

## ภูมิปัญญาการทำกระบอกขนมจีนทองเหลือง

### ข้อมูลทั่วไปของการทำกระบอกขนมจีนทองเหลือง

กระบอกขนมจีนเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเส้นขนมจีน ซึ่งจัดเป็นงานฝีมือที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวเมืองนครศรีธรรมราชและได้แบบอย่างจากแขก (ชาวไทยมุสลิม) เมืองไทรบุรี ซึ่งมีการเล่าสืบต่อกันว่า เมื่อครั้ง พ.ศ. 2354 เจ้าพระยานคร (น้อย) ซึ่งเป็นเจ้าเมืองนครศรีธรรมราชได้ยกทัพไปปราบกบฏที่เมืองไทรบุรี และได้กวาดต้อนครอบครัวแขกเมืองไทรบุรีมายังเมืองนครศรีธรรมราชเป็นจำนวนมาก ซึ่งในบรรดาแขกที่กวาดต้อนมานั้นจะมีเหล่าช่างต่างๆ ปะปนมาด้วย โดยให้ช่างทอผ้าตั้งรกรากในบริเวณตำบลมะม่วงสองต้น อำเภอเมืองนครศรีธรรมราชในปัจจุบัน ช่างเครื่องเงินและเครื่องประดับตั้งรกรากอยู่ริมคลอง (สโมสรข้าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช) และช่างหล่อโลหะประเภททองเหลืองตั้งรกรากบริเวณหลังวัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร

เดิมชาวเมืองนครศรีธรรมราชมีการทำกระบอกขนมจีนใช้เอง แต่ไม่แน่ชัดว่าทำจากวัสดุชนิดใด เช่น อาจทำจากไม้และได้พัฒนาต่อเนื่องจนเป็นกระบอกขนมจีนที่ทำด้วยทองเหลืองเหมือนในปัจจุบัน อาจจะทำจากไม้ได้ ชาวเมืองนครศรีธรรมราชในปัจจุบันได้รับการสืบทอดการทำกระบอกขนมจีนทองเหลืองมาจากแขกไทรบุรีที่ถูกกวาดต้อนมายังเมืองนครศรีธรรมราช โดยเฉพาะในเรื่องการหล่อแก้ว ซึ่งลูกหลานได้มีการพัฒนาวิธีการผลิตเพื่อให้กระบอกขนมจีนมีความคงทนถาวรมากขึ้น

ปัจจุบัน ช่างทองเหลืองที่ทำกระบอกขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยอิสลามซึ่งได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาดังกล่าวจากบรรพบุรุษมาแทบทั้งสิ้น (วิเชียร ณ นคร และคนอื่นๆ, 2521 : 287-289)

กระบอกขนมจีน หรือที่เรียกว่า (บอกหนมจีน) เป็นเครื่องมือที่ใช้ทำเส้นขนมจีน โดยอาศัยแรงกดทับทำให้แป้งซึ่งอยู่ในกระบอกดันออกมาเป็นเส้นบริเวณรูที่กั้นกระบอก การทำเส้นขนมจีนในระยะแรกๆ แต่เดิมทำจากไม้เพียง 2 ชิ้น โดยไม้ชิ้นแรกจะเจาะกระบอกลึกเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าและเจาะรูที่กั้นกระบอก ส่วนไม้ชิ้นที่ 2 เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดกักรูช่องสี่เหลี่ยมกลางของไม้ชิ้นที่ 2 เพื่อใช้อัดแป้งให้ออกเป็นเส้น ซึ่งกระบอกขนมจีนดังกล่าวยังมีข้อจำกัดหลายประการ อาทิ ไม่สามารถทำเส้นขนมจีนได้ครั้งละปริมาณมาก ต่อมาจึงมีการคิดพัฒนากระบอกขนมจีนขึ้น โดยปรับเปลี่ยนรูปทรงกระบอกให้เป็นทรงกลม ส่วนของกระบอกรองด้วยแผ่นทองแดงที่เจาะรูไว้ และมีการใช้เหล็กแผ่นบางพันรอบกระบอกใส่แป้งเป็นระยะๆ เพื่อความคงทน ไม่ให้แตกง่าย ส่วนแกนอัดทำจากไม้ทรงกลมตันขนาดเท่าช่องของกระบอกใส่แป้ง ต่อมาจึงพัฒนาเป็นกระบอกทองเหลืองแบบปัจจุบันเนื่องจากมีความแข็งแรงและทนทานกว่า (สารานุกรมวัฒนธรรมไทย, 2542 : 58-62 เล่ม 1)



ภาพ กระบอกขนมจีน (ทำจากทองเหลือง)

