒนาเมืองตามยุคสมัย ร่องรอยอดีต
ทำให้แต่ละเมืองแตกต่าง เต็มไปด้วยเรื่องราวที่ชาวเมือง
ภาคภูมิใจ และบันดาลใจผู้คนมากมายที่มาเยี่ยมเยือน

ความงามตามธรรมชาติคือสมบัติล้ำค่าของภาคใต้
แต่สิ่งที่ทำให้หัวเมืองสองประกายเจิดจรัสคือความมุ่งมั่น
พัฒนาตัวเองอย่างไม่หยุดหย่อน ก้าวช้า ๆ ทว่ามั่นคงของ
ชาวตรังและสงขลาซึ่งเข้าใจในมรดกวัฒนธรรมของตัวเอง
ทำให้ทุกบ้านที่ไปเยี่ยมมีความหมาย ทุกร้านที่ไปเยือน
ตราตรึงใจ จนห้ามใจไม่ไหว หลงรักเมืองใต้หัวปักหัวปำ



Contents

ตัดใจเมืองตรัง	p.6
เตยปาหนัน ดุขุนสามัคคี	p.8
สาคร่วมใจ	p.16
ทับเที่ยง โอลด์ทาวน์ คาเฟ่	p.28
กิน เที่ยว พัก ตรัง	p.38
แผนที่ตรัง	p.42

Contents

หลงรักสงขลา	p.44
ร้านหนังสือเล็กๆ	p.46
238 Inspiration House	p.58
Natipong	p.72
กิน เที่ยว พัก สงขลา	p.82
แผนที่สงขลา	p.86

TRANG



ติดใจ เมืองตรัง

หัวเมืองใต้ขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งของอร่อย ธรรมชาติงดงาม และผู้คนเป็นมิตร ชาวลิ้นี่ไม่มีผิด เพราะเมื่อไปเยือนเมืองตรัง ความอึดใจอึดใจก็คู่มากับความอึดท้องเสมอ

ลองไปสัมผัสความน่ารักของตรังผ่านผู้คน ทั้งกลุ่มแม่บ้าน หัตถกรรมดูหุนสามคคี กลุ่มผู้หญิงมุสลิมที่ทำงานจักสานเตยปาหนัน แสนเก้ และกลุ่มแม่บ้านป่าสาครที่พาเราไปทำความรู้จักต้นสาคร พร้อมเรียนการแปรรูปแป้งสาครแท้ทุกขั้นตอน จากนั้นไปเยี่ยม ทับเที่ยง โอลด์ทาวน์ โรงงานทำมิดพริ้วเก่าของเมืองตรังที่ได้รับการปรับปรุงเป็นคาเฟ่ขนมท้องถิ่น

นอกจากหมู่บ้านเมืองตรังที่โด่งดัง เมืองแสนน่ารักนี้ยังขึ้นชื่อ ว่ากินอาหารวันละ 9 มื้อ! ของอร่อยที่ผสวนวัฒนธรรมปักษ์ใต้ จีน และอิสลาม รอคอยผู้มาเยือนให้มาลิ้มรสตรัง และพกความ ติดอกติดใจใส่ห่อกลับบ้าน รอวันกลับมาเยือนตรังอีกครั้ง



• เตยปาหนัน •

ดูหุ สามัคคี

หมู่บ้านหัตถกรรมเตยปาหนัน
สินค้าจกสานสุดเก๋ของ 'ดูหุสามัคคี'
กลุ่มหญิงวัยรุ่นถึงวัยคุณย่าแห่งจังหวัดตรัง
ที่มีสมาชิกเป็นกลุ่มผู้หญิงมุสลิม
มากถึง 40 คน



หัตถกรรมจักสานนับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของประเทศไทย จากเครื่องจักสานสำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน ตอนนี่วัสดุสานทอได้รับการดัดแปลงอย่างได้แก่ร่วมสมัย พืชหลายชนิดสร้างรายได้ให้หลายชุมชนอย่างยั่งยืน ไม่ว่าจะเป็นกก กระจูด ปอกระเจา และเตยปาหนัน พืชตระกูลปาล์มกอใหญ่ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติพบมากในภาคใต้ ไม่ว่าจะเป็นริมหาด ชายทะเล หรือป่าโกงกาง

เราไปจังหวัดตรังเพื่อเรียนรู้กระบวนการจักสานเตยปาหนันตั้งแต่กระบวนการแรกถึงกระบวนการสุดท้าย และสนทนากับ **จันทร์เพ็ญ ปูเงิน** ทายาทรุ่นสี่ของครอบครัวจักสานเตยปาหนัน ควบตำแหน่งประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรดุชนสามัคคี ที่มีสมาชิกเป็นกลุ่มผู้หญิงมุสลิมมากถึง 40 คน

จักสานเตยปาหนันไม่เพียงเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษเท่านั้น แต่ยังเป็นการบอกเล่าวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวมุสลิมในชุมชนบ้านดุชน ตลอดจนการส่งต่อความรักจากหัวใจถึงสองมืออย่างแท้จริง

ตั้งแต่เกิดจนตาย

“เกิดมาเราก็เห็นครอบครัวสานเสื่ออยู่แล้ว” จันทร์เพ็ญ ทายาทรุ่นสี่ของครอบครัวจักสานเตยปาหนัน อาศัยย้อนความสมัยเป็นเด็กหญิงให้เราฟัง เธอบอกว่า สมัยก่อนพื้นบ้านเป็นไม้ไผ่วางเรียงกัน จำเป็นต้องใช้เสื่อปูนอน โดยเสื่อเตยปาหนันยังเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมของชาวมุสลิมในชุมชนบ้านดุชนด้วย บางครั้งนำไปรองนั่งเวลาละหมาด ถ้าเสื่อทอลายสวยจะเอาไปให้บ่าวสาวปูเพื่อรับนิเกห์หรือรับขันหมาก ในพิธีของศาสนาอิสลาม ส่วนทางพิธีกรรมจะใช้เสื่อเตยปาหนันรองศพก่อนนำไปฝัง

“สมัยก่อนคนจะสานเสื่อเตยปาหนันของตัวเองเก็บไว้สำหรับวันที่เขาไม่อยู่แล้ว เสียด้วยซ้ำ บางคนกลัวลูกหลานจะเอาอย่างอื่นมารองให้ เขาต้องการเสื่อเตยปาหนันเท่านั้น เหมือนที่เคยเห็นจากบรรพบุรุษ เราเองก็สานไว้บริจาคด้วยบางส่วน เพื่อจะได้ไม่ชุลขลักเวลามีคนในชุมชนเสียชีวิต เพราะศาสนาอิสลามใช้เวลาเพียง 24 ชั่วโมงในการทำพิธีศพ”



สานรัก สานเศรษฐกิจ

ย้อนไปยุคคุณปู่คุณย่าของจันทร์เพ็ญมักสานเตยปาหนันไว้ใช้ในครัวเรือน อาทิ สานเสื่อสำหรับรองนอนหรือใช้ในพิธีกรรมทางศาสนาอิสลาม สานเมอสำหรับใส่ข้าวเปลือก สานหมวกยาสำหรับใส่ยาเส้น ใบจาก และเศษสตางค์

“การสานเตยปาหนันเป็นการเชื่อมโยงวัฒนธรรมและส่งต่อความรักอย่างหมกยาเอาไว้ใส่ยาเส้นหรือใบจาก จะหาซื้อเองไม่ได้ เพราะเป็นสิ่งที่คนสานทำให้คนในครอบครัวหรือคนรักด้วยความเสนหาและความปรารถนาดี การรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนนอกจากเป็นการส่งต่อความรัก ยังเป็นการส่งเสริมรายได้ให้กับผู้หญิงในชุมชนด้วย”



ประธานสาวเสริมต่อว่า สมัยคุณแม่ของเธอมีการค้าขายเตยปาหนันกับพ่อค้าชาวอินโดนีเซีย ล่องเรือมาเทียบท่าในทะเลอ่าวสิเกา แล้วขึ้นฝั่งเอาผ้าปาเต๊ะมาแลกกับหมกยาของชาวบ้านบ้านดูหน ส่วนพ่อค้าหัวดีเอาหมกยาไปขายยังประเทศอินโดนีเซีย แลกเปลี่ยนกันอยู่ระยะหนึ่ง จนปัจจุบันพ่อค้าแขกไม่ได้มาทำการค้ากับชาวบ้านดูหนแล้ว

แต่หน่วยงานราชการตาดีเล็งเห็นว่าพืชท้องถิ่นก็สร้างรายได้ให้ชุมชน จึงสนับสนุนการรวมกลุ่มกันเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากของใช้ในครัวเรือน เขยิบมาเป็นกระเป๋าสตรีใบสวยและของฝากสุดน่ารักตามสมัยนิยม

“เราพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับมูลค่าให้เข้ากับกลุ่มคนรุ่นใหม่ เราอยากให้เราสัมผัสได้ว่าเส้นใยของเตยปาหนันทำเป็นผลิตภัณฑ์อื่นได้ ไม่ใช่แค่สานเสื่อเพียงอย่างเดียว ให้เขาใช้แล้วรู้สึกว่าคุณสมบัติของเราทำให้บุคลิกเขาดูดีขึ้น อย่างน้อยก็ช่วยลดการใช้วัสดุที่ทำลายสิ่งแวดล้อม”

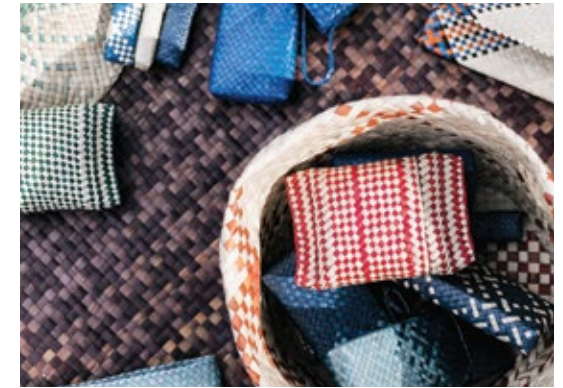
ทึละเลื้อ ทึละเลื้อ

จันทร์เพ็ญเล่าพาลงพาเราเดินไปดูต้นเตยปาหนันบริเวณใกล้ชุมชนลำต้นสูงเป็นกอ ใบเรียวยาวสีเขียว พกหนามริมใบมาด้วย 3 ด้าน ด้านซ้ายด้านขวา และด้านหลังตรงกลาง ความพิเศษของเตยปาหนัน บริเวณรากจะมีเดือย เป็นประโยชน์หากขึ้นริมชายหาด เพราะเดือยจอมแข็งแกร่งช่วยลดการกัดเซาะของน้ำทะเลได้บางส่วน

“การทำเตยปาหนันยากที่สุดคือการเตรียมเส้นใย” เธอบอก

กว่าจะเอาเส้นใยจากใบพร้อมหนามออกมาได้ต้องลิดหนามออกแล้วนำไปลนไฟลนใบนิ่ม จากนั้นใช้เล็บแฉกหรือยาหาคมาดึงเส้นใยเพื่อให้ความกว้างของเส้นมีขนาดเท่ากัน แฉ่น้ำหมักไว้สัก 2 คืน ก่อนจะเอามาตากแห้งจนได้เส้นเตยปาหนันสีขาวคล้ายงาช้าง เอามารีดให้เรียบ เพราะใบพืชเมื่อแห้งสนิทจะห่อตัว จากนั้นนำไปสานตามลวดลายได้ทันที

หากจะย้อมสี ต้องย้อมร้อนจนสีติดทั่วกันแล้วไปตากจนแห้งสนิท ถึงจะนำไปสานเป็นสารพัดของใช้ก็ได้ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรดูหนสามัคคีคือการย้อมสีแบบมดย้อม เท่และแปลกตาจนอยากจับจอง! แอบกระซิบเลยว่าถ้านักออกแบบสนใจร่วมงาน พวกเธอยินดีอย่างมาก และพร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สวยจนต้องสะดุด



มรดกชาวอุยกูร์

“ปัจจุบันเราส่งต่อภูมิปัญญาให้กับเด็กในชุมชนได้เรียนรู้ด้วย ถ้าเป็นเด็กทะเลาะบ้านเราให้เขามาช่วยงานพยายามทำให้เขาเห็นว่าสิ่งเหล่านี้คือสิ่งที่บอกเล่าความเป็นบ้านคุณของพวกเรา ให้ช่วยกันวางแผนสิ่งที่แม่ของพวกเราทำ

“การทำงานของเราเป็นการส่งต่อความรักจากบรรพบุรุษ เหมือนเป็นมรดกล้ำค่าตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น เราพยายามรักษาให้ได้มากที่สุดเพื่อให้คนภายนอกที่เขาไม่เคยรู้จักเคยพานั้นได้รู้จักได้ทดลองใช้ แล้วเขาจะเห็นคุณค่าของพืชมีหนาม ว่าความจริงมันก็มี ความสวยงามซ่อนอยู่และคนทำก็ทำด้วยความรักจากใจจริง”

การรวมกันของหญิงวัยกระเตาะจนถึงคุณยายยังสาววัย 80 ในชุมชนบ้านคุณพิศุจน์นี้ให้เห็นว่าพลังหญิงมีอยู่จริง!

กลุ่มแม่บ้านเกษตรอุยกูร์สามัคคี

📍 90/2 หมู่ 3 ตำบลป่อหิน อำเภอเสลภูมิ จังหวัดตรัง 92150

📞 08 1777 5557 (หากสนใจทำเวิร์กช็อป กรุณาติดต่อล่วงหน้า)

📘 กลุ่มแม่บ้านเกษตรอุยกูร์สามัคคี



• สาคูร่วมใจ •

SAGO 101

กลุ่มผู้หญิงป่าสาคร่วมใจแห่งเมืองตรัง
ครูพิเศษผู้สอนวิชาสาครู 101 ตั้งแต่
การทำต้นไม้ให้เป็นแป้งสาครู ขนมขี้มัน
ลอดช่อง และไข่มุก



สาकुเม็ดจิ๋วขนาดเท่ากันโนขนมสาकुเปียกมะพร้าวอ่อนหรือสาकुสอดสารพัดใส่ทำมาจากแป้งมันสำปะหลัง ไม่ได้ทำมาจากแป้งสาकुของจริงแล้วแป้งสาकुแท้ 100 เปอร์เซ็นต์มาจากไหน กว่าจะได้แป้งต้องทำอะไร แป้งสาकुทำอะไรได้บ้าง

เราอาสาไปซื้อส่งสัปดาห์ก่อนเดินทางไปยังอำเภอนาโยง จังหวัดตรัง เพื่อลงพื้นที่ตามหาต้นกำเนิดของแป้งสาकु โดยมีแม่ครูชำนาญการสาकु **ป้าเมียด-ละเมียด รัตนะ** ประธานกลุ่มผู้หญิงสาकुร่วมใจ ประจำศูนย์การเรียนรู้การจัดการและการใช้ประโยชน์ป่าสาकुอย่างยั่งยืน มาเป็นครูพิเศษสอนวิชาสาकु 101 หลักสูตรสั้นกระชับ เรียนจบได้ภายใน 1 วัน การันตีผลลัพธ์ แถมสอนจากหัวใจไม่คิดสตางค์แม้แต่บาทเดียว เพื่อหวังอนุรักษ์และต่อยอดสาकुให้เลื่องชื่อลือชาไปไกลกว่าจังหวัดตรัง ตลอดจนสร้างการรับรู้ให้หนุ่มสาวที่บ้านเกิดของพวกเขายังมีต้นไม้กินได้ (อร่อยด้วย) ชื่อ 'สาकु'



สาकु ต้นไม้แสนอร่อย

ช่วงสายวันพฤหัสบดี เราเดินทางถึงบ้านป่าเมียด เธอออกมาต้อนรับด้วยความเป็นกันเอง ก่อนจะชวนกันไปดูต้นสาकु เราเกือบจะทำทนายระหว่างด้วยการเดินออกกำลังขา แต่ป่าเมียดก็ยังไม่ก่อนว่านั่งรถไปจะดีกว่า

