

ความรู้คือ

ประทีป

ISSN 0125-8583 ฉบับที่ ๑ / ๕๒



อันเนื่องมาจาก “ความหิว”
ในไกลบ้าน





บ้านแหลมฉบัง: ชุมชนเล็กๆ ที่น่ารู้จัก

ใครไม่รู้จักแหลมฉบังบ้าง ยกมือขึ้น!!
วันนี้ ผมไม่มีผู้อ่านท่านใดยกมือ
แน่นอน ใครหนอจะไม่รู้จักแหลมฉบัง
ยังเป็นน้องๆ หลานๆ นักเรียนที่เป็น
แฟนขาประจำของ **ความรู้คือประทีป** ด้วย
แล้ว จะไม่เคยได้ยินชื่อหรือไม่รู้จักแหลมฉบัง
ได้อย่างไร

ชื่อของแหลมฉบังดังไปทั่วประเทศ
และทั่วโลก ในฐานะที่เป็นท่าเรือพาณิชย์
สากลขนาดใหญ่แห่งแรกของโครงการพัฒนา
พื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ถือเป็น
ท่าเรือน้ำลึกที่มีความสำคัญมากของประเทศ
หลายคนอาจเคยคิดเหมือนผมว่า แหลมฉบัง
นี้อยู่ในอำเภอศรีราชา แต่จริงๆ แล้ว เทศบาล
ตำบลแหลมฉบัง เป็นองค์กรการปกครอง
ท้องถิ่นที่มีลักษณะพิเศษคือมีพื้นที่คาบเกี่ยว
สองอำเภอของจังหวัดชลบุรี ได้แก่ อำเภอ
ศรีราชา ซึ่งมีตำบลทุ่งสุขลา กับพื้นที่บางส่วน
ของตำบลสุรศักดิ์ ตำบลหนองขาม ตำบล
บึง (๔ ตำบล ๑๙ หมู่บ้าน) และพื้นที่บางส่วน
ของตำบลบางละมุง ในอำเภอบางละมุง (๑
ตำบล ๕ หมู่บ้าน) รวมพื้นที่ประมาณ ๑๐๙
ตารางกิโลเมตร ส่วนสำนักงานเทศบาลตำบล
แหลมฉบังนั้นตั้งอยู่ที่ตำบลทุ่งสุขลาครับ
เฮ้! อยู่ที่ทุ่งสุขลาแล้วทำไมตั้งชื่อว่า
เทศบาลตำบลแหลมฉบังล่ะ

สารบัญ

- ๒๓ บ้านแหลมฉบัง:
ชุมชนเล็กๆ ที่น่ารู้จัก
- ๑๐ กองแผนพาณิชย์
- ๑๘ อันเนื่องมาจาก..
“ความริ้ว” ในใกล้บ้าน
- ๒๔ เล่าเรื่องเบื้องหลัง ๓๐ ปี
รายการทีวี “ความรู้คือประทีป”
- ๓๐ ยางนา ป่าพื้นสุดท้าย
ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา
- ๓๔ ประทับปณิธาน

แดเนียล อี. โลอันส์

ประธานกรรมการและกรรมการผู้จัดการ

มงคลนิมิตร เอื้อเชิดกุล

กรรมการและผู้จัดการประชาสัมพันธ์

กิตติยวดี นิลวรรณ

ผู้จัดการสื่อสารสัมพันธ์

วาสนา ประสิทธิ์จุตระกูล

บรรณาธิการ

โทร. ๐-๒๒๖๒-๔๓๗๔

e-mail : th-vnt@exxonmobil.com

บริษัท เอสโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

๓๑๕/๑๗-๒๙ ถนนพระราม ๔

ตู้ ป.ณ. ๑๔๙ กรุงเทพมหานคร โทร. ๐-๒๒๖๒-๔๐๐๐

www.esso.co.th

เหตุผลที่เข้าใจได้ง่ายมากคือ เพราะ
แหลมฉบัง เป็นชื่อท่าเรือน้ำลึกขนาดใหญ่
ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักไปทั่วแลมยังเป็นชื่อนิยม
อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ระดับต้นๆ เสียด้วย
ฉะนั้นการใช้ชื่อแหลมฉบังจึงคุ้นหู ช่วยให้
จดจำได้รวดเร็ว แต่จริงๆ แล้ว แหลมฉบัง
เป็นชื่อเรียกพื้นที่ชายฝั่งทะเลและหมู่บ้าน
เล็กๆ ไม่กั่หลังคาเรือนที่ตั้งอยู่ในบริเวณแหลม
นี้เองครับ ส่วนการตั้งสำนักงานเทศบาล
แหลมฉบังที่ทุ่งสุขลา ไม่ตั้งที่แหลมฉบังนั้น
ก็มีที่มาอีกแหละครับ แต่เรื่องมันยาว ต้อง
ขอยกไปโอกาสหน้าจะดีกว่า



เอาเป็นว่า ผมขอนำเรื่องราวของบ้านแหลมฉะบั้งที่ผมเพิ่งทราบมาถ่ายทอดสู่ท่านผู้อ่านแบบสบายๆ ตามถนัดของผมดีกว่า หากเผอิญมีผู้อ่านบางท่านที่ทราบข้อมูลเหล่านี้มาบ้างแล้ว และมีอะไรที่ผมยังไม่ทราบหรือคลาดเคลื่อนไป ก็ช่วยสะกิดบอกกันหน่อย แต่ผมแอบหวังไว้ในใจว่าท่านผู้อ่านส่วนใหญ่จะยังไม่ทราบ

เหะๆ อดข้าวไม่กลัว กลัวเซยครับ



อันที่จริงชาวเอสโซ่และชาวชุมชนแหลมฉะบั้งนั้นเป็นเพื่อนบ้านใกล้ชิดที่รู้จักมักจี่ช่วยเหลือเกื้อกูล ร่วมกันทำกิจกรรมสารพัดมาแต่ไหนแต่ไรแล้ว เรียกว่าต่อเนื่องกันเป็นรุ่นต่อรุ่นเลยทีเดียวแหละ สำหรับผมก็ไปมาๆ ละแวกนี้ไม่น้อยหน้าใคร รู้จักบ้านแหลมฉะบั้ง ก็เพราะเรื่องของอาหารทะเลสดอร่อยที่เราชอบพาคนต่างถิ่นมาเลี้ยงดูที่นี่ แถมด้วยของฝากคุณภาพดีที่แซ่ๆ (คนไทย) ทั้งหลายพากันติดอกติดใจ ซึ่งคงไม่ต่างจากคนอื่นๆ จนกระทั่งผมมีโอกาสพบและพูดคุยกับ **คุณพนม วัฒนวิเชียร** ซึ่งเป็นประธานชุมชนบ้านแหลมฉะบั้ง ผมถึงได้รู้ว่าชุมชนเล็กๆ แห่งนี้มีเรื่องราวและสิ่งๆ ที่น่าสนใจไม่เบาเลย ไม่ใช่มีดีแต่เรื่องของฝากและอาหารอร่อยๆ เท่านั้น ประเพณีเล็กๆ พิธีช้หนูครับ

ทำไมชื่อ แหลมฉะบั้ง

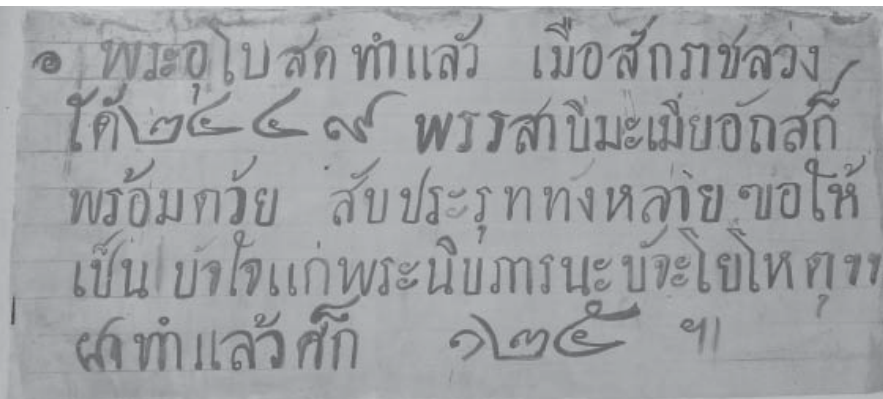
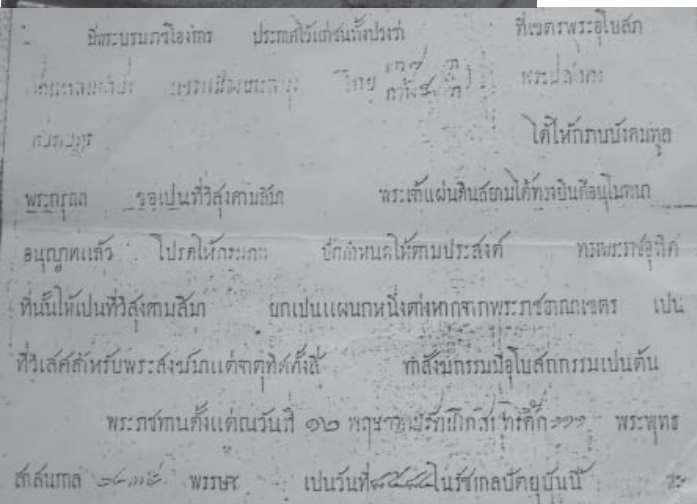
ฉะบั้ง ไม่มีคำแปลครับ (ไม่ใช่ ฉะบั้งแน่นอน) เพราะชื่อเดิมแท้ของแหลมฉะบั้งคือแหลมกำบัง ต่างหาก เนื่องจากว่าแหลมแห่งนี้เป็นบริเวณที่คลื่นลมสงบ ยามที่ท้องทะเลมีพายุหรือคลื่นลมแรง บรรดาเรือประมงทั้งหลายจะนำเรือมาจอดหลบคลื่นลมกันที่นี่ ต้องยกนิ้วให้คนตั้งชื่อว่าเยี่ยมมาก ใครได้ยืนก็เข้าใจในทันที ทว่าด้วยความสามารถพิเศษของพี่ไทยเราที่ถนัดพูดเพี้ยน ไปๆ มาๆ แหลมกำบังเลยกลายเป็นแหลมฉะบั้ง ด้วยเหตุฉะนี้ แต่ไม่ว่าชื่อจะเพี้ยนไปอย่างไร แหลมฉะบั้งก็ยังคงเป็นที่กำบังพายุและคลื่นลมแรงอย่างเสมอต้น เสมอปลาย ในช่วงก่อนออกพรรษาหรือเมื่อเริ่มเข้าฤดูหนาวของทุกปี จะมีเรือประมงจากสมุทรสาคร สมุทรสงคราม รวมทั้งจากภาคใต้ฝั่งตะวันออกตอนบนอย่างเพชรบุรี ชุมพร ประจวบคีรีขันธ์ แวะมาจอดหลบคลื่นลมอยู่เป็นประจำ มากบ้างน้อยบ้าง



เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๑ โครงการทำเรือแหลมฉ้งเกิดขึ้น ที่นาของชาวบ้านซึ่งเป็นพื้นที่ที่อยู่ติดกับถนนสุขุมวิทก็ถูกเวนคืน ที่นาปลูกข้าวกลายเป็นนิคมอุตสาหกรรม เป็นโรงงานต่างๆ ไปจนหมด หน้าข้าหมูบ้านแหลมฉ้งยังถูกจัดเข้าไปอยู่ในเขตเวนคืนเพื่อสร้างท่าเรือกับเขาด้วย เกือบเหลือแต่ชื่อเสียแล้วละครับ เดชะบุญ... ด้วยความรักท้องถิ่นและความสามัคคีเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันของชาวบ้านแท้ๆ ที่ร่วมเรียกร้องขอกันพื้นที่วัดแหลมฉ้ง โรงเรียนและหมู่บ้านไว้ได้ ไม่ถูกเวนคืนครับ แต่จำกัดพื้นที่ของชุมชนไว้ให้เพียง ๔๐๐ ไร่เท่านั้น หมู่บ้านแหลมฉ้งจึงยังมีชื่อและตัวตนอยู่มาถึงทุกวันนี้

"มีพระบรมราชโองการ ประกาศไว้แก่คนทั้งปวงว่า ที่เขตรพระอุโบสถ วัดแหลมกำบัง แขวงเมือง บางละมุง โดยยาว ๗ วา กว้าง ๕ วา พระปลัดคงกับราษฎรได้ให้กราบบังคมทูลพระกรุณา ขอเป็นที่วิสุงคามสีมา พระเจ้าแผ่นดินสยามได้ทรงยินยอมอนุญาตแล้ว โปรดให้กรมการ ปักกำหนดให้ตามประสงค์ ทรงพระราชอุทิศที่นั้นให้เป็นที่วิสุงคามสีมา ยกเป็นแผนกหนึ่งต่างหากจากพระราชนาเขต เป็นที่ วิสัศสำหรับพระสงฆ์มาแต่จากทุกทิศ ทั้งสี่ ทำสังฆกรรมมีอุโบสถกรรมเป็นต้น

พระราชทานตั้งแต่วันที่ ๑๒ พฤษภาคม รัตนโกสินทรศก^๒ ๑๑๑ พระพุทธศาสนา ๒๔๓๕ พรรษา เป็นวันที่ ๔๔๔๔ ในรัชกาลปัตยุบันนี้"



คนสองน้ำ แต่ใจหนึ่งเดียว

สมัยเมื่อกว่าร้อยปีมาแล้ว ชาวบ้านแหลมฉ้งมีที่ดินทำนาปลูกข้าวของตนเอง เขาเรียกว่าเป็น **คนสองน้ำ** ครับ คือมีทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มให้ใช้ประโยชน์ ถึงหน้านาชาวบ้านก็ทำนาทุกปี น้ำจืด คือน้ำฝน และน้ำใต้ดินที่มีให้กินใช้ตลอด ไม่มีแล้ง น้ำทะเลรีกเต็มทะเล กลับจากนาแล้วพอตอนเย็นก็ออกรเรือ โอ้โฮ... เป็นชีวิตที่สุขสมบูรณ์น่าอิจฉาจริงๆ อาจไม่ร่ำรวยอยู่ปุณะครับ แต่รับรองว่าไม่มีวันอดตายแน่นอน

ผมซกสงสัยแล้วละว่าความพร้อมเพรียงร่วมไม้ร่วมมือกันของชาวชุมชน อาจเป็นวัฒนธรรมประจำหมู่บ้านที่ปลูกฝังสืบต่อกันมาได้ เพราะยังมีบทพิสูจน์ความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันของชาวบ้านที่ปรากฏผลงานให้เห็นเป็นรูปธรรมอย่างชัดเจน ตั้งแต่หลายสิบปีก่อนต่อเนื่องมาจนปัจจุบัน นั่นคือวัดแหลมฉ้ง ซึ่งเป็นศาสนสถานเพียงแห่งเดียวของที่นี่ครับ

วัดแหลมฉ้ง เป็นวัดเก่าแก่ที่อยู่คู่กับชุมชนมาตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ครองราชย์ ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาเมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๔๓๕ อายุอาณามวัดก็เกือบ ๑๒๐ ปีละครับ ลำเนาประกาศวิสุงคามสีมาที่ผมถ่ายมาก่อนข้างเก่า อาจเห็นได้ไม่ชัดนัก มีข้อความดังนี้

ผู้เฒ่าผู้แก่ของหมู่บ้านเล่าต่อๆ กันมาว่า เมื่อเสด็จฯ กลับจากเกาะสีชัง พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดเกล้าฯ ให้แวะจอดเรือตรงชายหาดบริเวณหน้าวัด (ชาวบ้านเรียกบริเวณนั้นว่า ปะรำทอง) แล้วเสด็จฯ ขึ้นจากเรือมาที่วัดและพระราชทานวิสุงคามสีมาให้ด้วยพระองค์เอง ซึ่งมีผู้พยายามหาหลักฐาน โดยเฉพาะที่เป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อยืนยันเรื่องเล่าดังกล่าว แต่ก็ยังไม่พบ ส่วนใบเสมานั้นสกัดจากหินอ่างศิลาครับ มี ๔ แผ่น เดิมตั้งอยู่บนฐานเสาไม้ตะเคียนทองที่สลักเป็นรูปดอกบัว ปัจจุบันทางวัดได้ย้ายใบเสมา ไปตั้งบนฐานก่ออิฐรอบพระอุโบสถหลังใหม่แล้ว

พระอุโบสถหลังใหม่นี้แหละครับ คืออสังการงานสร้างร่วมกันอย่างแข็งขันระหว่างพระกับชาวบ้าน



พระอุโบสถหลังนี้สร้างขึ้นเมื่อ ๓๐ ปีก่อน โดยทางราชการเป็นผู้ออกแบบและประเมินค่าก่อสร้างให้ แต่ทั้งพระและโยมมีปัจจัยน้อยครับ จะว่าจ้างผู้รับเหมาไม่ได้ ชาวบ้านจึงพร้อมใจมาช่วยก่อสร้างพระอุโบสถกันเองในช่วงเย็นทุกวัน โดยจ้างช่างอาชีพร่วมกันทำแบบผูกเหล็ก และงานโครงสร้างสำคัญๆ ในตอนกลางวัน พอตกเย็นชาวบ้านก็มาช่วยกันเทพื้นใส่แบบ เทพื้น ฉาบปูน ทาสี ปูกระเบื้องหลังคา และงานช่างอื่นๆ ที่สามารถทำเองได้ ในที่สุดพระอุโบสถหลังใหม่ที่ทุกคนช่วยกันสร้างก็เสร็จสมบูรณ์สวยงาม เสียค่าใช้จ่ายทั้งหมด ๕๐๐,๐๐๐ บาทครับ (เป็นค่าวัสดุสำคัญอย่างเหล็ก ปูน ไม้ สี ค่าแรงช่างก่อแบบ ผูกเหล็ก ค่าจ้างตักแต่งลดทอนความสวยงามทั้งหลาย ซึ่งเป็นส่วนที่ชาวบ้านทำเองไม่ได้หรือได้ไม่ดี) ท่านผู้อ่านรู้สึก อึ้ง ทึ่งและประทับใจเหมือนผมมั๊ยครับ สาธุ...สาธุ...สาธุ

ผมว่าจะพาออกจากวัดแล้วเชียว แต่ขอแถมอีกนิดหนึ่ง คือพอผ่านไป ๓๐ ปี พระอุโบสถที่เคยมีสีสนสวยงามก็ซีดจางไปเป็นธรรมดา ช่างทาสีประเมินค่าใช้จ่ายหากซ่อมและทาสีพระอุโบสถใหม่ทั้งหลายไว้ ห้าแสนบาท (อ้อ...) ท่านเจ้าอาวาสองค์ปัจจุบันก็เลยตัดสินใจร่วมกับชาวบ้านว่าจะใช้เวลาช่วงเย็นที่ว่างจากภารกิจประจำวันของทั้งพระและฆราวาส มาช่วยกันเองตามกำลังกาย กำลังปัจจัยที่มี โอ้โฮ...ไม่น่าเชื่อนะครับว่าประวัติศาสตร์จะซำรอยได้เร็วชนิดรุ่นต่อรุ่นอย่างนี้ เพราะไม่กี่เดือนต่อมา พระอุโบสถสีสนสดใสก็ปรากฏให้เห็นที่ขึ้นตาชื่นใจของชาวบ้านแหลมฉะบองอย่างที่เห็นกันในภาพนี้แหละ



เรื่องของน้ำจิตน้ำใจช่วยเหลือกัน ความรักท้องถิ่น และความสามัคคี ดูเหมือนเป็นเรื่องธรรมดา ธรรมดา ที่มีอยู่เป็นปกติ ในจิตสำนึกของชาวบ้านที่นี่จริงๆ นะครับ เพราะเรื่องราวดีๆ น่ารักๆ อย่างนี้ แต่มีเป้าหมายแตกต่างกัน ยังมีอีกหลายงานเฮ้อ ผมละอิจฉาพี่น้องชาวบ้านแหลมฉะบองเหลือเกิน

ประมงส่งออก

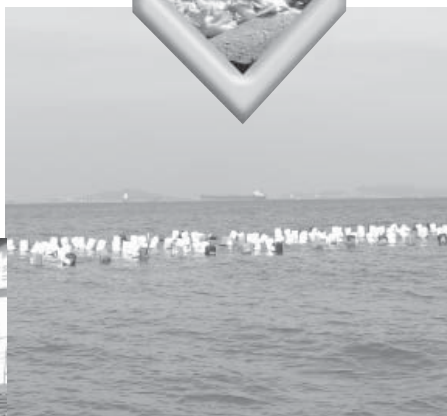
มาคุยเรื่องทำมาหากินบ้างดีกว่า ซึ่งส่วนใหญ่แล้วยังชีพด้วยสินทรัพย์จากทะเลครับ เพียงแต่แบ่งแยกแตกต่างกันไป ทั้งประมง ค่าขายของทะเลสด ของแห้งของฝาก และร้านค้าบริการอาหารทะเล (อ้ออย่า)

