



ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น  
“ของดีเมืองหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์”

งานส่งเสริมการท่องเที่ยว

กองวิชาการและแผนงาน

เทศบาลเมืองหล่มสัก

อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

## คำนำ

ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น “ของดีเมืองหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์” จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ข้อมูลเหล่านี้ล้วนเป็นองค์ความรู้ที่ผ่านการสั่งสมบอกเล่าจากรุ่นสู่รุ่น เป็นสิ่งที่ทรงคุณค่าควรได้รับการยกย่อง เชิดชูและเก็บรักษาไว้สืบทอดให้อนุชนรุ่นหลังได้เรียนรู้เกิดความตระหนักและภาคภูมิใจ

งานส่งเสริมการท่องเที่ยว กองวิชาการและแผนงาน เทศบาลเมืองหล่มสัก ได้รวบรวมทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น “ของดีเมืองหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์” ว่าด้วยเรื่องประเพณี ศิลปะ การละเล่น อาชีพ อุตสาหกรรมและหัตถกรรม ภาษา สำเนียงและอัตลักษณ์ การแต่งกาย อาหารพื้นบ้าน มีคุณค่าสำหรับบุคคลที่สนใจได้เรียนรู้สืบทอดต่อไป

การจัดทำทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น “ของดีเมืองหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์” ฉบับนี้ขอขอบคุณหน่วยงานทุกภาคส่วนที่ได้ให้การสนับสนุนข้อมูลและมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นมา ณ โอกาสนี้

งานส่งเสริมการท่องเที่ยว  
กองวิชาการและแผนงาน  
เทศบาลเมืองหล่มสัก

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น“ของดีเมืองหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์”	๑
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยเรื่องประเพณี	๒
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยเรื่องศิลปะ	๘
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยการละเล่น	๑๖
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยเรื่องอาชีพ	๑๙
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยเรื่องอุตสาหกรรมและหัตถกรรม	๒๔
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยเรื่องภาษา สำเนียงและอัตลักษณ์	๓๑
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยเรื่องการแต่งกาย	๓๓
ทะเบียนภูมิปัญญาว่าด้วยเรื่องอาหารพื้นบ้าน	๓๕

## ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น “ของดีเมืองหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์”

**ภูมิปัญญา** หรือ Wisdom หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ที่นำมาไปสู่การปฏิบัติเพื่อแก้ไข ปัญหาของมนุษย์ หรือ ภูมิปัญญา คือ พื่นความรู้ของปวงชนในสังคมนั้น ๆ และปวงชนสังคมยอมรับรู้ เชื่อถือ เข้าใจ ร่วมกัน เรียกว่า ภูมิปัญญา

**ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Folk Wisdom)** ได้มีความหมายดังนี้ **กระทรวง ศึกษาธิการ (๒๕๔๒ : ๒)** หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาเป็นศาสตร์ เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น จัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ไขปัญหา การจัดการและการปรับตัวในการ ดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในการตัวของผูู้เอง หากมี การสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตาม ยุคตามสมัยได้

จากการศึกษาความหมายและแนวคิดของภูมิปัญญาของชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นพอสรุปได้ว่าภูมิ ปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ ความสามารถในการดำเนินชีวิตอยู่ในพื้นที่นั้น ๆ โดยใช้สติปัญญาสั่งสมความรู้ อย่างแพร่หลาย ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อมการประกอบอาชีพ และกระบวนการเหล่านี้มาจนหลายชั่วคนซึ่งจะเป็นวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์นั้น เกิดจากการเรียนรู้และสั่ง สมประสบการณ์เป็นระยะเวลายาวนาน โดยอาศัยภูมิปัญญาที่มีอยู่มาใช้ในการตั้งถิ่นฐาน การประกอบอาชีพ การปรับตัวและแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตจนเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของธรรมชาติและสังคม

เทศบาลเมืองหล่มสัก ได้จัดให้มีการสำรวจข้อมูลทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น และจัดทำทะเบียนภูมิ ปัญญาท้องถิ่น ของดีเมืองหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ ดังนี้

## ๑. ว่าด้วยเรื่องประเพณี

### ๑.๑. พิธีบวงสรวงพ่อขุนผาเมือง



จากศิลาจารึกหลักที่ ๒ กล่าวว่า พ่อขุนผาเมือง เป็นโอรสของพ่อขุนศรีนาวนำถม ผู้ครองเมืองสุโขทัย มีน้องสาวหนึ่งคน ชื่อว่า พระนางเสือง พ่อขุนผาเมืองครองเมืองราด มีกองทัพที่เข้มแข็ง เมื่อความรู้ถึงพระเจ้าชัยวรมันที่ ๗ กษัตริย์ในขณะนั้นจึงได้ยกพระธิดา คือ พระนางสิงขรเทวี ให้มาเป็นชายา อีกทั้งพระราชทานพระขรรค์ไชยศรี และ พระพุทธรูปศิลปะลพบุรีหนึ่งองค์องค์ พร้อมพระราชทานนาม “กรมเต่งอัญศรีอินทราดินทราทิตย” ให้กับพ่อขุนผาเมือง อีกด้วย

แต่เมื่อสุโขทัยตกในอำนาจขอม พ่อขุนผาเมืองบางกลางท่าว จึงขับไล่ขอมออกจากสุโขทัยเมื่อสำเร็จแล้ว พ่อขุนผาเมือง จึงได้สถาปนาพ่อขุนบางกลางท่าว เป็นปฐมกษัตริย์ แห่งราชวงศ์พระร่วง ครองกรุงสุโขทัย พร้อมยกพระนาม “กรมเต่งอัญศรี อินทราดินทราทิตย และน้องสาว ให้กับพ่อขุนบางกลางท่าว”

ถึงแม้ว่าหลักฐานทางประวัติศาสตร์จะไม่ชี้ชัดว่าเมืองราดอยู่บริเวณใด แต่ชาวเพชรบูรณ์สำนึกในคุณงามความดีของพ่อขุนผาเมืองที่มีต่อชาวไทย ทรงเป็นเจ้าเมืองผู้กอบกู้อิสรภาพกรุงสุโขทัยจากขอม ทรงเสียสละไม่เห็นแก่ลาภยศ อำนาจ โดยเสียสละให้พ่อขุนบางกลางท่าวพระสหายเป็นกษัตริย์ครองกรุงสุโขทัย ชาวเพชรบูรณ์จึงพร้อมใจกันสร้างอนุสาวรีย์พ่อขุนผาเมือง ตั้งอยู่ที่บริเวณสี่แยกพ่อขุน จุดตัดทางหลวงหมายเลข ๑๒ (พิษณุโลก - ชุมแพ) กับทางหลวงหมายเลข ๒๑ (สระบุรี - หล่มสัก) อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ อนุสาวรีย์พ่อขุนผาเมืองประดิษฐานอยู่บนพระแท่นอย่างสง่างามในท่าประทับยืน พระพักตร์มองตรงไปทางทิศตะวันออกพระหัตถ์ขวาทรงพระแสงดาบ หันปลายจรดพื้น อันเป็นพระอิริยาบถในท่าที่หยุดพักการศึกสงคราม



คณะรัฐมนตรีได้มีมติเมื่อวันที่ ๑๐ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๑๘ มอบให้กองหัตถศิลป์ กรมศิลปากรเป็นผู้สร้าง ต่อมาเมื่อวันที่ ๙ มีนาคม พ.ศ.๒๕๒๐ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมารได้เสด็จทรงไปประกอบพิธีวางศิลาฤกษ์อนุสาวรีย์พ่อขุนผาเมือง ณ สี่แยกพ่อขุน ตำบลน้ำขุน อำเภอหล่มสัก เมื่อสร้างพระรูปพ่อขุนผาเมืองเสร็จเรียบร้อยแล้ว ชาวจังหวัดเพชรบูรณ์ได้อัญเชิญมาประดิษฐานบนพระแท่น เมื่อวันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๒๗ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ ได้เสด็จพระราชดำเนินมาทรงประกอบพิธีเปิดอนุสาวรีย์พ่อขุนผาเมือง เพื่อเป็นศูนย์รวมพลังจิตใจของชาวเพชรบูรณ์ เมื่อวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๒๗

พิธีบวงสรวงพ่อขุนผาเมืองจัดขึ้นเป็นประจำในช่วงเดือน ธันวาคม (๒๙ ธันวาคม) ของทุกปี ณ ลานอนุสาวรีย์พ่อขุนผาเมือง อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ ทั้งนี้ เพื่อเป็นการรำลึกถึงคุณงามความดีของพ่อขุนผาเมือง

ซึ่งในแต่ละปี มีกิจกรรมการรำถวายพ่อขุนผาเมืองที่เรียกว่า “ยอหัตถา บูชาพ่อขุนผาเมือง” ซึ่งเป็นการรำถวายจากประชาชนที่แต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายพื้นเมืองไทหล่ม

### ๑.๒. ประเพณีแห่ต้นดอกฝ้ายแห่ปราสาทผึ้ง

ความหลากหลายทางวัฒนธรรม เป็นสีสันประดุกดังดอกไม้ประดับแผ่นดินเมืองหล่ม หรืออดีตเมืองหล่มสักแผ่นดินที่เคยเจริญรุ่งเรืองด้วยอารยธรรมล้านช้าง แผ่นดินที่มีผู้คนหลากหลายวัฒนธรรมอาศัยอยู่ร่วมกัน มีความผสมกลมกลืนในความหลากหลายวัฒนธรรมนั้นหลอมรวมกันเป็นลักษณะของคำที่เรียกกันว่า “ไทหล่ม” ในทุกวันนี้ หนึ่งในประเพณีไทหล่ม อันได้แก่ ประเพณีทำต้นผึ้ง หรือต้นปราสาทผึ้ง

กลุ่มผู้คนในวัฒนธรรมหรือวัฒนธรรมล้านช้าง ให้ความสำคัญกับเทศกาลออกพรรษามากกว่าเทศกาลใด ๆ ในทางศาสนาพุทธ เพราะถือว่าวันออกพรรษาเป็นวันที่ทุกคนรอคอยการกลับมาขององค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า จากการที่พระองค์ได้เสด็จไปโปรดพุทธมารดา ณ สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ ดังนั้นจึงมีความเชื่อว่า ในเทศกาลออกพรรษาลาพระเจ้าคือเทศกาลแห่งความสนุกสนานร่าเริงของชาวพุทธโดยเฉพาะกลุ่มผู้คนลุ่มน้ำโขง ทุกคนตั้งหน้าตั้งตาที่จะประกอบพิธีกรรมสำคัญต่าง ๆ ในเทศกาลวันออกพรรษากันอย่างมากมาย เป็นต้นว่า การเตรียมประทีปน้ำมันมะพร้าวและจุดเทียนกาถวายเป็นพุทธบูชาตลอดระยะเวลาสามคืน เสียงพลุบั้งไฟพลุดังกึกก้องสนั่นหวั่นไหว ตามวัดวาอารมสว่างไสวด้วยแสงประทีปบูชา ชาวบ้านพร้อมด้วยพระสงฆ์พร้อมใจกันตกแต่งเรือไฟ แพรไฟ ที่ทำจากต้นกล้วยขอมไผ่นำมาประกอบเป็นแพหรือลำเรือ เพื่อบรรจุประทีปน้ำมันเทียนแล้วนำไปลอยลอยถวายเป็นพุทธบูชา และสิ่งหนึ่งที่นิยมทำขึ้นเพื่อถวายเป็นพุทธบูชาในเทศกาลนี้คือ ต้นผึ้ง และปราสาทผึ้ง

ชาวบ้านท่ากกแก และชาวอำเภอหล่มสักสืบเชื้อสายมาจากลาวล้านช้าง ดังเดิมในราชอาณาจักรลาวหลวงพระบางและเวียงจันทน์ในอดีต ดังนั้นความเชื่อและค่านิยมด้านวัฒนธรรมประเพณีจึงได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมล้านช้าง คือ หลักฮิตสิบสอง คลองสิบสี่ การทำต้นผึ้งหรือปราสาทผึ้งเป็นประเพณีนิยมอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับหลักฮิตสิบสอง คลองสิบสี่ นั่นเอง

วัตถุประสงค์ การทำต้นดอกฝ้ายหรือปราสาทผึ้งนั้นเป็นค่านิยมที่มีมาแต่โบราณ จุดประสงค์หลักก็คือ ทำเป็นเครื่องสักการบูชาอย่างหนึ่ง สำหรับบูชาพระรัตนตรัยและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในทางพระพุทธศาสนา เพื่อนำไปถวายพระภิกษุสงฆ์ให้ได้นำไปใช้ประโยชน์ และยังเชื่อว่าสามารถอุทิศส่วนกุศลไปให้แก่ญาติผู้ล่วงลับอีกประการหนึ่งด้วย และยังมีความเชื่อในการถวายบูชาแก่เทวดาสีงศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านเคารพนับถือ เป็นต้นว่าการแก้บนวิญญาน ผีเจ้า ผีนาย ที่ตนได้บนบานสานกล่าวไว้

การทำดอกฝ้ายนิยมทำมากในช่วงฤดูกาลหลังออกพรรษาเป็นต้นไป ตลอดระยะเวลาการทอดผ้ากฐิน ซึ่งต้นผึ้งก็ถือว่าเป็นบริวารของกฐินด้วย แต่เดิมนั้นนิยมทำร่วมกับประเพณีทอดกฐินหรือชาวบ้านอาจมีศรัทธาร่วมกันทำต้นดอกฝ้ายเพื่อนำไปถวายในวัดใดวันหนึ่ง ซึ่งในสมัยโบราณนั้นนิยมแห่แหนไปถวายวัดกันอย่างสนุกสนานทั้งทางบก และทางเรือ

ความหมาย ดอกฝ้าย ออกเสียงตามสำเนียงพื้นเมืองไทหล่มเรียกว่า “ดอกฝ้าย” เป็นการนำเอาขี้ผึ้งนำมาต้มให้ละลายแล้วทำแม่แบบจากผลมะละกอ แกะสลักเป็นรูปดอกไม้้นำมาจุ่มลงในน้ำขี้ผึ้ง แล้วนำมาจุ่มลงในน้ำเย็นอีกทีหนึ่ง ขี้ผึ้งที่เกาะกับแม่พิมพ์ก็จะหลุดออกมามีลักษณะเหมือนดอกไม้ จึงเรียกว่า “ดอกฝ้าย”

ต้นดอกฝ้ายสามารถแยกประเภทตามขนาดและรูปแบบของการประกอบเป็นต้น ได้แก่

๑. ต้นฝั้่งน้อย ทำจากหน่อกล้วย ขนาดเล็กนำมาตัดโคนรากออก และตัดต้นกล้วยเป็นท่อน ๆ นำมาประกอบที่โคนของต้นกล้วยให้สามารถตั้งได้ เสร็จแล้วนำดอกฝั้่งมาติดโดยใช้เข็มหมุดเสียบเข้ากับขั้วที่นำมาผ่านเป็นแวน เสียบให้ทั่วบริเวณหน่อต้นกล้วยนั้นให้สวยงาม

๒. พุ่มดอกฝั้่ง ทำเป็นพุ่มโดยการติดดอกฝั้่งลงรอบลูกมะพร้าววางลงบนพานลักษณะคล้ายพานพุ่ม หรือทำจากต้นกล้วยและกาบกล้วยนำมาทำเป็นวงโค้งเป็นพุ่มสำหรับตั้งไว้ประดับบูชาในกองกฐิน

๓. พุ่มดอกฝั้่ง หรือ กกฝั้่ง ทำจากการสานดอกไม้ไม้ไผ่ไว้กัน แลทำเป็นสามชั้น และเสียบดอกฝั้่งไว้ที่ปลายไม้ดอก สำหรับเป็นเครื่องบูชาในกองบวช หรือที่ไทหล่มเรียกว่า กองเม็ง

๔. ต้นฝั้่งใหญ่ ทำจากโครงไม้ไผ่นำมาผ่าซีกออกเป็นสี่ซีก เหลือบริเวณปล้องปลายไว้ แล้วยึดซีกทั้งที่ซีกด้วยไม้ไผ่เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า เสร็จแล้วนำเอากาบกล้วยมาโอบซีกไม้ไผ่เอาไว้ เพื่อนำเอาดอกฝั้่งมาเสียบเข้ากับกายกล้วย และประดับด้วยดอกไม้สีต่าง ๆ ให้สวยงาม

๕. หอปราสาทฝั้่ง เป็นต้นดอกฝั้่งที่มีขนาดใหญ่ และมีรูปทรงสวยงามเหมือนปราสาท หรืออาจทำเป็นรูปทรงแบบพระธาตุเจดีย์ ซึ่งการทำหอปราสาทฝั้่งนั้นจะต้องใช้ฝีมือในการประกอบด้วยโครงไม้ ซีกไม้ไผ่ นำมาประกอบให้เป็นรูปทรงของปราสาท มณฑป พระธาตุ หรือมีลักษณะคล้ายเรือนไทยโบราณ เสร็จแล้วจึงหุ้มด้วยกาบกล้วย ซึ่งอาจจะแกะสลักกาบกล้วยหรือที่เรียกว่าการแทงหยวกให้มีลวดลายสวยงาม แล้วจึงนำเอาดอกฝั้่งมาเสียบประดับให้ทั่วบริเวณกาบกล้วยที่หุ้มทั่วไปของปราสาท การทำปราสาทฝั้่งรูปทรงนี้นิยมติดดอกฝั้่งเพียงเล็กน้อยแต่พองาม เพื่อเป็นการอวดลวดลายของการแทงหยวก

การทำต้นดอกฝั้่งของบ้านท่ากกแก ตำบลตาลเดี่ยว ได้ถือปฏิบัติมาแต่โบราณโดยนิยมทำร่วมกันกับประเพณีบูชาพระทีป ไหลเรือไฟ และทอดกฐิน ซึ่งเกี่ยวข้องกันในช่วงฤดูหลังออกพรรษา ชาวบ้านจะช่วยกันคนละไม้คนละมือ ในการเตรียมหาขี้ฝั้่ง ปัจจุบันใช้ขี้ฝั้่งแท่นสมเทียมไซ เพราะขี้ฝั้่งแท้ ๆ นั้นเริ่มหายาก และมาทำร่วมกันที่วัดใช้ระยะเวลาทำต้นปราสาทฝั้่งเริ่มตั้งแต่การขึ้นโครง การต้มขี้ฝั้่ง จุ่มดอกฝั้่ง ประดับต้นฝั้่ง ใช้ระยะเวลาอย่างน้อย สามวัน เมื่อถึงวันงานจะมีประชาชนมาร่วมกันแห่ต้นปราสาทฝั้่ง และจุดพระทีปบูชา แห่แหนกันมาตามระยะทางของหมู่บ้านมาถึงวัดเป็นที่ประทับตาตริ่งใจของผู้ที่ได้ร่วมงาน



### ๑.๓.เจดีย์ข้าว

เจดีย์ข้าวเปลือกอีกหนึ่งในวัฒนธรรมประเพณีที่ชุมชนคุณธรรมวัดโฆษา ยึดถือปฏิบัติ อนุรักษ์สืบสานมาตั้งแต่โบราณก็คือ ประเพณีก่อเจดีย์ข้าวเปลือก เดิมทีประเพณีนี้จะถูกนำไปรวมกับกิจกรรมของงานบุญเดือน ๔ คือบุญประเพณีบุญผะเหวด เทศน์มหาชาติ จะมีพี่น้องประชาชนคนสายบุญ ในเขตชุมชนรวบรวมนำเมล็ดข้าวเปลือกมาทำบุญกับที่วัด ก่อเป็นเจดีย์ข้าวเปลือกมีพิธีสู่ขวัญข้าวโดยมีความเชื่อว่าเป็นการนำเอาความเป็นสิริมงคลเข้าสู่ชุมชนและพืชผลทางการเกษตรก็จะเกิดความอุดมสมบูรณ์



