

อนันต์

อนุสาร

115

SONGKHLA
CITY OF LOVE

รักสงขลา

ISSN 0125 7226

๘๕ บาท

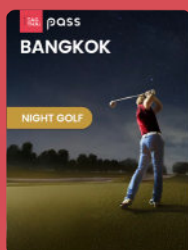
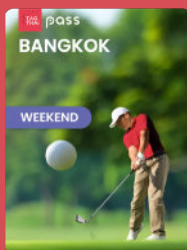
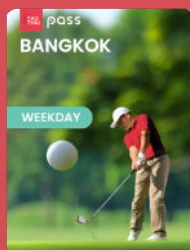


กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

Amazing Thailand
Grand Tourism
and Sports Year
2025

ดีลดี มีคืน! ชวนคุณเที่ยวไทย และไปดวงสวิงได้แบบเก๋ๆ พร้อมสิทธิ ลดหย่อนภาษี Easy E-Receipt 2.0

คุณภาพันธุ์ TAGTHAI ชวนคุณเที่ยวไทยแบบบุฟเฟต์กับ TAGTHAI Pass ที่กรุงเทพฯ พัทยา ภูเก็ต เชียงใหม่ พร้อมดีลพิเศษคุ้มสุดกับ 3 TAGTHAI Golf Pass ณ 2 สนามกอล์ฟชื่อดังย่านบางนาอย่าง Lakewood Country Club และ Summit Windmill Golf Club ไม่ว่าจะเลือกเที่ยวแบบไหน ก็นำไปยื่นลดหย่อนภาษีในโครงการ Easy E-Receipt 2.0 ได้ โดยสามารถลดหย่อนภาษีได้ตามยอดที่ซื้อจริง ทั้งหมวดสินค้าปกติ 30,000 บาท และได้เพิ่มอีก 20,000 บาท ในหมวดสินค้าและบริการที่จ่ายให้แก่วิสահกิจเพื่อสังคม รวมมูลค่าลดหย่อนภาษีได้สูงสุด 50,000 บาท ตามเงื่อนไขที่รัฐบาลกำหนด สำหรับดีลพิเศษ TAGTHAI Golf Pass เฉพาะกิจที่เพิ่งเปิดตัวนี้ ลดสูงสุด 40% แบ่งออกเป็น 3 รอบ 3 เวลา ดังนี้



Bangkok Weekday Golf Pass ราคาเพียง 2,200 บาท เป็นบัตรสำหรับเล่นกอล์ฟในวันธรรมดา วันจันทร์ - วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์) รอบเวลา 06:00 - 13:00 นาฬิกา ณ Lakewood Country Club พร้อมค่ากรีนฟี 18 หลุม รถกอล์ฟ และแคดดี้

Bangkok Weekend Golf Pass ราคาเพียง 2,800 บาท เป็นบัตรสำหรับเล่นกอล์ฟในช่วงสุดสัปดาห์ วันเสาร์-วันอาทิตย์ ช่วงเวลา 11:30-15:00 นาฬิกา ณ Lakewood Country Club พร้อมค่ากรีนฟี 18 หลุม รถกอล์ฟ และแคดดี้

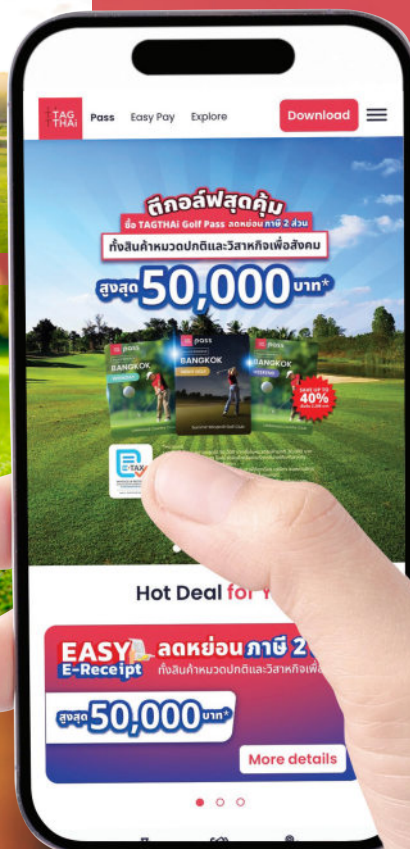
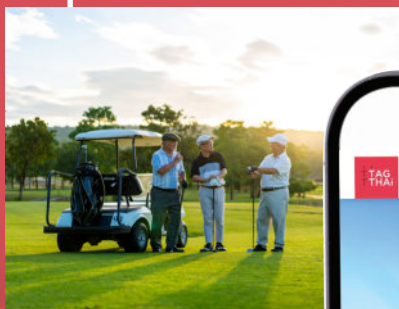
Bangkok Night Golf Pass ราคาเพียง 2,700 บาท เป็นบัตรสำหรับเล่นกอล์ฟยามเย็นของทุกวัน โดยวันจันทร์ - วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์) สามารถออกรอบได้ตั้งแต่เวลา 16.00 นาฬิกา เป็นต้นไป สำหรับวันเสาร์-วันอาทิตย์ สามารถออกรอบได้ตั้งแต่ 17.30 นาฬิกา เป็นต้นไป ที่ Summit Windmill Golf Club พร้อมค่ากรีนฟี 18 หลุม รถกอล์ฟ และแคดดี้ เช่นกัน ทั้งนี้ ระยะเวลาในการจำหน่ายและใช้บริการ TAGTHAI Golf Pass ทั้ง 3 ใบ สามารถซื้อและใช้ได้ตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม-31 มีนาคม 2568 เท่านั้น คอกอล์ฟที่สนใจ สามารถสำรองการออกรอบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน ผ่านแอปพลิเคชัน TAGTHAI

อย่าพลาดโอกาสเที่ยวไทยและไปตีกอล์ฟสนุก ๆ ได้ในราคาพิเศษที่คุ้มสุดของปี 2568 กับ TAGTHAI แสแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อดาวน์โหลดแอปฯ ได้เลย!

