

ตลาดสามชุก หรือที่ใครๆเรียกว่าตลาดโบราณร้อยปี เป็นอีกหนึ่งคำตอบของความเรียบง่ายที่หาได้ดูได้ยากในปัจจุบัน ตลาดเก่าแก่แห่งนี้เป็นแหล่งท่องเที่ยวขึ้นชื่อของ อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี ซึ่งในอดีตตลาดแห่งนี้เป็นแหล่งรวมผู้คน ซึ่งมีความหลากหลาย ทั้งวัฒนธรรม ที่มา และเชื้อชาติ ให้มาปฏิสัมพันธ์ต่อกัน ซึ่งในระยะแรกนั้นจะเป็นในลักษณะของการแลกเปลี่ยน และซื้อขายสินค้า จนพัฒนาไปสู่ การลงหลักปักฐาน สร้างเป็นชุมชนเมืองขึ้น

ในสมัยรัชกาลที่ 5 เดิมอำเภอสามชุกนั้นได้ชื่อว่า อำเภอ “นางบวช” ตั้งอยู่บริเวณ ตำบลนางบวช ต่อมาในปี 2457 ตอนต้นของรัชกาลที่ 6 ได้ย้ายอำเภอมายังที่บ้าน “ลำเพ็ญ” ซึ่งเป็นย่านการค้าที่สำคัญในสมัยนั้น จนกระทั่งปี 2481 สมัยรัชกาลที่ 8 ได้เปลี่ยนชื่อจาก “อำเภอนางบวช” มาเป็น “อำเภอสามชุก” และย้ายมาตั้ง อยู่ริมลำน้ำสุพรรณบุรี (ท่าจีน) แยกมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา โดยผ่านคลองมะขามเฒ่า ซึ่งสมัยก่อนนั้นบริเวณที่ตั้งอำเภอสามชุกเรียกว่า “ท่ายาง” มีชาวบ้านนำของป่าจากทิศตะวันตกมาค้าขายให้กับพ่อค้าที่เป็นชาวเรือ บ้างก็มาจากทางเหนือ บ้างก็มาจากทางใต้ เป็น 3 สาย จึงเรียกบริเวณที่ค้าขายนี้ว่า “สามแพรง “ ต่อมาได้เพี้ยน เป็น สามเพ็ง และลำเพ็ญในที่สุด ดังปรากฏหลักฐานกล่าวไว้ในนิทานพื้นบ้านย่านสุพรรณ มีเรื่องกล่าวต่อไปว่า ในระหว่างที่คนมารอขายสินค้าก็ได้ตัดไม้ไผ่มาสานเป็นภาชนะสำหรับใส่ของขาย เรียกว่า “กระชุก” ชาวบ้านจึงเรียกว่า “สามชุก” มาถึงปัจจุบัน อำเภอสามชุกเดิมมีพื้นที่ 774.9 ตารางกิโลเมตร ต่อมาในปี 2528 ได้มีการตั้งอำเภอหนองหญ้าไซขึ้น จึงแบ่งบางส่วนออกไป ยังคงเหลือในปัจจุบันเพียง 362 ตารางกิโลเมตร (ที่มา :www.samchuk.in.th/)

ในสมัยก่อนชาวบ้านในตลาดสามชุกนั้นอยู่กันแบบครอบครัวขยาย พี่พาทอาศัยซึ่งกันและกัน มีการแลกเปลี่ยนสินค้ากันเอง ดังนั้นการเกิดตลาดโบราณร้อยปีในปัจจุบันนี้ จึงเปรียบเสมือนเป็นการฟื้นอดีต วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชุมชนสามชุก

หากย้อนอดีตไปเมื่อ 40 ปีก่อน ตลาดสามชุกก็คึกคักและแน่นไปด้วย เสียงเรือแม่ล่ เสียงพายกระทบน้ำ และผู้คน จนกระทั่งประมาณ พ.ศ.2510 เทคโนโลยีการคมนาคมได้พัฒนาขึ้น วิถีชีวิตของคนได้เปลี่ยนไป เรือซึ่งเคยเป็นพาหนะที่สำคัญได้ถูกแทนที่ด้วยรถยนต์ ส่งผลกระทบต่อชุมชนตลาดสามชุกจากที่คึกคัก แน่นไปด้วยผู้คน กลับกลายเป็นร้างราผู้คนไปโดยปริยาย แม้ค้าส่วนหนึ่งอยู่ไม่ได้ ต้องไปทำมาหากินถิ่นอื่น เมื่อ พ.ศ.2543 ชาวบ้านเริ่มตั้งคณะกรรมการขึ้นมา เพื่อหาทางออกร่วมกัน ด้วยความร่วมมือร่วมใจกันของชาวบ้าน ทำให้ตลาดสามชุกกลับมามีชีวิตอีกครั้ง และเริ่มเป็นที่รู้จักของผู้คน ในนามของตลาดเก่าที่อบอุ่นไปด้วยกลิ่นไอของ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของคนในอดีต

ถึงแม้ว่าตลาดสามชุกจะเริ่มฟื้นตัวและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น แต่การฟื้นตัวของตลาดนั้นคงจะไม่เต็มที่เท่ากับสมัยก่อน เพราะวิถีชีวิตของคนได้เปลี่ยนแปลงไป ด้วยเทคโนโลยีต่างๆที่ได้พัฒนาขึ้น และ