ไม่ไกลกำลังรถจากบ้านป่าเมียด ก็ถึงแนวต้นสาकुที่ขึ้นเรียงยาวต่อกันเป็นแถว มีทั้งสาकुยืนต้นตายและต้นสูงใหญ่พร้อมใช้งาน ซึ่งสังเกตไม่ยากต้นนั้นจะมีเขากวางยื่นออกมา เป็นสัญญาณว่า 'พร้อมแล้ว! มาตัดฉันได้เลย' ต้นที่มีเขากวางยื่นออกมาส่วนใหญ่อายุใช้งานนาน ถึง 15 ปี ต้นจึงจะสมบูรณ์มากที่สุด ถ้าดีเป็นมูลค่าหลังแปรรูป ต้นสาकु 1 ต้น รายได้หลักหมื่นบาท โดยชาวบ้านแทบไม่ต้องออกแรงปลูก เพราะสาकुเป็นพืชชุ่มน้ำท้องถิ่นของภาคใต้ ขึ้นเองตามธรรมชาติ



ขออวยสรรพคุณของต้นสาकुสักนิด นอกจากเป็นพืชออกประสงค์ใช้ประโยชน์ได้ตั้งแต่ปลายยอดสุดโคนราก ป้าเมียดกระซิบว่า ยอดสาकुทำแกงอร่อยเหาะ รากก็เป็นยา ลำต้นเอามาทำแป้ง บางครั้งก็ใช้เลี้ยงด้วง ใบบำจากมูกหลังคา ก้านสาकुเอาไปทำไม้กวาด แต่อีกประโยชน์คือการชับน้ำ สาकुจึงเปรียบเสมือนฝ้ายจากธรรมชาติ



“ถ้าตรงไหนมีต้นสาคร น้ำไม่เคยแห้ง” ป้าเมียดเสริมด้วยความภูมิใจ เราเดินไปคุยไปกับป้าเมียดเสมือนยายเล่าเรื่องสนุกสมัยเป็นเด็กให้หลานตัวน้อยฟัง จนเดินมาหยุดบริเวณบึงบัวขนาดใหญ่กว้างมาก ยิ่งเดินลึกเข้าไป ยิ่งเจอแต่ธรรมชาติสีเขียว อากาศเย็นลงตามจำนวนต้นไม้หลากหลายพันธุ์ที่เพิ่มขึ้น สุดปลายทางเป็นป่าสาคร มองเห็นบรรยากาศรอบทิศทาง สวยเกินบรรยาย นึกอิจฉาวัยเด็กของป้าเมียดเป็นที่สุด

ระหว่างเดินออกจากบึงบัว เลียบบึงมีผักทานได้ขึ้นตลอดระยะทาง ป้าเมียดเลือกเด็ดใบลำเพ็งสีน้ำตาลอมแดง ยอดอ่อนกำลังทานอโรย ต้มผัดแกงทอดได้ทุกเมนู

“ตอนกลางวันฉันทำแกงเลี้ยงให้กินนะ” ป้าเมียดว่าอย่างนั้น

เปลี่ยนต้นไม้ให้ปีนแข่ง

เออละ! เราขึ้นรถเตรียมเปลี่ยนฐานไปอีกบ้านเพื่อดูกระบวนการทำแป้งสาครจากต้นสาคร

ป้าเมียดเปรียบเสมือนครูใหญ่คอยสังเกตการณ์ แต่ให้ครุณัดวิชาแปลงต้นเป็นแป้ง สอนเดี่ยวให้ความรู้แทน (กระซิบเลยว่าพ่อครูแม่ครูอายุมากกว่า 60 ปี แต่พลังกายและพลังใจเต็มเหนี่ยวมาก) แม้เราจะไม่ได้ดูกระบวนการแรกสุดอย่างการโค่นต้นสาคร เพราะต้องใช้เวลานาน แต่มต้องเลือกสาครหนุ่มอายุ 15 ปีเต็มมาใช้งานเท่านั้น

ขั้นตอนแรกหลังจากโค่นต้นสาครจะต้องเอามาตัดเป็นท่อน ความยาวแล้วแต่คนถนัดแบก พอได้ท่อนสาครมาแล้วต้องฝนเอาเนื้อไม้ออกมาด้วย ‘เล็บแมว’ ไม้ขนาดใหญ่กว่าฝ่ามือ มีด้ามจับ ตอกด้วยตะปูเรียงแถวต่อกัน ปัจจุบันชาวบ้านหันมาใช้เครื่องขูดมะพร้าวด้วยไฟฟ้าแทนเล็บแมว เพราะสะดวกรวดเร็วทันใจกว่ามาก

เมื่อฝนเนื้อไม้ออกจากเปลือกสาครจนหมดก็เอามาทิม (ตำ) ด้วยสากและครกไม้ทำเอง ทิมจนเนื้อไม้ละเอียด จากนั้นเตรียมกะละมังซึ่งผ้าขาวบางไว้ 3 ใบ สำหรับปั่น (คั้น) เนื้อไม้ด้วยน้ำสะอาด ในการปั่นแต่ละครั้งแป้งสาครจะลอดผ่านผ้าขาวบางลงไปอยู่ในกะละมัง ยิ่งทำครบ 3 น้ำ จะได้จำนวนแป้งมากกว่าการปั่นเพียงน้ำเดียว





หากสังเกต ผ้าขาวบางจะกลายเป็นสีน้ำตาล ไม่ใช่ว่าใช้มานานมาก แต่เพราะยางของสาकुทำให้ผ้าเปลี่ยนสี ป้าเมียดคิดเล่นแต่น่าทำจริงว่า ถ้าวางเอาไปทำส้มตำย่อมคงเข้าท่า แผลงใหม่ แถมเพิ่มมูลค่าให้สาकुและ รายได้ให้ชุมชนด้วย

พอบั่นเนื้อไม้จนครบ 3 น้ำ ลองเปิดผ้าขาวบางออกดูจะเห็นเนื้อแป้ง สาकुสดสีขาวปนน้ำตาลเนียนวณเนียน

ป้าเมียดเสริมว่า “ทางนครศรีธรรมราชเขาใช้แป้งสด เก็บได้นาน หลายเดือน แต่ต้องแช่น้ำและเปลี่ยนน้ำทุกวัน แต่จังหวัดตรังนิยมใช้แป้งแห้ง มากกว่า” กระบวนการจะได้แป้งแห้งง่ายมาก เพียงนำแป้งสาकुสดห่อ ผ้าขาวบาง ใช้ไม้ทุบพอละเอียดแล้วนำไปตากแดด ถ้าแดดจัด 2 แดดก็ พร้อมใช้งาน หรือเอาแป้งสาकुสดกำลังหมาดมาอุ่นด้วยถาดจะได้แป้งสาकु เม็ดกลมสวย ตากแดดจนแห้งแล้วเอาไปทำขนมหวานได้อีกหนึ่งเมนู บอกละหว่างนี้ถือกันจนต้องต่อแถวยาวเหยียด

ปั้นแป้งเป็นขนม

ขออภัยล่วงหน้าหากภาพและข้อความ ด้านล่างจะทำให้ผู้อ่านต้องกลืนน้ำลายอีกใหญ่ สมัยเป็นนักเรียนประถม เรารอดคอยวิชา กพอ. (การงานพื้นฐานอาชีพ) เพราะการได้ลงมือ ทำอาหารมันสนุกสุด ๆ แต่วันนี้ช่วงที่เรารอดคอย มาตลอดทั้งวันมาถึงแล้ว นักอ่านพร้อม เตรียม จดสูตรได้เลย ป้าเมียดไม่หวง พร้อมจัดเต็ม 3 เมนู

ก่อนจะเริ่ม ขอสวัสดีด้วยการชดน้ำมะพร้าวสด จากลูกให้ชื่นใจ ส่วนเนื้อมะพร้าวลูกชายป้าเมียด อาสาขุดให้เพื่อทำน้ำกะทิ หนึ่งในส่วนประกอบ หลักของเมนูขนมหวานทั้งสามเมนู



ขนมขี้มัน

ขนมขี้มันเป็นขนมดั้งเดิมของปักษ์ใต้ ส่วนประกอบมีไม่มาก ก็อร่อยได้ การทำแป้งขนมประกอบด้วยแป้งสาकु น้ำกะทิ น้ำตาลทรายแดง และเกลือ ผสมให้เข้ากันแล้วกรองด้วยตะแกรง จากนั้นเคี่ยวให้งวดบนเตาถ่าน ระหว่างเคี่ยวต้องกวนด้วยไม้พายตลอด เวลาจนแป้งจับตัวกันเหนียวเต็งเตี้ย จากนั้นเทใส่ถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัส พร้อมตัดแบ่งขนาดพอดีคำ

ถ้าแป้งสาकुเป็นพระเอก นางเอกต้องยกให้ ขี้มัน น้ำกะทิเคี่ยวนาน 3 ชั่วโมง จนตกตะกอน เป็นก้อนกรวดสีน้ำตาล เวลาทานต้องทาน พร้อมกัน รสสัมผัสในปากทั้งความเหนียวนุ่ม เจอกับความกรอบและหอมมะพร้าวของขี้มัน ลงตัวจนอยากกินแล้วก็กินอีก รู้แจ้งก็วันนี้ว่า สวรรค์บนดินหมายถึงอะไรหลังจากกินขนม ขี้มันเข้าไปจนหมดถ้วย!





ลอดช่องน้ำตาลจาก

เคยเห็นก็แต่ลอดช่องสีเขียว ป้าเมียดเลยจัดที่เด็ด โชว์ลอดช่องสีน้ำตาลทำจากแป้งสาकुผสมแป้งถั่วเขียว จนกลายเป็นแป้งลอดช่อง นำไปผสมน้ำสะอาด จากนั้นใส่หม้อตั้งไฟกวนด้วยไม้พายจนเป็นเนื้อเดียวกัน

ลูกชายป้าเมียดเตรียมอุปกรณ์ทำลอดช่องไว้พร้อม เป็นหม้อมีหูเจาะรูหลายรูบริเวณก้นหม้อ ต้องมีกะละมังบรรจุน้ำสะอาดวางไว้ใต้ตัวทำลอดช่อง เพื่อให้แป้งไหลลงกะละมังพอดี จากนั้นเทแป้งลงหม้อแล้วใช้ฝ่าหม้อกดให้แป้งไหลลงช่อง ลอดช่องของแท้แน่นอน ขอการันตีด้วยภาพ! หลังจากได้ลอดช่องตัวใสสีน้ำตาล ก็ทานกับน้ำหวาน ทำจากกะทิผสมน้ำตาลจาก ใสใบเตยสดนิดเพิ่มความหอม พอ 2 อย่างรวมร่างกันใน 1 ถ้วย ตักน้ำแข็งใสเพิ่มความสดชื่น หลังจากลิ้มรสไปหลายถ้วย บอกเลยว่าลอดช่องจากแป้งสาकुแทบจะไม่ต้องเคี้ยว ลอดช่องนุ่มและลื่นมาก แถมน้ำหวานก็หอมและหวานกำลังพอดีจากน้ำตาลจาก เมื่อธรรมชาติเจอกับธรรมชาติ ความสวยงามทานได้ก็บังเกิด



ไข่มุก

ใช่! เราหมายถึงไข่มุกที่อยู่ในชาไข่มุก ทำจากแป้งสาकु คนตรังเขากินกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ แต่ไม่ได้แอดเพิ่มเป็นท็อปปิ้งเลย หนุบนับลงในสารพัดชา แต่นิยมทานกับน้ำผึ้งแท้ ใส่น้ำแข็งได้ด้วยแล้วแต่ความชอบ

หากเป็นนักอ่านความจำดีจะต้องจำได้ว่า หลังจากได้แป้งสาकुสด ถ้าเอาไปรอนกับถาดจะได้แป้งสาकुเม็ดกลมสวย นั้นเท่ากับว่าได้ไข่มุกแล้ว แต่วันนั้นเราไปรอนแป้งสาकुแห้ง เจ้าเม็ดไข่มุกเลยไม่กลมดิก ลึกเท่าไหน จากนั้นนำแป้งสาकुเม็ดเกือบกลมไปต้มในน้ำเดือด ใช้ไม้พายกวนตลอดเวลาเพื่อไม่ให้เม็ดแป้งติดกัน กวนจนได้เม็ดสาकुใสแจ๋วก็ตักมาพักในน้ำสะอาดอุณหภูมิห้อง จะเห็นสีของเม็ดสาकुสวยมาก ออกสีส้ม สีน้ำตาล แม้เม็ดจะไม่กลมสวย แต่ความน่ารักกลับเป็นความไม่เท่ากัน เหมือนก้อนเพชรพลอยเล็กจ๊วก่อนถูกเจียรระไน ทานคู่กับน้ำหวานทำจากกะทิผสมน้ำตาลจาก บอกเลยว่าเหมือนไข่มุกในชาได้วันมาก (แม้จะไม่ได้แอบพกชาไปชงด้วย) ทดแทนกันได้สบาย เป็นอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับนักอ่านที่เปิดกิจการชาฟองไข่มุก สนใจอยากลองไข่มุกจากแป้งสาकु ป้าเมียดและกลุ่มผู้หญิงป่าสาकुร่วมใจพร้อมจัดจำหน่ายให้คุณถึงบ้าน หรือจะทดลองมาทำไข่มุกด้วยตนเองก็ขอเพียงกระซิบบอกกันล้วงหน้า



เปลี่ยนชนบทจากแป้งสาकुเป็นการทำความรู้จัก กลุ่มผู้หญิงป่าสาकुร่วมใจ

“เมื่อปี 2543 ช่วงนั้นแล้งมาก เพราะมีการขุดลอกคูคลอง ต้นสาकुหายไปเยอะ พอดีกับสมาคมหยอดฝนเขามาพาฉันไปดูงานที่เชียงใหม่ ฉันก็ว่าบ้านเรามีสาकुแต่ไม่ค่อยมีคนสนใจ สมาคมหยอดฝนเลยคิดรวมกลุ่ม ‘ผู้หญิงป่าสาकुร่วมใจ’ เพื่อให้คนในชุมชนเห็นคุณค่าของต้นสาकु ช่วยกันฟื้นฟูสาकुขึ้นมาใหม่ กลุ่มของฉันเน้นแปรรูปอาหารและขนมจากแป้งสาकु ฉันและกลุ่มก็เคยไปเป็นคุณครูสอนเด็กทำขนมขี้มัน ลอดช่อง ในหลักสูตรท้องถิ่นของโรงเรียน”

เราไม่อยากเรียกว่าบทสุดท้ายของวิชาสาकु 101 แต่การได้นั่งล้อมวงคุยกับป่าเมียดและเพื่อนป่าเมียดวัยใกล้เคียงกันถึงความเป็นมาของกลุ่มผู้หญิงป่าสาकुร่วมใจ ทำให้เราเข้าใจต้นสาकुมากขึ้น การมีอยู่ของกลุ่มไม่ได้เป็นการรวมตัวกันของคนสูงอายุเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์เพียงเท่านั้น แต่กลุ่มเกิดจากความเข้มแข็งของชุมชนและความรักในต้นสาकुอย่างแท้จริง พวกเขาหวังว่าต้นสาकुจะยังคงอยู่กับชุมชน คู่กับจังหวัดตรัง และออกดอกออกผลส่งต่อไปให้จังหวัดเพื่อนบ้านทั่วประเทศ พวกเขาไม่หวัง ไม่หวังต้นสาकु ไม่หวังสูตรขนมอร่อย พวกเขายินดีมอบให้ด้วยความเต็มใจ

แต่ป่าเมียดและชุมชนอำเภอนาโยงหวงแทน ‘สาकु’ พิษท้องถิ่นที่โตมาพร้อมกับพวกเขาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ

“ฉันซื้อนาไว้แล้ว บอกลูกไว้ว่าถ้าไม่เอาไว้ปลูกสาकुฉันก็ไม่ซื้อ” ประโยคขนาดสั้นแต่ซ่อนความหมายว่า ‘รัก’

