

สาขานิเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

น้ำขุ่นล้างสีคราม

วิถีชีวิต วัฒนธรรมหมู่บ้านประมงในยุคร่วมสมัย



ติดตามเรื่องราว
ของพวกเราได้ที่



Scan for watch VDO



ระนองนี้ดี ประมงอยู่ดีมี สุข

ชุมชน


ถูกใจแล้ว

 ส่งข้อความ


...




Natthawut, Pijik, Lalida และคนอื่นๆ
อีก 29 คนถูกใจที่นี่

หน้าหลัก รีวิว เกี่ยวกับ วิดีโอ รูปภาพ โฟ

เขียนบางอย่างบนเพจ

 แชร์รูปภาพ

 ดูโพสต์จากผู้เข้าชม

คำนำ

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีภารกิจสำคัญ
ในการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ตลอดระยะเวลาอันยาวนาน เราตั้งใจและมุ่งมั่นที่จะจัดเก็บ
องค์ความรู้ของชุมชน เพื่อให้เยาวชนรุ่นหลังได้มีโอกาสเรียนรู้เรื่องราวที่น่าสนใจ
และเป็นรากฐานในการพัฒนาท้องถิ่นอันตามันให้เกิดความยั่งยืน

ปีนี้นับเป็นปีที่ 3 ที่ทางสาขาวิชานิเทศศาสตร์ได้ลงพื้นที่จังหวัดระนองภายใต้รายวิชา
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพนิเทศศาสตร์ โดยได้เปิดพื้นที่ให้นักศึกษานำทักษะจากการเรียนรู้
ในชั้นเรียนมาสู่การปฏิบัติงานจริงในชุมชน

ปีแรกเราเปิดประเด็น ด้วยการย้อนรอยประวัติศาสตร์ “ตามรอยเมืองแร่นอง ณ ตำบลราชกรูด
อำเภอเมือง จังหวัดระนอง” โดยเป็นงานที่เก็บรวบรวมประวัติศาสตร์ท้องถิ่น จากนั้นเราก็ค้นพบว่า
พื้นที่ที่ผ่านการทำเหมืองแร่มาแล้ว ส่วนใหญ่กลายเป็นชุมชนน้ำขนาดใหญ่ และคนในบริเวณรอบ ๆ ก็จะ
กลายเป็นดินทราย ชาวบ้านเมื่อหมดอาชีพการทำเหมืองแร่แล้ว จึงหันมาปลูกมะม่วงหิมพานต์ที่
สามารถขึ้นได้ดีในดินทราย จึงเป็นการจุดประกายให้ปีที่สอง เราได้ไปศึกษาเรื่อง “กาหยูหวาน
ที่บ้านหงาว เมืองระนอง” โดยได้ไปจัดการความรู้ในเรื่อง การผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์แบบดั้งเดิม
ของคนในชุมชนบ้านหงาว โดยผลจากงานวิจัยของทั้งสองเรื่องได้มีการนำไปเขียนเป็นบทความที่
อ่านง่าย และเผยแพร่ผลงานในระดับประเทศ ได้รับเสียงตอบรับจากคนในชุมชนเป็นอย่างดี

สำหรับปีที่ 3 ภายใต้โครงการจัดการความรู้ชุมชน : กรณีศึกษาชุมชนตลาดปลาซอยปี
บ้านล่าง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง เราได้มีโอกาสไปเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวชุมชนอยู่ดีมีสุข
หมู่บ้านล่าง ตำบลราชกรูด อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

เรื่องราว ที่พวกเรากำลังจะถ่ายทอดผ่านหนังสือเล่มนี้ก็จะนำทุกท่านไปทำความรู้จักหมู่บ้าน
ประมงเล็ก ๆ ที่ถือกำเนิดจากคนทำเหมืองแร่ เรื่องราว วิถีชีวิต ความเป็นอยู่
จะน่าสนใจเพียงใด ขวนอ่านไปด้วยกัน

ย้อนรอยประวัติศาสตร์ ตามรอยเมืองแร่นอง

เมื่อเร็วๆ นี้ สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้จัดโครงการจัดการความรู้ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น : ตามรอยเมืองแร่นอง ณ ตำบลบ้านราชชุก อำเภอมืองจังหวัดระนอง ดินแดนและเพื่อน ๆ นักศึกษานิเทศศาสตร์ ภาคปกติ (เสาร์-อาทิตย์) ขึ้นปีที่ 4 ได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูล และได้สร้างสรรค์งานสารคดีขึ้นนี้ขึ้นมา เพื่อเผยแพร่ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นของจังหวัดระนองมิให้เลือนหายตามกาลเวลา ซึ่งขอหยิบเกร็ดเล็กเกร็ดน้อยมาแบ่งปันให้ชาว "คู่สร้างคู่สม" ได้อ่านด้วยกันค่ะ

เรื่องลี้ลับของคนร่อนแร่

เรื่องราวหน้าประหลาดใจจากประสบการณ์การไปร่อนแร่บนเขาของคุณครูสาววน นริศติมานนท์ ผู้มีประสบการณ์ร่อนแร่อย่างโชกโชน เมื่อ

หลายสิบปีมาแล้ว ในสมัยเมื่อครั้งยังเป็นเด็กน้อย

“ผมชักออกไป 3 ครั้ง ครั้งแรกได้ร่วมกับทนายมาอย่างละครั้ง แต่ครั้งที่ 2-3 มีแต่แ้วล้วนๆ เลย นั่นเพราะเขาตั้งใจจะให้เรา”

ความตื่นเต้นของคุณครูเมื่อเล่าถึงประสบการณ์ได้พบเจอทางตะเคียน ขณะที่ยืนขึ้นไปทำเหมืองแร่แบบชักจอบบนภูเขา กับ “บ่าวไซ” ผู้เป็นพี่ชาย พร้อมคนร่อนแร่อีก 11 คน ยังเป็นภาพที่ติดตาและฉายชัดอยู่ในความทรงจำ

“เราไปถึงก็สร้างเพิงที่พักกันอย่างฉาบๆ แล้วก็นอนกัน ตอนนั้นมองไม่เห็นต้นตะเคียนช่วยมาก เลยนึกไปถึงเมื่อตอนกลางวันขณะที่เดินถ่านถ่านวาร์รอบๆ โคนต้นตะเคียนสะอาดสะอาดเป็นลาน ไม่มีใบตะเคียนตกใส่เลย มีแต่ตรงบริเวณรอยๆ ห่างออกไปเท่านั้น



พอกระซิบถามพี่ชาย เขาก็บอกว่า อาจจะเป็นนกขมิ้น (นกกอก) มาสีลานไว้เพื่อพิกไข่ จึงบอกพี่ชายว่า ต้นตะเคียนนั้นสวยดี น่าจะอยู่ในวัดมากกว่า”

พอดึกก็ก่ไฟจุดคืนนั้นท่ามกลางบรรยากาศขมุกขมัว รุ่งๆ เมื่อสี่สัปดาห์มาแล้วจึงพบว่าตนเองนอนตัวแข็งทื่อ ขยับตัวไม่ได้ หูดไม่โต จึงกลอกตาไปมองหาดนอื่น ๆ ปรากฏว่ามีสายกับคนร่อนแร่พากันหลับไปหมดแล้ว ฝันคืนนั้นก็ฝันสว่างวาวที่ต้นตะเคียนคล้ายแสงของผีกระสือ แต่กลับเป็นแสงสีทองนวลสวย พร้อมกับมีร่างหญิงสาวสองร่างลอยมายืนอยู่ตรงปลายเท้า

“เป็นผู้หญิงสวยมาก แต่งชุดไทยทันสมัยเสียงก็เขี้ยวทองอ่อน สวมเครื่องประดับทองทั้งตัว ผิวขาวเนียนสวย มีกลิ่นหอมคล้ายดอกจำปา มาสีแย้มปลายเท้าลอยไปแตะพื้น พร้อมชวนว่า ท้องไปเที่ยวบ้านพี่ใหม่จะ”

ด้วยความที่ตนเองอ่านเรื่องเสื่อ-สมิงมาก่อนจึงเกิดความกลัวและปฏิเสธไป แต่ผู้หญิงทั้งสองก็เชิญชวนอีก บอกว่าที่บ้านมีสมบัติแก้วแหวนเงินทองมาก จะ



คุณครูสาววน นริศติมานนท์

เมืองแร่นอง หรือเมืองระนอง คือเมืองที่ว่ากันว่ามิแรตึบทุก แทรกอยู่ในทุกอณูผืนดิน



แบ่งให้ แต่ตนยกให้ไปชนมาแทนเพราะความกลัว เมื่อถามว่าบ้านอยู่ที่ไหน หญิงสาวทั้งสองก็ชี้ไปที่ต้นตะเคียนใหญ่ที่ขึ้นคู่กันนั้น จากนั้นก็เอื้อมมือยื่นเหยียบกตัญญูของชนคนละข้าง ตนเองจึงนึกถึงสิ่งศักดิ์สิทธิ์เส้ากระซางมือกลับ จนข้อศอกไปกระแทกโดนหน้าชายต้นอื่นมา หญิงสาวทั้งสองจึงยิ้มให้ และลอยหายเข้าไปในต้นตะเคียนต่อหน้าต่อตา

ตนรีบเล่าเรื่องทั้งหมดให้ชายฝั่งนำชายซึ่งไม่รอช้า รีบหาคอกไม้รูปเทียนไปไหว้ต้นตะเคียน จนรุ่งเช้าเมื่อถึงเวลาขุดแร่ไม่ว่าชักจอบไปเท่าไรก็ได้แร่มาทุกครั้ง ทุกคนจึงรีบช่วยกันขุด และเอากลับบ้านเท่าที่กำลังของตัวเองจะแบกไหว ตนเองเอาไปขายได้ถึง 11 กิโลกรัม เป็นเงินหลายจำนวนร้อยบาท ซึ่งถือว่ามากทีเดียวในสมัยนั้น

แม้เรื่องเล่าของคุณครูสำนวนอาจารย์เป็นเรื่องเหลือเชื่อเกินความจริงสำหรับใครหลายคน แต่เรื่องเล่าเรื่องนี้ก็มักจะสะทอนให้เห็นได้ว่า จังหวัดระนองเป็นจังหวัดที่มีแร่มากจริงๆ

ตีบุกพลิกแผ่นดิน

การทำเหมืองแร่ในจังหวัดทางภาคใต้ของประเทศไทยเรามีประวัติศาสตร์การทำการอย่างยาวนานตั้งแต่ยุครัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยเฉพาะแร่ดีบุกที่เป็นแร่ซึ่งถูกค้นพบในแทบทุกจังหวัดจนหลายจังหวัดได้กลายเป็นศูนย์กลางของการทำเหมืองแร่ และเป็นหัวเมืองที่สำคัญด้านเศรษฐกิจ เช่น จังหวัดภูเก็ต พังงา และระนอง เป็นต้น โดยวิวัฒนาการของการ

