

รู้ไว้ใช่ว่า

เที่ยวอยู่อนุยุค ตลาดสามชุก สุพรรณบุรี

อดิศา เบญจรัตน์านนท์¹



รู้ไว้ใช่ว่าฉบับนี้ ขอเปลี่ยนบรรยากาศจากเรื่องอาหารการกินเพื่อสุขภาพเป็นการพักผ่อนหย่อนใจด้วยการท่องเที่ยวกันบ้างดีกว่าค่ะ ไม่ต้องไปไกลถึงเมืองนอกเมืองนาไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเยอะมากมาย สถานที่ท่องเที่ยวที่ดิฉันจะแนะนำในครั้งนี้อยู่ในเมืองไทยของเรานี้แหละค่ะเชื่อว่าหลายท่านคงเคยได้ยินและอาจจะเคยไปกันมาบ้างแล้ว ดิฉันเองก็เพิ่งได้มีโอกาสไปสัมผัสด้วยตัวเองเมื่อไม่นานมานี้เองค่ะ หลังจากได้แต่นั่งดูทีวีแล้วก็บ่นกับตัวเองว่า “อยากไปบ้างจัง” แล้วในที่สุดโอกาสก็มาถึงเมื่อได้ขึ้นไปสัมผัสมาที่กรุงเทพฯ ซึ่งติดช่วงสุดสัปดาห์ ก็เลยตัดสินใจว่าไปเที่ยวสุพรรณบุรีดีกว่า เป็นการเดินทางแบบไปเช้าเย็นกลับ (one-day trip) ที่สนุกและคุ้มค่ามาก และจุดหมายปลายทางที่ตั้งใจก็คือตลาดสามชุก นั่นเอง

หากพูดถึงตลาดสมัยนี้ หลายต่อหลายที่สร้างเป็นตึกอาคารหรือบางที่ก็ติดแอร์หรูหรา ภาพตลาดที่เป็นห้องแถวไม้ริมน้ำอย่างเช่นสมัยปู่ย่าตายายเรากลับเหลืออยู่ไม่กี่ที่ แม้ความเจริญในปัจจุบันจะทำให้ตลาดหลายต่อหลายที่เปลี่ยนแปลงไป แต่เราก็ยังสามารถหาชมตลาดเก่า ๆ ที่เป็นห้องแถวไม้ 2 ชั้นได้โดยเฉพาะตามต่างจังหวัด อย่างเช่น ตลาด 100 ปี สามชุก อำเภอสามชุก จังหวัด สุพรรณบุรี

ระยะทางราว 150 กิโลเมตรจากกรุงเทพฯ มาตามเส้นทางปิ่นเกล้านครชัยศรี เพียงชั่วโมงครึ่ง ท่านก็จะถึงตลาดสามชุกซึ่งเป็นตลาดเก่าแก่มั่นน้ำท่าเงินจังหวัดสุพรรณบุรี ที่ยังมีภาพบรรยากาศของบ้านเรือนรวมถึงวิถีชีวิตของผู้คนในอดีตให้เราได้ชม ในยุคสมัยที่ตลาดสามชุกเฟื่องฟู ชาวบ้านก็จะนำของพื้นเมืองมาแลกเปลี่ยนซื้อขายให้กับพ่อค้าชาวเรือ ต่อมาเมื่อบริเวณริมแม่น้ำสุพรรณบุรีมีการทำนากันมากขึ้น ตลาดสามชุกจึงกลายเป็นตลาดข้าวที่สำคัญ มีโรงสีไฟเกิดขึ้นหลายแห่ง การค้าขายเริ่มคึกคักและมีการขยายพื้นที่เพิ่มขึ้น ทำให้ในแต่ละปีมีการเก็บภาษีได้เป็นจำนวนมาก

ภายหลังจากที่มีการตัดถนนผ่าน ตลาดสามชุกจึงเริ่มซบเซาลงแต่ด้วยวิถีชีวิตของชุมชนตลาดสามชุกที่ยังคงดำเนินมาอย่างต่อเนื่อง แม้ว่าเวลาจะผ่านมานับร้อยปี ชาวตลาดสามชุกจึงได้

