

ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นบ้านทองคั้ง ตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง
จังหวัดอ่างทอง พ.ศ. 2457-2529

1914-1986 BAN THONG KHUNG LOCAL HISTORY OF POSA
SUBDISTRICT IN MUEANG ANGTHONG DISTRICT OF
ANGTHONG PROVINCE

ธนวัฒน์ ลำเพ็ญ* | THANAWAT LAMPHEN

เพชรรุ่ง เทียนปวีโรจน์** | PETCHRUNG TEANPEWROJ

Abstract

The objective of this paper is to history-orientedly methodologically study Ban Thong Khung local history of Posa subdistrict in Mueang Angthong district of Angthong province from 1914 to 1986 by using the primary sources, the secondary sources and the interview. The result of this study reveals that Ban Thong Khung has had a long historical background since Ayutthaya period. It was named its Posa Tambon (Posa subdistrict) in 1914. Ban Thong Khung residents have the unique way of life, wisdom, culture and local beliefs inherited from the past, especially the Phirod ring of Phra Kru Wichithurathon.

Keywords : local history, Ban Thong Khung, Phirod ring

* นักศึกษาด้านประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
พระนครศรีอยุธยา

** อาจารย์สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
พระนครศรีอยุธยา

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาเรื่องประวัติศาสตร์ท้องถิ่นบ้านท้องคั่ง ตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทอง พ.ศ. 2457-2529 ตามระเบียบวิจัยทางประวัติศาสตร์ โดยใช้การวิจัยทางเอกสารขั้นต้นเอกสารชั้นรอง และการสัมภาษณ์ ผลจากการศึกษาในครั้งนี้ พบว่าบ้านท้องคั่งมีความเป็นมาตั้งแต่สมัยอยุธยา จนถึง พ.ศ. 2457 จึงตั้งเป็นตำบลโพสะ ชาวบ้านท้องคั่ง มีเอกลักษณ์ทางวิถีชีวิตภูมิปัญญา วัฒนธรรม และมีความเชื่อท้องถิ่นที่สืบทอดมาจากอดีตโดยเฉพาะเรื่องแหวนพิรอดของพระครูวิจิตรจตุราธร

คำสำคัญ : ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น บ้านท้องคั่ง แหวนพิรอด

บทนำ

อ่างทองในอดีตมีผู้คนอาศัยอยู่มานานหลายร้อยปี เพราะท้องที่ของอ่างทองเป็นที่ราบลุ่มลักษณะคล้ายอ่าง ไม่มีภูเขา ป่า หรือแร่ธาตุ ได้รับการหล่อเลี้ยงจากแม่น้ำ 2 สาย คือ แม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำน้อย ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่ได้อาศัยทำการเพาะปลูก อุปโภคบริโภค และคมนาคมตลอดมา อีกทั้งจังหวัดอ่างทองอุดมด้วยพืชพันธุ์ธัญญาหาร จึงได้รับสมญานามว่าเป็นเมือง “อู่ข้าวอู่น้ำ” เป็นศูนย์กลางของการซื้อขาย ผัก ผลไม้ สัตว์น้ำ จะเห็นได้จากการที่มุงขนากมิซซัง ปาลเลกัวซ์ ได้เดินทางมาเผยแพร่คำสอนคริสต์ศาสนาโรมันคาทอลิกถึงเมืองอ่างทอง ได้เล่าว่า

“เมื่อออกจากอยุธยา โดยทวนสายใหญ่ของแม่น้ำขึ้นไป ตลิ่งจะเริ่มสูงขึ้น อย่งเห็นได้ชัด และในฤดูแล้งมีสันทรายผุดขึ้นทั่วไป เป็นที่ลำบากแก่การเดินทางเรือ ขนาดใหญ่ที่จะขึ้นล่องไปมา ส่วนใหญ่ทั้งสองฝั่งปากแม่น้ำอุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไผ่ และมีหมู่บ้านเรียงรายไปเป็นระยะๆ ห่างจากอยุธยาขึ้นไปทางทิศเหนือ 18 ลิเออ จะถึงเมืองเล็กๆ เมืองหนึ่งมีพลเมืองอยู่ราว 2,000 คน ชื่ออ่างทอง ท่านเจ้าเมืองผู้ซึ่งข้าพเจ้ามอบแว่นตาให้เป็นของกำนัลชุดหนึ่งได้ให้การต้อนรับด้วยอัธยาศัยไมตรี เรียกบรรดาอนุภรรยา 12 คน ของท่านออกมาร้องเพลงและเล่นเครื่องสายให้ฟังแล้วส่ง

เนื้อหมู ปลา ผักกับผลไม้ลงไปให้ในเรือ จังหวัดนี้มีข้าวและปลามาก มีการทำน้ำตาลเหมือนกันแต่ทำเป็นงบเล็กๆ” (ฉิ่ง บัณฑิต ปาลเลกัซ, 2549: 50)

อ่างทองเป็นที่รู้จักในนามของเมืองวิเศษไชยชาญ หรือเมืองอ่างทองดังสรุปได้ว่าดินแดนนี้มีลักษณะเด่นชัดอย่างน้อย 2 ประการ คือ ความอุดมสมบูรณ์ที่เหมาะสมแก่การทำเกษตรกรรม ทำให้มีมนุษย์ตั้งหลักฐานอยู่กันมานานและเป็นดินแดนที่มีความสำคัญในแง่การเป็นยุทธศาสตร์โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสมัยกรุงศรีอยุธยา

บ้านท้องคู้ง ตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทอง เดิมเรียกว่าบ้านแห ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่มีความสำคัญมากในอดีตสมัยกรุงศรีอยุธยา เพราะเป็นเส้นทางเดินทัพของสมเด็จพระนเรศวร ในศึกพระเจ้าเชียงใหม่ พ.ศ. 2128 และบ้านท้องคู้งนี้มีวัดที่เป็นศูนย์กลางทางจิตใจของหมู่บ้าน และมีเกจิอาจารย์ชื่อดัง เรื่องแหวนพิรอด คือ หลวงปู่สาย (พระครูวิจิตรธรรมาทร) วัดท้องคู้ง ซึ่งหลวงปู่สายนี้มีความสำคัญมากในการพัฒนาบ้านท้องคู้งให้เป็นที่รู้จักจนถึงปัจจุบัน ซึ่ง ปัจจุบันนี้บ้านท้องคู้งได้เกิดความเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านสังคม และวัฒนธรรมต่างๆ จนทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นถูกละเลยและอาจสูญหายได้ ทำให้ผู้ศึกษามีความสนใจในเรื่อง การศึกษาประวัติศาสตร์ท้องถิ่นบ้านท้องคู้ง ตำบลโพสะอำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทองขึ้น การศึกษาในครั้งนี้ใช้การศึกษาจากเอกสารร่วมกับการมีส่วนร่วมของท้องถิ่น เพื่อกระตุ้น และขับเคลื่อนให้เยาวชน และบุคคลทั่วไปในท้องถิ่นตระหนักถึงการสร้างความเข้มแข็ง และสำนึกร่วมกันของผู้คนในท้องถิ่นสร้างพลังในการปรับตัว และเพื่อรองรับความเปลี่ยนแปลงที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคตอย่างเข้าใจ

สภาพภูมิศาสตร์

บ้านท้องคู้งตั้งอยู่ในหมู่ที่ 8 ของตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทอง มีสภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านซึ่งบริเวณหน้าวัดท้องคู้งจะมีคูน้ำขนาดใหญ่ บริเวณด้านทิศเหนือติดกับตำบลบางแก้วของเทศบาลเมืองอ่างทอง ทิศตะวันออกติดต่อกับตำบลบ้านอิฐ และตำบลหัวไผ่ ส่วนด้านทิศตะวันตกติดกับบริเวณพื้นที่ของตำบลบ้านแห โดยมีแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นตัวกั้น ในส่วนทางด้านทิศใต้ติดกับหมู่ที่ 7 บ้านในคลองของตำบลโพสะ ซึ่งแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นแม่น้ำที่

หล่อเลี้ยงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านท้องถิ่น (ข้อมูลพื้นฐานสำนักงานเทศบาลตำบลโพสะ, ม.ป.ป.: 2)



ภาพที่ 1 แผนที่สภาพภูมิศาสตร์บ้านท้องถิ่น
ที่มา : ธนวัฒน์ ลำเพ็ญ, 18 สิงหาคม 2560

ภูมิหลังทางประวัติศาสตร์

ตำบลโพสะ เป็นตำบลขนาดกลางเป็นย่านที่ในสมัยกรุงศรีอยุธยา เคยเป็นเส้นทางเดินทางของสมเด็จพระนเรศวร ในศึกพระเจ้าเชียงใหม่ พ.ศ. 2128 บริเวณบ้านแห หรือในปัจจุบันเรียกว่า บ้านท้องถิ่น ซึ่งในพงศาวดารเรื่องไทยรบพม่า ได้กล่าวว่า