ขุดหาแร่ดีบุกมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่การขุดหาแร่โดยวิธีร่อนแร่ตามแนวลำธารธรรมชาติ เหมืองปล่อง เหมืองรู ซึ่งในระยะเริ่มแรกใช้แรงงานคนทั้งหมด และต่อมาจึงมีเหมืองสูบ เหมืองฉีด เหมืองทาบ เหมืองเรือขุด ซึ่งมีการใช้เครื่องมือและเครื่องจักรต่าง ๆ เข้ามาประยุกต์ใช้และพัฒนาการทำเหมืองแร่ให้ดีขึ้นตามยุคสมัย การทำเหมืองแร่ถือเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในภาคใต้ รวมถึงการประกอบอาชีพ การหลังไหลเข้ามาทำงานของคนต่างถิ่น ระบบการเมือง การปกครอง การพัฒนาสภาพบ้านเมือง อันมีผลมาจากการทำแร่ การติดต่อทำธุรกิจกับต่างชาติ และอีกหลายประการที่เกิดขึ้นหลังจากมีการขุดแร่ขึ้นในประเทศไทย

คุณณภัทราภรรษกร จังหวัตรระนอง เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีประกอบธุรกิจการทำแร่อย่างกว้างขวาง และมีสายแร่เกือบทุกพื้นที่ในชุมชนบ้านราชกรูด เรียกได้ว่า เป็นพื้นที่ที่มีการทำแร่อย่างคึกคักและมั่งคั่งแห่งหนึ่งในอดีต ลักษณะเหมืองแร่ของที่นี่มีอยู่หลายรูปแบบ คือ เหมืองรู เหมืองเรือขุด เหมืองสูบฉีด เหมืองแล่น (เป็นภาษาถิ่น แล่น แปลว่า วิ่ง) ชาวบ้านในชุมชนบ้านราชกรูดจึงมีอาชีพขุดร่อนหาแร่

คุณครูจรรยา ผดุงสุนทร ครูโรงเรียนบ้านราชกรูด อดีตผู้มีส่วนประสานดีในการทำเหมืองแร่เล่าว่า

“เหมืองรูเป็นเหมืองลำดับแรก ของตำบลราชกรูด จน 20 ปี ต่อมาจึงได้เปลี่ยนมาเป็นเหมืองเรือขุด ซึ่งเรือ



คุณครูจรรยา ผดุงสุนทร อดีตผู้มีส่วนประสานดีในการทำเหมืองแร่

ขุดที่เข้ามาจังหวัดระนองครั้งแรก เป็นบริษัทจากต่างชาติเข้ามาขอสัมปทานการทำเหมืองในจังหวัด เพราะบริษัทถึงเห็นทรัพยากรแรงของจังหวัดระนองว่ามีแร่จำนวนมากทั่วทั้งจังหวัด ซึ่งแร่ที่มีเยอะที่สุดอยู่ในอำเภอเมือง แร่ที่ขุดพบมากที่สุดคือ แร่ดีบุก และมีแร่ทองคำเพียงเล็กน้อย ต่อมาเหมืองเรือขุดก็เลิกกิจการและเปลี่ยนมาเป็นเหมืองสูบฉีด โดยมีนายทุนจากจังหวัดภูเก็ตเข้ามาขอสัมปทานทำเหมืองในจังหวัดให้เป็นเหมืองแบบถูกกฎหมายและจะต้องเสียภาษีให้แก่รัฐบาล

ส่วน เหมืองแล่น (เหมืองวิ่ง) คือเหมืองชาวบ้านที่ไปขุดร่อนแร่ เริ่มจากการวางไล่เพื่อไว้ดินและแร่หลังลงมาในราง ด้วยการใช้แรงคนขุดดิน (ขุดดิน) ไปทำให้หน้าดินพังลงมา และชาวบ้านก็จะแล่น (วิ่งหนี) ออกจากบริเวณที่หน้าดินที่พังลงมา เมื่อหน้าดินที่พังลงมา

ใช้ปानीแหละที่ดับชีวิตคนในเมืองมาหลายรายแล้ว
ที่พาไปโรงพยาบาลทันทีโชคดีไป แต่รายไหนช่วยไม่ได้ก็เสียชีวิต
ชีวิตคนป่วยในเมือง ในป่าในเขา เราก็คงได้แต่รักษากันไปตามมีตามเกิด



ผู้เขียน (สาวเหนือ) กับผลงานการขวนขวายครั้งแรกในชีวิต

หล่นลงในรางที่เตรียมไว้แล้ว จากนั้นก็ช่วยกันใช้น้ำมาล้างทรายออกให้เหลือแต่แร่"

นอกจากเหมืองขนาดใหญ่ ๆ อย่างเหมืองเรือซูดแล้ว ยังมีการทำเหมืองในลักษณะครอบครัวของชาวบ้านอีกหลายราย ซึ่งมักจะเป็นเหมืองขนาดเล็ก โดยเริ่มจากการขุดดินให้เป็นหลุม แล้วใช้เครื่องดูดน้ำจากแหล่งน้ำ นำไปฉีดบริเวณที่หลุมที่ขุดไว้ให้เป็นร่องและนำเครื่องสูบน้ำขึ้นไปบนรางคู่แรก เป็นเวลาประมาณ 4-5 วัน จึงนำแร่ลงมาจากราย เรียกว่า "การกู้แร่" จากนั้นนำไปขายกับพ่อค้ารับซื้อแร่ โดยรายได้จากการทำเหมืองขนาดย่อมส่วนใหญ่ขาดทุน เพราะพื้นที่มีจำกัด ซึ่งแตกต่างจากเหมืองใหญ่ ๆ ที่มีพื้นที่กว้างขวาง และมีการสำรวจด้วยเครื่องวัดดินและนำไปวิเคราะห์ก่อนทำเหมือง

เหมืองแร่ของจังหวัดระนองมีการทำงานตลอด 24 ชั่วโมง มีคนงานประมาณ 60

10-20 คน แบ่งงานเป็นผลัด โดยส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานจากภาคอีสาน รายได้ต่อคนวันละ 8 บาท เรื่อยมาจนถึงวันละ 20 บาท ซึ่งในแต่ละวันไม่สามารถบอกจำนวนแร่ที่ขุดได้ เพราะขึ้นอยู่กับสถานที่ที่ขุดภายในวันนั้น

คุณครูจรรยา ยังเล่าต่อถึงความลำบากของการร่อนแร่ในสมัยนั้นว่ามีหลายคนต้องเจ็บป่วยจากกาทำเหมืองแร่ บางคนเป็นโรคน้ำกัดเท้า เพราะพื้นที่บางแห่งแหล่งน้ำสกปรก และต้องขืนแช่ในน้ำวนานทั้งวัน แต่ที่หนักที่สุดก็คือ "โรคมลาลาเรีย"

"ใช้ปानीแหละที่ดับชีวิตคนในเมืองมาหลายรายแล้ว ที่พาไปโรงพยาบาลทันทีโชคดีไป แต่รายไหนช่วยไม่ได้ก็เสียชีวิตอย่างพรมาณ ชีวิตในเมือง ในป่าในเขา เราก็คงได้แต่รักษากันไปตามมีตามเกิด"

คุณครูวัยเกษียณเยื่อนนึกถึงวันวานด้วยความระท้อใจ

เหมืองแร่ที่ยังมีชีวิต

แม้ว่าปัจจุบันการทำเหมืองแร่จะไม่ให้เห็นในชุมชนบ้านราชครูอีกต่อไปแล้ว แม้จะยังมีแร่ดีบุกหลงเหลืออยู่เป็นจำนวนหนึ่ง แต่พวกเขาโชคดีมากที่ได้ค้นพบแร่ยังมี บ้านเจ้าปิยะฉัตร ศรีจันทร์ ซึ่งเป็นชาวบ้านเพียงคนเดียวของบ้านราชครู ที่ยังยึดการร่อนแร่ขายเป็นอาชีพ โดยใช้วิธีหาแร่ด้วยการใช้อบขุดดินใส่เสียงแล้วร่อนเอาทรายออก ในลักษณะหมุนวนเป็นวงกลม ในเสียงก็จะเหลือเนื้อแร่กว้างประมาณ 2-3 นิ้ว

เสียงนี้ห้ามจากไม้ ส่วนใหญ่นิยมทำด้วยไม้ตะเคียน ไม้ชะมวง ไม้จำปา และไม้คานเสือ

ปัจจุบัน บ้านเจ้ามาสุดแร่บริเวณป่าชายเลนคลองแห้ง ทางออกทะเล ซึ่งต้องอาศัยการสูบน้ำขึ้นน้ำลงด้วย เมื่อร่อนอยู่แร่ที่ร่อนได้จะเก็บไว้ชั่วคราวที่ปัก "...ปาก" คือการนำฝักถุงมาพับให้คล้าย ๆ ถุงใส่ของมัดเข้ากับเขว ทั้งนี้เพื่อความสะดวกและรวดเร็วนั่นเอง ราคาขายแร่แรกเริ่มนั้นอยู่ที่ประมาณกิโลกรัมละ 60-70 บาท แต่ปัจจุบันแร่หายาก จึงมีราคาแพงมากขึ้น จึงได้ราคาถึงกิโลกรัมละ 300 บาท

"การทำเหมืองแร่ต้องเริ่มจากกรรมสิทธิ์ภาพที่ดี เพราะต้องร่อนแร่กลางถายฝน ฝนนองเป็นเมืองฝนแปด แดดก็ ถ้าไม่แข็งแรง อดทน ก็จะทำงานไม่ได้"

สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งในการออกไปร่อนแร่ของชาวบ้านในสมัยก่อนก็คือ อาหาร เมื่อจะต้องขึ้นไปร่อนแร่บน



แ้วดินที่ถูกพัดพาจากน้ำท่วมขัง ยังก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับทรายที่พัดพาออกมา

ภูเขา หรือคาน้ำอาหารชายป่า ชาวบ้านมักจะพกข้าวไป พร้อมกับอาหารแห้งอย่างน้ำพริก ของทอด แล้วจึงไปหาผักแฉะเอามาปิ้ง หรือหมักมันจะมีกระป๋องใส่ไก่ปิ้ง (กนแก) คัดมือไปด้วย เป็นของคู่กัน

