

เที่ยงน้อย ตามไปดูกันครับ

บ้านพองกะ: กับความหลากหลาย
พาท่านไปที่หมู่บ้านพองกะ อำเภอไทรโยค จังหวัด
กาญจนบุรี ที่บ้านพองกะเป็นชุมชนที่มีความหลากหลายทั้ง

พองกะ

ผู้ใหญ่มัทนา ศรอารา
ผู้ใหญ่บ้านนักพัฒนา
แห่งหมู่บ้านพองกะ

ชุมชนที่ต้องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรม

ใครบ้านมัน ผมก็ได้แต่ถอนใจและตั้งตารอเลือกตั้งครั้งหน้า ตอนนั้นก็ทำได้แค่ดูแลตัวเองและคนรอบข้างให้ดีที่สุด และเฝ้ารอวันที่พวกเราจะสามารถออกท่องเที่ยวเดินทางอย่างอิสระได้อีกครั้ง ผมเลยขอฝากพื้นที่ที่สามารถออกไปสูดโอโซน สัมผัสธรรมชาติต่างจังหวัด ชมดอกไม้ ชิมอาหารกลุ่มชาติพันธุ์หาความบันเทิงใจกันได้หลากหลายรูปแบบ เชิญร่วมเดินทางไปกับ คอลัมน์ “คิดใหญ่แบบรายย่อย” กับผมธนากรเที่ยงน้อย ตามไปดูกันครับ

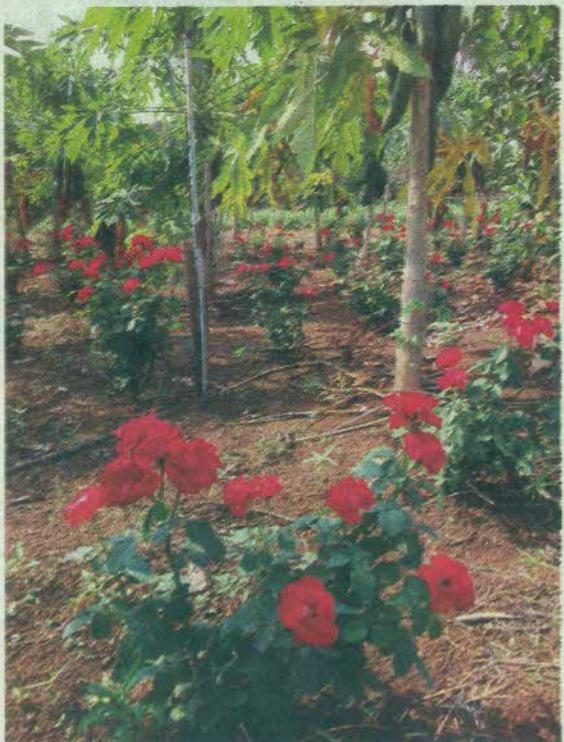


พุงกะ

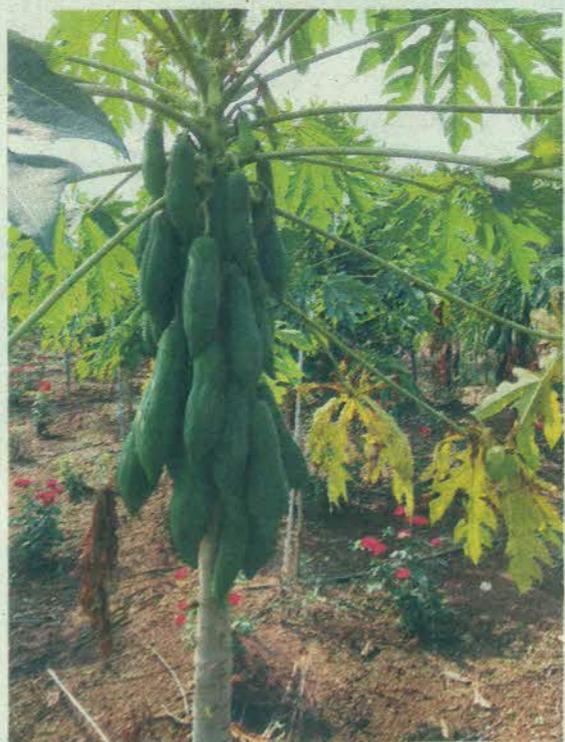
ผู้ใหญ่มัทนา ศรอารา
ผู้ใหญ่นักพัฒนา
แห่งหมู่บ้านพุงกะ

