



ปีที่ ๒๒ ฉบับที่ ๒
เมษายน - กันยายน
๒๕๖๓

Vol.22 No.2
Apr - Sep 2020

I

วารสารสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
The Journal of the Center for the Promotion of Arts and Culture, CMU

รมพยอม



กินอาหาร
ให้เป็นยา



ทองพระเจี๊ยะ

เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา
สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์
พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง
๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๓

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ
ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหารและบุคลากร
สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

บทบรรณาธิการ

ด้วยปัจจุบันปัญหาการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ทำให้ทุกคนเริ่มหันมาใส่ใจในสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะการดูแลสุขภาพตนเองสำหรับเรื่องอาหารการรับประทานในชีวิตประจำวัน ทางกองบรรณาธิการวารสารร่มพยอมปีที่ 22 ฉบับที่ 2 นี้ จึงได้จัดทำเนื้อหาเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านล้านนา ที่มีสรรพคุณเสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง อาทิ บทความเรื่องกินอาหารตามฤดูกาลล้านนา โดยนักเขียนรับเชิญคุณสุพรรณ ฉิมดี และยาดอกแคนา ดำรับอาหารล้านนา เขียนโดย สุนทร บุญมี ที่ทุกท่านสามารถลองนำไปทำเองได้ และสำหรับผู้ที่ต้องการเจริญอาหารแพทย์หญิงลลิตา ธีระสิริ ได้เขียนบทความเกี่ยวกับเข้ากินเข้าลำ อันเป็นภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษชาวล้านนาในการกินอาหารประเภทต่างๆ ให้เกิดความอร่อยยิ่งขึ้น

ทั้งนี้ยังมีบทความจากนักเขียนประจำเรื่อง คุ่มหลวงและคุ่มโนเชียงใหม่ที่ตั้งในแผนที่ร่วมสมัย โดย รองศาสตราจารย์สมโชติ อ่องสกุล และความเชื่อเกี่ยวกับประเพณีทานข้าวใหม่ ทานหลวงหิงไฟพระเจ้า โดยอาจารย์สนั่น ธรรมธิ รวมถึงบทความจาก พิพิธภัณฑสถานโบราณล้านนา มช. เขียนแนะนำพืชผัก และสมุนไพรในพิพิธภัณฑสถานโบราณล้านนา ล้วนเป็นพืชสมุนไพรหลากหลายชนิดที่ปลูกในสวนแปลงผักบนพื้นที่ภายในพิพิธภัณฑสถานฯ

ในนามบรรณาธิการบริหาร และกองบรรณาธิการ มีความยินดีแจ้งให้สมาชิกวารสารฯ ได้ทราบข่าวดีในการที่พิพิธภัณฑสถานโบราณล้านนา ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ได้รับรางวัลพิพิธภัณฑสถานและแหล่งเรียนรู้ดีเด่น ประจำปี 2563 (Museum Thailand Awards 2020) ประเภทพิพิธภัณฑสถานด้านสังคม ศิลปะและวัฒนธรรมดีเด่น ด้านการอนุรักษ์และสืบสาน จากสถาบันพิพิธภัณฑสถานการเรียนรู้แห่งชาติ (สพร.) เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2563 นับเป็นความภาคภูมิใจ และขอวิงวอนให้กำลังใจให้กับผู้ปฏิบัติงานในพิพิธภัณฑสถานฯ ทุกคน เพื่อการพัฒนาปรับปรุงพิพิธภัณฑสถานฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ อนุรักษ์ สืบสาน และยกระดับศักยภาพของพิพิธภัณฑสถานฯ ให้ดียิ่งๆ ขึ้นต่อไปในอนาคต

ท้ายนี้หวังเป็นอย่างยิ่งว่าสมาชิกวารสารฯ คงจะได้มีโอกาสนำสาระความรู้จากวารสารร่มพยอมฉบับนี้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อการกินอาหารให้เป็นยารักษาโรค และเสริมสร้างให้ร่างกายแข็งแรง มีภูมิคุ้มกัน ด้านเชื้อโรคต่างๆ และอยู่ได้อย่างปลอดภัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เสวตเศรณี)
ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
23 กันยายน 2563

วารสาร “ร่มพยอม” จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอความเคลื่อนไหวในแวดวงศิลปวัฒนธรรม หวังให้เป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ กำหนดออกราย 6 เดือน ติดต่อส่งข่าวสารได้ที่ <http://art-culture.cmu.ac.th> หรือ email: artculture.cmu@gmail.com หรือสำนักงานบรรณาธิการ ทัดคนคดหรือข้อคิดเห็นใดๆ ที่ปรากฏอยู่ในวารสารร่มพยอม เป็นความคิดเห็นอิสระของผู้เขียนแต่ละท่านมิใช่ทรัพย์สินของกองบรรณาธิการ หรือสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

คณะที่ปรึกษาทรงคุณวุฒิ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกชัย มหาเอก
นายจุลทัศน์ กิตินบุตร
นายนคร พงษ์น้อย
นายวิถี พานิชพันธ์

บรรณาธิการบริหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เสวตเศรณี

ผู้ช่วยบรรณาธิการบริหาร

รองศาสตราจารย์มานพ มานะแหม
ปัทมา จักขุรัตน์
สนั่น ธรรมธิ

กองบรรณาธิการ

ฐานันท์ เครือระยา
วนิดา เชื้อคำฟู
สันต์ทัศน์ เพ็ญจันทร์
ชนาภา คำวงศ์
รพีพรรณ ศรีทะ
กิตติพันธ์ ไชยชาติ
วาสนา ม่วงค์
นันทกานต์ ยอดแก้ว
ต่อพงษ์ เสมอใจ
สุทธธรรม โนบาง
ชุดิมา พรหมาวรรณ
ปริยาลักษณ์ ใจสัตย์
ปัญญา แก้วคำ
สนอง คำบุญปัน
จุฑามาศ ถนัดกิจ

นักเขียนประจำ

สมโชติ อ่องสกุล
สนั่น ธรรมธิ
ลลิตา ธีระสิริ
สุนทร บุญมี

นักเขียนรับเชิญ

สุพรรณ ฉิมดี

จัดส่งวารสาร

ปัญญา แก้วคำ
สนอง คำบุญปัน
จุฑามาศ ถนัดกิจ

ผู้จัดพิมพ์

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200
โทรศัพท์ 0-5394-3625
โทรสาร 0-5322-2680

ศิลปกรรมสิ่งพิมพ์

อุกฤษฏ์ วงศ์สัมพันธ์

พิมพ์ที่

FLUKE Graphic Design & Printing
email: fluke.th@gmail.com
โทรศัพท์ 0-80496-9946



ทรงพระเจริญ

เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา

๒๘ กรกฎาคม ๒๕๖๓

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ

ข้าพระพุทธเจ้า

คณะผู้บริหาร และบุคลากร

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา

๓ มิถุนายน ๒๕๖๓

ขอพระองค์ทรงพระเจริญ

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหารและบุคลากร

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สารบัญ

วารสารร่มพยอม
ปีที่ ๒๒ ฉบับที่ ๒
เมษายน – กันยายน ๒๕๖๓
ISSN 1689-2635



ภาพปก :
พืชผัก และวัตถุดิบในการ
ประกอบอาหารของล้านนา

ถ่ายภาพโดย :
ต่อพงษ์ เสมอใจ



1 กินอาหารตามฤดูกาลล้านนา
สุพรรณ ฉิมดี

5 คุ่มหลวงและคุ่มในเชียงใหม่ :
ที่ตั้งในแผนที่ร่วมสมัย
สมโชติ อ๋องสกุล

16 ประเพณีทานข้าวใหม่ – ทานหลวงไฟ
พระเจ้า
สนั่น ธรรมธิ

18 พืชผักและสมุนไพร
ในพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา
สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

22 กับเขากินเขาล่า
บุญ.ลลิตา ธีระสิริ

29 ยำดอกแคนา
สุนทร บุญมี

30 รางวัลภูมิแผ่นดินปันล้านนา
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปี พ.ศ. 2562

38 พิธีทำบุญวันคล้ายวันสถาปนา
สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และพิธีทำบุญ
เรือนผ้าไหมของแม่นายคำเที่ยง

40 พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา
สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้รับรางวัล
พิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้ดีเด่น
ประจำปี 2563
Museum Thailand Awards 2020

42 ข้าวประชาลัมพันธ์

กินอาหาร ตามฤดูกาลล้านนา

เรื่อง: สุพรรณ นิมิต

ภาพ: Spark U Lanna

คนเมืองใช้พืชผักท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหารพืชผักต่างๆ ล้วนมีคุณค่าทางด้านโภชนาการและคุณค่าทางยา เช่น กระเทียมแก้ความดัน พริกทำให้เจริญอาหาร อาหารจึงไม่ได้เป็นแค่สิ่งหล่อเลี้ยงทางร่างกายเท่านั้น แต่ยังเป็นยาที่ช่วยป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บได้อีกด้วย จึงมีคำกล่าวที่ว่า “โรงพยาบาลที่ดีที่สุดคือห้องครัว” ธรรมชาติได้สร้างสรรค์พืชผักที่สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้อย่างสมดุลตามธรรมชาติอยู่แล้วแต่มนุษย์กลับชอบเปลี่ยนแปลงธรรมชาติโดยใช้เทคโนโลยีที่ตนเองสร้างขึ้นใหม่ ปรับเปลี่ยนความสมดุลของธรรมชาติเพื่อตอบสนองความต้องการของตัวเองเป็นหลักพืชผักชนิดไหน ผู้คนนิยมรับประทานก็จะปรับเปลี่ยนพันธุ์กรรมใหม่ให้ผลิดอกออกผลได้ตลอดทุกฤดู ซึ่งการปลูกแบบนี้ต้องใช้สารเคมีเป็นจำนวนมากเพื่อที่จะได้ผลผลิตที่สวยงามและขายได้ราคาดี การกินพืชผักนอกฤดูจึงเป็นการกินอาหารที่มีแต่สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกายเรา ถึงแม้โลกจะเจริญก้าวหน้าไปอย่างไม่หยุดยั้งอาหารก็ยังเป็นสิ่งที่จำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ที่รับประทานอาหารวันละ 3 มื้อ อาหารมีทั้งคุณและโทษ การกินอาหารจึงมีการเรียนรู้ว่าควรกินอย่างไร กินแบบไหนถึงจะได้ประโยชน์หรือโทษแก่ร่างกาย กินอย่างไรจึงจะเกิด

การสมดุลแก่ร่างกาย กินน้อยเกินไปหรือกินมากเกินไปก็ไม่ได้มีประโยชน์สูงสุดต่อร่างกายเช่นกัน ทำอย่างไรเราจึงจะรู้ว่าร่างกายของเราต้องการอาหารแบบไหน

การกินอาหารตามฤดูกาลจึงเป็นสิ่งที่สามารถช่วยเราได้ การที่เรากินอาหารหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามฤดูจึงสามารถสร้างสมดุลให้เกิดกับร่างกายของเราได้ การกินอาหารซ้ำๆ กันอยู่บ่อยๆ จะทำให้ร่างกายของเรามีสารอาหารชนิดนั้นมากเกินไปจนความต้องการ ขับออกก็ไม่ได้เกิด การสะสมในร่างกายเกินความจำเป็นจึงเป็นสาเหตุของการเกิดโรคร้ายไข้เจ็บตามมา การรับประทานอาหารที่ดีคือการทานอาหารให้ครบหมวดหมู่ ครบทุกรสเพื่อให้เกิดความสมดุลยกเว้นเวลาเจ็บป่วยเท่านั้นที่เราสามารถเพิ่มหรือลดอาหารแต่ละชนิดและรสชาติได้มากน้อยตามความต้องการของร่างกายเราได้

ปัญหาที่เราพบในปัจจุบันนี้คือ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จักพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ตามธรรมชาติ บางคนแยกไม่ออกว่าพืชชนิดไหนทานได้พืชชนิดไหนมีพิษ พืชผักบางชนิดขาดหายไปจากตลาดเพราะไม่เป็นที่รู้จักและนิยมนาน เช่น จี๊ก ดอกนางແหลว ผักพ้อคำดีเมีย แม่ครัวรุ่นใหม่ไม่รู้ว่าจะเอาพืชผักเหล่านี้ไปทำเมนูอะไร ยิ่งผักที่มีรสขมอย่างเช่น ผักขี้กวาง ผักขี้เสียด (สีเสียด)

ผักฮ้วนหมู (กระทงหมาเป็นบ้า) ไม่เป็นที่นิยมของคนสมัยนี้ จึงเป็นสาเหตุของการหายไปของพืชผักที่ออกตามฤดูกาลที่คนรุ่นใหม่ไม่นิยมทาน

อีกปัญหาหนึ่งที่ทำให้วงจรอาหารของเราสั้นลง เพราะในปัจจุบันคนรุ่นใหม่ไม่นิยมทำอาหาร ชอบทานอาหารที่มีคนปรุงแต่งขึ้นแล้วส่งถึงบ้านเมนูอาหารก็จะแคบลงเหลือแต่อาหารที่หาทานง่ายทานที่ไหนก็ได้ เกิดการกินอาหารที่จำเจมีขายอยู่ในท้องตลาดอยู่ตลอดเวลา พืชผักที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติตามฤดูกาลจึงถูกลืม มีเพียงคนบางกลุ่มเท่านั้นที่ยังรู้จักแล้วเก็บมาทาน

รสชาติของอาหาร

รสเปรี้ยว เป็นรสที่ทำให้เกิดการ หด รัด ผิด จึงช่วยระงับเหื่อ ช่วยเสริมภูมิต้านทานไม่ให้เป็นหวัดง่าย เราจะหารสเปรี้ยวได้จากพืชผักตามฤดูกาลเช่น ยอดมะขาม ดอกมะขาม ยอดส้มป่อย

รสขม มีฤทธิ์เย็น เป็นรสที่ดับร้อน ขับชื้น ขับน้ำ อาหารที่มีรสขมจึงช่วยบำรุงหัวใจ ผักรสขมที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ผักขี้เหล็ก ผักฮ้วนหมู ผักขี้กวาง ผักขี้เสียด

รสหวาน เป็นรสที่ให้ความชุ่มชื้นแก่ร่างกาย บำรุงกำลัง บำรุงม้ามรสหวานที่ได้ตามธรรมชาติ เช่น อ้อย และผลไม้

รสเค็ม รสเค็มเป็นอาหารของไต ซึมซาบไปตามผิวหนัง ถ้ากินอย่างพอดีก็จะทำให้ไตทำงานได้ปกติ กินมากเกินไปก็เป็นโทษ รสเค็มจากธรรมชาติได้จากเกลือทะเล เกลือสินเธาว์

รสเผ็ด มีสรรพคุณในการขับลม ขับเหื่อ (การกินพริกควรกินพริกสีเขี้ยว พริกสีแดงจะทำให้เส้นเลือดฝอยแตกและเกิดการอักเสบ) กินอาหารที่มีรสเผ็ดสามารถป้องกันอาการหวัดได้

เมื่อเรารู้ถึงประโยชน์ของรสชาติของอาหารแล้วเราก็สามารถเลือกอาหารที่ร่างกายของเราต้องการได้ กินอย่างไรเราก็ได้อย่างนั้น

พืชผักตามฤดูกาลในล้านนามีมากมายให้เราได้เลือกทาน พืชผักพื้นบ้านมีคุณประโยชน์มากมายบางชนิดมีสรรพคุณทางยา รวมทั้งสมุนไพรพื้นถิ่นของล้านนาที่มีสรรพคุณทั้งในด้านโภชนาการและสรรพคุณทางยา เช่น จ๊กค่าน จ๊กค่านแดงเอามาทำยา จ๊กค่านขาวนิยมนำมาทำอาหารเพราะเนื้อมีรสเผ็ดเมื่อต้มสุกจะเปื่อยยุ่ยมีกลิ่น

หอม มะแขว่น มีกลิ่นหอมฉุนใช้ดับกลิ่นคาวในอาหาร ช่วยบำรุงหัวใจ บำรุงโลหิต ช่วยเจริญอาหาร

ช่วงรอยต่อของฤดูก็มีส่วนสำคัญอาจมีการแปรปรวนของสมดุลในร่างกายเราได้ถ้าร่างกายปรับตัวไม่ได้ก็จะเกิดการเจ็บไข้ได้ป่วย ดังนั้นเราควรปรับตัวให้เข้ากับฤดูกาลต่างๆสิ่งที่ง่ายที่สุดคือการรับประทานอาหารให้ถูกต้องตามฤดูกาล กินพืชผักสมุนไพรในท้องถิ่นเพื่อให้เกิดการสมดุลของร่างกาย

อาหารที่ควรกินในแต่ละฤดู

อาหารในฤดูร้อน

ในหน้าร้อนอุณหภูมิในร่างกายเราจะร้อนเราจึงไม่ควรทานอาหารที่มีรสร้อนหรือมันมากเกินไป ควรรับประทานอาหารที่มีรสเย็น รสขม รสเปรี้ยวและจืด พืชผักที่รับประทานไม่ต้องให้พลังงานมาก ทานผักที่มีฤทธิ์เย็น เช่น ตำลึงใบใหญ่นาง ผักหวานป่า แคนา ผักฮ้วนหมู ผักปลั่ง ผลไม้เช่น แตงโม สับปะรด ผลไม้รสเปรี้ยวอาหารที่จะแนะนำในหน้าร้อน



ดอกแคนา เป็นไม้ยืนต้นส่วนที่นิยมนำมาทำอาหารคือส่วนที่เป็นดอกซึ่งดอกแคนาจะออกดอกในช่วงเดือนพฤษภาคมดอกจะบานในช่วงกลางคืนพอตอนเช้าก็จะร่วงจากต้นถ้าเราจะเก็บมารับประทานต้องรีบเก็บในตอนเช้า เพราะดอกจะเหี่ยวเร็วมากคนนิยมนำมาลวกกับน้ำพริก ยาใส่พริกหอมกระเทียม หรือนำมาอั่ว (เหมือนทำไส้อั่วโดยนำเครื่องที่ปรุงใช้อ้วมายัดไว้ในดอกแล้วนำไปย่างให้หอม) แคนาจะมีรสขมเวลาจะนำมารับประทานต้องเอาเกสรที่อยู่ตรงกลางดอกออกให้หมด เพราะทำให้ขมมากการนำมาลวกแล้วล้างหลายๆ ครั้งจะช่วยลดความขมลงได้ ประโยชน์ของดอกแคนา แคนามีฤทธิ์เย็น ช่วยขับเสมหะ ขับปัสสาวะ



ผักฮ้วนหมู ส่วนที่นิยมนำมาปรุงอาหารคือ ดอก และยอดอ่อนเป็นผักที่มีฤทธิ์เย็น มีรสขม มีวิตามินซี สูงส่วนใหญ่คนนิยมนำมาแกงใส่ปลาแห้ง ลวกกินกับ น้ำพริก ตำมะม่วง ประโยชน์ของผักฮ้วนหมูทำให้เจริญอาหาร ดับความร้อนในร่างกาย



ผักหวานป่า เป็นผักที่คนส่วนใหญ่นิยมนำมา ปรุงปัจจุบันจึงมีความพยายามที่ทำให้ผักหวานป่าเป็นพืช เศรษฐกิจเพราะปลูกแล้วได้ราคาดี คนนิยมนำมาประปราน ผักหวานมีวิตามินซีสูง แคลเซียม ฟอสฟอรัส มีประโยชน์ ช่วยในการขับถ่ายให้เป็นปกติ ป้องกันโรคเหน็บชา ผัก หวานป่าเรานิยมนำมาแกงใส่ปลาแห้ง แกงใส่ไข่มดแดง

อาหารในฤดูฝน

ช่วงหน้าฝนในอากาศจะมีความชื้นสูงพืชผักตาม ฤดูกาลที่ควรนำมาปรุงเป็นอาหารควรเป็นพืชผักที่ให้ ความร้อนและความอบอุ่นแก่ร่างกาย ควรทานสมุนไพร ที่ช่วยขับลม ขับเหงื่อ และพืชผักสีเขียวที่ให้วิตามิน สูงเพื่อป้องกันไข้หวัด พืชผักในฤดูฝน เช่น มะริดไม้ (เพกา) ผักหนาม หัวปลี สมุนไพรที่ช่วยในการขับเหงื่อ ขับลม เช่นขิง ข่าตะไคร้ ใบโหระพา ใบแมงลัก ใบกระ เพรา อาหารในหน้าฝนจะมีความหลากหลาย เราจะ ได้ทานหน่อไม้ และเห็ดชนิดต่างๆ มากมาย ทั้งยังเป็น ฤดูทำนา ในนาก็จะมีผักจุ่มปลาที่เราเอามาขายได้ มีปูเอ มาทำน้ำปูเก็บไว้ทานได้ตลอดทั้งปี มีปลาที่เป็นอาหาร จำพวกโปรตีน เมื่อนำอาหารที่จะแนะนำในช่วงหน้าฝน อาทิ

จอกผักหนาม ผักหนามมักจะแทงยอดออกเยาะใน ช่วงฤดูฝน ผักหนามมีรสเผ็ดขม ประโยชน์ของผักหนาม แก้กุดเมื่อย ขับเสมหะ ขับปัสสาวะ แก้กุดท้อง ส่วน ที่นำมาทำเป็นอาหารคือยอดอ่อน ควรนำมาปรุงให้สุก ก่อนรับประทานไม่ควรทานดิบเพราะผักหนามมีสาร ไฮยาโนจินิกไกลโคไซด์ (cyanogenic.Glycosides) ซึ่ง สามารถเปลี่ยนเป็นไฮยาไนท์(สารพิษชนิดหนึ่ง) ที่มีพิษ ออกฤทธิ์ต่อระบบการไหลเวียนของเลือด นิยมนำมาจอบ ใส่มะขามกระดุกหมู ใส่ในแกงแค ลวกจิ้ม น้ำพริก

ผัดมะริดไม้ใส่หนาม มะริดไม้ (เพกา) มีฤทธิ์ร้อนมี ประโยชน์ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย ช่วยบำรุงสายตา มี วิตามินซีสูง หญิงมีครรภ์ไม่ควรรับประทานเพราะฤทธิ์ ร้อนของมะริดไม้ อาจทำให้แท้งบุตรได้ ส่วนที่นิยมนำมา ทำอาหารคือดอก และผักอ่อน วิธีเลือกผักมะริดไม้ควร เลือกผักที่โค้งงอได้ ก่อนนำมาปรุงเป็นอาหารควรนำผัก ไปเผาไฟแล้วขูดเปลือกออกให้หมด ส่วนดอกนิยมนำมา ลวกทานกับน้ำพริก

ยำผักปุมนกไล่ ปุมนกไล่ (ป็นนกไล่) เป็นวัชพืชเจริญ งอกงามดีในฤดูฝน ปัจจุบันมักไม่ค่อยมีคนนิยมนำมา เพราะคิดว่าเป็นวัชพืช แต่มีประโยชน์ทางยามากมาย เช่นช่วยต้านเชื้อจุลินทรีย์ แก้อักเสบ บำรุงเลือด ส่วนที่ใช้ มาทำอาหารคือยอดอ่อน เอามาลวกแล้วยำใส่เครื่องยามี พริก มะนาว หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ ถั่วเน่าแช่บ และหมู สับบางคนเอาลวกจิ้ม น้ำพริก ยอดอ่อนเอามาใส่แกงแค

อาหารในฤดูหนาว

ควรทานอาหารที่ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย อาหารที่มีรสขม รสเผ็ดร้อน รสเปรี้ยว ที่ช่วยขับเสมหะ รสขม แก้ไอ รสเผ็ดร้อนช่วยระบบไหลเวียนและขับเหงื่อ ช่วงรอยต่อระหว่างหน้าฝนไปหน้าหนาวเรามักจะเป็นหวัดบ่อย ควรทานแกงแค เพราะในแกงแคมีพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านมากมาย เช่น ใบชะพลูที่มีแคลเซียมและวิตามินซี ตาลึงมีเบต้าแคโรทีนช่วยป้องกันโรคหัวใจขาดเลือดและโรคมะเร็ง อาหารแนะนำในช่วงฤดูหนาว เช่น



แกงตูนไล่ปลา เป็นแกงที่ควรรสเหมาะสำหรับฤดูหนาวที่ได้ความเปรี้ยวจากมะนาว รสเผ็ดร้อนจากเครื่องแกง อีกทั้งตูนยังมีเนื้อที่ซึมซับรสจากน้ำแกงได้เป็นอย่างดี ส่วนที่นิยมนำมาแกงคือก้านของตูน นำมาลอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นแล้วขยำให้นิ่ม บางคนนิยมนานดิบกับส้มตำ ตูนประกอบไปด้วยเส้นใยแคลเซียมและฟอสฟอรัสและธาตุ เหล็ก

แกงมะค้อนก้อมไล่ปลาแห้ง มะค้อนก้อม (มะรุม) เป็นพืชที่นิยมทาน ทั้งใบ ดอก และฝัก ดอกและใบเอามาผัดใส่ไข่ ใส่ในแกงแค ฝักเอามาแกงส้ม แกงไล่ปลาแห้ง ประโยชน์ของมะค้อนก้อมฝักนำมาแกงช่วยลดอาการไข้ ใบนำมาต้มช่วยรักษาเลือดออกตามไรฟัน ดอกช่วยขับปัสสาวะ ฝักมะค้อนก้อมเวลานำมาแกงควรปอกเปลือกแข็งๆออกตัดเป็นท่อน แกงไล่ปลาแห้งใบชะพลู ชะอม มะเขือเทศ ถ้ามีดอกนางแลใส่ลงไปด้วยน้ำแกงจะมีรสหวาน

ยำปะแปบ ถั่วแปบหรือปะแปบ ส่วนใหญ่คนนิยมนำฝักอ่อนมาทำเป็นอาหารรับประทานแต่ถ้าฝักแก่

นิยมแกะเอาเมล็ดข้างในมาใส่ในแกงแค ประโยชน์ของมะแปบช่วยบำรุงร่างกาย บำรุงสายตา เรานำมะแปบมาต้มลวกเส้นใยด้านข้างออก หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ผสมกับเครื่องแกง มีพริกแห้ง หอม กระเทียม กะปิ หนุสับ คลุกเคล้ากัน นำลงไปผัดในกระทะ เวลาจะทานโรยด้วยกระเทียมเจียว แคบหนุสับ



