

ชีวิตพวกเราชาวอุรักลาไวย แหลมตึกแค เกาะสิเหร่ ภูเก็ต



ชีวิตพวกเราชาวอุรักลาโว้ย แหลมตึกแก เกาะสิเหร่ ภูเก็ต



ดญ. เกษรา ประโมังกิจ (ภา)

จัดพิมพ์โดย

สนับสนุนโดย

เรียบเรียงและรูปภาพโดย

ให้ข้อมูลโดย

รูปวาดโดย

ออกแบบปกโดย

ออกแบบรูปเล่มโดย

พิมพ์ที่

พิมพ์ครั้งที่ 2

ISBN

ปีที่พิมพ์

© สงวนลิขสิทธิ์โดย

โครงการนาร่องอันดามัน

สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ถนนพญาไท ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 โทรสาร 0-22552353

www.andaman.cusri.chula.ac.th

E-mail andamanproject1@yahoo.com

UNESCO, UNDP

นฤมล อรุโณทัย, พลาเดช ณ ป้อมเพชร, จีระวรรณ บรรเทาทุกข์

ลุงป้านาอาพี่น้องชาวอุรักลาโว้ย บ้านแหลมตึกแก เกาะสิเหร่

เต็กๆ บ้านแหลมตึกแก เกาะสิเหร่

อุษา โคตรศรีเพชร

นฤมล อรุโณทัย, พลาเดช ณ ป้อมเพชร

จรัสสินทวงศ์การพิมพ์ จำกัด

พฤษภาคม 2552

974-03-1813-4

2552

โครงการนาร่องอันดามันและชุมชนแหลมตึกแก



เกริ่นนำ



"กาอยู่ พาสาดัก" หรือเสาไม้ 7 ต้นที่ปักเพื่อกันสิ่งชั่วร้ายหน้าหมู่บ้านหลังพิธีลอยเรือ

ชาวอุรักลาโว้ยนับได้ว่าเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ "ชาวเล" ผู้ที่อยู่บริเวณเกาะและชายฝั่งทะเลอันดามันมาเป็นเวลานาน ชื่อภาษาและชื่อที่เรียกตนเองก็สะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์อันแนบแน่นนี้อย่างชัดเจน "อุรัก" คือคน และ "ลาโว้ย" คือทะเล

มีเรื่องราวมากมายเกี่ยวกับชุมชนอุรักลาโว้ยที่น่าสนใจน่าเรียนรู้ หนังสือเล่มนี้เป็นการรวบรวมข้อมูลเพียงส่วนเสี้ยวเล็กๆ ของชีวิตของชาวอุรักลาโว้ย โดยเลือกเฉพาะชุมชนที่แหลมตึกแก เกาะสิเหร่ ตำบลรัชฎา อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ตมาถ่ายทอดให้ได้รับทราบกันผ่าน "เสียง" ของชาวอุรักลาโว้ยเอง

ยังมีสิ่งที่น่าสนใจอีกมากเกี่ยวกับชุมชนที่แสนพิเศษนี้ และยังมีชุมชนอุรักลาโว้ยอีกหลายชุมชนที่เป็นคลังความรู้ที่สำคัญเกี่ยวกับวิถีวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ที่ใกล้ชิดกับทะเล ความพยายามในการบันทึกข้อมูลและสนับสนุนให้มีความภาคภูมิใจและการสืบทอดวิถีวัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่จะต้องดำเนินต่อไป

ทีมงานโครงการนำร่องอันดามันขอขอบคุณชาวอุรักลาโว้ยแหลมตึกแก ทั้งผู้ใหญ่ที่ได้ให้ข้อมูลที่มีคุณค่า และเด็กๆ ที่ได้วาดรูปประกอบหนังสือเล่มนี้ ขอขอบคุณ UNESCO และ UNDP ผู้สนับสนุนโครงการและการจัดพิมพ์หนังสือ

ชาวอุรกลาไวยกับวิถีทางทะเล



รูปแบบ "ปราฮู" แบบดั้งเดิมที่หาดไต่ยากในสมัยปัจจุบัน

วิถีอุรกลาไวยดั้งเดิมคือการเก็บหาและล่าสัตว์ทะเลมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตาทวด เราเดินทางไปตามเกาะและชายฝั่งทะเลเพื่อทำมาหากิน "ชาวทะเล" แบบพวกเรา มีวิถีแบบเคลื่อนย้ายบ่อยครั้ง โดยมีแหล่งพักพิงชั่วคราวเพื่อเก็บหาและล่าสัตว์ทะเล โดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้งในระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนเมษายน เราเรียกเพิงพักชั่วคราวว่า "**บักัด**" ส่วนในฤดูฝน เราจะตั้งหลักแหล่งรวมกันเป็นชุมชนที่ใหญ่ขึ้น ในช่วงที่ทะเลมีคลื่นและลมพายุค่อนข้างแรง เราใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชายฝั่งและในป่ามากขึ้น เช่น การตัดไม้มาสร้างหรือซ่อมแซมเรือหาพืชผักจากป่ามาเป็นอาหาร ฯลฯ

เนื่องจากแถบเกาะภูเก็ตเป็นที่พักอาศัยและแหล่งทำมาหากินของเรามาแต่ครั้งโบราณ เราจึงรู้จักบริเวณนี้ดี และมีชื่อเรียกสถานที่ต่างๆ เป็นภาษาอุรกลาไวยของพวกเราเอง เช่น เราเรียกเกาะภูเก็ตว่า "**ปูเลา นุกิด**" เรียกเกาะยาวว่า "**ปูเลา ปาญัก**" และเรียกเกาะลันตาว่า "**ปูเลา สาดัก**"

ระบบนิเวศ—ฐานวัฒนธรรมของชุมชน 1



หมู่บ้านแหลมตึกแก เส้นสีชมพูคือถนนจากสะพานข้ามเกาะสิเหร่เข้ามาในหมู่บ้าน

ภาพข้างบนนี้ เป็นภาพถ่ายทางอากาศของแหลมตึกแก เกาะสิเหร่ ถ้ามองในภาพนี้ จะเห็นว่าชุมชนของเราอยู่บริเวณริมทะเล ในอ่าวที่เหมาะสมกับการจอดเรือ และมีระบบนิเวศที่หลากหลายโดยรอบชุมชน ซึ่งระบบนิเวศหรือสิ่งแวดล้อมต่างๆ นี้เป็นทรัพยากรที่สำคัญ เป็นแหล่งทำมาหากินของพวกเราทั้งหมด

ด้านหน้าของหมู่บ้านเป็นหาดทราย เพิ่งมีการสร้างเขื่อนคอนกรีตเมื่อก่อน เหตุการณ์สึนามิได้ไม่นาน ส่วนถัดมาเป็นป่าชายหาด มีต้นมะพร้าวและพืชอื่นๆ ด้านขวาและด้านซ้ายของหมู่บ้านเป็นป่าดิบแล้ง ที่เดิมพวกเราสามารถจะเข้าไปตัดไม้ หาของป่ามาสร้างบ้าน สร้างเรือ ทำเครื่องมือ และสมุนไพรเพื่อทำยาได้ ส่วนด้านหลังหมู่บ้านเป็นป่าชายเลนผืนใหญ่ ที่กำลังเสื่อมโทรมลงเพราะมีการถมพื้นที่และรุกล้ำพื้นที่มากขึ้น



ด้านหน้าหมู่บ้านก่อนและหลังการสร้างเขื่อนริมทะเล

ระบบนิเวศ—ฐานวัฒนธรรมของชุมชน 2

ทรัพยากรที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งของชุมชนเราคือแนวปะการัง ทะเลโดยรอบเกาะ ภูเก็ตมีแนวปะการังอยู่หลายแห่ง ซึ่งเป็นที่อยู่อาศัยของปลาและสัตว์น้ำชนิดต่างๆ เราไปตกปลาหรือนำลอบไปตักปลาตามแนวปะการัง ไปดำปั้ง ดำหอย ชนิดต่างๆ ทั้งเอามากินและขาย



เป็นที่ทราบกันดีว่าพวกเราชาวอุรักลาโว้ยเป็นคนที่มีความสามารถด้านการว่ายน้ำ ดำน้ำ มีความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับการเดินเรือ การสังเกตสภาพแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงของภาวะอากาศ พวกเรารอดพ้นมาจากภัยสึนามิเพราะปู้ยาดายาย สามารถจะเลือกพื้นที่ตั้งหมู่บ้านได้อย่างเหมาะสม ในอ่าวด้านตะวันออกที่หลบลม และเพราะเราสังเกตสภาพการเปลี่ยนแปลงของน้ำทะเลที่ลดลงอย่างมาก และต่อมามีคลื่นเป็นแนวขาวมาแต่ไกล ผิดสังเกต จึงรีบเตือนกันและวิ่งหนีไปหลบอยู่บนพื้นที่สูง



น้ำลดฮวบลง..ผิดปกติ แล้วมีคลื่นเป็น
แนวขาวมาแต่ไกลๆ ถึงเวลาต้องวิ่ง
แล้ว ... ตามคำบอกเล่าของผู้เฒ่าใน
ชุมชนเรา ... นี่เป็นกลางบอกว่าคลื่นยักษ์
กำลังจะมา



ประวัติการตั้งถิ่นฐานชุมชน 1



ภาพจาก Google Earth แสดงให้เห็นแหลมตึกแก (บน) และหมู่บ้านของพวกเรา (ล่าง)

เกาะสิเหร่เป็นที่แรกบนเกาะภูเก็ตที่พวกเราตั้งถิ่นฐานอย่างถาวรมาประมาณ 200 ปีมาแล้ว หมู่บ้านแรกตั้งอยู่ที่แหลมตึกแก เล่ากันว่าสมัยนั้นมีต้นมะขามใหญ่ 7-8 คนโอบรอบหลายต้น และมีตึกแกขุกขุม

ในสมัยก่อน เมื่อเกิดโรคระบาด เช่น อหิวาต์ดกโรค ไข้ดาศ พวกเราก็จะย้ายหมู่บ้านไปอยู่ที่อื่น ปู่ย่าตายายเล่าให้ฟังว่าที่แหลมตึกแกเกิดโรคระบาดขึ้น มีอุริกลาไว้อย่าล้มตายกันมาก จึงย้ายหมู่บ้านไปอยู่ที่แหลมกลาง ต่อมาที่ดินที่แหลมกลางมีผู้ที่จับจองและอ้างกรรมสิทธิ์ที่ดิน พวกเราจึงต้องย้ายกลับมาอยู่ที่แหลมตึกแก ต่อมาหมู่บ้านขยายตัวขึ้น มีหลายครัวเรือนทยอยแยกย้ายไปอาศัยอยู่ที่ราไวย์และสะปา

ประวัติการตั้งถิ่นฐานชุมชน 2



รูปสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนีเสด็จมาเยี่ยมชุมชนแหลมตึกแก

สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนีเคยเสด็จมาเยี่ยมพวกเราที่แหลมตึกแก ข้าราชการได้เกณฑ์ให้คนในหมู่บ้านแหลมตึกแกสร้างซุ้มและเรือนประทับ "บุหรณาวา" อย่างที่เห็นในรูปข้างบนนี้ ต่อมาในปี พ.ศ. 2526 มีการออกโฉนดที่ดินที่แหลมตึกแก ซึ่งคนเก่าแก่ในหมู่บ้านพวกเราเล่าว่าอาศัยการนำไฟฟ้าเข้ามาในหมู่บ้าน ชักชวนให้ชาวบ้านลงนามยอมรับ เมื่อเจ้าของที่ดินจะขอเก็บค่าเช่า พวกเราจึงยื่นหนังสือต่อผู้ว่าราชการจังหวัดและเข้าไปประท้วงหน้าศาลากลางจังหวัด ชาวอุรุกรลาไวยตั้งชุมชนและทำมาหากินบริเวณชายฝั่งทะเลมายาวนาน การอยู่อาศัยและการทำมาหากินกับทะเลน่าจะเป็นสิ่งรับรองสิทธิในตัวเองอยู่แล้ว ในระยะหลัง เราหันมารับเอาเรื่องของบทบัญญัติและลายลักษณ์อักษรเป็นหลัก ชีวิตผู้คนที่อยู่กับเกาะและชายฝั่งทะเลอย่างแท้จริงจึงถูกละเลย

ประวัติการตั้งถิ่นฐานชุมชน 3



ภาพนี้ทำให้เราย้อนระลึกถึงอดีตช่วงที่พวกเราชาวอุรกลาไวย์เป็นประชากรส่วนใหญ่ของเกาะสิเหร่



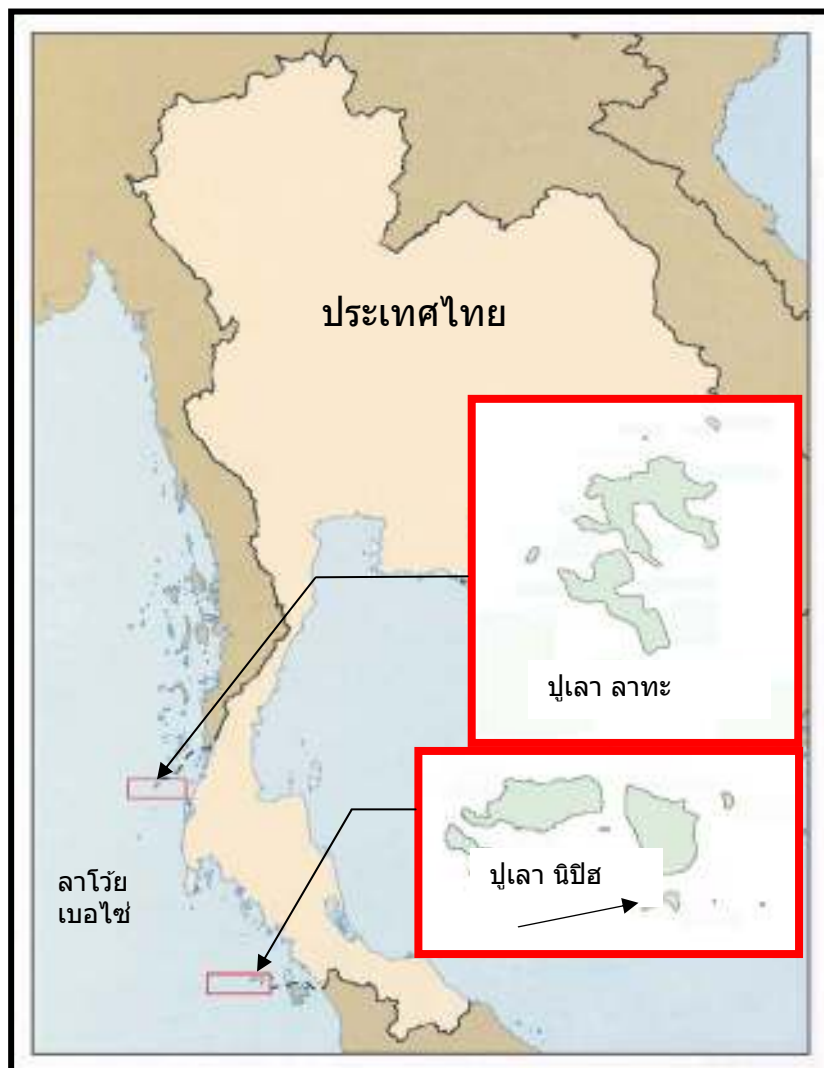
ภาพปัจจุบันของสะพานที่กว้างขวางซึ่งนำผู้คนมากมายสู่เกาะสิเหร่ ผิดกับสมัยก่อนที่มีแต่ชาวอุรกลาไวย์

คนเก่าแก่ในภูเก็ตเล่าให้ฟังว่าชาวเกาะสิเหร่ดั้งเดิมคือพวกเราชาวอุรกลาไวย์นั่นเอง ในสมัยก่อนนั้น เกาะสิเหร่เป็นพื้นที่รกร้างว่างเปล่า ไม่มีผู้อื่นอยู่อาศัยที่เรียกว่าเป็น “เกาะ” นั้น เพราะว่ามีคลองเล็กๆ ที่คั่นระหว่างเกาะกับผืนดินของภูเก็ต ในสมัยก่อน การคมนาคมระหว่างหมู่บ้านเรากับ “ตลาด” หรือ “ในเมือง” นั้นมักจะใช้เรือแจวผ่านคลองตามป่าโกงกางผืนใหญ่หลังหมู่บ้าน

ศัพท์และชื่อเรียกบริเวณต่างๆ ของเกาะ 1

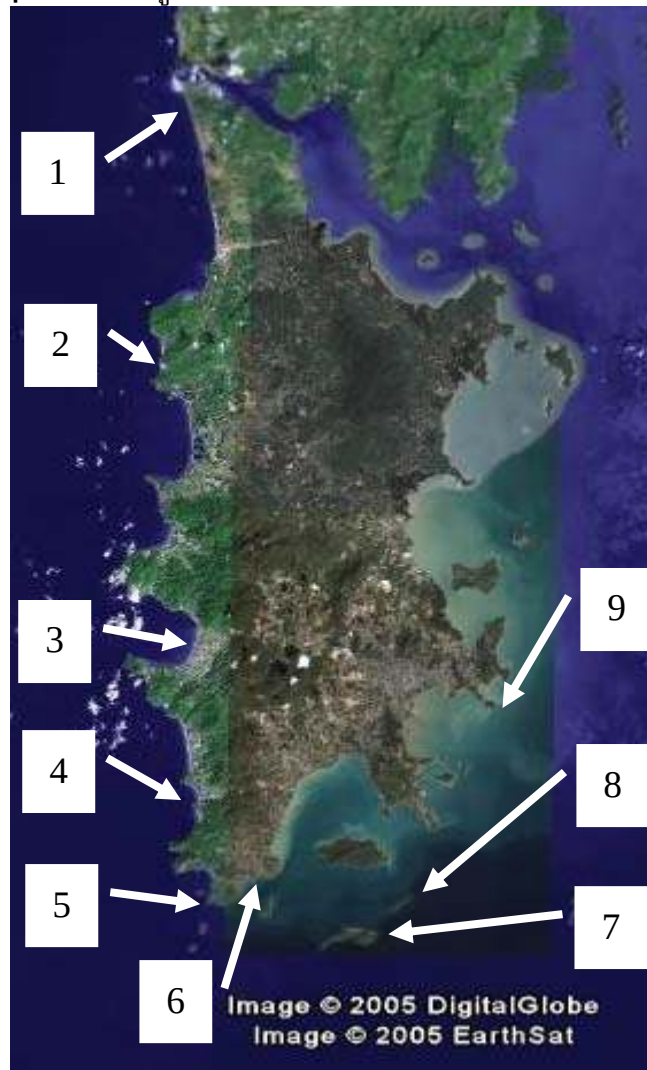
เครื่องพิสูจน์ว่าพวกเราอยู่อาศัยและเชี่ยวชาญเกี่ยวกับพื้นที่บริเวณนี้ก็คือคำศัพท์และชื่อเรียกบริเวณต่างๆ ของเกาะ สิ่งที่เราไม่มีและไม่มีผู้ใดสามารถพรากไปจากเราได้ก็คือความคุ้นเคยกับทะเลที่ทำให้เกิดการสร้างสรรค์ความรู้ที่ถ่ายทอดกันมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายาย

พวกเราลองเรือผ่านชายฝั่งและเกาะต่างๆ ของทะเลอันดามันมาช้านาน ตั้งแต่หมู่เกาะสุรินทร์ในจังหวัดพังงา ซึ่งเราเรียกว่า “**ปูเลา ลาทะ**” เป็นหมู่เกาะที่อยู่ด้านเหนือสุดของทะเลอันดามันในน่านน้ำของไทย จนเรื่อยมาถึงหมู่เกาะอาดัง-ราวีในจังหวัดสตูล ด้านใต้สุดของทะเลอันดามันในน่านน้ำไทยที่เราเรียกว่า “**ปูเลา ฮาดัก**” ด้านใต้ของเกาะอาดังคือเกาะหลีเป๊ะ ซึ่งเป็นเกาะที่มีชุมชนใหญ่ของชาวอุรักลาไวยตั้งอยู่ในปัจจุบัน เราเรียกเกาะหลีเป๊ะว่า “**ปูเลา นิปีฮ**”



ศัพท์และชื่อเรียกบริเวณต่างๆ ของเกาะ 2

แม้ในเกาะภูเก็ตเอง พวกเราก็มีชื่อเรียกสถานที่ต่างๆ บนเกาะภูเก็ตในภาษาอูรักลาไวย์ ตารางด้านล่างแสดงให้เห็นชื่อสถานที่เหล่านี้ ซึ่งเป็นเพียงส่วนเลี้ยวเดียวของชื่อต่างๆ ที่เรามีอยู่ทั้งหมด



	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอูรักลาไวย์
1	แหลมหลา	ลูะ
2	ในทอน	ชื่อซอน
3	ป่าตอง	ป่าดก
4	กะตะ	บรีดตะ
5	แหลมพรหมเทพ	ตาโญก ตาโตะ
6	หาดราไวย์	ราไวย์
7	เกาะเฮ	ปูเลา ลาเอว
8	เกาะเอน	ปูเลา ลาเอว ด้อมมี
9	แหลมตึกแก	ยุบัน

ศัพท์และชื่อเรียกบริเวณต่างๆ ของเกาะ 3



ด.ญ. มะลิวัลย์ ประโมังกิจ (ดาว)

พวกเราทำมาหากินทางทะเล และชอบที่จะตั้งถิ่นฐานอยู่ชายฝั่งหรือตามเกาะที่เกาะภูเขาเกิด มีชุมชนพวกเราอยู่สามแห่ง คือที่เกาะสิเหร่ หาดราไวย์ และบ้านสะปำ ซึ่งล้วนแต่อยู่ทางด้านตะวันออกของเกาะ เป็นบริเวณที่สามารถจะหลบคลื่นลมพายุ และเป็นแหล่งที่จอดเรือได้อย่างดี บรรพบุรุษของเราเลือกตำแหน่งที่ตั้งหมู่บ้านโดยคำนึงถึงความปลอดภัยเป็นสำคัญ เราจึงรอดพ้นจากภัยพายุและสึนามิมาได้

เกาะสิเหร่นั้นเป็นชื่อที่มาจากภาษามลายูและภาษาอูรักลาไวย์ คือซีเรส ซึ่งแปลว่าใบพลู ด้านหลังของหมู่บ้านเป็นป่าชายเลนขนาดใหญ่ ด้านหน้าหมู่บ้านเป็นหาดทราย สำหรับราไวย์นั้น เป็นชื่อมาจากชื่อเบ็ดราไวย์ ซึ่งเป็นเบ็ดที่เราเคยใช้ราไวย์เป็นหาดทรายสวยงาม บริเวณชายฝั่งมีปะการังอยู่ประปราย ที่สะปำนั้นเป็นป่าชายเลนและหน้าหมู่บ้านเป็นผืนดินเลนแผ่กว้าง เป็นแหล่งอาศัยของหอยแครง หอยรอก และหอยชนิดอื่นๆ แต่ละแห่งจึงมีความอุดมสมบูรณ์ที่แตกต่างกัน

นอกจากพวกเราจะมีความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับทะเลแล้ว เรายังคุ้นเคยกับป่าบกและป่าโกงกางอีกด้วย สมัยก่อนเราเดินเท้าจากฝั่งตะวันออกที่เราตั้งหมู่บ้านมาตั้งเพิงพักหาปลาบริเวณหาดป่าตอง กะตะ กะรน ต้องผ่านผืนป่าหลายแห่ง "ป่า" หรือ "สุตุด" นับเป็นแหล่งทรัพยากรที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของพวกเรา เนื่องจากเราพึ่งพาการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรป่ามาเป็นเวลาช้านาน อาทิ ไม้สำหรับทำเรือ บ้าน เครื่องมือทำมาหากิน หรือยารักษาโรค เป็นต้น



