

บ้านโพธิ์ รักษ์ บางปะกง



บ้านโพธิ์ สาย บางปะกง

เอกสารสะท้อน "ศักยภาพบ้านโพธิ์"
ที่เกิดจากกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน



คำนำ

กลางปี 2555 เมื่อโครงการทำเทียบเรือและโกดังเก็บสินค้าขนาดใหญ่ของ บริษัท อีสเทิร์น ที พี เค เค็ปปิตอล จำกัด เข้ามาที่อำเภอบ้านโพธิ์โดยที่ชาวบ้านไม่ได้รับรู้เห็นและมีโอกาสร่วมตัดสินใจ เหตุการณ์นี้จึงเป็นเหตุให้สมาชิกแปดริ้วเมืองยั่งยืน ชาวบ้านในละแวกใกล้เคียง และผู้ที่เป็นห่วงเป็นใยแม่น้ำบางปะกง ได้มาพบปะพูดคุยเกี่ยวกับเรื่องนี้

จากวันที่แทบจะไม่มีข้อมูลอะไรเลย จนถึงวันที่ได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารจากการร้องขอจากส่วนราชการที่รับผิดชอบ นำมาซึ่งการร้องถึงกรมการสิทธิมนุษยชนแห่งชาติให้ตรวจสอบ และสุดท้ายก็ได้้นำเรื่องความไม่ชอบพ้องศาลปกครองระยอง เมื่อปี 2556

แต่การพิจารณาของศาลปกครองนั้นใช้เวลาเนิ่นนาน โครงการก็ดำเนินการก่อสร้างไป จนชาวบ้านเห็นว่ามีความจำเป็นที่จะต้องมีการศึกษาและประเมินผลกระทบจากโครงการนี้ จึงได้ยื่นเรื่องขอใช้สิทธิมาตรา 11 ตาม พ.ร.บ.สุขภาพแห่งชาติ เพื่อให้มีการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพในภาพรวมของโครงการรวมทั้งการมองถึงโอกาสในการใช้แม่น้ำบางปะกงให้เกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมอย่างยั่งยืน

จึงเป็นที่มาของการศึกษาและจัดทำหนังสือเล่มนี้

ตลอดช่วงเวลาที่คณะทำงานได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูล เก็บภาพ ได้จัดวงพูดคุยกลุ่มเล็กๆ เราได้พบธรรมชาติที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ไม่ว่าจะเป็นพืชพรรณหลากหลายในป่าชายเลน เราได้พบต้นไม้ชายเลนขนาดใหญ่ที่ทำให้ใครหลายคนต้องตะลึง เราได้เห็น กุ้ง หอย ปู ปลา นกนานาชนิด ค้างคาวแม่ไก่ฝูงใหญ่ และหิ่งห้อยที่ยังมีให้เห็นได้บ่อยๆ เราได้เรียนรู้วิถีของชาวบ้านริมน้ำในอำเภอบ้านโพธิ์ที่พึ่งพาอาศัยหาอยู่หากินกับแม่น้ำบางปะกง วิถีที่แสนจะธรรมดาเรียบง่ายแต่เปี่ยมล้นไปด้วยคุณค่า และที่น่าประทับใจคือการได้เข้าถึงความผูกพันอันกับแม่น้ำบางปะกงของผู้คนที่นี่

หวังอย่างยิ่งว่าเหตุการณ์ครั้งนี้จะเป็นเพียงฝันร้ายที่จุดชนวนให้ชาวบ้านโพธิ์ได้ลุกขึ้นมาร่วมมือกันสร้างสรรค์อนาคตที่ดีให้แก่มแม่น้ำบางปะกง อันจะยังประโยชน์สุขไปสู่รุ่นลูกรุ่นหลานสืบไป

สุดท้ายขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ที่ได้สนับสนุนให้เกิดการศึกษาครั้งนี้ และท้ายที่สุดต้องขอขอบคุณชมรมลำพูนบ้านโพธิ์ที่เป็นหัวเรี่ยวหัวแรงหลักทำให้หนังสือเล่มนี้สำเร็จขึ้นมาได้

สมาชิกแปดริ้วเมืองยั่งยืน
มิถุนายน 2560





คำนำ

สืบเนื่องจากพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2550 ในมาตรา 11 บัญญัติไว้ว่า บุคคลหรือคณะบุคคลมีสิทธิร้องขอให้มีการประเมินและมีสิทธิร่วม ในกระบวนการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพจากนโยบายสาธารณะ บุคคลหรือคณะบุคคลมีสิทธิได้รับรู้ ข้อมูล คำชี้แจง และเหตุผลจากหน่วยงานของรัฐ ก่อนการอนุญาตหรือการดำเนินโครงการหรือกิจกรรมใดที่อาจมีผลกระทบต่อสุขภาพของตนหรือของชุมชน และแสดงความเห็นของตนในเรื่องดังกล่าว

จากสิทธิที่ได้การรับรองตามกฎหมายข้างต้น เป็นช่องทางให้กลุ่มสมาชิกแปดริ้วเมืองยั่งยืนยื่นขอใช้สิทธิตามมาตรา 11 แห่งพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2550 เพื่อขอรับการสนับสนุนการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพจากโครงการก่อสร้างท่าเทียบเรือ ริมฝั่งแม่น้ำบางปะกง ตำบลสนามจันทร์ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งคณะกรรมการพัฒนาระบบและกลไกการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพในการประชุมครั้งที่ 4/2558 เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2558 มีมติเห็นชอบให้สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.) สนับสนุนการศึกษามลกระทบด้านสุขภาพในฐานะกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของสังคม ภายใต้ประกาศคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการทำการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ ที่เกิดจากนโยบายสาธารณะ

นับตั้งแต่วันที่ได้รับมอบหมายจนถึงปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.) ได้สนับสนุนกลุ่มชมรมลำพูนบ้านโพธิ์และภาคีเครือข่ายชุมชนในพื้นที่จัดทำประเมินผลกระทบด้านสุขภาพโดยชุมชน (Community HIA : CHIA) ใน 3 ขั้นตอน ได้แก่ การคัดกรองโครงการ (Screening) การกำหนดขอบเขตการศึกษาโดยสาธารณะ (Public Scoping) และการศึกษาประเมินผล (Assessing)

จากการดำเนินงานได้ข้อค้นพบที่สำคัญ คือ ลักษณะของสายน้ำบางปะกงนำพาวิถีผู้คนที่ย้ายถิ่นน้ำให้มีสภาพสอดคล้องกับธรรมชาติ และเป็นจุดกำเนิดระบบเศรษฐกิจชุมชนฐานรากจากครัวเรือนที่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับสายน้ำ เช่น การทำประมงชายฝั่งจำพวก ตกกุ้ง ไข่เป็ด ทอดแหกุ้ง ปลา เป็นต้น ที่อาศัยประโยชน์จากป่าชายเลนริมน้ำเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ การกางอวนรอเคยเพื่อนำมาทำกะปิและกุ้งแห้งที่สะอาดปลอดภัย การใช้ประโยชน์จากต้นจากเพื่อทำดับจากมุงหลังคาที่เป็นแหล่งส่งขายใหญ่ที่สุดของประเทศไทย ซึ่งอาชีพดังกล่าวต้องอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา จึงควรอนุรักษ์และใช้ประโยชน์โดยเฉพาะการรองรับสังคมผู้สูงอายุของชุมชนริมสายน้ำไว้อย่างยิ่ง

นอกจากนี้ ยังมีอาชีพแพรร้านอาหารที่เน้นการใช้ ปู ปลา กุ้ง จากแม่น้ำบางปะกง และใช้สภาพธรรมชาติของชายฝั่งบางปะกงเป็นจุดขาย ดังนั้น หากมีกิจกรรมการเดินเรือขนถ่ายสินค้าขนาดใหญ่ รวมทั้งการใช้พื้นที่ริมฝั่งน้ำเพื่อประกอบกิจการที่เกี่ยวข้อง โดยไม่ได้มีการศึกษาข้อมูลผลกระทบอย่างรอบคอบ รอบด้าน ทั้งกลุ่มอาชีพเหล่านี้และชุมชนริมฝั่งแม่น้ำ ย่อมได้รับผลกระทบอย่างแน่นอน

เพื่อให้เกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนข้อมูล ประจักษ์หลักฐาน อันเป็นเครื่องสะท้อนกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของสังคม สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.) จึงจัดพิมพ์เอกสารชุดนี้ขึ้น เพื่อเป็นสื่อสะท้อนข้อมูลศักยภาพของสายน้ำบางปะกงในบริเวณพื้นที่โครงการฯ พร้อมกับสื่อสารไปยังภาคีเครือข่าย หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ข้อมูลจากเอกสารฉบับนี้จะเป็นเครื่องมือที่สร้างการตระหนักรู้ และข้อมูลประกอบการตัดสินใจ เพื่อนำไปสู่การสร้างนโยบายที่เอื้อต่อสุขภาพของสังคม

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.)

มิถุนายน 2560

อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

ตำบล
บางกรูด

ตำบล
ท่าพลับ

ตำบล
ลาดขวาง

ตำบล
บ้านโพธิ์

ตำบล
สนามจันทร์

ตำบล
แสนภูดาษ

ตำบล
คลอง
บ้านโพธิ์

ตำบล
บางช้อน

สารบัญ

ประวัติความเป็นมา
และลำดับการพัฒนา
"ชุมชนบ้านโพธิ์"
หน้า 8



"จาก" ที่บ้านโพธิ์ หน้า 12



"เคย" ที่บ้านโพธิ์
หน้า 44



ประมงพื้นบ้านที่บ้านโพธิ์
หน้า 54



นิเวศบ้านโพธิ์
สายสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์และธรรมชาติ
หน้า 76



การท่องเที่ยว
ในอำเภอบ้านโพธิ์
หน้า 70

กุง สัตว์เศรษฐกิจ
ที่สร้างอนาคตให้คนบ้านโพธิ์
หน้า 90



ทำความรู้จักโครงการทำเทียบเรือ
และซื้อห่วงกังวลของชุมชนบ้านโพธิ์
หน้า 100



อนาคตแม่น้ำ
อนาคตบ้านโพธิ์
หน้า 110



ประวัติความเป็นมา และลำดับการพัฒนา "ชุมชนบ้านโพธิ์"



ช่วงเวลา : ดั้งเดิม

เป็นที่นา และโคกสะแก มีบ้านชาวบ้านกระจาย มีตลาด วัด รร. ประชาบาล สุขศาลา และที่ว่าการอำเภอ
ชาวบ้านทำนา เลี้ยงวัวควาย เลี้ยงหมู เลี้ยงไก่
บ้างทำประมง และตัดจากเย็บมุงหลังคา
ชาวบ้านจับจองที่ดินมาตั้งแต่อดีตนานมาแล้ว
ส่วนใหญ่การถือครองที่ดินจะกระจาย
ชาวบ้านจะมีที่บ้านละ 10-20 ไร่



ราวปี 2532

เริ่มเปลี่ยนจากนาข้าวมาเป็น
บ่อเลี้ยงกุ้ง โดยเริ่มจากเลี้ยง
กุ้งกุลาดำ

ราวปี 2529

เริ่มทำชาวัง คือชุดครุอบนาข้าว ปล่อยน้ำที่มีสัตว์น้ำวัยอ่อน
มาเลี้ยงจนโต ในชาวังจะมีสัตว์หลายอย่าง เช่น กุ้งแชบ๊วย
กุ้งตะเข็บ (กุ้งตะกาด) กุ้งเปลือกอ่อน ปูแบน ปูทะเล
ปลาหมอเทศ ปลาแขยง เป็นต้น

ราวปี 2535

สร้างสะพานข้ามแม่น้ำ โดย คุณชนินทร์ วัฒนสินธุ์
เพื่อใช้ในชุมชน ใช้งบกรมโยธาธิการฯ
มีถนนแหล่มประตูลาดยาว
ขยายถนนฝั่ง ต.สนามจันทร์

ราวปี 2542

เริ่มเปลี่ยนมาเลี้ยงกุ้งขาวแวนาไม
มีบริษัทมากว่าร้อยที่ฝั่งตะวันตกของถนน
ต.สนามจันทร์ ตั้งใจจะซื้อทั้งหมด
ราคาเริ่ม 350,000 บาท ต่อไร่

ราวปี 2544

เริ่มมีการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ชมค้างคาว ชมหิ่งห้อย
ล่องเรือตกปลา บ่อตกปลา เช่น ร้านคังตัวยู
ร้านเฮียเอียง ต.สนามจันทร์ อ.บ้านโพธิ์

ราวปี 2546

ขยายถนนฝั่ง ทต.บ้านโพธิ์
ทำเป็นถนนคอนกรีต

เริ่มการวางแผนและจัดทำผังเมืองรวมจังหวัดฉะเชิงเทรา

จัดงานกตัญญูสายน้ำ เนื่องในวันอนุรักษ์และพัฒนา
แม่น้ำคูคลองแห่งชาติขึ้นเป็นครั้งแรกและจัดมาจนถึงปัจจุบัน

ราวปี 2548

มีโรงงานต่างถิ่นเริ่มเข้ามา

ราวปี 2550

เริ่มปรับมาเลี้ยงกุ้งขาวแวนาไมแบบผสมผสาน
เช่น ร่วมกับกุ้งก้ามกราม ร่วมกับปลานิล
หรือปลาเบญจพรรณ
บ้างมีการเปลี่ยนมาเลี้ยงปลากะพงในบ่อดิน
เปิดร้านแพนแมนยู ต.คลองบ้านโพธิ์ อ.บ้านโพธิ์

ราวปี 2554

หลังจากน้ำท่วม มีโรงงานเข้ามาตั้งบริเวณ
ถ.สิริโสธร (อ.เมือง-อ.บางปะกง) มากขึ้น

ราวปี 2551

เริ่มประกาศเป็นทางลัด
ไปนครราชสีมา และภาคอีสาน
25 กรกฎาคม จัดตั้งกองทุนสิ่งแวดล้อม
ต.สนามจันทร์

ราวปี 2555

บริษัทเจ้าของโครงการทำเรือฯ เข้ามาซื้อที่
จากเจ้าของที่มีที่ดินแปลงใหญ่ 4 ไร่ และ
รายเล็กอื่นๆ
การศึกษาโครงการแหล่งอาหารและการพัฒนา
กรณีศึกษาแม่น้ำบางปะกง โดยนักเรียน
โรงเรียนรุ่งอรุณ

ราวปี 2555-2556

ออกใบอนุญาตก่อสร้างอาคาร
โดย อบต.สนามจันทร์
และใบอนุญาตก่อสร้างทำเทียบเรือ
โดยกรมเจ้าท่า

ราวปี 2558

11 กุมภาพันธ์ ประกาศใช้ผังเมืองรวมสวีทวงศ์
8 เมษายน กลุ่มสมัชชาแปดริ้วเมืองยั่งยืนขอใช้สิทธิ์
ม.11 พ.ร.บ.สุขภาพแห่งชาติ พ.ศ.2550 ให้ทำการ
ประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ (HIA) จากโครงการ
ทำเรือขนาดใหญ่ในลำแม่น้ำบางปะกง
17 สิงหาคม คณะกรรมการพัฒนาระบบและกลไกการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ
ที่มี นพ.วิพุธ พูลเจริญ มินตีให้ทำ HIA ตามคำร้องขอ
5 สิงหาคม พ.ศ.2558 คณะรักษาความสงบแห่งชาติ (คสช.)
ใช้อำนาจตามมาตรา 44 ออกประกาศคำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ ที่ 24/2558
เรื่อง การแก้ไขปัญหาการทำประมงผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม เพิ่มเติม
โดยห้ามเครื่องมือ 6 ประเภท ทำประมง หากฝ่าฝืนจะต้องถูกยึดทรัพย์สิน และมีโทษทั้งจำและปรับ
ทำให้การกางอวนที่เคยเพื่อทำกะปิถูกสั่งห้าม

ราวปี 2556

3 พฤษภาคม ประกาศใช้ผังเมืองรวม
จังหวัดฉะเชิงเทรา

ราวปี 2559

อุตสาหกรรมจังหวัด ออกใบอนุญาต
ก่อสร้างโรงงานให้กับโครงการทำเทียบเรือฯ
ชุมชนดำเนินการศึกษาการประเมิน
ผลกระทบด้านสุขภาพ

ราวปี 2560

ชุมชนฟ้องศาลปกครอง (คำรบสอง) ขอให้
เพิกถอนใบอนุญาตโรงงานและระงับการ
ก่อสร้างเขื่อนป้องกันตลิ่งและใช้เป็นที่เทียบเรือ
ชุมชนดำเนินการศึกษาการประเมิน
ผลกระทบด้านสุขภาพ



ศัขภาพ
บ้านโพธิ์

"จาก" ที่บ้านโพธิ์

ต้นจาก เจริญเติบโตได้ดีบริเวณชายฝั่งที่มีน้ำกร่อย แดดจ้า มักพบเป็นดงขนาดใหญ่ เรียกว่า ป่าจาก หรือดงจาก ต้นจากมีความสำคัญมากสำหรับคนบริเวณชายฝั่ง เนื่องจากต้นจากหนึ่งต้นสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายส่วน ตั้งแต่ใบจนถึงผล ประชาชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณลุ่มน้ำบางปะกงรู้จักนำต้นจากมาใช้ประโยชน์เป็นเวลานานหลายชั่วอายุคน ทั้งเพื่อใช้สอยในครัวเรือนและเพื่อจำหน่าย ดัมมีบันทึกไว้ในหนังสือ วชิรญาณพิเศษ ร.ศ. 109-110 (พ.ศ. 2433-2434) ตีพิมพ์อาชีพของชาวสยาม 25 อาชีพ กรมศิลปากรพิมพ์เผยแพร่ใหม่ทุกอาชีพ เมื่อ พ.ศ.2551 ตัวอย่างเช่น การตีฝั้ง กางเคย (ทำกะปิ) รวมถึงการทำป้าจาก ผู้เขียนซึ่งเป็นกรรมการหอพระสมุด ไม้ระบู้ชื่อเขียนไว้ว่า “เมืองที่มีป้าจากมากกว่าเมืองชายทะเลด้วยกันเขาเห็นว่ามีปากแม่น้ำบางปะกง ตลอดขึ้นไปจนถึงเมืองฉะเชิงเทรา” นอกจากนี้ บริเวณป้าจากยังเป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อนหลากหลายชนิด ช่วยป้องกันการกัดเซาะชายฝั่ง ป้าจากจึงมีประโยชน์กับมนุษย์ทั้งทางตรงและทางอ้อม

ชุมชนริมน้ำ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันมีการนำต้นจากมาใช้ประโยชน์ โดยเฉพาะการนำไปจากมาเย็บเป็นตับจากมุงหลังคาเรือนอยู่อาศัย โรงเรือนสำหรับเลี้ยงสัตว์ รวมถึงเป็นที่เก็บเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในการทำตับจากจะเริ่มด้วยการเข้าป้าจากเพื่อตัดหางจาก เครื่องมือตัดจากไม่มีอะไรมากมาย ใช้มีดแบบที่เรียกว่าพร้าจากเพียงเล่มเดียว โดยจะทำการตัดหางจากมากองรวมกัน เมื่อได้จำนวนมากพอก็จะทำการรีดใบนำมากองในแสง (อุปกรณ์สำหรับนำใบจากที่รีดแล้วมากองรวมเพื่อให้มีดงายและสะดวก) แล้วมัดรวมเป็นมัดๆ เพื่อสะดวกในการขนออกจากป้าจาก โดยใบจาก 1 มัดสามารถนำมาเย็บเป็นตับจากได้ประมาณ 20 - 30 ตับ แล้วแต่ขนาดของมัด ส่วนหางจากที่รีดใบแล้วจะนำมาผ่าและตากแดดเพื่อทำเป็นไม้ก้าน ใช้เป็นโครงของตับจาก ข้อดีของไม้ก้านที่ทำจากหางจากคือ ต้นจากสะสมความเค็มไว้ในลำต้น เมื่อนำมาทำเป็นตับจากแล้วมอดจะไม่มารบกวนเหมือนตับจากที่ใช้ไม้เป็นโครง การตัดใบจากนี้ส่วนใหญ่จะเป็นหน้าที่ของผู้ชาย เพราะเป็นงานหนักและใช้แรงมาก มีบ้างที่เป็นผู้หญิง เมื่อได้ใบจากแล้วในส่วนของการนำมาเย็บเป็นตับมักจะเป็นหน้าที่ของผู้หญิงเพราะไม่ใช่งานหนักมาก ทำให้ยังเห็นคนรุ่นย่า ยาย นั่งเย็บตับจากอยู่ข้างลูกหลาน โดยมีเด็กๆ หลานๆ วิ่งเล่นอยู่ใกล้ๆ เป็นความอบอุ่นภายในครอบครัวและเด็กๆ ยังได้เห็นและหัดเย็บตับจากจากผู้ใหญ่ในครอบครัว เป็นเสมือนการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น

บริเวณอำเภอบ้านโพธิ์มีต้นจากขึ้นตลอดแนวสองฝั่งลำน้ำบางปะกงและลำคลองต่างๆ เป็นจำนวนมาก สามารถนำมาเย็บเป็นตับจากได้มากกว่าความต้องการใช้ภายในชุมชน จึงมีคนรวบรวมตับจากเพื่อนำไปขายนอกพื้นที่ จากคำบอกเล่าของ “บ้านนี้ยะ” ซึ่งเป็นคนเย็บจากและรวบรวมจากขาย พบว่าในอดีตนั้นอาชีพหลักคือการทำนา พอเสร็จจากทำนาก็มาทำจากเป็นรายได้เสริม เป็นค่ากับข้าว และในช่วงประมาณปี พ.ศ.2500 มีการนำเอาตับจากที่ทำได้รวมกันไปขาย ราคาขายในสมัยนั้นอยู่ที่ตับละ 1.50 บาท ส่วนคนรับจ้างเย็บจะได้ 3 บาท ต่อ 100 ตับ ช่วงนั้นตัดใบจากกันเอง เย็บได้



วันละร้อยกว่าตับ วางจากงานก็มาเย็บ เย็บเสร็จเก็บไว้ในร่มไม่ให้โดนแดด พอได้ประมาณ 8,000 - 10,000 ตับ ซึ่งใช้ระยะเวลาประมาณเดือนกว่าๆ ก็จะนำไปขาย โดยไปทางเรือ รวบรวมตับจากลงเรือกระแจะล่องไปตามลำน้ำเข้าคลองท่าลาด คลองพนม ไปจนถึงปราจีนบุรี แวะถามตามลำน้ำว่ามีใครจะซื้อจากไหม ถ้าซื้อก็จะแบกขึ้นไปส่ง ส่วนใหญ่ซื้อไปมุงกระต๊อบปลาขาย มุงบ้าน เล้าไก่ เขาไปตามน้ำก็แจวไปเอง ขากลับแจวตามน้ำกลับหรือขอพ่วงเรือยนต์มา สมัยนั้นถ้ามีเพื่อนไปก็รวมกันไป 2 - 3 คน ถ้าไม่มีก็จ้างคนไปช่วย ไปกลับใช้เวลาประมาณ 1 สัปดาห์ โดยช่วงนั้นรับซื้อตับจากจากเจ้าอื่นด้วยในราคาตับละประมาณ 1 บาท ระหว่างทางตับจากขายดีเพราะชาวบ้านต้องการนำไปสร้างหรือซ่อมแซมที่อยู่อาศัยและโรงเรือน ต่อมาภายหลังได้มีการสร้างประตูดักน้ำตามคลองต่างๆ ทำให้เรือไม่สามารถล่องผ่านไปได้ รวมถึงมีการสร้างถนนเพิ่มมากขึ้น การขนส่งทางเรือจึงถูกแทนที่ด้วยการขนส่งทางรถยนต์ ประมาณปี พ.ศ.2510 เปิดร้านขายอยู่ข้างอำเภอบ้านโพธิ์ ในช่วงนี้ขายประมาณตับละ 2 - 2.50 บาท ถ้าส่งก็บวกค่ารถด้วย หลังจากสะพานข้ามแม่น้ำบางปะกงสร้างเสร็จ ประมาณปี พ.ศ.2535 ย้ายกลับมาขายที่บ้าน ขายตับละ 2.80 - 3 บาท ปัจจุบันอำเภอบ้านโพธิ์มีคนรวบรวมตับจากอยู่ในตำบลสนามจันทร์ 3 ราย มีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อเพื่อนำไปขายต่อในหลายจังหวัดของประเทศ

สำหรับต้นทุ่นตับจากในปัจจุบันนั้น จ่ายค่าจ้างคนตัดจากในราคามัดละ 20 บาท คนหนึ่งตัดได้ประมาณวันละ 10 มัด โดยจาก 1 มัด จะเย็บเป็นตับจากได้ประมาณ 25 - 30 ตับ ส่วนค่าที่ใช้เย็บจากนั้นซื้อสำเร็จมา 1,000 เส้น ราคา 220 บาท ถ้าซื้อเป็นต้น ต้นละ 1 บาท ซื้อแถวคลองสวน ตำบลทาลงปลวกแดง ซื้อแล้วก็เอามาแช่น้ำ หรือคลุมไว้ในที่ร่ม เอาน้ำรดไม่ให้เหี่ยว ต้นหนึ่งจะแบ่งได้ 9-10 เส้น ถ้าต้นเล็กได้ 5-6 เส้น ถ้าคล้ายากก็ใช้เส้นเดียวเย็บได้เลย มีบ้างที่สั้นก็ต้องใช้ 2 เส้นต่อกับ

ปัจจุบันตับจากนิยมนำไปใช้ทำโรงเรือนเพาะเห็ด ชุมนั่งพักผ่อน ร้านอาหารริมทาง โรงเรือนใช้สอยต่างๆ ด้วยคุณสมบัติเด่นของตับจากที่ไม่อมความร้อน ทำให้โรงเรือนที่สร้างโดยใช้ตับจากมีความเย็นสบาย อาศัยอยู่แล้วมีความสุข รวมถึงต้นทุ่นในการสร้างมีราคาถูกอีกด้วย การนำตับจากมาใช้ในการมุงหลังคานั้น ถ้ามุงให้มีความชันมากๆ หลังจากจะอยู่ได้นาน อาจเป็น 10 ปี แต่ถ้ามุงให้มีความชันน้อย เวลาฝนตกน้ำฝนไหลไม่สะดวก หลังจากจะใช้ได้ไม่นาน โดยทั่วไปหลังคามุงจากจะอยู่ได้ 5 - 6 ปี

อหุกรพวิธานของต้นจาก

จาก (Nypa) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Nypa fruticans wrumb อยู่ในวงศ์ palmae หรือ Arecaceae มีชื่อสามัญว่า Nipa palm หรือ Nypa palm ในประเทศมาเลเซียและอินโดนีเซียเรียกว่า “อาปง” (Apong) ในประเทศฟิลิปปินส์เรียกว่า “นิพิรา” (Nipera) นอกจากนี้ยังมีชื่ออื่นๆ ได้แก่ อัดตะ (มลายู) เป็นต้น มีเขตการกระจายพันธุ์ในบริเวณอินเดีย ศรีลังกา เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตลอดถึงตอนเหนือของออสเตรเลีย และหมู่เกาะโซโลมอน

- **ต้นจาก** มักอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่ เส้นผ่านศูนย์กลางโคนต้น 30 - 60 เซนติเมตร มีส่วนของกาบใบและก้านใบเก่าที่ไม่หลุดร่วง หุ้มลำต้นเป็นเหง้า ทอดเลื้อยอยู่ใต้เลน มักแตกแขนงแยกเป็นสองง่ามตามแนวระนาบ มีรากอวบอ้วน อัดแน่นอยู่ใต้เหง้ารอบกอ

- **ใบจาก** ประกอบกันคล้ายขนนก ยาวประมาณ 3 - 9 เมตร แตกออกโดยรอบจากลำต้น ใน 1 ลำต้นจะมีใบประมาณ 4 - 8 ใบ ก้านใบมีลักษณะอวบใหญ่ โดยเฉพาะส่วนโคนก้านใบ เรียกว่า พงจาก หรือหางจาก ใบย่อยมีลักษณะเรียวยาวคล้ายใบมะพร้าว แต่ขนาดใบกว้างกว่า ยาวประมาณ 50 - 150 เซนติเมตร โคนใบย่อยเชื่อมติดกับแกนกลาง ขอบใบเรียบ ปลายเรียวยาวแหลม เส้นใบแบบขนานตามความยาวของใบ เนื้อใบแข็ง หนา ด้านบนสีเขียวเข้มเป็นมันวาว ด้านล่างสีเขียวอมเหลืองมีขน

- **ดอกจาก** ดอกจากมีทั้งดอกเพศผู้และดอกเพศเมียในต้นเดียวกัน ก้านดอก เรียกว่า นกจาก แทงออกจากกลางลำต้นบริเวณโคนก้านใบ ความยาวทั้งช่อดอกประมาณ 50 - 100 เซนติเมตร หรือมากกว่า โดยดอกจะออกเป็นช่อ ถูกหุ้มด้วยกาบสีส้ม ประกอบด้วยดอกเพศเมียที่เรียงอัดกันแน่นที่ปลายช่อดอก ส่วนดอกเพศผู้ที่มีขนาดเล็กจะแตกออกบริเวณช่อดอกตัวเมีย ลักษณะของดอกเพศผู้และดอกเพศเมียจะประกอบด้วยกลีบเลี้ยงและกลีบดอก 3 กลีบ มีเกสรเพศผู้ 3 อัน ส่วนละอองเรณูมีลักษณะเป็นหนาม ดอกจะออกประมาณเดือน มีนาคม - พฤษภาคม

- **ลูกจาก** มีลักษณะอัดรวมกันแน่นบริเวณส่วนปลายก้านดอก เรียกว่า ทะลาย หรือโหมงจาก โดยหนึ่งทะลายประกอบด้วยผลประมาณ 50 - 120 ผล มีขนยาว 10 - 12 เซนติเมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 6 - 8 เซนติเมตร มีหนามแหลมสั้น ปลายผลมีลักษณะสามเหลี่ยม เปลือกผลหนา สีน้ำตาลเข้ม หรือน้ำตาลแดง โดย 1 ผล จะมี 1 เมล็ดอยู่ติดจากเปลือก เนื้อผลสีขาวใส ด้านในกลวงมีน้ำ ซึ่งจะพบได้ขณะที่ผลยังอ่อน ถือเป็นระยะที่เหมาะสมจะนำมารับประทาน แต่หากเมล็ดแก่มากจะมีเนื้อแข็ง และเหนียวทั้งเมล็ด ไม่นิยมนำมารับประทาน และจะร่วงลงดิน หรือลอยไปกับกระแสน้ำ จนถึงช่วงน้ำลดก็จะจมโคลน แล้วเกิดเป็นต้นจากใหม่อีกครั้ง

นิเวศวิทยาของต้นจาก

ต้นจากเจริญเติบโตได้ดีในบริเวณชายฝั่งที่มีน้ำกร่อย แสงแดดจ้า บริเวณเขตร้อนทั่วไป ต้นจากไม่ขึ้นในที่ที่น้ำเค็มจัดจนเกินไป จึงพบเห็นต้นจากบริเวณริมฝั่งแม่น้ำหรือปากอ่าวมากกว่าบริเวณชายทะเลที่มีน้ำเค็มตลอดปี มีข้อเสนอในรายงานการวิจัยว่าการที่จากสูญพันธุ์ไปจากบางพื้นที่เป็นเพราะการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศที่ทำให้น้ำเค็มและน้ำจืดผสมรวมกันขึ้น ความสามารถของป่าจากไม่เพียงแต่รักษาตลิ่งไม่ให้พังทลายเท่านั้น แต่ยังช่วยให้แผ่นดินงอกได้อีกด้วย เมื่อพิจารณาถึงนิยามของพืชป่าชายเลนที่เจริญเติบโตบริเวณน้ำขึ้นน้ำลงแล้วต้นจากน่าจะจัดเป็นเพียงพืชร่วมของป่าชายเลน เพราะอาจพบต้นจากเจริญเติบโตได้แม้ในที่ลุ่มห่างจากชายฝั่งหลายกิโลเมตร ที่ซึ่งน้ำทะเลเคยท่วมมาก่อน