การทำเครื่องทองเหลืองและกระบอกขมเงินในปัจจุบันมีแหล่งผลิตที่สำคัญ คือ ชุมชนไทยอิสลามบ้านสวนมะพร้าว ซึ่งสมาชิกในชุมชนส่วนใหญ่เป็นชาวไทยมุสลิม ในอดีตมีการประกอบอาชีพทำเครื่องทองเหลืองกันเกือบทุกครัวเรือน ต่อมาเมื่อมีความเจริญก้าวหน้าโดยเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทันสมัย ทำให้มีการผลิตเครื่องใช้จากโรงงานซึ่งผลิตจากวัสดุอื่นที่มีราคาถูกกว่ามาทดแทน ประกอบกับเด็กรุ่นใหม่มีการศึกษาสูงขึ้น ทำให้มีช่องทางในการทำมาหากินหลากหลายมากขึ้น อีกทั้งการทำเครื่องทองเหลืองมีขั้นตอนที่ค่อนข้างยุ่งยากและต้องใช้ความอดทนสูง ทำให้ภูมิปัญญาการทำเครื่องทองเหลืองเริ่มลดน้อยลง ซึ่งปัจจุบันคงเหลือแต่ครอบครัวของนายสวัสดิ์ พันธุ์ด้อหล้า ที่ยังคงสืบทอดภูมิปัญญาการทำเครื่องทองเหลืองจากบรรพบุรุษมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งจากการศึกษาข้อมูลภาคสนามมีรายละเอียดดังนี้

## 1. ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาการทำกระบอกขมเงินทองเหลือง ของนายสวัสดิ์ พันธุ์ด้อหล้า

### 1.2. ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นายสวัสดิ์ พันธุ์ด้อหล้า อายุ 74 ปี  
ที่อยู่ : 37 ถนนศรีธรรมโศก ตำบลในเมือง อำเภอเมือง  
จังหวัดนครศรีธรรมราช โทรศัพท์ 086-944-9189



ภาพที่ 2 นายสวัสดิ์ พันธุ์ด้อหล้า

### 1.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นายสวัสดิ์ พันธุ์ด้อหล้า ปัจจุบันอายุ 74 ปี เป็นชาวไทยมุสลิมเกิดและเติบโตในชุมชนไทยมุสลิมบ้านสวนมะพร้าว ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จากโรงเรียนวัดพระธาตุ ปัจจุบันประกอบอาชีพเป็นช่างทำเครื่องทองเหลืองหลายชนิด รวมทั้งทำกระบอกขมเงินประมาณ 50 กว่าปี โดยท่านได้เรียนรู้ภูมิปัญญานี้จากการคลุกคลีและช่วยงานพ่อ ซึ่งเป็นช่างเครื่องทองเหลืองมาตั้งแต่เด็ก และจากการที่ได้สัมผัสเรียนรู้ทุกวัน ทำให้เกิดความรักในอาชีพนี้ และได้ยึดอาชีพช่างทองเหลืองเป็นเครื่องมือในการทำมาหากินมาจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากเห็นว่าเป็นงานฝีมือที่สามารถสร้างรายได้ และเป็นงานที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษควรค่าแก่การอนุรักษ์และสืบทอดต่อไป

นายสวัสดิ์ พันธุ์ด้อหล้า เรียนรู้การทำเครื่องทองเหลืองจากพ่อ โดยเริ่มเรียนรู้จากการเป็นลูกมือ (ผู้ช่วย) และใช้การสังเกตและจดจำวิธีการทำเครื่องทองเหลืองจากพ่อ แล้วลองมาหัดทำด้วยตนเอง โดยเครื่องทองเหลืองชิ้นแรกที่ท่านทำนั้น คือ กระบอกขมเงิน โดยพ่อฝึกให้ตั้งแต่การนำดินเหนียวมาทำเป็นเขี้ยวต้นแบบ ไปจนถึงขั้นตอนสุดท้าย คือ การหลอมทองเหลือง ในที่สุดก็ได้ชิ้นงานที่เป็นฝีมือของตนเองออกมา หลังจากนั้นจึงหัดทำเครื่องทองเหลืองชนิดอื่น ซึ่งเครื่องทองเหลืองที่ทำในสมัยนั้นมีหลายชนิด ได้แก่ พิมพ์ขม กระทะ และกระบอกขมเงิน เป็นต้น การผลิตเครื่องทองเหลืองของท่านขึ้นกับปริมาณและความต้องการของคนที่มาสั่ง (ลูกค้า) สำหรับกระบอกขมเงินที่ท่านผลิตในปัจจุบันมีหลายขนาด คือ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ซึ่งหากเป็นพ่อค้าแม่ค้าหรือร้านขมเงินนิยมสั่งกระบอกขมเงินขนาดกลางหรือ

