



องค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น
ของตำบลโป่งน้ำร้อน
เพื่อการเรียนรู้และการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ



รวบรวมโดย
องค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน
อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

คำนำ

องค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน ในฐานะที่มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติสภาตำบล และองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.๒๕๓๗ และแก้ไขเพิ่มเติมถึงปัจจุบัน มาตรา ๖๖ องค์การบริหารส่วนตำบลมีอำนาจหน้าที่ในการพัฒนาตำบลทั้งในด้าน เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม มาตรา ๖๗ ภายใต้บังคับแห่งกฎหมายดังกล่าว องค์การบริหารส่วนตำบลมีหน้าที่ต้องทำในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล (๕) ส่งเสริมการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม (๘) บำรุงรักษาศิลปะ จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น และวัฒนธรรมอันดีของท้องถิ่น และมาตรา ๖๘ ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย องค์การบริหารส่วนตำบลอาจจัดทำกิจการในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล (๑๒) การท่องเที่ยว โดยการสืบค้น รวบรวม ข้อมูลทางวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน และสถานที่ท่องเที่ยวในตำบลโป่งน้ำร้อน เพื่อให้มีแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน รวมถึงการส่งเสริมให้เด็ก เยาวชน และประชาชน ได้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ สืบสานศิลปวัฒนธรรม จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

โครงการจัดแหล่งเรียนรู้สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ เป็นโครงการที่ องค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อนได้ส่งเสริมการอนุรักษ์สืบสานศิลปวัฒนธรรม จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น และปราชญ์ชาวบ้านในตำบลโป่งน้ำร้อน ด้วยการเก็บรวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารองค์ความรู้และ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของดีตำบลโป่งน้ำร้อนเพื่อการเรียนรู้และการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ ซึ่งมีรายละเอียด ประกอบด้วยประวัติความเป็นมาของอำเภอฝาง ความเป็นมาของตำบลโป่งน้ำร้อน กลุ่มชาติพันธุ์ กลุ่มภาษาและ วรรณคดี กลุ่มวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี กลุ่มการศาสนา ความเชื่อ และพิธีกรรม กลุ่ม ศิลปะการแสดงดนตรีพื้นบ้าน กลุ่มศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน กลุ่มวัฒนธรรมอาหารการกิน กลุ่มอาชีพ สินค้าและ ผลิตภัณฑ์ในตำบล ศาสนสถานในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน สถานที่ท่องเที่ยวในตำบลโป่งน้ำร้อนและข้อมูลปราชญ์ ชาวบ้านในสาขาต่างๆ

องค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน ขอขอบคุณหน่วยงานราชการ ผู้นำชุมชน ปราชญ์ ชาวบ้าน คณะทำงานฯ ที่มีส่วนช่วยสนับสนุนในการจัดเก็บและรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำเอกสารองค์ความรู้และ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของดีตำบลโป่งน้ำร้อนเพื่อการท่องเที่ยวแบบบูรณาการจนประสบผลสำเร็จ และหวังเป็นอย่าง ยิ่งว่าองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นของดีตำบลโป่งน้ำร้อนฯ เล่มนี้ จะมีประโยชน์ต่อทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง สามารถใช้เป็นข้อมูลในการศึกษา ค้นคว้า เป็นแนวทางในการส่งเสริมอนุรักษ์ สืบสานศิลปวัฒนธรรม จารีต ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น และปราชญ์ชาวบ้าน ให้มีการเผยแพร่ สร้างสรรค์และสืบทอดเป็นมรดกทาง วัฒนธรรมให้คงอยู่คู่ตำบลสืบไป

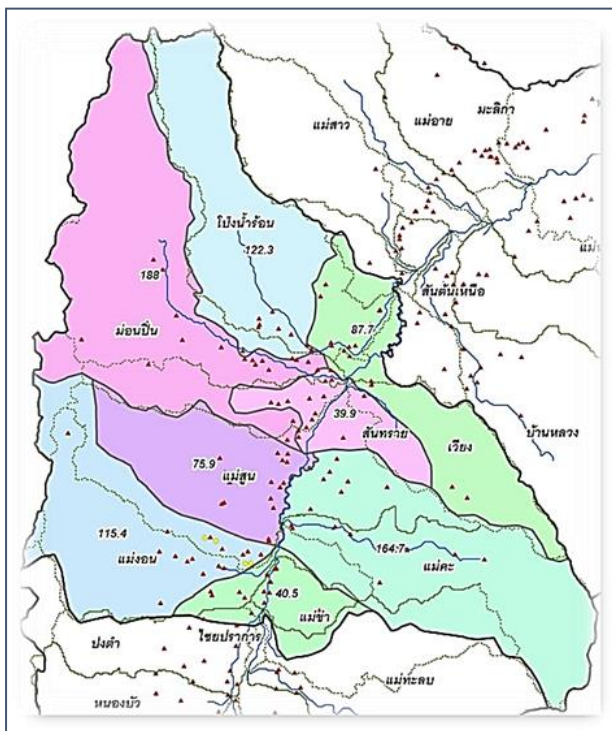
องค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน

สารบัญ

	หน้า
ประวัติความเป็นมาของอำเภอฝาง	๑
ประวัติความเป็นมาของตำบลโป่งน้ำร้อน	๔
กลุ่มชาติพันธุ์	๕
กลุ่มภาษาและวรรณกรรม	๖
กลุ่มวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี	๗
กลุ่มศาสนา ความเชื่อ และพิธีกรรม	๑๙
กลุ่มศิลปะการแสดงและดนตรีพื้นบ้าน	๒๓
กลุ่มศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน	๒๕
กลุ่มวัฒนธรรมอาหารการกิน	๒๗
กลุ่มอาชีพ สินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชน	๓๔
กลุ่มศาสนาสถานในตำบลโป่งน้ำร้อน	๓๗
กลุ่มสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติและแหล่งเรียนรู้ในชุมชน	๔๓
การนับเดือนของชาวล้านนา	๕๑
ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นของดีตำบลโป่งน้ำร้อน	๕๒
บรรณานุกรม	
คณะผู้จัดทำ	

องค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลโป่งน้ำร้อน เพื่อการเรียนรู้และการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ

ประวัติความเป็นมาของอำเภอฝาง



ในการเรียบเรียงประวัติและเรื่องราวของเมืองฝางนับตั้งแต่อดีตกาล เป็นเรื่องค่อนข้างยาก ด้วยเหตุเป็นเมืองเก่าแก่โบราณและไม่มีตำนาน หรือพงศาวดารที่เอ่ยถึงเมืองนี้อย่างชัดเจน เป็นเรื่องราวโดยเฉพาะเลย แม้จะมีผู้เขียนเรื่องราวเกี่ยวกับเมืองฝางไว้บ้าง ก็มีเฉพาะบางตอนและแทรกไว้ในตำนานอื่น เช่น ในตำนานเมืองเชียงใหม่บ้าง ในพงศาวดารโยนกบ้าง เป็นต้น

การที่เรียบเรียงเรื่องของเมืองฝางในอดีตกาล ก็ได้อาศัยค้นคว้ามาจากหนังสือที่ปรากฏอยู่บ้าง และจากพงศาวดารบ้างแล้วนำมาเรียบเรียงลำดับยุคสมัยขึ้นให้ต่อเนื่องกันตั้งแต่โบราณมาจนถึงปัจจุบัน เพื่อให้เป็นแนวทางโดยสังเขป จะให้ละเอียดจริงๆ นั้น ยากด้วยเหตุดังกล่าวและประกอบกับไม่มีหนังสือให้อ่าน ศึกษา ค้นคว้าได้มากนัก ชุมชนในพื้นที่ลุ่มน้ำฝางเป็นชุมชนขนาดใหญ่ที่มีการก่อรูปและพัฒนาการทาง

สังคม วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ร่วมกัน อีกทั้งในอดีตมีการแบ่งเขตการปกครอง โดยให้ชุมชนในบริเวณอำเภอฝาง อำเภอแม่ฮ้าย และอำเภอไชยปราการ เป็นเขตปกครองเดียวกัน คือ “เมืองฝาง” จึงมีการเรียกชุมชนในพื้นที่ลุ่มน้ำฝางในอดีตทั้งหมดว่า “คนเมืองฝาง” ทั้งที่อาจจะมีย่านเรือนอยู่ในเขตอำเภอแม่ฮ้าย หรืออำเภอไชยปราการก็ตาม โดยคนเมืองฝางได้เล่าขานและแบ่งยุคของชุมชนเมืองฝางออกเป็น ๔ ยุค ดังนี้

๑. ยุคพระเจ้าลาวจกราช สร้างเมืองครั้งแรก พ.ศ.๑๑๘๔

พระเจ้าลาวจกราชเป็นคนไทยเชื้อสายอ้ายลาว มาจากแคว้นจกในมณฑลเสฉวนและยูนาน จึงถูกเรียกว่า “ไทยลาวจก” เจ้าลาวจกราชได้เห็นถึงภูมิประเทศที่เหมาะสมมีแม่น้ำสามารถหล่อเลี้ยงเมืองได้ คือ แม่น้ำฝาง จึงดำรัสสร้างเมืองขึ้นใน พ.ศ.๑๑๘๔ ด้วยมีสัณฐานคล้ายดั่งฝักไม้ฝาง จึงให้ชื่อว่า “เมืองฝาง” และยังได้สร้างเมืองอีกหลายเมืองเป็นที่อยู่คนไทยเผ่าอ้ายลาว เช่น โป่งน้ำร้อนกาหลง โป่งน้ำร้อนเชียงลาว

๒. ยุคขอมสร้างเมืองอุมงคเสลาฯ แทนเมืองฝางเก่าที่ร้างไประหว่าง พ.ศ.๑๓๐๐

เมื่อเมืองฝางร้างไป ก็มีขอมเข้ามาสร้างเมืองใหม่ขึ้นแทนที่คือเมืองอุมงคเสลาฯ ต่อมามีคนไทยอีกพวกหนึ่งอพยพมาจากเมืองหนองแสม มณฑลยูนาน เรียกตัวเองว่า ไทยยวน มาตั้งเมืองโยนกนครหลวงขึ้นที่บนฝั่งลำน้ำกกตอนใต้ ซึ่งอยู่ในเขตจังหวัดเชียงรายปัจจุบัน คนไทยกลุ่มนี้มีหัวหน้าพระนามว่า เจ้าชายสิงหนวัติกุมาร มีอำนาจได้เข้าปกครองดินแดนของคนไทยลาวจก และต่อมาใน พ.ศ.๑๓๑๘ ก็เข้าปกครองเมืองอุมงคเสลาฯ ขอมที่ตั้งอยู่บนฝั่งลำน้ำกกตอนเหนือ กษัตริย์ราชวงศ์สิงหนวัติปกครองดินแดนแถบนี้ได้นานหลายชั่วคนเมืองนี้ก็ตกอยู่ในอำนาจของขอมอีกครั้งหนึ่ง

๓. ยุคพระเจ้าพรหมมหาราช สร้างเมืองไชยปราการ พ.ศ.๑๕๙๙

พระเจ้าพังคราชกษัตริย์ ได้ต่อสู้ขับไล่ขอมออกจากดินแดนแถบนี้ได้สำเร็จ และได้สร้างเมืองขึ้นอีกเมืองหนึ่งอยู่ทางด้านตะวันออกของลำน้ำฝาง คือ โป่งน้ำร้อนไชยปราการ ได้ส่งพระเจ้าพรหมกุมาร พระราชบุตรของพระองค์มาครองเมือง ครั้นหลังจากพระเจ้าพรหมมหาราชสิ้นพระชนม์ พระเจ้าไชยศิริราชโอรสขึ้นครองราชย์สมบัติแทนได้เพียง ๑๐ ปี ก็ถูกพระสุธรรมวดี (เมืองสะเทิม) กษัตริย์มอญยกกองทัพมาตี พระเจ้าไชยศิริไม่สามารถต้านทานได้จึงเสียเมืองให้แก่ข้าศึกและหลบหนีไปตั้งเมืองใหม่ทางดินแดนภาคกลางของประเทศไทยในปัจจุบัน

๔. ยุคราชวงศ์เม็งราย หลังจากสร้างเมืองเชียงรายได้ใน พ.ศ.๑๘๐๘

ภายหลังที่พระเจ้าเม็งรายทรงสร้างเมืองเชียงใหม่ขึ้นแล้วได้เสด็จมาทรงสร้าง "เมืองฝาง" ขึ้นใหม่ ตั้งเป็นชุมชนที่ฝั่งน้ำแม่ใจ ก่อนจะเสด็จไปสร้างเมืองเชียงใหม่อีกครั้งของอาณาจักรล้านนาร่วมกับพ่อขุนรามคำแหงมหาราชและพ่อขุนงำเมืองแห่งอาณาจักรพะเยา พระเจ้าเม็งรายมหาราชเสวยราชสมบัติที่เมืองเชียงใหม่ เมืองฝางจึงมีฐานะเป็นเมืองลูกหลวง โดยมีพระราชบุตรเชื้อพระวงศ์และขุนนางผู้ใหญ่มาปกครองเมืองฝางตลอดมา

๕. ยุคพม่าปกครองอาณาจักรล้านนา ระหว่าง พ.ศ.๒๐๐๐ - ๒๑๙๑

เมื่อประเทศพม่าพลัดแผ่นดินใหม่ พระเจ้าสุทโธทรมหาราชปราบดาภิเษกเป็นกษัตริย์พม่าได้ยกทัพมาปราบปรามหัวเมืองไทยใหญ่และยึดเมืองเชียงใหม่ไว้ได้ พม่าก็เข้าปกครองอาณาจักรล้านนา นับเป็นการสิ้นสุดราชวงศ์เม็งราย



๖. ยุคพระเจ้าฝางอุดมสิน พ.ศ. ๒๑๕๕ - ๒๑๗๗

ขณะที่พม่าเข้าปกครองอาณาจักรล้านนานั้น หัวเมืองล้านนาไทยบางเมืองตั้งตัวเป็นอิสระ ไม่ยอมขึ้นต่อพม่ารวมทั้งเมืองฝางด้วย ในสมัยของพระยาฝางอุดมสินปกครองเมืองฝางนั้น พระเจ้าสุทโธทรมหาราชยกกองทัพมาปราบปราม และพระยาฝางอุดมสินนำผู้คนต่อสู้ต้านทานอยู่ประมาณ ๓ ปี ไม่สามารถต่อสู้ต้านทานกองทัพพม่าได้ เมืองฝางจึงต้องตกอยู่ภายใต้อำนาจพม่า

๗. ยุคพระเจ้ากาวิละกู้เมืองเชียงใหม่ พ.ศ.๒๓๑๗ และพระยาสุรินทรครองเมืองฝาง พ.ศ.๒๓๒๙ กระทั่งร้างไปเอง

๘. ยุคตั้งเมืองฝางใหม่โดยพระยาสุริโยศและเจ้ามหาวงศ์ อำเภอมะแมรี

เมืองฝางรกร้างมาถึงประมาณ พ.ศ. ๒๔๑๖ มีคณะล่าสัตว์โดยมีเจ้าตระกูลเชียงใหม่ ได้เดินทางไปล่าสัตว์และพบเมืองร้างแห่งหนึ่ง มีโบราณสถาน โบราณวัตถุ เช่น กำแพงเมืองเก่า ซากปรักหักพังของเจดีย์ วัด วิหาร ร่องรอยของคัมภีร์ของกษัตริย์ พระพุทธรูปปางต่าง ๆ ทั้งชำรุดและสมบูรณ์ก็มีอยู่ไม่น้อยจึงนำกลับเชียงใหม่เท่าที่จะเอาไปได้ แล้วนำขึ้นถวายพร้อมทั้งทูลพระเจ้าอินทวิชยานนท์ เจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ให้ทรงทราบ พระเจ้าอินทวิชยานนท์ จึงได้มอบหมายให้เจ้าราชสัมพันธ์และคณะล่าสัตว์ที่ค้นพบเดินทางไปสำรวจอีกครั้ง เมื่อตรวจสอบแล้วพบว่าเมืองนั้นคือเมืองฝาง ซึ่งเป็นเมืองเก่าแก่โบราณที่มีคุณค่า ทั้งมีพื้นที่กว้างขวางอุดมสมบูรณ์เหมาะสำหรับจะทำการเกษตร เพื่อผลิตพืชผลให้เป็นประโยชน์ต่อไป จึงให้เจ้าราชสัมพันธ์เกณฑ์ชาวบ้านหลายครัวเรือนขึ้นมาปรับปรุงซ่อมแซม จากนั้นจึงแต่งตั้งให้พระยาสุริโยศไปปกครองเมืองฝาง เมื่อพระยาสุริโยศแก่ชราภาพ เจ้าเมืองเชียงใหม่จึงโปรดให้เจ้าหลวงมหาวงษ์แมรีมขึ้นไปปกครองเมืองฝางแทน ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๒๖ เป็นต้นมา เจ้าหลวงมหาวงษ์แมรีมได้สร้างบ้านแปงเมืองรวมไปถึงการปราบปรามกบฏเงี้ยว (ไทยใหญ่) ทำให้มีผู้คนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในเมืองฝางเพิ่มขึ้นเป็น ๘,๐๐๐ พันกว่าคน จากประชากรที่มีอยู่

เดิมเพียง ๓,๕๐๐ คน โดยใช้ระยะเวลาเพียง ๘ ปีเท่านั้น มีชาวเขาเผ่ามูเซอ ยางแดง (กระเหรี่ยง) ประมาณ ๓๐๐ คน ผู้คนที่อพยพเข้ามานั้นย้ายถิ่นฐานมาจากหลายพื้นที่ คนเมืองส่วนใหญ่จะมาจากเมืองพรวัว เมืองเชียงดาว เมืองลำพูน เมืองเชียงราย และเมืองเชียงแสน ส่วนชาวไทยใหญ่อพยพมาจากเมืองเชียงตุง เมืองป็นเมืองสาต ประเทศพม่า

ขณะนั้นอาณาจักรล้านนายังเป็นประเทศราชเมืองสยามต่อมารัฐบาลของไทยสยามที่กรุงเทพมหานคร ได้ประกาศปฏิรูประบบบริหารการปกครองเสียใหม่ เลิกกำหนดหัวเมืองใหญ่เป็นเขตบริหารการปกครองที่เรียกว่า จังหวัด อำเภอ ตำบล และหมู่บ้าน เจ้าหลวงมทววงศ์ได้แบ่งเขตการปกครองเมืองฝางออกเป็นแคว้นต่าง ๗ แคว้น คือ แคว้นในโป่งน้ำร้อน แคว้นม่อนปิ่น แคว้นแม่สาว แคว้นแม่ฮอน แคว้นแม่นาวาง แคว้นแม่ฮูน และแคว้นแม่ทะลบ ให้คนที่รักดีต่อตนเอง เข้าไปตั้งบ้านเรือนอยู่ตามแคว้นนั้นเป็นผู้ควบคุมดูแลแทน เรียกว่า “นายแคว้น” นานเข้าคำว่า แคว้น เปลี่ยนไปเป็น “แคว้น” หรือ “พ่อแคว้น” ซึ่งหมายถึง กำนัน ในปัจจุบัน

นอกจากนี้เจ้าหลวงมทววงศ์ได้เปิดให้มีการเล่นการพนันอย่างเสรีแต่ต้องเสียค่าต่ง คือ ต้องแบ่งให้เจ้าหลวงร้อยละสิบ การพนันดังกล่าวนี้มีทุกชนิดไม่ว่าจะเป็นไพ่สี ไพ่เก้า ไฮโล กำถั่ว ผลจากการเปิดให้มีการเล่นพนันอย่างเสรีนี้ ทำให้คนต่างบ้านต่างเมืองเช่น พวกขมุ แซกอินเดียนแคว้นตะวันตก คือ พวกปากีสถาน มาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก และคนทั้งสองชาตินี้เจ้าหลวงได้จ้างให้บุกเบิกที่ดินทำนา ปลูกฝ้าย ปลูกพริก ปลูกยาสูบ โดยในปีหนึ่ง ๆ จะแผ้วถางที่ได้ประมาณ ๑๐๐ กว่าไร่ ได้สั่งให้มีการขุดเหมือง ทำฝายทดน้ำเข้านาข้าวทำให้ได้ผลผลิตดีกว่าในช่วงที่พระยาสุริโยศปกครองแต่ก่อนมาก อีกทั้งเจ้าหลวงมทววงศ์เองได้ออกตรวจเยี่ยมท้องที่ต่างๆ ของเมืองอยู่มิขาด และเมื่อพบที่ใดสมควรจะบุกเบิกปรับปรุงให้เป็นไร่นาได้ก็จะจ้างพวกขมุ และแซกมาแผ้วถาง แต่ที่ใดเป็นพงหญ้า ป่าแซม ป่าอ้อ ป่าเลา ไม่สามารถจะตัดได้หมดก็จะใช้ช้างที่มีอยู่ประมาณ ๑๐๐ เชือก ขึ้นเหยียบให้ราบ จากนั้นจึงเข้าบุกเบิกเพื่อทำกิน พร้อมกันนั้นยังขุดเหมืองทดน้ำเข้าเพื่อทำการเพาะปลูกที่บ้านห้วยงู ซึ่งยังมีหลักฐานปรากฏอยู่จนทุกวันนี้

เมื่อปรับปรุงบ้านเมืองค่อนข้างดีแล้ว จึงเริ่มบูรณปฏิสังขรณ์ปูชนียสถานประจำเมือง เช่น สร้างพระพุทธรูปที่ถ้ำดับเตา ปรับปรุงวัดพระบาทอุดมและวัดเสาหิน เป็นต้น ในสมัยที่เจ้าหลวงมทววงศ์ปกครองนั้นเมืองฝางเจริญขึ้นมาก การเก็บภาษีอากรส่วนใหญ่จะได้จาก ค่าข้าวเปลือก ค่าพริก ค่าฝ้าย ค่านุ่น ค่าน้ำผึ้ง ค่าภาษีหนองปลา ค่าอนุญาตการค้าสัตว์ ค่าเก็บต่งการพนัน และโรงกลั่นสุราเป็นหลัก ภาษีทุกอย่างเก็บจากการขาย หรือรายได้ค่าของสิ่งนั้น ๆ โดยจะหักเอาร้อยละสิบไม่มีเว้น เมื่อเก็บได้เท่าไรจะแบ่งเป็น ๓ ส่วน ส่วนแรกให้กับเจ้าหลวงเชียงใหม่ ส่วนที่สองให้เจ้าหลวงเมืองฝาง และเจ้านายฝ่ายใน อีกส่วนสุดท้ายให้กับนายแคว้นต่าง ๆ ด้วยความที่เจ้าหลวงมทววงศ์ปฏิบัติราชการบ้านเมืองเป็นอย่างดี พระเจ้าอินทวิชยานนท์เจ้าเมืองเชียงใหม่จึง กราบทูล “พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๕” ให้ทรงทราบ ในพ.ศ.๒๔๓๔ พระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๕ จึงทรงโปรดเกล้าแต่งตั้งให้เจ้าหลวงมทววงศ์เป็นอำมาตย์เอกและยกฐานะให้เป็น “พระยามหิธรวงศาธิบดีเจ้าเมืองปกครองเมืองฝาง องค์ที่ ๑” ดำรงตำแหน่งนายอำเภอฝาง คนแรก ขึ้นตรงต่อเมืองเชียงใหม่นับแต่นั้นมา



๙. เมืองฝางยุคปัจจุบัน

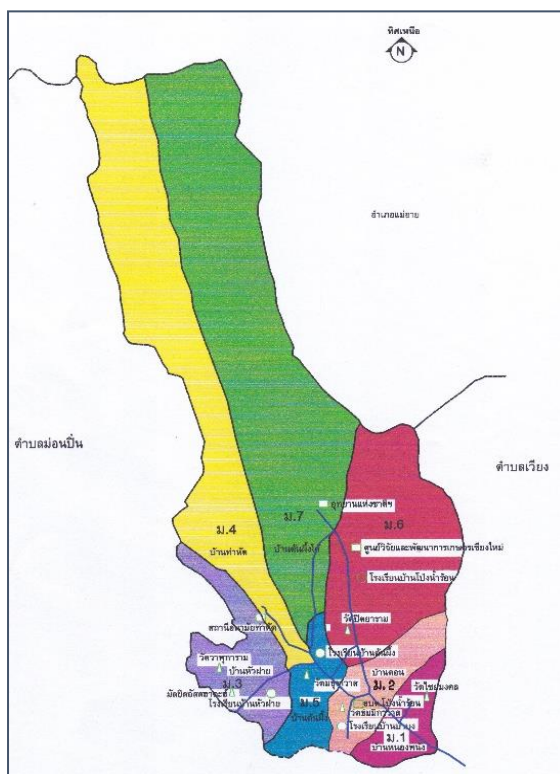
เมืองฝางได้รับการพัฒนาและยกฐานะเป็นอำเภอฝาง นับตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๒๓ (ตรงกับร.ศ. ๑๐๓) เป็นต้นมา อำเภอฝางเคยเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดเชียงราย แต่ถูกโอนมาสังกัดจังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ. ๒๔๖๘ ด้วยเหตุผลเรื่องการคมนาคมและการติดต่อราชการ มีการแบ่งเขตการปกครองขึ้นมาใหม่อีก ๒ ตำบล คือ ตำบลแม่ฮวย และตำบลปางดำ โดยการยกเลิกตำบลแม่ทะลบ เหตุว่ามีผู้คนมาอยู่อาศัยตั้งบ้านเรือนในพื้นที่บนฝั่งลำน้ำฝางฝั่งตะวันตกมากขึ้น

กว่าเขตพื้นที่แคว้นแม่ทะลบ เพราะการคมนาคมจากอำเภอฟาง เริ่มมีการก่อกองทางจากเมืองฟางไปเมืองเชียงดาว สะดวกกว่าการเดินทางผ่านไปเมืองพร้าวเช่นเดิม

อำเภอฟางได้มีการสร้างที่ว่าการอำเภอฟางขึ้นครั้งแรกเมื่อวันที่ ๑๕ เมษายน ๒๔๘๘ และปัจจุบันได้มีการสร้างอาคารที่ว่าการอำเภอฟางขึ้นใหม่ เมื่อวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๔๐ โดยยังคงเก็บรักษาอาคารที่ว่าการอำเภอฟางหลังเก่าไว้ให้คนรุ่นหลังได้ชื่นชม อันเนื่องมาจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถทรงเสด็จเยี่ยมราษฎร ณ อาคารแห่งนี้เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๐๑ ต่อมาทางราชการได้แยกตำบลแม่ฮ้อย ตำบลแม่สาว และตำบลแม่นาวาง ออกจากอำเภอฟางแล้วยกฐานะให้เป็นกิ่งอำเภอ ให้นามว่า กิ่งอำเภอแม่ฮ้อย ตามประกาศกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ ๑๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๑๐ และเวลาต่อมาอีก ๖ ปี ได้ประกาศยกฐานะกิ่งอำเภอแม่ฮ้อย ขึ้นเป็นอำเภอแม่ฮ้อย เมื่อวันที่ ๒๘ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๑๖ ส่วนอำเภอไชยปราการนั้นมีประกาศของกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๐ แบ่งท้องที่อำเภอฟาง จังหวัดเชียงใหม่ ให้ตั้งกิ่งอำเภอไชยปราการขึ้น ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๓๑ และยกฐานะเป็นอำเภอไชยปราการ เมื่อวันที่ ๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๓๗

ประวัติความเป็นมาของตำบลโป่งน้ำร้อน

เดิมตำบลโป่งน้ำร้อนเป็นส่วนหนึ่งของตำบลม่อนปิ่น ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๓๔ ได้แยกออกมาเป็นตำบลโป่งน้ำร้อน มีกำนันท่านแรกชื่อนายบุญมี อินแก้ว ชื่อ “โป่งน้ำร้อน” เรียกมาจากชื่อบ่อน้ำพุร้อนในอุทยานแห่งชาติดอยผ้าห่มปก



สภาตำบลโป่งน้ำร้อนได้จัดตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน พ.ศ.๒๕๓๗ ได้กำหนดให้พื้นที่ตำบลตามกฎหมายลักษณะปกครองท้องที่ ส่วนที่อยู่นอกเขตเทศบาลและสุขาภิบาลมีสภาตำบลเป็นองค์กรที่ทำหน้าที่บริหารงานในตำบลมีฐานะเป็นนิติบุคคล ซึ่งทำให้มีอำนาจในการก่อนิติสัมพันธ์กับบุคคลอื่น และมีความสามารถในการจัดทำโครงการและงบประมาณได้ด้วยตนเอง มีหมู่บ้านทั้งหมด ๗ หมู่บ้าน มีพื้นที่รับผิดชอบ ๑๑๐.๕๐ ตารางกิโลเมตร สภาตำบลโป่งน้ำร้อน ได้รับการยกฐานะเป็นองค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน ตามประกาศกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ ๑๖ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๙

๑. กลุ่มชาติพันธุ์

ประชากรในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน แบ่งออกเป็น ๔ กลุ่ม ดังนี้



๑.๑ คนล้านนา หรือ คนเมือง หรือ ไทโยวน เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ตระกูลภาษาไท-กะไดกลุ่มหนึ่งที่ตั้งถิ่นฐานทางตอนเหนือของประเทศไทยที่เคยเป็นที่ตั้งของอาณาจักรล้านนา ในอดีตคนล้านนามีหลายกลุ่มชาติพันธุ์ แต่กลุ่มใหญ่ที่สุดคือ "ไทโยวน" ซึ่งมีคำเรียกตนเองหลายอย่าง เช่น "ยวนโยน หรือ ไต (ไท) และถึงแม้ในปัจจุบันชาวล้านนาจะกลายเป็นพลเมืองของประเทศไทยแล้วก็ตาม แต่ก็มักเรียกตนเองว่า "คนเมือง" ซึ่งเป็นคำเรียกที่เกิดขึ้นในภายหลัง ในยุคเก็บผักใส่ซ้าเก็บข้าใส่เมือง เพื่อฟื้นฟูประชากรในล้านนาหลังสงคราม โดยการกวาดต้อน

กลุ่มคนจากที่ต่างๆ เข้ามายังเมืองของตน ผู้ชายจะมีรูปร่างโปร่งบางกว่าคนไทยในภาคกลางเล็กน้อย ผู้หญิงมีรูปร่างผิวพรรณและหน้าตางดงาม มีภาษาพูดแตกต่างไปจากไทยภาคกลางเล็กน้อยมีตัวหนังสือเฉพาะ แต่ในปัจจุบันได้หันมาใช้อักษรไทยกลางแทน การแต่งกายพื้นถิ่นหญิงนุ่งผ้าซิ่นยาวเกือบถึงตาตุ่มใส่เสื้อแขนกระบอกห่มสไบ เกล้าผมทัดดอกไม้ ชายนิยมนุ่งกางเกงขายาวใส่เสื้อคอกลมแขนสั้นสีครามเข้มมีผ้าขาวม้าคาดเอว แต่เดิมจะอาศัยในบ้านเรือนยกใต้ถุนสูง หน้าจั่วมีไม้ไขว้กันประดับประดาด้วยลวดลายเรียกว่า “กาแล” นอกจากอาชีพทำการเกษตรแล้วยังมีความสามารถในการหัตถกรรม อาทิ เครื่องเหล็ก เครื่องไม้แกะสลัก เครื่องเงิน เครื่องจักสาน เครื่องเงิน ทอผ้า ทำร่ม เครื่องดนตรีที่สำคัญ ได้แก่ เปียะ สะล้อ ซึ่ง ปี่ แคน กลอง นาฏศิลป์พื้นบ้านมีการฟ้อนเมือง ฟ้อนม่าน ฟ้อนเงี้ยว การขับร้องและขับลำเรียกว่า “ซอฮู้สาวและคำวซอ” ประเพณีที่สำคัญคล้ายกับไทยภาคกลาง เช่น ประเพณีปี๋ใหม่ (สงกรานต์) ประเพณียี่เป็ง (ลอยกระทง) เป็นต้น แต่ก็มีบางส่วนที่แตกต่างไป เช่น ปอยหลวง ประเพณีฮ้องขวัญ สืบชะตา สงเคราะห์ ตานตุง ใส่บาตรเป็งปูด เป็นต้น

๑.๒ ไทยใหญ่ เรียกตัวเองว่า “ไต” ถูกคนเมืองเรียกว่า “เงี้ยว” และพม่าเรียกว่า “ฉาน” ซึ่งตามภาษาพม่าเรียกว่า “คนภูเขา” เนื่องจากรัฐฉานอันเป็นถิ่นฐานของไทยใหญ่ในปัจจุบันอยู่ในเทือกเขาทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของสหภาพพม่า ลักษณะทางกายภาพและพันธุกรรมจัดอยู่ในกลุ่มเชื้อชาติพันธุ์มองโกลอยด์เช่นเดียวกับคนไทย ผู้ชายรูปร่างใหญ่กว่าคนไทย โปร่งแต่แข็งแรง มือเท้าเล็ก มีภาษาพูดที่แตกต่างไปจากคนเมืองและไทยภาคกลางเล็กน้อย มีตัวหนังสือเฉพาะตน การแต่งกายพื้นถิ่นหญิงนุ่งผ้าซิ่นยาวเกือบถึงตาตุ่ม ใส่เสื้อแขนกระบอกเข้ารูป เกล้าผมมวยโพกศีรษะด้วยผ้า เจาะหูใส่ต่างหู ชายเสื้อแบบจีน นุ่งกางเกงขายาว สวมหมวกปีกกว้าง เจาะหูใส่ตุ้มหูเช่นเดียวกัน แต่เดิมคนไทยใหญ่จะชอบอาศัยอยู่ในบ้านเรือนยกใต้ถุนสูง จะมีความสามารถในการทำไร่ทำสวน นอกจากนี้แล้วยังชอบค้าขาย มีความสามารถในการเพาะพันธุ์สัตว์และงานหัตถกรรมได้แก่ ทอผ้า เครื่องปั้นดินเผา เครื่องแกะสลัก งาช้างและไม้ เครื่องทองเหลือง กระดาษจากต้นข่อย เครื่องดนตรีสำคัญ ได้แก่ ข้อง กลอง ฉาบ นาฏศิลป์พื้นบ้าน มีการเต้นโต ฟ้อนนก ประเพณีสำคัญคล้ายคนไทย เช่น ตรุษสงกรานต์ และพิธีทางศาสนาพุทธ เช่น วันวิสาขบูชา ปอยตันแปก หรืองานทำบุญต้นเกี้ยวหลวง เป็นต้น ปัจจุบันตำบลโป่งน้ำร้อนมีชุมชนไทยใหญ่อาศัยอยู่หนาแน่นทุกหมู่บ้าน เนื่องจากมีการอพยพเข้ามาเป็นแรงงานในภาคเกษตรกรรมในพื้นที่



๑.๓ คนจีน คนจีนในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อนจะอาศัยอยู่ที่บ้านหัวฝาย หมู่ที่ ๓ แต่เดิมจะเป็นคนจีนที่อพยพมาจากมณฑลยูนนาน ประเทศจีน แล้วตั้งถิ่นฐานอยู่ในตำบลโป่งน้ำร้อน ซึ่งจะมีทั้งคนจีนที่นับถือศาสนาพุทธและนับถือศาสนาอิสลาม

๑.๔ มุสลิม มุสลิมในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อนจะอาศัยอยู่ที่บ้านหัวฝาย หมู่ที่ ๓ แต่เดิมจะเป็นคนจีนนับถือศาสนาอิสลามอพยพมาจากมณฑลยูนนาน ประเทศจีน แล้วตั้งถิ่นฐานอยู่ในตำบลโป่งน้ำร้อน แต่ปัจจุบันมุสลิมที่มาอาศัยอยู่ในมัสยิดจะเป็นมุสลิมที่อพยพมาจากประเทศพม่าเพื่อเข้ามาเรียนในโรงเรียนสอนศาสนาอิสลาม

๒. กลุ่มภาษาและวรรณกรรม

ภาษาถิ่น ตำบลโป่งน้ำร้อนเป็นพื้นที่ติดชายแดน ทำให้มีประชาชนที่หลายชาติพันธุ์ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ เช่น ขนเฒ่า ไทใหญ่ จีนยูนนาน ไทยมุสลิม ซึ่งอพยพมาจากเชียงตุง สิบสองปันนา และมณฑลยูนนาน จึงมีความหลากหลายทางด้านภาษาเขียนและภาษาพูด ปัจจุบันภาษาได้เปลี่ยนแปลงและพัฒนาไปมาก ด้วยคนรุ่นใหม่มักนำเอาภาษาไทยกลางเข้ามาปะปน ทำให้ภาษาแปรเปลี่ยนไป กล่าวคือ