มูลค่าทางเศรษฐกิจจากการใช้ประโยชน์จาก

การศึกษากรณีศึกษาใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลและสอบถามเกี่ยวกับราคาตลาดในท้องถิ่น การใช้ประโยชน์และปริมาณการใช้ประโยชน์จากต้นจากในรอบปีของประชากรในชุมชนริมน้ำอ่าวเกอบันไธร์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ในส่วนการประเมินมูลค่าจากการใช้ประโยชน์ของต้นจาก ทำได้โดยการหามูลค่าสุทธิของผลผลิตต้นจากที่เก็บหามาได้ว่าในแต่ละปีมีการเก็บผลผลิตต้นจากส่วนใดมาใช้ประโยชน์ในครัวเรือน และขายในตลาดเพื่อนำรายได้เข้าสู่ครัวเรือน

การประเมินมูลค่า นิยมใช้มูลค่าสุทธิ (net value) หาได้จากการนำมูลค่าสุทธิจากผลผลิตต้นจากที่เก็บมาได้ หักลบด้วยค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น โดยมูลค่าสุทธิจากผลผลิตต้นจากที่หาได้นั้นหาได้จากปริมาณผลผลิตต้นจากที่เก็บมาได้ทั้งหมด คูณด้วยราคาตลาดในท้องถิ่น ส่วนค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นนั้นหาได้จากค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกิดขึ้น เพื่อให้ได้มาซึ่งผลผลิตต้นจากชนิดนั้นๆ และค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากกิจกรรมการตลาด ค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการคำนวณคือค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน เช่น ค่าใช้จ่ายในการซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการเก็บหาผลผลิตของต้นจาก ส่วนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่ไม่เป็นตัวเงิน เช่น แรงงานในครัวเรือน เป็นต้น

คุณค่าของ "จาก" ที่มากกว่าตัวมิถ

แม้รายได้จากการทำดับจากอาจจะไม่มากเมื่อเทียบกับรายได้ของผู้มีเงินเดือนประจำ แต่รายได้จากดับจากก็ทำให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ โดยมีรายได้เฉลี่ยอยู่ที่คนละ 2,500 - 3,000 บาทต่อเดือน ซึ่งมากพอที่จะเป็นค่ากับข้าวในแต่ละเดือน การทำดับจากทำให้ครอบครัวได้อยู่กันพร้อมหน้าพร้อมตา เป็นอาชีพที่เกื้อกูลอาชีพอื่น เช่น หลายครอบครัวที่เลี้ยงกุ้งพบว่าในช่วงนี้เลี้ยงกุ้งแล้วเสียมากกว่าได้ แต่จะมีรายได้จากดับจากมาเป็นค่าอาหารกุ้ง และเป็นค่าเล่าเรียนลูกหลานได้ในช่วงที่ไม่ได้เลี้ยงกุ้ง สำหรับผู้คนที่ไม่พร้อม เช่น มีร่างกายไม่สมบูรณ์ ป่วยโรคมะเร็ง ไม่สามารถออกไปทำงานนอกบ้านได้เพราะต้องดูแลแม่ที่ป่วยเป็นอัมพฤกษ์ เป็นต้น ผู้คนเหล่านี้สามารถเย็บดับจากอยู่ที่บ้านได้ มีรายได้มาจุนเจือครอบครัว และในส่วนของคนรับจ้างตัดจาก พ่อค้าคนกลางที่รับซื้อดับจากและนำไปขายต่อหรือแม้กระทั่งคนใช้ดับจากบางส่วนก็ยังเป็นคนในชุมชน จึงอาจกล่าวได้ว่าการใช้ประโยชน์จากต้นจากด้วยการทำดับจากนี้ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย

นอกจากนี้การทำจากยังสะท้อนภูมิปัญญาชุมชนในการนำจากมาใช้ประโยชน์ เช่น คนตัดจากจะรู้ว่าจะต้องตัดที่ทาง ถ้าตัดมากจะเตี้ย ถ้าตัดน้อยจะกรอบ นานไปใบจะเป็นรู กรณีสระตือไผ่ ถ้าสระตือไม่ไผ่จะต้องเหลือทางเลี้ยงเอาไว้ ถ้าไม่เหลือจะโตไม่เต็มที่ เช่นนี้เป็นต้น นับเป็นภูมิปัญญาที่ควรรักษาเอาไว้

อนาคตของ "จาก"

คนทำจากบางกลุ่มมองว่าอาชีพการทำดับจากน่าจะหมดไปในอนาคต เนื่องจากทั้งคนตัดจากและคนเย็บจากส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ และเป็นอาชีพที่เหนื่อย มีรายได้น้อย แต่คนทำจากบางกลุ่มก็มองว่า "จาก" จะเป็นอาชีพแห่งอนาคต เนื่องจากปัจจุบันมีความต้องการดับจากจำนวนมาก หากจากสามารถสร้างรายได้และเลี้ยงครอบครัวได้ย่อมจะมีผู้กลับมาทำจากมากขึ้น ยกตัวอย่างกรณีของคุณไพฑูรย์ที่เคยทำจากและเลิกไปเพราะประสบกับช่วงที่ขายดับจากไม่ได้ ราคาตก แต่ต่อมาพอดับจากขายได้ราคาดีก็หันกลับมาทำดับจากอีกครั้ง นอกจากนี้ยังเป็นอาชีพที่รองรับผู้สูงอายุที่ไม่สามารถไปทำงานในโรงงานได้ และเป็นอาชีพเสริมแก่กุลกับอาชีพอื่นได้ด้วย เช่น ทำดับจากในช่วงเวลาที่ว่างจากการเลี้ยงกุ้ง เป็นต้น นอกจากนี้เริ่มมีสถานศึกษาให้ความสำคัญกับการทำดับจาก เช่น สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จะส่งนักศึกษาศาสนาศึกษาปริญญาตรีไม่ไปมาศึกษาการทำจากปีละ 2 ครั้ง



อาชีพที่เกี่ยวข้องกับจากใน อ.บ้านโพธิ์	รายได้รวม (บาท/ปี)	รายได้สุทธิ (หักต้นทุน) (บาท/ปี)
1. คนรับจ้างตัดจาก จำนวน 3 คน - ตัดจากได้เฉลี่ยคนละ 10-15 มัด/วัน - ได้รับค่าจ้างมัดละ 20 บาท - รายได้เฉลี่ยคนละ 4,861 บาท/เดือน (58,333 บาท/ปี)	175,000	175,000
2. คนทำตับจาก ขายส่งให้พ่อค้าคนกลาง จำนวน 54 ครอบครัว - ราคาขายส่งตับละ 2.50 - 3.50 บาท - ปริมาณตับจากรวมทั้งสิ้น ประมาณ 726,760 ตับ/ปี (เฉลี่ย 1,122 ตับ/เดือน/ครอบครัว) - รายได้เฉลี่ยครอบครัวละ 3,095 บาท/เดือน (37,145 บาท/ปี) - รายได้สุทธิครอบครัวละ 2,724 บาท/เดือน (32,670 บาท/ปี)	2,005,836	1,765,257
3. คนทำตับจาก ขายตรง จำนวน 5 ครอบครัว - ราคาขายตรงโดยเฉลี่ยตับละ 5 บาท - ปริมาณตับจากรวมทั้งสิ้น ประมาณ 81,500 ตับ/ปี (เฉลี่ย 1,358 ตับ/เดือน/ครอบครัว) - รายได้เฉลี่ยครอบครัวละ 6,583 บาท/เดือน (79,000 บาท/ปี) - รายได้สุทธิครอบครัวละ 5,767 บาท/เดือน (69,204 บาท/ปี)	395,000	346,020
4. คนรับจ้างเย็บตับจาก จำนวน 11 ครอบครัว - ค่าจ้างเย็บตับจากตับละ 0.6 - 0.7 บาท - ปริมาณตับจากรวมทั้งสิ้น ประมาณ 212,800 ตับ/ปี (เฉลี่ย 1,612 ตับ/เดือน/ครอบครัว) - รายได้เฉลี่ยครอบครัวละ 1,081 บาท/เดือน (12,971 บาท/ปี)	142,680	142,680
5. พ่อค้าคนกลาง ซื้อ-ขายตับจาก จำนวน 3 คน (ไม่นับรวมพ่อค้าคนกลางจากนอกพื้นที่ อ.บ้านโพธิ์อีก 1 คน) - ราคาซื้อเฉลี่ยตับละ 2.5 บาท - ราคาขายเฉลี่ยตับละ 4 - 4.5 บาท - ปริมาณตับจาก (คำนวณกลับจากลูกไร่) ประมาณ 580,800 ตับ/ปี (เฉลี่ย 16,133 ตับ/เดือน/คน) - รายได้เฉลี่ยคนละ 65,533 บาท/เดือน (786,400 บาท/ปี) - รายได้สุทธิคนละ 25,200 บาท/เดือน (302,400 บาท/ปี)	2,359,200	907,200
6. คนขายใบจาก (ใบอ่อนสำหรับทำขนมจาก) จำนวน 20 คน - รายได้เฉลี่ยคนละ 1,160 บาท/ปี	23,200	23,200
7. คนขายขนมจาก จำนวน 4 คน - รายได้เฉลี่ยคนละ 7,267 บาท/เดือน (87,200 บาท/ปี) - รายได้สุทธิคนละ 3,163 บาท/เดือน (37,960 บาท/ปี)	348,800	151,840
8. คนขายดอกจาก/ลูกจาก	86,000	86,000
9. คนทำค้ำ (ปลุก/ขายค้ำ) คำนวณกลับจากจำนวนตับจาก	224,633	224,633
รวมรายได้ที่เกี่ยวข้องกับจากใน อ.บ้านโพธิ์	5,760,349	3,821,830



1 **ป่าจาก** อ.บ้านโพธิ์ มีสภาพพื้นที่ที่เหมาะกับเจริญเติบโตของจาก เป็นระบบนิเวศน้ำกร่อยที่น้ำไม่เค็มจัดจนเกินไป ชาวบ้านบางส่วน มีป่าจากของตัวเอง บางส่วนก็เช่าจากผู้อื่น โดยผู้ที่ปล่อยเช่านั้น นอกจากได้เงินค่าเช่าแล้วยังเป็นการให้ผู้อื่นมาดูแลป่าจากให้ด้วย เพราะป่าจากต้องมีการใช้งาน ถูกตัดแต่งดูแลอยู่เสมอ ถ้าปล่อยทิ้งไว้จะแน่น รก และล้มทับกันตายได้

2 **ตัดจาก** วิธีการตัดจากและดูแลต้นจากนั้นสืบทอดกันมาหลายรุ่น เป็นภูมิปัญญาที่มีค่าควรรักษาไว้ ผู้ตัดจะรู้ว่าควรตัดกี่ทาง มากไป หรือน้อยไปล้วนไม่ดี มีการเลี้ยวทางเลี้ยวเอาไว้ในกรณีสตัดไม่ไหล คนเย็บจากมีทั้งที่เข้าป่าตัดจากเองและจ้างผู้อื่นตัด โดยผู้รับจ้าง จะตัดได้เฉลี่ยวันละ 10-15 มัด หนึ่งมัดนำไปเย็บได้ 25-30 ตับ ทางจากที่รีดใบแล้วผ่าและตากแดดใช้ทำไม้ก้านที่เป็นโครงของตับจาก มีข้อดีคือสะสมความเค็มเอาไว้ ทำให้มอดไม่มารบกวน

3 **เย็บจาก** อ.บ้านโพธิ์มีทั้งคนที่เย็บจากขายเอง และคนที่รับจ้างเย็บ ด้วยความที่เป็นงานที่ทำอยู่บ้านได้ เราจึงได้เห็นคนหลากหลายวัย นั่งเย็บตับจากด้วยกันอยู่ตามลานหรือใต้ถุนบ้าน การเย็บตับจากนั้น ไม่ยาก เป็นเรื่องที่สอนกันได้ แต่การเย็บตับจากให้สวยเป็นเรื่อง ที่ต้องสั่งสมประสบการณ์ ส่วนเจ้าก็ภูมิใจกับการเย็บที่ตัดเย็บกันมา แต่เด็ก จนมีความชำนาญ บางเจ้าก็ภูมิใจกับการเย็บที่ตัดเย็บได้สวย และแน่นอนหา ใช้งานได้คงทน ซึ่งก็ทำให้ขายได้ราคาดีกว่าเจ้าอื่น

4 **ตับจาก** ในหนึ่งปี อ.บ้านโพธิ์สามารถผลิตตับจากได้ถึงประมาณ 1,021,060 ตับ (คิดจากคนทำตับจากขายส่งพ่อค้าคนกลาง, คนทำตับจากขายตรง และคนรับจ้างเย็บตับจาก)

5 **ขายตับจาก** อ.บ้านโพธิ์มีพ่อค้าคนกลางคอยรวบรวมจาก 3 ราย ใน ต.สนามจันทร์ มีคนทำจากที่ขายตรงให้ผู้ซื้อด้วยตัวเอง โดย ผู้รับซื้อนั้นมาจากทั่วประเทศ หลักๆ คือภาคอีสานที่ใช้ทำโรงเรือนเพาะเห็ด นอกจากนี้ตับจากยังเป็นที่ยิยมในการใช้ประดับตกแต่งเพื่อความสวยงาม ทำซุ้ม มุงหลังคา





คิน พุ่มประเสริฐ (50 ปี), พิราพร พุ่มประเสริฐ (30 ปี) และ รจนา พุ่มประเสริฐ (30 ปี)



จุฑาพร สุกติ (49 ปี)



ประยูร เสงี่ยมพงษ์ (78 ปี)



สมศรี รวยสำราญ (80 ปี)



สมใจ วัฒนพานิช (80 ปี)



นพเก้า กิมเฮงหลี (57 ปี) และ แสงเดือน กิมเฮงหลี (47 ปี)



กฤษณา ถนอมนาค (69 ปี)



ลัดดา ลิขิตธรรม (63 ปี)



ดาวา ลิขิตธรรม (67 ปี)



10

ทัศน์ ไชยณรงค์ (82 ปี) และ เล็ก ไชยณรงค์ (80 ปี)



11

สะอาด โกศล (76 ปี), บุบผา พิสมัย (66 ปี) และ วัลภา บุญสุข (48 ปี)



12

หวล หรั่งเจริญ (72 ปี)



13

วันชัย แก้ววิทยาคุณ (56 ปี)



14

จันทณีย์ มิ่งแก้ว (72 ปี)



15

อรวรรณ หริ่มเจริญ (67 ปี)



16

เสริมพันธุ์ กิมเฮงหลี (55 ปี)



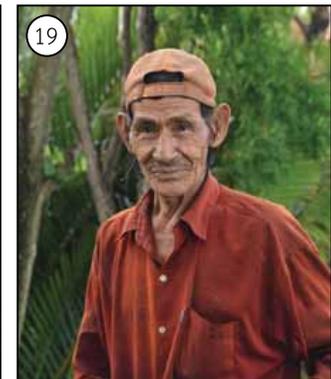
17

ลออ พุ่มประเสริฐ (87 ปี) และ บังอร พุ่มประเสริฐ (57 ปี)



18

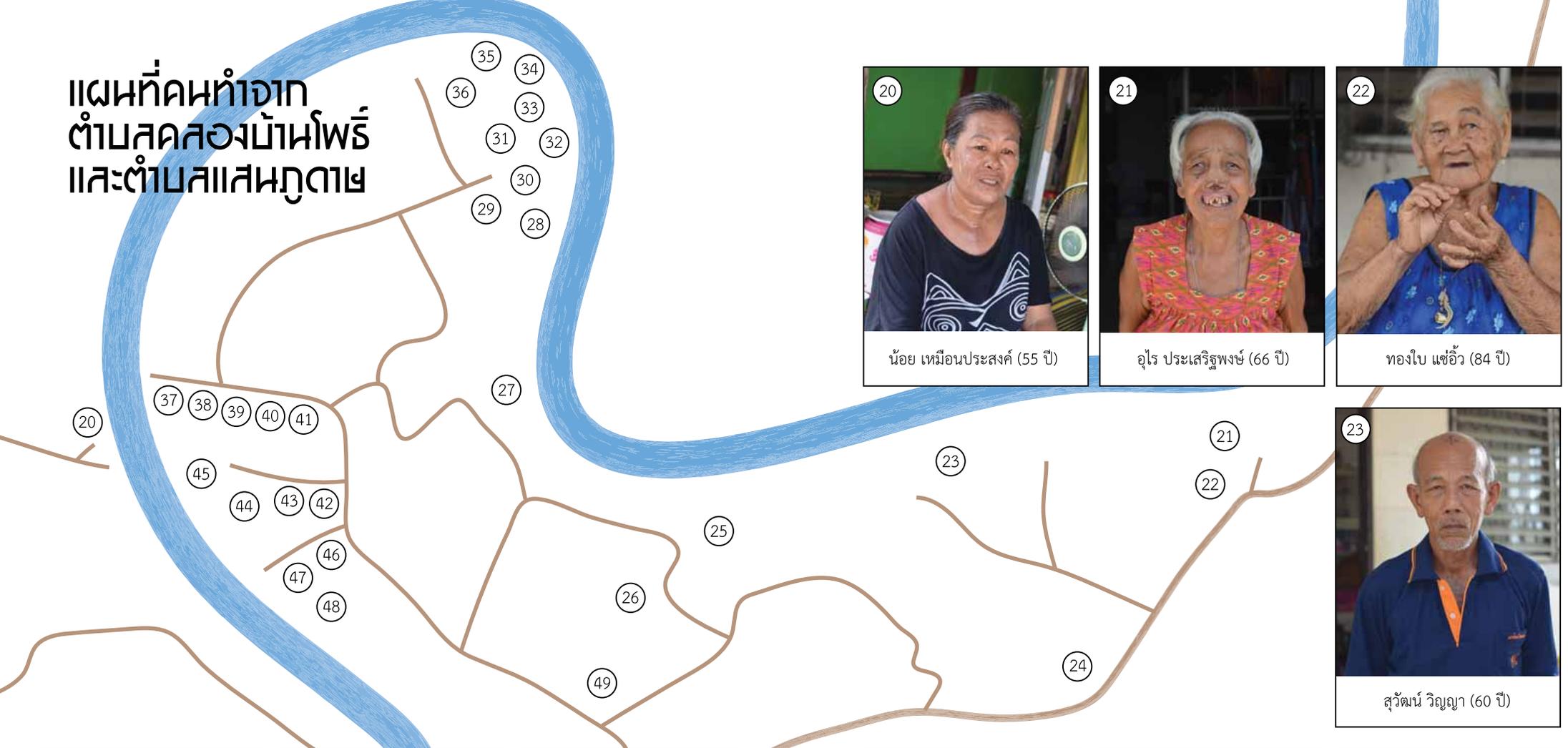
ส้มเกลี้ยง พุ่มประเสริฐ (59 ปี)



19

บุญทั้ง นุชน้อย (66 ปี)

แผนที่ทำจาก ตำบลสองบ้านโพธิ์ และตำบลเสนภูดาษ



น้อย เหมือนประสงค์ (55 ปี)



อุไร ประเสริฐพงษ์ (66 ปี)



ทองใบ แซ่อิว (84 ปี)



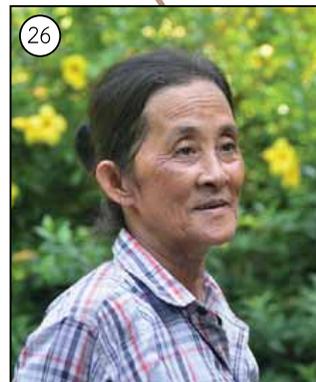
สุวัฒน์ วิญญา (60 ปี)



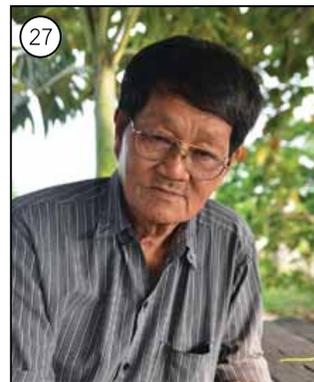
ต้อย พันธุ์ประการ (64 ปี)



วิไล มนอ่อน (66 ปี)



พิมใจ ไทรทรง (60 ปี)



เพชรรัตน์ พุทธรักษา (67 ปี)



สาคร บุญสาย (49 ปี)



เสมอ คักดีประดิษฐ์ (55 ปี)



30

จำริญ สี่หลาย (65 ปี)



31

วัลลี ยะอารีย์ (47 ปี)



32

บ้งอร สุขถนอม (55 ปี)



33

บุญเริ่ม สุขถนอม (78 ปี)



34

ลีนจี่ ชูใจ (78 ปี)



35

วิโรจน์ บุญยะศักดิ์ (60 ปี)



36

อุทิศ สุขถนอม (75 ปี)



37

สาคร ทองเพ็ญ (65 ปี)



38

เย็นจิตร มลจ้อย (66 ปี)



39

บุญมัน มลจ้อย (61 ปี)



40

ระเบียบ เทพรักษ์ (69 ปี)



41

เฉลา มลจ้อย (53 ปี)



42

พิรุณ พรมวลาส (54 ปี)



43

คณิงนิตย เวชประสิทธิ์ (56 ปี)



44

พิน โฉมศรี (84 ปี)



45

สาลี โฉมศรี (65 ปี)



46

อำไพ โฉมศรี (62 ปี)



47

ผ่อง เจริญศรีวิไล (77 ปี)

แผนทัศนทำจาก ตำบลท่าพลับ



48

กำพริ้ว สัมฤทธิ์ (67 ปี)



48

พร คิ่งน้ำคำ (67 ปี)



49

ไพเราะ วงษ์นิล (63 ปี)



50

เพลิน รักษาดี (62 ปี)



51

ดั่งชนะ วิริยเกียรติ (65 ปี)



52

กี เงินแสนทวี (84 ปี)



53

วนิดา อิ่มแล้ว (72 ปี)



54

สำเนียง เสรียมพงษ์ (77 ปี)



55

บรรจง วิไลพันธุ์ (72 ปี)



56

บุญสม หนึ่งเจริญ (65 ปี)



57

จรรยา ตันมณี (69 ปี)

แผนที่คนทำจาก ตำบลบางซ่อน



58

ปทุม ด้วงเผือก (67 ปี)



59

ประจวบ จิระวัฒน์ (62 ปี)



60

เย็น พวงศัจจิตร (84 ปี)



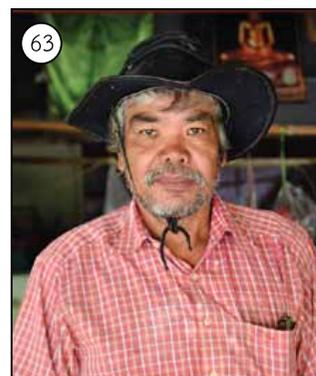
61

บุญสม พันธวงศ์ (63 ปี)



62

เอมอร เผือกขวัญนาถ (46 ปี)



63

ไพฑูรย์ เอี่ยมศิริ (57 ปี)



64

บุญชู สำราญวงศ์ทอง (78 ปี)



65

ฉวี สรรักษา (67 ปี)



66

วิเชียร แจ้งสว่าง (77 ปี), แจ้ว อินทรักษา (70 ปี) และบุญอ้าย เจริญสุข (64 ปี)



67

ประยุทธ์ ช่วยรักษา และ ยูพา ช่วยรักษา (49 ปี)



68

แดง ชะเอมทอง (80 ปี), นิสา สมบัติเปี่ยม (50 ปี) และ สายหยุด สาครสุคนธ์ (69 ปี)



69

วิเชียร นิยม (67 ปี)



71

ทิ่ง เอี่ยมศิริ (84 ปี) และ วรรณมา โกปอด (59 ปี)



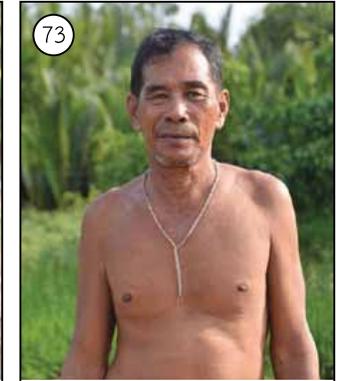
70

สาส์ คงเจริญ



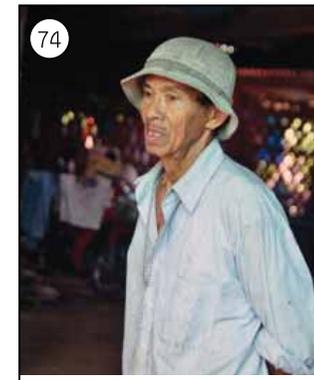
72

แสงทอง จันดี (52 ปี)



73

วีระ เทศกรรม (66 ปี)



74

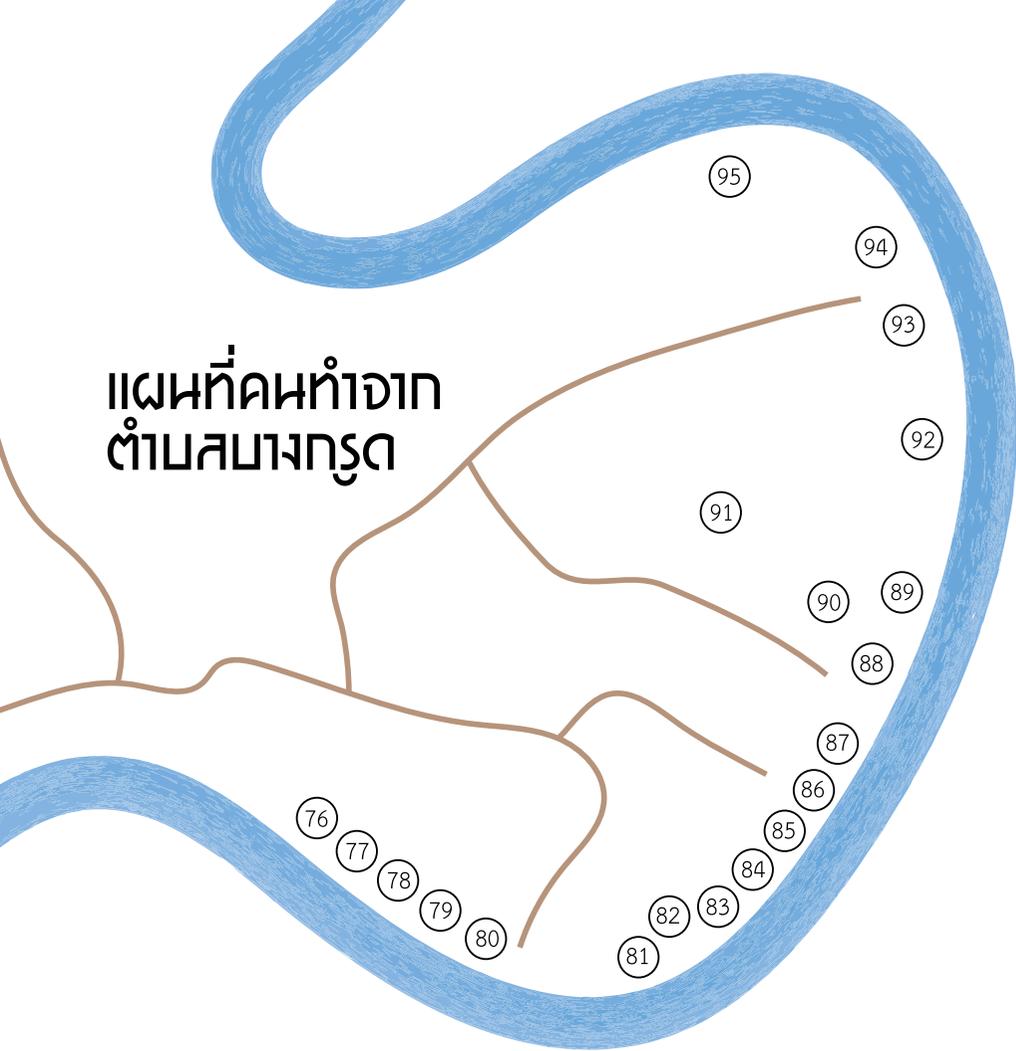
วิรัช ลีมดี (66 ปี)



75

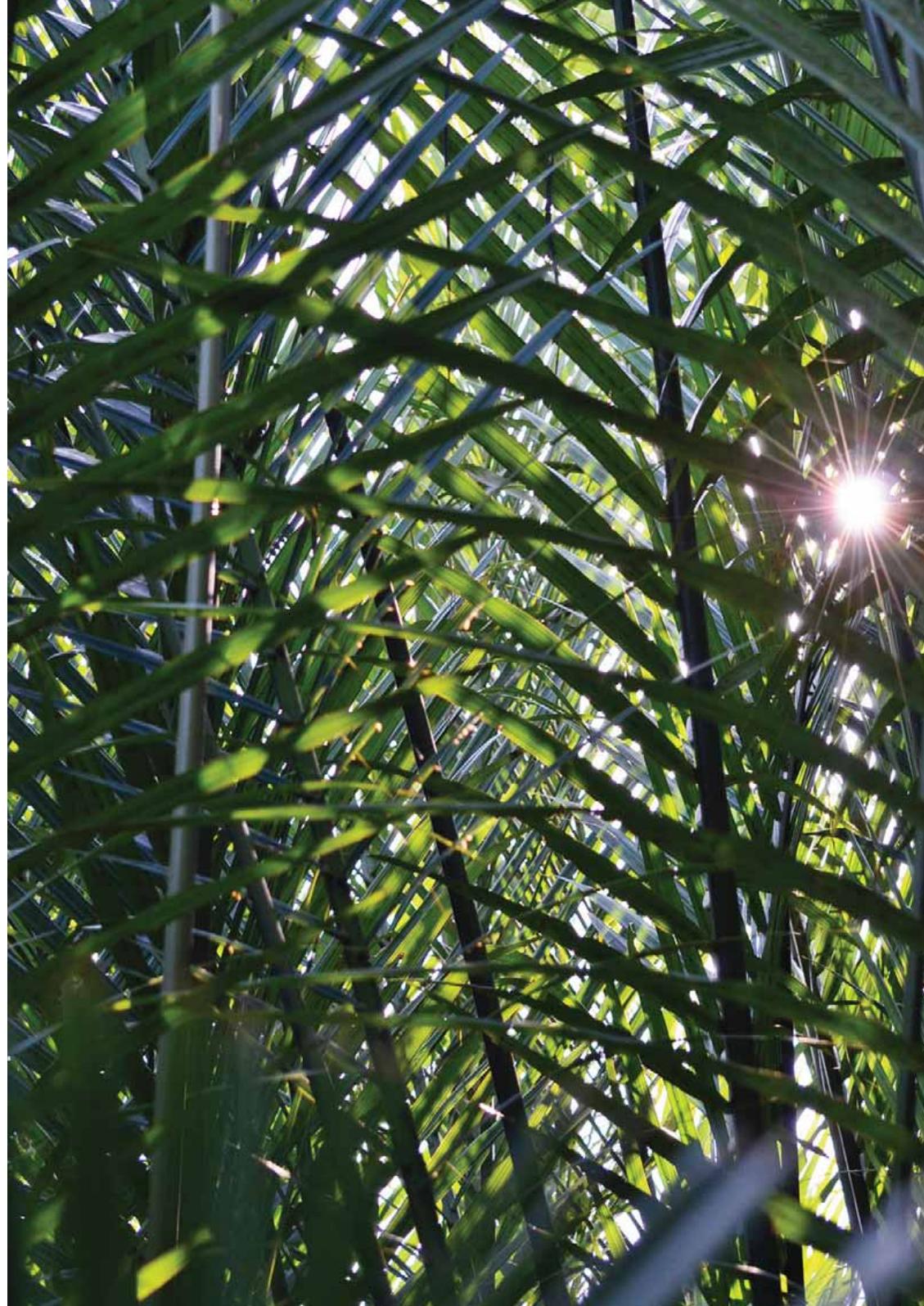
สำอางค์ นิยม (57 ปี)

