ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นและปราชญ์ชาวบ้าน

ตำบลศรีโพธิ์เงิน อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย

คำขวัญ

พระพุทธศรีมงคลล้ำค่า งามสง่าพระธาตุขุนน้ำจำเมือง

ลือเลื่องไม้กวาดหนังสติ๊ก แหล่งน้ำเลี้ยงชีวิตหนองเพิงนาค





โดย

เทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน

อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. ประวัติตำบล	1
2. ประวัติพระธาตุขุนน้ำ พระธาตุจำเมือง	9
3. ประวัติวัดศรีดอนมูล	11
4. ประวัติสำนักสงฆ์อาโยนาราม	12
5. ประวัติวัดดอนศิลา	15
6. ประวัติหนองเพิงนาค	16
7. ความหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น	17
8. ภูมิปัญญาด้านศาสนาและพิธีกรรม	20
9. ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม	35
10. ภูมิปัญญาด้านอาหาร	45
11. ภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม	52
12. ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย	54
13. การทำไม้กวาด	58
14. การทำหนังสติ๊ก	60
15. การทำข้าวแต๋น	61
16. ผู้รู้ท้องถิ่น	63

แผนพัฒนาท้องถิ่น
ของเทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย

ส่วนที่ 1 สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐาน

1. ด้านกายภาพ

1.1 ที่ตั้งของหมู่บ้านหรือชุมชนหรือตำบล

จากที่ทำการเทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย ถึงที่ว่าการอำเภอป่าแดดเป็นระยะทางประมาณ 15 กิโลเมตร และห่างจากตัวจังหวัดประมาณ 70 กิโลเมตร เทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน ตั้งอยู่ที่หมู่ที่ 2 บ้านศรีมงคล อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย

เนื้อที่ ตำบลศรีโพธิ์เงิน อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 8,252 ไร่ เป็นพื้นที่ที่ทำการเกษตรจำนวน 4,535 ไร่ (เขตความรับผิดชอบ) 29 ตารางกิโลเมตร

1.2 ลักษณะภูมิประเทศ

ภูมิประเทศ (แสดงภูมิประเทศของเทศบาล)

ทิศเหนือ	ติดกับ	ตำบลโรงช้าง อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ทิศใต้	ติดกับ	ตำบลห้วยแก้ว อำเภอภูกามยาว จังหวัดพะเยา
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ตำบลสันมะค่า อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ตำบลแม่ปืม อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

1.3 ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะอากาศมีลักษณะร้อนชื้น อากาศเปลี่ยนแปลงไปตามฤดู ซึ่งมี 3 ฤดู ดังนี้

ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ไปจนถึงกลางเดือนพฤษภาคม อากาศร้อนและแห้งแล้ง แต่บางครั้งอาจมีอากาศเย็น บางครั้งเกิดพายุฝนฟ้าคะนองและลมกระโชกแรงหรืออาจมีลูกเห็บตกก่อให้เกิดความเสียหายแก่ประชาชนทุกปี เรียกว่า "พายุฤดูร้อน" อากาศร้อน จะมีอุณหภูมิระหว่าง 35-39.9 องศาเซลเซียส ร้อนจัด มีอุณหภูมิประมาณ 40 องศาเซลเซียสขึ้นไป

ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคม ฝนตกมากในช่วงเดือนพฤษภาคม – ตุลาคม แต่อาจเกิดช่วง "ช่วงฝนทิ้ง" ซึ่งอาจนานประมาณ 1 – 2 สัปดาห์หรือบางปีอาจเกิดขึ้นรุนแรงและมีฝนน้อยนานนับเดือนในเดือนกรกฎาคม แต่ในเขตเทศบาลไม่เคยเกิดอุทกภัยรุนแรง

ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่กลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ในช่วงกลางเดือนตุลาคมนานราว 1-2 สัปดาห์ เป็นช่วงเปลี่ยนจากฤดูฝนเป็นฤดูหนาว อากาศแปรปรวนไม่แน่นอน อาจเริ่มมีอากาศเย็นหรืออาจยังมีฝนฟ้าคะนอง อากาศหนาวอุณหภูมิต่ำสุด ประมาณ 10 องศา

1.4 ลักษณะดิน

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาและมีที่ราบและที่ราบลุ่มลักษณะดินโดยทั่วไปเป็นดินร่วนปนทรายประมาณ 75% ดินลูกรังประมาณ 15% ลักษณะดินในพื้นที่เป็นดินเหนียวประมาณ 10%

1.5 ลักษณะของแหล่งน้ำ

แหล่งต้นน้ำ ลำธารที่ใช้ในการเกษตรของตำบล แม่น้ำร่องเปา หนองเพิงนาค ห้วยดอกด้าย ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่ใช้ในการเกษตรของราษฎรในตำบล

1.6 ลักษณะของไม้และป่าไม้

พื้นที่ป่าไม้ของตำบลศรีโพธิ์เงิน อยู่ในพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติป่าแม่ปืม ส่วนใหญ่จะเป็นป่าเบญจพรรณและป่าเต็งรังปกคลุม พื้นที่ส่วนใหญ่ของอุทยานแห่งชาติก็เป็นจุดเด่นที่สร้างสีสันงดงามในยามหน้าแล้งที่ผืนป่าพากันเปลี่ยนสี

2. ด้านการเมือง/การปกครอง

2.1 เขตการปกครอง

ตำบลศรีโพธิ์เงินแบ่งเขตการปกครอง แบ่งเป็น 8 หมู่บ้าน ดังนี้

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	ผู้นำหมู่บ้าน	หมายเหตุ
1	บ้านศรีโพธิ์เงิน	นาย	
2	บ้านศรีมงคล	นาย	กำนันตำบลศรีโพธิ์เงิน
3	บ้านป่าไม้ศรีเหลือง	นายประเสริฐ เทียมวงศ์หล้า	
4	บ้านร่องบง	นายขวัญ สายวงค์คำ	
5	บ้านศรีพัฒนา	นาย	
6	บ้านศรีโพธิ์ทอง	นาย	
7	บ้านร่องบงใต้	นาย	
8	บ้านดอนศิลา	นายชะลอ สายเครือแปง	

2.2 การเลือกตั้ง

การเลือกตั้งสมาชิกสภาเทศบาลตำบล มากจากการเลือกตั้งโดยตรงของประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการเลือกตั้งสมาชิกสภาผู้แทนท้องถิ่นหรือผู้บริหารท้อง ตามจำนวนดังนี้ สภาเทศบาลตำบลประกอบด้วยสมาชิกจำนวน 12 คน ดำรงตำแหน่งคราวละ 4 ปี

การเลือกตั้งนายกเทศมนตรีคนหนึ่งมาจากการเลือกตั้งโดยตรงของประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการเลือกตั้งสมาชิกสภาท้องถิ่นหรือผู้บริหารท้องถิ่น ดำรงตำแหน่งคราวละ 4 ปี

3. ประชากร

3.1 ข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนประชากร

ประชากร (ข้อมูลสำนักบริหารการทะเบียนกรมการปกครอง อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย ของเดือนกันยายน 2559)

	หญิง		ชาย		หมายเหตุ
จำนวนประชากรเยาวชน	176	คน	186	คน	อายุต่ำกว่า 18 ปี
จำนวนประชากร	688	คน	668	คน	อายุ 18-60 ปี
จำนวนประชากรผู้สูงอายุ	142	คน	148	คน	อายุมากกว่า 60 ปี
รวม	1,006	คน	1,002	คน	คน

จำนวนชุมชน 8 ชุมชน

ชุมชน	ชื่อชุมชน	จำนวนครัวเรือน		หญิง		ชาย	
1	บ้านศรีโพธิ์เงิน	101	ครัวเรือน	144	คน	161	คน
2	บ้านศรีมงคล	90	ครัวเรือน	140	คน	132	คน
3	บ้านป่าไม้ศรีเหลือง	119	ครัวเรือน	161	คน	175	คน
4	บ้านร่องบง	56	ครัวเรือน	99	คน	91	คน
5	บ้านศรีพัฒนา	80	ครัวเรือน	135	คน	119	คน
6	บ้านศรีโพธิ์ทอง	87	ครัวเรือน	130	คน	116	คน
7	บ้านร่องบงใต้	66	ครัวเรือน	93	คน	101	คน
8	บ้านดอนศิลา	67	ครัวเรือน	104	คน	107	คน

3.2 การเลือกตั้ง

การเลือกตั้งสมาชิกสภาเทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน กำหนดเขตเลือกตั้ง 2 เขต เขต 1 ประกอบด้วย หมู่ที่ 1,2 และ 3 เขตที่ 2 ประกอบด้วย หมูที่ 4,5,6,7 และ 8 จำนวนสมาชิกสภาเทศบาล เขตละไม่เกิน 6 คน รวม 12 คน

การเลือกตั้งผู้บริหารท้องถิ่น กำหนดเขตเลือกตั้งสำหรับการเลือกตั้งผู้บริหารท้องถิ่น ใช้เขตของ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น เป็นเขตเลือกตั้ง จำนวนผู้บริหารท้องถิ่น 1 คน

4.สภาพสังคม

4.1 การศึกษา

- โรงเรียนประถมศึกษา,มัธยมต้น (ขยายโอกาส) 1 แห่ง
- ศูนย์เด็กเล็กก่อนวัยเรียน 1 แห่ง
- ที่อ่านหนังสือพิมพ์ประจำหมู่บ้าน 8 แห่ง (หมู่ที่ 1-8)

4.2 สาธารณสุข

- โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล 1 แห่ง

4.3 อาชญากรรม

เทศบาลไม่มีเหตุอาชญากรรมเกิดขึ้น แต่มีเหตุการณ์ลักขโมยทรัพย์สินประชาชน ซึ่งเทศบาล ก็ได้ดำเนินการป้องกันการเกิดเหตุดังกล่าว จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐานพบว่า ส่วนมากครัวเรือนมีการป้องกัน อุบัติภัยอย่างถูกวิธี มีความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน และทางเทศบาลก็มีวิธีการแก้ปัญหาของเทศบาลที่ สามารถดำเนินการได้ตามอำนาจหน้าที่และงบประมาณที่มีอยู่อย่างจำกัด คือการติดตั้งกล้องวงจรปิดใน สถานที่ราชการ ติดตั้งสัญญาณไฟสาธารณะข้างทางและซอยในหมู่บ้าน ไฟกระพริบทางร่วมทางแยก รวมทั้ง ได้ตั้งจุดตรวจ จุดสกัด จุดบริการประชาชนในช่วงเทศกาลที่มีวันหยุดหลายวันเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับ ประชาชน แต่ปัญหาที่พบเป็นประจำคือการทะเลาะวิวาทของกลุ่มวัยรุ่นโดยเฉพาะในสถานที่จัดงานดนตรี งานมหรสพ เป็นปัญหาที่ชุมชนได้รับผลกระทบเป็นอย่างมาก การแก้ไขปัญหา คือการแจ้งเตือนให้ผู้ปกครอง ดูแลบุตรหลานของตน ประชาสัมพันธ์ให้ทราบถึงผลกระทบ ผลเสียหาย และโทษที่ได้รับจากการเกิดเหตุ ทะเลาะวิวาท การขอความร่วมมือไปยังผู้นำ การขอกำลังจาก ตำรวจ ผู้นำ อปพร. เพื่อระงับเหตุไม่ให้เกิด ความรุนแรง แต่จะไม่ให้เกิดขึ้นเลยยังเป็นปัญหาที่ปัจจุบันไม่สามารถที่จะแก้ไขได้ ทั้งที่มีการร่วมมือกันหลาย ฝ่าย เป็นเรื่องที่ทางเทศบาลจะต้องหาวิธีที่จะแก้ไขปัญหาให้กับประชาชนต่อไปตามอำนาจหน้าที่ที่สามารถ ดำเนินการได้

4.4 ยาเสพติด

ปัญหายาเสพติดในชุมชนของเทศบาล จากการที่ทางสถานีตำรวจภูธรป่าแดดได้แจ้งให้กับเทศบาลทราบนั้นพบว่าในเขตเทศบาลมีผู้ที่ติดยาเสพติดแต่เมื่อเทียบกับพื้นที่อื่นถือว่าน้อย และยังไม่พบผู้ค้า เหตุผลก็เนื่องมาจากว่าได้รับความร่วมมือกับทางผู้นำ ประชาชน หน่วยงานของเทศบาลที่ช่วยสอดส่องดูแลอยู่เป็นประจำ การแก้ไขปัญหาของเทศบาลสามารถทำได้เฉพาะตามอำนาจหน้าที่เท่านั้น เช่น การรณรงค์การประชาสัมพันธ์ การแจ้งเบาะแส การฝึกอบรมให้ความรู้ ถ้านอกเหนือจากอำนาจหน้าที่ ก็เป็นเรื่องของอำเภอหรือตำรวจแล้วแต่กรณี ทั้งนี้ เทศบาลก็ได้ให้ความร่วมมือมาโดยตลอด

4.5 การสังคมสงเคราะห์

เทศบาลได้ดำเนินการด้านสังคมสงเคราะห์ ดังนี้

- ดำเนินการจ่ายเบี้ยยังชีพให้กับผู้สูงอายุ ผู้พิการ และผู้ป่วยเอดส์
- รับลงทะเบียนและประสานโครงการเงินอุดหนุนเพื่อการเลี้ยงดูเด็กแรกเกิด
- ประสานการทำบัตรพิการ
- ตั้งโครงการการจ้างนักเรียน/นักศึกษาทำงานช่วงปิดภาคเรียน
- ตั้งโครงการช่วยเหลือผู้ยากจน ยากไร้ รายได้น้อย และผู้ด้อยโอกาสไร้ที่พึ่ง
- ตั้งโครงการปรับปรุงซ่อมแซมบ้านผู้ยากไร้
- ตั้งโครงการสังฆทานต่อบุญ
- โครงการทอดผ้าป่าขยะเพื่อช่วยเหลือผู้ยากไร้
- มีหน่วยกู้ชีพกู้ภัยตำบลศรีโพธิ์เงิน
- มีศูนย์ป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย
- มีหน่วยบริการประชาชนตำบลศรีโพธิ์เงิน

5. ระบบบริการพื้นฐาน

5.1 การคมนาคมขนส่ง

- การคมนาคมขนส่งระหว่างตำบลใช้ทางหลวงหมายเลข 1202 สายพะเยา-ป่าแดด
- การคมนาคมขนส่งระหว่างหมู่บ้านใช้เส้นทางถนนเชื่อมติดต่อระหว่างหมู่บ้านซึ่งมีรถโดยสารประจำทางสายป่าแดด – พะเยา บริการรับจ้างทุกวัน

5.2 การไฟฟ้า

การขยายเขตไฟฟ้า ปัจจุบันมีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน คิดเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ ปัญหาคือไฟฟ้าส่องสว่างทางหรือที่สาธารณะยังไม่สามารถดำเนินการครอบคลุมพื้นที่ได้ทั้งหมด เนื่องจากพื้นที่ที่มีความต้องการให้ติดตั้งไฟฟ้าส่องสว่างนั้นยังไม่เป็นที่สาธารณะ เทศบาลจึงไม่สามารถดำเนินการได้เช่นเดียวกับถนน การแก้ปัญหา คือ ประสานความร่วมมือกันในหลายๆ ฝ่าย เพื่อที่จะทำความเข้าใจกับประชาชนในพื้นที่และวิธีการที่จะดำเนินการแก้ไขอย่างไร ทั้งนี้เทศบาลก็ได้ตั้งงบประมาณในส่วนนี้ไว้แล้ว และได้แจ้งประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้รับทราบถึงเหตุผลเพื่อที่จะได้ช่วยกันแก้ไขปัญหาให้กับชุมชน

5.3 การประปา

การประปาในเขตตำบลศรีโพธิ์เงิน มีกิจการประปาเป็นของแต่ละหมู่บ้าน จำนวน 8 หมู่บ้าน สามารถให้บริการได้ครอบคลุมทุกหลังคาเรือน และมีน้ำใช้ตลอดทั้งปี บางครั้งมีปัญหาคือ น้ำประปาขุ่นบ่อย สาเหตุเนื่องจากเป็นท่อประปาเก่าเกิดการตกตะกอนของน้ำ ปัจจุบันยังไม่ประสบปัญหาการขาดแคลนน้ำใช้

อุปโภค บริโภค การแก้ปัญหาคือ การลงพื้นที่ดำเนินการแก้ไขตามจุดที่เกิดปัญหาในทันที และทางเทศบาลก็ได้นำโครงการซ่อมแซมระบบประปาหมู่บ้านบรรจุในแผนพัฒนาสี่ปี เพื่อที่จะพิจารณาดำเนินการในปีต่อไป เมื่อมีงบประมาณและความจำเป็นก็สามารถดำเนินโครงการได้ต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนในพื้นที่ต่อไป

5.4 โทรศัพท์

สถานีโทรคมนาคมอื่นๆ - แห่ง

5.5 ไปรษณีย์หรือการสื่อสารหรือการขนส่งหรือวัสดุครุภัณฑ์

พื้นที่ตำบลศรีโพธิ์เงินจะเดินทางไปใช้บริการที่ไปรษณีย์อำเภอป่าแดด ให้บริการเวลา 08.00-16.00 น. ในวันจันทร์ – วันเสาร์ (วันเสาร์ครึ่งวัน) หยุดวันอาทิตย์

6. ระบบเศรษฐกิจ

6.1 การเกษตร

ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น การทำนา ทำไร่ (ข้าวโพด,มันสำปะหลัง) ทำสวน (ลำไย)

6.2 การประมง

(ในเขตเทศบาลไม่มีการประมง)

6.3 การปศุสัตว์

เป็นการประกอบการในลักษณะเลี้ยงในครัวเรือนเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริม เช่น การเลี้ยงไก่ เป็ด โค สุกร กระบือ

6.4 การบริการ

โรงแรม	-	แห่ง
ร้านอาหาร	4	แห่ง
โรงภาพยนตร์	-	แห่ง
สถานีขนส่ง	-	แห่ง
ร้านเกมส์	-	แห่ง

6.5 การท่องเที่ยว

ในเขตเทศบาลไม่มีแหล่งท่องเที่ยว แต่ได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวให้เกิดขึ้นในชุมชน เช่น การจัดงานประเพณีต่างๆ การจัดสร้างสวนสาธารณะสำหรับใช้พักผ่อนหย่อนใจ

6.6 อุตสาหกรรม

การอุตสาหกรรมส่วนใหญ่จะเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน เช่น การทำไม้กวาด หนังสติ๊ก เย็บผ้า การจักสาน กิจการลานตากพืชผลทางการเกษตร จำนวน 1 แห่ง และกิจการอุตสาหกรรมขนาดเล็ก (โรงสีข้าวขนาดเล็ก) จำนวน 4 แห่ง

6.7 การพาณิชย์และกลุ่มอาชีพ

ร้านค้าต่างๆ	9	แห่ง
ตลาดสด	1	แห่ง
กลุ่มอาชีพขึ้นทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	18	กลุ่ม
กลุ่มออมทรัพย์	8	กลุ่ม

6.8 แรงงาน

แรงงานบางส่วน ไปรับจ้างทำงานนอกพื้นที่ รวมทั้งแรงงานที่ไปทำงานต่างประเทศ ปัญหาที่พบคือ ประชากรต้องไปทำงานนอกพื้นที่ในเมืองที่มีโรงงานอุตสาหกรรม บริษัท ห้างร้านใหญ่ๆ เพราะในพื้นที่ไม่มีโรงงานอุตสาหกรรมที่มีการจ้างแรงงานเยอะ เพราะพื้นที่ส่วนมากเป็นที่อยู่อาศัย ปัญหานี้ยังไม่สามารถแก้ไขได้

7. เศรษฐกิจพอเพียงท้องถิ่น (ด้านการเกษตรและแหล่งน้ำ)

7.1 ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้านหรือชุมชน

- หมู่ที่ 1 บ้านศรีโพธิ์เงิน จำนวนประชากรชาย 128 คน หญิง 173 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 89 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 4,800 ไร่
- หมู่ที่ 2 บ้านศรีมงคล จำนวนประชากรชาย 133 คน หญิง 138 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 90 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 2,063 ไร่
- หมู่ที่ 3 บ้านป่าไม้ศรีเหลือง จำนวนประชากรชาย 162 คน หญิง 170 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 120 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 1,263 ไร่
- หมู่ที่ 4 บ้านร่องบง จำนวนประชากรชาย 104 คน หญิง 103 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 47 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 575 ไร่
- หมู่ที่ 5 บ้านศรีพัฒนา จำนวนประชากรชาย 122 คน หญิง 145 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 79 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 1,625 ไร่
- หมู่ที่ 6 บ้านศรีโพธิ์ทอง จำนวนประชากรชาย 110 คน หญิง 128 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 81 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 2,088 ไร่
- หมู่ที่ 7 บ้านร่องบงใต้ จำนวนประชากรชาย 87 คน หญิง 84 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 65 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 1,482 ไร่
- หมู่ที่ 8 บ้านดอนศิลา จำนวนประชากรชาย 98 คน หญิง 109 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 65 ครัวเรือน พื้นที่ทั้งหมด 4,225 ไร่

7.2 ข้อมูลด้านการเกษตร

(1) หมู่ที่ 1 บ้านศรีโพธิ์เงิน
พื้นที่ทั้งหมด 4,800 ไร่

(2) หมู่ที่ 2 บ้านศรีมงคล
พื้นที่ทั้งหมด 2,063 ไร่

(3) หมู่ที่ 3 บ้านป่าไม้ศรีเหลือง
พื้นที่ทั้งหมด 1,263 ไร่

(4) หมู่ที่ 4 บ้านร่องบง
พื้นที่ทั้งหมด 575 ไร่

(5) หมู่ที่ 5 บ้านศรีพัฒนา
พื้นที่ทั้งหมด 1,625 ไร่

(6) หมู่ที่ 6 บ้านศรีโพธิ์ทอง
พื้นที่ทั้งหมด 2,088 ไร่

(7) หมู่ที่ 7 บ้านร่องบงใต้
พื้นที่ทั้งหมด 1,482 ไร่

(8) หมู่ที่ 8 บ้านดอนศิลา
พื้นที่ทั้งหมด 4,225 ไร่

8. ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม

8.1 การนับถือศาสนา

ประชากรส่วนใหญ่ในพื้นที่ตำบลศรีโพธิ์เงินนับถือศาสนาพุทธ มีวัด 3 แห่ง 1) วัดศรีดอนมูล ตั้งอยู่หมู่ที่ 3 2) วัดดอนศิลา ตั้งอยู่หมู่ที่ 8 3) วัดอโยนาราม ตั้งอยู่หมู่ที่ 8

8.2 ประเพณีและงานประจำปี

- ประเพณีวันขึ้นปีใหม่	ประมาณเดือน มกราคม
- ประเพณีไหว้สาพระธาตุขุนน้ำ พระธาตุจำเมือง	ประมาณเดือน เมษายน
- ประเพณีวันสงกรานต์	ประมาณเดือน เมษายน
- ประเพณีวันเข้าพรรษา	ประมาณเดือน กรกฎาคม
- ประเพณีออกพรรษา	ประมาณเดือน ตุลาคม
- ประเพณีลอยกระทง	ประมาณเดือน พฤศจิกายน

8.3 ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภาษาถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนในเขตเทศบาลได้อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ วิธีการทำเครื่องจักสานใช้สำหรับในครัวเรือน และวิธีการจับปลาธรรมชาติ

ภาษาถิ่น ส่วนมากร้อยละ 90% พูดภาษาพื้นเมือง

8.4 สินค้าพื้นเมืองและของที่ระลึก

ประชาชนในเขตเทศบาลได้ผลิตของใช้พื้นเมืองขึ้นใช้ในครัวเรือนและเหลือเอาไว้จำหน่ายบ้าง ได้แก่ เครื่องจักสานที่ทำจากไม้ไผ่ ไม้กวาดดอกหญ้า หนังสติ๊ก

9. ทรัพยากรธรรมชาติ

9.1 น้ำ

น้ำที่ใช้ในการอุปโภค-บริโภค เป็นน้ำที่ได้จากน้ำใต้ดิน นำมาผ่านกระบวนการของระบบประปา และน้ำฝน ส่วนน้ำที่ให้เพื่อการเกษตร มาจากอ่างเก็บน้ำหนองเพิงนาค อ่างเก็บน้ำม่อนป่าเหียง อ่างเก็บน้ำห้วยโป่ง อ่างเก็บน้ำห้วยดอกด้าย

9.2 ป่าไม้

ทรัพยากรป่าไม้ของตำบลศรีโพธิ์เงิน อยู่ในพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติป่าแม่ปืม ส่วนใหญ่จะเป็นป่าเบญจพรรณและป่าเต็งรังปกคลุม พื้นที่ส่วนใหญ่ของอุทยานแห่งชาติก็เป็นจุดเด่นที่สร้างสีสันงดงามในยามหน้าแล้งที่ผืนป่าพากันเปลี่ยนสี

9.3 ภูเขา

ในเขตเทศบาลไม่มีภูเขา

9.4 คุณภาพของทรัพยากรป่าไม้

คุณภาพของทรัพยากรป่าไม้ในพื้นที่เทศบาลอยู่ในพื้นที่อุทยานแห่งชาติแม่ปืม ประกอบด้วยป่าที่แตกต่างกันถึง 4 ประเภท คือ ป่าดิบแล้ง ป่าเบญจพรรณ ป่าเต็งรัง และป่าสนเขา มีพันธุ์ไม้ที่สำคัญ ได้แก่ สักแดง ประดู่ มะค่าโมง ชิงชัน เต็งรัง เหียง พลวง สนสองใบ และไม้วงศ์ก่อ เป็นต้น ด้วยความหลากหลายของพืชพรรณทำให้พบสัตว์ป่าประเภทนกอยู่เป็นจำนวนมากกว่า 40 ชนิด เช่น นกเขาเขียว นกเขาเขียวก้านตองท้องสีส้ม นกเปล้าธรรมดา นกหัวขวานใหญ่สีเทา นกปรอดเหลืองหัวจุก และเหยี่ยวดง นอกนั้นก็มีสัตว์ป่าอื่นๆ อีกมากมาย เช่น เก้ง หมูป่า เสือปลา กระจง กระเล็นปลายหูสั้น และกระรอก เป็นต้น มีสภาพป่าอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ป่าหลายชนิด

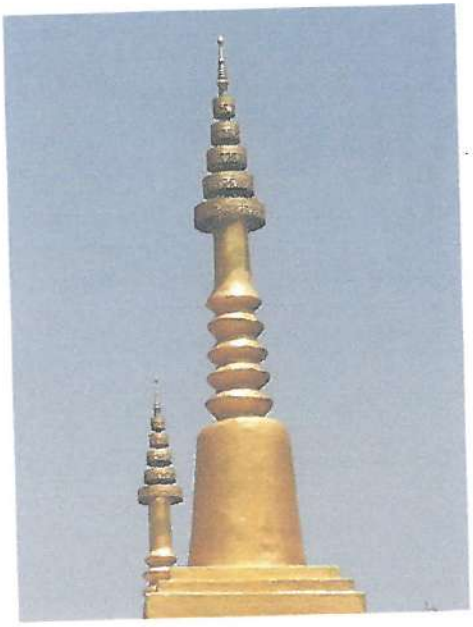
ประวัติพระธาตุขุนน้ำ

พระธาตุขุนน้ำ เป็นพระธาตุเจดีย์เก่าแก่ของตำบลศรีโพธิ์เงิน ได้บูรณะขึ้นมาเป็นที่สักการบูชา พระธาตุขุนน้ำ ตั้งอยู่หมู่ที่ 6 ตำบลศรีโพธิ์เงิน









ประวัติพระธาตุจำเมือง

พระธาตุจำเมือง เป็นพระธาตุเจดีย์เก่าแก่ของตำบลศรีโพธิ์เงิน ได้บูรณะขึ้นมาเป็นที่สักการบูชา พระธาตุจำเมือง ตั้งอยู่หมู่ที่ 1 ตำบลศรีโพธิ์เงิน









ประวัติวัดศรีดอนมูล

วัดศรีดอนมูล เดิมตั้งอยู่ทางทิศเหนือของหมู่บ้านป่าไม้สีเหลือง โดยตั้งเป็นสำนักสงฆ์เมื่อปี 2497 มีพระอาจารย์หลอมเป็นเจ้าสำนัก ปี พ.ศ. 2506 พระอธิการทองเข่ง อินทปัญโญ เป็นเจ้าอาวาส ได้ปรึกษากับชาวบ้านย้ายวัดมาอยู่กลางหมู่บ้านจึงสร้างวัดศรีดอนมูลขึ้น ณ สถานที่ปัจจุบัน โดยเริ่มก่อสร้างกุฏิชั่วคราวทำด้วยไม้เพื่อประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เมื่อปี พ.ศ. 2516 พระอธิการคำแสน (อาจารย์หนานแสน ปัจจุบัน) เป็นเจ้าอาวาส ได้ปรึกษาชาวบ้าน จัดสร้างวิหารถาวรขึ้น เริ่มลงฐานราก ในปี พ.ศ. 2517 และในปี พ.ศ. 2518 พระมหาสว่าง ติกขปัญโญ (อาจารย์สว่าง พรหมชาติ) ได้นำศรัทธา จากกรุงเทพฯ มาทอดกฐินที่วัด ได้เงินมาทำการสร้างพระวิหาร และในปีเดียวกันได้นำศรัทธาจากกรุงเทพฯ นำโดยคุณไสว งามนนท์ ก่อสร้างพระประธาน โดย ฯพณฯ สัญญาธรรมศักดิ์ ประธานองคมนตรี เป็นประธานหล่อพระประธาน แล้วนำขึ้นทูลเกล้าถวายแด่องค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พระราชทานพระนามพระประธานว่า "พระพุทธศรีมงคล" ปี พ.ศ. 2519 สร้างพระวิหารเสร็จสมบูรณ์ ปี พ.ศ. 2520 พระมหาสว่าง ติกขปัญโญ ได้ขอพระราชทานวิสุงคามสีมา ผ่านทางสภามหาคณิสรณ์ (สภาคณะสงฆ์มหานิกาย) ปี พ.ศ. 2521 ได้ทำการผูกพัทธสีมา โดย ท่านพระเดชพระคุณเจ้าคณะจังหวัด ท่านพระราชปัญญาโมลี เจ้าคณะจังหวัด นับต่อจากคณะศรัทธาก็ได้บูรณปฏิสังขรณ์วัดมาโดยตลอด เป็นที่ปฏิบัติศาสนกิจของพุทธศาสนิกชนถึงปัจจุบัน มีพระอธิการยุทธ รักษาการตำแหน่งเจ้าอาวาส





