

ฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลแม่เจดีย์

ประจำปี ๒๕๖๗



รวบรวมข้อมูลโดย

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม



053-789628



www.maejd.go.th

คำนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ ความรู้ของชาวบ้าน ซึ่งเรียนรู้มาจากปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้อง และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน หรือผู้มีความรู้ในหมู่บ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ ภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นส่วนใหญ่เรื่องที่เกี่ยวข้องกับการทำมาหากิน การดำรงชีพ การรักษาจากการเจ็บป่วย โดยใช้ภูมิปัญญา ความเชื่อที่สืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนสืบทอดสืบลาน ซึ่งภูมิปัญญาเหล่านี้ เป็นสิ่งที่ดี ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้เพื่อให้ชนรุ่นหลังได้ สืบทอดต่อไป

ดังนั้น เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ที่สนใจศึกษาหาความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลแม่เจดีย์ กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลแม่เจดีย์ จึงได้รวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นสาขาต่างๆ ไว้แก่ผู้ที่สนใจได้ศึกษาในเบื้องต้นต่อไป

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลแม่เจดีย์

๒๕๖๗

สารบัญ

	หน้า
<u>ด้านที่ ๑ ด้านเกษตรกรรม</u>	
- ภูมิปัญญาการทำเมี่ยงชา	๕
- ภูมิปัญญาการปลูกผักสวนครัว	๖
<u>ด้านที่ ๒ ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม</u>	
- ภูมิปัญญาการบวชป่า	๗
- ภูมิปัญญาการทำพิธีเทคนิธรรมปลาซ่อน	๘
<u>ด้านที่ ๓ ด้านศิลปกรรม</u>	
- ภูมิปัญญาด้านศิลปะการฟ้อนเล็บ	๑๐
<u>ด้านที่ ๔ ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม</u>	
- การทำตุ้งลั่นนา	๑๒
- ภูมิปัญญาการถักผ้า	๑๔
<u>ด้านที่ ๕ ด้านภาษาและวรรณกรรม</u>	
- ภูมิปัญญาด้านภาษาเมือง	๑๖
<u>ด้านที่ ๖ ด้านการแปรรูปอาหาร</u>	
- ภูมิปัญญาการทำขนมไทย	๑๗
- ภูมิปัญญาการทำจิ้มส้ม	๑๘

ภูมิปัญญาไทย (Thai wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ทักษะและเทคนิคการตัดสินใจผลิตผลงานของบุคคล อันเกิดจากการสะสมองค์ความรู้ทุกด้านที่ผ่านกระบวนการสืบทอดพัฒนาปรับปรุง และเลือกสรรมาแล้วเป็นอย่างดีสามารถแก้ไขปัญหา และพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น(local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้านหมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดขึ้นได้เองและนำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นเทคนิควิธีเป็นองค์ความรู้ของชาวบ้าน ทั้งทางกว้างและทางลึกที่ชาวบ้านคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัยความเหมือนกันของภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ เป็นองค์ความรู้ และเทคนิคที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

องค์การบริหารส่วนตำบลแม่เจดีย์ มีประชากรส่วนใหญ่เป็นคนพื้นเมือง ซึ่งมีภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ โดยแบ่งเป็น ๒ ด้าน ดังนี้

ด้านที่ ๑ ด้านเกษตรกรรม

ภูมิปัญญาการทำเมี่ยงชา



ห้วยน้ำกิน หมู่บ้านเล็กกลางป่าใหญ่

บ้านห้วยน้ำกิน เป็นหมู่บ้านเล็กกลางป่าใหญ่ ตั้งอยู่ที่ ต.แม่เจดีย์ อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย ชาวบ้านที่นี่เป็นคนเมือง(ไม่ใช่ชาวเขา)ที่ดำรงวิถีอย่างเรียบง่าย ประกอบอาชีพทำเมี่ยง ชา และกาแฟ เป็นหลัก ปัจจุบันบ้านห้วยน้ำกินหนึ่งในชุมชนที่ตั้งอยู่ใน“เขตอุทยานแห่งชาติขุนแจ” ที่มีพื้นที่ครอบคลุมผืนป่าในพื้นที่จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

“น้ำกิน” เป็นภาษาคำเมือง มีความหมายว่าทะเล็ก สมัยก่อนที่นี่เป็นป่าต้นน้ำที่อุดมสมบูรณ์ มีน้ำมาก ชุดดินลงไป(ลึก)ไม่เท่าไร ก็เจอน้ำพุทะเล็กขึ้นมา คนเลยเรียกกันว่า บ้านห้วยน้ำกิน”

"บ้านห้วยน้ำกิน แหล่งปลูกและผลิต "ชาเลือดมังกรห้วยน้ำกิน" ชาดี ชาอแกนิกแท้

ชาเลือดมังกรห้วยน้ำกิน อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย ชาอแกนิกแท้ ไม่ใช่เคมีใดๆ เลยคะ ดอยห้วยน้ำกินเป็นหมู่บ้านบนดอยสูง ชาวบ้านมีอาชีพเก็บชา(เมี่ยง) ปลูกกาแฟ และกรมพัฒนาชุมชนเข้าไปส่งเสริมให้เป็นหมู่บ้านนวัตวิถี หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ และส่งเสริมชาวบ้านห้วยน้ำกินผลิตชาเลือดมังกร ให้มีคุณภาพ ถูกหลักอนามัย

