



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

NORTH CLIPPING 2553/

00177

ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	11 พ.ย. 2552	19	6693	5



“ก่องข้าว” ของ ชาวล้านนา

๖
วัฒนธรรม

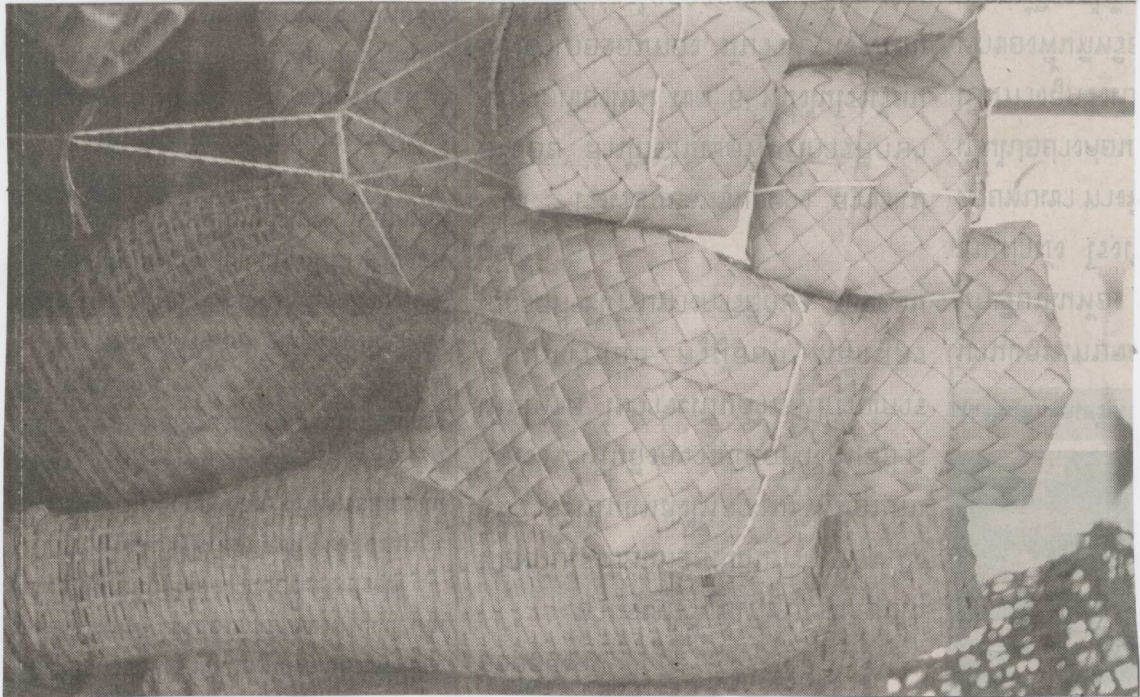
นธรรมในการบริโภคข้าวของคน
ไทยนั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ
ในยุคสมัยไหนคงไม่อาจกล่าว
ย้อนได้ สิ่งหนึ่งที่คนโบราณได้กระทำควบคู่
กับวัฒนธรรมการบริโภคข้าวก็คือการหา
ภาชนะใส่ข้าวเพื่อเก็บข้าวสุกให้คงสภาพ
ความร้อนได้นานก่อนถึงเวลากิน

ภาชนะใส่ข้าวประเภทหนึ่งที่คนไทย
นิยมนำมาใส่ข้าวมีชื่อเรียกหลายชื่อตามแต่
ภูมิภาค ในภาคอีสานจะเรียกภาชนะบรรจุ
ข้าวเหนียวว่า “กระต๊อบข้าว” ในภาคกลางจะ
เรียก “กล่อ่งใส่ข้าวเหนียว” ขณะที่ในภาค
เหนือดินแดนบ้านเราจะเรียกภาชนะเดียวกัน
นี้ว่า “ก่องข้าว”

ว่ากันว่ากล่อ่งใส่ข้าวเหนียว กระต๊อบ
ข้าว หรือก่องข้าว นั้นเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น
ของชาวบ้านซึ่งจะแตกต่างกันไปในแต่ละที่
แต่โดยส่วนใหญ่แล้วกรรมวิธีการทำก็จะ
คล้ายกันจะแตกต่างกันบ้างในรายละเอียด