ประวัติสำนักสงฆ์อโยนาราม

สำนักสงฆ์อโยนาราม ตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2537 โดยมีแม่ชีหนูโลม จุมผา เป็นผู้ริเริ่มก่อสร้างมี พระบริรักษ์ โอภาโส เป็นเจ้าอาวาสคนแรก มาจำพรรษา ได้สร้างกุฏิสงฆ์ สร้างวิหารบำเพ็ญกุศล และกุฏิที่พักของแม่ชีจำนวนหลายหลัง สำนักสงฆ์แห่งนี้ มีความเชื่อในทางโชคลาง การดูดวง และเชื่อเรื่องภูตผี ปัจจุบันมีพระพิเชษฐ์ ปิยธรรมโม รักษาการตำแหน่งเจ้าอาวาส











ประวัติแม่ชีหนูโลม จุมผา

ชื่อ – สกุล นางหนูโลม จุมผา

เกิดวันที่ 9 มกราคม 2490

ภูมิลำเนาเดิม จังหวัดนครราชสีมา

ที่อยู่ปัจจุบัน 30 หมู่ 7 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย

จำนวน บุตร – ธิดา รวม 4 คน ชาย 3 คน หญิง 1 คน

ระดับการศึกษาสูงสุด ป.4 จาก โรงเรียนบ้านหินแห่ อำเภอบัวใหญ่ จังหวัดนครราชสีมา



ประวัติพระพิเชษฐ์ ปิยธรรมโม

ชื่อ – สกุล (เดิม) นายพิเชษฐ์ มหาชัยสิริมงคล

เกิดวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2528

ชื่อ – สกุล บิดา นายวีระ ยิ้มจอหอ

ชื่อ – สกุล มารดา นางหนูโลม จุมผา

ภูมิลำเนาเดิม จังหวัดนครราชสีมา

ที่อยู่ปัจจุบัน 30 หมู่ 7 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย

การศึกษา พุทธศาสตร์บัณฑิต (พธ.บ.) คณะสังคมศาสตร์ สาขารัฐศาสตร์ วิชาเอก การเมืองการปกครอง จาก มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

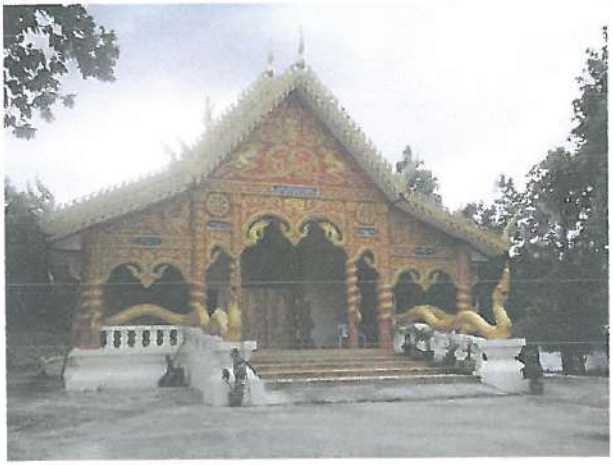
ประวัติวัดบ้านดอนศิลา

วัดบ้านดอนศิลา หรือสำนักสงฆ์อรหันตา (เดิม) ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2535 โดยมีแม่ชีหนูโลม จุมผา และคณะศรัทธาบ้านดอนศิลา สร้างขึ้นบนม่อนขะตุ๊ก เดิมเป็นสำนักสงฆ์อรหันตา เริ่มแรกมีแม่ชีปฏิบัติธรรมประจำอยู่ที่สำนักสงฆ์แห่งนี้ ต่อมามีชาวบ้านได้ไปนิมนต์ พระพรพรหม (พระเกียรติ) จากจังหวัดลำปางมาจำพรรษา และเกิดขัดแย้งกับแม่ชีหนูโลม จุมผา ชาวบ้านไม่พอใจ ให้แม่ชีหนูโลมไปอยู่ที่อื่น แม่ชีหนูโลมจึงได้สร้างสำนักสงฆ์ใหม่ชื่อ สำนักสงฆ์อโยนาราม ซึ่งอยู่บริเวณเดียวกัน พระพรพรหมได้เป็นผู้นำสร้างอาคารเสนาสนะ เจดีย์ วิหาร และก่อสร้างกุฏิยังไม่เสร็จท่านก็ย้ายไปจำพรรษาที่อื่น ต่อมาพระครูไพศาล (อาจารย์ปรีชา) เป็นเจ้าอาวาส ได้สร้างโบสถ์วิหาร และถาวรวัตถุอื่นๆ อีก บริเวณวัดดอนศิลา เป็นที่ตั้งของคูเมืองเดิม จึงได้มีการอนุรักษ์ป่าไม้ จัดเป็นสถานที่ร่มรื่น สงบ เหมาะแก่การปฏิบัติธรรม ปัจจุบันมีพระประเวศย์ ฐิตปุณโญ เป็นเจ้าอาวาส









ประวัติหนองเพิงนาค

ตามตำนานเล่ากันว่า ในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 ของทุกปี จะมีพญานาคขึ้นมาเล่นน้ำเป็นประจำ และขณะที่เล่นน้ำอยู่นั้น ก็มีมีมโหรีบรรเลงเพลงขับกล่อมให้ฟัง เชื่อกันว่ามีพญานาคอาศัยอยู่ในถ้ำใต้หนองน้ำ ชาวบ้านจึงเรียกหนองน้ำแห่งนี้ว่า "หนองเพิงนาค" เมื่อเวลาผ่านไปนานหลายปี ทางสำนักงาน รพช. ได้มีโครงการขุดลอกหนองเพิงนาคขึ้นเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2538 เพื่อใช้เป็นสาธารณะประโยชน์ต่อไป ปัจจุบันหนองเพิงนาค ตั้งอยู่ หมู่ 2 ตำบลศรีโพธิ์เงิน อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย มีเนื้อที่ประมาณ 50 ไร่ รูปร่างคล้ายก้นกระทะ เป็นแหล่งน้ำหลักของหมู่บ้าน ชาวบ้านใช้เป็นแหล่งหาปลา ใช้ในการเกษตร เช่นปลูกข้าว ปลูกแตงโม ทำไร่ ทำสวน เพาะเห็นฟาง และใช้เป็นสถานที่จัดงานประเพณีลอยกระทง



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ความหมายของคำว่า "ภูมิปัญญาท้องถิ่น"
ภูมิ มีความหมายว่า พื้น ชั้น พื้นเพ
ปัญญา หมายความว่า ความรอบรู้ ความรู้ทั่วไป ความฉลาดเกิดแต่การเรียน และคิด
ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ
ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความสามารถในการใช้พื้นความรู้ สร้างสรรค์งานเพื่อพัฒนา และดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น

สาขาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น ความรู้ความสามารถ ดังกล่าว เป็นสิ่งที่สะสมมานาน เป็นโครงสร้างความรู้ที่มีหลักการ มีเหตุผลในตัวเอง ที่น่าศึกษา ควรอนุรักษ์และสืบทอด
ผู้ที่ได้ชื่อว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น มีอยู่มากมายในท้องถิ่น แต่ละคนต่างมีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ มีผลงานเพื่อการดำรงชีวิตที่แตกต่างกันออกไปหลายด้าน หลายสาขา ดังนี้

1. สาขาเกษตรกรรม

คือผู้มีความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ และมีผลงานด้านการทำไร่ ทำนา เลี้ยงสัตว์ ประมง ทำไร่นาสวนผสม ฯลฯ โดดเด่น เลี้ยงตัวเองและครอบครัว ได้อย่างพอเพียง มีรายได้จากผลผลิตด้านนี้ มีแนวคิดที่ดี แปลกใหม่ที่เป็นประโยชน์ และช่วยพัฒนา อาชีพด้านนี้ได้อย่างน่าสนใจ เช่น ผู้คิดริเริ่มการทำการเกษตรแบบผสมผสานเกษตรแบบพอเพียง เกษตรแบบพอเพียง เกษตรที่เอื้อประโยชน์ต่อชีวิต และสิ่งแวดล้อม ฯลฯ

2. สาขาคหกรรม

คือผู้มีความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ และมีผลงานโดดเด่น ในเรื่องต่อไปนี้

2.1 ด้านอาหาร เป็นต้นตำหรับการปรุงอาหารที่มีรสชาติอร่อย ให้คุณค้านโภชนาการ ใช้วัสดุที่มีราคาไม่แพง และหาง่ายในท้องถิ่น รู้จักคิด ดัดแปลงสูตรอาหารได้แปลกใหม่ หรือเป็นผู้ที่สืบสาน ตำรับตำราที่มีอาหารรสเลิศ สามารถผลิตเป็นสินค้าจำหน่ายได้ เช่น การทำปลาร้า ปลาส้ม หรือแหนม ขนมต่างๆ ฯลฯ

2.2 ด้านงานประดิษฐ์เครื่องนุ่งห่ม สามารถทำเป็นอาชีพจำหน่าย ได้สามารถทำเลี้ยงตัวเอง และครอบครัวได้ เช่น การทำผ้านวม การตัดเย็บเสื้อผ้า

2.3 ด้านที่อยู่อาศัย สามารถจัดบ้านเรือน บริเวณได้น่าอยู่ น่าอาศัยตามอัตภาพ ทำให้มีสุขภาพอนามัยในการอยู่อาศัย

3. สาขาศิลปกรรม

คือผู้มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานโดดเด่นในเรื่องต่อไปนี้
คือผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานโดดเด่นในเรื่องต่อไปนี้

3.1 ด้านจิตรกรรม คือ การวาดภาพบนฝาผนัง การเขียนภาพลงบนผ้า หน้าผา การสักลาย ฯลฯ

3.2 ด้านประติมากรรม คือผู้มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ และมีฝีมือในการปั้น แกะสลัก การหล่อ เช่น หล่อพระพุทธรูป ปั้นโอ่ง สลักลวดลาย ประดับต้นเทียน สิ่งก่อสร้าง

3.3 ด้านสถาปัตยกรรม คือผู้ที่มีความรู้ความสามารถประสบการณ์เรื่องการก่อสร้างอาคารบ้านเรือน โบสถ์ ศาลา ศาลพระภูมิ ฯลฯ

3.4 ด้านหัตถกรรม (งานช่างฝีมือ) คือผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีผลงานในสิ่งที่ทำมือ เช่น เครื่องจักรสานต่างๆ

3.5 ด้านการประดิษฐ์ คือผู้ที่มีความรู้ความสามารถ มีประสบการณ์ด้านการจัดทำผลงานเลียนแบบธรรมชาติ เช่น การประดิษฐ์ดอกไม้ บายศรี การตกแต่งลวดลายผืนผ้า ฯลฯ

3.6 ด้านดนตรี นาฏศิลป์ และการเล่นพื้นบ้าน คือผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ด้านการเล่นดนตรี การขับลำ การฟ้อนรำ การคิดวิธีการเล่นพื้นบ้าน หมอลำ ลิเก ฯลฯ

4. สาขาสาธารณสุข

คือผู้มีความรู้ ความสามารถมีประสบการณ์ด้านการใช้ยาสมุนไพร การรักษาโรคแผนโบราณ การรักษาสุขาภาพอนามัย ร่างกาย การสืบสานตำราสมุนไพร หมอนวดแผนโบราณ หมอตำแย ฯลฯ

5. สาขาภาษาและวรรณกรรม

คือผู้มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ในการแต่งวรรณกรรมพื้นบ้าน การคิดประดิษฐ์อักษรภาษาถิ่น การสืบสานอักษรโบราณ วรรณกรรมท้องถิ่น ฯลฯ

6. สาขาอื่นๆ

ภูมิปัญญาด้านอื่นๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมาแล้ว ได้แก่ ภูมิปัญญา หรือผู้ที่มีความรู้ ความสามารถประสบการณ์ด้านต่อไปนี้

1. ด้านพิธีกรรมต่างๆ ได้แก่ผู้มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานเกี่ยวกับการประกอบพิธีกรรมต่างๆ เช่น หมอสูตรขวัญ
2. ด้านโหราศาสตร์ ได้แก่ผู้มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ และมีผลงานด้านโหราศาสตร์ หรือหมอดู ฯลฯ
3. ด้านขนบธรรมเนียมประเพณี ได้แก่ ผู้มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ในการปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมของท้องถิ่นนั้นๆ

การถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น

การถ่ายทอดความรู้ คือ การบอกวิชาความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ และนำไปปฏิบัติได้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมักจะถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้เรียน หรือกลุ่มเป้าหมายไปโดยอัตโนมัติ ไม่ได้เรียนวิชาการสอนจากสถาบันใดๆ แต่จะใช้สามัญสำนึกแบบสังคมประกิต คือ การเรียนการสอนที่เกิดขึ้นจากการเลียนแบบ และจดจำสืบทอดกันมาในครอบครัว และใช้การถ่ายทอดโดย

1. การสาธิต คือการทำให้ดูเป็นตัวอย่าง อธิบายทุกขั้นตอน ให้ผู้เรียนทำให้เข้าใจแล้วให้ผู้เรียนปฏิบัติตาม

2. การปฏิบัติจริง คือ ฟังคำบรรยาย อธิบาย สาธิต แล้วนำไปปฏิบัติจริง และปฏิบัติซ้ำๆ จนเกิดความชำนาญ เพราะผลงานที่จะใช้ดำรงชีวิตได้ ต้องเป็นผลงานที่เกิดขึ้นจริง นำเอาไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ใช่ผลงานที่กล่าวอ้างไว้ในตำราเท่านั้น

กลุ่มเป้าหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้เรียน หรือกลุ่มเป้าหมายที่รับการถ่ายทอด ภูมิปัญญาจากผู้รู้ในท้องถิ่น ส่วนมากจะเป็นคนในครอบครัว เป็นญาติโดยสายเลือด เนื่องจากความรู้บางอย่างผู้รู้ทั้งหลายมักหวงแหนมาก จะไม่แพร่หลายให้คนอื่นๆ รู้ที่เป็นอย่างนี้เพราะสาเหตุหลายประการคือ

1. กลัวการแย่งการทำมาหากิน โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้ที่จะต้องทำผลผลิตเพื่อค้าขาย
2. กลัวเรื่องชื่อเสียง เกียรติภูมิ และกลัวคนอื่นขโมยภูมิปัญญา ถ้าถ่ายทอดความรู้ให้กับคนอื่นแล้วเขาทำดีกว่าเจ้าตำรับก็จะไม่มีชื่อเสียง
3. มีความเชื่อ และถือสัจจะจากปู่ย่า ตา ทวด ที่ต้องการปกปิดเคล็ดลับหรือกลวิธีการผลิต
4. สื่อและเทคโนโลยียังไม่พัฒนาเท่าที่ควร

ปัจจุบันนี้ กลุ่มเป้าหมายของการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นขยายไปสู่สาธารณชนทั่วไปบ้างแล้ว อาจเนื่องจากสาเหตุต่างๆ ต่อไปนี้

1. ได้รับการกระตุ้นและสร้างความตระหนักจากหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน เช่น หน่วยงาน พัฒนาชุมชน กรมการศึกษานอกโรงเรียน สำนักงานเกษตร ฯลฯ
2. การถ่ายทอดความรู้ได้รับค่าตอบแทน ภูมิปัญญาท้องถิ่นบางคนจะตั้งราคาวิชาไว้มากน้อยขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาดสำหรับวิชาชีพนั้นๆ
3. สื่อต่างๆ ในปัจจุบันมีมากมายหลายประเภท ภูมิปัญญาสามารถถ่ายทอดความรู้โดยใช้สื่อต่างๆ ได้อย่างสะดวก หน่วยงานต่างๆ ที่ให้การสนับสนุนภูมิปัญญาก็สามารถถ่ายทอด สืบทอดความรู้ได้อย่างกว้างขวาง
4. ความจำเป็นในการผลิต ทำให้ภูมิปัญญาต้องถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นๆ นอกเหนือจากคนในครอบครัวหรือผู้สืบสายเลือด เพื่อต้องการเพิ่มผลผลิตสู่ตลาด

ภูมิปัญญาด้านศาสนาและพิธีกรรม

๑. ความเชื่อและพิธีกรรมของล้านนา

ตำนานต่าง ๆ และพิธีกรรมที่มีการปฏิบัติอย่างต่อเนื่องจากอดีตอันยาวนานจนถึงปัจจุบันพบว่า คนในล้านนามีความคิดความเชื่อและระบบคุณค่าที่มีการพัฒนาการมายาวนานกว่าพันปีแล้ว ในที่นี้ขอเรียกรวม ๆ เป็นภูมิปัญญาสั่งสม ซึ่งแสดงให้เห็น ระบบความคิด ความเชื่อ คุณค่า ความหมาย ท่าที และความรู้สึกที่คนมีต้องการปรับตัวและการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆต่อเนื่องกันหลายศตวรรษในล้านนาแล้วก่อตัวขึ้นเป็นสิ่งที่เรียกว่าระบบศีลธรรมหรือภูมิปัญญาแห่งล้านนาภูมิปัญญาสั่งสมดังกล่าวนี้ อานันท์ กาญจนพันธ์ ศึกษาความเชื่อดั้งเดิมของชาวล้านนาได้จำแนกตามลักษณะของอุดมการณ์ ในสาระสำคัญพอจะประมวลโดยสังเขปเกี่ยวกับความเชื่อ ๕ ลักษณะได้ดังนี้

๑. ความเชื่อเกี่ยวกับต้นกำเนิดของมนุษย์และชนชาติ
จำแนกสรุปความเชื่อ เกี่ยวกับต้นกำเนิดมนุษย์และชนชาติออกเป็น ๓ ลักษณะ คือ

๑. นิทานปรัมปรา เรื่องมนุษย์เกิดจากน้ำเต้า มีข่า กระเหรี่ยงและไท สะท้อนการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในลุ่มน้ำโขง ๆ ในลุ่มน้ำโขง

๒. นิทานปรัมปราที่ให้ความสำคัญกับมนุษย์คู่แรก เป็นต้นโคตรวงศ์ของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในล้านนาและอีสาน คือ ปู่แสะสีย่าแสงไส้หรือปู่สังกะสาย่าสังกะสี

๓. นิทานปรัมปราที่มีพลังเหนือธรรมชาติเป็นผู้สร้างคือ แถน แล้วส่งมนุษย์ผู้เก่งกล้าลงมาปกครอง ซึ่งในตำนานไทอาหมเทวดาส่ง"ขุนหลวง ขุนหลาย"ลงมาครองเมืองนูนสูนและกลายมาเป็นต้นตระกูลไท

๒. ความเชื่อเกี่ยวกับอำนาจของความอุดมสมบูรณ์

สังคมเกษตรกรรมอย่างล้านนาให้ความสำคัญยิ่งกับเรื่องความอุดมสมบูรณ์เรื่อง "ฝนตกต้องตามฤดูกาล" เพราะความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติมีความสำคัญยิ่งยวดต่อการดำรงชีวิต ความอุดมสมบูรณ์จึงเป็นเป้าหมายสูงสุดของชีวิตความเชื่อและพิธีกรรม ของคนในสังคมเกษตร แสดงออกถึงความปรารถนาที่จะขอให้อำนาจแห่งธรรมชาติ คลบันดาลให้เกิดความอุดมสมบูรณ์

๓. ความเชื่อเกี่ยวกับการนับถือผี

ชาวล้านนาเชื่อว่าผีเป็นตัวแทนอำนาจเหนือธรรมชาติที่มีอิทธิพลต่อชีวิตมนุษย์ ความเชื่อนี้เป็นความเชื่อดั้งเดิมขั้นพื้นฐานในสังคมของกลุ่มชาติพันธุ์ไท ความเชื่อเกี่ยวกับการนับถือผีมีลักษณะใกล้เคียงและเชื่อมโยงกับความเชื่อเดิมอื่น ๆได้แก่ ความเชื่อเกี่ยวกับความอุดมสมบูรณ์ และความเชื่อเรื่องขวัญ หัวใจ สำคัญของความเชื่อทั้งสามนี้ร่วมกัน คือ การมองเห็นความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของโลกทางวัตถุและโลกทางจิต ซึ่งแสดงออกเป็นรูปธรรมด้วยการเคารพธรรมชาติที่สามารถบันดาลทั้งความผาสุกและ/หรือความ

ทุกข์ยากไม่ว่าจะเป็น ป่า เขา ต้นไม้ สายน้ำ แผ่นดิน ฯลฯ โดยการซ่นไหว้"อำนาจ" ที่สิงสถิตอยู่ในธรรมชาติ เช่น ผีขุนน้ำ เจ้าป่า เจ้าเขา เป็นต้น

๔. ความเชื่อเกี่ยวกับขวัญ

ความเชื่อเรื่องผีคือ เรื่องขวัญ ในเชิงจิตวิทยาของคนล้านนาทุกสิ่งทุกอย่างไม่ว่า คน สัตว์ พืช สิ่งของต่างก็มีขวัญทั้งสิ้น เพราะขวัญเป็นพลังของชีวิต จึงเกิดพิธีกรรมที่เรียกว่าประเพณีฮ้องขวัญ การทำเพื่อให้กำลังใจเพื่อฉลองความสำเร็จในชีวิต เพื่อสนองความเชื่อสืบมา

๕. ความเชื่อในยุคอุดมคติและการปลดปล่อย

สังคมล้านนาก็เช่นเดียวกับสังคมประเพณีแบบดั้งเดิมอื่น ๆ ที่ล้วนมีความเชื่อในยุคอุดมคติ และการปลดปล่อย ซึ่งแสดงออกในรูปขบวนการต่อสู้เพื่อสังคมอุดมคติ ผู้ร่วมขบวนการมุ่งมั่นมองไปในอนาคตว่า โลกอุดมคติจะเกิดเป็นจริงได้โดยมีผู้ปลดปล่อย ซึ่งมีลักษณะของวีรชนทางวัฒนธรรมหรือผีบรรพชนนั่นคือ ผู้ปลดปล่อยทำหน้าที่เป็นผู้เชื่อมโลกของจิตใจกับโลกของวัตถุ หรือปลดปล่อย ให้ผู้คนหลุดพ้นจากทุกข์ ทั้งปวงทานาเบได้เคยให้แง่คิด *"ขบวนการสังคมในอุดมคติเหล่านี้เป็นการแสวงหาอำนาจทางการเมืองแนวใหม่ของพลังสังคมชาวนาและแตกต่างจากลักษณะขบวนการพระศรีอาริย์อย่างชัดเจน ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่า ความเชื่อเรื่องตนบุญเกี่ยวพันกับความคิดเรื่องอำนาจแต่คงไม่น่าจะใช่การแสวงหาอำนาจทางการเมืองแนวใหม่ของชาวนา หากเป็นการแสงหาอำนาจที่มีรากฐานมาจากการพัฒนาการของชุมชนดั้งเดิมในล้านนาเอง ทานาเบให้อรรถาธิบายต่อไปว่า"* ความคิดว่าด้วยอำนาจที่แฝงอยู่ในความเชื่อเรื่องตนบุญนั้นเป็นศักยภาพที่ดำรงอยู่ในชุมชน ตั้งแต่ครั้งที่ยังมีสภาพเป็นชุมชนดั้งเดิมเพราะเป็นรากฐานของการผลิตซ้ำความเป็นผู้นำชุมชนอำนาจดังกล่าวทานาเบเรียกว่า อำนาจศักดิ์ศรี ซึ่งเกิดจากอำนาจทางการเมืองหรือทางเศรษฐกิจ และ จะมองเห็นได้โดยผ่านพิธีกรรม หรือขบวนการทางสังคมเท่านั้นเพราะเป็นการมองอำนาจในแง่ของอุดมการณ์ ปฏิบัติการ อำนาจศักดิ์สิทธิ์นี้จะยกฐานะบุคคลให้สูงขึ้นได้เรื่อย ๆโดยผ่านการปฏิบัติที่มีกระบวนการสลับซับซ้อนทางวัฒนธรรม เพราะชำนาญการต่อสู้ ชาวบ้านจะถือว่าเป็น"ข่าม" (ผู้อยู่ยงคงกระพัน) หากรู้คาถาอาคมและรักษาโรคได้ด้วย ชาวบ้านก็จะยกฐานะเป็น"ผู้วิเศษ"และในที่สุดเมื่อผ่านปฏิบัติการทางพิธีกรรม ซึ่งมักเกี่ยวข้องกับความเชื่อที่มีต่อยุคอุดมคติในพื้นที่และช่วงเวลาที่เหมาะสมได้แก่ เขตรอบนอกของศูนย์กลางอำนาจและช่วงเวลาที่มีวิกฤตการณ์ต่าง ๆ ก็อาจได้เลื่อนฐานะเป็น *"ตนบุญ"*โดยสรุป สิ่งที่เป็นภูมิปัญญา ระบบศีลธรรมและเป็นศักยภาพทั้ง ๕ ประการ ที่เรียกโดยรวมว่า *"อุดมการณ์"* เพราะอุดมการณ์เหล่านั้นเป็นทั้งระบบศีลธรรมและภูมิปัญญาของสังคมเกษตรกรรมที่เน้นให้เกิดความเคารพความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ เครือญาติ และชุมชน ทำให้มีพลังค้ำจุนองค์การพื้นฐานของสังคม ๒ องค์กร คือ ชุมชนและเครือญาติ

ประเพณีเกี่ยวกับการเกิด

ประเพณีการเกิดหรือคลอดบุตรในล้านนามีข้อวัตรปฏิบัติที่ต้องยึดถือกันมานาน ข้อวัตรปฏิบัติเหล่านั้นไม่ค่อยจะมีการบันทึกไว้เป็นเอกสาร แต่แท้ที่จริงแล้วเรื่องการเกิดเป็นเรื่องที่สำคัญมากสำหรับผู้หญิงเพราะว่าศึกที่ยิ่งใหญ่ของผู้หญิงในชีวิต คือ การเกิด ในสมัยก่อนนั้นวิชาการทางแพทย์ยังไม่เจริญ การเกิดแต่ละครั้งเป็นการเสี่ยงเป็นเสี่ยงตายเลยทีเดียว ข้อยึดถือปฏิบัติของหญิงแม่มานและหลังเกิดในปัจจุบันได้เลือนหายไป แม้ในชนบทที่ห่างไกลก็มีเพียงบางอย่างที่ยังใช้ยังยึดถือกันอยู่ ซึ่งก็เพื่อความอยู่รอดของชีวิตแต่ก็ต้อง

ยอมรับกันว่า ประเพณีการเชื่อถือเหล่านั้นก็ย่อมเหมาะสมกับความต้องการของคนในสมัยนั้น ถ้าใครไม่ปฏิบัติตามประเพณีที่เชื่อถือกันมา จะเป็นการเหลือคำหรือฝืนคติปู่ย่าตายาย ซึ่งมักทำให้เกิดเรื่องร้ายไม่สบายทั้งกายและใจ เป็นการผิดรีต (อ่าน"ฮีด") คือผิดจารีตประเพณีไป

ในการเตรียมตัวก่อนเกิด นั้น ตามประเพณีของทางภาคกลางมีว่า เมื่อท้องย่างเข้าเดือนที่ ๗

ทางสามีก็เริ่มจัดเตรียมฟืนไว้ใช้ในตอนอยู่ไฟ ในล้านนาสมัยก่อนก็มีการเตรียมฟืนเหมือนกัน เพราะเรือนในสมัยนั้นทำเป็นห้องใหญ่ห้องเดียว เป็นทั้งห้องนอนห้องทำงานและห้องครัวแม่ลูกหน้อยหรือหญิงหลังคลอดจึงต้องอยู่ไฟในห้องนอน เรียกการอยู่ไฟว่าอยู่เดือนไฟ ต่อมาในสมัยหลัง เมื่อแยกครัวออกจากห้องนอน การอยู่ไฟแบบผิงไฟจึงค่อยหายไป และเปลี่ยนชื่อจาก "อยู่เดือนไฟ" เป็น "อยู่เดือนเย็น" คือ ใช้ผ้าให้ความอบอุ่นแก่ร่างกายแทนความร้อนจากไฟ เริ่มแรกจะมีการจัดห้องสำหรับเกิดหรือการคลอด โดยด้านบนของห้องนั้นจะมีร่างแหหรือยอขึงเป็นเพดานล้อมด้วยสายสิญจน์ ติดผ้ายันต์กันผี ติดตาแหลว(เฉลว)และเชือกคาเขียวที่ประตู ฝาตรงไหนมีรูเป็นช่องก็มีการซ่อมแซม ใต้ถุนตรงที่ทำเป็นห้องเกิด และจะใช้เป็นห้องอยู่เดือนด้วยนั้นก็จะล้อมด้วยไม้ไผ่สะด้วยหนามเล็บแมว โดยเชื่อว่าผีกลัว