๒.๑ ภาษาล้านนา ภาษาล้านนามีทั้งภาษาพูด ภาษาเขียน ในสมัยโบราณการบันทึกสิ่งต่าง ๆ ที่เป็นข้อมูลความรู้ด้านต่าง ๆ จะมีการประดิษฐ์อักษรใช้แตกต่างกัน ภาษาล้านนาเป็นภาษาที่มีลักษณะกลมบ้อม คล้ายอักษรมอญ มีเสียงสระภายในตัว ใช้ในการติดต่อสื่อสารกันในอดีต ภาษาล้านนาเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ความเป็นชนชาติที่มีอารยธรรมที่ยิ่งใหญ่ คำว่า “ตัวเมือง” หรือ “ภาษาล้านนา” นี้ เป็นชื่อเรียกตัวอักษรที่ใช้กันในบริเวณภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย (ล้านนา) ซึ่งคนในบริเวณนี้เรียกตัวเองว่า “คนเมือง” ภาษาพูดก็เรียกว่า “คำเมือง” และอักษรเขียนก็เรียกว่า “ตัวเมือง” ซึ่งเป็นแบบฉบับของตนเองและได้วิวัฒนาการมาเป็นร่วม ๒,๐๐๐ ปี ยังคงปรากฏและใช้มาจนถึงทุกวันนี้

๒.๒ ภาษาของชนเฒ่า ตำบลโป่งน้ำร้อนมีความหลากหลายทางด้านเผ่าพันธุ์ ทำให้มีความหลากหลายทางด้านภาษา นอกจากจะมีภาษาพูดคำเมืองแล้วยังมีภาษาถิ่นของชนเฒ่าซึ่งอพยพมาตั้งถิ่นฐานเป็นภาษาเฉพาะกลุ่มไม่แพร่หลาย ปัจจุบันชนเฒ่าต่างๆ ที่เป็นคนรุ่นใหม่ได้มีพัฒนาการมาใช้ภาษาพูดคำเมืองและภาษากลางมากขึ้นทำให้วัฒนธรรมทางด้านภาษาของชนเฒ่าที่มีเปลี่ยนแปลงไป แต่ก็ยังคงมีคนรุ่นเก่าที่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ภาษาพูดไว้ใช้ภายในชุมชนของตนเอง ได้แก่

- **ภาษาไทยใหญ่** จัดเป็นกลุ่มไทยหลวงในตระกูลภาษาไทย มีอักษรเป็นของตนเองเรียกว่า “ลิกไต” ตัวอักษรคล้ายคลึงกับตัวอักษรพม่า มีหน่วยเสียงทั้งหมด ๑๘ เสียง วรรณยุกต์ ๕ เสียง มีการแบ่งการออกเสียงสระ “ใ” “ไ” อย่างชัดเจนกว่ากลุ่มอื่น ปัจจุบันชาวไทใหญ่ในตำบลโป่งน้ำร้อนอาศัยอยู่หนาแน่นในพื้นที่บ้านท่าหัด หมู่ที่ ๔ และบ้านดอน หมู่ที่ ๒ และกระจัดกระจายอยู่หลายหมู่บ้าน

- **ภาษายาวี** มุสลิมในตำบลโป่งน้ำร้อนที่อาศัยอยู่บ้านหัวฝาย หมู่ที่ ๓ ซึ่งเดิมเป็นคนจีนที่นับถือศาสนาอิสลามได้อพยพมาจากมณฑลยูนนาน แต่ปัจจุบันจะมีมุสลิมที่อพยพมาจากพม่าและที่อื่นๆ เพื่อมาเรียนในโรงเรียนสอนศาสนาอิสลาม และโรงเรียนสอนท่องจำคัมภีร์อัลกุรอาน ก็จะใช้ภาษายาวีในการสื่อสารระหว่างกัน เฉพาะกลุ่ม สำหรับคนที่มาอาศัยอยู่ตั้งแต่ดั้งเดิมก็จะใช้ภาษากลางในการสื่อสาร

- **ภาษาจีนกลาง** คนจีนในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อนที่อาศัยอยู่บ้านหัวฝาย หมู่ที่ ๓ ซึ่งเดิมได้อพยพมาจากมณฑลยูนนาน ประเทศจีน จะใช้ภาษาจีนสื่อสารเฉพาะกลุ่ม ส่วนใหญ่จะใช้ภาษาพูดคำเมืองและภาษากลางในการสื่อสาร ภายในบ้านหัวฝายจะมีโรงเรียนสอนภาษาจีนทำให้คนจีนในหมู่บ้านมีความรู้ด้านภาษาจีนเป็นอย่างดี

๓. กลุ่มวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี

ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม และประเพณีของตำบลโป่งน้ำร้อนมีความหลากหลายตามกลุ่มประชากรที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ อาทิเช่น ปอยส่างลอง ประเพณียี่เป็ง ตั้งธรรมหลวง (เทศน์มหาชาติ) ปีใหม่เมือง งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานศพ จีบออกไฟดอก ปอยหลวง ตานก๋วยสลาก เทศกาลสารทจีน ฯลฯ โดยสามารถสรุปประเพณีที่สำคัญของตำบลโป่งน้ำร้อนในช่วงระยะเวลาสิบสองเดือนได้ดังนี้

๓.๑ ประเพณีตานก๋วยสลาก ประเพณีนี้เรียกได้หลายอย่าง เช่น สลากภัตต์ กินสลาก ทานข้าวสลาก ทานสลาก มักนิยมจัดในช่วงเข้าพรรษา (เดือน ๑๒ เหนือ) เป็นต้นไป โดยจัดทำบุญที่วัดใช้เวลา ๑ วัน ก่อนหน้าวันถวายก๋วยสลาก จะเป็นวันเตรียมข้าวปลาอาหาร เรียกว่า วันดา โดยทุกบ้านจะจัดเตรียมข้าวปลาอาหารอย่างดี เพื่อไว้ทำบุญและเลี้ยงสังสรรค์ในหมู่ญาติมิตร และจัดทำก๋วยสลาก ซึ่งทำด้วยตะกร้าคล้ายชะลอมขอบกว้างประมาณ ๘ - ๑๐ นิ้ว สูงประมาณ ๒๐ นิ้ว ด้านในบุด้วยใบตองหรือใบพวง (ปัจจุบันนิยมใช้กระดาษหนังสือพิมพ์) ข้างในบรรจุด้วยข้าวปลาอาหาร ขนม ผลไม้ อ้อย ส่วนปลายก้วยจะทิ้งให้เส้นตอกยาวขึ้นไปไม่พับขลิบ แต่จะรวมมัดเข้ากลางแล้วเสียบยอดด้วยธูปเป็นข้อสูงประดับตกแต่งข้างๆ ด้วยของใช้จุ๊กจิก ห้อยแขวนจากข้อไม้ไผ่ก้านเล็กๆ อย่างสวยงาม ชนิดของก๋วยสลากมีหลายแบบตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนขนาดใหญ่ มีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไปได้แก่



- **ก๋วยสลากน้อย (สลากอิง)** เป็นก๋วยสลากขนาดเล็กทั่วไป

- **ก๋วยสลากโชค(โจ๊ก)** เป็นก๋วยสลากที่มีขนาดใหญ่กว่าทั่วไป ข้าวของปัจจัยมีมากเป็นพิเศษ เจ้าของสลากมักเป็นคนฐานะดี จะเป็นคฤหัสถ์หรือบรรชิตก็ได้ เป็นกลุ่มบุคคลจัดถวายก็ได้ หากพระภิกษุจับได้เส้นสลากต้องไขปริศนาที่เจ้าของเขียนไว้ว่าเป็นก๋วยสลากของใคร อยู่ ณ จุดใดของวัด เพราะในวัดมีก๋วยสลากเป็นร้อยๆ และถ้าภิกษุรูปใดได้เป็นเจ้าของถือว่า

มีโชคใหญ่หลวง แต่ถ้าปริศนาไม่ตกก็ไม่มีสิทธิ์ได้รับ ถือว่าไม่มีโชคต้องนำเข้าถวายเป็นของวัดไป

- **สลากสร้อย** เป็นสลากที่ไม่น่าเรียก ก๋วย เพราะภัตต์สร้างอย่างใหญ่เป็นรูปต่างๆ เช่น รูปปราสาท รูปหงส์ รูปเรือสำเภาคล้าย “ครั้วทาน” (เครื่องไทยทาน) ในงานปอยหลวงมีจุดปัจจัยไทยทาน ข้าวของ เงินทองมากมาย เหตุที่เรียกว่าสลากสร้อยเพราะจะมีการแต่ง “คำฮ่ำ” เพื่อพรรณนาถึงความงามและพร้อมพร้อมของต้นสลาก เจ้าของสลาก และผลานิสงส์แห่งการทำบุญครั้งนี้

พิธีตานก๋วยสลากตามความเชื่อแต่โบราณการตานก๋วยสลากก็เพื่ออุทิศกุศลไปยังบุพการี สัตว์เลี้ยงที่เคยใช้งาน ตลอดถึงถวายไว้เพื่อเป็นปัจจัยแก่ตัวเองภายในภาคหน้า ในวันทำบุญจะต้องนำก๋วยสลากมาที่วัดเพื่อจะได้เขียนเส้นสลากให้ตรงกัน จากนั้นคณะกรรมการจะนำหมายเลขเส้นสลากที่ได้รับแจ้งมานิมนต์จากวัดต่างๆ ให้ไปจับสลากขึ้นมามีหมายเลขใดก็จะไปรับก๋วยสลากพร้อมให้ศีลให้พร และอ่านคำอุทิศถวายที่เจ้าของเขียนไว้ ภัตต์สลากที่เหลือจะต้องนำเข้าถวายวัดไว้เป็นทุนทะนุบำรุงวัดต่อไป

นอกจากนี้ยังมีภัตต์พิเศษที่เรียกว่า “ครั้วทาน” ซึ่งทางหมู่บ้านและจากหมู่บ้านใกล้เคียงพร้อมใจกันจัดถวายวัดเป็นกรณีพิเศษจะมีขบวนแห่แหนอย่างเอิกเกริก การพ้อนรำนานาและพ้อนต้องรับเป็นคณะๆ ส่วนใหญ่จะแห่เข้าวัดในตอนบ่าย ประเพณีแบบนี้เป็นเรื่องที่แทรกเข้ามาภายหลังวัตถุประสงค์ก็เพื่อจัดหาทุนทรัพย์หรือสิ่งของจำเป็นให้แก่ทางวัด เพื่อถวายทานเสร็จเป็นอันเสร็จพิธีตานก๋วยสลาก

๓.๒ ประเพณียี่เป็ง (ลอยกระทง)

ประเพณียี่เป็ง หรือประเพณีเดือนยี่ คำว่า “ยี่” ในภาษาล้านนาหมายถึงเดือน ๒ ส่วนคำว่า “เป็ง” หมายถึง ค่ำ ที่มีพระจันทร์เต็มดวง ดังนั้น “ยี่เป็ง” จึงหมายถึงวันเพ็ญเดือนยี่ ซึ่งตรงกับวันเพ็ญเดือนสิบสองของภาคกลาง การนับเดือนของล้านนานั้นเร็วกว่าภาคกลาง ๒ เดือน อันเนื่องมาจากการนับเดือนของชาวล้านนาเป็นการนับทางจันทรคติแบบจีน ประเพณียี่เป็งถือเป็นประเพณีที่สนุกสนานรื่นเริงของชาวล้านนาในยามฤดูปลายฝนต้นหนาว ท้องทุ่งข้าว



ออกรวงเหลืองอร่าม บางแห่งอยู่ในระหว่างเก็บเกี่ยว ท้องฟ้าปลอดโปร่งแจ่มใสยิ่งนัก ดังนั้น ในช่วงฤดูนี้เด็กๆ จึงพากันเล่นว่าวลมกันอย่างสนุกสนานตามท้องทุ่ง และยังเข้าใกล้วันเพ็ญสิบห้าค่ำ เดือนยี่ มักจะได้ยินเสียง “บอกถบ” (ประทัด) ที่ชาวล้านนาจุดเล่นดังอยู่ทั่วไป พระและเณรช่วยกันทำว่าวลม (โคมลอย) และปล่อยขึ้นสู่ท้องฟ้าในเวลาสายถึงบ่าย กิจกรรมเหล่านี้เป็นสัญลักษณ์บอกว่าใกล้จะเข้าสู่เดือนยี่เป็งแล้ว

กิจกรรมที่ชาวล้านนานิยมกระทำในประเพณียี่เป็ง คือ การจุดผางประทีป หรือผางพะต๋ัด และโคมไฟบูชาพระเจ้าห้าพระองค์ การปล่อยว่าว จุดบอกไฟชนิดต่างๆ การทำซุ้มประตูป่าเพื่อประดับตกแต่งบริเวณหน้าบ้านหรือวัด การไปทำบุญที่วัดในวันยี่เป็ง การฟังเทศน์ใหญ่ ที่เรียกว่า เทศน์มหาชาติ หรือตั้งธรรมหลวง กิจกรรมต่างๆ เหล่านี้ ทำให้เกิดภูมิปัญญาในการจัดทำเครื่องสักการะบูชา เพื่อใช้ในการบูชาตามความเชื่อของชาวล้านนาในประเพณียี่เป็ง หรือประเพณีเดือนยี่ ในที่นี้จะขอกล่าวถึงภูมิปัญญาในการประดิษฐ์เครื่องสักการะลักษณะของเครื่องสักการะชนิดต่างๆ รวมถึงความเชื่อในการบูชาด้วยเครื่องสักการะนั้นๆ



กิจกรรมในประเพณียี่เป็งที่วัด

ช่วงเช้า เริ่มตั้งแต่เวลาประมาณตีห้าของวันยี่เป็ง มีการถวายข้าวข้าวพระ โดยนำไปถวายหน้าพระประธาน โดยมีปู่อำจารย์กล่าวคำสั่งเววบูชาพระพุทธเจ้าเสร็จแล้วพระเคนพระพุทธรูปเป็นเสร็จพิธี หลังจากนั้น เวลาประมาณ ๐๖.๐๐ น. ทานขันข้าว อุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่ผู้ตาย บรรพบุรุษ หลังจากนั้นเวลาประมาณ ๐๗.๐๐ น. จะพากันนำดอกไม้ธูปเทียนใส่ในขันแก้วทั้งสาม เมื่อพระสงฆ์ขึ้นบนวิหาร ปู่อำจารย์ หรือมัคทายกจะนำไหว้พระรับศีล และกล่าวคำเวนทานเดือนยี่เป็ง ช่วงสายๆ พระเณรและเด็กๆ ช่วยกันปล่อยโคม “ว่าวฮม” ลอยขึ้นฟ้าเพื่อบูชาพระเกษตรแก้วจุฬามณีบนสรวงสวรรค์

ช่วงกลางวัน ถวายคัมภีร์ธรรมชตะดา ปิเกิด หรือเดือนเกิด วันเกิด และนิมนต์พระสงฆ์เทศน์ให้ฟังที่วัดหรือบางวัดอาจมีการเทศน์มหาชาติ หรือบางวัดมีการทำสะเปาเพื่อเตรียมแห่ไปลอยที่แม่น้ำใหญ่ในตอนค่ำ

ช่วงค่ำ นำขันข้าวตอกดอกไม้ และผางประทีปไปวัดเพื่อบูชาพระเจ้าห้าพระองค์ และพระรัตนตรัย พระสงฆ์จะเทศน์ธรรม อาณิสสผางประทีป และจุดประทีปโคมไฟ ทั่วบริเวณวัด จุดบอกไฟ เป็นพุทธบูชา หลังเสร็จสิ้นการทำบุญที่วัดแล้ว กลับมาบ้านบูชาผางประทีปตามประตูบ้าน บ่อน้ำ ครั้วไฟ หม้อน้ำ ยุงข้าว ฯลฯ และปล่อยโคมไฟ “ว่าวไฟ” อย่างสนุกสนาน ฟังเทศน์มหาชาติ บางแห่งที่มีการทำสะเปาจะมีการแห่ขบวนสะเปาไปลอยที่แม่น้ำใหญ่ที่อยู่ในบริเวณนั้น

๓.๓ ประเพณีการเข้ารกขุมล (เข้ากรรม)

ในช่วงระหว่างตั้งแต่เดือนธันวาคม – มกราคม และ กุมภาพันธ์ หรือเดือน ๓-๔ และเดือน ๕ เหนือ ของทุกปี ชาวพุทธเมืองเหนือล้านนาจะนิยมจัดกิจกรรมเข้ากรรม ปฏิบัติธรรมของพระสงฆ์และศรัทธาประชาชน จนถือเป็นประเพณีมาจนกระทั่งทราบถึงปัจจุบัน ประเพณีดังกล่าวนี้จะเลือกเอาสถานที่ตามวัดวาอาราม เรียกว่า "เข้ากรรมรกขุมล" และใช้บริเวณสุสานป่าช้า เรียกว่า "ประเพณีเข้าโสสานกรรม" ใน



พิธีกรรมนี้พระสงฆ์จะต้องสังวรหรือสำรวมความประพฤติทุกอย่างโดยเคร่งครัด โดยพยายามผ่อนคลายการยึดติดทั้งปวง พร้อมกันนั้นก็ชวนสามเณรและประชาชนไปบำเพ็ญศีลและภาวนา เพื่ออุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษ

ประเพณีเข้าโสสานกรรม “โสสาน” หรือ “สุสาน” คือป่าช้า ซึ่งเป็นที่ฝังศพหรือเผาศพของคนเมืองเหนือล้านนา การเข้าโสสานคือการไปเข้าพิธีกรรมในป่าช้า โดยได้มีการยึดถือเป็นประเพณีสืบต่อกันมาของพระสงฆ์และศรัทธาประชาชนที่ได้ร่วมกันจัดขึ้นมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษของคนเมืองเหนือล้านนา แต่เดิมนั้นการประกอบพิธีฌาปนกิจศพของคนเมืองนั้นจะนิยมการฝังและจะเอาสิ่งของเครื่องใช้ส่วนตัวของผู้ตายฝังลงไปด้วย ต่อมาคนไทยเราได้มีการรับเอาวัฒนธรรมอินเดีย และลังกาเข้ามาประพฤติดังปฏิบัติโดยเฉพาะในเรื่องของการฌาปนกิจศพ คนตายนั่น จะนิยมเผาบนเชิงตะกอนหรือคนเมืองเรียกว่ากองพอน แต่ขณะเดียวกันก็ยังมีคนไทยบางที่บางแห่งได้มีการแบ่งเกณฑ์อายุของคนตายว่า ถ้ามีคนตายที่มีอายุ ๒๐ ปีลงมา จะทำการฌาปนกิจด้วยการฝัง แต่ถ้าหากเกินเลยกว่านี้ขึ้นไปจะนิยมฌาปนกิจด้วยการเผา ดังนั้นจึงได้มีการแบ่งเขตเนื้อที่ของป่าช้าออกเป็น ๒ เขต คือ ด้านหนึ่งจะเป็นที่สำหรับเผา และอีกด้วยหนึ่งจะเป็นที่สำหรับฝังศพ



การเข้าโสสานกรรมหรืออยู่กรรมของพระสงฆ์มีจุดมุ่งหมายต้องการที่จะให้พระสงฆ์ได้รู้จักความทุกข์ยากลำบาก ให้เป็นผู้รู้จักช่วยเหลือสังคม โดยเฉพาะได้เป็นผู้นำในด้านการพัฒนา ในสิ่งที่จะเป็นสาธารณประโยชน์ต่อท้องถิ่น อาทิ ถนนหนทาง ศาลาที่พัก สะพาน เป็นต้น ตลอดจนจนถึงได้ทำหน้าที่อบรมสั่งสอนศรัทธาประชาชน เพื่อให้ได้มีการระลึกถึงมรณานุสติที่ทุกคนจะต้องได้พบหรือประสบและจะได้เร่งกระทำความดีในขณะที่ยังมีชีวิตหรือมีลมหายใจอยู่

การเตรียมการเข้าโสสานกรรม พระสงฆ์และศรัทธาประชาชนจะมีการช่วยกันสร้างกระต๊อบที่อยู่เป็นหลังๆ โดยอยู่ห่างกันประมาณ ๕-๑๐ วา โดยจะจัดสร้างหรือทำเท่ากับจำนวนของพระสงฆ์ที่ได้นิมนต์มาอยู่ร่วมพิธีกรรม การนิมนต์พระสงฆ์ที่จะมาร่วมพิธีกรรม เจ้าอาวาสที่เป็นเจ้าของพื้นที่ตั้งป่าช้า จะเป็นผู้จัดนิมนต์พระสงฆ์ตามวัดวาอารามต่างๆ ที่อยู่ใกล้เคียงให้มาเข้าร่วมพิธีกรรมด้วยกันส่วนระยะเวลาในการประกอบพิธีกรรมนั้น ก็จะใช้ระยะเวลาตั้งแต่ ๕-๗ วัน

สำหรับกิจกรรมประจำวันของพระสงฆ์ที่เข้าโสสานกรรมก็คือ จะมีการไหว้พระสวดมนต์, เทศนาอบรมสั่งสอนประชาชน, การนั่งภาวนารอบกองพอน, บังสุกุลแผ่เมตตา เดินจงกรม, การรับทานขันข้าว และการเป็นผู้นำในการพัฒนาสิ่งที่จะเป็นสาธารณประโยชน์การเข้าโสสานกรรมถือเป็นประเพณีที่พระสงฆ์ในพุทธศาสนาได้ถือปฏิบัติมาตั้งแต่ครั้งสมัยโบราณกาล โดยถือเป็นกิจกรรมงานทำบุญ ทำกุศล ที่พระสงฆ์และประชาชนร่วมกันทำ เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ตนเองและสังคม จนทำให้กลายมาเป็นประเพณีที่ได้กระทำสืบต่อกันมาจนทราบถึงทุกวันนี้

๓.๔ ประเพณีตั้งธรรมหลวง (ปอยตั้งธรรม)



ตั้งธรรม นับว่าเป็นประเพณีสำคัญอีกประเพณีหนึ่งของคนภาคเหนือ ประเพณีตั้งธรรมนั้นก็ได้แก่ การฟังเทศน์มหาชาตินั้นเอง

มหาชาติ คือ ชาตที่ยิ่งใหญ่เป็นชาติสุดท้ายของพระพุทธเจ้าก่อนที่จะมาอุบัติตรัสรู้เป็นพระพุทธเจ้าในชาติปัจจุบันรวมอยู่ในพระเจ้าสิบชาติ แต่คนนิยมฟังกันเป็นประเพณีเฉพาะตอนเป็นมหาชาติคือเมื่อเสวยพระชาติเป็นพระเวสสันดรเท่านั้น ชาวพุทธมีความเชื่อว่าหากผู้ใดได้ฟังเทศน์มหาชาติจบทั้ง ๑๓ กัณฑ์ ภายในวันเดียวจะได้านิสงส์มาก

เทศน์มหาชาติเป็นประเพณีที่ทำในช่วงหลังออกพรรษา หลังฤดูฝน ก่อนการเทศน์มหาชาติจะมีการแจ้งให้ชาวบ้านได้ทราบล่วงหน้า เพื่อที่ชาวบ้านจะได้มีเวลาเตรียมของไปทำบุญในวันเทศน์มหาชาติเจ้าภาพแต่ละกัณฑ์เทศน์จะนำเครื่องกัณฑ์เทศน์ใส่ตะกร้า ซึ่งเครื่องกัณฑ์เทศน์ประกอบด้วยขนมต่างๆ เช่น ขนมกรอบ ขนมกง ขนมกรวย ข้าวเม่ากวน นอกจากขนมแล้วยังมีอาหารแห้ง เช่น ข้าวสาร น้ำปลา ผลไม้ เช่น มะพร้าว กล้วย ส้ม เป็นต้น และยังมีเครื่องกัณฑ์อื่นๆ เช่น ผ้าไตร บาตร ยาม เครื่องบริขาร นอกจากนี้จะต้องเตรียมดอกไม้ รูปเทียน และเงินถวายบูชากัณฑ์เทศน์ด้วย

การเตรียมพิธีตั้งธรรมหลวงโดยก่อนการจัดพิธีตั้งธรรมหลวงพระเถระและชาวบ้านต้องช่วยกันเตรียมงานเป็นการใหญ่ล่วงหน้าอย่างน้อยเป็นเดือนเพราะต้องเตรียมการในหลายส่วน เช่น การ “ตกธรรม” คือการไปนิมนต์พระเสียดิมาเทศน์ การตกแต่งสถานที่ การทำรั้วราชวัตรประตูปา ประดับโครงซุ้มด้วยทางมะพร้าว ประดับด้วยฉัตร ธง ช่อช้าง ต้นกล้วย ต้นอ้อย ต้นข่า ต้นทุก มาปักไว้ให้ดูเหมือนกับประตูเข้าป่า การที่จัดทำประตูปานี้คาดว่าน่าจะจำลองมาจากเรื่องในเวสสันดรชาดก

สถานที่ใช้ในการตั้งธรรมหลวงจะนิยมใช้วิหาร ภายในจะต้องตกแต่งไปด้วยเครื่องบูชาเวสสันดรชาดก ได้แก่ ดอกบัวดอกป่าน (บัวสาย) ช่อสามเหลี่ยม ติดกระดาดทอง (กระดาดขลุ) รูปช้าง ม้า วัว ควายทาสหญิง ทาสชาย แก้ว แหวน เงิน ทอง อย่างละ ๑๐๐ รูป ประดับโคมผัดที่เล่าเรื่องเวสสันดรชาดก มีการทำค่างโคมแขวนบูชา มีเชือกสำหรับดึงขึ้นลงได้ จึงเรียกว่า โคมล้อ ล้อ หมายถึงรอกที่ใช้สำหรับชักเชือกขึ้นลงเพื่อจุดประทีปบูชา ส่วนธรรมาสน์สำหรับเป็นที่นั่งเทศน์ของพระสงฆ์จะประดับตกแต่งด้วยม่านและห้อยดอกพันทิพย์ในหีบดอกไม้สานโดยแต่ละไม้ไม่ประกบกัน ดอกไม้พันดอกเป็นเครื่องบูชาพระธรรม บูชาพระศาสดาจำนวน ๑,๐๐๐ พระศาสดา ดอกไม้ที่นิยมได้แก่ดอกกาสะลอง ดอกจีหุบ(มณฑา) ดอกสารภี เป็นต้น ดอกไม้เหล่านี้เป็นดอกไม้หอมทำให้บรรยากาศเหมือนอยู่ในป่าหิมพานต์ที่พระเวสสันดรบำเพ็ญบารมีอยู่ที่นั่นส่วนด้านข้างก็จะมีการจำลองเป็นป่าหิมพานต์ ปัจจุบันมีการตกแต่งด้วยซุ้มต้นไม้ดอกไม้ใส่กระถางไปประดับตกแต่งให้งดงาม ด้านข้างพระประธานในวิหารก็จะมีอ่างน้ำมนต์โดยใช้น้ำมันงา หรือน้ำมันมะพร้าวใส่ลงไปโยงสายสิญจน์จากพระประธานไปยังธรรมาสน์โยงมาพันที่อ่างน้ำมนต์สามรอบ แล้วโยงกลับไปยังธรรมาสน์ให้พระถือไว้ขณะเทศน์กัณฑ์ต่างๆ เชื่อว่าอานุภาพของการเทศน์ตั้งธรรมหลวงจะให้น้ำมนต์นี้ศักดิ์สิทธิ์ ใช้ทาแผลแก้ปวดเคล็ดขัดยอก แก้ผื่นคัน ในยุคสมัยปัจจุบันการฟังเทศน์มหาชาติจะนิยมเทศน์วันเดียวจบ



๓.๕ ปอยหลวง

คำว่า “ปอยหลวง” ในภาษาล้านนา หมายถึง การจัดงานเฉลิมฉลองศาสนสถานที่สร้างขึ้นจากศรัทธาของชาวบ้าน เช่น โบสถ์ วิหาร ศาลา กุฏิ หรือกำแพงวัด การที่เรียกว่า ปอยหลวง เพราะเป็นงานใหญ่ที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากชาวบ้านเป็นจำนวนมาก นิยมทำในช่วงเวลาจากเดือน ๕ จนถึงเดือน ๗ เหนือ (ตรงกับเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนเมษายน

หรือเดือนพฤษภาคมของทุกปี) ในการจัดงานแต่ละครั้งใช้ระยะเวลาประมาณ ๓ – ๗ วัน ในงานจะมีกิจกรรมต่างๆ ทั้งพิธีทางศาสนาและมหรสพบันเทิง โดยก่อนที่จะถึงวันงานประมาณ ๒ – ๓ วัน ชาวบ้านจะมีการ**ตานตุ่ง** ซึ่งทอดด้วยฝ้ายหลากสีสัน ประดับด้วยดินสีเงิน สีทอง บางผืนทอขึ้นเป็นธงชาติไทยหรือปักเป็นรูปนักชัตร ๑๒ ราศี ยาวประมาณ ๒ เมตร นำไปติดไว้กับปลายไม้ไผ่ ศรัทธาชาวบ้านจะนำตุ่งของแต่ละบ้านไปปักไว้ตามถนนระหว่างหมู่บ้าน ตุ่งหลากสีสันที่เรียงรายอย่างสวยงามตลอดสองข้างทางของหมู่บ้านนั้นจะเป็นสัญลักษณ์ให้ผู้คนที่ผ่านมาได้ทราบวัดแห่งนั้นกำลังจะมีงานปอยหลวง

งานประเพณีปอยหลวงของชาวล้านนาเริ่มจัดขึ้น ๒ – ๓ วัน วันแรกเรียกว่า “**วันแตงดา**” หรือวันห้างดา วันที่ ๒ เรียกว่า “วันกิน” ส่วนวันสุดท้าย เรียกว่า “วันตาน” หรือ “วันครัวตานเข้า”

วันแตงดา คือ วันที่มีการเตรียมอาหารคาวหวาน ผลไม้ รวมทั้งข้าวของ เครื่องใช้ที่จะนำไปถวายวัด ใส่ในครัวตานซึ่งสร้างขึ้นจากไม้เป็นรูปสี่เหลี่ยมสำหรับใช้คนหาม ด้านบนมียอดแหลมทำมาจากใบคาสำหรับปักเงินหรือสิ่งของเครื่องใช้ไม้สอยสำหรับพระภิกษุสามเณร เช่น แป้ง สบู่ ผงซักฟอก แปรงสีฟัน สมุด ดินสอ ปากกา เพื่อนำไปถวายให้กับวัด ส่วนยอดของครัวตานแต่ละบ้านจะไม่เหมือนกันบางบ้านทำเป็นรูปใบโพธิ์นำถั้ว ข้อน จาน ชามมาประดับ บางบ้านนำโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับถวายให้กับวัด ซึ่งแล้วแต่ความคิดสร้างสรรค์ของแต่ละบ้าน ถ้าครัวตานของใครสวยงามก็จะเป็นที่ชื่นชอบของบรรดาผู้มาร่วมงาน สิ่งสำคัญของครัวตาน คือ **ยอด** มักนิยมนำธูปธรมานหีบไว้กับไม้ไผ่แล้วนำมาปักประดับตามยอดเป็นข้อขึ้นอย่างสวยงาม

วันกิน เมื่อถึงวันกินจะมีบรรดาญาติสนิทมิตรสหาย แยกผู้มีเกียรติ ซึ่งเจ้าของบ้านได้บอกกล่าวให้มาร่วมงานก็จะมีการยกสำรับกับข้าว เหล้ายาปลาปิ้งมาเลี้ยง ซึ่งวันนี้ถือว่าเป็นวันที่สนุกสนาน

รุ่งขึ้นอีกวันถือเป็น**วันตาน** มีการแห่ครัวตานของแต่ละบ้านไปวัด บรรยากาศในวันนี้จะสนุกสนาน คึกคัก ด้วยว่าแต่ละบ้านจะมีมหรสพ ดนตรีพื้นบ้านนำหน้าครัวตาน ญาติพี่น้องก็จะออกมาพร้อมรางวัล พ่อนรำ บรรยากาศภายในวัดก็คึกคัก มีทั้งคนเฒ่า นุ่มสาว เด็กเล็ก พ่อค้าแม่ค้านำสินค้ามาจำหน่าย รวมถึงศรัทธาญาติโยม ตลอดจนพระสงฆ์องค์เจ้าที่มาร่วมงานตามคำเชิญของวัดเจ้าภาพ พระภิกษุสงฆ์ที่อาราธนามาเป็นเจ้าพร หรือ ตูเจ้าปั่นปอน จะเป็นพระที่มีน้ำเสียงไพเราะ มีโวหารที่สละสลวยเพราะต้องให้ศีลให้พรแก่ศรัทธาที่นำครัวตานมาถวาย เจ้าพรอาจจะพรรณนาถึงความงดงามของครัวตานนั้นๆ เพื่อให้ผู้ที่นำครัวตานมาถวายเกิดความปลาบปลื้มใจ

ในบริเวณใกล้ๆ วัดจะจัดให้มีการแสดงมหรสพพื้นบ้าน เช่น ขอ ดนตรี ให้กับผู้มาร่วมงานชม งานปอยหลวงจะดำเนินไปทั้งกลางวันและกลางคืนเป็นเวลาติดต่อกันหลายวัน ในบางหมู่บ้านเวลากลางคืนจะมีคนมาเที่ยวงานเป็นจำนวนมากเพราะกลางวันอาจติดภารกิจ การงาน ประการหนึ่งยังเป็นโอกาสที่หนุ่มสาวจะได้พบปะพูดคุยกันอีกด้วย ประเพณีปอยหลวงของชาวล้านนาถือว่าเป็นงานบุญถวายทานที่ยิ่งใหญ่ ซึ่งนานปีจะมีสักครั้ง ดังนั้นงานประเพณีปอยหลวงจึงเป็นงานที่ทุกคนปลาบปลื้มภูมิใจ บางคนชั่วอายุหนึ่งอาจมีโอกาได้เป็นเจ้าภาพในงานปอยหลวงเพียงครั้ง หรือสองครั้งเท่านั้น เพราะงานปอยหลวงจะจัดขึ้นก็ต่อเมื่อมีการก่อสร้างศาสนสถานขึ้นเท่านั้น



๓.๖ ประเพณีปอยหลู่ข้าวหย่ากู่

ประเพณีการหลู่ข้าวหย่ากู่ (การทำบุญถวายข้าวเหนียวแดง) เป็นประเพณีของชาวไทยใหญ่ที่จัดขึ้นทุกปี ในวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๓ (ของชาวไทยใหญ่) หรือเดือนกุมภาพันธ์ ถือเป็นประเพณีที่มีความผูกพันกับชาวบ้าน ผู้ทำการเกษตรมาช้านานและสืบทอดแก่ลูกหลานสืบมา โดยมีความเชื่อว่าหลังจากทำนาหรือหลังจากเกี่ยวข้าวเสร็จต้องมีการระลึกถึงบุญคุณของข้าว (พระแม่โพสพ) ที่ได้คุ้มครองไร่นาหรือให้ชาวนามีข้าวไว้หล่อเลี้ยงชีวิต

และเมื่อได้ข้าวมาก็จะนำไปถวายวัดเพื่อเป็นสิริมงคล และข้าวนั้นต้องเป็นข้าวใหม่ ในวัน “เหลินสาม” หรือเดือนสามซึ่งตรงกับเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปีชาวไทใหญ่จึงประเพณีถวายข้าวหย่ากู่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน

เมื่อถึงเดือน ๓ หรือ เดือนกุมภาพันธ์ บรรดาพุทธบริษัทชาวไทยใหญ่ทั้งหลายจะนิยมทำบุญหลှ่ข้าวหย่ากู่ หรือถวายข้าวเหนียวแดง เพราะเชื่อกันว่าการหลှ่ข้าวหย่ากู่นี้จะได้บุญกุศลทำให้ได้ไปจุติบนสวรรค์ เสวยผลบุญอย่างเป็นสุขเช่นเดียวกับนางสุชาดา การจัดงานประเพณี “ปอยหลှ่ข้าวหย่ากู่”(หลှ่ หมายถึง ถวายหรือให้ทาน)หรือการถวาย ข้าวเหนียวแดง คือ กิจกรรมประเพณีที่เกิดขึ้นหลังจากที่ชาวบ้านได้เก็บเกี่ยวผลผลิตจากการทำไร่ทำนา และได้ผลผลิต หรือเรียกว่า ได้ข้าวใหม่ ก็จะทำบุญในรูปข้าวหย่ากู่ ในการหลှ่ข้าวหย่ากู่ นั้นชาวบ้านจะแบ่งส่วนหนึ่งไปถวายพระภิกษุ สามเณร และส่วนที่เหลือทั้งหมดจะนำไปทาน (ให้ทาน) คนเฒ่าคนแก่ที่บุคคลนั้นๆ ให้ความเคารพนับถือหรือ แจกเป็นทานในหมู่บ้านหรือตามบ้านญาติสนิทมิตรสหาย เพราะเชื่อกันว่าการหลှ่ข้าวหย่ากู่มีนี้จะได้บุญกุศลในสมัยก่อนมีการแห่ขบวนข้าวหย่ากู่ โดยใช้เกวียนบรรทุกข้าวหย่ากู่แห่ไปทั่วหมู่บ้าน ซึ่งเกวียนจะประดับตกแต่งขบวนอย่างสวยงาม มีการละเล่นดนตรีพื้นบ้านและการฟ้อนรำเพื่อเพิ่มความสนุกสนาน แต่ปัจจุบันนิยมใช้รถยนต์บรรทุก ๔ ล้อแทนเกวียนในการให้ทานข้าวหย่ากู่แทน