ศัพท์และชื่อเรียกบริเวณต่างๆ ของเกาะ 4



ด.ญ. เบญจวรรณ ชุ่มทอง



ด.ญ. สักกัญญา ประโมังกิจ



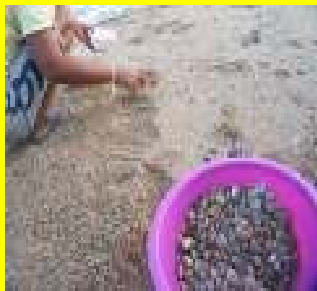
“หน่อไม้” หรือ “**รือโบก**” เป็นหนึ่งในอาหารจากป่าที่พวกเรานำมารับประทานในครัวเรือน ในความจริงแล้วยังมีพืชพันธุ์อีกเป็นจำนวนมากที่พวกเรานำมาใช้ประโยชน์ แต่ในปัจจุบันเมื่อผืนป่าที่พวกเราเคยใช้ประโยชน์กลับถูกลดขนาดพื้นที่ลง นับเป็นเรื่องที่น่าเป็นห่วงอย่างยิ่งเนื่องจากทำให้ความรู้พื้นบ้านในเรื่องของพันธุ์ไม้ไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์และจะถูกกลืนเลือนไปในที่สุด



พื้นที่ที่เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของพวกเรานอกจากท้องทะเล คือ “ป่าโกงกาง” หรือ “บาคา” พื้นที่แห่งนี้เป็นแหล่งหาปูดำของพวกเราและยังเป็นแหล่งอนุบาลของลูกสัตว์ทะเลอีกด้วย

ช่วงเวลาน้ำลง --ช่วงที่เหมาะสมในการเก็บหา

ในช่วงเวลาน้ำลงหรือ “**อาเย ชูโระ**” ผู้ที่มาเยือนหมู่บ้านของชาวอุรักลาโว้ยจะเห็นพวกเรา โดยเฉพาะผู้หญิง ออกมาเก็บหาอาหารบริเวณหาดทราย หาดหิน แนวปะการังและป่าโกงกางข้างหมู่บ้าน รอบๆ หมู่บ้านมีแหล่งอาหารที่สำคัญอยู่มากมาย เมื่อเวลาน้ำลดเราสามารถจะหาหอยเสียบได้บริเวณชายหาด หาหอยน้ำพริกตามก้อนหินและกิ่งโกงกาง หาหอยวายบริเวณพื้นทรายและทรายปนเลน แถบแนวปะการังในเวลาที่น้ำลดลงมากๆ



หอยเสียบ หาไม่ยากเลยเพราะมันฝังตัวอยู่ในทรายบริเวณที่มีน้ำขึ้น-ลง เด็กๆ ก็หาได้เพียงเอาช้อนไปขุดทรายก็จะพบหอยเสียบตัวเล็กๆ เราเอาหอยเสียบมาต้มซุบ โดยต้มทั้งเปลือกน้ำแกงจะมีรสชาติกลมกล่อมหวานอร่อย



หอยน้ำพริก หาได้ตามหาดหินและตามป่าชายเลน แต่ต้องดูดีๆ เพราะบางทีเปลือกหอยน้ำพริกกลายเป็นบ้านของปูเสฉวนหลังจากที่เจ้าของเปลือกตัวจริงตายไปแล้ว เราเอาหอยน้ำพริกมาผัดกับพริกแกงหรือแค่น้ำมันมาทำผัดเผ็ด



ปลาหมึกสายเล็ก หรือ หอยวาย หรือที่พวกเราเรียกว่า “**กราวัย**” อาศัยอยู่ในรูตามพื้นทรายและทรายปนเลน มันจะซ่อนตัวและแทรกตัวหนีไปตามพื้นทรายได้เก่งมาก เราต้องใช้เหล็กแหลมแทงให้ถูกหัวซึ่งเป็นจุดที่สำคัญเมื่อจับขึ้นมา มันจะเอาหนวดยาวๆ ที่มีปุ่มดูดที่เหนียวหนึบมาเกาะเราจนแน่น

ท้องทะเลเป็นแหล่งอาหารของเรา



ท้องทะเลอันดามันอุดมสมบูรณ์ไปด้วยสัตว์น้ำนานาชนิด โดยเฉพาะในบริเวณที่มีแนวปะการัง หรือ “**การัง**” พวกเราชาวอุรึกลาไวย์มีความรู้พื้นบ้านทางทะเลเกี่ยวกับการเก็บหาทรัพยากรทางทะเล และรู้ว่าแนวปะการังมีคุณค่าและเปรียบเสมือนบ้านของสัตว์ทะเลหลากหลายชนิด



ในสมัยก่อน ผู้ชายอุรึกลาไวย์เก่งในการเก็บหาสัตว์ทะเล เราใช้แวนดำนํ้าเล็กๆ เก็บหาของทะเลด้วยมือเปล่า เช่น “**กุ้งมังกรสีเขียว**” หรือ “**สุรัก ฮีเฌา**” ซึ่งมักจะซ่อนตัวตามซอกหลืบปะการังและโผล่ออกมาเพียงหนวดยาวๆ เราต้องดึงหนวดกุ้งด้วยความระมัดระวัง เพราะมันมีหนามแหลมๆ ที่อาจจะทิ่มมือเราได้ง่าย



เราเก็บหอยทะเลหลายชนิด บางชนิดเรากินเนื้อและนำเปลือกไปขาย เช่น หอยนมสาวหรือที่พวกเราเรียกว่า “**ซีโปย ลูละ**” ผิวเปลือกจะขรุขระและมีสีคล้ำ แต่เมื่อผ่านการขัดแล้วจะเผยให้เห็นถึงเนื้อในที่มันวาวราวกับผิวไข่มุก เรามีเมนูโปรดคือ “**ยำหอยนมสาว**” ลองติดตามได้ในส่วนท้ายของเล่มนี้ค่ะ



พวกเราชาวอุรึกลาไวย์เคยเก็บหาสัตว์ทะเลด้วยมือเปล่าหรือใช้เครื่องมือที่เรียบง่ายมาเป็นเวลาช้านาน ต่อมาเราใช้เครื่องมือซับซ้อนที่ต้องลงทุน เช่น ลอบตกปลาขนาดใหญ่ เพราะอาชีพประมงมีการแข่งขันกันมากขึ้น ทรัพยากรในทะเลลดลงหรือมีกฎระเบียบในการเก็บหามากขึ้น เราจึงต้องพึ่งพาภายนอก โดยเฉพาะถ้าแก่ซึ่งเคยเป็นคนกลางที่สำคัญระหว่างชุมชนของเราและโลกภายนอก



ปลาที่ติดมาในลอบตกปลานั้นมีหลายชนิด เช่น “**ปลามงตาเหลือก**” หรือ “**อีกัต มามง ลาโบฮ**” บางทีมีปลาสวยงามติดมาในลอบของเราด้วย ซึ่งหลายคนจะนำปลาเหล่านั้นออกมาปล่อย เพราะจังหวัดภูเก็ตมีกิจกรรมดำน้ำเป็นธุรกิจที่สำคัญ พวกเราชาวอุรึกลาไวย์จึงต้องร่วมกันอนุรักษ์เพื่อชุมชนและเพื่อจังหวัดของเรา

ปราฮู –เรือแบบดั้งเดิมของพวกเรา



ด.ช. จักรชัย ประโมังกิจ

ในสมัยก่อน พวกเราชาวอุรึกลาโว้ยใช้เรือกรรเชียง “ปราฮู บราโว” แบบดั้งเดิมที่เราชุดและต่อเอง การเคลื่อนที่ก็ใช้แรงคนกรรเชียงหรือแจว แต่ในปัจจุบันพวกเราหันมาใช้เรือหัวโทงกันหมด คุณจึงไม่สามารถพบเห็นเรือลักษณะนี้ที่แหลมตึกแกอีกแล้ว นอกจากเป็นเรือจำลองหรือเป็นภาพวาด



เรือ หรือ “ปราฮู” แบบดั้งเดิมที่หาดบาทลัว เกาะลันตา

ปราฮูจำลองที่ทำมีแจวและสมอย่างครบครัน

ในหมู่บ้านแหลมตึกแก เหลือผู้เฒ่าชาวอุรึกลาโว้ยอยู่ไม่กี่คนที่มีความรู้และประสบการณ์ในการสร้างเรือปราฮูแบบดั้งเดิมซึ่งเป็นเรือมาดเสริมกราบไม้กระดาน มีแจวสองเล่ม และบางลำก็นำเอาใบเตยหนามมาเย็บซ้อนกันเป็นใบเรือ หรือบางทีก็ใช้ผ้าดิบผืนใหญ่มาเป็นใบเรือ เราจะพาคุณไปรู้จักกับส่วนต่างๆ ของเรือ คือ สมอเรือ และหลักผูกเชือกสมอเรือ ที่ล้วนแล้วแต่แฝงให้เห็นถึงความรู้พื้นบ้านที่ถูกถ่ายทอดสืบต่อมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

"ปราชู" กับสมอเรือ



สมอเรือ เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับเรือทุกลำในอดีต เพราะเป็นสิ่งยึดเหนี่ยวเรือไว้ไม่ให้ลอยเคว้งคว้างหรือปะทะกับคลื่น ในภาษาอูรักลาโว้ย เราเรียกสมอเรือว่า **"ชาโว"** เรานิยมทำสมอเรือด้วยไม้พลองเนื่องจากเป็นไม้ที่มีเนื้อเหนียว ภาพบนเป็นภาพสมอจำลอง ใช้ไม้สองท่อนมาประกบกันและมัดด้วยเชือกให้มีรูปร่างเหมือนตะขอ เพื่อที่จะสามารถจะเกาะเกี่ยวตามหินหรือตามพื้นทะเลได้ สมอที่ทำด้วยไม้จะมีน้ำหนักเบา ไม่เหมือนสมอเหล็กที่เราใช้ในปัจจุบัน เราจึงต้องนำหินมาถ่วงน้ำหนัก โดยผูกหินก้อนโตๆ ไว้กับโคนสมอ

ภาพล่างเป็นสมอแบบโบราณ ขนาดเท่าของจริง เป็นสมอที่พี่น้องของเราอีกกลุ่มหนึ่งคือชาวเลมอแกนเป็นคนทำ สมอนี้ทำด้วยไม้ง่ามที่คล้ายตะขออยู่แล้วจึงไม่ต้องมัดไม้สองท่อนเข้าด้วยกัน เพียงแต่เหลาให้ส่วนปลาย"ตะขอ" แหลมขึ้นเพื่อให้ยึดเกาะดี ผูกหินไว้ที่โคน และผูกเชือกสมอก็พร้อมที่จะใช้ได้แล้ว



เชือกสมอ

ในสมัยก่อนเวลาที่เราโยนสมอไปที่ก้นทะเล บ่อยครั้งที่สมอติดหินหรือชอกหลีบต่างๆ ใต้น้ำ ทำให้ไม่สามารถดึงสมอขึ้นมาได้ ทางแก้ก็คือดำน้ำลงไปปลดสมอออก หรือถ้าหากน้ำลึกมากก็ต้องตัดเชือกสมอทิ้ง พร้อมสูญเสียสมอไปด้วย แต่บรรพบุรุษของพวกเราชาวอุรักลาโว้ยเป็นนักคิดที่ชาญฉลาด เราจึงมีเทคนิควิธีผูกเชือกสมอเรือที่เรียกในภาษาอุรักลาโว้ยว่า “**ตาลี ปานะ อี้ไก ปาใต้ ชาโวส**” (เชือกสั้นๆ ผูกโคนสมอ) ซึ่งมีประโยชน์ในการแก้ไขปัญหาเวลาสมอเรือติดหลีบหินใต้ทะเล อยากทราบไหมว่าทำอย่างไรจึงจะดึงสมอออกจากหลีบหินได้...



หากกระตุกเชือก
แรงๆ เชือกนี้จะหลุด
ออกมา ทำให้ดึง
สมอที่ติดในหลีบ
หรือชอกหินได้
โดยง่าย

พวกเราผูกเชือกเป็นห่วงขนาดเล็กเข้าที่โคนสมอ และร้อยสายสมอเข้าไปในห่วงนี้ (ดูวิธีผูกและคล้องในรูปด้านล่าง) ถ้าสมอติดหิน เราจะกระตุกสายสมอแรงๆ จนกระทั่งห่วงเชือกนี้ขาดออก ตัวสมอก็จะขยับตั้งขึ้นทำให้เราปลดสมอออกจากหินได้โดยง่าย เราไม่ต้องดำน้ำลงไปปลดสมอและไม่ต้องตัดสายสมอทิ้งไป นับเป็นเทคนิควิธีง่ายๆ ที่พัฒนาขึ้นมาใช้ในวิถีทางทะเลของพวกเรา



หลักผูกเชือกสมอ



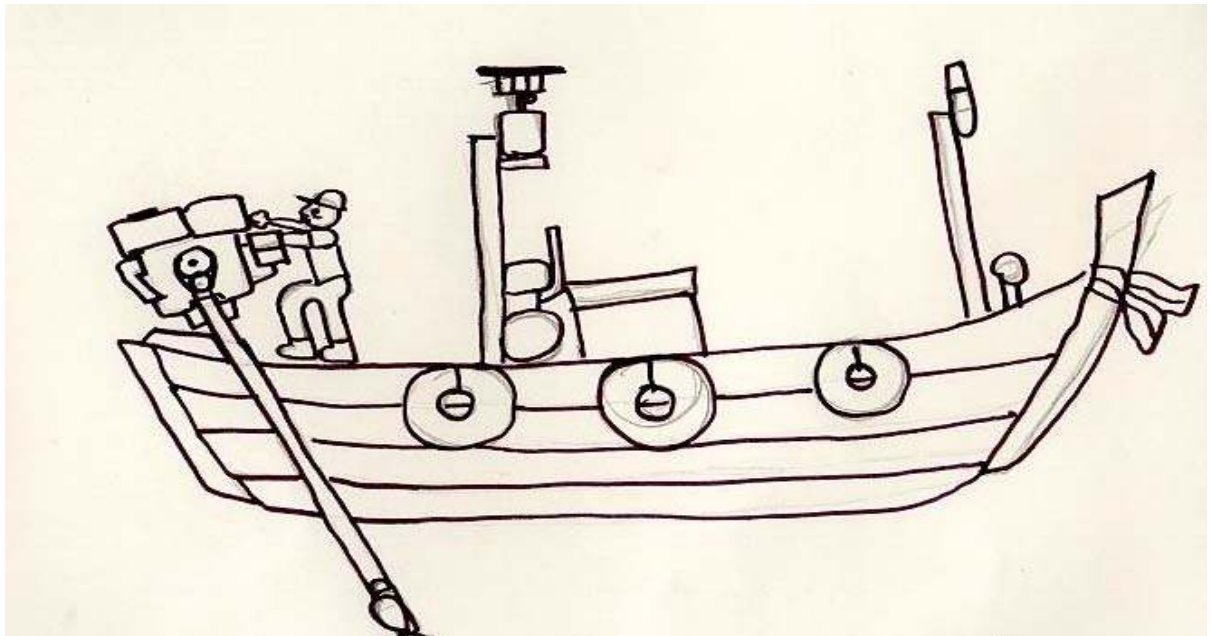
เรือปราฮูจำลองที่มีส่วนประกอบคือหลักผูกเชือกสมอ

เรือ “ปราฮู บราโว” ที่เป็นเรือกรรเชียงดั้งเดิมของพวกเรา มีหลักผูกสมอเรือที่เป็นเอกลักษณ์ เราเรียกหลักผูกสมอนี้ว่า “ดาโนะ ชาโว้” หรือ “เขาสมอ” เพราะว่ามีรูปร่างเป็นง่ามคล้ายเขาสัตว์ “ดาโนะ ชาโว้” ช่วยในการพุงตัวเรือให้ลอยนิ่งๆ ในยามจอดทอดสมอ เพราะเมื่อคลื่นซัดมาข้างเรือ เชือกที่ผูกอยู่กับสมอก็จะโยกไปมาระหว่างง่ามทั้งสองข้าง ทำให้เรือไม่โคลงเคลงหรือเหวี่ยงตัวมากนัก แต่ถ้าหลักผูกสมอเป็นเพียงหลักไม้ธรรมดา เชือกก็จะรั้งเรือเข้ากับหลักไม้ ทำให้เรือโคลงเคลงหรือกระชากตัวไปตามแรงซัดของคลื่น



ดาโนะ ชาโว้

จากปราศูแบบดั้งเดิมถึงเรือหัวโทงในปัจจุบัน



ด.ช. วัชรชัย ประโมงกิจ

ทุกวันนี้หากใครมีโอกาสดำเนินทางมาเยือนหมู่บ้านของพวกเราอุรึกลาโว้ย จะพบว่าทะเลหน้าหมู่บ้านมีแต่เรือหัวโทงที่ติดเครื่องยนต์ และ “ปราศู บราโว” ได้หายไปจากชุมชนโดยสิ้นเชิงแล้ว เรือหัวโทงพร้อมเครื่องยนต์ หรือ “ปราศู อีเมน” ได้เพิ่มความสะดวกรสบายในการเดินทางและการทำมาหากินให้แก่พวกเรามากขึ้น



ช่างต่อเรือปราศูในหมู่บ้านเหลือเพียงไม่กี่คนเท่านั้น หากปราศจากการสืบทอดความรู้พื้นบ้านในการสร้างเรือ ในที่สุดความรู้เหล่านี้อย่อมจะสูญหายไปพร้อมกับคนเฒ่าคนแก่ที่เคยใช้ชีวิตผูกพันกับเรือปราศูแบบดั้งเดิม รวมทั้งความชำนาญเกี่ยวกับการแล่นเรือด้วยใบ ความรู้เกี่ยวกับฤดูกาลและทิศทางของลม

เครื่องมือทำมาหากินในสมัยดั้งเดิม



แว่นตาดำน้ำในสมัยก่อนทำด้วยไม้
แกะเป็นแว่นพอดีกับขนาดเบ้าตา
และใส่กระจก ผูกกับหนังยางและเชือก

ค้อนต่อยหอย เป็นแท่งเหล็กตีให้ปลายแหลม
และใส่ด้ามไม้



ก้านหวายมีปลายเป็นด้ามที่มีปลายแหลม
ใช้แทงเพรียงทรายในรูบนพื้นทราย
ส่วนด้านซ้ายมือเป็นไม้ชุดเพรียงทราย
จากรู



ตะกร้าไม้ไผ่ไว้สำหรับใส่หอย ปู
ล้นทะเล หรือสัตว์เล็กๆ ที่เราหาได้
ตามชายฝั่ง



ไม้ชุดหอยตามพื้นทรายและ
พื้นเลน เช่น หอยแครง

เครื่องมือประมงที่สำคัญ – เบ็ดตกปลา



พวกเราใช้เบ็ดตกปลามานานแล้ว ชื่อของหมู่บ้านเราไวยมาจากชื่อ “**ราไวย**” ซึ่งแปลว่าเบ็ดราวในภาษาของเรา ในสมัยก่อนนั้น เรานำเหล็กมาตัดและดัดให้งอเป็นตาเบ็ด เวลาออกเรือตกปลา เมื่อมาถึงกลางทะเล พวกเราจะยังไม่ทิ้งสมอเรือ แต่จะปล่อยให้เรือลอยไปเรื่อยๆ เมื่อใดที่ตกปลาขึ้นมาได้ เราจะจดจำแหล่งตกปลาด้วยการหมายตำแหน่งของเกาะ ความรู้พื้นบ้านเกี่ยวกับแหล่งตกปลาถ่ายทอดจากคนรุ่นพ่อแม่สู่รุ่นลูกหลาน ชายชาวอุรักลาไวยไวยกลางคนสามารถจดจำตำแหน่ง “แหล่งปลาชุม” เหล่านี้ได้เกือบร้อยจุดในท้องทะเล นอกจาก “แหล่งปลาชุม” ยังมีแหล่งทรัพยากรอื่นๆ เช่น ปู กุ้ง หมึก และหอยชนิดต่างๆ

พวกเรายังคิดค้นเบ็ดลากปลา (**มاتا มีอนูนา** หรือ **มاتا มีออีระ**) ที่นำเอาเหง้าของต้นพลับพลึงมาเป็นเหยื่อปลอม ต้นพลับพลึงนี้มีมากบริเวณริมชายหาดตามเกาะต่างๆ เราเด็ดและตัดใบออกจากเหง้าต้นพลับพลึง และเอามีดากเปลือกออก ขนาดของเหยื่อขึ้นอยู่กับขนาดของปลา หากเราต้องการปลาที่มีขนาดใหญ่ อาทิ ปลามงมะพร้าว เราจะต้องใช้เหยื่อที่มีขนาดใหญ่ บางทีเราใช้ไม้เนื้ออ่อนหรือขนเป็ดขนไก่มาทำเหยื่อปลอมเพื่อล่อปลาให้เข้ามากินเบ็ดด้วยเช่นกัน

เครื่องมือประมงที่สำคัญ – ไซดักปลา 1



เราทำไซดักปลาหรือ “บุญ” มาเป็นร้อยปีแล้ว ในสมัยก่อนตัวไซทำด้วยไม้ไผ่และมีขนาดเล็กกว่าในปัจจุบันนี้มาก ไซไม้ไผ่มีอายุการใช้งานประมาณสองเดือน ขึ้นกับความอ่อนแก่ของไม้ไผ่ที่นำมาสานเป็นไซ ถ้าเป็นไม้ไผ่อ่อนอายุการใช้งานก็น้อยลง

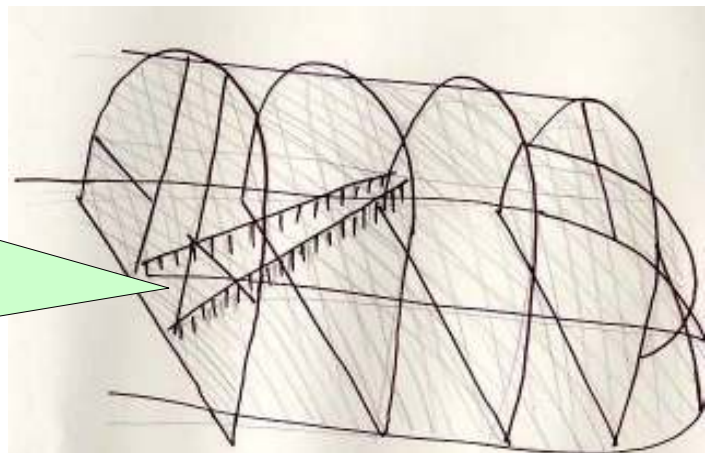
เราจะนำไซไปวางในทะเล บริเวณกองหิน หรือใกล้ๆ กับแนวปะการัง ไซนี้ตั้งอยู่บนพื้นทราย ถ้าเราเอาไปวางบนหินหรือปะการังก็จะไม่สะดวกในการกู้ไซและอาจจะเข้าไปเกี่ยวติดกับปะการังได้ เราใช้เถาวัลย์มามัดให้แตกเพื่อให้อ่อนตัวและใช้แทนเชือกมาผูกกับตัวไซ ส่วนปลายอีกข้างยึดกับลำไม้ไผ่เจาะรูสำหรับผูกเป็นท่อน หลังจากนั้นเราจะกลับมากู้ไซทุกๆ สองวัน โดยใช้การสังเกตท่อนไม้ไผ่ ถ้าท่อนปักขึ้นมาก แสดงว่ากระแสน้ำค่อนข้างแรง น้ำไหลเชี่ยว ยังไม่เหมาะกับการดำน้ำลงไปกู้ไซ แต่ หากเมื่อใดที่ท่อนไม้ไผ่เริ่มเอียงท่ามุม 45 องศา จนกระทั่งค่อยๆ เอนนอนลง นั้นแสดงว่ากระแสน้ำเบาแรงลง ซึ่งเป็นโอกาสที่พวกเราจะดำน้ำลงไปกู้ไซได้

ใต้ท้องทะเลที่มีแนวปะการังและกองหินนั้นเป็นที่อยู่อาศัยของปลาเป็นจำนวนมาก ปลาที่เข้าไซจะมีหลากหลายชนิด แต่ที่มักจะได้ประจำคือ ปลาเก๋า ปลาสร้อย ปลาเงา และปลากระเบน แต่ไม่ว่าปลาจะว่ายเข้ามาในลอบให้จับง่ายๆ สภาพแวดล้อมต่างๆ รวมถึงคลื่นลม กระแสน้ำ ความเย็นของน้ำ ล้วนมีผลต่อการดักปลาทั้งนั้น ตัวอย่างเช่น เมื่อน้ำนิ่ง น้ำเย็นจัด ปลาจะไม่เข้าลอบ พวกเรามีความรู้พื้นบ้านทางทะเลที่ต้องอาศัยประสบการณ์และการเรียนรู้เพื่อใช้ชีวิตอยู่ท่ามกลางธรรมชาติเหล่านี้

