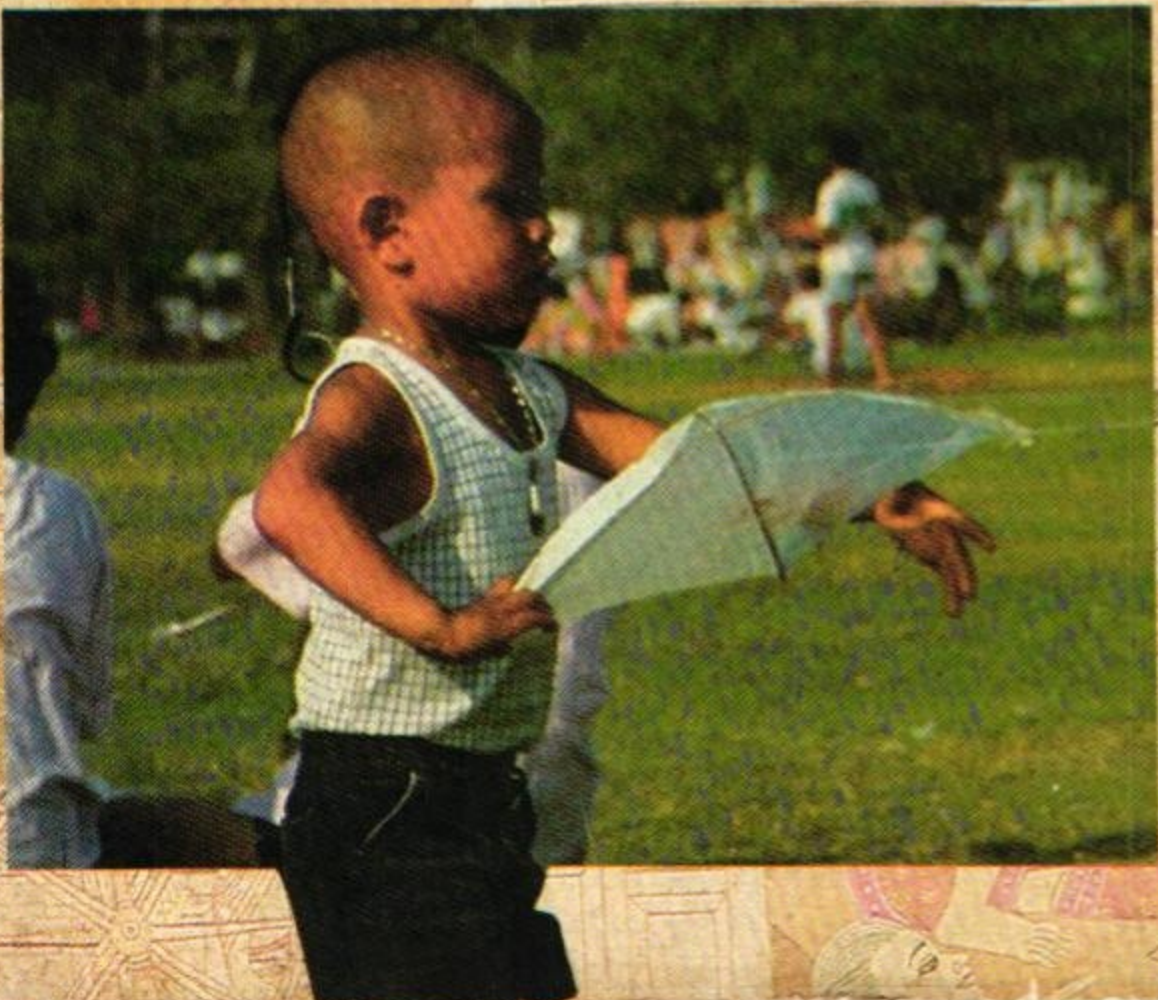
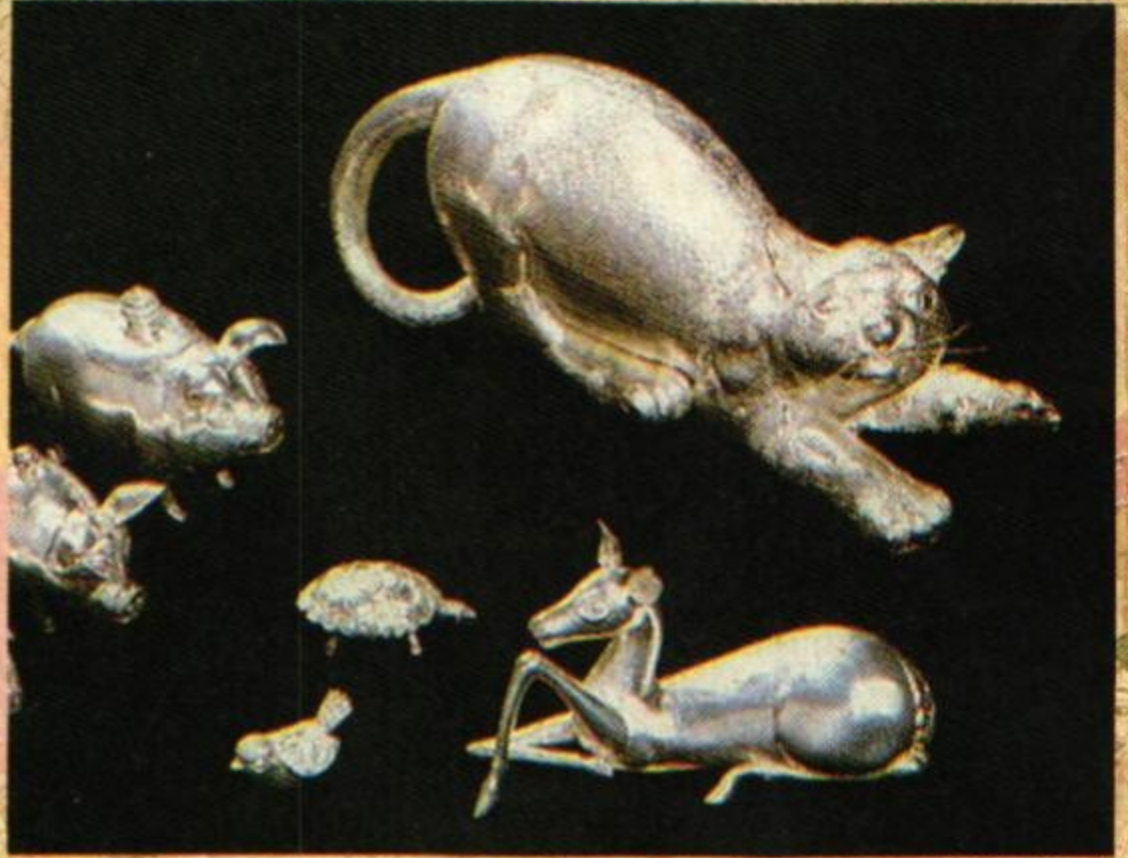
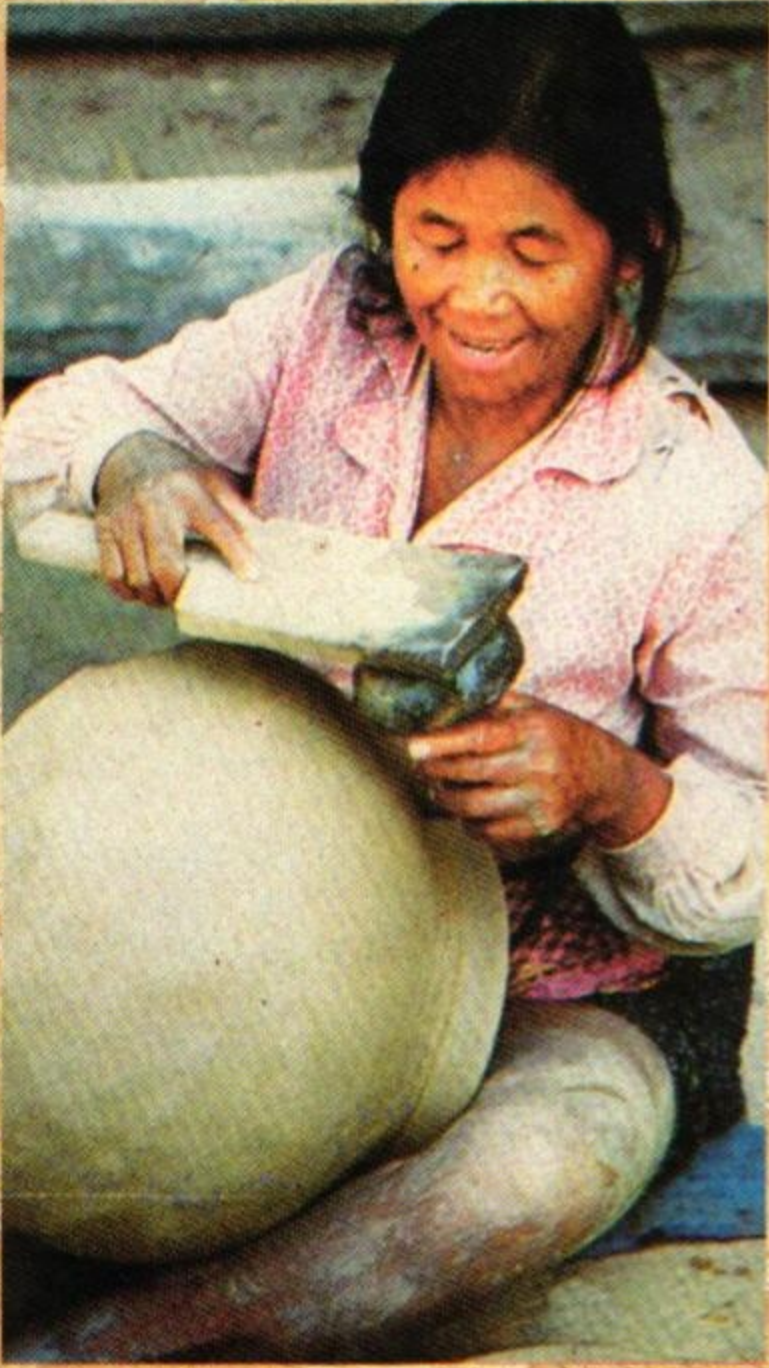