ภาพป่าแฉะที่ต่อเนื่องข้างหนึ่ง อบอุ่นข้างหนึ่ง มีฝูงผีเสื้อของจำเป็นทั้งหมด สะพรั่งโผล่ ดูเหมือนขุนศึกที่พร้อมออกไปสู่สมรภูมิตบในสายตาของฉนั้น ไม่รู้ทำไมแต่ฉันคิดว่าคนที่นี่ออกไปเล่นน้ำในคลอง

คือจริง ๆ ที่ยังมีของจริง คนจริง มกยีนสาธิตการร่อนแร่ให้พวกเรา และยิ่งให้พวกเราได้ลองทำโดยไม่กลัวว่าพวกเราจะร่อนเอาแร่ที่ทรมานได้ค่าน้ำทะเลไปเสียหมดอีกด้วย

เหรียญสองด้าน

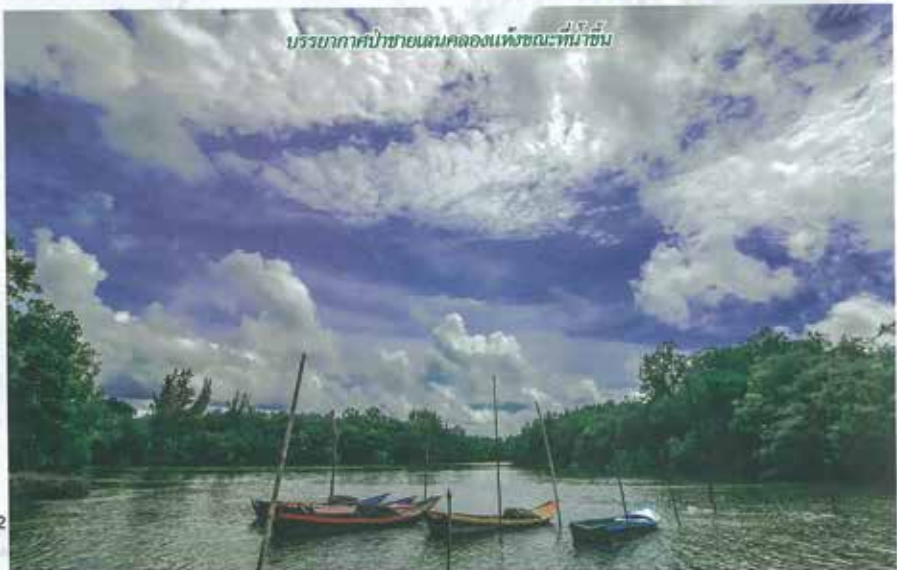
เหมือนแร่ทองคำคุณประโยชน์ต่าง ๆ มากมายเข้ามาในพื้นที่ แต่ก็ทิ้งร่องรอยของปัญหาไว้ให้จนถึงปัจจุบันเช่นกัน เพราะ

ทะเลของระนองในปัจจุบันช่วงน้ำลดจะกลายเป็นหาดทั้งหมด เพราะตะกอนจากทางบกที่พัดหลายจากธรรมชาติและการชะล้างจากการทำเหมือง ทำให้ตะกอนดินเลนพวกตะกอนที่มาจากเหมืองไหลลงทะเลและล้าดลง ยิ่งแม้ว่าจะทำที่กันสำหรับศึกษาขณะแล้วแต่ไม่สามารถกันได้ทั้งหมด

แ้วดินที่ถูกพัดพาจากน้ำท่วมขัง ยังก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับทรายที่พัดพาออกมา



บรรยากาศป่าชายเลนคลองแพะขณะน้ำขึ้น





บ้านแจ้ว-ปิยะฉัตร โข้วเว่ที่บุกที่ร่อนได้



ผู้เขียน (ซ้ายสุด) และเพื่อนๆ กำลังสนุกสนานขณะเก็บซื้อมดและฟิกร่อนเว่



"เล็อง" ที่ใช้ร่อนเว่ ทำมาจากไม้ขนาดต่างๆ

ทำให้หน้าเสียบ สัตว์น้ำตาย แผลงคอตตาย ตลิ่งสิ้นเขิน เพราะน้ำจืดจากการทำเหมืองจะมีลักษณะเป็นน้ำขุ่นข้น พอปล่อยลงทะเลก็จะเกิดตะกอนทรายทับถม ถือได้ว่าน้ำจากการทำเหมืองในอดีตเป็นพิษทำลายธรรมชาติ โดยเฉพาะตรงบริเวณท้ายเหมือง เพราะน้ำที่เสียจากการทำเหมืองมันต้องไหลลงตลอดทั้งวันทั้งคืน

ถึงแม้จะมีกฎว่า พอเลิกทำเหมืองแล้วให้ทำทรายถมดงให้เรียบร้อย ดูนน้ำเสียออกแล้วน้ำน่าจะสะอาดไปแทน แต่ทางเอกชนก็ไม่ทำตาม และยังไม่มีการรัฐเข้ามาดูแล จนปัจจุบันบริเวณเหมืองเก่าส่วนใหญ่จะกลายเป็นชุมชนขนาดใหญ่ และดินในบริเวณรอบๆ ก็จะกลายเป็นดินทราย

พื้นที่ที่ผ่านการทำเหมืองแร่มา

แล้ว ปัจจุบันสามารถมาทำเป็นนาถ้างปลูกมะพร้าว และมะม่วงหิมพานต์ได้ เพราะมะม่วงหิมพานต์จะปลูกง่ายด้วยดินทราย ดังนั้น จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้จังหวัดระนองมีมะม่วงหิมพานต์จำนวนมาก

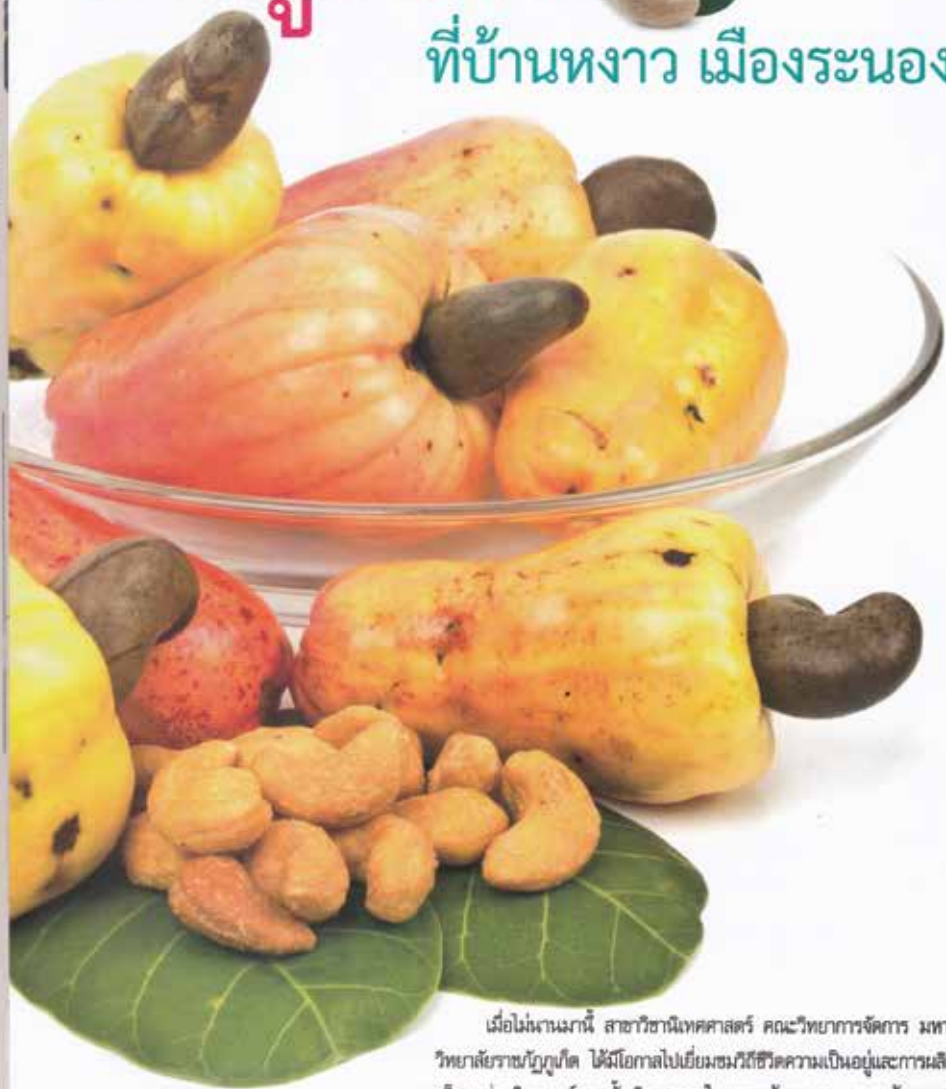
อดีตของความรุ่งเรืองและชีวิตในเมืองได้หมดไปนานแล้ว แต่เหมืองยังส่งผลสืบเนื่องมาถึงปัจจุบันอย่างมาก ทั้งผลดีและผลเสีย ชาวบ้านได้ส่งลูกหลานเรียนหนังสือดี ๆ ก็เพราะอาชีพจากการทำเหมือง มีความเจริญเข้ามาพัฒนาาระบบสาธารณูปโภคต่างๆ อีกทั้งยังเป็นวิถีชีวิตที่ถูกทิ้งกับชีวิตคนอย่างเฉยๆ ไม่ได้ วันวานมอชะไรที่ไว้ให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้อีก และจำไว้เป็นบทเรียนต่อไปได้ในอนาคต ทุกวันนี้เหมืองหายไป กลายเป็นสวนทุกลือย่อมมีของใหม่มาทดแทนของเก่าเสมอ หมุนเวียนกันเป็นวัฏจักร เป็นวงล้อของประวัติศาสตร์ต่อไป 🍀

บุญจุมภรณ์ กิวิธา/ภูเก็ล

กาหยูหวาน



ที่บ้านหงาว เมืองระนอง



เมื่อไม่นานมานี้ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้มีโอกาสไปเยี่ยมชมวิถีชีวิตความเป็นอยู่และการผลิตเมล็ดมะม่วงหิมพานต์แบบดั้งเดิมของคนในชุมชนบ้านหงาว ณ ต.บ้านหงาว อ.เมือง จ.ระนอง พวกเรานักศึกษานิเทศศาสตร์ ภาคปกติ (เสาร์-อาทิตย์) ชั้นปีที่ 4 จึงขอถ่ายทอดเรื่องราวมาแบ่งปันให้ชาว "คู่สร้างคู่สม" ได้ย៉ำกันค่ะ