เรื่องการสะด้วยหนามก็เพื่อป้องกันผีเป็นสำคัญ โดยเฉพาะผีปอบ ทางเหนือเรียกผีปอบว่า ผีกละ (อ่าน"ผีก๋ะ") ผีกละชอบมากเมื่อมีการเกิดลูก เพราะชอบของสดของคาว เช่นเดียวกับผีกระสือที่ชอบกินของสดคาวเหมือนกัน โดยเฉพาะชอบกินเลือดในหัวใจของเด็กทารกที่เกิดใหม่ ถ้าไม่ระวังให้ดี มันจะมากล่อมผู้เป็นแม่ให้หลับ แล้วบีบคอทารกให้ตายจึงดูดเลือดกิน ถ้ามิได้สะหนามไว้ใต้ถุนห้องที่เกิดและอยู่เดือน ผีกละที่มีอายุแก่กล้าจะแปลงตัวเป็นม้าเรียกกันว่า ผีม้าบ้อง ซึ่งจะมาวิ่งชนเสาหรือเสียดสีเสาใต้ถุน ถ้าสะด้วยหนามเล็บแมวไว้แล้ว ผีกละจะกลัวไม่กล้าเข้าใกล้ ส่วนแหหรือยอนั้นถือมีตามากกว่าตาของผีและ ตาก็เล็กกว่าด้วย ตาผีจึงลอดเข้าไปทำอันตรายไม่ได้

เมื่อถึงกำหนดเดือนมาทันกำหนดวันมารอด แม่มานจะเริ่มเจ็บท้อง เมื่อคนในบ้านรู้จะรีบช่วยกันจัดเตรียมห้อง เปิดช่องเปิดหีบเปิดตู้ ไขกุญแจถอดกลอน แล้วจึงม้วนที่นอน สำหรับไว้นั่งพิงเวลาคลอด บางแห่งทำราวหรือแขวนเชือกไว้เป็นที่จับ จากนั้นจึงไปบอกแม่ช่างให้รับทราบแล้วเชิญมา ในช่วงนี้ใครจะไปยืนประตูหรือคาบันใดไม่ได้ คงเพื่อคงต้องการให้เป็นเคล็ดว่าจะได้เกิดง่ายไม่ค้างคา แม้แต่การพูดก็ไม่ให้พูดไปในทำนองว่าเกิดยากคลอดยากค้างคา อะไรอย่างนี้ ห้ามหญิงมีครรภ์เข้าเยี่ยมตอนนี้ เพราะเคล็ดเขามีว่าเด็กในท้องจะอายกันแล้วจะไม่ยอมคลอด อีกอย่าง หากสามีเคยได้ฝังเสาฝังหลักตอกตะปู ก็ให้รีบไปถอนออก ทั้งนี้อาจก็ต้องพึ่งพาหมอให้ช่วยเสกคาถาบทที่ชื่อว่าคาถาสะเดาะ คาถาที่ใช้สะเดาะ ช่วยคนให้เกิดลูกง่ายหรือสะเดาะก้างที่ค้างคอนี้นั้น มักจะเป็นคำที่กระโดกกระเดกสัปดน หมอท่องมนต์ก็ท่องบ่นให้เสียงดัง คนที่ได้ยินแล้วก็มักอดที่จะขำไม่ได้ หมอท่องมนต์ไปแล้วเสกน้ำให้แม่มานกินสักอึกสองอึก แล้วจึงใช้น้ำมนต์แก้วลูบท้องของแม่มานตั้งแต่อกลงไปถึงสะดือโดยให้ลูบรวดเดียวจากบนลงล่าง ห้ามหยุดระหว่างกึ่งกลาง

คาถาที่ใช้นิยมมากคือคาถาอังคุลิมาลหรือองคุลีมาล ที่ว่า

"ยโตหำ ภคินี อริยาย ชาติยาชาโต นาภิชานามิ สญฺจิจฺจ ปานำ ชีวิตา โวโรเปตา เตน สจฺเจน โสตฺถิเต โหตุ โสตฺถิ คพฺภสฺส"

บางราย อาจจะข่ม คือเสกคาถาแล้วกุมที่ศีรษะแม่มาน บ้างก็อาจเสกคาถาสะเดาะ และบางรายอาจให้ดื่มน้ำล้างเท้าของสามีเมื่อคลอดยาก นอกจากนี้ ก็ให้คลอดตามทิศ เช่น หันศีรษะของแม่ไปทางทิศเหนือ บ้างก็หันไปทางทิศตะวันออก และบ้างก็หันหัวไปทางประตู โดยเชื่อว่าจะทำให้คลอดง่ายขึ้น ทั้งนี้ ในห้องที่คลอดนั้นนอกจากมารดาแล้วก็จะมีเพียงแม่ช่างและญาติสนิทบางคนเท่านั้น

เมื่อยามเกิด ตอนเด็กหลุดออกมาถึงพื้นเรียกกันว่า***ตกฟาก*** เวลายามที่เกิดนี้ก็ต้องจดจำไว้ให้ดี ถ้าเป็นกลางวันก็จะดูพระอาทิตย์ว่าเป็นกี่โมงกี่ยาม ถ้าเป็นกลางคืนก็จะกำหนดเอาการขันของไก่ เมื่อจดจำไว้ดีแล้ววันต่อมาจึงไปหาพระหรือผู้รู้ให้เขียนชะตาวันเดือนปีที่เกิดลงในใบลานหรือใบตาลที่เรียกว่าใบชาตา แล้วจะเก็บใส่กระบอกไม้ไว้เพื่อดูได้ในภายหลัง

เมื่อเด็กเกิดออกมาแล้วผู้ที่คอยช่วยแม่ช่างก็ต้องคอยกดท้องแม่มานไว้ให้ดีเพื่อป้องกันรกบิน ถ้าดูเหมือนว่ารกจะขึ้นสูงแม่ช่างจะใช้ไม้คานขวางกดตรงลิ้นปี่ไว้เพื่อไม่ให้รกบินขึ้น เพราะกลัวกันมาก ว่า รกจะขึ้นปิดลิ้นหัวใจทำให้แม่หายใจไม่ออกและทำให้เสียชีวิตได้ ถ้าหากรกไม่ออก ท่านให้เอาใบพลูมาม้วนแล้ว แหย่หมุนในคอผู้เป็นแม่ ถ้าแม่อาเจียนแล้วรกจะออก ถ้ายังไม่ออกให้เอาหมอนถูหลังไปมารกจะออก ถ้ายังไม่ออกอีก ให้ใช้มือกด ๒ ข้าง และถึงขนาดนี้แล้วรกยังไม่ออก ก็จำต้องไปหาพ่อเลี้ยงคือหมอเสกคาถาสะเดาะเสกน้ำให้กิน ถ้ารกยังไม่ออกแม่ช่างจะยังไม่ตัดสายสะดือเพราะกลัวว่าว่าสายรกจะหลุดเข้าข้างใน ซึ่งผู้เป็นแม่จะเป็นอันตรายถึงตายเพราะรกขึ้นไปปิดหัวใจ สายรกซึ่งทางล้านนาเรียกว่า "สายแห่" อาจทำนายอนาคตของเด็กด้วย หากเด็กเกิดมาเป็นชายและมีสายแห่คล้องคออยู่ขณะคลอดออกมานั้น ทายกันว่าจะได้บวชเรียนในพระพุทธศาสนา

เมื่อคลอดออกมาแล้วแม่ช่างก็จะอุ้มเด็กพร้อมกับล้วงปากเอาน้ำเมือกออกจากคอให้หมด ถ้าล้วงน้ำเมือกออกไม่หมด กล่าวกันว่าเมื่อเด็กโตขึ้นจะพูดเสียงแหบเครือไม่กังวานและจะทำให้เกิดเป็นหืดหอบได้ง่าย เมื่อล้วงน้ำเมือกออก ถ้าเด็กยังไม่ร้อง ก็ต้องพยายามหาทางให้เด็กร้องให้ได้ โดยใช้มือตีที่ก้นหรือใช้กระด้งพัด ถ้ายังไม่ร้องใช้เหล็กเผาไฟนาบที่รกเพื่อความร้อนจะได้ผ่านไปถึงเด็ก เด็กจะร้อง แต่ถ้าไม่ร้องจริง ๆ เด็กนั้นไม่ค่อยจะมีชีวิตรอด เมื่อล้วงปากเด็กร้องให้แล้ว เอาผ้าห่อเด็กไว้ก่อน หลังจากนั้นเมื่อรกออกมาแล้วก็เป็นที่เบาใจ แม่ก็ต้องนอนพักผ่อนเพราะเพลียจากการเกิด ปล่อยให้แม่ช่างจัดการกับรกและสายสะดือเด็กต่อไป

เมื่อเด็กออกมาแล้ว ก่อนอื่นต้องผูกสายสะดือด้วยด้ายดำ วิธีการผูกสายสะดือนี้ถือเป็นสำคัญมากแม่ช่างต้องรูดเลือดในสายรกให้ไหลไปทางสะดือเด็ก หากไม่ทำเช่นนี้ โบราณว่าจะทำให้เด็กเป็นโรคโลหิตจางได้เมื่อโตขึ้น ในสายรกจะมีปมเล็ก ๆ ขนาดเท่าเม็ดพุทรา ถ้ามีจำนวนกี่ปมก็ทายได้ว่าผู้ที่เป็นแม่จะมีลูกตามจำนวนของปมนั้น ซึ่งแม่แต่ละคนจะมีปมนี้ไม่เท่ากัน ก่อนที่จะผูกก็ต้องรูดปมเหล่านี้ไปทางรกโดยรูดจนที่กะ

จะผูกฝ้ายนั้นแฟบแล้วจึงผูกให้แน่น โดยผูกเป็น ๒ เปลาะ แล้วจึงตัดตรงกลาง การตัดก็ต้องมีระยะที่กำหนดไว้เช่นกัน กล่าวกันว่าถ้าตัดสั้นเกินไป เมื่อเด็กโตขึ้นจะเป็นคนใจร้อนใจด่วนโกรธ

การตัดสายสะดือ นั้นให้ใช้ผิวไม้เรี้ย (อ่าน"ไม้เฮี้ย") คือไม้ซาง ถ้าในเตาไฟมีกระบอกไม้เรี้ยที่ใช้เป่าไฟให้ลุกก็จะถากเอาผิวของกระบอกเป่าไฟ ที่เห็นว่าดีก็คงเพราะถูกความร้อนบ่อย เป็นการฆ่าเชื้อ เมื่อตัดสายรกแล้วก็จะนำเด็กไปอาบน้ำอุ่น โดยแม่ช่างจะเอาเด็กนอนบนหน้าแข้งที่เหยียดออกไป หันเอาหัวเด็กไปทางปลายเท้า แล้วจึงชำระล้าง การอาบน้ำอุ่นครั้งแรกนี้ เป็นการชำระเอาคราบไขหรือน้ำคร่ำที่ติดทารกออกมา บางท่านว่าให้ทาน้ำมันมะพร้าวด้วยเพื่อช่วยให้ไขมันออกง่าย มีการดัดแขนดัดขาเด็กให้ตรงให้สวย ถ้าดัดในตอนที่เด็กยังอายุน้อยเช่นนี้จะช่วยให้แข้งขาไม่โก่ง และจะมีการจับจมูกเด็กให้แหลมจมูกจะได้ไม่แฟบไปด้วย คืออาบน้ำเมื่อใดก็จะ ตบแต่งแข้งขาจมูกเด็กไปด้วย ทั้งนี้ การอาบน้ำแม้กระทั่งป้อนข้าวก็กระทำบนหน้าแข้ง คงเห็นว่าแอ่งระหว่างสันหน้าแข้งนั้นจะช่วยประคองเด็กได้ดี

เมื่ออาบน้ำเสร็จก็จะเอาผ้าสะอาดห่อหุ้มเด็กแล้วนำไปวางไว้ข้าง ๆ แม่ เพื่อลองให้ดูดนมแม่ แล้วนำเด็กวางไว้ในกระด้ง ใช้ผ้าห่มขดเป็นวงรอบขอบกระด้งข้างบนจะเหลือเป็นช่องนิดเดียว และปิดด้านบนด้วยผ้าขาวบางหรือเศษมุ้ง บางครั้งก็ใช้ร่างแหหรือยอปิดทับข้างบน เป็นการป้องกันผี

เมื่ออาบน้ำเด็กเสร็จแล้ว จะนำเด็กห่อผ้าใส่กระด้งไปขายละอ่อนที่หัวบันได โดยไปร่อนกระด้งเบา ๆ แล้วกระทืบเท้าสองสามครั้ง วางเด็กไว้แล้วว่า **"คันเปนลูกผีทังหลาย เปนลูกผีจอมปลวก ผีบวกควาย ก็หื้อมาเอาเน่อ"** แล้วคนที่พูดนั้นหรือญาติก็จะรีบพูดต่อว่า **"ละอ่อนนี้เปนลูกข้า ข้าจะเอา"** แล้วจึงยกกระด้งเขาสู่ ในห้องเรือนที่จัดไว้ คนที่รับเอาเด็กนี้เรียกว่าแม่รับ (อ่าน"แม่ฮับ")

หลังจาก***พิธีขายละอ่อน*** แล้วก็จะเป็นการ***อุ้กละอ่อน*** คือการบ่มผิวทารก โดยจัดทารกอ่อนให้นอนในกระด้ง รวบผ้าห่มตามยาวแล้วเอาวงรอบขอบกระด้ง โดยวงให้เล็กด้านบนแล้วใช้ผ้าโปร่งปิดเพื่อกันแมลงการทำอย่างนี้ เพื่อต้องการอุ้กละอ่อน คือบ่มผิวทารกและทำให้ทารกอบอุ่น เมื่อหลายวันเข้า หนังในท้อง คือผิวหนังของเด็กที่เจริญจากในครรภ์จะลอกออก เมื่อลอกหนังสีแดงออกเป็นหนังสีขาวแล้ว เชื่อว่าผิวหนังเด็กจะดี ถ้าไม่ทำการอุ้กตัวดังกล่าว เมื่อโตขึ้นเด็กมักจะเป็นโรคผิวหนังหรือผิวไม่สวย

เมื่อจัดการให้เด็กคลอดและตัดสายสะดือ ตลอดจนอาบน้ำทารกเรียบร้อยแล้ว ฝ่ายแม่ช่างจะล้างความสะอาดรก ถ้ารกไม่สะอาดแล้วเด็กเจ้าของรกจะเกิดเม็ดผดผื่นคันเนื้อตัวก็ดูไม่ค่อยสะอาดไปด้วย เมื่อล้าง ให้สะอาด ดีแล้วจะใช้ใบตอง ตรงส่วนหางที่เรียกว่าหางตองมาห่อรก ท่านให้ใช้เข็มเย็บผ้าปักลงไปบนห่อรกด้วย เพื่อว่าต่อไปในภายภาคหน้าเด็กจะได้มีความฉลาดมีปัญญาเฉียบแหลมเหมือนดังกับเข็ม ผู้เป็นพ่อของเด็กจะเป็นผู้ฝังรก จะไม่นิยมนำรกไปฝังโคนต้นไม้เพราะเชื่อว่าเมื่อเด็กโตขึ้นอยู่ในวัยกำลังซน เด็กจะชอบปีนต้นไม้ จึงนิยมเอารกไปฝังใต้บันไดบ้าน เชื่อว่าเพื่อให้เด็กอยู่กับบ้านกับเรือน ตอนที่พ่อจับห่อรกเพื่อนำไปฝังนั้นมีเคล็ดว่าให้ใช้มือขวาถือห่อรกเพื่อเด็กจะได้ถนัดมือขวา ถ้าใช้มือซ้ายจับ เด็กจะเป็นคนถนัดมือซ้าย

ส่วนสายสะดือที่ติดอยู่กับตัวเด็ก เมื่อถึงกำหนดก็จะหลุดออก พ่อแม่จะนำไปตากแห้งแล้วห่อผ้าขาวเก็บไว้ เมื่อมีพี่มีน้องด้วยกันหลายคน จะนำเอาสายสะดือรวมกันแช่น้ำหรือฝนกับน้ำให้ลูกทุกคนดื่ม เชื่อว่าพี่น้องจะรักกันไม่ทะเลาะกัน มีกิจการงานสิ่งใดจะคอยช่วยเหลือกันเสมอ

เมื่อเด็กเกิดมาใหม่นั้น แม่บางคนยังไม่มีน้ำนมสำหรับเลี้ยงทารก สิ่งแรกที่เด็กกินคือ ขี้แมงสาบคั่วแล้วนำมาละลายน้ำให้เด็กกิน ขี้แมงสาบคั่วนี้ถือเป็นยาสำหรับขับขี้เทาของเด็ก บางแห่งใช้น้ำผึ้งผสมน้ำแล้วใช้ผ้าสะอาดจุ่มไว้ให้เด็กดูดกิน หากการเกิดจากท้องนี้เป็นท้องหัวสาวหรือลูกคนแรก นมแม่อาจจะบอดคือน้ำนมไม่ไหล ต้องทำไม้อย่างไม้ตับปิ้งปลามาหนีบที่หัวนมแม่สองสามครั้ง เอาเคล็ดให้หัวนมแตกออก ถ้าเด็กเกิดมาหลายวันแล้ว ยังไม่มีน้ำนม ก็ต้องอุ้มเด็กไปหาหญิงที่เกิดในช่วงเดียวกัน หรือไปขอให้ผู้หญิงนั้นมาที่บ้านเพื่อช่วยให้นมแก่ลูกน้อย แต่โดยมากหญิงทั่วไปไม่มีใครรังเกียจที่จะให้เด็กดื่มนมร่วมกัน

เมื่อไม่แน่ใจว่าจะมีน้ำนมเลี้ยงลูกหรือไม่ก็ต้องหาสมุนไพรหรือสิ่งที่เชื่อกันว่าบำรุงนมมาให้แม่กิน ตำราหนึ่งกล่าวว่า หลังจากที่เกิดลูกแล้วสัก ๒ วัน ให้เอาหัวปลีกล้วยมาต้มกิน อีกตำราหนึ่งกล่าวว่า ขั้วขนุนที่เขาปลิดลูกไปแล้ว นำมาต้มกินน้ำ จะทำให้มีน้ำนมให้ลูกกินอย่างอุดมสมบูรณ์

เมื่อมีน้ำนม น้ำนมแรกจะมีสีเหลืองเชื่อกันว่าเป็นน้ำนมเสีย จะบีบทิ้งก่อนจนเห็นเป็นสีขาวแล้วจึงให้ลูกดูด สมัยก่อนเมื่อคลอดได้ ๖-๗ วันก็จะให้อาหารแก่ทารกแล้ว โดยเริ่มให้กล้วยน้ำว้าบดเสียก่อนแล้วจึงผสมข้าวลงไปด้วย เชื่อกันว่าที่เด็กร้องไห้บ่อยนั้นเป็นเพราะเด็กหิว จึงต้องให้อาหารเพื่อเด็กจะได้หลับนาน ๆ

หากเด็กตายในระยะหลังคลอดหรือในระยะที่ยังเป็นทารก เชื่อว่าเด็กที่ตายในช่วงนี้จะเกิดใหม่ ได้เร็ว ก่อนที่จะนำศพไปฝัง พ่อแม่จะร้องไห้แล้วบอกกับศพเด็กให้มาเกิดเป็นพ่อแม่ลูกกันอีก พร้อมนั้นก็จะทำเครื่องหมายไว้ อาจจะใช้ปูนแดงหรือมินหม้อป้ายก้นเด็กให้เป็นเครื่องสังเกต เมื่อมีลูกคนต่อไปถ้ามีปานดำหรือปานแดงติดก้นตามตำแหน่งที่ป้ายไว้นั้น ก็เชื่อว่าเป็นลูกคนก่อนมาเกิดใหม่

การฝังศพเด็กจะไม่ค่อยพิถีพิถันมากเท่าใด ใช้ผ้าห่อศพแล้วนำไปฝังที่ป่าช้า ถ้าเด็กโตมีอายุเป็นเดือนขึ้นไป จะใช้อู่ของเด็กนั้นใส่ศพหามไปฝังที่ป่าช้า บนปากหลุมก็ใช้อู่ครอบตีหลักเพื่อ เป็นเครื่องสังเกตว่า เป็นหลุมฝังศพเด็กและเพื่อกันหมาขุดคุ้ยด้วย คนในล้านนาจะไม่ค่อยกลัวผีเด็กเท่าใด ไม่เหมือนกับทางภาคกลางที่ต้องใช้หมอเวทย์มนต์มาขนันศพแล้วบรรจุลงหม้อที่ลงยันต์ตรีนิสิงเห ปิดด้วยผ้าขาวผูกด้วยสายสิญจน์แล้วจึงนำไปฝัง คงกลัวว่าผีเด็กจะมารบกวน ต่างกับล้านนาที่บอกให้วิญญาณเด็กมาเข้าท้องเป็นลูกเป็นแม่กันใหม่

ระหว่างที่ลูกยังเล็กอยู่ในช่วงเดือนนี้ ผู้ที่เป็นพ่อเป็นแม่ต้องระวังภัยอันจะเกิดมีขึ้นหลายอย่างหลายประการ พระเครื่องที่เชื่อว่ามักจะรบกวนหยอกล้อเด็ก ให้ร้องให้ก็มีพระสิบสอง และพระลือหน้ายักษ์ เป็นต้น ต้องอาราธนาออกไปไว้นอกชายคาบ้าน โดยมากจะเก็บไว้ที่ค้างเฟืองหรือนำไปฝากเพื่อนบ้านไว้ ฝ่ายแม่ก็จะกลายสภาพจากแม่มานเป็นแม่ลูกหน้อย โดยเฉพาะในช่วงที่แม่ลูกน้อยจะต้องอยู่ไฟตลอดช่วงหนึ่งเดือนหลังการคลอดนี้จะเรียกว่า แม่กำเดือน

ประเพณีกินแขกแต่งงาน/เอาผัวเอาเมีย

ประเพณีการแต่งงานอยู่กินร่วมกันเป็นครอบครัว บ้างเรียกว่า"เอาผัวเอาเมีย" หมายถึงการที่หนุ่มและสาวอยู่กินด้วยกันในฐานะสามีภรรยา ซึ่งตามธรรมเนียมดั้งเดิมนั้นมิได้จัดเป็นพิธีการเอิกเกริก เพียงแต่เมื่อพ่อแม่ฝ่ายหญิงทราบว่าหนุ่มสาวรักกัน หรือเห็นว่ามีการผิดผีเกิดขึ้น ก็จะติดต่อให้หนุ่มไปใส่ผีหรือทำพิธีขอขมาผีเรือนของฝ่ายหญิง ซึ่งการใส่ผีที่เรียกว่าใส่เอาคือใส่ผีแล้วรับเอาหญิงที่ตนไปผิดผีนั้นเป็นภรรยาก็จะไม่สิ้นเปลืองมาก จากนั้นก็จะนัดหมายกับฝ่ายชายให้ไปอยู่กับฝ่ายหญิง ซึ่งเมื่อถึงตอนเย็นของวันนัดแล้วฝ่ายชายจะสะพายดาบและนำเอาเสื้อผ้าส่วนตัวซึ่งมีอยู่ไม่กี่ชุดใส่ย่ามสะพายไหล่หรือใส่หีบไม้แล้วถือไป โดยเดินทางไปกับเพื่อนคนหนึ่งหรือสองคนเท่านั้น

แม้จะไม่ต้องมีสิ่งใดติดตัวไปด้วยมากก็ตาม แต่จะต้องมีเงินติดไปในย่ามหรือหีบนั้นให้มาก นัยว่า เพื่อจะนำไปลงทุนในครอบครัวใหม่ของตน ซึ่งเมื่อไปถึงแล้ว ฝ่ายหญิงจะต้อนรับตามธรรมดาแล้วฝ่ายชายจะแสดงว่าตนมีเงินไปด้วยมากน้อยอย่างไร โดยบางครั้งอาจจะมีการเทเงินลงนับกันกลางเรือนก็ได้

การที่ฝ่ายชายไปอยู่บ้านของฝ่ายหญิงโดยไม่นำสิ่งของเครื่องใช้ไปด้วยนั้น เป็นเพราะฝ่ายหญิงจะเตรียมข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ ให้พอเพียงสำหรับครอบครัวไว้แล้ว เพียงแต่ให้ฝ่ายชายนำเงินและตนเองไปร่วมสร้างชีวิตใหม่เท่านั้น พ่อแม่ของฝ่ายหญิงจะใช้ผ้าม่านกั้นในห้องนอนใหญ่ซึ่งอยู่รวมกันหลายคนนั้นจัดให้เป็นที่เฉพาะของผัวเมียคู่ใหม่ ซึ่งในบางท้องที่อาจให้คู่ผัวเมียใหม่ใช้มุ้งสีดำก็มี

ผัวเมียคู่ใหม่หรือครอบครัวใหม่จะเป็นส่วนหนึ่งของครอบครัวของฝ่ายหญิงฝ่ายชาย นอกจากจะครัวของฝ่ายหญิงมีสมาชิกหลายคน เมื่อกินอาหารมื้อเย็นแล้ว หากไม่มีงานอื่นก็มักจะสนทนาปราศรัยในวงญาติโดยตั้งวงที่เติน (อ่าน"เติ่น")หรือห้องโถงบนเรือน เขยใหม่ซึ่งเพิ่งเข้ามาสมทบอาจวางตัวไม่ถูก ก็มักจะปลีกตัวไปนั่งพิงเสาสูบบุหรี่อยู่ที่ชานบ้านและดูคนอื่น ๆ คุยกันและมักคิดถึงความอบอุ่นในบ้านของตนเทียบไปด้วย ซึ่งมักจะเห็นว่าหน้าของเขยใหม่นั้นมีแววของความหม่นหมองแฝงอยู่ ดังนั้นจึงเรียกเสาที่ชานบ้านนั้นว่าเสาเขยหมอง

ทั้งนี้ ก่อนการตัด สินใจเข้าสู่การสมรสสร้างครอบครัวใหม่ของหนุ่มสาวชาวล้านนานั้น นอกเหนือจากที่บุคคลทั้งสองจะต้องพิจารณาจากความพึงใจจากรูปร่างหน้าตา อุปนิสัย สมบัติพัสถาน ความสัมพันธ์ทั้งในวงญาติและสังคมภายในหมู่บ้าน กับความรู้สึกพอใจเพราะการพูดจาปราศรัยดังที่พบในเรื่องแอ่วสาวหรืออู้สาวแล้ว ยังจะต้องคำนึงถึงข้อมูลทางด้านความเชื่อประกอบกันไปด้วยโดยเฉพาะได้มีวิธีการทำนายถึงคู่สมรสและการครองชีวิตคู่ไว้ เช่น ดูปีเดือนและวันที่เป็นมิตรและศัตรู มีตำราที่กำหนดไว้ว่าปี เดือนและวันเกิดของบ่าวสาวว่าเป็นมิตรกัน หรือไม่ โดยว่า ปี เดือน และวันเกิดของหนุ่มสาวที่เป็นมิตรกันนั้นจะทำให้คู่สมรสเจริญก้าวหน้า แต่ หากปีเดือนและวันเกิดของหนุ่มสาวเป็นศัตรูกันแล้ว จะทำให้ชีวิตการแต่งงานล้มเหลว

ในสมัยต่อมามีการแต่งงานกันเอิกเกริกจึงมักเรียกว่า กินแขกแต่งงาน ซึ่งอาจแบ่งได้ ๒ แบบคือ ๑.) การแต่งงานแบบผิดผี คือการแต่งงานที่เกิดขึ้นเนื่องจากหนุ่มสาวได้เสียกันก่อนแต่งงาน เรียกการกระทำแบบนี้ว่า "ผิดผี" คือผิดประเพณี จะมีการขอขมาผีตามประเพณี ทั้งนี้ญาติผู้ใหญ่ฝ่ายหญิงจะแจ้งญาติผู้ใหญ่

ฝ่ายชายทราบเพื่อจะได้เตรียมการขอขมา โดยจะนำธูปเทียน ดอกไม้ เงินค่าเสียผี อาหารสำหรับเลี้ยงผี เช่น ข้าว ไก่ เหล้า ผลไม้ เป็นต้น เมื่อจัดเตรียมเครื่องสักการะแล้ว ผู้ใหญ่ฝ่ายหญิงจะนำเอาเครื่องสักการะที่ฝ่ายชายมอบให้ไปสักการบูชาผีปู่ย่าตายาย ๒.) การแต่งงานแบบสู่ขอ เมื่อหนุ่มสาวผูกสมัครรักใคร่กันปรารถนาจะแต่งงานอยู่ ร่วมกัน ญาติผู้ใหญ่ของฝ่ายชายจะมาจาเทิง (อ่าน"จำเติง") หรือมาสู่ขอและกำหนดวันหมั้นหมายแต่งงาน ซึ่งอาจหมั้นไว้ก่อนแต่งงานหรือหมั้นและแต่งงานพร้อมกันก็ได้ โดยมีเครื่องสักการะในการหมั้นคือ ขันหมั้นหรือพานหมั้น ขันเงินสินสอดหรือพานสินสอด ขันหมาก ซึ่งประกอบด้วย พลูจีบแล้วนำมารวมกันตั้งไว้กลางพาน ในพานตกแต่งด้วย หลังจากที่ทำพิธีหมั้นหมายแล้วก็จะนัดหมายพิธีกิน แขกแต่งงานตามฤกษ์ที่ผู้ใหญ่ทั้งสองฝ่ายตลอดจนเจ้าบ่าวเจ้าสาวเห็นสมควร