ได้รับการสนับสนุนจากกรมพัฒนาชุมชน

- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยต่อต้านโรคเบาหวาน ลดน้ำตาลในเลือดและคอเลสเตอรอล
- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยให้นอนหลับได้ง่ายขึ้น ตื่นมาสดใสร่างกระปรี้กระเปร่า
- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยปรับความดันโลหิตให้สมดุลอยู่ในระดับปกติ
- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยฟื้นฟูและปรับสมดุลในร่างกาย
- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยบำรุงปอดและระบบทางเดินหายใจ
- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยเรื่องระบบขับถ่ายและทำให้การทำงานของตับและไตดีขึ้น
- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยบำรุงโลหิต ช่วยให้ระบบไหลเวียนโลหิตทำงานดีขึ้น
- ☐ มีสรรพคุณ ช่วยฟอกเลือดเพิ่มออกซิเจนในเลือดทำให้เหนื่อยยากเพิ่มกำลังวังชา
- ☐ มีสรรพคุณ ต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย และปรับฮอร์โมนในร่างกายช่วงวัยทอง



ด้านที่ ๑ ด้านเกษตรกรรม

ภูมิปัญญาการปลูกผักสวนครัว



การปลูกผักสวนครัวแบบหมุนเวียนและผสมผสาน ภายใต้โครงการส่งเสริมการดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 (แปลงปลูกผัก ผักนำสุข) การปลูกผักสวนครัวแบบหมุนเวียนและผสมผสานคือ การปลูกผักพร้อมๆกันไปด้วย 4 ประเภท ใน 1 แปลงปลูก 1 ฤดูปลูก ผักสวนครัว 4 ประเภท มีดังต่อไปนี้ ผักสวนครัวที่ใช้ใบเป็นอาหาร เช่น ผักกาดหอม กะหล่ำปลี ผักบุ้ง พืชผักที่ใช้รากเป็นอาหาร เช่น หัวไชเท้า ขิง เผือก มัน พืชที่ให้ผลเป็นอาหาร เช่น มะเขือเทศ พริก มะระ มะเขือ บวบ พืชตระกูลถั่ว เช่น ถั่วพู ถั่วฝักยาว 5เคล็ดลับการปลูกผักสวนครัวแบบผสมผสาน ปลูกผักทั้ง 4 ประเภทพร้อมๆกันใน 1 แปลงปลูก ปลูกทุกประเภททุกฤดู ปลูกโดยหมุนเวียนสลับพื้นที่กัน ช่วยลดปัญหาดินเสื่อม เพราะผักแต่ละชนิดมีระบบรากสั้นยาวไม่เท่ากัน การดูดธาตุอาหารจากดินจึงทำได้แตกต่างกัน และยังช่วยลดปัญหาเรื่องโรคและแมลงของผักได้อีกด้วย ปลูกผักให้มีระยะชิด โดยกะระยะให้ใบของผักเมื่อโตเต็มที่แล้วซ้อนเกยกัน ช่วยรักษาความชื้นในแปลงปลูก เน้นใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด คือปลูกพืชผักให้ได้มากที่สุด การปลูกผักสวนครัวแบบผสมผสานลงแปลงปลูกทำได้ 2 วิธี แบบเพาะกล้าแล้วย้ายปลูก ให้หว่านเมล็ดลงในแปลงเพาะกล้าที่เตรียมดินไว้แล้ว โรยทับด้วยดินที่คลุกปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกหนา 1 cm คลุมด้วยหญ้าแห้งหรือฟางแล้วรดน้ำให้ชุ่ม รดน้ำเช้า-เย็นทุกวัน เมื่อต้นกล้ามีใบจริง 3-5 ใบ ให้ย้ายปลูกในแปลงปลูก ย้ายต้นกล้าลงแปลงปลูกในตอนเย็น แบบหว่านลงแปลงปลูก ใช้วิธีหว่านเมล็ดลงแปลงหรือหยอดเมล็ดลงร่องปลูก หรือหลุมปลูกที่ลึกประมาณ 1 เซนติเมตร โรยทับด้วยดินผสมปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอก คลุมด้วยเศษหญ้าหรือฟาง รดน้ำให้ชุ่ม รดน้ำเช้า-เย็นทุกวัน เมื่อกล้าผักมีใบจริง 3-5 ใบ ให้จัดระยะของต้นกล้า ให้มีระยะห่างตามชนิดของผักที่ปลูก