ประมงร้อยละ ๑๐ ของชาวบ้านทำอาชีพประมงครับ เป็นเจ้าของเรือ ออกทะเลทุกวัน ท้องทะเลแถบนี้ยังมีความอุดมสมบูรณ์อยู่พอตัว ประธานชุมชนบอกผมว่าเรือที่นี้ไม่ต้องออกไปหาไกลบ้าน วิ่งออกไปไม่เกิน ๕๐๐ เมตรก็ได้ของกลับมาแล้วที่น่าสนใจก็คือ ลัตว์น้ำที่จับได้ส่วนใหญ่มีตลาดแน่นอน ที่ไม่เน้นตลาดผู้บริโภค แต่เป็นโรงงานแปรรูปครับ

ทุกวันจะมีกุ้งจากแหลมฉะบองส่งเข้าโรงงานทำกุ้งแห้งเป็นจำนวนมาก ปลาเล็กปลาน้อยสารพัดพันธุ์ส่งให้โรงงานผลิตอาหารสัตว์ ส่วนปลาเนื้อดีหน่อยอย่างปลาแดง ปลาทราย ปลาตาหวาน ปลาหัวและอีกหลายชนิด ก็ไปโรงงานที่มหาชัยครับ เอาไปทำลูกชิ้นปลา ปลาซุต ปูอัด นั่นเอง

อีกอย่างหนึ่งที่มีมากที่แหลมฉบังคือ หหมัก ถ้ามาสะพานปลาตอนเช้า จะเห็นหหมักสดใหม่ ใสๆ ขาวๆ ไม่แฉะน้ำ ไม่แฉะยา ใส่กระป๋องวางขายให้เลือกซื้อกันเยอะเลย ทั้งหหมักสาย หหมักกระดอง หหมักหอม หหมักกล้วย หหมักกระเป่า หหมักกะตอยหรือกะต๋อม มีไข่หรือไม่มีไข่ ราคาไม่ได้ถูกมาก แต่ก็ไม่แพงมากเช่นกัน จะเดินดู สอดถามราคา เลือกหยิบเองให้ถูกใจแล้วยังพอต่อรองกันได้ด้วยเจ็ๆ แถวนี่ไม่ค่อยดุครับ ยิ้มแย้มดี ผมเห็นลูกเรือหาปลาเดินกลับบ้าน ที่แกหัวสูง ปลาหหมักตัวเบ็เริ่มตั้งหลายตัวที่ตกเองตอนอยู่บนเรือ เอากลับไปทำกับข้าวกิน แค่นี้ก็รู้ว่าต้องอร่อยแน่ นอกจากหหมักสดๆ แล้วปูม้า ปลา หอย พวกนี้ก็สด ปลากระเบนตัวโตๆ ก็มีมาบอขาย ถ้ายังไม่ตายเขาจะปล่อยให้เดินๆ ว่ายๆ โชว์ตัวเรียกลูกค้าเอาเองครับ

ใครสนใจจะมาซื้อของทะเลสดที่สะพานปลาแหลมฉบัง ไม่ต้องรีบตะลิตะลานตื่นแต่มืดเหมือนที่อื่น กว่าจะเริ่มติดตลาดก็ประมาณเจ็ดโมงเช้า ถ้าจะให้คึกคักมีของมากหน่อยก็แปดโมงเช้าละครับ เพราะเรือเข้ามากันหลายลำแล้ว ยกขึ้นจากเรือ ชั่งน้ำหนัก แล้วก็ซื้อขายกันได้เลย



กิจกรรมแปรรูปที่สะพานปลาแหลมฉบังเองก็มีนะครับ เป็นปลาที่จะทำแห้งอย่างปลากะตัก ปลาไส้ตัน ปลาเกล็ดขาวหรือปลาที่ต้องผ่าแล้จำพวกแดดเดียวรวมทั้งหหมักด้วย พวกนี้พอขึ้นจากเรือก็จะมีคนรับเอาไปทำความสะอาดแล้วนำขึ้นตากแดดบนแผงอย่างรวดเร็ว ของทะเลแห้งของที่นี่จึงหน้าตาดี ดูใหม่ สะอาด กลิ่นดี ชวนให้ซื้อ ชาวบ้านแหลมฉบังที่ไม่ได้ทำประมงก็จะไปพ่อค้าแม่ขายของทะเลแห้งหรือทำร้านอาหาร ซึ่งต้องอาศัยวัตถุดิบจากทะเลนั่นเอง มีหลายรายที่ทำเองขายเอง วางขายหน้าบ้านเลย ส่วนที่เป็นร้านขายของฝาก ก็เรียงกันเป็นแถวอยู่ริมถนนสายหลักของหมู่บ้าน อาจจะมีร้านไม่มากเหมือนที่หนองมน แต่ก็มากพอให้เลือกเดินชม ลองชิมและต่อรองราคาในบรรยากาศสบายๆ ชาวบ้านยิ้มแย้มแจ่มใส



ท่องเที่ยวนับกระเป่า

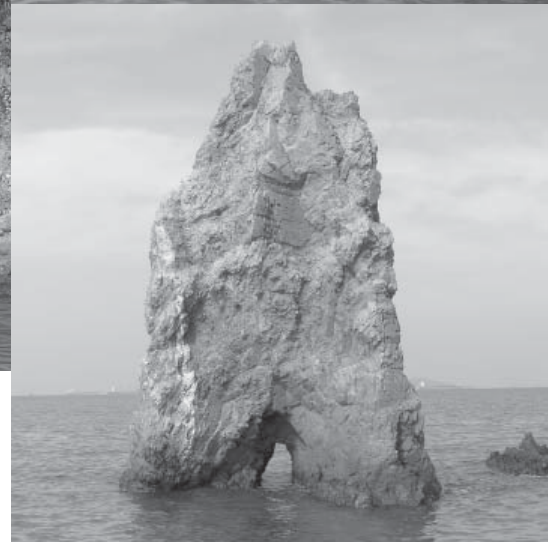
คราวนี้ ผมจะแนะนำให้รู้จักแหล่งท่องเที่ยวนับกระเป่าบ้าง คำว่านับกระเป่าในที่นี้ผมหมายถึง สถานที่ที่สามารถเดินทางไปเที่ยวชมได้อย่างสบาย เพลิดเพลิน ไม่ลำบาก มีความน่าสนใจพอสมควร ไม่ใช่มีขนาดเล็กจนพกลั้กระเป่ากลับบ้านได้เหมือนหนังสือหรือครับ

ชายหาดแหลมฉบัง แตกต่างจากชายหาดบางแสนหรือพัทยา เพราะที่นี่เป็นหาดหิน หาดกรวดครับ หินเรียบ หินกลม หินแหลมคม หรือกรวดละเอียด เล็ก ใหญ่ สีสันรูปร่างหลากหลาย ซึ่งท่านสามารถเดินเลาะชายหาดไปได้จนสุดทาง หรือถ้าอยากให้การเดินมีรสชาติยิ่งขึ้น จะเดินขึ้นเขาแหลมฉบังชมป่าไผ่ธรรมชาติบนเขาแล้วลัดเลาะมาลงทะเลก็ยังได้ ผู้สูงอายุหรือเด็กๆ สามารถเดินไปเรื่อยๆ สบายๆ พอให้เหงื่อออกใช้เวลาไม่นานไม่ทันเหนื่อยก็เที่ยวทั่วทุกแห่งครับ สิ่งที่ควรติดตัวไปด้วยมี ๓ อย่าง คือน้ำดื่ม แก้วกระหายลั้ขวดก็พอ เพราะตลอดเส้นทางนี้ไม่มีห้องสุขาให้คลายทุกข์อย่างเป็นทางการนะครับ (ส่วนขนมยังไม่ต้องเลย ประเภทเดินเที่ยวไป เคี้ยวไป ดืมไป นี่ผมเห็นรุ่นวายแต่เรื่องราวที่บรรเทาทุกข์ไม่ใช่ทุกข์เบาๆ เสียด้วย) อีกอย่างก็รองเท้าครับ เพราะหินมีความหยาบและแข็งกว่าทรายมาก ถ้าเป็นผ้าใบ มีสายรัด หรือหุ้มลั้ก็ดี จะช่วยให้เดินสบาย ปลอดภัย และมั่นใจกว่าเตาะๆ ตะๆ นะครับ สุดท้ายคือหมวกกันแดด แบบโหนดลั้ก็ได้ ตามใจชอบแต่ร่มไม่แนะนำ เพราะต้องมากางลั้กับลมเมือมือและเหนื่อยโดยใช้เหตุ



สถานที่ท่องเที่ยวริมทะเลของที่นี่อยู่เรียงรายไปตามความยาวของเขาสลึมฉะหรือไล่ไปทางขวามือของสะพานปลา เมื่อผ่านพ้นย่านชุมชนไปไม่กี่กิโลเมตร จุดแรกที่จะพบคือ **ถ้ำกลวง** ซึ่งมองเห็นเป็นรูโอบู่ตรงเชิงเขาสลึมฉะส่วนที่ติดทะเล สำหรับคนที่เดินเลาะหาดมาจะต้องเดินผ่านถ้ำกลวงนี้เพื่อไป **อ่าวกรวด** ที่อยู่ถัดไป บริเวณด้านหน้าถ้ำเป็นเชิงเขาหินที่ค่อนข้างขรุขระครึบต้องปีนหินขึ้นไปยังปากถ้ำที่เป็นช่องขนาดพอให้เดินผ่านไปได้ทีละคน สภาพภายนอกผนังและเพดานถ้ำเป็นหินล้วน ใครไม่ยอมปีนถ้ำ อยากรู้เดินแนวล่างอย่างเดียว ก็ต้องเดินอ้อมเชิงเขาฝ่าด่านหินคมที่เรียงรายเป็นพื้นด้านล่างให้ได้ก่อน

ถ้าลากเส้นจากหินหลักเบ็ดกลับเข้าฝั่ง ท่านก็จะเห็นบางส่วนของภูเขาหินที่ยื่นออกมา มีลักษณะคล้ายใบเรือซึ่งใช้กับเรือหาปลาสมัยโบราณ (ต้องพยายามจินตนาการไปด้วยนะครับ) มีชื่อว่า **ใบอิเท้ง** ผมว่า ฟังชื่อแล้วเป็นพื้นบ้านน่ารักดี แถมนั้นมีความหมายด้วยหวังว่าพอมีคนรู้จักมากขึ้น จะไม่มีใครไปเปลี่ยนเป็นอย่างอื่นเพราะคำว่า “อิ” หยาบคายนะครับ



จากโขดหินขรุขระแหลมคม พอเดินออกจากถ้ำก็จะถึง **อ่าวกรวด** ครับ หาดนี้เต็มไปด้วยหินกรวดก้อนย่อมๆ มีหลายสี สมัยก่อนมีพวกผู้ค้าหินกรวดแต่งบ้านมาขนใส่เรือเอาไปขาย แต่ปัจจุบันทางชุมชนมีการดูแลห้ามปรามเพื่อรักษาสภาพของหาดเอาไว้ ใครที่อยากนอนดูเท้าบนหินเพื่อสุขภาพก็เชิญตามสบาย

เมื่อยืนอยู่บนอ่าวกรวด มองไปเบื้องหน้าเยื้องไปทางขวามือ จะมีแท่งหินรูปทรงสามเหลี่ยม ขนาดไม่เล็กไม่ใหญ่ตั้งอยู่ ชื่อว่า **หินหลักเบ็ด** ครับ หลักเบ็ดเป็นคำที่ชาวเรือเขาใช้กัน เหมือนๆ กับคำว่า **หมาย** ซึ่งหมายถึงการทำสัญลักษณ์อย่างหนึ่งอย่างใดไว้ให้รู้ว่าตรงบริเวณนี้นะเคยมาแล้วมีปลาเยอะหรือได้กุ้งมาก

เพลิดเพลินเย็นกายเย็นเท้ากับหินสวยน้ำใสที่อ่าวกรวดแล้วก็เดินต่อมาอีกหน่อยอ้อมใบอิเท้งมา เราจะเห็นปฏิมากรรมหินสลักตามธรรมชาติที่น่ารักอีก ๑ คู่ ท่านผู้อ่านเคยได้ยินชื่อ **เขาหมาจู** ที่พังงามั้ยครับ สำหรับแหลมฉะเรามี **แหลมสิงห์** ครับ เป็นสิงโตแม่ลูกอ่อนเสียชีวิตด้วย ตัวลูกอยู่ด้านนอก กำลังหยอกล้อกับแม่อย่างมีความสุข มองดีๆ นะครับจะรู้สึกได้ว่าแม่สิงโตกำลังมองลูกมันแบบปรานีนิดๆ แต่เต็มไปด้วยความรักใคร่ เอ๊ะ ผมคิดลึกเกินไปหรือเปล่าเนี่ย



ความสนุกอีกประการหนึ่งเมื่อมาเดินเลาะชายหาดแหลมฉะบองในช่วงน้ำลงคือการจับปูไข่และหอย แม้แต่ชาวบ้านเขาก็จะมาเดินหาปูหาหอยเช่นกัน ช่วงที่ชายหาดน้ำแห้งเห็นเขาว่าปูไข่ตัวกำลังน่ารัก ที่ผมเป็นห่วงก็ปูหอยตัวเล็กๆ นี่แหละครับ ชาวว่าไม่มีใครยอมปล่อยตัวเล็กให้กลับไปโตเลย ถ้าชาวบ้านเองไม่ช่วยกันดูแลตรงนี้ อีกไม่นานหอรอก ปูไข่และหอย ก็จะหมดไป เพราะธรรมชาติต้องใช้เวลาในการเลี้ยงดูสัตว์เหล่านี้ให้เติบโต ถ้าคนเราคิดแต่จะเอาประโยชน์จากธรรมชาติโดยไม่สนใจเหตุผลเลยละก็ ในที่สุดเราก็จะไม่ได้อะไรจากธรรมชาติอีกต่อไป ถึงเวลานั้นจะค่อยมาคิดแต่ว่าอนุรักษ์ตามหลังมันก็สายแล้วครับ

การมาเที่ยวชมสถานที่ท่องเที่ยวเล็กๆ กะทัดรัดที่ชายหาดแหลมฉะบองใช้เวลาตั้งหน้าตั้งตาเดินจริงๆ ก็ประมาณชั่วโมงเดียว ถ้าเดินไปเล่นน้ำไป หยุดพักไป จับปู จับหอย หรือปูเสือกกินข้าวห่อ อันนี้ก็เพิ่มเวลาออกไปตามใจชอบครับ ลมเย็นไม่เหนียวตัว น้ำใสไม่ต้องรีบร้อนกลับหอรอกครับ

อ้อ! ว่าแต่ท่านผู้อ่านจะไปเที่ยวเดือนไหนล่ะครับ ถ้าอยู่ในช่วงตั้งแต่เมษายนไปจนถึงสิ้นกันยายน ท่านสามารถเดินเลาะชายหาดไปได้ตลอด เพราะน้ำทะเลจะลงจนแห้งเห็นชายหาดตลอดช่วงเวลากลางวัน แล้วน้ำขึ้นเต็มฝั่งตอนกลางคืน แต่ถ้ามาเที่ยวช่วงตุลาคมยาวไปจนถึงมีนาคมก็จะสลับกันครับ คือน้ำทะเลจะขึ้นเต็มฝั่งตลอดกลางวันและลงจนเห็นหาดในตอนกลางคืน ท่านต้องนั่งเรือเล็กออกไปวิ่งเลียบชายฝั่งแทนครับ โดยสามารถเทียบเรือเข้าใกล้หาดแล้วแฉะลงเดินชมหินชมถ้ำให้เรือไปรอรับข้างหน้าก็ได้ งานนี้มีเบียดกันหน่อย น้ำใสครับไม่ค่อยสกปรก (ถ้าคนไปเที่ยวไม่ทิ้งขยะเอาไว้) ลุยได้สบายใจ ความลึกก็สูงกว่าเขาผู้ใหญ่เล็กน้อย



ถ้ามาช่วงต้นๆ เดือนธันวาคม ทางชุมชนเขาจะจัดงานเทศกาล กินปู ดูนก ตกหมึก ให้ผู้ที่อยู่ไกลจากธรรมชาติทั้งหลายได้เห็นฝูงนกบินกลับรังในตอนเย็น ได้ลองลิ้มของทะเลสดๆ ทำสุกใหม่ๆ หวานอร่อยชนิดที่ลิ้มยากและอยากมากอีกนั่นแหละ

เนื้อที่ผมหมดจริงๆ ครับ ขนาดว่าฉบับกระเป๋าทังๆ ยังหวายเกินจนบอกคือนหลายขั้ว ถึงตรงนี้ ผมไม่อ้อมค้อมอ้อมแอ้มละนะครับ ผมไม่ทราบว่าจะใครจะได้อ่านงานเขียนของผม แต่ผมอยากบอกว่า ชาวแหลมฉะบองทุกท่านควรภาคภูมิใจในตัวท่านเอง ครอบครัว ลูกหลาน และเพื่อนร่วมชุมชนเป็นอย่างยิ่ง ผมเชื่อในพลังของความ

สามัคคีและการทำความดีครับ トラバດที่ทุกคนในชุมชนมีความเข้มแข็ง รักกัน ร่วมแรงร่วมใจสามัคคีกลมเกลียว ทำสิ่งดีๆ ให้กับส่วนรวมอย่างนี้ รับรองว่าหมู่บ้านแหลมฉะบองจะอยู่รอดปลอดภัยไปชั่วลูกชั่วหลาน หลานของหลาน เหลนของหลาน และเหลนของเหลน แน่นนอนครับ

เชื่อผมเถอะ...พี่น้อง!



Mini Unseen Ban Laem Chabang

A small township in Chon Buri Province, Ban Laem Chabang covers parts of Tambon Bang Lamung of Bang Lamung district, and the complete Tambon Bueng, Sura Sak, Thung Su Khla and parts of Nong Kham of Siracha district.

It is home to Thailand's largest port, about 25 kilometers north of Pattaya, and south of Chon Buri city. In addition, Ban Laem Chabang provides many tourist and historic attractions that few people know.