การจัดงานบุญเจดีย์ข้าว บุญคุณลานสืบสานตำนานแม่พระโพสพ เป็นการสืบสานพิธีบุญคุณลาน สู่ขวัญข้าว ซึ่งเกิดจากพลังศรัทธาและความสามัคคีของ“บวร”ที่ร่วมกันจัดกิจกรรมขึ้น ที่สำคัญคือ การนำวิถีชีวิตชาวนามาร้อยเรียงเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวโดยชุมชน เป็นการสร้างความสามัคคี สร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในชุมชน และต่อยอดด้วยการแปรรูปข้าว โดยเมื่อเสร็จสิ้นการจัดแสดงแล้วจะนำข้าวไปแปรรูปเป็นข้าวสารเพื่อนำไปจำหน่าย แล้วนำเงินสมทบทุนจัดสร้างอาคารโรงพยาบาลอำเภอหล่มสัก ถือเป็นบุญกุศลอันยิ่งใหญ่สำหรับประชาชนผู้มีจิตศรัทธาบริจาคข้าว เพื่อนำไปสร้างเจดีย์ข้าวให้มีความสวยงามเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวชมเจดีย์ข้าวที่สวยงามของอำเภอหล่มสัก ซึ่งเป็นเจดีย์ข้าว ทรงระฆังคว่ำ ฐาน ๘ เหลี่ยม มีกำแพงแก้วล้อมรอบ โดยใช้ข้าวเปลือกสร้างเจดีย์ข้าว ประมาณ ๖ ตัน อำเภอหล่มสัก จึงได้กำหนดการจัดงานบุญเจดีย์ข้าว บุญคุณลานสืบสานตำนานแม่พระโพสพ ปี ๒๕๖๓ โดยกำหนดจัดงานระหว่างวันที่ ๑๐ - ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๓ มีหรรสพสมโภชรำวงย้อนยุค การละเล่นแม่ต๋ำเต่า มีการออกร้านจำหน่ายสินค้าพื้นถิ่น ผ้าพื้นเมืองอัตลักษณ์ รวมถึงกิจกรรมนั่งกินพาส์แสงแวงวัฒนธรรม ถือเป็นความร่วมมือของทุกภาคส่วนไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานราชการภาครัฐ ภาคเอกชน เป็นวัฒนธรรมประเพณีที่ดึงดูดที่ชุมชนคุณธรรมวัดโฆษาจะยึดถือและพึงปฏิบัติสืบไป ณ วัดโฆษา บ้านท่าช้าง หมู่ที่ ๒ ตำบลห้วยไร่ อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

### ๑.๔. ประเพณีการล่องโคมไฟ

การล่องโคมไฟเป็นประเพณีที่นิยมเล่นในวันออกวันพรรษา ซึ่งมีความเชื่อกันว่าหลังจากพระพุทธเจ้าได้จำพรรษาในสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ ๓ เดือนแล้ว จึงได้ขึ้นไปเทศนาให้กับพระพุทธรูปมารดาบนสวรรค์ชั้นดุสิตและได้เสด็จมาโปรดมนุษย์โลกและเมืองบาดาล ซึ่งเป็นที่พอใจของพญานาคยิ่งนักพญานาคจึงได้ถวายบังไฟพญานาคเพื่อเป็นการสักการะพระพุทธองค์ ชาวโลกจึงจัดโคมไฟเพื่อถวายสักการะพระพุทธองค์ร่วมกับพญานาคและเพื่อเป็นการบูชาเทวดาด้วย



บางแห่งให้ลองเรือไฟ มีลักษณะเป็นแพต้นกล้วย บนแพทำเป็นรูปพญานาคหรือรูปปราสาท และวางโคมไฟที่ทำจากตะเกียงไม้ไผ่หรือกระบอกน้ำมันที่ติดและตกแต่งด้วยกระดาษสีต่าง ๆ และจุดธูปเทียน บูชาแม่คงคา

ลักษณะของโคมไฟหรือโคมลม ที่ลอยไปในอากาศ ทำจากกระดาษสีต่าง ๆ เป็นทรงรี ทรงกลมหรือรูปสี่เหลี่ยมต่าง ๆ มีปากรับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากเตาความร้อน ส่วนการประพวดโคมไฟนั้นจะดูที่ความสูงและอยู่ที่อากาศได้นาน



### ๑.๕. ประเพณีกวนข้าวทิพย์

เป็นประเพณีที่ได้ยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพื่อระลึกถึงสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าและเหตุการณ์ที่นางสุชาดาได้กวนข้าวทิพย์ในวันขึ้น ๑๔ ค่ำ แล้วนำไปถวายพระพุทธเจ้า ก่อนที่ตรัสรู้ ๑ วัน โดยถือว่ามีผลานิสงส์มาก ด้วยเหตุนี้ชาวพุทธจึงพร้อมใจกันกวนข้าวทิพย์ เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา เทิดทูนพระเกียรติคุณด้วยความกตัญญูทศเวทิตาธรรม นอกจากนี้ยังช่วยสร้างความพร้อมเพียงของคนในชุมชน และถือเป็นการรักษาวัฒนธรรมอันดีงาม

พิธีกวนข้าวทิพย์ เริ่มต้นด้วยพิธีพราหมณ์ ตั้งบายศรีบวงสรวงเทพยดาเครื่องประกอบในการตั้งบายศรี มีไตรจักร ๑ ชุด และลาดใส่อาหารที่ข้าว ไข่ ขนมห่มแดง ขนมห่มขาว และผลไม้ พราหมณ์สวดชุมนุมเทวดา เริ่มพิธีกวนข้าวทิพย์ โดยการนำเอาข้าวที่ยังเป็นน้ำนม (ข้าวที่เพิ่มออกรวงใหม่ ที่เมล็ดยังเป็นแป้งนำมาเอาเปลือกออก) สิ่งของเครื่องปรุงข้าวทิพย์ คือมลคล ๙ สิ่ง ได้แก่ นม เนย ถั่ว งา น้ำอ้อย น้ำตาล น้ำผึ้ง และผลไม้ต่าง ๆ ใส่รวมกันลงไป แล้วกวนให้ข้าวสุกจนเหนียว การกวนข้าวทิพย์นี้จะต้องใช้สาวพรหมจารี นุ่งขาวห่มขาวอย่างน้อย ๔ คน เป็นผู้กวนในวันขึ้น ๑๔ ค่ำ เดือน ๖ ทายก ทายิกา จะช่วยกันปั้นข้าวทิพย์เป็นก้อน ๆ ถวายแด่พระภิกษุภายในวัด และจัดแบ่งไปถวายพระภิกษุตามวัดต่าง ๆ ที่อยู่ใกล้เคียง ที่เหลือแจกจ่ายให้แก่ประชาชนที่ไปร่วมทำบุญในวันนั้น เพื่อเป็นการให้ทาน



## ๒. ว่าด้วยเรื่องศิลปะ

### ๒.๑ รูปแต้ม วัดศรีษะเกษ

รูปแต้มหรือรูปแต้มในที่นี้หมายถึงภาพเขียนสี ที่ผนังของโบสถ์หรือสิม ซึ่งเขียนโดยช่างพื้นบ้าน ด้วยความเลื่อมใสและศรัทธาในพระพุทธศาสนา ลวดลายที่เขียนเป็นไปตามจินตนาการของช่างเขียน อาจจะได้แรงบันดาลใจมาจากเรื่องราวในพุทธประวัติหรือนิทานพื้นบ้าน ตลอดจนสิ่งแวดล้อมรอบตัวศิลปิน ที่อาจจะหยิบยกมาเขียนเป็นรูปแต้มดังกล่าวได้

รูปแต้มบนผนังสิม วัดศรีษะเกษ บ้านโสก ได้มีการเขียนขึ้นเมื่อครั้งบูรณะสิมครั้งใหม่ ในปี พ.ศ. ๒๕๐๐ เดิมหลังคาของสิมเป็นดินเคาะ (กระเบื้องดินเผา) มีการชำรุดทรุดโทรม จึงมีการบูรณะใหญ่เกิดขึ้นและมีศิลปินรูปแต้ม จำนวน ๔ คน ทุกคนเป็นช่างพื้นบ้านละแวกตำบลบ้านโสกมาเขียนรูปดังกล่าว แต่เป็นเรื่องที่น่าเสียดายว่าช่าง ๓ คนที่ร่วมกันเขียนงานครั้งนั้นได้เสียชีวิตทั้งหมด เหลือเพียงลุงเปลื้อง แก้วคำ ปัจจุบันอายุ ๗๘ ปี ซึ่งในขณะนั้นเป็นช่างอายุน้อยที่สุด ปัจจุบันลุงยังมีชีวิต อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงกับบริเวณวัดศรีษะเกษ เป็นศิลปินรูปแต้มคนสุดท้ายที่บอกเล่าเรื่องราว

การเขียนรูป มีการแบ่งกันเป็นคนละผนัง สีที่ใช้เป็นสีธรรมชาติที่มีขายในท้องถิ่นสมัยนั้น แต่สำคัญคืออุปกรณ์ที่ใช้เขียนรูป ศิลปินรูปแต้มทั้งสี่คนใช้นิ้วของแต่ละคนเป็นอุปกรณ์หลักในการเขียนรูปแทนแปรงทาสี ซึ่งมีรูปภาพและลวดลายต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- บริเวณด้านหน้าบันไดทางเข้าสิมมีตัวมอมคู่ ตัวมอมเป็นสัตว์ในจินตนาการของช่างที่ปั้นขึ้นหน้าตาคล้ายกับแมวปนสิงโต ทำหน้าที่รักษาสิมอยู่หน้าบันได ด้านบนหน้าบันมีลายรูปครุฑ สัตว์ชั้นสูงในวรรณคดีไทย รูปพญานาค รูปช้าง (ขวัญบ้านขวัญเมือง) ซึ่งเป็นสัตว์คู่บ้านคู่เมืองของคนไทย รูปลายธงชาติ สื่อถึงความสามัคคีของคนในชาติ ตามแนวคิดของศิลปิน
- มุขด้านหน้าทางเข้า มีรูปเทพธิดา มาแสดงความคารวะต่อพระมหากษัตริย์ รูปพระแม่ธรณีบีบมวยผมเพื่อให้ น้ำไหลออกมาปราบคนชั่ว รูปเสือหมายถึงสัตว์ที่มีความทรงพลัง สง่างามและมีความเฉลียวฉลาด หากินได้ด้วยตัวเอง ควรค่ากับการเอาเยี่ยงอย่าง
- ผนังด้านข้าง มีรูปม้านิลมังกรและสุดสาคร ออกปราบปรามคนชั่ว รูปพระฤๅษีดาบสนั่งเจริญภาวนาตามรอยพระพุทธพระเจ้า
- ผนังด้านหลังสิม ศิลปินได้เขียนเพิ่มเรื่องของสังขธรรม เกิด แก่ เจ็บ ตาย เป็นเรื่องธรรมดาของหมู่มวลมนุษย มุ่งหวังให้ลูกหลานทำความดีก่อนสิ้นชีวิตลง
- ผนังด้านข้างอีกด้าน มีรูปนายฉันทะขี่ม้ากับพระเจ้าสิริธัตตะ เพื่อไปออกบวชรวมทั้งรูปมนุษย์ว่ายน้ำข้ามภูเขาสงสาร ฝ่าฟันอุปสรรคในการทำความดี
- ส่วนสาเหตุที่ศิลปินเขียนรูปไว้ด้านนอกสิมเนื่องจากค่านิ่งถึงเรื่องสุภาพสตรีสามารถเห็นรูปเขียนนั้นได้ ซึ่งตามคติล้านช้างจะห้ามสุภาพสตรีเข้าไปภายในสิม ช่างแต่มีนิยมเขียนไว้ด้านนอกสิม



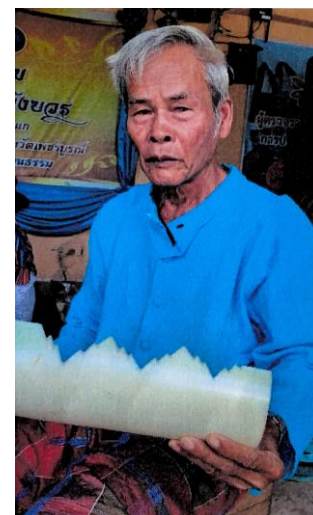


## 2.2 . การแทงหยวก

### ภูมิปัญญาการแทงหยวกงานช่างเครื่องสลักอ่อนที่ทรงคุณค่า

การแทงหยวก หรือที่ภูมิภาคอื่นอาจเรียกขานว่า การสลักหยวก เป็นหนึ่งในภูมิปัญญาที่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าแห่งหัตถศิลป์ของบ้านท่ากกแก การแทงหยวกถือเป็นงานฝีมือช่างประเภทหนึ่ง ที่จัดอยู่ในงานช่างสิบหมู่ประเภทช่างสลักของอ่อน ซึ่งเป็นวิชาความรู้ที่ถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีต โดยใช้วัสดุที่หาได้ง่ายก็คือต้นกล้วย นำมาสร้างเป็นงานฝีมือ เพื่อใช้เป็นเครื่องตกแต่งทั้งในงานมงคล เช่น งานบุญกฐิน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ และ งานอวมงคล เช่น ประดับ ในงานเผาศพ (ภาษาท้องถิ่นเรียก ประดับกองฟอน) โดยหากเป็นงานอวมงคลการแทงหยวกจะทำควบคู่กับการสับกระดาช ทั้งนี้ หลายท่าน อาจเข้าใจผิดว่าการแทงหยวกจะใช้สำหรับงานอวมงคลเท่านั้น เนื่องจาก ส่วนใหญ่จะพบเห็นการแทงหยวกในพิธีศพ ซึ่งถือเป็นความเข้าใจที่ผิด

ในปัจจุบันบ้านท่ากกแก มีปราชญ์ ด้านการแทงหยวก คือ คุณพ่อ เก่ง คชสาร (อายุ ๗๕ ปี) เดิมพ่อเก่ง เกิดและมีภูมิลำเนาที่ จ.สระบุรี เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๓ ได้เรียนรู้วิธีการแทงหยวกจากครู ชื่อ พ่อไสว ต่อมา พ่อเก่ง แต่งงานและได้ย้ายภูมิลำเนามาอยู่ที่บ้านท่ากกแก จึงทำให้ได้ เรียนรู้วิธีการสับกระดาชจากครูอีกท่านหนึ่ง ชื่อ คุณตาเปรี๊ญ บัวเขต ซึ่งเป็นช่างสับกระดาชที่บ้านใหม่ อ.หล่มสัก จากนั้นพ่อเก่งจึงได้นำการแทงหยวกและการสับกระดาช มาผสมผสานกันจนเกิดลวดลายที่สวยงาม



คุณพ่อ เก่ง คชสาร  
ปราชญ์การแทงหยวกบ้านท่ากกแก



การแทงหยวกสำหรับงานมงคล

### การไหว้ครูก่อนการแทงหยวก

ในการแทงหยวกทุกครั้ง พ่อเก่งจะต้องมีการไหว้ครู ซึ่งเครื่องคายเป็นประกอบการไหว้ ครู คือ ขัน ๕ อันประกอบด้วย เหล้าขาว ๑ ขวด, ด้ายสายสิญจน์ ๑ ใจ, ไข่ต้ม ๑ ฟอง, เทียนเล่มบาท ๓ เล่ม ค่าคายเป็น ๒๔ บาท

### วัสดุที่ใช้ในการแทงหยวก

๑. หยวกกล้วย นิยมใช้หยวกของกล้วยตานี หรือกล้วยน้ำว้า เนื่องจากมีขนาดใหญ่ โดยจะเลือกใช้หยวกหรือกาบของต้นกล้วยที่ยังไม่ออกเครือ เนื่องจากมีผิวสัมผัสที่ไม่หยาบ ส่งผลให้แทงได้ง่าย ซึ่งจะใช้ทั้งกาบที่เป็นสีเขียวและกาบที่เป็นสีขา

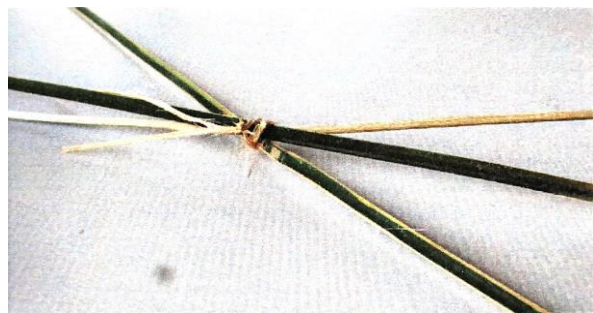
๒. ไม้ไผ่อ่อนหรือไม้ตอกเป็นเส้น สำหรับมัดหรือยึดเพื่อทำโครงด้านใน และเสียบเพื่อยึดหยวกกล้วยเข้า ไว้ด้วยกัน ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาตามแบบดั้งเดิม ที่ไม่มีการใช้ตะปูหรือเชือกแต่อย่างใด

๓. มิดสำหรับแทงหยวก มีลักษณะเป็นมิดด้ามไม้ มีปลายแหลม ซึ่งพ่อเก่ง อธิบายว่า มิดเล่มที่ใช้สำหรับการแทงหยวกซึ่งมีความคมและทนทานมาก ทำจากเหล็กของงานเครื่องเล่นแผ่นเสียง





การเลือกหยวกจากต้นกล้วยตานีหรือกล้วยน้ำว้า และ หยวกขาวสำหรับแทงหยวก



มีดปลายแหลม และไม้ไฟหรือไม้ตอก อุปกรณ์



คุณพ่อเก่ง คชสาร ปราสัญการแทงหยวกบ้านท่ากกแกขณะใช้มีดเพื่อแทงหยวก





การแทงหยวก ลายฟันสาม



การแทงหยวก ลายฟันห้า



การแทงหยวก ลายฟันปลา



การแทงหยวก 1 ครั้ง จะได้ลวดลายสำหรับ 2 ด้าน

### การประกอบหยวกกล้วย

เมื่อแทงหยวกกล้วยเป็นลวดลายตามที่ต้องการ แล้ว  
ขั้นตอน การประกอบหยวกกล้วย มีดังนี้

๑. นำไม้ไผ่มาตัดให้ได้ขนาด จากนั้นนำหยวกกล้วย  
สีเขียว (ที่ไม่แทงลวดลาย) ตัดให้เท่ากับขนาดของไม้ไผ่ แล้ว  
วางทาบบนไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ จากนั้นใช้ตอกมัดเพื่อยึด ไม้ไผ่  
กับหยวกกล้วยให้ติดกัน

๒. นำกระดาษเงินกระดาษทองที่สับเรียบร้อยแล้ว  
นำมาติดกับกระดาษมันปูเพื่อเพิ่มสีสัน จากนั้นตัดให้มี ขนาด  
พอดีกับหยวกเขียวที่มัดไว้เป็นแกน นำกระดาษที่สับ มาทากาว  
แล้วนำไปติดกับหยวกกล้วยสีเขียวที่เป็น แกนกลางให้มิด

๓. นำหยวกกล้วยที่แทงเป็นลวดลายเรียบร้อยแล้ว  
มาประกอบ วางทับลงบนกระดาษเงินกระดาษทองที่ติด กาวไว้  
ในขั้นตอนที่ ๒ โดยใช้ตอกไม้ไผ่เป็นตัวยึดเพื่อให้ หยวกกล้วย  
แต่ละชิ้นติดกัน



การดาษเงินกระดาษทองที่ได้จากการสับกระดาษ  
ให้เป็นลวดลาย นำมาทาลงบนกระดาษมันปู  
(สีเหลือง) เพื่อประกอบหยวกกล้วย



๔. ประกอบหยวกกล้วยด้านบนและด้านล่างของกาบกล้วย โดยเรียงลำดับลวดลาย จากด้านในไปด้านนอก เริ่มจากลายฟันสาม ลายฟันปลา ลายฟันปลาและสลับด้วยลายฟันสามอีกครั้ง และคั่นด้วยลายสับกระดาศ จากนั้นจึงประกอบเป็นลวดลาย คือ ลายฟันสาม ลายฟันปลา ลายฟันปลาและสลับด้วยลายฟันสาม