การปลูกพืชผักอินทรีย์ในแปลงปลูก ++

- ขุดดินที่จะทำแปลงผักลึกประมาณ 25-30 เซนติเมตร กว้างประมาณ 1 เมตร ความยาวตามความต้องการโดยเอาเอาดินที่ขุดออกไว้ข้างแปลง
- โรยปุ๋ยหมักชีวภาพลงในแปลงประมาณ 10 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 1 ตารางเมตร
- เอาหน้าดินที่ขุดออกใส่ คลุกให้เข้ากันกับปุ๋ยให้สูงกว่าระดับเดิมพอประมาณ
- นำน้ำหมักชีวภาพผสมน้ำรดแปลงให้ชุ่มวันละครั้งติดต่อกัน 7 วัน พรอนดินที่แปลงคราดให้เรียบ
- นำผักลงปลูกรดน้ำให้ชุ่มทุกวัน รดน้ำหมักสมุนไพรทุก 5-7 วัน และพรอนดินทุก 3 สัปดาห์

ด้านที่ ๒ ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

- ภูมิปัญญาการบวชป่า

ภูมิปัญญาการบวชป่า เป็นพิธีกรรมที่คนในชุมชนร่วมมือกันเพื่อสร้างสถานที่ในการอนุรักษ์ป่าไม้ เป็นกุศโลบายให้แก่คนในชุมชนและนอกชุมชนร่วมกันอนุรักษ์ป่า ต้นไม้ที่ทำพิธีบวชป่าแล้วจะมีผ้าเหลืองหรือ จีวรผูกไว้เป็นสัญลักษณ์ทำให้คนในชุมชนรู้ว่าเป็นต้นไม้ที่ห้ามตัดมาใช้งาน

การทำพิธีบวชป่า คือ การห่มจีวรให้ต้นไม้และผูกสายสิญจน์ล้อมรอบบริเวณที่ทำการบวชป่า นิมนต์ พระสงฆ์มาสวดมนต์บริเวณพิธีเพื่อเป็นสิริมงคล และนำอาหารคาวหวานมาไหว้ประกอบพิธี บริเวณผืนป่าบ้าน คลองบ่วงสามัคคีเริ่มมีความอุดมสมบูรณ์มากขึ้น ผู้นำชุมชนและผู้รู้พิธีกรรมจึงได้อัญเชิญตาฤๅษี ซึ่งเป็นเทพผู้ ปกปักรักษาป่า ลงมาสถิตในรูปปั้นจำลองที่คนในชุมชนร่วมกันสร้าง พร้อมทั้งสร้างศาลไว้บริเวณที่ทำพิธีบวช ป่า เครื่องเซ่นไหว้ตาฤๅษี คือ ดอกไม้ ธูป เทียน น้ำดื่ม และอาหาร การไหว้จะใช้ ธูปและเทียน ๙ ดอก

การทำพิธีบวชป่าและการสร้างรูปปั้นจำลอง เป็นการทำให้คนรุ่นใหม่ได้เห็นถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ป่าในพื้นที่ชุมชน เพื่อให้คนรุ่นหลังได้เห็นผืนป่าที่อุดมสมบูรณ์และคนในชุมชนสามารถเข้าไปใช้ ประโยชน์จากป่าในการดำรงชีวิต ทั้งทางด้านอาหาร ยารักษาโรค โดยไม่จำเป็นต้องตัดไม้ทำลายป่า

ลักษณะเด่น: กุศโลบายของผู้นำชุมชนเพื่อให้คนในชุมชนช่วยกันอนุรักษ์ผืนป่าที่อยู่ใกล้บ้านของตนเอง



ด้านที่ ๒ ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาการทำพิธีเทศน์กรรมปลาช่อน



ประเพณีฟังกรรมปลาช่อนนี้ ชาวบ้านได้ร่วมกันจัดขึ้นทุกปี ในวันแรม ๙ ค่ำ เดือน ๙ (เดือนทางภาคเหนือ) เพื่อ "ขอฝน" บูชาผีขุนน้ำหรือบูชาสายน้ำที่ได้ประทานความชุ่มชื้นและความอุดมสมบูรณ์มาให้กับชุมชนตลอดทั้งปี เป็นการสืบทอดให้กับสายน้ำ แสดงความกตัญญูต่อสายน้ำที่ได้หล่อเลี้ยงชีวิตให้กับชาวชุมชน ซึ่งเป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ชาวบ้านได้ช่วยกันสืบสานต่อๆ กันมาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล เพื่อช่วยกันอนุรักษ์สายน้ำต่างๆ ให้มีความสะอาดบริสุทธิ์และอุดมสมบูรณ์อย่างยั่งยืนตลอดไป

การฟังกรรมปลาช่อนนี้ เป็นประเพณีหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นของล้านนา ซึ่งมีการสืบทอดต่อๆ กันมาจากรุ่นสู่รุ่นตั้งแต่ครั้งโบราณกาล ซึ่งปัจจุบันนี้เริ่มหาได้ยากเต็มที ทั้งนี้ พิธีกรรม "ขอฝน" นั้น มีอยู่ในทุกภาคของประเทศไทย เพียงแต่อาจจะเรียกชื่อต่างกันและมีรูปแบบพิธีกรรมที่แตกต่างกันออกไป เช่น พิธีแห่นางแมว พิธีสวดขอฝน และประเพณีแห่บั้งไฟ เป็นต้น ซึ่งล้วนแต่มีความเกี่ยวข้องกับการขอฝนหรือดินฟ้าอากาศทั้งสิ้น