เครื่องมือประมงที่สำคัญ – ไซดักปลา 2



ตรงนี้เรียกว่า "งาไซ"
หรือ "ปลา บุญ" เป็น
เหมือนช่องประตูแคบๆ ที่
ปลาวายเข้าไปในไซ แต่
ไม่สามารถจะว่าย
ย้อนกลับออกมาได้



ด.ช. ฉัตรชัย ประโมังกิจ

ปัจจุบันพวกเราชาวอุรุกรลาโว้ยมีปัญหาในเรื่องของการหาแหล่งไม้สำหรับนำมาทำไซ เพราะพื้นที่ที่มีพันธุ์ไม้ต่างๆ นั้นกลายเป็นของเอกชนหรือของรัฐ ในปัจจุบันเราเปลี่ยนจากการใช้ไม้ไผ่มาเป็นการใช้หวายและลวด ซึ่งจะยืดอายุการใช้งานของไซเป็น 4-6 เดือน จนในที่สุดก็ผุพังไปไปในทะเล โดยจะเหลือเชือกอวน และส่วนที่ทำจากพลาสติกที่จะสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

ปัจจุบันการวางไซดักปลาแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 7-10 วัน จากนั้นพวกเราจะกลับมาดำน้ำสำรวจจำนวนของปลาที่เข้าไปอยู่ในไซ หากยังมีไม่มากก็จะรอคอยต่อไป แล้วเวียนกลับมาดูอีกครั้ง จนกระทั่งมีปลามากพอจึงจะทำการกู้ไซหรือชักไซ แต่ในสมัยนี้ ไซมีขนาดใหญ่และมีน้ำหนักมาก เราจึงนำอวนดำน้ำลงไปจับปลาออกมาจากไซ และทิ้งไซไว้ในที่เดิม

เครื่องมือประมงที่สำคัญ – อวนปลา อวนกุ้ง



นอกจากการวางไข่แล้ว พวกเราบางครั้งก็ยังนิยมวางอวน หรือ “บุญไ้” ในการจับสัตว์ทะเล ตัวอย่างเช่น การทำอวนปลาทรายซึ่งเป็นเรื่องที่ต้องลงทุนมากเช่นเดียวกับไข่และต้องมีที่เก็บ เพราะว่าเราไม่ได้วางอวนทิ้งไว้ในทะเลแบบไข่ แต่ต้องวางอวน เก็บอวน และคอยทำการซ่อมแซมอยู่เสมอ หากไม่ใช้อวน ก็ต้องมีดรมไว้เป็นกอง เช่นในรูปขวามาน



เครื่องมือประมงที่สำคัญ -- หยองปู



พวกเราบางครั้งรวบรวมประกอบอาชีพจับปูดำที่อาศัยอยู่ในป่าโกงกางบริเวณด้านหลังหมู่บ้าน

ในส่วนองวิธีการจับปูดำนั้น เราจะนำ "เหยื่อ" สำหรับล่อปูมาวางไว้ในหยองหรือกับดักปู ส่วนมากนิยมใช้ปลาตัวเล็กๆ มาทำเป็นเหยื่อล่อ โดยการวางเหยื่อแต่ละครั้งจะสามารถใช้ได้นานสองวัน

เมื่อวางเหยื่อในหยองแล้ว เราจะนำหยองไปวางไว้ในบริเวณป่าโกงกาง โดยจะปักไว้นานประมาณ 3-5 ชั่วโมง หลังจากนั้นก็จะตามมาเก็บหยองซึ่งมักจะมีปูดำเข้ามาติดกับดัก

แต่เดิมเรานิยมใช้หยองที่ทำเองจากไม้ไผ่ แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาเป็นหยองที่ทำจากเหล็ก เพราะคงทนกว่า รวมทั้งหาซื้อได้ง่ายกว่าที่ทำจากไม้ไผ่



เทคนิคการมัดเชือกเข้ากับตัวของปูดำ



ปูดำตัวโตที่จับมาได้จากป่าโกงกางหลังหมู่บ้าน

การสังเกตธรรมชาติเพื่อพยากรณ์คลื่นลม



ด.ช. พงศ์เพชร ประโมังกิจ (มิ่ง)

พวกเราชาวอุรึกลาไวย์มีความรู้พื้นบ้านในการคาดคะเนคลื่นลม เนื่องจากบรรพบุรุษของพวกเราเป็นนักเดินทางในทะเล ตัวอย่างเช่น ในช่วงฤดูฝนเราคาดคะเนได้ว่าพายุจะมาเมื่อใด โดยการสังเกตก้อนเมฆ น้ำทะเล ลักษณะและทิศทางของลม เช่น การสังเกตจากฝั่ง หากเห็นยอดคลื่นสีขาวที่เป็นคลื่นหัวแตกชัดเข้ามาแต่ไกล เราสามารถทำนายได้ว่า อีกไม่นานพายุกำลังจะมา หรือในกรณีที่อยู่กลางทะเล หากสังเกตเห็นบริเวณขอบฟ้ามีลักษณะเป็นแนวทิวดำทะมึนที่ไม่ใช่ก้อนเมฆ แสดงว่ากำลังจะมีคลื่นลมแรง ให้เตรียมหันหัวเรือกลับเข้าฝั่ง หรือใช้การสังเกตจากสิ่งต่างๆ รอบตัว เช่น การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของสัตว์ การสังเกตเสียงร้องของนก หากนกออกร้องดังมากแสดงว่าจะมีพายุในไม่ช้า

การที่ปลาในน้ำลึกลับขึ้นมาให้เห็นที่ผิวน้ำ ก็เป็นสัญญาณแสดงว่า สภาพอากาศและท้องทะเลเกิดความเปลี่ยนแปลงบางอย่าง เช่นในช่วงเวลาก่อนเกิดคลื่นยักษ์สึนามิ พวกเราชาวอุรึกลาไวย์หลายคนสังเกตเห็นความเปลี่ยนแปลงคือน้ำทะเลเปลี่ยนเป็นสีขุ่นและกระแสน้ำปั่นป่วน รวมทั้งปลาใหญ่หลายชนิด เช่น กระเบนราหูว่ายขึ้นมาบนผิวน้ำ แต่ในขณะนั้นเราไม่สามารถทำนายได้ว่าจะเกิดอะไรขึ้น เมื่อเห็นน้ำลดลงไปอย่างรวดเร็วจนพื้นทะเลหน้าหมู่บ้านแห้งเหือด คนเฒ่าคนแก่ก็ทราบว่าจะเกิดคลื่นยักษ์ขึ้น

ความรู้พื้นบ้านเหล่านี้ไม่มีการเรียนการสอนกันในโรงเรียน แต่เป็นความรู้ที่ถูกถ่ายทอดจากครอบครัวผ่านการสั่งสมที่ตกผลึกของพวกเราชาวอุรึกลาไวย์...คนของทะเล

ภาพคันตาในชุมชน – ผู้หญิงนั่งต๋อยหอยดิบ 1

เมื่อคุณเข้ามาเยี่ยมชุมชนอุรุลลาไวที่แหลมตึกแก ภาพที่เห็นกันอย่างคุ้นตาตามบ้านคือผู้หญิงนั่งต๋อยหอยดิบ พวกเราเดินทางไปหา “หอยดิบ” หรือ “ซีโปย ดีเตะ” ที่อยู่ตามโขดหินหรือตามรากโกงกางบริเวณเกาะต่างๆ รอบหมู่บ้าน เรานิยมเก็บหอยมาทั้งเปลือก เมื่อถึงบ้านก็จะแกะเนื้อหอยออกเพื่อขาย



เครื่องมือสำหรับเคาะเปลือกหอยออกจากโขดหินคือ “ค้อนต๋อยหอย” หรือ “ฮามามือต๋อย” ซึ่งเป็นเครื่องมือดั้งเดิมของพวกเราเหมือนกัน



เมื่อได้หอยดิบมาเป็นเซ่งๆ แล้ว พวกผู้หญิงก็จะมานั่งจับกลุ่มกันแกะเนื้อหอย ชั้นแรกเราเริ่มด้วยการเอาค้อนเล็กๆ มาตอกเปลือกหอยให้แตกก่อน เมื่อได้จำนวนมากๆ แล้ว จึงใช้มีดแหลมอย่างที่เราเห็นในรูป

ขั้วล่างมาแงะเอาเนื้อหอยออกจากเปลือก เสร็จแล้วก็นำเนื้อหอยมาใส่ในชามแช่น้ำทะเลเอาไว้แบบในรูปขวาล่าง และต่อมาก็นำไปใส่ถุงขาย



ภาพคันตาในชุมชน – ผู้หญิงนั่งต๋อยหอยดิบ 2

ชาวภูเก็ตถือกันว่าหอยดิบที่ดีต้องมาจากฝีมือการเก็บและแกะของชาวอุรักลาโว้ย เพราะจะได้ตัวหอยที่มีขนาดพอควร แกะได้เป็นตัวยาว โดยที่ไม่บอบช้ำ เอาไปทำไข่เจียวหอยนางรม หอยทอด และโอต้าวได้เป็นอย่างดี โอต้าวเป็นอาหารพื้นเมืองภูเก็ต มีส่วนประกอบเป็นแป้ง หอย และเผือกทอดรวมกัน

อาชีพต๋อยหอยดิบขายมีความสำคัญกับพวกเรา คุณจึงมักจะเห็นภาพผู้หญิงต๋อยหอยดิบอยู่ตามบ้าน ข้างๆ มีกองเปลือกหอยกองโต เปลือกหอยก็มีประโยชน์เหมือนกัน ใช้ถมที่ที่เป็นหลุมบ่อหรือที่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือถมบริเวณหลังบ้านให้สูงขึ้น

แต่เดิมเราหาหอยดิบได้รอบๆ หมู่บ้าน หรือภายในเกาะภูเก็ตนี้เอง เช่น แถวสะพานหินก็มีหอยดิบมาก แต่ปัจจุบันมีคนหาหอยดิบมากขึ้น และเก็บกันในปริมาณที่เพิ่มขึ้น เราจึงต้องเดินทางไปหาหอยดิบไกลขึ้นเช่นต้องไปไกลถึงกระบี่ในจังหวัดพังงา



อีกหน่อยหนูก็จะเรียนรู้
วิธีการต๋อยหอยดิบจากแม่
และพี่ๆ จ๊ะ

การประกอบพิธีกรรมของชาวอุรักลาไวย์



แม้ว่าชุมชนจะเผชิญกับกระแสการเปลี่ยนแปลง แต่พวกเขาวุรักลาไวย์ ยังคงรักษาขนบธรรมเนียม ประเพณี รวมถึงความเชื่อหลายอย่างที่นับถือปฏิบัติสืบทอดเรื่อยมา ตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ

ท่ามกลางผู้คนมากมายในชุมชนของชาวอุรักลาไวย์ บุคคลผู้ที่ได้รับนับถือให้เป็นผู้นำในด้านจิตวิญญาณคือ “โต๊ะหม่อ” ซึ่งเป็นผู้ที่สามารถติดต่อสื่อสารกับวิญญาณใน

ธรรมชาติและวิญญาณของบรรพบุรุษ นับเป็นผู้เชื่อมโยงโลกของอดีตเข้ากับโลกของปัจจุบันผ่านทางพิธีกรรมและ “การเซ่นไหว้” เครื่องประกอบพิธีกรรมสำคัญประกอบไปด้วยข้าวตอก กายาน ข้าวเหนียว ไก่ เป็นต้น



เครื่องเซ่นไหว้ในพิธีลอยเรือของชาวอุรักลาไวย์

พิธีลอยเรือ --ความสำคัญของพิธี



“พิธีลอยเรือ” นับเป็นงานประเพณีประจำปีที่สำคัญที่สุดของพวกเรา พิธีกรรมนี้จะจัดขึ้นในช่วงเดือน 6 และเดือน 11 ทางจันทรคติของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงเปลี่ยนผ่านของฤดูกาล

พิธีจะดำเนินไปเป็นระยะเวลา 3 วัน 3 คืน มีโตะหมอเป็นผู้นำการเซ่นไหว้ เข้าทรงเสี่ยงทายทำนาย รวมทั้งยังมีการสร้างเรือ “ป้อลาจ๊ก” ซึ่งเป็นเรือลอยเคราะห์ที่ต่อจากไม้ดินเปิดและไม้ระกำ ทำหน้าที่นำพาทุกข์โศกโรคภัยให้ออกลอยพ้นไปจากครอบครัวและชุมชนของพวกเรา พวกเราชาวอุรุลลาไวจะเข้าร่วมงานกันทั้งหมู่บ้าน รวมทั้งยังมีญาติพี่น้องของเราจากที่ต่างๆ เดินทางมาร่วมงานเป็นจำนวนมาก ในสมัยก่อนพวกเราจะหยุดการทำงานมาหากินเป็นระยะเวลา 3 วันในช่วงระหว่างพิธีกรรม

ส่วนงานพิธีสำคัญของญาติพี่น้องของพวกเราที่หาดราไวย์นั้น จะมีพิธีอาบนํ้ามนต์ที่แต่ละครอบครัวจะนำตุ้มใส่น้ำมาตั้งรวมกันบริเวณจัดพิธีกรรม จากนั้นโตะหมอจะประกอบพิธี พร้อมทั้งเสกนํ้ามนต์ ในช่วงหัวรุ่ง ชาวอุรุลลาไวแต่ละครอบครัวจะทยอยมายังลานพิธีและอาบนํ้ามนต์ ซึ่งถือกันว่าจะสามารถช่วยขำระสิ่งที่ไม่ดีให้หลุดออกไปจากร่างกาย ครอบครัว และชุมชน

พิธีลอยเรือ – การต่อเรือ “ป้อลาจ๊ก”



ก่อนพิธีจะเริ่มขึ้น...พวกเราผู้ชายในหมู่บ้านจะเดินทางไปหาตัดไม้ระกำ (กาญู กูมัย) เพื่อนำมาใช้สำหรับต่อเป็นเรือลอยเคราะห์ หรือที่เรียกในภาษากูรูลาว่า “ป้อลาจ๊ก” ซึ่งในสมัยก่อนเมื่อความเจริญยังเข้ามาไม่ถึง พื้นที่ป่ายังอุดมสมบูรณ์ พวกเรามีแหล่งตัดไม้หลายแห่งรอบหมู่บ้าน แต่ภายหลังเมื่อความเจริญรุกคืบเข้ามา พื้นที่ป่าที่พวกเราเคยใช้เป็นแหล่งทำมาหากินมาเป็นเวลานาน ถูกปรับเปลี่ยนเป็นบ้านจัดสรร อาคารพาณิชย์ จนพวกเราต้องสั่งซื้อไม้ระกำมาจากที่อื่น

ไม้ระกำ หรือ กาญู กูมัย

พิธีลอยเรือ – เตรียมของใส่เรือ



พวกเราจะไม่ระกามาแกะสลักเป็นตุ๊กตารูปคน ซึ่งจะเป็นตัวแทนของสมาชิกในครอบครัว รวมทั้งแกะสลักเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น มีด พร้า ขวาน เต้าไฟ นอกจากนั้นยังมีปืนเอาไว้ป้องกันตัวด้วย เพราะในสมัยก่อน นานน้ำ แถบนี้มีโจรสลัดเป็นจำนวนมาก จากนั้นเราจะนำไม้แกะสลักเหล่านี้ไปใส่ไว้ในเรือลอยเคราะห์ ที่จะถูกนำออกไปลอยในทะเลนอกในช่วงเข้ามิดของวันรุ่งขึ้น เพื่อขจัดปัดเป่าสิ่งชั่วร้ายในครอบครัวและชุมชน

พิธีลอยเรือ – ตกแต่งเรือ



หลังจากที่กลุ่มผู้ชายร่วมมือร่วมใจกันต่อเรือไม้ระกำที่จะใช้สำหรับพิธีลอยเรือ รวมทั้งแกะส่วนประกอบและข้าวของเครื่องใช้เสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็จะนำมีดมา แกะสลักไม้ระกำเพื่อตกแต่งเรือ โดยตัดไม้ให้เป็นร่องคล้ายคลื่นตลอดทั้งก้าน เพื่อนำมาใช้ประดับบริเวณขอบของเรือไม้ระกำ ต่อจากนั้น ก็เป็นหน้าที่ของกลุ่มผู้หญิงที่จะตกแต่งเรือด้วยให้สวยงามด้วยดอกกล้วยไม้ ดอกดาวเรือง และดอกกรัก



พิธีลอยเรือ – เตรียมของเซ่นไหว้



ในช่วงงานพิธี พวกผู้หญิงของเราจะเข้าครัวแสดงฝีมือของแต่ละคน เพื่อจะทำของเซ่นไหว้ในพิธีลอยเรือ ซึ่งจะประกอบไปด้วยไก่ย่างขม้น ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวเหลือง ขนมหัวล้าน ขนมแป้งทอด พร้อมทั้งเทียนไขที่ใส่มาในจานซึ่งจะนำไปถวายบริเวณศาลที่ตั้งอยู่บริเวณเนินเขาข้างหมู่บ้าน

เมื่อใกล้จะถึงช่วงเวลาของการประกอบพิธีที่ศาลประจำหมู่บ้าน พวกเราจะทยอยนำเครื่องเซ่นไหว้ที่ทำขึ้นนำมาตั้งบริเวณรอบศาลโต๊ะตามี

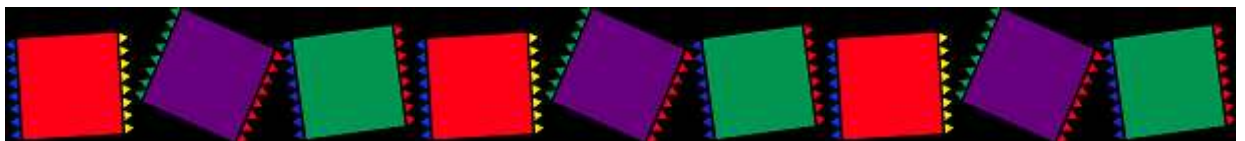


พิธีลอยเรือ – การประกอบพิธีที่ศาล



เมื่อได้เวลาประกอบพิธี โต๊ะหมอจะนำการประกอบพิธีเช่นไหว้ศาลโต๊ะตามี เพื่อเป็นการเคารพสักการะวิญญาณในธรรมชาติและวิญญาณบรรพบุรุษ บอกกล่าวว่าลูกหลานชาวอุรักลาโว้ยนำของเช่นไหว้มาถวาย พิธีกรรมจะดำเนินไปตามขั้นตอนจนจบพิธี จากนั้นโต๊ะหมอจะนำของเช่นไหว้ขึ้นมามากิน และแต่ละครอบครัวจะเก็บจานที่ใส่ของเช่นไหว้ออกมา และนำมาแบ่งปันให้สมาชิกในครอบครัวของตนได้กินร่วมกันเพื่อความเป็นสิริมงคลต่อชีวิตและครอบครัว

พิธีกรรมดังกล่าวของพวกเราชาวอุรักลาโว้ยล้วนแสดงออกมาผ่านวิถีที่ผูกโยงเข้ากับธรรมชาติและสิ่งเหนือธรรมชาติ และแสดงออกในความเป็นตัวตนที่เป็นเอกลักษณ์ของพวกเรา



พิธีลอยเรือ – การแห่เรือรอบหมู่บ้าน



หลังจากการประกอบพิธีที่ศาลประจำหมู่บ้าน พวกเราจะมาเตรียมตัวสำหรับการแห่เรือรอบหมู่บ้าน โต๊ะหมอจะเป็นผู้นำประกอบพิธีกรรม พร้อมทั้งทำพิธีปล่อยเรือลอยเคราะห์โดยให้ชายหนุ่มในหมู่บ้านเข้ามาทำหน้าที่ช่วยกันแบกเรือ จากนั้นจะพาเดินแห่ไปรอบหมู่บ้าน และนำเรือมาตั้งในบริเวณทำพิธีกลางหมู่บ้าน การอาสาแบกเรือของชายหนุ่มชาวอุรักลาโว้ยนั้น แต่ละคนต่างเข้าร่วมด้วยความสมัครใจ เพราะเชื่อกันว่า การกระทำเช่นนี้ทำให้พวกเขาได้รับพรจากบรรพบุรุษ

ขบวนแห่เรือประกอบไปด้วยการแบกเรือลอยเคราะห์เดินนำหน้า จากนั้นตามมาด้วยขบวนของนักดนตรีที่ตีกลองเพื่อให้จังหวะ เสียงกลองจะดังควบคู่ไปกับการกรู้อึ่งและขานรับไปตลอดระยะทางแห่เรือ ปิดท้ายด้วยผู้ร่วมขบวนซึ่งเป็นพวกเราชาวอุรักลาโว้ยที่เข้ามามีส่วนร่วมกับพิธี พวกเราทุกคนต่างเข้าร่วมในงานพิธีประจำปีของพวกเราด้วยความสุขใจ ทำให้พิธีในช่วงนี้ดำเนินไปด้วยความรื่นเริงและความสนุกสนาน



พิธีลอยเรือ – งานในช่วงกลางคืน 1



ในคืนวันที่สองของพิธีลอยเรือ หลังจากที่น่าเรือป้อลาก็มาตั้งบริเวณลานกลางหมู่บ้าน พวกเราจะทยอยกันนำไม้ระก้าที่แกะสลักไว้มาใส่ในเรือ จากนั้นก็นำข้าวตอกมารูดทั่วทั้งร่างกายเสมือนการดึงเอาสิ่งไม่ดีให้ออกไปจากร่างกาย และโปรยข้าวตอกนั้นใส่ลงไปในเรือ รวมทั้งจุดเทียนไขเพื่อเป็นเสมือนแสงสว่างในการนำทางของชีวิต

พิธีลอยเรือ – งานในช่วงกลางคืน 2



ในช่วงกลางคืน โต๊ะหมอละจะประกอบพิธีบริเวณใกล้กับที่ตั้งของเรือลอยเคราะห์ เพื่อสื่อสารกับวิญญาณในธรรมชาติและวิญญาณบรรพบุรุษ เพื่อบอกกล่าวถึงพิธีบวงสรวงซึ่งลูกหลานจัดถวายเป็นประจำทุกๆ ปี พิธีในช่วงนี้จะมีการร้องเพลงควบคู่ไปกับเสียงของกลองรำมะนา หรือที่เรียกในภาษาอุรักลาไวกว่า “บรานา”



ในระหว่างการประกอบพิธีกรรมและการขับร้องเพลงรำมะนานั้น อีกด้านหนึ่งของบริเวณพิธีมีการจัดเวทีรำรองเง็ง ในช่วงแรกจะเป็นการเปิดเทปเพลงในจังหวะเต้นรำเพื่อให้ผู้คนได้เข้ามาร่วมเต้นรำ หลังจากนั้นจะเป็นการปรากฏตัวของแม่จิว ประโมังกิจ นักขับร้องที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของใครหลายๆ คน ขึ้นมาขับร้องเพลงขึ้นครุที่มีความไพเราะเพื่อให้ความบันเทิงแก่ผู้มาร่วมงาน

ต่อจากนั้น เวทีการเต้นรำจะดำเนินไปตลอดทั้งคืน ในช่วงกลางคืน ผู้คนจะดื่มเหล้าขาวและเบียร์ กระแสการเปลี่ยนแปลงไปสู่ความนิยม “เชค” และเครื่องดื่มมินเมานี้เป็นเรื่องที่เพิ่งเข้ามาใหม่ ในสมัยก่อน พิธีจะมีทั้งความศักดิ์สิทธิ์และความบันเทิง แต่ไม่มีเครื่องขยายเสียง และไม่มีการดื่มของมินเมามากเช่นทุกวันนี้