การเปิดเสรีให้บริษัทต่างชาติเข้ามาลงทุนทำการค้าในประเทศ ห้างสรรพสินค้าจำนวนมากผุดขึ้นมาอย่างรวดเร็วราวกับดอกเห็ด เป็นผลทำให้คนหันหลังให้กับตลาด และหันไปจับจ่ายซื้อของกันที่ห้างสรรพสินค้าแทน สิ่งเหล่านี้ได้เปลี่ยนวิถีชีวิตของคนส่วนใหญ่ ส่งผลกระทบต่อร้านค้าปลีก โชห่วย หรือพ่อค้าแม่ค้าในตลาดเอง ชาวสามชุกเห็นความสำคัญของปัญหาจึงได้มีการรวมพลังหาทางแก้ปัญหาช่วยกันหาทางออกด้วยการร่วมกันแสดงความคิดเห็น ให้ข้อมูล ข้อเท็จจริง และประชาสัมพันธ์ให้คนในชุมชนซื้อขายกันเองให้มากที่สุด ทำให้มีเงินหมุนเวียนในชุมชน เพื่อความยั่งยืนของชุมชนเอง

ณ วันนี้ “ตลาดสามชุก” แข็งแรงขึ้นมาได้ เกิดจากความสามัคคีและน้ำพักน้ำแรงของคนในชุมชน ทำให้ตลาดพลิกฟื้นกลับมามีชีวิตอีกครั้ง “ตลาดร้อยปี” จึงถือเป็นสถานที่แห่งความภาคภูมิใจของชาวสามชุกโดยแท้

ตลาดสามชุกมีลักษณะเป็นห้องแถว ส่วนใหญ่แล้วจะสร้างด้วยไม้ หลังคามุงด้วยสังกะสี มีบ้านที่บานในตลาดบางหลังมีการต่อเติมซ่อมแซมเพื่อให้ทันสมัยและเข้ากับกาลเวลาที่เปลี่ยนแปลงไป ภายในบริเวณตลาดแบ่งออกเป็น 4 ซอยหลัก ซึ่งแต่ละซอยมีสินค้าโบราณหลากหลายรูปแบบให้นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่มาเยือนจับจ่ายซื้อดีดีไม้ติดมือกลับไป แต่มิใช่จะได้เพียงสินค้าและบริการจากตลาดสามชุกกลับไปเท่านั้นของแถมที่นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่มาเยือนจะได้กลับไปด้วยก็คือ การได้ทวนระลึกถึงความทรงจำเก่าๆ และได้ซึมซับบรรยากาศในอดีตนั่นเอง



บรรยากาศตลาดสามชุก

ร้านค้าภายในตลาดมีประมาณ 200-300 ร้าน ผู้ที่มาเปิดร้านขายสินค้าตลาดสามชุกนั้นมีทั้งที่เป็นชาวตลาดสามชุกเอง มาจากชุมชนรอบข้าง รวมถึงเป็นคนถิ่นอื่นที่เข้ามาร่วมทำมาหากิน สินค้าที่ขายในตลาดสามชุกนั้นส่วนมากเป็นสินค้าของคนในชุมชน มีสินค้าจากที่อื่นมาขายบ้าง แต่ก็ถือว่าเป็นส่วนน้อย เราคนในยุคปัจจุบันคงยากแล้วที่จะได้เห็นภาพห้องแถวไม้ที่ยาวเรียงราย มีถนนคั่นเป็นซอย มีห้างร้านเปิดขายสินค้านานาชนิด ทั้งของกิน ของใช้ และร้านบริการต่าง ๆ ทุกร้านล้วนมีความโดดเด่นและหลายร้านก็มีเอกลักษณ์ ที่ขึ้นชื่อก็เช่น ร้านกาเพ่ทำเรือส่ง, ร้านหรั่ง ศรีโรจน์ ขายข้าวหอมใบบัว, ร้านนาฬิกาโบราณรัชพร, ร้านยาแผนโบราณฮกอันไอสด, ร้านยาจีนฮกจ้วนตั้ง, ร้านโชคชัยขายสินค้าโบราณ, ร้านบ้านไค้ก, ร้านถ่ายรูปศิลปะธรรมชาติ, ฯลฯ ซึ่งหากสังเกตดูจะเห็นได้ว่าสินค้าเกือบทุกชนิดเป็นสินค้าที่มีลักษณะโบราณเก่าแก่ อาจไม่มีขายที่อื่นอีกแล้วในปัจจุบัน เมื่อมีคนมาแวะเวียนเที่ยวชมตลาดโบราณสามชุกก็จะซึมซับเอาบรรยากาศความเป็นอดีตและจับจ่ายซื้อของกัน เมื่อเสร็จก็เดินทางกลับไปยังโลกแห่งความจริง โลกในยุคปัจจุบันที่ทุกสิ่งทุกอย่างล้วนมีแต่ความทันสมัย จะมีสักกี่คนจะคิดถึงสินค้าโบราณเหล่านี้ มาจากไหน ชาวบ้านขนส่งสินค้ามาขายโดยวิธีใด

ที่มาของสินค้าในตลาดสามชุกนั้นยังเจาะลึกก็ยิ่งได้เห็นความหลากหลายและรับรู้เรื่องราวที่น่าสนใจเพราะสินค้าที่นำมาขายในตลาดสามชุกมีการนำเข้ามาจากทั่วทุกมุมโลก ทั้งจากภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งแหล่งที่มาภายในประเทศโดยส่วนใหญ่แล้วจะมาจากต่างจังหวัด หรือนอกอำเภอสามชุก และแหล่งที่มาจากต่างประเทศมีทั้งในประเทศแถบยุโรปและเอเชีย แต่ทว่าตัวลักษณะของสินค้าก็ยังคงความเป็นแบบเก่าในอดีตไว้ได้อย่างสมบูรณ์แบบ จุดนี้เองที่ทำให้ตลาดสามชุกมีความแตกต่างและโดดเด่นไม่เหมือนกับตลาดอื่นๆ อีกทั้งเส้นทางการขนส่งสินค้าเหล่านี้มาขายในตลาดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันนั้นก็มีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด

