

เรื่องราวการเดินทางท่องเที่ยวทะเลสาบเหนือเขื่อนภูมิพล ณ ดินแดนที่อยู่ไกลโพ้นของจังหวัดเชียงใหม่

“ดอยเต่า” ถ้าย้อนอดีตไปเมื่อสิบกว่าปีก่อน หลายคนคงรู้จักวงดนตรี “นกแล” วงดนตรีของเด็กๆชาวเขาจากอำเภอดอยเต่า จ.เชียงใหม่ ที่ใช้ความสามารถจนโด่งดังทั่วประเทศมาแล้ว ดอยเต่าในเวลานั้นยังเป็นชุมชนของชาวเขาอพยพที่อยู่ห่างไกลสังคมเมือง การคมนาคมยังไม่สะดวก จะเรียกว่าเป็นถิ่นทุรกันดารที่ห่างไกลระดับตบตาของจังหวัดเชียงใหม่ก็คงไม่ผิดนัก

เมื่อราว 35 ปีก่อน หรือประมาณ พ.ศ. 2507 ปีที่สร้างเขื่อนภูมิพล ดอยเต่า ถือเป็นแหล่งต้นน้ำของเขื่อน หรือถ้าเป็นถนนก็ต้องบอกว่า ดอยเต่าเป็นหลัก กิโลเมตรหลักแรกของทะเลสาบเหนือเขื่อน และเป็นต้นน้ำของลำน้ำปิง โดยมีหลักสุดท้ายอยู่ปลายสุดที่จังหวัดตาก

ชาวเขาซึ่งอาศัยอยู่ในที่ลุ่มของอ่างเก็บน้ำได้อพยพย้ายถิ่นฐานมาตั้งรกรากอยู่บนที่สูงเหนือเขื่อน ตามนโยบายของรัฐบาลเมื่อปี พ.ศ. 2510 ซึ่งขณะนั้นมี อาชีพปลูกพืชผักสวนครัวตามเชิงเขาขึ้นมา

ต่อมาในระยะหลังๆราวปี 2542 เป็นต้นมา มีฝนตกชุกตามปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นทั่วโลก ทำให้น้ำในอ่างมีปริมาณเพิ่มสูงขึ้น จนท่วมบริเวณแปลง

เพาะปลูก การจับปลาในทะเลสาบจึงกลายเป็นอาชีพหลัก โดยมีร้านอาหารบนแพ และแพที่พัก เป็นธุรกิจที่ติดตามาพร้อมกับการท่องเที่ยว

31 ธันวาคม 2543 เป็นวันที่ผมและญาติๆเดินทางมาเที่ยวดอยเต่า เหตุที่เลือกมาที่นี่ก็เพราะก่อนหน้านี้ได้มีโอกาสลิ้มรสปลากรอบ ที่พี่สาวซื้อมาจากเชียงใหม่ ซึ่งตอนนั้นยังแปลกใจเหมือนกันว่าทางภาคเหนือมีปลากรอบขายเป็นล่ำเป็นสันเหมือนกับจังหวัดอื่น เช่นที่สิงห์บุรีด้วยหรือ

และหลังจากทานจนติดใจแล้ว ปลากรอบและดอยเต่า จึงเป็นเรื่องราวของบทสนทนาในคืนวันนั้น

“พี่ไม่ได้ไปมาหลายปีแล้ว ครั้งแรกที่ไปถนนหนทางยังไม่ดี นั่งรถไปก็กินฝุ่นไปตลอดทาง อำเภอดอยเต่าอยู่ไกลมาก และใช้เวลานานทีเดียวกว่าจะถึง ”

“แต่เดี๋ยวนี้อินันท์ เป็นถนนลาดยางตลอดและเชื่อมต่อไปจนถึงอำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่ และมีทางแยกออกไปทางอำเภอลี้ จังหวัด ลำพูนได้”

ผมได้ยืนยันว่าอำเภอลี้ในจังหวัดลำพูน มานานหลายปีทีเดียว รู้มาแต่เด็กแล้วว่าเป็นอำเภอที่อยู่ห่างไกลเหมือนเป็นดินแดนที่อยู่ลับ ต้องข้ามภูเขากันหลายลูกและทุลักทุเลพอสมควรกว่าจะไปถึง แต่เดี๋ยวนี้อินันท์ได้ตัดถนนใหม่ ทำให้การเดินทางสะดวกขึ้น และไม่นานมานี้ ก็ได้ยินจากพรรคพวกที่เคยผ่านไปเสนาให้ฟังว่า ถ้ายากเห็นวิวทิวทัศน์ที่สวยงามของถนนสายเก่านี้ ก็ต้องขับรถจากเชียงใหม่ มาตามถนนสายจอมทอง ผ่านลี้ แล้วเขาอำเภอเถินของจังหวัดลำปาง จากนั้นก็เขาด่านสายเอเซียมุ่งลงใต้มายังกรุงเทพฯได้

“แล้วบรรยากาศแถวนั้นเป็นยังไงบ้าง” ผมถามต่อเพื่ออยากรู้ เพื่อจะได้ไปเที่ยวในช่วงปีใหม่ ซึ่งตอนนั้นก็ยังไม่มีการไปเที่ยวที่ไหน

“พี่ไม่ได้ไปนานแล้วนะ แต่คนรู้จักที่เอาปลากรอบมาให้ เล่าบอกว่า แถวบริเวณนั้นเป็นแฟรนไชส์เหมือนชนบท มีร้านอาหาร มีร้าน