นอกจากนี้ยังการการแต่งงานแบบเจ้านาย หมายถึงพิธีแต่งงานของผู้เป็นเจ้านายฝ่ายเหนือก็จะปฏิบัติเช่นเดียวกับพิธีแต่งงานของชาวล้านนาทั่วไป แต่มีรายละเอียดของขั้นตอนแตกต่างออกไปกล่าวคือ จะมีพิธีรดน้ำลงบนศีรษะของเจ้านายที่เป็นคู่แต่งงาน น้ำที่นำมาจากแม่น้ำโขง แม่น้ำปิง แม่น้ำวัง แม่น้ำยม และแม่น้ำน่าน และผู้ที่ทำพิธีรดคือประธานในพิธีซึ่งอาจจะเป็นพระราชวงศ์ชั้นสูง และนอกจากนี้แล้วคู่แต่งงานใช้ใบมะตูมทัดหู ซึ่งคตินี้ได้มาจากพราหมณ์ถือปฏิบัติสืบกันมาแต่โบราณ บายศรีที่ใช้ในพิธีแต่งงานของเจ้านายจะใช้บายศรีหลวง โดยมีบายศรีนมแมวเป็นบายศรีนำ

ประเพณีขึ้นเฮือนใหม่

ประเพณีขึ้นเฮือนใหม่หรือขึ้นบ้านใหม่ คือการเริ่มต้นเข้าอยู่ในเรือนหลังใหม่ ตามปกติเรือนแต่ละหลังกว่าที่จะสำเร็จลงได้นั้น ผู้เป็นเจ้าของจะต้องผ่านการทำงานหนักเพื่อรวบรวมวัสดุต่าง ๆ มารวมปลูกสร้างเป็นเรือน กว่าที่จะยกเสาลงหลุมได้ก็ต้องผ่านพิธีกรรมอีกมากมาย เมื่อการปลูกสร้างเรือนสำเร็จลงแล้ว ผู้เป็นเจ้าของย่อมจะมีความผูกพันและภาคภูมิใจที่ผลของการที่ได้ทุ่มเทไปนั้นปรากฏรูปร่างเป็นรูปธรรม ดังนั้น เมื่อเริ่มที่จะเข้าไปอยู่อาศัย ชาวล้านนาจะต้องทำพิธีกรรมอีกชั้นหนึ่ง คือพิธีขึ้นเรือนใหม่

เมื่อปลูกบ้านเสร็จเรียบร้อยแล้ว เจ้าของก็จะคิดถึงการขึ้นเรือนใหม่ เริ่มแรกก็จะต้องหาฤกษ์ยามหรือวันดี โดยต้องไปปรึกษากับอาจารย์หรือผู้รู้เสียก่อน ซึ่งจะต้องมีการสอบดูเพื่อหาเดือน วัน ยาม ที่ดีที่เหมาะแก่การขึ้นเรือนใหม่ ตามคตินิยมแล้ว ท่านให้ขึ้นเรือนใหม่เดือนคู่ เช่น เดือนยี่ เดือนสี่ เดือนหกเป็นต้น ที่นิยมกันมากคือในเดือนสิบสอง(เดือนสิบของไทยกลาง) แต่ถ้าจะขึ้นเรือนใหม่ในเดือนคี่แล้วก็จะเป็นได้เพียงในวันพระญาวันหรือวันเถลิงศกเท่านั้น และต้องตรวจสอบวันต่าง ๆ เมื่อได้ฤกษ์ที่เหมาะสมแล้วก็จะเริ่มเตรียมการต่าง ๆ ตามลำดับ

อันดับแรก เจ้าของบ้านจะต้องเตรียมเครื่องอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการเลี้ยงดูคนเป็นจำนวนมาก เริ่มจากการสะสมฟืน สะสมอาหารอย่างฟักเขียวเพื่อใช้ปรุงอาหาร สะสมเครื่องใช้เช่นน้ำต้นหรือคนโท จานชาม กระโถน เสื่อ หมอน ต่าง ๆ จากนั้นก็เริ่มบอกกล่าวแก่ญาติมิตรให้มาร่วมฉลองการขึ้นเรือนใหม่ซึ่งบางท่านอาจพิมพ์ใบบอกไปแจกจ่ายเชื้อเชิญแทนการบอกกล่าวโดยวาจาก็ได้ ในแง่ของความสนุกสนานนั้นเจ้าภาพอาจจ้างลิเกหรือ ช่างซอ มาแสดงในวันงาน ซึ่งอาจขยับขยายไปเป็นการแสดงดนตรี หรือเปิด"เธคหน้อย" คือจ้างเหมาอุปกรณ์แบบดิสโก้เธคมาเล่นให้ได้สนุกสนานกันก็ได้ ทั้งนี้ ต้องไม่ลืมว่าจะต้องนิมนต์พระมารับทานหรือมารับการทำบุญ และต้องเชิญอาจารย์ผู้ประกอบพิธีมาดำเนินการในงานให้ด้วย

ในการนิมนต์พระสงฆ์มาในงานขึ้นเรือนใหม่นั้นโบราณนิยมนิมนต์เพียงรูปเดียว พระสงฆ์นั้นจะมานำเจ้าภาพขึ้นสู่เรือนใหม่มาประพรมน้ำพระพุทธมนต์และมาเทศน์ ๑ กัณฑ์ โดยเลือกเอาธรรมคือคัมภีร์เพียงผูกใดผูกหนึ่งจากเรื่องใดเรื่องหนึ่ง เช่น โลกวุฑฒิ สารากริกวิชชานสูตร ชัยน้อย สังคหโลก ชัยสังคหะเคหาภิเสก อรินทุม อุณหัสสวิชัย มังคละสูตร มังคละตันติง

ในวันดาหรือวันสุกดิบที่ต้องเตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อเลี้ยงพระเลี้ยงแขกนั้น มักจะมีคนมาช่วยงาน เช่น มวนบุหรี่ จัดหมากจัดเมี่ยงให้เป็นคำ จัดดอกไม้อาสนะสงฆ์และเตรียมอาหาร เป็นต้น เจ้าภาพมักจะหาความบันเทิงมามอบให้แก่ผู้มาช่วยงาน ในระยะเก่าก่อนนั้นวิธีการหนึ่งที่นิยมกันมากคือการเล่าคร่าว(อ่าน"เล่าค่าว") คือจ้างคนให้นำเอาเรื่องชาดกที่แต่งด้วยฉันทลักษณ์คร่าว เช่น หงส์หิน เจ้าสุวัตร-นางบัวคำ อ้ายรอยขอด วัณณพราหมณ์ ฯลฯ มาขับให้ผู้มาช่วยงานได้รับฟัง การเตรียมของในการทำบุญนั้นอาจล่วงเลยเข้าถึงดึกดื่น และบางกิจกรรมอาจต่อเนื่องไปจนสว่างหรือเวลาพระมาถึงบริเวณพิธีแล้วก็มี ในช่วงทำงานนี้ นับเป็นโอกาสดีที่หนุ่มสาวจะมีโอกาสได้พบปะกันได้อีกด้วย

ในวันงานขึ้นเรือนใหม่นั้น โดยมากมักจะจัดพิธีในช่วงเช้า ซึ่งก่อนหน้านั้นอาจเป็นตอนเย็นของวันก่อนหรือในตอนเช้าของวันนั้น จะมีพิธีขึ้นท้าวทั้งสี่เสียก่อน ทางเจ้าภาพก็จะเตรียมพระพุทธรูป หีบของมีค่า "ปู่ดำย่าดำ" หรือหม้อและไหสำหรับนึ่งข้าว ข้าวเปลือก ๑ หาบ ข้าวสาร ๑ หาบ เครื่องนอนจำพวกที่นอนหมอนมุ้ง ไปรออยู่ใกล้บันไดเพื่อนำขึ้นเรือนใหม่ตามฤกษ์ นอกจากนี้เจ้าภาพอาจจัดคนที่ชื่อเป็นมงคล เช่น ดี แก้ว คำ หมื่น ฯลฯ ร่วมขบวนด้วย ทั้งนี้บางคนอาจเอาเคล็ดตามวันที่ขึ้นเรือนใหม่ด้วย ดังนี้ วันอาทิตย์ กินข้าวแล้วขึ้นให้นายแก้วหรือนายคำขึ้นเรือนก่อน วันจันทร์ เอาพานดอกไม้หรือของหอมขึ้นก่อน วันอังคาร เอาภาชนะใส่น้ำขึ้นก่อน วันพุธ เอาพันธุ์ข้าวขึ้นก่อน วันพฤหัสบดี เอาไม้กับหนังสือขึ้นก่อน วันศุกร์ เอาข้าวสารหรือบ้างก็เอาดอกไม้สีขาวขึ้นก่อน วันเสาร์ เอาก้อนหินและขวานขึ้นก่อน บ้างก็ทำท่าโกรธแล้วให้ลูกเมีย ขึ้นก่อน

เมื่อได้เวลาแล้วผู้ถือพานพระพุทธรูปจะนำหน้าและนำไปวางบนแท่นที่เตรียมไว้ ส่วนเครื่องใช้ชนิดอื่นก็จะนำเข้าที่ตามลำดับ จากนั้นปู่อาจารย์และพระสงฆ์จะเริ่มกำกับพิธีการให้ดำเนินไปตามครรลอง คือการรับศีลการเวนทาน การสวด การอวยพรแก่บ้านใหม่ ไปจนตลอดถึงการประพรมน้ำพระพุทธมนต์โดยลำดับ ดังที่มีวรรณกรรมเกี่ยวกับการขึ้นเรือนใหม่อยู่ไม่น้อย โดยเฉพาะคำเวนทานขึ้นเรือนใหม่หรือขึ้นบ้านใหม่นี้เป็นคำที่อาจารย์ผู้ประกอบพิธีกรรม หรือมัคนายกเป็นผู้กล่าวเพื่อแสดงถึงวัตถุประสงค์ในการจัดงานขึ้นบ้านใหม่

เมื่อพระสงฆ์ฉันเสร็จ และถวายเครื่องไทยทานแล้ว พระสงฆ์กล่าวอนุโมทนาเป็นเสร็จพิธี ต่อจากนั้นก็เป็นการเลี้ยงดูกันตามทางโลก ในเวลากลางคืนก็อาจมีการละเล่น เป็นการ "อุ่นงัน" ให้สมกับที่ว่ากันว่า "ทำบุญ-อุ่นงัน"

ประเพณีตานก๋วยสลาก

ประเพณีตานก๋วยสลาก หมายถึง ประเพณีถวายทานสลากภัต เป็นวิธีการถวายเครื่องไทยทานแก่พระพระสงฆ์วิธีหนึ่งอันเป็นที่นิยมของชาวเหนือ โดยทั่วไปจะเริ่มใน วันเพ็ญ เดือน ๑๒ เหนือ (กันยายน) ถึง แรม ๑ ค่ำ เดือนเกี๋ยงดับ (พฤศจิกายน) เมื่อทางวัดและชาวบ้านตกลงกันว่าจะจัดให้มีการกินสลาก ก่อนวันตานก๋วยสลาก ชาวบ้านจะจัดทำพิธีเตรียมสิ่งของเครื่องไทยทาน ๑ วัน เรียกวันที่เตรียมของนี้ว่า “วันดา” ชาวบ้านจะจัดเครื่องไทยทานลงใน “ก๋วย” เป็นตะกร้าหรือชะลอมขนาดเล็กที่สานด้วยไม้ไผ่) เรียกว่า “ก๋วยสลาก”

ประวัติความเป็นมาของประเพณีตานก๋วยสลาก

มีเรื่องเล่าไว้ในคัมภีร์ธรรมบทว่า มีนางยักษิณีตนหนึ่งรู้ฤกษ์ยามเป็นอันดี ปีไหนฝนดีนางก็บอกให้ชาวเมืองทำนาในที่ดอน ปีไหลฝนไม่ดี นางก็บอกให้ชาวเมืองทำนาทำไร่ในที่ลุ่ม ชาวเมืองได้อาศัยนางยักษิณีทำมาหากินจำเริญวัฒนาไม่มีความเสียหาย เมื่อชาวเมืองรำลึกถึงอุปการะของนางถึงต่างพากันนำเครื่องสักการะไปให้นางเป็นอันมาก นางจึงนำเอาเครื่องสักการะเหล่านั้นถวายเป็นสลากภัตแด่พระภิกษุสงฆ์ จึงเกิดเป็นธรรมเนียมปฏิบัติสืบต่อกันมาจนบัดนี้

ประเพณีตานก๋วยสลาก หรือประเพณีกิ๋นสลากเป็นประเพณีทำบุญโดยมิได้เลือกเจาะจงพระสงฆ์องค์ใดของชาวล้านนา มีลักษณะโดยทั่วไปคล้ายคลึงกับประเพณีถวายสลากภัตของชาวไทยภาคกลาง หากทาง

ล้านนานิยมเป็นการทำบุญจตุปัจจัยถวายแด่พระสงฆ์ โดยมิต้องมีการทำบุญเป็นภัตตาหารต่าง ๆ เช่นเดียวกับภาคกลาง คำว่าก๋วย แปลว่า ภาชนะสาน ประเภทตะกร้าหรือชะลอม ตานก๋วยสลากจึงหมายถึงการถวายทานด้วยวิธีการจับสลากเครื่องไทยทานที่บรรจุมาในชะลอม โดยการถวายตานก๋วยสลากนี้มีจุดมุ่งหมาย ๒ อย่างด้วยกันคือ อย่างหนึ่งเป็นการอุทิศให้เทพยดาและผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว และอีกอย่างหนึ่งเป็นการอุทิศไว้ให้ตนเองเมื่อล่วงลับไปในภายหน้า การถวายก๋วยสลากถือกันว่าจะได้อานิสงส์แรง ในช่วงปลายเดือนสิงหาคม ไปจนกระทั่งถึงเดือนตุลาคม เป็นช่วงที่ชาวบ้านว่างเว้นจากการทำนา เพราะต้องรอให้ต้นข้าวออกรวง จึงจะถึงฤดูเก็บเกี่ยว ในช่วงที่ยังไม่ได้เก็บเกี่ยวผลผลิตจากการทำนานี้ ถือเป็นช่วงที่อดอยากของชาวบ้านค่ะ เพราะข้าวเปลือกที่เก็บไว้ในยุ้งฉางใกล้จะหมด หรือบางบ้านอาจจะหมดไปแล้ว คนที่มีข้าวเปลือกก็จะเก็บไว้กินจนกว่าจะเก็บเกี่ยวข้าวใหม่ได้ในปีต่อไป ส่วนคนที่ซื้อข้าวสารกินก็จะหาซื้อยากและมีราคาแพง ในเมื่อคนทั่วไปอดอยากก็พลอยให้นึกไปถึง ผู้ที่เป็นญาติพี่น้องที่ตายจากไปแล้วว่าคงจะไม่มี เครื่องอุปโภค บริโภคเช่นเดียวกัน จึงได้เกิดเป็นประเพณี ในการทำบุญครั้งใหญ่ประจำปีขึ้น ในช่วงเดือน ๑๐ ถึง เดือน ๑๒ ของทางเหนือเราเรียกว่า ประเพณีการทำบุญสลากภัตร หรือที่เราคุ้นหูกันในประเพณี ตานก๋วยสลาก บางที่ก็เรียกตานสลาก

รูปแบบประเพณี

ตานก๋วยสลากอาจแบ่งได้เป็นสามชนิดคือ

๑. สลากเฉพาะวัด เรียกว่า สลากน้อย

๒. สลากที่นิมนต์พระจากวัดอื่น ๆ มาร่วมพิธีด้วยเรียกว่า สลากหลวง

๓. สลากที่ทำเมื่อฝนฟ้าไม่ตกต้องตามฤดูกาลเพื่อถวายกุศลแด่พระอินทร์ และเทพยดาต่าง ๆ เป็นการขอฝน เรียกว่าสลากขอฝน หรือสลากพระอินทร์

พิธีกรรมส่วนใหญ่ของตานก๋วยสลากแต่ละชนิดจะคล้ายคลึงกัน มีเพียงรายละเอียดปลีกย่อยเท่านั้นที่แตกต่างออกไป ในวันดา ซึ่งเป็นวันเตรียมงาน ผู้ชายจะช่วยกันสานก๋วยไว้จำนวนหนึ่ง ส่วนฝ่ายหญิงก็จะจัดเตรียมเครื่องไทยทานที่จะบรรจุลงในถ้วย อาทิ ข้าวสาร พริก หอม กระเทียม เกลือ อาหาร ตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ ตามแต่ศรัทธา ในการเตรียมเครื่องไทยทานนี้มักจะมีญาติมิตรมาขอร่วมทำบุญด้วย **เรียกว่า ฮอมครัว** ที่สำคัญก็คือเจ้าของก๋วยจะต้องเขียนชื่อของตนและคำอุทิศไว้ในใบลานหรือกระดาษเล็กๆ ขนาดกว้าง ๑๒ นิ้ว เรียกว่า เส้นสลาก เมื่อได้เวลาชาวบ้านจะนำเส้นสลากนี้ไปรวมกันไว้แล้วแบ่งถวายพระภิกษุ สามเณรไปโดยไม่เจาะจง จากนั้นจึงจะมีผู้ขานชื่อในเส้นสลากแต่ละเส้นดังๆเจ้าของก็จะนำเอาก๋วยของตนไปถวายพระภิกษุหรือสามเณรตามสลากนั้น ๆ พระจะอ่านข้อความในเส้นสลากและกล่าวอนุโมทนาเป็นอันเสร็จพิธี

ขออธิบายเรื่องเส้นสลากสักเล็กน้อย “เส้นสลาก”ที่กล่าวนี้ ผู้เป็นเจ้าของ”ก๋วยสลาก”จะต้องเอาใบลานหรือกระดาษมาตัดเป็นแผ่นยาวๆ จารึกชื่อเจ้าขอไว้ และบอกด้วยว่าอุทิศส่วนกุศลนั้นให้ใครบ้าง คำจารึกในเส้นสลากนั้นมักจะเขียนดังนี้ “สลากข้าวซองนี้ หมายมีผู้ข้านายแก้ว นางดี ขอทานให้กับตนตัวภายหน้า” หมายถึงถวายทานไว้อุทิศส่วนกุศลไว้สำหรับตัวเอง เมื่อล่วงลับไปแล้วจะได้รับเอา ของไทยทานนั้นในปรโลก ซึ่งเป็นความเชื่อของพุทธศาสนิกชนทั่วไปว่า เมื่อทำบุญถวายทานไว้ในพระศาสนาแล้วเมื่อล่วงลับดับขันธ์ไปก็จะได้ไป

เสวยอานิสงส์ผลบุญนั้นในโลกหน้าและจะมีการอุทิศส่วนกุศลนั้นให้ญาติพี่น้องผู้ล่วงลับไปแล้ว "ผู้ข้าหนานเสนา บางบุ บ้างวังม่วง ขอทานไว้ถึงนางจันตาผู้เป็นแม่ที่ล่วงลับไปแล้ว ขอหื้อไปรอดไปถึงจิ่มเต๊อะๆ" เป็นต้น

การ "ทานก๋วยสลาก" นี้นอกจากจะมี "ก๋วยเล็ก" แล้ว ผู้ที่มีฐานะดี การเงินไม่ขัดสน ก็จะจัดเป็นพิเศษที่เรียกว่า "สลากโชค" สลากโชคนี้ทำเป็นพิเศษกว่าสลากธรรมดา และในสมัยก่อนมักจะทำเป็นรูปเรือนหลังเล็กๆ มีข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ เช่น หม้อข้าว หม้อแกง ถ้วยชาม เครื่องนอนหมอนมุ้ง เสื่ออ่อน ไม้กวาด เครื่องนุ่งห่ม อาหารสำเร็จรูป ๑ สำรับ และรอบๆ เรือนหลังเล็กนั้นจะมีต้นกล้วย ต้นอ้อยผูกติดไว้ และยังมี **"ยอด"** เงินหลายสิบ หรือปัจจุบันก็เป็นร้อยๆ บาท ผูกติดไว้ด้วย สลากโชคนี้บางคนก็อุทิศส่วนกุศลให้บิดามารดาหรือญาติผู้ใหญ่ที่ล่วงลับไปแล้ว

สลากโชคนี้เจ้าของจะตบแต่งประณีตสวยงามกว่าสลากธรรมดา บางเจ้าของก็เอาเครื่องประดับอันมีค่าสร้อยคอทองคำ สร้อยข้อมือหรือเข็มขัดนาค เข็มขัดเงินใส่ลงไปด้วย แต่ไม่ได้ "ทาน" ไปจริงๆ เมื่อถวายสลากแล้วก็มักจะขอ "บูชา"คืน การเอาของมีค่าใส่ลงไปเช่นนั้น ผู้ถวายมักจะอุทิศส่วนกุศลนั้นๆ ให้ตนเอง เพราะเชื่อว่าเมื่อตายไปแล้วหากไปเกิดในภพอื่นๆ ก็จะได้รับสิ่งของที่ตนถวายอุทิศไปอีกด้วย

วิธีการทำและการตกแต่งก๋วย

ชะลอมสำหรับใส่ของที่จะถวายพระสงฆ์ มีลักษณะคล้ายชะลอมใส่ผลไม้ มีลำดับขั้นตอนในการทำและตกแต่งดังนี้

๑. เอาไม้ไผ่มาสานเป็นชะลอมคล้าย ๆ ชะลอมใส่ผลไม้

๒. นำใบตองมารองในก๋วย

๓. นำเครื่องไทยทานใส่ก๋วย ดังนี้

ข้าวสารอาหารแห้ง ประกอบด้วย -ข้าวสาร -กระเทียม -หอมแดง -เกลือ -ปลาร้า -ปลาแห้ง -ปลากระป๋อง -พริกแห้ง -น้ำปลาขนาดเล็ก -หมาก -พลู -กล้วย -อ้อย -ปูนแดง -ปูนขาวของคาวหวาน -บุหรี่ (ยาขื่น) -ไม้ขีดไฟ -ดอกไม้ธูปเทียน (สวยเตียน) เมื่อนำสิ่งของทั้งหมดใส่ในก๋วยแล้ว มัดปากก๋วยด้วยตอกแล้วนำเอาดอกไม้ธูปเทียน (สวยเตียน) เสียบไว้ข้างบนก๋วยสลากของแท้และดั้งเดิม

การทำและแต่งต้นกัลปพฤกษ์

๑. นำไม้ไผ่สูงตามต้องการทำเป็นเสาสลากของต้นกัลปพฤกษ์

๒. นำไม้ไผ่เหลาเป็นวงกลมทำเป็นชั้น ๆ อาจเป็น ๓ ชั้น , ๕ ชั้น , ๗ ชั้น หรือ ๙ ชั้น แต่ส่วนมากนิยมทำเป็น ๙ ชั้น

๓. นำกระดาษย่นสีต่าง ๆ มาพันรอบเสาและชั้นของต้นกัลปพฤกษ์

๔. แต่ละชั้นก็นำเครื่องไทยทานมาผูกติดให้สวยงาม ปัจจุบันจะนิยมใส่บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป วุ้นเส้น ถ้วยจาน ขันน้ำ ขนม แปรงฟัน ยาสีฟัน กระดาษชำระ ผงซักฟอก สบู่ แก้วน้ำ แชมพูสระผม

๕. ผ้าเช็ดหน้า ผ้าขนหนู

๖. ส่วนชั้นที่ ๙ นำสบงมาติด

๗. ส่วนชั้นที่ ๑ นำเงินที่เป็นเหรียญมาห่อด้วยกระดาษเงิน กระดาษทอง แล้วนำมาห้อยไว้

๘. แล้วนำร่มคันเล็กมาติดปลายยอดสุด แล้วยังมีการผูกธนบัตรไว้ที่ขอบร่มตามศรัทธา

พิธีการการถวายไทยทาน ของแต่ละท้องถิ่นนั้นก็มีความแตกต่างกันออกไป"ตางเจียงฮาย เมืองแพร่ เมืองน่าน ลำปางเป้นเน้นของกิ๋น แล้วก็ไปเน้น ก๋วยตี๋ว่าเนี๊ยะ บ่ปอใคร่เน้นเครื่องอุปโภคสักเต่าใด เป็นไปเน้นสามัคคีธรรมระหว่างวัด คือแต่ละวัดเนี๊ยะ จะต้องแห่ คล้าย ๆ กับปอยหลวงของเจียงใหม่ แล้วก็หื้อความสำคัญกับหงส์ หงส์นี๊ยะจะเป็นตัวตี่ปาเอากุศล คัวตาลทั้งหลายไปสู่จุดหมายปลายทางไปหน้า เพราะฉะนั้นจะมีรูปหงส์เต็มไปหมดเลย "ตางเจียงใหม่ ละปูน ส่วนใหญ่จะหื้อความสำคัญกับสิ่งของ คือของกิ๋น ก็มีอยู่พ่อง แต่ว่าไปเน้นเครื่องอุปโภคบริโภค ที่ไว้ภายหน้า หรือว่าตานไปหาคนตาย และจะเน้นที่พาหนะ ตะกี้เป็นหงส์ อันนี้เป็นสำเภา ล้านนาเป้นฮ้องว่าสะเปา เป็นตัวแทน มันจะเริ่มหายไปนัก ส่วนใหญ่จะเป็นต้น เป็นต้นครัวตาน แป่งเป็นต้นฟาง ขึ้นไปละก็เสียบดอก เสียบเครื่องใช้ โดยเฉพาะที่หละปูน คนใดเป็นสาวขึ้นมาแล้ว ก่อนจะแต่งงานจะต้องตานสลาก ย้อมเตื่อ นึ้ง สลากย้อมก็คือ ต้นสลากใหญ่

ปอยหลวง

ช่วงเวลา จากเดือน ๕ จนถึงเดือน ๗ เหนือ (ตรงกับเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายนหรือเดือนพฤษภาคมของทุกปี) ระยะเวลาประมาณ ๓-๗ วัน

- **ความสำคัญ**

ประเพณีงานปอยหลวงเป็นงานทำบุญเพื่อเฉลิมฉลองศาสนสมบัติต่าง ๆ เพื่อให้เกิดอานิสงส์แก่ตนและครอบครัว ถือว่าได้บุญกุศลแรงมาก นอกจากนี้ยังเป็นเครื่องแสดงถึงความสามัคคีกลมเกลียวของคณะสงฆ์และชาวบ้าน ด้วยเพราะเป็นงานใหญ่ การทำบุญปอยหลวงที่นิยมทำกันคือทำบุญเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้พ่อแม่ปู่ย่าตายาย หรือญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้วก็ได้ สิ่งสำคัญที่ได้จากการทำบุญงานปอยหลวงอีกอย่างหนึ่งก็คือการแสดงความชื่นชมยินดีร่วมกันเพื่อความสนุกสนานเพลิดเพลินให้แก่คนในท้อง ถิ่นโดยการจัดมหรสพสมโภชเพราะหนึ่งปีถึงจะได้มีโอกาสได้เฉลิมฉลองถาวรวัตถุ ต่างๆ ได้ หรือบางแห่งอาจใช้เวลาหลายปีเพราะสิ่งปลูกสร้างบางอย่างใช้เวลาสร้างนานมาก สิ้นเปลืองเงินทองมหาศาล จะต้องรอให้สร้างเสร็จและมีเงินจึงจะจัดงานเฉลิมฉลองเป็นงานปอยหลวงขึ้นมาได้

- **พิธีกรรม**

ก่อนงานปอยหลวง ๑ วันเรียกว่า วันดา ชาวบ้านจะนำสิ่งของที่ซื้อไว้ไปรวมกันที่วัด เรียกว่า รวมครัว โดยตกแต่งประดิษฐ์ประดอยให้สวยงาม ตามแต่จะคิดขึ้น เรียกสิ่งที่ตกแต่งนี้ว่า ครัวทาน หรือ คัวตาน เพื่อแห่ไปยังวัดที่จะจัดงานปอยหลวง ส่วนวัดที่จะจัดงานปอยหลวง คณะกรรมการจัดงานจะจัดทำตุงตุงยาว และช่อช้าง นำไปทานและปักไว้บนเสาไม้ไผ่ ซึ่งปักไว้สองข้างทางเข้าสู่วัดเพื่อเป็นสัญลักษณ์ว่าวัดนี้จะมีงานปอยหลวง ในตอนเย็นวันเดียวกันก็จะนิมนต์พระอุปคุต (ก้อนหิน) จากท่าน้ำใกล้วัด โดยอัญเชิญมาไว้ที่หออุปคุต ซึ่งมีลักษณะเหมือนศาลเพียงตาพร้อมเสื่อ หมอน น้ำต้น (คนโท)ขันดอกไม้ ธูปเทียน การนำก้อนหินซึ่งสมมุติเป็นพระอุปคุตมาจากแม่น้ำ เพราะมีความเชื่อว่าพระอุปคุตสามารถปกป้องคุ้มครองให้งานสำเร็จราบรื่นปลอดภัยจากเหตุร้ายต่างๆ พระอุปคุตนี้เมื่อเสร็จงานแล้วต้องนิมนต์ท่านกลับไปอยู่ที่กลางน้ำเหมือน เดิม เมื่อถึงวันงานบุญปอยหลวง ในวันแรกจะเป็นครัวทานหรือเครื่องไทยทานของชาวบ้านที่เป็นศรัทธาของวัดที่มีงานแห่ปอยหลวงเข้าวัดก่อน ส่วนวันต่อไปก็จะมีคณะศรัทธาหัววัดต่างๆ จัดขบวนแห่เครื่องไทยทานมาจากวัดของตนเองไปร่วมทำบุญงานปอยหลวงด้วย ขบวนแห่ครัวทานมักจะมีสาวงามฟ้อนเล็บนำขบวนด้วย ชาวเหนือถือว่าหากใครได้ฟ้อนนำครัวทานเข้าวัดแล้วจะได้อานิสงส์มาก เกิดไปในภายหน้าจะมีรูปร่างหน้าตางดงามยิ่งขึ้น

