

# ๑ ช่างกสิ้งแกะกะโหลกซื้อ ภูมิปัญญาแห่งบางคนที่ สมุทรสงคราม

เลิศชาย สุพิศาล\*



สวนมะพร้าวที่ปลูกกันในจังหวัดสมุทรสงคราม

ถ้าพูดถึงมะพร้าวที่ใช้ทำเครื่องดนตรี นักดนตรีส่วนใหญ่รู้จักกันดีว่า มะพร้าวที่ปลูกกันในจังหวัดสมุทรสงคราม เป็น “มะพร้าวซอ” ชั้นยอด เพราะมีลักษณะแตกต่างจากมะพร้าวทั่วไป ตรงที่ผลของมะพร้าวหรือกะโหลกใหญ่มีลักษณะสวยงาม สามารถนำมาทำเป็นกะโหลกซออ้อและซอสามสายได้เป็นอย่างดี เรื่องนี้รู้กันมานานแล้ว ตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธชัชวาลย์ พระองค์โปรดดนตรีและทรง ซอสามสายได้เก่งมาก ที่สำคัญกะโหลกของซอสามสายนั้นต้องทำมาจากมะพร้าว ซอเมืองสมุทรสงคราม ถึงกับทรงพระกรุณาโปรดเกล้าให้มีตราคุณห้ามว่า ถ้าบ้านใดมีมะพร้าวซออยู่ในสวน ไม่ต้องเสียภาษีมะพร้าวเหมือนคนอื่นๆ เพราะว่ามะพร้าวชนิดนี้คือไม่ต้องเสียภาษี เพราะว่าหายาก

เหตุที่มะพร้าวเมืองนี้ไม่เหมือนมะพร้าวเมืองอื่น นักดนตรีท่านหนึ่งในจังหวัดตราดกล่าวว่า ถินที่น้ำทะเลขึ้นถึง จะเป็นถินที่ไม่มีดี มะพร้าวดี หมายความว่า สำหรับนำมาทำเครื่องดนตรีได้ไฟเราะ เช่น จะเข้าของลงเอือ ฉัตรเฉลิม จังหวัดชลบุรี ระนาดไม่ไฟเร่อ หรือที่จังหวัดตราด และซออ้อที่จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นต้น

ผู้เขียนจึงเดินทางไปสัมผัสเพื่อให้เห็นกับตาดูจรดแรกที่ไปในจังหวัดสมุทรสงครามคือ บ้านช่างกสิ้ง หรือลุงกสิ้ง แห่งบ้านบางคนที่ เพาะเจริญว่ามีนักดนตรีหลายคนกล่าวถึง

ช่างกสิ้งแกะกะโหลกซอ

ลุงสายหยุด จันทร์กุล หรือ ลุงกสิ้ง วัย ๗๒ ปี นับเป็นช่างแกะฟิมือดีคนหนึ่งในละแวกบ้านบางคนที่ จังหวัดสมุทรสงคราม เพาะเจริญนักดนตรี หลายคนยอมรับในฝีมือการแกะลายของลุง

แรกเริ่มเดิมที่ ลุงกสิ้งเป็น ช่างไม่รับปลูกบ้าน ไม่ได้มีความรู้ทางด้านทำเครื่องดนตรีมาก่อน แต่ด้วยใจรักในดนตรีจึงได้หันมาทำงานเกี่ยวกับเครื่องดนตรีคือ ทำซอตั้งซออ้อและซอตัวง แต่ที่เห็นจะเป็นการแกะกะโหลกซออ้อเป็นส่วนใหญ่ คุณลุงบอกว่า “ที่แรกก็ลองทำเล่นๆ ลองดู พอดีน่าเรื่อง ก็เลยขอซื้อ แล้วมีคนมาสั่งให้ทำ ก่อนถึงปัจจุบัน” คุณลุงบอกว่าไม่ได้ไปเรียนที่ไหน “อาศัยไปดูเข้าแกะ เอากันอย่างสวยงาม มาแกะตาม และหาลายตามหนังสือมาแกะบ้าง กว่าจะชำนาญใช้เวลาถึง ๕ ปี ก็พัฒนามาเรื่อยๆ ที่รูปแบบใหม่มาแกะหรือคนเอารูปแบบมาให้ ก็แกะตามคนมาสั่ง แต่ตอนนี้แกะไม่ค่อยไหวแล้ว แกะช้า ได้อาทีด ลํา ๑ ใบเท่านั้น แต่ก็จะทำไปเรื่อยๆ จนกว่าจะแกะไม่ได้”