อาหารที่มีอยู่ตามฤดูกาลในธรรมชาติมีอยู่มากมาย ถ้าเราสามารถนำมาทำอาหารรับประทานจะได้ประโยชน์ ได้คุณค่าทางอาหาร นอกจากนั้นเรายังสามารถมีแหล่งอาหารที่เราสร้างขึ้นเอง ปลูกเองเป็นพืชผักสวนครัว โดยเฉพาะสมุนไพรที่ใช้ประกอบในการทำอาหาร เช่น ชিং ข่า ตะไคร้ ใบโหระพา ใบกระเพรา ใบมะกรูด พืชผักที่เราปลูกขึ้นเองจะปลอดภัยจากสารเคมี ประหยัดเงิน และพร้อมทำทานได้ตลอดเวลา เราลองมาเริ่มต้นทำอาหารด้วยตนเองพึ่งพาตัวเอง ทานอาหารตามฤดูกาลให้เป็นยารักษาสุขภาพของเราดีกว่า



คุ้มหลวงและคุ้มในเชียงใหม่ : ที่ตั้งในแผนที่รวมสมัย

เรื่อง: สมโชติ อ่องสกุล



แผนที่เชียงใหม่ พ.ศ. 2413-2440 ที่มา สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร

คุ้ม² ในล้านนาหมายถึง ที่อยู่ของเจ้านายฝ่ายเหนือ คุ้มหลวงเป็นที่อยู่ของเจ้าหลวง แม่เจ้า หม่อมของเจ้าหลวง และครอบครัวผู้รับใช้ มีคนเป็นจำนวนมาก ร้อยอาศัยอยู่ มีพื้นที่เป็นบริเวณกว้างและมีอาคารหลายหลังเชื่อมต่อกัน โดยแบ่งพื้นที่ใช้สอยแบ่งเป็นสัดส่วน

เช่น ห้องเครื่องควา เครื่องหวาน โรงม้า โรงรถ โรงละคร และมีกลุ่มช่างฟ้อน กลุ่มจัดดอกไม้บายศรี กลุ่มทำเครื่องดนตรีที่อาจเป็นขอชนิดต่างๆ เป็นต้น โดยคุ้มหลวง และคุ้มถือเป็นแหล่งเรียนรู้สถาปัตยกรรมของชนชั้นปกครองในล้านนา

1 รศ.สมโชติ อ่องสกุล ที่มงานผู้จัดทำหนังสือภาพถ่ายฟิล์มกระจกเมืองเชียงใหม่โดยหลวงอนุสรา

2 ในบทความนี้ใช้ "คอ-คน" เนื่องจากสะกดตามอักษรล้านนา หากใช้ "คอ-ควาย" ล้านนาจะออกเสียง เป็น "กอ-โก"

จากแผนที่ร่วมสมัย คือ (1) แผนที่แสดงที่ตั้งบ้านเรือนในเวียงเชียงใหม่สมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์เป็นเจ้าหลวงเชียงใหม่ (พ.ศ. 2413-2440) มีชื่อเจ้าของคัมและบ้านเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ (2) แผนที่เมืองเชียงใหม่ของ James Mc Carhy ต่อมาเป็นพระวิภาควรรต เจ้ากรมแผนที่สยาม เขียนเมื่อ พ.ศ. 2443 (3) แผนที่ Chiangmai, Siam 1913 (4) แผนที่ City of Chiangmai, Siam (Showing PROPERTY held by American Presbyterian Mission 1923 (พ.ศ. 2466) และการสำรวจพื้นที่ในเวียงเชียงใหม่ร่วมกับเจ้าบุญศรี ณ เชียงใหม่ (พ่อตาของ ศ.ดร.อุดม รุ่งเรืองศรี) เมื่อต้นทศวรรษ 2540 พบว่ามีคัมหลวงและคัมต่างๆ แบ่งตามพื้นที่ที่ตั้งโดยถือกำแพงเวียงเชียงใหม่เป็นหลักดังนี้

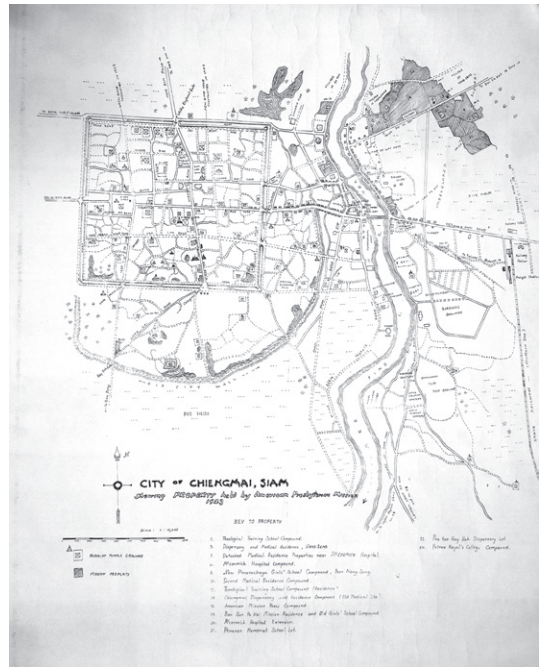
ก. คัมในเวียง

1. คัมหลวงกลางเวียง

เป็นคัมหลวงสมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 7 (พ.ศ. 2416-2440) อาคารคัมหลวงสมัยนั้นเป็นสถาปัตยกรรม “จีนปนลาว” โดยมีโรงละครอยู่ติดกับห้องอาหารซึ่งเป็นห้องโถงโล่งยาว ดังที่คาร์ล บอค (Carl Bock) ชาวอเมริกันได้มาเห็นเมื่อ พ.ศ. 2425

ที่ตั้งคัมหลวงด้านเหนือติดวัดนางเหลียว และคัมเจ้าสิงคำ (ทายาทเจ้าแก้วปราบเมื่อเฮอร์สององค์ 3 ของพระเจ้าอินทวิชยานนท์) ด้านใต้ติดวัดหมื่นคอง (อ่านว่าวัดหมื่นคอง) ด้านตะวันออกเป็นพื้นที่สวนของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ มีคัมของเจ้านานแก้วมหวางษ์อยู่ด้านเหนือของสวน ด้านตะวันตกหน้าคัมหลวงเป็นถนน

ด้านตะวันตกเฉียงเหนือของคัมหลวงกลางเวียงซึ่งอยู่อีกฟากของถนนหน้าคัมหลวงเป็นศาลาสนาม หมายถึงศาลาสนามหลวง (อ่านว่าเก้าสนามหลวง) ที่ทำงานบริเวณนั้น ซึ่งปัจจุบันคือบริเวณที่ตั้งวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ อันเป็นบริเวณที่ พ.ต.อ.ธงชัย ทิพยมณฑล ศิษย์เก่าคนหนึ่งของโรงเรียนยุพราชวิทยาลัยได้นำปืนใหญ่ในบริเวณดังกล่าวมาไว้ที่โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย ต่อมาโรงเรียนใช้ปืนใหญ่กระบอกนั้นทำเป็นฐานเสาธงดังที่เห็นกันในปัจจุบัน

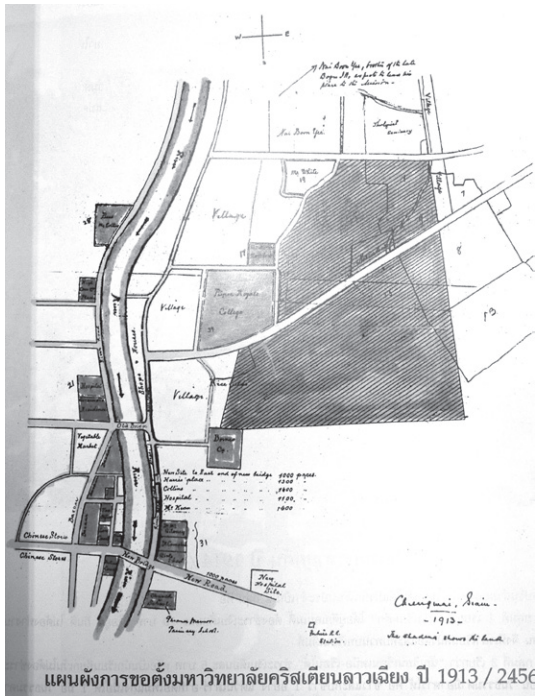


แผนที่เชียงใหม่ ค.ศ.1923 เขียนโดย American Presbyterian Mission ที่มา หอจดหมายเหตุ มหาวิทยาลัยพายัพ

ด้านตะวันตกของวัดหมื่นคอง (อ่านว่าวัดหมื่นคอง) ซึ่งเป็นที่ตั้งโรงละคร เป็นพื้นที่คัมเจ้าบัวทิพ (เป็นคนละคนกับเจ้าบัวทิพ ธิดาคนโตของเจ้าแก้วนริรัฐ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 9)

พื้นที่ทั้งหมดดังกล่าวคือ (1) พื้นที่คัมหลวงพระเจ้าอินทวิชยานนท์ (2) พื้นที่คัมเจ้าสิงคำ (3) พื้นที่คัมเจ้านานแก้วมหวางษ์ (4) พื้นที่คัมเจ้าบัวทิพ (5) พื้นที่วัดนางเหลียว (6) พื้นที่วัดหมื่นคอง (อ่านว่าวัดหมื่นคอง) (7) พื้นที่สวนของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ ปัจจุบันอยู่ในบริเวณโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย (ดู สมโชติ อ่องสกุล “พื้นที่ตั้งโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย” 2548 ขอขอบคุณอาจารย์สมชาย นพเจริญกุล (พ.ศ. 2481-2562) ผู้ประสานงานให้ผู้เขียนได้ใช้เอกสารของกรมที่ดิน)

ต่อมาวันที่ 8 ธันวาคม พ.ศ. 2464 เจ้าราชวงศ์ (เลาแก้ว ณ เชียงใหม่) ราชบุตรของเจ้าอินทวโรรสสุริยวงศ์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 8 (พ.ศ. 2444-2452) ได้ยกที่ดินส่วนเหนือของตึกยุพราช (เดิมเป็นคัมหลวง) เนื้อที่ 5 ไร่ 93 ตารางวา ให้เชื่อมต่อเป็นผืนเดียวกับพื้นที่ที่พระราชชายาเจ้าดารารัศมี (พ.ศ. 2416-2476) และเจ้าอินทวโรรสสุริยวงศ์ ได้ยกให้กับทางโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย



แผนที่เชียงใหม่ บริเวณสองฝั่งน้ำแม่ปิง
เมื่อ ค.ศ. 1913 เขียนโดย American Presbyterian Mission
ที่มา หอจดหมายเหตุ มหาวิทยาลัยพายัพ เพิ่มเติมสืงโดย โรงเรียน PRC

2. คຸ່ມในบริเวณพื้นที่ตั้งหอศิลปวัฒนธรรมปัจจุบัน ในแผนที่ (1) เป็นที่ตั้งของ 3 รายการใหญ่

(2.1) ด้านหน้าเป็นที่ตั้ง **คຸ່ມเจ้าสุริยະ** สมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์เป็นเจ้าหลวงเชียงใหม่มีเจ้าสุริยະ 2 คน คือ

(1) เจ้าน้อยสุริยະ หรือเจ้าน้อยสุริยวงษ์เมฆะ (ต่อมาคือเจ้าอินทวโรรสสุริยวงษ์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 8 (พ.ศ. 2444-2452) โอรสพระเจ้าอินทวิชยานนท์ และแม่เจ้ารินคำ (ธิดาเจ้าไชยลังกาพิศาลคุณ แห่งลำพูน) ประสูติเมื่อ พ.ศ. 2402 เมื่ออายุ 23 ปี ได้รับพระราชทานสัญญาบัตรเป็นเจ้าสุริยวงษ์ จางวาง และ พ.ศ. 2440 เป็นเจ้าอุปราช รั้งตำแหน่งเจ้าผู้ครองนคร จน 4 ปีต่อมาใน พ.ศ. 2444 ได้รับพระราชทานสัญญาบัตรเป็นเจ้าอินทวโรรสสุริยวงษ์ ดำรงหน้าที่สินครสุนทรทศลักษณ์ เกษตรา เจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ ครองได้ 12 ปี จน พ.ศ. 2452 พิราลัย ชนมาได้ 51 ปี (ดู วงศ์สักรัณ เชียงใหม่ (ผู้รวบรวม) บัญชีรายชื่อ และแผนผังกุ๋เจ้านายฝ่ายเหนือ 22 ตุลาคม 2541)

(2) เจ้าสุริยະ บุตรเจ้านานมawangศ์ กับเจ้าหญิงบุญนำ (ธิดาเจ้าหลวงเศรษฐีคำผั่น) เจ้านานมawangศ์เป็นโอรสคนที่ 3 ของพระเจ้ากาวิละ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 1 (พ.ศ. 2325-2358) เจ้าสุริยະคนนี้แต่งงานกับเจ้าสุวรรณ (ธิดาเจ้าน้อยมหาพรหม ผู้เป็นโอรสพระเจ้ามโหตรประเทศ) เจ้าสุริยະกับเจ้าสุวรรณ มีธิดาชื่อเจ้าทิพเกสร ต่อมาเป็นเจ้าจอมมารดาในรัชกาลที่ 5 กำเนิดพระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าดิถลักนพรัฐ กรมหมื่นสรศรีวิชัยนรบดี (พ.ศ. 2427-2455) (ดู เจ้าวงศ์สักรัณ เชียงใหม่ บรรณาธิการ ขัตติยานีศรีล้านนา เชียงใหม่ : มูลนิธิพระราชดำริอนุรักษ์ฝ่ายเหนือ 2547 หน้า 110 และ บัญชีรายชื่อและแผนผังกุ๋เจ้านายฝ่ายเหนือ 22 ตุลาคม 2541)

จากเอกสารของทนายทนายพระเจ้านันทวโรรสว่าที่ดินบริเวณที่ตั้งศาลากลางจังหวัดหลังเดิมหรือหอศิลปวัฒนธรรมปัจจุบันนั้น เจ้าอินทวโรรสฯ ทูลเกล้าฯ ถวายให้ทางราชการ ต่อมาเป็นโฉนดหมายเลขจังหวัด 43 หมายเลขกระทรวง 3324 โฉนดเลขที่ 4951 เลขที่ 29 เนื้อที่ 9 ไร่ 2 งาน 44 ตารางวา (ดู สวัสดิ์แสงไพจิตร (ผู้รวบรวม) หนังสือที่ระลึกงานทำบุญสตามวาร เจ้าแสงดาว ณ เชียงใหม่ 2517 หน้า 31-32) ดังนั้นคຸ່มหน้าอาคารศาลากลางจังหวัดหลังเดิมจึงน่าจะเป็นของน้อยสุริยະ โอรสพระเจ้าอินทวิชยานนท์ ซึ่งต่อมาเป็นเจ้าอินทวโรรส มากกว่าจะเป็นคຸ່มของเจ้าสุริยະ ผู้เป็นหลานของพระเจ้ากาวิละสายเจ้านานมawangศ์

(2.2) ด้านใต้ถัดมาเป็นพื้นที่ **คຸ່มเจ้าพัน**

ในบัญชีรายชื่อกุ๋เจ้านายที่วัดสวนดอกไม่ปรากฏชื่อเจ้าพันแต่ปรากฏชื่อ “เจ้าพร” เรียงลำดับต่อจากเจ้าน้อยสุริยະ จึงเป็นไปได้ว่าเจ้าของคຸ່มหลังที่ติดกับคຸ່มเจ้าสุริยະคือเจ้าพร (ดู บัญชีรายชื่อและแผนผังกุ๋เจ้านายฝ่ายเหนือ 22 ตุลาคม 2541)

(2.3) หลังคຸ່มทั้งสองเป็นช่วงระบว้าเป็น หอพระแก้วร้าง กินพื้นที่ครอบคลุมพื้นที่เจดีย์วัดสะตือเมืองติดกับพื้นที่หอพระแก้วร้างไปทางด้านใต้เป็นวัดอินทขิล ด้านหน้าคຸ່มเจ้าสุริยະและคຸ່มเจ้าพัน (เจ้าพร) เป็น ช่วงกลางเวียง เป็นพื้นที่โล่งขนาดใหญ่ในตัวเวียง



ภาพขยายบริเวณจุดที่ตั้งคุ้ม
จากแผนที่เชียงใหม่ พ.ศ. 2413-2440
ที่มา สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร



3. ศาลาสนามหรือที่ทำการเค้านามหลวง

ด้านตะวันตกของคุ้มหลวง (พื้นที่วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่) คาดว่าเป็นอาคารรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดใหญ่ แผนที่ (1) ระบุว่า เป็น ศาลาสนาม

ศาลาสนาม เป็นอาคารบนพื้นที่กว้างตั้งอยู่ริมถนนทางด้านตะวันตกเฉียงเหนือของคุ้มหลวง เป็นสถานที่ทำงานของเค้านามหลวง (อ่านว่าเก้านามหลวงหรือเก้านาม) เป็นทำงานของเจ้านายและข้าราชการพื้นเมืองจำนวน 32 ตำแหน่ง (ตำแหน่งเค้านามมีหลักฐานตั้งแต่สมัยพระเจ้าติโลกราชเป็นต้นมา) ส่วน “เจ้าชั้น 5 ใบ” คือเจ้าหลวง เจ้าอุปราช เจ้าราชบุตร เจ้าราชวงศ์และเจ้าบุรีรัตน์ ใช้คุ้มของแต่ละคนเป็นสถานที่บริหารราชการ

4. คุ้มเจ้าราชบุตร

ด้านทิศเหนือของศาลาสนาม เป็นพื้นที่คุ้มเจ้าราชบุตร (พระเจ้าอินทวิชยานนท์มีโอรส 6 คนคือ (1) เจ้าน้อยมหาวิน (2) เจ้าน้อยโทน (3) เจ้าแก้วปราบเมือง (4) เจ้าน้อยขัติยะ (5) เจ้าน้อยสุริยะ (6) เจ้าแก้ว ในที่นี้อาจเป็น (1) เจ้าน้อยขัติยะ หรือ (2) เจ้าแก้วปราบเมือง เพราะเจ้าน้อยสุริยะเป็นเจ้าอุปราช และเจ้าแก้วเป็นเจ้าราชภาคนิย เจ้าสุริยวงศ์ เจ้าราชวงศ์ เจ้าอุปราช

เจ้าน้อยขัติยะเคยดำรงตำแหน่งเจ้าราชบุตร และดำรงตำแหน่งเจ้าราชวงศ์ คนเมืองเรียกว่า “เจ้าราชวงศ์หัวล่อม” สมรสกับเจ้ากาบคำ พี่สาวเจ้าบุรีรัตน์ (หน่อคำ) (ดู ปราณี ศิริธร เพ็ชรลานนา เล่ม 1 พิมพ์ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2538 หน้า 103) แต่คุ้มของเจ้าน้อยขัติยะน่าจะอยู่บริเวณคุ้มเจ้าสิงคำด้านเหนือของคุ้มหลวง ต่อมาตกแก่เจ้าสิงคำลูกชายเจ้าน้อยขัติยะ

ส่วน เจ้าแก้วปราบเมืองเป็นโอรสของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ โดยหนังสือเจ้าหลวงเชียงใหม่ระบุว่า เป็นโอรสองค์ที่ 3 แม่คือเจ้าเทพ ณ ลำปาง (ดู วงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่ (บรรณาธิการ) เจ้าหลวงเชียงใหม่ 2539 หน้า 142 และ บัญชีรายชื่อและแผนผังภูมิจ้านายฝ่ายเหนือ 22 ตุลาคม 2541) แต่ ปราณี ศิริธร (พ.ศ. 2463-2540) ระบุว่าเจ้าแก้วปราบเมือง เป็นน้องชายเจ้าน้อยสุริยะที่เกิดจากเจ้าแมรินคำ (ปราณี ศิริธร เพ็ชรลานนา เล่ม 1 หน้า 103) ขณะที่พื้นที่ด้านเหนือระหว่างคุ้มเจ้าราชบุตรไปถึงวัดหัวข่วงเป็นพื้นที่ของ “เจ้าแก้ว” ทั้งสองฟากถนนที่ต่อมาเรียกถนนพระปกเกล้าฯ “เจ้าแก้ว” คนนี้คงเป็นเจ้าแก้วปราบเมือง มากกว่า เจ้าแก้วนวรรฐ

หากเชื่อตามหลักฐานปราณี ศิริธร (พ.ศ. 2463-2540) ที่ว่าเป็นน้องชาย เจ้าน้อยสุริยะที่เกิดจากเจ้าแมรินคำ “เจ้าแก้ว” คนนี้ก็ต้องเป็นเจ้าแก้วปราบเมือง เพราะพื้นที่ส่วนนั้นเดิมเคยเป็นคุ้ม ของแม่เจ้ารินคำกับ

เจ้าอินทนนท์ (ต่อมาคือพระเจ้าอินทวิชยานนท์) และคุ้มเจ้าแก้วปราบเมืองก็อาจอยู่บนพื้นที่นั้น

อย่างไรก็ตาม ต่อมาพื้นที่คุ้มเจ้าราชบุตรแห่งนี้คือพื้นที่ตั้ง คุ้มเจ้าบุรีรัตน์ (เจ้าแก้วมุงเมือง) (พ.ศ. 2411-2482) ลูกชายเจ้าดวงทิพย์ โดยเจ้าดวงทิพย์เป็นน้องชายของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ เจ้าบุรีรัตน์ (เจ้าแก้วมุงเมือง) สมรสกับเจ้าเรณูวรรณ ธิดาของเจ้าราชวงศ์ (ชมชื่น) กับเจ้ากรรมนิกร (ดู ปราณี ศิริธร เพ็ชรลานนา เล่ม 1 หน้า 158) ด้านหน้าอาคารมีตราประจำตระกูลติดไว้ เขียนศักราช พ.ศ. 2461

บริเวณคุ้มแห่งนี้เคยใช้เป็นที่ตั้งบริษัทยาสูบอังกฤษอเมริกัน จนถึง พ.ศ. 2484 ช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง บริษัทยาสูบอังกฤษอเมริกัน ได้โอนกิจการให้สำนักงานยาสูบเชียงใหม่ และต่อมาทายาทขายให้กระทรวงการคลัง ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม 2469 (ผู้เขียนนำ David Boggett อดีตอาจารย์มหาวิทยาลัยเกียวกะ ผู้สะสม Tobacco Card ไปชมอาคารหลังนี้เมื่อ 20 ต.ค. 2554)

5. คุ้มแม่เจ้าเรือนคำ และ 6. คุ้มเจ้าหนานมหายศ

ด้านตะวันตกของศาลาสนามเป็นพื้นที่คุ้มแม่เจ้าเรือนคำ และคุ้มเจ้าหนานมหายศ เจ้าหนานมหายศ บุตรเจ้ามหาวงศ์สายนายเรือน ต่อมาเป็นเจ้าทักษิณนิเกต (มหายศ) เสนาวัง ในคุ้มเจ้าทักษิณนิเกต (มหายศ) มี “คอก” ในคุ้ม ทำหน้าที่คุ้มขังนักโทษ สืบต่อจาก “คอก” ในคุ้มของเจ้าบุรีรัตน์ (หน่อเมือง) หลังจากเจ้าบุรีรัตน์ (หน่อเมือง) ถึงแก่กรรม โดยเจ้าทักษิณนิเกต (มหายศ) ทำหน้าที่เป็นพัสดิสมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์

7. คุ้มในบริเวณเวียงแก้ว

ด้านหลังของศาลาสนามเป็นพื้นที่แปลงใหญ่ที่สุดในเวียงเป็นพื้นที่ 3 แปลง เขียนรวมว่า เวียงแก้ว พื้นที่ใหญ่ทั้ง 3 แปลงในแผนที่ (1) เป็นไปได้ว่าเป็นที่ตั้งของคุ้มหลวงสมัยราชวงศ์มังราย และที่เป็นไปได้มากคือเป็นที่ตั้งคุ้มหลวงสมัยพระเจ้ากาวิละ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 1 (พ.ศ. 2325-2358) สมัยพญาธัมมลังกา เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 2 (พ.ศ. 2359-2364) และสมัยพญาคำฝั้น เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 3 (พ.ศ. 2366-2368) ทั้งสามสมัยใช้พื้นที่เวียงแก้วในพื้นที่ 3 แปลงที่ไม่ซ้อน

ทับกัน เป็นที่ตั้งคุ้มหลวง ครั้นสมัยพญาพุทธวงศ์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 4 (พ.ศ. 2368-2389) จึงย้ายที่ตั้งคุ้มหลวงไป ณ บริเวณหน้าวัดพระสิงห์

ต่อมา สมัยเจ้าอินทวโรรส เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 8 (พ.ศ. 2444-2452) ได้แบ่งพื้นที่เวียงแก้วเป็น 2 แปลง ให้งาน 3 อย่าง คือ

(1) พื้นที่เวียงแก้วด้านเหนือจัดทำเป็นสวนสัตว์ครึ่งหนึ่ง

(2) พื้นที่เวียงแก้วด้านเหนืออีกครั้ง ให้เป็นที่อยู่ข้าราชการ พะญาตี หลาน เหลน และเหล่าเสนา

(3) พื้นที่เวียงแก้วด้านใต้ ยกให้ทางราชการได้ใช้เป็นที่ตั้ง “คอก” หรือทัณฑสถานเชียงใหม่ กลายเป็นที่ราชพัสดุแผนกธารักษ์ แปลงที่ 1 หมายเลขจังหวัด 85 หมายเลขกระทรวง 4352 ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทิศเหนือ จดที่ราชพัสดุ แปลงหมายเลขที่ 5845-5846 ทิศใต้จดถนนหลวง ทิศตะวันออกจดที่ราชพัสดุ แปลงหมายเลขที่ 5847 และ 4353 ทิศตะวันตก จดถนนหลวง แปลงที่ 2 มีเนื้อที่ 9 ไร่ 1 งาน 58 ตารางวา หมายเลขจังหวัด 86 หมายเลขกระทรวง 4353 ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทิศเหนือ จดที่ราชพัสดุ แปลงหมายเลขที่ 5846 ทิศใต้จดที่ราชพัสดุ แปลงหมายเลขที่ 5847 ทิศตะวันออกจดที่ราชพัสดุ ทิศตะวันตกจดที่ราชพัสดุ แปลงหมายเลขที่ 4753 รวม มีเนื้อที่ 28 ไร่ 44 ตารางวา ต่อมาออกโฉนดรวมกับที่ดินราชพัสดุ แปลงหมายเลขที่ 1738 5844 5845 5846 5847 4352 (ดู หนังสือที่ระลึกงานทำบุญสัตมวาร เจ้าแสงดาว ณ เชียงใหม่ 2517 หน้า 31-32)

