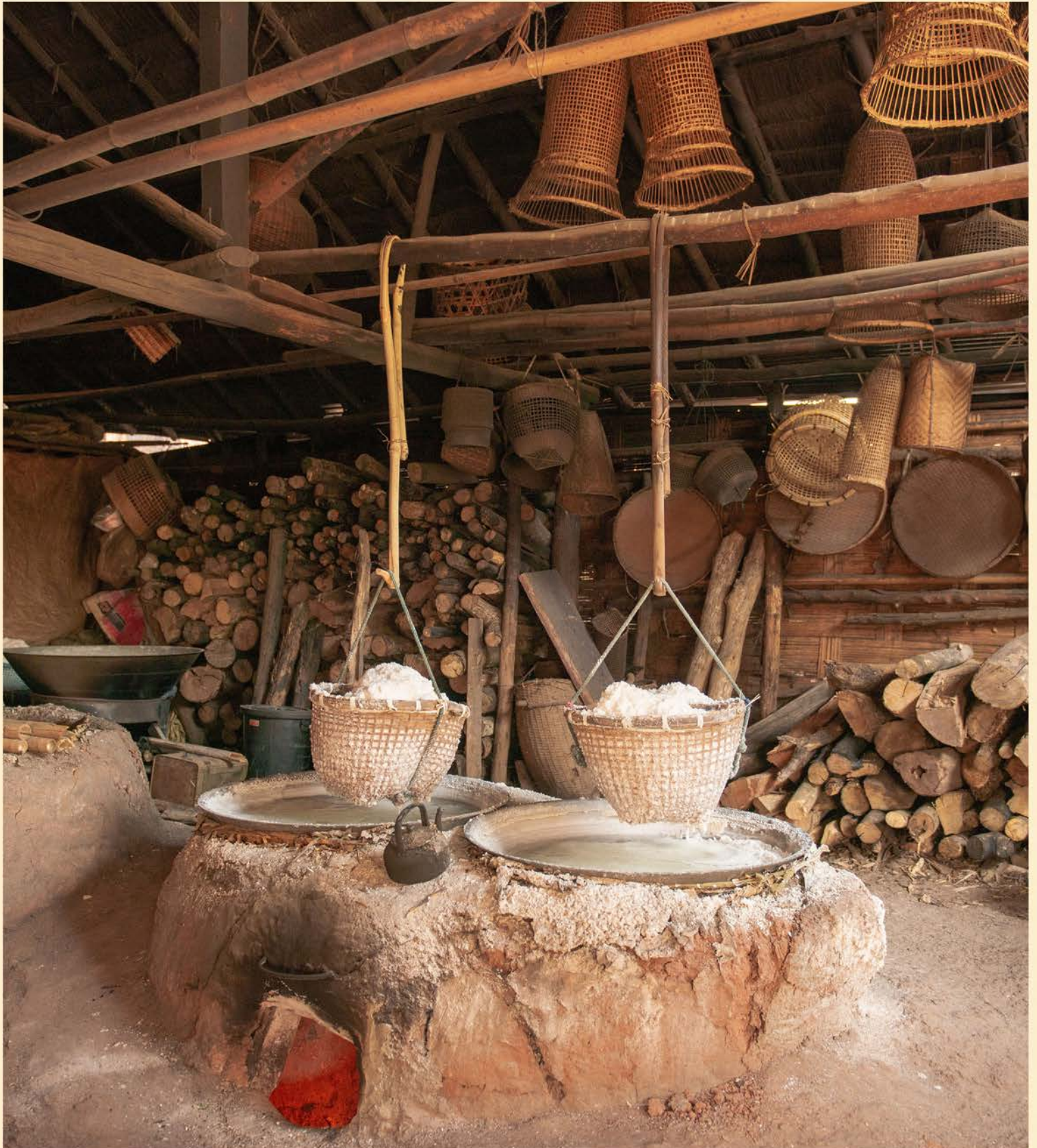


# ชม กิน ถิ่นน่าน





หนังสือ “ชม กิน ถิ่นน่าน” เล่มนี้เป็นผลสืบเนื่องจากโครงการพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการปกป้องแหล่งท่องเที่ยวและมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเพื่อความยั่งยืนตามเกณฑ์ Global Sustainable Tourism Council ในพื้นที่เมืองเก่าเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ และเมืองเก่าน่าน จังหวัดน่านซึ่งสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ดำเนินการร่วมกับ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป้าหมายสำคัญของโครงการคือการจัดเก็บเนื้อหาเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของพื้นที่เมืองเก่าทั้งสองตามประเด็นที่ UNESCO กำหนดไว้เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับการเสนอขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ตลอดกระบวนการในการจัดเก็บข้อมูลนั้น ทีมวิจัยได้รับความกรุณาจากปราชญ์ชาวบ้านและผู้ปฏิบัติวัฒนธรรม (practitioner) ถ่ายทอดความรู้ของท่านทั้งหลายเหล่านั้นเพื่อบันทึกไว้เป็นสมบัติของชุมชน ทีมวิจัยจึงเห็นว่าข้อความรู้ต่างๆ เหล่านี้จะเป็นประโยชน์ยิ่งขึ้นหากคนในชุมชนอื่นๆ ที่ไม่ใช่ทายาทผู้สืบทอดหรือไม่ได้ให้ความสนใจกับวัฒนธรรมเหล่านี้เพราะรู้สึกว่าเป็นวิถีชีวิตประจำวันของตน รวมทั้งนักท่องเที่ยวที่สนใจข้อมูลเชิงวัฒนธรรมและอยากสัมผัสภูมิปัญญาในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน จะได้ทำการศึกษาและทำความเข้าใจไปพร้อมๆ กับการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ไม่รบกวนธรรมชาติและสภาพความเป็นอยู่คนของในพื้นที่ดั้งเดิม หนังสือเล่มนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ข้อค้นพบส่วนหนึ่งของการลงพื้นที่และสัมภาษณ์คนพื้นถิ่นของทีมวิจัย โดยหวังว่าจะเป็นหนังสืออ่านเล่นที่ได้ประโยชน์ในการทำความเข้าใจวิถีคิดและมรดกภูมิปัญญาของคนในชุมชนพื้นที่เมืองเก่า

ในการดำเนินการตลอดโครงการนั้นทีมวิจัยได้ศึกษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ทั้ง ๕ ประเภทตามข้อกำหนดของ UNESCO (รายละเอียดในบทที่ ๑) รวมมากกว่า ๑๐๐ รายการ แต่ในการจัดพิมพ์หนังสือเล่มนี้ทีมวิจัยได้เลือกเอาเฉพาะข้อที่เกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติ (ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติและอาหาร) และงานทัศนศิลป์มาแนะนำเสนอ ด้วยเพราะเห็นว่าเป็นข้อมูลที่คนทั่วไปจะให้ความสนใจประการหนึ่ง และเพื่อไม่ให้หนังสือเนื้อหาเกินไปอีกประการหนึ่ง เมื่อพิจารณาจากข้อความรู้ทั้งหมดที่จัดเก็บตลอดโครงการแล้วจึงเห็นว่าข้อมูลทั้งสองหมวดนี้จะเป็นประโยชน์กับการใช้เป็นคู่มือประกอบการท่องเที่ยวชุมชนอย่างมีส่วนร่วมเพราะเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่พบปะได้ง่าย ทั้งยังเป็นกิจกรรมที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์ที่เข้าถึง “ใจ” ของชุมชนและนำประสบการณ์เหล่านี้เป็นความทรงจำกลับไปยังถิ่นฐานบ้านเดิมของตน

นอกจากการแบ่งเนื้อหาออกเป็นสองส่วนคือ “ชม” ที่นำเสนอเกี่ยวกับงานทัศนศิลป์ สินค้าชุมชนและพิธีกรรมท้องถิ่น และ “กิน” ที่นำเสนออาหารท้องถิ่นแล้ว ในแต่ละส่วนทีมวิจัยได้จัดอันดับ ๑๐ อันดับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ห้ามพลาดในหมวดต่างๆ ไว้ เพื่อให้ติดตามได้ง่ายและช่วยจัดโปรแกรมกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ครอบคลุม “ของดี” ของเมืองน่านในมิติทั้งสองได้อย่างสมบูรณ์ ทั้งนี้การจัดอันดับนี้ไม่ได้มีเป้าประสงค์ที่จะยกย่องมรดกภูมิปัญญาสิ่งใดเหนือสิ่งใดเป็นพิเศษ หากแต่เป็นคำแนะนำที่ทีมวิจัยได้ประมวลมาจากประสบการณ์การลงพื้นที่และจากคำบอกเล่าของคนในชุมชน

<sup>1</sup> พื้นที่เมืองเก่าเชียงใหม่จัดพิมพ์ต่างหากอีกเล่มหนึ่ง



ทีมวิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะช่วยแนะนำให้คนที่สนใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของพื้นที่เมืองเก่าแก่นานได้สัมผัสกับความ “รุ่งรวย” ทางวัฒนธรรมของพื้นที่เมืองเก่าแก่นานนี้ และได้รับรู้อัจฉริยภาพของคนในชุมชนทั้งในอดีตและปัจจุบันในการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและดำเนินชีวิตอย่างเรียบง่ายเป็นส่วนหนึ่งกับธรรมชาติอย่างมีความสุข หากมีข้อผิดพลาดหรือบกพร่องประการใดที่ทีมวิจัยก็พร้อมน้อมรับคำติชม แนะนำ และนำไปปรับปรุงในอนาคตต่อไป ทีมวิจัยต้องกราบขอบพระคุณปราชญ์ชาวบ้านทุกท่านที่ได้ให้ความกรุณาให้ความรู้และถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาทั้งหลายเหล่านี้ด้วยความตั้งใจที่จะสืบสานความรู้ให้แก่คนรุ่นหลังต่อไปและก็หวังเป็นอย่างยิ่งว่าความพยายามของท่านทั้งหลายซึ่งกลายมาเป็นเนื้อหาหลักของหนังสือเล่มนี้นั้นจะช่วยสานต่อปณิธานของท่านให้ยังอยู่ในชุมชนพื้นที่เมืองเก่าแก่นานต่อไป

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เปรม สวนสมุทร  
หัวหน้าทีมวิจัย

---

#### หมายเหตุภาพถ่าย

ในระหว่างการดำเนินโครงการเป็นช่วงระยะเวลาของการแพร่ระบาดของโรคระบาด COVID19 ซึ่งการเก็บภาพมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมีข้อจำกัดตามมาตรการของภาครัฐ ภาพถ่ายที่ใช้ประกอบในหนังสือเล่มนี้จึงมีสองลักษณะได้แก่ภาพถ่ายที่ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่ถ่ายทำด้วยตนเอง และภาพถ่ายจากแฟ้มภาพของปราชญ์ชาวบ้านผู้ให้ข้อมูล ภาพถ่ายทุกภาพเจ้าของภาพและบุคคลที่อยู่ในภาพได้รับทราบการใช้งานและทีมวิจัยได้รับอนุญาตการใช้งานจากเจ้าของภาพแล้ว





## ความหมายและความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

เมื่อกล่าวถึงองค์การระหว่างประเทศที่มีบทบาทสำคัญต่องานวัฒนธรรม คงจะละเว้นการกล่าวถึง องค์การ United Nation Educational Scientific and Cultural Organization (UNESCO) ไปไม่ได้ UNESCO ก่อตั้งขึ้นราวปี ค.ศ.๑๙๗๕ โดยมีเป้าหมายที่สำคัญคือการส่งเสริมสันติภาพและความปลอดภัยในชีวิตจากความร่วมมือกันในระดับนานาชาติผ่านกระบวนการทางการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรม โดยมีประเทศสมาชิกราว ๑๙๓ ประเทศ และมีหน่วยงานทั้งที่เป็นของรัฐ หน่วยงานที่ไม่ใช่ของรัฐ หน่วยงานเอกชน และหน่วยงานระดับสากลช่วยกันทำงานเพื่อสร้างให้เกิดสันติภาพในโลกอย่างยั่งยืน

UNESCO ได้สร้างสรรคกิจกรรม โครงการ และโปรแกรมหลากหลายเพื่อให้บรรลุพันธกิจแห่งการก่อตั้ง กระทั่งในปี ค.ศ.๑๙๗๖ UNESCO ได้ตั้งโปรแกรม World Heritage Site (มรดกโลก) ขึ้น มีจุดมุ่งหมายสำคัญที่จะสร้างความตระหนักให้แก่คนทั้งในระดับชุมชนและในระดับนานาชาติได้เห็นคุณค่าของ “พื้นที่” ทางวัฒนธรรมที่สำคัญ และส่งเสริมให้เกิดการป้องกันรักษาสถานที่นั้นให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์ สังคม หรือธรรมชาติ ให้แก่คนรุ่นหลังและคนทั่วโลก ซึ่งนอกจากจะกระตุ้นให้คนในชาติเห็นความสำคัญของพื้นที่ในทางหนึ่งแล้ว ในอีกทางหนึ่งก็เป็นการมอบหมายให้รัฐเข้ามามีบทบาทในการร่วมรักษาพื้นที่เหล่านั้นด้วยการจัดสรรงบประมาณและหน่วยงานเพื่อให้สอดคล้องกับปฏิญญาที่ได้ให้ร่วมกันกับประชาคมโลก

จากความสำเร็จของโครงการมรดกโลกที่ทำให้เกิดความเคลื่อนไหวในการปกป้องพื้นที่ทางวัฒนธรรมและธรรมชาติอย่างกว้างขวาง ในปี ค.ศ.๒๐๐๓ UNESCO ได้เริ่มเล็งเห็นว่า นอกเหนือไปจากมรดกทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมที่เป็นสถานที่ สิ่งของ หรือสิ่งที่เป็นรูปธรรมในเชิงกายภาพแล้ว ยังมีมรดกอีกประเภทหนึ่งที่ไม่ใช่ถาวรวัตถุหรือเป็นสิ่งที่จับต้องได้ในเชิงกายภาพแต่มรดกเหล่านั้นกำลังสูญหายไปและเริ่มไม่ได้รับการสานต่อจากคนรุ่นใหม่ หากปล่อยให้เป็นอย่างนี้ต่อไปความหลากหลายและความร่ำรวยทางวัฒนธรรมของโลกก็จะค่อยๆ จางหายไปด้วย ยังมีนับรวมถึงการละทิ้งและไม่ให้ความสนใจกับวัฒนธรรมรองหรือวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อยที่กำลังได้รับการคุกคามจากกระแสโลกาภิวัตน์และการเมือง จนอาจจะสูญสลายไปจากความทรงจำทั้งในระดับของชนชาติ/ชาติพันธุ์และในความทรงจำของประชาชนโลก UNESCO จึงได้ตั้งโปรแกรมสืบเนื่องจากโปรแกรมมรดกโลก ใช้ชื่อว่า “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม Intangible Cultural Heritage (ICH)” โดยมีรูปแบบการดำเนินการและเป้าประสงค์ที่เหมือนคล้ายกับโปรแกรมมรดกโลก หากแต่สิ่งที่สนใจรักษานั้นเป็นลักษณะของภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เป็นวัตรปฏิบัติของกลุ่มชนใดกลุ่มชนหนึ่ง หรือชนชาติใดชนชาติหนึ่ง มีจุดเน้นอยู่ที่การรักษาแนวคิดและรูปแบบในการปฏิบัติกิจกรรมนั้นๆ โดยมองว่าเป็นสมบัติทางความรู้ที่สำคัญที่ชนรุ่นหลังควรได้เรียนรู้ ร่วมกันหวงแหน และหาแนวทางในการรักษาให้คงอยู่อย่างมีศักดิ์ศรีต่อไป

องค์การสหประชาชาติเพื่อการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรม (United Nation Educational Scientific and Cultural Organization (UNESCO) ได้ให้คำอธิบายความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ไว้ว่า “...เป็นความร่ำรวยทางความรู้และทักษะที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น มูลค่าทางสังคมและเศรษฐกิจของความรู้ที่มีความสำคัญต่อทั้งชนกลุ่มน้อยและคนทั่วไปในสังคมในรัฐนั้นๆ และส่งอิทธิพลต่อการพัฒนาารัฐไปสู่อนาคต...” (S’ a’ United Nations Educational) องค์ประกอบที่สำคัญของ มี 4 ประการคือ

1. เกี่ยวเนื่องกับธรรมเนียมประเพณี ความร่วมสมัยและวิถีชีวิตปัจจุบันของคนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจึงไม่ใช่เป็นเพียงมรดกจากอดีตเท่านั้นแต่ยังนับรวมถึงวัฒนธรรมร่วมสมัยอย่างวัฒนธรรมของคนเมืองหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีกลุ่มผู้ปฏิบัติ และสร้างให้เกิดความหลากหลายในเชิงวัฒนธรรมแก่สังคมนั้นๆ

2. เปิดโอกาสให้คนทั่วไปมีส่วนร่วม มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแม้จะเป็นของคนเฉพาะกลุ่มแต่จะต้องเปิดโอกาสให้คนทั่วไปได้มีส่วนร่วม รวมทั้งมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมนั้นจะต้องสามารถประยุกต์หรือปฏิบัติได้โดยปราศจากข้อจำกัดทางพื้นที่ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจึงจะต้องมีลักษณะของการสืบผ่านจากรุ่นสู่รุ่น แต่ในขณะเดียวกันก็มีวิวัฒนาการที่สอดคล้องกับสภาพสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนไป กล่าวคือยังจะต้องคงอัตลักษณ์และความสืบเนื่องความรู้ของคนในอดีต แต่สามารถเชื่อมโยงเข้ากับปัจจุบัน และจะสานต่อไปสู่ออนาคตได้ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจึงไม่ใช่วัตรปฏิบัติที่จำแนกคนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งออกจากสังคม หากแต่เป็นการสร้างความรู้สึกร่วมกันมีส่วนร่วม (inclusive) การส่งเสริมความภูมิใจและการส่งเสริมให้ปัจเจกชนได้คงอัตลักษณ์และหน้าที่ทางวัฒนธรรมของตนร่วมไปกับการเป็นส่วนหนึ่งของสังคมในระดับที่สูงขึ้น

3. การมีผู้สืบทอดความรู้ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมต้องไม่ถูกบดบังความสำคัญด้วยการทำให้เป็นสินค้าทางวัฒนธรรม มูลค่าที่แท้จริงจะต้องอยู่ที่ความเฉพาะเจาะจง (exceptional) และความพิเศษ (exclusivity) ของความรู้ นั้น มรดกเหล่านั้นจะต้องนำเสนอผ่านคนในชุมชนที่เป็นผู้สืบทอดและเป็นผู้รู้ทั้งในแง่ของประเพณี ทักษะ และธรรมเนียมในการปฏิบัติ โดยตัวแทนเหล่านั้นจะต้องส่งผ่านความรู้ไปสู่บุคคลอื่นในชุมชน จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกคนรุ่นหนึ่ง รวมทั้งบุคคลอื่นๆ ที่ใช้ชีวิตร่วมกันในสังคมนั้นๆ

4 . ดำเนินการโดยใช้ชุมชนเป็นฐาน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจะเป็นมรดกได้ก็ต่อเมื่อได้รับการยอมรับและเห็นคุณค่าจากคนในชุมชน กลุ่มคน หรือปัจเจกชนที่เป็นผู้สร้างสรรค์ รักษา และส่งต่อความรู้เหล่านั้น หากปราศจากการมีส่วนร่วมจากคนในชุมชนแล้ววัฒนธรรมที่เกิดขึ้นนั้นก็ไม้อาจเรียกได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชนได้

กล่าวโดยสรุปได้ว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมนั้นไม่จำเป็นจะต้องเป็นวัฒนธรรมที่สืบผ่านมาจากอดีตเท่านั้น วัฒนธรรมร่วมสมัยหรือวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นใหม่ก็อาจนับรวมได้ คำว่า heritage จึงมีนัยยะเหนือคำจำกัดความด้านเวลา เป้าประสงค์ที่สำคัญของการส่งเสริมมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมก็คือการสร้างที่ยอมรับนับถือและความรู้สึกมีส่วนร่วมให้เกิดขึ้นกับกลุ่มชนเมื่อกลุ่มชนนั้นจะต้องดำรงชีวิตอยู่ร่วมกับคนหมู่มากในสภาพและบรรยากาศการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนไป แต่การจะส่งเสริมได้นั้นจำเป็นที่จะต้องมีการมีผู้รับผิดชอบ ซึ่งในที่นี้อาจจะเรียกได้ว่า เป็นเจ้าของความรู้เพื่อให้มีตัวแทนผู้ทำหน้าที่ส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้

อย่างเป็นระบบและชัดเจน ในขณะที่เดียวกันผู้ที่มีบทบาทโดดเด่นในการรักษาภูมิปัญญานั้นก็จะต้องเผยแพร่ความรู้ของตนในฐานะที่เป็นสมบัติของชุมชน ไม่ใช่เป็นสมบัติความรู้ส่วนตัวที่เพื่อการแสวงหาผลกำไร

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแบ่งออกได้เป็นประเภทย่อยๆ ๕ ประเภท ดังนี้ (S. a. United Nations Educational)

๑. วัฒนธรรมมุขปาฐะและการแสดงออกด้วยภาษา ได้แก่ สุภาษิต ปริศนาคำทาย นิทาน เพลงกล่อมเด็ก/เพลงร้องเล่นของเด็ก ตำนาน เทพปกรณัม มหาकाพย์(ทั้งในรูปของคำขับและ กวีนิพนธ์) เวทมนตร์ คำภาวนา คำสวด เพลงขับร้อง การแสดงละคร ฯลฯ วัฒนธรรมมุขปาฐะและการแสดงออกด้วยภาษาเหล่านี้มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการสร้างความทรงจำร่วมของคนในสังคมและสร้างให้สังคมมีชีวิตชีวา

อนึ่งแม้ว่าวัฒนธรรมเหล่านี้แม้จะใช้ภาษาในการถ่ายทอด แต่ความมุ่งหมายที่สำคัญของการให้ความสำคัญของปกป้องไม่ได้อยู่ที่การอนุรักษ์ภาษา หากแต่การปกป้องวัฒนธรรมมุขปาฐะเหล่านี้จะช่วยให้ผู้สืบทอดและชุมชนได้เห็นความสำคัญของภาษาที่ใช้ในการถ่ายทอด และตระหนักรู้ในการมีอยู่ของภาษาเหล่านั้น การเก็บรักษาภาษาหรือให้ความสำคัญกับภาษาจึงเป็นเสมือนผลพลอยได้จากการปกป้องภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในหมวดนี้ จิตวิญญาณของการปกป้องวัฒนธรรมมุขปาฐะจึงไม่ได้มุ่งหมายที่จะเก็บรักษาผลผลิตทางวัฒนธรรม (product) ที่เกิดขึ้น หากแต่เป็นการเก็บรักษากระบวนการ (process) การถ่ายทอดและเป้าหมายเชิงจิตวิญญาณของการใช้ภาษาเหล่านั้น

๒. ศิลปะการแสดง ได้แก่ เสียงร้องและเสียงดนตรี การรำยรำ การละคร ละครใบ้ บทขับ กวีนิพนธ์ และอื่นๆ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแขนงนี้มีกระบวนการการถ่ายทอดซับซ้อนกว่าเพราะนอกจากจะใช้เสียงในการถ่ายทอดแล้วยังต้องอาศัยความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ในการผสมผสานการแสดงประกอบด้วย

ในหมวดหมู่ของการละครนั้น นอกเหนือจากที่จะหมายถึงการแสดงที่มีองค์ประกอบของการแสดง การร้อง การเต้น การใช้เสียงดนตรี การมีบทบาท ประกอบแล้ว ยังหมายรวมถึงการแสดงที่ใช้หุ่นหรือการแสดงที่อาศัยเพียงการเคลื่อนไหวร่างกายโดยไม่มีบทพูดประกอบด้วย การละครนี้ยังอาจรวมถึงการแสดงประกอบการทำงานที่มีท่าทางประกอบและการแสดงประกอบในพิธีกรรมอีกด้วย การละครในความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจึงไม่ใช่แต่เป็นการแสดงเพื่อ “ผู้ชม” เท่านั้น แต่การละครนั้นจะต้องมีบทบาทต่อผู้แสดงในฐานะการแสดงออกถึงวิถีชีวิต ความคิด และความเชื่อของชุมชนด้วย

ศิลปะการแสดงเป็นสิ่งที่สร้างให้เป็นจุดขายเพื่อการท่องเที่ยวได้ง่าย ดังนั้นจึงถูกรัฐหรือชุมชนเอาไปเป็นส่วนหนึ่งของสินค้าเพื่อการท่องเที่ยว ทำให้ศิลปะการแสดงเหล่านั้นจะต้องปรับตัวให้เข้ากับรูปแบบการค้า ทั้งการตัดทอนเนื้อหาบางส่วน การเปลี่ยนรูปแบบดนตรี การประยุกต์ท่าทางในการรำยรำ ชุมชนจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องร่วมกันรักษาภูมิปัญญาที่แท้จริงของการแสดงไว้ไม่ให้หลงเหลืออยู่เพียงแต่การแสดงเพื่อให้นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมเท่านั้น

การปกป้องศิลปะการแสดงจึงควรเน้นการสืบทอดความรู้ เทคนิควิธีการในการแสดงและการเล่นดนตรี รวมทั้งการสร้างสายสัมพันธ์ระหว่าง “ครู” กับ “ศิษย์” ดังนั้นผู้มีส่วนรับผิดชอบจึงต้องปกป้อง บทร้อง การเคลื่อนไหวร่างกาย และการตีความในการแสดงอย่างแข็งขัน เพราะเป็น

สาระสำคัญของการแสดงนั้นๆ

๓. วัตรปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และประเพณี ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหมวดนี้ประกอบไปด้วยรูปแบบที่หลากหลาย อาทิ พิธีไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ พิธีกรรมแห่งการเปลี่ยนผ่าน (rites of passage) (พิธีกรรมเกี่ยวกับการเกิด การแต่งงาน และความตาย) พิธีประกาศตนเป็นสมาชิกของกลุ่ม ระบบจารีต การละเล่นและการกีฬาท้องถิ่น ระบบเครือญาติและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับบรรพบุรุษ การตั้งถิ่นฐาน ธรรมเนียมทางอาหาร ประเพณีตามฤดูกาล พิธีกรรมเฉพาะชายหรือหญิง วิธีการหาอาหารจากธรรมชาติ เป็นต้น และยังหมายรวมถึงการแสดงออกทางพฤติกรรมพิเศษ เช่น ท่าทางประกอบคำพูด การขับบทสวด เพลงหรือการเต้น การแต่งกายในโอกาสพิเศษ ขบวนแห่ การบูชาขี้ผึ้ง อาหารพิเศษ ฯลฯ

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหมวดนี้เป็นสิ่งที่ปฏิบัติกันเป็นประจำในกลุ่มชนหรือสังคมนั้นๆ มีบทบาทสำคัญที่แสดงออกถึงการเป็นสมาชิกของคนในสังคมและสร้างความเป็นปึกแผ่นให้กับคนในสังคม และไม่ว่าวัตรปฏิบัตินั้นจะทำในพื้นที่เป็นส่วนตัวหรือพื้นที่ส่วนรวมมันจะมีความสำคัญต่อการอยู่ร่วมกันของคนในสังคมนั้นๆ นอกจากนั้นวัตรปฏิบัติเหล่านี้ก็มันจะเชื่อมโยงกับโลกทัศน์เกี่ยวกับชีวิตของคนในสังคม รวมทั้งรอบปีปฏิทินของการเพาะปลูก (ในสังคมเกษตรกรรม) จึงอาจกล่าวได้ว่าสมบัติภูมิปัญญาหมวดนี้มีความสำคัญมากต่อประวัติศาสตร์และความทรงจำของชุมชน

ทั้งนี้การแสดงออกบางอย่างอาจไม่นับว่าเป็นมรดกทางภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมตามความหมายของ ICH ได้ เช่น การตกท้ายที่เป็นสากลไม่สามารถระบุเจ้าของวัฒนธรรมที่แท้จริงได้ การแลกเปลี่ยนของขวัญในโอกาสสำคัญ หลักการสำคัญของการมองวัตรปฏิบัติทางสังคมที่จะเป็นมรดกได้จึงต้องพิจารณาการแสดงออกถึงอัตลักษณ์ของสังคมนั้นๆ ได้

เช่นเดียวกับศิลปะการแสดง วัตรปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และประเพณีมักจะถูกนำไปเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวและก็มักจะต้องเปลี่ยนรูปแบบไป นักท่องเที่ยวหลายคนอาจเข้ามามีส่วนร่วมในพิธีกรรมโดยไม่ได้มีพื้นฐานความเชื่อเช่นเดียวกับคนในชุมชน อุปกรณ์บางอย่างในพิธีกรรมซึ่งอาจมีราคาสูงก็อาจต้องทำให้มีราคาที่ลดต่ำลง รวมไปถึงการขยายขนาดของพิธีกรรมจากพิธีกรรมระดับชุมชนไปสู่พิธีกรรมขนาดใหญ่ขึ้น ชุมชนจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องร่วมกันธำรงรักษาวิถีคิดที่อยู่เบื้องหลังพิธีกรรมเหล่านั้นและให้ความรู้ในเชิงจิตวิญญาณกับนักท่องเที่ยวมากกว่าการมองว่าเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมท่องเที่ยว

การเคลื่อนย้ายของคนก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลให้การปกป้องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในหมวดนี้มีความสำคัญ ในการเคลื่อนย้ายของกลุ่มคนจากภูมิภาคหนึ่งไปยังภูมิภาคหนึ่ง ทั้งที่เป็นการย้ายถิ่นฐานหรือการย้ายชั่วคราวเพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจ วัตรปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและประเพณีย่อมติดตัวไปกับผู้อพยพเหล่านั้นด้วย รัฐจึงต้องเปิดโอกาสให้คนกลุ่มนี้ได้มีโอกาสในการปกป้องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของตนตามสมควรและเป็นมิตรกับภูมิสังคมดั้งเดิมของพื้นที่นั้นๆ ในที่นี้หมายรวมถึงพื้นที่ทางสังคมรุ่นใหม่ (สังคมเมือง) ที่ได้รับอิทธิพลแนวคิดแบบศาสนาโลก(world religion) โลกโลกาภิวัตน์ และโลกแห่งปัจเจกนิยม

๔. ความรู้และวัตรปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล มรดกภูมิปัญญากลุ่มนี้เป็นกลุ่ม

ที่สำคัญเพราะมีความเชื่อมโยงระหว่างความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติกับชีวิตของมนุษย์ มีความเกี่ยวข้องกันทั้งทักษะ กระบวนการ และพัฒนาการของสังคม รวมไปถึงอาจเป็นรากฐานของความเชื่อที่นำไปสู่การเกิดขึ้นของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในหมวดอื่น ตัวอย่างเช่น ธรรมเนียมปฏิบัติเกี่ยวกับระบบนิเวศ ความรู้ของชนกลุ่มน้อย ความรู้ทางพฤกษศาสตร์ การรักษาพยาบาล ต้นเค้าแห่งพิธีกรรม จักรวาลวิทยา การทรงเจ้าเข้าผี ขบวนแห่ทางวัฒนธรรม องค์กรทางสังคมประเพณี ภาษาและทัศนศิลป์ที่สะท้อนให้เห็นความเชื่อเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาลของกลุ่มชน

ความรู้เหล่านี้จะเป็นตัวเชื่อมโยงความคิด ความรู้สึก ของคนในสังคมที่มีต่อพื้นที่ ความทรงจำจิตวิญญาณ และโลกทัศน์ของชีวิต และยังส่งอิทธิพลอย่างมากต่อระบบคุณค่าของ มนุษย์ที่เป็นสมาชิกของกลุ่มชน เป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดการอยู่ร่วมกับธรรมชาติและสังคมอื่นอย่างมีความสุข

ปัจจุบันมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหมวดนี้กำลังได้รับการคุกคามจากกระแสโลกาภิวัตน์ทั้งในแง่ของสังคมที่มีความรู้เชิงวิทยาศาสตร์เข้ามาแทนที่ความรู้ดั้งเดิมของชุมชน การใช้การแพทย์สมัยใหม่ทดแทนรูปแบบการรักษาแบบพื้นบ้าน และผลกระทบในแง่ของธรรมชาติ เพราะเมื่อสังคมเมืองขยายตัวผืนป่าหรือพื้นที่ของชุมชนย่อมได้รับผลกระทบในเรื่องความหลากหลายไปด้วย ทำให้วัตรปฏิบัติแบบดั้งเดิมทำได้ยาก และก็ค่อยๆ สูญหายไปในที่สุด การปกป้องรักษามรดกภูมิปัญญาในหมวดนี้นั้นนอกจากจะช่วยเก็บรักษาความรู้ดั้งเดิมของชุมชนไว้แล้วในอีกทางหนึ่งยังเป็นการช่วยอนุรักษ์ธรรมชาติและส่งเสริมให้เกิดการอยู่ร่วมกันกับธรรมชาติอย่างยั่งยืนด้วย

๕. หัตถกรรมท้องถิ่น อาจเรียกได้ว่าเป็นมรดกภูมิปัญญาที่ชัดเจนและเห็นได้ว่าเป็นรูปธรรมมากที่สุด แต่อย่างไรก็ตาม ดังที่ได้กล่าวไปแล้วว่าเป้าหมายของ ICH คือการรักษาวิถีคิดของกลุ่มชน เมื่อกล่าวถึงหัตถกรรมท้องถิ่นจึงไม่ได้หมายถึงตัวสินค้าที่ช่างฝีมือสร้างสรรค์ขึ้น หากแต่เป็นภูมิปัญญาและกระบวนการเบื้องหลังการผลิตสินค้าชนิดนั้น งานหัตถศิลป์ที่มักจะถูกจัดว่าเป็น ICH นั้นมีมาก ยกตัวอย่างเช่น เครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย เครื่องประดับ ชุดหรืออุปกรณ์ประกอบในพิธีกรรม/การแสดง บรรจุภัณฑ์ ยานพาหนะ ที่อยู่อาศัย อุปกรณ์ตกแต่ง สิ่งของที่ใช้ในงานพิธีกรรม เครื่องดนตรี ของเล่น เครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน สิ่งของเหล่านี้บางชิ้นอาจมีอายุการใช้งานสั้นหรือไม่คงทน แต่บางชิ้นอาจส่งได้จากรุ่นสู่รุ่น คุณค่าของงานหัตถศิลป์เหล่านี้จึงอยู่ที่ความตั้งใจ (delicate) ของผู้ผลิตที่เห็นได้จากความละเอียดในชิ้นงาน และประโยชน์การใช้งานที่เหมาะสม