เส้นทางการขนส่งสินค้าของตลาดสามชุกตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบและมีความแตกต่างกัน เมื่อ 100 กว่าปีก่อนสามชุกถือเป็นเมืองท่า เพราะมีท่าเลที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีน ชุมชนนี้มีความผูกพันกับสายน้ำมาก และเนื่องด้วยเป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ใจกลางของแม่น้ำสามสายที่มาบรรจบกันตรงนี้พอดี จึงถือเป็นชุมชนคนเดินทางที่สำคัญแห่งหนึ่ง สภาพเศรษฐกิจในขณะนั้นเฟื่องฟู มีการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้า ซึ่งการขนส่งสินค้ามาขายที่ตลาดสามชุกจะขนส่งมาทางเรือโดยสินค้าส่วนใหญ่ในสมัยนั้นเป็นสินค้าเกษตรกรรม แต่เมื่อเทคโนโลยีการคมนาคมทางรถยนต์ได้มีการพัฒนาขึ้น ความสำคัญของการคมนาคมทางน้ำจึงลดบทบาทลง ถนนและเส้นทางจราจรทางบกได้เข้ามามีบทบาทแทนที่ เมื่อถนนเริ่มตัดผ่าน ส่งผลให้การขนส่งสินค้าเปลี่ยนแปลงไปด้วยเช่นกัน มีการขนส่งสินค้าทางบกมากขึ้นเนื่องจากการขนส่งมีความสะดวกรวดเร็ว แทนจะทุกอย่างเปลี่ยนมาเป็นการขนส่งโดยรถยนต์ ฉะนั้นเมื่อมีการขนส่งที่ดี สินค้าจึงเกิดความหลากหลายและมีแหล่งที่มามากกว่าเดิม

แต่ก็มีสินค้าบางส่วนจะต้องถูกจัดส่งมาจากต่างประเทศ ซึ่งสินค้าเหล่านี้จะถูกส่งมาโดยระบบไปรษณีย์ และเครื่องบิน เห็นได้ชัดว่าวิวัฒนาการของการคมนาคมมีผลต่อการขนส่งสินค้าจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ทำให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงของการขนส่งสินค้าและตัวสินค้าที่รับมาขาย ปัจจุบันผู้คนในชุมชนก็ไม่ได้ผูกพันกับสายน้ำเหมือนในอดีตอีกแล้ว เมื่อความผูกพันกับสายน้ำหมดไปสินค้าเดิมๆก็หมดไป กลายเป็นสินค้าอีกแบบหนึ่งที่น่าเน้นการค้าเชิงพาณิชย์มากขึ้น เส้นทางสายอดีตนับวันยิ่งลบลบเลือน ทางสายใหม่นับวันยิ่งแจ่มชัด ถนนที่เป็นสิ่งใหม่อำนวยความสะดวกในทุกเรื่องก็จริงแต่ไม่ได้ให้ชีวิตและความผูกพันระหว่างชาวสามชุกได้เหมือนอย่างเคย

สินค้าจำนวนมากที่ถูกนำมาขายในตลาดโบราณสามชุก มีการนำเข้ามาจากประเทศทั้งทางแถบยุโรปและเอเชีย โดยประเทศทางยุโรปที่พบ คือ ประเทศฮังการี ประเทศอังกฤษ ประเทศเยอรมัน ประเทศนิวซีแลนด์ ประเทศออสเตรเลีย ส่วนประเทศทางเอเชียที่พบ คือ ประเทศจีน ประเทศญี่ปุ่น ประเทศเกาหลี ประเทศไต้หวัน และฮ่องกง ร้านค้าที่นำสินค้าเข้ามาจากต่างประเทศที่น่าสนใจในตลาดสามชุกมีมากมาย ซึ่งแต่ละร้านก็มีการนำเข้าแตกต่างกันไป ทั้งประเทศที่นำเข้าและตัวสินค้า โดยร้านค้าที่น่าสนใจประกอบด้วย ร้านนาฬิกาโบราณบุญช่วยหัตถกิจ ตั้งอยู่ในซอย 1 ของตลาด



: นาฬิกาโบราณที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ

ร้านนี้โดดเด่นด้วยนาฬิกาแบบสมัยโบราณมากมาย จึงทำให้เป็นที่สะดุดตาของเหล่า นักท่องเที่ยว ซึ่งทางร้านมีการนำเข้านาฬิกาโบราณมาจากต่างประเทศมากมาย โดยเฉพาะประเทศทาง เอเชีย โดยเจ้าของร้านเล่าว่า ส่วนใหญ่แล้วจะรับนาฬิกาโบราณมาจากต่างประเทศ เช่น เยอรมัน อังกฤษ จีน เกาหลี ซึ่งลักษณะของนาฬิกาแต่ละประเทศจะมีรูปลักษณ์ที่แตกต่างกัน นาฬิกาของทางร้านเป็น นาฬิกาแบบโบราณทั้งสิ้น อาทิเช่น นาฬิกาลูกตุ้มมีขายทั้งขนาดใหญ่และเล็ก แบบแขวนผนังและแบบ ตั้งพื้น นาฬิกาไขลานที่ต้องใช้กุญแจไข นาฬิกาข้อมือ เป็นต้น ผนวกรวมกับลักษณะของร้านที่สร้าง ด้วยไม้เก่า เจ้าของร้านที่เป็นคนเก่าแก่มีความรู้เรื่องนาฬิกาโบราณเป็นอย่างดี บรรยากาศเหล่านี้ทำให้นาฬิกาหลากหลายรูปแบบที่ถูกนำเข้ามาจาก ต่างประเทศไม่หลงเหลือความเป็นอื่น นอกจากความเป็น สามชุก