๕๕ | เรื่องทรงเก๋าก่อน

สว่าง เลิศฤทธิ์ เขียน



จำหน่าย



50589 : ๗-๖-๕๕

1351770



1351770

เรื่องครึ่งเก๋าก่อน

สว่าง เลิศฤทธิ์ เขียน

สว่าง เลิศฤทธิ์ ถ่าย



๕ ๒
มรดกกรมพิเศษ

นาย อิศราธิปไตย

นาย อิศราธิปไตย

สุวีรยาสาส์น จัดพิมพ์

ตึก 14-9 กรุงเทพฯ 10140

ชมรมเด็ก จัดจำหน่าย

49/10 ถนนประชาธิปไตย ราชบุรีบูรณะ กรุงเทพฯ 10140

โทร. 4271703, 4278316

พิมพ์ครั้งแรก พฤศจิกายน 2532

ราคา 25 บาท

คำนำ

หนังสือเรื่องครั้งเก่าก่อนนี้ เขียนขึ้นจากความรู้สึกส่วนตัวประการหนึ่ง และจากคำบอกเล่าอีกประการหนึ่ง ที่ว่าเขียนจากความรู้สึกส่วนตัวก็คือ เมื่อได้เห็นบ้านเมืองเปลี่ยนไป มีสิ่งของจากเมืองนอกเข้ามามากมายหลายอย่าง ชาวบ้านรับเอาสิ่งของนั้นมาใช้แทนที่ของเก่า เช่นใช้พลาสติกแทนกะลามะพร้าว เป็นต้น ทำให้สิ่งของเครื่องมือเครื่องใช้สมัยก่อนค่อยสูญหาย ทีละนิดจนปัจจุบันไม่มีอีกแล้ว จะมีบ้างก็แต่ในพิพิธภัณฑ์ ถ้าหากไม่มีคนเขียนเล่าเรื่องไว้บ้าง คนรุ่นหลังก็จะไม่ทราบ

อีกประการหนึ่ง ผู้เขียนได้ออกไปตามหมู่บ้าน ตามชนบทอยู่บ่อยๆ จึงพบเห็นสิ่งของเก่าๆ ที่เขาไม่ใช้แล้ว ได้สัมภาษณ์ชาวบ้านหลายคน แล้วบันทึกไว้ หวังจะให้คนไม่รู้ได้อ่านกัน

หวังว่าหนังสือเล่มนี้คงจะให้ความรู้ ความสนุกเพลิดเพลินแก่ผู้อ่านได้บ้าง อยากจะฝากไว้ว่าสิ่งของเก่าๆ ของบรรพบุรุษทุกชั้นทุกอย่างมีคุณค่าจึงไม่ควรทำลาย อนุชนรุ่นหลังจะได้ศึกษาต่อไป