งานหัตถศิลป์เหล่านี้กำลังเผชิญกับปัญหาที่สำคัญในโลกโลกาภิวัตน์ เนื่องด้วยเป็นงานที่ต้องอาศัยความตั้งใจและความอดสาหะในการสร้างสรรค์ราคาจึงสูง ไม่สามารถสู้กับสินค้าที่ผลิตแบบโรงงานได้ (Mass production) เมื่อประกอบกับบรรณนิยมทางสังคมของคนรุ่นใหม่เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะสังคมเมือง งานหัตถศิลป์เหล่านี้จึงอยู่ในสถานะที่อันตรายต่อการสูญหาย

ปัจจัยที่สำคัญนอกจากความนิยมในตัวสินค้าแล้วยังเกี่ยวข้องกับการวางแผนความรู้อีกด้วยหลายตระกูลช่างมักจะเก็บรักษาความลับโดยเฉพาะในเชิงเทคนิคไว้ ไม่เปิดเผยให้บุคคลภายนอกและเมื่อคนรุ่นหลังให้ความสนใจในงานหัตถศิลป์น้อยลงจากการทำงานในโรงงานหรืองานออฟฟิสอื่นหารายได้ได้ง่ายกว่า ทำให้การถ่ายทอดสู่ชนรุ่นหลังทำได้ยากมากขึ้น ความรู้เหล่านี้จึงมีความเสี่ยงที่จะหายไปจากสังคม



โอกาสในการใช้สินค้าหัตถศิลป์ก็เป็นอีกอุปสรรคหนึ่งที่สำคัญ เมื่อพิธีกรรมหรือประเพณีลดทอนรูปแบบลงหรือมีค่าใช้จ่ายสูงขึ้น ทำให้งานหัตถศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับพิธีเหล่านั้นจำเป็นต้องประหยัดตาม งานที่มีความละเอียดและมีคุณค่าจึงถูกจำกัดจำนวนในการทำ อันส่งผลให้โอกาสในการทำงานหัตถศิลป์เหล่านั้นทั้งเพื่อให้ลูกหลานได้เห็นและสืบทอด และเพื่อนำมาใช้จริงลดลง

ในการปกป้องงานหัตถศิลป์นี้ รัฐบาลมีความจำเป็นที่จะต้องใช้มาตรการทางกฎหมายและสังคมช่วยเหลือ ช่างหัตถศิลป์ควรได้รับสิทธิบางประการในการเข้าถึงทรัพยากรพื้นฐานที่ใช้เป็นอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์งาน รวมทั้งเข้ามาจัดการระบบลิขสิทธิ์และสิทธิบัตรการผลิตเพื่อคุ้มครองงานหัตถศิลป์เหล่านี้ให้ทรงคุณค่าและเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของกลุ่มคนต่อไป

เป็นที่น่าสนใจว่า UNESCO ใช้คำว่า “ปกป้อง (Safeguard)” ในการกล่าวถึงแนวทางในการทำงานเพื่อรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ซึ่งสะท้อนกระบวนคิดใหม่ในการทำงานทางด้านวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี แต่เดิมเมื่อเรากล่าวถึงวิธีการรักษาวัฒนธรรมเราก็มักจะนึกถึงคำว่า “อนุรักษ์ (Preserve)” ดังที่ได้จินตนาการว่าการอนุรักษ์วัฒนธรรม แต่หากย้อนกลับไปพิจารณาว่าวัฒนธรรมนั้นเป็นเรื่องของวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคน ดังนั้นหากวัฒนธรรมใดสูญหายไปการรื้อฟื้นวัฒนธรรมเพื่อนำมาอนุรักษ์ไว้นั้นย่อมเป็นการกระทำที่ผิดธรรมชาติ และเป็นการพัฒนาที่ไม่ตรงจุด การรื้อฟื้นวัฒนธรรมเพื่อการอนุรักษ์จึงเป็นเสมือนการสร้างวัฒนธรรมชุดใหม่ขึ้นมาอีกชุดหนึ่งเพื่อจุดประสงค์บางอย่าง หากใช่เป็นการเก็บรักษาวิถีชีวิตของกลุ่มคนอย่างเป็นธรรมชาติไม่ การเลือกใช้คำว่าปกป้องของ UNESCO จึงเป็นแนวทางที่เหมาะสมกว่า การปกป้องในที่นี้คือการป้องกันปัจจัยคุกคามที่จะมีผลต่อการสูญสลายของวัฒนธรรม เปิดโอกาสให้ผู้เป็นเจ้าของมรดกภูมิปัญญานั้นได้เห็นคุณค่าของสิ่งที่ตนทำ และเกิดความภาคภูมิใจในวิถีชีวิตของตน ซึ่งส่งผลให้มรดกภูมิปัญญาเหล่านั้นได้สืบทอด ส่งต่อ ไปยังชนรุ่นหลังอย่างมีศักดิ์ศรี ตรงตามเป้าหมายของโปรแกรม ICH

ขอบเขตของพื้นที่เมืองเก่า

พื้นที่เมืองเก่าได้รับการประกาศให้เป็นพื้นที่อนุรักษ์เมืองเก่าโดยคณะกรรมการอนุรักษ์และพัฒนากรุงรัตนโกสินทร์และเมืองเก่า ภายใต้การดูแลของสำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยกำหนดแบ่งพื้นที่เมืองเก่าเป็นสองส่วนคือส่วนพื้นที่ใจเมืองเก่าและส่วนพื้นที่เวียงพระธาตุแช่แห้ง ทั้งนี้โดยมีสาระสำคัญในประกาศ ดังนี้

“ก. “พื้นที่ใจเมืองเก่า” หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณระหว่างด้านเหนือ เริ่มจากแนวกำแพงด้านหลังของคุ้มเจ้าราชบุตรลงมาตามแนวกำแพงด้านทิศตะวันออกจดถนนมหาพรหม ไปทางทิศตะวันออกจดสวนศรีเมือง ลงมาตามถนนสุนทรเทพราชจตุรทิศ-ยพงษ์บริเวณสะพานกรุงศรี ไปทางทิศตะวันตกตามถนนสุริยพงษ์บรรจบถนนชิตวงศ์ลงมาทางทิศใต้จดถนนจันทร์ประโชติ ไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้จดถนนผากอง ลงมาทางทิศใต้จดแนวกำแพงวัดภูมินทร์ ไปทางทิศตะวันตกและขึ้นไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือจดด้านใต้ถนนวัดมิ่งเมืองสุดแนวกำแพงวัดมิ่งเมืองด้านใต้ขึ้นไปทางเหนือจดถนนสุริยพงษ์ ไปทางทิศตะวันตกบรรจบถนนอริยวงศ์บริเวณสี่แยกโรงเรียนราชานุบาล ขึ้นไปทางเหนือตามถนนอริยวงศ์บรรจบถนนมหาพรหม ไปทางทิศตะวันออกจนถึงกำแพง

วัดหัวขวงขึ้นไปทางเหนือตามกำแพงวัดหัวขวงด้านตะวันตกจดแนวกำแพงวัดหัวขวงด้านเหนือไปทางทิศตะวันออกตามแนวกำแพงวัดหัวขวงบรรจบถนนผากอง ขึ้นไปทางทิศเหนือตามแนวกำแพงคุ้มเจ้าราชบุตร จนบรรจบแนวกำแพงคุ้มเจ้าราชบุตรด้านเหนือ เนื้อที่รวม 0.18 ตารางกิโลเมตร

ข. “พื้นที่เวียงพระธาตุแช่แห้ง” หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณพื้นที่ธรณีสงฆ์ของวัดพระธาตุแช่แห้ง กิ่งอำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน เนื้อที่รวม 0.13 ตารางกิโลเมตร”  
กองจัดการสิ่งแวดล้อมธรรมชาติและศิลปกรรม

อนึ่ง สมโชติ อ๋องสกุล (2564) ได้ให้ความเห็นว่าหากจะกำหนดขอบเขตของเมืองเก่าน่านจะต้องพิจารณาพื้นที่เมืองเก่าน่านตามประกาศของภาครัฐในปัจจุบัน เพราะเป็นพื้นที่ที่ตั้งของฝ่ายบริหารของเมือง แต่พื้นที่ของเมืองเก่าน่านควรครอบคลุมชุมชนริมแม่น้ำน่านและบริเวณใกล้เคียงโดยการเชื่อมพื้นที่เวียงพระธาตุแช่แห้งกับพื้นที่ใจเมืองน่านเข้าด้วยกัน เพราะพื้นที่บริเวณนี้เป็นแหล่งการค้าสำคัญในสมัยโบราณ และแม่น้ำน่านก็เป็นแม่น้ำสายสำคัญที่เป็นยุทธศาสตร์ในการสร้างการปกครองแผ่นดินของอาณาจักรล้านนาและพม่าดังจะเห็นได้ว่าเมืองน่านเป็นเมืองขึ้นทั้งของอาณาจักรทั้งสองต่อเนื่องตลอดมา และหากจะมองให้กว้างไปกว่านั้นอาจต้องมองครอบคลุมไปถึงพื้นที่เมืองเก่าของเมืองเวียงสาเพราะเป็นพื้นที่เมืองใหญ่ที่มีความเชื่อมโยงกันในเชิงการเป็นจุดศูนย์กลางทางการปกครองของอาณาจักรน่านโบราณ

พื้นที่เมืองเก่าน่านเมื่อมองในเชิงวัฒนธรรมจึงไม่อาจจำกัดอยู่แต่เพียงพื้นที่ทางกายภาพในเมืองเท่านั้น หากแต่ต้องหมายรวมถึงพื้นที่ที่ “คนน่าน” ซึ่งประกอบด้วยคนจากหลากหลายชาติพันธุ์ที่ทั้งที่เป็นคนในพื้นที่ดั้งเดิมและคนที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากในช่วงที่อาณาจักรมีความเจริญรุ่งเรือง ปะทะสังสรรค์ ถ่ายทอด และเชื่อมโยงวัฒนธรรมที่ต่างกันผสมกลมกลืนเป็นวัฒนธรรมเดียวกันอย่างชาญฉลาด จนเกิดเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีความเฉพาะเจาะจงและสะท้อนให้เห็นเอกลักษณ์ของคนในพื้นที่



# สารบัญ



## บทที่ ๑ ถิ่นน่าน

ลักษณะและความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม  
การแบ่งประเภทมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม  
ขอบเขตพื้นที่เมืองเก่าน่าน

## บทที่ ๒ กิน

### ๑๐ อันดับอาหารนำกินพื้นถิ่นน่าน

แกงสันต	17
ไก่ไตน้ำ	19
ตำเตา	21
ขนมจีนน้ำเงี้ยว	23
ฟักทองลัวะ	25
แกงส้มเมือง	27
ไก่	29
ข้าวหลามหน้าเมือง	31
กาแฟเมืองน่าน	33
ไก่มะแขว่น	35

### อาหารพื้นเมืองนำกิน อื่นๆ

แกงแค	39
แกงเห็ด	41
ห่อหนึ่งไก่	43
แกงอ่อม	45
แกงหยวก	47
แกงบอน	49
ชาอัสสัม(เหมี้ยง)	51

## บทที่ ๓ ชม

### ๑๐ อันดับสิ่งน่าชมพื้นถิ่นน่าน

การเลี้ยงผี(น่าน)	57
เครื่องเงินสกุลน่าน	59
ผ้าลายน้ำไหล	63
บ้านเรือนพื้นถิ่นน่าน	65
ตุ่งค่าคิง	69
โคมมะเต้า	71
จิตรกรรมเมืองน่าน	73
มะแขว่น	75
เกลือน่าน	77
การแข่งขันเรือ(น่าน)	79

## งานหัตถศิลป์และสิ่งนำชม อื่นๆ

กลองปฐจา	85
กลองอี๊ด	87
ปิ่น/สะลือก๊อบ	89
ซ้างน่าน	91
งาช้างดำ	93
ชิ้นคำเคียบ	95
ชิ้นตีนจก	97
ชิ้นกำน	99
ชิ้นป้อง	101
ผ้าปักมือชาวเขา	103
ผ้าปักชาวอัวเมี่ยน	105
จักสานหญ้าสามเหลี่ยม	107
บายศรีล้านนา	109
เครื่องประกอบพิธีสืบชะตา	111
พระพุทธรูปไม้	113
สัตตภัณฑ์	115
หน้าบันช่างสกุลน่าน	117
ลายนาคเกี้ยว	119
แมงหมากเต้า(พระธาตุแช่แห้ง)	121
<b>บรรณานุกรม</b>	<b>123</b>

---



อาหารพื้นถิ่นของชาวน่านมีลักษณะคล้ายคลึงกับอาหารเหนือที่พบเห็นได้ทั่วไปตามท้องตลาด หากแต่รสชาตินั้นอาจจะไม่จัดจ้านเท่ากับพื้นที่อื่นๆ โดยเฉพาะรสเผ็ดร้อนและเครื่องเทศที่ไม่ชัดเจนมากเท่ากับในกลุ่มอื่น แต่ที่โดดเด่นที่สุดคือการนำเอาพืชพรรณและวัตถุดิบท้องถิ่นมาทำเป็นอาหาร ทำให้อาหารพื้นถิ่นน่านหลายจานเป็นอาหารที่ต้องกินที่เมืองน่านเท่านั้นจึงจะได้รสสัมผัสและรสชาติที่แท้จริงของวัตถุดิบนั้นๆ

๑๐ อันดับอาหารแนะนำต่อไปนี้จะจัดเรียงตามความน่าสนใจในเชิงประวัติและที่มาของอาหาร และการดำรงอยู่ในปัจจุบันที่หากินได้ไม่ยาก ยกเว้นลำดับที่ ๑๐ เก่งสนัด ซึ่งเป็นอาหารโบราณตำรับของเจ้าเมืองน่าน ปัจจุบันมีการสืบทอดอยู่ที่โฮงเจ้าฟองคำและจะทำช่วงที่มีเทศกาลเท่านั้น ในลำดับอื่นๆ เป็นอาหารที่ยังพอหารับประทานได้ไม่ยากในระแวกเขตเมืองเก่า และพื้นที่เพื่อการท่องเที่ยวอื่นๆ

วัตถุดิบที่น่าสนใจที่ปรากฏในอาหารจานเด่นที่ห้ามพลาดคือ ฟักทองลัวะ ไก่(เตา) มะแขว่น และกาแฟ ฟักทองลัวะเป็นฟักทองพันธุ์ท้องถิ่นซึ่งกลับมาเป็นที่นิยมในปัจจุบันเพราะมีความหวานตามธรรมชาติและสะท้อนให้เห็นความหลากหลายของพืชพันธุ์ท้องถิ่น ฟักทองลัวะมีผิวสัมผัสต่างจากฟักทองทั่วไปทำให้เวลานำมาปรุงอาหารแล้วจะได้รับประสบการณ์ที่ไม่เหมือนกับเมนูฟักทองอื่นทั่วไป ไก่ บ้างเรียกว่า เต่า เป็นสาหร่ายน้ำจืดที่ขึ้นเฉพาะในแหล่งน้ำที่มีความสะอาดเท่านั้น ไก่จึงเป็นเหมือนเครื่องขี้วัดให้เห็นความอุดมสมบูรณ์และธรรมชาติที่ยังคงความบริสุทธิ์ของเมืองน่าน มะแขว่น เป็นเครื่องเทศท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบัน ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะกระแสความนิยมหมาล่าของคนรุ่นใหม่ ทำให้คุ้นชินกับความรู้สึกเผ็ดชาที่ปลายลิ้นทำให้มะแขว่นที่แต่เดิมเคยเป็นแค่ตัวประกอบในเครื่องแกงหรือพริกสากกลายเป็นพระเอกที่ยกขึ้นมาเป็นเมนูเฉพาะสำหรับกินเล่น อย่างไก่มะแขว่น สำหรับกาแฟนั้นนับว่าเป็นพืชเศรษฐกิจตัวใหม่ที่มีการพัฒนาขึ้นอย่างจริงจังในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา แม้ว่าจะมีการปลูกสำหรับบริโภคหรือขายเองมานานแล้ว แต่การผลิตแบบครบวงจรอย่างจริงจังเพิ่งเริ่มได้เมื่อวัฒนธรรมกาแฟจากเมืองหลวงแพร่กระจายไปสู่พื้นที่ท่องเที่ยว ทำให้เกิดคาเฟ่ท้องถิ่นจำนวนมาก ตอบสนองวิถีการท่องเที่ยวแบบชื่นชมธรรมชาติและวัฒนธรรมแบบ slowlife พื้นฐานทางภูมิอากาศซึ่งมีอากาศเย็นและชื้นเกือบตลอดทั้งปีโดยเฉพาะบริเวณยอดดอย ทำให้กาแฟน่านมีเสน่ห์ในด้านความหอมและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างกับกาแฟจากถิ่นอื่น

นอกจากอาหารที่น่าสนใจทั้ง ๑๐ จานแล้วอาหารท้องถิ่นอีก ๗ ก็น่าสนใจเลือกหามาชิมและพบเห็นได้ง่ายทั้งตามตลาดขายอาหารสำเร็จเช้า เย็น หรือตามร้านอาหารที่ขายอาหารท้องถิ่นทั่วไป ดังที่ได้กล่าวแล้วในเบื้องต้นว่าตำรับหรือหน้าตาอาจจะไม่แปลกกว่าอาหารเมืองที่พบเห็นได้จากที่อื่น แต่รสชาติของอาหารเหล่านี้ในท้องถิ่นเมืองน่านนั้นมีความเฉพาะและน่าสนใจทดลองชิมเพื่อเป็นประสบการณ์





# 10 อันดับอาหารนำกิน พื้นถิ่นน่า





## แกงสนัด

แกงสนัด เป็นอาหารประเภทแกง เพี้ยนมาจากแกงไสนัด หมายถึง ใส่ผักต่าง ๆ ให้อยู่ในหม้อ เป็นหนึ่งในอาหารของราชสำนักน่าน ทำเฉพาะในหอคำของเจ้าผู้ครองนครน่าน มักทำเพื่อเลี้ยง ข้าราชการบริพารหรือใช้ต้อนรับผู้ที่มาเยือน ในปัจจุบันเป็นอาหารที่ทำในงานบวช งานแต่งงาน

แกงสนัด เป็นแกงที่ไม่มีการเตรียมเครื่องไว้ก่อน เกิดจากความต้องการที่จะทำอาหารง่าย ๆ ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายเพื่อทำอาหารเลี้ยงคนจำนวนมากได้ในเวลาไม่นาน สามารถรับประทาน ได้ทุกเพศทุกวัย รสชาติคล้ายแกงหัวปลี รสนัว น้ำแกงขาวขุ่น รสชาติจะดีขึ้นเมื่อทำทิ้งไว้แล้วนำ มาอุ่น เพื่อรับประทานอีกครั้ง วัตถุดิบหลักในแกงสนัด ประกอบด้วย หมูสามชั้น ถั่วฝักยาว ปลาธำมรงค์ หน่อไม้ดอง ใบส้มป่อย เกลือภูเขา พริกสด มะเขือเปาะ (ใช้เป็นหัว) หอมเจียว กระเทียม (ใช้เป็นหัว) ผักบุ้ง กะปิ หัวปลี งาขาวหรืองาดำป่น และกุ้งแม่น้ำ



## แกงสันตมีขั้นตอนวิธีการทำ ดังนี้

1. นำน้ำเปล่าใส่หม้อแล้วนำหมูสามชั้นต้มทิ้งไว้จนหมูสุก
2. ล้างหน่อไม้ดอง ล้างหัวปลีด้วยมะกรูด มะนาว น้ำส้มสายชู หักพริกสดเป็น 3 ส่วน ปาดปลายข้าวมะเขือออกและหันท้ายลูกมะเขือเล็กน้อย
3. เมื่อน้ำเดือด ใส่ปลาร้า หน่อไม้ดองพร้อมกับผักฟองที่ลอยขึ้นออก เนื่องจากจะทำให้แกงบูดและน้ำแกงไม่ใส
4. ใส่มะเขือ พริกสด หัวปลี ถั่วฝักยาว ผักบั้ง จากนั้นปิดฝารอให้ผักสุกแล้วจึงใส่ใบส้มป่อย
5. ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่หอมเจียวลงในกระทะ ใส่น้ำมันพอประมาณ เจียวสักพักแล้วนำแกงไปผัดในกระทะ
6. ใส่गाด้าป่นลงในทั้งน้ำแกงที่เหลืออยู่และที่กำลังนำไปผัด ใส่จมน้ำเป็นสีเทา จากนั้นผัดสักพัก
7. นำแกงที่ผัดในกระทะไปใส่หม้อคั้น จากนั้นปรุงรส

แกงสันตมีประโยชน์ทางสุขภาพหลายด้าน เช่น บำรุงกระดูก เหมาะกับผู้สูงอายุ มีโภชนาการทางอาหารสูง เป็นสมุนไพรบำรุงข้อเข่า ผมรวมทั้งเป็นยาระบายอีกด้วย

นายญาณ สองเมืองแก่น เป็นผู้มีความรู้ทางด้านแกงสันตของเมืองน่าน และเจ้าชุนติมา หอมนวล สืบสายเลือดมาจากเจ้าฟองคำ ผู้ครองคุ่มเมฆาดี เป็นผู้ที่สืบทอดขั้นตอนวิธีการทำจากเจ้าผู้ครองคุ่มโดยตรง มีความชำนาญในการทำแกงสันต มีการถ่ายทอดวิธีการทำแกงสันตให้แก่คนรุ่นหลังที่อยู่ภายในคุ่ม ในอดีตแกงสันตสืบทอดเฉพาะในตระกูลผู้ครองนครหรือครองคุ่มเท่านั้น

# ไก่ต้มน้ำ



วิถีชีวิตของชาวน่านในชนบทส่วนใหญ่มักเลี้ยงไก่เพื่อประกอบเป็นอาหารพื้นบ้านสำหรับรับประทานภายในครัวเรือน รวมไปถึงสำหรับดูแลต้อนรับแขกผู้มาเยือนอีกด้วย โดยแต่เดิมจะใช้วิธีการปรุงอย่างง่าย เช่น แกง อบ ทอด หรือยำ ต่อมาได้มีการประยุกต์โดยการนำไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ ไปหมักด้วยสมุนไพรและส่วนผสมต่าง ๆ ที่ถูกตำให้เข้ากัน ได้แก่ พริกแห้งหรือพริกสด กระเทียม หอมแดง ข่า ขมิ้น ตะไคร้ รากผักชี มะแขว่น และเกลือป่น โดยหมักทิ้งไว้ 10-30 นาที จากนั้นนำไปนึ่งในหม้อนึ่ง และปิดหม้อนึ่งด้วยขามหรือกระทะสำหรับใส่น้ำสะอาด โดยมีผ้าเตี่ยวพันรอบระหว่างหม้อนึ่งกับขามหรือกระทะ เพื่อป้องกันไอน้ำระเหยออกมาภายนอก ซึ่งอาจทำให้น้ำในหม้อนึ่งแห้งได้ รอจนน้ำในขามหรือกระทะเดือด แล้วจึงเปลี่ยนน้ำใหม่ประมาณ 3-5 ครั้ง ขึ้นอยู่กับความเหนียวของเนื้อไก่ เมื่อครบจำนวนครั้งที่ต้องการ จึงค่อยตักขึ้นมารับประทานโดยอาหารดังกล่าวถูกตั้งชื่อให้มีความแปลกใหม่เพื่อให้สะดุดหูผู้ฟัง แต่ในขณะเดียวกันก็บอกเล่าขั้นตอน วิธีการปรุงไก่ต้มน้ำได้อย่างเห็นภาพชัดเจน (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดน่าน, 2559)



โดยในปัจจุบัน คุณนงเยาว์ ณ น่าน ซึ่งเป็นแม่ครัวใหญ่ประจำวัดแสงดาวเป็นผู้มีความรู้ และเป็นผู้ปฏิบัติ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองไถ่ไต้ น้ำ รวบรวมกับกลุ่มแม่บ้านท่านอื่น ๆ โดยเป็นสูตรอาหารที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งมีทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรและที่เป็นมุขปาฐะ สืบทอดกันมาแบบปากต่อปาก โดยไม่มีข้อจำกัดด้านความหลากหลายทางเพศสภาพ หรือสถานะทางสังคมในการสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมดังกล่าว แต่ด้วยบริบทของสังคมไทยที่มีมาตั้งแต่อดีต คือ ผู้หญิงมักจะรับหน้าที่เป็นผู้เข้าครัว ดูแลอาหารการกินต่าง ๆ ดังนั้น ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับสูตรอาหารดังกล่าวส่วนใหญ่จึงมักจะเป็นเพศหญิง

ในปัจจุบัน ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองไถ่ไต้ น้ำยังคงถ่ายทอดกันแบบปากต่อปากภายในครอบครัวหรือภายในชุมชน รวมไปถึงมีการบันทึกสูตรอาหารดังกล่าวอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อเผยแพร่แก่สาธารณะอีกด้วย นอกจากนี้ คุณนงเยาว์ ณ น่าน และกลุ่มแม่บ้านประจำวัดแสงดาวยังอาสาที่จะให้ความรู้ สาธิต และส่งต่อองค์ความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองดังกล่าวให้แก่ผู้ที่สนใจทั้งภายในพื้นที่และนอกพื้นที่จังหวัดน่าน

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองไถ่ไต้ น้ำ เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีบทบาททางสังคมและวัฒนธรรมต่อจังหวัดน่านเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นสูตรอาหารที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ของจังหวัดน่าน รวมไปถึงวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของภาคเหนือได้เป็นอย่างดี การใช้วัตถุดิบที่มีรสเผ็ดในการประกอบอาหารอย่างมะแขว่น ซึ่งเป็นพืชพื้นเมืองจำพวกสมุนไพรเครื่องเทศของภาคเหนือ รวมไปถึงการประกอบอาหารดังกล่าวเพื่อดูแลต้อนรับแขกผู้มาเยือนเพื่อเป็นการให้เกียรติ สร้างความพึงพอใจ และความประทับใจให้แก่ผู้ที่มาเยี่ยมบ้าน เป็นภาพสะท้อนประเพณีอันดีงามของชาวเหนือที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยอดีต (คณะทำงานเอกลักษณ์น่าน, 2549)



## ตำเตา

ตำเตา เป็นอาหารพื้นบ้านในแถบภาคเหนือ โดยชื่อ ตำเตา มีที่มาจากวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการประกอบอาหารชนิดนี้ คือ สาหร่ายที่มีชื่อว่า เตา โดยสาหร่ายเตาเป็นสาหร่ายน้ำจืดประเภทสไปโรไจรา สามารถพบได้ทั่วไปในน้ำบริเวณทุ่งนา โดยขั้นตอนการทำก็เริ่มจากการนำตัวสาหร่ายเตาไปลวก แล้วนำมาหั่น โดยระหว่างที่หั่น ต้องนำเอาซี่เหาะที่อยู่ในสาหร่ายออกด้วย โดยซี่เหาะจะติดอยู่ที่ใบมีดขณะที่หั่น จากนั้นตำพริก หอมแดง กระเทียมให้ละเอียด และนำเตา ผักชีใบเลื่อย ผักแพว ตะไคร้ ที่ซอยทิ้งไว้ และข่าป่นลงไปคลุก ประุงรสด้วยน้ำปู น้ำปลาร้า และเกลือ เสร็จแล้วโรยหน้าด้วยมะเขือขี้และมะเขว่นขม (ณ น่าน, 2565)

ในปัจจุบัน ยังมีการทำตำเตากินกันในชุมชนจนเกิดเป็นอาชีพในการทำนาเทาขึ้น เพื่อที่จะเลี้ยงสาหร่ายเตาและนำมาค้าขาย แต่ในส่วนของความนิยมรับประทานตำเตานั้น โดยส่วนมากมักจะเป็นผู้สูงอายุรับประทานกัน ในส่วนของเด็กวัยรุ่นจะไม่ค่อยนิยมรับประทานกันมากนัก เนื่องจากมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ (ณ น่าน, 2565)

มีการถ่ายทอดกันในหมู่ครัวเรือน โดยมักจะถ่ายทอดกันในรูปแบบของสูตรในการทำตำเตา และมีการนำมาประกอบอาชีพทำตำเตาขายในร้านอาหาร เกิดเป็นร้านค้าต่าง ๆ ขึ้น



ตำเตา เกิดจากการนำสาหร่ายทะเลที่มีกลิ่นและรสชาติที่เหม็นเขียว ไม่มีมูลค่า มาดัดแปลงเป็นอาหารให้มีรสชาติที่ดีขึ้น และสามารถนำมาประกอบอาชีพ สร้างรายได้ทั้งแก่ตนเองและชุมชน ทำให้เกิดอาชีพใหม่ ๆ ขึ้นในชุมชน เช่น การทำนาทะเล

ในปัจจุบัน ความนิยมของตำเตาค่อนข้างลดลง เนื่องจากวิธีการทำที่ซับซ้อน จำนวนเครื่องปรุง และวัตถุดิบที่มีจำนวนค่อนข้างมาก และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้วัยรุ่นในปัจจุบันไม่นิยมทำ และรับประทานอาหารชนิดนี้กันแล้ว โดยส่วนมากผู้ที่ยังคงทำและรับประทานตำเตาอยู่จะเป็น ผู้สูงอายุเสียมากกว่า



# — ขนมเส้นน้ำเงี้ยวเมืองน่าน —



ประเทศไทยในปัจจุบัน มีการนิยมรับประทานขนมจีนน้ำยาหรือขนมเส้นน้ำยา ตัวขนมจีนหรือตัวเส้นนี้นิยมกินคล้ายกันในทุกภูมิภาค คือ เส้นที่ทำจากข้าวเหนียว ส่วนตัวน้ำยานี้จะแตกต่างกันไป

ในแต่ละภูมิภาค ในจังหวัดน่านมีน้ำยาขนมเส้นที่ขึ้นชื่อ เรียกว่า น้ำเงี้ยว น้ำเงี้ยวเป็นน้ำยาขนมจีนที่มีรสชาติกลมกล่อม อาศัยความหวานจากหอมแดงซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญ และมีเนื้อสัตว์หลัก คือ เนื้อหมู ส่วนใหญ่จะนำส่วนของซี่โครงหมูมาใช้ ส่วนผสมของเครื่องแกงประกอบด้วย ตะไคร้ หัวหอม กระเทียมพริกเม็ดใหญ่ ปลาร้า และกะปิ นำมาปั่นและผัดจนแห้ง จากนั้นจึงใส่ลงไปลงในน้ำที่ตั้งหม้อไว้ และใส่ซี่โครงหมูลงไป เมื่อน้ำเดือดจึงใส่มะเขือเทศและเลือดหมู เป็นอันเสร็จสิ้นกระบวนการทำน้ำเงี้ยว การรับประทานขนมเส้นน้ำเงี้ยวในจังหวัดน่าน นิยมรับประทานคู่กับเส้นขนมจีน และเริ่มมีการปรับเปลี่ยนไปทานคู่กับเส้นบะหมี่ขาว และเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป





คุณยายนงเยาว์ ณ น่าน (2565) หัวหน้าแม่ครัวที่วัดแสงดาว อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญและเป็นปราชญ์ในด้านการทำอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดน่าน คุณยายพร้อมด้วยคณะแม่ครัววัดแสงดาวยังคงร่วมกันประกอบอาหารพื้นเมืองน่านในทุกวันสำคัญ เทศกาล หรือ ประเพณีต่าง ๆ ที่มีคนจำนวนมากมารวมกลุ่มกันทำงาน สูตรอาหารพื้นเมืองที่คุณยายและคณะได้ร่วมกันทำเป็นสูตรอาหารดั้งเดิมของจังหวัดน่านโดยเฉพาะ ซึ่งจะแตกต่างจากสูตรอาหารในพื้นที่ภาคเหนือจังหวัดอื่น

ในปัจจุบัน ร้านอาหารในตัวเมืองน่านได้นำขนมจีนน้ำเงี้ยวสูตรเมืองน่านมาจำหน่ายอย่างแพร่หลาย แต่ละร้านมีสูตรอาหารที่แตกต่างกันออกไป ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องขนมจีนน้ำเงี้ยวนี้ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุและพ่อค้าแม่ค้าที่ทำขายตามท้องตลาด รวมไปถึงครอบครัวที่มีผู้สนใจในด้านการทำอาหารจังหวัดน่าน ความรู้และทักษะด้านอาหารจะถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ขึ้นอยู่กับความสนใจของแต่ละบุคคล







## — พักทองลัวะ —

พักทองลัวะ เป็นพักทองที่ชนเผ่าลัวะปลูกระหว่างการปลูกข้าวไร่ โดยเมื่อปลูกข้าวแล้ว จะปลูกพักทองระหว่างปลูกข้าว เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวก็ได้พักทองเป็นผลผลิตชนิดอื่นเพิ่ม ซึ่งชาวลัวะใช้พักทองนี้เลี้ยงสัตว์ในช่วงฤดูหนาวที่อาหารขาดแคลน จุดเด่นของพักทองลัวะ คือ มีรสชาติหวานมัน เข้มข้นและมีกลิ่นของข้าวไร่ ทำให้เมื่อนำมาประกอบอาหารจะมีรสชาติที่ดีกว่าพักทองทั่วไป (อุปจักร์, 2564)