“....ในพิธีกรรมขอฝนตามความเชื่อของชาวล้านนา สิ่งที่ยึดปฏิบัติคือ สวดพระปริตร คาถาขอฝน และคาถามหาเมฆ ตามด้วยการแสดงพระธรรมเทศนา เรื่อง "พญาปลาช่อน" หรือชื่อเต็มคือ "มัจฉาพญาปลาช่อน" ซึ่งเป็นหัวใจของงาน พระธรรมเทศนาดังกล่าวเป็นคัมภีร์ประเภทชาดก เนื้อเรื่องผูกขึ้นโดยมีพญาปลาช่อนเป็นตัวละครเอกบำเพ็ญสังกัณหัตถุธรรมจนสามารถช่วยเหลือบิรารให้รอดพ้นจากภัยแล้งได้สำเร็จ เรื่องนี้เมธาจารย์ผูกเรื่องไว้ดังนี้ ในครั้งเมื่อพระพุทธองค์ทรงเสวยพระชาติเป็นราชาปลาช่อน ได้ปกครองบิรารปลาทั้งหลายในสระแห่งหนึ่ง ซึ่งแวดล้อมด้วยไม้หนานาพันธุ์ ครั้งหนึ่งเกิดภาวะแห้งแล้งไปทั่ว ข้าวกล้าพืชพันธุ์เหี่ยวเฉาตาย น้ำในแหล่งน้ำแห้งขอด เหล่ามัจฉาชาติและสัตว์น้ำถูกบรรดาแร้ง เหยี่ยว กาและนกกระยางโฉบลงมาจิกกินเป็นอาหาร ปลาและสัตว์น้ำต่างได้รับความเดือดร้อน ราชาปลาช่อนเห็นดังนั้นก็ออกมาตั้งจิตอธิษฐานพร้อมมองขึ้นไปบนท้องฟ้า ประกาศคาถาว่า แม้นตนจะเกิดมาในฐานะที่บริโภคสัตว์ด้วยกันก็จริงอยู่ แต่ตนก็มีเคยเบียดเบียนสัตว์ใด ด้วยสัจจะดังกล่าวขอให้ฝนตกลงมา เพื่อสงเคราะห์สัตว์ที่กำลังเดือดร้อนด้วยเถิด

ด้วยอานุภาพแห่งสัจจาธิษฐาน ทำให้แท่นบัณฑุกัมพลศิลาอาสน์ของพระอินทร์ร้อนและแห้งกระด้าง เมื่อพระอินทร์ทราบเหตุก็บัญชาให้เทพบุตรชื่อ วลาหกเทพบุตร ลงมาบันดาลให้ฝนตก โดยห่มคลุมกายด้วยผ้าสีเขียวเหมือนเมฆ ขับเพลงอันมีชื่อ "เมฆคิตะ" ผินหน้าเฉพาะทิศตะวันตก พลันเหล่ามวลงเมฆก็แตกเป็นเสียงเกิดเสียงกึกก้องทั่วจักรวาลเกิดเป็นฝนท่าใหญ่เนื่องนองทั่วท้องปฐพี

จากเนื้อหาของเรื่อง จึงนิยมนำคัมภีร์นี้มาอ่านแสดงเป็นพระธรรมเทศนาประกอบพิธี ซึ่งพิธีจะประกอบด้วยกิจกรรมโดยสังเขปคือ หาสถานที่ที่เหมาะสม เช่น บริเวณต้นน้ำ ลำธารใหญ่ หรือแม่น้ำที่อยู่ทิศตะวันออกหรือทิศเหนือของหมู่บ้าน ขุดสระจำลองขึ้นโดยให้กลางสระเป็นเกาะสำหรับประกอบพิธี รอบๆ สระมีการขุดราขวัตรประดับธงทิว พร้อมต้นกล้วย อ้อย ข้าว ตรีไคร้ ใบขิง แกะรูปสัตว์ปีก คือ กา นกกระยาง เหยี่ยว และแร้ง เกาะจับตามกิ่งไม้โดยไม่ให้กาอยู่ทิศตะวันออก นกกระยางอยู่ทิศใต้ เหยี่ยวเกาะทิศตะวันตกและ

เร่งจับกิ่งไม้ทิศเหนือ จัดหาปลาช่อนตัวใหญ่ไว้สองตัว พร้อมสัตว์น้ำนานา อาทิ กุ้ง ปู หอย ไว้จำนวนหนึ่ง
เมื่อถึงวันงาน พระสงฆ์จะเจริญพุทธมนต์บนเกาะกลางสระ จากนั้นพระเถระรูปใดรูปหนึ่ง อ่านคัมภีร์
พญาปลาช่อน พระสงฆ์ประพรมน้ำมนต์แล้วปล่อยปลาช่อน และสัตว์น้ำท่ามกลางเสียงฆ้องกลองประโคมไป
ทั่วอาณาบริเวณ ด้านรายละเอียดของพิธี แต่ละถิ่นอาจมีข้อปฏิบัติแปลกแยกออกไป บางแห่งมีการเชิญพระ
อุปคุต บูชาพระปักษิณเทวบุตรหรือสร้างน้ำพระพุทธรูปนาคเป็นต้น

คัมภีร์พญาปลาช่อน เป็นคัมภีร์โบราณ จารด้วยอักษรธรรมล้านนา ปกติเก็บรักษาไว้ในหีบพระธรรม
ปีใดเมื่อจะประกอบพิธีขอฝน คัมภีร์ดังกล่าวจะถูกนำมาอ่านในพิธีเสมอมา....."