ทำยนี้ขอขอบคุณ ผศ.ประพนธ์ เรืองณรงค์ ที่ให้คำปรึกษาหลายอย่าง
อาจารย์พิชัย แก้วขาว และคุณเฉลิม แก้วพิมพ์ ให้ข้อมูลเพิ่มเติมสิ่งละอัน
พันละน้อยจนเรื่องที่เขียนมีเนื้อหาสมบูรณ์หรือขาดตกบกพร่องน้อยที่สุด
รวมทั้งคุณมะริเปง จะปะกียา ที่ช่วยวาดภาพประกอบบางเรื่อง

แก้วแก้ว

สว่าง เลิศฤทธิ์

ศูนย์การศึกษาเกี่ยวกับภาคใต้

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วิทยาเขตปัตตานี

15 เมษายน 2532

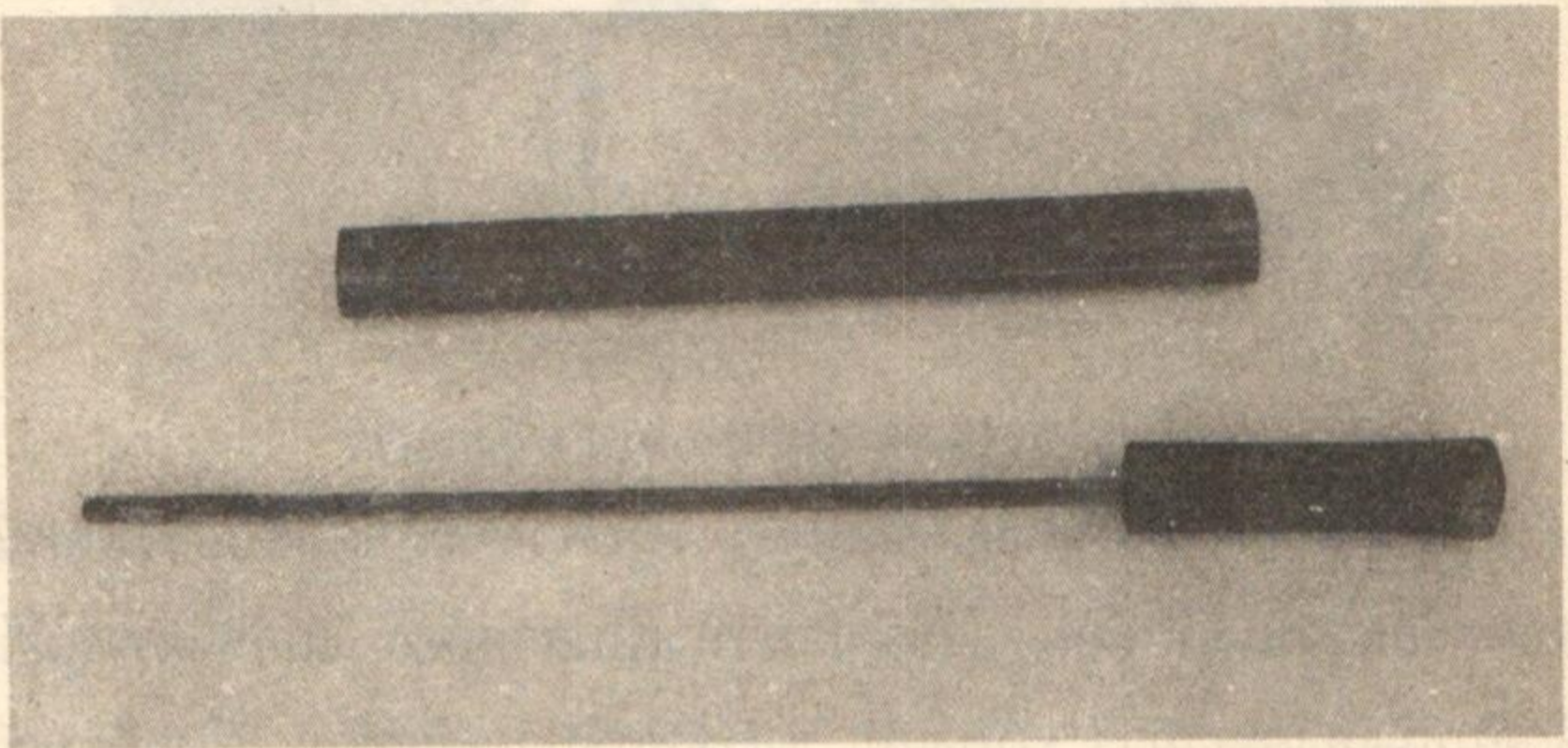


สารบัญ

ฉับไผง	9
แม่พิมพ์ขนม	12
ลั้งถึง-สวด	16
เครื่องมือสีข้าว	20
ตรุด-แกะ ของชาวนาทางภาคใต้	25
เชื่อม	30
ไฟตบ-ไฟโป๊ก	33
รุ่มกะซิง-ว่าวกะซิง	37
กระบวย-จวัก	40
โจ	44
เครื่องมือชุดมะพร้าว	47
บอกขนมจีน	51
ร้านวัง	55
อยุต	59
ตีหมา	63
กล่อง-กลัก-ชั้น	66
ไปหาปลาไหล	71
หน่วงปู	75
หนังสืออ้างอิง	79



ฉับโผง



ตามชนบทสมัยก่อนเด็ก ๆ รุ่นเดียวกับเพื่อนเขามีเครื่องเล่นที่ให้ความสนุกสนานหลายอย่าง ซึ่งส่วนมากหาได้จากท้องถิ่นนั่นเอง ไม่ต้องซื้อหรือสั่งจากต่างประเทศ อย่างของเล่นชนิดหนึ่งที่เด็กผู้ชายโปรดปรานมาก เขาเรียกว่า ฉับโผงหรือกล้องทบ หรืออีโป๊ะ ดังจะเล่าเรื่องของเล่นชนิดนี้ให้ฟัง

ฉับโผง หรือที่คนอีสานเรียก บั้งโป๊ะ คนภาคกลางเรียก กล้องทบ หรือ อีโป๊ะ เด็ก ๆ แถวจังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก ชับโพละ หรือบ้องแพ็ด ทำจากลำไผ่ เช่นไผ่ไร่ ซึ่งมีลำต้นสูงใหญ่ มีขนาดปล้องตั้งแต่เล็กเท่านี้้วมือไปจนถึงใหญ่เท่าแขนเด็ก เขามักเลือกลำไผ่ขนาดเล็ก ๆ เพราะน้ำหนักเบา ถือไปไหนมาไหนสะดวกและยิงถนัดมือดี ลำไผ่ที่ใช้เล่นกันส่วนใหญ่จะมี