: ร้านถ่ายรูปโบราณ ศิลปกรรมชาติ

ร้านศิลปกรรมชาติ (ร้านถ่ายรูปโบราณ) ตั้งอยู่ในบริเวณซอย 3 ของตลาด เป็นร้านที่เรียกได้ว่า มีเอกลักษณ์เป็นอย่างมากด้วยการประดับรูปภาพเก่ามากมายไว้ทั่วร้าน ร้านนี้เป็นร้านใหญ่ 2 ห้องแถว ทางร้านได้เปิดทำการมาเป็นเวลานานมาแล้ว และได้สืบทอดมายังรุ่นลูกรุ่นหลาน ถือได้ว่าเป็นร้านถ่ายรูปที่เก่าแก่ มีการจัดบรรยากาศของทางร้านให้สะดุดตา โดยภายในร้านมีรูปภาพโบราณสีขาว-ดำ

ของผู้คนจำนวนมากทั้งที่มีชื่อเสียงและบรรดานักท่องเที่ยวที่คิดเรียงรายอยู่เต็มผนัง ทุกอย่างในร้านเป็นของเก่าที่ใช้ตกทอดกันมา ไม่ว่าจะเป็นกล้องถ่ายรูปรุ่นต่างๆ รูปภาพ กรอบรูป ฯลฯ



: กล้องถ่ายรูปโบราณ



: น้ำยาล้างฟิล์มโบราณ

เจ้าของร้านได้เล่าให้เราฟังว่า ตัวกล้องที่ใช้ถ่ายภาพนั้นเป็นกล้องโบราณซื้อมาจากเยอรมันในราคา 8,000 บาท เมื่อประมาณ 60 กว่าปีก่อน กล้องโบราณตัวนี้ต้องมีฟิล์มเฉพาะและต้องสั่งนำเข้ามาจากประเทศอังกฤษ เพราะปัจจุบันอังกฤษเป็นประเทศเดียวเท่านั้นที่ยังผลิตฟิล์มโบราณอยู่ แต่ทว่าทางร้านไม่ได้มีเฉพาะกล้องโบราณตัวนี้ตัวเดียวเท่านั้น หน้าร้านยังประกอบไปด้วยกล้องโบราณในสมัยก่อนตั้งเรียงรายไว้ในตู้โชว์อย่างสวยงามอีกด้วย



นอกจากขั้นตอนกรรมวิธีการถ่ายภาพจะใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นของโบราณแล้ว การล้างอัดรูปของทางร้านก็ยังใช้วิธีโบราณเช่นเดียวกัน เจ้าของร้านบอกว่า น้ำยาล้างภาพต้องนำเข้ามาจากประเทศอังกฤษเท่านั้น เพราะเป็นประเทศเดียวในปัจจุบันที่มีขายน้ำยาล้างฟิล์มโบราณชนิดนี้อยู่ นอกจากนี้วัตถุดิบเหล่านี้ทางร้านได้นำมาสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยการนำมาสร้างเป็นบริการถ่ายรูปโบราณ ซึ่งเมื่อเข้าไปในห้องถ่ายภาพ พบว่ามีลักษณะเหมือนกับสตูดิโอถ่ายภาพในสมัยโบราณมีเสื้อผ้าในแบบโบราณต่าง ๆ มากมายทั้งชุดไทยโบราณและชุดประจำชาติต่างๆเท่าที่ทางร้านมี แต่ที่นิยมกันมากที่สุดคือชุดไทยโบราณแบบสไบเฉียง และชุดไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 คุณยายเจ้าของร้านเล่าให้ฟังว่า เสื้อผ้าบางชุดในร้านมีอายุมากกว่า 20 ปีแล้ว อย่างเช่น ชุดเกาหลีที่คุณยายซื้อมาตอนที่ไปเที่ยวเกาหลีเมื่อ 20 ปีที่แล้ว ทั้งนี้บริการการถ่ายรูปก็ได้มีการจัดรูปแบบเป็นแพ็คเกจโดยมีให้เลือกประมาณ 2-3 แบบ มีสีขาว-ดำ และซีเปียให้เลือกได้ตามสะดวก ลักษณะภาพที่ถ่ายออกมาชิ้นทุกภาพจะเป็นภาพในลักษณะเก่าทั้งหมด



: เสื้อผ้าที่ทางร้านจัดไว้ให้เปลี่ยน



จะถ่ายละครนะ ขวาศึกษานิดค่ะ



..1 2 3 แห้ะ..



รูปที่ถ่ายเสร็จจ...