การประกอบหยวกกล้วยแต่ละชั้น



หยวกกล้วยที่ประกอบเสร็จ พร้อมใช้งาน



ซึ่งอีกหนึ่งปราชญ์ของบ้านท่ากกแก ที่มีความชำนาญด้านการประกอบหยวกกล้วย คือ คุณพ่อบาง ทองมาก (อายุ ๗๗ ปี) ท่านถือเป็นอีกหนึ่งในบุคคลที่สืบสานภูมิปัญญาการแทงหยวก ร่วมกับพ่อแก่ คชสาร ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการติดกระดาศเงิน กระดาศทอง และใช้ดอกไม้นี้แทงเพื่อประกอบหยวกแต่ละชั้นเข้าด้วยกัน



คุณพ่อบาง ทองมาก  
ปราชญ์ด้านการประกอบหยวก



### ๒.๓. การลัก (ลาวพุงขาว)บรรพบุรุษคนไทหล่ม

ป๋มีขาลาย สาวบให้ก่าย...ขาลายขาวเฮ็ดฮาวผ้าอ้อม ขาลายก้อมมันกล่อมสาวนอน

ย้อนหลังไปเมื่อ พ.ศ. ๒๔๔๗ เมื่อครั้งสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพเสด็จามามณฑลเพชรบูรณ์ท่านทรงกล่าวไว้ในหนังสือความเข้าใจที่เมืองเพชรบูรณ์ ว่า...คนหล่มคือลาวพุงขาว

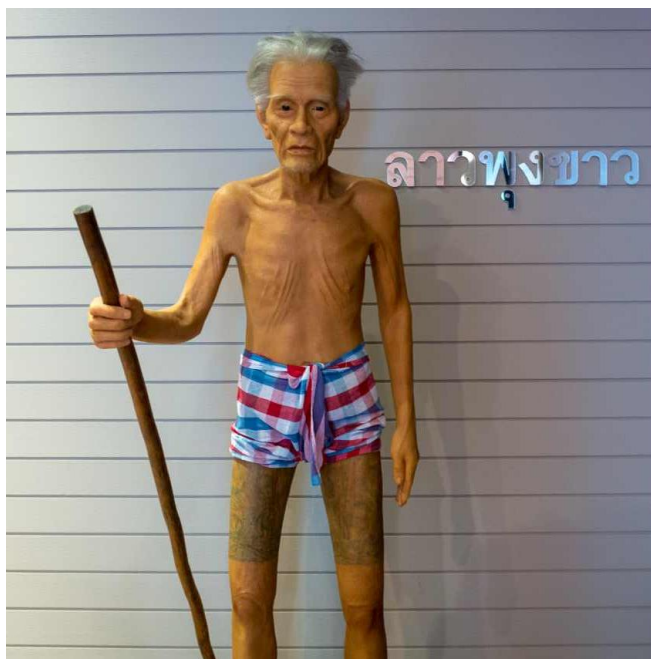
ลาวพุงขาวในความหมายคือการลักขาลายของคนสมัยโบราณที่ลักตั้งแต่บริเวณหัวเข่าขึ้นมาจนถึงขาหนีบแต่ลักขึ้นมาไม่ถึงบริเวณพุง พุงจึงขาว ไม่มีลายสัก พบอยู่แถบเมืองหลวงพระบาง ชัยยะบุรี บ่อแตน แก่นท้าว แถบมณฑลอุดรและทางภาคอีสานตอนบน ตลอดจนเมืองหล่มสักในอดีต ลวดลายที่ลักจะมีรูปตัวมอม นกร้าย ลิงลมเป็นส่วนมาก ส่วนลาวพุงดำจะลักขึ้นมาถึงบริเวณพุง พุงจึงมีรอยสัก เรียกว่าลาวพุงดำ พบอยู่ทางตอนเหนือของสยาม แถบโยนก เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน มีหลักฐานปรากฏอยู่บนภาพจิตรกรรมฝาผนังวัดภูมินทร์ จังหวัดน่าน บนภาพพระชิบรักของปู่ม่านย่าม่านจะมองเห็นปู่ม่านลักขาลายซึ่งมีลวดลายมาถึงบริเวณพุง

ลาวพุงขาว บรรพบุรุษของคนหล่มเท่าที่ปรากฏหลักฐานและยังมีชีวิตอยู่ (กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๘) ปัจจุบันเหลือเพียงคนเดียวที่ยังมีชีวิตอยู่คือปู่เกียน คำเนียม หรือ ไช้นเหลียน ปัจจุบันอายุ ๑๐๔ ปี อยู่ที่บ้านหินโง่น อำเภอหล่มเก่า บริเวณทางตอนเหนือของเพชรบูรณ์ ด้วยความชราและอายุที่มากขึ้นทุกวันจึงทำให้ไช้นเหลียนตามองไม่ชัด หูไม่ค่อยได้ยิน แต่ด้วยความทรงจำที่ยังดีอยู่สามารถให้พรลูกหลานได้ทุกครั้งที่มาเยี่ยมเยียน เคล็ดลับของไช้นเหลียนที่ทำให้อายุยืนคือสระผมทุกครั้งที่ทำน้ำและออกกำลังกายอยู่เป็นประจำ ไช้นเหลียนบอกว่าลักขาลายตั้งแต่ตอนเข้าวัยหนุ่ม เหตุผลหลักของชายลักขาลายเหมือนกันหมดเกือบทุกคนคือลักอวดสาว ถึงขนาดว่าหากมีชายหนุ่มที่ไม่ได้ลักขาลายร่วมทำอาบน้ำจะรังเกียจเสียดฉันท์ ตอนทำการลักต้องกินฝิ่นเพื่อบรรเทาอาการเจ็บป่วย ช่างจะเลือกลวดลายให้ตามความถนัดของแต่ละคน ลวดลายที่ลักส่วนมากของไช้นเหลียนจะเป็นรูปตัวมอม

ลาวพุงขาวอีกคนที่มีการค้นพบและทำประวัติไว้คือตาบุ แก้วพวง ปัจจุบันเสียชีวิตด้วยโรคชราเมื่อปีพ.ศ. ๒๕๕๖ ตอนนั้นอายุ ๘๘ ปี ก่อนเสียชีวิตตาบุอาศัยอยู่ที่บ้านนาข่า อำเภอหล่มเก่า ทางตอนเหนือของเพชรบูรณ์เช่นเดียวกันกับไช้นเหลียน สาเหตุที่ทำให้เป็นคนอายุยืนคืออารมณ์ดีและชอบออกกำลังกาย เมื่อครั้งเข้าโรงพยาบาลรักษาอาการป่วยกระดูกหักก่อนที่จะเสียชีวิตยังตื่นขึ้นมาออกกำลังกายขยับตัวทุกเช้าตอนรักษาตัวที่โรงพยาบาล อาหารการกิน ตาบุบอกว่าชอบกินผักจิ้มน้ำพริกและที่ชอบมาคือผลไม้โดยเฉพาะอย่างยิ่งฝรั่งขึ้นก ลวดลายสักขาของตาบุจะพบมากกว่าช่องไช้นเหลียนมีลายนกกที่ปากแหลม ลายพันธุ์พูกษาและลายตัวมอมที่ต้นขา ตอนลักต้องกินฝิ่นเพื่อบรรเทาอาการปวดเช่นเดียวกัน แต่สักได้วันละขาเท่านั้นเนื่องเจ็บและระบมจนทนไม่ไหว แต่ถึงอย่างนั้นก็ยังเป็นที่นิยมของชายหนุ่มสมัยนั้นซึ่งชอบลักขาลายแสดงความเป็นชายชาตรีให้สาวเห็น

ลาวพุงขาวอีกคนคือปู่ปิ่น จันทรอินทร์ อายุ ๘๘ ปีอาศัยอยู่ที่บ้านข้างวัดนาทราย อำเภอหล่มเก่า เป็นลาวพุงขาวที่ลักขาลายเหมือนลาวพุงดำ เนื่องจากว่าตอนนั้นอายุ ๑๗ ปีมีช่างลักขาลายมารับจ้างลักขาแถวหมู่บ้านตนจึงไปลักบ้างแต่ลวดลายจะมีขึ้นมาถึงบริเวณพุงเป็นรูปเข็มขัดและหัวเข็มขัด เข้าลักษณะของลาวพุงดำเนื่องจากช่างที่เป็นหมอสักขาคณนั้นมาจากทางเหนือของสยามแถบจังหวัดแพร่ น่าน จึงทำให้การลักขารูปแบบดังกล่าวแลมยังสักเลยมายังด้านหลังของกันเหมือนใส่กางเกง ลวดลายที่ลักก็ทำตามใจช่างสักมีลายตัว

มอมและลายพันธุ์พฤษา ปัจจุบันปู่ปิ่นยังแข็งแรงซึ่งอาจมีสาเหตุมาจากที่ตนเป็นคนอารมณ์ดีชอบร้องรำทำเพลงและออกกำลังกายเป็นประจำจึงทำให้อายุยืนถึงเกือบร้อยปี



### ๓. ว่าด้วยการละเล่น

#### ๓.๑.แมงต๊อบเต่า

ธรรมชาติของมนุษย์จะรักความสนุกสนาน หลังจากเสร็จภารกิจการทำงานแล้วก็พร้อมร้องเล่นกัน เป็นการผ่อนคลายความเครียด มนุษย์จึงได้ค้นคว้าวิธีการต่าง ๆ มาเล่นให้เกิดความสนุกสนาน สิ่งที่จะระบายความเครียดของมนุษย์ได้อีกอย่างหนึ่งคือ การระเบิดเสียงหัวเราะออกมาด้วยความขบขัน เรื่องที่จะสร้างความขบขัน เรื่องที่จะสร้างความขบขันให้ได้มากที่สุด คือ เรื่องราวทางเพศ เนื่องจากเรื่องเพศเป็นสัญชาตญาณ (Instinct) ของมนุษย์อีกวิธีหนึ่งที่เป็นหนทางระบายความเครียดได้ คือ การแสดงออกในรูปของการละเล่นพื้นบ้านหรือในเนื้อหาของวรรณกรรมประเภทจักร ๆ วงศ์ ๆ ที่นำมาเล่นเพื่อให้เกิดอารมณ์สนุกสนาน ส่วนหนึ่งของเนื้อหาที่นำมาเล่นจะเสนอเรื่องราวทางเพศปะปนมาด้วย



ชาวตำบลบ้านโสกมีการละเล่นพื้นเมืองชนิดหนึ่งเรียกว่า "แมงต๊อบเต่า" การละเล่นชนิดนี้เคยเป็นที่นิยมกันมากเมื่อ ๗๐-๘๐ ปี ล่วงมาแล้ว ต่อมาเสื่อมความนิยมลงเพราะชาวบ้านหันไป นิยมหมอลำหมู ซึ่งเป็นการละเล่นพื้นเมืองของภาคอีสาน ดังนั้น ชมรมผู้สูงอายุตำบลบ้านโสก ซึ่งมีนายพิสิทธิ์ สร้อยมี เป็นหัวหน้าคณะมี นางเตือนใจ สิงห์นนท์ เป็นผู้เรียบเรียงบทและฝึกสอนในปีพุทธศักราช ๒๕๔๗ เพื่อสืบทอด อนุรักษ์และเผยแพร่ให้การละเล่นแมงต๊อบเต่าคงอยู่คู่กับชาวบ้านโสก เพราะถือว่าเป็นมรดกอันสำคัญขอท้องถิ่น ตำบลบ้านโสกให้เป็นที่รู้จักของคนรุ่นใหม่ต่อไป

การละเล่นแมงต๊อบเต่า เป็นการละเล่นพื้นเมืองชนิดหนึ่งของชาวอำเภอลำสักและอำเภอลำทะเมนชัย ซึ่งนิยมกันมากเมื่อกว่า ๘๐ ปีมาแล้ว ต่อมาเสื่อมความนิยมลงเพราะประชาชนหันไปนิยมหมอลำหมูแล้ว พัฒนาเป็นหมอลำซึ่ง ซึ่งเป็นการละเล่นของภาคอีสานที่กระจายเข้าสู่ จังหวัดเพชรบูรณ์อย่างรวดเร็ว การละเล่นแมงต๊อบเต่ามีความผูกพันอย่างแนบแน่นกับชีวิตของชาวบ้านในอดีต มีรูปแบบสะท้อนให้เห็นถึงคุณลักษณะของจิตใจและวิธีการดำรงชีวิตของชาวบ้าน เป็นวัฒนธรรมที่แสดงให้เห็นถึงความเจริญความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนมาตั้งแต่สมัยโบราณ

#### วิธีการเล่น

วิธีการเล่นโดยทั่วไป คล้ายกับการละเล่นลิเก ละครของภาคกลาง การละเล่นจ้อย ซอ ของภาคเหนือ การละเล่นหมอลำหมูหรือหมอลำเพลินของภาคอีสาน การละเล่นโน้ตราชของภาคใต้เพราะแต่ละภาคจะมีศิลปะการแสดงประจำภาค หรือประจำถิ่นของตนเอง

#### ผู้แสดง

การละเล่นแมงต๊อบเต่า มีผู้แสดงเป็นตัวนาง ตัวประกอบอื่น ๆ แสดงเป็นเรื่องเป็นราวเรื่องที่นำมาแสดงจะเกี่ยวกับ นิทานพื้นบ้าน พงศาวดารและวรรณคดีไทย ในอดีตจะใช้ผู้ชายแสดงทั้งหมด แม้แต่บทบาทของผู้หญิงก็จะใช้ผู้ชายแสดงแทน แต่ปัจจุบันนี้ให้ผู้หญิงมาร่วมแสดงด้วยเป็นลักษณะชายจริงหญิงแท้

### เครื่องดนตรี

คณะแมงต๋บเต๋ในอดีตร ใช้เครื่องเป่าพาทย์ประกอบด้วย กลอง ระนาด แคน ซอ ซ้องวง ฉาบ ชลุ่ย ปี่ ซึ่ง

### บทบาทการแสดง

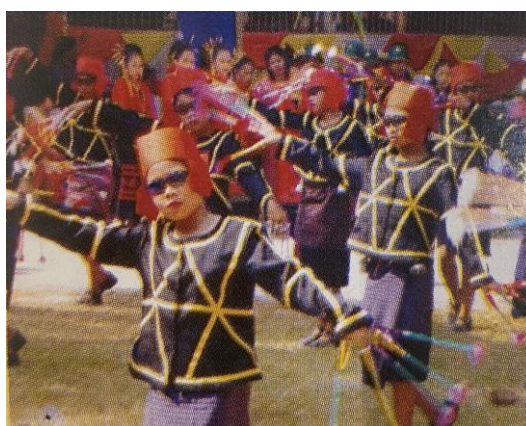
การฟ้อนรำแบบชาวบ้านเป็นศิลปะที่เกิดจากการเลียนท่าทำงานในชีวิตประจำวัน และการเลียนท่าสัตว์ เช่น ตักแต่น้ำข้าว นำบิน นกยูงฟ้อนหาท่งท่าในการฟ้อนรำจะเป็นท่าที่เรียบง่าย ไม่ค่อยอ่อนช้อย แต่มีความกระฉับกระเฉงมีชีวิตชีวา

ทำนองการร้องจะสำเนียงพื้นบ้านเป็นทำนองลาวหล่มภาษาพูดใช้ภาษาถิ่น เช่น อ้าย หมายถึง พี่ชาย, เอ้อย หมายถึง พี่สาว, คิดฮอด หมายถึง คิดถึง, เบ็ง หมายถึง ดู, ฟ้าว หมายถึง รีบ ฯลฯ (บทร้องได้มาจากหนังสือนิทานชาวบ้าน นิทานอีสาน หนังสือวรรณคดี หนังสือโบราณ)

### ๓.๒.รำแซบลาน

ด้วยชาวบ้านท่าช้าง-วังขอน ต.ห้วยไร่ และตำบลใกล้เคียงได้จัดให้มีพิธีการทำบุญบั้งไฟเป็นประจำทุกปี ซึ่งที่อยู่ในช่วงระหว่างเดือน ๖ ถึงเดือน ๘ หรือ เดือนพฤษภาคมถึงเดือนกรกฎาคมของทุกปี เรียกตามชาวบ้านว่า “บุญเดือน ๖” เพื่อเป็นการบวงสรวงบูชาเทพเจ้าผู้ปกครองในแต่ละพื้นที่ ซึ่งจะได้บันดาลให้ฝนตกต้องตามฤดูกาลอันจะเป็นผลทำให้ การปลูกพืชพันธุ์ธัญญาหารได้ผลตามต้องการเต็มที่

ซึ่งในการทำบุญบั้งไฟก็เหมือนกับในท่อนอื่นๆ แต่สำหรับการตั้งขบวนแห่หน้าว่าเป็นพิธีการที่สำคัญ เพื่อความถูกต้องในกาลที่เคยได้กระทำมาซึ่งในขบวนที่ได้เคยกระทำมาเป็นประจำทุกปีผู้เดินนำหน้าขบวนจะมี รำทรงหรือ เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “นางเทียม”



ซึ่งเป็นรำทรงของเทพเจ้าในพื้นที่นั้นๆ ตามด้วยขบวน เลื้อแซบลานฟ้อนตามซึ่งมีหญิงและชาย โดย จะแต่งตัวคล้ายๆกัน คือสวมเสื้อม่อฮ่อมสีดำ แขนกระบอก ตัวเสื้อจะตกแต่งด้วยโบราณแห่งสีเหลืองเป็น ลวดลายต่าง ๆ ผ้าโพกหัวสีแดง สวมแว่นตาดำ มีกระดิ่งห้อยที่เอว สวมเล็บคล้ายการฟ้อนเล็บทางภาคเหนือ แต่การแต่งกายที่แตกต่างกันคือหญิงจะใส่ผ้าซิ่นที่ทอเป็นลาย หรือชาวบ้านเรียกว่า “ซิ่นมุก” ชายจะใส่กางเกง ขาก้วยหรือใส่โสร่ง

เครื่องดนตรีใช้ในการประกอบการฟ้อน

เครื่องดนตรีใช้ในการประกอบการฟ้อน คือ กลองปี่ เป็นกลองขนาดใหญ่ ๖ หน้า มอง ฉาบ และ แคน สำหรับท่าฟ้อนจะไปตามจังหวะกลองแล้วประยุกต์ใช้ตามความเหมาะสมในการบูชาเทพเจ้าและ ความอ่อนช้อย

ชาวตำบลบ้านตัว อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ มีการร้องรำทำเพลงเล่นกันในงานเทศกาลต่างๆ เช่นประเพณีอัฐมพระดำน้ำ งานประเพณีบุญบั้งไฟ เป็นต้น ชื่อว่ารำเสื่อแขบลาน หรือ รำเสื่อแถบลาน ตามลักษณะของเสื่อที่ใช้แต่งตัว โดยนำเสื่อที่ใช้อยู่ตามปกติในชีวิตประจำวันมาตกแต่งด้วยแถบใบลานอ่อนตากแห้ง ตัดเป็นลวดลายเย็บติดตามลำตัวและแขนเสื้อ ส่วนผ้านุ่งผู้หญิงนิยมนุ่งผ้าขึ้นไหมมัดหมี่ ผู้ชายนุ่งกางเกงสีดำขาสั้นโพกผ้าสีแดง แต่งหน้าทาปากให้ดูงามแล้วใส่เล็บทำด้วยซี่ไม้ไผ่เล็ก ๆ สานเป็นกระบอกพันด้วยไหม ที่ปลายเล็บทำเป็นดอกไม้สีแดง และนำกระดิ่งมาผูกไว้ที่เอว

