

คำนำ

เทศบาลตำบลบ้านกลาง ได้จัดทำฐานข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมด้านศิลปะ วัฒนธรรม และ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตพื้นที่รับผิดชอบ ในเขตเทศบาลตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่จัดทำขึ้นเพื่อ รวบรวมข้อมูลข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมด้านศิลปะ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อประโยชน์และตระหนักถึงความสำคัญในคุณค่าของมรดกทางด้านศิลปวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีส่วนร่วมในการจรรโลงและรักษาไว้สืบต่อไป ซึ่งได้รับความร่วมมือผู้ที่เกี่ยวข้อง ผู้แทนหน่วยราชการ องค์กร และประชาชนในท้องถิ่นที่ให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี กลุ่มกิจกรรมด้านศิลปะ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ของชาวบ้าน ซึ่งเรียนรู้มาจากปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้อง และ ความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน หรือผู้มีความรู้ในหมู่บ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ ภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นเรื่องการทำมาหากิน เช่น การจับปลา การจับสัตว์ การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทอผ้า การทำเครื่องมือการเกษตร ภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นความรู้ความสามารถที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์และถ่ายทอดมาให้เรา มีวิธีการหลายอย่างที่ ทำให้ความรู้เหล่านี้เกิดประโยชน์แก่สังคมปัจจุบัน คือ

การอนุรักษ์ คือ การบำรุงรักษาสิ่งที่ดีงามไว้เช่น ประเพณีต่าง ๆ หัตถกรรม และคุณค่าหรือการปฏิบัติตนเพื่อความสัมพันธ์อันดีกับคนและสิ่งแวดล้อม

การฟื้นฟู คือ การรื้อฟื้นสิ่งที่ดีงามที่หายไป เลิกไป หรือกำลังจะเลิก ให้กลับมาเป็นประโยชน์ เช่นการรื้อฟื้นดนตรีไทย

การประยุกต์ คือ การปรับหรือการผสมผสานความรู้เก่ากับความรู้ใหม่เข้าด้วยกัน ให้เหมาะสมกับสมัยใหม่ เช่น การใช้ยาสมุนไพรในโรงพยาบาล ประสานกับการรักษาสมัยใหม่ การทำพิธีบวงสรวงต้นไม้ เพื่อให้เกิดสำนึกการอนุรักษ์ธรรมชาติ รักษาป่ามากยิ่งขึ้น การประยุกต์ประเพณีการทำบุญข้าวเปลือกที่วัด มาเป็นการสร้างธนาคารข้าว เพื่อช่วยเหลือผู้ที่ขาดแคลน

การสร้างใหม่ คือ การค้นคิดใหม่ที่สัมพันธ์กับความรู้ดั้งเดิม เช่น การประดิษฐ์โปงลาง การคิดโครงการพัฒนาเพื่อแก้ไขปัญหาของชุมชน โดยอาศัยคุณค่าความเอื้ออาทรที่ชาวบ้านเคยมีต่อกันมาหารูปแบบใหม่ เช่น การสร้างธนาคารข้าว ธนาคารโคกระบือ การรวมกลุ่มแม่บ้าน เยาวชน เพื่อทำกิจกรรมกันอย่างมีระบบมากยิ่งขึ้น

ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ประกอบไปด้วยคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมนั้น ชีวิตของชาวบ้านไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วน ๆ หากแต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กันทำมาหากิน การร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติ ศาสนา พิธีกรรมและประเพณี

ความรู้เป็นคุณธรรม เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง คนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ความรู้เหล่านี้เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิต เป็นแนวทาง หลักเกณฑ์ วิธีปฏิบัติที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกของครอบครัว ความสัมพันธ์กับคนอื่น ความสัมพันธ์กับผู้ล่วงลับไปแล้ว กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และกับธรรมชาติ

ความรู้เรื่องทำมาหากินมีอยู่มาก เช่นการทำไร่ทำนา การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การจับปลา จับสัตว์ การทอผ้า ทั้งผ้าฝ้ายและผ้าไหม ซึ่งมีลวดลายที่สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อและความคิดของชาวบ้าน การทำเครื่องปั้นดินเผา การแกะสลักไม้และหิน ซึ่งจะพบได้จากโบราณสถานในพิพิธภัณฑ์ต่าง ๆ



ความคิดและการแสดงออก

เพื่อจะเข้าใจภูมิปัญญาชาวบ้าน จำเป็นต้องเข้าใจความคิดของชาวบ้านเกี่ยวกับโลกหรือที่เรียกว่า โลกทัศน์ และเกี่ยวกับชีวิตที่เรียกว่า ชีวิตทัศน์ สิ่งเหล่านี้เป็นนามธรรมอันเกี่ยวข้อสัมพันธ์โดยตรงกับการแสดงออกในลักษณะต่าง ๆ ที่เป็นรูปธรรมแนวคิดเรื่องความสมดุล เป็นแนวคิดพื้นฐานของภูมิปัญญาชาวบ้าน การแพทย์แผนไทยหรือที่เคยเรียกกันว่า การแพทย์แผนโบราณ นั้นมีหลักการว่า คนมีสุขภาพดีเมื่อร่างกายมีความสมดุลระหว่างธาตุทั้ง ๔ คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ คนเจ็บป่วยได้เพราะธาตุขาดความสมดุล

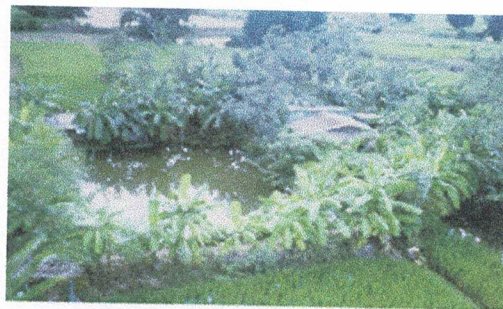
ความสัมพันธ์กับคนในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านในชุมชน ความสัมพันธ์ที่ดี มีหลักเกณฑ์ที่บรรพบุรุษได้สั่งสอนมา เช่น ลูกควรปฏิบัติอย่างไรกับพ่อแม่ กับญาติพี่น้อง กับผู้สูงอายุ พ่อแม่ควรเลี้ยงดูลูกอย่างไร ความเอื้ออาทรต่อกันและกัน ช่วยเหลือเกื้อกูลกันโดยเฉพาะในยามทุกข์ยากหรือมีปัญหา

ความสัมพันธ์กับธรรมชาติ ผู้คนสมัยก่อนพึ่งพาอาศัยธรรมชาติแทบทุกด้าน ตั้งแต่อาหารการกิน เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัยและยารักษาโรค วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียังไม่พัฒนาก้าวหน้าเหมือนทุกวันนี้ ยังไม่มีระบบการค้าแบบสมัยใหม่ ไม่มีตลาด ชาวบ้านมีหลักเกณฑ์ในการใช้สิ่งของในธรรมชาติ ไม่ตัดไม้อ่อน ทำให้ต้นไม้ในป่าขึ้นแทนที่ถูกตัดไปได้ตลอดเวลา