ขายปลาแห้ง และปลาสดเป็นๆจากเขื่อน ร้านอาหารบนแพก็มีหลายร้าน ส่วนใหญ่ก็เป็นเมนูอาหารปลาจากทะเลสาบ และเดี๋ยวนี้อินันท์มี แพที่พักให้องคนกางกลางทะเลสาบได้ด้วย ”

“น่าสนใจไม่น้อยกับการนอนแพ ในช่วงฤดูหนาวสินนี้ ” ผมนึกมโนภาพไปว่า ที่ดอยเต่าอากาศคงหนาวเย็นเพราะอยู่บนดอย และตอนเช้าๆ คงมีหมอกปกคลุมผิวน้ำจนขาวโพลน

จากนั้นจึงได้วางแผนและตกลงกับพี่สาวว่าจะมาเที่ยวดอยเต่ากันในวันสิ้นปี 2543

โดยจะขับรถจากกรุงเทพ แวะเชียงใหม่ 1 คืน วันรุ่งขึ้นจึงค่อยมาดอยเต่า โดยให้คนที่นั่นเป็นผู้ติดต่อจองแพให้ เพื่อความมั่นใจว่ามีที่พักแน่นอนในคืนวันสุดท้ายของปี

จากเชียงใหม่ใช้ระยะทางประมาณ 125 กม. ก็ถึงดอยเต่า แต่ต้องใช้เวลาเดินทางค่อนข้างนาน เพราะรถติดในแถบชนเมืองที่มีหมู่บ้านจัดสรรผุดขึ้นมากมาย ต่างกับเมื่อ 4 ปีก่อนที่ยังมีสภาพเป็นสวนและยังคงสภาพแบบเดิมๆ

มาวันนี้แทบจำอดีตไม่ได้เลย ถนนสายเล็กๆ มีรถราไม่มากนัก ก็สร้างกันใหญ่โตไปจนถึงอำเภอจอมทอง เพื่อรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวที่มุ่งสู่ดอยอินทนนท์ ซึ่งเพิ่มมากขึ้นในแต่ละปี

ราวเที่ยงวัน ผมก็ขับรถมาถึงดอยเต่า แต่กว่าจะมาถึงได้ก็ต้องลงรถไปสอบถามชาวบ้านอยู่หลายครั้ง

ดอยเต่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแต่ไม่มีป้ายบอกทางให้ชัดเจน ปัญหาแบบนี้พบเห็นเป็นประจำเมื่อออกเที่ยวในต่างจังหวัด ทำให้รู้สึกวุ่นวายในแหล่งท่องเที่ยวแต่ละที่นั้น ยังต้องปรับปรุงปัจจัยพื้นฐานกันอีกมาก หลายครั้งที่ขับรถไปตามป้ายบอกทางสู่สถานที่สำคัญแต่พอเลยสักกิโลฯ ป้ายก็หายไปซะดีๆ ปล่อยให้นักท่องเที่ยวต้องเดาสุ่มกันเอาเอง เป็นเรื่องน่าเบื่อและน่ารำคาญมาก

เมื่อขับรถผ่านชุมชนที่เป็นอำเภอเล็กๆ จากนั้นก็เป็นถนนขึ้นเนินเขา และไม่ไกลนักก็ถึงทะเลสาบดอยเต่า

“ไม่น่าเชื่อว่าดินแดนที่เป็นป่าเขาบนที่สูง จะมีทะเลสาบน้ำจืดที่ใหญ่โต มันผิดคาดเอาหลายๆเลยทีเดียว” ผมรู้สึกแปลกใจกับทะเลสาบที่มีภูเขาโอบล้อมอยู่เบื้องหน้า ดูแล้วก็ไม่ต่างอะไรกับมาเที่ยวทะเลที่เห็นท้องน้ำเป็นสีครามเข้มจะต่างกันตรงที่ไม่มีชายหาดสีขาวและไม่มีคลื่นลมเท่านั้นเอง

แพไม้ไผ่ทอดเรียงรายอยู่ริมน้ำ เป็นภาพที่น่าตื่นตาไม่น้อย คล้ายกับหมู่บ้านเรือนแพแบบดั้งเดิม

ทั้งแพและเรือหางยาวจอดเรียงต่อ

เนื่องกันอยู่ริมตลิ่งที่มองเห็นน้ำใสสะอาดอยู่เบื้องล่าง แต่อนาคตยังจะเห็นเป็นแบบนี้อยู่หรือเปล่า เป็นเรื่องที่ยากจะเดา

“ที่ได้มีนักท่องเที่ยวที่นั่นย่อมมีสภาพแวดล้อมที่เสื่อมโทรม”

ประโยคนี้น่าจะเป็นสัจธรรมสำหรับบ้านเรา ที่ต่างคนต่างรุมทั้ง

หาประโยชน์จากสถานที่ท่องเที่ยวจนย่อยยับมานานักต่อนักแล้ว

โดยเฉพาะเจ้าของสถานที่ ที่มักเอาอกเอาใจนักท่องเที่ยว สร้างสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆเพื่อหวังผลทางการค้า แต่ทำไปทำมากลายเป็นทำลายตัวเอง และทำลายสภาพธรรมชาติแบบเดิมๆ อันเป็นเสน่ห์ของสถานที่นั้นๆ