ด้านสิทธิประโยชน์ในการลดหย่อนภาษี Easy E-Receipt 2.0 ปี 2568 สำหรับ TAGTHAI Golf Pass ทั้ง 3 ใบ และ TAGTHAI Pass ทุกประเภทจะได้รับ เมื่อซื้อและใช้บริการ TAGTHAI Pass ระหว่างวันที่ 16 มกราคม-28 กุมภาพันธ์ 2568 จากนั้นแจ้งความประสงค์มาขอ E-Receipt ไปลดหย่อนภาษีได้ง่าย ๆ เพียง

1. ชื่อ TAGTHAI Pass และแจ้งขอ E-Receipt ภายในวันที่ซื้อ
2. แจ้งขอ E-Receipt ได้ 2 ช่องทาง ดังนี้
 - อีเมลมาที่ customer-service@tagthai.com
 - ส่ง inbox ทาง Official TAGTHAI Facebook Page
3. กรอกข้อมูลในแบบฟอร์ม พร้อมตรวจสอบความถูกต้องให้แล้วเสร็จภายในวันถัดไป นับจากวันที่ซื้อ TAGTHAI Pass*

ผู้ซื้อจะได้รับ E-Receipt ภายใน 15 วันทำการ ทางอีเมลที่ให้ข้อมูลไว้จากอีเมล eDocument@mail.etaxsolution.com เท่านั้น



ดาวน์โหลด
แอปพลิเคชัน TAGTHAI



รายละเอียดและ
เงื่อนไขการใช้สิทธิ์เพิ่มเติม

การทอเกี่ยวแห่งประเทศไทย เจ้าของ

- **ผู้ว่าการการทอเกี่ยว
แห่งประเทศไทย**
ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
- **ผู้อำนวยการฝ่าย
บริการการตลาด**
บรรณาธิการบริหาร

คณะที่ปรึกษา

- **ฐานันท์ เกียรติไพบูลย์**
ผู้ว่าการการทอเกี่ยว
แห่งประเทศไทย
- **ศิริพรรณ เชี่ยวสมุทร**
รองผู้ว่าการด้านตลาดยุโรป
แอฟริกา ตะวันออกกลาง
และอเมริกา
- **อภิชาติ จัตรเจลิมกิจ**
รองผู้ว่าการด้านตลาด
ในประเทศ
- **นิธิ สัมพร**
รองผู้ว่าการด้านสื่อสาร
การตลาด
- **ธีระศิลป์ เทพบุตร**
รองผู้ว่าการด้านนโยบาย
และแผน
- **บัญญัติ กาฬสุวรรณ**
รองผู้ว่าการด้านบริหาร
- **ภัทรอนงค์ ณ เชียงใหม่**
รองผู้ว่าการด้านตลาดเอเชีย
และแปซิฟิกใต้
- **จิระวดี คุณทรัพย์**
รองผู้ว่าการด้านสินค้า
และธุรกิจทอเกี่ยว

- **กิตติพงษ์ ประพัฒน์ทอง**
รองผู้ว่าการด้านดิจิทัล
วิจัย และพัฒนา
- **ฐานันท์ ฐานันท์**
ผู้อำนวยการฝ่ายการเงิน
- **เด่นเดือน เหลืองแข็ง**
ผู้อำนวยการฝ่ายโฆษณา
และประชาสัมพันธ์
- **พริมา หงษ์วิไล**
ผู้อำนวยการฝ่ายบัญชี
และงบประมาณ
- **ปาริชาติ บุญคล้าย**
ผู้อำนวยการฝ่ายบริการ
การตลาด
- **อาภารัตน์ กิตติจิรพงศ์**
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริการ
การตลาด

คณะผู้จัดทำ

- **ประกายพฤษณ์ ดำรงวัฒน**
ผู้อำนวยการกองวารสาร
บรรณาธิการ
- **ภาคภูมิ น้อยวัฒน์**
หัวหน้างานนิตยสาร
บรรณาธิการฝ่ายภาพ
- **นาตยา สำราญทรัพย์**
หัวหน้างานหนังสือพิเศษ
และสื่อดิจิทัล
- **ฐาตุร โกมารกุล ณ นคร**
บรรณาธิการผู้ช่วย

กองบรรณาธิการ

- พระคุณ บุญยเนตร
- มานิตา ทักสันประเสริฐ

- ชตาทิพย์ อำพันทอง
- พัชรี อินทร์แสง
- อริสรา พุกพงษ์
- เสาวนีย์ สมบูรณ์
- ปภาวรินทร์ รอดภัย
- ศุภณัฐ เจริญราศรี