การรำไม่มีท่ารำซับซ้อนเพียงแต่ยกมือที่ใส่เล็บยาว ๆ ร่ายรำเดินไปตามจังหวะของเครื่องดนตรี มีกลองขนาดใหญ่เป็นกลองสองหน้าคล้ายกลองทัดต้องใช้คนหามถึงสองคน ช้อง ฉาบ ผสมผสานกับเสียงของกระดิ่งที่ผูกเอวของนักรำแต่ละคน และเสียงร้องเพลงเป็นทำนองที่เรียกว่า เซ็งกาพย์ ที่ขาดไม่ได้คือกลุ่มตัวตลก แต่งตัวอย่างไรก็ได้ให้ดูน่าขบขัน

รำเสื่อแขบลานนอกจากเป็นการร้องรำทำเพลงในพิธีกรรมแล้วยังมีความสนุกสนานรื่นเริงเป็นลักษณะประจำของวิถีชีวิตชาวบ้านด้วย

### ๓.๓ การเส็งกลอง

เป็นการเคารพสักการะและเผยแพร่ประวัติเกียรติคุณของพ่อขุนผาเมือง ปูชนียบุคคลของชาติมีวัตถุประสงค์เพื่อ

๑. เพื่อเผยแพร่ประวัติและเกียรติคุณของพ่อขุนผาเมือง
๒. เพื่อประชาสัมพันธ์ให้คนทั่วไปรู้จักจังหวัดเพชรบูรณ์และแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบูรณ์
๓. เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรม ประเพณีการเส็งกลอง การล่องโคมไฟของชาวอำเภอหล่มสัก

การเส็งกลองเป็นการละเล่นพื้นบ้านของชาวอำเภอหล่มสักซึ่งมีมานาน นิยมเล่นกันในงานเทศกาลเข้าพรรษา มีการเส็งกลอง ๒ ลักษณะ คือ จัดการเส็งกลองในงานบุญบั้งไฟ เชื่อว่าเป็นการเชิญเทวดาและภูตผีให้มาร่วมงานบุญบั้งไฟ และการเส็งกลองอีกลักษณะหนึ่ง คือ การนัดหมายช่างทำกลองจากหมู่บ้านต่าง ๆ ให้นำกลองมาแข่งขันเสียงกัน (การเส็ง หมายถึง การแข่งขันของภาษาหล่มดั้งเดิม) กลองที่ดีได้เสียงดังที่สุด คือ มีเสียงทุ้ม กลาง และแหลมครบถ้วน เป็นผู้ชนะ

ลักษณะกลองที่นำมาเส็ง ทำมาจากไม้ประดู่เจาะให้กลวงและบาง มีลักษณะเรียวยาว หน้าหน้ากลองทำมาจากหนังวัว ส่วนค้อนที่ใช้ตี ทำมาจากไม้ข่อยหรือไม้หมอน ส่วนที่ใช้ตีจะนำตะกั่วมาหุ้มรอบเพื่อรักษาหน้ากลอง และค้อนมีน้ำหนักจะตีได้เสียงดัง

วิธีเส็งกลอง จะนำกลองมาวางตั้ง ๑ ใบ นอน ๑ ใบมือซ้ายจะตีใบนอน มือขวาจะตีใบตั้งมีจังหวะซ้ำ ปานกลาง และเร็ว



## ๔. ว่าด้วยเรื่องอาชีพ

### ๔.๑. ยาสูบเมืองเพชรบูรณ์

“ยาสูบเมืองเพชรบูรณ์ เลิศรสกว่ายาสูบที่อื่นหมดทั้งเมืองไทย” ชาวเมืองเพชรบูรณ์จึงหาประโยชน์ด้วยการปลุกยาสูบ พระราชานิพนธ์ของสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ เมื่อครั้งเสด็จตรวจราชการเมืองเพชรบูรณ์ พ.ศ.๒๕๕๗ ทรงบันทึกไว้ในหนังสือความใช้ที่เมืองเพชรบูรณ์

ยาสูบโดยทั่วไปแบ่งเป็น ๒ ประเภทใหญ่ ๆ คือ

๑) ยาสูบพันธุ์พื้นเมือง คือ ยาสูบที่ปลูกโดยชาวไร่มาเป็นเวลานานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งบางครั้งเรียกว่ายาพื้น ยาตั้ง ยาฉุน หรือยาเส้น ชาวบ้านจะนำไปมวนสูบกับกระดาษหรือใบจาก เช่น พันธุ์อีเหลื่อง (หอม) พันธุ์อีดำ (ฉุน) เป็นต้น

๒) ยาสูบพันธุ์ทั่วไปหรือที่เรียกว่า ยาใบ ในปัจจุบันนิยมปลูกกันมากเพราะมีตลาดรองรับคือโรงงานยาสูบของรัฐบาล เช่น พันธุ์เบอร์เลห์ พันธุ์เวอร์จิเนีย และพันธุ์เดอิกซ์ เป็นต้น

- Burley พบมากในจังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก สระบุรี สายพันธุ์นี้เก็บใบยามวลสดๆ และใช้วิธีการบ่มอากาศ หรือตากไว้ใต้ถุนบ้านโดยทั่วไป นานประมาณ ๑ เดือนครึ่ง ก่อนจะนำไปขายกับโรงงานยาสูบ กลิ่นฉุนเหมือนกลิ่นช็อกโกแลต

- Virginia พบมากในแถบภาคเหนือ ในจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แพร่ น่าน ใบยาสายพันธุ์นี้จะบ่มในโรงบ่มด้วยไอร้อน ผ่านไปตามท่อ ลักษณะโรงบ่ม สูงเหมือนบ้านทรงสี่เหลี่ยม ไม่มีหน้าต่าง ใช้เวลาบ่มประมาณ ๕ วัน เมื่อบ่มเสร็จกลิ่นใบยาจะมีกลิ่นเหมือนน้ำผึ้ง

- Turkis พบมากในแถบภาคอีสาน ในจังหวัดร้อยเอ็ด ใบยาสายพันธุ์นี้จะใช้วิธีการบ่มแดด หรือเอาใบยาสดมาตากแดด จนกว่าจะแห้ง ลักษณะใบจะเล็ก แต่จะมีกลิ่นหอมเหมือนกลิ่นขี้ได้

ในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์จะมีการปลูกใบยาสูบทั้งพันธุ์พื้นเมือง และใบยาเบอร์เลห์ อยู่ที่สถานีท่าพล และสถานีน้ำจ้ว ภายในจังหวัดเพชรบูรณ์

ส่วนยาเส้นหรือพันธุ์พื้นเมือง ชาวบ้านจะมีการบรรจุใส่ถุงขายกับพ่อค้าท้องถิ่น ซึ่งจะนำไปแปรรูปเป็นยาเส้นบรรจุซอง หรือนำไปแบ่งขายเป็นยาตั้งเหมือนสมัยโบราณ

ในท้องที่ของอำเภอหล่มสัก หากนักท่องเที่ยวมาในช่วงฤดูหนาวปลายปี บริเวณสองข้างทางก็จะเต็มไปด้วยไร่ยาสูบซึ่งชาวไร่ปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจต่อจากฤดูการทำนา

ขั้นตอนการปลูกยาใบ

- หว่านเมล็ด เพราะต้นกล้าให้มีความสูง ๑ คืบ ใช้เวลาประมาณ ๓๐ วัน

- ปลูกใบยา นำต้นกล้ามาปลูก อยู่ช่วงฤดูหนาว ปลูกต้นกล้าแล้วจะคลุมดินด้วยฟางข้าว ใช้เวลาประมาณ ๓ เดือน

- เก็บใบยาเข้าโรงบ่ม หากเป็นที่เพชรบูรณ์จะใช้วิธีบ่มอากาศหรือตากไว้ใต้ถุนบ้าน ใช้เวลาประมาณเดือนครึ่ง

- ขาย เมื่อบ่มเสร็จชาวไร่จะอัดใบยาเข้ากระสอบ ส่งขายโรงงานยาสูบตามโควตาที่ได้รับ

- ทำบุหรี่ โดยโรงงานยาสูบของรัฐที่รับซื้อ สู่ขั้นตอนการนำไปผลิตเป็นยาซอง ต่อไป





#### ๔.๒. มะขามหวานเพชรบูรณ์

มะขามหวานเพชรบูรณ์มีต้นกำเนิดต้นแรก คือมะขามหมื่นจง อยู่ที่อำเภอหล่มเก่า ตามหลักฐานพบเมื่อประมาณปี พ.ศ. ๒๕๑๓ ภายในบ้านของหมื่นจง หรือผู้ใหญ่สลิม พุทธสลิมา เป็นมะขามหวานที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ลักษณะฝักโค้งใหญ่ รสชาติหวานอร่อย และที่สำคัญมีกลิ่นหอม ซึ่งถือว่าเป็นจุดเด่นของพันธุ์หมื่นจง..ปฐมบทของมะขามหวานเพชรบูรณ์

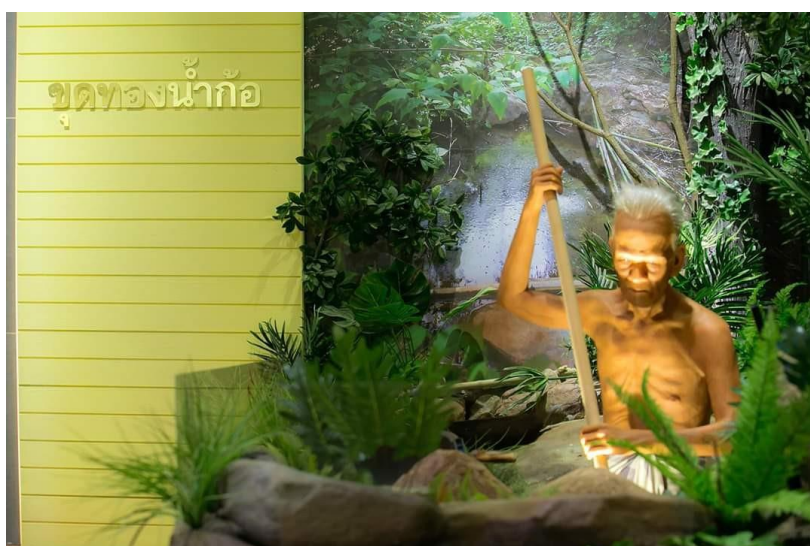
แต่หากจะกล่าวถึงมะขามหวานของหล่มสัก ก็ต้องพูดถึงมะขามหวานปากดุก ตามประวัติที่ค้นพบ มะขามหวานปากดุกเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ลักษณะฝักเป (แบน) เป็นฝักดาบหรือโค้งเล็กน้อย เนื้อสีน้ำตาลทอง รสชาติหอมหวาน ลักษณะต้นสูงใหญ่ ใบดก กิ่งโน้มลงมาเกือบถึงพื้น จนสามารถใช้มือหยิบฝักได้ บนพื้นที่บ้านของลุงเพชร ดวงจันทร์ ตำบลปากดุก อำเภอหล่มสัก ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากวัดปากดุกเท่าใด จากคำบอกเล่าของลุงเพชร มะขามหวานปากดุกมีอยู่ต้นเดียวในหมู่บ้าน หากินหาซื้อได้ยากมากเนื่องจากมีพ่อค้ามาสั่งจองและรับซื้อเป็นประจำทุก ๆ ปี แต่แต่ละปีขายได้เป็นจำนวนกว่า ๒๐ ถึง สนนราคา ณ ตอนนั้นถึงละ ๘๐๐ บาท

แต่เป็นที่น่าเสียดายที่มะขามหวานปากดุกต้นนี้ได้ล้มต้นตาย เมื่อประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๐ และไม่ได้ขยายพันธุ์เก็บไว้จึงทำให้เหลือไว้แต่เพียงตำนานมะขามหวานฝักเปใหญ่ เนื้อหวานนุ่มของหล่มสัก แต่เชื่อกันว่ามะขามหวานปากดุกมีการสืบสายพันธุ์หรือมีลักษณะใกล้เคียงกับมะขามหวานพันธุ์ประกายทองที่อร่อยเป็นอันดับต้นๆ ของมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์



### ๔.๓. การขุดทอง

เมืองหล่มสักมีอาชีพที่แปลกกว่าธรรมดาอยู่อย่างหนึ่งก็คือการร่อนทองคำ บ่อทองเมืองหล่มสัก ตั้งอยู่ที่ตำบลน้ำก้อ ห่างจากเมืองไปทางทิศตะวันตกประมาณ ๙ กิโลเมตร น้ำก้อเป็นลำห้วยเล็ก ๆ ไหลลงน้ำพุงมีหมู่บ้านใหญ่อาศัยอยู่ข้างลำห้วย บริเวณน้ำก้อมีผลไม้ปลูกไว้เป็นสวน ผลไม้มีทุกชนิดยกเว้นทุเรียน มีสภาพอากาศที่เย็นชื้นเหมือนเมืองลับแล บ่อทองอยู่ห่างจากหมู่บ้านไปไม่กี่ไกลมากนัก การร่อนทางราษฎรใช้กระทะเหล็กร่อนเช่นเดียวกับที่บางสะพาน ซึ่งคนหนึ่งทำไปปีหนึ่งแต่กลับได้ทองเพียงไม่กี่บาท คนที่ทำอาชีพนี้จึงใช้เป็นอาชีพเสริมเท่านั้น สำหรับทองที่ได้นั้นเป็นทองเนื้ออ่อนเพียงประมาณทองเนื้อ ๖ แต่สักว่าเป็นบ่อทองแล้วย่อมมีฝรั่งมาประกอบธุรกิจ เช่นเดียวกับที่บางสะพาน เคยมีฝรั่งมาตั้งบริษัทในลอนดอนส่งผู้จัดการมาทำแล้วต้องล้มเลิกเนื่องจากไม่มีเนื้อทองที่จะเพียงพอและไม่คุ้มค่า ฝรั่งได้ขึ้นมาตั้งโรงงานในระหว่างปี พ.ศ. ๒๔๔๙ - ๒๔๕๑ ทราบว่าเป็นชาวเดนมาร์ก อุปกรณ์ที่ใช้ในการขุดทอง ร่อนทอง ยังคงมีปรากฏหลงเหลืออยู่ ซึ่งสามารถประเมินราคา ได้หลายหมื่นทีเดียว ปลัดอำเภอยังกล่าวอีกว่า ฝรั่งนั้นหาทองคำไม่ได้ เลยกลายเป็นตั้งบ่อนลับ มีราษฎรไปเล่นการพนันและพวกฝรั่งเองก็สุบผินด้วย (กรมพระนครสวรรค์วรพินิจ รายงานตรวจราชการจังหวัดหล่มสักดี พ.ศ. ๒๔๗๐ )





#### ๔.๔. ไบลาน

##### ไบลาน...ต้นลูกฆ่าแม่

“ฉันเดินบกจากเพชรบูรณ์ไปเมืองหล่มสัก ระยะทางที่ไปราวหนึ่งพันสองร้อยเส้น ต้องค้างที่ทางคืนหนึ่ง...ผ่านไปไพลานแห่งหนึ่งดูงามหนักหนา ต้นลานสูงใหญ่แลสร้างไป ไบยาวตั้งราวหกศอก ผิดกับต้นลานมากกว่าที่อื่น ถึงไบลานเป็นสินค้าเป็นสินค้าใหญ่อย่างหนึ่ง ซึ่งขายไปที่อื่น... (พระราชนิพนธ์ของสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ เมื่อครั้งเสด็จตรวจราชการเมืองเพชรบูรณ์ พ.ศ. ๒๕๔๗ ทรงบันทึกไว้ในหนังสือความเข้าใจที่เมืองเพชรบูรณ์)

เมืองหล่มสักในอดีตเต็มไปด้วยไพลาน สังเกตได้จากชื่อของหมู่บ้านต่างๆ ที่มีคำว่า “ลาน” ปรากฏอยู่เช่น ดงลาน ห้วยลาน ตลบลาน ลานบ่า เป็นต้น ต้นลานเรียกอีกอย่างว่าต้นลูกฆ่าแม่ นั่นคือเมื่อต้นบานออกลูกเป็นทะลายแล้ว ต้นแม่จะตายลงทันที ต้นลานที่หล่มสักมีลักษณะพิเศษคือ ต้นสูง ไบใหญ่ยาวตั้งหลักฐานที่ปรากฏในหนังสือความเข้าใจที่เมืองเพชรบูรณ์ ไบลานเหล่านี้เป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของเมืองหล่มสัก มีการส่งไปเกาะฟอร์โมซา (Formosa; ไต้หวัน) เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำหมวก นอกจากส่วนไบแล้ว ส่วนอื่น ๆ ยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อีกมากมาย เช่น ลูกลานนำมาเชื่อมเป็นขนมหวาน ไบแก่นนำมาจรรีเป็นคัมภีร์ไบลาน ก้านไบนำมาทำโครงสร้างในการก่อสร้างในการก่อสร้างบ้านเรือน เป็นต้น ในอดีตมีความเชื่อของคนโบราณว่า หากลูกคนใดที่ตีพ่อตีแม่ มือจะโตจะใหญ่เท่าไบลาน นั้นแสดงให้เห็นถึงความผูกพันของต้นลานกับวิถีชีวิตของคนไทยได้ชัดเจน

ปัจจุบันต้นลานมีความสำคัญลดน้อย จนทำให้ต้นลานแทบจะเลือนหายไปจากชีวิตประจำวัน แต่ยังคงพอเหลือให้คนรุ่นหลังได้พบเห็นอยู่บ้างในพื้นที่อำเภอหล่มสัก เช่น หมู่บ้านดงลาน ในทุ่งนาริมทางหลวงเพชรบูรณ์-หล่มสัก , ในวัดศรีภูมิ บ้านดัว เป็นต้น



#### ๔.๕. ป่าหมาก...โล้ชีวิต

เชื่อว่ากินหมากแล้วจะทำให้ฟันแข็งแรง เนื่องจากหมากจะไปเคลือบฟัน ทำให้ลมหายใจหอมสะอาด สดชื่น และลดกลิ่นปาก จึงเห็นได้ว่าคนสูงอายุในอดีตมักจะนิยมกินหมากเป็นจำนวนมาก ประเพณีการกินหมาก ถูกห้ามในสมัยจอมพล ป.พิบูลสงคราม โดยมีความเชื่อทำให้ชาวสยามเข้าสู่ความเป็นอารยะ

การเก็บลูกหมากมีวิธีการเก็บที่แปลกกว่าต้นไม้ชนิดอื่นคือไม่ต้องลงมาไต่ต้น ใช้วิธีโล้หรือ โหนจากต้นหนึ่งไปเก็บอีกต้นหนึ่ง เหตุผลเนื่องจากต้นหมากมีลำต้นที่เหนียวเป็นพิเศษ ชาวสวนจึงใช้วิธีไต่ต้น ได้หมากที่สุกเรียกว่าหมากสง สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผ่าหมาก เรียกว่า มีดสะแนก ลูกหมากจะออกผลผลิต ในช่วงปลายฤดูร้อน ประมาณเดือนพฤษภาคม

ป่าหมากในอำเภอห่มสักรับมากในบริเวณ บ้านหวาย บ้านโสภ บ้านดัว ห้วยไร่ สมัยโบราณ เมื่อชาวบ้านหมู่บ้านต่างๆ เหล่านี้เก็บหมากแล้วจะนำไปตากให้แห้งเพื่อเตรียมมาขายที่ตลาดภายในอำเภอ ห่มสักรเช่น ตลาดนายหมานนายสง่า ตลาดเจ้เข แสงสุวรรณ หรือตลาดสี่แยกวัดทุ่งๆ

ราคาการขายหมากอยู่ที่ ๒๕๐ – ๓๐๐ บาท ราคามีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย อาจเป็น เพราะคนกินหมากน้อยลง ปัจจุบันมีการโค่นต้นหมาก เพื่อปลูกพืชเศรษฐกิจ