ต่อมามีการย้ายนักโทษชายออกไปอยู่ที่ทัณฑสถานชายแห่งใหม่ที่ศูนย์ราชการ ทางกรมราชทัณฑ์ใช้พื้นที่ดังกล่าวเป็นทัณฑสถานหญิง ต่อมาโดยมีแผนย้ายทัณฑสถานหญิงออกไปแทนทัณฑสถานชายหลังจากทัณฑสถานชายย้ายไปที่แห่งใหม่ที่อำเภอแม่แตง

ตั้งแต่ พ.ศ. 2559 สำนักโบราณคดีที่ 8 กรมศิลปากร ได้ขุดค้น และขุดแต่งทางโบราณคดีในบริเวณ “คอก” ได้พบหลักฐานทางโบราณคดีจำนวนมาก (ดู ภาพหลักฐานโบราณคดีที่พบใน สมโขติ อ่องสกุล เชียงใหม่ 60 นักขัตร์: อดีต ปัจจุบัน อนาคต เชียงใหม่ : สำนักงานพัฒนาพิงคนคร (องค์การมหาชน) 2559 หน้า 361-362)

8. คุ่มหลวง และ 9. คุ่มเจ้าบัวทิพ (คุ่มด้านตะวันออกของช่วงหลวงกลางเวียง)

บริเวณช่วงกลางเวียง ด้านตะวันตกเป็นบริเวณคุ่มเจ้าสุริยะ และคุ่มเจ้าพัน ด้านเหนือเป็น (8) คุ่มหลวง (9) คุ่มเจ้าบัวทิพ และ วัดหมื่นคอง

ด้านตะวันออกเป็นพื้นที่สวนของอ้ายใหญ่? ยาลา? อ้ายแก้ว และ (พระยาคำชาย?) (อักษรเห็นได้ไม่ชัด) ต่อมาในแผนที่ City of Chiangmai, Siam (Showing PROPERTY held by American Presbyterian Mission 1923 พื้นที่สวนแห่งนี้ เป็นที่ตั้งเรือนไม้ชั้นเดียว รายงานตรวจราชการของพระยาสุนทรเทพกิจจารักษ์ (ทอง จันทรางศุ) เมื่อ พ.ศ. 2465 ระบุว่าเคยใช้เป็นที่ตั้งศาลารัฐบาลมณฑลพายัพ หรือเค้านามหลวงระยะหนึ่งก่อนย้ายไปอาคารที่ปัจจุบันเป็นหอศิลปวัฒนธรรม ซึ่งสร้างเสร็จ พ.ศ. 2462 (ดู บันทึกทรายวันของครูใหญ่ โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย 30/3/2462)

หลังจากย้ายศาลารัฐบาลมณฑลไปอาคารหลังใหม่ ที่ในแผนที่ City of Chiangmai, Siam (ค.ศ.1923) เรียกว่า COURT BLD. แล้ว พื้นที่ส่วนหน้าของเรือนไม้ชั้นเดียวแห่งนี้ถูกใช้เป็นสำนักงานคลังมณฑล และพื้นที่ส่วนหลังใช้เป็นสโมสรเสือป่า (ดู พระยาสุนทรเทพกิจจารักษ์ (ทอง จันทรางศุ) ระยะทางไปมณฑลพายัพ พ.ศ. 2465 กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์โสภณพิพรรฒธนากร 2465 หน้า 38)

ปัญหาคือเรือนไม้สักชั้นเดียวหลังนี้เดิมเป็นของใคร เป็นเรือนไม้หลังเดียวกับที่ทางราชการต้องการใช้เป็นที่ทำการเค้านามหลวงแห่งใหม่หรือไม่ เอกสารรายงานตรวจราชการของพระยาสุนทรเทพกิจจารักษ์ (ทองจันทรางศุ) ระบุว่า เป็นคุ่มของเจ้าอินทวโรรส ต่อมาขายให้ทางราชการ ก่อนขายให้ทางราชการเจ้าอินทวโรรส ยกให้เจ้าราชวงศ์ (น้อยเลาแก้ว) ผู้เป็นทายาท (ดู ระยะทางไปมณฑลพายัพ พ.ศ.2465 กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์โสภณพิพรรฒธนากร 2465 หน้า 38)

เอกสารสายลูกหลานเจ้าราชวงศ์ (น้อยเลาแก้ว) ระบุว่า เจ้าอินทวโรรส เจ้าหลวงเชียงใหม่ยกให้ทางราชการแทนบ้านที่จ่ายเงินให้มิสหลุยส์ สองหมื่นรูเปีย โดยยืมบ้านหลังนี้ยกทูลเกล้าฯถวายให้เป็นที่ว่าการเมืองเชียงใหม่ เมื่อ รศ.118 (พ.ศ. 2442) (ดู หนังสือที่ระลึกงานทำบุญสถาวร เจ้าแสงดาว ณ เชียงใหม่ 2517 หน้า 27)

เรือนไม้หลังนี้จึงน่าจะเป็นคนละหลังกับเรือนไม้สักรูปสี่เหลี่ยมของเจ้าราชวงศ์ (น้อยเลาแก้ว) ที่ว่าจ้างมิสเตอร์หลุยส์ ที่ เลียวโนเวนส์ (Mister Louis) สร้างด้วยราคา 30,000 รูเปีย เจ้าอินทวโรรสสมัยเป็นเจ้าอุปราชได้จ่ายเงินไปแล้ว 20,000 รูเปีย (สองหมื่นรูเปีย)

จากเอกสารที่พบสรุปได้ว่า เรือนไม้หรือคุ่มของเจ้าราชวงศ์ (น้อยเลาแก้ว) มีอย่างน้อย 2 หลังคือ (1) หลังหนึ่งจ้างมิสเตอร์หลุยส์ ที่ เลียวโนเวนส์ (Mister Louis) (พ.ศ. 2397-2462) เป็นผู้สร้าง (2) หลังที่สองตั้งอยู่บนพื้นที่กลางเวียง ซึ่งหลังที่สองนี้ เจ้าอินทวโรรสเจ้าหลวงเชียงใหม่ยกให้ทางราชการแทนบ้านที่จ่ายเงินให้มิสหลุยส์ สองหมื่นรูเปีย โดยยืมบ้านหลังนี้ยกทูลเกล้าฯถวายให้เป็นที่ว่าการเมืองเชียงใหม่ เมื่อ รศ.118 (พ.ศ. 2442) (ดู หนังสือที่ระลึกงานทำบุญสถาวร เจ้าแสงดาว ณ เชียงใหม่ 2517 หน้า 27)

ทางราชการจึงได้เรือนไม้กลางเวียงของเจ้าราชวงศ์ (น้อยเลาแก้ว) เป็นที่ทำการเค้านามหลวงแห่งใหม่ โดยเรียกว่า ศาลารัฐบาลมณฑลพายัพ แทนที่เดิมที่อยู่ด้านตะวันตกเฉียงเหนือของคุ่มหลวงกลางเวียง ต่อมาเมื่อสร้างอาคารแบบตะวันตกบนพื้นที่ด้านหลังคุ่มเจ้าสุริยะ คุ่มเจ้าพัน (เจ้าพร) และหอพระแก้วร้าง ซึ่งเสร็จราว พ.ศ. 2462 ย้ายเค้านามหลวงไปอาคารแห่งใหม่ เรียกว่า ศาลารัฐบาลมณฑลพายัพ พื้นที่ส่วนหน้าของเรือนไม้แห่งนี้ถูกใช้เป็นสำนักงานคลังมณฑล และพื้นที่ส่วนหลังใช้เป็นสโมสรเสือป่า

อย่างไรก็ดี ในแผนที่ (2) ระบุว่าใน ค.ศ. 1923 (พ.ศ. 2466) City Hall อยู่ที่ถนนท่าแพตรงข้ามวัดอุทิศุดพม่า มุมสี่แยกทางขึ้นหัวเหล็ก (ในรูปที่มีขบวนแห่ครวทานผ่านบริเวณนี้ถ่ายโดยหลวงอนุสารสุนทรกิจ เห็นป้ายอาคาร City Hall เขียนว่าที่ว่าการแขวงเชียงใหม่ (ดู ภาพถ่ายฟิล์มกระจกเมืองเชียงใหม่ โดยหลวงอนุสารสุนทรกิจ เชียงใหม่ : บริษัทสุเทพ จำกัด 2562 หน้า 57)

ข้อมูลในแผนที่ (2) ยืนยันให้ทราบว่า ในสมัยรัชกาลที่ 5 และต้นรัชกาลที่ 6 นั้น ยังมีการแบ่งข้าราชการเป็น 2 กลุ่มคือ (1) กลุ่มเจ้านาย และข้าราชการพื้นเมืองทำงานกันที่เค้านามหลวงในกลางเวียง แต่ทางราชการเรียกว่าศาลารัฐบาลมณฑลพายัพ (2) กลุ่มข้าราชการจากส่วนกลางมีที่ทำงานอยู่ที่ City Hall และสำนักงานบริเวณ ริมแม่น้ำปิง ทั้งนี้แผนที่เมืองเชียงใหม่ร่วมสมัย

เช่น (1) แผนที่เมืองเชียงใหม่ของ James Mc Carhy ต่อมาเป็นพระวิภาควรรณ เจ้ากรมแผนที่สยาม เขียนเมื่อ พ.ศ. 2443 (2) Chiangmai, Siam 1913 (3) City of Chiangmai, Siam (Showing PROPERTY held by American Presbyterian Mission 1923 (พ.ศ. 2466) ต่างได้ระบุที่ตั้งหน่วยราชการส่วนกลาง และบ้านพักข้าหลวงริมแม่น้ำแม่ปิง (ดูแผนที่ 1-2-3 และ ระยะทาง ไปมณฑลพายัพ พ.ศ. 2465 กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์โสภณพิพรรฒธนากร 2465 หน้า 38)

10. คຸ່ມเจ้าบุรีรัตน์ (มหาอินทร์)

คຸ່มเจ้าบุรีรัตน์ (มหาอินทร์) เขียนว่า เจ้าหัวเมืองแก้ว ชื่อเต็มก็คือเจ้ารัตนหัวเมืองแก้ว หรือเจ้าบุรีรัตน์ ผู้ดำรงตำแหน่งนี้ในสมัยพระเจ้ากาวิละ คือพระญาคำฝั้น (ต่อมาเป็นเจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 3)

ตำแหน่งรัตนหัวเมืองแก้ว หรือเจ้าบุรีรัตน์ ในสมัยพระเจ้ากาวิละถือเป็นตำแหน่ง “วังหลัง” เหมือนสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ เมื่อสิ้นวังหลวง และวังหน้า ก็เป็นเวลา ที่วังหลังจะได้เป็นเจ้าหลวงตามธรรมเนียมรัตนโกสินทร์ ดังเช่น พญาคำฝั้น เจ้ารัตนหัวเมืองแก้วได้เป็นเจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 3 (พ.ศ. 2366-2368) เมื่อพี่ชายทั้งสอง คือพระเจ้ากาวิละ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 1 (พ.ศ. 2325-2358) และพญาธรรมลังกา เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 2 (พ.ศ. 2359-2364) สิ้นไป

เจ้าบุรีรัตน์ (มหาอินทร์) เป็นบุตรของเจ้าพิมพิศาล เจ้าอุปราชมืองเชียงใหม่ โอรสของเจ้าเศรษฐีคำฝั้น เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 3 เป็นบิดาของเจ้าอุตรการโกศล (เจ้าหนานแก้ววงศ์) เจ้าราชวงศ์ (ชมชื่น) เจ้าราชญาติเชียงใหม่ (เจ้าน้อยไชยวงศ์)

เจ้าบุรีรัตน์ (มหาอินทร์) มีบทบาทในการศึกหลายครั้ง เช่น ศึกเจ้าฟ้าโกหลั่นเมืองหมอกใหม่ และ ศึกพระยาปราบสงคราม เมื่อ พ.ศ. 2432 คຸ່มแห่งนี้มี “คอก” คຸ່มซึ่งขาวนาผู้เป็นนักโทษการเมืองสมัยกบฏพระยาปราบสงคราม (ดู สมโชติ อ๋องสกุล “คอกในคຸ່ม – คຸ່มในคอก” หนังสือพิมพ์พลเมืองเหนือ ปีที่ 2 ฉบับที่ 54 วันที่ 4-10 พฤศจิกายน 2545 หน้า 24-26)

บุตรคนหนึ่งของเจ้าบุรีรัตน์ (มหาอินทร์) คือเจ้าราชวงศ์ (ชมชื่น) สมรสกับเจ้ากรรมนิกรธิดาของเจ้าอุบลวรรณา (ธิดาคณีสองของพระเจ้ากาวิโรสุริยวงศ์) มี

ทายาทคือเจ้าเรณูวรรณา (สมรสกับเจ้าบุรีรัตน์ : เจ้าแก้วมุงเมือง) และเจ้ากาวิละวงศ์ ณ เชียงใหม่ (พ.ศ. 2440-2510) ประมาณ พ.ศ. 2460 เจ้าบุษบา ณ เชียงใหม่ ทายาทของเจ้าเรณูวรรณาชายคຸ່มบุรีรัตน์ (มหาอินทร์) ให้นางบัวผัน นิกรพันธ์ (ธิดาของพระนายกคุณากรหรือพญาสามล้านศิริราชโยธา (เมือง ทิพยมณฑล) ภริยาของนายชุ่มเฮง นิกรพันธ์ (ทายาทคนหนึ่งของหลวงนิกรจินิก : หมา แซ่ไค้ว) มารดาของนางสาวเรียงพันธ์ ทิพยมณฑล (ดูภาพหลวงนิกรจินิก และพระนายกคุณากรหรือพญาสามล้านศิริราชโยธา (เมือง ทิพยมณฑล) ในภาพถ่ายฟิล์มกระจกเมืองเชียงใหม่ โดยหลวงอนุสารสุนทรกิจ เชียงใหม่ : บริษัทสุเทพ จำกัด 2562 หน้า 192 และ 278)

พ.ศ. 2544 นางสาวเรียงพันธ์ ทิพยมณฑล หลานสาวของพระนายกคุณากร (เมือง ทิพยมณฑล) มอบคຸ່มบุรีรัตน์ (มหาอินทร์) ให้คณะสถาปัตยกรรมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ดู สมโชติ อ๋องสกุล เส้นทางจักรยานสู่แหล่งเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์ในเชียงใหม่ เล่ม 1 เชียงใหม่ : สำนักงานพัฒนาพิงคนคร (องค์การมหาชน) 2559 หน้า 260-263)

11. คຸ່มเจ้าบุรีรัตน์ (หน่อเมือง)

สถานที่ตั้งคຸ່มในปัจจุบัน อยู่ตรงข้ามกับวัดพ่อนสร้อย ประตูเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เดิมเป็นคຸ່มของเจ้าบุรีรัตน์ (เจ้าหน่อเมือง) ผู้พิพากษาประจำนครเชียงใหม่เคยใช้เป็นสถานที่พิพากษาคดีความ ปัจจุบันตัวอาคารยังคงสภาพเดิม อาคารด้านหน้าติดถนนปรับปรุงเป็นร้านค้า พื้นที่บางส่วนเคยใช้ประกอบกิจการสถานบริการน้ำมัน

12. คຸ່มราชสัมพันธ์วงศ์ (สิงห์แก้ว)

สถานที่ตั้งในปัจจุบัน คือ บ้านเลขที่ 141 ถนนราชภาคินัย ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ด้านหลังโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย

คຸ່มแห่งนี้เป็นของเจ้าราชสัมพันธ์วงศ์ (สิงห์แก้ว) สร้างขึ้นหลัง พ.ศ. 2447 ไม่กี่ปี คือ ในช่วงวัยเด็กของเจ้าดวงจันทร์และเจ้าบัวผัด ณ เชียงใหม่ ซึ่งเป็นธิดาของเจ้าราชสัมพันธ์วงศ์ (สิงห์แก้ว) และเจ้าแม่บุญปั้น ณ เชียงใหม่

ปัจจุบันคุ้มราชสัมพันธ์เป็นมรดกตกทอดมายังลูกหลานของเจ้าราชสัมพันธ์วงศ์ ได้อยู่อาศัยสภาพโดยทั่วไปของคุ้มยังเป็นสภาพเดิม ยกเว้นยุงข้าวที่เคยใช้เก็บข้าว ซึ่งได้เปลี่ยนไปใช้เป็นส่วนหนึ่งของที่พักอาศัย ทายาทเป็นอดีตผู้บริหารสถานศึกษาโรงเรียนวัดโนทัยพายัพ

13. คุ้มช้างเผือก

สถานที่ตั้งปัจจุบัน คือ เรือนไม้หลังบริษัทการบินไทย จำกัด ถนนพระปกเกล้า เดิมเป็นคุ้มของเจ้าอินทนนท์ (ต่อมาเป็นพระเจ้าอินทวิชยานนท์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 7) เมื่อสมรสกับแม่เจ้ารินคำธิดาเจ้าไชยลังกาพิศาลคุณ เจ้าหลวงลำพูน องค์ที่ 6 ต่อมาเจ้าน้อยสุริยะหรือเจ้าอุปราชสุริยะ (ต่อมาคือเจ้าอินทวโรรสสุริยวงศ์ เจ้าหลวงเชียงใหม่ องค์ที่ 8) รับมรดกจากพระเจ้าอินทวิชยานนท์ เจ้าหลวงเชียงใหม่ องค์ที่ 7 และตกเป็นของเจ้าราชบุตร (เจ้าเลาแก้ว) ราชบุตรของเจ้าอินทวโรรสสุริยวงศ์ เจ้าหลวงเชียงใหม่ องค์ที่ 8 ปัจจุบันตกเป็นของเอกชน

14. คุ้มเจ้าฟ้าเชียงตุง

สถานที่ตั้งปัจจุบัน คือ สถานที่ตั้งศาลาธรรมาภิบาลของกรมธนารักษ์ที่ถนนราชดำเนิน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เดิมเป็นคุ้มของเจ้าฟ้าพรหมลือ รัชทายาทแห่งเชียงตุงที่เกิดจากแม่นางเจ้าเมือง (อัครมเหสี) แม่เจ้าปทุมมามหาเทวี กับเจ้าทิพวรรณ ณ เชียงตุง (พ.ศ. 2446-2532) หลานสาวเจ้าบุญวาทย์วงศ์มานิต (พ.ศ. 2400-2465) เจ้าหลวงลำปางคนสุดท้าย

ชาวไทยยึดครองเชียงตุงได้ตั้งเป็นสหราชอาณาจักรไทยเดิมนั้น รัฐบาลไทยตั้งเจ้าฟ้าพรหมลือเป็นเจ้าฟ้าสิริสุวรรณราชยศพรหมลือ ครองสหราชอาณาจักรไทยเดิม เมื่อสิ้นสงครามโลกครั้งที่สอง ไทยต้องคืนเชียงตุงให้สหประชาชาติ เจ้าฟ้าพรหมลือและครอบครัวจึงเข้าพำนักที่เชียงใหม่จนพิราลัยใน พ.ศ. 2498

ต่อมาคุ้มหลังนี้ตกเป็นของจอมพลประภาส จารุเสถียร (พ.ศ. 2455-2540) อดีตผบ.ทบ.อดีตรองนายกรัฐมนตรี ฯลฯ ดังนั้นหลังเหตุการณ์ 14 ตุลาคม 2516

จอมพลประภาส จารุเสถียร ถูกยึดทรัพย์ คุ้มหลังนี้จึงถูกยึดทรัพย์ ตกอยู่ในการดูแลของกรมธนารักษ์ ปัจจุบันกรมธนารักษ์ปรับปรุงเป็นพิพิธภัณฑ์ของกรมธนารักษ์

นอกจากนี้ยังมี คุ้มในเวียงอีกหลายคุ้ม เช่น

15. คุ้มเจ้าอุปราช ปัจจุบันเป็น USIS

16. คุ้มเจ้าราชวงศ์ ปัจจุบันเป็น คุ้มแก้วพาลेष ถนนพระปกเกล้า

17. คุ้มเวียงบัว ปัจจุบันเป็นส่วนหนึ่ง ในบริเวณมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

18. คุ้มเจ้าพุทธวงศ์ ครังดำรงตำแหน่งเจ้าอุปราช ปัจจุบันเป็นอาคารพาณิชย์หน้าวัดพระสิงห์

19. คุ้มเจ้าราชภาคนิย (สมบัติเจ้าบัวทิพย์ ธิดาเจ้าแก้วนารัฐ) ปัจจุบันเป็นอาคารพาณิชย์หน้าวัดหัวขวง ประตู่ช้างเผือก

20. คุ้มเจ้าราชสัมพันธ์ (ธรรมลังกา) ปัจจุบันเป็นอาคารพาณิชย์เยื้องหน้าวัดบ้านปิง

21. คุ้มเจ้าจอมเมือง ปัจจุบันเป็นพื้นที่ว่างข้างสำนักงานกาชาดจังหวัดเชียงใหม่

22. คุ้มเจ้ามหาวัน บิดาของเจ้าจอมเมือง ปัจจุบันเป็นพื้นที่ตั้งสำนักงานทนายความ หน้าโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย

23. คุ้มเจ้าหนานสมมณุษย์ บิดา เจ้ากาบคำ ณ เชียงใหม่ (มารดาของเจ้าสุริยา อิศรางกูร)

24. คุ้มเจ้าคำตัน บริเวณสี่แยกกลางเวียง เป็นเส้นทางแห่พระศพระเจ้าอินทวิชยานนท์จากคุ้มหลวง (บริเวณโรงเรียนยุพราชวิทยาลัยปัจจุบัน) ผ่านคุ้มเจ้าคำตันเลี้ยวไปถนนหน้าวัดพระสิงห์ออกประตูแสนปุง (ดู ลำเนาไพรกรรมกรมพระเจ้าอินทวิชยานนท์ พระเจ้านครเชียงใหม่ รัช. 120)

ข. คุ่มที่ตั้งด้านนอกแนวกำแพงเมือง

1 คุ่มท่าเจดีย์แก้ว หรือ คุ่มเจดีย์งาม

สถานที่ตั้งปัจจุบัน คือ สถานกงสุลใหญ่อเมริกัน ประจำจังหวัดเชียงใหม่ ในแผนที่ (1) ระบุเป็นที่ดินของ ท้าวแสนลังกา พลตรีเจ้าแก้วนรรัฐเจ้าหลวงเชียงใหม่ องค์ที่ 9 (พ.ศ. 2452-2482) โปรดให้สร้างขึ้นเป็น อาคารคอนกรีตก่ออิฐทั้งหลังทรงยุโรป 2 ชั้น หลังคามุง กระเบื้องซีเมนต์ ศาลาขนาดใหญ่แบบกังจีน หันหน้า ออกแม่น้ำน้ำปิง เรียกว่าคุ่มเจดีย์งาม หรือคุ่มเจดีย์แก้ว เป็นตำแหน่งที่ประทับของพระราชชายาเจ้าดารารัศมี (พ.ศ. 2416-2476)

ต่อมาเจ้าแก้วนรรัฐโปรดฯ ให้สร้างเรือนหอให้ พระธิดาคือเจ้าหญิงศิริประกาย (พ.ศ. 2450-2481) ซึ่ง แต่งงานกับเจ้ากาวิละวงศ์ ณ เชียงใหม่ (พ.ศ. 2440-2510) มีลูก 3 คน คือเจ้าพงษ์กาวี ณ เชียงใหม่ เจ้าศิริ กาวี สิงหราช ณ อยู่ยง และเจ้ากอแก้วประกายกาวิล ณ เชียงใหม่ (พ.ศ. 2478-2548)

บั้นปลายชีวิต เจ้าแก้วนรรัฐเจ้าหลวงเชียงใหม่ประทับที่คุ่มแห่งนี้จน ถึงแก่พิราลัยเมื่อ 3 มิถุนายน 2482 ทายาทตั้งโกศบรรจุศพประดิษฐานที่ศาลาแก่งจัน

ตั้งแต่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2493 เป็นที่ตั้งสถานกงสุล ใหญ่สหรัฐอเมริกา มีนายโรเบิร์ต แอนเดอร์สัน เป็น หัวหน้าสถานกงสุลเชียงใหม่คนแรก (ดู เส้นด้ายอเมริกัน ในผืนผ้าล้านนา ความร่วมมือของอเมริกันในภาคเหนือ ประเทศไทย พ.ศ. 2410-2550 เชียงใหม่ : สถาน กงสุลใหญ่สหรัฐอเมริกาเชียงใหม่ พ.ศ. 2550 ขอขอบคุณ Beatrice Camp กงสุลใหญ่อเมริกันประจำเชียงใหม่ที่เปิดอาคารสถานกงสุลใหญ่สหรัฐอเมริกาเชียงใหม่ ให้ ชมรมจักรยานวันอาทิตย์เข้าชมก่อนย้าย)

2. คุ่มแจ้งหัวลินหรือคุ่มรินแก้ว

สถานที่ตั้งปัจจุบัน คือ ถนนห้วยแก้ว ข้างอุทยาน การค้ากาดสวนแก้ว คุ่มแห่งนี้ เจ้าแก้วนรรัฐเจ้าผู้หลวง เชียงใหม่ องค์ที่ 9 (พ.ศ. 2452-2482) โปรดฯ ให้สร้าง ให้เจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ (พ.ศ. 2447-2532) เป็น คุ่มที่พระราชชายาเจ้าดารารัศมีประทับในช่วงสุดท้าย ทรงสิ้นพระชนม์เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2476