แผนที่คณทำจาก ตำบลบางกรูด



รายชื่อคณทำจากตำบลบางกรูด

- | | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------------|
| (76) สุชาวดี เกิดสวัสดิ์ | (81) สมภพ วงษ์พยัคฆ์ | (86) กิจชัยยงค์ พงษ์ศิริ | (91) นิตยา อีระราศ |
| (77) วรพรรณ น้อยใจบุญ | (82) ขวัญจิตร กาญจนานา | (87) ทรรศน์ ศรีวรรณศาสตร์ | (92) วชิรพงศ์ ทองสว่างเสนีย์ |
| (78) ผสม พงศ์สุวรรณ | (83) บุญเอื้อ กาญจนเดชะ | (88) รังสรรค์ อยู่เย็น | (93) วันเพ็ญ เสงี่ยมพงษ์ |
| (79) บุญเลิศ เหล่าสินชัย | (84) ณัฐภูมิ พงษ์ศิริ | (89) ชาลี รัตนวงศ์ | (94) ชูศักดิ์ รัตนวงศ์ |
| (80) ยอดรัก เจริญวรรณ | (85) อุไร พงษ์ศิริ | (90) ทับทิม บำรุงวงศ์ | (95) อุทัย สายมงคล |



เรื่องราวของจาก : เล็ก ไชยณรงค์ (อายุ 80 ปี)

“ ทำเพลินๆ ทำหลายอย่าง คนแก่อยู่เฉยๆ ไม่ได้ ถ้านอนไม่หลับนี่ร้ายที่สุด ทำต่บจากก็เหมือน
ดอกเบ็ญ ลงแรงก็ได้เงิน มีแค่มีด ลงแรง ไม่มีขาดทุน
งานนี้เป็นงานที่ทำอยู่กับบ้าน ต้นจากที่นี้จะทนเพราะน้ำที่นี้เค็ม กระต๊อบที่มุงด้วยต่บจาก
ก็เย็นอยู่ได้ทั้งวัน มีบ้านหลังใหญ่กันทุกคนแต่กินนอนกระต๊อบหลังคาจากกัน ถ้าเทียบกับเลี้ยงกุ้งนั้น
เลี้ยงกุ้งเครียดกว่ามาก ต้องคอยเฝ้าคอยดูกลัวมันจะตาย ทำต่บจากเป็นงานที่ไม่เครียดแต่ต้อง
หากินกับแม่น้ำเป็นด้วย อาหารหมดก็ลงน้ำไปจับสัตว์น้ำ แต่ช่วงนี้ขายไม่ได้ลงเพราะกลัวจะเข้ ”



เรื่องราวของจาก : บุบผา พิษมัย (อายุ 66 ปี)

“ กระโปงใบจากนี้ในสมัยก่อนคนที่ทำเรือผีลอกหรือหากินกับแม่น้ำจะใช้ใส่หอยแมลงภู่
ปลากระบอก ปลากระทัก หรือสัตว์น้ำที่ทำได้ คนพายเรือจะसानกระโปงเอง สมัยก่อนไม่มีถุงพลาสติก
ก็จะใช้กระโปงใบจากนี้ใส่ของไปขายที่ตลาดหรือเวลามีคนมาซื้อ
ตอนเด็กเราจะไปตัดจากที่มันหักหรือล้มมา ถ้าไม่หักก็ยังไม่เอาเพราะเสียดาย ตัดเองแต่ยัง
सानไม่เป็น ยายหรือแม่จะเป็นคนสานให้ นั่งเรือข้ามไปโรงเรียนก็เอาไป 5 ใบ ขายได้ใบละ 5 สตางค์ ขายหมด
ก็ได้ 1 สลึง หิ้วกระโปงไปก็อขายเขา แต่ถ้าไม่เอาไปก็ไม่เงินใช้ ได้ 1 สลึงก็ไปซื้อลูกอมกิน ถ้าจาก
ไม่หักก็ไม่เงินไปโรงเรียน
สมัยก่อนไม่มีของเล่น ก็เอามาทำกังหัน ปลาตะเพียน นาฬิกา ทำข้าวต้มมัดด้วย ”

เรื่องราวของจาก : สมใจ วัฒนพานิช (อายุ 80 ปี)

“

ทำดับจากจนซื้อป่าจากได้ ผ่อนรถบรรทุกหกล้อจนหมด

ทำดับจากขายกันมานานมากแล้ว หลายสิบปี จนลูกสาวมารับช่วงต่อ ลูกเขาไปเรียนคณะศึกษาศาสตร์จนจบปริญญาตรีก็กลับมาช่วยทำธุรกิจดับจาก สมัยก่อนทำดับจากและเป็นยี่ปัวหรือคนรวมจากขายส่งดับจาก ขายจนสามารถผ่อนรถบรรทุกหกล้อได้ เรียกได้ว่าเป็นเจ้าแรกที่ขายส่งดับจากเลย ก่อนหน้านั้นมีการขายเรือขายดับจากเพราะคนส่วนใหญ่มีบ้านติดริมน้ำ บางครั้งก็เอาไม้ไผ่มาแลกดับจากแทบไม่ต้องใช้เงิน

สมัยที่ล่องเรือขายจาก ขายดีมาก ขายง่ายมาก ล่องผ่านก็มีคนรับขึ้นไป แต่พอเขาทำทอดขวางทางน้ำทำให้เรือไปไม่ได้ ขายยากขึ้น แต่ปัจจุบันมีทางรถหมดแล้วก็สบายขึ้น ทำจากอย่างเดียวก็เลี้ยงครอบครัวได้

“ยังไม่อาจชีพทำดับจากก็ยังไม่ยอมไป ไม่มีวันหมดไป เพราะยังมีคนต้องการอยู่ตลอด”

ทำดับจากมันอิสระ เขาประจำซื้อสตัยต่อเรา เคยเย็บดับจากส่งเราก็กี่ส่งมาตลอด ไม่มีแยงขาประจำ ไม่ก้าวก่ายกัน ทำไปได้เรื่อยๆ พอแก่เข้าโรงงานไม่ได้ก็มาทำจาก ของก็ต้องซื้อหา เอามาจากท้องถิ่น ปัจจุบันนี้คนรวมจากในละแวกบ้านโพธิ์มีทั้งหมด 3 เจ้า โดยเราเป็นหนึ่งในนั้น ส่วนใหญ่จะขายแต่ขาประจำเป็นหลัก ขาจรมีน้อย ขาประจำส่วนใหญ่จะเป็นคนทำรีสอร์ท ทำด้านการท่องเที่ยว ชุมอาหาร ร้านค้า โดยเฉลี่ยขาประจำจะมารับสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง นอกจากนี้ก็นำไปส่งที่วัดสมาน มีรถจากทางใต้ที่เป็นรถบรรทุกหกล้อมารอต่อแถวรับขึ้นรถต่อไปเลย

บางครั้งไปรวบรวมดับจากมาจากชุมชนแล้ว รถของลูกค้าก็จะมาต่อท้ายรับขึ้นรถต่อไปอีกทอดเลย บางช่วงจะเป็นแบบนี้แทบทุกวัน ตอนนี้ได้กำไรดับละ 1 บาทกว่า เพราะต้องมีต้นทุนจ้างคนยกขึ้นรถถ้าขอยกออกจากรถ เราก็ต้องไปคุมเองเพราะต้องนับจำนวนดับจากด้วย

นานวันไปก็เริ่มมีลูกค้านำใหม่เพิ่มขึ้น ล่าสุดเขาเปิดร้าน “ตั้ง เซ่ง จิว” ขายขนมเปียะในปิ่นน้ำมัน ร้านใหญ่มาก ก็มารับดับจากไปมุงหลังคาด้วยวิธีใหม่คือมุงแบบญี่ปุ่น สวยมาก อนาคตน่าจะมีความต้องการใช้ดับจากเพิ่มขึ้นไปอีก

ลูกค้าประจำมาจากหลายที่หลายทิศ มาจากปลวกแดง ระยอง, เขาสามสิบ ระยอง, เขาฉกรรจ์ สระแก้ว, คนปักขีได้ที่อยู่หนองจอก กรุงเทพฯ มารับไปขายในร้านวัสดุก่อสร้าง, ลูกค้าขอนแก่นรับไปเยอะมาก เอาไปขายต่อ, หลังวัดสมาน ฉะเชิงเทรา มีคนจากระยอง จากภาคใต้มารับไปอีกทอด, ลูกค้าสุรินทร์ รับไปมุงหลังคาภูมิพระวิปัสสนา โดยจะขับรถล่องเอาของมาส่ง พอรถว่างก็ขนดับจากกลับไป, ลูกค้าจากปากช่อง วังน้ำเขียว ไกลกับเดินดินดูดาว, วัดธรรมกาย นำไปมุงศาลาให้เด็กในตอมบวชเรียนภาคฤดูร้อน, ลูกค้าจากปราจีนบุรี เอาไปทำร้านอาหาร, ลูกค้าจากเชียงใหม่ เอาไปใช้เอง ทำซุ้ม ทำกระท่อมที่พัก เพราะ

ฝรั่งชอบ ญาติเขาที่อยู่ฉะเชิงเทราเป็นคนแนะนำให้มารับดับจากที่นี่

”





เรื่องราวของจาก : ผ่อง เจริญศรีวิไล (อายุ ๖๖ ปี)

“ สมัยก่อนยายรับจ้างเย็บตบจาก ส่วนสามีรับจ้างแบกข้าวเลี้ยงลูก ในช่วงนั้นจะรวมตัวกับเพื่อนบ้านไปเย็บจากที่บ้านที่เป็นแหล่งเย็บจาก เดินไปหาเขาเหมือนไปเข้าโรงงาน เย็บได้ 100 ตบก็กลับบ้านได้ค่าแรงมา 10 สลึง นอกจากนี้ยายกับสามีก็ทำนา และซื้อปลายข้าวมาเลี้ยงลูก หากกับข้าวจากคล่องได้เป็นกึ่ง ปลา ส่วนลูกๆ ของยายเมื่อครั้งยังเล็กก็ต้องตามแม่ไปซ้อนกึ่ง ซ้อนเคย มาเป็นกับข้าว พอโตมาก็เบื่อและพากันเข้าไปทำงานในโรงงาน

“ในอดีตนั้นจน แต่ไม่อด”

ปัจจุบันยายยังทำตบจากอยู่ ทั้งที่ลูกหลานไม่ให้ทำแล้ว เพราะถ้าไม่ทำอะไรเลยจะรู้สึกไร้ค่า ตอนนี่ไม่ได้ตัดจากเองแล้ว ลูกสาวตัดให้ บางครั้งก็ไปช่วยเก็บใบจากใส่กระสอบกลับมา การทำตบจากทำให้พอมิเงินมาช่วยค่ากับข้าวลูกหลาน หน้าบ้านติดแม่น้ำก็ยกยอหาปลาหากุ้งไว้กินได้ พอลูกหลานที่ไปทำงานกรุงเทพพากันกลับมาเยี่ยมบ้าน ยายก็จะทำอาหารที่หาได้จากธรรมชาติ เช่น กุ้ง ขนมหิว ข้าวต้มมัด (ห่อด้วยใบจาก) ให้ลูกเอากลับไปที่กรุงเทพฯ

ความหลากหลาย ของการใช้ประโยชน์ "จาก"



ใบจากแก่ - ทำตักจากมุงหลังคา



ทางจาก - ทำไม้ก้านตักจาก



ทางจาก - ทำแขงสำหรับเรียงและมัดใบจาก



ทางจาก - ทำเชือกมัดใบจาก



ก้านใบจาก - ทำหวงคล้องปู



ยอดใบจากอ่อน - มวนยาสูบ



ทางจากแก่ - ทำเชือกเพลิง



เปลือกลูกจาก - ทำเชือกเพลิง



ใบจากอ่อน - ท่อข้าวต้มมัด



ก้านใบจาก - ทำไม้กวาด



โหมงจาก - ทำลูกจากเชื่อม



ลูกจาก - อาหาร



สะโพกจาก-ไฟผุกไม้กลอนหลังคา



สะโพกจาก - ทำของเล่น



ใบจาก - สานกะโปงใส่ของ



โหมงจาก - ทำไม้พยุง ไม้เกาหลัง



ดอกจาก - ทำอาหาร



ใบจาก - สานของเล่นและอื่นๆ



ใบจาก - ทำขนมจาก



"เคช"
ที่บ้านโพธิ์

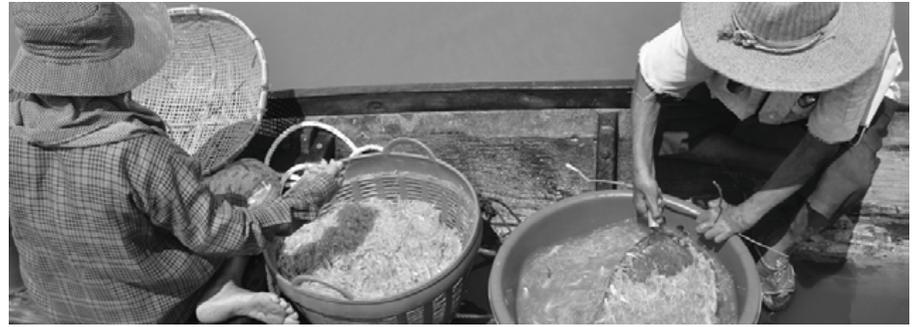
การกางอวนรอเคยในแม่น้ำบางปะกงช่วง อ.บ้านโพธิ่นั้น มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน และผูกพันแน่นแฟ้นกับวิถีของชุมชน ดังคำขวัญรกราศุขทัยของตำบลแสนภูดาษาที่ว่า “แม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน สามหมู่บ้านสงบสุข วันสนุกวันสงกรานต์ พระคู่บ้านหลวงพ่อโต กะปิโก่แสนภูดาษา”

อาชีพการกางอวนรอเคยเป็นอาชีพที่สัมพันธ์กับธรรมชาติ เพราะต้องอาศัยน้ำขึ้น-น้ำลง และกางได้ในช่วงน้ำเค็มเท่านั้น โดยจะสามารถกางอวนรอเคยได้ประมาณเดือนละ 14 วัน คือช่วงตั้งแต่ ขึ้น 14 ค่ำ ถึง แรม 5 ค่ำ และ แรม 14 ค่ำ ถึง ขึ้น 5 ค่ำ โดยช่วงเวลาที่ไม่ได้กางอวนรอเคยนั้นจะตรงกับช่วงที่กุ้งเคยกำลังวางไข่และเติบโต เวลาที่น้ำเริ่มเค็มในแต่ละปีนั้นไม่แน่นอน บางปี พฤศจิกายนก็สามารถรอเคยได้ ถ้าฝนทิ้งช่วงก็มาเร็ว ความเค็มน้อยไม่เกิน 10 เคยจะเยอะ สังเกตโดยการชิม และดูจากเสาหลักมีเกลือขึ้น

การออกไปกางอวนรอเคยหนึ่งครั้งใช้เวลาประมาณ 3-5 ชั่วโมง โดยอาจจะก้อวนหนึ่งหรือสองรอบแล้วแต่ระยะเวลาของน้ำขึ้น-น้ำลง เมื่อก้อวนแล้วก็นำเคยที่ได้ไปล้างและแยกเอาสัตว์น้ำอื่นๆ ที่ติดมาด้วยออกไป คนกางอวนรอเคยโดยแท้นั้นไม่ยากให้มีสัตว์น้ำอื่นติดมาด้วย เพราะจะลำบากตอนมาคัดแยกออก

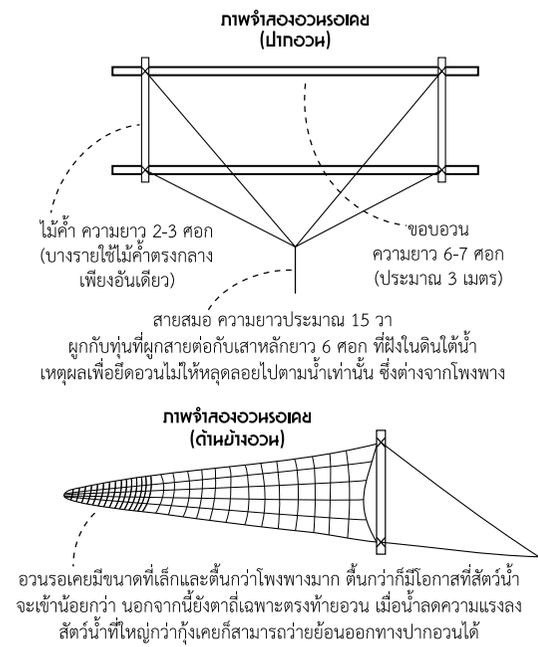
ประวัติการจับ "เคย"

ช่วงเวลา	รายละเอียด	ราคาขาย
ก่อน 2506	เป็นช่วงที่แม่น้ำบางปะกงมีเคยชุกชุม ใช้มุ้งโอบไม่นานจะได้เคยเป็นกะอวย	
2506-2510	ใช้วิธีล่อยเรือติดสวิงรอเคย	13-15 บาท
2510	เจ้าหน้าที่ประมงอำเภอ (นายรุจ) มาจับคนล่อยเรือติดสวิงรอเคย ต่อมา นายอำเภอทิวาได้พาชาวประมงหาเคยไปที่จังหวัด เพื่อขอให้ชาวประมงทำอาชีพรอเคยได้ ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ชาวประมงสามารถเสียค่าธรรมเนียมเพื่อทำอาชีพจับเคยได้	
2510-2514	เริ่มใช้วิธีการกางอวนรอเคย ช่วงนั้นขอบอวนทั้ง 4 ด้านทำจากไม้เนื้อแข็ง เช่น คัก สะแก แสม ปากอวนขนาดกว้าง 6 ศอก สูง 2 ศอก ยึดตายตัว	
2514-ปัจจุบัน	กางอวนรอเคย ขอบอวนทำจากไม้ไผ่ (ไผ่เลี้ยง) ปากอวนขนาดกว้าง 6 ศอก สูง 3 ศอก สามารถปลดเก็บได้ ต้นทุนต่อ 1 ปาก ราว 5,000 - 6,000 บาท	150-350 บาท



รายได้จากการกางอวนรอเคย ใน อ.บ้านโพธิ์ (บาท/ปี)

ต.ท่าพลับ (4 ราย)	205,000
ต.คลองบ้านโพธิ์ (5 ราย)	243,000
ต.แสนภูดาษา (5 ราย)	385,000
ต.ลาดขวาง (1 ราย)	75,000
ต.สนามจันทร์ (4 ราย)	170,000
ต.บางกรูด (3 ราย)	148,000
รวม	1,226,000



เคยชนิดต่างๆ

ชนิด	ลักษณะตัว	คุณภาพในการนำมาทำกะปิ	ความนิยมของผู้บริโภค
เคยนุ่น	ตัวเล็กกว่าเคยตาต้า ขาวเหมือนสำลี	ทำกะปิแล้วเป็นสีม่วง มีกลิ่นคาวแรง	คนไม่เอาเลย
เคยตาต้า	ตัวเล็กเหมือนลูกน้ำ	ทำกะปิแล้วเป็นสีดำ กลิ่นหอมดี แต่ต้องหมักไว้ค้างปี	คนไม่นิยม
เคยตาแดง	ตัวใหญ่กว่าเคยตาต้า	ทำกะปิแล้วเป็นสีแดง สีขาว กลิ่นหอมดีกว่า และไม่ต้องหมักนาน	คนนิยม

สัตว์น้ำที่จับได้จากกรางอวนรอเคย

1. เคยตาแดง
2. เคยตาต้า
3. เคยนุ่น
4. ปลากระทิง
5. ปลากด
6. กุ้งเปลือกอ่อน
7. หัวแหวน
8. เม็ดพริกไทย

ปริมาณเคยที่จับได้เฉลี่ยต่อ 1 ปากอวน

เคยสด 6 กก.



ขั้นตอนการทำกะปิ

1. กู้สัตว์น้ำที่จับได้ขึ้นใส่หั่ว
2. ร่อนให้สัตว์น้ำเล็กๆ ที่ติดมาหลุดออกไป พร้อมกับใช้ไม้หรือแปรงสีฟันกวานเอาหนวดเคยออก
3. ล้างให้สะอาด ไม่ให้มีสัตว์อื่นปน ต้องคัดออกให้หมดจนเหลือแต่เคยล้วนๆ
4. นำเคยมาคลุกเกลือและหมักในภาชนะ 1 คืน
5. เข้ามืดน้ำเคยที่หมักไว้มาใส่หั่วกรองน้ำ
6. เข้าน้ำเคยที่กรองน้ำไว้แล้วขึ้นตากพอสวย
7. นำมาใส่ครกตำให้ละเอียดเข้ากันเป็นกะปิ
8. อัดใส่ภาชนะให้แน่น ทิ้งไว้ประมาณ 3 เดือน จะมีกลิ่นหอมพร้อมนำไปปรุงอาหารรับประทาน

อัตราส่วน

เคยสด 3 กิโลกรัม จะได้กะปิ 1 กิโลกรัม

ราคาขายในปัจจุบัน

150-350 บาท (ราคาผันแปรไปตามสถานที่และจำนวนกะปิที่ทำได้ในช่วงนั้นๆ)

ช่องทางการขาย

1. ขายตรงผู้บริโภค มีทั้งซื้อไว้กินเอง และฝากญาติมิตร
2. ขายผ่านคนกลาง เพื่อนำไปขายที่ตลาดโสธร ขายตามตลาดนัดและร้านค้าต่างๆ

ข้อดีของ "กะปิแม่น้ำบางปะกง"

- ไม่มีสิ่งเจือปน ทำจากเคยล้วนๆ
- กะปิสวย (ขาว แดง อมชมพู)
- กลิ่นไม่แรง
- ไม่เค็มจัด
- เก็บไว้ได้นาน สีไม่ค่อยเปลี่ยน
- เก็บไว้ค้างปีจะยิ่งอร่อย (เวลาที่ดีที่สุด คือในช่วง 1-2 ปี)
- ของดี ราคาอ่อมเยาว์ (เพราะเป็นของพื้นบ้าน)
- มีลูกค้าประจำ
- ตำนานพริกแล้วฟู

ปัจจัยและข้อจำกัด

- ความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำบางปะกง
- หมดคนทำรุ่นนี้แล้วอาจจะไม่มีรุ่นลูกหลานคอยสืบทอด และจะไม่มีกะปิดีๆ กินอีกเลย



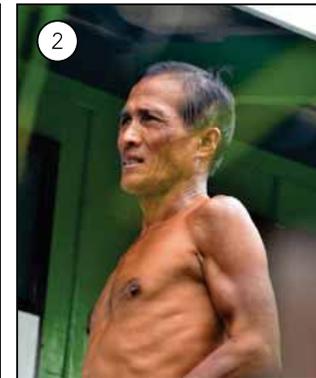
แผนที่คณากรอวหรือคย อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา

(ภาพและข้อมูลนี้ทำการสำรวจก่อนวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ.2558)



1

ประคอง สัมฤทธิ์ (61 ปี)



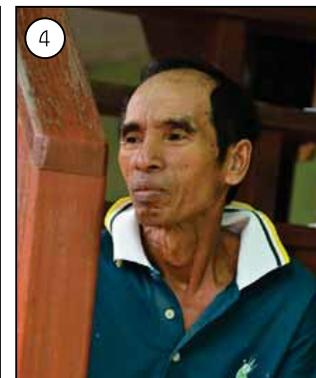
2

สำราญ สัมฤทธิ์ (58 ปี)



3

ประเสริฐ สัมฤทธิ์ (72 ปี)



4

เสนาะ สัมฤทธิ์ (65 ปี)



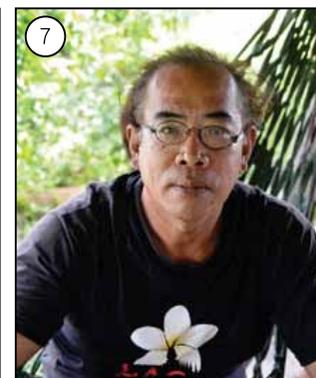
5

สายยัน ศรีจันทน์ (71 ปี)



6

ปรีชา สุขถาวร (60 ปี)



7

วินัย ประดิษฐพงษ์ (53 ปี)



วิรัช ประดิษฐพงษ์ (72 ปี)



ดุสิต บุญสาย (71 ปี)



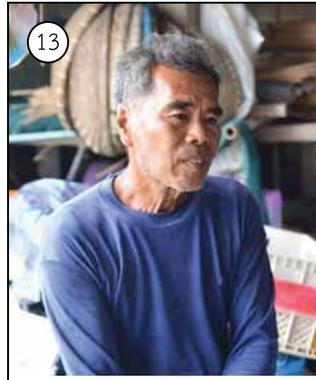
ชูศรี คำประสิทธิ์ (59 ปี)



บรรจง ทองบ่อ (44 ปี)



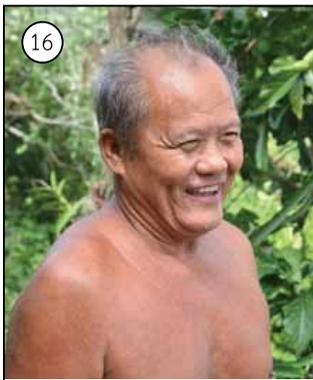
สำราญ หริเมเจริญ (72 ปี)



จงชัย พุ่มประเสริฐ (61 ปี)



สมบูรณ์ หนึ่งเจริญ (67 ปี)



มนเทียร เสงี่ยมพงษ์ (65 ปี)



มานพ วงษ์หอย (57 ปี)



สว่างจิต แจ่มฤทธิ์ (53 ปี)



บรรพต บุญละอ (63 ปี)



ยงยุทธ ศรีรงค์ (49 ปี)



สายันท์ แก้ววโร (65 ปี)



บุญเพ็ญ แก้วมโนโชติ (55 ปี)



ประมงพื้นบ้าน
ที่บ้านพรุ

ประมงพื้นบ้าน ที่บ้านโพธิ์

จากสายธารเล็กหลายสายบนเทือกเขาสูงของเทือกเขาอินทนนท์ เทือกเขาชันกำแพง เทือกเขาจันทบุรี และเทือกเขาใหญ่ ไหลลงมาบรรจบกันเป็นแควเป็นลำคลองและก่อเกิดเป็นลำน้ำที่จังหวัดสระแก้ว ปราจีนบุรี นครนายก แต่เดิมนั้นเรียกแม่น้ำบางปะกงตลอดทั้งสาย ต่อมาภายหลังเรียกแยกเป็นแม่น้ำปราจีนบุรีและแม่น้ำนครนายก

โดยแม่น้ำสองสายนี้ไหลมาบรรจบกันบริเวณ ตำบลบางแตน อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี และตำบลโยธะกา อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา จากเดิมความยาวของแม่น้ำบางปะกง จากต้นน้ำไหลออกอ่าวไทยที่อำเภอบางปะกงนั้นยาวประมาณ 230 กิโลเมตร ต่อมาเมื่อเรียกแยกเป็นแม่น้ำปราจีนบุรี และแม่น้ำนครนายก แม่น้ำบางปะกงจึงเหลือความยาวของแม่น้ำที่ปัจจุบันเรียกว่าแม่น้ำบางปะกงเพียง 122 กิโลเมตร จากจุดบรรจบของสองตำบลดังกล่าว ถึงอ่าวไทย ระหว่างอำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา กับอำเภอมือง จังหวัดชลบุรี แม่น้ำบางปะกง นับเป็นแม่น้ำที่สำคัญที่สุดของภาคตะวันออก

แม่น้ำบางปะกงในช่วงอำเภอบ้านโพธิ์นั้นเป็นแม่น้ำที่มีระบบนิเวศเป็น 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม ดังนั้นจึงมีพืชพรรณมากมาย ทั้งที่สามารถขึ้นในน้ำจืด น้ำเค็ม ตามริมฝั่งน้ำ เป็นพันธุ์ไม้ชายเลน ไม้ชายน้ำ ไม้ชายคลอง รวมทั้งพันธุ์สัตว์น้ำ ที่มีทั้งพันธุ์สัตว์น้ำจืด และพันธุ์สัตว์น้ำเค็ม จากอดีตมาจนถึงปัจจุบันมีทั้งพันธุ์ไม้ริมชายฝั่งที่สูญหายไป มีทั้งที่มีการแพร่พันธุ์ใหม่ในธรรมชาติ รวมทั้งพันธุ์สัตว์น้ำที่มีบางชนิดสูญหายไปจากลำน้ำ บางชนิดก็พบเพิ่มขึ้นมา ทั้งนี้เป็นไปโดยความเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติ จากการที่สภาพดินฟ้าอากาศเปลี่ยนแปลงซึ่งส่งผลกระทบต่อแม่น้ำบางปะกงคือ สภาพฝน และสภาพน้ำทะเลรวมทั้งสภาพภูมิศาสตร์พื้นที่ปัจจุบันแม่น้ำบางปะกงมีช่วงฤดูกาล น้ำกร่อยน้ำเค็ม ยาวกว่าช่วงเป็นน้ำจืด และความกร่อย ความเค็มของน้ำก็ไหลลึกเข้ามาในแม่น้ำบางปะกงมากกว่าเดิมทำให้มีพันธุ์ไม้ชายฝั่งแม่น้ำสูญพันธุ์ไป เช่น ต้นใบพาย (ไม้ น้ำ) ส่วนพันธุ์สัตว์น้ำทะเลเล็กเข้ามาแพร่พันธุ์เติบโตในแม่น้ำบางปะกงมากมายหลายชนิดขึ้น อย่างไรก็ตามก็ยังมีอยู่ได้ในปัจจุบันนี้แม่น้ำบางปะกงยังคงความอุดมสมบูรณ์ของพันธุ์ไม้ชายเลนและพันธุ์สัตว์น้ำอยู่มาก

สำหรับข้อมูลพันธุ์สัตว์น้ำในแม่น้ำบางปะกง โดยข้อมูลของทางกรมประมง กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง กรมชลประทาน และการไฟฟ้าฝ่ายผลิต ทำการศึกษาและมีรายงานวิจัยหลายฉบับ เกี่ยวกับสภาวะประมง ชนิด และการแพร่กระจายของสัตว์น้ำในแม่น้ำบางปะกง เช่น ในรายงานความหลากหลายทางชีวภาพของไทยในหลายลุ่มน้ำเฉพาะในลุ่มน้ำบางปะกง พบพันธุ์ปลาทั้งสิ้น 170 ชนิด ใน 53 วงศ์

ความหลากหลายของประชากรปลาในระบบนิเวศน้ำกร่อยบางปะกงในปี พ.ศ.2547 ตลอดลำน้ำบางปะกง ของศูนย์วิจัยทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งอ่าวไทยตอนบนโดยสุชาติ สว่างอารีรักษ์ และคณะ (อ้างอิง การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (2534) กรมชลประทาน (2535) สันทนาและคณะ (2526) สมศักดิ์ (2544) ระบุว่าแม่น้ำบางปะกงมีความหลากหลายของชนิดพันธุ์ปลากว่า 270 ชนิด ส่วนการสำรวจในปี พ.ศ. 2547-2548 ของศูนย์ฯเอง พบพันธุ์ปลาน้ำจืด น้ำกร่อย ปลาทะเล 155 ชนิด จาก 50 วงศ์

รายงานความหลากหลายชนิดของพันธุ์ปลาในพื้นที่ลุ่มน้ำบางปะกงและลุ่มน้ำปราจีนบุรี ของกรมประมง เมื่อ พ.ศ.2551 (ดร.อภิชาติ เต็มวิชชากร และอภิรัตน์ หินพงศ์กิตติกุล) พบพันธุ์ปลาในลุ่มน้ำบางปะกง 173 ชนิด เป็นพันธุ์ปลาน้ำจืด 135 ชนิด น้ำกร่อย 38 ชนิด (14 อันดับ 47 วงศ์ 114 สกุล) ซึ่งรายงานฉบับนี้อ้างอิงการสำรวจของบุญส่งและคณะ (2542) สำรวจเบื้องต้นพบความหลากหลายชนิดของปลาในแม่น้ำบางปะกงตอนล่างไม่ต่ำกว่า 200 ชนิด เป็นปลาน้ำจืด 150 ชนิด น้ำกร่อย 50 ชนิด พบแนวโน้มน้ำใกล้สูญพันธุ์อย่างยิ่ง 2 ชนิด ใกล้สูญพันธุ์ 7 ชนิด มีแนวโน้มน้ำใกล้สูญพันธุ์ 20 ชนิด ปลาเศรษฐกิจถูกคุกคามในธรรมชาติ 5 ชนิด สูญพันธุ์ไปแล้ว 1 ชนิด คือปลาหวีเกศ