กลุ่มผู้หญิงป่าสาकुร่วมใจ

(ศูนย์การเรียนรู้การจัดการและการใช้ประโยชน์ป่าสาकुอย่างยั่งยืน)

📍 5 หมู่ 7 บ้านทุ่งแกเจ้ย ตำบลนาข้าวเสีย อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง

☎ 08 6008 0953 (หากสนใจผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสาकुและกิจกรรมเรียนรู้วิชาสาकु กรุณาติดต่อป่าเมียดล่วงหน้า)

Tubtieng
**Old
Town**
Cafe & Bistro



• ทับเที่ยง โอลด์ทาวน์ คาเฟ่ •

Old Becomes New

ทับเที่ยง โอลด์ทาวน์
โรงงานทำมิดพราเก่าของเมืองตรัง
ที่ถูกปิดฝุ่นทำเป็นคาเฟ่แห่งใหม่



ตึกเก่าที่เคยเป็นทั้งโรงงานทำมิดพร้าวสำหรับกริดยางพารา และเคยเป็นโรงทำเครื่องจักรกริดยางแปรรูปจากน้ำยางพารา ตึกนี้ถูกทิ้งร้างมาหลายปี จนวันดีคืนดีกลุ่มเพื่อนนักปั่นจักรยานหลายวัยในเมืองตรังก็ร่วมกันปิดฝุ่นหนาเตอะให้กลายเป็นคาเฟ่ใหม่ในเมืองเก่า

‘ทับเที่ยง โอลด์ทาวน์’ ร้านกาแฟที่มีความเก๋กึ่งระหว่างคาเฟ่เท่ๆ ร่วมสมัย กับร้านโกปี่น้ำชาสภาคาเฟ่ตามวิถีชีวิตของชาวตรัง นึกภาพร้านกาแฟที่อาแปะมานั่งชดน้ำชา โกปี่ขมๆ ถกกันเรื่องต่างๆ ที่บางเรื่องน่าจะขมขื่นกว่าตัวโกปี่เสียอีก

“ที่ตั้งชื่อร้านว่า โอลด์ทาวน์ มันไม่ได้หมายความว่าแค่เมืองเก่าที่เป็นตัวอาคาร แต่มันยังมีเรื่องของวิถีชีวิตด้วย ตอนนั้นเรากำลังสนใจทำกิจกรรมเรื่องเมืองเก่าทับเที่ยง (อำเภอเมืองฯ ปัจจุบัน) ที่ย้ายมาจากอำเภอกันตังครบ 100 ปี เลยจะทำนิทรรศการเรื่องนี้ ตอนหาข้อมูลไปหาเอกสารจนได้รู้ว่าเมืองนี้มันมีคุณค่ามากตั้งแต่ในอดีต แต่คนก็เริ่มลืม จนเมืองในตอนนั้นมันเริ่มซบเซา



“ด้วยความที่เป็นสถาปนิกเราเลยไปดูตั้งแต่การวางผังเมือง จัดเสวนาน้ำชาคุยกับคนเฒ่าคนแก่ สิ่งที่ได้กลับมามันมากกว่าเรื่องเมือง เราได้รู้เรื่องตั้งแต่ของกินในอดีต จนถึงเรื่องพิธีกรรมต่างๆ ที่เริ่มหายไป งานเสวนาน้ำชาตอนนั้นเป็นจุดเริ่มต้นหนึ่งที่ยากให้เราทำคาเฟ่ เราชอบบรรยากาศการส่งต่อเรื่องราวของเมือง” กอล์ฟ-ยิ่งยศ แก้วมี สถาปนิกที่กลับจากกรุงเทพฯ มาอยู่ที่ตรังบ้านเกิด และเป็นหนึ่งในหุ้นส่วนของร้าน เล่าให้เราฟังถึงที่มา

ถ้าสังเกต ในร้านจะเต็มไปด้วยรูปถ่าย ภาพวาด ของเมืองตรังทั้งยุคเก่าและใหม่จัดวางตามจุดต่างๆ รวมอยู่กับเฟอร์นิเจอร์และจักรยานเก่าเป็นของตกแต่ง



“พอเราทำเรื่องเมืองเก่า สิ่งที่ช่วยสื่อสารเรื่องเมืองเก่าได้ดีที่สุดคืองานศิลปะ รูปถ่ายของเมืองก็ช่วยบอกได้เป็นนัยเหมือนกันว่าเมืองต้องสวย เมืองต้องปลอดภัย มันถึงจะมีคนกล้าไปยืนวาด ไปถ่ายรูป เราเลยรวบรวมงานจากศิลปิน สถาปนิกที่วาดรูปเมืองตรังมาแสดงไว้ในร้าน บางทีก็มีนิทรรศการหมุนเวียนมาใช้สถานที่เป็นที่จัดผลงานบ้าง”

ห้องแถว 2 ห้องเปิดโล่งมองได้จากภายนอก ไม่ได้มีกระจกกั้นระหว่างร้านและชุมชนข้างนอก ภายในเป็นปูนเปลือยขัดมัน และยังมีโครงสร้างของตึกเก่าที่มีช่องผนังทรงโค้งเป็นจุดเด่นสะดุดตาของร้าน

“โตะในคาเฟ่ทุกตัวอยู่ติด ๆ กันไปหมด ผิดจากคาเฟ่อื่น ๆ ที่พยายามสร้างความเป็นส่วนตัวให้ลูกค้า แต่เพราะเราตั้งใจให้โตะข้าง ๆ ได้ยินถึงกันหมด ออกมาให้มันเกิดการสื่อสารในทีสาธารณะ รูปถ่าย รูปวาด ทุกรูปจะไม่มีคำอธิบาย เพราะเราอยากให้ถามเพื่อเกิดบทสนทนาขึ้น พยายามออกแบบพื้นที่ในร้านให้เป็นร้านกาแฟแบบเมื่อก่อนที่เต็มไปด้วยบทสนทนาและการแสดงความคิดเห็น ตะโกนกันข้ามโตะก็มี” สถาปนิกชาวตรังอธิบายความตั้งใจในการวางผังที่นั่งในร้านของเขา

“มีอยู่วันหนึ่งนั่งคุยกับรุ่นน้องที่ปั่นจักรยานด้วยกัน เขากลับมาอยู่บ้านที่ตรัง แล้วที่บ้านเขาทำขนมเปี๊ยะ น้องมันก็บอกว่าขนมขายไม่ค่อยได้ ไม่มีคนเขาก็กินแล้ว แต่เรามองว่ามันก็ยังเป็นขนมที่มีคุณค่าอยู่ ตอนแรกเราจะช่วยแค่พัฒนา ทำแพ็คเกจใหม่ ยังไม่ได้คิดถึงเรื่องทำร้านกาแฟ แต่พอดีมีคนชวนทำร้าน จังหวะนั้นเลยคิดเอาทั้งสองอย่างมารวมกันเสียเลย เรื่องของกินก็เป็นอีกเรื่องหนึ่งที่เข้าถึงคนได้ง่าย”

ถ้าใครเดินเข้ามาในคาเฟ่แล้วอยากหาขนมเค้กหน้าตาสวยงามกินอาจจะต้องผิดหวังนิด ๆ คาเฟ่ไม่มีเค้กสวย ๆ ไร้เลิฟเหมือนคาเฟ่อื่น เค้กชนิดเดียวที่มีในร้านคือเค้กเมืองตรัง เอกลักษณ์คือมีรูตรงกลางตามรูปพิมพ์อบเค้ก ทำจากไข่ไก่ แป้ง และเนย อบจนขึ้นฟู ไม่มีการตกแต่งหน้าเค้กสวยงาม แต่เค้กนี้มีคุณค่าที่มันเล่าความเป็นตรังได้



นอกจากเค้กเมืองตรัง ขนมที่เลิฟในร้านก็มีม้อหลาว ไข่ัวเอ๋ว ขนมปลา ขนมเขาคาวาย ขนมเกลียว

ได้ยินแค่ชื่อก็อยากจะทำหน้าตาให้หายสงสัย จะคุ้นหน้าก็ชื่อขนมเปี๊ยะ พายสับปะรด ตูบต๊ับ ถั่วตัด

“ม้อหลาวเป็นขนมगतอดพอง ขนมที่หากินยากมาก เต็มที เพราะมีวิธีการทำหลายขั้นตอน ถ้าหากสภาพอากาศไม่ดี ไม่มีแดดตากแป้ง มันก็จะทอดไม่พอง เราโชคดีมากที่พอมาเปิดคาเฟ่ตรงนี้แล้วเริ่มเดินสำรวจชุมชนรอบ ๆ จนพบว่าร้านขายขนมโบราณชื่อ ‘เสี้ย หลง ดิน’ อยู่ไม่ไกลจากร้าน ถัดไปไม่กี่ร้อยเมตร ยังทำขนมแบบเงินโบราณด้วยวิธีการดั้งเดิม ที่ขนมเหล่านี้ยังคงอยู่ถึงทุกวันนี้ เพราะยังใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ แต่ก็เริ่มหายลงไปทุกวัน พอเจอร้านนี้เราเลยอยากรับเอาขนมของเขาเข้ามาขายในร้านของเราด้วย





“กาแฟ ในร้านของเราไม่เสิร์ฟกับน้ำตาลเลย แต่จะเสิร์ฟคู่กับขนมถั่วตัด เหมือนเป็นการให้ความหวาน ความมัน ที่มีอยู่ในขนมเหล่านี้แทนน้ำตาล เราคิดว่าถ้าเราซื้อน้ำตาลมา คนได้ประโยชน์ก็คือโรงงานน้ำตาลคนเดียว แต่แบบนี้เหมือนซื้ออ้อม ๆ ร้านทำขนมก็ซื้อน้ำตาล เราก็ซื้อความหวานจากร้านขนมอีกที คนก็ได้ประโยชน์หลายทอดขึ้นอีก (ยิ้ม)”

“กาแฟในร้านก็ใช้กาแฟจากโรงคั่วในตรัง ไปคุยกับเขาว่าให้คั่วสำหรับร้านทับเที่ยง โอลด์ทาวน์ มีกาแฟขายทั้งแบบโคลด์บรูวและแบบกาแฟร้อนเย็น แต่ไม่นานนี้เพิ่งมีเมนูใหม่ที่เราคิดขึ้นจากการไปช่วยซื้อลูกจากจากตำบลย่านซื่อ ลูกจากมันเป็นตัวชี้วัดทางธรรมชาติว่าถ้าตรงไหนมี แปลว่าตรงนั้นน้ำคุณภาพดี ชาวบ้านย่านซื่อเขาหารายได้จากต้นจาก ไปตัดลูกจากมาขาย เราก็ไปซื้อมาทำเป็นเมนูอเมริกาโน่ลูกจาก เป็นซิกเนเจอร์จากวัตถุดิบท้องถิ่น”



ทับเที่ยง โอลด์ทาวน์ เกิดขึ้นจากเมือง 4 ปีเต็มผ่านไป สิ่งที่เกิดขึ้นในร้านเล่าเรื่องราวของเมืองตรังได้แทบทั้งหมด มากกว่ากาแฟ ที่นี่กลายเป็นศูนย์รวมความรู้หนึ่งของจังหวัด

“ตอนนี้เหมือนกาแฟของเราเป็นจุดที่ตึกตึกหวับ พาหนะโดยสารสาธารณะ คู่เมืองตรัง พาคนมาแวะพัก เวลาตึกตึกจัดทริปเที่ยววันเดียว เขารู้ว่าเราเล่าเรื่องเมืองได้ เขาก็มานั่งฟังด้วย จนตอนหลังเขาแทบจะเป็นคนเล่าเองแล้ว (หัวเราะ) ทุกวันนี้มีเบอร์ติดต่อกับตึกตึกสามสิบกว่าคนแล้ว มันก็เหมือนเราเชื่อมโยงกับชุมชนไปด้วย

“บางทีลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวก็เลือกร้านเราเป็นที่รอก่อนไปสนามบิน เขาให้เราช่วยเรียกตึกตึกให้ก็มี เราพยายามช่วยเหลือชาวตรังกันเองให้มากที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กที่กลับมาอยู่บ้านเกิด จะทำอะไรเรายิ่งสนับสนุน เพราะคนเหล่านี้คืออนาคตของเมือง อย่างน้อย ๆ น้องพนักงานในร้านก็เป็นเด็กตรังแท้ ๆ เกือบทั้งนั้น”



น่าแปลกใจที่เราพบว่าที่ทับเที่ยง ภูเก็ตทาว์น มีอาหารขาย และที่ชายดี อันดิมหนึ่งกลับเป็นเมนูข้าวซอย อาหารที่พูดขึ้นมาแล้วคนส่วนใหญ่จะติดภาพว่าจะต้องหากินได้ที่ภาคเหนือเท่านั้น

“เราไม่ได้มองว่าข้าวซอยต้องเป็นแค่ของภาคเหนือเท่านั้น มันถูกจำกัดพื้นที่มากเกินไป ถ้ามองดีๆ ส่วนประกอบของข้าวซอยทุกอย่างใกล้เคียงกับอาหารที่คนใต้คุ้นเคยทั้งนั้น มันคือก๋วยเตี๋ยวแกง เป็นวัฒนธรรมมุสลิมที่มีอยู่ทั้งเหนือและใต้ แต่ไปถูกสร้างภาพให้เป็นของทางเหนือ

“ที่ตรังก็มีร้านข้าวซอยอยู่มากเสียด้วย เราเลยเลือกขายข้าวซอยเป็นหนึ่งในเมนูของร้าน แต่เมนูอื่นๆ ก็มี สลัด ข้าวหน้าไก่ หรือสเต็ก แต่สเต็กอาจจะพิเศษกว่าปกติ เพราะเราไปได้ผงหมูย่างจากน้องที่บ้านเขาทำผงยาจีนหมักหมูย่าง เราเลยเอาผงมาปรับสูตรหมักเนื้อหมูทำเป็นสเต็กหมูย่างเมืองตรัง บางคนอาจจะไม่รู้ว่าจะห่างจากร้านเราไปไม่กี่เมตรมีบ้านที่เป็นต้นกำเนิดหมูย่างเมืองตรังเสียด้วย”

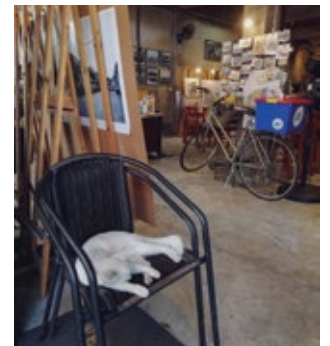


รายได้หลักของทับเที่ยง ภูเก็ตทาว์น คืออาหารและเครื่องดื่ม แต่ด้วยความเป็นนักกิจกรรม ทำให้เจ้าของร้านยอมรับว่าทำกิจกรรมกับเมืองบ่อยเกินไป ทั้งที่บางทียังไม่ได้กำไรด้วยซ้ำ แต่แผนการในอนาคตที่เราได้ฟังก็ดูเข้าท่า เพราะเจ้าของร้านเกือบทุกคนมาจาก กว๊านปั่นจักรยานเที่ยวอยู่แล้ว เลยคิดว่าในอนาคตจะจัดทริปพาคนไปปั่นจักรยานเที่ยวรอบๆ จังหวัดตรังด้วย พาไปดูเมือง ดูชุมชน และปั่นออกไปนอกเมือง มีทุ่งนากว้างที่ตำบลนาหมื่นศรี แต่ดราม่าตกก้นงูปั่นจักรยานกินขนม กินอาหาร กันนอกสถานที่ แล้วค่อยปั่นกลับมาที่ร้าน ได้ยินแล้วอยากจะสมัครไปร่วมทริปด้วยเลยทันที

Tubtieng Old Town Cafe

📍 7, 9 ซอยห้วยยอด 2 ตำบลทับเที่ยง
อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง
เปิด-ปิด ทุกวันอังคาร-อาทิตย์
เวลา 11.00 - 21.00 น. (หยุดวันจันทร์)

📌 Tubtieng Old Town Cafe



กิน·เที่ยว·พัก TRANG

กิน



1. ชินจิว

ร้านอาหารโบราณอายุมากกว่า 50 ปี เปิดบริการ 3 รอบ เช้า กลางวัน เย็น แต่ละรอบมีอาหารไม่เหมือนกัน

- เมนูแนะนำ ข้าวรวม (หมูกรอบ หมูแดง ไก่) สะเต๊ะหมูทอดไม้ชิ้นพอดีคำ ราดน้ำจิ้มถั่วผสมอาจาดเสร็จสรรพพร้อมทาน
- ที่อยู่ หัวมุมถนนกันตัง ไกลสี่แยกถนนกันตัง ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000
- เปิดบริการ ทุกวัน เวลา 11.00 - 23.00 น.