วิธีการทำข้าวหย่ากู่

นำข้าวเหนียวมานึ่งจนสุกแล้วเทใส่หม้อ หลังจากนั้นเติมน้ำอ้อยผสมกับน้ำเล็กน้อยจนน้ำอ้อยละลายหมด นำน้ำอ้อยที่เคี่ยวไว้เทลงไปในข้าวที่เตรียมไว้ นำหัวกระทิมาควนให้เข้ากัน เติมน้ำอ้อยและงาคั่วมาควนกับข้าวหย่ากู่ให้เข้ากัน แล้วนำข้าวที่คลุกเรียบร้อยแล้วในภาชนะที่เตรียมไว้ได้ภาชนะใส่น้ำมันพืชทาภาชนะเพื่อไม่ให้ข้าวหย่ากู่ติดภาชนะ เมื่อนำข้าวหย่ากู่ใส่ภาชนะเรียบร้อยแล้วก็นำไปตวงคลุมให้หน้าขนมเรียบ (เรียกว่าการโทข้าวหย่ากู่) เพื่อให้ข้าวหย่ากู่เสมอกัน และโรยหน้าด้วยเนื้อมะพร้าวและโรยหน้าข้าวหย่ากู่เย็นแล้วจึงตัดแบ่งเป็นก้อนๆ นำข้าวหย่ากู่ที่ตัดเป็นก้อนนั้นห่อด้วยใบตองหรือนำไปบรรจุถุงแบ่งเพื่อเก็บไว้ไปทำบุญที่วัด และส่วนที่เหลือจะนำไปทาน (ให้ทาน) คนเฒ่าคนแก่ที่บุคคลนั้นๆ ให้ความเคารพนับถือ หรือแจกเป็นทานในหมู่บ้าน หรือตามบ้านญาติสนิทมิตรสหาย

๓.๗ ประเพณีปอยสา่งลอง (บวชลูกแก้ว)

ปอยสา่งลอง หรืองานบวชลูกแก้ว เป็นประเพณีของชาวไทยใหญ่ ซึ่งการจัดงานดังกล่าวจะนิยมจัดขึ้นในช่วงปลายเดือนมีนาคมหรือเดือนเมษายน ซึ่งเป็นช่วงปิดเทอมภาคฤดูร้อน ถือเป็นพิธีการเฉลิมฉลองของการบรรพชาสามเณรในศาสนาพุทธ ซึ่งปกติจะมีการจัดงานอยู่ประมาณสามวัน แต่หากผู้ที่ทำการบวชนั้นมีฐานะดีก็จะมีการฉลองยาวนานเป็น ๕ หรือ ๗ วันได้ โดยจะมีการบรรพชาแบบสามัคคี คือ จัดบรรพชาสา่งลองจำนวนมากในคราวเดียวกันทำ



ให้ประเพณีปอยสา่งลองมีความยิ่งใหญ่และงดงาม เด็กที่จะบรรพชาเรียกว่า “สา่งลอง” จะโกนแต่ผมแต่ไม่โกนคิ้ว (พระภิกษุพม่าไม่โกนคิ้ว) แล้วแต่งกายประดับประดาด้วยเครื่องประดับอันมีค่า เช่น สวมสร้อย กำไล แหวน และใช้ผ้าโพกศีรษะแบบพม่า สวมถุงเท้ายาว นุ่งโสร่งทาแป้งขาวเขียนคิ้วทาปาก ทั้งนี้เชื่อกันว่าพระพุทธเจ้ามีฐานะเป็นกษัตริย์ยังสละกิเลสได้การประดับประดาแสดงว่ามีฐานะดีก็สละกิเลสไปบวชได้เช่นกัน ถ้าไม่มีม้าก็จะขี่คอกคน ซึ่งเรียกว่า “พี่เลี้ยง” หรือ “ตะแปสา่งลอง” แห่ไปตามถนนสายต่างๆ มีกลดทองคำกันแดด

วันแรกของปอยสา่งลอง หรือชาวบ้านจะเรียกกันว่า "วันเอาสา่งลอง" จะเริ่มด้วยขบวนแห่ลูกแก้วซึ่งลูกแก้ว ก็จะมีการแต่งกายอย่างสวยงามเปรียบเหมือนกับเทวดาตัวน้อยๆ แห่ไปรอบ ๆ ชุมชนตามถนนหนทางต่างๆ ซึ่งในขบวนแห่ก็จะประกอบไปด้วยเสียงดนตรีอันแสดงถึงความสนุกสนานรื่นเริงจากเครื่องดนตรีของไทยใหญ่ ได้แก่ มอชิง (ซอซอ) ฉาบ และกลองมอชิง (กลองสองหน้า) ในอดีตนั้นการแห่ลูกแก้วไปรอบ ๆ ชุมชนจะให้ลูกแก้วขีมาแต่ปัจจุบันก็เปลี่ยนไป ในสมัยปัจจุบันก็จึงแห่ลูกแก้วโดยการให้นั่งเก้าอี้แล้วนำไปใส่หลังรถยนต์

แห่ไปรอบๆ แทน ในขบวนแห่ลูกแก้วแต่ละคนก็จะมีผู้ติดตามซึ่งก็อาจเป็นพ่อ หรือญาติพี่น้องที่เป็นผู้ชาย เพราะลูกแก้วนั้นเขาเปรียบเสมือนเป็นเทวดา ต้องใส่ถุงเท้าสีขาวตลอดทั้ง ๓ วันที่จัดงาน และห้ามไม่ให้ลูกแก้วได้เหยียบพื้น ดังนั้นเวลาจะไปที่ใดก็ต้องมีคนคอยแบก (ม้ายี่) หรือนำขึ้นคอไปยังที่ต่างๆ และก็ต้องมีอีกคนหนึ่งทำหน้าที่กางร่มที่มียอดสูงประดับทองกันแดดให้ไม่ให้ลูกแก้วต้องโดนแดดเผา จากนั้นเมื่อขบวนแห่รอบเมืองเสร็จสิ้นก็จะเป็นขบวนแห่ลูกแก้วเหล่านั้นไปเยี่ยมญาติ ๆ ที่บ้าน หรือบางทีอาจเป็นผู้สูงอายุ ผู้อาวุโส และบุคคลสำคัญๆ ในชุมชน เพื่อไปแสดงความเคารพและรับศีลรับพร จากนั้นญาติ ๆ และผู้สูงอายุก็จะใช้ด้ายสีขาวผูกข้อมือให้ลูกแก้วทุกคนเพื่อป้องกันวิญญาณชั่วร้ายต่าง ๆ และบางทีก็จะให้ของกำนัลแก่ลูกแก้ว บางคนอาจให้เป็นเงิน บางคนให้ขนม เป็นต้น

วันที่สอง หรือ "วันรับแขก" ก็จะมีขบวนแห่คล้ายๆ กันกับวันแรกแต่ในวันที่สองนี้ในขบวนแห่จะประกอบด้วยเครื่องสักการะ รูปเทียนต่างๆ เพื่อถวายพระพุทธรูปและเครื่องจุดปัจจัยถวายพระสงฆ์ ในช่วงเย็นหลังจากที่ลูกแก้วรับประทานอาหารแล้วเสร็จ ก็จะมีพิธีทำขวัญและการสวดทำขวัญ เพื่อเตรียมตัวให้ลูกแก้วซึ่งจะเข้ารับการบรรพชาในวันรุ่งขึ้น โดยผู้นำที่ประกอบพิธีก็จะเป็นผู้อาวุโสที่ศรัทธาว่าทุกคนให้ความเคารพนับถือ



วันสุดท้าย คือ "วันบวช" พิธีของวันนี้จะเริ่มด้วยการนำลูกแก้วไปยังวัด พอถึงวัดลูกแก้วทั้งหมดก็จะกล่าวขออนุญาตเพื่อทำการบรรพชาจากพระผู้ใหญ่ เมื่อท่านได้อนุญาตแล้วลูกแก้วก็จะกล่าวคำปฏิญาณตนและอาราธนาศีลพร้อมกันแล้วจึงเปลี่ยนเครื่องแต่งกายจากชุดเสื้อผ้าสาบลองที่สวยงามมาเป็นผ้ากาสาขาวพัทธสีเหลือง และเป็นที่สามเณรอย่างสมบูรณ์ โดยอาจจะอยู่หลายเดือนเพราะว่าเป็นช่วงปิดเทอม หรืออยู่ ๒-๓ อาทิตย์ก็ได้

๓.๘ ประเพณีปีใหม่เมือง (สงกรานต์)

ชาวล้านนาถือเอาเดือนเมษายน หรือเดือน ๗ เหนือ เป็นเดือนเปลี่ยนศักราชใหม่ เรียกกันว่า “ปีใหม่” ประเพณีวันขึ้นปีใหม่ของชาวล้านนามีความแตกต่างจากสงกรานต์ของชาวไทยภาคกลาง ทั้งระยะเวลา กิจกรรม ความเชื่อ และความมุ่งหมาย ดังนั้น ปีใหม่เมืองของชาวล้านนาจึงมีวันและกิจกรรมต่างๆ ที่ปฏิบัติกันมากกว่า สงกรานต์ของชาวไทยภาคกลาง ซึ่งประกอบด้วย วันสังขานต์ล่อง วันเนา วันพญาวัน วันปากปี วันปากเดือน และวันปากยาม

การคำนวณวันขึ้นปีใหม่ในแต่ละปี โหราจารย์หรือผู้รู้ด้านวัฒนธรรมล้านนาจะเป็นผู้คำนวณ และประกาศปีใหม่เมืองของปีนั้นๆ เรียกว่า “ปักกะตั้นล้านนา” หรือ “ปีปักกะตั้น” หรือหนังสือปีใหม่เมือง โดยถือเอาวันที่ราศีมีนย้ายเข้าสู่ราศีเมษ ซึ่งอาจจะไม่ตรงกันในแต่ละปี เมื่อตรวจสอบถูกต้องแล้วจึงประกาศให้ชาวเมืองรับรู้และปฏิบัติตามประเพณี เช่น วันที่ ๑๔ เมษายน อาจเป็นวันสังขานต์ล่อง ๑๕ เมษายน อาจเป็นวันเนา ๑๖ เมษายน อาจเป็นวันพญาวัน เป็นต้น ปัจจุบันชาวล้านนานิยมทำบุญและทำกิจกรรมเทศกาลปีใหม่เมืองตามวันหยุดราชการในปฏิทินสากล วันที่ ๑๓ เมษายน เป็นวันสังขานต์ล่อง ๑๔ เมษายน เป็นวันเนา ๑๕ เมษายน เป็นวันพญาวัน



ปีใหม่เมืองของชาวล้านนาตรงกับเดือนเมษายน ซึ่งอยู่ในฤดูร้อนเป็นช่วงเวลาที่อากาศร้อนมาก และช่วงเวลาที่ว่างจากการทำไร่และเก็บเกี่ยวข้าวแล้ว จึงถือเอาวันปีใหม่เป็นวันทำบุญใหญ่วันหนึ่งในรอบปี เป็นวันที่สนุกสนานรื่นเริงด้วยการเล่นน้ำสงกรานต์ให้เย็นฉ่ำ ถือขันน้ำรดน้ำให้แก่กัน มีการละเล่นพื้นบ้าน เช่น มะกอน ม้าจิกคอก อีจิ้ง (โยนหลุม) จึงเป็นโอกาสที่เด็กๆ หนุ่มสาว ผู้เฒ่าผู้แก่ได้พบ

เจอกันและทำกิจกรรมร่วมกันผ่านประเพณีต่างๆ เช่น สรงน้ำพระ ขนทรายเข้าวัด คำหัว ทำบุญที่วัดในวันพญาวัน ประเพณีปีใหม่มือง ก่อนจะถึงวันปีใหม่มืองบรรยากาศในทุกหมู่บ้านคึกคักด้วยการจัดเตรียมข่อตุงปีใหม่ พ่ออ้อย แม่อ้อยนั่งตักตุง หลากหลายสี มีตุงไส้หมู ตุงรูปคน ตุงสิบสองราศี ส่วนแม่เรือนพ่อเรือนปัดกวาดแผ้วถางบ้านให้ สะอาดงดงาม เพื่อชำระล้างความสกปรกที่หมักหมมมาตลอดทั้งปี และต้อนรับสิ่งดีงามที่จะเกิดขึ้นในปีใหม่

ประเพณีปีใหม่ของชาวล้านนามีคติความเชื่อเกี่ยวกับขุนสังขานต์หรือขุนสังกรานต์ ซึ่งแตกต่างจากความเชื่อของชาวไทยภาคกลาง คือไม่ได้กล่าวถึงท้าวทนต์และธรรมบาลกุมารแต่อย่างใด แต่กล่าวถึงขุนสังขานต์ ในลักษณะบุคลาธิษฐาน หมายถึงพระอาทิตย์ เป็นตัวแทนของการเปลี่ยนศักราชในแต่ละปีและมีอิทธิพลต่อความเปลี่ยนแปลงของโลกมนุษย์จากการคำนวณตามคัมภีร์สุริยยาตร์

วันสังขานต์ล่อง หรือวันสังขารล่อง หรือวันสังกรานต์ล่อง เป็นวันแรกของกิจกรรมปีใหม่ "สังขานต์" คือ คำเดียวกับ "สงกรานต์" ในภาษาสันสกฤตซึ่งแปลว่า "ก้าวล่วงแล้ว" วันสังขานต์ล่องในภาษาล้านนาตรงกับภาคกลาง คือวันมหาสงกรานต์ ถือเป็นวันสิ้นสุดของปีเก่า วันสังขานต์ล่องในแต่ละปีอาจไม่ตรงกันทุกปี เช่น วันที่ ๑๓ เมษายน วันที่ ๑๔ เมษายน แต่ปัจจุบันนิยมยึดถือตามประกาศวันหยุดสงกรานต์ของทางราชการ ถือเอาวันที่ ๑๓ เมษายน ของทุกปีเป็นวันสังขานต์ล่อง วันนี้นักล่านนาจะตื่นแต่เช้าตรู่จุดตะไค้ หรือประทัด ยิงปืนเพื่อขับไล่เสนียด จัญไร ไหลล่องไปกับปู่สังขานต์ ย่าสังขานต์ ซึ่งจะแบบรับเอาสิ่งที่ไม่ดีไม่งามในชีวิตไปทิ้งที่มหาสมุทร การไล่สังขานต์ด้วยเสียงประทัดหรือตะไค้ที่ดังแต่เช้าตรู่จึงทำให้ทุกคนตื่นขึ้นมาเพื่อทำความสะอาดบ้านเรือน ซักที่นอน หมอนมุ้ง แล้วอาบน้ำชำระล้างร่างกายให้สะอาดผ่องใส คนโบราณได้สมมุติตัวสังขานต์เป็นคนแก่สองคน คือปู่สังขานต์และย่าสังขานต์ถ่อแพไค้มาตามแม่น้ำ บ้างก็ว่าปู่สังขานต์และย่าสังขานต์หอบกระบุงตะกร้าเดินมาตามถนน เพื่อมารับเอาเสนียดจัญไรทั้งหลายไปขว้างทิ้ง บ้างก็ว่าปู่สังขานต์ย่าสังขานต์ห่มผ้าสีแดงล่องแพมาตามแม่น้ำ นำพาสิ่งไม่ดีเป็นอัมพมคลมาด้วย จึงต้องขับไล่ด้วยเสียงดังของประทัดเร่งเร้าให้ผ่านไปโดยเร็ว วันนี้นักโบราณจึงจะเก็บกวาด ทำความสะอาดบ้านเรือน ซักผ้า เผาเศษขยะไปไม่ให้สิ่งหมักหมมทั้งหลายหมดสิ้น ไปพร้อมกับสังขานต์ที่ล่องไป สิ่งสมมุติว่าเป็นปู่สังขานต์ ย่าสังขานต์นั้นแท้จริงคือ ตัวตนของเราที่กำลังไหลล่องไป ตามวัยของสังขาร มีอายุที่มากขึ้น จึงต้องการเริ่มต้นชีวิตใหม่ให้ดีขึ้น จะต้องขว้างทิ้งเสียสิ่งเศร้าหมอง ที่มีอยู่ในกาย วาจา และใจนั่นเอง สิ่งสำคัญในวันนี้คือการ "คำหัว" โดยนำขมิ้นสั้มป่อย เพื่อชำระล้างสิ่งอัมพมคล



วันเนา เป็นวันที่สองของปีใหม่มือง วันนี้อาจไม่ถือว่าเป็นปีใหม่เป็นช่วงที่พระอาทิตย์ยังเฝ้าอยู่ระหว่างราศีมีนกับราศีเมษ ในแง่โหราศาสตร์ถือเป็นวันไม่ดี ไม่ส่งเสริมมงคลและเชื่อว่าหากใครคำท้อ ทะเลาะ วิวาทกันจะทำให้ปากเน่าเหมือนเป็นอัมพมคลตลอดทั้งปี วันนี้จะไม่ดูดา ว่าร้ายให้แก่กัน ตามประเพณีแล้ววันนี้เป็น **"วันดา"** คือวันที่ต้องเตรียมสิ่งของต่างๆ เพื่อใช้ทำบุญในวันรุ่งขึ้น และตลอดทั้งวัน เด็กๆ บ่าว สาว เฒ่าแก่ จะพากันไปขนทรายที่แม่น้ำเข้าวัดเพื่อก่อเป็นเจดีย์ทราย

วันนี้ช่วงสายๆ แม่บ้านพ่อเรือนจะช่วยกันเตรียมขนมหรือข้าวหนมที่จะใช้ทำบุญ คำหัวและเลี้ยงแขกเป็นของฝากญาติพี่น้องที่มาเยี่ยมเยือน ข้าวหนมที่มักนิยมทำกันในช่วงปีใหม่ ได้แก่ ข้าวหนมจ็อก ข้าววิตูหรือข้าวเหนียวแดง ข้าวต้มหัวอก ข้าวต้มมัด ข้าวหนมจั้น ข้าวแคบ ข้าวควบ ข้าวแต่น ข้าวหนมเกลือ ข้าวหนมลิ้นหมา ฯลฯ ส่วนอาหารก็มักจะเป็นห่อหนึ่งปลีใส่เนื้อไก่ ไส้วันเส้น ห่อหนึ่งห่อสั้มใส่ไก่ แกงอ่อม แกงฮังเล จิ้นสั้ม (แหนม) เป็นต้น

ประเพณีขนทรายเข้าวัด ส่วนใหญ่นิยมขนทรายกันในวันเนา มีบางท้องถิ่นขนทรายในวันพญาวัน ทรายส่วนใหญ่ในอดีตจะต้องพากันเดินไปเอาทรายที่แม่น้ำใหญ่ เพราะช่วงเดือนเมษายนน้ำจะแห้งขอด จะเกิดหาดทรายขึ้นทั่วไป การขนทรายเข้าวัดเพื่อก่อเป็นเจดีย์ทราย มีคติในการกำหนดรูปแบบที่แตกต่างกันไป เช่นก่อเป็น

เจดีย็ทรายเล็กๆ เท่าจำนวนอายุ ก่อเจดีย็ทรายตามจำนวนสมาชิกในครอบครัว เมื่อก่อเสร็จให้นำตุงเทวดา ตุงคน ตุงไล่หมี ตุงสิบลองราศี ช่อ ข้าวตอกดอกไม้ปักประดับเป็นพุทธบูชา บางวัดก็นิยมสานเสวียนเป็นชั้นๆ ขึ้นไป ๓ ชั้น ๕ ชั้น หรือทำเจดีย็ทรายขนาดใหญ่ ๙ ชั้น เรียกว่า "เจดีย็ทรายสุดข้าว" เพราะเปรียบเทียบความสูงยาวขนาดเท่ากับลำไม้ไผ่ที่เป็นแกนเสวียนสูงถึงปลายสุดไม้ไผ่ เจดีย็ขนาดใหญ่จำเป็นต้องใช้ทรายจำนวนมาก ดังนั้นการทำเจดีย็ทรายสุดข้าว จะต้องอาศัยความสามัคคีความร่วมมือจากชาวบ้าน ในชุมชนเป็นอย่างมาก

วันพญาวัน วันที่สามของประเพณีปีใหม่เมือง ถือเป็นวันเถลิงศกเปลี่ยนศักราชเริ่มต้นปีใหม่ วันนี้มีการทำบุญทางศาสนาแต่เช้าตรู่ และอุทิศกุศลไปถึงญาติผู้ล่วงลับ เรียกว่า "ทานขันข้าว" บางแห่งว่า "ทานกระเช้า" หลังจากนั้นนำตุงปักลงบนกองเจดีย็ทราย และคนเฒ่าคนแก่ก็อยู่ร่วมพิธีเวียนทานเจดีย็ทราย ถวายช่อตุงปีใหม่ และฟังเทศนาธรรมอันสงสรีปีใหม่ ช่วงบ่ายเป็นช่วงไปค้าหัวเพื่อขอมาคนเฒ่าคนแก่พ่อแม่ ครูอาจารย์ ไปสรงน้ำพระพุทธรูป เจดีย็ วันนี้คนล้านนาจะตัดดอกไม้มาปัก เพื่อให้เกิดความเป็นมงคลแก่ชีวิต นอกจากนี้ยังนิยมเริ่มต้นเรียนศาสตร์ศิลป์ต่างๆ เป็นต้นว่า มนต์คาถา สักยันต์ หรือทำพิธีสืบชะตา ขึ้นบ้านใหม่ ไหว้ครู และในหลายพื้นที่ยังมีกิจกรรมแห่ไม้ค้ำศรี หรือไม้ค้ำโพธิ์เพื่อสืบทอดอายุพระศาสนาและค้าชูอดหนุนให้แก่ชีวิตเจริญรุ่งเรือง



วันปากปี วันที่สี่ของประเพณีปีใหม่ จัดว่าเป็นวันสำคัญอีกวันหนึ่งในเทศกาลปีใหม่ ถือเป็นวันแรกของปี วันนี้คนล้านนาจะกินแกงขนุนกันทุกครอบครัว เพราะเชื่อว่าจะหนุนชีวิตให้เจริญก้าวหน้า ช่วงสายๆ ชาวบ้านจะมารวมตัวกันที่ใจบ้าน เพื่อทำบุญเสาะใจบ้าน หรือส่งเคราะห์บ้าน บางแห่งอาจจะต่อด้วยพิธีสืบชะตาหมู่บ้าน และพากันไปขอมาคารวะคำหัวพระเถระผู้ใหญ่ตามวัดต่างๆ ในตอนค่ำของวันนี้จะมีการบูชาเทียน สืบชะตา ลดเคราะห์ รับโชค เพื่อให้เกิดความเป็นมงคลแก่ครอบครัว



๓.๙ ประเพณีแห่ไม้ค้ำสะหลี

อีกหนึ่งประเพณีน่าสนใจในช่วงวันปีใหม่ (สงกรานต์) ของชาวล้านนา คือการ “แห่ไม้ค้ำโพธิ์” หรือ “ไม้ค้ำสะหลี” (สะหลีภาษาเหนือหมายถึงต้นโพธิ์) ตามความเชื่อของชาวพุทธต้นไม้อายุมากมีเทวดาอารักษ์สิงสถิตอยู่โดยเฉพาะต้นโพธิ์ ซึ่งนอกจากจะเป็นต้นไม้ใหญ่ที่ส่วนมากจะปลูกไว้ในวัดแล้ว ยังเป็นต้นไม้ในพุทธประวัติโดยพระพุทธเจ้าได้ประทับใต้ต้นโพธิ์เมื่อตรัสรู้อีกด้วย



ประเพณีแห่ “ไม้ค้ำโพธิ์-ไม้ค้ำสะหลี” ประเพณีทรงคุณค่าแห่งล้านนา ไม้ค้ำโพธิ์ความเชื่อที่ชาวล้านนาปฏิบัติสืบต่อกันมาช้านานว่าต้นโพธิ์เมื่อเจริญเติบโตจะมีกิ่งก้านสาขาทอดยาว บางกิ่งโน้มเอียงจนเกรงว่าจะหักโค่นยามลมพัดแรง จึงมีคนนำไม้งามมาค้ำยันกิ่งไว้ ไม้งามนั้นเรียกว่า “ไม้ค้ำโพธิ์” หรือ “ไม้ค้ำสะหลี” ซึ่งนอกจากจะเป็นการค้ำยันกิ่งไม่ให้ล้มแล้ว ยังมีความหมายไปถึงการค้าชูพระพุทธรูปศาสนาให้ยืนยาวสืบต่อไป อีกทั้งเชื่อกันว่ากุศลในการถวายไม้ค้ำโพธิ์จะช่วยคุ้มครองดวงชะตาให้เจริญขึ้น ไม่ตกต่ำ มีคนช่วยเหลือค้าชูไปตลอด ซึ่งความเชื่อดังกล่าวเป็นที่ศรัทธาเชื่อถือโดยทั่วไปในกลุ่มชาวล้านนาทางภาคเหนือ วัดต่างๆ ในภาคเหนือหากมีต้นโพธิ์ใหญ่ก็มักจะมีผู้นำไม้ค้ำสะหลีไปค้ำยันไว้ และในภาคกลางหรือในกรุงเทพฯ ก็ยังพบเห็นภาพความเชื่อดังกล่าวด้วยเช่นกัน

การแห่ไม้ค้ำสะหลี หรือการแห่ไม้ค้ำต้นโพธิ์อันหมายถึงพระศรีมหาโพธิ์ เป็นพิธีกรรมที่ขยายจากการที่ปัจเจกชนนำไม้ค้ำที่ตนได้จัดทำขึ้นไปค้ำที่ต้นโพธิ์ ไม้ค้ำดังกล่าวอาจได้มาจากไม้งามที่ใช้ในพิธีสืบทอดหรือไม้ค้ำที่จัดหาขึ้นเป็นพิเศษเนื่องในการถวายทานในเทศกาลสงกรานต์ การที่ได้นำเอาไม้ค้ำไปค้ำที่ต้นโพธิ์นี้อาจจัดเป็นสัญลักษณ์หมายความว่าผู้นั้นมีส่วนในการค้ำชูพระพุทธศาสนาแต่ในบางท้องถิ่นแล้ว แทนที่แต่ละคนจะนำเอาไม้ค้ำไปค้ำต้นโพธิ์ตามประสงค์ของแต่ละคนนั้น เมื่อถึงเทศกาลสงกรานต์ก็จะนัดหมายให้ชาวบ้านร่วมกันไปหาไม้ค้ำซึ่งจะมีขนาดใหญ่แล้วตกแต่งให้งดงาม จากนั้นจึงทำพิธีแห่ไม้ค้ำนั้นร่วมขบวนกันเพื่อไปถวายวัดและนำไปค้ำต้นโพธิ์ ทั้งนี้เพราะประชาชนในถิ่นดังกล่าวนั้นถือว่าเมื่อถึงเทศกาลสงกรานต์แล้วทุกคนควรจะทำพิธีสืบทอดของตน เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองที่ตนเองได้มีชีวิตอย่างมีความสุขผ่านพ้นไปอีกหนึ่งปีและเพื่อให้เป็นสิริมงคลแก่ตนเองที่จะต้องผจญโลกอย่างมีความสุขในปีต่อไปอีกด้วย อุปกรณ์ส่วนหนึ่งในพิธีสืบทอดดาราคีดังกล่าวคือไม้ที่มีงามขนาดต่างๆ สุดแล้วแต่ความพอใจ แต่ขอให้เป็นไม้ที่มีลักษณะเป็นงามและเป็นไม้ที่ตัดมาใหม่ๆ แล้ว นำไปเข้าพิธีสืบทอด เสร็จแล้วจะนำไปตั้งค้ำต้นโพธิ์ที่อยู่ใกล้บ้าน ส่วนมากจะนำไปค้ำต้นโพธิ์ต้นใหญ่ที่มีอยู่ตามวัดต่างๆ ที่ตนเองและครอบครัวทำบุญเป็นประจำ



ในตอนเริ่มแรกก่อนที่พิธีการดังกล่าวจะถูกยึดถือปฏิบัติจนกลายมาเป็นประเพณีแห่ไม้ค้ำโพธิ์อย่างทุกวันนี้ ประชาชนยังไม่มีความคิดที่จะทำร่วมกัน ต่างคนต่างไปจัดหาและทำพิธีสืบทอดดาราคีแล้วนำไปค้ำต้นโพธิ์เอง ต่อมาเมื่อได้ทำเป็นประจำทุกๆ ปี นานๆ เข้าพอถึงวันที่ ๑ - ๑๔ เมษายนของทุกปี ประชาชนก็ได้รวมกันเป็นหมวด เป็นหมู่บ้าน เป็นตำบล ร่วมกันจัดหาไม้งามที่มีลักษณะดีงามแล้วนำมาตกแต่งด้วยการทาสีและประดับกระดาษสี จากนั้นจึงนำขึ้นเกวียนแห่ไปทำพิธีค้ำต้นโพธิ์ในวัด ในช่วงที่แห่ไปนั้นนอกจากจะมีผู้คนทั้งผู้เฒ่าผู้แก่หนุ่มสาวเข้าขบวนที่แต่งกายงดงามตามประเพณีพื้นเมืองแล้ว ยังมีการละเล่นแบบพื้นเมืองด้วย เช่น การฟ้อนเซิง (อ่าน “ฟ้อนเจิง”) หรือรำร่าในท่าต่อสู้อยู่ ขั้บเพลงขอเล่นดนตรีพื้นเมืองและแห่เป็นรูปขบวนไป และสองข้างทางที่ขบวนแห่ไม้ค้ำโพธิ์งามจะมีการรดน้ำดำหัวอวยชัยให้พรกันสนุกสนานไปด้วย ต่อมาเมื่อประมาณ ๒๐ กว่าปีนี้ ประเพณีแห่ไม้ค้ำโพธิ์ก็ได้รับการปรับปรุงพัฒนาขึ้นตามยุคตามสมัย โดยเฉพาะในด้านการตกแต่งประดับประดาให้เข้าแบบมากขึ้น แทนที่ต่างคนต่างแห่ไปคนละเวลาก็ได้พัฒนาเป็นการแห่ในเวลาเดียวกัน โดยมีการนัดหมายให้ไปพร้อมกัน ณ จุดใดจุดหนึ่ง แล้วเคลื่อนขบวนแห่ไม้ค้ำโพธิ์ของแต่ละกลุ่มแห่ไปยังวัดของแต่ละหมู่บ้าน เป็นรูปขบวนมองดูสวยงาม นับว่าเป็นการสร้างสามัคคีในหมู่คณะให้มั่นคงยิ่งขึ้น ดนตรีที่นำมาแห่นอกจากจะมีดนตรีพื้นเมืองแล้วยังมีดนตรีสากลเข้าร่วมประยুক্তด้วยตามกาลสมัย



๓.๑๐ ประเพณีสงกรานต์พระธาตุศรีมหาโพธิ์โตปารามประเพณี
สงกรานต์พระธาตุศรีมหาโพธิ์โตปาราม (พระธาตุม่อนปิ่น) จัดขึ้นทุกปี เพราะถือว่าเป็นพระธาตุเจดีย์ที่เก่าแก่และสำคัญแห่งหนึ่งของตำบลโป่งน้ำร้อน โดยจะจัดขึ้นในช่วงวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ (เดือน ๘ เหนือ) ชาวบ้านเรียกว่า “ประเพณีแปดเป็ง” โดยในช่วงเช้าวันขึ้น ๑๕ ค่ำ จะมีการทำพิธีสักการะโดยคณะสงฆ์ตำบลโป่งน้ำร้อนจะนำประกอบพิธีทางศาสนาและจะทำพิธีสงกรานต์พระธาตุก่อน ต่อจากนั้นประชาชนจึงเข้าสรงน้ำรอบองค์พระธาตุ การสรงน้ำพระธาตุเป็นประเพณีความเชื่อดั้งเดิมมาแต่โบราณที่นิยมกระทำเป็นประจำทุกปี เปรียบเสมือนการได้สรงน้ำพระพุทธเจ้าหรือพระอรหันต์ทั้งหลาย โดยทั่วไปจะกระทำในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา หรือวันงานเทศกาลประจำปี เช่น สงกรานต์ เป็นต้น และวิธีปฏิบัติในการสรงน้ำก็จะแตกต่างกันไปแล้วแต่ความเชื่อและความศรัทธา

ของแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ หรือแล้วแต่บุคคล น้ำที่นำมาใช้ในการสรงพระธาตุนั้น มีวิธีการเตรียมคล้ายกับการเตรียมน้ำเพื่อใช้สำหรับสรงน้ำพระพุทธรูป ซึ่งการจะเลือกใช้แบบใดนั้น ก็ขึ้นอยู่กับความเชื่อและเหตุผลของแต่ละบุคคล รวมถึงความสะดวกในการจัดหาด้วย เมื่อทำการสรงเสร็จแล้ว น้ำที่ผ่านการสรงองค์พระธาตุ นิยมนำมาประพรมเพื่อเป็นสิริมงคล เสมือนหนึ่งน้ำพระพุทธรูปมนต์ ซึ่งน้ำที่ใช้ในการสรงพระธาตุนั้นนิยมใช้สรงน้ำพระธาตุโดยทั่วไป นับว่าได้ถวายเป็นอามิสบูชาต่อองค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า หรือพระอรหันตสาวกทั้งปวง ซึ่งสิ่งบูชาที่เจือลงในน้ำก็แล้วแต่ความชอบและความเชื่อในแต่ละท้องถิ่น ยกตัวอย่างเช่น ดอกไม้ กลีบดอกไม้ ฝักส้มป่อย หรือ แก่นไม้จันทน์ผ่น เป็นต้น ซึ่งในภาคเหนือจะนิยมใช้ฝักส้มป่อย



ประเพณีนี้แสดงถึงความยึดมั่นในพระพุทธศาสนาและพระคุณขององค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าเป็นสรณะของประชาชน ด้วยการแสดงคารวะต่อพระบรมสารีริกธาตุของพระพุทธเจ้า นอกจากนี้ยังแสดงถึงความร่วมมือร่วมใจของคนในครอบครัวและชุมชน มาร่วมสักการะบูชาของค์พระธาตุร่วมกัน พร้อมกันแสดงความยินดีปรีดา ด้วยการแสดงตีกลองหลวง ฟ้อนพื้นเมือง แห่ครัวทานเพื่อนมัสการและสักการะพระบรมธาตุ

๓.๑๑ ประเพณีถวายเทียนเข้าพรรษา

การถวายเทียนเข้าพรรษาของประชาชนล้านนาไทย นิยมทำกันมาช้านานแล้วเรียกว่าถวาย "พระดีดเทียนไฟ" แต่ทำถวายกันเป็นส่วนตัว พอถึงเวลาที่พาลูกหลานภายในครอบครัวไปถวาย ไม่ได้ทำกันอีกเกริกเป็นส่วนรวมดังเช่นที่ทำกันในภาคเหนือ ภาคอีสานปัจจุบันนี้

ค่านิยมของการถวายเทียนเข้าพรรษาของชาวล้านนา มีดังนี้

๑. เพื่อใช้จุดเป็นพุทธบูชา ธรรมบูชา สังฆบูชา ในระหว่างพรรษา
๒. เพื่อให้ความสว่างเวลามีพิธีกรรมทางศาสนาในเวลากลางคืน เช่น การสวดมนต์ และการเทศน์ซึ่งต้องอ่านจากคัมภีร์ธรรม
๓. เพื่อใช้เป็นเครื่องส่องสว่าง เวลาพระเณรในวัดศึกษาท่องพระธรรมวินัย ในเวลากลางคืน
๔. เพื่อความสุขจากบุญกุศลที่ได้ทำบุญถวายเทียน ซึ่งมุ่งหวังให้มีปัญญาสว่างไสว ชีวิตจะได้รุ่งโรจน์เปรียบเสมือนแสงเทียนที่ส่องสว่าง

เทียนพรรษา แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด

๑. เทียนหลวง หมายถึงเทียนที่ทำขนาดใหญ่ มีความสูงตั้งแต่ ๑ เมตรขึ้นไป ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางอย่างน้อย ๘ นิ้ว
๒. เทียนน้อย หมายถึงเทียนเล็ก คือขนาดโตกว่าเทียนไชยธรรมดาเล็กน้อย แต่ก็จัดว่ามีขนาดใหญ่กว่าธรรมดาแล้ว