ชาวลัวะเป็นผู้ปลูกพักทองลัวะ ในฐานะพืชที่เป็นผลพลอยได้จากการปลูกข้าวไร่ เนื่องจากไม่ต้องลงทุนเพาะปลูกเพิ่มและได้ปริมาณมาก จึงทำให้ชาวลัวะปลูกพักทองลัวะมาจนถึงปัจจุบันการปลูกพักทองผสมกับการปลูกข้าวไร่ได้รับการสืบทอดผ่านการเรียนรู้จากการสังเกต บอกเล่ารวมถึงการสอนวิธีทำนาข้าวไร่ของคนในครอบครัวหรือในสมาชิกคนอื่น ๆ ในเผ่า ซึ่งมีความสำคัญในฐานะการทำเกษตรรูปแบบดั้งเดิมของเผ่าลัวะ เป็นวัฒนธรรมที่ผูกพันกับวิถีชีวิตซึ่งกำลังเสี่ยงต่อการสูญหาย เนื่องจากปัจจุบันมีการจำกัดพื้นที่การปลูกข้าวไร่ และความต้องการของตลาดที่ต้องการพืชชนิดอื่นที่มีราคาสูงกว่า โดยเฉพาะข้าวโพด ซึ่งการปลูกข้าวโพดจะเป็นการปลูกพืชเชิงเดี่ยวเมื่อเก็บเกี่ยวเสร็จต้องกำจัดหรือซังที่เหลือด้วยการเผา ทำให้ดินทรุดโทรมจากการปลูกพืชเพียงชนิดเดียว และเกิดมลภาวะทางอากาศ หากดินขาดแร่ธาตุที่จำเป็นสำหรับข้าวโพดเกษตรกรก็ต้องใช้ปุ๋ยเคมีซึ่งทำให้เกิดสารตกค้างในดินสูง แตกต่างจากการปลูกข้าวไร่ผสมกับพักทอง เนื่องจากพืชแต่ละชนิดจะดูดซึมแร่ธาตุแตกต่างกัน ทำให้ไม่จำเป็นต้องใส่ปุ๋ย พืชทั้ง 2 ชนิดมีการพึ่งพาอาศัยกัน ทำให้สภาวะแวดล้อมใกล้เคียงป่าธรรมชาติที่พืชหลายชนิดขึ้นอยู่ใกล้กัน จึงเรียกได้ว่าการปลูกข้าวไร่และพักทองของชาวลัวะ เป็นการทำเกษตรแบบอนุรักษ์ธรรมชาติและรักษาวิถีชีวิตดั้งเดิมของชนเผ่าด้วย (อุปจักร์, 2564)

# — แกงส้มเมือง —





แกงส้มเมือง เป็นแกงยอดนิยมที่มีให้ลิ้มลองเกือบทุกร้านในตัวเมืองน่าน นิยมใส่ปลาอย่าง เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและใส่เนื้อสัตว์เป็นเนื้อปลาคัง เพราะมีเนื้อเยอะ ก้างน้อย และทานง่าย เครื่องแกงประกอบด้วย ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ใบมะกรูด ขมิ้นสด พริกชี้ฟ้าแห้ง และกะปิโขลกรวมกัน นำเครื่องแกงใส่หม้อ ต้มน้ำให้เดือด และใส่ปลาลงไป จากนั้นจึงใส่ผักตุน ผักบุ้งเมือง ผักกูด มะเขือเทศเมือง และใบแมงลักลงไปต้มให้ผักพอสุด หลังจากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมะนาว ความแตกต่างของแกงส้มเมืองและแกงส้มของภาคกลาง คือ แกงส้มของภาคกลางจะใส่น้ำมะขามเปียก

พ่อครัวร้านเรือนแก้ว คุณณรงค์ ศรีศิริมงคล (2564) ยังคงรักษามรดกภูมิปัญญาที่อยู่ แต่มีการเพิ่มผักส้มป่อย ที่มีลักษณะเหมือนยอดมะขาม แต่ส้มป่อยจะให้รสชาติเปรี้ยว และช่วยดับกลิ่นคาวปลาได้ดี การใส่ส้มป่อยจึงเป็นเอกลักษณ์ของแกงส้มเมืองเฉพาะของน่าน

แกงส้มเมือง เป็นแกงที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายในภาคเหนือ มีการถ่ายทอดสูตร และวิธีการปรุงจากรุ่นสู่รุ่นด้วยวิธีการสาดิตและบอกเล่า ซึ่งมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดน่านที่ไม่เหมือนกับจังหวัดอื่น ๆ ของภาคเหนือ แต่วัตถุดิบที่ใช้เป็นพื้นฐานยังคงมีเหมือนกัน

แกงส้มเมือง เป็นหนึ่งในอาหารที่เชื่อมความสัมพันธ์ในครอบครัวและคนในชุมชนของคนน่าน ไว้อย่างเหนียวแน่น มีการแบ่งปันวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารซึ่งกันและกัน ทุก ๆ คนจะมีความทรงจำกับอาหารชนิดนี้ในฐานะอาหารประจำบ้าน แกงส้มเมืองจึงเป็นอาหารที่สะท้อนความเป็นอยู่ของคนในจังหวัดน่านได้เป็นอย่างดี







# ไถ (สาหร่ายน้ำจืด)

ไถ (สาหร่ายน้ำจืด) เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทลื้อมานานนับ 100 ปี เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในแม่น้ำน่าน มักขึ้นในที่น้ำใสสะอาด และเจริญเติบโตอยู่ใต้ท้องน้ำใส่ที่กระแสน้ำไหลเอื่อย ๆ กับความลึก 30-50 เซนติเมตร และมีมากที่สุดตรงบริเวณแม่น้ำน่าน อำเภอท่าวังผา ตั้งแต่เดือนตุลาคมถึงเดือนเมษายน ถ้าพื้นที่ลำน้ำช่วงบริเวณใดเกิดน้ำขุ่น ฝุ่นละออง หรือไม่สะอาด โดยเฉพาะช่วงปลายน้ำ สาหร่ายไถก็จะเหี่ยวเฉาตายไม่มีการเจริญเติบโตได้อีก

คนไทลื้อสมัยโบราณรุ่นทวด ปู่ ย่า ตา ยาย มักนำไถมาปรุงอาหารด้วยวิธีการทำห่อหนึ่งไถ คั่วไถ ไถแผ่น ไถยี้ จากอดีตสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน เพราะไถเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่าสาหร่ายทะเลทั่ว ๆ ไปหลายเท่าตัว มีโปรตีนสูงเท่า ๆ กับเนื้อปลาและเนื้อไก่ มีเบต้าแคโรทีน และสารต้านการเกิดอนุมูลอิสระ มีวิตามินบี 1 และ บี 2 มากกว่าผัก มีวิตามินบี 12 ซึ่งช่วยส่งเสริมความจำและช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง มีธาตุเหล็กและแคลเซียมช่วยบำรุงสมอง กระดูก และฟันให้แข็งแรง มีเส้นใยจากอาหารสูง ป้องกันอาการท้องผูก และยังเชื่อว่าทำให้มีสุขภาพแข็งแรงและมีอายุยืน ในปีพ.ศ. 2545 คุณครูนันทมน คำครุฑที่ปรึกษาของกลุ่มแม่บ้านหนองบัว ได้ริเริ่มก่อตั้งกลุ่มแปรรูปสาหร่ายน้ำจืด โดยการรวมตัวกันของสมาชิกแม่บ้านจำนวน 20 คน โดยได้ทดลองนำไถมาแปรรูปให้เป็นอาหารและขนมหลายชนิด เช่น น้ำพริก คุกกี้ไถ กรอบเค็ม ข้าวตังหน้าสาหร่าย (วีรวัฒน์, 2564) การสืบทอดภูมิปัญญานี้ได้รับการสนับสนุนจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

โดยจะมีกลุ่มแม่บ้าน ที่รวมตัวกัน เพื่อร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปไถ (สาหร่ายน้ำจืด) ซึ่งผลิตภัณฑ์แปรรูปจะมี ความหลากหลายมากยิ่งขึ้น เช่น ไถยี้ ไถแผ่น กลัวยตากผสมสาหร่ายไถ น้ำพริกชา น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาร้าตาแดง และที่ขึ้นชื่อที่สุดคือ สาหร่ายไถน้ำพริกมะแขว่น กะหรี่ปั๊บ สาหร่ายไถ นอกจากจะจัดจำหน่ายสินค้าแล้ว ประชาชนชาวบ้านในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังให้ข้อมูลความรู้แก่ผู้ที่สนใจ และช่วยให้คนในชุมชนมีรายได้เลี้ยงดูครอบครัว มีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร และบรรลุเป้าหมายความมั่นคงทางอาหารต่อไป (วีรวัฒน์, 2564)



# ข้าวหลามเมือง



ข้าวหลาม เป็นขนมพื้นเมืองและเป็นของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดน่าน ลักษณะของกระบอกข้าวหลามมีความพิเศษ คือ มีลักษณะของกระบอกยาวและเล็กคล้ายหลอดไฟนีออน ผู้คนจึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ข้าวหลามแฉิ่ง” นอกจากนี้ ความพิเศษอีกอย่างหนึ่ง คือ เยื่อของไฟ ซึ่งผู้คนเรียกว่า “ไฟข้าวหลาม” จะติดกับข้าว ทำให้ข้าวหลามมีกลิ่นหอมของเนื้อเยื่อไฟ ซึ่งการทำข้าวหลาม โดยทั่วไปจะทำในช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยว เนื่องจากผู้คนเสร็จภารกิจจากการทำไร่นา และข้าวสาร (ข้าวเหนียว) ที่นำมาเป็นส่วนประสมหลักนั้น จะมีความหอมและนุ่ม ส่วนผสมอื่น ๆ ที่นิยมนำมาใส่ เช่น ถั่วดำ งาม่อน เผือก สังขยา ฯลฯ และยังมีการพัฒนาโดยมีไส้ของข้าวหลามที่หลากหลาย เช่น ไส้กาแฟ ผงเผือก ไส้มะพร้าวอ่อน ไส้หน่อไม้ ไส้เผือก ฯลฯ

การทำข้าวหลามเป็นขั้นตอนสำคัญ และต้องใช้ความชำนาญพอสมควรในการทำ ซึ่งการทำข้าวหลามเป็นการทำให้อาหาร นึ่งคือ ข้าวหลาม สุกขณะอยู่ในกระบอกไม้ไผ่ เมื่อก่อนใช้วิธีการก่อไฟ แล้วทำเป็นรางยาวสำหรับบรรจุกระบอกข้าวหลาม ส่วนใหญ่ใช้ระยะเวลาในการเผาประมาณ 45 นาที อย่างไรก็ตาม ระยะเวลาการสุกขึ้นอยู่กับความเสถียรของไฟ ความชื้นและความหนาของกระบอกไม้ไผ่แต่ปัจจุบันได้ใช้เตาเผาข้าวหลามเพื่อความสะดวกและรวดเร็วมากขึ้น (นาคอ้าย, 2565) (มาราช, 2565) ผู้มีความรู้ หรือผู้ปฏิบัติ คือ ผู้ประกอบการในแต่ละครัวเรือนที่ได้รับสูตรและกรรมวิธีการทำข้าวหลามจากรุ่นก่อน ซึ่งแต่ละครัวเรือนล้วนมีเทคนิคและกรรมวิธีในการผสมข้าวต่างกัน





บางคนใช้การก่อไฟ บางคนใช้เตาเผาที่ออกแบบมาสำหรับเผาข้าวหลามโดยเฉพาะ

การทำข้าวหลามเป็นสื่อกลางในการเชื่อมความสัมพันธ์ของผู้คนในสมัยก่อน เนื่องจากช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยว ผู้คนจะเสร็จจากงาน ประกอบกับช่วงนั้นเป็นช่วงที่อากาศค่อนข้างหนาว ผู้คนก็จะมารวมล้อมวงสนทนาร่วมกันรอบกองไฟที่เผาข้าวหลาม ทำให้เกิดการสานสัมพันธ์และสร้างมิตรภาพอันเหนียวแน่นให้กับผู้คนอีกด้วย (นาคอ้าย, 2565) (มาราช, 2565)

ข้าวหลามเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาของจังหวัดน่านที่ได้รับสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จึงทำให้ มีการปรับเปลี่ยนและพัฒนาเป็นสูตรเฉพาะของแต่ละครัวเรือน และปัจจุบันได้มีบทบาทสำคัญ ในด้านเศรษฐกิจ กล่าวคือ แต่ละครัวเรือนได้นำภูมิปัญญา

การทำข้าวหลามมาทำเป็นอาชีพค้าขายเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ซึ่งบริเวณที่มีการนำข้าวหลามมาขายมากที่สุด คือ บริเวณหน้าช่างข้างวัดภูมินทร์ เนื่องจากบริเวณนั้นมีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก และมีศูนย์บริการนักท่องเที่ยว ซึ่งข้าวหลามแต่ละร้านล้วนมีสูตรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตน (นาคอ้าย, 2565)

# กาแฟเมืองน่าน



กาแฟที่ปลูกในจังหวัดน่านเป็นกาแฟตระกูลอะราบิกา ซึ่งเป็นกาแฟที่ชอบที่สูงและอากาศเย็นโดยส่วนใหญ่เป็นสายพันธุ์คาติมอร์ซึ่งเกิดจากการผสมของอะราบิกาและโรบัสตา เมล็ดกาแฟที่ปลูกบนดอยในจังหวัดน่านจะมีรสชาติที่แตกต่างกันไปตามภูมิประเทศที่ตั้งของแต่ละดอยที่ปลูกกาแฟ ได้แก่ เมล็ดกาแฟ สันเจริญ เมล็ดกาแฟสกาด เมล็ดกาแฟบ่อเกลือ เมล็ดกาแฟมณีพดกซ์ และเมล็ดกาแฟห้วยขวาก ด้วยความหลากหลายของรสชาติจึงทำให้กาแฟจากดอยต่าง ๆ ได้รับการยกย่องว่าเป็นของดีอย่างหนึ่งของจังหวัดน่าน (มังกรอศวกุล และ อินสว่าง, 2562)

ในปัจจุบัน ดอยสันเจริญมีเจ้าของแบรนด์กาแฟ Maa-Tae เป็นผู้ดูแลไร่กาแฟจากรุ่นสู่รุ่น ในอดีตชาวบ้านเคยปลูกฝิ่น แต่รัชกาลที่ 9 ได้นำต้นกาแฟมาให้ชุมชนปลูกแทน ผู้นำชุมชนจึงพัฒนาให้เป็นอาชีพหลักของคนในชุมชน ซึ่งสายพันธุ์ที่นักวิจัยเกษตรนำมาปลูก คือ คาติมอร์สายพันธุ์

ผสมที่ต้านโรคและดูแลง่ายมากขึ้น โดยรสชาติกาแฟที่ได้จะมีรสชาติดอกขมและไม่เปรี้ยว ต้นกาแฟที่ดอยสกาด มีการปลูกมาตั้งแต่สมัยก่อน แต่ไม่มีการนำมาแปรรูป คุณพัฒนาและคุณจักร ผู้ที่เป็นคนในพื้นที่เริ่มนำผลของกาแฟที่ดอยสกาดมาแปรรูป โดยเริ่มศึกษาเรียนรู้จากหน่วยงานเกษตรในน่าน โดยกาแฟที่ได้จะมีรสชาติดอกเปรี้ยวเล็กน้อย ถ้าทำเป็นกาแฟร้อน แต่ถ้าเป็นกาแฟเย็นจะไม่มีรสชาติดอกเปรี้ยวและมีกลิ่นหอม ซึ่งบนดอยทั้ง 2 แห่งมีการปลูกกาแฟให้เป็นพืชที่กรมป่าไม้ส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกเพื่อปลูกป่าและดูแลป่า ส่วนดอยมณีพดกซ์ผู้นำชุมชนและผู้ปั้นแบรนด์กาแฟดอยมิ่งเป็นการปลูกเพื่อให้เกิดการดูแลป่า เนื่องจากดอยมณีพดกซ์เป็นป่าต้นน้ำ โดยกาแฟที่ได้จากดอยมณีพดกซ์จะมีรสชาติดอกเปรี้ยวแบบผลไม้ (เต็งไตรรัตน์, 2564) (สุขมี, 2564) (มังกรอศวกุล และ อินสว่าง, 2562)



ในปัจจุบัน คุณเคลบ ซึ่งเป็นนักปลูก นักแปรรูป นักคั่ว และนักพัฒนากาแฟได้เป็นที่ปรึกษาในการทำโรงคั่วและหาสายพันธุ์ที่เหมาะสมมาปลูก เพื่อให้ได้ความรู้และทักษะในการปลูก รวมถึงแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับแต่ละสายพันธุ์ เพื่อยกระดับชีวิตของคนน่าน โดยเป็นคนแรก ๆ ที่เผยแพร่ข้อมูลความรู้ให้แก่ผู้ปลูกกาแฟคนอื่น ๆ ในพื้นที่จังหวัดน่าน (มังกรอศวกุล และ อินสว่าง, 2562)

การปลูกกาแฟและนำมาแปรรูป เป็นการส่งเสริมด้านเศรษฐกิจและพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในหมู่บ้านให้ดีขึ้น จึงมีการบุกเบิกการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดยใช้กาแฟเป็นตัวดึงดูด มีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจเพื่อหาแนวทางแปรรูป (มังกรอศวกุล และ อินสว่าง, 2562)

# — ไก่มะแขว่น —





ไก่มะแขว่น เป็นไก่นาคั่วเกลือที่ปรุงด้วยวัตถุดิบเฉพาะของจังหวัดน่าน โดยเนื้อไก่เป็น ไก่ลูกผสมสามสายพันธุ์ของชนเผ่าลัวะ เกลือที่ใช้เป็นเกลือจากอำเภอบ่อเกลือ และปรุงรส ด้วยมะแขว่นสมุนไพรดับกลิ่นที่เป็นหนึ่งในสินค้าส่งออกของจังหวัดน่าน ไก่มะแขว่นมีรสชาติ ที่เป็นเอกลักษณ์ด้วยรสเค็มที่กลมกล่อมจากเกลือของอำเภอบ่อเกลือ รสสัมผัสเนื้อที่แห้ง แต่นุ่มของไก่สามสายพันธุ์ และมีกลิ่นหอมที่ช่วยให้เจริญอาหารจากมะแขว่น แต่ในปัจจุบัน บริเวณอำเภอมืองน่านมีร้านอาหารจำนวนมากดัดแปลงไก่มะแขว่นด้วยการใช้เนื้อไก่จาก ตลาด โดยเฉพาะส่วนสะโพกที่ไม่ติดกระดูกมาทอดแล้วปรุงรสด้วยมะแขว่นและเกลือ ซึ่งเป็น เกลือที่ซื้อจากร้านค้าทั่วไป ไก่มะแขว่นจึงถูกบิดเบือนจากลักษณะที่ถูกต้องค่อนข้างมาก

เมนูไก่มะแขว่นนี้ถูกคิดค้นขึ้นโดยทวน อุบกิจร์ ผู้ประกอบการร้านอาหารปองซา ในบ่อเกลือ วิถีวิสาหกิจ อำเภอบ่อเกลือ และมีการเผยแพร่เมนูโดยผู้คิดค้นสูตรเป็นผู้เผยแพร่วิธีการปรุงแก่ผู้ ประกอบการร้านอาหารอื่น ๆ ในจังหวัดน่าน เพื่อให้พ่อครัวและแม่ครัวจากร้านอื่น ๆ นั้นได้ปรุง ไก่มะแขว่นให้มีลักษณะใกล้เคียงกับสูตรต้นตำรับ และส่งเสริมให้มีการนำไก่มะแขว่นเพิ่มเป็น รายการอาหารในร้านอาหารต่าง ๆ อย่างไรก็ตาม ร้านอาหารบางแห่งนั้นมีการเรียนรู้เมนูนี้ ด้วยการชิมและนำมาดัดแปลงเป็นสูตรที่ใช้เนื้อไก่ และเกลือที่ซื้อจากร้านค้าทั่วไปค่อนข้างมาก ทำให้รสชาติไม่เหมือนสูตรต้นตำรับเท่าที่ควร (วิริยะประภักษ์, 2561) (ศิริแพทย์, 2558)

ไก่มะแขว่นเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นจากสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดน่าน ได้แก่ เกลือจากบ่อเกลือ น่าน มะแขว่น และไก่ที่เลี้ยงตามธรรมชาติโดยชุมชนในจังหวัดน่าน นับว่าเป็นอาหารที่เผยแพร่ เอกลักษณ์ของน่านอย่างเป็นรูปธรรม จุดประสงค์ที่เมนูนี้ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นก็เพื่อทำให้คนในท้องถิ่น มีรายได้จากการขายวัตถุดิบให้ร้านอาหาร เป็นการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนที่ผลิต และสร้าง คุณค่าทางวัฒนธรรมให้ร้านอาหารที่น่าเสนอ







# อาหารพื้นเมือง น่ากิน อื่นๆ



## แกงแค



แกงแค เป็นแกงของชาวล้านนาที่รวมผักพื้นบ้านหลากหลายชนิด เหตุผลที่เรียกว่า “แกงแค” อาจเป็นเพราะในแกงชนิดนี้ใส่ใบชะพลู ซึ่งชาวล้านนาเรียกว่า “ใบแค” ใส่เนื้อสัตว์ตามความชอบ เช่น หมู เนื้อ ไก่ ปลาแห้ง หรือกบ เครื่องแกงมีเพียงพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ขมิ้น เกลือ ตะไคร้ และกะปิ โขลกรวมกัน นำเนื้อที่เตรียมไว้มาคลุกเครื่องแกงคั่วให้หอม ตั้งน้ำจนเดือด จากนั้นใส่ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล ถ้ามีหอยก็ใส่หอยก่อน ตามด้วยมะเขือเปราะ มะเขือพวง ดอกแค ถั่วฝักยาว ชะอม ใบชะพลู ตำลึง ผักเป็ด และใบพริก (ศรีศิริมงคล, 2564)

พ่อครัวร้านเรือนแก้ว คุณณรงค์ ศรีศิริมงคล ยังคงรักษามรดกภูมิปัญญาที่อยู่ คือ ยังคงใช้สูตรการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้แบบชาวล้านนา แต่มีการเพิ่มผักอย่างมะเขว่นลงไป เพื่อเพิ่มรสชาติและกลิ่น ให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของน่าน เพราะมะเขว่นเป็นพืชประจำจังหวัดน่าน





แกงแคเป็นแกงที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายในภาคเหนือ ได้มีการถ่ายทอดสูตรและวิธีการปรุงจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดน่านที่ไม่เหมือนกับจังหวัดอื่น ๆ ของภาคเหนือแต่วัตถุดิบที่เป็นพื้นฐานยังคงมีเหมือนกัน (ศรีศิริมงคล, 2564)

แกงแคเป็นหนึ่งในอาหารที่เชื่อมความสัมพันธ์ในครอบครัวของคนน่านไว้อย่างเหนียวแน่นมีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนบ้าน มีการแบ่งปันวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารซึ่งกันและกันทุกคนจะมีความทรงจำกับอาหารชนิดนี้ในฐานะอาหารประจำบ้าน แกงแคจึงเป็นอาหารที่สะท้อนความเป็นอยู่ของคนในจังหวัดน่านได้เป็นอย่างดี





## — แกงเห็ด —

แกงเห็ด เป็นอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ส่วนประกอบหลักที่สำคัญ คือ เห็ด โดยส่วนใหญ่จะใช้เป็นเห็ดหูหนู เห็ดขอนขาว และเห็ดนางฟ้า แต่ถ้าหากอยากรับประทานเห็ดชนิดใดก็สามารถใส่ลงไปได้ มิได้จำกัดว่าต้องเป็นเพียง 3 ชนิดนี้เท่านั้น รสชาติของแกงจะไม่ได้มาจากเครื่องปรุง แต่จะมาจากส่วนผสมอื่น ๆ เช่น ตะไคร้ กะปิ ปลาแห้ง ปลาร้า ฯลฯ (ณ น่าน, 2565)

ในส่วนของวิธีทำนั้น เริ่มจากนำน้ำใส่หม้อขึ้นตั้งบนเตาไฟ จากนั้นหั่นตะไคร้ให้เป็นท่อน ๆ แล้วทุบเพื่อให้มีกลิ่นและใส่ลงไปหม้อ จากนั้นเมื่อน้ำเดือดได้ที่แล้ว จึงใส่เครื่องแกงที่ทำไว้ ชิมให้ได้รสชาติ ตามที่ต้องการ โดยในการเพิ่มรสชาติส่วนใหญ่แล้วจะใส่เป็นหัวหอม และจะไม่นิยมใส่กระเทียมเพราะถ้าหากใส่มากเกินไปจะทำให้ น้ำแกงมีรสชาติเปรี้ยว เมื่อได้รสชาติที่ต้องการแล้ว จึงนำเห็ดใส่ลงไปต้มจนสุก จากนั้นใส่ชะอม และชะพลูลงไป

แกงเห็ดในปัจจุบันนี้เป็นอาหารที่ผู้คนในจังหวัดน่านนิยมรับประทานกันเป็นปกติในชีวิตประจำวัน ทั้งยังมีการเผยแพร่ไปยังจังหวัดอื่น ๆ ในประเทศไทยอีกด้วย เนื่องจากลูกหลานจังหวัดน่านไปเรียนต่อ ที่จังหวัดอื่น จึงมักจะนำไปทำกินและเผยแพร่ให้ผู้อื่น อีกทั้งแกงเห็ดยังเป็นเมนูที่ดีต่อสุขภาพ เนื่องจากประโยชน์จากเห็ด และตัวแกงไม่ได้ใส่เครื่องปรุงอื่น ๆ เลย จึงทำให้คนรุ่นใหม่ยังคงนิยมรับประทาน กันอยู่เรื่อยมา





## — ห่อนึ่งไก่ —

ห่อนึ่งไก่ เป็นอาหารพื้นบ้านประเภทหนึ่งของคนในจังหวัดน่านมีส่วนประกอบหลักเป็นเนื้อสัตว์ ซึ่งนิยมใช้เนื้อไก่ นำเนื้อสัตว์มาคลุกเคล้ากับเครื่องแกง โดยเครื่องแกงจะมีส่วนประกอบสำคัญ ได้แก่ พริกแห้ง ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ขมิ้น เกลือ และกะปิ โรยสมุนไพรเพื่อเพิ่มกลิ่น เช่น ใบมะกรูด หอมแดง ต้นหอม ผักชี ข้าวคั่ว ใสผักที่เข้ากับเครื่องแกง เช่น มะเขือเปราะ มะเขือพวง ถั่วฝักยาว แล้วห่อด้วยใบตอง นำไปนึ่งจนสุก ห่อนึ่งไก่อจะมีรสชาติคล้ายกับแกงไก่ของภาคกลาง แต่จะไม่มีกลิ่นหอมของน้ำปลาและรสชาติมันของกะทิ มีกลิ่นใบตองจากการนำไปนึ่งคล้ายห่อหมก

คนในจังหวัดน่านบริโภคห่อนึ่งไก่อมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันในฐานะอาหารประจำบ้าน มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นด้วยวิธีการสาธิต และให้ลูกหลานในครอบครัวได้ช่วยประกอบอาหารเพื่อเรียนรู้วิธีทำและจดจำสูตร ส่วนใหญ่มักถ่ายทอดสูตรจากพ่อแม่สู่ลูก แต่ไม่มีการจำกัดเพศว่าห้ามเพศใดเรียนรู้หรือประกอบอาหาร ดังนั้น คนส่วนใหญ่ในจังหวัดน่านจึงรู้วิธีประกอบอาหารและสูตรการทำห่อนึ่งไก่ แต่อาจมีการปรับปรุงสูตรให้เข้ากับความสะดวกของสมาชิกแต่ละคนในแต่ละครอบครัว

ห่อนึ่งไก่เป็นหนึ่งในอาหารที่เชื่อมความสัมพันธ์ในครอบครัวของคนน่านไว้อย่างเหนียวแน่น เพราะทุก ๆ คนจะมีความทรงจำกับอาหารชนิดนี้ในฐานะอาหารประจำบ้าน ห่อนึ่งไก่อจึงเป็นอาหารที่สะท้อนความเป็นอยู่ของคนในจังหวัดน่านได้เป็นอย่างดี

# แกงอ่อม



แกงอ่อม เป็นอาหารประเภทต้มของภาคเหนือ ที่มีรสเค็มนำ แต่จังหวัดในพื้นที่ภาคเหนือ อาจมีการใช้วัตถุดิบ และมีวิธีการทำแกงอ่อม ที่แตกต่างกันออกไป ในส่วนของจังหวัดน่าน นางนงเยาว์ ณ น่าน ได้กล่าวถึงวัตถุดิบและ อธิบายขั้นตอนการทำแกงอ่อมไว้ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

“ส่วนผสมของเครื่องแกงที่ใช้ทำแกงอ่อม ได้แก่ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง พริกแห้ง กระเทียม กะปิ และปลาร้า เนื้อที่ใช้แกง สามารถใช้ได้ทั้งเนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อหมู เนื้อไก่ และเนื้อปลา ในส่วนของการทำแกงอ่อม มี ขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อน เริ่มต้นจากการเตรียม เครื่องแกง โดยทุบและหั่นครึ่งตะไคร้ ฉีกใบมะกรูดเพื่อเอาเส้นแกนกลางออก หั่นข่าเป็นแฉ่น หั่นครึ่งหอมแดง เมื่อเสร็จแล้ว ให้แบ่งวัตถุดิบ ไว้เป็น 2 ส่วน ส่วนแรกนำไปปิ้งเพื่อทำเป็น เครื่องแกง โดยขณะปิ้งให้ใส่กะปิและปลาร้า เพิ่มลงไป ขั้นตอนต่อมา คือการตั้งหม้อต้มน้ำ ให้เดือดและใส่เนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ พร้อมกับ ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดงส่วนที่สองที่ แบ่งไว้ เพื่อดับกลิ่นคาวเนื้อ เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ให้ใส่เครื่องแกง และใช้ไฟระดับกลางต้มทิ้งไว้ จนเนื้อเปื่อย ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ โรยหน้าด้วยต้นหอมผักชี ก่อนนำใส่ชามเพื่อ รับประทาน” (ณ น่าน, 2565)

แกงอ่อมในภาคเหนือจะแตกต่างจากแกงอ่อม ในภาคกลางและอ่อมในภาคอีสาน โดยแกงอ่อม ของภาคกลางจะมีลักษณะเป็นแกงกะทิ นิยม ใช้เนื้อสัตว์ คือ ปลาตุ๋น แกงกับมะระและใบยอ ส่วนอ่อม ในภาคอีสานจะไม่ใส่ข่าในเครื่องแกง



แต่จะใส่ผักที่มีเนื้อ เช่น มะเขือเปราะอ่อน บวบ รวมถึงผักที่มีกลิ่นหอม เช่น ผักชีลาว ใบชะพลู ผักแขยง และใบแมงลัก (ศรีโซ, 2562) นางนงเยาว์ ณ น่าน เป็นผู้ที่สั่งสมความรู้ และประสบการณ์ในการทำอาหารพื้นบ้าน

ภาคเหนือซึ่งเป็นผลมาจากการสังเกตและลองลงมือทำ เช่นเดียวกับแม่บ้านหลายท่าน ณ วัดแสงดาว ที่พร้อมถ่ายทอดความรู้และวิธีการทำแกงอ่อมให้แก่ผู้ที่สนใจได้รับฟัง รวมถึงตลาดและร้านอาหารในจังหวัดน่านก็มีบทบาทในการนำเสนอแกงอ่อมให้กับคนในชุมชนและนอกชุมชนได้รู้จัก

ปัจจุบัน การถ่ายทอดความรู้และทักษะการทำแกงอ่อมเกิดขึ้นภายในครัวเรือนที่ทำอาหารรับประทานกันเอง จึงเกิดการถ่ายทอดวิธีการทำแกงอ่อมจากผู้ใหญ่สู่ลูกหลานในครอบครัว รวมถึงภายในกิจการร้านอาหารที่มีการบอกสูตรกันรุ่นสู่รุ่น ส่วนผู้ที่มีความสนใจก็สามารถศึกษาที่มาและวิธีการทำแกงอ่อมได้จากทางอินเทอร์เน็ตและหนังสือ

นอกเหนือจากการเรียนรู้วิธีการทำแกงอ่อมเพื่อทำกินและนำไปสร้างรายได้แล้ว แกงอ่อมยังเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สะท้อนวิถีการใช้ชีวิตของคนในจังหวัดน่าน และการพัฒนาทางความคิดของคนในอดีตในการกำจัดกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ด้วยสมุนไพรที่มี รวมถึงการต่อยอดนำวัตถุดิบในพื้นที่ มาประกอบอาหาร แกงอ่อมเป็นอาหารที่สามารถรับประทานมาสามารถเข้าถึงแกงอ่อมได้ เพราะเป็นแกงที่มีรสชาติกลมกล่อม หาทานได้ง่าย และมีวิธีการทำที่ไม่ซับซ้อนได้ทุกวัน ทุกเทศกาล คนทุกเพศทุกวัย

— ကုသိုလ် —







แกงหยวก เป็นหนึ่งในอาหารพื้นบ้านล้านนาที่ปัจจุบันยังคงเป็นที่นิยมรับประทานของชาวจังหวัดน่าน เหตุผลที่เรียกว่า “แกงหยวก” เพราะเป็นการนำหยวกหรือใจกลางต้นกล้วยที่ยังอ่อนอยู่มาแกงกับเครื่องแกง นิยมใส่ไก่บ้านและวุ้นเส้น รสสัมผัสของหยวกกล้วยมีความนุ่มชุ่มน้ำ จึงสามารถดูดน้ำแกงได้ดี ตัวน้ำแกง มีรสชาติเผ็ด กลมกล่อม และเป็นเอกลักษณ์จากเครื่องแกง ได้แก่ พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กะปิ น้ำปลาร้า และมะแขว่น ขั้นตอนในการทำ คือ นำหยวกกล้วยมาแช่น้ำทิ้งไว้สักพักเพื่อกันไม่ให้หยวกกล้วยดำ จากนั้นนำใยกล้วยออกจนหมดและหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ โขลกเครื่องแกงที่เตรียมไว้ให้เข้ากัน นำเนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ลงคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนหอมจึงเติมน้ำ เมื่อน้ำเดือดจึงใส่หยวกกล้วย วุ้นเส้น และโรยด้วยผักชีตามลำดับ

แม่ครัวใหญ่ประจำวัดแสงดาว คุณนงเยาว์ ณ น่าน ยังคงรักษามรดกภูมิปัญญานี้ด้วยการใช้สูตรการปรุงและวัตถุดิบตามแบบฉบับของชาวล้านนา หากแต่มีการเพิ่มมะแขว่น ซึ่งเป็นพืชประจำจังหวัดน่านลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น และเพิ่มกลิ่นให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแกงหยวกจังหวัดน่าน

แกงหยวกได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในจังหวัดน่าน เป็นหนึ่งในแกงที่ชาวบ้านมักทำ ในงานบุญ งานบวช หรืองานมงคล ซึ่งเป็นแกงที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดน่านจากการใส่ มะแขว่นที่เป็นพืชประจำจังหวัด ทั้งนี้ วัตถุดิบที่เป็นพื้นฐานตามแบบฉบับของชาวล้านนายังคงเดิม โดยมีการถ่ายทอดสูตรจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรและแบบมุขปาฐะ และไม่มีข้อจำกัดทางเพศสภาพหรือสถานะทางสังคมในการเรียนรู้