ต้นปี พ.ศ. 2547 ทายาทของเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ (พ.ศ. 2447-2532) ขายให้เอกชน (นายสุธี มิน ชัยนันท์) พื้นที่ 5 ไร่ราคา 120 ล้านบาท เอกชนสร้าง อาคารสูงโอบล้อมคุ่ม แต่ไม่สามารถใช้สอยคุ่มได้ จึงให้ รื้อคุ่มรินแก้วในต้นปี พ.ศ. 2548 นำไม้ไปสร้างอาคาร เช่น หอไตรที่วัดร่องวัวแดง อ.สันกำแพง (ข้อมูลจาก พระครูวิมลญาณประยุต เจ้าอาวาสวัดร่องวัวแดง เมื่อ 2554) ปัจจุบันปรับปรุงพื้นที่เป็นอาคารสูง (ห้วยแก้ว เรสซิเดนซ์)

3. คุ่มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน

สถานที่ตั้งปัจจุบันริมแม่น้ำปิงฝั่งตะวันออก เป็น คุ่มที่พลตรีเจ้าแก้วนรรัฐฯ เจ้าหลวงเชียงใหม่โปรดฯ ให้สร้างให้พลตรีเจ้าราชบุตร (วงศ์ตะวัน ณ เชียงใหม่) (พ.ศ. 2429-2515) โอรสคนที่สามของพลตรีเจ้าแก้วนร รัฐฯ และแม่เจ้าจามรี (พ.ศ. 2403-2472)

พลตรีเจ้าราชบุตร (วงศ์ตะวัน ณ เชียงใหม่) (พ.ศ. 2429-2515) เป็นบิดาของเจ้าวงศ์จันทร์ คชเสนี (พ.ศ. 2450-2540) (มารดาคือเจ้าหญิงจันทร์ ณ เชียงใหม่) และเป็นบิดาของเจ้าพงศ์แก้ว ณ ลำพูน (พ.ศ. 2469-2534) และคุณหญิงเจ้าราชวิพันธุ์ สุจริตกุล (พ.ศ. 2470-2558) (มารดาคือ เจ้า ภัทธรา ณ ลำพูน)

ในอดีตชาวเชียงใหม่เรียกว่า "คุ่มหลายหน้า" หมายถึงอยู่ปากข้างโน้น คือริมฝั่งตะวันออก เป็นอาคาร คอนกรีต 2 ชั้นทรงยุโรป สร้างเสร็จเมื่อประมาณ พ.ศ. 2471 แม่เจ้าจามรี (พ.ศ. 2403-2472) มารดาได้มาพัก และถึงแก่อนิจกรรมที่คุ่มแห่งนี้เมื่อ 25 ก.ย. 2472

คุ่มแห่งนี้พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาล ที่ 9 (พ.ศ. 2470-2559) เสด็จเชียงใหม่ครั้งแรกเมื่อวันที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2501 และโปรดเกล้าฯ ให้ฉาย พระบรมฉายาลักษณ์ร่วมกับเจ้านายฝ่ายเหนือ ต่อ มาตกเป็นสมบัติของตระกูลบูรณพันธ์ เจ้าของบริษัท ป.เคมีอุปกรณ์การแพทย์ จำกัด นักธุรกิจจากกรุงเทพฯ เจ้าของใหม่มีวิสัยทัศน์ดีมาก บำรุงรักษาอาคารคุ่มไว้ แบบเดิม และอนุญาตให้ผู้สนใจเข้าชมได้ โดยสร้าง เรือนไม้หลังใหม่เป็นที่พักยามมาพักที่เชียงใหม่ (ขอบคุณ คุณวันทนี ทรัพย์สมบูรณ์ ผู้ประสานงานให้ชมรม จักรยานวันอาทิตย์เข้าชมคุ่มแห่งนี้ 2 ครั้งเมื่อ ธ.ค. 2560 และ ม.ค. 2563)

4. คัมเจ้าอินทนนท์

สถานที่ตั้งปัจจุบันคือบริเวณริมคูเมืองข้างวัดป่าเป้า เป็นคัมของเจ้าอินทนนท์ (พ.ศ. 2453-2535) โอรสคนที่ 3 ของเจ้าแก้ววรัญ (พ.ศ. 2405-2482) เจ้าหลวงเชียงใหม่ กับหม่อมบัวเขียว (พ.ศ. 2426-2489) เจ้าอินทนนท์ (พ.ศ. 2453-2535) ได้สมรสกับเจ้านางสุคนธา (พ.ศ. 2453-2546)ราชธิดาองค์ที่ 8 ของเจ้าฟ้ารัตนก้องแก้วอินทร์แถลง เจ้าหอคำแห่งนครเชียงใหม่

ในปี 2552 ทายาทเจ้าอินทนนท์-เจ้านางสุคนธา ได้ขายคัมเจ้าอินทนนท์ พื้นที่ 2 ไร่กว่า แก่นาย ดิสพล จันศิริ นักธุรกิจจากกรุงเทพฯ (ข้อมูลจากเจ้าวิไลวรรณ ณ เชียงใหม่ (พ.ศ. 2478-2560) ทายาท 2553)

5. คัมท่า

สถานที่ตั้งคัมในปัจจุบัน คือ เทศบาลนครเชียงใหม่ และสถานีดับเพลิง พระเจ้ากาวิโลรสสุริยวงศ์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 6 ประทานคัมนี้ให้พระธิดาคนโต คือเจ้าทิพเพชร หรือเทพไกรสร (พ.ศ.2383-2427) ใช้เป็นเรือนหอเมื่อครั้งอภิเษกกับเจ้าน้อยอินทนนท์ (พระเจ้าอินทวิชยานนท์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 7) เป็นคัมสำหรับให้ประชาชนได้รดน้ำคำหัวเจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 7 ในช่วงปีใหม่เมือง

ภายหลัง พระราชชายาเจ้าดารารัศมี (พ.ศ. 2416-2476) พระธิดาได้รับเป็นมรดก และต่อมา ได้ขายถวายหลวงให้ทางราชการสมัยรัชกาลที่ 6 จึงได้ใช้เป็นจวนสมุหเทศาภิบาลมณฑลพายัพและวังอุปราชมณฑลพายัพในสมัย ม.จ.บวรเดช กฤดากร (พ.ศ. 2420-2496) ซึ่งดำรงตำแหน่งอุปราชมณฑลพายัพ (พ.ศ. 2458-2469)

6. คัมหลวงสมัยเจ้าแก้ววรัญ

สถานที่ตั้งปัจจุบัน คือบริเวณตลาดนารัฐ ริมแม่น้ำปิง ประวัติของคัมแห่งนี้ คือเดิมเป็นบ้านของมิตซ่า หลุยส์ (Mister Louis) หรือหลุยส์ ที เลโอนเวนส์ สร้างด้วยไม้สักโดยหมอซีค (Dr. Marion Cheek) เป็นบ้านที่เจ้าอินทวโรสตั้งใจนำถวายทางราชการเป็นที่ว่าการเมือง โดยตกลงราคากับ Mister Louis ในราคา 30,000 รูเปีย แต่เจ้าอินทวโรสจ่ายให้เพียง 20,000 รูเปีย ที่เหลือ 10,000 รูเปีย ขอให้พระยาศรีสหเทพ (เส็ง) ปลัด

ทูลลงกระทรวงมหาดไทยนำเงินจากพระคลังหลวงมาจ่ายสมทบ

ต่อมาพระราชชายาเจ้าดารารัศมี (พ.ศ. 2416-2476) เห็นสมควรถวายพื้นที่คัมหลวงกลางเวียงให้ทางราชการใช้เป็นที่ว่าการเมือง ซึ่งเจ้าอินทวโรสฯ เห็นด้วย พื้นที่บ้านของมิตซ่า หลุยส์ (Mister Louis) จึงไม่ได้ถูกถวายในครั้งนั้น

ครั้นต่อมา เจ้าแก้ววรัญได้รับพระมหากรุณาธิคุณฯ เลื่อนเป็นเจ้าแก้ววรัญ เจ้าหลวงเชียงใหม่ องค์ที่ 9 (พ.ศ. 2452-2482) พระราชชายาเจ้าดารารัศมี จึงขอให้เจ้าแก้ววรัญจ่ายเงิน 20,000 รูเปีย ให้เจ้าน้อยเลาแก้วราชบุตรของเจ้าอินทวโรสฯ และยกพื้นที่คัมเรือนหอเจ้าแก้ววรัญฯ ที่ริมแม่น้ำปิง ตำบลป่าตัน (ที่ตั้งบ้านปลัดเทศบาล และรื้อเพื่อสร้างอาคารสูง 22.9 เมตร ใน พ.ศ. 2547) ให้กับทางราชการชดเชยเงินหลวงจำนวน 10,000 รูเปีย เจ้าแก้ววรัญฯ จึงนำครอบครัวเข้าใช้บ้าน Mister Louis เป็นคัมหลวง

ในบริเวณที่ตั้งคัมหลวงสมัยเจ้าแก้ววรัญฯ กว้างขวางมีศาลาหลังใหญ่ ใช้เป็นที่จ่ายเงินเดือนพวกข้าในคัม จ่ายเงินค่าต่อไม้สำหรับเจ้านาย และเป็นที่เรียนหนังสือของลูกหลานเจ้านาย ด้านทิศตะวันตกเป็นโรงละครคน ด้านหลังเป็นโรงเลี้ยงม้าประมาณ 30 ตัว มีโรงเทียมม้าหลายคัน มีโรงยาปลูกติดดิน เป็นโรงตำข้าวมีครกตำข้าว หรือมอตำข้าวเรียงกัน 6 ที่มียุ้งข้าว มีโรงเก็บเครื่องช่าง โรงช่าง เรือนผู้ดูแลข้าว และสัมภาระทั้งหมด เรือนแถวสำหรับพวกพิณพาทย์และเป็นที่เก็บเครื่องดนตรี เป็นที่ฝึกซ้อมดนตรี (ดู บันทึกจากความทรงจำของเจ้าวงศ์จันทร์ คชเสนี (พ.ศ. 2450-2540) อนุสรณ์งานพระราชเพลิงศพเจ้าวงศ์จันทร์ คชเสนี พ.ศ. 2540)

อาคารไม้สักหลังใหญ่ของคัมหลวงหันหน้าไปทางแม่น้ำปิง มี 2 ชั้น ชั้นล่างมีระเบียงไม้ลู่เป็นห้องรับแขก ภายในมีชุดรับแขกแบบหลุยส์ มีตู้โชว์ประดับด้วยเครื่องแก้ว เครื่องลายคราม เครื่องเบญจรงค์ สำหรับรับแขก เช่น พระบรมวงศานุวงศ์ ฯลฯ ด้านหลังห้องรับแขกเป็นห้องพักของครูหลวง บุญจุหลง ครูสอนละครคนและพ้องต่างๆ ถ้าจากห้องรับแขกเป็นห้องรับประทานอาหาร โต๊ะอาหารเป็นโต๊ะกลมขนาดใหญ่ มีเปียนโนตั้งอยู่ ถัดจากห้องรับประทานอาหารเป็นห้องโถงใช้เป็น

ซ่อมละคอนและพื่อนต่างๆ ด้านหน้าห้องโถงเป็นบันไดทางขึ้นชั้นบน ด้านหลังห้องโถงเป็นห้องพักของเจ้าจันทิมา ณ เชียงใหม่ ไกลๆ กันมีบันไดลงสู่ลานซีเมนต์ด้านหลังคุ่ม

ชั้นบน มีระเบียงล้อมรอบ ด้านซ้ายเป็นห้องนอนของนางสาวสมพันธ์ ดวงสิงห์ ด้านหลังสุดเป็นห้องน้ำตอกลางเป็นโถงใหญ่ใช้เป็นห้องรับแขก และเป็นที่นั่งนอนของญาติที่มาเยี่ยม เป็นที่ซึ่งเจ้าบัวทิพย์ใช้สำหรับรับแขก ถัดไปเป็นฉากกั้นจากนั้นเป็นห้องนอนของเจ้าบัวทิพย์ มีโต๊ะเครื่องแป้ง ห้องน้ำชั้นบนมีเครื่องสุขภัณฑ์เป็นสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ

เมื่อเจ้าแก้วนารัฐได้สร้างคุ่มเจดีย์แก้ว และคุ่มรินแก้วแล้วเสร็จจึงย้ายไปอยู่ที่คุ่มเจดีย์แก้ว และ คุ่มรินแก้ว โดยยกคุ่มหลวงแห่งนี้ให้แก่เจ้าบัวทิพย์ (พ.ศ. 2425-2504) ซึ่งเป็นธิดาที่เกิดจากแม่เจ้าจามรี (พ.ศ. 2403-2472)

หลังเจ้าแก้วนารัฐ พิราลัย ช่วงสงครามโลกใน พ.ศ. 2485 เจ้าบัวทิพย์ ณ เชียงใหม่ ประกาศขายคุ่มหลวงเนื้อที่ 4 ไร่ 3 งาน 47 ตารางวา มีเรือนไม้สักหลักใหญ่ 2 หลัง เรือนแถวบริวารและห้องแถว 14 ห้อง เดิมจะขายสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ฯ ไม่มีเงินพอ จึงให้เทศบาลนครเชียงใหม่เช่า จนถึง พ.ศ. 2491 มีผู้ประสงค์ซื้อ 2 รายคือ (1) นายชู โอสถาพันธ์ หรือ โอ้ว เชียงท่าง จินตจำว (คนทั่วไปเรียกเจ๊กโอ้ว) (2) นายโมตี ราม พ่อค้าผ้าชาวอินเดีย สุดท้ายตกเป็นของนายชู โอสถาพันธ์ พ.ศ. 2500 นายชูได้รื้อสิ่งปลูกสร้างของคุ่มนี้ทั้งหมด แล้วปลูกตึกแถวทำเป็นตลาดเรียกว่า “ตลาดนารัฐ” วันเปิดตลาดแห่งนี้คือวันที่ 12 สิงหาคม พ.ศ. 2500 มีผู้ประเบิดใส่ ทำให้นายชู โอสถาพันธ์ หรือ โอ้ว เชียงท่าง ผู้สร้างคุ่มหลวงถึงแก่ความตาย (ดู ภัทร ะ คาน “เจ้าหญิงบัวทิพย์ ณ เชียงใหม่กับการอนุรักษ์ฟื้นฟูงานศิลปกรรมเชียงใหม่” วชิราวุธานุสรณ์สาร ปีที่ 30 ฉบับที่ 3 ก.ค.2554 หน้า 90 และ100)

7. คุ่มเจ้าแก้วนารัฐฯ สร้างให้หม่อมแสด

สถานที่ตั้งปัจจุบันคือบ้านบวกรกหลวง บนถนนจากเชียงใหม่ไปสันกำแพง เจ้าแก้วนารัฐ เจ้าหลวงเชียงใหม่ (พ.ศ. 2452-2482) มีชายาคือ (1)แม่เจ้าจามรี (พ.ศ. 2403-2472) มีทายาทด้วยกัน 3 คน (2)

หม่อมเขียว(พ.ศ. 2426-2489) มีทายาทด้วยกัน 3 คน (3) หม่อมแสด ไม่มีทายาทด้วยกัน ในสมัยเจ้าแก้วนารัฐเป็นเจ้าหลวงเชียงใหม่ได้สร้างคุ่มเป็นอาคารคอนกรีต 2 ชั้นทรงยุโรป ให้ทายาท เช่น คุ่มวงศ์ตะวันตกให้พลตรีเจ้าราชบุตร (วงศ์ตะวันตก) (พ.ศ. 2429-2515) ทายาทเกิดจากแม่เจ้าจามรี (พ.ศ. 2403-2472) คุ่มรินแก้ว ให้เจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ (พ.ศ. 2447-2532) ทายาทเกิดจากหม่อมเขียว (พ.ศ. 2426-2489) เป็นต้น ต่อมาได้สร้างคุ่มอาคารคอนกรีต 2 ชั้นทรงยุโรป อีกหลังหนึ่งให้หม่อมแสด

8. คุ่มเจ้าเรือนคำ

(อ่านว่าคุ่มเจ้าเรือนคำ) อยู่ระหว่างริมน้ำแม่ช้างกับคุ่มเจดีย์งาม เป็นที่ดินของหนานพัก หนานจัน เจ้าบุญเป็ง นายแสง ในสมัยเจ้าอินทวโรรสสุริยวงศ์ เจ้าหลวงองค์ที่ 8 ได้ปรึกษากับขุนอุปการศิลปศาสตร์ ข้าหลวงธรรมการณชลพายัพ หาสถานที่ตั้งโรงเรียนสำหรับสตรีได้มอบหมายให้พันตรีเจ้าไชยสงคราม กรมการเมืองเชียงใหม่ติดต่อขอให้บริเวณคุ่มเจ้าเรือนคำ ถนนแม่ช้างจากเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันตก (พ.ศ. 2429-2515) เป็นที่ตั้งโรงเรียนสำหรับสตรี เปิดดำเนินการเมื่อ 25 มีนาคม (ปลายปี) รศ.125 (พ.ศ. 2449) นักเรียนรุ่นแรกมี 70 คน นางเซยเป็นครูใหญ่ (บันทึกของเจ้าพระยาวิชิตวงศ์วุฒิไกร (คลี สุทัศน์) เสนาบดีกระทรวงธรรมการกราบบังคมทูลสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชสยามมกุฎราชกุมาร ลงวันที่ 28 ตุลาคม รศ.126) เป็นจุดเริ่มต้นของโรงเรียนสตรีวิฒโนทัยพายัพ (ขอคุณโรงเรียนวิฒโนทัยพายัพสมัย ผอ.ปรานอม จัดกิจกรรมย้อนรอยอดีต ปันจักรยานไปที่บริเวณคุ่มแห่งนี้)

9. คุ่มเจ้าแก้วนารัฐที่ทุ่งเสี้ยว

อำเภอสันป่าตอง อยู่ทางเข้าวัดนารัฐ (ทุ่งเสี้ยว) ด้านซ้ายมือ ปัจจุบันเป็นสมบัติของตระกูลสนิทวงศ์

10. คุ่มเจ้าสบาย

ของพระราชชายาเจ้าดารารัศมี (พ.ศ. 2416-2476) ที่อำเภอแม่ริม ต่อมาตกเป็นสมบัติของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้มีการปรับปรุงเป็นพิพิธภัณฑ์พระตำหนักดาราภิรมย์ ตั้งแต่ต้นทศวรรษ 2540 เป็นต้นมา

ประเพณีทานข้าวใหม่ – ทานห่อหิงไฟพระเจ้า

เรื่อง: สนั่น ธรรมธิ ¹



ในช่วงปลายเมษายนถึงเดือนสิงหาคม ประมาณเดือน ธันวาคมถึงมกราคม ชาวล้านนามีประเพณีสำคัญประจำ เดือนในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ ของเดือน นั่นคือประเพณี “ทาน ข้าวใหม่ - หิงไฟพระเจ้า”

หลังฤดูการเก็บเกี่ยวข้าวในนาแล้ว ชาวนาต่าง นึกถึงคุณของ “*ผีปู่ผีย่า ผีฟ้าผีนน้ำ ผีค้ำดินดำ*” อันได้แก่ ผีบรรพบุรุษผู้บุกเบิกเนื้อไร่แดนนา ผีบนฟ้าที่ประทาน

สายฝน มีขุนน้ำประจำชลธารไหล ได้หล่อเลี้ยง ข้าวกล้าเติบโตงาม ผีดินผู้ค้ำหนุนมีคุณด้วยประทาน เนื้อดินอันอุดม ให้สมบุญพูนผลจนสำเร็จเป็นเมล็ด ข้าว จึงได้พากันจัดแบ่งข้าวเปลือกข้าวสารใส่กระทง พร้อมข้าวสุก อาหารคาวหวาน ขนม ผลไม้ หมาก พลุบุหรี ใส่กระบะบัตร์พลี แล้วประกอบพิธีเช่นสรวง บูชา

1 ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปวัฒนธรรม สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ต่อมาชาวล้านนาได้รับเอาพระพุทธศาสนามาเป็นศาสนาหลัก การบูชาคุณจึงนิยมทำบุญอุทิศตามคติความเชื่อทางพระพุทธศาสนา ส่วนหนึ่งของพืชผลธัญญาจึงถูกจัดไว้ให้สาบุงาพระรัตนตรัยด้วย ภายหลังพลังศรัทธาพระศาสนาเข้มขึ้นจึงจัดถวายพระรัตนตรัยเป็นหลักใหญ่ แต่ถึงอย่างไรก็ได้ทั้งคติเดิม กล่าวคือยังมีการทำบุญผ่านการ “ทานขันข้าว” คือถวายสำหรับอาหารอันมีข้าวใหม่เป็นหลัก อุทิศให้เจ้าแดนแผ่นนา เทวดาพระนางธรรณี เจ้าที่เจ้าแดนเจ้าแห่งเจ้าหน ตลอดจนญาติมิตรผู้ล่วงลับถ้วนหน้า

กล่าวถึงเฉพาะการทำบุญใหญ่ เรียกทั่วไปว่า “ทานข้าวใหม่” แต่ก็มีหลายท้องที่เรียกชื่อต่างกันไปได้แก่ ทานข้าวหล่อบาตร ทานข้าวล้านบาตร และทานดอยข้าว ซึ่งแต่ละชื่อเกิดจากอาการที่เห็น คือเริ่มต้นทางวัดจะจัดภาชนะรองรับส่วนใหญ่เป็นบาตร ชาวบ้านที่นำเมล็ดข้าวไปทำบุญจะ “หล่อ” คือเทเมล็ดข้าวลงในบาตร เมื่อเห็นอาการเช่นนี้จินตนาจึงเรียก “ทานข้าวหล่อบาตร” และเมื่อข้าวเต็มบาตรก็เทข้าวออกกองไว้แล้วหงายบาตรขึ้นรับใหม่จนข้าวเต็มและล้นออกจึงเรียก “ทานข้าวล้านบาตร” สุดท้ายหลายบาตรเข้า กองเมล็ดข้าวก็ใหญ่โตเหมือนภูเขา จึงเรียกว่า “ทานดอยข้าว” ซึ่งกองที่เป็นข้าวสารมองเห็นเป็นสีขาว เรียก “ดอยเงิน” ส่วนกองข้าวเปลือกเห็นเป็นสีเหลืองเรียก “ดอยคำ”

ลักษณะการทำบุญ นอกจากจะทำบุญด้วยผลผลิตซึ่งเป็นเมล็ดข้าวล้วนๆ แล้ว ยังมีการแปรสภาพข้าวถวาย เช่น นำข้าวไปนึ่งสุกแล้วปั้นปึ่งไฟเป็นข้าวจี หรือ

ใส่กระบอกไม้เผาไฟให้สุกเป็นข้าวหลามไปถวายพระ จึงมีคำเรียกติดปากอีกชื่อว่า “ทานข้าวจีข้าวหลาม” ส่วนการ “ทานขันข้าว” จะนึ่งข้าวใหม่ถวายพร้อมอาหารปรุงรสพิเศษและพืชผลตามฤดูกาลอีก ถั่ว งา หัวมัน เป็นต้น

อนึ่ง ในวันเดียวกัน มีประเพณีสำคัญอีกประเพณีหนึ่ง เรียกว่าประเพณี “ทานหลวงไฟพระเจ้า” จะมีการจัดเตรียม “หลวง” คือพินสำหรับเผาถวายเป็นพุทธบูชา โดยมีจุดมุ่งหมายให้ “พระเจ้า” หมายถึงพระพุทธเจ้าได้ “หิง” คือผิงให้เกิดไออุ่น ซึ่งเรื่องนี้เกิดจากความรู้สึกของคนคิดว่าในฤดูหนาวอากาศหนาวเย็น พระพุทธเจ้าก็คงจะหนาวเช่นกัน จึงเกิดกิจกรรมนี้ขึ้น สำหรับพินที่ใช้มักเป็นไม้ที่มีเนื้อสีขาว เช่น ไม้คนทาหรือชิงซี่ ไม้ตะคร้อ ไม้มะขาม เป็นต้น พินที่หาได้จะถูกตัดให้ยาวประมาณ ๑ วาของเจ้าภาพแล้วมัดรวมกันให้ได้ ๘๐ ท่อน เทาจำนวนพระชนมายุของพระพุทธเจ้า คือ ๘๐ พรรษา นอกจากนี้ อาจมีท่อนไม้ไผ่สัดใส่เข้าในกองไฟ เพื่อให้เกิดระเบิดเสียงดังตาม และพิธีกรรมนี้จะมีขึ้นในเช้ามือของวันนั้น

ประเพณีทานข้าวใหม่ก็ดี ประเพณีทานหลวงไฟพระเจ้าก็ดี เป็นประเพณีที่เหมาะสมกับวิถีชีวิตในสังคมเกษตร ซึ่งเป็นวิถีชีวิตของคนในอดีต ปัจจุบันแม้สังคมจะเปลี่ยนไป แต่ประเพณีดังกล่าวก็ยังคงหลงเหลืออยู่ เพราะหากมองดูกันแล้วจะเห็นได้ว่าเป็นประเพณีที่ส่งเสริมคุณธรรมขั้นสูงอันได้แก่ “กตัญญูกตเวทิตาธรรม” น้อมนำจิตใจให้อ่อนโยน เคารพและเทิดทูนคุณค่าของบุพพการีชน จึงถือเป็นสิ่งจรรโลงศีลธรรม อันจะนำผลให้คนในสังคมใช้ชีวิตอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข



พืชผัก และสมุนไพร ในพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา

เรื่อง: สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พืชผัก และสมุนไพร เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต เป็นได้ทั้งเครื่องเทศ เครื่องปรุง และยาสามัญประจำบ้านที่นำมาใช้ได้ทันที ในอดีตบ้านเรือนทุกหลังจะมีพื้นที่ว่างสำหรับปลูกพืชผักเหล่านี้ไว้ใช้กิน โดยไม่จำเป็นต้องหาซื้อในตลาด มักปลูกในจำนวนไม่มาก แต่ปลูกหลากหลายชนิด เช่น พริก ตีปัส ขิง ข่า ขมิ้น ตะไคร้ สะระแหน่ มะรุม ดอกแค เป็นต้น

พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนาได้จำลองสวนครัวข้างบ้าน โดยนำพืชผัก และสมุนไพรท้องถิ่นมาปลูกไว้ ให้ผู้มาเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์ได้รู้จัก ได้เข้าใจสภาพแวดล้อม ภูมิทัศน์รอบเรือนล้านนา ยกตัวอย่างเช่น