เด็ก ๆ ชอบเล่นกล้องทบและหนังสะตึก

เส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกินครึ่งเซ็นต์เมตร มีรูกลวงทะลุปล้อง ยาวสักหนึ่งศอกหรือกว่านั้นเล็กน้อย ส่วนนี้นำมาทำเป็นลากล้อง แล้วก็หาไม้ไผ่ อีกอันหนึ่งมาเหลายาว ๆ เป็นแกน ขนาดพอดีปล้องที่เตรียมไว้ให้เลื่อนเข้าออกได้ นำแกนนี้มาสอดใส่กับไม้ไผ่ข้อสั้น ๆ กลวงด้านเดียวเป็นด้ามจับ เท่านั้นก็ได้ของเล่นที่เรียกว่า ฉับโผง แล้ว

เวลาจะเล่นฉับโผงกันที่ไรเด็ก ๆ ชวนเพื่อน ๆ ไปหาลูกมะกล่ำ ลูกปอกระเจา ลูกนุ่น ลูกหวาย หรือใบหญ้าขัดมอน ตามสุ่มทุมพุ่มรกใกล้ ๆ บ้านมาเป็นกระสุนตุนใส่กระเป่าไว้มาก ๆ เพื่อว่าเวลาเล่นจะได้ไม่ต้องไปเก็บกันบ่อย ๆ พอถึงตอนเล่น เขาจะอัดลูกกระสุนที่มีเข้าไปในลากล้องให้แน่นเสียบไม้แกนเข้าด้านหนึ่ง คราวนี้พยายามจะยิงอะไรก็เล็งให้ตรง กดกระแทกไม้แกนเข้าไป ลูกกระสุนจะพุ่งด้วยแรงอัดของลมในปล้องกระเด็นไปได้ไกลทีเดียว

บางครั้งเด็กจะชักชวนกันมาเป็นกลุ่ม ออกมาที่ท้องทุ่ง แล้วแบ่งฝ่ายกัน ทุกคนมีฉับโผงครบมือไล่ยิงกันให้วุ่นวายไปหมด วิ่งหนีไปแอบตรงนั้น

ตรงนี้ แล้วก็โผล่ออกมายิ่งกันมีเสียงดัง...ป๊อก ๆ ...ปุก ๆ บางวันเด็กที่ยังทำงานบ้านหรือการบ้านไม่เสร็จยังออกจากบ้านไม่ได้ เขาก็จะเอาจับโพงนี้ไปไล่ยิงวัว หมา แมว ตามเรื่อง ไม่ทำให้มันเจ็บหรือ แค่นัยบ ๆ เท่านั้นเอง วันไหนแดดร้อน ๆ วิ่งเล่นกันไม่ทันไรก็เหนื่อย ต้องมาแอบนั่งพักอยู่ที่ร่มไม้ บางครั้งเขาก็ท้าแข่งกันว่าใครจะยิงจับโพงได้เสียงดังกว่ากัน ของคนที่เสียงดังที่สุดมักจะดัง "ป๊อก" แต่ถ้าดัง "ปุก" ละก็แพ้นั่น ๆ

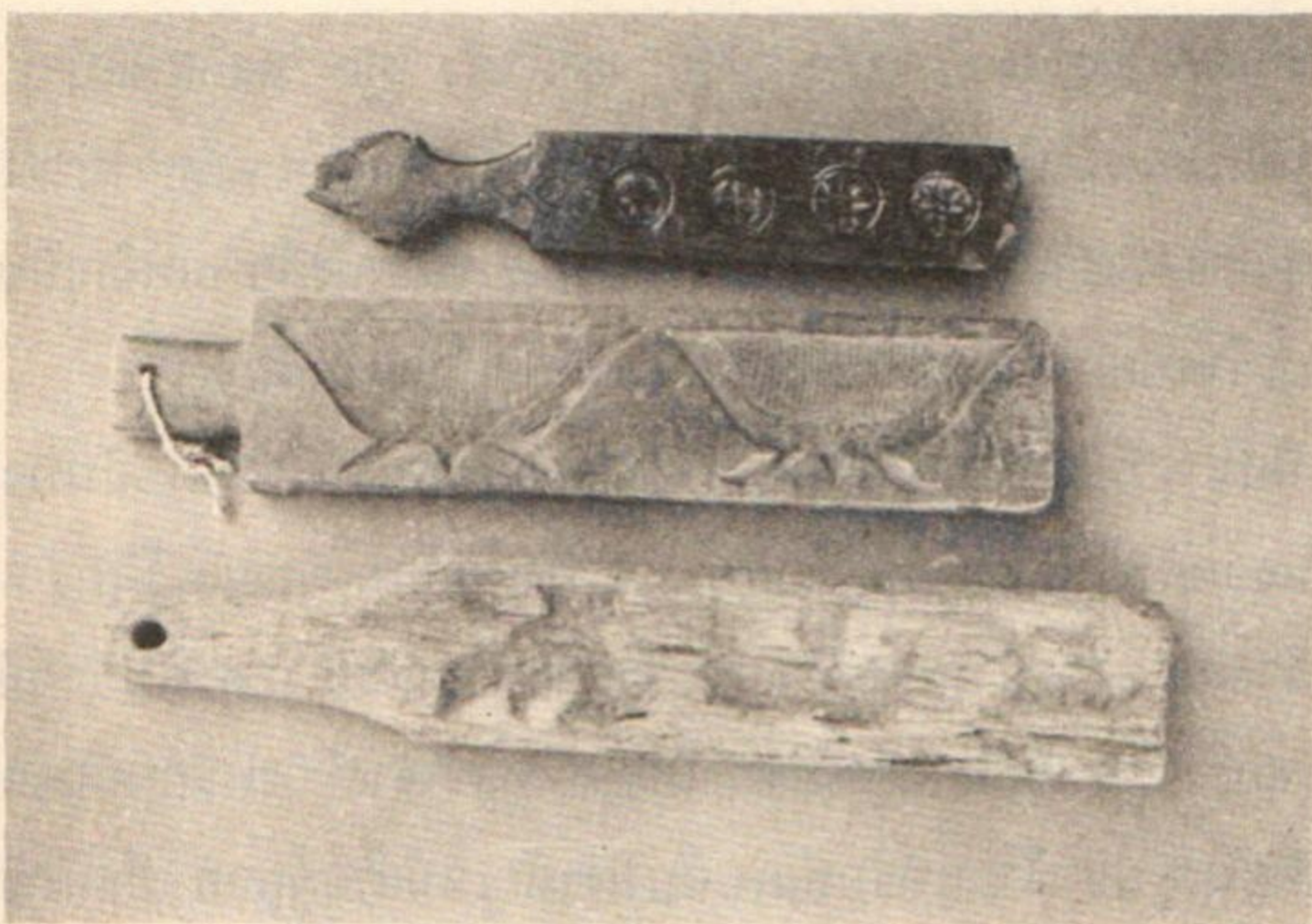
ลูกกระสุนจับโพงนี้บางทีก็หายากเหลือเกิน บางฤดูก็หาไม่ได้เสียเลย เพื่อน ๆ บางคนเขาฉลาด คิดใช้กระดาษสมุดหรือหนังสือพิมพ์ฉีกเป็นแถบ ๆ มาชุบน้ำให้เปียก แล้วขยำเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ใช้แทนกันได้ดี