บ้านพุงกะ: กับความหลากหลาย
พาท่านไปที่หมู่บ้านพุงกะ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี ที่บ้านพุงกะเป็นชุมชนที่มีความหลากหลายทั้ง

ชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรม



แปลงกุหลาบอินทรี



มะละกอ กำลังให้ผลผลิตในแปลงเกษตรแบบผสมผสาน

เรื่องของเชื้อชาติ วัฒนธรรม ประเพณี รวมทั้งการเกษตร ผมได้พบกับ ผู้ใหญ่มัทนา ศรอารา ผู้ใหญ่บ้านคนเก่งที่นำพาหมู่บ้านและชุมชนให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างครับ ผู้ใหญ่มัทนาบอกว่า “บ้านพุงกะ มีลักษณะพิเศษ เนื่องด้วยเรื่องของเชื้อชาติที่บ้านพุงกะมีความหลากหลายชาติพันธุ์ มีทั้งชนชาติมอญ กะเหรี่ยง ไทย พม่า ญวน ส่วย ทวาย พวน อาศัยอยู่ร่วมกัน มีวัฒนธรรม ประเพณี คำสอนที่แตกต่างกัน แต่ก็มีประเพณีที่เอื้อต่อการอยู่ร่วมกันด้วย คนที่บ้านพุงกะอยู่ด้วยกันอย่างมีความสุข แม้จะมีความแตกต่างแต่อยู่ร่วมกันได้” ส่วนชื่อของหมู่บ้านพุงกะนั้น ผู้ใหญ่มัทนา เล่าว่า “แรกเริ่มในพื้นที่หมู่บ้านมีชาวกะเหรี่ยงเข้ามาตั้งถิ่นฐาน มีหัวหน้ากลุ่มชื่อว่า นาย ‘องกะ’ และนายองกะได้ค้นพบพุทรา ซึ่งเป็นตาน้ำผุดที่มีน้ำตลอดปีของที่นี่เป็นคนแรก ชาวบ้านจึงให้เกียรติโดยการตั้งชื่อว่า ‘พุงกะ’ ซึ่งกลายมาเป็นชื่อหมู่บ้านมาจนถึงปัจจุบัน”

ชมสวนเกษตรอินทรีย์ผสมผสาน

บ้านพุงกะ มีกิจกรรมการท่องเที่ยวมากมาย ผมขออนุญาตเริ่มกันที่กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรของชุมชน



แอสเตอร์สีต่างๆ ในแปลงไม้ดอกหมุนเวียนบ้านพองกะ

กันก่อนครับ ผู้ใหญ่มีทนา อาสาเป็นไกด์นำเที่ยว จุดแรกเราตามผู้ใหญ่ไปที่แปลงเกษตรอินทรีย์ที่ปลูกหลายอย่างตามแบบสวนเกษตรผสมผสาน ในพื้นที่ 3 ไร่ ที่มี ขนุน มะละกอทุเรียน เป็นไม้ประธาน แซมด้วย กลัวยไข่ กลัวยหอม แยมด้วยแปลงกุหลาบตัดดอกสำหรับร้อยมาลัยเป็นแถวตลอดทั้งพื้นที่ และยังแซมด้วยผักชนิดต่างๆ ทั้งมะเขือพวงไร้หนามแปลงกระเทียม แปลงผักกาดเขียว ซึ่งเรียกได้ว่ามาสวนนี้ส่วนเดียวมีกับข้าวและผลไม้รับประทานกับครบทุกมื้อ ผู้ใหญ่มีทนา บอกว่า “ในหมู่บ้านพองกะมีน้ำใช้ทั้งหมู่บ้าน ซึ่งเป็นน้ำที่ผุดขึ้นมาจากเขาหรือที่เรียกว่าพุ เรามีน้ำใช้ตลอดทั้งปี จึงสามารถทำการเกษตรได้เป็นอย่างดี”