ความสัมพันธ์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ ชาวบ้านรู้ว่ามนุษย์เป็นเพียงส่วนเล็ก ๆ ส่วนหนึ่งของจักรวาล ซึ่งเต็มไปด้วยความเร้นลับ มีพลังและอำนาจที่เขาไม่อาจจะหาคำอธิบายได้ ความเร้นลับดังกล่าวรวมถึงญาติพี่น้องและผู้คนที่ล่วงลับไปแล้ว ชาวบ้านยังความสัมพันธ์กับพวกเขา ทำบุญและรำลึกถึงอย่างสม่ำเสมอทุกวันหรือในโอกาสสำคัญ ๆ

การทำมาหากิน

แม้วิถีชีวิตของชาวบ้านเมื่อก่อนจะดูเรียบง่ายกว่าทุกวันนี้ และยังอาศัยธรรมชาติและแรงงานเป็นหลักในการทำมาหากิน แต่พวกเขาก็ต้องใช้สติปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดมาให้เพื่อจะได้อยู่รอด ทั้งนี้เพราะปัญหาต่าง ๆ ในอดีตก็ยังมีไม่น้อย โดยเฉพาะเมื่อครอบครัวมีสมาชิกมากขึ้น จำเป็นต้องขยายที่ทำกิน ต้องหักร้างถางพง บุกเบิกพื้นที่ทำกินใหม่ การปรับพื้นที่บ้นคั้นนาเพื่อทำนาซึ่งเป็นงานที่หนัก การทำไร่ทำนา ปลูกพืชเลี้ยงสัตว์และดูแลรักษาให้เติบโตและได้ผล เป็นงานที่ต้องอาศัยความรู้ความสามารถ การจับปลาล่าสัตว์ก็มีวิธีการ บางคนมีความสามารถมาก รู้ว่าเวลาไหนที่ใดและวิธีใดจะจับปลาได้ดีที่สุด คนที่ไม่เก่งก็ต้องใช้เวลาและได้ปลาน้อย การล่าสัตว์ก็เช่นเดียวกัน



การเกษตรแบบผสมผสานอีกรูปแบบหนึ่ง

การจัดการแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร ก็เป็นความรู้ความสามารถที่มีมาแต่โบราณ คนทางภาคเหนือ รู้จักบริหารน้ำเพื่อการเกษตรและการบริโภคต่างๆ โดยการจัดระบบเหมือนฝายมีการจัดแบ่งปันน้ำกันตามระบบประเพณีที่สืบทอดกันมา มีหัวหน้าที่ทุกคนยอมรับ มีคณะกรรมการจัดสรรน้ำตามสัดส่วนและตามพื้นที่ทำกิน นับเป็นความรู้ที่ทำให้ชุมชนต่างๆ ที่อาศัยอยู่ใกล้ลำน้ำ ไม่ว่าจะต้นน้ำหรือปลายน้ำ ได้รับการแบ่งปันน้ำอย่างยุติธรรม ทุกคนได้ประโยชน์และอยู่ร่วมกันอย่างสันติ

ชาวบ้านรู้จักการแปรรูปผลิตผลในหลายรูปแบบ การถนอมอาหารให้กินได้นาน การดองการหมัก เช่น ปลาจ๋า น้ำปลา ผักดอง ปลาเค็ม เนื้อเค็ม ปลาแห้ง เนื้อแห้ง การแปรรูปข้าวก็ทำได้มากมายนับร้อยชนิด เช่น ขนมต่าง ๆ แต่ละพิธีกรรมและแต่ละงานบุญประเพณี มีข้าวและขนมในรูปแบบไม่ซ้ำกัน ตั้งแต่ขนมจีน สังขยา ไปถึงขนมในงานสารท กาละแม ขนมครก และอื่น ๆ ซึ่งยังพอมิให้เห็นอยู่จำนวนหนึ่ง ในปัจจุบันส่วนใหญ่ปรับเปลี่ยนมาเป็นการผลิตเพื่อขาย หรือเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน

ความรู้เรื่องการปรุงอาหารก็มีอยู่มากมายแต่ละท้องถิ่นมีรูปแบบและรสชาติแตกต่างกันไปมีมากมายนับร้อยนับพันชนิด แม้ในชีวิตประจำวันจะมีเพียงไม่กี่อย่าง แต่โอกาสงานพิธี งานเลี้ยง งานฉลองสำคัญ จะมีการจัดเตรียมอาหารอย่างดีและพิถีพิถัน

การทำมาหากินในประเพณีเดิมนั้นเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ การเตรียมอาหาร การจัดขนมและผลไม้ ไม่ได้เป็นเพียงเพื่อให้รับประทานและอร่อย แต่ให้ถึงความสวยงาม ทำให้สามารถสัมผัสกับอาหารนั้นไม่เพียงแต่ทางปากและรสชาติของลิ้น แต่ทางตาและทางใจ การเตรียมอาหารนั้นเป็นงานศิลปะที่ปรุงแต่งด้วยความตั้งใจ ใช้เวลา ฝีมือ และความรู้ความสามารถ

ชาวบ้านสมัยก่อนส่วนใหญ่จะทำนาเป็นหลักเพราะเมื่อมีข้าวแล้วก็สบายใจ อย่งอื่นพอหาได้จากธรรมชาติ เสรีเจ้านานาก็จะทำงานหัตถกรรม การทอผ้า ทำเสื่อ เลี้ยงไหม เลี้ยงไหม ทำเครื่องมือสำหรับจับสัตว์ เครื่องมือการเกษตร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็น หรือเตรียมพื้นที่เพื่อการทำนาครั้งต่อไป

หัตถกรรมเป็นทรัพย์สินและมรดกทางภูมิปัญญาที่ยิ่งใหญ่ที่สุดอย่างหนึ่งของบรรพบุรุษเพราะเป็นสิ่งที่ถ่ายทอดอารมณ์ ความรู้สึก ความคิด ความเชื่อและคุณค่าต่าง ๆ ที่สั่งสมมาแต่มนาน ลายผ้าไหม ผ้าฝ้าย ฝีมือในการทออย่างประณีต รูปแบบเครื่องมือที่สานด้วยไม้ไผ่ และอุปกรณ์เครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ เครื่องดนตรี เครื่องเล่น สิ่งเหล่านี้ได้ถูกบรรจงสร้างขึ้นมาใช้สอย การทำบุญหรือการอุทิศให้ใครคนหนึ่ง ไม่ใช่เพื่อการค้าขาย