แกงหยวกนับว่ามีบทบาททางสังคม และความหมายทางวัฒนธรรมกับชาวน่านเป็นอย่างยิ่ง เพราะเป็นอาหารที่เชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชนจังหวัดน่าน เป็นแกงที่ชาวบ้านเชื่อว่ามีความหมายเกี่ยวกับความผูกพันจากใยบาง ๆ ของหยวกกล้วยที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร จึงเป็นแกงที่แม่ครัวใหญ่ตามชุมชนต่าง ๆ ของจังหวัดน่าน นำมาใช้ในงานบุญ งานประเพณี แกงหยวกจึงเป็นอาหารที่สะท้อนความเป็นอยู่และความสัมพันธ์อันดีงามของคนในจังหวัดน่านได้เป็นอย่างดี

— นพทจก —





แกงบอน เป็นอาหารพื้นบ้านที่ทำสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ซึ่งวัตถุดิบหลักของอาหารชนิดนี้คือ บอน บอนเป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่ง สามารถใช้ใบหรือลำต้นอ่อนมาประกอบอาหารตามแต่ละชนิดของบอนซึ่งบอนที่นำมาใช้ในการทำแกงบอนของจังหวัดน่าน คือ ใบของต้นบอนหวาน แกงบอนเป็นอาหารที่หารับประทานได้ง่าย เพราะมีวัตถุดิบที่หาได้ตามบ้านเรือนทั่วไป ประกอบด้วย ใบบอนกะปิ ปลาร้า น้ำมะกรูดหรือน้ำมะนาว เกลือ ตะไคร้ซอย หัวหอม ผักชีใบเลื่อย ใบมะกรูด พริก กระเทียม และแคบหมู

แกงบอน เริ่มต้นวิธีทำจากการนำใบบอนไปต้มให้เปื่อยและนำไปปั่น เนื่องจากต้นบอนชนิดนี้มีใบที่เหนียว หากเป็นในอดีตจะใช้ไม้แง่งปั่นในหม้อ แต่เพราะใช้เวลานานจึงไม่เป็นที่นิยมในปัจจุบัน จากนั้นปั่นกะปิ ปลาร้า ตะไคร้ซอย หัวหอม ผักชีใบเลื่อย พริก และกระเทียมเข้าด้วยกัน นำไปผัดจนมีกลิ่นหอม แล้วใส่บอนที่ปั่นไว้ตามลงไปปรุงรสด้วยน้ำมะกรูดและเกลือ จากนั้นใส่แคบหมู ใบมะกรูดหั่นซอย และผักชีใบเลื่อยหั่นซอย แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน ส่วนหลามบอนจะมีขั้นตอนคล้ายกับแกงบอน จะแตกต่างกันที่หลามบอนจะไม่มีผัดเครื่องแกงและวัตถุดิบอื่น ๆ ในกระทะ แต่เมื่อบอนปั่นจนได้ที่แล้วจะนำวัตถุดิบทุกอย่างไปใส่ในกระบอกไม้ไผ่แล้วเผาไฟจนได้ที่ เช่นเดียวกับข้าวหลาม จึงเป็นที่มาของชื่อ หลามบอน (ณ น่าน, 2565)

นางนงเยาว์ ณ น่าน (2564) เป็นผู้มีความรู้ในเรื่องการทำอาหารจนได้รับตำแหน่งประธานแม่บ้าน จึงได้มีส่วนในการสืบทอดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เรื่อง อาหารพื้นเมือง สามารถให้ความรู้ในเรื่องการทำแกงบอนให้กับคนที่สนใจเรียนรู้ แต่เนื่องจากเป็นแกงที่อุดมไปด้วยผักและสมุนไพรจึงไม่ค่อยนิยมรับประทานกันในปัจจุบัน

การทำแกงบอนหรือหลามบอน สามารถเรียนรู้ได้จากการฝึกปฏิบัติ เพราะเป็นอาหารที่คนในพื้นที่ส่วนใหญ่รู้จัก และทำเป็นอาหารในบ้านเป็นประจำ

แกงบอนสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตการใกล้ชิดธรรมชาติของคนน่านที่สามารถประกอบอาหารได้จากวัตถุดิบในธรรมชาติที่มีอยู่รอบ ๆ บ้าน

# ชาอัสสัม(เหมี้ยง)



ชา หรืออีกชื่อที่คนในภาคเหนือรู้จักกันดีว่า “เหมี้ยง” เป็นใบชาจากต้นชาที่หมักไว้ระยะหนึ่งแล้ว จึงนำมาบริโภคโดยการอมและดูด เรียกว่า การอมเหมี้ยง โดยทั่วไปนิยมผสมกับเกลือหรือน้ำตาล ทำให้ได้รสชาติที่หลากหลาย เช่น รสเค็ม เกิดจากการที่ใบชามาพ่นกับเกลือ รสหวาน เกิดจากการใส่น้ำตาล หรือรสส้มฝาด ที่เกิดจากการใส่เกลือเช่นเดียวกัน แต่จะมีความแตกต่างที่กรรมวิธีในการหมัก และรสชาติเหมี้ยง จะแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่

คนในภาคเหนือบริโภคเหมี้ยงกันอย่างแพร่หลายมาตั้งแต่อดีต วัฒนธรรมการอมเหมี้ยงจึงเป็นเอกลักษณ์ที่สามารถระบุตัวตนของคนภาคเหนือ แม้จะมีปัญหาการหมักเหมี้ยงจะกระจัดกระจายอยู่ในพื้นที่ภาคเหนือ แต่พื้นที่ที่มีผลผลิตเหมี้ยงมากที่สุด คือ จังหวัดน่าน เนื่องจากมีลักษณะภูมิประเทศที่เหมาะสม โดยพื้นที่ในจังหวัดน่านที่ผลิตเหมี้ยงสูงที่สุด คือ ดอยสกาต อำเภอปัว



ในอดีต ชาวบ้านในดอยสกาต อำเภอป่า ศึกษาริเรียนรู้การปลูก การดูแล และการหมักเห็ยมียงผ่าน การถ่ายทอดองค์ความรู้ในรูปแบบรุ่นสู่รุ่น ดังนั้น แม้จะอยู่ในพื้นที่เดียวกัน แต่กรรมวิธีต่าง ๆ อาจต่างกัน อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันมีการสร้างและแบ่งปันองค์ความรู้ให้แก่บุคคลทั่วไป เนื่องจากชาวบ้านดอยสกาตต้องการรักษาภูมิปัญญาการปลูก การดูแล และการหมักเห็ยมียงเอาไว้ รวมทั้งต้องการให้สังคมตระหนักถึงความสำคัญของเห็ยมียงที่อาจสูญหาย

เห็ยมียงมีความสำคัญและมีบทบาทต่อชุมชนอย่างมาก ประการแรก เห็ยมียง คือ อาหารทานเล่น หรืออาหารสำหรับต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน ประการที่สอง เห็ยมียงเป็นเครื่องเซ่นไหว้ในพิธีกรรม เช่น การทำบุญให้ผู้ล่วงลับ การขึ้นบ้านใหม่ ประการที่สาม เห็ยมียงเป็นผลผลิตที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ประการที่สี่ เห็ยมียงเป็นสมุนไพรพื้นบ้านที่ช่วยในการสมานแผลและช่วยขับถ่าย และประการสุดท้ายเห็ยมียงช่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เนื่องจากการปลูกเห็ยมียงต้องอาศัยต้นไม้ใหญ่ จึงเกิดความหลากหลายทางชีวภาพ ทำให้กรมสมเด็จพระเทพฯ ทรงรับสั่งให้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.) ศึกษาและทำการอนุรักษ์พื้นที่ปลูกเห็ยมียง ในเขตจังหวัดลำานนา ซึ่งครอบคลุมจังหวัดน่านอีกด้วย

พระมหาธีระ ธีรังกูโร (2565) กล่าวว่า ในปัจจุบัน วัฒนธรรมการอมเห็ยมียงมีแนวโน้มลดลง ในเยาวชนรุ่นใหม่ ชาวบ้านจึงได้แปรรูปเห็ยมียงเป็นชา เพื่อบุกเบิกการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดยใช้ชาเป็นสิ่งดึงดูด อีกทั้งยังมีการรวมกลุ่มเศรษฐกิจของชุมชน เพื่อร่วมกันหาแนวทางแปรรูปผลผลิต ถือเป็น การส่งเสริมด้านเศรษฐกิจและพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนควบคู่กันไป





ประสบการณ์การท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นการไปเยี่ยมชมสถานที่สำคัญต่างๆ หรือร่วมกิจกรรมทางวัฒนธรรมของชุมชน ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่สำคัญต่างๆ นั้นเราอาจหาหรือค้นพบได้จากหนังสือคู่มือการท่องเที่ยวหรือป้ายให้ความรู้ตามสถานที่ต่างๆ เหล่านั้นได้ไม่ยาก แต่ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาโดยเฉพาะที่เกี่ยวกับงานหัตถศิลป์และประเพณีเฉพาะถิ่นนั้นคงจะหาได้ไม่่ง่ายนัก เนื้อหาในส่วนนี้จึงจะเลือกเอางานหัตถศิลป์และช่างฝีมือที่สำคัญของพื้นถิ่น นำมารวมถึงบริบทแวดล้อมมานำเสนอให้ผู้สนใจได้เรียนรู้และซึมซับสมบัติทางวัฒนธรรมที่ผ่านการสั่งสมมาอย่างยาวนานของชาวน่าน

๑๐ อันดับของสิ่งน่าชม เริ่มด้วยอันดับที่ ๑๐ การเลี้ยงผีที่เป็นพิธีกรรมโบราณที่สะท้อนความเชื่อในสิ่งเหนือธรรมชาติของคนในอดีต และแม้ว่าเวลาจะล่วงไปนานเพียงใดความเชื่อเหล่านี้ยังฝังรากลึกและยึดโยงจิตใจของคนในชุมชนไว้ด้วยกัน แต่พิธีการเลี้ยงผีนี้ไม่ได้เกิดขึ้นทุกวัน แม้ว่าจะมีความน่าสนใจศึกษาแต่ที่จัดไว้ในอันดับที่ ๑๐ นี้เพราะโอกาสของการเข้าถึงตัวพิธีกรรมเป็นไปได้ยาก ต่างจากอันดับที่ ๑ ของสิ่งน่าชม การแข่งเรือน่าน ซึ่งแม้ว่าจะทำกันปีละหนในช่วงน้ำหลากแต่มรดกภูมิปัญญาการแข่งเรือนี้ได้รับการสืบสานในรูปของนิทรรศการถาวรที่สามารถไปเยี่ยมชมได้ที่หออัตลักษณ์น่าน หอศิลป์ริมน่าน รวมทั้งวัดสำคัญหลายวัดก็ยังคงจัดแสดงหัวเรือที่ใช้แข่งขันอันเป็นรูปแบบงานศิลปะเฉพาะตัวของชาวน่าน

ในลำดับต้นๆ ของ ๑๐ อันดับจะปรากฏชื่อของมะแขว่นและเกลืออีก แต่ข้อมูลในส่วนนี้จะ เป็นข้อมูลเกี่ยวกับความสำคัญในมิติของวัฒนธรรม เพราะทั้งมะแขว่นและเกลือก็นับว่าเป็นสินค้าสำคัญของพื้นถิ่นน่านในอดีตที่อาจเรียกได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการเป็นสังคมพหุวัฒนธรรมของอาณาจักรน่านในอดีต

นอกเหนือจากอันดับทั้ง ๑๐ ที่นำเสนอแล้วในส่วนที่เป็นงานหัตถศิลป์และสิ่งน่าชมอื่นๆ ส่วนใหญ่จะเป็นงานหัตถศิลป์และความรู้ที่ปลีกย่อยไปจากประเภทใหญ่ เครื่องดนตรีประเภทกลองต่างๆ ก็จะใช้เล่นประกอบในกิจกรรมเทศกาล พิธีกรรม หรือแม้แต่การแข่งเรือ ผ้าทอลักษณะต่างๆ ก็เป็นรูปแบบและเทคนิคการทอเฉพาะท้องถิ่นและชาติพันธุ์ แต่ในปัจจุบันมีการผสมกลมกลืนปรับประยุกต์แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน จนอาจพบเห็นการทอผ้ามากกว่า ๑ เทคนิคในผ้าผืนเดียว เครื่องประกอบพิธีสืบชะตาและสัตตภัณฑ์นั้นแม้ว่าจะเป็นวัฒนธรรมร่วมของชาวล้านนา แต่พื้นถิ่นน่านมีกระบวนการและความเชื่อที่ปลีกย่อยออกไปจนก่อให้เกิดลักษณะเฉพาะสะท้อนเอกลักษณ์ของชาวน่านได้อย่างน่าสนใจ

ข้อมูลที่แนะนำในหนังสือเล่มนี้ข้อมูลหลักเป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ปราชญ์ท้องถิ่น คำอธิบายจึงมีลักษณะเป็นประวัติศาสตร์บอกเล่าที่มีกลิ่นอายของความรู้สึกของชุมชนและผู้ปฏิบัติวัฒนธรรมที่ภาคภูมิใจในมรดกภูมิปัญญาของตน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านที่ได้อ่านจะได้ซึมซับความรู้สึกเหล่านั้นและช่วยกันปกป้องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนพื้นถิ่นน่านให้ยังคงมนต์เสน่ห์และสะท้อนเอกลักษณ์ชาวน่านสืบต่อไป







# 10 อันดับสิ่งน่าชม พื้นถิ่นน่า



# การเลี้ยงผี



การเลี้ยงผี เป็นการนำอาหารไปบวงสรวงบูชาวิญญาณผู้ล่วงลับ การเลี้ยงผีของจังหวัดน่าน มีรายละเอียดแตกต่างกันไปตามผีหรือวิญญาณที่เลี้ยง โดยแบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ การเลี้ยงผีอารักษ์หลวง การเลี้ยงผีทั่วไป และการเลี้ยงผีของชาวไทลื้อ

การเลี้ยงผีอารักษ์หลวง เป็นการบวงสรวงวิญญาณที่ปกปักรักษาจังหวัดน่าน มีความเชื่อว่าเป็นกลุ่มผีที่มีฐานะสูงที่สุด โดยผีอารักษ์หลวงจะเป็นวิญญาณของผู้ปกครองนครน่าน หรือแม่ทัพที่มีความสามารถจากราชวงศ์สุโขทัย การเลี้ยงผีอารักษ์หลวงมีเครื่องบวงสรวงบูชาเป็นจำนวนมาก ปัจจุบันจึงไม่มี การเลี้ยงผีอารักษ์เป็นประจำเช่นในอดีต แต่มีบันทึกว่ามีการเลี้ยงผีอารักษ์หลวงเมื่อเกิดเหตุการณ์สำคัญที่ร้ายแรง และต้องมีผู้สนับสนุนในการจัดพิธี



การเลี้ยงผีทั่วไป เป็นการไหว้วิญญาณบรรพบุรุษของชาวน่าน ซึ่งปัจจุบันแทบไม่มีการเลี้ยงผีอีกแล้วเนื่องจากวัฒนธรรมความเชื่อมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

การเลี้ยงผีของชาวไทลื้อ เป็นการเลี้ยงผีบรรพบุรุษของชาวไทลื้อที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากที่จังหวัดน่าน เนื่องจากชุมชนชาวไทลื้อมีการอยู่รวมกันเป็นกลุ่มอย่างเหนียวแน่น จึงมีการจัดเลี้ยงทุก ๆ ปี และมีการเลี้ยงอย่างยิ่งใหญ่ทุก ๆ 3 ปี เพื่อเป็นการรวมลูกหลานชาวไทลื้อให้มาอยู่พร้อมหน้าพร้อมตากัน

ปัจจุบัน การเลี้ยงผีที่ยังมีการสืบทอด คือ การเลี้ยงผีของชาวไทลื้อ โดยผู้สืบทอดจะมีผู้นำหมู่บ้าน และผู้นำตระกูล 16 ตระกูลดั้งเดิมของชาวไทลื้อเป็นผู้นำในการจัดพิธี และรวบรวมสมาชิกมาจัดงานขึ้น รายละเอียดการจัดงานจะถูกถ่ายทอดสู่ลูกหลานผ่านการมีส่วนร่วมในพิธี เช่น การช่วยจัดงาน การช่วยรวบรวมสมาชิก ทำให้เกิดความรู้สึกผูกพัน และยึดถือเป็นประเพณีปฏิบัติสืบทอดกันมา

ความสำคัญของการเลี้ยงผี คือ เป็นประเพณีที่เสริมสร้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชน

เนื่องจากสมาชิกแต่ละหมู่บ้านที่มีต้นตระกูลเดียวกันจะได้มาพบปะกันแม้จะอาศัยอยู่คนละที่ และการจัดงานครั้งใหญ่จะมีการปิดหมู่บ้าน ห้ามมีการสัญจรเข้าออกหมู่บ้านเป็นเวลา 3 วัน 3 คืน ทำให้สมาชิกทุกคนได้อยู่ร่วมกันอย่างอบอุ่นเฉพาะเครือญาติเดียวกัน

นอกจากจะเป็นประเพณีที่ส่งเสริมให้เครือญาติในตระกูลได้มาพบปะกัน ประเพณีนี้ยังเป็นจุดขาย ของหมู่บ้าน มีการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้วยการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวเข้าร่วมเพื่อให้บุคคลภายนอกได้ชื่นชมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวไทลื้อ และกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดน่าน



## เครื่องเงินเมืองน่าน

เครื่องเงินเมืองน่าน เป็นงานหัตถกรรมที่ได้รับการยอมรับว่ามีคุณภาพเป็นอย่างมาก เนื่องจากใช้เม็ดเงินที่มีความบริสุทธิ์ร้อยละ 96-100 ในกระบวนการทำเครื่องเงิน ซึ่งสูงกว่ามาตรฐานโลกที่ตั้งไว้ ร้อยละ 92.5 ทำให้เครื่องเงินเมืองน่านมีลักษณะเฉพาะ คือ มีความอ่อนนุ่ม นอกจากนี้ยังมีลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนบ้านประตูปล่อง และมีช่างเงินที่มีความเชี่ยวชาญ โดยแบ่งช่างเงินออกเป็น 2 ประเภทด้วยกัน ได้แก่ ช่างพื้นเมืองและช่างชาวเขา ซึ่งช่างชาวเขาที่ได้รับการยอมรับว่ามีฝีมือการทำเครื่องเงินที่ประณีต และมีวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับเครื่องเงินมาอย่างยาวนาน คือ ช่างเมี่ยน หรือในภาษาถิ่น คือ ช่างเข่า

เมี่ยน เป็นคำเรียกตนเองของชาวเขาเผ่าเข่า มีถิ่นฐานเดิมอยู่ในมณฑลกวางสี หูหนาน และก๊วยโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน ชาวเขาเผ่าเมี่ยนกลุ่มแรกได้อพยพมาอยู่บริเวณจังหวัดเชียงรายและจังหวัดน่านเมื่อประมาณปีพุทธศักราช 2390 และกระจายอยู่ในพื้นที่ราบ หรือเป็นชุมชนที่ทางราชการจัดสรรให้ชาวเขาเผ่าเมี่ยนมีชื่อเสียงในการทำเครื่องเงิน ลักษณะเด่นของเครื่องเงินช่างเมี่ยน คือ มีความประณีตเน้นการถักและสานด้วยมือ มีลวดลายที่สื่อถึงธรรมชาติในพื้นที่ใกล้เคียง โดยนิยมใช้เป็นเครื่องประดับ ๕ เครื่องแสดงฐานะ และใช้ประกอบพิธีกรรม เครื่องเงินจึงปรากฏอยู่ในวิถีชีวิตของชาวเขาเผ่าเมี่ยนตั้งแต่เกิดจนเสียชีวิต

นายบุญช่วย หิรัญวิทย์ เป็นช่างพื้นเมืองที่มีความรู้ เกี่ยวกับการทำเครื่องใช้และภาชนะต่าง ๆ ในกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม หรือเน้นการทำด้วยมือ เช่น ทำขันเงิน พานเงิน และเป็นผู้คิดค้นลายดอกกระถินที่แพร่หลายมากในปัจจุบัน โดยได้รับความรู้มาจากบรรพบุรุษและช่างเงินที่บ้านประตูปล่อง ๕ นายบุญช่วยได้สร้างสรรค์ผลงานที่มีคุณค่ามาตลอดชีวิต รวมทั้งเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้แก่บุคคลรุ่นหลัง



ที่มีความสนใจในการทำเครื่องเงิน โดยจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เครื่องเงินน่าน เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ให้แก่คนในชุมชนและนอกชุมชน นอกจากนี้ยังได้รับความสนพระทัยจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในการเสด็จพระราชดำเนินมาทอดพระเนตรขั้นตอนการทำเครื่องเงินด้วยตนเอง จึงได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติเป็นศิลปินแห่งชาติสาขาทัศนศิลป์ (ประณีตศิลป์) ในปีพุทธศักราช 2557

อีกบุคคลหนึ่งซึ่งเป็นครูภูมิปัญญาในการทำเครื่องเงินของเมืองน่านคือ พ่อจรรย์ ชัดมัน ปัจจุบันมีอายุ 70 ปี พ่อจรรย์ได้เรียนรู้เรื่องการทำเครื่องเงินมาตั้งแต่เกิด และสืบทอดภูมิปัญญาการทำเครื่องเงินมาจากปู่เรียง ชัดมัน ผู้เป็นบิดาที่มีอาชีพเป็นช่างทำเครื่องเงิน ในสมัยก่อน เครื่องเงินที่ทำส่วนใหญ่เป็นประเภทเครื่องใช้ และภาชนะต่าง ๆ เช่น สลุง ชัน ตลับใส่หมากพลู และพาน เป็นต้น แต่ในปัจจุบันความต้องการเครื่องเงินเหล่านี้ลดน้อยลง และเม็ดเงินมีราคาแพงขึ้น เครื่องเงินที่ซื้อไปสามารถใช้ได้เป็นเวลานานคนจึงไม่นิยมซื้อ

ขึ้นใหม่ ส่วนคนที่ไม่มีหรือต้องการซื้อเครื่องใช้ในปัจจุบัน ส่วนมากมักหันไปซื้อเครื่องใช้หรือภาชนะที่ทำจากวัสดุอื่นที่มีราคาย่อมเยากว่า ดังนั้นพ่อจรรย์จึงได้ปรับเปลี่ยนมารับทำเครื่องเงินขึ้นเล็กๆ จำพวกเครื่องประดับ เช่น สร้อย แหวน กำไล เข็มขัด หรือกรอบพระ มากขึ้น เนื่องจากใช้เม็ดเงินน้อย ราคาไม่สูงเหมือนเครื่องเงินขนาดใหญ่ และผู้ซื้อสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ง่ายกว่า (ชัดมัน, 2565)

วิธีการทำเครื่องเงินของพ่อจรรย์ ยังคงใช้วิธีการหลอมแบบโบราณ คือการใช้สุมมือแบบโบราณ และใช้ถ่านจากไม้พะยอม ซึ่งเป็นถ่านไม้ชนิดเดียวที่เมื่อติดไฟแล้วจะสามารถดับเองได้ถ้าไม่สุมลมเป่า แตกต่างจากถ่านไม้ชนิดอื่นที่ติดไฟแล้วจะดับก็ต่อเมื่อถ่านหมด โดยมีเครื่องมือที่สำคัญในการทำเครื่องเงินสองส่วน คือ เครื่องมือในการขึ้นรูป และเครื่องมือในการตอกกลดลาย การขึ้นรูปนั้นจะใช้ระยะเวลาในการปั้นรูปประมาณ 5-6 วัน สำหรับชั้น 1 ใบ จากนั้นก็จะนำมาตอกลายอีกประมาณ 3 วัน จะเห็นได้ว่าผลิตเครื่องเงินแต่ละชิ้นนั้นนอกเหนือจากฝีมือและความประณีตในชิ้นงานแล้ว ต้องมีความอดทนและความพยายามสูงในการสร้างเครื่องเงินแต่ละชิ้นขึ้นมา



นายสมชาย รุ่งระชตะวานิช ปัจจุบันดำรงตำแหน่งประธานบริษัท ดอยซิลเวอร์ แพลทอรี่ จำกัด มีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดความรู้ เกี่ยวกับการทำเครื่องเงินในแบบของช่างเมียน และความรู้เกี่ยวกับประเพณี และวัฒนธรรมของชาวเขาเผ่าเมียน เนื่องจากบรรพบุรุษเป็นชาวเขาเผ่าเมียน ประกอบอาชีพเกี่ยวกับการทำเครื่องเงิน นายสมชายจึงได้นำความรู้มาต่อยอด พร้อมก่อตั้งบริษัท และถ่ายทอดความรู้ให้แก่นักศึกษาในระบบทวิภาคี

การถ่ายทอดความรู้มี 2 รูปแบบ ได้แก่ การถ่ายทอดจากคนในครอบครัว คือ จากบรรพบุรุษที่มีความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องเงิน ในแบบของทั้งช่างพื้นเมืองและช่างเมียน สูกุุ่มคนที่ เป็นทายาทโดยผ่านการสอนแบบใช้คำพูด และมีการปฏิบัติเพื่อให้เกิดความเข้าใจรูปแบบที่สอง คือ การถ่ายทอดจากผู้มีความรู้ในชุมชน

ที่ถ่ายทอดให้แก่นักเรียนหรือนักศึกษาที่มีความสนใจในการทำเครื่องเงิน ในแบบของทั้งช่างพื้นเมืองและช่างเมียน

เครื่องเงินช่างพื้นเมือง เป็นสิ่งที่สะท้อนความเชื่อของคนในท้องถิ่น เช่น เมื่อนำภาชนะเงินมารองน้ำสำหรับล้างหน้า จะทำให้ชีวิตเจริญรุ่งเรืองในด้านวัฒนธรรมของท้องถิ่น มีการใช้ภาชนะเงินเป็นอุปกรณ์ในการใส่ของต่าง ๆ สำหรับติดบาตร หรือใช้เครื่องเงินในพิธีทางศาสนา เพื่อเพิ่มความเป็นสิริมงคลให้แก่ผู้กระทำ เนื่องจากเงินเป็นสิ่งที่มีความ มีราคาแพง การได้ครอบครอง หรือใช้ภาชนะเงินจึงถือเป็นเรื่องที่มีมงคล แต่ในปัจจุบันมีความนิยมน้อยลง คนจำนวนมากนิยมใช้ภาชนะที่เป็นพลาสติก เพราะมีราคาที่ถูกลง และให้ความสำคัญเกี่ยวกับความเชื่อในเรื่องเครื่องเงินน้อยลง

เครื่องเงินช่างเมียน เป็นสิ่งที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต และประเพณีของชาวเขาเผ่าเมียน เนื่องจากใช้เป็นเครื่องประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีแต่งงาน ที่จะใช้กำไลเงิน หรือ บัวเจียม ในการหมั้น และใช้เครื่องเงินในการประดับชุดแต่งงานของเจ้าสาว โดยเป็นเครื่องประดับที่เพิ่มเข้ามานอกเหนือจากเครื่องประดับที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น กำไลคอ กระดุม เครื่องประดับด้านหน้าสร้อย ด้านหลังและชิ้นส่วนเครื่องประดับด้านหลัง นอกจากนี้ยังสะท้อนถึงความเชื่อเกี่ยวกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ที่เชื่อว่าเครื่องเงินสามารถคุ้มครองภัยได้ ถึงแม้บริบทสังคมจะเปลี่ยนไป ยังมีการใช้เครื่องประดับเงินในชุดแต่งงานของชาวเขาเผ่าเมียน เช่น เดิม แต่มีการปรับเปลี่ยนในส่วนของเครื่องประดับที่ใช้ประจำวันให้มีรูปลักษณะที่ทันสมัยมากยิ่งขึ้น

เครื่องเงินเมืองน่านของช่างพื้นเมืองและช่างเมียน มีความสอดคล้องกับหลักการ SDGs ข้อที่ 5.1 เป้าหมายที่ 4 สร้างหลักประกันว่า ทุกคนมี



การศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุม เท่าเทียมและสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในการทำเครื่องเงินแบบช่างพื้นเมืองและช่างเมียน มีการถ่ายทอดความรู้ที่ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง กล่าวคือ มีการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เครื่องเงินน่าน สำหรับเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับเครื่องเงินพื้นเมืองให้แก่คนในท้องถิ่น และมีการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา แบบทวิภาคี

ร่วมกับกาญจนานิเชกวิทยาลัย ช่างทองหลวง เพื่อให้นักศึกษาได้มาฝึกการทำเครื่องเงิน ในภาคปฏิบัติโดยได้รับสวัสดิการจากบริษัท และมีโอกาสร่วมงานกับบริษัทเมื่อจบการศึกษา จึงเหมาะสำหรับผู้ที่มีความสนใจศึกษาเกี่ยวกับเครื่องเงินหรือมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพในสายงานนี้







## — ผ้าลายน้ำไหล —

ผ้าทอลายน้ำไหล เป็นผ้าทอลายดั้งเดิมจากบรรพบุรุษชาวไทลื้อที่อพยพมาจากดินแดน สิบสองปันนา ประเทศจีน ผ้าทอลายน้ำไหลไทลื้อเริ่มทอกันครั้งแรกที่บ้านหนองบัว อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน เป็นศิลปะการทอผ้าด้วยมือ ทอด้วยเทคนิคการเกาะหรือล้วง นิยมใช้ไหมเงินและไหมคำด้านลายผ้า ตรงส่วนที่เป็นหยักของกระแสน้ำ แม้ว่าจะมีลายที่ไม่แน่นอนจากการดัดแปลงหรือเพิ่มลวดลาย แต่ผ้าลายน้ำไหลนั้นมีลักษณะเด่น คือ มีลายน้ำไหลปรากฏอยู่บนพื้นผ้าซึ่งมีการพัฒนาและดัดแปลงมาจากสายน้ำน่าน จนได้รับการยกย่องว่าเป็น “ราชินีแห่งความงามของลายผ้าเมืองเหนือ” (ศูนย์วัฒนธรรมเฉลิมราชหออัตลักษณ์น่าน, ม.ป.ป.)