เมื่อขบวนแห่ครัวทานเข้ามาในวัดแล้วจะมีการเลี้ยงดูแขกที่มาจากต่างบ้าน การเลี้ยงอาหารชาวบ้านจะทำหลังเวลาถวายเพลพระภิกษุสามเณร ส่วนครัวทานที่แห่มาถึงวัดในช่วงบ่ายเจ้าภาพก็จะมีการเลี้ยงของว่าง และน้ำดื่ม มีหมาก เมี่ยง บุหรี่เจ้าภาพจะจัดเตรียมไว้ทุกๆ วันจนกว่าจะเสร็จงาน

ส่วนคณะสงฆ์ที่เดินทางมายังวัดของเจ้าภาพทางวัดจะเตรียมการต้อนรับให้เป็นพิเศษ เรียกว่า "เกณฑ์รับหัววัด" เมื่อบอกบุญไปกี่วัดก็เตรียมของไว้ต้อนรับเท่านั้น รวมทั้งพระสงฆ์ที่นิมนต์มาทำพิธีสวดเบิกในวันสุดท้ายด้วย เมื่อคณะศรัทธาหัววัดต่างๆ มาถวายเครื่องไทยทาน พระสงฆ์ที่คอยต้อนรับจะให้ศีลให้พรตามธรรมเนียม พระที่จะให้ศีลนั้นควรเป็นพระที่อาวุโสที่สุดหรือพระที่ชาวบ้านเคารพ เลื่อมใส

วันสุดท้ายของงานจะมีความสนุกสนานเป็นพิเศษ บางแห่งคณะศรัทธาของแต่ละบ้านนำครัวทานของตนที่จัดขึ้นหรือรวมกลุ่มกัน จัดเครื่องครัวทานแล้วนำไปถวายวัด คณะสงฆ์จะมีพิธีเจริญพระพุทธมนต์และมีการสวดอบรมสมโภช หรือสวดเบิก ซึ่งเป็นการสวดที่ไพเราะน่าฟังมาก ยังมีการเทศน์บอกกล่าวถึงอานิสงส์ของการก่อสร้างอีกด้วย ในวันรุ่งขึ้นก็มีการทำบุญตักบาตรถวายภัตตาหารแด่พระภิกษุ สามเณร มีอาจารย์วัดกล่าวถวายสิ่งปลูกสร้างที่ชาวบ้านได้ร่วมกันสร้างมา เสร็จแล้วก็ถวายเครื่องไทยธรรมแด่พระสงฆ์ที่มาร่วมพิธี พระสงฆ์ให้ศีลให้พรแด่คณะศรัทธาที่มาร่วมงานก็เป็นอันเสร็จพิธีทำบุญปอยหลวง

- สาระ

งานบุญปอยหลวงเป็นเอกลักษณ์ของชาวล้านนาซึ่งเป็นผลดีต่อสภาพทางสังคมหลาย ประการ นับตั้งแต่ชาวบ้านได้มาทำบุญร่วมกัน ร่วมกันจัดงานทำให้เกิดความสามัคคีในการทำงาน งานทำบุญปอยหลวงยังเป็นการรวมญาติพี่น้องที่อยู่ต่างถิ่นได้มีโอกาสทำบุญ ร่วมกัน และมีการสืบทอดประเพณีที่เคยปฏิบัติกันมาครั้งแต่บรรพชนไม่ให้สูญหายไปจาก สังคม

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม

ตุงล้านนาภูมิปัญญาบรรพชน

ประวัติความเป็นมาของ ธงสากล หรือ ตุง ของชาวล้านนา

ตั้งแต่สมัยโบราณมนุษย์ต้องการสัญลักษณ์หรือเครื่องหมายต่างๆ เพื่อใช้เป็นเครื่องหมายประจำตัว ครอบครัว กลุ่ม ทั้งนี้เพื่อต้องการแบ่งแยกให้เห็นถึงความแตกต่างเฉพาะ ของแต่ละคนหรือกลุ่มโดยใช้เป็นสัญลักษณ์

ความเป็นมา "ธง" ตามคติสากลอาจเชื่อมโยงไปกับหลักฐานอันเก่าแก่ตั้งแต่สมัยโบราณ ดังปรากฏในภาพเขียน การแกะสลัก รูปปั้น ศิลาจารึก และคัมภีร์ เป็นระยะเวลายาวนานนับพันปีตั้งแต่สมัยอียิปต์ และกรีกโบราณ "ธง" ในทวีปเอเชียพบว่าแหล่งอารยะธรรมอันยิ่งใหญ่ เช่น ประเทศจีน ญี่ปุ่น อินเดีย ธิเบต และเนปาล ได้มีการใช้ธงมาตั้งแต่สมัยบรรพกาลแล้ว

ส่วนความเป็นมาของตุงล้านนา "ตุง" หรือ " จ้อ" เป็นภาษาถิ่นทางภาคเหนือที่ชาวล้านนาเรียกขานกันทั่วไป ซึ่งหมายถึง "ธง" ในภาษาภาคกลาง มีลักษณะตรงกับภาษาบาลีว่า "ปฏากะ" หรือ "ธงปฏาก" " ธงตะขาบ" ซึ่งเมื่อครั้งสมัยหริภุญชัยในช่วงศตวรรษที่17 พบว่าชาวหริภุญชัย เคยมีโรคอหิวาตกโรคระบาด ผู้คนต่างพากันหนีไปอาศัยอยู่ที่เมืองสะเทิง เมื่ออหิวาตกโรคหายไปก็พากันกลับมาบ้านเมืองเดิม คาดว่าคงได้มีการรับวัฒนธรรมการถวายธงหรือตุงที่มีเสาหงส์มาจากชาวมอญมาด้วย ซึ่งเราพบว่าหงส์ล้านนานี้เป็นสิ่งสำคัญมากของชาวรามัญนั้น ได้ปรากฏว่าเป็นส่วนประกอบอยู่กับตุงในล้านนาคือ "ตุงกระด้าง" ซึ่งมีลักษณะรูปทรงเหมือนกัน และมีลักษณะของธงตะขาบของชาวรามัญก็คล้ายคลึงกับ "ตุงไชย" ของล้านนาด้วยเช่นกัน ราวปี พ.ศ.1839 พระพุทธศาสนาได้เข้ามาในดินแดนล้านนา เกิดมีการผสมผสานระหว่างความเชื่อดั้งเดิม คือ การนับถือผีบวกกับคติความเชื่อทางศาสนาเข้าด้วยกัน จึงเกิดวิวัฒนาการที่เกี่ยวกับคติความเชื่อต่างๆผสมผสานปนเปกันมากมาย อีกทั้งด้านความสัมพันธ์กันระหว่างดินแดนต่างๆ ได้ส่งอิทธิพลทางวัฒนธรรมต่อกัน จึงไม่อาจทราบได้แน่ชัดว่า ประเพณีถวายทานตุงของชาวล้านนานับได้ว่ามีต้นกำเนิดมาจากที่ใด และได้รับอิทธิพลความเชื่อและรูปแบบต่างๆมาจากแหล่งใดบ้าง ได้เพียงแต่สันนิษฐานในบางกรณีว่า วิวัฒนาการเริ่มแรกเดิมทีนั้นก่อนที่จะมีการรวบรวมดินแดนเป็นอาณาจักรล้านนา พระยามังรายมหาราชทรงเคยปกครองอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำกกมาก่อน ซึ่งได้แก่ เมืองเชียงแสน เชียงราย และดอยตุง เราเชื่อว่าความเป็นมาของตุงคงมีจุดกำเนิดมาจากดอยตุง

ดังปรากฏหลักฐานจากเรื่องราวโบราณสถานที่เกี่ยวกับประวัติพระธาตุดอยตุง ซึ่งกล่าวถึงการสร้างพระธาตุไว้ว่า พระมหากัสสปะเถระได้นำพระบรมสารีริกธาตุพระรากขวัญเบื้องซ้ายของพระพุทธเจ้า มาถวายแด่พระเจ้าอรุตราชกษัตริย์แห่งราชวงศ์สิงหนวัติ พระองค์ได้ทรงขอที่ดินจากพญาลาวจก (ราชวงศ์ลวจังคราช) ในหมู่เขาสามเส้าเป็นที่ก่อสร้างพระมหาสถูปนั้น ทำให้ตุงตะขาบยาวถึงพันวา ปักไว้บนยอดดอยปู่เจ้า ถ้าหางตุงปลิวไปเพียงใดกำหนดให้เป็นรากฐานสถูป

ในช่วงเวลาต่อมาคติความเชื่อดังกล่าวจึงกระจัดกระจายทั่วไปในดินแดนล้านนา เนื่องจากชาวล้านนามีความเชื่อเกี่ยวกับ "อนุจักรวาล" การย่อส่วนความคิดเรื่องจักรวาลระดับจากชนชาติลัวะ ความเชื่อเรื่องผีปู่และย่า หรือผีบรรพบุรุษ (ผีปู่ย่า) นี้เป็นความเชื่อดั้งเดิมที่เห็นได้ชัดว่า แต่เดิมชาวบ้านได้มีโลกทรรศน์ผูกพันอยู่กับผีมาก และเมื่อพระพุทธศาสนาเข้ามาในท้องถิ่นภายหลังจึงผสานแนวความคิดเข้าด้วยกัน โดยเฉพาะเรื่องของวิญญาณและชีวิตหลังความตาย ด้วยการถวายตุงให้เป็นทานแก่ผีบรรพบุรุษที่ล่วงลับไป

แล้ว อันจำส่งผลให้ไปเกิดในภพภูมิที่ดีขึ้น ช่วยให้พ้นจากทุกขเวทนาในนรก และในขณะเดียวกันก็ถวายให้กับตนเองด้วย เพื่อหวังอานิสงส์เกื้อกูล ให้ไปสู่ชีวิตที่ดีในภายภาคหน้า ทำให้ประเพณีการถวายทานตุงมีบทบาทมากขึ้นในชุมชนเป็นที่นิยม และยึดถือศรัทธาสืบกันมาจวบจนกระทั่งปัจจุบัน

โดยสรุปเรื่องราวของตุงในล้านนา ตามหลักฐานที่ปรากฏในคัมภีร์ใบลาน หรือตำนานต่างๆเห็นได้ชัดว่าประเพณีการสร้างตุงนั้น มีมาแต่โบราณกาลแล้วดังปรากฏในตำนานที่สำคัญๆ และได้กล่าวถึงตุงชัดเจนมากที่สุด คือตำนานพระธาตุดอยตุงอำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย

วัสดุอุปกรณ์ ในเรื่องที่ศึกษา

"ตุง" ทำด้วยวัสดุต่าง ๆ ตามความเหมาะสม เช่นไม้ โลหะ กระดาษ ผ้า ใบลานพลาสติก เป็นต้น มีลักษณะเป็นแผ่นวัตถุ ส่วนปลายแขวนติดกับเสา หรือผูกติดกับปลายไม้ เป็นแผ่นยาวลงมา "ตุง" มีหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรูปแบบ ขนาด และรายละเอียดวัสดุที่ใช้ในการตกแต่งแตกต่างกันไปตามความเชื่อ และพิธีกรรมทางศาสนา ตลอดจนความนิยมของท้องถิ่นและการใช้งาน เช่น งานเทศกาลขึ้นปีใหม่ งานประเพณีปีใหม่เมือง (วันสงกรานต์) งานประเพณียี่เป็ง (ลอยกระทง) งานปอยหลวง งานไหว้สาแม่ฟ้าหลวง งานสืบชะตา งานต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง งานบ่ายศรีสู่ขวัญ งานบุญ งานแห่พระพุทธรูป งานทอดกฐินผ้าป่า งานศพ ความงามของตุงอยู่ที่ลวดลาย การประดิษฐ์อย่างประณีต การตัดลวดลาย และสีสันที่แต่งแต้ม ตุง เป็นเครื่องสักการะมี 4 ประเภท คือ

1) ตุงเดี่ยวหรือตุงค่าคิง สำหรับบูชาแทนตนเอง
2) ตุงไส้หมู สำหรับบูชาพระธาตุ พระเจดีย์
3) ตุงไจยหรือธงไชย สำหรับบูชาพระพุทธรูป
4) ช่อหรือธงชัย สำหรับปักเครื่องบูชา

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำตุงแต่ละชนิด

1. ผ้า หรือฝ้าย ใช้ทำ ตุงชัย ตุงใย
2. ไม้ ใช้ทำ ตุงกระด้าง ตุงไม้
3. กระดาษหรือพลาสติก ใช้ทำ ตุงพญายอ ตุงสิบสองราศี
4. โลหะ ใช้ทำ ตุงเหล็ก ตุงตอง ตุงเงิน
5. กรรไกรตัดกระดาษ กรรไกรซิกแซ็ก
6. กระดาษว่าวสีต่างๆ
8. กระดาษสาสีต่างๆ
9. กาวน้ำหรือแป้งเปียก
10. เข็ม ด้าย
11. ไม้ไผ่เหลา สำหรับทำคันตุง
12. มีดเหลา หรือคัดเตอร์
13. เครื่องมือที่ใช้ในการแกะสลัก

5. การใช้ประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต/การศึกษา/พัฒนาชีวิต/อื่นๆ

การจัดทำ ตุง ของชาวล้านนา เพื่อเป็นเครื่องสักการะ ในพิธีกรรมต่างๆ เช่น งานเทศกาลขึ้นปีใหม่ งานประเพณีปีใหม่เมือง(วันสงกรานต์) งานประเพณียี่เป็ง (ลอยกระทง) งานปอยหลวง งานไหว้สาแม่ฟ้าหลวง

งานสืบชะตา งานต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง งานบ่ายศรีสู่ขวัญ งานบุญ งานแห่พระพุทธรูป งานทอดกฐินผ้าป่า งานศพ การจำแนกตุงตามการใช้งาน

-ตุงประดับ คือตุงที่ใช้ประดับตกแต่งสถานที่ซึ่งมีพอย (อ่านว่า ปอย) คืองานสมโภชฉลองถาวรวัตถุทางพระพุทธศาสนา เพื่อให้เกิดความสวยงาม และยังใช้เป็นเครื่องหมายนำทางไปสู่บริเวณงานด้วย ตุงที่ใช้ตกแต่งสถานที่ เช่น ตุงชัย ตุงกระด้าง ตุงบอก ตุงพระบด ตุงช้าง

- ตุงที่ใช้ประกอบพิธีกรรม ตุงที่ใช้ในพิธีกรรม ทั้งพิธีกรรมที่เป็นงานมงคล และอวมงคล อาจพบว่ามีลักษณะการใช้งาน ดั้งนี้

- ตุงที่ใช้ประกอบพิธีงานมงคล ได้แก่ ตุงค่าคิง ตุงสิบสองราศี ตุงไส้หมู ตุงเจดีย์ทราย ตุงค้าง เป็นต้น

- ตุงที่ใช้ประกอบพิธีงานอวมงคล ได้แก่ ตุงสามหาง ตุงแดง หรือตุงผีตายโหง ตุงเหล็กหรือตุงทอง

- ตุงที่ใช้ประกอบการเทศน์ ได้แก่ ตุงดิน ตุงซาย ตุงไม้ ตุงชีน ตุงเหียก ตุงเงิน ตุงคำ ตุงข้าวเปลือก ตุงเข้าสาน ทั้งนี้จะใช้ประกอบพิธีตั้งธรรมหลวง หรือเทศน์มหาชาติ ในเดือนยี่เพ็ง (วันเพ็ญเดือนสิบสอง) โดยการปักตุงในกัณฑ์เทศน์หรือประดับตามอาคารที่มีการเทศน์ เช่น โบสถ์ วิหาร หรือศาลาบาตร เป็นต้น ทั้งนี้ตามคติความเชื่อของชาวล้านนา ในการทำตุงประกอบการเทศน์นี้ก็เพื่อถวายเป็นพุทธบูชาและเชื่อว่าจะได้อานิสงส์มาก

- ตุงที่ใช้เป็นเครื่องพุทธบูชา ตุงที่ใช้ตกแต่งสถานที่มีงานสมโภชนั้น ส่วนหนึ่งก็ถือเป็นเครื่องพุทธบูชาด้วยเช่นกัน ด้วยถือว่า ตุงที่ใช้ในงานมงคลก็ถือเป็นสิ่งมงคลทั้งสิ้น ส่วนตุงที่สร้างขึ้นเพื่อเป็นเครื่องพุทธบูชาเฉพาะนั้น ได้แก่ ตุงซาววา (ยี่สิบวา) หรือตุงพันวา ตุงดังกล่าวนี้เป็นตุงชัยชนิดหนึ่งมีขนาดกว้างยาวมากกว่าตุงชัย โดยไม่จำเป็นต้องมีความยาวครบตามจำนวนวาที่ใช้เรียกชื่อตุงก็ได้ ดังที่พบว่า ตุงพันวานั้น โดยปกติจะยาวประมาณสิบวา

ลักษณะการใช้งาน เนื่องจากเป็นตุงที่มีความยาวและผืนใหญ่มาก จึงไม่อาจหาคันตุงที่ใช้ปักได้ ดังนั้นจึงให้ประดับในวิหารโดยการพาดไปตามขื่อ หรือตอกตะปูโยงไปมาภายในอาคาร บางแห่งใช้แห่ร่วมขบวน โดยให้ผู้ร่วมขบวนเดินถือชายตุงต่อๆกัน

บายศรี

บายศรีในล้านนาไทยแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. บายศรีหลวง

ใช้สำหรับเจ้านายในพระราชวงศ์ นับตั้งแต่พระมหากษัตริย์ โดยกำหนดทำเป็นขาหยั่งตั้ง ทำด้วยไม้เนื้อแข็งต่อขึ้นเป็นชั้นๆ ตั้งแต่ 5 ถึง 9 ชั้น ประดับด้วยดอกไม้สวยงาม

- บายศรี 5 ชั้น ใช้สำหรับเจ้านายในพระราชวงศ์ ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ ต่างพระเนตรพระกรรณ และเจ้าผู้ครองนคร
- บายศรี 7 ชั้น

2. บายศรีนมแมว

ได้แก่ บายศรีที่ใช้ใบตองเย็บเรียบเรียงเก็บใบตองต่อกันเป็นยอดแหลม เป็นตับบายศรีมีลักษณะเหมือนนมแมว ทำเป็นตับ 4 อัน หรือ 6 อัน วางลงบนขันเงิน หรือขันทองเหลือง (พานเงิน หรือพานทองเหลือง) ใช้ด้ายรัดโยงกันไว้ให้มั่นคง ประดับด้วยดอกไม้สีต่างๆ ข้างบนยอดบายศรี มีด้ายสายสิญจน์ผูกเชื่อมต่อเนื่องกันตามระยะของยอดบายศรี แต่ให้เหลือช่องว่างไว้ช่องหนึ่ง สมมติว่าเป็นทางที่ขวัญจะเข้าบายศรีมากินเครื่องขวัญได้สะดวก ภายในบายศรีใส่เครื่องขวัญประกอบด้วย

ข้าวเหนียว 2 ขั้น ไข่ต้ม 2 ฟอง กล้วย 2 ลูก ผลไม้ 2 ลูก น้ำ 1 จอก หรือ 1 ขวด หมากพลู อย่างละ 2 คำ เมี่ยง 2 อม บุหรี่ 2 มวน ด้ายดิบที่ใช้เป็นด้ายผูกข้อมือเป็นกลุ่ม ตามจำนวนที่จะมาผูกข้อมือ

การทำบายศรี นิยมทำเป็นพานใบเดียวก็มี ทำแบบซ้อนกัน โดยใช้พาน 3 ขนาด ซ้อนลดหลั่นกันเป็น 3 ชั้นก็มี แต่จะเปลืองอุปกรณ์ในการทำและเสียเวลามาก จะทำเฉพาะงานใหญ่ๆ เท่านั้น บายศรีนมแมวเป็นบายศรีที่ใช้กับขุนทุกชั้น ตั้งแต่ประชาชนทั่วไปจนถึงเจ้านายชั้นผู้ใหญ่ และพระสงฆ์ เป็นต้น

3. บายศรีปากชาม หรือใบศรีน้อย

เป็นบายศรีที่ทำได้ง่าย หาอุปกรณ์ในการทำง่าย สามารถทำให้เสร็จได้ในระยะเวลาที่สั้น บายศรีน้อยเป็นใบศรีที่คนโบราณคิดทำขึ้นเพื่อแก้ปัญหาในกรณีที่ไม่สามารถทำบายศรีนมแมวได้ทัน

บายศรีปากชาม หรือใบศรีน้อย เป็นบายศรีที่นำใบตองมาพับเรียง ต่อกันเป็นยอดแหลม 3 ตับ ตับละ 5 7 หรือ 9 ก็ได้ มาเรียงรอบใบตองที่ม้วนเป็นกรวยแหลม ภายในกรวย บรรจุข้าวสุกวางคว่ำลงในชามระหว่างกรวย วางแมงดาที่ตัดจากใบตอง 3 ตัว พร้อมทั้งเครื่องเซ่น คือ กล้วยน้ำว้าสุก และแตกกวาผ่าซีกอย่างละ 1 ลูก พร้อมทั้งไข่ต้มเสียบยอด กรวยประดับตกแต่งให้สวยงามด้วยดอกไม้หอมชื่อเป็นมงคล

ในชนบทบางแห่งทำใบศรีด้วยการทำควักหรือกระทงใส่ข้าวสุก ไข่ต้ม พริก ธูปเทียน ที่เรียกว่าควักใบศรีขั้นกล้วยหน่วย โดยให้พ่อแม่ผูกมือให้แก่ลูกในโอกาสที่จะเดินทางหรือมีเหตุอย่างใดอย่างหนึ่งเพื่อความสวัสดิมงคล บายศรีแบบนี้จะทำขึ้นภายในครอบครัวเท่านั้น

การจักสานไม้ไผ่

จากสภาพการประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมทำให้ภาคเหนือเป็นแหล่งผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้จักสานที่สำคัญ นอกจากนี้ภาคเหนือยังมีวัตถุดิบหลายชนิดที่นำมาทำเครื่องจักสานได้ เช่น กก แหย่ง ใบลาน และไม้ไผ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม้ไผ่ มีหลายชนิดที่ใช้ทำเครื่องจักสานได้ดี

นอกจากนี้ วัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวนึ่ง ของชาวเหนือก็เป็นองค์ประกอบสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำให้เกิดเครื่องจักสานที่เกี่ยวเนื่องกับการบริโภคข้าวเหนียวหลายอย่าง เช่น ลังถึง ก๋วย ซ้าหวด ก่องข้าว กระติ๊บ แอบข้าว ขันโตก ฯลฯ เครื่องจักสานเหล่านี้หลายชนิดมีลักษณะเฉพาะถิ่นโดดเด่น ได้แก่ ก่องข้าว แอบข้าว เปี๊ยด เป็นต้น

ก่องข้าว ภาชนะสำหรับใส่ข้าวเหนียวนึ่ง สานด้วยไม้ไผ่มีขนาดและรูปทรงต่างๆ กัน ก่องข้าวของภาคเหนือทั่วไปแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ ฐาน มักทำด้วยไม้ เป็นรูปกากบาทติดอยู่กับส่วนก้น เพื่อเป็นฐานสำหรับตั้งตัวก่อง มักสานกันเป็นรูปสี่เหลี่ยม หรือกลมต่อขึ้นมาเป็นทรงกระบอก คอคอดเข้าเล็กน้อย ส่วนที่สาม คือ ฝา มีลักษณะเป็นฝาครอบมักจะมีหูสำหรับร้อยเชือกที่ใช้เป็นที่หิ้วหรือแขวนมาจากตัวก่อง

แอ๊บข้าว ภาชนะใส่ข้าวเหนียวเช่นเดียวกับก่อง แต่มีขนาดเล็กกว่า สำหรับพกพาติดตัวเวลาไปทำงานนอกบ้าน แอ๊บประกอบด้วยส่วนสำคัญคือ ตัวแอ๊บรูปร่างคล้ายกล่องสี่เหลี่ยมผืนผ้า ส่วนฝาครอบรูปร่างเหมือนกันแต่ขนาดใหญ่กว่าเพราะใช้ครอบแอ๊บข้าว แอ๊บข้าวเหมาะสำหรับพกใส่ถุงย่าม ห่อผ้าคาเอวออกไปทำนาทำไร่

นอกจากนี้ยัง มีเครื่องจักสานที่มีเอกลักษณ์ เฉพาะถิ่นที่ใช้กันอย่างแพร่หลายอีกหลายอย่าง เช่น บุง หรือเปี๊ยด ซึ่งนอกจากจะใช้ใส่เมล็ดข้าวเปลือก เมล็ดพืชพันธุ์ต่างๆ แล้ว ยังใช้เป็นภาชนะสำหรับตวงหรือวัดปริมาณของเมล็ดพืชผลด้วย โดยใช้ขนาดของบึงเป็นเกณฑ์ในการสานบุงที่จะใช้เป็นเครื่องตวงนี้จำเป็นจะต้องมีแบบหรือหุ่นที่สานด้วยไม้ไผ่ให้มีขนาดมาตรฐานเป็นแบบและยั้งช่วยให้บุงมีรูปทรงที่ดี ไม่บิดเบี้ยว มีความจุตรงตามความต้องการ

เครื่องจักสานของภาคเหนือที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นโดดเด่นอีกอย่างหนึ่งคือ น้ำทุ่ง เป็นภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ ยาด้วยชันและน้ำมันยาง ใช้สำหรับตักน้ำจากบ่อน้ำ รูปร่างของน้ำทุ่งเหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอยเป็นอย่างดี คือมีลักษณะคล้ายกรวยป้อมๆ ส่วนก้นมนแหลม ปากมีไว้ไขว้กันเป็นหูสำหรับผูกกับเชือกเพื่อสาวน้ำทุ่งขึ้นจากบ่อน้ำ ความมนแหลมของก้นน้ำทุ่ง จะช่วยให้น้ำทุ่งโคล่งตัวคว่ำลงให้น้ำเข้าเมื่อโยนลงในบ่อ นอกจากนี้ลักษณะการสานที่แข็งแรงยังช่วยให้น้ำทุ้งมีความทนทาน

นอกจากตัวอย่างของเครื่องจักสานไม้ไผ่ดังกล่าวแล้ว ยังมีเครื่องจักสานที่ใช้ในชีวิตประจำวันอีกหลายชนิด เช่น ซ้าหวด ก๊ะข้าว ก่องข้าว แอ๊บข้าว โตก ฝาชี แอ๊บหมาก แอ๊บเมี้ยง ซ้าชนิดต่างๆ หมวกหรือกุ๊บ ก๋วย ก๋วยก้า ก๋วยหมู ก๋วยโจน เข่งลำไย ซ้าลอม ซ้าตาห่าง ซ้าตาทึบ หรือบุงตีบ น้ำทุ้ง น้ำเต้า คุ วี ต๋าง เปี๊ยด หรือบุงชนิดต่างๆ เปล เอิบ ไซชนิดต่างๆ สุ่ม ฯลฯ

เครื่องจักสานภาคเหนือยังทำด้วยวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ใบลาน และใบตาล ซึ่งทำกันไม่มากนัก ส่วนมากนิยมสานหมวก งอบ หรือกุ๊บ และก่องข้าวเล็กๆ

วิธีเตรียมไม้ไผ่ในงานจักสาน

ไม้ไผ่ที่จะนำมาใช้ในการจักสานนั้นมีหลายชนิดด้วยกัน ก่อนที่จะลงมือตัดต้องเลือกลำไม้ทั้งหลายในกอ ถ้าลำใดเป็นไม้หลายด้วยก็ไม่ดี ไม้แมลงไชก็ไม่ได้ ไม้ที่มีอายุอ่อนกว่า 2 ปี ลงมาก็ไม่ดี เพราะฉะนั้นเราควรเลือกเอาแต่ลำดีๆ ซึ่งมีอายุนับตั้งแต่ 2 ปีขึ้นไป เมื่อเรานำมาใช้ในการจักสานแล้วเราจึงจะได้รับประโยชน์ตามควร

วิธีจักตอก

1. การจักตอกปื้น แบ่งไม้ไผ่ออกเป็นชิ้นๆตามขนาดที่ต้องการ ใช้มีดจักตอกเอาส่วนในออก (ขี้ตอก)จักในส่วนที่เหลือออกเป็นเส้นบางๆ แล้วหลาวให้เรียบร้อยตากแดดให้แห้ง
2. การจักตอกตะแคง ใช้วิธีเดียวกันกับการจักตอกปื้นเบื้องต้น แต่การจักให้เป็นเส้นตอกจะทำการจักทางผิวเป็นเส้นเล็กกว่าตอกปื้น ทำการหลาวให้เรียบร้อย แล้วนำออกตาก

ข้าวของเครื่องใช้

กุบ

กุบ หมายถึง หมวกมีปีกทำจากไม้ไผ่สานประกบกัน 2 ชิ้นกรุด้วยวัสดุจำพวกใบไม้ ที่สวมสานด้วยไม้ไผ่ การทำกุบเริ่มจากการขึ้นโครง โดยใช้ไม้จริงถากเป็นโครงไว้ภายใน ภายนอกใช้ตอกเส้นเล็ก ๆ วางเรียงขัดตามพิมพ์ของกุบ เมื่อได้โครงแล้ว นำออกจากพิมพ์ก่อนที่จะใช้กระดาษสาหรือผ้าพลาสติกทาบไว้บนโครงที่สำเร็จ จากนั้น ยึดริมด้วยไม้ไผ่เหลา โดยทำให้โค้งกลมตามรูปของกุบ และตกแต่งโดยตัดโครงไม้ที่ยื่นออกมาจากกุบ เพื่อความสวยงาม

