



ครูช่างศิลปหัตถกรรม

นางนงคัมภีร์ เจริญพร

เครื่องปั้นดินเผาโบราณ

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



“ เครื่องปั้นดินเผาคลองสระบัว ถือเป็นงานหัตถกรรมเก่าแก่
ที่สืบทอดต่อกันมาหลายร้อยปี ตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา
ปัจจุบันใกล้จะหายไปจากพื้นที่เดิมที่แล้ว ในวันนี้ที่ปายังมีชีวิต
ยังมีแรงเหลืออยู่ อยากจะสอนและปลูกฝังให้คนรุ่นหลังที่อยู่ในพื้นที่
ช่วยกันรักษางานโบราณรากเหง้าของบรรพบุรุษเราเอาไว้ ”



หม้อดิน

เครื่องปั้นดินเผา เป็นงานหัตถกรรมเก่าแก่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนสองฝั่งคลองสระบัว จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่มีการสืบทอดต่อกันมาตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานีจนถึงปัจจุบัน จนเป็นที่เลื่องลือว่าเป็นแหล่งทำเครื่องปั้นดินเผาชั้นดีหลายชนิดโดยเฉพาะหม้อดินเผาและสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นนับหลายร้อยปี

ปัจจุบันการผลิตเครื่องปั้นดินเผาโบราณเหล่านั้นแทบจะหายไปจากชุมชนคลองสระบัว เนื่องจากความนิยมในการใช้หม้อดินที่ลดลง การผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่ค่อย ๆ ลดลง ทำให้ช่างทำเครื่องปั้นก็เลิกทำกันเกือบหมด ช่างรุ่นหลังที่คิดจะสืบทอดภูมิปัญญางานเครื่องปั้นของชุมชนแห่งนี้ก็ลดลงตามไปด้วย จนแทบจะหายไปจากชุมชนคลองสระบัวเสียแล้ว



การอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญา

นางนงคันธ์ เจริญพร เกิดและเติบโตมาในชุมชนคลองสระบัว จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในครอบครัวที่ยึดอาชีพผลิตเครื่องปั้นดินเผาเป็นหลักมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ นางนงคันธ์ได้เรียนรู้กระบวนการผลิตเครื่องปั้นดินเผาตามแบบโบราณ เมื่ออายุได้เพียง 8 ปี จากการเริ่มช่วยงานครอบครัว ตั้งแต่ขั้นตอนแรกที่ต้องเตรียมดินสำหรับปั้นขึ้นหม้อดินเผาด้วยตนเองทุกครั้งด้วยการใช้เทคนิคการชักช่อ หรือการขึ้นแป้นหมุนไม้ที่ถือเป็นกรรมวิธีโบราณ การเหยียบดิน การรีดดินเพื่อใช้สำหรับขึ้นรูปชิ้นงาน ก่อนจะนำมาขึ้นรูปด้วยการตีหม้อและเผาด้วยวิธีโบราณจนสำเร็จเป็นชิ้นงานที่สมบูรณ์

นางนงคันธ์ ถือเป็นช่างที่มีทักษะและความชำนาญในการปั้น “หม้อดินโบราณ” ที่ยังคงเหลือเพียงรายเดียวในชุมชนคลองสระบัวแห่งนี้ โดยยังคงอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเครื่องปั้นดินเผาตามกรรมวิธีแบบโบราณ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนจนเป็นผู้ที่มีทักษะภูมิปัญญาของการปั้นหม้อดิน อันเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่เลื่องลือแห่งคลองสระบัว และได้ยึดการปั้นหม้อเป็นอาชีพหลักอย่างจริงจังมาจนถึงปัจจุบัน





หม้อกาและเตาอังโล่



หม้อดิน



ภูมิปัญญาที่สะท้อนทักษะฝีมือเชิงช่าง

รูปแบบหม้อดินที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาอันเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นคลองสระบัว ได้แก่

- หม้อดิน คือ หม้อขนาดเล็กใช้สำหรับต้มข้าว มีลักษณะกลมมนมีฝาปิด
- หม้อกลาง คือ หม้อขนาดกลางที่ใช้สำหรับต้มข้าว มีลักษณะกลมมนมีฝาปิด
- หม้อจอก คือ หม้อที่ใช้สำหรับต้มข้าว ต้มแกง มีขนาดกำลังดีไม่เล็กหรือใหญ่จนเกินไป มีลักษณะคล้ายหม้อต้มยา
- หม้อหู คือ หม้อที่ใช้สำหรับต้มแกง มีลักษณะกลมมนมีหูจับ
- หม้อกา คือ หม้อต้มน้ำหรือต้มยา (ยาแผนโบราณ) มีลักษณะเหมือนกาน้ำ

ภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงทักษะความชำนาญในกรรมวิธีการผลิต “หม้อดิน” ตามแบบโบราณซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน นับตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมดินสำหรับปั้น โดยใช้ส่วนผสมในการเตรียมดินด้วยการใช้ดินเหนียว (ดินแก้วแกลบ) 4 ส่วน ทรายละเอียด 2 ส่วน และน้ำ 1 ส่วน เพื่อเพิ่มความแข็งแรงและป้องกันการแตกร้าวให้กับเนื้อดินเมื่อนำมาปั้นขึ้นรูป โดยก่อนจะนำดินเหนียวมาผสมกับส่วนอื่น ๆ ต้องทำการจะดินก่อน (การตากดินด้วยเปลือกไม้ไผ่เหลาให้บางเพื่อเอาเศษหินออก) เพื่อให้ได้เนื้อดินที่มีความละเอียด หากดินมีความแห้งแข็งเมื่อจะดินแล้วจะนำไปหมักโดยใช้วิธีการพรมน้ำ แล้วจึงคลุมด้วยใบตองแห้ง เพื่อให้ดินมีความชื้นเล็กน้อย ไม่แข็งตัวจนเกินไป จากนั้นจึงนำมาผสมดินเหนียว ทรายและน้ำเข้าด้วยกัน โดยใช้วิธีการเหยียบดินให้ส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน จึงจะนำเนื้อดินไปใช้ปั้นหม้อได้อย่างเรียบเนียนสวยงาม

ขั้นตอนการปั้นหม้อโบราณ โดยนำดินที่เหยียบแล้ว มาวางบนช่อ (แป้นไม้เพื่อทำการชักช่อ ซึ่งการชักช่อ ถือเป็นกรรมวิธีเพื่อรีดดินขึ้นชิ้นงานให้เป็นรูปทรง) กองให้อยู่ตรงกลางเพื่อปั้นขึ้นรูป “หม้อหุ่น” มีลักษณะ เป็นรูปทรงหม้อที่ยังไม่มีก้นหม้อนำมาตากแดดจนดินหมาด แต่ห้ามให้ดินแห้งสนิทเพื่อให้สามารถนำไปตีเพื่อแต่ง รูปทรงของหม้อต่อไปได้ การตีแต่งทรงหม้อจะมีไม้ลาย สำหรับตีแต่งทรงกันหม้ออยู่ 2 แบบ คือ ไม้ลายละ (ไม้ตี ขนาดใหญ่ มีลักษณะแบนหนาประมาณ 1 นิ้ว) และไม้ ลายเล็ม (ไม้ตีขนาดเล็กกว่าไม้ลาย 1 เท่า มีลักษณะ แบนหนาประมาณ 1 นิ้ว) โดยการตกแต่งหม้อหุ่นมี วิธีการ คือ นำไม้ลายละมาตีก่อนเพื่อเป็นการตกแต่ง ก้นหม้อ จากนั้นจึงนำมาตกแต่งด้วยชิ้นตอนไม้ลายเล็ม โดยตลอดการตีนางนงคันทุซจะใช้หินดูนด้านในหม้อ เพื่อให้ได้ทรงหม้อตามต้องการ

ซึ่งขั้นตอนนี้ถือเป็นขั้นตอนที่ต้องใช้ความชำนาญ เฉพาะตัวของช่าง ถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญมากในการผลิต หม้อดิน เพราะหากตีไม่ดี ไม่เสมอกัน หม้อจะมีรูปทรง ไม่สวยงาม

เทคนิคเฉพาะในการทำหม้อดินฝีมือ นางนงคันทุซ อีกประการหนึ่ง คือ การใช้ “ดินขุยปู” (ดินท้องถิ่นที่หา ได้ตามทุ่งนา) ดินมีสีเหลืองนำมาทาหม้อ เพื่อให้เกิด ปฏิกริยากับดินที่ปั้น ให้หม้อที่เผาออกมามีสีแดงสวย แล้วขัดหม้อให้ชื่นเงาด้วยหินจากน้ำตก เป็นองค์ประกอบ ที่ทำให้หม้อที่เผาแล้วมีสีสวย หม้อเงางาม และจะ ช่วยให้อาหารไม่ติดหม้อ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาโบราณที่ สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นมาอย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน



หม้อจิว



หม้อจิวและเตาเซียงราน

เอกลักษณ์ผลงานที่โดดเด่น

เอกลักษณ์ที่โดดเด่นเครื่องปั้นดินเผาฝีมือนางนงคันทน์ คือ หม้อดินเผาทรงโบราณที่มีน้ำหนักเบา เนื้อดินบาง มีความทนทานและมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน อันเกิดจากความใส่ใจและความละเอียดในกระบวนการผลิตตามแบบโบราณ และวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีคุณสมบัติพิเศษช่วยให้เมื่อนำหม้อดินมาใช้ประกอบอาหารจะทำให้อาหารมีกลิ่นหอมและรสชาติที่ดี นอกจากนี้ “ดินขุยปู” ยังช่วยเคลือบเงาผิวหม้อดินให้มีความเงางามมีผิวลื่น เมื่อนำมาประกอบอาหารจะทำให้อาหารไม่ติดหม้อ

ผลงานที่สร้างความภาคภูมิใจให้กับนางนงคันทน์ คือ “หม้อดินเผาโบราณ” ทั้ง 5 รูปแบบ คือ หม้อตัน หม้อกลาง หม้อจอก หม้อหู และหม้อกา ล้วนเป็นหม้อดินที่ถือเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนคลองสระบัว โดยเฉพาะ “หม้อกา” เป็นภาชนะที่ปั้นได้ยากเนื่องจากมีขั้นตอนที่มากกว่าการปั้นหม้อดินรูปแบบอื่น ๆ จึงเป็นภาชนะที่แทบไม่เหลือผู้ที่สามารถปั้นได้ในปัจจุบัน ยังคงเหลือเพียงนางนงคันทน์เท่านั้น

ด้วยความชำนาญในการทำเครื่องปั้นดินเผาในทุกรูปแบบ นางนงคันทน์ยังได้ฟื้นฟูเครื่องปั้นดินเผาแบบโบราณที่สูญหายไปจากชุมชนคลองสระบัว ให้กลับมาเป็นที่รู้จักอีกครั้ง เช่น เต้าเซียงกราน หม้อตัน หม้อกลาง หม้อปลาย (หม้อกระจอง) หม้อหู (กระทะ) เป็นต้น ด้วยความใส่ใจในผลงานและไม่หยุดที่จะพัฒนาผลงานใหม่ ๆ อยู่เสมอ ทำให้นางนงคันทน์ได้รับการยอมรับและยกย่องจากคนในชุมชน ในภูมิปัญญาการ “ปั้นหม้อ” คนสำคัญที่มีเพียงแค่นางนงคันทน์เพียงคนเดียวเท่านั้นที่ยังคงมุ่งมั่นอนุรักษ์และสามารถปั้นหม้อได้ด้วยตนเองในทุกขั้นตอน ทำให้ภูมิปัญญาการปั้นหม้อของชุมชนคลองสระบัวยังคงได้รับการสืบทอดอยู่จนถึงปัจจุบัน



หม้อกลางและเต้าอั้งโล่



หม้อจอก



หม้อกาและเต้าเซียงกราน



หม้อตันและเต้าเซียงกราน

การถ่ายทอดความรู้และการพัฒนาผลงาน

นางนงคีนุช มุ่งมั่นทุ่มเทถ่ายทอดองค์ความรู้ในงาน การปั้นหม้อและหม้อดินเผาโบราณ เอกลักษณ์ของชุมชน คลองสระบัวที่ตนเองมีทั้งหมดแก่ผู้สนใจในทุกโอกาส โดยไม่หวังวิชา ด้วยเจตนารมณ์ที่ต้องการให้งานฝีมือ อย่างเครื่องปั้นดินเผาซึ่งเป็นศิลปะและเป็นอาชีพเก่าแก่ ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา คงอยู่ในพื้นที่เพื่อให้ คนรุ่นหลังได้ศึกษาค้นคว้า และเป็นแหล่งเรียนรู้ทาง วัฒนธรรมอันสำคัญของชุมชนและหวังที่จะไม่ ให้ สูญหายไปจากพื้นที่นี้

นางนงคีนุชยังคงเน้นการอนุรักษ์รูปแบบและกรรมวิธี การทำงานแบบดั้งเดิมที่มีลักษณะเฉพาะของเครื่องปั้น ดินเผาคลองสระบัวเอาไว้ทั้งหมด มีเพียงการนำผลิตภัณฑ์ มาพัฒนาให้มีขนาดเล็กลง เพื่อให้เด็กสามารถทำเอง ได้ง่ายขึ้น และยังสามารถนำไปเป็นของที่ระลึกมอบให้ ในโอกาสต่าง ๆ ได้ เช่น หม้อจืด และเตาเซิงกรานจืด เพราะเหตุนี้ทำให้เด็กและเยาวชนในชุมชนหันมาสนใจ งานหัตถกรรมด้านนี้มากขึ้น



หม้อจืด และเตาอังไฉ่จืด



หม้อจืด