ทอง บ้านโชด

นามแฝงของนักเขียนอารมณ์ดีที่ชีวิตอยู่กับตัวหนังสือทั้งอ่านและเขียนมากกว่าสี่สิบปี ผ่านงานเขียนมาแล้วเกือบทุกประเภท ยกเว้นอย่างเดียวคือเขียนนวนิยาย

ปัจจุบันใช้ชีวิตใกล้ชิดธรรมชาติอยู่ที่ชลบุรีบ้านเกิด



ท่องแดน

ปาหนัน

ดร.ปิยะ เฉลิมกลิ่น



เนื่องในโอกาสที่มีการตีพิมพ์รายงานการจำแนกและการปรับปรุงรายชื่อพรรณไม้ในสกุลปาหนันของประเทศไทยขึ้นมาใหม่ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ นี้เอง ในวารสาร Botanical Journal of the Linnean Society ตีพิมพ์ในประเทศอังกฤษ ซึ่งเป็นวารสารการจำแนกพรรณไม้ในระดับนานาชาติ หรือระดับสากล ช่วยให้ผู้คนในวงการจำแนกพรรณไม้ หรือวงการพฤกษศาสตร์ รวมทั้งผู้สนใจทั่วทั้งโลก ได้ทราบว่าในปัจจุบัน ประเทศไทยมีพรรณไม้ในสกุลปาหนันอยู่ที่ชนิด มีชื่อเสียงเรียงนามอะไรกันบ้าง ขึ้นกระจายอยู่แถวไหนบ้าง แล้วเราคนไทยกันเอง ถึงเวลาที่ควรจะต้องรู้แล้วว่าเรามีทรัพยากรพรรณไม้ที่มีคุณค่าอะไรบ้าง ขึ้นอยู่แถวไหน ติดตามเราไปเที่ยวชมกันดีไหมครับ เรียกว่าไปท่องเที่ยวปาหนันในเมืองไทยกันนะครับ

ก่อนอื่น มารู้จักปาหนันกันก่อนดีกว่า **ปาหนัน** ในที่นี้หมายถึง พรรณไม้ในสกุลปาหนันช้าง (Genus *Goniothalamus*) ที่อยู่ในวงศ์กระดังงา (Family Annonaceae) ในประเทศไทยมีปาหนันที่ค้นพบแล้วอยู่ ๒๕ ชนิด มีลักษณะเด่นที่บ่งบอกว่าเป็นปาหนันคือ เป็นไม้ต้นขนาดเล็กหรือไม้พุ่ม มีความสูงแตกต่างกันตั้งแต่ ๑ เมตร ไปจนถึง ๑๕ เมตร มีเปลือกลำต้นสีเทาหรือสีน้ำตาลเข้มค่อนข้างหนาและมีกลิ่นฉุน ใบค่อนข้างหนา เรียบเป็นมัน ออกดอกที่ซอกใบตามลำต้นหรือตามกิ่ง เป็นดอกเดี่ยวหรือเป็นกระจุก มีทั้งชนิดที่มีดอกหอมและไม่มีการกลีบ แต่ละดอกมีกลีบเลี้ยง ๓ กลีบ หนา ส่วนใหญ่ติดทนอยู่จนถึงช่วงผลแก่ กลีบดอกมี ๖ กลีบ เรียงเป็น ๒ ชั้น หรือ ๒ วงๆ ละ ๓ กลีบ กลีบดอกชั้นนอกมีขนาดใหญ่แผ่กางออก เมื่อดอกบานมีสีเขียวยาวหรือเหลือง หรือขาว หรือแสด กลีบดอกชั้นในมีขอบกลีบประกบกันเป็นแท่งสามเหลี่ยมปลายแหลม มีผลกลุ่ม ผลย่อยมีจำนวนตั้งแต่ ๒ ผล ไปจนถึง ๕๕ ผล เมื่อผลแก่มีสีเขียวอมเหลือง หรือเหลือง หรือส้ม หรือแดงหรือดำ

ปาหนันนี้มีอยู่ทั่วโลกประมาณ ๑๓๐ ชนิด ขึ้นกระจายอยู่ในเขตร้อนชื้นของโลกที่มีมากได้แก่ในประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย ไทย และที่มีรองลงไป ได้แก่ พม่า อินเดีย ลาว เวียดนาม กัมพูชา ฟิลิปปินส์ ศรีลังกา จีน (ตอนใต้) ปาปัวนิวกินี ออสเตรเลีย (ตอนเหนือ) พรรณไม้ในสกุลปาหนันนี้ได้รับความสนใจจากนักจำแนกพรรณไม้ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากจะมีดอกสวยงามแล้วยังมีสารสำคัญในเปลือกและลำต้น ที่นักเคมีและเภสัชกร กำลังค้นคว้าสกัดออกมาใช้ประโยชน์ว่าแต่ละชนิดมีสารสำคัญอะไรบ้าง

ชักสนใจขึ้นมาแล้วใช่ไหมละ ตามเราไปท่องเที่ยวปาหนันกันดีไหม จะพาไปตระเวนรอบเมืองไทยเลยทีเดียว

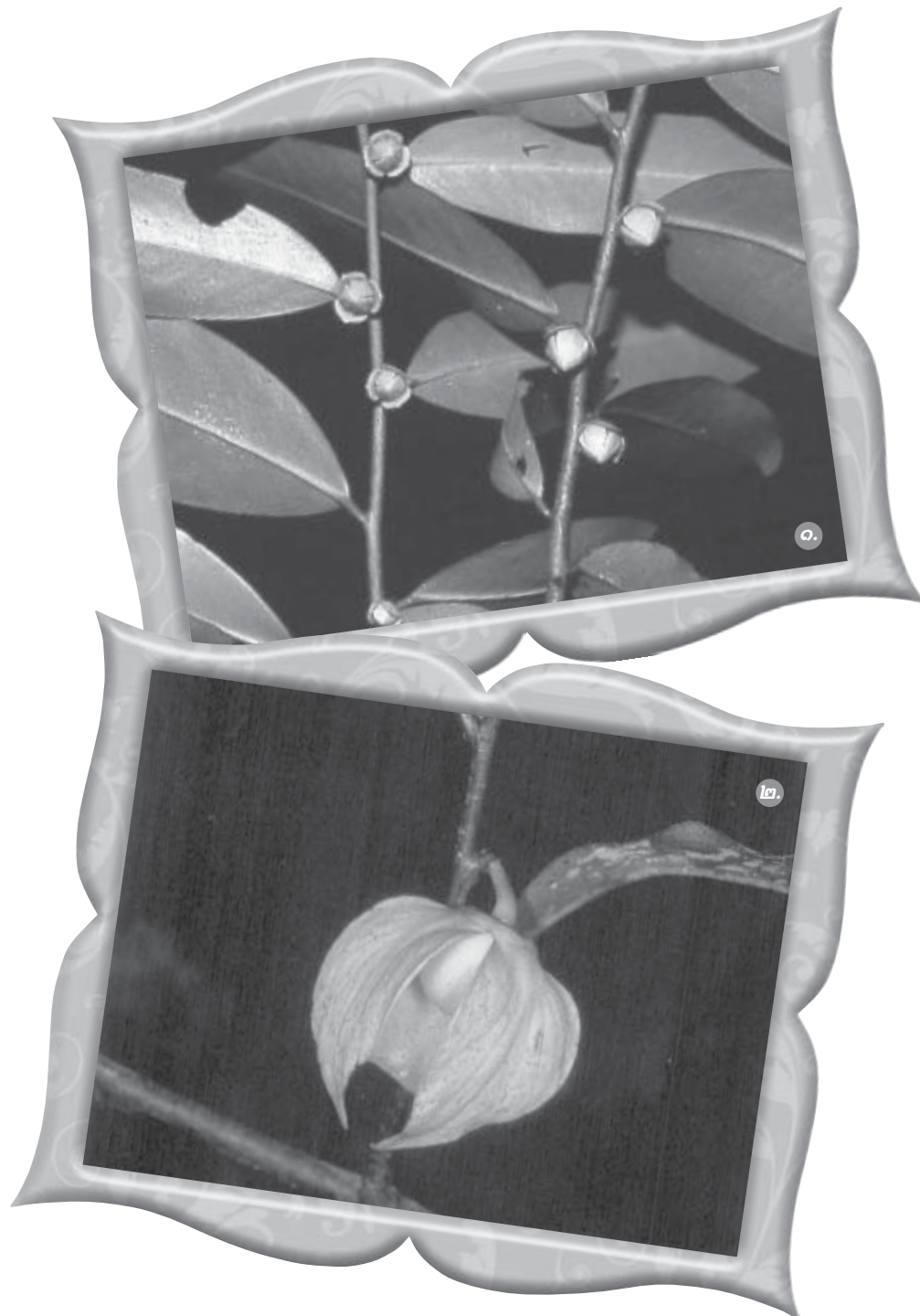
เริ่มเดินทางไปทางภาคเหนือ จุดแรกที่แวะก็คือ อุทยานแห่งชาติรามคำแหง ที่อยู่ในอำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย เมื่อเดินทางตามเส้นทางศึกษาธรรมชาติสู่ยอดเขาได้ระดับขึ้นไปได้ ๖๐๐ เมตร ก็เริ่มเห็นปาหนันต้นแรก ที่มีชื่อเรียกกันว่า **สะบันงาป่า** พรรณไม้ต้นนี้เคยมีชื่อพฤกษศาสตร์ว่า *Goniothalamus griffithii* เป็นการเรียกกันด้วยความเข้าใจผิดมานาน ชื่อที่ปรับปรุงใหม่คือ *Goniothalamus calvicarpus* เป็นไม้พุ่ม สูง ๑-๒ เมตร ออกดอกตามลำต้นและกิ่งในเดือนพฤษภาคมถึงกันยายน ดอกอ่อนสีเขียว เมื่อบานแล้วเปลี่ยนเป็นสีเขียวยาวเหลือง ดอกยาว ๔-๕ เซนติเมตร มีกลิ่นหอมอ่อนๆ นอกจากที่จังหวัดสุโขทัยแล้ว เรายังจะพบเห็นสะบันงาป่าได้ที่จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน พะเยา เชียงราย ขึ้นอยู่บนภูเขาในระดับความสูง ๖๐๐-๑,๓๐๐ เมตร

เมื่อท่านเดินทางไปที่อุทยานแห่งชาติดอยภูคา ในอำเภอบัว จังหวัดน่าน เมื่อเดินทางจากสำนักงานอุทยานไปตามเส้นทางศึกษาธรรมชาติ ที่มีระดับความสูง ๑,๓๐๐ เมตร อยู่ในป่าดิบเขาที่มีความชื้นสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูหนาว มีอากาศหนาวเย็นมาก อุณหภูมิลดต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส ในช่วงเช้ามีหมอกปกคลุม พอเริ่มสายก็จะเห็นทะเลหมอกงดงามมาก เดินเข้าไปก็จะพบกับ **ปาหนันยักษ์** *G. cheliensis* สาเหตุที่ได้ชื่อว่าปาหนันยักษ์ ก็เนื่องจาก มีใบขนาดใหญ่มาก นับได้ว่าเป็นปาหนันที่มีใบขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย รวมทั้งใหญ่ที่สุดในโลกด้วย ใบกว้าง ๑๘-๒๒ เซนติเมตร ยาว ๕๐-๗๕ เซนติเมตร มีลำต้นสูง ๔-๕ เมตร ออกดอกตามลำต้นเป็นดอกเดี่ยว หรือเป็นกระจุก กลีบดอกหนา มีสีเขียวยาว ๖-๘ เซนติเมตร เมื่อบานแล้วมีกลิ่นอ่อนๆ ท่านสามารถพบเห็นปาหนันยักษ์ได้อีกแห่งหนึ่งที่ดอยตุง จังหวัดเชียงราย ในระดับความสูงมากกว่า ๑,๖๐๐ เมตร

แต่หากท่านเดินทางอยู่ในเขตของภาคเหนือตอนล่าง หรือ ภาคกลางตอนบน เช่น ในจังหวัดนครสวรรค์ติดต่อกับจังหวัดกำแพงเพชรซึ่งเป็นเขตอุทยานแม่วงก์แล้วขับรถลัดเลาะไต่ระดับขึ้นไปจนถึงหน่วยพิทักษ์อุทยานช่องเย็น ที่มีระดับความสูง ๑,๓๐๐ เมตร ก็จะได้พบกับปาหนันถิ่นเดียวของไทย ที่มีชื่อว่า **ปาหนันแม่วงก์** *G. maewongensis* มีลำต้นสูงเพียง ๕-๖ เมตร ออกดอกสีเขียว นวลหรือขาวนวล ดอกยาว ๒ เซนติเมตร เมื่อบานแล้วมีกลิ่นหอมอ่อน ส่วนอุทยานที่อยู่ไม่ห่างไกลกันมากนัก ในเขตของจังหวัดพิษณุโลก ก็มีอุทยานแห่งชาติภูหินร่องกล้า เมื่อเดินไปตามริมลำธารที่อยู่บนพื้นที่ระดับสูง ๑,๓๐๐-๑,๔๐๐ เมตร ก็จะได้พบกับปาหนันถิ่นเดียวของไทยอีกชนิดหนึ่ง คือ **ปาหนันร่องกล้า** *G. rongkklanus* ที่มีดอกรูปรางและสีส้มใกล้เคียงกับปาหนันแม่วงก์

คราวนี้ไปเที่ยวภาคตะวันออกเฉียงเหนือกันบ้าง ขึ้นไปบนอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ ที่มีระดับความสูง ตั้งแต่ ๙๐๐ เมตรขึ้นไป เมื่อข้ามลำธารไปอยู่ในส่วนของจังหวัดนครนายก จะพบกับดอกของ **ข้าวหลามดง** *G. laoticus* ตามริมถนนใหญ่ ออกดอกดกมากตามลำต้นและกิ่ง ต้นที่สูง ๔-๕ เมตร อาจจะมีจำนวนดอกหลายพันดอก ในช่วงเดือนมีนาคมถึงเมษายน กลีบดอกยาว ๔-๕ เซนติเมตร เมื่อบานแล้วมีสีเหลืองหรือสีชมพู มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ข้าวหลามดงเป็นพรรณไม้ที่พบครั้งแรกในประเทศลาว จึงมีชื่อระบุชนิดว่า *laoticus* สำหรับในประเทศไทย พบกระจายกว้างในหลายจังหวัด ได้แก่ เลย นครพนม สกลนคร ขอนแก่น อุบลราชธานี ศรีสะเกษ สุรินทร์ บุรีรัมย์ นครราชสีมา นครนายก เพชรบูรณ์ ชัยภูมิ รวมทั้งในภาคกลางที่จังหวัดสระบุรี นครนายก ภาคตะวันออกที่จังหวัดปราจีนบุรี ฉะเชิงเทรา และภาคเหนือที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน โดยจะพบได้ในระดับต่ำ ตามชายเขาที่สูงเพียง ๑๐ เมตร จนกระทั่งถึงยอดเขาที่สูง ๑,๑๐๐ เมตร

ไหนๆ ก็ไปเที่ยวภาคตะวันออกเฉียงเหนือกันแล้ว หากท่านผ่านไปยังอุทยานแห่งชาติภูพาน ในจังหวัดสกลนคร ใกล้ๆ กับพระ



ตำหนักภูพานราชนิเวศน์ ท่านก็จะพบกับ **ปาหนันจิ๋ว** *G. elegans* ที่มีทั้งต้นและดอกเล็กมาก ต้นสูง ๑-๒ เมตร ดอกยาว ๑-๑.๕ เซนติเมตร เมื่อบานแล้วมีสีเหลืองนวล

คราวนี้ลองมาลัดเลาะเที่ยวฝั่งทะเลตะวันออกกันบ้าง เมื่อได้เขาขึ้นไปบนอุทยานแห่งชาติเขาคิชฌกูฏ หรือในบริเวณใกล้กันที่เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาสอยดาวในจังหวัดจันทบุรี ในระดับความสูงที่มากกว่า ๖๐๐ เมตร ก็จะเห็น **แสตสยาม** *G. repevensis* มีลำต้นเล็กหรือเป็นพุ่ม สูงเพียง ๑ หรือ ๒ เมตร ออกดอกตามลำต้นและกิ่งสีขาวนวล เมื่อบานแล้วเปลี่ยนเป็นสีแดง สวยงามมาก พร้อมทั้งส่งกลิ่นหอมอ่อนๆ ต้องขอบอกกัน

ก่อนว่า แสตสยามนี้เริ่มเป็นที่รู้จักกันมาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ ต้องขึ้นอยู่ในพื้นที่ระดับสูงที่มีอากาศหนาวเย็นและความชื้นสูง จึงจะออกดอกสีแดง เคยมีผู้นำลงมาปลูกในกรุงเทพฯ และในจังหวัดใกล้เคียงที่อยู่ในระดับพื้นราบ มีอากาศแห้งแล้งและร้อนจัด ปรากฏว่า ออกดอกมาสีสีขาว เมื่อบานแล้วก็ยังมีสีขาว ไม่ยอมเปลี่ยนเป็นสีแดง ผู้ปลูกเลยเรียกประชดว่า **ขาวสยาม**

หากยังเดินทางอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเข้าไปเที่ยวในป่าระดับต่ำตั้งแต่ใกล้ระดับน้ำทะเล ไปจนถึงความสูง ๓๐๐ เมตร ทั้งใน



๑. ปาหนันจิว
๒. แสดสยาม
๓. ปาหนันมรกต

ป่าดิบชื้นและป่าดิบแล้ง ก็จะพบกับ **ข้าวหลาม** *G. tamirensis* ซึ่งแต่ก่อนเคยมีชื่อเรียกว่า *G. marcanii* นับเป็นปาหนันอีกต้นหนึ่งที่มีขนาดเล็ก สูงเพียง ๑-๒ เมตร ออกดอกตามลำต้นและกิ่งในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคม กลีบดอกยาว ๒-๒.๕ เซนติเมตร สาเหตุที่ได้ชื่อว่า ข้าวหลาม ก็เนื่องจากเมื่อนำลำต้นและกิ่งมาเผาแล้ว จะมีกลิ่นหอมเหมือนกลิ่นข้าวหลามสุกใหม่ๆ ท่านสามารถท่องเที่ยวดูดอกข้าวหลามได้ในหลายจังหวัด ได้แก่ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี รวมทั้งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่จังหวัดหนองคาย นครพนม อุบลราชธานี

คราวนี้ลองเดินทางข้ามปากไปท่องเที่ยวภาคกลางฝั่งตะวันตกติดชายแดนพม่า หรือจะเรียกว่าภาคตะวันตกก็ตามที เมื่อเดินทางผ่านตัวเมืองกาญจนบุรี ผ่านอำเภอไทรโยค ก่อนจะเข้าสู่ตัวอำเภอทองผาภูมิ หากเลี้ยวขวาเพื่อจะไปยังอุทยานแห่งชาติเขาแหลม ในระดับความสูง ๓๐๐-๖๐๐ เมตร เมื่อเดินไปตามริมลำธาร หรือริมน้ำตก ก็จะ

พบกับปาหนันถิ่นเดียวของไทยอีกชนิดหนึ่งคือ **ปาหนันเมืองกาญจน์** *G. aurantiacus* ซึ่งเป็นหนึ่งในสามของปาหนันชนิดใหม่ของโลกที่มีการประกาศชื่อการค้นพบในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ นี้เอง (รวมทั้งปาหนันแม่วงก์และปาหนันร่องกล้า) เป็นปาหนันที่มีดอกกลมสีเหลืองอ่อน ดอกบานอยู่ตามลำต้นและกิ่งในทุกๆ ปีจะออกดอกซ้ำที่เดิม จึงมองเห็นตามลำต้นและกิ่งเป็นตะปุ่มตะป่ำหากเดินทางย้อนกลับลงมาที่อำเภอทองผาภูมิ แล้วมุ่งหน้าขึ้นไปบนอุทยานแห่งชาติทองผาภูมิ ในระดับความสูง ๑,๐๐๐-๑,๒๐๐ เมตร ก็จะพบกับ **ปาหนันมรกต** *G. griffithii* ที่เคยเข้าใจผิด เรียกว่า *G. tortilipetalus* มีลำต้นสูง ๓-๕ เมตร มีลักษณะเด่นที่กลีบดอกหนา สีเขียวเข้ม แบบลิ้นมรกต ดอกยาว ๖-๙ เซนติเมตร เมื่อดอกบานไม่มีกลิ่น และเมื่อท่านเดินทางขึ้นไปชมยอดเขาพะเนินทุ่งของอุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี ในระดับความสูง ๑,๑๐๐ เมตร ในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงตุลาคม ท่านจะได้พบกับดอก **ปาหนันหยิก** *G. sawtehi* ตั้งแต่หน่วยพิทักษ์อุทยานบ้านกร่าง ขึ้นไปถึงยอดพะเนินทุ่ง และต่อไปจนถึงน้ำตกทอทิพย์ เมื่อบานแล้วมีสีเหลืองนวล หรือสีเหลืองปนเขียว มีกลีบห่อๆ หยิกๆ สมชื่อ แต่ในช่วงใกล้ผลบ่าก็จะส่งกลิ่นหอมได้ดี

เมื่อเดินทางล่องลงสู่ภาคใต้ หรือจะเรียกว่า ล่องใต้ไปยังดินแดนที่เป็นคาบสมุทรมลายูลงไปทะเล ฝั่งตะวันออกติดต่อกับอำเภอไทย ส่วนฝั่งตะวันตกติดต่อกับทะเลอันดามัน ภาคใต้จึงได้รับอิทธิพลของลมมรสุมจากทะเลทั้ง ๒ ทิศทาง คือลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือในช่วงฤดูหนาว และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ในช่วงฤดูฝน เป็นเหตุให้ภาคใต้มีฝนตกชุกและกระจายเกือบตลอดปีมากกว่าในภาคอื่นๆ ของประเทศ ในภาคใต้จึงมีความหลากหลายของพรรณไม้มากกว่าภาคอื่นๆ เช่นเดียวกับปาหนันที่มีอยู่ทั่วประเทศ ๒๕ ชนิด แต่มีในภาคใต้ถึง ๑๔ ชนิด

