



“ເບົາຊະນີ້ໃຫຍ່ : ສື່ອລາຍໄຍກາຮແບບໜັດລັບພັນດາກາຜ”

ເວົ້າງ : ພຣທິພຍໍ ດຳດີ*

ກາພ : ນົມເຮັດ ວັງຄວັດ**

ສົມພຣ ເກດຸຕະຄູ***



“ປຶ້ມເມືອງ” ອີ່ “ສັງກրານຕ້ລ້ານນາ” ເປັນກຸມປັບປຸງທາງສັງຄມທີ່ເປົ່າມດ້ວຍ
ຄຸນຄ່າແລະຄວາມໝາຍອ່າງຍິ່ງ ເພຣະເປັນກຸມປັບປຸງ ວັນເກີດຈາກປະສບກາຣົນ ຄວາມເຂົ້ອ
ຄ້ານິຍມ ແລະອຸດມກາຣົນທີ່ຄ່າຍທອດສືບຕ່ອກັນມາໃນສັງຄມລ້ານນາຫລາຍຊ້ວ່າຍຸ່ນ
ກຸມປັບປຸງທາງວິວການວັນຮູ້ທີ່ເກີດຂຶ້ນນີ້ຈຶ່ງເປັນເຄື່ອງມືອໜ່ວຍຫຼອມໃຫ້ຄົນລ້ານນາ ສາມາດຈັດ
ຄວາມສັນພັນຮ່ວມໜ້າກັບຄົນລ້ານນາດ້ວຍກັນເອງ ແລະຄົນລ້ານນາກັບສັກພແວດລ້ວມ
ໂດຍເຂົາພາະອ່າງຍິ່ງຮຽມໜາຕີ ໄດ້ເປັນອ່າງດີ ຈົນທຳໃຫ້ເກີດຄວາມສຸຂຄວາມເຈົ້າມາຈຸນຄື້ນ
ຖຸກວັນນີ້

*ອ້າຈາຣຍ໌. ຄະະຕິລປຄາສຕ່ວ ມາຫວິທຍາລີ່ມໄຈ

**ວອງຄາສດວາຈາຣຍ໌. ກາວວິຈາສົ່ງເຮີມກາເກມດວ
ຄະະວຽກຈິກກາເກມດວ ມາຫວິທຍາລີ່ມໄຈ.

***ນັກວິชาກາໂສດທັກສົນສຶກສາ ສາຂານິເກສຄາສຕ່ວ
ມາຫວິທຍາລີ່ມໄຈ

182179



ข้าวเหนียว หรือข้าวเมี่ยน

พิธีกรรมในช่วงสงกรานต์จะท้อนภูมิปัญญาที่ก่อถวายข้างต้นอย่างชัดเจน สังเกตได้ในวันสังขารล่อง (๑๓ เมษาคม) วันเนوار (๑๔ เมษาคม) วันพญาวัน (๑๕ เมษาคม) วันปากปี (๑๖ เมษาคม) วันปากเดือน (๑๗ เมษาคม) หลายกิจกรรมบ่งบอกถึงความคิดที่เป็นนามธรรม ได้แก่ ความเชื่อและคุณธรรมของคนล้านนา ดังที่ อานันท์ กานุจันพันธ์ (๒๕๔๘ : ๑๒๑) กล่าวไว้ว่า มีการสร้างความคิดนามธรรมในวัฒนธรรมไทย และคนไทยสืบความคิดนามธรรมนี้ด้วยสัญลักษณ์พิธีกรรมและการปฏิบัติจริง

“เข้าหนองปีใหม่” (เขียนตามการอุกเสียงของคนล้านนา) หรือ “ขันมวันสงกรานต์ล้านนา” ก็เป็นอีกรูปธรรมหนึ่งที่สะท้อนความคิดนามธรรมดังกล่าว และคนล้านนาได้ใช้รูปธรรมนี้เป็นสื่อแสดงวัฒนธรรมการแบ่งปันและการสร้างสัมพันธภาพของคนล้านนาที่นำภาคภูมิใจยิ่ง