ทางเดียวที่จะหยุดยั้งได้ก็คือจิตสำนึกและความเข้าใจในการอนุรักษ์ที่แท้จริง

ผมถือโอกาสออกไปเดินหามุมถ่ายภาพ ท่ามกลางแสงแดดที่ร้อนเอาเรื่องในตอน

เที่ยงๆแบบนี้ ขณะที่พี่สาวกำลังรอคอยคนดอยเต่าที่ติดต่อเรื่องแพ

เดินเก็บภาพไปได้หลายภาพในสภาพแสงที่ต้องใช้ฟิลเตอร์ Polarizing (PL)

กันตลอด เพื่อให้ภาพใส มีน้ำหนักมีสีเข้มมากขึ้น เมฆขาวที่ลอยอยู่บนท้องฟ้า

จึงเห็นชัดเจนขึ้นตัดกับท้องฟ้าสีน้ำเงินเข้ม หลังจากใช้ PL

มือเที่ยงพวกเราก็ฝากท้องไว้กับร้านอาหารที่นี่ แต่กว่าจะยกมาเสิร์ฟได้ต้องบอกว่า “โคตรช้าเอาหลายๆ”

“ยำปลากรอบ” จานแรกที่สั่ง เป็นปลาเนื้ออ่อนขนาดราว 4 นิ้ว ทอดกรอบแล้วนำมาคลุกกับเครื่องปรุง ซึ่งได้แก่หอมใหญ่ มะม่วงซอย ใบคื่นฉาย มะเขือเทศ กับพริกชี้ฟ้าหั่นเต๋า ปรุงออก 3 รสเปรี้ยว หวาน เค็ม กำลังกลมกล่อมพอดี แต่วางให้เห็นหน้าตาได้ไม่นานก็เหลือแต่จานวางเปล่า สิ่งที่ตั้งใจจะมาทานปลาให้อร่อย ก็เป็นอันว่างลงต้องไปเรียบร้อยสมใจอยาก

งานนี้จะให้คะแนนก็เอาไปเลย 5 ดาว

จากนั้นอาหารประเภทปลาต่างๆ ก็ทยอยกันมา ปลาเนื้ออ่อนตัวใหญ่ทอดกระเทียม ต้มยำปลาหม้อไฟ ฉู่ฉี่ปลา ในที่สุดปลานานาชนิดจากทะเลสาบ ก็ลงไปอยู่ในท้องกันทุกคนด้วยความหิว ทั้งๆที่เมื่อเช้านี้ก็ลือข่าวเหนียวกับอาหารพื้นเมืองเหนือกันมาเต็มท้อง

เรานั่งคอยแพที่จอดไว้กันอยู่พักใหญ่ และนานจนผิดสังเกต กระทั่งเจ้าของแพมาบอกว่า

“พี่...เดี๋ยวรอให้เค้าเสร็จก่อน ผมจะเคลียร์แพให้ ลำที่อยู่ข้างๆนี้แหละ”

ผมคะเนดูแล้วคงอีกนานแน่ เพราะลูกค้านักท่องเที่ยวที่นั่งดูตลกร้ายอยู่บนแพ โดยไม่มีที่ท่าว่าจะจบง่าย เหมือนเกาเหลียงเห็นอยู่เต็มเตา สงทั้งกลิ่นทั้งควันโขบไปไกล

ผมเดินออกไปหาซื้ออาหารเพื่อเตรียมสำหรับมือเย็นและมือเช้า ซึ่งยังพอมีเวลาหาซื้อได้บ้าง ได้ปลากรอบมาถุงใหญ่ในราคาที่ถูกลงๆ และได้ปลาสดตัวใหญ่หนักราวกิโลเศษๆมาตัวหนึ่ง ลักษณะออกสีดำ คนขายบอกว่าเหมาะสำหรับทำต้มยำ แต่อาจจะเผากินก็อร่อย

“ตอนนี้ขึ้นแพได้เลยครับ เคลียร์แพเรียบร้อยแล้ว เดี่ยวจะออกเลย”
เจ้าของแพเห็นผมหายไปนานเลยก็วิ่งตามหา

“ตอนเย็นๆ ไม่ต้องห่วงเรื่องอาหาร เรามีเรือบริการรับส่งฟรีๆ ขาดเหลืออะไรก็บอกได้”
“คงเห็นผมหัวโน่นหัวนี้มาพะรุงพะรังมาก

ก็คิดว่าเขาทำดี ที่มีบริการส่งอาหารจนถึงแพในราคาเดียวกับเมนู เป็นอันว่าของที่ซื้อเพิ่มเติมก็ต้องเบรคไว้ก่อน ก่อนออกเรือก็ซื้อน้ำขวดมาแปดใหญ่ และได้น้ำแข็งเต็มกล่องโฟมใบเล็กๆที่เตรียมมาด้วย

“เตาปิ้ง เตาย่างและถ้วยโถโอชามละ มีρίเปล่า”
ผมไม่ค่อยแน่ใจเลยต้องถามเจ้าของแพกันก่อน ซึ่งความจริงผมก็เตรียมมาบ้างแล้วในบางส่วน
“ตอนเย็นๆจะมีเรือไปบริการส่งให้ถึงแพเลยครับ เครื่องครัวเรามีให้ทุกอย่าง ที่ปิ้งที่ย่างพร้อมเตาแก๊ส...”
เจ้าของแพส่ายทับให้มันใจขึ้น