ข่า เป็นพืชที่นำมาใช้เป็นเครื่องปรุงอาหาร ใส่ในต้มข่า ต้มยำ โดยเฉพาะน้ำพริกแกงที่ใส่ข่าเป็นส่วนประกอบหลัก ช่วยในการดับกลิ่นคาวของเนื้อและปลา ในภาคเหนือใช้ข่าเป็นเครื่องปรุงของน้ำพริก และอาหารประเภทแกงเกือบทุกชนิด ส่วนดอกของต้นข่า ออกดอกในช่วงเดือนพฤษภาคม เป็นดอกที่สามารถกินเป็นผักสดได้ ซึ่งจะมีรสเผ็ดร้อน สามารถนำไปนึ่ง ต้ม จิ้มน้ำพริก ใส่แกงแคได้ ซึ่งโดยปกติแล้วเราจะใช้ประโยชน์จากต้นข่าได้ทุกส่วน และข่านั้นยังมีฤทธิ์ทางยา หากพุดถึงในส่วนของ “เหง้า” เหง้าแก่นั้น แก้ปวดท้อง จุกเสียด แน่นท้อง “ดอก” ใช้ทาแก้กลากเกลื้อน ผลช่วยย่อยอาหาร แก้กลิ้นเหียน อาเจียน

ตีปัส (ตีปัส) สามารถกินได้ทั้งใบและผล ใบและยอดอ่อนกินสดเป็นผักกับลาบ หรือน้ำพริก ส่วนผลนำไปตากแห้งให้รสเผ็ดร้อน จึงเป็นส่วนประกอบหนึ่งในการเข้ายาแผนโบราณ ช่วยย่อยและขับลมได้ดี ตีปัสมีสรรพคุณทางยา คือ เถา เป็นยาแก้ปวดฟัน แก้จุกเสียด ริดสีดวงทวาร ผล เป็นยาธาตุ ขับลมในลำไส้ แก้หืดหอบ และรากเป็นยาบำรุงธาตุ แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ และยังเป็นยาชูกำลังได้ด้วย (ข้อมูล: หนังสือชุดล้านนาคดี ล้านนาพฤกษาคติ, สันัน ธรรมธิ สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)



จะค่าน (สะค่าน)



ปากอก (มะกอกป่า)

จะค่าน (สะค่าน) เป็นไม้เถาขนาดกลาง มีข้อปล้อง เนื้อไม้สีขาวเป็นเส้นยาว เปลือกค่อนข้างอ่อน ใบเดี่ยวรูปไข่กลับใบพริกไทยแต่แคบกว่า ออกดอกคล้ายดอกพริกไทยหรือดอกตีนเป็ดส่วนของ ใบ ผล และเถา มีกลิ่นเฉพาะ ออกรสเผ็ดร้อน แก้ลมในท้องเสมหะและโลหิต ขับลมในลำไส้ แก้แน่นจุกเสียด แก้ธาตุพิการบำรุงธาตุขับลมในลำไส้ แก้จุกเสียด ชาวล้านนานิยมใส่เถาจะค่านที่หั่นเป็นชิ้น ใส่ในแกงขนุน

ปากอก (มะกอกป่า) เป็นต้นไม้ขนาดใหญ่ยอดอ่อนและใบมีรสเปรี้ยว ฝาดเล็กน้อย ใช้กินสดเป็นผักกับน้ำพริก และลาบ ผลสุกมีรสเปรี้ยวอมฝาดนิยมนำไปปรุงรสเปรี้ยวในส้มตำ และน้ำพริกปากอก หรือทำมะกอกทรงเครื่องปากอก มีสรรพคุณแก้เลือดออกตามไรฟัน และต้านอนุมูลอิสระเพราะมีวิตามินสูงแก้ดีพิการ ผล เปลือกใบ เป็นยาบำรุงธาตุ บำรุงสายตาแก้กระหายน้ำทำให้ชุ่มคอ และเลือดออกตามไรฟัน รากและเมล็ดใช้ทำยาได้ (ข้อมูลจาก สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ เล่ม 7)



บาลิดไม้ (บาลันไม้, ลันฟ้า, ผักเพกา)

บาลิดไม้ (บาลันไม้, ลันฟ้า, ผักเพกา) เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กเรียว สูง 4 - 12 เมตร ใบรูปไข่ ปลายแหลม ดอกออกตรงปลายยอด เป็นช่อที่มีขนาดใหญ่ ก้านช่อดอกยาว 1 - 2 เมตร จะบานพร้อมกันครั้งละ 2 - 3 ดอกเท่านั้นส่วนของบาลิดไม้ที่ใช้เป็นอาหาร ได้แก่ ผักอ่อน โดยนำไปเผาไฟให้ไหม้เกรียม และชุดผิวที่ไหม้ไฟออก หั่นแล้วใช้เป็นผักจิ้มน้ำพริก เช่น น้ำพริกปลา ลาบ หรือนำไปคั่ว โดยหั่นฝอยใช้ผัดร่วมกับหน่อไม้ จะมีรสขม ดอกบาลิดไม้มากินกับน้ำพริก ยำใส่ไข่ หรือนำไปใส่เครื่องปรุงแล้วห่อใบตองปิ้งไฟ เรียกแอ็บดอกบาลิดไม้ ส่วน “ลำต้น” ใช้ทำลาบวัวลาบควาย ซึ่งถ้าเป็นเนื้อที่ค้างคินจะช่วยให้อาเจียนจุกกัน ไม่ละ และช่วยชูรสอีกด้วยประโยชน์ทางสมุนไพร คือเปลือกต้นบาลิดไม้ที่มีรสฝาด เย็นและขมเล็กน้อย เป็นยาสมานแผล ดับพิษ ส่วน “ราก” ใช้เป็นยาบำรุงธาตุ ทำให้เกิดน้ำย่อยอาหาร “ผล” เป็นฝักรูปร่างแบนยาวคล้ายดาบ ปลายฝักเรียวแหลมห้อยลงบาลิดไม้ จะออก

ดอกเดือนมิถุนายน-ธันวาคม และออกผลเดือนสิงหาคม-กุมภาพันธ์ เป็นพืชที่มักพบในป่าผสมผลัดใบ ป่าแดง ป่าทุ่งและบริเวณไร่สวน (ข้อมูลจาก สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ เล่ม 11)

สะแล เป็นไม้เลื้อย ลำต้นสูง 5-10 เมตร ถ้าอยู่เดี่ยวๆ จะเป็นพุ่ม ถ้าอยู่กับไม้อื่นจะเลื้อยพันเป็นเถา เป็นไม้เนื้ออ่อนที่มีกิ่งก้านเหนียว รูปใบแบบไข่หรือรี ปลายใบแหลม ฐานใบกว้างรูปหัวใจ ขอบใบหยัก ผิวใบสากเนื้อใบหนาและเหนียว เป็นพืชที่มีดอกเพศผู้และเพศเมียอยู่คนละต้น ออกบริเวณกิ่ง ดอกเพศผู้เป็นช่อรูปร่างยาว มีดอกย่อยอัดกันแน่นอยู่ไม่มีกลีบดอก ช่อดอกเพศเมียจะมีรูปร่างค่อนข้างกลม มีดอกย่อยอัดกันแน่น มี



สะแล

ก้านเกสรเพศเมียชี้ยาวออกมายาว 1.0 -1.5 เซนติเมตร มีขนปกคลุม บริเวณดอกจะมียางสีขาว เวลาออกดอก ใบจะร่วงหมด ออกดอกเดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ ผลจะเป็นผลรวมมีลักษณะอ่อนนุ่ม เมล็ดมีรูปร่างกลม หรือกลมรีมีสีดำ ออกผลเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม มักพบสะสมขึ้นตามสวนและที่ใกล้แหล่งน้ำส่วนที่ใช้เป็นอาหาร คือ ผลอ่อน นิยมนำชนิดผลกลมมาเป็นผักแกง เรียก “แกงสะแล” แกงใส่ปลาอย่าง กระดุกหมูมีรสข่า และขมเล็กน้อย ประโยชน์อื่นๆ เช่น เปลือกและใบนำมาต้มอาบแก้บวม เนื่องจากโรคไตหรือโรคหัวใจพิการ และน้ำเหลืองเสีย เห็บขา เป็นต้น (ข้อมูล สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ เล่ม 13)

ก้อมก้อ (ก้อมก้อขาว, ผักแมงลัก) ก้อมก้อเป็นพืชล้มลุกขนาดเล็ก ลำต้นเป็นเหลี่ยม กิ่งก้านสีเขียวอมขาว มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ใบเดี่ยวเรียงตรงข้ามสลับตั้งฉาก ปลายใบแหลม ขอบใบจักฟันเลื่อย ดอกเป็นช่อออกที่ปลายยอด เมล็ดสีดำคล้ายเมล็ดงา เมื่อแก่จะพองตัว ชอบดินร่วนระบายน้ำดี แสงแดดจัด ใช้เป็นเครื่องเทศในอาหาร เช่น แกงยอดบ่าน้ำแก้ว(แกงยอดผักทอง) แกงยอดมันแกว ห่อหมกหมูหรือกินเป็นผักสดกับน้ำพริก ลาบ ยำหน่อไม้ แกงหน่อไม้ และตำมะเขือยาว หรือกินกับขนมจีนน้ำยา ช่วยให้เจริญอาหารและดับกลิ่นคาวก้อมก้อมีสรรพคุณเป็นสมุนไพรพื้นบ้าน เมล็ดเป็น



ก้อมก้อ (ก้อมก้อขาว, ผักแมงลัก)



ผักคาวตอง (ผักคาวทอง)

ยาระบาย ช่วยขับพิษในลำไส้ แต่หากกินมากจะทำให้ท้องอืดได้ เนื่องจากเมล็ดจะพองตัวเมื่อได้รับความชื้น (ข้อมูลจาก เว็บไซต์ <https://hrdi.or.th/สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง> (องค์การมหาชน))

ผักคาวตอง (ผักคาวทอง) เป็นพืชล้มลุก เลื้อยอยู่ตามผิวดิน มีกลิ่นค่อนข้างฉุน โดยเฉพาะใบและยอดอ่อน ลำต้นมีข้อปล้องชัดเจน ใบเดี่ยวเรียงสลับ รูปหัวใจ ปลายใบเรียวแหลม ขอบใบเรียบ ดอกเป็นช่อออกที่ปลายยอด ชอบขึ้นบริเวณที่มีความชุ่มชื้น แสงแดดรำไร มีถิ่นที่อยู่มากในภาคเหนือของประเทศไทย และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บ้างก็นำมาทำส้าผัก หรือเป็นส่วนประกอบของอาหารอื่นๆ เช่น แกงบอนและแกงข้าวคั่ว ผักคาวตองเป็นยาสมุนไพรแก้โรคเบาหวานและโรคภูมิแพ้ ทั้งยังใช้ในการรักษาโรคที่เกี่ยวกับผิวหนัง แผลสดกัดต่อย ปอกแก้ฝี และขับปัสสาวะ เป็นต้น โดยนิยมกินทั้งใบ ลำต้น และราก (ข้อมูลจาก เว็บไซต์ <https://hrdi.or.th/สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง> (องค์การมหาชน))

กับเข้ากินเข้าลำ

เรื่อง: พญ.ลลิตา ชีระศิริ ¹

“กับเข้ากินเข้าลำ” เป็นภาษาล้านนา แปลว่า อาหารเพื่อความเจริญอาหาร

ชีวิตคนเราไม่มีอะไรมากไปกว่าการ กิน นอน ชีเยี่ยว

ถ้ากินไม่ได้ นอนไม่หลับ อุจจาระไม่ออก ปัสสาวะไม่คล่อง นั้นย่อมทำให้ระทมทุกข์ หาคความสบายเนื้อตัวไม่ได้ ดังนั้นคนโบราณจึงมีสมุนไพรรสชาติ ที่จะทำให้อาการหลักๆ ทั้งหมดนี้บรรเทาลง

จะเห็นว่าสมุนไพรรสชาติ ในชีวิตประจำวัน ไม่มีเรื่องของคอเลสเตอรอลสูง เบาหวาน ความดันเลือดสูงมาให้กังวลแต่อย่างใด

จะเห็นได้ว่า ในทั้งสี่อาการนี้ เรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ที่สุด เพราะเขายกเอาเรื่องกินน้ำหนัมาก่อน ยิ่งเป็นเด็กเล็กที่ไม่ยอมกินข้าว น้ำหนักไม่ขึ้น ผู้สูงวัยที่บ้านกินอาหารไม่อร่อย น้ำหนักลดเอาๆ นั่นคือความกังวลขั้นพื้นฐานของชาวบ้านทีเดียว

แต่ก่อนคนไทยก็ใช้แนวคิด “กินอย่างไร ร่างกายเป็นอย่างนั้น” แบบฝรั่งเช่นกัน เราจึงพิถีพิถันเรื่องของการกิน เรื่องของอาหารที่ใช้กินแก่กัน เครื่องครัวในเรื่องของอาหารขับลมช่วยย่อย ประเภทสมุนไพรรสร้อน ข่า ตะไคร้ ผักไผ่ ใบคาตองๆ อีกทั้งยาโบราณก็เป็นประเภทขับลม ช่วยย่อย ยาแก้กินผิด ในล้านนาของเรามี “ยาแก้” ที่ต้องมีติดบ้านไม่ขาด ถือเป็นยาประจำบ้านเลยทีเดียว

ถ้าเด็กไม่กินข้าว ลองคิดถึงเรื่องภูมิแพ้

ปัญหาโลกแตกในบ้านคือเด็กทารก ถึงอายุก่อนวัยเรียน เมื่อหย่านมแล้วมักไม่ยอมกินข้าว ปัญหานี้พบบ่อยมากในปัจจุบัน

แล้วจะแก้อย่างไรดี

1. ก่อนอื่น ถ้าเด็กไม่กินข้าว ลองสำรวจดูว่า เด็กเป็นโรคภูมิแพ้หรือไม่

โรคภูมิแพ้ โดยแท้แล้วเนื้อเยื่อในร่างกายที่อักเสบ บวม ไม่ได้เกิดในจมูก และทางเดินหายใจ ที่เราเรียกว่าภูมิแพ้ทางอากาศ หรือเกิดกับผิวหนังเป็นผื่นแพ้ ลมพิษ เท่านั้น หากในลำไส้ก็จะบวมด้วย

ทุกวันนี้เรามีทฤษฎี “ลำไส้รั่ว” เกิดจากการแพ้ อาหาร เช่นนมวัวและผลิตภัณฑ์จากนมวัว ถั่วลิสง ช็อกโกแลต เป็นต้น เมื่อกินเข้าไปจะทำให้ลำไส้บวม การย่อยและการดูดซึมสารอาหารไม่ดี เมื่อเด็กกินนมหรืออาหารเข้าไป ถึงแม้ว่าจะเป็นอาหารกลุ่มที่ไม่แพ้ จะทำให้แน่นอึดอัด และไม่ยอมกินข้าว

วิธีแก้คือ

งดนมและผลิตภัณฑ์จากนม

ให้กินพรีไบโอติกส์ ซึ่งเป็นอาหารเลี้ยงแบคทีเรียตัวดีเช่นบีโตะแบคทีเรีย แลคโตบาซิลไลในลำไส้ จะทำให้สุขภาพลำไส้ดีขึ้น ยุบบวม และหายจากอาการลำไส้รั่ว

พรีไบโอติกส์ที่มีในท้องตลาด เช่น อินนูลิน และฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ หรือ FOS

ส่วนพรีไบโอติกส์จากธรรมชาติ หาได้ใน ถั่วลิสง น้ำว่าเผือก มัน แขนงตะวัน และแก้วมังกร เป็นต้น

ดังนั้นจะเห็นได้ว่า ในสมัยโบราณ ก่อนที่เราจะเลี้ยงเด็กด้วยนมวัว ย่ายายจะป้อนข้าวกับกล้วยสุกแบบอม ให้เด็กที่หย่านมกิน ให้ทั้งพลังงาน เลี้ยงทั้งแบคทีเรียตัวดีที่มีประโยชน์ในลำไส้ ทำให้สุขภาพลำไส้ดี

2. เด็กกินยาแก้แพ้หรือไม่

ยารักษาภูมิแพ้ส่วนหนึ่งกดอาการอยากอาหาร ทำให้เด็กเบื่ออาหารและกินยาก เมื่อเด็กกินยาก พ่อแม่ก็จะบังคับให้กินนม ซึ่งทำให้เกิดอาการแพ้มากขึ้น

1 ผู้อำนวยการศูนย์ธรรมชาติบำบัดบวรวิเวียงพิงค์

เด็กที่ไม่กินข้าว ส่วนหนึ่งก็มักจะวนเวียนอยู่กับ ปัญหาข้างต้นคือ ไม่กินข้าว – กินนม – ไม่กินข้าวทำ ให้ เด็กตัวเล็ก ไม่โต และที่สำคัญพ่อแม่เป็นกังวล

วิธีแก้คือ

หาสาเหตุของอาการแพ้ งดนมวัวและผลิตภัณฑ์ จากนม งดยาแก้แพ้ ส่วนมากเด็กจะกินข้าวได้เองภายใน 1-2 สัปดาห์

3. ถ้าเด็กกินข้าวยากโดยไม่มีสาเหตุข้างต้น

คำแนะนำคือ “ไม่กินอย่ากิน” ต้องใจแข็งและต้อง อาศัยความร่วมมือของคนทั้งบ้าน อย่าให้กินนม หรือกินขนม เมื่อถึงมือถัดไปเด็กจะหิวและกินชดเชยได้ เอง หรือเมื่อเด็กต้องไปโรงเรียน พบเพื่อน ๆ ชีวิตมีระบบ มากขึ้น เติบโตขึ้น ส่วนมากมักจะยอมกินข้าวเองในที่สุด ผู้ใหญ่ไม่กินข้าว อาจจะไม่สบาย

คนที่โตเต็มที่แล้วมีเหมือนกันที่มีอาการเบื่ออาหาร กินข้าวแล้วไม่รู้สึกหิว

ใครก็ตามที่มีอาการกินข้าวไม่ลง ให้สงสัยว่า ถ้าไม่ ป่วยทางกายก็ป่วยทางใจ เป็นโรคอะไรเรื้อรังและกินยา ที่กดการอยากอาหารหรือไม่ ถ้าสงสัยควรไปคุยกับหมอ คนรักษาปรับเปลี่ยนยาเสีย

อย่าหยาหยใจเรื้อรังอาหารมากินเอง และต้องหลีกเลี่ยง ยาที่มีส่วนผสมของสตีรอยด์ที่ทำให้กินข้าวได้ เพราะจะ ทำให้อ้วนดู กระจุกๆ ภูมิคุ้มกันลด ติดเชื้อง่าย และ โรคประจำตัวกำเริบ

โรคทางกายที่มักจะทำให้กินข้าวไม่ได้ ผอมลง เช่น โรคกระเพาะอักเสบทุกชนิด โรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร ลำไส้แปรปรวน โรคเบาหวาน โรคไต วัณโรค โรคติดเชื้อเรื้อรัง ไทรอยด์เป็นพิษ โรคภูมิคุ้มกันทำลายตัวเอง บูลิเมีย เป็นต้น

หากสงสัยก็ไปหาหมอตรวจร่างกาย ตรวจเลือด และเอกซเรย์เสียเพื่อหาโรคพื้นฐานที่ทำให้กินข้าวไม่ ได้ อย่างนี้จนใจ เพราะส่วนมากโรคเรื้อรังเหล่านี้หาก เป็นในระยะต้น ได้รับการรักษาที่ถูกต้อง อาการกินข้าว ไม่ได้ก็จะหายไปเอง

ส่วนโรคทางใจนั้นก็ทำให้ไม่อยากอาหารได้เช่น กัน อาการเครียดจัด อาการซึมเศร้า ความคิดหมกมุ่น ความกังวลที่มากเกินไป จะมีส่วนทำให้ระบบประสาท อัตโนมิติแปรปรวน ระบบต่อมไร้ท่อขาดความสมดุล

และทำให้ไม่อยากกินข้าว สำหรับเรื่องนี้ ต้องแก้ที่สาเหตุ ของความไม่สบายใจเหล่านั้น ถ้าคิดให้ตก ทำใจได้ และ ปลอ่ยวางเสีย ความปลอดภัยทางใจจะทำให้ร่างกาย กลับสู่สมดุล แลอาการอยากอาหารจะกลับมาเอง

มีตัวยาบางตัวที่ทำให้เจริญอาหาร กินข้าวได้ แต่ ไม่ใช้สตีรอยด์ เช่น cyproheptadine หรือ periactin ซึ่งกินแล้วจะทำให้หิวและ megace ซึ่งมีโครงสร้าง คล้ายฮอร์โมนเพศหญิง

หากอยากกินยาเจริญอาหารเหล่านี้ควรให้หมอ ประจำตัวเป็นผู้พิจารณาสั่งใช้

อย่างไรก็ตาม มีตัวยาสมุนไพรหลายตัวที่ทำให้กิน ข้าวได้ ที่มีประสบการณ์ใช้อยู่เป็นสมุนไพรรวม ซึ่งใช้ เพิ่มภูมิต้านทาน ใช้ดีในกรณีทีอาจจะเป็นโรคเรื้อรังอยู่ เมื่อภูมิต้านทานดีขึ้น อาการเรื้อรังทุเลาลง จึงทำให้กิน ข้าวได้ และเพิ่มน้ำหนักตัว

ตัวยาดังกล่าวชื่อต่างๆ ว่า “เสริมภูมิ” ประกอบด้วย ส่วนผสมของมะระขี้นก ฟักทะลายโจร เหงือกปลาหมอ ไพล ใบขี้เหล็ก สะเดา พูลกวาด หอมดินหมา หน้าหนวด แมว ตะไคร้ บอระเพ็ด เสลดพังพอน และกำสามปิก

ผู้สูงอายุเบื่ออาหารเป็นอาการที่พบบ่อย

ปัญหาผู้สูงอายุกินข้าวไม่ลง เบื่ออาหาร กินได้น้อย พบได้บ่อยมาก และมักจะเป็นอาการที่มาพร้อมกับความ ขรา อาจจะเพราะผู้สูงอายุมีวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ความ สามารถทางกายภาพลดลงทำให้เกิดปัญหาทั้งเรื่องของ พฤติกรรม การปรับตัว รวมทั้งบางครั้งนำไปสู่ความขัดแย้งในใจ เป็นปัญหาทางอารมณ์ บางครั้งการเคลื่อนไหว ที่น้อยลง ขาดการออกกำลังกาย ก็ทำให้ผู้สูงอายุไม่อยาก กินอะไร นอกจากนี้โรคประจำตัว ตลอดจนยาประจำตัว ก็ทำให้เกิดอาการเบื่ออาหารได้ด้วย

อาการเบื่ออาหารของผู้สูงอายุเกิดจากสารชีวเคมี ในร่างกายแปรปรวน

มีการศึกษาในผู้สูงอายุแล้วพบว่าสาเหตุที่ทำให้ อาการเบื่ออาหารเกิดจากความไม่สมดุลของสารชีวเคมี ในร่างกายหลายประการเช่น

- ฮอร์โมน ทำให้เกิดความอยากอาหารชื่อ เกรลิน มีน้อยลง ปกติเซลล์ในเยื่อบุกระเพาะอาหารที่เรียกว่า เซลล์เกรลินจะสร้างฮอร์โมนออกมาชนิดหนึ่ง ทำให้คน

เราอยากกินโน้นกินนี่ และอร่อยกับการกิน แต่ในผู้สูงวัย เนื้อเยื่อโดยทั่วไปทั้งตัว เสื่อมและบางลงรวมทั้งเซลล์เกรลินมีจำนวนน้อยลงด้วย ทำให้ความเจริญอาหารลดลงเมื่อคนมีอายุเพิ่มมากขึ้น

- ฮอริโมนโคลิซิสโตโคติน ในเยื่อบุลำไส้เล็กส่วนต้น แปรปรวนไป จึงทำให้เบื่ออาหาร

- สารเปปไทด์ YY ในเลือดหลังกินอาหารมื้อแรก ไปกดความอยากอาหารในมื้อถัดไป จึงทำให้ผู้สูงอายุกินน้อยลงไปเรื่อย ๆ

- ส่วนปริมาณของสารเลปตินหลังมื้ออาหาร มีมากกว่าเมื่อเทียบกับคนหนุ่มสาว ทำให้รู้สึกอิ่มนาน และเกิดอาการไม่เจริญอาหาร

ประสาทรับรู้เรื่องรสกับกลิ่นลดลง

ผู้สูงอายุจะมีปัญหาเหมือน ๆ กันกล่าวคือ ตุ่มรับรสที่ลิ้นจะเลื่อนฝ่อไปโดยเฉพาะตุ่มรับรสด้านหน้า ทำให้การรับรสผิติด ยากเย็นตุ่มรับรสที่อยู่โคนลิ้นที่รับรสหวานยังทำงานได้ดี ดังนั้นจะปรากฏว่าผู้สูงอายุชอบกินหวานมากขึ้น ส่วนหนึ่งจะกินข้าวกับกล้วยสุกงอม กินข้าวกับมะม่วงอ่อน ร่อง เป็นต้น แต่จะบ่นว่าอาหารที่เคยกิน ผิดไป เค็มไป กินอะไรไม่อร่อยเหมือนเดิม

เมื่อการรับรสของลิ้นจำกัดลง ทำให้ผู้สูงอายุกินอาหารไม่อร่อย และกินน้อยอาหารได้น้อยลง เกิดการขาดสารอาหาร ทำให้ลิ้นเลื่อนเพิ่มมากขึ้น และกินอาหารได้น้อยลงเรื่อย ๆ

การรับรสของลิ้นจะสมบูรณ์กว่านี้ หากไม่มีการขาดวิตามิน โดยเฉพาะวิตามินบี 2 ซึ่งหาได้จากข้าวกล้อง

หากไม่ยอมมีปัญหาเรื่องการรับรสของลิ้น ต้องกินข้าวกล้องเป็นประจำ ตั้งแต่มีอายุยังอยู่ในวัยหนุ่มสาว และถ้าผู้สูงวัยมีปัญหาเรื่องลิ้นรับรสไม่ได้เต็มที่ ก็ควรเสริมด้วยวิตามินบี 2 อาการกินอร่อยก็จะกลับคืนมา