2. คริวท๋องนาค่อม

ร้านอาหารพื้นบ้านบรรยากาศกลางทุ่ง เน้นวัตถุดิบท้องถิ่นเป็นหลัก เครื่องปรุงทำเองทั้งหมด

- เมนูแนะนำ ปลาทรายทอดขมิ้น ปลาทรายทอดกรอบทานได้ทั้งตัว ขมิ้นคลุกข้าว ทานกับคั่วพริกปลากลต สุดจะเข้ากัน หรือแนมกับต้มกะทิผักเหมียง ดับความเผ็ดร้อนได้ดี และแกงไก่บ้านต้มขมิ้นเด็กทานได้ ผู้ใหญ่ทานดี
- ที่อยู่ ถนนบายพาสเลียงเมืองตรัง ตำบลนาท่ามใต้ อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92190
- เปิดบริการ ทุกวัน เวลา 10.00 - 21.00 น.

3. กั๊บทแยง โอลด์ทาวน์ คาเฟ่

ร้านกาแฟสไตล์วินเทจ มีขนมท้องถิ่นหาทานยาก มาเยือนตรังทั้งทีต้องแวะ

- เมนูแนะนำ ไอ้วเหี่ยวน้ำผึ้งมะนาว ของหวานหาทานยาก ทำจากมะเดื่อเทศ ทานตอนอากาศร้อนแล้วชื่นใจเป็นที่สุด ส่วนขนมเขาคาวาย ขนมโก๋ ม้อหลาว จีบหวานหน้าแตก ขนมท้องถิ่นจังหวัดตรัง ทานคู่กับกาแฟสักแก้ว ลงตัว!
- ที่อยู่ 7, 9 ซอยห้วยยอด 2 ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000
- เปิดบริการ วันอังคาร-วันอาทิตย์ เวลา 11.00 - 21.00 น. ปิดบริการวันจันทร์

4. จีบขาว

ร้านติ่มซำเก่าแก่ย่านทับเที่ยง เปิดมานานกว่า 80 ปี นอกจากติ่มซำยังมีก๋วยเตี๋ยวกระเพาะปลา อร่อยไม่แพ้กัน

- เมนูแนะนำ จีบขาวสอดไส้หมู ทานคู่กับซอสกำเจียง เป็นซอสประจำจังหวัดตรัง มักทานกับอาหารคาว และทำความเข้าใจความต่างของปลาท้องถิ่นและอิวจาก้วยผ่านขนมแป้งนี้สิข้าวกับขนมแป้งทอดสีน้ำตาล
- ที่อยู่ 30, 3-4 ถนนเก่า ตำบลนาตาล่วง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000
- เปิดบริการ ทุกวัน เวลา 05.00 - 12.00 น.

กิน·เที่ยว·พัก TRANG

กิน



5. ขนมหวานเฉลิมตรัง

ร้านขนมหวานลับถัดจากชินจิ๋ว เครื่องขนมหวานมีให้เลือกเยอะ น้ำกะทิทำเอง หวาน หอม ต้องลอง

- เมนูแนะนำ ขนมหวานเลือกเครื่องตามใจชอบ ราดด้วยน้ำกะทิ หอมมัน โปะน้ำแข็งบดเต็มถ้วย หวานเย็นชื่นใจ
- ที่อยู่ ถนนกันตัง ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000
- เปิดบริการ ทุกวัน เวลา 09.00 - 17.00 น.



6. เจี้ยหล่งต๊ับ

ร้านขนมไทย-จีนโบราณ ส่วนใหญ่เป็นขนมประกอบพิธีกรรม เหมาะแก่การซื้อเป็นของฝาก

- เมนูแนะนำ กุ้งมันวุ้น กุ้งสีสวยมันวุ้นแล้วตัดขนาดพอดีคำ ทำใหม่วันต่อวัน และขนมท้องถิ่นจังหวัดตรังอย่างขนมพริกไทยรสชาติเผ็ดร้อน ขนมกรอบเค็ม ขนมหิว และขนมจีบหน้าแตกสารพัดไส้
- ที่อยู่ ถนนกันตัง ซ้ำงร้านชินจิ๋ว ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000
- เปิดบริการ ทุกวัน เวลา 07.00 - 19.00 น.



8. กลุ่มแม่บ้านเกษตร อุทูนสามัคคี

- ที่อยู่ 90/2 หมู่ 3 ตำบลปอหิน อำเภอสีเกา จังหวัดตรัง 92150 หากสนใจเข้าร่วมกิจกรรมหรือเรียนรู้การสานเตยปาหนัน
- ติดต่อ 08 1777 5557



เที่ยว

7. กลุ่มผู้หญิงป่าสาครร่วมใจ

(ศูนย์การเรียนรู้การจัดการและ
การใช้ประโยชน์ป่าสาครอย่างยั่งยืน)

- ที่อยู่ 5 หมู่ 7 บ้านทุ่งแกเจ็ย ตำบลนาข้าวเดียว อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง 92170 หากสนใจเข้าร่วมกิจกรรมหรือเรียนรู้วิชาสาคร
- ติดต่อ 08 6008 0953



พัก

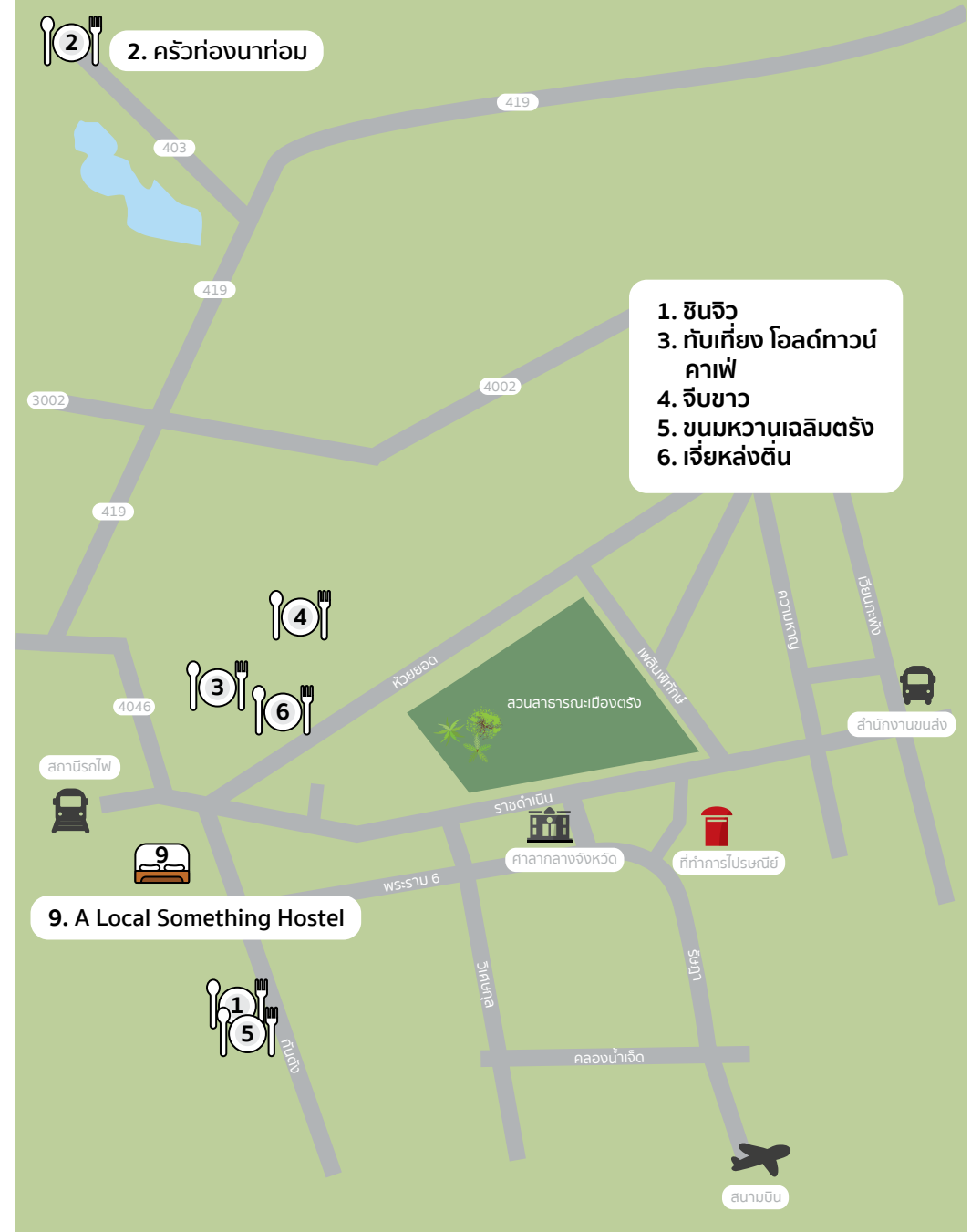
9. A Local Something Hostel

- ที่อยู่ 88 ถนนกันตัง ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000
- ติดต่อ 0 9104 3423

TRANG



TRANG



SONG - KHLA



หลวงรัก สงขลา

สงขลาหรือสิงขร เป็นเมืองสำคัญเก่าแก่ทางใต้ของสยามมา ยาวนาน ย่านเมืองเก่าของสงขลาเป็นอดีตท่าเทียบเรือและย่านค้าขาย เปี่ยมวัฒนธรรมผสมผสาน ระหว่างจีน อิสลาม ปักษ์ใต้ และวัฒนธรรม ตะวันตก ที่มีชีวิตชีวมาร่วม 200 ปี แม้อกาลเวลาจะทำให้พื้นที่นี้ เจียบเหงาลงไปบ้าง แต่ความร่วมมือร่วมใจของภาครัฐและชาวชุมชน ค่อย ๆ พื้นฟูย่านโบราณแห่งนี้ให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวคึกคัก อีกครั้ง

สองมือล้วงกระเป๋า สองเท้าก้าวเข้ามา ขอเชิญเดินเข้าตรอกเล็ก ตรอกน้อย เยี่ยมชมสถาปัตยกรรมกึ่งไม้กึ่งปูนสองข้างทาง แวะร้าน หนังสือเล็ก ๆ แสนอบอุ้นที่เต็มไปด้วยหนังสือสำหรับเด็กและเยาวชน ชมผ้าโบราณเมืองใต้ใน 238 Inspiration House พิพิธภัณฑ์ส่วนตัวของ นักสะสม ออกไปช้อปปิ้งเครื่องประดับและของตกแต่งบ้านจากลูกบิด โนราที่ระโนด แวะชิมอาหารอร่อยหลากหลายรสมือชาวดี

และที่สำคัญที่สุด คือไปรับแรงบันดาลใจจากชาวสงขลาทั้งโดย กำเนิดและโดยโชคชะตา ผู้ตกหลุมรักสงขลาและลงมือเปลี่ยนแปลง บ้านให้เติบโตไปพร้อมกับยุคสมัย



• ร้านหนังสือเล็กๆ •

ร้านหนังสือ เล็กๆ

ร้านวรรณกรรมเยาวชนในย่านเมืองเก่า
โดยอดีต บ.ก. แพรวยาวชน ผู้แปล
หนังสือ เจ้าชายน้อย ฉบับบุกเบิก





(คำเตือน: ระวีงหลงรักสงขลา)

ตอนเตรียมตัวและเตรียมใจมากก็ไม่คิดว่าจะตกหลุมรักสงขลา จนกระทั่งตอนจะจากก็รู้ทันทีว่าตกหลุมขนาดยักษ์เข้าอย่างจัง แถมยังใจสั้นระวีราวกับมีผีเสื้อนับสิบนับร้อยบินวนอยู่ในช่องอกด้านซ้าย ก็ตอนเห็นร้านหนังสืออิสระกลางเมืองเหมือนเจอคนรักเก่า ณ ขณะก็เหมือนว่าจะเป็นคนรักใหม่

เราหมายถึงร้านหนังสือเล็ก ๆ ที่เป็นชื่อร้านหนังสือขนาดเล็ก ๆ ของ **เอ-อริยา ไพฑูรย์** อดีต บ.ก. สำนักพิมพ์แพรวเยาวชน ผู้มีบทบาทใหม่เป็นเจ้าของร้านหนังสืออิสระ

จากร้านหนังสือชื่อเก่าเอามาเล่าใหม่บริเวณเมืองเก่าของสงขลาเวอร์ชันอัปเดตใหม่ ภายในบ้านเก่า 2 ชั้นตกแต่งใหม่ จากเจ้าของเก่าส่งต่อให้เจ้าของใหม่กว่าจะได้บ้านเก่าต้องเขียนคำร้องขอบ้านเก่าขึ้นมาใหม่ จนเจ้าของเก่าเข้าใจและยินยอมมอบบ้านเก่าให้เจ้าของใหม่ทำอาคารเก่าให้เป็นร้านหนังสือใหม่ ขายทั้งหนังสือเก่าและหนังสือใหม่ จนมีนักอ่านหน้าเก่าและหน้าใหม่แวะเวียนมา ร้านหนังสือใหม่ย่านเมืองเก่าอย่างไม่ขาดสาย

หากคุณเป็นนักอ่านวัยเก๋าคงคุ้นกับร้านหนังสืออิสระขนาดเล็ก ๆ บริเวณถนนพระอาทิตย์มาบ้าง ร้านนี้หายหน้าหายตาไปกว่า 7 ปี ก่อนจะกลับมาอีกครั้งเมื่อ 3 ปีก่อน ชื่อร้านยังคงเดิม เพิ่มเติมคือหน้าปกใหม่ ไฉไลกว่าเก่า ไกลหน่อย แต่เรารับรองว่าคุณจะหายคิดถึงหนังสือเล่มเล็ก ๆ นี้อย่างแน่นอน



ร้านหนังสือที่ไม่ใช่ร้านหนังสือ

ก่อนเอ๊ะจะเปิดร้านหนังสือ เธอคลุกคลีกับวงการหนังสือมานานกว่า 30 ปี จนกระทั่งกลับมาสงขลาราว 3 ปีก่อน เธอสังเกตว่าสงขลาไม่มีร้านหนังสือ จะมีก็แต่แผงหนังสือพิมพ์ **จี-บุษกร พิษยาทิตย์** กับเธอเลยชวนกันไปเปิดร้านหนังสืออิสระแถวเกาะยอ แต่ใครต่อใครก็เตือนว่า อย่าเลย เพราะระยะทางค่อนข้างห่างจากเมือง ประจวบกับเธอต้องสร้างอาคารใหม่ด้วย เมื่อดำเนินค่าใช้จ่ายแล้ว เกินกำลังไปเสียหน่อย

เธอเลยเบนเข็มมาย่านเมืองเก่า ตรงกันกับช่วงเมืองสงขลากำลังฟื้นฟู เธอเห็นบ้านหลังนี้พอดีและบอกกับตัวเองว่า “ถ้าไม่ใช่บ้านหลังนี้ก็ ‘ไม่เอา’ กว่าจะได้มาลำบากมาก เธอต้องเที่ยวได้เที่ยวชื่อเจ้าของบ้านนานถึง 6 เดือน จนสุดท้ายตัดสินใจเขียนจดหมายถึงเจ้าของบ้าน