แม้ว่าความรู้เรื่องการค้าขายของคนสมัยก่อนไม่อาจจะนำมาใช้ในระบบตลาดเช่นปัจจุบันได้ เพราะสถานการณ์ได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากแต่การค้าที่มีจริยธรรมของพ่อค้าในอดีต ที่ไม่ได้หวังแต่เพียงกำไร แต่คำนึงถึงการช่วยเหลือแบ่งปันเป็นหลัก ยังมีคุณค่าสำหรับปัจจุบัน นอกนั้น ในหลายพื้นที่ในชนบท ระบบการแลกเปลี่ยนสิ่งของยังมีอยู่ โดยเฉพาะในพื้นที่ยากจนซึ่งชาวบ้านไม่มีเงินสด แต่มีผลิตผลต่างๆ ระบบการแลกเปลี่ยนไม่ได้ยึดหลักมาตราชั่งวัดหรือการตีราคาของสิ่งของ แต่แลกเปลี่ยนโดยการคำนึงถึงสถานการณ์ของผู้แลกเปลี่ยนทั้งสองฝ่ายคนที่เอาปลาหรือไก่มาของแลกข้าว อาจจะได้ข้าวเป็นถึงเพราะเจ้าของข้าวคำนึงถึงความจำเป็นของครอบครัวเจ้าของไก่ ถ้าตีราคาเป็นเงินข้าวหนึ่งถึงยอมมีค่าสูงกว่าไก่หนึ่งตัว

การอยู่ร่วมกันในสังคม

การอยู่ร่วมกันในชุมชนดั้งเดิมนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นญาติพี่น้องไม่กี่ตระกูล ซึ่งได้อพยพย้ายถิ่นฐานมาอยู่ หรือสืบทอดบรรพบุรุษจนนับญาติกันได้ทั้งชุมชน มีคนเฒ่าคนแก่ที่ชาวบ้านเคารพนับถือเป็นผู้นำหน้าที่ของผู้เฒ่าไม่ใช่การสั่ง แต่เป็นผู้ที่ให้คำแนะนำปรึกษา มีความแม่นยำในกฎระเบียบประเพณีการดำเนินชีวิต ตัดสินไกล่เกลี่ยหากเกิดความขัดแย้ง ช่วยกันแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น

ปัญหาในชุมชนก็มีไม่น้อย ปัญหาการทำมาหากิน ฝนแล้ง น้ำท่วม โรคระบาด โจรลักวัวควายเป็นต้น นอกจากนั้น ยังมีปัญหาความขัดแย้งภายในชุมชนหรือระหว่างชุมชนการละเมิดกฎหมายประเพณี ส่วนใหญ่จะเป็นการ "ผิดผี" คือ ผีของบรรพบุรุษ ผู้ซึ่งได้สร้างกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ไว้ เช่น กรณีที่ชายหนุ่มถูกเนื้อต้องตัวหญิงสาวที่ยังไม่แต่งงาน เป็นต้น

ชาวบ้านอยู่อย่างพึ่งพาอาศัยกัน ยามเจ็บไข้ได้ป่วย ยามเกิดอุบัติเหตุเภทภัย ยามที่โจรขโมยวัวควายข้าวของ การช่วยเหลือกันทำงานที่เรียกว่า การลงแขก ทั้งร่างกายแรงใจที่มีอยู่ก็จะช่วยเหลือเอื้ออาทรกัน การแลกเปลี่ยนสิ่งของ อาหารการกิน และอื่น ๆ จึงเกี่ยวข้องกับวิถีของชุมชน ชาวบ้านช่วยกันเก็บเกี่ยว สร้างบ้านหรืองานอื่นที่ต้องการคนมาก ๆ เพื่อจะได้เสร็จโดยเร็ว ไม่มีการจ้าง

ในชุมชนต่าง ๆ จะมีผู้มีความรู้ความสามารถหลากหลาย บางคนเก่งทางรักษาโรค บางคนเก่งทางเพาะพืช บางคนเก่งทางเลี้ยงสัตว์ บางคนทางด้านดนตรีการละเล่น บางคนเก่งทางด้านพิธีกรรม คนเหล่านี้ต่างก็ใช้ความสามารถเพื่อประโยชน์ของชุมชน โดยไม่ถือเป็นอาชีพที่มีค่าตอบแทน อย่างมากก็มี "ค่าครู" แต่เพียงเล็กน้อย ซึ่งปกติแล้ว เงินจำนวนนั้นก็ใช้สำหรับเครื่องมือประกอบพิธีกรรม หรือเพื่อทำบุญที่วัดมากกว่าที่หมอยาหรือบุคคลผู้นั้นจะเก็บไว้ใช้เอง เพราะแท้ที่จริงแล้ว "วิชา" ที่ครูถ่ายทอดมาให้ลูกศิษย์จะต้องนำไปใช้เพื่อประโยชน์แก่สังคม ไม่ใช่เพื่อผลประโยชน์ส่วนตัว การตอบแทนจึงไม่ใช่เงินหรือสิ่งของเสมอไปแต่เป็นการช่วยเหลือเกื้อกูลกันโดยวิธีการต่าง ๆ

ด้วยวิถีชีวิตเช่นนี้ จึงมีคำถามเพื่อเป็นการสอนคนรุ่นหลังว่า ถ้าหากคนหนึ่งจับปลาช่อนตัวใหญ่ได้หนึ่งตัว ทำอย่างไรจึงจะกินได้ทั้งปีคนสมัยนี้อาจจะบอกว่า ทำปลาเค็ม ปลาร้า หรือเก็บรักษาด้วยวิธีการต่าง ๆ แต่คำตอบที่ถูกต้อง คือ แบ่งปันให้พี่น้องเพื่อนบ้าน เพราะเมื่อเขาได้ปลา เขาจะทำกับเราเช่นเดียวกัน

ชีวิตทางสังคมของหมู่บ้านมีศูนย์กลางอยู่ที่วัด งานบุญกิจกรรมของส่วนรวมจะทำกันที่วัด งานบุญประเพณีต่างๆ ตลอดจนการเล่นมหรสพพระสงฆ์เป็นผู้นำทางจิตใจ เป็นครูสอนลูกหลานผู้ชายซึ่งรับใช้พระสงฆ์ หรือ "บวชเรียน" ทั้งนี้ก่อนนี้ยังไม่มีโรงเรียน วัดจึงเป็นทั้งโรงเรียนและหอประชุมเพื่อกิจกรรมต่างๆ ต่อเมื่อโรงเรียนมีขึ้นและแยกออกจากวัด บทบาทของวัดและของพระสงฆ์จึงเปลี่ยนไป

ภูมิปัญญาชาวบ้านในสังคมปัจจุบัน

ภูมิปัญญาชาวบ้านได้ก่อเกิดและสืบทอดกันมาในชุมชนหมู่บ้าน เมื่อหมู่บ้านเปลี่ยนแปลงไปพร้อมกับสังคมสมัยใหม่ ภูมิปัญญาชาวบ้านก็มีการปรับตัวเช่นเดียวกัน