เมื่อทุกอย่างเรียบร้อย ก็ออกเรือได้

คนขับเรือหางยาวเป็นเด็กผู้ชายตัวเล็กอายุไม่เกิน 14 ปี ถ้าเรียนหนังสือก็คงราวๆชั้น ม.2 แม้จะดูเป็นเด็กแต่ก็เก่งเกินตัว ทะมัดทะแมงพอไว้เนื้อเชื่อใจได้เลยทีเดียว ยังนึกในใจว่าเป็นคนไทยหรือเป็นชาวเขากันแน่เพราะพูดไทยชัดถ้อยชัดคำ แต่ยังไม่ถึงกับไหนไม่พจนลูกหลานดอยเตาแล้วนี่แหละ

แพได้เคลื่อนตัวช้าๆตามเรือหางยาวที่โยงเชือกลากจูงพาออกสู่กลางทะเลสาบ ภาพหมู่แพที่แออัดกันริมตลิ่งเมื่อคืนนี้ก็ค่อยๆทิ้งห่างออกไปทุกขณะ เสียงเพลงจากร้านอาหารบางร้านที่เปิดดังลั่น ก็ค่อยๆแผ่วเบาลงเรื่อยๆ จนแพของเรามาอยู่โดดเดี่ยวกลางทะเลสาบ มองไปรอบตัวก็เห็นแต่ความเว้งว่าง

“เราจะอยู่กันกลางน้ำตลอดทั้งคืนเลยนะ”
เป็นความรู้สึกที่ค่อนข้างจะดูแปลกไม่เหมือนกับสภาพที่มีแต่น้ำรอบตัว และต้องอยู่กันข้ามวันข้ามคืน

ตอนนั้นราวบ่าย 3 โมงเย็น ทุกคนเริ่มปรับตัวให้เข้ากับสภาพหลังจากที่นั่งคุยกันพักใหญ่ หาหนังสืออ่านฆ่าเวลาบ้าง เปิดวิทยุเทป

จากเครื่องเล็กๆแบบพกพาบ้าง ซึ่งตอนนี้มันกลายเป็นสิ่งจำเป็นที่ช่วยให้ไม่เจียบเหงาจนเกินไป

ผมนั่งเอกเขนกชมวิวยู่นาน ก็เหลือบเห็นสายเบ็ดเก่าๆอยู่หัวแพ จึงนำมาแกะเพื่อใช้ประโยชน์ในยามว่าง และได้ใช้จริงๆ มีปลาตัวเล็กๆติดเบ็ดมาบางพอให้ตื้นเตนกันชั่วคราว ความจริงที่นี้ก็มีปลาเยอะและเป็นแหล่งปลาที่อุดมสมบูรณ์ แต่พวกเราไม่สนใจตกปลาและไม่มีความรู้เรื่องเหล่านี้เลย จึงไม่ได้นึกถึง

หากคนที่ชอบตกปลาได้เห็นสภาพนี้แล้วก็คงไม่ผิดหวังแน่ และคงได้ปลามาทำอาหารกันแบบสดๆ

ไม่นานพระอาทิตย์เริ่มทอดแสงลงมาส่องถึงกลางลำเรือ จึงต้องขยับตัวหลบหนีไปทางอื่น หลบไปหลบมาก็คงโดนแดดอีกจนได้ เพราะเรือมันหมุนไปตามแรงลมและกระแสน้ำ จนขยับเข้ามาใกล้แพที่อยู่ข้างเคียงซึ่งห่างกันไม่เกิน 70 เมตร และก็ต้องทนฟังเสียงเครื่องยนต์ที่เบียดกันอย่างไม่เกรงใจใคร เลยอดไม่ได้ที่จะขอเอากล่องสองทางไกลมาดูหน้าดูตากันหน่อย

“เวรกรรม” มีวัยขาลง ชักดินชักงอยู่หน้าลำโพงตัวใหญ่ 3-4 คน ที่เหลือก็เห็นนั่งๆนอนๆและเป็นวัยกลางคนด้วยกันทั้งนั้น แถมมี

คุณยายนั่งผ้าชิ้นสีเขียวนั่งปล่อยอารมณ์ที่ข้างแพอยู่ด้วย ก็แปลกดีที่ไม่เห็นมีผู้ใหญ่คนไหนรำคาญสงสัยจะยอมให้ลูกๆหลานๆมาปล่อยผีปล่อยเปรตกันวันสิ้นปี มันก็เลยดินกันมันส์หยด

“เออ...ขอให้แพมันแตกซะทีเถอะ....จะสมน้ำหน้ามัน....” เป็นเสียงเบ่นมาจากบนแพ ซึ่งคงแค้นเหลือทน

เหล่าบางๆ โดยไม่ต้องมีกับแกล้มอื่นให้ยุ่งยาก สร้างความเอร็ดอร่อยให้กับอารมณ์ในยามแดดร่มลมตกได้ดีทีเดียว

อาจเป็นความฝันของหลายๆคนที่อยากได้บรรยากาศดีๆ สงบๆ กับคนรู้ใจ ที่พากันมานั่งทอดอารมณ์หาความสุขกันแบบสองต่อสองโดยปราศจากการรบกวนด้วยสายตากับบุคคลที่ไม่พึงประสงค์ ที่นี้บรรยากาศดี เงียบ สงบ และปลอดภัย (ขอบอก)