“เดือน 5 ปีระกา พ.ศ. 2128 พระเจ้าเชียงใหม่ยกทัพมาตีกรุงศรีอยุธยา ครั้งที่ 2 หลังจากแพ้สงครามคราวศึกพระยาพะสิม เมื่อ พ.ศ. 2127 ครั้งนั้นพระเจ้าเชียงใหม่ยกทัพมาตั้งที่บ้านสระเกศ เข้าจับกุมราษฎรมิให้ทำอะไรทำนา และเผาบ้านเรือน สมเด็จพระนเรศวร และพระเอกาทศรถทรงยกทัพออกไปตั้งที่ป่าโมก ทรงทราบข่าวว่า พระเจ้าเชียงใหม่ยกทัพออกจากบ้านสระเกศ สมเด็จพระนเรศวรให้พระ

ราชมนูเป็นทัพหน้า ปะทะกับทัพหน้าของพระเจ้าเชียงใหม่ที่บางแก้ว ขณะนั้นสมเด็จพระนเรศวรทรงตั้งทัพที่ “บ้านแห” โดยทรงดำริกลศึกให้พระราชมนูถอยทัพโดยให้ทัพหลวงชุมนุมอยู่แต่พระราชมนูไม่ล่าถอย ด้วยไม่ทราบกลศึก จึงทรงพระพิโรธ ตรัสว่า ถ้าไม่ถอยให้ตัดเอาศีรษะพระราชมนูมาถวาย พระราชมนูทราบจึงรีบล่าถอย ส่วยพระเจ้าเชียงใหม่สำคัญว่าทัพหน้าของกรุงศรีอยุธยาแตกอย่างไม่เป็นกระบวนการ ทัพของพระเจ้าเชียงใหม่จึงไล่ตามตีทัพหลวงที่ชุมนุมอยู่จึงเข้าโอบล้อมรบพุ่งตะลุมบอน จนทัพเชียงใหม่แตกพ่าย” (สมเด็จพระเจ้าทรงธรรมพระยาตำราภิธานสาส์น, 2545: 127)

พงศาวดารเรื่องไทยรบพม่า ได้สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของบ้านห้องคู้ในอดีตเป็นเส้นทางเดินทัพของสมเด็จพระนเรศวร โดยเป็นที่ตั้งทัพ ซึ่งในพงศาวดารเรื่องไทยรบพม่าเรียกบ้านห้องคู้ว่าบ้านแห

บ้านห้องคู้เดิมเป็นหมู่บ้านที่อยู่ในการปกครองของตำบลบ้านแห แต่เมื่อมีการออกพระราชบัญญัติลักษณะการปกครองท้องที่ พ.ศ. 2457 ความว่า

“หมวดที่ 4 ว่าด้วยลักษณะปกครองตำบล ตอน 1 การตั้งตำบล มาตรา 29 หลายหมู่บ้านรวมกันราว 20 หมู่บ้านให้จัดเป็นตำบลหนึ่ง และเมื่อสมุหเทศาภิบาลเห็นชอบด้วยแล้วให้ผู้ว่าราชการเมืองกำหนดหมายเขตตำบลนั้นให้ทราบได้โดยชัดเจนว่าเพียงใดทุกด้าน ถ้าที่หมายเขตไม่มีลำห้วย หนอง คลอง บึง บาง หรือสิ่งใดเป็นสำคัญให้จัดให้มีหลักปักหมายเขตไว้เป็นสำคัญ” (พระราชบัญญัติลักษณะการปกครองท้องที่, 2457: 13-14)

การออกพระราชบัญญัติลักษณะการปกครองท้องที่ พ.ศ. 2457 ทำให้บ้านห้องคู้แยกตัวออกจากตำบลบ้านแห และมีชื่อตั้งตำบลใหม่ว่า ตำบลโพสะ ชื่อบ้านห้องคู้จากข้อสันนิษฐานของ อาจารย์เพ็ญศรี เลาว่า

“สาเหตุที่เรียกหมู่บ้านนี้ว่าห้องคู้ นั้นสืบเนื่องมาจาก หมู่บ้านนี้มีสภาพพื้นที่อยู่ติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา และบริเวณหน้าวัดห้องคู้จะมีคู้ขนาดใหญ่ทำให้ ในสมัยก่อนการคมนาคมขนส่งทางบกยังไม่ค่อยมีความเจริญ ทำให้การสัญจรทางน้ำเป็นที่นิยมของคนสมัยก่อน ซึ่งเมื่อเดินทางผ่านหน้าวัดห้องคู้ก็จะเห็นคู้ที่มีขนาดใหญ่

ทำให้ผู้ที่สัญจรทางน้ำพูดติดปากว่า ท้องคู้งจึงเป็นที่มาของบ้านท้องคู้ง” (เพ็ญศรี มีแสงเงิน, 2560 : สัมภาษณ์)

วิถีชีวิตภูมิปัญญาวัฒนธรรมท้องถิ่น และความเชื่อของบ้านท้องคู้ง

บ้านท้องคู้งเป็นหมู่บ้านที่สภาพแวดล้อมของพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ทำให้เกิดจินตนาการตามคำพูดติดหูที่ว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” อย่างแท้จริงชาวบ้านท้องคู้งจะมีวิถีชีวิตในแบบการพึ่งพาอาศัยกัน โดยจะประกอบอาชีพวิถีชีวิตการทำนา วิถีชีวิตการทำประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการประกอบอาหารประเภทปลา การถนอมอาหารประเภทปลา และการรักษาโรคด้วยพืชสมุนไพร โดยผู้คนในยุคนั้นสามารถใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางธรรมชาติเหล่านั้นได้อย่างเต็มที่ วิถีชีวิตภูมิปัญญาวัฒนธรรมท้องถิ่นของบ้านท้องคู้งยังสอดคล้องกับความเชื่ออีกด้วย ตัวอย่างเช่น การเรียกขวัญพระแม่โพสพ ซึ่งจะมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

วิถีชีวิตการทำนา บ้านท้องคู้ง

การเกษตรของชาวบ้าน บ้านท้องคู้งในอดีตจะทำการเกษตรแบบธรรมชาติ ซึ่งจะเป็นการทำนาข้าวเสียเป็นส่วนใหญ่ การทำนาอาศัยน้ำฝน และใช้แรงงานควายและแรงงานคนเป็นหลัก เกษตรกรส่วนใหญ่จะไม่ทำไร่ ทำเฉพาะนาพอให้ได้ข้าวเก็บไว้กิน มีการปลูกงา ถั่ว ข้าวโพด และอื่นๆ โดยมีการเตรียมการและขั้นตอนดังนี้

การเตรียมนาและต้นกล้าในการดำนา จากการใช้สัมภาษณ์ ชาวบ้านท้องคู้งได้เล่าว่า

“(1.) เมื่อได้พันธุ์ข้าวมาแล้วก็รอให้ถึงเวลาหน้าฝน ซึ่งในอดีตจะสามารถคาดได้ว่าฝนน่าจะตกประมาณเดือนไหน เกษตรกรก็จะเตรียมไถนาเตรียมแปลงเอาไว้ การไถจะเดินเวียนไปทางด้านซ้าย จากรอบนอกเข้ามาด้านใน ต้องหมั่นระวังรอยไถไม่ให้ห่างกัน ห่างคนไถไม่ชำนาญดินจะถูกไถไม่หมดภาษาถิ่นเรียกว่า “ไถระแวง” เวลาไถเกษตรกรจะทำเสียงดูควายเพื่อเร่งให้ควายอยู่ในการบังคับ มักจะทำเสียงว่า “ฮีย ฮีย” จนเป็นเสียงไล่ควายที่เป็นที่นิยมทำกัน หากควายไม่ตื้อเกษตรกรก็จะเพียงกระตุกเชือกเบาๆ ไล่ให้ควายเดิน แต่หากควายตัวไหนที่ตื้อ ผู้ไถก็จะใช้ปลายเชือกหรือไม้เรียวตี การไถปกติจะไถสองครั้ง ครั้งแรกไถเตรียมรอนฝน หรือไถตอนต้นฝน

