

เที่ยวไทยครีกครีนๆ ตอน ชุมชนเมืองเก่าภูเก็ต เสน่ห์ที่ต้องรักษา

นำเสนอเมื่อ : 14 พ.ค. 2552

เที่ยวไทยครีกครีนๆ ตอน ชุมชนเมืองเก่าภูเก็ต เสน่ห์ที่ต้องรักษา

รายงานโดย : นิธิ ท่วมประดม: วันศุกร์ที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2552
ภูเก็ต ชื่อนี้ผมเชื่อว่าทุกคนรู้จักอย่างแน่นอน และผมก็เชื่ออีกว่า
หลายต่อหลายท่านได้เคยไปสัมผัสกับเกาะสวรรค์แห่งนี้มาแล้วอย่างแน่นอน

หมดทราย สายลม แสงแดด ชายหาด น้ำทะเลสีคราม
ทำให้ภูเก็ตขึ้นชื่อไปอยู่ในทำเลียบแหล่งท่องเที่ยวระดับโลกได้อย่างไม่ยากเย็นนัก

แต่ภูเก็ตไม่ได้มีแหล่งท่องเที่ยวเพียงแค่นั้น
ภูเก็ตได้ซ่อนเสน่ห์ทางวัฒนธรรมที่ฝังรากลึกของตัวเมืองไว้อย่างเงียบๆ ผ่านวันเวลามานานนับร้อยปี
โดยไม่ได้เปิดตัวเองออกไปให้คนภายนอกได้รับรู้อีก และยังคงดำเนินวิถีชีวิตไปตามปกติ

อย่างไรก็ตาม วิถีความเป็นชุมชนเมือง ยากเหลือเกินที่จะเดินคู่ขนานไปกับความเจริญด้านการท่องเที่ยว
ที่กลุ่มทุนด้านการท่องเที่ยว ไหลบ่าเข้ามาทำลายความเป็นชุมชนเมืองดั้งเดิม และ แทนที่ด้วยโรงแรม
หรือแหล่งท่องเที่ยวเพื่อตอบสนอง นักท่องเที่ยวทั่วโลก

ทั้งๆ ที่ความเป็นชุมชนนั้นคือแหล่งท่องเที่ยวด้านวัฒนธรรมชั้นดี ที่สามารถ “ขาย” ตัวเองได้เป็นอย่างดี

ชุมชนเมืองเก่าภูเก็ต ถนนกลาง หรือกลุ่ม OLD PHUKET TOWN
คือกลุ่มชุมชนที่พยายามจะขายความเป็นภูเก็ต “ขนานแท้” ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักภูเก็ตมากขึ้น แทนที่จะรู้จักแต่
หาดป่าตอง

การไปภูเก็ตของผมครั้งนี้ ถือว่า “คุ้มค่า” มากจริงๆ
ที่ได้มารู้จักความเป็นตัวตนของภูเก็ตที่สืบสานกันมานานกว่าร้อยปี และต้องขอบคุณ “คุณโอ”
เจ้าหน้าที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานภูเก็ต
ที่ช่วยประสานงานและติดต่อชุมชนเมืองเก่าภูเก็ตนี้ไว้ให้เป็นอย่างดี

ถนนกลาง เป็นถนนที่อยู่กลางเมืองภูเก็ตเลยครับ หาไม่ยาก เพราะอยู่ใกล้กับสำนักงานททท.ภูเก็ต
ถ้าจะไปเที่ยวที่นั่นไปสำนักงานททท.ภูเก็ตก่อน แล้วค่อยเดินย้อนขึ้นมาก็ได้

ในวันนั้น ผมได้พบกับตัวแทนชุมชนเมืองเก่าภูเก็ต ถนนกลาง 4-5 คน
ซึ่งเป็นผู้หญิงวัยกลางคนที่แต่งชุดพื้นเมืองภูเก็ต ที่ทำด้วยผ้าลูกไม้ลายละเอียดยิบ ดูคลาสสิกไม่น้อย
แถมมีเสน่ห์ในตัวเป็นอย่างดี ทำให้ผมวนนึกถึงตอนที่ไปประเทศลาว ที่สาวๆ ที่นั่นสวมแต่ผ้าซิ่น
ซึ่งเป็นชุดพื้นเมืองของสาวลาวได้อย่างลงตัว และกลายเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่มีประเทศไหนเหมือน