ผู้ที่มีความรู้และปฏิบัติการทอผ้าลายน้ำไหล คือ ชาวบ้านชาวไทลื้อ มีเรื่องของเพศสภาพเข้ามาเกี่ยวข้อง กล่าวคือ มีเพียงผู้หญิงที่สืบทอดการทอผ้าต่อ โดยจะสืบต่อกันจากการสอนรุ่นสู่รุ่น นอกจากนี้ชาวบ้านบางส่วนรวมตัวกันเป็นกลุ่มผ้าทอ เพื่อเปิดเป็นสถานที่สอนบุคคลที่สนใจให้ได้ศึกษาวิธีการทอผ้า และลงมือปฏิบัติจริง เพื่อเป็นการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาผ้าทอไทลื้อ นอกจากนี้ การทอผ้าชิ้นยังเป็นอาชีพที่คนในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบเพื่อหาเลี้ยงชีพ จนกลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่สำคัญในการสร้างรายได้หลักให้กับคนในชุมชน (โสदानาฏ, 2564)

แม้ว่าในเรื่องของการถ่ายทอดความรู้การทอผ้าของคนในชุมชน จะมีเพียงผู้หญิงที่สืบทอดความรู้ แต่ที่จริงแล้วไม่ได้มีการจำกัดทางเพศสภาพแต่อย่างใดในการสืบทอดวัฒนธรรม หากผู้ที่สนใจการทอผ้าเพื่อนำไปประกอบอาชีพเป็นผู้ชายก็สามารถทำได้ โดยการศึกษาและเรียนรู้เองตามแหล่งการเรียนรู้ของชุมชน ศูนย์วัฒนธรรม หรือแม้กระทั่งตามสถาบันศึกษาที่มีข้อมูลเกี่ยวข้อง

# — บ้านเรือนพื้นดินน่าน —



เฮือน ในภาษาล้านน่านนั้นมีความหมายเช่นเดียวกันกับคำว่า เรือน ในภาษาไทย โดยกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในจังหวัดน่านได้นิยมเรียกเรือนพื้นดินว่าเฮือน ซึ่งหมายถึงสิ่งปลูกสร้างสำหรับเป็นที่อยู่อาศัยและมีความเป็นเอกเทศเป็นหลัก ๆ นอกจากเฮือนแล้วชาวน่านยังมีสิ่งปลูกสร้างที่มีลักษณะการใช้สอยที่ใกล้เคียงกัน อาทิ โหง หมายถึง ที่พักอาศัยที่มีขนาดใหญ่กว่า มักมีพื้นที่กว้าง มีหลายห้อง และใช้เป็นที่พักอาศัย ของเจ้าเมืองในสมัยโบราณ (วิมลเกษม, 2564)

สถาปัตยกรรมพื้นดินของเมืองน่านมีการเปลี่ยนแปลงตามสมัยการปกครอง แรกเริ่มเรือนพื้นดินน่าน เป็นแบบล้านช้าง ต่อมาได้รับอิทธิพลจากล้านนา จังหวัดน่านซึ่งอยู่ในภาคเหนือตอนบนหรือล้านนา มีการแบ่งประเภทเรือนพื้นดินได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ แบ่งตามสภาพการใช้งาน คือ เรือนชนบท เรือนกาแล และเรือนไม้ แบ่งตามชนิดของวัสดุ คือ เรือนเครื่องผูกหรือเรือนไม้บัว (ไม้ไผ่) และเรือนเครื่องสับหรือเรือนไม้จริง และแบ่งตามลักษณะการใช้ที่ว่างอาคาร คือ เรือนเดี่ยว และเรือนแฝด (สีบพงศ์, 2559)



ทั้งนี้ เรือนปั้นดินสามารถพบได้หลายพื้นที่ในจังหวัดน่าน ตัวอย่างเรือนที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นที่รู้จัก อาทิ โสงเจ้าฟองคำ บ้านพระเกิด ตั้งอยู่ที่ตำบลในเวียง อำเภอเมืองน่าน ซึ่งเป็นอาคารเรือนไม้ ใต้ถุนสูง ลักษณะตามแบบล้านนาเรือนแฝด โดยชั้นบนนอกจากเป็นที่พักอาศัยแล้ว ได้มีการดัดแปลงให้เป็นพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อจัดแสดงวิถีชีวิตในอดีต ส่วนชั้นล่างเป็นใต้ถุนโล่งใช้สาธิตการทอผ้า (คณะกรรมการกองทุนเพื่อการอนุรักษ์อาคารเก่าเมืองน่าน, 2559) และยังมีเรือนปั้นดินที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นอยู่นอกเขตอำเภอเมืองน่าน อาทิ เรือนปั้นดินที่บ้านตีด อำเภอเวียงสา มีรูปแบบเฉพาะตัวและแตกต่างจากเรือนปั้นดินอื่น ๆ ในน่าน มีจุดเด่น คือ เสาก่อด้วยอิฐขนาดใหญ่ ใช้ปูนจากหินปูนและยางรักก่อแบบโบราณ เพื่อรองรับตัวเรือนไม้ ซึ่งแตกต่างจากที่อื่นที่มักใช้เสาคอนกรีตเสริมเหล็กหรือเสาไม้ มุงหลังคาด้วยกระเบื้องคอนกรีต ที่เรียกว่ากระเบื้องวิบูลย์ศรี และเรือนปั้นดินที่บ้านตีดยังมีการสร้างหลองข้าวไว้ใกล้เรือนต่างจากชาวไตยวนทั่วไปที่สร้างหลองข้าวโดดแยกจากรือน เนื่องจากมีความเชื่อเกี่ยวกับผี (จรรยาสืบศรี, 2559)

ผู้มีความรู้และผู้ปฏิบัติมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมี 2 ท่าน ท่านแรก คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปวัฒนธรรม ขององค์การบริหารจัดการพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และครูภูมิปัญญาไทย รุ่นที่ 4 สภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการด้านภาษาและวรรณกรรม นายสมเจตน์ วิมลเกษม ซึ่งเป็นปราชญ์เมืองน่านผู้มีความรู้ และผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปวัฒนธรรม ได้ทำการสำรวจ และได้รับรางวัลผลงานวิจัยการอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่นประเภทบุคคล จากสมาคมสถาปนิกสยาม และเป็นผู้จุดประกายเพื่อนำเสนอให้น่านเป็นเมืองมรดกโลก อีกท่านคือ บรรณารักษ์จุฬารเป็นเกล็ด นางอภิญญาตา ณะขว้าง ซึ่งทำหน้าที่ดูแลการจัดทำและตีพิมพ์จุฬารเป็นเกล็ดแจกจ่ายให้แก่เครือข่ายบ้านเก่าและผู้สนใจโดยไม่มีค่าใช้จ่ายเพื่อส่งเสริมการดำเนินงานกองทุนเพื่อการอนุรักษ์อาคารเก่าเมืองน่าน

นอกจากนี้ยังมี “สล่า” คือ ผู้ที่มีความชำนาญเฉพาะทางของชาวล้านนา ซึ่งในที่นี้คือช่างไม้ที่มีฝีมือในการปลุกเรือนปั้นดินน่าน ได้แก่ สล่าพรหมมาดุงเสน ช่างไม้ฝีมือ อำเภอน้ำฝาง ผู้ที่ชำนาญงานไม้ทุกประเภท อาทิ ราวระเบียง ฉลุ การสร้างบ้าน ฯลฯ ปัจจุบันเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านงานเครื่องเรือน และสล่าสมัคร เปลี่ยนวิสัย ช่างไม้ฝีมือ อำเภอเมืองน่าน ปัจจุบันรับเหมางานสร้างบ้าน มีผลงานสำคัญ อาทิ เฮือนเจ้าอุดม ณ น่าน, ประตูไม้หอไตรบ้านมหาโพธิ เป็นต้น (คณะกรรมการกองทุนเพื่อการอนุรักษ์อาคารเก่า เมืองน่าน, 2559)

ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของภูมิทัศน์เรือนปั้นดินเมืองน่านได้ถ่ายทอดมาสู่ปัจจุบันในรูปแบบของรากฐานการออกแบบ ซึ่งได้มาจากการเข้าใจในธรรมชาติและสภาพแวดล้อม ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์และปรับใช้กับการออกแบบบ้านในปัจจุบันได้ เช่น เรือนน่าน พื้นดินแบบดั้งเดิม มีการออกแบบผังเรือนเป็นหน่วย ๆ โดยมีชานแทรกเป็นที่วาง เราสามารถนำหลักการออกแบบดังกล่าวมาประยุกต์ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมในปัจจุบันได้ โดยแยกพื้นที่ส่วนตัวออกจากพื้นที่ส่วนรวม เพื่อช่วยให้สามารถระบายอากาศได้ โดยการเปิดช่องทางต่างรับลมเพื่อลดการสะสมความร้อนภายในบ้าน (คณะกรรมการกองทุนเพื่อการอนุรักษ์อาคารเก่าเมืองน่าน, 2560)

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของภูมิทัศน์เรือนพื้นถิ่นเมืองน่าน มีบทบาททางสังคมความเชื่อ และประเพณีของชาวล้านนา ที่มักคำนึงถึงความเชื่อก่อนการปลูกบ้านหลายประการ ได้แก่ ไม้วางแป้หรือแนวสันหลังคาในทิศทางขวางเมือง หากเป็นพื้นที่ลำน้ำจะยึดการวางแนวสันหลังคาตามแนวลำน้ำ ส่วนใหญ่จะวางยาวตามแนวหมู่บ้านหรือเมือง ซึ่งในเมืองมักจะวางแนวสันหลังคาตามแนวทิศเหนือ-ใต้ มากกว่าการวางตามทิศดวงอาทิตย์ ความเชื่อเรื่องทิศหัวนอนส่งผลต่อการออกแบบและวางผังเมือง โดยชาวน่านมีความเชื่อที่ว่าทิศตะวันออกเป็นมงคล และตะวันตกเป็นอัปมงคล ชาวน่านโดยส่วนใหญ่จะมีฤกษ์ยามก่อนทำการวางผังปลูกเรือน ซึ่งมักนิยมใช้เดือนเลขคู่ ช่วงเวลาหลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตในฤดูแล้ง (สีบพงศ์, 2559)





มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของภูมิทัศน์เรือนพื้นถิ่นเมืองน่านนั้นมีความหมาย โดยเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดในทางวัฒนธรรมที่แสดงให้เห็นถึงความร่วมมือประสานงานกันเพื่อดำรงรักษาอัตลักษณ์ของเรือนพื้นถิ่นน่านระหว่างชุมชนและภาครัฐ และนอกจากนี้เรือนพื้นถิ่นน่านยังเป็นเอกลักษณ์ทางความคิดในการสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษที่สืบทอดต่อมาแก่ชุมชนในปัจจุบัน





## — ตุงค่าคิง —

ตุงค่าคิง เป็นธงประเภทหนึ่ง ที่มีขนาดเท่ากับตัวเราเอง เนื่องจากคำว่า “คิง” หมายถึง “ตัวเรา” “ค่า หรือ ก้า” หมายถึง “เท่ากับ” ดังนั้น จึงเป็นตุงที่ใช้แทนตัวเราในการนำถวาย เพื่อใช้ในพิธีกรรม ความเชื่อต่าง ๆ ที่มีพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับตัวเรา ทั้งพิธีที่เป็นมงคล และอวมงคล แต่มักจะนิยมใช้ ในงานมงคลมากกว่า เช่น พิธีสะเดาะเคราะห์ พิธีสืบชะตา ส่วนลวดลายบนตุงมีการวาดให้มีลักษณะ คล้ายคน โดยที่ตุงนั้นจะมีความสูงเท่ากับส่วนสูงของผู้ทำพิธี ซึ่งภายในอาจประดับลวดลายเสริมตามแต่ช่าง อาจเป็นสัตว์ ดอกไม้ ฯลฯ ในตัวตุงจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนหัว ส่วนตัว และส่วนหาง ตรงส่วนตัวจะแบ่งออกเป็นห้อง ๆ ตุงที่ใช้สำหรับงานมงคลจะมีจำนวนห้องเป็นจำนวนคี่ ส่วนตุงที่ใช้ในงานอวมงคล จะมีจำนวนห้องเป็นจำนวนคู่ สำหรับหางของตุง งานมงคลจะมีหางเดียว ส่วนงานอวมงคลจะมี 2-3 หาง ตุงที่ใช้ประกอบพิธีกรรมเสร็จแล้วให้ถวายวัดไป (ธมมพโล, 2564)

เนื่องจากตุงค่าคิงนิยมประดับในวัดเพื่อถวายเป็นพุทธบูชา สมัยก่อนพระจึงเป็นผู้ทำ ต่อมาจึงเกิดเป็นอาชีพและมีการถ่ายทอดจากพระ หรือเณรที่บวชเรียนมาสู่ชาวบ้านโดยทั่วไป มีการถ่ายทอดในหมู่พระสงฆ์ที่บวชเรียน เด็กวัด และคนที่เคยได้รับการอบรมที่วัดแล้วเป็นแกนนำในการทำ และสืบทอดส่งต่อมาในกลุ่มผู้สูงอายุ จนกลายเป็นวิถีชุมชน และมีการประกอบเป็นอาชีพ เกิดเป็นร้านค้าต่าง ๆ เช่น ในร้านขายเครื่องสังฆภัณฑ์

ตุงค่าคิงทำขึ้นมาเพื่อใช้แทนตัวเรา และนำไปประกอบพิธีกรรม ความเชื่อต่าง ๆ ที่มีความเกี่ยวข้องกับตัวเรา (ธมมพโล, 2564) ตุงค่าคิงเป็นเป็นสิ่งที่สืบต่อกันมาที่เกิดขึ้นจากความเชื่อ ความศรัทธา ไม่ได้มีการบังคับแต่อย่างใด เป็นสิทธิของแต่ละบุคคลในการที่จะเลือกกระทำหรือไม่ก็ได้







## — โคมมะเต้า —

โคมมะเต้า เป็นโคมแขวนรูปแบบหนึ่งซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของเมืองน่าน “มะเต้า” เป็นภาษาถิ่น แปลว่า แดงโม ซึ่งคล้ายคลึงกับลักษณะของโคมชนิดนี้ โคมชนิดนี้ทำค่อนข้างยากกว่าโคมชนิดอื่น ๆ เนื่องจากตัวโครงของโคมมีลักษณะละเอียดซับซ้อน เป็นแปดเหลี่ยมคล้ายเพชรที่ถูกเจียรระไน จึงมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “โคมเพชร” หรือ “โคมเจียรนัย” นิยมขึ้นโครงจากไม้ไผ่ หุ้มโครงด้วยกระดาษสา แต่ในปัจจุบันมีการนำผ้ามาใช้ในการหุ้มโครงเพื่อความคงทน มีการประดับลวดลายรอบโคมด้วยกระดาษเงินกระดาษทอง โดยลวดลายที่นิยมประดับ ได้แก่ ลายดอกก้ากอก (ลายประจำยาม หรือลายวัชระ) ลายสิบสองนักษัตร ลายตะวัน ลายดอกบุรณ-ฆฎะ นอกจากนี้ยังสามารถนำลวดลายอื่น ๆ มาติดได้ตามความเหมาะสม เมื่อทำโครงสำเร็จแล้ว จะติดหางโคม และปล่อยส่วนบนไว้ เพื่อเป็นช่องใส่ผงประทัดและให้อากาศเข้ามาในโคมได้ โดยโคมมะเต้ามักถูกเข้าใจผิดว่าเป็นโคมชนิดเดียวกันกับโคมเจี้ยว มีรูปทรงเหมือนรังมดส้ม (มดแดง) มีรูปทรงแปดเหลี่ยมคล้ายกับโคมมะเต้า แต่มีความแตกต่างตรงที่หางโคม (โดยดี, 2564)

เนื่องจากโคมมะเต้านิยมถวายเป็นพุทธบูชา ในสมัยก่อน องค์ความรู้อยู่ภายในวัด พระสงฆ์จึงเป็นผู้ทำโคม ทั้งการขึ้นโครงและการตัดลวดลายประดับ ต่อมาในปัจจุบัน ด้วยขนาดที่เล็กลงและความนิยมที่แพร่หลายมากขึ้น ได้มีการนำโคมมะเต้ามาประดับไว้ที่บ้านและสถานที่ท่องเที่ยวจึงเกิดเป็นอาชีพและมีการถ่ายทอดจากพระหรือเณรที่บวชเรียนมาสู่ชาวบ้านทั่วไป (โดยดี, 2564)

มีการถ่ายทอดในหมู่พระสงฆ์ที่มีความสนใจโคมมะเต้า ได้ถ่ายทอดความรู้สู่ชาวบ้าน และชาวบ้านเองก็ยังมี การจัดตั้งกลุ่มทำโคมมะเต้า เพื่อรวมกลุ่มกันถ่ายทอดวิธีการทำให้กับคนในหมู่บ้านที่ต้องการนำไปประกอบเป็นอาชีพ (โดยดี, 2564)

โคมมะเต้านี้ทำขึ้นมาเพื่อเป็นโคมไฟสำหรับส่องสว่างภายในวัด และถวายเป็นพุทธบูชา สำหรับบูชารับสิ่งมงคลในชีวิต ทำให้คนในชุมชนเกิดความเชื่อว่าเป็นโคมแห่งศรัทธา (โดยดี, 2564)



# จิตรกรรมเมืองน่าน



จิตรกรรมเมืองน่านที่วัดภูมินทร์และวัดหนองบัว เป็นจิตรกรรมฝาผนังของสกุลช่างเมืองน่าน สันนิษฐานว่าเป็นฝีมือของช่างท้องถิ่น ชื่อ หนานบัวผัน และมีผู้ช่วยเขียนด้วย มีลักษณะเป็นภาพเขียนไทยประเพณีแบบล้านนา มีเนื้อหาเกี่ยวกับพระพุทธศาสนา โดยเขียนเป็นภาพวาดและสอดแทรกสภาพสังคม วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชาวน่านในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ ซึ่งวัดภูมินทร์เขียนชาดกนอกนิบาต เรื่อง คัทรกุมารชาดก และทศชาติชาดก เรื่อง เนมิราชชาดก ส่วนวัดหนองบัวเขียนชาดก เรื่อง จันทคารชาดก อีกทั้งมีการเขียนตัวอักษรล้านนาเพื่ออธิบายเนื้อหาของภาพไว้ด้วย วิธีการเขียนภาพเป็นแบบ 2 มิติ คล้ายกับการเล่าเรื่อง โดยเรียงภาพจากซ้ายไปขวา และใช้สีฝุ่นผสมกาวในการเขียน นอกจากนี้ วัดภูมินทร์ซึ่งเป็นวัดกลางเมืองน่าน มีการเขียนภาพบุคคลขนาดใหญ่เท่าคนจริงในฝาผนังบางส่วน ในขณะที่ วัดหนองบัวซึ่งเป็นวัดราษฎร์มีการเขียนภาพขนาดเล็กกว่าและมีขนาดใกล้เคียงกันทั้งหมด (แก้วเป็นทอง, 2556)

ผู้มีความรู้และผู้ปฏิบัติเกี่ยวกับจิตรกรรมเมืองน่านเป็นข้าราชการครู ราษฎรชาวบ้าน และศิลปินท้องถิ่น ข้าราชการครูเป็นผู้สอนและถ่ายทอดเรื่องราวให้แก่นักเรียนในโรงเรียนของตนเอง ซึ่งมีหลักสูตรรายวิชาท้องถิ่นและรายวิชาศิลปะ เช่น โรงเรียนจุมปีวนิดาภรณ์ โรงเรียนบ้านหนองบัว โรงเรียนบัว โรงเรียนท่าวังพาพิทยาคม ฯลฯ โดยเฉพาะโรงเรียนจุมปีวนิดาภรณ์มีการอบรมและฝึกฝนนักเรียนให้เป็นมัคคุเทศก์น้อย หรือเรียกว่า “เจ้าบ้านน้อยที่ดี” นำนักท่องเที่ยวชมจิตรกรรมฝาผนังวัดภูมินทร์ อีกทั้งครูสิทธิศักดิ์ ริงเงิน ได้เรียบเรียงหนังสือชื่อว่า “เสน่ห์ฮูปแต้ม วัดภูมินทร์น่าน” เพื่อเผยแพร่ และสืบสานงานจิตรกรรมวัดภูมินทร์ไว้เป็นหลักฐาน และให้ทุกคนได้ศึกษาเรียนรู้ ส่วนวัดหนองบัวจะมีราษฎรชาวบ้านนำชมจิตรกรรมฝาผนังซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมของพิพิธภัณฑ์ชุมชนวัดหนองบัว และมีการรวบรวม ภาพจิตรกรรมไว้ในรูปแบบของเอกสารอัดสำเนา



นอกจากนี้ ยังมีศิลปินท้องถิ่น คือ อาจารย์วินัย ปราบริปู ได้ศึกษาวิจัยและร่วมเผยแพร่จิตรกรรมเมืองน่านผ่านการจัดทำหนังสือชื่อว่า “จิตรกรรมฝาผนังเมืองน่าน” และถ่ายภาพจิตรกรรมมาจัดแสดงที่เขื่อนหนานบัวผัน หอศิลป์ริม่าน

การถ่ายทอดจิตรกรรมเมืองน่านมีหลากหลายช่องทาง ได้แก่ การถ่ายทอดจากครูสู่นักเรียนในรายวิชาท้องถิ่นและรายวิชาศิลปะ การจัดทำหนังสือจิตรกรรมฝาผนังเมืองน่าน (2552) หนังสือเสน่ห์ฮูปแต้ม วัดภูมินทร์ น่าน (2562) และการจัดทำเอกสารอัดสำเนาของวัดหนองบัว การถ่ายทอดผ่านมัลติมีเดียที่เป็นประโยชน์ชาวบ้านและการฝึกมัลติมีเดียที่น้อย หรือเรียกว่า “เจ้าบ้านน้อยที่ดี” ที่เป็นนักเรียนเพื่อให้ความรู้แก่คนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว การจัดนิทรรศการแสดงผลภาพถ่ายจิตรกรรมในโอกาสต่างๆ และการเผยแพร่ภาพจิตรกรรมผ่านเว็บไซต์ออนไลน์

# — မဲးဆွဲ —





มะแขว่น หรือ ลูกกำจัด มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zanthoxylum limonella* อยู่ในวงศ์ Rutacea เป็นไม้ขนาดกลาง สูงประมาณ 5-10 เมตร มีหนามอยู่รอบลำต้นและกิ่ง ต้นอ่อนจะมีสีแดงแกมเขียว ลักษณะของใบเป็นใบประกอบ แต่ละใบจะมีใบย่อย 10-25 ใบ ช่อดอกเป็นช่อแบบกลุ่มย่อย มีสีขาวอมเทา ยาวประมาณ 10-20 เซนติเมตร มีดอกเพศผู้และดอกเพศเมียอยู่คนละต้น ผลมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 0.3-0.5 เซนติเมตร เปลือกของผลสีเขียว ผลมีลักษณะแห้ง กลม ผิวขรุขระสีน้ำตาล เมื่อแก่จัดจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้ม ผลจะแตกจนเห็นเมล็ดสีดำ ผิวเรียบเป็นมัน กลิ่นแรง มีกลิ่นหอมฉุนคล้ายผักชีมีรสเผ็ดเล็กน้อย เป็นเครื่องเทศที่พบมากทางภาคเหนือของประเทศไทย ใช้ในการประกอบอาหารเช่น ลาบ แกงแค แกงอ่อมไก่ ฯลฯ รสชาติของ มะแขว่นจะละลายได้ดีในน้ำและน้ำมัน

ด้านสรรพคุณทางยาแผนโบราณของมะแขว่นพบว่า รากและเนื้อไม้เป็นยาขับลมในลำไส้ทำให้หน้ามืดตาลาย วิงเวียน ลดความดัน เป็นยาขับโลหิตระดู น้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากผลมีฤทธิ์ในการขับพยาธิลำไส้ น้ำมันหอมระเหยและสารไดคลอโรมีเทนที่อยู่ในลำต้นแสดงฤทธิ์ที่ดีในการฆ่าเชื้อราก่อโรคพืช และออกฤทธิ์ฆ่าแบคทีเรียได้ (อัจฉริยมนตรี, 2562)

มะแขว่นจะเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่กลางแจ้ง สภาพอากาศค่อนข้างเย็น ความชื้นในอากาศสูงไม่ต้องการน้ำมากนัก ชอบดินที่ระบายน้ำได้ดี จึงควรปลูกตามไหล่เขาหรือพื้นที่สูงชัน ซึ่งปัจจุบันในจังหวัดน่าน การปลูกมะแขว่นพบมากที่ตำบลเมืองลี อำเภอนาหมื่น และตำบลยอด อำเภอสองแคว มะแขว่นเป็นพืชเศรษฐกิจอันดับต้น ๆ ของตำบลยอด ทางเทศบาลตำบลยอดจึงมีการจัดงานเกี่ยวกับมะแขว่นเป็นประจำทุกปี คือ “วันมะแขว่นหอมรสดี ชมวิถีชนเผ่า” โดยจัดในช่วงปลายเดือนพฤศจิกายน ภายในงานมีร้านอาหารมากมายจัดแสดงเมนูที่มีมะแขว่นเป็นส่วนประกอบ และมีการแสดงสินค้าพื้นเมือง รวมถึงสินค้าที่แสดงถึงภูมิปัญญาของชาวบ้าน นอกจากนี้ ยังมีการแสดงศิลปวัฒนธรรมของจังหวัด งานดังกล่าวจึงเป็นงานประเพณีสำคัญที่ถูกบรรจุอยู่ในปฏิทินท่องเที่ยวของจังหวัดน่าน (สำนักงานสภาเกษตรจังหวัดน่าน, 2560)

# — เกลื่อน่าน —





เกลือ (บ่อเกลือ) เป็นเกลือสินเธาว์ หรือเกลือที่ผลิตจากการนำน้ำเค็มมาเคี่ยวจนได้ผลึกเกลือ โดยเกลือสินเธาว์ที่ผลิตในบริเวณจังหวัดน่าน มีความบริสุทธิ์สูงมาก คือ มีแร่โซเดียมเป็นส่วนประกอบหลักร้อยละ 97.66 ทำให้เกลือนี้มีคุณสมบัติแตกต่างจากเกลือที่อื่น เช่น มีรสชาติเค็ม และหวานที่ปลายลิ้น ไม่มีรสฝาดหรือเผื่อน ละลายน้ำได้ดี รักษาคุณภาพของอาหารหมักดองได้ดี นอกจากนี้ ยังผลิตด้วยขั้นตอนแบบดั้งเดิม คือ การต้อนน้ำเกลือที่ได้จากตาน้ำเค็มด้วยเตาดินเผาที่ใช้พื้นแบบดั้งเดิม (อุปกัจกร์, 2564)

สมาชิกในตำบลบ่อเกลือเหนือ ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน โดยส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร และผลิตเกลือเป็นอาชีพเสริม เนื่องจากการผลิตเกลือมีการจำกัดการผลิตด้วยการแบ่งตารางการสูบน้ำเค็มของแต่ละคน ทำให้ไม่สามารถผลิตได้อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งวันและมีประเพณีการหยุดผลิตเกลือในช่วงเข้าพรรษา เนื่องจากเป็นช่วงฤดูฝน ทำให้ความเค็มของน้ำลดลง หากไม่พินที่แห้งได้ยาก ต้องกักตุน และไม่มีแดดสำหรับตากเกลือให้แห้งสนิท จึงไม่สามารถผลิตได้ทั้งปี อีกทั้งยังมีประเพณีการเลี้ยงผีเจ้ารักษาบ่อเกลือเป็นระยะเวลา 3 วัน โดยจะไม่มีการทำงานการกระทำใดๆ กับเกลือ เช่น การขาย การต้ม และพิธีการขอสายน้ำเกลือที่เกิดขึ้นทุก ๆ 3 ปี (คำบุญเรือง, 2560) (พรรณลิก, 2560)

ในอดีต ผู้รู้วิธีการผลิตจะถ่ายทอดความรู้ให้เฉพาะสมาชิกภายในครอบครัว หรือภายในหมู่บ้าน ด้วยการสาธิตขั้นตอนการทำให้เรียนรู้ และให้ลงมือปฏิบัติเพื่อช่วยงานโดยตรง แต่ปัจจุบันมีการส่งเสริมจากหน่วยในพื้นที่ จึงมีการจัดตั้งปราชญ์ชาวบ้านบริเวณบ่อน้ำเกลือเพื่อเป็นผู้ให้ความรู้และสาธิตขั้นตอนให้ชม (ชัดเงางาม, 2564)

เกลือจากอำเภอบ่อเกลือ เป็นสินค้าที่เป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดน่านตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สร้างอาชีพ ตลอดจนประเพณี วิถีชีวิตเกี่ยวกับการผลิตเกลือที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของคนในตำบลบ่อเกลือเหนือและบ่อเกลือใต้ (ชัดเงางาม, 2564)

เกลือจากอำเภอบ่อเกลือเป็นสินค้าหลักที่ขับเคลื่อนสังคมทั้งทางด้านเศรษฐกิจและด้านการดำเนินชีวิต เนื่องจากเป็นรายได้สำคัญของชุมชน และเป็นสินค้าที่สร้างประเพณี วิถีชีวิตของคนในชุมชนที่มีร่วมกัน ส่งผลให้ชุมชนมีความเป็นหนึ่งเดียวกัน ในปัจจุบันมีบ่อเกลือประมาณ 8-9 บ่อ กระจายอยู่ในหลาย ๆ จุดในอำเภอบ่อเกลือ และมีบ่อเกลือของโครงการหลวงที่ศูนย์ภูฟ้าพัฒนาเนื่องในพระราชดำริของสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (ชัดเงางาม, 2564) (ไทรพิศ, 2561)

# — การแข่งเรือ(น่าน) —



ประเพณีแข่งเรือจังหวัดน่าน เป็นประเพณีแข่งเรือยาวในรูปแบบของเรือพญานาคที่ถูกจัดขึ้นทุกปีในช่วงเดือนสิงหาคม และไปสิ้นสุดที่เดือนพฤศจิกายน ในสมัยก่อน ประเพณีแข่งเรือเมื่อน่านนั้นถูกจัดพร้อมกับประเพณี “ตานก๋วยสลาก” หรือที่มีชื่อเรียกในภาษากลางว่า “ถวายเป็นทาน-สลากภัต”

จากการสันนิษฐานคาดว่าประเพณีนี้น่าจะเกิดขึ้นราวตอนต้นของยุครัตนโกสินทร์ โดยเจ้าผู้ครองนครน่าน พระองค์หนึ่ง ออกคำสั่งให้ข้าราชการทำการตัดต้นตะเคียนจากป่าขุนสมุนแล้วนำไม้ตะเคียนมาขุดตกแต่งเพื่อใช้เป็นเรือสำหรับการแข่งจำนวน 2 ลำ โดยมีชื่อว่า “เรือท้ายหล้า” และ “เรือตาตอง” ตามลำดับ

ชาวเมืองน่านมีความผูกพันกับพญานาค เพราะมีความเชื่อว่าพญานาคนั้นจะคอยปกป้องคุ้มครองโบราณสถาน นาคหรือพญานาคนั้นถูกจัดว่าเป็นเดรัจฉานหรือเทวดาขึ้นอยู่กับ “การเกิด” หากเกิดจากไข่ก็เป็นเดรัจฉาน แต่ถ้าหากเกิดแบบเทวดาก็เป็นราชานาคแล้วแต่ความเชื่อของไทยถือว่าพญานาคนั้นเป็นเทวดา ความเชื่อที่มีมาแต่อดีตว่าหากปีใดเกิดความแห้งแล้ง หรือฝนฟ้าไม่ตกต้องตามฤดูกาล ชาวน่านจะนำเรือยาวที่ถูกตกแต่งลำเรือให้มีความคล้ายกับพญานาคมาพายแข่งกัน เปรียบเสมือนกับมีพญานาคกำลังเล่นน้ำเพื่อขอฝน (สุประการ และคณะ, 2564)





การพัฒนาารูปแบบเรือนำน อาจถูกแบ่งออกเป็น 5 ช่วงเวลาโดยประมาณ ดังนี้

1. ยุคเรือซึ่ซย่า ช่วงก่อนปี พ.ศ. 2521 โดยทั่วไปมักใช้ด้านโคนของซุงเป็นหัวเรือ มีการวางเรือประกบทั้งสองข้าง และนำ “ซึ่ซย่า” โดยการนำเอากวาง (ยางไม้ชนิดหนึ่งมีสีน้ำตาล) และน้ำมันยางมาต้มให้ละลายเข้าด้วยกัน หากอยากได้ซึ่ซย่าสีขาวให้นำไปต้มกับผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น มะกรูด มะนาว มะเฟือง เป็นต้น

2. ยุคเรือหงส์ ปี พ.ศ. 2521 มีลักษณะเรือเป็นเรือโป่งมะหลอด

3. ยุคเรือซุด มีลักษณะรูปเรือเป็นทรงปลาช่อน หรือเรือที่หัวใหญ่ ท้ายเรียว เพื่อให้เบิกน้ำได้เร็ว

4. ยุคทำสาวเรือ ปี พ.ศ. 2538-2539 มีการปรับเปลี่ยนรูปทรงใหม่ที่ไม่นั่นนอนขึ้นอยู่กัสภาพเรือ โดยมีช่างจากที่อื่นมาปรับแก้ที่น่าน

5. ยุคเรือประกอบ ปี พ.ศ. 2551 โดยรูปทรงของเรือจะมีความเรียว แหลม เล็ก และบาง (สุประการ และคณะ, 2564)



ประเภทของขบวนเรือ มีอยู่ 2 ประเภทด้วยกัน คือ

1. ขบวนเรือสวยงาม เป็นขบวนเรือที่ตกแต่งด้วยดอกไม้ให้เป็นรูปทรงอันเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดน่าน เช่น งาช้างดำ วัดภูมินทร์ พระธาตุแช่แห้ง เป็นต้น

2. ขบวนเรือแข่งความเร็ว ซึ่งการเรียงลำดับขบวนเรือจะไม่ได้มีการเรียงที่แน่นอนว่าขบวนเรือใดจะขึ้นมาก่อน จุดมุ่งหมายของการแข่งนี้ คือ การสร้างสามัคคีกันระหว่างคนในกลุ่ม และทุกฝ่าย มิใช่การแข่งเพื่อจะชิงความดีความเด่นหรือชัยชนะเสียอย่างเดียว (ไชยเรือน, 2559)

เรือแข่งน่านแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. ประเภทเรือเล็ก มีฝีพาย 30 คน

2. ประเภทเรือกลาง มีฝีพายไม่เกิน 40 คน และต้องไม่ต่ำกว่า 31 คน

3. ประเภทเรือใหญ่ มีฝีพายไม่เกิน 58 คน และต้องไม่ต่ำกว่า 41 คน

วิเคราะห์รูปแบบและลักษณะลวดลายของเรือแบบสล่าพื้นถิ่น ลวดลายบนลำเรือแข่งแบบดั้งเดิม เมืองน่านนิยมใช้สี 4 สี คือ สีแดง สีดำ สีเหลือง และสีขาว ลวดลายที่ใช้เขียนมีหลายแบบ เช่น ลายเถาวัลย์ ลายกนก ลายก้านต่อ ลายเปลว ลายประจำยาม ลายดอก อาทิ ดอกผักแว่น ดอกฝ้าย ดอกแก้ว ดอกลำดวน เรือแข่งแต่ละลำจะมีลวดลายเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ขึ้นอยู่กับภูมิปัญญาของแต่ละชุมชน



ส่วนประกอบของเรือเอกลักษณ์น่าน ส่วนแรก คือ ส่วนหัวเรือเอกลักษณ์น่านจะมีลักษณะเฉพาะ คือ มีหัวเรือเป็นรูปพญานาค มืองค์ประกอบดังนี้

1. เขี้ยวฟอง มีจำนวน 2 แบบ คือ แบบเขี้ยวสิบซี่ และเขี้ยวสิบสี่ซี่ โค้งงอเหมือนปากนกแก้วที่ก้มกินน้ำ
2. เขี้ยวแต คือ เขี้ยวซี่เล็กที่เรียงติดกันอยู่ระหว่างเขี้ยวฟอง
3. เขี้ยวหนาย คือ เขี้ยวฟองซี่ในสุด
4. แก้ม ลักษณะอวบอ้อมมีเกล็ดซ้อนกันเหมือนเกล็ดปลา
5. หมกชี้หมา (จมูก) มีขนาดใหญ่และสูง มีร่องวนเป็นก้นหอย และมีรูสำหรับเสียบดอกไม้พื้นเมือง
6. หงอน อยู่ระหว่างหมกชี้หมา แกะสลักจากไม้ และที่สำคัญ คือ ต้องถอดประกอบได้
7. กาบรอง กาบจว้า หรือหางแมงดา คือ ส่วนที่อยู่บริเวณใต้หงอนคอยล็อกไม้ให้หัวเรือสั่นคลอน
8. เตื่อยคาง อยู่ด้านล่างตรงข้ามกับกาบจว้า คอยล็อกหัวเรือไม่ให้สั่นคลอน
9. มะแดง หรือ กระจดิ่ง ใช้แขวนไว้ในบริเวณปาก
10. กระจกคาง ลักษณะกลมหรือเหลี่ยมพร้อมพุดไว้บริเวณใต้คาง
11. มะต้ำ หรือ ดวงตา เป็นกระจกติด หรืออาจแต้มสีดำให้เป็นดวงตา
12. หมกต้ำ หรือ ขอบตา มีลักษณะคว่ำหรือหงายก็ได้

ส่วนที่สอง คือ “ก้นยาเรือ หรือ โขนเรือ” มืองค์ประกอบดังนี้

1. ก้นยาเรือ มีลักษณะโค้ง บริเวณนี้ไม่มีผ้าแพรหรือผ้าสีอื่นผูกไว้ ยกเว้นด้ายหมาย ขวัญ กระสวย ดอกไม้ และรูปเทียน
2. คันจ่อ หรือ คันธงประจำเรือ มีความยาว 1.5-2 เมตร ต้องมีก้วยสลากผูกติดคันจ่อ
3. แซ่ หรือ ต่อนต้อ สำหรับเสียบยึดก้นยากับตัวเรือให้แน่น มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะแตกต่างกันไปในแต่ละหมู่บ้าน



4. ทางวัลย์ คือ ทางเรือที่มีลักษณะคล้ายหางพญานาค ทาสีสวยงาม มีกระดิ่ง พู่ทางห้อย อยู่มีความยาวพอสมควร

ส่วนสุดท้าย คือ “ลำเรือ” ขุดจากไม้ซุงท่อนเดียว เรือทุกลำต้องมีชื่อเรือเขียนไว้ที่กันยาหัวและ เขียนชื่อหมู่บ้านไว้ที่กันยาหางที่สามารถอ่านได้ชัดเจน (ผาแสง, ม.ป.ป.)