นางสาวกัญญา อามเมง หนึ่งในสมาชิก
ตระกูลที่ทำธุรกิจแปรรูปเม็ดกาหยู

กาหยูหวานที่บ้านหงาว

"คอคอดกระ ภูเขาหญ้า กาหยู
หวาน ธารน้ำแร่ มุกน้ที่เมืองระนอง"
เมื่อเอ่ยถึง จ.ระนอง คงไม่มีใคร
ไม่นึกถึง "กาหยูหวาน" หรือที่เรียกว่า
"ระม่วงหิมพานต์" พืชเศรษฐกิจที่ขึ้นชื่อ
ชนิดหนึ่งของ จ.ระนอง ซึ่งในประเทศ

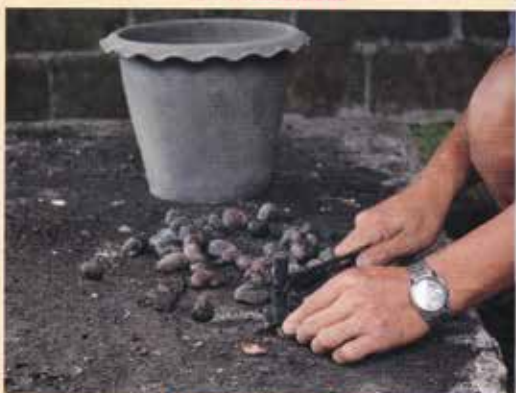


ปัจจุบัน การปลูกเม็ดกาหยู
ในบ้านหงาวเริ่มลดน้อยลง
เพราะด้วยกระแสนิยมที่หันไปปลูก
พืชชนิดอื่น และการทำธุรกิจแปรรูป
เม็ดกาหยูค่อนข้างมีความยุ่งยาก
ซับซ้อน ต้องใช้เวลานาน
และสามารถทำได้แค่ปีละครั้งเท่านั้น

อ่านต่อหน้า 59



วิธีการคั่วแบบโบราณ



ขั้นตอนการแกะเปลือกกาหยู



เม็ดกาหยูอบนย



กาหยูหวาน ที่บ้านหงาว เมืองระนอง ต่อจากหน้าสี 49



คุณพรชัย พรหมพยอม

ไทย มะม่วงหิมพานต์พบได้ทั่วไปในภาคใต้ และมีชื่อเรียกตามสำเนียงภาษาถิ่นที่แตกต่างกันไป เช่น จ.ระนอง จะเรียกว่า "กาหยู" และ จ.ภูเก็ต จะเรียกว่า "กาหยู" เป็นต้น

ลักษณะของผลกาหยูคล้ายรูปไต และมีเปลือกแข็ง มีเมล็ดอยู่ภายใน ตัวแก่กินได้ ยางเป็นพิษ ก้านผลอวบนำลักษณะคล้ายผลชมพู การปลูกกาหยูของ ด.บ้านหงาว นั้น มีเทคนิคในการปลูก โดยเลือกเมล็ดกาหยูโต ๆ ทุ่กว่าลงดิน ถ้าเลือกเมล็ดใหญ่แล้วจะจะได้ต้น

กาหยูที่มีพันธุ์ดี ซึ่งการปลูกกาหยูนั้น ถึงแม้จะใช้ต้นทุนค่าในการปลูก แต่ต้องใช้เวลาเจริญเติบโตค่อนข้างนานกว่าจะออกผลก็ใช้ระยะเวลาประมาณ 3-4 ปี จึงจะมีผลผลิตออกมาให้เห็น ส่วนราคาและลำดับของกาหยูสามารถนำมา

แปรรูปเป็นอย่างอื่นได้ด้วย เช่น ใช้ทำยา ส่วนยอดอ่อนของต้นที่เป็นใบ นำมากินกับน้ำพริก แกงเผ็ด แกงส้ม และเมล็ดกาหยูที่แปรรูปแล้วยังสามารถนำมาหมักเส้น และประกอบอาหารได้หลากหลายเช่นกัน

เนื่องจาก จ.ระนอง มีสายพันธุ์กาหยูที่มีรสชาติหวาน กรอบอร่อย จึงเรียกว่า กาหยูหวาน จ.ระนอง มีการเพาะปลูกมากที่เกาะพยามและเกาะช้าง อำเภอเมืองระนอง สายพันธุ์ที่เป็นพันธุ์พื้นเมืองซึ่งนิยมปลูกกันมากคือ พันธุ์เกาะพยาม ซึ่งแต่ละพื้นที่ก็มีการปลูก

ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน แต่จะมีความแตกต่างกันตรงที่กรรมวิธีแปรรูปเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

ด.บ้านหงาว จ.ระนอง เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่ประกอบธุรกิจผลิตและจำหน่ายเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ หรือ "กาหยู" ที่โดดเด่นด้วยกรรมวิธีที่นำสนใจในด้านการแปรรูปเมล็ดกาหยู คนที่ประกอบอาชีพเกี่ยวกับเมล็ดกาหยูในชุมชนบ้านหงาวขณะนี้ก็มีเพียงแค่ 7-8 คนเท่านั้น และที่สำคัญพวกเขายังล้วนเป็นเครือญาติเดียวกัน โดยมีต้นตระกูลชื่อตระกูล "น้อยวงศ์" ที่ประกอบอาชีพนี้มานานกว่า 30 ปีแล้ว

คุณพรชัย พรหมพยอม หนึ่งในเครือญาติตระกูล "น้อยวงศ์" ผู้ที่เคยมีประสบการณ์แปรรูปเมล็ดกาหยูมาก่อนได้เล่าว่า

ปัจจุบันการปลูกกาหยูในบ้านหงาวเริ่มลดน้อยลง ไม่ค่อยพบเห็นต้นกาหยูสักเท่าไร เพราะด้วยกระแสนิยมที่หันไปปลูกพืชชนิดอื่น เช่น ยางพารา ปาล์มน้ำมัน เพราะการทำธุรกิจแปรรูปเมล็ดกาหยูค่อนข้างมีความยุ่งยากซับซ้อนและต้องใช้เวลานาน เราสามารถทำได้แค่ปีละครั้ง เพราะต้องรอเก็บเกี่ยวผลในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายนเท่านั้น

การแปรรูปเมล็ดกาหยูนั้น มีกรรมวิธีที่ต้องใช้ความรู้และทักษะในการแปรรูป เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวกาหยูจะต้องนำผลที่ได้ไปตากแดด 2-3 วัน โดยบางที่ก็รับกาหยูสดที่ยังไม่แปรรูป

มาจากพื้นที่อื่นในราคาประมาณกิโลกรัมละ 25 บาท จากนั้นจะนำเม็ดกัทยูที่ได้เข้าสู่กระบวนการแปรรูป และที่โนหู่บ้านนี้จะมีกรรมวิธีเฉพาะ เป็นของตัวเอง บางที่จะใช้กรรมวิธีแบบโบราณ คือ การคั่วด้วยไฟ โดยนำเอาเปลือกกัทยูที่คั่วแล้วมาก็คือเป็นเชื้อเพลิง

การคั่วกัทยูด้วยไฟนั้นจะทำให้มีกลิ่นหอม แต่ต้องคอยดูอย่างใกล้ชิด เพราะเราไม่สามารถกำหนดไฟในการใช้คั่วได้ วิธีคั่วนี้ต้องใช้พื้นที่ในบริเวณลานกว้างที่เป็นพื้นที่โล่ง เขามักเรียกว่า "กัทยูเผา" แต่บางที่ก็ใช้เตาแก๊สคั่ว เพราะสะดวกต่อการทำงานและง่าย ไม่ต้องคอยเฝ้าตลอด ความคิดของคนที่ใช้แก๊สคั่วเม็ดกัทยูเขาคิดว่าไม่ต่างกับการใช้ไฟ เพราะสุดท้ายแล้วเราก็จะได้เม็ดกัทยูที่ผ่านการคั่วเหมือนกัน

หลังจากคั่วแล้วให้สังเกตที่เม็ดกัทยูจะมีรอยไหม้ดำทั่วทั้งกระเพาะ จึงใช้

นำคั่วไฟ แล้วเทเม็ดกัทยูลงบนพื้นเกลี่ยบาง ๆ ทั้งไว้จนเย็น จึงนำไปกระเพาะเปลือกออก

คุณพรชัยได้นำอุปกรณ์กระเพาะเปลือกออกมาสาธิตการกระเพาะให้พวกเราได้ดู มีการใช้ก้อนเล็ก ๆ ที่ทำขึ้น หรือหาซื้อได้ตามร้านขายของได้ในราคา 20 บาท แต่บางคนประกอบขึ้นเอง โดยใช้เนื้อเชื่อมกับเหล็กแท่ง หลังจากเผาออกมาแล้วจะได้เม็ดกัทยูที่แสนหอม สีเหลืองอร่าม บางร้านก็จ้างคนกระเพาะเปลือก โดยส่วนใหญ่จะเป็นชาวพม่า ซึ่งค่าจ้างคั่วเม็ดกัทยูอยู่ที่กิโลกรัม 2 บาท และจ้างกระเพาะเปลือกกิโลกรัมละ 20 บาท

ราคากัทยูลำเร็จรูปหลังจากการคั่วจะตกอยู่ที่กิโลกรัมละ 400-450 บาท การปลูกมะม่วงหิมพานต์นอกจากจะเป็นการเพิ่มรายได้อย่างมหาศาลแล้วยังเป็นการเพิ่มการปลูกป่าให้สภาพ

ภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อมดีขึ้นอีกด้วย

คุณพรชัยกล่าวต่ออีกว่า การประกอบอาชีพนี้ต้องพบเจออุปสรรคหลายอย่าง เพราะการแปรรูปและเก็บเกี่ยวผลผลิตนั้น ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศด้วย หากมีฝนตกหนักในฤดูเก็บเกี่ยวจะทำให้ผลกัทยูเน่าเสียเป็นจำนวนมาก ทำให้ขาดผลผลิตค่อนข้างเยอะ

นี่ก็เป็นอีกหนึ่งบุคคลที่ได้ถ่ายทอดกรรมวิธีการแปรรูปเม็ดกัทยูที่ขึ้นชื่อของ จ.ระนอง ให้เราได้รับรู้

ชุมชนบ้านทงาว... แหล่งผลิตกัทยูหวาน ที่ไม่มีต้นกัทยู

ปัจจุบันต้นกัทยูใน ต.บ้านทงาวแทบจะไม่มีให้เห็นแล้ว ป่าแมง หรือนางสอคำ อามแมง หนึ่งในตระกูลที่ทำธุรกิจแปรรูปเม็ดกัทยูเช่นกัน ได้เล่าให้พวกเราได้ทราบว่า การปลูกต้นกัทยูบริเวณพื้นที่บ้านทงาวในปัจจุบันลดน้อยลงมาก แต่ที่บ้านมีต้นกัทยูหลงเหลือเพียงแค่ต้นสองต้นเท่านั้น ส่วนใหญ่กัทยูที่นำมาแปรรูปก็จะรับมาจากพื้นที่อื่นทั้งนั้น