พิธีลอยเรือ – การลอยเรือช่วงหัวรุ่ง

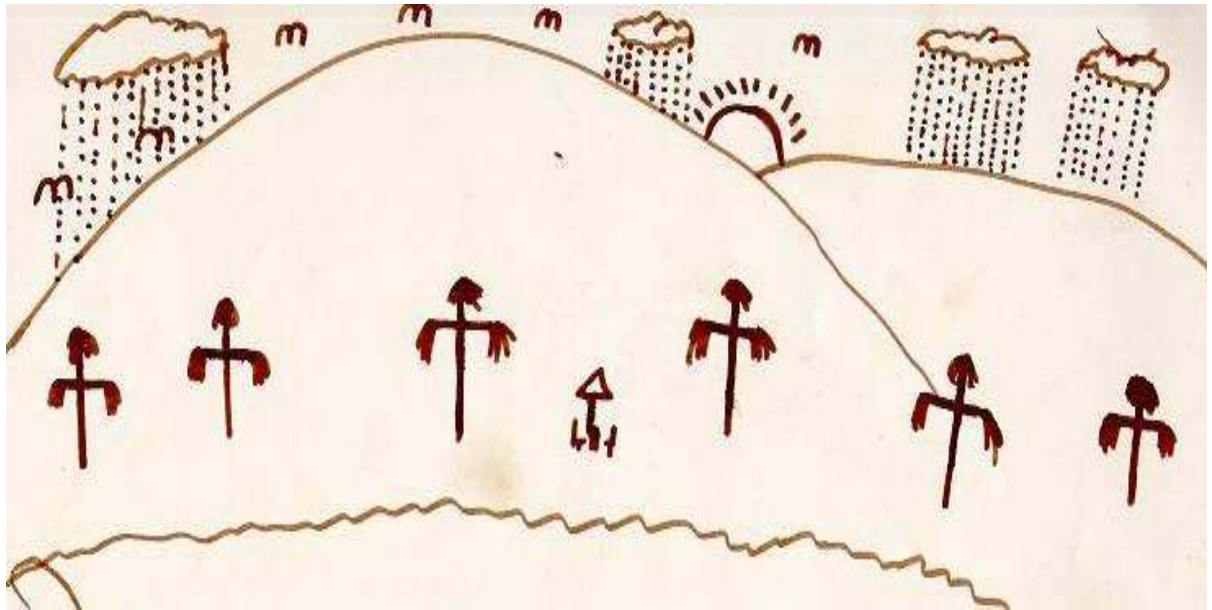


ช่วงเวลาที่สำคัญอีกช่วงหนึ่งของพิธีลอยเรือ คือ การนำเรือลอยเคราะห์ออกไปลอยในทะเลช่วงหัวรุ่ง พิธีนี้จะเริ่มต้นจากโต๊ะหม่อมมาประกอบพิธีปล่อยเรือลอยเคราะห์ จากนั้นชายหนุ่มจะอาสาแบกเรือลอยเคราะห์จากบริเวณจัดพิธีแห่ไปลงเรือหัวโทงที่เตรียมเอาไว้ และพาเรือวิ่งออกไปสู่ทะเลด้านนอก พร้อมทั้งต้องสังเวยคัสลินลมและกระแสน้ำ เพื่อมิให้พัดเรือกลับเข้ามาที่หมู่บ้าน เพราะพวกเราเชื่อกันเรือลอยเคราะห์ได้บรรเทาความทุกข์โศกโรคภัยเคราะห์ร้ายของครอบครัวและชุมชนพวกเราให้ออกไปกับสายน้ำ

เมื่อทำการปล่อยเรือลอยเคราะห์ลงน้ำแล้ว เราจะหันเรือวิ่งกลับไปยังหมู่บ้านทันทีโดยไม่หันหลังกลับไปมองเรือลอยเคราะห์ที่ปล่อยไปเด็ดขาด มิฉะนั้นทุกข์โศกโรคภัยและเคราะห์ร้ายจะติดตามกลับมาที่หมู่บ้าน

เมื่อทำพิธีปล่อยเรือไปแล้ว ก็ถือกันว่าชุมชนได้ร่วมกันทำพิธีที่กำจัดเคราะห์ร้าย ความเศร้าโศกโรคภัยออกไปจากชุมชน ต่อมาเราจะช่วยกันทำเสาไม้ปักไว้รอบหมู่บ้านเพื่อกันไม่ให้เคราะห์ร้ายเหล่านี้เล็ดลอดเข้ามาในชุมชนอีก

พิธีลอยเรือ – การทำ “กายู พาสาดัก”



ด.ช. วิษวัฒน์ ประโมังกิจ



ในเช้าวันที่ 3 ของพิธีลอยเรือ ผู้ชายอุรักลาโว้ยบางส่วนจะเดินทางไปด้วยไม้เพื่อนำมาทำเป็นเสาไม้ค้ำดีสิทธิ หรือที่เรียกในภาษาบ้านเราว่า “กายู พาสาดัก” ตัวเสาคือไม้เรียวยาวมากบริเวณคอเสาเพื่อประกบไม้สั้นทำรูปกากบาท ตกแต่งปลายเสาด้วยใบกระพ้อฉีกให้เป็นริ้วยาวๆ นอกจากนั้นยังนำเชือกร้อยดอกกรักหรือดอกกล้วยไม้ มาประดับรอบเสา

เสาเหล่านี้พวกเราจะทำขึ้นเพื่อนำไปปักรอบหมู่บ้าน ทำหน้าที่คอยปกป้องไม่ให้สิ่งชั่วร้ายจากท้องทะเลและป่าเขาเข้ามาใกล้ๆ ปลายผู้คนในชุมชน

พิธีแต่งงาน



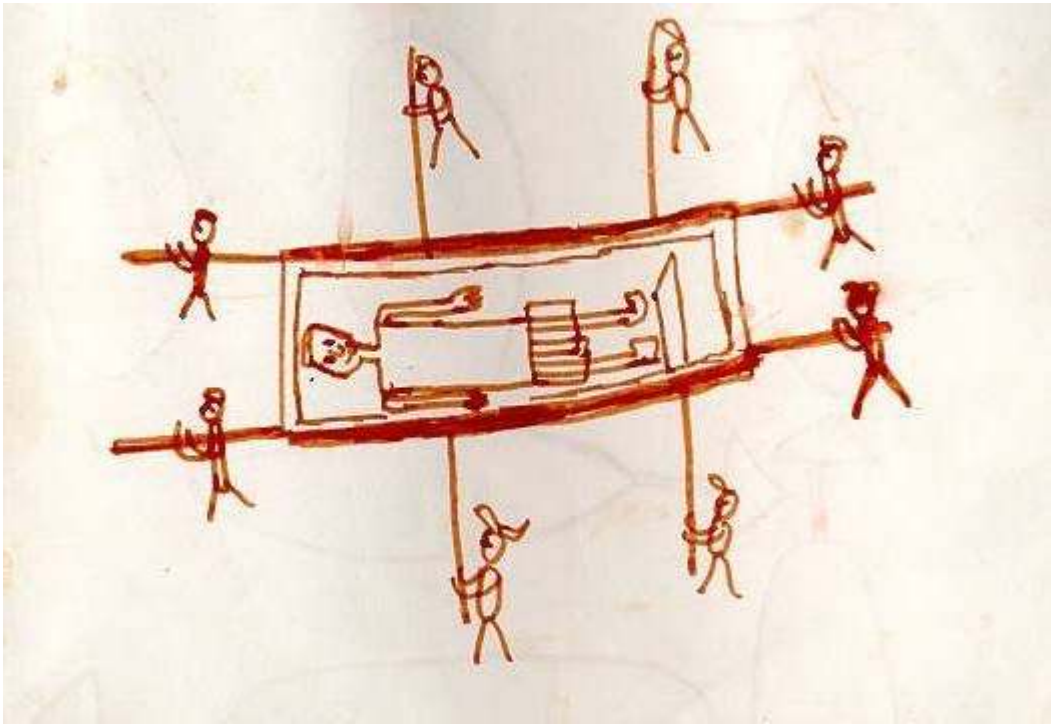
พิธีแต่งงานของพวกเราชาวอุรึกลาไวย์จัดขึ้นอย่างเรียบง่าย หากเปี่ยมไปด้วยความสุขทั้งป่าวสาว ญาติสนิทพี่น้อง รวมทั้งแขกเหรื่อที่มาร่วมแสดงความยินดี ในปัจจุบัน การแต่งงานของพวกเราจะเกิดจากความชอบพอของชายหญิง เมื่อตกลงใจจะใช้ชีวิตอยู่ร่วมกัน พ่อแม่ของเจ้าบ่าวจะมาสู่ขอเจ้าสาว และตกลงในเรื่องของสินสอดทองหมั้นให้เป็นที่เรียบร้อย

ในวันแต่งงานฝ่ายเจ้าบ่าวจะนำสินสอด (สร้อยและแหวนทอง ธนบัตร และเหรียญ) สอดแนบไว้ในห่อผ้าที่พับเอาไว้เป็นชั้นๆ ถัดจากของฝ่ายผู้หญิงจะเป็นคนคลี่ห่อผ้า เพื่อหาสินสอดที่ซ่อนอยู่ระหว่างชั้นผ้า ท่ามกลางเสียงตะโกนลุ้นเชียร์ดังมาจากรอบวง จากนั้นเจ้าบ่าวจะทำการตรวจสอบตามพิธีถึงจำนวนสินสอดว่าครบตามจำนวนที่ทางฝ่ายหญิงเรียกไปหรือไม่

จากนั้นผู้อาวุโสจะนำคู่บ่าวสาวมากราบพ่อแม่และญาติผู้ใหญ่ของทั้งสองฝ่ายเพื่อแสดงความเคารพ หรือบางแห่งจะตั้งโต๊ะรดน้ำสังข์ ผู้ใหญ่และแขกผู้มีเกียรติจะทยอยกันเข้ามาแสดงความยินดีโดยใช้มือหยิบดอกไม้มาโปรยลงบนศีรษะของคู่บ่าวสาว พร้อมทั้งกล่าวคำอวยพรเพื่อเป็นสิริมงคลแก่คู่บ่าวสาวสำหรับการเริ่มต้นครอบครัวใหม่

ส่วนในช่วงกลางคืนจะเป็นการจัดเลี้ยงอาหารให้แก่แขกเหรื่อ มีการดื่มฉลองร่วมกัน และร่วมกันส่งตัวเจ้าบ่าวเจ้าสาวในที่สุด

พิธีศพ



ในส่วนพิธีศพของพวกเรา เมื่อใดที่มีคนในชุมชนเสียชีวิตลง ผู้อาวุโสชาวอุรักลาโว้ยที่รู้เรื่องเกี่ยวกับการทำพิธีกรรมจะได้รับการเชิญมาเพื่อให้คำแนะนำและดำเนินพิธีศพตามแบบของชาวอุรักลาโว้ยเพื่อให้ดวงวิญญาณของผู้ตายไปสู่สุคติ

เมื่อสมาชิกในครอบครัวมาครบพร้อมหน้า พิธีจะเริ่มต้นด้วยการอาบน้ำศพ ญาติพี่น้องและคนรู้จักของผู้ตายต่างทยอยกันมาไหว้และอาบน้ำศพ โดยรดน้ำตั้งแต่ศีรษะจดปลายเท้าของศพ เพื่อเป็นการไว้อาลัยและชำระล้างร่างกายให้กับคนตาย โดยน้ำที่ใช้อาบให้ผู้ตายจะนำสมุนไพรมางานชนิดใส่ลงไปด้วย

ส่วนในช่วงกลางคืนก็มีการเผาศพ ในวันรุ่งขึ้น ญาติพี่น้องจะเดินทางไปทำพิธีแห่ศพ โดยมีการเคลื่อนศพเพื่อนำไปฝังที่บริเวณสุสานของชาวอุรักลาโว้ย ในสมัยก่อนยังไม่มีรถยนต์เช่นในสมัยนี้ จึงต้องนำศพใส่โลงและช่วยกันหามไปที่สุสาน

ส่วนพิธีทำความสะอาดหลุมฝังศพประจำปีหรือการ “แต่งเปลง” ที่พวกเราเรียกว่า “**ฌั๊ว ปือต๊ต**” นั้นจัดขึ้นในเดือนห้าทางจันทรคติ เราจะพากันไปที่สุสานเพื่อทำความสะอาดและถอนหญ้าบริเวณหลุมศพของปู่ย่าตายาย เพื่อเป็นการแสดงความเคารพและระลึกถึงผู้ตาย

หัตถกรรมพื้นบ้าน --เรือจำลอง



ตัวอย่างเรือประมงจำลองของลุงมณี ประมงกิจและลุงมาโจ้ย ประมงกิจ

“เรือ” หรือปราฮูนับเป็นพาหนะเดินทางที่ถือเป็นเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตนักเดินทางในทะเลอย่างพวกเรา ในสมัยก่อนเราใช้เรือกรรเชียงและเรือแจวเหล่านี้เดินทางไปทำมาหากินตามเกาะต่างๆ ในท้องทะเลอันดามันอันกว้างใหญ่

ต่อมาเมื่อความเจริญเริ่มเข้ามามีผลกระทบต่อชุมชนของพวกเรา เรือปราฮูเหล่านี้กลับถูกลดคุณค่าลง เนื่องจากการเข้ามาแทนที่ของเรือหัวโทงขนาดใหญ่ที่มาพร้อมเครื่องยนต์ เรือกรรเชียงและเรือแจวแบบดั้งเดิมจึงค่อยๆ หายไปจากชุมชนอุรักลาโว้ยในที่สุด

หัตถกรรมพื้นบ้านฝีมือพวกเราที่สะท้อนภาพวิถีชีวิตในอดีตของนักเดินทางในทะเล คือ เรือประมงจำลอง ปัจจุบันในชุมชนแหลมตึกแกของพวกเรามีช่างฝีมือดีที่สามารถทำเรือจำลองแบบนี้ได้เพียงไม่กี่คนเท่านั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งช่างเหล่านี้ล้วนเป็นคุณรุ่นอาวโสทั้งสิ้น

ปัจจุบันเรือจำลองเหล่านี้ทำหน้าที่เป็นเสมือนตัวแทนสิ่งที่ถ่ายทอดเรื่องราวการเป็นนักเดินทางในทะเลของพวกเราชาวอุรักลาโว้ยให้แก่คนภายนอกได้รับรู้ เพราะในอดีตที่ผ่านมามีวิถีชีวิตเราเคยพึ่งพาเรือเหล่านี้ในการดำรงอยู่มาหลายชั่วอายุคน

ดนตรีพื้นบ้าน



เครื่องดนตรีพื้นบ้านหลักของพวกเขาประกอบด้วยกลองรำมะนา ฉิ่ง ข้อง และซอ

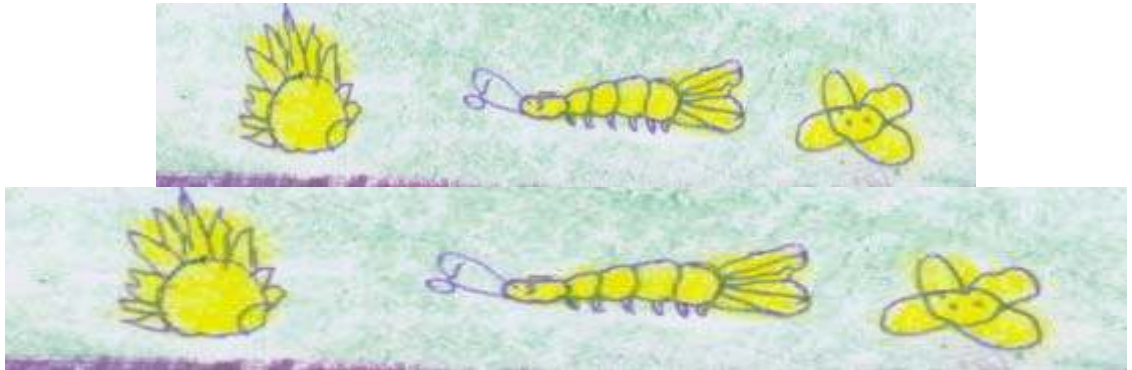
ในปัจจุบันนี้เราจะเห็นดนตรีและการละเล่นพื้นบ้านได้น้อยลงทุกที ส่วนใหญ่มักจะเล่นในงานประเพณีประจำปีหรือในโอกาสพิเศษเท่านั้น รวมทั้งนักดนตรีที่เล่นและร้องรำศิลปะเหล่านี้ได้นั้น กลับเหลือเพียงคนเฒ่าคนแก่ที่ค่อยๆ หดหายแรงไปที่ละน้อย รวมถึงเครื่องดนตรีประกอบการร้องรำก็เลือนหายไปพร้อมกัน เพราะภายหลังการเสียชีวิตลงของนักดนตรี ลูกหลานมักจะนำเครื่องดนตรีประจำตัวเหล่านั้นฝังไปพร้อมกับเจ้าของด้วย

คุณค่าของการละเล่นและการร้องรำเพลงพื้นบ้านเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีการดำรงชีวิตในอดีต บทเพลง ลีลาการร้องรำ นับเป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านที่ทำให้ชุมชนได้แสดงความเป็นตัวตนมีเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มและเป็นรากเหง้าทางวัฒนธรรมของชุมชนอย่างแท้จริง

เครื่องดนตรีพื้นบ้านหลักๆ ของเรา คือ รำมะนา ฉิ่ง ฉาบ กรับ ข้อง และซอ



อาหารหลักและเมนูโปรดของเรา



ปลาทอด
กินกับข้าวสวยร้อนๆ
อร่อยจะ!



ปลาตากแห้ง
เก็บไว้กินได้
นานๆ

ทุกๆ วัน พวกเราจะหาปลา ปู กุ้ง หอยจากทะเลและป่าชายเลนมาประกอบอาหาร ดังนั้น อาหารทะเลที่เรารับประทานจึงเป็นอาหารสดๆ คงกลิ่นรสแบบธรรมชาติที่แท้จริงเพราะว่าไม่ได้ผ่านการแช่น้ำแข็ง เราชอบกินปลาทอด แกงส้ม ห่อหมก ผัดหมึกทะเล อาหารที่เรากินมักจะมีรสจัด เรายังทำปลาแห้งไว้กินได้นานๆ หรือกินในช่วงวันฝนตกที่ออกมาหาอาหารไม่ได้ พวกเรามีเมนูโปรดที่เป็นการปรุงอาหารแบบพื้นบ้านของเราเองและยังมีขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวอุรุกรลาไวย์หลายชนิด เช่น ขนมหัวล้าน ขนมกล้วยทอด ฯลฯ

เมนูโปรด – ชูลย์ อาซับ (แกงส้ม)

แกงส้มเป็นแกงที่พวกเราชอบเพราะใส่เนื้อปลาหรืออาหารทะเลชนิดใดก็ได้ และเราก็ได้ปู กุ้ง ปลาสดๆ มาเสมอ หรือถ้าจะใส่ผัก ก็มีผักหลายชนิดที่สามารถจะเลือกใส่ลงในแกงได้

แกงส้มจะอร่อยหรือไม่อร่อยอยู่ที่พริกแกงขั้นแรกเราจึงต้องเตรียมโขลกพริกแกงไว้ก่อน พริกแกงสดๆ จะทำให้แกงหอมกรุ่นน่ากิน และเราสามารถจะกำหนดรสชาติของพริกแกงได้เองด้วย



เครื่องพริกแกง (โดยประมาณ ลดหรือเพิ่มได้ตามรสที่ชอบ)

- | | | |
|--------------|----|---------------|
| 1. พริกแห้ง | 7 | เม็ด |
| 2. กระเทียม | 10 | กลีบ |
| 3. ขมิ้นผง | 1 | ช้อนชา |
| 4. กะปิ | | ครึ่งช้อนโต๊ะ |
| 5. เกลือ | | ครึ่งช้อนโต๊ะ |
| 6. พริกไทยดำ | | นิดหน่อย |
| 7. ตะไคร้ซอย | | นิดหน่อย |

เมื่อโขลกเครื่องพริกแกงจนเข้ากันดีแล้ว ก็ละลายเครื่องพริกแกงในน้ำ นำขึ้นตั้งไฟ เมื่อเดือดจึงใส่เนื้อปลา ปู หรือกุ้งที่เตรียมไว้ คราวนี้เราใช้เนื้อปลาลูทู และไมใส่ผักปรุงรสแกงด้วยเกลือ น้ำตาล น้ำมะขามเปียกตามชอบ ชิมให้มีรสเปรี้ยว เค็มนำ และมีรสหวานเล็กน้อย



เนื้อปลาลูทูสดที่หั่นไว้แล้ว ต้องนำมาใส่แกงส้มในขณะที่น้ำกำลังเดือดเพื่อรักษารสชาติและไม่ให้มีกลิ่นคาว



เมนูโปรด – ก๊อดับ ร็อบซ, อีกัด ร็อบซ (ปุดัม ปลาต้ม)



พวกเราได้ปลาและปูสดๆ จากทะเลแทบทุกวัน อาหารทะเลที่เรียบง่ายเช่น ปุดัม ปลาต้ม ก็อร่อยเหลือหลายแล้ว และยังได้กลิ่นรสของอาหารทะเลแท้ๆ ด้านหลังของหมู่บ้านแหลมตึกแกเป็นผืนป่าชายเลนที่เป็นแหล่งอาหารสำคัญของพวกเรา เมื่อนำเอาหอยองปูที่ใส่เหยื่อไปปัก และรอคอยข้ามคืน ก็จะได้ปูดำมากพอที่จะทำให้ทั้งครอบครัวอิมเม

วิธีต้มปู

1. เอน้ำใส่หม้อ ตั้งไฟพอให้ร้อน
2. ล้างปูที่หามาได้ให้สะอาด แล้วใส่ปูลงไป ในหม้อ
3. ต้มจนปูตัวแดงทั่วทั้งตัว แล้วก็เทน้ำออก
4. ตั้งไฟอีกครั้ง คราวนี้ต้มในน้ำขลุกขลิก เหมือนเป็นการ "อบ" ปูเพื่อให้เนื้อปูแน่นขึ้น



วิธีต้มปลา

ตั้งน้ำให้เดือด นำปลาทราย หรือปลาทุแขกใส่ลงไป ปรงรสตามใจชอบ ใส่เกลือ คว้าปลาสุกกียกลงได้ (สังเกตจากตาของปลา ถ้ามีสีขาวก็แสดงว่าสุกแล้ว)

เมนูโปรด – ชูเปา อี้กัต บรานา (ห่อหมกปลาหุข้าง) 1

เมนูยอดนิยมอีกอย่างหนึ่งในหมู่บ้านเราคือห่อหมก ชาวบ้านนิยมทำห่อหมกมากๆ ถ้าได้ปลาดีก็จะได้กินบ่อยๆ ป้าเกสร ประโมังกิจ (ป้าเก็น) ผู้ทำห่อหมกขายเป็นครั้งคราว ให้ความเห็นว่าห่อหมกที่ซื้อกินทั่วไปนั้นไม่อร่อยเท่าที่ตัวเอง ยิ่งในสมัยก่อนมีวัตถุดิบต่างๆ ที่สดใหม่และพร้อม ทั้งปลาก็หาได้จากทะเล มะพร้าว ก็หาได้ที่แหลมกลาง ส่วนใบตองก็ไปหาในป่า ไม่ต้องซื้อเลย

มาในสมัยนี้ หลายครอบครัวต้องซื้อห่อหมกกินเพราะไม่ได้ทำประมง การออกเรือประมง การทำไร่ต้องลงทุนสูง เดียวนี้ไร่ต้องทำจากลวดทั้งหมดและโครงไม้ทำไร่ก็ต้องซื้อหา ส่วนวัตถุดิบทำห่อหมกก็ต้องซื้อ เช่น มะพร้าวก็ซื้อมาเป็นกะทิก้นสดจากตลาด ใบตอง ใบชะพลู ใบโหระพาก็ต้องซื้อทุกอย่าง หลายครัวเรือนจึงซื้อห่อหมกกินแทนที่จะทำห่อหมกเอง

ส่วนผสมของห่อหมก

ปลา หั่นเป็นชิ้นๆ (นิยมนำปลาใหญ่ที่มีเนื้อเยอะ เนื้อนุ่ม มาทำห่อหมก เช่น ปลาเก๋า ปลามง ปลาสร้อย ปลานกแก้ว)

เครื่องแกง ประกอบด้วย ตะไคร้ 4 ต้น กระเทียม 4-5 หัว หอมแดง 4-5 หัว พริกแห้ง 3 กำ (แล้วแต่ชอบ ถ้าชอบเผ็ดก็ใส่มาก) พริกไทยดำ 5-7 เม็ด ขมิ้นผง 2 ช้อนชา กะปิ 2 ช้อน เกลือ 1 ช้อน

กะทิ 3 กิโลกรัม



ห่อหมกแหลมตุ๊กแก
ญามัน บาญะ...
ร่อยพีด...
แซ่บอีหลีเด้อ...
Very delicious...