แล้วทิ้งเอาไว้ระยะหนึ่ง ก่อนจะทำการไถที่อีกครั้งเมื่อฝนเริ่มชุก ครั้งนี้เรียกว่าไถแปร การไถจะใช้แรงงานควายไถไม้ที่มีผานไถเป็นเหล็ก บางคนจะเรียกว่าปะฆางไถ ในระยะหลังๆ เริ่มมีไถเหล็กมาใช้ซึ่งจะแข็งแรงและเบากว่าเดิม เมื่อไถเสร็จก็จะคราดนา เพื่อให้ดินเรียบและไม่มีเศษหญ้า เหมาะแก่การหว่านกล้า หรือดำ แปลงแรกที่ไถจะใช้สำหรับเพราะพันธุ์กล้าข้าวคันนาจะได้รับการซ่อมแซมส่วนที่ขาดไปด้วยยานขุดดิน ขึ้นมาปั้นเป็นรูปคันยาวๆ เพื่อให้หน้าเก็บน้ำได้ ส่วนไหนที่ขาดหรือต่ำลงก็จะได้รับการซ่อมแซมซึ่งมีศัพท์เฉพาะว่า ปิดคันนา การปิดคันนามักจะทำไม่ใหญ่นัก ส่วนมากจะทำขนาดกว้างพอเดินได้ นอกเสียจากว่าจะเป็นที่น้ำลึกหรือต้องการจะปลูกพืชขึ้นบนคันนาถึงจะทำใหญ่ขึ้น ไม่มีขนาดมาตรฐานตายตัวการไถนาจะนิยมไถแต่เข้ามีดควาย จะได้ไม่เหนียวมาก หากมีควายหลายตัวอาจจะผลัดควายเป็นเพื่อให้ควายได้พักกินหญ้า สำหรับคนที่ไม่มีความรู้ก็จะยืมควาย หรือวานกันไถ คนที่ยืมความก็จะตอบแทนด้วยการเลี้ยงควายให้ (2) การเตรียมต้นกล้า เมื่อเตรียมแปลงนาเหมาะที่จะหว่านกล้าได้แล้วชาวนา ก็จะล้างมะลัดพันธุ์ข้าว และแช่พันธุ์ข้าวด้วยน้ำในภาชนะ ประมาณ 2-3 วันจนเมล็ดพันธุ์ข้าวแตกราก จะเรียกพันธุ์ข้าวว่า ข้าวปลูก เมื่อได้ข้าวปลูกแล้วจะนำไปหว่านลงแปลงนาที่เตรียมไว้ แปลงนาที่หว่านข้าวปลูกนี้จะเปิดน้ำออกไม่ให้มีน้ำท่วมขัง ทำร่องน้ำอยู่ในระหว่างพอให้หว่านข้าวปลูกเพื่อใช้ในการเดินหว่านและดูแลเวลาที่กล้ายังไม่โต รอเวลาประมาณสามอาทิตย์ถึงหนึ่งเดือน กล้าข้าวก็จะโตพอที่จะรับการถอน การถอนกล้าจะเป็นกำแล้วฟาดส่วนรากกับเท้าเพื่อให้ดินที่ติดอยู่กับรากหลุดออก เมื่อได้กล้าพอยกไหวก็จะมัดด้วยตอกไม้ไผ่ตรงส่วนยอดแล้วตัดใบกล้าข้าวออกเพื่อให้กล้าข้าวไม่คายน้ำมากเกินไปเวลาดำ การขนย้ายกล้าข้าวไปในแปลงที่ดำข้าวจะใช้ไม้ไผ่แหลมสองข้างที่มีศัพท์เรียกเฉพาะว่าไม้หลาว เสียเข้าไปได้ส่วนที่มัดด้วยตอกไม้ไผ่ ข้างละเท่าๆ กันแล้วแล้วหาบไปไว้เป็นจุดๆ ตามแปลงที่เตรียมดำ เมื่อได้แปลงนาเพื่อใช้ดำและกล้าข้าวเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปก็คือการดำนา การดำนาชาวนาจะอุ้มมัดกล้าไว้ที่อกด้วยมือซ้าย แยกเอากล้าข้าวออกด้วยมือขวาประมาณสี่ถึงห้าต้น ใช้นิ้วโป้งกดรากข้าวลงไปดินแล้วกลบให้กล้าตั้งต้นได้ด้วยน้ำที่เหลือ การดำจะดำถอยหลังให้ต้นกล้าห่างกันประมาณหนึ่งศอก แถวต่อมาก็จะดำ

ระหว่างกลาง มีลักษณะเป็นสามเหลี่ยม การดำนาในลักษณะอย่างนี้ชาวนาต้องก้มเป็นเวลานาน” (ลักษณะ ตรีถาวร, 2560: สัมภาษณ์)

การเกี่ยวข้าว ในช่วงของการเกี่ยวข้าวเป็นอีกช่วงหนึ่งที่มีความต้องการใช้แรงงานจำนวนมาก ชาวไร่ชาวนามีวิธีระดมแรงงานในกลุ่มเครือญาติหรือเพื่อนบ้านมาช่วยทำงาน จากการได้สัมภาษณ์ ชาวบ้านท้องถิ่นได้เล่าว่า

“เมื่อข้าวเริ่มออกรวงเหลืองพอที่จะเกี่ยวได้แล้ว หากข้าวสูงมากชาวนาจะใช้ไม้ไผ่ล่ายาวๆ นาบข้าว ให้ข้าวล้มไปทางเดียวเพื่อง่ายต่อการเกี่ยว เมื่อนาบเสร็จก็จะเริ่มเกี่ยวข้าว โดยใช้เคียวเกี่ยวเป็นกำวางไว้เป็นแถวบนซังข้าว เพื่อตากเข้าไปในตัว บางบ้านจะเกี่ยวรวงข้าวยาวๆผูกกัน ที่มีศัพท์เรียกเฉพาะว่าเซนต์ เซนต์จะเป็นตัวรัดข้าวให้เป็นพ่อน จะนิยมมัดพ่อนข้าวในตอนเช้าเพราะเซนต์ข้าวจะอ่อนเนื่องจากตากน้ำค้าง จากนั้นใช้ไม้หลาวหาบพ่อนข้าวมาตั้งเรียงเป็นกองง่ายต่อการตีข้าว การเกี่ยวข้าวอาจจะวานเพื่อนบ้านมาช่วยกันเกี่ยวในเวลาที่เกี่ยวข้องไม่ทัน (การลงแขก) เจ้าของนาจะเตรียมข้าวปลาอาหาร หรืออาจจะมีการแจกของใช้ส่วนตัว เช่น ผ้าขาวม้า สบู่เป็นต้น บางครั้งเกี่ยวไปร้องเพลงกันไป” (ทองพูน จำนงค์, 2560: สัมภาษณ์)

พืชพรรณไม้ประจำถิ่น

บ้านท้องถิ่นมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ลุ่ม พื้นดินมีความอุดมสมบูรณ์อันเกิดจากการตกตะกอนดินทับถม และปุ๋ยธรรมชาติที่กระแสน้ำพัดพามาในฤดูน้ำหลาก มีเพียงบางส่วนที่มีลักษณะเป็นดินดอน พืชที่ขึ้นส่วนใหญ่เป็นไม้ริมน้ำซึ่งใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตพืชที่เป็นเอกลักษณ์ ได้แก่

สันตะวาใบพาย เป็นพืชน้ำลักษณะใบเป็นเกลียวสีเขียวถึงสีน้ำตาลอ่อน ให้คุณประโยชน์ในการปรับระบบนิเวศน์ใต้น้ำ รวมทั้งขยายพันธุ์ปลาโดยไม่ให้โทษใดๆ และสามารถนำมาประกอบอาหารรับประทานได้ เช่น แกงส้มสันตะวา (ตุลุม เครือรัตน์, 2560: สัมภาษณ์)

ผักอีโร มีลักษณะลำต้นแผ่เป็นแผ่นกว้าง 1 ฝ่ามือ รากับพื้นดินใบกลมเล็กออกจากก้านใบ ใบอ่อนสีเขียว ใบแก่สีแดง ดอกออกจากซอกใบ ดอกเล็กๆ สีขาวอมแดง

ผลเมล็ดจากช่อดอก เวลาแก่จัดกลีบดอกจะแตก้าออก ผักอีไรสามารถนำมาประกอบอาหารใช้ทั้งต้นแกงใส่ปลาอย่างหรือใส่ไข่หรือนำมาแกงรวมกับผักขม (ลักขณา ตรีถาวร, 2560: สัมภาษณ์)

ภูมิปัญญาการประกอบอาหาร และการถนอมอาหาร

บ้านท้องคู้งเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์มาตั้งแต่ดั้งเดิม การดำรงชีวิตของชาวบ้านขึ้นอยู่กับธรรมชาติด้านการกินอยู่โดย ได้รับถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลานซึ่งเดิมทีเป็นวัฒนธรรมภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร

ภูมิปัญญาการประกอบอาหารประเภทปลาการกินอยู่ของชาวบ้านท้องคู้งนั้นชาวบ้านจะใช้ภูมิปัญญาในการนำปลา มาประกอบอาหารรับประทานอย่างหลากหลาย เนื่องจากพื้นดินของบ้านท้องคู้ง เป็นท้องทุ่งทำนา และมีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านทำให้สภาพดินเป็นดินเหนียวปนทราย ซึ่งโคลนของดิน-ชนิดนี้มีคุณสมบัติไม่แข็งน้ำทำให้ไม่หมักบ่มของเสียดังนั้นปลาที่อาศัยอยู่ในบริเวณบ้านท้องคู้ง เมื่อนำมาปรุงอาหารแล้วจะมีรสชาติที่อร่อย และยังมีกลิ่นธรรมชาติชวนรับประทานโดยอาหารที่ทำจากปลามีดังนี้

แกงคั่วปลาเค้า ปลาทอด ใส่ใบมะดันหรือผักบุ้งนา แกงทั้งสองอย่างนี้เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวบ้านท้องคู้งว่า

“นิยมใส่หัวปลาเค้าขนาดใหญ่มาหั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ ส่วนปลาทอดใช้ทั้งตัว วิธีทำจะต้องเคี่ยวน้ำแกงจนมีกลิ่นหอมแล้วจึงเติมน้ำลงไปเล็กน้อยใส่น้ำมันปลาลงไปเคี่ยวต่อไปกับน้ำแกงด้วยไฟอ่อนๆ พร้อมกับใส่กับใบมะดันหรือใบมะขามอ่อน และมะขามเปียกนิดหน่อยเพื่อช่วยดับคาวปลา และยังช่วยชูรสแกงคั่วให้มีรสชาติเปรี้ยวอีกด้วย” (ฉวี รอดเจริญ, 2560: สัมภาษณ์)

ปลาเจียนเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวบ้านท้องคู้ง นิยมใช้ปลาตะเพียน ปลากระแหทอง และเป็นอาหารประเภทที่ใช้น้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อเคลือบตัวปลาว่า

“นำปลามาบั้งผ่าท้องทำความสะอาดตัวปลา หลังจากนั้นให้นำปลาไปทอดให้เหลือง จากนั้นตำกระเทียมพริกไทย ใส่น้ำมันพืช นิดหน่อยผัดพอหอมใส่เต้าเจี้ยว

น้ำตาลปีบจากนั้นชิมรสให้มีรสหวานเค็ม แล้วนำมาปลาที่ทอดมาคลุกกันในกระทะ” (มยุรี ลำเพ็ญ, 2560: สัมภาษณ์)

ภูมิปัญญาการถนอมอาหารการถนอมอาหาร หมายถึง การแปรรูปหรือการเก็บรักษาอาหารให้คงสภาพเดิมได้นานโดยไม่บูดเน่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหรือช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัส กลิ่น สี และรสของอาหาร ส่งผลทำให้อาหารมีอายุการจัดเก็บนาน ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ รวมถึงรักษาสภาพคุณค่าทางโภชนาการของอาหารให้คงเดิมหรือเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด (ศยามล ไกยูรวงศ์, 2551: 20) ซึ่งการถนอมอาหารของชาวบ้านท้องถิ่นจะมีการถนอมอาหารประเภทปลา หมู โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

การถนอมอาหารประเภทปลา ด้วยสภาพพื้นที่ของบ้านท้องถิ่น ติดกับลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาทำให้บ้านท้องถิ่นเต็มไปด้วยปลาที่ชุกชุม โดยการถนอมอาหารของบ้านท้องถิ่นจะใช้วัตถุดิบมาจากปลาโดยมีการถนอมอาหารแบบ ทำเป็น น้ำปลา ปลาจุก ปลาช่อน ปลาแจ่ว ปลาส้ม ปลาม้า เช่น

การถนอมอาหารประเภทการทำน้ำปลา เมื่อถึงฤดูหน้าน้ำนั้นชาวบ้านท้องถิ่นจะสามารถหาปลาได้เป็นจำนวนมาก โดยจะนำมาที่มีขนาดตัวใหญ่ไปประกอบเป็นอาหารเช่น แกง ทอด ต้ม ส่วนปลาที่มีขนาดเล็กหรือหัวปลาใส่ปลา ชาวบ้านท้องถิ่นจะนิยมนำมาหมักทำเป็นน้ำปลาไว้สำหรับการกินในครัวเรือนว่า

“เริ่มแรกเอาปลาเล็กปลาน้อยมาเคล้าเกลือ ถ้าเป็นปลาตัวเขื่องหน่อยใช้ปลา 3 ส่วนเกลือ 1 ส่วนถ้าเป็นโตปลาก็อ่อนเกลือได้ คือ 1 ต่อปลา 4 ส่วนใส่เนื้อสัปปะรดไปนิดหน่อยสัปปะรดจะช่วยปรุงรสให้มีรสชาติดีขึ้นแต่ไม่ควรอ่อนเกลือเกินไปจนถึงเน่า สังเกตดูตอนหมักในไหก็ได้ หลังจากดองในไหไป 7 วันแล้ว เปิดไหดูน้ำปลาจะเอ่อ ทำให้ระดับสูงขึ้น กลิ่นมันจะบอกว่าควรเติมเกลืออีกไหม ถ้ากลิ่นกระเดียดมาทางเหม็นเน่า โยเกลือเติมลงไปอีกถ้ากลิ่นหอมน้ำปลาก็ไม่ควรเติมเกลือเพราะน้ำปลาจัดหนอยกินดีกว่าน้ำปลาเค็มจัดเกินไป หัวน้ำปลา หลังจากหมักปลาเคล้าเกลือยังใส่ไหแล้วผูกปากไห ตั้งตากแดดตากฝนไว้หนึ่งเดือนเป็นอย่างน้อยแล้ว

นำมากรอง กรองเสร็จ ก็จะได้หัวน้ำปลา จะกินดิบก็เอาจะกินสุกก็ต้มให้เดือด หลังจากนั้นใส่ขวดตากแดดไว้กิน” (อัมพร หัวไฟประมุข, 2560: สัมภาษณ์)

การถนอมอาหารประเภทหมู เป็นการถนอมอาหารที่ใช้วัตถุดิบมาจากเนื้อและหมูโดยมีการถนอมอาหารแบบ ทำเป็นหมูทุบ แกงบวน เช่น

การถนอมอาหารประเภทแกงบวน แกงบวนเป็นแกงโบราณที่เป็นอาหารในท้องถิ่นของบ้านท้องคั้งนับเป็นภูมิปัญญาในการนำเครื่องในหมูทั้งตัวมาปรุงเป็นอาหารให้เกิดประโยชน์อีกวิธีหนึ่ง ซึ่งวิธีการปรุงซบซ้อนเพื่อให้เกิดรสชาติอร่อยชวนรับประทาน

“การทำเครื่องในหมูนั้นเน้นที่กลิ่นที่ความสะอาด โดยเฉพาะใส่หมูควรขยำด้วยเกลือผสมสารส้มแล้วล้างจนหมดกลิ่น จากนั้นนำไปต้มใส่ข่า ตะไคร้ กระชายหอม กระเทียม มาเผาหรือคั่วแล้วตำรวมกันให้ละเอียด นำใบมะตูม ใบขี้เหล็ก ใบตะไคร้อย่างใดอย่างหนึ่งมาตำเพื่อคั้นน้ำปรุงสี ปรุงกลิ่น แล้วนำมาต้มให้สุกจึงนำเครื่องในหมูมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ คั้นกะทินิดหน่อยให้น้ำค่อนข้างมาก เหยาะปลาร้าเล็กน้อยแล้วนำเครื่องปรุงมาผสม นำไปต้มพร้อมกับเครื่องในเคี่ยวจนกว่าเครื่องในจะเปื่อยจึงชิมรสให้มีรสเค็ม และหวานเล็กน้อยแล้วโรยหน้าด้วยใบมะกรูดฉีกค่อนข้างมาก” (วันทิพย์ ร่วมสุข, 2560: สัมภาษณ์)

ภูมิปัญญาการรักษาโรค และหมอดำแย

ภูมิปัญญาการรักษาโรค และหมอดำแย ชีวิตของคนเราได้รับความทุกข์ทรมานจากโรคร้ายไข้เจ็บ ต่างการหาทางต่อสู้เอาชนะความทุกข์นั้นไม่ว่าจะโดยวิธีการใดจนกระทั่งได้ค้นพบสมุนไพรที่มีคุณสมบัติต่อต้านโรคร้ายต่างๆได้นับเป็นภูมิปัญญาที่เป็นมรดกอันยิ่งใหญ่ของชาติซึ่งช่วยให้คนในท้องถิ่น พันทุกเขตนาจากโรคร้าย บ้านท้องคั้งมีภูมิปัญญาในการรักษาโรคซึ่งมีต้นกำเนิดมาจาก “หมอกกลางบ้าน” ซึ่งเป็นแพทย์แผนโบราณที่ได้รับการถ่ายทอดเป็นตำรายาเกร็ด และพืชสมุนไพรอีกมากมาย รวมไปถึงการปรุงแต่งอาหารที่มีส่วนผสมของพืชสมุนไพรขณะเดียวกันภูมิปัญญาในการรักษาโรคจำแนกเป็นวิธีต่างดังนี้

การรักษาโรคด้วยยาที่ทำมาจากพืชสมุนไพรโดยพืชหลายชนิดมีคุณสมบัติในการรักษา และป้องกันโรคต่างๆได้ โดยผู้ใช้ต้องมีความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของพืชเหล่านั้น โดยนางประภา ลูกสาวของหมอกกลางบ้านได้เล่าว่า

“หมอกกลางบ้านของชาวบ้านท้องคั่งชื่อ นายเฟื่อง ผีอกขจี โดยท่านได้ไปเรียนการรักษาโรคด้วยพืชสมุนไพรที่อำเภอวิเศษไชยชาญ ทำให้มีความรู้ความสามารถด้านการรักษาโรคด้วยพืชสมุนไพร โดยการรักษาจะไม่มีกรคิดค่าธรรมเนียมใดๆ เมื่อท่านรักษาเสร็จแล้วชาวบ้านก็จะหากับข้าวกับปลาเลี้ยงท่านเป็นการตอบแทน โดยการรักษาโรคด้วยยาที่ทำมาจากพืชสมุนไพร ได้แก่ ทับทิม ใบบัวบก กระจับปี่ มีคุณสมบัติในทางบำรุงกำลัง กระพังโหม เสลดพังพอน ใช้ถอนพิษงู พยับหมอก แก้วขัดเบาทางเดินปัสสาวะอักเสบ ข้าวเย็นเหนือ ข้าวเย็นใต้ แก้วร้อนใน ใบคว่ำตายใบหงายเป็น ใช้ปิดแก้มฝี บรรเทาอาการอักเสบ ขี้เหล็ก แก้วโรคเหน็บชา ชะอม มหาหิงส์ ใบสะระแหน่ แก้วท้องอืดท้องเฟ้อ ชุมเห็ด บำรุงหัวใจทำให้ออนหลับ ผักบุง ผักตำลึง ฟักทอง ช่วยบำรุงสายตา ทองพันชั่ง แก้วโรคผิวหนัง บอระเพ็ด แก้วโรคฝีดาษ” (ประภา แยมพรายภิรมย์, 2560: สัมภาษณ์)

