

Cultural Heritage Manual  
BangSaoThong District, Samut Prakan Province

มรดกทางวัฒนธรรม  
อำเภอบางเสาธง  
จังหวัดสมุทรปราการ



*Happiness Bangsaotong*





มรดกทางวัฒนธรรม  
อำเภอบางเสาธง  
จังหวัดสมุทรปราการ



[www.happinessbangsaotong.com](http://www.happinessbangsaotong.com)



สุขไม่จางที่บางเสาธง สมุทรปราการ



ที่นี่บางเสาธง





## Intangible Cultural Heritage Manual of Bang Saethong District, Samut Prakarn

คู่มือมรดกทางวัฒนธรรม อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมความรู้ทางวัฒนธรรม ความเป็นมา วิถีชีวิต และธรรมชาติในพื้นที่อำเภอ บางเสาธง” ได้รับทุนสนับสนุนผลงานวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริม วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ฝ่ายบูรณาการงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ (ฝ่าย ABC)

**Information Committee** Asst. Prof. Dr. Wutthipong Thongkon

**ฝ่ายข้อมูล:** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วุดฒิพงษ์ ทองก้อน  
Asst. Prof. Rattana Timmuang  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนนา ทิมเมือง  
Ms. kankorn Khwanthong  
คุณกชพร ขวัญทอง

**Fine Arts** Dr. Pathomma Bampenthan  
**ศิลปกรรม:** ดร.ปทุมมา บาเพญทาน



## History and Background of Bang Saothong

**อำเภอบางเสาธง** เป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดสมุทรปราการ แยกพื้นที่การปกครองออกจากอำเภอบางพลีเป็นกิ่งอำเภอบางเสาธง เมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2538 และได้รับการยกฐานะขึ้นเป็นอำเภอบางเสาธง เมื่อวันที่ 8 กันยายน พ.ศ. 2550

ในอดีตท้องที่ของอำเภอบางเสาธงเป็นพื้นที่น้ำทะเลท่วมถึง จระเข้น้ำจืดจะหนีน้ำเค็มเข้ามาอยู่บริเวณคลองในพื้นที่เป็นจำนวนมาก ทำให้มีการขุดพบกระดูกและโครงกระดูกของจระเข้เป็นจำนวนมาก จึงเรียกชื่อคลองที่มีจระเข้ชุกชุมว่า “คลองจระเข้” ต่อมาภายหลังจึงได้เป็นชื่อของตำบลคือ ตำบลจระเข้ แล้วแยกออกเป็น “ตำบลศิระชะจรเข้น้อย” และ “ตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่” ส่วนคำว่า “บางเสาธง” มีที่มาจากการทำเกษตรกรรมในอดีตที่จะใช้ธงเป็นสัญญาณเพื่อบอกเวลาพักหรือเลิกทำนา และใช้ปักตามหัวคันนาของชาวนา ตลอดจนใช้ปักเป็นที่บอกจุดปากคลองให้แก่เรือที่สัญจรไปมา

ปัจจุบันอำเภอบางเสาธงแบ่งเขตการปกครองย่อยเป็น 3 ตำบล คือ ตำบลบางเสาธง ตำบลศิระชะจรเข้เล็ก และตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ พื้นที่ส่วนใหญ่ของอำเภอเป็นพื้นที่เกษตรกรรม ทั้งการทำสวนมะม่วงน้ำดอกไม้/ มะม่วงเขียวเสวย การเลี้ยงปลาเบญจพรรณ การปลูกผักกระเฉด และการเพาะปลูกข้าว นอกจากนี้ในพื้นที่อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ ยังประกอบด้วย เขตอุตสาหกรรม พื้นที่อยู่อาศัย สถาบันการศึกษา และสถานที่ทางศาสนา อำเภอบางเสาธงจึงเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางสังคมวัฒนธรรม ผสมผสานกันระหว่างสังคมเกษตรกรรมกับอุตสาหกรรม



The manual of records is divided into two: Tangible and Intangible. To optimize the use of space, only the intangible cultural heritage is included

บางเสาธงถิ่นซานเมือง รุ่งเรืองเศรษฐกิจ  
ผลผลิตการเกษตร เขตอุตสาหกรรม  
เลิศล้ำศาสนา รักษาวัฒนธรรม

คำขวัญอำเภอบางเสาธง

อำเภอบางเสาธงมีมรดกทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงความเป็นมา วิถีชีวิต  
ขนบธรรมเนียม ประเพณี และแนวปฏิบัติของผู้คนในชุมชนอันประกอบด้วย

มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้ (Tangible Cultural Heritage) ซึ่งเป็น  
สิ่งที่แสดงให้เห็นได้ทางกายภาพ ทั้ง โบราณวัตถุ โบราณสถาน สถาปัตยกรรม  
และศาล เช่น วัดจรเข้ใหญ่ วัดหัวคู วัดบัวโรย โบสถ์มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ และ  
ศาลท้าวพันตา เป็นต้น

มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Cultural Heritage)  
ความรู้ ประเพณี แนวปฏิบัติ วรรณกรรมพื้นบ้าน และการละเล่น เช่น สมุดไทย  
เรื่องพระมาลัย การแสดงโขนสด กลองยาว ประเพณีแห่ผ้าห่มหลวงพ่อเขียว  
สุโขพุทธโธควา การละเล่นว่าวจุฬา และขนมสายบัว เป็นต้น





---

มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้  
อำเภอบางเสาธง  
(Intangible Cultural Heritage)



## Thai Book on Phra Malai in Buaroi Temple สมุดไทยเรื่องพระมาลัย วัดบัวโรย



สมุดไทยเรื่องพระมาลัย วัดบัวโรย เป็นวรรณกรรมที่เก่าเดิมเป็นภาษาบาลีชื่อ มาเลยยสูตร เข้าใจว่าพระภิกษุชาวลังกาเป็นผู้แต่ง ต่อมาภิกษุชาวเมืองเชียงใหม่ชื่อ พุทธวิลาส นำมาแต่งขยายความให้พิสดารขึ้นแล้วเรียกชื่อใหม่ว่า ฎีกามาลัย

แต่เดิมมาได้ความว่ามีประเพณีสวดคัมภีร์ “มาลัยสูตร” กันในงานพิธีมงคลบ่าวสาว ขณะที่เจ้าบ่าวไปนอนเฝ้าหอ ฝ่ายเจ้าสาวจะหาชายที่เป็นบัณฑิต ฝ่ายละ 2 คน มาสวดคัมภีร์ “มาลัยสูตร” เป็นทำนองโอดครวญอ่อนหวานเพื่อเป็นการสั่งสอนเจ้าบ่าว ให้รู้จักบาปบุญคุณโทษ ประพฤติแต่สิ่งที่เป็นประโยชน์ บริสุทธ์ ประเพณีตามที่กล่าวมานี้ถ้าจะมีมาแต่เดิมก็คงจะเลือน ๆ กันไปแล้ว เพราะการสวดพระมาลัย ในบัดนี้ใช้สวดแต่ในพิธีศพ แต่กระนั้นทุกวันนี้การสวดมาลัยหน้าศพก็มักจะมียู่ตามหัวเมือง

เรื่องพระมาลัยนี้มีอิทธิพลเหนือความรู้สึกนึกคิดของคนไทยในเรื่องบาปบุญ นรก สวรรค์ เช่นเดียวกับไตรภูมิพระร่วง ในตอนต้นเรื่องพระมาลัยได้เสด็จไปโปรดสัตว์ในนรก พวกเปรตในนรกได้ขอให้พระมาลัยบอกญาติพี่น้องของตนให้ทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้ การทำบุญกรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลไปให้คนตายเข้าใจว่าน่าจะได้เค้ามูลมาจากวรรณกรรมเรื่องนี้

## Bone and tendon local doctor หมอต้อกระดูกและเส้นเอ็น

A local tradition of where a local doctor massages sore portions of bones/tendons using knowledge inherited from ancestors.

หมอสสมเดช พุฒพลายงาม อายุ 56 ปี หมู่ 10 บ้านคลองหนองงูเห่า ตำบลศิระชะจรเข้้น้อย อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ เป็นหมอมภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านกระดูกและเส้นเอ็น ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาการรักษานี้มาจากคุณแม่หมอสตรี (นางบุญศรี พุฒพลายงาม) โดยคุณแม่ได้รับการถ่ายทอดมาจากคุณตาจันทร์ จานแก้ว อีกทอดหนึ่ง จากประวัติการสืบทอดเท่าที่สืบความได้ รุ่นนี้เป็นรุ่นที่ 3 ซึ่งหมอสสมเดชได้รักษาผู้ป่วยมาเวลากว่า 30 ปี

วิธีการสืบทอดภูมิปัญญา เริ่มจากเป็นผู้ช่วยหมอสตรี (คุณแม่) ในฐานะคอยปรุงยาสมุนไพร ล้างแผล เย็บแผล เข้าเฝือก ฯลฯ ผู้ป่วยที่มาทำการรักษาในอดีตจะเป็นเรื่องของกระดูกหัก กระดูกแตกเป็นส่วนมาก ต่อมาก็คจะเป็นเรื่องเส้นเอ็นเนื่องจากหมู่บ้านคลองหนองงูเห่าอยู่ห่างไกลความเจริญ หมอพื้นบ้านจึงเป็นสิ่งจำเป็น และเป็นที่ยึดถือของคนในหมู่บ้าน ปัจจุบันเมื่อการแพทย์เจริญมากขึ้นและการคมนาคมสะดวก จะรักษาเรื่องเส้นเอ็นเป็นส่วนใหญ่ ส่วนเรื่องกระดูกมีน้อยลง

วิธีการรักษาจะเป็นการนวดด้วยสมุนไพร เรียกว่าน้ำมันสมุนไพรหมอสสมเดช ซึ่งจากการสัมภาษณ์ ในน้ำมันประกอบด้วย ไพล ใบขี้เหล็ก ขมิ้นอ้อย ดิงู เหลือม ฯลฯ ซึ่งเป็นสูตรที่ได้รับการถ่ายทอดมาโดยเฉพาะในตระกูล เนื่องจากเป็นการแพทย์แผนไทย การรักษาต้องมีขันไต้หวัน ประกอบด้วยกล้วยน้ำว้า 1 หัว เหล้า 28 ดีกรี 1 ขวด บุหรี่ ดอกไม้ ธูปเทียน และเงินก่านล 560 บาท ซึ่งจะจ่ายเงินครั้งเดียวตลอดการรักษาจนหาย ในการรักษาใช้การบีบนวด กดเส้น ด้วยมือและเท้า โดยมีน้ำมันสมุนไพร และอาจมีอุปกรณ์ เช่น เฝือกไม้ไผ่ สำลี ผ้าพันแผล กรรไกร ฯลฯ แล้วแต่อาการของผู้ป่วย

ปัจจุบันหมอสสมเดชยังคงให้การรักษาชาวบ้าน ในวันจันทร์ วันพุธ วันเสาร์ และวันอาทิตย์ อย่างละครึ่งวัน โดยไม่รักษาในวันพระ มีผู้ป่วยซึ่งเป็นคนในท้องถิ่นและละแวกใกล้เคียงมารักษาอย่างไม่ขาด ส่วนใหญ่มาจากการบอกต่อถึงสรรพคุณและวิธีการที่รักษาและทำให้หายจากโรค