สีเรือแข่งเมืองน่าน มีความสำคัญมาก เพราะเป็นจุดที่ดึงดูดสายตา มักใช้ตระกูลสีเหลือง สีแดง สีดำ ที่ไม่ปรากฏว่ามีเรือที่ใช้สีใดสีหนึ่งทั้งลำ อาจเป็นเพราะรงค์วัตตุนั้นหายาก เรือยุคต้นจึงมี ไม่เกิน 3 สี และเรือแข่งน่านนั้นใช้ไม่เกิน 5 สี คือ สีแดง สีเหลือง สีดำ สีเขียว และสีขาบ (ขาบน้ำเงิน) โดยสีน้ำมันนำเข้ามาใช้ในยุคคลาง

ในสมัยโบราณ สีโบราณ คือ สีฝุ่นที่นำมาผสมยางน้ำมันรัก โดยสีแดง ได้มาจากดินแดงสีขาว เป็นของโบราณและมีอิทธิพลที่ต้องใช้ ส่วนสีเหลือง มาจากดินเวียงป้อ (อำเภอเวียงสา) และสีเขียว คิดว่าเป็นสีที่นำเข้ามา คาดว่าอาจมาจากการค้าขาย ต่อมามีการนำสีน้ำมันมาใช้งานไม่ต่ำกว่า 40 ปี มากับน้ำมันวานิช (Varnish) ประยุกต์มาจากการทำไม้ ปัจจุบันจะเห็นการนำสีทองมาเล่นมากขึ้น เริ่มนำสีทองมาใช้กับเรือทั้งลำ กลุ่มสีแดง เป็นสีที่แสดงความศักดิ์สิทธิ์ ความมีพลัง กลุ่มสีเหลือง เป็นสีแทนค่าของสีทองที่หายาก การใช้สีทองหรือเหลือง สื่อถึงพระพุทธเจ้าที่มีค่าสูงสุดในการบูชา กลุ่มสีดำ เป็นการแสดงถึงการมีพลังลึกลับ อาจมาจากยางรัก เป็นต้น สีเหล่านี้ถูกนำมาใช้ในตัว เรือแข่งของชุมชนเช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตาม สีเป็นสิ่งที่หาได้ยากในสมัยโบราณ เรือแข่งดั้งเดิม จึงมีสีไม่มาก

ประเพณีการแข่งขันเรือ น่าน มีพิธีหรือตำนานความเชื่อต่าง ๆ มากมายที่เป็นการสอนให้เคารพ ต่อธรรมชาติ อีกทั้งยังเป็นการสร้างความสามัคคีกันระหว่างคนในชุมชน ดังคำที่คนโบราณกล่าว ไว้ว่า “ถ้าเมืองมันจะล่มก็ล่มไปด้วยกัน เหมือนเรือที่มันล่ม” (สุประการ และคณะ, 2564)





งานหัตถศิลป์  
และสิ่งน่าชม อื่นๆ





## กลองปฐา

กลองปฐา หรือ กลองบูชา ได้รับการขนานนามจากชาวน่านว่า ลูกสามคนหน้ามนเหมือนแม่ ประวัติความเป็นมาของกลองปฐามีด้วยกันหลากหลายตำนาน แต่ตำนานที่มีการเล่าขานกันมากที่สุด คือ ณ เมืองแห่งหนึ่งในจังหวัดน่าน พญาเจ้าเมืองได้ประพาสป่าพร้อมกับข้าราชการ จนหลงเข้าไปในป่าลึก และพบเจอกับยักษ์ ยักษ์ได้กินข้าราชการของพระองค์จนหมด เหลือเพียงแค่พญาเจ้าเมืองเป็นคนสุดท้าย พระองค์จึงออกอุบายว่า หากยักษ์กินตนวันนี้ก็จะอิมเพียงแค่วันนี้ แต่หากยอมปล่อยตนไปก็จะพาคณ มาให้กินทุกวันและจะอิมไปอีกหลายวัน แล้วอีก 7 วัน นับจากนี้ ให้ยักษ์มารอที่เดิม แล้วตนจะนำคนมาให้กิน แต่หากยังหาคนมาให้ไม่ได้ก็จะได้ยินเสียงกลองเป็นสัญญาณว่ายังไม่ต้องมา ทำให้ยักษ์ยอมปล่อยพญาเจ้าเมืองไป เมื่อกลับเข้าเมือง พญาเจ้าเมืองจึงออกคำสั่งให้ทุกหมู่บ้านทำกลองขึ้นมา แล้วให้ตีกลองทุก ๆ 7 วัน เพื่อเป็นอาณัติสัญญาณว่า พรุ่งนี้เป็นวันพระ และเพื่อบอกให้ยักษ์รู้ว่ายังหาคนมาให้กินไม่ได้ เมื่อได้ยินเสียงกลอง ประกอบกับไม่มีคนให้กิน ทำให้ยักษ์อึดแตกตายในที่สุด



การใช้ประโยชน์จากกลองบูชา มี 2 ประเภท คือ ตีกลองเพื่อบอกเป็นสัญญาณก่อนถึงวันพระ เพื่อให้ชาวบ้านเตรียมตัวมาทำบุญ วันที่ตี ได้แก่ วันขึ้น 7 ค่ำ และ วันขึ้น 14 ค่ำ โดยจะตีกลองเพื่อเป็นอาณัติสัญญาณเตือนภัยเมื่อมีศัตรูร้ายเข้าบ้าน ชำศึกเข้าเมือง และเมื่อเจ้าอาวาสมรณภาพ ในกรณีที่เจ้าอาวาสมรณภาพจะมีการแหงหน้ากลองให้ขาดทันทีหลังตี แล้วให้เจ้าอาวาสคนใหม่ หุ้มกลองขึ้นมาใหม่ เพื่อเป็นการวัดภูมิความรู้ของพระที่จะมาเป็นเจ้าอาวาสคนต่อไป



การตีกลองจะมีลีลาและจังหวะต่างกันไปในแต่ละหมู่บ้าน แต่จะนิยมทำนอง “ตุ้ปี่สิ๊ก” มากที่สุดกลองบูชาของน่านต่างจากกลองบูชาของจังหวัดอื่น คือ จะมีการเรียงกลองแม่และกลองลูกในระดับที่เท่ากัน ต่างจากกลองบูชาของจังหวัดอื่นที่มีการเรียงกลองในระดับที่ลดหลั่นกัน (ชั้นทะสอน, 2556)







## — กลองอี๊ด —

กลองอี๊ด เป็นเครื่องดนตรีพื้นบ้านของทางภาคเหนือ โดยสาเหตุที่มีชื่อเรียกว่า กลองอี๊ด เพราะเมื่อตีแล้ว จะให้เกิดเสียงที่ดังกังวานและยาวนาน อีกทั้งทางภาคเหนือยังมีความเชื่อว่าการกระทำสิ่งใดก็จะประสบความสำเร็จ และมีความก้าวไกลในชีวิตเหมือนกับเสียงของกลองอี๊ดที่ดังกังวาน (กระทรวงวัฒนธรรม, 2552) กลองอี๊ด เป็นกลองที่มีลักษณะยาว บริเวณหน้ากลองซึ่งด้วยหนังข้างเดียว และตัวกลองทำจากไม้เนื้อแข็ง (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2564)

การตีกลองอี๊ดมีผู้ชายทำหน้าที่ในการตีกลอง โดยผู้ตีกลองอี๊ดต้องใช้มือข้างหนึ่งคอยขัดจังหวะ ส่วนมืออีกข้างที่ตีกลองต้องใช้ฝ่าฟันไว้ เพราะต้องใช้แรงในการตีมาก จังหวะของการตีกลองอี๊ดนั้นมีทั้งเร็ว และช้า โดยขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ในการตี หากต้องการตีกลองอี๊ดเพื่อประกอบการฟ้อน จังหวะในการตีกลองอี๊ดก็จะช้า เป็นต้น (กระทรวงวัฒนธรรม, 2552)

กลองอี๊ดเป็นเครื่องดนตรีที่มีความสำคัญและมีความผูกพันกับผู้คนในชุมชน เพราะในพิธีสำคัญ พิธีมงคลทางศาสนา และงานบุญต่าง ๆ เช่น ประเพณีตานก๋วยสลากหรือสลากภัต ประเพณีทอดกฐินล้วนแต่มีการใช้กลองอี๊ดในการเล่นดนตรีประกอบ อีกทั้งกลองอี๊ดยังถูกใช้เล่นประกอบการฟ้อนเล็บแห่ขบวน เช่น การฟ้อนกลองอี๊ด การฟ้อนแห่ครัวทาน กล่าวได้ว่า หากเข้าร่วมงานบุญก็ย่อมได้ยินเสียงเครื่องดนตรีกลองอี๊ด (ขันทะสอน, 2564)

ผู้ปฏิบัติมรดกภูมิปัญญาที่โดดเด่น คือ ชุมชนวัดพญาภู โดยมีการจัดตั้งวงกลองขึ้นเพื่อรวบรวมเยาวชน ให้มาศึกษาเรียนรู้การตีกลอง และร่วมกันตีกลองประกอบในพิธีสำคัญต่าง ๆ โดยมีวัดเป็นศูนย์กลางของวัฒนธรรม เพราะประชาชนจะมารวมตัวกันที่วัดเพื่อประกอบพิธีที่สำคัญต่าง ๆ ซึ่งการจัดตั้งวงกลองขึ้นจะช่วยทำให้คนในชุมชนให้ความสนใจ ตระหนักถึงความสำคัญของกลองอี๊ด และเป็นแนวทางในการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาให้ดำรงต่อไป

วงกลองอี๊ดมีการจัดแสดงให้ทั้งคนในชุมชนและบุคคลภายนอกได้รับชม ทุกคนสามารถรับชมการจัดแสดงของวงกลองอี๊ดจากการเข้าร่วมพิธีสำคัญต่าง ๆ ทางศาสนา อีกทั้งชุมชนยังมีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาผ่านทางการจัดตั้งวงกลอง และการบอกเล่าแบบมุขปาฐะจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน





## ปิ่น

ปิ่น หรือ ซิ่ง มีลักษณะเป็นเครื่องดนตรีประเภทดีดสายคู่ คู่บน 2 สาย และคู่ล่าง 2 สาย ให้เสียงทุ้ม ทำจากไม้สัก หรือไม้ประดู่ นำมาขึ้นรูปให้กลายเป็นปิ่น แล้วซิ่งสาย ส่วนสกล้อก็อบ เป็นเครื่องดนตรีประเภทสี ใช้คันสีสีกับสายของสกล้อก็อบเช่นเดียวกับซอ แต่สกล้อก็อบจะมีข้อแตกต่างจากสกล้อที่บริเวณคันทวน เพราะสกล้อก็อบจะมีลูกนับ (นม หรือหย่อง) เพื่อให้ง่ายต่อการเล่น ซึ่งสกล้อไม่มี ตัวสกล้อทำจากไม้สัก และกะลามะพร้าว นำมาประกอบกันให้เป็นเครื่องแล้วซิ่งสาย โดยปิ่นและสกล้อก็อบเป็นเครื่องดนตรีที่นำมาใช้ในการบรรเลงร่วมกันในวงสกล้อ ซอ ปิ่น ถึงแม้ว่าเครื่องดนตรีทั้ง 2 ชนิดนี้จะมีอย่างแพร่หลายในภาคเหนือของประเทศไทย แต่จังหวัดน่านมีการซอที่เป็นเอกลักษณ์ต่างจากที่อื่น และมีทำนองเฉพาะ เป็นของตนเอง จึงเป็นสาเหตุที่ซอเมืองน่านได้รับการกล่าวขานว่ามีความไพเราะเป็นอย่างยิ่ง และยังเป็นที่ยินยอมของชาวจังหวัดน่านตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน (ดวงมุล, 2565)

นอกจากคณะเพลงซอของพ่อครูอรุณศิลป์ ดวงมุล คณะเพลงซอคณะใหญ่ของจังหวัดน่านยังมีคณะเพลงซออีกจำนวนหนึ่ง เป็นผู้ที่มีความรู้ในด้านเครื่องดนตรีเอกลักษณ์เมืองน่าน ผลิตเครื่องดนตรี และยังแสดงดนตรีอยู่เป็นประจำ ทั้งในการแสดงออกงาน หรืองานประเพณีต่าง ๆ ในท้องถิ่น ซึ่งการเล่นดนตรี ในวงดนตรีเหล่านี้สามารถเข้าร่วมได้ทุกเพศและทุกวัย หากมีความสนใจ นอกจากนี้ พ่อครูอรุณศิลป์ยังเป็นส่วนหนึ่งในการถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการเล่นดนตรี ให้กับนักเรียนตามโรงเรียนของจังหวัดน่านเพื่อรักษาวัฒนธรรมให้สืบทอดต่อไป

ปัจจุบันในจังหวัดน่าน การเล่นดนตรีปิ่น สกล้อ และซอ ถูกบรรจุอยู่ในหลักสูตรของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในวิชาดนตรีศึกษา เพื่อสืบทอดมรดกภูมิปัญญาให้แก่นักเรียนที่เป็นคนรุ่นใหม่ อีกทั้งพ่อครูอรุณศิลป์ยังรับสอนเล่นสกล้อ ซอ ปิ่น ให้แก่ผู้ที่สนใจ อีกทั้งทางภาครัฐและภาคเอกชนยังให้ความสนใจกับวัฒนธรรมนี้ เห็นได้จากการเชิญคณะเพลงซอเข้าร่วมแสดงในงานวัฒนธรรมหลาย ๆ งานที่ผ่านมา

วงสกล้อ ซอ ปิ่น ยังคงมีบทบาทในท้องถิ่นของจังหวัดน่านในทุก ๆ ประเพณีและวันสำคัญทั้งงานมงคลอย่างงานอุปสมบท งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หรืองานอวมงคล เช่น งานศพ ก็มีเช่นกัน เพื่อสร้างความบันเทิงให้แก่คนที่มาร่วมงานพิธีนั้น ๆ



## ช้างน่าน

ช้างมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทยมาอย่างช้านาน ทั้งการเป็นสัตว์พาหนะและแรงงานที่สำคัญ เนื่องจากมีความแข็งแรงและมีพลังมากกว่าสัตว์พาหนะอื่น ตามประวัติศาสตร์ ช้างเป็นกำลังสำคัญของการรบด้วยช้าง ที่เรียกกันว่า ยุทธหัตถี ในพื้นที่เมืองน่านเคยเกิดการต่อสู้รบหลังช้างระหว่างพญาอนทะแก่นกับท้าวแพงที่ดอนสมุน

นอกจากนี้ ช้างยังเป็นสัตว์สำคัญที่ราชสำนักทำการผูกขาดโดยมีหน่วยงานของตนที่มีหน้าที่จัดหาและควบคุมดูแลช้าง เรียกว่า กรมพระคชบาล ตามพระราชบัญญัติช้างป่า พุทธศักราช 2464 ในมาตรา 4 ระบุคำเรียกช้างตามลักษณะพิเศษ ดังนี้

ช้างสำคัญ มีลักษณะ 7 ประการ คือ ตาขาว เพดานขาว เล็บขาว ขนขาว ฟันหนึ่งขาว ขนหางขาว และอذنทโกศขาว ช้างสี่ประหลาด คือ มีลักษณะใดลักษณะหนึ่งต่างจากที่กล่าวข้างต้น ช้างเนียม เป็นช้างที่มีฟันหนึ่งและงาสีดำ (เจริญศิริ และคณะ, 2549)

นอกจากนี้ ช้างลักษณะดีต้องมีหางเป็นรูปพุ่มบัวตูม หูรูปกลีบบัว จุดสังเกตของช้างที่อายุยืนคือ มีขนที่ปกคลุมบริเวณหัว รอบคอจนถึงช่วงไหล่จะขดงอ (โคตรสุโพธิ์ และคณะ, 2560)

เมื่อหัวเมืองต่าง ๆ คล่องช้างสำเร็จ จะมีการถวายช้างแก่กษัตริย์ เห็นได้จากสมัยของเจ้าพระยาสุมนเทวราช เจ้าหลวงเมืองน่าน เมื่อมีหมอคลองช้างคล่องช้างเผือกได้สำเร็จ ได้การนำช้างเผือกมาฝึกฝนในตำหนักหลวง จากนั้นเจ้าหลวงและไพร่พลก็ได้คุมช้างเผือกช้างนี้ไปถวายสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย การถวายช้างครั้งนี้เจ้าหลวงก็ได้รับพระราชทานรางวัลที่นำของกำนัล



มีค่ามาถวายเช่นกัน (พุ่มพวงศัแพทย์, 2549)

สาเหตุที่มีการเลี้ยงช้างในพื้นที่เมืองน่านเป็นเพราะภูมิประเทศที่เป็นภูเขาสูงชันและมีป่าไม้หนาแน่น การเดินทางยากลำบาก โดยเฉพาะเส้นทางจากจังหวัดน่านสู่จังหวัดอื่น อีกทั้งเป็นจุดพักกึ่งกลางระหว่างหลวงพระบางหรือล้านช้างกับล้านนา ทำให้ต้องพึ่งพาสัตว์พาหนะที่แข็งแรงในการเดินทางผ่านภูเขาและป่า การมีป่าไม้มากนี้เองจึงทำให้เกิดสัมปทานไม้กันมากในพื้นที่ ช้างเป็นแรงงานสำคัญเพื่อใช้ชักลากไม้ บริษัททำไม้จึงจำเป็นต้องมีผู้ทำหน้าที่กำกับดูแล รวมถึงจัดหาช้างโดยเฉพาะ นอกจากนี้ การเลี้ยงช้างยังสัมพันธ์กับประเพณีแข่งเรือของจังหวัดน่านอีกด้วย เนื่องจากเรือแข่งเมืองน่านเป็นเรือขุด โดยเป็นเรือขนาดใหญ่ใช้ฝีพายมากถึง 60 ฝีพาย มีการใช้ไม้ทั้งต้นในการสร้างเรือซึ่งไม่ใช่เรือต่อจากไม้กระดานจึงต้องใช้แรงงานช้างชักลากไม้เพื่อสร้างเรือแข่ง เมื่อมีการยกเลิกสัมปทานไม้ ความรู้และภูมิปัญญาเกี่ยวกับช้างในพื้นที่ถูกพัฒนา



ในปัจจุบันมีประเด็นทางสังคมเกี่ยวกับช้างที่คนบางกลุ่มต้องการให้ปล่อยช้างคืนสู่ป่า ซึ่งในทัศนคติของผู้เลี้ยงช้างเห็นว่าเป็นการยากที่จะปล่อยช้างเข้าสู่ป่า เพราะช้างในปางช้างเหล่านี้ได้กลายเป็นช้างบ้านมาหลายรุ่น ดังนั้น ช้างบ้านเหล่านี้ไม่สามารถดำรงชีวิตเช่นเดียวกับสัตว์ป่าได้ ประกอบกับสภาพป่าไม้ในปัจจุบันมีความอุดมสมบูรณ์และขนาดพื้นที่ที่ลดลง ช้างจึงจำเป็นต้องได้รับการดูแลจากมนุษย์



## งาช้างดำ

งาช้างดำมีลักษณะเป็นงาปลียาว 97 เซนติเมตร เมื่อวัดโดยรอบส่วนที่ใหญ่ที่สุดมีขนาด 47 เซนติเมตร โพรงตอนโคนลึก 14 เซนติเมตร สีออกน้ำตาลเข้มไม่ดำสนิท มีจารึกอักษรล้านนาว่า “กึ่งนี้หนักหนึ่งหมื่นห้าพัน” หรือประมาณ 18 กิโลกรัม สันนิษฐานว่าเป็นงาช้างซ้าย เพราะมีรอยเสียดสีกับงาชัดเจน ชาวจังหวัดน่านถือว่างาช้างดำเป็นวัตถุมงคลคู่บ้านคู่เมืองน่าน และถือเป็นเอกลักษณ์หนึ่งของจังหวัดน่าน เป็นวัตถุโบราณที่หายากและมีคุณค่าทางประวัติศาสตร์เป็นอย่างมาก เนื่องจากงาช้างลักษณะดังกล่าวมีเพียงกิ่งเดียวเท่านั้นในประเทศไทย ปัจจุบันงาช้างดำเก็บรักษาไว้ที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติน่าน (จันทวิช, 2547)

นางโสภา ฒ น่าน กล่าวว่า ผู้สืบทอดความเชื่อ ประวัติความเป็นมา และความสำคัญของงาช้างดำ ได้แก่ คณะกรรมการพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติน่าน ทำหน้าที่ดูแลรักษาและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญของงาช้างดำให้นักท่องเที่ยวและผู้สนใจที่เดินทางมายังพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติน่าน นอกจากนี้ บุคคลอีกกลุ่มที่ได้ร่วมสืบทอด คือ ประชาชนจังหวัดน่านและนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยี่ยมชมพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติน่าน ที่ยังคงเข้ามาเยี่ยมชมความสวยงามและเรียนรู้ถึงประวัติความเป็นมา รวมถึงการนำข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงาช้างดำไปเผยแพร่ในอินเทอร์เน็ต





## ชิ้นคำเค็บ

ชิ้นคำเค็บ หรือชิ้นไหมคำ เป็นผ้าชิ้นโบราณที่ทอจากไหมทอง (ไหมคำ) หรือไหมเงินทั้งผืนนิยมต่อด้วยตีนจก ชิ้นคำเค็บเกิดขึ้นครั้งแรกจากการทอเพื่อถวายให้เจ้านายในราชสำนัก ผู้ริเริ่มการทอคือ กลุ่มชนไทลื้อซึ่งเรียกชิ้นนี้ว่า “คำเคือบ” ภายหลังจึงเพี้ยนมาเป็น “คำเค็บ” อย่างที่เรียกกันในปัจจุบัน คำว่า “คำ” หมายถึง ทอง “เค็บ” หมายถึง การยกเลิกทั้งผืน ในอดีตชิ้นคำเค็บจึงเป็นชิ้นที่ใส่ในราชสำนัก มีเพียงชนชั้นสูง หรือคนที่มีฐานะเท่านั้นที่สามารถใส่ได้ เนื่องจากใช้ทองแท้ที่นำเข้ามาจากเมืองสุโขทัยในการทอ ทำให้มีราคาสูง แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้ด้ายเงิน ดิ้นทอง และไหมเทียมที่ราคาไม่สูงมากมาแทนที่ ทำให้คนทั่วไปใส่ชิ้นคำเค็บในงานพิธีมงคลต่าง ๆ มากขึ้น (ปราบริปู, 2565)

สิทธิชัย สมานชาติ (2546) ให้ข้อมูลไว้ว่า ชิ้นคำเค็บดั้งเดิมมีส่วนประกอบ 3 ส่วน คือ

1. ส่วนหัวชิ้น คือ ส่วนบนที่ใช้พันบริเวณเอวเมื่อสวมใส่ มีความกว้างประมาณ 7-8 นิ้ว ประกอบด้วยผ้ากำมะหยี่สีม่วง ซึ่งคาดว่าราชสำนักเมืองน่านซื้อจากพ่อค้าชาวอินเดีย

2. ส่วนตัวชิ้น เป็นชิ้นแบบ 2 ตะเข็บ ทอด้วยวิธีการ “ขีด” (เส้นด้ายพุ่งพิเศษ) ส่วนตัวชิ้นทอด้วยเส้นด้ายยืนพื้นสีดำ เส้นด้ายพุ่งสีม่วง และสร้างลวดลายด้วยเส้นด้ายพุ่งพิเศษที่เป็นเส้นทองคำหรือเส้นเงิน แต่ยังคงรักษาลักษณะลวดลายที่คล้ายกับการ “ยกมุก” (เส้นด้ายยืนพิเศษ) สิทธิชัย สมานชาติ (2546) คาดว่าสาเหตุที่ต้องเปลี่ยนวิธีการทอ เนื่องจากเส้นทองและเงินนั้นเป็นโลหะที่ไม่สามารถจัดเรียงเป็นแนวเส้นยืนในการทอได้ แต่สามารถนำมาทำเส้นพุ่งเพื่อสร้างลวดลายได้ จึงใช้การขีดแทนการยกมุก

3. ส่วนตีนชิ้น คือ ส่วนที่เมื่อนุ่งแล้วจะอยู่ด้านล่างสุด บริเวณเท้าหรือ “ตีน” ในภาษาโบราณ ส่วนนี้ทอด้วยลวดลาย “จก” ซึ่งใช้เส้นเงินชุบทองคำเป็นหลัก ลายที่ทอจะมีความละเอียดและงดงาม จึงเรียกว่า “ตีนจก” และเรียกลักษณะของผ้าชิ้นนี้ว่า “ชิ้นตีนจก”





การทอของพื้นเมืองน่านจะใช้ฝ้ายปั่นมือ และทอแบบมี 2 ตะเข็บเสมอ เพื่อให้ได้ลายชิ้นแนวขวางที่เป็นเอกลักษณ์ ตัวชิ้นมีลวดลายเฉพาะ และมีความเชื่อว่าลายเหล่านี้สามารถป้องกันอันตรายต่าง ๆ ได้ เช่น ลายอู้งดินหมี ลายขอวัวชน ลายเกล็ดพญานาค ซึ่งล้วนเป็นลวดลายที่ได้แรงบันดาลใจจากสิ่งที่พบเห็นตามธรรมชาติในท้องถิ่น ในแต่ละช่วงเวลา ลวดลายที่ทอจะมีความแตกต่างกัน เช่น ถ้าหากเป็นช่วงสถานการณ์ปกติมักใช้เวลาในการทอผ้าที่ลวดลายละเอียดสวยงาม แต่หากเป็นช่วงมรสุม หรือมีอุทกภัยก็จะปรับเป็นการทอลายที่ง่ายขึ้น และอาจมีการออกแบบลายใหม่ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากสภาพแวดล้อมในช่วงเวลานั้น (เกียรตินิยมดี, 2565)

ชุมชนที่มีการทอผ้าชิ้นค่าเคิบจำนวนมาก คืออำเภอเมือง และอำเภอเวียงสา โดยสามารถทอได้ทั้งผู้หญิงและผู้ชาย มีผู้ที่มีความรู้เรื่องการทอผ้าทุกช่วงวัย ตั้งแต่เด็กประถม วัยรุ่น วัยกลางคน จนถึงวัยชราแต่ส่วนมากผู้ทอ และผู้ถ่ายทอดความรู้จะเป็นผู้หญิงตั้งแต่ช่วงอายุ 20 ปี จนถึงวัยกลางคน (จันทรกำธร, 2565)

ปัจจุบันมีการเปิดศูนย์การเรียนรู้ผ้าทอเมืองน่าน ที่เปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าไปศึกษาการทอผ้าชิ้นแบบต่าง ๆ ส่วนการถ่ายทอดให้เด็กในชุมชน เมืองน่านมีการผลักดันให้เป็นหลักสูตรในโรงเรียน แต่เป็นการสอนกระบวนการทอเท่านั้น เช่น โรงเรียนบ้านชาวโทรงและโรงเรียนทอผ้าที่พระธาตุแช่แห้ง (ปราบริปู, 2565)

การทอผ้าถือได้ว่าเป็นอาชีพหลักของคนหลายชุมชนในจังหวัดน่าน มรดกภูมิปัญญาการทอผ้าชิ้น ทำให้เห็นว่าเมืองน่านมีลวดลายผ้าที่หลากหลาย มีเอกลักษณ์ มีหลากหลายชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ร่วมกัน ในปัจจุบันมิได้มีข้อจำกัดในการทอ หรือการสวมใส่ มีเพียงในอดีตเท่านั้นที่ผู้ทอจะเป็นผู้หญิง และมีเพียงคนในราชสำนักหรือชนชั้นสูงที่มีฐานะที่สามารถสวมใส่ได้ เนื่องจากชิ้นค่าเคิบมีราคาสูง (ปราบริปู, 2565)





## — ซิ่นตีนจก —

ผ้าซิ่นตีนจกเป็นผ้าซิ่นที่ตรงส่วนตีนซิ่นนั้นจะเป็นผ้าลายจกเย็บตะเข็บเดียว มี 2 ลักษณะ ได้แก่ สีแดงล้วน กับสีดำและสีแดงอย่างละครึ่ง โดยจะจกวดลายเฉพาะสีดำซึ่งจกวดลายจกดังกล่าวนี้มีลักษณะเป็นแบบมาตรฐานของไทยวน กล่าวคือ ประกอบด้วยลายหลักเป็นลายขนาดใหญ่ 1 แถว เป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน เรียกว่า ลายโคม และมีลวดลายประกอบ 2-3 แถว ซึ่งลายที่นิยมคือ ลายขอ อาจมีลายแบบชายครุยเป็นส่วนล่างสุดหรือไม่ก็ได้ ผ้าซิ่นตีนจกที่พบในเมืองน่านค่อนข้างมีลักษณะหลายรูปแบบ ทั้งการทอด้วยผ้าฝ้าย ฝ้ายปนไหม รวมไปถึงทอด้วยเส้นใยโลหะ (ไหมเงินไหมคำ) ซึ่งจากหลักฐานผ้าซิ่นตีนจก ในโบราณนั้นสามารถจำแนกผ้าซิ่นชนิดนี้จากลักษณะเด่นออกได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มซิ่นตีนจกแบบเชียงแสนโบราณเป็นผ้าซิ่นรูปแบบดั้งเดิม มีอายุราว 150 ปี หายากและงดงาม เป็นพิเศษด้วยวิธีการทอและสีเส้นของผ้าทอ ซึ่งผ้าทอกลุ่มนี้มีจุดประสงค์เพื่อใช้เป็นผ้าศักดิ์สิทธิ์ในพิธีกรรมระลึกถึงบรรพบุรุษ ไม่ปรากฏร่องรอยการใช้ เพราะเมื่อใช้ในพิธีกรรมก็จะนำไปขึ้นหิ้ง ทำให้ไม่ค่อยมีคนทอเพิ่ม

2. กลุ่มผ้าซิ่นแบบมาตรฐานเมืองน่าน เป็นกลุ่มที่นิยมมาก นิยมทอด้วยเส้นใยโลหะจึงเรียกว่า ซิ่นไหมคำ ซิ่นไหมคำเคิบ ซิ่นคำเคิบ หรือซิ่นเคิบ

3. กลุ่มผ้าซิ่นแบบร่วมสมัย มีตั้งแต่ช่วง พ.ศ. 2510 เป็นต้นมา สืบทอดมาจากลวดลายเกาะสว่างของผ้าซิ่นโบราณ จนกลายเป็น “เอกลักษณ์ผ้าซิ่นเมืองน่าน” จากนั้นช่วงปี พ.ศ. 2529 ผ้าซิ่นตีนจกเมืองน่าน ได้รับการฟื้นฟูขึ้นมาใหม่ มีการทอสืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน (แพงใจ, 2565)





## ซิ่นกำน

ซิ่นกำน คือ ซิ่นที่เด่นด้วยเทคนิคลายมัดกำนหรือมัดหมี่เส้นพุ่ง เรียกชื่อว่า ซิ่นมัดกำน ซิ่นคาดกำน หรือซิ่นคาด เป็นซิ่นลายขวางเย็บ 2 ตะเข็บ พบในวัฒนธรรมผ้าทอไทลื้อ แถบอำเภอท่าวังผา อำเภอเชียงกลาง และอำเภอบัว มีทั้งมัดกำนฝ้ายและมัดกำนไหม สีที่นิยม คือ สีม่วง คราม บานเย็น เขียว ลายมัดกำน เป็นลายเรขาคณิตเลียนแบบลายมุก เช่น ลายดอกจัน ดอกแก้ว ลายกาบ ลายขอ ซิ่นมัดกำนฝ้ายล้วนพบในแถบอำเภอท่าวังผา ส่วนซิ่นมัดกำนไหมที่เส้นยืนเป็น ฝ้ายหรือเส้นยืนเป็นไหมก็ได้ นั้น พบในแถบอำเภอบัว และอำเภอเชียงกลาง โครงสร้างของ ซิ่นกำนอาจแบ่งย่อยได้ 3 ประเภท ดังต่อไปนี้

1. ซิ่นกำนป้อง คือ ซิ่นที่ทอในโครงสร้างของซิ่นป้องตาเหลี่ยม มีลายขวางมัดกำนสลับลายมุกเท่า ๆ กัน ตลอดตัวซิ่น ตีนซิ่นเป็นสีพื้นทอต่อเนื่องตามแบบมาตรฐานซิ่นป้อง คือ มีปาน ตินเล็บ หรืออาจเป็นซิ่นสีเดียวกันก็ได้ ซิ่นกำนป้องบางผืนมีลักษณะพิเศษ คือ ไม่มีลายมุกสลับ ใช้ผ้าสีพื้นสลับลายมัดกำนหรือใช้ลายมัดกำนล้วนแต่สลับสี เช่น สลับสีม่วงกับบานเย็น ทำให้เห็นเป็นลายขวางในโครงสร้างแบบซิ่นป้องอยู่

2. ซิ่นกำนม่าน คือ ซิ่นกำนที่ทอในโครงสร้างของซิ่นม่าน การจัดลายขวางมัดกำน สลับสีพื้นกับลายมุก ซิ่นบางผืนมีทั้งลายมุกสลับลายมัดกำนและสีพื้น แต่บางผืนเป็นซิ่นลายมัดกำน สลับสีพื้นเท่านั้น ซึ่งแต่ละผืนแม้จะมีรายละเอียดของการทอตกแต่งที่แตกต่างกัน แต่ยังคงเห็นโครงสร้างของความเป็นซิ่นม่านชัดเจน โดยดูได้จากการจัดสีและกลุ่มลายขวาง



3. ชิ้นก่านล้วน คือชิ้นที่เป็นลายมัดก่านทั้งผืน โดยไม่ได้จัดโครงสร้างเป็นลายขวางตามแบบชิ้นป้องหรือชิ้นม่านแต่อย่างใด เป็นมัดก่านใหม่ นิยมสีม่วง ชิ้นประเภทนี้พบในกลุ่มไทลื้อ แถบอำเภอป่าแต้พบไม่มากนัก



ชิ้นก่านหรือชิ้นคาดก่านนี้ เดิมเป็นชิ้นของชาวไทลื้อ หลังจากอพยพโยกย้ายถิ่นฐานของผู้คนที่เกิดจากสงคราม ก็ได้กวาดต้อนผู้คนจากหัวเมืองต่าง ๆ เข้ามาเป็นไพร่พลของเมืองน่าน กลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ รวมถึงชาวไทลื้อ ก็เป็นหนึ่งในกลุ่มที่อพยพเข้ามาอาศัยในเมืองน่านด้วยเช่นกัน จากเหตุการณ์ดังกล่าวทำให้น่านมีผ้าทอที่หลากหลายจากกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่ได้นำวัฒนธรรมของตนเองเข้ามาเผยแพร่เพื่อสืบทอดให้คงอยู่ต่อไปได้ ชิ้นก่านจึงเป็นหนึ่งในผ้าทอที่กลุ่มผู้อพยพหรือชาวไทลื้อนำมาเผยแพร่สู่จังหวัดน่าน (ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ, ม.ป.ป.)