จากวิถีชีวิตของผู้คนที่อาศัยอยู่กับแม่น้ำบางปะกงและคลองสาขาต่าง ๆ มาเนิ่นนาน ทำให้เกิดเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการกินอยู่จากสรรพสิ่งใกล้ตัว การทำสัตว์น้ำ มีการพัฒนาอุปกรณ์เครื่องมือในการจับสัตว์น้ำ มีทั้งการลอบเลียนแบบกันมา การดัดแปลงของเดิมเพิ่มเติม และคิดค้นวิธีการใหม่ๆ เกิดขึ้น ในส่วนของการทำประมง ก็มีทั้งการทำจับในธรรมชาติ โดยอาศัยอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ การเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ การอนุบาลสัตว์น้ำ การเลี้ยงสัตว์น้ำ ตามการพัฒนาเทคโนโลยีของกรมประมง ผสมผสานกับภูมิปัญญาชาวบ้าน ทำให้การประมงเป็นอาชีพที่สำคัญของคนในอำเภอบ้านโพธิ์ และเป็นมาอย่างยั่งยืนซึ่งควรจะคงารตลอดไป หากแม่น้ำบางปะกงยังคงเป็นแหล่งที่อยู่อาศัย เจริญพันธุ์ และแพร่พันธุ์ต่อไปของบรรดาเหล่าสัตว์น้ำ โดยการเก็บข้อมูลสำรวจของชุมชน พบว่าในพื้นที่บ้านโพธิ์มีเครื่องมือประมงพื้นบ้านจำนวน 28 ชนิด

เครื่องมือประมงพื้นบ้าน ที่บ้านโพธิ์

1. รอกเคยกะปิแห่แม่ค้า

อุปกรณ์ที่ใช้คืออวนปากสี่เหลี่ยมหรือสวิงรอกเคยก ลำไม้ไผ่ ลูกมะพร้าวแห้งผูกเป็นคู่ๆ สมอเรือ เรือพาย บางครั้งเป็นเรือมาดติดเครื่องยนต์ท้ายลำเรือสำหรับกรอออกไปลงสวิง และการไปกู้เคยกะปิจะใช้สวิงรอกเป็นสวิงปากกลมขอบไม้ไผ่เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เมตรครึ่ง เนื้ออวนสวิงเป็นไนลอนตาถี่ ยาวประมาณ 3 เมตรโดยใช้เชือกไนลอนผูกขอบปากสวิงสามมุม แล้วมีเชือกเส้นที่สี่โยงจากจุดบรรจบของเชือกสามเส้นไปยังลำไม้ไผ่ ผูกยึดสวิงไว้กับลำไม้ไผ่รวมจำนวนสวิง 4 ปาก ต่อ 1 ลำไม้ไผ่ ที่กึ่งกลางลำไม้ไผ่ผูกตรงด้วยเชือกโยงสมอเรืออีกหนึ่งเส้น ทั้งสมอเรือฝังดินในบริเวณที่เลือกไว้ สมอเรือจะยึดสวิงทั้ง 4 ปากนี้ให้อยู่กับที่ (สวิงจะมีกึ่งปากก็ได้ขึ้นอยู่กับขนาดของสมอเรือนั่นเอง) และมีเชือกอีก 1 เส้นปลายด้านหนึ่งผูกที่ขอบสวิงด้านบน อีกด้านของปลายเชือกผูกด้วยลูกมะพร้าวแห้ง สวิงปากละ 1 คู่ มะพร้าวแห้ง (หรือบางบ้านใช้ ถังพลาสติก ก็ได้)

กระยะเชือกตรึงลูกมะพร้าวให้ลูกมะพร้าวลอยพ้นน้ำเป็นจุดสังเกตว่าปากสวิง อยู่ ณ จุดใด การนำสวิงลงน้ำต้องลงสวิงทีละปากโดยต้องมีความสมดุลของสวิงทั้ง 4 ปากนี้ด้วย การผูกเชือกทุกจุดต้องมั่นใจว่าแน่นหนา ในสมัยนั้นมีบางบ้านที่ผูกเชือกไม่แน่นดีสวิงก็หลุดลอยไป แต่ก็ยังตามคืนได้เพราะมีลูกมะพร้าวเป็นจุดสังเกตที่อยู่ของสวิงนั่นเอง

2. พายเคยกะปิ : เคยกะปิที่ได้จากการพายเรือจะเป็นเคยกะปิขนาดใหญ่กว่าการกางอวน รออวน การพายเคยกะปิต้องทำตอมน้ำขึ้นเต็มฝั่ง โดยการปล่อยสวิงลงน้ำแล้วออกแรงพายจ้ำให้เกิดกระแสหนุนเข้าสวิง เคยกะปิก็ถูกกระแสตูดพัดวนให้เข้าที่ก้นสวิง

3. กสม : มีลักษณะเป็นแหลมสามเส้าทำด้วยไม้ไผ่สามอันทำเป็นขากรบ ยาวขาละประมาณ 60 เซนติเมตร ส่วนปลายของขาเป็นเหล็กแหลมทั้งสามขา ส่วนโคนทำเป็นด้ามสำหรับจับรูปร่างเหมือนหัวไม้เท้า ที่ปลายเหล็กแหลมอาจตกแต่งเป็นเงียง เพื่อปลางะได้ไม่ดินหลุดไป

4. กะเช้ง : เป็นเครื่องมือสำหรับจับปลาหรือกุ้ง โดยใช้ไม้ไผ่ทำเป็นกรง 4 อัน แล้วผูกด้วยซี่ไม้ไผ่โดยรอบรูปกลม หัวท้ายเรียวย ตอนบนเจาะเป็นช่องมีฝาปิด ใช้ไม้ขัดฝา 2 ข้าง ใช้ไม้ไผ่กระหนาบเพื่อให้ลอยน้ำได้ในขณะออกไปจับปลาตามกร้า เมื่อจับปลาหรือกุ้งได้ก็เอาใส่ไว้ในนั้นชั่วคราว กระเช้งอีกชนิดหนึ่งจะสานด้วยไม้ไผ่ มีปากเปิดกว้างคล้ายตะกร้าหรือเข่งใส่ของแต่ใหญ่กว่ากระเช้งชั่วคราวนั้นหลายเท่า เป็นที่สำหรับจับปลาขนาดใหญ่ มาซังไว้หรือเลี้ยงลูกปลาให้โตตามที่ต้องการ เพื่อบริโภคหรือ ค้าขาย และเอากระเช้งนี้ผูกติดหลักแช่ลอยน้ำไว้

5. กร้า กอ้า ชั่ง : บางท้องถิ่นใช้คำว่า ชั่ง เป็นวิธีการล่อสัตว์น้ำ ให้เข้ามาอาศัยในชั่ง ซึ่งมีวิธีทำด้วยการตัดกิ่งไม้ สูงพอประมาณที่จะปักลงในพื้นดิน พื้นเลน ที่ชายฝั่งแม่น้ำ กิ่งไม้มักเป็นกิ่งไผ่ กิ่งชอล์ก (ประสักหรือพังกาหัวส้ม) กิ่งแสม กิ่งสะแก หรือกิ่งไม้อื่นๆ ในท้องถิ่น บรรดาสัตว์น้ำเข้ามาอาศัยในชั่งนี้ เพราะต้องการความร่มเย็น มีซอกหลบให้หลบซ่อนตัว น้ำก็ไม่มีเหล่านี้มาปากสูมรวมกันที่ริมตลิ่ง เว้นระยะห่างฝั่งที่พอเหมาะสมกับช่วงน้ำลง ให้มีปริมาณน้ำพอให้สัตว์น้ำยังรู้สึกปลอดภัยที่จะอาศัยอยู่ในชั่งนี้ไม่ออกจากชั่งไป ปัจจุบันชั่งเหล่านี้เป็นที่นิยมของนักตกปลาที่จะมาเช่ากันเป็นชั่วโมง

6. ขอบังปู : ขอบังปูทำด้วยเหล็กเส้นยาว 1 - 1.5 เมตร ส่วนปลายทำให้โค้งคล้ายเบ็ดหรือขอ มีด้ามจับทำด้วยไม้ความยาวตามความถนัดของผู้ใช้ การลั้งปูจะต้องดูการรอยตีนปู ลักษณะปากกรูปู รอยบอดินที่ปูหากินใช้พัวลวดดินเปิดปากกรูก่อนแล้วจึงใช้ตะขอเกี่ยวเหยงเข้าไปในรู ถ้ามีเสียงกระทบตัวปู แสดงว่ามีตัวปูทะเลปูที่จับโดยวิธีนี้เรียกว่า ปูชุด

นอกจากนี้ยังมีการตกปูและตกปูด้วยเครื่องมือที่เรียกว่า ยอปู หรือ แร้วตักปู หรือ จันปู หรือหยอง ที่เป็นยอเล็กสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือกลม ถ้ายอสี่เหลี่ยมก็จะผูกเชือกหยอนลงไปใส่เหยื่อตักปู ถ้าเป็นยอกลม มีคันไม้ไม่อยู่ตรงกลาง ปักลงที่พื้นดิน ล่อให้ปูทะเลมากินเหยื่อ แร้วรีบดึงกลับขึ้นมา ผืนยอหรือผืนยอนวนมีขดงากว้างทำให้ขาของปูทะเลหรือปูม้าติดอยู่หลบหนีออกไปไม่ทัน



กางอวนรอเคย



ฝือก



แห



ยอ



เซ่งเลง



พายเรือรอเคย

7. **บ้อง** : เป็นเครื่องมือในการจับสัตว์น้ำชั่วคราวเวลาออกไปหาปลา หากบ เป็นเครื่องจักสานทำจากไม้ไผ่ รูปร่าง และขนาดแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น ข้องจะมีเชือกผูกอยู่เส้นหนึ่งสำหรับใช้สะพายไหล่หรือผูกติดเอว สำหรับ ติดตัวไปใส่สัตว์น้ำเมื่อออกไปจับสัตว์น้ำด้วยเครื่องมือจับสัตว์น้ำต่างๆ ข้องมีฝาปิดทำเป็นรูปกรวยแหลมเพื่อ ป้องกันปลาหรือสัตว์น้ำอื่นกระโดดออกจากข้องไปได้

8. **หม กุ้ง ปู ปลา ไหมแห่น้ำ** : เป็นวิธีหาจับสัตว์น้ำที่ใช้เพียงมือเปล่า แต่ต้องเป็นคนที่มีความถนัดเป็นส่วนตัว คือการลงน้ำแล้วดำน้ำแล้วงมจับปลาและกุ้งก้ามกรามซึ่งมาหลบซ่อนตัวตามโพรงไม้หรือซอกหลืบ

9. **ฉมวก** : ใช้สำหรับแหงปลาคล้ายกรบมีขนาดเล็กใช้ตามหมู่บ้านชาวประมง ชาวบ้านริมน้ำ มักซื้ออกหาปลา เวลากลางคืนเดือนมืดโดยใช้เรือเล็กเป็นพาหนะ มีคนช่วยพายเรือไปด้วยและพยายามเคลื่อนเรือไปอย่างเงียบๆ คนถือฉมวกยืนที่หัวเรืออีกมือถือไฟจุดไฟหรือไฟฉาย เมื่อพบเห็นปลาหรือปูหรือสัตว์น้ำอื่นๆ ก็ใช้ความแม่นยำ ของตัวเองจ้วงแหงเมื่อได้สัตว์น้ำก็ยกขึ้นเรือ สัตว์น้ำที่จับได้เช่น ปลาตุ๊ก ปลาช่อน ปลาตุ๊กทะเล ปลากะเบน บูม่า ปูทะเล มีทั้งฉมวกเดี่ยว ฉมวกสามง่าม ฉมวกปลาไหล

10. **เบงเลง** : เป็นเครื่องมือที่ทำด้วยไม้ไผ่ผ่าซีกมัดด้วยหวายทรงกรวย คล้ายขวดก้นกลวงรูปร่างคล้ายลอบ เซ่งเลงจะมีปากกว้างประมาณ 70 เซนติเมตร สูงประมาณ 1 เมตร มีเชือกผูกปากเซ่งเลง สำหรับหย่อนลงใน น้ำ จำนวน 4 เส้น ที่ปากเซ่งเลงและส่วนกลางมีซี่ไม้ไผ่ เรียกงางแขง 3 ชั้น เป็นช่องทางให้สัตว์น้ำที่เข้ามาใน เซ่งเลงเช่น ปูทะเล หรือปลา เข้ามาแล้วออกไปไม่ได้ มีการวางเหยื่อในเซ่งเลงล่อสัตว์น้ำเข้ามากินเหยื่อ เมื่อหลง เข้ามาแล้ว สัตว์น้ำจะกลับออกไปไม่ได้ เมื่อนำเซ่งเลงไปใช้จะใส่ไปไม่กี่กิโลเมตรในเซ่งเลงและเหยื่อล่อ โดยเฉพาะปูทะเล ชอบเข้ามาในเซ่งเลง นิยมใช้ตามริมตลิ่งแม่น้ำระดับลึกประมาณ 5 เมตร วางไว้ 2-3 วัน จึงจะมาสาวเชือกตั้งเซ่งเลง ขึ้นมา ปลาที่เข้ามาในเซ่งเลง เช่น ปลาช่อน ปลาชะโด ปลากะตัง ปลาตะเพียน ปลากะรัง ปลาตุ๊กทะเล และปูทะเล โดยเป็นเครื่องมือที่นิยมใช้กันที่จังหวัดฉะเชิงเทรา จันทบุรี และระยอง

11. **ไซ** : รูปร่างเรียวยาวทำด้วยไม้ไผ่มีหลายขนาด โดยทั่วไปมีช่องสำหรับให้ปลาเข้าอยู่บริเวณคอไซ มีงางแขง อยู่ในช่องนี้ เพื่อไม่ให้ปลาที่เข้ามาในไซออกไปได้ มักใช้ไซตักปลาตามคันนา โดยขุดคันนาให้เป็นช่อง วางไซให้ ช่องตักปลาอยู่ส่วนล่างติดกับพื้นดิน ใช้จับปลาในขณะที่น้ำลด ปลาที่จับได้ เช่น ปลากะตัง ปลาช่อน ปลาตุ๊ก ปลา แหยง การสู้ไซ ยกขึ้นมาแล้วเปิดปากไซเหปลาที่ติดอยู่ข้างในออกมา

12. **เฝือกแห่น้ำ กุ้งปลา** : เมื่อน้ำลดพอเดินตามชายฝั่งตลิ่ง เพียงเอาสวิงเดินไล่ช้อนตามริมตลิ่ง หากมีอกหญ้า กอทับแถบ กอเตยทะเลหรือที่เรียกว่าพาหนั้น ซึ่งจะเป็นที่ชุมนุมของเหล่าสัตว์น้ำที่ชอบอยู่บริเวณน้ำตื้น

13. **ตักกุ้ง** : คนตักกุ้งจะต้องพายเรือออกไปที่ห่างฝั่งพอสมควรแล้วลอยเรือตักกุ้ง โดยมีไม้ไผ่ลำยาวปักเป็นหลัก ยึดเรือไม่ให้ลอยเลื่อนหรือเรือหมุน และใช้ขนาดคันเบ็ดยาว 1 เมตร สายเบ็ดยาวประมาณ 6 เมตร ใช้เข็มลนไฟ ให้ร้อนและอ่อนตัวลงงอทำตัวเบ็ด เหยื่อคือ ลูกกุ้งฝอย คนตักกุ้งจะตักกุ้งก้ามกรามโดยใช้คันเบ็ด 4-8 คันต่อ ลำเรือ การตักกุ้งจะได้ผลดีในช่วงเวลาน้ำนิ่งไม่ไหลแรงนัก เมื่อตักได้ก็จะใส่กระชังแช่น้ำไว้ข้างลำเรือ

14. **ตุ้ม** : ทำด้วยไม้ไผ่หรือหวาย สูงประมาณ 2 ตอก ด้านบนมีปากใช้กะลาทำเป็นฝา ด้านก้นใช้ไม้ไผ่สานเป็น แมงกลมเปิดปิดได้ มีช่องสำหรับเป็นทางปลาเข้า ใช้ตักในน้ำตื้นมีหลักไม้ 2 อัน ปักข้างๆ เพื่อไม่ให้เคลื่อนที่มี เหยื่อวางล่อไว้ในตุ้ม มีหลายรูปแบบตามท้องถิ่น คล้าย โห ขวด สุ่ม ตะกร้าหรือกระบุงใส่ข้าว เช่น ตุ้มยี่น ตุ้มโพง ตุ้มจู้ ตุ้มปลากุด ตุ้มปลาดุก ตุ้มลาน ตุ้มปลาสร้อย ตุ้มโหวง ตุ้มนั่งได้

15. **เบ็ด** : เป็นเครื่องมือที่ใช้ลวดเหล็ก เป็นส่วนสำคัญ เป็นลวดปลายแหลมโค้งงอ ส่วนปลายแหลมคม เรียกว่า เฝียง มีส่วนประกอบคือ ตัวเบ็ด เฝียงของตัวเบ็ด สายเบ็ด คันเบ็ด ตัวเบ็ด ทำด้วยเหล็กมีหลายขนาด โค้งงอ เป็นรูปตะขอ ปลายด้านหนึ่งผูกติดกับสายเบ็ดปลายอีกด้านแหลมคมมีเฝียง ใช้สำหรับเกี่ยวเหยื่อล่อให้ปลามา กิน เบ็ดมีหลายประเภทตามการใช้งานและสัตว์น้ำที่ต้องการจับ เช่น เบ็ดคัน เบ็ดล่อ เบ็ดราว เบ็ดตง เบ็ดตัก ปลาหมึก เบ็ดตักกุ้ง เบ็ดตักปลาไหล เบ็ดตงปลาดุก เบ็ดตงปลาช่อน เบ็ดตงปลาหมอทะเล เบ็ดแร้ว เบ็ดลาก บ้านในชนบททุกบ้าน มีเบ็ดติดประจำบ้าน เพราะทำง่ายใช้งานง่าย ใช้ได้ในทุกสถานที่ที่เป็นแหล่งน้ำและนิยม ใช้เบ็ดคันหรือเบ็ดตัก เลือกใช้ตามขนาดของสัตว์น้ำที่ต้องการตก

16. ปดคลอง : เป็นการหากุ้งปลา โดยในเวลาเช้าขึ้นน้ำเรือออกไปปักเลนกันปากคลองส่วนตัวของแต่ละบ้าน หากเป็นคลองสาธารณะนิยมใช้ตาข่ายกางกันขวางปากคลอง โดยต้องเหยียบปลายตาข่ายให้จมมิดเลนอย่างแน่นหนาเมื่อเกิดขี้น้ำขึ้นน้ำนิ่ง ส่วนปลายด้านบนของตาข่ายมีการปักไม้ไผ่ยึดตาข่ายให้สูงพ้นน้ำเพื่อกันกุ้งปลากระโดดหนี และสำหรับให้ผู้สัญจรในคลองปดตาข่ายจากไม้ไผ่ลงเรือพ้นน้ำ นำเรือสัญจรไปมาได้ แล้วดึงตาข่ายคลองไม้ไผ่ไว้ดั้งเดิม เมื่อน้ำลงต้องไปที่ปลายคลอง ลงลุยโคลนไล่จับกุ้งปลามาจนถึงหน้าปากคลองด้วยมือและสวิง สัตว์น้ำที่ได้คือสัตว์น้ำตามชายฝั่งในช่วงเวลาของน้ำจืดหรือน้ำกร่อย

17. โปะ : เป็นเครื่องมือประมงตั้งอยู่ประจำที่หรือจับปลาในทะเล โปะทั่วไปจะมีการปักเสาไม้ เรียงเป็นวงกลมเรียกว่าลูกขัง ลูกขังมีลักษณะเป็นรูปทรงต่างๆ ส่วนประกอบของโปะจะมีการจัดทำห้องลงหรือลูกล่อ ช่วยให้ปลาวายหนีออกไปไม่ได้ ต่อจากห้องลงก็ปักไม้เรียงเป็นแถว เรียกว่าปัก จำนวน 5 ปัก สำหรับรับกระแส น้ำลง และเป็นช่องทางบีบให้ปลาเข้าโปะ จะจับปลาในช่วงน้ำลง ใช้วนเรียกว่าวนโปะ ล้อมจับปลาภายในโปะแล้วนำขึ้นใส่เรือ

18. ฝือก : คือการถักไม้ไผ่เป็นซี่ถี่ให้ติดกันเป็นผืนสำหรับกันน้ำตักปลา โดยผ่าไม้และเหลาไม้ไผ่ให้เป็นซี่ขนาดเล็กใหญ่ สั้นยาว ขึ้นกับความต้องการและการเหมาะสมกับการใช้งาน นำมาผูกมัดจะเรียกว่าถักหรือกรองหรือกรองด้วยเชือกแต่ละซี่ให้ติดกันยาวเป็นแผง เป็นเครื่องมือหาสัตว์น้ำประจำบ้าน หรือ ประกอบร่วมกับเครื่องมืออื่นอีกในการจับสัตว์น้ำ นิยมใช้บริเวณชายฝั่ง ริมตลิ่ง หรือบริเวณที่น้ำท่วมถึง เมื่อไม่ใช้งานก็ม้วนเก็บได้ นอกจากนี้ใช้จับปลาริมตลิ่ง หรือนำไปล้อมซั้ง หรือกล่าแล้ว ยังนำไปใช้ประกอบกับลอบบนลอบยีน ปัจจุบันจะพบเห็นพ่อค้าแม่ค้า นำฝือกมาทำเป็นพื้นวางขายสินค้า ตามริมถนนทั่วไป หรือตามตลาดนัดต่างๆ เพียงแต่ไม่ต้องเสียมปลายแหลมของไม้ไผ่

19. โพงพาง : ทำได้ในที่มีน้ำไหลแรงและมีพื้นที่เป็นดินโคลน โพงพางประกอบด้วยเสาไม้ขนาดใหญ่ 2 ต้น ยาวตามความลึกของแม่น้ำมีส่วนของไม้ไผ่ขึ้นมาพ้นน้ำ เป็นที่สังเกตว่ามีโพงพางอยู่บริเวณนั้น ระหว่างเสาไม้ 2 ต้น ระยะห่างเสาประมาณ 3 วา มีถ่วงวนหรือถ่วงตาข่ายปลายเรียวยาว ที่มีขนาดตามความเหมาะสม ช่องตาข่ายหรืออวนมีความถี่ ห่าง ตามความเหมาะสมของความต้องการสัตว์น้ำ ที่ปากอวนจะตาห่าง บริเวณกันอวนหรือกันถ่วงจะเป็นตาถี่ ใช้เป็นถ่วงจับสัตว์น้ำที่จับได้จะไปกองรวมกันที่กันถ่วงวน กะเวลาตามประสบการณ์ที่มีกันมาว่าจะกั้ววนเวลาใด ทั้งน้ำขึ้นและน้ำลง ต้องมีการกลับทิศทางการปากอวนตามลักษณะขึ้นลงของน้ำในแม่น้ำ เมื่อได้เวลากั้วเรือออกไปกั้ววน โดยกั้วจากปลายถ่วงวน สัตว์น้ำที่ได้ มีทั้ง กุ้ง ปลา สัตว์น้ำที่จับได้ เช่น กุ้งเคย กุ้งชนิดต่างๆ ปลา กาด ปลากระบอก ปูม้า ปลาแมว ปลาตะกרב และอื่นๆ ต่อมาจะมีกฎหมายยกเลิกการทำโพงพาง อวนโพงพางก็ลดน้อยลง โดยจังหวัดที่เคยทำโพงพางคือจังหวัดสมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา ชลบุรี และอีกหลายจังหวัดทางภาคใต้

20. ยอ : ประกอบด้วยฝืนอวนสี่เหลี่ยม การสร้างยอโดยใช้ไม้ไผ่เหลายาวสองอันสวมด้วยกระบอกไม้ไผ่ยาวขนาด 1 ซอกไม้ไผ่ ให้กระบอกที่สวมเนื้ออยู่กึ่งกลางไม้ไผ่เหลา ไขว้กระบอกไม้ไผ่ที่สวมไม้ไผ่เหลาเป็นรูปกากบาทที่ปลายไม้ไผ่เหลาทั้งสองปลาย ตรงกึ่งกับฝืนอวนสี่ด้าน ที่จุดไขว้กันของกระบอกสวมเจาะรูตรงกลาง ผูกตรึงยึดกับลำไม้ไผ่ยาวอีกลำเพื่อทำเป็นคั่นยอ สำหรับการเลี้ยงกุ้งในบ่อดินในปัจจุบันนี้ต้องมียอเล็กประจำบ่อเพื่อตรวจสอบการให้อาหารว่า กุ้งในบ่อกินอาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้อาหารที่ให้น้ำเน่าเสีย ปริมาณการให้อาหารเป็นการตรวจสอบความหนาแน่นของกุ้งในบ่อด้วย

21. เรือฝึกลอก : คำท้องถิ่นที่อำเภอบ้านโพธิ์เรียกว่า เรือสำเป๊ะ เรือเข้าเป๊ะ เรือเข้าเป๊ะ เรือมีรูปร่างเพรียวกว้างประมาณ 50-60 เซนติเมตร ยาวประมาณ 9 เมตร หัวเรือเรียวยาว ท้องเรือแบนราบจึงแล่นในน้ำตื้นได้สะดวก พื้นตอนท้ายเรือใช้ไม้กรุปิดและเปิดได้ยาว 1 เมตร สำหรับให้คนยืนแจวเรือ พายเรือ ภายในมีที่วางสำหรับขังปลาขนาดใหญ่ที่จับได้ ท้องเรือปล่อยโล่งไม่มีไม้ปิดแต่ใช้ทามะพร้าวตัดปลายใบเล็กน้อยป้องกันมิให้ปลาที่กระโดดเข้ามาหนีออกไปได้

สาเหตุที่เรียกชื่อว่า “เรือฝึกลอก” ก็เพราะด้านข้างลำเรือมีไม้กระดานสีขาวหรือสังกะสีแผ่นสี่เหลี่ยมผูกติดไว้กับแคมเรือมีความสูงเรียกกันว่า เมื่อแล่นผ่านสายน้ำก็จะสะท้อนเป็นเงาวาววับโดยเฉพะอย่างยิ่งในเวลากลางวันทำให้ปลาที่อยู่บนผิวน้ำตกใจกระโดดลอยสูงและตกลงมาบนแผงและเข้าสู่ท้องเรือ ปลาที่ได้ในเรือฝึกลอก ได้แก่ ปลาตะเพียนขาว ปลากระแห ปลาชะโด ปลากระพงขาว ปลาหางแก้ว กุ้งก้ามกราม ปลากระบอก ปลาสลวย ปลาชิว และอื่นๆ



เรือฝึกลอก



กล่า



ล้อมกล่า



โปะ



ปลาในซ้อง



ซ้อง



กรบ



ตุ้มนั่งได้



ไซ



ตุ้ม



อั้ง



ลอบยีน



ลอบบน



ตะกร้าปลา



โพงพาง

22. สอบจับปลา : มี 2 ชนิด คือลอบนอนและลอบยื่น

ลอบนอน หรือบางท้องถิ่นที่เรียกว่าไซนอนหรือไซลอบ เป็นทรงกระบอกด้านหัวเปิดด้านท้ายปิด ทำด้วยไม้ไผ่ซีก ไม้ไผ่เหลาผูกมัดด้วยหวาย ด้านหัวที่เป็นทางให้ปลาเข้ามาในลอบและตอนกลางของลอบจะมีงาแขง เพื่อให้ปลาเข้ามาแล้วออกไปไม่ได้เหมือนเขงเลง มีประตูเปิดปิดด้านท้าย ลักษณะเด่นของลอบนอนคือ ส่วนท้ายของลอบงอนขึ้นเล็กน้อย เมื่อวางลอบในน้ำ (แถบน้ำตื้น) ส่วนท้ายของลอบจะโผล่ขึ้นพ้นน้ำ ปลาที่ติดอยู่ในลอบมีโอกาสโผล่ขึ้นมาหายใจได้ ปลาที่จับได้ในลอบจึงได้เป็นปลาเป็นๆ การวางลอบ ต้องมีการใส่เหยื่อเพื่อล่อปลาเข้าไปในลอบ สัตว์น้ำที่ได้จากการวางลอบเช่นปลาหมอ ปลาดุก ปลาไหล ปลาช่อน กุ้งน้ำจืด ปู และงูที่หลงเข้ามา

ส่วนลอบยื่น ทำจากไม้ไผ่มัดด้วยหวายหรือเชือกในลักษณะตั้งขึ้นหรือยื่น ส่วนบนมัดรวมไว้รูปร่างคล้ายถุงเงิน ด้านหน้ามีทางให้สัตว์น้ำเข้า และมีงาแขง

23. การสุมกุ้ง : คือการผูกสายเชือกกับไม้ที่ใช้ปักตามริมตลิ่งชายฝั่งแม่น้ำในช่วงน้ำเริ่มขึ้น น้ำที่ชายฝั่งยังน้อยใช้เนื้อมะพร้าวหัวสดหรือปิ้งไฟพันเป็นรูปสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเป็นเหยื่อล่อที่ปลายเชือก แล้วพายเรือไปปักไม้และหย่อนสายเชือก เมื่อน้ำขึ้นเต็มตลิ่งจึงพายเรือสำรวจไม้ปักที่มีเหยื่อล่อ หากกุ้งกินเนื้อมะพร้าว สายเชือกก็จะตึงและสั่นไหว คนที่อยู่บนเรือ หากไม่ใช่สวิงช้อนระยะต่ำกว่าเชือกที่สุดปลายเชือกที่มีเนื้อมะพร้าว ก็ใช้สุมครอบลงไปใต้น้ำแล้วจับตัวกุ้งขึ้นมาวิธีนี้บางที่เรียกว่าสุมกุ้ง หากใช้สวิงช้อน ช้อนในระยะต่ำกว่าระยะเชือกหย่อนในน้ำ ซึ่งคนช้อนนั่งอยู่บนเรือไม่ต้องลงน้ำก็เรียกว่าช้อนกุ้ง

24. สวิงหรือช้อน : เป็นเครื่องมือขนาดเล็ที่มีใช้กันแทบทุกบ้านในชนบทคู่กับแห เป็นทั้งเครื่องมือหาสัตว์น้ำโดยตรง และใช้ประกอบกับเครื่องมืออื่น และบางที่เรียกสวิงว่าช้อน สวิงนี้ใช้สำหรับช้อนกุ้งปลาดมริมตลิ่งริมแม่น้ำ ล่าคลองทั่วไป หรือดำช้อนกุ้งตามเสาเรือนในน้ำ ในท้องร่องสวนและตามซังหรือกล้าที่มีการล้อมจับ

25. แหจับปลา : เป็นวิธีการจับสัตว์น้ำด้วยการใช้เครื่องมือครอบจับสัตว์น้ำ ทำขึ้นจากเนื้ออวนลักษณะเป็นวงกลมกว้าง จุดกึ่งกลางวงกลมเป็นที่ผูกเชือกสำหรับช่วยในการเหวี่ยงแห ขอบรัศมีโดยรอบเรียกว่าตีนแห บางแห่งเรียกปากแห มีห่วงตะกั่วถ่วงโดยรอบเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์น้ำหลุดออกมาขณะที่เหวี่ยงแหครอบลงไปใต้น้ำ มีขนาดต่างๆ กัน คนทอดแหต้องเตรียมแหไว้บนไหลและแขน เมื่อได้จังหวะก็เหวี่ยงแหให้กระจายเป็นวงกลมครอบลงไปใต้น้ำ แล้วค่อยๆ สวาบเชือกเข้าๆ ยกแหขึ้นมาวางบนพื้นเรือหรือริมตลิ่ง ค่อยๆ ปลดสัตว์น้ำที่จับได้ออกจากแห

26. อวน : ลักษณะเป็นตาข่ายผูกมัดด้วยเส้นด้ายเชือกหรือไนลอน ใช้ทั้งในแหล่งน้ำจืดและท้องทะเล ปากอวนกว้างขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 เมตร ค่อยๆ เรียวยาวเหลือความกว้างประมาณครึ่งเมตรในช่วงหางอวน ตาข่ายจะถี่และเล็กมากป้องกันการเล็ดลอดของสัตว์น้ำที่หลงเข้ามาติดอวน