Local doctor sending a gift to Naga

## หมอลำขวัญนาคนาค

A cultural tradition teaching the importance of paying respect one's parents



พิธีทำขวัญนาคนาค เป็นพิธีที่ทำขึ้นก่อนพิธีอุปสมบทเพื่ออบรมสั่งสอนนาคนาคให้เห็นความสำคัญของพระคุณพ่อแม่ตั้งแต่ให้กำเนิด อุปการะเลี้ยงดูมา ด้วยการปฏิบัติตนให้เป็นคนดีอยู่ในพระวินัยของพระสงฆ์อย่างเคร่งครัด ขณะอยู่ในเพศของพระภิกษุสงฆ์ เพื่อให้เกิดบุญกุศลและผลแห่งกุศลบังเกิดแก่พ่อแม่ผู้ให้กำเนิดอุปการะเลี้ยงดูมา เป็นการทดแทนบุญคุณของพ่อแม่ตามคติความเชื่อโบราณของชาวพุทธชายที่มีอายุครบวษา (20 ปีบริบูรณ์) ต้องอุปสมบทเป็นพระภิกษุสงฆ์เพื่อตอบแทนพระคุณของพ่อแม่

เครื่องอุปกรณในการทำขวัญนาคนาค ประกอบด้วย โต้ะหมูปูชา ดอกไม้ธูปเทียน บายศรีปากชาม นิยมทำบายศรีพญานาค 5 ชั้น 7 ชั้น 9 ชั้น แต่บางบ้านกลัวฝนตกก็ไม่ทำบายศรีพญานาคก็ทำเป็นบายศรีธรรมดา ยอดใบตอง 3 ทาง เครื่องควาวหวาน ขนมมงคล เช่น ขนมถ้วยฟู ทองหยิบ ทองหยอด เงินก้านกล้วย หมอลำขวัญคนละ 12 บาท บริเวณงานประดับด้วยธงหลากสี ติดกระดาษตัดลายเทวดา หมอลำขวัญเรือ น ลูกปรการ ได้รับถ่ายทอดความรู้พิธีทำขวัญนาคนาคเมื่อ พ.ศ 2529 จากอาจารย์ขาบ เนตรสุวรรณ และมาศึกษาเพิ่มเติมกับหมอลำประสิทธิ์ ลูกคลองตันไทร และหมอลำสุรพงษ์ เสียงทอง ตอนไปฝากตัวเป็นศิษย์ต้องมีขัน

กำนลใส่หมากพลู ดอกไม้ 1 กำ พวงมาลัย 1 พวง เหล้า 1 ขวด บุหรี่ 1 ซอง  
เงิน 112 บาท กำหนดเป็นวันพฤหัสบดี ยกเว้นที่ตรงกับวันพระ แล้วครอบครัว  
พ่อแก่เป็นอันเสร็จพิธี

การพิธีทำขวัญนาคจะทำกันในวันสุกดิบคือก่อนวันบวช ขั้นตอนเริ่มแรก  
เตรียมบายศรี เริ่มแรกเลยไหว้ครูก่อน แล้วจะเชิญเทพเทวดา แห่ลบทว่ากำเนิด  
นาคมาจากไหน ร้องได้ทั้งหมดชายและหมอบหญิงแต่ส่วนมากจะเป็นหมอบหญิง ต่อ  
ด้วยบทเลี้ยงลูก บทกล่อมลูก บทเรียกขวัญนาคและบทสุดท้ายเป็นบทให้พรนาค  
พิธีเบิกบายศรี หมอบขวัญนาคจะทำพิธีเบิกบายศรีจะต้องเริ่มร้องเพลงทำนองนาง  
นาคเบิกบายศรี (ดนตรีไทยบรรเลงตอนเบิกบายศรี) หมายถึง เอาผ้าคลุมหุ้ม  
บายศรีออก



## หมอบำทำพิธีขันหมาก

### This ceremony is conducted in weddings

ประเสริฐ แสงหิรัญ ไวยาวัจจรวัตหัวหน้า และเจ้าพิธีขันหมากงานมงคลสมรส พิธีแห่ขันหมากเริ่มต้นจากขั้นตอนพิธีสงฆ์ โดยการนิมนต์พระภิกษุ 9 รูป มาเจริญพระพุทธมนต์เพื่อความเป็นสิริมงคลให้กับคู่บ่าวสาว ทำนํ้ามนต์ไว้พรมให้แก่ผู้มาร่วมงาน จากนั้นคู่บ่าวสาวทำบุญตักบาตรถวายพระ แล้วจึงเริ่มพิธีขันหมาก ในช่วงเวลา 8.39 น. หรือ 8.49 น. จนถึงเวลา 9.00 น. ขบวนขันหมากจะมีต้นกล้วย 1 คู่ ต้นอ้อย 5 ลำมัดรวมกัน 1 คู่ เหล้าขาว 2 ขวด ผ้าขาว 3 เมตร 1 ผืน เพื่อปูรองเครื่องสังเวद्यพิธีขันหมากประกอบด้วย ชันเงิน ชันทอง พานแหวน ปัจจุบันต้องมีพุ่มขันหมากและขันเตียบ 2 คู่ 4 ชั้น ในขันเตียบคู่แรกจะใส่หมาก 9 ลูก พลู 9 เลียง จัดเรียงรายพองาม คู่ที่สองจะมีทอหมก 9 ท่อ ขนมเงิน 9 จับ และขนมต้มลูกใหญ่ จากนั้นจะมีหมนอนตองและไก่ต้มสุก 3 คู่ 6 ชั้น จากนั้นจัดกล้วยน้ำว้า 9 หวี ใส่ถาด ถ้าใหญ่มากก็จัดเป็นเครื่อง 5 แบ่งเป็น 2 กับ 3 มะพร้าวอ่อนก็เช่นเดียวกัน และมีขนมมงคล 5 อย่าง ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฟอยทอง เม็ดขนุน และทองเอก จากนั้นจะมีขนมเปี้ยะ ขนมจันอับ โดยมากจะจัดเป็น 9 คู่



พิธีแห่ขันหมากจะจัดเป็นขบวน

โดยมีฆ้องนำ ตามด้วยต้นกล้วย ต้นอ้อย เหล้าเตียบ ซึ่งต้องเป็นผู้หญิงที่ผ่านน้ำพระพุทธมนต์ถือมา ตามด้วยขันเงิน ชันทอง กล้วยน้ำว้า หมนอนตอง ไก่ต้มสุก มะพร้าวอ่อน ขนมมงคล ผ้าไหว้บิดามารดา สำหรับสินสอดนั้นมีประเพณีว่าต้องใส่ไว้ให้เกินกว่าที่ตกลงเมื่อเจ้าแก่ตรวจตราสิ่งของนับดูก็จะถือว่าเงินออก นับเป็นเคล็ดที่ว่า ชายหญิงนั้นอยู่ร่วมกันแล้วทรัพย์สินก็มีแต่จะเพิ่มพูนยิ่งขึ้น เมื่อถึงบ้านเจ้าสาวจะมีการกินประตู่เงินประตู่ทอง และมีการเชิญขันหมากใช้สำหรับคาวหวานเชิญ เนื่องจากเดินทางมาไกล

จะมีธรรมเนียมในการกราบขอพรของคู่บ่าวสาว จะให้ญาติผู้ใหญ่ของฝ่ายเจ้าบ่าวที่มาในขบวนขันหมากจะเข้ามาให้คู่บ่าวสาวกราบขอพรทั้งหมดทุกคน

## Live Pantomime Tradition of Ajarn Wik Chimplee การแสดงโขนสด ครูวิก ฉิมพลี



### This is a combination of the Thai tradition of pantomime

การแสดงโขนสดเป็นศิลปะการแสดงที่ผสมผสานและประยุกต์มาจากศิลปะการแสดงราชสำนักที่มีมานาน และศิลปะการแสดงท้องถิ่นหลายประเภท ได้แก่ โขน หนังตะลุง ลิเก และละครชาตรี จนมีลักษณะเฉพาะที่น่าสนใจ โขนสดใช้บทพูดที่เป็นร้อยแก้ว บทร้องแต่งเป็นกลอน บทพากย์บางตอนเป็นร้อยยาว บางตอนก็แต่งเป็นกาพย์เหมือนโขน แต่งกายยืนเครื่อง สวมหัวโขนบนศีรษะแต่ไม่คลุมหน้า

ครูวิก ฉิมพลี เป็นสารวัตรกำนันตำบลศิระจรเข้ใหญ่ อยู่บ้านเลขที่ 8/2 หมู่ที่ 5 ตำบลศิระจรเข้ใหญ่ อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ โขนสด คณะสุวิทย์ ฉิมพลี ก่อตั้งครั้งแรกในปี พ.ศ. 2546 โดยจัดตั้งเป็นศูนย์ฝึกหัดโขนสด อบต.ศิระจรเข้ใหญ่ ตั้งอยู่ที่โรงเรียนวัดจรเข้ใหญ่ (สามัคคีพิทยาคาร) มีความชำนาญเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในเรื่องการฝึกหัดแสดงโขนสด โดยได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญานี้มาจากนายบุญชู ชลประทีป ซึ่งเป็นครูโขนสดชื่อดังของเมืองไทย

ครูวิก ฉิมพลี ได้ฝึกหัดเด็กอายุ 4-12 ปี ที่ว่างงานหลังจากเลิกเรียนแล้ว เพื่อให้เด็กรู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และยังเป็นการป้องกันยาเสพติดให้โทษ ทั้งได้นำไปแสดงตามงานต่าง ๆ ทำให้เด็กมีรายได้ระหว่างเรียน จนได้รับ

ยกย่องว่าเป็นผู้มีความสามารถพิเศษด้านการฝึกหัดโขนสดของตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ และเป็นบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของโรงเรียนวัดจรเข้ใหญ่ “โขนสดเด็กครุฑวิภ” ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำจังหวัดสมุทรปราการ เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561 เป็นรายการมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ด้านศิลปะการแสดง



## Long drum Bang Saothong กลองยาวบางเสาธง

BangSaothong district is well-known all over the country for long drum performances

นายสามารถ กล้าจริง ครูโรงเรียนวัดจรเข้ใหญ่ ตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ มีความชำนาญด้านเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในเรื่องศิลปะการแสดงตีกลองยาว โดยได้รับการถ่ายทอดมาจาก “ปู่เลี่ยม” หรือนายเลี่ยม อยู่คงธรรม ซึ่งเป็นครูกลองยาวแถวย่านวัดจรเข้ใหญ่ที่มีชื่อเสียงโด่งดังเป็นที่กล่าวขานในผลงานการแสดงในขณะนั้น

นายสามารถ กล้าจริง มีประสบการณ์เรื่องนี้มา 20 ปีเศษ ได้ฝึกศิษย์ทั้งชายและหญิงโดยไม่เคยคิดค่าสอน ส่งผลให้มีศิษย์เป็นจำนวนมากหลายรุ่นได้ออกไปประกอบอาชีพเสริม จนได้รับยกย่องว่าเป็น ครูกลองยาวสมองเพชรศิษย์เด็ดปู่เลี่ยม



## Srikate Thai music

# ดนตรีไทยบ้านศรีเกต

Srikate is a clan well-known nationally for its Phipat orchestra and Phipat Mon orchestra performances



