



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

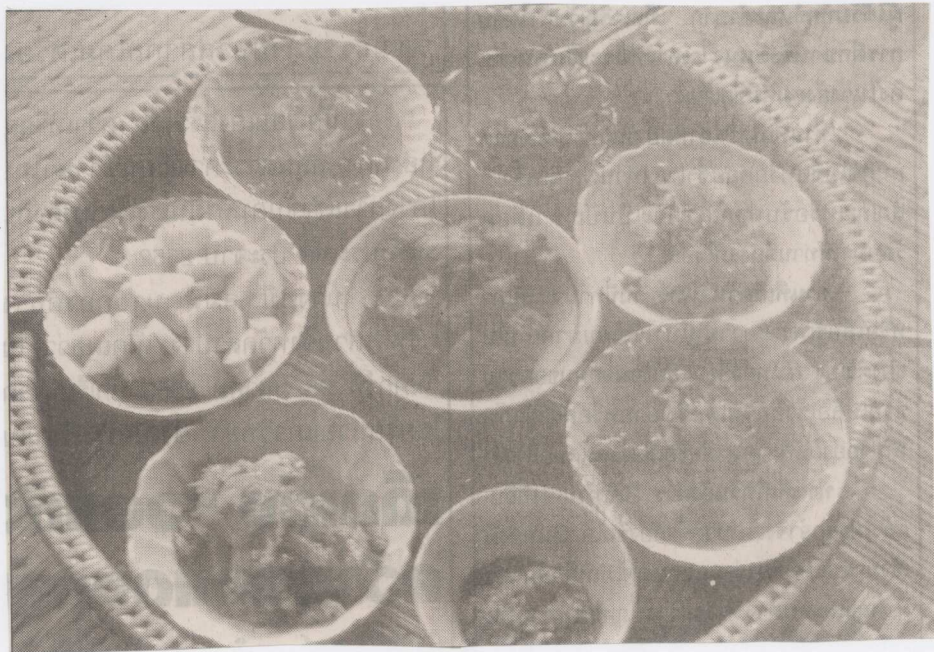
สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

NORTH CLIPPING 2553/ 00042

ชื่อหนังสือพิมพ์ เชียงใหม่นิวส์	วันที่ 21 ส.ค. 2553	ปีที่ -	ฉบับที่ -	หน้า 5
---	-------------------------------	-------------------	---------------------	------------------

“ขันโตก”

ภาชนะใส่อาหาร ของคนล้านนา





ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	21 ส.ค. 2553	-	-	5

วัฒนธรรม

ธรรมเนียมบ้านของคนเหนือนอกจากการ
แสดงฟ้อนรำที่อ่อนช้อย ภาษาพูดที่
ไพเราะเสนาะหูและการแต่งกายที่เป็น

เอกลักษณ์ด้วยแล้ว สำหรับกับข้าวของคนเมืองก็ดูจะ
เป็นวัฒนธรรมการกินอย่างหนึ่งที่สืบทอดมาจาก
บรรพบุรุษมาช้านาน เพราะอาหารเป็นสิ่งสะท้อนให้
เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวเมืองนั้น

เชียงใหม่เองก็มีอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่ออยู่
หลายอย่าง ซึ่งส่วนใหญ่แล้วคนเชียงใหม่จะนิยมรับ
ประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก โดยจะกินคู่กับ
อาหารซึ่งนำมาทำเป็นแกงต่างๆ รวมถึงอาหาร
ประเภทคั่วหรือผัด นอกจากนั้นยังมีอาหารประเภทลาบ
หลู้และลำ เป็นการยำที่ใช้เครื่องปรุงได้แก่ พริก เกลือ
เครื่องเทศ เป็นต้น โดยอาหารเหล่านี้จะถูกนำไปใส่ใน
สำหรับที่คนพื้นเมืองเรียกว่า “ขันโตก”

ขันโตก ได้ชื่อว่าเป็นภาชนะที่ใส่อาหารคาว



รอยเรื่อง เมืองล้านนา ปีที่ ๑๒

๑๖๑๖๑๖ ขันโตก ได้ชื่อว่าเป็นภาชนะที่ใส่อาหารคาว
หวานไว้รับประทานของคนล้านนา เป็นเครื่องแสดงออกถึง
หน้าตาอย่างหนึ่ง โดยเฉพาะเมื่อมีแขกจากต่างถิ่นมาเยี่ยม
เยือนที่บ้าน เป็นธรรมเนียมของเจ้าของบ้านที่จะต้องเชิญ
แขกผู้มาเยือนร่วมวงรับประทานอาหาร จนมีคำกล่าวที่ว่า
กันว่า ถ้าใครมาเยือนเมืองเหนือแล้วไม่ได้รับประทานอาหาร
ขันโตก ก็ยังไม่นับว่ามาถึงเมืองเหนือโดยแท้ ๑๖๑๖๑๖

