

សំគាល់រៀងចំណុច-តែងតាំង

ล่องคลองดำเนินสะดวก เที่ยวสองตลาดน้ำ

เจริญก็ติดตามน้ำที่คล่องดำเนินสะดวก
จ.ราชบุรี หลายคนนึงได้แต่งภาพ “ตลาดน้ำ
ดำเนินสะดวก” หัวในความเป็นจริงยังมีตลาดน้ำ
อีก 2 แห่ง นั่นคือ “ตลาดน้ำเหล่าที่ลักษ์” และ
“ตลาดน้ำท่าลักษ์” ซึ่งแม่น้ำจะอยู่ใกล้กันกับตลาด
น้ำดำเนินสะดวก แต่บรรยายศักการค้าขายต่างกัน
ตรงที่ ความเป็นวิถีชีวิต (จริง) ของชุมชน ที่ไม่ได้
ถูกสร้างขึ้นมาเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวแต่อย่างใด

“ตลาดนำทุ่งตักถัง” หรือเรียกว่า “ตลาดนำดำเนินสะพานปากคลองลัดพืช” เป็นตลาดน้ำดั้งเดิมแห่งแรกของราชบูรี (เหล่าถังลัก แปลว่า ตลาดเก่า) และเป็นด้านนำเดิมตลาดนำดำเนินสะพาน ผู้คนที่นี่ส่วนใหญ่ในชุมชนเป็นลูกหลานชาวไทย เชื้อสายจีนแท้จี๋และชาวจีนใหม่ล่าม เป็นชาวสวนทำการค้าขายตามคำคลอง

ในอดีตตลาดน้ำแห่งนี้สวยงามและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เมื่อมีการสร้างถนนเข้ามา ารามคนมาคิดจะขึ้น จึงมีตลาดน้ำแห่งใหม่เกิดขึ้น นั่นก็คือ ตลาดน้ำดำเนินสะดวกซึ่งจะอยู่ด้านทาง และอยู่ริมถนน ผู้คนเจนิยมแวดเที่ยว เป็นผลให้ “ตลาดน้ำเหล่าท่ากล้า” ซึ่งอยู่ลึกเข้าไปอีกประมาณ 2.4 กิโลเมตร (จากตลาดน้ำดำเนินสะดวก) ไม่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว และเริ่มเลือนหายไปจากความทรงจำ จนต้องปิดตัวเองในที่สุด...

วันนี้เรามีบอร์ดมาจัดแสดงภาคเจ้าที่ลิวี่
เมื่อเข้าไปในห้องพรแล้ว ก็เดินชมภายในติดตามน้ำ
ที่เป็นห้องแควไม่เก่าเรียงรายตลอดริมคลอง มี
พ่อค้าแม่ค้าปีดร้านขายของตามปกติ ศิลปินมานั่ง
ริมระเบียงทางเดินวิวดีภาพสีน้ำใส่กรอบวางขาย
สำหรับคนที่สนใจ ร้านกาแฟเก่าๆ อยู่ข้างน้ำโดย
ไม่ต้องตกแต่งเพิ่ม สามารถเดินเล่นสนุกๆ เพราะ
น้ำที่คงที่กว่าปีนี่มาก

ระเบียงที่สามารถถลงไปนั่งเล่นเจ้าเก้าแห่งน้ำ



พอก้าแม่ขายในตลาดน้ำหลักที่

เย็นๆ รอพ่อค้าแม่ค้านำของมาขาย ลุมพัดมาเบาๆ
เข็นสนายดี ลักพังก์มีเรื่องขายของผ่านมาเรามอง
เห็นคุณลอยมาแต่ไกลเดินเรียกเข้ามาปراภรภูว่า
เป็นเรื่องขายก๋วยเตี๋ยวหมู เรายังเพลิดลองสั่งมา
ลิ้มรส แล้วตอบท้ายด้วยคำน้ำมะพร้าวอ่อนที่แม่ค้า
ผ่านมาพอดี เป็นมะพร้าวน้ำหอม ที่แม่ค้าบอกว่า
ตัดมาจากในสวนของตัวเอง หลังจากอิ่มห้องแล้ว
เราเก็บเดินมาที่ชั้น 2 ก็พบกับการจัดแสดงประวัติ
ความเป็นมาของตลาดแห่งนี้ บอกเล่าเรื่องราวใน
อดีตและของกำกับที่บ้านธนารามได้ยก

ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในชุมชนอย่างให้ตลาดที่
เคยรุ่งเรืองในอดีตกลับฟื้นฟูมาอีกครั้ง จึงพยายาม
รวมกลุ่มกันจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว โดย
ชุมชนฯ ความเป็นอยู่ของชาวบ้านจริงๆ พ่อค้า แม่
ค้าจริงๆ ผู้ผลไม้ที่นำมากายกับนำมารอขายจาก
สวนของตัวเอง การค้าขายเป็นวิถีชีวิตประจำวัน