เพื่อน ๆ ที่ไม่เคยเล่นอาจคิดว่าจับโพงเล่นกันรุนแรงนัก อันที่จริงแล้ว กระสุนจากจับโพงไม่มีอันตราย แม้จะยิงถูกตัวก็เพียงแค่รู้สึกเหมือนมีคนขว้างเมล็ดอะไรมาถูกเบา ๆ ถ้ายิงระยะห่างมากกระสุนไม่ถึงก็มีแต่เราก็คิดเอาเองว่าถูก ใช้เสียงของมันเท่านั้นเอง สนุกก็ตรงที่วิ่งหนีกันนั่นแหละ

เพื่อน ๆ ส่วนใหญ่ที่ชอบเล่นจับโพงมักเป็นเด็กผู้ชาย ซึ่งมักจับกลุ่มไปไหนมาไหนด้วยกันเสมอ เด็กผู้หญิงเขาชอบเล่นของเล่นตุ๊กตา แต่บางคนที่ทำทางแก่นเหมือนเด็กผู้ชายเขาก็ชอบเล่น และมักไปไหนมาไหนกับเด็กผู้ชายด้วย

จับโพงไม่ใช่จะเป็นที่รู้จักเล่นกันแต่เด็กภาคใต้เท่านั้น ที่อื่นเขาก็มี เช่น เด็กชาวเขาทางภาคเหนือ หรือภาคอีสาน แต่มักจะเป็นเด็กที่อยู่ในชนบทที่ยังมีวัฒนธรรมชาติอย่างไม้ไผ่ให้ทำเล่นกันอยู่ อาจเรียกชื่อแตกต่างกันออกไปตามท้องถิ่น เพื่อน ๆ ที่อยู่ในเมืองคงจะไม่ค่อยได้มีโอกาสเล่นของเล่นสนุกอย่างจับโพง ปัจจุบันการเล่นจับโพงไม่ค่อยมีให้เห็นแล้ว เพื่อนมีหุ่นยนต์ มีตุ๊กตา หรือของเลียนแบบมาให้เล่นมากมาย

แม่พิมพ์ขนม



แม่พิมพ์ขนมรูปแบบต่าง ๆ

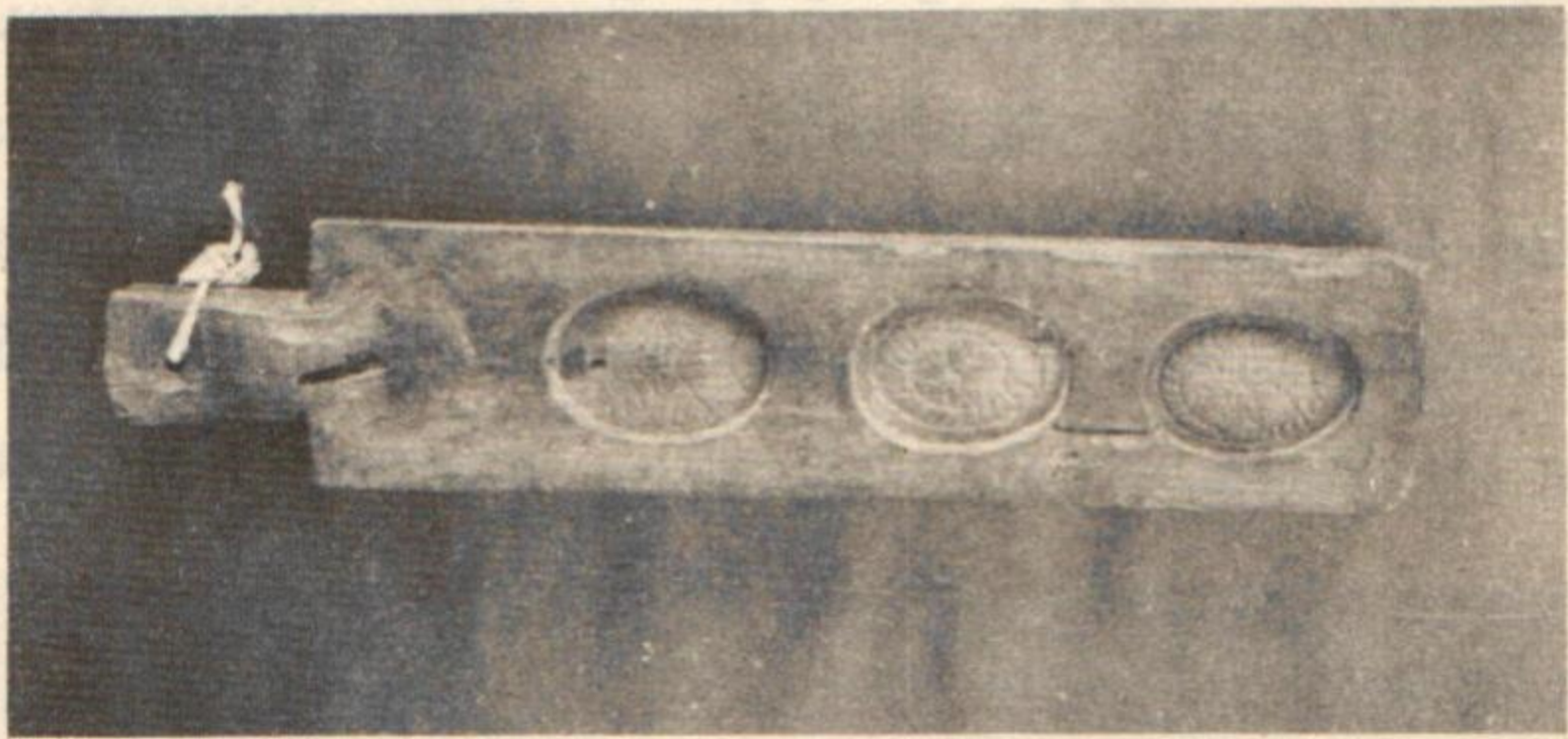
ขนมหลากหลายเรียงรายอยู่ในร้านขาย ชันนั้นดูสีนํ้ากิน ชันนี้ก็กลิ่นหอมน่าลอง แล้วก็ตรงโน้นขนมรูปร่างแปลก รสชาติจะเป็นอย่างไร เห็นทีจะต้องชิมดูเสียแล้ว เพื่อนหลายคนคงจะเคยรู้สึกเช่นนี้ เวลาพบเห็นขนมมากมายจนเลือกไม่ถูก โดยเฉพาะขนมรูปทรงแปลก ๆ ที่มีหลากหลายยิ่งขึ้นทุกวัน เคยสงสัยบ้างไหมว่า สมัยก่อนจะมีขนมรูปร่างแปลก ๆ นอกเหนือไปจากกลม ๆ แบน ๆ หรือว่าสี่เหลี่ยมบ้างหรือเปล่า คำตอบคือ มีแต่ก่อนนี้ก็มีแม่พิมพ์ขนมเหมือนกัน แต่รูปร่างหน้าตายังไม่แปลกเท่าปัจจุบัน