“เราเขียนบอกเขาว่าเราจะทำอะไรบ้าง มีกิจกรรมอะไรบ้าง แล้วร้านหนังสือของเราจะเป็นประโยชน์กับคนสงขลาอย่างไร สร้างคุณค่าให้กับบ้านเขาอย่างไร ตอนแรกเราพูดถึงร้านหนังสืออิสระ เขายังไม่ค่อยเข้าใจด้วยซ้ำ เขาถามว่า ต่างจากร้านหนังสือใหญ่ในห้างสรรพสินค้ายังไง เราเลยหาข้อมูลแล้วส่งให้เขาดู อย่างจังหวัดเชียงใหม่มีร้านเล่า จังหวัดอุทัยธานีมีร้าน Booktopia

“สงขลาเป็นเมืองมหาวิทยาลัย มีโรงเรียนเยอะมาก แต่จังหวัดเราไม่มีร้านหนังสือเลย อีกอย่างเราอยากให้เด็ก ๆ มาเรียนรู้ด้วย ถ้าเขาเข้ามาร้านหนังสือจะเห็นบ้านเก่า เขาก็จะรู้ว่าคนสงขลาอยู่กันยังไง บรรพบุรุษของเขาอยู่กันยังไง และเราก็ตกลงกับเจ้าของบ้านว่าจะไม่ไปแตะต้องโครงสร้างของบ้าน เช่นไม่ตอกตะปูในบ้านของเขา เราจะดูแลรักษาอย่างดี” เอ๋เล่า ทำให้เราเชื่อแล้วว่าคือเท่านั้นที่ครองโลกนั้นมีจริง ๆ

ภายในบ้านเก่าสูง 2 ชั้นยังคงสภาพเดิม ผั่งเป็นคอนกรีต ถูกกะเทาะให้เห็นอิฐสีส้มโบราณขนาดใหญ่ เมื่อเจ้าของรู้ว่าบ้านเก่าจะกลายเป็นร้านหนังสือใหม่ ก็อาสาบูรณะและทาสีให้ด้วยความยินดี

บนชั้น 2 ของบ้านเป็นพื้นที่โล่ง เอ๋มักเปิดให้เด็กนักเรียนเข้ามาดูการบ้าน ประชุมสัมมนา หรือจัดกิจกรรมขนาดย่อม โดยให้เด็ก ๆ ดูแลและทำความสะอาดกันเอง



ส่วนชั้นล่างเป็นร้านหนังสือ ตกแต่งอย่างเรียบง่ายด้วยสารพัดหนังสือ เล่มน้อยใหญ่ มาพร้อมกับกองทัพตุ๊กตาจากตัวละครในหนังสือ จนกลายเป็นบ้านในร้านหนังสือและเป็นร้านหนังสือในบ้าน บางทีก็เป็นสถานที่จัดกิจกรรม และแสดงผลงาน อย่างกิจกรรม ‘ร้านหนังสือคุยกัน...ในร้านหนังสือ’ เป็นการชวนคนทำร้านหนังสือมาคุยกัน บรรยายภาคอบอุ้นมากจนเราอยากให้คุณลองไปสัมผัสด้วยตัวเอง

อ้อ! หากนักอ่านสังเกตเห็นข้าวของเกี่ยวกับ *เจ้าชายน้อย* ไม่ต้องสงสัย เพราะเอ๋เป็นคนแปลหนังสือ *เจ้าชายน้อย* ฉบับบุกเบิกจากภาษาฝรั่งเศส เป็นภาษาไทย พวกตุ๊กตาและภาพวาดของ *เจ้าชายน้อย* เพื่อนพ้องของเธอ ล้วนชื่อมาฝากโดยพร้อมเพรียงกัน และเธอยังมีหนังสือ *เจ้าชายน้อย* หลากหลายภาษาด้วยนะ



หนังสือหายากที่หาไม่ยาก

ร้านหนังสือเล็ก ๆ เน้นจำหน่ายวรรณกรรมเยาวชนและหนังสือเด็ก เพราะเป็นหนังสือที่เจ้าของร้านชอบถึงชอบมาก ขอยืนยันด้วยตำแหน่งนักอ่านวรรณกรรมเยาวชนมาตั้งแต่เด็กและอดีต บ.ก. สำนักพิมพ์แพรวเยาวชนกว่า 200 ปก เธอแอบกระซิบว่า หนังสือของสำนักพิมพ์ผีเสื้อมีทุกปก ไม่ว่าจะซีรีส์ *คนตัวจิ๋ว* หรือ *ปีกหัก* ส่วนสำนักพิมพ์แพรวเยาวชนก็มีทุกปกเช่นกัน ใครตามหาที่ไหนไม่เจอ ที่นี่มีแน่นอน!

“เคยมีลูกค้ามาจากต่างจังหวัด เขาบอกเราว่า ‘ไม่คิดเลยว่าจะมาเห็นหนังสือเล่มนี้ ผมเดินทางมาเป็นพันกิโลฯ เพื่อมาพบเล่มนี้เล่มเดียว ผมดีใจมาก’ เล่มนั้นชื่อ *เรื่องเล่าของเกาะที่ไม่มีใครรู้จัก* พิมพ์นานมากแล้ว สมัยเราทำสำนักพิมพ์เอง ช่วงนี้ขายดีมากจนจะหมดแล้ว เป็นเพราะการบอกแบบปากต่อปาก พอเขาดีใจก็โพสต์ลงเฟซบุ๊ก ไม่นานคนก็ตามมาถามหาหนังสือพวกนี้”

การมีอยู่ของคนรักหนังสือเก่าเป็นสัญญาณดีของร้านหนังสืออิสระ นอกจากนักอ่านหันมาสะสม ยังเป็นการย้อนไปหาความสุขจากหนังสือเล่มจิ๋วในวัยเด็กด้วย เอ่ยถึงตัวอย่างหนังสือ *แมรี ป็อบปีนส์* ของสำนักพิมพ์ผีเสื้อ นักอ่านสั่งซื้อออนไลน์มากขึ้นจำนวนมาก ส่วนใหญ่ล้วนเคยอ่านมาแล้วทั้งนั้น

ก่อนจะตอบทสนทนาหวานเย็น เจ้าของร้านหนังสือเล็ก ๆ อาสาแนะนำหนังสือเด็ก ๆ ที่เธออ่านล่าสุดเรื่อง *หุยม* เขียนโดย หลุย ชัคเกอร์ แปลด้วยสำนวนของแมกไม้ พิมพ์ครั้งแรกปี 2545 โดยสำนักพิมพ์มูลนิธิดำรงชัยธรรม ภายหลังจากสำนักพิมพ์แพรวเยาวชนซื้อลิขสิทธิ์มาตีพิมพ์ใหม่ เธออดสรรพคุณว่า วิธีเขียนของนักเขียนสนุกมากจนวางไม่ลง แถมได้รางวัลมาเยอะจนนับไม่ถ้วน

เอ็กกระซิบว่า *บรัดเลย์ เด็กเกรหลังห้องเรียน* เจ้าของเดียวกับ *หุยม* ก็สนุกไม่แพ้กัน!



นักอ่านพินบ้านบทีไม่ใช้นักอ่านแอปพินแก่

นอกจากวัฒนธรรมการอ่านจะเปลี่ยนไปเป็นการสะสม ทิศทางการอ่านของนักอ่านก็เปลี่ยนไปตามสมัยนิยมเหมือนกัน เจ้าของร้านบอกเราว่าเมื่อ 3 ปีก่อนลูกค้าเป็นผู้ใหญ่ เน้นอ่านวรรณกรรมไทยเป็นหลัก ตอนนีกลายเป็นวัยรุ่นมัธยมจนถึงมหาวิทยาลัยเน้นอ่านวรรณกรรมแปลและเรื่องสั้นภาษาไทยของนักเขียนหน้าใหม่ หนังสือญี่ปุ่นแนวภาพประกอบก็มาแรง แต่ที่มาแรงกว่าคือนักอ่านพินบ้านบ

“ถ้าติดตามในเพจจะเห็นน้องเมลเบิร์น มาทุกวัน ดิตร้านหนังสือมาก บางทีก็มาวาดรูป นั่งเล่น วันก่อนมีลูกแม่ค้าคนหนึ่งมาครั้งแรกเลยนะ เขาถามเราว่า หนูขออ่านหนังสือได้มั๊ยละ เราก็บอกว่าได้ เข้ามาเลย หนูมี 20 บาท เล่มไหน 20 บ้าง เราบอกว่าไม่มีเลย แต่หนูอ่านได้นะ ถ้าอ่านแล้วไม่ยับก่อนกลับเขาบอกกับเราว่า ดีจังเลยนะคะ มีร้านแบบนี้ด้วย เหล่านี้แหละเป็นกำไรส่วนหนึ่งที่เราได้จากการเปิดร้าน”

เอ้เล่าจนเราอดยิ้มไปกับกำไรแห่งความสุขของเธอ ถ้าให้ประเมินเป็นราคาคงไม่ได้

ร้านหนังสือเล็กๆ ที่ไม่อยากเป็นร้านหนังสือใหญ่ๆ

เราถามเอ๋ว่า ร้านหนังสือเล็กๆ มีโอกาสจะเป็นร้านหนังสือใหญ่ๆ บ้างหรือเปล่า

“คงไม่” เธอตอบทันที ก่อนจะอธิบายเหตุผลว่า

“เราทำคนเดียวทั้งหมด ทำตามกำลังของเรา แล้วเราก็ใช้ความสุขในการทำงาน ร้านเราจะเปิดบ่าย บางวันไปทำธุระก็ต้องปิดหรือบางทีปิดเป็นอาทิตย์ บางคนบอกทำไมไม่จ้างคนมาดูแล ถ้าจ้างมาเราต้องเสียค่าใช้จ่ายแล้วหายากด้วย เพราะเขาต้องมีความรู้ในหนังสือแนวนี้ หนังสือแค่แนะนำไม่ได้ ต้องคุย เราว่าบทสนทนาทำให้คนอยากกลับมาอีก เขาเข้ามาแล้วก็อยากคุยเรื่องเก่าๆ และเรื่องที่เขาไม่เคยรู้มาก่อน

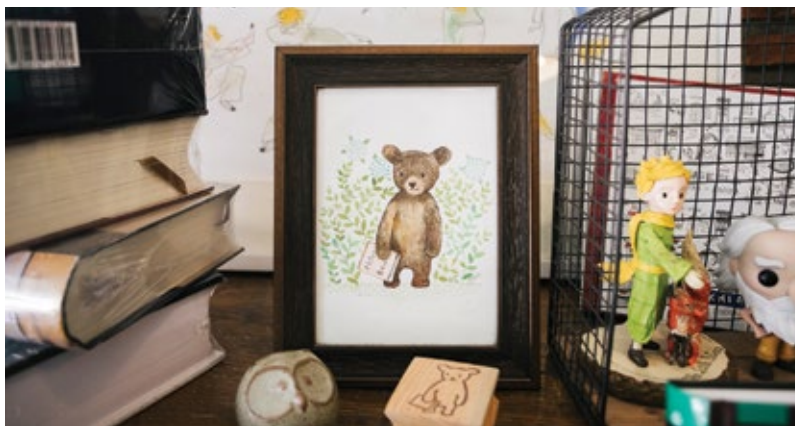


“ถามว่าจะขยายใหญ่มั๊ย เราไม่เคยคิด ตอนอยู่ถนนพระอาทิตย์ก็ประมาณ 1 คูหา เราเปิดร้านหนังสือเพราะอยากขายหนังสืออยากมานั่ง อยากมาเจอคน ถ้าให้คนอื่นทำก็ไม่ได้เจอลิ (หัวเราะ) ตอนนีก็ทำเท่าที่ทำได้แล้วมีความสุขกับมัน ช่วงไหนอยากไปเที่ยวก็ปิดร้านเอา นักอ่านเขาก็เข้าใจ”

เราเห็นด้วยกับเอ๋ว่าหนังสือแนะนำไม่ได้ ต้องคุย หากเดินเข้าร้านหนังสือขนาดใหญ่ หนังสือมากก็จริง แต่คงจะหงวน่าดูหากต้องเดินเลือกหนังสือคนเดียว บทสนทนาจึงกลายเป็นหมัดเด็ดมัดใจลูกค้า เพราะประสบการณ์การอ่านของเจ้าของร้านคงแนะนำได้ถึงพริกถึงชิงกว่าคำแนะนำหลังปกแน่นอน



“ร้านหนังสืออิสระทุกร้านล้วนมีข้อดีตรงนี้ มันเป็นบุคลิกและตัวตนของเจ้าของร้าน เราขายในสิ่งที่เรารู้ ประสบการณ์การอ่านของเรา บางทีพ่อแม่ที่มีลูกเล็กจะถามเราว่า มีหนังสือเล่มไหนแนะนำบ้าง บางคนลูกยังอยู่ในห้องอยู่เลยนะ แต่ซื้อหนังสือเยอะมาก เขาบอกเรายังไม่ต้องรีบส่งนะคะ เพราะลูกยังอยู่ในห้องอยู่เลย เราว่าการเจอนักอ่านน่ารักเป็นความสุขของคนทำร้านหนังสือ”



วงการที่เข้าแล้วไม่ยอมออก

“...พอเข้าวงการนี้แล้วออกยาก”

เจ้าของร้านหนังสือเล็กๆ บอกเราก่อนจะเสริมว่า “มันเหมือนติดกับดัก สำหรับเรา ถ้าให้ทำงานอย่างอื่นก็ไม่ใช่ค่อยจะออก เราเริ่มจากอ่านก่อน แล้วก็ทำหนังสือ จนตอนนี้มาขายหนังสือ

“เมื่อใดก็ตาม ถ้าเราทำสิ่งที่เราถนัดและเป็นสิ่งที่เรารัก คนจะมาให้เห็นค่าเอง เราไม่เคยต้องการเป็นร้านหนังสือใหญ่ๆ หรือลูกค้าแห่กันมาเต็มร้าน เราต้องการคนที่เขาตั้งใจมาดูหนังสือจริงๆ อาจจะซื้อแค่เล่มเดียว แล้วมานั่งคุยกัน ถ้าสมมตินักท่องเที่ยวหลงไหลเข้ามา เขามาแล้วก็ไป สุดท้ายพอเมืองมันเสีย คนที่อยู่ต่างหากที่จะต้องรับผลตอนนี้สงขลายังไม่เป็นถึงขั้นนั้น ยังคงเงียบสงบ ใครมากก็หลงรัก”

ขนาดเราเองยังหลงรัก

สงขลา

ร้านหนังสือเล็กๆ

📍 13 ถนนยะหริ่ง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
เปิดบริการวันพุธ-อาทิตย์ เวลา 14.00 - 18.30 น.
(บางทีจำเป็นต้องปิดในวันที่ต้องเปิด และบางทีก็เปิดในวันที่บอกไว้ว่าปิด)

📌 ร้านหนังสือเล็กๆ - ถนนยะหริ่ง สงขลา

• 238 Inspiration House •

238 Inspiration House

ชวนชมผ้าโบราณของวิศวกรนักสะสม
พร้อมเรียนรู้สถาปัตยกรรมบ้านจีนฮกเกี้ยน
อายุมากกว่า 100 ปี
และสารพัดของสะสมหายาก





“เรามาวันแรกก็รู้สึกทันทีว่าสงขลาเป็นเมืองน่ารัก”

ปัญญา พูลศิลป์ วิศวกรนักสะสมผ้าโบราณกว่า 1,000 ผืน บอกเรา

นอกจากเป็นวิศวกร เป็นนักสะสมผ้า เขายังเป็นเจ้าของ ‘238 Inspiration House’ พิพิธภัณฑ์ผ้าภาคใต้แห่งเดียวในประเทศไทย เป็นการสะสมผ้าภาคใต้หาชมยากจากคอลเลกชันส่วนตัว ส่วนใหญ่เป็นผ้าจากจังหวัดสงขลา มาจากชาวบ้านชุมชนมุสลิมเป็นหลัก เพราะชาวมุสลิมถือว่าผ้าเป็นมรดกส่งต่อให้แก่ลูกหลานได้ บางครั้งก็เจอผ้าภาคเหนือ ภาคอีสาน และผ้าจากต่างประเทศ เช่น อินเดีย มลายู จีน ฯลฯ