ฝ่ายภาพ

- สุรพล สุภาวัฒนกุล
- คุณานนท์ ทิมใจทัศน์

ฝ่ายศิลปกรรม

- บริษัท นะโม คิดดี จำกัด

ฝ่ายการตลาด จัดจำหน่าย และสมาชิก

- โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๐๐ ต่อ
๒๐๑๐-๒๐๑๕
- **ธีรพัฒน์ บุณฑิมาบุญ**
หัวหน้างานการตลาดวารสาร
- สิโรจน์ นาคพันธวงษ์
- ธนภัทร จันทโรธรรณ
- ปัญญา โพธิ์โพธิ์
- ธีรพงศ์ ประดิษฐ์พงษ์

ฝ่ายผลิต

แยกสี

- **บริษัท สุนทรฟิล์ม จำกัด**
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๑๖ ๒๗๖๐-๘
- จัดพิมพ์**
- **บริษัท ตะวันออกการพิมพ์
และบรรจุภัณฑ์ จำกัด**
โทรศัพท์ ๐ ๒๕๕๑ ๐๕๓๓ ต่อ
๔๕๓ และ ๔๕๔
- จำนวนพิมพ์ ๗,๐๐๐ เล่ม

สำนักงานอนุสาร อ.ส.ท.

การทอเกี่ยวแห่งประเทศไทย ชั้น ๑๑ เลขที่ ๑๖๐๐ ถนนเพชรบุรี แขวงมักกะสัน
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐ โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๐๐ ต่อ ๑๑๔๖-๔
อีเมล : magdiv@tat.or.th เว็บไซต์ : osotho.co

อนุสาร อ.ส.ท. นิตยสารรายเดือนของการทอเกี่ยวแห่งประเทศไทย
เพื่อเสนอข่าวสารและสารคดี อันเป็นสาระประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมทอเกี่ยวของประเทศไทย
กำหนดออกทุกต้นเดือน ภาพ สารคดี และข้อมูลที่ลงพิมพ์ในอนุสาร อ.ส.ท. สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย
หน่วยงาน หรือบุคคลใดต้องการคัดลอก และนำไปเผยแพร่ จะต้องทำจดหมายขออนุญาตถึง
บรรณาธิการ และต้องระบุ “ได้รับความเอื้อเฟื้อจากอนุสาร อ.ส.ท.” ลงไปในเอกสารฉบับนั้น ๆ
ด้วยทุกครั้ง เมื่อได้รับอนุญาต

การทอเกี่ยวแห่งประเทศไทย



สำนักงานในประเทศ



สำนักงานต่างประเทศ

THE EDITOR

จากบรรณาธิการ



อย่างก้าวเข้าเดือนที่สองของปีอย่างรวดเร็ว เดือนกุมภาพันธ์หลายคนมักนิยามว่าเป็นเดือนแห่งความรัก อ.ส.ท. ฉบับนี้จึงอยากนำเสนออีกแง่มุมหนึ่งซึ่งเป็นผลลัพธ์จากความรักบ้านเกิด ความอยากพัฒนาถิ่นที่อยู่ให้ดียิ่งขึ้น ความต้องการรักษาส่งต่อประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า และความมุ่งมั่นให้จังหวัดของตนได้เป็นแหล่งท่องเที่ยวในระดับสากลผ่านเรื่องราว “รักสงขลา”

สงขลาเป็นเมืองพหุวัฒนธรรมผสมผสานทั้งพุทธมุสลิม และจีนมีประวัติศาสตร์อันยาวนานจากอดีตเป็นเมืองท่าค้าขายที่สำคัญในภาคใต้ มีวัฒนธรรม อัตลักษณ์ที่สะท้อนผ่านสถาปัตยกรรม ศิลปะ ตลอดจนอาหารการกินต่าง ๆ เป็นจังหวัดที่อุดมไปด้วยธรรมชาติ น้ำตก ทะเลสาบ และหาดทรายชายทะเล ในปัจจุบันภาคีคนรักเมืองสงขลาได้ร่วมกับพันธมิตรชุมชน และหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ร่วมพัฒนาสงขลาให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ หรือ Creative City ผ่านโครงการต่าง ๆ มากมาย ก่อให้เกิดกิจกรรม และแหล่งท่องเที่ยวสร้างสรรค์ใหม่ ๆ การนำเสนอเอกลักษณ์พื้นถิ่นในมุมมองใหม่ รวมไปถึงการรังสรรค์อาหารจากภูมิปัญญาและวิถีท้องถิ่น โดยมีเป้าประสงค์ที่จะให้สงขลาเป็นหนึ่งในเมืองมรดกโลก และเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ UNESCO ในอนาคต เป็นการสะท้อนความพยายามพัฒนาไปสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

นอกจากนี้ เมื่อวันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๘ ถือเป็น Grand Celebration โอกาสหนึ่งของไทย เนื่องจากเป็นวันแรกที่ประเทศไทยได้มีการจดทะเบียนสมรสเท่าเทียมอย่างถูกต้องตามกฎหมาย เป็นอีกก้าวหนึ่งของสังคมไทยที่โอบกอด เข้าใจ และยอมรับในความหลากหลาย อ.ส.ท. จึงได้นำเสนอคอลัมน์ “LOVE Wins” สัมภาษณ์พิเศษ Drag Race Thailand Season 3 สะท้อนมุมมอง บอกเล่าความสำเร็จ และความหวังของตัวแทนกลุ่ม LGBTQIAN+