ของชาวบ้าน หากนักท่องเที่ยว
มาซื้อก็จะได้รากาเดียวกันที่
ค้างเวียปั่นชุมชนฯ กด

จาก “ตลาดเก่าดักก้าก” เรนาถ่อ กันที่ “ตลาดน้ำหลักห้า” ตั้งอยู่ตรงริมอุ่ต่อง 2 จังหวัด นนทบุรี อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร และ อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี จึงเรียกได้ว่าเป็นตลาดน้ำ 2 แผ่นดิน เป็นชุมชนริมน้ำที่ มีอายุเก่าแก่ไม่ต่ำกว่า 150 ปี หลักห้าเรียกตามเสาหินที่ แบ่งระยะทางบนคลองบักไก่ที่พื้นดิน 100 เส้น (4 กิโลเมตร) นักท่องเที่ยว ขับรถไปปุ่งจอดไว้ทิ้นริเวณน้ำดีกว่าสักวันสองวัน



บรรณาธิการ: ดร. น้ำหน้าตึก

สำหรับบรรยายกาศในตลาด
แห่งนั้น เป็นห้องแแก้มีเก้าฯ มีชาน
ยื่นออกไปริมน้ำ ร่มรื่น เย็นสบาย มี
สินค้าทั้งที่ใช้ในชีวิตประจำวันแบบ
ร้านโชห่วยทั่วๆ ไป มีผักและผลไม้
ที่แม่ค้านำมาจากสวน เดินผ่านร้าน
ก่ายเดียวแม่ระเบียง มีลูกค้านั่งกัน
หนาடา เพราะสามารถนั่งห้อยขา
ออกไปริมน้ำได้

ที่ท่าเรือหน้าวัดปราสาทสิทธิ์มี
แม่ค้า นำมนม และอาหารแบบโบราณ
แม่ค้าห้องถินบอกว่า “ข้าวแห้ง”
เป็นอาหารจีนแต่เชื้อ มีขาปิ้งกี๊แห้ง
ในราชบุรี ลักษณะคือข้าวสวยใส่ไก่
หรือปีกสับด้มเค็มจากๆ โรยหน้าด้วย
กระเทียมเจียว และใส่เครื่องเคียง
ต่างๆ มีถุงแขวนไว้ชูน้ำแข็งท่อดและ
เลือดไก่ ถ้าเอาน้ำซุปไปสักกลิ้งเป็น

ข้าวต้มเปี๊ยะ ข้าวต้มไก่ เรากลองกินดูก็อร่อยดีมาก ต่อคืนบ่าย
ข้าวเหนียวมะม่วง ที่ใช้ข้าวเหนียวมูนกับมะม่วง
สักหัวหวานเข้ม ราดน้ำกะทิขึ้นมา เล่นๆๆ ก็อร่อยมาก

จ.ราชบุรี หลายคนนึกได้แต่ภาพ “ตลาดน้ำดำเนินสะดวก” ที่ว่าในความเป็นจริงมีตลาดน้ำอีก 2 แห่ง นั่นคือ “ตลาดน้ำเหลาด็อกลัก” และ “ตลาดน้ำหลักห้า” ซึ่งแม้ว่าจะอยู่ใกล้กันกับตลาดน้ำดำเนินสะดวก แต่บรรยากาศการค้าขายต่างกัน ตรงที่ ความเป็นวิถีชีวิต (จริง) ของชุมชน ที่ไม่ได้ถูกสร้างขึ้นมาเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวแต่อย่างใด

“ตลาดน้ำเหลาด็อกลัก” หรือเรียกว่า “ตลาดน้ำดำเนินสะดวกปากคลองลัด极速” เป็นตลาดน้ำดั้งเดิม แห่งแรกของราชบุรี (เหลาด็อกลัก แปลว่า ตลาดเก่า) และเป็นดันกำนิดตลาดน้ำดำเนินสะดวก ผู้คนที่นี่ส่วนใหญ่ในชุมชนเป็นลูกหลานชาวไทย เชื้อสายจีนแท้จ้วและชาวจีนใหญ่ล้ำ เป็นชาวสวนทำการค้าขายตามลำคลอง

ในอดีตตลาดน้ำแห่งนี้สวยงามและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เมื่อมีการสร้างถนนเข้ามา การคมนาคมสะดวกขึ้น จึงมีตลาดน้ำแห่งใหม่เกิดขึ้น นั่นก็คือ ตลาดน้ำดำเนินสะดวกซึ่งจะอยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือ ของจังหวัด ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญที่สุดในประเทศไทย ไม่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว และเริ่มเลือนหายไปจากความทรงจำ จนต้องปิดตัวลงในที่สุด...