ความรู้จำนวนมากได้สูญหายไปเพราะไม่มีการปฏิบัติสืบทอด เช่น การรักษาพื้นบ้านบางอย่าง การใช้ยาสมุนไพรบางชนิด เพราะหมอยาเก่ง ๆ ได้เสียชีวิตโดยไม่ได้ถ่ายทอดให้กับคนอื่น หรือถ่ายทอดแต่คนต่อมาไม่ได้ปฏิบัติเพราะชาวบ้านไม่นิยมเหมือนสมัยก่อน ใช้ยาสมัยใหม่และไปหาหมอที่โรงพยาบาลหรือคลินิกง่ายกว่างานหัตถกรรมทอผ้าหรือเครื่องเงิน เครื่องเงิน แม้จะยังเหลืออยู่ไม่น้อย แต่ก็ได้ถูกพัฒนาไปเป็นการค้า ไม่สามารถรักษาคุณภาพและมีรูปแบบดั้งเดิมไว้ได้ ในการทำมาหากินมีการใช้เทคโนโลยีทันสมัย ใช้รถไถนาแทนควาย รถอีแต๋นแทนเกวียน

การลงแขกทำนาปลูกข้าวและปลูกสร้างบ้านเรือนก็เกือบจะหมดไป มีการจ้างงานมากขึ้น แรงงานก็หายากกว่าแต่ก่อน ผู้คนอพยพย้ายถิ่น บ้างก็เข้าเมือง บ้างก็ไปทำงานที่อื่น สังคมสมัยใหม่มีระบบการศึกษาในโรงเรียนมีอนามัยและโรงพยาบาล มีโรงหนัง วิทยุ โทรทัศน์ และเครื่องบันเทิงต่างๆ ทำให้ชีวิตทางสังคมของชุมชนหมู่บ้านเปลี่ยนไป มีตำรวจ มีโรงเรียน มีเจ้าหน้าที่ราชการฝ่ายปกครอง ฝ่ายพัฒนา และอื่นเข้าไปในหมู่บ้าน บทบาทของวัด พระสงฆ์ คนเฒ่าคนแก่เริ่มลดน้อยลงลงไป

การทำมาหากินก็เปลี่ยนจากการทำเพื่อยังชีพไปเป็นการผลิตเพื่อการขาย ผู้คนต้องการเงินเพื่อซื้อเครื่องบริโภคต่าง ๆ ทำให้สิ่งแวดล้อมเปลี่ยนไป ผลผลิตจากป่าก็หมด สถานการณ์เช่นนี้ทำให้ผู้นำการพัฒนาหลายคนที่มีบทบาทสำคัญในระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับประเทศ เริ่มเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน หน่วยงานทางภาครัฐและเอกชนให้การสนับสนุน และการส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์ ฟื้นฟู ประยุกต์ และค้นคิดสิ่งใหม่ ความรู้ใหม่เพื่อประโยชน์สุขของสังคม

เทศบาลตำบลบ้านการจึงได้รวบรวม ฐานข้อมูลเกี่ยวกับ ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้ เด็ก เยาวชน และประชาชน ได้รับทราบ เพื่อให้เกิดความตระหนักละอนุรักษ์หวงแหน วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบไป

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลบ้านกลาง

๑. ด้านอาหารธรรมชาติและหัตถกรรม

การจักสานไม้ไผ่

เครื่องจักสานในภาคเหนือ มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างไปจากภาคอื่น สภาพการประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรม ทำให้ภาคเหนือเป็นแหล่งผลิตเครื่องมือเครื่องใช้จักสานที่สำคัญ นอกจากนี้ ภาคเหนือยังมีวัตถุดิบหลายชนิด ที่นำมาทำเครื่องจักสานได้ เช่น กก แห่ียง ไบลาน และไม้ไผ่ โดยเฉพาะ ไม้ไผ่ ซึ่งมีหลายชนิดที่ใช้ทำเครื่องจักสานได้ดี

ภูมิปัญญาด้านการจักสาน ในเทศบาลตำบลบ้านกลางได้ดำเนินการโดย ประชาชนในหมู่บ้านแพนทอง-ช่วงมีน หมู่ที่ ๘ ตำบลมะขุนหวาน อำเภอ สันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งรวมกลุ่มในการจักสานบ้างก็จักสานโดยผู้สูงอายุ เพื่อใช้เป็นอาชีพ โดยส่วนมาจะเป็นการจักสานที่ใช้เป็นเครื่องมือในการดำเนินชีวิตประจำวัน เช่น ตะกร้า กระบุง ชำหวด กัวะข้าว ก่องข้าว แอบข้าว โตก ฝาชี สุ่มไก่อ เป็นต้น



๒. ด่วนศิลปกรรม

การทำผางประทีป

ผางประทีป เป็นเครื่องสักการบูชาในพระพุทธศาสนา คำว่า ผาง คือ ภาชนะดินเผาคล้ายถ้วยเล็กๆ ใช้เป็นถ้วยสำหรับใส่ขี้ผึ้งหรือน้ำมันและไส้ของประทีปที่ทำมาจากเส้นฝ้าย ส่วนคำว่า ประทีป คือแสงสว่าง

ในช่วงประเพณียี่เป็ง ชาวล้านนานิยมจุดผางประทีปเป็นพุทธบูชา สืบเนื่องมาจากตำนานพระพุทธเจ้าห้าพระองค์ ได้แก่ พระกกุสันธะ พระโกนาคมนะ พระกัสสปะ พระโคตม (พระพุทธเจ้าองค์ปัจจุบัน) พระศรีอริยเมตไตร พระพุทธเจ้าทั้งห้าพระองค์ได้ถือกำเนิดจากแม่กาเผือก และวันหนึ่งขณะที่แม่กาออกไปหาอาหารได้เกิดพายุทำให้ไข่ทั้งห้าฟองของแม่กาเผือกถูกพัดตกจากรังไหลไปตามแม่น้ำ มีแม่ไก่ แม่นาค แม่เต่า แม่โค และแม่ราชสีห์เก็บไปเลี้ยง เมื่อไข่ทั้งห้าฟองฟักออกมาเป็นมนุษย์เป็นเพศชาย และได้บวชเป็นฤๅษีทั้งห้าองค์ เมื่อฤๅษีทั้งห้าได้พบกัน จึงได้ถามถึงมารดาของแต่ละองค์ แต่ละองค์ก็ตอบว่า แม่ไก่เก็บมาเลี้ยง แม่นาคเก็บมาเลี้ยง แม่เต่าเก็บมาเลี้ยง แม่โคเก็บมาเลี้ยง และแม่ราชสีห์เก็บมาเลี้ยง ฤๅษีทั้งห้าองค์จึงสงสัยว่า แม่ที่แท้จริงของตนเป็นใคร จึงพากันอธิษฐานขอให้ได้พบแม่ ด้วยคำอธิษฐาน จึงทำให้พกาพรหมผู้เป็นแม่ได้แปลงกายเป็นกาเผือกบินลงมาเล่าเรื่องในอดีตให้ฤๅษีทั้งห้าฟัง และได้บอกว่าหากคิดถึงแม่ ให้นำด้ายดิบมาพันเป็นตีนกาจุดเป็นประทีปบูชาในวันยี่เป็ง ด้วยอานิสสงส์แห่งการถวายประทีปตีนกา จึงทำให้ได้ตรัสรู้เป็นพระพุทธเจ้าทั้งห้าพระองค์ (คัมภีร์อานิสสงส์ผางประทีป, ม.ป.ป.)