เราหวังว่าท่านผู้อ่านจะเพลิดเพลินไปกับเนื้อหาของอนุสาร อ.ส.ท. ในฉบับนี้ และออกเดินทางท่องเที่ยวเพื่อแสวงหาประสบการณ์อันทรงคุณค่าและอย่าลืมมอบความรักให้คนรอบข้างด้วยนะคะ

ประกายพลฤกษ์ ดำรงวัฒน
บรรณาธิการ



สนใจสมัครสมาชิก

อนุสาร
osotho

นิตยสารท่องเที่ยวรายเดือนที่มี
ยอดจำหน่ายสูงสุดของเมืองไทย



เพียง Add Line Official Account: @osotho

WHERE WE GO THIS MONTH

สารคดีประจำฉบับ

๕๒

เลียบรอยอดีตสามนครสงขลา จากเมืองเก่าสู่เมืองเกี้ยว

เมืองเก่าแก่ปากทะเลสาบสงขลาต่อทะเลนอก
เติบโตขึ้นในหน้าประวัติศาสตร์มาหลายยุคสมัย
ภาคภูมิ น้อยวัฒน์ พาไปรู้จักอดีตของสงขลา
ผ่านเมืองโบราณตั้งแต่หัวเขาแดง แหลมสน
และบ่อยาง เทียวดูป้อมประตูคูหา วัดวาอาราม
ไล่เลยไปถึงหย่อมย่านอาคารเก่า ที่ร้อยเรียง
ความเป็นมาอยู่ในคุณค่าของนานาโบราณสถาน
ตามเที่ยวตามดูได้อย่างเพลิดเพลิน

๗๘

สงขลาวิถี เลียบปลา นามิโนด

คาบสมุทรสทิงพระประกอบขึ้นด้วยความร่มรวย
ของทรัพยากรและวิถีชีวิต ตาม**ชาญชัย หาสสุด**
ไปลงทะเลสาบสงขลา ดูความหลากหลายทาง
อาหารของแดนดินสามน้ำ ก่อนขึ้นฝั่งไปเรียนรู้เรื่อง
ข้าวปลาและน้ำตาลโตนด ไต่ตั้งแต่สทิงพระ สิงหนคร
ระโนด เมืองโบราณประชิดทะเลนอกทะเลใน
สุดท้ายเพิ่มความเข้าใจสู่เรื่องของลูกปัดโนรา
การสร้างสรรคงานคราฟต์โดยยึดรากเหง้าจาก
ศาสตร์และศิลป์เก่าแก่ที่เป็นเหมือนจิตวิญญาณ
ของคนในคาบสมุทรโบราณริมทะเลแห่งนี้

๓๖

รสเดิม รสใหม่ และ การเติบโตของหาดใหญ่

ดื่มกินอดีตของหาดใหญ่ เมืองการค้าที่เรืองรุ่งของสงขลา
ที่มาพร้อมกับการสั่งสมทางวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีน
หลายถิ่นฐาน ตกทอดเป็นอาหารอร่อยคู่เมืองมากมาย
อริสรา พุทธวงษ์ ตะลุยตะพาकिनตั้งแต่ร้านก๊วกชอบแบบ
จีน ๆ ชิมอาหารเหลาเจ้าดั้งเดิม ต้มยำ บักกุดเต๋ สดริตฟุด
หลากหลายร้านนับไม่หวาดไหวที่คนหาดใหญ่ไม่เคยลืม
ต่อเนื่องไปถึงการทำธุรกิจของคนรุ่นใหม่ที่ยึดโยงกับ
รากเหง้าทั้งอาหารและอดีตของการก่อร่างสร้างเมือง

๒๐

มองสงขลา ด้วยดวงตาปัจจุบัน

เยือนย่านเก่าเมืองสงขลาครั้งล่าสุด **ฐากร
โกมารกุล ณ นคร** พาไปรู้จักคนสงขลารุ่นใหม่
พวกเขากลับมาตีความบ้านเมืองอย่างไร
ตามไปเที่ยวดูรูปแบบการทำมาหากินใหม่ ๆ
ภายใต้ความงดงามของตึกชิโน-ยูโรเปียน
บนถนนนครใน นครนอก และนางงาม
เปลี่ยนภาพจำจากเที่ยวกินเป็นเที่ยวมีสไตล์
ไล่เรียงตั้งแต่ร้านอาหาร ร้านกาแฟ
ที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นมาปรับลุคส์
ดูร้านหนังสือ ห้องสมุดชุมชน ร้านเครื่องหอม
ต่อเนื่องไปถึงแนวทางการสร้างสรรค์ใหม่ ๆ
ในย่านเก่าที่งดงามของเมืองสองฝั่งเล