ชาวบ้านบ้านท้องคั่งจะนิยมนำสมุนไพรมาปรุงเป็นอาหาร ซึ่งบรรพบุรุษได้สั่งสอนสืบทอดวิธีการปรุงอาหาร โดยใช้รับประทานเป็นยาป้องกันโรคภัยไข้เจ็บที่ผู้คนมักป่วยใช้ในฤดูกาลต่างๆ ว่า

“ฤดูร้อน นิยมรับประทานอาหารจำพวกผัก แพง แดง บวบ มะระ น้ำเต้า ผักบุง ผักกะเฉด เพื่อลดอุณหภูมิในร่างกายให้เท่ากับภายนอก ดับพิษร้อน ถอนพิษไข้ ทำให้ร่างกายเย็นสบายไม่อ่อนเพลีย ฤดูฝน นิยมรับประทานอาหารจำพวกรสเปรี้ยว เผ็ดร้อน เช่น พล่า ย่า ต้มยำ ต้มส้ม ต้มโคล้ง ซึ่งต้องใส่หัวหอม พริก มะนาว มะกรูด โหระพา กะเพรา สะระแหน่ ส้มมะขาม แมงลัก หรือพืชผักรสเปรี้ยวเป็นเครื่องปรุง เพื่อช่วยขับลม รักษาไข้ เพิ่มภูมิคุ้มกันไข้หวัด คัดจมูก ฤดูหนาว นิยมรับประทานแกง ส้มดอกแค ยอดอ่อน และดอกนำมาต้มจิ้มน้ำพริก ลวกดอกสะเดาจิ้มน้ำปลาหวาน และแกงดอกขี้เหล็กเพื่อตัดไข้หวัด นอกจากนีพืชผักประจำครัวชนิดต่างๆ เช่น

กระเทียม ขิง ข่า ตะไคร้ ผักชี กระชาย ใบมะกรูด ล้วนมีสรรพคุณทางยา เช่น ขับลม รักษาท้อง เป็นต้น” (วิสาขา รอดเจริญ, 2560: สัมภาษณ์)

หมอต้าแย เป็นผู้ที่ให้การดูแลแม่และเด็กตั้งแต่ระยะตั้งครรภ์ ช่วงคลอด และหลังคลอดโดยเป็นผู้ให้คำแนะนำด้านอาหาร เป็นผู้ทำคลอด และดูแลการร่ายไฟหลังการคลอดเพื่อฟื้นฟูร่างกายเข้าสู่สภาวะปกติโดยชาวบ้านเล่าว่า

“หมอต้าแยของชาวบ้านท้องคั่งชื่อ นางโล่ สัมจิน เป็นหมอต้าแยที่ทำคลอดชาวบ้านท้องคั่ง โดยจะมีขั้นตอนคือ เริ่มจากการฝากท้องเมื่อหญิงตั้งครรภ์จะไปทำพิธีเพื่อขอให้หมอต้าแยเป็นผู้ดูแลในระหว่างตั้งครรภ์ เรียกว่าการตั้งราด ฝากท้องกับหมอต้าแยเสียเงินค่าฝากท้องเป็นทำนองเงินค่ามัดจำตามธรรมเนียม กิ่งตำลึงหรือตำลึงหนึ่ง คือ 2 บาทหรือ 4 บาทหรืออาจมาน้อยกว่านี้เท่าไรก็ตามเรื่องแล้วแต่ฐานะของผู้ฝาก ถ้ามีเหตุการณ์อะไรเกิดขึ้นเกี่ยวกับเรื่องครรภ์ ก็ไปตามหมอต้าแยมาช่วยเหลือได้ไม่ว่าเวลาใดตาม ข้อห้ามของหมอต้าแย ห้ามบอกพ่อแม่เด็กและญาติพี่น้องว่าเด็กในท้องเป็นหญิงหรือชาย เช่น พอแม่ท้องได้สักแปดเดือน หมอต้าแยคลำดูก็รู้เพศเด็กแล้ว ไม่มีการห้ามเรื่องการทำแท้งและทำหมันไว้อย่างเด่นชัด คนโบราณกล่าวไว้ว่า เพียงจับมดลูกพลิกด้วยวิธีต่าง ๆ ก็สามารถทำแท้ง และทำหมัน รวมทั้งทำให้เด็กออกมาไม่ได้ง่ายตาย” (อำไพ รอดเจริญ, 2560: สัมภาษณ์)

วัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณี บ้านท้องคั่ง

จากการดำรงชีวิตของผู้คนบ้านท้องคั่ง ตามความเชื่อที่ถ่ายทอดสืบเนื่องมา ประกอบกับสภาพภูมิศาสตร์ของบ้านท้องคั่งที่เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำอันเป็นปัจจัยหนึ่งที่หล่อหลอม และสร้างผลิตผลทางวัฒนธรรมเหล่านั้นให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งเป็นแหล่งก่อเกิดขนบธรรมเนียมประเพณีต่างดังนี้

ประเพณีลอยเรือสารทเดือนสิบ ชาวบ้านทุกๆ หมู่บ้านในตำบลโพสะมีประเพณีที่ทำร่วมกันทุกๆ ปีในอดีต คือ การลอยเรือที่แม่น้ำเจ้าพระยาหน้าวัดท้องคั่งว่า

“ในวันแรม 15 ค่ำ เดือนสิบ โดยหลังจากไปทำบุญที่วัดในท้องถิ่นของตนแล้ว เมื่อกลับถึงบ้านก็เปลี่ยนเครื่องแต่งกายพร้อมกับนุ่งกับ “ผ้าแก่ แม่หม้าย” หรือ “พ่อเพลง แม่เพลง” ให้ลงเรือพายไปที่หน้าวัดท้องคั่งเรือของฝ่ายชาย และหญิงลำใด

ที่พึงพอใจกันจะเทียบเรือเคียงกัน แล้วพูดเกี่ยวกันไปเกี่ยวกันมา บางคู่เล่นเพลงพื้นบ้านโต้ตอบกันอย่างสนุกสนาน และบางลำก็หายไปซื้ออาหารการกิน โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้วยเตี้ยมัดไทย และข้าวเม่าทอดซึ่งเป็นอาหารเอกลักษณ์ของประเพณีลอยเรือ” (สุทน พิมพ์ประชา, 2560: สัมภาษณ์)

ความเชื่อ และพิธีกรรม

ชาวบ้านบ้านท้องคู้ง ตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทอง มีความเชื่อ และพิธีกรรมที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ รุ่นต่อรุ่นที่ถือปฏิบัติกันมา เพราะเชื่อว่าถ้าขาดตกบกพร่องก็อาจจะทำให้ครอบครัวเกิดสิ่งที่ไม่เป็นมงคลในชีวิตโดยมีรายละเอียดดังนี้

สิ่งศักดิ์สิทธิ์ภายในบ้านท้องคู้งเป็นสิ่งศักดิ์ที่เป็นที่พึ่งทางจิตใจภายในหมู่บ้าน นอกจากชาวบ้านจะนับถือศาสนาพุทธแล้วนั้น ชาวบ้านในหมู่บ้านท้องคู้งก็ยังคงมีความนับถือสิ่งที่เหนือธรรมชาติที่เชื่อกันมาช้านานแล้ว ภายในหมู่บ้านท้องคู้งมีหลวงพ่อกว ที่ยังคงเหลืออยู่ในปัจจุบัน ก็คือ

หลวงพ่อกว หรือหลวงพ่อกวพิหารธรม เป็นพระพุทธรูปก่ออิฐถือปูนปางสมาธิซึ่งตั้งอยู่บริเวณวิหารภายในวัดท้องคู้ง ซึ่งเดิมวิหารนี้เคยเป็นอุโบสถมาก่อน และต่อมาในสมัยของพระครูวิจิตรธรรมาทร (หลวงปู่สาย) ก็ได้มีการสร้างอุโบสถหลังใหม่ เนื่องจากอุโบสถหลังเก่าที่เป็นที่ประดิษฐานของหลวงพ่อกวอยู่ริมแม่น้ำ และในทุกปีน้ำท่วมซึ่งเป็นที่มาว่าให้สร้างอุโบสถหลังใหม่ และได้มีการบูรณะวิหารหลวงพ่อกวในสมัยของพระครูวิจิตรธรรมาทรอีกด้วย ด้านนอกวิหารของหลวงพ่อกวมียักษ์สี่เขียว และสี่ขาวเฝ้าทำหน้าที่เป็นทวารบาล หลวงพ่อกวมีพุทธลักษณะเด่นของหลวงพ่อกวคือ ทั้งองค์พระจะเป็นสีขาวทั้งองค์ยกเว้นที่เกศาของหลวงพ่อกวเป็นสีดำ ซึ่งเป็นพระพุทธรูปที่ชาวบ้านบ้านท้องคู้งเคารพนับถือ กราบไหว้ขอพรว่า