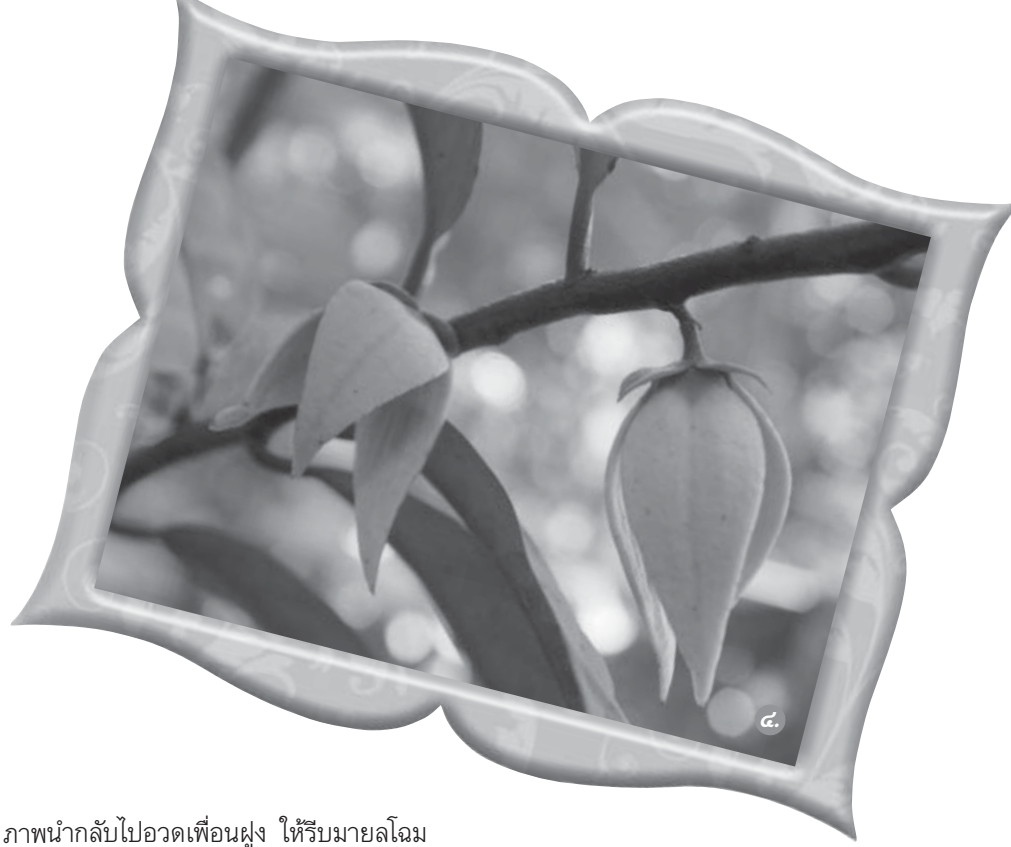
เราไปเที่ยวชมปาหนันแต่ละชนิดในภาคใต้กันดีกว่า เริ่มตั้งแต่จังหวัดระนอง สุราษฎร์ธานี และพังงา เมื่อเข้าไปในป่าดิบชื้น มีต้นไม้สูงใหญ่ที่ชาวบ้านเรียกกันว่า ป่าไผ่ อยู่ในระดับต่ำใกล้ระดับน้ำทะเล ขึ้นไปจนถึงความสูงไม่เกิน ๓๐๐ เมตร ก็จะพบกับ **ลำเล้าต้น** *G. latestigma* ขึ้นอยู่ในที่ร่มและชื้น เป็นต้นเล็กสูงเพียง ๑-๒ เมตร มีเปลือกลำต้นสีขาว ค่อนข้างอ่อน และมีกลิ่นฉุน ดอกบานสีขาวนวล กลีบดอกเรียวยาว ๒.๕-๔ เซนติเมตร มีลักษณะเด่นคือ ใบเหนียวบาง เป็นมันทั้งสองด้าน ขอบใบเป็นคลื่น กลีบดอกหนาและมีความกลิ่นหอมแรง

เมื่อเดินทางต่อไปยังจังหวัดนครศรีธรรมราช เข้าไปยังอุทยานแห่งชาติเขาหลวง ที่ล้อมรอบไปด้วยชุมชนที่เปิดบริการนำเที่ยวเชิงนิเวศ ทั้งนำเที่ยวป่าและนำเที่ยวสวนสมรมที่สวนผลไม้หลายชนิด อยู่ร่วมกับป่าแบบอิงอาศัย หากเดินไปตามเส้นทางมุ่งสู่ยอดเขาหลวง เมื่อไต่ระดับความสูงขึ้นไปมากกว่า ๒๐๐ เมตร ก็เริ่มเห็น **ราชครูดำ** *G. macrophyllus* ปาหนันอีกชนิดหนึ่งที่เคยเรียกกันว่า กิ่งดอกเดียว หรือ ชิงดอกเดียว แต่ในความเป็นจริงแล้วในแต่ละกิ่งมิได้มีดอกเดียว จึงต้องเปลี่ยนชื่อมาเรียก ราชครูดำ ตามชื่อท้องถิ่นของหลายจังหวัดในภาคใต้ เนื่องจากมีลำต้นสีดำ สูง ๑-๓ เมตร แตกกิ่งน้อย เพียง ๒-๔ กิ่ง แต่ละกิ่งยืดยาวและมีดอกห้อยอยู่จำนวนมาก บางต้นออกดอก

เรียงตั้งแต่โคนต้น เป็นแถวคู่กันไปจนถึงปลายยอด ราชครูดามีลักษณะเด่นที่นอกจากจะมีลำต้นสีดำแล้วยังมีใบใหญ่ กว้าง ๖-๑๑ เซนติเมตร ยาว ๒๒-๓๐ เซนติเมตร ใบหนาและเหนียวเหมือนแผ่นหนัง ต้นราชครูดานี้ นอกจากจะพบในจังหวัดนครศรีธรรมราชแล้วยังพบได้ในทุกจังหวัดของภาคใต้ที่มีป่าดิบชื้น ขึ้นอยู่ในสภาพร่มและชื้น เพียงแต่ถ้าโอกาสจะพบได้ในจังหวัดอื่นๆ น้อยกว่าในจังหวัดนครศรีธรรมราช

ถ้าเดินทางต่อไปยังจังหวัดกระบี่ ตามป่าที่มีเขาหินปูนเตี้ยๆ ตามเชิงเขาที่มีพื้นดินชื้นๆ ก็จะได้พบกับ **ปาหนันกลีบเรียว** *G. tavogensis* ที่มีลำต้นสูง ๑-๒ เมตร เปลือกลำต้นสีน้ำตาลเข้มหรือสีดำอ่อนๆ แตกเป็นลายเล็กๆ สีขาวบิดเวียนตามลำต้น ปาหนันกลีบเรียวนี้ ก็มีลักษณะเด่นตามชื่อ คือมีกลีบผอมเรียว กลีบกว้าง ๑.๒ เซนติเมตร ยาว ๔-๔.๕ เซนติเมตร ออกดอกตามกิ่งห้อยเรียงกันเป็นแถว มองดูน่ารักมาก และที่มีเสน่ห์ก็คือ มีกลิ่นหอมชวนดม น่าประทับใจ นอกจากในจังหวัดกระบี่แล้ว ยังมีโอกาสพบเห็นปาหนันกลีบเรียวได้ในจังหวัดพังงา สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ภูเก็ต และระนอง เพียงแต่ว่ามีโอกาสพบเห็นในจังหวัดกระบี่ได้มากกว่า

หากผ่านมาจากจังหวัดตรัง แวะเข้าไปในสวนพฤกษศาสตร์เขาช่อง ที่ด้านหน้าของสวนมีปลูก **ปาหนันช้าง** *G. giganteus* แปลงใหญ่อยู่หลายสิบต้น เนื่องจากทางสวนมีมิตรไมตรีอันดี ไม่ต้องการให้นักท่องเที่ยวเหนื่อยยากลำบากกาย จะต้องเข้าไปเลาะหาดูปาหนันช้างที่ขึ้นอยู่ตามธรรมชาติในป่าของเทือกเขาบรรทัด ที่อยู่ด้านหลังของสวน เมื่อนำต้นปาหนันช้างมาปลูกเป็นแถวเป็นแนว มีระยะห่างระหว่างต้นเหมาะสม แต่ละต้นก็จะเจริญเติบโตได้เป็นอย่างดี แตกกิ่งจำนวนมาก มีทรงพุ่มสวยงาม เมื่อได้รับแสงแดดมากเต็มที่ก็ออกดอกเบ่งบานมาเต็มต้น ห้อยระย้าไปทั่วทุกกิ่ง ในช่วงเดือนสิงหาคม ทั้งทรงพุ่มก็จะพราวไปด้วยกลีบดอกสีเหลืองส่งกลิ่นหอมอ่อนๆ ไม่เพียงแต่นักท่องเที่ยวเท่านั้นที่ตะลึงอยู่กับความงาม แล้วรีบบันทึก



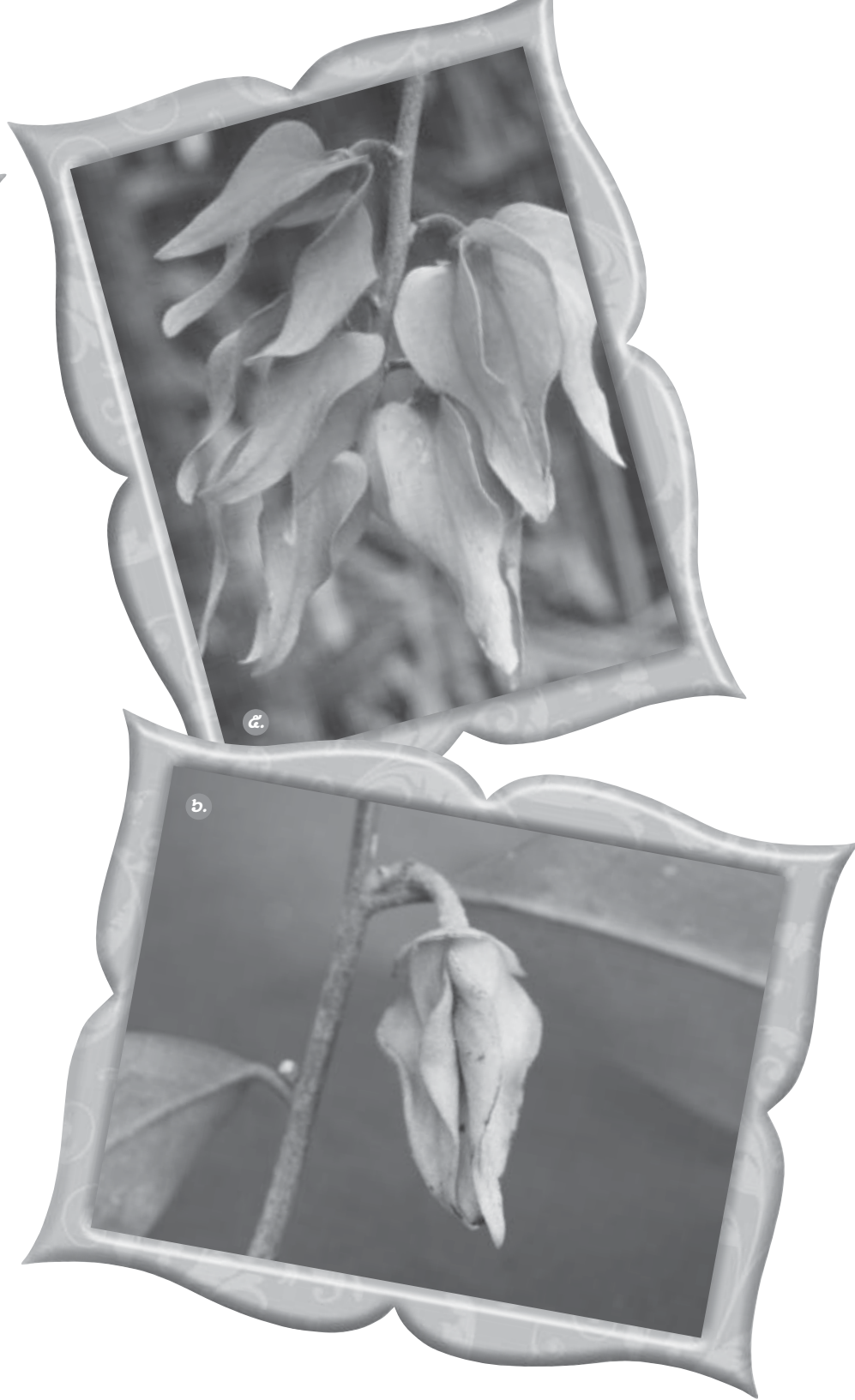
ภาพน่ากลับไปทอดเพื่อนฝูง ให้รับมายลโฉมกันบ้าง หากแต่ในช่วงเดียวกันนี้ ยังเป็นช่วงฤดูหรรษาของหมู่ภมรนาขนานชนิด ที่บินมาเคล้าเคลีย ดุดกินน้ำหวาน บินซุกเข้าดอกโน้นดอกนี้ ส่งเสียงดังหึ่งๆ เต็มไปหมด และ... หากจะกระซิบว่า ปาหนันช้างนี้เป็นปาหนันที่มีดอกขนาดใหญ่ที่สุดในโลก ของพรรณไม้ในสกุลปาหนันช้างที่มีอยู่ทั่วโลกประมาณ ๑๓๐ ชนิด กลีบดอกกว้าง ๕-๙ เซนติเมตร ยาว ๘-๑๕ เซนติเมตร ขอบกลีบหยักเป็นลอนสวยงามมาก

เมื่อเดินเข้าไปในเส้นทางศึกษาธรรมชาติของสวนพฤกษศาสตร์เขาช่อง ที่บนเทือกเขาบรรทัด เมื่อเดินไปถึงลานพักชมน้ำตก นอกจากจะพบต้นปาหนันช้างที่เหมือนกับต้นที่ปลูกอยู่ด้านหน้าของสวน แต่แตกต่างกันเพียงว่า ต้นนี้ขึ้นอยู่ในสภาพธรรมชาติ มีต้นสูงใหญ่ แตกกิ่งน้อย มีทรงพุ่มเรียว และออกดอกได้น้อย เมื่อเดินไปด้านข้างอีกเล็กน้อย ก็จะพบกับ **บุหงาลำเจียก** *G. tapis* ที่มีลำต้นสูงเพียง ๒-๔ เมตร และมีกลีบดอกยาว ๓-๕ เซนติเมตร หากแต่มีกลิ่นหอมชวนประทับใจ ใครได้กลิ่นก็ต้องหลงใหลว่ามีกลิ่นหอมคล้ายดอกลำเจียกด้วยเหตุนี้เองต้นบุหงาลำเจียก จึงเป็นปาหนันชนิดแรกที่มีผู้นำจากป่า มาปลูกเป็นไม้ดอกหอมกันมานานับร้อยปีแล้ว มีการพัฒนาสายพันธุ์ พัฒนาวิธีการขยายพันธุ์ แล้วปลูกให้ออกดอกในกระถาง เป็นไม้ดอกกระถางรู้จักกันไปทั่ว

ประเทศ รวมทั้งตามสวนพฤกษศาสตร์หลายแห่งทั่วโลก และเมื่อเดินต่อไปตามเส้นทางศึกษาธรรมชาติ ได้ระดับความสูงขึ้นไปอีกสักหน่อย ก็จะพบกับ **ปาหนันซี่แมว** *G. undulatus* ที่มีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำแบบใคร คือดอกที่ใกล้โรย จะมีกลิ่นเหมือนซี่แมวแห้ง กลีบดอกย่นหยักงอ คล้ายกับกองซี่แมว ทั้งปาหนันช้าง บุหงาลำเจียกและปาหนันซี่แมวนี้ ยังมีโอกาสพบเห็นได้อีกในจังหวัดสงขลา พัทลุง สตูล

เมื่อมาถึงตรงนี้ก็เท่ากับว่า เราได้ชมปาหนันของภาคใต้ไปแล้ว ๖ ชนิด ยังเหลืออีก ๘ ชนิด น่าแปลกไหมครับ ที่อีก ๘ ชนิดนี้ มีขึ้นอยู่ใน ๓ จังหวัดภาคใต้ ดำขวานทองของไทย

เมื่อเริ่มเดินทางลงไปในป่าพรุของจังหวัดนราธิวาส ไม่ว่าจะเป็นป่าพรุบาเจาะ ในอำเภอบาเจาะ หรือป่าพรุโต๊ะแดง ที่เรียกว่า ศูนย์ศึกษาป่าพรุสิรินธร ในอำเภอดากใบ ก็จะพบกับ **ปาหนันพรุ** *G. malayanus* ซึ่งฟังเพียงแค่อีกที่ทราบได้เลยว่า มีการค้นพบครั้งแรกของโลกในประเทศมาเลเซีย ที่มีชื่อเดิมว่า มลายา ถ้าดูเพียงแค่นี้ก็คิดว่าน่าแปลกใจว่าคล้ายคลึงกับปาหนันช้าง เช่นว่ามีขนาด



๔. ปาหนันกลีบเรียว
๕. ปาหนันพรุ
๖. ปาหนันซี่แมว

ต้นสูงใกล้เคียงกัน เปลือกลำต้นสีค่อนข้างขาว ฉ่ำน้ำและมีกลิ่นฉุนคล้ายกัน ใบมีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน แต่ที่จะต่างออกไปก็คือ ปาหนันข้างขึ้นอยู่บนที่ดอน บนเนินเขา ในขณะที่ปาหนันพรุ ขึ้นอยู่ในป่าพรุ ชื้นน้ำอยู่ ปาหนันข้างมีดอกขนาดใหญ่ ดอกยาว ๘-๑๕ เซนติเมตร ในขณะที่ปาหนันพรุมีดอกขนาดเล็กกว่า ดอกยาว ๓-๔ เซนติเมตร และที่

แตกต่างกันอย่างชัดเจนก็คือ เรื่องของผล ปาหนันข้างมีเปลือกผลขรุขระเป็นตุ่มๆ ส่วนมากมีรูปกลมรีมีเมล็ดเดียว ในขณะที่ปาหนันพรุมีเปลือกผลเรียบเป็นมัน รูปทรงกระบอก ยาวรีและมีหลายเมล็ด

กลับขึ้นมาจากป่าพรุ เราเข้าไปเที่ยวในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าฮาลา บาลากันดีกว่า เพราะในพื้นที่นี้มีปาหนันให้ได้ชมกันถึง ๗ ชนิด ก่อนอื่นเข้าไปขอกำลังเจ้าหน้าที่หน่วยพิทักษ์อุทยานมาเป็นผู้นำทาง เพราะเขาเป็นคนในพื้นที่ ย่อมรู้ว่าตรงไหนปลอดภัย เข้าไปเที่ยวได้ ตรงไหนไม่มีกับระเบิด ตรงไหนไม่มีแร้วดักสัตว์ ตรงไหนไม่มีผู้ลักพาตัวไปเรียกค่าไถ่ แต่ถ้าไม่เชื่อผม เข้าไปเที่ยวเองจะได้กลับออกมาหรือเปล่า ไม่มีใครบอกได้

เมื่อเริ่มเดินไปตามเส้นทางศึกษาธรรมชาติที่อยู่ใกล้กับน้ำตกสิรินธร ก็พบกับปาหนันถิ่นเดียวของไทย ที่มีขึ้นอยู่เฉพาะในจังหวัดยะลา นราธิวาสและปัตตานีเท่านั้น คือ **ปาหนันเตี้ย** *G. expansus* ก็มีต้นเตี้ยตามชื่อ ต้นสูงเพียง ๑-๒ เมตร แตกกิ่งที่โคนลำต้นเป็น ๒ กิ่ง หรืออาจมี ๑ กิ่ง ออกดอกที่ซอกใบ เมื่อดอกบานมีสีขาวนวลหอมอ่อน พอเดินต่อไปสักหน่อย ใกล้ๆ กันก็จะพบ **ปาหนันกลีบแผ่** *G. scortechinii* มีความสูงเท่ากันและมีจำนวนกิ่งเท่ากัน ปลายกิ่งโน้มลงเหมือนกัน แต่ที่แตกต่างคือลำต้นของปาหนันกลีบแผ่มีเปลือกหนา สีดำ ฉ่ำน้ำ มีใบหนามาก ใบใหญ่ ยาว ๒๕-๔๐ เซนติเมตร และที่เด่นชัดคือ มีกลีบเลี้ยงและกลีบดอกใหญ่แผ่กางออก สีเขียวเข้มเป็นมัน เมื่อเดินเลยไปอีกหน่อย ในระดับความสูงเดียวกัน ก็จะพบ **ปาหนันหอม** *G. rotundisepalus* มีลักษณะเด่น คือ ใบและดอกเล็ก แต่ดอกมีกลิ่นหอมชวนดม หากเดินไปแล้วรู้สึกอับอ้าวเนื่องจากมีความชื้นในอากาศสูงมาก เหงื่อที่ออกมาไม่ระเหยไป จึงอาจจะรู้สึกเหนียวตัวด้วย เมื่อเดินย้อนกลับออกมา จะแวะอาบน้ำตกที่มีน้ำไหลปานกระจก ความเย็นของน้ำตกทำให้รู้สึกสะท้านหนาวเลยทีเดียว อาบไป ตัวลั่นไป ปากสั่นจนฟันกระทบกันดังกึกๆ ก็เป็นอีกบรรยากาศหนึ่งของการเที่ยวป่า



๗. ปาหนันหอม

คราวนี้เดินขึ้นไปบนสันเขา ตามเส้นทางเดินป่ากันบ้าง หากมีแสงส่องผ่านได้บ้าง ก็จะเริ่มพบ **ปาหนันหน้าง** *G. tenuifolius* มีลำต้นเล็ก แต่มีกลีบดอกยาว ๔ เซนติเมตร กลีบดอกหนา เรียบเป็นมันคล้ายแผ่นหนัง สนิมตามข้อ หากเดินต่อไป ไต่ระดับสูงขึ้นไปจนถึง ๖๐๐ เมตร ก็เริ่มพบ **ปาหนันปุมราก** *G. ridleyi* ต้นที่อยู่ใกล้ลำธาร น้ำเซาะดิน หลุดออกไปจนเห็นรากโผล่ แล้วแทงดอกออกมาจากราก หรือแทงดอกออกมาจากโคนต้นที่ติดกับราก เห็นกลีบดอกสีชมพู นับเป็นปาหนันที่ออกดอกในตำแหน่งที่แตกต่างจากชนิดอื่น หากเดินต่อไปเรื่อยๆ ในระดับความสูงเดียวกัน เข้าไปในป่าที่ค่อนข้างแน่นทึบ ก็จะพบกับ **ปาหนันเส้นใบ** *G. uvaroids* ที่ไม่ค่อยมีลักษณะอะไรที่เด่นชัดนัก นอกจากมีใบรูปร่างขอบขนานหรือรูปไข่กลับ ยาว ๓๐-๕๐ เซนติเมตร แต่มีจำนวนเส้นใบหรือเส้นแขนงใบจำนวนมาก นับได้ ๒๕-๓๓ คู่ และหากท่านอยากจะพบกับปาหนันชนิดสุดท้ายของแดนใต้ คงต้องเดินไปอีกค่อนข้างมากทีเดียว ในระดับใกล้เคียงกัน จนถึงบริเวณป่าโปร่ง ก็จะพบกับ **ปาหนันปุมต้น** *G. tortilipetalus* ที่ออกดอกเป็นกระจุก หรือเป็นดอกเดี่ยวตามปุ่มที่อยู่เฉพาะบนลำต้นเท่านั้น ไม่มีมือตามกิ่ง