¹ อาจารย์ ภาควิชาภาษาตะวันตก คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



ร่วมกันปรับปรุง พื้นฟู สถาปัตยกรรมไม้ที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และแหล่งเรียนรู้สำหรับชุมชน วันนี้ตลาดสามชุกจึงกลับมามีชีวิตชีวาอีกครั้งและมีสิ่งน่าสนใจที่มีเสน่ห์อยู่มากมาย

ตลาดสามชุกมีหลายซอยเป็นตลาดที่ทำการค้าขายกันทุกวัน เป็นกลุ่มชาวบ้านท้องถิ่นที่รักษาวิถีชีวิตในชุมชนดั้งเดิมเอาไว้ด้วยความภูมิใจ แต่ละวันจะมีผู้คนต่างถิ่นมาแวะซื้อข้าวของกันทุกวันทั้งขายของสารพัด ทั้งร้านขายของชำ ร้านเบหมี ร้านขายเครื่องจักรสาน แผงขายเสื้อผ้าสำหรับคนสูงวัย ประเภทผ้าถุง เสื้อคอกระเช้า ผ้าห่ม ที่นอน หมอนมุ้ง จนกระทั่งร้านขายยาซึ่งมีทั้งยาจีน ยาไทย รวมทั้งสถานที่ที่น่าสนใจให้เยี่ยมชมอีกมากมาย

ร้านค้าหลายร้าน ยังคงลักษณะของ “ร้านเก่า”เอาไว้ หลายร้านยังคงใช้อุปกรณ์และขั้นตอนการทำแบบดั้งเดิม เช่น ร้านขายยาที่มีเครื่องบดยา และตัดยาสมุนไพรในอดีต ร้านถ่ายรูปโบราณที่ยังมีกล้องถ่ายภาพเก่าแก่อายุกว่าร้อยปีให้บริการ นอกจากนี้ก็มีร้านเสริมสวย ร้านทำฟัน ร้านตีเหล็ก ร้านทำกรอบพระ ร้านขายนาฬิกา และอีกหลายร้านที่ล้วนมีอายุหลายสิบปี รวมถึง โรงแรมอุดมโชค โรงแรมไม้เก่าแก่ ที่ปัจจุบันให้บริการเป็นร้าน cafe เล็ก ๆ อยู่ชั้นล่าง ชั้นบนเป็นห้องพัก ที่ปิดบริการไปแล้ว เจ้าของร้านเล่าว่า เมื่อก่อนนี้ อัตราค่าบริการห้องพัก ค่อนข้าง

20 บาท คนส่วนใหญ่ที่มาพักสัญจรมาทางเรือ หรือเป็นเชลล์ที่ใช้อาศัยแวะพักกันก่อนออกเดินทางต่อ เพราะสมัยก่อนหากโดยสารเรือมาสามชุกก็จะถึงค่ำพอดี



นอกจากนี้ยังมีบ้านขุนจ่าจิง จินารักษ์ นายภาษีอากรคนแรกและเจ้าของตลาดสามชุก ปัจจุบันได้กลายเป็นพิพิธภัณฑ์ของชุมชน บ้านหลังนี้สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ.2459 เป็นบ้านไม้ขนาด 3 ชั้นมีการสร้างอย่างประณีตงดงาม แกะสลักไม้ด้วยลวดลายที่อ่อนช้อย ภายในมีรูปภาพเก่า ๆ ที่บอกเล่าถึงความ เป็นมาของชุมชนสามชุกรวมไปถึงข้าวของเครื่องใช้ของผู้เป็นเจ้าของบ้านเมื่อครั้งยังมีชีวิตให้ชมอีกด้วย



แต่ที่ดูจะเป็นสีสันของตลาดสามชุก เห็นจะเป็นบรรดาของกินที่มีอยู่มากมาย ไม่ว่าจะเดินไปมุมไหนเป็นต้องหันมองและสูดกลิ่นความน่าอร่อยชวนลิ้มรสอาหารขึ้นชื่อที่ผู้มาเยือนสามชุกพลาดที่จะ