ด้านที่ ๓ ด้านศิลปกรรม

ภูมิปัญญาด้านศิลปะการฟ้อนเล็บ

ฟ้อนเล็บ เป็นการฟ้อนของ[ชาวไทย][ภาคเหนือ]การแสดงจะมีดนตรีบรรเลงประกอบ จะมีเนื้อร้องหรือไม่มีเนื้อร้องก็ได้ โอกาสที่แสดง ในงานเทศกาลหรืองานนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ

ประวัติ ฟ้อนเล็บเป็นศิลปะการแสดงที่เป็นเอกลักษณ์ทางภาคเหนือโดยเฉพาะรูปแบบการฟ้อนมีอยู่ ๒ แบบ คือแบบพื้นเมืองหรือฟ้อนเมือง และแบบคุ่มเจ้าหลวง กระบวนท่ารำเป็นลีลาท่าฟ้อนที่มีความงดงามเช่นเดียวกับฟ้อนเทียน เพลงแต่ไม่ถือเทียน นิยมฟ้อนในเวลากลางวัน สำหรับชื่อชุดการแสดงจะมีความหมายตามลักษณะของผู้แสดงที่จะสวมเล็บยาวสีทองทุกนิ้ว ยกเว้นนิ้วหัวแม่มือ

ฟ้อนเล็บของกรมศิลปากร ได้รับรูปแบบการฟ้อนจากคุ่มเจ้าหลวงเจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ พระราชชายาเจ้าดารารัศมี เป็นผู้ปรับปรุง ซึ่งได้นำมาเผยแพร่ที่กรุงเทพมหานครในคราวสมโภชพระเศวตคชเคศน์ดิลก ช้างเผือกในรัชกาลที่ ๗ เมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๐ แล้วนางลมุล ยมะคุปต์ ผู้เชี่ยวชาญการสอนนาฏศิลป์ไทย วิทยาลัยนาฏศิลป์ กรมศิลปากรได้นำมาฝึกให้ละครคณะหลวงในรัชกาลที่ ๗ และถ่ายทอดให้ เป็นชุดการแสดงของกรมศิลปากรโดยมีเนื้อร้องประกอบการแสดง เพื่อเป็นการบวงสรวงหรือฟ้อนต้อนรับตาม ประเพณีทางภาคเหนือ

ผู้แสดง ฟ้อนแต่ละชุดจะใช้จำนวนคนแตกต่างกันไป นิยมกันมี ๔ คู่ ๖ คู่ ๘ คู่ หรือ ๑๐ คู่

การแต่งกาย จะแต่งกายแบบไทยชาวภาคเหนือสมัยโบราณ คือ เก้าฝั่มมัดดอกไม้และอุบะ นุ่งผ้าตามแบบชาวเหนือ สวมเสื้อทรงกระบอกแขนยาว คอกลมห่มสไบเฉียง นุ่งผ้าขึ้นลายขวาง และ สวมเล็บมียาว ๘ นิ้ว เว้นแต่นิ้วโป้งหรือนิ้วหัวแม่มือ



การแสดง ผู้แสดงจะรำรำตามทำนองเพลงที่เชื่องช้า ส่วนการใช้ท่าฟ้อนเล็บนั้น ช่างฟ้อนมักจะจำต่อๆ กันมา เป็นท่าฟ้อนดั้งเดิมของชาวเหนือ คือ

- ๑ ท่าพายเรือ
- ๒ ท่าบัวบานปิด
- ๓ ท่าหย่อน

ต่อมาเมื่อนาฏศิลป์ทางภาคกลางแพร่มาสู่ภาคเหนือ การฟ้อนเล็บก็มีการปรับวิธีการฟ้อนให้เข้ากับท่ารำแม่บท เพิ่มท่ารำให้มากขึ้นและแตกต่างกันไป

ดนตรี เครื่องดนตรีที่ใช้ในการฟ้อนเป็นวงกลองตี่นง วงตี่กเส้ง หรือวงปี่พาทย์ล้านนา(นิยมใช้กับฟ้อนเล็บแม่ครูบัวเรียว) ซึ่งเป็นดนตรีของชาวภาคเหนือ ได้แก่ กลองแอว กลองตะโล้ดโป๊ด ฉาบ ซ้องโฮม่งใหญ่ ซ้องโฮม่งเล็ก ฉิ่ง ปี่แนหน้อย ปี่แนหลวง แต่ถ้าเป็นวงตี่กเส้ง จะเพิ่ม ลั้ง มาด้วย เวลาดนตรีบรรเลงเสียงปี่ดังไพเราะเยือกเย็นมาก ท่วงทำนองเชื่องช้า เสียงกลองจะตี่ดั่ง ตัก สว่า ตี่นง อย่างนี้เรื่อยไป ส่วนช่างฟ้อนก็จะฟ้อนช้า ๆ ไปตามลีลาของเพลง เพลงที่ใช้บรรเลงฟ้อนเล็บ เพลงมอญเชียงแสน(เชียงแสนหลวง) เป็นเพลงทำนองฟ้อนเล็บของท้องถิ่นจังหวัดเชียงราย