ตกเย็นพวกเราก็เริ่มเตรียมอาหาร เพราะดูที่ท่าแล้วทางเจ้าของแพคงปล่อยเกาะเราแน่ จนป่านนี้ก็ไม่มีแว้วว่าจะมาสักที ไหนจะเรื่องอาหารและอุปกรณ์ทำกับข้าวที่ยังขาดอยู่ และยังมีเรื่องไฟฟ้าแสงสว่างที่ยังเปิดไฟไม่ได้ เพราะขาดแบตเตอรี่ เวลานั้นจึงต้องอาศัยไฟฉายที่พกกันมาเองແຂ້ວไปฟางก่อน

พวกเราตกลงกันว่าคงต้องเตรียมอาหารกัน เพราะสถานการณ์เริ่มมีความไม่แน่นอน จากนั้นก็ช่วยกันคนละไม้ละมือ อันดับแรกคือปลาเผาต้องจัดการก่อน เพราะตัวใหญ่มากและคงใช้เวลา

ปลากรอบก็นำมาอังไฟให้หอม แล้วแกะเป็นชิ้นเล็กๆเพื่อเตรียมทำยำ ซึ่งยังติดใจไม่หายในมือกลางวัน ส่วนเครื่องปรุงก็เตรียมกันมา ไม่มีขาด ทั้งของสดของแห้ง ไผ่ มะนาว พริก หอม กระเทียม หรือซอสปรุงรสพวก ซีอิ๊ว น้ำปลา และอื่นๆ ซื้อมาแบบขวดเล็กๆ จะได้ไม่หนักกระเป๋า

พวกเราสนุกกับการช่วยกันทำอาหารโดยไม่ต้องง้อเจ้าของแพ โชคดีที่มีเตาแก๊สแบบใช้แก๊สกระป๋อง จึงสะดวกและวางใจได้เลยว่าเพียงแค่กระป๋องเดียวก็สามารถทำอาหารได้หลายมื้อ ซึ่งพิสูจน์มาหลายครั้งแล้วว่าเจ้าตัวเล็กนี้แหละไฟร้อนไฟแรงเหลือเกินจริงๆ

โดยปกติการเดินทางท่องเที่ยวในลักษณะต้องช่วยตัวเองแบบนี้ ก็มักจะตระเตรียมสิ่งจำเป็นยัดลงกล่องไว้ท้ายรถ ไม่ว่าจะเป็นจาน

ช้อน ช้อน ไม้ตัก เขียงใบเล็ก ตะแกรงย่าง กรรไกรอเนกประสงค์ที่ได้สารพัดประโยชน์ ครั้งนี้ก็เหมือนกันได้เตรียมมาแบบฉบับย่อเป็นชุดเล็ก แต่ทุกอย่างถูกใช้อย่างคุ้มค่ากับการที่ต้องขนกันมาเป็นการท่องเที่ยวที่สนุกและออกรสชาติ บางครั้งก็ต้องแก้ปัญหาเฉพาะหน้า เช่นจานข้าวไม่พอ ก็ต้องนำกระดาษฟอยมาตัดแปลงทำเป็นจานหรือถ้วย ซึ่งใช้ได้ดีไม่มีปัญหา และดีกว่าจานกระดาษหรือโฟมด้วยซ้ำไปเพราะสามารถทานอาหารประเภทน้ำแกงได้และปลอดภัยกว่า

ขณะกำลังช่วยกันทำอาหาร ผมก็ต้องปลีกตัวไปถ่ายภาพต่อ เพื่อหาวิวดูสวยๆในยามเย็น จนดูแล้วว่าไม่มีอะไรน่าสนใจแล้วจึงเก็บกล้องและอุปกรณ์

ขณะกำลังสาละวนเก็บของอยู่นั้น ก็ต้องตะลึงกับภาพที่เห็นอยู่ข้างหลัง

ท้องฟ้า...โอ สวยจัง เหมือนปุยนุ่มเป็นหย่อมๆ มีแสงสีทองลอดผ่านกลุ่มเมฆเหล่านั้น มันแปลกและสวยงาม
กลุ่มเมฆค่อยๆ แยก
จากกันออกเป็นปุยเล็กๆจนเต็มท้องฟ้า สวยขึ้น สวยขึ้น ทุกขณะ

ผมรีบจัดแจงตั้งขาตั้งกล้องทันทีด้วยความดีใจและรีบเร่ง เพราะกลัวจะถ่ายไม่ทัน
เพราะขณะนั้นแสงค่อนข้างน้อยจนต้องหันมาพึ่ง
ขาตั้งกล้องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการถ่ายภาพ

ผมหยิบกล้องที่ถ่ายฟิล์มสี ISO 100 ใส่ขาตั้งก่อน เมื่อวัดแสงเฉลี่ยแล้วได้ 1/30 วิ. โดยเปิดหน้ากล้องกว้างสุด
ถือว่าคาบแสนพอดี

เอะ...ยังไม่ต้องกดชัตเตอร์ภาพแรกให้ได้ก่อนในช่วงนาทีทอง จากนั้นกล้องสองตัว ฟิล์มสี และฟิล์มสไลด์ Velvia ISO 50
ก็ทำงานสลับไปมา โดยบางภาพได้สวมฟิลเตอร์ PL เข้าไปด้วย เพื่อเพิ่มความโดดเด่นให้กับกลุ่มเมฆ

ครั้งนี้เป็นการถ่ายภาพที่ออกจะตื่นเต้น ดีใจ พอใจไม่น้อย เพราะแสงน้อยมากจนยากที่ถ่ายได้ในขณะที่อยู่บนแพ
เพราะยังไม่ถึงพอ