## ๕. ว่าด้วยเรื่องอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

๕.๑. ผ้าขึ้นหัวแดง ตีนก่าน ตามคำณญาที่ว่า “ญิงนุ่งขึ้นหัวแดงตีนก่าน ผมเกล้าม้วนถือผ้าเปี่ยงแพร” แต่ถึงยุคสมัยดังกล่าวนี้นี้หญิงไทหล่มนิยมตัดผมสั้นทรงดอกกระพุ่มแบบชาวสยามการแต่งกายของผู้สาวไทหล่มสักสมัยก่อน ใส่เสื้อห้อย พาดผ้าแพรขาวปกไหล่ ปกติจะเอวี่ยงป่าเมื่อไปวัด นุ่งขึ้นก้อมไหม ต่อหัวต่อตีน (หัวแดงตีนก่าน)

ขึ้นหัวแดงตีนก่าน เป็นเอกลักษณ์ของหญิงไทหล่มที่ยังปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน มีลักษณะการทอแยกชิ้น ๓ ส่วน สำคัญ ได้แก่

๑. หัวขึ้น จะอยู่ด้านบนของตัวขึ้นเมื่อสวมใส่จะอยู่บริเวณเอวของผู้นุ่ง หัวขึ้นของชาวบ้านหวายจะนิยมใช้เป็นสีแดง ซึ่งเป็นสีจากธรรมชาติ โดยรูปของชาวบ้านหวายจะนิยมมี ๒ ประเภท คือ หัวขึ้นทอคัน และขิดลาย หรือหัวขึ้นขิด โดยวิธีในการทอแบบขิดทำให้เกิดเป็นลวดลาย และหัวมัดย้อม หรือหัวหุ้ม หรือหัวย้อม นิยมใช้สีย้อมจากธรรมชาติ เช่น ครั่ง หรือ ฝาง

๒. ตัวขึ้น เป็นส่วนที่อยู่ต่อจากหัวขึ้น นิยมทอเป็นลายตั้งคันทางยืน หรือทางล่องสลับ ที่เกิดจากการมัดหมี่ให้เป็นลวดลายต่างๆ คงความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของชาวไทหล่ม เช่น ลายนอก ลายหอ ปราสาท ลายขอ ลายเอี๊ยะ ลายกระเบี่ยงคว่า-หงาย ลายหมากจับ ลายขาเปี๊ยะ ลายดอกแก้ว เป็นต้น

๓. ตีนขึ้น เป็นส่วนที่อยู่บริเวณล่างสุดของขึ้น เมื่อนุ่งขึ้นส่วนตีนขึ้นจะอยู่บริเวณข้อเท้าหรือกลางหน้าแข้ง นิยมทอด้วยด้ายเส้นยืน ที่มีสีติดกับตัวขึ้น ลักษณะการทอเป็นลายทางขวางจึงเรียกว่า ตีนก่าน หรือเชิงก่าน มีทั้งประเภทที่ทอด้วยไหม และใยฝ้าย





**๕.๒. ผ้ามุก** เป็นผ้าทอยกดอกแบบ ๓ ตะกอ มีลายเล็กๆ คล้ายเม็ดลูก ใช้ด้ายสีขาวคัดลาย สำหรับพื้นผ้าจะใช้สีตามที่ต้องการ ผ้ามุกของกลุ่มฯ มีวิธีการทอตามภูมิปัญญาของชาวบ้านที่สืบทอดต่อกันมา ตั้งแต่บรรพบุรุษ และได้รับคัดเลือกให้เป็นผ้าประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ และได้รับการคัดสรรสุดยอด ๑ ตำบล ๑ ผลิตภัณฑ์ระดับ ๕ ดาว ในปี ๒๕๔๔ ปัจจุบันมีการทอผ้ามุกสีต่างๆ มากมาย



### ๕.๓. ตีมีด บ้านใหม่

พื้นเพดั้งเดิมของคนตีมีดบ้านใหม่ ย้อนหลังไปเมื่อประมาณ ๑๐๐ ปีที่แล้ว บรรพบุรุษของกลุ่มตีมีด บ้านใหม่เดิมเป็นช่างตีมีดอยู่ที่เมืองเวียงจันทร์ แต่ถูกกวาดต้อนมาเมืองไทย เมื่อครั้งต้นกรุงรัตนโกสินทร์ สมัย กบฏเจ้าอนุวงศ์ ส่วนหนึ่งอยู่ที่หมู่บ้านอรัญญิกจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและอีกกลุ่มหนึ่งมาที่อำเภอลำสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

การโยกย้ายถิ่นฐานในครั้งนั้นเป็นการยกมาทั้งครอบครัว จำนวนหลายสิบครอบครัว ซึ่งล้วนเป็น ช่างฝีมือโดยเฉพาะมีทั้งช่างทำทองและช่างตีมีด ด้วยยุคโลบายอันแยบยลของกองทัพไทยคือเมื่อนำช่างตีมีด มาแล้วก็จะเป็นการตัดตอนการทำอาวุธของฝ่ายตรงข้ามจึงเกณฑ์ทัพช่างฝีมือเหล่านี้มาโดยให้อยู่ที่คุ้มโนนสะทอน สี่แยกสักร้อย เพื่อผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำจากเหล็ก ประเภทมีด พร้า จอบ เสียม ของใช้ เพื่อ การเกษตรและเครื่องใช้ในครัวเรือน

หากจะกล่าวถึงกลุ่มคนที่มาอยู่คุ้มโนนสะทอน อำเภอลำสัก ในเวลาต่อมาได้ย้ายที่ตั้งถิ่นฐานข้ามลำน้ำสัก ไปอยู่ฝั่งตรงข้ามบริเวณบ้านใหม่ท่าขันโคหรือกลุ่มตีมีดบ้านใหม่ ตำบลตาลเดี่ยว อำเภอลำสัก ใน ปัจจุบัน การตีมีดที่บ้านใหม่แห่งนี้ เป็นการผลิตในระบบครัวเรือนหรือระบบเครือข่ายซึ่งสั่งสม สืบทอด กันมา เป็นระยะเวลานานโดยเฉพาะมีดมีการสลักชื่อช่างตีมีดกลุ่มนี้ได้จากการขายมีด ทำ ๑๐ เล่มรับเงิน ๑๐ เล่ม ช่างตีมีดจะได้รับเงินจากการตีมีดไม่ได้รับเงินแบบเงินเดือนเหมือนแหล่งตีมีดที่อื่น

ในอดีตเหล็กที่ใช้มาทำมีด จะนำมาเป็นก้อนเพื่อหลอมแล้วขึ้นรูป แต่ปัจจุบันเหล็กที่ใช้คือเหล็กแผ่นบรยนต์ซึ่งส่วนมากจะเป็นรถญี่ปุ่นมักหาได้ง่ายกว่ายุโรปแต่เมื่อเทียบคุณภาพและราคามีดที่ทำมาจาก เหล็กแผ่นบรยนต์จะมีราคาและคุณภาพสูงกว่า ส่วนขั้นตอนในการผลิตมีดที่บ้านใหม่ยังต้องอาศัยความชำนาญซึ่งทุกขั้นตอนในการผลิตมีดในแต่ละเล่มนั้นล้วนใช้มือในการผลิตทั้งสิ้นโดยเฉพาะขั้นตอนที่สำคัญที่สุด คือ การชุบแข็ง ซึ่งอยู่หลังจากขั้นตอนแต่งคม โดยนำไปเผาไฟแล้วนำไปจุ่มน้ำ หากไม่พอดีอ่อนทำให้มีดบิ่น หรือคดงอได้แต่หากแข็งไปมีดอาจจะเปราะหรือแตกหักได้ ตลาดหลัก ในการขายมีดของกลุ่มตีมีดบ้านใหม่อยู่ ภายในตัวจังหวัดเพชรบูรณ์และจังหวัดที่อยู่บริเวณรอบ จังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งรูปทรงและการนำไปใช้งานคือ คุณสมบัติแรกที่ลูกค้าจะเลือกซื้อ ส่วนคุณสมบัติอื่น คือชื่อของผู้ที่ผลิตขึ้นมาซึ่งจะมีชื่อสลักไว้ที่ตัวมีด

ปัจจุบันกลุ่มตีมีดบ้านใหม่จัดว่าเป็นกลุ่มตีมีดที่ใหญ่ที่สุดของเมืองไทยเมื่อก้าวในเรื่องของรูปแบบ และขั้นตอนการทำงานในรูปแบบโบราณที่ยังคงใช้ฝีมือและแรงงานโดยมนุษย์เป็นหลักส่วนเรื่องของการสืบ

ทอดนั้นมีการสืบทอดวิชากันภายในครอบครัวเป็นส่วนใหญ่โดยสมาชิกของกลุ่มมีทั้งหมด ๕๐ คนที่ยังคงสืบสานวิชาที่มีดเพื่อเลี้ยงชีพและยังคงสืบทอดต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน



#### ๕.๔. กระจิบข้าว

กระจิบข้าว เป็นภาชนะในการเก็บอาหารที่เป็นงานฝีมือชนิดหนึ่งด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นของที่มีประจำบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือมาช้านาน ใช้สำหรับบรรจุข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วหรือใช้เก็บเมล็ดพันธุ์พืช หรือแม้แต่ใช้เป็นเครื่องประดับในครัวเรือนหรือประดับสถานที่ต่างๆ เป็นเครื่องจักสานที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ ใบจาก ใบตาล ใบลาน ต้นกล้วย หรือ จากต้นพืชที่มีลักษณะยาวเรียวยาว



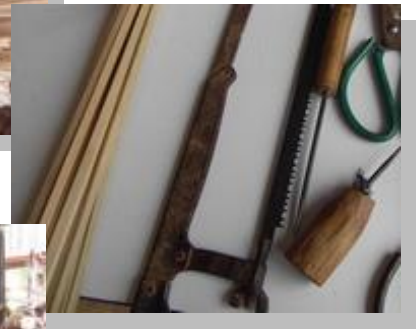
#### อัตลักษณ์/จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

- เย็บด้วยหวายสวยงามทนความร้อนได้ นามารมคว้นใหม่ก็เพิ่มสีสวยงามขึ้น ( หวายทนความร้อนได้ )



### วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. ไม้บง
๒. ไม้ไผ่
๓. หวาย
๔. อุปกรณ์ที่ใช้
  - มีด
  - เลื่อย
  - เหล็กขูดตอก
  - เหล็กซี่



### วิธีการทำ

๑. ใช้เลื่อยตัดไม้เป็นท่อน

๒. ให้ใช้มีดขูดเปลือกไม้ด้านนอกออกให้หมด

แล้วผ่าไม้บงให้เป็นซีกเล็กๆ เสร็จแล้วให้ใช้มีดผ่าท้องไม้ออก

ถ้าไม้หนาให้ผ่าออกหนา ถ้าไม้บางให้ผ่าออกบางๆ

เมื่อผ่าเสร็จใช้มีดจักไม้ตอกเป็นเส้นตามที่ต้องการประมาณ

๒ - ๓๖ มิล เมื่อจักเสร็จให้ตากแดดให้แห้งจะเก็บไว้ได้นาน

๓. เมื่อจักตอกเสร็จแล้วและตากแดดให้แห้งแล้ว

ให้แช่ตอกในน้ำให้นิ่มแล้วใช้เหล็กขูดให้เส้นตอกอ่อนและเรียบแล้วฝึ้งมัดตอกให้แห้ง





๔. เมื่อเส้นตอกแห้ง เริ่มก่อกระติบข้าวด้วยลาย ๒ เมื่อก่อเสร็จแล้วก็ให้นับเส้นตอกตามความต้องการลูกเล็กลูกใหญ่ โดยนับเส้นตอก ๓ เส้นเป็น ๑ หมู เมื่อนับเสร็จแล้วก็เริ่มสาน



๕. สานกระติบตามลวดลายที่ต้องการ ๒ ชั้น มีตัวและมีฝาให้เสร็จแล้วทั้งสองด้าน ด้านบนและล่าง แล้วทับครึ่งกลาง บนและล่าง ทั้งฝาและตัวให้แล้วเสร็จ



๖. เลื่อยไม้ไผ่เป็นท่อนเพื่อทำฝาปิดเมื่อเลื่อยไม้เสร็จให้ผ่าไม้ไผ่ให้เสร็จ ใหญ่ประมาณ ๒ ซม. ถ้าลูกเล็กประมาณ ๑ ซม. แล้วแช่น้ำขูดให้เรียบละเอียด ผึ่งให้แห้งแล้วสานฝาปิด



๗. ใช้ตัวกระติบและฝาวางลง ตรงกลางฝาที่สาน ใช้ดินสอ หรือปากกา ชีดตามวงในตัวและฝา ชีดเสร็จใช้กรรไกรตัด ตามที่ชีดไว้ใช้ส่วนที่ตัดเป็นวงกลมทาบลงบนฝาและตัว



๘. ฝ่าหวายตามความยาวให้เป็นเส้นเล็กๆใช้มีดจักให้เรียบแล้วใช้หวายเป็นเส้นเย็บฝาปิดตัวและปิดฝาโดยใช้เหล็กชีแทงเป็นรู



๙. ใช้ไม้บังฝ่าเป็นเส้นหนาและยาวโค้งเป็นวงกลมทำตีนกระติ๊บข้าว ใช้เหล็กชีเจาะเป็นรู ๔ รู ใช้หวายสอดเข้ารูไม้ที่โค้งแล้วมัดติดกับตัวกระติ๊บข้าว



๑๐. เมื่อใส่ตีนเสร็จให้เจาะรูเป็นปัดตรงกลางเปิดฝาปิด ๑ ด้าน เอาฟางข้าวใส่ให้เต็มปิดใช้ด้านฟางที่อยู่ในกระติ๊บซึ่งออกตรงรูที่เจาะไว้รอบกระติ๊บให้เหลือง พร้อมจำหน่าย





#### เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

- ใช้ไม้บงจะทำให้กระต๊อบข้าวเหนียว ทน อยู่ได้นาน
- การใช้หวายเย็บจะทนไฟ ยิ่งรมควันยิ่งสีสวยงาม

## ๖. ว่าด้วยเรื่องภาษา สำเนียงและอัตลักษณ์

เป็นที่ทราบอยู่แล้วว่า ไทหล่ม หรือคนเมืองหล่ม คือผู้คนในวัฒนธรรมล้านช้าง ที่มีสำเนียงภาษาคลายกันกับผู้คนในบริเวณตอนกลางและตอนบนของประเทศลาว เมืองหล่มสักปรากฏหลักฐานหนังสือใบลานอักษรธรรมเรื่องการบอกอักขระตัวหนักเบา ที่ถูกเก็บรักษาไว้ในพิพิธภัณฑ์พระราชวังหลวงพระบาง ซึ่งกล่าวถึงเมืองหล่มสักว่า “เมืองหล่มสักอักคบุรี” ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๑๕๘ ซึ่งหมายถึงเมืองหล่มสักที่ตั้งอยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำพุง คือ อำเภอหล่มเก่าในปัจจุบันก่อนที่จะย้ายมาตั้งเมืองใหม่ที่บริเวณบ้านท่ากกโพธิ์เมื่อสมัยรัชกาลที่ ๓ ทำให้เกิดเป็นเมืองหล่มสัก (ใหม่) มาจนถึงปัจจุบัน

ภาษาสำเนียงของชาวไทหล่มที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวนี้ ถึงแม้จะมีรากของการเป็นสำเนียงลาวเหมือนกัน หากแต่มีลักษณะของการออกเสียงที่ต่างกันบ้างเล็กน้อย ซึ่งสามารถจำแนกได้เป็น ๒ สำเนียงหลักๆ คือ สำเนียงไทหล่มที่ออกเสียงคล้ายลาวหลวงพระบาง และ สำเนียงไทหล่มที่ออกเสียงที่คล้ายลาวเวียงจันทน์

**๖.๑. สำเนียงหลวงพระบาง** พบการออกเสียงลักษณะเช่นนี้ กระจายอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอหล่มสัก เช่น ตำบลวัดป่า และบางตำบลของอำเภอหล่มเก่า โดยมีลักษณะของการออกเสียงที่เน้นเสียงยาว ซึ่งบ้านท่ากกแกมีลักษณะการพูดในสำเนียงเช่นนี้ด้วยเช่นกัน

**๖.๒. สำเนียงเวียงจันทน์** การออกเสียงลักษณะเช่นนี้พบมากในเขต ตำบลบ้านดัว และตำบลบ้านหวายของอำเภอหล่มสัก มีลักษณะการออกเสียงที่เน้นเสียงสั้น เช่น คำว่า ขอ (ที่หมายถึงตะขอ) หากเป็นสำเนียงหลวงพระบางจะออกเสียงยาวว่า “ขอ” แต่หากเป็นสำเนียงเวียงจันทน์ อาจจะออกเสียงว่า “เขาะ” เป็นต้น

ทั้งนี้ ถึงแม้สำเนียงการออกเสียงของชาวไทหล่ม ระหว่างสำเนียงหลวงพระบาง และสำเนียงเวียงจันทน์ อาจจะแตกต่างกันบ้างเล็กน้อย แต่ทั้งสองสำเนียงสามารถใช้เพื่อสื่อสารกันให้เข้าใจได้เป็นอย่างดี หรือถึงแม้ว่าชาวไทหล่มบางส่วนในปัจจุบันจะไม่สามารถพูดภาษาหล่มได้ แต่ส่วนใหญ่ก็สามารถฟังและแปลความหมายได้เป็นอย่างดี

สำหรับภาษาอักษรที่ใช้ในการเขียนจารึก และใช้เขียนสำหรับสื่อสารกันโดยทั่วไปในอดีตของผู้คนเมืองหล่มสัก ได้แก่ อักษรลาวโบราณที่เคยมีใช้ทั่วไปในราชอาณาจักรล้านช้าง ซึ่งมีอยู่ ๒ ประเภทด้วยกัน คือ อักษรธรรม และอักษรไทน้อย (ตัวไทหรือไทน้อย) ซึ่งไทหล่มในอดีตมีค่านิยมว่า เมื่อผู้ใดได้บวชจำพรรษาครบ ๓ เดือน จะต้องจารหนังสือใบลานอักษรธรรม หรือ ไทน้อย ให้ได้จำนวน ๑ ผูก ถวายไว้ในพระศาสนาเพื่อเป็นการสืบทอดคำสอน

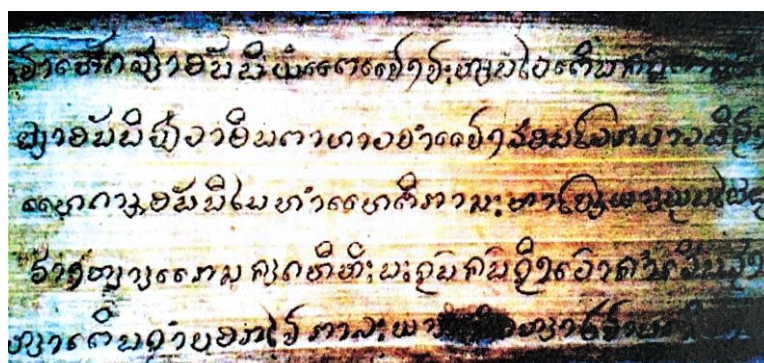
**๖.๓. อักษรธรรม** คือ อักษรที่มีพัฒนาการมาจากอักษรมอญโบราณ และมีพัฒนาการมาพร้อมกับอักษรธรรมล้านนา ไทหล่มนิยมใช้อักษรธรรมในการเขียนคัมภีร์ที่เกี่ยวข้องกับหลักธรรมทางพระพุทธศาสนา อาทิเช่น พระไตรปิฎก ชาดก บทสวนมนต์ บทเทศนา และคาถาอาคมต่าง ๆ



สำหรับรูปแบบโลโก้พิพิธภัณฑ์หล่มสักดีเป็นตัวอักษรธรรมที่ใช้สมัยโบราณ คือตัว “ล.ลิง” อันหมายถึงดินแดนวัฒนธรรมไทหล่ม ตัวอักษรจะโค้งเหมือนสายน้ำและมี ๒ หัว เปรียบเสมือน ๒ บุรี (หล่มสักและหล่มเก่า) และ ๒ นที (น้ำสักและน้ำพุง)