ปาหนันในภาคใต้หลายชนิดที่กล่าวถึง สามารถพบเห็นได้ในประเทศมาเลเซีย และประเทศพม่า ก็เนื่องจากพรมแดนไม่มีสัญชาติ ไม่มีการแบ่งปันว่าเป็นพรมแดนใดชาติประเทศใด แต่จะขึ้นกระจายไปตามภูมิประเทศและภูมิอากาศที่ใกล้เคียงกัน เพียงแต่จะใช้เขตพรมแดนเป็นตัวแบ่ง หากขึ้นในประเทศไทย ก็ถือเป็นพรมไม้ของไทย ยกเว้นแต่ว่า เป็นพรมไม้ถิ่นเดียวของไทย มีขึ้นอยู่เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น ก็สามารถระบุได้เลยว่า เป็นพรมไม้ของไทย เช่น ปาหนันเตี้ย ปาหนันเมืองกาญจน์ ปาหนันแม่วงก์ และปาหนันร้องกล้า

เมื่อท่องแดนปาหนันกันจนทั่วประเทศแล้ว ได้เห็นปาหนันกันทุกชนิดแล้ว จะเห็นว่าแต่ละชนิดมีความหลากหลายทางพันธุกรรม มีรูปร่าง ลักษณะแตกต่างกันออกไป แต่ก็จะมีจุดภาคภูมิใจไม่ได้ว่า ประเทศไทยก็มีทรัพยากรพรมไม้อยู่มากมาย บรรพบุรุษของไทยรักษาประเทศ รักษาผืนแผ่นดิน ปกป้องพรมไม้เอาไว้ให้เป็นมรดกของลูกหลานไทยสมควรแล้วที่เราคนไทยรุ่นหลังจะได้สืบต่อการอนุรักษ์ตามหลักการในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยการร่วมมือกันปกป้องรักษาต้นไม้ในพื้นที่ถิ่นกำเนิด เพื่อให้เจริญเติบโตเป็นต้นพ่อพันธุ์ แม่พันธุ์ สืบต่อลูกหลานได้

ต่อไป ในเวลาเดียวกันก็มีการเก็บรวบรวมพันธุกรรมพืช แล้วปลูกต่อเพื่อรักษาพันธุกรรมเอาไว้ พร้อมทั้งมีการทำข้อมูล มีการวางแผนพัฒนาพันธุ์พืชเพื่อการใช้ประโยชน์ และที่สำคัญคือ จะต้องมีการสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช โดยเฉพาะอย่างยิ่งให้กับเยาวชนในวันนี้ เพื่อจะได้มีพันธุกรรมพืชไว้ใช้ประโยชน์ได้ตลอดไป



Visit Land of Panan

Of all the world's 130 species of Genus *Goniiothalamus* or Panan, Thailand is home to 25 species, which can be found in forests nationwide. Botanist Piya Chalermklin guided you to forests throughout Thailand in search of a variety of Panan.

ดร.ปิยะ เฉลิมกลิ่น

ปัจจุบันเป็นผู้เชี่ยวชาญพิเศษ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ทำการวิจัยพรมไม้ในวงศ์กระดังงาและวงศ์จำปา มีการสำรวจ วิจัยในด้านการขยายพันธุ์ การพัฒนาพันธุ์เพื่อการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์อย่างยิ่งยั้ง

เป็นผู้ค้นพบจำปาลิธร จำปีศรีเมืองไทย และจำปีช้างที่อยู่ในวงศ์จำปา และค้นพบมหาพรหมราชินี อนุพรหม บุหงาช้าง ปาหนันเมืองกาญจน์ ปาหนันแม่วงก์ และปาหนันร้องกล้าที่อยู่ในวงศ์กระดังงา





๘.



๙.



๑๐.



๑๑.



๑๒.

- ๘. ข้าวหลามดง
- ๙. ปาหนันทอิก
- ๑๐. ข้าวหลาม
- ๑๑. ปาหนันเมืองกาญจน์
- ๑๒. นุหงาลำเจียก
- ๑๓. สะบันงาป่า



๑๓.



๑.



๓.

๑. สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงทรงประกอบพระกระยาหารด้วยพระองค์เอง ขณะประทับที่เรือนต้น ในวังสวนดุสิต
๒. สมเด็จพระศรีสวรินทิรา บรมราชเทวี (พระยศในขณะนั้น)
ทรงยกย่องชมเชยฝีมือการปรุงอาหารของ มจ.หญิง จงจิตรถนอมว่าอร่อยจน "ฉันอยากเลียมือเธอ"
๓. พระอัครชายาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ฯ ขณะทรงกำกับการในห้องเครื่อง ที่สวนบัวเปลว พระราชวังดุสิต

ภาพอาหาร เอื้อเฟื้อโดย:

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต





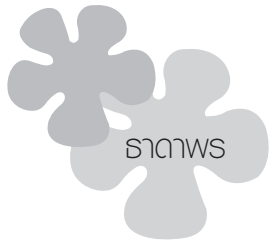
อันเนื่องมาจาก..





“ความหิว” ในไกลบ้าน





เคยสังเกตว่า เวลาเราอยู่ต่างบ้านต่างเมือง มักจะเกิดอาการ "ถวิลหา" อาหารของบ้านตัวเอง ทั้งๆ ที่เวลาปกติ อาหารเหล่านั้นก็ดูจะธรรมดาๆ เรียกได้ว่า "กระนั้นๆ" แต่ไม่รู้ทำไมเพราะอะไร เวลาที่อยู่ห่างบ้านเกิดเมืองนอน จึงได้โหยหาเหลือเกิน ถ้าใครพอมีฝีมือทำอาหารเองได้ ก็เป็นต้องชวนขวนขวายหาวัตถุดิบที่พอจะหาได้จากท้องถิ่นนั้นมาทดแทน อย่างน้อยที่สุดให้ได้รสชาติที่ใกล้เคียงกับของ "บ้านเรา" มากที่สุด ก็ยังดี

๔. สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาเทววงศ์วโรปการ และ หม่อมใหญ่ เทวกุล
๕. พระองค์เจ้าเยาวภาพงษ์สนิท
ต้นตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ "สายเยาวภา"
ทรงฉายพร้อมพระองค์เจ้ารังสิตประยูรศักดิ์
พระอนุชาพร้อมเจ้าจอมมารดา
เมื่อยังทรงพระเยาว์
๖. มจ.หญิง จงจิตรถนอม ศิตกุล ที่ระบียง
พระที่นั่งวิมานเมฆ ในพระราชวังสวนดุสิต

อาการเช่นว่านี้ ดูเหมือนจะเกิดกับทุกคนที่ต้องจากบ้านไปไกลเป็นเวลานานๆ ไม่ว่าจะเป็นคนธรรมดาสามัญ หรือเจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดินก็ไม่ต่างกัน ดังเช่นที่สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวง ทรงมีพระอาการถวิลหา "กับข้าว (กับข้าว)" ไทยๆ ที่ทรงคุ้นเคย ดังที่ทรงบรรยายไว้ในพระราชหัตถเลขาชุดไกลบ้านที่ทรงมีมาถึงสมเด็จพระเจ้าฟ้าหญิงนิภาภดล "ลูกหญิงน้อย" ของพระองค์ ว่า

"พอนอนหลับ ๗ มุม ไปตื่นขึ้นด้วยความหิว ได้ความว่า ๑๐ มุมครึ่ง นึกว่าจะแก้ได้ตามเคยคือตีม้าลงไปเสียสัก ๓ อีกจึงได้ตีม แล้วนอนสมาธิต่อไปใหม่ ให้เสียๆ ในคอ แลเห็นปลาภูเขาทอดใส่จานมาอยู่ที่โนยตา ชับไล่กันพอจะจางไป ไข่เค็มเปมันย่องโผล่ขึ้นแทน แล้วคราวนี้เจ้าพวกแห่งๆ ปลากระบอก หอยหลอด น้ำพริก มาเปนแถว เรียกน้ำชามากินเสียครึ่งถ้วย เปิดไฟฟ้าขึ้นอ่านหนังสือจะให้ลืมพวกผีปลาผีหอยมาหลอก....โยนหนังสือผลุง เอน้ำชามาริน เอน้ำตาลเติมลงไขชด แรกกินก็ดูดี รู้สึกว่าอ้ายรสชาตหิวเช่นนี้เคยมาเสียหนักแต่ครั้งเปนเณรแล้วเปนพระเล่า มันก็หายกันด้วยน้ำตาลเท่านั้นเอง ลงมือชักมันดับไฟพยายามจะหลับ ทำไมมันจึงนึกต่อไปไม่รู้ว่าจะว่ากันว่า หิวแล้วกินหวานๆ ยิ่งหิวมากเขากินขนมเสียก่อนจึงกินข้าว (ข้าว) ก็มี กำลังนึกอยู่นั่นเอง ข้าว (ข้าว) กับแกงเผ็ดโผล่ขึ้นมาในโนยตาที่หลับๆ ประเดี๋ยวไข่เจียวลืมน้ำพริก ประเดี๋ยวทอดมันกุ้ง ปลาแห้ง ผัดอะไร พวกมันลื้อหลอกเสียใหญ่ หลับตาไม่ได้ ต้องลืม ลืมก็แลเห็นแกงเทโพหลอกได้ทั้งกำลังตื่นๆ เช่นนั้น จนชั้นยาแดงกวาก็พลอยกำเริบ ดีแต่ปลาร้าขนมจีนน้ำยาถ่าน้ำพริกส่งสาร ไม่ยกมาหลอก มีแต่เจ้ากะปิควัมาเมียงอยู่ไกลๆ เห็นจะไม่ได้การ ลืมไม่ไหวเรียกอ้ายฟอนไปคลำๆ ดู มันมีลูกไม้อะไรอยู่ที่ไหนไม่ว่า ให้เอามาให้ลูกหนึ่ง อ้ายฟอน

ไปสักครู่หนึ่งกลับมาบอกว่า "มีแต่แอ็บเป้อ (แอ็บเปิ้ล) ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม" ตอบว่า "แอ็บเป้อลไม่ใช่ลูกไม้ฤฯ เอามาเถอะ" พอได้มาต้องลูกขึ้นนั่ง หันเคี้ยวเข้าไปสักครึ่งลูกนึกว่าถ้ากินมากเข้าไปเวลาตึกเห็นจะไม่ดี จึงหยุดกินแต่เท่านั้น ลังให้ไปบอกพระราชวรินทร์เวลาเช้า ให้ไปบอกให้กุกในเรือหุงข้าวสำหรับกินเวลาเช้า เพราะนึกว่าถ้าหุงเองคงจะทนเข้าไม่ได้ กุกเรือนี้นับว่าหุงเปน เคยไม่ดิบสองคราวมาแล้ว พอเสร็จลืมตัวลงนอน รู้ว่าผลลูกแอ็บเป้อลตกถึงกระเพาะเท่านั้น ผีสงพวกกุกปลาเลยไม่หลอก หลับสนิท....."

จากที่ได้อ่าน ทำให้เกิดความอยากรู้ขึ้นมาทันทีว่า สมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว อันเป็นที่รักยิ่งของพลกนิกรชาวไทยนั้น ยามปกติจะโปรดเสวย "กับข้าว" อะไรบ้าง จึงลองไปค้นๆ ดู ก็ปรากฏว่า กับข้าวที่ทรงโปรดเสวยเป็นประจำนั้น ก็แสนจะธรรมดา ไม่ได้วิไลมาหาอะไรเลย

ตามที่บ้านทักไว้ในหลายแห่ง จะพูดตรงกันว่า เครื่องเสวยที่สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงทรงโปรด และต้องมีตั้งเครื่องถวายทุกวันมิได้ขาด ประกอบด้วย ไข่เค็ม ปลาภูเขาทอด จำเพาะไข่เค็มนั้น ทรงยกย่องว่า ไข่เค็มที่ หม่อมใหญ่ เทวกุล ทำนั้นเป็นไข่เค็มที่อร่อยที่สุดในสยาม

อันว่า หม่อมใหญ่ เทวกุล นั้นเป็นหม่อมท้ามในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าเทวัญอุทัยวงศ์ กรมพระยาเทววงศ์วโรปการ เสนาบดีองค์สำคัญที่สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงทรงเปรียบว่า เหมือนแขนซ้ายของพระองค์ เสด็จในกรมพระองค์นี้ทรงกำกับการกระทรวงต่างประเทศในสมัยนั้น ส่วนหม่อมใหญ่ มีอิทธิพลกับเสด็จในกรมฯ รวมทั้งสิ้น ๑๑ องค์ ที่สำคัญๆ คือ รัตนวงษ์ มจ.หญิงอัปสรสมาน ด้วยว่าท่านเสกสมรสกับสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระจันทบุรีนฤนาถ และเป็นพระมารดาของ มจ.นักขัตตมงคล กิตติยากร (กรมพระจันทบุรีนฤนาถ) พระบิดาของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถนี้เอง ท่านจึงเป็นท่านยายแท้ๆ ของสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระ

บรมราชินีนาถองค์ปัจจุบัน ธิดาองค์สำคัญ
อีกองค์ของหม่อมใหญ่คือ มจ.หญิงพิจิตร-
จิราภรณ์ สมเด็จพระนางเจ้าสว่างวัฒนา
พระบรมราชเทวี ทรงพระราชทานพระนามให้
เพื่อระลึกถึงสมเด็จพระเจ้าฟ้าหญิงวิจิตรจิราภรณ์
พระธิดาในพระองค์ที่สิ้นพระชนม์ไปก่อน
หน้านี้นี้ไม่นาน นอกจากนี้ ยังทรงขอ มจ.หญิง
พิจิตรจิราภรณ์ไปเลี้ยงเป็นพระธิดาบุญธรรม
ตั้งแต่ยังทรงพระเยาว์ ทรงรักเสมือนพระ
ธิดาแท้ๆ ของพระองค์เอง มจ.พิจิตรจิราภรณ์
ทรงสนพระทัยด้านการศึกษา และได้กลายเป็น
เป็นองค์อาจารย์ใหญ่ของโรงเรียนราชินีล่าง
ในกาลต่อมา

ย้อนกลับมาเรื่องเครื่องเสวยทรง
โปรดของสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงอีกที ซึ่ง
นอกเหนือจากไข่มุกแล้ว ยังมีเครื่องเสวยที่
ทรงโปรดอีกอย่างหนึ่ง ที่ว่ากันว่าต้องตั้ง
เครื่องถวายทุกวันเหมือนกัน นั่นคือหมูหวาน
สำหรับหมูหวานนี้สมัยโบราณเรียกว่า หมูผัด
สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวง ทรงยกย่องว่า หมู
หวาน ฝีมือท้าววรจันทร์ (เจ้าจอมมารดา
วาท) เจ้าจอมมารดาของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์
เธอพระองค์เจ้าโสณบัณฑิต กรมขุนพิทยลาภ
พฤฒิชิดา) เป็นสุดยอดของหมูหวาน ถึง
ขนาดทรงให้คนตีฆ้องร้องป่าวไปทั่ววัง เพื่อ
ประกาศเกียรติคุณของหมูหวานท้าววรจันทร์
ว่าดีเลิศเหมือนดั่งที่ทรงเคยเสวยเมื่อครั้ง
ยังทรงเป็นพระราชกุมาร

ขอเล่าถึงท้าววรจันทร์สักนิดหนึ่งเช่น
กัน ท้าววรจันทร์หรือเจ้าจอมมารดาว่านี่
ท่านมีชื่อเล่นว่า แมว เดิมเป็นข้าหลวงรุ่นเล็ก
ในสำนักสมเด็จพระนางเธอโสณนัศวินนาถ
ฝึกฝนการฟ้อนรำมาตั้งแต่เล็ก ท่านรำเป็น
ตัวพระได้งดงามโดยเฉพาะตัววิเณนา จน
สมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรับสั่งเรียกว่า
"แมววิเณนา" ต่อมาได้ถวายตัวเป็นบาทบริ-
จาริกาในสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และ
มีพระเจ้าลูกยาเธอองค์เดียว คือ สมเด็จพระ
เจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสณบัณฑิต
กรมขุนพิทยลาภพฤฒิชิดา ต้นราชสกุล
โสณกุล และชื่อของเสด็จในกรมพระองค์นี้
เห็นที่สมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว คงมี
พระประสงค์จะตั้งให้สอดคล้องกับมารดาของ

ท่าน ที่มีชื่อเล่นว่า "แมว" จึงขนานพระนาม
โอรสท่านองค์นี้ว่า "โสณบัณฑิต" เพราะคำว่า
โสณ แปลว่า "หนู" นั่นเอง

เมื่อพูดถึงเรื่องเครื่องเสวยในรัชสมัย
สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงแล้ว บุคคลสำคัญ
อีกท่านหนึ่งที่เรามาต้องกล่าวถึงก็คือ พระอัคร
ชายาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมขุน
สุทธาสินีนาฏ (พระยศขณะนั้น) ทรงเป็นพระ
อัครชายาเธอพระองค์เล็ก ในบรรดาพระอัคร
ชายาเธอสามพระองค์ของสมเด็จพระพุทธ
เจ้าหลวง ที่ต้องกล่าวถึงเป็นเพราะ พระอัคร
ชายาเธอพระองค์นี้ ที่สมเด็จพระพุทธเจ้า
หลวงทรงรับสั่งเรียกว่า "เจ้าสาย" ทรงได้
รับมอบหมายให้กำกับการห้องเครื่องตลอด
รัชสมัยของพระองค์ ซึ่งงานห้องเครื่องนั้น
เป็นงานที่ใหญ่และจุจิก ต้องควบคุมคนมาก
มายทั้งห้องเครื่องควา เครื่องหวาน ผลไม้
ควบคุมดูแลภาชนะเครื่องเสวย ซึ่งล้วนแต่
มีค่ามีราคา ควบคุมดูแลการจ่ายของเพื่อมา
ปรุงอาหาร และอีกสารพัดที่จะต้องจัดการ จึง
ต้องการบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญหลายด้าน
นอกเหนือไปจากมีฝีมือในการประกอบอาหาร
ยังต้องสะอาด ประณีต ละเอียดยรอบคอบ
และที่สำคัญคือ ต้องซื่อสัตย์สุจริตจงรักภักดี
ซึ่งบรรดาคุณสมบัติดังที่กล่าวมานี้ มีอยู่ใน
องค์พระอัครชายาเธอพระองค์นี้อย่างครบ
ถ้วน และด้วยความจงรักภักดีอย่างล้นพ้น
ต่อสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวง ซึ่งทรงเป็นทั้ง
เจ้าชีวิตและพระราชสวามี พระอัครชายา
เธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ จึงทรงถือว่
การปรนนิบัติพระราชสวามีและโอรสธิดา
ของพระองค์นั้น ต้องเป็นเลิศในทุกด้านเท่า
ที่จะทำได้ ส่วนพระองค์เองแม้จะทรงกำกับการ
ห้องเครื่องหลวง แต่กลับบำเพ็ญพระองค์
เป็นเจ้านายที่เรียบง่าย ไม่พิธีพิถันเรื่องการ
เสวย ทรงรับสั่งเสมอว่า "ตัวเองไม่เป็นไร



ซ้าย: ท้าววรจันทร์ (เจ้าจอมมารดาว่าด) ต้นตำรับ
"หมูหวาน" เลื่องชื่อ สมัยรัชกาลที่ ๕

ขวา: เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์
ต้นตำรับน้ำพริกสงเรือ
ภาพนี้ เป็นภาพถ่ายฝีพระหัตถ์ใน
สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวง ทรงถ่ายภาพนี้
เมื่อเสด็จกลับจากยุโรปครั้งหลัง

ขอให้ลูกให้ผิวสุชสบายก็พอแล้ว" และด้วย
พระจริยาวัตรเช่นนี้เอง สมเด็จพระพุทธเจ้า
หลวงจึงทรงพระราชนิพนธ์โคลงพระราชทาน
ไว้บทหนึ่งว่า

พิทักษ์นาฏด้วย เห็นใจ จริงแ
ไช้รักรูปวิไล เลิศล้ำ
ชื่นจิตที่หล่อนไซ คำชื่อ
อีกสิ่งปฏิบัติซ้ำ ส่งให้ รักแรง