ป่าแมงยังบอกอีกว่า อาชีพการทำเม็ดกัทยูขายไม่ได้เป็นเพียงอาชีพหลักของคนในชุมชน ปัจจุบันคนส่วนใหญ่หันไปประกอบอาชีพอื่น เช่น อาชีพประมง และอาชีพรับจ้างทั่วไป ซึ่งการแปรรูปเม็ดกัทยูนี้มีเพียงรุ่นของเครือญาติน้อยวงศ์ที่จะทำเป็นรุ่นสุดท้าย ได้ฟังแล้วอาจจะรู้สึกเศร้าใจ แต่ป่าแมงก็ยังยิ้มและบอกกับพวกเราว่า

เครื่องมือกระเพาะเปลือกกัทยู





“ทำต่อไป...จนกว่าถึงจุดที่เหนื่อยที่สุดแล้วค่อยหยุด”

ถึงแม้เมื่อกาพย์ที่บ้านหงาวจะค่อย ๆ เลื่อนสายหายไปตามกาลเวลา หรือค่อย ๆ หมดไปตามยุคสมัยของคนในปัจจุบัน แต่ประวัติศาสตร์และความเป็นเอกลักษณ์ของกาพย์หวานเมืองระนองจะยังคงขึ้นชื่อให้พวกเราได้จดจำกันต่อไปจนถึงคนรุ่นหลัง

ความทรงจำที่แสนแสนมีค่า

ต่อมาพวกเราได้มีโอกาสจัดนิทรรศการในงานวันราชวิถี ประจำปี 2560 ของทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เราก็ได้นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับกาพย์ในวันนั้นเราใช้ต้นกาพย์จริง ๆ มาจัดแสดงด้วย กว่าจะจบวันงานพวกเราก็เสียต้นกาพย์ไปหลายต้น ต้นกาพย์นั้นปลูกยากมาก เพราะสภาพดินและสภาพอากาศที่ไม่พอดีกับต้นกาพย์นั่นเอง แต่ก็ผ่านพ้นมาได้ด้วยดีในที่สุด ทั้งนี้ภายในวันงานเราได้รับเสียงตอบรับจากคนที่เข้ามาแวะชมบูชามากมาย สินค้าที่เข้ามาจำหน่ายก็หมดภายในวันเดียว พวกเรา

รู้สึกดีใจ ภูมิใจกับผลงานเหล่านี้มาก ๆ ยังได้ยินเสียงคนที่มาร่วมงานบอกว่า เขาก็เป็นคนบ้านหงาว และเคยปลูกต้นกาพย์เหมือนกัน ในตอนนั้นเองพวกเราก็ตื่นเต้นมาก เขาเองก็รู้สึกดีใจที่มีคนรู้จัก ชุมชน รวมไปถึงคนในชุมชนที่เราสนิทที่ไปหาข้อมูลด้วย ทางนั้นได้ทราบข่าวว่าเรานำเรื่องราวกาพย์ของบ้านหงาว

มาจัดแสดงก็ต่างปลื้มปิติและกล่าวขอบคุณพวกเราที่ให้ความสำคัญกับชุมชน เรียกได้ว่า งานนี้ทุกคนต่างได้รับความสุขและรอยยิ้ม รวมถึงความทรงจำดี ๆ ไว้ตราตรึงในหัวใจนานแสนนาน

ฉันเองขอเป็นตัวแทนถ่ายทอดเรื่องราวดี ๆ ไว้เพียงเท่านี้ หวังว่าทุกท่านได้อ่านแล้วจะยิ้มตามไปกับเรื่องราวของพวกเรา หากคุณเป็นคนหนึ่งในชุมชนใดก็ตามที่มีสิ่งมีค่าเหล่านั้นอยู่ จงรักษาสิ่งดีงามเหล่านั้นไว้จนรุ่นลูกหลาน อย่าสิ่งเหล่านี้หายไปตามกาลเวลาจนเหลือแค่เพียงตำนานที่สูง ๆ ลาน ๆ ไม่มีวันได้สัมผัสอีกเลย 🍄

นางสร นีฉายเพ็ชร / ระนอง

will you marry me

บ้านเวียงเหล็ก

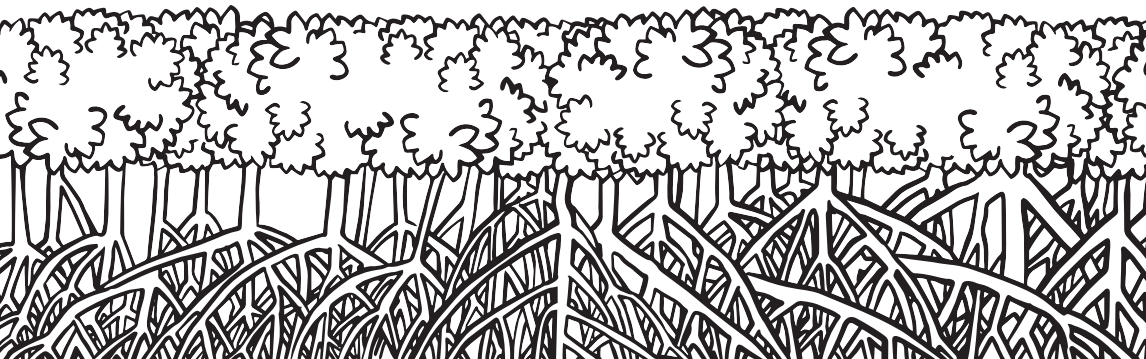
ตั้งอยู่บนเกาะเมืองอยุธยา

**ให้เข้าสถานที่จัดงานแต่งงาน
และงานมงคล ทุกชนิด**

ติดต่อคุณพิศมัย
โทร : 081-916-9533
Line ID : Mai_pear

สารบัญ

CONTENTS



01

ภาค 1 ตัวตนและจิตวิญญาณของชุมชน

PART1 : The Identity of Community

03 ประวัติชุมชน

Background

07 พิธีกรรมและความเชื่อของชาวบ้านอันเชื่อมโยงกับประมง

Local Rituals and Beliefs Related to Fishery

12

ภาค 2 การอยู่อาศัยและทำมาหากินในยุคร่วมสมัย

PART 2 : Life in the Contemporary Era

13 ประมงพื้นบ้านเครื่องมือในการจับปลา

Local Fishery : Fishing Equipment

19 การแปรรูปอาหารทะเล

Seafood Processing

23 วิถีชีวิต วัฒนธรรม ที่เปลี่ยนแปลงตามการพัฒนา

Development and Changes in Lifestyle and Culture

27 สถานการณ์ การทำประมงพื้นบ้านในปัจจุบัน

Current Situation of Local Fishery

31 ด้านเศรษฐกิจ

Economic Aspect

33 ตำรับอาหารในท้องถิ่น

Local recipe

35 ด้าน แรงงานฝีมือ (OTOP)

Skilled workers for 'One Tambon One Product' project

39

ภาพถ่าย

PHOTO

51

คำศัพท์ท้องถิ่น

ภาค 1

ตัวตนและจิตวิญญาณของชุมชน

PART1 : The Identity of Community

ประวัติชุมชน

Background



มานิตย์ อรุณโชติ ผู้ใหญ่บ้านบ้านล่าง

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562) ได้พูดถึงชุมชนบ้านล่างว่าเป็นชุมชนขนาดเล็กที่แต่เดิมมีผู้คนอาศัยไม่ถึงสิบหลังคาเรือน โดยเมื่อก่อนชุมชนบ้านล่างถือเป็นแหล่งขุดแร่แห่งหนึ่งทำให้มีคนนอกพื้นที่เข้ามาทำมาหากินมาทำแร่จนกระทั่งแร่หมดจึงหันมาทำการประมงเลี้ยงชีพ ปัจจุบันเป็นหนึ่งในหมู่บ้านสีขาวที่ไม่มีปัญหาเรื่องยาเสพติด

“เมื่อก่อนที่ตรงนี้ไม่ได้มีบ้านชาวบ้านอยู่เลยมีอยู่ประมาณ 3 หลัง คนที่อื่นมาอยู่ที่นี่แล้วก็ขุดดินมาจากคลองมาถมที่เนื่องจากมันเป็นเขา แต่เขานั้นเป็นที่ของอุทยาน หลังจากนั้นก็มีการตกลงกับชาวบ้านว่าเป็นเขตอุทยานชาวบ้านจะอยู่ไม่ได้แต่เนื่องจากชาวบ้านเป็นคนหาเข้ากินค้า ฐานะค่อนข้างลำบาก เลยมีการถามภาครัฐว่ามีกรมอะไรช่วยเหลือได้ไหม ก็เลยได้คำตอบว่าชาวบ้านที่อยู่แล้วก็อยู่ต่อไม่มีการรื้อถอน ”

In the past, Bang Lang was a small village with no more than ten households. Once this village used to be one of the mines in Ranong, consequently, the outsiders began to move into the village to seek for the benefits from the mine. After running out of mineral, the miners still settled here and became fishermen.

“There were only three households here before the outsiders coming in. Although this mountainous area belongs to the National Park, the villagers have been allowed to settle here for it might be difficult for the poor folks to move out,” said Manit Arunchot, a village headman of Ban Lang.