แปลงไม้ตัดดอกหมุนเวียนตลอดทั้งปี

ต่อมาผู้ใหญ่พาไปชมแปลงไม้ตัดดอกตามฤดูกาล ที่อยู่ในช่วงของการปลูกแอสเตอร์ แอสเตอร์จัดเป็นไม้ดอกที่มีลักษณะคล้ายดอกเบญจมาศมาก เพียงแต่มีขนาดดอกเล็กกว่าเรามักเรียกดอกแอสเตอร์หลายชื่อ เช่น ดอกบานไม่รู้รุ่ยฝรั่ง และดอกกระดาศ เป็นต้น ผู้ใหญ่มีทนา บอกว่า “การปลูกแอสเตอร์ที่นิยมขายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด ระยะปลูกระหว่างต้นและแถวประมาณ 25x25 เซนติเมตร ระหว่างที่ต้นแอสเตอร์ยังเล็ก การปลูกจะต้องมีการใส่ใจดูแล เพราะค่อนข้างยุ่งยาก ทั้งการกำจัดวัชพืช การใส่ปุ๋ย แต่เมื่อแอสเตอร์โตแล้วก็จะง่ายขึ้น การเก็บเกี่ยวแอสเตอร์ไปจำหน่ายเป็นไม้ตัดดอก นิยมใช้วิธีถอนทั้งต้นโดยไม่มีการตัดรากทิ้ง ทำให้ดอกบานหนากว่า



สะพานโซคติ ในวัดพุทธะเคียน จุดถ่ายภาพเช็กอินได้ตลอดทั้งปี



อาหารต่างๆ ที่เตรียมเอาไว้ให้นักท่องเที่ยว ถูกบรรจุในบิ๊นโตเตาสสูง ให้บรรยากาศกลิ่นอายการท่องเที่ยวชุมชน

ร่วมสร้าง ผู้ใหญ่มีทนา บอกว่า “ชาวบ้านพองกะพร้อมใจกันสร้างให้สะพานแห่งนี้เป็นจุดถ่ายภาพสำคัญที่มีการปลูกไม้ดอกสวยงามเอาไว้ให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวชมและถ่ายภาพเช็กอินกันได้ตลอดทั้งปี นอกจากนั้น ในวัดพุทธะเคียนยังมี

นิมนต์เฉพาะบ้านผู้มือนจะกิน อุบายนี้ทำให้ทั้งคนรวยคนจนมีโอกาสทำบุญเสมอกัน

“ประเพณีเทินหม้อ” จะจัดขึ้นในเดือนสิงหาคม เพื่อเป็นการทำบุญเสริมบารมีให้ตัวเองทั้งในชาตินี้และชาติหน้า โดยผู้หญิงจะนำหม้อดินบรรจุน้ำขึ้นเทินบนศีรษะและร่ายรำกันอย่างสนุกสนานและสวยงาม

ประเพณีบุญหม้อหนี เดือน 9 สิงหาคม เป็นเดือนแห่งการเก็บทรัพย์ มีประเพณีบุญหม้อหนี จัดขึ้นในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 9 ชาวบ้านจะทำบุญด้วยการถวายหม้อหนี คือ บรรจувัตถุทาน ตามแต่ต้องการจะถวายพระลงในหม้อ เพื่อเป็นการฝังขุมทรัพย์ คือบุญนี้ไว้เพื่อตนจะได้ใช้ในสัมปรายภพ ผลบุญที่ทำไว้นี้จะส่งผลให้ได้ความสุขกาย สุขใจ