“ชาวบ้านท้องคู้งจะให้ความเคารพนับถือหลวงพ่อกวมาก ซึ่งถ้าชาวบ้านเกิดเรื่องเดือดเนื้อร้อนใจก็จะไปบนบานบอกกล่าวหลวงพ่อกวให้ช่วย เมื่อสมความปรารถนาแล้วชาวบ้านจะมาแก้บนโดยจะแก้บนหลวงพ่อกวนั้นก็จะมีไข่ต้ม พวงมาลัย ละครลิเก รำกลองยาว และหนังกลางแปลง” (สุทน พิมพ์ประชา, 2560 : สัมภาษณ์)

การไหว้ผีโงง เป็นความเชื่อของผู้ที่ประกอบอาชีพเลี้ยงหมู จากการสำรวจพบว่าชาวบ้านบ้านท้องคั่งส่วนใหญ่จะไม่นับถือผีโงง แต่นางสาวอัมพร ซึ่งชาวบ้านบ้านท้องคั่งเป็นผู้ที่นับถือผีโงงซึ่งในอดีตครอบครัวของนางสาวอัมพรประกอบอาชีพเลี้ยงหมูขาย และจะทำพิธีการไหว้ผีโงงเป็นประจำแต่พอมาถึงปัจจุบันนี้มาของนางสาวอัมพรก็ไม่ได้ทำพิธีการไหว้ผีโงงแล้วเนื่องจากไม่ได้ประกอบอาชีพการเลี้ยงหมูขายแล้ว ว่า

“การไหว้ผีโงงเป็นความเชื่อเกี่ยวกับเด็ก ซึ่งเชื่อว่าบ้านใดที่มีการสืบทอดการไหว้ผีโงงจะต้องเลี้ยงหมูไว้ที่บ้าน และเมื่อมีเด็กเกิดใหม่แล้วมีอายุประมาณ 2-3 ขวบ แล้วพูดคำว่า “หมู” ได้ก็จะต้องทำพิธีส่งผีโงงโดยจะต้องนำหมู 1 ตัวนำมาจัดตั้งที่กองพิธิกลางแจ้ง เตรียมข้าวสวย 1 ถ้วย น้ำพริกเผา 1 ถ้วย เหล้าขาว 1 ขวด บุหรี่ 1 ซอง หมาก 1 คำ น้ำ 1 ชัน จากนั้นหัวหน้าครอบครัวจะตั้งนะโม 3 จบ และสวดบทชุมนุมเทวดาและบทลาว่า ผีเม็ง แต่เก่าแต่ก่อน เคยทำกันมา ผีเหย้าผีเรือน ผีปู่ย่า ขอเชิญท่านมา กินของบัตพลีขอแก้ผีโงง ฉันทเคยประสงค์ ขาดกันบัดนี้ ขอให้ลูกได้ สุขพิพัฒน์สวัสดิ์ ทุกจรรลี เป็นเงินเป็นทอง มาทำเป็นอาหารขึ้นไหว้ที่ศาล และแจกจ่ายเพื่อนบ้านซึ่งศาลนั้นก็จะต้องเป็นศาลที่สร้างขึ้นใหม่ และทำจากไม้ไผ่โดยมีกำหนดระยะเวลาว่า จะส่งผีโงงได้เฉพาะวันจันทร์ และ วันศุกร์ในเดือนที่เป็นเดือนคู่ก่อนที่จะเข้าพรรษา และหลังเข้าพรรษาเท่านั้นโดยให้เว้นในช่วงเข้าพรรษาไป” (อัมพร หัวไผ่ประมุข, 2560: สัมภาษณ์)

พิธีกรรมนี้ชาวบ้านบ้านท้องคั่งส่วนใหญ่ไม่ได้มีความเคารพนับถือพิธีกรรมดังกล่าว แต่พิธีกรรมนี้เป็นความเชื่อของครอบครัวของ นางสาวอัมพร หัวไผ่ประมุข ซึ่งเป็นชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบ้านท้องคั่งซึ่งปัจจุบันนี้ การไหว้ผีโงงของนางสาวอัมพร ไม่ได้ทำการไหว้แล้วเนื่องจากครอบครัวของท่านไม่ได้ประกอบอาชีพการเลี้ยงหมูแล้ว

บ้านท้องคั่งมีสภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นพื้นที่ราบลุ่มติดแม่น้ำเจ้าพระยาทำให้การดำรงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ทั้งทางด้านอาชีพ ด้านภูมิปัญญา ด้านวัฒนธรรมประเพณี การละเล่น และด้านความเชื่อพิธีกรรมซึ่งเป็นมรดกอันทรงคุณค่าที่บรรพบุรุษได้สั่งสมความรู้ และถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น นับว่ามรดก วิถีชีวิตภูมิปัญญาวัฒนธรรม

ท้องถิ่น และมรดกความเชื่อพิธีกรรมของบ้านท้องคู้ง ตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทองเป็นสิ่งที่มีความค่า คงไว้ซึ่งความภาคภูมิใจ และอนุรักษ์ไว้ให้ยั่งยืน

ความเปลี่ยนแปลงของบ้านท้องคู้ง พ.ศ. 2493-2529

บ้านท้องคู้ง ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาถนนสายอยุธยา-อ่างทอง ผ่านบริเวณท้องถิ่นหมู่ที่ 8 ตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทองโดยมีวัดท้องคู้ง เป็นแหล่งกำเนิดแหวนพิรอดซึ่งมีหลวงปู่สายเป็นผู้ปลุกเสก เป็นสิ่งที่ประชาชนทั่วสารทิศให้ความสนใจเพราะมีความเชื่อว่า เป็นวัตถุมงคลซึ่งใครมีอยู่ในครอบครอง และนำไปบูชาจะบังเกิดความเป็นสิริมงคล คู่คุ้มครองป้องกันให้แคล้วคลาดจากภัยอันตรายต่างๆ เมื่อแหวนพิรอดเป็นที่รู้จักกับบุคคลภายนอกแล้วทำให้บ้านท้องคู้งเกิดความเปลี่ยนแปลงทั้งความเป็นอยู่ของชาวบ้านในพื้นที่ โดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

การตัดถนนทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 309 สายวังน้อย-สิงห์บุรี เป็นถนนสายหนึ่งในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดสิงห์บุรี ระยะทางรวม 96.968 กิโลเมตร โดยลักษณะเส้นทางเป็นถนนขนาด 2-4 ช่องจราจร บางช่วงขนานไปกับแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นถนนสายเก่าที่เป็นเส้นทางคมนาคมจากกรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดภาคกลางทั้งสามจังหวัด ก่อนที่จะมีถนนสายเอเชียในเวลาต่อมา โดยการสร้างถนนนี้สร้างเมื่อ พ.ศ. 2493 โดยการเรียกชื่อถนนสายนี้ของแต่ละจังหวัดจะเรียกไม่เหมือนกันโดย ช่วงแยกถนนพหลโยธินถึงถนนศรีสรรเพชญ์เรียก ถนนโรจนะ และ ถนนปรีดีพนมยงค์ ช่วงแยกจากถนนอุทองถึงจังหวัดอ่างทองเรียก ถนนอยุธยา-อ่างทอง และช่วงจังหวัดอ่างทองถึงจังหวัดสิงห์บุรีเรียก ถนนอ่างทอง-สิงห์บุรี สำหรับทางหลวงแผ่นดินสายวังน้อย-อยุธยา ได้รับการตั้งชื่อว่า "ถนนโรจนะ" เมื่อวันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2493 ในสมัยที่จอมพล ป. พิบูลสงครามเป็นนายกรัฐมนตรี เพื่อเป็นเกียรติแก่นายวิธี โรจนะ นายช่างกำกับแขวงทางทางหินกอง (ราชกิจจานุเบกษา, 2493: 6380)

การตัดถนนทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 309 นี้ทำให้บ้านท้องคู้งเกิดความเปลี่ยนแปลงโดยเฉพาะด้านการคมนาคมขนส่งโดยแต่เดิมจะเดินทางไปกรุงเทพฯ ที่ก็ต้องเดินทาง ทางน้ำเป็นส่วนใหญ่หลังจากเมื่อมีการตัดถนนทางหลวงแผ่นดิน

หมายเลข 309 แล้วในปี พ.ศ.2493 แล้วนั้นทำให้ชาวบ้านท้องถิ่นต้องเดินทางโดยรถยนต์โดยสารมากยิ่งขึ้น