การทำถ้วยผงประทีป



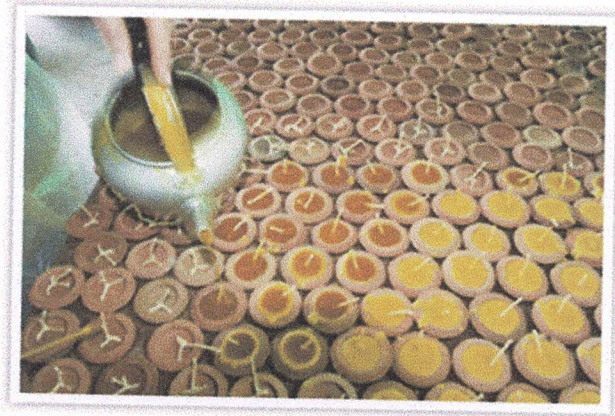
๑. ตำดินเหนียวให้ละเอียด ด้วยครกไม้ขนาดใหญ่ ลักษณะเดียวกับกับครกตำข้าว ปัจจุบันนิยมใช้เครื่องบดดิน
๒. ผสมดินตำละเอียดแล้วกับน้ำ นวดให้เข้ากัน ให้เหนียว
๓. นำดินมาวางบนแผ่นปั้นดิน แล้วปั้นตามขนาด ลักษณะคล้ายถ้วย และใส่ขอบลายหยักโดยใช้ฝากระป๋อง น้ำอัดลมแบบจิบประกบกันทับกับขอบผงประทีป
๔. เมื่อบั่นและใส่ขอบลายเรียบร้อยแล้ว สำหรับผงประทีปเล็ก ให้นำเข้าเตาเผาได้เลย ส่วนผงประทีปขนาดใหญ่ ต้องนำมาผึ่งแดดให้แห้งเสียก่อน ก่อนนำเข้าเตาเผา
๕. เมื่อผงประทีปสุกได้ที่ รอให้เย็นก่อน แล้วจึงนำออกจากเตา และนำมาล้างฝุ่นซีเมนต์ และผึ่งให้แห้ง

การทำไส้ผงประทีปดินกา

๑. ชุบฝ้ายสีขาวกับซีเมนต์เหลวผสมน้ำมันมะพร้าว
๒. ฝ้ายที่แช่เรียบร้อยแล้วให้แห้ง ห้ามตากแดด เพราะจะทำให้ซีเมนต์ละลายได้
๓. พันฝ้าย ทำให้เป็นสามแฉกแบบดินกา ให้ขนาดพอดีกับผงประทีป
๔. ใส่ไส้ดินกาว่างลงตรงกลางถ้วย โดยให้ฝ้ายสามแฉกเป็นฐาน และฝ้ายแกนตั้งขึ้น



๕. ต้มซี่ผึ้งในหม้อต้มน้ำหรือถ้าทำจำนวนมาก ให้ต้มในปืบขนาดใหญ่หรือกระทะ จนเหลวเป็นน้ำเทียน
๖. หยอดเทียนเหลวลงในผางประทีป จากนั้นผึ้งในที่ร้อนให้แข็ง



ภูมิปัญญาด้านการทำผางประทีป ในเทศบาลตำบลบ้านกลางได้ดำเนินการโดย ประชาชนในหมู่บ้าน พระบาท ยั้งหวีด หมู่ที่ ๓ ตำบลมะขุนหวาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่



๓. ด่วนวาทและวงกรม

การแสดงดนตรีพื้นเมือง (จำขอ)

การแสดงพื้นเมืองพื้นบ้าน ที่มีในเขตเทศบาลตำบลบ้านกลาง มักจะเป็นการเล่นเป็นวง เรียกว่า สะล้อ ซอ ซึง หมายถึง วงดนตรี ที่นำเอาเครื่องดนตรี ประเภทเครื่องสายของภาคเหนือ คือ ซึง สะล้อ และเครื่องประกอบจังหวะมาบรรเลงรวมกันเป็นวง ซึ่งเป็นที่นิยมกันมาก มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีอยู่เฉพาะในภาคเหนือ ตอนบนเท่านั้นถือว่าเป็นวงดนตรีพื้นบ้านของท้องถิ่น ล้านนา ชื่อเรียกของวงดนตรี บางครั้งเรียก วงสะล้อ ซอซึง บ้างก็เรียก วง ซึง สะล้อ คงจะเป็นเพราะวงสะล้อ ซอซึง ไม่มีรูปแบบที่ชัดเจน ในการบรรเลง มีการนำเอาขลุ่ยพื้นเมือง (ขลุ่ยตาด) หรือปี่จุ่มมาบรรเลงร่วมด้วย บางครั้งมีการขับร้องเพลง (ขอ) ประกอบโดยใช้ทำนองเพลงพื้นเมือง

ซึ่งในเทศบาลตำบลบ้านกลาง ได้มีการเรียนการสอน และการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้แก่เด็ก เยาวชน และประชาชน ที่ให้ความสนเข้าศึกษา ที่หมู่บ้านแท่นทอง - ช่างมื่น หมู่ที่ ๘ ตำบลมะขุนหวาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ โดยจะมีครูภูมิปัญญา เช่น แม่ครูบัวชุม ครูบุญส่ง ชุ่มศรี ครูอุดม ปัญญา ในการให้ความรู้และถ่ายทอด

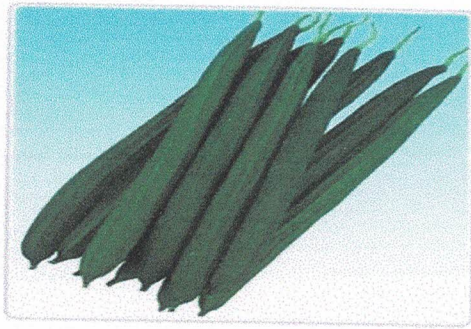


๔. ภูมิปัญญาด้วยแพทย์ไทย

ภูมิปัญญาสมุนไพรพื้นบ้าน

สมุนไพร (Herb) และ สมุนไพรไทย (Thai Herb) คือ พืช ผัก และผลไม้ที่ถูกนำมาใช้เป็นยาและสิ่งบำรุงร่างกายมานานนับพันปี โดยที่สมุนไพรเหล่านี้มีทั้งแบบนำผล ใบ ราก เปลือก ยาง เนื้อไม้ เถา หัวและดอก หรือทั้งต้นมาใช้งาน ประโยชน์และสรรพคุณของสมุนไพรไทยเหล่านี้มีทั้งการนำมารับประทานสด การนำมาตำรับประทานแบบยาแผนโบราณ บางชนิดก็ใช้ทาหรือพอกเพื่อรักษาโรค โดยมีนายไพจิตร หมู่บ้านต้นกอก หมู่ที่ ๔ ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นปราชญ์ชาวบ้านในเรื่องของสมุนไพร รายละเอียดสอบถามที่เบอร์โทร ๐๘๗-๑๘๕-๖๗๐๐