พระอัครชายาเธอ พระองค์เจ้าสาย
สวลีภิรมย์ ทรงได้รับทรงกรมเป็น กรมขุน
สุทธาสินีนาฏ ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๕ ต่อมา
เมื่อถึงสมัยรัชกาลที่ ๗ ทรงได้เฉลิมพระยศ
เป็น พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ
ปิยมหาราปดิวิโรดา ทรงมีพระเจ้าลูกเธอ ๔
พระองค์ คือ

๑. สมเด็จพระเจ้าฟ้า ยุคลทิฆัมพร (กรม
หลวงลพบุรีราเมศวร์ ต้นราชสกุล ยุคล)

๒. สมเด็จพระเจ้าฟ้า นภาจรจรัสศรี (สิ้น
พระชนม์ตั้งแต่ยังทรงพระเยาว์)

๓. สมเด็จพระเจ้าฟ้า มาลินีนภดารา กรม
ขุนศรีสุนทราลัยสุรภัญญา (สมเด็จพระหญิงกลาง)

๔. สมเด็จพระเจ้าฟ้า นิภานภดล กรม
ขุนอุทองเขตขัตติยานี (สมเด็จพระหญิงน้อย)

คนที่สนใจดูรายการสารคดีทางโทรทัศน์ โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ จะมีสักกี่คนที่รู้ว่า รายการโทรทัศน์ "ความรู้คือประทีป" นั้น เป็นรายการสารคดีที่ผลิตขึ้นภายในประเทศเป็นรายการแรกๆ ที่มีอายุนับเนื่องจนถึงปัจจุบัน ๒๕๕๒ ได้ ๓๐ ปีเต็มแล้ว

ด้วยความที่มีส่วนในการผลิตรายการ "ความรู้คือประทีป" มาตั้งแต่แรกเริ่ม ขณะที่เข้าไปทำงานในสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง ๙ อ.ส.ม.ท. (องค์การสื่อสารมวลชนแห่งประเทศไทย) ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ หลังจบการศึกษาระดับปริญญาโท ด้านการผลิตรายการโทรทัศน์ จากสหรัฐอเมริกา จากการแนะนำของคุณอารีย์ นักดนตรี* ซึ่งเป็นนางสาวของเพื่อนผู้เขียน และได้รับการบรรจุในตำแหน่งผู้กำกับรายการโทรทัศน์ เป็นผู้หญิงคนแรกที่ได้รับตำแหน่งนี้ในช่อง ๙ ขณะนั้น ที่ทำการของช่อง ๙ ยังตั้งอยู่ที่ถนนพระสุเมรุ แขวงบางลำพู รายการสารคดีที่ออกอากาศทางโทรทัศน์ในเวลานั้น ล้วนนำเข้ามาจากต่างประเทศมาบรรยายไทยหรือพากย์ไทย เรียกว่ายังไม่มีรายการสารคดีเรื่องยาวเรื่องใดที่ผลิตขึ้นเองภายในประเทศ ด้วยเหตุที่ศึกษา มาทางด้านนี้ ผู้เขียนจึงได้รับมอบหมายให้ผลิตรายการสารคดี ๒ รายการคือ "แผ่นดินของเรา" เป็นรายการที่ทางสถานีผลิตเอง มีเนื้อหาเพื่อการแนะนำจังหวัดต่างๆ ของไทยในทุกแง่มุม อีกรายการหนึ่ง คือ รายการ "ความรู้คือประทีป" ที่จะขอนำประวัติความเป็นมาอันยาวนานมาเล่าสู่กันฟังในวาระพิเศษนี้

* ผู้ประกาศหญิงของสถานีโทรทัศน์ช่อง ๔ บางขุนพรหม ตั้งแต่วันแรกที่ออกอากาศ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔, นางเอกละครโทรทัศน์ ที่ได้รับความนิยมสูงสุดของช่อง คู่กับพระเอกกำธร สุวรรณปิยะศิริ จากละครเรื่อง "ขุนศึก"



เล่าเรื่องเบื้องหลัง ๓๐ ปี รายการทีวี





“ความรู้ คือ ประทีป”

วิสุทธิธิดา วานิชสมบัติ

เมื่อราวปลายปี พ.ศ. ๒๕๒๑ ผู้แทนจากฝ่ายประชาสัมพันธ์ บริษัท เอสโซ่ แสตนด์การ์ด ประเทศไทย จำกัด ๓ ท่าน คือ คุณประเสริฐ วงษ์วานิช ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ คุณพิภพ พุกษมาคนธ์ และอาจารย์ถาวร ชนะภัย ที่ปรึกษาฝ่ายประชาสัมพันธ์ ได้เข้ามาประชุมหารือกับผู้อำนวยการสถานีโทรทัศน์ ไทยทีวีสีช่อง ๙ ในขณะนั้น คือ คุณสุวรรณ เมตยานุวัฒน์ และ คุณสถาพร โฆษณินทร์ หัวหน้าฝ่ายผลิตรายการอยู่หลายครั้ง สืบเนื่องจากการที่เอสโซ่ได้ดำริเริ่มการผลิตรายการโทรทัศน์ร่วมกับช่อง ๙ และผู้เขียนได้รับมอบหมายให้ผลิตรายการแรกให้ทันออกอากาศต้นปี พ.ศ. ๒๕๒๒

เท่าที่ทราบจากทางเอสโซ่ ภาพยนตร์สารคดีของ CBS ที่ชื่อ ‘Boat People’ ซึ่งเป็นสารคดีคุณภาพของต่างประเทศให้ความรู้แก่ประชาชน ได้จุดประกายความคิดริเริ่มของฝ่ายประชาสัมพันธ์ บริษัท เอสโซ่ฯ ในการผลิตรายการสารคดีแนวนี้เพื่อประชาชนคนดูชาวไทยบ้าง จึงได้มาปรึกษาหารือกับทางช่อง ๙ ของ อ.สม.ท. ประจวบกับเวลานั้นช่อง ๙ เองก็มีความประสงค์จะจัดทำรายการประเภทเดียวกัน จึงก่อกำเนิดเป็นรายการสารคดีทางโทรทัศน์ที่ร่วมกันผลิตขึ้นเองในประเทศเป็นรายการแรกๆ

หลังจากประสบความสำเร็จในการทำวารสาร “ความรู้คือประทีป” เพื่อนำเสนอเรื่องราวความรู้ที่หลากหลายและน่าสนใจชวนติดตามแล้ว เอสโซ่เล็งเห็นว่าการผลิตรายการสารคดีทางโทรทัศน์ น่าจะเป็นการให้ความรู้แก่ประชาชนผ่านสื่ออีกประเภทหนึ่ง ซึ่งสามารถเข้าถึงประชาชนได้มากกว่า คือ ออกอากาศครั้งเดียว ก็สามารถรับชมกันได้ทั่วประเทศ อีกประการหนึ่ง สื่อโทรทัศน์ถือว่ามีความทันสมัยมากสำหรับยุคนั้น เพราะมีผู้คนให้ความสนใจติดตามมาก อาจเป็นเพราะเสน่ห์ที่แตกต่างของโทรทัศน์ คือ มีทั้งภาพและเสียง ให้ดูและฟัง โดยไม่ต้องอาศัยจินตนาการ ยิ่งเป็นรายการเกี่ยวกับความรู้ เทคโนโลยี การแนะนำขั้นตอนการ

ปฏิบัติต่างๆ หรือการจำแนกแจกแจงรายละเอียดแล้ว การดู การมองเห็น จะช่วยให้ผู้ชมเกิดความเข้าใจได้อย่างชัดเจนกว่าตัวอักษรในหนังสือ ดังคำกล่าวที่ว่า ‘ภาพหนึ่งภาพ พุดได้มากกว่าคำพันคำ’ นั่นเอง

สำหรับที่มาของชื่อรายการ “ความรู้คือประทีป” นั้น ก่อนจะมาถึงชื่อดังกล่าว ได้มีการคิดขึ้นมาหลายชื่อ และลงเอยระหว่างชื่อ “ประทีปปริทรรศน์” อันเป็นชื่อของคอลัมน์หนึ่งในวารสาร “ความรู้คือประทีป” ที่เอสโซ่พิมพ์แจกเป็นนิตินันทนาการมาก่อนหน้านี้ ๒๐ ปี หรือชื่อ “ความรู้คือประทีป” ตามชื่อหนังสือ ในที่สุด ทั้งสองฝ่ายก็เห็นชอบร่วมกันให้ใช้ชื่อที่สอดคล้องกับชื่อวารสาร ‘The Lamp’ ของ บริษัท เอ็กซอน จำกัด สหรัฐอเมริกา บริษัทแม่ของเอสโซ่ฯ ในประเทศไทย ซึ่งแปลตรงตัวได้ว่า ‘ดวงประทีป’ นั่นเอง

เมื่อได้ชื่อของรายการแล้ว ก็มีการกำหนดแนวทาง เนื้อหา และรูปแบบของรายการจนถึงขั้นตอนเตรียมการผลิต ทางช่อง ๙ ได้สรรหาพิธีกรไว้แล้ว คือ คุณสุดศรัณย์ เรือนใจมัน** ซึ่งมีความสวยระดับดาวจุฬาฯ ผู้เขียนเองมีหน้าที่ทั้งคิดรูปแบบการนำเสนอ เขียนบท ประสานงาน และดูแลการตัดต่อรายการ ร่วมกับผู้ประสานงานจากเอสโซ่ฯ มีคุณกิจลักษณ์ ตีประวัตติ ผู้กำกับรายการฝีมือดีของช่อง ๙ มาร่วมงานด้วย ในปีแรกๆ นั้นเอง คุณไพศาล สุริยะวงศ์ไพศาล เจ้าหน้าที่ฝ่ายประชาสัมพันธ์ คือผู้ที่คอยติดตามถ่ายภาพขณะออกอากาศ เพื่อนำไปจัดทำข่าวประชาสัมพันธ์ของบริษัท

เนื่องจากรายการโทรทัศน์ในสมัยนั้นต้องถ่ายทำกันในห้องส่ง ไม่ได้ถ่ายทำนอกสถานที่อย่างเช่นในภายหลัง เพราะมีข้อจำกัดหลายด้าน เป็นต้นว่า อุปกรณ์กล้องจะมีขนาดใหญ่มาก เพราะเป็นกล้องประจำห้องส่ง ส่วนเรื่องเสียง ก็ต้องใช้ไมค์บูม หรือบูมไมโครโฟน ที่มีขาตั้งแบบล้อเลื่อนสำหรับใช้ในห้องส่ง ซึ่งต้องมีเจ้าหน้าที่ประจำ คอยผลักคอยดันให้เคลื่อนไหวไปตามพิธีกร

** นิเทศศาสตร์บัณฑิต จากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ผู้ประกาศข่าวช่อง ๙

และวิทยากร แต่จะต้องระวังไม่ให้เกิดเงาหรือมองเห็นได้ในจอภาพ นอกจากนี้ ต้องมีการจัดแสงในห้องส่งให้สอดคล้องกับบทโทรทัศน์ เช่น เป็นการสนทนากันในเวลากลางวันหรือกลางคืน เป็นต้น ไม่ได้มีความสะดวกสบายอย่างในปัจจุบัน ที่มักถ่ายทำกันนอกสถานที่ โดยอาศัยแสงตามธรรมชาติ

ที่สำคัญอีกเรื่องหนึ่งคือ ฉากในห้องส่ง ผู้เขียนได้นำเสนอให้ใช้ฉากเป็นห้องสมุดหรือห้องหนังสือในบ้าน เป็นฉากประจำสำหรับเปิด-ปิดรายการ เพื่อสื่อความหมายของคำว่า "ความรู้" และโคมไฟที่เปิดสว่างอยู่บนมุมหนึ่งของโต๊ะทำงานที่พิธีกรนั่งขณะเปิด-ปิดรายการทุกครั้งก็สื่อความหมายของคำว่า "ประทีป" แนวคิดในการสร้างสรรค์ฉากดังกล่าว ได้รับความเห็นชอบให้จัดทำขึ้นมาใช้นับตั้งแต่รายการแรกเป็นต้นมา

รายการ "ความรู้คือประทีป" ระยะเริ่มแรก กำหนดออกอากาศในวันเสาร์วันเสาร์ระหว่างเวลา ๒๐.๕๐-๒๑.๒๐ น. รายการแรกที่ออกอากาศ ในตอนต้นเดือนมกราคม พ.ศ. ๒๕๒๒ เป็นรายการสด (Live Program) มีคุณเกษม จาติกวณิช ผู้ว่าการการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทยในขณะนั้น ให้เกียรติเป็นวิทยากรในหัวข้อ "พลังงานในประเทศ" เพราะเอสโซ่เป็นบริษัทที่ดำเนินธุรกิจด้านพลังงาน นำเสนอในรูปแบบของการสนทนาซักถาม มีภาพนิ่ง ภาพยนตร์ แผนภูมิ ภาพสไลด์ ประกอบการสนทนาตามความเหมาะสม ตลอดระยะเวลาออกอากาศรายการความยาวประมาณครึ่งชั่วโมงนั้น ไม่มีการโฆษณาผลิตภัณฑ์ของเอสโซ่แต่อย่างใด นอกจากข้อความที่เป็นตัววิ่งด้านล่างจอว่า บริษัท เอสโซ่ฯ เป็นผู้สนับสนุนรายการเท่านั้น ด้วยเหตุที่เอสโซ่ถือว่าการผลิตรายการดังกล่าว มุ่งให้บริการสังคม ถือเป็นกิจกรรมเพื่อสังคมในการส่งเสริมความรู้ทางวิชาการให้แก่ผู้ชม ทั้งนี้ จะเน้นความรู้ด้านพลังงาน วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๒๔ คุณสุดคุณหญิงขยติการเป็นพิธีกร เนื่องจากมีภาระในการดูแลครอบครัว เอสโซ่จึงได้เรียนเชิญอาจารย์ชัยณรงค์ มณฑิยวิเชียรฉาย* แห่งโรงเรียน



เซนต์จอห์น (มหาวิทยาลัยเซนต์จอห์นในปัจจุบัน) มาเป็นพิธีกรคนที่สอง และมีการนำเนื้อหาทางด้านศิลปวัฒนธรรมและเรื่องราวที่อยู่ในความสนใจของผู้ชมเพิ่มเข้ามาในช่วงนั้น ผู้เขียนไม่ได้ทำหน้าที่ดังเดิมแล้ว เพราะเปลี่ยนที่ทำงานใหม่ แต่ก็ยังคงติดตามชมรายการอยู่ ภายหลังได้ทราบว่า คุณไพศาล สุริยะวงศ์ไพศาล เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ของเอสโซ่เข้ามาเป็นผู้รับผิดชอบรายการ และเริ่มมีการถ่ายทำนอกสถานที่กันแล้ว โดยเอสโซ่เป็นผู้สนับสนุนอุปกรณ์การถ่ายทำ ส่วนกล้องวิดีโอ นั้น เอสโซ่ได้เป็นผู้จัดหาเพื่อการถ่ายทำนอกสถานที่หลังจากได้ถ่ายทำกันในห้องส่งมาเป็นเวลานานหลายปี มีทีมงานจากช่อง ๙ ทั้งช่างกล้อง ช่างเสียง ผู้กำกับรายการ และผู้ประสานงาน ดูแลรับผิดชอบเรื่องการถ่ายทำและติดต่อรายการ

ในสมัยนั้น ทางรายการเริ่มใช้เทคนิคโครมาคีย์** ซึ่งได้แก่เทคนิคการซ้อนภาพลงบนจอสีฟ้าเพื่อใช้เป็นฉากหลัง (Background) ของพิธีกร ทำให้ดูเหมือนพิธีกรไปปรากฏตัวในสถานที่นั้นจริงๆ หรือใช้แผนภูมิประกอบ ในระยะแรก เป็นที่กล่าวขวัญกันมากเพราะเป็นเทคนิคใหม่ และผู้ชมเองก็ชื่นชอบพิธีกรของเราอีกด้วยเช่นกัน

* ผู้ประกาศวิทยุบีบีซี ที่กรุงลอนดอน (พ.ศ. ๒๕๐๕-๒๕๒๐). ผู้อำนวยการโรงเรียนเซนต์จอห์น. อุปนายกสภามหาวิทยาลัยเซนต์จอห์น

** การถ่ายทำแบบโครมาคีย์ (Chromakey) ให้ประโยชน์ด้านความประหยัด เพราะไม่ต้องสร้างฉากจริง หรือไม่ต้องเดินทางไปถ่ายทำในสถานที่จริง เนื่องจากสามารถจำลองฉากในการถ่ายทำ จากโปรแกรมสามมิติและแอนิเมชันได้



คุณไพศาล เคยให้สัมภาษณ์สื่อเกี่ยวกับรายการว่า "เรามีวัตถุประสงค์ที่จะให้ความรู้แก่ผู้ชมและสร้างภาพพจน์ที่ดีกับบริษัทฯ โดยไม่มีการโฆษณาสินค้า แต่เราคิดว่าในระยะยาว เราจะได้ความรู้ลึกซึ้งที่ดีว่าบริษัทต่างชาติอย่างเอสโซ่ได้สร้างอะไรให้

กับสังคมไทย และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างเอสโซ่และหน่วยงานต่างๆ ที่เรติดต่อด้วย"

ในที่สุด รายการโทรทัศน์ "ความรู้คือประทีป" โดย อาจารย์ชัยณรงค์ ก็ได้รับรางวัล "เมขลา" ประเภทพิธีกรดีเด่น ท่านทำหน้าที่พิธีกรได้อย่างแข็งขัน นำพาผู้ชมไปรู้จักกับวิทยาการจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และองค์กรพัฒนาเอกชน ให้ได้ความรู้ที่หาชมได้ยาก และมีประโยชน์แก่ผู้ชมอยู่เนืองน ๒ ปีเท่าๆ กับคุณสุดคนึง แต่ด้วยเหตุที่ท่านมีการกิจในตำแหน่งรองประธานของโรงเรียนเซนต์จอนห์นจนไม่อาจจัดสรรเวลามาทำหน้าที่ให้ได้ จึงขอลองตัวจากรายการไป

เมื่อทุกคนในฝ่ายประชาสัมพันธ์ ต้องช่วยกันมองหาพิธีกรคนใหม่ ในปี พ.ศ. ๒๕๒๔ จำได้ว่า ในตอนเย็นวันหนึ่ง ผู้เขียนได้เสนอชื่อ ดร.สมเกียรติ อ่อนวิมล*** อาจารย์ประจำคณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกับคุณไพศาล หลังจากได้ฟังรายการวิเคราะห์การเมืองของอาจารย์ทางสถานีวิทยุศึกษา เอฟ.เอ็ม. ๙๒ เมกะเฮิรตซ์ ของกระทรวงศึกษาธิการ ที่ผู้เขียนทำหน้าที่ผู้ประกาศและทำรายการอยู่ด้วยมาหลายครั้ง เพราะเห็นว่าเป็นคนมีน้ำเสียงกังวานหนักแน่น น่าเชื่อถือ มีความรู้ ความสามารถ มักแสดงแนวคิดเฉียบคม อีกทั้งดำเนินรายการได้น่าสนใจและดูมีความมั่นใจมาก โดยที่ยังนึกหน้าตาทำทางไม่ออก ทั้งๆ ที่ทำรายการวิทยุอยู่ในสถานีเดียวกัน ซึ่งบังเอิญคงไปสอดคล้องกับคำแนะนำที่คุณไพศาลได้รับจาก ศ. ดร.เขียนธีรวิทย์ ผู้บังคับบัญชาโดยตรงของ ดร.สมเกียรติ และเคยเป็นอาจารย์สอนคุณไพศาล ตามที่คุณไพศาลเคยเล่าในตอนหลัง จึงทำให้ ดร.สมเกียรติ อ่อนวิมล ได้กลายมาเป็นพิธีกรคนที่ ๓ ของรายการ "ความรู้คือประทีป" ในที่สุด

*** ปรินญาตรีและโท สาขารัฐศาสตร์ จากมหาวิทยาลัยแห่งอินเดีย นิวเดลี, ปรินญาเอก สาขาการศึกษาภูมิภาคเอเชียใต้ จากมหาวิทยาลัยเพนซิลวาเนีย สหรัฐอเมริกา ได้รับการยกย่องว่าเป็น 'นักปฏิวัติชาว'

ตลอดการทำหน้าที่พิธีกรตั้งแต่ ปี พ.ศ. ๒๕๒๖-๒๕๒๘ ดร.สมเกียรติ ได้แสดงความกระตือรือร้น ความสนใจ และความสนุกสนานในการผลิตรายการโทรทัศน์เป็นอย่างมาก จนถึงกับร่วมคิดเนื้อหาและรูปแบบของการผลิตรายการตลอดทั้งปี แม้กระทั่งเขียนบท และมีการเปลี่ยนวิธีการนำเสนอใหม่คือ ไม่ใช่เทคนิคโครมาคีย์ในห้องส่งอีกต่อไป แต่ยกทีมงานออกไปถ่ายทำนอกสถานที่ และขยายเนื้อหาให้ครอบคลุมทุกเรื่องที่นำเสนอ และเป็นประโยชน์ต่อผู้ชม