ภาพจากท้องฟ้าในเย็นวันนี้ ถือเป็นภาพที่สมบูรณ์แบบที่อยากพบอยากเห็นมานานแล้ว ไม่ใช่นักที่จะพบกับภาพสวยๆแบบนี้
ในขณะที่มีกล้องถ่ายภาพอยู่ในมือ

"ดอยเต่า" เพียงภาพชุดนี้ชุดเดียว ก็ถือว่าคุ้มค่ากับการมาเยือนแล้ว

ผมเก็บกล้องและอุปกรณ์หลังจากที่ท้องฟ้าเริ่มจะมืดแล้ว บรรดาญาติๆต่างกำลัง่วนอยู่กับปลาเผาและเตรียมอาหารมื้อเย็น
โดยไม่มีใครสนใจภาพที่ปรากฏบนท้องฟ้า

ปลาสุกแล้ว กลิ่นหอมฉุยเลย ยังไงก็ต้องสุกแน่นอนเพราะพลิกไปมาอยู่หลายครั้ง น้ำจิ้มปลาที่ทำแบบง่ายๆ เอาพริก
เอากระเทียม

มาซอยให้ย่อยแล้วบีบกับซอญพุดเหล็กในแก้วกาแฟ บีบมะนาว เติมน้ำปลา น้ำตาล อีกหน่อย ก็เป็นอันจบ งานนี้ผมขอปรบเอง
เพราะค่อนข้างจะฉุนอยู่แล้ว ได้นำจิ้มมาค่อนข้างแฉะกับปลาตัวโตขนาดกิโลกว่า จากนั้นก็ทำพิธีเปิดบริสุทธิ์กับ
ปลาเผาที่นั่งลุ้นกันนานนับชั่วโมง และเป็นการแกะปลาออกจากกระดาษฟอยล์ที่ออกจะดูตื่นเต้นกว่าการกินปลาทุกครั้ง
ทุกคนต่างเฝ้ามองกับอาหารจานโปรดที่ถือเป็นพระเอกของมื้อนี้ ต่างหยิบซอญซอญและเตรียมบรรเลงพร้อมกัน

โอโฮ...เนื้อเหลืองอ้อยล่องน่องและสุกทั่วทั้งตัว จากนั้นพวกเราก็กินมือพร้อมกันอย่างเอร็ดอร่อย

ครั้งนี้เป็นครั้งแรกที่ลิ้มรสปลาเผาตัวใหญ่จากทะเลสาบดอยเต่า เป็นปลาที่ไม่เคยทานมาก่อน เนื้อนุ่ม นุ่มๆ แต่ก็อร่อยมาก
ยิ่งมาได้อีกกับน้ำจิ้มรสจัดจ้านที่ปรุงสุกฝีมือด้วยแล้ว เห็นทีคงไม่ต้องบรรยายกันมาก

นั่งทานกันไปคุยกันไปอยู่เพลินๆเจ้าเด็กดอยเต่าคนขับเรือ 2 คนเดิม ก็เล่นเรือมาเทียบข้างแพแบบเงิบ ท่ามกลางความมึน
ยกลำโพง ตัวใหญ่ขึ้นมาจากเรือ พร้อมกับแบตเตอรี่ลูกใหญ่ที่ใช้กับพวกเรือสปีด
เพื่อใช้เป็นไฟส่องสว่างกับหลอดนีออนที่มีอยู่ดวงเดียว และใช้เป็นพลังงานของชุดเครื่องเสียง
จากนั้นก็ยกเครื่องครัวชุดใหญ่ตามมา และเป็นชุดใหญ่กันจริงๆ กระทะโอบเบอเรือ ตะลิวตามไม้ อันใหญ่ หม้อไห ถ้วยจาน
ก็ใบใหญ่ชนิดที่ไม่ค่อยเห็นกันบ่อยนัก แต่ทั้งหมดก็ไม่มีค่าสำหรับมื้อนี้แล้ว

ก่อนจากไปก็ต้องโดนต่อว่าต่อขานกันหน่อยที่บริการไม่เอาไหน กว่าจะมาได้ก็ค่ำมืด สู้แพอื่นไม่ได้ที่มีเรือวิ่งบริการตลอดเวลา

คืนนั้นผมก็ตักน้ำอาบกันข้างแพนั้นแหละ แค้นแรกที่ติดรถตัวก็หนาวสั่นเอาเรื่อง น้ำไม่ได้เย็นมากหรอกแต่ลมนี้สิ
พัดเย็นจนหนาวสะท้าน คนอื่นเห็นผมออกอาการจึงไม่มีใครยอมอาบ เลยถือโอกาสชักชวนกันไปอีกวัน

คำคืนนี้พวกเรานอนหลับกันอย่างมีความสุข ท่ามกลางอากาศเย็นสบาย

มีแสงจันทร์สองสะท้อนน้ำพลั้วไหวเป็นประกายระยิบระยับ
หากจะเปรียบเทียบกับเมื่อ 2 คืนก่อนที่อยู่กรุงเทพมหานครแตกต่างอย่างสิ้นเชิง
การปลีกตัวจากเมืองหลวงที่ดูสับสนมานานดูพระจันทร์ อันสุกใสกลางทะเลสาบ
ปล่อยความคิดไหลลงลอยไปกับแสงระยิบระยับที่สลายตา เหมือนนั่งฟังดนตรีซิมโฟนีวงใหญ่ ที่เห็นเครื่อง
ดนตรีแต่ละชิ้นกำลังบรรเลงบทเพลงอันแสนไพเราะและลึกซึ้งกินใจ