ประเพณีลอยเรือสะเดาะเคราะห์ เป็นการบูชาเทวดา ด้วยการต่อเรือจากลำไม้ไผ่ขนาดใหญ่ สำหรับร่วมสะเดาะเคราะห์เพื่อต่ออายุและจุดเทียนอธิษฐานขอให้สิ่งไม่ดีทั้งหลายไปจากชีวิตของผู้ร่วมทำบุญ พร้อมเครื่องเซ่นไหว้คาวหวานทั้ง 9 อย่าง มาลงเรือ เพื่อนำไปลอยกับเรือ”

อาหารหลากหลายรส

ผู้ใหญ่มีทนา เล่าว่า อาหารที่เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีความโดดเด่นมาก มีทั้ง หมูจ๋า ท่อหมกมอญ ขนมจีนหยวกกล้วย ข้าวมันมะพร้าว ผักหวานปลา แกงมัสมั่นร่า น้ำพริกจิ้งหรีดขนมไข่เน่า แต่ที่ถูกใจเห็นจะเป็น ต้มเปราะหน่อไม้เห็ดโคน น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกกะทอน กะบองจ้อ ลินค้ำชุมชน ซึ่งมีพืชผัก มะม่วงหาวมะนาวโห่เข้ฉีม มะขามเข้ฉีม มะขามป้อมเข้ฉีม กลัวยฉาบ เผือกฉาบ ไข่เค็ม น้ำพริกแกงและดอกไม้จิว ที่ทำโดยเด็กๆ ในชุมชน ชนเผ่าไกร ชนเผ่าทองเียว หรือมอญเรียกว่า สะเปรียงกาก็มีให้ชิมกัน หากติดตอไปล่วงหน้าอาจจะได้ชิมและชมการสาธิตการปรุง “แกงมัสมั่น” ของชาวมอญด้วยนะครับ

ใครสนใจ อยากไปสัมผัสวิถีชีวิตท้องถิ่นที่มีความหลากหลายของชนบทรวมเนียมประเพณีและเป็นพื้นที่ชุมชนที่เพิ่งเปิดตัวเป็นแหล่งท่องเที่ยวมาไม่นานนัก ยังสามารถสัมผัสได้ถึงบรรยากาศเรียบง่ายในท้องถิ่น ผมแนะนำให้ บ้านพองกะ เป็นอีกหนึ่งทางเลือก

ส่วนเดียวมีกับข้าวและผลไม้รับประทานกับครบทุกมื้อ ผู้ใหญ่มัหนา บอกว่า “ในหมู่บ้านพองกะมีน้ำใช้ทั้งหมู่บ้าน ซึ่งเป็นน้ำที่ผุดขึ้นมาจากเขาหรือที่เรียกว่าพุ เรามีน้ำใช้ตลอดทั้งปี จึงสามารถทำการเกษตรได้เป็นอย่างดี”

แปลงไม้ตัดดอกหมุนเวียนตลอดทั้งปี

ต่อมาผู้ใหญ่ว่าไปชมแปลงไม้ตัดดอกตามฤดูกาล ที่อยู่ในช่วงของการปลูกแอสเตอร์ แอสเตอร์จัดเป็นไม้ดอกที่มีลักษณะคล้ายดอกเบญจมาศมาก เพียงแต่มิขนาดดอกเล็กกว่า เรามักเรียกดอกแอสเตอร์หลายชื่อ เช่น ดอกบานไม่รู้รุ่ยฝรั่ง และดอกกระดาศ เป็นต้น ผู้ใหญ่มัหนา บอกว่า “การปลูกแอสเตอร์ที่นี้ขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด ระยะปลูกระหว่างต้นและแถวประมาณ 25x25 เซนติเมตร ระหว่างที่ต้นแอสเตอร์ยังเล็ก การปลูกจะต้องมีการใส่ปุ๋ยแอส เพราะค่อนข้างยุ่งยาก ทั้งการกำจัดวัชพืช การใส่ปุ๋ย แต่เมื่อแอสเตอร์เติบโตแล้วก็จะง่ายขึ้น การเก็บเกี่ยวแอสเตอร์ไปจำหน่ายเป็นไม้ตัดดอก นิยมใช้วิธีถอนทั้งต้นโดยไม่มีการตัดรากทิ้ง ทำให้ดอกบานทนกว่า