“รถยนต์โดยสารสายแรกคือ รถสองแถวของบริษัทมิตรชัยยานยนต์ พ.ศ. 2497 เป็นรถโดยสารที่วิ่งระหว่างอยุธยา ป่าโมก อ่างทองโดยอัตราค่าบริการนั้นถ้านั่งจากอ่างทองไปป่าโมก 1 บาท นั่งจากอ่างทองไปอยุธยา 3 บาท แต่เมื่อปี พ.ศ. 2518 ได้เกิดรถบัสขึ้นเป็นครั้งแรก โดยเป็นรถบัสแบบพัดลมวิ่งเป็นรถบัสที่วิ่งระหว่างกรุงเทพฯ-อ่างทองอัตราค่าบริการกรุงเทพฯ อ่างทอง 25 บาท และปี พ.ศ. 2539 ได้เกิดรถบัสแอร์ ป.1 สาย 15 กรุงเทพฯ อ่างทองอัตราค่าบริการกรุงเทพฯ อ่างทอง 60 บาท” (ลมาয় ฉ่ำจิตร์, 2560: สัมภาษณ์)

พระครูวิจิตรธรรมาทร (สาย จนฺทฺรสี) กับการสร้างแหวนพิรอดวัดท้องถิ่น

วัดท้องถิ่น ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาถนนสายอยุธยา-อ่างทองผ่านบริเวณท้องถิ่นหมู่ที่ 8 ตำบลโพสะ อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทอง เป็นแหล่งกำเนิดแหวนพิรอดซึ่งมีหลวงปู่สายเป็นผู้ปลุกเสก เป็นสิ่งที่ประชาชนทั่วสารทิศได้ให้ความสนใจ เพราะมีความเชื่อว่า เป็นวัตถุมงคลซึ่งใครมีอยู่ในครอบครอง และนำไปบูชาจะบังเกิดความเป็นสิริมงคล คุ่มครองป้องกันให้แคล้วคลาดจากภัยอันตรายต่างๆ โดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

ประวัติการทำแหวนพิรอด หลวงพ่อสาย จนฺทฺรสี ท่านได้ชักชวนชาวบ้านในเรื่องนี้ และได้ช่วยเหลือหลวงพ่อกิมฯ ทำวัตถุมงคลดังกล่าวตลอดมา โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำแหวนหัวพิรอดนั้น หลวงปู่สายท่านสนใจมาก จึงได้พยายามช่วยเหลือหลวงพ่อกิมฯ ทำแหวนหัวพิรอด และวัตถุมงคลอื่นอย่างจริงจัง จนเป็นที่ไว้วางใจของหลวงพ่อกิมฯ ต่อมาหลวงพ่อกิมฯ ได้พิจารณาเห็นว่า หลวงพ่อสาย จนฺทฺรสี เอาใจใส่สนใจเกี่ยวกับเรื่องนี้จึงได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้ หลวงพ่อสายจึงได้รับวิชาทำแหวนหัวพิรอดจากหลวงพ่อกิมฯ ตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา (อนุสรณ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพ พระครูวิจิตรธรรมาทร สาย จนฺทฺรสี, 2530: 3) กระทั่งพ.ศ. 2514 หลวงพ่อกิมฯ คงขสุวรรณโณ ได้มรณภาพความคิดของหลวงพ่อสายที่จะนำวิชาความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องรางของขลังค่อนข้างจะเป็นความจริงขึ้นหลังจากที่ได้พระราชทานเพลิงศพ หลวงพ่อกิมฯ คงขสุวรรณโณ

เสร็จเรียบร้อยแล้วได้ปฐมฤกษ์หลวงพ่อสาย จนทรีสี จึงได้ทดลองทำแหวนพิรอดขึ้นครั้งแรก จำนวน 32 วง โดยใช้ทองเหลืองผสมด้วยทองคำ แหวนพิรอดชุดนี้เนื้อแหวนสุกคล้ายทองคำที่เดียว เพราะท่านผสมทองคำมาก ขณะนั้นทองคำแท่งมีน้ำหนัก 1 บาท ราคา 400 บาทกว่าๆ เท่านั้นแหวนที่ท่านทำรุ่นแรกนี้ มีได้ตั้งใจจะทำให้เข้าไปบูชาเช่นทุกวันนี้ แต่แจกให้กับลูกศิษย์ หรือญาติโยมผู้ใกล้ชิดไปทดลองใช้กัน (เพ็ญศรี มีแสงเงิน, ม.ป.ป.: 2) ลักษณะของแหวนพิรอดที่หลวงพ่อสาย จนทรีสี ได้ทำขึ้นที่วัดทองคั้งนี้มีลักษณะผิดไปจากแหวนพิรอดของหลวงพ่อกิม คงขสุวรรณโณ ที่ได้ทำขึ้นที่วัดกลาง คือแหวนของหลวงพ่อสายมีเฉพาะลายเส้นดักเป็นลักษณะหัวพิรอดอย่างเดียว ไม่มีรูปพระพุทธรูปวางทับข้างบนตามที่ท่านเห็น และได้ใช้กันอยู่ทุกวันนี้ เหตุผลที่หลวงพ่อสาย จนทรีสีไม่นำรูปพระพุทธรูปติดไว้บนแหวนพิรอดนั้น ท่านได้ให้เหตุผลว่า “หากชาวบ้านที่นำแหวนของข้าไปใส่ และออกไปสู่มปลามันจะดูไม่เหมาะสม” พระครูวิจิตรธรรมาทร หรือหลวงปู่สาย จนทรีสี ก็ได้มรณภาพลง เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม พ.ศ. 2529 เวลา 18.28 นาฬิกา รวมอายุได้ 86 ปี 8 วัน และพรรษา 62 พรรษา (อนุสรณ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพ พระครูวิจิตรธรรมาทร สาย จนทรีสี, 2530: 4)

ความเชื่อความศรัทธาของแหวนพิรอด แหวนพิรอดของหลวงปู่สาย ที่ทำขึ้นในระยะแรกๆ และยังไม่ได้เป็นที่รู้จักของประชาชนทั่วไปบรรดาลูกศิษย์ และญาติโยมผู้ใกล้ชิดที่ได้รับแหวนจากหลวงปู่สายได้นำไปลองของ ว่า

“สามีของตนเองเป็นลูกศิษย์ของ หลวงปู่สายโดยสามีของตนเองเป็นคนลองของเรื่องความศรัทธาของแหวนพิรอดโดยการนำเอาแหวนพิรอด ผูกปลายไม้แล้วเอาไปจ่อที่ปากงูเห่าหม้อ ซึ่งเลื้อยมาในบริเวณข้างกุฏิของหลวงปู่สาย ปรากฏว่างูเห่าเลื้อยต่อไปไม่ไหวอยู่นิ่งไม่แสดงอาการแผ่แม่เบี้ย และฉกกัดแต่อย่างใด ครั้นเอาแหวนออกไปงูก็สามารถเลื้อยต่อไปเหมือนไม่มีอะไรเกิดขึ้นกับมันเลย เหตุการณ์นี้จึงเป็นเรื่องที่อัศจรรย์แก่บรรดาลูกศิษย์ และชาวบ้านทองคั้ง” (ตุลุ่ม เกรือรัตน์, 2560: สัมภาษณ์)

แหวนพิรอดวัดทองคู้กับ ความเปลี่ยนแปลงของบ้านทองคู้

ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลังจากที่พระครูวิจิตรธรรมาทร ได้ทำการปลุกเสกแหวนพิรอด และวัตถุมงคลอื่นๆ ผลคือ ทำให้บ้านทองคู้เป็นที่รู้จักมากขึ้นดังจะเห็นได้จากร้าน ผัดไทยวัดทองคู้

“ร้านผัดไทยวัดทองคู้เดิมไม่ได้ตั้งอยู่บนฝั่งแต่เดิมนั้นคุณชวด ทองคำบรรยงค์ ชวดของป้าวงศ์เดือน นวลตระกูลชายผัดไทยบนเรือแต่เมื่อปี พ.ศ. 2490 นางเดิน ล้าเลิศแม่ของป้าวงศ์เดือน นวลตระกูลได้จัดตั้งร้านขึ้นบนฝั่งโดยลูกค้าส่วนใหญ่ก็จะเป็นชาวบ้านทองคู้ แต่เมื่อประมาณ พ.ศ. 2514 หลังจากที่ได้พระครูวิจิตรธรรมาทรได้ทำการปลุกเสกแหวนพิรอดเพื่อให้ลูกศิษย์ได้เข้าไปบูชาที่บ้านทองคู้ และวัดทองคู้ก็เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น และเมื่อลูกศิษย์ที่จะมาเช่าแหวนพิรอดที่วัดทองคู้แล้วก็จะแวะรับประทานอาหารกันที่ร้านผัดไทยวัดทองคู้โดยความพิเศษของผัดไทยวัดทองคู้นี้จะใส่มะเฟือง กับมะม่วงตามฤดูกาล และจะใช้ฟันในการผัดนอกจากนี้ ภายในร้านผัดไทยยังมีก๋วยเตี๋ยวต้มยำแบบโบราณอีกด้วย” (วงเดือน นวลตระกูล, 2560: สัมภาษณ์)