อีกประการหนึ่งในผู้สูงอายุมักจะมีประสาทรับกลิ่นได้น้อยลงด้วย ปฏิเสธไม่ได้ว่า กลิ่นของอาหารมีส่วนทำให้รสชาติของอาหารอร่อยมากขึ้น เมื่อจมูกได้กลิ่นน้อยลง ผู้สูงอายุมักจะกินอาหารไม่อร่อยตามไปด้วย

ผู้สูงอายุส่วนหนึ่งมักจะมีปัญหาเรื่องเหงือกและฟัน

เมื่ออายุเพิ่มมากขึ้น ฟันกับเหงือกมักจะมีปัญหาตามมา ฟันผายที่โยกคลอนจากโรคเหงือก อาการอักเสบในช่องปาก จะทำให้เคี้ยวอาหารไม่ละเอียด พาลไม่อยาก

กิน เพราะกินแล้วเจ็บปวดทรมานมากกว่าไม่กิน

ดังนั้นหากผู้สูงอายุไม่อยากอาหาร ควรจะปรึกษาหมอฟันดูแลสุขภาพในช่องปากเสียด้วย

อนึ่งหากมีปัญหาเรื่องเหงือกอักเสบหรือเหงือกบวม ซึ่งพบบ่อยในผู้สูงอายุ แก้ได้ด้วยการใช้อาหารเสริมประเภท โคเอนไซม์ Q10 วันละ 100-200 มิลลิกรัม สักระยะจะทำให้สุขภาพในช่องปากดีขึ้น

ระบบย่อยทำงานประสิทธิภาพลดลง

การย่อยอาหารในผู้สูงอายุก็จะเสื่อมประสิทธิภาพลงเมื่อมีอายุเพิ่มมากขึ้นเป็นธรรมดาของสังขาร แต่ที่น่าจะต้องเน้นย้ำคือ

ในผู้สูงอายุถุงน้ำดีจะไม่สามารถทำงานได้เต็มที่ น้ำดีที่ตับผลิตออกมาเก็บที่ถุงน้ำดี ถุงน้ำดีจะไม่สามารถทำให้น้ำดีเข้มข้นขึ้นได้ ดังนั้นการย่อยอาหารกลุ่มไขมัน จึงทำให้มีปัญหา การกินไขมันมากๆ จะทำให้เกิดอาการท้องอืดเพื่อ ลมในท้องมาก แล้วกินอะไรไม่ลง

ดังนั้นในผู้สูงวัย ไม่ควรดื่มนมวัวซึ่งมีไขมันสูง ไม่ควรกินโยเกิร์ต นมเปรี้ยวเป็นประจำ หลีกเลี่ยงอาหารประเภททอด ผัด หรือมีกะทิเป็นเครื่องปรุง เลี่ยงข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู อาหารฝรั่งประเภทพิซซ่า ลาซานญ่า เค้ก หรืออะไรก็ตามที่อุดมด้วยครีมและชีส เมื่องดอาหารกลุ่มที่มีไขมันสูง กินอาหารประเภทต้ม ย่าง ต้ม ลวก ที่ไม่ใช้น้ำมันประกอบอาหารสักระยะ จะทำให้ผู้สูงอายุกินอาหารได้เพิ่มมากขึ้น

อาการท้องผูกก็มักจะเป็นสาเหตุที่ทำให้ ไม่สบายท้อง ถ้าท้องผูกเรื้อรังก็อาจจะมีอาการอักเสบของลำไส้ใหญ่ และกินข้าวได้น้อยลง ดังนั้นผู้สูงอายุควรเลือกกินอาหารที่มีสารเส้นใยสูง ข้าวกล้อง กล้วยน้ำว้า มะละกอ เป็นต้นจะทำให้ถ่ายคล่องกว่า แต่ไม่ควรใช้ยาระบายให้ติดยา

เลือดลมไม่ดี

ในผู้สูงอายุมักจะมีปัญหาของระบบหัวใจ การไหลเวียนของเลือด ทำให้ไม่กระปรี้กระเปร่า เฉื่อยเฉื่อยวิงเวียน คลื่นไส้ทำให้ไม่อยากกินอะไร โดยเฉพาะในฤดูร้อน ผู้สูงอายุมักจะกินข้าวไม่ได้ เบื่ออาหาร ยิ่งคนที่ดื่มน้ำน้อยก็จะมีอาการมากกว่า ทำให้ระบบการทำงานของร่างกายอื่น ๆ แปรปรวนไปด้วย เกิดอาการอ่อนเพลีย วิงเวียน และเกิดอาการเบื่ออาหารตามมา

ความแห้งของร่างกายจากการเสียน้ำในหน้าร้อน ยังจะทำให้เบื่ออาหารเพิ่มมากขึ้น

วิธีแก้คือ ผู้สูงอายุจำเป็นต้องมีการเคลื่อนไหว ออกกำลังกายด้วยการเดิน เดินเร็วเพื่อกระตุ้นการไหลเวียนของเลือด แก้ความเฉื่อยเนื่อย เมื่อออกกำลังกายสม่ำเสมอก็จะทำให้ความเจริญอาหารกลับคืนมา

ยาหอมแบบไทย ๆ ช่วยได้ในเรื่องนี้ค่ะ

อาการอ่อนเพลียเรื้อรัง

บางครั้งอาการเจ็บป่วยโดยเฉพาะจากการติดเชื้อไวรัส หวัด ไข้หวัด เป็นต้น ซึ่งคนเรามักจะเป็นกันบ่อย อาการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล สำหรับผู้สูงอายุจะฟื้นตัวช้ากว่า ทำให้เกิดอาการอ่อนเพลียเรื้อรัง รวมทั้งอาการเบื่ออาหารจะตามมา แล้วระบบการทำงานของร่างกายก็จะแปรปรวนเสียสมดุล หากไม่ได้รับการแก้ไข อาหารกินข้าวไม่ได้ก็จะเป็นไม่หายเสียที

โรคประจำตัวและยาที่ต้องกินประจำ

บางครั้งโรคประจำตัวและยาที่กินเป็นประจำ ก็เป็นสาเหตุของความเบื่ออาหารในผู้สูงอายุได้

หากคิดว่ายาเป็นสาเหตุ ลองคุยกับหมอประจำตัว เพื่อเปลี่ยนหรือปรับยาให้เหมาะสม เพื่อลดความเบื่ออาหาร

ปัญหาทางจิตใจ

ผู้สูงอายุจำนวนไม่น้อยที่มีปัญหาทางใจ บางคนเหงา ขาดความอบอุ่น ทำให้เกิดอาการซึมเศร้า ท้อแท้ ห่อเหี่ยว เลยพลไม่ยอมกินข้าว ในขณะที่ลูกหลานบางครั้งก็ไม่มีเวลาให้

สำหรับปัญหานี้ มีผู้เสนอว่า ให้หาสัตว์เลี้ยงให้ผู้สูงอายุ หมา แมว เมื่อมีสัตว์น่ารักที่ต้องดูแล มีสัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อน ชีวิตก็จะสดใสขึ้น อาการเบื่อหน่ายก็จะลดลง ความเจริญอาหารก็จะกลับคืนมา

อาหารพื้นบ้านล้านนาที่จะทำให้ผู้สูงอายุกินได้มากขึ้น

ผู้สูงอายุในล้านนามีวิธีแก้อาการเบื่ออาหารโดยใช้อาหารเป็นยา หากพ่ออุ้ยแม่อุ้ยกินข้าวบ่ล่ำ คนแก่มักจะหันมากินข้าวกับผลไม้ที่มีรสหวาน เช่น กล้วยน้ำว้า สุกงอม กินข้าวกับมะตูมสุก กินข้าวกับมะม่วงอร่อง

เนื่องจากตุ้มรับรสที่ลิ้นของผู้สูงอายุมักจะเหลือแต่ตุ้มรับรสหวานเสียเป็นส่วนใหญ่ จึงทำให้คนแก่กินข้าวกับผลไม้หวาน ๆ ได้อย่างเอร็ดอร่อย

กินของขมเพื่อเจริญอาหาร เช่น สะเดาลวกกับน้ำพริก ผักขี้หูด หรือแกงผักฮ้วนหมู อาศัยความขมกระตุ้นการหลั่งของน้ำย่อย จึงทำให้กินข้าวได้มากขึ้น

กินสมุนไพรที่มีฤทธิ์ขับลม เพื่อให้ประสิทธิภาพในการย่อยอาหารเพิ่มมากขึ้น เช่น กินขมิ้นเหลือง ข่า ตะไคร้ ใบเพรา สะระแหน่ ผักคาวตอง ดอกข่า ซึ่งมักนิยมกินกับน้ำพริกหรือเอามากินกับลาบ

กินอาหารรสฝาดเพื่อบริเวณปรับสมดุลของระบบย่อย เช่น กินคว่ำบ่านะ คว่ำบ่าแขวงกูลา

กินของเปรี้ยวเพื่อกระตุ้นการหลั่งของน้ำลาย เช่น กินลำผักแพะ ลำผักกาดหน้อย ยามอากาศเปลี่ยนฤดู อมเมี่ยงมะกอก ตลอดจนกินสมุนไพร เช่น ตรีผลา ที่มีส่วนผสมของมะขามป้อม สมอไทย สมอพิเภก

ยกตัวอย่างให้เห็นภาพเมนูอาหารเพื่อความ “กินลำ” ของล้านนาบางชนิด ดังนี้



ดอกข่า

สรรพคุณทางยา

- ใช้ปรับธาตุ
- แก้ไอ เจ็บคอ ขับเสมหะ
- บำรุงประสาท
- ช่วยย่อย ขับลม เจริญอาหาร
- แก้ปัสสาวะขัด

มะกอก

ผล ช่วยเจริญอาหาร ช่วยย่อย แก้อาการท้องผูก แก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อตามโรฟัน แก้อาการหยาบ น้ำ ทำให้ชุ่มคอ แก้อาการไอ



มะกอก



เมี่ยงมะกอก

เมี่ยงมะกอก

ใช้เจริญอาหาร รวมทั้งกำจัดเสมหะในคอ แก้เจ็บคอ ใช้น้ำก่อนมื้ออาหาร หรืออมบ่อย ๆ

เครื่องปรุง

มะกอกผ่าครึ่งลูกเอาเม็ดออก

น้ำพริกแดง 1/2 ช้อนชา

เกลือเม็ด 1-2 เม็ด

น้ำอ้อย เท่าปลายก้อย

ต้นหอมซอย หยิบมือ

ชี้เหล็ก

ใบมีสาร แอนทราควิโนน เป็นยาระบาย

ใบมีสารแอนไฮโดรบาร์คอลล (Anhydrobarakol) คลายความเครียด บรรเทาอาการจิตฟุ้งซ่าน

ดอก บำรุงสมอง บำรุงประสาท แก้อาการประสาทสงบประสาท



ชี้เหล็ก

ทำให้นอนหลับสบาย แก้อาการนอนไม่หลับ ผ่อนคลายความกังวล ความคมของใบชี้เหล็กมีพิษ ดังนั้นต้องต้มน้ำทิ้งแบบการครัวโบราณเสียก่อน การกินแกงชี้เหล็กจะช่วยทำให้เจริญอาหารได้ด้วย เนื่องจากกินแล้วสบายท้อง ทำให้กินข้าวได้

แต่มีเคล็ดลับอยู่ว่า ไม่ให้แกงใส่กะทิ จะต้องแกงแบบโบราณที่ใส่น้ำใบย่านางคั้นแทน จึงจะไม่ทำให้ท้องอืดเพื่อจากการย่อยไขมันในกะทิ

ในทางยา สามารถใช้ใบชี้เหล็กแห้ง 30 กรัม (หรือใบสด 50 กรัม) ต้มกับน้ำดื่มก่อนนอน หรือจะใช้ใบอ่อนทำเป็นยาตองเหล้าขาว ทิ้งไว้ 7 วัน คนทุกวันให้น้ำยาสม่ำเสมอ เมื่อครบให้กรองเอากากยาออก จะได้น้ำยาตองเหล้าชี้เหล็ก แล้วนำมาดื่มครั้งละ 1-2 ช้อนชา ก่อนนอน

ดอกมะขาม

มีรสเปรี้ยวจากกรดดอกมะขาม a-Oxodlutaric acid, Glyoxalic acid, Oxaloacetic acid เป็นต้น

คนล้านนา นิยมเอามาแกงกับเห็ด เพื่อความเจริญอาหารในหน้าฝน

สรรพคุณตามตำราอายุรเวท

- เจริญอาหาร
- ทำให้ร่างกายสมดุล ล้างพิษร่างกาย
- เพิ่มประสิทธิภาพการย่อย
- แนะนำให้ใช้ใน เบาหวาน และ ทางเดินปัสสาวะอักเสบ



ดอกระฆัง



ผักหวาน



ปากก๊อแกง หรือลูกค้อ

สรรพคุณตามตำรายาไทย

- ลดความดันเลือด ใช้ดอก 2-3 กำมือ ต้มน้ำ 1 ลิตร กินวันละแก้ว วันละ 1-2 ครั้ง หรือเอามาแกงกิน จนกว่าความดันเลือดลดลง

ผักหวาน

เป็นยาเย็น ดับกระหาย แก้อ่อนเพลียเหมาะสำหรับใช้เป็นเมนูเจริญอาหารในปลายฤดูร้อน

นอกจากนี้โบราณใช้ผักหวานแก้น้ำดีพิการ โดยเฉพาะรากของมัน จึงเหมาะสำหรับผู้สูงอายุที่อาจจะเผลอไปกินอะไรมันๆ แล้วมีอาการท้องอืดเพื่อเรื้อรังและกินข้าวไม่ได้



คั่วบ่านะ

ปากก๊อแกง หรือลูกค้อ

ก๊อแกง คือผลของปาล์มชนิดหนึ่ง ออกผลก่อนฤดูหนาว

เนื้อของมันมีสีเหลืองของเบต้าแคโรทีน เป็นสารต้านอนุมูลอิสระชะลอความชราและใช้พื้นสภาพร่างกาย ผลก๊อแกงมีลักษณะมัน ให้พลังงานสูง ซึ่งน่าจะเป็นกรดไขมันจำเป็นตัวหนึ่งที่เหมาะกับอากาศที่เย็นลง

คนโบราณจะนำมาต้มด้วยเกลือจนหายฝาด ปอกเปลือกออก แกะเอาเนื้อมาบดข้าวเหนียว กินเพื่อเจริญอาหาร

คั่วบ่านะ

บ่านะหรือสมอไทย มีวิตามินซีและฟลาโวนอยด์สูงมาก จึงมีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยทำให้ร่างกายพ้นจากอาการไม่สบาย คนล้านนาใช้คั่วบ่านะบดข้าวเหนียวเพื่อเพิ่มความเจริญอาหารยามอากาศเปลี่ยน

โดยนำสมอไทยมาโขลก อาจจะใช้คั้นน้ำฝาดออกก่อนบ้าง แล้วนำมาคั่ว ใส่หมูสับ ข้าว และเต้าเจี้ยว



คั่วบ่าแขวงกูลา



ผักชีหูด



บอระเพ็ด

คั่วบ่าแขวงกูลา

มะเขือพวง มีรสขม มีสารเส้นใยสูง ช่วยในการขับน้ำดี
คนล้านนาเอามาคั่ว ใส่หมูสับ ปรงรสด้วยปลาร้า
กินเป็นยาเจริญอาหาร

บอระเพ็ด

คนล้านนาใช้เป็นยาเจริญอาหารในผู้สูงอายุ
โดยตัดเครือออกมา หั่นเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ
1 นิ้ว เอาดองน้ำผึ้งไว้นาน 2 เดือน
นิยมเอามากินทั้งน้ำผึ้ง ทั้งเนื้อ เวลาารู้สึกเบื่ออาหาร
และใช้เป็นยาแก้ไอเรื้อรัง ขับเสมหะ



ผักฮ้วนหมู

ผักชีหูด เป็นผักต้นฤดูหนาว

มีรสขม และขื่นน้อย ๆ

ประโยชน์

ใช้เจริญอาหาร

แก้หวัด แก้ไข้หัวลม

แก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อ อาหารไม่ย่อย

ขับน้ำดี

หมอล้านนาว่าใช้ละลายนิ่วในถุงน้ำดีได้

ผักฮ้วนหมู

ผักฮ้วนหมูหรือกระทุงหมาบ้า

คนล้านนานิยมกินหลังจากป่วยด้วยโรคหวัด ไข้หวัด

ชนิดนี้ร้อน ๆ จะทำให้รู้สึกฟื้นตัวเร็ว

ผักฮ้วนหมู แก้ไข้หัวลม แก้อักเสบ แก้เจ็บคอ ขับเหงื่อ
พื้นไข่ และเจริญอาหาร

ยำดอกแคนา

เรื่อง: สุนทร บุญมี¹



แคนาหรือแคป่า ทางเชียงใหม่บางท้องที่เรียกแคเกิดดว้า เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง พบได้ตามป่า ตามทุ่งนา ทั่วไปทางภาคเหนือ ภาคกลางและภาคตะวันออก ดอกมีสีขาว รูปแตร มีรสขมอ่อนๆ มักจะบานตอนกลางคืน มีสรรพคุณช่วยขับเสมหะ ขับลม และบำรุงโลหิต มีฤทธิ์ในการขับประจำเดือน สตรีมีครรภ์จึงไม่ควรรับประทาน ดอกแคนานำมาปรุงอาหารได้หลายอย่างเช่น แกงส้ม ลวกจิ้มน้ำพริก จิ้มลาบ หรือยำกับน้ำพริกแกงคั่ว

โดยวิธีการทำยำดอกแคนา มีวิธีทำดังนี้

เครื่องปรุง

ดอกแคนาหั่นฝอย	1	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	1/4	ถ้วยตวง
หมูสับ	1/2	ถ้วยตวง
น้ำปลา ผักชี พริกแห้งทอด กระเทียมเจียว		
แคบหมู ตามชอบ		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	7	เม็ด
กระเทียม	10	กลีบ
หอมแดง	5	หัว
ข่าหั่น	3	แวน
กะปิ	2	ช้อนชา
ปลาร้าสับ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ลวกดอกแคนาในน้ำเดือด แล้วหั่นฝอยพักไว้
2. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด
3. นำเครื่องแกงผัดน้ำมันให้หอม เติมหอมสับผัดให้เข้ากัน พอสุกเติมดอกแคที่ลวกหั่นฝอยผัดเคล้าให้เข้ากันจนสุกทั่ว ปูรสรสด้วยน้ำปลา ตักใส่จาน
4. ก่อนรับประทานโรยหน้าด้วยผักชี กระเทียมเจียว พริกแห้งทอด และแคบหมูได้ตามชอบ



รางวัลภูมิแผ่นดินล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒



นายอินตา เลาคำ

รางวัลภูมิแผ่นดินล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒
สาขาส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม



นายภูเดช แสนสา

รางวัลภูมิแผ่นดินล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒
สาขาภาษาและวรรณกรรม



นายวิศาลทัศน์ รัตนมงคลเกษม

รางวัลภูมิแผ่นดินล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒
สาขาศิลปะการแสดงและการขับขานพื้นบ้าน



นางชิสรา เกษวิธรัตน์กุล

รางวัลภูมิแผ่นดินล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒
สาขาศิลปะการแสดงและการขับขานพื้นบ้าน



นางวราภรณ์ ไวยวงศ์ญาติ

รางวัลภูมิแผ่นดินล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒
สาขาศิลปะการแสดงและการขับขานพื้นบ้าน



รางวัลคุณนิวัฒน์สืบเสาะหา มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑

นายอินตา เลาคำ

สาขาส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม



นายอินตา เลาคำ

เกิดวันที่ ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๑๕

การศึกษา

- ระดับประถมศึกษา โรงเรียนบ้านสันกลาง ต.ป่าใหม่ อ.พร้าวกุ่มย จ.เลย

การทำงาน

- ปัจจุบัน เป็นวิทยากรสอนการขับซอพื้นเมืองให้กับโรงเรียนต่างๆ ในภาคเหนือ
- จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้การขับซอพื้นเมือง และเป่าขลุ่ย ณ บ้านเลขที่ ๘๑/๑ ม.๑๐ ต.ดอนแก้ว อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ ๕๖๑๘๐
- พ.ศ. ๒๕๕๓ แต่งบทกลอนและเสนา เรื่องอนุรักษณ์ สภาวัฒนธรรมจังหวัด
- พ.ศ. ๒๕๕๔ เป็นกรรมการร่วมกับโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย เสริมโรงเรียนเบ็ญจมวิทยุ ศึกษาศาสตร์และการสอนขับซอพื้นเมือง
- พ.ศ. ๒๕๕๕ จัดรายการวิทยุชุมชน ทุกวันจันทร์ถึงศุกร์ ในรายการสืบสานตำนานซอ สยามวิทยุ FM ๙๗.๕ MHz เวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น. และจัดรายการ ๖๖ วิทยุชุมชน FM ๙๕ MHz ทุกวันศุกร์ เวลา ๑๑ โมงถึงเที่ยง
- พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นตัวแทนของจังหวัดเชียงใหม่ ไปแสดงศิลปซอในงานศิลปวัฒนธรรม ๔ ภาค จังหวัดนครราชสีมา พ.ศ. ๒๕๕๐ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม ได้จัดทำหนังสือสารการศึกษาศิลปะท้องถิ่นศิลปการแสดงพื้นบ้านล้านนา การขับซอ
- พ.ศ. ๒๕๕๐ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม จัดทำหนังสือสารการศึกษาศิลปะท้องถิ่นศิลปการแสดงพื้นบ้าน การขับซอ

เกียรติคุณที่ได้รับ

- ผู้มีคุณูปการต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น จากกระทรวงวัฒนธรรม (๒๕๕๖)
- ผู้มีภาษาไทยดีเด่น จากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ระดับท้องถิ่น (๒๕๕๖)
- โล่เชิดชูเกียรติ สาขาศิลปินดีเด่นจังหวัดเชียงใหม่ สาขาศิลปะการแสดง ด้านการแสดงดนตรี และขับซอพื้นบ้านล้านนา จากสภาวัฒนธรรมแห่งชาติ (๒๕๕๕)
- เพชรราชวิถี-เพชรล้านนา สาขาผู้ทำคุณประโยชน์ทางวัฒนธรรม จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ (๒๕๕๐)
- รางวัลเชิดชูเกียรติ ประมวลของพื้นเมือง งาน “วัฒนธรรมล้านนา ออมบุญการศึกษาเชียงใหม่” กรมส่งเสริมวัฒนธรรม (๒๕๕๔)
- รางวัลเชิดชูเกียรติ อันดับ ๒ การประกวดขับซอประเภท ซอด้วง ภายใต้โครงการสืบสานขับซอล้านนา ครั้งที่ ๒ จากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม และสมาคมศิลปินขับซอล้านนา (๒๕๖๐)
- รางวัลผู้มีภาษาไทยดีเด่น จากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม (๒๕๕๔)
- โล่เชิดชูเกียรติ Acknowledgement of Spiritual Leadership and the Honoris Causa Religious Degree Doctor of Religious Art in Aesthetics and Gospel Music for Universal Ministries of the King's College of America (๒๕๕๔)
- รางวัลวัฒนธรรมคุณธรรม ผู้ทำคุณประโยชน์ต่อกระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม (๒๕๖๐)
- เชิดชูเกียรติ พร้อมเกียรติบัตร ครูภูมิปัญญาไทย รุ่นที่ ๔ ด้านภาษาและวรรณกรรม

จากสำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ (๒๕๖๐)

- รางวัลเพชรพรหม ด้านศิลปการแสดง จากมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร กรุงเทพมหานคร (๒๕๖๒)



“ครูอินตา มีผลงานที่เป็นบทซอขับร้อง ในการแสดงซอ ทั้งที่แสดงในคณะแสดง หรือแต่งบทเตรียมไว้สำหรับขับร้องในการแสดงละครซอ บทซอที่แต่งไว้มีจำนวนมาก และหลากหลายเรื่องราว ซึ่งบางบทก็ได้มีการจัดพิมพ์ไว้สำหรับให้ศิษย์นำไปท่องจำ ฟังฟังต่อไป หรือใช้เป็นเอกสารประกอบการบรรยายให้ความรู้แก่ผู้สนใจ”





รางวัลสมเด็จเจ้าฟ้ามหาวชิราวุธ ประจำปี ๒๕๖๒

ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒

นางธิสา เกษวีรภัทร์กุล
สาขาศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน



นางธิสา เกษวีรภัทร์กุล

เกิดวันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๖ ภูมิลำเนา อำเภอสарก จังหวัดเชียงใหม่
ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ ๕๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลป่าบง อำเภอสарก จังหวัดเชียงใหม่

การศึกษา

- มีเรียนศึกษาตอนต้น พ.ศ. ๒๕๕๑ โรงเรียนพุดงคิศิลปวิทยา อำเภอมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
- มีเรียนศึกษาตอนปลาย พ.ศ. ๒๕๕๖ โรงเรียนการช่างสตรี อ.เมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
- อนุสิริศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒ วิทยาลัยครูลำปาง อำเภอมืองลำปาง จังหวัดลำปาง

การทำงาน

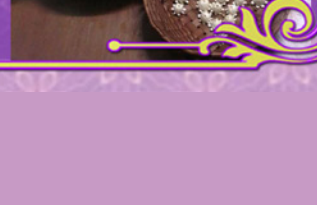
พ.ศ. ๒๕๖๔ - พ.ศ. ๒๕๖๖ รับราชการ ในสังกัดกรมทางหลวง นครทองคณมากม

นางธิสา เกษวีรภัทร์กุล ได้สร้างสรรคผลงาน งานภูมิปัญญาท้องถิ่น งานจักสานไม้ไผ่มาตลอด โดยยึดเอางานภูมิปัญญาเป็นหลัก แล้วนำไปพัฒนา ประยุกต์ให้แปลกใหม่ โดยคงความเป็นงานภูมิปัญญาเอาไว้ และนำมาสร้างสรรค์ให้สวยงาม แลเด่นต่อยุคสมัย แล้วนำผลงานไปเผยแพร่ต่อไป