๖.๔. ตัวไท หรือ อักษรไทน้อย เป็นอักษรลาวโบราณ ที่นิยมใช้กันในแถบกลุ่มแม่น้ำโขงโดยเฉพาะราชอาณาจักรล้านช้าง ไทหล่มเองในอดีตก็นิยมใช้อักษรไทน้อย ในการติดต่อสื่อสารทั่วไป ถือเป็นอักษรประจำถิ่นก่อนที่จะมีการเล่าเรียนและใช้ตัวอักษรไทยสยามเช่นในปัจจุบัน อักษรไทน้อยนิยมใช้เขียนตำราเกี่ยวกับทางโลก อาทิเช่น หนังสือใบลานยาว ใบลานก้อม (สั้น) เอกสารสมุดข่อย ตำรายาสมุนไพร ตำราโหราศาสตร์ กฎหมายเอกสารราชการกรมการเมือง นิทานพื้นบ้าน กาพย์ โคลงกลอน วรรณกรรมกลุ่มแม่น้ำโขงต่าง ๆ เช่น ทำวสุริวงศ์ สิ้นไซ นางแดงอ่อน การะเกด ทำวกำกาดำ ผาดงนางไเอ เป็นต้น



### ๗. ว่าด้วยเรื่องการแต่งกาย

การแต่งกาย ถือเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละกลุ่มชน ที่มีค่านิยมและมีถิ่นฐานในภูมิประเทศที่ต่างกั น มีพัฒนาการเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลา แต่ที่สำคัญการแต่งกายยังถือเป็นเครื่องหมายที่บ่งบอกถิ่นฐาน และฐานะทางสังคมได้อีกด้วย สำหรับวัฒนธรรมไทหล่ม หมายถึง วัฒนธรรมของกลุ่มผู้คนในกลุ่มวัฒนธรรม ลาวที่มีถิ่นฐานเดิมจากล้านช้าง เป็นผู้ที่สืบทอดค่านิยมจารีตประเพณีความเชื่อมาจากบรรพบุรุษไทลาว และสืบทอดมาสู่ลูกหลาน กระนั้นเองยังได้รับกระแสค่านิยมจากสังคมภายนอกผ่านการแลกเปลี่ยนค้าขายและ ปฏิสัมพันธ์ทางสังคมทางการเมือง

สำหรับการแต่งกายของสตรีชาวไทหล่ม ยึดถือรูปแบบวัฒนธรรมชินผืนแพรวาซึ่งเป็นค่านิยมการ แต่งกายของสตรีชาวล้านช้างและสตรีในภูมิภาคลุ่มน้ำโขง การนุ่งขึ้นเป็นวิถีวัฒนธรรมลาว ที่มีมาแต่โบราณ กลุ่มผู้คนในสายวัฒนธรรมไทลาวมีความเชี่ยวชาญแต่ครั้งบรรพกาลเกี่ยวกับการปลูกฝ้าย ปลูกหม่อนเลี้ยง ไหม สาวไหมและทอผ้าชนิดต่างๆ อีกทั้งยังสามารถประดิษฐ์ลวดลายผ้าได้สวยงามได้หลายวิธี อาทิเช่น การ มัดหมี่ การขีด การจก ล้าง การมัดย้อม การยกทอ และการสลับชั้น เป็นต้น ซึ่งลวดลายเหล่านั้นก็มักนิยมทำ ขึ้นเพื่อเป็นเครื่องนุ่งห่มโดยเฉพาะผ้าขึ้น ถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่บ่งบอกถึงค่านิยมทางวัฒนธรรมที่ แตกต่างกันของกลุ่มผู้คนในภูมิภาคนี้ ไทหล่มแต่เดิมนุ่งขึ้นที่ทอจากใยไหมหรือใยฝ้ายและแยกชนิดของขึ้นจาก การทอได้หลายอย่าง อาทิเช่น ขึ้นหมี่ไหมหรือฝ้าย ขึ้นก้อมไหมหรือฝ้าย ขึ้นชั้น ขึ้นมุก ขึ้นราชวัตร ขึ้นกล้วย ขึ้น หมี่ตาหรือหมี่ใหญ่ เป็นต้น

ขึ้นไทหล่มดั้งเดิมนั้นจะต้องมีสามส่วนสำคัญได้แก่ หัวขึ้นสีแดงที่ย้อมจากครั่งหรือฝางนิยมนุ่ง และขิดลายหรือมัดย้อม ตัวขึ้นนิยมนทอเป็นลายตั้ง ขึ้นทางยืนหรือทางล่องสลับลวดลายที่เกิดจากการมัดหมี่ และการปั่นมะไมที่เรียกว่าขึ้นก้อมสลับชั้นธรรมดา และตีนขึ้นก่านที่นิยมนทอด้วยด้ายเส้นยืนที่มีสีติดกับตัวขึ้น ลักษณะมีลายทางขวางจึงเรียกว่าตีนก่านหรือเชิงก่าน (ทั้งหมดนี้รวมเรียกว่า "ขึ้นหัวแดงตีนก่าน") ตามคำผญา โบราณที่ว่า "หญิงนุ่งขึ้นหัวแดงตีนก่าน ผมเกล้าม้วนถักผ้าเบี่ยงแพรว" การใช้ผ้าปิดบังกายในวัฒนธรรมภูมิภาค นี้แต่เดิมใช้เพียงผ้าผืนเดียวเรียกว่าผ้าแพรวาซึ่งมีความยาวประมาณหนึ่งวามาใช้ปิดบังร่างกายของสตรีซึ่งผ้า แพรวนี้ส่วนมากจะเป็นผ้าสีขาวที่ทำจากฝ้ายและผ้าชนิดอื่นอีกก็ได้ อาจมีการขิดลายหรือการย้อมสีต่างๆตาม ความนิยมของแต่ละท้องถิ่นซึ่งอาจจะมีการใช้ผ้าที่นำเข้ามาจากสังคมภายนอกอยู่บ้างตามฐานะ เช่น ผ้าแพรจีน แพรอินเดีย ผ้าปักดินเงินทองตามแต่ฐานะของผู้ใช้สอย สำหรับการไว้ผมหรือทรงผมของกลุ่มสตรีชาวลาว ดั้งเดิมนั้นนิยมไว้ผมยาวและเกล้ามวยไว้กลางกระหม่อมเพราะมีความเชื่อเรื่องขวัญที่รักษาตัวและเชื่อว่าขวัญ สถิตอยู่ ณ บริเวณกระหม่อม แต่ก็แยกแยะออกไปอีกว่า ในวัยเด็กและวัยสาวนิยมเกล้ามวยไว้กลางกระหม่อม แต่เมื่อแต่งงานแล้วจึงค่อยๆ ลดมวยผมต่ำลงไปจนถึงท้ายทอยและค่อยๆ ปิดไปด้านขวาสำหรับหญิงชรา ซึ่ง ค่านิยมเหล่านี้เกือบจะลบเลือนไปในสังคมสตรีไทหล่มหลังจากได้รับการปกครองจากสยาม และหันมาตัดผม สั้นไว้จอนหรือหมัดแบบสตรีชาวสยามและบางคนถึงกับเลิกนุ่งขึ้นมาเหน็บโจงกระเบน แต่กระนั้นในสังคม ชนบทบางแห่งก็ยังมิผู้ถือจารีตการนุ่งห่มและไว้ผมอย่างสตรีไทลาวดั้งเดิมเอาไว้ได้และสืบทอดมาให้เห็นจวบ จนปัจจุบัน

การแต่งกายของบุรุษไทหล่ม สังคมดั้งเดิมของผู้คนในภูมิภาคนี้การแต่งกายของบุรุษนั้นจะไม่ค่อย พิถีพิถันมากนักนอกเสียจากชนชั้นปกครองเท่านั้น การแต่งกายของบุรุษแบบดั้งเดิมนิยมนุ่งผ้าผืนเดียว เป็น ผ้าพื้น ผ้าควบ และผ้าที่ทอเป็นตาหมากรุกเรียกว่าสร่งตาม่อง วิธีการนุ่งคือการขมวดชายผ้าแล้วบิดขมวดไว้ที่



บริเวณหน้าท้อง การแต่งกายเช่นนี้ยังปรากฏในวัฒนธรรมของผู้คนในแถบอุษาคเนย์ ในกลุ่มวัฒนธรรม มอญ เขมร พม่า ลาว ไทย มลายู และยังมีการผสมผสานรูปแบบการแต่งกายที่ได้รับอิทธิพลมาจากอินเดียและส่งต่อมายังอาณาจักรกัมพูชาอีกทอดหนึ่งคือการนุ่งเหน็บโจงกระเบน ผู้ชายทั่วทุกภูมิภาคก็นิยมเหน็บโจงกระเบน ซึ่งถือเป็นชุดสุภาพที่สุดและมาตรฐานที่สุดในสังคมสมัยนั้น ภายหลังจึงหันมานุ่งกางเกงขาก๊วยแบบอย่างจีนไทใหญ่ ตามค่านิยมที่มาจากการปฏิสัมพันธ์ทางครอบครัวและอื่นๆ ส่วนการสวมเสื้อทั้งสตรีและบุรุษนั้นได้รับค่านิยมมาจากสังคมตะวันตก จากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีการปฏิสังสรรค์ระหว่างสังคมภายในและภายนอกทั้งตะวันตกและตะวันออก จึงส่งผลให้การแต่งกายของผู้คนในวัฒนธรรมไทลานั้นแตกต่างไปจากเดิม การนุ่งถือแบบโบราณแท้ค่อยๆ ลดน้อยถอยลงไป ผู้คนในปัจจุบันนี้ถึงแม้จะนุ่งขึ้นกันอยู่บ้าง แต่ผู้ที่มีความเข้าใจและนุ่งถือแบบประเพณีที่ถูกต้องนั้นมีน้อยมาก จึงจะได้รวบรวมการนุ่งขึ้นไทล้นมโบราณ ซึ่งเป็นชิ้นตำหรือทอขึ้นเองในพื้นที่ลุ่มสักรหรือลุ่มเก่า บางผืนก็มีอายุในการทอและใช้งานมาร่วมระยะเวลาเกือบร้อยปี การนุ่งขึ้นของผู้คนชาวลาวในปัจจุบันกับวัฒนธรรมการนุ่งขึ้นแบบดั้งเดิมนั้นเปลี่ยนแปลงไปมาก ถึงกระนั้นการนุ่งขึ้นของไทล้นมที่ยังปรากฏให้เห็นในปัจจุบันถือเป็นการตกค้างทางวัฒนธรรมที่เราทั้งหลายมองข้ามและคาดไม่ถึงถึงเลย

ผ้าขึ้นของไทล้นมที่เรียกว่า ขึ้นหัวแดงตีนก่านนี้จะเป็นชิ้นชนิดเดียวกันกับที่ชาวลาวในเมืองหลวงพระบาง เวียงจันทน์ และประเทศลาวในอดีตเมื่อร้อยกว่าปีก่อนนิยมใช้กัน จากการสังเกตภาพถ่ายโบราณของสตรีชาวลุ่มน้ำโขงที่แตกต่างโดยสิ้นเชิงกับการนุ่งขึ้นของสตรีชาวลาวในปัจจุบัน จะกล่าวได้ว่าถ้าอยากเห็นการนุ่งขึ้นของสตรีชาวหลวงพระบางหรือเวียงจันทน์ในอดีตให้ดูตัวอย่างจากการนุ่งขึ้นของสตรีไทล้นมในปัจจุบันก็ได้ (ดังนั้นในเพจของชมรมอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทล้นม กลุ่มมูลมังวัดบ้านท่ากกแก) จึงพยายามอนุรักษ์และส่งเสริมการแต่งกายต่อชุมชน สาธิตการแต่งกาย รวบรวมภาพถ่ายและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการแต่งกายของบุรุษและสตรีไทล้นม ที่มีความใกล้เคียงและเกี่ยวข้องให้ได้มากที่สุด เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาหาข้อมูลสำหรับผู้ที่มีความสนใจในวัฒนธรรมไทล้นมของเรา ทั้งนี้อาจมีข้อจำกัดในเรื่องของการจัดหาเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายซึ่งอาจจะเพียงแค่อัลลายคลึงหรือทำให้เหมือนจริงอย่างสมัยโบราณก็ทำได้ยาก ฉะนั้นจึงเป็นเพียงการสมมติหรือสาธิตการแต่งกายแบบโบราณให้เหมือนมากที่สุดเท่าที่จะสามารถกระทำได้ และยังสามารถรวบรวมวิถีชีวิตจริงของผู้คนที่ยังมีค่านิยมการแต่งกายแบบไทล้นมดั้งเดิมอยู่นำมาเสนอต่อท่านที่สนใจ



## ๘. ว่าด้วยเรื่องอาหารพื้นบ้าน

### ๘.๑. ลาบเทา

ลาบเทาคือ Spirogyra สไปโรไจรา เป็นสาหร่ายที่ชอบขึ้นในน้ำจืดที่สะอาดทั้งน้ำนิ่ง และน้ำไหลเอื่อยๆ มีสีเขียวเป็นเส้นกลมยาวขนาดเล็กพันกันเป็นเกลียวนิ่มลื่นมือพบได้ในแหล่งน้ำภาคเหนือและอีสาน เรียกสาหร่ายชนิดนี้ว่า เทา หรือผักไก่นิยมนำมาบริโภคในรูปผักจิ้มน้ำพริก ทำลาบ และมีรายงานว่า เป็นสาหร่ายที่นิยมบริโภคในประเทศพม่า เวียดนามและอินเดียด้วย ประโยชน์ของ เทา นอกเหนือจากเป็นอาหาร คือ ใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง ใช้เป็นปุ๋ยชีวภาพ ใช้เป็นยารักษาโรคเบาหวาน ความดัน ฯลฯ

#### วิธีทำลาบเทา

๑. ไปหาเทา เอาเทาตามห้วยหนองคลองบึง นา ควรเลือกแหล่งน้ำที่สะอาด เชื่อใจได้เทาจะเกิดก็ต่อเมื่อ มีอุณหภูมิต่ำและช่วงเวลาที่เหมาะสม ปีหนึ่ง มักจะเกิดแค่ ๒ ครั้ง ช่วงข้าวเขียว (กลางฤดูฝน) และ ในฤดูหนาว

๒. นำเทามาล้างน้ำหลายๆ ครั้ง จนได้เนื้อเทาที่สะอาด สีเขียวมรกต

๓. ต้มน้ำร้อนๆ มาลวกเทาแล้วเทน้ำทิ้งลวกใหม่อีกครั้งทำประมาณ ๓ ครั้ง ขำแม่พยาธิ๔. นำปลาป่นมากรองลงไปให้เข้ากัน แล้ว เทเครื่องปรุง เช่น ข้าวคั่ว พริกป่น ลงปรุงรส ด้วยน้ำปลาแดก

๕. เอาผักหอมต่างๆ (หั่นแล้ว) ลงกวนให้เข้ากัน เป็นอันเสร็จ



### ๘.๒. ซุปใบมะม่วง

"ซุป"องค์ประกอบในการทำ "ซุป" ต้องมีการ ต้ม ซอย ตำ คั่ว และโคเล (คลุกเคล้า) ครบถ้วน จึงเรียกว่าการทำอาหารแบบ "ซุป" ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารอีสาน

#### วิธีทำซุปใบมะม่วง

#### ส่วนประกอบวัตถุดิบ

๑. ใบมะม่วงอ่อน ช่วงเดือน กุมภาพันธ์ - มีนาคม แนะนำให้ใช้ใบมะม่วงแกนหล่อน ใบมะม่วง อกร่อง

๒. ปลา กบ เขียด ตามแต่จะหาได้

๓. งาคั่วใหม่ๆ

๔. ข้าวคั่ว

๕. พริกป่น

๖. น้ำปลาแดกตวง

๗. ผักบั่ว หัวหอม ผักหอมเป ผักอีเลิม

๘. บักแปบ หรือ ถั่วปี มะเขือ ตามแต่จะหาได้

๙. มะนาว ๒ ลูก (บางคนก็ไม่ใส่)



#### วิธีการทำ

๑. เอาใบบักม่วงมาต้มให้สุก แล้วนำมาสับ ๆ ให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ น้อยๆ

๒. ต้มปลา ต้มเขียด กบ ที่หาได้ให้สุก

๓. นำเนื้อปลา กบ เขียดมาตำ รวมกับใบมะม่วงสับ

๔. เอาข้าวคั่ว ๆ พริกป่นลงไป โคล (คลุกเคล้า)

๕. เอางาคั่วลงเติมเยอะ ๆ หน่อย

๖. ปรงรสด้วยน้ำปลาแดก (ต๋วง) หรือ ผงนัวตามชอบ

๗. หั่นผักหอมต่าง ลงใส่ โคล อีกหน่อย

๘. เทมาใส่ถ้วยใส่จาน โรยหน้าด้วย ผักชีเสิม (สระแหน)

๙. ข้าวเหนียวฮ้อนๆ คุ้ย จ้า





### ๘.๓. หมกหอยวกกล้วย

หมกหอยวกกล้วยเป็นต้นตำหรับอาหารที่มีการปรุงทานในครัวเรือนมาตั้งแต่ยุคโบราณ โดยจะใช้ใบตองห่อส่วนผสมแล้วนำไปหมกในเตาไฟ จนสุก จึงเป็นที่มาของชื่อ ห่อหมก ซึ่งมีส่วนผสมและวิธีการทำดังนี้

ส่วนผสม

๑. หอยวกกล้วยหั่นตามขวางบางๆ	๔	ถ้วยตวง
๒. เนื้อไก่หรือเนื้อหมูหรือเนื้อปลาช่อน	๑/๒	กก.
๓. มะพร้าวขูด	๑/๒	กก.
๔. ไข่ไก่	๑	ฟอง
๕. พริกแกง	๒	ช้อนแกง

๖. เครื่องปรุงรส และ เครื่องแต่งหน้า เช่น น้ำปลา พริกชี้หูแดงหั่นฝอยเป็นเส้นยาวๆ ผักชีเด็ดใบ ใบมะกรูดหั่นฝอยไว้โรยหน้า

การเตรียมพริกแกง ๑. ตะไคร้หั่นฝอย ๓ ช้อนโต๊ะ ๒. กระชายหั่นเป็นท่อนเล็ก ๆ ๑ ช้อนโต๊ะ ๓. กระเทียมปอกเปลือก ๑ ชีด ๔. พริกแห้งเม็ดใหญ่ ๑๐ เม็ด ๕. รากผักชีหั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ ๖. ข่าหั่นหยาบๆ ๑ ช้อนชา ๗. หัวหอมแดงปอกเปลือกหั่นหยาบๆ ๖ หัว ๘. เกลือ ๒ ช้อนชา

วิธีการทำพริกแกงห่อหมก

๑. หั่นพริกแห้งแช่น้ำให้อ่อนนุ่ม นาน ๕-๑๐ นาที

๒. โขลกข่า ตะไคร้ รากผักชี ให้แหลก

๓. ปีบน้ำออกจากพริกแล้วใส่เกล็ดลงไปตำรวมกันให้แหลกละเอียด เมื่อเริ่มแหลกดีแล้วให้ใส่ หอม กระเทียม ตามลงไป โขลกให้แหลกเข้ากันจนเป็นเนื้อเดียว แล้วใส่กระชายลงไปเป็นลำดับสุดท้าย ตำต่อไปจนกระชายแหลกดี จึงนำไปใช้ได้