PHOTO ALBUM



คุยกับคุณยายร้านศิลปวัฒนธรรมชาติ

เจ้าของร้านเล่าว่าสมัยนี้คนก็ถ่ายกันแต่กล้องดิจิตอล ถ่ายเสร็จก็สามารถดูรูปได้ทันทีว่าสวยหรือไม่สวยก็ถ่ายใหม่ แต่ที่นี้แตกต่างเพราะกล้องจะถ่ายภาพได้เพียงหนึ่งครั้งเท่านั้น ถ่ายเสร็จเป็นอันเสร็จ และการล้างรูปก็ต้องใช้เวลาประมาณ 1 เดือนกว่าที่จะเสร็จออกมา โดยทางร้านจะจัดส่งไปให้ทางไปรษณีย์ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมแต่อย่างใด ลูกค้าที่มาถ่ายภาพจะได้รับรู้และได้สัมผัสถึงการถ่ายรูปในสมัยก่อนได้อย่างเต็มที่เพราะทุกกระบวนการได้ถูกจำลองมาอย่างสมจริง นอกจากนี้ลูกค้ายังได้รู้จักคุณค่าของการรอคอย กว่าจะได้ภาพที่สวยงามและอัดแน่นด้วยมนต์ขลังแห่งความเป็นอดีต



คุณหญิงคนใหม่^^

ขอ...นิสนิง 555+





: รำเริง หลังถ่ายรูปเสร็จ ออกมาเดินเล่นหน้าร้าน

เห็นได้ชัดว่าทั้งร้านนาฬิกาและร้านถ่ายรูปโบราณนั้นมีสินค้าที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ทั้งสิ้นแต่ทว่าเราในฐานะลูกค้า ไม่ได้รับรู้เลย เพราะมันไม่หลงเหลือความเป็นตะวันตกอยู่ในร้าน เจ้าของร้านได้มีการสร้างสรรค์ ประยุกต์ปรับปรุงร้านให้คงสภาพความเป็นไทยไว้อย่างเต็มที่ ภายใต้งี๋นไขที่ลูกค้าจะต้องถ่ายรูปแบบไทยสมัยก่อน ใช้นาฬิกาสมัยก่อน ลูกค้าจะไม่มีทางได้รับรู้เลยว่าแหล่งที่มาของสินค้าเหล่านี้มันมาจากหลวมุมของโลก ไม่ใช่วัตถุคืบที่จะหากันได้ง่ายๆตามท้องตลาด

นอกจากร้านนาฬิกาและร้านถ่ายรูปโบราณแล้ว ร้านยาจีนฮกซัน โอสถสถาน ตั้งอยู่ในซอย3 ซอยเดียวกับร้านถ่ายรูปโบราณ เป็นร้านใหญ่ 2 ห้องแถว จุดเด่นของร้านยาจีนนี้คือ ทางร้านมีความโดดเด่นเรื่องความเก่าไม่ซ้ำใคร การตกแต่งร้านก็เป็นไปในแบบเก่า มีกลิ่นอายความเก่าความโบราณที่น่าดึงดูด ลักษณะการจัดร้านเป็นแบบร้านขายยาในสมัยโบราณไม่มีผิ่คพื้น ไม้ว่าจะเป็นผู้ใส่ยา โหลใส่ยา หรือเครื่องบดยาล้วนแต่เป็นของเก่าแก่ โบราณทั้งสิ้น





: ตู้ใส่ยาและเก็บสมุนไพร



: เครื่องหินยาโบราณ



เครื่องชั่งยาโบราณ

เจ้าของร้านเล่าว่าเป็นของที่มีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษตกทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น นอกจากนี้วัตถุดิบที่มาของสมุนไพรและตัวยาต่างๆที่มีขายอยู่ในร้านนั้น ล้วนแล้วแต่มีที่มาจากหลากหลาย ทั้งจากประเทศจีน และหลายจังหวัดในประเทศไทย โดยทางร้านใช้สมุนไพรล้วนๆในการทำยา แต่ที่น่าสนใจกว่านั้นคือ เมื่อมีลูกค้ามาซื้อยาที่ร้าน สิ่งที่ลูกค้าต้องทำก็เพียงแค่บอกอาการป่วยที่เป็น แล้วเจ้าของร้านก็จะเปิดตู้ใส่สมุนไพรด้านหลังอย่างคล่องแคล่วและชำนาญการ นำสมุนไพรตัวยาต่างๆ

ออกมา ชั่งวัดและจัดรวมผสมเข้าด้วยกัน เพื่อให้ลูกค้านำไปต้มกินรักษาอาการป่วย สมุนไพรและตัวยาภายในร้านมีหลายชนิดมากมายนับไม่ถ้วน



...ในตู้ยา...



: คุณยายจัดยาอย่างคล่องแคล่ว

นอกจากนี้ยังมียาสมุนไพรโบราณอื่นๆที่เจ้าของร้านทำเองมีทั้ง เป็นแบบน้ำ แบบผงและแบบเม็ด เจ้าของร้านเล่าว่า ภูมิปัญญาความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณของสมุนไพรแต่ละชนิดและฝีมือในการปรุงยาต้มยาก็ล้วนแล้วแต่ได้รับการถ่ายทอดสั่งสมมาจากบรรพบุรุษมาหลายรุ่นทั้งสิ้น คุณยายเจ้าของร้านเล่าพร้อมกับชี้ไปที่ภาพของตระกูลในสมัยต่างๆที่ติดอยู่เต็มกำแพง พร้อมกล่าวต่ออีกว่าคุณยายจะรู้สูตรการผสมยาจีนโบราณว่าโรคนี้อาจจะใช้สมุนไพรอะไรบ้างเพื่อจัดยาให้ลูกค้านำไปดื่มรักษาอาการ