วันนี้เราขับรถมาจอดภายนอกศาลาเจ้าตีล้อ ที่เมืองกาญจนบุรี ที่เดินชมภายในตลาดน้ำที่เป็นห้องแถวไม้เก่าเรียงรายตลอดริมคลอง มีพ่อค้าแม่ค้าเปิดร้านขายของตามปกติ ศิลปปั้นมานั่งริมระเบียงทางเดินคาดสภาพสีน้ำใส่กรอบวงษ์ชา สำหรับคนที่สนใจ ร้านกาแฟเก่าๆ ดูย้อนยุคโดยไม่ต้องตกแต่งเพิ่ม สามารถเดินเล่นชมวิวได้ นักท่องเที่ยวไม่มาก

ระยะทางที่สามารถลุยกันไปนั่งเล่นเอาเท้าแห้งน้ำ



พ่อค้าแม่ค้าในตลาดน้ำหลักห้า

เช่นๆ รอพ่อค้าแม่ค้านำของมาขาย ลุมพัดมาเนาฯ เย็นสบายดี สักพักก็มีเรือขายของผ่านมาเรามองเห็นค่อนข้างมาแต่ไกลเลยเรียกเข้ามาปะรากญี่ปุ่นเรือขายก๋วยเตี๋ยวหมู เราไม่พลาดลองสั่งมาลิ้มรส แล้วพบว่าอร่อยด้วยน้ำมะพร้าวอ่อนที่แม่ค้าผ่านมาพอตี เป็นมะพร้าวน้ำหอม ที่แม่ค้าบอกว่าดัดมาจากในสวนของตัวเอง หลังจากอิ่มท้องแล้ว เรายังเดินมาที่ชั้น 2 ก็พบกับการจัดแสดงประวัติความเป็นมาของตลาดแห่งนี้ นอกเล่าเรื่องราวในอดีตและของก่อตั้งบ้านชาวไทยได้ยาก

ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในชุมชนอย่างไรให้ตลาดที่เคยรุ่งเรืองในอดีตกลับพื้นที่น้ำอีกครั้ง จึงพยายามรวมก่อตั้งกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยชุมชน ความเป็นอยู่วิถีชีวันบ้านจริงๆ พ่อค้าแม่ค้าจิ้งจังๆ ผู้ผลิตไม่ทิ้งมาขายกันนำมารวมกัน สร้างความหลากหลายทางอาหาร การค้าขายเป็นวิถีชีวิตประจำวัน



ขนมอร่อยที่ตลาดน้ำหลักห้า

แห่งนี้ เป็นห้องแถวไม้เก่าๆ มีชานย่านออกไม้ริมน้ำ ร่มรื่น เย็นสบาย มีสินค้าทั้งที่ใช้ในชีวิตประจำวันแบบร้านโชห่วยทั่วๆ ไป มีผ้าและผลไม้ที่แม่ค้านำมาจากสวนเดินผ่านร้านกิ่งตี๋ยวแม่เรည์ มีลูกค้าจำนวนมาก หนาแน่น เพราะสามารถนั่งห้อยขาออกไม้ริมน้ำได้

ที่ท่าเรือหน้าดูประสาทสัมผัสมีแม่ค้านำข้าว และอาหารแบบโบราณ แม่ค้าห้องถินบอกว่า “ข้าวแห้ง” เป็นอาหารจีนแต่จ้า มีขายไม่กี่แห่งในราชบุรี ลักษณะคือข้าวสวยใส่ไก่หรือเป็ดสับต้มกุ้งจางๆ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว และใส่เครื่องเคียงต่างๆ มีกุ้งแห้งบัวบุบานแห้งทอดและเลือดไก่ ถ้าเอาน้ำซุปใส่ก็กลายเป็น



บรรยายการค้าขายที่ตลาดน้ำหลักห้า

ข้าวต้มเป็ด ข้าวต้มไก่ เรากล่องกินดูก็อร่อยดีนะ ต่อตัวข้าวเหนียวมะม่วง ที่ใช้ข้าวเหนียวมูลกับมะม่วงสุกหวานฉ่ำ ราดน้ำกะทิข้นๆ เล่นเอาเกือบจุกแม่ค้าขันมใหญ่คายให้ลงบนมือตาลที่บอกว่าใช้ตาลสุกจากดันมาเป็นส่วนผสม เรายังคงชิม “ไปหนึ่งชิ้นรับรู้” ถึงความหอมของผลผลิตสุกอม

ศักดิ์ ไทยสาร ผู้ค้าขันมจืดที่ขายคุ้งกับภาระนักท่องเที่ยว ล่องเรือขายกับข้าวและขนมจีนตามบ้านเรือนน้ำและตลาดที่นี่ด้วย รายได้หักแล้วประมาณ 500-600 บาทก็พออยู่ได้ เพราะไม่ลงทุนอะไรมาก ใช้ต้นไม้จากสวน ปลา กุ้งหอย กิจกรรมในคลองและร่องสวน



กินด้วยหูฟังและน้ำในตลาดน้ำหลักห้า