บวบเหลี่ยม



ชื่ออื่น: มะนอยข้อง มะนอยงู มะนอยเหลี่ยม (เหนือ) บวบเหลี่ยม (กลาง)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์: ต้น เป็นไม้เถาอายุ ๑ ปี ลำต้นเป็นเหลี่ยม ตามข้อมีมือเกาะเป็นเส้น

ยาว

-ใบ เป็นใบเดี่ยวเรียงสลับกัน แผ่นใบรูป ๕๗ เหลี่ยม ขอบใบมีรอยเว้าตื้น ๆ โคนใบเว้าเป็นรูปหัวใจ

- ก้านใบเป็นเหลี่ยมยาว ๔๙ ซม. ยอดอ่อนนุ่ม

- ดอก เป็นดอกเดี่ยวหรือออกเป็นช่อ กลีบดอกสีเหลือง ดอกเพศเมียและเพศผู้อยู่บนต้นเดียวกัน

ออกตามง่ามใบ

-ผล รูปทรงกระบอก ยาวประมาณ ๒๐ ซม. โคนเรียวเล็ก มีเหลี่ยมเป็นสันดาบ ๑๐ สัน ตามความ

ยาวของผล

การขยายพันธุ์: เมล็ด

ฤดูกาลเก็บส่วนขยายพันธุ์: ฤดูหนาว

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการเจริญเติบโต : ชอบขึ้นตามที่รกร้าง หรือริมห้วย คลอง และตามบึงทั่วไป หรือปลูกไว้ตามบ้าน

การใช้ประโยชน์ : ทางอาหาร ผลอ่อน นำมาแกงเลียง แกงกับปลาแห้ง และผัดกับไข่ หรือนำมาต้มจิ้มน้ำพริก

ทางยา ใบ ต้มดื่มขับปัสสาวะ แก้ปัสสาวะเป็นเลือด แก้ระดูมาผิดปกติ ขับเสมหะ ถอนพิษ ไข้ ม้ามโต แก่ริดสีดวงทวาร ถอนพิษแมลงกัดต่อย แก้คัน ผล บำรุงร่างกาย ลดไข้ แก่ร้อนใน ระบายท้อง ขับปัสสาวะ ขับเสมหะทำให้ชุ่มคอ ราก ต้มดื่มแก้บวม น้ำ ระบายท้อง
ฤดูกาลที่ใช้ประโยชน์ ตลอดปี

กระเทียม



ชื่ออื่น หอมเทียม (เหนือ)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ต้น เป็นพืชล้มลุก มีเนื้ออ่อน ต้นสูงประมาณ ๓๐-๔๕ ซม.

ใบ มีสีเขียว โคนดียว แบนยาวรูปขนาน เรียวแหลม ข้างในกลวง ยาวประมาณ ๓๐-๖๐ ซม. กว้างประมาณ ๑-๒.๕ ซม. ส่วนโคนของใบจะหุ้มซ้อนกันด้านล่างมีรอยพับเป็นสันตลอดความยาว

ดอก มีสีขาวแกมสีม่วงหรืออมชมพู ดอกออกเป็นช่อ ติดเป็นกระจุกอยู่ก้านช่อ ดอกที่ยาวประกอบด้วยดอกหลายดอก กลีบดอกมี ๖ กลีบ รูปยาวแหลม ยาวประมาณ ๖ มม. มีกาบหุ้มเป็นจะยอยยาว ก้านดอกยาวเล็กอับเกสร หันหน้าออกข้างนอก

หัว มีหัวใต้ดินประกอบด้วยหัวเล็กหลายหัวรวมกัน ยาวประมาณ ๑-๔ ซม. เปลือกนอกมีสีขาวหุ้ม ๒-๓ ชั้น

การขยายพันธุ์ ใช้หัว

ฤดูกาลเก็บส่วนขยายพันธุ์ ต้นฤดูหนาว

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการเจริญเติบโต ชอบอากาศเย็นจะปลูกได้ดีในดินร่วนซุยที่อุดมสมบูรณ์ปลูกได้ดีในภาคเหนือและภาคอีสาน

การใช้ประโยชน์

ทางอาหาร หัวใช้เป็นเครื่องเทศ เพื่อแต่งกลิ่น

ทางยา ใบ รสร้อนฉุน ทำให้เสมหะแห้ง กระจายโลหิต แก้ลมปวดบวมในท้อง หัว แก้ไอ แก้โรคผิวหนัง กลากเกลื้อน แก้แผลเน่าเนื้อร้าย บำรุงธาตุ ขับโลหิตระดู แก้โรคประสาท แก้ปวดหู หูอื้อ ระบายพิษไข้ แก่ริดสีดวงอก ขับพยาธิในท้อง แก่โรคในปาก แก่หืด แก่อัมพาต แก้ลมเข้าข้อ แก้จุกแน่นเพ้อ แก้ขับปัสสาวะ บำรุงปอด แก่วัณโรคปอด แก้เสมหะ แก้เลือดออกตามไรฟัน แก้ฟกบวม แก้สะอึก

ฤดูกาลที่ใช้ประโยชน์ ฤดูหนาว

โกสน



ชื่ออื่น โกสน (โกรตัน (ทั่วไป))

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ต้น เป็นไม้พุ่ม สูง ๑-๓ เมตร ทุกส่วนเกลี้ยง

ใบ ใบมีรูปร่างหลายแบบ ตั้งแต่รูปขอบขนานจนถึงรูปยาวแคบ โคนใบมนหรือแหลม ขอบใบเรียบหรือเป็นคลื่น ปลายใบหู่ สีเขียวหรือลาย มีเส้นแขนงใบประมาณ ๑๐ คู่ ก้านใบยาว ๓-๕ ซม. ใบลายสีต่าง ๆ อยู่ในใบเดียวกัน เช่น สีเหลือง ส้ม น้ำตาล เป็นต้น

ดอก ดอกเล็ก ออกดอกเป็นช่อยาวที่ยอด และตามวามใบ ช่อยาว ๑๐-๒๐ ซม. มีดอกจำนวนมาก ดอกเพศผู้และเพศเมียอยู่ต่างต้นกัน

ผล เป็นชนิดแก่แล้วแห้ง เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๙ มม. ยาว ๗ มม. มีสีขาว เมล็ด ยาวประมาณ ๖ มม.