๖๖

จะนะ-เทพา กับวันเวลาที่เปลี่ยนไป

เลาะริมทะเลอ่าวไทยไปในชุมชนมุสลิมแสนสงบ
จากอำเภอจะนะถึงเทพา **ชดาทิพย์ อำพันทอง**
ชวนไปลองปั่นดิน ลองเพนต์เซรามิก เวิร์กชอปน่ารัก
ที่ Simog céstudio ก่อนเลียบทางรถไฟริมทะเล
ชิมไก่ทอดเสื่อ เมนูนำลองที่สถานีรถไฟเทพา
สุดท้ายไปยกระดับการเข้าใจวิถีประมงโบราณ
และชุมชนพหุวัฒนธรรมผ่านอาหารและการใช้ชีวิต
ที่ตำบลสะกอม ให้อารมณ์เปลี่ยนแปลงของวันเวลา
สร้างความเข้าใจในตัวคนที่นี่ได้มากเพียงใด



จากปก

บนถนนนครใน ย่านเก่าอำเภอเมืองสงขลา สวยงามอยู่ด้วยกลุ่มอาคารโบราณ ที่ถูกปรับเปลี่ยนเป็นร้านรวงเก๋ ๆ อย่าง ร้านหนังสือ dot.b ร้านหนังสืออิสระ ที่สะท้อนการกลับบ้านมาสร้างสรรค์ธุรกิจ ใหม่ ๆ ของลูกหลานสงขลารุ่นใหม่

ศรุต ทัฬหเสวต ภาพ

CONTENT

สารบัญ

คอลัมน์ประจำฉบับ

- ๐๓ บทบรรณาธิการ
- ๐๖ Before & After
- ๐๗ Sketching Thailand
- ๐๘ ภาพเล่าเรื่อง
- ๑๒ ชมศิลป์
- ๑๖ เสน่ห์ไทย
- ๓๕ สัมภาษณ์พิเศษ คุณพรสุรีย์ กอนันทา รองประธานกรรมการบริหาร ฝ่ายกิจการองค์กร บริษัท เซฟรอน ประเทศไทยสำรวจและผลิต จำกัด
- ๙๐ สัมภาษณ์พิเศษ Drag Race Thailand
- ๙๓ TAT Review
- ๙๔ สุขกันดี
- ๙๖ อวทูเที่ยว
- ๙๘ ชวนกันพัก
- ๑๐๐ ชวนกันกิน
- ๑๐๓ ชวนกันซื้อ
- ๑๐๔ ใต้สมุทร
- ๑๐๖ โลกละมุน
- ๑๐๘ Thailand Tourism Awards
- ๑๑๐ เห็นแก่เที่ยว
- ๑๑๒ วาดเมืองไทย
- ๑๑๔ ดวงเดือนนี้
- ๑๑๖ ข้าว กกท.
- ๑๑๘ แวดวงท่องเที่ยว



๒๐



๓๖



๕๒



๖๖



๗๘



อนเนต

นิตยสารเพื่อการท่องเที่ยวและอนุรักษ์ธรรมชาติและศิลปวัฒนธรรม ที่มียอดจำหน่ายสูงสุดในเมืองไทย

Before & After

ภาคภูมิ บ้อยวัฒน์ เรื่อง
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.), สุสว สุภาวัฒน์กุล ภาพ



๑. โขดหินริมหาดทรายชายทะเล
ธรรมชาติอันเป็นที่ตั้งของเจ็อกทอง
แห่งแหลมสมิหลา บันทึกภาพไว้
เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๖ หรือ ๓ ปีก่อนที่
จะมีการหล่อรูปประติมากรรม
“เจ็อกทอง”

๒. ประติมากรรมเจ็อกทอง
บนหาดทรายแหลมสมิหลาเป็นหนึ่งใน
จุดหมายที่นักท่องเที่ยวชาวไทย
และชาวต่างชาติที่มาเยี่ยมเยือน
สงขลาต้องการถ่ายภาพด้วย

หาดทรายแหลมสมิหลา เมื่อครั้งยังไม่มีนางเจ็อก

“เจ็อกทอง” ประติมากรรมหล่อbronzeรูปนางเจ็อกในอิริยาบถกำลังหิวผมน
บนโขดหินธรรมชาติชายหาดแหลมสมิหลา ในเขตเทศบาลนครสงขลา ถือเป็น
ภาพอันคุ้นตามาเนิ่นนานในฐานะสัญลักษณ์หนึ่งของเมืองสงขลา

ประติมากรรมอันเคียงคู่แหลมสมิหลามาอย่างยาวนานชิ้นนี้ มีที่มาจาก
คำรึกของนายชาญ กาญจนาคพันธ์ ปลัดจังหวัดสงขลา ครั้นยังดำรงตำแหน่ง
นายกเทศมนตรีนครสงขลา ที่ต้องการสร้างสิ่งที่เป็นสัญลักษณ์ของแหลมสมิหลา
ให้ผู้คนได้รู้จักและจดจำ จึงได้นำตำนานปรัมปราที่เคยได้ฟังจากบิดา คือ
ขุนวิจิตรมาตรา (สง่า กาญจนาคพันธ์) ซึ่งเล่าเกี่ยวกับนางเจ็อกไว้ว่า วันดีคืนดี
นางเจ็อกจะปรากฏตัวขึ้นมานั่งลงบนโขดหินริมชายหาดด้วยหิวทองคำ
กระทั่งวันหนึ่งมีชายหนุ่มชาวประมงบังเอิญเดินผ่านมาพบเห็นเข้า ทำให้นางเจ็อก
ตกใจรีบหนีลงทะเลไปโดยลืมหิวทองคำไว้บนโขดหิน ชาวประมงหนุ่มจึงเก็บ
หิวทองคำเอาไว้และมาเฝ้าคอยพบนางเจ็อกที่หาดทรายนั้นตลอดมา ทว่านางเจ็อก
ก็ไม่เคยปรากฏกายให้ใครเห็นอีกเลย