ดนตรีไทยบ้านศรีเกตเป็นตระกูลที่มีความสามารถทางด้านดนตรีไทย ทั้งวงปี่พาทย์และวงปี่พาทย์มอญ ก่อตั้งมาได้ 3 รุ่น เป็นระยะเวลากว่า 72 ปี โดยมีนายเที่ยง ศรีเกต ผู้เป็นบิดาของนายเสริม (ปู) ศรีเกต เป็นผู้ซื้อเครื่องดนตรี เมื่อปี พ.ศ. 2486 และเริ่มก่อตั้งวงปี่พาทย์ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา นายเสริม ศรีเกต สนใจในเรื่องปี่พาทย์ที่ได้เห็นตามวัดและงานต่าง ๆ นายเที่ยง ศรีเกต รู้จักกับครูเขียน (ไม่ทราบนามสกุล) ครูเขียนจึงพานายเสริม ศรีเกต ไปฝากกับพระบุญธรรม คงทรัพย์ เพื่อไปเรียนดนตรีที่บ้านบางโปรง อำเภอเมืองสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ

ในการไปฝึกหัดเรียนดนตรีที่บ้านบางโปรง นายปูต้องไปอยู่กับนอนที่บ้านของพระบุญธรรม คงทรัพย์ ตลอดการหัดเรียนปี่พาทย์เป็นเวลา 3 เดือน นายปูได้ฝึกกระนาดเอกเป็นเครื่องมือเอก เพลงที่ได้จากการไปเรียนในครั้งนั้นคือ เพลงชุดใหม่โรงเช้า เพลงชุดใหม่โรงเย็น เพลงเรื่องตะโพน เพลงเรื่องเต่ากินผัก บุ้ง และเพลงที่ใช้ในพิธีกรรม ต่อเพลงมอญกับครูดอน ธนโกเศศ บ้านจางวางทั่ว พาทย์โยกศล เคยออกงานกับวงปี่พาทย์ของจางวางสวน ชิดท้วม ครูลับ ชิดท้วม เมื่อ



นายแห่งเห็นว่านายปูได้เพลงมาแล้วสามารถที่จะไปออกงานได้ จึงซื้อเครื่องดนตรี มาเพื่อตั้งวงปีพาทย์เมื่อ พ.ศ. 2487 ในการซื้อเครื่องดนตรีครั้งนี้นายแห่งได้ ขยายที่ดินเป็นจำนวน 30 ไร่ เพื่อนำไปซื้อเครื่องดนตรี ได้วงปีพาทย์เครื่องคู่ มี ระยะเวลาเอก ระยะเวลาทุ้ม ฆ้องวงเล็ก ฆ้องวงใหญ่ เครื่องหนัง และเครื่องประกอบ จังหวะในราคา 1,000 บาท

รายชื่อนักดนตรีวงปีพาทย์รุ่นที่ 1

- |                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 1. นายเสริม (ปู) ศรีเกต    | ระยะเวลาเอก  |
| 2. นายสุข (ไม้ทราบนามสกุล) | ฆ้องวงใหญ่   |
| 3. นายสอน ศรีเกต           | ฆ้องวงเล็ก   |
| 4. นายป่วน ศรีเกต          | ระยะเวลาทุ้ม |
| 5. นายเฉลิม บุญเหมือน      | ตะโพน        |
| 6. นายพริ้ง ศรีเกต         | กลองทัด      |

เริ่มรับงานโดยใช้ชื่อวงปีพาทย์ว่า “ปีพาทย์ตาแห่ง” “ปีพาทย์ตาปู” และ “ปีพาทย์พ่อปู” เมื่อสมัยก่อนยังไม่มีการตั้งชื่อวงที่แน่นอน คนที่ว่าจ้างงานหรือ ชาวบ้านที่รู้จักก็จะเรียกชื่อวงโดยการใช้ชื่อผู้ดูแลหรือชื่อคนระนาดแทน รับงาน เวลาละ 150 บาท

ต่อมา พ.ศ. 2514 ได้มีนักดนตรีปีพาทย์มาสืบทอดในรุ่นที่ 2 นายเสริม ศรีเกต ได้สืบทอดวิชาความรู้ทางด้านดนตรีไทยให้กับบุตรหลานและศิษย์ของนายปู โดยมีวิธีการถ่ายทอดหรือการต่อเพลง แบบที่ 1 คือ การบรรเลงให้ดูก่อนทีละ วรรคและให้ศิษย์บรรเลงตาม แบบที่ 2 คือการถ่ายทอดเพลงแบบมุขปาฐะหรือ ปากต่อปาก โดยการนอยทำนองเพลงในแต่ละวรรคให้ฟัง แล้วให้ศิษย์บรรเลง ตามให้ตรงลูก ตรงเสียง ซึ่งทั้งสองวิธีนี้เป็นการถ่ายทอดเพลงแบบโบราณ

พ.ศ. 2516 นายปูได้ซื้อเครื่องดนตรีปีพาทย์มอญมาจากจังหวัดปทุมธานี และได้รับการสนับสนุนฆ้องมอญฝีมือช่างสมชัยดนตรีไทยจากนายสำราญ มงคลศิลป์ จึงได้นำเอาชื่อของนายสำราญมาตั้งเป็นชื่อวงปีพาทย์มอญว่า “ปีพาทย์มอญคณะ สำราญ มงคลศิลป์” ส่วนชื่อวงอีกชื่อหนึ่งเกิดจากความบังเอิญเมื่อครั้งไปแข่งเรือ นายขนิษฐตั้งชื่อเรือที่ลงแข่งว่า “ริเจนชี่ดนตรีไทย” หลังแข่งเรือเสร็จจึงนำมาตั้ง เป็นชื่อวงปีพาทย์ ภายหลังได้เปลี่ยนชื่อเป็น “ดนตรีไทยบ้านศรีเกต” นายเสริม ศรีเกต เสียชีวิตเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2552 นายขนิษฐ ศรีเกต บุตรคนที่ 9 ได้เข้ามาดูแลวงปีพาทย์และยังสานต่อเจตนารมณ์ของบิดา





การไหว้ครูดนตรีไทยของดนตรีไทยบ้านศรีเกตุ มีการกำหนดฤกษ์ไว้คือ เดือน 9 ของไทย ตรงกับวันพฤหัสบดีแรกของเดือนกันยายน จัดงาน 2 วัน วันแรกคือ วันสุกดิบจะทำพิธีสวดมนต์เย็น มีการโหมโรงเย็น นิมนต์พระมาสวดเย็น เพื่อความเป็นสิริมงคล หลังจากนั้นจะเป็นบรรเลงถวายมือแด่ครูบาอาจารย์ วันที่สองเป็นช่วงเช้าของวันพฤหัสบดีจะเลี้ยงภัตตาหารเช้าแด่พระสงฆ์ จากนั้นพิธีไหว้ครูและจับมือข้อมือหรือตะโพกตามลำดับ โดยมีนายเสริม ศรีเกตุ เป็นผู้อ่านโองการไหว้ครูและการจับมือเพื่อรับศิษย์ ซึ่งนายเสริมได้โองการมาจากครูสุพจน์ โตสง่า เมื่อประมาณ พ.ศ. 2527 หลังจากที่นายเสริมเสียชีวิตก็เหลือเพียงการกล่าวคำถวายเครื่องสังเวทเท่านั้น โดยนายชนิษฐ์ ศรีเกตุ เป็นผู้กล่าวคำถวายเครื่องสังเวท บางปีจะเปลี่ยนสถานที่จัดงานเป็นที่วัดศิระชะจรเข้ใหญ่ โดยมีครูจกกล พงษ์พรหม เป็นผู้อ่านโองการในพิธีไหว้ครู (ณัฐยา เอี่ยมสำอางค์.2559.ดนตรีไทยสายตระกูลบ้านศรีเกตุ. ดนตรีนิพนธ์ คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา)



## Garment parade tradition of Monk Khiew ประเพณีแห่ผ้าห่มหลวงพ่อเขี้ยว



เมื่อ พ.ศ. 2520 พระอธิการบุญปลูก อุตตโม ท่านได้มาดำรงตำแหน่งเจ้าอาวาสวัดหัวคู้ ในการเดินทางมารับตำแหน่งเจ้าอาวาสนั้นได้เกิดเหตุการณ์ขึ้นคือ ขณะที่ท่านเดินทางขึ้นจากเรือและเดินเท้าจะไปพระอุโบสถ หลวงพ่อไม่สามารถเดินเท้าบนทางเดินปูนได้ หลวงพ่อเกิดอาการเหงื่อออกโดยไม่รู้สาเหตุ จึงไปเดินบนทางที่เป็นพื้นหญ้าแทน เมื่อท่านมาเป็นเจ้าอาวาสแล้ว ท่านเกิดความสงสัยว่ามีสิ่งใดอยู่อยู่ภายใต้พื้นปูนนั้น ท่านจึงให้ทำการทุบหรือพื้นปูน ปรากฏว่า พบมวยผมหรือเม็ดพระศกอยู่ใต้พื้นปูนนั้น จึงได้สอบถามผู้เฒ่าผู้แก่ จึงได้คำตอบว่าเคยมีพระประธานประดิษฐานอยู่ ณ ที่นั้นมาก่อน สันนิษฐานว่ามาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้สร้างไว้ครั้งที่ท่านเคลื่อนทัพมาพัก ณ วัดหัวคู้ และก่อนที่จะเคลื่อนทัพได้สร้างพระพุทธรูปปูนปั้นไว้ เพื่อเป็นอนุสรณ์ก่อนที่จะเคลื่อนทัพไปยังเมืองจันทบุรี หลวงพ่อจึงคิดว่าจะทำการสร้างพระประธานองค์ใหญ่แทนของเดิมที่เคยสร้างไว้และตั้งชื่อว่า “หลวงพ่อเขี้ยวสุโขพุทธโธกควา” ซึ่งเป็นสิ่งแรกที่ท่านได้เริ่มก่อสร้างบูรณะวัดหัวคู้ หลังจากนั้นได้มีประชาชนผู้คนโดยทั่วไปมากราบสักการบูชาองค์หลวงพ่อเขี้ยวสุโขพุทธโธกควาอย่างต่อเนื่องถึงปัจจุบัน

ประเพณีแห่ห่มผ้าองค์หลวงพ่อเซียว ถือเป็นประเพณีที่จัดสืบเนื่องกันมาหลายปี ตามความศรัทธาของชาวบ้านในพื้นที่ศิระจรเข้้น้อย โดยทางวัดและคณะกรรมการได้ประชุมและมีมติให้มีการจัดงานสมโภชหลวงพ่อเซียว เป็นประเพณีกลางเดือนสามขึ้น ได้กำหนดให้มีการห่มผ้า โดยก่อนห่มผ้าที่องค์หลวงพ่อจะมีการแห่ผ้าก่อนนำไปห่มเป็นประจำ ตั้งแต่พุทธศักราช 2553 จึงได้จัดงานประเพณีแห่ผ้าห่มองค์หลวงพ่อเซียวสุโขพุทธโธกควาขึ้น โดยได้รับความร่วมมือจากองค์การบริหารส่วนตำบลศิระจรเข้้น้อยและประชาชนในท้องถิ่น ร่วมจัดขึ้นเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีให้สืบทอดตกไปถึงรุ่นลูกหลาน