: จัดยาเรียบริ่อยขยขย

นอกจากร้านนาฬิกา ร้านถ่ายรูปโบราณและร้านขายยาจีนโบราณแล้ว ร้านขนมไทยโบราณที่เห็นตั้งเรียงรายอยู่ในตลาดสามชุกก็เป็นสิ่งสำคัญสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาในการทำขนมไทยและมรดกจากบรรพบุรุษออกมาได้อย่างสมบูรณ์แบบถือได้ว่าเป็นอีกหนึ่งความมีเสน่ห์ของตลาดโบราณสามชุกได้อย่างดีเยี่ยม โดยจากการสอบถามร้านขายขนมไทยส่วนใหญ่ ยกตัวอย่างเช่น ขนมชั้นสมุนไพรหรือรู้จักกันในนาม “ขนมชั้นป่าเต่า” ตั้งอยู่ที่ซอย 1 ของตลาด ลักษณะเป็นร้านแผงลอย



ป่าเต่าได้เล่าว่าได้เรียนรู้สูตรการทำขนมชั้นจากบรรพบุรุษคือคุณยาย แล้วเห็นว่าคุณยายทำขนมไทยโดยเฉพาะขนมเปียกปูนและขนมชั้นอร่อยมาก จึงกลัวว่าความรู้ในการทำขนมชั้นไทยอาจสูญหายไปตามกาลเวลา จึงได้เรียนรู้เพื่อสืบสานและต่อยอดภูมิปัญญา เมื่อเกิดความชำนาญในการทำแล้วจึงคิดที่จะทำขาย ประกอบกับยุคสมัยที่เปลี่ยนไปผู้คนหันมาสนใจสุขภาพมากขึ้นจึงเกิดความคิดที่จะ

ดัดแปลงให้กลายเป็นขนมชั้นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว กลายมาเป็น “ขนมชั้นสมุนไพร” ส่วนผสมของขนมชั้นจะมีส่วนผสมของผลไม้ซึ่งทำให้ขนมชั้นมีสีสันแตกต่างกันไปตามชนิดของผลไม้ที่ได้



: ร้านของป้าเต่า

: ร้านขนมทองม้วน
โบราณ ป้าแปด....

ร้านขนมทองม้วน
โบราณ ตั้งอยู่ที่ซอย 1 ของ
ตลาด ด้วยกลิ่นหอมและชื่อที่
สะดุดตาทำให้บรรดาผู้ผ่านไป
ผ่านมาอดที่จะเข้าไปเยี่ยมชมและ
ชิมฝีมือทองม้วนโบราณนี้ไม่ได้
เจ้าของร้านคือ นางกัญญา
เจริญวัย หรือ ป้าแปด ทองม้วน



โบราณนี้รู้จักกันในชื่อของ “ทองม้วนโบราณ ทรงเครื่องงาดำ” ที่มีรสชาติหวานมัน กรอบอร่อย และมี
กลิ่นหอมของมะพร้าวคั่วกับงาดำเพราะขนมทองม้วน โบราณนี้มีสูตรในการทำที่ไม่เหมือนใคร มีความ
โดดเด่นที่แป้งและไส้ที่ป้าแปดดัดแปลงมาเอง เพราะแป้งนั้นใช้แป้งข้าวเจ้ากับแป้งหมี่ ไม่ได้ใส่แป้งมัน
เหมือนทองม้วนที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไปวัสดุและอุปกรณ์ในการทำทองม้วนโบราณ ประกอบด้วย
เตาแก๊ส, กระทะเหล็กสี่เหลี่ยม, เกรียงหรือเหล็กโป้ที่เอาไว้ใช้ชะขนม, กระจ่า, กะละมัง, หม้อสแตนเลส
สี่ฝาปิด, กรรไกร, ทัพพี ฯลฯ วัตถุดิบและส่วนผสม ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า, แป้งหมี่, เนยสด, นม
ข้น, ไข่ไก่ และกะทิสด ส่วนของไส้งาดำมีส่วนผสมคือ มะพร้าวขูด, งาดำ, น้ำตาลทราย และเกลือ ป้า
แปดได้ดัดแปลงสูตรโดยนำมะพร้าวคั่วมาเป็นไส้ขนมแทนมะพร้าวสด เพราะจะช่วยทำให้ขนมมีความ
หอม และไม่เสียง่าย สามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน

การทำทองม้วนโบราณสูตรตลาดสามชุกของป้าแป้นนั้นไม่ได้ใช้พิมพ์ในการทำ แต่ใช้เตาขนมเบื้อง มีลักษณะคล้ายขนมเบื้องโบราณ เพราะกระบวนการวิธีการทำงานมีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน เพียงแต่ขนมทองม้วนโบราณนี้ขนาดของแผ่นจะใหญ่กว่าปกติประมาณ 2-3 เท่า ป้าแป้นสืบทอดการทำขนมทองม้วนโบราณมาจากคุณลุง เนื่องจากลุงของป้าแป้นอยู่กับคณะจีวทำให้ต้องออกเรือไปแสดง พอมีเวลาว่างก็มักจะทำขนมให้เด็กๆกินเสมอ และด้วยความที่ป้าแป้นชอบขนมที่ลุงทำให้ทานจึงพยายามจำขั้นตอน วิธีการต่างๆในการทำขนมจากลุงและนำมาคิดแปลง ปรับปรุงเพิ่มเติมจนกลายมาเป็น