เอกลักษณ์กะโหลกซอของลุงกสิ้ง

ความแตกต่างและเอกลักษณ์ อุยที่มีคนมาสั่งให้แกะเอาราย เป็นรูปแบลกๆ เป็นยกช์, เป็นเทวดา, เป็นสัตว์ กินรีบ้าง แต่ที่แกะบ่อยๆ ก็จะเป็นกินรีและบางทีก็แกะเป็นรูปพระรามสู้บัง tek กันที่ หนูมานจันนางสีดาบ้าง แก้ตามคนมาสั่ง ที่สำคัญ ช่องไฟระหว่างลายต้องไม่ให้มากหรือน้อยเกินไป ทำให้เสียงไม่ดี ถ้ามากไปเสียงจะไปรบกับ

ก้านอยไปเสียงจะอับ การขึ้นหน้าซอกต้องขึ้นให้ตึง หนังที่ใช้ต้องบาง อาย่างเข่น หนังแพะ หนังวัว

### คุณภาพของเสียงซอ้อี้ดี

ไม่ทราบว่าดี ไม่ดี แล้วแต่คนชอบ บางคนเขาบอกว่าเสียงทุ่มดี บางคนก็บอกว่าโปรดี แล้วแต่คนชอบส่วนมากเสียงก็จะไม่แตกต่างกันมาก เพราะช่องไฟหรือรูกล่องเสียงผิดจะแกะเท่าๆ กัน จะแตกต่างกันตรงที่ขนาดของโคลกมากกว่า ถ้าลูกโตหน่อยเสียงก็จะดัง



ลุงสายหยุด จันทร์กุล หรือลุงกลิ้ง

### แหล่งวัสดุที่ใช้ทำซอ

กะโคลกไปซื้อมะพร้าวจากชาวบ้านบ้าง บางที่เขาก็นำมาให้บ้าง ก็ซื้อกันแบบยังอยู่ในเปลือกอยู่เลยตอกใบละ ๓๐๐, ๕๐๐ บ้างตามขนาด ส่วนไม่ที่ใช้ทำวนก็ต้องซื้อตามโรงเลือย ถ้าจะให้ดีและสวยก็ต้องไม่พญาจิ้วคำ แต่กิโลกรัมละ ๕๐๐ บาท แต่ปกติก็จะทำไม่มะเกลือ ซึ่งชัน เพราะราคาถูกกว่า

### วิธีเลือกกะโคลกขอที่ดี

ถ้าซื้อหัวต้องเปลือกก้มองลำบาก แล้วแต่ดวงใจจะได้สายหรือไม่สวย แต่ให้ดูที่ลูกใหญ่ และมีลักษณะเป็นสามเหลี่ยม เห็นพูขึ้นชัดเจนก็จะได้ของดี แต่ถ้าปอกเปลือก

แล้วก็ขาย มีอยู่ ๓ ลักษณะที่นิยมกันคือ

๑. สายฟ้าฟ้าด ลักษณะมีพูขึ้นสูงสามพู ลูกโต หน้าตัดเวลาที่เอาเนื้อออกจะเห็นเป็นรูปใบโพธิ์สวยงาม

๒. สายพระมหาณ มีลักษณะคล้ายมวยพรรณของพระมหาณ มีพูขึ้นเหมือนกันแต่ไม่สูงนัก จะมีด้านท้ายจะยาว เหมาะสำหรับทำกะโคลกขอสามสาย ทำซอ้อี้สวยงาม