วิธีการทำห่อหมกหอยวกกล้วย

๑. นำหอยวกกล้วยที่หั่นและทำความสะอาดแล้วไปนึ่งให้สุก

๒. คั้นกะทิ โดยไม่ใส่น้ำจากนั้นตอกไข่แยกไข่ขาวออกมาใส่น้ำกะทิที่คั้นได้ ตีให้เข้ากันกับน้ำกะทิจนเป็นเนื้อเดียวกัน เพื่อทำเป็นหัวกะทิสำหรับหยอดหน้าห่อหมก

๓. นำมะพร้าวที่เหลือจากการคั้นเอาหัวกะทิจากข้อ ๒ มาคั้นใส่น้ำต้มสุก เป็นหางกะทิ ให้ได้ปริมาตร ๒ ถ้วยตวง

๔. แบ่งเนื้อสัตว์ออกเป็นสามส่วน จากนั้นนำ ๒ ส่วนมาสับให้ละเอียด ส่วนที่เหลือให้หั่นเป็นชิ้นบางๆ

๕. นำพริกแกงน้ำกะทิ(หาง)และไข่แดง ผสมรวมกันในหม้อแกง แล้วใช้ไม้พายหรือช้อนไม้คนไปเรื่อยๆ ไปในทิศทางเดียวกัน

๖. เมื่อคนไปได้สักพักให้สังเกตส่วนผสมดูว่าพู่เข้ากันได้ดีหรือไม่ หาก พู่เข้าที่ดีแล้วให้เนื้อสัตว์ส่วนที่ไม่ได้ใช้ลงไปคนเบาให้เข้ากัน ไปเรื่อยๆ แล้วปรุงรสด้วยน้ำปลาเกลือ น้ำตาล ให้ได้รสกลมกล่อมตามใจชอบ ๗

. คนต่อไปเรื่อยๆ เพื่อให้ส่วนผสมเข้าเนื้อ ส่วนผสมจะค่อยๆ งวด-แห้งลงไปเรื่อยๆ จะใช้ระยะเวลาในการคนประมาณ ๒๐-๔๕ นาที

๘. จัดหอยวกกล้วยที่นึ่งสุกแล้วลงในกระทงใบตองหรือภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วตักส่วนผสมห่อหมกที่คนจนได้ที่(เริ่มงวด )แล้วลงไป

๙. หยอดหัวกะทิตามลงไป พร้อมแต่งหน้าด้วยพริก ผักชี หรือ อื่นๆ ตามชอบ เสร็จแล้วจัดเรียงในลังถึงให้เรียบร้อย ก่อนนำขึ้นตั้งใน ถึงที่น้ำกำลังเดือด ปิดฝานิ่งต่อไปจนสุก





## ๘.๔. แกงผำ



ผำ (Wolffia Globos HARTOG&PLAS) มีลักษณะเป็นไม้น้ำ ใบเป็นก้อนกลมสีเขียวลอยอยู่เหนือผิวน้ำ มีขนาดของเม็ตรวมเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๐.๑ - ๐.๒ มม. ซึ่งมีขนาดเล็กมาก ดูเผิน ๆ คล้ายไข่ปลา แต่เป็นสีเขียวจำนวนมากแน่นหรือล้นเต็ม ลอยกระจายคลุมผิวน้ำที่เป็นแหล่งน้ำนิ่งเต็มไปหมด

ผำ มีสารอาหารเยอะ ผำ ๑๐๐ กรัม ให้พลังงาน ๘ กิโลแคลอรี เยื่อใย ๐.๓ กรัม ให้แคลเซียม ๕๙ มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส ๒๕ มิลลิกรัม ธาตุเหล็ก ๖๖ มิลลิกรัม และยังมีวิตามิน A B C ในอาซีน ผำจึงมีคุณค่าและให้สารอาหารสูง

ผำ ขยายพันธุ์ตามธรรมชาติและเพิ่มปริมาณเอง โดยในช่วงฤดูฝนจะขยายพันธุ์ได้มาก “ผำ” จัดเป็นอาหารชั้นต้นของห้วงโซ่อาหาร มีชื่อเรียกอย่างอื่นอีก คือ ไข่น้ำ (กลาง) ไข่ผำ (อีสาน) และไข่แหน (ทั่วไป) การปลูกก็แสนง่ายดาย โดยเอามือขยำไปปล่อยในน้ำนิ่งจะกระจายพันธุ์ในเวลาไม่ช้า ปลูกในอ่างบัวหรืออ่างดินมีน้ำสะอาดๆ สามารถข้อนขึ้นไปปรุงเป็นอาหารได้

เครื่องปรุงไข่ผำ หมู ปลาย่างหรือไก่ได้ทั้งนั้น พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ ต้นหอม กะปิ ใบแมงลัก น้ำปลา น้ำปลาร้าต้ม ใบมะกรูด

### วิธีการทำ

๑. ล้างไข่ผำ ใส่หม้อตั้งไฟ ใส่น้ำนิดหน่อย
๒. ตำพริกแกง ประกอบด้วย พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ กะปิ ใบมะกรูด โขลกให้ละเอียด
๓. หั่นหมูเป็นชิ้นพองาม พอน้ำต้มไข่ผำเดือดค่อยใส่หมู พริกแกง เติมน้ำปลา น้ำปลาร้าต้ม ปรุงรสตามชอบ ก่อนยกลงใส่ต้นหอมหั่นเป็นท่อนๆ เติบโตแมงลักใส่ลงไปด้วย

ชาวชนบทถ้าพบขึ้นบริเวณไหน จะใช้สวิงช้อนขึ้นมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วใช้เป็นส่วนผสมของแกงอ่อมใส่ปลาเนื้ออ่อน แกงไก่ แกงเนื้อรวมกับผักชนิดอื่น ๆ รสชาติมันอร่อยมาก บางคนใช้ตำ กินสด ๆ คล้ายส้มตำมะละกอ หรือใส่ตั๋มยาทุกชนิด มีผู้นำไปใส่ไข่เจียวหมูสับ เพิ่มรสชาติได้เด็ดขาดมาก โดยเฉพาะรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ สุดยอดจริง ๆ

## ๘.๕. ซุปบักมี

ซุปบักมี เป็นสูตรอาหารพื้นเมืองที่คนอีสานหลายคนโปรดปราน สำหรับหน้าตาและวิธีทำแตกต่างกันไปตามแบบฉบับอาหารพื้นเมืองของแต่ละบ้าน ถ้าจะพูดกันแล้ว ซุปบักมี ก็คล้ายๆ ตำปาขุ่นทางภาคเหนือ แต่รสชาติอาจจะไม่เหมือนกันนัก หรือแตกต่างกันก็ไม่มาก รสชาติของคนอีสานจะต้องนัวๆ น้ำปลาร้า ส่วนคนเหนือจะหอมเครื่องแกงและกระเทียมเจียว เรื่องความอร่อยก็ไม่แพ้กัน ขนุน ไม่ว่าจะเป็นสุกหรืออ่อนๆ นอกจากจะให้ความอร่อยแล้ว ขนุนยังมีประโยชน์ทั้งบำรุงร่างกาย ป้องกันและลดความเสี่ยงที่จะเกิดโรคต่างๆ ได้อีกด้วย แถมยังช่วยย่อยอาหารและเป็นยาระบายอ่อนๆ อย่างดี



### เครื่องปรุง

๑. ขนุนอ่อนต้มสุก
๒. พริกป่น หรือพริกคั่ว (ใช้พริกสดคั่วก็ได้)
๓. หัวหอมแดง กระเทียม งาขาวคั่ว
๔. ต้นหอม ผักชี ใบสะระแหน่
๕. ผักแพว
๖. น้ำปลาร้าต้มสุก
๗. ปลาทุทอด ปิ้ง หรือปลาตากแห้งก็ได้
๘. น้ำปลา
๙. ผงชูรส (ไม่ใส่ไม่อร่อยจริงๆ เหมือนส้มตำปลาร้า ถ้าขาดผงชูรสก็ไม่แซ่บ)

### วิธีทำ

- ล้างขนุนให้สะอาดแล้วเอาไปต้ม (หั่นเป็นแว่นๆ ต้มทิ้งเปลือก) ต้มจนขนุนนิ่มและเปื่อย แล้วเอาออกจากหม้อใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ
- คั่วงาขาวเตรียมไว้ ซอยต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง และเด็ดใบสะระแหน่เตรียมไว้
- ตำพริกคั่ว หัวหอมแดง กระเทียม งาขาวคั่ว ให้ละเอียดเข้ากันดี ตามด้วยเนื้อปลาทุ และขนุนต้มสุกที่เตรียมไว้

- เมื่อส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดีแล้ว จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำปลาร้าต้มสุก ผงชูรส หรือปรุงรสตามใจชอบ (บางคนที่ใช้พริกป่น ก็ให้เติมในขั้นตอนนี้ได้)๕. หลังจากนั้นก็ใส่ข้าวขาวคั่วคลุกเคล้าลงไปอีก ตามด้วยต้นหอม ผักชี ใบสะระแหน่โรยหน้าสักนิดหน่อย แค่นี้ก็อร่อยแล้ว จะกินคู่กับข้าวเหนียวหนึ่งร้อนๆ หรือข้าวสวยไม่ว่ากัน แต่ที่สำคัญต้องมีผักสดๆ กินแกล้ม

#### ๘.๖. แป้งจี่



แป้งจี่ (ขนมไทย) ขนมไทยที่ทำจากแป้งขนมจีน ผสมมะพร้าวขูดและน้ำตาลปี๊บ วัตถุดิบ

๑. แป้งขนมจีน
๒. มะพร้าวขูด
๓. น้ำตาลปี๊บ

วิธีทำ

๑. นำแป้งขนมจีน มะพร้าวขูด น้ำตาลปี๊บ ผสมเข้าด้วยกัน (คนให้เข้ากัน)
๒. ทำเป็นแผ่นกลมๆ
๓. นำไปจี่บนเตาถ่าน หรือห่อด้วยใบตอง



## ๘.๗. ป๋ามไข่



ไข่ป๋าม ป๋ามไข่ หรืออีกชื่อ เป็นการปรุงอาหารด้วยวิธีอื่น โดยการใส่ใบตอง ๒-๓ ใบเย็บเป็นกระทง มีส่วนผสมง่ายๆ คือไข่ไก่ หรือไข่เป็ด ใส่เกล็ดและต้นหอมซอย ปัจจุบันนิยมใช้พริกหยวกสีแดง หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อเพิ่มสีสันให้แก่อาหาร ให้น่ารับประทาน วิธีการทำให้สุก นำไข่ป๋ามที่ปรุงแล้วใส่กระทงไปย่างกับเตาถ่าน หรือใช้วิธีตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อน นำกระทงไข่ป๋ามวางบนกระทะก็ได้

### ส่วนผสม

๑. ไข่ไก่ ๕ ฟอง
๒. ต้นหอมซอย
๓. ต้นพริกซอย
๔. เกล็ดป่น

### วิธีการทำ

๑. ตีไข่ไก่ใส่ชาม
๒. ใส่เกล็ด พริกหยวก ต้นหอม
๓. ตีไข่ไก่และส่วนผสมให้เข้ากัน
๔. เตรียมกระทงกว้างประมาณ ๕ นิ้ว นำมาซ้อนกันสลับหัวท้าย จีบเป็นกระทงใช้ไม้กลัด ทำทั้งสองด้าน
๕. ใส่ส่วนผสมลงในกระทง
๖. นำไปย่างไฟอ่อน ๆ จนไข่สุกและเหลืองทั่ว



#### ๘.๘. แกงฟักข้าว



ฟักข้าว ผักพื้นบ้าน ช่วยต้านมะเร็ง มีสารอาหารมากมาย เช่น วิตามินซี ไฟเบอร์ เหล็ก และเบต้าแคโรทีน รสชาติจะขมๆคล้ายๆมะระ นิยมเอามาแกงส้ม ต้มจืดน้ำพริก ในการนำมาแกงไม่นิยมแกงใส่พริกแห้ง เพราะจะขู้อร่อย จึงนิยมใส่แกงพริกสดมากกว่า หรือนำมาแกงส้มช่วยกลบรสขมได้

เครื่องปรุง จะมึ่ลักษณะคล้ายๆแกงหน่อไม้

๑.ฟักข้าวอ่อน ๒ ลูก

๒.ยอดชะอม

๓.พริกสด ๑๐ เม็ด

๔.กระเทียม ๑๐ กรัม

๕.ตะไคร้ ๒ ต้น

๖.ปลาร้า ๑ ช้อนโต๊ะ

๗.เกลือแกง ๑ ช้อนชา

#### ๘.๙. แขนงนางหวาน หรือ แขนงบอน



บอน เป็นพืชล้มลุกชอบขึ้นตามชายน้ำหรือที่ลุ่มมีน้ำขัง ลำต้นเป็นหัวเล็กๆ อยู่ในดิน มีไหลที่สามารถเลื้อยไปเกิดเป็นต้นใหม่ได้ ก้านใบอวบน้ำ ขนาดใหญ่ยาว สีเขียวแกมม่วง โผล่ขึ้นมาเหนือน้ำ มีน้ำยางเหนียวสีขุ่นๆ หากโดนผิวหนังจะทำให้คัน จำแนกเป็น ๒ ชนิด คือ บอนหวาน มีใบและต้นสีเขียวสดหรือสีเขียวอมน้ำตาล ไม่มีนวลสีขาวเคลือบอยู่ตามก้านใบ บอนคัน มีสีเขียวนวลและมีนวลเกาะตามก้านใบ หรือใช้มัดตัดก้านบอนทิ้งไว้สัก ๕ นาที หากกลายเป็นสีเขียวแกมน้ำเงินแสดงว่าเป็นบอนคัน สิ่งที่ทำให้บอนคันก็คือ ผลึกของแคลเซียมออกซาเลต (calcium oxalate) ซึ่งก่อให้เกิดอาการระคายเคืองต่อผิวหนัง ลื่น และทางเดินอาหาร

วิธีทำ แขนงนางหวาน หรือ แขนงบอน

ต้มน้ำเปล่าให้เดือด เอาบอนหวานที่เตรียมไว้ล้างต้มนานประมาณ ๕ นาที ตัดขึ้นแช่น้ำเย็นพักไว้ ต้มน้ำย่านางให้เดือด โขลกพริกพอบุบและหั่นตะไคร้ลงหม้อ เอาบอนที่แช่น้ำไว้ขึ้นให้สะเด็ดน้ำเทลงในหม้อ ใส่ปลาร้า เกลือ น้ำปลา ใส่ยอดมะขามอ่อน ชิมรสตามใจชอบ ใส่ผักอีตุ้(แมงลัก) ยกออกจากเตา



## ๘.๑๐. ขนมหุ้น

ภาคเหนือเรียกว่า ขนมหุ้น หรือข้าวเส้น หรือข้าวหนมเส้น นิยมรับประทานร่วมกับน้ำเงี้ยวหรือน้ำจู้ ที่มีเกสรดอกจี่ป่าเป็นองค์ประกอบสำคัญ รับประทานกับแคบหมูและข้าวก้นจิ้น (ข้าวเงี้ยว, จิ้นส้มเงี้ยว) เป็นเครื่องเคียง ในจังหวัดแพร่มีขนมหุ้นน้ำต้ม เป็นขนมหุ้นแบบหนึ่ง ลักษณะคล้ายขนมหุ้นน้ำเงี้ยวแต่น้ำเป็นน้ำใส ไม่ใส่น้ำแกง น้ำซุบได้จากการต้มและเคี้ยวกระดูกหมู ใส่รากผักชี เกลือและน้ำปลาร้า มีรสเปรี้ยวจากมะเขือเทศ

อาหารต้องห้ามพลาดสำหรับผู้มาเยือนหล่มสัก จุดเด่นอยู่ที่เส้นขนมหุ้นปีบกันสด ๆ เวลารับประทาน จึงเหนียวนุ่มคนหล่มเรียกว่าหนมเส้น มีอยู่ทั่วไปทั้งในเมืองและนอกเมือง แต่ความอร่อยจะแตกต่างกันออกไป นอกจากผักสด ผักต้มที่เป็นเครื่องเคียงแล้ว น้ำราดหนมเส้นยังแตกต่างกันไป เช่น น้ำพริก (น้ำหวาน) น้ำยา น้ำยาป่า น้ำปลาร้า ประเภทหลังสุดมักกินคู่กับตอนปลา (ปลาตุ๋นต้มขึ้นเล็ก)

หนมเส้นหล่มสักบางแห่ง ตัวหนมเส้นจะเป็นขยุ้ม ๆ แทนการจับเส้นเหมือนภาคกลาง จึงเรียกว่าขยุ้ม บางร้านตัวเส้นอาจมีสีของสมุนไพร เช่น สีเขียวของใบเตย สีม่วงของอัญชัน สีเหลืองของขมิ้น ฯลฯ ในสมัยโบราณอุปกรณ์ที่ใช้บีบเส้นเรียกว่าฝืน ตามภาษาไทหล่มนั้น ทำง่าย ๆ จากกระป๋องนมเจาะรู

เส้นขนมหุ้น

เส้นขนมหุ้นแบ่งได้เป็น ๒ ชนิด คือ

๑ ขนมหุ้นแป้งหมัก เป็นเส้นขนมหุ้นที่นิยมทำทางภาคอีสาน เส้นมีสีคล้ำออกน้ำตาล เหนียวนุ่มกว่า ขนมหุ้นแป้งสด และเก็บไว้ได้นานกว่า ไม่เสียง่าย การทำขนมหุ้นแป้งหมักเป็นวิธีการทำเส้นขนมหุ้นแบบโบราณ ต้องเลือกใช้ข้าวแข็ง คือข้าวที่เรียกว่า ข้าวหนัก เช่น ข้าวเล็บมือ นาง ข้าวปิ่นแก้ว ข้าวพลวง ถ้าข้าวยังแข็งจะยิ่งดี เวลาทำขนมหุ้นแล้ว ทำให้ได้เส้นขนมหุ้นที่เหนียวเป็นพิเศษ นอกจากนี้แหล่งน้ำธรรมชาติก็เป็นสิ่งสำคัญ ต้องใช้น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ จากคลองชลประทาน หรือน้ำบาดาล ไม่ควรใช้น้ำประปา เพราะเส้นขนมหุ้นจะและทำให้จับเส้นไม่ได้ ไม่น่ากิน

๒ ขนมหุ้นแป้งสด ใช้วิธีการผสมแป้ง ขนมหุ้นแป้งสด เส้นจะมีขนาดใหญ่กว่าขนมหุ้นแป้งหมัก เส้นมีสีขาว อุ่มน้ำมากกว่า ตัวเส้นนุ่ม แต่จะเหนียวน้อยกว่าแป้งหมัก วิธีทำจะคล้ายๆกับขนมหุ้นแป้งหมัก แต่จะทำได้ง่ายกว่าเพราะไม่ต้องแช่ข้าวหลายวัน และได้เส้นขนมหุ้นที่มีสีขาว น่ารับประทาน การเลือกซื้อขนมหุ้นแป้งสด ควรเลือกที่ทำใหม่ ๆ เส้นจับวาวเรียงตัวกันอย่างเป็นระเบียบ เส้นขนมหุ้นไม่ขาด ตมดูไม่มีกลิ่นเหม็นแป้ง ไม่มีเมือก ขนมหุ้นแป้งสดจะเก็บได้ไม่นาน ควรนำมาทานก่อนกิน

วิธีการทำขนมหุ้น

๑. หมักข้าว การหมักข้าว (Ferment) นำข้าวสารเจ้ามาแช่น้ำทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง เพื่อให้ข้าวสารอ่อนตัว แล้วจึงกรองใส่ตะกร้า โดยข้าวที่นำมานั้นจะต้องล้างน้ำให้สะอาดเสียก่อน ปิดไว้ด้วยกระสอบเพื่อให้ดูดความร้อน ข้าวจะเปื่อยเร็ว มีสีคล้ำเล็กน้อย และมีกลิ่นแรง เนื่องจากมีเชื้อ Lactobacillus sp. ขึ้นมา ทิ้งไว้ประมาณ ๒ วัน ข้าวสารเจ้าที่ใช้หมักเป็นข้าวเมล็ดหัก หรือที่เรียกว่า ปลายข้าว จะเปื่อยเร็วกว่าข้าวธรรมดาเนื่องจากน้ำสามารถซึมเข้าไปได้ง่าย ขั้นตอนนี้ต้องหมั่นรดน้ำ เช้า-เย็น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อรา