ในอดีตกุบเป็นเครื่องใช้ชนิดหนึ่งในชีวิตประจำวันของชาวบ้านทว่ายุคสมัยที่เปลี่ยนไป ทำให้ความสำคัญของกุบลดน้อยลง หากไม่นับชาวไทยใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนที่ยังใช้กุบในชีวิตประจำวัน ผู้ที่ใช้กุบในปัจจุบันยังคงมีแต่ชาวไร่ชาวสวน

หม้อน้ำดอก

เป็นภาชนะบรรจุน้ำดื่ม น้ำใช้ ลักษณะ หม้อน้ำดอกมีรูปทรงเป็นทรงตั้งสูง ส่วนบนกว้าง เป็นประเภทฝาจุกมีปลายแหลม การผายของหม้อผายออกไปตรงๆ ส่วนฐานตั้งสอบแคบ ความสูงประมาณ 1 ฟุต เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 ฟุตโครงสร้างเป็นดินทั้งหมด สามารถแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

1. ส่วนคอ เป็นส่วนที่สวยงามที่สุดประกอบด้วยปากหม้อ คอหม้อ ซึ่งผายออกกว้างที่สุด บริเวณคอหม้อจะตกแต่งลวดลาย เช่น รูปกระจังทรง สามเหลี่ยม และขอบลายหยักรอบคอหม้อ
2. ส่วนตัวหม้อ จะสอบแคบเข้าต่อจากส่วนคอหม้อลงไป ไม่มีลวดลายประดับแต่อย่างใด
3. ส่วนก้นหม้อ จะมีฐานสำหรับวางบนพื้นราบเป็นส่วนที่แคบที่สุดของหม้อ

ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับหม้อน้ำดื่มนี้ เมื่อถึงวันสงกรานต์ หรือปีใหม่เมือง จะนิยมเปลี่ยนหม้อน้ำใหม่ โดยเชื่อว่า เมื่อนำหม้อใหม่เข้าบ้านจะพบแต่สิ่งใหม่ ๆ ดี ๆ ตลอดปี และเพื่อความเป็นสิริมงคลแก่เจ้าของบ้าน

มอง

มอง หมายถึงท่อนไม้ขนาดใหญ่ อย่างที่ใช้ทำเป็นเสาสำคัญในการสร้างฝาย แต่โดยปกติแล้ว จะหมายถึงเครื่องมือที่ใช้ตำข้าวของชาวบ้านทั่วไป ประกอบด้วยไม้ครกทำจากขอนขนาดใหญ่ส่วนหนึ่งกับตัวมองซึ่งเป็นกระเดื่องที่ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อทุ่นแรงและสะดวกในการตำข้าวอีกส่วนหนึ่ง ตัวมองประกอบด้วยไม้ท่อนหนึ่งขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 15 เซนติเมตร ยาวประมาณ 4 เมตร ทำหน้าที่เป็นกระเดื่องใช้ตำข้าว เรียกว่า มอง หรือ แม่มอง ทำจุดหมุนเพื่อการกระดกไว้กับตัวมองโดยค่อนมาทางหางมองโดยมีแกนสอดจากแม่มองไปสอดเข้ากับรูของไม้ที่ปักอยู่ข้าง ๆ ซึ่งเรียกปีกมอง เมื่อเหยียบหรือมีน้ำหนักหรือแรงกดที่หางมอง แม่มองจะกระดกขึ้นสูงประมาณ 1 เมตร เมื่อปล่อยหางมองแล้ว มองก็จะตกลงมาทำให้ไม้ที่ทำเป็นสากครกที่เสียบแน่น

อยู่ที่หัวแม่มองกระแทกลงเพื่อตำข้าว ตามตำราโบราณว่าด้วยการทำมองนั้น ท่านให้เอาตอกมาเวียนรอบศีรษะของผู้เป็นเจ้าของแล้ว ใช้ตอกนั้นวัดจากหัวหรือปลายสุดของมองเข้าไป ถ้าถึงที่ไหนก็ให้เจาะรูสำหรับสอดสากในที่นั้น จากนั้นใช้ช่วงเท้าเจ้าของวัด โดยวางเท้าสลับซ้ายขวาจากรูเสาไปจนถึงหางมอง พร้อมทั้งกล่าวคำโฉลกกำกับทุกช่วงเท้าจนไปถึงความยาวที่ต้องการและได้โฉลกที่ดีแล้วจึงเจาะรูเพื่อสอดปีกมองหรือแกนหมุนของครกกระเดื่องในที่นั้น ทั้งนี้ โฉลกมอง มีดังนี้

ไร้ต่อเถ้า (ไม่ดี) | อยากเข้าทุกปี (ไม่ดี) | บ่อยากเข้าสักปี (ดี) | เปนดียิ่งกว่าท่าน (ดี) | อยู่บ้านบ่เจ็บไข้ (ไม่ดี) | ท่านไว้กูเปนดี (ดี) | มีบ่รู้เสี้ยง (ดี)

ทั้งนี้ ครกมอง หรือครกที่ใช้รองรับมองนั้นก็มีวิธีวัดโฉลกไว้ด้วย โดยเริ่มที่ 2 ศอกกับ 1 ฝ่ามือโฉลกต่อ 1 คำ มีดังนี้

2 สอก ปลายฝ่ามือ ชื่อว่าโขงชุมพูมาเฝ้า เข้าล้นขื่อยุท่างกิน | 2 สอกปลาย 2 ฝ่ามือ ชื่อว่า พิษงูงอด | 2 สอก ปลาย 3 ฝ่ามือ ชื่อว่า กอดขุมคำ | 2 สอกปลาย 4 ฝ่ามือ ชื่อว่า ชุมพูพื้นน้ำ เข้าบ่ซ้ำยุท่างกินแลทาน

วิธีใช้ ชาวบ้านจะเหยียบปลายหางของมองเพื่อให้หัวมองให้ลอยขึ้นจากครก แล้วค้ำด้วยไม้ค้ำไว้เสียก่อน แล้วจึงเทข้าวเปลือกที่ต้องการจะตำลงไปในครก จากนั้นจะเริ่มตำข้าวโดยใช้เท้าข้างหนึ่งเหยียบให้น้ำหนักตัวกดลงบนหางมอง เมื่อหัวมองยกขึ้นถึงจุดที่สูงที่สุดแล้วก็จะปล่อยให้ตกลงมา น้ำหนักของมองจะถ่ายลงบนสากเพื่อไปตำข้าว ชาวบ้านจะเหยียบหางมองแล้วปล่อยเป็นจังหวะ ๆ ไปเรื่อย ๆ

ในกรณีที่สาว ๆ จะอยู่นอก หรือทำงานตอนกลางคืนเพื่อให้หนุ่มไปเยือนนั้นอาจมีหญิงสาวหลายคนรวมตัวกันตำข้าวและอาศัยแรงงานของหนุ่มทั้งหลายให้ช่วยตำข้าวด้วย พบว่าในตอนเริ่มงานดังกล่าวนั้นกลุ่มสาวอาจ "แดะหางมอง" หรือเหยียบครกกระเดื่องแล้วปล่อยให้มีจังหวะถี่เร็วเป็นสัญญาณว่าบรรดาสาว ๆ เริ่มตำข้าวแล้วและหนุ่มก็มักจะไปจีบสาวในที่นั้น ซึ่งก็หมายความว่านอกจากจะได้ข้าวสารและแกลบตามปกติแล้วก็อาจได้ไมตรีระหว่างหนุ่มสาวเพิ่มขึ้นอีกด้วย

สากที่ใช้ในการตำเพื่อให้เปลือกข้าวแตกออกจากเมล็ดข้าวนั้นเรียกว่า สากกล้อง มีลักษณะเป็นไม้ท่อนขนาดเขื่องและหัวตัด เมื่อตำข้าวโดยใช้สากกล้องไประยะหนึ่งแล้วชาวบ้านจะนำข้าวขึ้นมาผัดด้วยกระด้งเพื่อแยกเปลือกข้าวที่หลุดแล้วออกไป จากนั้นจึงตำใหม่โดยใช้สากซ้อม คือสากที่มีส่วนหัวมนและขนาดย่อมเพื่อแยกแกลบและเม็ดข้าวสารต่อไป

ในการตำข้าวนั้น นิยมทำราวไว้บริเวณหางมองเพื่อไว้เกาะเพื่อทรงตัวในขณะเหยียบมองตำข้าวไว้ด้วย มอง หรือครกมองนี้ นอกจากจะใช้ตำข้าวแล้ว ยังอาจใช้ตำอย่างอื่นด้วย เช่น ตำหยวกกล้วยเพื่อต้มเป็นอาหารหมู ตำเฝ่าหรือดินขับอย่างที่ใช้ในการทำบอกไฟหรือพลุ เป็นต้น

ขันโตก

ขันโตก หรือ โตก เป็นภาษาดั้งเดิม เป็นภาชนะสำหรับวางสำรับอาหาร บ้างเรียก สะโตกมีรูปทรงกลม ความกว้างมีเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 30 เซนติเมตรขึ้นไป มีเชิง สูงประมาณ 1 ฟุต มีทั้งขันโตกไม้ และขันโตกหวาย ในการใช้งานนั้น ทั้งขันโตกไม้และขันโตกหวายต่างก็ใช้เป็นภาชนะที่วางถ้วยอาหารกับข้าว มีใช้กันทั่วไปในภาคเหนือ เมื่อใส่กับข้าวแล้วยกมาตั้งสมาชิกในครอบครัวหรือแขกที่มาบ้านจะนั่งล้อมวงกันกินข้าว นอกจากจะใช้วางถ้วยกับข้าวแล้ว ยังใช้โตกเป็นภาชนะใส่เข้าของอย่างอื่นด้วย เช่น ใส่ดอกไม้ธูปเทียนแทนขันดอกก็ได้ ใส่เครื่องคำนับเป็นขันตั้งก็ได้ ใส่ผลหมากรากไม้ก็ดี ทั้งนี้ภาชนะที่วางถ้วยกับข้าวนอกจากจะใช้ขันโตกแล้วยังใช้กระด้งหรือถาดแบนแทนและเรียกว่า ขันเข้าขันโตกถ้ายังไม่ได้วางถ้วยอาหารเรียกว่า ขันโตก เมื่อวางถ้วยอาหารแล้วก็มักจะเรียกว่า ขันเข้า หรือสำรับอาหาร

ในปัจจุบันขันโตกอาจมีหลายขนาดแล้วแต่การใช้งาน ทั้งนี้ มณี พยอมยงค์ ได้แบ่งออกเป็น 3 ขนาด ดังนี้
ขันโตกหลวง หรือ สะโตกหลวง ทำด้วยไม้ขนาดใหญ่ ตัดท่อนมากลึงหรือเคี่ยนเป็นขันโตก มีความกว้างประมาณ 25 - 50 นิ้ว ตามขนาดของไม้ที่หามาได้ และนิยมใช้การในราชสำนักในคุ้มในวังของเจ้านายฝ่ายเหนือทั่วไป รวมทั้งใช้ในวัดวาอารามทั่วไปด้วย ทั้งนี้เพื่อให้เหมาะสมกับยศศักดิ์ และความยิ่งใหญ่ของชนชั้นผู้ปกครองในการที่จะใช้เลี้ยงแขกบ้านแขกเมืองด้วย ส่วนวัดนั้นพระสงฆ์เป็นผู้ควรแก่การเคารพนพนอบ มีประชาชนนำอาหารไปถวายมากดังนั้นประชาชนจึงนิยมทำขันโตกหลวงไปถวายวัด
ขันโตกฮามหรือสะโตกทะราม เป็นขันโตกขนาดกลางประมาณ 17-24 นิ้ว (คำว่า ฮาม หรือ ทะรามนี้ หมายถึงขนาดกลาง) ใช้ไม้ขนาดกลางมาตัดและเคี่ยนหรือกลึงเหมือนขันโตกหลวง ลงรักทาหางอย่างเดียวกัน ผู้ที่ใช้ขันโตกขนาดนี้ มักได้แก่ครอบครัวขนาดใหญ่ เช่น คหบดี เศรษฐีผู้มีอันจะกิน หรือถ้าเป็นวัด ผู้ที่ใช้ขันโตกขนาดนี้คือ พระภิกษุ ในระดับรองสมภาร
ขันโตกหน้อยเป็นขันโตกขนาดเล็ก ขนาดประมาณ 10 - 15 นิ้ว วิธีทำมีลักษณะเช่นเดียวกับขันโตกหลวงและขันโตกฮาม ใช้ในครอบครัวเล็ก เช่น หญิงขายพึ่งแต่งงานใหม่ หรือ ผู้ที่รับประทานคนเดียวอาหารที่ใส่ก็มีจำนวนน้อย

มุย

มุย ในภาษาล้านนาหมายถึงขวาน ซึ่งเป็นเครื่องมือสำหรับตัด ฟัน ผ่า หรือถากไม้เป็นต้น ประกอบด้วยส่วนสำคัญสองส่วนคือ ตัวมุยหรือตัวขวานและด้ามมุยคือด้ามขวาน
คำว่า มุย ที่แปลว่าขวานนี้พบว่าใช้เป็นชื่อคนด้วย ปรากฏในศิลาจารึกจากจังหวัดพะเยาเมื่อ พ.ศ.2027 โดยระบุว่าเจ้าเมืองเชียงรายท่านหนึ่งมีชื่อว่า "ท้าวมุย" แต่ตามวิธีการเขียนอักษรแบบโบราณนั้น นอกจากอ่านว่า "มุย"แล้ว ยังอ่านว่า "มุ่ย"หรือ"มุ้ย"ได้ด้วย ซึ่ง"มุ่ย"แปลว่าสีฟ้าอมม่วง คำว่า"มุ้ย"แปลว่าเบิกบาน แต่ในตำนานพื้นเมืองเชียงใหม่ไม่ปรากฏคำว่า"มุย" คงใช้คำว่า "ขวาน"และ"กวาน"(อ่าน"กว๋าน") อย่างสม่ำเสมอ ทำให้เห็นว่าการใช้คำว่า"มุย"ที่แปลว่าขวานนี้อาจปรากฏในระยะหลังหรืออาจปรากฏในแหล่งอื่นกว่านั้น
พบว่ามีคำว่า มุย ที่แปลว่าขวานในภาษามอญ ประกอบกับการที่มีมีคำว่า กวานหรือขวานใน ภาษาล้านนาและในภาษาไทยถิ่นอื่นอยู่ด้วยแล้ว จึงทำให้น่าคิดว่าคำว่า มุยอาจมาจากภาษามอญหรือภาษาอื่นก็ได้
ตัวมุยนั้นทำด้วยเหล็กมีสันหนาเรียวสอบลงเป็นคมขวาน มีช่องสำหรับสอดด้ามขวานอยู่ที่ส่วนบนของขวานซึ่งมุยที่ใช้งานโดยทั่วไปนั้น ส่วนที่เป็น "หงอน" และส่วนที่เป็นช่องสำหรับสอดด้ามขวานนั้นจะกินเนื้อที่ประมาณหนึ่งในสามของตัวมุย ทั้งนี้ ในส่วนที่เป็นตัวมุยนั้นอาจทำให้เป็นรูปลิ่มตรง ๆ ลงไปหรือทำส่วนคมให้กว้างกว่าส่วนสัน หรืออาจทำให้ส่วนที่เป็นตัวของมุยนั้นป่องตรงส่วนกลางก็ได้

ลักษณะโดยทั่วไปของมุยอาจแบ่งได้เป็นสองแบบคือ มุยแง่ม และ มุยแม่
มุยแง่ม : มุยแง่ม หมายถึงขวานที่มี แง่ม หรือมีส่วนปลายของหงอนแยกเป็นสองแฉก
มุยแม่ : มุยแม่คือมุยหรือขวานที่ทำเป็นรูปลิ่ม ไม่มีส่วนโค้งและไม่มีหงอน ใช้ได้เฉพาะการฟันกับการใช้สันทุบเท่านั้น มุยม่าน คือชื่อที่ใช้เรียก มุยแม่ อีกชื่อหนึ่ง

เบ็ด

เบ็ดเป็นเครื่องมือที่ใช้จับปลาโดยการใช้เหยื่อล่อ มักจะประกอบด้วยส่วนสำคัญอยู่ 3 ส่วนคือ ขอเบ็ด หรือตัวเบ็ด สายเบ็ด และคันเบ็ด หรือสิ่งที่ใช้แทนคันเบ็ด

ตัวเบ็ดมีลักษณะเป็นตะขอซึ่งปลายตะขอจะแหลมและมีเงี่ยงสำหรับเกี่ยวเหยื่อและเกี่ยวปากปลาส่วนปลายอีกด้านหนึ่งทำเป็นที่สำหรับผูกสายเบ็ดซึ่งอาจทุบให้แบน เพื่อกันมิให้สายเบ็ดหลุดหรืออาจทำเป็นห่วงกลมสำหรับผูกสายเบ็ดก็ได้ เบ็ดจะมีขนาดแตกต่างกันไปตามจุดประสงค์ในการใช้งาน แต่โดยทั่วไปแล้ว เบ็ดจะมีความยาวจากปลายแหลมสำหรับเกี่ยวถึงปลายสำหรับผูกเชือกประมาณ 1 - 3 เซนติเมตร ทั้งนี้ก่อนที่จะใช้เบ็ดโลหะอย่างปัจจุบันนั้น ไม่ปรากฏว่าใช้วัสดุอื่นมาทำตัวเบ็ด เพราะเมื่อตรวจจากวรรณกรรมชาดกเรื่องสุวัณณสังขชาดก ซึ่งกล่าวถึงเครื่องมือจับปลาอย่างหลากหลายนั้น ไม่ปรากฏรายชื่อของเบ็ดมาก่อน เบ็ดที่นำมาใช้ในล้านนานั้น ไม่ทราบว่ามีใช้ตั้งแต่เมื่อใด

เบ็ดดังที่ปรากฏการใช้งานนั้น มีทั้งเบ็ดสำเร็จรูปที่วางขายอยู่ในท้องตลาดและเบ็ดที่ชาวบ้านขด หรือทำขึ้นเอง เบ็ดที่ชาวบ้านทำเองนั้น ได้จากการนำเอาเหล็กที่มีขนาดหน้าตัดและความยาวตามต้องการมาทำขึ้น เช่น อาจใช้ลวดเหล็กหรือเข็มเย็บผ้ามาเผาตรงส่วนปลายให้ร้อนแดงแล้วทุบให้แบน จากนั้น จึงใช้มีดบากทำให้เป็นเงี่ยงแล้วแต่งปลายให้แหลมคม จากนั้น จึงดัดส่วนที่ถัดจากปลายเงี่ยงนั้นพอสมควรให้งอเป็นรูปตะขอเรียกว่า "ขดเบ็ด" โดยให้ส่วนที่เป็นเงี่ยงอยู่ด้านในของตะขอ ที่ปลายอีกด้านหนึ่งตัดให้ยาวพอสมควรแล้วทุบส่วนปลายให้แบน เพื่อกันมิให้เชือกสายเบ็ดหลุด

สายเบ็ด คือเชือกที่ล่ามตัวเบ็ดเข้ากับคันเบ็ด ในจำพวกเบ็ดตก นิยมใช้เชือกที่ฟั่นจากใยของปลอกดักแด้ กำเบ้อช้าง หรือผีเสื้อยักษ์ (Attacus atlas ในวงศ์ Saturniidae) เพราะหยุ่นเหนียวและมีสีกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมของปลาแต่หากเป็นเบ็ดราวและเบ็ดยั่ว รวมทั้งเบ็ดปลาไหลแล้วก็อาจใช้ด้ายฟั่นก็ได้ ในปัจจุบันนิยมใช้เอ็นไนลอน อนึ่ง ความยาวของสายเบ็ดจะขึ้นอยู่กับการใช้งานของเบ็ด อย่างเช่น เบ็ดจ่อม หรือเบ็ดตกนั้น สายเบ็ดจะมีความยาวมากกว่าคันเบ็ดเล็กน้อยซึ่งจะกำหนดโดยนิยมแต่เพียงว่าเมื่อเก็บโดยการพันสายเบ็ดอย่างหลวม ๆ รอบคันเบ็ด หรือเกี่ยวเข้ากับด้ายที่มัดไว้แล้ว ตัวเบ็ดจะต้องอยู่สูงกว่าโคนของคันเบ็ดขึ้นไปประมาณหนึ่งคืบ ปลายด้านหนึ่งของสายเบ็ดจะผูกเข้ากับตัวเบ็ดโดยพยายามให้ตะขอเบ็ดอยู่ในท่าตรง ใน เบ็ดจ่อม นั้น เหนือตัวเบ็ดขึ้นไปประมาณหนึ่งเซนติเมตรจะมี ซืน (อ่าน "จืน") คือ ตุ้มตะกั่วขนาดเล็กถ่วงไว้ ซืนดังกล่าวอาจเป็นชิ้นตะกั่วทุบให้แบนแล้วพับหนีบสายเบ็ดไว้ ถ้าเป็นลวดตะกั่วก็อาจขดรอบสายเบ็ดแบบเกลียวสปริงก็ได้ เลยจากซืนขึ้นไปนั้นจะมี ฟ่อม หรือ ทุ่นเบ็ด อาจทำอย่างง่าย ๆ จากวัสดุที่มีน้ำหนักเบา อย่างไส้ของต้นมันสำปะหลัง หรือกิ่งแห้งของต้น ซอมภอ หรือหางนกยูงไทยและใช้ไม้ไผ่อย่างไม้กลัดทบครึ่งกอดสายเบ็ดแล้วเสียบเข้ากับกึ่งกลางในด้านตัดของฟ่อมเบ็ด แต่ถ้าจะให้ทุ่นงามมากขึ้นก็อาจใช้หนามไม้งิ้วหรือสะเก็ดเปลือกรากไม้ฉำฉามากล่อมรูปให้กลมหรือรีตามต้องการ เจารูทะลุตรงกึ่งกลางฟ่อมนั้นแล้วร้อยเข้ากับสายเบ็ด ถ้าฟ่อมหลวมเกินไป ก็อาจใช้ชิ้นไม้ไผ่เหลาให้เรียวเสียบร่วมรูนั้นด้วยกันได้ ทั้งนี้ ผู้จ่อมเบ็ดจะคะเนดูความลึกของน้ำในบริเวณที่จ่อมเบ็ดแล้วจึงปรับฟ่อมเบ็ดเพื่อทดลองจ่อมดูก่อน หากเห็นว่าปรับฟ่อมเบ็ดได้พอดีแล้วจึงจะเกี่ยวเหยื่อเข้ากับตัวเบ็ดแล้วจ่อมเบ็ดตามต้องการ

คันเบ็ดที่ใช้กับ เบ็ดจ่อม นั้น นอกจากจะมีความยาวประมาณหนึ่งวาหรือมากกว่านั้นแล้ว ก็ยังจะต้องมีลักษณะแข็งแรงในส่วนโคนซึ่งเป็นด้ามจับถือ แต่เรียวลงในส่วนปลายเพื่อให้คันเบ็ดมีสปริงยืดหยุ่นได้ เพราะถ้าคันเบ็ดนั้นแข็งแล้วเมื่อ ฑวิดเบ็ด หรือตวัดเบ็ดยกปลาขึ้นแล้ว การดิ้นของปลาก็อาจทำให้สายเบ็ดขาดหรือคันเบ็ดหักได้ คันเบ็ดอย่างง่ายที่สุดนั้นทำจากแขนงไม้ไผ่ ถ้าทำให้เรียบร้อยขึ้นก็มักนิยมใช้ไม้รวกดำและไม้ยะหรือไม้ลำมะลอก ผ่าซีก เหลาเป็นคันให้เรียบร้อย และคันเบ็ดที่บางท้องถิ่นถือว่าเป็นยอดของคันเบ็ดก็คือคันเบ็ดที่ทำจาก ดูกลาน หรือก้านของใบลาน แต่ก็อาจใช้ไม้หมากหรือไม้มะพร้าวทำคันเบ็ด โดยวัตถุประสงค์

อย่างเดียวกันก็ได้ ส่วนคันของเบ็ดก่อง หรือเบ็ดราวนั้นจะใช้ไม้บงเหลาขึ้นเป็นคัน มีความยาวประมาณ 60 เซนติเมตร สำหรับเบ็ดหยอก หรือ เบ็ดจิจะหล่อม นั้น อาจใช้ไม้รวกขนาดเล็กทั้งต้นเป็นคันเบ็ดก็ได้

คติเกี่ยวกับเบ็ด

มีความเชื่อบางประการซึ่งเป็นคติหรือโชคลางเกี่ยวกับเบ็ดซึ่งชาวบ้านทั่วไปถือปฏิบัติเพื่อให้เกิดความฉมังในการใช้เบ็ดของตน ดังนี้

1. ไม่ข้ามเบ็ด ทั้งนี้นับรวมทั้งการปีนข้ามหรือก้าวข้ามเบ็ดที่วางหรือปักอยู่
2. ก่อนออกจากเรือนไปตกปลานั้น จะต้องตรวจตราดูสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ มิให้ค้างคา กันไว้ กล่าวคือ ไม่ให้สากคาครก ไม่ให้กระจ่าคาหม้อแกง ไม่ให้ช้อนคาถ้วย และขอสับหน้าต่างทุกบานจะต้องสับเข้าที่ให้เรียบร้อย
3. ในขณะที่ขุดไส้เดือนเพื่อใช้เป็นเหยื่อนั้น มิให้บ้วนน้ำลายแสดงอาการขยะแขยงไส้เดือน เพราะเชื่อว่าปลาจะไม่กินเหยื่อ
4. ขณะที่ปักเบ็ด เมื่อเกี่ยวเหยื่อปลาเรียบร้อยและหย่อนเบ็ดลงไปในน้ำแล้ว ให้ใช้นิ้วมือดีดผิวน้ำให้เกิดเสียงดัง จ๋อมแจ๋ม เพื่อเป็นเคล็ดทุกครั้งไป

ภูมิปัญญาด้านอาหาร

ชาวล้านนานิยมรับประทานพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ อาจจะเป็นผักป่า หรือว่าผักข้างรั้ว กินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก นิยมปรุงอาหารโดยไม่ใส่น้ำตาล มีรสเค็มนำและเผ็ดเล็กน้อย ใช้กะทิปรุงน้อยกว่าภาคกลาง นิยมแกงแบบน้ำขลุกขลิก และน้ำพริกต่างๆ ก็ค่อนข้างแห้ง เพราะชาวล้านนารับประทานด้วยวิธีปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนเล็กๆ แล้วจิ้มลงไปในน้ำแกง

ผักป่า เป็นผักที่ได้มาจากป่า หรือจากแพระ (ป่าละเมาะ) ในฤดูร้อน ได้แก่ ปลีกล้วย ยอดมะขาม ยอดมะม่วง ผักเสี้ยว ผักเฮือด ในฤดูฝน จะมีอาหารจากป่ามาก เช่น หน่อไม้ เห็ด ผักหวาน ผักปู่ย่า ในทุ่งนามีผักสีเสียด ผักกาดนา หรือผักจุมปา ผักแว่น ผักบุ้ง เป็นต้น

การจัดสำรับอาหาร จัดใส่ขันโตก หรือโก๊วะข้าว ทำมาจากไม้ นิยมใช้ไม้สักในการทำขันโตก ปัจจุบัน มีการนำเอาหวายมาสานเป็นขันโตกด้วย

ในงานทำบุญใหญ่ เช่น งานปอยหลวง งานปอยหน้อย หรืองานบวชเณร งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หรือจะเป็นงานศพ ฯลฯ ชาวล้านนานิยมใช้ถาด ซึ่งหาซื้อได้ทั่วไปในท้องตลาด เป็นถาดที่มีลวดลาย ส่วนใหญ่ จะเป็นลายดอกไม้สีสดใส มาใช้เป็นภาชนะใส่อาหารแทนขันโตก ปัจจุบันยังพบว่ามีการใช้อยู่ในแถบนอกเมือง

การรับประทานอาหารอาหารของชาวล้านนา มักจะให้พ่อแม่ หรือญาติผู้ใหญ่ที่อาวุโสที่สุดในบ้านรับประทานเป็นคนแรก จากนั้น ลูกๆ หรือผู้อ่อนอาวุโสจึงจะลงมือรับประทาน ซึ่งเป็นประเพณีนิยมมาแต่โบราณกาล

ประเภทอาหาร

<u>แกง</u>

แกง (อ่านว่า แก๋ง) เป็นอาหารประเภทน้ำ ที่มีปริมาณน้ำแกงอยู่ในระดับใกล้เคียงกับส่วนประกอบต่างๆ ในหม้อ มีวิธีการทำ โดยใส่น้ำ พอเดือด ใส่เครื่องปรุง แล้วใส่ส่วนประกอบหลักที่ต้องการแกงตามลำดับ บางสูตร นิยมคั่วเครื่องแกงกับน้ำมันเล็กน้อย จนเครื่องแกงและส่วนผสมอื่น เช่น หมู ไก่ จนมีกลิ่นหอมก่อน จึงจะเติมน้ำลงไป และจึงใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ตามไป เมื่อน้ำเดือด หรือเมื่อหมู หรือไก่ได้ที่แล้ว เครื่องปรุงหลัก ได้แก่ พริก หอมแดง กระเทียม ปลาร้า กะปิ ถ้าเป็นแกงที่มีเนื้อสัตว์ เป็นเครื่องปรุงด้วย จะใส่ตะไคร้ ขมิ้น เพื่อดับกลิ่นคาว เช่น แกงอ่อมไก่

<u>คั่ว</u>

คั่ว หรือขั้ว ในความหมายทางล้านนา คือการผัด เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำน้ำมันปริมาณเล็กน้อย และใส่กระเทียวลงเจียว แล้วใส่เครื่องปรุงลงไปผัด ใช้ไฟปานกลาง อีกแบบหนึ่งคือ คั่วแบบไม่ใส่น้ำมัน เพียงใส่น้ำลงไปเล็กน้อย พอน้ำเดือด จึงนำเครื่องปรุงลงผัด คนจนอาหารสุก และปรุงรสกลิ่นในระหว่างนั้น เช่น คั่วมะเขือถั่วฝักยาว (คั่วบ่าเขือบ่าถั่ว) คั่วลาบ การคั่วเมล็ดพืช เช่น คั่วงา คั่วถั่วลิสง ใช้วิธีคั่ว