แม่พิมพ์ขนมที่จะเล่าให้ฟังในวันนี้ เป็นแม่พิมพ์ที่ชาวไทยมุสลิมทางภาคใต้เขาใช้กันมานาน โดยเฉพาะผู้คนที่อยู่ในจังหวัดสงขลา ปัตตานี

ยะลา นราธิวาส และสตูล เนื่องจากผู้คนแถบจังหวัดดังกล่าวนับถือศาสนาอิสลาม แม่พิมพ์ขนมแบบต่าง ๆ ที่ประดิษฐ์ขึ้นจึงมักเป็นรูปทรงขนมของชาวไทยมุสลิม

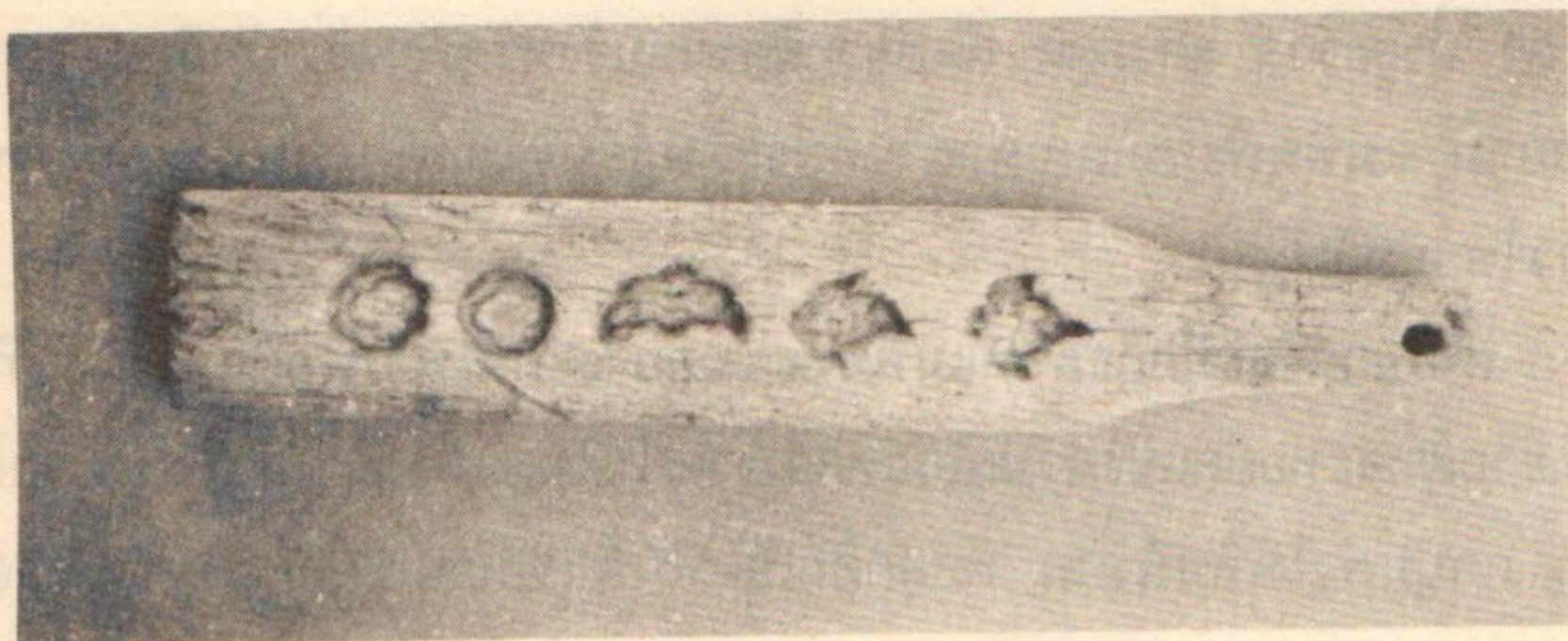
เพื่อนอาจจะนึกถึงภาพแม่พิมพ์ขนมอย่างวอฝเพ็ลหรือขนมรังผึ้ง ที่คนชายเขาจะหยอดแป้งส่วนผสมเหลว ๆ ลงไปในแม่พิมพ์ แล้วปิดประกบฝา กดปุ่มทำให้พิมพ์ร้อน พอสุกดีก็เปิดพิมพ์ แซะขนมออกมาได้รูปร่างแปลกตาน่ากิน

ส่วนแม่พิมพ์ในสมัยก่อนที่จะพูดถึงนี้ ทำจากไม้เนื้อแข็ง พวกไม้ตะเคียน ไม้หนัก ไม้ประดาโมง มีลักษณะแบบกว้างประมาณ 5-10 ซม. ยาว 30-50 ซม. ขนาดไม้ใหญ่โตมาก นำไปไหน ๆ ได้สะดวกทีเดียว ทั้งเก็บรักษาก็ง่าย