✘ ที่น่าสนใจอีกอย่างคือ กลุ่มของพี่ๆ เหล่านี้มีทั้งคนไทย คนจีน คนมุสลิม เรียกว่าแคตัวแทนของชุมชนก็พอจะบอกได้แล้วว่า ชุมชนแห่งนี้เป็นการผสมผสานของวัฒนธรรมของทุกชาติศาสนา ที่หลอมรวมกันแบบสมานฉันท์ โดยไม่ต้องตั้ง คณะกรรมการอะไรใหญ่ๆ เหมือนนักรการเมืองสมัยนี้

พี่ๆ ตัวแทนชุมชนพาผมเดินจากสำนักงานททท.ภูเก็ต ขึ้นมาเพียงนิดเดียวก็ถึงหัวถนนกลาง ที่ถือเป็นถนนที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งของภูเก็ต และเป็นย่านการค้าที่เก่าแก่ เป็นถนนประวัติศาสตร์ที่มีอายุกว่า 150 ปีมาแล้ว

ถนนนี้มีความยาวกว่า 450 เมตร เดินเล่นได้เรื่อยๆ ไม่เหนื่อยมาก เพราะระหว่างทางมีอะไรให้เราดูเยอะมากครับ เริ่มตั้งแต่สถาปัตยกรรมของร้านค้าทั้งสองฟากถนนกว่า 140 คูหา เป็นสถาปัตยกรรมแบบซิโน-โปรตุกีส ซึ่งเป็นสถาปัตยกรรมแบบยุโรป คือเป็นศิลปะแบบจีนผสมกับยุโรป โดยศิลปะแบบจีนเห็นชัดๆ เลยคือ ประตู รั้ว เหมือนในหนังจีนที่เราเคยดูกันนั่นแหละ เป็นประตูไม้ 2 บานขนาดใหญ่ ด้านข้างมีหน้าต่างอีกด้านละบาน ดูเก๋ดีเหมือนกัน สวนสถาปัตยกรรมแบบโปรตุเกสนั้นสะท้อนผ่านทางหน้าต่าง ชั้นบนอาคารที่ดูหรูหราไม่น้อยทีเดียว

เสียงของพี่ๆ ตัวแทนชุมชนได้อธิบายความเป็นมาของถนนนี้ ซึ่งทำให้รู้ว่าพี่ๆ ตัวแทนชุมชนอาศัยอยู่ที่ถนนกลางทั้งสิ้น มีกิจการค้าขายอยู่บนถนนแห่งนี้ มีทั้ง ชายผ้า ชายทอง ชายของชำ มีวิถีชีวิตแบบคนภูเก็ตขนานแท้ ผมเริ่มเดินตั้งแต่หัวถนนกลาง มองเอกลักษณ์ของถนน แห่งนี้ ที่กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมประกาศให้เป็นพื้นที่อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม นั่นหมายความว่าอาคารเหล่านี้จะถูกอนุรักษ์ไว้ในรูปแบบเดิมๆ

ร้านแรกที่ผ่านบนถนนแห่งนี้ ก็ทำให้ผมต้องหยุดเดินเสียแล้ว เพราะเป็นร้านขายอาหารมุสลิมตั้งแต่โรตีสไปจนถึงข้าวหมกไก่ แกงกะหรี่ ที่มีให้เลือกทั้งเนื้อและไก่ แกงเปรี้ยว แกงปลา