หวานไว้รับประทานของคนล้านนา เป็นเครื่องแสดงออกถึงหน้าตาอย่างหนึ่ง โดย
เฉพาะเมื่อมีแขกจากต่างถิ่นมาเยี่ยมเยือนที่บ้าน เป็นธรรมเนียมของเจ้าของบ้านที่
จะต้องเชิญแขกผู้มาเยือนร่วมวงรับประทานอาหาร จนมีคำกล่าวที่ว่ากันว่า “ถ้า
ใครมาเยือนเมืองเหนือแล้วไม่ได้รับประทานอาหารขันโตก ก็ยังไม่นับว่ามาถึง
เมืองเหนือโดยแท้”

ปัจจุบันขันโตกดูเหมือนจะเป็นภาชนะที่ใส่อาหาร ซึ่งไม่แต่เฉพาะจะ
เป็นที่คุ้นเคยของคนเหนือเท่านั้น แต่คนไทยทั่วทุกภาคก็รู้จักภาชนะชนิดนี้เป็นอย่างดี
ที่เรียกว่า “ขันโตก” นั้นความจริงแล้วเป็นการเรียกขานตามรูปร่างของภาชนะที่
ใส่อาหารเสียมากกว่า เพราะขันโตกจะทำมาจากไม้สักมีขาตั้งสูงตั้งแต่ 8 นิ้วขึ้นไป
แล้วแต่จะทำเป็นขนาดเล็กหรือใหญ่ ด้านบนทำด้วยไม้สักกลึงเป็นวงกลม ส่วน
ด้านล่างสุดของขาขันโตกมีไม้โค้งเป็นวงกลมเหมือนล้อรถรองรับขาโตกอีกชั้นหนึ่ง
ทำให้สามารถตั้งขันโตกได้อย่างมั่นคง ปัจจุบันไม้สักดูจะหายากชาวบ้านจึงใช้
หวายมาสานเป็นขันโตกแทน

ขันโตกที่ใช้ในวิถีชีวิตของคนเหนือมีอยู่ 3 ชนิดด้วยกันคือ ขันโตกหลวง
ส่วนใหญ่จะนิยมใช้อยู่ในเฉพาะคุ้มเจ้า ขันโตกฮาม จะใช้ตามบ้านของเจ้านายและ
คหบดี และขันโตกน้อย ใช้ตามวัดหรือบ้านเรือนทั่วไป

สมัยก่อนชาวบ้านแทบทุกบ้าน ไม่ว่าจะเป็นเศรษฐีมีเงิน หรือชาวบ้าน
ธรรมดาจากจนจะต้องมีขันโตกใช้รับประทานอาหารกับแขกทุกมื้อ แต่ปัจจุบัน
เมื่อมีภาชนะใหม่ให้เลือกใช้กันมาก คนส่วนใหญ่จึงลืมนขันโตก หันมาใช้ถาดอย่าง
อื่นแทน ขันโตกจึงเริ่มเลือนหายไปจากความนิยม จนกระทั่งเมื่อประมาณปี พ.ศ.2496



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	21 ส.ค. 2553	-	-	5

เมื่อคบตีชาวเชียงใหม่แห่งบ้านฟ้าสาม ได้พยายามฟื้นฟูการรับประทานขันโตกขึ้นในหมู่เพื่อนชาวต่างประเทศ แต่ถึงแม้จะมีการฟื้นฟูการรับประทานขันโตกแต่ก็เป็นไปในวงแคบ เนื่องจากการจัดขันโตกนั้นค่อนข้างยุ่งยาก นับตั้งแต่การจัดเตรียมตกแต่งสถานที่ การจัดเชิญนางงามเข้าร่วมรับประทานขันโตก ดังนั้นผู้ที่จะสามารถจัดเลี้ยงขันโตกได้มักจะเป็นข้าราชการชั้นสูงและเจ้านายฝ่ายพระวงศ์