ด้านที่ ๔ ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

การทำตุงล้านนา



ตุงไส้หมู มีลักษณะเป็นพวงประติษฐ์ รูปร่างคล้ายจอมแหหรือปรางค์ ทำจากกระดาษสีหรือกระดาษแก้วสีต่างๆอย่างน้อยแผ่นละสี่ มาวางซ้อนกันแล้วพับทบแยงมุมหลาย ๆ ทบ ใช้กรรไกรตัดสลับกันเป็นลายฟันปลาจนถึงส่วนปลายสุด เมื่อคลี่ออกและจับหางขึ้น จะเห็นเป็นพวงกระดาษที่สวยงาม

การนำตุงไส้หมูไปใช้ ทำได้โดยนำไปผูกติดกับคันตุงยาวประมาณ 1 เมตร ใช้ถือร่วมขบวนแห่ครีวตานเข้าวัดใช้ประดับครีวตาน หรือปักเจดีย์ทรายที่วัดในเทศกาลสงกรานต์ แต่ในบางท้องถิ่นจะใช้ตกแต่งปราสาทศพเพื่อความสวยงาม โดยประติษฐ์เป็นพวงใหญ่ๆ ใช้กระดาษว่าวสีขาวและสีดำ หรือสีขาวและสีม่วง ศิลปะการตัดกระดาษให้เป็น “ตุงไส้หมู” เป็นองค์ความรู้ที่มีมาแต่โบราณ ซึ่งชาวล้านนาจะใช้ในพิธีทางศาสนาหรือกิจกรรมทางประเพณีของชาวล้านนา โดยเฉพาะชนกลุ่มไท ได้แก่ ไทยวน ไทลื้อ ไทจีน ไทยอง ไทใหญ่ เป็นต้นันั้นคือ ประเพณีปี๋ใหม่ (สงกรานต์) ในพิธีกรรม หรือประเพณีดังกล่าว ชาวล้านนาจะจัดเตรียมข้าวของต่างๆ สำหรับใช้ในพิธีใน “วันแตงดา” คือวันสุกดิบ หรือวันเตรียมข้าวของ ซึ่งจะจัดทำก่อนหน้างานประมาณ 1 วัน สล่าตัดตุงไส้หมู (สล่า แปลว่า ช่าง) หรือผู้ที่สามารถตัดตุงไส้หมูได้ ก็จะนำกระดาษสีต่างๆ มาตัดให้เป็นตุงไส้หมู แล้วนำไปผูกกับไม้ไผ่ซึ่งเหลาเป็นแท่งกลม ยาวประมาณ ๑ เมตร หรือนำไปผูกกับก้าน “ต้นเชือก” (ต้นเต้าร้าง) เพื่อเตรียมไปปักยังเจดีย์ทรายภายในลานวัดในวันพญาวัน หรือวันมหาสงกรานต์ ซึ่งส่วนใหญ่จะตรงกับวันที่ 15 เมษายน ของทุกปี

รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. นำกระดาษว่าวมาพับสามเหลี่ยมลงมา จากมุมด้านใดด้านหนึ่ง (ตัดปลายที่เหลือทิ้ง)
2. จากนั้นพับจากอีกด้าน ซ้อนทับอีกชั้น ให้เป็นรูปสามเหลี่ยม
3. แล้วพับจากด้านเดิม ขึ้นไปซ้อนอีกชั้น
4. ตัดจากปลายด้านล่าง ขึ้นด้านบน (เหลือขอบด้านล่างไว้)

รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



ด้านที่ ๔ ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ภูมิปัญญาการถักผ้า (พรมเช็ดเท้า/แผ่นกรองครก)



ปัจจุบันมีการนำวัสดุเหลือใช้มาประดิษฐ์เป็นสิ่งของสำหรับใช้สอยในชีวิตประจำวันมากมาย เช่น พรมเช็ดเท้าจากเศษผ้าของใช้ที่ทุกๆ ครั้วเรือนจะต้องมี ทุกวันนี้พรมเช็ดเท้ามีลวดลายและรูปแบบต่างๆ มากมายให้เราได้เลือกใช้ แลวิธีทำก็ไม่ได้ยากอย่างที่เราคิด อีกทั้งยังสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพอิสระได้อีกด้วย การทำพรมเช็ดเท้าจากเศษผ้าขายนั้นว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ พร้อมทั้งงบประมาณลงทุนน้อย ทำง่าย สามารถสร้างรายได้อีกต่างหาก และสามารถทำอยู่ที่บ้านได้และมีเวลาดูแลบ้านและครอบครัวได้อีกด้วย