“เข้าหนองปีใหม่” กับวัฒนธรรมการแบ่งปัน

“วัฒนธรรมการแบ่งปันเป็นลักษณะเด่นอย่างหนึ่งของสังคมล้านนา” หลายคนอาจคิดว่า “นี่เป็นเพียงคำกล่าวสำหรับสังคมในอดีต” โดยอาจพิจารณาจากสภาพสังคมไทยปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป เพราะกระแสโลกภาคีวัฒน์ อำนาจของค่านิยมทางวัฒนธรรม และลักษณะของคนนิยม แต่ผู้เขียนกล่าวในฐานะที่เป็นคนล้านนา ซึ่งยังคงพบร่องรอย “การแบ่งปัน” ในสังคมของตนเองโดยเฉพาะช่วง “ปีใหม่เมือง” ทุกอย่างยังคงดำเนินไป และผู้เขียนยังคงเห็นจิตวิญญาณของคนรอบข้างที่ยึดถือคุณค่าของวัฒนธรรมการแบ่งปัน แม้กระทั่งมีภัยทุนนิยม คือความลุกคามสังคมของเราหลักหลากรูปแบบก็ตาม

จากปรากฏการณ์รอบตัว “การแบ่งปัน” จึงเป็นเรื่องปกติ สังเกตได้ตั้งแต่วันสังขารล่อง หลังจากทำความสะอาดกับกดบ้านเรือนเสร็จแล้ว ทุกคนจะช่วยกันเตรียมข้าวของเครื่องใช้ เพื่อทำ “เข้าหนองปีใหม่” และอาหารหวานควบคู่กัน ในวันเนوار ซึ่งการเตรียมหากครัวมีข้าวของบางอย่างเป็นจำนวนมาก ก็จะแบ่งปันให้ญาติพี่น้องหรือบ้านใกล้เรือนเคียง

เช่น มะพร้าวสำหรับทำขันม ใบตองห่อขันมหรือบางที่จะล้อมวงกันทำขันม ทุกคนจะร่วมคิดร่วมทำโดยไม่เกี่ยงอน ไม่มีคำว่า “ระยะห่าง” เมื่อขันบางวัฒนธรรมในประเทศอื่น ทุกคนทำงานอย่างเท่าเทียมและโอกาสครัวเรือนอย่างมีความสุข เช่น ร่วมกันทำข้าวต้ม (ขันนางเล็ด) เข้าหนองปีใหม่ (ขันเมี่ยน) เข้าต้มเข้าวย (ข้าวต้มรูปสามเหลี่ยม) เข้าต้มหัวหอก (ข้าวต้มคลุกมะพร้าว) เข้าแคบ (ข้าวเกรียบสีขาวโรยงาดำ แฟฟแห่งกลมบางฯ) ฯลฯ เมื่อช่วยกันทำงานขันมสุกแล้ว ทุกคนจะแบ่งปันกัน เพื่อนำขันมกลับไปทำบุญ และแบ่งไว้รับประทานที่บ้าน การร่วมกันทำจะร่วมใจ ร่วมทุน ร่วมแบ่งปันขันมและความรู้เกี่ยวกับการทำขันมอย่างสมัครสมานสามัคคี

การแบ่งปันอีกรูปแบบหนึ่งที่น่าชื่นชมมาก ซึ่งเกี่ยวกับพิธีกรรมทำหัวและขอพระราชทานผู้สูงอายุที่เป็นญาติผู้ใหญ่และผู้ที่เคารพนับถือ คนล้านนาจะเตรียมข้าวของสำหรับใช้ในพิธีทำหัว และเดินทางไปกราบญาติผู้ใหญ่ที่บ้านของท่าน เมื่อผู้ใหญ่ให้พระบรมแด้ว ท่านก็จะนำเข้าหนองปีใหม่ที่เตรียมไว้กับไห้ลูกหลานกลับบ้าน เช่น เข้าต้ม เข้าหนองปีใหม่ (ขันเมี่ยน) เข้าต้มกลัวย หรือเข้าหนองอื่นๆ ลูกเต็กเล็กแดงต่างได้รับเข้าหนองปีใหม่กันถ้วนหน้า