ขนาดใหญ่ เนื่องจากสามารถผลิตเส้นขนมจีนได้ครั้งละปริมาณมาก ในขณะที่กระบอกขนมจีนขนาดเล็กนิยมใช้เป็นของที่ระลึกหรือใช้เป็นเครื่องประดับในครัวเรือน

สำหรับอาคารที่ใช้ในการหลอมทองเหลืองในปัจจุบันได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลนครนครศรีธรรมราช ซึ่งปัจจุบัน นอกจากกระบอกขนมจีนซึ่งเป็นเครื่องทองเหลืองที่ผลิตออกมาและขายดีที่สุดแล้ว “ยลหมาก” (ตะบันหมาก) ยังเป็นเครื่องทองเหลืองที่ถูกค้ามาสั่งทำปริมาณมาก ซึ่งส่วนใหญ่ใช้เพื่อเป็นของฝากไว้ประดับบ้าน นอกจากนี้ยังมีการผลิตให้กับพ่อค้าทองเหลืองในเมืองนครศรีธรรมราชอีกด้วย ซึ่งแหล่งจำหน่ายเครื่องทองเหลืองส่วนใหญ่อยู่ในบริเวณวัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร และร้านขายเครื่องใช้และของที่ระลึกทั่วไปในจังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดตรัง กระบี่ ซึ่งราคาการซื้อขายจะขึ้นอยู่กับขนาดและความยากง่ายในการทำ ซึ่งฝีมือ คุณภาพ และเอกลักษณ์ของเครื่องทองเหลือง ได้เป็นที่รู้จักและนิยมแพร่หลาย เนื่องจากกลุ่มผู้ใช้หรือนิยมสะสมยอมรับในฝีมือของช่างทำเครื่องทองเหลืองของจังหวัดนครศรีธรรมราช เพราะเนื้อทองเหลืองที่ทำจะมีเนื้อหนาและทนทาน

### **1.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกระบอกขนมจีนทองเหลือง** **วัตถุดิบในการทำกระบอกขนมจีนทองเหลือง**

- (1) ดินเหนียว
- (2) ขี้ผึ้ง
- (3) ทองเหลือง หรือเศษทองเหลืองจากวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เช่น ใบจักรเรือ เพลารือ พาน ถาด ชัน ฯลฯ
- (4) เชื้อเพลิง เพื่อใช้ในการหลอมทองเหลือง

### **วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้**

- (1) คีมปากนก ใช้สำหรับคีบทองเหลือง
- (2) คีมถอน ใช้สำหรับยกเข้าหลอม
- (3) คีมเท ใช้สำหรับยกทองเหลืองออกมาเทใส่เบ้าต้นแบบ
- (4) เตาหลอม
- (5) พัดลมเป่าไฟ
- (6) ค้อน
- (7) มีด
- (8) ไม้ สำหรับนำมาทำเป็นเบ้าต้นแบบ
- (9) ถังน้ำ

### **วิธีการทำกระบอกขนมจีน**

#### **ขั้นตอนที่ 1 การทำตัวแม่พิมพ์**

(1) การทำเลา เพื่อใช้เป็นต้นแบบกระบอกขนมจีน โดยกลิ้งไม้ให้เป็นรูปทรงกระบอกกลม แล้วใช้ดินเหนียวพอรอบไม้ให้ได้ขนาดเท่าช่องกลางของกระบอกที่ต้องการ หลังจากนั้นนำไปตากแดดจนแห้ง สำหรับการทำเลาในปัจจุบันนิยมใช้ปูนซีเมนต์ หรือปูนพลาสติกผสมกับทรายละเอียดแทนการใช้ดินเหนียว ซึ่งท่านได้เรียนรู้เทคนิคการทำเลาด้วยปูนมาจากช่างที่เข้ามาบูรณะตัวพระเจดีย์วัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร



ภาพที่ 3 การทำเสา

(2) การทำหูของกระบอกขมจีน โดยนำดินเหนียวมาปั้นเป็นหูของกระบอกขมจีน ซึ่งมีลักษณะเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม หลังจากนั้นใช้ทรายเนื้อละเอียดพอกทับบนตัวพิมพ์ดินเหนียวอีกชั้นหนึ่ง แล้วจึงนำไปตากแดดให้แห้ง