ในแปลงนี้ขายทั้งดอกและต้นพันธุ์ขนาดเล็กเพื่อให้นักท่องเที่ยวเอาไปปลูกเองอีกด้วย” นอกจากแอสเตอร์แล้ว แกลดีโอลัส (Gladiolus) หรือดอกซ่อนกลิ่นฝรั่ง หรือดอกไม้แห่งคำมั่นสัญญาก็เป็นไม้ดอกอีกชนิดที่ปลูกในช่วงที่เก็บเกี่ยวแอสเตอร์หมดไปแล้ว “หลังเก็บเกี่ยวแอสเตอร์จนหมดเราก็จะเริ่มลงปลูกหัวพันธุ์แกลดีโอลัส ประมาณช่วงเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม และแกลดีโอลัสจะออกดอกหลังจากปลูกไปแล้วประมาณ 2-3 เดือน จริงๆ แล้วการปลูกแกลดีโอลัสตามคำแนะนำของหน่วยงานต่างๆ เขาบอกว่า แกลดีโอลัสปลูกได้ดีในพื้นที่สูง อากาศหนาวโดยเฉพาะในภาคเหนือ แต่ที่พองกะก็สามารถปลูกแกลดีโอลัสได้ดี เพราะมีอากาศเย็นสบายตลอดทั้งปี” ผู้ใหญ่มัหนา เล่าให้ฟัง

สะพานโซคดี เอ็กอินกันไต่ตลอดทั้งปี

ต่อมาผมตามผู้ใหญ่มัหนาไปที่วัดพุตะเคียน อีกหนึ่งจุดท่องเที่ยวสำคัญของชุมชน ที่วัดนี้เป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวบ้านพองกะทั้งไทย มอญ กะเหรี่ยง และชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียง เราขึ้นไปสักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์และพระธาตุนั้นชวนจำลอง แล้วเดินมาขึ้นสะพานโซคดีที่ชาวบ้านพร้อมใจกันมา



อาหารต่างๆ ที่เตรียมเอาไว้ให้นักท่องเที่ยว ถูกบรรจุในปืนโตเถาสูง ให้บรรยากาศกลิ่นอายการท่องเที่ยวชุมชน

ร่วมสร้าง ผู้ใหญ่มัหนา บอกว่า “ชาวบ้านพองกะพร้อมใจกันสร้างให้สะพานแห่งนี้เป็นจุดถ่ายภาพสำคัญที่มีการปลูกไม้ดอกสวยงามเอาไว้ให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวชมและถ่ายภาพเช็กอินกันได้ตลอดทั้งปี นอกจากนั้น ในวัดพุตะเคียนยังมีเส้นทางรถไฟสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ยังมีร่องรอยสำคัญทางประวัติศาสตร์เอาไว้ให้เยี่ยมชมกันด้วย”