คุณภานิชย์ อรรถไพฑูริ ผู้ใหญ่บ้านบ้านแดง
กำลังให้ข้อมูลเกี่ยวกับหมู่บ้าน



หมู่บ้านอู้อยู่ริมคลอง

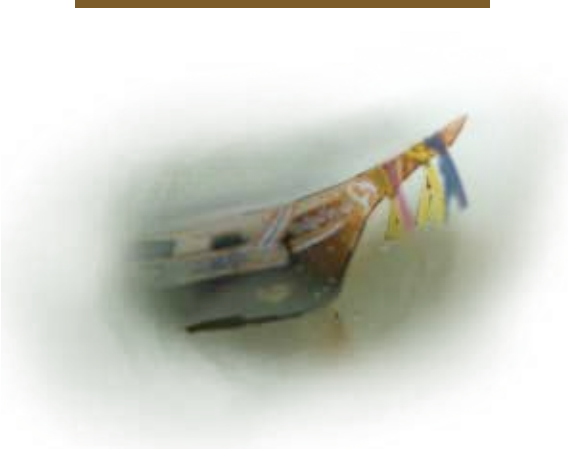




ภาพถ่ายมุมสูงหมู่บ้านอยู่ที่มิสซ

พิธีกรรมและความเชื่อ ของชาวบ้านอันเชื่อมโยงกับประมง

Local Rituals and Beliefs Related to Fishery



บุญล่อม โรจนรัตน์ อายุ 62 ปี

และ สมชาย สะอาดเอี่ยม อายุ 59 ปี

เล่าว่าชาวบ้านให้ความเคารพนับถือแม่ย่านางเรือ ชาวประมงจะออกเรือเพื่อจับปลาจะทำการไหว้แม่ย่านางเรือ เพื่อให้จับปลาจะได้ดีขึ้น และเพื่อให้แม่ย่านางเรือปกป้องคุ้มครองไม่ให้เกิดอันตรายตอนออกเรือจับปลา แต่เรือที่ใช้เป็นเรือเล็กทำให้ไม่ได้ทำพิธีไหว้แม่ย่านางบ่อยเหมือนเรือใหญ่ที่จะมีแม่ย่านางไว้ที่หัวเรือและมักจะไหว้แม่ย่านางในช่วงเทศกาล เช่น ตรุษจีน

“เรือเล็กทำให้ไม่ได้ทำพิธีไหว้แม่ย่านางบ่อยเหมือนเรือใหญ่ที่จะมีแม่ย่านางไว้ที่หัวเรือและมักจะไหว้แม่ย่านางในช่วงเทศกาลเช่นตรุษจีนชาวประมงจะออกเรือเพื่อจับปลาจะทำการไหว้แม่ย่านางเรือเพื่อให้แม่ย่านางเรือปกป้องคุ้มครอง ”

The fishermen respect Mae-ya-nang, the goddess guardian of boats. Before sailing, they make religious offerings to the goddess for a propitious career. Besides, they believe that the goddess can also guard the crew against any danger.

“The owners of the small boats don’t offer brides to the goddess as often as the owners of the big ones. Generally, they place the goddess on the prow and worship her every important festival like Chinese New Year,” said Boonlom Rojanarat and Somchai Sa-ardeiam, the fishermen in Ban Lang.

เรือใบใหญ่ที่จะมีแม่ย่านางไว้ที่หัวเรือ



เรือเล็กที่ใช้ในการทำประมงไม่ได้ทำที่หัวแม่ย่านาง





ภาค 2

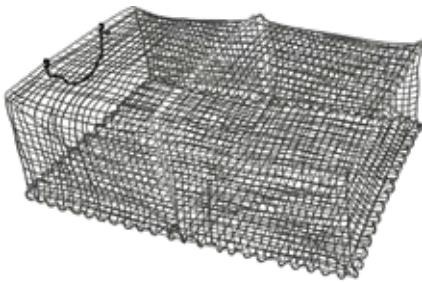
การอยู่อาศัยและทำมาหากิน ในยุคร่วมสมัย

PART 2 : Life in the Contemporary Era

ประมงพื้นบ้าน

เครื่องมือในการจับปลา

Local Fishery : Fishing Equipment



สมชาย สะอาดเยี่ยม

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562) เล่าว่าประสบการณ์การทำประมง วิธีการออกเรือหาปลา ซึ่งชาวประมงบ้านลำนั่นสามารถออกเรือหาปลาได้ทั้งปีโดยอาศัยการดูน้ำขึ้น-น้ำลง และชาวบ้านที่นี่มักใช้เรือเล็กในการออกหาปลา

“ ในการออกเรือไม่จำเป็นต้องดูข้างขึ้นข้างแรมเสมอไปเพราะที่บ้านลำนั่นสามารถออกเรือหาปลาได้ทั้งปี มีเพียงแค่การดู น้ำขึ้น-น้ำลง เท่านั้น โดยเครื่องมือที่ใช้ทำประมงมี อวนกุ้ง อวนปูที่ใช้ในการจับปูม้า ลอบปูดำ ตามหลักแล้วหากปลาที่จับมามีขนาดเล็กดูแล้วไม่ได้ราคา ก็จะทำการเลี้ยงในกระชังเพื่อให้โตเต็มที่ก่อนจะนำออกไปขาย ”

Bang Lang fishermen can catch fish all year round. Simply judging the rising and falling tides by experiences, they go fishing by using small boats equipped solely with traditional fishing gear without any modern technology. As Somchai Sa-ardeiam said

“ If we catch the fish that was too small, we will raise them in the floating baskets before selling them out when they are big enough. ”



ประมงพื้นบ้าน

เครื่องมือในการจับปลา

Local Fishery : Fishing Equipment

ขณะเดียวกัน อารมณ เจาะรูป

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562) เล่าถึง การหาปลาด้วยเรือเล็กจะอาศัยการวางอวนหรือดักลอบในการจับปลา ซึ่งการใช้เครื่องมือในการจับปลาทั้งสองชนิดนี้ต้องมีการสังเกตน้ำ หากเกิดพรวนน้ำจะทำให้ปลาไม่ติดอวน เพราะมันจะไปเกาะตามอวนทำให้ปลามองเห็นอวน จึงทำให้ได้ปลาน้อยหรือไม่ได้เลย และถ้าเกิดน้ำเสียวันนั้น ๆ ก็จะไม่สามารถทำประมงออกไปหาปลาได้

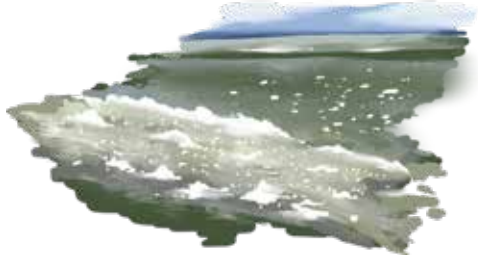
“ การหาปลาโดยวิธีการวางอวน จับลอบด้วยเรือเล็กในการออกหาปลานั้น บางครั้งเราอาจจะไม่ได้อะไรกลับมาเลย เราต้องสังเกตน้้ำขึ้น-น้ำลง โดยการอาศัยดูข้างขึ้นข้างแรม หรือดูท้องฟ้าและการสังเกตน้้ำเสียหรือไม่เสีย ชาวบ้านจะเรียกน้ำเสียว่าขี้ปลาวาฬ โดยลักษณะจะเป็นจุดเล็กๆ สีขุ่น เกาะอวนเป็นพรวนน้ำจะทำให้จับปลาได้น้อยหรือเกือบจะจับไม่ได้เลย และเราไม่ควรหาปลาในช่วงน้ำน้อยเพราะน้ำจะใสปลาจะไม่ติดอวน ต้องรอหน้าฝนถึงจะมีปลา ”

Meanwhile, Arom Jaothoop, a local fisherman, told about the disadvantage of small fishing boats that equipped only with traditional fishing gear like nets and traps.

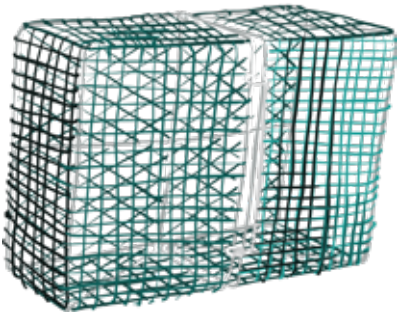
“ *Catching fish by this method perhaps gets nothing. The fishermen must observe the rising and falling tides by checking the moon’s phases or the sky. When the red tide or alga bloom, the algae are present in high concentrations and the water may appear to be discolored or murky and consequently affects fishing,*” he said.



"ພາຍນ້ຳ"



"ວານຖ້ຽງ"

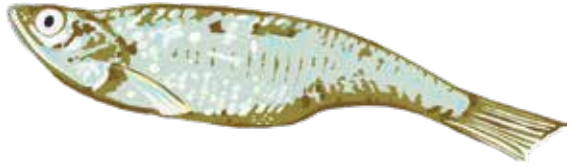


"ວານປູ"



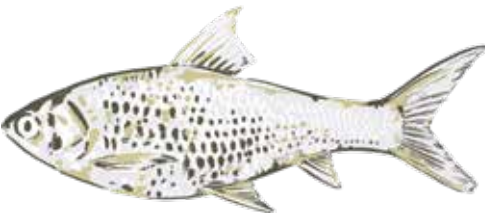
"ปลาเข็ม"

"พรายน้ำ"



"ปูม้า"

"หอยกาบ"



"ปลาสร้อย"

"กุ้งก้ามกราม"



การแปรรูปอาหารทะเล

Seafood Processing



แหวตา อรุณโชติ

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562) เล่าให้ฟังว่าในช่วงหน้าร้อนของเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคมจะมีกุ้งเคยเป็นจำนวนมาก ทำให้เหล่าแม่บ้านของชุมชนบ้านล่างจับกลุ่มช่วยกันทำอาหารแปรรูป ซึ่งนอกจากจะทำกะปิแล้วยังมีอาหารแปรรูปอื่น ๆ อีก เช่น หอยสามรส ปลาเค็ม

“ แม่บ้านส่วนใหญ่จะอยู่บ้านดูแลลูก พอมีเวลาว่างก็จะจับกลุ่มช่วยกันทำพวกอาหารแปรรูป เช่น กะปิ หอยสามรส ปลาเค็ม ซึ่งกะปิจะทำได้แค่ช่วงหน้าร้อนของเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคม เพราะเป็นช่วงที่มีกุ้งเคยเป็นจำนวนมาก ส่วนหอยสามรสนั้นสามารถทำได้ตลอดเพราะแปรรูปมาจากหอยหวานหรือที่ชาวบ้านเรียกว่าหอยเม็ดหนุ่น ซึ่งมีให้จับได้ตลอด แต่ก็ต้องเว้นช่วง 2-3 ปี ให้หอยโตได้ขนาด ขณะที่การแปรรูปปลาเค็มนั้นจะขึ้นอยู่กับการหาปลา เพราะบ้านล่างสามารถจับปลาได้ทั้งปีแต่ปลาจะต่างชนิดกันไปตามลักษณะของน้ำ ”

During the summertime, especially from February to March, there's a lot of krill in the sea. The women in the village then gather and engage in seafood processing such as krill paste, flavored shell, and dried salted fish. As Weawta Arunchote said.

“ Krill paste is made only in the summertime because there's a lot of krill in February and March but seashells can be caught throughout the year. However, the fishermen skip catching them for 2-3 years to leave them growing up. While the salted fish is made by various kinds of fish that varied due to the different types of water.