นอกจากความสวยงามแล้ว ผ้าท้องถิ่นและผ้าต่างถิ่นแต่ละผืนกำลังบอกเราเรื่องราวของมันเองผ่านลวดลายเฉพาะถิ่น สี สันต์จัดจ้าน การทอสาน ประณีต และสารพัดเทคนิคสุดแพรวพราว บางผืนแสดงถึงความร่ำรวยและยศถาบรรดาศักดิ์ของผู้สวมใส่ บางผืนกำลังบอกเล่าการเดินทางจากมลายู จนถึงชังกอรา และบางผืนกำลังบอกเล่าประวัติศาสตร์ ตลอดจนวิถีชีวิตของคนสงขลาในอดีตจวบจนปัจจุบัน



ปัญญาเป็นคนสมุทรปราการ เขาตกหลุมรักสงขลาตั้งแต่แรกเห็นเมื่อ 10 ปีก่อนตอนย้ายมาประจำตำแหน่งวิศวกรที่นี่ ด้วยความชอบสะสมของเก่า ประจวบกับมีโอกาสรู้จัก **อาจารย์เผ่าทอง ทองเจือ** ท่านแนะนำปัญญาว่า “คนเก็บผ้าภาคเหนือมีเยอะแล้ว สงขลายังไม่มีใครเก็บผ้าภาคใต้เลย”

เขาเลยลองเก็บสะสมดู จนปริมาณเพิ่มขึ้นเยอะมากภายในเวลาเพียง 1 ปี ปัญญาตัดสินใจเปิดเป็นพิพิธภัณฑ์ผ้า ฟังของสะสมโบราณและงานศิลปะภายใต้บ้านเก่าอายุมากกว่า 100 ปี ผู้มาเยือนเลยได้รับความรู้เรื่องโครงสร้างสถาปัตยกรรมของบ้านเก่าเป็นของแถมกลับบ้านไปด้วย



238 เป็นเลขที่บ้านของบ้านจีนฮกเกี้ยนหลังนี้ สร้างในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ปัญญาชวนสังเกตจากลวดลายบนเสาบ้านซึ่งเป็นลายพระราชานิยมในสมัยนั้น พอล่องเลยมาจนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว โครงสร้างถูกปรับเป็นคานปูน ตัวบ้านเลยขยายใหญ่กว่าเดิม แม้กระทั่งในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ก็เคยเป็นโรงครัวของทหารญี่ปุ่นมาก่อน เพราะมีห้องใต้ดินอยู่ในบ้าน

ปัญญาได้รับแรงบันดาลใจจากอาจารย์เผ่าทอง เขาเลยอยากส่งต่อแรงบันดาลใจนั้นให้คนอื่นผ่านผ้าภาคใต้โบราณ ของสะสม และบ้านเก่าที่บอกเล่าประวัติศาสตร์ตั้งแต่หน้าประตู



• 1 •

ปัญญาชอบสะสมของเก่าเป็นทุนเดิม บวกกับความรู้ประวัติศาสตร์ของเมืองซิงกอร่า เขาเข้าหาชาวบ้านในชุมชนมุสลิม พร้อมกับประกาศรับซื้อผ้าทุกชนิด หลังจากประกาศเพียง 1 เดือน เข่าจรดเย็นเขาต้องนั่งคัดผ้าเป็นกระสอบ พอเปิดกระสอบลองคลี่ผ้าบางส่วนออกมาดู เขาเจอผ้ายก ว่ากันว่าผ้ายกที่ดีที่สุดในประเทศไทยคือ ผ้ายกพุมเรียง พอลองลึกลับประวัติพบว่า คนพุมเรียงคือคนสงขลาเดิมที่ถูกเทครัวไปอยู่จังหวัดสุราษฎร์ธานินั้นยิ่งทำให้เขาเกิดแรงขับบางอย่าง

“สงขลาไม่น่ามีแค่ผ้าทอเกาะยอ เพราะต้นตอของผ้ายกที่ดีที่สุดในประเทศไทยก็อยู่ที่เมืองนี้แหละ เราเลยเหมือนกับอินเดียน่า โจนส์ พยายามสืบหาหลักฐานบางอย่างว่ามีผ้าทออยู่ในสงขลาด้วยเหมือนกัน” ปัญญาเล่าด้วยแววตามุ่งมั่น



จากการซื้อ-ขายผ้ากับชาวบ้านทำให้ปัญญาเจอหลักฐานสำคัญที่ยืนยันว่าสงขลาทอผ้ายก มาจากผ้าไหมสีเทอร์ควอยซ์ขาดครึ่งผืนในกระสอบผ้าปลายผ้ายกด้วยดินทองคำขนาดเล็กเท่าเส้นผม ด้วยความดีใจเขาโพสต์ลงเฟซบุ๊ก มีอาจารย์ท่านหนึ่งตอบกลับว่า “เป็นไปได้ว่าผ้ายกผืนนี้ถูกทอในสงขลา เพราะกระบวนลายไม่เหมือนของอินเดีย แล้วก็เหมือนของจีน” ปัญญาสวมบทอินเดียน่า โจนส์ สืบต่อ



4 ปีที่แล้วเขาไปเจอคุณยายอายุ 99 ปี ท่านเล่าให้ปัญญาฟังว่า “บ้านอิชันมีไฟอยู่ใต้ถุนบ้าน ทอผ้าให้รุ่ง” แต่ที่ทอผ้าถูกแปรสภาพเป็นม้านั่งไปแล้ว คุณยายเลยมอบผ้าใจกระเบนสีชมพูให้ปัญญา เขาเดินหน้าต่อไปยังชุมชนมุสลิมใกล้เคียง ก็ไปเจอผ้าคล้าย ๆ กัน เป็นร้อยผืน คนในชุมชนเฉลยว่า เมื่อก่อนทอผ้ากันเองเลยพาปัญญาไปดูโรงทอผ้าโบราณ ปัจจุบันกลายเป็นโกดังเก็บของและโรงจอดรถ แต่หลังคาอายุร่วม 100 ปี ก็พอเป็นหลักฐานยืนยันว่าเคยเป็นโรงทอผ้ามาก่อนแน่นอน

“เราขอซื้อกระสวยทอผ้าเขากลับมา นั่นเป็นหลักฐานว่าสงขลาที่เคยทอผ้า ไม่เพียงแคเกาะยอเท่านั้น” ปัญญาบอกเราด้วยความภูมิใจ ไม่เพียงไขปริศนาให้ตนเอง ยังเป็นการส่งต่อความรู้แก่ผู้สนใจด้วย



- 1 **ผ้าจวนตานี**
ผ้าจวนตานีเป็นผ้ามัดหมี่ที่เส้นพุ่งและเส้นยืนมัดทั้งสองด้าน จะมีร่องริ้วเล็ก ๆ เป็นลวดลาย การทำลายให้เกิดในช่องเดียวกันทั้งหมดเป็นเรื่องยากมาก ลายจะเป็นลายเฉพาะถิ่น เช่น ลายโคม ลายดาว
- 2 **ผ้าปะลั้งจิง**
ผ้าปะลั้งจิง อายุมากกว่าร้อยปี ป๊อปปูล่าร์มากสำหรับคนมลายูและคนสงขลาสมัยก่อน ใช้เทคนิคเย็บย้อมจากประเทศอินเดีย เป็นการด้นบนผ้าสีขาว ก่อนจะย้อมไล่จากสีอ่อนไปสีเข้ม



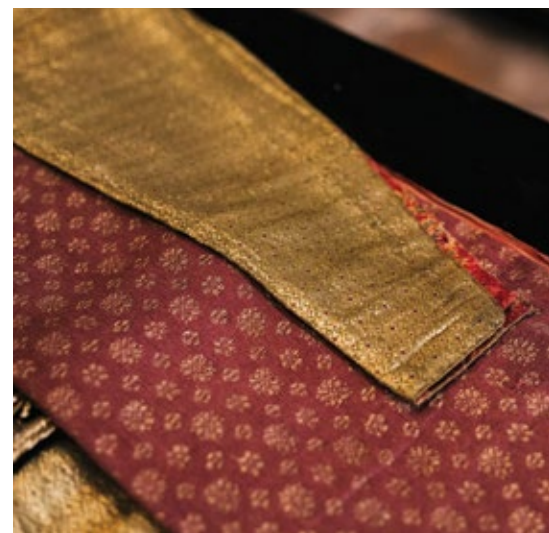
• 2 •

หลังจากปัญหาเก็บผ้ามาได้สักระยะ เขาเจอผ้าหายากอย่างผ้าจวนตานี ผ้าปะลั้งจิง ผ้าจากมลายู ผ้าจากอินเดีย ผ้าจากพม่า ฯลฯ ยิ่งตอกย้ำความเป็นเมืองท่าของสงขลาได้เป็นอย่างดี

“เราเจอผ้าจากอินเดียอายุประมาณ 200 ปี เจอผ้าจากพม่าอายุ 140 ปี เจอผ้าจากเอเชียกลาง ในเมืองสงขลาเมืองเดียวแทบจะเจอผ้าทั่วโลกเลย ก็ว่าได้ ถือเป็นหลักฐานและจิ๊กซอว์ทางประวัติศาสตร์ตัวหนึ่ง อย่างเจ้าเมืองซิงกอร่า ว่ากันว่ามาจากเมืองสาเลห์ ประเทศอินโดนีเซีย ไม่มีหลักฐานยืนยัน

“แต่เราไปเจอผ้าจากเมืองสาเลห์อยู่ในสงขลาหลายผืนมาก ตอนแรกสงสัยว่าผ้ามาจากไหน เปิดหนังสือของประเทศไทยก็ไม่เจอข้อมูล พอไปดูหนังสือของนักวิชาการต่างประเทศ อ้าว! เป็นผ้าของบาห์ลีอายุประมาณ 100 - 200 ปี ทำไมมาอยู่เมืองซิงกอร่า ผ้าเหล่านั้นถือเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ได้เลย”

เราขอวัดโฉมคอลเล็กชันผ้าโบราณหาชมยาก 15 ผืน จาก 1,000 ผืน มาให้ดูเป็นขวัญตา



- 3 **เสื้อทองคำแท้ ดันกรุงรัตนโกสินทร์**
เสื้อทอด้วยทองคำขนาดเส้นเล็กกว่าเส้นผม ทอสลักับเส้นไหมสีเขียว ด้านในกรุด้วยผ้าพิมพ์จากประเทศอินเดีย รูเล็กด้านหน้ากลัดด้วยกระดุมทองประดับอัญมณี เป็นของเจ้านายสมัยก่อน ปัญหาได้มาจากจังหวัดปัตตานี มาพร้อมผ้าเกี่ยวทอจากอินเดีย สลับไหมกับเส้นโลหะด้นเงินและด้นทอง บริเวณชายเป็นครุยทำจากโลหะเงิน ใช้สำหรับคาดเอว
- 4 **ผ้ายกกรวยเชิง 3 ชั้น**
ผ้ายกมีกรวยเชิง 3 ชั้น อายุราวต้นกรุงรัตนโกสินทร์ เป็นผ้าเบียดหัด ส่วนใหญ่สั่งทอจากประเทศอินเดีย ปัญหาได้มาจากกลันตัน สันนิษฐานว่าเจ้าของได้รับพระราชทานจากส่วนกลางสมัยก่อน



- 5 **ผ้าทอลายใบเทศก้านแยง**
ผ้าทอลายใบเทศก้านแยง ทอยกด้วยไหมสีทอง
- 6 **ผ้าทอลายราชวัตรเล็ก**
ผ้าทอลายราชวัตรเล็กจากบ้านหัวเขา ทอด้วยไหมน้อย เป็นลายตารางเหลี่ยมขนาดเล็ก ๆ มีกรวยเชิง 1 ชั้น เป็นดินโลหะทอง คาดว่าอยู่มาตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว
- 7 **เสื้อสตรีสงขลา**
เสื้อสตรีสงขลาทำจากผ้าคล้ายชีฟองคอเหลี่ยม แขนตุ๊กตา อายุประมาณ 80 -

90 ปี ป่งบอกว่าคนสงขลาสนิยมดีมาก เสื้อผ้ามีแพตเทิร์นและตัดเย็บเนียบมาตั้งแต่สมัยโบราณ แสดงถึงความศิวิไลซ์ของเมืองซึ่งกอราผ่านเครื่องแต่งกายได้เป็นอย่างดี

- 8 **ผ้าชิ้นก้านคอคควาย**
ผ้าชิ้นก้านคอคควาย ผ้าทอพื้นบ้านจากจังหวัดน่าน พบที่สงขลา ปัญญาเคยเจอผ้าทอเลียนแบบผ้าชิ้นก้านคอคควายของชาวมุสลิม ทอด้วยไหมแทนฝ้าย คาดว่าเคยสั่งมาจากน่าน ประจวบกับมีโรงทอของตนเอง จึงสั่งทอขึ้นใหม่ด้วยไหมและมีลายใกล้เคียงต้นฉบับมาก

- 9 **ผ้าทอเกาะยอยยุคแรก**
ผ้าทอเกาะยอยยุคแรก อายุประมาณ 60 ปี ทอเป็นลายหางกระรอก จะมีสีเหลืองจากการควบฝ้ายและไหม ปัจจุบันชาวเกาะยอไม่ทอลายและสีแบบนี้แล้ว
- 10 **ผ้าพิมพ์ลายลุนตยา**
ผ้าพิมพ์ลายลุนตยา อายุประมาณ 70 - 80 ปี จากโรงงานพิมพ์ผ้าในประเทศไทย



- 11 **ผ้าต่อหัวขึ้น**
ผ้าต่อหัวขึ้นจากประเทศกัมพูชา อายุเกือบ 200 ปี วัฒนธรรมการต่อหัวขึ้นมาจากภาคเหนือและประเทศพม่า คาดว่าการต่อหัวขึ้นมีไว้สำหรับกันลื่นเวลาคาดเข็มขัด
- 12 **ผ้าแพรเลียน**
ผ้าแพรเลียนจากประเทศจีน สมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว หญิงชาวสงขลาและปัตตานีส้มัยก่อนนิยมใช้หมี่และพาดอก



13 ผ้าปะลาจิงจากประเทศญี่ปุ่น
ผ้าปะลั้งจิงพิมพ์ด้วยบล็อกไม้ลงบน
ผ้าไหม ผลิตจากประเทศญี่ปุ่นส่งมาขาย
ในมลายู

14 ผ้าขนสัตว์
ผ้าสุรบัน ทำจากขนสัตว์ มักซื้อเป็นของ
ฝากหลังเสร็จพิธีฮัจญ์จากนครมักกะฮ์



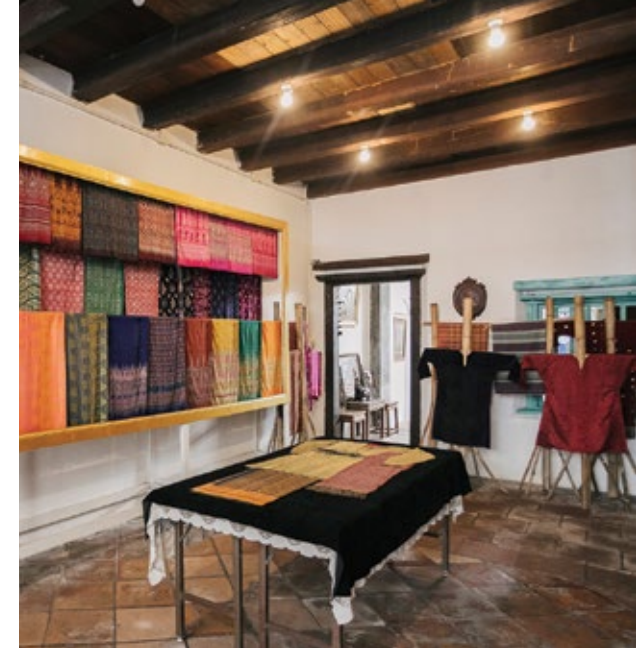
15
ผ้าปาเต๊ะ
ผ้าปาเต๊ะพิมพ์ลายอายุร้อยกกว่าปี
สมัยก่อนขายเพียงชายฝั่งละ 1 - 2 บาท
บางลวดลายพิมพ์ตามความเชื่อของ
ประเทศจีน เช่น ลายเหรียญหมายถึง
ทรัพย์สมบัติ ลายปลาทองหมายถึงถึง
ความอุดมสมบูรณ์