27. อีจู้ : เป็นเครื่องมือจักสานเช่นเดียวกับตุ้มลักษณะและวิธีการใช้เช่นเดียวกับตุ้มและไซ อีจู้มีรูปร่างต่างกันไปบ้าง ส่วนใหญ่จะมีรูปร่างคล้ายแฉกตรงกลางป่องมีช่องเทพลาออกอยู่ทางปาก และมีช่องกลมติดงาแขงอยู่ที่ด้านข้างของพื้นกัน ซึ่งปลาก็จะเข้าทางด้านนี้ อีจู้นี้จึงคล้ายกับตุ้มยื่นมาก (ตุ้มยื่นรูปร่างคล้ายขวด) อีจู้ใช้ในแหล่งน้ำตื้น อาจมีเหยื่อล่อและมีหลักปักเพื่อป้องกันการเคลื่อนที่ ถ้าใส่เหยื่อส่วนใหญ่จะได้ปลาไหลใหญ่เป็นส่วนมาก

28. ตะกร้าปลา : คือภาชนะสานโปร่งด้วยไม้ไผ่ช่องตาค่อนข้างห่าง ปากกลมเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 20 เซนติเมตร ก้นตะกร้าทรงสี่เหลี่ยมมน สูงกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางไม่มากนัก ประมาณให้รูปทรงสมส่วน ไม่มีหูหิ้ว ถ้าจะทำหูหิ้ว ต้องเอาเชือกมาคล้องเอง แต่ไม่เหมาะสำหรับใช้ใส่ของหิ้ว เพราะตะกร้าค่อนข้างบอบบาง ใช้สำหรับใส่ปลาตัวค่อนข้างโตพอที่จะไม่หลุดจากช่องตาของตัวตะกร้าได้ หรือใส่ปลาที่ทำแล้วแลเป็นชิ้นๆ และใช้ตะกร้านี้ล้างปลาด้วยการเอาปลาใส่ตะกร้านำไปส่ายในน้ำ ใช้สองมือจับขอบตะกร้าแล้วส่ายไปมาในน้ำ



เรื่องราวของสายน้ำ : พงษ์ศักดิ์ ศิริพาศย์

“ ทอดแหหน้าบ้านนี้แหละ มันสามารถทอดแหได้ทั้งปี แต่จะทอดได้มากตอนเที่ยงคืนช่วงน้ำขึ้น ทอดทวนน้ำไล่ไปตามแอ่ง ส่วนมากเมื่อทอดมาแล้วก็จะมีคนส่งจองไว้ก่อนแล้ว ถ้าเป็นช่วงน้ำเต็มกุ้งจะตัวออกสีเหลืองและจะต้องปั้น “ลูกอ้อย” ที่ทำมาจากดินเหนียวปั้นคลุกข้าวคั่ว กุ้งที่ทอดแหได้นี้เอาไปทำต้มเค็มจะอร่อยมากวิธีการก็คือเอาไปต้มใส่น้ำตาลน้ำปลา กินกับข้าวสวยร้อนๆ ”

เรื่องราวของสายน้ำ : โอกาส ไทรทรง

“ ช่วงที่ลมว่าวมา จะออกไปล่อปลาโดยใช้เบ็ดล่อ ปลา มักจะอยู่ตามที่ลุ่ม อยู่ตามปากท่อ เพราะรู้ตัวว่าน้ำจะลด ไปช้อนอยู่ตามใต้กอผักบ้าง ปลาที่ได้นี้คือปลาช่อน โดยใช้ปลาหมอเป็นเหยื่อ ปลาดุกใหญ่ก็กินเหยื่อบ้าง แต่ตอนนี้ไม่ค่อยมีปลาดุกแล้ว ”

“ เบ็ดคันยาว จะหย่อนลงตรงไหนก็ได้ ช่วงที่แดดร้อนๆ ปลา มันจะหลบอยู่ใต้ร่ม ใต้กอผักกอหญ้า ถ้าเราจู้จุด สังเกตจนชำนาญว่าปลาอยู่ตรงไหน หย่อนไปไม่นานก็ได้ ”

“ เบ็ดนี้ทำเอง ตัวมันจะอ่อน ชื่อเบ็ดที่ตลาดมาเผาไฟและตัดทรงเอง ผ่านการทดลองมานานจนได้วิธีการรูปร่าง ขนาดของเบ็ดที่เหมาะสม ไม้คันเบ็ดจะเลือกเอาไม้ลำโตๆ ข้อถี่ๆ มันจะได้แข็ง ใช้ไม้อะไรก็ได้ แต่เราใช้ไม้รวก และใช้ไม้ค้ำกมาทำฐาน ส่วนปลาหมอตที่เป็นเหยื่อซื้อมาตัวละบาท ซื้อจากบ่อกุ้ง เราไปเลือกเอาได้เลยว่าจะเอากี่ตัว ถ้าสั่งเขาไว้เขาก็จะเก็บไว้ให้ ”

“ ทุกวันนี้ยังใช้เบ็ดล่อเพราะมันสนุก ออกไปล่อปลาก็เจอเพื่อนเจอฝูง ล่อปลานี่เพลิน ยิ่งปลากินเหยื่อดียิ่งเพลิน ”





สำราญ สัมฤทธิ์ และ บุญล้อม สัมฤทธิ์

เรื่องราวของสายน้ำ : บุญล้อม สัมฤทธิ์

“ ลุยทำประมง จนมีบ้านอยู่ โขกโขนมาหมด ตั้งแต่ตัวน้อยๆ ”

“ ปีนี้เคยได้น้อยอย่างที่ไม่เคยเป็นมาก่อนติดกับปีก่อนที่เคยได้มากและสามารถตักหน้าทำได้เลยซึ่งก็มิแค่ปีเดียวจริงๆ ขอโอกาสแค่ 3-4 เดือนช่วงน้ำเค็มมา แต่ปีนี้ไม่ได้เลยตั้งแต่ต้นปีอาจจะเป็นเพราะโรงงานเยอะและไม่กล้ากางอวนรอเคยเพราะกลัวเรือใหญ่ บางครั้งเป็นเรือลาก 2 ลำ เรือฟงอีก 7 ลำ กลัวเรือใหญ่จะชนเรือเล็กเพราะต้องลากไปกลางแม่น้ำ ที่สำคัญตอนนี้กฎหมายห้ามทำ แต่จะให้เสียภาษีเพื่อให้ได้ทำเราก็ยอมขอให้ทำกินได้บ้าง ”

สมัยก่อนช่วงหนาวแล้วออกไปล้อมกล่ำกัน พอช่วงตี 1-2 ต้องเอาฟางไปสุมให้อุ่น สมัยก่อนได้ ปู กุ้ง ปลา ทั้งปลากดนา ปลาเนื้ออ่อน กตแดง ปลาแดงมีหนวด ได้เป็นครั้งลำเรือ การทำกล่ำแต่ก่อนใช้ไม้โองกางทำ แต่ตอนนี้ใช้ไม้แสมทำก็ได้ กุ้ง ปลาตุกเล ปู กะพง ได้สัตว์น้ำแทบทุกชนิด พอได้ก็เอาไปขายที่ตลาดท่าสะพาน ไปขายแพแผนย

ทำกระท่อมเอาไว้เป็นที่เก็บอุปกรณ์ประมงที่ใช้หากินกับแม่น้ำ แทบจะทุกชนิด กระท่อมอยู่ในป่าจากริมแม่น้ำบางปะกง เป็นที่ของคนที่รู้จักกันมานานตั้งอยู่ตรงข้ามกับสนามกอล์ฟ จะต้องมาลงเรือที่จอดไว้ฝั่งสนามกอล์ฟแล้วพายข้ามฝั่งไป ใช้กระท่อมนี้ร่วมกับน้องชาย สำราญ สัมฤทธิ์ บางครั้งก็มานอนที่กระท่อมเพื่อออกทำประมงตอนกลางคืน พายเรือหาปลาส่งปลาจนได้เมียและรายได้จากอาชีพนี้ยังได้ส่งลูกเรียน และสร้างบ้าน

ให้ลูกได้ ตอนนี้ไม่คิดพาทานมาตัดทำประมง ไม่พามาลงเรือ เพราะเป็นหลานสาว ลำบาก อาจจะตกน้ำได้ ส่วนตัวตอนเป็นเด็กต้องลงเรือหากินกับแม่น้ำทุกคน ไม่เช่นนั้นจะโดนพ่อตี พ่อให้ลงทุกคน ทำเป็นทุกคน

ส่วนการ “ปิดคลอง” ก็คือการเอาแหไปปิดปากคลอง ปิดคลองทำได้ทุกฤดู วิธีการก็ตักน้ำ เอาแหกุดไปกับดิน เอาโซใส่ด้านล่าง เพื่อถ่วงไว้ พอน้ำแห้งขอตต้องมาจับ ดูว่าน้ำเต็มคลองเมื่อไหร่ก็ปิดคลองได้ กลางคืนปลาจะเข้าดีกว่า ส่วนใหญ่จะไปกัน 2 คน พี่ เมีย เพราะไปกันตอนตีคืน ไม่มีคนอื่นกล้าไปด้วย สมัยนี้ไม่ต้องปิดคลองแล้ว เพราะแค่ปล่อยน้ำออกจากบ่อกุ้งอวนก็ไปหมดแล้ว แต่สมัยก่อนเป็นนาข้าวมีท่อปล่อยน้ำ แต่เอาฟางไปอุดก็ปิดคลองได้ แต่พอเป็นบ่อกุ้งน้ำที่ปล่อยมาแรง อวนก็หาย

ส่วนการทำ “โป๊ะหรือลอมู” จะทำช่วงน้ำจืด ทำ 29 ลูก จะทำ 30 ไม่ได้ ถ้าจะทำ 10 ต้องทำ 9 ลูก ลงท้ายด้วย 0 ไม่ได้เดี่ยวปลาไม่เข้า พ่อแม่เขาบอกมาแบบนั้น จะเริ่มปักตอนน้ำจืดมาเดือน 12 ปักห่างกัน 1 เส้น หรือ 20 วา โดยมากฝั่งแหลมจะได้เยอะกว่าฝั่งตุง เพราะฝั่งตุงตัวนากจะเอาไปกินหมด เวลาไปปู จะสู้ช่วงน้ำแห้งเอาสวิงตัก ได้ทุกอย่างทั้ง ปู ปลา กุ้ง

ส่วนการทำ “สุมกุ้ง” ก็จะใช้สุมสายแล้วก็มาทำสุมกระทุ้ง แต่ก็เลิกมาได้ 2 ปีแล้ว จะใช้มะพร้าวแก่เป็นเหยื่อ หันเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ถ้ากุ้งมันกินเหยื่อมันก็จะลากไป ปลายจะสั้น จากนั้นก็เอาสุมใหญ่ปักลงไป ฟุงลงไป เอามือควานหา กุ้ง นานๆ จะเจอปลาตุก พอสุมเกือบถึงพื้นก็ตาลงไปเก็บ ตอนปักจะต้องรอให้น้ำหยุดเหยื่อถึงจะมากิน ตอนหัวน้ำขึ้นก็ปักได้ ส่วนเหยื่อที่เป็นลูกตาลจะต้องเอามาปลอกต้องเอาลูกหนูมาปักด้วย และหมักกับน้ำข้าวข้าวพวดก็ได้ที่เอามาปลอกเปลือก ”



เรื่องราวของสายน้ำ : สุนัขวัย-ประสาท ศัยะวะหิษ

“ **ชอบตกกุ้งมากที่สุดเพราะว่าเพลิน สนุกดี ชอบเวลากุ้งมันกิน บางครั้งตกได้ 4-5 กิโล ต้องตอน กุ้งกินเหยื่อจะสนุก ต้องอืดลูกเดียว ต้องใจเย็นมากที่สุด ต้องทำให้สบายๆ ยิ่งกระดือร้อนยิ่งแย**”

เริ่มตกกุ้งมาตั้งแต่เป็นวัยรุ่น อายุได้ 17-18 ปี ก็ตามคนที่มาจากแปดริ้วไปตกกุ้ง ไปเรียนรู้อีกวิธี ทำงาน เพื่อให้ได้ทดลองทำกับมือ โดยกุ้งจะออกหากินช่วงหัวน้ำขึ้น ตอนนั้นเคยตกกุ้งได้ถึง 4-5 กิโลกรัม และเป็นช่วงที่ไปตกกุ้งใกล้จุดที่เขาล้อมก่า ซึ่งคนที่ล้อมก่าก็ชอบให้ไปตกใกล้ๆ เพราะจะได้เฝ้าก่าไปในตัว ช่วงที่ไม่ได้ตกกุ้งจะทอดแหจับกุ้ง ปลา สมัยนั้นตอนอาบน้ำว่าจะขึ้นจากน้ำได้กุ้งติดมาเป็นพวงยาว

“ตอนเป็นเด็กตามพวกแปดริ้วไปตก เขาได้เป็นกิโล กิโล เราได้ 2 ตัวก็ไป คลอเคลียกับเขาไปเรื่อย กุ้งติดเบ็ดก็ยกคันเบ็ด เรื่องนี้สอนกันไม่ได้ เวลาตกกุ้งบางทีก็โคตรวังง แต่พอได้กุ้ง หูตามันสว่างไม่รู้มีมันเข้า หรือไง พอตกเป็นแล้วจะสนุก จะคอยแต่ให้เวลามันจะได้ออกไปตกกุ้ง”

ถ้าเราตกได้กุ้งนาง กุ้งไข่ อ่าฯ เพิ่งหนี ให้รอก่อนเดี๋ยวจะตกได้กุ้งก้ามกราม ถ้าได้ก้ามกรามอย่างนี้ เดี่ยวเราจะได้กุ้งนางตามมา โดยจะใช้เหยื่อที่มาจากกุ้งฝอย ตับหมู ตับไก่ เหยื่อปลาช่อน แต่จากประสบการณ์ พบว่ากุ้งฝอยจะได้ผลดีที่สุด นอกจากนั้นการเกี่ยวเหยื่อก็เป็นขั้นตอนที่สำคัญที่จะทำให้ตกกุ้งได้หรือไม่ได้ ซึ่งแต่ละคนจะมีขั้นตอนการเกี่ยวเหยื่อที่ไม่เหมือนกันเกิดจากการสังเกตและการสั่งสมประสบการณ์ของแต่ละคน

ช่วงหนึ่งเข้ากรุงเทพไปเป็นช่างทำเฟอร์นิเจอร์ ทำโรงงานไม้ขีด แล้วก็กลับบ้านมาช่วยแม่ค้า แล้วก็อยู่บ้านเรื่อยมา ปัจจุบันนี้ไม่ได้ตกกุ้งแล้วเพราะลูกหลานไม่ให้ทำและเพิ่งขายเรือไปจึงไม่มีอุปกรณ์ตกกุ้ง และ ทุกวันนี้ก็รับจ้างทำเบ็ด แต่ช่วงนี้ไม่ได้ทำแล้วเพราะให้ราคาถูก

“ให้ทำหลายตัวก็ทำเหมือนกันเปี้ยว”

นอกจากเบ็ดรับจ้างทำคันเบ็ดขาย โดยขายชุดละ 800 บาท 1 ชุด มี 2 คันเบ็ด คันเบ็ดนี้ทำจาก ไม้ไผ่เขี้ยว เลือกที่ซ้อตรงๆ เคยมีนายทหารมาขอซื้อคันเบ็ดแบบไม่ต่อราคา นอกจากนั้นยังมีนกตกปลามาเห็นลุง และเพื่อนตกปลา ด้วยคันเบ็ดไม้แบบดั้งเดิมนี้จึงขอซื้อติดกลับไปด้วย โดยไม้ไผ่หนึ่งซ้อหรือไม้ไผ่ที่โตเป็นลำดับที่ 4 จะทำแล้วสวยที่สุด จะเหนียวไม่ค่อยหัก นอกจากจะไปตกกระทิงโดนขอนไม้ นอกจากนั้นมีมะพร้าว ต้นตาล ไม้เขาชะโอนก็ทำคันเบ็ดสวย แต่ตกไม่ค่อยได้

“มีแต่คนมาขอซื้อคันที่เราตก เรบอกว่าคันไหนก็เหมือนกัน มันอยู่ที่ตอนยก ”

เรื่องราวของสายน้ำ : สมกิต เอี้ยพิณ

“ ข้อดีอย่างหนึ่งของ “เบ็ดราว” คือตอนมาสู้เบ็ดมันเพลินมาก มากัน สองคน วิทย์อีกหนึ่งตัว เทียบกันแล้ว กางอวนอาจได้ปลาเยอะกว่า แต่ก็ต้องใช้แรงเยอะกว่าด้วย ถ่วงน้ำหนักมากกว่า ลำบากตอนสู้ขึ้นมา”

“โดยส่วนมากจะกางเบ็ดราวไปตามน้ำ ถ้ากางขวางน้ำจะยุ่งยากและอันตรายกว่าด้วย เบ็ดราวก็คือการ เอาสายเบ็ดผูกตัวเบ็ดห้อยกับเชือกเว้นระยะห่างกันไปเป็นช่วง ผูกเบ็ดเจ็ดตัวก็จะถ่วงทุ่นที่หนึ่ง หัวท้ายของเชือก ใช้เหล็กสมอถ่วงอีกที”

“สู้เบ็ดราวตอนน้ำเชี่ยวจะง่ายกว่า ส่วนใหญ่จะได้ปลากด มีบางเดือนที่ได้ปลากดไข่เยอะ”

“เคยพายเรือผีหลอก เรือยาว 4 วา ตอนพายก็เอาท้ายเบ็ดดลิ่งสัก 2-3 คอก หน้าเบ็ด ทั้งปลากะบอก ปลากะพง เห็นสีขาวก็กระโดดขึ้นเรือหมด เลิกพายไปแล้วเพราะเมาเรือ พายไม่ไหวแล้วด้วย”

“นอกจากนี้ก็ล้อมก่าบ้าง กำนึงไว้หนึ่งคราวน้ำ ได้ทั้งกุ้ง ปูทะเล ปลากะบอก ยิ่งช่วงน้ำจืดยิ่งได้กุ้งเยอะ ถ้าจะยกยอดออกตอนน้ำขึ้นท่วมแอ่ง น้ำมันจะชุน น้ำลงใส่ก็ยกไม่ได้แล้ว ได้ทั้งกุ้งเป็ลือกบาง กุ้งแซบวัย ถ้ามี กุ้งกะเปาะมาเกาะแสดงว่าน้ำจะจืด น้ำจืดได้กุ้งเยอะแต่น้ำเค็มจะได้กุ้งแซบวัย กุ้งแซบวัยตัวใหญ่ๆ นี้ได้มาก็ ไม่กินหรอก เก็บไว้ให้ลูกให้หลาน ”

เรื่องราวของสายน้ำ : สุนิว - ทวี วัฒนพาทิษ

“ ตอนช่วงที่น้ำเริ่มจืด จะเอา “ซังเลง” ไปลงน้ำไว้ โดยต้องไปปักเสา หลักไว้ก่อนตอนน้ำลง ไม้ปักซังเลงนี้จะ แน่นมาก ต้องใช้สองคนไปช่วยกันปัก พอเอาซังเลงไปลงน้ำผูกกับหลักไว้แล้วก็ ทิ้งไว้ได้ทั้งวัน สบาย ส่วนใหญ่ก็จะได้ ปลากด บ้างก็ได้ปลากะทิว สมัยก่อนได้ กุ้งได้ปู ปลากดนี่เามาแกกับหน่อไม้ส้ม อร่อยมาก”

“นอกจากจับสัตว์น้ำแล้วก็ทำดับจาก ทำนา ในฤดูทำนาพอไถนเสร็จก็ไปล้อมก่า เรือผีหลอกก็เคยพาย ต้องออกไปตอนน้ำลง จะได้พวกปลากะบอก ปลากะพง หรือถ้าเป็นช่วงน้ำเค็ม เอาทางมะพร้าวรวาน้ำ จะได้ กุ้งแซบวัย ”





แม่ทำให้ชีวิต-แม่ทำให้บางปะกง กับ "สัง" ผู้หากินกับแม่ให้น้ำมากกว่า 30 ปี

นอกจากแม่ให้น้ำบางปะกงจะเป็นแหล่งกำเนิดสิ่งมีชีวิตน้อยใหญ่ในแม่น้ำ เป็นที่อยู่อาศัย ผสมพันธุ์ และเจริญเติบโตของปลา ปู กุ้ง หลากหลายสายพันธุ์ เป็นแหล่งอาหารและเป็นที่อยู่ของนกท้องถื่น นกอพยพ หล่อเลี้ยงธรรมชาติและพืชพันธุ์ตลอดสองฝั่งแม่น้ำ นอกจากสรรพชีวิตตามธรรมชาติ แม่น้ำยังมีเอื้อประโยชน์และหล่อเลี้ยงชีวิตผู้คน ดังเช่นชีวิตของ สัง หรือ ไพศาล สัมฤทธิ์ ที่มีความชำนาญในการหากินกับแม่น้ำมากกว่า 30 ปี ตั้งแต่ขายน้ำบางปะกงออกไปจนตลอดลำน้ำ โดยความชำนาญนี้เป็นมรดกที่สืบทอดมาจาก “ลุงชาญ สัมฤทธิ์” พ่อของสังนั่นเอง และเป็นแม่น้ำนี้เองที่เป็นแหล่งรายได้เลี้ยงดูสังและครอบครัวอีกกว่า 10 ชีวิต มาจนถึงปัจจุบัน

“เริ่มจากแบกจากก่อนแล้วค่อยมาลงน้ำที่หลัง เหยียบกั้ง ดักปู ชูดปู กางอวน ทำโป๊ะ สุ่มกุ้ง ตกปลา ทอดแห ก็ทำมาหมดทำมาพร้อมๆ กัน บางอย่างก็สังเกตเอาเองว่าเขาทำยังไง บางอย่างก็ลักจำเขามาปรับ”

“หากั้งก็ไปชูดตามรูริมแม่น้ำ เอากุ้งขาว กุ้งฝอย ทำเหยื่อไปวางล่อมันหน้ารู พอมันออกมาก็จับมันคล้ายกับการดักพวกกุ้งปลา ตามปากคลอง เอาไม้บ้าง เอามือบ้างไปจับ อย่างนี้ แต่ข้ากว่าจะได้แต่ละตัว ถ้าลูกค้าสั่งเยอะๆ ก็ต้องไปเหยียบเอา เหยียบวนๆ จนให้น้ำขึ้น เหยียบพันเหยื่อก็เด็ดทิ้งร้อยตัว ย้ำๆ ไป ถ้ามีน้ำพุ่งออกมานั้นแหละมีรูกุ้ง”

ส่วนการตกปลาก็ใช้เหยื่อต่างกันไปปลาที่ได้ก็หลากหลายเช่นกัน “สมัยก่อนได้ปลาพวกหางกิว ปลาแม่ ปลาตุก ปลากะเบน กุ้งก้ามกราม (ใช้กุ้งฝอยเป็นเหยื่อตก) พวกนี้ไม่เคยขาด จะขาดก็มีกุ้งที่เดียว นี้น้อยลง สมัยก่อนวันหนึ่งได้มากถึง 2-3 กิโลกรัม แต่เดี๋ยวนี้คนมันเริ่มหันแกตัว ใช้วิธีมีก้าง กุ้งมันก็หายไปเยอะ”

แต่ถ้าสุ่มกุ้งจะใช้ไม้ไผ่อันเล็กยาวขนาดปักดินแล้วยังโผล่พ้นน้ำให้เห็นเสียบเนื้อลูกตาลแข็งๆ ที่แช่น้ำขาวข้าวจนมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ปักไม้ลงไปให้ลูกตาลอยู่สูงกว่าพื้นประมาณหนึ่งคืบ โดยจะปักใกล้ตอชายป่าจากริมตลิ่ง ปักไว้จนเห็นไม้สั้น ก็เป็นสัญญาณว่ามีกุ้งมากินเหยื่อจึงใช้สุ่มครอบก้านเหยื่อแล้วดูลงไปล้วงกุ้งมา

ต่อมาเมื่อได้รู้จักกับเพื่อนที่ชอบตกปลาและทำงานในบริษัทน้ำเที่ยว ความชำนาญพื้นที่ซึ่งได้นำไปใช้ประโยชน์ไปในอีกรูปแบบหนึ่ง “อย่างเวลาพาเขาไปตกปลาคือเราไม่ได้ขายปลาแล้วแต่เราขายทักษะที่เราไม่เหยื่อจนเกินไปและลูกค้าก็พอใจรับได้ เราใช้ความจำ จำเวลาที่เรามาหากิน ไปเหยียบกั้งตอนน้ำลง หรือไปสุ่มกุ้งเอาตอนกลางคืน เราก็จำว่าตรงไหนมีตอ มีต้นไม้อื่นลงไป มีเงาที่ปลาชอบอาศัยอยู่ เราก็จำคนไปตกปลาตามนั้น”

ความชำนาญพิเศษนี้เองที่ทำให้ไม่ต้องง้ออาชีพอื่น เพราะชอบที่ได้เป็นนายตัวเอง “วันปกติเราก็ก่อนหาปลา ทำอะไรไป ส่วนมากออกเรือเสาร์-อาทิตย์ เรามักรือชุด 4 ลำ ทำอย่างนั้นมันก็อิสระไม่ต้องรอน ไม่ต้องทนฟังใครคำ ถ้าไปเป็นลูกน้องเขาไปสายเขาก็ว่าเราแล้วไซ้หม แต่อย่างนี้เราเป็นนายตัวเอง”

บ้านที่มีแม่น้ำบางปะกงเป็นแหล่งชีวิตแหล่งรายได้นั้นไม่เคยต้องเดือดร้อน “รายได้มันก็แล้วแต่อย่าง สมมติไปหาปลาบางทีก็ได้ 200-300 บาท แต่ถ้าไปสุ่มกุ้งก็แล้วแต่ดวงบางทีได้กุ้ง 1-2 กิโล ก็ได้เงิน 500-800 บาทแล้วแต่วัน แต่ออกเรือ เรากก็ได้ค่าเรือ 1,000 บาท ได้ค่าเหยื่ออีก 200-500 บาท หลานผู้ชายที่บ้านใครที่เอาก้ทำเป็นเหมือนกันหมด วันไหนอยากสนุกก็ไป วันไหนไม่อยากก็พัก เพราะอย่างสุ่มกุ้งนี่โคตรหนาวเลยกว่าจะลงน้ำได้กุ้งแต่ละตัว ถ้าพาคนไปตกปลาก็อีกอย่างหนึ่ง”

“สำหรับเราแม่น้ำบางปะกงมันคือ “ชีวิต” เราโตมาเราก็เห็นธรรมชาติที่สวยงาม มีน้ำขึ้นน้ำลง มันดี อากาศดี ลมเย็น ถ้าไม่มีลมพิษมันก็คงดีกว่านี้ บางทีคนเดี๋ยวนี้เขาก็ไม่ได้ใช้น้ำแม่น้ำกันแล้วแต่เขาก็คงไม่ได้คิดว่าน้ำประปาก็ยังต้องพึ่งน้ำจืดอยู่ มันก็เกี่ยวกับ แม่น้ำมันสวยอยู่แล้วเป็นธรรมชาติที่ดีสำหรับมนุษย์อยู่แล้ว”

การท่องเที่ยว ในอำเภอบ้านโพธิ์

เนื่องจากแม่น้ำบางปะกงเป็นพื้นที่สามน้ำ คือ น้ำจืด น้ำกร่อย และ น้ำเค็ม โดยในช่วงฤดูฝนน้ำในแม่น้ำจะเป็นน้ำจืด เมื่อถึงปลายฝน มีฝนตกน้อยลง น้ำจืดจากต้นน้ำที่ผลัดต้นน้ำเค็มมีปริมาณน้อยลง ทำให้น้ำในแม่น้ำเป็นน้ำกร่อย จากนั้นในฤดูหนาว หรือ ฤดูแล้ง น้ำจะกลายเป็นน้ำเค็ม เพราะไม่มีน้ำจืดที่ใช้ในการผลัดต้นน้ำทะเล

ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ซึ่งมีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน และอยู่ไม่ไกลจากปากแม่น้ำ ทำให้พื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ หลากหลายไปด้วยสัตว์น้ำ และพันธุ์ไม้ชายเลนนานาชนิดก่อให้เกิดความร่มรื่น สวยงามตามธรรมชาติ จึงก่อให้เกิดอาชีพและกิจกรรมที่เกิดจากความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำเป็นสำคัญ นั่นก็คือ อาชีพด้านการท่องเที่ยว เช่น บริการเรือตกปลา ร้านอาหาร ที่พัก นอกจากนี้ในปัจจุบันยังเริ่มมีกิจกรรมตกปลา และดูนกทั้งนกท้องถิ่น นกอพยพ ค้างคาว ทุ่งหอย อีกด้วย



บ้านโพธิ์ริเวอร์ไซด์



เรือขำพู



แพแมนยู



ร้านนั่งจ้อ



การท่องเที่ยวเชิงนิเวศในอำเภอบ้านโพธิ์

ในช่วงกระแสการท่องเที่ยวที่เน้นความสงบและความสวยงามตามธรรมชาติ มีนักท่องเที่ยวทยอยกันเสาะหาสถานที่ท่องเที่ยวดังกล่าว พื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ก็เป็นพื้นที่หนึ่งที่นักท่องเที่ยวนิยมมาพักผ่อน โดยในช่วงแรกเป็นกลุ่มนักตกปลา ซึ่งเป็นทั้งคนในพื้นที่และต่างถิ่น จึงได้เกิดกิจการบริการพื้นที่ให้ตกปลาพร้อมขายเหยื่อตกปลา เช่น กุ้ง ของผู้ใหญ่เต๋อ ซึ่งอาศัยอยู่ที่หมู่ 5 ตำบลสนามจันทร์ และได้มีการพัฒนาเป็นธุรกิจติดต่อกันเรื่อยมาเพื่อออกไปตกปลาในแม่น้ำ โดยเรือเช่าเป็นคนในพื้นที่ตำบลสนามจันทร์ที่มีความชำนาญในการหาปลา กิจการดำเนินไปได้ 4-5 ปี จึงได้เลิกกิจการ

ต่อมาผู้ใหญ่เอียง มีที่ดินเหมาะที่จะใช้เป็นที่ตกปลาเพราะเป็นคิ่งน้ำที่สวยงาม จึงได้เริ่มทำธุรกิจคล้ายกับผู้ใหญ่เต๋อ แต่มีบริการตกปลาในบ่อเพิ่มขึ้นมา หลังจากเปิดบริการตกปลาได้ 1 ปี ได้เปิดบริการร้านอาหาร โดยรับซื้อกุ้งและปูจากชาวบ้าน แล้วนำมาทำอาหารในร้านที่เปิดบริการในราคาไม่แพง ทำให้มีลูกค้ามาอุดหนุนมากมาย เพราะอาหารที่สดใหม่และราคาถูกเมื่อเทียบกับร้านอาหารในกรุงเทพฯ ผู้ใหญ่เอียงมีเรือเป็นของตัวเอง ดังนั้นสามารถให้บริการลูกค้าที่ต้องการไปตกปลาในแม่น้ำ รวมทั้งพาเที่ยวชมหิ่งห้อยและค้างคาวริมแม่น้ำบางปะกง แต่หลังจากนั้นก็เลิกกิจการเช่นกัน

เมื่อปี พ.ศ. 2550 แพแมนยู พิชซิง และโฮมสเตย์ ได้ก่อตั้งขึ้นโดยคุณมนู ขาวนา เป็นร้านอาหารริมน้ำ และมีบริการล่องแพในแม่น้ำบางปะกง คิดค่าบริการรอบละ 600 บาท 12 ชั่วโมง มีบริการที่พัก รวมถึงบริการล่องเรือไปไหว้พระหลวงพ่อโสธรที่อำเภอมือทอง รวมถึงชมค้างคาวและหิ่งห้อยบริเวณริมฝั่งแม่น้ำบางปะกงที่อำเภอบ้านโพธิ์แต่ได้ยกเลิกการล่องแพ เมื่อ พ.ศ. 2556 ปัจจุบันจึงให้บริการร้านอาหารเพียงอย่างเดียว