เมนูโปรด – ชูเปา อีกัต บรานา (ห่อหมกปลาหุบข้าง) 2

ขั้นตอน

1. โขลกเครื่องแกงให้แหลก แล้วใส่กะปิลงไป
2. นำเครื่องแกงมาละลายด้วยน้ำกะทิ แล้วใส่ปลาที่หั่นเป็นชิ้นลงในเครื่องแกง
3. ปรงรสด้วยเกลือ น้ำตาล แล้วโรยใบมะกรูดที่หั่นฝอยลงไป
4. เตรียมห่อด้วยใบตอง โดยรองกันห่อหมกด้วยใบชะพลู หรือใบโหระพา ตามที่ชอบ
5. ตักเครื่องห่อหมกใส่ในห่อให้พอดีกับขนาดใบตอง นำใบตองที่ตัดเป็นชิ้นยาวมาคาดกับห่อแล้วกลัดด้วยไม้กลัดเหลาแหลมบาง
6. เอาห่อหมกไปนึ่งให้สุก โดยดูที่สีใบตอง ถ้าสีออกคล้ำๆ ก็แสดงว่าสุกแล้วหรือจะแกะมาดูก่อน 1 ห่อก็ได้ เสร็จแล้วก็.....คดข้าวได้เลย..



เมนูโปรด – แกงกะทิปลาสร้อย

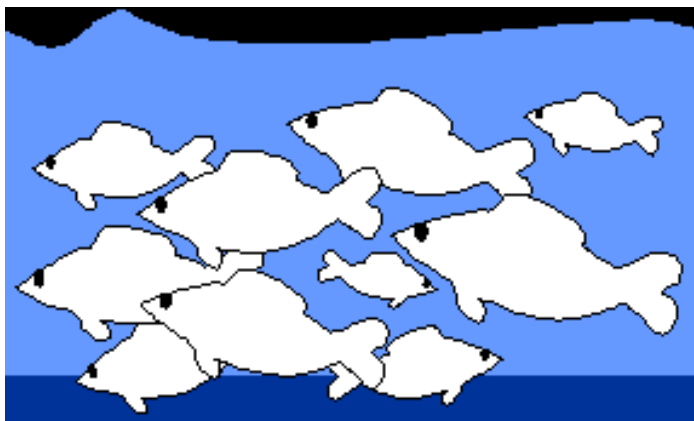
แกงกะทิอีกอย่างหนึ่งที่อร่อยมากคือแกงที่ใช้เครื่องแกงห่อหมก ซึ่งถ้าชอบให้มีน้ำแกงมากๆ ก็ใส่กะทิปริมาณมาก แต่ถ้าชอบขลุกขลิกก็ใส่กะทิแต่น้อย ก็จะได้ น้ำแกงที่ข้น รวดข้าวหรือขนมจีนได้ แกงนี้จะใส่ปลา ฟู กุ้ง หอยก็ได้ แต่คราวนี้ เราจะใส่ปลาสร้อย

ส่วนผสมของแกงกะทิ

1. เครื่องแกง (ทำเหมือนเครื่องห่อหมก)
2. กะทิ
3. เกลือ

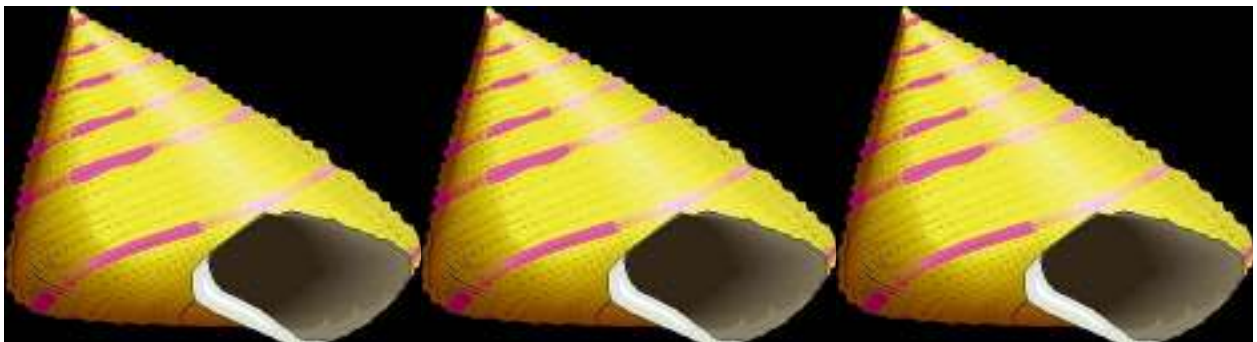
ขั้นตอน

1. ตั้งกะทิให้เดือด เคี่ยวจนแตกมัน แล้วใส่เครื่องแกงลงไป คนให้เข้ากัน
2. ตั้งให้น้ำแกงเดือดอีกที เพื่อให้เครื่องแกงสุก
3. ใส่ปลาที่หั่นเป็นชิ้นๆ ลงไป ปลอยให้เดือดจนเนื้อปลาสุก
4. ปรุงรสตามชอบ แล้วก็ยกลง รับประทานได้



เมนูโปรด – กราบุ ซีโปย ลูละ (ย่าหอยนมสาว)

นอกจากปลา ปู กุ้งแล้ว พวกเรายังนำหอยหลายชนิดมาประกอบอาหาร ตั้งแต่ หอยขนาดเล็กๆ แบบหอยน้ำพริก จนถึงหอยที่มีขนาดใหญ่แบบหอยหน้ายักษ์ หอยบางชนิดเมื่อนำเนื้อมาทำอาหารแล้วยังเก็บเปลือกมาขายหรือมาใช้ประโยชน์ ต่างๆ ได้อีกด้วย หอยนมสาวก็เป็นหอยประเภทหนึ่งที่เรานำเปลือกไปขายได้ เปลือกนอกของหอยนมสาวจะมีลักษณะขรุขระ มีสีคล้ำหมอง แต่เมื่อนำไปขัดก็จะเผยให้เห็นถึงผิวสีขาวที่มันแวววาว คล้ายกับด้านในของเปลือกหอยมุก ผู้คนจึงชอบซื้อไปเป็นของประดับบ้าน



เครื่องปรุงย่า

- | | | | |
|-----------------|-----|------|--|
| 1. หอมแดง | 3 | หัว | |
| 2. กระเทียม | 3 | หัว | |
| 3. มะขามเปียก | 1 | ปั้น | นำมาขยำนกับน้ำเล็กน้อย ทำเป็นน้ำมะขามเปียก |
| 4. พริกขี้หนูสด | 1 | หยิบ | (ถ้าชอบเผ็ดก็เพิ่มปริมาณได้) |
| 5. กะปิ | 1/2 | ช้อน | |
| 6. เกลือ | 1/2 | ช้อน | |
| 7. ถั่วตัด | 2 | ช้อน | |
| 8. น้ำตาล | 1/2 | ช้อน | (ถ้าชอบหวานก็เพิ่มปริมาณได้) |
| 9. มะนาว | 1 | ช้อน | |

ขั้นตอน

- ล้างหอยให้สะอาด หั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ บางๆ
- โขลกพริกสด หอมแดง กระเทียม เกลือให้แหลก
- ใส่กะปิลงไป แล้วโขลกให้เข้ากัน
- เอาหอยที่หั่นเตรียมไว้มาคลุกเคล้ากับเครื่องยาที่ตำไว้ให้เข้ากันดี
- ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว เกลือ น้ำตาล และถั่วตัดที่ตำพอแหลก กินกับข้าวสวยร้อนๆ ...อร่อย

เมนูโปรด – กราบุญ ซีโปย กุ้ยออย (ยำลิ้นทะเล)



ยำลิ้นทะเลเป็นอาหารโปรดอีกอย่างหนึ่งของพวกเรา บ้านแหลมตุ๊กแก เมื่อน้ำลด เราจะออกไปหาลิ้นทะเล แต่ปัจจุบันก็หายากกว่าแต่ก่อนมาก ต้องไปหาไกลกว่าเดิม

ส่วนผสม

พริกแห้ง	1/2 ชีด (ถ้าชอบรสเผ็ด เพิ่มได้อีก)
พริกไทย	1 ช้อนโต๊ะ
หัวหอม	2 หัว
กระเทียม	2 หัว
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ
กะปิ	2 ช้อน
เนื้อลิ้นทะเล	1 กก.
มะพร้าวขูด	1/2 กก.
มะขามเปียก	1 ปั้น
น้ำตาลทราย	2 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอน

1. ต้มน้ำให้เดือด นำลิ้นทะเลมาลวกประมาณ 2 นาที
2. ขูดเอาตะไคร้ที่เปลือกออกจนเหลือแต่เนื้อ แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เพราะเนื้อลิ้นทะเลมีลักษณะค่อนข้างเหนียว
3. ตำเครื่องยำ ประกอบด้วยพริกแห้ง พริกไทย กระเทียม หอม กะปิ โขลก เครื่องยำนี้นี้ให้ละเอียด
4. นำมะพร้าวขูดมาคั่วให้กรอบแล้วตำให้ละเอียด
5. คลุกเคล้าเครื่องปรุงรียากับลิ้นทะเลที่หั่นไว้ ปรุงรสตามใจชอบ โดยใส่น้ำมะขามเปียก เกลือ น้ำตาล ชิมรสชาติตามต้องการ

เมนูโปรด—มะนั้ก ลูกขึ้น อี้กั๊ด กะก๊ะ (ทอดมันปลาลูกหัด)

ทอดมัน หรือที่เรียกกันในภาคใต้ว่า “ลูกขึ้น” เป็นอาหารโปรดของเรา เด็กๆ กินได้ ผู้ใหญ่กินดีจะ



พี่สุดาทำทอดมันบ่อยจนกระทั่งหลับตาปั้นทอดมันได้ แล้ว ดูซิ... หยิบส่วนผสมเข้ามาแล้วก็โยนเบาๆ ก็จะเป็นก้อนทอดมันแบบๆ แบบนี้

ส่วนผสม

พริกแห้ง	1 ชีด
พริกไทย	1 ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้	4 ต้น
หัวหอม	2 หัว
กระเทียม	1 หัว
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ
ขมิ้น	1 ช้อนชา
กะปิ	2 ช้อน
ปลาลูกหัด	2 กก.
กะทิ	1/2 กก.

ขั้นตอน

1. ตำเครื่องทอดมัน โดยใส่พริกแห้ง พริกไทย ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม ขมิ้น เกลือ โขลกให้เครื่องแกงเข้ากันจนมีเนื้อละเอียด ต่อมานำใส่กะปิลงไป แล้วตำให้เข้ากัน
2. ขูดเนื้อปลาลูกหัดโดยไม่ให้ติดก้าง แล้วตำเนื้อปลาให้ละเอียด
3. เอาเนื้อปลามาคลุกเคล้าให้เข้ากันกับเครื่องทอดมัน
4. ใส่กะทิลงไป คนให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา
5. นำไปทอดในน้ำมันไฟขนาดปานกลาง
6. เมื่อทอดมันสุกแล้วก็รับประทานได้...



เมนูโปรด- ตี๋โปก ปี่ซั๊ก กือปี (ขนมกล้วยทอดหรือกล้วยขยำ)

เมนูโปรดที่เป็นขนมของชาวแหลมตึกแกสมัยก่อนมีหลายอย่าง ที่สืบทอดมาจนถึงในสมัยนี้มีเหลืออยู่ไม่กี่อย่าง เช่น ขนมกล้วยทอด ซึ่งเป็นขนมที่อร่อย ทำง่ายและมีประโยชน์กว่าขนมอื่นๆ

ในสมัยก่อน พวกเราอุรึกลาโว้ยจะปลูกกล้วยไว้ตามที่ว่างข้างบ้านตัวเองอยู่บ้าง แต่ปัจจุบันไม่มีที่ดินว่างๆ เหลือที่จะปลูกพืชผลแล้วเพราะมีบ้านปลูกอยู่ติดๆ กันหมด ชาวบ้านต้องซื้อกล้วยมาทำขนมทำให้มีต้นทุนสูง ขนมนี้จึงหาคนทำได้ยากยิ่งขึ้น



กล้วยที่ขยำจนนุ่มเหนียว



ใส่น้ำมันให้เต็มกระทะ



ผสมแป้งทอดจนสุกเหลือง

ส่วนผสม

- | | | |
|--------------------------------|---|----------|
| 1. กล้วยน้ำว้า หรือกล้วยหอมสุก | 5 | หวี |
| 2. แป้งหมี่ | 1 | ถุง |
| 3. น้ำตาล | 7 | ขีด |
| 4. เกลือ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 5. น้ำมันพืช (สำหรับทอด) | | |

ขั้นตอน

1. นำกล้วยสุกมาขยำให้นุ่มเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน
2. หลังจากทีกล้วยเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว นำแป้งหมี่มาใส่ แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำตาล และเกลือลงไป ขยำให้ทั่วกัน แล้วปล่อยทิ้งไว้สักพัก
4. ตั้งน้ำมันให้ร้อน แล้วนำกล้วยที่ขยำได้ที่แล้วลงไปทอด โดยใช้ช้อนตักหยอดลงในกระทะ กะให้พอดีคำ
5. ทอดให้สุก พลิกกลับไปมาทั้งสองด้านให้เป็นสีเหลืองทอง

เมนูโปรด – ตี๋โปก โล้ย ปูโล้ย (ขนมหัวล้าน) 1

ขนมหัวล้านนี้พวกเราเรียกว่า “ตี๋โปก โล้ย ปูโล้ย” ที่แปลว่า “ขนมแป้งข้าวเหนียว” ในสมัยก่อนเรียกว่า “ตี๋โปก บี๊ฉี นากา” แปลว่า “ขนมเม็ดขนุน” เป็นขนมที่พวกเรานิยมทำในวันงานลอยเรือ ลักษณะคล้ายขนมต้ม ในอดีตแต่ละบ้านจะทำขนมกันเอง เพื่อนำไปถวายศาลโตะตามีซึ่งเป็นที่นับถือทั่วทั้งหมู่บ้านแหลมตึกแก แต่ปัจจุบัน การทำขนมนี้ลดน้อยลงเพราะว่าวิธีทำมีหลายขั้นตอน ใช้เวลาาน ทั้งนวดแป้ง ขุดมะพร้าว บั่นไส้ไส้แผ่นแป้ง แล้วนำไปต้มให้ขนมสุก หลายครัวเรือนจึงเปลี่ยนจากทำเองมาซื้อแทน พวกเราชาวอุรุลลาไวย์จะนำขนมหัวล้านไปถวายศาลสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ดูแลปกป้องรักษาหมู่บ้าน และนำมาใส่ในเรือลอยเคราะห์ “ปี้อลัจัก” ด้วย

ส่วนผสม

- | | |
|--|------------|
| 1. แป้งข้าวเหนียว | 1 กิโลกรัม |
| 2. แป้งข้าวเจ้า | 6 ชีด |
| 3. มะพร้าวขูดทำไส้ (ต้องเลือกมะพร้าวที่ไม่แก่เกินไป) | |
| 4. น้ำตาลทราย | |
| 5. น้ำ | |



เมนูโปรด – ตี๋โปก ปูโล่ (ขนมหัวล้าน) 2



ทราบมั้ยฮะว่าทำไมเค้า
เรียกผมว่าขนมหัวล้าน
...

ขั้นตอนทำขนม

1. ทำไส้ขนม โดยนำมะพร้าวที่ขูดไว้มาคั่วกับน้ำตาลบนไฟอ่อนๆ ให้เข้ากันจนน้ำตาลเหนียวและมะพร้าวนุ่มปั้นเป็นก้อนเล็กๆได้ ปลูกใช้เวลาประมาณ 30 นาที
2. ใส่น้ำลงในแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าแล้วนวดจนเหนียวได้ที่
3. เมื่อนวดแป้งได้ที่แล้ว นำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 ซม. แล้วกดให้เป็นแผ่นแบน
4. นำไส้มะพร้าวขูดที่คั่วน้ำตาลไว้มายัดใส่แป้ง แล้วปั้นให้เป็นลูกกลม
5. ขณะที่กำลังปั้นลูกขนม นำน้ำใส่หม้อขึ้นตั้งไฟรอไว้
6. เมื่อน้ำเดือด ใส่ลูกขนมที่ปั้นลงไป
7. ถ้าลูกขนมลอยขึ้นมา ก็แสดงว่าสุกแล้ว ตักขึ้นได้ แล้วเอาไปแช่ในน้ำเย็น
8. ตักขึ้นวางในภาชนะที่เตรียมไว้

เมนูโปรด – ดื่มน้ำเย็น (ขนม)

ขนมนี้ พวกเราชาวอุรูกลาโวยนิยมทำกินในช่วงเวลาว่างจากงาน ปัจจุบันการทำขนมนี้ลดน้อยลง แต่พวกเราเชื่อว่าขนมนี้จะไม่หายไปจากหมู่บ้านอุรูกลาโวย เพราะทำไม่ยาก อันที่จริงส่วนผสมนั้นคล้ายกับขนมหัวล้าน แต่ขั้นตอนการทำง่ายกว่ามาก และก็อร่อยพอๆ กัน

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว
2. มะพร้าวกลางแก่กลางอ่อน
3. น้ำตาล
4. เกลือ

ขั้นตอนทำขนม

1. นำแป้งข้าวเหนียวมานวดกับน้ำให้นุ่มเหนียวพอจะปั้นเป็นก้อนได้
 2. ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว
 3. กดให้แป้งเป็นแผ่นแบน
 4. นำไปต้มน้ำเดือด เมื่อแป้งลอยก็แสดงว่าสุกแล้ว
 5. ตักขึ้น แล้วนำไปแช่น้ำเย็น
 6. นำมะพร้าวขูดมาคลุกเคล้ากับน้ำตาลและเกลือ ชิมรสชาติให้พอดี
 7. นำแผ่นแป้งขนมที่สุกแล้วมาคลุกกับมะพร้าวขูด
- ได้เป็นขนมแป๊ะปะจึน่า เหนียวนุ่มหอมหวานอร่อย

แม้ว่าพวกเราชาวอุรูกลาโวยจะมีเมนูโปรดเป็นขนมแบบดั้งเดิมที่แสนอร่อย แต่เด็กๆ สมัยนี้กลับชอบกินขนมต่างๆ น้ำอัดลม น้ำแข็งใส ที่ต้องใช้เงินซื้อจากพ่อค้าแม่ค้าเข้ามาเร่ที่เข็นรถเข้ามาขายในหมู่บ้านหรือซื้อขนมกรุบกรอบจากโรงงาน ซึ่งส่วนใหญ่นอกจากจะเสียสตางค์และไม่เป็นประโยชน์แก่ร่างกายแล้ว ยังทำให้ฟันผุอีกด้วยค่ะ



บุคคลที่น่าสนใจในหมู่บ้านเรา

ในหมู่บ้านแหลมตึกแกมีประชากรกว่าพันคน (ในปี พ.ศ. 2549 มี 1,316 คน) ในบรรดาชาวบ้านอุรึกลาโว้ยเรานั้นมีหลายคนที่มีความดี ความขยันหมั่นเพียร ความรู้ ความสามารถ ความเชี่ยวชาญในด้านต่างๆ หากนำด้านบวกเหล่านี้มารวมกัน ก็คงจะทำให้ชุมชนเรามีพลังที่จะพัฒนาและสามารถจะเป็นตัวอย่างให้กับคนอื่น ๆ และลูกหลานรุ่นหลังต่อไปได้

บุคคลที่น่าสนใจในชุมชนของเรามีอยู่มากมาย ที่จะเล่าให้ฟังต่อไปนี้เป็นเพียงตัวอย่างเพียง 12 คน เรื่องราวของบุคคลเหล่านี้สามารถจะเป็นแรงบันดาลใจในด้านต่างๆ ที่หลากหลาย บางคนเชี่ยวชาญเรื่องการประกอบพิธีกรรม การรักษาพยาบาลพื้นบ้าน ศิลปะการแสดงหรือหัตถกรรมพื้นบ้าน ซึ่งสามารถจะสืบสานรากเหง้าความเป็นชาวอุรึกลาโว้ยและเป็นครุภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ บางคนที่เก่งในด้านภาษา วิชาการ หรือวิชาชีพ ก็อาจจะช่วยสอนลูกหลานชาวอุรึกลาโว้ยให้เก่งด้านนั้นๆ ส่วนผู้ที่มีความขยันหมั่นเพียร ความมุ่งมั่น ก็เป็นตัวอย่างให้กับคนอื่น ๆ โดยเฉพาะวัยรุ่นในชุมชนที่ต้องการแม่แบบที่ดีๆ เพื่อสร้างแนวทางที่ถูกต้องในชีวิต



.....คนดีและคนเก่งในชุมชนของเรา.....

	ชื่อ	ความรู้ ความสามารถ ความดี
1	นายชีอิน ประโมังกิจ	โตะหมอผู้ประกอบพิธีกรรมสำคัญ การเล่นและร้องรำมะนา
2	นางจิว ประโมังกิจ	การรำร้องเง้ง การร้องเพลง การอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรม
3	นายพัน รักดี	การรักษาพยาบาลพื้นบ้าน ครอบครัวยุติธรรม
4	นายมณี ประโมังกิจ	ความสำนึกเกี่ยวกับคุณค่าวัฒนธรรม การทำเรือจำลอง
5	นายแก้ว ดำรงเกษตร	การรำชายาง
6	นางจุมัย ประโมังกิจ	ความขยันทำมาหากิน การเก็บออมเพื่อลงทุน
7	นางนออำ ประโมังกิจ	ความเป็นแม่บ้านแม่เรือน การเห็นคุณค่าของการศึกษา
8	นายญี่ปุ่น ดันเก	การประกอบพิธีกรรม ความขยันหมั่นเพียร
9	นางยะ ประโมังกิจ	การรำร้องเง้ง การร้องเพลง ความขยันทำมาหากิน
10	นายมาโจ้ย ประโมังกิจ	ความรอบรู้เกี่ยวกับทะเล การทำเรือจำลอง
11	นายเขาวัดณ์ ประโมังกิจ	ความมุ่งมั่นในการศึกษาเรียนรู้ ความขยันหมั่นเพียร
12	นายอรุณศักดิ์ ประโมังกิจ	การเห็นคุณค่าของการศึกษา การหมั่นพัฒนาตนเอง

“ปะชีอิน” หรือ นายสีอิน ประโมังกิจ 1



ปะชีอินเป็นโตะหมอหรือ “**บูมอย**” คนสำคัญของแหลมตึกแก เรียกได้ว่าถ้าไม่มีปะชีอินก็ไม่สามารถจะประกอบพิธีกรรมได้ ต้องไปเชิญโตะหมอจากที่อื่นมา

เมื่อยังเป็นเด็ก ปะชีอินได้เรียนหนังสือน้อยมาก เพราะตอนนั้นเป็นช่วงสงครามโลก ชาวอุรักลาไวยต้องหนีภัยสงคราม แต่สิ่งที่ปะได้เรียนรู้จากคนแก่แก่ก็คือเรื่องการประกอบพิธีกรรม เรื่องการรักษาพยาบาลพื้นบ้านทั้งด้วยสมุนไพรและด้วยคาถา หรือ “**ซุรุ**” การนวด การจับเส้น

ปะนำความรู้นี้มาช่วยรักษาชาวบ้านอุรักลาไวย รวมทั้งลูกหลานของตนเองด้วย ทำให้ลูกหลานรู้สึกภูมิใจที่มีปะชีอินอยู่ ภาพขวามือคือหลานชายที่ชื่อ จัตุรงค์ ประโมังกิจ ที่ประสบอุบัติเหตุเส้นเอ็นพลิก หรือที่ปะเรียก “เอ็นจม” ทำให้เจ็บปวดบริเวณหัวเข่าและมีอาการบวมมาก ปะจึงบีบนวดและจับเส้นเอ็นให้จนกระทั่งรู้สึกดีขึ้น ปะบอกว่าในสมัยก่อนใช้น้ำมันมะพร้าวค่อยๆ นวดคลึง เพราะไม่มีน้ำมันมวยแบบในสมัยนี้



สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ปกป้องคุ้มครองชุมชนแหลมตึกแกคือโตะตามี มีศาลอยู่บนเนินข้างหมู่บ้าน ด้านขวามือเป็นศาลเก่า แม้ว่าชาวบ้านจะสร้างศาลหลังใหม่ให้ แต่เมื่อปะชีอินอายุเชิญไปแล้ว ท่านก็ยังผูกพันกับศาลหลังเก่า ไม่ยอมย้ายไปที่ศาลใหม่