## ประเพณีกวนกอละแม วัดหัวคู้

ประเพณีกวนกอละแม วัดหัวคู้ หรือที่ชาวมอญเรียกว่า “กวันฮะกอ” แปลเป็นภาษาไทยว่า “ขนมกวน” การกวนกอละแมจะทำในช่วงเทศกาลสงกรานต์ เพื่อนำไปทำบุญ เก็บไว้รับประทานกันในครอบครัวและเป็นของฝากสำหรับญาติผู้ใหญ่ โดยมีความเชื่อว่าเป็นสิริมงคลกับผู้ทาน

“กอละแม” เดิมทีในเขตอำเภอบางเสาธงจะมีแต่ที่วัดบัวโรยเท่านั้น โดยพระเดชพระคุณพระครูโกมุทธรรณธาดา (หลวงปู่ชิต คุรุสมโม) เจ้าอาวาสวัดบัวโรย เป็นผู้ริเริ่มชักชวนชาวบ้านทำกันเพื่อแจกจ่ายและจำหน่ายให้กับคนที่สนใจ เพื่อนำรายได้เข้าวัด โดยได้สูตรมาจาก คุณป้าทองคำ ยิ้มแจ่ม อยู่บ้านคลองปากกะพัง ปัจจุบันท่านเสียชีวิตไปแล้ว มีการกวนอยู่ที่วัดบัวโรยราว 3-4 ปี จึงหยุดไป เนื่องจากหลวงปู่ชิตอาพาธ กอปรกับคุณป้าทองคำล้มป่วยลงเช่นกัน

พระมหาชวลิต อธิจิตโต ศิษย์ของหลวงปู่ชิต ซึ่งจำพรรษาอยู่ที่วัดหัวคู้ ตำบลศรีษะจรเข้ น้อย จึงได้ขออนุญาตจากพระเดชพระคุณพระปริยัติวงศาจารย์ เจ้าอาวาสวัดหัวคู้ เพื่อขอสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมนี้ไว้ไม่ให้สูญหายไป ซึ่งท่านก็อนุญาต จึงได้ชักชวนญาติโยมมาร่วมด้วยช่วยกัน โดยสูตรก็ยังใช้ตามแนวทางของคุณป้าทองคำ คือ ข้าวเหนียว 5 กก. น้ำตาลมะพร้าว 11 กก. กะทิ 25 กก. และจัดการกวนกันก่อนวันสงกรานต์ของทุก ๆ ปี จึงเกิดเป็นประเพณีกวนกอละแมเป็นประจำทุกปี (ที่มา: พระมหาชวลิต อธิจิตโต)



## ประเพณีตักบาตรพระร้อย วัดหัวคู้



ประเพณีตักบาตรพระร้อย จัดขึ้นในเทศกาลออกพรรษาของทุกปี โดยปกติพุทธศาสนิกชนจะไปทำบุญตักบาตรเทโว หมายถึงการทำบุญตักบาตร ในปรารภเหตุที่พระพุทธเจ้าเสด็จลงจากเทวโลก ในวันมหาปวารณา (วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11) คำว่า เทโว เรียกมาจากคำว่า เทโวโรหณะ (เทว+โอโรหณ) แปลว่าการลงจากเทวโลก ซึ่งทางวัดส่วนใหญ่จะจัดขึ้นในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 แต่ที่วัดหัวคู้ ตำบลศิระชะจรเข้ น้อย อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ จะจัดประเพณีตักบาตรเทโวนี้ ในวันแรม 2 ค่ำ เดือน 11 โดยที่เรียกตักบาตรพระร้อย เพราะมีพระจำนวนเป็นร้อยมารับบาตร

วัดส่วนใหญ่มีการตักบาตรพระร้อยด้วยข้าวสารอาหารแห้ง แต่ที่วัดหัวคู้จะเป็นการทำบุญตักบาตรด้วยข้าวสวยและมีการจัดสำรับคาวหวานมาถวายพระ โดยแต่ละบ้านก็จะนำสำรับที่สวยงาม ใส่อาหารมาทำบุญ พร้อมมีการทำบุญสลากภัต ซึ่งในการตักบาตรพระร้อยนี้จะมีพระสงฆ์ในพื้นที่อำเภอบางเสาธง อาทิ วัดหัวคู้ วัดศรีวารีน้อย วัดปากคลองมอญ นักเรียน และประชาชนในพื้นที่ที่มาเข้าร่วมกิจกรรมประเพณีตักบาตรพระร้อยเป็นจำนวนมาก



## Rice Ceremony / Merit-making in ricefields

# พิธีทำขวัญข้าว/พิธีทำบุญกลางนา



พิธีทำขวัญข้าวเป็นประเพณีที่เชื่อกันว่ามีเทพเจ้าเป็นเจ้าของมีอำนาจในการดลบันดาลให้ผู้ปลูกได้ผลผลิตมากหรือน้อย คือ “ เจ้าแม่โพสพ “ กลางเดือน 10 ประมาณเดือนตุลาคม - พฤศจิกายน ของทุกปี

ตามความเชื่อว่าแม่โพสพมีพระคุณจึงต้องทำขวัญเป็นการกล่าวขอมาต่อต้นข้าวทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นกับข้าว ทั้งการเกิดเองตามธรรมชาติ และจากการที่มนุษย์จะกระทำอะไรก็ตามกับต้นข้าว เช่น เกี่ยวข้าว อีกทั้งเพื่อเป็นการขอบคุณและเอาใจแม่โพสพที่ให้ความอุดมสมบูรณ์แก่ผืนนา และเพื่อขอภัยและเรียกขวัญแม่โพสพ เป็นสิริมงคลดลบันดาลให้มั่งมียิ่งขึ้น ปกติจะทำกันในวันศุกร์ซึ่งถือว่าเป็นวันขวัญข้าว

ประเพณีทำขวัญข้าวของบางจังหวัดอาจมีประเพณีทำขวัญข้าวอยู่ 2 ช่วง คือ ช่วงที่ข้าวตั้งท้อง และช่วงข้าวพร้อมเกี่ยว โดยในแต่ละช่วงจะมีเครื่องเช่นไม้เหมือนกัน เครื่องเช่นของการทำขวัญข้าวตอนตั้งท้อง ด้วยความเชื่อที่ว่า แม่โพสพเป็นมนุษย์หรือสิ่งมีชีวิตเช่นเดียวกัน พอข้าวตั้งท้อง จึงเชื่อว่าจะอยากทานอาหารเหมือนคนท้อง สิ่งที่ขาดไม่ได้ในเครื่องเช่นช่วงดังกล่าวจึงเป็นของรสเปรี้ยว





อ้อย น้ำมะพร้าว นอกเหนือจากหมาก พลุ ธงกระดาษสีต่าง ๆ ผ้าแดง ผ้าขาว ใสลงในชะลอมเล็ก ๆ มีเส้นด้ายสีแดงและสีขาวเพื่อผูกเครื่องเช่นเข้ากับต้นข้าว ดอกไม้ และด้วยความเชื่อว่าแม่โพสพเป็นผู้หญิง จึงต้องมีน้ำอบ น้ำหอมด้วย โดยคนที่ทำพิธีมักจะเป็นผู้หญิงเจ้าของที่นา แต่พิธีนี้ให้โอกาสผู้ชายทำได้แต่ไม่นิยม

หลังจากมัดโยงเครื่องเช่นกับต้นข้าวด้วยด้ายสีแดงและขาวเข้าด้วยกัน แล้ว ผู้ทำพิธีจะพรมน้ำหอมแบ่งร่ำต้นข้าว จากนั้นจึงจุดธูปปักลงบนที่นาพร้อม กล่าวคำขอมาต่าง ๆ แล้วแต่ที่จะนึกได้ ส่วนมากก็จะเป็นการบอกกล่าวถึงสิ่งที่ กำลังจะทำ เช่น ขอให้มั่งรวงข้าวสวย มีข้าวเยอะ ๆ ให้ผลผลิตสูง ๆ เมื่อพูดทุกอย่างที่อยากพูดจบก็ต้องกำร้องให้แม่โพสพรับทราบเจตนาต่าง ๆ

เมื่อข้าวเริ่มตั้งท้องชาวนาจะเอาไม้ไผ่มาสานชะลอมแล้วนำเครื่องแต่งตัวของหญิง เช่น แป้ง น้ำมันใส่ผม น้ำอบไทย หวี กระจกใส่ในชะลอม พร้อมด้วยขนมหวานสักสองสามอย่าง ส้มเขียวหวาน ส้มโอแกะกลีบ ปักเส้าไม้ไผ่แล้วเอาชะลอมแขวนไว้ในนา เพื่อให้แม่พระโพสพแต่งตัวและเสวยสิ่งของนั้น จะได้ออกรวงได้ผลดีเขาเรียกว่า เผลว

หลังจากพิธีทำขวัญข้าวในช่วงข้าวพร้อมเกี่ยว ก็ทำการเก็บเกี่ยวข้าวได้เลย หลังจากนั้นก็เตรียมตัวทำพิธี รับขวัญแม่โพสพ ในวันขึ้น 9 ค่ำ เดือน 6 ของทุกปีต่อไป แม้ว่าการทำงานปัจจุบันจะทำได้ถึงปีละ 3 ครั้งแต่ประเพณียังคงต้องทำตามการปลุกข้าวตามฤดูกาลในอดีตเท่านั้น การทำขวัญข้าว ผู้ชายสามารถทำขวัญข้าวได้ แต่รับขวัญข้าวไม่ได้เด็ดขาด





## Tradition of sending boats to Ban Phichit Island

# ประเพณีส่งเรือบ้านเกาะพิจิตร

### A ceremony for boat owners

ประเพณีส่งเรือบ้านเกาะพิจิตรจัดขึ้นที่หมู่บ้านที่ 2 เพื่อการสะเดาะเคราะห์ให้เกิดความเป็นสิริมงคลกับผู้กระทำพิธีส่งเรือ ประเพณีส่งเรือจะจัดขึ้นในเดือน 5 โดยนำต้นกล้วยความยาวประมาณ 1 เมตร มาเรียงกันเสียบด้วยไม้ยึดไว้ให้เป็นแพคล้ายรูปเรือ ตกแต่งเรือโดยใช้เชือกซึ่งรอบเรือมีโทงที่ทำด้วยกระดาษสีหลายสีติดอยู่ที่เชือกภายในเรือจะมีเครื่องเช่น คือ น้ำเหล้า เบ็ด ไก่ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมหิน กุ้งพล่า ปลาขี้ ปลาขี้ ผลไม้ นอกจากนั้นแล้วยังปั้นรูปคนจากดินเหนียวตามจำนวนสมาชิกที่อยู่ภายในบ้านด้วย โดยจะตกแต่งรูปปั้น สวมเสื้อผ้า ประดับด้วยผ้าสไบเฉียง และผ้าผูกเอวให้สวยงาม นอกนั้นยังปั้นรูปสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมวด้วย แพกล้วยนี้ชาวบ้านจะนำไปวางไว้ที่ทาง 3 แพร่ง แล้วผู้กระทำพิธีจะจุดธูปเพื่อบอกกล่าวให้ภูต ผี ปีศาจมาตี๋มกินเครื่องสังเวย ครั้นเสร็จพิธีแล้วจะไม่นำเครื่องสังเวยกลับไปบ้าน แต่จะให้ผู้ร่วมพิธีตลอดจนลูกหลานรับประทานให้หมด หากไม่หมดก็ต้องเททิ้งไว้ในบริเวณนั้น