ตอนแรก บัง เจ้าของร้าน ร้องเรียก ให้ลองชิมโรตีสที่ขายกันมานานกว่า 80 ปี ว่าจะ “ร่อย” แค่ไหน ซึ่งต้องยอมรับจริงๆ ว่าร่อยจริงๆ กับโรตีสที่ทอดกรอบพอดีๆ แต่ไม่อมน้ำมัน จะกินกับแกง หรือจิ้มนม น้ำตาล ก็ไม่มีปัญหา

กำลังชิมโรตีสกับชานมอยู่ดีๆ บังยกข้าวหมกไก่พร้อมทั้งแกงต่างๆ ที่ขายในร้านมาให้ลองชิม ผลลัพธ์เลยกลายเป็นว่า ผม เสียเวลาอยู่ที่ร้านนั้นเกือบครึ่งชั่วโมง เพื่อลิ้มลองความเป็นภูเก็ตเสียเต็มอิ่ม

✘ ใครไปที่ถนนกลาง อย่าลืมไปลองกินอาหารมุสลิมที่หัวถนนกลางนะครับ จะรู้ว่าโรตีสจิ้มแกงอร่อยๆ หรือแคจิ้มน้ำตาล นมขันทวน อย่างที่คุ้นเคยนั้น มีรสชาติอิสลามแท้ๆ เป็นอย่างไร

เดินไล่ถนนไปเรื่อยๆ สิ่งที่จะเห็นไม่ได้มีแค่สถาปัตยกรรมเท่านั้นนะครับ แต่เราจะได้เข้าไปชมภายในของตัวบ้านบางหลังให้เห็นกับตาว่าบ้านในสมัยโบราณนั้นเป็นอย่างไร เพราะลักษณะของบ้านที่เป็นแบบหน้าแคบ แต่ลึกเข้าไปด้านใน บางหลังลึกถึง 200-300 เมตร เรียกว่าไปทะลุถึงอีกถนนได้เลยครับ

บ้านบริเวณนี้ถูกออกแบบให้มีพื้นที่ซีกล่าง ที่เรียกว่า จั้มแจ้ ที่เป็นช่องให้แสงส่องลงมาได้ อยู่บริเวณกลางบ้านเลยครับ ช่องนี้ไม่มีหลังคา จะเปิดโล่งๆ เพื่อให้แสงส่องลงมา ในสมัยก่อนใช้เป็นที่ซีกล่าง และเป็นช่องระบายอากาศไปในตัว เนื่องจากลักษณะของบ้านที่แคบและลึก เลยต้องมีช่องระบายอากาศ ถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่น่าทึ่งจริงๆ

เดินมาเรื่อยๆ มาถึงร้านสุนทรสังฆภัณฑ์ ที่ขายทั้งเครื่องสังฆภัณฑ์และเครื่องแต่งกายพื้นเมืองของผู้หญิงภูเก็ต และที่สำคัญมีชุดเจ้าสาวภูเก็ตมาให้เราได้เห็นอีกด้วยว่า ในสมัยก่อนชุดเจ้าสาวภูเก็ตเป็นอย่างไร

ดูๆ ไปชุดเจ้าสาวภูเก็ตนั้นได้รับวัฒนธรรมมาจากจีนไม่น้อยทีเดียว เพราะเจ้าสาวต้องนุ่งกระโปรงชุดติดกัน ถัดอกไม่ข่อยาว มีผาคกลมแบบศึระะ และต้องสวมผ้าปาเต๊ะสีสด สวมเสื้อตัวในแขนยาวคอตั้ง สวมเสื้อครุยยาวคลุมทับเป็นเสื้อตัวนอก โดยผ้าที่ไซทำเสือนั้นเป็นผาบาง เบา

เรียกว่าผ้าป่านแก้ว

ไม่ใช่แค่ชุดเท่านั้นที่ดูสวย แต่เครื่องประดับเจ้าสาวนั้นยิ่งน่าสนใจไม่น้อย เพราะขณะที่กำลังอภินิหารอยู่ที่ตัวแทนชุมชนซึ่งเป็นเจ้าของร้านทองคำวิกเครื่องประดับโบราณ ไม่ว่าจะเป็นกำไลข้อมือ กำไลข้อมือ วังเบอเริ่มพร้อมกับเครื่องประดับอื่นๆ ที่ใส่ไว้กับตัว ไม่ว่าจะเป็นเข็มกลัดเสื้อครุย ที่เรียกว่า โกลัง สร้อยคอที่เป็นสร้อยทองที่มีเพชรประดับอยู่เพียบ ต่างหูเพชร อี๋... สมกับเป็นเจ้าของร้านทองคำจริงๆ