แม่พิมพ์ขนมชิ้นนี้ใช้ได้ทั้งสองด้านแต่ลายไม่เหมือนกัน

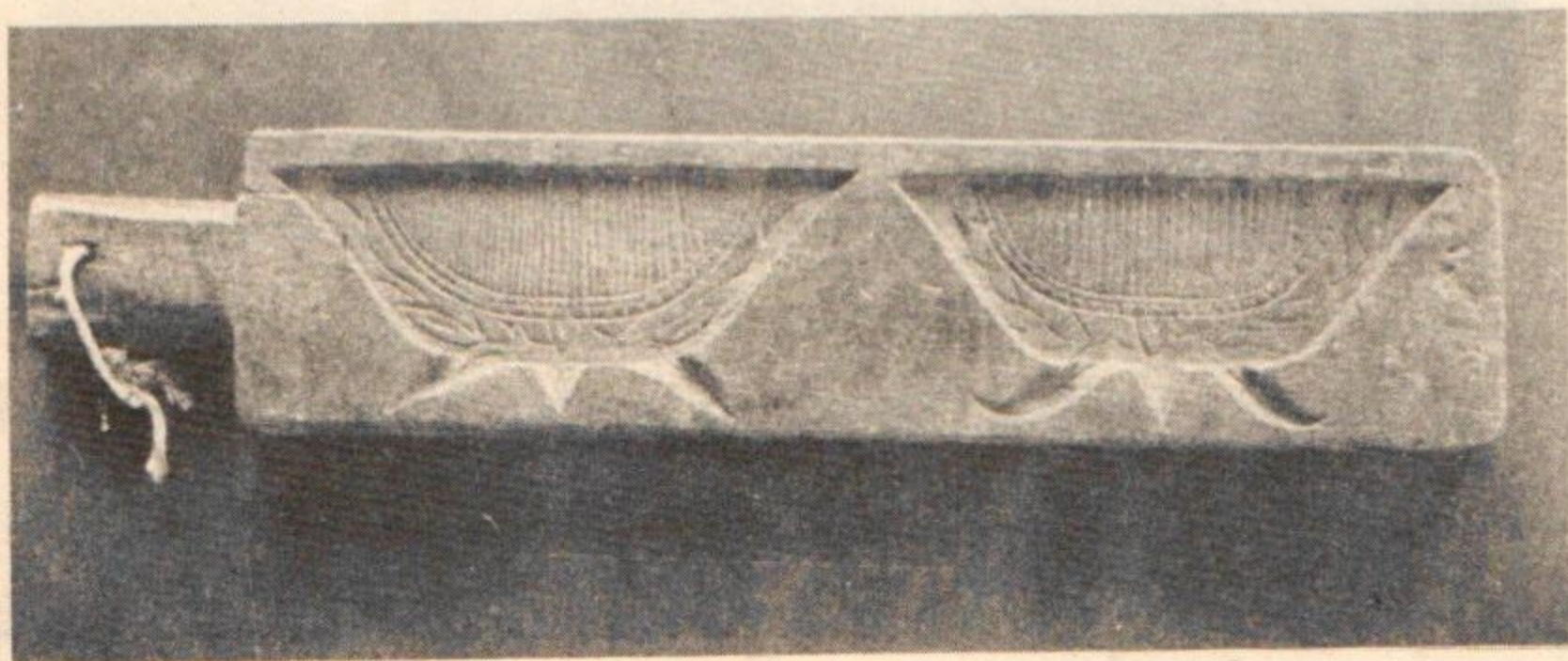
เขาจะเจาะกลางเนื้อไม้เป็นช่องลึกลง 2-3 ซม.ไป ไม่ถึงกับทะลุ แล้วก็สลักลายในช่องนั้นอีกที การสลักลายในช่องนี้ต้องใช้ความพยายามมากทีเดียว กว่าจะได้เป็นรูปตามต้องการ รูปที่นิยมแกะกันมากได้แก่ รูปดอกไม้ บาน รูปใบไม้ ลายเส้น ในแม่พิมพ์ตัวหนึ่งมักจะแกะช่องลึกสลักลายนี้ 3-4 ช่อง



แม่พิมพ์ขนมลายดอกไม้ ขนมหที่พิมพ์ด้วยแม่พิมพ์นี้จะมีลายเป็นรูปดอกไม้

บริเวณปลายข้างหนึ่งของแม่พิมพ์ ซึ่งเป็นด้ามจับ ผู้ประดิษฐ์มักจะ
เกลาแกะสลัก หรือเขียนลวดลายต่างๆ ไว้ และมักเจาะรูร้อยเชือกไว้แขวน
ด้วย ผู้ประดิษฐ์ที่มีฝีมือมากๆ มักบากปลายด้ามถือแล้วกลึงเป็นรูปโค้ง
อ่อนช้อยงดงาม และก็มีบ้างเหมือนกันที่ทำเป็นคล้ายลายกนกหรือหัวคน

หันกลับมาดูที่ตัวแม่พิมพ์อีกครั้ง เขาจะต้องทำแม่พิมพ์ที่เหมือนกัน
คู่หนึ่ง เพื่อเวลาใช้จะได้วางประกบกัน นั่นก็คือ นำของเหลวส่วนผสมที่
จะไปหยอดลงแม่พิมพ์ ส่วนผสมขนมบางชนิดอาจไม่เหลวมาก แต่เป็น
ชนิดหนึบๆ ไม่ได้รูปทรง นำไปหยอดลงพิมพ์ ใช้มือกดเบาๆ ให้ส่วนผสม



แม่พิมพ์ขนมอีกแบบหนึ่งสลักลายอย่างประณีตสวยงาม

กระจายเต็มพิมพ์ ทัวถึง และเพื่อจะได้ให้ขนมมีเนื้อแน่น แล้วใช้แม่พิมพ์
ที่ทำคู่กันมาประกบติดไว้ นำไปให้ความร้อน อาจจะเป็นนึ่ง อบ หรือว่า
ทอด ก็แล้วแต่ พอขนมสุกก็แกะออกมา ได้รูปร่างตามแม่พิมพ์ไม้

การทำขนมด้วยวิธีการเช่นนี้ อาจจะต้องใช้เวลาานกว่าจะได้จำนวน
มากทันใจ แต่ที่จริงแล้วเขาจะทำขนมที่ใช้แม่พิมพ์เช่นนี้เฉพาะในงานพิธี
สำคัญเท่านั้น ไม่ใช่ทำขายหรือกินประจำ เช่น พิธีแต่งงาน พิธีเข้าสู่นัด
 ฯลฯ งานเหล่านี้เขาจะอวดฝีมือทำขนมหรืองานประดิษฐ์ที่แปลกตากัน

ปัจจุบันแม่พิมพ์ขนมเหล่านี้มักเลิกใช้กันไปแล้ว เขาหันมาใช้แม่พิมพ์
ทองเหลืองแทน เพราะทนทานกว่าและหาง่าย อีกไม่นานแม่พิมพ์ไม้ก็จะ
สูญหายไปจากบ้านเรือน คนรุ่นหลังเพียงคงได้ยืมเพียงเรื่องเล่าและเพียง
รูปถ่ายเท่านั้น