## Tradition of sending boats to Don Canal

# ประเพณีส่งเรือคลองดอน

### A ceremony to bring good tidings towards the family

บ้านคลองดอนอยู่ด้านตะวันตกเฉียงเหนือของตำบลศิระจรเข้ชั้น้อย โดยพื้นที่ตรงนี้เป็นที่สูงหรือที่ดอน อันเกิดจากคลองสองสายคือ คลองหนองงูเห่า และ คลองจรเข้ ไหลมาบรรจบกัน คลองดอนเป็นคลองธรรมชาติที่เกิดจากทางล่องควาย คือ ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในคลองหนองงูเห่าใช้เส้นทางนี้ล่องควายไปทำงานทุกวัน จนกระทั่งทางก็สึกเป็นร่องลึกแล้วพัฒนาเป็นคลองแคบ ๆ ในภายหลัง ชื่อคลองดอนเป็นชื่อที่ชาวบ้านเรียกกันในภายหลัง แต่ก่อนชาวบ้านเรียกว่า คลองศาลเจ้า เพราะที่ริมคลองจะมีศาลเจ้าอยู่ 3 หลัง เข้าใจว่าเป็นเจ้าพ่อทุ่งหรือเจ้าพ่อท่า จึงเรียกว่าคลองดอนบริเวณที่น้ำไหลมาบรรจบกัน ชาวบ้านเรียกว่า หัวแหลม

คลองดอน (หรือคลองศาลเจ้า) มีประเพณีท้องถิ่นด้วย เรียกว่า ประเพณีส่งเรือ ซึ่งจะจัดขึ้นที่ศาลเจ้าริมคลองดอน ในวันพฤหัสบดีแรกของเดือนเจ็ดเป็นประจำทุกปี วัตถุประสงค์เพื่อสะเดาะเคราะห์ให้กับคนในครอบครัว โดยชาวบ้านจะทำเรือจำลองลำเล็กของครอบครัว แล้วใส่รูปปั้นดินเหนียวชายหญิง และของกินจำพวกพริกแห้ง หอม กระเทียม และเกลือไว้ในเรือ เพื่ออุทิศให้แก่เจ้ากรรมนายเวรของตน แล้วจะนำเรือไปวางไว้ที่โคนต้นไม้ที่อยู่ในบริเวณศาลเจ้า





## ประเพณีส่งเรือคลองหนองงูเห่า



บ้านคลองหนองงูเห่า เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บริเวณหนองงูเห่า ซึ่งใกล้ทำ  
อากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ โดยคลองหนองงูเห่าในอดีตเป็นคลองธรรมชาติ  
ลักษณะคลองคด ไม่กว้างมากประมาณ 3 วา ต้นคลองหนองงูเห่าอยู่ด้านเหนือ  
ตรงบริเวณสามแยกคลอง หน้าวัดหัวคู้ที่เรียกว่า หัวแหลม หมายถึงที่แหลมของ  
ท้องน้ำ ตรงจุดนี้เป็นต้นคลองจรเข้ด้วย จากต้นคลองได้ไหลลดถนนสายศรีวารี  
มาทางด้านทิศตะวันตกเฉียงแนวเขตทำอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิไปจนสบ  
กับคลองบางนา ส่วนช่วงกลางคลองหนองงูเห่ายังแยกออกไปยังคลองดอน คลอง  
ปากน้ำ และคลองบางนาได้

ภายในหมู่บ้านจะมีศาลประจำหมู่บ้านตั้งอยู่บริเวณริมคลองหนองงูเห่า  
ศูนย์รวมจิตใจของคนในหมู่บ้าน คือ ศาลเจ้าพ่อสามร้อยยอด ศาลเจ้าพ่อพลาย  
ชุมพล และศาลเจ้าพ่อท่ง ลักษณะเป็นศาลทรงเรือนไทย ขนาดของศาลคน  
สามารถขึ้นไปอยู่ในศาลได้หนึ่งคน คนในอดีตเล่าว่า บริเวณนี้จะมีต้นไม้ใหญ่ขึ้น  
แผ่กิ่งก้านสาขา ร่มครึ้มและเย็นสบาย แต่ผู้เฒ่าผู้แก่เล่าว่า เมื่อตอนเป็นเด็กพาย  
เรือผ่านบริเวณนี้จะรู้สึกขนลุก น่ากลัว และวังเวงจนบอกไม่ถูก สำหรับศาลเจ้าพ่อ  
สามร้อยยอด มีความเป็นมาจากเรื่องที่ชาวบ้านเล่าสืบกันในท้องถิ่นที่เชื่อมโยงถึง





ประวัติศาสตร์ชาติว่า เมื่อครั้งที่พระเจ้าตากสินทรงนำทัพผ่านมายังด้านตะวันออก ได้มีทหารผู้หนึ่งเสียชีวิตลงด้วยเหตุใดไม่ปรากฏ พระเจ้าตากสินจึงได้อิच्छานขอให้ดวงวิญญาณทหารผู้นี้สถิตอยู่ ณ ศาลเจ้าริมคลองนี้ซึ่งก็คือบริเวณชายคลองหนองงูเห่านั่นเอง

ประเพณีส่งเรือคลองหนองงูเห่า ชาวบ้านในท้องถิ่นมีความเชื่อว่าเป็นการขอพรจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้ประกอบสัมมาชีพให้ได้ผลดี และลอยทุกข์โศกโรคภัยทั้งหลายอันเป็นการสะเดาะเคราะห์ให้ไปกับเรือลำนี้ จะจัดขึ้นในวันพฤหัสบดีแรกของขึ้นของเดือนเจ็ด ก่อนเริ่มวันประเพณีจะมีการตั้งเสาผูกผ้าขาวม้า ชักธงขึ้นเป็นสัญญาณให้ชาวบ้านได้รับรู้ว่า จะมีการส่งเรือในวันพรุ่งนี้ ชาวบ้านทุกครัวเรือนจะตระเตรียมกับข้าว คาว หวาน และประดิษฐ์เรือของแต่ละครอบครัว เพื่อไปร่วมงานในงานวันรุ่งขึ้น การประดิษฐ์เรือนั้นจะใช้วัสดุธรรมชาติคือ กาบกล้วย ประดิษฐ์เป็นรูปเรือ ปัจจุบันจะใช้โฟมหรือบางครอบครัวใช้ไฟเบอร์ ขนาดเล็กหรือใหญ่ก็ได้แล้วแต่ครอบครัว ภายในเรือ ชาวบ้านจะปั้นดินเหนียวเป็นหุ่นคน เท่ากับจำนวนคนในครอบครัว รวมทั้งมีการปั้นสัตว์เลื้อย ไม่ว่าจะเป็นวัว ควาย หรือสุนัข พร้อมมีขนมต้มต้มแดง ขนมต้มขาว น้ำ เหล้า พริก หอม กระเทียม เกลือ และเงินใส่ไปในเรือด้วย โดยหันหัวเรือไปทางทิศเหนือ ซึ่งเรือจะมีการประดับประดาทิวธงอย่างสวยงาม

ประเพณีส่งเรือคลองหนองงูเห่าจะไม่นำเรือไปลอยในลำคลอง เพื่อให้ลอยออกสู่ทะเลเหมือนประเพณีส่งเรือของจังหวัดอื่น ๆ แต่จะให้สมาชิกในครอบครัวช่วยกันยกเรือไปยังจุดที่พักเรือชายป่าใกล้ ๆ บริเวณที่ตั้งเครื่องสังเวยไหว้ผี ซึ่งจะพบเห็นได้เช่นเดียวกันในประเพณีส่งเรือคลองดอนที่อยู่บริเวณใกล้เคียงกัน ในอดีตประเพณีส่งเรือที่หมู่บ้านนี้มีเรือประมาณเกือบสามสิบลำ แต่ปัจจุบันจะเหลือจำนวนเรือน้อยมาก บ้างปี มีสองลำ หรือลำเดียว ซึ่งประเพณีส่งเรือนี้ ชาวบ้านในท้องถิ่น มีความเชื่อว่าจะเป็นการลอยทุกข์โศก โรคภัย เป็นการสะเดาะเคราะห์ให้ไปกับเรือลำนี้ และอาหารที่ใส่ไปก็มีความเชื่อว่าจะเป็นอาหารที่นำไปกินระหว่างทางเมื่อถึงวันประกอบพิธี ชาวบ้านทุกครอบครัวก็จะนำเรือมาวางรวมกันบริเวณพิธีหน้าศาลของหมู่บ้าน และรอทำพิธีกรรมร่วมกัน





## การเลี้ยงปลาเบญจพรรณ Tradition of raising different breeds of fish

นายธัญญะ ล้อมทอง อยู่บ้านเลขที่ 3 หมู่ที่ 8 ประกอบอาชีพการเลี้ยงปลามาเป็นเวลา 18 ปี ในพื้นที่ 25 ไร่ โดยแบ่งออกเป็นสวน ๆ ปลาที่เลี้ยงได้แก่ ปลาเบญจพรรณ 1 บ่อ ปลากระพงขาว 1 บ่อ ปลาดุก 1 บ่อ ส่วนพื้นที่ที่เหลือเป็นที่อยู่อาศัยและปลูกพืชผักสวนครัว นายธัญญะ ได้ทำการศึกษาค้นคว้า การเลี้ยงปลาแต่ละชนิดจนประสบผลสำเร็จ สามารถเลี้ยงปลาจนได้ผลผลิตมากกว่าเกษตรกรรายอื่น ๆ และยังได้ให้คำปรึกษาแก่บรรดาเกษตรกรผู้มีปัญหาในการเลี้ยงปลา เพื่อที่จะนำไปปรับปรุง แก้ไข พัฒนา การเลี้ยงปลา ให้ดียิ่งขึ้น

### หลักในการเลี้ยงปลา

1. เป็นคนช่างสังเกต ในเรื่อง

1.1 สภาพของน้ำ ต้องหมั่นคอยตรวจ ระวังสภาพของน้ำ ให้อยู่ในสภาพดี โดยสังเกตจากสีของน้ำ ตรวจวัดค่าความเป็นกรดเป็นด่าง ให้เหมาะสมกับสภาพของปลาแต่ละชนิด

1.2 สภาพของปลา หมั่นสังเกตการเจริญเติบโต โดยการสุ่มตัวอย่างอยู่เสมอ ๆ สังเกตการกินอาหารของปลา ดูแลกำจัดศัตรูของปลาทุกชนิด มิให้มารบกวนปลา

2. สนใจและตั้งใจในการเลี้ยงปลาอย่างจริงจัง โดยการศึกษาและค้นคว้าในเรื่องการเลี้ยงปลาจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ

3. การให้อาหาร ต้องให้ตรงเวลาทุกวัน ให้อาหารปลาอย่างสมบูรณ์ แต่ไม่มากเกินไป อาหารจะเหลือกินบ่อ ทำให้น้ำเสียได้

4. ต้องมีการคัดเลือกพันธุ์ปลาที่เจริญเติบโตเร็วโดยดูจากอัตราการแลกน้ำหนักอาหารที่ให้ปลากินกับน้ำหนักปลาเจริญเติบโต

นายธัญญะ ล้อมทอง ได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้ที่มีความชำนาญด้านเลี้ยงปลาอย่างมืออาชีพและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของโรงเรียนวัดจรเข้ใหญ่



Mango with sweetened fish sauce Bang Saothong District

## มะม่วงน้ำปลาหวาน ตำบลบางเสาธง

An inherited tradition from ancestors of preparing dipping that is well-known to tourists all over Thailand due to its distinctive taste.