ล้มลงไม่ได้ก็คือ ข้าวห่อใบบัว ร้านหรั่ง ศรีโรจน์ เป็น ข้าวห่อใบบัวสูตรดั้งเดิมที่หอมกรุ่นกินกับก้วยเตี๋ย ยำบักที่ครบเครื่องราดด้วยน้ำยำที่รสชาติเปรี้ยวปาก อย่อยใคร หรือเดินเข้าไปอีกหน่อยก็จะเจอ แจกข้าว บะหมี่เกี๊ยวที่ทำเส้นบะหมี่ หมูแดง รวมถึงเครื่องปรุงต่างๆ เอง เปิดขายมานานกว่า 70 ปี แต่รสชาติ นั้นคนสามชุกบอกว่าอร่อยไม่เคยเปลี่ยนใครไปใคร มาก็ต้องแวะชิม และสำหรับคอกาแฟรสเข้มข้น ร้าน กาแฟทำเรือส่ง ชงจากฝีมือป้าซ่งที่ขายมาตั้งแต่ป้า ยังเป็นสาวจนปัจจุบันอายุประมาณ 70 ปีแล้ว แต่ ฝีมือการชงยังเข้ม หวาน มัน หอมกลิ่นกาแฟที่ทาง ร้านคั่วและบดเอง



ไม่เพียงสามร้านที่กล่าวมาว่าต้องไปชิมหาก มาถึงตลาดสามชุก ยังมีร้านอาหารคาวหวานที่ทำให้ คุณไม่ยอมอิมหากได้ชิมอีกมากมาย รวมไปถึงชาว ชุมชนตลาดสามชุกที่ยิ้มแย้มแจ่มใส พร้อมใจ ต้อนรับนักท่องเที่ยวให้เข้ามาชมตลาด จนทำให้คุณ ไม่อยากกลับเลยก็เป็นได้



อ้างอิง

<http://www.nairobiroo.com/76/modules.php?name=News&file=article&sid=342>
<http://webboard.tourthai.comindex.php?PHPSESSID=38d00b636ef3485e170b164483fcfe9c&topic=3114.msg35376>

นอกเหนือจากของกิน มากมาย ยังมีของฝากที่น่าซื้อ อย่าง

น้ำพริกแม่กิมลั้ง

ใครชอบน้ำพริกอย่าพลาดเป็น อันขาด เครื่องปรุงได้ผ่านการ คัดสรรเป็นอย่างดี ไม่ว่าจะหอม กระเทียม พริก ที่นำมาปรุง เป็นน้ำพริกชนิดต่างๆ ให้ ได้เลือกซื้อ ใครชอบขมมกขม ไทยดั้งเดิม ก็หา ซื้อได้จากร้านนี้เช่นกัน



พลาสติกพีจีต

พลาสติกแดดเดียวคุณภาพดี กลิ่นหอม ทำเองกับมือ ร้านนี้จะไม่ใช่เกลือทาแล้วตากแดดเหมือนที่อื่น แต่ จะนำพลาสติกสะอาดมาชุบในน้ำเกลือแล้วตากแดด ใช้ ผิวมะกรูดดับกลิ่นปลา เวลาซื้อกลับบ้านห่อให้อย่างดี รับรองไม่ผิดหวัง

เปิดอย่างจำกัด

เปิดอย่างสูตรดั้งเดิมเนื้อไม่เหนียว พร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด จะทานเป็นกับข้าว หรือไปทำแกงเผ็ดเปิดอย่างก็ได้ ตามใจชอบ ราคาคุ้มค่า วางขายอยู่ทางเข้าตลาดร้อยปี ประมาณบ่ายโมงเป็นต้นไป

หากท่านใดต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถ สอบถามได้ที่ คณะกรรมการพัฒนาตลาดสามชุก โทร. 0-3557-2449, 0-3550-4498 และ 0-1640-3327 เทีศวกราวหน้าอย่าลืมแวะไปสัมผัสเสน่ห์ของตลาด สามชุกนะคะ