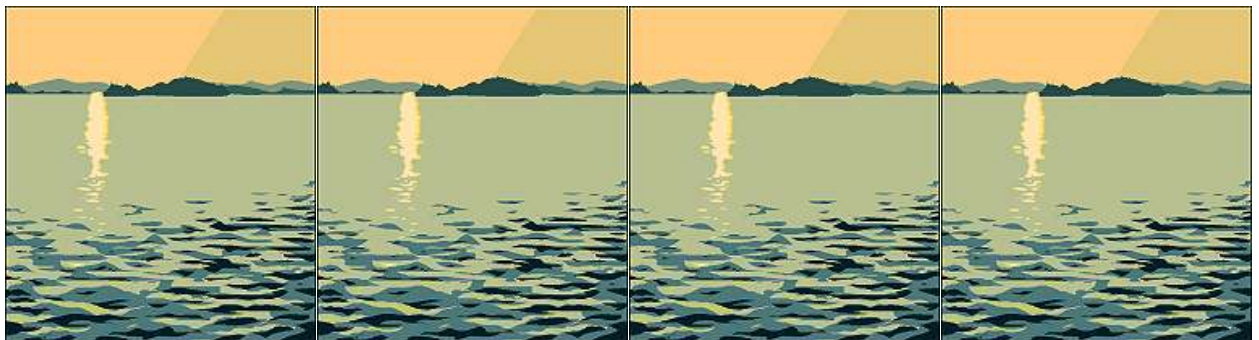
“ปะชีอิน” หรือ นายสีอิน ประโมังกิจ 2



ปะชีอินมีบทบาทมากในงานพิธีลอยเรือประจำปี นอกจากพิธีลอยเรือแล้ว เรายังมีพิธีสำคัญคือพิธี “แต่งเปเลว” หรือที่พวกเราเรียกว่า “ฉีไร่ ปือตัด” ในเดือนห้าทางจันทรคติ เราจะพากันไปที่สุสานเพื่อทำความสะอาดและตกแต่งหลุมศพของปู่ย่าตายาย คล้ายๆ กับที่คนจีนทำพิธีเซ่งเม้ง

เรายังมีพิธี “ปูณา ลาไว้ว” คือการขอขมาเจ้าทะเล ในช่วงเวลาที่ออกทะเลแล้วจับปลาไม่ได้ ชาวบ้านจะมาปรึกษาหารือกัน เพื่อขอร้องให้โຕະหมອทำพิธีดังกล่าว คืออัญเชิญเจ้าทะเลหรือตาขุนเลให้มารับของเซ่นไหว้ และอำนวยความสะดวกให้เราทำมาหากินได้ดี

พิธีกรรมจะเลือกจัดในช่วงเวลาข้างขึ้น พวกเราจะเตรียมเครื่องเซ่นไหว้ประกอบด้วยข้าวเหนียวเหลือง ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ และกล้วยมาทำเป็นของหวาน รวมทั้งเหล้าขาวสองขวด เมื่อเริ่มพิธี ชาวบ้านที่เข้าร่วมพิธีจะมานั่งรวมตัวหันหน้าออกไปหน้าชายหาด โดยมีโຕະหมອเป็นผู้ทำพิธี และมีการถวายเครื่องเซ่นไหว้ ภายในบริเวณพิธีชาวบ้านจะช่วยกันเตรียมไม้ไผ่ขนาดใหญ่ทำเป็นเสาธงปักไว้ที่หน้าหาด เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า “หมู่บ้านแห่งนี้ได้ทำพิธีเซ่นไหว้เจ้าทะเล รวมทั้งได้เรียกปลา กุ้งและสัตว์ทะเลอื่นๆ เข้ามา ให้เราทำมาหากินได้ดี”



“ปะชีอิน” หรือ นายสีอิน ประโมังกิจ 3

ปะชีอินให้ความเห็นว่าพิธีกรรมของอุรักลาโว้ยลดลงอย่างมาก ในสมัยปัจจุบัน ผู้คนมุ่งแต่การทำมาหากินทำให้ละเลยเรื่องจิตวิญญาณไปมาก แต่เดิมเคยมีพิธีที่เรียกว่า “**ตุละบาลา**” เป็นพิธีแห่เรือสะเดาะเคราะห์ ซึ่งไม่ได้จัดมานานมากแล้ว เพราะว่าเป็นพิธีที่ศักดิ์สิทธิ์มากระหว่างที่จัดพิธี ทั้งชุมชนจะต้องอยู่ในความเงียบสงัด ซึ่งทำให้เกิดความระมัดระวังในพฤติกรรมต่างๆ และทำให้เกิดจิตใจเกิดสมาธิ

ตอนนี้ชุมชนใหญ่ขึ้น ผู้คนต้องออกไปทำงาน มีเสียงรบกวนมากมาย โดยเฉพาะเสียงรถจักรยานยนต์และรถยนต์ที่วิ่งเข้าออกในหมู่บ้าน จึงไม่สามารถจะจัดพิธีนี้ได้อีกต่อไป ลูกหลานอุรักลาโว้ยจึงเพียงแต่ได้ยืมชื่อพิธี “**ตุละบาลา**” แต่ไม่เคยเห็นหรือร่วมในพิธี และจินตนาการไม่ออกว่าเรือหยวกกล้วยที่จัดทำขึ้นในพิธีนั้นหน้าตาเป็นอย่างไร



ปะกะสะลักไม้ประกอบเรือป้อลาจัก

พิธีกรรมต่างๆ ทำให้เกิดความสามัคคีกลมเกลียวในกลุ่มพวกเราและเป็นการแสดงความนอบน้อมต่อพลังในธรรมชาติและพลังเหนือธรรมชาติ หากพิธีลดความสำคัญลงก็ทำให้สายใยความสัมพันธ์ในชุมชนคลายตัวลงด้วย ปะชีอินเป็นห่วงเรื่องการสืบทอดพิธีกรรมและความรู้ดั้งเดิม จึงพยายามกระตุ้นให้ลูกหลานเรียนรู้ก่อนที่คนรุ่นราวคราวเดียวกับปะจะจากไป



รำมะนาแบบนี้เป็นการเล่นดนตรีและการร้องที่สำคัญในหลายๆ พิธี ทั้งพิธีลอยเรือ พิธีแก้บน แต่ว่าในพิธีลอยเรือสมัยนี้ รำมะนากลายเป็นส่วนประกอบเล็กๆ เพราะว่ามีเครื่องขยายเสียงขนาดใหญ่ มีเพลงแบบ “เชค” (ที่ย่อมาจาก “ดิสโก้เชค”) ชาวบ้านอุรักลาโว้ยเข้ามาเต้นระบำโยกตัวไปตามจังหวะของเพลงทั้ง ไทย ฝรั่ง แหกที่แผดเสียงผ่านลำโพง กลบเสียงรำมะนาที่ร้องกันเป็นภาษาอุรักลาโว้ย

"มะจิว" หรือ นางจิว ประโมังกิจ 1



แม่จิว ประโมังกิจ อายุ 75 ปี เป็นนักร้องและรำ ร้องเงี้ยวที่มีชื่อเสียงของ "วงพรสวรรค์" แห่งแหลม ดุ๊กแก

แม่จิวเกิดและโตที่เกาะสิเหร่ แม่เกิดมาใน ครอบครัวศิลปินร้องเงี้ยว และมีเลือดศิลปินเต็มตัว ทำให้พี่สาว และตัวของแม่จิวสามารถร้องรำ ขับ เพลงร้องเงี้ยวได้ทั้งบ้าน

สมัยที่แม่จิวยังเด็ก พ่อได้เดินสายพาครอบครัว และคณะไปร้องรำร้องเงี้ยวตั้งแต่จังหวัดสตูลจนถึง ไปถึงพังงา ด้วยการกรรเชียงเรือปราชูไปโดย ตลอด คณะของพ่อเป็นคณะเล็กๆ มีนางรำ 6 คน มีมือซอ 1 คน รำมะนา 2 คน มีมือฉิ่ง กรับ และตัว ตลกอีก 2 คน

เมื่อแม่จิวอายุได้ 8 ปี ก็ได้หัดร้องรำร้องเงี้ยวและค่อยๆ ซึมซับบทเพลงและท่า รำ ต่างๆ ไป อีกทั้งแม่จิวก็มีความพยายามที่จะหัดรำจากแม่และพี่สาวอยู่ตลอด พ่อ และแม่สอนอยู่ตลอดทำให้ตั้งใจและขยัน ฝึกอย่างสม่ำเสมอต่อไปจะได้ดี แม่ จิวก็จำคำพ่อ และตั้งใจว่าต่อไปจะต้องสืบต่อศิลปะการแสดงจากพ่อ ต้องร้อง เพลงให้เก่งและในที่สุดแม่จิวก็ทำได้

ปัจจุบันวงคณะพรสวรรค์มีงานแสดงอยู่อย่างต่อเนื่อง แม่จิวได้เดินทางไปแสดง ทั่วประเทศและเป็นศิลปินร้องเงี้ยวที่มีชื่อเสียงมากคนหนึ่งของภาคใต้ อีกทั้งมีลูก ศิษย์ที่มาเรียนร้องเงี้ยวจากแม่จำนวนมาก



แม่จิวออกแสดงงานวิถีวัฒนธรรมชาวเลกับพี่สาวและเพื่อนๆ ร่วมวง

"มะจิว" หรือ นางจิว ประโมังกิจ 2



เพลงร้องเงี้ยวส่วนใหญ่ร้องหรือขับเป็นภาษาอุรักลาไวย์และภาษามลายู แต่แม่จิวได้ดัดแปลงคำร้องบางเพลงให้เป็นภาษาไทย ทำให้เป็นที่เข้าใจของผู้ฟัง และทำให้วงของแม่จิวได้รับความนิยมมาก

ความรักในการขับและการร่ำร้องเงี้ยวส่งผลให้แม่จิวสนใจอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรม คณะกรรมการอำนวยการวันอนุรักษ์มรดกไทยจึงได้ประกาศเกียรติคุณให้แม่จิว เป็น "ผู้สนับสนุนการอนุรักษ์มรดกไทยดีเด่น" ในปี พ.ศ. 2535

แม่จิวเชื่อว่าร้องเงี้ยวอุรักลาไวย์จะไม่หมดไปง่ายๆ ยังมีเด็กที่สนใจอีกมาก แม่จิวยินดีสอนแก่เด็กๆ ที่อยากร้องรำร้องเงี้ยวได้ และปัจจุบันแม่ก็สอนเด็กแหลมดึกแกอยู่ ซึ่งมีเด็กมาเรียนร่วม 60 คน ก็พบว่ามียุทธประมาณ 10 คนที่ดูมีแวว แต่ก็ยังไม่มีใครขับเพลงได้เลย ยังต้องเปิดเทปแล้วรำตามเท่านั้น

สิ่งที่อยากบอกลูกหลานคือ "ร้องเงี้ยวมีมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายายแล้ว อยากให้อนุรักษ์ร้องเงี้ยวของเราไว้ อย่าให้สูญต้องสืบทอดต่อไป เราจะได้มีร้องเงี้ยวไว้ร้องรำตอนแก่บน ตอนงานลอยเรือ ลูกหลานจะได้เห็นของเก่าแก่ดั้งเดิม และลูกหลานก็ต้องขยันหมั่นฝึกซ้อม ตั้งใจรำก็จะทำได้ดีเอง"



แม่จิวออกงานถนนสายวัฒนธรรมเมืองภูเก็ต 2548

ลุง "พันธ์" --นายพันธ์ รักดี 1



ลุงพันธ์เป็นสมาชิกชุมชนอุรักลาโว้ยแหลมตึกแคนหนึ่งที่ยังพอจะจำได้ถึงการตั้งถิ่นฐานในสมัยก่อนได้ ลุงเล่าให้ฟังถึงชุมชนดั้งเดิมที่แหลมตึกแคนเพราะลุงเองก็เกิดที่นี่ อาชีพของลุงพันธ์คือการหาหอยดิบและการออกเรือหาปลา

ครอบครัวของลุงพันธ์อบอุ่นและกลมเกลียวกันเป็นอย่างดี ป้าลิมา ภรรยาเป็นคนขยันทำงาน จึงไม่สนใจอบายมุขในรูปแบบต่างๆ ส่วนลุงเองก็เป็นคนใจเย็น ไม่กินเหล้าเมายา ลูกๆ หลานๆ จึงสบายใจที่จะมาอยู่ใกล้ๆ บ้านลุงพันธ์จึงเป็นศูนย์รวมของหลานๆ ที่นำเอาเพื่อนๆ มาเล่นบริเวณบ้าน เช่น เมื่อได้ไข่ปลาโทงมาจากทะเล ก็จะวิ่งเอามาให้ป้าต้มกินกันกรุบๆ เค็มๆ เป็นที่เพลิดเพลินกันทั้งบ้าน

ไข่ปลาโทง... พวกเธอเคยกินมั๊ยละ
เอามาต้มกิน เค็มๆ กรุบๆ มีกลิ่นอาย
ของทะเล เป็นของกินเล่นของพวกเขา
เราเด็กๆ ลาโว้ย



ลุง "พัน" --นายพัน รักดี 2

ลุงพันยังมีความสามารถพิเศษคือรู้จักวิธีรักษาพยาบาลพื้นบ้าน โดยสามารถจะรักษาโรคหวัด ตาเจ็บ คางทูมได้ วิธีนี้เรียนมาจากพ่อซึ่งได้รับการถ่ายทอดมาจากผู้รู้ชาวมุสลิมอีกต่อหนึ่ง การรักษาพยาบาลนี้จะต้องทำในวันที่เหมาะสม ไม่สามารถจะทำในวันแรม 15 ค่ำ หรือที่เรียกว่า "วันเดือนดับ" ได้ ก่อนที่จะทำการรักษาพยาบาลจะต้องมีการบูชาครู คือการระลึกถึงผู้ถ่ายทอดวิชาให้ มีการไหว้ด้วยหมาก พลู แป้งหอม น้ำหอม เป็นการแสดงความกตัญญูต่อครูและเป็นการเตือนใจให้ต้องรักษาพฤติกรรมที่เหมาะสมในฐานะเป็นผู้ที่มีวิชาพิเศษ

ลุงพันเป็นผู้ที่มีความรู้และใส่ใจในรายละเอียดพิธีกรรมต่างๆ ของชาวอุรักลาโว้ย เช่น ลุงเล่าให้ฟังว่าในพิธีลอยเรือ เมื่อต่อเรือป็อลาจักและนำมาแห่รอบหมู่บ้านแล้ว ก็จะนำเรือมาตั้งไว้ที่กลางหมู่บ้านโดยหันท้ายเรือออกสู่ทะเล ในค่านั้นจะมีการร้องรำรอบเรือ เมื่อถึงเวลาเที่ยงคืน จะมีการกลับลำเรือ หันหัวเรือออกสู่ทะเล พิธีนี้เรียกว่า "อาเลฮฺ ปาลา ปราฮู กะลาโว้ย"



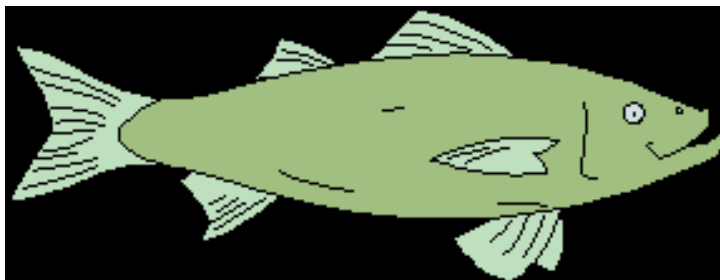
"ป็อลาจัก" ที่นำมาตั้งในหมู่บ้านเพื่อประกอบพิธี การตั้งเรือจะหันหัวเรือเข้าสู่แผ่นดินก่อน แต่เมื่อถึงเวลาเที่ยงคืน จะต้องกลับลำเรือให้หัวเรือหันออกทะเล และแล่นรุ่งเช้าจะนำเรือออกไปลอยในทะเล

"ลุมมะโต๊ด" หรือ "ลุมมณี" --นายมณี ประโมังกิจ 1

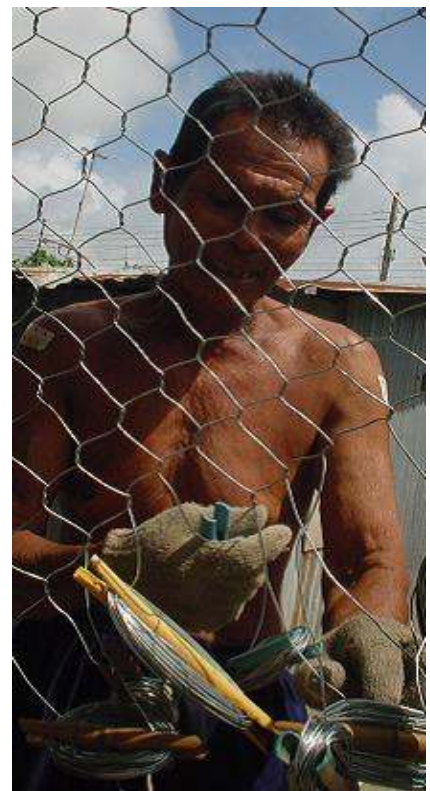


ลุมมณีนับเป็นผู้รู้คนหนึ่งในชุมชนแหลมตึกแก ปัจจุบันลงอายุ 65 ปีแล้ว สมัยวัยหนุ่ม... ลุมมณีเคยเดินทางไปหาปลาไกลถึงเกาะในฝั่งพม่า การเดินทางใช้เรือ "ปราฮูบราโว" ใช้เวลากรรเชียงกว่า 20-30 วัน เรือลำหนึ่งจะนั่งได้สิบกว่าคน พวกผู้หญิงจะรออยู่ที่บ้าน ผู้ที่ออกเรือคือผู้ชายล้วน แต่ถ้าเป็นการทำมาหากินใกล้ๆ หมู่บ้าน ผู้ชายและผู้หญิงจะออกไปหากินด้วยกัน

บนเรือมีโถ่งใส่น้ำใบเล็กๆ หรือกระบอกลอยไฟใส่น้ำจืดเตรียมไปด้วย บางทีก็หุงข้าวทำกับข้าวกินกันในเรือ หรือจอดเรือแล้วขึ้นไปตั้งเพิงพักชั่วคราวบนเกาะต่างๆ ในสมัยก่อนนั้นเดินทางไปตรงไหนก็หาน้ำจืดดื่มในโถ่งหรือในกระบอกลอยไฟได้ง่ายหลายเกาะมีลำธารน้ำจืดไหลลงทะเล



เมื่อจับปลามาได้ จะนำปลามาแล่ตากไว้ตามโชดหิน เมื่อเดินทางย้อนกลับมา ปลาก็ยังไม่สุญหายหรือถูกขโมยไป สามารถเก็บกลับมาได้ เป็นสิบๆ มัด เพื่อนามาแลกเปลี่ยนที่ฝั่งในสมัยก่อนนำปลาแห้งเหล่านี้มาแลกข้าวสาร น้ำตาล และของจำเป็นอื่นๆ



"ลุงมะโด้ด" หรือ "ลุงมณี" --นายมณี ประโมังกิจ 2

ลุงมณีเล่าให้ฟังถึงเทคนิคการทำเบ็ดและสายเบ็ดตกปลาในสมัยก่อนว่าสายเบ็ด



ทำมาจากเส้นด้ายดิบ แต่เพราะมีสีขาว ทำให้ปลาไม่กินเบ็ด พวกเราชาวอุรุกรลาไวยจึงนำความรู้พื้นบ้านมาใช้ โดยนำเปลือกของต้น "กาญู ลอลอ" ที่มีลำต้นโตได้ขนาด และมีก้านใบออกสีแดง ตัดมาเฉพาะเปลือก จากนั้นนำมาตำให้พอแหลก นำมาห่อด้วยผ้าและรูดกับเส้นด้ายดิบ จนในที่สุดด้ายกลายเป็นสีเข้ม อีกทั้งยังช่วยทำให้เส้นด้ายดิบมีความคงทนมากยิ่งขึ้นอีกด้วย

ต้นและเปลือกของ "กาญู ลอลอ" ครับ



ในสมัยก่อน... ตาเบ็ดจะไม่มีรูเหมือนสมัยนี้ เป็นเพียงเหล็กหัวแบนๆ เท่านั้น เวลาจะตกปลา พวกเราจะนำขอบถ้วยกระเบื้องมาขูดทางของต้นสับปะรดเพื่อให้ได้ใยสับปะรด นำมาควั่นเป็นเชือก จากนั้นจึงนำเชือกนี้มาผูกตาเบ็ดเข้ากับสายด้ายดิบที่ผ่านกรรมวิธีรูดด้วยเปลือก "กาญู ลอลอ"

"ลุมมะโต๊ด" หรือ "ลุมมณี" --นายมณี ประโมังกิจ 3

นอกจากนี้ ยางของต้น "กายู ลอลลอ" สามารถจะนำมาใช้ทำเป็นยาบรรเทาแผลในปากได้อีกด้วย เราเลือกตัดกิ่งที่ได้ขนาด และนำยางที่มีสีออกแดง มาใช้ป้ายที่แผลในปาก ยางนี้มีรสขมเล็กน้อย ใช้ได้สำหรับเด็กและผู้ใหญ่ แต่ในปัจจุบันแทบจะไม่มีใครใช้ประโยชน์จากต้น "กายู ลอลลอ" อีกแล้ว



นอกจากการเป็นผู้มีความรู้พื้นบ้านทางทะเลและรู้พืชพันธุ์ต่างๆ ในป่าแล้ว ลุมมณี ยังมีความสามารถในการประดิษฐ์เรือปราชูจำลอง เพื่อสืบทอดศิลปะการต่อเรือแบบดั้งเดิม เพราะในปัจจุบันเรือชนิดนี้แทบสูญหายไปจากชุมชนอุรักลาโว้ย



ลุมมณีนับเป็นคนสำคัญอีกคนหนึ่งของชุมชนบ้านแหลม ตึกแก เพราะเป็นผู้รู้ในด้านต่างๆ อีกทั้งยังเป็นผู้ช่วยประสานงานกิจกรรม ภายในชุมชน ในภาพด้านขวามือ ลุงกำลังประกาศทางหอกระจายข่าวให้ผู้คนในชุมชนเข้ามารวมมือกันต่อเรือป้อลาจ๊กในช่วงพิธีลอยเรือ

เฮ้า... ตอนนีพิน้องเราเอาไม้ระก้า ไม้ดินเบ็ดมาที่ศาลาแล้ว ขอเชิญพวกเรามาช่วยกันต่อเรือป้อลาจ๊กหน่อยจ้า...