จากการที่พระครูวิจิตรธรรมาทรได้ทำการปลุกเสกแหวนพิรอด และวัตถุมงคลอื่นๆ แล้วนั้นทำให้วัดทองคู้เป็นที่รู้จักกับบรรดาลูกศิษย์ที่มีจิตศรัทธามาเช่าแหวนพิรอดวัดทองคู้โดยการมาเช่าแหวนในครั้งนี้ก็ทำให้บ้านทองคู้เกิดความเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะร้านผัดไทยวัดทองคู้ที่ในปัจจุบันนี้เป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงทุกครั้งที่มาอ่างทอง หรือมาวัดทองคู้ก็ต้องมารับประทานผัดไทยวัดทองคู้ ประกอบกับการที่มีทางการคมนาคมขนส่งที่สะดวกสบายกล่าวคือ บริเวณหน้าวัดทองคู้ก็เจริญมากขึ้น หลังจาก พ.ศ. 2493 แล้วนั้นถนนหนทางก็มีความสะดวกสิ่งเหล่านี้ก็เป็นปัจจัยที่ทำให้ร้านผัดไทยวัดทองคู้เป็นที่รู้จักกันจนถึงวันนี้



ภาพที่ 2 ร้านผัดไทยวัดทองคั่ง
ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2560

บทบาทของพระครูวิจิตรธรรมาทร หรือ หลวงพ่อสาย จนทรีสี ท่านเป็นผู้นำที่สำคัญมากในการจัดทำแหวนพิรอด ซึ่งการจัดสร้างแหวนพิรอดนี้ทำให้วัดทองคั่งเป็นที่รู้จักกับบุคคลโดยทั่วไปจากการจัดจำหน่ายแหวนพิรอด และวัดอุ้มงคลต่างๆ ทำให้หลวงพ่อสายได้นำปัจจัยไปพัฒนาด้านสาธารณูปการและสาธารณสงเคราะห์ อันเป็นบทบาทหลักอีกด้านหนึ่ง ที่หมายถึงด้านการก่อสร้าง การพัฒนาศาสนวัตถุ โดยเริ่มจากการสร้างศาสนวัตถุภายในวัดทองคั่ง จนไปถึง บ้านทองคั่งโดยผลพลอยได้จากกาทำแหวนพิรอดของหลวงพ่อสายนี้ยังทำให้หมู่บ้านมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเช่นร้านผัดไทยวัดทองคั่ง

บทสรุป

ชื่อบ้านทองคั่งนี้ได้ชื่อ มาจากการที่ผู้คนในสมัยก่อนจะต้องสัญจรทางน้ำเมื่อผ่านหน้าวัดทองคั่งแล้วก็จะเจอกับคั้งน้ำขนาดใหญ่ ทำให้ผู้คนสัญจรผ่านไปมาพูดติดปากว่า “ทองคั่ง” บ้านทองคั่ง เป็นหมู่บ้านที่ขึ้นชื่อเรื่องความอุดมสมบูรณ์ โดยอาจกล่าวได้ว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ด้วยความอุดมสมบูรณ์ดังกล่าวนี้สืบเนื่องมาจากการที่บ้านทองคั่งมีสภาพภูมิศาสตร์เป็นที่ราบลุ่มติดแม่น้ำ ทำให้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในอดีต ของชาวบ้านบ้านทองคั่งจะประกอบอาชีพการทำนา และการทำอาชีพประมงพื้นบ้าน ด้วยปัจจัยทางด้านการประกอบอาชีพนี้ทำให้บ้านทองคั่งมีอาหารการกินที่มีปลา

เป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร ทั้ง ปลาเจี๋ยน และแกงคั่ว ประกอบกับมีภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารที่ได้จากปลาได้แก่ การทำน้ำปลา อีกทั้งยังมีภูมิปัญญาการรักษาโรคที่มีหมอกกลางบ้านเป็นผู้ดูแลรักษา โดยเป็นการรักษาแบบการใช้สมุนไพร หมอตำแยเป็นผู้ทำคลอดสตรีในสมัยก่อน และมีประเพณีวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับการทำนา ทำประมงพื้นบ้าน เช่น ประเพณีลอยเรือสารทเดือนสิบ ซึ่งในสมัยก่อนชาวบ้านตำบลโพสะ จะนิยมมาทำกิจกรรมการละเล่นกันที่หน้าวัดท้องคั่ง ในส่วนเรื่องความเชื่อของบ้านท้องคั่งนั้นเป็นความเชื่อที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ รุ่นต่อรุ่นที่ถือปฏิบัติกันมา ถ้าไม่ปฏิบัติตามก็จะทำให้ครอบครัวไม่มีความสุข และมีเกิดความเป็นสิริมงคล อีกทั้งบ้านท้องคั่งนี้ยังมีเกจิอาจารย์ชื่อดัง คือ พระครูวิจิตรธรรมาทร หรือ หลวงพ่อสาย จนทรีสี ผู้ที่ปลุกเสกแหวนพิรอดวัดท้องคั่ง และยังเป็นผู้ที่มอบบาทสำคัญในการพัฒนาบ้านท้องคั่งให้เป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป

เอกสารอ้างอิง

ข้อมูลพื้นฐานสำนักงานเทศบาลตำบลโพสะ, ม.ป.ท, ม.ป.ป.

ฉิ่ง บัณฑิตส์ ปาลเลกัวซ์. (2549). เล่าเรื่องกรุงสยาม, แปลโดย. สันต์ ท.โกมลบุตร, พิมพ์ครั้งที่ 3, กรุงเทพฯ : ศรีปัญญา.

สมเด็จพระมหารัชมังคลาจารย์. (2545). พงศาวดารเรื่องไทยรบพม่า, กรุงเทพฯ : มติชน.

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. (2542). กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน.

พระราชบัญญัติลักษณะการปกครองท้องที่ พ.ศ. 2457

เพ็ญศรี มีแสงเงิน, เสริมประสบการณ์กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตชุดภูมิปัญญาท้องถิ่น โปสะ เรื่องแหวนพิรอด, ม.ป.ท, ม.ป.ป.

วัฒนธรรมวิถีชีวิตและภูมิปัญญา. (2558). กรุงเทพฯ : กระทรวงวัฒนธรรม.

ศยามล ไกยูรวงศ์. (2551). ภูมิปัญญาวิถีชุมชนวิถีธรรมชาติ, กรุงเทพฯ : วิทยาลัยการจัดการทางการสังคม.

อนุสรณ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพ พระครูวิจิตรธรรมาทร สาย จนทรีสี. (2530).

อ้างทอง : วรศิลป์การพิมพ์.

บทสัมภาษณ์

ฉวี รอดเจริญ, อายุ 82 ปี, แกงคั่วปลาเค็ม ปลากด, สัมภาษณ์, 14 กันยายน 2560.

ตุลุ่ม เครือรัตน, อายุ 79 ปี, ความศักดิ์สิทธิ์ของแหสนพืรอต, สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2560.

_____, พืชพรรณไม้ สันตะวาใบพาย, สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2560.

ทองพูน จำนงค์, อายุ 69 ปี, การเกี่ยวข้าวของชาวบ้านท้องคั่ง, สัมภาษณ์, 8 กรกฎาคม 2560.

ประภา แยมพรายภิรมย์, อายุ 72 ปี, การรักษาโรคด้วยสมุนไพร และหมอกกลางบ้าน, สัมภาษณ์, 13 กันยายน 2560.

เพ็ญศรี มีแสงเงิน, อายุ 59 ปี, การสันนิษฐานเรื่องชื่อของบ้านท้องคั่ง, สัมภาษณ์, 22 มิถุนายน 2560.

มยุรี ลำเพ็ญ, อายุ 59 ปี, ปลาเจียน, สัมภาษณ์, 14 กันยายน 2560.

ลักขณา ตรีถาวร, อายุ 67 ปี, การเตรียมมา และต้นกล้าในการทำนา, สัมภาษณ์, 3 กรกฎาคม 2560.

_____, พืชพรรณไม้ผักอีไร, สัมภาษณ์, 3 กรกฎาคม 2560.

ลมาย ฉ่าจิตร์, อายุ 70 ปี, รถยนต์โดยสาร, สัมภาษณ์, 24 พฤศจิกายน 2560.

วงษ์เดือน นวลตระกูล, อายุ 70 ปี, ร้านผัดไทยวัดท้องคั่ง, สัมภาษณ์, 25 พฤศจิกายน 2560.

วิสาชา รอดเจริญ, อายุ 64 ปี, การทำอาหารด้วยสมุนไพร, สัมภาษณ์, 16 สิงหาคม 2560.

วันทิพย์ ร่วมสุข, อายุ 59 ปี, การทำแกงบวน, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2560.

สุทน พิมพ์ประชา, อายุ 78 ปี, ประเพณีลอยเรือสารทเดือนสิบ, สัมภาษณ์, 10 กรกฎาคม 2560.

_____, หลวงพ่อขาว หรือหลวงพ่อทิพวรรณ, สัมภาษณ์, 10 กรกฎาคม 2560.

อัมพร หัวไผ่ประมุข, อายุ 63 ปี, การทำน้ำปลา, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2560.

_____, การไหว้ผีโรง, สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2560.

อำเภอ สัมจีน, อายุ 76 ปี, หมอตำแย, สัมภาษณ์, 16 กันยายน 2560.