“ต้นหอม” ชื่อของน้ำปลาหวานที่คุณภาพมาตรฐาน GMP OTOP ระดับ 4 ดาว ตั้งอยู่ที่ 43/9 หมู่ 8 ซอยวัดเสาธงกลาง ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ เบอร์ 081-559-3691, 02-397-9406-6 ชื่อของน้ำปลาหวานตราต้นหอม ไม่ใช่จะรู้จักเฉพาะอำเภอบางเสาธงเท่านั้นตามห้างสรรพสินค้า ตลอดจนงานแสดงสินค้าต่าง ๆ

คุณจินดา อินทรโสภา ผู้ประกอบการ เล่าให้ฟังว่า ในปี พ.ศ. 2541 เกิดวิกฤตเศรษฐกิจ ทำให้มีคนตกงานเป็นจำนวนมาก จึงมีการรวมตัวของกลุ่มฯ ขึ้นในหมู่บ้านหมู่ที่ 11 และบริเวณหมู่บ้านใกล้เคียง โดยการนำของ นายสมบุญ พ่วงไพโรจน์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มทำคือ “น้ำปลาหวาน” โดยได้สูตรมาจากเครือญาติผู้สูงอายุในหมู่บ้าน และได้นำมาปรับปรุงให้มีคุณภาพที่ดีขึ้น โดยเน้นถึงประโยชน์ของผู้บริโภคเป็นอันดับแรกคือ อร่อย สะอาด ปราศจากสารกันบูด และผงชูรส ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งกระบวนการผลิตที่สะอาด วัตถุดิบที่



นำมาผสมเป็นส่วนประกอบหลักจะต้องไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมและธรรมชาติ โดยมีจุดเด่นของการพัฒนาน้ำปลาหวานคือได้นำน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา กะปิ กุ้งแห้ง และส่วนผสมอื่น ๆ ที่เลือกสรรเป็นอย่างดีมีคุณภาพ นอกจากนี้ยังเก็บรักษาได้นาน ถ้าอยู่ในอุณหภูมิปกติขวดแก้วเก็บรักษาได้ 1 ปี กระปุกพลาสติกเก็บได้นาน 3 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นมีอายุการเก็บมากกว่าปกติ 1.5 เท่า ซึ่งกลุ่มฯ ยังคงรักษาสูตรและรสชาติไว้ให้คงที่ไม่เปลี่ยนแปลง ส่วนชื่อ “ต้นหอม” นั้นได้มาจากการที่ลูกค้าเดินผ่านร้าน และลูกค้าที่แวะมาซื้อสินค้าของทางกลุ่มฯ ได้กลิ่นหอมของน้ำปลาหวาน จึงเป็นต้นเหตุของชื่อและใช้มาจนทุกวันนี้

กลุ่มน้ำปลาหวานต้นหอม มีสมาชิกทั้งหมด 15 คน และยังมีสมาชิกในชุมชนที่ไม่ได้เป็นสมาชิกของกลุ่มที่ว่างจากการทำงานหลักของตนเองมารับวัตถุประสงค์ไปทำการตัดแต่ง เช่น การปอกเปลือกหัวหอม การเด็ดขั้วพริก การติดฉลาก เป็นต้น จึงทำให้สมาชิกภายในกลุ่มฯ และชุมชน โดยเฉพาะแม่บ้านที่ว่างงานและผู้สูงอายุได้มีงานทำ มีรายได้เพิ่มขึ้น ถือเป็นภาระกระจายรายได้ให้คนในชุมชน สร้างความสามัคคีและช่วยให้ชุมชนมีความเข้มแข็งได้อีกทางหนึ่ง โดยน้ำปลาหวานที่ทางกลุ่มผลิตมีหลายรสชาติ ได้แก่ รสดั้งเดิม รสเผ็ด ไม่ใส่กะปิ กะปิแห้ง พริกน้ำตาลป๊อป น้ำปลาหวานปลาสด และรสกะปิหวาน โดยผลิตภัณฑ์ได้จัดซื้อทะเบียนการค้าในชื่อ “ต้นหอม” และได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากกรมการพัฒนาชุมชนเป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นการอบรมให้ความรู้ด้านการบริหารจัดการ การตลาด การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ตลอดจนรูปแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งมีส่วนช่วยให้กลุ่มน้ำปลาหวานต้นหอมประสบความสำเร็จมาจนถึงทุกวันนี้





## Tradition of planting Namdokmai and Khiew Savoey varieties of mango การปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้/มะม่วงเขียวเสวย

The tradition of planting was inherited from their ancestors. The mango trees bear fruits up to 3 times a year.



คุณวิจิต ทำเกษตรในพื้นที่ 34 ไร่ พื้นที่ส่วนหนึ่งใช้สำหรับเลี้ยงปลา โดยจับปลาจำหน่ายปีละครั้ง พื้นที่ที่เหลือปลูกมะม่วงจำนวน 1,250 ต้น โดยประมาณ สายพันธุ์มะม่วงที่ปลูก คือ น้ำดอกไม้ และเขียวเสวย ระยะปลูก 5 คูณ 5 เมตร สังเกตว่า ขนาดของทรงพุ่มไม้ใหญ่นัก ทั้งนี้เพราะมีการตัดแต่งกิ่งอยู่เป็นประจำนั่นเอง เจ้าของอธิบายว่า ราวเดือนเมษายน หลังจากเก็บผลผลิตหมดแล้วตัดแต่งกิ่ง ส่วนจะตัดมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับขนาดของทรงพุ่ม ซึ่งมีตัดตั้งแต่ 20 เปอร์เซ็นต์ แต่บางต้นต้องตัดโกรนไม้เหลือใบเลย กรณีของการตัดหมดทั้งต้น ต้องคอยสร้างใบให้มีความพร้อมเสียก่อน จึงจะราดสารการดูแลรักษามะม่วงนั้น เจ้าของเน้นปุ๋ยชีวภาพ ฉีดพ่นทางใบให้สูตร ที่ใช้อยู่เป็นประจำเจ้าของหมักเอง ประกอบด้วยกากน้ำตาล สับปะรด หอยเชอรี่ มะม่วงสุก นำสิ่งเหล่านี้มาหมัก เมื่อได้ที่นำน้ำหมักผสมน้ำฉีดพ่นให้ 2-3 ครั้ง เมื่อต้นสมบูรณ์ เดือนพฤษภาคม ราดสารให้กับมะม่วงเขียวเสวย เดือนกรกฎาคม ราดสารให้กับมะม่วงน้ำดอกไม้ สารที่ราดให้เรียกอย่างเป็นทางการ คือสารยับยั้งการเจริญเติบโต มีจำหน่ายตามร้านเคมีเกษตรทั่วไป เขามีบอกอัตราการใช้ชัดเจน อย่างทรงพุ่ม 5 เมตร ใช้เท่านั้นเท่านั้น เกษตรกรรายนี้บอกว่า สำหรับมะม่วงเขียวเสวย ออกดอกยาก ควรใช้มากกว่าอัตราที่แนะนำครึ่งหนึ่งหลังราดสารได้ 50 วัน ฉีดพ่นไทโอยูเรียและโพแทสเซียม เพื่อเรียกดอก





วิธีการดูแลรักษา เพื่อให้มะม่วงออกดอกไม่ยาก แต่ที่ยากกว่าคือ การทำให้ติดผล ขณะที่มียอดแล้วฝนชุก การติดผลจะน้อย เพราะส่วนหนึ่งดอกจะเน่าเสีย คุณวิชิต บอกว่า ตนเองเริ่มเก็บมะม่วงขายได้เดือนพฤศจิกายน ไปหมดเอาราวเดือนมีนาคม ก่อนฤดูชนิดหนึ่ง มะม่วงที่เกษตรกรรายนี้ปลูกได้ มีขนาด 2-4 ผล ต่อกิ่งโลกรัม ผลผลิตที่ได้นั้น เกษตรกรบอกว่า มะม่วงเขียวเสวย เก็บผลผลิตได้ 100 ผลต่อต้น ต่อปี ส่วนน้ำดอกไม้ เก็บได้ 120 ผลต่อต้น ต่อปี

ราคาที่กำหนดขาย เดือนพฤศจิกายน 2552 กำหนดได้กิโลกรัมละ 45 บาท พอถึงเดือนมีนาคม 2553 กำหนดได้กิโลกรัมละ 35 บาท เป็นราคาจากสวน บางครั้งเจ้าของก็นำไปส่งที่ตลาดหัวตะเข้ (ศิระชะจรเข้) เมื่อถึงผู้ซื้อเกินราคาจะขยับสูงถึงเท่าตัว ปีที่ผ่านมา เจ้าของบอกว่า มะม่วงขายได้ราคาดี “บ่อปลา เลี้ยงปลาเบญจพรรณ จับปีละครั้งโดยประมาณ ส่วนผลผลิตมะม่วง แม่ค้าจากพระประแดงก็มาซื้อที่นี่”

นางมณี สุขสง่า อยู่บ้านเลขที่ 26 หมู่ที่ 5 ตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ ประกอบอาชีพเลี้ยงปลา ได้ทำการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงอื่น ๆ ไว้บนคันบ่อปลา เพื่อเป็นการเสริมรายได้ให้มากยิ่งขึ้นจากการเลี้ยงปลา นางมณี สุขสง่า มีความชำนาญในภูมิปัญญาเรื่องการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ เนื่องจากผลผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้ของนางมณี สุขสง่า มีคุณภาพดีเยี่ยม ผลใหญ่ สมบูรณ์ ผิวเนียนเกลี้ยงรสชาติหวานหอม มีประสบการณ์ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้มา 50 ปีเศษ ได้รับยกย่องว่าเป็นผู้มีความชำนาญด้านการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ที่มีคุณภาพดีที่สุดในตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ และเป็นบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของโรงเรียนวัดจรเข้ใหญ่

### หลักในการปลูกและดูแลมะม่วง

1. ต้องเอาใจใส่ สังเกต หมั่นดูแล ทุกๆขั้นตอนของการเจริญเติบโต
2. บำรุง ตกแต่ง ก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว โดยการใช้อยู่ดอกและฮอร์โมนช่วยเสริมต้นในขณะที่ยอดออกช่อ ติดผล ผลเริ่มเจริญเติบโต และผลที่ใกล้การเก็บเกี่ยว
3. เก็บเกี่ยวผลผลิตอย่างระมัดระวัง เพื่อที่จะได้มะม่วงที่มีคุณภาพดี หมั่นตรวจสอบและระมัดระวังการบ่มสุก การขนย้ายมะม่วงไปจำหน่ายเพราะเป็นมะม่วงที่มีผิวบาง ง่าย
4. ต้องมีเวลาดูแลต้นมะม่วงอย่างสม่ำเสมอ ระวัง ป้องกัน และกำจัดศัตรูของพืชผล ตลอดจนวัชพืชไม่ให้รกและแย่งอาหารต้นมะม่วงได้





## Lotus stripped dessert

### ขนมสายบัว

It is a well-known local dessert produced out of local wisdom inherited from ancestors



ขนมสายบัว ขนมที่ถือเป็นภูมิปัญญาของคนทุ่งบางเสาธง ในอดีตท้องที่อำเภอบางเสาธงเป็นบริเวณที่มีดอกบัวมาก เคยเป็นแหล่งบัวที่นำไปใช้ในประเพณีรับบัวของชาวบางพลี บัวที่ใช้ทำขนมจะเป็นบัวแดงซึ่งปลูกในท้องถื่น ส่วนผสมขั้นตอนและกรรมวิธีในการทำขนม ลักษณะคล้ายกับขนมกล้วย ขนมเผือก และขนมฟักทอง ซึ่งนับวันจะหาทานได้ยาก เนื่องจากขาดคนสืบทอดภูมิปัญญา และขาดวัตถุดิบในการทำเนื่องจากพื้นที่ที่ปลูกบัวน้อยลงไปทุกที หากใครได้ลิ้มชิมรส ก็จะต้องบอกว่าอร่อย

#### ส่วนผสม

1. สายบัวสับ 1 ถ้วย
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
3. แป้งท้าวยายม่อม ½ ถ้วย
4. น้ำตาลมะพร้าว 1 ถ้วย
5. น้ำตาลทราย 2 ชต.
6. หัวกะทิ 2 ถ้วย
7. มะพร้าวทึนทึกขูด 1 ถ้วย
8. เกลือป่น 1 ชช.