จุดเด่นของผลงานนวัตกรรม :

- เป็นพรมสำหรับไว้เช็ดเท้าในครัวเรือนหรือหน่วยงาน ประโยชน์และคุณลักษณะ : พรมเช็ดเท้าจากเศษผ้า เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัสดุที่เหลือใช้จากเศษผ้า นำมาใช้ประโยชน์ ให้อยู่ในรูปแบบที่หลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ สามารถใช้ในครัวเรือนและชีวิตประจำวัน มีรูปแบบที่หลากหลาย สวยงาม ซึ่งมีประโยชน์ดังต่อไปนี้
๑. ได้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัสดุเหลือใช้จากเศษผ้ามีลวดลายและรูปแบบต่างๆ ที่สวยงามมาประยุกต์ใช้ในครัวเรือนและใช้ชีวิตประจำวัน
 ๒. ได้ตระหนักถึงคุณค่าของวัสดุเหลือใช้จากเศษผ้า นำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นพรมเช็ดเท้าจากเศษผ้า มีลวดลายและรูปแบบต่างๆ ที่สวยงาม
 ๓. ได้ทราบถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพรมเช็ดเท้าจากเศษผ้า

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. วง - ห่วงถุงเท้า

๒. กรรไกร

๓. ตลับเมตร

โดยใช้มือเพื่อเป็นอุปกรณ์หลัก (ไม่ต้องใช้เครื่องจักร - เครื่องมือที่มีราคาแพง)

ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก เริ่มแรก เราต้องแยกคัตสี แต่ละสีออกก่อน เพื่อที่จะสะดวกในการทำขั้นตอนการทำ คือ

๑. นับห่วงถุงเท้าหรือวง จำนวน ๒๔ ห่วง - วง
๒. เริ่มต้นจุดศูนย์กลาง (ขึ้นตรงกลาง) ๒๔ ห่วง - วง
๓. ร้อยห่วง - วง จนครบ ๒๔ ห่วง
๔. ผูกให้แน่น (หรือดิ่ง)
๕. มัดซ้ำอีก ๒ ครั้ง (เพื่อให้แน่น)
๖. จับทีละ ๔ เส้น แล้วสอดเข้าไป จนครบห่วง - วง
๗. ขึ้นขาครั้งแรก ๔ ห่วง แล้วสอดทีละ ๒ ห่วง ๒ ครั้ง
๘. ทำไปให้ได้ ๖ รอบ หรือ ๑๔ นิ้ว
๙. รอบที่ ๗ (ใส่ขอบ) แต่ต้องเปลี่ยนสีให้ออกโทนสีเด่นชัด เพื่อที่จะเด่น
๑๐. รอบที่ ๗ เสร็จแล้วผูกให้แน่น ตรวจสอบด้วย (เศษด้ายหรือที่ติดมากับห่วง - วง) จัดตั้งให้ได้รูปทรงตามต้องการ

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ในการทำพรมเช็ดเท้า ระหว่างทำ ประกอบ ต้องไม่ดิ่งห่วง - วง ให้ดิ่งพอดีมือก็พอ เพราะมันจะยืดเวลาทำเสร็จเป็นผืนมันจะไม่ได้รูปทรง จะยาน อายุการใช้งานก็น้อยลง



ด้านที่ ๕ ด้านภาษาและวรรณกรรม

ภูมิปัญญาด้านภาษาเมือง



จากการบอกเล่าของปราชญ์ชาวบ้าน ภาษาเหนือ (หรือการอุ้มเมือง) อยู่ = พูด กำเมือง = ภาษาเหนือ ตั้งแต่จำความได้ บรรพบุรุษที่ยังคงมีชีวิตอยู่ก็พูดภาษานี้มานานแสนนาน และเป็นภาษาหลักที่คนในพื้นที่ใช้สื่อสารกัน โดยปกติแล้วภาษาเหนือมีการรักษาหรือคงเดิมสำเนียงเดิมไว้ ซึ่งแตกต่างจากสำเนียงภาคกลางอย่างสิ้นเชิง เช่น ช้างภาษาไทย ภาษาเหนือเท่ากับตัว จ.จวน เช่น ช้าง (ภาษาไทยภาคกลาง) จ้าง (ภาษาเหนือภาษาถิ่น) เป็นต้น ซึ่งการพูดภาษาเหนือยังคงเอกลักษณ์และสำเนียงไว้ จนมาถึงชนรุ่นหลัง และยังคงใช้สื่อสารกันในชีวิตประจำวันสืบมา

1. รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- ผู้เก็บข้อมูลติดต่อ สัมภาษณ์
- สอบถามเรื่องราวเกี่ยวกับการพูดภาษาเหนือจากปราชญ์ชาวบ้าน
- เก็บรวบรวมข้อมูล เช่น หมวดคำต่างๆที่สามารถนำมาถ่ายทอดให้เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
- จัดทำภาพและสื่อเพื่อใช้แนะนำภาษาเหนือภาษาถิ่นให้เด็ก โดยใช้ภาษาไทยประกอบ