ในปัจจุบันยังมีการถ่ายทอดวิธีการทอชิ้นก่านแบบรุ่นสู่รุ่น จากผู้หญิงสู่ผู้หญิง นอกจากนี้ยังมีผู้ที่สนใจในการทอผ้าชิ้นก่าน ซึ่งเป็นผ้าทอหลายเก่าแก่มาสืบสานต่อ โดยจากที่ดั้งเดิมนั้นเป็นการทอต่อแบบชิ้นต่อดิ้นต่อเอาให้ครบสามส่วนตามแบบโบราณ แต่ในปัจจุบัน ชิ้นดังกล่าวไม่มีการต่อผ้าแล้ว เป็นผ้าทอสำเร็จเป็นผืนเลย กล่าวคือ หัวและตีนชิ้นอยู่ในชิ้นเดียว เรียกว่า ชิ้นก่านทอลวด ซึ่งชิ้นก่านในปัจจุบัน จะยังคงเก็บรักษาอยู่ที่ตามแหล่งอนุรักษ์ในชุมชน (อินแสง, 2564)



## ซิ่นป่อง

ซิ่นป่อง คือ ซิ่นพื้นบ้านรูปแบบหนึ่งของจังหวัดน่าน ทอด้วยเทคนิคขิด (ในเมืองน่านเรียกว่าเทคนิคเก็บมุก ยกมุก หรือเก็บดอก) เป็นซิ่นลายขวางสลับริ้วสีพื้น มีช่วงขนาดของลายที่เท่ากันโดยตลอด คำว่า “ป่อง” อาจมาจากการจัดโครงสร้างลายขวางที่มีลักษณะเป็นปล้อง ๆ สามารถแบ่งโครงสร้างออกเป็น 2 โครงสร้างใหญ่ ได้แก่

1. ซิ่นป่องตาเหลี่ยม หรือซิ่นป่องตาโทน เป็นซิ่นที่มีลายขวางขนาดเท่ากัน สลับสีพื้น โดยเว้นช่วงระยะเท่ากันตลอดผืนลายขวาง ลายที่เป็นมาตรฐานจะประกอบด้วยลายริ้ว 5 แถว มีลายริ้วใหญ่หรือลายหลักอยู่ตรงกลาง และมีลายริ้วขนาดเล็กอีก 4 แถว ประกอบด้วย 2 ซ้าง เมื่อมองภาพรวมแล้วจะเป็นลายใหญ่แถวเดียว มีลายแถวสุดท้ายก่อนถึงตีนซิ่นที่มักจัดองค์ประกอบต่างจากลายอื่น ๆ (คำว่า เหลี่ยม หรือ โทน บ่งบอกว่า เป็น ตาเดียวหรือแถวเดียวที่ไม่มีลายอื่นมาสลับ) ส่วนตีนซิ่นมีลักษณะเด่น คือ ทอต่อเนื่องเป็นผ้าพื้น 3 ช่วง เรียกว่า ป่าน ตีน และเล็บ

2. ซิ่นป่องตาคืบ หรือซิ่นป่องตาผ่า เป็นซิ่นที่มีลายขวางแถบเล็ก คั่นสลับกับลายขวางแถบใหญ่ ลายขวางแถบเล็กที่เหมือนกับ “คืบ” หรือขนาบ 2 ซ้างของลายแถบใหญ่ หรือเหมือนกับเป็นลายที่แทรก “ผ่า” กลางเข้ามาระหว่างลายใหญ่อีกครั้งหนึ่ง การทอสลับลายหรือตาเล็กสลับตาใหญ่นี้จะได้ช่วงจังหวะเท่า ๆ กัน ตลอดทั้งผืน ส่วนตีนซิ่นมีลักษณะเช่นเดียวกับซิ่นป่องตาเหลี่ยม



ในอดีต มีเพียงแม่บ้านเท่านั้นที่ทอผ้า และจะศึกษาเรียนรู้การทอขึ้นผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้ในรูปแบบรุ่นสู่รุ่น ดังนั้นแต่ละครอบครัวอาจมีวิธีการทอและเทคนิคที่แตกต่างกัน และจะทอขึ้นยามว่าง จากการทำนาทำสวน อย่งไรก็ตาม เมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ ขึ้นเริ่มเป็นที่ต้องการของตลาด การทอกันเองที่บ้านจึงไม่ตอบสนองความต้องการของตลาด จึงเกิดการรวมกลุ่มของคนในชุมชนจนกลายเป็นอาชีพ เช่น กลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง กลุ่มผ้าทอไทลื้อมิตรแก้ว มีการรวบรวมองค์ความรู้และแบ่งปันองค์ความรู้ให้แก่บุคคลที่สนใจทอขึ้น โดยไม่จำกัดว่าต้องเป็นผู้หญิงเท่านั้น สามารถเข้ามารวมกลุ่มได้ทุกเพศทุกวัย ไม่เพียงแต่การเรียนรู้ทอผ้าเพื่อทอออกสู่ตลาดเท่านั้น แต่ยังเป็นการรักษาภูมิปัญญาการทอผ้าเอาไว้อีกด้วย แต่ด้วยสถานการณ์ปัจจุบัน การรวมตัวเพื่อทอผ้านั้นเป็นไปได้ยากและอาจเกิดความเสียหายสมาชิกจึงเห็นพ้องต้องกันว่า ควรรับคำสั่งซื้อสินค้าที่ตลาดต้องการแล้วทอที่บ้าน จากนั้นจึงส่งมาที่กลุ่มทอผ้า เพื่อส่งต่อสินค้าไปยังตลาด

ปัจจุบันมีการพัฒนาหลายชิ้นออกมาหลายหลาย ทั้งขึ้นป้องเคิบไหมคำ ขึ้นป้องก่าน และขึ้นป้องลักษณะอื่น ๆ แต่ไม่ได้ทำให้ลักษณะการทอขึ้นเปลี่ยนแปลงไป เพียงแต่เป็นการพัฒนาหลายให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคเท่านั้น เช่น ขึ้นป้องก่าน เป็นขึ้นป้องที่เพิ่มเทคนิคการมัดก่านเข้ามา อีกทั้งยังมีการบุกเบิกการทอเชิงเดี่ยวเชิงหัตถกรรม โดยใช้กรรมวิธีการทอผ้าเป็นสิ่งดึงดูด ถือเป็น การส่งเสริมเศรษฐกิจพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน และเป็นการพัฒนาขึ้นอย่างยั่งยืน (แปงใจ, 2565)









## ผ้าปักมือชาวเขา



ผ้าปักม้ง เป็นผ้าปักมือของหนึ่งในชนพื้นเมืองของจังหวัดน่าน ผ้าที่ปักนั้นใช้ประกอบชุดประจำเผ่าเพื่อใส่ในเทศกาลปีใหม่ม้งที่จัดขึ้นปีละ 1 ครั้ง จัดในช่วงเดือนธันวาคม จัดงานประมาณ 7 วัน ช่วงวันที่จัดไม่มีการกำหนดแน่นอน จะจัดตามผู้นำของแต่ละหมู่บ้าน ใช้ผ้าใยกล้วยง ผ้าฝ้าย และผ้าคลอสติกในการปัก ส่วนลักษณะลายผ้าที่ปักนั้นจะปักเป็นรูปเรขาคณิต รูปแบบการปักเป็นแบบไขว้ ลายผ้าสามารถแบ่งออก ได้เป็น 2 แบบ ได้แก่

1. ลายผ้าปักม้งโบราณ : มักมีลายที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ

2. ลายผ้าปักม้งสมัยใหม่ : เป็นการประดิษฐ์ลายขึ้นมาใหม่ตามจินตนาการของผู้ปัก เช่น ลายดอกไม้ ลายผีเสื้อ

การปักผ้าจะนำด้าย 3 เส้น มาปั่นให้เป็นเส้นเดียว ด้ายที่ปักจะกลม ๆ เกิดจากการปั่นด้วยวิธีโบราณ เมื่อปั่นเสร็จแล้วจึงค่อยนำมาปักผ้า การปักลวดลายจะแตกต่างกันกับเผ่าเข้า ผ้าปักเผ่าม้งจะปักด้านบนเพื่อให้ด้านล่างสวย และใช้งานด้านล่าง การปักผ้านั้นทุกคนสามารถทำได้ ไม่มีข้อกำหนด ในด้านเพศสภาพและวัย แต่เนื่องจากสังคมมีสิ่งที่น่าสนใจตาตื่นใจกว่า จึงไม่ค่อยมีเยาวชนปักผ้าสักเท่าไร ส่วนใหญ่ผู้ที่ปักผ้านั้นจะเป็นผู้สูงอายุ การปักผ้าของชาวม้งและชาวเมี่ยนจะมีแม่คอยสอนปักผ้ากันตั้งแต่เด็ก เด็กเกือบทุกคนในชนเผ่าสามารถปักผ้าได้ แต่ด้วยสภาพสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนไป จึงไม่มีใครชอบการนั่งปักผ้า



## ผ้าปักชาวอัวเมี่ยน

ผ้าปักชาวอัวเมี่ยนมีเอกลักษณ์การปักที่ไม่เหมือนใคร (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดน่าน, 2555) มีการอธิบายว่า “การปักลายเมี่ยนจะจับผ้า และจับเข็มแตกต่างกับเผ่าอื่น ๆ เมี่ยนจะปักผ้าจากด้านหลังผ้าขึ้น มายังด้านหน้าของผ้า” ผู้คนจะไม่สามารถสังเกตเห็นว่าด้านใดเป็นด้านที่ปัก เนื่องจากการปักมีความละเอียดเป็นอย่างมาก สิ่งที่โดดเด่นของผ้าปักชาวอัวเมี่ยน คือ ลวดลายของเชิงกางเกงที่จะเป็นแบบเดียวกันหมด โดยความหมายของลวดลายนั้นจะบ่งบอกถึงประวัติศาสตร์และวิถีความเป็นอยู่ของชาวอัวเมี่ยน เนื่องจากประวัติศาสตร์ของชาวอัวเมี่ยนมีบรรพบุรุษฝ่ายหญิงเป็นนางในซึ่งอยู่ภายในวัง ดังนั้นลวดลายของผ้าปักจึงบอกเล่าถึงการอยู่ในเมืองและวัง เช่น ลวดลายของเชิงกางเกงในแถวที่ 1 เป็นกำแพงเมือง แถวที่ 2 เป็นทหารจับมือกัน แถวที่ 3 เป็นกำแพงเมือง แถวที่ 4 เป็นทหารจับมือกัน และแถวที่ 5 เป็นสวนดอกไม้ บางลวดลายอาจเป็นธรรมชาติ หรือวิถีชีวิตที่พบเห็น เช่น หนังสือ หนังสือโต (รุ่งระชะตะวานิช, 2565)

นายคะเวณ ศรีสมบัติ ประธานเครือข่ายอัวเมี่ยนแห่งประเทศไทย เป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ เรื่อง ผ้าปักชาวอัวเมี่ยน แต่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับการปักผ้าโดยตรง เพราะมีเพศสภาพเป็นเพศชายจึงไม่มีการเรียนรู้การปักผ้าสวมใส่เอง สืบเนื่องจากในอดีตชาวอัวเมี่ยนจะมีบริบทหน้าที่ของแต่ละเพศแตกต่างกัน เพศชายจะเป็นผู้ที่ออกไปทำงานข้างนอกบ้าน เช่น งานเกษตรกรรม ส่วนเพศหญิงจะเป็นผู้ที่ปักผ้าอยู่ที่บ้านให้คนในครอบครัวได้สวมใส่ ดังนั้น ผู้ที่เป็นคนมีความรู้ในเรื่องผ้าปัก แต่มีเพศสภาพเป็นเพศชายจะเป็นการอนุรักษ์ผ้าปักในเชิงของการใช้และการสวมใส่แทน แต่ในส่วนของเพศหญิง ผู้ที่มีความรู้ด้านการปักผ้าเริ่มมีน้อยลงและเริ่มจะเกิดการสูญหาย (รุ่งระชะตะวานิช, 2565)



ในอดีตการปักผ้าจะเป็นการปักโดยผู้หญิงเท่านั้น จึงจะเป็นการถ่ายทอดทักษะการปักผ้าจากแม่สู่ลูก ย่าสู่หลาน โดยผ้าที่ใช้ปักเป็นผ้าย้อมคราม จากนั้นใช้ไหมสำเร็จในการปักลวดลายต่าง ๆ ชาวอิวเมี่ยนมีความเชื่อว่าหากยิ่งปักตาเล็กจะยิ่งสวย ซึ่งผ้าปักชาวอิวเมี่ยนไม่จำเป็นต้องใช้ทักษะความรู้เยอะ แต่จะต้องปักอย่างประณีตและใส่ใจในรายละเอียดเป็นอย่างมาก ในปัจจุบันเริ่มมีคนไทยให้ความสนใจการปักผ้ามากขึ้น จึงเริ่มมีการเข้ามาเรียนรู้ทักษะการปักผ้าแล้วนำไปต่อยอดผลิตเป็นสินค้าและจำหน่าย เกิดเป็นอาชีพสร้างรายได้



ปัจจุบันการปักผ้าเริ่มมีน้อยลง เยาวชนไม่ค่อยรู้จักการปักผ้าแล้ว ส่งผลให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเริ่มเกิดการสูญหาย มีการนำเครื่องจักรมาใช้ในการปักมากขึ้น เพื่อช่วยลดระยะเวลาในการปัก แต่ถึงแม้ว่าลวดลายในการปักจะยังเหมือนเดิมตามต้นฉบับ แต่การปักด้วยวิธีนี้จะมีลวดลายเพียงด้านเดียวของผ้าเท่านั้น ต่างจากการปักผ้าด้วยมือที่จะมีลวดลายสวยงามทั้งสองด้าน แต่การปักผ้า ที่ทำมาจากวิธีที่แตกต่างกันทำให้ราคาของผ้าปักก็แตกต่างกันไปด้วย โดยราคาผ้าปักที่ปักด้วยมือจะมีราคาที่สูงมากกว่าผ้าปักที่ทำด้วยเครื่องจักร

การปักผ้าของชาวอิวเมี่ยนเป็นสิ่งที่สวยงามเปรียบเป็นการให้เกียรติและยกย่องเพศหญิง เนื่องจากอย่างแรก โดยปกติอาชีพของชาวอิวเมี่ยนจะเป็นการทำเกษตรกรรม ซึ่งจะมีวันหนึ่งที่ชาวอิวเมี่ยนเรียกว่า วันกำ เปรียบเป็นวันเทพเจ้า คือ การให้เพศหญิงอยู่บ้านปักผ้าและมีการรวมกลุ่มกันภายในหมู่บ้านมานั่งปักผ้า อย่างที่สอง สิ่งที่เด่นมากของชาวอิวเมี่ยน คือ ก่อนแต่งงานจะมีการให้เพศหญิงที่เตรียมตัวเป็นเจ้าสาว ปักผ้าอยู่บ้านก่อนแต่งงาน 1 ปีเต็ม โดยไม่ต้องทำสิ่งอื่น ซึ่งแม่ของเจ้าบ่าวจะเป็นผู้จัดหาอุปกรณ์การปักต่าง ๆ ให้กับลูกสะใภ้



## — จักสานจากหญ้าสามเหลี่ยม —

จักสานจากหญ้าสามเหลี่ยม เป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงอัตลักษณ์ทางหัตถกรรมของหมู่บ้านท่าทางหลวง ตำบลภูฟ้า อำเภอป่อเกล้า จังหวัดน่าน โดยผลิตจากหญ้าสามเหลี่ยมที่สานผสมกับดอกหวาย หรือก้านตองซึ่งเป็นพืชธรรมชาติในท้องถิ่น การสานผสมกันระหว่างพืชหลายชนิดจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีลวดลายเด่นชัดและมีความแข็งแรงทนทานมากขึ้น ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะมีโทนสีน้ำตาลตามสีธรรมชาติของพืช และมีลวดลายสวยงามอันโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ได้แก่ ลายดาว 4 อันและลายหัวใจ 4 อัน ผลิตภัณฑ์ที่ผลิต เป็นประจำจะเป็นของใช้ในครัวเรือนและของประดับตกแต่ง ได้แก่ แจกัน แก้ว ขวดเหล้า ที่รองแก้ว ถาด ตลับสาน กระบุง โคมไฟ กล่องใส่ทิชชู กระเป๋าถือ กระเป๋าใส่กล้อง ของใส่แว่นตา ของใส่มือถือ นอกจากนี้ ยังผลิตผลิตภัณฑ์ตามคำสั่งซื้อและตามรูปแบบของลูกค้าด้วย โดยมีการจัดจำหน่าย และการออกร้านทั้งภายในจังหวัดน่าน และต่างจังหวัด รวมถึงการให้บริษัทเอกชนนำผลิตภัณฑ์จักสาน หญ้าสามเหลี่ยมส่งออกไปยังต่างประเทศ (ภูฟ้าวัชรกุล, 2556)

ผู้มีความรู้และผู้ปฏิบัติเกี่ยวกับจักสานจากหญ้าสามเหลี่ยม ได้แก่ สมาชิกกลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยมซึ่งยึดอาชีพจักสานเป็นอาชีพหลัก รวมทั้งร่วมกันบริหารจัดการกลุ่มและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น เพื่อนำไปจำหน่ายในวงกว้างและให้เป็นสินค้าหลักที่ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจของหมู่บ้าน



ชาวบ้านทางหลวงที่ว่างจากอาชีพหลักจะหันมาผลิตงานจักสานหว้าสามเหลี่ยมแล้วนำไปจำหน่ายให้แก่กลุ่มคนเพื่อเป็นอาชีพเสริม และข้าราชการครูโรงเรียนบ้านทางหลวงได้จัดทำหลักสูตรท้องถิ่นพร้อมกับเปิดสอนรายวิชาจักสานหว้าสามเหลี่ยมเป็นรายวิชาเพิ่มเติมให้แก่นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาตอนปลายได้ฝึกฝนเรียนรู้การจักสานจากหว้าสามเหลี่ยมไว้เป็นทักษะติดตัว เพื่อช่วยครอบครัวผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อหารายได้พิเศษ หรือยึดอาชีพจักสานเป็นอาชีพหลักของตนเองในอนาคต ดังนั้น ผู้มีความรู้และผู้ปฏิบัติส่วนใหญ่จึงเป็นชาวบ้านผู้หญิงในหมู่บ้านทางหลวงและมีผู้ขายบ้างเป็นส่วนน้อยที่จะทำผลิตภัณฑ์เป็น รวมถึงนักเรียนโรงเรียนบ้านทางหลวงด้วย

การถ่ายทอดความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับจักสานจากหว้าสามเหลี่ยมในปัจจุบันยังมีการถ่ายทอดความรู้และทักษะการจักสานภายในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น การจัดตั้งศูนย์สาธิตด้านการจักสานภายในหมู่บ้านทางหลวง เพื่อให้ชาวบ้านได้มาเรียนรู้การผลิตผลิตภัณฑ์จักสานในรูปแบบใหม่ ๆ จากวิทยากรท้องถิ่นที่ได้ไปอบรมตามหน่วยงานต่าง ๆ รวมทั้งการถ่ายทอดผ่านหลักสูตรท้องถิ่น ในรายวิชาจักสานหว้าสามเหลี่ยมที่เปิดให้นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาตอนปลายโรงเรียนบ้านทางหลวง ได้เรียนเป็นรายวิชาเพิ่มเติมในเวลา 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือใช้เวลาว่างหลังเลิกเรียนในการสอนซ่อมเสริมอีกด้วย โดยมีนางพุทธชาติ วัฒนาสกุลไทย เป็นครูประจำรายวิชา และนางชั้นทอง ขาเหล็ก ปราชญ์ชาวบ้านมาเป็นวิทยากรให้แก่นักเรียน

จักสานจากหว้าสามเหลี่ยมเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมจนเกิดรายได้ให้แก่ชาวบ้านและช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจของหมู่บ้านทางหลวงให้ดียิ่งขึ้น รวมทั้งยังช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอบ่อเกลือ นอกจากนี้ ยังเป็นการนำพืชธรรมชาติในท้องถิ่นที่ไม่มีราคามาสร้างมูลค่าอันเป็นประโยชน์อย่างสูงสุดต่อการดำเนินชีวิตของคนในหมู่บ้านทางหลวง







## — บายศรีล้านนา —

บายศรี คือ เครื่องเซ่นขวัญหรือรับขวัญต่าง ๆ ทำจากใบตองมาเย็บซ้อนกันเป็นชั้น ๆ บายศรีมีในภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย เช่น ภาคกลาง และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งแต่ละภาคมีลักษณะที่แตกต่างกัน แต่ในจังหวัดน่าน บายศรีมีชื่อเรียกเฉพาะว่า “บายศรีทางนาคนมแมว” เพราะมีรูปร่างเหมือนทางนาคนมแมว มีการเย็บใบตองแบบนมแมวติดรอบ ๆ จึงเป็นที่มาของชื่อ และลักษณะเฉพาะของบายศรี (ชาเตียม, 2565)

การอนุรักษ์บายศรีนี้ของจังหวัดน่าน ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องเป็นสมาชิกในชุมชน ผู้ให้ความรู้ส่วนใหญ่จะเป็นผู้สูงอายุในชุมชน คุณครู อาจารย์ และผู้ทำขวัญบายศรี การทำบายศรีเป็นการร่วมมือช่วยกันในชุมชน ไม่มีผู้ที่สืบทอดชัดเจน ส่วนใหญ่มีทั้งเพศหญิงและเพศชาย หลากหลายช่วงอายุ ในแถบชานเมืองมักจะมีการช่วยกันทำบายศรีขึ้นมา แต่ในตัวเมืองจะเป็นการจ้างทำเป็นส่วนใหญ่

การทำบายศรีมีทักษะที่จำเป็น เช่น การเลือกใบตอง การเย็บ และการประกอบ การถ่ายทอดทักษะเหล่านี้ ไม่มีการถ่ายทอดเป็นลายลักษณ์อักษร ส่วนใหญ่เป็นการพูด และสอนแบบปากต่อปาก (มุขปาฐะ) เป็นการสอนที่ไม่เป็นทางการ ส่วนใหญ่ผู้ที่สามารถทำได้จะเป็นผู้ใหญ่ในบ้าน ผู้ที่ถูกปลูกฝังจากคนในครอบครัว หรือเกิดจากการจดจำเป็นส่วนใหญ่ แต่บายศรีของจังหวัดน่านมีลักษณะที่แตกต่าง จากของทางจังหวัดเชียงใหม่ คือ มีจำนวนชั้นมากกว่า (ไชยา, 2565)

บายศรีถือเป็นสัญลักษณ์ของการรับขวัญในพิธีสำคัญต่าง ๆ เช่น งานแต่ง งานบวช การรับขวัญบรรจุเป็นข้าราชการ การรับขวัญย้ายมาที่ทำงานใหม่ การทำขวัญเพื่อให้กำลังใจผู้ที่ป่วยเป็นต้น นอกจากนี้จะเป็นการทำเพื่อสร้างขวัญกำลังใจแล้ว ยังเป็นการเสริมสร้างความเป็นปึกแผ่นของสมาชิกในชุมชนทำให้ชุมชนเข้มแข็ง เกิดความร่วมมือร่วมใจ (จันต๊ะยอด, 2565)





## — เครื่องประกอบพิธีสืบชะตา —

ในการจะประกอบพิธีสืบชะตาได้นั้น นอกจากผู้ทำพิธีและบทธวดที่ใช้ในการทำพิธีแล้ว เครื่องสืบชะตา ที่ใช้ประกอบตลอดการทำพิธีก็ถือเป็นส่วนประกอบสำคัญเช่นกัน ซึ่งเครื่องประกอบพิธีจะมีความแตกต่างกันไป ตามขนาดความสำคัญของพิธี หากเป็นการสืบชะตาให้แก่บุคคลโดยทั่วไป เครื่องสืบชะตาก็จะประกอบไปด้วย สิ่งของต่าง ๆ ดังนี้ ไม้ค้ำสะหลีด้านละ 180 เล่ม มาตั้งแบ่งเป็น 3 ขา เพื่อสื่อความถึงไตรลักษณ์ คือ อนิจจัง ทุกขัง อนัตตา บ้างก็แบ่งเป็น 4 ขา เพื่อสื่อความถึงธาตุทั้ง 4 คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ เป็นการสื่อความถึงการค้าชูชีวิต บนไม้ค้ำนี้จะมีการประดับด้วยเครื่องประดับตามความเชื่อ ดังนี้ ต้นอ้อย หมายถึง ความหวานชื่น ต้นกล้วย หมายถึง ความชุ่มชื้น ประดับบนยอดเหนือไม้ค้ำ มีใบแก้ว (พิกุล) และใบขนุนล้อมรอบเพื่อสื่อถึงแก้วแหวนเงินทอง โชคลาภ

บริเวณรอบ ๆ ชุ่มจะพันด้วยผ้าระบายเป็นจีบ ซึ่งดัดแปลงมาจากสมัยก่อนที่จะใช้ผ้าสีแดงและสีขาววางทับกัน เพื่อสื่อถึงเลือด และอวัยวะต่าง ๆ บนผ้าจะมีไม้ไผ่วางพาดอยู่ ใช้แทนไม้ค้ำเพื่อติดเครื่องสำหรับ พิธีสืบชะตา คือ ลวดเบี้ย ลวดหมาก ลวดพลู ลวดบุหรี ลวดข้าวตอก





ลาวดข้าวเปลือก ลาวดข้าวสาร ลาวดเงิน ลาวดทอง

ในที่นี้อาจใช้วิธีการร้อยเชือกให้ติดกันแทนการใช้ลาว ในการประกอบพิธีสืบชะตาโดยทั่วไปไม่จำเป็นต้องมีเครื่องครบทุกชนิดก็ได้ บริเวณด้านล่างชุ้มจะมีการวางเครื่องสืบชะตาประดับรอบ ๆ คือ หม้อ คนโทใส่น้ำ เสียนหมาก เสื่ออ่อน หมอน บันไดเงิน บันไดทอง และบันไดนาควางขนานไปกับไม้ค้ำมีการปักตุ๊กบริเวณที่เป็นสิริมงคล โดยจะนิยมเป็นตุ๊ก 12 ราศี หรือ ตุ๊กค่าคิง เทียนค่าคิง เพื่อแทนตัวบุคคลผู้ทำพิธี

ทั้งนี้ จำนวนเครื่องที่ใช้ก็จะมีแตกต่างกันไปตามแต่พิธี โดยทั่วไปมักจะนิยมเตรียมเครื่องจำนวนเท่าอายุของผู้ทำพิธี ในระหว่างทำพิธี ผู้ทำจะเข้าไปนั่งข้างในชุ้มเพื่อทำพิธี ในกรณีที่ผู้ทำไม่สามารถเข้าไปนั่งในชุ้มได้ อาจเจ็บป่วยหนัก หากเป็นการทำพิธีให้คนจำนวนมาก ก็จะใช้วิธีการวางสิ่งของแทนบุคคลนั้นหรือให้ตัวแทนประธานในพิธีนั่ง หรืออาจใช้สายสิญจน์แทนก็ได้ โดยปกติจะใช้เวลาในการทำพิธีประมาณ 40-60 นาที

ผู้นำในการทำพิธีสืบชะตา คือ พระภิกษุที่อยู่ในวัด ซึ่งวัดแต่ละวัดก็จะมีการทำพิธีที่แตกต่างกันไป วิธีการจัดเตรียมอุปกรณ์และขั้นตอนการทำพิธี ขึ้นอยู่กับความสะดวกของทางวัด และผู้ทำพิธี บางวัดก็ให้พระภิกษุ สามเณรมาช่วยกันทำ บางวัดก็อาจให้ชาวบ้านผู้ที่จะทำพิธีนำมาเองก็ได้ เนื่องจากพบว่ามีการรับจ้างทำของประกอบเครื่องสืบชะตาในหมู่บ้าน แล้วจึงนำไปให้พระภิกษุทำพิธีต่อไป แต่สิ่งที่ถือเป็นเอกลักษณ์ประจำเครื่องประกอบพิธีจังหวัดน่านเลยก็คือ ไม้ค้ำสะหลีที่นำมาประกอบชุ้ม จะมีขนาดเท่ากัน ทั้ง 3 และ 4 ขา ต่างจากที่อื่นที่อาจจะมีการนำไม้ขนาดเล็ก ๆ มาแซมเสริม ภายหลังจากเสร็จพิธี บ้างก็เก็บชุ้มไว้ บ้างก็ไม่เก็บ ในกรณีที่เก็บชุ้มไว้ จะทำการเปลี่ยนเฉพาะเครื่องบางส่วนที่หมดอายุไปเท่านั้น ช่วยประหยัดเวลาแก่ผู้มาทำพิธี กรณีที่ไม่เก็บไว้ก็จะนำไม้ค้ำสะหลีไปใช้ค้ำต้นไม้ต่อไปเพื่อความเป็นสิริมงคล (พระสุนทรมุนี, 2565)

การทำพิธีสืบชะตานี้เกิดขึ้นจากความเชื่อ ความศรัทธา เพื่อช่วยให้ผู้ที่มาทำเกิดความรู้สึก มีกำลังใจ สบายใจ เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ผู้ทำ ช่วยให้การดำเนินชีวิตเป็นไปอย่างราบรื่น และมีความสุข เพราะเชื่อว่าได้ทำการปิดเป่าความทุกข์ ความเจ็บป่วยออกไปแล้ว



## พระพุทธรูปไม้

พระพุทธรูปไม้ หรือภาษาพื้นเมืองเรียกว่า “พระเจ้าไม้” หมายถึง รูปองค์พระปฏิมาที่สลักจากไม้ ให้เป็นพระพุทธรูป นิยมสร้างขนาดหน้าตักกว้างประมาณ 2-5 นิ้ว บ้างก็สร้างจากไม้ท่อนเดียว บ้างก็สร้างจากไม้หลายชิ้นประกอบกัน โดยใช้ไม้มงคลในการสร้าง เช่น ไม้สัก ไม้แก้ว ไม้ขนุน ไม้โพธิ์ ไม้จันทน์หอม ไม้ยอ นิยมสร้างให้มีฐานสูงเพื่อให้จารึกข้อความได้ (ไพโรชาญจิตร, 2545) ปางที่นิยมสร้างในจังหวัดน่าน ได้แก่ ปางมารวิชัย ปางสมาธิ ปางประทับยืน ปางสะดุ้งมาร ซึ่งพระพุทธรูปไม้จะมีการเรียกชื่อตามวัสดุ วิธีการสร้าง และความเชื่อ เช่น พระพุทธรูปก้ำคิง คือ พระพุทธรูปที่มีลักษณะส่วนใดส่วนหนึ่งที่สมพงษ์ หรือสัมพันธ์กับเจ้าของ เช่น ความสูง เพราะคำว่า คิง หมายถึง ร่างกาย (ญาณเมธี, 2565)

ในส่วนของการสร้างพระพุทธรูปไม้ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติน่านได้เขียนอธิบายขั้นตอนไว้ ดังนี้ “เริ่มจากการกำหนดรูปแบบพระพุทธรูปและลวดลายตกแต่ง จากนั้นจึงถ่างแบบลงบนท่อนไม้ที่จะใช้สร้าง โกลนลายขึ้นรูปตามแบบที่ถ่างไว้ ด้วยการตัด ทอนเนื้อไม้ด้วยเครื่องมือช่าง แกะเนื้อไม้ส่วนที่ไม่ต้องการออก เพื่อให้ได้ไม้ที่มีรูปร่างใกล้เคียงกับแบบร่าง ก่อนจะขัดผิวไม้ด้วยกระดาษทรายและเก็บรายละเอียด ในขั้นตอนสุดท้าย” (พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติน่าน) พระพุทธรูปไม้แต่เดิมมีพุทธลักษณะที่หลากหลาย แต่ปัจจุบันไม่มีสกุลช่างที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดน่าน ช่างแกะสลักส่วนมากเป็นช่างพื้นบ้าน ที่ได้รับการฝึกฝนจนชำนาญ (แสนสา, 2554)



ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการแกะสลักพระพุทธรูปไม้มีหลายกลุ่ม กลุ่มแรก คือ ช่างพื้นเมือง ทำหน้าที่แกะสลักพระพุทธรูปไม้ตลอดจนสืบทอดวิธีการแกะจากรุ่นสู่รุ่น กลุ่มที่สอง คือ พุทธศาสนิกชนที่สืบทอด ภูมิปัญญาการแกะสลักพระพุทธรูปไม้ ด้วยการนำมาถวายในโอกาสสำคัญทางพระพุทธศาสนา กลุ่มที่สาม คือ พระภิกษุสงฆ์และคณาจารย์คณะพุทธศาสตร์ วิทยาลัยสงฆ์นครน่าน มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัยเฉลิมพระเกียรติฯ และวิทยาลัยชุมชนน่าน ทำหน้าที่ถ่ายทอดองค์ความรู้และวิธีการแกะสลักพระพุทธรูปไม้แก่นิสิตและผู้สนใจ (ศรีลา, 2564)

ปัจจุบันยังคงมีการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาการแกะสลักพระพุทธรูปไม้ การสร้างและการถวายพระพุทธรูปไม้เนื่องในโอกาสสำคัญทางพระพุทธศาสนาอย่างต่อเนื่อง เช่น การทอดกฐิน เทศกาลงานบวชลูกแก้ว โดยการแกะสลักพระพุทธรูปไม้นี้ต้องเกิดจากการทำมือเท่านั้น เพราะถือว่าพระพุทธรูปไม้เป็นสิ่งของที่มีคุณค่ากับจิตใจเป็นอย่างมาก ไม่นิยมใช้เครื่องจักรเพราะถือว่าขาดจิตวิญญาณของความงาม

การแกะสลักพระพุทธรูปไม้ เป็นภูมิปัญญาที่ส่งเสริมการสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน เพราะปัจจุบันยังคงมีการแกะสลักพระพุทธรูปไม้ รวมถึงการถวายพระพุทธรูปไม้ในโอกาสสำคัญทางพระพุทธศาสนา อีกทั้งยังสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิตจากการเรียนรู้วิธีการแกะสลัก