ครั้งนั้นได้มอบหมายให้นายจิตร บัวบุศย์ ผู้อำนวยการโรงเรียน
เพาะช่าง เป็นผู้ออกแบบ ปั้น และหล่อประติมากรรมรูปนางเจ็อกขึ้นมา
ให้ชื่อว่า “เจ็อกทอง” (Golden Mermaid) โดยใช้งบประมาณของเทศบาล
รวม ๖๐,๐๐๐ บาท สร้างเสร็จ จัดวาง และทำพิธีเปิดอย่างเป็นทางการ
เมื่อวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๐๙ ดังนั้นในทุก ๆ วันที่ ๑ เมษายน ของทุกปี
จึงถือเป็นวันเกิดของนางเจ็อกทองอีกด้วย

ประติมากรรมเจ็อกทองจะมีอายุครบ ๖๐ ปีบริบูรณ์ในเดือนเมษายน
ปีหน้า พ.ศ. ๒๕๖๙ ที่กำลังจะมาถึง อาจกล่าวได้ว่า ในยุคสมัยปัจจุบัน
แทบไม่มีใครเคยเห็นภาพของหาดทรายแหลมสมิหลาที่ปราศจากนางเจ็อก
มาก่อน (หรือหากใครเคยเห็น ปัจจุบันจะต้องมีอายุอยู่ในวัยหลังเกษียณ
แล้วอย่างแน่นอน) แต่อนุสร อ.ส.ท. ของเราดำเนิน มีภาพถ่ายที่ช่างภาพ
ของ อ.ส.ท. (องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย) ในสมัยนั้น
บันทึกไว้ให้ชมกันครับ ถือว่าเป็นภาพถ่ายอันทรงคุณค่า หาดูได้ยากอย่าง
แท้จริง



sketching Thailand

ความรักเหมือนดอกไม้
ผู้กลิ่นธูปฟุ้ง
ความรักก็ซาซึ้ง
ไม่ผูกมัดดี

จิตรกรรมฝาผนัง
บ่อน้ำกับบ่อน้ำ
ตึกสูงๆสี่
สี่ใน...ไม่ครอบครอง.

พระบรมศิริรักษาตา พระเชษฐา
เขาตังกวน.



รายรอบทะเลสาบ

แดดเย็นขับเน้นผืนน้ำแบนราบที่แผ่ไพศาลตรงนั้นให้ดูผ่อนคลาย คลื่นที่มองไกล ๆ ดูเบาบางเกิดปรากฏมิตียอนแสงเป็นเงาามควบคู่ไปกับ แนวนัย โฟกภาพ กระชังเลี้ยงปลา และเหล่าประมงผู้เฝ้าจับตาดูมาหากิน อยู่ตรงนั้นอย่างไม่อาจแยกจากกัน

นี่คือทะเลสาบน้ำจืดธรรมชาติแห่งเดียวในประเทศไทย มันมีลักษณะ แบบลากูน คือผืนน้ำจืดที่ประชิดติดทะเลนอก หากอยากรู้ถึงขนาด ใหญ่โตของมัน ให้ลองจินตนาการการขับรถจากตัวเมืองสงขลาไปจนถึง ขอบแดนควนขนุน พัทลุง

ลึกเข้าไปในระนาบเดียวกับผืนน้ำ เราอาจมองข้ามผ่านความงดงาม จนไปเห็นชีวิตที่หลอมรวมอยู่กับมันในหลากหลายมิติ สำหรับสัตว์น้ำที่ หากินข้ามผ่านไผ่ตามกระแสน้ำขึ้นลงระหว่างทะเลนอกกับ ทะเลใน นิยามคำว่า “สามน้ำ” ที่ต่อท้ายชื่อกุ้งหอยปูปลานั้นอาจหมายถึง ความหลากหลายทางชนิดพันธุ์และการันตีในเนื้ออันสดหวานจากการ ใช้ชีวิตหากินไปมาระหว่างน้ำเค็ม น้ำจืด น้ำกร่อย อันเป็นผลพวงจาก แรงโน้มถ่วงของดวงจันทร์

จากตะวันตกดวงแรกโผล่ตรงตึ้นฟ้าจนลับไปอีกฟากเมือง ทะเลสาบสงขลา ไม่เคยห่างหายการใช้ชีวิต เหล่าประมงจะรู้ว่า ฤดูกาลไหน พวกเขาจะ เลือกรูปการจับสัตว์น้ำชนิดใดมาดักจับอาหารอันโอชะ บางคนออกเรือ มาดูแลปลากระพงในกระชังตั้งแต่ตีห้ายังไม่มีแสง ไข่แค่กลางผืนน้ำ แต่รายรอบทะเลสาบไล่เลยไปตั้งแต่สทิงพระ กระแสสินธุ์ ระโนด ต่อเนื่อง ทั้งทะเลสาบสงขลาตอนกลาง ตอนบน ไปจนผ่านคลองนางเรียงและ เชื่อมต่อกับทะเลน้อยของพัทลุง พวกเขาล้วนมีใบหน้าของการทำมาหากิน ร่วมกัน ตั้งแต่การทำนาข้าว ลงลึกในการทำตาลโตนด พืชสารพัดประโยชน์ที่ คนในลุ่มน้ำแห่งนี้ทั้งเอามาปรุงอาหาร จักสาน หรือทำ “หวาก” น้ำตาลเมา เพื่อผ่อนคลายจากความเหน็ดเหนื่อย