ปลาแห้ง ที่ชาวบ้านใช้ต้มแกงปูไข่ใต้สะพาน





วิถีชีวิต วัฒนธรรม ที่เปลี่ยนแปลงตามการพัฒนา

Development and Changes in Lifestyle and Culture

อารมณ์ เจาะรูป อายุ 55 ปี

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562)

กล่าวว่าคนในพื้นที่ส่วนใหญ่ในสมัยก่อนจะทำเหมืองแร่ดีบุก หลังจากแร่หมดชาวบ้านจึงเปลี่ยนวิถีชีวิตเป็นการทำประมงที่บ้าน

“ ตอนแรกครอบครัวก็ทำเหมืองแร่ดีบุก พอแร่หมดชาวบ้านก็เปลี่ยนมาทำประมงตัวเองทำประมงก็ตอนอายุ 24-25 ปี เลยได้เรียนรู้การหาปลาโดยวิธีการวางอวน จับลอบด้วยเรือเล็กในการออกหาปลา ”

นอกจากนี้คณิต ศรีสง่า อายุ 51 ปี

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562) พูดว่าตนทำอาชีพขายหมาก การเก็บหมากขึ้นอยู่กับจำนวนต้นที่เรามี และปริมาณลูกหมากของแต่ละต้นว่ามีมากน้อยเพียงใด จะมีคนมารับซื้อหมากที่บ้าน คนทำหมากมีสองแบบ แบบที่หนึ่งเป็นการรับจ้างทำหมากแบบที่สองเป็นการทำหมากของตัวเอง

“ อาชีพขายหมาก การเก็บหมากขึ้นอยู่กับจำนวนต้นที่เรามีและปริมาณลูกของแต่ละต้นว่าดกไหม และจะมีคนมารับซื้อหมากที่บ้าน คนทำหมากมีสองแบบหนึ่งเป็นการรับจ้างทำหมากจะได้ค่าจ้างต่อการทำก็โลกรัมละ 6 บาท สองเป็นการทำหมากของตัวเองการทำหมากจะทำในช่วงฤดูร้อน ถ้าฤดูฝนจะทำได้ไม่ไ้เพราะทำให้หมากขึ้นรา ”

According to Arom Jorthoop, the villagers were once the tin miners but turned to be the fishermen when they were short of the mineral.

“ At first, my family was also engaged in tin mining business then we had changed to be fishermen due to the mineral shortage. I have been fishing since 24-25 years old. At that time, I had learned to use nets and fish traps and also went fishing by using small boats, ”. said Arom.

Kanit Srisanga, the 55-year-old villager who sells betel nut, said,.

“ The quantity of betel nuts depends on how many palm trees we plant and how plentiful they are. There are 2 kinds of farming; first, the farmers are hired to plant and get a payment of 6 Baht per kilogram. Second, the farmers plant and sell their own crop. The betel nut must be prepared in summer to prevent the product from getting mold ”



เรือใหญ่ที่จะมีแม่บ้านงานเรือทำหัวเรือ





สถานการณ์ การทำประมง พื้นบ้านในปัจจุบัน

Current Situation of Local Fishery



อารมณ เจาะรูป อายุ 55 ปี

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562)

พูดว่าการทำประมงในปัจจุบันยากขึ้นมากเนื่องจากกฎหมายห้ามจับสัตว์น้ำบางชนิดที่ต้องอนุรักษ์ทำให้ได้ปลาน้อยลง และการควบคุมขนาดเรือหาปลาที่ทำให้เรือเล็กไม่สามารถออกจากฝั่งไปได้ไกลนักทำให้ชาวประมงพื้นบ้านได้ปลาน้อยลง

“ การทำประมงในปัจจุบันยากยิ่งเพราะปลาหลายชนิดโดนประกาศห้ามจับทำให้รายได้ลดลง กฎหมายควบคุมมากขึ้นทำให้เรือเล็กออกจากฝั่งได้ไม่ไกล ปัจจุบันเรือเล็กออกจากฝั่งได้เพียง 3 – 4 กิโลเมตร จากฝั่ง ทำให้หาปลาได้น้อยมากอย่างมากที่สุดได้ 7 – 8 กิโลกรัม มากที่สุดคือ 10 กิโลกรัมแตกต่างจากเมื่อก่อนมากที่เคยสามารถหาปลาได้ 40 – 50 กิโลกรัม หลังจากกฎหมายควบคุมเข้ามาทำให้ได้ปลาน้อยลง ”

Due to some regulations to conserve or protect marine life, some species are put in the conservation list; besides, the size of the fishing boat is also regulated so the fishery is consequently in a hard time. The number of fish caught by the fishermen, therefore, decreases continuously.

“ Nowadays the small boats are not allowed to go offshore further than 3-4 kilometers so we get less than 10 kilograms of fish, comparing to about 50 kilograms in the past. The number has drastically reduced because of the regulation,”. Arom Jaothoop, added.







ด้านเศรษฐกิจ

Economic Aspect



พรพนนิศา แซ่หวัง

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562)

ได้บอกเล่าเรื่องราวสมัยก่อนที่ทุกคนทำอาชีพประมง ออกหาปลาในแต่ละฤดู ฤดูไหน ปลาชนิดไหนจะชุก ก็ออกกันไปหาปลากันได้ตลอด จนทำให้พื้นที่แห่งนี้ ไม่ต่างกับตลาดค้าปลา มีผู้คนมากมายเข้ามาซื้อปลา ของชาวบ้านเป็นจำนวนมาก จนมีรายได้ถึงหลักหมื่น ในแต่ละวัน จากปี 2529 – 2540 เศรษฐกิจเริ่มเปลี่ยนไป

“ การออกหาปลาได้ไม่คุ้มทุน เงินก็ต้องจ้างคนงาน ออกหาปลา ไหนจะเงินค่าซ่อมแซมของอุปกรณ์การ หาปลาไม่มีพอ เกิดการขาดตอนในการออกหาปลา ตอนหลังก็เปลี่ยนวิธีการออกหาปลาเป็นเรือขนาดเล็ก ออกหาปลานานๆครั้ง พอนานไปคนในหมู่บ้าน รุ่นหลัง ก็หันไปทำอาชีพอื่นกันมาก เช่น ไปเป็น ลูกจ้างทำงานโรงไม้พาราอู๊ด ในจังหวัดสุราษฎร์ ลูกหลานบางคนพอเรียนจบก็ไปทำงานในกรุงเทพฯ หลังจากกฎหมายควบคุมเข้ามาทำให้ได้ปลาน้อยลง ”

According to Panisa Sae-Wang, the villagers were previously fishermen. They can catch different fish in each season. This village was, thus, like a fish market packed with customers. The fishermen earned about ten thousand baht per day before the economic recession.

“ Fishing could no longer cover the cost. The increasing costs in hiring workers and maintaining fishing gears caused the fishermen to halt fishing for a while. After that, we were allowed to use only a small boat and we seldom went fishing. For this reason, the new generation tends to do other jobs such as working in the factories or moving to work in Bangkok,” Panisa said.



ตำรับอาหารในท้องถิ่น

Local recipe



"ปลาเค็ม"

คณิต ศรีสง่า อายุ 51 ปี

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562)

กล่าวว่าอาหารท้องถิ่นของที่นี่ก็เหมือนจังหวัดอื่นๆ ในภาคใต้ เช่น แกงส้ม แกงพริก แกงพุงปลา ปลาทอดเครื่อง น้ำซุบ ฯลฯ

“อาหารท้องถิ่นของที่นี่ก็เหมือนที่อื่นๆ เช่น แกงส้ม แกงพริกแกงพุงปลา ปลาทอดเครื่อง น้ำซุบ ทำอาหารจากของที่ทำได้ในท้องถิ่น หอย ปู ปลา ที่หามาได้ ส่วนหมู ไก่ ผัก ก็จะมีรถมาขายถึงบ้าน”

Kanit Srisanga said

“Ban Lang food is similar to the local food of other southern provinces for we have sour soup, fried fish and spicy shrimp paste. These recipes are made from local ingredients such as shellfish, crabs and fish.”



"น้ำซุบ"



"กะปิ"



"ปลาทอดเครื่อง"

"แกงไตปลาหน่อไม้"



"แกงส้ม"



ด้าน แรงงานฝีมือ (OTOP)

Skilled workers for

'One Tambon One Product' project



กัญแก้ว เบงกิจ, แก้วตา อรุณโชติ

(สัมภาษณ์ 12 มกราคม 2562) เล่าย้อนไปในช่วงการริเริ่มทำการวิจัยเรื่องหมากของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ได้เล็งเห็นว่า จังหวัดระนองเป็นจังหวัดที่มีต้นหมากเยอะ ทั้งหมากแห้ง หมากสด เพาะต้นกล้าหมาก ต้นหมากสามารถใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน มีต้น มีหมาก และมีกาบ ซึ่งกาบเป็นส่วนที่ถูกทิ้งมากที่สุด จึงได้เรียกกลุ่มแม่บ้านในชุมชนมาช่วยกันลงมือทำ เป็นงานหัตถกรรมของชุมชน เป็นนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมการตลาดใช้ถุงพลาสติก ซึ่งได้เริ่มทำผลิตภัณฑ์จากกาบหมากมาเป็นเวลาแล้ว 2 ปีแล้วนอกจากนี้การทำกาบหมากยังมีปัญหาและอุปสรรคอีกหลายประการ โดยเฉพาะช่วงหน้าฝนจะทำให้กาบหมากติดเชื้อราได้ง่าย ทางกลุ่มแม่บ้านไม่มีทุนในการซื้อเครื่องอบจึงเลือกทำในช่วงหน้าแล้งและสินค้าเป็นงานทำมือทั้งหมดทำให้ผลิตได้ช้า ตอนนี้กำลังเตรียมการขึ้นทะเบียนเพื่อเป็นสินค้า Otop

Back then, the Thailand Research Fund pointed out that Ranong is abundant with betel palm trees. Though all parts of the palm can be used, its leaf sheath was totally trashed. Then, the group of housewives has turned this seem-to-be-useless part into disposable dishes and eco-friendly products for 2 years now. However, the sheaths should be processed during summer time because if the sheaths are wet they will develop some mold. Since the group cannot afford a dehydrator and the products are handmade, the products cannot be produced that quickly. Now the group is preparing to submit the products for OTOP certification.