ที่นี่ไม่ได้มีแค่โชว์อย่างเดียวเท่านั้นนะครับ แต่หากใครอยากจะสั่งตัดชุดชุดเกิดไว้ใส่ไปงานให้เก๋ไก๋สบายใจ ไม่มีใครเหมือน และไม่เหมือนใคร ก็สั่งตัดที่ร้านนี้ได้เลยไม่มีปัญหาครับ แต่สนนราคาเท่าไหนนั้นถามได้กันเองครับ

เดินมาเรื่อยๆ พี่ๆ พาไปดูเข้าไปในบ้านหลังหนึ่ง เพื่อไปยังศาลเจ้าโบราณที่มีอายุกว่าร้อยปี ที่ชื่อว่าศาลเจ้าแสงธรรม หรือศาลเจ้าแดงก่องตอง เดิมศาลเจ้าแห่งนี้ชื่อ ศาลเจ้าชินเจียเก็ง เป็นศาลเจ้าที่เก่าแก่จริงๆ ครับ เพราะจากหลักฐานภายในศาลเจ้าทำให้อุรา ศาลเจ้าแห่งนี้สร้างขึ้นมาตั้งแต่ปี 2434 เลยทีเดียว

ภายในผนังของศาลเจ้ามีภาพวาดรูปเทพนิยายของจีนเรื่อง ชี๋นุกุ่ย ที่ยังเห็นลวดลายได้อย่างชัดเจน ผมยืนมอง ลวดลายเหล่านั้นนานเป็นสัปดาห์ครับ เพราะทั้งกับความเก่าและความสมบูรณ์ของลายต่างๆ ที่ยังมีอยู่อย่างสมบูรณ์

ไม่น่าเชื่อว่าจะมีศาลเจ้าที่เก่าและสมบูรณ์อย่างนี้นบนถนนเส้นนี้

การเดินทางที่ชุมชนแห่งนี้ไม่ได้มีแค่ให้เดินเที่ยวเท่านั้นนะครับ แต่ยังมีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสถึงความ เป็นพื้นเมืองของภูเก็ตด้วยก็คือ การพาไปชิมอาหารพื้นเมืองของภูเก็ต นั่นคือ หมี่ภูเก็ต หรือหมี่สะป้า

แต่ไม่ได้พาไปกินเฉยๆ นะครับ ชุมชนที่พาไปดูวิธีการทำถึงในครัว ซึ่งแม่ครัวที่จะมาทำให้อินนั้น เป็นชาวภูเก็ตดั้งเดิมที่อาศัยอยู่ที่นั่นด้วย

เราต้องเข้าไปในบ้าน ซึ่งมีอำมาอยู่ เพราะอำมานี้แหละครับจะผัดหมี่สะป้าให้เรากินจริงๆ แบบจะจับตาทีเดียว และที่สำคัญ ครัวที่ใช้ทำกับขานั้นเป็นครัวโบราณครับ เตาไฟที่ใช้เป็นเตาที่เรียกว่า โฟ ซึ่งเป็นเตาดิน หรือปูนก่อสูงขึ้นจากพื้น ด้านล่างของเตาโล่ง ไว้สำหรับเก็บฟืน ด้านบนทำเป็นช่องไฟประมาณ 3 ช่อง สำหรับหุงต้มอาหารได้พร้อมกัน 3 อย่างเลยครับ แจ่มจริงๆ

อำมาเตรียมเครื่องปรุงหมี่สะป้าไว้อย่างพร้อม ซึ่งผมเองเห็นเครื่องปรุงทั้งหลายแล้วก็ค้นไม่ค้นมืออยากจะทำหมี่สะป้าด้วยมือของตัวเองเสียหน่อย ไม่น่าจะยาก