ที่พัก

ที่พักที่อยูริมน้ำในอำเภอบ้านโพธิ์ ส่วนใหญ่ผู้มาพักเป็นผู้ที่ต้องการความสงบเงียบ อยากเห็นธรรมชาติป่าชายเลน เห็นวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนที่ประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับแม่น้ำบางปะกง และอยากเห็นพระอาทิตย์ยามตกดินที่สะท้อนกับผิวน้ำ มีที่พักหลายแห่ง เช่น เรือนลำพูรีสอร์ท ตั้งอยู่ที่ 35/2 หมู่ 2 ตำบลบางกรูด บางปะกง ลาร์รี่ ตั้งอยู่ที่ 45/2 ตำบลท่าพลับ บ้านริมบาง ตั้งอยู่ที่ บ้านท่าไฟไหม้ ตำบลคลองบ้านโพธิ์

ร้านอาหาร

ร้านอาหารริมน้ำในอำเภอบ้านโพธิ์ มักจะทำตัวร้านให้อิงกับธรรมชาติ เปิดโล่ง ต่อเติมเป็นตัวแพหรือระเบียงติดแม่น้ำ เพื่อให้ชมทิวทัศน์และบรรยากาศริมน้ำอย่างใกล้ชิด มักเน้นอาหารทะเลและสัตว์น้ำที่สดใหม่ ทั้งกุ้ง ปู และปลาที่จับโดยชาวประมงในพื้นที่ที่ทำการประมงในแม่น้ำบางปะกง ร้านอาหารที่น่าสนใจในบ้านโพธิ์ เช่น บ้านโพธิ์ริเวอร์ไซด์ ตั้งอยู่ที่ริมแม่น้ำบางปะกง ต.สนามจันทร์ เรือนลำพู รีสอร์ท ตั้งอยู่ที่ 35/2 หมู่ 2 ต.บางกรูด แพแมนยู ตั้งอยู่ที่ ต.คลองบ้านโพธิ์ ร้านนั่งจ้อและร้านพลูม ตั้งอยู่ที่ ต.บางกรูด

แพแมนยู: มาตรฐานคือความสดจากบางปะกง

มนู ขาวนา เจ้าของร้านอาหารแพแมนยู เล่าว่าทำร้านนี้มาได้ 9 ปีแล้ว โดยเดิมทีทำธุรกิจแพตกปลา 4 หลัง และที่บ้านรับทำอาหารตามสั่ง เพื่อขายให้ลูกค้าบนแพขณะออกไปตกปลาและทำธุรกิจแพตกปลาได้ 3 ปีก็เริ่มมาทำแพร้านอาหารริมตลิ่งที่ 4 โตะ โดยทำร้านอาหารภายใต้แนวคิดใช้ของจากแม่น้ำบางปะกงเป็นหลักจะมีของจากทะเลเพียงอย่างเดียวคือปลาหมึก และเป็นธุรกิจภายในครอบครัว คนในครัวก็เป็นคนในท้องถิ่นซึ่งเสารอาหารก็จะเป็นโอกาสให้ลูกหลานคนงานในครัวมาทำงานเป็นเด็กเสิร์ฟซึ่งถือว่าเป็นการช่วยเหลือคนในท้องถิ่นไปในตัว

แพแมนยูจะรับซื้อแต่กุ้งเป็น ไม่ซื้อกุ้งตาย โดยจะอ็อกกุ้งไว้ประมาณ 100 กิโลกรัม ปูจะเก็บสดคือไว้ 30-40 กิโลกรัม ซึ่งปัจจุบันลูกค้าเยอะขึ้นจำเป็นต้องหาของมาอีกตุนเพิ่มมากขึ้นและต้องออกไปซื้อปูจากภายนอกจังหวัด และที่ร้านจะรับซื้อปูที่ได้ตามธรรมชาติ โดยไม่ว่าจะนำมาขายก็ตัวจะรับซื้อไว้หมด นำมา



ขายตัวเดียวก็รับซื้อ โดยมีสองพี่น้อง คาร์ตัน ตาลาน จะเป็นรายหลักของแม่น้ำที่นำมาส่งขาย ถ้าเป็นปูที่บ้านโพธิ์จะรับซื้อที่ 400-500 บาท แต่ถ้าปูไม่พอและต้องไปซื้อจากภายนอกจะตกที่กิโลกรัมละ 600-700 บาท

“เรารับซื้อ กุ้ง ปู ตามธรรมชาติจากคนในท้องถิ่นทั้งหมดที่พาจะนำมาขาย เราให้ราคาดี เพื่อดึงปู ไปหม่าอยู่กับเราที่เดียว ไม่เช่นนั้นจะไปขายที่โสธรกันหมด จากที่สังเกตคิดว่าระบบนี้เวดยังดีอยู่และทั้งปีน่าจะมียุ้งประมาณ 100 กิโล”

มนูจะจดสถิติว่าในแต่ละวันมีลูกค้ากี่คน ใช้กุ้งกิโลกรัม ปูกิโลกรัม เพื่อเตรียมของเอาไว้ในครั้งหน้า โดยวิธีเก็บปูจะเก็บแบบไม่ให้ตาย เท่านั้น โดยใช้วิธีมัดขาเพื่อไม่ให้ปูเขี่ยกันเอง แต่ยังสามารถเขี่ยอาหารเข้าปากได้ ส่วนกุ้งก็จะเก็บแบบไม่ให้ตายเช่นกันโดยจะให้กินข้าวสารเพื่อไม่ให้หิว และกลายเป็นอาหารเก็บไว้บนหัวกุ้ง ซึ่งถ้ามีอาหารค้างบนหัวกุ้งเวลานำมาทำอาหารจะมีรสชาติขม โดยจะให้กินช่วง 3 ทุ่ม เพื่อเช้ามาจะได้ย่อยลูกค้าส่วนใหญ่ชอบร้านนี้เพราะความเป็นธรรมชาติ บรรยากาศเป็นกันเอง

และที่แพแมนยูอยู่ได้เพราะบรรยากาศของร้านดี มีลมแม่น้ำพัดผ่านแทบจะทั้งวัน สถานที่จอดแพกว้างเพราะเป็นแนวตรงน้ำไม่แรงมาก อาหารสด โดยถ้าไม่จำเป็นจะไม่ทำให้ตาย ปัจจุบันลูกค้าที่แพแมนยูในวันธรรมดาจะมีเฉลี่ยอยู่ที่ 70-80 คน วันเสาร์อาทิตย์อยู่ที่ 200-300 คน วันหยุดนักขัตฤกษ์จะอยู่ที่ 500 คน กลุ่มลูกค้าจะเป็นคนกรุงเทพฯ เป็นส่วนใหญ่ และเป็นกลุ่มคนที่มาไหว้พระที่วัดสนามแล้วแวะมาทานอาหาร โดยลูกค้าจะเยอะช่วงเย็นเพราะทานเสร็จก็จะกลับกรุงเทพฯ โดยครัวของทางร้านจะปิดเวลาประมาณ 2-3 ทุ่ม เพราะร้านอาหารอยู่ใกล้ จะต้องเผื่อเวลากลับบ้านของคนที่นี่ แต่ถ้าลูกค้าต้องการอยู่กิน เช่น กลุ่มคนตกปลาที่ร้านทางร้านก็จะเปิดไฟไว้ให้และให้บริการตนเอง

“เราอยู่ได้เพราะบรรยากาศริมน้ำและการบอกปากต่อปาก ส่วนใหญ่ลูกค้าเป็นคนกรุงเทพฯ ตั้งใจมาที่นี่ถ้าผมไม่มาเปิดแพที่นี่ คิดว่าคนกรุงเทพฯ ไม่น่าจะรู้จักที่นี่ และเราไม่นิยมขายของตาย เรามีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า”

นอกจากของสดแล้ว ความซื่อสัตย์และเป็นกันเองต่อลูกค้าของมนูยังรวมถึงการสอนวิธีดูลักษณะกุ้งเลี้ยงและกุ้งธรรมชาติ โดยกุ้งเลี้ยง เขาจะมีสีออกน้ำตาลอิฐ เนื่องจากเดินในบ่อ ส่วนปูตามธรรมชาติของที่นี่จะเป็นปูทองเหลือง แต่ปัจจุบันเริ่มมีการผสมข้ามสายพันธุ์ที่เกิดจากการเอาปูต่างถิ่นเข้ามาปล่อยในแม่น้ำบางปะกง ซึ่งพบทั้งปูที่มีสายพันธุ์มาจากจันทบุรี ปูพม่า เป็นต้น

“ลูกค้าบางรายจะโทรมาบอกเลยว่ากินกุ้ง ปู ธรรมชาติ ไม่กินที่เลี้ยง เราก็จะบอกเขาเลยว่าวันนั้น มีหรือไม่มี”

มนูทั้งทำว่าปัจจุบันมีเรือประเภตสปีดโบ๊ทที่ทำให้เกิดคลื่นแรงในแม่น้ำ และถ้ามีเรือใหญ่เข้ามาในแม่น้ำ กลุ่มชาวประมงที่ลอยตาข่ายจับกุ้ง ปลา ตามธรรมชาติก็จะทำไม่ได้ ในตอนนั้นก็ปัญหาใหญ่ในการทำอาหารตามธรรมชาติ



"หิวคบ้านโพธิ์" สายสัมพันธ์ระหว่าง มนุษย์และธรรมชาติ

“แม่น้ำบางปะกงแหล่งชีวิต พระศักดิ์สิทธิ์หลวงพ่อโสธร พระยาศรีสุนทรปราชญ์ภาษาไทย อ่างฤไธพาสมุทร” คือคำขวัญประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ที่สะท้อนให้เห็นความสำคัญของแม่น้ำบางปะกงในแง่ของความอุดมสมบูรณ์จนเป็นต้นกำเนิดของสรรพชีวิตตามธรรมชาติ และสัมพันธ์เกี่ยวพันไปยังการดำรงชีวิตของมนุษย์

โดยแม่น้ำบางปะกงบ้างนั้นก็ถือว่าเป็นหนึ่งในแม่น้ำสายสำคัญของประเทศไทย มีลักษณะเป็นระบบนิเวศน้ำกร่อยที่มีต้นกำเนิดอยู่ในผืนป่าตะวันออกและมีปลายทางอยู่ที่จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีปากแม่น้ำบางปะกง และมีชายฝั่งทะเลยาวกว่า 15 กิโลเมตร อยู่ที่อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา

ข้อมูลของศูนย์วิจัยทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งอ่าวไทยตอนบน กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งพบว่าตลอดแนวชายฝั่งแม่น้ำยังคงพบพื้นที่ป่าชายเลนเป็นแนวแคบยาวริมสองฝั่งแม่น้ำบางปะกง และพบพันธุ์ไม้ที่เป็นตัวแทนของป่าชายเลนหลายชนิด เช่น แสมขาว แสมดำ ปอทะเล โกงกางใบเล็ก ตะบูนขาว โกงกางใบใหญ่ และลำพู พบพันธุ์ไม้ที่มีความสำคัญต่อทรัพยากรประมง โดยพบพันธุ์ไม้ที่รวม 35 ชนิด สาหร่าย 2 ชนิด

นอกจากนี้ยังพบว่าในค่าน้ำกร่อยของแม่น้ำบางปะกงบ้างก็ยังคงมีความสมบูรณ์ โดยจะเห็นได้จากการที่พบพันธุ์ปลา 170 ชนิด จาก 53 วงศ์ ซึ่งจากการที่พบความหลากหลายของชนิดปลาสะท้อนให้เห็นว่าสัตว์น้ำยังคงใช้ประโยชน์จากลุ่มน้ำในแง่ของการเป็นแหล่งที่อยู่อาศัย ผสมพันธุ์ และอนุบาลลูกปลาวัยอ่อน ปลาที่กร่อยและปลาทะเล โดยพบปลาวัยอ่อนทั้งสิ้น 27 วงศ์ และพบกุ้งพันธุ์ที่สำคัญเช่น กุ้งก้ามกราม กุ้งหัวมัน กุ้งตะกาด และกุ้งแคบวัย และพบเคยตาที่เป็นสัตว์น้ำขนาดเล็กที่มีความสำคัญ จากสายใยอาหารที่ซับซ้อนนี้แสดงถึงความแข็งแรงของระบบนิเวศที่ทนต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมภายในของระบบนิเวศ

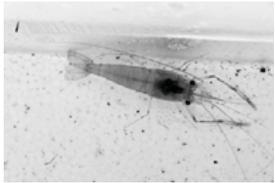
สำหรับป่าชายเลนริมแม่น้ำบางปะกง ในพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์จะพบเห็นเป็นแนวยาวขนานไปกับแม่น้ำที่ไหลคดเคี้ยวไปมา และจากการไหลของแม่น้ำจะเกิดเป็นริมฝั่งงอกหรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่าฝั้งแหลม และฝั้งที่ถูกกัดเซาะหรือที่เรียกกันว่าฝั้งคั้ง โดยส่วนของฝั้งแหลมจะเกิดการตกตะกอนดินจนกลายเป็นที่ดินยื่นออกมาและเกิดเป็นป่าชายเลนในที่สุด

จากความสมบูรณ์และวิถีชีวิตในอดีตที่ยังคงพึ่งพิงธรรมชาติ จึงพบว่ามี การตั้งรกรากริมฝั่งแม่น้ำบางปะกงในจังหวัดฉะเชิงเทราตั้งแต่วราว พ.ศ. 2400 ต่อมาในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีการออกกรรมสิทธิ์ในที่ดิน ที่ดินริมฝั่งแม่น้ำบางปะกงในอำเภอบ้านโพธิ์ส่วนใหญ่จึงเป็นที่ดินที่มีการออกกรรมสิทธิ์ โดยชาวบ้านจะนิยมตั้งบ้านเรือนริมน้ำบริเวณที่เป็นฝั้งงอก ที่มีป่าชายเลนซึ่งหากมองจากแม่น้ำขึ้นมาจะถูกป่าชายเลนบดบังบ้านเรือน ดังนั้นพันธุ์ไม้ที่ขึ้นตามชายฝั่งแม่น้ำจึงเจริญเติบโตอย่างมีการดูแลพันธุ์ไม้ที่ทำประโยชน์ได้มากก็จะถูกปล่อยให้แพร่พันธุ์ ขยายพันธุ์ต่อไป เช่น ต้นจากที่มีการใช้ประโยชน์มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันเพื่อการทำค้ำจากมุงหลังคาและนำมาประกอบอาหาร

จากสายใยความสมบูรณ์ที่เริ่มตั้งแต่ความหลากหลายของสัตว์น้ำในแม่น้ำ ทำให้พบชนิดสัตว์น้ำจำนวนมาก ตามมาด้วยการตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนของผู้คน ไม่เพียงเท่านั้นยังเอื้อให้เกิดอาชีพของกลุ่มคนที่อาศัยความสมบูรณ์ของแม่น้ำเป็นปัจจัยในการหาเลี้ยงชีวิต เช่น อาชีพตักปูแสม การเผาถ่าน ประมงชายฝั่ง กิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกิดจากความอุดมสมบูรณ์ เช่น การดูนก ทั้งนี้จากการเก็บข้อมูลของชุมชนบ้านโพธิ์ยังพบความสมบูรณ์ของระบบนิเวศบ้านโพธิ์ โดยแบ่งได้เป็น 6 ประเด็นสำคัญคือความหลากหลาย กุ้ง นก ปลาปู พันธุ์ไม้ ตลอดจนอาหารพื้นบ้านและอาชีพที่เกิดจากความสมบูรณ์ของแม่น้ำ



กุ้ง ที่ชุมชนสำรวจพบ ในอำเภอน้ำโพธิ์



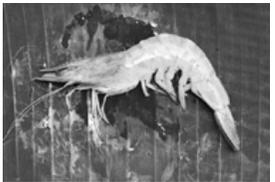
กุ้งกะเปาะ



กุ้งก้ามกราม



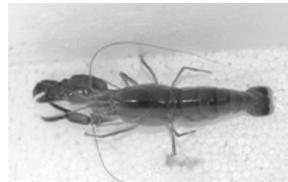
กุ้งกุลาดำ



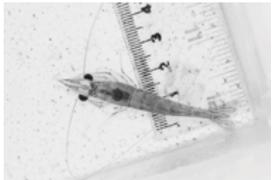
กุ้งขาว



กุ้งแชบ๊วย



กุ้งดีดขัน



กุ้งตะกาด



กุ้งตะเข็บ



กุ้งเปลือกอ่อน



กุ้งฝอย



เคย

ปู ที่ชุมชนสำรวจพบ ในอำเภอน้ำโพธิ์



ปูกระตอย



ปูก้ามตบ



ปูจาก



ปูทะเล



ปูทะเล



ปูนา



ปูไข่



ปูแป้น



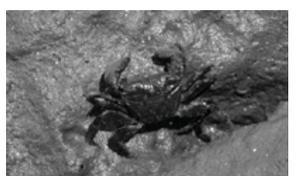
ปูม้า



ปูแสม



ปูแสมก้ามแดง



ปูแสมก้ามม่วง



ปูแสมก้ามยาว



ปูแสมก้ามสั้น

ปลา ที่เขมรเขนสำรวพพบ ในอำเภอน้ำโพธิ์



ปลากด



ปลากดปากกว้าง



ปลากระจก



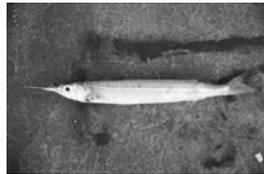
ปลากระบอก



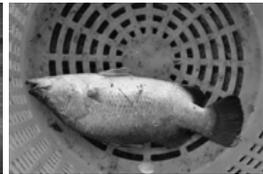
ปลากล้วย



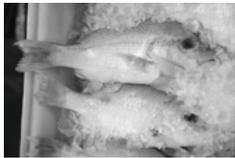
ปลากระตัก



ปลากระทิงเหว



ปลากระพง



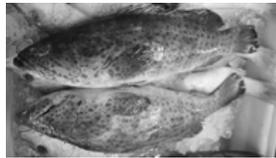
ปลากระพงข้างปาน



ปลากุเลา



ปลาเก๋ย



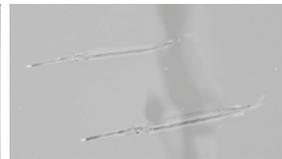
ปลาเก๋า



ปลาข้างกระเพาะ



ปลาข้าวเม่า



ปลาเข็ม



ปลาเขือ



ปลาเขือแดง



ปลาแขยง



ปลาจิว



ปลาจุมพรวด



ปลาลิ้นหมา



ปลาดุกทะเล



ปลาตะกรับ



ปลาดับเต่า



ปลาดาทู



ปลานิล



ปลาบูจาก



ปลาบุหรายหรือปลาทั้ง



ปลาบู่ลิ้น



ปลาใบปอ



ปลาปักเป้า



ปลาแป้น



ปลาแมว



ปลาแมวหูสั้น



ปลาอย่าดุก



ปลาสดิดหิน



ปลาเสือพ่นน้ำ



ปลาหัวตะกั่ว



ปลาหางกิ้ง



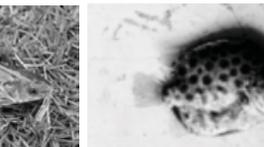
ปลาหางไก่



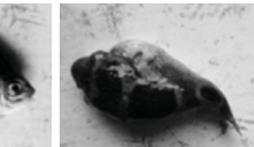
ปลาเห็ดโคน



ปลาอีกรัง



ปลาอีโก้



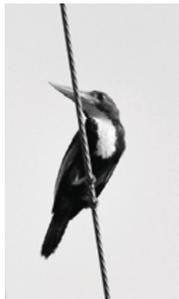
ปลาปักเป้าสีลอน

HN ที่ชุมชนสำรวจพบ ในอำเภอบ้านโพธิ์

ฝูงนกเป็ดแดง



นกกระเต็นอกขาว



นกกวัก



นกกาน้ำเต๋



นกตีทอง



นกนางนวลแกลบ



นกกาบข้าว



นกเขาชิดรา



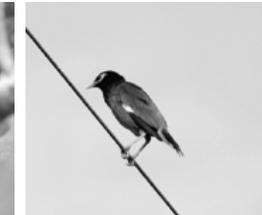
นกกินปลีคอสีน้ำตาล



นกกินเปี้ยว



นกเอี้ยงสาธิตกา



นกเอี้ยงทอง



นกเขาไฟ



นกอีแพรดแถบออกดำ



นกกระจาบ



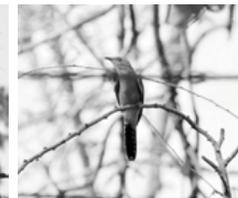
นกอีล้ำ



นกปากห่าง



นกอีวับตักแตน



นกตีนเทียน



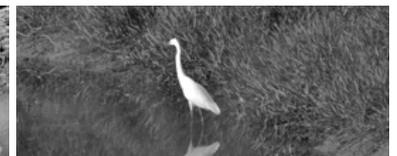
นกเป็ดผีเล็ก



นกยางไฟหัวดำ



นกยาง



ไม้

ชายคน
ชายน้ำ
ชายคอง

ที่ชุมชนสำรวพม
ในอำเภอบ้านโพธิ์

ตะบูนขาว



โกงกางใบเล็ก



ปอทะเล



หัวลิง



หวายลิง



ขลุ้



คัลก



ชะคราม



ถั่วค้ำ



ปรังทะเล



ดอกปอทะเล



โพทะเล



มะขวิด



มะแว้งเครือ



ลำพู



ผลเสมชวา



ลำแพน



ลำพูทะเล



สมอทะเล



ลำมะงา



เหือกปลาหมอดอกขาว



หงอนโกทะเล



หนามพุงตอ



สะแกนา



สวาด



ข้าวสารดอกเล็ก



ตะโก



ลำพู



จาก



อาหาร-อาชีพ

ที่เกิดจากความสมบูรณ์
ของระบบนิเวศบ้านโพธิ์

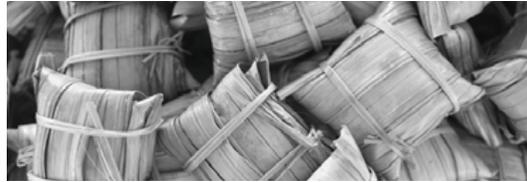
ลูกจาก



แกงคั่วลูกจากอ่อน



ข้าวต้มมัดใบจาก



ขนมจาก

ดอกจากต้มกินกับน้ำพริกกะปิ



แกงคั่วดอกจาก



ลูกจากเชื่อม



ดอกจากต้ม



แกงบวชรู้อย



รู้อยเชื่อม



กุ้งแห้ง



แกงส้มชะคราม



ยำชะครามกุ้งสด



น้ำพริกลำแพน



ปูแสม



แกงส้มใบหัวลิง



ผักต้มหนามพุงตอ-ผักเบี้ย-ชะคราม-ลำพู-ปอทะเล-ดอกจาก-ปรงทะเล



ยาปูแป้น



ลำแพนกินกับกะปิหวาน



อาชีพเผาถ่าน



อาชีพขุดปู



อาชีพตัดปูแสม



ความอุดมสมบูรณ์ของ ผิวดินบ้านโพธิ์ ในสายตาคณาจารย์



ผศ.พงษ์ศรีตัน ดำรงโรงเรียน คณาจารย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา กล่าวว่าบริเวณบ้านโพธิ์เป็นป่าชายเลนที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ มีระบบนิเวศที่สนับสนุนวิถีชุมชนตลอดจนถึงสรรพชีวิตริมแม่น้ำตลอดทั้งสายที่ยังคงหล่อเลี้ยงให้เกิดความสมบูรณ์ได้เป็นอย่างมาก ปัจจุบันเรายังไม่รู้แน่ชัดว่าบทบาทของป่าชายเลนทำหน้าที่ที่มากน้อยแค่ไหน เรารู้เฉพาะเพียงประเด็นที่มนุษย์มีการศึกษา แต่คาดว่าน่าจะมีบทบาทที่สลับซับซ้อนไปมากกว่านั้น เช่น การเป็นที่เพาะพักของตัวอ่อน เป็นที่ให้เกิดการไหลเวียนของสิ่งต่างๆ (Turn Over) เป็นที่รองรับเวลาน้ำขึ้น น้ำลง หรือเวลาน้ำจืดหนุนก็ตาม เป็นที่ให้สารหรือตะกอนมารวมอยู่ตรงนั้น ระบบนิเวศบริเวณนั้นจึงมีความสลับซับซ้อนของมันอยู่

ในเชิงคุณค่าถ้าหากจะประเมินเป็นตัวเงิน อาจจะไม่สามารถประเมินเป็นตัวเลขออกมาได้ด้วยซ้ำ เพราะเราไม่รู้ว่าจะให้ราคาค่ามันเท่าไรถึงจะเหมาะสมกับมัน ปัจจุบันเราพบว่าพื้นที่เหล่านี้มักถูกรบกวนโดยกิจกรรมของมนุษย์ ถ้ากิจกรรมของมนุษย์เข้ามาล่วงล้ำอย่างไม่ระมัดระวังเพียงพอ มาใช้ประโยชน์อย่างไม่ระมัดระวังโดยที่เราอาจจะไม่เข้าใจระบบทั้งหมด อาจจะทำให้เกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่า “เด็ดดอกไม้สะเทือนถึงดวงดาว” คือเมื่อกระทบหนึ่งอย่างจะกระทบเป็นลูกโซ่ เช่น ถ้าหอยหายไป ปลา ก็อาจจะหายไป เป็นผลกระทบที่ต่อเนื่องกันไป ท้ายที่สุดป่าก็จะหายไป เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นสัตว์ที่ทำให้ระบบมันดำรงอยู่ได้

หากมองในวิถีของชาวบ้านจะพบการเกี่ยวพันที่น่าสนใจโดยถ้าจะใช้คำว่า พวกเขาถ้อยที่ถ้อยอาศัยกัน ก็คงไม่เกินไปนัก ถ้อยที่ถ้อยอาศัยกับธรรมชาติ พวกเขาจะรู้ว่าแค่ไหนพอหรือเกินไปแล้วต้องหยุดแล้ว ในอดีตการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติเขาจะรู้ว่าแค่ไหนพอ แต่ในปัจจุบันสิ่งที่น่ากังวลหากเราขาดมาตรการดูแลพื้นที่ระบบนิเวศที่ดี จะเกิดผลกระทบกับชุมชนโดยรอบได้มาก ชุมชนควรเข้ามามีส่วนร่วมรับรู้ว่าจะมีโครงการกิจกรรมเข้ามาในพื้นที่ และร่วมในการกำหนดขอบเขตการดำเนินกิจกรรมเพื่อลดผลกระทบที่น่าจะเกิดขึ้นและชุมชนจะมีส่วนมากในรักษาดูแลแม่น้ำและชุมชน ชุมชนเป็นผู้ที่รู้ว่าพื้นที่ไหนเพราะบาง

นอกจากนี้ยังกล่าวถึงรูปแบบใหม่ในการประเมินคุณค่าทางนิเวศวิทยาว่า “นอกจากการประเมินคุณค่าทางตรงที่ผลออกมาเป็นตัวเงิน เช่น ปืนหนึ่งจับปลาขายได้เงินกี่บาท หรือ การประเมินคุณค่าทางอ้อม เช่น การสูญเสียพื้นที่ดูดก๊าซเรือนกระจก หรือ การสูญเสียภูมิปัญญาประมงท้องถิ่น ตอนนี้อยู่ต่างประเทศกำลังให้ความสนใจกับการประเมินคุณค่าของพื้นที่ในรูปแบบ Ecosystem Value หรือ เศรษฐนิเวศ เป็นการประเมินคุณค่าที่ลึกลงไปอีกขั้นโดยการดูว่าสิ่งใดสิ่งหนึ่งต้องบริโภคอะไรเพื่อให้ตัวมันเองมีชีวิตอยู่ได้ เช่น ปลากระเบนหนึ่งตัวน้ำหนัก 30 กิโลกรัม กว่าที่มันจะโตมาถึงขนาดนี้ในช่วงชีวิตของมันจะต้องกินสัตว์เล็กสัตว์น้อยไปกี่หน่วย แล้วคำนวณกลับว่าปลากระเบนตัวนี้มีคุณค่าที่หน่วย จะทำให้เราเห็นความเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กันของระบบห่วงโซ่อาหารในระบบนิเวศและประเมินคุณค่าของสิ่งใดสิ่งหนึ่งได้ชัดเจนขึ้น

“ ปัจจุบันเรายังไม่รู้แน่ชัดว่าบทบาทของป่าชายเลนทำหน้าที่ที่มากน้อยแค่ไหน เรารู้เฉพาะเพียงประเด็นที่มนุษย์มีการศึกษา...และถ้านำมาใช้โดยที่เราอาจจะไม่เข้าใจทั้งระบบ อาจเกิดปรากฏการณ์เด็ดดอกไม้สะเทือนถึงดวงดาวได้ ”



“ แม่น้ำบางปะกงในปัจจุบันมีความสมบูรณ์เท่ากับแม่น้ำเจ้าพระยาเมื่อเกือบ 50 ปีที่แล้ว เปรียบเทียบจากปลาที่ถูกกล่าวถึงในวรรณคดีโบราณที่ยังคงพบได้ในแม่น้ำบางปะกงในปัจจุบัน...และจากการเก็บข้อมูลในปัจจุบันยังพบว่าเฉพาะลุ่มน้ำบางปะกงตั้งแต่จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดฉะเชิงเทรา ไล่ลงไปพบสัตว์น้ำจำพวก ปลา ปู กุ้ง หอยขนาดใหญ่ ที่ใช้บริโภคราว 200 ชนิด ”

ดร.woratit วิทยานนท์ นักวิชาการอิสระด้านความหลากหลายทางชีวภาพ กล่าวถึงความหลากหลายทางระบบนิเวศและแนวคิดในการประเมินคุณค่าทางนิเวศวิทยาของแม่น้ำว่า แม่น้ำบางปะกงในปัจจุบันมีความสมบูรณ์เท่ากับแม่น้ำเจ้าพระยาเมื่อเกือบ 50 ปีที่แล้ว เปรียบเทียบจากปลาที่ถูกกล่าวถึงในวรรณคดีโบราณที่ยังคงพบได้ในแม่น้ำบางปะกงในปัจจุบัน แต่ก็มีปลาบางชนิดที่ได้สูญพันธุ์ไปแล้วทั้งจากแม่น้ำบางปะกงและประเทศไทย เช่น ปลาหวีเคศ ปลากดหัวผาน และ ปลาฉนาก

นอกจากนี้ข้อมูลจากกรมประมงพบว่าในอดีตปริมาณปลา เฉพาะลุ่มแม่น้ำบางปะกงเฉพาะในเขตจังหวัดฉะเชิงเทรามีปริมาณสูงมาก เฉพาะปี พ.ศ.2512 จับปลาได้ถึงปีละกว่า 10,000 ตัน และจากการเก็บข้อมูลในปัจจุบันยังพบว่าเฉพาะลุ่มน้ำบางปะกงตั้งแต่จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดฉะเชิงเทราไล่ลงไปมีการพบสัตว์น้ำจำพวก ปลา ปู กุ้ง หอยขนาดใหญ่ที่ใช้บริโภคราว 200 ชนิด

ทั้งนี้การประเมินคุณค่าของระบบแม่น้ำนั้นสามารถทำได้หลากหลายมิติ เช่น การสูญเสียป่าจาก 2 ไร่ หากนำมาคำนวณแล้วจะพบว่าเกิดการสูญเสียอะไรบ้าง เช่น คนที่เคยไปตัดจากก็จะขาดแหล่งทำกิน สัตว์น้ำขาดแหล่งกำเนิด แหล่งอนุบาล แหล่งที่อยู่อาศัย แล้วชาวประมงที่หากินแถวนั้นเขาจับปลาได้น้อยลงหรือไม่ นี่เป็นการประเมินคุณค่าที่ชาวบ้านสามารถทำได้เอง แล้วเอามาประเมินว่าเมื่อคิดเป็นตัวเงินในหนึ่งปี คนที่เขาเคยได้ประโยชน์จากป่าจากตรงนั้นเขาสูญเสียรายได้ที่ควรจะได้ไปเท่าไร