๓. กะโคลกช้าง จะมีลักษณะเป็น "ไม้ขีนพูมาก" แต่ลูกโต คุณภาพเสียงก็ใช้ได้พอๆ กับสายฟ้าฟ้าด และมวยพรรณจะแตกต่างกันแค่ลักษณะความสวยงามเท่านั้นเอง

### มาตรฐานราคา

ราคาน้ำเสียงที่ขายกับลักษณะของกะโคลกและลายที่แกะรวมทั้งไม่ที่เข้าหัวคันทวนด้วย จะอยู่ในราคา ๑,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ บาท แต่เป็นกะโคลกที่ปอกเปลือกแล้วแต่ยังไม่ได้แกะก็มีตั้งแต่ราคา ๓๐๐-๔๐๐ บาท แต่ถ้าลูกใหญ่สวยงาม ก็มักไม่ค่อยพอยขาย เพราะมีคนมาซื้อไปหมัดแล้ว แล้วแต่คระมาได้จังหวะ ราคาต่อรองกันได้อยู่ที่ความพอใจ ขายได้ก็ขายให้กัน แต่ของลุงก็ราคาถูกอยู่แล้ว

### กลุ่มลูกค้าที่มาซื้อ

เป็นนักดนตรีหลายๆ จังหวัด ที่เข้าร่วมกิพากันมาซื้อ บางที่ก็เป็นนักศึกษา มาซื้อกันที่บ้านนี่แหละ บางก็ซื้อคนละใบ ส่องใบ บางคนก็ซื้อแต่กะโคลก บางคนก็ซื้อหัวคันผูกไม่มีติดลวด ทำที่บ้านขาย ขายที่บ้าน บางคนสั่งไว้แล้วก็ยังไม่มาเอา จะขายก็ขายไม่ได้ เดียวมาเอาแล้วไม่มีให้เข้าใจว่าเอา

### การเดินทางและสถานที่ติดต่อ

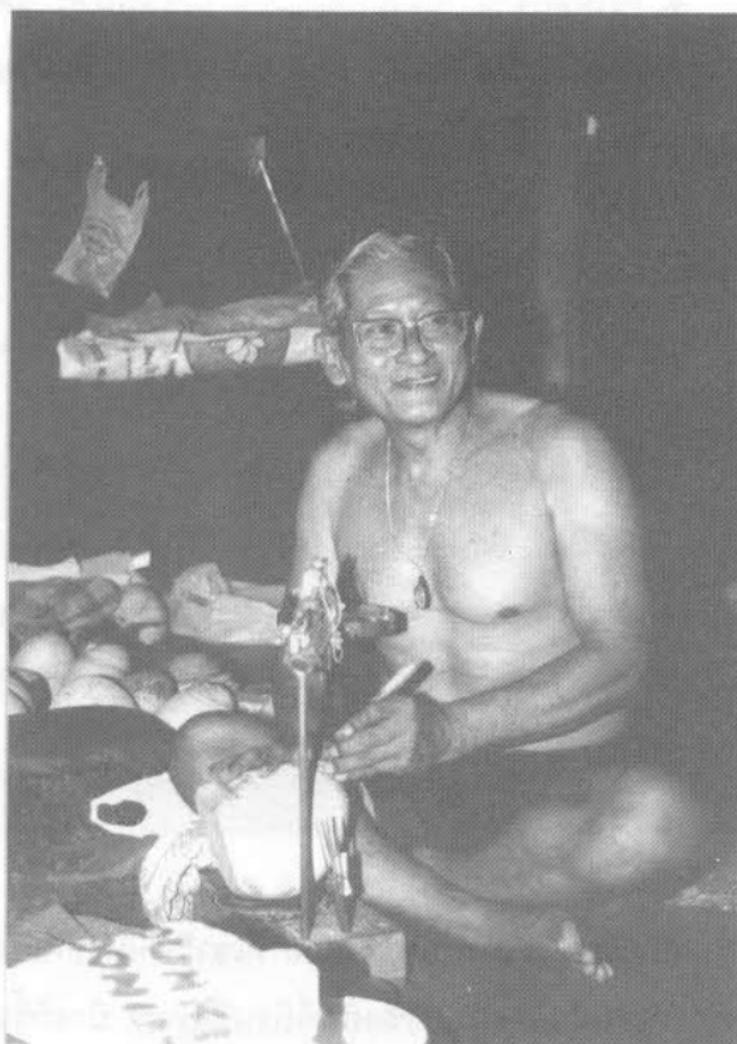
การเดินทาง ถ้าเริ่มต้นจากกรุงเทพฯ-สมุทรสงคราม ใช้เวลาประมาณ ๑ ชั่วโมงครึ่ง ลุงกลิ้งอยู่บ้านเลขที่ ๒/๑ หมู่ ๔ ตำบลกระดังงา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม คุณลุงบอกว่ามาได้ ๒ ทางคือ