นอกจากนี้ในวันพญาวัน ผู้คนจะนำเข้าหนองปีใหม่ไปทำบุญที่วัดจำนวนมาก ทางวัดจะแบ่งปันให้เด็กๆ และคนที่มีฐานะขัดสน ซึ่งหลายคนเดินทางมาจากดอยสูง นับว่าการแบ่งปันก็เป็นในวงกว้าง ไม่เฉพาะแต่ท้องถิ่นพื้นราบเนื่องต้น และผลที่ได้รับจากการแบ่งปันระหว่างคนในหมู่บ้านที่ยังมีพลังอำนาจในการจราจรในสังคมได้อย่างดีเยี่ยม

“เข้าหนองปีใหม่” กับสัมพันธภาพ

นอกเหนือจากวัฒนธรรมการแบ่งปัน คุณธรรมที่ปราศจากอิทธิพลนี้ คือ การให้ความสำคัญแก่ญาติและครอบครัว คุณธรรมข้อนี้ทำให้เกิดความกลมเกลียวกันจนทำให้บ้านเมืองเป็นปรกติสุข โดยเริ่มตั้งแต่ในครอบครัวจนถึงชุมชน ภูมิปัญญา การทำเข้าหนองปีใหม่ ช่วยสร้างสัมพันธภาพที่ดีงามและอบอุ่น แนบแน่นได้อย่างiron นั้น พิจารณาได้จากตัวอย่างต่อไปนี้



ข้าวต้มแอง หรือขันนางเล็ด

การทำข้าวหนมจอก (ขنمเทียน)

วิธีชีวิตที่ผูกพันกับวัฒนธรรมข้าว ทำให้ขนมเทียนยังคงอร่อยตลอดกาล และแบบแบนน์ด้วยความสมัครสมานของทุกคนในครอบครัว เริ่มตั้งแต่การผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำและน้ำอ้อย นำดไปมาจนเข้ากันดีและสามารถปั้นเป็นก้อนกลมได้พอดี (บางครั้งใช้แป้งข้าวจ้าวผสมนิดหนึ่งจะช่วยให้ขนมเทียนไม่ติดในต้องแป้งที่ได้จะมีสีเดียวกับน้ำอ้อย หากใครต้องการให้แป้งมีสีขาว ก็จะใช้น้ำตาลแทนน้ำอ้อยโดยเดี่ยว拿้ำตาลไม่ให้เหนียวแล้ววนดับแป้งข้าวเหนียวเช่นเดียวกัน ในขณะที่บานคนเตรียมแป้ง หลายคนก็จะซวยกันเตรียมใบตองห่อขนม โดยเริ่มจากทำความสะอาดใบตอง จากนั้นจึงตัดใบตองแล้วทาด้วยน้ำมันพืชที่ใช้สำหรับทำอาหาร ผู้ใหญ่อีกกลุ่มนี้ก็จะแป้งกันเตรียมໄ้สขnm ซึ่งอาจเป็นไส้มะพร้าว (ไส้หวาน) หรือไส้ถั่ว (ไส้เด็ม)

กรรมวิธีการปูรุ่งไส้มะพร้าวต้องหวาน พอดี โดยชุดมะพร้าวให้เป็นเส้นฝอย ผสมน้ำตาล Bray แล้วนำไปคั่วให้แห้งพอดี บางท้องถิ่นอาจโรยงาด้วย

ส่วนไส้เด็มก็ต้องแซ่บปะมาณ ๑ คืน จากนั้นนำไปนึ่งและบดให้ละเอียด นำไปผสมกับเกลือและน้ำตาลนิดหนึ่ง คลุกเคล้าให้ถูกกันเป็นก้อน ภายหลังมีการคิดเพิ่มเติมโดยยกน้ำดับไปผัดกับหมูสับ หอมแดง และปูรุ่งให้มีรสเค็มปานหวาน นอกจากนี้ยังเติมพริกไทยป่นเพื่อให้มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน เมื่อเตรียมส่วนประกอบครบถ้วนแล้ว ทุกคนจะนั่งล้อมวงกันห่อขnm ขณะที่ห่อขnm ผู้ใหญ่จะสอนกลวิธีการห่อให้สวยงาม เช่น ต้องขดใบตองให้มีก้นแหลมๆ และพับชายใบตองที่เหลือให้เรียบร้อย