## สัตตภณท์

สัตตภณท์ คือ เชิงเทียนที่ตั้งไว้หน้าพระประธานในอุโบสถวิหารหรือที่พระเจดีย์ ซึ่งเป็นการจำลองรูปแบบของเขวพระสัตตบริภณท์ทั้ง 7 ตามคติเกี่ยวกับจักรวาลในพุทธศาสนา และคติพุทธเกี่ยวกับหลักธรรมทางพระพุทธศาสนาที่มีหลักธรรม 7 ข้อ โดยมีสร้างเป็นแทนไม้มีแทนวางเทียน 7 เล่มลดหลั่นกันไป ในจังหวัดน่านพบรูปแบบสัตตภณท์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ คือ สัตตภณท์แบบชั้นบันไดมีลักษณะเป็นเชิงเทียนที่มีบันไดต่อลงมาจากตัวสัตตภณท์ ซึ่งคนในจังหวัดน่านมักเรียกว่า “บันไดแก้ว” เนื่องจากการสร้างสัตตภณท์แบบชั้นบันไดร่วมกับการวาดจิตรกรรมเกี่ยวกับการเสด็จลงจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ของพระพุทธเจ้าภายในโบสถ์ โดยสมมติว่าสัตตภณท์เป็นตัวแทนถึงเขวพระสุเมรุที่รายล้อมไปด้วยเขวสัตตบริภณท์ซึ่งเบื้องบนของเขวพระสุเมรุนี้เป็นที่ตั้งของสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ ชั้นบันไดของสัตตภณท์แทนบันไดที่พระพุทธองค์เสด็จลงมา (พีชทองกลาง, 2562) โดย “อธิบายทางพุทธปรัชญาได้ว่า เป็นบันไดมรรคาเข้าไปสู่มรรคผล พระนิพพานจึงเรียกสัตตภณท์แบบชั้นบันไดว่า “บันไดแก้ว” (ธัมมพโล, 2565)

ปัจจุบันพบการใช้สัตตภณท์ในกลุ่มของชาวไทยเชื้อในจังหวัดน่าน โดยพบเฉพาะรูปแบบบันไดแก้วในวัดของชุมชนไทยเชื้อขนาดใหญ่ที่ยังมีการอนุรักษ์ไว้เท่านั้น ส่วนสัตตภณท์รูปแบบอื่น ๆ มีการพบตามวัดขนาดใหญ่ในจังหวัดน่าน แต่มักใช้ตั้งประกอบกับโต๊ะหมู่บูชา หรือวางไว้เป็นพิธี ไม่ได้ใช้เป็นเชิงเทียนโดยตรง เนื่องจากการเลื่อมความนิยมในการใช้สัตตภณท์ของคนในชุมชนต่าง ๆ



และเปลี่ยนไปใช้เชิงเทียนร่วมกับโติ้วหมู่บูชาแบบภาคกลาง ประกอบกับช่างที่มีความรู้เรื่องการสร้างและบำรุงรักษามีลดน้อยลง จึงส่งผลให้การใช้สัตตภัณฑ์เกือบจะสูญหายไป แต่ยังมีผู้ที่เล็งเห็นถึงความสำคัญของบันไดแก้วที่ใช้เฉพาะภายในชุมชนไทลื้อ จึงมีการอนุรักษ์ไว้จนถึงปัจจุบัน (พันธุ, 2551)

ผู้สืบทอดการใช้งานสัตตภัณฑ์ในจังหวัดน่านที่สำคัญ คือ ชาวบ้านในชุมชนไทลื้อ โดยใช้สัตตภัณฑ์รูปแบบชั้นบันได หรือที่เรียกว่า “บันไดแก้ว” ในโบสถ์ของวัด เนื่องจากการใช้บันไดแก้วนี้เป็นความนิยมของชาวไทลื้อในอดีตที่ดัดแปลงรูปแบบสัตตภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์ของตน จนกลายเป็นเอกลักษณ์ที่แสดงถึงความคิด ความเชื่อที่สำคัญของชาวไทลื้อ ชาวไทลื้อได้นำการใช้บันไดแก้วมาเป็นส่วนหนึ่งของเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นตน โดยนำเสนอร่วมกับโบสถ์หรือวิหารแบบไทลื้อที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่น่าภาคภูมิใจของตน กลายเป็นวัฒนธรรมที่น่าสนใจ ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมและสร้างทั้งรายได้และความภาคภูมิใจให้แก่ชุมชน รวมถึงสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดน่านเป็นอย่างมาก







## — หน้าบันช่างสกุลน่าน —

หน้าบัน คือ องค์ประกอบอาคารที่เกิดจากการแกะสลักไม้บริเวณที่เป็นช่องว่างของโครงสร้างหลังคาเพื่อป้องกันไม่ให้ฝนสาดเข้าไปในอาคาร โดยหน้าบันช่างสกุลน่านถือว่ามีเอกลักษณ์ที่สวยงาม และหน้าบันช่างสกุลน่านส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลมาจากภาคกลาง โดยหน้าบันไม่ได้มีเพียงแต่ความสวยงามเท่านั้น แต่ยังมีความหมายเกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา กล่าวคือ มีการปิดทองที่หน้าบัน ในปัจจุบันนี้ จะเห็นรูปแบบที่หลากหลายของหน้าบันเป็นอย่างมาก เช่น หน้าบานวัดช้างค้ำก็เป็นหน้าบันที่ช่างสกุลน่านเป็นผู้สร้างขึ้นมา แต่ก็ถือว่าได้รับอิทธิพลมาจากกรุงเทพมหานคร

หน้าบันนั้นเป็นสิ่งที่รักษาความคงเดิมได้ยาก เนื่องจากเป็นสิ่งที่คอยกันฝนและแดด ทำให้มักจะมีการซ่อมแซมบูรณะและเปลี่ยนแปลงอยู่เรื่อย ๆ แต่ก็ยังมีความเป็นหน้าบันช่างสกุลน่านที่จะเก็บรักษาไว้ คือ หน้าบันของลักษณะเดิมจะอยู่บนซุ้มประตูตามวัดต่าง ๆ แต่ลวดลายและอุปกรณ์ ที่ใช้จะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคตามสมัย ซึ่งช่างในปัจจุบันก็มักจะได้รับอิทธิพลมาจากกรุงเทพฯ หรือจากภาคกลางเป็นส่วนใหญ่ แต่ก็จะมีเอกลักษณ์ของช่างสกุลนั้นใส่ไว้ ซึ่งช่างแต่ละคนก็จะมีเอกลักษณ์และการทำที่ต่างกัน โดยหน้าบันช่างสกุลน่านในจังหวัดน่านที่ได้รับคความนิยม และถือว่าเป็นเอกลักษณ์ ของจังหวัดน่านที่นักท่องเที่ยวมักจะไป คือ หน้าบันที่วัดพระธาตุแช่แห้ง กล่าวคือ ลวดลายประดับหน้าบัน ที่วัดพระธาตุแช่แห้งจะมีพญานาคเป็นคู่ซึ่งมีความสวยงามเป็นอย่างมาก





## นาคเกี้ยว

พญานาคเป็นสัตว์กึ่งเทพที่มีพลังวิเศษเป็นเทพเจ้าแห่งน้ำ และเป็นตัวแทนแห่งความอุดมสมบูรณ์ ความศรัทธาที่มนุษย์มีต่อพญานาค ได้ถูกสะท้อนให้เห็นผ่านผลงานมากมาย ทั้งทางวรรณกรรม ศิลปกรรม ประเพณี และพิธีกรรม รูปลักษณะของพญานาคถือได้ว่ามีความงดงามทางศิลปะ ตั้งแต่ความสง่างามของเศียรนาค ความงดงามของเส้นโค้งของลำตัว ความงามของเส้นที่เกิดจากการพันกัน ศิลปินได้มีการนำพญานาคมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน โดยมีการออกแบบพญานาคในหลายรูปลักษณะ และในหลายอริยาบทตั้งแต่ นาคเดี่ยว นาคคู่ หรือนาคเกี้ยว (ทองถนอม, 2560)

นาคเกี้ยวปรากฏในงานศิลปกรรมมานานตั้งแต่ในสมัยโบราณ ลักษณะเป็นพญานาคสองตนพันเกลียวรัดเกี้ยวกระหวัดกัน โดยมักจะหมายถึงการเกี้ยวกันของพญานาคเพศผู้และเพศเมีย เป็นการสื่อถึงความรักของพญานาคสองตน หรืออาจสื่อถึงการเป็นคู่รักกัน นาคเกี้ยวจึงถูกนำมาใช้เป็นสัญลักษณ์แห่งความรัก และความมั่นคง และเนื่องจากพญานาคเป็นตัวแทนแห่งความอุดมสมบูรณ์ นาคเกี้ยวจึงถูกนำมาใช้เป็น วัตถุมงคล ผ้ายันต์ และเครื่องรางของขลังต่าง ๆ (ทองถนอม, 2560)

ปัจจุบัน เราสามารถพบงานศิลปกรรมปูนปั้นลายนาคเกี้ยวโบราณ ที่ยังคงสภาพสมบูรณ์ได้ที่ วัดพระธาตุแช่แห้ง ตำบลม่วงตึ๊ด อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน วัดพระธาตุแช่แห้งเป็นปูชนียสถานศักดิ์สิทธิ์ที่ตั้งอยู่บนเนินทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำน่าน บริเวณที่เป็นศูนย์กลางเมืองน่าน เดิมทางขึ้นสู่องค์พระธาตุเป็นตัวพญานาคบันบาน เหนือประตูทางเข้าพระวิหารเป็นปูนปั้นลายนาคเกี้ยว ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ของศิลปะกรรมเมืองน่าน (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดน่าน, 2557) นอกจากนี้ งานจิตรกรรมโบราณรูปพญานาคที่ยังคงสภาพสมบูรณ์ในจังหวัดน่านมีอยู่ 4 แห่ง คือ วัดภูมินทร์ วัดพระธาตุช้างค้ำ วัดหนองบัว และวิหารปางเอกวัดหนองแดง





ลายนาคเกี่ยวเป็นงานจิตรกรรมที่อยู่เหนือประตูทางเข้าวิหาร ด้านหน้าวิหารเป็นปูนเปลือยและหลังวิหารเป็นทอง ทั้งด้านหน้าและหลังเป็นนาคเกี่ยวกัน 4 คู่ 8 ตน ที่มาของความเชื่อมาจากตำนานนาคพระศรีสุทโธและพระศรีสุวรรณ ลักษณะนาคเกี่ยวนั้นเหมือนงู หลังเหลี่ยม ท้องแบน การแยกเพศของพญานาคนั้นแยกจากหงอนและเครื่องทรง (ธัมมพโล, 2565)



ผู้มีความรู้และผู้ปฏิบัติมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม คือผู้ที่มีความชำนาญด้านจิตรกรรมล้านนา คุณณัฐพล หาญดี๊ะ หรือสกลน้อยเมืองน่าน ช่างฝีมือที่มีทักษะความชำนาญทางด้านการประดิษฐ์ปูนปั้น และแกะสลักไม้ของจังหวัดน่าน คุณณัฐพล หาญดี๊ะ เกิดที่อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ คณะศิลปะประจำชาติ สาขาวิชาทัศนศิลป์ ปัจจุบันประกอบอาชีพผู้ช่วยนักวิทยาศาสตร์เพื่อการอนุรักษ์กรมศิลปากร ซึ่งทำหน้าที่ดูแลรักษา ซ่อมแซมศิลปกรรมอันเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทย

ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประดิษฐ์งานปูนปั้นและงานสลักลายนาคเกี่ยว มีการสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นตามวิถีช่างพื้นบ้าน โดยจะเรียกผู้สอนว่าครูช่างก่อนเก่า ขั้นตอนการฝึกฝนต้องอาศัยประสบการณ์ และความชำนาญ เริ่มจากฝึกทำปูน ปั้นเส้น ปั้นลาย ตามลำดับ จนกลายเป็นช่างปูนปั้นอาชีพ งานปูนปั้นและงานสลักลายนาคเกี่ยว เป็นสัญลักษณ์ที่สะท้อนความเชื่อของชุมชนจังหวัดน่าน เป็นงานจิตรกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวน่านที่ควรอนุรักษ์ รักษา สืบทอดต่อไป (หาญดี๊ะ, 2564)

# — แมงหมาเต่าพระธาตุแช่แห้ง —



แมงหมาเต่า เป็นรูปปั้นสัตว์ในตำนานที่สอดคล้องกับพุทธประวัติที่ครั้งหนึ่งพระพุทธเจ้าเคยเสด็จมาที่เวียงภูเพียงแช่แห้ง รูปปั้นแมงหมาเต่า มีหัวคล้ายสุนัข ลำตัวคล้ายแมลง คือ มี 6 ขา และมีปีก 1 คู่ ตั้งอยู่ที่วัดพระธาตุแช่แห้ง บริเวณศาลาพระเจ้าทันใจ สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นพร้อมกับรูปหล่อพระเจ้าทันใจแต่ไม่ปรากฏรายนามผู้สร้างและบันทึกการสร้าง มีความเชื่อว่าหากผู้ใดเสี่ยงเซียมซีที่ศาลาพระเจ้าทันใจแล้วได้ผลไม่เป็นดังที่คาดหวัง หรือถูกทำนายว่าจะพบเคราะห์ร้าย สามารถนำใบเซียมซีใส่ไว้ในโพรงของแมงหมาเต่า เพื่อฝากให้แมงหมาเต่าช่วยยับยั้งเคราะห์ร้ายเหล่านั้นไว้ แมงหมาเต่าจึงมีอีกชื่อหนึ่ง คือ แมงหมาตีด ซึ่งหมายถึง ปิดกั้นสิ่งที่ไม่ดี แมงหมาเต่านี้เป็นรูปปั้นขนาดเล็กที่มีอายุมาก สร้างขึ้นตามลักษณะที่ปรากฏตามเรื่องราวพระเจ้าเลียบโลก ในบันทึกตำนานอักษรล้านนา สะท้อนให้เห็นความเชื่อในพระพุทธศาสนา และการสร้างวัดพระธาตุแช่แห้งในสมัยก่อน



ผู้มีความรู้เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาของแมงหมาเต้านี้ คือ พระครูสถาพรธีรภิกขุ และพระมหาศุภฤกษ์ สุตตตปญโญ (2564) วัดพระธาตุแช่แห้ง ที่สืบทอดคติความเชื่อและเรื่องราวนี้ด้วยมุขปาฐะหรือการเล่าสืบต่อกันระหว่างพระภิกษุสามเณรด้วยกัน เหตุเพราะความใกล้ชิดชิดกับสถานที่ การสังเกตและการตั้งข้อสงสัยของพระบวชใหม่ในวัด จึงทำให้เกิดการสอบถามบอกเล่า และสืบทอดเกิดขึ้น ชาวบ้านทั่วไปมีความใกล้ชิดกับวัดพระธาตุแช่แห้ง แต่ไม่ทราบถึงการมีอยู่ ทั้งที่มาและประวัติของแมงหมาเต้า คติความเชื่อเกี่ยวกับ แมงหมาเต้า เพราะมีการถ่ายทอดเรื่องราวกันในหมู่พระสงฆ์ของวัด สถานะทางสังคมของผู้ที่รับรู้เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญานี้จึงเป็นพระ มากกว่าชาวบ้าน บทบาททางเพศของผู้มีความรู้จึงเป็นเพศชาย

แมงหมาเต้า ถูกถ่ายทอดในตำนานพุทธประวัติ และตำนานอดีตชาติของหลวงทำวชาก่านเจ้าเมืองน่าน มีที่มาเก่าแก่จากบันทึกตำนานอักษรล้านนา ปัจจุบันไม่ปรากฏบันทึกลายลักษณ์อักษร เป็นเพียงตำนานมุขปาฐะที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา ถ่ายทอดในรูปแบบของการเทศน์สอนชาวบ้านในการเทศนาเกี่ยวกับพุทธประวัติ พระผู้เทศน์มักจะหยิบยกเรื่องราวความเชื่อที่พระพุทธรเจ้าเสด็จมา ณ เวียงญเพียงแช่แห้ง และพบกับแมงหมาเต้า นำไปสู่การสร้างพระธาตุแช่แห้ง

แมงหมาเต้า มีบทบาทในแง่ของคติสอนใจ ที่มาจากพุทธประวัติและตำนานอดีตชาติของหลวงทำวชาก่าน เจ้าเมืองน่าน เนื่องจากไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่นอน และเป็นเพียงมุขปาฐะสืบทอดกันในหมู่พระสงฆ์เท่านั้น แมงหมาเต้าจึงมีบทบาทด้านสังคม และมีความหมายเชิงวัฒนธรรมของมรดกภูมิปัญญา คือ เป็นสัญลักษณ์ของการทำความดีถวายแด่พุทธศาสนา ช่วยเตือนใจชาวบ้าน เรื่องราวและตำนานของแมงหมาเต้า ถูกบอกเล่าจากผู้ใหญ่สู่เด็กเพื่อปลูกฝังการกระทำความดี และการนับถือพุทธศาสนา

# บรรณานุกรม



## บทนำ: ถิ่นน่าน

บทนำ

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.

"Intangible Heritage Domain." n.d. [ich.unesco.org. <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>](https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003).

กองจัดการสิ่งแวดล้อมธรรมชาติและศิลปกรรม. ประกาศเขตพื้นที่เมืองเก่าถิ่นน่าน. 24 มีนาคม 2549.

สมโภชติ อ่องสกุล. (10 มีนาคม 2564). พื้นที่เมืองเก่าถิ่นน่านและเชียงใหม่. (เปรม สานสมุทร, ผู้สัมภาษณ์)

ถิ่น

คณะทำงานเอกลักษณ์ถิ่นน่าน. (2549). เอกลักษณ์ถิ่นน่าน (Nan Uniqueness in Brief). MaxxPrint.

จิตรกร บัวปลี. (2562). "ไก" สำหรับน้ำจืดเลิศรส จากถิ่นน่าน ไอทีอุปสรสร้างรายได้เฉียด

ล้านต่อปี. [https://www.technologychaoban.com/marketing/article\\_97388](https://www.technologychaoban.com/marketing/article_97388)

ชวลีสิทธิ์ เต็งไธรัตน์. (29 มีนาคม 2564). กาแพถิ่นน่าน. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

ชุตติมา ทอมนวล. (16 มกราคม 2565). แกงสนัด. (พัชริดา มาพัฒน์, ผู้สัมภาษณ์)

ญาณ สองเมืองถิ่นน่าน. (13 มกราคม 2565). แกงสนัด. (พัชริดา มาพัฒน์, ผู้สัมภาษณ์)

ทวน อุบัจกร. (31 มีนาคม 2564). ไก่มะแขว่น. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

ทวน อุบัจกร. (31 มีนาคม 2564). ฟักทองถิ่นน่าน. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

ธัญชนก มาราช. (15 มกราคม 2565). ข้าวหลามเมืองถิ่นน่าน. (จิราพร เณรธรรณี, ผู้สัมภาษณ์)

นงค์ ศรีศิริมงคล. (29 มีนาคม 2564). แกงส้มเมือง. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

นงค์ ศรีศิริมงคล. (29 มีนาคม 2564). แกงแค. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

นงค์ ศรีศิริมงคล. (29 มีนาคม 2564). ท่อนึ่งไก. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

นงเยาว์ ณ ถิ่นน่าน. (17 มกราคม 2565). แกงบอน. (ปัญญาพร พลดี, ผู้สัมภาษณ์)

นงเยาว์ ณ ถิ่นน่าน. (17 มกราคม 2565). แกงเห็ด. (กฤษฎ์สุกษา กิตติพลไวกิ่งรบ, ผู้สัมภาษณ์)

นงเยาว์ ณ ถิ่นน่าน. (17 มกราคม 2565). แกงหยวก. (ทิพยาภรณ์ เทียนวงศ์, ผู้สัมภาษณ์)

นงเยาว์ ณ ถิ่นน่าน. (17 มกราคม 2565). แกงอ่อม. (ณภัทร ทาแกง, ผู้สัมภาษณ์)

นงเยาว์ ณ ถิ่นน่าน. (17 มกราคม 2565). ไก่ไต้ถิ่นน่าน. (ชวินธร อสุณี ณ ออยุธยา, ผู้สัมภาษณ์)

นงเยาว์ ณ ถิ่นน่าน. (17 มกราคม 2565). ขนมเส้นน้ำเงี้ยวเมืองถิ่นน่าน. (ขวัญนรินทร์ ประวันนา,

ผู้สัมภาษณ์)

นงเยาว์ ณ ถิ่นน่าน. (17 มกราคม 2565). ตำเตา. (ชวินธร อสุณี ณ ออยุธยา, ผู้สัมภาษณ์)

เบญจวรรณ มังกรอัครกุล และ ปวีณกานต์ อินสว่าง. (2562). a day 231: Nan Journey.

สำนักพิมพ์อะบู้ด

พระมหาปิยะ ธีรังกูโร. (5 กุมภาพันธ์ 2565). เหมียง. (ปานแก้ว เพ็งชัย, ผู้สัมภาษณ์)

พัฒน์ สุขมี. (30 มีนาคม 2564). กาแพถิ่นน่าน. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

วิริยะประกันภัย. ไก่มะแขว่น เมนูติดดาวประจำเมืองถิ่นน่าน. (3 กรกฎาคม 2561).

<https://www.viriyah.co.th/th/content/article.php?page=172>

วีรวัฒน์ ปรารมภ์. (31 มีนาคม 2564). ไก. (เปรม สวนสมุทร, ผู้สัมภาษณ์)  
ศิริโรจน์ ศิริแพทย์. (25 ตุลาคม 2558). ‘ทวน อุบัจจกร’ เด็กบ้าน ๆ สู่ตำนานที่บ่อเกลือ. เดลินิวส์.  
<https://www.dailynews.co.th/article/356365>  
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดน่าน. (2559, 2 สิงหาคม). ไกไต้ไต้. สำนักงานวัฒนธรรม  
จังหวัดน่าน. [https://www.m-culture.go.th/nan/ewt\\_news.php?nid=449&filename=index](https://www.m-culture.go.th/nan/ewt_news.php?nid=449&filename=index)  
สิทธิโชค ศรีโชค. (12 พฤศจิกายน 2562). อ่อม และ แกงอ่อม อาหารป้องกันเสียง ไม่พองรูป.  
เข้าถึงได้จาก goodlifeupdate: <https://goodlifeupdate.com/healthy-food/162852.html>  
เอกสิทธิ์ นาคอ้าย. (18 มกราคม 2565). ข้าวหลามเมืองน่าน. (จิราพร เณรธรรณี, ผู้สัมภาษณ์)

## ชม

กรกฎ แสงใจ. (17 มกราคม 2565). ขึ้นป้อง. (ปานแก้ว เพ็งชัย, ผู้สัมภาษณ์)  
กรกฎ แสงใจ. (13 มกราคม 2565). ขึ้นตีนจก. (ปานแก้ว เพ็งชัย, ผู้สัมภาษณ์)  
กระทรวงวัฒนธรรม. (2562). มรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรม. <http://book.culture.go.th/ich62>  
คมสันต์ ชันทะสอน. (2556). กลองปู่จาเมืองน่าน เสียงสวรรค์แห่งนันทบุรี. อิงค์เบอร์รี่.  
คมสันต์ ชันทะสอน. (15 ธันวาคม 2564). กลองอี๊ด เมืองน่าน. (อภิญา อภัยยา, ผู้สัมภาษณ์)  
จักรพงษ์ คำบุญเรือง. (6 กันยายน 2560). บ่อเกลือเมืองน่าน ตำนานการทำเกลือบนภูเขา.  
เชียงใหม่นิวส์. <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/627546/>  
จตุพร ชัดมัน. (14 มกราคม 2565). ช่างเงินเมืองน่าน. (ภัทราพร โพธิ์ศรี, ผู้สัมภาษณ์)  
เจริญศักดิ์ ภูฟ้าวัชรกุล. (2556). จักสานหญ้าสามเหลี่ยมของดีหายากจากเมืองน่าน. SACICT  
Living Thai, 6(1), 22-35.  
ฉัตรสุรางค์ แก้วเป็นทอง. (2556). การวิเคราะห์เชิงเปรียบเทียบจิตรกรรมฝาผนังวัดภูมินทร์กับ  
จิตรกรรม ฝาผนังวัดหนองบัว จังหวัดน่าน. สาขาวิชาทฤษฎีศิลป์ ภาควิชาทฤษฎีศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.  
ชาติรี เจริญศิริ และคณะ. (2549). เอกลักษณ์เมืองน่าน. ดาวคอมพิวเตอร์กราฟิก.  
ชัยพฤกษ์ รุ่งระชตะวานิช. (30 มีนาคม 2565). เครื่องเงินเมืองน่าน. (นภัสร ช่างเหล็ก,  
ผู้สัมภาษณ์).  
ชนิกา โสदानาฎ. (27 มีนาคม 2564). ภูมิปัญญาผ้าลายน้ำไหล. (มาวิน กิตติคณาพงษ์,  
ผู้สัมภาษณ์)  
ณัฐภัทร จันทวิช. (2547). โบราณวัตถุที่เป็นสมบัติชิ้นสำคัญของชาติ. สำนักพิพิธภัณฑสถาน  
แห่งชาติ กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม  
ณัฐพล หาญดี. (16 ธันวาคม 2564). จิตรกรรมปูนปั้นและสลักลายนาคเกี้ยว. (กันตินันท์  
ปิดตาฝ่าย, ผู้สัมภาษณ์)

ณัฐพล หาญดี. (16 มกราคม 2565). จิตกรรมปูนปั้นและสลักลายนาถเกี้ยว. (พัชรดา มาพัฒน์, ผู้สัมภาษณ์)

ถิรนนท์ โดยดี. (16 มกราคม 2564). โคมเจี้ยว (โคมมะเต้า). (วิทย์อนันต์ ตั้งก่อสกุล, ผู้สัมภาษณ์)

ธนพล รัมมพโล, พระมหา. (17 มกราคม 2565). จิตกรรมปูนปั้นและสลักลายนาถเกี้ยว. (พัชรดา มาพัฒน์, ผู้สัมภาษณ์)

ธนพล รัมมพโล, พระมหา. (16 มกราคม 2565). บันไดแก้ว. (สุพิชญา เอ็นดู, ผู้สัมภาษณ์)

ธนพล รัมมพโล, พระมหา. (27 มีนาคม 2564). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมพิธีตุ้งค่าคิง. (ชวินธรร อสุณี ณ ออยุธยา, ผู้สัมภาษณ์)

ธนพล รัมมพโล, พระมหา. (17 มกราคม 2565). หน้าบันช่างสกุลน่าน. (วณิชชา ทิพวารวิมล, ผู้สัมภาษณ์)

ธนวัฒน์ ศรีลา. (1 เมษายน 2564). การสื่อสารส่วนบุคคล. (ภากร แก้วระดี, ผู้สัมภาษณ์)

ปัญญาอินทร์ พงษ์สวัสดิ์. (11 ธันวาคม 2564). การเลี้ยงช้างในพื้นที่จังหวัดน่าน. (ชีวา อินกัน, ผู้สัมภาษณ์)

ปฏิพัฒน์ พุ่มพงศ์แพทย์. (2549). ภูมิหลังเมืองน่าน รายงานเบื้องต้น. สำนักหอสมุดแห่งชาติ.

พระสุนทรมุณี. (15 มกราคม 2565). เครื่องประกอบในพิธีสืบชะตา. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

พิพัฒน์พล ไชยา. (15 มกราคม 2565). บายศรี. (ภัทราพร ภิญโญ, ผู้สัมภาษณ์)

พิมพ์ รุ่งรชตะวานิช. (16 มกราคม 2565). ช่างเงินเมืองน่าน. (ภัทราพร โพธิ์ศรี, ผู้สัมภาษณ์)

พิมพ์ รุ่งรชตะวานิช. (6 กุมภาพันธ์ 2565). ผ้าปักชาวอัวเมียน. (สุพิชญา เอ็นดู, ผู้สัมภาษณ์)

พิสิฏฐ์ โคตรสุโพธิ์ และคณะ. (2560). เอกสารโบราณอันซีนเมืองน่าน. ภูมิปัญญาานครน่าน, 22-23.

พิชญ์ ญาณเมธี, พระปลัด. (13 มกราคม 2565). พระพุทธรูปแกะสลักไม้เมืองน่าน. (ณภัทร ทาแกง, ผู้สัมภาษณ์)

พีระพงษ์ ชินสุขเสริม. (27 มีนาคม 2564). ภูมิปัญญาผ้าลายน้ำไหล. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)

บุญฤทธิ์ ชาเตียม. (13 มกราคม 2565). บายศรี. (ภัทราพร ภิญโญ, ผู้สัมภาษณ์)

ภัทราภรณ์ ปราบริปู. (14 มกราคม 2565). ชิ้นคำเคิบ. (ภัทราพร โพธิ์ศรี, ผู้สัมภาษณ์)

ภัทรินทร์ พันธ. (2551). สัตตภัณฑ์ : กรณีศึกษาเฉพาะกลุ่มศิลปะไทลื้อเมืองน่าน. วิทยานิพนธ์ปริญญา บัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภูเดช แสนสา. (1 มีนาคม 2554). พบพระเจ้าไม้เก่าที่สุดในล้านนาอายุกว่า ๓๐๐ ปี ที่วัดค้ำชะ เมืองน่าน. เข้าถึงได้จาก <https://lek-prapai.org/home/view.php?id=661>

ลิขิต จันทรวงศ์. (14 มกราคม 2565). เือนน่าน. (มนัสนันท์ วรามิตร, ผู้สัมภาษณ์)  
ลิขิต จันทรวงศ์. (14 มกราคม 2565). ขึ้นคำเคิบ. (ภัทราพร โพธิ์ศรี, ผู้สัมภาษณ์)  
วินัย ปราบริปู. (2552). จิตรกรรมฝาผนังเมืองน่าน. บริษัท 21 เซ็นจูรี จำกัด.  
วิธวินท์ ไตรพิศ. (2561). ชีวิตอิสระ. Auto Info. <https://autoinfo.co.th/aOMx5>  
ศรวิรรณ ชัดเงางาม. (31 มีนาคม 2564). ภูมิปัญญาเกลือเมืองน่าน. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)  
ศุภฤกษ์ สุธตตปัญญา, พระ. (1 เมษายน 2564). แมงหมาเต้า. (มาวิน กิตติคณาพงษ์, ผู้สัมภาษณ์)  
ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ. งานศิลปหัตถกรรมประเภทผ้าไทลื้อ – น่าน (ผ้าขึ้นก่าน).  
[https://www.sacit.or.th/uploads/items/attachments/Oe87de457be3ffbc57408200d762452/\\_7424a3497f7d532f135b9c867ee1cd14.pdf](https://www.sacit.or.th/uploads/items/attachments/Oe87de457be3ffbc57408200d762452/_7424a3497f7d532f135b9c867ee1cd14.pdf)  
ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). (2564). กลองอี๊ด. [https://www.sac.or.th/databases/traditional-objects/th/equipment-detail.php?ob\\_id=259](https://www.sac.or.th/databases/traditional-objects/th/equipment-detail.php?ob_id=259)  
สั๊กส์สีห์ พลสันติกุล. (2556). การจัดการประเพณีท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว :  
กรณีศึกษาประเพณีแข่งเรือจังหวัดน่าน. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ.  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. สั๊กส์สีห์ พลสันติกุล. (27 มีนาคม 2564). การสร้างเรือแบบเมืองน่าน.  
(ณัฐนิชา อัจฉกร, ผู้สัมภาษณ์) สั๊กส์สีห์ พลสันติกุล. (27 มีนาคม 2564). แข่งเรือน่าน.  
(ณัฐนิชา อัจฉกร, ผู้สัมภาษณ์สถาพร จันต๊ะยอด. (17 มกราคม 2565). บายศรี.  
(ภัทราพร ภิญโญ, ผู้สัมภาษณ์) สมเจตน์ วิมลเกษม. (16 ธันวาคม 2564). เือนน่าน. (ภัทรานิษฐ์  
นรินทร์, ผู้สัมภาษณ์) สมเดช อภิขยกุล. (15 มกราคม 2565). เลี้ยงผีน่าน. (เปรม สวนสมุทร,  
ผู้สัมภาษณ์) สลิตา พรรณลิก. (24 มิถุนายน 2560). “บ่อเกลือ” ความเชื่อแห่งนครน่าน.  
กรุงเทพฯธุรกิจ.  
<https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/760738>  
สายันต์ ไพรชาญจิตร. (2545). การศึกษาเพื่อการอนุรักษ์และฟื้นฟูประเพณีการทำบุญด้วย  
การสร้างพระพุทธรูปไม้ในจังหวัดน่าน. คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.  
สิทธิชัย สมานชาติ. (2546). ผ้าขึ้นคำเคิบ ยอดผ้าขึ้นถิ่นเมืองน่าน. สกุลไทย, 2.  
สิทธิศักดิ์ ริงเงิน. (30 มีนาคม 2564). จิตรกรรมเมืองน่าน. (ปัญญาพร พลดี, ผู้สัมภาษณ์)  
สิทธิศักดิ์ ริงเงิน. (2562). เสน่ห์ฮูปแต้ม วัดภูมินทร์ น่าน (พิมพ์ครั้งที่ 3). ห้างหุ้นส่วนจำกัดอิงค์  
เบอร์รี่ จังหวัดน่าน.  
อภิญญาตา ธนะขวิ้ง. (14 มกราคม 2565). เือนน่าน (มนัสนันท์ วรามิตร, ผู้สัมภาษณ์)  
อรพรรณ เกียรตินิยมดี. (15 มกราคม 2565). ขึ้นคำเคิบ. (ภัทราพร โพธิ์ศรี, ผู้สัมภาษณ์)  
อรทัย อินรัง. (28 มีนาคม 2565). ผ้าปักมือชาวม้ง. (พัชริดา มาพัฒน์, ผู้สัมภาษณ์)  
อรุณศิลป์ ดวงมูล. (18 มกราคม 2565). ปินและสะล้อก็อบ. (ปัญญาพร พลดี, ผู้สัมภาษณ์)







**ไทยศึกษา**  
Institute of Thai Studies, Chulalongkorn University



**โครงการพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการปกป้องแหล่งท่องเที่ยวและ  
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเพื่อความยั่งยืนตามเกณฑ์  
Global Sustainable Tourism Council  
ในพื้นที่เมืองเก่าเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ และเมืองเก่าน่าน จังหวัดน่าน**

**ดำเนินการโดย  
สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ  
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง**