ซึ่งพี่ๆ ก็ยินยอมให้ผมได้ลองทำโดยมีอำมาคอยเป็นที่ปรึกษาอยู่ใกล้ๆ ผมก็ขยับตะหลิวอย่างมั่นใจ เหน้มนลงกระทะ ร้อนจนน้ำมันร้อนได้ที่ สิ่งแรกที่แปลกใจคือ เครื่องปรุงที่ใช้ หอมชอยละเอียดที่ใส่ลงไปเป็นอย่างแรก ไม่ใช่กระเทียมสับอย่างที่ผมคิด

อำมา บอกว่า ที่ใช้หอมชอยก็เพื่อให้หอมชวนน้ำลายไหล ผมเจียวหอมจนกลิ่นเริ่มหอม แต่ไม่ต้องถึงกริยมนเป็นหอมเจียวนะครับ แคพอสุกก็พอ แล้วใส่เครื่องปรุงอื่นตามลงไป ก็คือเนื้อสัตว์ทั้งหลาย ไม่ว่าจะเป็นกุ้ง ปลาหมึก ตามแต่ใจจะชอบ

ตามด้วยผักครับ ไม่ต้องแปลกใจครับ ตามด้วยผักกวางตุ้ง แต่เป็นในส่วนของการที่หันเป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อที่จะได้สุกเร็ว และไม่กระด้าง พอผักเริ่มสุกก็ใส่เส้นหมี่สะป้าลงไป ซึ่งตรงนี้จะครับ ทำผมสับสนทีเดียว เพราะเมื่อใส่เส้นแล้วเริ่มผัดกับน้ำมันและเครื่องที่อยู่ในกระทะ อำมาก็ใส่ซีอิ๊วหวานยี่ห้อพื้นเมืองยี่ห้อหนึ่ง ซึ่งผมก็จำไม่ได้ว่ายี่ห้ออะไร นาเชกหัวตัวเองจริงๆ

แต่เมื่อใส่ซีอิ๊วไปแล้ว เส้นหมี่ก็ยังไม่นิ่ม ทำให้ผมตัดสินใจเอาตะหลิวตัดเส้นเพื่อให้เส้นหมี่สั้นลง โดยหวังว่าจะทำให้เส้นนิ่มลง หรือสุกง่ายขึ้น

แต่เส้นก็ไม่นิ่มเสียที จนกระทั่งอำมาเอาน้ำซุปลงไปในกระทะ เส้นหมี่ที่แสนจะแข็งก็นิ่มลงทันตาเห็น

เล่นเอาผมมีเงินไปเลย นี่เป็นเคล็ดลับอีกอย่างที่ผมเชื่อว่าหลายคนไม่รู้ เวลาที่ซื้อเส้นหมี่สะปามาผัดกินเองที่บ้านจะได้รูกินไว้

✘ หลังจากนั้นนอวูมาก็เอาใบผักกวางตุ้ง ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ มาใส่เป็นอย่างสุดท้าย พร้อมกับปรุงรสด้วยการใส่น้ำตาลเพียงปลายช้อนและน้ำปลาเท่านั้น ก็เป็นเสร็จพิธี

แต่เมื่อตักหมี่สะปาดูขึ้นจากกระทะ เสียงอามาโวยวายขึ้นมาทันทีว่า ทำไมหมี่อ้วเป็นนอย่างนี้ ก็เส้นหมี่สะปาดูที่ผัดไม่ได้เป็นเส้นยาวแบบที่ควรจะเป็น แต่กลายเป็นเส้นเล็กๆ เหมือนกับใส่เดือนยังงไม่รู้