วิธีทำเทียน

เทียนน้อย สำหรับถวายเข้าพรรษา ใช้ด้ายดิบซึ่งมีลักษณะเช่นเดียวกับด้ายสายสิญจน์ ขนาดของด้ายมากน้อยแล้วแต่ขนาดความใหญ่และความสูงของเทียน ไม่ได้กำหนดไว้ตายตัวจะนับเส้นเท่าอายุก็ได้ นำขี้ผึ้งอย่างดีคือขี้ผึ้งแท้ ขี้ผึ้งที่มีขายตามท้องตลาดเรียกว่าขี้ผึ้งไม้แท้ เพราะเจือปนกับสิ่งอื่น เช่น ไขวัว - ควาย เพื่อต้องการให้ราคาถูกลงและคุณภาพก็คงจะเลวลงด้วย ถ้าเป็นขี้ผึ้งดีแล้วเมื่อต้มดูจะมีกลิ่นหอม เวลาจุดเทียนก็จะค่อยๆ ไหม้ลามไปที่ละน้อย ไม่มีน้ำตาเทียนมากด้วย เมื่อได้ขี้ผึ้งดีมาแล้วเอามาหั่นเป็นแผ่นบางๆ ใส่ในภาชนะ เช่น ถาดเคลือบ หรือ



งานสังกะสี นำไปไว้กลางแดดเพื่อให้ซีฟู้ดอ่อนตัวลง แล้วจึงนำมาแผ่เป็นแผ่นบางๆ ประกอบรอบๆ ไล่เทียนที่เตรียมไว้ให้เลื้อยตรงปลายให้ไล่เทียนโผล่ขึ้นมาจะได้ใช้สำหรับจุด แล้วนำไปคล้องบนแผ่นกระดานหรืออะไรก็ได้ที่เป็นแผ่นราบ เพื่อให้เทียนกลมกลิ้งสวยงามจะได้เทียนสำหรับถวายเข้าพรรษาตามต้องการ

เทียนหลวง หรือเทียนขนาดใหญ่ ในการทำจะต้องจัดเป็นพิธี เรียกว่า พิธีหล่อเทียนเข้าพรรษาซึ่งจะมีอุปกรณ์และวิธีทำดังต่อไปนี้

๑. ซีฟู้ด ส่วนมากใช้ซีฟู้ดดี แต่เนื่องจากต้องใช้จำนวนมาก จึงเอาซีฟู้ดแผ่นบางก็ได้ แต่ถ้าใช้ซีฟู้ดแผ่นมากไปลำเทียนก็จะไม่แข็งแรง คือ จะอ่อนตัว และโน้มลงมาได้ง่ายถ้าถูกความร้อนเพียงเล็กน้อย ดังนั้นเข้าจึงนิยมใช้ซีฟู้ดดีเป็นส่วนใหญ่ บางแห่งก็ผสมเทียนไขลงไปด้วย เพื่อให้เกิดความแข็ง

๒. ด้ายดิบ สำหรับทำไล่เทียน ถ้าเทียนใหญ่ก็ต้องใช้ไล่เทียนใหญ่ตามไปด้วย

๓. เบ้าเทียน เบ้าเทียนหมายถึงภาชนะที่จะนำซีฟู้ดเหลวใส่ลงไป เมื่อเย็นลงซีฟู้ดจะแข็งตัว และมีลักษณะรูปร่างเช่นเดียวกับเบ้าเทียน เบ้าเทียนทำจากวัสดุต่างๆ กันดังนี้

- ทำจากลำต้นมะละกอ นำต้นมะละกอขนาดใหญ่ตามต้องการมาตัดหัวท้าย ตามขนาดความสูงของลำเทียน ใช้มีดผ่าตามยาวเป็น ๒ ซีก ขุดไส้ในทิ้งให้หมด ตอนที่ขุดจะต้องตกแต่งบริเวณภายในให้เรียบไปด้วย แล้วจึงนำมาประกบติดกัน ผูกด้วยเชือก ใช้ดินเหนียวประกบตรงรอยต่อเพื่อเชื่อมไม่ให้ซีฟู้ดเหลวไหลออกมาได้เวลาหล่อ

- ใช้ไม้ไผ่ขางทะลุปล้องให้กลวง ชนิดนี้เวลาหล่อจะต้องตั้งบนพื้นดิน จะได้ไม่รั่ว

- ใช้สังกะสีหรือเหล็กทำเป็นรูปทรงกลมบ้าง หกเหลี่ยมบ้าง แปดเหลี่ยมบ้าง ตามต้องการแบบนี้รู้สึกจะสะดวกกว่าแบบอื่น ๆ และรูปทรงงดงามกว่าด้วย กระบอกรูปทรงต่างๆ นี้จะต้องทำเป็น ๒ ซีก หรือมากกว่าประกบกันอยู่ เพราะจะแกะออกได้เมื่อซีฟู้ดแข็งตัวแล้ว

๔. แท่นสำหรับรองรับเทียน (เชิงเทียน) เนื่องจากเทียนเล่มใหญ่มีน้ำหนักมาก ดังนั้นแท่นรองรับจะต้องแข็งแรงแน่นหนาและเหมาะสมกับขนาดลำเทียนด้วย

๕. ภาชนะที่ใช้เคี่ยวซีฟู้ด จะใช้กระทะทอง หรือปิ้งก็ได้

๖. เต้าอั้งโล่ ใช้ก่อไฟสำหรับต้มในการหล่อเทียนเข้าพรรษาใหญ่ๆ จะทำโดยเจ้าภาพร่วมกันจัดทำหลายๆ คน หรือทำเป็นหมู่คณะ เช่น เทียนของโรงเรียน เทียนของคณะศรัทธา วัด เป็นต้น

วิธีทำ ก่อนที่จะมีการหล่อเทียนจะต้องทำปริณชณหรือทำราชวัตร คือเอาไม้ไผ่มาสานเป็นตา ๆ ทำรั้วรอบบริเวณที่จะทำการหล่อเทียน รั้วรอบหรือราชวัตรนี้จะล้อมรอบในพื้นที่ที่สี่เหลี่ยมมีประตูเข้าไปทุกด้าน คือทำประตูตรงกลางของรั้วทั้ง ๔ ด้าน แต่ละมุมจะมีฉัตรกันไว้และปักธงทิว เรียกว่า “ทำราชวัตรฉัตรธง” นอกจากนี้จะมีต้นกล้วย ต้นอ้อย ต้นกุ๊ก มาปักตามราชวัตรด้วย



ภายในราชวัตรจะตั้งเต้าอั้งโล่ และกระทะสำหรับเคี่ยวซีฟู้ดใกล้ ๆ กับเต้าจะมีเบ้า (พิมพ์) ภายในเบ้าจะมีไล่เทียนซึ่งยึดไว้มีการนิมนต์พระสงฆ์ จำนวน ๕ รูป ๗ รูป หรือ ๙ รูป แล้วแต่กรณี มาทำพิธีสวดชัยมงคลคาถาในขณะที่ลงมือทำการหล่อเทียนด้วย เพื่อให้เกิดสวัสดิมงคลและเกิดความศรัทธายิ่งขึ้นในขณะที่พระสวดชัยมงคลคาถา ประธานในพิธีก็จะตักซีฟู้ดหล่อลงในเบ้าเป็นคนแรก แล้วคนอื่นๆ ที่มาร่วมก็จะตักซีฟู้ดหล่อตามไป เทียนที่หล่อแล้วจะต้องดู

ว่าไม่เป็นโพรง มีซีฟู้ดเต็มดีแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็นต้องใช้เวลาหลายชั่วโมง ถ้าเทียนมากอาจจะต้องใช้เวลาเป็นวัน ๆ หรือหลายวัน เมื่อเย็นแข็งตัวดีแล้วจึงแกะออกจากเบ้าหรือพิมพ์ เมื่อได้เทียนมาแล้วจะต้องนำมาขุดเกลาให้เรียบร้อยตามต้องการ แล้วนำไปตกแต่งให้สวยงามอาจจะตกแต่งด้วยดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง หรือนำไปแกะสลักแล้วแต่กรณี ก่อนวันอาสาฬหบูชา ๑ วัน ชาวล้านนามานิยมไปถวายเทียนพรรษา เมื่อถวายแล้วทางวัดจะได้จุด

ตอนกลางคืนทุกคืนในขณะที่ทำกิจกรรมทางศาสนาในเวลากลางคืน เจ้าภาพก็จะนำเทียนที่ตกแต่งอย่างสวยงาม แห่เทียนไปถวายที่วัด

การถวายเทียนพรรษาเป็นประเพณีหนึ่งของชาวล้านนาที่นิยมทำกัน นอกจากหวังให้เกิดบุญเกิดกุศล แล้ว ถ้าทำเทียนใหญ่ย่อมก่อให้เกิดความสมัครสมานสามัคคีในหมู่คณะ จึงสมควรที่จะช่วยกันอนุรักษ์ประเพณีนี้ โดยช่วยกันรักษาไว้ให้คงมีต่อไปอย่าให้เสื่อมสูญ

๔. กลุ่มศาสนา ความเชื่อ และพิธีกรรม

พิธีกรรม

๔.๑ การส่งเคราะห์/ส่งแกน

เป็นความเชื่อที่มีการถือปฏิบัติมาตั้งแต่สมัยโบราณ จะทำพิธีส่งเคราะห์เนื่องในโอกาสที่เกิดอุบัติเหตุ เจ็บป่วย ไม่สบาย

จุดประสงค์ของการทำพิธีส่งเคราะห์

เพื่อสร้างขวัญและกำลังใจให้กับผู้ที่ประสบอุบัติเหตุ หรือผู้ที่เจ็บป่วย

ขั้นตอนพิธีการ ผู้เจ็บป่วยหรือญาติก็จะขอ หรือบอกกล่าวปู่อาจารย์หรือ มัคทายก หรือผู้รู้ในเรื่องการสะเดาะเคราะห์มาเป็นผู้จัดเตรียมอุปกรณ์และทำพิธี



วัสดุ/ อุปกรณ์ที่จัดเตรียม สะตวง ๑ สอก (ขนาดความยาวของสอกผู้ที่จะทำการส่งเคราะห์)/ เครื่อง ๘/ ซ่อตุง ๘ มีเครื่องแกงส้ม แกงหวาน หมาก เมี่ยง ปูน ยาสูบ กล้วย อ้อย พริก เกลือ เนื้อดิบ ปลาดิบ กระบองน้ำไม้ไผ่ กระบองเหล็ก และมีอาวุธปืน โกง ธนู หอก ดาบ และรูปคน ๑ รูป มีขันตั้งครุ มีกรวยดอกไม้ ๘ มีหมากปูน ๘ หมากปิ่น ๘ เทียนใหญ่ ๒ เล่ม เทียนเล็ก ๒ เล่ม ผ้าขาว ผ้าแดง กระทงข้าวเปลือก กระทงข้าวสาร สุรา ๑ ขวด สตางค์ ๓๙ บาท



การ “ส่งแกน” เป็นการ “ส่งเคราะห์” อีกแบบหนึ่ง การ “ส่งแกน” นี้จะทำเมื่อมีการเจ็บป่วยเกิดขึ้นแก่บุคคลในครอบครัว และเมื่อได้รักษาพยาบาลมาพอสมควรอาการก็ไม่ทุเลาลง มีแต่ทรงกับทรุดเช่นนี้ตามจารีตของคนเมือง (หรือไทยวน) ก็จะไปให้ “หมอเมื่อ” (หมอดู) ตรวจดวงชะตาของผู้ป่วยว่าชะตาจะถึงฆาตหรือไม่ ดวงยังดีอยู่ไหม หากหมอเห็นว่าเกณฑ์ชะตาค่อนข้างแย่งก็จะพลิกตำราการ “ส่งแกน” ออกมาบอกว่าคนเกิดปีไหน อายุเท่าไรจะถึงฆาต และจะต้องทำการ “ส่งแกน” สะเดาะเคราะห์ และจะต้องทำพิธีอย่างไรบ้าง เรื่องนี้ก็ตกอยู่ในหน้าที่ของ “อาจารย์” หรือจะเรียกกันว่า “ปู่อาจารย์” เพราะส่วนมากพวกเป็น “อาจารย์หรือปู่อาจารย์” นี้ก็จะเป็นผู้ที่เคยบวชพระมาก่อน อ่านหนังสือพื้นเมืองได้และมีอายุเลยวัยกลางคนไปแล้ว



การที่มีการ “ส่งแกน” นี้ ตามที่ปรากฏในคัมภีร์พื้นเมือง ซึ่งคัดลอกสืบทอดกันมาช้านานแล้วนั้น แสดงถึงความเชื่อถือของคนในยุคหนึ่งว่า เขาเชื่อกันว่ามนุษย์ชายหญิงคู่แรกของโลก ซึ่งเป็นบรรพบุรุษของมนุษย์ในปัจจุบันก็คือ “ปู่แกน-ย่าแกน” และเกิดมาตามปีสิบสองนักษัตร ซึ่งปู่แกนย่าจะได้ตราไว้ว่าเมื่อมีอายุเท่าไรนั้นจะเจ็บเป็นอย่างไรนั้น หากได้ส่งแกนเสียแล้ว จึงค่อยบรรเทาหรือหายจากโรคภัยอันนั้นๆ และควรจะให้ทานวัตถุของนั้นๆ ไปให้ผู้กำเนิดคือ “ปู่แกน-ย่าแกน”

ในคัมภีร์พื้นเมืองจะแจ้งรายละเอียดว่า ปีใดผู้ใดเกิดปีไหนควรมีอายุเท่าไร เช่นว่า “ผู้ใดเกิดปีกตสะง่า (ปีมะเมีย) มัดศอกงุงมา ปีเต่าสะง่า ขี้สำภาษมาปีกบสะง่า ทานขี้หมามา ปีระวายสะง่า ถือการสะบัด (ตาลปัตร)

มา ชีพมาการ่มมา ปีเปิกสะง้า ถือคาการ่มมา จุงวัวถือไม้เท้า จากดินถ่านนา มีสติปัญญา มักสอนท่าน พระยา ภูมิศาสตร์ปั้นเบ้า หื้อถ่านพอลงหล่อ ธาตุไปใจรีบ (คือใจร้อน) ไม่กลัวใคร มีตัวไม่หมดไม่ใส มักเป็นแผล ให้ส่งไป หาพ่อแม่มีเบี้ย ๑,๐๐๐ ฝ่าย ๑,๐๐๐ เกลือก้อนหนึ่ง ไก่สองตัว เป็นตัวหนึ่ง ปลาตัวหนึ่ง ส่งเสียจกมีข้าวของ สมบัติ อายุได้ ๒๙ ปี จักได้หนีเสียเจ้าที่อยู่ ๒๗ ปีหนหนึ่ง ๕๐ ปี จักตาย ดังได้ส่งเสีย ก็จักอายุยืนไปอีก ๑๐ ปี ล้วนไปก็อยู่ด้วยบุญแลฯ”

๔.๒ การสืบชะตา

การสืบชะตา หรือสืบชาตา หรือการต่ออายุ หมายถึงพิธีกรรมที่จัดทำขึ้นเพื่อต้องการให้เป็นมงคล มีชีวิตอยู่อย่างสุขสบาย ปราศจากโรคภัยทั้งหลาย ทำให้มีความเจริญรุ่งเรืองสืบไป ซึ่งเป็นพิธีกรรมที่เป็นมงคล อย่างหนึ่งที่ชาวล้านนาไทยนิยมทำในโอกาสต่างๆ จะจัดขึ้นแล้วแต่โอกาสและความพร้อมของผู้ที่จัดหรือจัดขึ้น ในช่วงหลังวันสงกรานต์ เช่น เนื่องในวันเกิด วันได้รับยศศักดิ์ ตำแหน่ง วันขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น และในกรณี เจ็บป่วยถูกทายทักว่า ชะตาไม่ดี ชะตาขาด ควรจะทำพิธีสะเดาะเคราะห์และสืบชะตาต่ออายุ จะทำให้คลาดแคล้วจากโรคภัย และอยู่ด้วยความสวัสดิ์สืบไป

การสืบชะตา เป็นพิธีกรรมที่มุ่งสอนคนให้ไม่ดำรงตนอยู่ในความประมาท พยายามรักษาความดี ไม่หลงระเหิรในอำนาจวาสนา และเมื่อมีปัญหามาเกิดขึ้นถ้ามีสติคิดพิจารณาอย่างรอบคอบจะมีหนทางแก้ปัญหาเหล่านั้นๆ

การสืบชะตาแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ได้แก่

๑. การสืบชะตาคนสามารถทำได้ทุกโอกาส เช่น วันคล้ายวันเกิด งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่

๒. การสืบชะตาบ้านจะทำได้ปีละครั้ง คือ ระยะเวลาเมื่อมี สงกรานต์ หรือมีเภทภัยเกิดขึ้น

๓. สืบชะตาเมืองจะทำได้ก็ต่อเมื่อมีโอกาสครบรอบสร้างเมือง หรือ ในวันที่กำหนดให้เป็นวันมงคลและยามบ้านเมืองมีเหตุ ภัยพิบัติ เป็นต้น



วิธีการเตรียมและการแต่งดาเครื่องสืบชะตา

วิธีการสืบชะตา หากมีการส่งเคราะห์ควรส่งก่อนสืบชะตา เพราะจะเป็นการสะดวกสบาย ไม่ยุ่งยาก ด้วยประการทั้งปวง และเมื่อกำหนดวันที่จะสืบชะตาได้แล้วควรจะนิมนต์พระสงฆ์ไว้ก่อนส่วนจะเอาที่รูปนั้นก็ได้แล้วแต่กำลังศรัทธา หรือจะเอารูปเดียวกันก็ได้แต่ที่นิยมกันมากขึ้น มักจะนิมนต์กัน ๕ - ๗ - ๙ รูป ข้อสำคัญควร จะนิมนต์พระสงฆ์องค์ที่เป็นประธานรู้เรื่องเข้าใจในพิธีการนี้จะเป็นการดีที่สุด พิธีการสืบชะตาส่วนมากจะทำพิธี ตอนเช้าก่อนดวงพระอาทิตย์จะเที่ยงวัน จัดหาโต๊ะหมู่บูชา พระพุทธรูป กระจกเงา รูป แจกันดอกไม้ บาตรน้ำมนต์ รูปเทียน เครื่องไทยทานเท่าจำนวนพระสงฆ์ พร้อมพระพุทธรูป พระธรรม มัคทายก

เครื่องพิธีสืบชะตามีดังนี้ คือ

กระบอกน้ำ ๑๐๘ หรือเท่าอายุ กระบอกทราย ๑๐๘ หรือเท่าอายุ ลวดเงินลวดทองอย่างละ ๔ เส้น หมากพลูผูกติดเส้นด้ายในลวดเงินลวดทอง ๑๐๘ ซ่อ (งงเล็ก) ๑๐๘ หม้อเงินหม้อทองอย่างละ ๑ ใบ (ใหม่) ด้าย สายสิญจน์ล้อมรอบผู้สืบชะตา ๑ กลุ่ม ปลา นก หรือปู หรือหอย สำหรับปล่อยจำนวนเท่าอายุผู้สืบชะตา พานบายศรีนมแมว ๑ สำรับ บันไดชะตา ๑ อัน ไม้ค้ำ ๑ อัน ข้าวไต้ ๑ อัน ฝ่ายค่างึงจุดน้ำมัน ๑ สาย กล้ามะพร้าว ๑ ต้น กล้วยดิบ ๑ เครือ เสือ ๑ ผืน หมอน ๑ ใบ ธงค่างึง ๑ ผืน เทียนเล่มบาท ๑ เล่ม มะพร้าว ๑ ทะลาย บาตรน้ำมนต์ ๑ ลูก

คำอธิบาย ลวดหมากพลูผูกติดด้ายวิธีทำ คือ หาไม้รวกหรือไม้ไผ่มาผ่าเป็นกลีบๆ ไม้ให้อ่อนจนเกินไป ส่วนความยาวนั้นควรให้ยาว ๑ วา หรือยาวเกินกว่าวาไปนิดหน่อยก็ได้ คือ ถ้าเป็นคนเตี้ยต่ำกว่าก็จะสั้น นำเมื่อเอามามัดรวมกันในขณะทำพิธีนั้นผู้สืบชะตาจะเข้าไปนั่งภายในไม้ได้ หรือนั่งได้มันจะลำบากหัวจะโปกโปก ฉะนั้น ควร

กะให้ยาวพอดี ไม่ว่าจะเป็นไม้ค้ำสะหลี ไม้สะพานหาด้ายมาร้อยหมากพลูที่เตรียมไปไว้แล้วมัดติดกันเป็นสายให้
ได้จำนวนเท่าอายุ หรือมากไปบางแห่งก็เอา ๑๐๘ ก็มี วิธีการทำลวดนั้นให้เอาใบพลูมาวนคล้ายมวนบุหรี่แล้ว
เอาหมากคำผูกติดกันทำเป็นคู่ๆ เอาเข็มใส่สอดด้ายแล้วสอดเข้าไปเป็นสายเดียวกันแล้วเอาด้ายอีกด้านหนึ่งมาผูก
ติดหัวไม้ที่เรามาเตรียมไว้ให้ แล้วอีกด้านหนึ่งคล้ายสายธนูส่วนลวดอันอื่นๆ ก็ทำแบบเดียวกัน

ส่วนลวดเงินลวดทองนั้นให้หากระดาษเงินกระดาษทองมาแทนก็ได้ ส่วนลวดเบี่ยนนั้นถ้าหาเบี่ยนไม่ได้ก็หา
วัดอย่างใดอย่างหนึ่งที่มีลักษณะคล้ายเบี่ยนทำแทนก็ได้ ด้ายสายสิญจน์ลั้ว ๙ เส้น จำนวน ๑๒ ม้วน สำหรับทำ
พิธีและผูกมือ หาใบเงิน ใบทอง ใบแก้ว ใบคำ ใบขนุน ใบนาศ ใบโชคไม้ มงคลเหล่านี้อย่างละ ๙ ใบ มัดใส่
รวมกันในหม้อเงิน หม้อทอง พิธีการและการแต่งดาเครื่องสืบชะตานั้น อาจจะมีการผัดเพี้ยนกันไปบ้างจากตำรา
บางท้องถิ่นเพราะอาศัยจากการจดจำสืบทอดกันมา แต่ใจความและความมุ่งหมายนั้นก็ไปตามทำนองเดียวกัน อนึ่ง
พิธีการสืบชะตานี้บางแห่งก็มีการปล่อยสัตว์ให้พ้นจากอันตรายและได้เป็นอิสระ เช่น เต่า ปลา หอย



ขั้นตอนการประกอบพิธีสืบชะตา

๑. เมื่อเตรียมเครื่องพิธีสืบชะตาเสร็จเรียบร้อยแล้ว ปู่อาจารย์จะ
ทำพิธีขึ้นท้าวทั้งสี่

๒. เจ้าภาพนิมนต์พระสงฆ์ ๙ รูป เป็นผู้ทำพิธี มีคำสวด
โดยเฉพาะชินบัญชร สวดสืบชะตา มงคลจักรวาลน้อย เป็นต้น
ขณะที่พระสงฆ์สวดนั้นผู้สืบชะตาจะเข้าไปนั่งประนมมือในซุ้ม
เครื่องสืบชะตา ซึ่งตั้งไว้หน้าพระสงฆ์

๓. ผู้สืบชะตาจะจุดเทียนชัย ด้ายคำคิงและเทียนสืบชะตา

๔. หลังจากพระสวดจบแล้ว เจ้าภาพจะจัดให้มีเทศน์ ๑ กัณฑ์

๕. หลังจากเทศน์จบ จะมีการผูกมือให้ผู้สืบชะตา พระสงฆ์ประพรมน้ำมนต์และเจ้าภาพถวายอาหาร
และไทยทานแด่พระสงฆ์เป็นเสร็จพิธี

๔.๓ การฮ้องขวัญ

พิธีกรรมลักษณะนี้อยู่บนรากฐานความเชื่อทางวัฒนธรรมในวิถีชีวิตของคนไทยในทุกท้องถิ่นแต่มีการ
ปรับเปลี่ยนไปตาม วัฒนธรรมเฉพาะของท้องถิ่นนั้น

คำว่า “ขวัญ” หมายถึง ผมหหรือคนที่ขึ้นเวียนเป็นกันหอย สิ่งที่ไม่มิตัวตน เชื่อกันว่ามีอยู่ประจำชีวิตของ
คนมาตั้งแต่เกิด ถ้าขวัญอยู่กับตัวก็จะเป็นสิริมงคล เป็นสุขสบาย จิตใจมั่นคง ถ้าตกใจหรือเสียขวัญขวัญก็จะออก
จากร่างไป ซึ่งเรียกว่า ขวัญหาย ขวัญหนี ขวัญบิน เป็นต้น ทำให้คนได้รับผลร้ายต่างๆ ชาวล้านนามีความเชื่อกัน
ว่าขวัญจะอยู่ประจำตัวเป็นพลังที่ช่วยในการปกป้องรักษาเจ้าของขวัญให้มีความอยู่เย็นเป็นสุข ไม่เจ็บไม่ป่วย แต่
เมื่อใดที่ขวัญอ่อนลงหรือออกจากร่างจะเป็นเหตุให้สภาวะของร่างกายและจิตใจของเจ้าของขวัญรู้สึกเสียใจ ตกใจ
ท้อใจ อาจเรียกได้ว่า ขวัญหาย ขวัญหนีดีฝ่อ ขวัญเสียหรือเสียขวัญ ทำให้เจ้าของขวัญเจ็บป่วย กินไม่ได้นอนไม่
หลับ ไม่มีกำลังใจในการดำเนินชีวิต ถ้าต้องการให้ขวัญกลับคืนสู่ตัวและชีวิตเป็นปกติสุข จำเป็นต้องทำพิธีฮ้อง
ขวัญ และโอกาสที่ใช้ในการฮ้องขวัญมีหลายลักษณะ เช่น การฮ้องขวัญเกี่ยวกับคน ได้แก่ การเรียกขวัญคนเจ็บไข้
ได้ป่วย ขวัญคนที่ประสบอุบัติเหตุ ขวัญเด็ก ขวัญสามเณร ขวัญนาค ขวัญบ่าวสาว ขวัญผู้ใหญ่ที่เคารพ การฮ้อง
ขวัญของผู้ที่มีการเปลี่ยนผ่านสถานภาพ (เปลี่ยนตำแหน่งหน้าที่ การงาน เปลี่ยนที่อยู่อาศัย จบการศึกษา) การ
ฮ้องขวัญผู้มาเยือนเป็นการสร้างความสัมพันธ์ให้เกียติแขกที่มาเยือน การฮ้องขวัญหลังจากการทำเกษตรที่ใช้
แรงงานแล้วเป็นการแสดงความกตัญญูและการขอขมาลาโทษ ได้แก่ ขวัญข้าวขวัญควาย และการฮ้องขวัญ
สิ่งของเพื่อเสริมสร้างความอุ่นใจแก่เจ้าของผู้ใช้ ได้แก่ ขวัญบ้าน ขวัญเสาเรือน ขวัญเกวียน เป็นต้น “ฮ้องขวัญ”
หรือ “เฮียกขวัญ” ก็คือพิธีเรียกขวัญนั่นเอง เมื่อมีสภาพจิตใจอันไม่สงบก็จะนิยมทำพิธีฮ้องขวัญหรือเรียกขวัญนี้
ขึ้น เพื่อรับขวัญให้กลับคืนมาโดยสมบูรณ์ และการทำพิธีฮ้องขวัญนี้ นอกจากคนที่ประสบกับเหตุการณ์ดังกล่าว

แล้ว ก็มีคนเจ็บไข้ได้ป่วยที่จะต้องล้มหมอนนอนเสื่อเป็นเวลาแรมเดือนก็จะมีจิตใจอ่อนไหว ก็จะต้องทำพิธีเรียกขวัญด้วย

ในการประกอบพิธีฮ้องขวัญของชาวล้านนา ต้องอาศัยผู้ที่มีภูมิความรู้ความชำนาญในการจัดพิธีกรรม โดยผู้ประกอบพิธีส่วนใหญ่เป็นเพศชายและผ่านการบวชมาแล้ว เรียกว่า หมอขวัญ อาจารย์วัด พ่อหนาน ทำหน้าที่เป็นผู้เรียกขวัญใช้บทเรียกขวัญที่มีเนื้อหาปรากฏในไหวพริบโน้มน้าวเชิญชวนให้ขวัญกลับเข้ามา มีสำเนียงน้ำเสียงสุภาพอ่อนโยน มีภาษาบาลีประกอบบ้างเพียงเล็กน้อย เพื่อเพิ่มความขลังและศักดิ์สิทธิ์ของพิธี



การ “ฮ้องขวัญ” จะต้องทำบายศรีทำนองเดียวกับบายศรีปากชาม แต่ทางเหนือนิยมทำบายศรีในขันหรือที่เรียกว่า “สะหลุง” ทำด้วยเงินหรือเครื่องเงินและมีพานรองรับอีกชั้นหนึ่ง มีข้าวปั้น กล้วย ๑ ใบ ไข่ต้ม ๑ ลูก และดอกไม้ธูปเทียน และด้ายขาวสำหรับผูกมือ การทำบายศรีนี้นิยมใช้ในการทำบุญอื่นๆ เช่น ขึ้นเรือนใหม่ แต่งงาน เป็นต้น การทำพิธีก็ต้องมีอาจารย์เป็นผู้กล่าวคำฮ้องขวัญ ด้วยสำนวนโวหารแบบโบราณ ที่เกจิอาจารย์แต่งไว้อย่างคล้องจองและมีท่วงทำนองการอ่านอย่างน่าฟัง เพื่อให้คนที่ได้รับการ “ฮ้องขวัญ” เกิดกำลังใจขึ้น โวหารในการ “ฮ้องขวัญ” ก็มีอยู่ว่า ขวัญทั้ง ๓๒ ขวัญนั้นอยู่ในตัวบุคคลที่ไหนบ้าง และหากขวัญแห่งใดหายไปก็ขอให้กลับคืนมาอยู่กับเนื้อกับตัวเสีย การอ่านโองการประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาทีก็จบ แล้วอาจารย์ก็จะผูกมือให้โดยผูกมือข้างซ้ายก่อน มีความว่า มัดมือซ้ายขวัญมา มัดมือขวาขวัญอยู่ ขอให้ขวัญจงกลับมาอยู่กับเนื้อกับตัวอย่าล่องลอยไปไหนอีก และขอให้มียาอายุมันยืนยาวตลอดไปเทอญเป็นจบพิธี การผูกมือต้องผูกทั้งสองข้าง บางคนก็จะผูกติดตัวไว้ถึง ๓ วัน จึงเอาออก แต่เดี๋ยวก่อน เห็นผูกจนด้ายดิบสีขาวกลายเป็นสีดำไปก็มี

การทำพิธีฮ้องขวัญ ท่านให้ทำขันครู (ขันตั้ง) ให้พ่อหมอหรืออาจารย์ผู้ทำพิธีนั้น ขันตั้งครูอาจารย์ประกอบด้วย สวยหมาก ๔ สวย พลุ ๔ สวย สวยดอก ๔ สวย เทียนน้อย ๔ คู่ เทียนเล่มละ ๑ บาท ๒ คู่ ข้าวเปลือก ๑ ลิตร ข้าวสาร ๑ ลิตร เบี้ยพันสาม หมากพันสาม ผ้าขาว-ผ้าแดง เงิน ๓ บาท โดยจัดแต่งดาใส่ขันตั้งให้หมด บายศรีฮ้องขวัญ การฮ้องขวัญนั้นให้แต่งเครื่องข้าวขวัญคือ ทำเครื่องขันบายศรีปักด้วยดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมหลายสี หลายอย่างเป็นพุ่มพวงงามมีด้าย ๙ เส้นรอบเวียนบายศรี ข้างในขันให้ใส่ข้าวปลาอาหารต่างๆ พร้อมทั้งเครื่องคาว – หวาน เมื่อแต่งดาเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ทำพิธีฮ้องขวัญ การฮ้องขวัญ ก่อนฮ้องขวัญต้องทำพิธีกล่าวทำปัดเคราะห์ปัดภัยเสียก่อน โดยพ่อหมอหรืออาจารย์จะกล่าวคำปัดเคราะห์ปัดภัยเป็นภาษาพื้นเมืองเมื่อกล่าวคำปัดเคราะห์ปัดภัยเสร็จหมดแล้วจะทำพิธีกล่าวคำฮ้องขวัญต่อไป พร้อมทั้งมีการมัดมือด้วยด้าย ๙ เส้นเริ่มจากข้อมือซ้ายก่อนแล้วมัดข้อมือขวา ในระหว่างที่มัดข้อมือพ่อหมอหรืออาจารย์ก็จะกล่าวคำให้พรตลอดจนกว่าจะเสร็จ

ในประเพณีการฮ้องขวัญ เราอาจสรุปได้ว่า ขวัญ ก็คือกำลังใจของคนเรานั่นเอง อย่างการเรียกขวัญของคู่บ่าวสาว ในการแต่งงานนอกจากจะมุ่งให้กำลังใจแล้วยังเป็นการสั่งสอนให้มีการครองรักครองเรือนแก่คู่สมรสอีกด้วย และเช่นการฮ้องขวัญนาค ในงานบวช ก็เพื่อให้ผู้ฟังรู้สึกรักและกตัญญูต่อบุพการี ประพฤติตนอยู่ในกรอบพุทธวินัยอย่างเคร่งครัดนั่นเอง การฮ้องขวัญให้กับผู้ที่เจ็บไข้ได้ป่วย ผอมเหลืองกินไม่ได้นอนไม่หลับเป็นเวลาหลายวัน หรือสะดุ้งตกใจกลัวเมื่อพบเห็นสิ่งที่หวาดเสียวน่ากลัว และประสบปัญหาเหตุสยดสยอง อาจทำให้ขวัญหนีดีฝ่อเหล่านี้ ญาติพี่น้องจะช่วยกันจัดแต่งขันตั้งเครื่องบายศรีเพื่อฮ้องขวัญให้กับผู้ประสบเหตุนั้น เพื่อให้เป็นขวัญกำลังใจและเกิดความเป็นสิริมงคลแก่ผู้นั้น

ความเชื่อ

๔.๔ หมอเป่า หมอเป่าเป็นหมอที่ชาวบ้านมีความเชื่อว่าเวลาเจ็บป่วยที่มีอาการเป็นแผล หรือเป็นโรคผิวหนังอักเสบที่เป็นหนองเรื้อรัง งามืด คางทูม ในสมัยที่ยังไม่มียารักษาโรคก็มักจะไปหาหมอเป่าในหมู่บ้าน เพื่อทำการรักษาอาการที่เป็นอยู่ให้หาย แต่ปัจจุบันก็ยังมีชาวบ้านที่เวลาเจ็บตา ขี้ตาเคล็ด หรือกระดูกหักก็จะไปให้หมอเป่าเพื่อรักษาอาการแต่ก็ทำให้อาการที่เป็นอยู่หายได้ และหากหายจากอาการเจ็บป่วยดังกล่าวแล้วก็นำดอกไม้ไปขอขมาคารวะ คำหัวหมอเป่า การเป่าของหมอป่านั้นจะมีวิธีการรักษาด้วยการเป่าต่างๆ กันไป ส่วนประกอบที่ใช้และพบบ่อยคือ ปูนกินหมาก เคี้ยวกระเทียมแล้วเป่า เคี้ยวหมากเป่า เคี้ยวใบไม้บางชนิดเป่า เป็นต้น



๕. กลุ่มศิลปะการแสดงและดนตรีพื้นบ้าน

๕.๑ ดนตรีพื้นบ้าน “วงสะล้อ ”

เครื่องดนตรีล้านนานั้นมีหลายอย่าง เช่น ปี่ ขอ ซึง พิณเปี๊ยะ ระนาด (พาทย) ฆ้อง มอญ เซิง หลอง หลดปด และสะล้อ ฯลฯ

ดนตรีที่เด่นจริงๆ ของล้านนา คือ “วงเครื่องสายล้านนา” ที่มักเรียกกันผิดว่า “วงสะล้อซอซึง” เพราะซอฮู้ ซอด้วงของล้านนาไม่มีใช้ แต่มีสะล้อซึ่งมีลักษณะคล้ายเครื่องสายจำพวกซออยู่บ้าง วงสะล้อเป็นดนตรีของชาวล้านนาไม่เฉพาะเจาะจงจังหวัดใดจังหวัดหนึ่ง ในตำบลโป่งน้ำร้อนมีวงดนตรีพื้นเมือง ๑ วง คือ กลุ่มวงดนตรีเครื่องสายล้านนาของกลุ่มผู้สูงอายุตำบลโป่งน้ำร้อนการผสมวงสะล้อ ประกอบด้วย ซึง สะล้อ ขลุ่ย ฉิ่ง กลอง