จากผ้า 15 ผืน จะสังเกตได้ว่าวัฒนธรรมทอผ้าเป็นวัฒนธรรมร่วมระหว่างไทย
จีน พม่า กัมพูชา และอินเดีย แม้กระทั่งมลายู ต่างกันก็เพียงลวดลาย ยกตัวอย่าง
ผ้าปาเต๊ะ มลายูจะเป็นลายสัตว์ อินโดนีเซียก่อนจะนับถือศาสนาอิสลาม นับถือ
ศาสนาฮินดูมาก่อน ลายผ้ามักจะเป็นสัตว์ในอุดมคติ ได้แก่ มังกร สิงห์ และปลา
ประเทศจีนจะเป็นลายเหรียญเงิน ประแจเงิน และต้นไม้ ตามความเชื่อ

คนสงขลาเองก็นุ่งผ้าปาเต๊ะเหมือนกัน แต่จะไม่สวมเสื้อกาบายาแขนยาวแบบ
ปัตตานี เพราะสภาพแวดล้อมไม่อำนวย ไม่เหมาะกับการดำนา ปลุกผักปลุกข้าว
เสื้อแขนสั้นหรือแขนกระบอกเหมาะกว่ามาก อีกอย่างคนสงขลาจะนุ่งผ้าปาเต๊ะ
เฉพาะในบ้าน ไม่ใส่ออกงาน เขาถือกันว่าผ้าปาเต๊ะเป็นผ้าราคาถูก สมัยก่อนผืนละ
2 บาท ซื้อมือเป็นก๊วยเต๋ เท่ากับ 20 ผืน ใ้ร่นุงอาบน้ำ ทำกับข้าว ถ้าออกงานจะนุ่ง
ผ้าไหมทออย่างดีจากภาคเหนือ บางทีก็นุ่งผ้ายกจากนครศรีธรรมราช เพราะราคาแพง
ดูมีค่ามีราคา

การศึกษาหาข้อมูลทางประวัติศาสตร์ล้วนมาจากความชอบของปัญญาทั้งสิ้น
ไม่ว่าคำบอกเล่าจากคนแก่แก่ในท้องถิ่น อาจารย์ผ้าในประเทศไทย นักวิชาการผ้า
จากต่างประเทศ การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต แม้กระทั่งภาพถ่ายเก่าของเมือง
ชิงกอรา การกระทำของคนต่างถิ่นอย่างปัญญาเป็นมากกว่าการเก็บผ้าโบราณของ
ภาคใต้ แต่เป็นการบอกเล่าประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตของคนสงขลาอย่างแท้จริง



238 Inspiration House : Songkhla Textile Museum

พิพิธภัณฑ์ผ้าภาคใต้แห่งเดียวในประเทศไทยยินดีต้อนรับผู้มาเยือนทุกท่าน ตั้งแต่บุคคลธรรมดา นักศึกษา จนถึงนักวิชาการไทยและเทศ ขอเพียงคุณมีความสนใจเต็มเปี่ยม ก็สายตรงนัดหมาย ปรึกษาล่วงหน้าเพื่อสนทนากันก่อนถึงระดับความสนใจน้อย-มาก หากตกลงวัน เวลา และจำนวนคน เรียบร้อย เรารับรองเลยว่า คุณจะไม่ผิดหวัง ทั้งการต้อนรับแบบเป็นกันเอง เหมือนมาดูของหายากบ้านเพื่อน ถ้าสงสัยให้ถาม เพราะปัญหาข้อมูลแน่นไม่มีกั๊ก เผลอ ๆ อาจจะได้ลายแทงร้านอร่อยสงขลาติดมือออกมาด้วย เชื้อสิ!

📍 238 ถนนนครใน ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000

เปิดบริการวันเสาร์-วันอาทิตย์ เวลา 09.30 - 18.30 น.

ไม่เสียค่าเข้าชม (ก่อนเข้าชมกรุณาติดต่อ 09 4598 1299)



• เนติพงศ์ •

Natipong

ชายหนุ่มผู้กลับสงขลา
มาฝึกร้อยลูกปัดมโนราห์ แล้วปรับใช้
ให้กลายเป็นแบรนด์เครื่องประดับ
และของแต่งบ้านสไตล์โบฮีเมียน



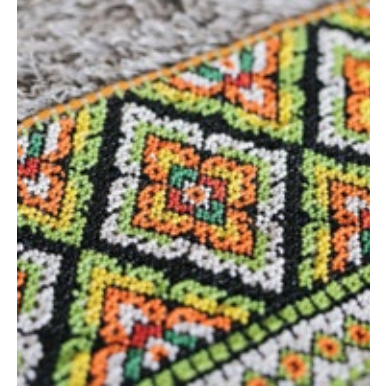
ป้อม-เนติพงศ์ ไส้สาม เป็นเด็กชาวสงขลาคนหนึ่งที่เติบโตขึ้นมาในครอบครัวที่ทั้งรำและทำเครื่องแต่งกายมโนราห์
 ในวันนี้ป้อมกลายเป็นหนุ่มหน้าใหม่ไฟแรงที่ชุมชนคราฟต์ของประเทศไทยรักและติดตาม เขาออกแบบโคมไฟ แจกัน กระจ่าง กระจ่าง กระจ่าง ด้วยเทคนิคลูกปัดชุดมโนราห์ ขายให้ทุกคนทั่วไปได้ใช้กันสนุกๆ และให้โรงแรมใหญ่แควนประดับผนังและเพดาน

Natipong คือชื่อแบรนด์ของเขา

ความพิเศษของแบรนด์เกิดจากการหยิบเอาเทคนิคเก่าแก่ของการร้อยลูกปัดชุดมโนราห์มาผสมผสานกับความรู้ด้านการออกแบบ ต่อยอดและตีความให้เป็นลวดลายกราฟิก จนชาวต่างชาติดูแล้วเห็นความงามอย่างเป็นสากล แต่พอเป็นคนไทยเห็นแล้วจะรู้ทันทีว่าได้แรงบันดาลใจจากวัฒนธรรมภาคใต้

ไม่เพียงเท่านั้น แบรนด์ Natipong ยังสร้างรายได้ให้คนจำนวนหนึ่งในตำบลบ้านขาว บางคนที่ผ่านมาอยู่บ้านเลี้ยงลูกหรืออยู่ในช่วงระหว่างทำไร่นาก็มีโอกาสสร้างรายได้ขึ้นมา แต่รายได้นั้นยังไม่สำคัญต่อชุมชนเท่าการสร้างชื่อเสียงให้บ้านขาวเป็นที่รู้จัก เป็นแรงบันดาลใจให้เกิดธุรกิจอื่น ๆ ในจังหวัดตามมา

กว่าป้อมจะมาถึงจุดนี้ ต้องผ่านอะไรมาบ้าง ลองไปฟัง



• 1 •

ภูมิปัญญาของชุดมโนราห์อยู่ที่เทคนิคการรูดท้าวที่เชือก

หากพิจารณาเครื่องแต่งกายของนางรำทั้งหลายดี ๆ จะพบว่าชุดทำจากลูกปัดเม็ดเล็กจำนวนมากเรียงร้อยต่อกันจนออกมาเป็นแผ่นผืน การร้อยลูกปัดดังกล่าวจึงอยู่ตรงกลางระหว่างการร้อยและการทอ ซึ่งทำได้ยากมากหากใช้วิธีร้อยลูกปัดบ้าน ๆ แบบที่เราทำกันเป็น

นั่นเป็นสาเหตุที่ผ้าของชุดมโนราห์ต้องใช้เทคนิคพิเศษในการร้อย นั่นคือการนำก้อนขี้ผึ้งมารูดเชือกให้มีปลายแหลมเหมือนเข็ม เพื่อให้ร้อยรูลูกปัดเม็ดน้อยได้ง่าย แต่ถึงกระนั้นก็ต้องใช้ความสามารถในการค่อย ๆ หยิบลูกปัดมาร้อยทีละเม็ด สลับกับผูกเชือกไขว้ไปมาคล้ายถักเปีย กว่าจะได้ออกมาเป็นผืนน้ำตาก็แทบไหลด้วยทั้งความเหนียวและความแสบตา

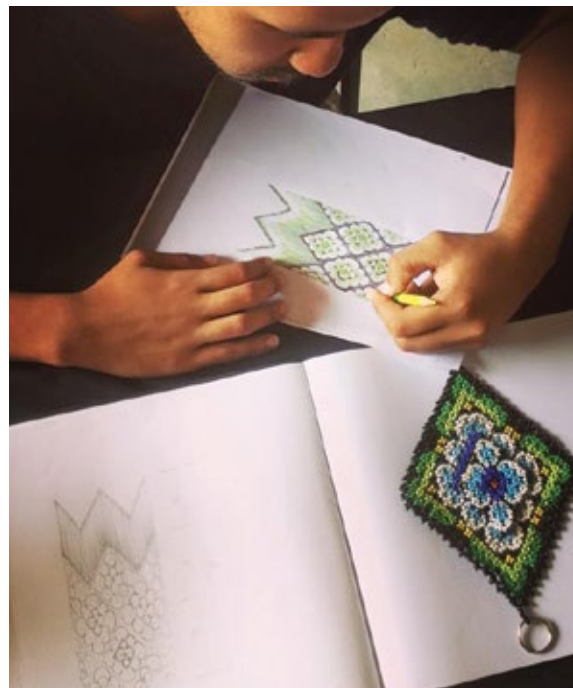


แต่ความยากก็อาจไม่ถูกเห็นค่าในเมื่อนับวันโอกาสในการแสดงงานมโนราห์ก็มีน้อยลงทุกปี เพราะการจัดงานวัด งานทำบุญ ไม่ได้เกิดขึ้นถี่เหมือนเมื่อก่อน ในชุมชนเล็ก ๆ อย่างชุมชนบ้านขาว การทำงานมโนราห์เพื่อเลี้ยงชีพจึงแทบเป็นไปได้ไม่ได้ จะเหลือก็เพียง 2 - 3 ครั้งเวียนเท่านั้นที่ยังยึดมั่นในศาสตร์เก่าแก่นี้อยู่



• 2 •

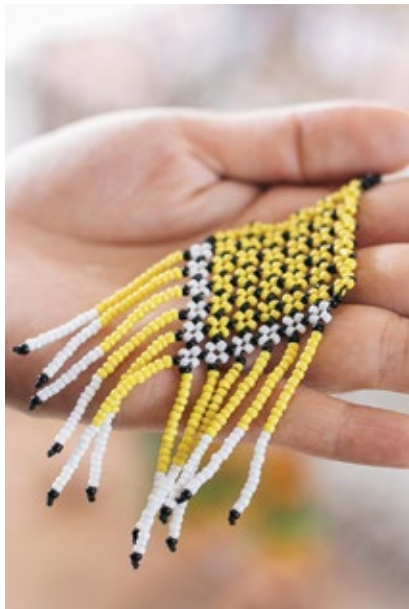
หนึ่งในครอบครัวที่ยังหลงเหลือ คือครอบครัวของป้อม
ครอบครัวนี้ นำโดย **คุณป้าหนูถวิลย์ สว่างจันทร์** ผู้มีความเชี่ยวชาญ
ในทุกสิ่งที่เกี่ยวข้องกับโนราห์ ตั้งแต่การรำ ไปจนถึงการทำชุดมโนราห์
ตอนเด็ก ๆ คุณป้าพยายามถ่ายทอดศาสตร์อันล้ำค่านี้ให้ป้อม เน้นสอนว่า
เด็กชายป้อมยังไม่เข้าใจว่าคุณค่าของมันคืออะไร แต่หลังจากไปเรียนต่อ
มหาวิทยาลัยที่กรุงเทพฯ แล้วหันกลับมามอง เขาจึงเข้าใจ
บางครั้งก็กลับบ้าน เขาหยิบพวงกุญแจมโนราห์ที่ทำติดมือกลับมา
ฝากเพื่อน ๆ ที่กรุงเทพฯ ด้วย แล้วนั้นก็ทำให้เขาเห็นโอกาส เมื่อเพื่อน ๆ
มีเสียงตอบรับที่ดีมาก วัดได้จากการพากันเข้ามาถามว่ามีสีอื่นและ
ลวดลายแบบอื่นที่จะเหมาะกับคนวัยรุ่นบ้างหรือไม่
พวงกุญแจเป็นของฝากจากชุดมโนราห์ที่ทางภาคใต้นิยมทำกันเยอะ
แต่จากการสังเกตของเขา ป้อมก็พบว่า หากจะทำเป็นธุรกิจให้มีความเป็น
สากลและอยู่ได้อย่างยั่งยืน เขาต้องไปให้ไกลกว่านั้น
เขาจึงกำความหวัง ความฝัน ความมุ่งมั่น ไว้ในมือ แล้วเดินทาง
กลับบ้าน



• 3 •

ป้อมเริ่มจากการนั่งทำด้วยตัวคนเดียวก่อน
ในเวลากลางวันป้อมทำร้านกาแฟเพื่อเก็บเงินก้อนแรกสำหรับซื้ออุปกรณ์
แล้วเมื่อตกค่ำเขาก็ผันตัวมาเป็นนายช่าง ฝึกร้อยลูกปัดและทดลองร่างแบบที่
ลดทอนลวดลายมโนราห์ดั้งเดิมให้เรียบง่าย เพิ่มกราฟิกร่วมสมัย ป้อมฝึกเอง
อยู่อย่างนั้นเป็นเวลา 3 เดือน จากผลงานชิ้นเล็ก ๆ ที่ใช้เวลารวมแล้ว 1 วัน
กว่าจะเสร็จ ตอนนี้อะไหล่เขาใช้แค่ 1 ชั่วโมงก็พอ
ทำไปได้สักพักป้อมก็รู้ว่าเขาทำงานนี้คนเดียวไม่ได้ หากเขาอยากให้งานนี้
อยู่ไปได้ยั่งยืนกว่าตัวเขาเอง เขาต้องทำให้เกิดการเผยแพร่ความรู้สู่คนอื่นใน
ชุมชนด้วย
เมื่อเรียนรู้จนทำเป็นแล้ว ป้อมจึงเปิดสตูดิโอผลิตงาน โดยเริ่มจากการ
ชักชวนพี่ ๆ ป้า ๆ ที่ทำอยู่แล้วมารวมกันทำที่นี่ แล้วถ้าใครอยากมาร่วมทำด้วย
ก็ให้เดินเข้ามาเรียนที่สตูดิโอได้เลยฟรี ๆ

บางคนที่ทำเป็นจนเชี่ยวชาญแล้วจะทำ
หน้าที่เตรียมเชือกอย่างเดียว เพราะเป็นขั้นตอน
ที่ยากที่สุด ส่วนคนที่เหลือหากใครเรียนรู้เร็ว
จนร้อยถนัดมือแล้วจะให้ร้อยส่วนที่ซับซ้อน
ในขณะที่คนยังไม่เก่งก็ฝึกมือด้วยงานชิ้นเล็ก ๆ
หรือส่วนที่ง่ายไปก่อน จนทำได้แล้วค่อยขยับไป
สู่ระดับความยากต่อไป
หลังจากเปิดสตูดิโอสอนมา 2 ปี Natipong
จึงไม่ได้เป็นแค่ของเนติพงศ์ แต่เป็นของชาว
บ้านชาวอีกอย่างน้อย 20 คน
อย่างน้อย ๆ เทคนิคการร้อยลูกปัดมโนราห์
ก็จะไม่หายไปจากชุมชนบ้านชาว