(3) การทำรูปทรง นำก้อนซีเมนต์มารีดเป็นแผ่นสม่ำเสมอพันรอบเสาที่เตรียมไว้ ตกแต่งให้ได้รูปทรง และทำซีเมนต์เป็นหูกระบอกติดที่ปากกระบอกทั้งสองข้างให้สมดุล ตกแต่งให้ได้รูปทรงอีกครั้ง หลังจากนั้นนำดินเหนียวหรือปูนซีเมนต์มาทอหุ้มซีเมนต์โดยรอบ ตกแต่งให้ได้รูปกระบอกขมจีน ใช้ดินเหนียวทอหุ้มอีก 2 ชั้น แล้วใช้ลวดเหล็กพันรอบอีกครั้ง ตากแดดให้แห้ง หลังจากนั้นแกะซีเมนต์ออกได้เป็นแม่พิมพ์ แล้วจึงนำดินเหนียวหรือปูนซีเมนต์พอกบนตัวแม่พิมพ์ อีก 2 ชั้น ตากแดดให้แห้งพร้อมเข้าสู่ขั้นตอนการหลอมทองเหลือง



ภาพที่ 4 การทำรูปทรงด้วยซีเมนต์

#### ขั้นตอนที่ 2 การหลอมทองเหลือง

(1) นำเศษทองเหลืองใส่เข้าหลอม ใช้ความร้อนสูง โดยใช้พัดลมเป่าไฟเป็นตัวช่วยเร่งความแรงของไฟ หลอมจนเศษทองเหลืองเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(2) ใช้คีมถอนยกเข้าหลอมทองเหลืองลงจากเตา และใช้คีมเท ยกเข้าหลอมทองเหลืองลงในแม่พิมพ์ จนเต็มเท่าขนาดของแม่พิมพ์ ตั้งทิ้งไว้ให้ทองเหลืองเย็นและจับตัวเป็นก้อนตามรูปทรงของแม่พิมพ์

(3) แกะดินเหนียวหรือปูนซีเมนต์ที่ใช้พอกตัวแม่พิมพ์ออก จะได้กระบอกขมจีนทองเหลือง

(4) นำกระบอกขมจีนทองเหลืองมาขัดเงา หรือตกแต่งลวดลายโดยการแกะสลักลวดลายบนชิ้นงานตามความต้องการจนได้ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

หมายเหตุ : สำหรับการทำให้เครื่องทองเหลืองชนิดอื่นๆ ใช้ขั้นตอนการทำเหมือนการทำกระบอกขมจีน



ภาพที่ 5 เบ้าพร้อมสำหรับหลอมทองเหลือง

#### 1.4 วิธีและกระบวนการการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นายสวัสดิ์ พันธุ์ต่อหล้า เป็นช่างฝีมือคนหนึ่งที่ยังสืบทอดภูมิปัญญาดังกล่าวและได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ลูกหลาน ในลักษณะการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยท่านใช้วิธีการทำให้เห็น และได้สัมผัส ซึ่งขั้นตอนการทำ เทคนิค และสิ่งต่างๆ เหล่านี้ เมื่อลูกหลานได้สัมผัสทุกวัน จึงค่อยๆ ซึมซับทีละเล็กละน้อยจนในที่สุดสามารถฝึกฝนและหัดทำด้วยตนเอง และทำเป็นในที่สุด ซึ่งการถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าว นับว่าผู้รับการถ่ายทอดได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรง และนำไปสู่ความรักในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ

#### 1.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

(1) การทำเครื่องทองเหลืองเป็นอาชีพที่สุจริต และสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

(2) มีใจรักในการทำงาน และต้องมีความอดทนกับสิ่งที่ทำ เพราะการทำเครื่องทองเหลืองเป็นงานที่มีขั้นตอนยุ่งยากและต้องใช้เทคนิคเฉพาะ หากไม่มีใจรักผสมกับความอดทนแล้ว งานที่ออกมาจะไม่สมบูรณ์

(3) เป็นการรักษาและสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ

#### 1.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบัน นายสวัสดิ์ พันธุ์ต่อหล้าได้สืบทอดภูมิปัญญาการทำเครื่องทองเหลืองและกระบอกขมจีน ทองเหลืองให้แก่ลูกและน้องชายเท่านั้น คือ (1) นายมนาบ พันธุ์ต่อหล้า (น้องชาย) (2) นายวสันต์ พันธุ์ต่อหล้า (ลูกชาย) (3) นายไพโรจน์ พันธุ์ต่อหล้า (ลูกชาย) ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษและใช้เป็นเครื่องมือเลี้ยงชีพ ซึ่งนอกจากจะเป็นการวางรากฐานให้กับลูกหลานได้มีอาชีพและมีรายได้จากการทำเครื่องทองเหลืองขายแล้ว ยังเป็นการสร้างจิตสำนึกให้ลูกหลานเห็นคุณค่าในงานช่างทองเหลือง เพื่อที่จะได้นำไปยึดถือปฏิบัติ และถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัวรุ่นต่อไป



ภาพที่ 6 นายสวัสดิ์ พันธุ์ต่อหล้าและบุคคลสืบทอด

ที่มา : โครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ ภายใต้การสนับสนุนจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประจำปี 2550