๕.๒ การฟ้อนดาบ

การฟ้อนดาบ เป็นศิลปะการแสดงที่นิยมกันมากและเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในเขตล้านนา โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ได้ชื่อว่าป็นศูนย์กลางของศิลปวัฒนธรรมประเพณีในเขตภาคเหนือตอนบน มักจะจัดให้มีการแสดงฟ้อนดาบควบคู่ไปกับการฟ้อนที่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี เช่น ฟ้อนเล็บ ฟ้อนน้อยใจยา ฯลฯ มักจะแสดงในเทศกาลที่สำคัญ ๆ หรือแสดงในงานต้อนรับแขกเมืองหรือนักท่องเที่ยวผู้มาเยือนในงานขันโตกต่างๆ



การฟ้อนดาบ มักนิยมฟ้อนกับดาบ จำนวน ๒ เล่ม แต่บางครั้งก็จะมีฟ้อนดาบ ๖ เล่ม, ๑๒ เล่ม หรือจำนวนมากกว่าให้เห็นอยู่บ้าง แต่ไม่ค่อยจะได้รับความนิยมเหมือนกับการฟ้อนดาบ ๒ เล่ม การฟ้อนดาบนั้นถ้าสังเกตในแต่ละท่าของการฟ้อน ลีลาท่าทางที่มีความสวยงามเหล่านั้นแสดงถึงชั้นเชิงการต่อสู้ทั้งรุกและรับอย่างแคล่วคล่อง หรือบางท่าก็เป็นการยั่วโทสะคู่ต่อสู้ บางท่าก็เป็นการแสดงความกล้าหาญ ฮึกเหิม อดคู่ต่อสู้ว่าตนมีความคงกระพันชาตรี เช่น “ท่าสีกิล” (คือการนำดาบด้านคมมาลูบไล้ตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย) และการกลิ้งทับดาบ เป็นต้น

๕.๓ การฟ้อนเจิง

การฟ้อนเจิง เป็นการแสดงลีลาการฟ้อนและลีลาการต่อสู้ด้วยมือเปล่า ซึ่งมีท่วงท่าที่สง่างามและน่าเกรงขามอยู่ในที่ ปัจจุบันการฟ้อนเจิงที่สมบูรณ์แบบนั้นหาชมได้ยากแล้ว จะมีให้ได้ชมบ้างก็เพียงเล็กน้อยในการฟ้อนดาบ กล่าวคือช่วงฟ้อนก่อนที่จะมีการหยิบดาบขึ้นมารำนั้น จะทำการฟ้อนด้วยมือเปล่า หรือฟ้อนเจิงก่อนเป็นระยะเวลาสั้น ๆ โดยสรุปก็คือได้นำเอาฟ้อนเจิงบางส่วนเข้ามาประกอบก่อนที่จะฟ้อนดาบนั่นเอง การฟ้อนเจิง ในปัจจุบันมีให้เห็นได้ไม่บ่อยนัก นอกจากบางครั้งจะมีคนเฒ่าคนแก่ฟ้อนให้เห็นในงานบุญสำคัญๆ ของวัดต่าง ๆ เช่น งานปอยหลวงเท่านั้น



๕.๔ ฟ้อนกิ่งกะหร่า หรือฟ้อนนางนก

ฟ้อนกิ่งกะหร่า เป็นศิลปะการแสดงของชาวไทใหญ่ คำว่า “กิ่งกะหร่า” เป็นคำ ๆเดียวกับคำว่า “กัณร” หมายถึง อดมนุษย์ ในนิยายซึ่งพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.๒๕๔๒ หน้า ๑๒๘ ว่ามี ๒ ชนิด ชนิดหนึ่งเป็นครึ่งคนครึ่งนก ท่อนบนเป็นคน ท่อนล่างเป็นนก อีกชนิดหนึ่งมีรูปร่างเหมือนคน เมื่อจะไปไหนมาไหนก็จะใส่ปีกใส่หางบินไป การฟ้อนกิ่งกะหร่าเป็นการเลียนแบบ อดมนุษย์ชนิดนี้ สำหรับความเป็นมานั้นมีเรื่องเล่าว่า ในสมัย

พุทธกาล หลังจากพระพุทธเจ้าเสด็จกลับจากการไปจำพรรษา เพื่อโปรดพุทธมารดา ณ สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ ขณะเสด็จลงสู่โลกมนุษย์นั้น พุทธศาสนิกชนทั้งหลายได้พร้อมใจกันนำอาหารไปทำบุญตักบาตรที่เรียกว่า “ตักบาตรเทโวโรหณะ” พร้อมนั้นบรรดาสัตว์ต่าง ๆ จากป่าหิมพานต์อันมีกัณรและกัณรีเป็นต้น พวกเขามาฟ้อนรำแสดงความยินดีในการเสด็จกลับมาของพระพุทธองค์ ด้วยเหตุนี้จึงเกิดประเพณีตักบาตรเทโวโรหณะ และเฉพาะชาวไทใหญ่นิยมแต่งกายเป็นกัณรและกัณรี แล้วรำรำเลียนแบบอากัปกิริยาของอดมนุษย์ประเภทนี้ เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา เมื่อการแสดงชนิดนี้เผยแพร่ออกไปในวงกว้าง จึงนิยมแสดงในโอกาสอื่นนอกเหนือจากแสดงในช่วงเวลาดังกล่าว ส่วนสำคัญของการแสดง มีทั้งอุปกรณ์ ท่ารำ และดนตรีประกอบ มีรายละเอียดดังที่จะกล่าวถึงต่อไป อุปกรณ์สำคัญในการฟ้อนชนิดนี้ คือ “ตัวกัณร” (กิ่งกะหร่า) ที่เรียกกันทั่วไปว่า “ตัวนก” ซึ่งมีส่วนประกอบ ๓ ส่วน คือ ปีก หาง และลำตัว เฉพาะปีกและหางทำด้วยไม้ไผ่หรือหวาย แต่ละส่วนจะทำเป็นโครงก่อนแล้วผ้าแพรสีต่าง ๆ ติดหุ้มโครงและใช้กระดาษสีตัดเป็นลวดลายตกแต่งให้สวยงาม จากนั้นนำมาประกอบกันโดยใช้ยางรัด เชือกหรือหวายรัดให้แน่น พร้อมทำเชือกโยงบังคับปีกและหางสำหรับดึงให้สามารถกระพือปีกและแผ่หางได้เหมือนนก ส่วนลำตัวผู้ฟ้อนจะใส่เสื้อผ้าสีเดียวกับปีกและหาง (อุปกรณ์การฟ้อนนี้ พบว่าบางแห่งมีเฉพาะหางเท่านั้น) นอกเหนือจากนี้ ส่วนของศีรษะอาจมีการโพกผ้าหรือสวมหมวกยอดแหลมหรือสวมหน้ากาก ซึ่งแล้วแต่ความนิยมของท้องถิ่น ส่วนท่ารำ จะเป็นท่าที่เลียนแบบอากัปกิริยาของนก เช่น ขยับปีก ขยับหาง บินกระโดดโลดเต้นไปตามจังหวะของกลอง ซึ่งเป็นเครื่องดนตรีสำคัญในการกำหนดท่าการฟ้อนกิ่งกะหร่า บางครั้งจะแสดงคู่ชายหญิงโดยสมมุติเป็นตัวผู้และตัวเมีย แต่ส่วนใหญ่ที่พบมักเป็นตัวเมีย จึงมีชื่อเรียกตามที่เห็นอีกชื่อคือ “ฟ้อนนางนก” หรือ “ก้านางนก” เครื่องดนตรีให้จังหวะในการแสดงประกอบด้วย กลองกันยาว มอญเซิง (ฆ้องซูด) และแสง (ฉาบ)

๕.๕ การรำโต

“การรำโต” หรือ “ก้าโต” เป็นการแสดงโดยให้ผู้แสดงสองคนมุดเข้าไปอยู่ในหุ่นคล้ายกับควาง มีเขา มีขนหลากสี ใช้คน เครื่องดนตรีให้จังหวะในการแสดงประกอบด้วย กลองกันยาว มอชิง (ซ้องซุด) และแสง (ฉาบซึ่งไทใหญ่เรียกว่า “โต” เป็นสัตว์ในนิยายในสมัยพระพุทธกาล จากนั้นก็จะเดินรำไปตามจังหวะกลองกันยาวอย่างสนุกสนาน ซึ่งการฟ้อนนกและโตนี้ ส่วนใหญ่จะนิยมฟ้อนและรำในช่วงงานวันออกพรรษา เนื่องจากชาวไทใหญ่มีความเชื่อว่า



นก โต เป็นสัตว์ที่ได้ออกร่ายการฟ้อนรำแด่พระพุทธเจ้าในช่วงวันออกพรรษา กล่าวกันว่า เมื่อครั้งพระพุทธเจ้าเสด็จกลับจากการเทศนาธรรมให้แก่พระมารดาบนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์มาสู่โลกมนุษย์ หรือที่เรียกว่าวันพระเจ้าเปิดโลกซึ่งตรงกับวันออกพรรษานั้น ประชาชนทุกหมู่เหล่าได้พากันถวายการต้อนรับ ขณะที่สัตว์น้อยใหญ่ เช่น เสือ สิงห์ ช้าง ลิง นก นกกิ้งกะหระ กิงกะรี โต ก็ได้พากันมาถวายการฟ้อนรำด้วยเช่นกัน ด้วยเหตุนี้ชาวไทใหญ่จึงได้ยึดถือเอาเหตุการณ์นั้นนำมาปฏิบัติสืบทอดกันมา ปัจจุบันการฟ้อนรำ นก โต ได้เริ่มเผยแพร่เข้าสู่สังคมไทยมากขึ้น โดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ เชียงรายและแม่ฮ่องสอน ซึ่งสามารถพบเห็นในงานหรือการเดินทางไปทั่วทั้งนี้เนื่องจากตลอดช่วง ๑๐ - ๑๕ ปีมานี้ ในภาคเหนือของไทยมีชนชาวไทใหญ่อยู่มากขึ้น และการฟ้อนรำ นก โต ได้มีการนำเข้าไปสอนตามโรงเรียนหลายแห่งของไทย



๕.๖ ฟ้อนก้าลายก้าแลว หรือการฟ้อนดาบฟ้อนเจิงของชาวไทยใหญ่ รำดาบโดยวิธีการรำเดี่ยว หรือรำคู่ ประกอบด้วยจังหวะเสียงกลอง มอชิง แสง และรำเชิง ดาบคู่ หญิง ๔ ชาย ๔ และจังหวะเสียงเพลง โหม่ง ชะ โหม่ง หรือเสียงดนตรีสมัยใหม่

๕.๗ การรำวงไทยใหญ่ (กำปันท้อง) อุปกรณ์การรำมีปัดตะลา (กาะลักหรือระนาด) กลองสองหน้าและซอก (กรับ) หรือเสียงดนตรีสมัยใหม่ ไม่มีการกำหนดคนรำแน่นอน ส่วนใหญ่จะจัดแสดงเวลาที่มีงานประเพณีต่างๆ เพื่อเพิ่มความบันเทิงให้แก่ผู้ที่มาร่วมงานให้ได้รำวงร่วมกันอย่างสนุกสนาน โดยจะกำหนดการรำเป็นรอบๆ



๖. กลุ่มศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน



๖.๑ ตุง

ตุง คือ “ธง” หรือ “ธงตะขาบ” ซึ่งต่างจากธงทั่วไป เพราะตุงใช้วิธีแขวนให้ชายห้อยลงมาด้านล่าง แต่ธงนั้นจะผูกติดด้านบน หรือคั่นธงให้สะบัดออกด้านข้าง ชาวล้านนานิยมสร้างตุงเพื่อเป็นการบูชาตามความเชื่อ เพื่อประดับตกแต่งริ้วขบวน ประดับตกแต่งสถานที่ ให้เกิดความสวยงามอลังการ เพื่อเป็นเครื่องแสดงถึงความปิติยินดี การฉลองชัยชนะ นอกจากนี้ตุงยังแสดงออกถึงศิลปะอันประณีตงดงาม อ่อน

ซ้อยและยิ่งใหญ่ในรูปของความเชื่อบ่งบอกถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของชนเผ่า ตุงแบ่งออกเป็นประเภทใหญ่ๆ ๒ ประเภท คือ ตุงมงคล และตุงอวมงคล

ตุงมงคล ประกอบด้วย

- **ตุงใจ (ตุงชัย)** ใช้ประดับในงานเฉลิมฉลอง เช่น ปอยหลวง ยี่เป็ง ฯลฯ ตุงใจยังแยกเป็น ตุงใจและ ตุงต้น (ตุงที่ทอหีบตลอดทั้งผืน)

- **ตุงกระด้าง ตุงแม่กระด้าง** ทำด้วยแผ่นไม้หรือไม้กระดานยาวประมาณ ๒ เมตร กว้างประมาณ ๔๐ เซนติเมตร แกะสลักเป็นลวดลาย ใช้ประดับในวิหาร ด้านข้างซ้าย-ขวา ของพระประธาน

- **ตุงชาววา (ยี่ลิบวา)** ทำจากผ้ามีความยาวใช้ประดับในวิหาร โดยพาดอ้อมไปตามช่อเพราะมีความ ยาวมากไม่สามารถแขวนให้ทางห้อยลงมาได้

- **ตุงข้อช้าง (จ้อจ้าง)** ทำด้วยผ้าเป็นรูปสามเหลี่ยมคล้ายธง ใช้ประดับในขบวนแห่

- **ตุงข่อยน้อย (จ้อน้อย)** ทำด้วยกระดาษตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม ยาวประมาณ ๒ นิ้ว ตัดเป็นลวดลาย นำมาติดกับซีกไม้ไผ่ ใช้ปักเจดีย์ทรายกองเล็กๆ ในพิธีเทศน์มหาชาติ เรียกว่า ตุงพันช่อ ใช้ประกอบเครื่องสืบ ชะตา ใช้ปักเสตวงทำจากกระดาษหลายสี

- **ตุงช้าง** คล้ายตุงใจแต่มีขนาดใหญ่ยาวกว่า ส่วนใหญ่ทำด้วยกระดาษ มีไม้ไผ่สานเป็นโครงใช้ในพิธีสืบ ชะตา

- **ตุงตัวนาม หรือ ตัวพื้ง (ตุง ๑๒ ราศี)** ทำด้วยกระดาษสา หรือกระดาษว่าว ตัดเป็นรูปคล้ายคน แล้วปั๊มรูปสัตว์ในราศีลงไป ตั้งแต่ปีชวดไปจนถึงปีกุน นิยมนำไปผูกกับกิ่งไม้ปักบนเจดีย์ทรายใน เทศกาลสงกรานต์

- **ตุงเจดีย์ทราย** ทำด้วยกระดาษไม่มีรูปแบบที่แน่นอน ส่วน ใหญ่ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมยาวๆ เรียวหัวเรียวท้าย นำไปปักเจดีย์ทรายใน วันสงกรานต์เช่นกัน



- **ตุงพระบด (พระบุญ)** ทำด้วยผ้าหรือกระดาษเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าจะ เขียนรูปพระพุทธเจ้า นำไปประดับไว้ด้านหลังพระประธานในโบสถ์

- **ตุงไล่ช้าง ตุงไล่หมู หรือตุงพญายอ** ทำด้วยกระดาษสี ๒ - ๓ แผ่นซ้อน กันสลับสี แล้วพับไปมาเป็นรูปสามเหลี่ยมแล้วตัดด้วยกรรไกร จากนั้นคล้องกิ่งสอด สลับก็จะกลายเป็นพุ่มทรงที่สวยงาม ใช้ประดับเครื่องไทยทานหรือเจดีย์ทราย

- **ตุงถวายทานพระเจ้าสิบชาติ (ทศชาติ)** มีด้วยกันหลายลักษณะตามชื่อ ของกัณฑ์ในชาดก ได้แก่ ตุงดินทำจากไม้หรือกระดาษแล้วเอาดินเหนียวเคลือบให้มิด ยาวประมาณ ๑๕ นิ้ว ใช้ถวายกัณฑ์เตมีย์

- **ตุงทราย** ทำด้วยไม้หรือผ้าตัดเป็นรูปตุง แล้วทาแป้งเปียกหรือกาวยาวด้วย ทรายพอกให้มิด ใช้ถวายกัณฑ์พระชนกุมาร

- **ตุงไม้** ทำจากไม้ใช้ถวายกัณฑ์สุวรรณสาม

- **ตุงจัน (ตะกั่ว)** ทำจากตะกั่วหลอมเทลงในแบบใช้ถวายกัณฑ์เนมิราช

- **ตุงเหยียก** ทำจากโลหะผสม ได้แก่ ตะกั่ว สังกะสี ดีบุก ใช้ถวายกัณฑ์มโหสถ

- **ตุงเหล็ก** ทำจากเหล็ก ใช้ถวายกัณฑ์ภุริทัต

- **ตุงทอง** ใช้ทองเหลือง หรือทองแดงทำ ใช้ถวายกัณฑ์จันทกุมารชาดก

- **ตุงข้าวเปลือก** ทำด้วยไม้ทากาวแล้วโรยทับด้วยข้าวเปลือก ใช้ถวายกัณฑ์นารทชาดก

- **ตุงข้าวสาร** ทำด้วยไม้ทากาวแล้วโรยทับด้วยข้าวสาร ใช้ถวายกัณฑ์วิฑูรบัณฑิต

- **ตุ้งเงิน** ทำจากแผ่นเงินดีเป็นแผ่นบางๆ ใช้ถวายเป็นกัณฑ์เวชสันดร
 - **ตุ้งคำ (ทองคำ)** ทำด้วยทองคำแท้ ทำถวายเป็นพระพุทธรูป
 - **ตุ้งบอก** ใช้ไม้ไปทำเป็นตอกสานให้เป็นรูปทรงกระบอก หุ้มด้วยผ้าหรือกระดาษ ทำเป็นท่อนๆ ประมาณ ๗ - ๙ ท่อน ผูกติดกันลงมา ใช้ประกอบแขวนแห่ต่างๆ
 - **ตุ้งข้อพระธาตุ** ทำด้วยโลหะเป็นรูปสามเหลี่ยมคล้ายตุ้งข่อน้อย เชื่อมติดกับด้ามโลหะทำเป็นปลอกสวมยอดฉัตรเจดีย์ เวลาลมพัดจะหมุนไปตามลม
- ตุ้งอวมงคล มีหลายลักษณะ ได้แก่**
- **ตุ้งสามหาง** ใช้ผ้าหรือกระดาษตัดเป็นรูปคล้ายคน มีหัว แขน มีขาตุ้งเป็น ๓ แฉก ใช้นำขบวนศพเป็นเครื่องนำทางผู้ตายไปสู่สวรรค์
 - **ตุ้งแดง** มีลักษณะคล้ายตุ้งไชย แต่มีความยาวเพียง ๕ ท่อน หางตุ้งหรือ ขาตุ้งทำเป็น ๓ แฉก ใช้ปักบริเวณที่มีคนตายโหง ด้านล่างมีกองทรายปักด้วยตุ้งข่อน้อย เพื่อทานให้วิญญาณหลุดพ้น
 - **ตุ้งเหล็ก ตุ้งทอง** ทำเป็นรูปยาวรี ปลายแหลม ใช้ห้อยแขวนกับหลัก มัดเป็นพวง (๑๐๘ อัน) ใช้ในงานศพ นิยมตั้งไว้ใกล้โลงศพ
 - **ตุ้งดำ** คือ ตุ้งข่อน้อยที่ทำจากกระดาษสีดำ ทำบูชาเทพประจำทิศได้ คือ ท้าววิรูปักษ์ เพื่อทำพิธีสูตรถอนสิ่งชั่วร้ายออกไป ขจัดให้ออกไป (ตุ้งดำเป็นทั้งตุ้งมงคล และอวมงคล)

๗. กลุ่มวัฒนธรรมอาหารการกิน

อาหารพื้นบ้านของภาคเหนือมีหลากหลายประเภท ส่วนใหญ่จะเรียกชนิดอาหารตามรูปแบบวิธีการประกอบอาหาร อาทิเช่น

แกง (อ่านว่า แก้ง) เป็นอาหารประเภทน้ำ ที่มีปริมาณน้ำแกงอยู่ในระดับใกล้เคียงกับส่วนประกอบต่างๆ ในหม้อ มีวิธีการทำโดยใส่น้ำพองเดือด ใส่เครื่องปรุง แล้วใส่ส่วนประกอบหลักที่ต้องการแกงตามลำดับ บางสูตรนิยมคั่วเครื่องแกงกับน้ำมันเล็กน้อย จนเครื่องแกงและส่วนผสมอื่น เช่น หมู ไก่ จนมีกลิ่นหอมก่อนจึงจะเติมน้ำลงไปและจึงใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ตามไป เมื่อน้ำเดือดหรือเมื่อหมูหรือไก่ได้ที่แล้ว เครื่องปรุงหลัก ได้แก่ พริกหอมแดง กระเทียม ปลาร้า กะปิ ถ้าเป็นแกงที่มีเนื้อสัตว์ เป็นเครื่องปรุงด้วย จะใส่ตะไคร้ ขมิ้น เพื่อดับกลิ่นคาว เช่น แกงอ่อมไก่

คั่ว หรือ ข้าว ในความหมายทางล้านนา คือการผัด เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำน้ำมันปริมาณเล็กน้อย และใส่กระเทียมลงเจียว แล้วใส่เครื่องปรุงลงไปผัด ใช้ไฟปานกลาง อีกแบบหนึ่งคือ คั่วแบบไม่ใส่น้ำมัน เพียงใส่น้ำลงไปเล็กน้อย พอน้ำเดือด จึงนำเครื่องปรุงลงผัด คนจนอาหารสุก และปรุงรสกลั่นในระหว่างนั้น เช่น คั่วมะเขือ ถั่วฝักยาว (คั่วป่าเขือป่าถั่ว) คั่วลาบ การคั่วเมล็ดพืช เช่น คั่วงา คั่วถั่วลิสง ใช้วิธีคั่วแบบแห้ง คือไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน

จ่อ เป็นการปรุงอาหารประเภทผัก โดยการนำน้ำใส่หม้อตั้งไฟปรุงด้วย เกลือ กะปิ ปลาร้าเมื่อน้ำเดือดจึงใส่ผักลงไป จากนั้นจึงเติมน้ำมะขามเปียกหรือมะขามสด (ไม่นิยมใช้น้ำมะนาว มะเขือเทศ มะกรูด) การจ่ออาจใส่กระดูกหมูด้วยก็ได้ ชนิดผักที่มีการนำมาจ่อ เช่น ผักกาด ผักหนาม ผักกูด ผักบุ้ง ซึ่งบางแห่งนิยมใส่ถั่วเน่าเคี้ยวไฟ และน้ำอ้อย ลงไปด้วย

นึ่ง หรือ หึ่ง เป็นการทำให้สุกด้วยไอน้ำร้อนในไห หรือที่สำหรับการนึ่ง มี ๒ ลักษณะ คือ การนึ่งโดยตรง โดยที่อาหารนั้นไม่ต้องมีเครื่องห่อหุ้ม เช่น การนึ่งข้าว นึ่งปลา นึ่งกล้วยตาก นึ่งเนื้อตาก อีกลักษณะหนึ่งคืออาหารนั้นจะห่อด้วยใบตองก่อน ได้แก่ การนึ่งขนมที่ห่อใบตอง เช่น ขนมจ็อก ขนมเกลือ และพวกห่อนึ่งต่างๆ อาหารที่ใช้วิธีนี้ มักจะเรียกตามชื่ออาหารนั้นๆ ลงท้ายด้วยนึ่ง เช่น ไก่นึ่ง ปลานึ่ง กล้วยนึ่ง

ห่อหนึ่ง หรือห่อหนึ่ง เป็นวิธีประกอบอาหารชนิดหนึ่ง ใช้เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ ปลา หรือใช้หัวปลี หน่อไม้ มาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่ง ห่อหนึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำไปนึ่ง ห่อหนึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำมาปรุงเช่น ห่อหนึ่งไก่ ห่อหนึ่งปลา หน่อหนึ่งปลี ห่อหนึ่งหน่อ เป็นต้น

ลาบ/หลู้ เป็นวิธีการปรุงอาหารโดยการสับให้ละเอียด เช่น เนื้อสัตว์ ทั้งนี้เพื่อนำไปปรุงกับเครื่องปรุง น้ำพริก ที่เรียกว่า พริกลาบ หรือเครื่องปรุงอื่นๆ เรียกชื่อลาบตามชนิดของเนื้อสัตว์ เช่น ลาบไก่ ลาบหมู ลาบจิ้งหรีด ลาบควาย ลาบฟาน (แก้ง) ลาบปลา นอกจากนี้ ยังเรียกตามการปรุงอีกด้วย ได้แก่ ลาบดิบ ซึ่งเป็นการปรุงลาบเสร็จแล้ว แต่ยังไม่ทำให้สุก โดยการคั่ว คำว่าลาบ โดยทั่วไป หมายถึง ลาบดิบ อีกประเภทหนึ่งคือ ลาบคั่ว เป็นลาบดิบที่ปรุงเสร็จแล้ว และนำไปคั่วให้สุก และมีลาบอีกหลายประเภท ได้แก่ ลาบเหนียว ลาบล่อ ลาบขมิ้น ลาบเกี้ยว ลาบแม่ ขาวล้านนามีการทำลาบมานานแล้ว แต่ไม่ปรากฏว่าเมื่อใด เป็นอาหารยอดนิยมและถือเป็นอาหารชั้นสูง

ตำ (อ่านว่า ต่ำ) เป็นอาหารประเภทเดียวกับยำ มีวิธีการปรุง โดยนำส่วนผสมต่างๆ พร้อมเครื่องคลุกเคล้ากันในครก เช่น ตำขมุน (ตำบ่าขมุน) ตำมะขาม (ตำบ่าขาม) ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ เกลือ กระเทียม หัวหอม พริกแห้งหรือพริกสด กะปิ ถั่วเน่าแช่ขี้

ยำ ใช้กับของที่สุกแล้ว เช่น ยำจิ้นไก่ ทำด้วยไก่ต้ม ยำผักเสียด (ผัดผักเสียดหนึ่ง) ยำจิ้นแห้ง (เนื้อต้ม) ปรุงเครื่องยำ หรือเรียกว่า พริกยำ ในน้ำเดือด แล้วนำส่วนผสมที่เป็นเนื้อ หรือผักต้มลงไป คนให้ทั่ว

อ็อก เป็นการปรุงอาหารโดยนำอาหารห่อใบตอง นำใส่หม้อหรือกระทะ เติมน้ำลงไปเล็กน้อย หรือนำเอาอาหารพร้อมเครื่องปรุงใส่ในหม้อ เติมน้ำเล็กน้อยยกตั้งไฟ นิยมทำกับอาหารที่สุกเร็ว เช่น ไข่ ปลา มะเขือยาว เรียกชื่ออาหารตามชนิดของส่วนผสม เช่น อ็อกปลา อ็อกไข่ (ไข่ป๋าม หรือป๋ามไข่) อ็อกบ่าเขือ (อ็อกมะเขือ)

แอ็บ เป็นการนำอาหารมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงก่อน ปรุงเสร็จแล้วนำมาห่อด้วยใบตอง นำไปปิ้ง หรือนึ่ง เช่น แอ็บปลา แอ็บกุ้ง แอ็บอีฮวก

อุ้ม เป็นวิธีการทำอาหารของชาวล้านนาชนิดเดียวกับ "ฮุ่ม" คือเป็นการทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ค่อนข้างเหนียว เช่น เนื้อวัว เนื้อไก่ หรือเนื้อเค็มตากแห้ง (ที่เรียกว่า จิ้นแห้ง) หากใช้เนื้อไก่ จะเรียกว่า อุ้มไก่ หากใช้เนื้อวัว หรือเนื้อเค็มตากแห้ง จะเรียกว่า จิ้นฮุ่ม ซึ่งลักษณะของอาหารประเภทนี้ เนื้อจะเปื่อย และมีน้ำขลุกขลิก

ส้า เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำเอาเครื่องปรุงเช่น เนื้อปลา พริกสด หอมแดง กระเทียมมาโขลกให้สุก ก่อนโขลกเครื่องปรุงทั้งหมดให้เข้ากัน เติมน้ำปลาที่ต้มเตรียมไว้ นำมาคลุกเคล้ากับผักสดที่ล้างเตรียมไว้แล้ว เช่น ส้าผักแพะ ส้ายอดมะม่วง จะปรุงรสให้เปรี้ยวด้วยมะกอกป่า หรือมะนาว

๗.๑ ลาบจิ้น

ลาบ คือ อาหารที่บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของคนภาคเหนือ แต่เดิมเป็นอาหารชาวชนบทกินกันแบบไม่พิธีพิถัน เป็นอาหารสุดยอดของความอร่อยแบบลูกทุ่งแท้ คือ กินแบบสดๆ ดิบๆ ปัจจุบันลาบได้รับการพัฒนาให้ดีขึ้น โดยการพยายามรักษาความสะอาด และปรุงแต่งรสชาติให้กลมกล่อม จึงนิยมรับประทานกันทั่วไป ลาบมีหลายอย่างขึ้นอยู่กับวิธีการและชนิดของเนื้อที่จะนำมาทำลาบ เช่น ถ้าทำจากเนื้อหมูก็เรียกลาบหมู ถ้าทำจากเนื้อวัวควายก็เรียกลาบควาย ถ้าทำจากไก่ จากปลา ก็เรียกลาบไก่ ลาบปลา ส่วนวิธีการนั้นก็ขึ้นอยู่กับว่าต้องการลาบแบบไหน เช่น ลาบขมู ลาบเหนียว ลาบหมี่ และลาบเหลว(เลือด) เป็นต้น



วิธีลาบ นำเนื้อที่จะลาบพร้อมเครื่องใน เช่น ตับ ลำไส้เล็ก กระเพาะ เพี้ย น้ำดี ถ้าลาบหมูเพิ่มหนังหมูด้วยและเลือดสดๆ ไว้ จากนั้นนำเนื้อมาสับให้ละเอียด เนื้อที่จะลาบต้องล้างชุดให้สะอาดและแห้งสนิท ถ้าเป็นเชียงไม้แฉ่งจะดีมาก ขณะลาบเนื้อต้องคอยเติมเลือดลงไปด้วย เลือดต้องเป็นเลือดที่กระด้างเป็นก้อน ถ้าตักมาจากโพรงช่องท้องขณะชำแหละและใส่ในปริมาณที่พอเหมาะ ถ้าใส่น้อยนิยมนำลาบหมีจะได้รสชาติแบบลูกกรุง ถ้าใส่มากเกินไปจะกลายเป็นลาบเลือด (คนละอย่างกับของภาคอีสาน) เครื่องปรุงลาบประกอบด้วยพริกป่น (ต้องเผาหรือคั่วพริกให้กรอบก่อนป่น) เครื่องเทศ (จะเลือกใส่เฉพาะบางอย่างตามสูตร หัวหอมเผา กระเทียมเผาหรือสด เกลือ ข่าเผา ตะไคร้เผา กะปิเผา นำเครื่องปรุงเหล่านี้มาตำในครกให้แหลกเรียกว่า “น้ำพริกลาบ” แล้วนำไปผสมกับเนื้อที่ลาบไว้ คลุกเคล้าให้เข้ากันดี (บางสูตรจะเอาน้ำพริกลาบไปผัดให้หอมเสียก่อน) ส่วนเครื่องในนำมาล้างให้สะอาดแล้วต้มให้สุก (บางคนชอบสดๆ) หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ผสมลงไปด้วย ปรุงรสด้วยน้ำปลา ผักชี ผักไผ่ สะระแหน่ หั่นฝอย เน้นรสเผ็ดเป็นหลัก รับประทานกับผักสดและข้าวเหนียว (ถ้าไม่ชอบดิบก็นำไปคั่วให้สุก)

ลาบหมู ทำให้หลายวิธี คือ ลาบหมี ลาบธรรมดา ลาบขมุ และลาบแหลว (ลาบเลือด) อาจมีมันหวาน คือ มันตรงสันคอหั่นเป็นแผ่น ใส่ลงไปด้วย ถ้าเป็นลาบหมีต้องเจียวกระเทียมและทอดตะไคร้หั่นฝอย เครื่องในทอดกรอบโรยลงไปผสม และโรยหน้า (ทรงเครื่อง) ถือเป็นลาบลูกกรุง ส่วนลาบขมุเป็นลูกทุ่งแท้ คือ ทำง่ายไม่พิถีพิถันในการปรุง (อาจใส่เฉพาะพริกป่น เกลือ กระเทียม เครื่องเทศ)



ลาบวัว - ควาย ทำเหมือนลาบหมูต่างกันตรงที่ต้องใส่เพี้ย (อาหารที่ย่อยแล้วและน้ำย่อยในลำไส้เล็ก) และน้ำดีจากถุงน้ำดีลงผสมไปด้วย (ต้มให้สุก) จะได้รับรสหวานกลมกล่อม ส่วนกระเพาะต้องล้างให้สะอาด เรียกว่า คันนา หรือหย้อ หั่นเป็นคำจะใส่ดิบๆ หรือลวกให้พอสุกก็ได้ใส่ลงไปด้วย บาลคนอาจแยกกินต่างหากเป็นเครื่องเคียงกับลาบ ลาบปลา ทำจากปลาสดๆ แลเอาแต่เนื้อมาลาบ ปรุงด้วยน้ำพริกลาบเหมือนลาบเนื้อ ปลาที่นิยมทำลาบเป็นปลาน้ำจืด ได้แก่ ปลาแซ่ ปลาเพี้ย ปลาไน

ปลาตะเพียน ปลากราย

ลาบไก่ มีวิธีการและขั้นตอนยุ่งยากใช้เวลานานเป็นลาบทรงเครื่อง ไก่ที่ใช้ลาบต้องเป็นไก่พื้นเมือง เป็นอาหารที่นิยมทำกินกันในโอกาสพิเศษหรืองานเลี้ยงหรือในเทศกาลต่างๆ เช่นเดียวกับลาบหมู ลาบควาย ลาบวัว ส่วนประกอบหลักของลาบไก่ คือเนื้อไก่สด นำมาสับให้ละเอียดคลุกเคล้ากับเลือดสด ปรุงด้วยเครื่องปรุงอันประกอบด้วยพริกแห้งเผา และเครื่องเทศต่างๆ ลาบกินกับผักสดนานาชนิด โดยเฉพาะประเภทสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมแรง และเรียกผักที่นำมากินกับลาบว่า ผักกับลาบ ลาบที่ยังไม่สุก เรียกว่า ลาบดิบ ถ้าต้องการรับประทานแบบสุก ก็นำไปคั่วกับน้ำมันพืชเล็กน้อย หรือไม่ใส่น้ำมันก็ได้ตามชอบ เรียกว่า ลาบคั่ว



๗.๒ แกงฮังเล

แกงฮังเลเป็นแกงประเภทเนื้อป่นมัน จะใช้หมูหรือเนื้อก็ได้ จะเคี่ยวเนื้อจนเปื่อยให้เหลือแต่น้ำแกงข้นๆ ปรุงให้ได้รับเปรี้ยว - หวาน - มัน แกงฮังเล หรือฮางเล เป็นอาหารสำหรับพม่า หรือชาวไทยใหญ่ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่ถูกถ่ายทอดหิบบ่มกันมานานหลายชั่วอายุคน แต่เดิมคนยวนหรือโยนกเป็นผู้รับมา ต่อมาได้กลายเป็นอาหารพื้นบ้านล้านนาไป แกงฮังเลอยู่ด้วยกันหลายตำรับ ได้แก่ ตำรับเชียงแสน ตำรับเชียงตุง และตำ

หรับเชียงใหม่ โดยเฉพาะแกงฮังเลเชียงแสนซึ่งเป็นต้นตำรับแกงฮังเลในเชียงรายนั้นถือว่าอร่อยกว่าทุกตำรับ นิยมทำแกงชนิดนี้ในช่วงเทศกาลงานบุญ เพราะเก็บไว้กินได้สองสามวันโดยไม่บูด หรือจะทำกินกันในยามปกติก็ได้



แกงฮังเลหมู ต้องเตรียมหมูสามชั้นมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมโตๆ ถ้าไม่ชอบมันก็หั่นเนื้อมากกว่ามัน แล้วตำเครื่องแกงลงคลุกหมักไว้ เติมหอยนางรมฮังเลหมักเข้าด้วยกัน (ผงฮังเลจะคล้ายผงกระหรี่แต่คนละรส มีขายในภาคเหนือตอนบน) เครื่องแกงประกอบด้วยพริกแห้ง กระเทียม หัวหอม ตระไคร้ ขมิ้น เกลือ โขลกให้ละเอียดรวมกัน จากนั้นจึงตั้งหม้อเอาเนื้อที่หมักลงผัดให้หอมแล้วเติมน้ำลงนิดหน่อย เคี่ยวต่อไปเรื่อยๆ ใช้ไฟอ่อน เมื่อเนื้อเริ่มเปื่อยได้ที่ก็เติมน้ำให้พอปรุง