ด้าน แรงงานฝีมือ (OTOP)

Skilled workers for

'One Tambon One Product' project

“ แรกเริ่มก็จะหาซื้อทางหมากมาจากชาวบ้านและหลัก จากนั้นก็มาตัดเอากาบหมากออก แล้วนำไปตากแดด เพื่อลดความชื้นของกาบหมากสด แต่อย่าตากแดดให้แห้งมาก เพราะกาบมันจะคดงอ เมื่อตากเสร็จแล้วก็ นำแล้วมาวัดตามรูปแบบเซนติเมตร ตามรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่เราจะทำ เมื่อวัดรูปแบบเสร็จแล้ว ก็นำมา เช็ดด้วยน้ำส้มสายชูเพื่อให้เกิดความสะอาด จากนั้นก็นำมาประกอบกันทั้งเย็บ ปัก สาน เข้าด้วยกัน ครั้งแรก นำมาทำเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมลักษณะจาน ต่อมาก็พัฒนา ทำเป็นรูปเรือ เวลาผ่านไปก็เริ่มคิดรูปแบบได้หลาย ๆ อย่าง เช่น กระจเป่า พวงกุญแจ รองเท้า ของใช้ทั่วไป เช่นกระจเป่า กล่องทึชชู เราจะเคลือบทาด้วยแลคเกอร์ เพื่อความทนทานและใช้ได้นาน ส่วนผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่นจาน ที่ไม่ต้องเคลือบแลคเกอร์ ก็สามารถนำไปล้าง ทำความสะอาดได้จะสามารถใช้ได้นาน เมื่อทำเสร็จแล้วก็ใช้เองก่อน ไปตามสถานที่ต่าง ๆ จนเริ่มมีผู้คนหันมาถาม เพราะสนใจ จึงทำให้มีหน่วยงานต่าง ๆ ติดต่อสั่งซื้อและให้ไปเปิดโชว์ผลงานผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ต่าง ๆ ของจังหวัดระนองและต่างจังหวัดด้วย ช่วงหน้าฝนเพราะจะทำให้กาบหมากติดเชื้อราได้ง่าย อีกอย่างทางเราจะไม่มึนที่ซื้อเครื่องอบด้วย จึงทำการผลิตไปอยู่ในช่วงหน้าแล้งหมดเลย และผลิตภัณฑ์กาบหมากเป็นงานทำมือ จึงยังไม่สามารถผลิตได้อย่างรวดเร็วได้ และเพราะเพิ่งเริ่มทำหน่วยงานต่าง ๆ ยังไม่เป็นที่รู้จักในวงกว้าง และสนับสนุนไม่มากพอ ซึ่งทางชุมชนได้กำลังเตรียมการเพื่อขึ้นทะเบียนเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ OTOPต่อไป ”

According to Kankaew Bengkit and Kaewta Arunchote, they first bought betel leaf from farmers then process to make containers and other products such as bags, keychains, and shoes. At first, they used the products themselves then people were interested and started to order their products; besides, they were also invited to exhibit the products in several exhibitions. Also, they are waiting for support from the government sector in order to promote their eco-friendly products.



ภาพถ่าย

PHOTO

























คำศัพท์

กระชัง

คำแปล

เครื่องมือสำหรับขังปลาชนิดหนึ่ง ใช้ไม้ไผ่ทำเป็นทรง ๔ ทรง แล้วผูกด้วยซี่ไม้ไผ่โดยรอบ ใช้ไม้ไผ่ ทำเป็นที่สำหรับจับปลาขนาดใหญ่มาขังไว้หรือเลี้ยงลูกปลาให้โตตามที่ต้องการ เพื่อบริโภคหรือค้าขาย และเอากระชังนี้ผูกติดหลักแม่น้ำไว้

ทาบหมาก

ทางหมากที่อยู่ในช่วงปลายของลำต้น

ขี้ปลาวาฬ

เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาตินักวิทยาศาสตร์ยังไม่สามารถระบุได้แน่ชัดว่าเกิดจากสาเหตุใด ส่งผลให้ทะเลบริเวณดังกล่าว จะเกิดการนำเสีย น้ำทะเลจะมีลักษณะสีเขียวและมีเมือกเหนียว มีกลิ่นคาวจัด ออกซิเจนลดลง ค่าแอมโมเนียสูงขึ้น

จับลอบ

เป็นการวางลอบหรือใช้ลอบในการดักสัตว์น้ำ ลอบนั้นมีหลายแบบ แต่ละแบบใช้จับสัตว์น้ำที่แตกต่างกัน

น้ำชুব

น้ำพริกกะปิ มีส่วนผสมดังนี้ พริกสด กระเทียม มะเขือเปาะ หรือมะอึ๊กน้ำตาลปีบ มะนาว น้ำปลา น้ำต้มสุก

น้ำตาย

เป็นช่วงเวลาที่น้ำนิ่งหลังจากที่น้ำขึ้นหรือน้ำลงเต็มที่แล้ว น้ำจะนิ่งอยู่เป็นเวลาประมาณสองชั่วโมง

น้ำเป็น

เป็นช่วงเวลาที่น้ำไหลขึ้น หรือกำลังไหลลง

คุณณิพันธ์ อรุณโชติ ผู้ใหญ่บ้านบ้านต่าง
กำลังให้ข้อมูลเกี่ยวกับหมู่บ้าน



หมู่บ้านอยู่ริมลำคลอง

คำศัพท์

พรายน้ำ

คำแปล

ตะไคร้สีเขียว ๆ ที่ลอยมากับน้ำ เมื่อน้ำกระทบกับอวนในช่วงที่น้ำเป็นพรายจะทำให้ปลาเห็นอวน

พอ

เมื่อถึงเวลา

ลอบปู

เครื่องมือการทำประมงใช้ในการจับปูดำเรียกว่า ลอบป่าหรือไซนอน เป็นลอบจับปูทะเลในบริเวณช่วงน้ำขึ้น ในป่าชายเลน

สิบแดด

เป็นการตากสิ่งของให้โดนแดดเป็นเวลา 10 วัน

เห็ดหมาก

เห็ดที่ขึ้นจากเปลือกหมาก เป็นสีเหลือง รสชาติคล้ายเห็ดฟาง สามารถนำไปทำเป็นพืดเห็ดหรือพืดพักรวม

หอยเมียดหนูน

เป็นชื่อเรียกของหอยหวานของชาวบ้าน มีลักษณะคล้ายหอยลาย

แม่ย่านางเรือ

สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวประมงเคารพบูชา



អង្គការសម្បទានស្រុក



นิตยสาร 58

CONTRIBUTOR COMMART 58



จิวติพงษ์ ภูมิพัฒน์พงศ์

Graphic Designer มือหนึ่งของห้อง ที่ใช้ชีวิตไปกับการตามหาความสุขให้ตัวเอง ด้วยการท่องเที่ยว หลงรักการเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ หวังที่จะเจอสิ่งที่ทำให้มีความสุขได้จริง ๆ



กัญจน์สิริณา ดิษฐสุโรจน์

Cutie Writer ปัจจุบันไล่ตามฝัน และอนาคตนั้นจะเป็นนักเขียนนิยายผู้มีชื่อเสียง



พิจิกานต์ ธราพร

นักจัดรายการวิทยุเสียงสวย พูเสพติดความขมชนิด ๆ จากกาแฟคาปูชิโน่ รักการทำอาหาร รักการท่องเที่ยว รักสัตว์



อดิศร ทองไทย

ศิลปิน จิตรกร ผู้ใช้ชีวิตเหมือนการวาดรูปภาพ

“มันเริ่มจากฟ้าใบที่ว่างเปล่า และเราก็เป็นวาดมันลงไปเสมือนเรื่องราวในชีวิตที่เรากำหนดเอง”



ณัฐวุฒิ คุ้มมิตร

ช่างภาพอิสระ: มีร้านน้ำผลไม้เป็นของตัวเอง ใฝ่ฝันอยากจะมีเงินจากการทำงาน
ไปถ่ายภาพรอบโลก ใจรักความเป็นธรรมชาติของโลกใบนี้



อรรณพ วิทิตพันธ์

หนุ่มไอทีสู่ช่างภาพ ชอบทำงานอิสระ: ชอบในการท่องเที่ยวและเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ
จากผู้คนที่ได้พบเจอ และบันทึกความทรงจำด้วยรูปภาพ



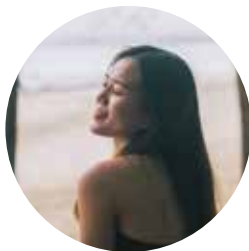
ศศิณษา งานวิวัฒน์ถาวร

สาวช่างฝัน ผู้รักในอิสระและการเดินทาง การเรียนรู้คือจุดเริ่มต้นของอะไรใหม่ ๆ
เชื่อว่าเรื่องราวมันจะสอนเรา



สุริยา บุญทอง

คนง่าย ๆ อะไรก็ได้ เรียงลำดับความสำคัญในชีวิต คิดทุกครั้งว่าตัวเองเป็นช่างคือ
ทั้งช่างคิด ช่างทำ ช่างพัฒนา แล้วชีวิต ก็มีความสุข เอาคำสอนในหลวงมาใช้แล้วจะสุข



ปาไลดา ศิริจันทร์

สาวออฟฟิศที่รักในการเป็นแบบถ่ายภาพ และการท่องเที่ยว
มีความฝันที่อยากจะเที่ยวรอบโลก พร้อมมีรูปตัวเองสวย ๆ ทุกที่ที่เราไป



สุชาวดี วิชิตบุตร

สาว sensitive ที่มีภาพลักษณ์เป็นสาวมั่นขาลุย



ธีรภัทร ดันติบุษปรรย์

หนุ่มเทรนเนอร์มองโลกในแง่บวก คือคิดว่าทุกอย่างมีทางแก้
มีความหวังว่าการใช้ชีวิตจะต้องดีขึ้นโดยเริ่มจากการทดลองลงมือทำและคิดบวกเสมอ



จุฑาทิพย์ เชื้อมแก้ว

สาวน้อยยอดนักชาย มีจุดมุ่งหมายที่ไม่เคยยอมแพ้
ชอบความท้าทายใส่ใส่ความฝันของตัวเอง



ไอลา รอดเสนา

หญิงสาวที่รักในตัวเลข มีความสุขกับงานที่ทำ รักในการลงทุนและเสี่ยงโชค



จกยา ทิพนณี

หนุ่มสตูดิโอช่างผู้รักการกีฬาและสุขภาพ หลงใหลการพจญภัยตามสถานที่ต่าง ๆ
ยามว่างชอบดูหนัง อ่านหนังสือ ชอบเขียนบทความหรือแต่งเพลงเป็นชีวิตจิตใจ

คณะที่ปรึกษา

ดร.วสันต์ จันทร์ประสิทธิ์.

ประธานสาขา

พศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบุลย์

รองประธานสาขา

พศ.ดร.จิราพร ประสารการ

พศ.ดร.มยุเรศ ตนะวัฒนา

พศ.ดร.วัชรี ศิริณพนธ์

อ.ยุพิน ทะสัน

ดร.สุธาสิณี นิรัตติมานนท์

สุดท้าย เราไม่อาจจะหลีกเลี่ยงวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมได้ บางสิ่ง บางอย่างยังคงมีความสำคัญ
ไม่ว่าโลกจะเปลี่ยนไปแค่ไหน การดำรงชีพของชาวประมงพื้นบ้าน เป็นไปด้วยความเรียบง่าย
มีวัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อยังคงอยู่ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สวยงามของชุมชนอยู่ดีมีสุข
ที่สื่อถึงการค้าขายเป็นชุมชนตลาดปลาบ้านล่าง ของจังหวัดระนอง