: เตาทำทองม้วน

ขนมทองม้วนโบราณทรงเครื่องงาดำที่มีชื่อเสียงในปัจจุบัน

ขนมไทยที่ขายที่ตลาดสามชุกนั้นไม่ได้เน้นขายแบบอุตสาหกรรมที่เน้นขายสินค้าจำนวนมากๆ แต่คนที่มาซื้อนั้นจะได้สัมผัสกับกลิ่นไอของการขายแบบธุรกิจขนาดเล็กหรือธุรกิจในครัวเรือน ไม่ใช่มีเพียงแค่ขนมชั้น สมนุไพรและทองม้วนโบราณเท่านั้น แต่ยังมีขนมไทยอีกหลายชนิดที่น่าสนใจ

และมีการสืบสานถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ เช่น ขนมตาลสูตรโบราณ ขนมไทยโบราณจำมงกุฎ ขนมจันทร์ ขนมทองม้วนกรอบ ขนมไข่ปลา ขนมไข่หงส์แป้งสดสูตรโบราณ(ไข่เหี้ย) บัวลอยหม้อดิน(นำบัวลอยใส่ไว้ในหม้อดินเผา) เป็นต้น



: ขนมไทยในตลาดสามชุก

นอกจากความโดดเด่นในมิติของคุณค่าเชิงวัฒนธรรมของขนมไทยแล้ว ตลาดสามชุกยังประกอบไปด้วยร้านค้าที่มีความโดดเด่นในการใส่ความคิดสร้างสรรค์เข้าไปไม่ว่าจะเป็นการตกแต่งร้าน หรือตัวสินค้าก็ทำให้เกิดเสน่ห์อย่างน่าเหลือเชื่ออีกด้วย เช่น



ร้านบ้านโค้ก ตั้งอยู่ในซอย 3 ความโดดเด่นของร้านนี้คือ สัญลักษณ์รูปโค้กตัวใหญ่หน้าร้าน ซึ่งเป็นที่สะดุดตา และเมื่อเราลองสัมผัสเข้าไปข้างในซึ่งเสียค่าเข้าแค่คนละ 5 บาท เราจะเห็นว่าในร้านจะเต็มไปด้วยขวดโค้กแบบต่างๆมากมาย ทางร้านได้จัดตกแต่งไว้อย่างสวยงาม เจ้าของร้านเล่าว่าร้านนี้ไม่ได้เน้นการขายสินค้า แต่เน้นการแสดงความคิดที่สร้างสรรค์ของการตกแต่งร้านมากกว่า ขวดโค้กที่พี่เจ้าของร้านได้เก็บสะสมมานานและได้ขอซื้อมาจากนักสะสมทั่วโลก ทำให้ร้านบ้านโค้กเป็นแหล่งรวมของสะสมที่ทำขึ้นเกี่ยวกับโค้กมากมาย เจ้าของร้านได้ใส่เอาความคิดสร้างสรรค์เข้าไปในการจัดตกแต่งร้าน ทำให้เกิดเป็น ร้านบ้านโค้ก



: บรรยากาศภายในร้านด้านล่าง



: ภายในร้านด้านบน

เป็นที่น่าสังเกตว่าร้านบ้าน ไร่ไก่ ไม่น่าจะเข้ากับตลาดที่ได้ชื่อว่าเป็นตลาดเก่าแก่นานกว่า 100 ปีได้เลย เพราะตัวของ ไร่ไก่เองให้ความรู้สึกของความเป็นตะวันตก และความเป็นทุนนิยมสมัยใหม่ ไม้มีความเก่าแก่และความ โบราณ แต่อย่างไรก็ตามความรู้สึกที่ขัดแย้งกันนี้มันกลับถูกนำมาผนวกรวมและทำให้เกิดการผสมผสานกันลงตัวได้อย่างน่าเหลือเชื่อ เมื่อนักท่องเที่ยวเดินเข้าไปในร้านก็จะต้องตื่นตากับฉากการตกแต่งที่สวยงามของเหล่าบรรดาสัญลักษณ์ ไร่ไก่ทั้งหลายของทั้งสองชั้นของการจัดแสดง



ภาพของโค้กที่ให้ความรู้สึกเป็นสมัยใหม่และทุนนิยมนั้นถูกลบและถูกเติมเต็มด้วยกลิ่นอายของความคิดสร้างสรรค์ของเจ้าของร้านที่นี้มากกว่า เนื่องจากเจ้าของร้านเขาไม่ได้จำหน่ายโค้กหรือความเป็นแบรนด์เนมให้กับชุมชนหรือนักท่องเที่ยว แต่เขาแสดงให้เห็นวิวัฒนาการของอดีตจนถึงปัจจุบัน ความหายากของสิ่งของบางอย่างที่อาจหาไม่ได้อีกแล้ว รวมถึงความพยายามมานะอดทนในการเก็บรวบรวมสิ่งของเหล่านั้นเพื่อนำมาจัดโชว์โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งเราไม่เคยเห็นที่ไหนมาก่อน ด้วยความที่อยู่ในบริบทของตลาดเก่าสามชุก มันจึงถูกทำให้ลบความเชื่อของความเป็นตะวันตกและทุนนิยมออกไป คงเหลือไว้แต่สัญลักษณ์โค้กที่บริสุทธิ์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันเท่านั้น