ย้อนลึกไปในวันเวลาของผืนน้ำและแผ่นดินที่โอบล้อม คือการพัดพา ของดินตะกอนทั้งทิวเขาบรรทัด สันกาลาคีรี ไหลเลยไปถึงแม่น้ำหลายสาย ที่ไหลลงสู่ทะเลสาบสงขลา มันนำพามาซึ่งความอุดมสมบูรณ์ของแร่ธาตุ และสารอาหาร พื้นที่ทะเลสาบสงขลาไม่เคยห่างหายผู้คนตั้งแต่พ่อค้า นักเดินเรือทั้งตะวันตกและอินเดีย ที่ใช้มันตัดผ่านขึ้นลงจนตกทอดเป็น

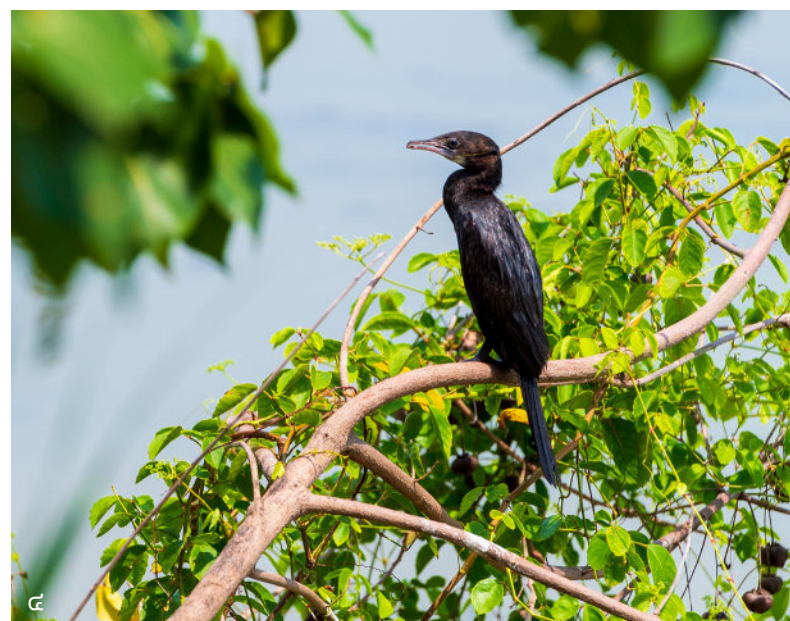


๑. วิถีประมงในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลานั้นมีทั้งภาพงดงามของการเลี้ยงปลาในกระชัง ที่กลายเป็นภาพคุ้นตาของคนที่มาเห็นพื้นที่แห่งนี้จากระยะไกล หากแต่เมื่อลงไปสัมผัสและทำความเข้าใจในหลากหลายหลายของการทำมาหากินของเหล่าประมงพื้นบ้าน จะเห็นได้ถึงความเชื่อมโยงของแผ่นดิน แผ่นน้ำ และผู้คนตรงนั้น

๒. บนฝั่งที่โอบล้อมทะเลสาบสงขลา เต็มไปด้วยความสมบูรณ์ของพื้นที่ที่กิจกรรมของคนที่นี่ในนาข้าวมักปรากฏตาลโตนดขึ้นเคียงข้างจนเป็นเอกลักษณ์ทางภูมิศาสตร์ พวกเขาชำนาญการใช้ประโยชน์จากตาลแทบทุกส่วน กลายเป็นภาพเชื่อมโยงในวัฒนธรรม “โหนด นา เล” ควบคู่ชีวิต

๓. ลักษณะของพื้นที่ “สามน้ำ” ส่งผลให้เกิดความสมบูรณ์ทั้งดินตะกอนที่พัดพาแร่ธาตุอาหารมาสู่ทะเลสาบสงขลา การไหลเข้าออกของกระแสน้ำเค็มและน้ำจืดส่งผลให้ทรัพยากรสัตว์น้ำในทะเลสาบสงขลาเต็มไปด้วยความพิเศษจนหลายต่อหลายคนมักกล่าวถึงรสชาติของมันว่าไม่เป็นสองรองใคร

๔. รายรอบไม่ได้มีแค่ผู้คนหรือฝูงปลา แต่ทะเลสาบสงขลาคือถิ่นฐานของนกน้ำประจำถิ่นและเป็นหนึ่งใน “สถานี” ของนกอพยพหลายสายพันธุ์ที่เดินทางหนีหนาวข้ามผ่านไปมาจากไซบีเรียต่อเนื่องไปถึงมหาสมุทรแปซิฟิก