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	1-1-พ.ย. 2552	19	6693	5



จากตำนานที่เล่าถึงชุมชนในเมือง
แจ้ห่ม มีความน่าสนใจทำให้เราได้ทราบถึง
อดีตที่มาของกลุ่มชนนี้ว่า แต่เดิมเมืองแจ้ห่ม
เป็นถิ่นที่อยู่ของชาวลัวะ ซึ่งแบ่งเป็น 2 กลุ่ม
คือกลุ่มที่อาศัยอยู่บนดอยจะเรียกตนเองว่า
“ลัวะ” ส่วนอีกกลุ่มจะอาศัยอยู่บริเวณที่ลุ่ม
เรียกตนเองว่า “แจ้” ทั้งกลุ่มชาวลัวะและ
ชาวแจ้ต่างก็ตั้งชุมชนอยู่ในเขตเมืองแจ้ห่ม
ขณะที่ชนพื้นเมืองทั้งสองกลุ่มอยู่กันอย่าง
สงบสุขนั้น ก็ถูกพญาหลวงคำแดง ซึ่งเป็น
ทหารของพญาเจ้าเมืองแห่งเมืองภูเกียมยาว
หรือพะเยา ยกทัพมาตีบ้านเมือง พวกลัวะ
และแจ้ที่กลัวตายจึงได้อพยพย้ายหนีไปอยู่
รวมกันที่อื่น ซึ่งภาษาเหนือเรียกการรวม
กลุ่มกันหลายๆ คนเป็นกลุ่มใหญ่ว่า “ซ็อน”

บางส่วน อย่างเช่นกระติบข้าวของอีสานนิยม
สานจากไม้ไผ่เป็นสีจากธรรมชาติไม่มีสีย้อม
ขณะที่กองข้าวของทางภาคเหนือจะนิยมทำ
จากใบลานสานและทำจากไม้ไผ่ แต่จะแตก
ต่างกันที่ลวดลายของภาคเหนือจะมีสีสัน
ลวดลาย สวยงาม

ที่หมู่บ้านไผ่ปง ตำบลเมืองมาย
อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง เป็นหมู่บ้านที่
มีชื่อในการทำกองข้าวเป็นอย่างมาก กว่า
ร้อยปีมาแล้วที่ชาวบ้านที่นี่สืบสานภูมิ
ปัญญาดั้งเดิมในการทำกองข้าวเหนียวมา
จากบรรพบุรุษ แต่เดิมพวกเขาจะสานเพื่อ
แลกกับข้าวสารจากหมู่บ้านอื่น ทว่าใน
ปัจจุบันเริ่มมีการซื้อขายแลกเปลี่ยนกันด้วยเงิน

ต่อมาจึงเรียกชื่อหมู่บ้านนี้ว่า “แจ้ซ็อน” ส่วนพวกแจ้บางกลุ่มก็
หนีไปซ็อน เลยเรียกเป็น “แจ้ซ็อน” และเพี้ยนมาเป็น “แจ้ซ็อน” ใน
ปัจจุบัน

ต่อมาบริเวณเมืองที่อยู่เดิมของพวกแจ้เกิดแผ่นดินถล่ม เจ้า
เมืองและชาวบ้านก็หนีตายไปหมด ส่วนพวกแจ้ที่รักถิ่นฐานเดิม
ของตนเองรู้ข่าวเมืองถล่มผู้คนหลบหนีออกไปจากเมืองหมดแล้ว จึง
อพยพกลับมาตั้งบ้านเรือนใกล้ๆ กับเมืองเก่า แต่ด้วยความกลัวว่า



ชื่อหนังสือพิมพ์ เสียงใหม่นิวส์	วันที่ 11 พ.ย. 2552	ปีที่ 19	ฉบับที่ 6693	หน้า 5
---	-------------------------------	--------------------	------------------------	------------------