### วิธีทำ

1. นำสายบัวมาปลอกเปลือกออก แล้วหั่นหรือสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วน้ำเกลือมาขย่ำกับสายบัวให้นิ่ม ล้างน้ำหลาย ๆ ครั้งให้หายเค็ม แล้วบีบน้ำออกให้แห้งพักไว้

2. นำน้ำตาลมะพร้าวมาละลายกับหัวกะทิ แล้วใส่แป้งทั้งสองชนิดลงไป ขย่ำให้เข้ากันดี เติมน้ำตาลทรายและสายบัว ขย่ำให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน ใส่เกลือป่นและเนื้อมะพร้าวลงไป (มะพร้าวแบ่งไว้สำหรับโรยหน้านิดหน่อย) แล้วคนให้เข้ากันดีพักไว้ 15 นาที

3. ตั้งน้ำให้เดือด ขนมะจะใช้ท่อด้วยใบตองหรือใส่ถ้วยตะไลหรือใส่ถาดนึ่งหรือกระทงก็แล้วแต่ตามสะดวก น้ำเดือดแล้วเอาขนมลงไปนึ่งใช้เวลา 20 นาทีผ่านไป 15 นาที เปิดฝาโรยหน้ามะพร้าว (กรณีใส่ถ้วยตะไล ใส่กระทงหรือใส่ถาด ถ้าท่อด้วยใบตองก็โรยไปเลย) มะพร้าวให้ผสมเกลือนิดหน่อย แล้วนึ่งต่ออีก 5 นาทีเป็นอันเสร็จ ถ้าใส่ถาดอาจเพิ่มเวลาเล็กน้อย เช็คนมสุกโดยการใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มลงไปนมนม ถ้าไม่มีแป้งติดขึ้นมาแปลว่าขนมสุกใช้ได้แล้ว



## ขนมดอกโสน

Another traditional dessert inherited from ancestors that is well know in the province of Samut Prakarn

ขนมดอกโสน เป็นขนมโบราณอีกอย่างหนึ่งของไทย ที่ใช้ดอกโสนเป็นส่วนผสมหลักในการทำขนม เป็นพืชท้องถิ่นในอำเภอบางเสาธง มีลักษณะเป็นไม้ล้มลุกที่มีก้านจะขึ้นอยู่ตามริมน้ำ เช่น ริมคู ริมคลอง ริมบ่อ ปัจจุบันยังมีดอกโสนออกดอกบานสะพรั่งให้เห็นช่วงฤดูฝน ในเดือนพฤษภาคม-ตุลาคมของทุกปี แต่ขนมดอกโสนกลับไม่ค่อยนิยมทำกัน ทั้งที่เป็นขนมที่อร่อยแล้วก็ทำก็ไม่ยากอีกด้วย แต่ทว่าดอกโสนนั้นถูกใช้ทำเป็นอาหาร เช่น แกงส้ม ยำ ทอดใส่ไข่ หรือลวกน้ำพริกจิ้มมากกว่า

## ส่วนผสม

- ดอกโสน 1 กิโลกรัม
- แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
- แป้งทองหยอด 1/2 กิโลกรัม
- มะพร้าวคั่ว 1 กิโลกรัม
- กะทิ น้ำตาลทราย เกลือ

## วิธีทำ

1. ดอกโสนเด็ดเอาแต่ดอก ล้างน้ำแบบขาวไว ๆ แล้วผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
  2. นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งทองหยอดผสมกัน ใส่น้ำสะอาดทีละนิด ๆ นวดให้เข้ากันแล้วก็หมักทิ้งไว้ประมาณ 1-2 ชม.
  3. นำแป้งที่ได้มานวดแล้ว มะพร้าว ดอกโสนมาคั่วเคล้ารวมกันแล้วนึ่งประมาณ 30 นาที
  4. ระหว่างนี้เอาน้ำตาลทราย เกลือ น้ำเปล่าผสมกัน คนให้น้ำตาลทรายละลาย กรองเอาเศษผงทิ้งไป
  5. พอหนึ่งดอกโสนเสร็จ นำมาเทใส่ส่วนผสมน้ำตาลทรายริบคนให้เข้ากันอย่างรวดเร็ว
- เคล็ดลับความอร่อยขนมดอกโสนสูตรจิตรา บุญเฉลียว คือ ความสดใหม่ของดอกโสน แป้งทองหยอดเพิ่มความหอมและนุ่มอร่อย

## Spiced Fermented Fish ปลาร้าทรงเครื่อง

A well-known dipping in SamutPrakarn, with the secret ingredient inherited from ancestors



ปลาร้าทรงเครื่อง มีจุดเริ่มต้นมาจากครอบครัวของคุณวิมล แซ่ปึ้ง (นามสกุลเดิม ทองดี) ซึ่งประกอบอาชีพทำปลาร้าขายมาตั้งแต่รุ่นของคุณแม่ (นางแหม่ม ทองดี) ต่อมาได้แต่งงานกับนายสุชาติ แซ่ปึ้งครอบครัวคนไทยเชื้อสายจีน ครอบครัวสุดท้ายของบัวโรย อาศัยอยู่ตรงข้ามวัดบัวโรย ในช่วงวิกฤตเศรษฐกิจต้มยำกุ้ง การค้าขายปลาร้าตกต่ำลง จึงนำปลาร้ามาดัดแปลงเป็นปลาร้าทรงเครื่อง เพื่อให้พร้อมรับประทานและยกระดับขึ้น โดยนำปลาร้าปลานิลบ้าง ปลากินบ้าง ปลาเยี๊ยะบ้าง มาแกะเอาแต่เนื้อ แล้วยีให้ขึ้นฟู พัดใส่พริกแกง น้ำมะขามเปียก ให้ออก 3 รสเปรี้ยวเค็มหวาน ดับกลิ่นปลาร้าด้วยเครื่องสมุนไพรต่าง ๆ เช่น ใบมะกรูดหั่นฝอยทอด หอมเจียว หัดจนแห้งไม่อมน้ำมัน

ปลาร้าทรงเครื่องของคุณวิมลจึงถือว่าเป็นเจ้าแรก ที่ทำเป็นสินค้าที่ขายดีเรื่อยมา ด้วยรสชาติที่จัดจ้าน เผ็ดร้อน ถึงเครื่อง และราคาไม่แพง จึงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภค แต่ก่อนปลาร้ามักนิยมทำกันหลังเกี่ยวข้าว เพราะน้ำในบ่อनाจะเริ่มลดลง และย่างเข้าหน้าแห้ง ภัทษาหาร มังสาหาร ย่านบ้านนอกคอกนา ก็จะรับประทานยาก ไม่มีหมู ไก่ แบบปัจจุบัน แหล่งโปรตีนที่พอจะหาได้ก็มีแต่ปลาเท่านั้น บางบ้านจะทำปลาเค็ม ปลาแห้ง และปลาร้าเก็บไว้กินในครัวเรือน หากมีมากก็แบ่งปันกัน



ต่อมาราว พ.ศ. 2530 ที่บัวโรยมีการเปลี่ยนแปลงด้านการประกอบอาชีพ มีการส่งเสริมให้เลี้ยงปลา โดยเฉพาะปลานิล ที่ในหลวง ร.9 ท่านพระราชทานมาผ่านกรมประมง ส่งเสริมให้ชาวบ้านได้เลี้ยง พื้นที่นาจึงถูกปรับเปลี่ยนให้เป็นบ่อปลา แรก ๆ เรียกกันติดปากว่า “ลาด” เพราะขุดบ่อให้มีความลาดลงด้านข้าง ตรงกลางเป็นเนินใช้ปลูกข้าว เนื่องจากชาวบ้านยังไม่กล้าที่จะเสี่ยงกับการขาดทุน ต่อมาเมื่อเห็นว่า อาชีพเลี้ยงปลาเป็นอาชีพที่มั่นคงกว่าทำนาแล้วจึงขุดบ่อให้มีก้นลึกแบบปัจจุบัน คำว่า “ลาด” จึงหายไป กลายเป็น บ่อ แทนเมื่อถึงคราวต้องวิดบ่อจับปลา จะแบ่งเป็นสองขั้นตอน อันแรกเรียกว่า ลากปลา คือ พร่องน้ำออกจากบ่อ เพื่อสะดวกในการใช้วนตาข่ายล้อมปลาให้อยู่ในวงจำกัด และสะดวกในการคัดเลือกปลาตามขนาด อันที่สอง เรียกว่าวิดแห้ง คือเอาน้ำออกให้หมด แล้วเอาคนลงไปจับปลาที่ตกค้างอยู่ก้นบ่อ ปลาที่ได้จะมีหลากหลายทั้งปลาหมอ ปลาช่อน ปลาหลด ปลากระดี่ นอกเหนือจากปลาเป็นที่จับได้แล้ว ปลาบางส่วนที่ไม่ได้ขนาด และปลาที่ตายเนือคซึ่งขายไม่ได้ ก็จะถูกนำมาแปรรูปเป็นปลาเค็ม ปลาแดดเดียว และปลาร้า