หลักฐานการเดินทางค้าขายข้ามมหาสมุทร หรือเรื่องเล่าในความผูกพันของพื้นที่ปลูกข้าวแถบทะเลน้อยกับแดนดินตรงปากทางออกสู่ผืนทะเลที่เมืองสงขลา กังตงามด้วยภาพของการเดินเรือแลกเปลี่ยนผลิตผลตลอดจนศิลปวัฒนธรรมไม่แตกต่างกัน

พื้นที่รายรอบทะเลสาบสงขลาไม่ได้มีแต่ภาพการทำมาหากินผูกพันกับผืนน้ำ แต่ยังตกทอดไว้ซึ่งร่องรอยของแดนดินโบราณที่เปิดรับความคิดความเชื่อทางศาสนาผ่านอารยธรรมการเดินทาง ทั้งพราหมณ์ พุทธ มุสลิม นับร้อยนับพันปี ศาสนสถานที่ทับซ้อนแนวคิดพราหมณ์และพุทธไว้ในสิ่งปลูกสร้าง วัดวาอารามที่ไม่เคยร้างไร้อารักขาบำรุง

การเดินทางในคาบสมุทรหลายไม่เพียงนำศรัทธาในศาสนาเข้าสู่แดนดินทะเลสาบ แต่ยังนำพารากเหง้าทางศิลปวัฒนธรรมมาพร้อมกัน นาฏศิลป์อย่างโนราห์แพร่หลายในคาบสมุทรหลายมานับพันปี สีสันฉูดฉาดแห่งเครื่องแต่งกาย ท่วงท่าร่ายรำที่ทั้งอ่อนช้อยและแข็งแกร่งลึกซึ้งในขณะเดียวกัน รวมไปถึงบทร้องคำกลอน เสียงดนตรีพื้นบ้าน และการเคารพบูชาผ่านพิธีกรรม ล้วนทำให้บรรยากาศท้องทุ่งคิ่งน้ำเข้มขลังศักดิ์สิทธิ์เมื่อพวกเขาพร้อมใจหรือไหว้ครุโนรา

นี่คือส่วนเสี้ยวหนึ่งที่ประกอบกันขึ้นเป็นภาพอันน่าทำความเข้าใจในกลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา

ภาพที่สั่งสมอยู่ด้วยศรัทธาและความละเอียดอ่อนในการใช้ชีวิตที่ดำรงคงอยู่มาอย่างต่อเนื่องนับพันปี ท่ามกลางวันเวลาที่กำลังเคลื่อนหมุนวงล้อของความเปลี่ยนแปลงมาสู่ผู้คนและแผ่นดินริมทะเลสาบแห่งหนึ่งอย่างไม่หยุดนิ่ง

อย่างถึงที่สุด ใครสักคนอาจคาดหวังให้พวกเขาเท่าทันกับการเหวี่ยงหมุนของสังคมโลก เก็บกอดอดีตที่เคยหวงแหน ปรับเปลี่ยนและสืบทอดคุณค่าของมันให้เดินต่อไปได้อย่างเป็นตัวของตัวเองตราบเท่าที่ความเป็นจริงจะยินยอม





๑. เอกลักษณ์อันงดงามชัดเจนของโบราณอยู่การแต่งกายที่ถูกออกแบบให้มีลักษณะคล้ายกันบ้างก็ว่ามาจากเครื่องต้นของพระมหากษัตริย์ในสมัยโบราณตั้งแต่ช่วงบนลงไปที่การตกแต่งลวดลายด้วยลูกปัดหลากสี ผู้แสดงต้องสวมใส่เทริด เครื่องสวมศีรษะรูปร่างคล้ายชฎา และสวมปีกหางคล้ายนก

๒. เครื่องเช่นสังเวทในการไหว้ครูโบราณนั้นมีข้อกำหนดและองค์ประกอบย่อยหลากหลายเต็มไปด้วยธรรมเนียมและความเคารพ เครื่องครัด โดยจำแนกแยกย่อยไว้กว่า ๒๐ อย่าง และแปลกแยกแตกต่างกันไปตามค่านิยมในแต่ละพื้นที่

๓. นิ้วมือทั้งสองข้างของโบราณต้องสวมประดับด้วยเล็บโลหะ

สีทองหรือเงินเหมือนนางกัณธิ์ นอกจากนี้โบราณยังมีเครื่องประดับอีกมากมาย เช่น ปิงคอก ทับทรวง ปีกแพ่ง ปิงโปกค หน้าเพลลา กำไลแขน รวมทั้งสิ้น ๑๔ ชิ้น

๔. “โบราณโรงครู” เป็นการแสดงเชิงพิธีกรรมที่มีจุดมุ่งหมายสำคัญคือการเคารพบูชาและแสดงความกตัญญูต่อวิญญาณบรรพบุรุษ โดยมีการรำที่จัดรูปแบบการรำพื้นฐานและการรำขั้นสูง รวมถึงการรำประกอบพิธีกรรมอันศักดิ์สิทธิ์ โดยมีท่ารำตามขนบที่เรียกรวมกันว่า “ท่าสิบสอง”

๕. ความขริบขลึงในพิธีกรรมไหว้ครูโบราณถูกถ่ายทอดผ่านความงดงาม มีระเบียบ และเต็มไปด้วยรายละเอียดปลีกย่อยในท่ารำ เสียงดนตรี และประวัติศาสตร์ของนาฏศิลป์เก่าแก่เคียงคู่คาบสมุทรมาลายู