คุณไพศาล เล่าให้คนรอบข้างฟังอีกว่า "เรื่องการปรับเปลี่ยนรูปแบบรายการเป็นเรื่องที่ผมคิดเอง เพราะเห็นว่า รายการความรู้คือประทีปสมัยอาจารย์ชัยณรงค์นั้นเน้นเฉพาะเรื่องวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และพลังงาน ซึ่งในความเห็นของผมมัน แคบเกินไป ควรขยายให้ครอบคลุมทุกเรื่อง ยกเว้นเรื่องการเมืองเนื่องจากเอสโซ่เป็นบริษัทต่างชาติ ผมมีหน้าที่วางแผนกำหนดหัวข้อเรื่องที่จะทำตลอดทั้งปี..... คุณประมณฑ์ กรรมการและผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ เป็นผู้ที่ย้ายผมมาทำรายการแทนคุณพิภพ พอเปลี่ยนเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอ รายการก็ได้รับรางวัลดีเด่น ทั้ง 'โทรทัศน์ทองคำ' และ 'เมขลา' เป็นครั้งแรกที่รายการทีวีกวาดทั้งสองรางวัล คือ เมขลากวาดสองรางวัล คือ รายการดีเด่น และพิธีกรดีเด่น สมัยอาจารย์ชัยณรงค์ได้เฉพาะพิธีกรดีเด่นเท่านั้น ตัวรายการไม่ได้ เพราะเนื้อหาไม่กว้างขวางพอ"

หลังจากรายการ "ความรู้คือประทีป" เปลี่ยนรูปแบบรายการ ก็ได้ขยายเวลาออกอากาศจากวันเสาร์เว้นเสาร์ เป็นทุกวันเสาร์ ในปี พ.ศ. ๒๕๒๖-๒๕๒๗ ส่วนเวลาออกอากาศ ก็มีการปรับเปลี่ยนอยู่หลายครั้งตามความเหมาะสมจากการกำหนดผังรายการของสถานี รายการฯ ยังได้รับมอบเทพวิดิทัศน์เกี่ยวกับการค้นคว้าวิจัยขององค์การนาซ่า ในปี พ.ศ. ๒๕๒๘ จำนวน ๑๓ ตอน จากสำนักข่าวสารอเมริกัน (United States Information Service หรือ USIS) เพื่อเผยแพร่ออกอากาศในรายการด้วย

รางวัลเกียรติยศ

ที่รายการ "ความรู้คือประทีป" และ รายการ "ประทีปปริทรรศน์" ได้รับ

พ.ศ. ๒๕๒๔, ๒๕๒๖, ๒๕๓๓	ได้รับรางวัล 'เมขลา' ประเภทรายการส่งเสริมความรู้ทั่วไปดีเด่น
พ.ศ. ๒๕๒๔	อ. ชัยณรงค์ มณเฑียรวิเชียรฉาย ได้รับรางวัล 'เมขลา' ประเภทผู้ดำเนินรายการดีเด่น
พ.ศ. ๒๕๒๔	ได้รับรางวัลประเภทผู้อุปถัมภ์รายการสำหรับเยาวชนดีเด่นจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมและประสานงานเยาวชนแห่งชาติ
พ.ศ. ๒๕๒๖	ดร.สมเกียรติ อ่อนวิมล ได้รับรางวัล 'เมขลา' ประเภทผู้ดำเนินรายการดีเด่น
พ.ศ. ๒๕๒๖	ได้รับรางวัลชมเชยประเภทรายการสารคดีสำหรับเยาวชนดีเด่น เรื่อง "ผีเสื้อ" จากสำนักงานส่งเสริมและประสานงานเยาวชนแห่งชาติ
พ.ศ. ๒๕๒๗	ได้รับรางวัลจากสื่อมวลชนแคธอลิค ประเภทรายการสารคดีส่งเสริมความรู้สำหรับเยาวชนดีเด่น
พ.ศ. ๒๕๓๖, ๒๕๔๑	ได้รับรางวัล 'โทรทัศน์ทองคำ' จากชมรมส่งเสริมโทรทัศน์ ประเภทสารคดีส่งเสริมความรู้ทั่วไปดีเด่น
พ.ศ. ๒๕๓๔	ได้รับรางวัลประเภทรายการสารคดีสำหรับเยาวชนดีเด่น จากเรื่อง "ถ้า-การสำรวจเพื่ออนุรักษ์" จากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมและประสานงานเยาวชนแห่งชาติ
พ.ศ. ๒๕๔๑, ๒๕๔๒	ได้รับรางวัลประเภทผู้สนับสนุนรายการสำหรับเยาวชนดีเด่น จากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมและประสานงานเยาวชนแห่งชาติ
พ.ศ. ๒๕๔๕	ได้รับสองรางวัลจากเรื่อง "มหัศจรรย์ชีวิตมด" และ "พิพิธภัณฑสถานบ้าน" จากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมและประสานงานเยาวชนแห่งชาติ

ไปตามสถานที่ต่างๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด บางครั้ง ก็ต้องเข้าไปในป่าเขาที่ทุรกันดาร บางครั้ง ต้องถ่ายทำกันจนดึกดื่น และเดินทางในเวลากลางคืน แต่วิทยากรและทีมงานทุกคน ทั้งพิธีกร ผู้ประสานงาน ช่างกล้อง ช่างเสียง และพนักงานขับรถ ต่างก็ทำงานด้วยความตั้งใจเต็มที่ แม้ว่าจะต้องถึงกับอดข้าวหรือรับประทานอาหารล่าช้าไปในบางมื้อ เพราะต้องถ่ายซ้ำๆ หรือ "เทค" กันอยู่หลายครั้ง แต่ทุกคนก็มีความสุขและสนุกกับงานเป็นอย่างดี

ดร.สมบัติ ยังคงรับหน้าที่พิธีกรต่อมาแม้เมื่อผู้เขียนพ้นจากหน้าที่ โดยมี คุณวงศ์ดาว ถนอมบุญเจริญ มารับผิดชอบรายการต่อ และได้สร้างสรรค์เนื้อหาที่เป็นประโยชน์ ปรับปรุงรูปแบบรายการให้น่าสนใจ ด้วยความตั้งใจอย่างเต็มความสามารถ ดร.สมบัติ เป็นผู้ที่ทำหน้าที่พิธีกรของรายการ "ความรู้คือประทีป" ยาวนานที่สุดคือ จาก พ.ศ. ๒๕๒๔-๒๕๓๔

และเมื่อผู้เขียนกลับเข้ามาทำงานให้เอสโซ่ ในฝ่ายประชาสัมพันธ์อีกครั้งหนึ่งในปี พ.ศ. ๒๕๓๔ หลังจากเว้นวรรคออกไปหาประสบการณ์การทำงานด้านอื่นๆ ทั้งนอกบริษัทและในบริษัทเอสโซ่ฯ เองมานานหลายปี ได้มีโอกาสรับผิดชอบรายการนี้อีกครั้ง ต่อจาก คุณสุธาทิพย์ ศรีวรรณท์ ในเวลานั้นรายการกำลังเปลี่ยนชื่อเป็น "ประทีปปริทรรศน์" เนื่องจากสัญญาการออกอากาศทางช่อง ๙ อ.ส.ม.ท. ล้นสุดลง สถานีแห่งใหม่ที่ออกอากาศรายการ "ประทีปปริทรรศน์" คือ สถานีโทรทัศน์แห่งประเทศไทย ช่อง ๑๑ รูปแบบการนำเสนอรายการ ก็ได้มีการปรับ

นำแปลกที่สุดในที่สุด รายการ "ความรู้คือประทีป" ได้กลับมาอยู่ในความรับผิดชอบของผู้เขียนอีกครั้งหนึ่งต่อจากคุณไพศาล ในปี พ.ศ. ๒๕๒๔ นับว่าเป็นโชคดียิ่งที่ได้มีโอกาสทำงานตรงตามที่ตนเองร่ำเรียนและมีประสบการณ์มาก่อน แต่ก็โชคไม่ดีตรงที่ ดร.สมเกียรติ ได้รับการทาบทามจากทางช่อง ๙ ให้ไปจัดทำข่าวในรูปแบบใหม่ เป็นที่ฮือฮากันมากในสมัยนั้น ทำให้ทางรายการต้องสรรหาผู้ดำเนินรายการคนใหม่อีกครั้ง

ความที่ผู้เขียนเป็นคนชอบอ่าน ชอบฟัง เป็นผู้ประกาศและทำรายการวิทยุเองดังกล่าวมาแล้วทำให้ได้ค้นพบผู้มีคุณสมบัติและความสามารถเหมาะสมกับการเป็นพิธีกรคนใหม่จากสถานีวิทยุศึกษาอีกครั้ง คือ รศ.ดร.สมบัติ จันทรวงศ์* เมื่อขอเข้าไปพบที่คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เพื่อขอทาบทามมาเป็นพิธีกรรายการ ท่านมองหน้าผู้เขียนอย่างแปลกใจ พร้อมกับหัวเราะเบาๆ เมื่อถามว่า "ทำไมถึงเป็นผม?"

แต่แล้ว ในที่สุด ท่านก็กรุณาให้เกียรติเป็นพิธีกร และร่วมสมทบสมทบกับทีมงาน

* ปรินญาตรี (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) สาขารัฐศาสตร์ จาก Claremont Men's College สหรัฐอเมริกา ปรินญาโทและเอก สาขาการปกครอง จาก Claremont Graduate School สหรัฐอเมริกา, นักวิจัยดีเด่นแห่งชาติประจำปี ๒๕๓๔, ผู้เชี่ยวชาญด้านปรัชญาการเมือง เป็นผู้บุกเบิกการสอนวิชาปรัชญาการเมืองและความคิดทางการเมืองในประเทศไทย จนได้รับการกล่าวขานว่า 'เบลโดเมืองไทย'



"ความรู้คือประทีป" สารคดีคุณภาพทางโทรทัศน์ที่ยังคงมุ่งมั่นที่จะนำเสนอต่อไปไม่เปลี่ยนแปลง เพื่อให้ 'ความรู้' ที่เอสโซ่ตั้งใจมอบให้ผู้ชมทั่วประเทศนั้น ได้เป็น 'ประทีป' ทองส่องนำทาง ให้ความสว่างไสวแก่ผู้ชมไปตราบนานเท่านาน

Behind the Scene:

30th Anniversary of "Knowledge is Light" TV Program

One of the pioneers of Thailand's documentary television program, "Knowledge is Light" was initiated by Esso and TV. Channel 9 in late 1978 to promote a variety of knowledge to Thai people. The first program was aired in early 1979. Former program director and program coordinator Visuthichitra Vanichsombat reminisced about how the program was produced and developed to today's program.

เปลี่ยนไปเป็นไม่มีพิธีกร แต่ใช้การบรรยายหรือการแสดงของตัวละครแทน เป็นสารคดีกึ่งละคร (Docu-drama) ระยะแรกเอสโซ่ได้มอบหมายให้ทีมงาน บริษัท เออเบิร์น จำกัด เป็นผู้ผลิตรายการ และต่อมา จึงได้ว่าจ้างบริษัท ปาใหญ่ครีเอชั่น จำกัด มาผลิตรายการ ขณะที่เอสโซ่อำนวยการผลิตและให้การสนับสนุน แต่แล้วชื่อรายการก็ต้องมีอันเปลี่ยนกลับมาเป็น "ความรู้คือประทีป" ในเวลาต่อมา เพราะเป็นชื่อที่ผู้ชมคุ้นเคยและชินหูมากกว่า แต่ก็ยังคงออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ ช่อง ๑๑ เช่นเดิม

การผลิตรายการของทีมงาน บริษัท ปาใหญ่ฯ ช่วยทำให้เนื้อหาของรายการน่าสนใจมากขึ้น การนำเสนอมีความหลากหลายขึ้น มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบของรายการให้มีความน่าสนใจ ชวนติดตามอยู่เสมอ เช่น มีการนำ mascot หรือหุ่นการ์ตูนสัญลักษณ์รูปหยดน้ำมัน ที่ตั้งชื่อว่า "น้องน้ำมัน" มาใช้เป็นพิธีกรในช่วงความรู้เกี่ยวกับพลังงาน วิทยาศาสตร์ และสิ่งแวดล้อม ความยาวประมาณ ๓ นาที ตอนท้ายของรายการเป็นต้น เรื่องของความประณีตในการถ่ายทำนั้น ถือว่ามีคุณภาพเป็นที่พอใจของทุกฝ่ายอย่างมาก ทั้งนี้ เป็นเพราะความใส่ใจและทุ่มเทของทีมงานที่มากด้วยคุณภาพ เป็นผลให้รายการฯ ได้รับรางวัลโทรทัศน์ดีเด่นอีกหลายครั้ง จากหลายสถาบัน

เมื่อผู้เขียนตัดสินใจยุติชีวิตการทำงานประจำลงในปลายปี พ.ศ. ๒๕๔๖ ผู้ที่รับหน้าที่ ต่อมาคือ คุณโชติรส พงษ์เจริญ เธอยังคงพยายามปรับเปลี่ยนรูปแบบของรายการเพื่อให้เกิดความหลากหลายสามารถแข่งขันกับรายการสารคดีรายการใหม่ๆ ที่ผลิตขึ้นมามากมายในปัจจุบันได้

ปัจจุบัน รายการ "ความรู้คือประทีป" ออกอากาศทุกวันเสาร์ เวลา ๑๖.๐๕ น.-๑๖.๓๐ น. ทางสถานีโทรทัศน์ทีวีไทย ผู้ทำหน้าที่ดูแลการผลิตรายการของเอสโซ่คนปัจจุบัน คือ คุณพรปรารธนา ประมุขชัย ซึ่งพยายามปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยและอยู่ในความสนใจของผู้ชมเสมอ รายการสามารถคงความนิยมในหมู่ผู้ชมทั่วไปได้อย่างต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน รวมทั้งในหมู่เยาวชนรุ่นใหม่ ที่หันมาสนใจรายการประเภทความรู้กันมากขึ้นด้วย

"ความรู้คือประทีป" รายการสารคดีทางโทรทัศน์ ที่ผลิตขึ้นภายในประเทศเป็นรายการแรกๆ จากจุดเริ่มต้นเมื่อ ปี พ.ศ. ๒๕๒๑ และนำออกอากาศเป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๒ จากรายการที่เป็นที่นิยมและกล่าวขวัญกันมากในหมู่ผู้แสวงหาความรู้เป็นหนึ่งในรายการที่โด่งดังที่สุดในยุคเดียวกันคือ "ไอคิว 180" ของบริษัท ปูนซิเมนต์ไทย จำกัด (มหาชน) และรายการ "หนึ่งในร้อย" ของธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) นับเนื่องมาจนถึงทุกวันนี้ มีอายุครบ ๓๐ ปีแล้ว แม้เวลาจะผ่านไปเนิ่นนานเพียงใด รายการ

วิสุทธิจิตรา วานิชสมบัติ

จบการศึกษาปริญญาตรีจากคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปริญญาโทสาขา Broadcasting (TV Production) จาก Boston University ประเทศสหรัฐอเมริกา

เคยเป็นบรรณาธิการวารสาร "ความรู้คือประทีป"

ปัจจุบัน นักเขียน-นักแปลอิสระ และกรรมการตัดสินรางวัลโทรทัศน์ทองคำ





ยางนา ป่าผืนสุดท้าย ริมฝั่ง แม่น้ำ เจ้าพระยา

วิรัตน์ วงศ์กุลไทย

แม่น้ำเจ้าพระยาเป็นแม่น้ำที่สำคัญในภาคกลาง เริ่มต้นจากแม่น้ำปิงและแม่น้ำน่านมาประสมกันในจังหวัดนครสวรรค์ ที่ตำบลปากน้ำโพ และตำบลบ้านตาก ไหลผ่านที่ลุ่มภาคกลาง มีพื้นที่ประมาณ ๒๐,๑๒๕ ตารางกิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่ ๑๐ จังหวัดในภาคกลาง ได้แก่ นครสวรรค์ อุทัยธานี ชัยนาท สิงห์บุรี อ่างทอง พระนครศรีอยุธยา ปทุมธานี นนทบุรี กรุงเทพฯ สมุทรปราการ ไหลผ่านอำเภอพระประแดง อำเภอเมืองสมุทรปราการ ไปออกทะเลที่อ่าวไทย ตำบลแหลมฟ้าผ่า และตำบลท้ายบ้าน เป็นระยะทางยาว ๓๖๐ กิโลเมตร

ดงต้นยางนาริมฝั่งแม่น้ำลำคลอง ที่อยู่คู่กับวัดในพระพุทธศาสนา

สองฟากฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาในเขตจังหวัดปทุมธานี จะประกอบไปด้วยชุมชนหมู่บ้านวัดวาอาราม แสงสีทองที่ส่องสะท้อนกับแสงแดดยามเช้าของโบสถ์ วิหาร เจดีย์ ช่างเป็นภาพที่งดงามยิ่งนัก สภาพธรรมชาติของป่าไม้ชายเลนที่เขียวขจีอยู่หนาแน่นริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยามีพืชพันธุ์หลากหลายชั้นปะปนกัน เช่น อ้อ ลำเจียก โพธิ์ทะเล เตย ลำพู เต่าร้าง หน่อกะลา จิก กุ่ม บอน มะกอก ทองโหลง ทองกลาง สะนุน ผักหนาม มะเดื่อ สะตือ ไทร **สัตว์น้ำ**ที่อาศัยอยู่ในบริเวณป่าชายเลน เช่น ปลาตีน ปลาก้าง ปลาหลด ปลาหลด หอยขวาน ปูเปี้ยว ลึกเข้าไปบนฝั่งจะเป็นป่าละเมาะ ซึ่งประกอบไปด้วย**ไม้ยืนต้น**หลากหลายชนิด เช่น คาง ช่อย ยางนา ตะเคียน สะแก กะทุม ตะขบ มักเน่า สะเดา ก้ามปู มะพลับ ตะโก ระกำ **ไม้พุ่ม** เช่น หนามแดง ชำมะเรียง ก้างปลา ข้าวตาก เล็ดเหี่ยว นมแมว **ไม้หัว** เช่น มั่นนุก พลับพลึง เอื้องหมายนา บุค พืชพันธุ์ไม้ป่าละเมาะบางชนิดสามารถนำมาทำอาหาร หรือใช้เป็นยาสมุนไพร ผลกินเล่น หรือใช้เป็นของเล่นสำหรับเด็ก ส่วนดอกใช้บูชาพระ เช่น ต้นบุค ใช้ทำแกงบุค และ ขนมนุก มั่นนุกต้มกินกับน้ำกะทิ ใบสนุน ใช้บ่มมะม่วง อกร่องผิวสวยหอมกว่าบ่มด้วยแก๊ส ใบต้นลำเจียก ใช้ห่อข้าวต้มลูกโยนใส่บาตรในเทศกาลตักบาตรน้ำผึ้ง ผลของมักเม่า สุกกินชุ่มคอชื่นใจ ผลของชำมะเรียงป่า กินได้รสหวานปนฝาด เมล็ดใช้อัดใส่เพลาะเป็นของเล่นสำหรับเด็กได้เช่นกัน ส่วนลูกสะตือเล็กๆ ใช้เล่นเข่นกันใต้น้ำหน้าน้ำท่วม ดอกตะขบสีสวยหลากหลายสี โผล่มาจากหัวใต้ดินเก็บมาใส่แกงกับบูชาพระ เป็นต้น



๑.