ด้านที่ ๖ ด้านการแปรรูปอาหาร

ภูมิปัญญาการทำขนมไทย (การทำบัวลอย)



ในงานมงคลต่างๆ ของไทยอย่าง งานแต่งงาน งานทำบุญอายุ งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช ฯลฯ ขนมไทยได้เข้าไปมีบทบาทในสำหรับอาหารหวานที่ทำขึ้นเลี้ยงพระและสำหรับอาหารหวานสำหรับเลี้ยงแขกเหรื่อมาเนิ่นนานแล้ว เนื่องจากความเชื่อที่สืบทอดต่อกันมาว่า ขนมหวานเป็นอาหารพิเศษสำหรับผู้มีบุญ ความหวานช่วยสร้างสรรค์มิตรภาพและความรัก จึงอาจกล่าวได้ว่าสำหรับสังคมไทยแล้ว ขนมหวานของไทยมีความหมายเกี่ยวข้องกับบุญกุศล ความรัก ความสุข และความสามัคคี นั่นเอง

ดังนั้น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านปางมะกาด จึงจัดทำโครงการขนมไทย เพื่อเป็นการปลูกฝังให้เด็กได้ความรู้และร่วมอนุรักษ์ขนมไทย ลงมือปฏิบัติจากสถานการณ์จริง ผ่านการส่งเสริมทักษะต่างๆและการมีส่วนร่วมในกิจกรรม ภูมิเฝ้ากับการมีส่วนร่วมของตนเอง รวมทั้งเป็นส่วนหนึ่งในการอนุรักษ์ขนมไทยให้คงอยู่สืบไป

รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- เตรียมแป้งข้าวเหนียว
- สีจากธรรมชาติ ใบเตย ดอกอัญชัน พักทอง ไข่
- เทแป้งลงกะละมังคลุกเคล้าแป้งและสีจากธรรมชาติให้เข้ากัน
- ปั้นแป้งให้เป็นรูปทรงต่างๆที่ต้องการ เช่น วงกลม สีเหลี่ยม สามเหลี่ยม
- ตั้งน้ำให้เดือดแล้วนำแป้งต้มให้สุก
- เตรียมน้ำกะทิตั้งไฟ เติมน้ำตาลตามชอบ จากนั้นเทแป้งที่สุกลงในหม้อ และตอกไข่ลงหม้อตามใจชอบ



ด้านที่ ๖ ด้านการแปรรูปอาหาร ภูมิปัญญาการทำจิ้มส้ม



ภูมิปัญญาเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีความสำคัญอย่างยาวนาน ผ่านกระบวนการขัดเกลา และการสืบทอดต่อ ๆ กันมา จนกลายเป็นรากฐานของคนในสังคมแต่ละท้องถิ่นนั้น โดยภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นกระบวนการที่ชาวบ้านหรือกลุ่มชนคิดขึ้นมาเพื่อแก้ไขปัญหา เป็นความรู้และ ประสบการณ์ของชาวบ้านที่ได้รับการถ่ายทอดสั่งสมกันมาอย่างยาวนาน ผ่านกระบวนการสังเกต ติดตามและ ลงมือปฏิบัติ วิเคราะห์ แก้ไข จนเกิดเป็นองค์ความรู้ใหม่เพื่อปรับใช้กับชีวิตและสภาพแวดล้อม ภูมิปัญญา พื้นบ้านเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นและยึดถือสืบทอดปฏิบัติกันมาช้านานอยู่กับครอบครัวคนไทย และหนึ่งในภูมิปัญญา พื้นบ้านนั้น คือ การถนอมอาหาร การทำจิ้มส้ม โดยเฉพาะ จิ้มส้ม เป็นการนำเนื้อสดมาผ่านกระบวนการ ถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีการหมักดอง ที่ชาวบ้านเรียกว่าการทำส้ม การหมักดองเป็นกระบวนการที่เกิดขึ้น เนื่องจากจุลินทรีย์ย่อยสลายสารคาร์โบไฮเดรต หรือสารอื่นที่คล้ายคลึงกัน ภายใต้สภาพที่มีหรือไม่มีอากาศ แต่ ละพื้นที่ก็จะมีสูตรและกรรมวิธีที่แตกต่างกันไป

การบรรจุภัณฑ์ โดยการนำใบตองมาห่อหลายๆชิ้น เพื่อเป็นการเพิ่มอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น แล้วทำมามัดเป็นพวงขาย จนได้รับเลือกเป็น สินค้าส่งเสริมภูมิปัญญา ของกินล้านนา จากสภา วัฒนธรรมเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย ราคาก็ไม่แพง เหมาะกับเป็นของฝากและทานเอง สามารถนำมา รับประทานเป็นกับข้าว โดยนำไปย่างไฟทั้งห่อ เรียกว่า จิ้มส้มหมก หรือจะนำไปปรุงอาหารได้หลายชนิด เช่น คั่วจิ้มส้มใส่ไข่ เจียวผักปลัง และคั่วผักเพาอ่อน