รสอีกครั้งโดยใส่ขิงหั่นฝอย ถั่วลิสงคั่วทั้งเม็ด กระเทียมปอกเปลือก กระเทียมดอง ถ้าเป็นต้นตำรับเชียงตุงจะใส่มันเทศเป็นชิ้นๆ ลงไป ถ้าตำรับเชียงแสนจะใส่กระท้อน ส่วนตำรับเชียงใหม่จะใส่มะขามเปียกลงไป ปรุงให้กลมกล่อมก็เป็นแกงฮังเลที่อร่อยน่ากินครบ ๓ รส ปัจจุบันแกงฮังเลได้ถูกดัดแปลงให้มีรสชาติเปลี่ยนไปตามความนิยม อาจมีวัฒนธรรมของไทยลื้อเข้ามาผสมผสาน ถือเป็นอาหารที่เป็นที่รู้จักทั่วไปทั้งจังหวัด ตลอดจนถึงภาคเหนือตอนบน



๗.๓ แกงโฮะ

คำว่า “โฮะ” แปลว่า **รวม** “แกงโฮะ” คือ แกงนำเอาอาหารหลาย ๆ อย่างมารวมกันเช่นเดียวกับ “จับฉ่าย” ของจีน ในสมัยก่อนแกงโฮะมักจะทำจากอาหารที่เหลือหลาย ๆ อย่างรวมกันแต่ปัจจุบันนี้ใช้อาหารใหม่ทำก็ได้หรือจะเป็นของที่ค้างคืนก็ได้โดยการปรุงใหม่อีกที

เครื่องปรุง-วิธีปรุง จะต้องมีหน่อไม้ดอง แกงฮังเล แกงเผ็ด แกงแค เป็นหลักยืนพื้น ส่วนอาหารที่จะนำลงปอกหมกนั้นไม่นิยมแกงปลา ลาบ แกงผักกาด หรืออาหารที่มีรสเด่นเฉพาะตน แต่จะใช้อาหารที่ประกอบด้วยผักหลายชนิดที่มีเนื้อหมู หรือไก่ประกอบรส โดยให้เนื้อแกงออกจนหมดเอาลงเคี่ยวรวมกัน เติมน้ำหน่อไม้ดอง วุ้นเส้น แล้วปรุงรสตามชอบใจ และอาจใส่พริกขี้หนูและใบมะกรูดด้วย จากนั้นจึงนำไปผัดในน้ำมันอีกครั้งหนึ่ง ทั้งนี้หากจะปรุงใหม่ทั้งหมดก็จะใช้เนื้อหมูติดมัน ผักต่างๆ เช่น ผักกาด ถั่วฝักยาว ผักตำลึง หน่อไม้ดอง วุ้นเส้น มะเขือ ใบมะกรูด

เครื่องปรุงน้ำพริก มีพริกสด หัวหอม กระเทียม เกลือ กะปิ โขลกเข้าด้วยกันให้ละเอียดแล้วเอากะทะตั้งน้ำมัน เอาพริกผัดกับเนื้อแล้วเอาผักต่าง ๆ ที่เตรียมไว้ผัดเติมน้ำพอสมควร เคี่ยวให้แห้งแล้วเอาวุ้นเส้นใส่ลงไป ชิมรสตามชอบโรยพริกขี้หนู ใบมะกรูด

๗.๔ ขนมน้ำเงี้ยว

เป็นอาหารตำรับชาวล้านนา ชนชาติที่นิยมอาหารชนิดนี้คือ คนเมือง ชาวไทยใหญ่ ชาวไทยลื้อ ชาวไทยเรียกว่า “ข้าวปุ้น” ลักษณะคล้ายขนมจีนน้ำยาของภาคกลาง แตกต่างกันที่การปรุงน้ำแกงที่ดกกรด ขนมน้ำเงี้ยว เรียกว่า ขนมน้ำเงี้ยว (ทางเหนือเรียกขนมน้ำเงี้ยวว่า ขนมน้ำเงี้ยว) สูตรการปรุงน้ำจะเป็นตำรับของชาวไทยใหญ่โดยเฉพาะซึ่งเผยแพร่วัฒนธรรมนี้นานแล้ว จนปัจจุบันอาหารประเภทนี้ได้แพร่หลายไปแทบทุกจังหวัดใน



ภาคเหนือ แต่มีรสชาติแตกต่างกันออกไปด้วยมีการประยุกต์ขึ้นมาใหม่ ขนมเส้นน้ำเงี้ยวมีวิธีทำดังนี้

เส้นขนมจีน แต่เดิมใช้แป้งที่ตำจากข้าวเจ้า ซึ่งต้องหมักค้ำคืนหลายคืนเพื่อให้เหนียวแล้วนำมาลวดน้ำร้อน ปั่นบดจนเหนียวนุ่ม จากนั้นนำมาปูลงในหม้อน้ำร้อนผ่านตะแกรงรูเล็กๆ เมื่อเส้นสุกได้ที่ก็จะลอยขึ้นมา ใช้กระชอนตักมาพักให้สะเด็ดน้ำ ก็จะเป็นเส้นขนมที่เหนียวนุ่มอร่อยแต่มีสีคล้ำอยู่บ้าง ปัจจุบันมีกรรมวิธีที่ทันสมัยและรวดเร็วกว่า ไม่ต้องหมักแป้งค้ำคืน เส้นขนมจีนจึงขาวนวลน่ากิน

น้ำแกง หรือน้ำขนมเส้น มีเครื่องปรุงคือ น้ำพริก (ไม่ใส่ข้าว ตะไคร้ ขมิ้น) ถั่วเน่าแผ่น (ทำจากถั่วเหลือง บดหมักทำเป็นแผ่นบางมีขายตามท้องตลาดในภาคเหนือ เวลาที่จะใช้ให้นำมาผิงไฟให้หอมกรอบ นำโคลกลงในน้ำพริก) มะเขือเทศ เลือดหมูหรือไก่ (เลือดที่แข็งตัวเป็นก้อน) กระดูกหมู เนื้อหมูสามชั้น หรือเนื้อแดง (บางรายใช้เนื้อวัว)

วิธีทำ นำน้ำพริกลงผัดในหม้อให้หอม (ถ้าเป็นหม้อดินยิ่งดี) นำเนื้อที่เตรียมไว้สับให้ละเอียดลงผัดรวมกับน้ำพริก เคี่ยวไปจนแตกมัน จากนั้นเร่งไฟแล้วเติมน้ำให้พอ เอากระดูกลงต้ม พอใกล้สุกเติมมะเขือเทศผ่าซีกและเลือดหมูเป็นชิ้นๆ ลงไป เวลาใกล้ก็หยิบเส้นลงใส่ในถ้วย เหยาะด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว ผักชี แล้วตักน้ำแกงราดลงไป รับประทานร้อนๆ มีเครื่องเคียงคือ ถั่วงอกและแคบหมู หรือหนังพอง ปรุงรสด้วยมะนาว หรือผักกาดดองหั่นฝอย พริกป่นทอด ถ้าไม่ชอบเส้นขนมจีนจะใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวแทนก็ได้ แต่ต้องลวกเส้นให้นุ่ม



๗.๕ ถั่วเน่า



เป็นอาหารพื้นบ้านชนิดหนึ่งของชาวล้านนาหรือทางภาคเหนือทำมากันตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นอาหารที่ได้จากวิธีถนอมอาหาร ถั่วเน่าทำจากถั่วเหลืองที่ผ่านการต้มสุก และปรุงรสชาติด้วยเกลือ พริกย่างป่นทิ้งไว้ ๒-๓ วันจนมีกลิ่นและมีสีที่เปลี่ยนไปจากเดิม และมีรสชาติเค็ม ชาวล้านนาส่วนใหญ่จะใช้ถั่วเน่าแทนกะปิ การนำถั่วเน่าที่ผ่านจากการหมักโดยถั่วที่เริ่มเปื่อยยุ่ย เรียกว่า “ถั่วเน่าซา” นำไปคั่วหรือผัดใส่ไข่และหอมแดง แต่ถ้านำถั่วเน่าซามาโขลกหรือบดให้ละเอียดจนกลายเป็นสีไข่ไก่แล้วนิยมนำมาห่อใบตองปิ้งจะเรียก “ถั่วเน่าเมอะ” และถั่วเน่า “ถั่วเน่าเมอะ” มาทำเป็นแผ่นวงกลมตากแห้งแล้วเป็นสีน้ำตาล ก็จะมีชื่อเรียก “ถั่วเน่าแซบ” และในปัจจุบันถั่วเน่าแซบยังมีการพัฒนาและนำมาแปรรูปเป็นถั่วเน่าผง เพื่อความสะดวกในการปรุงรสของอาหาร ถั่วเน่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่อยู่คู่กับคนล้านนามาเป็นเวลานาน เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมาหลายรุ่น ถือเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีคุณค่าทางวัฒนธรรมแลวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนล้านนา ที่สำคัญยังสามารถสร้างเสริมรายได้ให้คนในชุมชนอีกด้วย

วิธีและขั้นตอนการทำถั่วเน่า

ขั้นตอนแรก นำเมล็ดถั่วเหลืองที่มีคุณภาพนำมาคัดแยกเมล็ดที่เสียออกแล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาดและแช่น้ำทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้ถั่วนิ่ม จากนั้นนำถั่วเหลืองมาชวบน้ำทิ้งไว้ให้พอหมาดๆ ต้มในน้ำเดือดนาน ๔-๖ ชั่วโมง หรือ ๑ วัน จนกว่าถั่วจะเปื่อย นำไปใส่ในกระบุง ตะกร้า หรือเชง ที่รองและปิดทับด้วยใบตองตึงหรือใบตอง ห่อผ้าหม้อหรือไม้ที่หนักรๆ มาทับอีกชั้น หมักให้ถั่วอบและร้อนโดยทิ้งไว้ ๒ หรือ ๓ คืน หรืออาจนำไปตาก ส่วนใหญ่นิยมหมักถั่วเน่า ประมาณ ๒-๓ วัน จะได้ถั่วที่เริ่มเปื่อยยุ่ยและส่งกลิ่นเล็กน้อย โดยมีกลิ่นและรสชาติกำลังดี เรียกว่า ถั่วเน่าซา (ถั่วเน่าที่ยังเป็นเมล็ด คล้ายเต้าเจี้ยวของคนจีนแต่ไม่มีน้ำ) ถั่วเน่าซาสามารถนำไปประกอบอาหาร เช่น เอามาผัดกับไข่ หอมแดง กระเทียม หรือถั่วเน่าซาใช้ผัดกับเนื้อไก่



หรือหมู เรียก ถั่วเน่าคั่ว นอกจากนั้นถ้าจะแปรรูปเป็นถั่วเน่าแผ่นต้องใช้เวลามาก ๒ วัน เพราะทำให้ไม่มีกลิ่นแรงเกินไป ในสมัยโบราณมีกรรมวิธีผลิตถั่วเน่าแผ่น สำหรับเก็บไว้ปรุงอาหารในครัวเรือน คือ ใช้วิธีโขลกกับครก ให้ละเอียดแล้วทำเป็นแผ่นบางๆ อีกหนึ่งวิธีก็คือแผ่ถั่วเน่าที่ปั่นเป็นก้อนกลม ให้บางๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง แต่ในปัจจุบันมีเครื่องบดในการทำถั่วเน่าแผ่น นอกจากนั้นถั่วเน่ายังมีการผลิตเป็นแบบผงป่นเพื่อสะดวกในการปรุงอาหารอีกด้วย รสชาติของถั่วเน่าจะออกไปทางเค็ม กลิ่นและรสชาติดกกล่อมกว่าของถั่วเหลืองที่ผ่านการหมักในรูปแบบอื่น

คุณค่าทางโภชนาการ ถั่วเน่าเป็นอาหารที่ให้ประโยชน์มากมายแก่ผู้บริโภค นอกจากใช้เป็นอาหารเสริมรสชาติแล้วยังให้คุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วยโปรตีนในถั่ว ถั่วเน่ายังมีสารอาหารที่ย่อยสลายง่ายและสารอาหารอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งทางการแพทย์เชื่อว่ามีผลในการลดอัตราการเป็นโรคมะเร็ง โรคหัวใจ ใช้ลดความอ้วนและบำรุงสมองได้อีกด้วย



๗.๖ ผักกาดจ้อ จอผักกาด เป็นตำรับอาหารที่ใช้ผักกาดกวาดตั้งที่กำลังออกดอก หรือเรียกว่า “ผักกาดจ้อน” หรือ “ผักกาดดอก” ซึ่งปรุงด้วยเกลือ กะปิ ปลาร้าหรือกะปิ ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียกหรือมะขามสด ใส่กระดูกหมูด้วยก็ได้ ซึ่งบางแห่งนิยมใส่น้ำอ้อยลงไปด้วย บางสูตรใส่ถั่วเน่าแช่บ หรือถั่วเน่าแผ่นย่างไฟ นิยมรับประทานกับพริกแห้งทอด ตัดเป็นท่อน โรยหน้าแกง หรือรับประทานต่างหาก แล้วแต่ชอบ

ขั้นตอนและวิธีการทำ ต้มน้ำเปล่า พอเดือดใส่ซี่โครงหมูสับต้มจนกระทั่งหมูนุ่ม โขลกกระเทียม หอมแดง กะปิ เกลือ รวมกันให้ละเอียดใส่ลงในหม้อต้มซี่โครงหมู พอเดือดใส่ผักกาดตั้งเด็ดเป็นท่อน พอผักนุ่ม ใส่ถั่วเน่าแผ่นโขลกละเอียด ใส่ น้ำมะขามเปียกคนให้ทั่วพอเดือดปิดไฟ ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อนใส่พริกชี้หนูแห้งลงทอดพอกรอบตักขึ้น ใส่กระเทียมสับเจียวให้เหลืองแล้วเททั้งกระเทียมเจียวและน้ำมันใส่หม้อจ้อผักกาด (จ้าว) คนให้เข้ากัน

เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม บางสูตรใส่ปลาร้า หรือบางสูตรใส่น้ำอ้อยเพื่อให้มีรสหวาน ถ้าใช้มะขามสดให้ลวกหรือเผาแล้วแกะเอาเปลือกออก เลือกเอาแต่เนื้อและน้ำเพื่อนำไปปรุงรส จะทำให้รสชาติของจ้อผักกาดจะกลมกล่อม การเลือกผักกาดกวาดตั้งที่ใหม่และสด จะทำให้จ้อผักกาดมีรสชาติกลมกล่อม



๗.๗ แกงแค

แกงแค เป็นแกงที่ประกอบด้วยผักหลายชนิด และมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนผสมด้วยหนึ่งอย่าง เรียกชื่อแกงแคตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาเป็นส่วนผสมนั้น เช่น แกงแคไก่ แกงแคกบ แกงแคจิ้งจิว แกงแคปลาแห้ง ผักที่เป็นส่วนผสมหลัก ส่วนใหญ่ประกอบด้วย ผักตำลึง ผักชะอม ใบชะพลู ผักชีฝรั่ง มะเขือพวง เห็ดลมอ่อน ผักเผ็ด และดอกแค

ขั้นตอนและวิธีปรุง สับเนื้อสัตว์ที่ใช้แกงเป็นชิ้นพอคำ เตรียมเด็ดหรือหั่นผักทุกชนิดล้างให้สะอาดพักไว้ โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด (พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า หั่นตะไคร้ซอย กะปิ ปลาร้า) เจียวกระเทียมที่สับแล้วพอเหลือง ใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม ใส่เนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้แล้วผัดให้สุกแล้วใส่น้ำพอกวนไก่ ตั้งต่อให้เดือดใส่ผักที่สุกยากก่อนแล้วตามด้วยผักที่สุกง่าย คนให้เข้ากันพอผักสุกยกลง

เคล็ดลับในการปรุงและเลือกส่วนผสม การคั่วหรือผัดเครื่องแกงควรใช้ไฟปานกลาง เครื่องแกงบางสูตรอาจใส่เม็ดผักชี มะแขว่น หน่อข่า เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมของแกงแค ผักที่ใช้เป็นส่วนผสมสามารถใส่ผักชนิดอื่นๆได้ เช่น หน่อไม้ต้ม ยอดมะพร้าว จักค่านแห้ง ดอกแคขาว ดอกแคแดง เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสมถ้าเป็นแกงแค

ไก่ควรใช้ไก่บ้าน รสชาติน้ำแกงจะกลมกล่อม พริกแห้งที่ใช้ทำน้ำพริกควรใช้พริกชี้หนุ่ยยอดสนแห้งผสมกับพริกชี้หนุ่ยสวนอย่างละครึ่ง



๗.๘ แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง

แกงผักหวาน มี ๒ ตำรับ คือ แกงผักหวานป่าและแกงผักหวานบ้าน นิยมแกงใส่ไข่มดแดง ซึ่งเป็นฤดูที่ผักหวานป่าผลิยอดในช่วง มีนาคม - มิถุนายน และเป็นช่วงเดียวกับมดแดงออกไข่ การแกงผักหวานจะใส่ได้ทั้งปลาทูสดและปลาแห้งก็ได้

ขั้นตอนและวิธีปรุง โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด (พริกชี้ฟ้าแห้ง กระเทียม หอมแดง กะปิ ปลาร้า) ต้มน้ำพองเดือดละลายเครื่องแกงในน้ำเดือด ใส่ปลาแห้ง/ไข่มดแดงต้มแล้วตามด้วยผักหวานป่าต้มผักจนสุก ถ้าชอบวุ้นเส้นก็ใส่วุ้นเส้นคนให้เข้ากันปิดไฟ

๗.๙ แกงกระด้าง บ้างเรียกว่า แกงหมูกระด้าง แกงหมูหนาว นิยมใช้ขาหมูทำเพราะเป็นส่วนที่มีเอ็นมาก เป็นส่วนที่ทำให้แกงข้น เกาต์ หรือกระด้างง่าย แต่ปัจจุบันมีการเติมผงวุ้นเย็น เพื่อช่วยให้แกงกระด้างได้ดีและเร็วขึ้น

แกงกระด้างในปัจจุบันมีอยู่ ๒ สูตร คือ

สูตรที่ ๑ แกงกระด้างของเชียงใหม่ จะมีส่วนผสมของพริกไทยเม็ด กะปิ หัวหอม กระเทียม รากผักชีหั่นฝอย การทำคือนำขาหมูที่ทำความสะอาดแล้วสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ (บางคนอาจต้มก่อนแล้วค่อยหั่น) โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด นำไปคลุกกับขาหมูที่สับไว้ แล้วนำไปตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยวจนแตกมันแล้วใส่น้ำลงไปพองประมาณ เคี่ยวจนเปื่อย และให้เหลือน้ำแกงพอขลุกขลิก ปรุงรสตามชอบ ถ้าใส่หัววุ้นก็นำมาละลายน้ำแล้วใส่ลงไปแกง พองเดือดอีกครั้งก็ยกลง เทใส่ถาด หรือภาชนะอื่นตามสมควร แล้วนำไปเก็บ ถ้าเป็นฤดูหนาวอาจเก็บไว้ในตู้กับข้าวคืนหนึ่ง แกงก็แข็งตัวได้ หรือจะเก็บในตู้เย็นก็ได้



สูตรที่ ๒ แกงกระด้างเชียงราย เครื่องแกงมีพริกแห้ง (แช่น้ำก่อนนำไปโขลก) ตะไคร้ กระเทียม เกลือ ข่า หอมแดง กะปิ โขลกเครื่องแกงเหล่านี้เตรียมไว้ นำขาหมูไปเผา แล้วแช่น้ำ ขูดขนทำความสะอาดให้ดี แล้วนำไปต้มให้สุก และเปื่อยโดยใส่เกลือ และรากผักชีด้วย จากนั้นนำขาหมูออกมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปใส่ลงหม้อแกง ใส่น้ำแกงพอประมาณ เอาเครื่องแกงลงละลาย เคี่ยวจนน้ำงวดให้เป็นแบบขมูม ปรุงรสตามใจชอบ แล้วยกลงเทใส่ภาชนะ ทิ้งไว้ให้เย็นและแข็งตัว ก่อนนำมารับประทาน หั่นผักชี ต้นหอมโรย ก็รับประทานได้ แกงกระด้างเจียงใหม่ หละปูนจะมีสีขาว ส่วนแกงกระด้างเชียงราย จะเป็นสีออกส้ม ๆ จากพริกแห้ง

๗.๑๐ ขนมไทยภาคเหนือ

ชาวล้านนามีขนม (อ่านว่า เข้าหนม) เป็นอาหารประเภทของหวาน ปรุงด้วยแป้งและกะทิ และน้ำตาลหรือน้ำอ้อย โดยปกติมักจะทำขนม เมื่อมีเทศกาล โอกาสพิเศษ หรือพิธีกรรมเท่านั้น และมักจะเป็นการเตรียมเพื่อทำบุญ เช่น วันพระ วันสำคัญทางพุทธศาสนา วันสงกรานต์ งานประเพณี งานทำบุญ ขนมที่นิยมทำ เช่น ขนมจ็อก ข้าวต้มหัวอก ขนมล้นหมา ข้าววิตู ขนมกล้วย ข้าวแต่น ขนมเทียน ขนมสอดไส้ ขนมเกลียว ข้าวแคบ ข้าวขวบ



๗.๑๑ ข้าวมูนช่วย หรือขนมวง

ขนมไทยใหญ่ มีชื่อเรียกตามภาษาถิ่น "ข้าวมูนช่วย" หรือ ขนมวง หรือ คนทั่วไปมักเรียกโดนัทไทยใหญ่ เป็นของทานของชาวไทยใหญ่มานานตั้งแต่อดีต โดยมีวิธีการทำง่าย ๆ คือนำแป้งมาปั้นให้เป็นวงแล้วโรยงา จากนั้นนำลงไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ หลังจากแป้งสุกยกขึ้นมาราดด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียวข้น ลองทานดูจึงรู้ว่ารสชาติของขนมมูนช่วยนี้อร่อยเกินหน้าตาของมันไปหลายช่วงตัว ทั้งรสสัมผัสที่กรอบนอกเหนียวนุ่มอยู่ภายใน ทั้งความหอมหวานจากน้ำอ้อยเคี่ยวนั้นช่างผสมผสานกันจนเกิดเป็นความอร่อยที่ยากจะอธิบายได้

วิธีทำ มีทั้งแบบสือกเกลือลงนวลเนียน กับสีเข้มดำอันนี้เค้าบอกว่าใช้ข้าวเก่า หรือข้าวเหนียวดำ เอามาไม่แบ่งทำเอง

๑) ผสมแป้งข้าวเหนียว + ข้าวเจ้าวนวดให้ได้ที่พักไว้แล้วจึงโรยด้วยงาขาว กดเบาๆ เพื่อให้งาติดกับตัวแป้ง

๒) เคี่ยวน้ำอ้อยให้เหนียวพอประมาณ

๓) นำแป้งมาปั้นเป็นวงกลมจนหมด

๔) นำกระทะ (ใช้กระทะแบน) ตั้งไฟร้อนปานกลางใส่น้ำมันลงไปพอท่วมกระทะ นำแป้งที่ปั้นไว้เป็นวงกลมลงเรียงในกระทะน้ำมัน พลิกกลับด้านไปมาจนสุก

๕) วิธีเคลือบน้ำตาลอ้อย

– นำน้ำตาลน้ำอ้อยใส่น้ำเล็กน้อยตั้งไฟให้เป็นยางมะตูม

– นำขนมที่ยกลงจากกระทะน้ำมัน โดยใช้ไม้เสียบขนมจุ่มลงไปในหม้อ น้ำตาลน้ำอ้อยรอจนน้ำตาลอ้อยซึมเข้าไปในเนื้อแป้งจนทั่ว แล้วจึงยกขึ้นพักไว้ให้เย็นและรับประทานได้เลย



คุณค่าทางโภชนาการ ขนมวงให้คาร์โบไฮเดรตสูง นิยมรับประทานเป็นอาหารว่าง มีขายในตลาด จะมีขายในทุกฤดูกาล ส่วนผู้ที่เป็เบาหวานหรือความดันไม่ควรรับประทานเนื่องจากเป็นขนมที่มีรสหวาน และใช้น้ำมันจำนวนมากอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

๘. กลุ่มอาชีพ สีน้าและผลิตภัณฑ์ชุมชน

ตำบลโป่งน้ำร้อนมีกลุ่มอาชีพที่เข้มแข็งได้รับการส่งเสริมจากองค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อนและหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเสริมสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนในพื้นที่ และสามารถพัฒนาต่อยอดให้ผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียง ดังนี้

๘.๑ วิสาหกิจชุมชนไม้กวาดบ้านเปียงกอก หมู่ ๖



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนไม้กวาดบ้านเปียงกอก ตั้งอยู่เลขที่ ๑๗ หมู่ที่ ๖ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอดง จังหวัด เชียงใหม่ บริหารงานโดย นางจันต๊ะ หนองวงศ์

ความเป็นมา หมู่บ้านเปียงกอกเป็นหมู่บ้านที่อยู่ใกล้ดอย (ภูเขา) จึงทำให้มีดอกก้ง (ดอกหญ้า) ขึ้นเป็นจำนวนมาก ทำให้พ่อค้าแม่ค้าเก็บมาดัดเป็นไม้กวาดใช้ภายในครัวเรือน ต่อมาลูกหลานได้สืบทอดการทำไม้กวาดเพื่อใช้ในครัวเรือน และได้รวมกลุ่มจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนไม้กวาดดอกหญ้าน้ำบ้านเปียงกอก เมื่อวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ. ศ. ๒๕๕๘ เป็นต้นมา โดยได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน

เมื่อวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๓ ได้มีโอกาสเข้าเฝ้ารับเสด็จสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระองค์ได้เสด็จ ณ มูลนิธิชัยพัฒนา และทางกลุ่มได้สาธิตการทำไม้กวาดดอกหญ้าให้พระองค์ท่านได้ทอดพระเนตร พระองค์ท่านได้มองเห็นความสำคัญของการทำไม้กวาดดอกหญ้าและทรงติดตามถึงการตลาดและทรงเมตตาหาตลาดรองรับการผลิตให้กับกลุ่ม ทำให้สมาชิกกลุ่มเกิดแรงจูงใจในการทำกลุ่มไม้กวาดดอกหญ้ามานี้ได้จนถึงทุกวันนี้ ต่อมาเมื่อวันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๔ เกิดน้ำป่าไหลหลากเข้าท่วมบ้านเปียงกอกทำให้ประชาชนเดือนร้อน บ้านเรือนพังเสียหาย จึงได้มีหน่วยงานพัฒนาสังคมเข้ามาส่งเสริมและฟื้นฟูคุณภาพชีวิตของประชาชนหลังน้ำลด และได้พัฒนาการทำไม้กวาดให้มีผลผลิตเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มขึ้นได้แก่

ลายขุนเขา เป็นการแสดงถึงที่ตั้งของหมู่บ้านเปียงกอก ตำบลโป่งน้ำร้อน ที่มีขุนเขาล้อมรอบ

ลายน้ำไหล เป็นการแสดงถึงลำน้ำใจที่เป็นลำน้ำสายหลักใช้ในการอุปโภค บริโภค และใช้ในการทำเกษตรกรรมในพื้นที่หมู่บ้านเปียงกอก พื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อนและตำบลเวียง อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่

ลายข้าวโพด เป็นการแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่หมู่บ้านเปียงกอก ที่เป็นแหล่งเกษตรกรรมมีอาชีพการปลูกข้าวโพดในหมู่บ้าน

ลายดอกแก้วและลายมะลิซ้อน แสดงถึงวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นที่มีการนำดอกมะลิซ้อนและดอกแก้วไปกราบพระในวันพระเสมอ

ลายสร้อยดอกหมาก เป็นการแสดงถึงความสวยงามของธรรมชาติของตำบลโป่งน้ำร้อน ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของตำบลและอำเภอดง

ลายไทย เป็นการแสดงถึงความเป็นไทย มีความสามัคคีเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันของประชาชนในหมู่บ้านเปียงกอก

ลายกล้วย เป็นการแสดงถึงความเป็นสิริมงคลเพราะเป็นการสานลายน้้าขึ้นไปเรื่อยๆ

ลานน้ำป่าหลาก เป็นการแสดงถึงการเกิดอุทกภัยในคืนวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๕๔ ณ หมู่บ้านเปียงกอก ซึ่งทำให้เกิดการสูญเสียที่ยิ่งใหญ่ของประชาชนบ้านเปียงกอก และเป็นเหตุการณ์ที่ทุกคนไม่สามารถลืมได้ จึงมีการจารึกประวัติศาสตร์การสูญเสียครั้งนั้นลงบนด้ามไม้กวาดและเป็นสินค้า OTOP ระดับสี่ดาวของกลุ่ม ที่มีคุณภาพดี มีความคงทน สวยงาม และเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

๘.๒ กลุ่มเกษตรกรทำไร่โป่งน้ำร้อน



กลุ่มเกษตรกรทำไร่โป่งน้ำร้อน ได้จดทะเบียนจัดตั้งกลุ่มเกษตรกร เมื่อวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๑๙ เลขทะเบียนที่ ชม.๘๔/๒๕๑๙ เดิมชื่อว่า กลุ่มเกษตรกรทำไร่มอนปิน ซึ่งอยู่ในพื้นที่การปกครองของตำบลมอนปิน ต่อมาเมื่อวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๔๔ ได้ดำเนินการขอเปลี่ยนชื่อเป็นกลุ่มเกษตรกรทำไร่โป่งน้ำร้อน ตามชื่อของตำบลที่แยกขึ้นใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับการแยกส่วนการปกครองจากตำบลมอนปินมาเป็นตำบลโป่งน้ำร้อน จนกระทั่งปัจจุบันได้ย้ายสำนักงานจากเดิมเลขที่ ๔๓ หมู่ ๕ ตำบลโป่งน้ำร้อน ซึ่งประสบปัญหาเรื่องพื้นที่คับแคบ และได้ย้ายสำนักงานมาตั้งใหม่ที่เลขที่ ๑๔๙ หมู่ ๔ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ มีพื้นที่จำนวน ๕ ไร่ เพื่อรองรับการดำเนินงานต่างๆ ของกลุ่ม โดยปัจจุบันมี นายภาคิน พันธุ์พิน เป็นประธานกรรมการกลุ่มฯ

การดำเนินงานของกลุ่มเกษตรกรทำไร่โป่งน้ำร้อน ที่ผ่านมาเป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของกลุ่มเกษตรกร แต่ทางคณะกรรมการดำเนินการส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรจึงไม่มีความรู้ในด้านการบริหารการเงิน การบัญชีแต่มีความตั้งใจที่จะทำ ทำให้มีเจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตรและกรมส่งเสริมสหกรณ์เข้ามาให้ความช่วยเหลือด้านการดำเนินงานของกลุ่มฯ ปัจจุบันกลุ่มเกษตรกรทำไร่ตำบลโป่งน้ำร้อน มีสมาชิก จำนวน ๑๐๘ คน ได้ดำเนินธุรกิจที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจึงได้จ้างพนักงาน จำนวน ๑ คน เพื่อทำงานและให้บริการแก่สมาชิกในด้านต่างๆ และจากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาสมาชิกให้ความร่วมมือในการชำระหนี้เป็นอย่างดีจึงทำให้กลุ่มมีรายได้ต่อเนื่อง ส่งผลให้กลุ่มเกษตรกรทำไร่โป่งน้ำร้อนได้รับพระราชทานโล่รางวัล สถาบันเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ประจำปี ๒๕๕๒ สถาบันเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ประจำปี ๒๕๕๔ และรางวัลเกษตรกรที่มีผลงานดีเด่นในระดับภาคเหนือ ประจำปี ๒๕๕๔ จากกรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กลุ่มเกษตรกรทำไร่ตำบลโป่งน้ำร้อนได้ดำเนินกิจการร่วมกันพัฒนาศักยภาพ คุณภาพ มาตรฐานของกลุ่มตามแนวทางหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงทั้งนี้ ตลอดระยะเวลา ๔๐ ปีที่ผ่านมากลุ่มเกษตรกรทำไร่โป่งน้ำร้อนได้ดำเนินการสนับสนุนทางวิชาการเกษตรให้แก่สมาชิกและชุมชน พัฒนาเครือข่ายรูปแบบวิสาหกิจชุมชน และในปัจจุบันทางกลุ่มได้ดำเนินการผลิตปุ๋ยอินทรีย์เพื่อจำหน่ายให้แก่สมาชิกกลุ่มเป็นการส่งเสริมการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในภาคเกษตรกรรมของตำบลโป่งน้ำร้อน อีกทั้งยังเป็นแหล่งเรียนรู้ในตำบลโป่งน้ำร้อนและเป็นศูนย์กลางในการแลกเปลี่ยนและซื้อขายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกรทั่วประเทศ



๘.๓ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหัวฝาย

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหัวฝาย หมู่ ๓ ตำบลโป่งน้ำร้อน มีผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและเป็นสินค้า OTOP ระดับสองดาว วางจำหน่ายทั่วไปคือ น้ำพริกควั่วทรายกุ่ม ถั่วเหลืองอัดแผ่น (ถั่วเน่าแค้บ) และในปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหัวฝายยังเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับคนในชุมชน สำหรับผู้สนใจผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถติดต่อได้ที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๕๓-๘๘๖๓๑๐, ๐๘๙-๘๘๕๓๐๓๙, ๐๙๘-๓๕๐๓๐๙



๙. กลุ่มศาสนสถานในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน

๙.๑ วัดไชยมงคล

วัดไชยมงคล ตั้งอยู่เลขที่ ๑๐๗ บ้านหนองพ้าง หมู่ที่ ๑ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อก่อนสถานที่วัดแห่งนี้เคยเป็นวัดร้างมาก่อนหลายร้อยปี และมีพระธุดงค์มาจำพรรษาเวียนเรื่อยมาตามประวัติ อ้างอิงจากผู้เฒ่าในหมู่บ้าน ก่อตั้งเมื่อวันที่ ๑ มีนาคม พ.ศ.๒๕๓๖ สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย มีพระสิทธิสิริฐานต์ สิริมงคล เป็นรักษาการแทนเจ้าอาวาส ภายในบริเวณวัดมีอาคารเสนาสนะประกอบด้วย อุโบสถ กุฏิสงฆ์ และศาลาบาตร ปุชนิยัตถุมิพระพุทธรูปต่างๆ



๙.๒ วัดธัมมิกาวาส

วัดธัมมิกาวาส ตั้งอยู่ หมู่ที่ ๒ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ดง จ.เชียงใหม่ สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ได้รับการจัดตั้งเป็นวัด พ.ศ.๒๕๖๖ ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา พ.ศ.๒๕๐๘ มีท่านพระครูวรวงศวิเชียร เป็นเจ้าอาวาส อาคารเสนาสนะประกอบด้วย อุโบสถ กุฏิสงฆ์ และศาลาบาตร ปุชนิยัตถุมิพระพุทธรูปต่างๆ



๙.๓ วัดวาฬการาม หมู่ที่ ๓

วัดวาฬการาม ตั้งอยู่บ้านหัวฝาย หมู่ที่ ๓ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ได้รับการจัดตั้งเป็นวัด พ.ศ.๒๔๖๖ ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา พ.ศ.๒๕๐๘ เริ่มก่อสร้างเมื่อปีพุทธศักราช ๒๔๒๓ (ตรงกับ เดือน ๑๒ ขึ้น ๑๓ ค่ำ) สถานที่ตั้งวัด (วิหาร) หลังแรก คือที่บ้านคุ้มหลังเก่าที่ได้ชำรุดทรุดโทรม จึงได้สร้างวัด (วิหาร) หลังที่สองนี้ คือ สร้างได้ ๑๑ ปี หลังจากนั้นก็ได้สร้างหลังใหม่ เป็นหลังที่ ๓ คือในปัจจุบัน



ผู้นำสร้างวัดหลังที่ ๓ (ปัจจุบัน)

๑. พระอาจารย์ จำหลังด๊ะ

๒. ผู้แก่ง

๓. พ่อเฒ่าจองหัวหลัง

พร้อมด้วย คณะศรัทธาบ้านหัวฝายทุกครัวเรือน ตรงกับ (เดือน ๑๒ ขึ้น ๑๕ ค่ำ)

รายนามพระภิกษุที่ได้จำพรรษาอยู่ที่วัด (วิหาร) ทั้ง ๓ หลัง คือ

๑. พระແທး

๒. พระนุช

๓. พระมหาวัน

๔. พระกอนด่งย๊ะ (อายุ ๙๙ พรรษา ๔๐)