ปัจจุบันเมื่อเชียงใหม่มีความเจริญกลายเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยว วัฒนธรรมประเพณีจากที่เคยพบเห็นการรับประทานขันโตกตามหมู่บ้านในชนบทก็กลายมาเป็น “ขันโตกดินเนอร์” ซึ่งมีให้รับประทานโดยไม่ยากนักเพราะร้านอาหารต่าง ๆ ในเชียงใหม่ไม่ว่าแม้แต่ตามโรงแรมหรูๆ ก็มีการนำเอาขันโตกเข้ามาเป็นจุดดึงดูดให้แก่นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะขันโตกมีค่าแบบพื้นเมืองซึ่งในระหว่างการรับประทานอาหารจะมีการแสดงพื้นเมืองให้ได้ชมกันหลายอย่างไม่ว่าจะเป็นฟ้อนเล็บ ฟ้อนเงี้ยว ฟ้อนน้อยใจยาและมักจะปิดท้ายด้วยการร้องเพลง

อาหารที่นิยมรับประทานในขันโตกนั้น มีอยู่ด้วยกันมากมายหลายชนิดซึ่งล้วนแต่เป็นอาหารพื้นเมืองขนานแท้ทั้งสิ้น ได้แก่ แกงฮังเล จะเป็นแกงที่ใส่เนื้อวัวหรือเนื้อหมูส่วนใหญ่นิยมเนื้อสันสามชั้น สีสอกเหลืองๆ มีถั่วลิสง น้ำพริกอ่อน เป็นน้ำพริกที่ทำมาจากมะเขือเทศรสออกเปรี้ยว เป็นที่สังเกตน้ำพริกอ่อนของคนเมืองจะไม่นิยมใส่มะนาว แต่จะได้รสเปรี้ยวจากมะเขือเทศแทนซึ่งจะทานคู่กับผักต้มหรือหนึ่ง ใส่หัว เป็นอาหารที่มีเนื้อหนังแบบเหนียว คือนำเนื้อหมูสับมาปรุงเครื่องแล้วยัดเข้าไปในไส้หมูที่ล้างให้สะอาด แล้วนำไปปิ้งไฟให้สุก มี





ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	21 ส.ค. 2553	-	-	5



ลักษณะคล้ายกับไส้กรอกอีสาน แคบหมู อาหารขึ้นชื่อของเชียงใหม่ทำมาจากหนังหมูทอดมักนิยมกินเป็นอาหารว่างหรือจะจิ้มกับน้ำพริกหนุ่ก็ได้ ถือว่าเป็นอาหารที่จะขาดไม่ได้ในวงชนโคก แกงแค เป็นแกงรวมผักนานาชนิด เช่น ผักกะหล่ำหรือชะอม ถั่วงอกยาว มะเขือพวง หรือ มะเข้วัง ที่ขาดไม่ได้คือ หน่อไม้ ใส่เครื่องแกงเผ็ดเหมือนแกงป่า นอกจากอาหารที่กล่าวมาแล้ว ชนโคกบางที่ยังมีการนำลาบดิบที่ทำมาจากเนื้อควายหรือเนื้อหมูเข้ร่วม นอกจากนั้นยังมีแกงอ่อมด้วย

การรับประทานอาหารแบบชนโคกนี้มีส่วนที่อยู่หลายอย่างก็คือ เป็นการให้สมาชิกในครอบครัวได้ร่วมรับประทานอาหารกันอย่างพร้อมหน้า แสดงให้เห็นถึงความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย รู้จักหน้าที่และฐานะของตนเองและยังมีโอกาสใกล้ชิดสนิทสนมกันอย่างเต็มที่ เพราะในวงชนโคกวงหนึ่ง จะมีผู้ร่วมวงประมาณ 6 - 8 คน

ชนโคก จึงนับเป็นประเพณีและเป็นเอกลักษณ์ของชาวเหนือที่ถูกถ่ายทอดมาจากวัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้านของบรรพบุรุษ แต่เป็นที่น่าเสียดายที่นับวันชนโคกกำลังจะเลือนหายไปจากวิถีชีวิตของคนเมือง หลังจากที่มีการเปลี่ยนแปลงแห่งสังคมได้กลาโหมเข้ามาสู่การดำเนินชีวิตของคนเมืองในรุ่นใหม่ ปัจจุบันมีคนเมืองหันไปรับประทานอาหารที่ใช้ช้อนส้อมอยู่ในภัตตาคารหรูๆ หรือแม้แต่ตามโรงแรมชื่อดังต่างๆ เป็นจำนวนมาก..ทำให้คุณค่าของ “ชนโคก” คนเมืองกลายเป็นสิ่งที่หายากและหาได้เพียงที่เดียวคือในพิพิธภัณฑ์เท่านั้น

จักรพงษ์ คำบุญเรือง

jakpong@chiangmainews.co.th