๑. เมื่อถึงตัวอำเภอเมืองพวากล้า ให้ตรงมาเลย ไม่ไกลนักก็จะถึง ตำบลกระดังงา อำเภอบางคนที จะมีทางแยกขวาเมื่อเข้าตำบลกระดังงา จะเป็นสวนมะพร้าว ตรงมาเรื่อยก็จะเห็นป้ายบอกว่า "บ้านช้างกลิ้งแกะซอ" ถ้ามารถประจำทางก็ขึ้นรถที่สถานีขนส่งสายใต้ใหม่ รถ ป.๑ มาลงที่อำเภอเมืองพวาก หรือแม่กลองก็ได้ แล้วนั่งรถต่อ คือรถ



สายแม่กลอง-คำเนินสะดาว ก มากที่บังคับที่ใน แต่รอดโดย  
สายจะไม่เข้าไปข้างใน คราวนี้ก็ต้องเดินกันเห็นอยู่หน่อย  
แต่ถ้ามารถส่วนตัวก็สบาย

๒. อีกทางหนึ่งคือ มาทางอำเภอคำเนินสะดาว  
ตรงมาเรื่อยๆ จะเจอแยกเข้าทางวัดโซราษาราม แล้วก็ตรง  
มาเรื่อยๆ ก็จะมีป้ายบอกว่าบ้านช่างกลึงแกะซื้อเหมือนกัน



ลุงกลึงกำลังแกะกะโหลกซื้อ ในขณะที่ให้สัมภาษณ์

### ผู้สืบทอดฝื้มือช่าง และสุขภาพของคุณลุง

คุณลุงบอกว่า "ไม่มีคนสนใจอย่างจริงจัง ลูกๆ ก็  
ไม่เอา เพราะเป็นงานละเอียด จุกจิก เคยมีคนมาขอเรียน  
ด้วยพอเป็นแล้วก็หาย พอที่จะอาศัยได้ก็ไม่เอาแล้ว เลยไม่มี  
คนที่มาจะมาช่วยทำ เดียวันนี้แกะไม่ทัน เข้าสั่งบางทีหลายใบ  
ก็ทำไม่ทัน เพราะอายุมากแล้ว ตกใจไม่ค่อยดี ยังดีว่าไม่มี  
โรคอื่น ไม่เช่นนั้นก็นั่งแกะไม่ไหวหรอก แต่ก็จะทำไปเรื่อยๆ  
จนกว่าจะตาย ใครที่อยากรู้เรียนก็ไปเรียนกับคุณลุงได้  
คุณลุงยินดีที่จะสอนให้เพื่อไม่ให้วิชาชนิดนี้หายไป เพราะเหลือ  
คนที่สนใจในด้านนี้น้อยมาก"

ทั้งหมดนี้ คือเรื่องราวที่ผู้เขียนได้ไปสัมผัส และนำ  
มาเสนอต่อท่านผู้อ่าน ฉบับหน้าจะพาท่านผู้อ่านไปพบกับ  
ช่างแกะซื้อท่านอื่นในย่านเดียวกัน