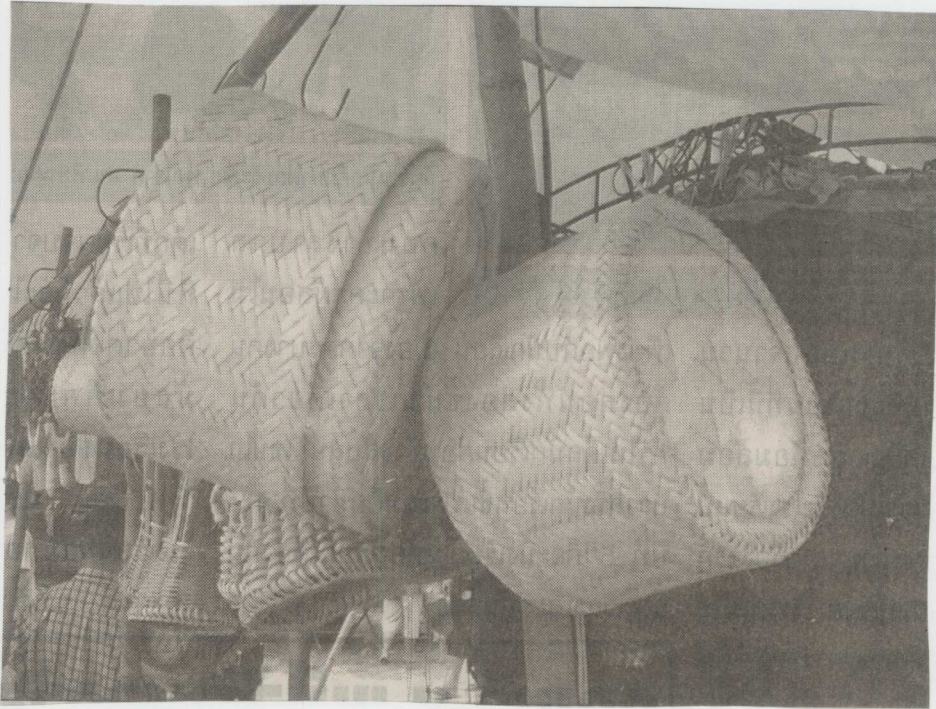


แผ่นดินจะถล่มขึ้นมาอีก พวกเราจะจึงเดินห่มตัว คือขย่มตัวทำให้ตัวเบา จนกลายเป็นนิสสัยต่อมาชาวบ้านจึงเรียกพวกนี้ว่า “แฉะห่ม” ก่อน จะเพี้ยนมาเป็น “แจ้ห่ม”

บ้านไผ่pong ถือได้ว่าเป็นหมู่บ้านเก่าแก่ของชาวแฉะชาวบ้าน ที่นี้ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกษตรกรรม แต่เมื่อว่างเว้นจากการ ทำเกษตรชาวบ้านก็ยังประกอบอาชีพการสานก่องข้าวจากไม้ไผ่ ซึ่ง มีความพิเศษไม่เหมือนกับก่องข้าวจากที่อื่นก็คือหลังจากที่นำไม้ไผ่ขาง ที่จักตอกเช่นน้ำเรียบร้อยแล้วก็จะเริ่มต้นจากการสานเส้นใหญ่ขึ้นมา ก่อน โดยจะสานจากซ้ายไปขวาขึ้นเป็นฐานรูปทรงก่อนที่จะค่อยๆ จิกเส้นไผ่ออกเป็นเส้นที่เล็กลงเรื่อยๆ จนปรากฏเป็นลวดลายต่างๆ อาทิ ลายจันเกี้ยว ซึ่งเป็นลวดลายดั้งเดิมที่ทำกันมานานแล้ว และลาย จันแปดกลีบที่เป็นจุดเริ่มต้นในการพัฒนาลวดลายจากเดิม นอกจากนั้นยังมีลายดอกแก้ว ลายประแจเงิน ลายกัมเบือและลายกัมบี้



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	11 พ.ย. 2552	19	6693	5



๕๑๕๑๕๑ “บ้านไผ่pong ถือได้ว่าเป็น
หมู่บ้านเก่าแก่ของชาวแฉะชาวบ้านที่นี่
ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกษตรกรรม
แต่เมื่อว่างเว้นจากการทำเกษตรชาว
บ้านก็ยังประกอบอาชีพการสานท่องบัว
จากไม้ไผ่ ซึ่งมีความพิเศษไม่เหมือนกับ
ท่องบัวจากที่อื่น...” ๕๑๕๑๕๑