สัมพัลประเพณี วัฒนธรรมไทย-มอญ

เนื่องจากมีผู้คนหลากหลายชาติพันธุ์มาอยู่ร่วมกัน บ้านพองกะจึงมีประเพณีที่หลากหลาย อย่างประเพณีที่มีเฉพาะในท้องถิ่น เช่น ประเพณีทำบุญต้นน้ำ เป็นประเพณีที่ชาวบ้านสืบทอดต่อกันมาหลายสิบปี ตั้งแต่ค้นพบพุน้ำในหมู่บ้าน ซึ่งพุน้ำแห่งนี้เสมือนเป็นเส้นเลือดใหญ่ที่หล่อเลี้ยงผู้คนทุกชีวิตในหมู่บ้านพองกะมาจนถึงปัจจุบัน ผู้ใหญ่มัหนา แนะนำว่า “ในหมู่บ้านพองกะมีชาวมอญ ซึ่งต้องเรียกว่าพี่น้องไทยมอญอาศัยอยู่เยอะ คนที่มาเที่ยว มาเยี่ยมเยียนบ้านพองกะจึงจะได้ไปสัมผัสวิถีชาวมอญท้องถิ่นซึ่งมีประเพณีต่างๆ ตลอดทั้งปี อย่างเช่น ประเพณีทอดตะตวน ออกเสียงอย่างมอญว่า “ตุ๊กกะตะต่าน” เป็นธรรมเนียมปฏิบัติสำหรับชาวบ้านที่ต้องการทำบุญเลี้ยงพระที่บ้านตนเอง แสดงความประสงค์ เขียนชื่อตนลงสลากร่วมกับชาวบ้าน แล้วนิมนต์พระสงฆ์จับสลาก เมื่อถึงวันนัดหมายก็จะมารับพระสงฆ์จากวัดไปสวดมนต์ฉันเพล เรียงไปตามลำดับในสลาก เป็นการตัดปัญหาพระสงฆ์อาจรับ

อาหารหลากหลายวัฒนธรรม

ผู้ใหญ่มัหนา เล่าว่า อาหารที่เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีความโดดเด่นมาก มีทั้ง หมูร่า ท่อหมกมอญ ขนมจีนหยวกกล้วย ข้าวมันมะพร้าว ผักหวานป่า แกงมัสมั่น น้ำพริกจิ้งหรีด ขนมหั้วเน่า แต่ที่ถูกใจเห็นจะเป็น ต้มเปราะหน่อไม้หัดโคน น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกกะทอน กะบองจ้อ สิ้นคำชุมชน ซึ่งมีพืชผัก มะม่วงทาวมะนาวโห่เข้มข้น มะขามเข้มข้น มะขามป้อมเข้มข้น กล้วยฉาบ เผือกฉาบ ไข่เค็ม น้ำพริกแกงและดอกไม้จิว ที่ทำโดยเด็กๆ ในชุมชน ขนมกะไร ขนมทองโย๊ะ หรือมอญเรียกว่า สะเบรียงาก ก็มีให้ชิมกัน หากติดต่องไปล่วงหน้า อาจจะได้ชิมและชมการสาธิตการปรุง “แกงมัสมั่น” ของชาวมอญด้วยนะครับ

ใครสนใจ อยากไปสัมผัสวิถีชีวิตท้องถิ่นที่มีความหลากหลายของขนบธรรมเนียมประเพณีและเป็นพื้นที่ชุมชนที่เพิ่งเปิดตัวเป็นแหล่งท่องเที่ยวมาไม่นานนัก ยังสามารถสัมผัสได้ถึงบรรยากาศเรียบง่ายในท้องถิ่น ผมแนะนำให้ บ้านพองกะ เป็นอีกหนึ่งทางเลือกของการท่องเที่ยววิถีชุมชน ผู้ใหญ่มัหนาฝากบอกว่า ในชุมชนมีบ้านพักแบบโฮมสเตย์เอาไว้บริการด้วย หากใครสนใจจะไปท่องเที่ยวติดต่อโดยตรงได้ที่ ผู้ใหญ่มัหนา ศรอารา โทร. 081-880-3732 ครับ คอลัมน์ “คิดใหญ่แบบรายย่อย” กับผมธนาคารเที่ยงน้อย ฉบับนี้หมดพื้นที่แล้วครับ ขอลากันไปก่อน สวัสดีครับ



เอกสารอ้างอิง
<https://www.facebook.com/RamannMon/posts/1500451593363021/>
<http://www.touronthai.com/>
<https://www.camerartmagazine.com/travel-story-talk-story>