๕. พระเต๋หมิงด๊ะ (อายุ ๖๕ พรรษา ๔๕)

๖. พระจิงนะ

๗. พระตื้นอ่อง

๘. พระเก๋หล่า

๙. พระวิจิงต้า

๑๐. พระวิจิงต้า

๑๑. พระหนั้นเดียะ

๑๒. พระกอนตี้ยะ

๑๓. พระหว่าระ

๑๔. พระจำหลังด๊ะ

๑๕. พระสิริธรรมโม

๑๖. พระอธิการกowiโท โกวิโท

ชีวประวัติหลวงปู่ครูบากowiโท โกวิโท หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า ครูบากอ (ครูบาแซนด้า) บิดาพ่อเฒ่าจายหลู่ มารดาแม่นางจางเหียน มีพี่น้องทั้งหมด ๔ คน หลวงปู่เป็นคนที่ ๑ เกิดเมื่อวันจันทร์ ที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๔๖๘ ที่หมู่บ้านปางแรม เมืองปางยาง จังหวัดปางซาง รัฐฉาน ประเทศพม่า มารดาได้เสียชีวิตลงในขณะที่หลวงปู่อายุได้ ๗ ขวบ ในวัยเยาว์ช่วยพ่อทำนามีอยู่วันหนึ่งขณะช่วยพ่อจูงควายไถนาอยู่ควายได้เสียชีวิตลง หลวงปู่รู้สึกสงสารควายมาก ตอนนั้นหลวงปู่อายุเพียง ๑๑ ปี หลังจากสิ้นฤดูทำนา จึงได้ขออนุญาตคุณพ่อบรรพชาเป็นสามเณรตามประเพณีของชาวไทยใหญ่ที่วัดปางแรมบ้านเกิด เพื่ออุทิศให้กับมารดาที่เสียชีวิตไป หลังจากบวชเป็น

สามเณรแล้วพอถึงกำหนด ๓ เดือน ถึงวันลาสิกขา หลวงปู่ฯ ไม่ยอมสึกจึงออกอุบายขออนุญาตโยมพ่อดูฤกษ์ลาสิกขากับหลวงพ่อ (พระอุปัชฌาย์) ที่บวชให้ จากนั้นพระอุปัชฌาย์ทราบว่ามีความต้องการว่าไม่อยากสึก จึงได้ส่งไปอยู่กับพระอาจารย์ที่เมืองมณฑลทะเลย์ ย่างกุ้ง ประเทศพม่า ประมาณ ๑๐ ปี จากนั้นมาหลวงปู่ฯ อายุได้ประมาณ ๒๐ (ย่าง ๒๑ ปี) จึงได้อุปสมบทเป็นพระภิกษุ โดยมีพระอาจารย์วิเจยะเป็นพระอุปัชฌาย์ จึงได้ให้สัจจะตนเองว่าจะฉันอาหารเจหลังจากบวชเป็นพระแล้ว และได้อยู่ปฏิบัติธรรมศึกษาวิชาอาคมพม่ากับพระอาจารย์ ได้ประมาณ ๕ ปี จึงได้กราบลาพระอาจารย์ ต่อมาได้ศึกษาวิชาคมกับพระอาจารย์วัดปางหลวง เมืองปานหลวง รัฐฉาน ประเทศพม่า และได้ธุดงค์อยู่ตามป่าเขา และได้โปรดญาติโยมและได้ไปเยี่ยมโยมพ่อที่บ้านเกิดบ้านปางแรม เมืองปางยาง จังหวัดปางซาง และได้จำพรรษาที่วัดปางแรม บ้านเกิดจนโยมบิดาเสียชีวิตลง จากนั้นได้เดินทางไปจำพรรษาที่ประเทศเขมร เพื่อศึกษาร่ำเรียนวิชาอาคมสายมอญที่วัดฝักชี ประเทศเขมร ประมาณ ๙ ปี

ขณะนั้นเกิดสงครามเขมร หลวงปู่จึงได้เข้ามาประเทศไทยกับพระอาจารย์ โดยมาพักอยู่ที่วัดดอนกุล ประมาณ ๑ ปี ต่อมาหลวงปู่ได้กลับสู่ประเทศพม่าอีกครั้งและได้จำพรรษาที่วัดฝายหลิน เมืองทุ่งปาง จังหวัดตองกี้ ประเทศพม่า ประมาณ ๒ ปี จากนั้นหลวงปู่ก็ออกธุดงค์อีกครั้งตามแนวตะเข็บชายแดนไทย-พม่า หลวงปู่ได้ศึกษา **ตำราสัมปอยมนต์**กับพระอาจารย์ที่ประเทศพม่าและได้ฝึกติดตัวตลอดเวลา



เพื่อป้องกันอันตรายจากสัตว์ร้ายขณะเดินธุดงค์ตามถนนหนทางตามป่าเขา เนื่องจากหลวงปู่ฯ ฉันอาหารเจจึงเชื่อว่าสัตว์ร้ายต่างๆ ไม่ทำอันตรายแก่หลวงปู่ฯ ได้ หลวงปู่ฯ ออกธุดงค์ตามป่าเขาเดินทางไปเรื่อยๆ ตั้งแต่แนวตะเข็บชายแดนพม่า-ไทย-เขมรมาแถวจังหวัดตาก-แม่ฮ่องสอน จากนั้นได้เดินทางเข้ามาถึงชายแดนไทยเข้ามาทางดอยอ่างขาง และได้มาจำพรรษาที่ป่าบ้านลานา ต.ม่อนปิ่น อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ ขณะนั้นวัดเวียงหวายไม่มีเจ้าอาวาส คณะศรัทธาจึงได้อาราธนาฉันมนต์ มาจำพรรษาที่วัดเวียงหวาย ต.ม่อนปิ่น อ.ฝาง จ.เชียงใหม่



หลังจากนั้นหลวงปู่ฯ ก็เดินทางกลับไปยังประเทศพม่าอีกครั้ง และได้กลับเข้ามาในประเทศไทยทางชายแดนไทยบริเวณ อ.แม่สาย จ.เชียงราย และได้มาจำพรรษาอยู่ที่ วัดใหม่หมอกจาม ต.ท่าตอน อ.แม่สาย และได้อยู่ปฏิบัติธรรมศึกษาวิชาอาคมล้านนา กับหลวงปู่พระอาจารย์อาริยะวังโส ประมาณ ๑๐ ปี คณะศรัทธาลูกศิษย์ที่เคยดูแลอุปฐากหลวงปู่ฯ ทราบข่าวจึงได้กราบอาราธนาฉันมนต์หลวงปู่ฯ กลับมาจำพรรษาที่วัดวาฬุการามบ้านห้วยฝาย ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ เนื่องจากขาดเจ้าอาวาส จนถึงปัจจุบัน

หลวงปู่โก ฉายานาม ครูบาแขนดำ หรือครูบาแขนลาย หรือ **เจ้าส่าแขนดำ** ที่ชาวไทยใหญ่เรียกว่า **เจ้าส่าแขนหล้า** ที่สักยันต์บนแขนทั้งสองข้างและลำตัว จนถึงเข้า ท่านเป็นพระเกจิอาจารย์ไทยใหญ่ผู้เข้มขลังในสรรพวิชาอาคม บรรพชาเป็นสามเณรตั้งแต่อายุ ๑๑ ขวบ อุปสมบทเป็นพระภิกษุอายุ ๒๐ ปี ไม่เคยสึกร่ำเรียนวิชาอาคมทั้งสายมอญ (เขมร) สายพม่า (ไทยใหญ่) และสายล้านนา ศึกษาตำราไม่ต่ำกว่า ๓ ห่อง แม้แต่ผู้เฒ่าชาวไทยใหญ่ก็ให้ความเคารพศรัทธา ตั้งแต่อำเภอเชียงดาว ไชยปราการ-ฝาง-แม่สาย จ.เชียงรายสุดชายแดนและหากมีใครโดนของ (คุณไสย) ที่ไหนแล้วถอนออกไม่ได้ ก็ต้องมาให้ท่านหลวงปู่ฯ ช่วยแก้ไขเอาออกให้สำเร็จทุกรายไป ผู้ใดที่ค้าขายไม่ดีขายไม่คล่องก็มักจะมาขอรับพร และขอวัตถุมงคลจากท่านเสมอ สัมปอยมนต์ญาติโยมที่เคยรับไปเคยมีประสบการณ์รอดชีวิตจากอุบัติเหตุมากมาย อีกทั้งครูบาโกวิท ยังเป็นพระเกจิอาจารย์รูปเดียวที่แม้แต่หลวงปู่ครูบาสิทธิ อภิวงโณ แห่งวัดปางตันเตื่อ อ.แม่สาย กล่าวยกย่องให้ลูกศิษย์ฟังเสมอว่าท่านคือ ของแท้ เป็นพระอริยสงฆ์ ชาวไทยใหญ่ที่อายุพรรษาสูงที่สุด

วัดปฏิบัติ หลวงปู่ครูบากอวิโท โกวิโท เริ่มบรรพชาเป็นสามเณร ตั้งแต่อายุ ๑๑ ขวบ ถึงปัจจุบัน (ไม่เคยสึก) เป็นพระสงฆ์ชาวไทยใหญ่ที่มีอายุยืนถึง ๙๐ ปี พรรษาที่ ๗๐ ฉ้นอาหารเพียงมือเดียว ฉ้นอาหารเจมาตลอด เมื่อครั้งอุปสมบทเป็นพระเดินธุดงค์ศึกษาวิชาอาคม ทั้ง ๓ ห่อง พม่า (ไทยใหญ่) เขมร (มอญ) และล้านนา ไม่ยึดติดในทรัพย์สิน เงินทอง รูป รส กลิ่น เสียง ปฏิบัติธรรม กิจวัตร สวดมนต์เช้า-เย็น เป็นประจำถือว่าเป็นพระมีปฏิภาที่เมตตาน่าเลื่อมใส ศรัทธา ปัจจุบัน หลวงปู่ครูบากอวิโท โกวิโท หรือ เจ้าสำเภาดำ ได้มรณภาพสิริอายุ ๙๑ ปี ๘ เดือน พรรษา ๗๐ เมื่อวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๕๙ เวลาประมาณ ๒๓.๒๒ น. ณ วิหารวัดวาฬุการาม (หัวฝาย) ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ ด้วยอาการสงบ



๙.๔ วัดมธรรวาส หมู่ที่ ๕

วัดมธรรวาส (ต้นผึ้ง) ตั้งอยู่เลขที่ ๗๘ หมู่ที่ ๕ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ที่ดินที่ตั้งวัดมีเนื้อที่ ๓ ไร่ ๒ งาน ๖๔ ตารางวา โฉนดเลขที่ ๔๐๗ เลขที่ ๓ อาณาเขตทิศเหนือจรดทางสาธารณะ ทิศใต้จรดทางสาธารณะ ทิศตะวันออกจรดลำเหมืองสาธารณะ ทิศตะวันตกจรดทางสาธารณะ อาคารเสนาสนะประกอบด้วย อุโบสถ กุฏิสงฆ์ และศาลาบาตร ปุชนิยัตถุมิพระพุทธรูปต่างๆ

วัดมธรรวาส สร้างเมื่อ พ.ศ.๒๔๔๕ โดยมีพ่อน้อยคำมา มะลิแก้ว, นายใจ หน่อวงศ์, นายตา จันทรหอม พร้อมด้วยคณะศรัทธาชาวบ้านได้ช่วยกันแผ้วถางพื้นที่เพื่อสร้างวัดขึ้น ชาวบ้านเรียกว่า “วัดต้นผึ้ง” ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา เมื่อวันที่ ๒๕ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๑๖ เขตวิสุงคามสีมา กว้าง ๒๐ เมตร ยาว ๓๕ เมตร ประกาศในพระราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๐ ตอนที่ ๑๔๗ การบริหารและการปกครองมีเจ้าอาวาสเท่าที่ทราบนามคือ



รูปที่ ๑	พระอ้าย ผูกรัก	พ.ศ.๒๕๕๔ – ๒๕๖๕
รูปที่ ๒	พระบุญศรี บัวระวงศ์	พ.ศ.๒๕๖๕ – ๒๕๖๗
รูปที่ ๓	พระปัญญา หน่อราช	พ.ศ.๒๕๖๗ – ๒๕๘๗
รูปที่ ๔	พระบุญมา มะโนพันธ์	พ.ศ.๒๕๘๗ – ๒๕๙๓
รูปที่ ๕	พระตัน ถิรญาโณ	พ.ศ.๒๕๙๓ – ๒๕๙๗
รูปที่ ๖	พระอินคำ อินทวิโร	พ.ศ.๒๕๙๗ – ๒๕๐๘
รูปที่ ๗	พระอินตา อินทสาโร	พ.ศ.๒๕๐๘ – ๒๕๑๕
รูปที่ ๘	พระอินคำ อินทวิโร	พ.ศ.๒๕๑๕ – ๒๕๑๖
รูปที่ ๙	พระอินคำ เตชธมโม	พ.ศ.๒๕๑๖ – ๒๕๒๕
รูปที่ ๑๐	พระครูวิสิฐจารุวรรณ	พ.ศ.๒๕๒๕ – ๒๕๔๐
รูปที่ ๑๑	พระเสริฐ สิริวณโณ	พ.ศ.๒๕๔๐ – ๒๕๔๕
รูปที่ ๑๒	พระมหาเอกมงคล อภิมงคล	พ.ศ.๒๕๔๕ – ๒๕๕๔
รูปที่ ๑๓	พระสมชาย ปญญาวิโร	พ.ศ.๒๕๕๔ – ปัจจุบัน

การศึกษามีศูนย์ศึกษาพระพุทธศาสนาวันอาทิตย์ เปิดสอน พ.ศ.๒๕๒๖ นอกจากนี้ทางวัดยังให้ความอนุเคราะห์สถานที่สร้างที่ทำการกลุ่มเกษตรกร จัดสร้างที่อ่านหนังสือพิมพ์ ศาลาไทยพักร้อน ตลาดสดของหมู่บ้าน

๙.๕ วัดปิตยาราม หมู่ที่ ๖

วัดปิตยาราม ตั้งอยู่บ้านเปียงกอก หมู่ที่ ๖ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ได้รับการจัดตั้งเป็นวัด พ.ศ.๒๔๘๐ ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา พ.ศ.๒๕๔๒ มีพระเสริฐ สิริวณโณ เป็นเจ้าอาวาส อาคารเสนาสนะประกอบด้วย อุโบสถ กุฏิสงฆ์ และศาลาบาตร ปุชนิยมวัดนี้มีพระพุทธรูปต่างๆ



๙.๖ วัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม

วัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม (พระธาตุม่อนปิ่น) เดิมเป็นสำนักสงฆ์ ส่วนหนึ่งของตำบลม่อนปิ่น ต่อมาได้แยกออกมาเป็นตำบลโป่งน้ำร้อน เมื่อ พ.ศ.๒๕๓๔ ปัจจุบันวัดอยู่ในเขตตำบล โป่งน้ำร้อน มีหลวงปู่สาย วิสุทธญาโณ เป็นเจ้าอาวาส และมีพระจำเริญ โชติธมโม (แสนสี) เป็นรองเจ้าอาวาส อาณาเขตของวัดทิศเหนือติดต่อกับ ต.แม่สาว อ.แม่สาย จ.เชียงใหม่ และประเทศพม่า ทิศใต้ติดต่อกับ ต.เวียง อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ ทิศตะวันออกติดต่อกับ ต.เวียง อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ ทิศตะวันตกติดต่อกับ ต.ม่อนปิ่น อ.ฝาง จ.เชียงใหม่



การเดินทางไปวัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม สามารถใช้เส้นทางหลวงแผ่นดินหมายเลข ๑๐๗ (เชียงใหม่-ฝาง) แยกเข้าสู่เส้นทางไปตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ ระยะทางจากตัวเมืองเชียงใหม่ประมาณ ๑๖๐ กิโลเมตร ตั้งอยู่ห่างจากตัวอำเภอฝางไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือประมาณ ๖ กิโลเมตร เมื่อเดินทางไปยังเส้นทางหลักของตำบลโป่งน้ำร้อน – บ้านหัวฝาย จะเห็นป้ายชื่อวัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม (พระธาตุม่อนปิ่น) และถนนทางขึ้น/ลง วัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม (พระธาตุม่อนปิ่น) เป็นถนนคอนกรีตเสริมไม้ไผ่ ระยะทาง ๕๐๐ เมตร อยู่ด้านขวามือเมื่อขึ้นไปตามเส้นทางนี้ **ถนนทางแยกซ้ายไป** พระบรมธาตุเจดีย์ ศาลาบำเพ็ญบุญหลังใหญ่ กุฏิหลวงพ่อดาย เจ้าอาวาส **ถนนทางตรงไป** พระพุทธรูปฐานภาพประธานพรฝาง พระเจ้าทันใจ และจุดชมวิวเมืองฝาง ในบริเวณวัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม จะมีอาคารเสนาสนะประกอบด้วย ศาลาบำเพ็ญบุญ ศาลา และกุฏิสงฆ์ ปูชนียวัตถุมีพระพุทธรูป พระพุทธรูปฐานภาพประธานพรฝาง พระเจ้าทันใจ พระเจดีย์เก่า พระบรมธาตุเจดีย์



พระพุทธรูปฐานภาพประธานพรฝาง (กำลังก่อสร้าง) ณ วัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม (พระธาตุม่อนปิ่น) เกิดขึ้นโดยทางคณะสงฆ์อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีพระครูสุจิตตานุรักษ์ ดร.เจ้าคณะอำเภอฝาง เป็นประธาน พร้อมด้วยอำเภอฝาง ข้าราชการ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน พ่อค้า ประชาชน และผู้มีจิตศรัทธาทั้งหลาย ได้ร่วมแรงร่วมใจกันสร้างพระพุทธรูปองค์ใหญ่ไว้ประจำอำเภอฝาง หน้าตักกว้าง ๑๕ เมตร สูง ๒๙ เมตร ประดิษฐาน ณ วัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม (พระธาตุม่อนปิ่นเดิม) เริ่มวางศิลาฤกษ์สร้างฐานและองค์พระใหญ่ในวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕ จนถึงปัจจุบัน (ตุลาคม ๒๕๕๙) เป็นระยะเวลาจะครบ ๕ ปีแล้ว ตามโครงการก่อสร้างระยะเวลา ๕ ปี ให้แล้วเสร็จ ขณะนี้สร้างเสร็จไปแล้ว ๗๐% ก็ยังเหลือการตกแต่งองค์พระอีกประมาณ ๓๐% ก็จะสร้างเสร็จในปี พ.ศ.๒๕๖๐

ในบริเวณเดียวกันจะมีศาลาปฏิบัติธรรม วัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม (พระธาตุม่อนปิ่น) ซึ่งทางวัดจะมีการจัดโครงการธรรมสังเวย ของคณะสงฆ์อำเภอฝาง ๑๐ ตำบล และคณะศรัทธาญาติโยม พุทธศาสนิกชนทุกท่าน เพื่อเป็นการปฏิบัติธรรม ฟังเทศน์ และส่งเสริมสนับสนุนให้พุทธศาสนิกชนได้ปฏิบัติตามศีล ๕ ซึ่งจะทำให้ชีวิตมีความสุขความเจริญ เป็นพุทธศาสนิกชนที่ดี และสืบทอดพระพุทธศาสนา



จุดชมวิวเมืองฝาง มองจากบริเวณ พระพุทธรูปฐานภาพประธานพรฝาง วัดพระธาตุศรีมหาโพธิ์โตโปธาราม

๙.๗ มัสยิดอัสสอาดะฮ์

มัสยิดอัสสอาดะฮ์ ตั้งอยู่บ้านหัวฝาย หมู่ที่ ๓ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ มีผู้นับถือศาสนาอิสลาม ๒๕ ครอบครัว มีประชากร ๑๐๒ คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ ๒๔.๔๐ ของประชากรทั้งหมู่บ้าน



โดยพื้นฐานวิถีชีวิตด้านสังคมพบว่ามุสลิมในบ้านหัวฝายอพยพมาจากมณฑลยูนนาน ประเทศจีน ตั้งแต่ ปี พ.ศ. ๒๔๙๕ โดยที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น การทำสวนหอมหัวใหญ่ กระเทียม สวนส้มสายน้ำผึ้ง ทำนาข้าว ทำสวนพริก มีการรวมกลุ่มกันจัดตั้งและเป็นสมาชิกสหกรณ์ผู้ปลูกหอมหัวใหญ่ฝาง และศูนย์ฟื้นฟูคุณภาพชีวิต มีความสัมพันธ์ที่ดีทั้งภายในครอบครัว ภายในชุมชน และเพื่อนบ้าน นอกจากนี้คณะกรรมการมัสยิดอัสสอาดะฮ์มีการบริหารงานเป็นอย่างดี โดยมีพื้นฐานมาจากความมีคุณธรรม อีกทั้งมีศาสนสถานที่สำคัญคือ มัสยิด เพื่อใช้ในการประกอบศาสนกิจและจัดกิจกรรมต่าง ๆ มีโรงเรียนสอนศาสนาอิสลามและโรงเรียนสอนท่องจำคัมภีร์อัลกุรอาน ซึ่งทำให้มุสลิมในบ้านหัวฝายมีความรู้ทั้งตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการด้านภาษาและด้านศาสนามีความรู้คู่คุณธรรม

๑๐. กลุ่มสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติและแหล่งเรียนรู้ในชุมชน

๑๐.๑ โครงการศึกษาวิจัยและพัฒนาเกษตรกรรมบนพื้นที่สูงของมูลนิธิชัยพัฒนา

โครงการศึกษาวิจัยและพัฒนาเกษตรกรรมบนพื้นที่สูงของมูลนิธิชัยพัฒนา ตั้งอยู่เลขที่ ๒๖๕ หมู่ที่ ๖ บ้านเปียงกอก ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ โทรศัพท์: ๐๕๓ ๔๕๒ ๓๖๖



ความเป็นมาและพระราชดำริ เนื่องด้วยสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้มูลนิธิชัยพัฒนาดำเนินงานโครงการศึกษาวิจัยและพัฒนาเกษตรกรรมบนพื้นที่สูงของมูลนิธิชัยพัฒนาบนที่ดินราชพัสดุแปลงที่ ชม.๓๖๓ ต.โป่งน้ำร้อน คิดเป็นพื้นที่โดยประมาณ ๕๗๘ ไร่ ๓ งาน ๓๓ ตารางวา ซึ่งเดิมเคยเป็นพื้นที่บางส่วนของศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเชียงใหม่ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ เชียงใหม่ (สวพ.๑)

เพื่อเป็นศูนย์ความร่วมมือทางวิชาการระหว่างประเทศ ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่ประชาชนที่อาศัยอยู่บนพื้นที่สูงทางภาคเหนือของประเทศไทย

โครงการได้ดำเนินการศึกษา ทดลอง และพัฒนาความรู้ใหม่ๆ เกี่ยวกับพืชพรรณและระบบการจัดการด้านการเกษตรต่างๆ รวมถึงดำเนินการถ่ายทอดความรู้ด้านวิชาการและเทคโนโลยีการผลิตพืชให้แก่เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ เพื่อเป็นการพัฒนาการดำเนินกิจกรรมของเกษตรกรให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้นตามแผนงานต่างๆ จำนวนทั้งสิ้น ๓ แผนงาน รายละเอียดดังนี้

๑. แผนงานวิจัยและพัฒนาการผลิตพืช

- กิจกรรมพัฒนาศักยภาพการผลิตและอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืช

๒. แผนงานธุรกิจเพื่อสังคม

- กิจกรรมพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเห็ดแบบ ครอบวงจร
- กิจกรรมพัฒนาศักยภาพการผลิตและขยายพันธุ์ สตรอเบอร์รี่

๓. แผนงานบริการการพัฒนาสังคม

- กิจกรรมส่งเสริมการผลิตและขยายพันธุ์พืช
- กิจกรรมส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร
- กิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการปลูกพืช ป่าไม้ และสิ่งแวดล้อมเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน
- กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีและการมีส่วนร่วมกับชุมชน



ภายใต้โครงการฯ ยังมีกิจกรรมเกี่ยวกับทดลองทางการเกษตรต่างๆ อีกมากมายสำหรับการเรียนรู้ ซึ่งถือเป็นแหล่งเรียนรู้และสถานที่พักผ่อนที่สำคัญของประชาชนตำบลโป่งน้ำร้อนและบุคคลทั่วไป และในโครงการฯ ยังมีที่พักและมีร้านกาแฟ “ทรัพย์-ปัน” จำหน่ายเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์ของโครงการฯ ไว้ให้บริการแก่นักท่องเที่ยวทั่วไป

๑๐.๒ อุทยานแห่งชาติดอยผ้าห่มปก

สำนักงานป่าไม้เขตเชียงใหม่ ได้จัดส่งเจ้าหน้าที่ดำเนินการสำรวจและตกแต่งให้เป็นสถานที่พักผ่อนเมื่อปี พ.ศ.๒๕๑๑ ต่อมา ปี พ.ศ.๒๕๒๔ กรมป่าไม้ได้อนุมัติจัดตั้งให้เป็น “วนอุทยาน” โดยใช้ชื่อว่า “วนอุทยานบ่อน้ำร้อนฝาง” มีพื้นที่ครอบคลุมป่าสงวนแห่งชาติป่าลุ่มน้ำฝาง ๓๑ ตารางกิโลเมตร หรือ ๑๙,๓๗๕ ไร่ จนกระทั่งในปี พ.ศ.๒๕๓๑



กองอุทยานแห่งชาติในขณะนั้นได้จัดส่งเจ้าหน้าที่ของกองอุทยานแห่งชาติมารับงานวนอุทยานบ่อน้ำร้อนฝาง เพื่อดำเนินการสำรวจและจัดตั้งให้เป็นอุทยานแห่งชาติต่อไป ในปี พ.ศ. ๒๕๔๓ อุทยานแห่งชาติแห่งนี้ได้รับการประกาศจัดตั้งให้เป็นอุทยานแห่งชาติลำดับที่ ๙๗ ของประเทศไทย โดยใช้ชื่อว่า “อุทยานแห่งชาติแม่ฝาง” โดยมีอาณาเขตครอบคลุมพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติลุ่มน้ำฝาง ๓ อำเภอ ได้แก่ อ.แม่อาย อ.ฝาง และอ.ไชยปราการของ จังหวัดเชียงใหม่ และมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศสหภาพเมียนมาร์ทางด้านทิศตะวันตกยาวประมาณ ๗๐ กิโลเมตร มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ ๕๒๔ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๓๒๗,๕๐๐ ไร่ มีจุดเด่นทางธรรมชาติที่น่าสนใจในพื้นที่คือ “บ่อน้ำพุร้อนฝาง” และ “ดอยผ้าห่มปก” ซึ่งเป็นยอดดอยที่มีความสูงเป็นอันดับสองของประเทศไทยด้วยความสูง ๒,๒๘๕ เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ต่อมาเมื่อวันที่ ๑๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๙ อุทยานแห่งชาติแม่ฝางได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็น “อุทยานแห่งชาติดอยผ้าห่มปก” เพื่อให้สอดคล้องกับชื่อของ “ดอยผ้าห่มปก” ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสำคัญและโดดเด่นของอุทยานฯ และเมื่อวันที่ ๒๖ กันยายน ๒๕๕๑ ได้เปลี่ยนชื่ออีกครั้งเป็น “อุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปก” จนถึงปัจจุบัน



สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นที่สุดที่นักท่องเที่ยวมาถึงเป็นอันดับแรกคือ การพิชิตยอดดอยผ้าห่มปก ซึ่งเป็นยอดดอยที่มีความสูงที่ท้าทายนักไต่เขาเป็นอย่างยิ่ง ความสูงถึง ๒,๒๘๕ เมตร เป็นยอดดอยที่มีอากาศหนาวเย็นในฤดูหนาว จึงเป็นยอดดอยหนึ่งที่มีนักท่องเที่ยวมาเยือนกันมาก การเริ่มต้นเที่ยวดอยผ้าห่มปกนั้นเริ่มต้นที่ม่อนกิ่วลม ซึ่งเป็นบริเวณลานกางเต็นท์ใกล้เชิงดอยมากที่สุด จากที่ทำการอุทยานฯ มายังกิ่วลมเป็นทางลูกรังขึ้นเขาต้องใช้รถยนต์

ขับเคลื่อนสี่ล้อเท่านั้น บริเวณกิ่วลมนี้ถือได้ว่าเป็นจุดเรียกน้ำย่อยได้เป็นอย่างดี เพราะนอกจากจะเป็นสถานที่พักผ่อนแล้ว ยังเป็นจุดชมทิวทัศน์ที่สวยงามด้วย สามารถมองเห็นทะเลหมอกในยามเช้าได้ นอกจากนี้ยังเป็นจุดดูนกนานาชนิดเช่นกัน จากกิ่วลมสู่ดอยผ้าห่มปกจะต้องเดินเท้าขึ้นเขาระยะทางประมาณ ๓ กิโลเมตร บนยอดดอยเป็นทุ่งโล่งปกคลุมไปด้วยหญ้าและมีลมแรง รวมถึงมีหน้าผาสูงที่สามารถชมทิวทัศน์ได้กว้างไกล มองเห็นถนนบนสันเขาขนานกับแนวชายแดนไทยและพม่า และสภาพป่าที่อุดมสมบูรณ์อยู่เบื้องล่างในฤดูหนาว จะมองเห็นทะเลหมอกอย่างสวยงาม มองเห็นยอดดอยอ่างขางอยู่เหนือเมฆ นอกจากนี้ยังมีพืชพรรณไม้ให้ศึกษาอยู่ตลอดเส้นทางอีกด้วย นอกจากดอยผ้าห่มปกแล้ว ที่อุทยานฯ แห่งนี้ยังมีถ้ำห้วยบอนที่มีหินงอกหินย้อยสวยงามมาก มีความลึกจากปากถ้ำด้านหน้าไปยังอีกด้านหนึ่งประมาณ ๓๒๔ เมตร กว้าง ๒๐-๓๐ เมตร มีเสาหินงอกอยู่ทั่วบริเวณและมีถ้ำเล็กถ้ำน้อยอยู่อีกประมาณ ๑๐ ถ้ำ หรือคุณจะได้เลือกเที่ยวน้ำตกก็ได้มีน้ำตกอยู่หลายแห่งที่น่าสนใจไม่แพ้การเที่ยวดอย ไม่ว่าจะเป็นน้ำตกตาดหมอก และน้ำตกตาดเหมย ซึ่งตั้งอยู่ไม่ไกลกันนัก เป็นน้ำตกที่สวยงามสายน้ำไหลตกลงจากหน้าผากระทบแผ่นหิน ฟุ้งกระจายอย่างสวยงาม มีปริมาณน้ำมากในช่วงฤดูฝน การเดินทางท่องเที่ยวก็สะดวก เพราะอยู่ติดถนนลาดยางห่างจากอำเภอมะแม่อายเพียง ๔ กิโลเมตร



ที่ตั้ง สำนักงานอุทยานแห่งชาติดอยผ้าห่มปก ๒๒๔ หมู่ที่ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่
โทรศัพท์: ๐-๕๓๔๕- ๓๕๑๗, ๐๘-๔๔๘๓-๔๖๘๙ e-mail : doiphahompok.np@hotmail.com



อัตราค่าบริการเข้าอุทยานแห่งชาติ

ชาวไทย : ผู้ใหญ่ ๕๐ บาท เด็ก ๒๐ บาท

ชาวต่างชาติ : ผู้ใหญ่ ๓๐๐ บาท เด็ก ๑๕๐ บาท

ที่พักและสิ่งอำนวยความสะดวก

ในอุทยานฯ ได้จัดเตรียมบ้านพัก ห้องอาบน้ำแร่ ห้องอบไอน้ำ ร้านอาหาร และ ร้านจำหน่ายของที่ระลึก และลานกางเต็นท์ พร้อมเต็นท์และเครื่องนอนให้เช่าในราคา ๒๕๐-๘๐๐ บาท/คืน

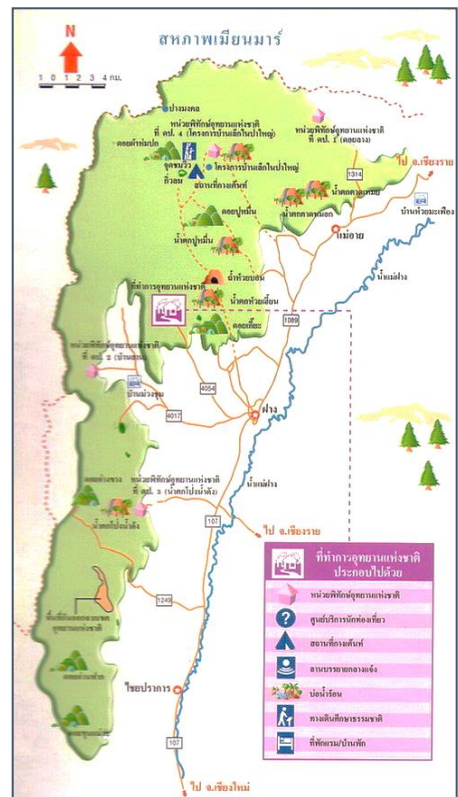
(พักได้ ๒-๖ คน) และมีบริการให้เช่าชุดเครื่องนอนประกอบด้วย หมอน ถูนอน ที่รองนอนและชุดสนาม ในอัตรา ๑๕๐ บาท/ชุด/คืน หรือชุดเครื่องนอนประกอบด้วยหมอนใหญ่ ที่นอน ผ้าห่มและชุดสนามในอัตรา ๒๐๐ บาท/ชุด/คืน โดยติดต่อและชำระค่าธรรมเนียมได้ที่ทำการอุทยานฯ

การเดินทาง

รถยนต์ จากตัวเมืองเชียงใหม่ไปตามทางหลวงหมายเลข ๑๐๗ (เชียงใหม่ - ฝาง) ถึงอำเภอฝางแล้วไปตามถนนฝาง - ม่อนปิ่น ประมาณ ๓ กิโลเมตร เลี้ยวขวาไปตามถนน รพช. ๔๐๕๔ อีกประมาณ ๘ กิโลเมตร จะถึงบริเวณบ่อน้ำร้อนฝาง ซึ่งเป็นที่ตั้งทำการอุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปก รวมระยะทางจากเชียงใหม่ถึงทำการอุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปกประมาณ ๑๖๐ กิโลเมตร ใช้เวลาในการเดินทางประมาณ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

รถโดยสารประจำทาง มีรถประจำทางปรับอากาศของบริษัทขนส่งจำกัด และบริษัทร่วมเอกชน ระหว่างกรุงเทพ-ฝาง , เชียงใหม่-ฝาง เมื่อถึงอำเภอฝาง จะมีรถรับจ้างคอยบริการรับส่งสู่ทำการอุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปก ระยะทางประมาณ ๑๑ กิโลเมตร

สำหรับเส้นทางไปดอยฟ้าห่มปกนั้นควรเดินทางด้วยรถขับเคลื่อนสี่ล้อตามถนนสายฝาง - บ้านห้วยบอน เมื่อถึงบ้านห้วยบอนแล้ว ตรงไปตามถนนลูกรังอีกประมาณ ๑๘ กิโลเมตร จะถึงที่ตั้งลานกางเต็นท์กิ่วลม ซึ่งห่างจากยอดดอยฟ้าห่มปกโดยทางเดินเท้าประมาณ ๓ กิโลเมตร ซึ่งใช้เวลาเดินทางไป-กลับ ประมาณ ๓ ชั่วโมง



๑๐.๓ น้ำพุร้อนฝาง

บ่อน้ำพุร้อนฝาง ตั้งอยู่ภายในเขตอุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปกเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่มีความน่าสนใจอยู่ในตัว ตรงที่เป็นบ่อน้ำพุร้อนที่เกิดขึ้นมาจากหินร้อนเหลวที่อยู่ใต้เปลือกโลก (แมกมา) ไหลแทรกมาตามช่องหินขึ้นมาใกล้เปลือกโลก ทำให้ชั้นหินบริเวณนั้นมีอุณหภูมิสูงขึ้น และเมื่อน้ำบาดาลไหลผ่านชั้นหินร้อนดังกล่าว จึงทำให้อุณหภูมิของน้ำนั้นสูงขึ้นตามไปด้วย ทำให้เกิดแรงดัน

มหาศาลและดันตัวเองผ่านรอยแยกของหินแกรนิตขึ้นมาบนพื้นผิวโลก จนเกิดเป็นน้ำพุร้อนพุ่งขึ้นมา โดยมีไอร้อน เป็นควันลอยคุกรุ่นอยู่ตลอดเวลา ซึ่งความร้อนของน้ำในบ่อน้ำพุร้อนนั้นมีความร้อนสูงประมาณ ๘๐-๑๐๐ องศาเซลเซียสเลยทีเดียว