ดูเป็นค่าคืนที่ให้ความรู้สึกดีกับตัวเองไม่น้อย และใครก็ตามที่มีโอกาสพาตัวเองมาอยู่ในสถานที่ที่เป็นธรรมชาติและดูสงบแบบนี้
ก็เชื่อว่า คงได้ซึมซับสิ่งดีๆ กลับไป อย่างน้อยก็เป็นการผ่อนคลายจิตใจจากชีวิตประจำวัน ที่จะหาโอกาสเช่นนี้ได้ยากเต็มที

ผมตื่นขึ้นมาอีกทีเมื่อได้ยินเสียงพลุและประทัดกลางดึก ก็เป็นการจุดเอาฤกษ์ต้อนรับปีใหม่จากเหล่าอื่น ได้ยินเสียงวิทยุ
จากสถานีวิทยุแห่งประเทศไทยที่พี่สาวเปิดเสียงเบาๆ ไว้ทั้งคืน ซึ่งกำลังถ่ายทอดสดจาวัดแห่งหนึ่งในกรุงเทพ
เสียงพระสวดสลับกับเสียงโฆษกที่นับ ถอยหลังบอกเวลาเป็นช่วงๆ เมื่อใกล้จะถึงเวลาเที่ยงคืน จนกระทั่งเวลา 24.00
น.หรือเที่ยงคืนพอดี ก็มีเสียงเคาะระฆังวัดดังกังวาน พร้อมกับการอวยพรสวัสดิ์ปีใหม่ 2544
จากโฆษกที่ได้อินเสียงคุ้นหูเป็นประจำ จากนั้นก็ได้ยินเสียงจุดประทัด จุดพลุ จากแพบางลำใน ทะเลสาบ
รวมทั้งได้ยินทั้งเสียงปืนและประทัดจากหมู่บ้านที่อยู่บนฝั่ง

"สวัสดิ์ปีใหม่มหาทุกคนครับ" เสียงตะโกนจากแพที่อยู่ใกล้กัน ที่ผมดำเซ็ดไปเมื่อเย็นวานนี้ ตะโกนดังมาเป็นระยะๆ
ตอนเช้ามืดราวตีห้า เดาเอาว่าคงไม่หลับไม่นอนกันทั้งคืน

เช้านี้ผมตื่นก่อนใคร อาจเป็นเพราะเสียงโหวกเหวกจากแพที่อยู่ใกล้กัน เลยหลับๆ ตื่นๆ

ล้างหน้าแปรงฟันเสร็จ ก็มาดื่มน้ำร้อนชงกาแฟ ที่เตรียมอุปกรณ์และเมล็ดกาแฟมาด้วย กาแฟส่งกลิ่นโชยหอมไปทั่ว
มันเป็นความสุขอีกครั้งหนึ่งของการเดินทาง ที่มีโอกาสได้ชดकाแพร่อยๆ ในบรรยากาศที่ดูใจเช่นนี้

ผมมโนภาพไว้สวยหรูก่อนเดินทางมาดอยเต่าว่า คงมีหมอกปกคลุมทะเลสาบในยามเช้า
มีน้ำค้างกำลังก่อตัวเป็นไอลอยละล่องเหนือผิวน้ำ ในขณะที่มีแสงแดดอ่อนๆ แต่เช้านี้มันคนละเรื่องกันเลยทีเดียว
แถมสภาพอากาศก็ไม่ต่างอะไรกับกรุงเทพมากนัก เพียงรู้สึกว่าจะเย็นกว่า นิดหน่อยเท่านั้นเอง

ผมมีโอกาสถ่ายภาพบางภาพเป็นเรื่องเป็นราวอีกครั้งในตอนเช้าหลังจากเห็นแสง
อาทิตย์ ซึ่งก่อนหน้านี้บรรยากาศในทะเลสาบจะดูอึมครึม มีหมอกบางๆ เหมือน
ฟ้าห่อและไม่ค่อยจะมีอะไรให้ถ่ายภาพนัก

แต่หลังจากมีแสงอาทิตย์สาดส่องมาแล้ว ภาพที่เห็นก็ค่อยๆ ดูอุ่นขึ้นมีแสงสีขึ้น
มาบ้าง จนกระทั่งได้เวลา 8.30 น. เรือหางยาวก็มาลากแพกลับเข้าฝั่งตาม
เวลาที่นัดหมายไว้

ผมมีเวลาอุดหนุนปลาอย่างจากร้านค้าของชาวบ้านที่ปลูกเพิงเรียงเป็นระเบียบอยู่บนตลิ่งซึ่งมีอยู่ประมาณยี่สิบกว่าร้าน
โดยปลูกเป็นเพิงเรียงต่อกันอย่างเป็นระเบียบ เรายังพอมีเวลาจึงถือโอกาสเดินสำรวจการทำปลา ตั้งแต่การตัดหัวควักไส้
และนำมาวางเรียงตากแดดบนตระแกรงลวด รวมไปถึงการนำมาเข้าห้องรมควันโดยใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง
ปลาทุกชนิดที่ตากแห้งและวางขาย เป็นปลา พื้นเมืองจากทะเลสาบ ได้แก่ ปลาช่อน ปลาชิว ปลาแปบ ปลาเนื้ออ่อน ปลากด
ปลาสะวาด โดยชาวดอยเต่าจะออกไปหาปลาในตอนเย็น และกลับเข้าฝั่งในวันรุ่งขึ้น