แบบแห้ง คือไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน (รัตนา พรหมพิชัย, 2542, 646; สิรวิชญ์ จำรัส, สัมภาษณ์, 18 มิถุนายน 2550)

<u>เคี่ยว</u>

เครื่องปรุงรสอาหารของชาวล้านนา ที่ใช้วิธีเคี่ยว เช่น น้ำปู (อ่านว่า "น้ำปู๋") เป็นวิธีการที่นำปูมาโขลกให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ แล้วนำไปเคี่ยวบนไฟแรงๆ จนเหลือแต่น้ำปูในหม้อ 2 ใน 3 ส่วน แล้วจึงลดไฟให้อ่อนลง เติมเกลือ บางคนชอบเผ็ด ก็โขลกพริกใส่ลงไปด้วย (รัตนา พรหมพิชัย, 2542, 3246; สุมาลี ทะบุญ, สัมภาษณ์, 27 มิถุนายน 2550) การเคี่ยวอีกอย่างหนึ่ง การเคี่ยวหัวน้ำเหมี้ยง นำเอาน้ำเหมี้ยงที่ได้จากเหมี้ยงที่นึ่งแล้ว มาเคี่ยวเช่นเดียวกับน้ำปู หัวน้ำเหมี้ยงใช้เป็นเครื่องปรุงในการทำน้ำเหมี้ยง (อุทิตย์ เป็งมล, สัมภาษณ์, 10 กรกฎาคม 2550)

<u>จอ</u>

"จอ" เป็นการปรุงอาหารประเภทผัก โดยการนำน้ำใส่หม้อตั้งไฟปรุงด้วย เกลือ กะปิ ปลาร้าเมื่อน้ำเดือดจึงใส่ผักลงไป จากนั้นจึงเติมรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียกหรือมะขามสด (ไม่นิยมน้ำมะนาว มะเขือเทศ มะกรูด) การจออาจใส่กระดูกหมูด้วยก็ได้ ชนิดผักที่มีการนำมาจอ เช่น ผักกาด ผักหนาม ผักกูด ผักบุ้ง ซึ่งบางแห่งนิยมใส่ถั่วเน่าแข็บผิงไฟ และน้ำอ้อย ลงไปด้วย

<u>เจียว</u>

เจียว (อ่านว่า เจี๋ยว) เป็นวิธีการปรุงอาหารที่ใส่น้ำ แล้วตั้งไฟให้เดือด ใส่กะปิ เกลือหรือน้ำปลา ปลาร้า กระเทียม หอมหัวเล็ก พริกสด ลงไปปรุงรส จากนั้นจึงใส่ผัก หรือไข่ขณะที่น้ำเดือด หรือจะปรุงรสทีหลังก็ได้ แต่งกลิ่นด้วยต้นหอม ผักชี หรือพริกไทย ถ้าชอบเผ็ด ก็ใส่พริกสด หรือพริกสดเผา แกะเปลือก ใส่ลงไปทั้งเม็ด หรือจะใช้กินกับเจียวผักนั้น เจียวมีลักษณะคล้ายจอ แต่ไม่มีรสเปรี้ยว ปริมาณน้ำแกงน้อยกว่าจอ เช่น เจียวผักโขม เจียวไข่มดแดง เป็นต้น

<u>ตำ/ยำ</u>

ตำ (อ่านว่า ต่ำ) เป็นอาหารประเภทเดียวกับยำ มีวิธีการปรุง โดยนำส่วนผสมต่างๆ พร้อมเครื่องคลุกเคล้ากันในครก เช่น ตำขนุน (ตำบ่าหนุน) ตำมะขาม (ตำบ่าขาม) ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ เกลือ กระเทียม หัวหอม พริกแห้งหรือพริกสด กะปิ ถั่วเน่าแข็บ (ถั่วเน่าแผ่น) ปลาร้า ซึ่งทำให้สุกแล้ว (รัตนา พรหมพิชัย, 2542, 2406; ประทุม อุ่นศรี, สัมภาษณ์, 25 มิถุนายน 2550)

ยำ ใช้กับของที่สุกแล้ว เช่น ยำจิ๊นไก่ ทำด้วยไก่ต้ม ยำผักเฮือด (ผีผักเฮือดนึ่ง) ยำจิ๊นแห้ง (เนื้อต้ม) ปรุงเครื่องยำ หรือเรียกว่า พริกยำ ในน้ำเดือด แล้วนำส่วนผสมที่เป็นเนื้อ หรือผักต้มลงไป คนให้ทั่ว

<u>น้ำพริก</u>

น้ำพริก (อ่านว่า น้ำพิก) เป็นอาหารหรือเครื่องปรุงชนิดหนึ่ง มีส่วนประกอบหลัก คือ พริก เกลือ หอม กระเทียม เป็นต้น อาจมีส่วนผสมอื่นๆ เช่น กะปิ ถั่วเน่าแข็บ ปลาร้า มะเขือเทศ ข่า ตะไคร้ เพิ่มเข้าไป แล้วแต่จะปรุงเป็นน้ำพริกแต่ละชนิด วิธีการปรุง จะนำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลกรวมกันในครก เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกกบ น้ำพริกปลา

นึ่ง

นึ่ง หรือหนึ้ง เป็นการทำให้สุกด้วยไอน้ำร้อนในไห หรือที่สำหรับการนึ่ง มี 2 ลักษณะ คือ การนึ่งโดยตรง โดยที่อาหารนั้นไม่ต้องมีเครื่องห่อหุ้ม เช่น การนึ่งข้าว นึ่งปลา นึ่งกล้วยตาก นึ่งเนื้อตาก อีกลักษณะหนึ่ง คืออาหารนั้นจะห่อด้วยใบตองก่อน ได้แก่ การนึ่งขนมที่ห่อใบตอง เช่น ขนมจ็อก ขนมเกลือ และพวกห่อนึ่งต่างๆ อาหารที่ใช้วิธีนึ่ง มักจะเรียกตามชื่ออาหารนั้นๆ ลงท้ายด้วยนึ่ง เช่น ไก่นึ่ง ปลานึ่ง กล้วยนึ่ง

ห่อนึ่ง หรือห่อหนึ้ง เป็นวิธีประกอบอาหารชนิดหนึ่ง ใช้เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ ปลา หรือใช้หัวปลี หน่อไม้ มาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่ง ห่อนึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำไปนึ่ง ห่อนึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำมาปรุงเช่น ห่อนึ่งไก่ ห่อนึ่งปลา หน่อนึ่งปลี ห่อนึ่งหน่อ เป็นต้น (สมลักษมี์ นิ่มสกุล และคณะ, 2546, 14; วิมลพรรณ ลิขิตเอกราช และนิภาภรณ์ ปิ่นมาศ, 2546, 21; อัมพร โมฬีพันธ์, สัมภาษณ์, 6 กรกฎาคม 2550)

ปิ้ง/ย่าง/ทอด

ปิ้ง เป็นการนำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมาปิ้งเหนือไฟไม่แรงนัก ปิ้งจนสุกเกรียมกรอบ (วิมลพรรณ ลิขิตเอกราช, 2545, 39) เช่น ปิ้งปลา ปิ้งไก่ ปิ้งหมู

ย่าง เป็นการทำอาหาร หรือการทำให้เครื่องปรุงสุก โดยวางสิ่งของนั้นเหนือไฟอ่อนจนสุกตลอดถึงข้างใน อาจใช้เวลาค่อนข้างนาน เช่น การย่างไส้อั่ว

ทอด เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมัน ตั้งไฟให้ร้อน ใส่อาหารลงทอดให้เหลืองสุกตามที่ต้องการ เช่น การทอดแคบหมู แคบไข ไส้อั่ว

มอบ

เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำปูนามาโขลกให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ ใส่กระทะ ตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนหอม ปรุงน้ำพริก ผักที่เป็นส่วนผสม เป็นผักชนิดเดียวกับแกงแค ใส่ข้าวคั่วและไข่ลงไปและมีกลิ่นหอมของปู บางคนเรียก มอกปู

ลาบ/หลู้

เป็นวิธีการปรุงอาหารโดยการสับให้ละเอียด เช่น เนื้อสัตว์ ทั้งนี้เพื่อนำไปปรุงกับเครื่องปรุงน้ำพริกที่เรียกว่า พริกลาบ หรือเครื่องปรุงอื่นๆ (ประธาน นันไชยศิลป์, สัมภาษณ์, 3 กรกฎาคม 2550) เรียกชื่อลาบตามชนิดของเนื้อสัตว์ เช่น ลาบไก่ ลาบหมู ลาบงัว ลาบควาย ลาบฟาน (เก้ง) ลาบปลา นอกจากนี้ยังเรียกตามการปรุงอีกด้วย ได้แก่ ลาบดิบ ซึ่งเป็นการปรุงลาบเสร็จแล้ว แต่ยังไม่ทำให้สุก โดยการคั่ว คำว่าลาบ โดยทั่วไป หมายถึง ลาบดิบ อีกประเภทหนึ่งคือ ลาบคั่ว เป็นลาบดิบที่ปรุงเสร็จแล้ว และนำไปคั่วให้สุก และมีลาบอีกหลายประเภท ได้แก่ ลาบเหนียว ลาบน้ำโทม ลาบลอ ลาบขโมย ลาบเก้า ลาบแม่ ชาวล้านนามีการทำลาบมานานแล้ว แต่ไม่ปรากฏว่าเมื่อใด เป็นอาหารยอดนิยมและถือเป็นอาหารชั้นสูง (รัตนา พรหมพิชัย, 2542, 5937-5944)

ส้า

เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำเอาเครื่องปรุงเช่น เนื้อปลา พริกสด หอมแดง กระเทียมมาย่างไฟให้สุก ก่อนโขลกเครื่องปรุงทั้งหมดให้เข้ากัน เติมน้ำปลาร้าที่ต้มเตรียมไว้ นำมาคลุกเคล้ากับผักสดที่ล้างเตรียมไว้แล้ว เช่น ส้าผักแพระ ส้ายอดมะม่วง จะปรุงรสให้เปรี้ยวด้วยมะกอกป่า หรือมะนาว

หมักดอง

ชาวล้านนาทำอาหารประเภทหมักดองไว้สำหรับใช้เป็นเครื่องปรุงรส และเป็นส่วนผสมของตำรับอาหาร เช่น ถั่วเน่าเมอะ ถั่วเน่าแข็บ หรือถั่วเน่าแผ่น สำหรับใช้ในการปรุงรสแกงต่างๆ เช่น น้ำเงี้ยว หรือจอ เช่น จอผักกาด สำหรับทำน้ำพริก เช่น น้ำพริกถั่วเน่าเมอะ น้ำพริกถั่วเน่าแข็บ หรือสำหรับเป็นกับข้าว เช่น นำถั่วเน่าเมอะมาห่อใบตองแล้วนำมาย่างไฟ รับประทานกับข้าวนึ่งร้อนๆ กับเครื่องเคียง เป็นพริกหนุ่ม ทำหน่อโอ่ โดยดองแล้วนำไปต้มให้สุก จิ้มด้วยน้ำพริกข่า เป็นต้น

อ็อก

เป็นการปรุงอาหารโดยนำอาหารห่อใบตอง นำใส่หม้อหรือกระทะ เติมน้ำลงไปเล็กน้อย หรือนำเอาอาหารพร้อมเครื่องปรุงใส่ในหม้อ เติมน้ำเล็กน้อยยกตั้งไฟ นิยมทำกับอาหารที่สุกเร็ว เช่น ไข่ ปลา มะเขือยาว เรียกชื่ออาหารตามชนิดของส่วนผสม เช่น อ็อกปลา อ็อกไข่ (ไข่ป่าม หรือป่ามไข่) อ็อกบ่าเขือ (อ็อกมะเขือ)

อุ๊ก/ฮุ่ม

ฮุ่ม เป็นการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ โดยหั่นเนื้อเป็นชิ้นโต ปรุงอย่างแกง แล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ ให้เนื้อนั้นเปื่อยนุ่มและเหลือน้ำแกงเพียงเล็กน้อย เช่น จิ๊นฮุ่ม

อุ๊ก เป็นวิธีการทำอาหารของชาวล้านนาชนิดเดียวกับ "ฮุ่ม" คือเป็นการทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ค่อนข้างเหนียว เช่น เนื้อวัว เนื้อไก่ หรือเนื้อเค็มตากแห้ง (ที่เรียกว่า จิ๊นแห้ง) หากใช้เนื้อไก่ จะเรียกว่า อุ๊กไก่ หากใช้เนื้อวัว หรือเนื้อเค็มตากแห้ง จะเรียกว่า จิ๊นฮุ่ม ซึ่งลักษณะของอาหารประเภทนี้ เนื้อจะเปื่อย และมีน้ำขลุกขลิก

แอ็บ

เป็นการนำอาหารมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงก่อน ปรุงเสร็จแล้วนำมาห่อด้วยใบตอง นำไปปิ้ง หรือนึ่ง เช่น แอ็บปลา แอ็บกุ้ง แอ็บอี่ฮวก

ขนม/อาหารว่าง

ชาวล้านนามีขนม (อ่านว่า เข้าหนม) เป็นอาหารประเภทของหวาน ปรุงด้วยแป้งและกะทิ และน้ำตาล หรือน้ำอ้อย โดยปกติมักจะทำขนม เมื่อมีเทศกาล โอกาสพิเศษ หรือพิธีกรรมเท่านั้น และมักจะเป็นการเตรียมเพื่อทำบุญ เช่น วันพระ วันสำคัญทางพุทธศาสนา วันสงกรานต์ งานประเพณี งานทำบุญ ขนมที่นิยมทำ เช่น ขนมจ็อก ข้าวต้มหัวงอก ขนมลิ้นหมา ข้าววิตู ขนมกล้วย ขนมศิลาอ่อน หรือซาลาอ่อน ขนมวง ข้าวแต๋น ของว่าง เช่น เหมี้ยง กระบอง (ผักทองทอด ปลีทอด) หลังอาหารชาวล้านนานิยมรับประทานเหมี่ยง เรียกว่า "อมเหมี้ยง

แกงโฮะ

แกงโฮะ คำว่า "โฮะ" แปลว่า รวม คือการนำเอาอาหารหลายๆ อย่างมารวมกัน ในสมัยก่อนแกงโฮะมักจะทำจากอาหารที่เหลือหลายๆ อย่างรวมกัน โดยอาจมีการปรุงรสตามใจชอบ หรือ เติมบางอย่าง เช่น วุ้นเส้น หน่อไม้ และแต่งกลิ่นโดยใส่ใบมะกรูด ตะไคร้ ปัจจุบัน นิยมใช้ของสดในการปรุง และใช้แกงฮังเลเป็นเครื่องปรุง

ส่วนผสม

หมูสามชั้น	100 กรัม
เนื้อไก่	100 กรัม
มะเขือเปราะ	1/2 ถ้วย
มะเขือพวง	1/2 ถ้วย
มะเขือยาว	1 ลูก
ถั่วฝักยาว	6 ฝัก
ตำลึงเด็ดใบอ่อน	2 ถ้วย
หน่อไม้ดอง	300 กรัม
ผักชีฝรั่งหั่นหยาบ	1/4 ถ้วย
ผักชี ต้นหอม หั่นหยาบ	30 กรัม
พริกขี้หนูทอด	10 เม็ด
แตงกวา	5 ลูก
วุ้นเส้นแช่น้ำตัดสั้น	1/2 ถ้วย
สะระแหน่เด็ดเป็นใบ	1/4 ถ้วย
ใบโหระพา	1 กิ่ง
น้ำมัน	1/4 ถ้วย

เครื่องปรุงเครื่องแกง

พริกแห้งแช่น้ำ	5 เม็ด
หอมแดงซอย	3 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	2 ช้อนชา
กระเทียมซอย	2 ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้หั่นฝอย	2 ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1 ช้อนชา

วิธีทำ

1.โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด

2. ล้างหมู ไก่ หั่นชิ้นบาง ล้างมะเขือพวง มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว และมะเขือยาว หั่นถั่วฝักยาวเป็นท่อน 1/2 นิ้ว หั่นมะเขือยาวเป็นท่อน 1/2 นิ้ว แล้วจึงผ่าครึ่ง มะเขือเปราะผ่าสี่
3. เทน้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนใส่เครื่องแกงผัดให้หอม ใส่เนื้อหมู ไก่ ผัดให้เข้ากัน ใส่หน่อไม้ดองใช้ไฟอ่อนเคี่ยวสักครู่ ใส่วุ้นเส้นผัดให้เข้ากัน
4. จัดใส่จาน โรยใบสะระแหน่วางพริกขี้หนูทอดด้านข้างกินกับใบโหระพา แตงกวา หั่นเป็นแว่น

ข้าวหนุกงา

ข้าวหนุกงา หรือข้าวคลุกงา ใช้งาขี้ม้อน (งาเม็ดกลมสีน้ำตาลเทา) โขลกกับเกลือ และข้าวนึ่งสุกใหม่ๆ ชาวล้านนานิยมทำข้าวหนุกงา ในช่วงฤดูหนาวเฉพาะในช่วงเช้า ซึ่งช่วงนั้นเป็นฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าวใหม่

ส่วนผสม

1. ข้าวสารเหนียว 1 ลิตร
2. งาขี้ม่อน1/2 ถ้วน
3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ข้าวสารเหนียวล้างให้สะอาด แช่น้ำไว้ 1 คืน
2. ล้างข้าวที่แช่ไว้ นึ่งไฟกลางประมาณ 25 - 30 นาที
3. พอข้าวนึ่งสุก เทลงในภาชนะ คนข้าวให้ไอร้อนลดลง ก่อนบรรจุไว้ในกล่องข้าว เพื่อเก็บความร้อน
4. คั่วงาขี้ม้อน ใช้ไฟอ่อนๆ จนมีกลิ่นหอม
5. โขลกงาขี้ม้อนและเกลือให้ละเอียด
6. ใส่ข้าวเหนียวร้อนๆ ลงโขลกรวมกัน
7. นวดข้าวหนุกงาจนเป็นเนื้อเดียวกัน

เคล็ดลับการปรุง/เลือกส่วนผสม

ข้าวเหนียวต้องเป็นข้าวที่สุกใหม่ ร้อนๆ จะทำให้ข้าวกับงาขี้ม้อน โขลกเข้ากันได้ง่าย นิยมรับประทานขณะข้าวอุ่นๆ จะมีรสชาติดีกว่าทิ้งไว้ให้เย็น

ขนมจ็อก

ขนมจ็อก หรือ ขนมเทียน บางแห่งเรียกว่า ขนมนมสาว เป็นขนมที่นิยมทำ ในช่วงเทศกาลสงกรานต์มาแต่โบราณ และงานบุญต่างๆ (มณี พยอมยงค์, 2547, 72) บางสูตรใส่ถั่วลิสงป่น หรืองาขี้ม้อนลงในไส้มะพร้าว หรือไส้ถั่วเขียว โดยเอาถั่วเขียวนึ่งแล้วบด นำมาผสมหรือผัดกับเครื่องปรุง มีรสเค็มนำ เรียกว่า "ไส้เค็ม" ปัจจุบัน มีการทำไส้ขนมจ็อกหลากหลาย ตามแต่ที่ผู้ทำจะชอบ เช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง ไส้เค็ม เหมือนไส้ซาลาเปา

ส่วนผสม

1.แป้งข้าวเหนียวดำ300 กรัม
2.น้ำตาลปี๊บ 1 ถ้วย
3.เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
4.เกลือป่น 1 ช้อนชา
5.น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ทำไส้ขนม นำมะพร้าวขูดลงผัดในกระทะ ใช้ไฟปานกลาง ผัดพอหอม ใส่เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ ผัดให้เข้ากัน

2. ผัดไส้มะพร้าวจนเหนียวดีแล้ว พักไว้

3. ทำแป้งขนม นำแป้งนวดผสมกับน้ำ และเกลือป่น 1 ช้อนชา ให้เข้ากันจนเป็นก้อน

4. ฉีกใบตองกว้างประมาณ 10 ซม. นำด้านที่ห่อมาทาน้ำมันให้ทั่ว

5. นำแป้งที่นวดมาทำเป็นแผ่นกลม ใส่ไส้มะพร้าวตรงกลาง แล้วห่อแป้งให้มิดไส้ แล้วคลึงเป็นก้อนกลม

6. ทำใบตองเป็นรูปทรงกรวย ใส่ขนมลงในใบตอง พับทบล่าง ซ้าย ขวา นำด้านที่แหลมสอดพับ แล้วห่อจะได้ขนมทรงสามเหลี่ยม

7. นำไปนึ่งด้วยไฟแรงประมาณ 20 นาที

เคล็ดลับการปรุง/เลือกส่วนผสม

เคล็ดลับในการปรุง

แป้งสำหรับทำขนมจ็อก บ้างอาจจะผสมแป้งข้าวจ้าวเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เหนียวเกินไป และอาจใส่น้ำอ้อยลงในแป้ง เพื่อให้แป้งมีรสหวาน

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม

มะพร้าวสำหรับทำไส้ขนมจ็อก ควรใช้มะพร้าวที่ไม่แก่เกินไป และไม่อ่อนเกินไป หรือที่เรียกว่า "มะพร้าวทึนทึก"

ภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม

อักษรล้านนา มี 3 ชนิด ได้แก่

1. อักษรธรรมล้านนา

เป็นอักษรที่ปรับปรุงมาจากอักษรมอญโบราณ มักเรียกกันทั่วไปว่า "ตัวเมือง" มีลักษณะกลมป้อม

2. อักษรฝักขาม

เป็นอักษรที่พัฒนามาจากอักษรสุโขทัยสมัยพญาไทย เส้นอักษรมีลักษณะโค้งงอเหมือนฝักมะขาม ตัวอักษรผอมสูง ใช้จารึกแผ่นศิลา มักเป็นเรื่องการกัลปนาสิ่งของไว้แก่วัด จารึกที่เก่าที่สุดอยู่ใน พ.ศ. 1954 อักษรชนิดนี้แพร่กระจายไปถึงเชียงตุงและล้านช้างด้วย

3. อักษรไทยนิเทศ

เป็นตัวอักษรผสมระหว่างสองอักษรชนิดแรกมีรูปทรงป้อม ใช้จารึกในใบลาน และพับสาเป็นการบันทึกวรรณกรรมโลก เช่น โครงหริภุญชัย และโคลงพรหมทัต เป็นต้น นอกจากนี้นักปราชญ์ล้านนา ยังได้คิดอักษรหรือรหัสภาษาขึ้น ใช้เฉพาะกลุ่มของตนเองอาจจะใช้ในเวลาศึกสงครามเรียกว่า อักษรตัวเสียบ และอักษรแบบกุ้งนอยเฟย อีกด้วย

รูปแบบของภาษาล้านนา

รูปแบบของอักษรล้านนาหรืออักษรไทยยวน มีดังนี้

1. สระ

1.1 สระลอยหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า สระสำเร็จรูป หรือเรียกว่าตัวสระ มี 8 ตัว คือ อะ อา อิ อี อู เอ โอ

1.2 สระแท้ ใช้คำเรียกว่า "ไม้" มี 8 ตัว คือ อะ อา อิ อี อึ อื อุ อู

1.3 สระพิเศษ ใช้คำเรียกว่า "ไม้" มี 8 ตัว คือ เอ แอ ไอ โอ เอา อำ นิคหิต

1.4 สระผสมคือ การเอาสระแท้กับสระพิเศษมาผสมกัน โบราณเรียกว่า "ผสมไม้" มีรูปเป็นดังนี้

เอะ แอะ โอะ เอาะ ออ อัวะ อัว เอียะ เอีย เออะ เออ เอะ เอ

2. พยัญชนะ

2.1 พยัญชนะวรรคมีอยู่ 25 ตัว ตามอักษรวิธีภาษาบาลี คือ

กะ ขะ ก๊ะ ฆะ งะ

จะ ฉะ จ๊ะ ฌะ ญะ

ระฏะ ระฐะ ดะ ระฒะ ระณะ

ตะ ถะ ต๊ะ ธะ นะ

ปะ ผะ ป๊ะ ภะ มะ

2.2 พยัญชนะวรรค มีอยู่ 8 ตัว ตามอักษรวิธีภาษาบาลี คือ

ยะ ระ ละ วะ สะ หะ ฬะ อัง

2.3 พยัญชนะพิเศษมีอยู่ 12 ตัว คือ

ขะ ศะ ฝะ ฟะ ซะ บะ ปะ อยะ สสะ ศะ ษะ ฮะ

2.4 พยัญชนะที่มี ห นำ มี 6 ตัว

คือ หนะ หมะ หงะ หยะ หละ หวะ

2.5 พยัญชนะที่มี ร ควบกล้ำ

กร ขร คร พร ตร ทร ปร สร หร

ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย

1. การนวดแผนไทย

การนวดแผนไทย หรือการนวดไทยนั้น เป็นแบบอย่างการนวดเพื่อสุขภาพ และการบำบัดที่ใช้มานานนับพันปี มีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนปัจจุบัน จุดมุ่งหมายของการนวดแผนไทย เป็นการนวดเพื่อสุขภาพ ซึ่งก็คือทักษะเบื้องต้นของการนวดบำบัดที่รู้จักกันมาจนปัจจุบัน จุดมุ่งหมายของการนวดแผนไทย เป็นการนวดเพื่อสุขภาพ ซึ่งก็คือทักษะเบื้องต้นของการนวดบำบัด ที่รู้จักกันในแบบของการนวดผ่อนคลายอย่างแพร่หลาย ในขณะเดียวกันการนวดเพื่อการบำบัด ก็คือการนวดขั้นสูง ที่นับว่าเป็นศาสตร์เฉพาะที่มีการฝึกหัด และถ่ายทอดเฉพาะตระกูล ซึ่งสืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ คือผู้ที่ทำหน้าที่เป็นพ่อหมอแม่หมอประจำหมู่บ้าน ซึ่งสามารถทำการบำบัด รักษาผู้เจ็บป่วยได้ทั้งการใช้ยาสมุนไพร การบำบัดอาการทางกระดูก การทำคลอดผดุงครรภ์

การนวดแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

1. การนวดแบบชาววัง เป็นการนวดของหมอนวดในราชสำนัก เพื่อการผ่อนคลาย เพื่อการบำบัดด้วยการใช้นิ้วมือ และมือเท่านั้น ส่วนใหญ่จะเป็นการนวดในพระราชสำนัก ผู้ทำหน้าที่นวด คือข้าราชการในพระราชสำนัก ที่ทำการนวดบริการแก่เจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดิน หรือข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ในราชสำนัก
2. การนวดแบบชาวบ้าน หมายถึง การนวดโดยทั่วๆ ไป เพื่อเป็นการผ่อนคลาย ซึ่งสามารถนวดกันภายในครัวเรือน ใช้ทั้งนิ้วมือ มือ ศอก เข่า เท้า ซึ่งในสมัยโบราณ ทุกครอบครัวสามารถเรียนรู้การนวดและนำมาใช้ในครัวเรือน หลังจากการทำไร่ทำนา เวลาพักผ่อนก็จะมีการนวดเพื่อช่วยผ่อนคลายความเมื่อยล้าจากการทำงานประจำหมู่บ้านที่มีการถ่ายทอดภูมิปัญญากันมาหลายชั่วอายุ เพื่อให้ทำหน้าที่ในด้านดูแลสุขภาพ ซึ่งหมายถึงการดูแลด้านการผดุงครรภ์หรือที่เรียกว่าหมอตำแย ซึ่งนอกเหนือจากการผดุงครรภ์แล้ว ยังมีการนวด รวมทั้งความสามารถในการใช้ยาสมุนไพรทำการประคบ หรือปรุงเป็นยาบำบัดอาการของโรคต่างๆ ด้วย

คุณค่าของการนวด

การนวดไทยมีคุณค่าต่อผู้ทำการนวดบำบัดและผู้ป่วย ดังนี้

1. ด้านจิตใจและสังคม เป็นการช่วยเหลือเกื้อกูลที่เต็มไปด้วยความจริงใจ และอบอุ่นและสามารถพึ่งพาได้ในชุมชน
2. ด้านสุขภาพ มีผลดีทางด้านส่งเสริมสุขภาพ กลไกการเคลื่อนไหวเกิดผลดีต่อระบบต่างๆ ของร่างกายเป็นเหมือนอายุวัฒนะ
3. ด้านการป้องกันโรค การนวดเป็นการกระตุ้นภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกาย ป้องกันแผลกดทับ บำบัดอาการปวดศีรษะ ปวดส่วนต่างๆ เคล็ดขัดยอกกล้ามเนื้อ เอ็นกล้ามเนื้อ และข้อต่อ ลดอาการอักเสพของกล้ามเนื้อ และข้อต่อและลดอาการติดขัดของข้อต่อ
4. ด้านฟื้นฟูสมรรถภาพ เป็นการกระตุ้นฟื้นฟูกล้ามเนื้อที่อ่อนแอ อัมพฤกษ์ อัมพาต และฟื้นฟูสมรรถภาพเด็กพิการ
5. ด้านสรีรวิทยา ช่วยกระตุ้นระบบการไหลเวียนเลือด ลดอาการบวม และกระตุ้นให้เลือดไปหล่อเลี้ยงใต้ผิวหนังดีขึ้น สร้างเสริมสมรรถภาพของกล้ามเนื้อ ช่วยขจัดของเสียในเนื้อเยื่อกล้ามเนื้อ