อีกด้านคือคุณค่าที่อาจจะจับต้องไม่ได้ เช่น พื้นที่ป่าจากที่สูญเสียไปทำให้เสียโอกาสในการดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์คิดเป็นเท่าไร ตรงนี้คงต้องนำเอาข้อมูลงานวิจัยในพื้นที่อื่นมาเปรียบเทียบ นอกจากนี้ในส่วนที่จับต้องได้และชาวบ้านสามารถทำได้เลยคือการเก็บข้อมูลจากชาวประมงที่จับปลาขายในตลาดสดเพื่อดูว่าหาปลาอะไรได้บ้าง จำนวนเท่าไร และมีชนิดไหนที่เป็นสายพันธุ์พิเศษที่สามารถชีวิตความสมบูรณ์ของลำน้ำได้ เช่น ปลากระเบน ซึ่งจะอยู่อาศัยในแหล่งน้ำที่สะอาดเท่านั้น

ดังนั้นโครงการพัฒนาริมฝั่งแม่น้ำควรคำนึงถึงผลกระทบที่จะตามมาให้รอบด้าน และควรมีระบบรองรับหรือลดผลกระทบด้านลบที่จะตามมาด้วย เช่น หากเป็นหมู่บ้านจัดสรรริมแม่น้ำควรมีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยลงแหล่งน้ำสาธารณะ และจุดสำคัญคือขั้นตอนการเลือกพื้นที่ก่อสร้างโครงการ กิจกรรมต่างๆ ควรพิจารณาความเหมาะสมให้ครอบคลุมมากที่สุด ทั้งนี้หากเป็นพื้นที่ชุ่มน้ำที่สำคัญ พื้นที่ระบบนิเวศ ควรพิจารณาเก็บรักษาเอาไว้ เพื่อลดผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้นต่อระบบนิเวศ



"กุ้ง" สัตว์เศรษฐกิจ ที่สร้างอนาคต ให้คนบ้านโพธิ์

นอกจากทำจากและทำเคย เศรษฐกิจหลักของคนบ้านโพธิ์คือการเลี้ยงกุ้ง โดยข้อมูลจากกลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการประมง กองนโยบายและยุทธศาสตร์พัฒนาประมง กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่มีการเก็บสถิติการเลี้ยงกุ้งมาตั้งแต่ พ.ศ.2542 โดยเก็บข้อมูลจากจำนวนฟาร์ม เนื่องจากการเลี้ยงและผลผลิต พบว่าจังหวัดฉะเชิงเทรามีจำนวนฟาร์มเพาะเลี้ยงกุ้งมากที่สุดของประเทศมาโดยตลอด เฉพาะในพื้นที่หมู่ 6 ต.สนามจันทร์ มีผู้เลี้ยงกุ้งทั้งหมดถึง 24 ราย รวมเป็นจำนวน 107 บ่อ ขนาดพื้นที่รวม 265.75 ไร่ โดยเฉลี่ยเลี้ยงกุ้งอยู่ที่ปีละ 2-3 ครั้ง

ทุ่งบัวหน้าโพธิ์ เริ่มต้นด้วยหาข้าววัง

การเลี้ยงกุ้งของชาวบ้านโพธิ์เริ่มขึ้นมากกว่า 30 ปี โดยเกิดจากการที่ชาวบ้านโพธิ์เปลี่ยนจากการทำนาข้าวเพียงอย่างเดียวมาทำ “นาข้าววัง” ที่เป็นการขุดลอกคูรอบนาข้าวแล้วปล่อยน้ำเข้ามาเพื่อเลี้ยงกุ้งและสัตว์น้ำได้ในเวลาเดียวกับที่ทำนาข้าว ในข้าววังจะมีสัตว์หลายอย่าง เช่น กุ้งแชบ๊วย กุ้งตะเข็บ กุ้งตะกาด กุ้งเปลือกอ่อน ปูแป้น ปูทะเล ปลาหมอเทศ ปลาแขยง เป็นต้น

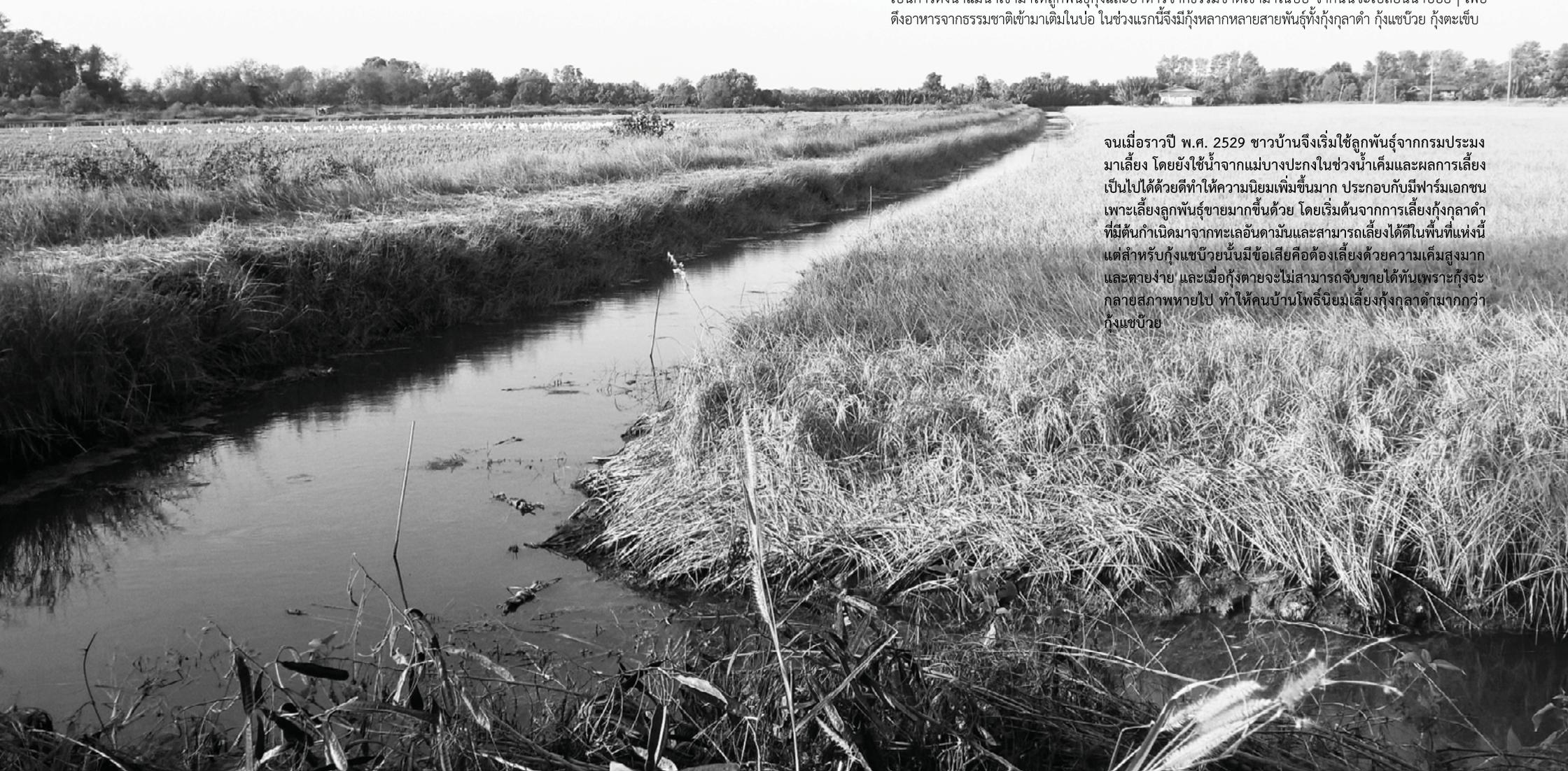
การเลี้ยงกุ้งของที่นี่จึงเป็นการเริ่มต้นด้วยการเลี้ยงกุ้งสลับกับการทำนา โดยทำนาในฤดูฝนและเปิดให้น้ำแม่น้ำเข้ามาเพื่อจับปลาในข้าววังไปขายจนถึงช่วงเก็บเกี่ยวตากข้าวเข้ายุ้ง ต่อมาเมื่อน้ำเต็มหนองน้ำเข้ามาจะดึงน้ำจากแม่น้ำบางปะกงเข้ามาให้ท่วมนา ซึ่งในน้ำเต็มจะมีลูกพันธุ์กุ้งธรรมชาติอยู่ จากนั้นจึงวางลอบไว้กลางข้าววังดักกุ้งนำมาคัดแยกขาย

“หน้าน้ำจืดทำนาข้าววัง ในข้าววังก็จะมีปลาธรรมชาติ ปลาน้ำจืดอย่างพวกปลาหมอ ปลาช่อน ปลากะพงก็ได้กินได้แจก น้ำเต็มเลี้ยงกุ้งแล้วก็ใช้ลอบดักไปขาย ปูเราที่ขาย แต่ก่อนต้องยอมรับว่าทั้งกุ้ง ทั้งปู ทั้งปลาในแม่น้ำเรามันชุมมาก สารพัด อย่างปูแป้นเรียกว่ามีเยอะจนหมดความหมาย เวลาดักลอบก็เอาไปขายแพเจ้าอ้วนกับเจ๊แม่บัวที่บางปะกง ดักลอบไปขายที่บางคิ่นได้เป็น 1,000-3,000 บาท ถ้าคิ่นนึ่ง 500 บาท นี่ไม่เอาแล้วแต่เดี๋ยวนี้ 500 บาท ก็ต้องเอา” คุณวิโรจน์ บุญยะศักดิ์ เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งบ้านโพธิ์เล่าถึงประสบการณ์การเลี้ยงกุ้งแบบนาข้าววัง

เปลี่ยนหาปลาเลี้ยงกุ้งถาวร

ต่อมาเมื่อการเลี้ยงกุ้งทำรายได้ดีกว่าทำนา ชาวนาส่วนใหญ่จึงเปลี่ยนจากอาชีพทำนามาเป็นเลี้ยงกุ้งถาวรที่เป็นการขุดบ่อเลี้ยงกุ้ง และการเลี้ยงกุ้งในช่วงแรกของชาวบ้านโพธิ์ก็ยังเป็นแบบกึ่งธรรมชาติ กล่าวคือเป็นการดึงน้ำแม่น้ำเข้ามาให้ลูกพันธุ์กุ้งและอาหารจากธรรมชาติเข้ามาในบ่อ จากนั้นจะเปลี่ยนน้ำบ่อยๆ เพื่อดึงอาหารจากธรรมชาติเข้ามาเติมในบ่อ ในช่วงแรกนี้จึงมีกุ้งหลากหลายสายพันธุ์ทั้งกุ้งกุลาดำ กุ้งแชบ๊วย กุ้งตะเข็บ

จนเมื่อราวปี พ.ศ. 2529 ชาวบ้านจึงเริ่มใช้ลูกพันธุ์จากกรมประมงมาเลี้ยง โดยยังใช้น้ำจากแม่น้ำบางปะกงในช่วงน้ำเต็มและผลการเลี้ยงเป็นไปได้ด้วยดีทำให้ความนิยมเพิ่มขึ้นมาก ประกอบกับมีฟาร์มเอกชนเพาะเลี้ยงลูกพันธุ์ขายมากขึ้นด้วย โดยเริ่มต้นจากการเลี้ยงกุ้งกุลาดำที่มีต้นทุนต่ำเกิดมาจากทะเลอันดามันและสามารถเลี้ยงได้ดีในพื้นที่แห่งนี้ แต่สำหรับกุ้งแชบ๊วยนั้นไม่มีข้อเสียคือต้องเลี้ยงด้วยความเค็มสูงมากและตายง่าย และเมื่อกุ้งตายจะไม่สามารถจับขายได้ทันทีเพราะกุ้งจะกลายเป็นสภาพหายไป ทำให้คนบ้านโพธิ์นิยมเลี้ยงกุ้งกุลาดำมากกว่ากุ้งแชบ๊วย



กุ้งกุลาดำให้รศป้าแดง

การเลี้ยงกุ้งกุลาดำแบบพัฒนาในช่วงแรก หรือตั้งแต่ พ.ศ.2529-2531 ไม่พบปัญหาเรื่องโรคระบาด เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งสามารถเลี้ยงได้ผลดีสร้างรายได้สูงเพราะราคากุ้งสูงขึ้นเรื่อยๆ จึงมีการพัฒนาระบบฟาร์มระบบการเลี้ยง เป็นการเลี้ยงแบบอุตสาหกรรมหรือที่เรียกกันว่าเลี้ยงแบบพัฒนามากขึ้น การเลี้ยงกุ้งแบบพัฒนา คือมีการติดไบโอดีทน้ำในบ่อ มีการให้อาหาร มีการใช้ยา (ซอลและนิตี, 2553)

จนเมื่อเริ่มมีโรคระบาดในกุ้งกุลาดำเข้ามาในปี พ.ศ.2533-2535 เกษตรกรบางส่วนเชื่อว่าเชื้อโรคมากับน้ำจึงเริ่มมีการเลี้ยงกุ้งแบบระบบปิด หรือระบบถายน้ำน้อย ร่วมกับการใช้ยาและเคมีภัณฑ์ในระบบการเลี้ยงกุ้งมากขึ้น รวมถึงมีการพัฒนาการเลี้ยงกุ้งกุลาดำในน้ำความเค็มต่ำเนื่องจากเชื่อว่าเชื้อโรคเติบโตได้ไม่ดีเท่าในน้ำเค็ม ซึ่งการเลี้ยงกุ้งในน้ำความเค็มต่ำประสบความสำเร็จมากจนมีการขยายตัวของ การเลี้ยงกุ้งในพื้นที่น้ำจืด

แม้การเลี้ยงกุ้งจะต้องลงทุนสูงขึ้น มีปัญหาโรคระบาดอย่างไวรัสตัวแดงดวงขาว หัวเหลือง ซีขาว แต่สำหรับคนเลี้ยงกุ้งช่วงปี พ.ศ.2540-2541 เป็นช่วงที่ราคากุ้งดีที่สุดในรอบปีเนื่องจากกุ้งเป็นสินค้าส่งออกที่สร้างรายได้เป็นอันดับ 2 ของประเทศ โดยตลาดหลักของประเทศไทยครึ่งหนึ่งอยู่ที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ส่วนอีกครึ่งหนึ่งคือสหภาพยุโรปและญี่ปุ่น เมื่อค่าเงินบาทต่ำมากจึงทำให้ราคากุ้งสูงมากเป็นประวัติการณ์คือกุ้งขนาด 40 ตัวต่อกิโลกรัม ราคาเฉลี่ย 340.77 บาท¹

ในช่วงนั้นการเลี้ยงกุ้งกุลาดำจะใช้เวลาประมาณ 3 เดือน และถ้ากุ้งโตได้ขนาด 60 ตัวต่อกิโลกรัม จะสามารถสร้างรายได้ราว 400,000 บาทให้เกษตรกรผู้เลี้ยง และถ้าผู้เลี้ยงมีทุนมากพอและพร้อมที่จะเลี้ยงต่อไปอีกหนึ่งเดือนเพื่อให้ได้กุ้งขนาด 40 ตัวต่อกิโลกรัมรายได้จะเพิ่มเป็น 900,000 บาททันที

นอกจากนี้ยังพบว่ากุ้งกุลาดำของที่นี่มีรสชาติอร่อย เนื้อแน่น และเหนียว ทำให้เวลาส่งออกจะอยู่ได้นาน ต่างกับกุ้งก้ามกรามที่หัวใหญ่ ทำให้เวลาส่งออกที่จะต้องคัดเฉพาะเนื้อกุ้งแล้วต้องหักหัวออกทำให้ได้น้ำหนักน้อย ไม่คุ้มราคา และด้วยความที่คุณภาพดีทำให้สามารถเดินทางไกลไปขายถึงตลาดสหภาพยุโรปและประเทศญี่ปุ่น รวมกันเป็นร้อยละ 50 จีนและสหรัฐอเมริกา รวมกันอีกร้อยละ 50 ในช่วงนั้นกุ้งกุลาดำทำให้หลายหลังคาเรือนมีสภาพเศรษฐกิจที่ดีมีรถยนต์ป้ายแดงกันแทบทุกบ้าน

¹ <http://www.fisheries.go.th/extension/shrimp.htm>

กุ้งกุลาดำ



เปลี่ยนจากกุ้งกุลาดำเป็นกุ้งขาวแวนนาไม

แต่ทั้งนี้ตั้งแต่ปี พ.ศ.2544 ราคากุ้งลดต่ำลงเรื่อยๆ จากผลผลิตกุ้งที่เพิ่มขึ้นทั่วโลกและผู้ซื้อเริ่มใช้มาตรการการตรวจสอบสารตกค้างในผลิตภัณฑ์กุ้ง ประกอบกับปัญหาโรคระบาดในกุ้งยังคงวนเวียนรุมเร้า ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งไม่ประสบความสำเร็จในการเลี้ยงอย่างที่เคยเป็น

กระทั่งในราวปี พ.ศ.2547 สหภาพยุโรปกล่าวว่าการจับกุ้งกุลาดำของประเทศไทยทำให้เต่าในทะเลสูญพันธุ์ แต่ทั้งนี้ในพื้นที่ซึ่งเชิงเทราเลี้ยงกุ้งในบ่อ และต่อมา 6 รัฐในสหรัฐอเมริกาฟ้องศาลสหรัฐอเมริกาว่าประเทศไทยขายกุ้งกุลาดำต่ำกว่าทุน ทำให้บริษัทท้องถิ่นและส่งออกไม่รับซื้อเพราะกลัวว่าจะเกิดปัญหาเรียกเก็บภาษีย้อนหลังเนื่องจากยังอยู่ระหว่างการรอคำพิพากษา

ในช่วงนั้นเกษตรกรนากุ้งหลายรายต้องขายนาใช้หนี้หรือประสบปัญหาขาดทุนอย่างหนัก หลายครอบครัวประสบปัญหาขาดทุนจนต้องยุติการเลี้ยงกุ้งทิ้งบ่อให้ร้างหันไปประกอบอาชีพอื่น หรือขายที่ดิน จึงเป็นช่วงที่ที่ดินมีการเปลี่ยนมือจากชาวบ้านไปอยู่ในมือของคนมีทุนอย่างรวดเร็วด้วย

ในขณะที่ราคากุ้งเริ่มต่ำลงและอยู่ในช่วงที่ตลาดต่างประเทศมีปัญหาในราวปี พ.ศ.2542 ก็มีคนทดลองเลี้ยง “กุ้งขาวแวนนาไม” และพบว่าได้ผลดีและกลายเป็นสัตว์เศรษฐกิจตัวใหม่ของที่นี่ แม้ในเวลานั้นก็ยังมีข้อกังวลเรื่องเชื้อโรคต่างถิ่นบ้าง แต่ก็พบว่าเลี้ยงได้ดีและเลี้ยงง่ายเพราะกุ้งขาวกินอาหารเพียง 2 มื้อต่อวัน และใช้ระยะเวลาเลี้ยงเพียง 2 เดือนก็ขายได้ เรียกได้ว่ากินน้อยโตเร็ว แต่กุ้งกุลาดำกินอาหาร 4-5 มื้อต่อวัน

แต่เส้นทางของกุ้งขาวก็ไม่สู้กุ้งกุลาดำ เพราะเป็นกุ้งที่ประเทศจีนและสหรัฐอเมริกาเพาะเลี้ยงได้ และประเทศไทยจะส่งออกขายได้ราคาสูงเฉพาะฤดูหนาว เพราะเป็นเพียงฤดูเดียวที่ประเทศเหล่านั้นเลี้ยงไม่ได้ ทำให้กุ้งขาวมีราคาดีแค่เฉพาะบางช่วงเวลา ปัญหาที่พบต่อมาคือ “โรค” เมื่อเลี้ยงกุ้งขาวในปริมาณมากและต่อเนื่องทำให้เกิดโรค ซึ่งก็เป็นปัญหาเดียวกับที่พบในกุ้งกุลาดำจากจุดอ่อนของกุ้งขาวนี้

กุ้งขาวแวนนาไม



ปัจจุบันเป็นความเสี่ยงกึ่งแบบผสมผสาน และอนาคตกึ่งขึ้นอยู่กับน้ำ

จากการทดลองเลี้ยงกึ่งหลากหลายรูปแบบในที่สุดคนบ้านโพธิ์ก็ค้นพบว่า ต้องปรับตัวมาเลี้ยงกึ่งแบบผสมผสาน โดยราวปี พ.ศ. 2550 เกษตรกรผู้เลี้ยงกึ่งก็ปรับมาเป็นการเลี้ยงกึ่งชาวผสมกับกึ่งก้ามกรามหรือกึ่งชาวผสมกับปลาเบญจพรรณ หรือกึ่งชาวกับปลากะพง บางรายก็ปรับมาเป็นเลี้ยงปลากะพงอย่างถาวรเพื่อลดภาวะการขาดทุนและส่งขายตลาดภายในประเทศได้ด้วย

โดยปัจจุบันผู้เลี้ยงกึ่งในพื้นที่บ้านโพธิ์ส่วนมากปรับตัวมาเลี้ยงกึ่งแบบผสมผสานกึ่งธรรมชาติ คือใช้น้ำจากแม่น้ำบางปะกงเหมือนในอดีต แล้วซื้อพันธุ์กึ่งก้ามกรามมาปล่อยจนได้อยู่ประมาณ 3 เดือนจึงปล่อยกึ่งชาววนนาไม่ลงไปเลี้ยงร่วมกันในบ่อ โดยเน้นการเลี้ยงแบบไม่หนาแน่น ไม่ให้อาหารมาก และไม่ใช้สารเคมีเลี้ยงต่อไปอีก 2 เดือนจะสามารถจับขายได้ทั้งกึ่งชาวและกึ่งก้ามกราม การเลี้ยงร่วมกันเช่นนี้เกษตรกรสังเกตว่าเมื่อกึ่งชาวเป็นโรคหรืออ่อนแอจะถูกกึ่งก้ามกรามกินซึ่งเป็นการช่วยตัดวงจรโรคระบาดไม่ให้กึ่งชาววนนาตายทั้งบ่อ ในขณะที่กึ่งก้ามกรามก็ขายได้ราคาดี

“ในการเลี้ยงแบบผสมผสานกึ่งชาวอาจมีปัญหาการตายบ้าง แต่จะตายตอนโตแล้วซึ่งยังพอให้ได้จับขาย ถ้าคนเลี้ยงเช็คยอดละเอียดจะรู้ว่ากึ่งเป็นโรคตาย เพราะกึ่งชาวเวลาตายจะถูกจับกินแล้วมันจะถูกลากเข้ามาในบ่อ ถ้าเห็นมีกึ่งตายสดๆ ถูกกินเหลือครึ่งท่อน ก็เป็นสัญญาณแล้ว ถ้าตายเพราะโรคก็เตรียมจับเลย กึ่งชาวทิ้งไว้ไม่ได้ถ้าเจอตายแล้วทิ้งไว้ข้ามคืนนี้ตายหมด แต่เราต้องสังเกตให้ดี บางที่กึ่งชาวตัวขาดเราต้องดูเส้นที่หลังหรือขี้มัน ถ้ามันไม่เป็นโรคขี้มันจะเต็มจะไม่ขาดแต่มันอาจจะลอกคราบเลยโดนก้ามกรามจับกิน อย่างนั้นก็ไม่ใช่เป็นไร แต่ถ้าตายเพราะโรคต้องจับเลย”

“สำหรับเราอาชีพกึ่งมันมีขนาดกะทัดรัดเพราะคนต้องกิน ตั้งแต่เลี้ยงก้ามกรามมาราคามันก็สูงขึ้นเรื่อยๆ เมื่อก่อนขายก้ามกรามกึ่งออกโลละร้อยกว่าบาท แต่ 4-5 ปีหลังมานี้มีสองร้อยกว่า แล้วราคาก็ไม่ลง” สัญชัย นันทพานิช เกษตรกรผู้เลี้ยงกึ่งในบ้านโพธิ์ที่ถึงแม้จะสำเร็จการศึกษาจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร แต่ก็กลับมาต่อยอดอาชีพเลี้ยงกึ่งของครอบครัว ด้วยเหตุผลว่าเป็นอาชีพของครอบครัวและอิสระสามารถเลี้ยงดูตัวเองและครอบครัวได้ นอกจากนี้สัญชัยยังกล่าวถึงภัยถึงเรื่องน้ำว่าเป็นปัจจัยสำคัญในการเลี้ยงกึ่ง หากน้ำมีการเปลี่ยนแปลงแล้วย่อมกระทบถึงการเลี้ยงกึ่งแน่นอน

“ตั้งแต่เลี้ยงกึ่งมาก็ใช้น้ำในแม่น้ำบางปะกงมาตลอด ถ้าไม่มีน้ำเราก็รู้จะเลี้ยงกึ่งยังไง “น้ำ” มันคือทุกอย่าง ถ้าน้ำในแม่น้ำมีการเปลี่ยนแปลงไปเราก็ต้องมีค่าใช้จ่ายในการจัดการที่สูงขึ้น ซึ่งเราก็ไม่รู้ว่ามันจะเป็นยังไง”

กึ่ง สัตว์เศรษฐกิจ สร้างสายพานอาชีพให้คนในบ้านโพธิ์

จากตัวเลขจำนวนรายของเกษตรกรและฟาร์มกึ่งในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทราที่มีจำนวนมาก สะท้อนว่าการเลี้ยงกึ่งในพื้นที่นี้เป็นทางเลือกของคนในชุมชน คนในพื้นที่ ไม่ใช่เป็นกลุ่มนักลงทุนจากภายนอก นอกจากนี้การทำบ่อเลี้ยงกึ่งยังสร้างอาชีพต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 6 อาชีพ เช่น กลุ่มคนที่รับจ้างขุดกึ่ง กลุ่มคนที่ทำอาชีพคัดกึ่ง กลุ่มคนที่ประกอบอาชีพฟาร์มเพาะเลี้ยงลูกกึ่ง กลุ่มผู้ประกอบอาชีพร้านอาหารกึ่ง กลุ่มผู้ประกอบการแพรร้านอาหาร กลุ่มผู้ประกอบอาชีพรถขนกึ่งไปขายยังตลาดรับซื้อ





... สายพานอาชีพ
... ที่เกิดจากฟาร์มกุ้ง

เส้นทางกุ้งจากฟาร์มสู่ผู้บริโภค



กุ้งก้ามกราม



กุ้งขาวแวนนาไม

ส่งไปภายในจังหวัดฉะเชิงเทรา
และต่างจังหวัดทางภาคอีสาน
และภาคเหนือ

ร้านอาหาร ตลาดสด
ตลาดนัด หาบเร่

พ่อค้า แม่ค้า

ที่เหลือจากพ่อค้าแม่ค้า
จะส่งไปยังผู้ประกอบการท้องถิ่น
เพื่อจัดการตามความต้องการ (Order)
แล้วส่งออกต่างประเทศ

แพในท้องถิ่น

กุ้งเป็น

พ่อค้า แม่ค้า

ร้านอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด

ส่วนใหญ่ไปร้านอาหารตาม
แหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด
ฉะเชิงเทรา ชลบุรี

กลุ่มคนที่รับจ้างขึ้นกุ้ง



กลุ่มผู้ประกอบการอาชีพพรชนกุ้ง
ไปขายยังตลาดรับซื้อ



พ่อค้า/แม่ค้า

กลุ่มผู้ประกอบการแพร้านอาหาร



นอกจากนี้ยังมีกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพฟาร์มเพาะเลี้ยงลูกกุ้ง
กลุ่มผู้ประกอบการขายอาหารกุ้ง กลุ่มผู้ซุกดลกบ่อกุ้ง
เป็นต้น

ทำความเข้าใจโครงการทำเทียมเรือ และข้อห่วงกังวลของชุมชนบ้านโพธิ์

จากมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ. 2552 ให้แม่น้ำบางปะกงเป็นพื้นที่ชุ่มน้ำที่มีความสำคัญระดับชาติ¹ โดยพื้นที่ชุ่มน้ำนี้จะเป็นแหล่งน้ำ แหล่งกักเก็บน้ำฝนและน้ำท่า ป้องกันน้ำเค็มไม่ให้รุกเข้ามาในแผ่นดิน ป้องกันชายฝั่งพังทลาย ดักจับตะกอน และแร่ธาตุ เป็นแหล่งทรัพยากรและผลิตผลธรรมชาติที่มนุษย์เข้าไปเก็บเกี่ยวใช้ประโยชน์ เป็นแหล่งรวบรวมพันธุ์พืชและสัตว์ มีความสำคัญทางนิเวศวิทยาและอนุรักษ์ธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นแหล่งของผู้ผลิตที่สำคัญในห่วงโซ่อาหาร

ทั้งนี้ตลอดริมฝั่งแม่น้ำบางปะกงในปัจจุบันก็ยังมีกิจกรรมการพัฒนาเกิดขึ้นมากมาย ทั้งที่เป็นกิจกรรมของชุมชน รัฐ และภาคส่วนเอกชนทั้งภายในและภายนอก เพื่อตอบสนองต่อการเติบโตของสังคมและวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น การทำประมงชายฝั่ง กิจการป้องกัน กระจังปลา ร้านอาหาร หมู่บ้านจัดสรร โรงแรมที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ตลอดจนโรงไฟฟ้าพลังความร้อนและพลังความร้อนร่วม

โดยปี พ.ศ.2555 จากการเข้ามาของโครงการทำเทียมเรือขนถ่ายสินค้า (ทำเทียมเรือคอนกรีตเสริมเหล็กรูปตัวที) และอาคารโกดังคลังสินค้า ตำบลสนามจันทร์ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ทำให้ชุมชนในอำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา เกิดความวิตกกังวลถึงผลกระทบต่ออาจเกิดขึ้นจากโครงการนี้ ซึ่งอาจจะทำให้กลุ่มผู้ที่ทำประมงพื้นบ้านต้องเปลี่ยนวิถีอาชีพ หรือได้รับอุบัติเหตุจากการเดินเรือและการขนส่ง เป็นต้น

ดังนั้นจากความห่วงกังวลของชุมชนนี้ กลุ่มสมัชชาแปดริ้วเมืองยั่งยืน จึงยื่นหนังสือต่อคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (คสช.) ลงวันที่ 8 เมษายน 2558 ขอใช้สิทธิการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ จากกรณีโครงการทำเทียมเรือขนถ่ายสินค้า (ทำเทียมเรือคอนกรีตเสริมเหล็กรูปตัวที) และอาคารโกดังคลังสินค้า ตำบลสนามจันทร์ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ต่อมาคณะกรรมการพัฒนาระบบและกลไกการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ ในการประชุมครั้งที่ 4/2558 เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2558 มีมติเห็นชอบให้สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.) สนับสนุนการศึกษาผลกระทบด้านสุขภาพในฐานะกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของสังคม ภายใต้ประกาศคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการทำการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ ที่เกิดจากนโยบายสาธารณะ

ในระยะเวลาเกือบ 2 ปี ในกระบวนการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพโดยชุมชน ซึ่งปัจจุบันกำลังศึกษาอยู่ในขั้นตอนการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ (Assessing) โดยมีเป้าหมายเพื่อการเรียนรู้ร่วมกันของสังคม อันจะนำไปสู่การพัฒนาทางเลือกหรือข้อเสนอเชิงนโยบายเพื่อเสนอให้ภาคส่วนที่เกี่ยวข้องนำไปปรับใช้ต่อไป ทั้งนี้ในขั้นตอนนี้ได้มีการศึกษาข้อมูลของโครงการฯ และผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นที่สำคัญคือ

¹มติคณะรัฐมนตรี 3 พฤศจิกายน 2552 การทบทวนมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2543 เรื่องทะเบียนรายนามพื้นที่ชุ่มน้ำที่มีความสำคัญระดับนานาชาติ และระดับชาติของประเทศไทย และมาตรการอนุรักษ์พื้นที่ชุ่มน้ำจัดพิมพ์โดยสำนักความหลากหลายทางชีวภาพ สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม พิมพ์ครั้งที่ 4, กุมภาพันธ์ 2553

ข้อมูลโครงการ ท่าเทียบเรือ²

นับตั้งแต่ พ.ศ.2555 เริ่มมีโครงการท่าเทียบเรือขนถ่ายสินค้า (ท่าเทียบเรือคอนกรีตเสริมเหล็กรูปตัวที) และอาคารโกดังคลังสินค้า เข้ามาในตำบลสนามจันทร์ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยเป็นของบริษัท อีสเทิร์น ที พี เค แคปปิตอล จำกัด ตั้งบนพื้นที่อกริมฝั่งแม่น้ำบางปะกง และอยู่ห่างจากปากแม่น้ำบางปะกง ประมาณ 40 กิโลเมตร

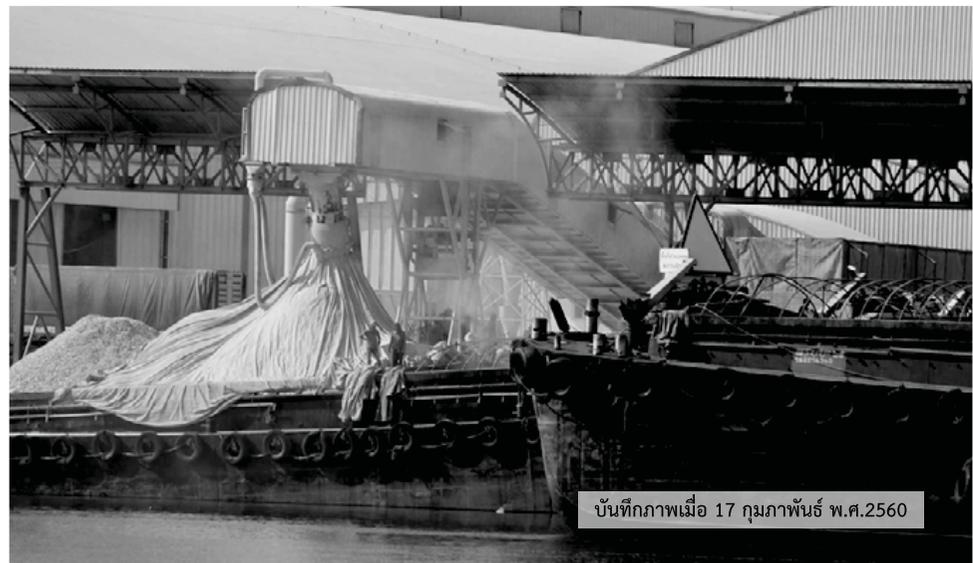
โดยมีรายละเอียดคือมีจำนวนท่าเทียบเรือทั้งสิ้น 6 ท่า แต่ละท่าที่ใช้สำหรับเทียบเรือมีขนาดไม่เกิน 500 ตันกรอส และมีอาคารโกดังสินค้า จำนวน 34 หลัง เป็นโครงการสร้างท่าเทียบเรือและอาคารโกดังสินค้า เพื่อขนถ่ายสินค้าเกษตร เช่น มันสำปะหลัง ข้าวโพด ข้าวสาลี กากถั่วเหลือง กะลาปาล์ม โดยมีกิจกรรมที่สำคัญ คือการขนส่งวัตถุดิบ จัดเก็บในโกดัง มีรถมาดักวัตถุดิบ รถบรรทุกขนส่งวัตถุดิบ และจะทำการขนถ่ายจากโกดัง ลงเรือล่องไปตามแม่น้ำบางปะกงไปยังเกาะสีชังเพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศ

ในปี พ.ศ.2555 ได้รับใบอนุญาตก่อสร้างสิ่งล่วงล้ำลำน้ำหรือก่อสร้างท่าเทียบเรือจากกรมเจ้าท่า กระทรวงคมนาคม และได้รับใบอนุญาตก่อสร้างอาคารสินค้าจากองค์การบริหารส่วนตำบลสนามจันทร์ และเริ่มเปิดดำเนินการมาตั้งแต่ต้นปี พ.ศ. 2559

² รายงานผลการตรวจสอบการละเมิดสิทธิมนุษยชน วันที่ 19 พฤศจิกายน 2556 รายงานผลการตรวจสอบที่ 723/2556 เรื่อง สิทธิชุมชน กรณีประชาชนขอให้ตรวจสอบการออกใบอนุญาตให้ปลูกสร้างสิ่งล่วงล้ำลำน้ำประเภท่าเทียบเรือ จำนวน 6 ท่า ของบริษัท อีสเทิร์น ที พี เค แคปปิตอล จำกัด ในพื้นที่ริมฝั่งแม่น้ำบางปะกง ตำบลสนามจันทร์ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ของคณะกรรมการสิทธิมนุษยชนแห่งชาติ (กสม.)