ชื่อหนังสือพิมพ์ เชียงใหม่นิวส์	วันที่ 11 พ.ย. 2552	ปีที่ 19	ฉบับที่ 6693	หน้า 5
---	-------------------------------	--------------------	------------------------	------------------

ลายสองตั้ง ลายสาม
ตั้งที่เป็นพื้นฐานใน
การสาน

การสานก่อง

ข้าวของบ้านไผ่ปงจะ
นิยมใช้ไผ่ในการสาน
ที่ค่อนข้างหนากว่า
การสานอย่างอื่น ซึ่ง
มีส่วนประกอบด้วย
กันสามส่วนคือ ฝา
ก่อง ตัวก่องข้าวและ
ฐานก่องข้าว ที่ทำ
จากไม้สองแผ่นไขว้
กันเป็นรูปกากบาท

ผูกติดไว้กับมุมส่วนกันของก่องข้าวด้วยหวาย
ส่วนตัวก่องข้าวตรงกลางจะมีมุมสี่เหลี่ยมขึ้น
มาตรงช่วงกลางจะเป็นกระเปาะ ช่วงปาก
ก่องจะกวี ฝาปิดก่องข้าวทำเป็นมุมสี่เหลี่ยม
ในแต่ละมุมเพื่อไว้รับกับส่วนกันและมีไม้ไผ่
ขัดตรงฝาเป็นรูปกากบาท

ลวดลายของก่องข้าวบ้านไผ่ปงนั้น
จะนิยมย้อมสีดำซึ่งได้จากเปลือกของต้นหิย
และต้นคราม แต่ปัจจุบันพืชทั้งสองชนิดนี้หา
ยากขึ้น ชาวบ้านจึงใช้สีดำเคมีมาย้อมเฉพาะ
ส่วนที่เป็นลวดลาย แต่บางบ้านก็นิยมทำ
เป็นสีธรรมชาติของไผ่ล้วนๆ การสานก่อง
ข้าวแบบนี้ มีกรรมวิธีในการสานอย่างสอง
ชั้นด้วยไผ่เส้นเดียวกันคือทั้งชั้นที่หนึ่งและชั้น

ที่สองจะสานรวมกันเป็นภาชนะเดียวไปเลย
ก็เพราะว่าเดิมทุกบ้านจะหุงข้าวในตอนเช้า
แล้วกินไปจนถึงเที่ยงวัน ดังนั้นเพื่อให้ข้าวสุกมี
ความอุ่นอยู่ได้นาน ชาวบ้านจึงมีการสาน
ก่องข้าวให้เป็นสองชั้น เพื่ออากาศภายในจะ
ได้ไม่ถ่ายเทมากนัก เป็นฉนวนไม่ให้อากาศ
ที่ร้อนผ่านออกมาหมด ทำให้ข้าวที่อยู่ใน
ก่องข้าวนั้นอุ่นอยู่ได้นาน นอกจากนั้นยังมี
ความทนทานและการใช้งานอยู่ได้นานอีกด้วย
การสานก่องข้าวของชาวบ้านไผ่ปงนี้จะใช้วิธี
การตอกแบบตอกปั้น คือการตอกตามแนว
ไม้ไผ่แบบขนานไปกับหลังผิวไผ่ซึ่งนิยมใช้ผิว
ไม้ไผ่ในการสาน

ปัจจุบันการทำก่องข้าวของชาวบ้าน
ไผ่ปงยังคงทำกันอยู่และไปมีการพัฒนาการ
สานจากก่องข้าวมาเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น เช่น
เสื่อ กระเป๋า ของเล่นเด็ก เป็นต้น ซึ่งชาว
บ้านบอกว่ามีการพัฒนาไปตามยุคสมัยแต่ยัง
คงการใช้ไม้ไผ่เป็นวัสดุหลัก

ก่องข้าวบ้านไผ่ปงได้รับความนิยม
เป็นอย่างมากในหมู่คนเมืองทั่วไปที่รับ
ประทานข้าวเหนียว โดยเฉพาะเอกลักษณ์
อันสวยงามของลวดลายที่ไม่เหมือนใครยัง
คงทำให้ก่องข้าวที่นี้ได้รับความนิยมอย่างไม่
เสื่อมคลาย

จักรพงษ์ คำบุญเรือง
jakpong@chiangmainews.co.th