เสียงอามายังโวยวายอยู่เป็นระยะ แต่ผมทำหูทวนลม เพราะมองไปที่จานหมี่ สะปาดูของผมแล้ว ภาวเกลียดจริงๆ แต่ลองชิมดูแล้วรสชาติไม่เลวเหมือนกัน ใส่พริกน้ำสมลงไปอีกนิด แหลมไซ้ได้เหมือนกันแะ ครึ่งหน้าจะไปผัดกินที่บ้าน คอยดู ไม่ใช่ใส่เดือนนอย่างนี้แน

นอกจากอาหารแล้ว ยังมีของว่างที่ เป็นขนมพื้นเมืองของคนภูเก็ตอย่าง ข้าวเหนียวหีบ ที่อร่อยมากครับ เวลากินต้องจิ้มกับสังขยาครับ ตัวข้าวเหนียวนั้นมึรรสชาติเหมือนข้าวเหนียวตัดที่ผ่านการอัดด้วยแบบ จนข้าวเหนียวที่เป็นเม็ดๆ ถูกบีบเป็นเนื้อเดียวกันจนเป็นแปง

ผมจิ้มข้าวหีบเข้าปากไปหลายต่อหลายชิ้น แบบลิ้มความอ้วนเลยครั้บ อร่อยจริงๆ ครับ และไม่เคยกินมาก่อน แถมยังได้กลิ่นคอกด้วยกาแฟโบราณที่ชงโดยฝีมืออามาแท้ๆ แบบที่ผมไม่มีส่วนเกี่ยวข้องใดๆ การชงก็ใช้กาแฟผงตราดาวทอง ที่ต้องชงผ่านถุงชงกาแฟแบบโบราณ ผสมกับน้ำตาลประมาณ 5-6 ช้อนโต๊ะต่อ 1 หมอกาแฟ ซึ่งอร่อยจริงๆ อามา บอกว่า กินเป็นประจำทุกวัน ไม่มีอาการตาแดงเหมือนกับกาแฟปัจจุบันทั่วไป

ผมเดินออกจากบ้านอามาแบบอึมกกายและอึมใจกับความเป็นพื้นเมืองของภูเก็ต เส้นแห่งพื้นบ้านที่ชุมชนถนนกลางได้รวมตัวกันพยายามรักษาความเป็นถิ่นไว้อย่างน่าชื่นชม

ไปภูเก็ตครั้งหน้า ไปดูความเป็นภูเก็ตจริงๆ เสียหน่อยเถอะครั้บ ชุมชนนี้มีบริการนำเที่ยวโดยชาวชุมชนเอง โดยติดต่อได้ที่เบอร์ 08-3590-4828, 08-1693-1938 แล้วท่านผู้อ่านจะได้รู้จักภูเก็ตจริงๆ ว่าเป็นนอย่างไร

ออกจากถนนกลาง ผมแวะไปที่แหลมพรหมเทพ เพื่อหวังว่าจะชมพระอาทิตย์ตกดินเสียหน่อย แต่ปรากฏว่าวันนั้นคนเพียบ ที่จอดรถยังล้นออกมาด้านนอกถนน ส่วนบริเวณจุดชมวิวนั้นมีแต่หัวหน้าท่องเที่ยวเต็มไปหมด เล่นเอาเซ็งไม่น้อยเหมือนกัน กว่าจะหามุมถ่ายรูปได้ กุ่มขมับเลย แต่มาถึงแล้วก็ต้องรอครั้บ ได้รูปแล้วต้องรีบเผ่นออกมาแล้ว ไม่อย่างนั้นมาเจอรถติดบนแหลมพรหมเทพแน

แต่ไม่เป็นไร ไปดูวิวเมืองภูเก็ตตอน กลางคืนบนเขารังก็ได้ แต่แหม... ดวงดีจริงๆ ขึ้นไปบนเขารัง ปรากฏว่าไฟดับหมดทั้งเขารัง มีตสนิทครั้บ คราวนี้ได้เห็นวิวเมืองภูเก็ตแบบเต็มๆ แสงไฟระยิบระยับจับตาจริงๆ แต่ชมวิวไปก็ระแวงไปด้วย ไม่ไหวครั้บ นั่งพักเดียว กลับดีกว่า