ปัจจุบัน ได้สืบสานงานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านงานจักสานไม้ไผ่ โดยได้เปิดเป็น “ศูนย์การเรียนรู้จักสานจักสานไม้ไผ่” ตั้งอยู่ที่ บ้านเลขที่ ๕๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลป่าบง อำเภอสарก จังหวัดเชียงใหม่ นางธิสา ได้เป็นครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ช่วยถ่ายทอดงานจักสาน ไม้ไผ่ให้คนรุ่นหลัง โดยได้พาทีมหน่วยงานราชการ สถาบันการศึกษา หน่วยงานต่างๆ ที่มีความสนใจเข้ารับการเรียนรู้ และรับการถ่ายทอดถ่ายทอด ในงานจักสานไม้ไผ่ ซึ่งก็ได้รับผลตอบแทนที่ดี มีผู้ที่สนใจเข้ารับการถ่ายทอดจนถึงปัจจุบันนี้ และเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนเป็นอย่างดี และเป็นการสืบสานงานภูมิปัญญาไปพร้อมๆ กัน เป็นการเพิ่มศักยภาพให้คนรุ่นใหม่ในท้องถิ่น ได้เห็นคุณค่า แล้วมีบทบาทเกี่ยวข้องเข้ามาเยี่ยมเยียนชมผลงานงานจักสานไม้ไผ่ ในปัจจุบันงานจักสานก็เป็นที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก จึงได้เข้ามาเยี่ยมเยียน ผลงานภูมิปัญญาที่บ้านอยู่เป็นประจำ

เกียรติคุณที่ได้รับ

- พ.ศ. ๒๕๕๗ เกียรติบัตรในการประกวด คัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ OTOP งานจักสานไม้ไผ่ ลำปางงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงใหม่
- พ.ศ. ๒๕๕๘ สำนักงานอุตสาหกรรมภาคเหนือ มอบเกียรติบัตรมาตรฐานอุตสาหกรรม งานจักสานประเภทของไม้
- พ.ศ. ๒๕๕๘ มหาวิทยาลัยบอร์โก เชียงใหม่ มอบเกียรติบัตรรางวัลชนะเลิศ ๑ ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว
- พ.ศ. ๒๕๕๙ จังหวัดเชียงใหม่ มอบเกียรติบัตร “ครูภูมิปัญญาเชียงใหม่”
- พ.ศ. ๒๕๕๙ งานคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ OTOP มอบเกียรติบัตร “ระดับสานดาว”
- พ.ศ. ๒๕๕๙ จังหวัดเชียงใหม่ มอบประกาศเกียรติคุณระดับ “คนดีศรีเชียงใหม่”
- พ.ศ. ๒๕๖๒ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มอบเกียรติบัตรเพชรราชภัฏ - เพชรล้านนา สาขางานภูมิปัญญาด้านงานจักสานไม้ไผ่
- พ.ศ. ๒๕๖๒ ประกาศนียบัตรจากเมือง SUZHOU ประเทศ CHINA ในงาน CCDE SUZHOU CHINA
- พ.ศ. ๒๕๖๒ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มอบเกียรติบัตร เป็นผู้ร่วมออกแบบ และ ควบคุมการจัดทำโครงการใหม่ ของมหาวิทยาลัย ในการประกวดการงาน ในประเพณีลอยกระทงของจังหวัดเชียงใหม่
- พ.ศ. ๒๕๖๓ อำเภอสарก มอบเกียรติบัตร ได้รับคัดเลือกเป็นลัทธิเด่นที่ทำคุณประโยชน์แก่สังคม ในวันสตรีสากล





รางวัลภูมิแพ่งดินยั้งล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒



นายวิศาลทัศน์ รัตนมลลเกษม

สาขาทัศนศิลป์

นายวิศาลทัศน์ รัตนมลลเกษม

เกิดวันที่ 27 ธันวาคม พ.ศ. 2516 ภูมิลำเนา จังหวัดเชียงใหม่
ที่อยู่ปัจจุบัน 38/2 ถนนเมืองสาทร ต.หนองหอย อ.เมืองเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่

การศึกษา

- ระดับประถมศึกษา โรงเรียนศรีวิชัยวิทยา พ.ศ. 2523-2528
- ระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนเมตตาศึกษา พ.ศ. 2529-2531
- ระดับบวช, วิทยาลัยกศศิกเชียงใหม่ พ.ศ. 2532-2534

การทำงาน

เป็นศิลปินอิสระ เริ่มต้นจากการเล่นดนตรีพื้นเมือง เล่นกีตาร์ทำเครื่องดนตรีไว้ขายด้วยตนเอง จากความรักชอบในงานศิลปะวัฒนธรรมล้านนา เสนอในนิทรรศการสาธิต ซึ่งได้ลงมือศึกษาเรียนรู้ ออกแบบ งานประติมากรรมล้านนา งานพุทธศิลป์ (งานไม้) ในรูปแบบต่างๆ มาโดยตลอดจนถึงปัจจุบัน โดยมีผลงานเป็นที่ประจักษ์ดังนี้



ผลงานการออกแบบจัดสร้างปราสาทฟ้าหลวงพญางู
นครเชียงใหม่ พ.ศ. 2538 จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
จัดสร้างจากวัสดุเมืองสาทรน้อย จ.เชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2546



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดสุราษฎร์ธานี จ.สุราษฎร์ธานี ปี พ.ศ. 2553



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู (พญางูพญางู) จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พ.ศ. 2558



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พ.ศ. 2568



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พ.ศ. 2563



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พ.ศ. 2556



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พ.ศ. 2559



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พ.ศ. 2560



ปราสาทฟ้าหลวงพญางู พญางูพญางู
พญางูพญางู จังหวัดเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พ.ศ. 2561

ປະຈຳປີ ພ.ສ. ໒໕໖໒



นางวราภรณ์ ไชยวงศ์ญาติ

สาขาศิลปะการแสดงและการขับขานพื้นบ้าน

นางวราภรณ์ ไชยวงศ์ญาติ

A photograph of a middle-aged woman with short dark hair, smiling warmly. She is wearing a traditional Thai outfit consisting of a bright yellow long-sleeved blouse and a purple shawl draped over her shoulders, adorned with a decorative gold-colored brooch. She is standing in front of a decorated altar or display. To her left is a white lace-covered table with various items. To her right is a large, ornate purple and yellow decorative structure, possibly a traditional Thai house or a ceremonial structure, with green plants and flowers at its base. The background is slightly blurred, showing more of the indoor setting.

-

A woman in a purple top and red pants is performing a dance move in front of a building. The building has a sign that reads "KOREAN CULTURAL HOUSE - LINGJIAO" and "Korea House". There are other people sitting on a bench in the background.



รางวัลสัญญาแม่บดินยั้งล้าขนา มหาวิทยาลัยล้าเซียงใหม่

ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒

นายฤดะ แสนสา

สาขาภาษาและวรรณกรรม



นายฤดะ แสนสา

เกิดวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๖

ภูมิลำเนา อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

การศึกษา

ปริญญาโท สาขาวิชาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปีการศึกษา ๒๕๕๔ - ๒๕๕๖

ปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปศึกษา (เทียบเคียงบัณฑิตสอง) ภาควิชาศิลปศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การทำงาน

- พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๓ อาจารย์ประจำภาควิชาศิลปการศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยพิษณุโลก ศูนย์จังหวัดเชียงใหม่
- พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๐ อาจารย์ประจำหลักสูตรวัฒนธรรมศึกษา ภาควิชาสังคมและวัฒนธรรมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- พ.ศ. ๒๕๕๒ - ๒๕๕๗ อาจารย์พิเศษสาขาประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- พ.ศ. ๒๕๕๒ - ๒๕๕๓ อาจารย์พิเศษ วิทยาลัยชุมชนบ้านนาหมื่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ อำเภอแม่สร้อย จังหวัดมโนลลอง ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ - อาภิตย (สาขาปฐมนิธิ) และวิทยาลัยชุมชนมโนลลอง เทศบาลแม่สร้อย (สาขารัฐประศาสนศาสตร์)
- พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๒ อาจารย์ผู้ช่วยสอน สาขาสื่อศิลปะและการออกแบบสื่อ ภาควิชาสื่อศิลปะและการออกแบบสื่อ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๖๐ อาจารย์ประจำโครงการอบรมนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยพิษณุโลก ศูนย์จังหวัดเชียงใหม่
- พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๖๓ อาจารย์ประจำโครงการอบรมนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ วิทยาลัยอินทอร์นิกสภาบาง
- พ.ศ. ๒๕๖๓ หัวหน้าโครงการวิจัย “จิตกับ น้าเข้า” เสนอประโยชน์ของมูลนิธิราชภัฏ (องค์การมหาชน)
- พ.ศ. ๒๕๖๒ นักวิจัยโครงการ “จิตกับ น้าเข้า” เสนอประโยชน์ของมูลนิธิราชภัฏ (องค์การมหาชน)

เกียรติคุณที่ได้รับ

- ผู้อนุรักษ์มรดกไทยดีเด่น และผู้สนับสนุนการดำเนินงานด้านศิลปะของจังหวัดแพร่ สาขาวรรณศิลป์ ประจำปี ๒๕๖๒
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดแพร่ และสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดแพร่
- เล่าขานพื้นบ้านภาษา รางวัลชนะเลิศการประกวด ผู้มีผลงานดีเด่นทางวัฒนธรรม ด้านศิลปะ สาขาโบราณคดี ประจำปี ๒๕๖๐ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านศิลปการต่อสู้ สภาวัฒนธรรมอำเภอเมือง จังหวัดแพร่ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๓
- มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ด้านประเพณีการเลี้ยงผีบ้านผีเรือนในล้าเมืองลลอง สภาวัฒนธรรมอำเภอเมือง และองค์การบริหารส่วนตำบลล้าเมืองลลอง อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๓

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านประวัติเมืองลลอง สภาวัฒนธรรมอำเภอเมือง จังหวัดแพร่ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๓

- รางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่น คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๒

- อนุรักษ์มรดกจังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๓





กิจกรรมภายใต้โครงการ

Conservation of Traditional Lanna Architecture in Chiang Mai ภายใต้ทุนรางวัล “AFCP 2019”

โครงการ Conservation of Traditional Lanna Architecture in Chiang Mai ภายใต้ทุนรางวัล AFCP 2019 เป็นโครงการที่พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนาฯ ได้รับมอบทุนจากโครงการกองทุนเอกอัครราชทูตเพื่อการอนุรักษ์ทางวัฒนธรรม (AFCP) สถานเอกอัครราชทูตสหรัฐอเมริกาประจำประเทศไทย ในการอนุรักษ์เรือนโบราณล้านนาในเชียงใหม่

โดยปีที่ผ่านมา 2562 โครงการฯ ได้มีการดำเนินงานอนุรักษ์ ซ่อมแซมเรือนโบราณในพิพิธภัณฑ์ ควบคู่ไปกับการสืบสานองค์ความรู้เรื่องการอนุรักษ์เรือนโบราณล้านนาสู่สาธารณชน โดยมีการดำเนินงานตามแผนการดำเนินกิจกรรมต่างๆ

การอนุรักษ์ ปรับปรุงซ่อมแซมเรือนโบราณล้านนาเริ่มดำเนินการหลังแรกคือเรือนชาวเวียงเชียงใหม่ (พญาปลงกล้า) ได้ดำเนินการซ่อมแซมส่วนที่

เสื่อมสภาพ โดยเฉพาะโครงสร้างและหลังคาในเดือนมีนาคม เมษายน พฤษภาคม

ในเดือนมิถุนายน กรกฎาคม สิงหาคม ได้ดำเนินงานปรับปรุงซ่อมแซมเรือนกาแลอื้อยผัด โดยปรับปรุงซ่อมแซมอนุรักษ์ โครงสร้าง หลังคา บันได ราวระเบียง และพื้นชาน

ส่วนการดำเนินการเผยแพร่ และสืบสานองค์ความรู้การอนุรักษ์เรือนโบราณ เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา และประชาชนผู้สนใจได้เรียนรู้ และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นประโยชน์อย่างสูงสุด คือมีการจัดการอบรมผ่านการเสวนาในหัวข้อ “เรือนโบราณล้านนากับการอนุรักษ์” (Traditional Lanna Houses and Preservation) ในวันพฤหัสบดีที่ 2 กรกฎาคม 2563 ภายใต้รูปแบบการเสวนาไลฟ์สดออนไลน์ ผ่านเฟซบุ๊กเพจ AFCP 2019 CMU Conservation of Traditional



Lanna Architecture in Chiang Mai โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์จุลพร นันทพานิชผู้ช่วยศาสตราจารย์ สืบพงศ์ จรรย์สืบศรี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต สัยเจริญ และดำเนินรายการโดย รองศาสตราจารย์ ดร.รวิวรรณ โอฬารรัตน์มณี

และในวันศุกร์ที่ 21 สิงหาคม 2563 โครงการฯ ได้ดำเนินการจัดการอบรมความรู้งานไม้ "สล่าทอล์ค" (Artisans Talk) โดยมีคุณวี เจคอบส์-ณาน ท้าวหน้ากงสุลฝ่ายการเมือง เศรษฐกิจและวัฒนธรรม สถานกงสุลใหญ่สหรัฐอเมริกา เชียงใหม่ ให้การต้อนรับผู้เข้าร่วมการอบรม ณ พิพิธภัณฑสถานโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช. โดยมีการอบรมองค์ความรู้ และเผยแพร่ความรู้เรื่องการอนุรักษ์เรือนโบราณล้านนาและภูมิปัญญางานช่างไม้ล้านนาให้กับเยาวชน นักศึกษา

และผู้สนใจ ได้เรียนรู้งานช่างที่ถูกต้อง และสามารถนำความรู้ดังกล่าวไปใช้ต่อยอดในสายอาชีพต่อไปได้ โดยการบูรณาการกับคณาจารย์จากคณะศิลปกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ มทร. ล้านนามีผู้ช่วยศาสตราจารย์ บุญรัตน์ ณ วิชัย และอาจารย์พิพัฒน์ ปัญญา อาจารย์ประจำคณะศิลปกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ มทร. ล้านนา รวมทั้งสล่าสายอาชีพ ช่างสล่าทันทชัย บุญเทียม เป็นวิทยากรบรรยายและให้ความรู้ในการ workshop

และได้จัดพิธีมอบใบรับรองการอบรมความรู้งานไม้ "สล่าทอล์ค" (Artisans Talk) กิจกรรม Workshop งานไม้ และ workshop การสร้างเรือนเครื่องผูก โดยมีผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช. (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิลาวัลย์ เสวตเศรณี) เป็นผู้มอบใบรับรองการอบรมให้กับผู้ที่เข้าร่วมอบรมความรู้งานไม้ "สล่าทอล์ค" (Artisans Talk) ในวันที่ 1 กันยายน 2563 ณ พิพิธภัณฑสถานโบราณล้านนา มช.



พิธีทำบุญวันคล้ายวันสถาปนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และพิธีทำบุญเรือนผ้าไหมของแม่นายคำเที่ยง

เมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2563 สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มข. จัดพิธีทำบุญวันคล้ายวันสถาปนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และพิธีทำบุญเรือนผ้าไหมของแม่นายคำเที่ยง โดยมี ศาสตราจารย์คลินิก นพ.นิเวศน์ นันทจิต อธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี พร้อมด้วย ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วย ศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เสวตเศรณี) กล่าวรายงาน และ ม.ร.ว.สุขุมพันธุ์ บริพัตร ประธานมูลนิธิจุฬาลงกรณ์-พันธุ์ทิพย์ คณะกรรมการมูลนิธิฯ คณะผู้บริหารมหาวิทยาลัย เชียงใหม่ ทายาทเจ้าของเรือน และแขกผู้มีเกียรติเข้าร่วม พิธี ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

นอกจากนี้ มีการจัดกิจกรรมสนทนา “เล่าเรื่อง เรือนผ้าไหม” โดยนายสมยศ นิมนานเหมินทร์ ทายาท หลวงอนุสารสุนทรกิจเล่าเรื่องและประวัติของเรือนฯ

เรือนผ้าไหมของแม่นายคำเที่ยงแต่เดิมเป็นเรือนไม้ที่ปลูกสร้างต่อเติมในตัวอาคารตึกสองชั้นของหลวง อนุสารสุนทร ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๕๗ ตั้งอยู่ในตัวเมือง เชียงใหม่ เรือนไม้หลังนี้มีลักษณะเฉพาะคือมีฝาผนังของ เรือนโดยรอบทั้งสี่ด้านเป็นผ้าไหมแบบบานเลื่อนเพื่อการ ระบายอากาศ เรือนชั้นบนใช้เป็นที่พักอาศัยของหลวง อนุสารสุนทรและแม่นายคำเที่ยง แบ่งพื้นที่เป็นส่วนของ ห้องนอน และส่วนพื้นที่โล่งสำหรับใช้สอย ชั้นล่างใช้เก็บ สินค้าของอาคารตึก ทั้งสองท่านอาศัยในเรือนหลังนี้จน กระทั่งถึงแก่กรรมในปี พ.ศ. ๒๔๗๓ และพ.ศ. ๒๔๗๗



ภายหลังในปี พ.ศ. ๒๕๑๒ ลูกหลานได้มอบและย้ายเรือนนี้ให้มาปลูกสร้าง ณ วัดสวนดอก (พระอารามหลวง) ทางวัดจึงปรับใช้เรือนเป็นอาคารสำนักงาน ทั้งนี้ด้วยรูปแบบของเรือนที่สร้างเดิมที่บ้านตึกนั้นมีบันไดที่เคยใช้เป็นทางขึ้นติดอยู่กับตัวอาคารตึกเมื่อย้ายมาทางวัดจึงได้สร้างส่วนบันไดทางขึ้นให้อยู่ข้างนอกตัวเรือนด้านหน้าทั้งด้านซ้ายและขวาขึ้นไปเชื่อมต่อกับกระเปาะเข้าตัวเรือนชั้นบนได้

ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ วัดสวนดอก (พระอารามหลวง) ได้มอบเรือนผาไหล ให้มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อปลูกสร้าง ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อการอนุรักษ์ โดยได้รับการสนับสนุนการรื้อถอนและปลูกสร้างให้คงสภาพเดิมจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับ มูลนิธิ จุมภฏ-พันธุ์ทิพย์ และกลุ่มบริษัทในเครืออนุสาร (บริษัทอนุสารเชียงใหม่ จำกัด บริษัทคำเที่ยงพัฒนา จำกัด และ บริษัทเชียงใหม่พาณิชย์ จำกัด) ปลูกสร้างแล้วเสร็จ เมื่อวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓ และจัดพิธีทำบุญเรือน วันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้รับรางวัลพิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้ดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๓ Museum Thailand Awards 2020

เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2563 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วราวุธ เสวดเศรณี) เข้ารับรางวัลพิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้ดีเด่น ประจำปี 2563 (Museum Thailand Awards 2020) ประเภทพิพิธภัณฑ์ด้านสังคม ศิลปะและวัฒนธรรมดีเด่นด้านการอนุรักษ์และสืบสาน จากสถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ (สพร.) หน่วยงานภายในของสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักนายกรัฐมนตรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วราวุธ เสวดเศรณี กล่าวว่าการได้รับรางวัลพิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้ดีเด่น ประจำปี 2563 (Museum Thailand Awards 2020) ในครั้งนี้ ถือเป็นความภาคภูมิใจของพวกเราได้ร่วมกันพัฒนาพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ตามมาตรฐานการคัดเลือก และตอบสนองต่อความต้องการของผู้รับบริการ

อีกทั้งยังเป็นขวัญและกำลังใจให้กับผู้ปฏิบัติงานในพิพิธภัณฑ์ฯ ทุกคน และหลังจากนี้ และต่อไปพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา จะยังคงดำเนินการพัฒนา ปรับปรุงพิพิธภัณฑ์ฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ อนุรักษ์ สืบสาน และยกระดับศักยภาพของพิพิธภัณฑ์ให้ดียิ่งๆ ขึ้นไป และขอขอบพระคุณคณะกรรมการคัดเลือกรางวัลฯ ที่ได้มอบรางวัลอันทรงคุณค่าให้กับพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. ในปีนี้

และขอขอบพระคุณคณะกรรมการคัดเลือกรางวัลทุกท่าน ที่ได้กรุณาให้เกียรติพิจารณาคัดเลือกและมอบรางวัล Museum Thailand Awards 2020 ให้กับพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. เริ่มตั้งแต่การพิจารณารายละเอียดเอกสารฯ การสัมภาษณ์ และการลงพื้นที่เพื่อเยี่ยมชมเรือนโบราณภายในพิพิธภัณฑ์ฯ รวมถึงการให้ข้อเสนอแนะ ข้อเสนอแนะต่างๆ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. ในอนาคต





ข่าวประชาสัมพันธ์

การเข้าเยี่ยมชม ทัศนศึกษา พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช. (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เศรษฐเสรี) พร้อมด้วย คณะผู้บริหารสำนักฯ ร่วมให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากอุทยานศิลปะวัฒนธรรมแม่ฟ้าหลวง จังหวัด เชียงราย ที่เข้าศึกษาดูงานด้านการบริหารจัดการ พิพิธภัณฑ์ฯ และเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา ในวันที่ 29 มิถุนายน 2563 ณ สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช.



นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยต้าหลี่ (Dali University) มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน ที่ศึกษา ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (นักศึกษาที่อาศัยในประเทศไทยช่วงระหว่างเดือนมกราคม 2563 เป็นต้นมา) เข้าทัศนศึกษาพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. เพื่อเรียนรู้เรื่องประวัติความเป็นมาของการสร้างเรือนโบราณล้านนากับการเชื่อมโยงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ เพื่อนำไปต่อยอดทางการศึกษาวิชาไทยศึกษาสำหรับนักศึกษาต่างชาติที่เข้ามาศึกษาด้านศิลปวัฒนธรรมของสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในวันที่ 14 กรกฎาคม 2563



อาจารย์และนักศึกษาจากสาขาวิชาการท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง เข้าทัศนศึกษาพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. ในวันที่ 14 กรกฎาคม 2563



นักศึกษาจากYunnan Economics Trade and Foreign Affairs College ที่ศึกษา ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (นักศึกษาที่อาศัยในประเทศไทยช่วงระหว่างเดือนมกราคม 2563 เป็นต้นมา) ทัศนศึกษาพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. ในวันที่ 10 กรกฎาคม 2563



คณาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาการประถมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพอีสเทิร์น เข้าทัศนศึกษาแหล่งเรียนรู้วิถีชีวิต และศึกษารูปแบบความเป็นอยู่วัฒนธรรมล้านนา เพื่อนำไปต่อยอดด้านการศึกษาในสาขาวิชาดังกล่าว ในวันที่ 20 กรกฎาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



ให้การต้อนรับคณาจารย์และนักศึกษาหลักสูตร ครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานาฏศิลป์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ที่เข้าทัศนศึกษาพิพิธภัณฑ์ เรือนโบราณล้านนา มช. และใช้สถานที่เพื่อต่อยอดไปเป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาและสร้างสรรค์ผลงานด้าน ศิลปะการแสดงนาฏยนิพนธ์ชุด "หลงลับแล" ในวันที่ 8 สิงหาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



คณาจารย์และนักศึกษาสาขาสถาปัตยกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เข้าทัศนศึกษา และวาดภาพเรือนโบราณล้านนา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนรู้เรื่องหลักการวาดภาพสีน้ำ ของนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 สาขาสถาปัตยกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ถึงความเป็นมา และรูปแบบโครงสร้างของเรือนโบราณล้านนา เพื่อนำไปประยุกต์การกับการวาดภาพสีน้ำในรายวิชา ดังกล่าว ในวันที่ 11 สิงหาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



คณาจารย์และนักศึกษาสาขาสถาปัตยกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เข้าทัศนศึกษาและ วาดภาพเรือนโบราณล้านนา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนรู้เรื่องหลักการวาดภาพสีน้ำ ของนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 สาขาสถาปัตยกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ถึงความเป็นมา และรูปแบบ โครงสร้างของเรือนโบราณล้านนา เพื่อนำไปประยุกต์การกับการวาดภาพสีน้ำในรายวิชาดังกล่าว ในวันที่ 13 สิงหาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



ให้การต้อนรับและให้ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบเรือนโบราณล้านนาในพิพิธภัณฑ์ฯ แก่นักศึกษาคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวไปต่อยอดด้านการศึกษาในรายวิชาที่ศึกษา ในวันที่ 24 สิงหาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



อ.ดร.วิที พานิชพันธ์ คณะกรรมการ อำนวยการผู้ทรงคุณวุฒิประจำสำนัก ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม เป็นวิทยากร บรรยายด้านศิลปวัฒนธรรมให้แก่ นักศึกษาจากคณะวิจิตรศิลป์ มช. เพื่อ ต่อยอดความรู้ให้กับนักศึกษาที่ศึกษาด้าน ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิตของคนล้านนา ในอดีต ในวันที่ 28 สิงหาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



คณาจารย์และนักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยี โปลิเทคนิคล้านนา เชียงใหม่ เข้าเยี่ยมชม พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. เพื่อศึกษา ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบสถาปัตยกรรมเรือนโบราณ ล้านนาในอดีต และนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ประกอบ การเรียนและการจัดทำรูปแบบการจำลองการ สร้างบ้านล้านนา ในวันที่ 29 สิงหาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.

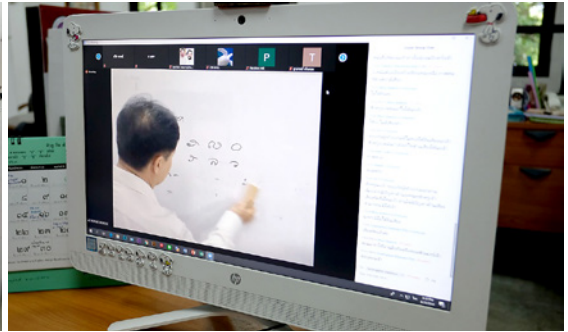


ผศ.ดร.วิทยา ดวงธิดา อาจารย์ประจำคณะ สถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ นำคณะนักศึกษาชั้นปีที่ 3 และชั้นปีที่ 5 เข้าศึกษา ดูงานสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น และการอนุรักษ์ เรือนโบราณล้านนา ภายใต้การดำเนินงานของ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. เพื่อนำ ข้อมูลด้านการอนุรักษ์โครงสร้างเรือนโบราณ ล้านนาไปต่อยอดในรายวิชาที่กำลังศึกษา ในวันที่ 2 กันยายน 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณ ล้านนา มช.