ลุงแก้ว – นายแก้ว ดำรงเกษตร 1

พ่อของลุงแก้วเคยอยู่อาศัยอยู่ที่เกาะเฮเช่นเดียวกับอุรุกลาไว้อยู่หลายๆ คน แต่ต่อมาก็ย้ายมาอยู่ที่ราไวย์ ลุงแก้วแต่งงานกับสาวเกาะสิเหร่ จึงย้ายเข้ามาอยู่ที่แหลมตึกแก ปัจจุบันลุงแก้วยังขยันทำมาหากินอย่างไม่รู้จักเหน็ดเหนื่อย ทั้งการออกทะเล และงานรับจ้างในที่ต่างๆ

ลุงแก้วยังเป็นผู้ที่มีความชำนาญในการรำ “ชาวยง” อีกด้วย ชาวยงหรือที่รู้จักกันในชื่อของ “สืลัด” เป็นศิลปะป้องกันตัวที่ได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมมลายู ปัจจุบันที่ราไวย์ยังมีการถ่ายทอดศิลปะนี้อยู่ โดยนายตั้ง ดำรงเกษตร พี่ชายของลุงแก้วนั่นเอง ส่วนที่แหลมตึกแก ยังไม่มีการรื้อฟื้นและถ่ายทอดการรำชาวยง

การรำชาวยงมีท่ารำกับท่าเตะ สองท่าเท่านั้น ไม่มีการใช้เข่าหรือศอกแบบมวยไทย ชาวยงนั้นเป็นศิลปะการต่อสู้ที่ถ่ายทอดให้กับผู้ชายเท่านั้น ลุงแก้วได้รับการถ่ายทอดจากลุงชื่อนายอุ้ง บางจาก ใช้เวลาฝึกประมาณ 1 ปีก็รำได้

ชาวยงมีเครื่องดนตรีให้จังหวะคือโทน 2 ลูก ช้อง และฉิ่ง นอกจากนั้นยังต้องมีปี่ ซึ่งปัจจุบันเหลือผู้เป่าปี่ได้ไม่กี่คน

ก่อนที่จะรำจะต้องมีการไหว้ครู โดยมีการจัดพิธีและมีเครื่องไหว้ครูคือเทียน กล้วย ข้าวตอก กายาน หมากพลู 3 คำ พิธีไหว้ครูจัดขึ้นในวันขึ้น 11 ค่ำเดือน 4 เพื่อให้ผู้เรียนระลึกถึงครูผู้ถ่ายทอดศิลปะพื้นบ้านนี้ให้ เพลงที่ใช้ไหว้ครูมี 7 เพลง

ลุงแก้วมีความตั้งใจที่จะสอนชาวยงให้กับลูกหลานเด็กผู้ชายที่บ้านแหลมตึกแก แต่ว่ายังไม่มีผู้สนใจจะเรียน เพราะในปัจจุบันศิลปะการแสดงพื้นบ้านเหล่านี้ถูกลดคุณค่าความสำคัญลงเหลือเป็นเพียงความทรงจำต่างๆ ถึงเรื่องราวในอดีตเท่านั้น



ลุงแก้ว – นายแก้ว ดำรงเกษตร 2

หลับตาลงที่ไร...คนรุ่นลุงยังคิดถึง
ภาพการแสดงศิลปะ "ชาวยาง" ได้
อย่างชัดเจนเสมอมา



ภาพเอื้อเฟื้อโดยโรงเรียนวัดสว่างอารมณ์
ตำบลราไวย์

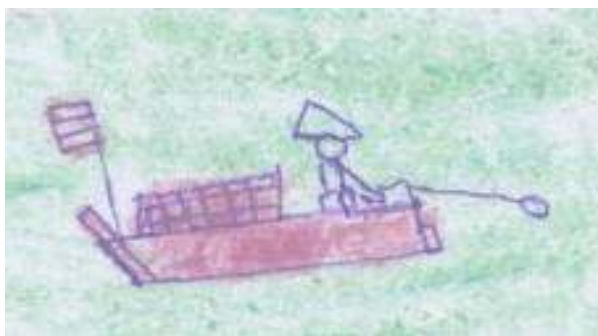


เช่นเดียวกับผู้อาวุโสอื่นๆ ในชุมชน ลุงแก้ว
เป็นผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมพื้นบ้านของ
ชาวอุรักลาโว้ย แม้ว่าลุงจะเป็นคนที่พูดน้อย
แต่ก็มีเป็นแรงสำคัญในกิจกรรมต่างๆ ของ
ชุมชน เช่น ช่วยต่อเรือป้อลาจ๊กจากไม้ระก่า
ดังที่เห็นในรูปด้านซ้ายมือ

"น้ำจุ่ม" --นางจุ่ม ประโมังกิจ 1



น้ำจุ่มทำขนมขายในหมู่บ้านจะ วันนี้ทำ "ดีโปก ปิซึก กือปี" หรือขนมกล้วยขยำ เด็กๆ มารุมล้อมตั้งแต่ยังทอดไม่เสร็จเลย



น้ำจุ่มอายุ 45 ปี เป็นหญิงอุรกลาไวย์ ที่มีความขยันขันแข็งในการทำงาน น้ำ เป็นพี่สาวคนโต จึงไม่มีโอกาสได้เรียนหนังสือเพราะต้องช่วยพ่อแม่ทำงานหาปลาและเก็บหอยดิบ ส่วนน้องสามคน ได้เรียนหนังสือชั้นประถมศึกษา สามี ของน้ำเป็นชาวอุรกลาไวย์จากหลีเป๊ะ เมื่อพบรักกัน ฝ่ายชายก็ย้ายเข้ามาอยู่

กับฝ่ายผู้หญิงตามธรรมเนียมของชาวอุรกลาไวย์ในสมัยก่อน

น้ำมีความสามารถในการทำอาหารและทำขนมต่างๆ โดยเฉพาะขนมดั้งเดิมของพวกเราเพราะน้ำทำขนมขายที่บ้านและบางทีก็เดินเร่ขายในหมู่บ้านอยู่บ่อยๆ บางทีก็รับผลไม้มาแบ่งถุงขาย

"น้ำจุมัย" --นางจุมัย ประโมังกิจ 2

น้ำเล่าว่าขนมพื้นบ้านของเรามีหลายอย่าง แต่หลายอย่างก็ค่อยๆ หายไปจากหมู่บ้าน เช่น "ต๋อโปก มาญ่า" เป็นขนมที่ทำด้วยแป้งหมี่ มีสีขาว สอดไส้ด้วยมะพร้าวขูดคลุกน้ำตาล ใส่เกล็ดเล็กน้อย บางทีเรียกกันว่าขนมปอเปี๊ยะ น้ำบอกว่าขนมบางอย่างก็ยังมีการทำกันอยู่บ้าง เช่น "ต๋อโปก โล้ย ปุโล้ย" หรือขนมหัวล้าน ซึ่งเป็นของเช่นไหว้ในพิธีลอยเรือ

ภายหลังเหตุการณ์สึนามิ น้ำจุมัยได้เปิดร้านค้าเล็กๆ หลังจากที่ได้รับบ้านถาวรที่สร้างด้านหลังหมู่บ้าน น้ำจุมัยชอบทำร้านค้า เพราะชอบทำการค้าขายเล็กๆ น้อยๆ ตั้งแต่แรกแล้ว ในระยะหลัง สามีนองน้ำเดินไม่ค่อยสะดวกเพราะเป็นโรค "น้ำหนึบ"* การมีร้านค้าเล็กๆ อยู่ชั้นล่างของบ้านก็ยิ่งทำให้น้ำและสามีมีรายได้ โดยที่ไม่ต้องออกทะเลไปไกลๆ

น้ำจุมัยมีความรู้เกี่ยวกับการรักษาพยาบาลพื้นบ้าน เช่นเดียวกับลุงพัน คนที่มีความรู้พื้นบ้านเช่นนี้จะต้องไหว้ครูโดยใช้หมากพลู รำลึกถึงผู้ที่ถ่ายทอดวิชาให้ และต้องรักษาความดีไว้ให้ตลอด การรักษาพยาบาลพื้นบ้านแบบนี้สามารถจะถ่ายทอดให้ชายหรือหญิงที่มีอายุแล้ว แต่น้ำยังไม่เคยถ่ายทอดให้ใคร ปัจจุบันน้ำจุมัยหันมานับถือศาสนาคริสต์ จึงไม่ได้ทำการรักษาพยาบาลพื้นบ้านอีก



ตัวอย่างร้านค้าภายในบ้านถาวรด้านหลังหมู่บ้านแหลมตึกแก



*ผู้ชายหลายคนในหมู่บ้านเป็นโรคนี้นี้ โรคน้ำหนึบคือ "Decompression Sickness" เกิดจากการดำน้ำลึกๆ แล้วพุ่งขึ้นสู่ผิวน้ำโดยเร็ว ทำให้ร่างกายได้รับผลกระทบจากความดันน้ำที่แตกต่างกัน เกิดการเปลี่ยนแปลงของก๊าซเฉื่อยในเลือดและของเหลวในร่างกาย ผู้ป่วยจะเกิดอาการชาตามแขนขา หากเป็นมากๆ ก็ทำให้เสียชีวิตได้

ป้า "นอ้า" –นางนอ้า ประโมังกิจ 1



ป้านอ้ามีอายุห้าสิบกว่าปีแล้ว ปัจจุบันเป็นแม่บ้าน และเปิดร้านค้าเล็กๆ ชีวิตของป้านอ้าเป็นตัวอย่างของคนที่มีความขยันหมั่นเพียร ประหยัด และเห็นความสำคัญของการศึกษาเล่าเรียน

ป้านอ้าเกิดและอยู่อาศัยที่แหลมกลาง ต่อมาก็ย้ายมาอยู่ที่แหลมตึกแก เหมือนกับคนอื่นๆ ในชุมชน เมื่อยังเป็นเด็ก ป้าขยันเรียนมาก สอบได้ที่หนึ่งตลอด หลังกลับมาจากโรงเรียนป้าก็ไปหาหอยดิบ ต่อยหอยดิบ บางวันได้กว่า 50 บาท ซึ่งเป็นจำนวนเงินที่มากโขในสมัยนั้น ป้าจะได้เงินค่าข้าวและค่าขนมไปโรงเรียนวันละ 1 บาท ซึ่งป้าจะใช้เพียง 50 สตางค์ ส่วนที่เหลือ 50 สตางค์จะเก็บออมไว้ใช้สำหรับซื้อของจำเป็นต่างๆ

เมื่อจบชั้นประถมศึกษา ป้าอยากเรียนต่อ แต่ไม่มีโอกาส ประกอบกับครอบครัวก็ไม่สนับสนุน ต่อมาเมื่อโตเป็นสาว ป้าจึงแต่งงานและไม่ได้หวังเรื่องการศึกษาต่ออีกต่อไป ทั้งลุงและป้าไม่ได้ทำอาชีพที่เกี่ยวกับการประมง เพราะแขนของลุงไม่ค่อยดี จึงต้องหาอาชีพอื่น คือขับรถสองแถวรับส่งคน ลุงและป้าประกอบอาชีพนี้มาหลายสิบปีก็เลิกไปเมื่อไม่กี่ปีมานี้ เพราะปัจจุบันเกือบทุกบ้านในแหลมตึกแกมีรถจักรยานยนต์ และการคมนาคมสะดวกขึ้นมาก

ป้า "นออำ" –นางนออำ ประโมังกิจ 2

ต่อมา ป้าจึงเปิดร้านค้าเล็กๆ ขายของชำและขนม ในช่วงเช้า หลังจากที่ทำงานบ้าน ทำกับข้าว ซักผ้า และงานอื่นๆ แล้ว ป้าก็จะเปิดร้านค้า ระหว่างที่ไม่มีลูกค้า ป้าก็จะไม่ยอมนั่งว่างๆ แต่มักจะทำงานไปด้วย เช่น ตักแบ่งกะปิ ห่อใส่พลาสติก แล้วห่อทับด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์อีกหนึ่งชั้น ขายห่อละ 2 บาท พอห่อกะปิเสร็จ ป้าก็ห่อมะขามเปียกต่อ



ป้าและลุงเห็นความสำคัญของการศึกษา จึงสนับสนุนให้ลูกๆ เรียนสูงๆ โดยขยันทำมาหากินเก็บออมส่งเงินให้ลูกเรียน ลูกทั้งสองคนของป้าเรียนจบชั้นปริญญาบัณฑิต แม้ว่าจะส่งเสียให้ลูกเรียนจบจนทำงานได้แล้ว แต่ป้าและลุงก็ยังดำรงชีวิตแบบประหยัดและขยันขันแข็งเช่นเดิม ป้าบอกว่าไม่มีเวลาสนใจในอบายมุขเพราะแต่ละวันหมดไปกับการทำงาน บทเรียนชีวิตของป้านออำคือความขยันทำงาน การใช้เวลาที่มีอยู่ให้เป็นประโยชน์ และการให้ความสำคัญเรื่องการศึกษาของลูกๆ จนกระทั่งมาถึงรุ่นหลานในปัจจุบัน



ป้านออำ พูดถึงเด็กๆ ในสมัยปัจจุบันว่า สอนและดัดเตือนยากมากขึ้น โกรธง่าย และใช้จ่ายเก่ง ไม่ค่อยทำอะไรด้วยตัวเองเพราะสมัยนี้อะไรๆ ก็ซื้อง่ายจ้างง่ายกว่า สิ่งที่ป้าอยากบอกกับลูกหลานคือ....

"อยากให้เด็กๆ ตั้งใจเรียน คิดอะไรให้รอบคอบ ความรู้จะอยู่กับเราตลอด เราไม่มีที่ดิน ถ้ามีความรู้อยู่กับตัวเองจะไม่มีวันอดตาย ถึงจะมีที่ดิน เมื่อขายที่ เดียวก็หมด แต่ถ้ามีความรู้ไม่มีวันหมด "

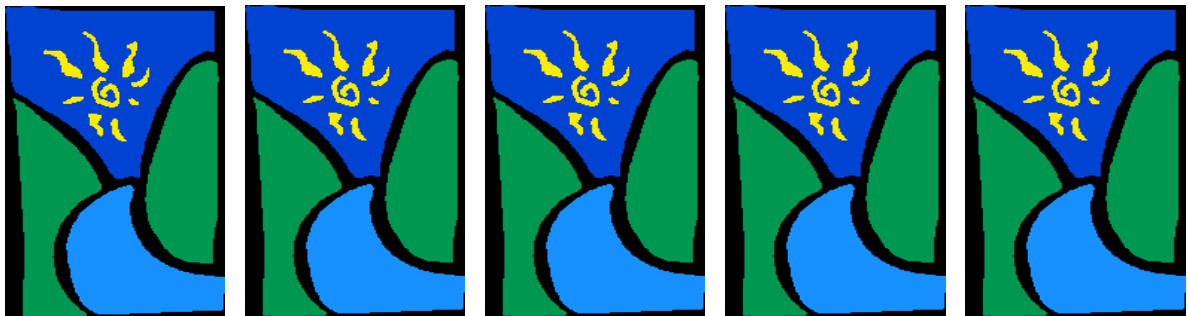
ลุง "มาปุ่น" –นายญี่ปุ่น ดันเก 1



ลุงมาปุ่น ดันเก เกิดที่บ้านเหนือ (บ้านหินลูกเดียว) ในจังหวัดภูเก็ตเมื่อปี พ.ศ. 2496 พ่อเป็นชาวไทยเชื้อสายจีน แม่เป็นชาวมอแกน มีพี่น้องทั้งหมดรวม 6 คน

ช่วงก่อนที่ลุงมาปุ่นจะเกิด มีสงครามมหาเอเชียบูรพา ทหารญี่ปุ่นเข้ามาในบริเวณภูเก็ตเป็นจำนวนมาก รวมทั้งในบริเวณบ้านเหนือด้วย ชาวมอแกน มอแกน ในบริเวณนั้นก็หลบหนีภัยสงครามเช่นกัน พ่อแม่ของลุงเลยตั้งชื่อลุงให้เป็นที่ระลึกถึงเหตุการณ์ครั้งนั้น

ลุงมาปุ่นเริ่มเรียนหนังสือที่โรงเรียนท่าฉัตรไชย แต่จำเป็นต้องออกจากโรงเรียนเพื่อประกอบอาชีพช่วยเหลือครอบครัว เนื่องจากฐานะทางบ้านไม่ค่อยดี งานแรกที่ทำคือเป็นคนงานทำถนนลาดยางสายโคกกลอย ในสมัยนั้นลุงได้ค่าจ้างเดือนละ 450 บาท เฉลี่ยวันละ 17 บาท (ขณะนั้นข้าวสารกิโลกรัมละ 1 บาท ส่วนกล้วยเดี่ยวขามละ 5 บาทเท่านั้น)



หลังจากที่ทำงานให้กรมทางหลวงเป็นเวลาประมาณ 10 ปี งานต่อมา คือ "ดำแร่ดินบุก" ที่บางเนียง จังหวัดพังงา ในสมัยนั้นการทำแร่ยังใช้แรงงานคนในการชักรอกลำเลียงแร่

ลุง "มาปุ่น" --นายญี่ปุ่น ประมงกิจ 2

ค่าจ้าง "ดำแรตูปุก" นั้นเจ้าของเหมืองแบ่งตามหุ้นกับคนงานร่อนแร่ อัตราส่วนแบ่งคือ 6:4 หมายความว่าเจ้าของเหมืองได้ส่วนแบ่ง 6 ส่วน ในขณะที่คนงานได้รับส่วนแบ่ง 4 ส่วน ทำงานได้ราว 4-5 ปี สัมปทานเหมืองแร่ก็หมดลง

ต่อมาลุงมาปุ่นทำงานรับจ้างผู้รับสัมปทานตัดไม้โก่งกางในบริเวณเกาะสิเหร่ เพื่อนำไปเผาทำถ่าน ทำงานนี้มาเป็นเวลาประมาณ 7 ปี จึงหันมาทำอาชีพเก็บหา "ปูดำ" บริเวณป่าชายเลนหลังหมู่บ้านแหลมตึกแกโดยใช้หยองดักปูเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน



งานหาปูดำจะต้องเดินผ่านเข้าไปในป่าโก่งกาง ย่ำเข้าไปในดินโคลน บางครั้งก็ต้องออกไปหาปูดำท่ามกลางสายฝน แต่แม้ว่าจะเหนื่อยเพียงใด ลุงไม่เคยย่อท้อ ลุงมาปุ่นพูดเสมอว่า "ทะเลและป่าโก่งกางมีอาหารสำหรับเราเสมอ ต้องรักษาและเก็บหาอย่างพอเพียง เพื่อรุ่นลูกรุ่นหลานของเราสืบต่อไป"



ลุงมาปุ่นเป็นตัวอย่างของคนที่ยืนหยัดเข้มแข็ง ไม่เลือกงาน ลุงได้ผ่านงานมาหลายอย่าง ส่วนใหญ่เป็นงานหนักที่ต้องลงแรง แต่ลุงก็อดทนทำติดต่อกันมาจนงานสำเร็จด้วยดีและสามารถจะเลี้ยงลูกๆ ได้จนเติบโตใหญ่ นอกจากนี้ ลุงมาปุ่นยังมีความรู้เกี่ยวกับการรักษาพยาบาลพื้นบ้านด้วย

ป้า "บะยะ" --นางปราณี ประโมังกิจ 1

พ่อแม่ของป้ายะคือนายอาจและนางจำปา ประโมังกิจ พ่อเป็น "นายหัว" วงโนราห์ เป็นคนดีทั้งส่วนแม่เป็นโนราห์ มีชุดที่มีเทริดและหางครบกั้น แม่ขับโนราห์เป็นภาษาอุรักลาไวย และรำร้องแอ้งไดด้วย ศิลปะการแสดงร้องแอ้งจึงฝังอยู่ในสายเลือดของป้ายะ



นายอาจ



นางจำปา



ป้าเป็นพี่สาวของจ๊วเองแหละ เรามีพี่น้องสิบคน เสียไปแล้วชะสามคน จ๊วเป็นน้องสุดท้อง

สมัยที่เราเด็กๆ พ่อฝึกให้เรา สมัยนั้นยังไม่ใช้ตะเกียงกันเลย เวลาเดือนแฉ่ง (พระจันทร์เต็มดวง) พวกเราเอาไต้มาจุดแล้วปักบนทรายที่ชายหาด แล้วก็ร้องรำกันใต้แสงเดือน

...สนุกมาก เหนื่อยก็พัก กินโกปี (กาแฟ) สมัยก่อนไม่กินเหล้ามากแบบในสมัยนี้ เวลาเราร้องรำ คนในชุมชนก็จะมาดูกัน

ป้าเริ่มออกงานตั้งแต่อายุเจ็ดแปดขวบ โดยรำร้องแอ้ง ส่วนแม่และพี่สาวรำโนราห์ พี่สาวนั้นรำได้อ่อนช้อยมาก ดัดตัวได้เป็นรูปกลม แต่พี่คนนี้เสียไปแล้ว

เราออกตระเวนเล่นร้องแอ้ง ได้สตางค์คืนละห้าบาท หกบาท ไปกันที่พังงา กระบี่และตรัง

ป้า “บะยะ” --นางปราณี ประโมังกิจ 2



ป้ายะเป็นนักร้องนักรำในวงพรสวรรค์เช่นเดียวกับแม่จั่ว และเดินทางไปแสดงยังที่ต่างๆ ในวัยเจ็ดสิบกว่าปี ป้ายะก็ยังกระฉับกระเฉง ร่าเริง และยินดีที่จะร้องและรำร้องแฉ่งต่อไปอีก บางทีร้องรำมากๆ จนเหนื่อยและมีอาการปวดหัวเข่า ป้าก็จะสลับฉากด้วยการให้สาวๆ มารำแทน นอกจากร้องแฉ่งจะเป็นศิลปะการแสดงที่ป้ายะชอบแล้ว ยังมีรายได้จากการตระเวนแสดงที่ต่างๆ ทำให้ไม่ต้องเป็นภาระแก่ลูกหลานด้วย

แม้ว่าจะออกแสดง “มือถือไมค์ ไฟสองหน้า” แต่ป้ายะก็เป็นแม่ที่มีเวลาให้กับลูกๆ ซึ่งคงต้องยกความดีให้กับแม่ของป้าเพราะแม่เป็นคนที่มีเวลา ชอบจัดบ้านและบริเวณให้เป็นระเบียบ ไม่ชอบทิ้งของให้รกรุงรัง จึงเป็นตัวอย่างที่ดีให้กับพี่ๆ น้องๆ



แม่ของป้าเป็นคนที่ชอบทำกับข้าวด้วย ป้าบอกว่าสมัยก่อนกับข้าวของชาวอุรุกรลาไวย์นั้นมีรสชาติอร่อยเหลือเกินแม้ว่าจะไม่มีเครื่องปรุงมากมายเท่าในสมัยนี้และไม่ได้ใช้แป้งหวาน (ผงชูรส) เลย ผู้หญิงอุรุกรลาไวย์มีเวลาว่างและพิถีพิถันในการทำอาหารให้รสกลมกล่อม เช่น ทำแกงเลียง แกงโจร (ใส่พริก กะปิ มะขามเปียก) มีรสชาติเผ็ด เปรี้ยว หวานเล็กน้อย และมีกลิ่นหอม ในสมัยนี้พวกเราไม่ค่อยทำแกงแบบนี้กันแล้ว หันมาทำแกงแบบไทยๆ กันมาก



รูปข้ายมือคือรูปหลานชายของป้ายะที่กำลังถือทับ หรือ “เบร้ง เบร้ง” ในภาษาอุรุกรลาไวย์ ทับนี้เป็นมรดกตกทอดมาจากพ่อแม่ที่ป้ายะหวงแหนมาก ใครมาขอหรือขอซื้อก็绝不会ขาย เพราะแม่ขอร้องให้เก็บรักษาไว้ให้ดี

ป้ายะเป็นตัวอย่างของศิลปินที่มีความผูกพันกับศิลปะการแสดงร้องแฉ่ง ป้ายังจำได้ถึงบรรยากาศวันเก่าๆ เมื่อร้องแฉ่งเป็นศิลปะพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างมาก ในปัจจุบันมีสื่อใหม่ๆ เข้ามาดังดูดความสนใจของชุมชน แต่ป้าก็ยังรักที่จะร้องรำ และสอนลูกหลานต่อไป

ลุงมาโจ้ย --นายมาโจ้ย ประโมังกิจ 1



ลุงมาโจ้ยเป็นคนดั้งเดิมของแหลมตึกแก ลุงทำงานมาแล้วหลายอย่างไม่ว่าจะเป็นงานออกทะเลอย่างอิสระเช่นดำกุ้งมังกร ดำหอยมุกโข่ง ซึ่งสมัยก่อนดำน้ำด้วยตาเปล่า จากนั้นหันมาดำกุ้งด้วยเครื่องลม บางครั้งเจอกุ้งรวมกันอยู่ในบริเวณที่น้ำลึกมากๆ การจับจะใช้อวนล้อมจับ ในสมัยก่อนขายกุ้งกันเพียงกิโลกรัมละ 25 บาทเท่านั้น ปัจจุบันกุ้งมังกรมีราคาแพงขึ้นมาก

เมื่อเริ่มมีการจับหูกุ้งมากขึ้น จำนวนกุ้งก็ลดลง จนต้องขยายพื้นที่ออกหาไกลจากบ้านมากยิ่งขึ้น ลุงเคยออกเรือหัวโทงวิ่งไปหากุ้งถึงเกาะต่างๆ ในพม่า เมื่อได้ตามจำนวนก็จะนำกลับมาขายให้ลูกค้าในชุมชน