การขยายพันธุ์ ใช้การปักชำตอนกิ่ง

ฤดูกาลเก็บส่วนขยายพันธุ์ ทุกฤดู

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการเจริญเติบโต ปลูกเป็นไม้ประดับทั่วไป การใช้ประโยชน์

ทางอาหาร ยอดอ่อนมาเป็นผักสดแกงส้ม

ทางยา ใบ แก้โรคระบบทางเดินปัสสาวะผิดปกติ

ฤดูกาลที่ใช้ประโยชน์ ทุกฤดู

ชะพลู



ชื่ออื่น ช้าพลู พูลิงนก ฟูนก อีไร (เหนื่อ) แคะ ปูลิง อีเล็ด (อีसान) นมวา (ใต้)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ต้น เป็นไม้ล้มลุกแบบเลื้อย ต้นสูงประมาณ ๖๐ ซม. ลำต้นเป็นข้อ ๆ มีสีเขียว

ใบ เป็นใบเดี่ยวขึ้นสลับ เป็นรูปหัวใจ ยาว ๑๗ ซม. กว้าง ๑๔ ซม. ก้านใบยาว ๑-๕ ซม.

ดอก ดอกเป็นช่อรูปทรงกระบอก สีขาว และค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีเขียว เป็นปุ่ม ๆ คล้ายดอกปลีและสั้นกว่า

ผล เป็นผลกลุ่ม รูปทรงกระบอก

เมล็ด มีขนาดเล็ก

การขยายพันธุ์ ปักชำลำต้นที่มีราก

ฤดูกาลเก็บส่วนขยายพันธุ์ ฤดูฝน

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการเจริญเติบโต ปลูกในบริเวณที่ชื้นแฉะ ข้างลำธารในป่าดิบแล้ง

การใช้ประโยชน์

ทางอาหาร ใบอ่อน ยอดอ่อน รับประทานเป็นผักสดร่วมกับน้ำพริก แกงแครงร่วมกับผักชนิดอื่น ๆ แกงปลาแห้งร่วมกับหัวปลี แกงหอยขม

ทางยา ใบ เจริญอาหาร หักเสมหะ ทำให้เสมหะงวด ทำให้เลือดลมซ่าน ต้น แก้เสมหะในทรวงอก ขับเสมหะ ราก แก้ฤดูเสมหะ ขับเสมหะให้ตกทางทวารหนัก บำรุงธาตุ ทำให้เสมหะแห้ง

ฤดูกาลที่ใช้ประโยชน์ ฤดูฝน

ข้อควรระวัง ชะพลูมีสารออกซาเลทไม่ควรบริโภคเป็นประจำ

๕. ภูมิปัญญาด้วยประเพณีและวัฒนธรรม

การจัดตั้งศูนย์วัฒนธรรมไทเขิน

ชาวไทเขิน หรือ ไทซิ่น เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทกลุ่มหนึ่งในตระกูลไทลื้อที่อาศัยอยู่ในประเทศพม่า จีน ไทย และประเทศลาว ตั้งชุมชนหนาแน่นที่บริเวณลุ่มแม่น้ำชีนเมืองเชียงตุง ประเทศเมียนมาร์ ชาวไทเขินที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในเมืองเชียงใหม่ในสมัยพระเจ้ากาวิละ เป็นช่างฝีมือที่อยู่ด้านทิศใต้ของกำแพงเมืองเชียงใหม่ บริเวณบ้านช่างหล่อ บ้านวัวลาย หมื่นสาร บ้านนันทาราม ชุมชนระแกง ผลงานที่เป็นที่รู้จักคือเครื่องรักเครื่องหาง ซึ่งภายหลังเรียกชื่อเฉพาะว่าเครื่องเขิน นอกจากนี้ยังกระจายตัวอยู่ในเขตจังหวัดเชียงใหม่ อำเภอสันป่าตอง สันกำแพง แม่แตง ดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงรายในเขตอำเภอแม่สาย และอำเภอเมือง จังหวัดน่าน

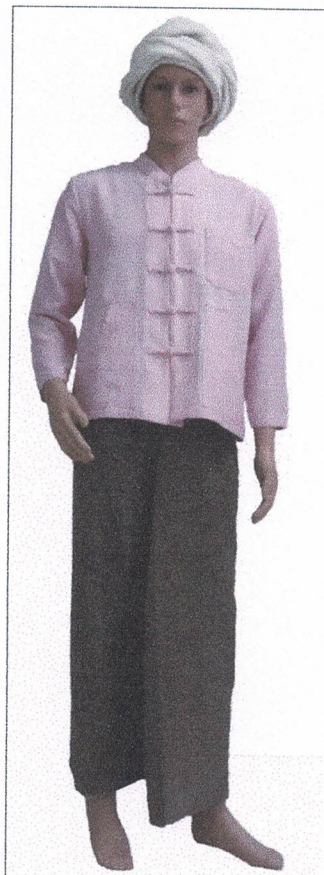
ดังนั้นในด้านวัฒนธรรม ชาวไทเขินมีความคล้ายคลึงกับชาวล้านนามากที่สุด คือมีชนบ ประเพณี ภาษา และตัวอักษรอย่างเดียวกับชาวไทยล้านนา แต่ก็จะมีข้อแตกต่างกันในด้านของสำเนียงภาษา รูปแบบอักษร และพิธีกรรมทางวัฒนธรรม อย่างไรก็ตามชาวไทเขินแม้ว่าจะถูกปกครองโดยคนในชนชาติอื่น คือ พม่า ที่ปกครองมานาน แต่ชาวไทซิ่นก็ไม่ละทิ้งขนบธรรมเนียมประเพณี โดยเฉพาะอักษรประจำชาติที่ชาวไทซิ่นยึดรูปแบบเดิมมากที่สุด

ศาสนาและความเชื่อ

ชาวไทเขินนับถือพุทธศาสนาผสมผสานกับความเชื่อเรื่องผีและวิญญาณ ที่ส่งผลต่อการดำรงชีวิต และการจัดการระบบนิเวศน์ ด้วยการนับถือธรรมชาติ บูชาผีบรรพบุรุษโดยมีศาลปู่ตา ใจบ้าน เลื้อบ้านเป็นศูนย์รวมจิตใจ

การแต่งกาย

ผู้ชาย สวมเสื้อฝ้ายทอมือแขนสามส่วน คอกลม ผ่าหน้า ติดกระดุม นิยมสวมเสื้อทับข้างนอก ส่วนเสื้อข้างในมักจะเป็นเสื้อยืดหรือเสื้อสีขาวมีปก นิยมผ้าโพกหัวใช้สีครามหรือสีขาว และมัดเอวด้วยผ้าสีอ่อน สวมกางเกงสะดอใช้ได้ทุกสี



ผู้หญิง สวมเสื้อที่มีลักษณะเดียวกับเสื้อปิด ไม่มีปก เสื้อมีตัวสั้น ชายเสื้อตรงเอวจะงอนขึ้นหรือกางออกเล็กน้อย ใช้ผ้าสีชมพูหรือสีอ่อนโพกหัว และผ้าซิ่น ส่วนบนเป็นลายริ้วหรือที่เรียกกันว่า “ซิ่นก่าน” ส่วนตีนจะต่อด้วยผ้าสีเขียวเป็นเอกลักษณ์ของชาวไทเขิน