ยางนา เป็นต้นไม้ที่มีขนาดใหญ่สูงตระหง่านยาวเหยียดเลียดท้องฟ้าเห็นเด่นสง่าได้ชื่อว่า **"ราชินีแห่งป่าดิบชื้น"** ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาอยู่ท่ามกลางลี้กอสร้างในวัดวาอาราม และเป็นป่าผืนสุดท้าย เป็นต้นไม้ใหญ่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ยางนา เป็นต้นไม้ผลัดใบสูง ๓๐-๕๐ เมตร เปลือกหนาสีน้ำตาลอ่อนปนเทาปนขาว ใบเดี่ยวรูปไข่แกมรูปหอกสีเขียวเข้ม ด้านหลังใบมีลายเส้นใบชัดเจน ยอดอ่อนเป็นก้อนเรียวยาวแหลมสีเขียวปนเทา มีขนอ่อนนุ่ม ชอบขึ้นในป่าดงดิบและตามพื้นที่ชุ่มชื้นใกล้แม่น้ำลำธารทั่วไป ดอกสีชมพู ผลแก่สีน้ำตาล โดยรอบผลมีครีบอกด้านข้าง ๕ ครีบ ด้านบนของผลมีปีกสั้นๆ เป็นจุกอยู่ ๓ ปีก และมีปีกยาว ๒ ปีก ยาว ๔-๕ นิ้ว โค้งบิดตัวผายออกเป็นก้านหันทรงรูปคล้ายให้หมุนไปตามลมร้อนเดือนเมษายนเดินทางไปไกลจากต้น เด็กๆ จะดีใจที่เก็บลูกยางได้ จะเล่นโดยการโยนขึ้นไปบนท้องฟ้าแล้วลูกยางก็จะหมุนตัวค่อยๆ ตกลงมากลายเป็นเกล็ดคล้ายกระดาษก้าน ตามแต่จินตนาการของเด็กที่สนุกกับการเล่นยางน่าน้ำมันของยางนาใช้ทาเรือ แฉกเรือ ใช้ทาฝาบ้าน ใช้เป็นน้ำมันเครื่องยนต์แทนน้ำมันซีลได้ ทำน้ำมันใส่แผลแก้โรคเรื้อน ไม้ยางนาใช้ทำโครงหลังคา คร่าวฝา พื้น และฝาบ้าน

จากการสืบค้นจากเอกสารโบราณที่บันทึกไว้ในประวัติศาสตร์สมัยอยุธยา และสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ มีหลักฐานบันทึกไว้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ของต้นยางนาไว้น่าสนใจดังนี้ จากบันทึกเรื่อง *Histoire du Royaume de Siam* โดยฟรังซัวส์ อังรี ตรูแปรง ชาวฝรั่งเศส จัดพิมพ์ครั้งแรกที่กรุงปารีส ในปี พ.ศ. ๒๓๑๔ บันทึกเรื่องราว



๒.

ประเทศไทยในสมัยอยุธยา ได้บันทึกเกี่ยวกับต้นยางนาไว้ดังนี้ "น้ำมันต้นไม้เป็นน้ำมันที่มีมากที่สุด ต้นไม้ที่ออกน้ำมันเป็นต้นไม้ต้นใดๆ เนื้อไม้สีแดงแกมสีน้ำตาลอ่อนและอยู่ไม่นานเพื่อจะได้น้ำมันจากต้นไม้ต้องทำเหมือนกับต้นยางเชลียง คือ ต้องเจาะรูที่โคนต้นไม้ลึกเข้าไปประมาณสี่นิ้ว แล้วจุดฟางกำมือหนึ่งก็จะทำให้น้ำมันไหลออกมาในกระบอกไม้ไผ่ ต้นไม้ชนิดนี้มีอยู่ทั่วไปในป่า" และจากบันทึกของคณะทูตมิสเตอร์ครอว์เฟ็ด ปี พ.ศ. ๒๓๖๕ ได้บันทึกถึงป่าไม้ริมฝั่งว่า "ทั้งสองฟากฝั่งปกคลุมด้วยต้นตะเคียน (Ton Takien) และต้นยางนา (Ton Yana) อันเป็นต้นไม้ตระกูลต้นยางให้น้ำมันยางไม้ ยางทุกต้นที่มีอยู่ในเขตหมู่บ้านจะถูกกรีดลึกลงไปในลำต้นเพื่อเอายาง เราพบคนหลายกลุ่มอยู่รอบๆ ต้นไม้บ้างก็กำลังยกถังเคโรซีน (Kerosene-Tins) ที่มีน้ำมันเต็ม ส่วนคนอื่นๆ จะตักน้ำมันออกจากโพรงต้นไม้ ก่อนจะไปตักน้ำมันที่ต้นอื่น เขาเอากิ่งไม้ใหม่ไฟสุ่มโพรงเพื่อกระตุ้นให้ไหลออกมา ต้นไม้ที่มีลัดส่วนงดงาม เราผ่านต้นไม้หลายต้นที่มีกิ่งก้านสาขาสูงขึ้นไปเป็น ๑๐๐ ฟุต ยืนแห่งตายทั้งนี้มีผลมาจากการกระทำที่กล่าวมาแล้ว"



๓.



๑. ผลของยางนา มีครีbsd้านข้าง มีปีกยาว ๒ ปีก
โค้งเป็นงันหันพวงลูกยางให้ลอยไปตามลม
๒. ป่ายางนาที่ยืนต้นตาย
ป่าผืนใหญ่ที่วัดเทียนถวาย อ.เมือง จ.ปทุมธานี
๓. ยางนา “ราชินีแห่งป่าดิบชื้น” สูงตระหง่านเสียด
ท้องฟ้า ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา
๔. ความสนุกสนานที่เกิดจากการเล่นลูกยางนา
๕. ลูกยางนา กับเด็กๆ ในชนบท
๖. ขมิ้นท้ายทอยดำ เป็นนกอพยพเข้ามาช่วง
ฤดูหนาว ที่ดงยางนา วัดเทียนถวาย

ต้นยางนา ที่พบเห็นอยู่สองฟากฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาก็คือส่วนที่หลงเหลือจากการตัดโค่นบุกรุกทำลายป่าของผู้คนในอดีต ที่ยังหลงเหลืออยู่ตามวัดต่างๆ ก็อาจจะเกี่ยวเนื่องด้วยพุทธศาสนา กลัวบาปกลัวกรรมเพราะเป็นของวัด จนกลายมาเป็นเอกลักษณ์อยู่คู่กับวัด ถ้านั่งรถหรือนั่งเรือมองไปข้างหน้าในระยะไกลๆ จะแลเห็นต้นไม้สูงใหญ่เป็นกลุ่มก็คาดเดาได้ว่าบริเวณนั้นต้องเป็นที่ตั้งของวัด วัดในเขตพื้นที่จังหวัดปทุมธานีริมสองฟากฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ในเขตอำเภอสสามโคก และอำเภอมะนัง มีทั้งหมด ๖๐ วัด และวัดร้างอีกประมาณ ๒๐ กว่าวัด วัดที่มีต้นยางนาอยู่ในเขต เช่น วัดบางอ้าย(ร้าง) วัดโบสถ์ วัดเชิงท่า วัดเมตตาราม วัดไผ่ล้อม วัดเมียง วัดดอกไม้ วัดบางเตยนอก วัดบางเตยใน วัดตำหนัก วัดสะแก วัดช่องลม(ร้าง) ฯลฯ กลุ่มวัดที่มีต้นยางนาขึ้นอยู่หนาแน่นเป็นป่าผืนใหญ่อยู่ในตำบลสามโคก อันเป็นเขตบ้านเมืองเก่ามาตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา และต้นยางนาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดอยู่ที่วัดสะแก วัดเส้นรอบวง โค่นต้นได้ ๔.๔๐ เมตร ส่วนกลุ่มวัดในเขตอำเภอมะนัง มีต้นยางนามากที่สุดอยู่ในเขตวัดตลาดเหนือ วัดตลาดใต้ แต่เดิมมีมากอยู่ที่วัดเทียนถวายเป็นผืนป่าใหญ่อยู่ด้านใต้ของพื้นที่วัด แต่ได้ยืนต้นตายเกือบหมดเพราะน้ำท่วมขังจากการทำคันกั้นน้ำท่วม ต้นยางนาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดอยู่ที่วัดลำเลววัดรอบโค่นต้นได้ ๔.๕๐ เมตร

ยางนา ป่าผืนสุดท้ายริมฝั่งเจ้าพระยา เป็นไม้ใหญ่ให้ร่มเงา สูงเด่นลำต้นตั้งตรงสูงสง่า งามด้วยกิ่งก้านสูงเสียดฟ้า เป็นราชินีแห่งป่า ช่วยลดภาวะโลกร้อนเป็นแหล่งดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในอากาศ เป็นที่อยู่อาศัยของนกในธรรมชาติที่ใกล้จะสูญพันธุ์ นกประจำถิ่น และนกย้ายถิ่น เช่น นกเหยี่ยวแดง นกขมิ้น นกค้อนทอง นกปากห่าง นกแก้วโม่ง นกแก้วคอแหวน ฯลฯ อย่าปล่อยให้ยางนา ป่าไม้ริมฝั่งเจ้าพระยาต้องสูญหายไปหรือลดจำนวนลงไปมากกว่านี้ อันจะส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศในบริเวณนั้นให้เกิดเสียสมดุลสภาพแวดล้อมเปลี่ยนไป มีผลต่อการดำรง

ชีวิตของสิ่งมีชีวิตทั้งทางตรงและทางอ้อม การปลูกจิตสำนึกให้ทุกคนรักป่าไม้ ป่ายางนา ด้วยการจัดกิจกรรมสร้างจิตสำนึกที่ทุกคนควรมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์พืชพันธุ์ไม้พื้นเมือง โดยการปลูกยางนาในวัด ในที่สาธารณะ ในสถานศึกษา และปลูกบริเวณที่อยู่อาศัย ให้ป่ายางนาอยู่คู่ริมฝั่งเจ้าพระยา และอยู่คู่แผ่นดินไทยตลอดไป



The Last Yana Forest on Chao Phraya River

Ton Yana is known as the “Queen of Rain Forest.” The last Yana forest along the forest along Chao Phraya River provides shades for passers by, birds and small animals as well as fruits for children to play with.

วีรวัฒน์ วงศ์ศุภไทย

นักเขียนบทความสารคดีประวัติศาสตร์
โบราณคดี ประเพณีวัฒนธรรม
ศิลปินดีเด่นจังหวัดปทุมธานี สาขาวรรณ-
ศิลป์

ศิลปินร่วมสมัยกระทรวงวัฒนธรรม



สรุป ปริทรรศน์

สนับสนุนการปรับปรุงโรงอาหารที่ว่าการอำเภอ น้ำพอง

นายยงยศ หาญสุวณิข รองประธาน บริษัท เอ็กซ์คอนโมบิล เอ็กซ์-โพลเรชั่น แอนด์โปรดักชั่น โคราซ อิงค์ มอบเช็คจำนวนเงิน ๓๐๐,๐๐๐ บาท เพื่อปรับปรุงโรงอาหารของที่ว่าการอำเภอ น้ำพอง โดยมี คุณ ศิริศักดิ์ ภิญโญพานุวัฒน์ นายอำเภอ น้ำพอง เป็นผู้รับมอบ ณ ที่ว่าการอำเภอ น้ำพอง จังหวัดขอนแก่น โรงอาหารดังกล่าวสร้างโดยบริษัทฯ เมื่อปีพ.ศ. ๒๕๔๐ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้มาใช้บริการ ณ ที่ว่าการอำเภอ เนื่องจากโรงอาหารเริ่มมีสภาพทรุดโทรม ทางอำเภอจึงขอการสนับสนุนจากบริษัทฯ ในการปรับปรุงและขยายอาคารดังกล่าว



นักศึกษาศิลปากรเยี่ยมชมคลังน้ำมันเอสโซ่ลำลูกกา

เมื่อวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๕๑ คลังน้ำมันเอสโซ่ลำลูกกา ได้มีโอกาสด้อนรับนักศึกษา สาขาปิโตรเคมีและวัสดุโพลิเมอร์ ชั้นปีที่ ๔ และคณาจารย์จำนวน ๕๐ คน จากภาควิชาวิทยาการและวิศวกรรมวัสดุ คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมี นายบุญธรรม ปวีณวรรณ ผู้จัดการฝ่ายขายอุตสาหกรรมและพาณิชย์ บริษัท เอสโซ่ฯ และนายระพีณพงษ์ ชัยสุข ผู้จัดการส่วนวางแผนการจัดส่ง ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ บริษัท เอ็กซ์คอนโมบิล จำกัด ร่วมให้การต้อนรับ ซึ่งทางคณะได้เข้าเยี่ยมชมกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับปิโตรเลียม และขั้นตอนการจ่ายผลิตภัณฑ์ลงรถบรรทุก เป็นเวลาครึ่งวัน



เอสโซ่ร่วมรับของที่ระลึกจากกรมกิจการพลเรือนทหารบก

นายมงคลนิมิตร เอื้อเชิดกุล กรรมการและผู้จัดการประชาสัมพันธ์ บริษัท เอสโซ่ฯ รับมอบท้าวศักรินทร์ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ประจำกรมกิจการพลเรือนทหารบก จากพล.อ.จิรเดช คชรัตน์ รองผู้บัญชาการทหารบก เนื่องจากเอสโซ่ได้ร่วมสนับสนุนการปฏิบัติการกิจด้านกิจการพลเรือนของกองทัพบก โดยสนับสนุนการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ โรงเรียนบ้านหล้า อำเภอเวียงแก่น จังหวัดเชียงราย ตามโครงการพัฒนาการศึกษาตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่โรงเรียนในพื้นที่ชุมชนชายแดน โดยพิธีจัดขึ้น ณ กองบัญชาการกองทัพบก ถนนราชดำเนินนอก

โรงกลั่นน้ำมันเอสโซ่มอบทุนการศึกษา

นายฐานิศร์ น้อยเพ็ง นายอำเภอศรีราชา เป็นประธานในพิธีมอบทุนการศึกษาให้แก่นักเรียนในเขตอำเภอศรีราชา จำนวน ๒๐๐ ทุน รวมเป็นเงิน ๒๓๗,๑๐๐ บาท ซึ่งได้จากดอกผลของกองทุนการศึกษาและเงินบริจาคจากพนักงานเอสโซ่ นอกจากนี้ โรงกลั่นน้ำมันเอสโซ่ยังได้สมทบเพิ่มเติมในกองทุนการศึกษาโรงกลั่นเอสโซ่อีกเป็นจำนวนเงิน ๔๐๐,๐๐๐ บาท ทำให้กองทุนการศึกษามีเงินรวม ๒.๗ ล้านบาท โดยนายปรุต จาติกวณิช ผู้จัดการโรงกลั่นน้ำมันเอสโซ่ศรีราชา เป็นตัวแทนของโรงกลั่นมอบเงินดังกล่าว พิธีมอบจัดขึ้นที่โรงกลั่นน้ำมันเอสโซ่ศรีราชา จ.ชลบุรี



เอสโซ่มอบหมวกกันน็อกนิรภัยสำหรับเด็ก ให้แก่โครงการอาชาบำบัด กรมการสัตว์ทหารบก

นายมงคลนิมิตร เอื้อเชิดกุล กรรมการและผู้จัดการประชาสัมพันธ์ บริษัท เอสโซ่ฯ มอบหมวกกันน็อกนิรภัยสำหรับเด็กจำนวน ๑๐๐ ใบ ให้แก่โครงการอาชาบำบัด โดยกรมการสัตว์ทหารบก ซึ่งเป็นโครงการเพื่อฝึกทักษะให้ผู้ป่วยออทิสติก และผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านพัฒนาการทางสมองและร่างกาย โดยมี พันเอก สาทร จันทนปุม รองเจ้ากรมการสัตว์ทหารบก เป็นผู้รับมอบ ณ ค่ายทองทิมาขุ กรมการสัตว์ทหารบก จังหวัดนครปฐม



บริษัท เอ็กซอนโมบิล เอ็กซ์โพลเรชั่นฯ สนับสนุนศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชน

นายยงยศ หาญสุวณิช รองประธาน บริษัท เอ็กซอนโมบิล เอ็กซ์โพลเรชั่น แอนด์ โพรดักชั่น โคราช อิงค์ รับใบประกาศเกียรติคุณจากพระครูสุตศาสนการ เจ้าสำนักศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนอำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น เนื่องจาก บริษัทฯ ได้บริจาคเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท เพื่อสนับสนุนการก่อสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกภายในศูนย์ฯ



เอสโซ่สมทบทุน “กองทุนโรงกลั่นน้ำมันเอสโซ่” ฉลอง ๑๐๖ ปี โรงพยาบาลสมเด็จพระเจ้า

นายไพโรจน์ ศศิวงศ์ภักดี ผู้จัดการประชาสัมพันธ์ และบริหารสำนักงาน โรงกลั่นน้ำมันเอสโซ่ศรีราชา บริจาคเงินเพื่อสมทบทุน “กองทุนโรงกลั่นน้ำมันเอสโซ่” จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท ให้แก่โรงพยาบาลสมเด็จพระบรมราชเทวี ณ ศรีราชา โดยมีนายแผน วรณเมธี เลขาธิการสภากาชาดไทย เป็นผู้รับมอบ กองทุนนี้ได้ก่อตั้งเมื่อปี ๒๕๓๒ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำดอกผลไปใช้จ่ายเป็นค่ายาให้แก่ผู้ป่วยอนาถา การสมทบเงินทุนในครั้งนี้ ทำให้กองทุนมียอดเงินต้นทั้งสิ้น ๙๙๑,๙๔๕ บาท โดยพิธีมอบจัดขึ้น ณ อาคารอนุสรณ์ ๑๐๐ ปี โรงพยาบาลสมเด็จพระเจ้า



เอสโซ่มอบทุนการศึกษาในระดับมหาวิทยาลัย ๕๐ ทุน

นายมงคลนิมิตร เอื้อเชิดกุล กรรมการและผู้จัดการประชาสัมพันธ์ และนายอิสรา สุนทรวิภาต ที่ปรึกษาประชาสัมพันธ์ บริษัท เอสโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) พร้อมด้วย รศ.ดร.สรรรค์ วรอินทร์ ที่ปรึกษาด้านพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น ร่วมเป็นประธานในพิธีมอบทุนการศึกษา “เอสโซ่ สมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ ๒๐๐ ปี” จำนวน ๕๐ ทุนๆ ละ ๑๐,๐๐๐ บาท ให้แก่นิสิตนักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มีผลการเรียนดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์และกำลังศึกษาในสาขาวิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และพลังงาน จากสถาบันอุดมศึกษาของรัฐทั่วประเทศ พิธีมอบจัดขึ้น ณ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ประสิทธิภาพทีมงานและเทคโนโลยี เพื่อความเป็นเลิศด้านพลังงาน



โลกเติบโตไม่หยุดยั้ง ด้วยจำนวนประชากรและเศรษฐกิจอุตสาหกรรมที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ความต้องการด้านพลังงานเพิ่มมากขึ้นทุกหนแห่ง ในฐานะเป็นหนึ่งในเครือเอ็กซอนโมบิล ซึ่งเป็นผู้นำในอุตสาหกรรม ด้วยความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีการพัฒนาปิโตรเลียม บริษัท เอสโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) พร้อมทั้งจะสร้างสรรค์พลังงานคุณภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการที่เพิ่มมากขึ้นของประเทศไทย

ด้วยศักยภาพของการเป็นธุรกิจปิโตรเลียมและปิโตรเคมีแบบครบวงจร ตั้งแต่ โรงกลั่นน้ำมัน ระดับมาตรฐานโลก เครือข่ายการจัดส่งผลิตภัณฑ์ทั่วประเทศ สถานีบริการน้ำมันทันสมัย ทีมงานที่เปี่ยมด้วยความรู้ความสามารถ และเทคโนโลยีที่ล้ำหน้า เหล่านี้คือพลังที่ช่วยให้เราสามารถส่งมอบผลิตภัณฑ์น้ำมันสู่ผู้บริโภคทั่วประเทศอย่างทั่วถึง ทุกวัน

ยิ่งกว่านั้น กลุ่มบริษัทเอ็กซอนโมบิลทั่วโลกยังผสานวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมในการพัฒนาพลังงานที่ดี สะอาด และปลอดภัย ด้วยทีมนักวิทยาศาสตร์และวิศวกร รวมทั้งนักวิจัยระดับปริญญาเอกจำนวนมากที่มีอยู่ทั่วโลก เราไม่เคยหยุดคิดค้นเพื่อเปิดมิติใหม่ของโลกพลังงาน

ด้วยศักยภาพของทีมงานและเทคโนโลยี บริษัท เอสโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) และกลุ่มบริษัทเอ็กซอนโมบิล จะร่วมกันสร้างสรรค์พลังงานคุณภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการด้านพลังงานของโลก

www.esso.co.th



เครื่องหมายการค้าของเอ็กซอนโมบิล

Mobil

ExxonMobil

มุ่งมั่น สร้างสรรค์พลังงานโลก™

บริษัท เอสโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ๓๑๙๕/๑๗-๒๙ ถนนพระราม ๔ ตู๊ ป.ณ. ๑๔๙ กรุงเทพมหานคร โทร. ๐-๒๒๖๒-๔๐๐๐
ความรู้คือประทับใจ เป็นวารสารราย ๓ เดือน จัดพิมพ์และเผยแพร่เป็นอภินันทนาการโดยฝ่ายประชาสัมพันธ์ บริษัท เอสโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) มาตั้งแต่ปีพุทธศักราช ๒๕๐๒
ความเห็นหรือข้อเสนอนะใดๆ ที่ปรากฏในวารสารนี้ ย่อมเป็นของผู้ประพันธ์เอง บริษัท เอสโซ่ฯ ไม่จำเป็นต้องเห็นพ้องด้วยเสมอไป
ออกแบบ บริษัท เวิร์ค อีฟ ครีเอทีฟ กรุ๊ป จำกัด โทร. ๐-๒๙๔๘๙-๓๕๐๐-๑ พิมพ์ที่ บริษัท เพอร์เฟกต์ พรินท์ แอนด์ แอดเวอร์ไทซิง จำกัด โทร. ๐-๒๔๓๓-๘๘๒๒