แนวคิดความเชื่อ

ตามความเชื่อโบราณมีความเชื่อว่าการเจ็บปวดร่างกายเป็นผลจากลิขิตกรรมที่ทำไว้ คือ ทำกรรมดีย่อมได้รับผลดี ทำความชั่วย่อมได้รับผลชั่ว และเชื่อว่าอาการเจ็บปวดร่างกายมาจากผลกรรมไม่ดีหรือกรรมชั่วที่ก่อไว้ บุคคลใดสร้างกรรมไว้อย่างใดย่อมรับผลกรรมนั้น เช่น ทำร้ายร่างกายทำทารุณสัตว์ต่างๆ เมื่อทำไปแล้วจะแสดงพฤติกรรมปกปิดไม่ให้ผู้อื่นรู้ แต่จิตใจผู้กระทำจะรู้สึกไม่เป็นสุขหรือรู้สึกเมื่อยยามเจ็บป่วย ทั้งนี้มาจากจิตใต้สำนึกถึงสิ่งที่ได้กระทำไว้ ทำให้จิตใจไม่สบาย เกิดภาวะเครียดทางจิตใจ ซึ่งเป็นผลกระทบต่ออิริยาบถต่างๆ ของการเคลื่อนไหวในชีวิตประจำวัน ที่มีผลมากที่สุดคือในยามพักผ่อน นอนหลับจะรู้สึกหลับไม่สนิท นอนฝันร้ายเนื่องจากภาวะจิตใจไม่สงบ ดังนั้นการนอนจึงผิดลักษณะ ไม่นิ่ง พลิกตัวไปมา ทำให้เกิดอาการเกร็งตัวของกล้ามเนื้อ บางครั้งอาจจะนอนทับแขน ทำให้รู้สึกปวดชา หรือเกิดจากการทำงานอาชีพที่ต้องทำงานหนัก ต้องพบกับภาวะความเครียดทางอารมณ์ไปด้วย ทำให้เกิดความเกร็งตามส่วนต่างๆ ซึ่งกลายเป็นความเคยชินในอิริยาบถที่ผิดปกติ ผิดธรรมชาติ ซึ่งมีผลต่อการกระทำให้เกิดอาการเกร็งตัวของกล้ามเนื้อ เช่น การนั่งเศร้าซึม หลังงอ ทำให้กล้ามเนื้อหลังต้องยืดเกร็งตลอดเวลานานๆ การนั่งก้มศีรษะทำให้เกิดอาการเกร็งที่เอ็นกล้ามเนื้อหัวไหล่ การนั่งเอียงข้าง ทำให้เกิดอาการเกร็งที่เอ็นกล้ามเนื้อข้อต่อตะโพก ซึ่งเป็นเหตุให้เกิดการปวดคอ ปวดไหล่ ปวดหลัง ปวดเอว คนที่ทำความดีอยู่เสมอ จะมีจิตใจผ่องใส ดังนั้นการเคลื่อนไหวในอิริยาบถต่างๆ ในชีวิตประจำวันจึงเป็นไปตามธรรมชาติ มีความคล่องตัวว่องไว ไม่มีปัญหาการเกร็งกล้ามเนื้อในส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้อต่อต่างๆ อาการปวดตามข้อต่อร่างกายจึงเกิดขึ้นน้อยมาก ถ้ามีจิตใจเศร้าหมอง เมื่อได้ทำจิตให้สงบ ได้ทำบุญกุศล เพื่อปรับสภาพจิตใจให้ดีขึ้น เป็นการลดภาวะความเครียดทางอารมณ์ ร่างกายก็จะมีการปรับตัวตาม ทำให้กลไกการเคลื่อนไหวในชีวิตประจำวันเป็นไปตามปกติ

กระบวนการนวดบำบัดแผนไทย

ก่อนทำการนวดบำบัดผู้ป่วย จะมีการบันทึกประวัติความเจ็บป่วย ลักษณะอาการที่ปวดเจ็บ สาเหตุของอาการดังกล่าวว่าเป็นมายาวนานเพียงใด โดยให้ผู้ป่วยบันทึกลงในแบบประวัติสำหรับผู้ป่วยเฉพาะราย รวมถึงรายละเอียดของการบำบัดรักษาที่ผ่านมาหลังจากนั้นก็จะทำการตรวจวิเคราะห์ จากตำแหน่งอวัยวะที่อาการเจ็บปวด จุดที่มีอาการโดยใช้นิ้วจี้สัมผัสเบาๆ เพื่อตรวจดูตำแหน่งเส้นเอ็นกล้ามเนื้อว่าส่วนใดที่มีปัญหาแล้วจึงทำการนวดบำบัด การนวดบำบัดเป็นศาสตร์โบราณของไทยที่ใช้ดูแลรักษาคนไทยมานาน แต่แบบฉบับของล้านนานั้น ใช้วิธีกดคลายแนวเส้นประสาทเพื่อกระตุ้นให้วิถีประสาทปลอดโปร่งสามารถกระตุ้นการทำงานของอวัยวะ และส่วนต่างๆ ของร่างกายให้สามารถสั่งงานได้ตามปกติ ซึ่งหมายถึงอวัยวะและกล้ามเนื้อ จะทำหน้าที่เป็นปกติ ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องกดนวดแรง และใช้เวลาในการนวดบำบัดไม่นาน สิ่งที่จำเป็นและสำคัญคือต้องมีทักษะความชำนาญ สามารถจดจำจุดตำแหน่งต่างๆ อย่างถูกต้องและแม่นยำ จึงต้องหมั่นฝึกฝนบ่อยๆ เพื่อให้สามารถช่วยเหลือบำบัดผู้ป่วยได้อย่างถูกต้อง

2. หมอเมือง

หมอเมือง คือ ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการรักษาพยาบาลพื้นบ้าน

ประเภทของหมอพื้นบ้านหรือหมอเมือง

1. หมอยาสมุนไพร เป็นหมอที่มีความรู้ในการใช้สมุนไพรส่วนมากหมอจะอยู่ประจำบ้าน เวลามีคนไข้มาหาจะรักษาให้
2. หมอนวดแผนไทย เป็นผู้บำบัดความปวดเมื่อยของร่างกาย ทำนองเดียวกับการดัดตน ซึ่งทางล้านนา เรียกว่า เอาเอ็น
3. หมอเป่า เป็นหมอที่ใช้คาถาเป่าให้กระดูกติดกันหรือดับพิษ มักมีบทบาทในการรักษากระดูกหัก
4. หมอส่ง (พิธีกรรม) บางท่านไม่จัดว่าเป็นหมอเพราะมีหน้าที่ไปถึงพิธีกรรมต่างๆ โดยทั่วไป แต่อย่างไรก็ตามพิธีกรรมต่างๆเหล่านี้ล้วนแสดงผลในด้านจิตเวทโดยชัดเจน ขนอกจากผลทางจิตเวทแล้วบางกรณีได้ใช้พิธีเรียกขวัญมามีบทบาทในการวินิจฉัยในการรักษาโรคอีกด้วย
5. หมอผสมผสาน ข เป็นหมอที่ใช้องค์ความรู้ผสมผสานกันในการดูแลรักษา

จุดเด่นของหมอพื้นบ้านหรือหมอเมือง

1. จะไม่มีความห่างกันทางสังคม ระหว่างความสัมพันธ์ทางสังคมของคนไข้กับหมอ จะมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดมากกว่าหมอปัจจุบัน และมีความสอดคล้องทางสังคมและวัฒนธรรม
2. เป็นคนในท้องถิ่นและอยู่ในชุมชนมานานจนชาวบ้านเกิดความสนิทสนม
3. เป็นคนเฒ่าคนแก่ของสังคม มีบทบาททางสังคมที่ชาวบ้านให้ความเคารพนับถือ
4. มีราคาถูกกว่าหมอปัจจุบัน การจ่ายค่าขึ้นอยู่กับสถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของคนไข้ ไม่จำเป็นต้องจ่ายเป็นของขวัญหรือเงิน เพียงแต่แสดงความเคารพและกตัญญูเท่านั้นก็พอ
5. ความคิดและความรู้พื้นๆ ของชาวบ้าน เกี่ยวกับวิธีการรักษา และยาเป็นสิ่งที่ชาวบ้านคุ้นเคยกว่าหมอปัจจุบัน ชาวบ้านจึงเข้าใจได้ง่ายกว่า
6. วิธีรักษาเข้าถึงชาวบ้านมากกว่าวิธีรักษาแบบปัจจุบัน
7. ความสะดวกสบายและประหยัด

3. สมุนไพรล้านนา

สมุนไพรหมายถึง ส่วนประกอบต่างๆ ของพืชและสัตว์ที่นำไปใช้เป็นอาหาร และในการบำบัดรักษาโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

การเก็บสมุนไพร

ต้องเก็บตามวัตถุประสงค์ของการนำมาใช้ตามความเชื่อของชาวล้านนา เช่น การเก็บสมุนไพรที่จะนำมาทำยา ควรเก็บในวันอังคาร วันพญาวัน และวันที่เกิดจันทรุปราคา เพราะเชื่อว่าสมุนไพรที่นั้นจะใช้ในการรักษาโรคได้ผลดีที่สุด วิธีการเก็บสมุนไพร ควรเก็บไปข้างหน้า เพราะเชื่อว่าเมื่อนำสมุนไพรไปรักษาโรคจะทำให้ผู้ป่วยไม่หายจากโรคนั้น อาจกลับมาเป็นโรคนั้นได้อีกครั้ง

ประเภทของการนำสมุนไพรมาใช้ประโยชน์

1. การนำพืชสมุนไพรมาใช้ประโยชน์ในด้านการนำมาประกอบอาหาร พืชที่มีอยู่ทั่วไปในพื้นที่คนในชุมชนจะนำมาประกอบอาหาร ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่มีการถ่ายทอดต่อกันมาตายส่วนใหญ่แล้วจะเป็นพืชผักที่นำมารับประทานอาหารมีสรรพคุณทางยาในตัว
2. การนำพืชสมุนไพรมาใช้ประโยชน์ในด้านการรักษาความเจ็บป่วย การรักษาด้วยสมุนไพร เป็นการรักษาตามปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น หรือร่างกายเกิดการไม่สมดุลของธาตุทั้งสี่

การรักษาต้องอาศัยหมอพื้นบ้านที่มีความชำนาญการมีองค์ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรที่หลากหลายไปตามตำราที่ตนเรียนรู้ สืบทอดและผ่านการทดลองมา

วิธีการใช้สมุนไพร

1. การกินสด เช่น การนำใบฝรั่งมาเคี้ยวกิน เมื่อมีอาการปวดท้อง ท้องเสีย หรือการนำเอาเหง้าปูเลย (ไพล) มากินแก้ปวดท้อง เป็นต้น
2. การฝน เป็นการนำเอาสมุนไพรทั้งแห้งและสด มาชุบน้ำแล้วฝนกับก้อนหินแล้วดื่มกิน เวลาเจ็บป่วย
3. การแช่ดื่ม เป็นการนำสมุนไพรมาแช่และดื่มกินน้ำหรือนำมาล้างหน้า ปะพรมศีรษะ
4. การดองเหล้า เป็นการนำสมุนไพรทั้งสดและแห้งมาดองเหล้า
5. การอบ (การรมไอน้ำ) เป็นการนำสมุนไพรทั้งสดและแห้งมาใส่หม้อต้ม ตั้งไฟจนเดือดและเกิดไอน้ำ แล้วให้ผู้ป่วยนั่งสูดไอน้ำ โดยใช้ผ้าคลุมโปงเพื่อให้ได้รับไอน้ำอย่างเต็มที่
6. การต้มอาบ เป็นการนำสมุนไพรมาต้มแล้วนำมาอาบให้ทั่วตัว
7. การจู้ (ประคบ) เป็นการนำสมุนไพรมาโขลกรวมกันแล้วห่อผ้านำไปนึ่งหรือลดที่ไอน้ำร้อน แล้วนำมาประคบบริเวณที่เจ็บป่วย
8. การพอกหรือการโป๊ะ เป็นการนำสมุนไพรสดๆ มาโขลกแล้วนำมาพอกหรือโป๊ะบริเวณที่เจ็บป่วย
9. การบดเป็นผง เป็นการนำสมุนไพรมาตากแห้งแล้วนำมาบดเป็นผงไว้กินหรือชงกับน้ำอุ่นดื่มกิน
10. การปั้นเป็นลูกกลอน เป็นการนำสมุนไพรมาตากแห้งแล้ว บดให้ละเอียดผสมน้ำ ปั้นเป็นก้อนเล็กๆ

การทำไม้กวาด

อุปกรณ์การทำไม้กวาดดอกหญ้า

1. เข็มเย็บกระสอบ

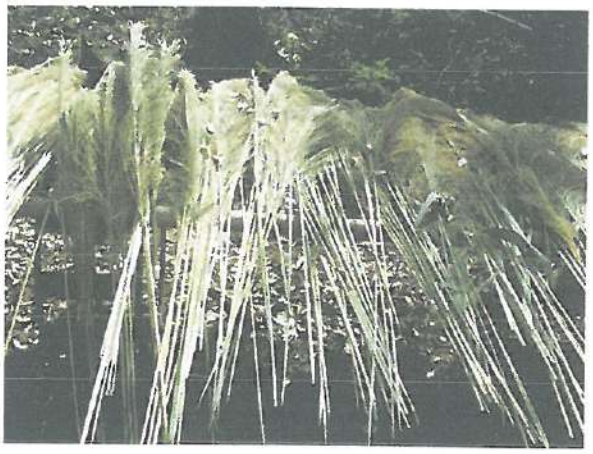
2. เชือกฟาง

3. ไม้ไผ่ ความยาวประมาณ 80 ซม.

4. ดอกหญ้า

5. ตะปูขนาด 1 นิ้ว จำนวน 2 ตัว ขั้นตอนการทำไม้กวาด





วิธีทำไม้กวาดดอกหญ้า

1.นำดอกหญ้ามาทำความสะอาดและตากแดดให้แห้งคัดเลือกเฉพาะดอกหญ้าที่มีคุณภาพดี

2. นำดอกหญ้าปริมาณ 1 กำมือ มัดให้เป็นวงกลม

3. นำเข็มเย็บกระสอบ ซึ่งร้อยเชือกฟางไว้แล้ว แทงเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้า แล้วถักขึ้นลงแบบหางปลาให้ได้ 3 ชั้น พร้อมจัดดอกหญ้าให้มีลักษณะแบน

4. ตัดโคนดอกหญ้าให้เสมอกัน

5. นำด้ามไม้ไผ่เจาะรูที่หัวไว้สำหรับห้อยเชือกและเจาะรูตรงปลายนำมาขัดด้วยก้อนจากนั้นเสียบเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้า

6. นำเชือกฟางมัดดอกหญ้าไว้ด้วยกัน โดยนำเชือกฟางมาสอดตรงรูที่เจาะ เพื่อป้องกันไม่ให้ดอกหญ้าออกจากกัน

7. ตอกตะปูที่เตรียมไว้ เพื่อให้ดอกหญ้าติดกับด้ามไม้ไผ่ และมีความแข็งแรงขึ้น





เคล็ดลับทำให้ไม้กวาดแข็งแรง

ควรนำดอกหญ้าตากแดดให้แห้งสนิทก่อนมัด จะได้ไม้กวาดที่มีความแข็งแรง ไม่หลุดง่าย เมื่อถึงเวลาใช้งาน

การทำหนังสติ๊ก

ตำบลศรีโพธิ์เงินเป็นพื้นที่เกษตรกรรม หลังทำนา ทำไร่ข้าวโพด ก็จะทำงานไม้ คือทำหนังสติ๊ก บางคนก็ทำเป็นอาชีพหลักเลยก็มี โดยผู้ชายจะเป็นผู้ทำตัวง่ามไม้ เลื่อย กลึงขึ้นรูป ส่วนผู้หญิงหรือคนเฒ่าคนแก่ จะเป็นคนประกอบมัดยาง ซึ่งเป็นการใช้แรงงานในครัวเรือน ที่สามารถเสริมรายได้ให้แก่ชุมชนตลอดมา

วัสดุที่ใช้

1. ไม้สักท่อน
2. หนังรอง
3. หนังยาง
4. กระดาษทราย



ขั้นตอนทำหนังสติ๊ก

1. ตัดไม้สักเป็นท่อนตามขนาดที่ต้องการ
2. แต่งรูปทรงไม้ท่อน
3. ทำการเข้าแท่นกลึง
6. ทำการตกแต่งง่ามไม้พร้อมขัดกระดาษทราย
7. ทำการมัดหนังยาง



การทำข้าวแต๋น

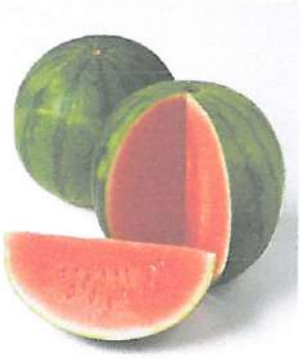
ข้าวแต๋นเป็นการแปรรูปข้าวให้เป็นขนมที่มีรสหวาน เป็นการรวมกลุ่มกันของชาวบ้านตำบลศรีโพธิ์เงิน โดยมีชื่อว่า กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปบ้านป่าไม้สีเหลือง โดยสถานที่ผลิตและจำหน่ายตั้งอยู่ที่ บ้านเลขที่ 321 หมู่ 3 ตำบลศรีโพธิ์เงิน อำเภอป่าแดด จังหวัดเชียงราย โทรศัพท์ 087-1149983

ส่วนผสมของข้าวแต๋น

1.	ข้าวสารเหนียว	1/2	ลิตร
2.	น้ำแตงโม	1	ถ้วย
3.	งาดำ	2	ช้อนโต๊ะ
4.	งาขาว	2	ช้อนโต๊ะ
5.	เกลือป่น	1	ช้อนชา
6.	น้ำมันพืช	2	กิโลกรัม







วิธีการทำข้าวแต๋น

1. คั้นเนื้อแตงโม และกรองเอาแต่น้ำ ผสมงาดำใส่ลงในน้ำแตงโม คนให้เข้ากัน
2. แช่ข้าวสารประมาณ 1 คืน นึ่งข้าวให้สุก เทใส่ชาม เทน้ำแตงโมผสมงาดำลงในชามข้าวเหนียว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ใส่ข้าวในถุงพลาสติกเพื่อเก็บความร้อน
4. กดข้าวลงในพิมพ์วงกลม

5. แกะข้าวออกจากพิมพ์ นำข้าวแต๋นไปตากแดด 2 วัน
6. ทอดข้าวแต๋นในน้ำมันร้อนจัด
7. หยอดด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว



เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

เคล็ดลับในการปรุง

การทำน้ำอ้อยสำหรับหยอดหน้าข้าวแต๋น ให้เคี่ยวน้ำอ้อยจนข้นเหนียว ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยหยอดลงไปที่หน้าข้าวแต๋น เพื่อให้ข้าวแต๋นกรอบได้นานขึ้น

เคล็ดลับในการเลือกเครื่องปรุง

การทอดข้าวแต๋น หรือ จีนข้าวแต๋น ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ข้าวแต๋นพองตัวและกรอบอร่อย

ประวัติผู้รู้ท้องถิ่น

ชื่อ – สกุล นางนวล ขาวฟอง
เกิดวันที่ 14 พฤษภาคม 2490
ที่อยู่ปัจจุบัน 7 หมู่ 1 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายปุ๊ด ขาวฟอง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 6 คน ชาย 2 คน หญิง 4 คน
ความรู้ท้องถิ่น รักษาโรคตาแดงด้วยการเป่า

ชื่อ – สกุล นางจันทร์ บุญก้ำ
เกิดวันที่ 2 พฤษภาคม 2484
ที่อยู่ปัจจุบัน 214 หมู่ 1 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายแก้ว บุญก้ำ
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 4 คน ชาย 2 คน หญิง 2 คน
ความรู้ท้องถิ่น หมอตำแย

ชื่อ – สกุล นายหล้า ป่าตุ้ม
เกิดวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2486
ที่อยู่ปัจจุบัน 10 หมู่ 2 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางจันทร์ดี ป่าตุ้ม (เสียชีวิต)
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 3 คน ชาย 2 คน หญิง 1 คน
ความรู้ท้องถิ่น รักษาโรคผื่นด้วยการเป่า

ชื่อ – สกุล นายคำอ้าย กาจเข็ม
เกิดวันที่ 5 สิงหาคม 2482
ที่อยู่ปัจจุบัน 97 หมู่ 2 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางพรม กาจเข็ม
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 5 คน ชาย 2 คน หญิง 3 คน
ความรู้ท้องถิ่น เล่นดนตรีพื้นบ้าน ตีกลอง

ชื่อ – สกุล นายหล้า อ้ายดิบ
เกิดวันที่ - กุมภาพันธ์ 2482
ที่อยู่ปัจจุบัน 231 หมู่ 2 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางปั๊ด อ้ายดิบ
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 5 คน ชาย 1 คน หญิง 4 คน
ความรู้ท้องถิ่น รักษาโรคริดสีดวงทวารด้วยยาสมุนไพร

ชื่อ – สกุล นายตา ยามี
เกิดวันที่ 1 มกราคม 2482
ที่อยู่ปัจจุบัน 6 หมู่ 2 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางลำยวน ยามี (เสียชีวิต)
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 4 คน ชาย 3 คน หญิง 1 คน
ความรู้ท้องถิ่น จักรสานไม้ไผ่ เช่น สุ่มไก่ ตะกร้า กระชัง

ชื่อ – สกุล นายทองคำ จ่อแก้ว
เกิดวันที่ 3 กันยายน 2492
ที่อยู่ปัจจุบัน 296 หมู่ 2 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางบัวคำ จ่อแก้ว
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 2 คน ชาย 2 คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น รักษาโรคด้วยการเป่า ผื่น แผล

ชื่อ – สกุล นายชวน สันใจ
เกิดวันที่ 5 ธันวาคม 2493
ที่อยู่ปัจจุบัน 273 หมู่ 2 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส
จำนวน บุตร - ธิดา รวม 2 คน ชาย 1 คน หญิง 1 คน
ความรู้ท้องถิ่น เล่นดนตรีพื้นเมือง ตีระนาด

ชื่อ – สกุล นางคำปัน นำแก้ว
เกิดวันที่ 15 มีนาคม 2494
ที่อยู่ปัจจุบัน 137 หมู่ 2 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายคำปัน นำแก้ว (เสียชีวิต)
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 3 คน ชาย 2 คน หญิง 1 คน
ความรู้ท้องถิ่น หัตถกรรมท้องถิ่น ทำบายศรี

ชื่อ – สกุล นางไหว ชนะชัย
เกิดวันที่ 5 สิงหาคม 2498
ที่อยู่ปัจจุบัน 330 หมู่ 3 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายสุพล ชนะชัย
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น อาหารพื้นบ้าน การถนอมอาหาร

ชื่อ – สกุล นายแก้ว ขันธ์หยุด
เกิดวันที่ 5 สิงหาคม 2486
ที่อยู่ปัจจุบัน 107 หมู่ 3 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางหน้อย ขันธ์หยุด
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ช่างไม้

ชื่อ – สกุล นางเล็ก อวดครอง
เกิดวันที่ 3 ธันวาคม 2500
ที่อยู่ปัจจุบัน 321 หมู่ 3 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายยก อวดครอง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น อาหารพื้นบ้าน การถนอมอาหาร

ชื่อ – สกุล นายแหลง ทาอุด
เกิดวันที่ 17 เมษายน 2485
ที่อยู่ปัจจุบัน 75 หมู่ 3 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางมา ทาอุด
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ประเพณีท้องถิ่น สืบชะตา สู่ขวัญ

ชื่อ – สกุล นายศรีวงค์ นิลสวิทย์
เกิดวันที่ 7 มกราคม 2480
ที่อยู่ปัจจุบัน 17 หมู่ 3 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางจ่อย นิลสวิทย์
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หัตกรรม ช่างไม้

ชื่อ – สกุล นางบัวเขียว เชื้อเมือง
เกิดวันที่ 12 กันยายน 2496
ที่อยู่ปัจจุบัน 21 หมู่ 4 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายอินปั๋น เชื้อเมือง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ประเพณีท้องถิ่น

ชื่อ – สกุล นายบุญมา สายปิงมา
เกิดวันที่ 5 เมษายน 2476
ที่อยู่ปัจจุบัน 20 หมู่ 4 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางเพียง สายปิงมา
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ด้านไสยศาสตร์

ชื่อ – สกุล นายชุมพล เชื้อเมือง
เกิดวันที่ 21 กันยายน 2497
ที่อยู่ปัจจุบัน 69 หมู่ 4 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางศรีนวล เชื้อเมือง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ช่างไม้

ชื่อ – สกุล นายอ้าย มาแก้ว
เกิดวันที่ 1 มีนาคม 2482
ที่อยู่ปัจจุบัน 63 หมู่ 4 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายเอ้ย มาแก้ว
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หมอพื้นบ้าน หมอเมือง

ชื่อ – สกุล นายสุพรรณ ฝั้นแปง
เกิดวันที่ 9 พฤษภาคม 2501
ที่อยู่ปัจจุบัน 2 หมู่ 4 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางบัวเลียว ฝั้นแปง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ช่างไม้

ชื่อ – สกุล นายมูล ฝั้นแปง
เกิดวันที่ 11 เมษายน 2471
ที่อยู่ปัจจุบัน หมู่ ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หมอพื้นบ้าน ยาสมุนไพร

ชื่อ – สกุล นางบัวเขียว เชื้อเมือง
เกิดวันที่ 12 กันยายน 2496
ที่อยู่ปัจจุบัน 21 หมู่ 4 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายอินปั๋น เชื้อเมือง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ประเพณีท้องถิ่น

ชื่อ – สกุล นายบุญมา สายปิงมา
เกิดวันที่ 5 เมษายน 2476
ที่อยู่ปัจจุบัน 20 หมู่ 4 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางเพียง สายปิงมา
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ด้านไสยศาสตร์

ชื่อ – สกุล นายอำนาจ พรหมชาติ
เกิดวันที่ 8 พฤศจิกายน 2504
ที่อยู่ปัจจุบัน 71 หมู่ 5 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางวิลาวัลย์ พรหมชาติ
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 2 คน ชาย 2 คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม

ชื่อ – สกุล นางเจน จรรยา
เกิดวันที่ 4 มีนาคม 2492
ที่อยู่ปัจจุบัน 22 หมู่ 5 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายบุญถือ จรรยา
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น การถนอมอาหาร

ชื่อ – สกุล นายสม คำปันตื๊บ
เกิดวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2469
ที่อยู่ปัจจุบัน 7 หมู่ 5 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางปั๋ง คำปันตื๊บ
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หัตถกรรม

ชื่อ – สกุล นายสี ขันหยุด
เกิดวันที่ 1 พฤศจิกายน 2493
ที่อยู่ปัจจุบัน 64 หมู่ 6 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางผัด ขันหยุด
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หมอพื้นบ้าน สมุนไพร

ชื่อ – สกุล นายเสาร์ ยาสมุทร
เกิดวันที่ 5 ตุลาคม 2489
ที่อยู่ปัจจุบัน 57 หมู่ 6 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางแก้ว ยาสมุทร
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น จ้อย ซอ

ชื่อ – สกุล นายเต็ม เครือวัง
เกิดวันที่ 5 สิงหาคม 2475
ที่อยู่ปัจจุบัน 52 หมู่ 6 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางหล้า เครือวัง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หัตถกรรม จักรสาน

ชื่อ – สกุล นายด้วง ลือชัย
เกิดวันที่ 7 กันยายน 2483
ที่อยู่ปัจจุบัน 21 หมู่ 6 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางยอด ลือชัย
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หัตถกรรม ไม้กวาดทางมะพร้าว

ชื่อ – สกุล นายวงค์ อุ่นเมือง
เกิดวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2473
ที่อยู่ปัจจุบัน 11 หมู่ 6 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางเอ้ย อุ่นเมือง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หัตถกรรม จักรสาน

ชื่อ – สกุล นายตุ้ย จั๋นตาวงค์
เกิดวันที่ 10 กันยายน 2475
ที่อยู่ปัจจุบัน 43 หมู่ 7 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางใหล จั๋นตาวงค์
จำนวน บุตร – ธิดา รวม 1 คน ชาย 1 คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น รักษาโรคผด ผื่น ปวดเข่า ปวดขา ด้วยการเป่า การแหก

ชื่อ – สกุล นางจันทร์ พระไชย
เกิดวันที่ 1 ตุลาคม 2485
ที่อยู่ปัจจุบัน 5 หมู่ 7 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายสา พระไชย
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น นวดแผนโบราณ

ชื่อ – สกุล นางเฉลียว บุญมา
เกิดวันที่ 3 สิงหาคม 2478
ที่อยู่ปัจจุบัน 36 หมู่ 7 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายอ้วน บุญมา
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น จ้อย ซอ

ชื่อ – สกุล นายบุญช่วย ดีวงศ์ษา
เกิดวันที่ 13 สิงหาคม 2484
ที่อยู่ปัจจุบัน 51 หมู่ 7 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นางพ่วง ดีวงศ์ษา
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น หมอพื้นบ้าน สมุนไพรพื้นบ้าน

ชื่อ – สกุล นางจันทร์ ฝั้นแปง
เกิดวันที่ 4 เมษายน 2497
ที่อยู่ปัจจุบัน 31 หมู่ 8 ต.ศรีโพธิ์เงิน อ.ป่าแดด จังหวัดเชียงราย
ชื่อ – สกุล คู่สมรส นายพุฒ ฝั้นแปง
จำนวน บุตร – ธิดา รวม - คน ชาย - คน หญิง - คน
ความรู้ท้องถิ่น อาหารพื้นบ้าน