• 4 •

สินค้าของแบรนด์นี้ เชื่อว่าชาวฮิปปีจะต้องหลงรัก

เมื่อป้อมตั้งใจออกแบบให้เป็นสากลขึ้น งานที่ออกมาจึงกลายเป็นสไตล์สตรีต ไซบีเลียนให้เด่นขึ้นด้วยการแทรกลูกบิดสีดำ มองแล้วนึกถึงเทรนด์ของชาวบูพพาชนในช่วงยุค 80 ที่จะแต่งตัวด้วยลวดลายกราฟิกไล่สี ซึ่งก็เป็นเทรนด์ที่กำลังกลับมาฮิตพอดีเสียด้วย

งานชิ้นที่ยังคงความเป็นมโนราห์ที่สุดคือโคมไฟทรงฆราวาสีชาวดำ ที่เอาไปแต่งบ้านแล้วช่วยให้ทั้งหรรษาและมีสไตล์ไทยอันเป็นเอกลักษณ์ด้วย

นอกจากนั้น ป้อมยังหยิบภูมิปัญญาอีกอย่างของทางใต้มาใช้ นั่นคือกระจูด พันธุ์ไม้คล้ายกกที่คนใต้นิยมนำมาถักทอเป็นเสื่อหรือกระเป่า แต่เมื่อต้องการแตกต่าง ป้อมเลยนำดีไซน์เข้ามาแต่งแต้มผลงาน ย้อมกระจูดให้สีสวย แล้วร้อยลูกบิดประดับเพิ่มไปอีกชั้นหนึ่ง ออกมาเป็นงานเก๋ไก๋ไม่เซยสักนิด

ถ้าคุณยังไม่ภาพไม่ออก ให้ลองคิดถึง Wonderfruit หรืองานเทศกาลดนตรีแบบฮิปปีของไทย ขอบอกเลยว่าสินค้าของ Natipong จะเหมาะกับการสวมใส่เพื่อไปงานนั้นอย่างสุด ๆ

กลิ่นอายของมโนราห์ยังคงอยู่ก็จริง แต่ตัวผลงานไปไกลกว่าใช้เป็นชุดแสดงบนเวทีมากนัก



• 5 •

พอได้ของที่จะขายมาแล้ว ก็ต้องขายให้ออกด้วย

ป้อมท่อมเทวี่งไปขายงานตามที่ต่าง ๆ งานที่ SACICT ช่วยให้ได้ไป ออกบูทเพิ่มโดยไม่ต้องมีค่าใช้จ่าย รวมถึงการไปเป็นวิทยากรเล่าเรื่องลูกปัด มโนราห์ก็เป็นช่องทางให้เขาได้โปรโมตแบรนด์ตัวเองไปในตัว


วิธีการขายของเขาไม่ได้เน้นที่การออกแบบ เพราะสิ่งนั้นลูกค้าจะตัดสินใจด้วยตัวเอง แต่เขาหันไปพูดถึงเรื่องราวเบื้องหลังว่ากว่าจะได้ชิ้นหนึ่งต้องผ่านกระบวนการอันยากเย็นอย่างไรบ้าง

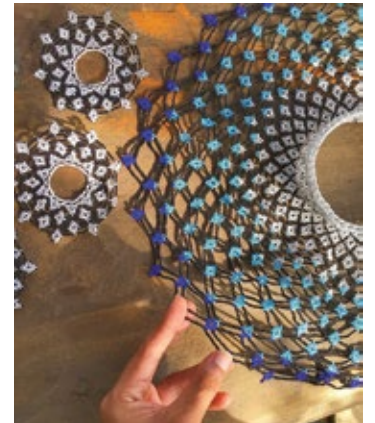
คนที่ถูกใจงานของเขามีตั้งแต่คนตัวเล็ก ๆ ที่มาเดินช้อปปิ้งแล้วสนใจ ซื้อไปใช้เอง จนถึงโรงแรมขนาดใหญ่ที่ชวนให้เขาทำแซนเดอเล็ยร์ขนาดยักษ์ ไปประดับตกแต่ง เช่น โรงแรมเกาะยาวใหญ่วิลเลจ และล่าสุดก็มีโรงแรม จากมัลดีฟส์เข้ามาจ้างวานแล้วด้วย

ผ่านมาเกือบ 3 ปีแล้ว แบรนด์เริ่มขยายขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งฝั่งคนทำและ คนซื้อ ป้อมจึงมุ่งมั่นทำงานหนัก เผยแผ่ความรู้ และนำเสนองานตัวเองให้ โลกรู้ต่อไป

ให้คนได้เห็น ว่า มโนราห์สงขลายังไม่ตาย

Natipong

-  29/1 หมู่ที่3 ตำบลบ้านขาว อำเภอรอนไหนด จังหวัดสงขลา 90140
-  08 8828 9922
-  Natipong



กิน·เที่ยว·พัก SONGKHLA

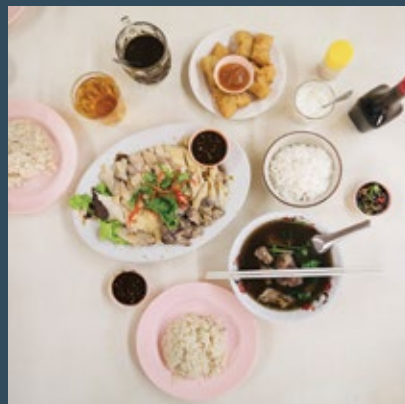
กิน



1. โกตี้อา

ร้านอาหารเก่าแก่ขนาด 2 คูหาย่าน
หาดใหญ่ เปิดตั้งแต่เช้าตรู่ เด็ดทั้งบักกุดเต้
และข้าวมันไก่เบตง

- **เมนูแนะนำ** ข้าวมันไก่เบตงเนื้อแน่นฉ่ำ
และบักกุดเต้สูตรสิงคโปร์ น้ำซุปรสเข้มจาก
ยาจีน สมุนไพรอร่อยมากต้องลอง
- **ที่อยู่** 134-136 ถนนนิพัทธ์อุทิศ 3
อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90110
- **เปิดบริการ** ทุกวัน เวลา 04.30 - 14.00 น.



2. ร้านแต่ฮ้างอ๊ว

ร้านอาหารไทย-จีนฉบับจีนแท้จิว กลาง
เมืองสงขลา ใช้วัตถุดิบในจังหวัดสงขลา
มาปรุงอาหารเท่านั้น

- **เมนูแนะนำ** ยำมะม่วงทรงเครื่อง ต้มยำ
ปลากะพงแห้ง แกงส้มพุงปลากะพง ยำ
เต้าหู้ยี้ รสกลมกล่อม แถมอดหนุนเต้าหู้ยี้
จากฝีมือคนในชุมชนมาปรุงอาหาร และกึ่ง
ทอดกระเทียม กุ้งตัวเบิ้ม สดเคี้ยว แค้กระเทียม
คลุกข้าวก็อร่อยแล้ว
- **ที่อยู่** 85 ถนนนางงาม ตำบลบ่อยาง
อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
- **เปิดบริการ** ทุกวัน 11.30 - 14.00 น.
และ 17.00 - 20.00 น.



4. จีนก๊วยฮวย (ไอติมยิว)

ร้านไอศกรีมที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับคนยิว แต่คิดค้น
สูตรไอศกรีมใส่ไข่โดยนายยิว แซ่เอ๋อ

- **เมนูแนะนำ** ไอศกรีมวานิลลาสดด้วยไข่แดง
และโรยผงโอวัลติน เพิ่มกลิ่นหอมลูกโตได้
ตามสะดวก มีวางบริการทุกโต๊ะ
- **ที่อยู่** 162 ถนนนางงาม ตำบลบ่อยาง
อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
- **เปิดบริการ** วันธรรมดา เวลา 12.30 - 20.00 น.
วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 11.30 - 20.00 น.



3. เกียดฟ่ง (โกย่าว)

ร้านอาหารขึ้นชื่อบนถนนนางงาม รวมวัฒนธรรมอังกฤษ จีน
อินโดนีเซีย และไทย ผ่านเมนูข้าวสตูว์

- **เมนูแนะนำ** ข้าวสตูว์ร้อน ๆ กับสตูว์หมูและเครื่องใน ทาน
คู่กับน้ำจิ้มพริกขี้หนูเปรี้ยวนำ ปิดท้ายด้วยชาลาเปาลูกขาวอบ
- **ที่อยู่** 120 ถนนนางงาม ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา
จังหวัดสงขลา 90000
- **เปิดบริการ** ทุกวัน เวลา 07.00 - 13.00 น.

5. สวนอาหารอุทยานนกน้ำคูขุด

(ร้านด้านขวามือ)

อาหารทะเลสด มีเมนูจากปลาท้องถิ่นให้ลองชิม ราคา
เป็นกันเอง

- **เมนูแนะนำ** กุ้งต้มหวาน คล้ายกุ้งต้มเคียวกับน้ำตาล
หวานนำ เปรี้ยวตาม ทานคู่กับมะม่วงซอย หอม และพริก
- **ที่อยู่** ถนนชัยครอง ตำบลคูขุด อำเภอสทิงพระ จังหวัด
สงขลา 90190
- **เปิดบริการ** ทุกวัน เวลา 09.00 - 19.00 น.



กิน·เที่ยว·พัก SONGKHLA

เที่ยว

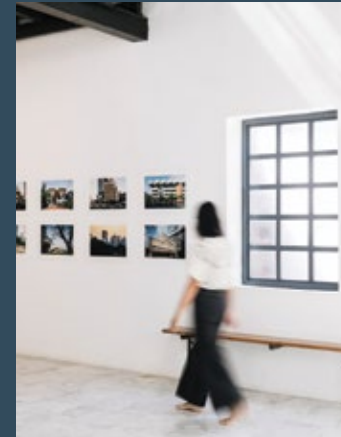
6. ร้านหนังสือเล็กๆ

- **ที่อยู่** 13 ถนนยะหริ่ง ตำบลป่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
- **เปิดบริการ** วันพุธ-อาทิตย์ เวลา 14.00 - 18.30 น.



7. 238 Inspiration House

- **ที่อยู่** 238 ถนนนครใน ตำบลป่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
- **เปิดบริการ** วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 09.30 - 18.30 น.
- **ไม่เสียค่าเข้าชม** (ก่อนเข้าชมกรุณาติดต่อ 09 4598 1299)



8. a.e.y. space

- **ที่อยู่** 140 ถนนนางงาม ตำบลป่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
- **ติดตามนิทรรศการและกิจกรรมฉายภาพยนตร์ได้ทาง** www.facebook.com/Aeyspace



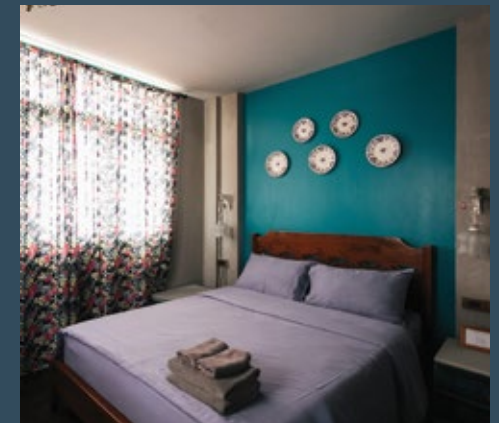
9. บ้านนครใน

- **ที่อยู่** 121 ถนนนครนอก ตำบลป่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
- **เปิดบริการ** ทุกวัน เวลา 09.00 - 18.00 น.
- **ติดต่อ** 08 7456 9899

พัก

10. บ้านในนคร บูติกโฮเทล สงขลา

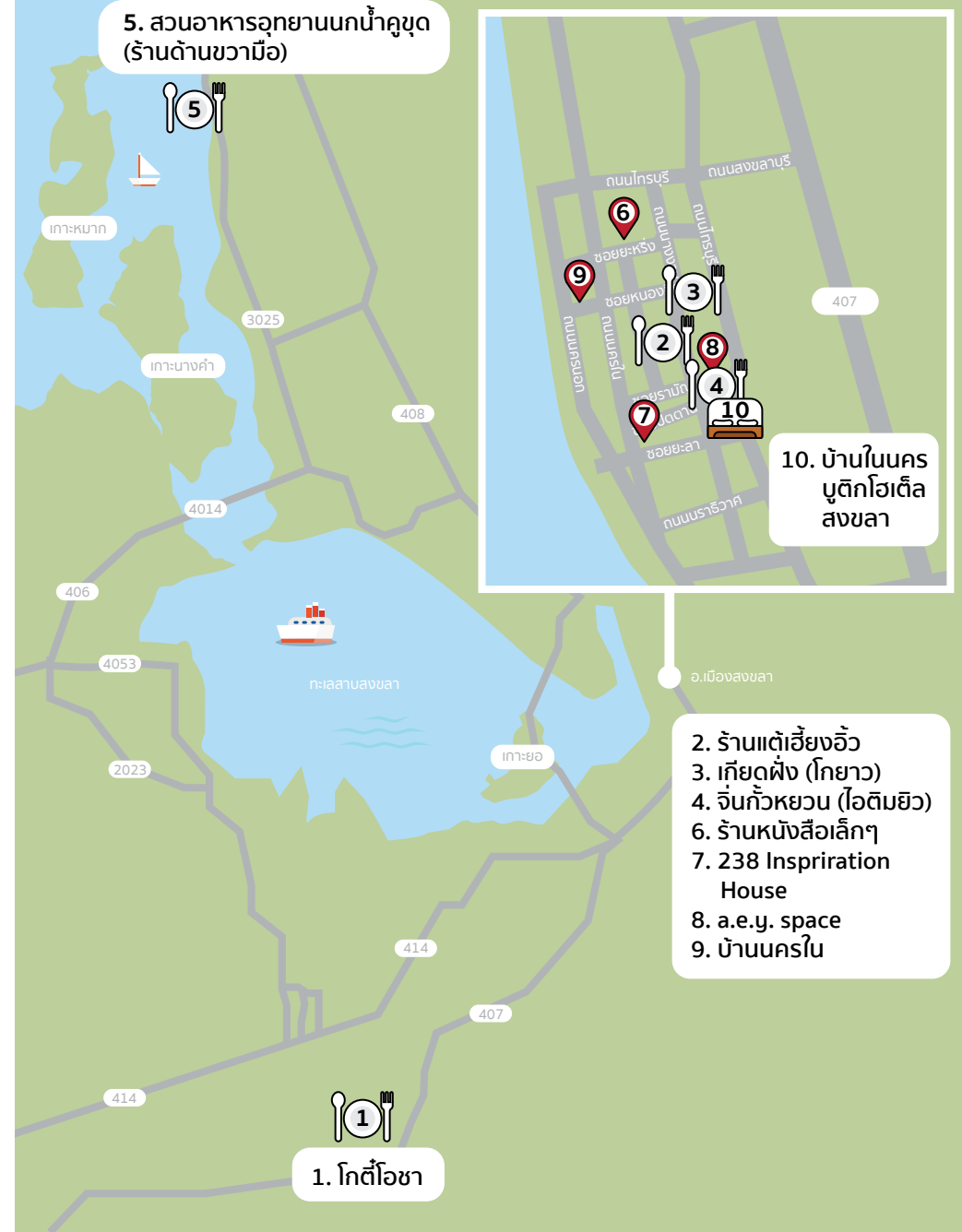
- **ที่อยู่** 166 ถนนนางงาม อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000
- **ติดต่อ** 09 5438 9323



SONGKHLA



SONGKHLA



Southern Legacy

ผู้จัดพิมพ์ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)
1600 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี
กรุงเทพมหานคร 10400 โทรศัพท์ 0 2250 5500

The Cloud บรรณาธิการ ภัทริยา พัวพงศกร •
กองบรรณาธิการ สุทธิดา อุ๋นจิต, จิรณรงค์ วงษ์สุนทร,
อลิษา ลี้มไพบุลย์ • **ช่างภาพ** มณีนุช บุญเรือง •
บรรณาธิการศิลปกรรม witcheewyn • **ศิลปกรรม**
ธิษณัฐ ไพโรหกุล • **นักพิสูจน์อักษร** ศกุนตลา แยมปือ
• **ประสานงาน** ศุภมณฑา กัญไธ

โรงพิมพ์ บริษัท โมเดิร์น ฟิล์ม เซ็นเตอร์ จำกัด