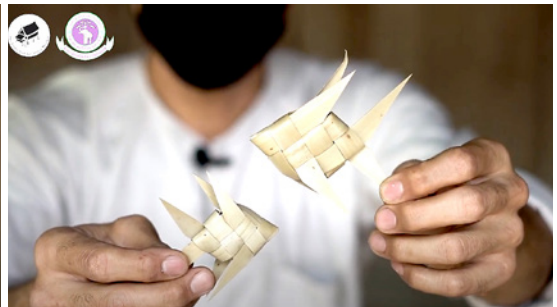
องค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ ร่วมกับ ภาศิเครือข่ายรักษามืองเก่าแพร่ และองค์กรต่างๆ ในพื้นที่เมืองเก่าแพร่ เข้าเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. เพื่อศึกษาดูงานการอนุรักษ์เรือนโบราณเพื่อเป็นแบบอย่างในการดำเนินงานอนุรักษ์และพัฒนาเมืองเก่าแพร่สู่ความยั่งยืน ในวันที่ 9 กันยายน 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.

กิจกรรมอบรมหลักสูตรระยะสั้นด้านหัตถศิลป์ และวัฒนธรรมล้านนาสร้างสรรค์ปี พ.ศ.2563



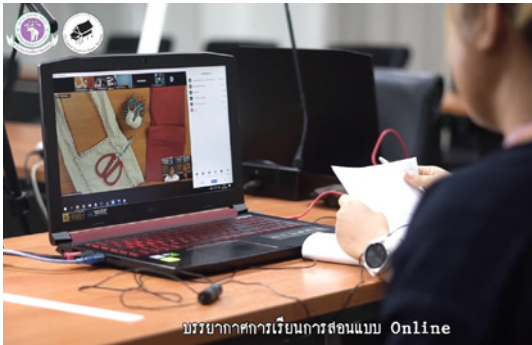
อบรมหลักสูตรอักษรธรรมล้านนา (ตัวเมือง) ขั้นพื้นฐาน 1

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช. จัดหลักสูตรอักษรธรรมล้านนา (ตัวเมือง) ขั้นพื้นฐาน 1 ในรูปแบบ Online ผ่านโปรแกรม Zoom โดยมีนายสนั่น ธรรมธิ ผู้เชี่ยวชาญด้านอักษรธรรมล้านนา เป็นวิทยากรในหลักสูตรดังกล่าว โดยสูตรอักษรธรรมล้านนา (ตัวเมือง) ขั้นพื้นฐาน 1 ได้เปิดสอนให้กับผู้สนใจได้เข้ามาเรียนรู้ รวมทั้งสิ้น 24 ชั่วโมง หลังจากจบหลักสูตรแล้ว ผู้เข้าร่วมจะสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในด้านที่สนใจต่อไป



อบรมหลักสูตรการจักสานใบลานและใบตาล

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น การจักสานใบลานและใบตาล โดยเผยแพร่หลักสูตรวีดิทัศน์ผ่านช่อง Youtube พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา ซึ่งเป็นการปรับเปลี่ยนรูปแบบการอบรมหลักสูตรตามมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) อันเนื่องมาจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ระหว่างวันที่ 30 เมษายน - 2 พฤษภาคม 2563



อบรมหลักสูตรการทำของที่ระลึกจากการเย็บผ้าด้วยมือ

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น การทำของที่ระลึกจากการเย็บผ้าด้วยมือ ในรูปแบบระบบ Online ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting ซึ่งเป็นการปรับเปลี่ยนรูปแบบการอบรมหลักสูตรตามมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) อันเนื่องมาจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ระหว่างวันที่ 28 - 30 พฤษภาคม 2563



อบรมหลักสูตรการสานสาดแห่ (เสื่อคล้า)

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช. จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น สานสาดแห่ (เสื่อคล้า) ระหว่างวันที่ 25 - 27 มิถุนายน 2563 โดยมีวิทยากรจากกลุ่มจักสานบ้านปากคลอง อำเภอสарภักดิ์ จังหวัดเชียงใหม่ ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการสานสาดแห่ รวมไปถึงขั้นตอนและวิธีการการสานสาดแห่ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดทางทั้งทางด้านการศึกษา อาชีพ และด้านที่เกี่ยวข้องต่อไปได้



อบรมหลักสูตรการทำเทียนในพิธีกรรม (ทำต้นผึ้งและต้นเทียน)

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช. จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นการทำเทียนในพิธีกรรม (ทำต้นผึ้งและต้นเทียน) โดยมีวิทยากรคือ ครุฑพาด คำมูล เป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ ความเป็นมาของการทำต้นผึ้งต้นเทียน ขั้นตอนการทำ รวมไปถึงการนำไปใช้งานในพิธีกรรม โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมหลักสูตรดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดทางด้านศิลปวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง ในวันที่ 30 กรกฎาคม 2563 ณ เฮือนอนุสารสุนทรกิจ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.



อบรมหลักสูตรการทำเทียนในพิธีกรรม (การทำเทียน ร้าห้อง-ประทีปเทียนหอม)

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มข. จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นการทำเทียนในพิธีกรรม (การทำเทียนร้าห้อง-ประทีปเทียนหอม) โดยมีวิทยากรคือ ครูอุสา ศรีสุวรรณ เป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ วัตถุดิบ และขั้นตอนวิธีการ ทำทำเทียนร้าห้องและประทีปเทียนหอม โดยมีผู้สนใจ เข้าร่วมหลักสูตรดังกล่าว ในวันที่ 31 กรกฎาคม 2563 ณ เอื้อนอนุสรณ์สุนทรภัง พิพิธภัณฑสถานเรือนโบราณล้านนา มข.



อบรมหลักสูตรการทำเทียนในพิธีกรรม (การทำเทียนโบราณล้านนา)

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มข. จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นการทำเทียนในพิธีกรรม (การทำเทียนโบราณล้านนา) โดยมีวิทยากรคือครูภาณุเดช อาภิชัย เป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำเทียนในพิธีกรรม และการนำเทียนไปบูชาทางพิธีกรรมต่างๆ โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมหลักสูตรดังกล่าว ในวันที่ 1 สิงหาคม 2563 ณ เอื้อนอนุสรณ์สุนทรภัง พิพิธภัณฑสถานเรือนโบราณล้านนา มข.



อบรมหลักสูตรการวาดภาพสีน้ำภูมิทัศน์และเรือนโบราณล้านนา

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มข. จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นการวาดภาพสีน้ำภูมิทัศน์และเรือนโบราณล้านนา (การวาดภาพต้นไม้ การวาดภาพสถาปัตยกรรมเรือน การวาดภาพภูมิทัศน์เรือนล้านนา) โดยมีอาจารย์ธนกร ไชยจินดา เป็นวิทยากรถ่ายทอดหลักการ เทคนิค การวาดภาพโดยใช้สีน้ำให้กับผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการดังกล่าว เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดด้านงานอดิเรก การเรียนการสอน และประยุกต์ใช้ด้านอาชีพต่อไป ณ พิพิธภัณฑสถานเรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มข. ในวันที่ 27 -29 สิงหาคม 2563

พิธีกรรมภายในพิพิธภัณฑสถานเรือนโบราณล้านนา มช.



พิธีไหว้พระภูมิเจ้าที่เนื่องในโอกาสประเพณีปีใหม่ ล้านนา ในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา (COVID-19) เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่หน่วยงาน โดยมีผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัณย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร และบุคลากรสำนักฯ เข้าร่วมพิธี ในวันที่ 16 เมษายน 2563 ณ พิพิธภัณฑสถานเรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



พิธีไหว้พระภูมิเจ้าที่เนื่องในโอกาสการเตรียมงานพิธีทำบุญวันคล้ายวันสถาปนาสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และพิธีทำบุญเรือนผ้าไหลของแม่ นายคำเที่ยง เพื่อความเป็นสิริมงคลในการเตรียมการจัดงาน โดยมีผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัณย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร บุคลากรสำนักฯ และแขกผู้มีเกียรติ เข้าร่วมพิธีดังกล่าว ในวันที่ 1 กรกฎาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑสถานเรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



พิธีไหว้พระภูมิเจ้าที่และบอกกล่าวเจ้าของเรือนฯ ก่อนการดำเนินโครงการพัฒนาเรือนล้านนาอาณานิคม (เรือนคิวิโรปอล) เป็นแหล่งเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรม ล้านนายุคโคโลเนียลในเชียงใหม่ ผ่านนิทรรศการสื่อนวัตกรรมสร้างสรรค์ โดยมีผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัณย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร บุคลากรสำนักฯ ร่วมพิธี ในวันที่ 5 พฤษภาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑสถานเรือนโบราณล้านนา มช.



พิธีกรรมภายใต้โครงการ Conservation of Traditional Lanna Architecture in Chiang Mai ภายใต้ทุนรางวัล “AFCP 2019”

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร และบุคลากรสำนักฯ ร่วมประกอบพิธีบอกกล่าววิญญาณผู้ปกป้องรักษาเรือนกาแล (อุยผัด) เพื่อขอขมาก่อนที่จะมีการซ่อมบำรุงตัวอาคาร ซึ่งเรือนดังกล่าวเป็นหนึ่งในเรือนโบราณล้านนาในพิพิธภัณฑ์ฯ ที่จะได้การดำเนินการปรับปรุงซ่อมแซมตามโครงการ Conservation of Traditional Lanna Architecture in Chiang Mai ภายใต้ทุนรางวัล AFCP 2019 – 2021 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. ในวันที่ 1 กรกฎาคม 2563



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร และบุคลากรสำนักฯ ร่วมประกอบพิธีบอกกล่าววิญญาณผู้ปกป้องรักษาเรือนไถลื้อ (หม่อนตุด) และหลองข้าวสารภี เพื่อขอขมาก่อนที่จะมีการซ่อมบำรุงตัวอาคารและหลองข้าว ซึ่งเรือนดังกล่าวเป็นหนึ่งในเรือนโบราณล้านนา และหลองข้าวล้านนาในพิพิธภัณฑ์ฯ ที่จะได้การดำเนินการปรับปรุงซ่อมแซมตามโครงการ Conservation of Traditional Lanna Architecture in Chiang Mai ภายใต้ทุนรางวัล AFCP 2019 – 2021 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช. ในวันที่ 4 สิงหาคม 2563



อาจารย์วิภา พานิชพันธ์ กรรมการอำนวยการผู้ทรงคุณวุฒิประจำสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม พร้อมด้วย ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เศวตเศรนี) และบุคลากรสำนักฯ เข้าร่วมพิธีถอนหลองข้าวสารภี เพื่อดำเนินงานโครงการ Conservation of Traditional Lanna Architecture in Chiang Mai ภายใต้ทุนรางวัล AFCP 2019 – 2021 ในวันที่ 22 สิงหาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.

พิธีสำคัญทางศาสนาภายใต้การดำเนินงานของคณะกรรมการดำเนินงานด้านส่งเสริมศาสนา มช.



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัณย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยบุคลากรสำนักฯ ร่วมพิธีหล่อเทียนและสมโภชเทียนพรรษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2563 ที่จัดขึ้นโดยคณะกรรมการดำเนินงานด้านส่งเสริมศาสนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ณ ศาลาธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในวันที่ 30 มิถุนายน 2563



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัณย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยบุคลากรสำนักฯ ร่วมพิธีทำบุญตักบาตรพระสงฆ์ เนื่องในวันอาสาฬหบูชา ประจำปี 2563 ที่จัดขึ้นโดยคณะกรรมการดำเนินงานด้านส่งเสริมศาสนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีศาสตราจารย์คลินิก นายแพทย์นิเวศน์ นันทจิต อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และพุทธศาสนิกชน ร่วมพิธีทำบุญ ณ ถนนสายวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เมื่อวันอาทิตย์ที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2563



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัณย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยบุคลากรสำนักฯ ร่วมพิธีถวายเทียนพรรษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เนื่องในเทศกาลเข้าพรรษาประจำปี 2563 โดยมีศาสตราจารย์คลินิก นายแพทย์นิเวศน์ นันทจิต อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธีดังกล่าว เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา ตลอดจนการสนับสนุน ส่งเสริมพระพุทธศาสนา ณ วัดฝายหิน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เมื่อวันอาทิตย์ที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ.2563



รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ อำนาจ อยู่สุข รองอธิการบดี ประธานคณะกรรมการดำเนินงานด้านส่งเสริมศาสนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดโครงการบวชนกขัมมจารีณีเพื่อถวายเป็นพระราชกุศลเนื่องในโอกาสที่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ทรงเจริญพระชนมพรรษา 88 พรรษา ที่จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 10-13 สิงหาคม 2563 ณ ศาลาธรรม และศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ "หริภุญไชย" จังหวัดลำพูน

โดยเมื่อวันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2563 ณ ศาลาธรรม มช. ศาสตราจารย์คลินิก นพ.นิเวศน์ นันทจิต อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี เปิดโครงการบวชนกขัมมจารีณี เพื่อถวายเป็นพระราชกุศลเนื่องในโอกาสที่ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ทรงเจริญพระชนมพรรษา 88 พรรษา ที่จัดขึ้นโดยคณะกรรมการดำเนินงานด้านส่งเสริมศาสนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับ สหกรณ์ออมทรัพย์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำกัด โดยจัดขึ้นระหว่าง วันที่ 10-13 สิงหาคม พ.ศ. 2563 ณ ศาลาธรรม และศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ "หริภุญไชย" จังหวัดลำพูน โดยมี และรองศาสตราจารย์ นายแพทย์ อำนาจ อยู่สุข รองอธิการบดี และ ประธานคณะกรรมการดำเนินงานด้านส่งเสริมศาสนา กล่าวรายงาน พร้อมด้วยคณะผู้บริหารบุคลากรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และผู้สนใจ เข้าร่วมโครงการ

การบูรณาการความร่วมมือ



กิจกรรม “Lanna High Tea : จิบชา ล้านนา สร้างสรรค์” ภายใต้แคมเปญ Visit Chiang Mai - I miss you โดยมีนายยุทธศักดิ์ สุภสร ผู้ว่าการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เป็นประธานในพิธีเปิด พร้อมด้วย ศาสตราจารย์คลินิก นายแพทย์นิเวศน์ นันทจิต อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กล่าวเชิญชวนให้กลับมาท่องเที่ยว นายคมสัน สุวรรณอัมพา รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ กล่าวต้อนรับ โดยให้เกียรติมาจัดงาน ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เมื่อวันอาทิตย์ที่ 12 กรกฎาคม 2563



โครงการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) โดยมีศาสตราจารย์คลินิก นายแพทย์ นิเวศน์ นันทจิต อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พร้อมด้วย คณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมให้การต้อนรับ พลเอก ธนะศักดิ์ ปฏิมาประกร ประธานคณะกรรมการการท่องเที่ยววุฒิสภา และคณะ ในโอกาสที่มาเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อศึกษาดูงานการ

ท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) โดยให้เกียรติมาจัดงาน ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งโครงการดังกล่าวถือเป็นยุทธศาสตร์เชิงรุกของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มุ่งเน้นการบูรณาการและพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมสร้างสรรค์ของมหาวิทยาลัย เพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมให้กับชุมชน ในวันพฤหัสบดีที่ 20 สิงหาคม 2563



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เอกชัย มหาเอก รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประธานคณะกรรมการอำนวยการประจำสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม เป็นประธานเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง ผ้าไทย นุ่งอย่างไรให้เหมาะสม ที่จัดขึ้นโดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ร่วมกับสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม โดยมีผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัณย์ เศรษฐเสรี) กล่าวรายงาน เพื่อให้ความรู้เรื่องการแต่งกายแบบล้านนาแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ และกระตุ้นการรับรู้และสร้างค่านิยมในการแต่งกายแบบล้านนาอย่างถูกต้อง สวยงาม และร่วมรักษาและสืบสานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ณ ห้องประชุมอินทนิล ชั้น 1 สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันศุกร์ที่ 24 กรกฎาคม 2563



สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ให้การต้อนรับคณะกรรมการมูลนิธิจุฬาภรณ์-พันธุ์ทิพย์ ในโอกาสเดินทางมาสัมภาษณ์นักศึกษาที่ขอรับทุนการศึกษาจากมูลนิธิจุฬาภรณ์-พันธุ์ทิพย์ โดยมีกองพัฒนานักศึกษามข. จัดเลี้ยงอาหารกลางวันให้กับคณะกรรมการฯ ณ เรือนผ้าไหมของแม่นายคำเที่ยง พร้อมทั้งเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา และจัดประชุมการคัดเลือกทุน ณ ห้องประชุมสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มข. ในวันที่ 26 สิงหาคม 2563 ณ สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มข.

การรับฟังข้อต่อสังคม



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เสวตเศรณี) พร้อมด้วยบุคลากรสำนักฯ ร่วมนำอาหารและเครื่องดื่ม บริจาคสมทบให้แก่เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานกิจดับไฟป่าดอยสุเทพ และพื้นที่ที่เกิดไฟป่าในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจกรรม Happy Society ของสำนักฯ เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจให้กับเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานกิจดังกล่าว ในวันที่ 9 เมษายน 2563 ณ สำนักงาน อุทยานแห่งชาติดอยสุเทพ-ปุย



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เสวตเศรณี) ร่วมบริจาคชุด PPE จำนวน 109 ชุด ให้กับโรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่ โดยมี ผศ.นพ.นเรนทร์ โชติรสนิรมิต ผู้อำนวยการศูนย์ความเป็นเลิศทางการแพทย์ และ ศ.คลินิก นพ.ศุภชัย เชื้อรัตนพงษ์ อาจารย์ประจำภาควิชา ศัลยศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ มช. ร่วมรับมอบ เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2563 ณ บริเวณโถงสำนักงานผู้อำนวยการ ชั้น 1 อาคารบุญสม มาร์ติน คณะแพทยศาสตร์ มช.



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เสวตเศรณี) ให้สัมภาษณ์ในโครงการจัดทำวิทัศน์วิชาการรับใช้สังคม โดยหน่วยสนับสนุนวิชาการรับใช้สังคม สำนักงานบริหารงานวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เกี่ยวกับการดำเนินงานภายใต้งานวิชาการรับใช้สังคมของส่วนงานต่อชุมชน ในวันที่ 7 พฤษภาคม 2563 ณ พิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา มช.

กิจกรรมพัฒนาบุคลากร



สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช. จัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเรือนโบราณล้านนา แก่กลุ่มน้ำปิง ให้กับคณะผู้บริหารและบุคลากรสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม โดยมี อ.ดร. วิถีพานิชพันธ์ คณะกรรมการอำนวยการผู้ทรงคุณวุฒิประจำสำนักฯ เป็นวิทยากรบรรยาย เพื่อให้บุคลากรได้นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการปฏิบัติงานด้านพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา ในวันที่ 28 กรกฎาคม 2563 ณ ห้องประชุม สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช.



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยบุคลากรสำนักฯ เข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงานการประกันคุณภาพเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ ตามแนวทาง CMU-EdPEX ของวิทยาลัยศิลปะ สื่อ และเทคโนโลยี พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษา โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิชัย จันทร์ฉาย คณบดีวิทยาลัยศิลปะ สื่อ และเทคโนโลยี พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร และบุคลากรวิทยาลัยฯ ให้การต้อนรับ และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ณ ห้องประชุม 513 ชั้น 5 วิทยาลัยศิลปะ สื่อ และเทคโนโลยี



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เศวตเศรนี) พร้อมด้วยบุคลากรสำนักฯ เข้าร่วมกิจกรรม Happy Money การฟังบรรยายเรื่อง "การวางแผนการออมเงินเพื่อการลงทุนสำหรับมนุษย์เงินเดือน" โดยมีอาจารย์ ชานนท์ ชิงขยานุรักษ์ รองผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมการจัดการ คณะบริหารธุรกิจ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อดังกล่าว ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้นำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน รวมถึงการสร้างวินัยในการวางแผนการออมเงินและการลงทุนเพื่อรองรับแผนการใช้ชีวิตในอนาคตอย่างยั่งยืน ในวันที่ 4 สิงหาคม 2563 ณ ห้องประชุมสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มช.

ร่วมพิธีถวายพระพร



วันศุกร์ที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ.2563 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เศวตเศรนี) ร่วมบันทึกเทปสมเด็จพะนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ พระบรมราชินี ในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา 3 มิถุนายน พ.ศ. 2563 และร่วมบันทึกเทปถวายพระพรชัยมงคล เนื่องในโอกาสสมทวงเฉลิมพระชนมพรรษา 68 พรรษา 28 กรกฎาคม 2563 พระบาทสมเด็จพระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 ในวันจันทร์ที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2563 ร่วมกับ ศาสตราจารย์คลินิก นพ.นิเวศน์ นันทจิต อธิการบดี พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร คณาจารย์เจ้าหน้าที่ และนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ณ สถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทยจังหวัดเชียงใหม่ (NBT)

ร่วมแสดงความขอบคุณ และแสดงความยินดี



เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2563 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิลาวัลย์ เสวตเศรณี) พร้อมด้วยบุคลากรสำนักฯ เข้าพบบรองศาสตราจารย์ ดร.ชาญณรงค์ ศรีสุวรรณ คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ เนื่องในโอกาสครบวาระดำรงตำแหน่ง และแสดงความขอบคุณ คณบดี และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ที่ได้ให้ความร่วมมือในการดำเนินโครงการ กิจกรรม กับสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมมาโดยตลอด และเข้าพบบรองศาสตราจารย์ ดร.ระวีวรรณ โอฬารรัตน์ เพื่อแสดงความยินดี เนื่องในโอกาสดำรงตำแหน่งคณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ในวาระปัจจุบัน ในวันที่ 23 กรกฎาคม 2563 ณ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ห้องรับรอง คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิลาวัลย์ เสวตเศรณี) ร่วมงานวันชาติสหรัฐอเมริกา ฉลองครบรอบ 244 ปี แห่งการประกาศอิสรภาพ และครบรอบ 70 ปี ของสถานกงสุลใหญ่สหรัฐอเมริกา (The 244 Anniversary of the Independence of the United State of America) โดยมี นายไมเคิล จอร์จ ดีซอมบรี เอกอัครราชทูตสหรัฐอเมริกา ประจำประเทศไทย เป็นประธานในการกล่าวเปิดงาน และมี นายฉนวน เค. โอนีลล์ กงสุลใหญ่ จังหวัดเชียงใหม่ ให้การต้อนรับ ณ โรงแรมแซงกรีล่า จังหวัดเชียงใหม่ ในวันศุกร์ที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ.2563



นางสาวปัทมา จักขุรัตน์ เลขานุการสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม พร้อมด้วยนางสาวฐาปณีย์ เครือระยา หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม เป็นผู้แทนผู้อำนวยการสำนักฯ เข้าร่วมในพิธีทำบุญครบรอบ 15 ปี วันคล้ายวันสถาปนาคณะกรรมการสื่อสารมวลชน ในวันศุกร์ที่ 28 สิงหาคม 2563 ณ ห้องเอนกประสงค์ชั้น 1 อาคารเรียนรวม คณะการสื่อสารมวลชน

เย็บ สอย ร้อย ปัก

ของที่ระลึกจากการเย็บพ้ด้วยมือ



ชุดวัสดุ-อุปกรณ์

การทำของที่ระลึกจากการเย็บพ้ด้วยมือ

ถุงย่ามเล็ก

ราคาชุดละ 100 บาท (ค่าจัดส่งลงทะเบียน 20 บาท)



Scan QR code
เพื่อชมวิดีโอ



Scan QR code
เพื่อชมวิดีโอ

ชุดวัสดุ-อุปกรณ์
การทำของที่ระลึกจากการเย็บพ้ด้วยมือ
ปักพ้เป็นลวดลาย
ราคาชุดละ 100 บาท (ค่าจัดส่งลงทะเบียน 20 บาท)



Scan QR code
เพื่อชมวิดีโอ

ชุดวัสดุ-อุปกรณ์ การทำของที่ระลึกจากการเย็บพ้ด้วยมือ
ตุ๊กตารูปสัตว์

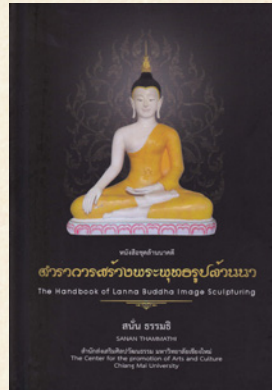
ราคาชุดละ 100 บาท (ค่าจัดส่งลงทะเบียน 20 บาท)



ผีในความเชื่อล้านนา



ถ้อยคำสำนวนล้านนา



ตำราการสร้าง
พระพุทธรูปล้านนา



ดอกไม้ล้านนา :
ศรัทธาและความหมาย

ติดต่อสอบถามได้ที่ : สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
239 ถนนห้วยแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200 โทร 053-943637, 08-6117-5277



๑๑๖๔ คาเฟ่ เดอ เทีย

ที่รวม สไตล์ฝรั่งเศส ในบรรยากาศของพิพิธภัณฑ์เรือนโบราณล้านนา เป็นที่สำหรับ
ผ่อนคลาย หลีกหนีจากความวุ่นวายภายนอก ตั้งแต่ธรรมชาติ และจินตนาการหลากหลาย
เสิร์ฟพร้อมขนมอบแบบฝรั่งเศส แยมทำเองที่มีรสเลิศ ตลอดจนเสียงดนตรี
ที่จะนำพาทุกท่าน ชิมรมย์ สำราญอิริยาบถทุกครั้งที่ได้มาเยือนแอดเดส คาเฟ่ เดอ เทีย





RACHAMANKHA
CHIANG MAI



*Rachamankha Hotel and Restaurant.
Your Home in Chiang Mai.*



6 RACHAMANKHA 9, PHRA SINGH, CHIANG MAI 50200, THAILAND
T. +66 53 904 111 F. +66 53 904114 E-MAIL SALES@RACHAMANKHA.COM WWW.RACHAMANKHA.COM