ปลาที่เตรียมขายให้นักท่องเที่ยวก็จะแพคในถุงพลาสติกใสอย่างเรียบร้อย ป้องกันฝุ่นและแมลง ส่วนที่เป็นปลาสดๆ เป็นๆ
แมคาบอกว่าจะมีพ่อค้ามารับซื้อไปขายในเมือง

ป่า เอี่ยม จิตรกร ซึ่งเป็นเจ้าของแพธารทองเล่าให้ฟังว่า

“เดิมทีชาวเขาดอยเต๋านี้จะอาศัยอยู่ที่ลุ่มบริเวณที่เป็นทะเลสาบข้างหน้านี้นี้แหละ แต่หลังจากสร้างเขื่อนภูมิพลแล้ว น้ำได้ไหลท่วมท่วม ที่อยู่อาศัยของราษฎร จึงได้อพยพมาตั้งรกรากกันอยู่ข้างบน ยามน้ำแห้งหรือหนาแล้งก็จะลงไปปลูกผักสวนครัวกัน และทำกันเช่นนี้ มาเป็นเวลานาน “

“แต่ในราวปี 2536 -2537 มีการสร้างแพขึ้นมาทำเป็นร้านอาหารและแพที่พัก จึงทำให้มีนักท่องเที่ยวเดินทางมาขึ้นมาก การจับปลา ในทะเลสาบจึงเป็นธุรกิจมากขึ้น ซึ่งก่อนหน้านี้ชาวเขาดอยเต๋าคงจะได้ประโยชน์จากทะเลสาบเท่าใดนัก “

ป่าเอี่ยม จิตรกร ได้เล่าย้อนอดีตให้ฟังว่า หลังสร้างเขื่อนภูมิพลเมื่อปี 2507 หมู่บ้านดอยเต๋าก็อยู่บริเวณข้างล่างทะเลสาบ ก็ไต่ย่าย

ถิ่นฐานขึ้นมาที่สูงไม่ห่างจากทะเลสาบเท่าใดนัก “แพธารทอง” ซึ่งเป็นของแม่เอี่ยม เป็นแพแห่งแรกของที่นี่ สร้างเมื่อปี 2518 เพื่อทำธุรกิจร้านอาหารต้อนรับนักท่องเที่ยว รวมทั้งมีบริการให้เช่าแพเป็นที่พักผ่อนด้วย จนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านดอยเต๋าก็หันมาทำ ธุรกิจด้านนี้มากขึ้น

ปัจจุบันมีเรือลำใหญ่จุคนได้ราว 60-70 คน บริการพาชมทิวทัศน์รอบๆทะเลสาบ มีทั้งแบบเหมาลำหรือคิดเป็นรายหัว ซึ่งตกคนละ 25 บาท (ราคาปี 2544)

การมาเที่ยวดอยเต๋าก็ได้ธรรมชาติกันจริงๆแล้ว เหมาะสำหรับมาเที่ยวเป็นหมู่คณะ ยิ่งเป็นครอบครัวใหญ่ก็ยิ่งสนุก และใช้เวลาอยู่ที่นี้ด้วยการนั่งเรือชมทิวทัศน์ ตกปลา เล่นน้ำ เล่นไฟ กินเหล้า ทำกับข้าว ซึ่งการทำกับข้าวและทานอาหารบนแพกลางทะเลสาบนี้ เป็นความสุข เป็นความอบอุ่นของครอบครัวและหมู่คณะเลยทีเดียว

สวัสดีครับ

webmaster ดูภาพจาก Gallery Doi Tao <ได้ที่นี่ >

.....

ข้อมูลการเดินทาง

ดอยเต๋ายู่ห่างจากเชียงใหม่ประมาณ 125 กม. มาตามถนนหมายเลข 61867

อัตราค่าเช่าแพ (ราคาเมื่อปี 2544)

แพขนาดใหญ่(สำหรับ 20 คน) : ราคาปกติ 800 บาท ช่วงเทศกาลราคา 1500 บาท(เข้าไปเย็นกลับ) แต่ถ้าค้างคืนราคา 1800 บาท

แพขนาดเล็ก(8-9 คน) : ราคาปกติ500-600 บาท ช่วงเทศกาลราคา 800 บาท(เข้าไปเย็นกลับ) แต่ถ้าค้างคืนราคา 1000 บาท

บนแพจะมีห้องน้ำ ห้องนอน ซึ่งมีทั้งเตียง ผาหม มอน มุง และมีบริเวณไว้ให้ทำกิจกรรม นอกจากนี้ยังมีเครื่องครัวให้สำหรับทำอาหารรับประทานเองหรือจะสั่งอาหารจากแพก็ได้โดยราคาอาหารเท่ากับราคาเมนูในร้าน โดยไม่คิดค่าง และยังมีเครื่องเสียงไว้บริการอีกด้วย

สำหรับผู้ที่ต้องการชมทัศนียภาพบริเวณรอบทะเลสาบ

บริการเรือนำเที่ยวซึ่งสามารถจุคนได้ 60-70 คนโดยคิดราคาเป็นชั่วโมง ชั่วโมงละ 1000 บาท แต่ถ้าหลายชั่วโมงราคาจะลดลง ถ้าเป็นช่วงเทศกาลจะคิดเป็นรายหัว โดยถ้านำไป 30 คนขึ้นไป จะคิดคนละ 25 บาท