ปลาร้าของบัวโรยนั้นต่างจากปลาร้าทางอีสาน เพราะจะทำปลาร้าต้องทำเป็นปลาเกลือเสียก่อน คือนำมาปลามาขอดเกล็ด คว้านไส้ให้สะอาด ล้างจนสะอาดหมดจรด ถ้าเป็นปลากระดี่ สมัยก่อนจะเอาเปลือกหอยแครงใส่ในสวิงตาข่ายแล้วกระแทกกับไม้ เปลือกหอยแครงจะช่วยประหยัดเวลาในการขอดเกล็ดเมื่อทำปลาสะอาดแล้วจึงนำมาเคล้ากับเกลือป่น ใส่โองใส่โท หมักไว้ จนเกลือเข้าเนื้อปลา ถ้าเกลือเข้าเนื้อตัวปลาจะแข็ง ไม่น่วม จึงเทออกมา น้ำที่ได้จากการทำปลาเกลือจะเก็บไว้ เพื่อเอาไปต้มทำน้ำปลาไว้ใช้ในครัวเรือน จากนั้นจึงนำมามาเคล้ากับข้าวคั่ว เติมเกลืออีกรอบ แล้วอัดใส่ภาชนะให้แน่นจนเต็ม เอากาบหมากปิดทับกันแมลงลงไปวางไข่ ชัดด้วยไม้ไผ่หรือต้นค้ำ ต่อมาในปัจจุบันปิดฝาด้วยพลาสติก ทิ้งไว้เป็นปีจึงนำออกมาทานได้ เก็บนานกว่านั้นเนื้อปลาจะไม่ร่อย จึงมีสำนวนที่ว่า ปลาร้าค้างปี (ที่มา: พระมหาชวลิต อธิจิตโต)





## Fried Tilapia Kaeng Som แกงส้มผักกระเฉดปลานิลทอด

A traditional local food that is found in most localities in the province



แกงส้มผักกระเฉดปลานิลทอด อาหารพื้นบ้านของตำบลศิระจรเข้ชั้น้อย เป็นอาหารไทยทำง่าย ๆ กินเองได้ ที่ชุมชนแห่งนี้จะมีการเลี้ยงปลานิลและปลูกผักกระเฉดเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะแกงส้มผักกระเฉดปลานิลทอด สูตรบ้านงที่มีรสชาติเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ปลาสดหวานและผักกระเฉดยอดอ่อน ซึ่งคุณอาภาพรรณ กันคล้าย หรือบ้านง อยู่บ้านเลขที่ 36 หมู่ 11 ตำบลศิระจรเข้ชั้น้อย อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ

บ้านงได้รับการสืบทอดการทำแกงส้มผักกระเฉดปลานิลทอดจากคุณแม่คือคุณสวง เลขนาวิน ซึ่งปัจจุบันอายุ 82 ปี และบ้านงได้สืบทอดต่อให้กับพี่สะใภ้คือคุณปราณี เลขนาวิน และหลานคือคุณปณิภัทร เลขนาวิน การคัดเลือกวัตถุดิบใช้ปลานิลที่เลี้ยงในบ่อ ผักกระเฉดที่ปลูกในบ่อ น้ำปลาอย่างดี น้ำตาลปีบอย่างดี การทำแกงส้มผักกระเฉดปลานิลทอด

บ้านงจะทำแกงส้มผักกระเฉดปลานิลทอด เวลาทำบุญบ้าน เลี้ยงพระ เลี้ยงแขก เกี่ยวข้าว จับปลาทอดแหก็ทำเลี้ยงกัน เช่น ถ้าจะทำแกงส้มปลานิลกันวันนี้ก็เตรียมไปทอดแหในบ่อที่เลี้ยงไว้ และจะไปสั่งซื้อผักกระเฉดในบริเวณใกล้เคียงในบ่อที่ปลูกไว้และนำมาคัดเลือกผักกระเฉดโดยเด็ดผักกระเฉดประมาณ 1.5 นิ้วครึ่ง และเลือกโดยใช้ยอดปลายที่อ่อน (อัญชูลี สุภาวุฒิ: ผู้ให้ข้อมูล)



## Mother Chalerm Sri Thai dessert ขนมไทยแม่เฉลิมศรี

A local Thai dessert recognized with one-tambon-one product logo



ร้านขนมไทยแม่เฉลิมศรีได้มีการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณเอาไว้ให้คงอยู่ แต่ได้มีการประยุกต์รูปลักษณ์ของขนมให้ดูแปลกตาและสวยงามมากขึ้น เช่น ขนมชั้น ซึ่งแต่ก่อนขนมจะอยู่ในรูปแบบของขนมในถาด แล้วตัดเป็นชิ้น ๆ แต่ขนมไทยแม่เฉลิมศรีได้ปรับรูปลักษณ์ของขนมในรูปของดอกไม้ไม้نانาชนิด ขนมอีกชนิดที่ขนมไทยแม่เฉลิมศรีได้อนุรักษ์ไว้คือ ขนมเปียกปูน ซึ่งแต่ก่อนจะกวนขนมให้มีลักษณะแบบแห้งแล้วตัดเป็นชิ้นแล้วโรยด้วยมะพร้าวทึนทึก แต่ทางร้านได้ประยุกต์มาเป็นเปียกปูนกะทิสด ซึ่งเวลาทานก็จะได้อรรถรสอีกแบบต่างจากของโบราณ

สืบเนื่องจากเจ้าของร้านนั้นเป็นคนชอบทานขนมหวาน การทำขนมไทยจึงเน้นวัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถ้าพูดเป็นภาษาชาวบ้านคือ เครื่องต้องถึง เช่น ขนมชั้น มะพร้าวต้องมีความมันและไม่ขี้เหนียววัตถุดิบ ทางร้านได้ยื่นขอจดเป็นสินค้า OTOP ของอำเภอบางเสาธงแล้ว เมื่อปี พ.ศ. 2560 โดยชื่อ “ขนมไทยแม่เฉลิมศรี” เจ้าของนำชื่อคุณแม่มาตั้งเพราะคิดว่าเป็นสิริมงคลที่สุด

## Boat racing tradition of Jerakhe Yai Temple

# ประเพณีแข่งเรือวัดจรเข้ใหญ่



ประเพณีแข่งเรือ เป็นประเพณีที่จัดขึ้นในวันออกพรรษา ราวเดือน 11 วันแรม 14 ค่ำ เรือที่เข้าแข่งขันมีทั้งเรือมอด เรือพาย และเรือหางยาวต่าง ๆ บริเวณที่ใช้แข่งขันเรือคือ คลองจรเข้ของวัดจรเข้ใหญ่ ก่อนที่จะมีการแข่งขันเรือ ชาวตำบลศิระขะจรเข้ใหญ่จะพากันไปงานรับบัวที่อำเภอบางพลี

ประวัติกการแข่งขันเรือมีอยู่ว่า แต่เดิมชาวตำบลศิระขะจรเข้ใหญ่ ส่วนใหญ่ ต้องไปทำนาในท้องถื่นต่าง ๆ เมื่อเสร็จการทำนาแล้ว จะมีการแจวเรือ พายเรือ ไปทำบุญตามวัดต่าง ๆ เช่น วัดหัวคู้ วัดจรเข้ใหญ่ วัดหนองปรือ ฯลฯ การจัดเรือ เข้าแข่งขันกัน ซึ่งเรือแต่ละลำจะมีฝีพาย ทั้ง 10 คน 15 คน 20 คน บ้าง โดย จัดเรือที่มีฝีพายจับคู่แข่งขัน คัดเอาเรือลำที่ชนะมาแข่งขันหาคู่ชนะเลิศ มีรางวัล เป็นถ้วยรางวัล และเงินรางวัลตามสมควร



## Puffer kite flying tradition

# ประเพณีการเล่นว่าวจุฬาวาวปักเป้า



นายชาติชาย กลิ่นโสมณ ผู้ริเริ่มประเพณีการเล่นว่าวจุฬาวาวปักเป้า เล่าว่าประมาณเกือบ 20 ปีที่แล้ว ตอนยังทำงานอยู่มาบตาพุด จังหวัดระยอง วันหยุดช่วงวันสงกรานต์ได้กลับบ้าน มีเพื่อนนำว่าวจุฬามา 1 ตัว ขนาดประมาณอก 30-40 เซนติเมตร ไม่รู้ว่าเพื่อนได้มาจากไหน ประดัวกระดาษสีแดง จึงได้วัดสวนของว่าวคือ ออก 1 อัน ปัก 2 อัน ขากบ 2 อัน จึงได้หัดทำแล้วลองไปขึ้นปรากฏว่าขึ้นได้และสายดีด้วย จึงหัดทำ และทดลองขยายส่วนของว่าวให้ตัวใหญ่ขึ้น ขึ้นบ้างไม่ขึ้นบ้าง ในช่วงหน้าแล้งคือ เดือนมีนาคม - เมษายน จะตรงกับวันหยุด จังหวัดสมุทรปราการมีพื้นที่ติดทะเล จะเล่นว่าวกันหน้าแล้งรอลมทะเลที่มาจากทะเลในช่วงเดือนมีนาคม-เมษายน ซึ่งการเล่นว่าวในอำเภอบางเสาธงอยู่ในบริเวณตำบลศิระจรเข้ใหญ่เชื่อมต่อกับตำบลบางเสาธง

หลังจากที่นายชาติชาย กลิ่นโสภณ หัดทำหัดขึ้นกับเพื่อนกันมาหลายปี จึงคิดจัดแข่ง เพื่อจะได้รู้ว่าในบริเวณแถวตำบล อำเภอใกล้เคียงยังมีที่ไหนเล่นว่า จุฬาบ้าง ว่าจุฬาที่แข่งขันมี 4 ขนาด คือ ออกขนาด 75 ซม. 100 ซม. 150 ซม. 200 ซม. จึงจัดแข่งเรื่อยมาทุกปีจนถึงปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2555 ชาติชายได้ลา ออกจากงานที่มาบตาพุด จระยอง มาจึงได้เริ่มทำว่าวจุฬาอย่างจริงจัง และได้รู้ ว่าการทำว่าวจุฬานั้นยากมาก ต้องเก็บรายละเอียดทุกขั้นตอน ว่าวจุฬาจึงจะขึ้น และสายอย่างสวยงาม





แผนที่มรดกทางวัฒนธรรม อำเภอบางเสาธง



**มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้**

**มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้**

1. ประเพณีแห่ผ้าขึ้นธาตุ (พุทธโศกนาถ)
2. ประเพณีแห่เทียนพรรษา (วัดหัววัด)
3. ประเพณีแห่ขบวนแห่ (ประเพณี แสงหิ่งห้อย)
4. แห่ตุง (ประเพณี แห่ตุง)
5. ประเพณีแข่งเรือชิงธง
6. แห่ขบวนแห่
7. ประเพณีแห่เทียนพรรษา (วัดหัววัด)
8. ประเพณีแห่เทียนพรรษา
9. แห่ขบวนแห่
10. ประเพณีแห่ขบวนแห่
11. ประเพณีแห่ขบวนแห่
12. ประเพณีแห่ขบวนแห่
13. ประเพณีแห่ขบวนแห่
14. ประเพณีแห่ขบวนแห่
15. ประเพณีแห่ขบวนแห่
16. ประเพณีแห่ขบวนแห่
17. ประเพณีแห่ขบวนแห่
18. ประเพณีแห่ขบวนแห่
19. ประเพณีแห่ขบวนแห่
20. ประเพณีแห่ขบวนแห่
21. ประเพณีแห่ขบวนแห่
22. ประเพณีแห่ขบวนแห่

ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

คลองสำโรง





สุข เทียวท่อง สองฝั่งคลอง ครรลองวิถี  
สุข ซีวี อ๋มเอิบบุญ กุศลสถาน  
สุข ชิมชม มหรสพ ประสบการณ์  
สุข สำราญ บางเสาชอง คงความงาม

ประพันธ์โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิค สุนทรธัย

Prepared by Asst. Prof. Nick Soonthorndhai  
Director, Arts and Culture Center  
Huachiew Chalermprakiet University