๒. บดข้าว การบดข้าวหรือการโม่ข้าว (Grind) นำข้าวที่ผ่านการหมักแล้ว มาล้างให้สะอาด และนำมาโม่ให้ละเอียด ด้วยเครื่องโม่แป้งไฟฟ้า จะได้น้ำแป้งข้นสีขาว แต่เนื้อแป้งยังไม่ละเอียด

๓. กรองข้าว การกรองแป้ง (Filter) คือการนำแป้งที่ได้จากการโม่แล้ว ซึ่งจะได้น้ำแป้งที่ยังไม่ละเอียด มากรองด้วยเครื่องกรองแป้งเพื่อให้ได้แป้งที่ละเอียดขึ้น โดยใช้ผ้าขาวบางทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้แป้งตกตะกอน

๔. นอนน้ำแป้ง การนอนน้ำแป้ง (Sediment) คือการนำแป้งที่ผ่านการกรองใส่ถุงผ้าด้ายดิบ เพราะมีความเหนียวหนาน มีช่องว่างระหว่างเส้นใย ตั้งทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้แป้งตกตะกอน เมื่อตกตะกอนแล้ว รินน้ำใสๆทิ้งไว้ ก่อนที่จะนำไปทับน้ำเพื่อให้แป้งแข็งต่อไป

๕. ทับแป้ง การทับน้ำหรือทับแป้ง (Weighting) การทับน้ำเป็นการกำจัดน้ำส่วนเกินออกไป โดยการนำแป้งที่ตกตะกอนและรินน้ำใส่ออกแล้ว มาใส่ถุงผ้าด้ายดิบ ปิดปากถึงให้แน่น แล้วทับด้วยของหนัก (นิยมใช้หินในการทับ) ทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้ น้ำที่ติดอยู่กับไหลออกมา ทำให้แป้งแห้งเร็วขึ้น ในขั้นตอนนี้ต้องหมั่นดูแลเปิดผ้าประมาณ ๒-๓ ครั้ง เพื่อให้เนื้อแป้งแห้งเร็วขึ้น

๖. นึ่งแป้ง การต้มหรือนึ่งแป้ง (Steam) เป็นการทำให้แป้งสุกบางส่วน และทำให้แป้งเหนียว ง่ายต่อการนำไปบีบโรยเส้น การต้มแป้งเริ่มด้วยการนำแป้งที่ทับแห้งแล้วมาวางบนเสวียนและหย่อนลงไป ต้มในน้ำเดือด ใช้เวลาต้มประมาณ ๓๐ - ๔๐ นาที แป้งจะสุกเฉพาะบริเวณขอบด้านนอกเข้าไปอีกประมาณ ๑ นิ้วไม่ต้องให้สุกทั้งก้อนเพราะจะทำให้แป้งเหนียวมากเกินไป ทำให้โรยเส้นได้ยาก เมื่อต้มแป้งเสร็จแล้ว นำก้อนแป้งขึ้นพักไว้ให้เย็นก่อนจะนำไปนวดต่อไป

๗. ตีแป้ง การนวดแป้งหรือการตีแป้ง (Knead) การนวดเป็นการผสมแป้งดิบและแป้งสุกเข้าด้วยกัน โดยการก้อนนำแป้งที่ต้มแล้วและพักไว้จนเย็นมาใส่เครื่องตีแป้งไฟฟ้า ตีแป้งให้ละเอียด และเม็ดแป้งแตกมากขึ้น ในระหว่างตีแป้งอยู่ให้เติมน้ำสะอาดใส่ลงไปทีละน้อยเพื่อให้แป้งเหลว แป้ง ๑ ก้อนใช้เวลาตีประมาณ ๒๐ นาที จะได้แป้งที่เหลวและละเอียดเข้ากัน

๘. กรูดแป้ง การกรองหรือการครูดแป้ง (Filter) การต้มแป้งให้สุกทำให้แป้งมีการจับตัวเป็นก้อน และการนวดไม่สามารถทำให้แป้งแตกตัวออกเป็นเนื้อที่ละเอียดได้หมด บางส่วนจึงยังเป็นก้อนเล็ก ๆ ปะปนอยู่ การกรองหรือการครูดแป้งจึงเป็นขั้นตอนที่จะกำจัดเม็ดแป้งที่เหลืออยู่ให้หมดไป ทำให้ไม่มีปัญหาในการโรยเส้น การกรองนิยมใช้ผ้าขาวบางกรอง โดยการนำแป้งที่นวดหรือตีจนละเอียดแล้วเทใส่ในผ้าขาวบาง รวบชายผ้าเข้าหากัน และหมุนผ้าเป็นเกลียว หรือใช้วิธีบีบก็ได้ เพื่อให้แป้งไหลผ่านผ้าออกมา จะได้แป้งที่เนื้อละเอียดไม่มีเม็ดแป้งปนอยู่ และพร้อมที่จะนำไปโรยเส้นต่อไป

๙. โรยเส้น การโรยเส้น (Press) โดยการนำแป้งที่นวดและกรองแล้วใส่ลงในถัง ซึ่งถังนั้นเป็นถังเก็บแป้งพร้อมกับมีเครื่องมือในการโรยเส้นติดอยู่ด้านข้างของถัง เป็นลักษณะคล้ายก๊อกน้ำ ใช้มอเตอร์ในการบีบเส้นขนมจีน เมื่อเดินเครื่อง น้ำแป้งจะผ่านแวนลงในหม้อที่มีน้ำเดือดอยู่ การบีบเส้นแต่ละครั้งนั้น จะดูตามความเหมาะสม ประมาณ ๑๕ วินาที จะบีบเส้นได้ประมาณครึ่งละ ๑ - ๑.๕ กิโลกรัม เมื่อเส้นสุกแล้ว โดยการสังเกตจากเส้นที่ลอยขึ้น จากนั้นใช้กระชอนหรือตะกร้าพลาสติกช้อนขึ้นไปแช่ในน้ำเย็น

๑๐. จับเส้น การทำเส้นให้เย็นและจับเส้น (Cooling) คือการนำเส้นขนมจีนที่ตักขึ้นมาล้างในน้ำเย็น ประมาณ ๒ นาที ให้เส้นขนมจีนเย็นพร้อมจับเป็นหัว ๆ และเพื่อหยุดการดูดน้ำของเส้นขนมจีน การจับเส้นขนมจีนให้เป็นหัวหรือเป็นจับนั้น ทำได้โดยใช้นิ้วชี้และนิ้วหัวแม่มือข้างที่ถนัด จับเส้นขนมจีนไปใส่ที่ปลายนิ้วชี้อีกมือหนึ่งแล้วโค้งลง โดยใช้นิ้วหัวแม่มือบีบไว้ เมื่อได้ขนาดหัวที่ต้องการแล้วจึงตัดเส้นขนมจีนออก นำไปวางในกระชาดหรือภาชนะซึ่งมีใบตองรองไว้แล้ว การจับเส้นขนมจีนนั้น ถ้าจะให้สวยต้องจับครั้งละน้อยๆ จึงจะทำให้หน้ารับประทาน การจับเส้นขนมจีน ๑ จับหรือ ๑ หัวจะมีน้ำหนักประมาณ ๑ ชีด







### ๘.๑๑. ลาบเป็ด

ลาบเป็ด เป็นอีกเมนูหนึ่งในการนำเอาเนื้อเป็ดมาประยุกต์ทำเป็นลาบ แทนการใช้เนื้อหมู ซึ่งมีกลิ่น รส เนื้อสัมผัสที่แตกต่างออกไปจากเนื้อหมู และได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในร้านอาหารอีสาน

คุณค่าทางสารอาหาร เนื้อเป็ดมีโปรตีน และช่วยบำรุงร่างกายนอกจากนั้นยังช่วยในระบบย่อยอาหาร ส่วนหอมแดง ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ บำรุงหัวใจผักชีฝรั่งช่วยบำรุงกระดูกและฟันให้แข็งแรง ใบ สะระแหน่ช่วยบำรุงสายตา คลายเครียด ต้นหอมช่วยป้องกันอาการท้องผูกและลดคอเลสเตอรอลในกระแส เลือด

#### ส่วนประกอบ

เนื้อเป็ดสับละเอียด	๓๐๐	กรัม
ข้าวโกลกละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	๑๐	กรัม
ต้นหอมซอย	๑	ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่งหั่นหยาบ	๑	ช้อนโต๊ะ
ใบสะระแหน่	๑๐	กรัม
ข้าวคั่วป่น	๒	ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	๒	ช้อนโต๊ะ

หอมแดงทอด

ใบมะกรูดทอดกรอบสำหรับโรยหน้า

พริกแห้งทอดกรอบ

#### วิธีการทำ

เวลาเตรียมส่วนผสม ๓๐ นาที

เวลาปรุงอาหาร ๑ ชั่วโมง

๑. คั่วเป็ดด้วยไฟกลางให้สุก และคั่วเครื่องในและหนังเป็ดด้วยไฟกลาง เคล็ดลับคั่วเครื่องในและหนัง เป็ดใส่กระเทียมและเกลือเล็กน้อย เพื่อไม่ให้คาว

๒. หลังจากคั่วทุกอย่างพร้อมแล้ว นำมาคั่นให้เข้ากัน แล้วปรุงด้วยพริก มะนาว ข้าวคั่ว น้ำปลา คั่นให้ เข้ากัน

๓. นำผักที่หั่นไว้มาโรยลงไป แล้วคั่นอีกรอบ



### ๘.๑๒. ไส้กรอก

ไส้กรอก เป็นอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือของประเทศไทย อ้าว หมายถึง ใส่ไส้, แทรก, ยัดไว้ตรงกลาง ปกติทำจากเนื้อหมูบด (สามารถผสมกับมันแข็งของหมู เพื่อไม่ให้เนื้อหมูด้านเวลาสุก) ผสมพริกแห้ง กระเทียม ขมิ้น (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้) ข่า ใบมะกรูด หอมแดง และเครื่องปรุงรส แล้วกรอกลงไปในไส้อ่อนของหมูที่เกลางจน บางแล้ว บิดหัวท้ายเพื่อแบ่งให้เป็นท่อนขนาดพอประมาณ จากนั้นนำไปย่างให้สุกเกรียม มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน บางแห่งเปลี่ยนจากหมูเป็นหน่อไม้ซอยละเอียด สำหรับมุสลิมหรือผู้ที่ไม่ประสงค์ที่จะรับประทาน หมูอาจจะตัดแปลงใช้เนื้อสัตว์ชนิดอื่น แล้วก็กรอกเข้าไปในไส้สัตว์ชนิดอื่นหรือไส้เทียมแทน

#### ส่วนประกอบ ไส้กรอก

เนื้อหมูติดมันบด	๑.๕	กิโลกรัม
ต้นหอม ผักชีซอยรวมกัน	๑	ถ้วย
ใบมะกรูดซอย	๒	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้นผง	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำพริกแกงแดง	๔	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายแดง	๑	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	๓	ช้อนโต๊ะ

#### ไส้อ่อน สำหรับยัดไส้อ้าว

#### ส่วนประกอบ น้ำพริกสำหรับทำไส้กรอก

พริกแห้งเม็ดใหญ่ แขน้ำ	๒	เม็ด
พริกขี้หนูแห้ง รวมกันประมาณ	๑	ถ้วย หรือตามแต่ชอบ
กระเทียม	๑๐	กลีบ
หอมแดง	๖	หัว
ตะไคร้	๓	ต้น
ผิวมะกรูด	๑	ช้อนโต๊ะ
ข่า	๓	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้นหั่นแว่น	๒	ช้อนโต๊ะ
รากผักชี	๓	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	๑	ช้อนชา
ลูกผักชี ยี่หว่าคั่ว-ตำ	๓	ช้อนชา

#### วิธีการทำน้ำพริกสำหรับทำไส้กรอก

- ตำพริกกับเกลือจนละเอียด
- ใส่ข่าลงไปตำจนละเอียด ตามด้วยตะไคร้ รากผักชี กระเทียม และหอมแดง ตำจนละเอียด
- ใส่ผิวมะกรูดลงไปตำจนเข้ากัน
- ใส่กะปิและขมิ้นลงไป
- สุดท้ายใส่เม็ดผักชีและยี่หว่าคั่ว ตำจนเข้ากัน





### ๘.๑๓. ขี้ปู

ขี้ปู อ่านว่า น้ำปู เป็นอาหารดั้งเดิมของชาวล้านนา ใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหารบางอย่าง เช่นเดียวกับกะปิ โดยมากจะทำน้ำปูในช่วงฤดูฝน หรือฤดูทำนา ชาวล้านนา นิยมนำน้ำปูมาตำน้ำพริก เรียกว่า น้ำพริกน้ำปู ใช้เป็นเครื่องปรุงอาหาร เช่น ยำหน่อไม้ แกงหน่อไม้ ตำส้มโอ ตำกระท้อน (รัตนา พรหมพิชัย, ๒๕๔๒, ๓๒๔๓)

ส่วนประกอบ

ปูนา	๓	กิโลกรัม
ใบขมิ้นซอย	๑	ถ้วย
เกลือเม็ด	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

๑. ล้างปูนาให้สะอาด โขลกรวมกันให้ละเอียด
๒. นำปูที่โขลกแล้วละลายน้ำ กรองเอาแต่น้ำปู
๓. เคี่ยวน้ำปูโดยใช้ไฟอ่อน ประมาณ ๘ ชั่วโมง จะได้น้ำปูข้นเหนียว เป็นสีดำ



### ๘.๑๔. น้ำพริกขี้ปู

น้ำพริกน้ำปู เป็นน้ำพริกที่นิยมรับประทานของชาวล้านนา เนื่องจากในภาคเหนือนิยมทำน้ำปูเป็นเครื่องปรุงรสอยู่แล้ว จึงใช้น้ำปูเป็นส่วนผสมหลัก เพื่อให้ น้ำพริกมีรสชาติมากยิ่งขึ้น

คุณค่าทางโภชนาการ ในส่วนผสมของน้ำพริกมีพริกขี้หนูที่มีวิตามินซีสูง ช่วยกระตุ้นทำให้เจริญอาหาร และช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย กระเทียมช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโตของเนื้อเยื่อในร่างกายช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง และช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย

ส่วนผสม

พริกขี้หนู	๑๕	กรัม
กระเทียม	๑๕	กรัม
หอมแดง	๓๐	กรัม
ตะไคร้ซอย	๑	ช้อนโต๊ะ

น้ำปู	๑	ซ็อนโตะ
เกลือ	1/2	ซ็อนซา

#### วิธีการทำ

โขลกเกลือ ตะไคร้ กระเทียม และหอมแดง รวมกันให้ละเอียดโขลกพริกขี้หนูใส่รวมกันใส่น้ำปูลงคลุกเคล้าให้เข้ากันจัดใส่ภาชนะทานคู่กับผักสด



#### ๘.๑๕. ไก่ย่างข้าวเปือ

ไก่ย่างข้าวเปือเป็นอาหารที่สืบทอดมาจากรุ่นปู่ย่า มาจนถึงปัจจุบันจน กลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เมื่อถึงเทศกาลสงกรานต์ในแต่ละปีมีการแข่งขันประกวด ทำไก่ย่างข้าวเปือของแต่ละหมู่บ้าน จึงทำให้ผู้คนที่ผ่านมาผ่านไปมาแวะซื้อจึงเป็นที่มาของไก่ย่างข้าวเปือ

#### ส่วนประกอบ

สะโพกไก่หั่นชิ้นยาว	๔๐๐	กรัม
ข้าวเหนียวแช่น้ำเปล่าทิ้งไว้ ๑ คืน	๑	ถ้วยตวง
กะทิความเข้มข้นปานกลาง	๑	ถ้วยตวง
นมสด	๑	ถ้วยตวง
ขิง	๑๐	กรัม
กระเทียม	๓๐	กรัม
พริกไทยป่น	๑	ช้อนชา
พริกขี้ฟ้าแห้งนำเมล็ดออกแช่น้ำพอนุ่ม	๕	เม็ด
พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำพอนุ่ม	๔	เม็ด
ผงปรุงรส	๑	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	๑	ช้อนชา

#### วิธีการทำ

๑. สับไก่เป็นชิ้น
๒. นำข้าวเหนียวแช่น้ำมาต้มสุกกับกะทิและพริกแกง
๓. นำมาเคี้ยวให้เข้ากัน
๔. นำไก่ที่สับเป็นชิ้นนำมาหมักกับส่วนผสม
๕. นำมาย่าง







### ๘.๑๗. ข้าวแดกงา

เป็นอาหารหวานพื้นเมืองในเขตอำเภอตอนบนของจังหวัดเพชรบูรณ์ รสชาติหวานจากน้ำ อ้อย หอมกลิ่นงา มีความเหนียวนุ่มเครื่องปรุง ข้าวเหนียวนึ่งสุกร้อน ๆ งาเจียง น้ำตาลอ้อย

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียว
๒. น้ำตาลทรายขาว
๓. มะพร้าวขูด
๔. สีส้มอาหาร
๕. เกลือ

วิธีการทำ

นึ่งข้าวเหนียวให้สุกสวย คั้นมะพร้าวเป็นกะทิข้น ๆ ผสมเกลือพอมีสเค็มเล็กน้อย นำข้าวเหนียวลงคนในน้ำกะทิพอขลุกขลิก (มูนข้าวเหนียว) แล้วนำไปผึ่งพอหมาด เคี้ยวน้ำตาลทรายขาวพอเป็นยาง นำข้าวเหนียวลงกวนจนได้ที่ชิมรสหวานตามชอบ ยกลงบรรจุภาชนะตามต้องการ ข้าวเหนียวแก้วของเพชรบูรณ์ส่วนใหญ่จะผสมน้ำใบเตยหากเป็นข้าวเหนียวแดงให้ใช้น้ำตาลทรายแดง หรือน้ำตาลต้น น้ำตาลปี๊บแทนน้ำตาลทราย ส่วนกรรมวิธีการปรุงเหมือนกัน



### ๘.๑๘. ข้าวต้มหัวหงอก

ข้าวต้มหัวหงอก เป็นของหวาน ใช้ข้าวเหนียวและถั่ว แขน้อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง แล้วนำมาหอบนไผ่ตง ใส่ไส้กล้วยตรงกลาง มัดด้วยตอกให้แน่น นึ่งจนสุก เวลารับประทานหั่นเป็นชิ้นพอคำ โรยหน้าด้วยน้ำตาลทรายและมะพร้าวขูด

ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้าประมาณ	๒๐๐	กรัม
มะพร้าวขูด	๑๐	ลูก
เกลือป่น	๒๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๑/๔	ช้อนชา
งาดำคั่ว	๑/๔	ถ้วยตวง
ไผ่ตง สำหรับห่อ	๒	ช้อนโต๊ะ
เชือกกล้วย สำหรับมัด		



### วิธีการทำ

- นำข้าวเหนียวแช่น้ำ ๔ ชั่วโมง
- ตักข้าวเหนียวใส่ไ้บตองเกลี่ยให้กระจายวางกล้วยลงไป(เราใส่ทั้งลูกเลย)ใส่ข้าวทักกล้วยให้ทั่วมัดให้

เรียบร้อย

- ตักนำใส่หม้อรอนร้อนใส่ข้าวต้มมัดลงไปต้มจนสุกระหวางรอไปตำงาคับกับน้ำตาลแค่พอเงาหลก,นำเกลือไปคลุกมะพร้าวชูดให้เข้ากัน
- นำข้าวต้มออกจากไ้บตองตัดเป็นชิ้นนำไปคลุกมะพร้าวให้ทั่วทานคู่กับน้ำตาลผสมงา