บรรยายการในการห่อขnm เทียนทำให้วันนี้เป็นวันที่มีความสุขและมีความหมาย คนล้านนาสามารถสืบและสร้างสัมพันธภาพระหว่างสมาชิกในครอบครัวตลอดจนเพื่อนบ้านได้อย่างลงตัว และการทำขnm เทียนทุกขั้นตอนยังฝึกให้คนล้านนามีสัมพันธภาพที่ดีกับธรรมชาติอีกด้วย



ข้าวแคบ

การทำข้าวແຕ່ນ (ข้าวແຕ່ນ หรือ ขنمนางເຣັດ)

บรรยายการการทำข้าวແຕ່ນไม่ได้แตกต่างจากการทำขnm เทียนแต่ประการใด ทุกคนจะรวมกันทำข้าวແຕ່ນอย่างพร้อมเพรียง เริ่มตั้งแต่ การคัดเลือกพันธุ์ข้าว ซึ่งญาติผู้ใหญ่ของผู้เขียนสอนว่า ควรเลือกพันธุ์ข้าวที่เมล็ดสันอ้วน เรียกว่า “ข้าวผາ” จะทำให้ข้าวແຕ່ນที่ทอดแล้วพองและดูสวยงาม จากนั้นนำข้าวเหนียวแซ่บไว้ ๑ คืน ตอนเช้าจึงนำไปนึ่ง หลังจากนึ่งแล้วราดน้ำอ้อย และน้ำแตงโมลงบนข้าวสุกในถังนึง รอสักครู่หนึ่งจึงเทข้าวสุกดังกล่าวลงในกะละมัง เติมน้ำเกลือและน้ำเปล่า ใช้มีพายคนข้าว เพื่อให้คลุกเคล้ากันจนเนียนพอดีแล้วโรยงาด้ จากนั้นจึงนำข้าวไปเรียงเม็ดในแม่พิมพ์ที่เป็นรูปวงกลม เรียงขั้นตอนนี้ว่า “กดพิมพ์” นำข้าวสุกที่กดพิมพ์แล้ววางบนตะแกรงเมื่อซึ่งสาน



เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า เมื่อกดพิมพ์ เสร็จจึงนำตะแกรงข้าวแต่น้ำไปตากแดดประมาณหนึ่งวันครึ่ง หลังจากนั้นจึงแกะข้าวแต่น้ำออกจากตะแกรงไม่ได้เท่าเดรีมทอดในน้ำมันมะพร้าว ซึ่งช่วยให้ข้าวแต่น้ำมีกลิ่นหอมมากกว่าทอคด้วยน้ำมันชนิดอื่น และบางครอบครัวจะนำไปเดยลงไว้ในกระ坛น้ำมันเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมพิเศษ

การทำข้าวแต่น้ำสำหรับพ่อดี หลังจากทอเสร็จแล้วจึงหยุดน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียวพอดีลงบนข้าวแต่น้ำ หากบางคนไม่ชอบรสหวานก็จะไม่หยุดน้ำอ้อย การทำข้าวแต่น้ำนี้ภายหลังมีการทำข้าวแต่น้ำสีอื่นๆ เช่น สีขาว สีใบเตย และสีข้าวกำ เป็นต้น

การทำข้าวแต่น้ำทำให้สามารถครอบครัวได้ร่วมด้วยกัน จึงได้ข้าวแต่น้ำเป็นร้อยๆ แผ่นเพื่อนำไปทำบุญและแบ่งปัน สมพันภพเจืองกิจเด็กนั้นทั้งก่อนทำ ระหว่างการทำและเมื่อทำเสร็จแล้ว

การทำข้าวแคบ (ข้าวแผ่นกลมบางใส่ถุงแพะ โรยรา หรือ ข้าวเกรียบแบบล้านนา)