อาชีพอิสระอีกอาชีพหนึ่งคือการเก็บหอยดิบซึ่งอาศัยอยู่ทั่วไปตามโขดหิน บริเวณเกาะต่างๆ โดยเก็บมาทั้งเปลือกและเอากลับมายังหมู่บ้านเพื่อค่อยเปลือกและเนื้อ ดังที่เห็นผู้หญิงในหมู่บ้านนั่งค่อยหอยดิบกันเป็นภาพที่คุ้นตา ราคาขายเฉพาะเนื้อหอยอยู่ที่ประมาณกิโลกรัมละ 70 บาท

ปกติการเก็บหอยดิบใช้วิธีการสลับสับเปลี่ยนพื้นที่ในการหาหอย เพื่อให้หอยได้มีโอกาสเติบโตและขยายพันธุ์ เมื่อเก็บหาในพื้นที่หนึ่งแล้ว ก็จะรอประมาณ 3-6 เดือนจึงกลับมาหาในพื้นที่เดิมอีก สำหรับสถานการณ์ในปัจจุบัน ลุงมาโจ้ยบอกว่าจำนวนหอยน้อยลง เพราะนอกจากจะมีคนเก็บมากขึ้นแล้ว ยังมีปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมเช่น มลพิษทางน้ำ คราบน้ำมัน ที่เป็นสาเหตุให้หอยตายลง ทำให้พวกเราต้องออกไปเก็บหาไกลขึ้น



ลุงมาโจ้ย --นายมาโจ้ย ประโมังกิจ 2

ลุงมาโจ้ยยังทำมาหากินโดยการตกเบ็ดด้วย ลุงนิยมออกเรือไปตกปลาบริเวณ เกาะไม้ท่อน เกาะดอกไม้และเกาะเขียว โดยจะตกปลาในแนวปะการัง ปลาที่ได้มีหลากหลายชนิด

ในสมัยก่อนที่จะมีแนวคิดการทำปะการังเทียม ลุงเล่าให้ฟังว่าพวกเราอุรักลาโว้ย ได้ริเริ่มทำที่อยู่อาศัยของปลาโดยใช้กิ่งไม้สดๆ ผูกหินถ่วงให้จมลงใต้ทะเล ที่เราเรียกว่า “ตุ๊ว” เป็นการดึงดูดให้ปลาเข้ามารวมกัน เราจะนำกิ่งไม้ไปถ่วงในช่วง น้ำตาย แล้วพอช่วงน้ำใหญ่เราจะเข้าไปดูว่าปลาเริ่มเข้ามาบ้างหรือยัง ถ้ายัง ก็จะเอากิ่งไม้ไปสะสมถ่วงเพิ่มขึ้นอีก พอปลาเข้ามาอยู่อาศัย จุดนั้นก็จะกลายเป็นแหล่ง ตกปลาของพวกเรา ปัญหาสำคัญคือ “ตุ๊ว” มักจะเสียหายโดยเรืออวนลาก

นอกจากอาชีพอิสระทางทะเลแล้ว ลุงมาโจ้ยยังเคยเป็นลูกจ้างทำงานหลายอย่าง เช่น ขับเรือบรรทุกแร่ตึกให้กับบริษัทงานทวี สมัยนั้นมีรายได้เดือนละ 700 กว่า บาท ต่อมาก็เป็นลูกจ้างคัดแยกปลาที่ทำเรือ ปัจจุบันลุงหันกลับมาทำอาชีพอิสระ อีก คือหาหอยดิบ ตกปลา นอกจากนั้นยังมีอาชีพเสริมคือเก็บขวดและเก็บ พลาสติกขาย ซึ่งนับว่าเป็นการส่งเสริมระบบการนำกลับมาใช้ใหม่หรือรีไซเคิล ด้วย

ลุงมาโจ้ยเป็นบุคคลตัวอย่างในแง่ของความช่างสังเกตสิ่งแวดล้อมรอบๆ ตัว ทำให้สามารถสืบทอดความรู้พื้นบ้านทางบกและทางทะเลจากบรรพบุรุษได้ นอกจากนั้น ลุงยังเป็นคนขยันทำมาหากิน ไม่เลื่องงาน และเป็นคนที่รักครอบครัว ด้วย



“น้าบุญจันทร์” --นายเชาว์วัฒน์ ประโมังกิจ 1

น้าบุญจันทร์เป็นตัวอย่างที่ดีมากด้านความขยันหมั่นเพียรในการศึกษาหาความรู้ในสายตาของชาวบ้านแหลมตึกแก น้าบุญจันทร์เป็นตัวแทนที่ชุมชนมีความภาคภูมิใจ หลายคนกล่าวว่า “อาจารย์ได้เรียนสูง ได้ทุนไปเรียนต่างประเทศ เขาเป็นตัวแทนของหมู่บ้านได้ ในตอนที่ทางอำเภอเข้ามาก็สามารถช่วยอธิบายเรื่องต่างๆ ให้ชาวบ้านเข้าใจได้ และยังได้สอนพิเศษให้เด็กในหมู่บ้านอีกด้วย ชาวบ้านจึงอยากให้ลูกๆ ถือน้าอาจารย์เชาว์วัฒน์เป็นตัวอย่าง”

น้าบุญจันทร์เริ่มการศึกษาที่โรงเรียนบ้านเกาะสีเหร่เหมือนกับเด็กอื่นๆ ในชุมชน เมื่อจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 7 ก็เข้าเรียนต่อที่โรงเรียนภูเก็ทวิทยาลัย และได้รับทุน American Field Service หรือ AFS ไปอยู่อาศัยกับครอบครัวอเมริกันและเรียนหนังสือในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายที่ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นเวลาหนึ่งปี



น้ามีความมุ่งมั่นในการศึกษามาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องการต่างประเทศ จึงเลือกเรียนต่อด้านความสัมพันธ์ระหว่างประเทศที่มหาวิทยาลัยรามคำแหง ด้วยความตั้งใจเรียนจึงสามารถจบระดับปริญญาบัณฑิตภายในระยะเวลาเพียง 3 ปี เท่านั้น

ในระหว่างที่เรียนที่มหาวิทยาลัยรามคำแหง ทางสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดภูเก็ตได้ส่งน้าไปเป็นตัวแทนคัดเลือกเข้าร่วมโครงการเรือเยาวชน น้าได้รับเลือกให้เป็นตัวแทนเยาวชนจังหวัดภูเก็ต ลงเรือ “นิปปอนมารุ” เดินทางไปยังประเทศต่างๆ และเรียนรู้ร่วมกับเยาวชนนานาชาติ นับเป็นประสบการณ์ชีวิตที่สำคัญ



"น้าบุญจันทร์" --นายเชาว์วัฒน์ ประโมังกิจ 2



รูปน้าบุญจันทร์รับพระราชทานปริญญาบัตร วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง

หลังจากที่เรียนจบ น้าบุญจันทร์ก็ทำงานที่ศูนย์ผู้อพยพอินโดจีนที่จังหวัดชลบุรี โดยเป็นครูสอนภาษาอังกฤษและทำงานกับเด็กกลุ่มพิเศษคือเด็กพิการทางสายตา หูหนวก เป็นไป ๆ หน่อย ๆ น้าทำงานที่ศูนย์ถึง 7 ปี ความรักในด้านภาษาและการสื่อสารทำให้น้าเลือกทำงานสอนภาษาอังกฤษต่อในจังหวัดชลบุรี และต่อมาก็เข้าทำงานองค์กรที่เกี่ยวกับผู้อพยพที่อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก และกลับมาสอนภาษาอังกฤษอีก

ช่วงก่อนจะเกิดสึนามิได้ไม่นาน น้าบุญจันทร์ย้ายกลับเข้ามาอยู่ที่บ้านแหลมตึกแก ทำงานสอนภาษาอังกฤษที่สถาบันอีซีซี น้าบุญจันทร์ได้ช่วยสอนภาษาอังกฤษให้แก่เด็กๆ ในหมู่บ้านด้วย แต่ก็พบว่าเมื่ออุปสรรคคือความสนใจของเด็กไม่ต่อเนื่อง ประกอบกับพ่อแม่เด็กๆ ไม่ค่อยสนับสนุนหรือให้กำลังใจ



“น้าบุญขันธ” --นายเชาว์วัฒน ประโมังกิจ 3



พ่อแม่ของน้าบุญขันธ นายมะเป็นและนางริมา

น้าบุญขันธเล่าว่าสมัยที่ตัวเองเล็กๆ ก็มีปัญหามากเหมือนกัน เพราะว่า เป็นคนใฝ่เรียน ในขณะที่สมัยนั้น ทางครอบครัวและชุมชนยังไม่เห็น ความสำคัญของการศึกษา ทำให้ เกิดแรงกดดัน แต่น้าก็ไม่ย่อท้อ พยายามอธิบายให้พ่อแม่และญาติ พี่น้องเข้าใจถึงคุณประโยชน์ของ การศึกษาต่อในระดับสูงๆ

สำหรับแรงจูงใจที่ทำให้สนใจด้านภาษาอังกฤษนั้น น้าบอกว่าเกิดจากการเห็น นักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาในภูเก็ต ทำให้รู้สึกว่าจะอยากติดต่อสื่อสารกับคน ต่างชาติต่างภาษา ความสนใจในวิชาภาษาอังกฤษทำให้น้าหมั่นพูด เขียน อ่าน จนกระทั่งสามารถใช้ภาษาอังกฤษได้ดีจนกระทั่งเป็นครูสอนภาษาได้ ในสายตา ของนางเข็ม น้องสาวของน้าบุญขันธ น้าเป็นคนตั้งใจเรียนมาตั้งแต่เล็กๆ เป็นคน ใจเย็น และขยันแข็ง ในช่วงที่เรียนอยู่ก็ทำงานเก็บเงินไปด้วย

ปัจจุบันน้าบุญขันธอายุ 43 ปี แม้ว่าจะผ่าน ประสบการณ์ไปต่างบ้านต่างเมืองมาแล้ว และมีโอกาสไปทำงานตามที่ต่างๆ แต่น้า ก็รู้คุณค่าของวัฒนธรรมชุมชน ถ้าไปดูที่ บ้านน้าบุญขันธจะเห็นว่าน้ายังใช้ฝาไม้ไผ่ ชัดตะแบบโบราณ ซึ่งเป็นฝีมือของช่าง อูร์กลาไวย์ที่เสียชีวิตไปแล้ว ฝานี้มีความ สวยงาม และคงทนเพราะใช้มานานกว่า 20 ปีมาแล้ว



ฝาชัดตะที่บ้านน้าบุญขันธ สวยงามและคงทน



การศึกษาที่มีความสำคัญมากในชีวิตปัจจุบัน ทำให้เราเห็นโลกที่ กว้างไปกว่าชุมชนเล็กๆ ของเรา และทำให้รู้เท่าทันโลก การศึกษาภาคบังคับเป็นสิ่งที่สำคัญ ทำให้พวกเราอูร์กลาไวย์มี ทางเลือกมากขึ้น และการค้นคว้าหาทางเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ อยู่ เสมอก็เป็นสิ่งที่ทำให้ชีวิตมีความก้าวหน้ามากขึ้นกว่าเดิม

“พีจิก” --นายอรุณศักดิ์ ประโมังกิจ 1

พีจิกเป็นคนที่มุ่งมั่นขยันเรียนภาษาอังกฤษ เพราะเห็นตัวอย่างจากอาจารย์ชาวอเมริกัน ประโมังกิจ ที่เคยได้ทุน American Field Service หรือ AFS ไปอยู่อาศัยกับครอบครัวอเมริกันและเรียนหนังสือในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายที่ประเทศสหรัฐอเมริกา สมัยที่ยังเป็นเด็ก พีจิกมีความตั้งใจว่าอนาคตอยากจะมีอาชีพที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยว จึงทำให้พยายามฝึกฝนทั้งฟังและพูดภาษาอังกฤษจนกระทั่งสามารถจะบรรลุถึงเป้าหมายที่ตั้งใจไว้แต่วัยเยาว์

พีจิกเกิด พ.ศ. 2518 ที่บ้านแหลมตึกแก พ่อคือนายชาลิดและแม่คือนางรอนี ในสมัยที่พีจิกยังเป็นเด็กอยู่นั้น ชาวอุรึกลาโว้ยล้วนทำประมง ออกทะเล ในสมัยนั้นสัตว์ทะเลหาง่ายเพราะทะเลยังอุดมสมบูรณ์ แต่ราคาสัตว์ทะเลถูกมาก ในปัจจุบันปลา ปู กุ้ง หอยมีราคาแพงกว่าเดิม แต่ต้นทุนก็สูงขึ้นเช่นกัน และสัตว์ทะเลหายากขึ้นด้วย สำหรับพีจิกแล้ว อาชีพประมงเป็นอาชีพที่ทำมาหากินลำบาก เพราะว่าเป็นคนที่เผลอลื่น จึงต้องตั้งใจเรียนหนังสือเพื่อที่จะได้มีทางเลือกอาชีพอื่นๆ นอกจากประมง

ในสมัยนั้น พ่อแม่ชาวอุรึกลาโว้ยไม่ค่อยสนับสนุนให้ลูกๆ เรียนสูงนัก เพราะคิดมาถึงเรียนไปก็ไม่จบ และท้ายสุดก็ต้องกลับมาทำประมง เด็กๆ น้อยคนจึงได้เรียนต่อในระดับสูง พีจิกนับว่าโชคดีที่ครอบครัวสนับสนุน จึงทำให้มีโอกาสเรียนต่อชั้นมัธยมศึกษาที่โรงเรียนภูเก็ตรวิทยาลัย เมื่อได้เรียนต่อ ก็ตั้งใจเรียนโดยเฉพาะวิชาภาษาอังกฤษ อาจารย์ที่โรงเรียนก็เคยชื่นชม และมีเพื่อนๆ ที่ให้กำลังใจและช่วยสอนเทคนิคการเรียนภาษาอังกฤษ ทำให้พีจิกตั้งใจเรียนจนจบชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย

ต่อมา พีจิกเข้าเรียนต่อในคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง โดยมีวิชาเอกคือธุรกิจการโรงแรม แต่ต่อมาก็ตัดสินใจแต่งงานกับคนรักและกลับมาทำงานในโรงงานปลาทูน่าที่เกาะสิเหร่เพื่อเก็บสตางค์ไปเรียนต่อให้จบ เมื่อเรียนจบได้ปริญญาบัตรแล้ว จึงได้ทำงานในบริษัทท่องเที่ยวสองแห่ง บริษัทแรกคือส่งเสริมเฟอร์รี่ไลน์ (มหาชน) และบริษัทที่สองที่ทำงานอยู่นานคือ Andaman Wave Master แรกทีเดียวเป็นพนักงานต้อนรับนักท่องเที่ยว เชื้อเชื้อ แบกกระเป๋า เสริฟชากาแฟ พานักท่องเที่ยวไปดำน้ำดูปะการัง นักท่องเที่ยวมีทั้งไทยและต่างชาติ



“พีจิก” --นายอรุณศักดิ์ ประโมังกิจ 2



เป็นมัคคุเทศก์ก็ต้องมีใจรักในการบริการและ
การพูดคุยกับนักท่องเที่ยว ...พอกลับมาบ้านที่
แหลมตุ๊กแกก็ได้เจอหน้าครอบครัวที่อบอุ่น
ของผมนะครับ...

ต่อมาพีจิกพยายามฝึกเป็นผู้ช่วยมัคคุเทศก์ เริ่มต้นโดยฝึกแนะนำและพูดคุยกับ
นักท่องเที่ยวคนไทยก่อน ได้เพื่อนๆ ที่สนับสนุนด้านข้อมูลเป็นอย่างดี ต่อมาก็เริ่ม
พูดภาษาอังกฤษ ให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวต่างชาติ เมื่อพูดได้คล่องขึ้นแล้ว ก็
เริ่มปรับปรุงให้สำเนียงดีขึ้นและพยายามเรียนรู้ศัพท์ใหม่ๆ จากการดูภาพยนตร์บน
เว็บที่นำมาฉายให้นักท่องเที่ยวดู ภาพยนตร์เหล่านั้นไม่มีเสียงพากย์ ใช้เสียง
ภาษาอังกฤษ จึงเป็นการฝึกด้านการฟังที่ได้ผลเป็นอย่างดี

บทเรียนจากชีวิตของพีจิกคือความมุ่งมั่นในการเรียน และความพยายามเรียนรู้ด้วย
ตัวเอง การปรับปรุงตัวเองอยู่เสมอ ในสมัยที่เรียนอยู่ชั้นประถมศึกษาตอนต้น พีจิกเล่า
ว่าตนเองเรียนไม่เก่งเลย แต่มาพัฒนาขึ้นในช่วงมัธยมศึกษาตอนต้น ส่วนในช่วง
มัธยมศึกษาตอนปลายนั้น แม้ว่าจะเป็นคนที่เที่ยวเตร่อยู่บ้าง แต่ก็ยังใส่ใจในการ
เรียน ยังมีเพื่อนๆ ที่เรียนเก่งๆ ก็ยังเป็นแรงจูงใจให้มีความมุ่งมั่นมากขึ้นเพื่อให้
ทันเพื่อน

สำหรับบทเรียนในด้านอาชีพนั้น พีจิกบอกว่าการเป็นมัคคุเทศก์ต้องมีทักษะการ
สื่อสารที่ดี ใส่ใจเรื่องข้อมูลข่าวสาร มีใจรักการบริการ ซึ่งหากมีคุณสมบัติเหล่านี้
ก็จะทำให้ประสบความสำเร็จในอาชีพมัคคุเทศก์ได้

บุคคลที่น่าสนใจอื่นๆ

บุคคลที่น่าสนใจที่รวบรวมมาข้างต้นนั้นเป็นเพียงส่วนเล็กๆ ส่วนเดียว ในชุมชนยังมีผู้คนอีกมากมายที่เป็นคนดี คนเก่ง คนมีความรู้ที่น่าจะได้นำมาเป็นแม่แบบที่ดีสำหรับเยาวชนรุ่นหลัง

ผู้ใหญ่นิด



ผู้ช่วยผู้ใหญ่กานดา



นางแมะสัน



ในปัจจุบันผู้ใหญ่บ้านของเราเป็นผู้หญิง มีชื่อว่า**ผู้ใหญ่ นิด ประโมังกิจ** ผู้ใหญ่มีบทบาทในเรื่องการเมืองการปกครองในชุมชนของเราเป็นอย่างมาก ยิ่งหลังจากเหตุการณ์เสียนามิ ผู้ใหญ่ต้องทำงานประสานกับองค์กร หน่วยงานต่างๆ เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาชุมชนของเรา ส่วนผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านคือนาย**อำนวย หรือ บุญช่วย ประโมังกิจ** ก็มีบทบาทมากเช่นกัน นายอำนวยยังมีตำแหน่งเป็นผู้จัดการวอโรงแ่งประจำหมู่บ้านอีกด้วย จึงสนใจในด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมและการแสดงพื้นบ้าน

ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านอีกคนหนึ่งเป็นผู้หญิงชื่อว่า**นางกานดา ประโมังกิจ** ก็ใส่ใจในเรื่องบทบาทและอาชีพของผู้หญิงในชุมชน นอกจากนั้นยังคอยส่งเสริมในด้านจริยธรรมของคนในชุมชน พยายามกระตุ้นให้ชาวบ้านห่างไกลจากอบายมุข ของมีเมาต่างๆ ชุมชนมีสมาชิกองค์กรบริหารส่วนตำบลสองคนคือ **อบต. สัมพันธ์ นกสีบ** และ **อบต. โสรส ประโมังกิจ** ทั้งสองคนก็มีส่วนทำให้ชุมชนเกิดการทำให้เกิดการพัฒนา

แม่บ้านในชุมชนเช่น**นางแมะสัน ประโมังกิจ** ก็ถือเป็นบุคคลตัวอย่างที่น่าชื่นชม คือเป็นผู้มีอัธยาศัยดี ทำงานหนักเอาเบาสู้ ทำหน้าที่แม่ ดูแลลูกหลาน ทำกับข้าว ซักผ้า และที่สำคัญคือป้าแมะสันไม่เล่นไพ่ ส่วนสามีคือพ่อดลลาก็เป็นอีกคนหนึ่งที่ยืนยันทำมาหากินหารายได้มาจุนเจือครอบครัว พ่อเคยดื่มเหล้า แต่ปัจจุบันก็เลิกแล้ว และก็ไม่สูบบุหรี่ด้วย ถึงแม่ครอบครัวป้าแมะสันจะไม่ร่ำรวย แต่ก็พอมีพอใช้

ชุมชนญาติพี่น้องของเรา – ที่ป่าไผ่ รำวัย 1



ด.ช. ภาณุพล วีระสิงห์

จากที่เคยเกริ่นให้ฟังในช่วงต้นแล้วว่า พี่น้องของพวกเราที่หาดราไวย์นั้น มีพิธีที่แตกต่างไปจากงานของพวกเราที่แหลมตึกแก นั่นคือ “พิธีอาบน้ำนัต” นั่นเอง

ญาติพี่น้องของพวกเราที่หาดราไวย์แต่ละครอบครัวจะนำโอ่งใส่น้ำมาตั้งรวมกันบริเวณสถานที่ประกอบพิธี ภายในโอ่งนั้นจะใส่ลูกมะกรูดลงไปด้วย เรานำด้ายสีขาวมาผูกไว้รอบปากโอ่ง รวมทั้งยังนำจานที่ใส่ใบพลู หมาย และด้ายเจ็ดสีมาวางในบริเวณประกอบพิธี



เมื่อได้เวลาโตะหมอละประกอบพิธีกรรมเช่นไหว้และถวายของไหว้ให้กับวิญญาณธรรมชาติและบรรพบุรุษ จากนั้นจะประกอบพิธียกครุด้วยจานของแต่ละครอบครัว เมื่อเจ้าของบ้านรับจานที่ผ่านพิธีไปแล้วจะนำด้ายเจ็ดสีมาแจกให้กับสมาชิกภายในครอบครัว เพื่อนำมาผูกข้อมือ ส่วนหมากพลูจะนำไปเก็บไว้ในบ้านเพื่อความเป็นสิริมงคล



ชุมชนญาติพี่น้องของเรา –ที่ป่าไผ่ รำวัย 2



พิธีกรรมจะดำเนินไปพร้อมกับเสียงตีของกลองรำมะนา ภาพที่ปรากฏคือผู้แทน
ครอบครัวต่างทยอยเข้ามารับจานที่ผ่านพิธียกครู พร้อมทั้งนำด้ายเจ็ดสีมาผูก
ข้อมือของสมาชิกภายในครอบครัว



โต๊ะหมอบประกอบพิธียกจานไหว้ครูในระหว่างพิธีอาบน้ำมนต์ที่หาดราไวย์



ชุมชนญาติพี่น้องของเรา –ที่ป่าไผ่ รวัย 3

จากนั้นเมื่อโต๊ะหมอประกอบพิธีเสร็จเรียบร้อยแล้ว พวกเราแต่ละครอบครัวจะเข้ามาตักน้ำจากโอ่งของบ้านตน เนื่องจากพวกเขามีความเชื่อกันว่า น้ำมนต์เหล่านี้จะช่วยชำระล้างสิ่งไม่ดีให้ออกไปจากร่างกายของพวกเขาได้ รวมทั้งยังนำน้ำมนต์บรรจุใส่ขวด เพื่อนำกลับไปอาบที่บ้านอีกด้วย





ทีมงานโครงการนาร่องอันดามัน
ขอขอบคุณทุกท่านที่ช่วยเหลือเอื้อเฟื้อ
เราเป็นอย่างดี และขอบใจเด็กๆ ที่วาด
รูปสวยๆ ประกอบในหนังสือเล่มนี้
ขอบคุณ UNESCO และ UNDP ด้วยจ้า



ป้าสนใจดีมากค่ะ ที่เล่าและสาธิต
ขั้นตอนการทำห่อหมกและทอดมันให้
ทีมเราได้ทราบ

ก่อนจะไป หนูขอลองชิมทอดมันชิ้นนี้
ได้มั๊ยคะ...



ลุงมานับบอกวิธีจับปูดำมาอย่างละเอียด
เลยครับ คนที่ไม่มีโอกาสตามลงเข้าไป
หาปูในป่าโกงกางยังมองเห็นภาพตาม
ไปด้วยเลย ...แล้วลุงช่วยสอนผมจับปู
โดยไม่ให้ปูหนีบได้มั๊ยครับ...



The Andaman Project, Chulalongkorn University Social Research Institute
Phayathai Road, Bangkok 10330, Thailand
www.andaman.cusri.chula.ac.th  andamanproject1@yahoo.com