สินค้าในตลาดสามชุกเกือบทุกอย่างล้วนมีลักษณะเป็นสินค้าแบบเก่าหรือโบราณทั้งสิ้น หากสังเกตจะเห็นว่าสินค้าเหล่านี้ถูกผลิตขึ้นอยู่ตลอดเวลา แต่แบบของสินค้ายังเหมือนในสมัยโบราณอยู่ เช่น ตะเกียงน้ำมันก๊าดแบบโบราณ , กระทิกน้ำร้อนโบราณที่คนส่วนใหญ่ไม่ค่อยใช้กันแล้วและหาซื้อได้ยากในปัจจุบัน แต่ที่ตลาดสามชุกยังมีขาย แต่เรื่องประโยชน์ใช้สอยนั้นคุ้มค่ายิ่งนัก เพราะสามารถเก็บความร้อนและความเย็นได้นานกว่ากระทิกน้ำร้อนในปัจจุบันหลายยี่ห้อเสียอีก



: ตะเกียงน้ำมันก๊าดโบราณ



: กระทิกน้ำร้อนโบราณ

รวมถึงร้านนาฬิกา ที่มีการนำเข้านาฬิกาจากหลากหลายประเทศ แต่ก็เลือกนำเข้าเฉพาะแบบหรือรุ่นที่เป็นแบบเก่าทั้งหมด ทั้งนี้สินค้าต่างๆไม่ว่าจะเป็นขนมไทยโบราณหรือของใช้ต่างๆ มีการสร้างโลโก้ เพื่อความเป็นสามชุก ตลาดโบราณ ซึ่งเน้นกระบวนการผลิตที่มีเอกลักษณ์ ตลาดในตัวเองนอกจากจะมีมูลค่าแล้วยังมีคุณค่าซึ่งคุณค่านั้นคือ ตลาดโบราณตอบสนองเป็นอย่างดีในเรื่องของภูมิปัญญา ไม่ใช่เพียงแหล่งจับจ่ายใช้สอยเพียงอย่างเดียว แต่คุณค่าของตลาดนี้อยู่ที่คนในท้องถิ่นรวมใจกันสร้างตลาดสามชุกให้มีชีวิต อยู่ได้โดยไม่ต้องพึ่งภายนอก แม้กาลเวลาจะเปลี่ยนไปแต่ สามชุกยังคงดำรงอยู่ได้และยังคงรักษาเอกลักษณ์สมัยอดีตไว้ได้อย่างมั่นคงท่ามกลางกระแสสังคมหลักจากภายนอกที่มีการไหลบ่าอย่างรวดเร็วและรุนแรง ในขณะที่พวกเราก็ยังคงเอกลักษณ์ในอดีตไว้ไม่ให้เลือนหายไปได้อีกด้วย

ตลาดสามชุกคือตลาดร้อยปีที่มีชีวิต เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และเป็นพิพิธภัณฑ์ชีวิตของชุมชนที่สะท้อนให้เห็นภาพวิถีชีวิตในเชิงวัฒนธรรมได้อย่างชัดเจน และตอบสนองพระราชดำริสพอเพียงในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งที่ตลาดสามชุกเป็นอย่างทุกวันนี้ได้เพราะการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทุกอย่างเกิดจากความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง ชาวบ้านได้ร่วมกันฟื้นอดีตชุมชนให้คืนชีพ สวนกระแสภาวะการณ์สังคมในยุคปัจจุบัน และท้าทายกับความอยู่รอดเป็นอย่างยิ่งในระยะเริ่มต้น ความเป็นตลาดโบราณได้รับใช้ความโหยหาอดีตที่คนเมืองในปัจจุบันหาไม่ได้อีกแล้ว ซึ่งแต่เดิมตลาดไม่ได้ตอบสนองคนนอก แต่ในปัจจุบัน ตลาดตอบสนองคนที่มาเที่ยวชม ที่เป็นคนอีกกลุ่มหนึ่ง จึงก่อให้เกิดการหล่อเลี้ยงชีวิตของชาวบ้านและที่สำคัญคือ เกิดธุรกิจที่เชื่อมโยงขึ้นมามากมายเสน่ห์ของตลาดสามชุก หรือ ตลาดร้อยปี จึงเป็นความเก่าแก่ที่ไม่ได้ปรุงแต่ง หากแต่เป็นความเก่าแก่ที่ผ่านกาลเวลาจากรุ่นหนึ่งถ่ายทอดมาสู่อีกรุ่น จากอดีตสู่ปัจจุบัน ดำรงไว้ซึ่งวิถีชีวิตและจิตวิญญาณของชาวสามชุกอย่างเต็มเปี่ยมทำให้นักท่องเที่ยวในโลกลงโลกาภิวัดน์ที่ต้องการไขว่คว้าหาอดีต อยากที่จะมาเยี่ยมชมอย่างไม่รู้จักจบจักสิ้น



: Behind the scene

เบื้องหลังการทำงานของพวกเขา ^^



บทความชิ้นนี้จะสำเร็จลุล่วงไม่ได้หากขาดการอุปการะช่วยเหลือจาก คณะกรรมการของ ตลาดร้อยปีสามชุก ต้องกราบขอบพระคุณ ป้าแหว ป้าหมู พี่ทับทิม และคณะ อีกทั้ง ชาวบ้าน เจ้าของร้านค้าทุกร้านที่ให้ข้อมูลและให้การต้อนรับเป็นอย่างดี ขอกราบขอบพระคุณมา ณ ที่นี้ด้วยค่ะ



บรรณานุกรม

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

ประวัติตลาดสามชุก.[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จากเว็บ www.samchuk.in.th/ - 42k. (วันที่ค้น
ข้อมูล; 10 มีนาคม 2551, 12.30น.)