ภาษา

ชาวไทเขินมีภาษาพูดและภาษาเขียนเป็นของตนเอง เรียกว่าภาษาเขินหรือ ภาษาซิ่น ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับภาษาลื้อและภาษายอง ภาษาเขินเป็นภาษาในกลุ่มภาษาย่อยไทพายัพ ในกลุ่มภาษาคำ-ไท ตระกูลภาษาไท-กะได ชาวเขินใช้อักษรชนิดเดียวกันกับชาวไทยวน แต่การเขียนจะคล้ายคลึงไปทางพม่าและภาษาไทยใหญ่มากกว่า กล่าวคือ ตัวอักษรจะกลม หางสั้น และมีหยักน้อยกว่าอักษรล้านนา ภาษาพูดไทเขินจะมีระดับเสียงที่สูงกว่า ถือเป็นลักษณะเฉพาะของภาษาเขิน ภาษาไทเขินในแต่ละพื้นที่ก็จะมีสำเนียงที่แตกต่างกันออกไปบ้างเล็กน้อย

อาหาร

ชาวไทเขินรับประทานข้าวเหนียวเช่นเดียวกับชาวไทยวนและไทลื้อ อาหารที่ขึ้นชื่อของชาวไทเขิน คือ ข้าวซอยหน้อย หรือ ข้าวซอยอ่อน เป็นอาหารประจำถิ่นของชาวไทเขิน และชาวไทใหญ่ นอกจากนี้ยังมีอาหารอย่างอื่นที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวไทเขิน เช่น แกงผักแว่น ใส่อั่ว(ไส้ล้องพิก) พริกข่า ข้าวต้มหัวหงอก การประกอบอาหารของชาวไทเขินยังคงนิยมทำกันเกือบทุกครัวเรือน

ประเพณีและวัฒนธรรม

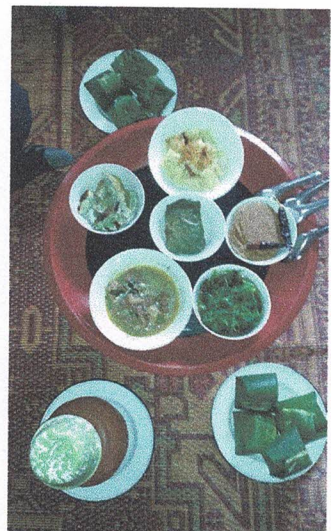
ประเพณีและวัฒนธรรมของชาวไทเขินมีความคล้ายคลึงกับชาวล้านนาในการจัดพิธีสืบชะตาหรือต่ออายุหมู่บ้านเพื่อเป็นพลังให้แก่กลุ่มชน ส่วนศิลปะการแสดงที่นิยมเล่นกันตามงานประเพณี เช่น การฟ้อนรำทางนกกุง ฟ้อนซ้องเซิง ฟ้อนรำนก ฟ้อนรำตาบ ฟ้อนโต ซึ่งการฟ้อนโตเป็นการแสดงถึงวัฒนธรรมร่วมของชาวไทใหญ่และชาวไทเขิน

เครือข่าย

เครือข่ายชาวไทเขินในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีชื่อเสียงในการผลิตเครื่องเงิน เครื่องเงิน ที่บ้านวัวลาย ศรีสุพรรณ เครือข่ายในอำเภอสันป่าตอง เช่น บ้านดงก่า บ้านป่าสัก บ้านต้นแหนหน้อย บ้านต้นแหนหลวง บ้านต้นกอก บ้านทุ่งเสี้ยว อำเภอสันกำแพง และอำเภอดอยสะเก็ด

เทศบาลตำบลบ้านกลาง ร่วมกับอำเภอสันป่าตอง บ้านต้นแหนหลวง จัดตั้งศูนย์วัฒนธรรมไทเขิน เพื่อแสดง ประเพณีวัฒนธรรมของคนไทเขินบ้านต้นแหนหลวงให้เด็ก เยาวชน ประชาชน และทราบและร่วมกัน ศึกษาเรียนรู้ต่อไป จุดที่ตั้ง ณ หมู่บ้านต้นแหนหลวง หมู่ที่ ๑ ตำบลท่าวังพร้าว อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่





6. ภูมิปัญญาด้วยโภชนา (อาหารเหนือ)

อาหารเหนือ คือ อาหารไทย อาหารพื้นเมืองของคนไทย ภาคเหนือ อาหารล้านนา อาหารเหนือมีอะไรบ้าง เอกลักษณ์ของอาหารเหนือ คือ อาหารเหนือ ไม่นิยมใส่น้ำตาล สูตรอาหารไทย แบบง่ายๆของคนภาคเหนือ อาหารพื้นเมืองเหนือ มีมากมาย และมีชื่อเรียกที่แตกต่างจากทุกภาค

ลักษณะเด่นของอาหารเหนือ

สำหรับเอกลักษณ์ของอาหารเหนือ คือ อาหารภาคเหนือไม่นิยมใส่น้ำตาล ความหวานของอาหารจะได้จากส่วนผสมที่นำมาทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็น ผัก ปลา ไขมันจะได้จากน้ำมันของสัตว์ เป็นต้น อาหารพื้นบ้านภาคเหนือมีความพิเศษตรงที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมการกินจากหลายกลุ่มชน

อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ

ภาคเหนือของประเทศไทย ในอดีตเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนา เป็นอาณาจักรแห่งหนึ่งที่มีความเจริญรุ่งเรือง อาณาเขตขยายไปยังประเทศเพื่อนบ้าน อาทิ พม่า และ ลาว อาหารของชาวล้านนา จึงได้รับวัฒนธรรมหลากหลายจากชนเผ่าต่าง ๆ มากมาย อาหารของภาคเหนือ นั้นจะ กินข้าวเหนียว เป็น อาหารหลัก และ ทานคู่กับ น้ำพริก เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน และ แกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค เป็นต้น ด้วยสภาพอากาศของทางภาคเหนือ มีอากาศเย็น ลักษณะของอาหาร จึงมีความแตกต่างจากภาคอื่นๆของไทย อาหารส่วนใหญ่ของชาวเหนือ มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ใส่อั่ว ซึ่งช่วยให้ร่างกายอบอุ่น พิซป้า ที่มักนำมาปรุงอาหารในอาหารเหนือ เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน เป็นต้น คนภาคเหนือจะรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก อาหารไทยภาคเหนือ ภาคเหนือ เป็นดินแดนที่มีความเจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่ครั้งในอดีตเป็นดินแดนแห่งประวัติศาสตร์ ศิลปะวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี โดยได้มีการรวมกลุ่มของแม่บ้านบ้านทุ่งเสี้ยวหมู่ที่ ๓ ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ในการสอนการทำอาหารแก่ผู้ที่สนใจในการศึกษา