บันทึกภาพเมื่อ ตุลาคม พ.ศ.2559



บันทึกภาพเมื่อ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2560



บันทึกเมื่อ พ.ศ.2560



บันทึกภาพเมื่อ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2560

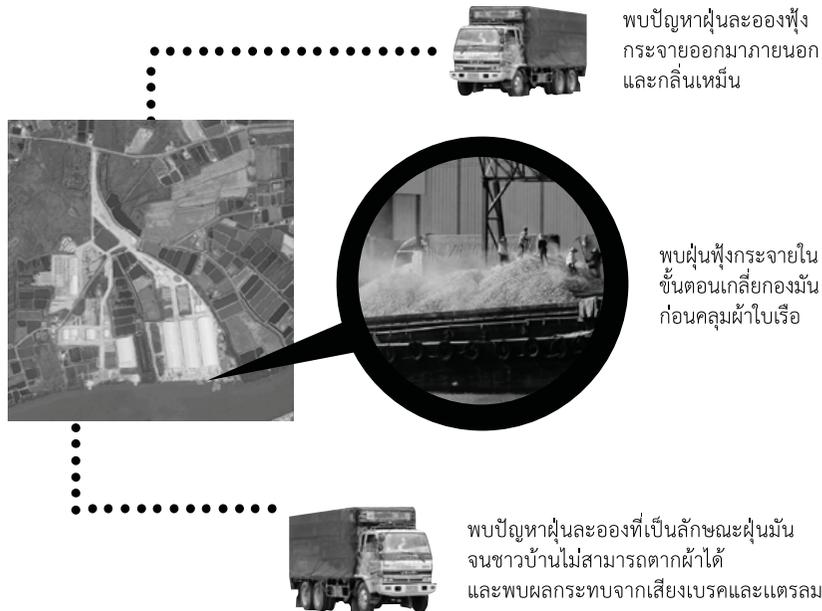
ผลกระทบต่อชุมชน ในขั้นตอนการก่อสร้าง และเริ่มประกอบการ

จากการเก็บข้อมูลของชุมชนบ้านโพธิ์ในกระบวนการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพโดยชุมชน พบว่าชุมชนได้รับผลกระทบแล้วตั้งแต่ในช่วงก่อสร้างและเริ่มประกอบการ โดยผลกระทบสำคัญที่พบคือ

ในขั้นตอนการก่อสร้างพบผลกระทบเรื่องเสียงจากการปรับถมพื้นที่ ตอกเสาเข็มโครงสร้างโกดัง ทำเทียบเรือ และอาคารประกอบต่างๆ และฝุ่นละอองจากการถมพื้นที่ ปรับพื้นที่ และการขนส่งวัสดุก่อสร้าง

สำหรับในช่วงเริ่มประกอบการพบผลกระทบจากการที่มีรถพ่วงบรรทุกสินค้า (มันสำปะหลัง) นำมาเทกองเก็บในโกดัง พบปัญหากลิ่นมันสำปะหลังรุนแรงและฝุ่นละอองฟุ้งกระจาย และพบปัญหาอีกหลังจากนั้นในขั้นตอนพลิกกลับกองมันภายในโกดัง ขั้นตอนการผสมมันก่อนลงเรือ และขั้นตอนที่รถบรรทุกขนมันออกจากโกดังไปยังสายพานลำเลียง พบปัญหาฝุ่นละอองฟุ้งออกมาภายนอก

นอกจากนี้ชุมชนโดยรอบยังพบว่ารถที่ทำการลงมันเส้นเสร็จแล้วขับออกมาจากท่าเรือ แม้ว่า จะคลุมผ้าใบแล้วก็ตามก็ยังยังมีฝุ่นแป้งมันและเศษชิ้นมันฟุ้งและตกตามรยทาง ชาวบ้านในชุมชนละแวกที่รถบรรทุกผ่านเล่าว่าในช่วงวันศุกร์ประมาณช่วงเวลา 11.00 น. จะพบรถบรรทุกมันขึ้นขับผ่านประมาณ 5 คัน ซึ่งรถบรรทุกจะคลุมเพียงตาข่ายบางๆ ซึ่งน่าจะไม่สามารถกั้นฝุ่นมันได้ และผ้าที่ชาวบ้านตากไว้จะเปื้อนฝุ่นมัน เมื่อนำมาสวมใส่จะคัน ดังนั้นวันศุกร์ชาวบ้านจะไม่ตากผ้า ส่วนในช่วงเวลากลางคืนตั้งแต่ 22.00 น. เป็นต้นไป จะพบรถบรรทุกขับผ่านเป็นจำนวนมาก ทำให้ได้รับผลกระทบจากเสียงเบรครถและแตรรถ



ข้อห่วงกังวลของชุมชน จากการดำเนินโครงการ

เนื่องจากในปัจจุบันยังมีกลุ่มชุมชนโดยเฉพาะในอำเภอบ้านโพธิ์และพื้นที่ใกล้เคียงยังคงใช้ประโยชน์จาก ความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำบางปะกง เช่น ใช้ในการทำนาข้าว ตัดจาก ทำดีจาก กระชังปลากระพง ทำบ่อเลี้ยง กางอวนเคย จับกุ้ง ปู ปลา รวมถึงเป็นแหล่งน้ำสาธารณะ เพื่อการรักษาระบบนิเวศ อุบัติภัยโรค และการ คมนาคม ดังนั้นชุมชนจึงมีข้อห่วงกังวลต่อการดำเนินการของโครงการทำเทียบเรือที่จะส่งผลกระทบต่อขนาดของ แม่น้ำบางปะกงและชุมชนใน 4 ประเด็นสำคัญคือ

1. อาจเกิดผลกระทบต่อระบบนิเวศและแหล่งอาหารตามธรรมชาติ เช่น ผลกระทบที่อาจเกิดกับปลาชายนเรนที่ถูกทับถมเปลี่ยนสภาพ ผลกระทบที่อาจเกิดจากการที่ดินชายเลนและท้องน้ำถูกขุดลอก อาจมีของเสียไหลลงสู่แม่น้ำและลำรางสาธารณะ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศของปลาชายนเรนโดยรอบที่เป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อน และส่งผลให้ที่อยู่อาศัยของสัตว์หน้าเลนถูกทำลาย และอาจจจะกระทบต่อแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์สำคัญที่บ่งชี้ความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่อย่างกระเบนราหูน้ำจืด กระเบนใบบัว ค้างคาวแม่ไก่และ หิ่งห้อย เป็นต้น



2. อาจเกิดผลกระทบต่อเศรษฐกิจชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มผู้เลี้ยงกุ้ง คนกางอวนเคย คนจับสัตว์น้ำ ปลา กุ้ง ปู หรือประมงชายฝั่ง ประมงพื้นบ้าน หากมีการล่องเรือขนสินค้าอาจจะทำให้ทำลายอุปกรณ์ประมงของชุมชนทำให้ไม่สามารถประกอบอาชีพนี้ได้ รวมถึงผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ต้องใช้น้ำจากแม่น้ำหรือลำรางสาธารณะ กลุ่มการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ดูโลมา ดูนก ดูค้างคาว หิ่งห้อย ตกปลา ที่พักและร้านอาหารริมน้ำ กลุ่มผู้ประกอบการอาชีพเกี่ยวกับจาก และพันธุ์ไม้ขายเล่นอื่นๆ เป็นต้น

3. อาจเกิดผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตโดยรวม โดยอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญที่มาจากทั้งฝุ่นละอองที่ฟุ้งกระจาย เสียงดังจากการประกอบกิจการ หนูและตัวมอดที่แพร่กระจาย เกิดความเสี่ยงในการจราจรทั้งในชุมชนและเส้นทางที่รถขนส่งหรือรถบรรทุกขับผ่าน รวมถึงอาจเกิดอุบัติเหตุรุนแรงจากการขนส่งทางน้ำที่มีเรือประมงชายฝั่ง ประมงพื้นบ้านที่ใช้เส้นทางจราจรทางน้ำร่วมอยู่ด้วย

4. อาจเกิดผลกระทบต่อสังคมโดยรวม โดยทำให้ชุมชนเกิดความแตกแยก มีประชากรแฝงเข้ามาในพื้นที่เป็นจำนวนมาก ส่งผลกระทบต่อสังคมโดยรวมทำให้สังคมโดยรวมของชุมชนไม่สงบสุข



เรือขนสินค้าที่เข้ามายังท่าเรือในแม่น้ำป่าสัก อ.นครหลวง จ.พระนครศรีอยุธยา

กรณีศึกษาเปรียบเทียบจากกรณี ท่าเทียบเรือนครหลวง อ.นครหลวง จ.พระนครศรีอยุธยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยาตั้งอยู่บริเวณที่ราบลุ่มภาคกลางตอนล่าง มีเนื้อที่ประมาณ 2,556.64 ตารางกิโลเมตร (1,597,900 ไร่) ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นทุ่งนา มีแม่น้ำไหลผ่าน 4 สาย ได้แก่ แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำป่าสัก แม่น้ำลพบุรีและแม่น้ำน้อย มีลำคลองน้อยใหญ่ประมาณ 1,254 คลอง เชื่อมต่อกับแม่น้ำเกือบทั่วบริเวณพื้นที่

ยุทธศาสตร์การพัฒนาของ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ต้องการพัฒนา อำเภอนครหลวงให้เป็นเมืองแห่งการขนส่งทางน้ำ เนื่องจากอำเภอนครหลวง เชื่อมต่อกับอำเภอท่าเรือ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นอำเภอที่มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่านทางด้านทิศตะวันออกเชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา ความกว้างของแม่น้ำ 100 - 200 เมตร ทำให้มีความเหมาะสมในการขนส่งทางน้ำและสะดวกในการนำเขาสินค้าจากต่างประเทศ เส้นทางขนส่งคือการส่งออกเรือขนส่งสินค้าจากแหลมฉบังเข้าปากแม่น้ำเจ้าพระยา เข้าสู่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปัจจุบันการขนส่งทางน้ำผ่านแม่น้ำป่าสักมีการพัฒนาและขยายตัวอย่างมาก โดยเส้นทางขนส่งทางน้ำใน อำเภอนครหลวง ประกอบด้วย 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ลา บางพระครู นครหลวง ปากจั่น คลองสะแก และ ตำบลปอโพลง

เส้นทางขนส่งได้แก่ นำเขาสินค้าจากต่างประเทศล่องเรือมาทางทะเล และเข้ามายังปากน้ำเจ้าพระยาและสู่แม่น้ำป่าสัก อำเภอนครหลวง จังหวัดพระนครศรีอยุธยาตามลำดับ ผู้ประกอบการเข้ามาดำเนินกิจการท่าเทียบเรือในพื้นที่อำเภอนครหลวงเพื่อขนถ่ายสินค้าประเภท แร่ ถ่านหิน แป้งมัน ปูนซีเมนต์ ปุ๋ย และพืชผลการเกษตรเป็นจำนวนมาก

โดยมีประเภทกิจการ รวมทั้งหมด 49 แห่ง

1. ทำเรือมันสำปะหลัง จำนวน 6 แห่ง
2. ทำเรือขนถ่ายสินค้าเกษตร จำนวน 9 แห่ง
3. ทำเรือขนถ่ายข้าว จำนวน 6 แห่ง
4. ทำเรือขนถ่ายปุ๋ย จำนวน 5 แห่ง
5. ทำเรือขนถ่ายอาหารสัตว์ แร่ โลหะภัณฑ์ จำนวน 3 แห่ง
6. ทำเรือขนถ่ายถ่านหินและซีเมนต์ จำนวน 17 แห่ง (ถ่านหิน จำนวน 5 แห่ง ถ่านหิน ปูน ปูนลวง จำนวน 1 แห่ง ถ่านหิน ปูนลวง จำนวน 2 แห่ง ปูนเม็ด จำนวน 1 แห่ง ปูนซีเมนต์ จำนวน 3 แห่ง และปูนลวง จำนวน 3 แห่ง)
7. ทำเรือขนถ่ายไม้ จำนวน 1 แห่ง
8. ทำเรือขนถ่าย ดิน ททราย หิน จำนวน 2 แห่ง

จากข้อมูลของชมรมผู้ประกอบการทำเรือและคลังสินค้า อำเภอนครหลวง ประเภทธุรกิจ มีจำนวนสมาชิกทั้งหมด 26 กลุ่ม แบ่งเป็น

1. กลุ่มประเภทเกษตรกรรม จำนวนสมาชิก 6 กลุ่ม
2. กลุ่มประเภทปุ๋ยเคมี จำนวนสมาชิก 4 กลุ่ม
3. กลุ่มประเภทปูนซีเมนต์ ถ่านหิน แร่เหล็ก จำนวนสมาชิก 16 กลุ่ม

โดยมีจำนวนเรือและความถี่ของการเดินเรือในแม่น้ำป่าสักดังนี้ บริเวณท่าเรือของ อ.นครหลวง มีความหนาแน่นที่มาจากค่าเฉลี่ยปริมาณการจราจรทางเรืออยู่ที่ 35 ลำต่อวัน และวันที่จราจรหนาแน่นมีโอกาสเพิ่มขึ้นเป็น 65 ลำต่อวัน คิดเป็นขบวนเรือลำเลียงประมาณ 16-20 ขบวนต่อวัน โดยเรือหนึ่งขบวนมีเรือลำเลียงประมาณ 3-4 ลำ และการจอดเทียบท่าเพื่อขนถ่ายสินค้า จะสามารถจอดได้ครั้งละ 1 ลำ จึงมีเรือลำเลียงอีก 1-3 ลำต้องจอดรอขนถ่ายในบริเวณใกล้เคียง ระยะเวลาขนถ่ายสินค้าจากปริมาณสินค้า 1,000 – 2,000 ตัน ต่อลำอัตราการขนถ่าย 20-50 ตันต่อชั่วโมง ดังนั้นการขนถ่ายสินค้าแต่ละลำจึงใช้เวลา 40-50 ชม. หรือเป็นระยะเวลา 1-2 วัน หรือประมาณ 6-8 วันต่อขบวน ซึ่งในหนึ่งวันที่ อ.นครหลวง จะมีเรือลำเลียงจอดรอขนถ่ายหรือจอดรอเรือในขบวนขนถ่าย จะมีจำนวนเรือประมาณ 214-285 ลำ

ปัญหาสำคัญที่เกิดขึ้น

พบปัญหาเรื่องฝุ่นละอองจากท่าเทียบเรือถ่านหินและฝุ่นแป้งมันสำปะหลังฟุ้งกระจาย เช่น การนำสินค้าจากเรือมากองเก็บ ผู้ประกอบการบางรายเทกองถ่านหินกลางแจ้งโดยไม่มีการปิดคลุม และรถบรรทุกที่ขับผ่านจำนวนมากเพื่อขนถ่ายสินค้า ขับด้วยความเร็ว และบางคันการปิดคลุมไม่มีมิดชิดทำให้สินค้าตกหล่นและการฟุ้งกระจายของฝุ่น ชาวบ้านที่อยู่ใกล้ท่าเทียบเรือและโรงงานต้องปิดประตูหน้าต่างตลอดเวลาเพื่อป้องกันฝุ่นละออง

พบปัญหาการสัญจรทางน้ำที่เนื่องมาจากการจอดเรือซ้อนลำ พบปัญหาการปนเปื้อนถ่านหินในน้ำประปา จากการกองถ่านหินกลางแจ้งโดยไม่มิดชิดปิดคลุมเมื่อฝนตกน้ำฝนชะกองถ่านหินไหลลงแม่น้ำ ซึ่งมีประปาบางแห่งใช้น้ำนี้ผลิตเป็นน้ำประปา

พบปัญหาดิ่งทรุดตัวโดยทรุดตัวลึกลงไปกว่า 5 เมตร เป็นแนวยาวขนานไปกับแม่น้ำเป็นระยะทางยาวกว่า 300 เมตร ซึ่งสร้างความเดือดร้อนให้กับชาวบ้านกว่า 15 หลัง โดยบริเวณแนวตลิ่งช่วงบริเวณใกล้กับเชิงสะพานข้ามแม่น้ำป่าสัก ช่วงตำบลพระนอน แนวตลิ่งได้พังทลายอย่างรวดเร็วลูกกลมกว่า 20 เมตร จนเข้ามาถึงตัวบ้าน ชาวบ้านละแวกนั้นต้องรื้อบ้านที่เป็นบ้านสองชั้นออกให้เหลือชั้นเดียว และทำการรื้อหลังคาที่เป็นกระเบื้องและมุงหลังคาสังกะสีแทนเพื่อลดน้ำหนักชะลอไม่ให้ตัวบ้านพัง พร้อมทั้งเตรียมหาที่อยู่ใหม่

ต่อมาวันที่ 14 พฤศจิกายน 2556 เกิดปัญหาดิ่งริมแม่น้ำป่าสักทรุดตัวลง บริเวณอำเภอท่าเรือ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยตลิ่งทรุดพังลงเป็นทางยาวกว่า 100 เมตร กว้างประมาณ 3 เมตร ลึก 2 เมตร ส่งผลให้ต้นไม้ขนาดใหญ่ริมฝั่งหักโค่นลงจำนวนหลายต้น โดยบ้านเรือนที่ได้รับผลกระทบมีจำนวน 6 หลัง

ต่อมาเมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2557 ที่ดินริมตลิ่งแม่น้ำป่าสักได้พังทลายลงมาเป็นทางยาวและลึกหลายเมตร ส่งผลให้บ้านเรือนของชาวบ้านตำบลท่ามะนาว อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี ได้รับความเดือดร้อนจำนวน 5 หลัง ซึ่งดินพังทลายลงมาจนถึงบ้าน ทำให้ไม่สามารถเข้าอยู่ได้เนื่องจากความไม่ปลอดภัยทางจังหวัดลพบุรี ได้ประกาศให้พื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่ประสบภัยพิบัติ โดยได้มีการสั่งรื้อถอนบ้านที่อยู่ติดริมตลิ่งแม่น้ำป่าสักที่มีความเสี่ยงบ้านจะพังออกไปก่อน จากการเข้าตรวจสอบของเจ้าหน้าที่โยธาพบว่า มีตาน้ำอยู่บริเวณใต้ดินใต้พื้นบ้าน ซึ่งอาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ดินสไลด์ตัวพังลงมาอย่างรวดเร็วเพราะอุ้มน้ำอยู่จำนวนมาก ทั้งนี้ทางอำเภอได้รวบรวมข้อมูลส่งไปยังกรมเจ้าท่าที่รับผิดชอบในการดูแลตลิ่งเพื่อให้ลงมาแก้ไขและให้การช่วยเหลือชาวบ้านให้เร็วที่สุด

ข้อมูลจากการสัมภาษณ์คุณอำนาจ อ่วมภักดี ชาวบ้านอำเภอนครหลวง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่ากว่า 30 ปี ชุมชนโดยรอบท่าเรือในอำเภอนครหลวงได้รับผลกระทบจากกิจกรรมของท่าเรือที่มีอยู่กว่า 30 ท่า แต่ตั้งแต่ พ.ศ.2557 เป็นต้นมาเริ่มมีทิศทางการแก้ไขปัญหาไปในทางที่ดีขึ้น เช่นบางโรงงานที่มีการขนส่งถ่านหินได้มีการทรวัดแก้ไขปัญหากับชุมชน และสรุปให้มีการจัดทำข้อตกลงกับชุมชนในการทำระบบขนส่งแบบปิดซึ่งคาดว่าจะเสร็จภายในปี พ.ศ.2560 นอกจากนี้ยังมีข้อตกลงห้ามจอดรถบรรทุกบริเวณไหล่ทางตั้งแต่เวลา 05.00-20.00 น. และชุมชนตั้งรถโมบายเพื่อตรวจวัดค่ามาตรฐานอากาศเองด้วยเป็นต้น

ขอขอบคุณข้อมูลและภาพประกอบจาก
<http://thaipublica.org/2014/08/port-of-nakornluang-and-lawlessness-6/>
<http://thaipublica.org/investigations/sustainable-development/port-of-nakornluang-and-lawlessness/>



อนาคตแม่บ้าน อนาคตบ้านโพธิ์ จากคหบ้านโพธิ์-ตะเข็งเกรา

จากกระบวนการการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพโดยชุมชนนี้ ได้เปิดโอกาสให้มีการทบทวนอดีต และเรียนรู้ปัจจุบัน เพื่อร่วมกันวางเป้าหมายและฐานอนาคตในแบบที่อยากจะไปและอยากจะเป็น และจากกระบวนการศึกษาในครั้งนี้ชุมชนได้วางเป้าหมายอนาคตใน 6 ประเด็นสำคัญคือ



อนุรักษ์ธรรมชาติ



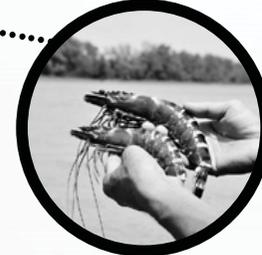
ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์



ต่อยอดกะปิเคย



พัฒนา-วิจัยผลิตภัณฑ์ต้นจาก



พัฒนาอาชีพเลี้ยงกุ้ง



พัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็ง

1. อนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งที่เป็นป่าชายเลน และป่าบนบก แม่น้ำ ลำคลอง ลำรางสาธารณะ พร้อมกับเสนอให้มีการจัดทำแนวกันการรุกกล้าหรือกันเขตพื้นที่ทางธรรมชาติ พื้นที่การเกษตร พื้นที่พักอาศัย จากภาคอุตสาหกรรมและท่าเทียบเรือขนาดใหญ่ เพื่อลดและป้องกันผลกระทบที่จะเกิดกับชุมชนและธรรมชาติในระยะยาว
2. สนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ โดยเสนอให้มีการฟื้นฟูวัดริมน้ำให้มีธรรมชาติร่มรื่น เป็นสถานที่ที่มีความสงบ พื้นที่ตลาดสนามจันทร์ให้กลับมามีชีวิตชีวา พัฒนาศูนย์บริการนักท่องเที่ยว ตำบลแสนสุข บริเวณอนามัยหลังเก่า และจัดทำหรือพัฒนาพื้นที่ที่รักร้างริมน้ำบางปะกงผืนใหญ่ให้กลายเป็นศูนย์เรียนรู้ธรรมชาติและภูมิปัญญาของชุมชนในการดำรงชีวิตอย่างมีความสุขตลอดมา หรือการท่องเที่ยวระบบนิเวศน้ำกร่อย สำหรับเยาวชนในพื้นที่ คนในพื้นที่หรือคนภายนอกให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจสภาพและระบบนิเวศธรรมชาติของชุมชนบ้านโพธิ์ และพื้นที่ใกล้เคียงในจังหวัดฉะเชิงเทรา

3. ต่อยอดเส้นทางการค้ากะปิที่ทำมาจากเคยล้วนๆ ที่มีคุณภาพเยี่ยมแต่ราคาขยับเยินให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น ในพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์มีการทำกะปิอยู่หลายชุมชน ที่ขึ้นชื่อและเป็นแหล่งในการทำกะปิที่ทำมาจากเคยล้วนๆ และเมื่อทำกะปิแล้วมักจะมีลูกค้าพาประจํามาสั่งซื้อไปเป็นจำนวนมาก กะปิของที่นี่เป็นที่ขึ้นชื่อจนกระทั่งกลายเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญของตำบลแสนสุขที่ว่า “แม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน สามหมู่บ้านแสนสุข ร่วมสนุกวันสงกรานต์ พระคู่บ้านหลวงพ่อโต สินค้าโก้กะปิ” ทั้งนี้โดยร่วมมือกันส่งเสริมสนับสนุนให้มีการใช้เครื่องมือประมงที่เหมาะสมต่อไปด้วย

4. สนับสนุนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากต้นจากและส่งเสริมการใช้งานให้แพร่หลายขึ้น จากข้อมูลการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพในครั้งนี้พบว่าในพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ยังมีหลายครัวเรือนที่ทำอาชีพเย็บดับจากสังขยา และยังเป็นศูนย์รวมดับจาก โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อไปขายยังจังหวัดต่างๆทั่วประเทศ ทั้งนี้อาชีพนี้นอกจากจะเป็นอาชีพที่ช่วยดูแลป่าจากแล้วกล่าวคือหากไม่มีการตัดไม้จากออกมาใช้ประโยชน์ดับจากจะทับถมกันจนทรุดโทรมไม่เจริญเติบโต อาชีพนี้ยังเป็นอาชีพที่รองรับสังคมผู้สูงอายุให้มีงานทำตามนโยบายของรัฐบาล และดับจากเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติทำให้ลดอุณหภูมิ มีอากาศเย็นสบาย และย่อยสลายง่ายอีกด้วย

5. พัฒนาอาชีพการเลี้ยงกุ้งแบบผสมผสานชนิดปลอดสารเคมีอย่างยั่งยืน ชุมชนในอำเภอบ้านโพธิ์ยังคงยึดอาชีพทำบ่อกุ้งอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าเป็นเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนจากคนภายในพื้นที่ และสะท้อนศักยภาพของพื้นที่ที่เหมาะสมกับการทำอาชีพเลี้ยงกุ้ง โดยการเลี้ยงกุ้ง ยังสร้างอาชีพต่อเนื่องให้กับคนในพื้นที่อีกด้วย เช่น คนขึ้นกุ้ง รถขนส่งกุ้ง ฟาร์มเพาะพันธุ์กุ้ง ฟาร์มเลี้ยงลูกไร ร้านอาหารกุ้งและวัสดุอุปกรณ์ แพร่ซื้อกุ้ง ห้องเย็นและการส่งออกนอกประเทศ แต่ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการพัฒนาอาชีพที่ยั่งยืนและยกระดับกุ้งให้ดีขึ้น ด้วยการเป็นกุ้งที่ปลอดสารเคมีหรือสารอันตรายเจือปนและเป็นอาหารคุณภาพสำหรับผู้บริโภค จึงควรสนับสนุนการเลี้ยงกุ้งแบบผสมผสานชนิดปลอดสารเคมี

6. พัฒนาชุมชนท้องถิ่น บ้าน วัด โรงเรียน ให้มีความเข้มแข็ง มีจิตอาสา และมีความรักในท้องถิ่น เพื่อปกป้องคุ้มครอง ดูแลรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะแม่น้ำบางปะกง ตลอดจนคูคลองต่างๆ ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตของประชาชนสืบต่อไป ทั้งนี้จะต้องดำเนินการจัดตั้งองค์กรเอกชนด้านสิ่งแวดล้อมและนำขึ้นทะเบียนต่อกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม

เอกสาร "บ้านโพธิ์ รัชช บ้างปะกง"
เอกสารสะท้อน "ศักยภาพบ้านโพธิ์"
ที่เกิดจากกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน

จัดทำโดย

1. นายสมนึก เมธาวศิน
2. นางเปี่ยมจิต เมธาวศิน
3. นายสมบัติ รัตนโยธิน
4. นางบังอร รัตนโยธิน
5. นางอมร ต้นสุตะพานิช
6. นายพีระศักดิ์ รวยสำราญ
7. นายสนธยา มณีรัตน์
8. นายกัญจน์ ทัดติยกุล
9. นางกอบมณี ทัดติยกุล
10. นางนฤมล การสันทัด
11. น.ส.รัตนา เอิบกิง
12. น.ส.ชนิษฐา แซ่เอี้ยว
13. น.ส.สุนันทา ปินะทาโน
14. น.ส.ฐิติพร คหัทธรา
15. นายพันธกานต์ ตงฉิน

ขอขอบคุณ

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.)
มูลนิธินิติธรรมสิ่งแวดล้อม (EnLAW Foundation)
สมัชชาแปดริ้วเมืองยั่งยืน
ชมรมลำพูบ้านโพธิ์

จัดพิมพ์โดย สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.)
พิมพ์ ครั้งที่ 1 เดือนมิถุนายน พ.ศ.2560