ลั้งถึง-สวด



ลั้งถึงหรือถึงนึ่งข้าวเหนียว

ภายใต้สมัยก่อนเมื่อสัก 40-50 ปีมาแล้ว เวลาบ้านใดบ้านหนึ่งมีงานประเพณี เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานเลี้ยง เป็นต้น จะมีเพื่อนบ้านมาร่วมงานกันคับคั่ง ผู้จัดงานหรือเจ้าภาพก็ต้องคอยต้อนรับ หาข้าวปลาอาหารมารับประทานร่วมกัน เมื่อต้องต้อนรับเพื่อนบ้านด้วยอาหารคราวละมาก ๆ เขาจึงคิดทำเครื่องมืออย่างหนึ่งเรียกว่า ถึงนึ่งข้าวเหนียว ที่คนภาคกลางเรียกลั้งถึง

ปรกติคนใต้จะกินข้าวเจ้า แต่เขาจะกินข้าวเหนียวเมื่อมีงานต่าง ๆ ที่

เล่ามา เขาจะหุงข้าวเหนียวด้วยถึงไม้ที่ทำจากไม้ขนุน หรือต้นตาลโตนดก็ได้ แต่มักใช้ลำต้นตาลโตนดมากกว่า เพราะเจาะกลวงได้ง่าย ทนทาน และยืดหยุ่นได้ดีเมื่อถูกความร้อน เขาจะเลือกลำต้นที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1-2 ศอก ตัดให้เหลือความยาวหรือสูงสัก 60-70 เซนติเมตร (สูงแค่สะเอว) แล้วใช้ขวานถาก ลิวเจาะให้กลวงเหลือขอบไว้หนา 2 เซนติเมตร ขัดเกล่าให้เรียบ ตอนนี้ลำต้นโตนดก็ดูคล้ายท่อระบายน้ำ รูปทางกระบอก

ต่อจากนั้นก็ใช้หวายมัดตรงได้ขอบปากและด้านล่าง มัดวน 4-5 รอบ เพื่อป้องกันไม่ให้ถึงยืดตัวมากเกินไปขณะนึ่งข้าวเหนียว บางครั้งถึงจะยืดตัวมากจนถึงแตกก็เคยมี คนที่ไม่มีเงินติดตัวที่เขาเรียกว่าคนถังแตก คงได้ชื่อมาจากการนึ่งข้าวเหนียวนี้เอง

ภายในถังทรงกระบอก ลึกลงไปจากขอบถึงประมาณ 45-50 เซนติเมตร เขาจะทำไม้ไขว้กันเป็นรูปกากบาทดอกปลายไม้ยึดติดกับผนังให้แน่น บางคนไม่ทำรูปกากบาทก็จะทำเป็นปุ่มยื่นออกมาจากผนัง 4-6 ปุ่ม ปุ่มนี้สามารถถอดออกได้เมื่อเลิกใช้ แล้ววางแผ่นไม้ไผ่สานเป็นตาถี่ ๆ ไว้บนไม้ไขว้หรือปุ่มนั้น ก่อนจะนำข้าวเหนียวที่แช่น้ำแล้วใส่ลงไป

เมื่อจะนึ่งข้าวเหนียว เอาข้าวเหนียวที่แช่น้ำจนอ่อนตัว (แช่ประมาณครึ่งชั่วโมง) ชาน้ำออก แล้วใส่ลงในถังที่มีแผ่นไม้ไผ่สานรองรับ ก่อไปตั้งกระทะขนาดใหญ่ที่เรียกว่า กระทะไบบัว ใส่น้ำก่อนกระทะ ยกถังหนึ่งตั้งในกระทะ ระหว่างนี้ต้องคอยดูอยู่เรื่อย ๆ อย่าให้น้ำแห้งขอด เพราะเมื่อกระทะแห้งได้รับความร้อนมากขึ้นอาจแตกได้ เขาจะหมั่นเติมน้ำ แต่ส่วนมากถ้าใส่น้ำมากพอแล้วก็ไม่ต้องกังวลเพราะกว่าน้ำจะแห้งข้าวก็สุกพอดี บางคนนำผ้าชุบน้ำม้วน ๆ แล้ววางบริเวณขอบปากกระทะให้ไอน้ำลอยขึ้นไปอบข้าวในถัง ทำให้ข้าวเหนียวสุกเร็วขึ้น ดีกว่าให้ระเหยไปเปล่า ๆ

มีหม้อนึ่งข้าวเหนียวอีกอย่างหนึ่งของชาวใต้ เป็นหม้อดินเผา เขา

เรียกว่า สวด มีขนาดเล็กกว่าถังนึ่ง รูปร่างก็ไม่เหมือนกัน สวดแบ่งออกเป็นสองส่วนส่วนบนเรียกว่า “ตัวผู้” ส่วนล่างเรียกว่า “ตัวเมีย” ทั้งสองส่วนอยู่ติดกันเป็นของชิ้นเดียวกัน ตัวผู้มีรูปร่างคล้ายโอ่งขนาดเล็ก จุข้าวได้ประมาณ 2-3 ลิตร ตัวเมียรูปร่างกลมรีเหมือนหม้อน้ำทั่วไป ผิวด้านนอกทั้งสองส่วนอาจจะมีลายตกแต่งให้สวยงาม เช่น ลายขีดขีด ลายตีประทับ ลายเชือกทาบ ฯลฯ ลายเหล่านี้นอกจากจะดูสวยงามแล้ว ยังมีประโยชน์ทางอ้อมด้วยคือ เวลาจับหรือยกสวดจะไม่ลื่น เพราะผิวไม่เรียบนั่นเอง ช่วงต่อภายในระหว่างตัวผู้กับตัวเมียจะมีแผ่นดินเผากลมเจาะรูเล็กๆ หลายรูเรียกว่า เพดาน



สวดมีฝาปิด

วิธีนึ่ง เทน้ำใส่สวดตัวเมียประมาณ 1 ใน 3 ส่วน นำเพดานวางปิดบนตัวเมีย หลังจากนั้นนำข้าวเหนียวที่แช่ไว้ใส่ในสวดตัวผู้ ปิดฝาด้านบน ยกไปตั้งเตาไฟ ให้ไอน้ำเดือดลอยขึ้นไปอบทำให้ข้าวสุก เป็นอันเสร็จ

ถังนึ่งและสวดแบบดั้งเดิมนี้นี้ไม่ค่อยมีแล้ว แต่ได้พัฒนารูปร่างและชั้น

ຂໍໂທດຫຼາຍໆ

ປຶ້ມຫົວດັ່ງກ່າວ ຍັງບໍ່ສາມາດນຳ
ມາເຜີຍແຜ່ໄດ້ ເນື່ອງຈາກຍັງບໍ່
ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດໃຫ້ເຜີຍແຜ່
ໄດ້ຢ່າງເປັນທາງການເທື່ອ...

ດ້ວຍຄວາມຮັກແພງ