สำหรับบ่อน้ำพุร้อนผาง มีมากมายกว่า ๕๐ บ่อ โดยตั้งกระจายอยู่ทั่วไปรอบๆ ภายในบริเวณพื้นที่ที่กว้างใหญ่กว่า ๑๐ ไร่ ซึ่งทางอุทยานแห่งชาติ ได้พัฒนาพื้นที่ให้มีความสวยงามเข้ากับธรรมชาติ โดยทำทางเดินด้วยแนวหิน เพื่อให้นักท่องเที่ยวเดินเข้าไปชมบ่อน้ำพุร้อนได้อย่างใกล้ชิด ซึ่งบ่อน้ำพุร้อนบางบ่อก็มีขนาดใหญ่ บางบ่อมีขนาดเล็ก แต่ว่าจะมีบ่อใหญ่อยู่หนึ่งบ่อที่จะมีไอน้ำพุ่งขึ้นสูงกว่า ๔๐-๕๐ เมตร ซึ่งสร้างความตื่นตะลึงให้กับผู้ที่ได้มาชม พร้อมกับส่งกลิ่นกำมะถันกระจายไปทั่วและก็มีบางบ่อที่มี อุณหภูมิสูงถึงขนาดสามารถต้มไข่จนสุกได้ภายในระยะเวลาแค่ ๑๐-๒๐ นาที ซึ่งทางอุทยานแห่งชาติ ก็จัดเป็นกิจกรรมต้มไข่ในบ่อน้ำพุร้อนไว้ให้บริการแก่นักท่องเที่ยว น้ำพุร้อนที่พุ่งขึ้นมาจากบ่อเหล่านี้ยังมีคุณสมบัติของแร่ธาตุที่มีคุณสมบัติมากมายอย่างเช่น แคลเซียม โซเดียม ซัลเฟอร์ ที่เชื่อว่ามีคุณสมบัติในการช่วยรักษาโรคผิวหนัง และโรคไขข้ออักเสบได้ ทั้งยังช่วยให้โลหิตไหลเวียนได้ดีเมื่อนำมาอาบ ซึ่งบ่อน้ำพุร้อนผางก็ได้ผ่านการวิเคราะห์แล้วว่ามีความปลอดภัยของแร่ธาตุดังกล่าวที่สามารถนำมาอาบได้โดยปลอดภัยทางอุทยานฯ ได้จัดทำห้องอาบน้ำแร่ ห้องอบไอน้ำ และบ่อน้ำพุร้อนไว้ให้บริการแก่นักท่องเที่ยวที่ต้องการมาอาบน้ำพุร้อน โดยตั้งอยู่ก่อนถึงที่ทำการ อุทยานแห่งชาติ เล็กน้อย และทางอุทยานแห่งชาติ ยังได้จัดให้มีเส้นทางศึกษาธรรมชาติเดินขึ้นเขาป่าเบญจพรรณมาถึงยังบ่อน้ำพุร้อน มีระยะทางประมาณ ๑.๒ กิโลเมตร ห่างจากบ่อน้ำพุร้อนประมาณ ๓๐๐ เมตรจะมี ห้วยแม่ใจซึ่งมีน้ำไหลมากตลอดปี



ค่าบริการอาบน้ำแร่

- อาบน้ำแร่กลางแจ้งไม่จำกัดเวลา ผู้ใหญ่ ๒๐ เด็ก ๑๐
- อบไอน้ำ ผู้ใหญ่ ๓๐ เด็ก ๑๐ บาท

ค่าบริการห้องแช่น้ำแร่

- ค่าบริการท่านละ ๕๐ บาท ใช้บริการ ๒ ท่านขึ้นไปต่อห้อง
- ราคาเหมาห้อง ห้องละ ๑๕๐ บาท ใช้บริการ ๓-๕ ท่าน
- ถ้าต้องการใช้บริการ ๑ ห้อง ต่อ ๑ คน คิดห้องละ ๑๐๐ บาท
- ใช้บริการครั้งละ ๓๐ นาที

บริการผ้าเชา

- ผ้าถูผืนละ ๑๐ บาท
- ผ้าเช็ดตัวละ ๑๐ บาท
- ผ้าขนหนูผืนเล็ก ๑๐ บาท
- ผ้าขนหนูผืนใหญ่ ๑๕ บาท

๑๐.๔ ห้วยแม่ใจ

ห้วยแม่ใจคือสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติอีกแห่ง ที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่ทำการอุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปก ห่างออกไปทางทิศตะวันตกของบ่อน้ำพุร้อน ประมาณ ๑๐๐ เมตร ห้วยแม่ใจมีแหล่งต้นน้ำจากดอยฟ้าห่มปกไหลผ่านหุบเขาก่อนลงสู่แม่น้ำฝาง สายธารจะมีน้ำใสไหลเย็นตลอดทั้งปี มีลานสำหรับนั่งพักผ่อนได้ร่มเงาไม้ในป่าเบญจพรรณที่ร่มรื่น ผู้ที่เข้ามาเที่ยวสามารถลงเล่นน้ำสัมผัสความใสเย็นได้ตลอดทั้งปี และในบริเวณเดียวกันจะมีร้านอาหารและเครื่องดื่มสำหรับให้บริการนักท่องเที่ยว



๑๐.๕ ศูนย์วิจัยและพัฒนากาเกษตรเชิงใหม่ (ฝาง)



ศูนย์วิจัยและพัฒนากาเกษตรเชิงใหม่ (ฝาง) สำนักวิจัยและพัฒนากาเกษตรเชิงใหม่ กรมวิชาการเกษตร เริ่มก่อตั้งปี พ.ศ.๒๕๔๔ โดยหม่อมหลวงเดช สนิทวงศ์ ปลัดกระทรวงเกษตร, พระช่วงเกษตรศิลปการ อธิบดีกรมเกษตร และหม่อมเจ้าลักษณากร เกษมสันต์ หัวหน้ากองพืชพรรณในสมัยนั้นได้ขึ้นมาตรวจาการอำเภอฝาง จึงได้สั่งให้นายกลินธ์ สุวพันธุ์ เปิดพื้นที่ดงหลักหมื่นในเขต ต.แม่नावาง อ.แม่อาว เพื่อเป็นสถานียทดลองเกษตร แต่พื้นที่

ดังกล่าวขาดแคลนน้ำ ในเดือนกรกฎาคมปีเดียวกันได้บุกเบิกป่าแปลงที่ ๒ พื้นที่ ๑,๕๘๐ ไร่ ใน ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง ซึ่งอยู่ติดกับเขตอุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปกในปัจจุบัน จัดตั้งเป็นกึ่งสถานียเกษตรสาขาสวนชา โดยมีหม่อมเจ้าลักษณากร เป็นหัวหน้าสถานียคนแรก และปีพ.ศ.๒๕๔๗ เปลี่ยนชื่อเป็นสถานียกลกรรมฝาง ปีพ.ศ.๒๕๔๘ เปลี่ยนเป็น สถานียทดลองพืชสวนฝาง ต่อมาปีพ.ศ.๒๕๔๗ เปลี่ยนชื่อเป็นศูนย์บริการวิชาการด้านพืชและปัจจัยการผลิตเชิงใหม่ และในปีพ.ศ.๒๕๕๒ เปลี่ยนเป็นศูนย์วิจัยและพัฒนากาเกษตรเชิงใหม่

ศูนย์วิจัยและพัฒนากาเกษตรเชิงใหม่ ตั้งอยู่เลขที่ ๒๗๐ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ โทรศัพท์ ๐-๕๓๔๕-๑๔๔๑ ตั้งอยู่ก่อนถึงทางเข้าที่ทำการอุทยานแห่งชาติดอยฟ้าห่มปก ห่างจากตัวอำเภอฝางประมาณ ๘ กิโลเมตร มีความสูง ๖๘๖ เมตร เหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง มีลำห้วยแม่ใจไหลผ่านกลางพื้นที่ตลอดทั้งปี ฤดูหนาวมีอากาศหนาวเย็นอุณหภูมิต่ำสุดระหว่างเดือนธันวาคม - เดือนมกราคม มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย ๑,๕๒๐ มม./ปี

การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านการเกษตร (Agro Tourism)

ภายในศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเชียงใหม่ มีงานวิจัยพัฒนาและทดสอบเทคโนโลยีการเกษตรด้านการปรับปรุงพันธุ์ การผลิตพันธุ์และการรวบรวมพันธุ์พืช เช่น ลิ้นจี่ ชา ดอกหน้าวัว กาแฟ มัันฝรั่ง มะคาเดเมีย พืชผักและไม้ดอก มีให้เที่ยวชมตลอดทั้งปี



กิจกรรมที่น่าสนใจ

- ศูนย์เรียนรู้ตามแนวพระราชดำริเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- การผลิตหัวพันธุ์มันฝรั่งแบบปลอดโรค
- การเพาะเลี้ยงดอกหน้าวัว
- การสาธิต และการแปรรูปชา
- Walk Rally สัมผัสธรรมชาติ การวิจัยพันธุ์พืชต่างถิ่น สวนอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืช โครงการความร่วมมือระหว่างมูลนิธิชัยพัฒนา-สาธารณรัฐประชาชนจีน และเยี่ยมชมการผลิตเห็ดชนิดต่างๆ

อัตราค่าบริการที่พัก

- บ้านพุทรา (พัสดุ ๓ ห้อง,แอร์ ๑ ห้อง)เหมาจ่าย ๑,๕๐๐ บาท/คืน
- บ้านอินทนิล (พัสดุ) ๓ ห้อง เหมาจ่าย ๑,๐๐๐ บาท/คืน
- บ้านต้นปาล์ม (พัสดุ) ๔ ห้อง เหมาจ่าย ๑,๐๐๐ บาท/คืน
- บ้านต้นไผ่ (พัสดุ) ๕ ห้อง เหมาจ่าย ๓๐๐ บาท/ห้อง/คืน

ค่าเช่าเต็นท์ (หากต้องการนอนเต็นท์)

- เต็นท์สนาม ๒ คน ๑๐๐ บาท/คืน
- เต็นท์สนาม ๔ คน ๑๕๐ บาท/คืน
- เต็นท์สนาม ๖ คน ๒๐๐ บาท/คืน
- กรณีนำเต็นท์มาเอง (จ่าย) ๕๐ บาท/คืน/เต็นท์
- ห้องประชุมพร้อมเครื่องเสียง (๑๐๐ คน) ๑,๐๐๐ บาท/วัน



อาหารและเครื่องดื่ม ทางสโมสรต่อน้ำใจจะมีบริการเครื่องดื่มและอาหารตามสั่งไว้คอยให้บริการ

สนใจติดต่อ โทรศัพท์ ๐-๕๓๔๕-๑๔๔๑-๒ e-mail: chm๓@doa.in.th

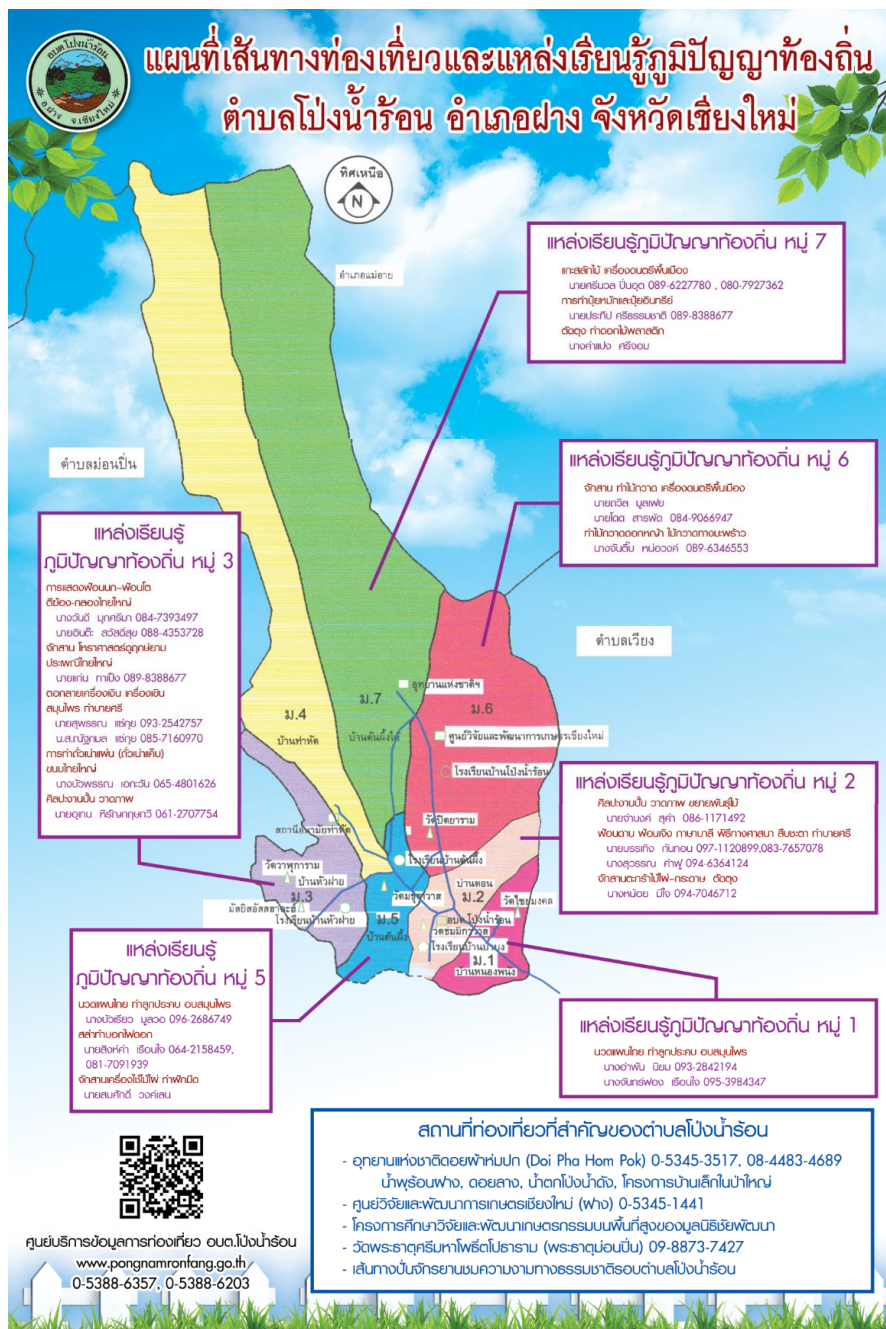
การเดินทาง

เส้นทางที่ ๑ จาก จ.เชียงใหม่เข้าสู่ทางหลวงหมายเลข ๑๐๗ ระยะทาง ๑๖๕? กม. ผ่าน อ.แม่ริม อ.แม่แตง อ.เชียงดาว และ อ.ไชยปราการก่อนถึงตัว อ.ฝาง ๓ กม. ให้เลี้ยวซ้ายเข้าสู่ทางเลียบเมืองไป อ.แม่เมาะ ถึงสี่แยกไฟแดงให้เลี้ยวซ้ายจากนั้นอีกประมาณ ๑๐๐ ม. ให้เลี้ยวขวาตรงไปอีกประมาณ ๕ กม. ผ่านหมู่บ้านเป็นทางลาดยางตลอดเส้นทาง

เส้นทางที่ ๒ จาก จ.เชียงราย ระยะทาง ๑๓๕ กม. ทางไป อ.แม่จัน เลี้ยวซ้ายก่อนเข้า อ.แม่จัน เข้ามาทาง บ้านท่าตอน อ.แม่สาย ก่อนเข้าตัวเมือง อ.ฝาง เลี้ยวขวาออกทางเลี่ยงเมืองไป อ.ไชยปราการ ถึงสี่แยกไฟแดงให้ เลี้ยวขวา ประมาณ ๑๐๐ เมตร เลี้ยวขวาอีกครั้งและตรงไปอีกประมาณ ๕ กม.เป็นทางลาดยางตลอดเส้นทาง

รถโดยสารประจำทาง

- เดินทางจากสถานีขนส่งช้างเผือก อ.เมือง เชียงใหม่ ด้วยรถบัสโดยสารประจำทาง เชียงใหม่-ฝาง-ท่าตอน รถออกเดินทาง ๐๕.๐๐-๑๙.๓๐น. (ออกทุกครึ่งชั่วโมง)
- เดินทางจากสถานีขนส่งช้างเผือก อ.เมือง เชียงใหม่ โดยรถตู้รับ-ส่งประจำทางเชียงใหม่-ฝาง-ท่าตอน รถออกเดินทาง ๐๗.๐๐-๑๖.๓๐น. (ออกทุกชั่วโมง)
- เดินทางจากท่ารถฝางมายังศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเชียงใหม่โดยรถยนต์โดยสาร/มอเตอร์ไซด์รับจ้างที่จอดรถรับบริการ



การนับเดือนของชาวล้านนา

ชาวล้านนาของเรามีภาษาเขียนของตัวเอง ซึ่งแตกต่างจากการเขียนในภาษาไทยกลางอย่างสิ้นเชิง ซึ่งสืบทอดมาตั้งแต่อดีต เรามีภาษาเขียนและภาษาพูดที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งภาษาพูดอาจจะแตกต่างกันบ้างตามถิ่นที่อยู่แต่ก็มีลักษณะใกล้เคียงกันสามารถสื่อสารกันได้เข้าใจเรื่อง แต่ก็มีที่เหมือนกันก็คือเรามีการนับเดือนที่คนภาคเหนือรู้จักกันดีซึ่งถือว่าเป็นการใช้ในวงแคบและคนรุ่นใหม่รุ่นหลังไม่ค่อยให้ความสนใจ แต่เพื่อเป็นการสืบทอดประเพณี วัฒนธรรมที่ดีงาม และเพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้เข้าใจในการนับเดือนว่าในแต่ละเดือนนั้นทางภาคเหนือกับภาคกลางมีความแตกต่างดังนี้

เดือนภาคเหนือ	เดือนภาคกลาง	เดือนตามปฏิทิน
เดือนเกียง (เดือน ๑)	เดือนสิบเอ็ด	ตุลาคม
เดือนยี่ (เดือน ๒)	เดือนสิบสอง	พฤศจิกายน
เดือนสาม	เดือนอ้าย	ธันวาคม
เดือนสี่	เดือนยี่	มกราคม
เดือนห้า	เดือนสาม	กุมภาพันธ์
เดือนหก	เดือนสี่	มีนาคม
เดือนเจ็ด	เดือนห้า	เมษายน
เดือนแปด	เดือนหก	พฤษภาคม
เดือนเก้า	เดือนเจ็ด	มิถุนายน
เดือนสิบ	เดือนแปด	กรกฎาคม
เดือนสิบเอ็ด	เดือนเก้า	สิงหาคม
เดือนสิบสอง	เดือนสิบ	กันยายน

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ของตำบลโป่งน้ำร้อน
◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇

❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางอำพัน นิยม

เกิด วันที่ ๔ กันยายน ๒๕๐๕ อายุ ๕๕ ปี สถานที่เกิด ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๙๖/๑ หมู่ที่ ๑ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๔

อาชีพปัจจุบัน นวดแผนไทย



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญา การนวดแผนไทย ลูกประคบ อบสมุนไพร

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดจากโครงการอบรมนวดแผนไทย สนับสนุนโดย อบต.โป่งน้ำร้อน ร่วมกับ กศน.อำเภอฝาง ตั้งแต่ ๑ มิถุนายน ๒๕๔๗ และจัดทำลูกประคบซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากบิดา มารดา

ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ ๑๕ ปี

การถ่ายทอดองค์ความรู้ของภูมิปัญญาให้ผู้อื่น โดยการสอนนวดให้แก่ผู้ที่สนใจ

❖ ผลงานที่ประทับใจ

การประกอบอาชีพนวดแผนไทย ซึ่งเป็นอาชีพที่สามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางจันทร์พอง เรือนใจ

เกิด วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๐๖ อายุ ๕๔ ปี สถานที่เกิด ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๒๒๖ หมู่ที่ ๑ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๖

อาชีพปัจจุบัน ทำสวน, นวดแผนไทย



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การแพทย์แผนไทย นวดแผนไทย

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอด จากโครงการอบรมนวดแผนไทย อบต.โป่งน้ำร้อนร่วมกับ กศน. อำเภอฝาง ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๗

❖ ผลงานที่ประทับใจ

ประกอบอาชีพนวดแผนไทย ซึ่งเป็นอาชีพที่สามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตำบลโป่งน้ำร้อน



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายอินดี๊ะ สวัสดิ์สุข

เกิด วันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๔๙๙ อายุ ๖๑ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๒ หมู่ที่ ๓ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๔

อาชีพปัจจุบัน เกษตรกร



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะการแสดงฟ้อนโต การเล่นเครื่องดนตรีไทยใหญ่

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการหัดและฝึกฝนเอง และการเรียนรู้ในระหว่างบวชเรียน

การถ่ายทอดองค์ความรู้ เป็นผู้ฝึกสอนการแสดงฟ้อนโตให้แก่เด็กและเยาวชนในหมู่บ้าน

❖ ผลงานที่ประทับใจ

เป็นวิทยากรสอนการแสดงฟ้อนโต



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายแก่น ทาเป็ง

เกิด วันที่ ปี พ.ศ. ๒๕๐๔ อายุ ๕๖ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๖๔ หมู่ที่ ๓ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

อาชีพปัจจุบัน ทำสวน



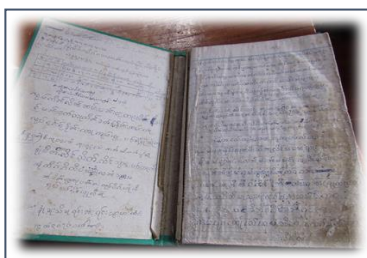
❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านโหราศาสตร์ การดูฤกษ์ยาม / วัฒนธรรมและประเพณีไทยใหญ่

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดมาจาก นายวียะ สวัสดิ์สุข และครูบากอ โกวิท วัตวาฬการาม

❖ ผลงานที่ประทับใจ

การดูฤกษ์ยามและการสืบสานวัฒนธรรมประเพณีไทยใหญ่



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น

ของดีตำบลโป่งน้ำร้อน



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางสาวณัฐกมล แซ่กวย

เกิด วันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๑๐ อายุ ๕๐ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๑๖๐ หมู่ที่ ๓ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น

อาชีพปัจจุบัน รับจ้าง



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การต่อกลายแผ่นทองเหลือง ทองขาว เครื่องเงิน

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ฝึกหัดด้วยตนเอง

❖ ผลงานที่ประทับใจ

การต่อกลายเครื่องเงิน แผ่นทองเหลืองสำหรับทำกาแลของวัดวาฬุการาม



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายอุเทน หิรัญกฤษกี

เกิด วันที่ - อายุ ๓๙ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๒๘ หมู่ที่ ๓ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ปริญญาตรีครุศาสตร์บัณฑิต

อาชีพปัจจุบัน เกษตรกรรม



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปติมากรรมงานปั้น จิตรกรรมฝาผนัง การวาดรูป

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดโดยการฝึกหัดและฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ และศึกษาจาก

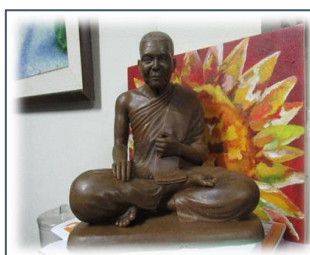
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

การถ่ายทอดองค์ความรู้ นำผลงานด้านปติมากรรมไปเผยแพร่ ณ หอศิลปวัฒนธรรมมหาวิทยาลัยราชภัฏ

เชียงราย ที่จัดโดยหอศิลปวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย

❖ ผลงานที่ประทับใจ

ผลงานด้านปติมากรรมและจิตรกรรมที่นำไปแสดงในการจัดงานต่างๆ



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ของตำบลโป่งน้ำร้อน
 ♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายสิงห์คำ เรือนใจ

เกิดวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๐๓ อายุ ๕๗ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๓๗๓ หมู่ที่ ๕ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลาย

อาชีพปัจจุบัน ทำสวน



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำบอไฟดอก (ดอกไม้ไฟ)

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดมาจากนายประพันธ์ เรือนใจ และฝึกหัดเองด้วยการทดลองทำจนประสบความสำเร็จ

การถ่ายทอดองค์ความรู้

- สอนการบอไฟดอกให้ผู้สนใจ

- จัดทำบอไฟดอกเข้าร่วมการแข่งขันในการจัดงานประเพณียี่เป็ง อบต.โป่งน้ำร้อน พ.ศ.๒๕๕๘

❖ ผลงานที่ประทับใจ

ได้รับรางวัลชนะเลิศในการแข่งขันบอไฟดอก



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางบัวเรียว มุลอ

เกิด วันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๐๕ อายุ ๕๕ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๒๑๕ หมู่ที่ ๕ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๔

อาชีพปัจจุบัน นวดแผนไทย, รับจ้าง



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การนวดแผนไทย ทำลูกประคบ อบสมุนไพร

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดมาจาก นางไข่ แก้วเรือนใจ (มารดา) และได้ศึกษาจากโครงการอบรมอาชีพของ อบต.โป่งน้ำร้อน และอนามัยบ้านท่าหัด เมื่อ พ.ศ.๒๕๕๔

การถ่ายทอดองค์ความรู้ สอนนวดแผนไทยให้ผู้ที่มีความสนใจ

❖ ผลงานที่ประทับใจ

ประกอบอาชีพนวดแผนไทยหารายได้ดูแลครอบครัว



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น

ของดีตำบลโป่งน้ำร้อน



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายสมศักดิ์ วงศ์เส้น

เกิด วันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๐๑ อายุ ๕๙ ปี สถานที่เกิด ต.ม่อนปิน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๖๖/๑ หมู่ที่ ๕ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

อาชีพปัจจุบัน ทำสวน



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หัตถกรรมด้านการจักสานเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น กระบุง ไซ แชะ ฝักมิด

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดมาจากนายชื่น จินาแก้ว (ปู่) และนายเรื่อน วงศ์เส้น (บิดา)

❖ ผลงานที่ประทับใจ

การผลิตเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับไว้ใช้งานในครัวเรือนได้เอง



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายโดด สารพัตร

เกิด วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๔๖ อายุ ๖๔ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๔๖ หมู่ที่ ๖ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๔

อาชีพปัจจุบัน ทำสวน



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำไม้กวาดดอกหญ้า / เล่นเครื่องดนตรีพื้นเมือง เช่น สะล้อ ซอ ซึง ขลุ่ย

การเรียนรู้ภูมิปัญญา เรียนรู้ด้วยตนเองและฝึกฝนให้เกิดความชำนาญ

การถ่ายทอดองค์ความรู้ เป็นวิทยากรฝึกสอนนักเรียนในโรงเรียนเล่นดนตรีพื้นเมือง

❖ ผลงานที่ประทับใจ

เป็นวิทยากรฝึกสอนนักเรียนในโรงเรียนเล่นดนตรีพื้นเมือง



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น

ของดีตำบลโป่งน้ำร้อน



❖ ประวัติส่วนตัว

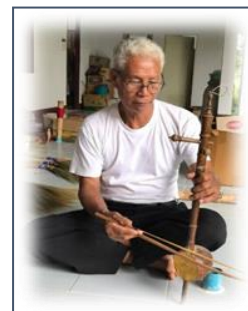
ชื่อ นายถวิล มุลเพย

เกิด วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๔๙๓ อายุ ๖๗ ปี สถานที่เกิด อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๙๓ หมู่ที่ ๖ ต.โป่งน้ำร้อน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๗

อาชีพปัจจุบัน ทำไม้กวาดขาย ทำสวน



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะการเล่นดนตรีพื้นเมือง เช่น สะล้อ ซอ ซึง ขลุ่ย จักรสาน และทำไม้กวาดดอกหญ้า

การเรียนรู้ภูมิปัญญา เรียนรู้ด้วยตนเองและฝึกฝนให้เกิดความชำนาญ

การถ่ายทอดองค์ความรู้ เป็นวิทยากรฝึกสอนนักเรียนในโรงเรียนเล่นดนตรีพื้นเมือง

❖ ผลงานที่ประทับใจ

- เป็นวิทยากรฝึกสอนนักเรียนในโรงเรียนเล่นดนตรีพื้นเมือง

- เป็นคณะกรรมการบริหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำไม้กวาดบ้านเปียงกอก



❖ ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางจันต๊ะ หนองวงศ์

เกิด วันที่ ๑๐ ธันวาคม ๒๕๐๓ อายุ ๕๗ ปี สถานที่เกิด อำเภอฟาง จังหวัด เชียงใหม่

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๑๗ หมู่ที่ ๖ ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอฟาง จังหวัด เชียงใหม่

วุฒิการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๖

อาชีพปัจจุบัน การทำไม้กวาดจำหน่ายภายใต้การดำเนินการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำไม้กวาดบ้านเปียงกอก



❖ ประสบการณ์การทำงานและการถ่ายทอดผลงาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หัตถกรรมด้านการทำไม้กวาดดอกหญ้า

การเรียนรู้ภูมิปัญญา ฝึกหัดด้วยตนเองและได้รับการฝึกสอนจากวิทยากรจาก สนง.พัฒนาสังคม จ.เชียงใหม่

การถ่ายทอดองค์ความรู้ ฝึกสอนให้กับเด็กนักเรียนและผู้สนใจทั่วไป

❖ ผลงานที่ประทับใจ

- ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำไม้กวาดบ้านเปียงกอก

- เข้าร่วมแสดงผลงานการประกวดร้านค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) ในงานมหกรรมไม้ดอกไม้ประดับจังหวัดเชียงใหม่ ครั้งที่ ๓๘ พ.ศ.๒๕๕๗



บรรณานุกรม

- องค์การบริหารส่วนตำบลโป่งน้ำร้อน. แผนพัฒนาท้องถิ่นสี่ปี พ.ศ.2561-2564. 13 ตุลาคม 2559.
- กลุ่มงานความหลากหลายทางชีวภาพด้านป่าไม้. ประเพณีเดือนสามของชาวไทยใหญ่. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://fbd.forest.go.th/th/?p=407>. (วันที่ค้นข้อมูล 15 สิงหาคม 2560).
- มหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น. ระบบฐานข้อมูลวัด. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.templethailand.org/search/> (วันที่ค้นข้อมูล 13 สิงหาคม 2560).
- มูลนิธิชัยพัฒนา. โครงการศึกษาวิจัยและพัฒนาเกษตรกรรมบนพื้นที่สูงของมูลนิธิชัยพัฒนา. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.chaipat.or.th/royal-projects-in-various-regions/north/item/3771-2011-03-17-02-49-30.html>. (วันที่ค้นข้อมูล 15 สิงหาคม 2560).
- วิรัตน์. สังคมแห่งพระยาปัญญาล้านนาคนเมือง. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://oknation.nationtv.tv/blog/TANT/2008/10/31/entry-1> . (วันที่ค้นข้อมูล 10 สิงหาคม 2560).
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเชียงใหม่. ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านการเกษตร. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : http://oard1.doa.go.th/chiangmai/index.php?option=com_content&view=article&id=5&Itemid=7. (วันที่ค้นข้อมูล 15 สิงหาคม 2560).
- เสถียร ฉันทะ. ไถยวน,ระบบเศรษฐกิจ,การจัดการป่า,การดูแลสุขภาพพื้นบ้าน,เชียงราย. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : http://www.eighteggs.com/sac_complete/ethnicedb/research. (วันที่ค้นข้อมูล : 10 สิงหาคม 2560).
- สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ประเพณีล้านนา. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://library.cmu.ac.th/ntic/lannatradition/index.php>. (วันที่ค้นข้อมูล 10 สิงหาคม 2560).
- สำนักอุทยานแห่งชาติ. ดอยผ้าห่มปก. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : http://park.dnp.go.th/visitor/nationparkshow.php?PTA_CODE=1097. (วันที่ค้นข้อมูล 15 สิงหาคม 2560).
- อินทร์ศร แยมแสง. ประวัติอำเภอฝาง. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://fangtips.blogspot.com/2010/10/blog-post.html>. (วันที่ค้นข้อมูล : 10 สิงหาคม 2560).
- ADCRT. คนเมืองล้านนา. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://mengtai123.blogspot.com/>. (วันที่ค้นข้อมูล 15 สิงหาคม 2560).
- แก่น ทาเป็ง. สัมภาษณ์, 8 สิงหาคม 2560.
- คำแปง ศรีจอม. สัมภาษณ์, 11 สิงหาคม 2560.
- จันต๊ะ หนองวังก์. สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2560.
- จ่านง สุคำ. สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2560.
- ณัฐกมล แซ่กู่. สัมภาษณ์, 8 สิงหาคม 2560.
- โตด สารพัตร. สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2560.
- ถวิล มูลเพย. สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2560.
- บรรเทง กันทอน. สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2560.
- บัวพรรณ เอกะวัน. สัมภาษณ์, 8 สิงหาคม 2560.
- บัวเรียว มุลวอ. สัมภาษณ์, 9 สิงหาคม 2560.
- ประทีป ศรีธรรมชาติ. สัมภาษณ์, 11 สิงหาคม 2560.

ฟองจันทร์ เรือนใจ. สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2560.
วันดี มุกศรี. สัมภาษณ์, 8 สิงหาคม 2560.
ศรินวล ปิ่นอุต. สัมภาษณ์, 11 สิงหาคม 2560.
สมศักดิ์ วงศ์เส้น. สัมภาษณ์, 9 สิงหาคม 2560.
สิงห์คำ เรือนใจ. สัมภาษณ์, 9 สิงหาคม 2560.
สุพรรณ แซ่กุย. สัมภาษณ์, 8 สิงหาคม 2560.
สุวรรณ คำฟู. สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2560.
หน้อย มีใจ. สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2560.
อินตะ สวัสดิ์สุข. สัมภาษณ์, 8 สิงหาคม 2560.
อำพัน นิยม. สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2560.

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

๑. เจ้าคณะตำบลโป่งน้ำร้อน
๒. เจ้าอาวาสวัดในตำบลโป่งน้ำร้อน
๓. คณะกรรมการสภาวัฒนธรรมตำบลโป่งน้ำร้อน
๔. ชมรมผู้สูงอายุตำบลโป่งน้ำร้อน
๕. กำนัน-ผู้ใหญ่บ้านตำบลโป่งน้ำร้อน
๖. สมาชิกสภา อบต.โป่งน้ำร้อน

คณะทำงาน

๑. นายพนัสดิษฐ์ กันตวัณธุสกุล : นายก อบต.โป่งน้ำร้อน
๒. นายทศพร วงศ์ทะกัณท์ : ปลัด อบต.โป่งน้ำร้อน
๓. นางสาวศรียรรณ พงษ์ตัน : ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านต้นผึ้ง
๔. นายสวัสดิ์ ปันผลสม : ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านป่าบง
๕. นายวุฒิพงษ์ อุ่นอินตะ : ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหัวฝาย
๖. ว่าที่ รท.เชียงรุ่ง ธิปาหนด : ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านโป่งน้ำร้อน
๗. นางสาวสุทธาทิพย์ บุญมี : ผู้อำนวยการกองการศึกษา
๘. นางสาวรัญญา ณ เชียงใหม่ : นักวิเคราะห์นโยบายและแผนฯ
๙. นายวิชณุกร เอกะวัน : เจ้าพนักงานป้องกันฯ
๑๐. นางสาวธีระวรรณ ทองประเสริฐ : ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่ธุรการ



“ ชาติไทยเรานั้นได้มีเอกราช มีภาษา ศิลปะและขนบธรรมเนียมประเพณีเป็นของตนเอง มาช้านานหลายศตวรรษ ทั้งนี้เพราะบรรพบุรุษของเราได้เสียสละอุทิศชีวิต กำลังทั้งกายและใจ สละสิ่งเหล่านี้ไว้ให้เพื่อพวกเรา จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องรักษาสีงเหล่านี้ไว้ให้คงทนถาวร เป็นมรดกของอนุชนรุ่นหลังต่อไป ข้าพเจ้าเห็นว่าโบราณวัตถุและศิลปวัตถุทั้งหลายนั้นเป็น สิ่งสำคัญยิ่ง ที่ชี้ให้เห็นอดีตอันรุ่งโรจน์ของชาติไทยเรา เป็นประโยชน์แก่การศึกษาทั้งในทาง ประวัติศาสตร์ ศิลปะ โบราณคดีและวัฒนธรรม จึงควรที่ทุกฝ่ายจะได้ช่วยกันทะนุถนอม บำรุงรักษาอย่าให้สูญสลายไป ...

ความตอนหนึ่ง ในพระบรมราโชวาท
ในพิธีเปิดพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ รามคำแหง จังหวัดสุโขทัย
วันที่ 25 มกราคม 2507