นอกเหนือจากการทำข้าวแต่น้ำที่สะท้อนความละเอียดลอกของคนล้านนาแล้ว ข้าวแคบก็เป็นความภูมิใจอีกด้วย หนึ่งที่ควรกล่าวขาน เริ่มต้นจากการแข็ง化เนื้อข้าวเหนียวค้างคืนไว้แล้วนำไปไม่ชีบุบบันดูแลให้แห้งแล้ว ซึ่งคนล้านนาแต่เดิมจะพากเพียรไม่แบ่งด้วยตันเอง โดยใช้เครื่องไม้ที่ทำมาจากหิน แต่คนปัจจุบันจะใช้แบ่งสำเร็จรูป (แบ่งถุงจากโรงงานซึ่งไม่สำเร็จแล้ว) เมื่อได้แบ่งที่ไม่ละเอียดจึงเดิมเกลือป่นลงไว้ให้มีรสเค็มพอดี จากนั้นหยดแบ่งลงบนผ้าขาว ซึ่งซึ่งให้ตึงพอตืบบนปากหม้อดินใบใหญ่ แบ่งแบ่งให้เป็นแผ่นกลมบาง แล้วโรยราด้วยตันแบ่งร่องบนสังเกตเห็นนือแบ่งมีสีใสๆ จึงใช้ไม้เคาะเบาๆ แผ่นแบ่งออกมาวางบนไฟคาด เมื่อแผ่นแบ่งแห้งพอตื้นจะจึงแกะออกแล้วรอให้เป็นพวงด้วยทางมะพร้าวหรือเส้นตอกซึ่งทำมาจากไม้ไผ่ ปัจจุบันจะบรรจุถุงไว้ก่อนนำไปปักบัน เตาถ่านหรือนำไปหยอด ข้าวแคบที่สุกแล้วจะครอบหม้อรสเค็มนิดๆ น่ารับประทาน ลักษณะการทำข้าวแคบคล้ายการทำข้าวเกรียบปากหม้อในปัจจุบัน

ข้าวควบ



ข้าวแคบ

สิ่งที่น่าสนใจอีกอย่างหนึ่ง คือ สมัยก่อนคนล้านนาจะไม่ใช้เตาอังโล่ เช่นปัจจุบันแต่จะทำเตาปุ่ง (เตาพุง) คือ เตาที่ขุดเป็นโพรงลงในดินอย่างเตาเผาเครื่องปั้นดินเผา และหม้อดินที่ใช้ทำข้าวแคบจะมีขนาดใหญ่และปากกว้าง สามารถนำไปหยอดลงในเตาอังโล่และสนุกสนาน บรรยากาศเช่นนี้ ชวนจดจำสัมพันธภาพภายในครอบครัวและชุมชนยังนัก

ปัจจุบันข้าวแต่น้ำและข้าวแคบมีฐานะเป็นสินค้าหนึ่งคำนวนที่มีผลิตภัณฑ์ตามนโยบายของรัฐบาล รวมทั้งมีการทำข้าวหนามจือก (ข่มเทียน) วางขายในตลาด เพื่อบรรลุภาระคนในบางสังคมที่รับเร่งกัดตาม แม้กระนั้นบรรยายกาศการล้อมวงทำข้าวหนามจือก ข้าวแต่น้ำและข้าวแคบเพื่อการแบ่งปัน และสัมพันธภาพภายในครอบครัวก็ยังคงเกิดขึ้น และยังคงมีพลังอำนาจในการสืบสานวัฒนาธรรมของคนล้านนา ให้สำนึกในอัตลักษณ์ของตนได้เช่นเดิม

▶ บรรณานุกรม

- นิธิ เอียศรีวงศ์. “ชาติไทย เมืองไทย แบบเรียนและอนุสาวรีย์ฯ ด้วยวัฒนธรรม รัฐ และรูปการจิตสำนึก”. ศิลปวัฒนธรรมฉบับพิเศษ. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพมหานคร: มติชน, ๒๕๔๗.
- อาณันท์ กัญจนพันธุ์. ทฤษฎีและวิธีวิทยาของการวิจัยวัฒนธรรม. กรุงเทพมหานคร: ออมรินทร์, ๒๕๔๘.
- แม่เฉียว ขาวงาม. ส้มภาษณ์. ๑๙ มีนาคม ๒๕๔๗.
- ศิริกานดา ใจคำ. ส้มภาษณ์. ๓๐ มีนาคม ๒๕๔๗.
- สุธรรม กันทาแก้ว. ส้มภาษณ์. ๓๑ มีนาคม ๒๕๔๗.
- อรทัย ไชยชนน. ส้มภาษณ์. ๒๕ มีนาคม ๒๕๔๗.